

# 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. 56  
2013年9月～11月

Iwaki brand farm product news

**ふりかけグランプリ® in いわき**  
あの人気ご当地キャラも来る!

2013  
10/5(土)・6(日)  
アクアマリンパーク  
※太平洋諸国舞踊祭と会場

全国のふりかけて  
いわきのお米を食べよう!

あの人気ご当地キャラも来る!  
ふりかけグランプリ® in いわき

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  
**名水の里  
山ぼうしの家**

伝統野菜生産者  
**蛭田チイさん**

特集2: いわきの伝統野菜を次世代へ

■ いわき市 暮らしの伝承郷  
■ かんぴょう作り体験会  
■ 第1回 いわき昔野菜プレミアム料理教室

いわき見える化プロジェクト  
見せます! いわき情報局

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  
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“おいしい”レシピ特集

## かんたん オイシイ! ほっこり料理



マコモタケといわき梨を使ったカルパッチョをご紹介します。手軽に作れるブ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](#)



レシピを教えたのは? /  
**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>



## なしとマコモタケのカルパッチョ アンチョビソース

**材料** ◆なし…1/4個  
◆マコモタケ…50g (2人分)  
◆オリーブ油…大さじ1/2  
◆イタリアンパセリ…適量

刻んだアンチョビ…2枚  
レモン果汁…大さじ1/2  
砂糖…小さじ1  
塩・こしょう…少々

**作り方** ① なしとマコモタケの皮をむき、薄切りにする。  
② Aをよく混ぜ合わせてから、オリーブ油を入れ混ぜる。  
③ 器になしとマコモタケを盛りつけ、②をかりなイタリアンパセリを飾り完成。

読者アンケート 

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。



アンケートはココにアクセス! うまいべ!いわき [検索](#)

※ 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としての利用以外では使用されることはありません。

## 自然の中で楽しむ交流

山深い県道71号線沿いに静かにたたずむこのレストランは、代表の蛭田一さんが平成14年に仕事と掛持ちで始めました。きっかけは、湧水くみなどで田人へ訪れる人のために、観光スポットを作りたいという想いからでした。

「山ぼうしの家」という店名は、自然豊かな場所です。育つ高木「ヤマボウシ」と、田人に広がる「山々」の風景にちなみ、「家」のようにゆったりとくつろげる場所を目指して付けられました。

営業は日曜のみで、旬のいわき野菜をたっぷり使用した「和風パスタ」(400円)、「カレーライス」(300円)や「うどん」(300円)が週替わりで楽しめます。お店は近所の生産者やお客様が、漬物や山菜の煮物、創作料理など種類豊富な惣菜を持ち寄り、交流の場にもなっています。蛭田さんは、市と県の協力のもと、地元の農産物を使用した6次化製品の開発にも取り組んでおり、平

成20年にとうふ工房を設けました。試作を何度も繰り返し返した自慢の豆腐は、すぐに売り切れてしまうほどの人気商品です。

定年退職を迎えた平成23年以降は、都市住まいの人達を対象に、休日や田舎で過ごす「グリーン・ツーリズム」の受入れに力を入れ、自然や文化、人々との交流を楽しめる「炭焼き体験」など、農地を活かしたイベントの開催に取り組んでいます。蛭田さんは、「これからも、田人を元気にするために、新たなイベントを開いていきたい」と話してくれました。



☎ 0246-68-3088  
〒 いわき市田人町貝泊字コブキ地内  
営業 日曜 8:00 ~ 14:00



(代表) 蛭田一さん



田人

伝統野菜生産者 蛭田チヨイさん

## 想いをつなぐ伝統野菜

田人に広大な畑を構え、20種類以上の伝統野菜を栽培している蛭田チヨイさん。伝統野菜とは、古くから種や株の保存が続けられ、受け継がれてきた在来作物です。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ますが、近年の消費社会の中で、次第に消えつつあります。チヨイさんは、農家である実家から先祖代々受け継がれてきた種を持って嫁ぎました。まるで親の形見のようなこの種は、毎年栽培し種を残す必要があるため、野菜の育ちが悪そうなる年には近所の仲間

に栽培してもらい、決して種切れさせないよう取り組んでいます。そうして収穫した野菜は主に自宅ですが、伝統野菜の一つ、「さとまめ」で作った味噌漬に新鮮な野菜を漬けた味噌漬は、「田人地区ぶらり朝市の会」で販売されています。香りが良く、とても濃厚な味が一度食べると忘れられないと評判で、開店前から並ぶお客さんもいるほどです。これからも、祖母や母親の想い出の味を作り続け、伝統野菜を守っていきます。



田人地区ぶらり朝市の会  
☎ 0246-63-9010  
〒 いわき市山田町川田73  
しおんの会いこいの家駐車場  
営業 日曜(夏季=6:00 ~ 6:45)  
(冬季=6:00 ~ 7:00)



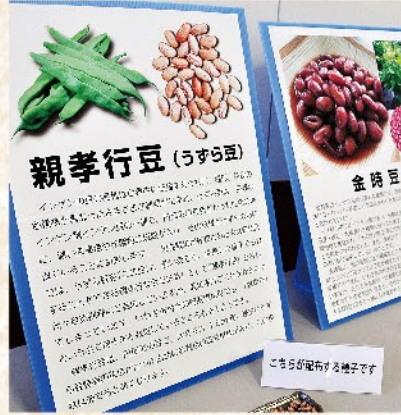
# いわきの伝統野菜を次世代へ

いわき市では、平成22年度から、伝統野菜の継承普及のため、「昔野菜フェスティバル」の開催や、「いわき昔野菜図譜」を発行するなど、さまざまな取り組みを行ってきました。

