



ふくしま野菜の魅力を再発見!

チャレンジ!
おいしい
ふくしま
IN 東京

おいしさと安心を日本中に



東日本大震災の発生から4年余りが経過した現在、福島県では復興に向けた様々な取り組みが続けられている。そんな中、「福島県産野菜の魅力を再発見するための催し「チャレンジ!パネリストが福島県でとれる農産物のおいしさや安全性について語り合つた「チャレンジ!トークセッション」の模様を紹介する。

生でもおいしい 高品質な野菜

—福島県産野菜の特徴や魅力、おすすめの料理法とは。

辰巳 福島が好きで何度も訪れているのですが、毎回感じるのは、おいしい食材がとにかく多いということ。行く度においしいものに出会えるようなイメージがあります。

浜内 寒暖の差が大きい福島では、糖度が高く、実が引き締また野菜が育ちますよね。降り注ぐ太陽の光のおかげか野菜の色もすごく強く感じます。

須藤 中通り・浜通り・会津地方という3つの地域それぞれの風土に応じたおいしさがあるのも魅力です。また、地域ごとに旬が異なるので、1年を通して新鮮な野菜を味わうことができます。

内堀 いまの時期ですと、朝とれたてのキュウリは触るとつぶつぶが痛いぐらい新鮮です。また、切ると断面が星型やハート型になってしまる、見た目にもかわいらしい工夫を凝らした野菜を一生

懸命作っています。
辰巳 そんな福島県産野菜の一押しの食べ方は、やっぱり新鮮なものをそのままかじること。おいしい野菜は、あまり味を加える必要がないですから。塩や味噌をちょっとだけつけていただのものもいいですね。

浜内 生で食べるものはもちろん、蒸し焼きや蒸し煮にするのも1つの手。野菜の水分で、素材が持つうまみが凝縮されるんです。本来のおいしさを引き出すため、あまり素材をいじらないのがポイントだと思います。

浜内 行った時「ここまででなくともいいんじゃないか」というほどの検査を行っているのを目の当たりにしました。

内堀 皆さんの中に入るのは、とにかく検査をする。それが福島の生産者の誇りになっています。そして、それを続けていくこと、伝えていくことが大切だと思います。

辰巳 確かに取材で福島に行なった時「ここまででなくともいいんじゃないか」というほどの検査を行っているのを目の当たりにしました。

内堀 皆さんの中に入るのは、とにかく検査をする。それが福島の生産者の誇りになっています。そして、それを続けていくこと、伝えていくことが大切だと思います。

浜内 福島県の農産物を購入する際に、どこかで安全性が気にかかるのは事実です。その点への取り組みについて、知事や須藤さんからお話をしいただけると、皆さんの安心につながると思います。

内堀 原子力災害が起つてから今までの間、我々は農産物における生産・流通・消費の3段階で徹底した

徹底した検査で 安全性を確保

—安全性に対する意見を。

浜内 福島県の農産物を購入する際に、どこかで安全性が気にかかるのは事実です。そのため、いま福島

内堀 いまの時期ですと、朝とれたてのキュウリは触るとつぶつぶが痛いぐらい新鮮です。また、切ると断面が星型やハート型になってしまる、見た目にもかわいらしい工夫を凝らした野菜を一生

浜内 皆さんの中に入るのは、とにかく検査をする。それが福島の生産者の誇りになっています。そして、それを続けていくこと、伝えていくことが大切だと思います。

内堀 皆さんの中に入るのは、とにかく検査をする。それが福島の生産者の誇りになっています。そして、それを続けていくこと、伝えていくことが大切だと思います。

求められるのは さらなる情報発信

—PRの重要性や実例について。

浜内 皆さんの中に入るのは、とにかく検査をする。それが福島の生産者の誇りになっています。そして、それを続けていくこと、伝えていくことが大切だと思います。

内堀 そのために、いま福島

“真手”な農業で 信頼の獲得へ

—今後の取り組みや抱負、福島県への応援メッセージ。

須藤 私は生まれも育ちも福島です。これからも福島の自然豊かな土地で、皆さん食卓に一番近い農家を目指してがんばっていきます。

浜内 おいしさや栄養がたっぷり詰まった皮まで食べられる福島野菜。その魅力や安全性を、スーパー・マーケットの売り場などで積極的に発信していくほし

いですね。

よね。

須藤 農産物のおいしさや生産者による安全への取り組みを確かめることも大切です。

ことです。

辰巳 それらに加えて、私たち一人ひとりが福島を訪れて、農産物のおいしさや生産者による安全への取り組みを目の当たりにしました。

出すること。

そして、3つ目は

発酵させてつくるお酒・シー

ドルなど、產品を加工するこ

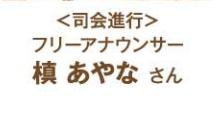
とによって付加価値を生み

得するまで何回でも繰り返します。私だけではなく、福島の農家の方たちちは安全への意識が本当に高いですね。

の意識が本当に高いですね。

検査を行つてきました。安全なもののだけが市場に出回り、消費者の皆さんのもとに届いています。さらに、生産者の技術対策もあり、直近の2年間では、放射性物質の基準を超えた野菜・果物はゼロなのです。

検査を行つてきました。安全なもののだけが市場に出回り、消費者の皆さんのもとに届いています。さらに、生産者の技術対策もあり、直近の2年間では、放射性物質の基準を超えた野菜・果物はゼロなのです。



<司会進行>
フリーランサー
横 あやな さん

福島県ブースが大好評



多くの来場者が新鮮野菜を手にとった。

う言葉があり、これは「丁寧に時間をかけて行う手仕事」という意味です。福島県は、これからも生産や検査において「真手」な農業に取り組み、皆さんの信頼を得られるよう努力していきます。

生産者の取り組みや思いを高校生がレポート



会場前広場で開催された「青山ファーマーズマーケット」に福島県の生産者がブースを出展し、内堀知事が企画する「ご当地! 絶品うまいもん甲子園」への参加権を獲得した。



福島県立耶麻農業高等学校
福島県立小野高等学校
福島県立耶麻農業高等学校
福島県立耶麻農業高等学校
福島県立耶麻農業高等学校
福島県立耶麻農業高等学校

もう1つのメインプログラム「チャレンジ! レポートコンテスト」では、福島県の高校生が、県内の生産者の取り組みなどをレポートし、地域の食材を使用したオリジナルレシピを発表。来場者の投票で最優秀賞が決まりました。生徒たちはトークセッションにも参加して、取材を通して感じたことなどについて述べた。