

平成28年度 第1号『ふくしまプライド。』こだわり通信

“夏秋野菜王国”ふくしま特集

- “夏秋野菜王国”ふくしま、シーズンイン (P.1～2)
- データで見る、“夏秋野菜王国”ふくしま (P.2～3)
- シェフと行く！こだわりの生産者・生産現場 (P.4～5)
- 農家民宿・体験レポート (P.6～7)
- 若き生産者・こだわりチャレンジャー (P.8～9)

平成28年7月7日

チャレンジふくしま農林水産物販売力強化事業
広報事務局

“夏秋野菜王国”ふくしま、シーズンイン

多彩な夏秋野菜の産地として知られるふくしま

- 夏秋野菜とは、7月～10月に主な収穫・出荷時期を迎える農作物を指します。
- 福島県では、きゅうり、トマト、ミニトマト、ピーマン、なす、さやいんげん、とうもろこし、えだまめ、アスパラガス、ホウレンソウなど実に多彩な夏秋野菜が生産されています。
- これらの夏秋野菜は県内各地で作られ、夏の産地を彩る風物詩となっています。

■ 福島県の主な農作物カレンダー

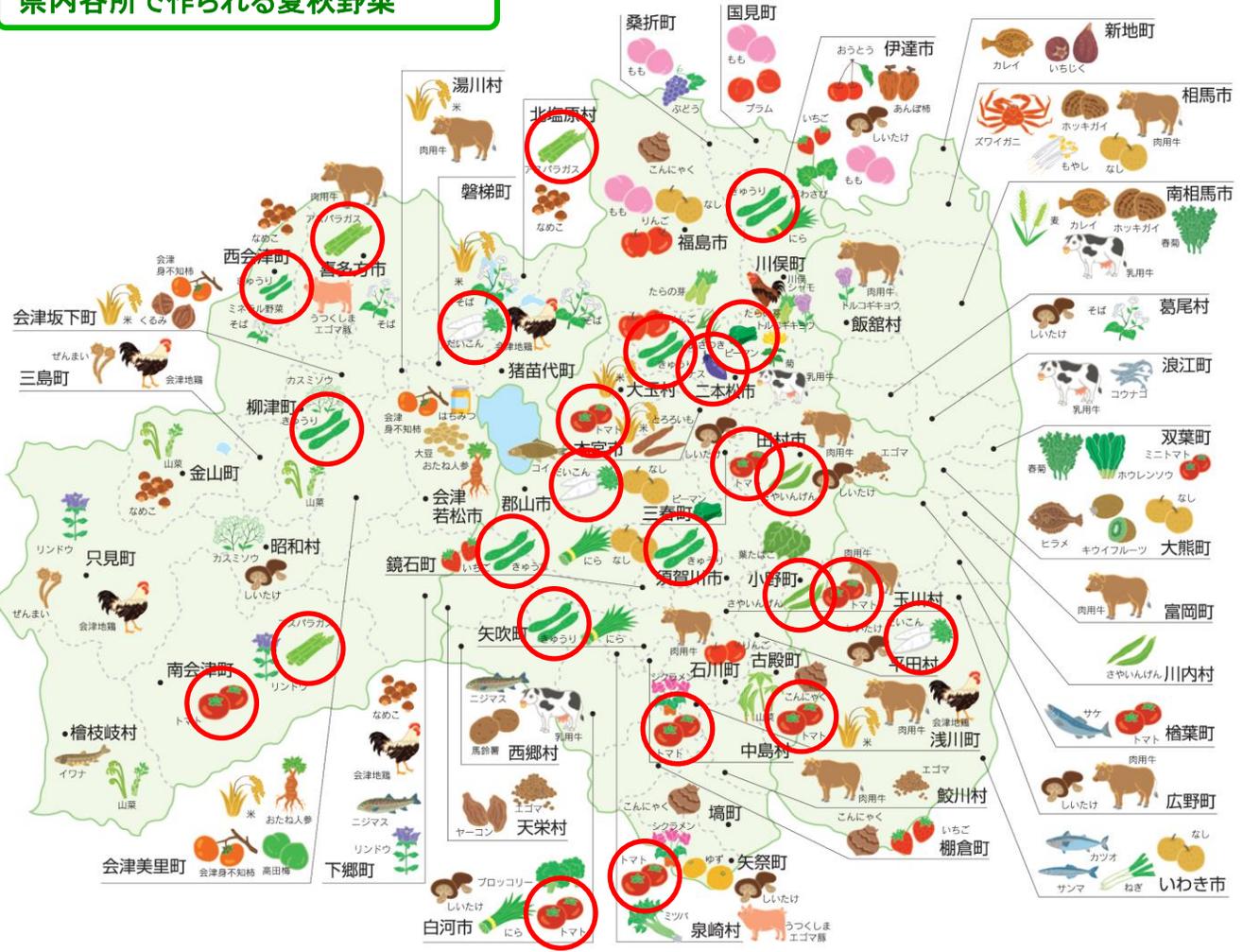
品目	主要産地	夏秋野菜シーズン												
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
きゅうり	須賀川市、伊達市、二本松市													
トマト	白河市、南会津町、郡山市													
ミニトマト	新井町、喜多方市、伊達市													
いちご	伊達市、いわき市													
ピーマン	田村市、三好町、二本松市													
なす	二本松市、須賀川市、郡山市													
カボチャ	二本松市、会津若松市、須賀川市													
さやいんげん	田村市、須賀川市、郡山市													
さやえんどう	伊達市、須賀川市													
スナップえんどう	伊達市													
グリーンピース	伊達市													
とうもろこし	郡山市、矢吹町													
えだまめ(もぎ)	郡山市													
にら	伊達市、須賀川市													
アスパラガス	喜多方市、南会津町													
フロコリー	南相馬市、中島村													
ねぎ	いわき市、郡山市													
ほうれんそう	郡山市、矢吹町													
しゅんぎく	南相馬市、伊達市													
みつば	いわき市、矢吹町													
キャベツ	郡山市、矢吹町													
ミズナ	中島村、田村市													
だいこん	郡山市、南相馬市													
ヤーコン	天栄村													
ばれいしょ	郡山市、南相馬市													
ナガイモ	本宮市													
たらの芽	川俣町、福島市													
あざつき	二本松市、福島市													
葉わさび	伊達市													
モロヘイヤ	中島村													
つるむらさき	中島村、泉崎村													
葉ねぎ	いわき市													



