

花巻ファーマー

ワインの里・大迫で、チーズ作りに情熱込める

「大迫のワインと、めおとなるチーズを作る」。そう志して30年以上、チーズを作り続けている大迫唯一のチーズ職人が、大迫チーズ加工生産組合の伊藤行雄さんです。元々酪農家の伊藤さんが初めてチーズを作ったのは1970年代。大迫でワイン造りが盛んになり「チーズを作ってみては」という機運が町で高まっていた頃です。「良いチーズを作るには良い牛乳を使う」と決めた伊藤さんは、岩手大学や宮城県の蔵王酪農センターでチーズ作りを学び、平成2年に大迫の酪農家と同組合を立ち上げます。



手前から、チェダー、モッツアレラ、スモークのチーズ

「イタリアではチーズは日常使い。ワインだけでなく、いろんな食材と食べてほしいね」と笑う伊藤さん。料理が得意で、かまぼこやそばつゆなどの食材で手軽に食べるレシピの提案もしています。



伊藤 行雄 さん
(大迫町内川目 76歳)

はなまき環境だより

第11回

引っ越しなどで出るごみの処理

引っ越しの時など通常より多い量のごみが出る場合は、計画的にルールを守って処理を行ってください。

■粗大ごみや大量のごみの処理方法

一辺の長さが60センチを超える粗大ごみや、引っ越しなどで出る大量のごみは、ごみ集積所に出すことができません。一般廃棄物収集運搬許可業者に依頼するか、ご自身で下記施設に持ち込みましょう。

①燃やせるごみ、燃やせる粗大ごみ

○処理施設…岩手中部クリーンセンター[岩手中部広域行政組合](北上市和賀町後藤3-60、☎0197-72-8286)

○処理手数料…10キロごとに130円

②燃やせないごみ、燃やせない粗大ごみ

○処理施設…清掃センター(矢沢7-229-7、☎

31-2114)

○処理手数料…50キロまでは無料。以降、10キロごとに70円

※粗大ごみは10キロごとに260円

■家電(冷蔵庫・冷凍庫、エアコン、テレビ、洗濯機・衣類乾燥機)の処理方法

上記の家電は市で収集していません。処分方法は下記のとおりです。

①購入店などに依頼

②家電リサイクル券を郵便局で購入し、一般廃棄物収集運搬許可業者に依頼または指定引き取り場所(※)へ持ち込み

※花巻市近隣の指定引き取り場所

○DOWA通運(株)(奥州市水沢佐倉河字中田69-1、☎0197-24-5115)

○日本通運(株)盛岡支店(矢巾町流通センター南2-4-35、☎019-637-6411)

市では、ごみの分別方法や出し方を簡単に検索できる、ごみ分別辞典ウェブサイトを運営していますので、ご覧ください



【問い合わせ】本館生活環境課(☎41-3544)

世界と花巻

vol.106

ホットスプリングス市との姉妹都市提携30周年記念オンライン懇談

米国アーカンソー州ホットスプリングス市と姉妹都市提携を締結してから30年を迎えた1月16日(現地は15日)、両市長らによるオンライン懇談を実施し、記念の年の始まりを祝いました。

花巻市側は▶上田市長▶花巻国際交流協会の佐々木理事長▶花巻・ホットスプリングス交流委員会の佐藤会長▶30年前に開催された姉妹都市提携調印式に出席した柏葉公平さんなどが出席。

ホットスプリングス市側は、アーカンソー州初の酒蔵として準備が進められている「オリガミサケ」で40人以上の現地関係者が見守る中、▶パット・マッケイブ市長▶ビル・バロー・シティーマネジャー▶ホットスプリングス姉妹都市基金のコリー・オルダグイス会長▶ホットスプリングス市姉妹都市プログラムのメアリー・



①_オンライン懇談の全体画面

②_花巻市側の様子

③_ホットスプリングス市側の様子

ズーニック事業責任者一などが参加しました。

懇談の最初に、ホットスプリングス市側は「オリガミサケ」の試飲用のお酒、花巻市側はエーデルワインのブドウジュースで乾杯。これまでの交流を振り返りながら、新型コロナの影響により3年間実施ができなかった市民訪問団受け入れなどの交流再開を願いました。

最後は、上田市長の音頭により交流再開と友情の継続を願って改めて乾杯し、三本締めをして会を閉じました。

花まき❖いいモノ・いいコト

森のジェラート・ポエーマ

◎店舗情報

【住所】湯口字鳥谷32-5

【問い合わせ】☎41-5465

(午前9時30分～午後5時、火・水曜日は定休)



①_花巻産素材をメインとしたジェラート

②_鮮やかなグリーンが目を引く店舗

③_店名にちなみ緑や詩が飾られた店内

今年1月、首都圏から移住したご夫婦が、花巻南温泉峡の入口に『森のジェラート・ポエーマ』をオープンしました。口当たりなめらかな食感が特徴的なジェラートは、花巻産の牛乳や野菜・果物をメインに使用し作られていて、季節に応じて豊富な種類を取りそろえています。

オープンから日が浅いにも関わらず、温泉を訪れる観光客をはじめとした多くの人々が既に訪れています。仕入れ先の市内生産者からは「自分が生産した農産物が、ジェラートとして幅広い人に食べてもらえてうれしい」と、喜びの声も多いとのこと。全国各地のお客様に花巻の農産物を発信するお店となるのが期待されます。

ちなみにこの時期のおすすめのジェラートは旬のいちご味だそうです。



※市ホームページでは、より詳しい情報を掲載していますのでぜひご覧ください