

ふくしまに来て、見て、感じる スタディツアー Bコース

米田 海都
伊久間 勇星
田邊 詩織
下川 紗佳
永田 真夢
福田 史緒
渡辺 世奈
榎元 幸奈
児玉 真衣
亀井 美奈

阿部 志織
遠藤 沙綾
伊藤 唯奈
大竹 春奈
遠藤 朱莉
大竹 菜月
小野 恵
金田 一沙
百瀬 愛莉
松本 麗
長島 しおり

①福島県環境創造センター交流棟コ ミュタン福島

子供達・県民とともに
ふくしまの未来を創造する
“対話と共創の場”



3.11クロック

2011年3月11日14時46分からの経過時間
= 震災からの経過時間
= 環境の回復と創造に費やしてきた時間



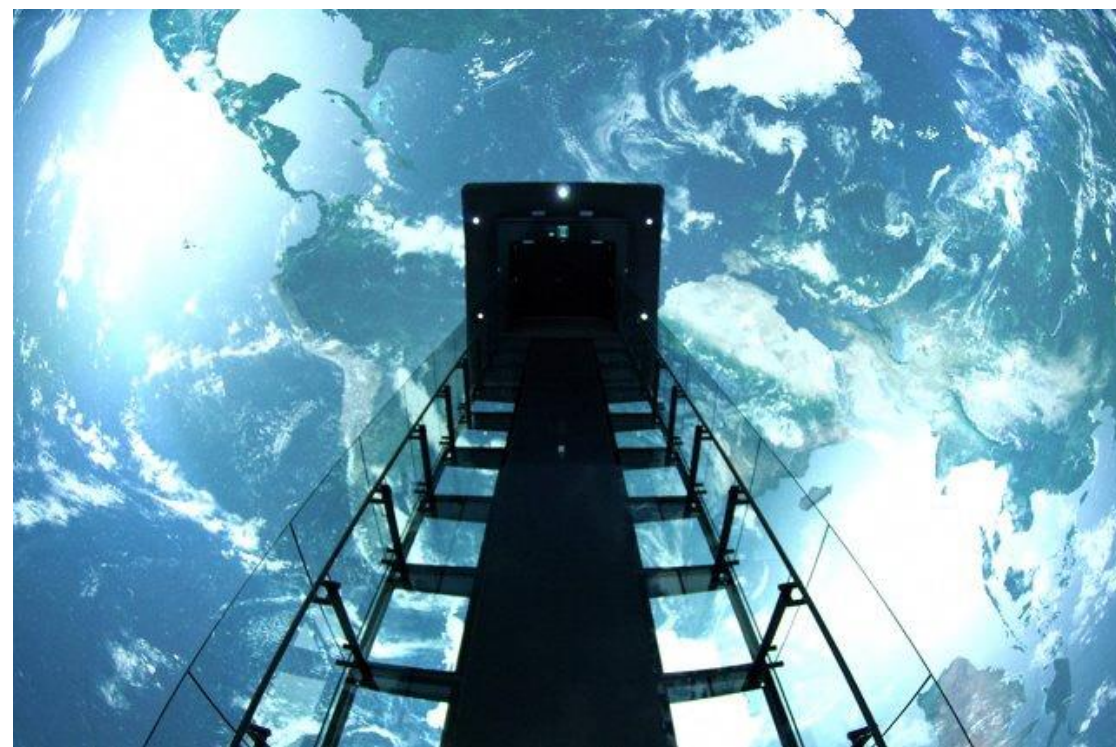
環境創造シアター

直径12.8m (地球の100万分の1) の球体
内側すべてがスクリーン

360° 全方位の映像体験

日本に2つしかない

放射線や福島復興など



②里の茶屋

伝統食を軽食風に気軽に♪

ダムに水没する古民家を移築
茅葺屋根が特徴！



凍み餅

ヨモギを練りこんだ餅を
寒風にさらして乾燥させた
独特の保存食

三角油揚げ

地域に根付く名産品
舞鶴城にちなんで鶴の飛形を
似せたといわれる△
独特の形・肉厚が特徴



③高柴デコ屋敷

三春駒・三春張子の発祥の地

4件の家々が
数百年の伝統を守り
今日へ

人形木型は県重要文化財に指定

デコとは??

