

CHEERS!

阿武隈 vol.2

乾杯 × 応援。

見て、聞いて、知って、食べて、伝えて
田村の生産者を応援する。



『CHEERS!阿武隈』には、福島県田村市の農家の方々への敬意と農産物の素晴らしさに「乾杯する」という意味と、農家の方々に「応援したい」という意味が込められています。

獨協大学の大竹ゼミで、福島県田村市の農家の方々への聞き取り調査や施設見学などをさせていただきました。それらを通じて、農家の方々の人柄や思い、農産物の特徴をまとめました。学生たちの視点から、福島県田村市の農家の方々、農産物について紹介します。



わせがわポップファーム・ 株式会社HOP JAPAN	3-4ページ
みやこじスイーツゆい	5-6ページ
齋藤農園	7-8ページ
咲倉ナーセリー	9-10ページ
ハム工房都路	11-12ページ
みややま農園	13-14ページ
田村市エゴマ振興協議会	15-16ページ
三浦農林	17-18ページ
和農	19-20ページ
鈴木農園	21ページ



クラフトビールが紡ぎ出す 地域経済循環圏



【わせがわホップファーム】

鈴木さんご夫婦は、株式会社HOP JAPANの契約農家としてビールの原料となるホップを栽培しています。日射量が多く、冷涼な地域の阿武隈高地を有する田村市はホップ栽培に適しています。わせがわホップファームでは手摘み収穫にこだわることで、傷みのない高品質のホップを栽培しています。



実際にホップ手摘み体験をさせていただきました！(^^)/

ホップ栽培をやろうと思ったきっかけはなんですか？

田村市で副市長だった時にホップジャパン社長の本間さんとの出会い、一緒に地域に根付いたクラフトビールを作ろうと言われました。田村市のブランドを作りたいという夢を持ち、退職した後ホップを作り始めました。

ホップ栽培で苦労したことは何ですか？

近隣にホップ栽培を行っていた農家もなく、栽培のノウハウも十分でなかったため試行錯誤を続けました。初めは栽培するだけでも大変でしたが、最近になってどうすれば良いホップを作れるかだんだん分かってきました。

おすすめのホップの楽しみ方を教えてください！

おすすめのホップの楽しみ方は、割いた生ホップのビール割りです。ホップの香りや苦みを一層強く味わうことができます。(ビールをグラスに半分注ぐ、ホップを3～5個こすり合わせて入れる。再度ビールを注ぐ。)

【株式会社 HOP JAPAN】

クラフトビールを醸造する施設のホップガーデンブルワリーは、かつて東日本大震災の影響でほぼ休眠状態であった福島県田村市の公共施設「グリーンパーク都路」の建物の一部を改修して開設されました。クラフトビール作りを通じて、田村市に新たな地域経済循環圏を作りたいと考えています。



株式会社 HOP JAPAN
社長 本間誠 氏

創業しようと思ったきっかけは？

私は元々日本酒好きでしたが、2年間アメリカ留学をした際にアメリカのビール文化に触れました。クラフトビールを通じて地域の人やもの、ことを繋いでいることにとても感銘を受けました。いつか日本でもそんな場所をつくってみたいと思い、始めました。

今まで事業を行ってきて大変だったことは？

融資をお願いしていた方が、経営難に陥り、資金繰りが困難になったことです。あの時は絶望的状況でしたが、自分を支えてくれた人々を裏切らないよう踏ん張っていたところ、新たな融資先が見つかりました。融資が決まったときは本当にうれしかったです。

《ホップジャパン商品一覧》



ホップジャパンのクラフトビールが
買える店・飲める店は公式ホーム
ページでご紹介されています！オンラ
インストアでもお求め頂けます

私(レポーター)のイチオシビール
約9種類あるクラフトビールの中でも。。

公式HPサイト

「Abukuma crystal」

すっきりとした味わいで飽きが来ず、ホップの味わいをとても感じました。
ぜひ一度現地に訪れ、阿武隈の自然の中で味わってほしい一品です！



「私の一押しポイント」

ホップジャパンは、1次産業から6次産業化に繋げていくサイクルを一つの地域で展開することで、「人」×「もの」×「こと」を繋ぐことを経営の理念としています。「モルトカスや食物残差を再利用した野菜畑・畜産を行い、それを活かしたチーズなどの2次加工品、またそれを活用したレストランなど施設内での作物の循環にも挑戦していきたいです。また、こうした広がりによって、地域の雇用を増やし、地域の人々が生き生きと暮らしていける循環型のコミュニティーを、ホップとビールによって「見える化」することを目指しています。」と語る本間社長の言葉に私は深く共感しました。



