

a la carte.

2024.10

あらかると

453



納豆のまち福島

納豆のまち福島

福島市が納豆の年間消費額で全国でもトップクラスなのは認知されてきているのではないのでしょうか。総務省の家計調査では、一世帯あたりの納豆の購入額が4年連続(2019～2022年)で全国1位。そんな福島市を納豆のまちとすべく、地域おこしの取り組みもはじまっています。



納豆料理コンテスト2023

2023年に初開催となった、イチ推しの納豆料理を決めるコンテスト。福島市内の飲食業界や観光活性化、納豆の消費拡大、さらには「納豆のまち福島」のPRにつなげるため、福島市が開催しました。応募のあった参加店33店舗・56品のなかから、御とめ湯りの「和さんど」がグランプリに選ばれました。



▲和さんど



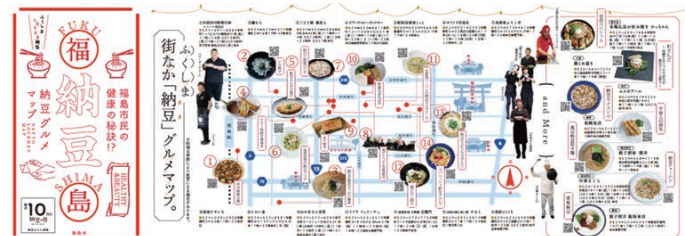
▲たすいち 揚げナスde肉味噌納豆

和さんど「発酵するシャモそぼろの納豆クリーム添え」

「納豆料理コンテスト2023」に出品するため開発された商品です。土湯温泉では「いい醸つちゅ!」というプロジェクトを行っており、「温泉」そのものが美容と健康をもたらすのであれば、提供する「食」にもこだわりをもって美容と健康を追求しようと、キーワードを「発酵」と定めて、新たな食文化を生み出すプロジェクトをはじめています。

まさに、納豆=発酵食品のため、本商品は「発酵」を軸として開発しています。「納豆はご飯にかける」の発想から、本商品ではメインではなくソースに「納豆」を使用。国産十五雑穀の自家製ライスパンズは白米に変更もできます。刻んだシャキシャキレタスにお味噌と麴入り生醤油などで味付けした川俣シャモのそぼろ。最後に、クリームチーズ、ヨーグルト・麴味噌・生醤油で作った自家製クリームソースと土湯温泉の温泉熱を利用し製造している納豆を和えた発酵食品まみれの一品です。

多くの方に納豆(発酵食品)をおいしく食べてもらえるよう、納豆が苦手な方でも食べやすい商品です。



▲納豆MAP

納豆を特産品に

今年の6月、土湯温泉におららの温泉納豆ラボが開所しました。納豆ラボはトレーラーハウス型の製造工場で、温泉の熱を利用して県産大豆の「タチナガハ」をひとつひとつ丁寧に手作業で仕込み、発酵させています。「おららの温泉納豆」と名付けられたこちらの納豆は、大粒で納豆特有の臭みが抑えられており、地元企業とコラボした味噌だれが特徴。納豆が苦手な方にも食べやすくなっています。土湯温泉はゼロカーボンパークにも登録されているため、パッケージにもこだわり、プラスチックを使わず経木と木箱の2種類で販売しています。丸木箱のものはお土産にもぴったり。新たな特産品として期待されています。



▲おららの温泉納豆ラボ 発酵室



▲こけしなところでも購入できます



▲おららの温泉納豆

納豆のまち福島 ねばりんく

日本の食卓にかかせない納豆。高タンパク質でビタミンB2、ビタミンK、ビタミンE、鉄、カルシウム、食物繊維などの栄養素が豊富です。食べることで血行促進や腸内環境の改善、免疫力の向上などが期待され、健康食としても人気です。そんな納豆で福島市を盛り上げるため、市内の飲食店で提供している納豆料理を紹介するグルメマップができました。現在、福島市内22店舗が掲載されており、掲載店を随時募集中です。

