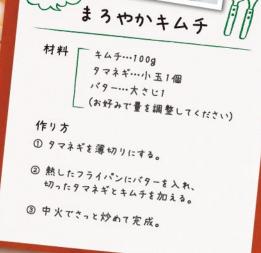






キムチは、乳酸菌を豊富に含み、体調不良や 不快症状の予防改善効果があるといわれます が、独特の酸味が苦手な方も多いと思います。 そこでご紹介するのが、キムチのバター炒め です。バターの風味が酸味を和らげ、キムチを まろやか料理に変身させてくれます。フライパ ン1つで作れるので、ぜひお試しください!









1323

農家の

「信頼」が育てるキムチの味

使用しているけれど、今後は園部さ ら取り寄せた最高級のトウガラシを らしい出来に大満足。「現在は韓国か を依頼したところ、予想以上の素晴 れ込んで、キムチ用のエゴマ葉や、キム 姜さんは、はじめは白菜のみを仕入 の豊かな自然と気候、そして、農家の 住もうと決意したきつかけが、いわき さんは、本場ソウルからいわきに移住 すべていわき産の野菜でキムチを作り んが栽培したトウガラシを使用し、 チの味を左右するトウガラシの栽培 れていましたが、園部さんの野菜に惚 園部輝雄さんとの出会いでした。 ました。遠いソウルからいわきに移り し、平成20年にお店をオープンさせ し屋」を営む姜貞子(カン・ジョンジャ) た低農薬がポリシー。甘みのあるおい しい食材を姜さんに提供しています。 園部さんの畑は有機肥料と徹底し 本格キムチが評判の「韓国村から

知らない土地で頑張る姜さんの Har .

たい」と語ります。



明るい人柄に惹かれ、手助けしてい 係ができました。 る園部さん。いつしか言いたい事を言 ものを作り上げようという、信頼関 い合える仲になり、妥協せずにいい 「からし家」のキムチは、季節にあ

成に向けて、姜さんのキムチ作りは てみるのも一つの楽しみです。 けてみるなど、試みは様々。食べ比べ り、おいしいキャベツが手に入れば漬 作られています。春は浅漬けにした いしく食べられるように丹精込めて わせた野菜や漬け方で、いつでもお おいしい「いわき産キムチ」の完



ない存在が、白石さんの野菜です。 を提供しているレストラン。シェフの萩 からこだわり抜いたおいしいお料理 求めていた農業者。その野菜の味 だわる白石さんは、まさに萩さんが 生産者の集会でした。「自然」にこ は素材の味と旬を大切に、食材選び 春朋さんのこだわりを支える欠かせ 来が収穫できます。



# 一人

続きます。



- いわきブランド農産品通信 vol.53

### いわき見える化プロジェクト 見せます! いわき情報局









平成23年10月にスタートした「いわき農作物見える化プロジェクト "見せます!いわき"」。これまで農産物をはじめとする放射性物質検査 の情報を発信してきましたが、2年目を迎え、農業だけでなく、林業・ 水産業・観光業など、より広い情報をお届けするため「見せる課」を 開設しました。市の農林水産部や商工観光部の職員で構成され、放射 性物質の検査結果に加え、復興へ向けた取組みや、人々の様子などに ついて積極的にPRしていきます。

また、10月30日(火)に農業、11月16日(金)には水産業の本年度 支援施策等について、報道関係者の方々に向け、記者会見・現地 視察会を行いました。

「見せる課」は、「いわき見える化プロジェクト"見せます!いわき"」におけ る諸事業を 推進するためのプロジェクト組織であり、市役所内の正式な 課ではありません。また、課長、課員とも、全員が所属部署との兼任です。

#### CMが 見せます! 放映されました いわき

"見せます!いわき"のCMが、11月に首都圏や県内で放映 されました。

10月に行われたCM撮影では、「見せる課バスツアー」と 題し、都内及び市内に住む料理人や会社員、主婦など厳しい 目を持つ方々が参加しました。参加した方々は、いわきの取 組みを肌で感じ、積極的に農作業体験や質問をするなど真剣 に取り組んでいました。

