

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. 55
2013年6月～8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



見せます!いわき情報局
見せる課バスツアー参加者募集!
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
プレゼントが抽選で当たる!
読者アンケート

特集1:いわき農家の声
農家レストラン
| ぷろばんす亭
| くさの根

特集2:太陽の恵みがぎゅっと詰まったいわきのブルーベリー農園
| ピコブルーベリー農園
| 草木山荘 | 大和田自然農園
園芸産地復興プロジェクト
イチゴからはじめよう
いわき見える化プロジェクト
見せます!いわき情報局
いわき農産物マスコットキャラクター
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

表紙: いわき農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」のプロモーションビデオの撮影風景。勿来リズム学園幼稚園のお友達が元気いっぱいの笑顔で撮影に協力してくれました。

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

ブルーベリーと鶏肉を使った、簡単で
美味しい肉料理をご紹介します。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

レシピを教えてくださいの?/
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>

ブルーベリーとグリルチキン

材料 ◆ブルーベリー...80g
(2人分) ◆鶏骨付きもも肉...小2本 A(酒・みりん・水...各大さじ7
◆塩・コショウ...少々 砂糖...小さじ1
◆ベビーリーフ...適量 醤油...大さじ1/2

作り方 ①鶏肉は常温に戻し、骨に沿って切り込みを入れる。
筋を切った後、塩・コショウで下味をつけ、もみこむ。
②フライパンに①を皮目から入れ、
中火2分でフライ返しで押す。
③蓋をして、弱火で約10分蒸し焼きした後、
蓋を外し、ウラ返して2分ほど焼く。
④金串を刺し、透明な肉汁が出て、
金串が温まっていたら、取り出して2分ほど休ませる。
⑤フライパンの油をふき取り、ブルーベリーをさっと炒め、
Aを加えてブルーベリーをつぶしながら2~3分煮詰める。
⑥取り出しておいた鶏肉を、器に盛りつけて⑤をかけた、
ベビーリーフを添えて完成。

読者アンケート

プレゼントが
抽選で当たる!

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。

3名様に
夏野菜セット

30名様に
アグリ☆ファイブ
キーホルダー

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。

懐かしい家庭の味

豊かな自然に囲まれた景色の中、あたたかい笑顔でお客さんを迎えてくれる「ぶろばんす亭」は、代表の

永山千代子さんと、仲良しのお母さんたちが営む農家レストラン。平成19年9月にお店をオープンし、採れたての新鮮野菜をふんだんに使用した料理は、地元はもとより県外からのお客さんにも大好評です。

三和の「スローフード(郷土料理)」を広めることにより、若者がふるさとへ戻ってくるようにと願いをこめ、定年退職をした仲間の声をかけ、開店しました。

和気あいあいとお店を切り盛りするなか、東日本大震災の影響で一時休業になりましたが、再開を望む多くのお客さんからの声に後押しされ、平成25年4月27日に復帰しました。

おいしい料理の秘密は自家製野菜と愛情。永山さんは「お客様に喜んでもらえるよう新メニューを考え、

自分たちが毎日食べても飽きない料理を、自信を持って届けたい」と笑顔で話します。

メニューは、ビュッフェ方式の「スローフード定食」(1,000円)、「煮込みハンバーグ定食」(1,200円)、「十割天ざるそば」(350円)の3種類。玄关口では手塩にかけて育てた旬の野菜や、手作りのお菓子の販売もしています。

新たなスタートを切って、はつらつとした笑顔のお母さんたち。今日もぶろばんす亭では、お客さんの楽しい笑い声が響いています。



☎ 0246-85-2866
〒 いわき市三和町上三坂字山神前 158-2
営 土・日 11:00 ~ 15:00



目指すは「四倉の台所」

四倉の国道6号線沿いにあるこの直売所を営む新谷尚美さんは、結婚を機に故郷の兵庫を離れ、いわきに移り住みました。そこで出会ったいわき産の新鮮な野菜と、おいしい魚に魅了され直売所を開くことを決意。平成11年に直売所をはじめました。

開店当時は「道の駅よつくら港」の中に店舗がありましたが、東日本大震災による津波のため建物が全壊。お店も商品もすべて流されてしまいました。しかし、従業員や友人、農家さんに支えられ、震災から2ヶ月後には、会津産野菜の軽トラ移動販売をはじめることができ、市内を駆け回りました。

やりがいを感じると同時に、直売所を再開させたい気持ちに日に強くなっていききました。平成23年10月、周りの応援もあり、同じ四倉の海を臨む場所ので、念願の再オープンを果たすことができました。

現在は、福島県産の野菜から特産品、干物や鮮魚も販売しており、自家製の漬物やみりん干しは大評判。2階の食堂は四倉の海を一望できるテラスになっていて、食事とともにいわき野菜を使ったサラダや漬物が味わえます。また、高齢の方や足の不自由な方に配慮し、1階にも食事スペースを設けました。



(代表) 新谷尚美さん



☎ 0246-32-6460
〒 いわき市四倉町東二丁目167-1
営 年中無休(直売所: 7:00 ~ 22:00)
(食事: 11:00 ~ LO 21:00)





