

# 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. 45  
2010年12月～2011年2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

今が旬!  
イチゴ農園

旬の野菜紹介

磐農特集

もっと便利に！磐農ストア

磐農ニュース

ごはんDE笑顔プロジェクト選手権

スローフード食らんぷり特集

グランプリがついに決定！！

伝統農産物アーカイブ

いわき昔野菜フェスティバル

農産物直売所  
スタンプラリー  
開催中!!

たべて・ためて・  
もらおう♪

実施期間☆切

2011. Winter

2/28月

市内農産物直売所を巡って、いわ  
きの魅力を再発見しませんか？市内  
対象の40直売所にて、スタンプ用紙に  
5個以上スタンプを集めた方は、数に  
応じてステキなプレゼントが当たります！

詳細のお問い合わせは、いわき市役所 農林水産部  
農業振興課 園芸振興 係まで。

〒970-8686 いわき市平字梅本21番地

TEL : 0246-22-7479 FAX : 0246-22-7589

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：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





いわき産の食材を使用した手作り料理が楽しめる農家レストラン。食材と作り手の顔が見える安心安全な旬の料理と、心温まるおもてなし、そして豊かな自然の中に広がる寛ぎの美味しいスポットへ足を運んでみませんか。

# 農家レストラン

## 三和 農家レストラン 「柏の里」



いわき市北西の自然豊かな三和町を国道49号線から県道358号線へ進むと、農業を営む永山雄一さん・シゲヨさんが自宅敷地内で運営する農家レストランが見えてきます。

9年前のオープン以来、目玉の「ピザ作り体験」や「ホテル住む田んぼの米でつくった昔懐かし「柏餅」、採れたて「旬野菜料理」が好評で多くのお客様が訪れます。

ピザ作り体験では、自家製野菜を自由にトッピングしたあと、雄一さん手作りの石釜で焼き上げ、シゲヨさん特製の料理や、デザートと一緒に味わいます。

標高500mに位置する三和町では、高地特有の気温差のため、みずみずしく甘みのある野菜が育ちます。その野菜を使用した煮物やサラダ、漬物、デザートなど5〜6品が並ぶ旬の料理は、リピーターが続出する程の美味しさ。また、大好評の柏餅や豆餅は、国道49号線にある直売所でも購入できます。

永山さん夫妻の温かい心尽くしと、看板犬メルのいるのどかな風景の中で、癒しのひとときを過ごしませんか。



いわき市三和町下三坂字明戸121  
TEL/0246-85-2004(要予約)  
営/11:00~17:00  
休/不定休  
www.uyou.gr.jp/kashiwanosato  
直売所/三和町中三坂  
(国道49号線沿い)



## 遠野 農家レストラン 「とろろ屋半兵衛」

湯本から遠野へ向かういわき石川線沿いを進むと、左手に見えてくる木製看板が立つ和風平屋造りの農家レストラン。

収穫までに約5年の歳月をかけ、1本1万円以上する遠野の高級特産品、自然薯(じねんじよ)「山の神」を気軽に食べてもらおうと、遠野産業振興事業協同組合が物産展示即売所も兼ね、2年前にオープンしました。

直売している野菜や卵は、遠方からお客様が来る程の盛況で、自然の魅力が息づく品ばかり。

メニューは、自然薯をふんだんに使った麦とろごはんを中心に、玉子かけごはんやうどんなどが人気。一番人気は「麦とろごはんすいとん汁付」。粘り強いとろろは、ほのかに大地の味を感じ、極上の旨みが口の中に広がります。自然薯入りのすいとん汁と、日替わり小鉢が6品も付いた豪華な逸品です。

純和風造りの店内は、暖炉や囲炉裏、個室もあり、どこか懐かしく落ち着いた雰囲気。

調理担当の木村真子さんが、自家製発酵肥料で育てた旬野菜や特製味噌などを使い、ヘルシーで彩り豊かな遠野の郷土料理を作り上げます。スタッフの佐川繁子さんと庄司繁子さんは、「食事やお買物、それとおしゃべりも楽しんでほしい」と笑顔で語ります。伝統を守り伝えながら、より良いものを届けたい。農と食、人を大切にするレストランです。



