

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. 52
2012年9月～11月

Iwaki brand farm product news

ラジオでも
見せます!
いわき情報局

SEA WAVEにてON AIR中!

いわきの農業や農作物に関する情報が盛り沢山! アグリ☆ファイブも出演中! お聴き逃しなく!

毎週木曜日放送!
17:33～17:48

FMいわき

SEA WAVEにてON AIR中!
ラジオでも!!
見せます!いわき情報局

農家のみなさんへ
応援メッセージ

特集1:いわき農家の声

草木山荘
彩花園

特集2:いわきの美味しい秋

梨・葡萄

県立磐城農業高校学校
磐農サンシャインカレープロジェクト

event report 01
親子農業体験バスツアー開催!!

event report 02
いわきおどりでも!!見せます!いわき

いわきの旬なレシピ特集
カンタン!オイシイ!
ほっこり料理

農家のみなさんへ
応援メッセージ
(50音順)
※Webにて動画メッセージ配信!
うまいべ!いわき

福島は
お米も野菜も果物も、
美味しい!!!

俳優
梅沢 富美男 さん

いわきの
農家のみなさん、
頑張ってください。

読売巨人二軍監督
川相 昌弘 さん

これから
頑張って良い野菜を
作ってくださいね。

演歌歌手
川中 美幸 さん

食育のためにも、
頑張りましょう!

服部栄養専門学校 校長
服部 幸應 さん

みなさんも
いわきの野菜を食べて
元気になってください。

復興に向け
私たちも
復興
を応援
します

アーティスト
プリンセス天功 さん

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мент

農業で踏み出す一歩。

国道289号線を田人に向かい、見えてくる看板を目印に山道をたどると、志賀村文男さんが営む農園が見えてきます。豊かな自然に囲まれ、さまざまな野菜や果物を栽培しています。

志賀村さんは元々、漁労長を務める漁師でした。趣味であるそば打ちを極めるうち、葉味であるワサビの栽培に興味が生じたことがきっかけで、長年の漁師生活にピリオドを打つことを決意。6年前、小名浜の自宅から離れた田人地区に、念願の山荘を構えました。

荒れ放題の土地で、まず手をつけたのが、山荘までの道を作ることでした。自宅と山荘を行き来する「通勤農業」のはじまりです。毎日休み無く片道40分の道のりを通い、一から作業小屋を建て、ワサビ畑を造成し、試行錯誤を重ねて、ようやく念願のワサビ栽培を始めることができました。しかし、ワサビはどうしても栽培環境が合わず、うまく育たなかった

そうです。そんな中、知人に勧められたブルーベリーの栽培が軌道に乗れ、今では、夏場に摘み取り体験ができるまでになりました。秋は採りたてで新鮮な自然薯や、養蜂場で採れた自家製の純正蜂蜜が自慢です。

「遠くからお越しいただいたお礼にと、奥さんが作る温かい振る舞いも、この農園の魅力のひとつになっています。新たな農業のカタチともいえるこの「通勤農業」。二見大変そうですが「やっとはじめられた農業、好きでやっているので、毎日がとても楽しいです」と志賀村さんにはこやかに語っていました。



☎0246-68-3200
〒いわき市田人町旅人字横川147
営 8:00～16:00
休 年中無休



田んぼで育つ「マコモタケ」の魅力。

「農家の思いを直接消費者の皆様へ伝えたい」との思いから、平成18年にオープンした「彩花園」。直売所では新鮮野菜の他、「きんぴら」や「おこわ」など、食感が楽しい自慢のお惣菜も購入できます。これからの季節の目玉商品であるマコモタケは、田んぼで育つイネ科の作物。育てるには澄んだ水が必要で、成長が水温に左右されやすいなど、非常にデリケートですが、この地域は冷涼で病害を受けにくく、虫が生殖するほど澄んだ水もあり、マコモタケの栽培に最適だとか。

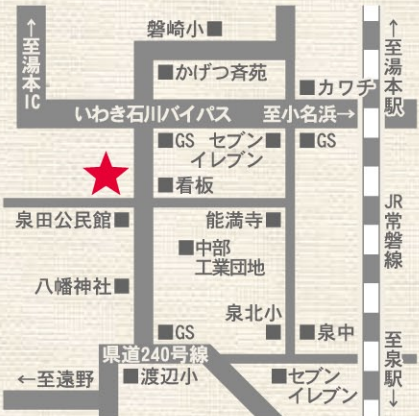
10月上旬～11月上旬頃に最盛期を迎えるマコモタケは、シャキシャキとした食感で、そのまま食べてもえぐみや

