

報道機関への情報提供 (2015/10/15)

県北広域振興局

久慈地方産業まつりにおける『木炭まつり』の開催について

(林務部)

久慈・二戸・葛巻地域の木炭生産者で組織する「北いわて木炭産業振興協議会」では、県北地域を代表する産業の一つである木炭の良さを地元の皆さんにもっと知っていただくため、林務部と連携し、久慈地方産業まつりにおいて第1回目の「木炭まつり」を開催するのでお知らせします。

1 日程 平成27年10月17日(土)～18日(金)

2 場所 久慈市文化会館「アンバーホール」

3 内容

(1) 北いわて木炭コンロ村 (11:00～15:00)

- ・ 木炭コンロ台を6基しています。
- ・ 会場内でお買い上げいただいた食材をその場で調理いただけます。

(2) 3キロ木炭袋詰め選手権大会 (13:00～ 2回)

- ・ 販売用のクラフト袋に早く、きれいに木炭を詰めることができるか競います。

(3) 木炭早焼き バチバチ対決! (11:30～ 1回)

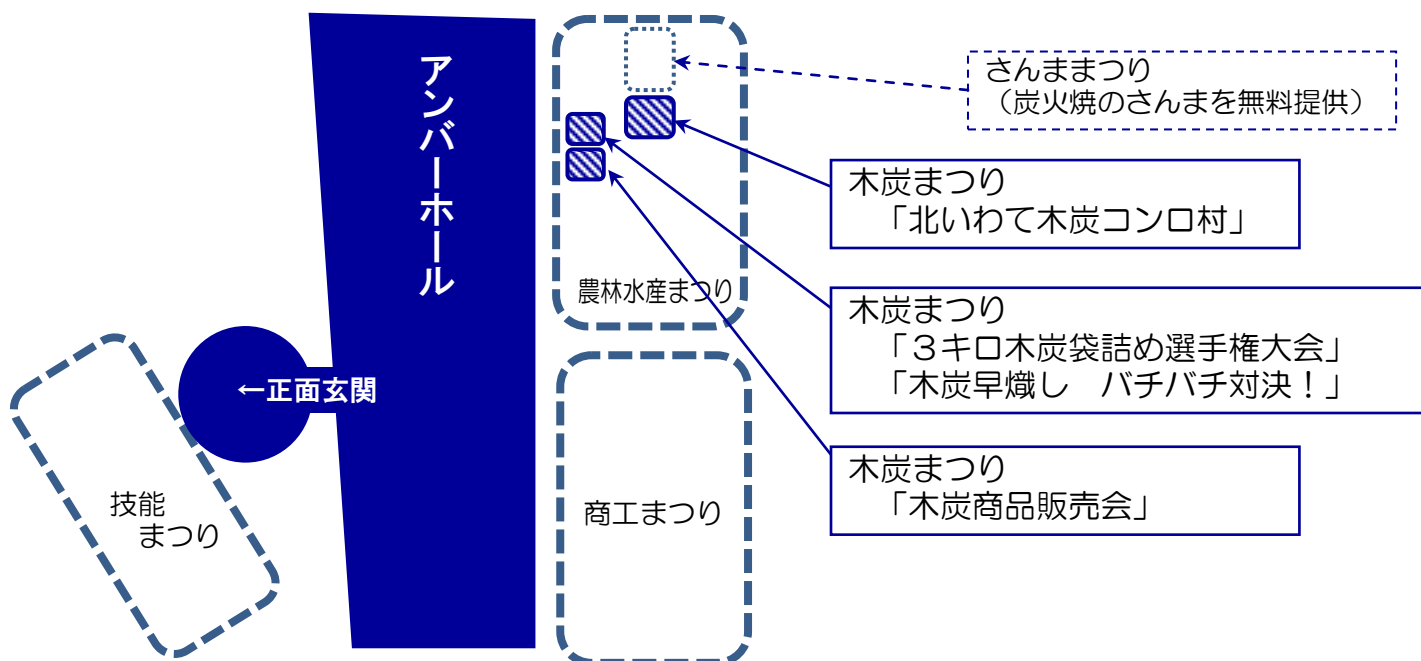
- ・ 2キロの木炭をうちわだけで早く焼くことができるか競います。

(4) 木炭商品販売会

- ・ 使いやすい2キロ、3キロ切炭のほか、木炭製品を販売します。

担当: 林務部林業振興課長 三宅隆志
電話: 0194-53-4984 内線 226

【会場レイアウト】



報道機関への情報提供 (2015/10/16)

県北広域振興局

「北三陸いわて”浜料理のつどい」及び「北三陸のご当地天然海藻セミナー」の開催について

(水産部)

浜のかあさん活動の一層の活性化が地域の更なる復興につながることを期待し、浜のかあさんによる『“北三陸いわて”浜料理のつどい』を昨年にひきつづき開催します。(去年は10月4日開催)

併せて、県北水産部と漁協女性部等が連携し、県北地域に自生する天然海藻等を利用して地域ならではの商品開発等に役立てていくため「北三陸のご当地天然海藻セミナー」を開催します。

記

1 「“北三陸いわて”浜料理の集い」

- (1) 開催日時