公式HPサイト

〒963-4702 福島県田村市都路町岩井沢北185-6

グリーンパーク都路内

TEL. 0247-61-5330 FAX. 0247-61-5331

Mail. information@hoppjapan.com

地域の絆で誕生した極上プリン

みやこじスイーツゆいは地域の特産品である「都路たまご」を用いたお菓子を提供しています。2016年に都路町商工会が地域振興を目的に設立しており、現在従業員は5人です。

経営指導員の佐久間さんを中心に「福島の食の魅力の発信」と「人と人のつながり」をコンセプトにプリンをはじめとしたお菓子作りに取り組んでいます。

都路町商工会 経営指導員
佐久間 剛さん



インタビュアー：小林恵菜・伊東瑞穂（3年）・佐藤洵花・下田歩美（2年）



みやこじスイーツゆいを始めたきっかけは何ですか？

原発事故による風評被害を払拭し地域産業の振興を推進するために、都路町商工会でみやこじスイーツゆいを立ち上げました。大学で学んだマーケティングを活かし、様々な調査や分析を行った結果、プリンが最も都路たまごの付加価値を高めることが出来るのではと考えました。さらに、現在ではクッキーやシフォンケーキなどの商品も開発しました。



都路たまご



ゆいプリン



ゆいプリンリッチ



みやこじスイーツゆいでのこだわりを教えてください！

プリンやお菓子には、都路産の都路たまごを使用しています。都路たまごは、築地の有名卵焼き店でも使用されている卵であり、高い品質が評価されています。また、地域の農家さんが作ったこだわりのイチゴやパッションフルーツを使った新商品を開発することで、田村市の生産者を繋ぐ橋渡しとなるように努めています。



地域の絆を強くするために、
お菓子作り以外で取り組んでいることはありますか？

県立ふたば未来学園の生徒を職場体験で受け入れたり、学校給食にデザートを提供したりすることで、こどもたちが地域食材へ関心を持てるような取り組みもしています。こどもたちの復興に貢献したい！という願いを実現するために、地元産のキュウリを使用した「都路キュウリマン」というジャムを一緒に開発しました。



私たちの一押しポイント！

私たちの一押しポイントは、商品の味だけでなく、地域復興に取り組む佐久間さんの熱意です。佐久間さんは、みやこじスイーツゆいを設立したことによって、「地域の商品の安全性が発信されたとともに地域の特産品ができて嬉しい」とおっしゃっていました。また、私たち学生に資料を提供してくださるなど、佐久間さんの温かい人柄とみやこじスイーツゆいに対する熱意を感じることができました。

実際にいくつかの商品を試した学生たちの間では、がもう農園のいちごを使用したチーズケーキが人気でした。人の繋がりや地域の絆を感じることができるチーズケーキをぜひ一度ご賞味ください。



がもう農園のいちごを使用したチーズケーキ



インタビュー後の写真

店舗情報

〒963-4072

福島県田村市都路町岩井沢字道ノ内65-1

営業時間 / 9:00~17:30

定休日 / 毎週水曜日

みやこじスイーツゆい



インターネットでもご注文いただけます
<https://miyakoji-sweets.shop-pro.jp>

斉藤農園

～トマト作りのプロフェッショナル を目指して～

インタビュアー：黒澤天(3年)

斉藤英憲さんのプロフィール

前職は会社員をしていたが、実家の農家を継ぐために就農。所有している畑は、田村市の中でも標高の高い移ヶ岳の麓に位置し、寒暖差のある気候を活かし、主にトマトやブロッコリー、ねぎなどを栽培しており、特にトマト栽培に力を入れている。市場への出荷に加え、地元の若手農業団体である「アグリクリエイターズたむら」に所属し、地元の方と触れ合えるマルシェにて野菜の直売も行っている。



斉藤英憲さん



トマト栽培を始めたきっかけは何ですか？

両親が経営していた農場を引き継いだことがきっかけです。また1本の苗から30～40個と多く収穫ができ、安定した収入が見込めるという魅力的な点も理由の一つです。



トマト栽培のこだわりを教えてください！

東京など遠方の販売所に出荷しており、その出荷過程でトマトが損傷しやすいため、「りんか」という甘くて実の耐久性が高い品種を栽培しています。また大規模栽培を行うことで、生産効率を上げ、高い収益に繋げていることです。

斉藤農園さんの
トマトです！

若い人たちに伝えたいことは何ですか？

農家離れが進んでいる中、農業が儲かるということを自分が示すことで若い人たちに興味を持ってもらえば、農業のやりがいや魅力が伝わるのではないかと思います！

全自動施設栽培について教えてください！



初期費用はかなりかかりましたが、露地栽培に比べて、自然環境の影響を受けないのが魅力ですね。また、受粉用の蜂も買っています。加えて、トマトは30℃以上だと受粉しないため、今後気候変動が進むことも考慮すると温度管理に優れた全自動施設栽培にしてよかったです。

また、他の農家さんがやってないようなことをしたいと考えたのが始まりです。まだ始めて1年しか経ってないので、まだまだこれから頑張っていきます！

私のイチオシポイント！



冷やしトマト作ってみました！

何と言ってもその甘さとジューシーさ！私も丸かじりさせて頂いた時、口の中で皮がはじけ、水気たっぷりの甘味が口の中に広がりました！これは斉藤さんがこだわりにこだわった品種選定・栽培方法などの想いが詰まったからこそ成せる絶品のトマトです！ぜひ多くの人に食べてもらいたいです！

.....

