

矢祭時間

やまつり

vol.3



Let's proceed together

ともに進む。

福島県矢祭町の農業を紹介する「矢祭時間」
第3号の今回は、矢祭を応援する「声」を紹介しながら
真っすぐに歩む姿を伝えます。

小さいから出来ること

こだわりが強みになる

国道から横に外れて小川沿いの細い道を進んでいく。耳をすますと遠くから鶏たちのさえずる声がかすかに聞こえ、近付くにつれ少しづつ大きくなっていく。そこには山に囲われるように鶏舎が建っていた。中に一步入ったとたん、ざあっと鶏達の声が重なって響く。やまつりアームでは、国内の養鶏場で4%しか扱っていない純国産鶏を飼育している。羽毛が白い方が「さくら」で茶色い方が「もみじ」という品種だ。鶏達は頭を振りながらこちらを見ている。知らない人が入ってきたからか、興味深げだ。鉄製のゲージになるべく1羽ずつ、場合によっては2羽ずつ入れられ、その列が奥までずっと続いていく。約25mはあるだろうか、列は上下2段あたり約3,000羽がここで育てられている。

鈴木幹康さん、智博さん親子が経営しているやまつりファームは、今から約60年前の昭和35年に幹康さんの父が鶏100羽から始めた。当時は国の政策で勧められていた事もあり矢祭町で20件の養鶏場があったそうだ。それが価格競争や後継者不足などの理由もあり、今残っているのは2件となった。残っていくには何かこだわりがあるだろうと、幹康さんに尋ねると一番大切にしているのは「全て国産である」という返事だった。安全で安心して食べられて、しかも美味しい卵になるよう追求した結果、育てている鶏は純国産の品種であり、その鶏に与えている飼料も国産のものを使うことにしたのだ。

安心安全のために

多くの養鶏場では原料が外国産の配合飼料を与えている。それに対してやまつりファームでは、主に矢祭産飼料米や国産カキ殻などに加えて自家製醗酵飼料も与えている。発酵食品が人の体に良いと耳にした幹康さんが、人に良いものなら鶏にも良いだろうと7年前に醗酵飼料を製造する機械を導入した。コンテナ1台分位あろうかというような大きな白い機械は、1週間に1度稼働し1000tの醗酵飼料が出来上がる。この機械に投入するのは、生米ぬか、おから、もちろん国産のものだ。3日かけて醗酵、熟成、乾燥させることで食品の旨味成分であるアミノ酸、グルコースがたっぷりの醗酵飼料が完成する。手に取ってみると黄色でさらっとしていてヨーグルトのような爽やかな香りがした。

やまつりファームの卵を割ってみると卵黄は自然な色だ。ここでは天然ブナやナラの樹皮から抽出したアスタキサンチンを使っているからだ。日本人は卵黄の色が濃くてオレンジかかった方が美味しいそうと感じる人が多く、飼料に合成着色料を入れて黄身の色を調整する所があるそうだ。またパプリカの粉末を入れる所もあるが、野菜で体に良さそうなイメージのパプリカだが輸入品が多く、輸入する際に防腐剤が使われている。

鶏が食べたもので卵が作られ、その卵を食べた人たちの体に入っていく。安心安全な物を求めたらこの形に行き着いたそうだ。

なぜここまで国産=安心安全にこだわるのか？震災前には県内のある生協へ卵を出荷していた。生協は食品に対する安全への意識が高かったので、関わることで色々と勉強させてもらうことができ今はいかせている。

国産で安全なものを求めて飼料や自家製醗酵飼料の原料を探し、継続的に仕入れていくのは大変なことだ。規模を大きくしたら、ここまで手間はかけていられないと言う。だが正直に自分たちで納得したものを作っているうと思っている。

やまつりファームのこだわりは徐々にプロの方々の目に留まるようになってきた。洋菓子店ではケーキのスポンジのキメが細かく仕上がると言われ鮨屋ではたまご焼きが美味しいと選ばれている。

