



2018年7月13日

摘みたて夏いちご、バスで宮古から盛岡へ
--翌日にはケーキとして店頭へ--

洋菓子メーカー(株)タルトタン(岩手県盛岡市 社長:小松 豊)と岩手県北バス(岩手県北自動車株式会社:岩手県盛岡市 社長:松本 順)は、2018年7月16日(月)から宮古・盛岡間の106急行バスで宮古産の「夏いちご」の輸送を始めます。

これによりタルトタンでは岩手県産の夏いちごを使用したショートケーキなどの商品が店頭に並びます。

希少な「夏いちご」を生産する宮古市津軽石の農家、タルトタン、岩手県北バスのコラボレーションは、岩手大学三陸復興・地域創生推進機構客員教授の岡田益己氏の呼びかけで実現しました。

国産いちごの収穫は冬期が主流で、夏期の需要の大半は高価格で低品質の海外からの輸入品に頼るケースもありました(※1)。岡田氏が属する同機構園芸振興班では、震災復興の一環として、三陸沿岸の夏の涼しさを利用した夏いちごの栽培を奨め、生産者らと夏いちごの研究会(岩手なつあかり研究会)を作って活動してきました。一方、安定した県産の夏いちごの収量を求めていたタルトタンは、雫石町の夏いちご生産者(同研究会事務局)を訪ねて、三陸沿岸でも生産していることを知り、今回、雫石、田野畑、岩泉、宮古の4生産者の県産夏いちごをショートケーキに利用できるようになりました。

しかし三陸沿岸からの輸送手段がネックとなり、最終的に宮古から盛岡への輸送手段に頭を痛めておりました。そこで岡田氏が既に貨客混載を実施していた岩手県北バスに輸送を打診したところ快諾を得ました。生産者はバス営業所に荷物を持ち込み、宮古・盛岡間をバスで輸送、洋菓子店は店舗近くの停留所で受け取ります。夏の気温が高い時期、できるだけ短い時間でいちごを運びたいところですが、このように106急行バスで輸送することで、約2時間後に店舗に到着できることは大きなメリットとなります。

この輸送は収穫が終わる10月頃まで続けられ、これまで夏の時期には販売が難しかった「いちごのショートケーキ」が店頭に並ぶこととなります。夏いちごは香りも少なく酸っぱいというイメージだと思いますが、今回のいちごは香りも良く甘さも程よい酸味がある非常に質の良いものです。市場ではここまで良いものは手に入りません。岩手県内でもこんなに美味しいものを生産していることを知って戴き、味わって戴きたいと思えます。

このコラボレーションは3者それぞれの取引によるメリットだけでなく、輸送時間が短いことで一般市場経由に比べ鮮度の高い果実を入手できるなど新たなメリットも生まれることもあって非常に有意義な取り組みであり、こうした輸送を他品目や他地域間でも利用できれば更なる広がりも期待され、地域の活性化の一つとなるものと考えております。

※1 タルトタンでは海外産いちごは使用しておらず、夏の間はデコレーションケーキの製造にのみ国産の夏いちごを使用しております。

※県産夏いちごを使用した夏季限定ケーキ（タルトタタン）
「夏いちごのプレミアムショートケーキ」



ほど良い甘さのタルトタタンの生クリームと夏いちごの甘酸っぱさが口に広がり、夏にぴったりのさわやかな味わいとなっております。従来、夏季期間は販売休止となっていた、いちごのショートケーキを夏もお楽しみいただけるようになりました。
・価格 ¥550(税抜)・販売数量約 20 個/日・販売期間…7 月～10 月頃までを予定

※宮古産夏いちご（品種；すずあかね）



※宮古～盛岡間 106 急行バス概要（宮古駅前～盛岡駅前間）
走行キロ 94.1 km 所要時間 2 時間 15 分 運行回数 18 往復/日



106 急行バスでの輸送の様子

《本リリース 問い合わせ窓口》

岩手県北自動車株式会社

乗合事業部 荒屋敷・吉田

TEL 019-641-7770

Mail : noriai001@iwate-kenpokubus.co.jp