

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. 46
2011年3月～5月

Iwaki brand farm product news



小学生の子供たちを対象にした
農業体験教室です。

農作業を通じて食べ物の大切さや、
作物を育てる楽しみなどが体験できます。

実施期間 平成23年5月～平成24年3月
(全9回程度)

実施場所 わくわくアグリ農園
(いわき市山田町地内 他)

応募条件 わくわくアグリ農園に通い、農作業を
行える小学生及びその保護者。

※ 教室開催風景を、市の広報紙等に活
用させていただく場合がありますの
で、ご了承いただける方のみご応募く
ださい。

参加費 1家族あたり3,000円

応募方法 参加を希望する方は①住所②保護
者及び児童の氏名(ふりがな)③生年
月日④学年⑤電話番号⑥Eメールア
ドレスを明記のうえ、ハガキまたは
ファックスにてお申し込みください。

※ 応募多数の場合は抽選となります。

応募締切 平成23年4月22日(金)
午後5時必着

| | |
|---------------|---|
| 申し込み 問い合わせ | 〒970-8686 |
| | いわき市役所 農業振興課内 わくわくアグリ教室係 TEL:0246-22-7479(直通) FAX:0246-22-7589 |

特集1

～農を営む～

農家レストラン

直売所案内

特集2

太陽の恵みがぎゅっと詰まった

いわきのトマトブランド

注目!

若手農業者なう #Iwaki

ようこそ! っぽん丸!

美味しいいわきを召し上がれ

Event News!

いわき昔野菜フェスティバル



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。



☎ 0246-87-2240 (代表自宅)
 〒 三和町上永井字永井坂82
 営業 3月～11月(12～2月は冬季休業)
 土・日・祝日 11:00～15:00
 ※ 10名以上の予約があれば平日でも営業します

三和町永井地区のソバ栽培は、代表の蕨谷勲さんの「遊休農地を活用して地域を活性化したい」という熱意に賛同した地域の皆さんによって平成8年からスタートしました。その後、蕨谷さんと会社員の三瓶勝幸さんが、会津で職人の技を習得。平成17年に「農家そば屋」をオープンしました。メニューはシンプルな「永井生そば」(700円)と、天ぷらや小鉢などが付いた「旬の野菜天そば」(1,200円)の2種類。スタッフが育てた旬野菜を米粉で揚げた天ぷらは、サクツとした食感が抜群です。囲炉裏のある暖かい雰囲気の中、懐かしく優しい時間を過ごしてみませんか。

国道49号線三和IC交差点を県道66号線へ曲がり、山道を抜けると見えてくる、築200年の古民家を改装した赤い屋根の建物が目印です。玄関先には、朝採り野菜や名物のソバ大福などが並び、直売所としても大人気。ソバは県のオリジナル品種「会津のかおり」を使用し、栽培から製粉まで自ら行っています。こだわりのソバ粉で打ち上げる十割ソバは、ツルツとした喉越し。ソバ本来の味を堪能できると評判を呼び、営業日には各地からソバ通が集まります。

三和 いわき高原そば処
 「農家そば屋」



県道いわき浪江線を北へ進む途中、一つ横道へ…。大久町小久地区の山あいに、ひっそりと隠れ家のようなレストランがあります。店主の蕨谷民子さんが作る美味しい料理と明るくい人柄がクチコミで広まり、今では予約もなかなか取れない銘店となりました。蕨谷さんが都会からお嫁に来て20年余り。慣れない田舎暮らしで、はじめは苦労の連続だったそうです。母の介護をしていた6年前、息抜きを兼ね、自宅の離れで知人にお茶や料理を出すようになると、持ち前の料理のセンスが評判となり、周囲の勧めもあって平成19年にレストランを開業しました。

完全予約制で、メニューは一人2,000円のコース料理。色鮮やかな料理には地元産の野菜やお米、久之浜港で水揚げされる魚などを使用。旬の食材を最大限に活かした味付けは、思わず顔がほころぶ美味しさです。

母屋を改装した店内は、自然光が差し込み、温かくのんびりとした雰囲気。敷地内にある石釜で焼き上げる予約制のパン教室も、リピーターが続出するほどの人気ぶりです。完全予約制の理由を、「きちんとしたおもてなしでお迎えしたいから。」と語る蕨谷さん。木のぬくもりあふれる店内で、山々が生み出す新鮮な空気と、優しい母の愛情が感じられるレストランです。

大久 さばう わら
 「茶房 蕨」



☎ 0246-82-4301
 (受付/平日 17:00～19:00)
 〒 大久町小久字成沢104-3
 営業 ご相談に応じます(不定休)
 ※ 完全予約制1組のみ(人数は要相談)



