

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. 63
2015年6月～8月

Iwaki brand farm product news

いわき見える化プロジェクト
見せます!いわき情報局

アンバサダー
募集中!!

iwaki
Vegetable
Ambassador
いわき野菜アンバサダー

見せます!いわき情報局



見せます!いわき情報局
いわき野菜アンバサダー
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
いわきの新ブランド米
Iwaki Laiki
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
小松 登美子さん
特集2:いわき野菜×料理人
栗崎 透さん(レストラン シェ 栗崎)
特集3:いわきの伝統野菜を次世代へ
伝統野菜とは
いわき昔野菜保存会設立

教えて!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:6月から収穫時期を迎えたインゲンマメ。色よし!歯ごたえよし!どんな料理にも合わせやすい「いちす」(品種名)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

インゲンマメのスペイン風オムレツ

材料 (2人分)
◆インゲンマメ…5本
◆ベーコン…5枚
◆ジャガイモ…小1個
◆卵…3個
◆牛乳…少々
◆めんつゆ…適量

作り方
① Aを混ぜ、ソースを作る。
② インゲンマメは茹で、冷水で冷やしてから水切りし一口大に切る。ベーコンは一口大に、ジャガイモは千切りにする。
③ 溶いた卵に少量の牛乳を加え、めんつゆで薄味に味を付ける。
④ フライパンに油をひき、ベーコン・ジャガイモを炒め、火が通ったらインゲンマメを加え、軽く塩コショウで味を付ける。
⑤ ④とは別に、小さなフライパンに油大さじ1を熱し、強火にして③を回し入れ、かき混ぜながらやや火が通ったところで④を加える。
⑥ 更にかき混ぜながら焼き、完全に卵に火が通る直前で火を止める。
⑦ 器に盛り、①をかけて完成。

◆角切りトマト…小1個分
◆塩コショウ…適量
◆オリーブ油…適量

レシピを教えてくださいの?
栗崎 容子
(くりさき ようこ)さん

いわき市南白土にある「レストラン シェ 栗崎」のソムリエ。ワインに合ういわき野菜の料理を教えてくださいました。

市内量販店にて
好評発売中!

平成26年産
いわきの新ブランド米
いわきライキ
Iwaki Laiki

【Laiki】ライキ=「特別な食べ物である米」を意味するハワイ語

全国有数の日照時間を誇る福島県いわき市で、ミネラル豊富な肥沃な大地と澄んだ水によって育まれた「いわき産コシヒカリ」を通常以上に磨き上げました。いわきが生んだ白いダイヤ「Iwaki Laiki」をご賞味下さい。

かつて、石炭産業が衰退し、いわき市のピンチを救ったフラガール。地震・津波による災害や原発事故の影響による風評被害を克服し、いわき市の農業はフラガールと共に立ち上がりまします。

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協力いただいた方の中から、抽選で33名様にプレゼントが当たります。

3名様に夏野菜セット
※写真はイメージです

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!

見せます!いわき情報局

※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。

いわき農家の声

代表：小松登美子さん



小川 小松登美子さん

「こまつとみこさん」

まっすぐな想いを込めて

小川町でインゲンマメを栽培している小松登美子さんは、もともと兼業農家でさまざまな野菜を栽培していましたが、20年前、数ある野菜の中でも生産性の高いインゲンマメの栽培を本格化させました。

小松さんは、ビニールハウスと露地を使い分け、年間3サイクルで栽培しており、6月から11月まで収穫をします。美味しく味わうための出荷規格が決まっているため、最盛期は毎日早朝より作業が始まります。

インゲンマメは、まっすぐ育てるのがむずかしく、肥料と水やりの配分を間違えると曲がってしま

うため、小松さんは、20年間独自の農業日誌をつけています。その年の気候や、成長過程に応じた作業内容、専門家から受けたアドバイスを日誌に書き留め、いつも参考にしています。「インゲンマメは子育てと一緒に話しかけながら育てると、素直にまっすぐ育つので、毎日愛情をこめて世話をしています」と小松さんは話します。収穫した豆は、JAを通し市内スーパーに並び、柔らかく甘味があり食べやすいと評判です。

