

ふくしまの多彩な情報を発信

ふくしまファンクラブ

Fukushima Fan Club



特集

蔵人や農家と絆を育み、福島の魅力を発信する
東京都内の日本料理店

- ▶ ふくレシピ イチゴのスープショコラ
- ▶ 福島レポート 手まめ館
- ▶ 福島大交流フェスタ2019 開催決定!





調理長の濱田憲一さん。ふくしま応援シェフとして料理の監修なども行う。



今年3月に都内で開催された「第4回がんばっぺ福島！応援の集い」。

ふくしまファンクラブ Special Issue 特集

ピアシス新橋店店長 **田中 葉子**さん

蔵人や農家と絆を育み、 福島を応援する 東京都内の日本料理店



福島を応援する人々が こぞつて集う人気店

東京都内JR新橋駅のほど近くの飲食店街に、2011年から一貫して福島を支援し続けてきた飲食店があります。震災後、先の見えない風評被害が続く時期から、福島酒援・食援と称し、福島の日本酒や食材を使ったさまざまな料理を振る舞う「ピアシス新橋店」には、福島をこよなく愛し応援したいという人たちが足繁く通います。平日は福島から届くとおきの日本酒や旬の食材でお客様をもてなし、休日は福島の蔵元や生産者の元に通い続けるといふ店長の田中さんに、福島への想いを伺いました。

Q 福島を応援しようと思ったきっかけを教えてください。
A 福島にこだわらなくなったのは震災後からです。2011年9月に福島県広野町にある酒屋を視察する機会がありました。車も人も途絶えた駅前通り沿いにあるお店でしたが「先祖代々続く酒屋をこれからも続けていきたい」と話す女将さんの言葉に胸を打たれ、この酒屋さんから福島の酒を買い付けることにしたのがすべての始まりでした。

Q 福島の食材も扱うようになった経緯を教えてください。
A このいきさつを弊社の社長に伝えたところ、会社の方針として福島の酒を福島県内の酒販店から仕入れることに

なりました。また、当時東京で福島から酒を仕入れる飲食店は珍しく、これを機に懇意になった蔵元を介して、福島の良い食材が手に入るようになりました。知り合いとなった生産者から日々旬の食材が直送されてくるので、福島各地の日本酒と一緒に四季折々の料理を提供しています。

Q 福島県産の酒や食材に対して、当時のお客様の反応はいかがでしたか？
A 福島を応援しようという人たちが集まるようになりました。安全・安心な食材だけが流通していたということもあり、お客様は当時から福島県産に対して全く抵抗がありませんでした。

福島県人会、同窓会やOB会なども開かれ、福島ゆかりの人たちがさらに集まる場所になりました。おかげさまで連日予約がいっぱいのお店となっております。この店には「風評」という言葉が見当たらないのがうれしい限りです。

Q 福島県産のものに対してどのように感じていますか？

A 福島の日本酒は全国新酒鑑評会で7年連続金賞受賞数が日本一となっていますが、金賞を受賞した蔵元はもろろん、福島全体のレベルが高く、蔵元ごとにそれぞれ特徴を生かした酒づくりに取り組んでいると感じます。福島の日本酒や食材との出会いは支援がきっかけでしたが、福島県産の食

Q 2016年から毎年開催しているイベントがあるそうですが？
A 「がんばっぺ福島！応援の集い」というイベントを都内で開催しています。前回は内堀雅雄県知事を始め福島県内の高校生、福島県出身のミュージシャンなど、約650人を招いて福島を応援する催しを展開しました。福島の日本酒はもろろん、相馬農業高校やいわき海星高校の学生たちが手塩に掛けた食材を使って料理も振る舞い、大盛況でした。このイベントを今後も継続して開催し、福島との交流を深めていけたらと思います。

Q 福島への想いと、今後取り組んでいきたいことを教えてください。

A 震災をきっかけにたくさんの方々を知り合うことができました。福島の蔵人や生産者は皆さん一生懸命で、日本酒や食材からは作り手の想いがひしひしと伝わってきます。「東京にこんなにおいしいものを届けてくれてありがとう」という感謝の気持ちでいっぱいです。これまでの取り組みを次の代へと引き継げるよう、素敵な仲間とともに福島を応援する飲食店に磨きをかけていきたいです。



1. 福島が大好きという田中さん。店内には福島の民芸品が飾られている。
2. 福島の旬の食材を使った料理が、福島の日本酒をさらに引き立てる。
3. 福島の日本酒70種類が揃い、地元で手に入りやすい酒も味わえる。

Check!



