

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. 68
2017年6月～10月

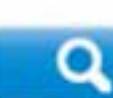
Iwaki brand farm product news

いわき見える化プロジェクト
魅力アップ!いわき情報局



アンバサダー
募集中!!

魅力アップ!いわき情報局



いわきワイナリー

いわきトマトFes!!
～SUN×3 オールスターズ～

いわき野菜×直売所

JAファーマーズマーケット
新鮮やさい館好間店

くまんま



さる1号

トマにゃん



なしぽち

未ザびょん



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

いわき初!

いわきワイナリー
Iwaki winery

平成29年6月10日(土)に「いわき夢ワイン2016」の発表会がありました。

「いわき夢ワイン」は、2013年は赤1種類、2014年は赤・白各1種類を「特定非営利活動法人みどりの杜福祉会(以下、福祉会)」が山梨県勝沼にある東夢ワイナリーでいわき産ぶどうを使って委託醸造、2015年からは福祉会を母体とし設立された「いわきワイナリー」の名称で、果実酒製造免許を取得し、2015年は18種類、2016年は20種類を自社で醸造されたものです。年々改良しておいしくなるように工夫しながら、生産量も増やしており、2016年産ワインは、約9キロリットル(約12000本分)が生産され、市内酒販店でお求めいただけます。

原料となるぶどうは、福祉会が2010年に苗木を定植し、栽培を開始しました。当初は、シャルドネ、メルロー、マスカットベリーAの3種類でしたが、現在は9種類のぶどうを約3ヘクタールで栽培しており、今後も拡大していくとのことでした。

今年も9～10月にぶどうを収穫して、11月には出来立ての新酒を販売し、イベントも開催予定のことです。

-----「いわきワイナリー」の今野麻未さんにワインへの思いをお伺いしました。

“ワインは、人と人を繋ぐ力のあるお酒です。是非、皆さんも大切な人と「いわき夢ワイン」を飲みながら、楽しい時間をお過ごしください。”

平成28年11月には「農福商工連携・着地交流体験型ワイナリー事業」を推進し、農業の振興、共生社会の形成及び地域の活性化を図っていくために、福祉会といわき市の間で、「農・福・商・工連携に関する協定書」が締結されましたので、本市農業振興の一環として、「いわき夢ワイン」が、より多くの方々に親しまれ、いわきの特産品として愛され続ける製品となることを期待しています。

Iwaki Winery

イベントの詳細は、ホームページで確認してください。 [いわきワイナリー](#) [検索](#)

いわき産トマトの直売会では、3大いわき産トマトブランド「いわきサンシャイトマト」「親バカトマト」「いわき愛菜とまと」が勢ぞろいしました。また、いわき産トマトを使った料理やスイーツなどの販売会では、実際に勿来学校給食共同調理場で作られている「なこストローネ」と当フェスオリジナルの「サンシャイトマトカレー」の二種類の学校給食も販売され、大好評でした。



トマト de マルシェ

いわき

トマト

Fes!!

SUN × 3 オールスターズ

6月4日(日)、小名浜美食ホテル潮目交流館で、「いわきトマトFes!! ～SUN×3 オールスターズ～」が開催されました。3大いわき産トマトブランド「いわきサンシャイトマト」「親バカトマト」「いわき愛菜とまと」の直売会や、いわき産トマトを使った料理やスイーツなどの販売会も開催され、多くの来場者で賑わいをみせました。



このほか、潮目交流館会場内では、福島出身のお笑い芸人「なすび」さんのトークショーやアンパンマンショーなどのステージイベントのほか、約20種類のいわき産トマトを展示したブースを開設し、「ミニトマトだけでこんなに種類があるんだ!」「きれいなトマトがいっぱい!」などの声があり、皆様楽しんでいただけたようでした。

これからも、トマトのほか、いちごやねぎをテーマとしたイベントを予定していますので、皆様、楽しみにお待ちください。また、市内の料理・スイーツ店の皆様で、出店にご興味がある方は、いわき市農業振興課園芸振興係(22-7479)までお問い合わせください。



市内4店舗目のJA直営の農産物直売所として、昨年(平成28年)の7月に国道49号線沿いのJA福島さくら好間支店脇に開設した「JAファーマーズマーケット新鮮やさい館好間店」。

店内に入ると、地元の農家さんが丹精込めて作った農産物が並んでいるのはもちろん、大きな大根やニンジン、飾りものや、季節感たっぷりの飾り物で、お出迎えしてもらえます。

店長の高橋さんにお話しを伺いました。

「昨年7月のオープン以降、徐々にお客様はもろもろのこと、地元の生産者にも浸透・定着してきて、いまでは、毎日40名程度の生産者が持ち込んでくれるようになり、棚いっぱいになる新鮮な地元野菜が並ぶようになってきました。」

野菜は鮮度がいいと、味も違います。ぜひ、『採れたてのおいしさ』をお楽しみください。」

いわき野菜 × 直売所

JAファーマーズマーケット
新鮮やさい館
好間店



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の「Premium Iwaki Laiki」

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す。

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。

いわき産コシヒカリ
プレミアムいわきライキ

Premium Iwaki Laiki

【Laiki】ライキ=「神聖な食べ物である米」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。



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。

市内量販店にて
好評発売中！

History



復興のシンボルである「フラガール」や「塩屋埼灯台」、
「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、30kg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、プレゼント用として
「Premium Iwaki Laiki」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2.0mm
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。



いわき見える化プロジェクト

魅力アップ!いわき情報局



<http://iwaki-yasai-navi.jp>

「いわき野菜Navi」知っていますか?

