

# いわきブランド 農産品通信

いわき市から美味しい情報をお届け。  
輝く太陽のもと、豊かな大地で育まれ  
た農産物や、生産者にスポットをあて、  
いわきの農業を盛り上げていきます。

vol. 44  
2010年9月～11月

Iwaki brand farm product news

特集1

～農を営む～  
農家レストラン

直売所案内

特集2

ドキドキわくわく！  
ぼくらの収穫体験

旬の野菜紹介

磐農生の自信作！いわきブランド商品  
おやき・肉まん・ジャム

イベント情報  
スローフード食らんぶり

農産物直売所スタンプラリー  
"たべて・ためて・もらおう♪"



わんさか  
いもの  
de  
マルシェ  
Iwaki de MARCHÉ

2010. Autumn  
9/20日  
10:00～15:00  
小名浜潮目交流館  
(小名浜さんかく倉庫2号棟)

いわきの美味しい新鮮な野菜  
を生産者が直接皆さまにお届け  
します。生産者の想いが込められ  
た逸品を、見て、触れて、味わう  
チャンス！いわきの産物が小名浜に勢  
ぞろい！農家レストランの美味しい蕎麦や、  
手作り米粉パンの手作り体験、いわき梨の即売など  
お楽しみ盛りだくさん！皆様のご来場お待ちしております。

編集・発行：いわき市役所 農林水産部 農業振興課  
〒970-8686 いわき市平字梅本21 TEL0246-22-7479 FAX0246-22-7589  
制作・著作：株式会社 福島インフォメーション リサーチ & マネジメント



# 農を営む 農家 レストラン

三和 農家レストラン  
「ぶろばんす亭」

運営しているのは三和町在住の「上三坂中町かあちゃん」の皆さん。平日は農業に従事し、土日祝日にレストランを営業しています。

ドアを開けると、かあちゃんたちの笑顔と自慢の新鮮野菜が出迎えてくれます。温かい雰囲気はまるで我が家のような心地よさ。直売している野菜は、かあちゃん自ら畑で栽培・収穫したもので、提供される料理にも使用されています。

野菜嫌いの子供も美味しいと食べられる料理は、バイキング形式になつて旬の食材を活かした四季折々の味が楽しめます。帰りに野菜を購入するお客様も多く、煮物のコツや味付けを教わりながら野菜を選んでいました。

オープンのかきつけは、7年前に発行されたガイドブック「スローフードに帰ろう」の制作に携わったこと。郷土料理の重要性を感じたメンバーが、農家レストランを開きたいとの夢を実現させ、いわき初の農家レス



いわき市三和町上三坂山神前158-2  
TEL/0246-85-2866  
営業時間/11:00~15:00  
営業日/土日祝

トランを開店させました。店名には、フランス南部のプロバンス地方がスローフードを大切にしていることから「いわきのプロバンスになりたい」との想いを込めています。

「とにかく『やってみよう』と勢いで始めちゃったから、実際にお店がオープンしてからが大変でした」と微笑むかあちゃん。「来る人に心ゆくまで好きな料理を味わい満足してもらうことが、なにより嬉しい」と語ってくれます。そしてどの料理にも主婦の「おもてなし」というかあちゃんたちの優しい想いが込められており、お客様の心を温め続けています。



いわき市田人黒田字唐沢35  
TEL/0246-67-7500  
営業時間/11:00~15:00  
定休日/月曜日

- メニュー/
- ステーキ丼 ... 980円
  - 野菜天丼 ... 780円
  - 牛すじ丼 ... 880円
  - ざるそば ... 680円
  - 天ざるそば ... 980円

\*会食や行事のご予約も承ります。詳しくはご相談下さい。



共同経営者の一人、今井さんは「近所のおばあちゃんが『これいるけー?』なんて言つて野菜を持ってきてくれるんですよ」と笑顔で話す。その親しみやすい人柄が「人と人との繋がりを築いてきたのかも知れません。」

田人の恵まれた自然に囲まれているからこそ懐かしく温もりのある古民家で、心と心とをこころを過してみませんか。



田人 古民家の宿・食事処  
「すぎの子」

築200年以上、時を超えて受け継がれてきた古民家を利用した食事処。艶のある黒い柱や梁は歴史の重さをひしひしと伝えてくれます。

いち押しメニューは、地元のおばあちゃんに教わった「刺身こんにやく」。程良い甘みのゆず味噌と絡み、口の中でとろけるような食感です。また、鮮度抜群の地元産野菜を使った「天ざるそば」や「野菜天丼」、ジューシーでさっぱりとした和風ソースが特徴の「国産牛ヒレステーキ丼」など幅広い層に好まれる料理が並びます。