平成27年10月24日(土) 11:00~15:00
- (2) 開催場所
県立久慈東高校 家庭科調理室
- (3) 主催 岩手県(県北広域振興局)
- (4) 内容
久慈地区大会開催要領は別紙のとおり
- (5) 参加対象者
当管内の各沿岸漁協女性部等(7団体が参加)
- (6) スケジュール(予定)

受付	11:00
調理開始	11:30~
開会・審査	12:00~13:00
試食・交流	12:30~13:15
海藻セミナー	13:30~14:30
講評・閉会	14:30~14:45

(7) その他: 「いわての浜料理選手権」について

今回のつどいは、「いわての浜料理選手権」久慈地区大会として開催し、県大会へ進む1チームを選抜します(県大会は1月に宮古市で開催予定)。なお、県大会では、平成28年度10月に開催される『希望郷いわて国体』の「わんこ広場」へ出展するチームを選抜します。

* 久慈以外の開催予定

大船渡地区	平成27年10月23日(金)	働く婦人の家
宮古地区	平成27年10月30日(金)	シートピアなあと
釜石地区	平成27年10月29日(木)	沿岸広域振興局

2 「北三陸のご当地天然海藻セミナー」 同日 13:30から1時間ほど

- (1) 会場: 久慈東高校 会議室
- (2) 講師: 北里大学海洋生命科学部 難波信由(なんばのぶよし) 准教授

担当: 水産部水産振興課長 五十嵐 和昭
電話: 0194-53-4985 内線 365

平成 27 年度浜のコミュニティ再生支援事業

『“北三陸いわて” 浜料理の集い』 開催要領

1 目的

漁家女性の地域における広範な活動が、浜の賑わいやコミュニティ再生のために重要であることを再確認し、女性の活力を地域の復興に活かしていく取組みの一環として、「いわての浜料理選手権」を開催します。

久慈地区大会を「“北三陸いわて” 浜料理の集い」とし、管内漁協女性部等間の交流の機会にするとともに、平成 28 年度に開催する『希望郷いわて国体』の開・閉会式において大会参加者等を‘おもてなし’する『わんこ広場』への出展を想定し、ご当地水産物や浜の魅力 PR のための出品メニューを選考します。

