

郡山市西部の農村地域活性化

郷土料理、ブランド野菜、ワイナリーの融合の連携の提案

福島大学：林ゼミ(郡山研究班)

監修・指導 林薫平(福島大学)

2018年度 当初の課題設定

1. 課題調査

郡山市逢瀬町で農業と農産物の加工・自然体験・地域活性化に取り組んでいる以下の7団体を対象に、それぞれの団体の設立経緯と現在までの歩み、今後の課題について調査した。

- ・逢瀬いなか体験協議会(農家民宿)
- ・かあちゃんズ(郷土料理)
- ・なんだべ村(自然体験・農家民宿)
- ・おうせ茶屋(キャベツもち)
- ・ポケットファームおおせ(農産物直売所)
- ・鈴木農場(多品目のブランド野菜生産)
- ・ふくしま逢瀬ワイナリー(郡山産ブドウによるワイン醸造)

1年目・2年目の現地 協力団体

2. 主な団体の紹介

・逢瀬いなか体験協議会

都市農村交流を目的として設立された団体であり、主に農家民宿の活動を行っている団体である。

- ・かあちゃんズ
- ・なんだべ村

逢瀬いなか体験協議会

かあちゃんズ

なんだべ村



パワフルな女性たち「かあちゃんズ」が中心になっている

福島大学大学院 経済学研究科 遠藤喜敬氏 2015年度 課題論文
「逢瀬町のグリーン・ツーリズムを通じた地域の活性化について」
より引用

・おうせ茶屋

逢瀬公園において運営されている地域連携型の公園売店であり、地元食材を使用した飲食サービスを行っている団体。

郡山市逢瀬町とその周辺の郷土料理である「キャベツ餅」を提供している。



おうせ茶屋が逢瀬公園にホッとできる場所をつくっている



伝統的な醤油味で炊き込んだものに加え、若者向けに、揚げ春巻風にした「キャベツもちスティック」も新たな開発し、大人気になっている。



1年目・2年目の郡山市逢瀬町の活動拠点の紹介

・鈴木農場

郡山市において色や形が様々であるユニークな野菜づくりを行っている農場である。

「**郡山ブランド野菜**」として注目を浴びている。



1年目・2年目の郡山市逢瀬町の活動拠点の紹介

鈴木農場さんの直売所、畑の見学



直売所には、カラフルで特徴ある季節ごとの野菜がズラリとならび、それぞれ、適した調理法がある。



とれたてトウモロコシの味は、畑に行かないと体験できない。

写真(6) 青山Farmer's Market@UNUでの販売の様子



写真：筆者撮影

写真(7) 開成マルシェでの販売の様子



写真：筆者撮影

福島大学大学院 経済学研究科 鈴木智哉氏 2019年度 課題論文
「価値を創造する農業 少量多品目栽培農家の経営課題」より引用

魅力発見

鈴木農場の直売所（農村部に来てもらえれば色とりどりの豊かな食材がある！）



鈴木農場を中心とする郡山ブランド野菜協議会は、郡山市の街中の食と農の活気を生み出すだけでなく、郡山市の農村部（西部 逢瀬町など）に、人の流れを呼び込む上でも、重要なカギを握っている。【写真は、うすいデパート裏の「あぐり市」】

3. おうせワイナリーフェスへの参加（2018年8月）



おうせワイナリーフェスへの参加、なんだべ村、ポケットファーム、おうせ茶屋、しいたけ青年部のブースの手伝い体験と交流を通じ、郡山西部（逢瀬町）の地域活性化には様々なアイデアやツールを導入して、協力して取り組んでいくことが重要だと結論。

■参考活動報告（2017年9月 逢瀬ワイナリーフェス）



福島大学も出品・・・「県産シイタケと郡山ブランド野菜と都路ハムの南相馬産菜種油のアヒージョ」
この2017年の福島大学大学院の成果から学び、当ゼミナールでは逢瀬町の地元野菜をワイナリーフェスで活用することを検討
→ フードフェス、郡山冬野菜研究会などの実践に結びつく



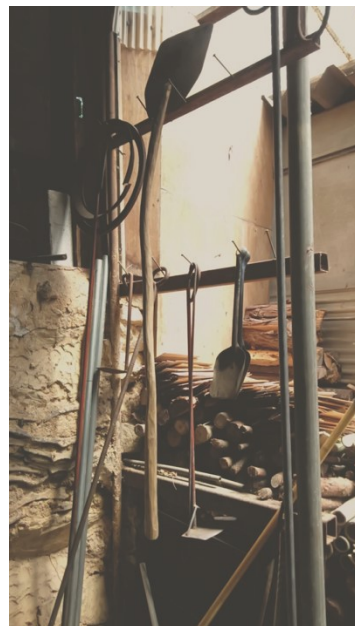
2015年10月に完成した郡山市の「逢瀬ワイナリー」
2017年9月、初めての「ワイナリーマルシェ」を開催。

