

「伝統」が大地を守り育み、
その大地に「希望の種」が蒔かれ、
新たな「生命」が息吹きます。
生産者たちが「愛情と情熱」を注ぎ、
持続と挑戦が「ひと」を育て、
豊かに実る「いわきのめぐみ」。
このめぐみをつなぐバトンがあります。



めぐみ

をつなぐ

バトン



農業、そして水産業は、古来より人間の営みとともにある生命の源をつくる仕事です。我が国における食文化と国土を支える重要な産業であり、本市では約3,500人が従事しています。高齢化、担い手不足、気候変動など、簡単ではない課題が数多く存在しますが、それでも日々、田畑や海に出て、自然と向き合いながら、農水産物を育て、収穫し、私たちの「生命」を育んでくれています。

これらの食には、おいしさはもちろん、安全性に愚直に、そして真摯に向き合ってきた歴史があります。

いわきだけが持つさまざまな「めぐみ」。本特集では、このめぐみをいくつもつないできたバトンについて、その魅力と挑戦を紹介します。



安全安心な野菜を届けたい
BUN FARM 鈴木さん（小川町）



最高の一粒を
このいわきから
ブルーベリーファームいわき 渡邊さん（平）



常磐「者」の誇りを
次世代へ
漁師 佐藤さん（四倉町）



伝統をつなぎ、生命を育む
野菜農家 蛭田さん（山玉町）

第一のバトン

人のめぐみ

生命を育む「誇り」

農業や漁業を営む方にとって、自然は単なる環境ではなく、生命の源です。春夏秋冬、日々変わる気候に合わせてながら、大地や海と向き合い、一粒の種から「生命」を育みます。

一つ一つの作業に手間と時間を惜しまず、愛情と情熱を「生命」に注ぎこむ生産者たち。そのたゆまない努力こそが、生産者という「人のめぐみ」です。

どんなに素晴らしい自然環境に恵まれていても、そこに生産者がいなければ、私たちのものに食が届くことはありません。

また、生産者に「誇り」がなければ、安全で質の高い食が届くこともありません。

農水産物を育てるのではなく、生命を育むという生産者の誇り。私たちにとっても生命の源であり、日常を彩ってくれる食は、生産者の誇りというバトンから始まります。

「想い」という付加価値

生産方法の見直しや栽培品目の拡大など、おいしい食を届けるための「探究心」。

また、ふるさとの土地を守り、人を育て、その地域が紡いできた固有の品種や味などの伝統を後世に残すという「想い」が生産物の品質と価値を高めます。

東日本大震災や台風による農地の浸水、漁業施設等の損壊など、度重なる自然災害は本市の第一次産業に甚大な被害をもたらしました。さらに、原発事故は安全性を信念にしてきた生産者にとって大きな試練となりました。

こうした窮地の中でもバトンを離さずに私たち消費者や次の世代につないできてくれた生産者の皆さん。

生産者の誇りと想いがつなぐバトンは、自然との共生、食の安定供給、伝統文化の継承、そして地域社会の活性化など、私たちだけでなく、地域の未来をも育む大きな役割と使命を果たしています。

「おいしい」という感情は、多くの人の心に残る優しい記憶です。その原点には、生産者というめぐみが必ず存在します。



愛情と絆でブランドを守る
草野畜産 草野さん（三和町）



この種を未来へ
野菜農家 新妻さん（大久町）



「おいしい」その一言のために
米農家 佐藤さん（四倉町）



生産者



食の学びを、自身の夢へ生かす

Interview

食に関わる仕事をしたいと思い、その基本を学べる本校に入学しました。実習が多く、友達と意見を交えながらおいしい食品を作ることが楽しいです。また、自分で育てた野菜はよりおいしく、喜びを感じます。

