

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. 67
2016年6月～2017年5月

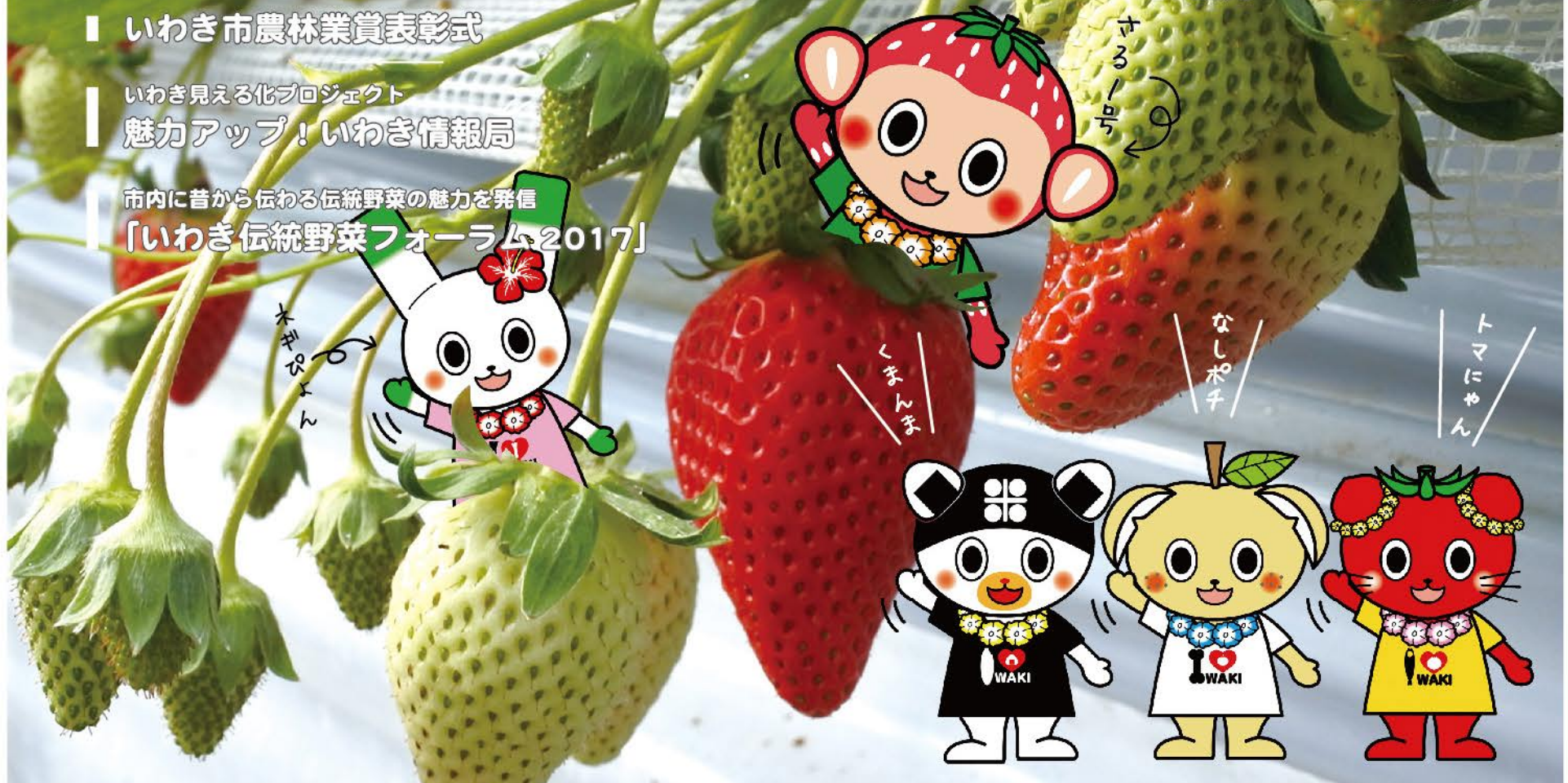
いわき見える化プロジェクト
魅力アップ! いわき情報局

魅力アップ! いわき情報局

Iwaki brand farm product news

- いわきのブランド米でおなじみ
いわき産コシヒカリ Iwaki Laiki に
「Premium Iwaki Laiki」が
誕生しました!
- 魅力発見!
いわきのおいしさ体験ツアー
- いわきいちごフェスティバル
2017
- 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
- 観光いちご園ご案内
- いわき市農林業賞表彰式
- いわき見える化プロジェクト
魅力アップ! いわき情報局

市内に昔から伝わる伝統野菜の魅力発信
「いわき伝統野菜フォーラム2017」



■表紙:今年もいわきいちごが美味しく実りました。福島県オリジナル品種「ふくはる香」
■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

いわきの
ブランド米で
おなじみ

いわき産コシヒカリ Iwaki Laiki に 「Premium Iwaki Laiki」が誕生しました!