2 主催

県北広域振興局水産部

3 開催日時

平成 27 年 10 月 24 日（土） 11：00～15：00（予定）

4 会場

岩手県立久慈東高校（調理室）

〒028-0021 岩手県久慈市門前第 3 6 地割 1 0 番地 TEL 0194-53-4371（事務室）

※ 調理室内の各種器具も使用可能（使用後はよく洗って返却のこと）

5 参加対象者

九戸地区の沿海漁業協同組合所属の女性部等

※1 チーム(3～4 人を目安)を基本とし、参加チームの中から県大会へ進む 1 チーム（1 品）を選抜。

6 参加ルール

(1) 屋外テントでの提供（野外販売）が可能である料理。

※詳細については別添を参照ください。

(2) 県産水産物を具材に含み、‘岩手らしさ’をアピールできる料理を 1 品以上出品していただきます。

(3) 材料費や販売価格の上限は設けませんが、採算化（国体のおもてなし広場での販売を想定した場合、売上により少なくとも材料費を回収）を目指すことを条件とします。

(4) 出品にあたり、メニューのタイトルとコンセプト、簡単なレシピ等を添付していただきます。

7 審査方法

別紙の審査規程によります。

8 審査員

(1) 「食のプロフェッショナルチーム」アドバイザー 五日市 知香

(2) 県立久慈東高等学校 校長 船越 芳則

(3) 県北広域振興局経営企画部 北いわて食産業コーディネーター 又城 圭

9 『北三陸のご当地天然海藻セミナー』の併催について

浜料理の集いにあわせて、県北地域に自生する天然海藻等を利用して地域ならではの商品開発等に役立てていくため、H27.2 月～7 月に管内に自生する天然海藻の分類や加工利用方法等に関する勉強会を開催します。

(1) 演題：県北地区の天然海藻の生態と利活用について

(2) 講師：北里大学海洋生命科学部 難波信由 准教授

(3) 時間：13：30～14：30

(4) 場所：久慈東高校会議室

報道機関への情報提供（2015/10/16）

県北広域振興局

潜水安全講習会の開催（器械潜水）について

（水産部）

県北地域はアワビ・ウニ漁業が主要な漁業であり、県内でも珍しい潜水漁業が盛んな地域ですが、毎年のように事故が発生しています。

また、アワビ、ウニの増産のため、スキューバ式潜水など器械式潜水により、ウニの移植や漁場管理を積極的に実施しております。

そこで、今回は、スキューバ潜水などの器械式潜水漁業の安全操業に資するため、寒冷地域での潜水経験が豊富なダイビングインストラクターを講師として招き、操業時の注意点や体調管理、潜水計画の立てかた等について講習会を開催いたします。

- 1 日時 平成27年10月20日（火）（13：00～14：30）
- 2 会場 ひろの水産会館（ウニーク） 2F研修室
岩手県九戸郡洋野町種市 22-133-11 電話 0194-65-6161

2 講師及び講習内容

講師：株式会社エコニクス 取締役 上田重貴 氏

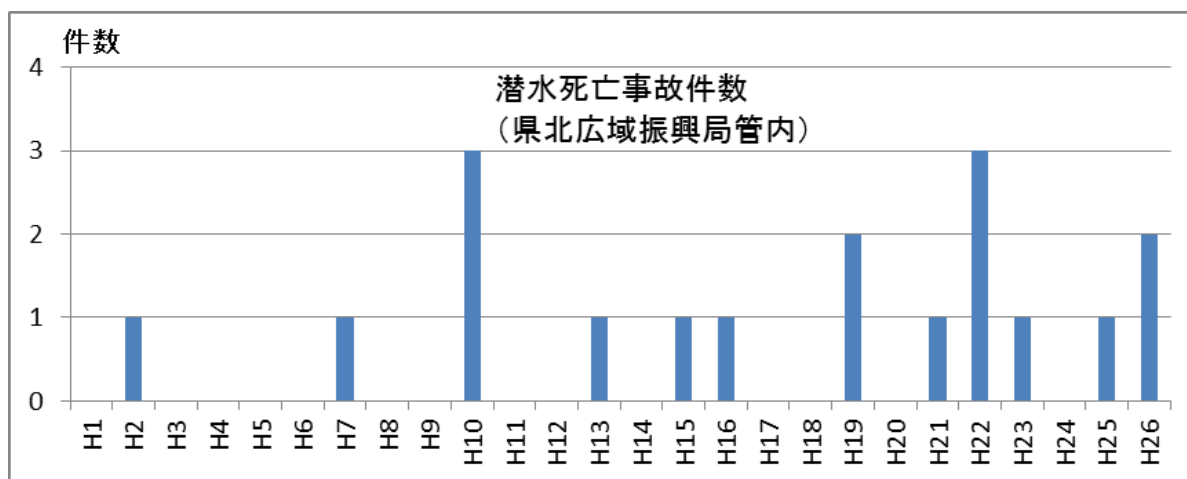
内容：スキューバ式潜水など器械潜水における安全対策
潜水業務管理について（潜水計画の策定と記録）

