

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. 59
2014年6月～8月

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

いわき野菜の
"おいしさ" 検証中。

見せます!いわき情報局 検索

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
アスパラガス生産者
阿部清久さん

特集2:いわき野菜×料理人
吉野 康平さん
(中華料理 華正樓)

特集3:いわきの伝統野菜を次世代へ
伝統野菜とは
伝統野菜の見学&試食会
第4回いわき昔野菜フェスティバル

教えて!ブルーベリー農園
大和田自然農園
草木山荘
ピコブルーベリー農園
いわき見える化プロジェクト
見せます!いわき情報局
いわき農産物マスコットキャラクター
GO!GO!
アグリ☆ファイブ



■表紙:いわき市三和町で栽培されているアスパラガス。太くてやわらかい福島県オリジナル品種の「ハルキタル」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

カンタン! オイシイ! ほっこり料理

農家さんに聞いた、旬のアスパラガス
をおいしく食べるレシピをご紹介します。
手軽に作れ、お弁当にもピッタリです。



レシピを教えたのは?



阿部 康子
(あべ やすこ)さん

いわき市三和町のアスパラガス
農家。「ハルキタル」と「ムラサキ
アスパラ」を栽培しています。

Delicious!!

アスパラガスと
ちくわの天ぷら

材料 ◆アスパラガス…4本 (2人分)
◆ちくわ…4本 A(天ぷら粉…大さじ2 水…大さじ2)
◆油…適量

作り方 ①アスパラガスを固めに茹でる。
②ちくわと茹でたアスパラガスを、食べやすい大きさに切る。
③アスパラガスをちくわに詰める。
④Aを混ぜ合わせ、③にからめる。
⑤④を高温(約180℃)の油でキツネ色になるまで揚げ、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。



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

三和

アスパラガス生産者・阿部清久さん

「アスパラが大好きな妻と、あべまひるさん」



(代表) 阿部清久さん
妻: 康子さん

春に芽生える旬の味

三和町に約1500平方メートルの敷地を持ち、農業を営む阿部清久さんと奥さんの康子さん。現在3棟のハウスでアスパラガスを栽培しています。主な品種は、身が柔らかく、シャキシャキとした食感の「ハルキタル」と、目に良いといわれるアントシアニンを多く含んでいる「ムラサキアスパラ」です。

市内から仕入れた堆肥を使用した有機農法を取り入れ、大切に育てられたアスパラガスは、皮がとて柔らかく、瑞々しい茎の食感が評判です。

栽培を始めたのは平成19年。米農家をしていた阿部さんが、他に育てる作物を探していたところ、研修でアスパラガスの魅力に触れたことがきっかけでした。

アスパラガスの収穫時期は3〜9月で、木のようにしっかりと根を持ち、一度育つと同じ株に何本もの芽が生え、10年ほど継続して収穫が可能です。しかし、苗を植え

てから収穫できるまでに約3年かかることや、栄養が取られないよう、手作業で雑草や虫の除去を行うなど、手間暇かけてじっくり育てなければいけません。「生産量を増やすことを目標にしている」と、阿部さんは話します。

オススメの食べ方は、茹でたアスパラガスをめんつゆに漬けた「アスパラガスのお浸し」と、表紙面で紹介した「アスパラガスとちくわの天ぷら」。阿部さんのアスパラガスは、「三和町ふれあい市場」で購入できます。



三和町ふれあい市場

☎ 0246-97-3566

〒 いわき市三和町下市萱字竹之内210

営 【4〜9月】9:00〜17:30

【10〜3月】9:00〜17:00

休 火曜 P 約15台



(料理長) 吉野 康平さん

いわき野菜 × 料理人

平

吉野 康平さん (中華料理 華正樓)

「よしこのうへいさん(ちゅうかうりより) かせいろう」

人を良くする「食事」を

国道399号線沿い、平下平窪にある黄色い壁が目印の、昭和59年から続く中華料理店「華正樓」。

料理長の吉野康平さんは、東京の調理専門学校を卒業後、料理店での修業を経て、10年前から実家であるこのお店で、幅広い年代に喜ばれる料理を提供しています。

一番人気は、いわき産キャベツを使用した「スタミナ定食(回鍋肉)(900円)」。ブレンドして3時間煮込んだ香ばしい特製合わせ味噌と、契約農家であるファーム白石の甘みの強いキャベツを炒めた、ポリウムのある逸品です。ほかにも、「加茂農産なめこと高野豆腐の煮込み(900円)」や、「いわきゴールドしいたけを使用した「肉まん(250円)」など、いわき野菜を存分に味わえます。

いわき野菜との出会いは、「H&F ランス料理店」の萩春朋シェフから、

いわき野菜の魅力と生産者を紹介されたことがきっかけでした。自ら畑や生産現場に足を運ぶことで、生産することの大変さや生産者の想い、何より野菜本来のおいしさを知ることができたそうです。

吉野さんは、「人を良くする事と書いて「食事」。料理人として、生産者の想いを繋ぐ、健康的でおいしいメニューを開発していきたい」と今後の目標を話してくれました。



☎ 0246-23-9548

〒 いわき市平下平窪字四左エ門内152-6

営 11:00〜15:00

17:00〜20:30(L.O.)

