

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. 66
2016年3月～5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
1,000人達成!!

見せます!いわき情報局

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

石橋洋典さん(とまとランドいわき)

特集2:いわき野菜×料理人

松本 智さん(森のキッチン)

特集3:いわき昔野菜を次世代へ

いわき昔野菜とは
いわき昔野菜の6次化商品
Tane to Tabemono



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

イベントレポート
いわきいちごフェスティバル2016

■表紙:いわきねぎ、畑ですくすく育ってます!

■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

料理人に聞いた、トマトのアレンジレシピをご紹介します。今回は、トマトを使った栄養満点、からだにやさしいベジスイーツです。

トロふわの
トマトと豆乳のムース

材料 (2人分)

A	◆トマトジュース…100cc	B	◆生クリーム…100cc
	◆豆乳…300cc		◆グラニュー糖…50g
	◆板ゼラチン…6g		◆レモン汁…少々
	◆水(板ゼラチンふかし用)…30cc		◆ミニトマト…飾り用

作り方

- ①水でふやかしたゼラチンをそのまま、レンジ500wで10秒ほど加熱する。
- ②Aに、①を加え、混ぜ合わせる。
- ③Bをハンドミキサーで角が立つまでかいた。②にレモン汁を加えて混ぜ合わせる。
- ④お好みの容器に流して冷蔵庫で1~2時間冷やし固めて完成!

レシピを教えてください!
松本 智
(まつもと さとる)さん

いわき市四倉にある「森のキッチン」のシェフ。「業膳マイスター」の資格を持ち、いわき産の食材を取り入れた身体にやさしい料理を提供しています。

「日本が誇る米のブランド2015」に
Iwaki Laikiが掲載されました

米の業界誌「日本が誇る米のブランド2015」(食糧問題研究所発行)にいわき産コシヒカリ「Iwaki Laiki」が紹介されました。この本には、北海道産のななつぼしや、山形県産のつや姫など、全国有数のブランド米が紹介されています。

(掲載記事抜粋)

「東北の湘南」や「東北のハワイ」と呼ばれ、米どころ東北地方で最も温暖で全国有数の日照時間を誇る同市には、かつて本州最大級の炭鉱として戦後日本のエネルギーを支えた『常磐炭鉱』があった。しかし、昭和30年代、エネルギーが石炭から石油に替わり、『常磐炭鉱』は閉山に追い込まれる中、湧き出す温泉を利用した温泉リゾート施設(現・スパリゾートハワイアンズ)を作り上げ、炭鉱から観光へといわき市のピンチを救ったのがフラガールだった。

あれから約50年、東日本大震災、原発事故によって、同市の農産物等は困難な状況に立たされた。米については、全量全袋検査によって安全性が確認されているにも関わらず、市民からも敬遠され市外への取引量も激減した。

このような中、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、フラガールと共に力強く立ち上がるために企画したのが「Iwaki Laiki」だ。

掲載内容はこちらでご覧いただけます

見せます!いわき情報局

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。

3名様に春野菜セット
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

四倉 石橋洋典さん(とまとランドいわき)

「いしばしひのりさん(とまたらんといわき)」

地域に貢献できる 農業を目指して

いわき市の特産品として名の知れた「いわきサンシャイントマト」。3社が加盟している協議会の一つ、「とまとランドいわき」では、日本でも有数のオランダ式養液栽培温室を利用し、徹底した管理の元、年間を通して安定した味を作り続けています。

その中で生産管理を担当しているのが石橋洋典さん。農業大学を卒業後はJA職員として農業に携わり、平成17年にとまとランドいわきへ入社しました。

コンピューター制御の温室とはいえ、夏場の室温は40度以上。水と溶液の供給量でトマトの成長を管理していきます。もう一つのこだわりは、トマトの培地にヤシの実の皮と繊維を使ったココウールを使用していることです。土に比べ細菌が繁殖しにくく、安全性が高いのが特徴だそう。そのほか、太陽光発電設備を導入し、再生可能自然エネルギーモデル農園実証試験を開始するなどの取組みが評価され、平成25年には「第52回農林水産祭天皇杯」を受賞しました。