いわきの直売所案内

名水の里 山ぼうしの家

メイスイノサト ヤマボウシノイエ

豊かな大自然に囲まれた田人町貝泊地区。県道71号線と390号線との分岐点近くに、貝泊コイコイ倶楽部が運営する直売所があります。

平成14年9月のオープン以来、地域の方々や遠方のお客さまなど、多くの人に交流の場として親しまれ、賑わっています。

きらめく名水の里としても知られる貝泊地区。直売所では、その名水で育った新鮮な野菜や山菜のほか、凍み餅や大福などの加工品も豊富に取り揃えています。中でも、地場産の大豆と名水で作る豆腐は、濃厚な味わいがやみつきになると大好評です。

隣接の休憩所では、週替わりの手作りランチの他に、お茶や漬物などもふるまわれます。リピーターが多いことも納得できる、心温かいおもてなしがうれしいお店です。



☎ 0246-68-3088
 〒 田人町貝泊字コブキ地内
 営業 日曜 8:00～15:00



ふろんとしょっぷ 「山の食。川前屋直売所」

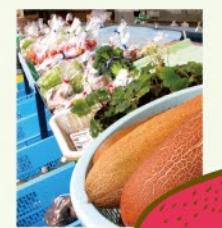
フロントショップ「ヤマノシヨク。カワマエヤチヨクバイジヨ」

磐越街道(県道41号線)を小川町から小野町方面へ夏井川溪谷沿いを進むと、緑色の大きな看板を掲げた建物が見えてきます。

川前町の豊かな自然とふるさとの知恵が育んだ「山の食」を堪能して欲しいという想いから、川前町商工会により平成15年にオープンしました。地元産の新鮮野菜や人気の川前屋漬け、特産のキジ肉など、川前町の銘品の数々を販売しています。

また、店内では名物の岩魚の塩焼き、かき揚げうどん・そば、山菜おこわなど、自然の豊かな恵みも楽しめます。

溪谷のせせらぎに耳を傾けながら、春のアカヤシオ、夏の青葉に秋は紅葉と、山の恵みと彩りを満喫できる、癒しのスポットです。



☎ 0246-84-2883
 〒 川前町川前字荷付場1
 営業 4月～11月
 土・日・祝日 10:00～16:00

http://kawamae.net/kawamaeya
 (川前町商工会)





