

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. 69
2017年11月～2018年3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



ワンダーファーム
オープン2周年!

いわきいちごいわきねぎ
フェスティバル2018

いわきPark de Kitchen

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

いわき見える化プロジェクト
魅力アップ!いわき情報局

Iwaki Laiki米粉フェスタ2017

いわき伝統野菜フォーラム2018

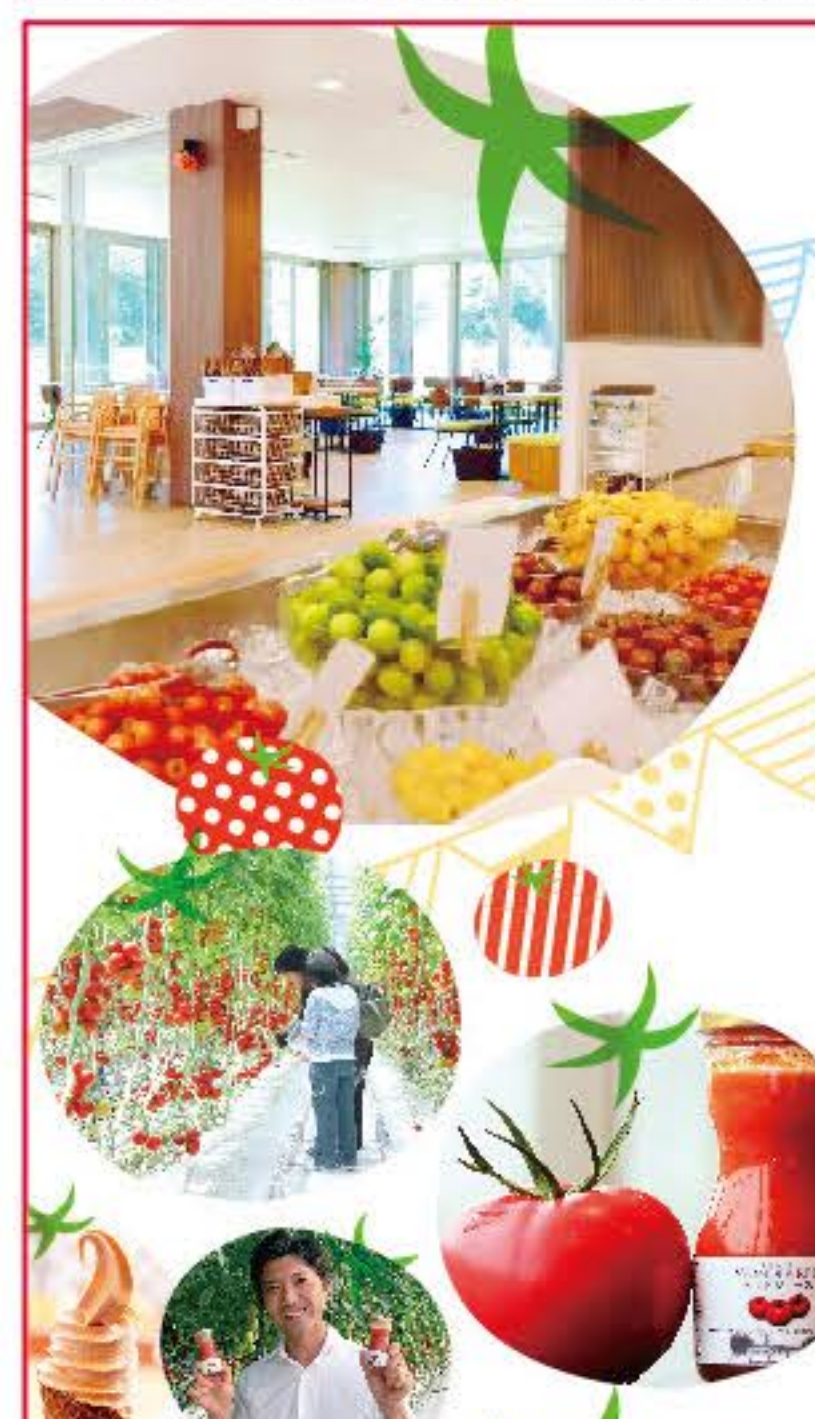
いわき市農林業賞表彰式

サンシャインいわき梨、
いよいよベトナムへ!