とまとランドいわきでは、市内の小学校を中心に、全国から年間100団体以上の施設見学の受入を行っています。石橋さんは、参加者



ハウス内

サンシャイントマト

オランダ式養液栽培温室

石橋洋典さん



とまとランドいわき
☎ 0246-66-8630
📍 いわき市四倉町長友字深町30

平成28年2月には、グループ会社である「ワンダーファーム」がオープン。東北最大級の体験ファームとして、注目を浴びています。

へ説明を行っている中で、トマトを嫌いな子が、実際に栽培風景を見て、触れ、知ることによって「トマトが食べられるようになった」と変わるの嬉しさと話してくれました。「地域の皆さんに支えられている企業だからこそ、地域に貢献し、一人でも多くの方に自慢のトマトを好きになつてほしい」、そんな想いで日々栽培をしています。



(上)ピュッフェ式 / (下)窯焼きピザ



シェフ:松本智さん



広々とした店内



外観

森のキッチン料金表(90分)

	ランチ	ディナー
大人(中学生以上)	¥1,500	¥2,300
シニア(65歳以上)	¥1,300	¥1,800
子ども(小学2~6年生)	¥800	¥1,000
キッズ(4歳~小学1年生)	¥500	¥500

※別途、消費税を頂戴いたします。
※3歳以下は無料。
※バスツアー、団体予約などは別途お問い合わせください。



森のキッチン
☎ 0246-38-8853
📍 いわき市四倉町中島字広町1 (ワンダーファーム敷地内)
🕒 ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00)
ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)
※ディナーは金、土、祝前日のみ営業
🏠 毎週水曜日、年末年始

「森のキッチン」では、木目を基調にしたぬくもりのある店内で、トマト料理をメインに約30品目の日替わりメニューをお楽しみいただけます。約70名の契約農家から仕入れる食材はどれもシェフが認める新鮮なものばかりです。いわきの野菜はとにかく味がしっかりしておいしく、珍しい野菜も多いので、積極的に使用し広めていきたいそうです。

農家と料理人が育てた「一番おいしい」森の恵みを味わってみてはいかがでしょうか？

料理長を務める松本智さんは、専門学校を卒業後、フランス校でフレンチを学び、東京のレストランで修行後、いわきのレストランで勤めた食の達人です。

松本さんは、「いわきで育てた野菜をおいしい時期に、おいしい状態でお客様に堪能して頂きたい。今後の目標は、野菜だけのフルコースを開発し、いわきの農家の元気なところを多くの人に食べて知って欲しい。」と熱い想いを話してくれました。

いわき野菜 × 料理人

四倉 松本智さん(森のキッチン)

「まつもとさとしさん(もりのキッチン)」

森の恵みを いっぱい召し上がれ

今年2月24日、常磐道いわき四倉ICをおりてすぐにオープンした、「五感を耕す食」と農の体験ファーム「ワンダーファーム」。その敷地内に、いわき野菜を中心とした旬の食材をピュッフェ形式で楽しめる「森のキッチン」があります。

お店のイチオシメニューは、本格石窯で焼きあげたピザ、トマトの彩りサラダ。そしてトマトをたっぷり使ったスパイシーなトマトカレーです。デザートには、甘みと酸味が絶妙ないちじくのロールケーキ、濃厚なパンナコッタなどがあります。また、松本さんは「葉膳食イスター」の資格を取得しており、味や食材の効能・組み合わせにも心がけています。

いわき昔野菜を次世代へ

いわき市内には、70種類以上の昔野菜が存在し、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、昔野菜の継承・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、多くの方が昔野菜に直接触れられるよう、市内で昔野菜を活用した取り組みを実施していきます。

いわき昔野菜とは

いわき昔野菜とは、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されています。



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、市内の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。

白サツマイモのキッシュ

【販売店】ダイニングレストラン・スープ
【特長】白サツマイモを大きくカットし、サクサクのタルト生地と焼き上げました。白サツマイモの甘味が詰まったスイーツキッシュです。



さとまめのピクルス

【販売店】HAGI フランス料理店
【特長】さとまめの風味を生かすため薄味で仕上げました。さとまめ本来のうまみと甘味が味わえます。



むすめきたかのパンナコッタ

【販売店】イタリア料理とワインの店テラツァ
【特長】生クリームを使用した濃厚なパンナコッタの中に、甘さ控えめに煮たホクホクのむすめきたかを入れた、和と洋の素材を組み合わせたスイーツです。



第3回

「Tane to Tabemono」
「つくる」と「食べる」をつなぐ2日間

平成28年1月13日、14日の2日間「いわき昔野菜」をテーマに、作物の特徴や栽培方法、長年受け継がれてきた理由などを座学、畑でのフィールドワークを通して学んでいただきました。