今年も本格的なシーズンに突入するきゅうりの収穫
青々としたきゅうりが夏の到来を告げる

出典：「ふくしまの農林水産物」（福島県・パンフレット）一部改編
<http://www.pref.fukushima.jp/an-ryu/pr-pamph/0.pdf>

県内各所で作られる夏秋野菜



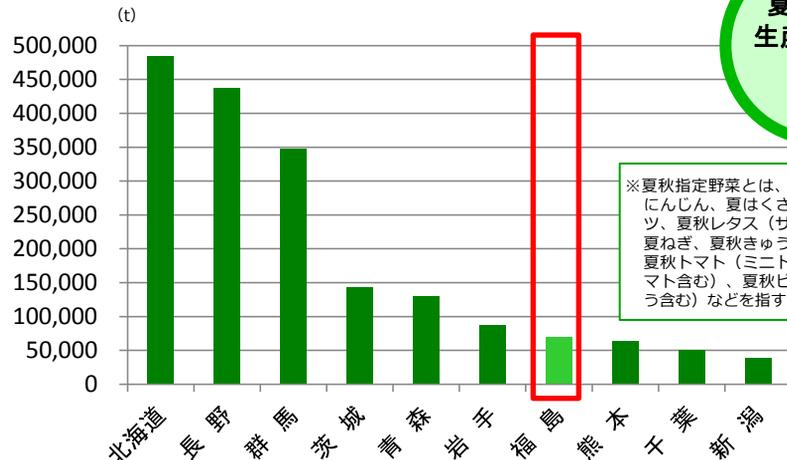
データで見る、“夏秋野菜王国”ふくしま

夏秋野菜の生産量は全国7位、特にきゅうり、トマト、さやいんげんは、生産量が全国で上位の品目

夏秋野菜生産量 全国7位！

■平成27年産夏秋野菜の生産量（夏秋指定野菜※計）

順位	全国	生産量 (t)
	全国	2,430,170
1	北海道	484,389
2	長野	436,942
3	群馬	347,469
4	茨城	143,170
5	青森	129,609
6	岩手	87,271
7	福島	69,077
8	熊本	63,395
9	千葉	50,845
10	新潟	39,217



