

いわきブランド 農産品通信 vol. 54

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。

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

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“おいしい”レシピ特集
カンタン! オイシイ!
ほっこり料理

読者アンケートのお願い

特集1: いわき農家の声

いわき高原そば処

農家そば屋

生木葉

特集2: 園芸産地復興プロジェクト

イチゴからはじめよう

今が旬! イチゴ農園

いわき見える化プロジェクト
見せます! いわき情報局

いわきの伝統野菜を次世代へ

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“おいしい”レシピ特集

カンタン! オイシイ!
ほっこり料理

いわきのさんまとフレッシュトマトを使った、簡単で美味しいパスタ料理をご紹介します。おうちで手軽に作れるプロの味をぜひお試しください。

このレシピは、ウェブサイト「見せます! いわき情報局」の「いわきdeキッチン」コーナーでご覧いただけます。

見せます! いわき情報局

検索

本田 よう一 (ほんだ よういち) さん

福島県出身の若手料理家。料理雑誌、料理番組で活躍中です。

<http://youichi-honda.com>



さんまとサンシャイントマトのスパゲッティ

材料 (2人分)

- ◆ トマト…大玉2個
- ◆ 生さんま…1尾
- ◆ 水菜…50g
- ◆ パスタ…160g
- ◆ 塩・コショウ・砂糖…適量

- A
- オリーブオイル…大さじ2
 - ニンニク…1片
 - 赤とうからし…1本
- B
- 酒…大さじ1
 - みりん…大さじ1
 - 醤油…小さじ1
 - パスタのゆで汁…大さじ2

作り方

- ① さんまを一口大に切り、塩・コショウで下味をつける。
- ② トマトを乱切りにする。
- ③ フライパンでAを炒め、香りが出たら①を皮目から入れて焼く。
- ④ 焼き色がついたら②を入れて炒め、さらにBを加え全体を混ぜる。
- ⑤ ゆでたパスタを④に加え、水菜を入れたら塩、こしょう、砂糖で味を調える。
- ⑥ 盛り付けをして完成。

読者アンケートの
お願い

本紙に関する読者アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で**33名様にプレゼント**を差し上げます。

✓ 春野菜セット…**3名様**

✓ アグリ☆ファイブ
キーホルダー…**30名様**

アンケートはココにアクセス!

うまいべ!いわき

検索

※ご応募いただいた方の個人情報が本アンケート以外で使用されることはありません。

※ご記入いただいた個人情報は、当選者の連絡及び商品の発送と、個人を特定しない統計情報以外で使用されることはありません。

古民家の味わい

国道49号線から三和IC交差点を
県道66号線へ曲がり、山道を抜ける
と、赤い屋根の建物が見えてきま
す。薬谷さんが営むこのお店は、
築200年の古民家を改築した懐かし
さあふれる店内と、自慢のそばで
訪れた人々を出迎えます。

薬谷さんが提供する「三和そば」
は、十割そばらしいしっかりした
歯ごたえと、ツルツとしたのどご
し、そして香り立つ風味が大好評。
薬谷さん自ら三和の土地で育て
た、県オリジナル品種「会津のかお
り」を原料に、その日使う分だけを
製粉するという「新鮮さ」がおいしさ
の秘訣です。

三和町永井地区がソバ栽培をは
じめたきっかけは、減反による遊休
農地を活用し、三和を活性化させたい
という、薬谷さんの願いからでし
た。その熱意に賛同した地域のみな
さんにより、平成8年に栽培がスタ
ート。薬谷さんはそば打ちの本場

である会津に通い、修行を重ね、職
人の技を習得しました。たくさん
の努力の末、三和そばは一つのブ
ランドとして確立され、今では遠
方から足を運ぶ常連さんもあるほ
ど。イベントにも積極的に参加し、
その普及に努めています。

メニューは大人気の「永井ざる
そば」(700円)、その日に仕入れた新
鮮な野菜をカラッと揚げた「天ぶ
らそば」(1,200円)の二種類。玄関では
地元で採れたおいしい野菜や、そ
ば大福も並び、さまざまな楽しみ
方のできるお店です。