<ワイナリーフェス2017年のワイン講座>



<ワイナリーフェス2017年の郡山ブランド野菜ブース>

■「ワイナリーフェス2018」へのゼミナールでの参加と、なんだべ村、おうせ茶屋、ポケットファーム、サンマッシュしいたけ青年部「結」の皆さんとの交流



魅力的な食材と、
火を使う燃焼機器で
注目を集める

■参考活動報告（2018年8月 中合デパート暑気払い）

常磐シラスの石窯ピザ ご紹介



「ふくしまの水産物販売戦略会議」協力企画



[ピザ具材]
 ・いわき「うろこじゅう」(カナリシーフーズ)で取り寄せた、常磐シラス(どっさり)
 ・郡山アグリサービス(逢瀬町)の大葉(どっさり)
 [ピザ生地]
 ・二本松市東和町 遊雲の里ファームの「無農薬栽培 ゆきちから」(強力粉)を使用
 ・南相馬市の菜種油「油菜ちゃん」を使用

[石窯]
 ・MOKI製作所の「防災ストーブ」(下部)
 ・仲川石材の「石製ピザ釜」(上部)
 [燃料]
 ・猪苗代町 Wood Homes Omni で取り扱う、モミガラ固形燃料「モミブリケット」を使用



燃焼機器としてMOKI製作所の可搬式ストーブを活用することとした。
 (中合デパートで別グループが実践したシラスピザを参考にした。)

→ 逢瀬町の「なんだべ村」で、炭焼きや薪づくりと、ピザ窯焼きを実習し、農村部の魅力は、豊かな地域資源を生かしていくことにありと実感し、田舎体験・自然体験と、美味しい食の魅力を、どのように結びつけて集客と地域活性化につなげていくか議論。

ワイナリーフェス・なんだべ村の宿泊体験への参加から学んだこと

- ・ワイナリー及び郡山産のワインがもたらす地域経済活性の新たな可能性
- ・地域の交流の輪を広げ、連携を深めていく必要があること
- ・グリーンツーリズム・田舎体験・自然体験と、ワイナリー・食農文化の融合が地域の活性化へ

★ 郡山市や逢瀬町には魅力的な団体が多いが、現状では、各団体は独立して活動。各団体の連携を深めて、地域の交流の輪を広げていくことが今後の地域経済の発展のためには重要である。

報告

- 逢瀬町の郷土料理である「キャベツもち」は、地場の冬野菜を生かして冬に農家が体を休めるための美味しくて栄養のある食事であるが、農家民宿やお花見での提供など、グリーンツーリズムでも欠かせないアイテムになってきている。
- 地元の小野寺淳さんのキャベツを使った改良や、揚げ春巻き風の「キャベツもちスティック」など、新たな試みも出てきている。
- そこで、鈴木農場と協力して、キャベツもちのさらなる新バージョンを製作しようと「郡山冬野菜研究会」を立ち上げ、検討を重ねた。
- その成果は、2019年3月の「あげものサミット」(三春町)で公表され、話題となった。