※夏秋指定野菜とは、夏だいこん、秋にんじん、夏はくさい、夏秋キャベツ、夏秋レタス（サラダ菜含む）、夏ねぎ、夏秋きゅうり、夏秋なす、夏秋トマト（ミニトマト、加工用トマト含む）、夏秋ピーマン（ししとう含む）などを指す。

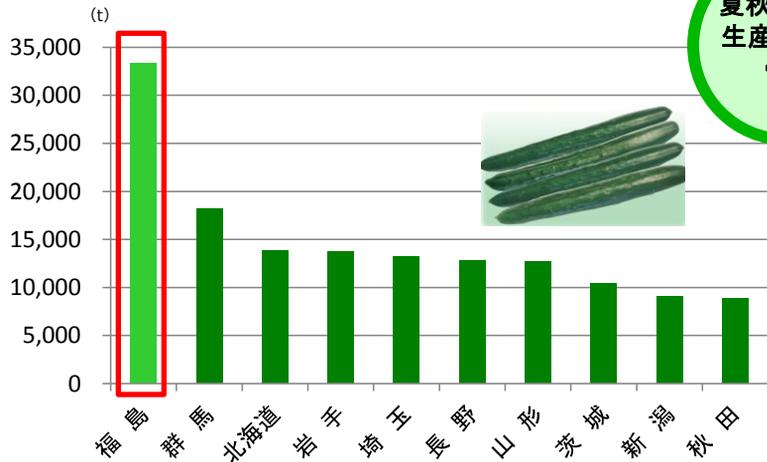
出典：「作物統計」（農林水産省）

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/index.html

夏秋きゅうり生産量 全国1位！

■平成27年産夏秋きゅうり生産量

順位	全 国	(t)
1	福 島	33,300
2	群 馬	18,200
3	北海道	13,800
4	岩 手	13,700
5	埼 玉	13,200
6	長 野	12,800
7	山 形	12,700
8	茨 城	10,400
9	新 潟	9,030
10	秋 田	8,900

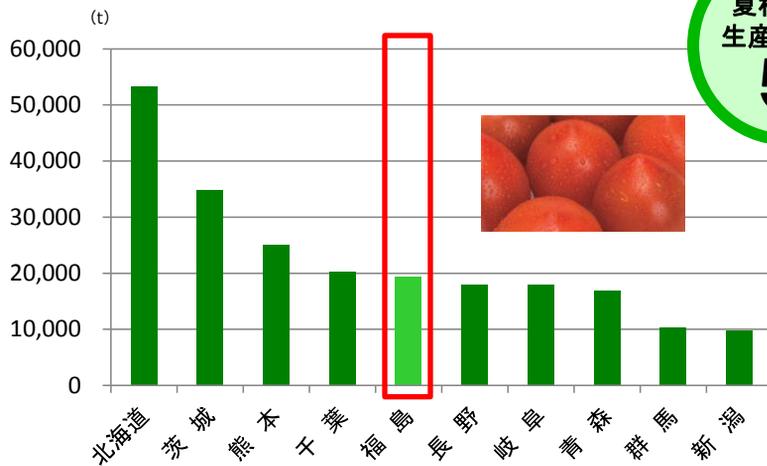


夏秋きゅうり
生産量全国
1位

夏秋トマト生産量 全国5位！

■平成27年産夏秋トマト生産量

順位	全 国	(t)
1	北海道	53,300
2	茨 城	34,800
3	熊 本	25,000
4	千 葉	20,200
5	福 島	19,300
6	長 野	18,000
7	岐 阜	18,000
8	青 森	16,800
9	群 馬	10,300
10	新 潟	9,770