問 ピアシス新橋店 03-3578-0101
所 東京都港区新橋3-16-22
営 17:30~22:00
(コース料理の最終受付は21:00まで)
休 土・日・祝祭日

ピアシス新橋店は
ふくしまファンクラブ協賛店です！
会員カードを掲示すると特典が
受けられます！
※ほかのサービスとの併用はできません。
お一人様のみ
福島地酒(升酒)
1杯サービスいたします。



ピアシス新橋店店長
田中 葉子さん

東京都出身。2007年株式会社無洲に入社。2011年ピアシス新橋店の店長となる。福島の旬の味わいを堪能できる都内の人気店としてお客様をもてなしている。福島県公認の福島酒アンバサダー。



馬事文化に触れるぶらり旅

太平洋に面する、浜通り、の北部に位置する南相馬市では、1000年以上の歴史を誇る「相馬野馬追」を始めとする独特の馬事文化が育まれてきました。今回は伝統ある馬のまちの魅力を感じられるまち歩きスポットをご紹介します。



展示会や音楽イベントなども開催されます!

No.1 野馬追通り銘醸館

江戸時代後期からの老舗「旧松本銘醸」の酒蔵等を改装した施設で、相馬野馬追の歴史展示や甲冑が並ぶ明治蔵などの展示室を備えています。ほかにも甲冑着付け体験ができたり、お土産コーナーがあったりと、見所いっぱい施設です。

問 野馬追通り銘醸館 0244-26-8040
 所 福島県南相馬市原町区本町2-52



ショーケースにはお手頃なお菓子がズラリ♪

No.3 松屋菓子舗

地域に親しまれている和菓子屋さん。お饅頭をチョコレートでコーティングした「チョコレートまんじゅう」など、優しい味わいのさまざまな和洋菓子が並びます。柏餅(1月中旬～7月初旬の期間限定)が人気。

問 松屋菓子舗 0244-23-2903
 所 福島県南相馬市原町区本町2-155



日替り和食ランチを味わえます!

No.2 お食事処食彩庵

築90年の日本家屋を改装して造られた銘醸館内にある食事処。地元の旬の食材を生かし、丹精込めて作られるランチを求めて多くの人で賑わいます。緑あふれる庭園をゆっくり眺めながら食事を楽しめます。

問 食彩庵 0244-22-2204
 所 福島県南相馬市原町区本町2-52



福島県全域

イチゴ

12月～5月

果物王国ふくしまの春を告げる真っ赤な果実

福島県内各地で栽培されているイチゴは、「とちおとめ」を中心に「紅ほっぺ」「いちのか」など、さまざまな品種が栽培されています。2006年に品種登録された、「ふくはる香」や「ふくあや香」は県のオリジナル品種で、糖度が高くおいしいと人気。イチゴはビタミンCを豊富に含み、6～7個食べれば一日に必要なビタミンCを十分摂取することができます。甘くておいしいイチゴのポイントは、ヘタの近くまで赤くなりツヤが良く、ヘタが反っていること。これからの季節、旬の福島のイチゴをぜひご賞味ください!



イチゴのスープショコラ

- | | |
|--|--|
| <p>材料 (2～3人分)</p> <p>A [イチゴ……………20粒程度
 グラノーラ……………適量</p> <p>B [イチゴ……………1パック分(約300g)
 牛乳……………750cc
 板チョコレート5枚分…(約350g)
 ※飾りでミントをトッピング</p> | <p>作り方</p> <p>① Aのイチゴを4等分にカットし、グラノーラと共に器に入れておく。</p> <p>② 板チョコレートを手で細かく砕いてボウルに入れ、電子レンジ(600w)で約20～30秒加熱し溶かしておく。</p> <p>③ 牛乳は沸騰直前まで温めておく。</p> <p>④ ②に③の牛乳を3～4回に分けて混ぜながら加え、Bのイチゴを入れてハンドミキサーで滑らかになるまで混ぜる。</p> <p>⑤ ④を手鍋で再度、沸騰直前まで温め、①の器に注ぎ入れて完成。</p> |
|--|--|



イチゴをふんだんに使ったショコラスープ。チョコレートとの相性も抜群でリッチな味わいです。チョコレートは湯煎ではなくレンジで溶かします。加熱しすぎないように注意!