4.郡山冬野菜研究会の開催

郷土料理である「キャベツ餅」と地元のブランド野菜を組み合わせることで、新たな料理を試作できないだろうかという目的で開催した。

参加団体

おうせ茶屋

逢瀬いなか体験協議会（かあちゃんズ）

ポケットファームおおせ

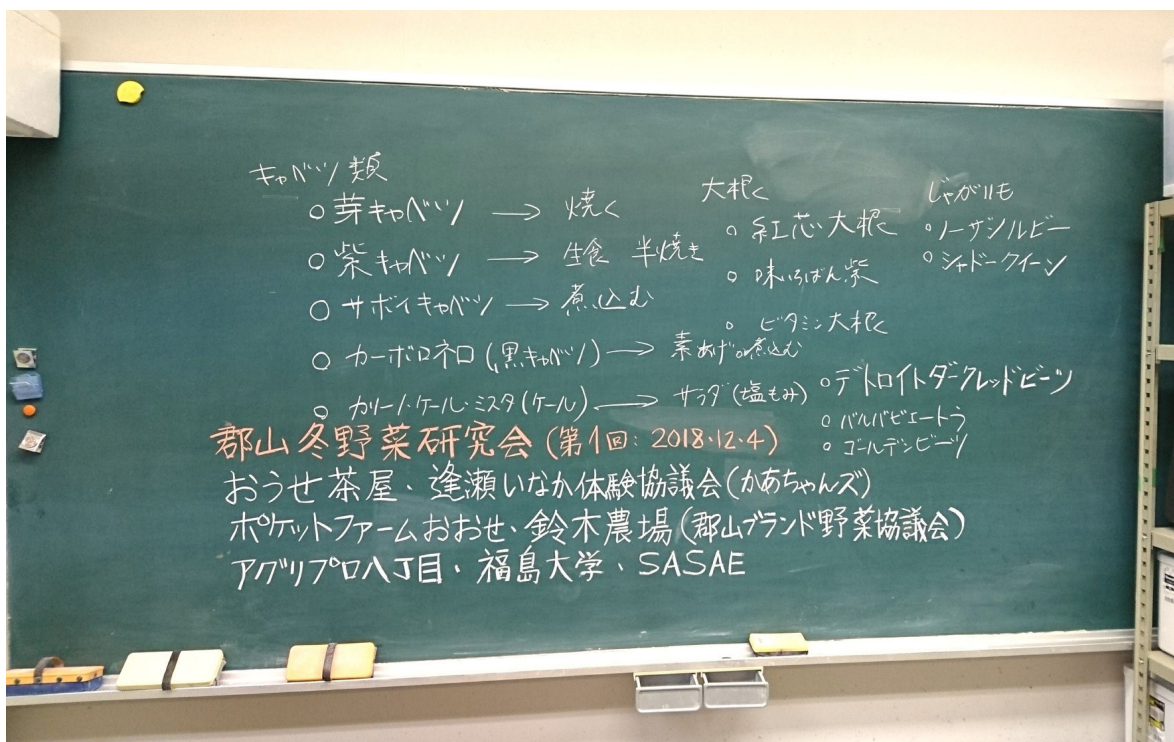
鈴木農場（郡山ブランド野菜協議会）

アグリプロ八丁目

SASAE

福島大学

活動報告 (2018年12月 第1回 郡山冬野菜研究会)



1年目の活動 = 「郡山冬野菜研究会」
 鈴木農場の野菜を、新たな特産品開発と地域活性化につなげる！



鈴木農場の
特徴ある野菜



鈴木農場の野菜から、新たな特産品開発と地域活性化につなげる（つづき）

試作料理



地元の冬野菜の魅力をつめこんだ、キャベツもちスティックの新バージョンと、カラフル冬野菜の洋食風の盛り合わせ。



豊かな自然と特徴ある地元野菜を生かした農村ツーリズムの推進と 農家民宿・農村定住・地域活性化に関するワークショップ (2018年度まとめ)

企画・参加団体

- ・ 逢瀬いなか体験交流協議会
- ・ なんだべ村
- ・ 郡山逢瀬ふじみ野 net 文京スマイル
(文京学院大学 中山智晴ゼミナール・埼玉県立ふじみ野高校)
- ・ 福島大学 経済経営学類 林薫平ゼミナール
- ・ 調理専門家 しのや 篠原さん (ふくしまフードフェス発起人・実行委員長)

日時 2019年2月11日 午前10時から午後2時まで

場所 逢瀬町商工会館

内容 林ゼミナール生の郡山西部及び福島県内の一次産業の振興と地域活性化に関するこれまでの実践研究の中間成果を発表し、郡山市の方々や、首都圏の大学生たちと一緒に、地元の特徴ある食材や産品をツーリズムの中でどのように展開していけるか、都市から農村への交流人口の増加はどのようにすれば可能かなど、新たな可能性を探った。また、地元野菜の調理試作を実施し、キャベツ餅の新バージョンなどを創作した。



平成30年度公益信託うつくしま基金助成事業

全国

あげものサミット FINAL

平成31年

3月16日(土)・17日(日)

10:00~16:00 10:00~16:00

三春交流館「まほら」

福島県田村郡三春町字大町191番地

北海道
北海道ザンギ

今世紀最大規模のあげもの集結!!

京都府	新潟県	秋田県	岩手県
京都梅しんの牛すじコロッケ	もちもちポテト 半羽のからあげ	本庄ハムフライ	五十集屋コロッケ
大分県	栃木県	山形県	宮城県
中津唐揚げ	佐久山メンチ	米沢牛コロッケ	ふたの唐揚げ
愛媛県	埼玉県	福島県	
宇和島じゃこ天	海鮮塩ダレからあげ	小田原屋唐揚げ	キャベツ餅スティック アオリイカメンチ 三春グルメンチ
宮崎県	静岡県	東京都	茨城県
トブカのカレーパン	みしまコロッケ	アボカドチーズコロッケ チーズハットク	すわいかにたっぷりコロッケ 神栖メンチ 八千代の白菜メンチカツ
	神奈川県		
	いか爆弾		

ステージイベント

16日(土) オープニングセレモニー
田村高校 吹奏楽
キッズダンス
演劇「息吹」/南会津町
ロッキーチャック

17日(日) キッズダンス
餅つき・振まい/一関市



愛姫
MEGUMI
THE ANIMATION

16日 愛姫アニメーション上映会(オープニング)
三春交流館「まほら」まほらホール 午前9:30~

17日 愛姫アニメーション公開トークショー
三春交流館「まほら」まほらホール 午後1:30~2:30

★声優トークショーゲスト★

17日10時より
指定席入場
整理券配布
先着400名

福園 美里 下野 紘
【ねね】 【政宗】

トークショーに関するお問い合わせはこちら ☎0247-61-6341
☒でのお問い合わせは info@fukushimagainax.co.jp



三春町商工会にて
チケット販売中!

☎0247-62-3523 (三春町商工会)

1枚 (1組) **1,000円**

大抽選会開催 豪華景品が
当たる!

