



# ふくしま Fan Club

ふくしまの多彩な情報を発信

会報

Vol. 54

2020年6月発行

Interview

福島を拠点に、世界で活躍する料理人



## CONTENTS

何度でも「来て！」ふくしま  
喜多方を巡る旅

つながるふくしま  
福が満開、福島暮らし情報センター

学べる福島  
あぶくま洞 入水鍾乳洞

ふくめし  
食べるバラコンフィチュール

Brand New ふくしま  
三和織物





## 福島を拠点に、世界で活躍する料理人

福島を思い、県内外で活躍する人を紹介するスペシャルインタビュー。  
 今回は、広野町やいわき市でレストランを営む料理人の西芳照さんをご紹介します。



**Q** 東京から福島に戻ってきた理由は何？

**A** 東京の懐石料理店で35歳まで修業していたのですが、いずれは海や山に囲まれた自然豊かな場所で、子どもを育てたいと考えていました。ある正月に南相馬市へ帰省した際、楡葉町に「Jヴィレッジ」が建設されると聞いて、福島に戻って働けるチャンスだと思い応募。施設内にあるレストランの和食料理長として働くことになり、その後は総料理長も勤めました。

**Q** サッカー日本代表の専属シェフなど世界中で活躍されていますが、なぜ福島を拠点に活動し続けているのですか？

**A** 元サッカー日本代表の岡田武史監督の影響が大きいですかね。彼の、自分の今置かれている環境に満足せず、さまざまなことにチャレンジしていく姿に感銘を受け、自分もこんな人間になりたいと思いました。福島は震災で甚大な被害を受けましたが、これまでお世話になった皆さんへの感謝を忘れることはできません。使命感という大げさかもしれませんが、福島で頑張っている皆さんと一緒に地域を盛り上げていくことが、自分にできることだと思っています。

**Q** 新型コロナウイルス感染症の影響で感じたことはありますか？

**A** 震災のときと同じで、たくさんの人に助けられていると感じています。いわき市にある、いわきFCパーク内の直営店「NISHI's KITCHEN」ではテイクアウト販売を行っているのですが、予約の電話をきっかけに、お客様一人ひとりの濃いコミュニケーションが生まれるようになりました。また、以前よりも若い方が訪れてくれるようになりましたね。大変な時期ですが、助け合える仲間が増えたと感じています。

**Q** 今後の目標について教えてください。

**A** 福島の地に足を付けてやっていきたいですね。今は広野町といわき市でそれぞれ飲食店を営んでいます。でも地元の方はもちろん、サッカー日本代表の監督や選手、サポーターの皆さんなど、本当に多くの方に助けていただきました。新型コロナウイルスの影響もあって厳しい状況が続いていますが、社会全体が落ち着いたら、ご来店くださった方には県内のさまざまな場所を訪れていただき、ぜひ福島の良いところをたくさん知ってほしいです。それまではテイクアウト販売やお弁当配達など、自分ができる範囲で皆さんに温かいご飯を届けたいと思います。

高校卒業後、東京で料理を学び、長年腕をふるって来た西芳照さん。サッカー日本代表の専属シェフとして活躍するから、福島県内にお店を2店舗出店し、全国から集まるお客さんに心温まる料理を提供しています。活動の拠点をふるさとである福島に移したのはなぜなのか。震災や新型コロナウイルス感染症の荒波に採まれながら、食で人々を支え続けてきた西さんにお話を伺いました。

**Q** 料理人を目指したきっかけは？

**A** 高校卒業後に上京して、友人から「働いている飲食店の人手が足りないから、アルバイトをしてみないか」と誘われたのがきっかけでした。それまで料理を誰かに習ったことはなかったのですが、厨房で次々と美味しい料理を生み出す料理人という仕事に面白さを感じて、自分もこの道に進んでみたいと思ったんです。思えば、最初の修業先には東北出身者が多く、優しい人に囲まれて、恵まれた職場環境だったと思います。

### Special Interview PROFILE



#### 西 芳照さん

1962年生まれの南相馬市出身。株式会社DREAM24代表取締役。サッカー日本代表帯同シェフとして活動するから、福島県内でレストランを営む。

※各店の営業状況は電話または公式ホームページでご確認ください。



#### NISHI's KITCHEN



いわきFCパーク内に構える飲食店。サッカー日本代表に振る舞ったメニューなどが味わえる。

福島県いわき市常磐上湯長谷町釜ノ前1-1  
☎0246-38-4024 (C)IWAKI SPORTS CLUB

#### ひろのてらす「くっちいーな」



店名はお腹いっぱいを意味する方言「はらくっちいーな」から。商業施設「ひろのてらす」内で営業中。

福島県双葉郡広野町下北迫字苗代替24-1  
☎0240-27-1524



何度でも「来て！」  
ふくしま

喜多方市

蔵のまちとして知られ、市内には約120軒ものラーメン店がひしめくことでも有名。飯豊山の伏流水に恵まれ、古くから酒造りも盛んです。

喜多方市を訪れたことはありますか？ 喜多方市には、定番スポットのほかにも多彩な魅力があります。これから行く方も訪れたことのある方も、ぜひ少し足を伸ばしてみてください。新たな発見があるふくしまで、これまで見過ごしていた感動に気づく旅を楽しんでみませんか？