ふくしま応援シェフ 松崎 博一さん

Check! 福島県産のイチゴは首都圏でもご購入できます

問 日本橋ふくしま館MIDETTE
 03-6262-3977 ※詳しくはお問合せください。
 日本橋ふくしま館MIDETTE 検索



問 かわうちの湯 0240-39-0103
 所 福島県双葉郡川内村上川内字小山平501

福島のオススメ温泉
ほっこり湯めぐり
 川内村

かわうちの湯

2014年にリニューアルオープンした「かわうちの湯」。泉質はアルカリ度が高く、とろみのある湯で肌がつるつるになることから「美人の湯」とも呼ばれ、神経痛や筋肉痛、冷え性、疲労回復などに効果があると言われています。八角形をした斬新なデザインの温泉棟で、第一・第二浴室に分かれており、日替わりで男湯・女湯に変わります。内湯と露天風呂のほかにも炭酸風呂や泡風呂、ジェットバス、冷水と岩塩サウナ、大風呂、寝湯など種類も豊富。また、食事処のほか無料で休憩できる大広間、売店やマッサージコーナーもあり、子どもからお年寄りまで一日中ゆっくり寛げる施設になっています。



体験を通して、先輩移住者や参加者同士の交流も深まります。



雪化粧の美しい奥会津で、雪国の知恵「かんじき」を体験。



これまでのツアーの様子

FUKUSHIMA
ふくしまの
くらし体験
只見町



南会津地方振興局
移住コーディネーター

みなぎ たかし
舟木 隆さん

南会津地方は福島県の南西にあり、東京の東武浅草駅から鬼怒川温泉を経て直通の特急列車で結ばれています。この季節は何と言っても温泉とスキー。芯から温まる温泉とふわふわのパウダースノーを楽しんでください！雄大な山々が広がる自然豊かな南会津をお待ちしています。

Eメール
iju-minamiaizu@pref.fukushima.lg.jp
☎ 0241-62-5207

Check!

次回開催はこちら！

来て、見て、体験
歳時記の郷・奥会津
田舎暮らし体験ツアー

【日程】2020年1月12日(日)
～13日(月・祝)

【人数】先着5名様

奥会津 田舎暮らし体験ツアー 検索

問 会津トラベルサービス株式会社
0242-24-6666

東京駅発着！
奥会津・只見町で
雪国の暮らしを体験

会津西部の7町村からなる只見川電源流域振興協議会では、奥会津の暮らしを体験できる「田舎暮らし体験ツアー」を実施しています。今回は、只見町のゲストハウスに宿泊し、「かんじき体験」や一年の無病息災を祈る伝統行事「歳(さい)の神」の見学、移住者との交流会などを行う1泊2日のコースを開催。自然豊かな山あいの町で、第二のふるさとを見つけてみませんか？東京駅発着、大型タクシー利用のツアーなので、首都圏から気軽に参加できます。

Instagram シェアコーナー

会員の皆さんから投稿された「#ふくしまファンクラブ」の内容をシェアしていきます。「#ふくしまファンクラブ」の投稿は現在5,000件を超えています。ぜひInstagramからご覧ください。



Instagramもチェック!



y.iruka 様



伊佐須美神社外苑/会津美里町

伊佐須美神社外苑。福島県会津美里町。伊佐須美神社外苑にはあやめ、紫陽花が咲いています。大きな鳥居と紫陽花。色とりどりのあやめと亀、鯉とのコラボが楽しめました！
#ふくしまファンクラブ #ふくしまファンクラブ歴史文化

fukushimafanclub (事務局からのコメント)

毎年6月から7月にかけて、伊佐須美神社外苑ではあやめ祭りが行われます。また、学問の神様である菅原道真公が祀られた祠があり、受験シーズンには多くの参拝者が祈願に訪れます。美しい自然や展示品などを見に、ぜひ訪れてみて！

yabe51 様



相馬野馬追/南相馬市

相馬野馬追2019宵乗り競馬から～！雨が心配されましたが、凄く暑かったです！明日はどうか？
#ふくしまファンクラブ #ふくしまファンクラブ歴史文化

fukushimafanclub (事務局からのコメント)

相馬野馬追は3日間かけて行われる夏の伝統行事。投稿いただいた写真は、初日に行われる宵乗り競馬ですね。甲冑を身に付けた騎馬武者たちの行列や、御神旗を奪い合う神旗争奪戦など、見どころがたくさんある迫力満点のイベントです。



手まめ館
館長

おかべ よしのり
岡部 良典さん

福島レポート

県内の注目情報をお伝える“福島レポート”

今回は鮫川村産の大豆を使った加工品の製造・販売や鮫川村産農産物の販売を行う「手まめ館」を紹介します。

第3回
手まめ館
(鮫川村)