“この野菜おいしい!”

だれが(どのような人)作ってるの?

他にどこで食べられるの?

どこで買えるの?

おすすめの食べ方は?

と思ったことはありませんか?

「いわき野菜Navi」がその疑問に答えます。

「いわき野菜Navi」って何?

「いわき野菜Navi」は、いわき野菜の生産者とそれを使用している市内飲食店、販売所の相関関係がわかるデータベースです。市魅せる課ホームページ「魅力アップ!いわき情報局」から、または、スマートフォンなどでQRコードを読み込むことで見ることができます。

「いわき野菜Navi」はこんな感じです。



どのような人が作っているのかが分かります。その人柄や想いも感じられます。

どのように作られているのかが分かります。知れば、より野菜が美味しく感じられるのではないのでしょうか。



!! 地元野菜を提供している飲食店

!! 栽培野菜を買える場所



この野菜を使用した料理を提供している飲食店や買える場所も分かります。色々な所で味わってみてください。

飲食店についても、どのような人が料理しているのかや、お店の雰囲気分かります。



!! いわき野菜を使ったメニュー

!! いわき野菜の仕入れ先



いわき野菜を使ったメニューや、仕入れ先の生産者が分かります。気に入った野菜の生産者を追いかけてみては。



いわき見える化プロジェクト

魅力アップ!いわき情報局「魅せる課」

TEL: 0246-22-7471 (市農業振興課内)

WEB: <http://misemasu-iwaki.jp>

魅せる課



いわき伝統野菜
【在来作物】

市内では、約70品種の在来作物が発掘されている。自家採種により種や株が引き継がれ、生産者の思いや地域の文化・歴史とともに継承されてきた。最近では和食が世界的にも注目されており、地域産品の掘り起しなど全国的に広がりを見せている。今後、いわき市で重点的に推進していく品種。

- ★ おくいも(じゃがいも)
- ★ じゅうねん
※十六ササゲ・親孝行豆
- ★ いわきとっくり芋
- ★ おかごぼう
※小井きゅうり
- ★ わさびだいこん
- ★ むすめきたか

久之浜第二小学校連携事業(総合学習) いわき伝統野菜教室

～大久地区の伝統野菜を知ろう～



この事業は、次世代を担う子どもたちと生産者との交流を通して、いわきの農業と地域のつながりを学習し、いわき伝統野菜の魅力や地域に伝わる農産物への理解を深めることで、郷土への愛着と感謝の心を養い、いわき伝統野菜の食文化の継承と生産拡大を図ることを目的に実施しています。

本年度は、久之浜第二小学校の皆さんに1年を通して学習してもらい、栽培から収穫、レシピ開発、成果発表会などを通して、地元生産者との交流や連携、郷土愛と地域農業への理解を深める取り組みを実施します。

【1時限目】 4月24日(月)

いわき伝統野菜を知ろう!!

大久地区の伝統野菜の「じゅうねん」について、興味をもってもらうため、大久じゅうねん保存会新妻ゆき子さんの話を聞いたあと、じゅうねんのシューアイスを児童に食べてもらい、「じゅうねん」の味やどんな野菜なのか、興味を持ってもらう取り組みを行いました。

これからの日々の栽培管理については、大久じゅうねん保存会が行って、第4回以降は、苗の成長状況をみながら、栽培観察会や収穫までのスケジュールをきめています。

【2時限目】 5月22日(月)

じゅうねんの種(たね)をまく

じゅうねんの種まきを実施しました。地元生産者の指導のもと、種のまき方、栽培のコツ、管理の仕方などを学習しました。作業の後、大久じゅうねん保存会新妻ゆき子さんからじゅうねんだれの団子とじゅうねん入りみたらし団子の差し入れがありました。各班ごとに団子を試食しながら、苗になるまでの水やりと成長観察などのスケジュールについて説明を受け、今後の役割について確認しました。



【3時限目】 6月28日(水)

じゅうねんの苗を植える

じゅうねん苗の定植を実施しました。畑に移動し、大久じゅうねん保存会の方々を中心に定植の準備と作業手順の説明がされました。作業内容は、等間隔に印をしたロープを張り、児童が一行になって苗を植えました。作業時間は、2時間を予定していましたが、児童の頑張りで30分ぐらいで終了しました。作付面積は、約1反程。予定より早く作業が終了したため、大久じゅうねん保存会より差し入れしていただいたスイカでスイカ割りをしました。