

市民フォト

# ふくしま夢つうしん

2018 OCTOBER Fukushima YUME-tsushin

福島市

35号

2018年 10月

## CONTENTS

特集

2 ふくしまのくだものは夏だけじゃない  
ふくしまのリンゴ

ふくしまの魅力人

6 劇団120〇EN 清野和也さん

インフォメーション

8 秋のイベント情報  
元気ふくしまふるさと寄附金



開催会場

# ふくしまの くだものは 夏だけ じやない



阿部さんが管理するリンゴ畑。自分の花粉では実を結ばないリンゴのために、人工授粉やミツバチの導入はもちろんだと受粉樹も数多く植え受粉率を上げている

お待たせしました。福島市の秋冬は、リンゴのシーズン。郊外の果樹園でも真っ赤に色付いたリンゴの収穫が始まりましたよ。今号の特集では、福島市でのリンゴ栽培のルーツをたどりながら、福島市のリンゴの魅力と今年から販売が始まる新品種、さらには1年中福島市のリンゴを楽しめる6次化商品をご紹介します。



## 明治末期、リンゴの苗を植え普及と品種改良に努めた先駆者

福島市のリンゴ栽培の先駆者と言え、福島市瀬上町の故8代目阿部勘六さんです。明治末期から新しい農業を支える方法としてリンゴ栽培に着目。大正に入り、470本の苗を植えただけでなく、私財を投じて青森をはじめとするリンゴの先進地から講師を招き、新しい技術の普及や品種改良に努めました。販売体制の拡大や確立にも尽力。また、8代目の息子の故9代目勘六さんが自らの体験を栽培マニュアルとしてまとめた「サンふじ」の「樹相診断書」は、全国の生産者のバイブルとなりました。8代目勘六さんの印象を孫の阿部幸弘さんに伺うと「いいと思ったことは徹底してやるタイプ。邪心なく1つのことに向かう。それも徹底的に。気が付けば今の自分もそう。遺産ですかね(笑)」と話してくださいました。

## 優秀な品種をどう作りこなすか まさに生産者の醍醐味

20代後半で家業を継いだ幸弘さんは現在、リンゴの王様「ふじ」を中心に20〜30種類のリンゴを栽培しています。毎年100トンを超えるリンゴを収穫するという幸弘さんですが、盆地の福島でリンゴという寒地系の果物を栽培することは、暖地系のモモと異なりかなり高いハードルなのだそう。しかし、短所は見方を変えれば長所になります。「暖かいというよりは早く花が咲く。その後、厳しい寒さが始まる11月下旬〜12月の収穫時期まで日本で一番太陽の光を浴びる。だから濃厚な味わいでたっぷり蜜が入ったリンゴになるのです」。

果樹栽培の根幹を担うのは確かに

品種ですが、それをどう作りこなすかは生産者次第。そこが醍醐味だと幸弘さん。「産地というものは、生産者の情熱と技術が作り上げるものなんですよ」。肥料を必要最小限にして大地にしっかりと根を張り、自ら養分を吸い上げる健康で強いリンゴの木を育てる。その中からさらに優良系統を選抜し、品種改良を続けてきました。

「今年発売の『べにこはく』の育成に協力してきたのも、福島の新品種を自分たちの手で作りこなしたいという思いがあったからこそ。発売が始まると言っても、栽培が安定するのはまだまだこれから。品質につながる努力と工夫に終わりはありません」と幸弘さん。

## 今を生きる我々が福島 の果樹の未来を創る

それにつけても地球温暖化による寒さ不足、人手不足、増え続ける荒廃農地など果樹農家が抱える悩みは尽きません。が、福島りんご研究会では、これから先の福島に合うリンゴを作って行こうと積極的に優良品種の選抜を始めています。「今の時代に生きる我々が福島市の果樹の未来を創る。そんな気持ちで取り組んでいます」と幸弘さん。グレードアップし続ける福島市のリンゴをこれからもよろしくお願ひします。

### 福島りんご研究会会長 阿部 幸弘 さん

1954年生まれ。果樹園やまとの創設者であり、代表。弘前大学農学部卒。県果樹研究所で学んだ後、祖父へのリスペクトを込めて家業を継ぐ。モモ、リンゴ、水稻を計約5ヘクタールで栽培。2000年に全国りんごコンクールで最高賞を受賞。好きな言葉は「一路無垢」。現在、独自にリンゴの新品種を開発中。  
果樹園やまと ☎024-553-1864

