

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. 53

2012年12月～2013年2月

ラジオでも
見せます!
いわき情報局

SEA WAVEにてON AIR中!

いわきの農林水産業や観光業に関する
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

検索

Iwaki brand farm product news

SEA WAVEにてON AIR中! ラジオでも
見せます! いわき情報局

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

特集1: いわき農家の声

韓国村からし屋
ファーム白石

特集2: いわき見える化プロジェクト

見せます! いわき情報局

県立磐城農業高等学校
磐農サンシャインカレープロジェクト

園芸産地復興プロジェクト
イチゴからはじめよう

いわき農産物マスコットキャラクター
いっしょにおどろう! アグリ☆ファイブ

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



pick up

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

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!



まろやかキムチ

材料

- キムチ…100g
- タマネギ…小玉1個
- バター…大さじ1
(お好みで量を調整してください)

作り方

- ① タマネギを薄切りにする。
- ② 熱したフライパンにバターを入れ、切ったタマネギとキムチを加える。
- ③ 中火でさっと炒めて完成。

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 検索



歌手 郷ひろみさん



歌手 瀬川 瑛子さん



俳優 西田 敏行さん

「信頼」が育てるキムチの味

本格キムチが評判の「韓国村からし屋」を営む姜貞子（カン・ジョンジャ）さんは、本場ソウルからいわきに移住し、平成20年にお店をオープンさせました。遠いソウルからいわきに移り住もうと決意したきっかけが、いわきの豊かな自然と気候、そして、農家の園部輝雄さんとの出会いでした。

園部さんの畑は有機肥料と徹底し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。姜さんは、はじめは白菜のみを仕入れていましたが、園部さんの野菜に惚れ込んで、キムチ用のエゴマ葉や、キムチの味を左右するトゥガラシの栽培を依頼したところ、予想以上の素晴らしい出来に大満足。「現在は韓国から取り寄せた最高級のトゥガラシを使用しているけれど、今後は園部さんが栽培したトゥガラシを使用し、すべていわき産の野菜でキムチを作りたい」と語ります。

知らない土地で頑張る姜さんの

明るいい人柄に惹かれ、手助けしている園部さん。いつしか言いたい事を言い合える仲になり、妥協せずいいものを作り上げようという、信頼関係ができました。

「からし家」のキムチは、季節にあわせた野菜や漬け方で、いつでもおいしく食べられるように丹精込めて作られています。春は浅漬けにしたり、おいしいキャベツが手に入れば漬けてみるなど、試みは様々。食べ比べてみるのも一つの楽しみです。

おいしい「いわき産キムチ」の完成に向けて、姜さんのキムチ作りは続きます。



☎ 080-1696-3737
〒 いわき市勿来町窪田道作4-3
営業 月～金 8:00～12:00



小川 ファーム白石

「ふぁーむしらしいし」

二人三脚で歩む野菜作り

ファーム白石を営む白石長利さんは、先代から続く畑を引き継ぎ「顔の見える農業」を実践している若手農業者。野菜は化学肥料や農薬に頼らず、土本来の力を引き出し、自然の力で育てる「自然農法」で栽培しています。

この栽培法は手間がかかり、気候の影響を受けやすく、収穫までの時間が通常の3倍かかります。しかし、そのぶん野菜が強くなり、栄養価が高く、野菜本来が持つ甘みの濃い野菜が収穫できます。

内郷にある「Hagi フランス料理店」は素材の味と旬を大切に、食材選びからこだわり抜いたおいしいお料理を提供しているレストラン。シェフの萩春朋さんのこだわりを支える欠かせない存在が、白石さんの野菜です。

二人の出会いは平成24年6月、生産者の集会でした。「自然」にこだわる白石さんは、まさに萩さんが求めている農業者。その野菜の味に惚れ込み、レストランで使用する

ようになりました。

野菜の旬を大切に、その味を届けていきたいという共通の想いから、二人は青トマトを使用したジャムを開発。現在はニンジンドレッシングの商品化に向けて取り組んでいます。

白石さんは「萩さんにおいしい料理を作ってもらいたい」、萩さんは「白石さんの野菜でおいしい料理を作りたい」という強い絆で結ばれている二人。最近では、互いに相談しながら、料理に使用する新たな野菜を試験栽培しています。農業者とシェフ「二人三脚の野菜作り」は、まだ始まったばかりです。



萩春朋さん



白石長利さん

Hagi フランス料理店



☎ 0246-26-5174
〒 いわき市内郷御台境町鬼越171-10
営業 ランチ 12:00～ デイナー 18:00～
年中無休※完全予約制(1日1組限定)





いわき見える化プロジェクト

見せます! いわき情報局

2年目の
挑戦



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、復興へ向けた取り組みや、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 放映されました

“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、いわきの取り組みを肌で感じ、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 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、復興に向けた取り組みなど、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。

「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。

「見せます!いわき情報局」でCM公開中!

見せます!いわき情報局

検索

30秒CM
バージョンも



完成
間近!



サンシャインカレー プロジェクト

Sunshine Curry Project of Iwaki Agricultural High School

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

facebook 🔍

磐城農業高等学校 農業クラブ



「いわきから離れた所に住む方々にもこのカレーを届けたい」という最終目標に向けて、レトルト商品化への開発意欲が高まっています。

10月に開催された「いわき小名田浜みなどフェスティバル」では、試食として一般のお客様にもふるまえるほどの出来に。寄せられた反響をもとに、さらなる改良を重ねています。

まもなく完成!

平成23年12月に始動し、本紙で毎回近況をお伝えしていた「サンシャインカレープロジェクト」がついに完成を迎えます。

震災被害や風評被害に直面しながらも、あきらめない気持ちでエネルギーに、磐城生のひたむきな努力のもと作り上げられたこのカレー。「見せます!いわき」CMの撮影現場では昼食としてふるまわれ、プロの料理人のアドバイスを聞く貴重な機会にも恵まれました。

見せます!いわき
磐城特製

コラボレーション開発

園芸産地復興プロジェクト イチゴからはじめよう



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。



JAいわき市いちご部会会長
坂本俊雄さん



新米農家
箱崎勇次さん・雅江さん



市役所プロジェクト担当者
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。

いっしょにおどろう！ アグリ☆ファイブ

アグリ☆ファイブの歌&ダンスが完成！10月に開催した「いわき小名浜みなとフェスティバル」で40人のお友達と一緒に初披露したよ。みんなも覚えて踊ってね！



ダンス動画はこちら→

うまいべ！いわき

検索

アグリ☆ファイブのうた

間奏♪ さる1号

いわいわ いーわ

いわいわ いーわ

いわきは おいしいものがいっぱい！

なしポチ トマにゃん くまんま ネギびよん さる1号！

1、2、 3、4、 5！

アグリ☆ファイブ！