## いわきの直売所案内

### 彩花園 ーさいかえんー



「ありがとうございます!」遠藤さんご夫妻の明るい声が店内に響きます。

市農産物直売所連絡協議会の会長を務める美喜子さんは「ホンモノの味を楽しんでもらいたい!」と、キュウリやトマトを実際に収穫する「もぎ取り」ができる直売所として彩花園を始めました。今年で6年目を迎え、営業日には旬の食材を求めて来訪するお客さんと賑わいます。

自慢の逸品は野菜のたっぷり入った「手作りコロッケ」、1個100円のお手頃価格であつという間に売り切れてしまう人気商品です。

また、年間を通して様々なイベントを開催しており、夏の夜にはホタル鑑賞会が開かれ、幻想的な世界を堪能できます。秋にはマコモダケの収穫体験と、美喜子さんが

腕によりをかけて作ったマコモダケのおこわ。冬には餅つきイベントで、つきたてのお餅を食べることができます。「見て、触れて、味わう」を体感し、心のもった農産物や料理を楽しんでください。



いわき市渡辺町泉田字一町田24  
TEL/0246-44-3641  
FAX/0246-44-3641  
営業日/水・日  
営業時間/9:00~18:30

### 大久日曜市 ーおおひさにちよういちー



「やる気! 根気! 元気!」をモットーに、大久町のいわき浪江線沿いでは大久希望(おおひさのぞみ)グループの粹なお母さんたちの元気な「いらっしゃいませ!」が響きわたります。

オススメは、地場産の野菜を使ったパリエーション豊かな漬物です。なかでも代表の新妻さんが漬ける白菜の「ゆきちゃんキム

ち」は1番の目玉商品といえるでしょう。商品の可愛いラベルも新妻さんオリジナルです。

夏には流しそうめん、冬には鍋の振る舞いなど、年間を通してイベントも盛りだくさん。10周年を迎えた昨年は、和太鼓の力強い演奏のなか「大久だんだんまつり」を開催するなど、今いわきで最も熱いスポットです。



いわき市大久町大久字矢ノ目沢地内  
TEL/0246-82-2594  
(代表:新妻ゆき子さん)  
営業日時/日曜8:00~12:00



収穫体験  
スポット  
01



植野三平さんが営む農園では、中粒で独特な香りと蜂蜜のような甘さのスチューベンをはじめ、様々なブドウが実ります。

いわき市出身の植野さんは、大阪でもブドウ農園を営んでおり、福島空港開港記念に母校へブドウをプレゼントした際、「木に実っているブドウを見てみたい」という生徒の声を聞き、「ぜひ見てもらい、もっと知ってほしい」という想いから、平成7年に「葡萄の里」をオープンさせました。以来、大阪といわきを行き来しながら観光農園を営んでいます。

川前の豊かな自然の恵みを心ゆくまで満喫してみませんか。

### 葡萄の里

いわき市川前町川前字前川原44  
TEL/0246-84-2023  
不在時/090-2592-8185  
営業時間/9:00~16:00  
定休日/シーズン中無休  
期間/9月上旬~10月末(収穫終了まで)  
料金/ブドウ狩り(大人)…1,200円  
ブドウ狩り(小人)…800円  
ブドウ狩り(3歳以下)…無料  
オリジナルのワイン(1本)…1,500円  
\*営業時間内ブドウ狩り放題!  
\*その他、葡萄の直売・地方発送も承ります。

収穫体験  
スポット  
02



大和田さんご夫妻が営む農園では、ブルーベリー、ブラックベリーの摘み取りや、雅夫さん手作りの石釜でピザ作りも体験できます。智恵子さんお手製の濃厚なジャムは通販でも好評です。体に良いものをという想いから全てが無農薬栽培なので安心して食べることができます。

いわき中央1C近くという好立地で、週末には首都圏からの家族連れも多く、シーズン中は子供たちの楽しげな声が園内に響きます。イングリッシュガーデン風の園内で、摘みためベリーを思う存分楽しんでください。