■表紙:ワンダーファームの採れたての生食用トマトを使い、森のあぐり工房で加工したおいしいトマトジュース。森のマルシェで販売しています。

■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



ワンダーファームは平成28年のオープンから、この度2周年を迎えました。
農と食の体験を通してその大切さや美味しさを感じられるよう、さまざまな施設があります。
敷地面積2.5ヘクタールのJRとまtrandいわきファームでは、「太陽の恵みをたつぷりと浴びたサンシャイントマトを通じ、生産者とお客様をつなげたい」との思いを胸に、最新鋭の設備の下、11種類のトマトを栽培しています。収穫体験も行っており、収穫したトマトはお持ち帰りできます。平日は予約優先、土日祝は予約不要です。生育状況によりお休みとなる場合があります。
森のキッチンでは新鮮なトマトを使用した料理を中心に、約40品目の日替わりメニューが並び、ビュッフェ形式のレストランです。地元農家の野菜をはじめ、シェフが選んだ旬の食材を楽しめます。屋内に36席、テラスに20席あり、木目調の明るい空間でお食事を楽しむことができます。焼きたてピザのテイクアウトもできます。
森のマルシェでは地元野菜や地元の名産物、オリジナル商品などを販売しています。併設のカフェではパティシエのオリジナルスイーツ



ワンダーファーム
オープン2周年!

各種も販売しています。日によっては、農家さんによる対面販売や調理試食などのイベントも行っていきます。
森のあぐり工房では、採れたての生食用のトマトを使用してトマトジュースやソース、ジャムなどさまざまな加工品を製造しています。時期が合えば、工場見学をすることもできます。
多目的イベント広場では、季節ごとにさまざまなイベントを開催しています。広場にはドッグランスペースもあり、ペット連れでものんびりと過ごすことができます。採れたて野菜のバーベキューも通年実施しています。食材は別途料金がかかりますが、機材の準備は不要でバーベキューが楽しめます。
昨年の収穫祭で、トマト神社も建てられました。
ファーム内には四季の花が咲くガーデン、いわきで育つ野菜の農園もあり、ゆつくりと散策できるようになっています。農園では季節の野菜収穫など、さまざまな農業体験を不定期で行っています。
これからイベントがめじろ押しのでワンダーファームにぜひ足を運んでみてください。

ワンダーファーム
〒979-0215いわき市四倉町中島字広町1
☎0246-38-8851 定休日:年末年始
トマト狩り:平日予約優先、土日祝予約不要
(森のマルシェにて受付)
森のキッチン [昼]11:00-15:00 (L.O.14:00)
[夜]17:00-21:00 (L.O.20:00)
森のマルシェ [夏]10:00-18:00 (4~11月)
[冬]10:00-17:00 (12~3月)



いわきいちご いわきねぎ

フェスティバル2018

いわきのいちご、ねぎPR

「いわきいちご」と「いわきねぎ」の
おいしさと魅力を発信し、市内
消費者に対し、いわきの農業へ
の理解や地産地消の推進、市内の
消費拡大や販路拡大の推進を目
的とした「いわきいちごいわき
ねぎフェスティバル2018」が
平成30年2月18日に小名浜美食
ホテル潮目交流館及びアクアマリン
パークで開催されました。

潮目交流館内では、「さる1号の
いちごスイーツマーケット」とし
て、市内の人気スイーツ店など
による、いわき産いちごを使った
スイーツが販売されたほか、
JA仙台より「メゾン・ド・ガトー
タナバタ」が特別出店し、ベジ
スイーツを販売しました。また、
会場の外では、福島県オリジナル
品種の「ふくはる香」に加えて、

「あまおつ」など県外の6品種を取
り揃えたいちごの直売会や横浜赤
レンガ倉庫にある「グラニースミ
スアップルパイ&コーヒー」の
「ふくはる香のいちごミルクアッ
プルパイ」の限定販売が行われ、
いちごの甘い香りに包まれました。

さらには、建物の外を会場とした
「ネギびよんのねぎ屋台村」では、
市内の料理店などが「いわきねぎ」
を主役とした料理を販売したほか、
土ねぎをそのまま炭焼きにした
「いわきねぎカルソッツ」が販売
され、皆さん「いわきねぎ」の
おいしさに舌鼓をうっていました。
強風が吹く中、たくさんの方が
来場し、イベントを盛り上げてく
れました。

いわき Park de Kitchen vol.1,2,3

いわきの食イベント

平成29年8月20日(日)、11月3日(金・祝)、平成30年1月14日(日)の3回、
いわきアリオス前の平中央公園にて、ふくしまの恵みPR支援事業「いわき Park
de kitchen」が同実行委員会の主催で開催されました。

このイベントは「市内の生産者によるこだわりの農産物と、それらを調理する
シェフの創作料理に出会える場所」をコンセプトに、市内外の消費者に対し、いわき市
産農産物の安全やおいしさなどの魅力を発信し、いわき市産農産物への理解を深め、
消費拡大、地産地消を推進することを目的としています。