父と息子

親子2人で仕事を始めて5年目になった。今は全ての仕事をその都度分担して取り組んでいる。毎日朝と夕方の2回の給餌、産み落とされた卵を午前中に集めて洗浄、パック詰めして配達へ。溜まった鶏糞を集め堆肥にし、前述の醗酵飼料を1週間に1回仕込む。親子だからこそ、ぶつかることもあるそうだ。親からしてみればもどかしく見えてつい言ってしまう、子からすれば自分のやり方が出来てきる親からの指摘が鬱陶しく感じる事もあるだろう。けれどどんな日でもあの広い鶏舎には生きている3,000羽の鶏達がいる。ほぼ2人で管理するのは容易なことではないはずだ。

智博さんにこれからどんな事をやっていきたいか尋ねると、もっと売っていきたい、特に直売を増やしたいと答えが返ってきた。安心して食べてもらえる自信のある卵だから、もっと多くの人に知ってもらいたい。

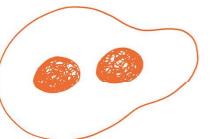
口数少なく、その理由を人見知りする方だと話してくれた智博さん。4人兄妹の3番目、兄たちがいたので家業を継ぐつもりはなかった。いったんは就職したものの就いた仕事で腰を悪くしてしまった。震災の影響もあり父と一緒に家業をやっていく事に決めたそうだ。父の幹康さんは、そんな智博さんの進む方向に寄り添っていく。

やまつりファームのたまごは、たまごかけご飯で食べてみるとその良さがよくわかる。コクがありながらさらっとしていて飽きがこなく、また明日食べたくなる。家族みんなが毎日食べられる良心的な価格であり、子供にも安心して食べさせられる。しかも美味しい。

大事なのはそういうことなんだと思った。

やまつりファーム

yamaturi farm



養鶏家

左から 鈴木智博さん(息子)
鈴木幹康さん(父・代表)

やまつりファーム
〒963-5118
福島県東白川郡矢祭町大字戸塚字戸塚51
📞 090-1496-1219 📞 0247-34-1388
✉ egg831@docomo.ne.jp



純国産鶏のもみじ



美しい自然な色の黄身

いまから、これから

矢祭町農業法人会で、若手が代表を務める2社に現状と今後の抱負を聞いた。

農業生産法人・有限会社 甚右衛門
〒963-5118
福島県東白川郡矢祭町大字東館字田川1-1
📞0247-46-2234 📞0247-46-2240
✉jin1@ime.plala.or.jp
🌐jinemon831.wix.com/jinemon
🌐https://ja-jp.facebook.com/jinemon831

株式会社 グリーンルーツ
〒963-5113
福島県東白川郡矢祭町大字下闘河内字下古宿8
📞0247-47-2201 📞0247-47-2534
✉t.kanazawa@greenroots.jp
🌐http://greenroots.jp/
🌐https://www.facebook.com/green.roots/

甚右衛門

トマトを主軸とした野菜生産

—— 2017年はどんな動きがありましたか？

2016年から本格的に始めた食農体験が好評です。敷地内にあるピザハウスで手作りピザやバーベキューが食べられるんですが、自分たちで収穫体験して種った野菜を使うことも出来ます。夏休みには最高30名が参加したこともありました。地元の方の利用が多く、子供会や中学校の部活動の保護者会で子供と大人が一緒に参加しています。ピザ窯に薪をくべて暖めている間に、子供たちがピザ生地を伸ばし、大人たちがバーベキューで、種れたて野菜や肉を焼きとても賑やかですよ。

—— 他にはどうでしょう？

新規取引先として首都圏のデパ地下に店舗を展開している、タイ料理総菜店より依頼があり、タイ料理向けの野菜を生産しています。パクチーや空芯菜、スティックセニヨール、今後はレモングラスも手がけます。タイ料理に欠かせない香味野菜のパクチーですが、うちで育てたパクチーをタイ人シェフが調理したところ、本場タイのものと変わらない同じ香りがすると、お墨付きをもらいました。



高信 甚一郎さん(兄・代表)

