

市民フォト

ふくしま夢つうしん

2018 JULY Fukushima YUME-tsushin

福島市

34号

2018年 7月



CONTENTS

特集

2 未来をつなぐモモの絆

～くだものの宝石箱 ふくしま市～

ふくしまの魅力人

6 (株)ももがある 齋藤由美子さん

インフォメーション

8 ふくしまの夏まつり特集





特集

未来をつなぐモモの絆

くくだものの宝石箱 ふくしま市

夏はモモ。

福島産なら

さらなり!



Yのように見える樹形と、上から見た時にXに近い形に枝を剪定するのが福島のモモの木の基本

吾妻連峰と阿武隈高地に囲まれた盆地にある福島市。寒地系と暖地系、両方の果物を作ることができる恵まれた気候と品種改良、技術革新のおかげで毎年、多種多様な果物がたわわに実ります。まさに「くくだものの宝石箱」と言われるゆえんです。中でも盆地特有の寒暖差が育む甘いモモは、7月から9月までたっぷり楽しめます。待ちに待ったモモの季節にお届けする今号は、福島のモモをこよなく愛する皆さんに伺ったモモの魅力と可能性をお届けします。

(縦山果樹園のモモ畑にて。撮影時期：5月中旬)



福島のモモは太陽の光をたっぷり浴びた真っ赤な見た目と糖度の高さが特徴。多彩な品種があるので食べ比べるという楽しみもある

● 景観を含めた産地づくりで福島の農業を変える

モモを食べた人の「おいしい！」が最高の喜びと語るお二人。目下の悩みは、人手不足だと言います。実は農業は、地域の自然環境を守るといふ役目も持っています。後継者のいない農地を荒らさないよう規模を拡大して果樹園経営をしようとするときに、ぶつかる壁が人手不足なのだそう。それでも和一郎さんは、「農業は無限の可能性を秘めている」と熱く語ります。経営基盤を盤石にし

ながら技術を磨き、工夫を重ねていけば福島のモモが生産量トップになるのも夢じゃないとおっしゃいます。「果物は、果実だけでなく花も香りに染めて人々を喜ばせるモモの花の華やかさは圧巻です。次世代には、ぜひ景観を含めた産地づくりをして欲しい」と息子を含めた福島のモモの未来をつなぐ若手農業者に期待を寄せる和一郎さん。実現したら、さらに素敵な福島になるはず。楽しみです。

● 「農業はいいぞ」と聞いて育った5代目

一步郊外に踏み出せば辺り一面に果樹園が広がる福島市。その一角で、太陽の光をしっかりと当てて真っ赤なモモを作っているのが縦山和宏さんです。幼い頃から父・和一郎さんに「農業はいいぞ」と繰り返し聞いて育った和宏さんは、家業を継ぐことに何の迷いもなかったと笑顔で答えます。

現在、お二人は10人のパートナーの手を借りながら7月から9月まで収穫できる13種類のモモを育てています。農家の天敵は天候。そのシーズンの果実の良し悪しに大きく影響します。収穫間近に雨が降ると、水を吸ったモモは糖度が下がってしまい、今までの苦労が一瞬にして水の泡です。しかし1品種が良くなかったとしても、その後収穫を控えた品種でフォローできます。「おいしい果物を作っていればおのずとやっていけるということですよ」と和宏さん。昨夏の長雨でも和一郎さんは動じることなく淡々と次の品種の管理をしていたそうです。「私も家業を継いで19年になりますが、父はさすが、肝が据わっているなあと改めて思いましたね」。

父 子

もみやま かずひろ 縦山 和宏 さん

縦山果樹園の5代目。大学卒業後、県農業総合センター果樹研究所の研修生として1年間学び、23歳で家業を継ぐ。430アールの果樹園は父と子で分けて担当。後学のために父の畑を見に行くことも。



もみやま わいちろう 縦山 和一郎 さん

農林水産大臣賞や大日本農会緑白綬有功章などを受賞している果樹園の4代目。息子と共にサクランボ40アール、モモ160アール、リンゴ230アールを栽培している。平成29年、JAふくしま未来の「農の匠」の認証を受けモモ栽培の指導者としても活躍中。