4 集範囲

漁業者、漁協役員等（潜水従事者、監督者及び漁協職員等を対象）

5 参考

当講習会は平成27年度地域経営推進費「潜水漁業事故防止対策事業」で実施するもの。



担当：水産部水産振興課 五十嵐

電話：0194-53-4985 内線 365

「久慈地域特産物を味わう会」の開催について

(農政部・林務部・水産部・経営企画部)

久慈地域は、山・海・里などの自然に囲まれ、豊富な食材に恵まれています。

これら特産物の生産者と料理人に、食材に対するこだわりや魅力などについてお話いただき、実際に味わうことで、久慈地域の食材の魅力再発見につなげ、農林水産業の振興と地域活性化の一助とするため、下記により「久慈地域特産物を味わう会」を開催しますので、取材をお願いいたします。

記

- 1 開催日時 平成 27 年 11 月 14 日 (土) 18 時～20 時
- 2 場 所 Bistrot くんのこ (岩手県久慈市小久慈町 19-156-134)
- 3 主 催 北リアス料理人の会、県北広域振興局
- 4 共催 (予定) 久慈市、洋野町、野田村、普代村
- 5 内 容
 - ・ 「北リアス料理人の会」のメンバーにより、久慈地域の食材 (日本短角牛肉、ほうれんそう、山ぶどう、原木しいたけ、三陸あわびたけ、ホタテ、イカ等) を使用したメニューをビュッフェ形式で提供。
 - ・ 主な食材の生産者による生産のこだわりや、Bistrot くんのこの白鳥シェフによる各食材の魅力や調理方法等について紹介予定。
- 6 対 象
 - 一般参加 40 名 (受付先着順)
 - 関係者 (生産者、市町村、県北広域振興局等) 約 20 名
- 7 その他
 - ・ 会費は 4,000 円になります。
 - ・ 一般参加の方は、予約制とし、定員になりしだい受付を終了します。
 - ・ 受付は、平成 27 年 10 月 19 日 (月) から開始。
※申込先: 「Bistrot くんのこ」 電話または F A X での受付。
電話: 0194-59-3881 (受付時間: 9:00~20:00)
FAX: 0194-52-2871 (所定の様式による。Bistrot くんのこ HP 等に掲載予定)
 - ・ 本事業は、一部「地域経営推進費」を活用しています。

北リアス料理人の会

久慈地域の飲食店で構成するグループ。地元の食材を、旬に合わせてメニューに取り入れて P R し、その食材のおいしさと地域の豊かさをたくさんの方に知って頂きたいと考えて活動している。現在、下記の 7 店が加盟。

(ドリームアップ (久慈市)、 Bistrot くんのこ (久慈市)、フォレストキッチン (久慈市)
cafe BONBON (久慈市)、カジュアルダイニング ナルー (久慈市)
洋食旬彩料理 みなみ (野田村)、国民宿舎えぼし荘 (野田村))

担当: 農政部農政調整課 千葉
電話: 0194-53-4983 内線 219



久慈地域特産物を味わう会

日時・場所・会費

日時 平成27年11月14日(土)

場所 *Bistrot くん*のこ
岩手県久慈市小久慈町19-156-134

会費 お一人様4,000円(飲み放題)
先着40名様

プログラム(予定)

