

■ 農業振興課の食育関連事業について

1 いわきブランド農産品通信を通した市民への食農教育活動を実施

本市農業の PR 広報紙（いわきブランド農産品通信）を作成し、新聞折り込みを通した市内約 11 万世帯に配布するなど、本市農業の周知活動を実施。

紙面では、旬のいわき産農産物の紹介を始め、それらを利用した「いわきのおいしいレシピ特集」を掲載し、食を通じて農業への理解を深めていただく、いわゆる食農教育も実施している。

※ 事業概要について以下のとおり

- ・事業名：地産地消推進事業（緊急雇用創出基金事業）
- ・委託業者：福島インフォメーションリサーチアンドマネジメント
- ・事業概要：いわきブランド農産品通信の発行（年 4 回）等
  - ※平成 26 年度については、3 号まで発行済（3 月に今年度最終号を予定）
- ・紙面規格：全 4 ページ（両面刷り）
- ・内容：以下のとおり
  - (1) 1 ページ目
    - ① 表紙（いわきの旬が野菜をテーマ）
    - ② いわきの“おいしい”レシピ特集
      - ※農家等からの紹介により家庭で簡単にできるレシピ
      - ※最新の 12 月号では「中華風ネギの和え物」を紹介
  - (2) 2 ページ目
    - ① 特集 1：いわき農家の声
      - ※いわきの生産者の紹介
    - ② 特集 2：いわき野菜×料理人
      - ※いわき産農産物にこだわりを持つ料理人の紹介
  - (3) 3 ページ目
    - ① 特集 3：いわきの伝統野菜を次世代へ
      - ※いわきの伝統野菜の紹介
    - ② 教えて！カンタン家庭菜園
      - ※若手農業者からの手軽にできる家庭菜園を紹介
  - (4) 4 ページ目（当課等の事業の紹介）
    - ① いわき見える化プロジェクト 見せます！いわき情報局
    - ② 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
- ・配布方法等：新聞朝刊折込等にて配布 約 11 万部





いわきブランド農産品通信（表面よりレシピ特集抜粋）

pick up

いわきの“おいしい”レシピ特集

カンタン! ナイショ!  
ほっこり料理



農家さんに聞いた、ネギをよりおいしく食べるレシピをご紹介します。手軽に作れ、おつまみにもピッタリです。



レシピを教えてくれたのは? /  
**鈴木 洋子**  
(すずき ようこ) さん

いわき市四倉町下仁井田地区のネギ農家。砂地での栽培が特徴で、主にネギやイモを栽培しています。



**中華風ネギの和え物**

**材料** (2人分)

- ◆ 長ネギ…1本
- ◆ ホウレンソウ…1束
- A
  - ◆ オイスターソース…適量
  - ◆ ごま油…適量
  - ◆ 白ゴマ…飾り用

**作り方**

- ① 長ネギは、縦に切り目を入れて中の芯を取り出し、外側だけを細切りにする。
- ② ホウレンソウを茹で、食べやすい大きさに切る。
- ③ 切った①とAを器に入れ、長ネギがしんなりするまで混ぜる。
- ④ ③の器に②を入れ、よく混ぜ合わせて完成。

## 2 三和町（永井中学校）をモデルにした「伝統食教室」の開催

地域に伝わる伝統食に理解を深め、自らの食生活を見直しながら、消えつつある地域の食文化と昔からつくり続けられてきた地元農産物の種の保存、栽培方法、調理方法などについて、農業者との交流をとおして学習することで、食農教育の推進と農業への理解を深めることを目的に、平成 18 年度頃から永井中学校で開催している。

※ 主な概要は以下のとおり

- ・事業名：「伝統食教室」
- ・主催：いわき市農業生産振興協議会（事務局：農業振興課内）
- ・開催：平成 26 年 11 月 19 日（水）（※ 2 ～ 4 校時、給食時間に実施）
- ・開催場所：いわき市立永井中学校 家庭科室及びランチルーム
- ・実施内容：(1) 伝統野菜の体験学習
 

市の委託事業（伝統農産物アーカイブ事業）の委託先である「いわきリエゾンオフィス企業組合」の講師による、伝統野菜の紹介、採種体験、種のクイズ等

【三和地区の伝統作物】・・・むすめきたか（早煮小豆）、じゅうねん（白）、カラシナ、昔きゅうりなど
- (2) 伝統食調理及び会食
 

いわき地区の女性農業者団体の一つである「いわき地区生活研究グループ連絡協議会」（事務局：いわき農林事務所）の講師の指導のもと生徒が調理を行い、参加者全員で会食し、伝統食への理解及び交流を深めた。
- ※ メニュー以下のとおり（いわき産農産物使用）
 

まぜごはん（おふかし）、ほうれん草のじゅうねんよごし、ネギの酢味噌和え、さんまのポーポー焼き、とん汁、おしるこ
- ・参加者：
 

受講生 永井中学校 全校生徒 （23 名）

（1 年：7 名、2 年：10 名、3 年：6 名）

講師（調理実習） いわき地区生活研究グループ連絡協議会 （2 名）

（伝統野菜座学）いわきリエゾンオフィス企業組合 （3 名）

その他 永井中学校職員 （12 名）

福島県いわき農林事務所農業振興普及部 （1 名）

三和支所地域振興担当員 （1 名）

三和学校給食共同調理場所長 （1 名）

三和学校給食調理場栄養士 （1 名）

事務局（市農業振興課） （4 名）

○平成 26 年度「伝統食教室」実施写真

開講式の様子



【種採り体験】



さんまのポーポー焼き調理



とん汁・ネギの酢味噌和え調理



完成メニュー



皆で会食