2023年の家計調査では5年連続の1位とはなりませんでした。それでも福島市民にとって、納豆は身近な存在で「納豆好きのまち」なのは変わりありません。「納豆のまち」に向けてこれからも粘り強く盛り上げていきます。

納豆のまち福島
ねばりんく

土湯温泉観光協会



御とめ湯り





ふくしまの地域、彩発見。

vol.20「地域おこし協力隊『玉川村』」



黒木 光治

活動内容 | スポーツとITで村おこし！

大学から始めたダブルダッチがきっかけで、石川町にある体験学習施設「ひとくらす」の体験会に、東京から講師として招かれたのは一昨年の3月。その際、福島県ダブルダッチ協会理事長から、玉川村のスポーツ系の地域おこし協力隊募集の情報を知らされ、興味が沸いた黒木さんは6月に玉川村を訪問、9月には隊員として移住を決める。主な活動は、NPO法人たまかわ元気スポーツクラブの運営サポートで、子供向けの運動教室や放課後児童クラブでの運動を支援する一方、前職の商社系IT企業で得たデジタルマーケティングの知識を活かし、小学校でプログラミング教室を開催したり、更には、協力隊をサポートする合同会社の設立を目指すなど、協力隊隊長の黒木さんの活動に期待が高まっています。



ダブルダッチ練習会1



ダブルダッチ練習会2



玉川村 HP



ダブルダッチ練習会3



YouTube ダブルダッチ



玉川村 HP

「玉川村 地域おこし協力隊」

玉川村役場 企画政策課 地域創生係

石川郡玉川村大字小高字中郷9
TEL.0247-57-4628 FAX.0247-57-3952



「地域おこし協力隊」とは…

人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に誘致し、その定住・定着を図ることで、意欲ある都市住民のニーズに応えながら、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とした総務省が取り組む制度です。

詳しくはコチラから

JOIN (移住・交流推進機構)
<https://www.iju-join.jp/chiiokoshi/index.html>



なるほど! 福島なんでもランキング

統計

そば(乾燥子実)の収穫量

単位: t

順位	地区	都道府県	収穫量
1	北海道・東北	北海道	13,700
2	関東	茨城	3,050
3	関東	長野	2,960
4	北海道・東北	山形	2,250
5	関東	栃木	2,240
6	北陸	福井	1,930
7	北海道・東北	福島県	1,350
8	北海道・東北	秋田	977
9	九州・沖縄	鹿児島	938
10	北海道・東北	岩手	773

出典: 農林水産省「令和5年作物統計」

福島県は2023年そばの収穫量全国第7位。作付面積では第5位だったが、猛暑の影響で収穫量が前年比63%と大きく減少してしまった。

市町村別に収穫量をみると、1位は喜多方市、次いで南会津町、会津若松市、と続き上位7位までを会津地方が占めている。これは、もともと冷涼な気候を好み稲作に適さない痩せた土地でも育つそばが栽培されてきた歴史のほか、転作作物としてそばが奨励された、という事情もある。

さらに見逃せないのが、会津では蕎麦はむしろ「ハレの日のご馳走」として食べられてきた、という文化の側面だ。つなぎ無しの十割そばを独特の技術で打ち上げ、「蕎麦を打てなければ嫁に行けない」とまで言われたというほど暮らしに根付いていたのである。

この蕎麦文化に注目、そばで町おこしを、と町ぐるみで取り組んだのが旧山都町だ。有名な「宮古そば」がそれである。この動きが波及し、1991年に「会津そばトピア」というそば振興団体の立ち上げに繋がる。素人のそば打ちブームに火をつけ、そば祭り開催などがここから始まったという。

