

CHEERS!

阿武隈 vol.3

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、農家の方々を「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。



わたなべ・グリーン・ ファーム	3～4ページ
フローラ・ハシモト	5～6ページ
常葉そば協会	7～8ページ
きのこのていく	9～10ページ
田村市森林組合	11～12ページ
地域おこし協力隊 中山 真波さん	13～14ページ

～安心・安全なものを作りたい～

渡邊さんご夫婦



わたなべ・グリーン・ファームでは30年前から主にブルーベリーを栽培し、15年前からジャムやコンフィチュールを販売しています。化学肥料・農薬を使わない、安心で安全なブルーベリーを作っています。



インタビュー：国際環境経済学科 3年 齋藤香乃

Q.ブルーベリーを栽培し始めたきっかけは何ですか？

夫が緑内障になり、アントシアニンを取るために30年前から栽培を始めました。初めはサプリメントでアントシアニンを取っていましたが、毎日飲むととてもお金が掛かってしまうため、自分たちでブルーベリーを育てることにしました。ブルーベリーのおかげか、夫の緑内障の進行は止まっています。現在はハイブッシュ系の、大粒星、チャンドラー、ホームベリー、ブルーシャワーの4種類を栽培しています。

Q.ブルーベリーを栽培する上でのこだわりを教えてください！

こだわりは、化学肥料・農薬を使わないことです。また、いわきから取り寄せたEM菌でEMボカシを作っています。EMボカシを使用することで、良い土を作ることができます。また、土壌の水分確保のため、籾殻も使用しています。

元は、医療機関で働いていて、体に良いものを作りたいと考えていました。自分たちはもちろん、子供や孫には安心安全なものを食べさせたいと思いながらブルーベリーを栽培しています。



EM菌・EMボカシとは...

EM菌はEffective（有用な）Microorganisms（微生物たち）の略語。自然界にいる微生物の中で、有機物を発酵したり、太陽エネルギーを固定したりする微生物の総称。

EMボカシは、EMで米ぬかや酒粕などの有機物を発酵させたもの。

参考：株式会社EM研究所

Q.ブルーベリー栽培で大変なことは何ですか？



大変なことは、朝が早く、収穫時期はとても忙しいことです。実は早く取らないとすぐに熟してしまい、鳥や蜂が来てしまうのでとても大変です。

しかし、ブルーベリーを食べている子どもたちの笑顔を見るとその苦労も忘れてしまいます。また、収穫しているときも「次はこの実が取れるな」など考えるのも楽しみです。

Q.今後の目標を教えてください！

今後はもう1種類ジャムを作りたいと思っています。現在はヤーコンとブルーベリーを使用したジャムとコンフィチュール、冷凍ブルーベリーを販売しています。次は整腸作用が高いといわれているルバーブを使って、体に良いジャムを作りたいと考えています。



私のイチオシポイント！



私のおすすめの食べ方はクラッカーに焼いたマシュマロとわたなべ・グリーン・ファームさんのジャムをのせる食べ方です。ジャムの酸味とマシュマロの甘さが相性抜群でとても美味しいです！ぜひご賞味ください！



商品

冷凍ブルーベリー（400g×2袋）
コンフィチュール(140g)
ジャム（100g）

購入方法

田村市公式オンラインショップ
田村市JA直売所、あぶくま洞などで購入
できます！

フローラ・ハシモト

—どこよりも長く美しさを保つ—



インタビュアー：羽澤十萌（国際環境経済学科2年）・石破栞（経営学科2年）



フローラ・ハシモトさんは大規模小売店との契約栽培を中心に、高品質なシクラメンの生産に努めています。現在代表の橋本義雄さんは20年ほど前に就農し、2022年に2代目代表となりました。

Q1 主な出荷先はどこですか

主にホームセンターのジョイフル本田に出荷しています。ホームセンターには大量の商品を納品する必要があるため、シクラメンを約100,000鉢栽培しています。香りの付いたシクラメンやフリルの付いたシクラメン、最近人気のある青いシクラメンなど豊富な品種を売りにしています。



・・・
橋本さんおすすめ
フリル付き
シクラメン



・・・
人気上昇中！
青いシクラメン

Q2 たくさん栽培するうえでこだわっていることは何ですか

ホームセンターとの取引では商品が店頭に並んでからお客さんが手に取るまでの**1週間～10日**ほどきれいな状態を保つことが大切です。きれいな花を長く楽しんでもらうため、棚持ちを良くすることにこだわっています。