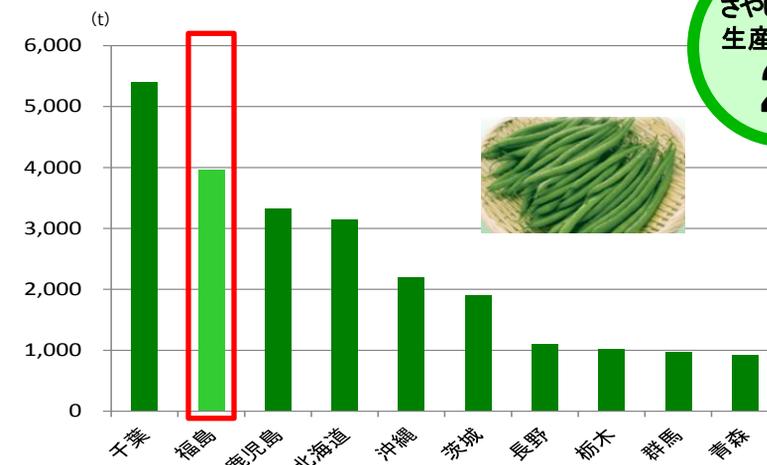


夏秋トマト
生産量全国
5位

さやいんげん生産量

■平成26年さやいんげん生産量 ※さやいんげんは平成26年の通年の生産量です。

順位	全 国	(t)
1	千葉	5,410
2	福島	3,960
3	鹿児島	3,330
4	北海道	3,150
5	沖縄	2,200
6	茨城	1,910
7	長野	1,110
8	栃木	1,020
9	群馬	981
10	青森	929



さやいんげん
生産量全国
2位

～ “夏秋野菜王国”ふくしま特集 ～

シェフと行く！ こだわりの生産者・生産現場

“ひと粒の種から食卓まで”、福島の、郡山ならではの良さを活かし、付加価値のある農産物を提供

シェフ（郡山市）

brAnco fuku che cciano

シェフ 中田智之さん

飛びきりの食材を探し、週に最低3回は、生産者の元を訪ね歩く中田シェフ。最近は、農業の勉強も始め、「近い将来、自分も就農してみたい」と入れ込んでいる。



生産者（郡山市）

鈴木農場

代表 鈴木光一さん

約30年ほど前から独自に野菜の直売所を始め、少量多品種で個性豊かな野菜作りを続けている。これまで手掛けた野菜は、優に数百種に及ぶ。



鈴木農場で収穫した色とりどりの夏秋野菜。「とれたての野菜を見ながら、どんな料理を作ろうかとイメージしている時がすごく楽しいですね」（中田シェフ）

今回は、フレンチをベースとした創作料理で、若くして“郡山にこの人あり”と知られる、レストラン brAnco fuku che cciano の中田シェフとともに、食材の仕入れ先でもある地元の生産者、鈴木農場の鈴木さんを訪問しました。

中田シェフが店を構え、鈴木さんが野菜を生産する郡山は、福島県の中通りに位置し、肥沃な大地と清らかな水、澄んだ空気に恵まれた農業適地です。

鈴木さんは、地元の生産者仲間とともに、多種多様な野菜類の中から、このような良好な生産条件にマッチした、おいしくて存在感のある品種を毎年1つ厳選し、「郡山ブランド野菜」として認定しています。たとえば、にんじん1つにしても、300～400もの品種があると言われていますが、その中から郡山の“新たな顔”となるものを選び、育てているのです。



「郡山ブランド野菜」のパンフレットを手にする鈴木さん。これまで、なすやさやいんげん、たまねぎ、にんじんなど12種を認定してきました。（詳しくは「郡山ブランド野菜協議会」Webサイト <http://www.brandyasai.jp/> ご参照。）



生で食べても「さすけない」（福島の方で「差支えない」の意）ほどおいしいことから命名された「郡山ブランド野菜」の1つ、「佐助ナス」。中田シェフにその場でカットしてもらった「佐助ナス」をかじると、ほとばしるような瑞々しさと甘さが口の中に広がり、思わず飛び上がるほどの味わいです。