### 福島りんごの新品種 べにこはく

福島市のオリジナル育成品種で、平成4年の育成開始から24年の年月を経て、平成28年3月22日に品種登録出願公表された期待の新品種です。「べにこはく」という名前は、ポリフェノール的一种であるアントシアニンが多く含まれることで、皮の色が黒赤の赤、まさに濃紅色となることと、こはく色の蜜がぎっしりと入ることから名付けられました。

- 特徴
- ①蜜入が多い
  - ②強い酸味が甘さと調和した濃厚な味わい
  - ③貯蔵性に優れている



福島の果物の購入はこちら

ふくしまWeb特産市『ふくとく』  
<https://www.f-tokusan.com/>



☎(一社)福島市観光コンベンション協会  
☎024-531-6432



華やかでフレッシュな  
香りと酸味が特徴です！

代表取締役  
加藤 健一さん

生産者の声

## いつでもフルーツを楽しめる！ オススメ6次化商品

※「福島フルーツ。盆地酒（ぼんちしゅ）特区」とは、酒税法で規定される最低製造数量基準が地域限定で緩和される国の構造改革特区のこと。これにより法律上の数量より少量で、福島市内の原料を使った果実酒やどぶろくの製造が可能となり、新規事業参入者や地場産品の開発を促進し、地域活性化につなげていく。名前の由来は福島盆地とフルーツポンチを合わせたもの。

その他、福島市産農産物を活用した6次化商品の紹介はこちら！

農業振興室  
024-529-7663



福島市では、豊富な果物を使ったさまざまな6次化商品が生まれています。生産者自らが加工したのもあれば、他業者と連携して作られた商品など、それぞれの果物のおいしさがたっぷり詰まっています。のばかりです。今年8月には「福島フルーツ。盆地酒（ぼんちしゅ）特区」として国に認定された福島市。姿を変えた6次化商品でくだもの新たな魅力を味わってみるのはいかがでしょうか。



いちご バイナップル カシス もも



代表  
景井 愛実さん

すっきりとした  
飲み口が魅力！

生産者の声

### りんご農家のスパークリングボトル

1個12g 各594円(税込) 賞味期限/10カ月

りんご農家が考えた、炭酸水を入れるだけで完成する本格的なスパークリングドリンク。ドライフルーツのリンゴが入っていてフルーティーな香り、すっきりとした飲み口が魅力です。炭酸水を注ぐとハイビスカスで天然のピンク色に！キャップを開けて冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら出来上がり。ご自宅で簡単に楽しめます。中に入ったドライフルーツも食べられるので、お好みのドリンクやお酒、お酢などで自分だけのオリジナルドリンクを作ってもOK！香りと見た目、味を楽しめる1品です。

購入方法/たなつもの屋 and FUKUSHIMART (福島市上町5-6 上町テラス内)、岩瀬書店 (JR福島駅西口)、ホームページオンラインショップで

### Berry's garden

〒960-8166 福島市仁井田字上仁井田7 ☎090-2360-1992  
https://berrys-garden.com

### リンゴ Ringo Madness -Mellow- -Sonic- -Tresor-

Mellow (720ml) 3,240円(税込) Sonic (720ml) 3,024円(税込)  
Tresor (375ml) 1,404円(税込)

Ringo Madnessはリンゴを発酵させて作ったアルコール飲料（シードル）です。Mellowは、クラッシュした吟醸林檎を丸ごと・皮ごとマセラシオン製法にて発酵。華やかでフレッシュな香りと、酸味が特徴です。約半年間極めて低温（4℃）での発酵をすすめて、スペシャルな味わいに仕上げました。Sonicは、ドライでキレのあるシャープな味わいと、すっきりした香りが特徴です。吟醸林檎の果肉の部分だけを原料に醸造。約半年の歳月をかけ、じっくりと作り上げました。Tresorは、ほろ苦さを持ち合わせた大人の味わいです。吟醸林檎の果肉の部分だけを原料に醸造し、約3カ月で仕上げました。全て、シャンパンや白ワインのようにさまざまな料理に合わせてお楽しみいただけます。

購入方法/店舗、オンラインショップで

### 株式会社 フルーツファームカトウ

〒960-0251 福島市大笹生水字水口50 ☎024-557-8157  
http://farmkato.jp/ オンラインショップ http://farmkato.ocnk.net/