「また会いに来たよ」と 言ってもらえるような 観光果樹園を目指しています



(有)まるせい果樹園
代表取締役
佐藤 清一 さん
曾祖父が始めた果樹園を平成13年に法人化する。約800アールの広大な敷地にサクランボ、モモ、ナシ、ブドウ、リンゴなど栽培している

まるせい果樹園は、福島市の北部、国道13号沿いのピーチラインにあります。代表取締役の佐藤清一さんは、18人のスタッフと共に生産・販売・直売、各種くだもの狩りのほか、農家カフェやライダーズピット（無料休憩所）を運営しています。果樹生産に加えて、「観光果樹園」で感じるお客様との触れ合いや絆のお話を伺いました。

「GAP」認証取得で お客様との 信頼関係を再構築

家業を継いで23年。清一さんは、観光果樹園をお客様との絆を深める「食」のテーマパークにしようと思われ、日々奮闘しています。しかし、その道のりは決して順風満帆ではありませんでした。

福島のももが大好き

毎年夏になると、親戚から届く福島のもも!!箱を開けるとかわいらしいももがほほ笑み、甘い香りが部屋中に広がります。おいしさがぎゅっと詰まったももに家族みんなの笑顔があふれます。私にとって、福島のももは夏の楽しみです!今年も楽しみに待っています!



横浜市
おおつる さちこ
大津留 幸子 さん



1/旬のフルーツで盛りだくさんのパフェ目当てに行列ができる農家カフェ「森のガーデン」の店内。6～12月の期間限定で営業し、期間中は無休。月～金曜日：午前10時～午後4時、土・日曜日、祝日：午前10時～午後5時（各15分前ラストオーダー）
2/完熟ももを1個半使用。発売以来、大好評の銘物「まるせい桃パフェ」（レギュラー600円）。パフェは、収穫時期に応じてブドウ、ナシ、リンゴと続く。10月には、フルーツを全部のせるスペシャルパフェも登場する

ももは、7月の早生種から8月の『あかつき』『まどか』、9月の晩成種『ゆうぞら』『黄ららのきわみ』まで20種類以上を栽培しています。くだもの狩りは要問い合わせ



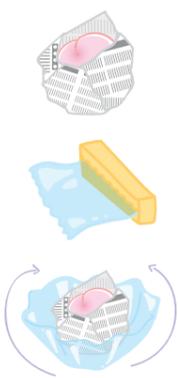
福島市内の観光果樹園はこちら
福島県くだもの消費拡大委員会
<http://www.f-kudamono.com/>

福島の果物の購入はこちら
ふくしまWeb特産品『ふくとく』
<https://www.f-tokusan.com/>



モモの保存法

福島の新鮮なももは、歯ごたえがあり甘いのが特徴です。食べ切れないときは、新聞紙など湿度を調整してくれるものに包み、その上からラップをして冷蔵庫へ。
柔らかいももを食べたいときは常温で日光が当たらないところに2～3日ほど置き、香りが立つくらい追熟させましょう。追熟後、保存する時も新聞紙に包みラップをして冷蔵庫へ。冷やし過ぎると香りも甘みも感じなくなってしまうので注意!



お客様を喜ばせたい! 笑顔で『会いに来て』ほしい

ターニングポイントとなったのが、東日本大震災。風評の影響で、サクランボやももの時期になっても果樹園にお客様の姿が全然見えなかったのです。売り上げが例年の約一割程度まで落ち込んだ時期もありました。そこで、平成24年から農産物の安全性を評価する認証制度「GAP」の取得に取り組み始めました。「外部機関から正式に安全だと認証されることで、お客様との新たな信頼関係を築きたいと思ったのです」と清一さん。日本版「JGAP」に挑戦し、平成25年6月に取得すると首都圏の大手小売店などの取り引きが始まり、徐々に売り上げが回復しました。平成28年には国際版「GAP」も取得。福島全体の信頼を底上げしたいと妻・ゆきえさんと息子さんを含めたスタッフのうち4人がJGAPの指導員の資格も取得。ゆきえさんは県内の果樹園や農業短大、高校でも指導を行っています。