旬の自信作を鈴木さんに薦められ、香りを嗅ぎ、味を確認める中田シェフ。



「中田シェフには、いつでもフリーパスで畑に入って構わないと言っています」とほほ笑む鈴木さん。「作った野菜がどのように料理され、食べた人がどんな反応をするかを知るの、生産者にとって重要なことですから、シェフのお店にもよく行きます」と。中田シェフと鈴木さんは、互いに惹かれあう信頼関係で結ばれています。

鈴木さんは、20年ほど前に種の販売も始め、その時、改めて多品種の野菜があることを知り、個人的な野菜作りの世界にのめりこんでいきました。

■鈴木農場（直売所）
〒963-0201
福島県郡山市大槻町北寺18
TEL: 024-951-1814

鈴木農場でとれた野菜は、8月、10月、12月の各第4土曜日に開成マルシェ（郡山市朝日1-13-5柏屋開成店中庭ガーデン）で、また、7月～来年1月の毎週土曜日に青山ファーマーズマーケット（渋谷区神宮前5-53-70）でも販売しています。

鈴木さんの「ふくしまプライド。」

「食べるものを作っているからには、おいしさにとことん、こだわっていきたいですね。自分で品種を選び、どういうものをどういう風に作るかという企画を立てて、食べてもらえるところをイメージしながら作るような農業を心がけています。“ひと粒の種から食卓まで”、福島の、郡山ならではの良さを活かしながら、付加価値のある農作物を提供する。それが私のプライドです」



珍しいコールラビ（和名カブカンラン）
を手にする鈴木さん。

中田シェフの「ふくしまプライド。」

「生産者が何を考え、どういうものを作っているのかということにいつも思いを馳せています。そういう思いは誰にも負けたくないということが、私にとってのプライドなのかもしれません。福島の生産者が作る農林水産物の素晴らしさを、料理という形を介して伝えたい。『福島は、こんなにいい所なんだ』ということを知ってもらおうきっかけになりたい。それが、私がずっとこだわってきたことなのです」



食材の手触りを確かめ、その声に耳を傾けるように、黙々と調理する中田シェフ。



鈴木農場で収穫した夏秋野菜を使い、中田シェフが作った前菜サラダ。野菜そのものの味が生きている。



■brAnco fuku che cciano
〒963-8024
福島県郡山市朝日1丁目14-1
TEL: 024-983-3129

トレーラーハウスを改造したお洒落なレストラン。店名の「brAnco」は、生産者やお客様との間を行ったり来たりする「ブランコ」のような存在でありたいという思いを込めて命名。現在はディナーのみの営業で、毎週月曜日は定休日。

～ “夏秋野菜王国”ふくしま特集 ～

農家民宿・体験レポート

蔵のまち・喜多方で、江戸時代に建てられた蔵に泊まり
農作業を体験、田舎料理に舌鼓を打ちつつ、農家のありのままの生活を知る

農家民宿（喜多方市）

蔵の農泊めぐり

伊藤幸太郎さん
美佐子さん



宿泊客を温かく迎え入れる伊藤さんご夫婦。幸太郎さんは、喜多方市グリーン・ツーリズムサポートセンターの理事長も勤めています。ご夫婦そろって飾らぬお人柄、自然体のおもてなしは、来客に気を遣わせることがなく、まるで実家に帰って来たかのような錯覚さえ抱かせます。

喜多方市のある福島県会津地方は、日本有数の豪雪地帯であり、清らかな水と夏秋の日較差を活かした米どころで、夏秋野菜の産地でもあります。

そして、喜多方市は、蔵のまちとして知られ市内には、今も大小あわせて約4,200棟以上の蔵があるとされています。

また、喜多方市は、グリーン・ツーリズムが盛んな場所で、40軒を超える農家民宿が集中しています。景色が自慢の宿、いろいろある宿など、それぞれに特徴がありますが、蔵に泊まれる宿もいくつかあります。時期にもよりますが、多くの農家民宿で何らかの農作業が体験でき、収穫した野菜を使った食事が自慢の宿も多数あります。



この蔵が一夜の宿。江戸後期の天保年間に建てられたそうです。代々、穀物や味噌を保存するために使われてきましたが、一時期、子供部屋として使われ、その後、農家民宿として活用されるようになりました。