半券2枚で1回抽選ができます。

抽選日 3月16日(土)・17日(日)

抽選場所 東邦銀行三春支店駐車場

使用期限 平成31年4月30日(火)まで

多数のステージイベントがあります! 詳しくはホームページをご覧ください。

主催:お城山まつり実行委員会 (三春町・三春町商工会・栃三春まちづくり公社)

後援:福島県東中地方振興局 三春町教育委員会 三春グルメンチ王国 みはるスタンプ会 福島県中小企業家同友会田村地区
一般社団法人田村青年会議所 福島民報社 福島民及新聞社 福島テレビ 福島中央テレビ 福島放送 テレビユー福島 ラジオ福島 ふくしまFM

お問い合わせ
☎0247-62-3523
(三春町商工会)

あげサミFINAL
http://agesami.com



2019年3月16・17日に三春交流館「まほら」で開催された
あげものサミット ファイナル

全国あげものサミット FINAL

揚げ物ブース 全ブース、現金でのお取り扱いはありません。あげものサミットチケット(食券)での販売となります。

北海道ザンギ 神島屋 北海道
600円

北海道ソールフードザンギ(鳥の唐揚げ)しっかりと漬け込んだ鳥の唐揚げ。商品は全て北海道で製造。全国の有名イベントにて販売しています。札幌まつり、神宮球場、ZOZOマリンスタジアムに出店しました。本年度は日本唐揚協会主催の日本No.1決定戦に北海道代表として出場。予選を突破し決勝戦に出場しました。

五十集屋コロッケ 五十集屋 岩手県
300円

岩手県産の材料を使い、一個のコロッケに1.5個分の具材が入った手作りホタテクリームコロッケです。平成25年度岩手県水産加工コンクール県知事賞受賞。平成27年度全国コロッケフェスティバル準グランプリ受賞。

本庄ハムフライ 本庄ハムフライハム民の会 秋田県
300円

秋田県由利本荘市のご当地グルメ「本庄ハムフライ」。は昭和30年代から愛され続け、時代とともに美味しさを安心、安全を追求してきました。豚肉100%で厚層いハムにサクサクの衣、特製ソースをおめし上がりください。

米沢牛コロッケ 琥珀堂 山形県
300円

(米沢牛コロッケ)コロッケグランプリ4年連続金賞受賞。米沢牛の旨みがたっぷりつまったコロッケです。(米沢牛スペシャルメンチ)コロッケグランプリ金賞受賞。米沢牛100%の贅沢なメンチです。

ぶたの唐揚げ セブンカラブリッジ 宮城県
600円

仙台みそ・豚肉=極旨!珍しい豚のから揚げは昨年仙台をはじめ、福島県や九州地方、中国地方で隠れた人気商品です。豚好きが豚好きの豚の豚料理としてこの豚のから揚げが密かに産声をあげました。とても柔らかく、かつ食べ応えもあり癖になる逸品です!

もちもちポテト 鮮魚イベント館 新潟県
600円

クネクネと長く独自の形の「もちもちポテト」。味わいも食感も独特。冷凍じゃない100%手作り。一度食べたらヤミツキになる美味しさです。

半羽のからあげ とりのい 新潟県
900円

国産の厳選した丸鶏を独自にブレンドした豚味液に丸一日漬込み、熟成させ、秘伝の調理法で仕上げた門外不出の新潟ご当地唐揚げ。

ずわいかにたっぷりコロッケ カジマ 茨城県
300円

カニの加工工場ならではの本ずわいかにたっぷり入ったコロッケです。本ずわいかにをふんだんに使い、一つ一つ丁寧に作りました。第6回コロッケフェスティバルでグランプリを受賞しました。

神栖メンチ 産農食品 茨城県
200円

生産量日本一!茨城県の最南東部に位置する茨城県の神栖市のビーマン入りメンチ。産農原料のたまねぎ・鶏肉・豚肉との絶妙なバランスで旨みを感じられます。ビーマンが舌手な方にも食べてもらいたい自慢のメンチです。

八千代の白菜メンチカツ 八千代白菜プロジェクト 茨城県
1パック 500円

生産量日本一を誇る当町の新鮮な白菜を100%使用した逸品です。茨城県のブランド牛でもある神栖牛をたっぷり使った贅沢なメンチカツとなっています。さっぱりとした白菜と神栖牛の旨みがざっしり詰まった絶妙な味わいをぜひご賞味ください。

佐久山メンチ 和氣精肉店 栃木県
300円

〈佐久山コロッケ〉野菜たっぷり、豚ひき肉を入れコショウで味付けしたちょっぴりスパイシーなコロッケ。一度食べたらやみつきです。〈佐久山メンチ〉日本一に輝いてきたとちぎ和牛最上級の逸品!匠!! 献上の牛肉を使用した献上のメンチ。ぜひご賞味ください。

海鮮塩ダレからあげ からあげ光苑 埼玉県
600円

2015年度塩ダレ部門にて最高金賞受賞。鶏もも肉をカニ、カキ、ホタテ、アサリ等の海鮮ダレにじっくりとつけこんだ他では味わうことのできない唐揚げです。

アボカドチーズコロッケ バーボンハウス 東京都
300円

今年は大人気のアボカドチーズコロッケに加え、相性ばっちりのハラペーニョとチーズのコロッケと醤油にこだわった「東京唐揚げ」を出します。どちらも逸のあてに非常に優れたあげものです。パパのスタミナ!ママの美容!僕らの健康に!高円寺アボカド食堂のあげものをお試しください。

チーズハットク いちむら 東京都
500円

今SNSや動画サイトで話題のチーズドック。チーズが伸びて見た目も楽しくインスタばえまちなし!

