

いわきブランド 農産品通信 vol. 58

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。

見せます!
いわき情報局

いわきのおいしさ確かめ隊

いわき野菜の
“おいしさ”検証中。

見せます!いわき

検索

Iwaki brand farm product news



見せます!いわき情報局
いわきのおいしさ確かめ隊

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

野らぼう

特集2:いわき野菜×料理人

Soup cafe あかり

特集3:いわきの伝統野菜を次世代へ

伝統野菜とは
伝統野菜の定植
凍み餅作りの紹介

教えて!朝市情報
つるの足湯市
ぶろばんす56朝市(マルシェ)

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

緊急指令! MISSION 004
さる1号、イチゴでおもてなし!

■表紙:アグリ☆ファイブが市内のイベントでお友達と一緒にダンスをしたり、プロモーションビデオの撮影をした思い出の写真です。
■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



甘いいちごとパリパリのぎょうざの皮を使った、苺のミルフィーユをご紹介します。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



苺のミルフィーユ

材料 ◆いちご…8個 ◆砂糖A…小さじ2
◆ぎょうざの皮…6枚 ◆砂糖B…小さじ1
(2人分) ◆クリームチーズ…30g ◆バター…20g
◆生クリーム…1/4カップ ◆粉糖…適量
◆ミント…適量

作り方 ① 常温に戻したクリームチーズに砂糖Aを加え、よく混ぜ合わせる。
② 生クリームに砂糖Bを加え、角が立つくらいまで泡立てる。
③ ①に②を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
④ フライパンにバターを半量を溶かし、ぎょうざの皮3枚を入れる。時折フライ返しで押し付けながら、弱火で2分ほど焼き、返して反対側も2分ほど焼き、残り3枚も同じように焼き、あら熱がとれるまで冷ます。
⑤ いちごはヘタを取り、2個を横4等分の薄切り、4個を縦2等分に切る。
⑥ ぎょうざの皮と⑤を大きじ1、薄切りのいちごを交互に重ねる。
⑦ 3枚目のぎょうざの皮に⑥を大きじ1と2等分のいちごを重ね、粉糖をかけ、ミントを飾り完成。

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。



春野菜セット

アグリ☆ファイブキーホルダー

※写真はイメージです

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。

いわき農家の声

植田 野らぼう

【写真】



(代表) 小川 勇勝さん
母：孝子さん
娘：慶子さん

また来たいと思える場所

植田へ向かう県道56号線沿いの、のどかな田園地帯の中にある、小さなビニールハウスのお店。手作りのお菓子や自家製のお米、近隣農家の新鮮な野菜を販売しているこのお店は、小川勇勝さん、妻の孝子さん、娘の慶子さんが営んでいます。

店名の「野らぼう」とは、農作業時にかぶる帽子(野良帽)のこと。お店の中央には木製の椅子が並び、おしゃべりができる交流スペースになっています。冬には火鉢を置くなど、あたたかい心使いがされています。

慶子さんが作るお菓子には、勇勝さんが育てたコシヒカリの米粉や、磐城農業高校で作られた、味が濃く、黄身にハリがある卵が使われています。また、可愛らしくラッピングされており、「子供のお小遣いでも買えるように」と価格は60円から取り揃えています。おすすめは、フワフワで甘さ控えめの「米粉のシフォン



☎ 0246-62-3467
〒 いわき市添野町桑木町52
営 【水・日】9:00～15:00
【月・火・木】9:00～12:00
休 金・土曜



心にあかりを灯して

いわき駅から車で8分ほど、平北白土にある平成25年1月にオープンしたスープカフェ。オーナーの佐藤さゆりさんは、1日に何軒も立ち寄るほどのカフェ好きが高じ、このお店を開きました。

木製のインテリアで統一された温もりあふれる店内は、県内で活動するアーティストの作品も飾られており、小さな画廊のような雰囲気。出入口付近には野菜や雑貨も売られています。

こだわりのスープは丸鶏を10時間以上煮込み、コラーゲンがたっぷり。地元の契約農家が無農薬・無化学肥料で育てた野菜は、どれも甘みがあり、スープの他にもサラダやピクルスなど野菜本来の味を生で楽しむメニューも豊富に揃っており、ヘルシーでボリュームがあると評判です。

おすすめは、「ミネストローネのスープドリア 野菜のピクルス付き(980円)」。7種類の野菜やひよこ豆、岩手県産の無添加ベーコンが入っ



☎ 0246-38-3714
〒 いわき市平北白土字中島19-1
営 10:00～(L.O.) 18:00
休 月曜、第1月・火曜 駐 4台



いわきの伝統野菜を次世代へ

いわき市内には、60種類以上の伝統野菜が存在し、半世紀以上受け継がれ栽培されているものもあります。

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、さまざまな取組みを行ってきました。今後は継承していくことに注力し、多くの方が伝統野菜に直接触れられるよう、さまざまな企画を計画して、紹介していきます。