リポーター
ミネ

皆さん、こんにちは！今回は鮫川村にある手まめ館に来ています。

鮫川村では農家が育てた大豆を買い取り、商品に加工して販売し、村を活性化させる「まめで達者な村づくり」を推進しています。

村内で昔から広く栽培されていた大豆に着目して始まったこのプロジェクト。年間約18〜20トン村で買い取ります。

手まめ館では、農家が作る大豆が、鮫川村が買取、手まめ館が加工して販売、加工品を食卓やカフェなどで提供したりしています。

高年齢でも栽培しやすいこと、栽培が健康づくりにもつながること、さまざまな加工品が作れることもあって、村をあげて取り組んでいます。

手まめ館では、村が買い取った大豆を備蓄し、商品に加工して販売したり、加工品を食卓やカフェなどで提供したりしています。

手まめ館の強みは、自前の製造施設が整っていること！村産の大豆を100%使用して商品が製造されています。

販売する商品の製造はもちろん、近隣の小学校などに届ける給食用の食材も調達し一部は館内で調理しているんですよ。

ちなみに、加工品などに使用している大豆「ふくいぶぎ」は、福島県の奨励品種。美容や健康にいいと言われるインフラボンが、通常の大豆の1.5倍も含まれているんですよ！

ほかの大豆

ふくいぶぎ

インフラボン 1.5倍

直売所には大豆の加工品がたくさん！お菓子などもあります。

大豆本来の風味を生かした豆腐や味噌が人気ですね。福島県外からのリポーターもいらっやいます。

これから目標を教えてください。

新しい大豆加工品の開発を考えています。エゴマやトウガラシなど、ほかの特産品と組み合わせた商品も作りたいです。

おいしい大豆商品を求めて、ぜひ遊びに来てください！

手まめ館からお送りしました！

味噌、豆腐、納豆、豆乳、豆菓子

Check!

食堂やカフェもご利用ください！

手まめ館には地元産の野菜などを販売する直売所のほか、大豆やエゴマなどの特産品を使用したメニューが並び、食堂や、コーヒーやケーキ、手まめ館で加工したクッキーなどを提供する「手まめカフェ」が併設されています。買い物を楽しんだ後に、食堂やカフェでゆっくり過ごすのもおすすめです。



今回お話を聞いた団体はこちら

鮫川村農産物加工・直売所 手まめ館

鮫川村産の大豆を使った加工品の製造・販売を目的として、2005年11月にオープン。地元生産者が手掛けた花や手・工芸品なども販売している。商品は公式ホームページでも購入可能。

所 福島県東白川郡鮫川村赤坂中野字巡ヶ作116

問 手まめ館
0247-49-2556(代表)

手まめ館 検索





event
pickup

ふくしま大交流フェスタ2019 -ALL FUKUSHIMA FESTA- 開催決定!

今年で13回目を迎える福島県主催の首都圏最大級のイベント「ふくしま大交流フェスタ2019」を東京国際フォーラムで開催します! 県内の100を超える団体が出展し、「ふくしま」を見て・触れて・味わえる、さまざまな催しで皆さまをおもてなしします!

【主な内容】

- 福島県知事と古田敦也(スポーツコメンテーター)のスペシャルトークショー
- 丸山桂里奈(元サッカー日本女子代表)の東京2020オリンピックトークショー
- 福島県出身アーティストMANAMIライブステージ
- ふくしまへの移住者によるトークセッション
- 金賞受賞数7年連続日本の福島県の日本酒が楽しめる「ふくしまの酒バー」
- 「白河ラーメン」「会津伝承ソースカツ丼」等のご当地グルメコーナー
- 県内各地の特産品販売及び観光情報等展示コーナー
- 「赤べこの絵付け」等工芸体験コーナー など、盛りだくさんです!



●日 時：2019年12月21日(土)11:00~17:00 問 ふくしま大交流フェスタ2019事務局 024-983-9415

●会 場：東京国際フォーラム

ふくしま大交流フェスタ 検索

2019年度第2回 会員交流会開催決定!

福島県のアンテナショップ「日本橋ふくしま館MIDETTE」で、
ふくしまファンクラブ会員交流会を開催します!

今回は山田みきさんをゲストに迎え、一緒におむすびを作る[おむすびワークショップ]を行います。また、ふくしま応援シェフであり会報誌にも登場している松崎博一さんもゲストとして参加。松崎さんが手掛ける福島県産食材を使用したお料理とふくしまのお酒を味わいながら、会員同士で盛り上がりましょう! 参加希望の方は、右記宛先までEメール、ハガキ、電話、FAXのいずれかで住所、氏名、年齢、当日連絡が取れる電話番号、出身地(都道府県:市町村)をご連絡の上「交流会参加希望」と書いてお申込みください。皆さまのご参加をお待ちしています!