この冬初めて、パクチーのハウス栽培を試みます。これが軌道に乗れば年間供給が可能になります。

—— これからどんな事を目指していきますか？

“矢祭の甚右衛門”ブランドとして表に出て、認知されるよう確立していきたいですね。量より味の良さ、質の良さにこだわって高めていきたい。それを継続していくことでお客様がついてくるだろうし、新しいジャンルから声がかかると思います。

—— もし20代の若者にここで農業がしたいと相談されたらどうしますか？

この地域で若い人が農業に携わり、そして何よりも生活していくようになれば良いですね。そのために売り先を紹介したり、生産を依頼したり出来ると思います。新たに就農する人達の目標とされるよう矢祭町農業全体の底上げになるようにやっていきたいです。



手作りピザ

—— 農業を始めて14年、振り返るとどうですか？

自分達が思ったように進んできました。今までこの地域でやってきた方々とバッティングしない新しい品種を育て、売り先を新規開拓してこれたからだと思います。イタリアン、タイ料理の食材になる野菜に特化してきました。ありがとうございます。運と縁で、ここまでやってこれたように思います。縁が出来た方からの依頼は誠実に対応し、時に難しい時は正直に説明して断ります。そんな付き合いの中、先方から気にかけてくださいり横の繋がりで仕事も広がってきています。例えば、ピザ生地を仕入れている先へ逆にうちのトマトを卸しました。また、自分



高信 祐介さん(弟)

たちの活動を報告しているFacebookに「いいね！」をくれた所が野菜のネット販売の会社で、売り先の定まらない野菜をネットに掲載して販売するという新しい形が出来ました。

農業の経験を積んできたので、新しい品種の依頼でも生産出来る自信があります。品種の特性を聞けば、供給量やコスト計算を考えながら対応できるようになりました。おかげさまで年々売上げがアップして、しばらく畠やハウスが空く隙間がない状態です。利益を出すのも大事、そのために売り先を継続して確保していくのも大事、やることが多く休む暇がないですが、自分たちで取り組んでいる事なので、やりがいがあり忙しくても苦になりません。1年経つのがあつという間です。

グリーンルーツ

種苗資材の輸出入販売など

—— 2017年はどんな事に取り組みましたか？

神奈川県川崎市にある元住吉駅前にあるブレーメン通り商店街で、夏に1週間ほど出張販売をしてきました。毎週、都内へ矢祭町特産品を販売している「もったいない市場」と一緒に売せてもらいました。12月にも、リクエストのあった矢祭町産ゆずも売りに行きました。



鮎の煮こごり試食品

—— 今年も海外出張へは行かれましたか？

11月にオランダで開かれたIFTという切り花中心の展示会に参加しました。ジャパンブースで花や盆栽の紹介など協力してきました。オランダは10月にも行ったのですが、ここは花の事業が盛んで以前勤めていた会社があり情報収集も出来るので、今後も関わっていきたいです。

—— 11月には郡山で開催されたフードフェアに出展されていましたね。

イタリアの品種でリゾット用の米の紹介や鮎の煮こごりの試食を出しました。これは同じ矢祭町の(株)山のごちそう本舗・増子正代さんに依頼して作ってもらいました。あつたかごはんにかけて、熱いお湯をかけると煮こごりが溶けて鮎の風味が広がりさらっといたします。

—— 花とは違うものも扱うんですね。

自分たちが農業法人を起業したのは、地域の地産品を拾い上げて多くの場所へ販売するためです。色々な切り口でアイデアを出して、まず自分たちでやってみます。これらの経験が増えれば、他の人にノウハウを教えることが出来る。いずれ次世代の経営者を増やしていきたいですね。



金澤大樹さん(代表)

—— 以前、花の育種権利を世界へ販売されるお話を伺いました。地道な出張販売もされるんですね。

これから、どんどん売り先や売り場を広げていきたいです。けれど花だけでは、お客さんを集めづらいです。お客さんを集める方法として、この矢祭町や奥久慈地域の地産品をたくさん見せて魅力ある売り場になります。結果、花だけでなく地産品も売れて、そうなれば矢祭町や地域全体の底上げになると思います。