販売方法

.....

現在は、田村市内の直売所やスーパー、春～秋にかけて開催される「アグリクリエイターズ∞たむら」のマルシェにて販売しています！気になる方は是非足を運んでみてください！

マルシェの開催日時：毎月第2水曜日/ 11時～13時

場所：田村市役所北側駐車場

魅せる野菜のパイオニア

インタビュアー 井上哲男（3年）

咲倉ナーセリー 箭内倉貴さん

プロフィール

結婚し、子供が生まれたことをきっかけに安定した収入で家族を養うため就農し今年で15年目。

元々は葉タバコの栽培を行ってましたが、高糖度トマトの魅力に惹かれ、3年目から静岡の業者さんと契約して始めました。

4月～5月は家庭菜園用の野菜苗を10万本ほど栽培しています。6月～10月にはトマトやピーマンを中心に栽培していましたが、今年から白ナスなど新しい品種も始めました。



咲倉ナーセリーのこだわりを教えてください！

こだわりは毎年新しい品種を導入し続ける事です。長年作っている高糖度トマトは多くのお客様に支持して頂いておりますが、常に新しい作物に挑戦する事で時代のニーズに素早く対応できる農業経営を目指しています。

今年度からは白ナスの栽培も始めましたがお客様からは非常に好評を頂いています。

一番人気の“高糖度トマト”について教えてください

魚類由来の有機肥料を使う事と成長に必要な水分量をコントロールする事でトマトの糖度を高める工夫を行っています。更に完熟したトマトを収穫し直売所のみで販売しています。出荷したものがすぐに売り切れてしまい、お客様からの追加注文の電話を頂いたり、美味しかったと声をかけて貰った際に高糖度トマト作りに挑戦して良かったと感ぜられます。



箭内さんは何故目新しい野菜を多く栽培しているのですか

理由は2つあります。1つ目は気候変動への対応です。実際に野菜と作っていると、気候変動の変動の影響を身近に感じることが出来ます。今までは花が咲いていた野菜に急に花が付かなくなったりすることを体感する事で、これまでとは異なる野菜作りの必要性を強く感じるようになりました。

2つ目は新しい目玉になる作物を見つけたいと考えているからです。常に新しい物を探し続ける事が、持続可能な農業経営を行う上で重要だと考えています。



持続可能な農業経営を実現する為に他に箭内さんが取り組んでいることは何ですか

「JA福島さくら」の青年連盟の委員長の1人として新規就農希望者への研修の受け入れを行う事で若手人材の育成に取り組んでいます。若い就農者を育成する事が地域の農業を持続可能なものにしていく上でとても重要であると考えています。

私が担当しました！

私の“イチ押し”ポイント！



味だけでなく見た目にもこだわった野菜を栽培する事で、田村市の農業の魅力の発信に努める箭内さんの野菜、自分の利益だけでなくこれからを担う若い農業者への支援の想いが詰まっています。白ナスやトウガラシのようなパプリカ、ゼブラ柄のトマト等、見た目も味も楽しませてくれる箭内さんのこだわり野菜を皆さんもぜひ食べてみてください。

箭内さんの野菜は市役所で毎月第2水曜日に開催されるマルシェや庭先の直売所で購入することが出来ます。



開催日：毎月第2水曜日/11時～13時
場所：田村市役所北側駐車場





本場ドイツの味を福島で

インタビューー 石田新子 崎井瞳衣 徳田夏実



ハム工房都路ってどんなところ??

