

こおりやま広域圏わかもの
ボーダレスプロジェクト2021



こおりやま広域圏
カレ～な学生
大作戦!!!

2021

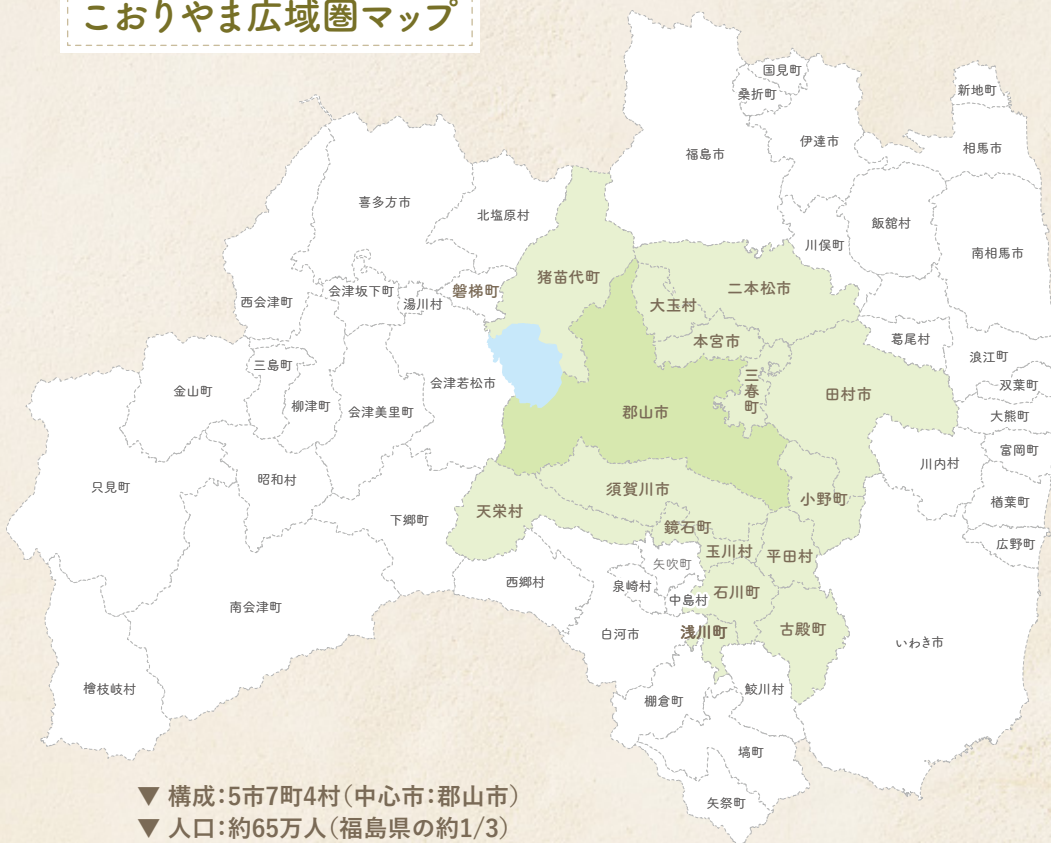


こおりやま広域圏とは

郡山市を含む近隣市町村では、住民が引き続きそれぞれの地域で生活できるように利便性を向上させ、将来にわたって豊かな地域として発展していくことを目指し、「こおりやま広域圏」を形成しています。

各分野でのネットワークを構築し、それぞれの強みや地域資源を生かして、地域課題を解決する取り組みを行っています。

こおりやま広域圏マップ



- ▼ 構成: 5市7町4村(中心市: 郡山市)
- ▼ 人口: 約65万人(福島県の約1/3)
- ▼ 面積: 約3,313km²(福島県の約1/4)
- ▼ 構成市町村: 郡山市、須賀川市、二本松市、田村市、本宮市、大玉村、鏡石町、天栄村、猪苗代町、石川町、玉川村、平田村、浅川町、古殿町、三春町、小野町(磐梯町の参加に向け手続き中)

カレ～な学生大作戦!!! 2021とは?