故郷のような  
懐かしさに  
心ほどこかれ。

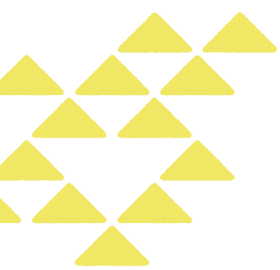
あちらこちらに蔵が立ち並び、郷愁を誘うまち喜多方。ラーメンのまちとしても有名な喜多方で、小麦粉を使って練り上げる素朴な人形たちに出会えるのが「桐のこ人形館」です。人間のように豊かな表情は、ほのぼのとして見飽きません。

昼食は喜多方ラーメン店「赤れんが」。この店のラーメンは、スープが透き通り、この上なくシンプルかつ奥深い一杯。仕込みの技もさることながら、飯豊山に磨かれた伏流水の賜物です。手作りの野菜を浅漬けにしたお通しも美味。喜多方ラーメンでお腹を満たしたら、次に訪れるのは喜多方の絶景スポット。「恋人坂」から見下ろす開放感あふれる景色は、いつまでも心に残る（こ）でしょう。

この日の宿は、熱くてしょっぱいお湯が特徴の「熱塩温泉山形屋」。山里でゆったりと旬の味わいを堪能すれば気分は上々。故郷のような懐かしさにあふれる喜多方を訪ねれば、心ほどこかれいつの間にか満たされていきます。



どっこい/スタイルジックで色濃く残る昭和の香りを「ほっとする」喜多方を巡る旅へ出かけよう！



Try to stop by 04  
熱塩温泉山形屋

静けさに包まれた里山の湯宿。

会津盆地の北端に位置する熱塩加納町にあり、里山の風景が心を癒やします。体の芯からぼかぼかになる温泉と、旬の食材や地元産野菜にこだわった料理が評判です。ふくしまファンクラブ会員カードの提示で宿泊時10%引き(※会員様本人に限る)。

問 熱塩温泉山形屋 0241-36-2288 所 喜多方市熱塩加納町熱塩字北平田甲347-2

Try to stop by 03  
恋人坂

あまりに美しく清々しい景色。

飯豊連峰と会津盆地を一望できる雄国山のみとの一本道。あまりに美しい景色に恋人たちが集うようになったことが恋人坂の由来です。遮るものない清々しい見晴らしは、思わずため息がもれるほど。夕日や夜景もロマンチックで、旅の思い出がいっそう深まります。

問 喜多方市熊倉町雄国字村中

Try to stop by 02  
赤れんが

手間暇掛けて仕込む極上の一杯。

田園風景に囲まれたレンガ蔵のラーメン店。手間暇掛けて仕込むスープは、澄んでいてコクがあり麺にもよく絡みます。ほどよく煮込んだチャーシュー、メンマが一体となり、極上の味わいに。ふくしまファンクラブ会員カードの提示で、赤れんががステッカーをプレゼント。

問 赤れんが 0241-22-5030 所 喜多方市岩月町宮津物杜原4181



Try to stop by 01  
桐のこ人形館

愛くるしい人形に、ほっこり。

会津特産の桐の木片と小麦粉を原料の一つひとつ手作りした桐のこ人形を展示しています。特に人気なのが「猫の縁日 宵祭り」。今にも動き出しそうな見事な彩色で、猫好きでなくても思わず細部まで見入ってしまうミニチュアです。桐のこ人形の絵付け体験も可能(1,320円 税込)。

問 木之本漆器店 0241-23-1611 所 喜多方市宇天満前8859





体験できる場所はごちら

あぶくま洞

全長約600mの鍾乳洞。通路が整備されており、多様な鍾乳石や幻想的なライトアップを気軽に楽しめます。

あぶくま洞管理事務所  
0247-78-2125

8:30~17:00  
6月下旬~9月末は17:30まで  
11月中旬~3月初旬は16:30まで  
あぶくま洞 検索

入水鍾乳洞

全長約900mの洞内は3コースに分かれ、電灯の明かりを頼りに水に浸かりながら進むスリリングな冒険を楽しめます。

入水鍾乳洞管理事務所  
0247-78-3393

8:30~17:30  
10月下旬~3月初旬は16:30まで  
※コースによって最終入場時間は異なります。  
入水鍾乳洞 検索



「月の世界」では、刻々と変化するライトアップにうっとり。



地面に盛り上がる石筍など、個性的な鍾乳石をぐるりと見渡せます。



入口前の丘には約5万本のラベンダー畑が広がります。見ごろは7月上旬まで。



カボチャにそっくりの「カボチャ岩」を発見!