果物のおいしさをもっと知ってもらうため、平成27年には農家カフェもオープンさせました。旬の果物をふんだんに使ったパフェなどを提供するカフェは、県内外から多くのお客様が訪れています。そのほかにも、果樹園内にハートの形の池を作り鯉（恋）や合鴨（愛）を放したり、土壌改良も兼ねて毎年約1万本のヒマワリを育てたり、楽しんでもらうための工夫がたくさん。お客様とは常に笑顔でコミュニケーションをとるように心掛けています。「人とのつながりを大切にしたいですね。甘いももを食べると笑顔、おもてなしでも笑顔。『食べに来たよ』『会いに来たよ』に、もう一つ『会いに来たよ』と言ってもらえるような観光果樹園にしたいと思っています。」
お客様はもちろん働くスタッフにも安全と安心をもたらすし、環境保全も目指すGAPの維持・更新を続けながらさらに良く、さらに楽しくする方法をみんなで考え続けていきたいと話す清一さん。笑う門には福来る。この夏、観光果樹園でたくさん笑ってリフレッシュしてみたいかがでしょう。

魅

みりよくびと

力人

Yuko Saito



株式会社ももがある 代表取締役

齋藤 由美子 さん

昭和54年福島市生まれ。仙台の大学で現代音楽を専攻。卒業後、同市内のテレビ局に勤務しながら音楽活動を続ける。並行して知人の飲食店立ち上げに関わったことから「音楽」と「食」をライフワークに。東日本大震災を機に拠点を福島市に移す。まちづくりNPOの事務局を経て平成28年に起業、代表取締役に就任。



第16回 インタビュー



頼もしい熟練スタッフと。「ももふる」は、甘くてきめ細やかな果肉の福島のモモだからその商品

梅雨明け後の福島盆地の暑さは有名ですが、実はこの暑さこそ福島名産のモモを育みます。福島のモモは、豊富な品種、きめ細やかな果肉、高い糖度で喜ばれています。特に完熟モモのおいしさは格別です。しかし、完熟モモは繊細で傷みが早く、出荷基準から外れてしまうため残念ながら市場に出回ることがありません。今号では「そんなもったいない話はない」と会社を起し、新感覚の商品を生み出した齋藤由美子さんをご紹介します。



工場隣の直売店では「ももふる削りパフェ」も販売している

「福島のモモはおいしい」 お客様のうれしい声を 世界中から集めたい！



50種類以上あるモモの中から福島らしい5品種を厳選した「ももふる」の定番。直営店では「黄ららのきわみ」など希少品種もあるのでいろいろ食べ比べても楽しい。今年からオーストラリアにも輸出を始める

市場に出回らない 完熟モモで商品開発

「音楽」と「食」をライフワークに活動する齋藤由美子さんの拠点は、福島市田沢にあります。完熟モモとの出会いは、まちづくりNPOで事務局をしていた時でした。地域の魅力を掘り起こすため福島特産のモモ畑を訪ねた際、出荷されない山積みのモモに遭遇。「聞くと樹成りの完熟モモは、出荷基準に満たないから売れないと言うの。食べたらずごく甘い絶品モモ。もったいない。なんとかして完熟モモに価値を付けて農家さんの励みになりたいと思って被災地3県の女性を対象にした助成金に応募したら、なんと通ったんです。平成27年のことです」と齋藤さん。早速、委託して商品を開発しよう

としたのですが、これが一筋縄では行きませんでした。市内で、珍しいモモの漬物を作っていた会社を訪ねて試作品のモモのピューレと一緒に作ることにしたのですが、「近いうちにその会社が閉まることが判明。モモの漬物を作る加工技術も消えてしまうのかと思うと、それも残念でなりませんでした」。それでも試行錯誤しながら商品開発を続けていたある日のこと。カットした完熟モモを加熱せず瞬間冷凍して一時保存。後日、半解凍すると完熟のおいしさをそのまま閉じ込めたモモになっていました。「何としてもこれを

世に広めたい。モモの漬物も引き継ぎたい。福島の農業後継者の後押しもしたい。今モモ畑に立っている若い人たちは、震災後に覚悟を決めた人がほとんどです。これから未来を創っていくみんなの一助になりたいと思つて起業を決めました」。