地域の産品を生かし、スパイスカレー・スパイスキットを開発・販売し、生産者さんへのインタビューを冊子にまとめて発信し、地域を盛り上げるプロジェクトのこと。

皆さんが暮らす「こおりやま広域圏」には地域の「食」でまちを盛り上げたい! と本気で農作物を育て、本気で料理をしている人がたくさんいます。本気で働く人たちの想いと、学生たちのアイデアがぎゅっと詰まったスパイスカレーを販売し、生産者さんのこだわりを記事にまとめ、学生が発信していきます。スパイスカレーも、冊子制作も全てが初挑戦! 学生の好奇心がカタチになった1年間のチャレンジです!

年間スケジュール

募集【6月～7月】

- 参加者募集
- 申し込み
- 参加者向けオリエンテーション

提案【8月～11月】

- サマーワークショップ
- 生産者インタビュー
- スパイスカレー開発～完成!

販売・発表【12月～2月】

- 接客販売
- PR冊子発行
- オンライン発表会

伴走者紹介



「なか田」オーナーシェフ
中田 智之さん



with curryオーナー
小笠原 隼人



with curry店長
吉川 みゆき



with curry副店長
齋藤 未奈己



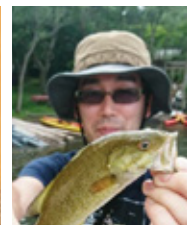
デザイナー
佐久間 香織



ソーシャルワーカー
渡邊 直子



with curryスタッフ
小西 未華



郡山市政策開発課
高橋 勇介



郡山市政策開発課
大内 敏



郡山市政策開発課
村上 峻

北～中央エリア [郡山市、二本松市、本宮市、大玉村]

■ チーム名 カスミン



●うーたん ●あいあい ●まなみん



●りよっち ●ジョン



Team & Area

プロジェクトチーム&担当エリア紹介

東エリア [田村市、平田村、三春町、小野町]

■ チーム名 トマプリカ



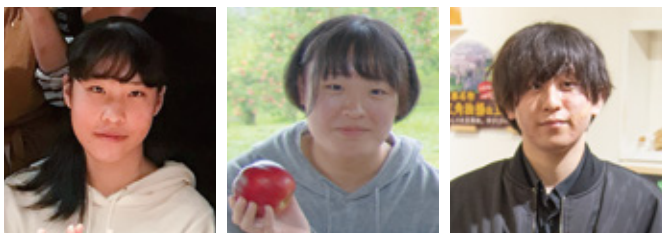
●せっちゃん ●りょう ●はるか

西エリア [須賀川市、天栄村、猪苗代町]

■ チーム名 海のしずく



●れい ●あいり



●みずぎ ●みな ●のじ



南エリア [鏡石町、石川町、玉川村、浅川町、古殿町]

■ チーム名 アップルコリアンダー



●みず ●ゆず ●りこぴん



●すずゆう ●そら





えごま&
ピーマンで
若返り!

ブルーベリーで
優しい甘み

Curry Concept / チームごとに考えたカレーのコンセプト&効果のある食材・スパイス

こらっせ美肌!お肌ぴちぴちカレー ~これであなたも"たまご肌"~

みなさん、最近寝つきが悪く、疲れが取れにくいせいで肌荒れに悩んだりしていませんか? お肌はとってもナイーブ。生活習慣の乱れが肌荒れとして現れるとショッキングですね。「内側から改善したいな…」そう思っている方もいるんじゃないでしょうか?

そこで、私たちは、食べればぴちぴちのたまご肌に近づける、美肌になれるカレーを作りました! スパイスは美肌効果、鎮静作用のあるターメリックとマスタードシードを使用。特産品は若返り効果が期待できるえごま油と、デトックス効果のあるピーマン味噌を使用しました。「こらっせ」は福島弁で「いらっしゃいませ」の意味。内側から整えて、美肌な未来をお迎えしましょう!

〈使用食材〉

- ・福福堂のえごま(田村市)
- ・大畑屋の三春びーまん味噌(三春町)

〈メインスパイス〉

- ・ターメリック(美肌・老化防止)
- ・マスタードシード(収れん・鎮静作用)

Point

ひき肉とびーまん味噌で和風キーマカレー仕立てに。
野菜もたっぷり摂れちゃいます!

試食会レポート

レシピ監修の中田シェフへインタビュー!