今後はさらに多くの方に、伝統野菜の魅力を知ってもらうため、料理教室や農作物加工法の体験を実施していきます。

## 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在来作物をいいます。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。



## さとまめ

【名前】さとまめ (大豆)  
【栽培地域】田人町荷路夫地区  
【特長】100年以上受け継がれており、種皮は赤みがかった茶色で、皮をむくと中は黄色い栗のような色。主に甘納豆や豆腐、味噌に加工されている。



## 小白井きゅうり (おじろいきゅうり)

【名前】小白井きゅうり  
【栽培地域】川前町小白井地区  
【特長】上部は淡緑色で下部が白色と、色に特徴があり、塩水でしっとり漬ける「どぶ漬け」が地域の伝統食となっている。



## いわき市暮らしの伝承郷



この施設では、江戸時代後期から明治時代初期までの、伝統的な民家や民具の保存と展示を行っています。先人たちが生きるすべとして、暮らしの中で培い伝承してきた知恵や技術、風習に接することができます。

敷地内の畑では、伝統野菜を身近なものにする取り組みとして、「十六ささげ」「むすめきたか」「小豆」など、約10種類の野菜が栽培されており、直接見て触れられる展示になっています。

伝統野菜を使ったイベントなども開催されていますので、ぜひお越しください。

☎ **0246-29-2230**  
〒 いわき市鹿島町下矢田字散野 14-16 (県立いわき公園内)  
🕒 4月～9月 / 9:00～17:00  
10月～3月 / 9:00～16:30  
🏠 火曜 (祝日の場合はその翌日)、年末年始

### 【観覧料】

一般	320円
高・大学生	210円
小・中学生	160円

※ 土日は、市内の学生無料。(学生証等提示)

## かんぴょう作り体験会

暮らしの伝承郷で開催された「いわきの昔野菜展」の関連イベントとして、7月28日に「かんぴょう作り体験会」が行われました。

かんぴょうは、ウリ科であるユウガオの実を「手かん」という道具を用いて薄く削り、乾燥させたものです。

体験会では、永崎地区でユウガオを作りつづけている作山寛さん夫妻が作り方の指導を行い、夏休み中の子供連れの方など、約20名が参加しました。参加者は、「見ているだけでも楽しいので、来てよかった」「自分で作ったかんぴょうを食べるのが楽しみ」「懐かしい」と、子供からお年寄りまで楽しんでいました。



## 第1回

## いわき昔野菜 プレミアム料理教室



7月30日、いわき市立中央公民館で、いわき昔野菜を使った料理教室が開催され、30名が参加しました。今回は、「小白井きゅうり」などの前菜、「十六ささげ」を使ったメインディッシュなど、家庭でもできる昔野菜フレンチを学びました。参加者からは「素材の味が活かされていて、おいしい」「もっとレシピを知りたい」など、貴重な生の声が寄せられました。

【第1回講師】  
Hagi フランス料理店  
シェフ 萩春朋 さん

伝統野菜は私にとって、人と人、地域のつながりを作る野菜です。手間ひま掛けて育てた野菜の味を、そして生産者の想いを料理を通してみなさんに知ってもらいたいと思います。





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

## イベント開催!! ふりかけグランプリ® inいわき

平成25年10月5、6日の2日間、アクアマリンパークで、ご当地ふりかけを来場者が食べ比べ、No.1を決定する「ふりかけグランプリ®inいわき」が開催されます。会場で、トレーに盛られたご飯とふりかけ5種類を100円で購入し、一番おいしかったふりかけのブースに箸で投票します。ほかにも、ご当地ふりかけの販売もあり、「アグリ☆ファイブ」をはじめ、あの人気ご当地キャラクター（当日のお楽しみ♪）も応援に駆けつけてくれます。



「見える課」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 WEBで検索!

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、イチゴハウスを建てて、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、併せて加工品開発を支援してきました。前回に引き続き、完成したイチゴの加工品をご紹介します。

農事組合法人平石野菜生産組合  
☎ 0246-69-2448

TABITOのいちごぐるぐるコッペ (スタンダード) ¥500 (予定)/個

Point  
こだわりのイチゴをなんと約36粒も使っています。

TABITOのいちごぐるぐるコッペ (クリーム) ¥500 (予定)/個

木村ミルクプラント株式会社  
☎ 0246-34-2542

木村のむヨーグルト シンバイオティクス  
いちご味 ¥160 (予定)/150ml  
¥500 (予定)/500ml

Point  
添加物・香料は一切不使用、4種類の乳酸菌とガラクトオリゴ糖入り!

Strawberry Yoghurt Drink

**MISSION**  
緊急指令! トマにゃん、チラシを配る!

Start! よ〜し! いっぱい配るニャ!!

Gettoo! キラシゲット!

会場で待ってるよ〜!

わ〜♪行く〜☆

疲れたから車で送ってもらおう!

TO BE CONTINUED...?

**アグリ☆ファイブ**  
いわき農産物マスコットキャラクター

アリオス・パークフェス2013

6月9日の「アリオス・パークフェス2013」に、なしポチ、トマにゃん、さる1号が遊びに行ったニャ!  
たくさんのお友達と「アグリ☆ファイブのうた」のダンスもおどって、楽しかったニャ! また遊びに行くニャ♪

アグリ☆ファイブの情報はこちら →

トマにゃん