全身を使い、鍾乳石の間のせまいすき間を進んでいきます。



本格的な冒険気分を味わえる入水鍾乳洞。いざ、地下世界へ出発!

MANA FUKU

学べる福島  
家族みんなで体験しながら  
楽しく学べる福島を  
ピックアップ!

あぶくま洞  
入水鍾乳洞  
鍾乳洞を探検

神秘的な地下世界を探検できる、田村市のあぶくま洞と入水鍾乳洞。約8千万年の歳月が創り出したあぶくま洞は、さまざまな鍾乳石やライトアップなど見どころが満載。狭い空間をかがんで進む探検コースもあります。さらに本格的な探検をするなら入水鍾乳洞へ。洞内は通路が整備されたAコース、水に膝まで浸かりながら進むB・Cコースに分かれており、最深部へ続くスリル満点のCコースにはガイドも同行。カッターやゴムぞうりのレンタルもあります。  
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、両施設ともにマスク着用、入洞者の検温、施設内の手すりなどの定期的な消毒、換気の強化などを行っています。

あぶくま洞

入水鍾乳洞



あなたらしい移住のカタチが見つかる“旬”の情報が満載!

“ふくしま暮らし”について詳しく知りたい方は、以下のポータルサイトをご覧ください。移住に関するさまざまな情報を掲載しています。

ふくしま暮らし。



福島県が運営する移住ポータルサイトです。各市町村の特色から、住居、仕事に関することなどを掲載しています。

エフステ!



ふくしまにリターン・Iターンを果たした人たちのインタビュー記事が読めるウェブマガジンです。

福島県地域振興課(移住・定住担当)  
024-521-8023

福が満開、福島暮らし情報センター  
03-6551-2989  
fukushima@furusatokaiki.net  
相談時間:火~日曜日 10:00~18:00



つながる  
ふくしま

ふくしま暮らしに  
関心があるみなさんと  
福島を繋げます。

移住相談窓口  
福が満開、福島暮らし  
情報センター

最新の資料も  
多数ご用意!

移住に関するパンフレットや資料などを用意しています。ご希望の方には送付も可能です。



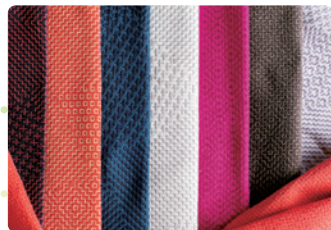
専門のスタッフがマンツーマンで対応します! ふくしまで働きたい、暮らしたい、挑戦したい方たちを、仕事と暮らしの両面からサポートします。\*新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、オンラインでの相談も受け付けています。

福島就職・福島地域性、  
どんなご相談も承ります。



県内の情報を  
一括管理!

福島県内各地域の情報をまとめて管理し、必要な情報をすぐに引き出せるようにしています。



美しい幾何学模様が特徴の、三和織物オリジナル模様「紋刺し子柄」。

三和織物の布マスクは  
まちの駅「まちづくり伊達」で  
販売中!



地元産の新鮮な野菜の販売やカフェの営業も行っています。

一般社団法人まちづくり伊達  
024-573-2232

一般社団法人まちづくり伊達 検索



Brand  
New

ふくしま

福島のものづくり



作り手 大峯 健市 さん  
(おおはざま けんいち)

三和織物  
刺し子織

綿や麻、絹などの布に図柄を織り込んでいく「刺し子」は、東北地方に古くから伝わる手縫いの技法です。伊達市に工房「三和織物」を構える大峯健市さんは、刺し子を織り機で作ります。日本唯一の刺し子織職人。染織家の柳悦孝(やなぎよしたか)氏に師事し、「時代の流れに合った新しいものをつくりたい」という思いから、着心地が良く肌触りのよい両面刺し子の製法を確立。鮮やかな布に幾何学模様を施したオリジナル製品を生み出しました。  
現在は袱紗(ふくさ)などの定番品のほか、新型コロナウイルスの影響で需要の高まっている布マスクなど、さまざまな製品を販売しています。日常生活で使いやすいアイテムは、若い世代からも人気を集めています。

