



いわき市



見せます!いわき情報局

見せる課

いわき市見せる課 “野菜大使”とともに、いわき産農作物の魅力を発信する  
**「いわき野菜アンバサダー」プログラムを開始!**  
 ～「野菜大使が1,000人いるまち いわき」を目指します～

— 平成 27 年1月 17 日(土) いわき産業創造館にて第1回セミナー開催 —



左)アンバサダー認定マーク と 右)認定証

市では、復興と風評払拭を目的に、4年目を迎えた「いわき見える化プロジェクト」の活動として、市内外の消費者の皆さまなどを対象とした「いわき野菜アンバサダー」プログラムを開始いたします。

### ■「いわき野菜アンバサダー」とは

市では、いわき産農作物の魅力について、消費者の皆さまの目線から積極的に発信していただき、より多くの方々に、そのおいしさなどの魅力を見て、知って、味わっていただきたいと考えております。

そこで、趣旨に賛同し、見せる課とともに、情報を発信していただく方を募集し、その方を「いわき野菜アンバサダー」として認定することとしました。

いわき産農作物の魅力を多くの方々に伝えたい、という想いがあれば、市内外問わず、どなたでも、いわき野菜アンバサダーになることができますので、多くの皆さまからのご応募をお待ちしております。

### ■活動内容

アンバサダーの皆さまには、いわき産農作物の魅力について、市内外の方々に幅広く発信していただきます。発信にあたり、その内容や方法、回数等のルールは、特にありませんので、皆さまひとりひとりが、できる範囲で活動していただきます。

また、皆さまが発信したい情報を「I・V・A レポート」として、いわき野菜アンバサダー事務局宛にメールにてご送信いただければ、見せる課では、その一部を、Web サイト「見せます!いわき情報局」内のいわき野菜アンバサダー特設ページにて、ご紹介させていただくこととしております。

### ■「いわき野菜アンバサダー」になるには

いわき産農作物について、理解を深めていただくため、見せる課が主催するセミナーにご参加いただき、いわき産農作物のおいしさやその理由について、味わいながら、楽しく学んでいただきます。

1時間程度のセミナーを受講後に、「いわき野菜アンバサダー」認定証を授与いたします。

## ■「いわき野菜アンバサダー」になると

いわき野菜アンバサダーの方々には、次の特典があります。

### (1) いわき産農作物等のプレゼント

実際に味わっていただくことで、いわき産農作物について、さらに理解を深めていただくため、抽選で毎月30名の方に、旬を迎えるいわき産農作物や加工品のほか、オリジナルエコバッグをプレゼントいたします。

ただし、事務局に「I・V・Aレポート」を送信していただく必要があります。

### (2) いわき産農作物研修ツアーの開催

体験を通して、いわき産農作物について、理解を深めていただくため、実際の生産現場の視察や、いわき産農作物を使った料理の試食等を経験する研修ツアーを開催します。(応募者多数の場合は、抽選とします。)

## ■セミナー実施概要

(1) 実施期間 平成27年1月17日(土)に第1回セミナーを開催し、以降、随時開催していきます。

(2) 対象者 いわき産農作物の魅力積極的に発信していただける方

(3) 参加費 無料

(4) 講師 見せる課職員

(5) 内容

① オリジナル教材「いわきおいしさノート」を用いた学習

② 生産者が出題する「いわきおいしさクイズ」

③ いわき産農作物の試食 など

(6) 応募方法

① Web サイト「見せます！いわき情報局」(<http://misemasu-iwaki.jp>)内の「いわき野菜アンバサダー」セミナーお申込みフォームに、必要事項を入力し、送信。

② いわき野菜アンバサダー事務局(0246-24-5822)へ電話により、応募。

(7) その他

① 第1回「いわき野菜アンバサダー」セミナー

ア 日時 平成27年1月17日(土) 10:00~11:00

イ 場所 いわき産業創造館 会議室1 (LATOV 6階)

なお、第2回以降の開催日時等については、決定次第、Web サイトでお知らせします。

② 定期的開催するほか、出張セミナーとして、団体・グループ等(※)からの依頼に応じ、依頼者が指定する場所に講師が赴き、開催いたしますので、ご希望の方はご相談ください。

(※市内に在住・在勤している、原則として10人以上の方で構成された団体・グループ等とします。)

## ■オリジナル教材「いわきおいしさノート」

この「いわき野菜アンバサダー」セミナーの教材として、楽しみながら学習していただくため、いわき産農作物の特徴や生産方法、また、内郷御台境町にて「Hagi フランス料理店」を営む萩春朋シェフによる、いわき産農作物を使った料理レシピなど、充実した情報を掲載した「いわきおいしさノート」を使用いたします。