クセがありません。酢の物や煮物、揚げ物など調理の幅は広く、特に油料理との相性が良いので、炒め料理にオススメです。

一度食べたら毎年待ち遠しくなる旬の味。みなさんも、そんな秋の味覚マコモタケに魅了されてみてはいかがでしょうか。



☎0246-44-3641
〒いわき市渡辺町泉田字一町田24
営 水曜・日曜
9:00～18:30



いわきの秋 美味しい。

いわきを代表する秋の味覚といえば梨。甘さとみずみずしさ、そしてシャリシャリとした食感が抜群の梨は「いわき梨」として全国に出荷されています。また、いわきでは葡萄栽培も盛んに行われていることをご存知ですか？大粒で果汁たっぷりの葡萄は、まさに今が旬。品種もたくさんあるので、食べ比べするのも楽しみ方のひとつです。今回は、いわきの秋を彩る「梨・葡萄」の情報をご紹介します。

梨



赤井 マルウチ誓子梨園 【マルウチセイコナシエン】

休日は梨狩りで決まり！

梨の収穫体験ができるこちらの農園では、今年もあまくみずみずしい梨をお腹いっぱい食べられます。

昨年3月の原発事故による風評被害を受けた後も、生産者の宮内寿雄さんは、毎日手入れを欠かしていませんでした。「1年でも手入れを休むと樹木がだめになる。実は「なる」んじゃなくて「ならせる」んだよ」と宮内さん。

お子様やご高齢の方でもゆっくり楽しんでいただける環境の中、自分の手でもぎとった新鮮な梨の味は格別で、市内だけでなく市外にも多くのファンがいます。「愛情をこめて育てた梨を食べるお客様の笑顔が一番の楽しみ」と、例年と変わらず梨園を開園しました。もぎたての梨は直売所でも販売しています。ぜひ、この機会にご賞味ください。

☎ 0246-21-5883

〒 いわき市平赤井字常住 124-1

📅 8月25日～9月30日

9:00～16:00

📅 期間中無休



| | | |
|--------------|-----------|------|
| | 大人(中学生以上) | 600円 |
| 梨狩り (2時間) | 小人(小学生まで) | 400円 |
| | 幼児(3才以下) | 無料 |
| お土産 | 400円(1kg) | |
| 品種 | 幸水、豊水、新高 | |

ぶどう
葡萄



内郷 ながやまぶどう園 【ナガヤマブドウエン】

厳選された葡萄を味わおう

「観光農園をやってみよう」と、6年前から内郷宮町で葡萄園を始めた永山早知(サチ)さん。ハウスの中に歩入ると、一面に葡萄棚が広がり、あまい香りに包まれます。7種類の葡萄を栽培しており、周囲の農家さんに学びながら、日々「自分が安心して食べられる葡萄をみなさまへ」との想いで作業に励んでいます。

有機栽培にも精力的に取り組んでおり、開園当初から化学肥料を一切使わない栽培をしてきました。震災後は、より一層お客様に安心していただけるような栽培を心がけているそうです。

「葡萄は10月初旬まで採れるので、のんびり遊びにきてください」という永山さんの笑顔は、確かな自信に満ちていました。

☎ 090-4964-6826

☎ 050-3014-5234

✉ crayon-batake@s8.dion.ne.jp

〒 いわき市内郷宮町竹ノ内 86-2

📅 8月下旬～10月初旬

9:00～16:00

📅 期間中無休



| | |
|----|--|
| 料金 | 100～150円(100g) *量り売りにて販売しています。 *品種によって値段が異なります。 *お使い物用の箱も用意しています。 (箱代180円) |
| 宅配 | 品種・房数などご相談に応じます のでお問い合わせください。 *箱代・送料が別途必要になります。 |
| 品種 | スチューベン、他 |

福島県立磐城農業高等学校

☎ 0246-63-3310

〒 いわき市植田町小名田60

磐農ストア

http://www.iwaki-ah.fks.ed.jp

営業日▶毎月変動します。

HPでご確認ください。

時間▶15:30～16:30

場所▶本校体育館

駐車場▶加工室前、農場管理室周辺

(係が誘導します)

※販売物の数量が例年よりも少なく、売切れの場合もありますので、ご了承ください。

サンシャイン カレープロジェクト

進行中!

Sunshine Curry Project of Iwaki agricultural high school



みんなの努力が
実りました!