☎ 0246-87-2240
〒 いわき市三和町上永井字永井坂82
営 3~11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
冬季・平日に関わらず営業

春風がはこぶ土の香り

好問 生木葉

県道66号線沿いにある、かわい
い鶏が描かれた看板が目印の直売
所は、オーナーの佐藤良治さんこ
だわりの有機肥料と、徹底した無
農薬で育てられた、野菜と鶏卵が
自慢です。

佐藤さんお手製の有機肥料は、
厳選したおから米ぬか、もみ殻な
どを発酵させ、一ヶ月の間毎日か
き混ぜて作るという手間を惜しま
ない製法。そうすることで、栄養を
たっぷり含んだ、質の良い土を作
り出すことができます。

この肥料を使い、佐藤さんがこ
まめに手入れをして育てた野菜
は、「素材の味がする」と評判です。
野菜はもちろん鶏達の餌のベース
にも有機肥料が使われていて、
広々とした土地で放し飼いにされ

た鶏たちが産んだ卵は、甘みが強
く濃厚な味。
また、旬の野菜を収穫、調理し、
新鮮なうちに味わうことができ
る収穫体験イベントや、市外から
のバスツアーも開催しています。

蒸す、焼く、ゆでるだけで、十分お
いしく素材本来の味を楽しめると
大好評。佐藤さんは、お客さんとの
ふれあいの中から、「手間をかけて
育てた旬の野菜を、おいしく食
べてもらえることがうれしい」と
やりがいを感じています。

これからの季節はみずみずしい
カブや春キャベツが店頭に並びま
す。のどかな風景の中、ほのぼのと
した気持ちになれる、おだやかな
直売所です。



代表 佐藤良治さん



☎ 090-8788-7844
〒 いわき市好問町榊小屋字小座取2
営 土・日 10:00~16:00



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。

栽培方法は、畑で育てる土耕栽培と腰の高さの棚で育てる高設栽培の2種類があり、土耕栽培をしているほ場では収穫が始まっています。

収穫されたイチゴは市内JAで販売されるほか、6次産業の加工品にも利用されます。商品開発コーディネーター五日市知香先生のアドバイスのもと、現在、4つの企業と農業者が連携し、開発を進めています。今回は、開発中の商品をご紹介します。



商品開発コーディネーター
五日市知香先生



株式会社 アグリパーク いわき

いわき ストロベリー チョコ

Strawberry Chocolate

イチゴの形と風味を活かして見た目も可愛い!

取締役 元木寛さん

農事組合法人 平石野菜生産組合

イチゴパン

Strawberry Bread

濃厚なイチゴペーストがたっぷり!

蛭田秀史さん

木村ミルクプラント株式会社

飲むヨーグルト

Strawberry Yoghurt Drink

後味すっきりイチゴの飲むヨーグルト!

取締役 木村友美さん

農家 レストラン ぷろばんす亭!

ドライイチゴ

イチゴのおいしさをぎゅっと濃縮!

Freeze Dry Strawberry

代表 永山千代子さん

今が旬! イチゴ農園

摘みたての真っ赤に熟したイチゴは、甘くて格別のおいしさです。いわき市内のいちご園で春をまるごと味わってみませんか?

収穫体験スポット 01

アグリパークいわき 観光いちご園

明るく広々とした園内には、約3,500株のイチゴ。バリアフリーゾーンも完備です。

☎ **0246-68-7203**

〒 いわき市平下神谷字南内記25

営 12月下旬～6月初旬
10:00～16:00

休 月曜日(祝日の場合は開園)

¥ 料金(3歳以下は無料)

	12月～2月	3月～6月
大人(中学生以上)	1,500円	1,200円
小人(小学生)	1,200円	1,000円
幼児・70才以上	1,000円	800円

栽培品種
とちおとめ
紅ほっぺ
章姫(あきひめ)

収穫体験スポット 02

大野観光いちご園

3種類のイチゴを無制限におなかいっぱい堪能できます。直売所ではトマトも購入できます。

☎ **0246-33-3434**

〒 いわき市四倉町玉山字森内23

営 12月下旬～6月初旬
10:00～16:00

休 水曜日(祝日の場合は開園)