—どんな味わいをイメージしましたか?

4種類の中で1番難しかったんですけど、えごま油とびーまん味噌の「苦味を消す」ことをイメージしました。華やかなカルダモンやシナモン、コリアンダーを使用して、工夫しました。甘みもあるので、小さいお子さんも食べられますし、逆に辛いのが好きな人は調節できますよ。

—レシピを見て作る方へ伝えたいポイントは何か?

皆さんの気持ちのままに楽しむことです。例えば、お肉をもっと食べたいからお肉を入れてみようとか、選ぶ食材によって無限の可能性を秘めたレシピです。細かく刻んだピーマンを焼いているのもアリです。ご自身で楽しんでみてください!

【あとがき】

中田さんはお客様を「楽しませる工夫」をし続けている方だと感じました。今回のスパイスキット開発で苦労したところもありましたが、お客様に楽しんでもらえるよう試行錯誤するのも楽しかったです。私たちのスパイスキットを使って、世界にひとつだけのカレーを楽しんでもらえたら嬉しいです!





生産者インタビュー

福福堂
稲福由梨さん
[福島県田村市滝根町]



高校時代はどのように過ごしていましたか？

商業高校に通いながら、料理に関わるアルバイトをしていました。小さいころから料理が好きで、家で料理番組を見ては、実際に作っていました。同じようにできると嬉しかったんです。高校生になったら、すぐにお弁当屋さんやたい焼き屋さんなどで働きました。

美味しいものを作る料理人が夢でしたが、美味しいものだけを食べているとどうしても病気になってしまいます。美味しくて体に良いものを作る料理人になりたいと思い、管理栄養士を目指すようになりました。

就農のきっかけは何ですか？

2009年、田植え体験に来た時に初めて田村市滝根町を訪れて、縁あって体験の主催をしていた夫と結婚することになりました。その後、2012年の3月に東京から移住しました。最初は、管理栄養士として小学校の給食を作る仕事をしながら、週末に夫の農業を手伝っていました。もっとがっつり

農業に関わろうと思い、栄養士の仕事を辞めて新規就農しました。今は農業と、採れた農産物を加工する加工場を運営しています。もともと田舎暮らしに憧れていたのと、農業を未来につなげていきたいという思いがあったので、いろいろマッチングしたという感じですね。

えごまを作るときのこだわりを教えてください

良い実をとるため、全部手作業で収穫しているところがこだわりです。収穫した時の管理もしっかりして、酸化しないように気をつけています。

地域への思いを聞かせてください

滝根町は、自然が豊かで、水がすごく綺麗で美味しく。標高は600mぐらいあるので、大根や白菜を作ると高原野菜のように甘みがしっかりするんです。夏はホタルが出たり、ニホンカモシカが出たりと自然が残っているところに私は魅力を感じています。基本的には全部無農薬でやっていて、地球、大気、土、空気、水を汚さない農法を目指しています。



地球を間借りしているだけなので、綺麗なまま次の世代や、未来へ繋ぎたいという思いでやっています。

消費者へのメッセージをお願いします

うちは無農薬の肥料栽培で、基本的に栽培しているもの自体も、えごまや黒米など体に良いとされているものです。「福島から福」を届ける福福堂」という名前の通り、食べると心がほっとする、心も体もハッピーになれる美味しいものを、原料を栽培するところからこれからも届けていきたいと思っています。



福福堂のえごま油

田村市 福福堂で購入可能
福島県田村市滝根町神俣字入新田156
TEL:0247-78-3847
<https://fukufukudou.com/>

食材について

About Perilla

福福堂の「えごま油」



「えごま」とは、シソ科の植物で東南アジアが原産とされます。別名「じゅうねん」と言われており、「食べる则十年長生きできる」という言い伝えがあるほど健康にいい成分が多く含まれています。

えごまの葉にはβカロテンが豊富に含まれており、体内でビタミンAに変換され、皮膚や粘膜の健康を保つ役割を担っています。他にもビタミンCやE、カルシウムや鉄分も含むため、美肌効果や貧血予防など様々な健康効果が期待できます。1日小さじ1杯程のえごま油を毎日摂り続けると、生活習慣病とか認知症の予防効果もあるそうです！