サンふじ果汁100%を  
こごと丁寧に煮詰めました！



代表取締役  
馬野 健一さん

### りんご 木成り完熟りんご蜜

100g 1,404円(税込) 賞味期限/1年半

サンふじ果汁100%ジュースのみをじっくり丁寧に煮詰めて生まれた砂糖不使用、無香料、無着色の商品です。リンゴの甘みと酸味、豊富な香りをお楽しみいただけます。蜂蜜、メイプルシロップの代わりに使える菱沼農園オリジナル手作りんごシロップです。

購入方法/ウェブサイト、道の駅「国見 あつかけの郷」、コラッセふくしま、Amazon、東北道り線サービスエリア（安達太良、那須高原）で

### 株式会社 菱沼農園

〒960-0211 福島市飯坂町湯野字窪田8 ☎024-542-5015  
http://hishinumanouen.com

生産者の声



代表取締役  
寺崎 隆一さん

福島の果実をギュッと  
閉じ込めました！

### りんご パウンドケーキ「Love FUKUSHIMA」

1,000g 8,640円(税込) 賞味期限/4週間

帝国ホテルシェフパティシエの望月宗次郎さんをはじめとした東京と福島の菓子職人が協力して開発したフルーツケーキです。福島の果実を、種類毎に漬け込み方を変えて素材の味を引き立たせ、ケーキの中にギュッとおいしさを閉じ込めました。本当においしいフルーツケーキを目指し、素材、作り方にこだわりました。福島の果物を楽しみながら味わってください。贈る方にも贈られる方にも喜んでもらえるよう心を込めて焼き上げています。

購入方法/店舗、電話、ファクスで

### (有)菓匠 清泉堂

〒960-8254 福島市南沢又字柳清水19-16 ☎024-557-1758 FAX024-557-1941



生産者の声

### 6次化は農業が続いて いくための可能性

義父母が丹精込めて育てた果物が、規格外というだけで出荷されず畑の隅に山盛りになってしまっているのはもったいない。1人でも多くの人に果物のおいしさを届けたいと思ってスムージーアドバイザーの資格を取りました。

起業したのは、東日本大震災がきっかけです。全国のお客さまから届く応援の電話やお手紙と、黙々とリンゴの木の手入れをする義父母の姿を見て、農業に対する私の視点が変わりました。本当に感覚的に「農業は命をつないでいく仕事なんだ」という思いがすうっと沸き起こりました。命をつなぐ農業がこれからはも続いていくためにできることは何か。可能性として見えてきたのが6

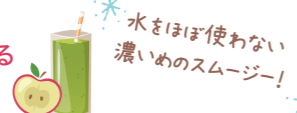
次化でした。元アパレル職の感性を生かし、昔ながらの農家の在り方も尊重しつつ農業の世界に飛び込んだら今の形ができました。現在「可愛い楽しい農」をコンセプトに商品開発と発信をしています。やるなら一生の仕事にしたいし、福島のリンゴのおいしさを海外にも届けたいと思い、加工品はドライフルーツを基本にしました。商品開発は、ママサークルでの会話などを参考に。これからの日常のスキマ時間を楽しめるアイテムを増やしていきたいと思っています。

### スムージーアドバイザーが伝授する リンゴのスムージー

材料 リンゴ(1個)、バナナ、ハウレンソウ、ほかに身近にあるナシや柑橘類など水分が豊富な果物を適宜。

- 作り方
- 1 材料を適当な大きさに切ります。
  - 2 リンゴは皮にも栄養がたくさん含まれているので皮ごと使います。
  - 3 柑橘類やナシなど水分が多い材料を入れてまずミキサーを回し、次にリンゴとバナナを加えて回します。
  - 4 材料は、旬のものを組み合わせると準備も楽ですし体にもよくておいしく出来ます。
  - 5 最後にハウレンソウや小松菜、レタスなどの野菜(葉菜類)を加えてミキサーを回せば出来上がり。
  - 6 ハウレンソウは、スムージーにするのと生でおいしく摂取できますし、お通じにもいい。酵素も取れますよ。

景井さんおすすめレシピ



水をほぼ使わない  
濃いめのスムージー！

### 生産者に聞きました



Berry's garden代表  
景井 愛実さん

1984年生まれ、福島市在住。2007年から夫の両親が営む果樹園に携わる。義祖母、義父母、夫、子ども2人の7人家族。果樹畑を自宅の庭のように大切に思っている気持ちを企業名に込めた。