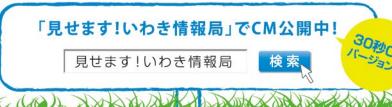


#### Facebookページが 見せます! できました

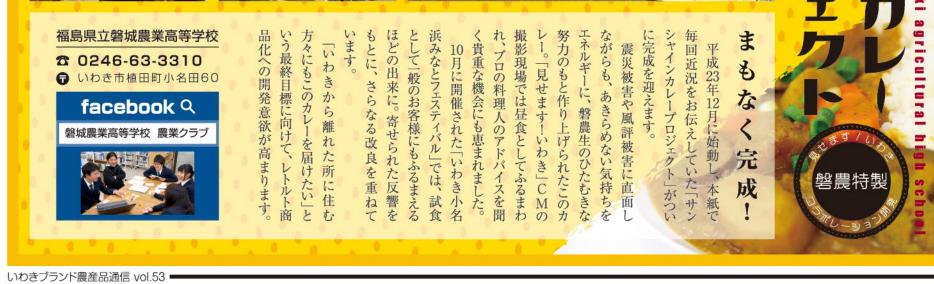
見せる課のFacebookページが11月に開設されました。 見せる課職員が、復興に向けて奮闘する農林水産業者・観光業 者の姿や、モニタリング検査の様子、農林水産物や観光情報、 復興に向けた取組みなど、CMやウェブサイトだけでは伝えきれ ない情報を、親しみやすい形で継続的に伝えていきます。

いわき

「最新の情報がリアルタイムに確認できる」「職員の顔が見 えることでより親近感を持てる
とファン数を拡大中です。







## イチ」かっはじめよう

イチゴの生産が盛んに行われている夏井地区では、東日本大震災に より甚大な津波被害を受けました。いわき市では、被害に遭った農業者 や新規就農者のため、ハウスを建設し、温暖多日照な気候に合う、多様な イチゴの栽培方法をモデル的に実施する新プロジェクトを立ち上げました。 新規就農者への栽培指導や地域の担い手となる人材育成も視野に 入れ、ここで行われる栽培のノウハウを活かし、生産力拡大やブランド化 に取り組むことで、園芸産地の復興を目指していきます。 今回は、関係者の方々にお話を伺いました。





箱崎勇次さん・雅江さん



JAいわき市いちご部会会長 坂本俊雄さん









赤津剛士さん

#### Q1. ハウスの規模はどのくらいですか?

赤津さん:畑のうねに苗を植える「土耕栽培ハウス」、目線の高さで栽 培する「高設栽培ハウス」が各4棟、苗を育てる「育苗ハウス」 が6棟で、全部で14棟です。総面積は約60aとなります。

#### Q2. どんな体制で栽培されているのでしょうか?

赤津さん:いわきいちご産地復興協議会が栽培に取り組んでいます。 その中でも、このプロジェクトをきっかけに農業を始めた 箱崎さん夫婦が、先輩たちのアドバイスのもと、日々の 管理をしています。

#### Q3. 農業をはじめようとしたきっかけは?

箱崎さん: 会社員をしていた頃、いずれは実家のイチゴ農家を継ぎた いと思っていました。このモデル事業で農業を学び、今後 の農業への新たな挑戦をしていきたいです。

#### Q4.本格的な農業の感想は?

箱崎さん: あこがれていたイチゴ栽培ですが、実際にやってみると ハウスの数が多くて、毎日の管理はとても大変です。将来は ここで生産するイチゴをブランド化し、さらには次世代の 人たちが続けられるような農園づくりに取り組み、地元を 活性化したいと思います。

#### Q5. このプロジェクトに期待することは?

坂本さん:現在の主流は、土耕栽培ですが、色々な栽培方法を試す ため、高設栽培のハウスも用意しました。高設栽培は身体 への負担が軽いので、高齢の方への普及に力を入れてい く予定です。それぞれの農家が自分に合った栽培方法に 出会えればと思います。



いわきブランド農産品通信 vol.53