

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. 65
2015年12月~2016年2月

Iwaki brand farm product news



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

根本 盈明さん

特集2:いわき野菜×料理人

金成 誠さん(洋風食堂 ヴォン・アペティート)

特集3:いわきの伝統野菜を次世代へ

伝統野菜とは

いわき昔野菜の6次化商品

伝統野菜生産者紹介

いわき市暮らしの伝承郷 収穫祭

教えて!いわきの直売所

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6次化商品列車!おやつ屋 Meguru「ベーグル」、木村ミルクプラント「のむヨーグルトいちご」、磐城農業高校「なしジャム」、JAいわき市「ねぎドレッシング」「おろしパカトマトジュース」
■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

料理人に聞いた、いちごのアレンジレシピをご紹介します。簡単に作れて、いちごの甘さとパルサミコ酢の酸味がクセになるちょっとおしゃれなスイーツです。

レシピを教えたのは?
金成 誠
(かおり まこと)さん

いわき市平にある「洋風食堂 ヴォン・アペティート」のオーナーシェフ。いわき野菜を取り入れた料理を提供しています。

酢っさり風味でおいしいいちごアイス

材料 (2人分)
◆バニラアイス…100g
◆いちご…4個
◆パルサミコ酢…適量

作り方
① いちごを半分に切る。
② バニラアイスと①を器に盛る。
③ パルサミコ酢をかける完成。

平成27年産米
市内量販店にて
好評発売中!

いわき産コシヒカリ
Iwaki Laiki

強い粘りと甘みが特徴の、いわきが生んだ“白いダイヤ”。フラガールをモチーフにしたパッケージが目印です。

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清らかな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。

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 冬野菜セット
30名様に アグリ☆ファイブ クリアファイル&ボールペンセット

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 根本 盈明さん

夏井 根本 盈明さん

いわき市みづき町

高品質のいちごを目指して

平成21年、退職を機に家業のいちご農家を継ぎ、現在いわき市いちご部会会長を務める根本盈明さん。もともとJAいわき市に勤務し、果実を専門にしていました。就農について「栽培に関する情報は十分でできていたので、苦は無く作業を始められました」という根本さんは、長年培ってきた知識と経験に確かな自信を持ち、いちごの栽培に励みます。

おとめ」を栽培している高設のいちご棚は県内でも有数の可動式。天候や日照時間に合わせ棚の向きを調整することで、果実に均等に太陽を当て、甘く大きないちごに成長させます。また、赤色LEDの導入により、夜間の温度管理を徹底し品質向上を目指しています。

広いハウス内では、甘味と酸味のバランスが良い「とちおとめ」、甘みが強く福島県のオリジナル品種である「ふくはる香」を育てています。これまで土耕栽培が中心でしたが、作業効率や品質向上のため、徐々に高設栽培へと切り替えているそうです。現在「とち

いわきいちごをもっと県内外に広めたい一方、生産者が減少しているのが現状。かつて200名以上のいちご農家がいきましたが、現在は30名程になりました。そんな中でも根本さんは「いわきブランドとして定着しているいちごの品質を維持し、皆さんに愛されるいちごを作り続けたい」と力強く話してくれました。



いわき野菜 × 料理人

平 金成 誠さん

いわき市平字田町56-1 洋風食堂 Buon Appetito

多彩な野菜を、召し上がれ

「Buon Appetito」は、いわき駅近くの銀座通りにあるおしゃれな洋風食堂です。オーナーシェフの金成誠さんは、料理学校を卒業後、京都の祇園で懐石料理を学び、寿司屋と洋食屋で修業し、現在に至ります。

店名の由来は、イタリア語で、たくさん召し上がれ。色鮮やかな旬の野菜をふんだんに使い、「先味」見た目の綺麗さ、「中味」食べて美味しい、「後味」食べ終えた後の満足感にこだわって料理を作っているそうです。

いわきの野菜は、味がしっかりとしているので、素材の味を楽しんでもらうために味付けはシンプルに、お客さんの健康にも気をつかったメニューを提供しています。

ランチのおすすりは、黒ゴマの香ばしい風味とコクがあるカレーに、旬の野菜をのせた「黒いヴォンカレー」いろいろ野菜添え(110円)。また「真鱈のマッシュポテト焼き(110円)」は、肉厚な鱈と地元産メークインのマッシュポテトに、紫玉ねぎと大葉の和風ソースがかり、さっぱりヘルシーな仕上げ。



洋風食堂 Buon Appetito
(ウエン・アペッティート)

☎ 0246-22-0760
〒 いわき市平字田町56-1
🕒 ランチ 11:30-14:30
🕒 ディナー 18:00-23:00 (日曜はランチのみ営業)
🗓 火曜日