Iwaki Laiki とは?

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」です。いわきが生んだ白いダイヤ「Iwaki Laiki」をぜひご賞味下さい。「Laiki」(ライキ)・・・「神聖な食べ物である米」を意味するハワイ語。

History



復興のシンボルである「フラガール」や「塩屋崎灯台」、「サンシャインいわきの太陽」などが描かれた「Iwaki Laiki」は、原発事故によって低下したいわき産米のイメージを回復させることを目的に、平成 26 年 10 月に作られたブランド米です。

Process



毎年、10月に農家が大切に育てた稲穂の稲刈りを行い、30 kgの米袋ごと放射能検査(米の全量全袋検査)を行います。その後、安全性が確認された米を袋詰し、スーパーやインターネットなどで販売されます。



Topics

さらに、

「Premium IwakiLaiki」が誕生しました。 「Premium Iwaki Laiki」の特徴は?

生産者は、米・食味鑑定士協会が認定したプレミアムライセンスクラブベストファーマー。厚いほど食味が良いとされている粒の厚さは、全国標準を大きく上回る2.0 mm以上。低いほどもちもちして美味しいといわれているタンパク質の含有量は、つや姫や青天の霹靂と同等の6.4%以下。「粘り」「甘み」「食感」どれをとっても最高の味です。プレゼントや記念日など特別な日にご活用ください。



いわき市農林業賞表彰式



受賞者 緑川平隆氏

受賞者 遠藤美喜子氏

平成29年2月9日(木)クレールコートにおいて、いわき市農林業賞の表彰式が開催されました。

本市では毎年、農林業の振興と発展に多大な功績のあった方に対し、その栄誉をたたえ、表彰しており、40回目となる今年度のいわき市農林業賞は「個人・団体の部」では、いわき市渡辺町で農業を営む傍ら、農産物直売所「彩花園」を経営する遠藤美喜子さんが女性初受賞となり、「青年の部」では、いわき市田人町で林業と農業(水稲とこんにゃく)を組み合わせた複合経営に積極的に取り組んでいる、緑川平隆さんが受賞されました。

遠藤さんは、いわき市農業委員、旧JAいわき中部女性部渡辺支部長、いわき市直売所連絡協議会会長などを歴任され、今もなお、いわき地区生活研究グループ連絡協議会会長に就かれ、本市の農業に多大に貢献されています。平成15年に生産調整による転作作物として「マコモタケ」の栽培を始め、自宅の敷地内の納屋を改装し、直売所「彩花園」を開店。野菜に加え、惣菜やおふかし等も販売しています。

また、「マコモタケ」を活用した加工品の開発にも積極的に取り組まれ、平成28年度には飲食店の協力により「マコモタケ中華まん」を新たに開発されました。

緑川さんは、林業第一人者である父とともに「田人林業研究会」で研究し、良質なスギ、ヒノキを「田人材生産組合」を通じて出荷するなど、「田人材」のブランド化を推進し、地域の林業振興に努めており、福島さくら農業協同組合青年連盟田人支部長を務めるなど、地域活動にも積極的に関わっています。

また、いわき伝統野菜であるこんにゃくを栽培され、生産から販売まで行っています。



いわき見える化プロジェクト 魅力アップ! いわき情報局

「見せる」から「魅せる」へ!