いわき市遠野町上遠野字若宮60-1  
TEL/0246-74-1112  
営/11:00~14:00(直売所9:00~)  
※夜は完全予約制1組のみ  
(4人以上、3,000円コース以上)  
休/水曜日(祝日の場合変更有)  
※事前確認のご連絡をお願いします。



# いわきの直売所案内

## 生木葉 —なまきば—

のどかな風景が広がる県道66号線沿い、可愛らしい木製の手作り看板が目印です。オーナーの佐藤良治さんが育てる無農薬栽培の新鮮な野菜、放し飼いで育つにわとりの有精卵などを求めて、土日の営業日にはたくさんのお客様で賑わいます。「お客様と一緒に成長していく直売所」を目指し、芋煮会や落花生掘りなど、誰でも気軽に参加できるイベントを開催しています。長女沙織さんが作る体にやさしいお菓子は店頭で並ぶと即売するほどの人気です。来年には長男卓也さんによるカフェ、再来年には念願の滞在型農園のオープンを予定しています。佐藤さん一家の絆に心あたたり、ほのぼのとした気分になれる直売所です。



いわき市好間町榎小屋小座取2  
TEL/090-8788-7844  
営/土曜・日曜 10:00~16:00  
http://namakiba2008.blog45.fc2.com

## あざみの会

「お客様の笑顔が元気の素!」と明るく語る代表の佐藤千秋さん。近年の高齢化により、買い物で不便な思いをしている方が増えてきています。佐藤さん達あざみの会は、そんな負担を少しでも軽くしたいと思い、泉ヶ丘自治会と協力してこの朝市を始めました。四季折々の朝採り野菜はもちろん、作りたてのお惣菜や加工品、生花と豊富な品揃えが自慢。早朝からの営業ですが、販売前から多くのお客様で賑わい、15分で完売するほどの人気ぶりです。泉ヶ丘の他に、湯本と玉川でも朝市を開いています。お客様とのふれあいを大切に、元気のいいお母さん達が1日を明るく楽しくしてくれる朝市へ出かけてみませんか。



TEL/090-3369-7612(代表:佐藤千秋)  
■泉ヶ丘自治会朝市  
泉ヶ丘二丁目12番地の4(自治会館駐車場)  
営/毎週土曜日8:00~8:30  
■つるの足湯市  
常磐湯本町三函地内(つるの足湯広場)  
営/第2・第4火曜、毎週土曜9:15~11:00  
■玉川朝市  
小名浜玉川町南25(生協玉川店駐車場)  
営/第2・第4火曜7:00~8:00





大野野耕生産組合が運営するイチゴ農園では、「章姫」、「ふくはる香」、「紅ほっぺ」の3種類のイチゴをおなかいっぱい堪能できます。

どの品種もジューシーでとても甘く、香り高いイチゴなので、食べ比べてみるのも楽しみ方の一つです。

園内は高さ130cmの水耕栽培のため、腰をかがめることなくイチゴ狩りが楽しめます。また、通路がバリアフリーなので、車椅子の利用も可能です。

他にいわきサンシャインマトの栽培もしており、併設の直売所で購入できます。

平石野菜生産組合が運営する、いわき市南部を代表するイチゴ農園です。

広大な敷地には、酸味が少ない芳醇な甘みの特徴の「章姫」が約1万6千株栽培されています。

猛暑の影響で生育がやや遅れましたが、今年も大粒で色鮮やかなおいしい実をつけました。

また、高設式なので、大人の方でも立ったまま収穫することが出来ます。

直売所では、野菜や果物の他、大好評の手づくりジェラートを販売しているので、ぜひお立ち寄り下さい。



### 新舞子ファームキダ

「おいしいイチゴは健康な土づくりから」と話すのは、イチゴ農園を35年以上営み、エコファーマーに認定されている木田増男さんと、妻のテイ子さん・息子の増蔵さん。化学肥料を一切使用せず、竹パウダーやステビアなど有機肥料により、土がまるごと発酵することでミネラルを豊富に含んだ土壌が出来上がります。そんな土の持つエネルギーを活かした循環型農法で栽培するのは「ふくはる香」と「ちおとめ」の2種類。一粒一粒がふつくと大きく艶やかで、糖度はメロン級の17度もあり、濃厚な甘みと香りが口いっぱいに広がります。一度食べたなら忘れられない味」と口コミで広がり、全国のファンが毎年の収穫を楽しみにしています。