「これからもインゲンマメ一筋、体が元気な限り、愛情をたっぷり注いで育てていきたい」と、目標を話してくれました。



平 栗崎透さん(レストランシェ栗崎)

「くりきとおるさん(れすとらんしえくりき)」

畑からお皿まで

いわき駅から車で約10分、平南白土にある落ち着いた雰囲気のレストラン。店長の栗崎透さんは、地元いわきでフレンチ料理を作りたいという想いから、東京のレストランで修業を重ね、昭和62年にこのお店をオープンしました。

自家栽培のいわき野菜をたっぷり使用したメニューは、セット・コース(ランチ1,400円、ディナー2,600円)から肉料理・魚料理が選べます。朝採りの新鮮な野菜は、甘く味わい深いと、特に女性に人気です。

栗崎さんは、いわきの伝統野菜を使用した新メニューを考案中で「お客様に、旬の野菜を味わって頂きたい」と話してくれました。



(オーナーシェフ)栗崎 透さん (ソムリエ)栗崎 啓子さん

栗崎さんは、無農薬・無化学肥料で栽培されたいわき野菜の美味しさに魅せられ、料理に使用するようにになりました。当初は直売所から仕入れていましたが、平成14年からは独学で野菜栽培をスタート。今ではメニューのほとんどに、自身で配合した有機肥料で栽培した、こだわりの野菜を使用しています。

野菜栽培は、友人や親せき、知



レストラン シェ 栗崎

☎ 0246-21-3363

〒 いわき市平南白土2-10-6

🕒 ランチ12:00～15:00 (L.O.13:30)
ディナー18:00～22:00 (L.O.20:00)

🏠 月曜、第1・第3火曜

いわきの伝統野菜を次世代へ

いわき市内には、70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を栽培していきます。

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。

いわき昔野菜保存会設立

平成27年4月18日、いわき市暮らしの伝承郷で「いわき昔野菜保存会設立総会」が開催されました。いわきの伝統野菜を保存し、普及させるため発足された「いわき昔野菜保存会」。今回は、設立総会と農作業体験が行われました。

農作業体験は畝(うね)作り、草ひきなど畑の下準備から始まり、金時豆、おかごぼうの種まき、サトイモの植付けを行いました。お昼は、イタリアンレストラン「terrazza」特製の昔野菜を使ったいわき昔野菜弁当が振る舞われました。「いわき昔野菜保存会」は、今後も農業体験や料理教室などの活動を実施していきます。

金時豆

【栽培地域】平下山口地区、常磐上矢田町
【特長】鮮やかな赤紫色で、ホクホクした食感と優しい甘味が特徴。煮豆として食べられている。



おかごぼう

【栽培地域】渡辺町田部地区
【特長】一般のゴボウと比べ太くて大きい。肉質が柔らかく、甘みが強いので、混ぜおこわや肉巻きに最適。



サトイモ

【栽培地域】市内全域
【特長】食感がしっかりしていて、ぬめりが強い。秋に収穫し、土の中で保存すれば春まで食べられる。



「いわき昔野菜保存会」では、現在、会員を募集しています。「つくる人」「食べる人」「広める人」、関わる全ての人を楽しめる会を目指しています。

いわき昔野菜保存会事務局

いわき市平字作町2丁目1-9
エスビル2F(いわきリエゾンオフィス
企業組合内)
TEL / 0246-35-1430
mail / agri@iwaki-liaison.co.jp



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ハ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。

営業期間
7/1(火)~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)

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

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。

営業期間
7/1(火)~8月上旬

入園料
無料

持ち帰り
200円/100g

☎ 0246-68-3200
〒いわき市田人町旅人字横川147
営 8:00 ~ 16:00 (要予約)

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。

営業期間
6/26(金)~8月末

入園料
500円

持ち帰り
200円/100g

☎ 090-6251-3013
〒いわき市大久野小久字成沢61-186
営 9:00 ~ 15:00 (要予約)