農作物の検査結果等の各種情報を随時公表し、「安全・安心」の判断材料を提供する「いわき見える課プロジェクト」、それを実施する「見せます!いわき情報局 見せる課(通称:見せる課)」。

「プロジェクト」開始から5年、「見せる課」設置から丸4年となる平成28年10月1日に、「見せます!いわき情報局 見せる課」を改め、新たに「魅力アップ!いわき情報局 魅せる課(通称:魅せる課)」を設置しました。

これまでの取組みを通し、風評は徐々に払拭されてきていますが、担い手不足、市場規模の縮小等、震災以前からの課題も相まって、震災前までの消費水準には至っていないのが現状です。

消費拡大を目指し、「魅せる課」では「安全・安心」を判断する情報を見せることを中心に取り組んで来た「見せる課」を発展させ、これまでの取組みに加え、消費者を魅了し、いわき産農林水産物のファンになってもらえるように取り組んでいきます!



平成28年度はこんな取組みを実施!

魅力発見!いわきのおいしさ体験ツアー

モニタリング検査所や旬の野菜の生産者を訪問する体験ツアーを開催。検査体制や美味しさの秘密を教えていただき、同時に、その美味しい旬の野菜を体験。



アンバサダーミーティング

いわき野菜の多様な魅力に触れ、日常的・自発的に、いわき野菜の魅力発信を継続していただくため、アンバサダー同士、生産者、料理人等と交流する場として、ミーティングを開催。



いわき野菜生産者等紹介ホームページ「いわき野菜Navi」

いわき野菜の魅力に触れる機会を創出するため、いわき野菜の生産者とそれを使用している市内飲食店等の相関図的なデータベースを作成し、魅せる課ホームページ上に、いわき野菜生産者等紹介ホームページ「いわき野菜Navi」を公開。いわき野菜を「たべる・かう・つくる」の参考としてご活用ください。



各取組みの詳細は、Web、電話等でご確認ください。

TEL : 0246-22-7471
WEB : <http://misemasu-iwaki.jp/>

魅力アップ!いわき情報局

市内に昔から伝わる伝統野菜の魅力を発信

いわき伝統野菜フォーラム2017

市内に昔から伝わる伝統野菜の魅力を発信するために「いわき伝統野菜フォーラム2017」が平成29年2月9日(木)に内郷のクレールコートで開催されました。

金沢市農業振興課の高勉課長補佐より、「金沢産農産物ブランド新戦略の概要について」、平成9年に金沢市農産物ブランド協会の発足させ、平成26年には金沢農産物ブランド新戦略を策定させるまでのあゆみや、生産から流通、そして消費を推進する活動について事例を交えて講演していただきました。

また、加賀野菜生産者の松本充明氏より「加賀野菜(源助だいこん)のあゆみについて」、代々受け継がれてきた源助だいこんを絶やさずに生産する苦労や現在の取り組みなどを講演していただきました。

はじめ、関係団体等の方々に、いわき伝統野菜の魅力発信や、認知度の向上を図るため、いわきの伝統野菜を地域資源として活用した事例や新たな農業の可能性について事例発表も行われ、農業者の生産意欲の向上やいわき伝統野菜の継承につながる生産拡大、販路拡大の推進を図る意見交換の場となりました。

第2部では、食の交流会を開催し、いわき伝統野菜と加賀野菜を使った料理の試食会も行われました。

いわき伝統野菜の、じゅうねん、わさびだいこん、いわきとっくり芋、むすめきたか、おくいも、小白井きゅうり、こんにやくを使った料理、加賀野菜からは、源助だいこん、五郎島金時、加賀れんこん、金時草そば、せり、二塚からしなを使った料理が用意され、それぞれの伝統野菜の個性的な美味しさを味わいました。



いわき伝統野菜と加賀野菜を使った料理



種の展示



伝統野菜の試食会



じゅうねん生産者 新妻ゆき子氏



源助だいこん生産者 松本充明氏



事例発表会

魅力発見!

いわきのおいしさ体験ツアー

魅せる課では、消費者におけるいわき産農作物に対する安全性への理解の促進を図り、安心感を醸成し、さらには、いわき産農作物の魅力を実感していただくため、市内の放射性物質の検査所といわき産農作物の生産現場を訪問する「魅力発見!いわきのおいしさ体験ツアー」を開催しました。



1 安全性への理解促進

「いわき産農作物安全確認モニタリング検査」の検査所を訪問し、市内における検査体制や検査方法を実際に消費者の方々にご見学いただき、安全性への理解を深めていただきました。