太陽の恵みが **ぎゅっ!** と詰まった いわきのトマトブランド



親バカトマト

親バカですが
我が家の
自慢のトマトです

親バカトマトは、JAいわき市ハウス部会菊田支部のオリジナルブランドです。

「おいしいトマトは根っこづくりから」という、健康な土づくりへのこだわりが、食べごたえのある香り豊かな実りの秘密です。

平成13年に、福島県知事認定のエコファーマーを取得。平成14年には、減農薬・減化学肥料栽培で福島県の特別栽培農産物に認定されたいわきを代表する厳選食材です。

大地の栄養をたっぷり吸い込んだ濃厚なトマトの味を、皆さんも味わってみませんか？



サンシャイトマト

太陽の光サンサンと
元気に育った
新鮮トマトです

サンシャイトマトは、浜通り地方の農業生産法人4社などから構成されるサンシャイトマト出荷協議会の皆さんの手で育てられています。

甘みと酸味とのバランスが絶妙で、和・洋・中どの料理とも相性が良く、全国から多くの注文が寄せられています。

養液栽培システムにより、栽培環境や品質がきめ細かく管理されており、いつでも採れたての完熟トマトを食卓へお届けすることができます。

太陽の恵みをたっぷり浴びたサンシャイトマトをどうぞ召し上がれ！

Member Information

土で育てた地球に優しいトマトです。

親バカトマトを栽培しているJAいわき市ハウス部会菊田支部のメンバー情報



おいしい野菜の直売所
おおひら

丁寧に丁寧に、日々愛情込めて。自然のままの美味しいトマトがここにあります。

代表/大平 敏弘 さん
☎ 090-2021-9558
〒 添野町頭巾平地内



大久保トマト農園

あの長嶋茂雄さんも大絶賛！
丸ごと食べても皮が残らない
薄皮トマトです。

代表/大久保 克巳 さん
☎ 0246-64-7019
〒 勿来町関田浜田30



大平直売所

しっかりした果肉に、程よい
甘さと酸味のうまさ。こだわりの
トマトです。

代表/大平 正人 さん
☎ 0246-62-4600
〒 添野町桑木町地内



親バカトマト 助川農園

香り豊かな美味しいトマトは
土作りから。子供のように大切に
育てています。

代表/助川 正克 さん
☎ 0246-63-5315
〒 錦町荒谷72
<http://www.suketoma.com>



鈴木 昭男 さん

真っ赤に実ってビタミン満点、
美容と健康に良いフレッシュ
トマトをどうぞ。

〒 佐糠町地内
※直売はしていません



トマト耕房 小野

たわねに実った「ごほうびト
マト」。ひとつひとつに大地の
恵みが詰まっています。

代表/小野 勝彦 さん
☎ 090-5595-0788
〒 川部町禾ノ宮83

サンシャイトマトで健康と喜びを。地域とともに歩む農園を目指しているお店情報



あかい菜園(株)
☎ 0246-68-6969
〒 平赤井字一の町55-1
<http://cgi.akaisaien.com>

彩り豊かで美味しいトマト達。
トマトづくりを通して子供達への
食育活動も行っています。



(農)大野水耕生産組合
☎ 0246-33-3434
〒 四倉町玉山字森内23

安全・安心の新鮮トマトをこ
賞味ください。シーズン中、併設の
観光いちご園も人気です。



(有)とまとランドいわき
☎ 0246-66-8630
〒 四倉町長友字深町30
<http://www.sunshinetomato.co.jp>

みずみずしい輝きのサンシャイン
トマト。お客様の声から生まれた
ジュースなども好評です。

(有)サンフレッシュならば
☎ 0240-26-1933
〒 双葉郡楮葉町上繁岡字中原19



注目!若手農業者なう #Iwaki

いわきで頑張る若手農業者をご紹介します!



山々に囲まれた緑豊かな小川町で、代々続く農業を受け継ぐ白石長利さん(29歳)。「健康な土地で作った、うまい野菜を食べて欲しい!」という思いから、自然の恵みを活かした、無農薬・無化学肥料栽培「MOA自然農法」で日々汗を流しています。

市内の直売所や店舗の他、首都圏へも出荷されるお米や野菜は、作物本来の旨みを感じられてとても美味しいと評判です。

また、子ども達を対象にした「わくわくアグリ教室」の講師や、いわき農業青年クラブ連絡協議会の会長を務めており、より多くの人々が農業と触れ合える活動に積極的に取り組んでいます。

「農業は、生産者と消費者、人と人との信頼関係が大切なんです」と語る白石さん。その瞳の先には、元気いっぱいに畑を駆けまわる愛息子・長夢くんの姿がありました。わずか4歳ながら、野菜の出来を見るその目の奥には、尊敬するお父さんの大きな背中が映っています。

顔の見える農業を目指し、たくさんの人と農を結んでいる白石さんの取り組みは、いわきの農業の未来を確かなものにしています。



Event News!



いわき昔野菜フェスティバル

～いわきに生きづく個性派野菜にふれてみよう～

1月28日(金)中央台公民館にて「いわき昔野菜フェスティバル」が開催されました。いわきで昔から育てられてきた「在来作物」の魅力により多くの方々に伝え、後世に残していこうという思いから、いわきリエゾンオフィス企業組合が事務局となり、市主催で行われました。

当日は多くの来場者で賑わい、在来作物を紹介したパネル展示や試食会、手打ちそばや手造りこんにゃくの実演が行われました。午後から開かれた山形大学農学部江頭宏昌准教授の講演では、在来作物を伝える意義や地域らしさについて、山形県の先進的な事例を交えながらお話いただきました。



各地域において育てられてきた在来作物や、それらを用いた伝統食は、地域が古来より歩んできた歴史や文化を今の世に映す「地域固有の知的財産」であり、「在来作物を伝える」ということは、「地域固有の知的財産を継承することである」とのことでした。

参加者達は、昔野菜の美味しさや価値に驚きながら、改めて在来作物の大切さを感じている様子でした。



ようこそ! っぼん丸!
美味しい
いわきを
召し上がれ

豪華客船「っぼん丸」の小名浜港への初寄港に伴い、1月16日(日)にセレモニーや物産展が開かれました。物産展では、生産者自ら「サンシャイントマト」や「親バカトマト」、「いわきいちご」のPRを行い、市内の直売所も自慢の品々を出展。乗船客や来場した方々を盛大にお迎えしました。

会場は前夜に降った雪が残り、厳しい寒さの中での開催となりましたが、訪れた皆さんには「ドンコのトマト鍋」や「いわきゴールドしいたけのチーズ焼き」の試食などで、体も心もポカポカ温かくなっていただけました。



発行告知



ポケットガイド直売所いわき
The guide to farmer's markets in iwaki

ポケチョコ

ポケチョコと歩けば美味しいに出会う
農から生まれた優しさ満載
地域キラメクいわき市の直売所ガイドブック

いわき市内の農産物直売所をこの一冊に!
いわき市より、3月発行です。
*市公共施設等にて無料配布いたします。