Q3

棚持ちを良くする工夫を教えてください！

特に工夫していることは水やりと土づくりです。強い根を作るために出荷直前まで一つ一つ丁寧に手で水やりをしています。また、底面マットによる吸水方式も導入しています。土づくりについては、土に空気を取り込むために米のもみ殻を焼いた燻炭を混ぜて右の写真のようなオリジナルの土を作っています。

他にも害虫対策として農薬を使わずに害虫が嫌う色のライトを使うこともしています。



Q4

シクラメン栽培の魅力は何ですか

自分の花が評価されたと感じられることが嬉しいです。以前は中学生の職場体験で地元の人たちとの交流がありそのような言葉をいただいていたのですが、閉校になったためにそうした交流がなくなってしまいました。現在は買ってくれたお客さんのSNSを見たときやホームセンターの担当者に「花がなくなったからまた送ってほしい」と言われることに喜びを感じます。



私たちの イチオシポイントはココ！

私たちのイチオシは何といっても豊富な種類のシクラメンです！

様々な色や形、大きさを選ぶことができるため、自分好みのシクラメンを見つけることができます。お花選びが楽しくなるに違いありません！！ジョイフル本田で見かけたら是非買ってみてください。



＜＜販売方法＞＞

主にホームセンターのジョイフル本田で販売しています。

また、田村市公式のオンラインショップでも販売されています。

是非大切な方へのプレゼントにいかがですか？



田村公式
オンラインショップ

〒963-4323 福島県田村市船引町要田稗田 8

こだわりにこだわり抜いた常葉の十割そば

常葉そば協会では、製粉からそば打ちまで一貫して行っています。早川栄二さんは常葉そば協会の代表であることに加え、土日には直売所でそば打ちも行っています。以前はイベントでしか食べることができないことから、「まぼろしのそば」と呼ばれていましたが、直売所で販売するようになってからは、他県からのリピーターがつくほど人気となっています。

福島は古くからのそばの産地であり、2009年には「会津の香り」が福島県オリジナル品種として登録されました。

常葉そば協会



早川 栄二さん



～常葉そば協会会長 早川 栄二さんに聞いてみました～

インタビュアー：国際環境経済学科 3年 佐藤 洵花

そば作りを始めたきっかけはなんですか？

知り合いの警察官から、そば打ちを習ったのがきっかけです。そば作りに夢中になっていく中で、しだいに、そばの栽培にも興味をもち、自分の好みのそばを作るようになりました。

やりがいを感じるのはどんな時ですか？

食べてくれた人から「おいしい」と言ってもらえると嬉しいですし、これが生きがいです。そのため、1人でも多くの人においしくて安心安全なそばを届けるべく、FGAPの取得に力を入れました。

【FGAPについて】

GAPとは、Good Agricultural Practicesの略で、持続可能な農業のために生産者が取り組むことをまとめた基準のことを指します。FGAPとは、ふくしま県GAPの略で、放射性物質対策を含めた福島県独自の基準に基づいて、GAPを実践する生産者や団体を福島県が認証する制度のことです。常葉そば協会では、県内で初めてそばのFGAP認証を取得しました。



打ち立ての十割そば



JAの農産物直売所「ふあせるたむら」
イートインスペースではそば打ちの見学ができる

常葉そば協会が大切にしていることは何ですか？

地域との交流を大切にしています。例えば、毎年常葉小学校の6年生にそばの実を育ててもらい、できたそばの実を使った作り立てのそばを食べてもらうという体験活動を行っています。子供たちの「自分で育てたそばだからいつもよりおいしかった！」「そばがより好きになった！」というような嬉しい声が、私達の活力になっています。

今後の目標について教えてください！

今後は、そばをより広めていきたいという想いが強くあります。そして、食べてくれる人たちのためにというポジティブな気持ちで続けていきたいと思っています。



インタビューの様子



そばの実畑の様子

私のイチオシポイント！

香りと食感が、他のそばとは比べ物にならないほどに魅力的です！それもそのはず、早川さんは「他にはない、ここでしか食べられないそばを提供する」ことをモットーに、毎日勉強に励んでいます。そばは、提供されてからすぐ食べることによって、味を存分に感じることができるそうで、まずは何もつけずに食べることをオススメします！私はあまりのおいしさに、気がついたら半分ほどはつゆに付けずにそのまま食べていました。みなさんも、ぜひ1度食べてみてください！