参加者からは「ここまで検査しているなら安心だね」とのお言葉をいただきました。



3 魅力を味わっていただく

いわき産農作物の試食を通して、見て、聞くだけでなく、実際に味わっていただき、その魅力を実感していただきました。

「魅力発見!いわきのおいしさ体験ツアー」を通して、いわき産農作物における安全への理解が深まるとともに、おいしさ等の魅力も実感していただくことができました。



2 魅力を知っていただく

普段はなかなかお話しする機会のない生産者の方から、いわき産農作物の生産方法やおいしさの秘密などを直接お話ししていただき、いわき産農作物の魅力を知っていただきました。

また、収穫体験を通して、実際に参加者の皆さまに農業そのものの魅力を感じていただきました。





菊田小学校でおこなわれた「いわき野菜アンバサダー認定式」のお祝いにアグリ☆ファイブが集合しました！！

いわき市教育委員会、山田公民館、菊田小学校が連携し、いわき・わくわく「しごと塾」が開催されました。菊田小学校3年生児童は、一年をとおして、いわきの農産物の生産、流通、販売、調理について学習してきました。その功績が認められ、「いわき野菜アンバサダー」セミナーに参加した児童へ認定証が交付されました。その卒塾式の認定証授与式に我らアグリ☆ファイブがかけつけお祝いし、楽しく子どもたちと触れ合いました。今後は、「いわき野菜アンバサダー」として、いわきの農産物のおいしさを紹介して欲しいですね。



いわきいちごフェスティバル 2017

2月26日(日)、小名浜美食ホテル潮目交流館で、「いわきいちごフェスティバル 2017」が開催されました。福島県オリジナル品種「ふくはる香」の直売会やいちごスイーツマーケットでは、いわき産いちごを使ったスイーツの販売も開催され、会場はいちごの香りにつつまれ、賑わいをみせました。

いちごパルーンやいちごのプランター展示、フルーツアートデモンストレーションなどの企画もあり、お子様連れの家族も喜んでいました。いわき市公認のご当地アイドルやフラ&タヒチアンのショーを見て楽しみ、食べて満足するいちご一色のイベントとなりました。

観光いちご園ご案内

栽培品種
とちおとめ 章姫 (あきひめ)

アグリパークいわき 観光いちご園

明るく広々とした園内には、約40,000株のイチゴ。バリアフリーゾーンも完備です。

☎ **0246-68-7203**
 〒 いわき市平下神谷字南内記25
 🕒 12月下旬～6月上旬 10:00～16:00
 📅 月曜(祝日の場合は開園)
 🍷 収穫体験(3歳以下は無料) ※時間制限なし・食べ放題

| いちご狩り料金 | 大人(中学生以上) | 小人(小学生) | 幼児・70才以上 |
|---------|-----------|---------|----------|
| 12月～2月 | 1,500円 | 1,200円 | 1,000円 |
| 3月～6月 | 1,200円 | 1,000円 | 800円 |

栽培品種
ふくはる香 紅ほっぺ 章姫 (あきひめ)

大野観光いちご園

3種類のイチゴをおなかいっぱい堪能できます。直売所ではトマトも購入できます。

☎ **0246-33-3434**
 〒 いわき市四倉町玉山字森内23
 🕒 12月23日～6月上旬 10:00～16:00
 📅 水曜(祝日の場合は開園)
 🍷 収穫体験(2歳以下は無料) ※時間制限なし・食べ放題

| いちご狩り料金 | 大人(中学生以上) | 小人(小学生) | 幼児・70才以上 |
|-----------|-----------|---------|----------|
| 12/23～3月 | 1,500円 | 1,200円 | 1,000円 |
| 4月～5/10 | 1,300円 | 1,000円 | 800円 |
| 5/11～6月上旬 | 1,000円 | 800円 | 600円 |

栽培品種
章姫 (あきひめ)

田人観光いちご園

酸味が少ない「章姫」を栽培。人気の手作りジェラートもオススメです。

☎ **0246-69-2448**
 〒 いわき市田人町旅人字下平石70
 🕒 1月3日～6月中旬 10:00～16:00
 📅 火曜・水曜
 🍷 収穫体験(2歳以下は無料) ※時間制限なし・食べ放題

| いちご狩り料金 | 小学生以上 | 3歳～未就学児 |
|---------|--------|---------|
| 1/3～5/7 | 1,200円 | 1,000円 |
| 5/8～6月 | 1,000円 | 800円 |