休 火曜日(祝日の場合は翌日) P 8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、さまざまな取り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、市の施設で伝統野菜の栽培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。

おくいも

【栽培地域】山玉地区
【特長】一般的なジャガイモより晩生タイプで、でんぷん質が多い事が特徴。ジャガイモと同じ調理法で食べられている。



唐辛子

【栽培地域】勿来町窪田地区
田人町荷路夫地区
【特長】約13cmほどに成長し、真っ赤に熟す。辛味が強く料理のアクセントに使用される。



ウド

【栽培地域】小川町
渡辺町
【特長】日本原産野菜のひとつ。香りが強く、水資源の豊富な地域で栽培される。



伝統野菜の見学&試食会



ウドの酢みそがけ



おくいものサラダ



伝統野菜の見学

平成26年4月23日、いわき市フラワーセンターで伝統野菜の見学&試食会が行われました。「コンパニオンプランツ」という、農薬を一切使用しない栽培方法の見学後は、「おくいものサラダ」「ウドのきんぴら」「ウドの酢みそがけ」など、伝統野菜の料理が振る舞われました。

参加者からは、「伝統野菜を初めて食べたが、香りが高く、とてもおいしかった」「また参加したい」などの声がありました。



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
📅 毎週火曜(祝日にあたる時は翌日) 12/29 ~ 1/3

第4回いわき昔野菜フェスティバル

平成26年3月25日、いわき市中央台公民館で「第4回いわき昔野菜フェスティバル」が開催され、伝統野菜のパネル展示や講演会、生産者やシェフによる意見交換会が行われました。

今回はイタリアンレストランのシェフ奥田政行さんを講師に迎え、生産者との絆の大切さや、山形県で行われているブランド作り事業「食の都庄内」の親善大使としての活動内容を紹介していただきました。

来場者には、「落花生」「むすめきたか」「黒ごま」などの種の配布や、限定100食の「いわき昔野菜弁当(1000円)」の予約販売があり、いわきの伝統野菜を身近に感じられるイベントとなりました。



教えて! ブルーベリー農園

● 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。

大和田自然農園



無農薬栽培のベリーやルバーブなどの摘み取りのほか、「ジャム作り体験」や石釜で焼く「ピザ作り体験」(要予約)もできます。

☎ 0246-36-2591
📍 いわき市好間町北好間字山崎44
🕒 9:00 ~ 15:00 (要予約)

営業期間 7/1(水)~8月末
入園料 大人1,000円
小学生以下500円
(1バック 持ち帰り付)

草木山荘



珍しい品種も多数あり、奥さんのあたたかい手料理の振舞いも好評です。ブルーベリーの苗木も販売しています。

☎ 0246-68-3200
📍 いわき市田人町旅人字横川147
🕒 8:00 ~ 17:00 (要予約)

営業期間 7/1(水)~8月上旬
入園料 無料
持ち帰り 200円/100g

ピコブルーベリー農園



広大な敷地の中で、約70品種のブルーベリーが味わえ、なかには500円玉サイズの大きなものもあります。

☎ 090-6251-3013
📍 いわき市大久町小久字成沢61-186
🕒 8:30 ~ 15:00 (要予約)

営業期間 7/1(水)~8月下旬
入園料 500円
持ち帰り 200円/100g



いわき見える化プロジェクト

見せます! いわき情報局

メディア懇談会

平成26年3月18日、報道関係者を対象に、平成25年度の「いわき見える化プロジェクト」の活動報告とあわせ、いわき野菜の「おいしさ」や「作り手のこだわり」をPRするため、総勢30名を超える報道関係者や生産者が集まり、東京都品川区にある北京料理店、天厨菜館 天王洲店で、「メディア懇談会」が開催されました。

活動報告では、モニタリング検査の結果や見せる課バスツアー、「ふりかけグランプリ@inいわき」をはじめとする各種PRイベントなどの事業報告のほか、「いわきのおいしさ確かめ隊」も出動し、その取組みをPR。また、東日本大震災の復興支援を行うNPO法人「Power of Japan」の理事を務める山野辺仁料理長により、いわき野菜だけの中華フルコース料理(同店にて4月末まで提供)が振る舞われ、その後、コース料理で使用された農産物の生産者も交えたトークセッションにより、いわき野菜の「おいしさ」や「作り手のこだわり」などの魅力を積極的にアピールしました。



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



いわき市の特産品であるサンシャイントマト。今回はトマにゃんが、サンシャイントマトを栽培している「あかい菜園」に行って、おいしさの秘密をレポートしました。

※施設見学をご希望の方は事前にお問い合わせください。



あかい菜園 直売所
☎0246-68-7906
〒いわき市平赤井字一の町55-1
営業 9:00 ~ 16:00 頃 休 日曜



START!

Step 1 定植(苗植え) ていしょく(ぼうえい)

毎年7月ごろ、苗の入替を行います。元気に育つよう願いを込めて、手作業で1株1株丁寧に植え付けていきます。



Step 2 灌水・施肥 かんすい・せいひ

栽培ステージ、生育状況に応じて配合した肥料を水に混ぜ、プログラムで決められた量・回数だけ灌水するシステムです。



Step 3 栽培 さいばい

高設の栽培ベッドを採用し、作業の効率化を図っています。暖房はヒートポンプを使用し、省エネ・節電になっています。



Step 4 収穫 しゅうかく

収穫は毎日朝から。多い日は2トンを超えるときも、すべて手作業で行い、キズをつけないよう大切に摘み取ります。



Step 5 選果 せんか

お客さまに届いた時を考えながら、丁寧にトマトのキズ・出来具合・サイズを選別し、箱に詰めていきます。



Step 7 出荷 しゅつか

その日に採れたものを、その日のうちに市場へ出荷します。「サンシャイントマト」として店頭並びます。



Step 6 検査・測定 けんさ・そくてい

残留農薬、放射能の定期的検査と日常での生育調査を実施しています。



管理された栽培施設では、大玉トマトのほか、彩り鮮やかなトマトや新食感のミニトマトを栽培しています。直売所にて新鮮なトマトの販売もしています。

教えてくれてありがとうとニャ!

また来てね!

(代表取締役) 船生 典文さん

GOAL!