いか爆弾 魚伝 神奈川県
200円

賞味名物いか爆弾!!中にはトローリチーズといかの身が入ってピリッとブラックペッパーがきいています。味も見た目もインパクトバツグン。黒の衝撃をお試しあれ!!

みしまコロッケ 東平路会 静岡県
200円

静岡県東部地区の三島市、伊東市、長泉町、函南町の特産品を使用したご当地グルメを6次産業化(農工商連携)により開発し全国へ向けて販売を通じた広告宣伝活動を行っております。今回は超人気商品、産地場も販売させていただきます。静岡県伊豆半島へご旅行気分でご賞味いただければ幸いです。

京都 梅しんの牛すじコロッケ 京都 梅しん 京都府
300円

TBSテレビ「マツコの知らない世界」で紹介された、マツコデラックスさん大絶賛の梅しん牛すじコロッケです。毎年イベント終了前に完売してしまう商品ですのでお早めにお求めください。

宇和島じゃこ天 安岡海苔 愛媛県
200円

代々続く伝統工芸士の店。愛媛県産の小魚ばかりで作る「宇和島じゃこ天」が愛媛県より「愛」あるブランド認定を受けているお店です。

中津唐揚げ 中津唐揚げ 深 大分県
600円

からあげグランプリ金賞6回受賞。からあげの聖地「大分中津」出身の店主自身のからあげです。黒油ベースの秘伝のタレに漬け込みやわらかくジューシー。食べ歩きで有名な東京の戸留銀座の地元の方々から長年愛され、テレビでもとりあげられています。サブプームのさきかけとなったサバを使用した「サバコロッケ」も美味。

トブカのカレーパン カレー専門店トブカ 宮崎県
500円

宮崎生まれ。宮崎育ち!宮崎牛肉質A4、A5ランクのみを使用したカレー専門店のカレーパンです。

福島県ブース

小田原屋唐揚げ 小田原屋 郡山市
500円

国産鶏肉を使用し、漬物屋ならではの漬け込みの技術で柔らかくジューシーな唐揚げに仕上げられています。

キャベツ餅スティック 公園の駅おうち茶屋 郡山市
300円

キャベツ餅とは、郡山市蓬瀛町とその周辺で食べられてきたお餅を使った家庭料理です。孝親を問わず食べられています。キャベツ餅スティックはキャベツ餅を巻きで包み、油で揚げたもので、冷凍保存が出来揚げて3~4時間は餅のやわらかな食感が楽しめます。

アオリイカメンチ 丸新 郡山市
200円

新鮮なアオリイカと塩のみで作った和食屋さんのメンチカツ。あげものサミットのために研究を重ねた粗挽きのイカたっぷりのイカメンチカツが出来あがりしました。つなぎ無し!添加物無し!の優しい手作りの味です!

三春グルメンチ 三春グルメンチ王国 三春町
300円

ビーマンが入っている味付メンチカツです。そのまま何ともつずに食べてください。お子さまもビーマンを気にせず食べられます。

- 一般ブース**
- ルポアール/熊三葉背脂ラーメン
 - 第1酒造/天ぷらうどん・そば、三春三角油揚げうどん・そば
 - 社のあぶりや真仁/牛タンシチュー、牛めし丼
 - 八文字屋/油揚げろう焼、かき揚げそば
 - 三春まちづくり公社/グルメンチバーガー、イワナの塩焼き、凍もち
 - 三春町商工会女性部/玉こんにゃく、甘酒
 - 影山商店/焼きそば、肉巻きドック、クレープ
 - カフェブリキイヌ/ホットチョコ、チェリーコーク、ホットコーヒー
 - インコンラヒヤマ/インコンラ特製コース、なつしのナポリタン、サルシッチャの炭火焼



地元 福島県ブースに、鶏の唐揚げ・メンチカツと並ぶ
キャベツ餅スティック
(おうせ茶屋が研究・改良を重ねた自信作)

5. 実践編

ここまでの調査・体験を通じて浮上した実践的課題

- ・ワインができることによる経済効果をどのように生かしていくか
- ・郷土料理である「**キャベツ餅**」をどう生かすか。
- ・**若者の力**をどのように取り入れて、生かしていくことができるか。

…しのやさんや、開成公園のフードフェスのような場面を通じて、町なかで、キャベツもちや、逢瀬の冬野菜の魅力をアピールすることにより、逢瀬公園・ポケットファーム・なんだべ村・ワイナリーそして湖南への人の流れを生み出す

設定した目標と活動

- ・ 2年目(2019年度)は、鈴木農場の拠点圃場(郡山市逢瀬町)を継続して調査し、**多種多様な個性のある野菜**が地域活性化の取り組みにどのように生かせるか検討した。
- ・ 猪苗代町吾妻地区と郡山市逢瀬町で協力して実施している、**雪室実証実験**に参加し、逢瀬町の冬野菜の貯蔵熟成の成果のお披露目(2019年5月 猪苗代町中ノ沢にて)に参加した。
【福島民報記事を参照】
- ・ 実践として、**ふくしまフードフェス**(2019年8月 郡山 開成山公園)で、鈴木農場・会津酒造・盃爛処のブースに参加した。
- ・ さらに、**福島大学学祭**(2019年11月)で、鈴木農場の冬ネギを活用した炭火串焼きを提供した。