幸太郎さんは、JAの職員を定年退職後、本格的にらの生産を始めました。完熟堆肥をふんだんに使い、肥やしした土で作るにらは、ひと際強い味わいが自慢です（写真左）。

午後、宿に到着したら、さっそく、幸太郎さんが午前中に収穫したにらの出荷作業（袋詰め）を体験しました（写真右）。

家庭菜園のとうもろこし畑（写真左）。これからグングン背が伸びて、盛夏を迎えるころには、立派なとうもろこしが収穫できるようになります。

蔵の農泊めぐりで出される料理の食材の多くも家庭菜園で調達しています。まだ青々としたトマトも、出荷用ではないため、このまま採らずに完熟させます（写真右）。





夏秋野菜のきゅうりとなす（写真左・中）、そしてスナップえんどう（写真右）などを家庭菜園で収穫。

伊藤さんの畑で収穫したにらをふんだんに使い、ぎょうざ作りがスタート（写真左）。皮を透けて見えるほどのにらを使用し農業体験の疲労も回復！（写真中）。



夕食で腕を振るう美佐子さん（写真右）。料理はすべて、美佐子さんのお手製（写真右）。



小学生のお客さんと一緒に吊るしたたまねぎ。 重厚な蔵の扉と壁。断熱性に優れ夏でも快適。 蔵の中では、静謐に時間が過ぎて行きます。

伊藤幸太郎さんの「ふくしまプライド。」

「喜多方市の小学校には、学習科目のひとつに農業科というのがあり、年間35時間程度、農家の方が講師になって農業を教えています。これは素晴らしい取組です。農業の底力が、人間力を育むのです。そういう農業の魅力を、農泊を通じて伝えていきたいと思っています。子供から大人まで、いろんな人と出会えることができ、農泊をやって本当に良かったなと思っています」



■蔵の農泊あぐり
〒966-0011
福島県喜多方市関柴町関柴字関柴502
宿泊料金：大人1泊2食6000円、1泊朝食のみ4400円、素泊まり3700円（全て税抜き）、小学生半額、幼児（3から5歳）1000円（税込み）
※予約・お問合わせは、NPO法人喜多方市グリーン・ツーリズム サポートセンターまで
TEL: 0241-24-4488（平日8:30～17:00）

「農家に泊まりたいという方は、農家本来の姿を見たいと思っているのではないのでしょうか。だから、なるべく特別なことはせず、ありのままの素の生活をお見せしたいと思っています」（美佐子さん）

野菜たっぷりの夕食は、農泊のクライマックス！ 伊藤さんご夫婦と卓を囲み、杯を傾け語らえば、お腹がくちくなる（いっぱいになる）頃には、夜も深々とふけて行きます。

～ “夏秋野菜王国”ふくしま特集 ～

若き生産者・こだわりチャレンジャー

夏秋野菜作りは自然相手だから面白い 正直さを大切に、ごまかさず

夏秋野菜生産者（本宮市）

福島県農業青年クラブ連絡協議会 事務局長
D"ATCH 会長

後藤 剛さん

神奈川県内の大学を卒業し、震災直後に帰郷。心機一転、農家の両親の元で就農し、今は、きゅうり、ミニトマトといった夏秋野菜のほか、米、冬に春菊などを作っています。

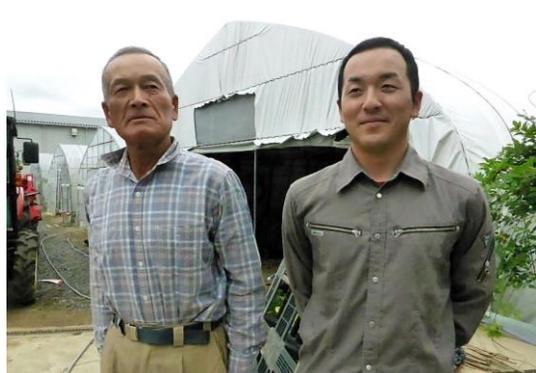
きゅうりにしてもミニトマトにしても、夏秋野菜を育てるうえで共通して重要なのは、水分管理と温度管理です。