人形のこと!!

つまり「デコ屋敷」とは「人形屋敷」



④仁井田本家

- 日本酒の醸造・販売
- 自然米100% & 純米100%
- 社員全員で自社栽培
- 東日本大震災時に創設300年を迎えた
- 2011年の創業300年を機に造られ始めた「百年貴醸酒」
→2111年には100年分の貴醸酒が継がれ続けた「100年貴醸酒」
- スイーツデイ等、様々なイベント！



自社栽培の農場の見学
オリジナル製品の「まいぐると」を試飲

会社に対する考え方

社員全員で団結

一から日本酒の製造

地域とも密着→福島の復興へ

自然米を農作

～仕事に対する誠実な心・新しいことへと挑戦していく姿～

⑤ 磐梯熱海温泉の概要

- 所在地：県中 郡山市
- JR磐越西線磐越熱海駅下車すぐ
- 磐越自動車道磐梯熱海ICから車で約5分
- 展望風呂ヒノキ樽の露天風呂、貸切風呂、足湯なども併設
- 夕食は会席料理、朝食は和食を中心としたbuffetを提供
- 居酒屋やギャラリーも併設
- 駐車場完備



磐梯熱海温泉～萩姫の湯～

- 開湯800年という古い歴史を持つ温泉。
- 肌触りの良いお湯が

「**美人をつくる湯**」として多くの女性に愛されている。



なぜ「菘姫の湯」と呼ばれるようになった？

菘姫伝説

今から約800年前の南北朝時代、京に不治の病に苦しむ「菘姫」という美しい姫がいた。ある日、不動明王より「都より東北方、五百本目の川岸にある霊泉に浸かれば、病は全快する」とのお告げを受けた姫は東北へ向けて旅立つ。困難の末、五百本目の川（現在の磐梯熱海温泉地内）にたどり着き、そのそばに湧く温泉に浴したところ、姫の病は回復し、以前にも増して美しさを取り戻したという。

2種類の温泉

【市営4号泉・5号泉・統合泉】

- * 泉質: 単純温泉
- * 泉温: 48.4℃
- * pH値: 8.42
- * 効能: 神経痛、関節痛、うちみ、くじき、冷え性、疲労回復



【栄楽泉】萩姫の湯

- * 栄楽館の自家源泉
- * 泉質: アルカリ性単純温泉
- * 泉温: 36.8℃
- * pH値: 9.3
- * 効能: 神経痛、関節痛、うちみ、くじき、冷え性、疲労回復、切り傷、やけど