東北大会出場!!
7月26日、27日の2日間、いわきアリオスにて福島県学校農業クラブ連盟意見・研究発表大会が開催されました。

磐城農業高等学校は「見せませす! いわきサンシャインカレー」という題目で意見発表をした結果、なんと最優秀賞を受賞!発表をした園芸科3年の片桐美紗さんは「みんなの努力が実った結果だと思っています」と受賞の喜びを語ってくれました。

地元産物を使用したオリジナルカレーをみんなに食べてもらいたいという想いから、開発にあたっては、いわき市の主な農作物の収穫量や実態を調査することから始めました。地元野菜をたっぷり使った栄養豊富なカレーに、イチゴジャム、カシユーナッツといった普段家庭では考えられないような食材をプラスすることで、オリジナル感を演出!味に深みや甘みを増やすことができました。また、スパイスの調合や、野菜の調理法の研究を続けてきた結果、ようやく完成が見えてきました。

今後の課題は、地元の旬な食材を取り入れた春夏秋冬、季節を感じられるカレーの開発や、年代別に好まれるレシピの考案、また県外の方々にも広めるために、レトルト加工の研究を深めることだそうです。生産者と生徒たちの想いがこもったサンシャインカレーに乞うご期待です!!

facebook

磐城農業高等学校 農業クラブ



親子農業体験バスツアー開催!!



都会の子どもたちに農業といわきの野菜の魅力を知ってもらおうと、いわき市とJAいわき市の連携による「親子農業体験バスツアー」が、7月21日(土)・22日(日)1泊2日で開催されました。ツアーには、首都圏在住の小学生の親子9組25人が参加。1日目は、スパリゾートハワイアンズでフラダンスショーを堪能。夜は星空勉強会で、夏の夜空について勉強した後、花火も楽しみました。2日目は市内の農家を巡り、トウモロコシ、ナス、ネギ、葉ネギ、トマト、ブルーベリーの収穫と、本格石窯で焼くピザ作りを体験しました。

普段畑に入る機会のない子どもたちは、はじめは緊張した様子でしたが、慣れまわると積極的に土と触れ合い、帰る頃には泥だらけになりました。また、都会ではなかなかできない昆虫採集などにも楽しんで挑戦していました。親御さんからは、「子どもたちにとっても、すまきな夏休みの思い出になりました」「いわきの野菜はとってみたい!」「たくさん持って帰ります!」と大好評。普段自分たちが食べている野菜がどう作られているのか、農業や野菜の大切さ、そして野菜本来のおいしさを、子どもたちだけでなく、親子で実感できたツアーとなりました。

いわきおどりでも!! 見せます!いわき

消費者の皆様ご自身に納得のいく判断をしていただくため、その判断材料となる情報を提供していく「いわき農作物見える化プロジェクト」。昨年10月の始動以来、様々な活動やイベントへの参加などを通じて、市内外へ「いわきの今」を発信し続けています。

今夏は、いわきの夏を彩る風物詩でもある「いわきおどり」に、農業者のみなさんを中心とした「見せます!いわき」チームとして参加しました。

8月8日当日は、いわき農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」も駆けつけ、踊り手のみならず、沿道のお客さまへ向けても元気を発信!会場を大いに盛り上げました。

参加した農業者のみなさんは、「私たちが元気に踊る姿を見て、風評被害への取り組みやこのプロジェクトについて興味を持っていただければ」と力強く話していました。



いわきの旬なレシピ特集

カンタン!! オイシイ!! ほろろ料理

食物繊維や多くのビタミン・ミネラルが含まれている「マコモタケ」。ホワイトアスパラのような食感と、タケノコのような香りが特徴です。

油との相性が良いので、中華料理をはじめ、和風、洋風どんな料理にも合う食材です。しかも100グラムあたり21キロカロリーと、とってもヘルシー。あくも下ゆでもいらないので、多くの食のシーンで活躍必至!

今回は、そんな万能野菜「マコモタケ」の、シャキシャキとした食感を楽しめる「マコモきんぴら」のレシピをご紹介します。

新食感! マコモきんぴら

材料

- マコモタケ...300g
- めんつゆ...大さじ2
- ゴマ油...大さじ1
- サラダ油...適量
- 豆板醤...小さじ1
- (お好みで量を調整してください)

作り方

- ① 生か水煮のマコモタケを、5cmくらいの輪切りにし、3mmほどの短冊に切ります。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、強火で①を炒めます。
- ③ 豆板醤とめんつゆで味を調整し、仕上げにゴマ油を加えて完成です。

