



食べることは生きること  
海から安全と  
安心を届ける



特集・市民のひろば

新谷渡さん  
いわき市漁業協同組合参事。市内7漁協が合併した市内最大規模を誇る漁業協同組合で、常磐ものの安全性を伝えるとともに、担い手育成活動にも取り組んでいる。



福島県オリジナル新品種

「ゆうやけベリー」をつくるいちご園



草野秀穂さん  
小川町にある草野いちご園を営むいちごの生産者。安全安心な農業に取り組むことを証明するJGAP・FGAP認証を受けている。

特集・市民のひろば

全国的にも珍しい魚に関する条例

2020年2月に制定された「市魚食の推進に関する条例」は、全国的にも珍しい条例で、魚を食べる文化を普及させるためにも役立っています。毎月7日には「さかなの日」として市内のスーパーや飲食店で割り引きなどを行っています。Rの場にもなっているため、我々生産者としてもありがたい限りです。

変わらない豊かさが魅力の潮目の海

福島県沖は親潮と黒潮が交わる「潮目の海」と呼ばれ、豊かな漁場が広がっています。



魚の入札でにぎわう沼之内市場

います。四季折々の多様な魚が水揚げされるほか、近年では海水温の上昇でこれまで漁獲されなかった魚も水揚げされているので、いろいろな可能性を秘めた海としても期待しています。

近年は一年を通してヒラメが取れます。寒い時期のヒラメは脂が良く乗っているため、刺身や煮付け、ムニエルなど、和洋どちらでもおいしくいただけます。市の魚でもあるメヒカリもこれからは旬を迎えます。地元ならではの刺身で、ぜひ食べてみてほしいです。メヒカリを食べる30分前から冷凍し、箸でつかめるほどの固さになったメヒカリの身をワサビじょうゆに付けると、しょうゆ皿にメヒカリの脂がパツと花開きます。舌でも目でも、旬を味わってください。

いわきの海で生きる覚悟と誇り

東日本大震災後、2013年10月から始まった試験操業は2021年3月まで続きました。毎日放射性物質の検査を行い、結果は

甘さ際立つ  
ゆうやけベリー  
ゆうやけベリーは、糖度が高く酸味が控えめのため甘さが際立ついちごです。夕焼けの名の通り、だいたい色がかった鮮やかな色がとてもきれいです。

今回は植える時期が通常よりも遅れて、苗の健康状態もあまり良くはなかったから、小まめに観察し、管理しましたが、栽培で大変だったことはありませんでした。新しい品種の栽培に挑戦できて、とても楽しかったです。

伝えることは安全安心  
いつだって変わらない

長年の夢だったいちご農



色鮮やかなゆうやけベリー

家には、50歳になりました。幼いころから父や祖父が農作業をする姿を見てきた私にとっては、農家になることは自然なことだったと思います。社会人として働いている間もずっと心の中で農家になることへの憧れを抱いてきました。

子育てが落ち着き、念願のいちご農家になるために退職したのが東日本大震災の年で、風評被害が厳しい中での本格始動でした。大変なスタートにはなりませんが、きつとそれはいつだって誰だってそうですから。放射性物質検査を受け、安全・安心をアピールする地道にしっかりと仕事をすることで、いわきのおいしい食べ物を選んでもらえると思っています。

福島県オリジナルのいちごを味わって

土耕栽培にこだわりの寒さに耐えながらじっくりと時間をかけて甘く、赤く育ったいちごを、まずはそのまま生で味わってほしいです。品種によって味わいも異なるので、違いを感じ



毎日行われる放射性物質検査

ホームページに公開。基準値を万が一超えた場合は出荷停止とする体制は今も続いています。いわきの海で水産業に携わる人間として、数値で安全性を伝えていく姿勢はこれからも貫いていきます。

最近では首都圏での常磐ものの評価も上がってきています。安全性が認められ、安心して買える環境が整いつつあることにうれしくなります。常磐ものの質の高さを維持しつつ、漁獲できる量を増やしていけるようにこれからも頑張っていきたいと思います。



草野ご夫妻でパシャリ

てほしいですね。特に福島県オリジナル品種のゆうやけベリーやふくはる香は本当においしいのですが、まだ知名度が足りません。全国にアピールしていきたいです。

私に限らず、農家はみんなそうだと思うのですが、周りの方々からの声が励みになります。「おいしかった」の一言がもらえるって、とってもうれしんです。生産者冥利に尽きるな、と感じます。

皆さんの元へおいしいいちごをお届けするように、これからは日々勉強を重ねていきたいです。