夕食



献立

○食前酒
○福島県

ソウルフード

〜浜通りのめぐみ〜

布引大根スパークリング
蛤貝焼・三春三角揚げ焙烙焼
えごま豚ベーコン炙り焼
会津産アスパラ風味ソース

○造里

梶木鮪の酢×

○食事

北寄めし 釜飯仕立

○中皿

南郷トマトと目光の冷製仕立て

〜中通りのめぐみ〜

○凌ぎ

きゅうり麺 特製肉味噌

○台物

えごま豚陶板焼

○香物

三五八粥漬 大根・人参・茄子

〜会津のめぐみ〜

○煮物

棒鱈煮

○椀

こづゆ 栄楽風

○おやつ

てんぷら饅頭

福島県各地方の特徴、郷土料理

・～浜通り地方～

- ・“常磐もの”いわき市の沖合に位置する常磐沖で水揚げされた水産物(郷土料理)さんまのぼうぼうやき、あんこうのどぶ汁、アンコウ鍋。

・～中通り地方～

- ・阿武隈山地の地形が生み出す強風と寒さ→“凍み(しみ)”文化が定着(郷土料理)いか人参、凍み豆腐、凍み餅、鯉料理、味噌かんぷら

・～会津地方～

- ・城下町として栄えた歴史的な背景→田舎料理の中に品の良さ(郷土料理)しんごろう、八杯豆腐、馬肉料理、とち餅、つめっこ汁

学んだこと

福島県の郷土料理、各地方の代表的な料理、食べ物

- 各地方の気候、風土に合った食材を使用
- 調理方法もその場に合った方法
- どれもとてもおいしくて、また初めての味も堪能！

⑥農業総合センター



農作物の安全・安心の確保風評被害の払拭

福島県から販売される全ての農作物のモニタリング(検査)
→一つの一つ手作業

福島の農業振興の拠点！
新技術・新品種の開発
若手後継者の育成



⑦震災語り部

- 富岡町の方の東日本大震災の体験談
- 震災時の状況などを詳しく知ることができた



⑧たむら八彩カレー

- 田村市のご当地グルメ「八彩カレー」
- 田村市産食材を八種以上使用
- 彩(いろどり)にこだわっている



⑨みやこじスイーツYUI

- 「都路たまご」を使った
あんしん、あんぜん、おいしいお菓子



- 東日本大震災・原発事故により都路町全域が避難区域に
→平成26年4月 すべての区域が避難解除に

☆地域産業の再生・働く場の創出・風評被害の払拭を目的に
「都路第6次産業化プロジェクト」を立ち上げ

地場産品を使った洋菓子店「みやこじスイーツゆい」
平成28年3月にオープン

訪問して

- 「都路の活性化」と「雇用創出の機会を提供する場」として都路町の地場産品を使用するだけでなく

☆雇用創出の場として、地元出身者や若年世代・女性スタッフを雇用

私たちが訪れた日は休業日だったにも関わらず、丁寧に対応してくださった優しさに感動！

⑩大野農園～震災で風評被害を受けた福島農業の今～

大野農園について

2012年 法人化

- * 全国へ、次世代へ向けて農業の魅力を発信
- * 日本の食文化の継承
- * 新しい農業のかたちを展開
 - 2017年に直売店をオープン
果実の生産販売



+ スイーツ製造、イベント開催、ピザのキッチンカー販売

→ 風評被害払拭
認知度向上

* 果物の価値を伝える取組

「FRUIT CULTURE PROJECT」

・天候被害を受けた果物をつめた“おすそわけ袋”の販売

→ 見た目がよくななくてもおいしい。

自然の恵みを余すことなく大切に。

訪問して

- 社長の 大野さんからのお話
「農業にあまり興味がなかった」
→ 農業はただ育て収穫し出荷するだけのもの
でなく、人と人がつながる場であり、知恵、
知識、技術を表現できる魅力的な職業である。
- 桃、りんご、お菓子、ジュース
→ こんなにも安全でおいしい果物を風評や
見た目判断して食べないのは損である！

⑪猫啼温泉「式部のやかた井筒屋」

○温泉

- ・腎機能改善に効果がある
- ・式部が京の都へ上る際、故郷に取り残された愛猫が鳴き続け重病になったところ、泉に浸かると元気を取り戻した
→猫啼と名付けた



夕食



⑫クリームボックス楽団

- クリームボックスとは
 - 郡山のご当地パン
 - パンに白いミルク風味のクリームを塗ったもの
- まちおこし活動について
 - 様々なイベントに出展し、メディアに取り上げられることで、地域の活性化に繋がる



クリームボックス楽団の話を聞いて

活動を始める際は、資金、プランもなかったが、
民間と役所の方々が互いに協力して少しずつ活動を
広めていくことが出来たのは、

『地域のためにという強い気持ち』

があったからこそ実現できた！

クリームボックスを試食してみても

- クリームがとても甘く、パンに合っていて、美味しかった。
- パン屋によってもこだわりや工夫が異なり、いろいろと食べてみたいと感じた
- クリームボックス巡りをしてみるのもいいのではないか！

ツアー中に行った情報発信

Instagram: #ふくスタ2018

Twitter 様々なハッシュタグを付けて投稿



今後していきたい情報発信

- 福島農作物の**安全性**
- 福島の方々の**思い・取り組み**
- 福島県の**“魅力”**



文化祭でのPR



どのように発信するか

- SNSで発信
- 幼稚園・老人ホームでイベント
- オリンピックを利用
- YouTubeの活用
- 文化祭

→ 文化祭での情報発信

私たちの表現方法

→ ☆文化祭でのPR☆

1. 安全性を知ってもらう
2. 味を知ってもらう
3. 福島を知ってもらう

1. 安全性を知ってもらう

- 福島県農業総合センターについてポスターを作り、**福島県産の安全さ**をアピール
- 農園の様子や、農家の方へのインタビュー動画を作ったり、農家の方の取り組みをポスターにまとめたブースを作る