太陽の恵みが **ぎゅっ!** と詰まった いわきのブルーベリー農園

冷涼な気候ときれいな水、澄んだ空気に育まれたブルーベリー。夏の思い出に、ぜひ家族や、友人と一緒に体験してみませんか？

★ピコブルーベリー農園★



ブルーベリーの魅力を
沢山の人へ伝えたい。
ぜひ「青の宝石」を
味わってほしい。



(代表) 高萩美智代さん

畑に実る“青の宝石”

四倉ICを降りて、県道35号線を広野方面に進むと、広大な敷地に70品種のブルーベリーの木を有する農園が見えてきます。農園の代表を務める高萩美智代さんは、看護師として働かれたら、兼業農家として野菜やブルーベリーを栽培し、平成24年7月20日に、「ピコブルーベリー農園」をオープンしました。来園したお客さんがおいしいと喜ぶ笑顔を励みに手入れを続け、今年7月7日から、日曜限定で営業します。豊富な品種で、500円玉サイズの大きいものもあり、甘み・酸味・香りなど、自分好みの摘みたてブルーベリーを大自然の中で楽しむことができます。

※ 気候や出荷状況によって、ブルーベリー狩りが出来ないことがあります。来園前に一度お問い合わせ下さい。



☎ 090-6251-3013

📍 いわき市大久町小久字
成沢 61-186

🕒 日曜 8:30 ~ 12:00 (完全予約制)

営業期間 7/7 ~ 8月下旬 (日曜のみ)

入園料 500円

持ち帰り 200円/100g

★草木山荘★



志賀村文男さん・秀子さん

豊かな自然に
囲まれた園内と、
奥さんのあたたかい
振舞いも好評です。



☎ 0246-68-3200

📍 いわき市田人町旅人字横川147

🕒 8:00 ~ 16:00

営業期間 7/1 (月) ~ 8月上旬

入園料 無料

持ち帰り 200円/100g

★大和田自然農園★



【手づくり体験】

「石釜で焼くブルーベリーピザ」
土日限定! 1枚1,300円(要予約)

「ジャム」

平日も開催! 2瓶1,500円



☎ 0246-36-2591

📍 いわき市好間町北好間字山崎44

🕒 9:00 ~ 15:00

営業期間 7/1 (月) ~ 8月末

入園料 大人1,000円

(1バック付) 小学生以下500円

園芸産地復興プロジェクト

イチゴからはじめよう

いわき市では、津波被害に遭った農業者や新規就農者のため、イチゴハウスを建設し、温暖多日照な気候に合う、多様な栽培方法をモデル的に実施するプロジェクトに取り組み、併せていわき産イチゴを使った加工品開発を支援してきました。

今回は、完成したイチゴの加工品の一部をご紹介します。

農家レストランぶろばん亭

☎ 0246-85-2866

ドライイチゴのクッキー ¥100/個



Strawberry Cookie

ドライイチゴのパウンドケーキ ¥100/個



Strawberry Poundcake

イチゴ大根巻

※定食を注文された方のみ



Strawberry Pickles

Point

甘みをギュッと濃縮したドライイチゴを、様々な種類のお菓子和み合わせ、商品展開をしています。

株式会社アグリパークいわき

☎ 0246-66-8630

※商品のお問い合わせは、とまとランドいわきまでお願いします。

イチゴチョコ ¥500/袋



Strawberry Chocolate

Strawberry Jelly



イチゴゼリー ¥300/個

イチゴゼラート ¥300/個



Strawberry Gelato

Strawberry Pudding



イチゴプリン ¥300/個

Point

イチゴの素材を活かした製法で丁寧に作り上げた商品。とまとランドいわき直売所や、いわき・ら・ら・ミュウなどで販売しています。



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

春の
いわき

見せる課バスツアー

いわきの農作物が、どのように作られ、どのようにして検査されるのか。そして採れたての味はどんなおいしさなのかを知ってもらうための産地訪問ツアーを行っています。

平成25年3月16日に行われたバスツアーでは、いわき市内外から19名が参加しました。モニタリング検査やシイタケ栽培施設、イチゴ園、トマト農家を見学し、昼食ではいわき野菜を堪能。参加された皆さんは、生産者の取り組みや想いに触れ、いわき野菜の魅力を再発見していました。



見せます! いわき メディア懇談会



いわき市のテレビCMに出演した奥田政行シェフがプロデュースするお店、東京スカイツリータウン・ソラマチ31階の「LA SORA SEED(ラ・ソラシド)」で、いわき野菜をメインとしたコース料理が期間限定で提供されました。

見せる課では、いわき野菜のおいしさをより多くの方々に知ってもらうため、平成25年3月22日、同店にてメディア懇談会を開催し、いわき野菜のPRを行いました。試食の後は、奥田シェフがいわき野菜の魅力を語り、各生産者からも、野菜づくりにかける想いを伝えました。



「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。

詳しい情報はコチラ→

見せます! いわき 農産物フェア

いわき産農産物の消費拡大を図るため、市内スーパーの協力を得て、試食を行いながらPRしています。今後も定期的に季節に合わせた農産物フェアを開催していきます。



プロモーションビデオの撮影をしました!



表紙で紹介した、勿来リズム学園幼稚園のお友達のみんなと一っしょに、元気いっぱいおどったよ!

アグリ☆ファイブの情報はコチラ→

MISSION
緊急指令! なしポチ、トマトを買いに行く!



TO BE CONTINUED...