—— 若い方が就農するために、アドバイスはありますか？

生活出来るために、花でも野菜や米でもまず収穫量の見込める面積が必要です。ちゃんと収益を見込んでやっていかないと続けていけないです。あと今までの農家は生産して売るのは苦手な方が多く、良い情報があっても気が付かず活かせてこれなかったように思います。もっと売ることに目を向けてアンテナを張っていくと良いと思います。



今野裕之さん

(岩手県出身・東京都在住)

目白大学人間学部心理カウンセリング学科教授



でんぱた・ブルーベリー農園にて収穫体験後の選別作業

2010年に「でんぱた」のグリーンツーリズムに参加したことをきっかけに、たびたび矢祭を訪れるようになりました。

はじめは個人的なかかわりでしたが、2010年から目白大学の学園祭で野菜販売、2013年からは学生が矢祭に滞在して農業体験をするなどいまや大学生の学びの場としても矢祭にお世話になっています。農業体験に来た学生の中には、大学を卒業して社会人になっても矢祭を訪れるものもあります。

矢祭には、たしかに人を惹きつける魅力があるようです。学生に矢祭の魅力を尋ねたことがあるのですが、返ってきた答えは「人との出会い」そして「出会った人に、様々なことを教えてもらえること」でした。実のところ私もまったく同じことを、つまり矢祭には「出会い」と「学び」があるということを感じています。

矢祭の人と町外の人の出会いがいま以上に広く深くなり、学びのまち・人を磨くまちとしてもますます発展していくことを期待しています。

好きです! 矢祭応援隊



コムロミホさん

(福島県矢祭町出身・東京都在住)

写真家

文化服装学院でファッショントレーナーを学び、ファッションの道へ。しかし、撮影現場でカメラに触れるうちに、フォトグラファーを目指すことを決意。アシスタントを経て、現在は東京を拠点に雑誌や広告で撮影をする一方、海外・国内の街スナップを撮り歩く。カメラに関する執筆や講師も行う。



JR水郡線 東館駅 撮影 / コムロミホ

矢祭町とは中小企業診断の活動で数年前にご縁ができました。その後、でんぱたの鈴木さんに会いに数回来ています。

水戸で乗り換え、水郡線に乗ると、久慈川が見えるあたりから、田園風景が広がり、「また矢祭に来た」と気持ちが高まります。滝川渓谷が醸し出すマイナスイオン、夢想滝のダイナミックな岩岩、ユーバル矢祭の温泉が特にお気に入りです。

絶景と人情と食と酒。地元には「いいもの」がいっぱいです。多くの資源を繋げ「首都圏から近い日本のふるさと」を「もったいない市場」等を通じてアピールしていかがでしょうか。矢祭町に足を運ぶ人が増えれば、ファン、定住者も徐々に増えていくと思います。



小畠哲哉さん

(千葉県出身・東京都在住)

NTTビジネスアソシエ 代表取締役常務
中小企業診断士、CFP、宅地建物取引主任士
日本酒ナビゲーター
趣味:日本国内の旅、読書



最高の散策ポイント、滝川渓谷にて



矢祭町住人のお宅へ家族でお邪魔して



岡本透さん

(岡山県出身・埼玉県在住)

マイルドテック株式会社 代表取締役

埼玉県で食品のネット販売とコンサルティングを経営しています。

矢祭町、「でんぱた」との出会いは約8年前になります。子供に農業体験をさせたくて、「やまツーリズム」に参加したことがきっかけです。

それ以後、矢祭の自然と「でんぱた」で働く人たちの温かさに会いに来たくて、何度も家族で遊びに来ています。

矢祭町産のこしひかりや野菜や果物の美味しさをもっと沢山の人たちに知っていただきたくて、鈴木さんのお手伝いをさせていただいています。



矢祭町農業法人会、会員とタイ出張にて



芦田健一さん
(兵庫県出身・群馬県在住)
中小企業診断士

矢祭米コシヒカリ タイ・バンコクへの道

2016/11月 → 2018/2月



4

バンコク・福島県人会 イベント参加



1

矢祭米の試食会

2016年11月、タイ・バンコクにて矢祭米の試食会を実施した。すでにイチゴやトマトなど矢祭町産農産物の販売を実施してきたが、米はタイでの輸入規制などの関係でPRにとどまり、販売の可能性を探ってきた。