「生で食べるものだから、おいしいだけじゃなく健康にも良くなきゃね」と話すテイ子さん。我が子のように大切に愛情込めて育てられたイチゴは、自宅で営む直売所で購入できます。その他、地方発送やイチゴギフトも好評です。

いわき市平下大越字細田101-1  
TEL/0246-34-2681  
営/9:00~18:00  
休/シーズン中無休  
期間/12月~6月(収穫終了まで)  
料金/特大粒パック  
(20粒)…2,000円  
小~大粒パック…時価



いわき市四倉町玉山字森内23  
TEL/0246-33-3434  
営/10:00~16:00  
休/月・水曜(祝日の場合開園)  
期間/12月23日~6月上旬  
料金/小学生以上…1,300円  
3歳~未就学児…1,000円  
3才未満…無料  
※時期により料金が変わります。

いわき市田人町旅人字下平石70  
TEL/0246-69-2448  
営/(1月3日~6月)10:00~16:00  
休/火・水曜(祝日の場合開園)  
期間/1月~6月中旬  
料金/小学生以上…1,300円  
3歳~未就学児…1,000円  
3才未満…無料

## イチゴ

一般に「種」と言われるイチゴのつぼですが、実はこのつぼが「果実」で、赤い部分は花の土台(花たぐ)が発達したものです。風邪予防や美肌効果のある豊富なビタミンCの他、血糖値の上昇やコレステロールの吸収を抑制するペクチンも含まれています。

## 旬の野菜

### とっくり芋

ユニークな形からその呼び名がついたとっくり芋は、独特のねばりとやさしい味が人気で「いわきふるさと味の味」として全国に紹介されています。消化吸収を助け、滋養強壮・食欲増進にも効果があり、他にもビタミンや食物繊維などを含む優秀な野菜です。

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

### 磐城ニュース

こはんDE笑顔プロジェクト外選手権

農・食・地域をつなぎ、ふるさとを笑顔にするプロジェクトである、全国高校生対抗「こはんDE笑顔プロジェクト選手権」北海道東北地区大会が10/10(日)に開催され、チーム磐農が全国大会出場を果たしました。

チーム磐農は、JAや生産農家、市などと協力し規格外ナシを新しい加工技術で、ナシ本来の食感を活かしたフルーティなジャムに仕上げ、開発から販売までの活動内容のプレゼンテーションを行いました。

全国大会は11/21(日)に東京で開催され、入賞こそは逃しましたが、みこと最終候補に選ばれました。

また、同日松江市で開催された高校生が育てたお米を評価する初の大会「全国農業高校お米甲子園」にも参加し、特別優秀賞を受賞しました。この経験を活かし、磐農の更なる活躍に期待しています。



磐農ストアは、流通実践授業の一環として、毎年期間限定で営業していますが、「いつでも、そして全国のみならずにも磐農ブランドを味わってもらいたい」という生徒たちの思いから、インターネット販売を実施することになりました。

今年度中のオープンへ向けて、食品流通科の生徒たちが、ホームページ開設の準備に取り組んでいます。

生徒たちが育てたお米はもちろん、大人気のナシジャムやリンゴジャムも販売予定です。

パソコン用ホームページアドレス  
www.iwaki-ah-fks.ed.jp/bannostore  
モバイル用ホームページアドレス  
www.iwaki-ah-fks.ed.jp/m

もっと便利に! 磐農ストア





いわき発ご当地グルメNo.1 決定戦

# 結果発表

11月6日、平市民運動場で行われた第61回いわき産業祭・農林水産館のブースに、いわきの「美味しい」が集い、いわき初のご当地グルメ決定戦を開催しました。

農業や地産地消への理解を深めてもらおうと、参加した4地区7商品から地域色豊かな食材を活かした逸品が販売されました。会場では白熱の売込み合戦が繰り広げられ、大勢の来場者が列をつくり、どの商品も早々に売りきれの大盛況ぶりでした。