常葉そば協会
〒963-4605
福島県田村市常葉町久保音沢136
TEL 0247-77-2592

JA福島さくら 農産物直売所 「ふあせるたむら」
(販売、イートインコーナーでのお食事)
〒963-4312
福島県田村市船引町船引字遠表143
TEL 0247-82-4800



詳しくはこちらから

家庭に幸を持っTAKEしいたけ

インタビュー：国際環境経済学科 3年 下田歩美

「きのこのていく」は、丸太を細かくしたおがくずに様々な栄養源を加えた菌床を使って、肉厚なしいたけを年間60～70t栽培しています。

現在従業員は8名で、代表の渡邊広さんを中心に「**100年先も食卓を笑顔に**」をコンセプトに美味しいきのこ栽培に取り組んでいます。



渡邊 広さん



菌床しいたけを始めたきっかけは何ですか？

以前は、JAで働いていましたが、農業を通じて、地域に安定的な雇用を生み出すことができないかと考え、屋内で周年栽培が可能なしいたけ栽培を始めました。



「ていく」さんのしいたけにはどのような特徴がありますか？

しいたけの9割は水分で占められています。私たちは、FFCという水質を高める技術を導入することで、きのこの高品質化と鮮度を長持ちさせるとともにうまみ成分も増やすことができます。こうした品質が評価され、JGAP認証に繋がっています。

FFC技術の導入により変化したことはありますか？



FFC技術による鮮度保持が強みとなり、関東圏や宮城県方面に直送の販路を拡大することができました。また、ハウスの構造を袋状にし、暖気などを注入することで断熱効果を高めることに成功し、高品質のきのこ生産が実現しました。2016年には、全国サンマッシュ生産協議会品評会で金賞を受賞することができました。

わたなべさんのおすすめの食べ方は何ですか？



網焼きで最初に塩をかけ、焼けて汁がでてきたらまた塩を振りかけます。茎は縦に割いてコロコロ転がし、細かくしたものに塩をかけて食べると美味しいです。
フライパンでも調理可能です。

私のイチオシポイント！

味だけでなく健康に良いきのこを一年中届けることには、**お客様の食卓に笑顔届けたい**という渡邊さんの強い思いが詰まっています。地域を繋ぐために、人が癒され、コミュニケーションができる場所を作ったり、きのこ狩りや小学校の体験授業を行ったりすることを考えている渡邊さん。安心、安全で美味しいきのことともに笑顔を届けることは、消費者だけでなく地域で働く人の雇用をも支え、田村市の産業の貢献に繋がっています。

実際にわたしたちもおすすめの食べ方で食べましたが、とても美味しかったので、見かけたときは、ぜひ一度食べていただきたいです。



頂いた大量のきのこ



JGAPとは、
安心、安全な生産工程管理の認証です。



FFCは、水が酸化、還元しにくく、腐りにくい性質を持っています。動植物の機能を活性化させるとともに、消費者の健康にも考慮している新しい技術です。

購入方法



きのこのていく公式サイト

<http://take-japan.com>

FAX・メールでもご注文いただけます

FAX 0247-73-8525

E-mail hiromu@take-japan.com

〒963-4603

福島県田村市常葉町西向字広畑66

田村市森林組合 ～森林から考える～

管野 孝さんのプロフィール



インタビュアー
経済学科2年 浅見 匠彦



管野孝氏（田村森林組合参事兼専務理事）
年齢63歳

福島県田村市出身

総合企画、木材乾燥技術の開発導入、プロジェクト田村杉の推進等様々な分野で活躍

Q&A

森林組合の規模はどのくらいですか？

田村森林組合の規模は、年間の製剤量が8,000～10,000立方メートル、伐採量が20,000立方メートルです。組合には4,300のメンバーが所属し、未経験者も含まれています。

森林組合の主な活動を教えてください

森林組合では、木を育てて生産するだけでなく、草刈りや森林の保護、そして伐採まで、森を維持するためのすべての作業を行っています。

森林組合の特徴を教えてください



環境負荷の低減に資する物品・サービスを認証する**SGEC認証**を2017年に取得しました！また、2020年の国立競技場のゲートに福島の杉を使うなど、地域の木材をしっかりと活用して価値を高める取り組みを続けていることですね。

森林組合の課題を教えてください

一番の課題は、やっぱり後継者不足ですね。作る人と使う人の距離がどんどん遠くなっているのが大きな原因です。昔は木を切る人も、それを使う大工さんも近くにいたんですが、今は木材を遠くから仕入れることが増えて、都会の人は森のことをほとんど知らないんです。