久慈地域特産物を 味わう会

18:00~20:00
(受付開始 17:30)

- ・趣旨説明とご挨拶
- ・各種の料理ご賞味

久慈地域の食材(山ぶどう、ほうれんそう、短角牛、原木しいたけ、三陸あわびたけ、荒海ホタテ他)を使ったさまざまなメニューをビュッフェ形式でお楽しみいただけます。

- ・主な食材と料理の紹介

*Bistrot くん*のこ 白鳥シェフによる料理や食材の魅力紹介や主な食材の生産者からのお話をうかがいます。

- ・意見交換

当日は、久慈地域の山・海・里の幸を使用した料理を提供するほか、日本ワインコンクールで2年連続銅賞を受賞した「野田村の山葡萄ワイン紫雫」をはじめとした山ぶどうワインや、(株)福来の日本酒などを提供します。

また、野田村の山ぶどう果汁を使用した「山葡萄ラードラー」を販売するなど、当地域と交流のある(株)ペアレン醸造所(盛岡市)の生ビールも提供いたします。

※車でご来場の方のために、ソフトドリンクも準備しています。

味わう会開催の趣旨

久慈地域は、山・海・里などの自然に囲まれ、豊富な食材に恵まれています。

これら特産物の生産者と料理人に、食材に対するこだわりや魅力などについてお話いただき、実際に味わうことで、久慈地域の食材の魅力再発見につなげ、農林水産業の振興と地域活性化の一助とするため開催するものです。

今回は、「北リアス料理人の会」から*Bistrot くん*のこのほか、ドリームアップ、フォレストキッチン、洋食旬彩料理 みなみ、国民宿舎えぼし荘等に料理を提供いただく予定です。

料理人の紹介

*Bistrot くん*のこ
白鳥恒夫 -Grand Chef-



プロフィール

1952年、千葉県夷隅郡岬町に生まれる。「ビストロ・ドラ・シテ」において13年の修行を積んでシェフを勤めたのち、「レストラン 馮」の総料理長として5年を過ごす。その後独立し、1992年世田谷区桜に「しらとり」をオープン。1994年西麻布に「ロワーソー・ブルー」を開業。雑誌などでも数多く紹介される。2014年9月、*Bistrot くん*のこグランシェフとして就任。



北リアス料理人の会

※PR文とロゴは同会 Facebook より引用

久慈地域の飲食店で構成するグループです。地元の食材を、旬に合わせてメニューに取り入れてPRし、その食材のおいしさと地域の豊かさをたくさんの方に知って頂きたいと考えています。『北リアスの味を楽しむ会』などのイベントにより、地域産品を楽しんで頂く機会を今後も提供したいと思っております。

ドリームアップ(久慈市)、*Bistrot くん*のこ(久慈市)
フォレストキッチン(久慈市)、cafe BONBON(久慈市)
カジュアルダイニング ナルー(久慈市)
洋食旬彩料理 みなみ(野田村)、国民宿舎えぼし荘(野田村)
現在、上記7店が参加しています。

会場までのアクセス

久慈市内まで



新幹線の場合				
JR東京駅	2時間54分	JR二戸駅	11分	JR久慈駅
JR仙台駅	1時間14分	JR八戸駅	1時間47分	
JR盛岡駅	26分			
リレーバス 70分				

車の場合		
川口JCT	6時間00分	JR久慈駅
仙台宮城IC	2時間41分	九戸IC
盛岡南IC	1時間16分	50分

Bistrotくんのこまで



久慈市街、久慈駅より車で20分
当日は、久慈駅から送迎バスをご用意します。

【久慈地域特産物を味わう会の申込・お問い合わせ先について】

- 申し込み方法：「Bistrot くんのこ」へ電話かFAXでお申込ください。
電話：0194-59-3881（受付時間：9：00～20：00）
FAX：0194-52-2871（下記の参加申込書によりお申込ください）
- お問い合わせ先：岩手県 県北広域振興局 農政部 農政調整課 担当：小原、関口（TEL：0194-53-4983）