審査員による採点と、売上金額に応じた配点の合計で審査された結果は以下の通りです。



**最優秀賞**  
スローフード食らんど

**最優秀賞**

川前 日本きじ牧場  
**日本きじおこわ**



きじおこわは、昔からお祝いの席で振舞われていた郷土料理です。現在から未来へとこの味を伝えたくて今回出品しました。

川前の豊かな自然の中で育ったきじ肉、新鮮な野菜やお米を、きじの骨からとったスープでふっくらと炊き上げました。

**優秀賞**  
スローフード食らんど

**優秀賞**

田人 すぎの子  
**和牛スローフー丼**

田人産の玉ネギとコンニャク、そして国産黒毛和牛を甘辛い秘伝のタレで煮込みました。いわき産のコシヒカリと相性も抜群で、ファストフード店とはひと味もふた味も違う美味しさです。

**優秀賞**  
スローフード食らんど

**優秀賞**

三和 パティスリー  
パールノエル  
**米粉ロールケーキ**

生地に三和産のひとめぼれ米粉とタピオカ粉を使用し、モチモチふんわりな仕上がりになっています。また、アルコールを入れてないので、お子様でも安心して召し上がれます。

**佳作**  
スローフード食らんど

**佳作**

田人 風の谷ブルーベリーファーム  
**秋の竹ドリ物語**

竹を切るところから始まり、食材もすべて地元産にこだわりました。ドリアと豆腐の不思議な食感が楽しめます。

**佳作**  
スローフード食らんど

**佳作**

三和 きのことマサ  
**三和の實のタルト**

三和産のカボチャ「雪化粧」をタルトにしました。カボチャのぼっくり感とジュワンのプチプチ感が楽しい一品です。

**佳作**  
スローフード食らんど

**佳作**

遠野 遠野町地域づくり振興協議会  
**ゆずのシフォンケーキ**

スポンジはもちろん、アイシングにも遠野産のユズをたっぷり使用しました。ふわふわしっとりの食感が自慢です。

**佳作**  
スローフード食らんど

**佳作**

遠野 遠野町地域づくり振興協議会  
**里芋のチーズタルト**

遠野産の里芋入りチーズクリームとタルト生地のハーモニーが絶妙です。甘すぎずヘルシーなスイーツです。



**いわき昔野菜 フェスティバル**  
2011 1/28(金) 10:00~15:00  
~いわきに生きづく個性派野菜にふれてみよう~

会場/中央台公民館(中央台飯野四丁目5-1)

いわきの伝統的な野菜「在来作物」が大集合! 「伝統」なのに「新しい」個性派ぞろいの在来作物を使った郷土料理の試食会や、講演会、パネル展示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。

10:00~11:00  
これぞ故郷、伝統の技!  
手造りこんにゃくと手打ちそばの実演

11:00~12:30  
在来作物の魅力に迫る  
いわきに生きづく在来作物の大試食会

13:30~15:00  
講演  
「在来作物を伝える意義、地域らしさとは何か…」

講師  
山形在来作物研究会会長 江頭 宏昌 氏

お問い合わせ先  
いわきリエゾンオフィス企業組合 (伝統農産物アーカイブ事業プロジェクト)  
TEL/0246-46-2720

**未来の子どもたちのために守りたい! いわきの伝統農産物**

いわき市立中央台北小学校の学級園では、6年1組の児童26人が、いわきで昔から作られてきた「千住一本ネギ合柄」を育てています。

「千住一本ネギ合柄」は、昭和20年代以降から栽培されてきましたが、病気に弱く、栽培に手間がかかり収穫量も少ないため、あまり市場には出回っていません。現在、「千住一本ネギ合柄」を守り続けている栽培者は、塩脩一さん一人だけとなりました。

そこで、いわきリエゾンオフィス企業組合は、同組合が取り組む「伝統農産物アーカイブ事業(※)」の一環として、いわきの伝統的な農産物と食の大切さを知ってもらうことを目的に、「千住一本ネギ合柄」とその伝統的な栽培方法を、未来を担う子供たちへと継承することにしました。

まだ夏の暑さが残る9月10日、農場から学級園へと移植が行われ、85歳の塩さんから6年生の子ども達へ、年の差73歳の時を越えて「千住一本ネギ合柄」は確かな未来へと受け継がれました。

伝統農産物アーカイブ事業では、今後もその生育を温かく見守っていきます。

※「在来作物の種」や「昔ながらの農産物加工法」などを調査し、貴重な地域資源として次世代に継承することを目的としたいわき市の事業です。