今回カレー作りで使用したのは、福福堂で製造されたえごま油。手作業で丁寧に収穫し、酸化しないよう手早く圧搾しています。良い実からしぼった福福堂のえごま油はのどがよく、さらっとした舌触りが特徴！ 実はえごまの実の品質によって、えごま油の味わいは大きく異なります。健康志向の方、そしてこれまでえごまが苦手だった方は是非、福福堂のえごま油をご賞味ください！

稲福さんオススメ！えごま油の食べ方ワンポイント

なるべく熱さず食べるのがポイント！
冷やしトマト、豆腐、餃子のたれ、煮込みうどんなど、いつもの料理にちょい足しが◎



生産者インタビュー

大畑屋
平野 泉さん
[福島県田村郡三春町]



食材について

About bell pepper miso

大畑屋の三春びーまん味噌



びーまん味噌とは米麹、ピーマン、砂糖、みりん、なたね油、唐辛子などを混ぜて作る調味料です。主に福島県、岩手県、茨城県など、ピーマンの収穫量が多い地域で食されています。ピーマンにはビタミンCが多く含まれており、美肌効果があります。また抗酸化作用のあるβ-カロテンやビタミンEも含まれているため、生活習慣病を予防する効果も期待できます。

大畑屋の三春びーまん味噌は、東北の郷土調味料とは違い、旬の三春産ピーマンと会津の米みそを使用しているのがポイント。米みそには老化を防ぐ効果や血液をサラサラにする効果があり、健康になれる要素が詰まっています。また、科学調味料・合成着色料・保存料を使用していないので安心して召し上がれます。パッケージのうさぎのマークが目印！ピーマンが苦手な人でも食べやすい甘口と、青唐辛子を加えた大人な味わいの辛口の2種類を展開しています。自分の好みに合わせてぜひ手に取ってみてください！

平野さんオススメ！三春びーまん味噌の食べ方ワンポイント

ご飯との相性はもちろん、炒め物や油揚げなど何にでもよく合います。お酢と混ぜてドレッシングにしてもおいしく召し上がれます。

地域愛が溢れる平野さん。三角油揚げとの出会いやびーまん味噌の誕生秘話！

三春町では、江戸時代から大きなお寺の精進料理向けに、豆腐や油揚げ、こんにゃくが作られていました。平野さんが働く大畑屋食品もその流れを受けています。三春町出身の平野さんは、高校時代大畑屋食品でアルバイトをしていました。ずっと馴染みがあった大畑屋の代表商品、三春三角油揚げでしたが、一般的な油揚げは薄く長方形であることに気がつきます。厚みのある三角の形の面白さに改めて惹かれました。平野さんは高校生の時に三春の魅力を発見し、「地元の名産品を作れる仕事をしたい！ 楽しそう！」と思ったのです。「今の仕事では、三春の伝統食発信に携われている」と満足気に話します。



「びーまん味噌」は、おかずとして、各家庭でピーマンと味噌を合わせて作っていたことから始まります。ピーマンと味噌を合わせて、三春三角油揚げにつけてお客様に試食してもらったところ、「味噌だけでも買えないか?」という声が出るほど評判が良くなりました。ピーマンは三春でたくさん採れる特産品ということもあり、本格的に『三春びーまん味噌』が商品化されることになったのです。

大畑屋の三春びーまん味噌のこだわりとは？ びーまん味噌はプロの味

びーまん味噌は、どんなところにこだわっているのでしょうか。実は、びーまん味噌は夏から秋までしか作れません。今は余ったピーマンではなく、高品質な旬の時期のピーマンを使用するためです。食品製造には原材料を冷凍して加工品を作ることもあるそうですが、大畑屋では原材料が旬の時期にしか作らないというこだわりがあります。ロスを減らす目的から、生産者さんが認めるピーマンで作った美味しいびーまん味噌を届けたい！ というお客様への思いにシフトしていきました。

三春を発信する！「美味しい」を伝える大畑屋！

大畑屋では、併設のカフェで少しの自社栽培の野菜と大畑屋の商品を使ったフードを提供しています。平野さんは、「自分たちが手掛けた野菜とお豆腐などを組み合わせ、お客様に提供するということが楽しくて、これからも続けていきたい」とやりがいを感じています。商品と商品の掛け合わせが、お客様に新しい発見や「美味しい」を感じさせているのが想像出来ますよね！