10月はいよいよ新そばの季節。県内各地で開催される新そば祭りで「福島の旨い蕎麦」をぜひご賞味あれ。

2024

11

November

霜月

昨年11月、福島市の天気・最高気温です。

今日は何の日？

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
【2024年11月の天候予想】 北・東日本太平洋側では平年同様晴れの日が多いでしょう。 (日本気象協会)		七五三ではこどもたちが千歳飴をたべますが「千歳飴のように長く生きて欲しい」という願いが込められています。神田明神では江戸時代に「祝い飴」というものが売られており、この「祝い飴」が千歳飴の起源で神田明神は千歳飴発祥の地とも言われています(諸説)		神田明神	1 23.5 犬の日 灯台記念日 自衛隊記念日	2 23.6 キッチン・バスの日 タイツの日 書道の日
3 26.1 文化の日 いいお産の日 漫画の日	4 19.7 振替休日 かき揚げの日 ユネスコ憲章記念日	5 16.7 津波防災の日 いいりんごの日 縁結びの日	6 23.2 アパート記念日 松葉ガニ漁解禁日 いいマムの日	7 21.7 立冬(二十四節気) 鍋の日 知恵の日	8 18.2 いい歯の日 ボイラーデー リノベーションの日	9 20.2 太陽歴採用記念日 119番の日 いい靴の日
10 18.0 トイレの日 いい友の日 ヒートテックの日	11 14.6 新聞休刊日 チーズの日	12 8.9 洋服の日 パレットの日 皮膚の日	13 11.3 うるしの日 いい膝の日 チーカの日	14 12.1 世界糖尿病デー 人生100年時代の日 アンチエイジングの日	15 14.7 七五三 きもの日 こんぶの日	16 16.1 幼稚園記念日 録音文化の日 国際寛容デー
17 13.6 将棋の日 肺がん撲滅デー 蓮根の日	18 15.4 土木の日 ミッキー・マウスの誕生日(1928) セルフレジの日	19 16.8 世界トイレデー いい育児の日 いい塾の日	20 14.6 ホテルの日 ピザの日 世界こどもの日	21 16.1 ボージョレ・ヌーヴォー解禁 世界テレビデー 歌舞伎座開業記念日	22 19.1 小雪(二十四節気) いい夫婦の日 大工さんの日	23 16.8 勤労感謝の日 蠍の日 外食の日
24 16.0 鯉節の日 オペラ記念日 冬にんじんの日	25 6.6 ハイビジョンの日 いいえがおの日 「OL」という言葉が誕生(1963)	26 11.5 いい風呂の日 ペンの日 インスタントカメラが登場(1948)	27 16.7 ノーベル賞制定記念日 更生保護記念日 組立家具の日	28 15.3 太平洋記念日 エクステリアの日 フランスパンの日	29 9.0 いい肉の日 いいアグの日 議会開設記念日	30 7.2 絵本の日 本みりんの日 鏡の日

たかはしこうじのマーケティングスパイス

Marketing Spice



高橋 幸司 (たかはしこうじ)
・Blicon7代表
・有限会社高橋幸司の事務所
取締役社長
・中小企業診断士 産業カウンセラー
うまいく応えは店主がもちをモットーに、全国の商売大好き店主を3,465回以上コンサルティング。福島市在住。58歳。

229

うまいく応えは店主がお持ち

初めてのうつかい

茶まんじゅう10個ください。

小学生の頃、初めてのうつかい先は徒歩3分の小さな菓子店だった。休日早朝、開店前のケースは空っぽ。個数を告げると、木杵のせいろからホカホカを手際よくナイロンにくるみ紙袋へ。底から伝わる温かさを感じながら帰宅。まだ8時前。薄皮がはりつくナイロンをはがし、皆でいただくおめざ。

私のひとくち目は大きく。黒糖生地とこしあんが平等に味わえるように。次は前歯で、まんじゅうを回しながら、端の生地だけぐりと食べる。あの店は包餡機を使っていなかったと思う。まんじゅうの顔が微妙に違う。生地に厚薄があり、厚いところはあんこが出るまで生地を食べすすめる。最後に、真ん中を。みっちり詰まったこしあんをちびちびと。不思議そうに見ていた弟と目が合ったことを覚えている。