¥ 料金(3歳以下は無料) ※復興特別料金

	12月～5月10日	5月11日～6月上旬
大人(中学生以上)	1,200円	1,000円
小人(小学生)	1,000円	800円
幼児・70才以上	800円	600円

栽培品種
ふくはる香
紅ほっぺ
章姫(あきひめ)

収穫体験スポット 03

田人観光いちご園

酸味が少ない「章姫」を栽培。人気の手作りジェラートもおススメです。

☎ **0246-69-2448**

〒 いわき市田人町旅人字下平石地内

営 1月～6月中旬
10:00～16:00

休 火曜日・水曜日

¥ 料金(3歳未満は無料)

	1月～5月上旬	5月中旬～6月
小学生以上	1,000円	800円
3歳～未就学児	800円	600円

栽培品種
章姫(あきひめ)



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24年10月1日に開設した「見せます!いわき情報局 見せる課(通称:見せる課)」では、農産物だけでなく水産物や観光まで対象範囲を広げ、放射性物質の検査結果に加え、復興に向けた取組みなどについてPRしています。

また、いわき野菜の販路拡大に向け、首都圏にお住まいの皆さんにも、品質の高いいわき野菜の美味しさをお伝えするため、11月より、都内のスーパーでも試食販売を展開しています。



「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。



ライフ経堂店 農産サブチーフ 櫻田さん

いわき市産のトマトは見栄えも良く、果肉がしっかりしていると評判ですので、今後は他の農産物の販売にも協力していきたいです。



デモンストレーター

試食されたお客様から「味が濃くておいしい」「とてもみずみずしい」という声をよく聞きます。

見せます! 見せる課バスツアー いわき

いわきの農作物が、どのように作られ、どのように検査されるのか。そして穫れたての味を知ってもらうために、今年度から始まった産地訪問ツアー。

平成24年12月に行われたバスツアーでは、応募者多数のため、抽選となり、市内及び首都圏から19名が参加しました。

参加者は、農産物の徹底したモニタリング検査を見学し、イチゴや葉ネギ、トマトの生産農家を巡り、現地でしか味わうことのできない、新鮮な味も堪能しました。



見せます! 出張いちご菜園 いわき

都内の方々に、いわき市の農作物や観光について、より理解と親しみを持っていただくこと、1月15日(いいイチゴの日・いわきに行こう!の日)、東京駅の構内にいちご菜園が一日限定でオープンしました。

約150株の苗を直送し、イチゴ畑の再現とともにいわき市の農業についてのパネルを展示しました。

「ふくはる香」「とちおとめ」の試食も大好評で、「甘くてすごくおいしい!今度いわきに行ってみるね。」との声があり、イチゴを通し、いわきの魅力を知ってもらうイベントとなりました。



いわきの伝統野菜を次世代へ

1月29日、いわき市中央台公民館で「第3回昔野菜フェスティバル」が開催されました。

いわきの伝統野菜を身近に感じてもらうようと、パネル展示や講演会、現代風にアレンジした「今昔野菜食べ比べ会」などが行われました。貴重な地域資源を次世代へ継承するため、来場者には伝統野菜の種が配付されました。

伝統野菜とは

伝統野菜とは、古くから種や株の保存が続けられ、伝統的な栽培方法により受け継がれてきた野菜をいいます。近年の消費社会の中で、次第に消えつつあるのが現状ですが、その地域の気候や食文化、何より人々の体に最も適していると言われています。



むすめきたか

名前:むすめきたか(小豆)
栽培地域:三和町
特長:クリーム色と赤色の斑点模様で、大きさは4~6ミリ。種皮が薄く小ぶりなため、通常の半分の時間で煮える。



いわきとっくり芋

名前:とっくり芋
栽培地域:平下神谷
特長:粘性の弱い長芋と粘性の強い自然薯との間で、アクやクセがなく食べやすい。酒徳利のような形をしていることが由来。

