

「藪川行者にんにく味付餃子」と「盛岡の味シューマイ」は、昨年認証されたばかりの新ブランド。盛岡市上田の惣菜店「SOZAI Café BoCo」のオーナーで、調理人の高橋正浩さんが考案し、製品化させた。

餃子は、「行者にんにく」がポイント。春に県内の山々で採れる山菜で、抗菌作用や疲労回復効果のある成分「アリシン」をにんにくよりも多く含み、健康食材としても注目を集めている。最近では栽培ものが増えているが、餃子には藪川で採れた天然ものを使い、1年を通して提供するため醤油漬けを使用している。焼き上げた餃子は、にんにくのほのかな香りが食欲を誘う。コクがあるので、ポン酢と大根おろしにつけてサッパリと食べるのもおすすめだ。

シューマイは、豚肉にタマネギ、干シタケ、干貝柱といった一般的な材料に、全国で盛岡が消費量1位を誇る豆腐をつなぎとして使うことで、盛岡らしさが加わる。豆腐入りのシューマイは、舌触りがなめらかで、クセがなく食べやすい。さらに、冷めても固くならず柔らかさが持続する効果ももたらしている。また、植物性のたんぱく質がプラスされ、豚肉は脂身を除くことで、カロリーを通常の18%近くも抑えたヘルシーなシューマイに仕上がった。

考案者の高橋さんは、ホテルの洋食部門で活

もりおかブランド物語



藪川行者にんにく味付餃子  
盛岡の味シューマイ

躍後、3年前に独立。健康なからだづくりを食事でサポートできればと、添加物や化学調味料を使わない弁当や惣菜を扱う現在の店を開いた。高橋さんは野菜ソムリエの資格を持っており、今回の餃子とシューマイは、野菜ソムリエ仲間との「盛岡ブランド認証の惣菜を作ってみては」とのやりとりから始まったという。餃子に行者にんにく、シューマイに豆腐というアイデアはすぐに思いついたが、醤油漬けの割合や、つなぎの豆腐の比率などの調整がうまくいかず、何度も試行錯誤を重ねた末、ようやく完成にたどり着いた。

「藪川行者にんにく味付餃子」は5個入りで260円、「盛岡の味シューマイ」は4個入りで340円。「SOZAI Café BoCo」のほか、三ツ割にある「小さな野菜畑」でも販売。インターネットでは、もりおか手づくり村のサイト内にある「産直マルシェ」で購入することができる。※餃子10個入り×2と、シューマイ10個入り1,995円で販売

#### 盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫字尾入野64-102  
代表電話 019-689-2201 ファックス019-689-2212