1日目、オーガニックのスペシャリストジョン・ムーア氏、自然農法生産者白石長利さんを講師に招き、「本物」のオーガニックとは何か、在来種を受け継いでいく意味や大切さについて話していただきました。

2日目、地元生産者と連携し、いわき野菜をメニューに取り入れているスタンプアにて、北林由布子シェフが手掛ける昔野菜のフルコースを楽しみながら、食文化について考えました。



いわき市内にある、レストラン併設の直売所を紹介します！

教えて！ いわきの直売所

がさいの直売所&カフェ 晴しル家



約9名の契約農家から毎朝新鮮な野菜を仕入れる直売所は、障がいのある方々の就労支援、地域の交流の場ともなっています。併設されているカフェでは、野菜をたっぷり使ったメニューを楽しめます。

☎ 0246-84-7931
〒 いわき市平上平窪字羽黒 40-66
営業 10:30~15:00
休 土曜日、日曜日、祝日

からだにやさしいお惣菜 吉福



店内の一角でひっそりと営んでいる直売所には、契約農家の自慢の野菜が並びます。野菜は、メニュー豊富な惣菜やお弁当としても。休憩スペースでゆっくりとくつろぎながら味わえます。

☎ 0246-22-0886
〒 いわき市平字東町 5-1
営業 9:00 ~ 19:00
休 日曜日・祝日



いわき見える化プロジェクト

見せます!いわき情報局

野菜大使が1,000人いるまち いわき



いわきの農作物のおいしさを発信する“いわき野菜アンバサダー”。

現在、1,000人を超える皆様から、WebやSNS、口コミなど様々な方法で、いわき野菜の魅力を発信していただいているほか、「見せます!いわき情報局」ホームページ内でも、“野菜大使”としての活動レポートを紹介していますので、ぜひ、ご覧ください!

また、新たな取組みとして、アンバサダーの皆様が、生産者やシェフの方々とともに、収穫や料理などを行う体験ツアー「いわき野菜アンバサダーミーティング」を開催し、さらに、交流の輪を広げるため、アンバサダーの方なら、自由に投稿できるFacebookグループ「いわき野菜アンバサダーのおすみつき!」を開設しました。

今後も、いわきの“おいしい”を共有しながら、その魅力をどんどん発信していきます!



見せる課バスツアー～見せます!冬のいわき～

2月20日(土)、今年度第3回目の「見せる課バスツアー～見せます!冬のいわき～」を開催し、県内外から20名の方々にご参加いただきました。

今回は、農作物安全確認モニタリング検査と米の全量全袋検査を見学したほか、かまぼこ工場でのちくわ作り体験や、原木しいたけ栽培ハウスでの菌打ち作業や収穫体験、“親バカトマト”生産施設での採れたてトマトの試食、さらに、お昼には、いわき昔野菜を使ったお弁当を召し上がっていただきました。

参加された皆様からは、「検査を実際に見ることで、安心しました!」や「トマト、甘くておいしい!」といった感想も聞かれるなど、いわきの安全に関する取組みや、おいしさなどの魅力を実感していただけたと思います。



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



いわきいちごフェスティバル 2016



2月27日(土)、小名浜美食ホテル潮目交流館で、旬のいわきいちごを楽しむ「いわきいちごフェスティバル2016」が開催されました。会場は甘い香りに包まれ、お子様連れの家族の姿が多くみられました。フルーツアートデモンストレーションでは、いわきいちごを使ったスイーツアートを披露し、匠の技で会場を賑わせました。

そのほか、会場では市内7店舗のブースが並び、いちごケーキやいちごタルト、デザートパンなど、いちご尽くしのイベントとなりました。

県のオリジナル品種「ふくはる香」の無料ふるまいも行われ、来場者からは「いろいろないちごスイーツが味わえて楽しかった」「市内のいちご狩りにも行ってみたいです」との声をいただきました。



GO! GO! アグリ☆ファイブ

いわき農産物マスコットキャラクター

綴小学校の児童に「農業」をより身近に感じてもらうため、今回はアグリ☆ファイブを代表して、くまんまが学習のお手伝いに行きました!!



平成27年12月、いわき市内郷の綴小学校、3年生の社会科の授業の一環として、いわきの農業を学ぶ市役所出前講座が実施されました。

みんなが住んでいるいわき市では、どのような野菜が作られているのか、どのように作られているのかを、市役所職員が農業の先生となり、児童に分かりやすく教えました。

いわきを代表する農作物5品をアグリ☆ファイブの紹介を交え、楽しく学んでいただきました。