いわき見える化プロジェクト

見せます! いわき情報局

第2弾見せる課メディアセミナー



平成27年3月18日、東京都港区にある六本木農園で、報道関係者を対象に、第2弾見せる課メディアセミナー「食べて知る! いわき産きのこのおいしさとお安全性」を開催しました。

2月に開催した第1弾「水産物」編に続き、今回は、「きのこ」をテーマに、生産者から、菌床きのこの栽培方法や特徴、風評の状況などを伝えていただくとともに、いわき野菜アンバサダーの方も交えて、見せる課の活動について報告しました。

また、菌床栽培の様子を実際にご覧いただくため、当日は、しいたけ、エリンギ、なめこの菌床培地をいわきから直送。きのこ狩りをご体験いただいたほか、六本木農園の比嘉康洋シェフにより、きのこをはじめ、いわきの農産物だけを使った特別ランチを提供させていただき、おいしさなどの魅力や、復興へ向け、生産者やいわき野菜アンバサダーの方々と一緒に、取り組む姿勢をお伝えしました。

いわき野菜アンバサダー限定バスツアー

日ごろ、いわき野菜のおいしさなどの魅力を発信する「いわき野菜アンバサダー」の方々に、いわき野菜について更に理解を深め、その魅力をより多くの方々に伝えていただきたく、平成27年3月28日、「いわき野菜アンバサダー限定バスツアー～見て、知って、味わっていただく! 春のいわき野菜～」を開催しました。

今回は、いわきいちごやサンシャイントマトの生産施設にて、生産者から、栽培方法などの説明を受けた後、様々な品種のいちごやトマトを試食。

さらに、畑で収穫を体験し、その場で採れたてのおいしさを味わった後に、「Hagi フランス料理店」の萩シェフにご実演いただき、その畑で当日の朝に収穫したばかりのいわき野菜を使った料理をご試食いただきました。

参加された方から、「生産現場を実際に見ることで、おいしさの理由や生産者の想いを知ることができました。」との感想をいただくなど、皆様に、いわき野菜の魅力をご実感いただくことができました。



アンバサダーセミナーの開催日程や申込み方法等は、web、電話でご確認ください。

TEL:0246-24-5822

見せます! いわき情報局



いわき市の特産品である葉ネギ。今回はネギびんが、小川町にある草野グリーンファームに行き、おいしさの秘密をレポートします。



アグリ☆ファイブの情報はこちら!

見せます! いわき情報局



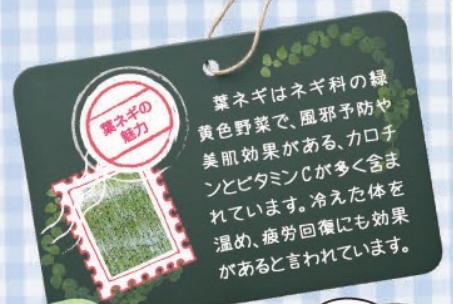
Step 2 栽培 (さいばい)

自動管理システムにより、水と肥料を自動制御して葉ネギの成長を管理します。



Step 3 出荷・販売 (しゅつか・はんばい)

収穫した葉ネギを、その日のうちに袋詰め。翌日出荷し、市内のスーパーで販売されます。



みんなのおうちにお届けびん!

GOAL!

草野グリーンファーム

☎0246-83-0256

📍いわき市小川町下小川字広町96

🕒8:00 ~ 17:00

※施設見学をご希望の方は事前にお問い合わせください。



葉ネギ生産者 草野 城太郎

(くさの じょうたろう)さん

葉ネギの秘密

草野さんに葉ネギの秘密を教してもらいました。

Point 1 おいしい食べ方

温かいごはんに刻んだ葉ネギ、かつお節としょうゆをかけて食べるのが絶品です!

Point 2 栽培で工夫している所

水耕栽培なので、培養液や、日頃の水質管理には特に気をつけています。

Point 3 草野さんの葉ネギの自慢は?

一年中いつでも収穫ができるように、液体肥料を使った水耕栽培を導入しています。