

2020年3月
岩手県二戸市 / ほんもの にっぽん へのへ

ほんもの にっぽん へのへ 温泉と美しい食と文化を訪ねる旅

岩手県二戸市は、2018年より「へのへ型テロワール推進事業」に取り組んでおり、この地域が持つ魅力の再発見と情報発信を目的に『ほんもの にっぽん へのへ』プロジェクトを発足、この土地ならではの風土や技術から生みだされ紡がれ続けている文化や産業、生産を包括し、伝えています。去る2020年2月4日（火）～2月5日（水）の2日間、東京より3媒体のメディアを招致し、この『ほんもの にっぽん へのへ』を体験する旅のモデルケースとして、第二回目となるプレスツアーを実施致しました。

今回のテーマは「温泉と美しい食と文化」。アテンダーには温泉ビューティ研究家でトラベルジャーナリストでもある石井宏子さんをお招きし、金田一温泉を有する金田一地区を中心に、土地の恵みである温泉や果物、古くから受け継がれる郷土食をキーとして巡りました。

温泉の恵と農のある暮らしが残る、金田一温泉郷を訪ねて

岩手県最北の地である二戸のなかでも東北隅に位置する金田一地区は、東には北上山地の山脈が連なり、南北に二戸を縦断する馬淵川の水系に沿って集落が発生し、豊かな自然のもと、古くから農を営み暮らしてきた土地です。今から380年ほど前、田んぼのなかに突如として温泉が湧いたことで、温泉郷として遠方からも人々が来訪するようになりました。この地域には、今も変わらず農ある暮らしとともに温泉の恵が根付いています。



金田一温泉郷を石井さんとともに巡る。源泉のひとつ、大湯の源泉にも触れることができる。

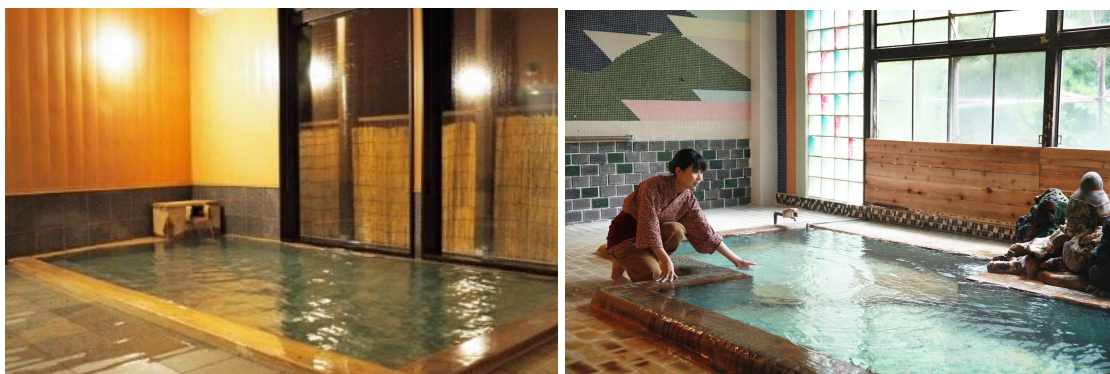
ツアーでは、温泉ビューティ研究家でトラベルジャーナリストの石井さんのアテンションのもと、温泉郷をぐるりと巡りながら、金田一温泉の歴史や風土、暮らしについて学びました。日本国内のみならず、世界中を旅し、様々な土地とその暮らしについて

岩手県二戸市 「ほんもの にっぽん へのへ」
広報：PR SHIP 寒河江 麻恵
asae.sagae@gmail.com / 09010625159

2020年3月

岩手県二戸市 / ほんもの にっぽん にのへ

体験を重ねる石井さんの視点から、金田一温泉郷の捉えるべき価値と魅力をメディアの方々にお話いただきました。



左：緑風荘浴場、右：おぼない旅館浴場

二戸、金田一温泉郷の風土が育む、土地の恵を訪ねる

古代は海底であった粘土質でミネラル分豊富な土地の特徴、昼夜の寒暖差の激しい気候を生かし、金田一地区では果樹や農作物が盛んに生産されています。この土地でりんごやブルーベリーなどの果樹生産を行う権七園の中里敬さんを訪ね、生産されているりんごの種類やそれぞれの特徴、二戸のブランドりんごについて、甘い果物が育つ理由、生産においてのこだわりなどについて伺いました。また、中里さんを含む3人の農家と地元JA等が運営する金田一温泉観光りんご園では、もぎ取り体験やりんごの木オーナー制度などの取り組みを行っているとのことのお話も。温泉宿から農家を訪ね、生産者に出会い、作り手のこだわりやその思いを知ることができるのは、温泉と昔から続く農のある暮らしが共存する金田一温泉郷の特長です。



はるか、ふじ、シナノゴールド、ぐんま名月、雪いわて、5種類のリんごを食べ比べ、権七園・中里さんに話を伺う。

金田一温泉を訪ねてくださる方々に、冬も二戸の恵を楽しんでもらいたいと、金田一地区の青年部が2018年から取り組んでいる、源泉を活用した温泉いちごの育成現場を見学しました。温泉熱を利用した温泉いちごは、現在は試験段階であるが、将来的に金田一温泉ならではの冬の恵を楽しむことができる体験のひとつとなり、日本人だけでなく、インバウンドに向けたコンテンツとしても期待されています。