ハム工房都路は飼育から加工まで一貫した事業を行っています。工場に併設された直売場では職人の方々によって一つ一つ丁寧に作られたハムやベーコン、ウインナーなどの販売をしています。ハム工房都路の代表取締役である小俣氏が福島県出身であり、地元に貢献したいという思いから田村市でこの事業を始めました。素材や製法にこだわった本場ドイツの仕込みの製品は地元の方々をはじめ、多くの人々から愛されています。



▲店内には様々な商品が並びます



工場長の平垣さんに聞きました！

ハム工房ができた経緯について教えてください。



旧都路村(福島県)で養豚事業を行う親会社である株式会社フリーデンが飼育しているブランド豚(やまと豚)のおいしさをみんなに知ってもらいたいと考え、ハム工房都路を設立しました。

ブランド豚である「やまと豚」にはどんな特徴がありますか？



JGAPは衛生管理やアニマルウェルフェア(動物福祉)、従業員の安全対策などの基準を満たした農場だけが取得できる認証制度です。これはやまと豚の高い安全性の証といえます。

「やまと豚」は日本の養豚所で初のJGAPを取得した農場で育てられています。良質な環境で育ったやまと豚の肉質はきめが細かく、脂が甘く風味がよいという特徴があります。

ハム工房都路の商品の強みやこだわりなどを教えてください！

フリーデンがJGAPに基づいた環境で育てたやまと豚と本場ドイツの製法を用いて商品を作っていることです。現在では、DLGという国際的に権威が高い食品競技大会で金賞を受賞できるようになりました(2005年より連続受賞)。DLGでは味や香りなどおよそ200個の審査項目があり、減点なくクリアした商品のみが金賞を与えられます。屠畜されてから2～3日以内の新鮮なものだけを厳選し、職人の手で1つ1つ丁寧に仕上げていることやよりよい職場環境づくりに努めていることが金賞受賞につながったと思います。



私たちのイチオシポイント！

インタビューや工場見学を通して、一切の妥協も許さずにとことん「美味しい」を突き詰める姿が印象的でした。特別な日や自分へのご褒美にこだわり抜かれたハム工房都路の商品を購入したいと思いました。



▲工場見学の様子



私たちのおすすめ商品



それは・・・ **ベーコン** です!!

ハム工房都路のベーコンはとても脂がのっていて肉の旨味がガツンときます。是非食べてみてください！

試食させていた
できました！



HP・購入方法など



📄 ハム工房都路HP



📄 楽天市場



📄 「福うらら」ショッピングサイト

月末には直売所にて
お得なセールも開催されています！

黒にんにくで地域振興！みややま農園

インタビュアー：安本亮太（3年）

大橋幹一さんのプロフィール

- ・現在田村市議会議長に就任中
- ・長年運送業に従事、退職後に就農。
- ・田村市ではほとんど作られていなかった高収益作物であるにんにくに着目、にんにくで田村市の活性化を目指す。
- ・前職時代に築いた人脈やノウハウを活かして、黒にんにくの製造・販売を行っている。



大橋幹一さん(75)



ブランドにんにく、福地ホワイト六片種とは？

みややま農園で生産しているにんにく、福地ホワイト六片種とは青森県福地村原産の雪のような美しい純白から名付けられた最高級ブランドにんにくです。みややま農園では一粒の大きさにこだわり、特注の機械で二か月間熟成させています。みややま農園の黒にんにくは、ドライフルーツのような甘みと濃厚な味わいが特徴です。



生長中のニンニクと、インタビュー後の記念写真

アクセス (株) ミヤヤマ産業

〒963-4112

福島県田村市大越町下大越宮山106

TEL:0247-73-2533

🔍 みややま農園





Q.農業の魅力はなんですか？



A.やり方次第でビジネスチャンスがたくさんあるところ
です。普通のニンニクではなく、黒ニンニクなどで付加価値をつけると需要が生まれて売れるようになります！



Q.どこで購入できますか？



A. スーパー、JA、県内の道の駅など。公式サイトで通販も行っています。以前百貨店で取り扱いの相談があったのですが、大口取引だと品質を担保できず消費者との信頼関係が崩れてしまうと感じたのでお断りしました。



Q.品質のこだわりはなんですか？



A. まず育てる環境です。当園の農地は大変水がきれいであり、その水ですくすくと高栄養価の美味しいニンニクが育ちます。また、出荷前にはひとつひとつ手作業で粒の大きさを確認するなど、高栄養、高品質な黒ニンニクづくりを心がけています！



Q. おすすめの食べ方はありますか？



A. そのまま食べてもよいですし、お湯に入れたり、ラーメンに乗せたりなど！また、カレーに入れてもおいしいです。一日一片食べると健康になれます！

私のイチオシポイント！

～黒にんにくで地域も体も元気に～



大橋さんご夫妻の作っている黒にんにくは、にんにくの品種、栽培に用いる水、特注の熟成機、熟成後の徹底した検品など、多くのこだわりが凝縮した一品です。にんにくを黒にんにくに加工すると、にんにく特有のにおいが減少し、胃腸への負担も軽減され食べやすくなります。さらに、にんにくに含まれるポリフェノールが約10倍に増加することに加え、生活習慣病の予防効果があるS-アリルシステインも生成されます。まさに、「天然のサプリメント」です。みややま農園さんの黒にんにくを食べて、自らの健康維持とともに田村市の活性化も目指していきませんか？