会場では、生産者が丹精込めて作ったいわき野菜や加工品、市内の料理人によるいわき
野菜を使用した創作料理が販売されました。また、いわき野菜のPRとして、トマトのキャラメ
リゼを作る料理教室付きのいわき野菜アンバサダーセミナーや、いわき野菜クイズが行なわれ、
各回、多くの方が来場し、売切れが続出するなど、大盛況のイベントとなりました。

11月に開催された第2回目では、メインブースのセンターキッチンにて、市内5店舗の料理人
による、いわき農産物を使用した贅沢なコラボプレートが販売されました。

そのほか、いわきを代表するトマトやねぎ、いちごなどの旬の野菜、いわき野菜のキッシュやスープ、
カレーなど美味しい料理とたくさんの笑顔にあふれた素敵なイベントとなりました。



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。

平成29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した。

4時限目 10月20日(金)
じゅうねんを収穫しよう



当日は、雨のため体育館での作業となりました。保存会の皆さんが栽培圃場で収穫した1反分のじゅうねんを、児童たちが1時間をかけて、ハサミでの剪定や結束、乾燥しやすいように並べる収穫作業を行いました。

1週間ほど乾燥させた後、大久じゅうねん保存会の皆さんに、実を落とし、洗浄、選別をしてもらいました。

5時限目 12月1日(金)
じゅうねん料理をつってみよう



4時限目に児童が収穫したじゅうねんと地元野菜を使い、けんちん汁、じゅうねんおはぎ、じゅうねんどら焼き、豚肉のじゅうねんみそ焼きを親子で各学年ごとに調理を分担、親子で調理実習した後、試食会を行いました。

5校時の授業参観では、これまでの活動報告と感想について、各学年ごとに発表しました。



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みせている。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
※小白井きゅうり
- ★ わさびだいこん
- ★ むすめきたか



いわき見える化プロジェクト

魅カアップ! いわき情報局



いわき野菜6秒CMチャレンジ



▶ いわき野菜6秒CMとは?

いわき野菜6秒CMとは、いわき野菜の魅力を伝える6秒間のCMです。

一般の方々から4コマ絵コンテの形で企画を募集し、応募された250企画の中から10企画を選考した上で、CM制作のプロの手で映像化しました。

いわき野菜6秒CMは、魅せる課ホームページやYouTubeページでご覧になれます。



企画の募集(平成29年10月13日～11月22日)

中学生から大人まで幅広い層から合計250企画もの応募があり、いわき野菜への関心の高さが窺われます。

映像化企画の選考(平成29年11月29日)

映像化作品10企画を選考したのは、市内の生産者やいわき野菜アンバサダーの方々。応募作品は力作ぞろいで、この中から10企画を選ぶのに、皆さん、大変苦勞されていました。

CM完成披露(平成30年2月24日)

いわき市文化センター大ホールにおいて、企画考案者やCMを制作した若手クリエイター等のインタビュー・解説を交えながら、完成したCMを初披露。企画考案者10名に市長から表彰状が手渡されました。



いわき見える化プロジェクト

魅カアップ! 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>

YouTube : <https://www.youtube.com/misemasuiwaki1>

魅せる課



いわき産コシヒカリ

Iwaki Laiki 米粉フェスタ 2017

平成29年9月30日(土)、10月1日(日)の2日間、小名浜港アクアマリンパークにおいて「Iwaki Laiki米粉フェスタ2017」が開催されました。

このイベントは、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故により著しく低下したいわき市産米のイメージを回復し、6次産業化商品の開発等によるいわき市産米の消費拡大と風評の払拭を目的としています。

「Iwaki Laiki(いわきライキ)」の米粉を使用したやきそばやピザ、パンなどの美味しいいわきの食が楽しめたほか、ステージイベントや米すくいなど、盛りだくさんの2日間となり、市内外から4万5千人の来場者があり、大盛況でした。

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。

Yummy

Delicious!

Sweet

No.1

Cool!

Good

Fun!