これまでの交流会

2019年度 第2回会員交流会

- 日 時：2020年2月9日(日)14:30~17:30(受付14:00~)
- 人 数：15名(応募多数の場合は抽選し、当選結果を1月24日(金)までにご連絡いたします。)
- 参加費：お一人2,000円
- 会 場：日本橋ふくしま館MIDETTE
東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋太洋ビル1F
- 参加条件：ふくしまファンクラブ会員であること
(但し、ご家族、ご夫婦でお申込みいただく場合は、どなたか一人のみ会員であればOKです。)
- 申込締切：2020年1月16日(木)必着

参加申し込み先

Eメール ffc.interact@gmail.com

ハガキ 〒963-8790
日本郵便株式会社 郡山郵便局私書箱73号
「ふくしまファンクラブ交流会」係(株式会社ル・プロジェクト内)

電話 024-935-0800 FAX 024-935-0042

ゲスト1 山田みきさん 会津の米の魅力を伝える「笑(わらい)むすび∞」代表。

ゲスト2 松崎博一さん ふくしま応援シェフ。本会報誌「ふくレシビ」連載中。

2019年度 第2弾

ふくしまファンクラブ会員限定!

Instagram 投稿キャンペーン開催中!

キャンペーン期間：2020年1月31日(金)まで

今回も第1弾と同様、「みんなに教えたいふくしまの『グルメ』、『自然』、『歴史文化』」の3つの部門で募集します! 皆さんが教えたいふくしまのグルメ、自然、歴史文化に関わる魅力的な写真を、Instagramに投稿してください。期間中に素敵な投稿をいただいた方には、豪華プレゼントの当選や、会報誌への掲載のチャンスがあります!

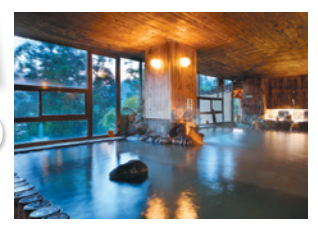
参加方法

- 1 スマートフォンやパソコンで、Instagramのアプリをダウンロード
 - 2 ご自身のアカウントでハッシュタグ「#ふくしまファンクラブ」をフォロー
 - 3 あとは、ふくしまの「グルメ」、「自然」、「歴史文化」のいずれかに関係する写真を、「#ふくしまファンクラブ」と、内容に応じて「#ふくしまファンクラブグルメ」/「#ふくしまファンクラブ自然」/「#ふくしまファンクラブ歴史文化」のいずれかひとつを付け、投稿内容に対するコメントと「会員番号」を添えて投稿するだけ!
- ※会員番号は数字のみで結構です。「会員番号○○○」と記載する必要はございません。会員番号をお忘れの方はふくしまファンクラブ事務局までお問合せください。

(応募規約) <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/11025b/oubokiyaku.html>
(当選発表等) ●当選者の発表は、2020年2月下旬を予定しています。当選通知をもって発表にかえさせていただきます。●当選者にはInstagramアカウントのダイレクトメッセージ機能で通知いたします。●当選者は、発表時にハッシュタグ「#ふくしまファンクラブ」をフォローしている方に限ります。●通知後、1週間以内に返信がない場合、受賞は無効となります。●プレゼントの発送は、2020年3月上旬を予定しています。

プレゼント内容

特賞
会津地方の温泉旅館
(1泊2食付ペア宿泊券)
.....(1組様)



グルメ部門賞、自然部門賞、歴史文化部門賞

- 1位 川俣シャモ(福島県ブランド認証産品).....(各部門1名、計3名)
- 2位 ふくしまの酒(日本酒).....(各部門1名、計3名)
- 3位 伝統工芸品(大楯相馬焼).....(各部門1名、計3名)

“ふくしまならではの”写真で、かつ詳しいコメントが書かれているなど、見た人がふくしまを訪れたいくなるような投稿は、当選確率がアップします! 皆さまの投稿をお待ちしております!

(お願い) インターネットをご利用いただける方は、「利便性向上」や「環境保全」の観点からスマート(メール)会員への移行をお勧めしています。会報誌をWebでご案内させていただくほか、毎月のメルマガにより旬な情報を得ることができます。(会報誌の発送は無くなります。)
移行希望の方は f.fanclub@pref.fukushima.lg.jp までご連絡ください。

編集・発行 ふくしまファンクラブ事務局 2019年12月発行
〒960-8670 福島県福島市杉妻町2-16 福島県地域振興課
TEL:024-521-8023 FAX:024-521-7912

ふくしまファンクラブ 検索
ふくしまファンクラブ会員数 17,490人
(2019.10.31現在)