スタッフは全員女性 福島のモモガール

必要最低限の加工のみで冷凍する完熟モモは、「ももふる」と名付けられ直営店、通販のほか、日本全国約20店舗で販売されています。そのお

いしさが評判となり最近では、タルトやカクテルなど飲食店さんとのコラボメニューも増えているそうです。商品を作るのは、前の漬物会社で働いていた方々と新しく加わった皆さんです。「全員女性。子育て、孫育て、介護をされている方もいます。パートタイムでそれぞれに働きやすい時間帯を自分で選んで働いていきます。皆さん経験豊富で教えてもらうことばかりです」。

音楽の方面では、現在も仙台でゴスペルを教え続けている齋藤さん。「実は私、ボイストレーナーとして自分なりのセオリーを持っていて、

海外では通用するのか確かめたくて震災後、ヨーロッパ16カ国を旅したんです。今回の6次化の取り組みの際には、その時に学んだ既成概念にとらわれない考え方が生かされました。歌うことで震災の時に抱えたさまざまな感情が浄化される経験もしたので音楽と食は、やはり私の両輪です」。目標は世界中から「福島のモモはおいしい！」という声を集めることだと話す齋藤さん。ぜひ福島のモモでたくさんの人を笑顔にしてください。

ふくしまの夏まつり

第40回ふくしま花火大会

と き / 7月28日(土)
午後7時30分～8時40分
※荒天時は29日(日)に順延。

ところ / 信夫ヶ丘総合運動公園
の信夫ヶ丘緑地(阿武隈川・松
川の合流点)

「未来への飛び立ち ～元氣
あふれるふくしまへ!～」を
テーマに、約1万発の豪華絢
爛な花火が夏の夜空を彩り
ます。



【当日の実施の有無の確認方法】音声ガイダンス ☎0180-99-3590
☒ふくしま花火大会実行委員会(商業労政課内) ☎024-525-3720

ふくしま花火大会 🔍 検索

第49回福島わらじまつり

と き / 8月3日(金)・4日(土)
午後5時～

ところ / 国道13号信夫通り
福島市の夏の風物詩「わらじ
まつり」が今年も開催!
両日とも行われる“日本一”の
大わらじを担いで練り歩くパ
レードや、軽快なリズムに乗
せて踊る「ダンシングソーダ
ナイト」で福島を熱く盛り
上げます。



【当日の実施の有無の確認方法】音声ガイダンス ☎0180-99-3932
☒福島わらじまつり実行委員会(福島商工会議所内) ☎024-536-5511
【公式ホームページ】URL: <http://www.waraji.co.jp>

福島わらじまつり 🔍 検索

福島七夕まつり

と き / 8月6日(月)～8日(水)
ところ / パセオ470

大きな青竹と手作りの「七夕
飾り」がパセオ470を色鮮や
かに飾ります。
風に揺れる「七夕飾り」が涼
しさを感じさせます。

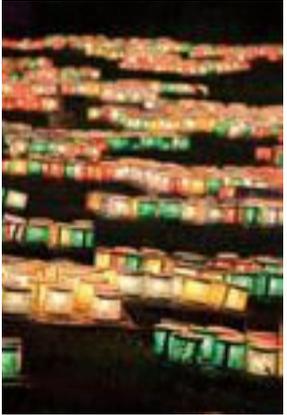


☒置賜町スズラン通り商店街協同組合
【榊あきたや楽器店内】 ☎024-521-1515

福島とうろう流し

と き / 8月17日(金)
午後6時30分～

ところ / 県庁裏阿武隈河畔
送り火の中、願いを込めた
「とうろう」が阿武隈川に並
べられ、花火が打ち上げられ
ます。



☒福島とうろう流し発興会 ☎024-549-2110

市民フォト・ふくしま夢通信

平成30年7月1日発行

2018年7月号 No.34

ホームページもご覧ください ▶ <http://www.city.fukushima.fukushima.jp/>

YouTubeチャンネル ふくしまチャンネル
Twitterアカウント fukushimacity
Facebookアカウント 福島市

表紙紹介

太陽をたっぷり浴びた
真っ赤なモモ(暁星)

春に気温の高い日が多かったため、例年よりモモの収穫が非常に早いとのこと。福島夏の代名詞であるモモ。真っ赤で甘い、福島のおいしいモモをぜひ堪能してみてください。

編集発行 福島市役所 広報課
〒960-8601 福島市五老内町3-1
☎024-525-3710 ☎024-536-9828
E-mail: kouhou@mail.city.fukushima.fukushima.jp