### 大和田自然農園

いわき市好間町北好間字山崎44  
TEL/090-3755-7176(7:00~17:00)  
TEL/0246-36-2591(17:00以降)  
営業時間/9:00~15:00(要予約)  
定休日/不定休  
摘み取り期間/7月から8月末  
入園料/大人(中学生以上)…1,000円  
小人(小学生まで)…500円  
幼児(3才以下)…無料  
\*1バックお持ち帰り付(幼児ナシ)  
\*ピザ作り体験は土日限定(要予約)  
www.goto-chi.com/seisansya/ohwada.htm

# ドキドキわくわく! ぼくらの収穫体験



阿部宏美(おへひろみ)さん

希(のぞみ)くん 巧(たくみ)くん

野菜の花を見たりモグラと出会ったり、とても楽しい体験でした! 今では野菜が食卓に並ぶ回数も増えました!



### わくわくアグリ教室

この事業は、市内の子供たちとその保護者を対象に、小川町のエコファーマー白石長利さんを講師に迎え、小川町のわくわくアグリ農園で開催します。  
5月の第1回目は、抽選で選ばれた市内在住の17家族49名が集合し、親子で協力してキュウリ・ナス・ピーマンなどの苗を植えました。6月は、成長する野菜を支える支柱を立て、芽かきなどの手入れをしました。7月は、いよいよ初収穫。子供たちは自分が育てた野菜への愛着を抱き、その力強い生命力に感動している様子で、自分たちが栽培した野菜を泥だらけになりながら夢中で収穫する姿は、未来のエコファーマー・田んぼで追いかけていたり、カエルをつかまえていたり大喜びで普段出来ない遊びを楽しみ姿に泥だらけで洗濯が大変だけれど、あんなに楽しそうな顔を見たら怒れませぬよ」と保護者の皆さんも終始笑顔でした。  
平成23年3月まで、野菜の収穫や芋煮会などが行われる予定です。

ネギの正体はアリシン(硫化アリル)です。カゼに良いといわれる成分で体を温めることによる殺菌や咳の沈静、喉の炎症などに効果があるといわれております。また、肉などの臭み消しなどにも使われるネギ。いわきを代表する野菜のひとつです。



ナシの主な成分は水分ですが、意外なことに体内バランスを整えるといわれるカリウムも多く含まれています。カリウムを多く含む食品を食べると、余分なナトリウム(塩分)を体外に排出してくれるなど高血圧や動脈硬化の予防につながるというわれています。



### 旬の野菜

★ EVENT

第61回いわき産業祭

スローフード・食らんどり開催

2010 11/6(土) いわき市市民運動場  
10:00~14:00 (表彰式14:30~予定)

遠野・三和・田人・川前各地区の食材を使用したスローフードを来場された皆さまに販売し、グランプリを競います。審査員はあなた! ぜひ御参加ください。

また、いわき市農産物直売所連絡協議会の方々の新鮮野菜や農産物加工品、県立磐城農業高校特製のジャムやジュースも販売します。売り切れ必至ですので、お早めにお買い求めください。

いわきの野菜でいわきに元気を!  
地産地消に取り組み福島県立磐城農業高校をご紹介します

坂井先生の指導のもと、食品流通科3年生12人の生徒たちが地元産素材を活用した加工品の開発に取り組みできました。先輩から引き継ぎ開発を重ねてきた「おやき」「肉まん」「ジャム」には、いわき特産の農産物を使用しています。

ネギの「おやき」の味は3種類。「肉まん」はネギと肉のみのシンプル素材を使用し、味の調整を何度も重ねてきました。「ジャム」にはナシのコンポートが入っており、シャリシャリとしたナシ特有の食感を楽しめ、パンだけではなくヨーグルトに入れても美味しさバツグン。

苦労したというジャムの色は、ナシ本来の色に限りなく近い黄金色に仕上げました。すべてが愛情たっぷり自信作であり「自分たちで作った製品が商品化されるのは嬉しい」

磐農ストアHP  
パソコン用  
www.iwaki-ah.fks.ed.jp/bannostore  
モバイル用  
www.iwaki-ah.fks.ed.jp/m

ぜひ足を運んでみてください。

参照) 出品予定です。

と話す顔は、達成感と自信に満ち溢れています。生徒たちの今後の活躍が楽しみです。

\*ジャムは「いわきdeマルシェ」(表紙参照)に出品予定です。

