

★農業法人紹介★

岩手のらーめん 柳家 & やなぎやのうえん



こだわりの麺づくり 小麦自社生産&自社製麺

盛岡市など県内外でラーメン店を展開している「柳家」では、全国的に珍しい「ラーメン用小麦の自社生産」を行っています。柳家は、昭和50年盛岡市大通で手打ちそば屋として創業しました。大迫町川原町出身の初代店主大信田和一氏は、「想いを込めた一杯はきっとお客様の心に響く」と信じ「一生一品」を座右の銘に、こだわりの麵づくりに取り組んできました。和一氏の丁稚奉公時代の思い出の味「納豆汁」が、現在の看板メニュー「キムチ納豆ラーメン」に通じています。

平成19年、株式会社化に踏み切り、和一氏の次男、大信田和彦氏が代表取締役に就任すると、さらにより良い麺の追求が始まります。そして、平成20年より大迫町内川目の圃場を約2.5haを借り、小麦「ゆきちから」の自社栽培が始まつたのです。手探し状態のスタートでしたが、近隣の先進農家の指導や協力を得ながら技術を磨き、中古の機械をそろえ、少しずつ経営面積を増やしてきました。現在は、大迫町内川目に4.5ha、紫波町に7.5ha計12haを耕作し、約40tの小麦を生産しています。製粉した小麦粉は、オリジナルブランド「〇ッ粉（わっこ）」と名付けられ、盛岡市東安庭の自社麺工房で製麺されます。麺は、加水率約40%の多加水麺。中太でもちもちとした食感が好評です。

キムチ納豆ラーメン 880円～
*店舗によって価格が異なります

【岩手のらーめん 柳家】

本店（大通）、大通2号店、みたけ店、東安庭店、フェザン店、矢巾店、北上PAL店、北上店など

農地の日 7月15日

農地法制定60周年を記念して平成24年から定められる「農地の日」。

農業委員会では、これに合わせ、7月12日（金）に、零石町の有限会社ファーム菅久常務取締役の菅原紋子氏を招き、講演会を開催しました。菅原さんは、短大卒業後、スポーツインストラクターの仕事をしていましたが、姉の結婚を機に就農を決意し、平成22年Uターン。現在は、日々の農作業のほか販売や商品開発等を担当し、自社産ひとめぼれ「たんたん米」を使用した米粉や乾麺等の加工品の開発も手掛けました。「6次産業化」という言葉が流行する昨今ですが、第一産業の生産者が加工品開発まで手掛けるのは、たいへんな努力がかかり、難しさを痛感したことです。

このほか、子供たちへの農業体験、地ビール会社の協力を得て仲間と始めたホップ栽培やホップ畑での交流イベントなど、活動は多岐にわたっています。特に、美しい農村景観を維持していくために、仲間づくりに力を入れ、多くの方を地域へ呼び込むことが大切ではないかというお話を印象的でした。



(有)ファーム菅久

零石町中沼277
TEL:019-692-3310
FAX:019-692-5312
E-mail info@sugakyu.co.jp
http://www.sugakyu.co.jp/
作目:水稻、小麦、加工品(米粉・乾麺)など

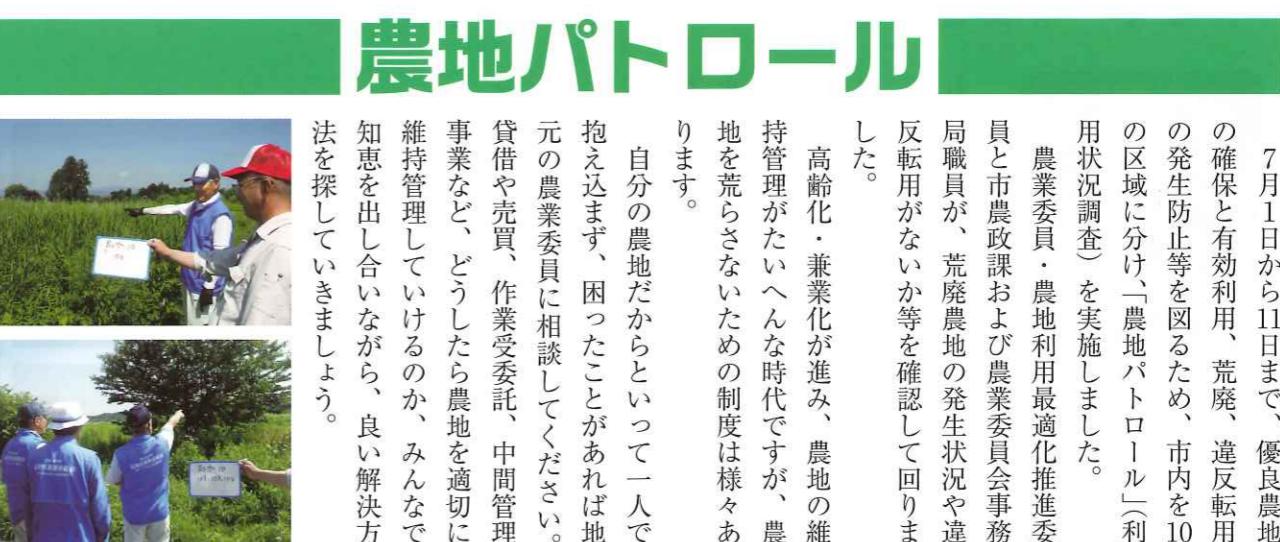
7月1日から11日まで、優良農地の確保と有効利用、荒廃、違反転用の発生防止等を図るため、市内を10の区域に分け、「農地パトロール」（利用状況調査）を実施しました。

農業委員・農地利用最適化推進委員と市農政課および農業委員会事務局職員が、荒廃農地の発生状況や違反転用がないか等を確認して回りました。

抱え込み、困ったことがあれば地元の農業委員に相談してください。

貸借や売買、作業受託、中間管理事業など、どうしたら農地を適切に維持管理していくのか、みんなで知恵を出し合いながら、良い解決方法を探していきましょう。

自分の農地だからといって一人で抱え込み、困ったことがあれば地元の農業委員に相談してください。貸借や売買、作業受託、中間管理事業など、どうしたら農地を適切に維持管理していくのか、みんなで知恵を出し合いながら、良い解決方法を探していきましょう。



農地の貸借・売買・転用のご相談は、農業委員会へ！