



トピックス

いわきの味 うまいわ紀行

～いわきの農林水産物を食べようよ！～

平成23年2月26日（土）、いわきの味 うまいわ紀行～いわきの農林水産物を食べようよ！～が開催されました。

この事業は、市の農林水産物を市内の消費者の方々に広くPRするため、産地見学会や収穫体験等を実施し、本市農林水産物の販路拡大や地産地消を推進することを目的としており、当日は小学生2人を含む16組32人が参加しました。

最初に訪れた街とまランドいわきでは、トマト栽培施設の見学と収穫体験が行われました。参加者は、近代的な栽培方法に感心し、見学後は濃厚で甘いトマトをほお張りながら、収穫を楽しんでいたようです。



その後は、いわきかまぼこ工房での、たけちくわ作りの体験と試食、いわきゴールドしいたけ栽培施設の見学を行いました。

ツアーの最後は「海鮮レストランさすいち」にて「いわきドンコのトマト鍋」の試食を行いました。食材のドンコ、トマト、ネギ、シイタケは全ていわき産であり、まさにいわきの農林水産物が凝縮された逸品です。

魚やトマトが苦手な参加者も「香りも良くとても美味しい！」と何杯もおかわりをする方もいらっしゃいました。

参加者は、今回のツアーを通していわきの農林水産物の美味しさを改めて実感したようです。



緑の山々と美味しい水に囲まれて

田人観光いちご園と手作りアイス

いわき市の南部を流れる2級河川「鮫川」は

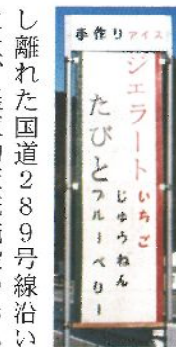
この地域に住む人達の生活の川であり、地元の学校校歌にも登場します。この川は幾つかの支流からなり、その一つの荷路夫川は今紹介する田人町観光いちご園の近くを流れています。

平成16年にオープンした

『地域交流センター・田人ふれあい館』を中心に、周辺も大いに変わりました。



地元でも人気のある『田人観光いちご園』は農事組合法人『平石野菜生産組合』代表の蛭山秀美さんが、地域活性化を目的に高設水耕いちご栽培に取り組んで来た施設です。案内されたビニールハウス内は、主力品種の章姫（あきひめ）の甘い香りが漂い、思わず食べたくなるような真っ赤に熟したいちごが並んでいます。



定休日は、火・水曜日ですが、この二日間ですらにいちごの品質管理を徹底し、週末の家族連れや団体客の準備をするそうです。

取材中にも、遠方の観光会社からいちご狩りの予約電話が入る賑わいぶり。観光会社関連の団体客は大変嬉しいことですが、団体人数にも限界があり「施設等の規模などを考えると、できれば地域密着型で地元の家族連れを優先したい。」と話しておられました。

施設隣の『ジェラートたびと』では、いちごやブルーベリー、じゅうねん味などの様々なジェラートが販売されています。買ったジェラートは、その隣

にある『アトリウムKISSA』で食べることができ、訪れた人で賑わいを見えています。

いちごの収穫は6月までなので、ぜひ田人観光いちご園においで下さい。そして、緑色づく山々の景色を見ながら、ジェラートもぜひご賞味下さい。

●住所 田人町旅人字下平石70
●電話 0246(69)2448



▲いちごジェラート(左)とブルーベリージェラート(右)



編集後記

寒くて厳しい冬が続いていたからでしょうか。今年は、桜が例年になく綺麗に咲いているような気がしました。

2月4日、2月19日、3月6日、3月21日。この日付を見て「ヒッ」と感じるのは、農業の方でしょうか。

これは二十四節気の「立春」「雨水」「啓蟄」の3日です。昔は季節感が無いようないやうな気がしますが、啓蟄を過ぎると田植えの準備が始まります。4月20日の「穀雨」を過ぎ、5月6日の「立夏」になる頃には、各地で田植えの光景が見られることでしょう。昨年のような寒い春の嵐が訪れないことを祈りたいものです。

皆さん、今年も消費者に喜ばれる美味しいお米を作りましょう。

編集委員

三戸 進彦 一雄
遠藤 靖 熊岡 千寿 早野城太郎