ふくめし  
Fukumeshi Recipe

食べるバラコンフィチュール

バラホイップクリームの軽い口当たりと、ほのかに香るローズフレーバーが華やか! クリームチーズがコクをプラスしてケーキの味をまろめます。簡単なのに高級感があるケーキは、アフタヌーンティーやおもてなしにもオススメです。

ふくめしレシピ  
バラコンフィチュールケーキ

材料(2人分)	作り方
● 食べるバラコンフィチュール.....1/2瓶	① 食べるバラコンフィチュールは、花びらとコンフィチュールとに分けておく。
● サンドイッチ用食パン(1パック6枚入).....2パック	② ボウルに①のコンフィチュールと生クリーム、グラニュー糖を入れ、電動ミキサー等で攪拌し、ホイップ状になったら①で分けていた花びらを加え混ぜ合わせる。*攪拌する時はボウルに氷をあて、冷やすことで、ケーキに合った固さのホイップクリームが作れます。
● 生クリーム.....100ml	③ サンドイッチ用食パンにクリームチーズを薄く塗り、その上に②を塗り重ね、これを繰り返してミルフィーユ状に食パンを6枚重ねる。
● グラニュー糖.....10g	④ ③を4等分に切り分け、余った②とミントを飾り、盛り付ける。
● クリームチーズ.....大さじ2	
● ミント(飾り).....少々	



「ドラマチックレイン」という品種のバラの花びらを使ったコンフィチュール。ジャムよりもサラサラとしており、ほのかなバラの香りが楽しめる。ヨーグルトやアイスに合わせても美味。



ご購入はこちらから  
ここにこにこバラ園 0248-72-7834  
ここにこにこバラ園 検索





# あなたの専門スキルと 事業課題をマッチング

## 人材の新たな考え方

働き方の多様化が進み地方貢献意欲の高い人材が増えています。  
福島県では、県内企業・団体等が抱える地方特有の課題をプロジェクト化し、  
専門のスキルを有する人材をマッチングすることで、都市部と地方の新しい関係性を共創します。

福島県人材マッチングサイト

<https://pro-fukushima.com/>



職業紹介業の資格を有する運営事務局が応募者さまと事業者さまの両方を一体的にサポート!

求人募集要項の作成、面談や受入～契約までのマッチングを運営事務局でフォローします。



首都圏の販路開拓・  
海外展開をしたいが、  
**ノウハウがない**



SNSを活用して新商品を  
PRしたいが  
**情報・戦術が分からない**



人事制度や経理の仕組みを  
改善したいが、  
**人材がない**

事業者さまの課題を切り出し  
プロジェクト化

「Skill Shift」  
または「BizGROWTH」の  
求人サイトと連動し

# マッチング & サポート

福島県外の  
専門スキル  
人材

福島県内の  
事業者  
さま



目指す  
GOAL

## 課題を共に解決!

業務終了後、福島の事業者さまから報酬が支払われます。



### ふくしまファンクラブ公式SNS

ふくしまファンクラブでは、フェイスブックとInstagramで、  
ふくしまの情報を発信しています。またInstagramでは、  
皆さんから寄せられた素敵な写真がハッシュタグ「#ふくしま  
ファンクラブ」で投稿されていますので、ぜひご覧ください!



▼公式アカウントはこちら

@FukushimaFanclub

検索

▼公式アカウントはこちら

fukushimafanclub

検索

### ふくしまファンクラブ協賛店のご案内

ご提示していただくだけ!

簡単!お得にご利用いただけます!

ふくしまファンクラブ・Fukurumカードの共通協賛店  
では、ふくしまファンクラブの会員証を掲示するだけで、  
それぞれのお店でお得な特典が受けられます。協賛店  
をチェックして、ふくしまの旅をお得に楽しみましょう!

詳しくは  
WEBサイトを  
ご確認ください。



ふくしまファンクラブ協賛店

検索

※他のサービスとの併用はできません。※特典内容は予告なく変更となる場合がございます。※特典を受けられる条件は各協賛店により異なります。※割引、サービスの除外期間がある場合がございます。詳細は各協賛店にお問い合わせください。

(お願い) インターネットをご利用いただける方は、「利便性向上」や「環境  
保全」の観点からスマート(メール)会員への移行をお勧めしています。  
Web版の会報誌をご案内させていただくほか、毎月のメルマガにより旬な  
情報を得ることができます。(会報誌の発送は無くなります)  
移行希望の方は f.fanclub@pref.fukushima.lg.jp までご連絡ください。

編集・発行 ふくしまファンクラブ事務局 2020年6月発行  
〒960-8670 福島県福島市杉妻町2-16 福島県地域振興課  
TEL:024-521-8023 FAX:024-521-7912

ふくしまファンクラブ

検索