2

輸出版売 商談成立！

2017年9月、バンコクへ3回目の出張。現地のスーパー や百貨店と商談し、新米から販売を始める事を確約した。すでに売場では日本米を扱っている中で、矢祭米は高級商品のラインとなる。



バンコクにて、矢祭米の輸入業務を引き受ける貿易会社の代表の渡部洋さんは、福島県会津の出身。今回の矢祭米取引に大いに力添えをもらい商談成立への運びとなった。



左/バンコクの貿易会社
Yo&Francis Co.,Ltd. 渡部洋さん
右/有限会社でんば 鈴木正美さん

3

矢祭米をバンコクへ輸出

11月上旬、矢祭米コシヒカリの新米をバンコクへ向けて出荷した。出荷の際には原産地証明書などの輸出に関わる書類の準備や防疫検査を受けたりで約1ヶ月を要した。矢祭米2kg 100袋をパレット梱包し、東京からコンテナ船に積まれ、タイ・バンコクへ向け出航した。



参加者全員で記念写真

4

マレーシア クアラルンプール

前々から輸出先として、気になっていたクアラルンプールへ訪れた。市場調査を行い、マレーシアの貿易会社との繋がりもできた。



6

矢祭米 バンコクにて販売開始！

台風の影響で出港が遅れたが11月下旬、無事にバンコクに到着し、ようやく矢祭米が現地のスーパーに並んだ。少しずつではあるが、堅調に売り上げを伸ばしている。今後はスーパー や百貨店への卸売りに加え、お客様への直売を模索している。矢祭町産や周辺地域の旬の果物、手作りの味噌や梅干しなどと矢祭米をセットにし、航空便で発送も検討している。福島県や奥久慈地域の魅力あふれる商品を、バンコクの皆さんにもぜひ味わってもらいたい。



矢祭町農業法人会の取り組み

でんぱた

2017年7月、矢祭小学校5年生の教室で「矢祭米未来プロジェクト」という授業が行われた。前もって担任の先生が「でんぱた」に来訪し、矢祭米を生産し販売する上での苦労などをインタビューしたものをビデオで流し、矢祭町での米づくりの課題を児童たちが話し合った。授業の中盤では生徒からの質問を電話で受け答えし、生産者の声を伝え、内容の濃い楽しい授業となつた。その後、児童一人一人が真剣に考えた提案をレポートにまとめてくれた。子供たちはちゃんと矢祭の米が美味しいと感じていて、それを誇りに思っているようだ。今回の授業でそれを作り売る難しさを伝えることができ、何かを考えるきっかけになったのが嬉しい。

農業法人・有限会社 でんぱた 〒963-5118 福島県東白川郡矢祭町大字蔵屋敷12-1 ☎ 0247-46-2571 ☎ FAX 0247-34-1425 ☎ agri-net@denpata.com



甚右衛門

東京の松屋銀座店や三越恵比寿店、大阪のエキマルシェなどに出店している「タイ料理 チャンロイ」にパクチーや空芯菜などを提供している。チャンロイでは、本場タイ人のシェフが調理した本格的なタイ料理の総菜とお弁当を販売しており、野菜を多く使ったビリ辛メニューは女性を中心に大変人気だ。パクチーはタイ料理の代名詞と言われる香味野菜であり、三つ葉のような見た目で、独特の香りと味がたまらないとはまる人が多い。サラダや生春巻きにはフレッシュな生のまま使い、グリーンカレーやトムヤムクンスープに香り高く彩り豊かな料理に使われている。

農業生産法人・有限会社 甚右衛門 〒963-5118 福島県東白川郡矢祭町大字東館宇田川1-1 ☎ 0247-46-2234 ☎ 0247-46-2240 ☎ jin1@lime.plala.or.jp