がりは女性に人気があります。夜のメニューは多種多彩で、珍しい野菜を取り入れた創作料理が楽しめます。地元の新鮮な野菜を仕入れるために、畑まで出向き、収穫をする事もあるといいます。また地元食材の新たな食べ方や魅力を紹介する活動として、中央卸売市場や東部ガスにて料理教室の講師をしています。

これからの目標は、自ら狩猟したジビエ料理に地元野菜を使ったメニューを加えたいと目を輝かせて話してくれました。これからもお客さんを驚かせ、楽しませてくれるお店です。

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。



昔かぼちゃベーグル

【商品名】かぼちゃベーグル
【販売店】おやつ屋 Meguru
【特長】ブラックココア生地で甘い昔かぼちゃを包みました。暖むとオレンジの香りが広がる、大人味のベーグルです。



のりまめピクルス

【商品名】のりまめのピクルス
【販売店】HAGIフランス料理店
【特長】5年ほど研究して仕上げた酸味とコクが絶妙な調味液に、ほのかな海苔の香りと甘みが上品なのり豆を漬けたピクルスです。



おくいもコロッケ

【商品名】おくいもコロッケ
【販売店】ダイニングレストラン・スープ
【特長】大きめにカットされたホクホク食感のおくいもと、肉汁たっぷりのジューシーな国産牛挽肉の食べごたえ満点なコロッケです。



いわき昔野菜の6次化商品

平成27年度から、いわき昔野菜をもっと身近に味わっていただくようと、市内飲食店の協力により、新たな6次化商品の開発が進められています。

伝統野菜生産者紹介

いわきとつくり芋

【名前】いわきとつくり芋
【栽培地域】赤沼地区
【特長】粘性の弱い長芋と粘性の強い自然薯との中間のほどよい粘りがある。下がふつくと丸みを帯びた徳利型。



【生産者】新妻信夫さん
(にいつまのぶおさん)

さとまめ

【名前】さとまめ
【栽培地域】田人町荷路夫地区
【特長】100年以上受け継がれ、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。



蒟蒻

【名前】蒟蒻
【栽培地域】田人町黒田地区
【特長】ねばりの強さが特長。こんにやくへ加工する際、こね作業を十分に行うことにより、弾力性のあるこんにやくができる。



【生産者】緑川多賀子さん
(みどりかわたかこさん)

いわき市暮らしの伝承郷 収穫祭

平成27年11月14日、いわき市暮らしの伝承郷で「収穫祭」が開催され、いわき昔野菜保存会から約20名の会員が参加しました。「おかごぼう」や「蒟蒻」などのいわき昔野菜をたっぷり使った芋煮汁、「じゅうねん」「むすめきたか」「あおばた」を使ったつきたて餅のふるまいもあり、採れたていわき昔野菜を存分に味わえるイベントとなりました。



「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

☎ 0246-35-1430
✉ agri@iwaki-liaison.co.jp
📍 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)

教えて! いわきの直売所

平成27年10月16日に後田町にオープンした「ファーマーズマーケットいがっぺ」。農家自慢の新鮮野菜や加工品、手作りの惣菜も豊富に取り揃えています。

ファーマーズマーケットいがっぺ



☎ 0246-38-5022
📍 いわき市後田町柳町56番地
🕒 9:30~18:00
📅 定休日/第3水曜日

「いがっぺ」3つのここに注目!!

注目!! いわき昔野菜コーナー



市内で古くから受け継がれ栽培されている昔野菜、手作り蒟蒻などの加工品を販売。冊子やパンフレットの展示もあります。

注目!! 磐城農業高校の特設コーナー



地元である磐城農業高校の特設コーナーでは、生徒が心を込めて作った焼き菓子、季節ごとの加工品を出展しています。

注目!! コミュニケーションスペース



広い店内にはコミュニケーションスペースもあり、ジェラートやコーヒーを飲みながら休憩していただけます。



いわき見える化プロジェクト 見せます! いわき情報局

いわき野菜アンバサダー 1,000人達成!



いわきのさまざまな農作物のおいしさを、もっとたくさんの方々に、見て、知って、味わっていただきたいという思いからスタートした「いわき野菜アンバサダー」プログラム。消費者の皆さんに、それぞれの目線から、いわきの農作物の魅力を発信していただくこと、これまで、計40回のセミナー・バスツアーを開催し、いわき野菜のおいしさやその理由について学んでいただいた方を、「野菜大使」として認定してきましたが、11月30日、目標としていた1,000人を達成しました!

今回のセミナーは、平商業高校さんにて、「出張セミナー」として開催。流通ビジネス科3年生68名の皆さんにご参加いただき、「地元の農作物を楽しみながら知ることができてよかったです!」「ぜひ、友人にもいわき野菜のおいしさを伝えたいです!」との声が聞かれました。

見せる課は、1,000人の野菜大使とともに、今後ますます、いわき野菜のおいしさを発信していきます!