郡山西部から峠を一山越えて、猪苗代湖畔・磐梯南麓・安達太良西麓の雪とコラボすることで、農産物の新たな価値を創出することができる。



2019年5月、1年目の成果として、当ゼミナールで雪室の室出しを実施。
2019年6月、国立磐梯青少年交流の家いなわしろフェスティバルで展示。

雪室 室出し会（猪苗代町 中ノ沢にて 鈴木農場 逢瀬圃場 御前人参等を取り出し、生食、野菜炒め、タンメン等を食べ比べ）

食材取り出し風景



2019年度 継続



2020年1月18日、里山と雪・温泉熱などの地域資源を生かした地域活性化について、学んだことをもとに意見交換会【猪苗代町 白津地区公民館にて】



2018年度、雪室実証を実施した鈴木農場から、雪と竹などの地域資源を生かすことについて講義

※2020年1月18日の猪苗代町 雪室設置候補地での研修では、冬野菜の付加価値を高め、冬季から春季の農村ツーリズムの活発化につなげる課題について実例に基づいて討議した。地元 猪苗代町の雪下キャベツの取り組みとも経験交流をした。

本研修は、2018年度の「郡山冬野菜研究会」の続編と位置付けた。

ふくしま雪室プロジェクト 冬野菜、春まで貯蔵成功

提供方策も検討へ

猪苗代 福島大食農学類などで組織する「ふくしま雪室プロジェクト」は、猪苗代町内の雪室で県内産冬野菜を保管する実験に臨んだ。十七日、二カ月半ほど保管した野菜を取り出したところ、食感は失われていなかった。冬場に収穫した野菜を観光客向けに、春に提供できないか方策を探る。

会津地方などが本格 もある。

的な観光シーズンを迎へ 福島大をはじめ猪苗代育春季は、地場産の代町の商工会青年部中野菜がほとんど出回っノ沢支部、里山づくりしていない。このため冬に取り組むNPOが連場採れる野菜を雪室携して実験に取り組んで冷蔵し、時期をすらすらだ。竹チップを雪の上して観光客に味わってに敷き詰めてブルーシートをかぶせて作ったかを確認した。雪室で簡易の雪室内で、郡山冬野菜を覆かせると糖度の上がるという利点けたキャベツやニンジン



野菜の取り出し作業に臨んだ林准教授（左）と学生ら

ンなどを保存した。雪室は雪の重みなどで多少崩れていたが、野菜に痛みはなく、良

好な状態だった。町内の小西食堂でタンメンと蒸し野菜に調理し、学生をはじめ青年部、NPOのメンバーが試食。うま味や食感が損なわれていないことを

土津、天満宮の二社が鎮座 (猪苗代町)

福島から会津地方に向かうは二代将土湯トンネルを抜けると猪苗代町です。宝の山と称される磐梯山がそびえています。苗代湖が

南側の山麓に江戸前期の会津藩主保科正之公をまつる土津(はつ)神社があります。苗代町に祖父は初代将軍徳川家康、父。

私の自慢 ふるさと日本一

無職 田沢一

発行された遺稿集「歴史のつり」

歴史のつり

存在している。問い合わせは増井さん 電話090(4)5015555へ。

教壇に立つ教員時代の渡辺さん

あす

猪苗代

開き2019」はる。「JUNの宮田和弥さん A MISS NAKAさんによるライブを東北ライブ堂の主催。川

本宮 相

相双地区野球プロジェクト 相双野球連盟

実験結果は六月二日に猪苗代町の国立磐梯青少年交流の家で開か



2020年2月7日 内堀雅雄知事への報告では雪室の成果と、農村部に人を呼び込んでくるチャレンジの課題を説明

2019年度 夏季・秋季 郡山市西部の地域資源調査（1）

2019年7月19日

なんだべ村（石井忠勝氏）、逢瀬いなか体験交流協議会（中潟亮兵氏）、
鈴木農場 逢瀬圃場（鈴木智哉氏）

- ・ トウモロコシ畑（とうみぎまる）、枝豆畑（グリーンスイート）は生育良好である
- ・ 直売所やフードフェスや収穫祭などを通じて、地元のブランド野菜を生かして農村ツーリズムを活発化していきたい
- ・ 2018年度に引き続き開催される開成山公園の「ふくしまフードフェス」では、鈴木農場は、盃畑処・会津酒造とグループをつくる
- ・ ワイナリーフェスと別の効果をフードフェスには期待できる
- ・ 郡山街中が、新たな食と農を通じた地域活性化の拠点になり、そこから、農村部に波及し、いなか体験交流協議会・なんだべ村のような自然体験・農家民宿・食農教育につながっていく仕掛けをしていく