そらの社

そらの社では、棚倉町に店を構える和洋菓子の「甘盛堂」にいちごを提供している。甘盛堂で一番人気のいちご大福は、大きないちごが丸々1個入っている。いちごを中心に、いちごの赤色が映えるように白あん、つぶあんをよもぎ餅で包んである。年間販売しているが、冬から春にかけてはそらの社のどちおとめを使っている。県内でも有数のいちご生産者で安定して提供でき、甘くて美味しいと認めてもらっていることだ。甘盛堂は昭和14年創業、今年で79年目となり今のご主人で3代目となる。最初は和菓子屋だったのが、時代に合わせ2代目が洋菓子も始めた。いちごのショートケーキ、いちごのタルトなどにも期間限定で使ってもらっている。

農業生産法人・有限会社 そらの社 〒963-5118 福島県東白川郡矢祭町大字蔵屋敷134-3 ☎ 0247-34-1388 ☎ 0247-34-1388 ☎ sorano@onyx.dti.ne.jp



和洋菓子 甘盛堂 かんせいどう
〒963-6131 福島県東白川郡棚倉町大字棚倉字新町86
☎ 0247-33-3056 ☎ 0247-57-9056 ☎ stw_kanseidou@yahoo.co.jp
営業時間：平日 8:30 - 19:30 日祝 8:30 - 19:00 不定休



グリーンルーツ

2017年11月、世界最大級の花卉園芸の展示会IFTFに出品するためオランダを訪れた。IFTFは毎年秋に3日間オランダで開かれていて、世界各地より200社以上が出展しており今回で8回目となる。日本政府からの依頼を受けて「日本花卉輸出拡大協議会」としてジャパンブースを出すことになり、矢祭園芸の社長が会長を務める「全国新品種育成者の会」のメンバーが育てた花の展示に協力した。日本の切り花や盆栽を紹介する良い機会となった。このような花の展示会に限らずフードフェアなどの展示会や商談会に、積極的に参加するようしている。取引先や顧客を増やすためでもあるが、町内外で関わりのある方々の商品と一緒に提案や販売をしながら、そこで得られた有益な情報をフィードバックすることで今後のビジネスに役立ててもらうよう努めている。

株式会社 グリーンルーツ 〒963-5113 福島県東白川郡矢祭町大字下関河内字下古宿8 ☎ 0247-47-2201 ☎ 0247-47-2534 ☎ t.kanazawa@greenroots.jp



ブルーベリーソースと フレンチコース料理の コラボレーション

(有)でんぱたの自家農園で収穫したブルーベリーをふんだんに使ったブルーベリーソース。酸味とコクがあり、料理向けの味に仕上がっている。サラダや白身魚のカルパッショなどにかけると、彩り豊かな素敵の一品になる。また特に肉料理の引き立てる役として鶏のソテーや、メンチカツなどにかけていただくと美味しい。2017年夏に、このブルーベリーソースを使ったフレンチコースを企画していただいたのが、奥久慈レストラン【リュタン】だ。リュタンは矢祭町の隣町である茨城県大子町、袋田の滝から車で10分のところに店を構える創作フレンチ・洋食のお店だ。奥久慈の食材や自家製野菜、りんごなどを多く使い、オーナーシェフの松本美圭さんとパーティシエの菊池晋介さんが腕を振るっていて、美味しい料理がリーズナブルにいただけると大変人気を得ている。ブルーベリーソースを使ったフルコースはどれも盛り付けが美しく、こんな食材にもブルーベリーが合うと、意外な組み合わせに驚きつつ美味しさが広がる。今後、期間限定メニューとして登場する機会もあるそうで楽しみだ。



オードブル ラタトウイユとバジルのライスロッケ
ブルーベリーソースとオーロラソースを添えて



メイン料理 肋のスペアリブ 粒マスタードとブルーベリーソースを合わせて



Lutin

奥久慈レストラン リュタン

〒319-3512
茨城県久慈郡大子町小生瀬 2976-7
☎ 0295-76-0382 🌐 <http://www.lutin2010.jp/>
❶ <https://www.facebook.com/lutindaiago/>
営業時間【ランチ】11:30 ~ 14:00 L.O.
【ディナー】17:30 ~ 20:30 L.O. (完全予約制)
定休日 : 木曜、第3土日 ※第3木曜は営業