# 魅

# 力人

みりよくびと

Seino Kazuya

福島市を拠点に活動している「劇団120〇EN」は、2011年3月11日、公演中に東日本大震災に被災した福島大学演劇研究会のメンバーを中心に旗揚げをした、アマチュア劇団です。「福島に住む人々のルーツを辿る演劇集団」として、「歪森の長次郎狐をモチーフにした「妖怪遺言」など、福島市に伝わる民話や歴史を下地に創作劇を定期的に上演し続けて今年で8年目に入りました。代表の清野和也さんに、福島市で演じるきっかけと魅力をお聞きしました。

「劇団120〇EN」代表  
清野 和也 さん

1990年山形県東根市生まれ。「劇団120〇EN」代表・脚本・演出家。中学時代に演劇に目覚め、高校演劇部所属時から脚本を書き始める。日本劇作家協会東北支部主催「とうほく劇の陣」で3位入賞。10・20代の演劇活動団体の発表の場「POP演劇祭」代表。2016年から福島市西地区歴史発見事業として荒井や佐原地区にゆかりのある素材を生かした芝居の上演を実施。2017年に開催された福島市制施行110周年記念行事のアトラクションでは、詩人・和合亮一さんプロデュースのもと演出を務めた。



面白い芝居が見られる  
面白い芝居が  
面白いまちに人が集う  
親が子どもに語る  
面白い芝居を届けたい

## 福島の民話や歴史は、 過去のことではなく 今とつながっている



劇団120〇ENの皆さんは仕事の合間に練習を重ねて舞台に立つ(左) / 2016年公演の「思わざらまし六つの花」は信達義民の佐藤太郎右衛門を取り上げた(右)



缶ジュースをかうように気軽に  
お芝居を観て心を潤してほしい

振り返れば、中学の時に演じるのと、表現することの面白さにはまり、高校も大学もその延長線上でやってきたため、演劇を生業(なりわい)には全く頭になかったと話す清野和也さん。大きなターニングポイントになったのは東日本大震災でした。「福島大学演劇研究会での公演中に被災しました。辛い誰もけがはなく、逆に演者である私たちがお客さんに支えてもらいました」。劇団旗揚げのきっかけは、清野さんたちの舞台を見ていたお客さんの声でした。

「当日演じていた舞台の幕はまだ降りていないまま、大学再開まで何をしたらいいか分からなかった時にいただいた『演劇観たいんだよ』という声に背中を押されました。当時、市内での文化公演はほぼ中止という状況で、どんな不安の中でも芸術活動は劇場を出た後も続くもの。お芝居に出てきた山や川、建物が身近にあつたら素敵じゃないですか」。

夢は？と、お聞きすると「劇団120〇ENの芝居を観た人たちが父親、母親になったとき、福島に住む人々のルーツを辿る面白い物語を子どもたちに話してくれるようになることです」と清野さん。面白い話から面白いまちとなって人を呼び、故郷を離れたときには思い出たとなつてその人の誇りになるような芝居、その先に続く作品を作りたいと熱く語ってくださいました。たくさんのポテンシャルを秘めたアマチュア劇団のお芝居。まずは、11月の公演「絹が鳴る」を観にいらっしやいませんか？



2017年公演の「荒川ジュリエット」の一幕。清野さん(中央)は脚本だけでなく演者として舞台に立つことも

求められている、人々の力になれるんだと思います。声をかけて集まってきた仲間10人と立ち上げたのが「劇団120〇EN」(現15人)です。数字には缶ジュース1本買うような気持ちで気軽にお芝居を観て心を潤してほしいという願い、「EN」には「演」縁「円」宴などたくさんの意味を込めました。

芝居に登場した山や川が身近に  
観劇の後も余韻は続く...

2011年4〜12月は、毎月オリジナル作品を上演し続けていたのですが、次第に「それでいいのか」と考えるようになったと清野さん。「演

劇って福島でなくても観られるんですよね。そうした時に、福島でしか観られない作品があったら面白いんじゃないかと思いついたんです。翌年、演劇活動を休止し、資料集めや聞き取りを始めると民話や歴史は、決して過去のことではなく脈々と今につながっていることに気付きました。以後、清野さんたちは「福島に住む人々のルーツを辿る演劇集団」をコンセプトに活動するようになります。

再開第1弾となった2013年6月の演目は、信夫に伝わる狐の話「妖怪遺言」でした。会場は、信夫山にある福島県護国神社の神楽殿。観客はその伝説に関わる地で観劇するという贅沢を味わいました。「演劇って