とかく収穫や手入れで忙しい時期は、水やりが後回しになりがちですが、そうならないよう、毎朝、ルーティンであげるようにしています。うちの野菜は、ほとんどがハウス栽培ですので、換気も小まめにする必要があります。

このように細心の注意をしても、思い描いたように進まないことも多く、失敗の連続です。「失敗して覚える」くらいの気持ちで、焦らずにやっています。自然相手ですので、いつも前の年と同じようにいくとは限りません。むしろいかにいいことの方が多いのですが、そこがまた、農業の面白いところでもあります。毎年、新しいチャレンジができるのもいえるのです。



きゅうりは、これからの時期が本番です。最盛期になると1日で目に見えてわかるほどの速さで成長し、朝・夕2回収穫しないと大きくなり過ぎて規格外となってしまいます。作業自体は大変ですが、手応えがあり、やりがいを感じられます。



後藤さんのお父さんと（写真左）。「父は、『仕事は見て覚える』という昔ながらの職人気質の人です」（後藤さん）。

豊富な水と肥沃な土地に恵まれた中通りは、県内有数の米どころでもあります（写真右）。

D"ATCHでの活動で得難い友を得る

後藤さんは、福島県農業青年クラブ連絡協議会の事務局長と、D"ATCH（ダッチ）の会長も務められています。D"ATCHとは、地元の若い生産者のクラブ組織です。現在、20代から30代前半までの男女16名が会員になっています（内女性は3人）。就農者だけでなく、農業に関心がある方も受け入れています。月1回の定例会や会員の圃場等で行う相互訪問研修、直販イベントや研究発表会への参加などの活動をしています。会員には、米や野菜だけでなく、果物やきのこの生産者、あるいは酪農関係者等もいてバラエティに富んでいます。

「ここでは、普段あまり知り合えない同年代の生産者とも知り合え、得難い友を得ることが出来ます」と語る後藤さん。「地元の農業活性化のためにも、ゆくゆくは県外から若い就農者に来てもらいたいと考えます。近い将来、D"ATCHなども足掛かりに、移住、営農に向けた支援等々の受け入れ支援体制を組むといったことにも取り組んでいきたいですね」



ミニトマトのハウスに向かう後藤さん。



ミニトマト1本1本を丁寧に観察し手入れをして行きます。



完熟堆肥がミニトマトの味をより濃厚にします。



実り始めたミニトマト。

後藤 剛さんの「ふくしまプライド。」

「近隣のきゅうりの生産者は、きゅうりの選果、箱詰めを1本1本、手詰めで行っています。自分の目で確認していますので品質も確かで、これまで市場でも高い評価を得てきました。そのようにして得られた信頼関係も大きな財産です。それを裏切らないためにも父からは、『正直さを大切にしろ。ごまかすな』とずっといわれてきました。その言葉通りに生きることが、私のプライドです」



生産者は、とかく自分が好きな農産物を生産するものですが、私もミニトマトが好きで生産しています。見た目に楽しくて、消費者の皆さんからも人気が高いので、作っていて嬉しくなります。

日本橋ふくしま館 MIDETTE(ミデッテ)

「日本橋ふくしま館 MIDETTE」では、全国に誇る日本酒や果物、工芸品などの特産品の販売をはじめ、それらの魅力や季節ごとの観光情報、食の安全・安心を確保する取組など、復興に向かう「ふくしまの今」を発信しています。また、市町村や各団体などによる多様なPRイベントも随時開催していますので、ぜひお立ち寄りください。



- 住所/ 東京都中央区日本橋宝町4-3-16柳屋太洋ビル1F
- TEL/ 03-6262-3977
- FAX/ 03-6262-3978
- 営業時間/ 平日 11:00~20:00、土日祝日 11:00~18:00
- 休館日/ 年末年始

- URL/ <http://www.midette.com>
- アクセス/
 - ・東京メトロ「三越前」駅A8出口より徒歩3分
 - ・JR「神田」駅東口・南口より徒歩5分
 - ・JR「新日本橋」駅2番出口より徒歩1分