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。

伝統野菜の定植



伝統野菜の定植



茎立菜の苗



ソラマメの苗

平成26年1月に、いわき市フラワーセンターのイングリッシュガーデン内で、「茎立菜」や「ソラマメ」など、伝統野菜の苗の定植が行われました。

今後は、野菜と相性のよいハーブと一緒に栽培し、病害虫の抑制や成長の促進、風味を良くする効果を生み出す「コンパニオンプランツ」という手法で栽培します。四季を通して、いわきの風土に定着した伝統野菜の魅力を伝えるため、栽培、収穫などの体験講座を実施していきます。



いわき市フラワーセンター

☎ **0246-22-5667**
 〒 いわき市平四ツ波字石森116番地
 ☎ 9:00 ~ 17:00 ※入場無料
 休 毎週火曜(祝日にあたる場合は翌日) 12/29 ~ 1/3

凍み餅作りの紹介

平成26年2月、三和町のぶろばんす亭で、凍み餅(しみもち)作りが行われました。

凍み餅とは、餅を凍らせ乾燥させた保存食で、江戸時代から作られています。

作り方は、うるち粉ともち米に、夏に収穫し乾燥保存された「ごんぼっば(やまごぼう)」の葉を水でもどし、半日煮詰めて軟らかくしたものを混ぜて餅をつきます。つき上がった餅を棒状に伸ばし、一晚置いて硬くなったものを手頃な厚さに切ります。それを藁で編み込み、数時間水に浸したあと、日陰で1ヶ月ほど乾燥させて完成です。

食べ方は、半日水に浸けてもどし、軟らかくなった餅を油で焼いたり、鍋に入れたり、様々な方法で楽しむことができます。



ぶろばんす亭

☎ **090-1069-6860**(永山さん)
 〒 いわき市三和町上三坂山神前158-2
 ☎ 11:00 ~ 15:00(土日のみ営業、4月~11月)
 ※「凍み餅」は4月中旬~5月中旬限定で販売します。



ぶろばんす56朝市(マルシェ)



普段は静かな住宅街ですが、旬野菜やお菓子など多彩な商品が並びとたちまち大賑わい。食と人、そして地域をつなぐ朝市です。

☎ **0246-31-1123**
 〒 いわき市中央台鹿島一丁目56-9ぶろばんす56内
 ☎ 4~11月の第2・4日曜 6:30 ~ (売り切れ次第終了)
 ※4月は第4日曜(27日)スタート



つるの足湯市



ゆったりと足湯で癒された後に、新鮮でおいしいお買物を楽しみませんか。観光客の皆様にも喜ばれている話題のスポットです。

☎ **090-3369-7612**
 〒 いわき市常磐湯本町三函280つるの足湯広場
 ☎ 土曜、第2・4火曜 8:40 ~ (売り切れ次第終了)





いわき見える化プロジェクト

見せます!いわき情報局

ようこそいわきへ! 出張いちご園

平成26年1月15日(いいイチゴの日・いわきへ行こう!の日)、新橋のSL広場に、いわきから「ふくはる香」「とちおとめ」約300株の苗を直送し、一日限りのいちご園を再現。この取組みは都内の方々に対して、復興支援への感謝といわきいちごのPRを通じて、いわき市の農産物や観光により理解と親しみを持っていただくため行われました。

港区立御成門小学校の児童や一般来場者の方々が参加した摘み取り体験は、「都内でイチゴ狩りができて嬉しい、いわき市に遊びに行ってみよう」と、大好評。ぜひ、ウェブサイト「見せます!いわき情報局」でインタビューをご覧ください。



いわきのおいしさ確かめ隊がインタビューした、いわき野菜の“おいしさ”検証結果はウェブサイトで発信中です!!

見せます!いわき情報局



大人気
お料理
ブロガー

かな姐さんと いわき野菜でクッキング

平成26年2月1日、いわき野菜のおいしさを検証するため、今回はいわきゴールドしいたけといわきエリンギを使ったクッキングイベントが都内で開催され、キノコが大好きなブロガーさん約30名が参加しました。

かな姐さんを講師に迎え、「しいたけとエリンギのハヤシライス」など、簡単でおいしいレシピを紹介していただきました。参加者からは、「いわき見える化プロジェクトの取組みや、キノコのトリビアなども学べて、楽しかった」という声がありました。

このレシピは「見せます!いわき情報局」の「いわき食材おすすめレシピ」からご覧いただけますので、ぜひお試しください。



プロモーションビデオが
完成しました!



みんなに協力してもらって作った
プロモーションビデオ、見てね!

アグリ☆ファイブの
情報はこちら→

うまいべ!いわき

検索

緊急指令! MISSION さる1号、イチゴでおもてなし!



TO BE CONTINUED...?