これから林業を続けていくためには、
どうしたらいいと思いますか？

まずは林業の魅力を知ってもらうことが大事ですね。森を守ることが環境にもつながるし、木を使うことで地域経済も回る。そういうことをもっと発信していかないとはいけません。それと、収入が安定する仕組みを作ったり、働きやすい環境を整えたりすることも必要です。

私のイチオシポイント

田村森林組合のイチオシポイントは、地域資源を活かした持続可能な取り組みを行っていることです。例えば、約40年前の合併を機に、カブトムシを地域資源として活用し、地域振興につなげてきました。また、2020年の国立競技場ゲートに福島のスギを使用するなど、地域の森林資源を有効活用し、価値を高める工夫を続けています。こうした活動を通じて、林業の可能性を広げ、地域に根付いた持続可能な産業を守り続けている点が魅力です。



田村市森林組合ホームページ
[田村森林組合－人も森も活かして地域力](http://tamura-forest.or.jp)
(tamura-forest.or.jp)

～田村市エコツーリズムのパイオニア～ 中山真波さん



～中山さんのプロフィール～

東京生まれ東京育ち。石油会社に勤務された後、福島県飯館村の道の駅運営に携わり、4年前に地域おこし協力隊として田村市へ。現在は田村市で活動しつつ、カメラマンとしても活躍されている。

中山さんは、長外路(ながとろ)城跡の麓にある古民家を譲り受け、自然・環境教育を行うことができる拠点として開業する準備を行っている。また、カフェとしての利用も考えられており、作物の生産から販売・提供までを一貫して行う「農業の六次産業化」を目指している。



