

# フードと風土を味わう

## 6次産業 いわてブランド化フォーラム

いわてブランド化フォーラム(アグリフードビルズ協会主催)が22日、盛岡市盛岡駅西通のマリオスで開かれた。農業、食関係者約70人が出席。いわてのフード(風土)をブランド化する「テーマ」をテーマに、6次産業化の推進を目指す事業者が意を交わした。

北東北を食料生産地としてブランド化させるべく、県内生産者と首都圏の食関係者を結ぶフォーラム。はじめに同協会の重

石桂司理事長が「岩手は日本のヨーロッパ」と示し、世界地図で海流や地形の共通点を解説。食料、食文化における岩手とヨーロッパの類似性を説いた。

続いて県内生産者や人と北東北・食文化大使り人でパネルディスカッションを行った。お日さま農園(八幡平市)の赤坂栄博氏は、無農薬野菜を首都圏に出荷していることを紹介。岩手に昔からある食料を見直し、他県との差別化にしていきたい」と話した。



パネリストとなった県内生産者9人

モリファーム(磐石町)の齋藤昌也氏は、キュウリの露地栽培の利点を解説。キュウリの7割が水分。水分を逃さないよう流通も工夫して「おいしい消費音か知らない畑で配定



大小の個性豊かな作品が見られる会場

美術集団北方(会員18人、菅原孝平会長)は24日まで、「北方美術展90回記念盛岡美術展」をエスポワールいわて(盛岡市中央通1-1の38)で開いている。二市市で毎年2回の作品展を開催している同グループが、昨秋の90回展開催を記念して盛岡展を企画。14人による油彩画や水彩画、計31点が展示される。同会は二市市や二市町在任の作家が所属しており、水彩、油彩、

## 県北の作家が一堂に

### 美術集団盛岡市で90回記念展

点からおいしい野菜が作れる理由を説明すると説得力が増す」とアドバイス。

交流製造部長は、6次産業を推進した経緯を紹介。地元の人へのPRの大切さを説いた。

同大使の一人、テレビリポーター藤洋子さんは「地形や風土の観見を交わした。