久慈地域特産物を味わう会 参加申込書

申込先：Bistrot くんのこ（久慈地域特産物を味わう会 会場）

FAX 0194-52-2871（下記の事項をご記入いただき、この面をFAXにて送信してください）

申込期間は、平成27年10月19日（月）～11月6日（金）

※ ただし、定員になりしだい受付終了とさせていただきます。

ふりがな		送迎バス： 利用する・利用しない どちらかを○で囲んでください ※予約制になります
お名前		
ご職業		バス運行時間 久慈駅前（17：30発）→会場（17：50） 会場（20：30発）→久慈駅前（21：00）
ご住所		
ご連絡先	TEL：	E-Mail：

ご記入いただきました個人情報については、「久慈地域特産物を味わう会」のみに利用させていただきます。

報道機関への情報提供（2015/10/30）

県北広域振興局

岩手県木炭品評会審査会の開催について

（林務部）

一般社団法人岩手県木炭協会では、環境に優しい木炭の利用啓発や岩手木炭の品質向上・製炭技術の改善と経営意識の高揚を目的として、久慈市内を会場として、「岩手県木炭品評会」の審査会を開催するのでお知らせします。

黒炭生産量日本一である岩手県の木炭生産者たちが製炭技術を競いあい、最高賞には農林水産大臣賞の栄誉が与えられる本品評会において、県北地域の木炭生産者は例年素晴らしい成績を残しています。

【岩手県木炭品評会審査会の概要】

1 日 時

平成27年11月5日（木）10：00より

2 場 所

久慈地方森林組合（久慈市長内町第42地割9－7）

3 内 容

炭の種類ごとに、断面の美しさや炭化の度合いなど7項目で審査が行われ、最優秀賞（農林水産大臣賞）、優秀賞（林野庁長官賞）を選出します。



昨年度の審査会の様子



炭化度合いの審査

担当：林務部林業振興課長 三宅隆志
電話：0194-53-4984 内線 226

「復興の現場見学会」の開催について

(経営企画部)

県北広域振興局では、復旧・復興の状況を御理解いただき、東日本大震災津波の記憶と教訓の風化を防止するため、久慈・二戸地域の住民の皆様を対象とした「復興の現場見学会」を開催します。

■ 開催日時

平成 27 年 10 月 31 日 (土) 13 時 30 分～16 時 00 分 ※雨天決行、荒天の場合は中止。

■ 見学内容

- ① 野田村で最大規模の「城内地区高台団地」と、国道 45 号と三陸沿岸道路のアクセス向上が期待される「野田山形線野田地区道路整備工事」を見学。
- ② 三陸沿岸道路（久慈野田道路）で最初に貫通した「宇部トンネル」を見学。
- ③ 今年 4 月 26 日に本格オープンした新たな「あまちゃん」観光施設である「小袖海女センター」を見学。

■ 行程

当日は、久慈地区合同庁舎及び二戸地区合同庁舎からそれぞれ見学会専用バスを用意。

出発地	出発時間		到着時間	見学場所（到着地）	説明者（予定）	見学時間
二戸合庁	12:00	→	13:30	主要地方道野田山形線工事 （野田村）	県北広域振興土木部	30 分
久慈合庁	13:00			城内地区高台団地（野田村）	野田村	
	14:00	→	14:15	三陸沿岸道路（久慈野田道路） 「宇部トンネル」（久慈市）	大日本土木(株)	30 分
	14:45	→	15:20	小袖海女センター（久慈市）	久慈市 小袖漁業生産部	40 分
	16:00	→	16:30	久慈合庁		
			17:30	二戸合庁		

■ 参加者

久慈・二戸地域の住民の方々及び社会福祉協議会等の団体職員等 30 名

担当：経営企画部復興推進課 下山 義彦
電話：0194-53-4981 内線 315