将来は、管理栄養士を目指しており、大学に進学してさらに学びを深め、学校や病院で活躍したいです。



食品流通科 3年
高木 暖さん

広げるための挑戦にも取り組んでいます。

食の基盤産業である農業の重要性は時代を超えて変わることはありません。農業に携わるプロフェッショナルを育成する学校の存在は「大地のめぐみ」を守るとともに、持続的な社会を作るうえでは欠かせません。生徒たちは、このバトンを将来に、そして私たち消費者に届けるため、しっかりと握り、3年間で駆け抜けていきます。

また、地元農家から提案された新規作物の栽培や、企業と連携した商品開発から販売までを行うプロジェクトへの参加など、農業の可能性を

生徒たちが運営する「磐農ストア」は、長年続く伝統的な取り組みです。校内で収穫された野菜や卵、手作りのジャム等を製造・販売し、その中で経営なども学びます。その活動は地域にも開かれ、多くの人に愛されてきました。

2018年には県内高校初の「GAP認証」を取得しました。この認証は農業生産工程管理の一つで、同校が食の安全や環境保全に真摯に取り組んできた証明です。

生徒たちは、米や野菜、肉など、大地から育まれる「めぐみ」について、食の安全性や持続性、命の大切さなどを学び、生産者が守ってきた食のバトンをつないでいきます。

磐城農業高校は、市内唯一の農業高校です。その学びは多岐にわたり、野菜作り、園芸、畜産、食品加工から土木技術まで特色豊かな4つの学科に分かれています。1つの科には複数の専攻科があり、専門的な知識と実践的な学びを深めていきます。

農業の未来を切り拓く

海のめぐみ



小名浜海星高等学校

未来の常磐者

大地のめぐみは海を育てます。大地を耕し、土壌を整え、田畑に水や肥料を与えることは、川を通じて海に栄養分や有機物を運び、豊かな漁場を作り出します。

本市の水産業は「常磐もの」としてブランド化され、地域経済の発展や魚食文化の継承という側面でも重要な役割を果たしてきました。

世界に誇れる「常磐もの」というめぐみを後世につなげていくため、未来の「常磐者」育成に不可欠な海洋教育を行う学校が存在します。

小名浜海星高校は、県内唯一の水産・海洋系高等学校であり、その歴史は古く、昭和9（1934）年に県水産試験場併設の講習所として開設されたのが始まりで約90年にわたり海の専門家を輩出してきました。

航海士を目指す海洋科、機関士を目指す海洋工学科、船舶・衛星通信などを学ぶ情報通信科、食品の製造・安全管理などを学ぶ食品システム科など、多岐にわたる専門知識・技術を航海実習などの実践的教育を通して習得していきます。

その中でも缶詰製造実習は、同校の伝統であり、地元小名浜港で水揚げされたマサバ等を教材にし、食品製造や衛生管理などを学びながら「安全でおいしく食卓に届ける」という使命感と責任感を養います。

さらに、部活動においても企業と共同した商品開発を長年行っています。使用する魚種の特徴に合わせて味付けや加工方法を研究し、さまざまな創意工夫を加えながら、魚食文化の普及啓発にも取り組んでいます。

宝の海と呼ばれるいわき沖。この「海のめぐみ」を水産業のさまざまな分野から支える未来の常磐者。このバトンを後世につなげていくため、今日も海の学びを深めています。



子どもたちに美味しい地元料理を

Interview

食品システム科 2年 菅野 冬馬さん

子ども食堂で食べた料理に感動したことがきっかけで、調理師を目指しています。その夢を叶えるため、食品に関するさまざまな学びはとてもやりがいがあります。将来は、子ども食堂を立ち上げ、地元食材を使用した料理をたくさんの子どもたちに提供したいです。また、本校の特色ある学びを多くの人に知っていただき、水産業に携わる人が増えてくれたら嬉しいです。