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、どのように測定され、そして穫れたての味はどんなおいしさなのかを体験する「見せる課バスツアー」。

今年度の第1回は、9月26日に市内外の消費者の方々、第2回は、11月8日に首都圏料理店のシェフの方々、それぞれ19名を対象に開催しました。

第1回では、放射性物質検査を見学した後、いちじくやエリンギ、サンシャイトマトの生産現場の見学・試食、さらに、お昼は、いわき野菜をふんだんに使った絶品中華料理と、そのおいしさを見て、食べて、実感していただきました。



第2回では、畑で、穫れたての里芋などを使った豚汁を味わっていただいた後、「HAGIフランス料理店」萩春朋シェフをはじめ、地元と首都圏のシェフがコラボし、いわきの旬の野菜や試験操業で穫れた魚などを使って、即興で料理を作るという企画を行い、シェフからは、素材本来の味の濃さなど、いわき野菜のおいしさを称賛する声をいただくことができました。

見せます! いわき情報局



給食に使った
地元野菜はこれ!

三和町三坂地区で収穫されたカボチャで「黄色いハート(九十栗)」という品種。甘味があり、なめらかな舌ざわりでカレーなどの煮込み料理に向いています。そのカボチャを皮ごと入れ、じっくり煮込んだ栄養満点のカレーです。



いわき市立三和小学校

START!

栄養士さんの紹介

三和学校給食共同調理場の栄養士を務めるのは阿部給里子先生。子どもたちに地元野菜のおいしさを知ってもらおうと同時に、農家さんの思いや苦労も伝えていきたいという思いから、職場の近くにある「三和町ふれあい市場」のお母さんたちから日々旬な情報を仕入れ、学校給食の献立を考えています。特別給食の日には、農家さんの顔写真入りの「ランチタイムニュース」を配布し、給食時に各教室を回り野菜の紹介をしている阿部先生。今後は、学校と連携し、子どもたちと農家さんが直接触れ合う機会も作っていきたくと話してくれました。



栄養士:阿部 給里子(あべ えりこ)さん

Step 1 献立考案 (こんだてこうあん)

給食の献立は約1ヶ月前に決定。食材をどのように調理すればより美味しくなるか、調理スタッフが集まり話し合います。

Step 6 給食完成 (きゅうしょくかんせい)

子ども達が配膳し、完成。



三和小学校の紹介

「三和小学校」は、平成27年4月、三和地区5つの小学校を統合し新たなスタートを切りました。全校児童98名の元気いっぱい学校です。小中一貫で「三和ふるさと教育」を推進し、ふるさとへの誇りと愛着をはぐくんでいます。

学校生活の中で楽しみにしている時間のひとつが給食。三和の野菜は本当においしいです。身近な農家の方が作った食材の給食で会話が弾み、郷土愛も深まっています。

三和ならではの給食に子どもたちは大喜びです。

Step 2 生産者訪問 (せいさんしんしゃほうもん)

栄養士の阿部さんが、実際に農家さんと会い野菜の特徴や栽培方法を聞き、野菜の情報収集をします。

Step 5 配達 (はいたつ)

トラックに積み込み、3小学校、1中学校へと運びます。



大内 克之校長 (おうち かつゆき)

「三和小学校」は、平成27年4月、三和地区5つの小学校を統合し新たなスタートを切りました。全校児童98名の元気いっぱい学校です。小中一貫で「三和ふるさと教育」を推進し、ふるさとへの誇りと愛着をはぐくんでいます。

学校生活の中で楽しみにしている時間のひとつが給食。三和の野菜は本当においしいです。身近な農家の方が作った食材の給食で会話が弾み、郷土愛も深まっています。

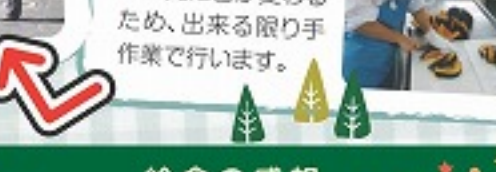
三和ならではの給食に子どもたちは大喜びです。

Step 3 モニタリング検査 (もにたりんぐけんさ)

学校給食で使用する食材は毎日モニタリング検査を実施。地元野菜は2回検査をします。
※検査結果は市のHPで公開しています

Step 4 給食調理 (きゅうしょくちようり)

約280人分を調理。切り方により歯ごたえや見た目が変わるため、出来る限り手作業で行います。



給食の感想

カボチャがはじめておいしかった!

野菜はあんまり好きじゃないけど、今日はおかあさん!!

お家の近くで作ったカボチャがでてうれしかった! **