### 絹が鳴る

—西信成辰明治譚—

脚本：清野和也、演出：齋藤勝之  
日時 / 2018年11月4日(日) 午前10時30分～正午 午後2時～3時30分  
ところ / 旧広瀬座(福島市民家園内)  
定員 / 各250人 入場料 / 500円(中学生以下無料)  
チケット販売 / 福島市民家園、あづま総合体育館、西学習センター、西支所、文化課  
出演 / 劇団120〇EN、福島市西地区の皆さん  
西支所 ☎024-593-1001

「絹が鳴る」  
あらすじ

さまざまな藩の小さな領地が入り乱れていた福島市西地区が舞台。戊辰の戦火に追われるように荒井の山中に集った7人元藩士、芸人などの中に、蚕を育てることでだけ取り柄の娘がいました。7人は、新政府に一泡吹かせようと自分たちの国を作ろうとするが...

※信夫に伝わる民話に登場する「信夫の三狐」の中の一匹。

## 秋のイベント情報

Fall event information

### 四季の里 アグリパークフェスタ秋

と き／10月13日(土)・14日(日) 午前10時～午後4時  
(14日は午後3時まで)

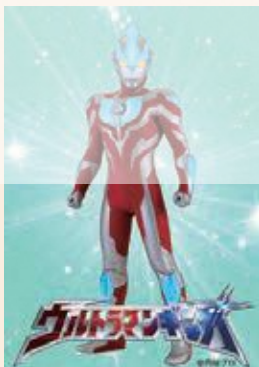
ところ／四季の里 福島市荒井字上鷲西1-1

食・観・楽をテーマに楽しいステージショー、新鮮な農産物の販売を行います。

地元荒井産の手打ちそばや、けんちん汁などの販売も行います。

福島市の秋の味覚を感じてみませんか。

四季の里 ☎024-593-0101



ウルトラマンギンガミニショー



地元荒井産の手打ちそば

### 同時開催 スイスフェスタ

スイス連邦は2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピック競技大会のホストタウン交流事業の相手国です。

と き／10月13日(土) 午前10時～午後4時

ところ／四季の里 福島市荒井字上鷲西1-1

①午前11時 ②午後2時：スイス音楽の演奏

スイス料理「ラクレット」やホットチョコレートドリンクの無料提供（無くなり次第終了）。

スイスアンサンブル「エンツィアン」によるアルプホルン、ヨーデルなどのスイス音楽の演奏や、スイスPRブースを開設します。

東京オリンピック・パラリンピック競技大会福島市推進室 ☎024-563-5660



スイスアンサンブル「エンツィアン」



チーズはスイスの特産品の1つ

「くだものの宝石箱」ふくしま市の四季折々のくだものをはじめ、

地ビールや地酒、「いで湯の里」ふくしまの温泉宿泊補助券など、多彩な返礼品をご用意しています！

ふくしまのまちづくりを応援！

# 元気ふくしま ふるさと 寄附金

ふるさと納税

### 福島市のふるさと納税

福島市は、ふるさと納税を「元気ふくしま・ふるさと寄附金」として、8つの応援メニューで元気なふるさとづくりに活用していきます。

福島市外に住民票を有し、1回につき1万円以上を寄附された個人の方を対象に、感謝の気持ちとして返礼品をお贈りします。

寄附金額に応じて付与されたポイントを使って、専用カタログや専用ポータルサイトからお好きな返礼品が選べます！

詳しくは、福島市ホームページをご覧になるか右記までお問い合わせください。

### 問い合わせ

寄附金・控除に関すること

福島市役所市民税課

☎024-525-3713(直通) FAX)024-528-2480

返礼品に関すること

福島市役所観光コンベンション推進室

☎024-572-5719(直通) FAX)024-535-1401

詳しくは、ホームページをご覧ください

福島市ホームページ

<http://www.city.fukushima.fukushima.jp/kurashi/kifukin/index.html>



## 市民フォト・ふくしま夢通信

平成30年10月1日発行

2018年10月号 No.35

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

夢通信  
バックナンバーは  
市ホームページで！



ふくしまチャンネル

fukushimacity

福島市



福島市内の  
無料Wi-Fiは  
こちら



### 表紙紹介

秋深まる福島

真っ赤なリンゴが実る

福島市の秋冬はリンゴのシーズン。リンゴの王様「ふじ」は11～12月にかけて収穫予定です（写真は早生種のリンゴ「つがる」）。収穫された福島のリンゴ、ぜひご賞味ください。