地域のめぐみ



市内企業

高校生たちがつないだバトンを実践的なプロジェクトを通して、付加価値を高める「めぐみ」があります。(株)マルトは、60年以上にわたり地域に愛されてきたスーパーマーケットです。新鮮でおいしい食材の安定供給を使命とし、東日本大震災の際にも一部の店舗で翌日から営業を再開させるなど、地域のライフラインとしての役割を果たしてきました。そんな地域に根差した同社が取り組んでいるのが、高校生との商品開発プロジェクトです。高校生の発想や工夫を最大限に取り入れながら地元農林水産物を使用した商品開発を進め、地元食材の魅力発信につなげるとともに、高校生のキャリア形成に寄与することを目的としています。

また、本プロジェクトは、磐城農業高校や小名浜海星高校での取り組みに加え、磐城校が丘高校や平商業高校といった普通科等の高校生にも対象を広げ、学校生活だけでは得られない食品や販売の知識、そして地元食材の魅力などを知ることができ、貴重な機会となっています。さらに、こうした商品開発においては、木村ミルクプラント(株)、小泉食品(株)、(株)相馬屋、(株)夕月、西野屋食品(株)など、地域の食品メーカーも趣旨に賛同し、高校生たちの思いを形にすべく、全面協力しています。地域のさまざまな企業が手を取り合って高校生たちの挑戦を支え、育んでいく、そのつながりこそが本市の「地域のめぐみ」です。

未来につなげる



「人づくり」は地域企業の使命

Interview



(株)マルト商事
商品開発室 次長
竹之下 貴士さん

私たちは、いわきの豊かな自然で育った食料資源の活用と、未来ある高校生の食を通じた人づくりを目的に、6年前から商品開発プロジェクトを開始しました。

商品開発から店頭販売までの一連の流れの中で、将来の糧になるような経験をしていただきたいと考えています。開発する商品には必ずいわき市産の食材を使うことで地産地消を進めるとともに、地域の食品会社や行政と一緒にプロジェクトを進めることで、市全体が活性化することを目指しています。

これまでプロジェクトにご協力いただいた皆様のおかげで、多くの商品を形にすることができました。今後も高校生の成長する姿を励みに、挑戦を続けていきたいと思っています。



磐城校が丘高校では、いわき市産いちごを使用した「さくらこちゃんいちごアイス」を開発・販売。文化祭や実店舗にて販売会を開催し、商品の魅力や地元産スイーツをPR。



いわき市産の長ネギをふんだんに使用したドレッシングを開発した平商業高校。同校では、授業としてこうした取り組みを進めており、高校生独自の視点で多数の商品を開発。



間もなく、東日本大震災から15年の節目を迎えます。あの日、離れかけたバトンをつなぎ続けるために始まったのが「いわき見える化プロジェクト」。

15年という長い年月にわたり、復興への歩みを着実に進め、不撓不屈の思いで、安全性の可視化、常磐ものをはじめとした食のブランディング、伝統野菜の保存活動、そして人づくりなど、さまざまな挑戦に取り組んできました。

いわきの食の伝統や文化を守るため、そこに携わる人が一丸となって築いてきた「安全安心でおいしい食材」。そして、これらを未来の農林水産業につなげるため、挑戦を続ける高校生たちとそれを支える地域の力。

こうした「いわきのめぐみ」によってつながれたバトン。このバトンを受け取った私たちは、どう行動すべきでしょうか。

地産地消の推進、食育、フードロスの削減、生産者への感謝など、今日からできる一つ一つの行動が、次世代に渡すバトンに変わります。

数々の困難を乗り越える中で生まれた、いわきの食の根底を支える「安全で質の高い食を届ける」という強い思いは、これからも人を育て、新たなめぐみを生み出していきます。

私たちにもバトンがある

いわきのめぐみ

私たち

はるか遠い昔、先人たちがこの地に蒔いた一粒の種。
その種が、人・大地・海・地域というバトンによってつながれ、
「いわきのめぐみ」として、私たちのもとへ届きます。