鈴木農場 逢瀬圃場



なんだべ村

2019年度 夏季・秋季 郡山市西部の地域資源調査（2）

2019年11月1日

鈴木農場 逢瀬圃場 冬野菜 生育状況調査と冬季に向けた打合せ

- ・逢瀬圃場の一部は **台風19号** の被害を受けた（土壌流失・冠水等）
- ・御前人参、冬ネギは、良い状態である
- ・11月2日・3日の福島大学 学祭で、**鈴木農場 冬ネギ**を、豚肉・シイタケと合わせて炭火串焼きにして提供する計画と、その際の助言
- ・昨年度に続き、猪苗代町の雪室で **鈴木農場 御前人参** を春まで冷温貯蔵する計画の相談
- ・3月に、昨年度の郡山冬野菜研究会の続きとして、鈴木農場・逢瀬いなか体験交流協議会・おうせ茶屋・ポケットファームで協力して、

「御前人参まつり ブランド野菜を農村ツーリズムや地域活性化につなげる」（仮称）

のワークショップを企画する



当日限り FUKUSHIMA 農家 × FUKUSHIMA 飲食店 × FUKUSHIMA 酒蔵
スペシャルコラボイベント!

ふくしま2018 フードフェス!

参加者名 ※順不同

農家
 ●大野農園 ●関谷農場 ●トロボカドマト
 ●高辺果樹園 ●登家農園 ●エガコントラクター
 ●鈴木農場 ●海矢農場 ●ワンダーファーム
 ●円谷木の子園 ●ニッケイファーム ●鈴木農場
 ●おざわ農園

飲食店
 ●居酒屋 しや ●CROSS ROAD ●餃子の照井
 ●村さ茶 船引店 ●ごち惣家 ●自家製麺しゃじゃ
 ●農家イタリアン Arigato ●沖縄ダイニングな美ら

酒蔵
 ●酒造 酒 ●松崎酒造店 ●大和川酒造店
 ●豊国酒造 (古殿町) ●会津酒造 ●青賀醸造
 ●喜多の酒造場 ●大天狗酒造

親子de野菜運動会
 みんなで体を動かして
 みんなで食べて
 みんなで楽しく美味しく学ぼう!!
 ※小さなお子様でも楽しめるイベントです。

前売券をご購入された方には
記念品プレゼント!!

前売券 **¥2,000**
 スイーツやドリンクがセットになった
スペシャルコースの方はドリンクも付きます

2018 9/2 sun
 AM11:00~PM5:00
 (ラストオーダー PM4:30)
 in 開成山公園自由広場

お問い合わせ ふくしまフードフェス実行委員会
 fukushima.foodfes@gmail.com ☎080-3195-2940

2018年に始まった、
郡山を核に、福島県内に新たな
食と農とツーリズムのうねりを
生み出していこうとする
「ふくしまフードフェス!」
に、当ゼミナールも参加



ふるや農園の放牧豚を使った
中華風の餃子が、本イベント
から誕生した。

農家 × 飲食店 × 酒蔵

ふくしま
フードフェス

2019. 8/25 SUN 雨天決行
11:00-20:00

at 郡山
開成山公園
特設会場

飲食店 12店 / 酒蔵 12蔵 / 地ビールメーカー 1場 / 農家 22店

主催：ふくしまフードフェス実行委員会 問合せ：080-3195-2940
 後援：郡山市 福島県地域創生総合支援事業（サポーター事業）補助金活用事業



2018年フードフェスでの、ふるや農園の出店成果を踏まえ、
2019年は、鈴木農場、会津酒造、盃爛処(はいらんしょ)
のブースなどを手伝い、ゼミナールの実践の手がかりを学んだ



**郡山の街中（開成山公園）が、都市住民やツーリストと、
郡山近郊の農村部の食・農の恵みが出会う接点となる**





ここでしか味わえない「夢のコラボ」



at 郡山
開成山公園
特設会場

ふくしま フードフェス

2019. 8/25 **SUN** 雨天決行^{※天中止}
11:00-20:00

入場
無料

飲食店 12 店 / 酒蔵 12 蔵 / 地ビールメーカー 1 場 / 農家 22 店

主催：ふくしまフードフェス実行委員会 後援：郡山市 最高！ ふくしま お問合せ：080-3195-2940 <https://fukushima-foodfes.com/>



福島大学 学祭で、逢瀬町の冬ネギを活用して好評を博した

福島大学 学祭で、郡山の逢瀬町の個性ある野菜の代表である冬ネギを活用し、串焼き店を出店した。



フードフェス・学祭の成果を発表

出店の成果をまとめ、11月29日、地産地消運動促進ふくしま協同組合協議会シンポジウム「森・海・農を包摂する協同のビジネス創出」で報告した。

森林組合や農協の職員や生産者と、地域の資源を活用した地域活性化についてディスカッションをおこなった。



販売風景①



販売風景②



地産地消運動促進ふくしま協同組合協議会
2019年度 絆シンポジウムおよび絆塾 開催要綱

「“森・海・農・まち”を包摂する協同のビジネス創出」
～ ふくしま STYLE の SDGs ～

日時 絆シンポジウム 2019年11月29日(金) 13:00～17:00
場所 奥飯坂温泉 摺上亭大鳥

東日本・津波・原発事故大震災から8年半経過し、復興と地域再生のあり方が問われ、地域自立が差し迫った課題になっており、本協議会でも正面から議論を重ねてきている。

全国の協同組合ではSDGsを掲げ、それに呼応して、本協議会では、ふくしまSTYLEのSDGsは、森と海と農とまちで協力して、誰も取り残さない地域復興をめざすことにあると昨年開催の絆シンポジウムで確認したところである。