この菓子店が営業をやめてからだいぶ経つ。実家を離れ、やがて私もあの茶まんじゅうのことを忘れていたし、コンビニで茶まんじゅうを見かけても、うつかい先の菓子店を思い出すことはなかった。

数年経過した春の彼岸。お墓参りの途中に鄙びた菓子店に立ち寄った時のこと。気づくと私はケースに顔を近づけ見入っていた。薄いナイロン、

黒糖生地、そして形。それは、まさしくあの茶まんじゅうだった。もちろん、店が違うので、同じ商品ではない。でも、佇まいがいつしよ。身体を起こして店内を眺め、再びケースに集中。茶まんじゅうの顔を見比べてから注文した。

帰り道、あの茶まんじゅうは私の思い出に紐づけられていると感じた。当時の店や人のことも思い出していたからだ。営業が続いていれば、きっと足を運んでいたと思う。

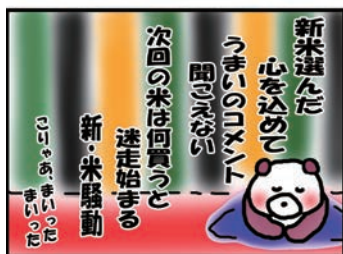
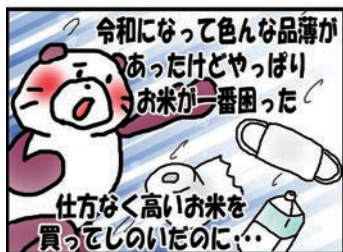
ところで、この菓子店のように、ふと思い出し、行ってみたくなる店に共通点はあるのか?私の場合「初めて〇〇した店」だ。そして、実店舗であることも共通点のひとつ。以前、初心者向け販促について書いたことがあるが、長く続く店は初心者向けの販促が上手だ。そして、実店舗中心の商いであれば、初心者に分かり易く、そして優しい店づくりを展開しやすいのではないかと、あらためて思う。

さて、お墓参りから帰宅した午後。久しぶりに、おめざの食べ方を試してみた。まんじゅうを回して食べていると、弟の顔が浮かんだ。

(2023年3月14日執筆)

てっちょちゃん

vol.147 キラ アスカ作



小からケン
耳のオリ
な話

column

68

地域×アカペラYoutube番組「アカペラ温泉」好評配信中

9月から配信スタートいたしましたYoutube番組

「アカペラ温泉」は、第2話放送時点でチャンネル登録者380名、1.5万回以上視聴されています。毎週金曜日午後8時新動画が公開されています。

第2話では郡山の音楽都市宣言をした際にステージにいた審査員が当時の様子を語りました。過去動画はいつでもご視聴可能です。

データによると、番組は20~40代の方が中心に、特に福島・大阪・北海道在住の方にご視聴頂いているようでした。各SNSでも沢山のリアクション頂けており大好評です。

今後番組では、我々が郡山で盛んな合唱の世界についてなど、福島の魅力を新たな切り口で全国へ発信していきます。無伴奏の合唱もアカペラに分類されるって知っていましたか!?チャンネル登録をよろしくお願いいたします♪



▲番組の様子



KenOri

株式会社 ケンオリ
https://kenori.com



本 社

〒963-0724 郡山市田村町上行合字北川田26-3
TEL.(024)944-8400 FAX.(024)944-9980

福島支社

〒960-2101 福島市さくら3-2-7
TEL.(024)594-2155 FAX.(024)594-2156

いわき営業所

〒970-8025 いわき市平南白土2-6-3
TEL.(0246)24-2500 FAX.(0246)24-2504

会津若松営業所

〒965-0059 会津若松市インター西75
TEL.(0242)22-6300 FAX.(0242)22-6302