2020年3月
岩手県二戸市 / ほんもの にっぽん へのへ



金田一温泉の源泉の熱を利用した温泉いちご栽培について学ぶ。

金田一地区では、米の生産も行われており、金田一温泉郷の緑風荘やおぼない旅館などの食事でも提供されている、金田一地区のブランド米「金田一う米（まい）」は、小粒でもちもちとした食感と甘みの強さが特徴です。冷涼な気候から、かつては飢饉に苦しめられた時代もありましたが、品種改良などの農家の絶え間ない研究によって、現在では安定した生産と品質につながっています。



金田一地区で生産されるブランド米「う米」

二戸の地酒を生産する、株式会社南部美人を訪ね、酒蔵を見学させていただきました。営業課長の平野さんに案内いただき、麴室や発酵の過程などをひとつひとつ巡りながら、地元の折爪岳の伏流水を使用していること、原料となる米にも金田一地区で生産されている酒米・ぎんおとめで造られたこの土地ならではの地酒のことなど、南部杜氏の伝統を受け継ぐ酒造りのこだわりについて伺いました。

2020年3月

岩手県二戸市 / ほんもの にっぽん にのへ



営業課長 平野さんご案内のもと、南部美人の酒蔵をめぐる

金田一地区の暮らしに根付く食文化を体験する

金田一地区に根付く食文化を紐解き、体験するため、昔から人々に食されてきたてんぽ焼きを求めて、佐太郎茶屋を訪ねました。ここでは、地域の人たちが地域文化を継承するため集う地域活動グループの「よりゃんせ金田一」が活動しています。天保の飢饉の際、お腹を満たすために小麦粉をおかゆに混ぜて焼き、こどもたちに食べさせたことから生まれたという背景や、昔はてんぽを焼く道具が各家庭にあり日々の暮らしに密接した食であったことなどを、実際にてんぽ焼きづくりを体験しながら教えていただきました。この土地で育まれてきた人々の知恵と工夫が、今でも郷土食に色濃く反映されていました。



地域活動グループのよりゃんせ金田一のみなさんにてんぽ焼きづくりを習う。

金田一の食と酒を楽しむ

夕食は、郷土が生んだ味がふんだんに盛り込まれた食事を金田一温泉郷の緑風荘にていただきました。食事に合わせて選んだ地酒・南部美人を二戸で生まれた漆器で味わい、この土地ならではの食を楽しみ、温泉に浸かる。これぞ「にのへ型テロワール」。これらをすべて体感できることも金田一温泉郷を訪れる醍醐味のひとつです。食事の合間には、りんごや南部せんべい、赤かぶの漬物などと南部美人の日本酒ペアリングも実施。この土地ならではの生産の豊かさ、生産者やそこに暮らす人々のそれぞれの思いを振り返りながら、この旅の価値を再認識した夜となりました。

2020年3月

岩手県二戸市 / ほんものにつぼんにのへ



緑風荘での夕食。馬淵川の鮎、佐助豚、郷土食ひつつみなどが並ぶ。
食事に合わせたペアリングを実施。

土地を巡り、人を訪ね、”ほんもの”に出会う旅

岩手県最北の土地二戸市は、人口は約2.7万人（「平成27年国勢調査報告」参照）。新幹線停車地として東京から約2時間半で到着するアクセスの良さを持ちながら、豊かな自然とともに継がれてきた日本の原風景が残っています。風土、歴史、技術が生み出した、価値と個性のある生産物。それらが織りなす、二戸にしかない“ほんもの”の贅沢に出会える『ほんものにつぼんにのへ』の旅は、新たな旅のかたちの提案です。本プレスツアーは、各界のプロフェッショナルをアテンダーに迎えて土地を巡ること、風土を体感し、地元の方々と出会い、学びを得て、二戸ならではの魅力を紐解くことができる企画です。このプレスツアーで訪問した先々に関しては、今後一般の方々も体験可能となるツアールートの実現を視野に入れたものとなります。豊かな風土、歴史、技術、そしてそれらを背景に生まれた二戸の文化。その旅のなかで、自ら能動的に学び、多くを感じる『ほんものにつぼんにのへ』の旅。“ほんもの”に出会う新たな旅を求める人たちへ、これからも旅を提案します。

ほんものにつぼんにのへとは

伝統文化を受け継ぎ、価値ある産業を守り、生み出し続けてきた二戸市。これまで、個別の資源ごとや事業者ごとの発信になりがちだったこれらをつなぎ、二戸市ならではの“ほんもの”と捉え、「ほんものにつぼんにのへ」として、商品を通じて、旅を通じて、広く世界の人々へ届けるプロジェクトです。構想や制作にあたっては、国内外で活躍する有識者や県外からのクリエイターも参加。地域文化と暮らしを守りながらも、グローバルな展開を見据え、プロジェクトを広く発信致します。

WEB <https://honmononinohe.jp/>

FB <https://www.facebook.com/honmono.japan.ninohe/>

IG <https://www.instagram.com/honmono.japan/>