そこで、今回の絆シンポジウムと絆塾では、森・海・農・まちの協同組合や協同組合を支援する団体が協力して、協同のビジネスを創り出し、地域が主体となった福島復興をめざしていく具体的な実践課題を議論する。

絆シンポジウムでは全国の事例や県内の多彩な実践から学び、地産地消ふくしまネットの挑戦課題を語り合う。また、二日目(11/30)は若手協同組合職員による「絆塾」を開催し、今からどのようなことに取り組んでいくか具体案を出す。

13:00 会長挨拶

13:10 **第一部**

「ふくしまSTYLEのSDGsをめざす地産地消ふくしまネットの役割」

福島大学食農学類教授 小山 良太 氏

13:40 基調講演

「協同組合間協同とSDGs～誰も取り残さない持続可能な地域づくり」

日本協同組合連携機構 基礎研究部 副主任研究員 阿高 あや 氏

14:40 コメント・質疑・まとめ(小山)

15:00 **第二部** 「福島で森・海・農・まちをつなごう」

座長解題 福島大学食農学類准教授 林 薫平 氏

15:05 福島大学 学生発表

小山ゼミナール 福大発の米づくりから日本酒づくりへ

林ゼミナール 森と海と農をつなぐ地産地消メニューの実践報告

15:35 パネルディスカッション(座長 林)

- ・古殿町 水野林業 水野廣人(古殿杉の食器づくりから、馬を活用した里山保全と都市農村交流への挑戦)
- ・郡山市 降矢農園 降矢和敏(放牧養豚からワイン用ブドウへの展開、そしてフードフェスの開催へ)
- ・福島市 福島水産 守山幸志(福島に県内産の水産物を普及する試み)
- ・JAふくしま未来 高野優花(まちの中に“農”ある場をつくる)

16:55 閉会挨拶(副会長)

まとめ

- 逢瀬町の郷土料理や農家民宿の活動と、地場の特徴ある多種多様な農産物と、雪や竹などの地域資源を融合させて、**手作りで真心込めて、かつ革新的な価値がある食や滞在プランを創出することが重要である。**フェスティバルやイベントを呼び水に、多様な団体で協力し合って、農村部の地域活性化にチャレンジしていく必要がある。
- 以上の活動の成果と結論を持って、当ゼミナールでは、逢瀬いなか体験交流協議会の皆さんと、地元農家の小野寺淳さんと、なんだべ村、逢瀬茶屋などの方々と、最終ワークショップを実施し、今後の取り組みの課題を語り合った。
- **2年間にわたり、お世話になった逢瀬町の皆様に感謝申し上げます。ありがとうございました。**

※ 2020年2月1日逢瀬いなか体験交流協議会・なんだべ村・おうせ茶屋と、文京学院大学中山智晴ゼミナールの皆さんと、2年間の活動のまとめとして、合同ワークショップを開催



逢瀬いなか体験交流協議会 ワークショップ 2020・2・1





ふるしほ 2019
フードフェス 8/25 SUN 雨天決行 11:00-20:00

会場：ふるしほ 特設会場

入場無料

出展者：農産物、加工品、酒類

出展者リスト:

- ・白坂農園
- ・エガワコントラクター
- ・大天物酒造
- ・イタリアンマシロ
- ・ガンバ農園
- ・おざわ農園
- ・円谷木の子園
- ・穂酒造
- ・お幸軒
- ・じやじや
- ・ふるや農園
- ・カトウファーム
- ・豊田酒造 (はるな)
- ・ファームツバサ
- ・トリビカルマト
- ・佐藤酒造
- ・福島ワイン酒場
- ・まじか農園
- ・松崎酒造
- ・藤屋しのや
- ・大野農園
- ・長尾農園
- ・大和川酒造店
- ・村さま 和食店
- ・鈴木農場
- ・会津酒造
- ・孟羅苑
- ・関谷農園
- ・ベグ・ハウスコバヤシ
- ・豊田酒造 (会津藩下町)
- ・西ヶ原の恵美イリアン Arigato
- ・設定農園
- ・肉の秋元
- ・鶴乃江酒造
- ・藤屋ごち惣家

主催：ふるしほフードフェス実行委員会 後援：厚志市 厚志市農産物振興会 伊賀市 伊賀市農産物振興会

お問い合わせ：088-3199-2040

販売時間：9:00-12:00 9:00-12:00
044-548-8395 / 070-9660-4110
kayumi.kayumi@gmail.com

研究・活動分野 (南信分野)

※グループの活動方針は、農研機構の活動方針を参考に、特に「農産物の生産・加工・流通」の分野に重点を置き、地域活性化を推進し、農産物の付加価値を高め、農産物の流通・消費の拡大を図ることを目的とする。また、地域活性化の推進を図るため、農産物の生産・加工・流通の分野に重点を置き、地域活性化を推進し、農産物の付加価値を高め、農産物の流通・消費の拡大を図ることを目的とする。