知ってほしい！いわきに伝わる野菜の魅力

いわき伝統野菜フォーラム2018



いわきの食文化を今に伝える伝統野菜の魅力を知っていただくため、「いわき伝統野菜フォーラム2018」を、平成30年2月9日、内郷のクレールコートにて開催しました。

第一部の事例発表では、大久じゅうねん保存会のみなさんの指導のもと、総合学習「いわき伝統野菜教室」でじゅうねん栽培について学習してきた久之浜第二小学校の児童の皆さんが、地域農業への理解を深める中で芽生えた地元生産者への感謝の気持ちと、人のつながりの大切さについて、自らの言葉で伝えてくださいました。また、児童たちが収穫したじゅうねんを使用したレシピは、どれも思い入れが感じられるものばかりで、私たちの興味をそりました。

次に、「いわき伝統野菜教室」をサポートし、市内の学校給食へ伝統野菜を活用してくださった、四倉学校給食共同調理場の栄養教諭・岡田真樹さんからは、「学校給食への伝統野菜を活用した食育推進について」と題し、食育の面から伝統野菜を活用していく取組みについて発表がありました。また、いわき農林事務所地域農業推進課の石井睦美さんによる「いわき伝統野菜の普及について」の講話では、栽培の注意点と普及における課題を、技術的な視点から説明していただきました。

第二部の食の交流会では、いわき伝統野菜と会津伝統野菜を使用した料理の試食会を催し、伝統野菜の味を堪能していただきました。より多くの方が本市に伝わる伝統野菜を知り、次世代に継承していただけるよう、いわき伝統野菜認証制度を設立し、今年度からいわき伝統野菜とその加工品に認証デザインを使用できるようにしました。地域の宝であるいわき伝統野菜の認証制度をぜひご活用ください。

(認証制度の詳細については市農業振興課園芸振興係まで)



いわき市農林業賞表彰式



受賞者 草野隆氏



受賞者 農事組合法人 天住野菜生産組合



受賞者 特定非営利活動法人 いわきオリーブプロジェクト



平成30年2月9日(金)クレールコートにおいて、平成29年度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、その榮譽をたたえ、表彰しており、41回目となる今回は「個人・団体の部」では、三和町で畜産に積極的に取り組んでいる草野隆さん、また、田人町でベビリーフの水耕栽培を行っている農事組合法人天住野菜生産組合が受賞され、「貢献の部」では、オリーブ研究活動を積極的に行っている特定非営利活動法人いわきオリーブプロジェクトが受賞されました。

草野さんは、優良基礎和牛を積極的に導入・自家保留し、改良を図り、生産技術の向上に取り組みされており、平成29年9月に開催された第11回全国和牛能力共進会に市内から初めて県代表として出場するなどいわき産和牛の名声向上に貢献されています。

天住野菜生産組合は、平成29年9月に組合創立30周年を迎えられ、当初は、ミニトマトのハウス栽培に取り組み、平成9年よりベビリーフの栽培に切り替え、ベビリーフは通常5〜6種類の野菜の組み合わせをするため、15種類の野菜を生産し、季節ごとに組み合わせを変えながら通年で生産・販売するなど、生産技術の向上に取り組まれています。

いわきオリーブプロジェクトは、震災前より耕作放棄地を有効活用し、オリーブを活用した農商工連携の地域産業の6次化を目指され、他業種と連携しオリーブオイル、オリーブ麺やオリーブ茶などを加工・販売し、地域産業の活性化にも貢献されています。

サンシャインいわき梨、いよいよベトナムへ！

いよいよ出陣！ 百しませ、いわき梨！



平成29年8月17日(木)、「ベトナム向け輸出梨出発式」がJA福島さくらいわき梨選果場で開催され、JA福島さくら結城組合長はじめ、全農福島、県、市関係者が見守る中、ベトナムへ向けて「サンシャインいわき梨」400kg(幸水)を輸出しました。

また、出発式同日には、JA福島さくら、JA福島さくらいわき梨部会が内堀知事を表敬訪問し、ベトナムへの「サンシャインいわき梨」初輸出を報告しました。

ベトナムへの「サンシャインいわき梨」輸出プロジェクトは、平成29年1月に日本からベトナムへ梨の輸出が解禁になったことをきっかけに始まりました。

JA福島さくら、JA福島さくらいわき梨部会、全農福島、県、市がタッグを組み、ベトナムの市場調査、輸出のための園地施設の登録、出荷規格検査など様々な課題をクリアし、平成29年に「幸水」3.4t、「新高」1tの合計4.4tを輸出しました。

今年もベトナムへ「幸水」、「新高」を中心に「サンシャインいわき梨」を出荷する予定となっており、海外への販路拡大が期待されます。



「幸水なし」ってなに？

こうすい 幸水なし

甘みが強く酸味が少ない赤なしを代表する品種です。最盛期が8月下旬のため、同じくいわき梨で9月が最盛期の「豊水」、「新高」より早く出荷され、水分が多く、みずみずしくて柔らかな食感が特長です。