↑ 譲り受けた古民家。開業に向けてリノベーション中。

中山さんに聞いてみました！ インタビュアー 領塚・宮本



Q.田村市で活動することを決めたきっかけを教えてください。

A. 豊かな自然に魅力を感じたことや、地元の方々がよそ者をよそ者と思わずに仲良くしてくれたことです。古民家近くにある「まきの里」の佐藤さんもその一人で、田村市での挑戦に多くの方に協力していただいています。



まきの里ながとろにて ↑
佐藤さん・中山さんと共に

Q. この事業にかける中山さんの想いをお聞かせください！



A. 私自身が東京育ちだったこともあり、自然に触れる機会が少なかったことから、生物多様性の教育も交えながら首都圏の人たちにも自然を知ってもらいたいという想いをもって活動しています。



敷地内にある庭。養蜂をしているため、できるだけ花が咲くものを植えるようにしているそう。

Q. 今後行いたい事業はありますか？

A. 福島県が日本一の生産量を誇っていた「なつはぜ」の栽培を検討しています。また、優れた特産品に認定されるか「田村の極」に選ばれる商品も作りたいと考えています。

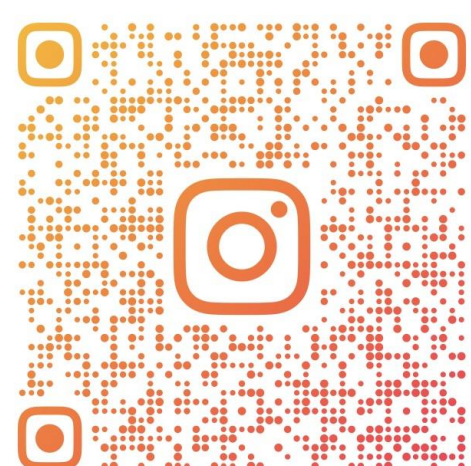


←使われていなかった田んぼを活用したビオトープ

地域の人々とともに地域に貢献し、自然や農業の魅力を創り上げる中山さんは、まさに田村市エコツーリズムのパイオニアである。

私たちのイチオシポイント！

田村市の自然環境が形成するビオトープが田んぼを中心として広がっているところです。ゲンゴロウやミズオオバコ等の希少な昆虫や植物の生態系を観察することが出来ます。

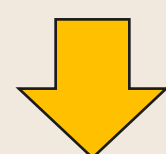


@NONONOWA.JP

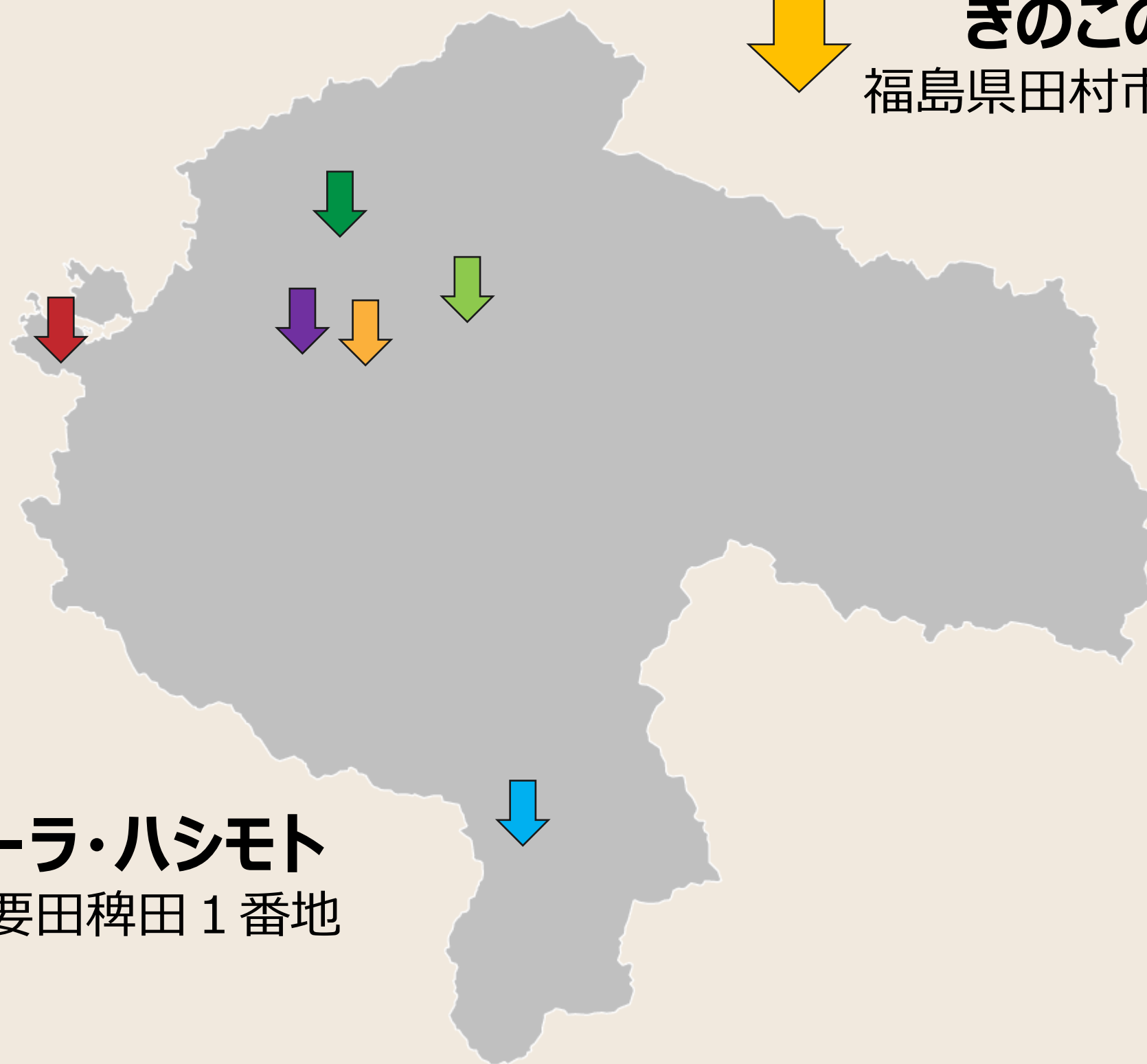
← 長外路城跡事業のInstagramはこちら
城跡でつながる、自然と暮らしの場 『nononowa』



わたなべ・グリーン・ファーム
福島県田村市滝根町神俣字町146-1



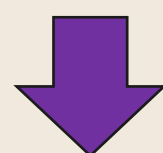
きのこのTAKE「ていく」
福島県田村市常葉町西向字広畑66



有限会社フローラ・ハシモト
福島県田村市船引町要田稗田1番地



常葉そば協会
福島県田村市常葉町久保音沢136



田村森林組合
福島県田村市常葉町西向字堂ヶ入62-7



地域おこし協力隊 中山 真波さん
福島県田村市船引町長外路城跡

ご協力いただきありがとうございました！

『CHEERS！阿武隈vol.3』は、福島イノベ機構にて実施する「復興知」事業の一環として2024年度の活動内容をまとめたものです。

2025年4月発行





獨協大学 大竹ゼミ

3 年 齋藤香乃 佐藤洵花 下田歩美

2 年 羽澤十萌 石破 栞 浅見匠彦
領塚正敏 宮本千輝





CHEERS!

阿武隈