2. 味を知ってもらおう

農家の方×学生 オリジナルメニュー

- ・農家の方の野菜や果物を使ったメニュー
学生の私たちが考案→より学生のニーズに合った商品を提供可
- ・私たちが実際に食べて感じた「おいしい！」と
安全さを感じてもらおう！

3. 福島を知ってもらおう

- SNSにタグ付け投稿してくれたら割引 → 拡散
- いろいろな大学の文化祭に出店し、大学ごとのメニューを作る
→ より多くの農産物を知ってもらえる
- ブースで今回のツアーの写真などを使い、福島のおすすめ
スポット・名物を紹介！

文化祭での情報発信方法①

I 大野農園さん×郡山女子大学

ピザ共同開発

—福島県産の農作物を使用

☆特に**エゴマ**。



文化祭での情報発信方法②

Ⅱ 福島県産の日本酒及び果物の試飲

試食販売

⇒『**味わってもらうことで
安全性が実感できる**』

金賞受賞した日本酒

⇒パンフレットを作成

(原材料を作っている場所、製作者からのコメント等)

- ・桃、りんご、なし、ぶどう
- ・野菜類



文化祭での情報発信方法③

Ⅲ こうじチョコの活用

こうじチョコの成分・効果をチラシにして購入者に手渡す

Ⅳ 合格菓子の考案・販売

受験生応援菓子、こうじチョコ



こうじチョコの効果を活用したお菓子



外国人向けコンテンツ



Night Hike × 福島

☆外国人観光客向けコンテンツの充実☆

年度	訪日外国人観光客数(JNTO)	福島県観光客 (福島県庁)
2010	8,611,175	57,197
2011	6,218,752	35,211
2016	24,039,700	52,764

美味しそう



美味しい



福島に行ってみたい



シェアしたい！

SNSは、使うものではない。
使わせるものだ。

#FUKUSHIMA

クリームボックス・桃ぱふえ♡

☆Night Hike × 福島☆

青学の伝統行事である

Night Hikeに福島の食などを
取り入れ福島県のアピールをする

Night Hikeとは

- 今年で17年目になる青山学院大学の伝統企画
(内容)

青山キャンパス ←42km→ 相模原キャンパス

20:00～13:00まで、

10人程のチームに分かれ歩く！



Night Hikeの知名度

青山学院大学相模原祭実行委員会が中心
となり行われる

 Twitterフォロワー数 **3000人以上！！**

フォロワーの中のOB、OGには重役も多数いるため
発信のターゲットとして有力！

Night Hike × 食

(1) 試食の提供

仁井田本家さん **麴チョコ** や大野農家さん **リンゴジュース** を
Night Hikeに参加している人に食べてもらう

→ 甘いものでエネルギーチャージ

(2) キッチンカーでの販売

大野農家さんの **キッチンカー** での **ピザ販売**

→ 郡山女子大の生徒も参加し福島野菜のアピール

(3) とん汁

毎年振舞われるとん汁に **福島県産の野菜** を使用

→ 福島野菜のおいしさを実際に知ってもらう

グッズの配布

うちわや既存のタオルにFukusimaのロゴを入れたものを配布

→後で見て思い出してもらおう
記憶に残る

SNSでの発信

- SNSで発信してもらうは？

Night Hike中に提供された食べ物の写真とともに「#〇〇」のハッシュタグをつけSNSで発信してくれた人に無料の粗品などをプレゼントする

→確実にSNSで発信してもらい多くの人に見てもらう

Night Hike後

- Night Hike後

青山学院大学の学食で福島の食べ物などを販売！

→Night Hikeに参加しなかった人にも知ってもらおう

ご清聴ありがとうございました！