撮影/コムロミホ



やまつり

特
産
品

1

切り干し大根・芋がら

切り干し大根は、収穫した大根を千切りし天日に干して仕上げたもの。芋がらは、里芋の茎部分を皮を剥いて干したもの。どちらも使う時に水にもどし、煮物料理などに使う。深い味わいが懐かしい気持ちにさせてくれる。(矢祭町内 農産物直売所等で販売)

2

でんぱたの矢祭米

阿武隈山系と八溝山系に挟まれ、豊かな水系と肥沃な土壌に恵まれた土地で育った矢祭米を、こだわりの低温精米で仕上げている。ほのかな品の良い甘さのあるお米は、炊き立てはもちろん冷めてもモチモチでつやがあり美味。お米はここが一番というファンも多い。

☎ 0247-46-2571 ☎ 0247-34-1425 🌐 agri-net@denpata.com
http://denpata.com/

3

鮎

町の中央を流れる一級河川の久慈川。6月にはアユ釣りの解禁に合わせて訪れるのを楽しみにしている釣り人も多い。鮎の塩焼きは炭火でじっくり焼かれたものは、骨まで食べられて美味しい。(矢祭山公園付近の店舗で販売)

4

柚子

矢祭町は朝霧が多く、柚子の育成に恵まれた土地であり、昔から多く育てられてきた。香りが良く、ほろ苦い味は、味噌と合わせてゆず味噌に実が青いうちに柚子胡椒に、冬の大根や白菜の漬物にと料理に多く使われている。(主に矢祭町茗荷地区にて生産)

5

山のごちそう本舗の塩漬け山菜

矢祭町はしいたけなどの茸類も多く生産している。(株)山のごちそう本舗・増子椎茸園では、きのこや山菜の加工品を販売している。塩蔵竹の子・塩蔵ふきは、塩抜きするとボリュームが増える。佃煮も人気の品で、東京に農産物を出張販売している「もったいない市場」でもお得意さんが多い。☎ 0247-46-3872 (FAX兼) 🌐 <http://mashiko-ya.com/>

6

そらの社のいちご

土耕栽培で手間ひまかけて育ったいちごは、甘くて美味しいと評判。収穫時期(12月~4月)は事務所でも販売しているのでぜひ。
☎ 0247-34-1388 ☎ 0247-34-1388 🌐 sorano.onyx.dti.ne.jp

7

焼き団子・里芋の柚子みそ合せ

矢祭町の観光名所、矢祭山で食べができる。この地域でお馴染みの柚子みそを絡めた、団子とふかした里芋。炭火で焼かれ、甘じょっぱい味が後を引く。(矢祭山公園付近の店舗で販売)

8

南郷の日本酒

東白川唯一の造り酒屋、(株)矢澤酒造店の日本酒。久慈川の伏流水を仕込み水に用い、伝統的な酒造りの手法を今もなお受け継いでいる。地元の人気が愛する定番の酒にプラス、新しい日本酒も続々登場している。
☎ 0247-46-3101 ☎ 0247-46-3610 🌐 info.nango41.jp
http://www.yazawashuzo.co.jp/

9

刺身こんにゃく

特産品である、こんにゃく芋を使った、刺身こんにゃく。各家庭それぞれ作り方に思いがあり自慢の一品として供される。弾力のあるつるんとした食感で、柚子みそや、しょうが醤油でいただく。(矢祭山公園付近の店舗で販売)

10

甚右衛門のミニトマト

イタリア品種の種から育てたミニトマト、大きさや形が多彩で、何よりも赤、オレンジ、黄色、緑、紫と彩り豊かで、楽しい食事の演出にぴったり。
☎ 0247-46-2234 ☎ 0247-46-2240 🌐 jin1@lime.plala.or.jp

矢祭町へのアクセス



東北新幹線

東京駅～新白河駅 約85分
仙台駅～新白河駅 約60分
新白河駅から車で約70分

JR水郡線

水戸駅～東館駅 約105分
郡山駅～東館駅 約90分

常磐自動車道

那珂インターチェンジから
国道349号線 約90分
国道118号線 約120分

東北自動車道

白河インターチェンジから
国道289号～国道118号 約60分



矢祭時間 vol.3