三春に来たら油揚げを買おう、油揚げには味噌をつけようと思える商品を作っていきたいそうです。平野さんの強い思いに、私達もびーまん味噌をはじめとした三春の「美味しい」を発信したいと思いました。

有限会社 大畑屋食品の三春びーまん味噌

三春町 TO-FU Cafe おおはたやで購入可能
福島県田村郡三春町西方石畑253
TEL:0247-62-3309
<http://www.oohataya.com/>



酒粕と白身魚の
うまみが
凝縮!

りんごジャムと
トマトの
まろやかさ

Tasting Report
試食会レポート
レシピ監修の中田シェフヘインタビュー!

—食材を活かすためにどんなことを考えましたか？

シーフード特有の生臭さを消すことを意識しました。白身魚に酒粕を塗りこむことで、臭み消しになります。そしてトマトを使うとフレッシュな味わいになるので、味が引き締まり生臭さが苦手な人でも食べやすくなります。りんごジャムは、スパイスとトマトの風味をまろやかにしてくれますね。

—レシピを使って作るときのコツは何ですか？

最初に、弱火でじっくり香りを油にうつすことです。 「テンパリング」という、油にスパイスの香りをうつす工程です。スパイスカレーの基本で、食べたときの香りが豊かになるんです。

【あとがき】

「農家と酒蔵は一発勝負でつくり始めたら修正がきかない」という話が印象に残りました。酒粕とりんごジャムは、スーパーでも手に入る身近な食材ですが、作るうえで、生産者さんが苦労を重ねていることに気づくことができたからです。挫折やハプニングもある中で、高いクオリティで作り続けている生産者さんの努力をこれからも伝えていきたいです。



Curry Concept / チームごとに考えたカレーのコンセプト&効果のある食材・スパイス

**ぐっすり眠って緊張バーイ！
パワーアップできるマジカルカレー**

テストの前日に夜遅くまで勉強してテスト当日に結果が出なかったことや、緊張で面接が上手くできなかったなど、このような経験はありませんか？ この悩みを解決できるカレーを私たちは考えました！ 私たちが作る「ぐっすり眠って緊張バーイ！ パワーアップできるマジカルカレー」には、食べると不眠やストレスを解消してくれるフェネグreekとディル、ホルモンバランスを整えてくれるりんごと、体にいいことづくしの酒粕を使用しています。もしこのカレーを食べれば、明日のことで緊張してもぐっすり眠って備えることができ、大事な場面で成功すること間違いなし！ マジカルカレーを食べてあなたもパワーアップ！

〈使用食材〉

- ・大野農園のりんごジャム(石川町)
- ・豊国酒造の酒粕(古殿町)

〈メインスパイス〉

- ・フェネグreek (ホルモンバランスを整える)
- ・ディル(ストレス解消・消化不良)

Point

試作ではタラを使いましたが、白身魚なら何でも合います！ スパイスと練った酒粕を両面に塗ってしばらく置くのがポイント！



生産者インタビュー

大野農園
大野栄峰さん
[福島県石川郡石川町]



食材について

About Apple Jam

大野農園のりんごジャム



大野農園では、もも、ぶどう、なしの他に23種類りんごを栽培しています。中でもりんごは、創業当初から栽培を続けており、大野農園の代表果実とも言えるほど食味、果汁、食感、風味、色味ともに最高ランクの果物となっています。

今回カレーに使用したのは、「サンふじ」から作られたりんごジャム。サンふじは、糖度がとても高く、少し砂糖を加えるだけで自然な味わいのジャムに仕上がります。多くのジャムにはふじ、紅玉、つがるが使用されますが、大野農園では完熟した高糖度のサンふじを使用し、りんご本来の風味が味わえるジャムとなっています。

大野農園のジャムはパッケージもおしゃれ！ 剪定にこだわる大野農園ならではの、さみのロゴが目を引きまします。贈答品にもおすすめです。気になった方はぜひお試しください。

大野さんオススメ！りんごの食べ方ワンポイント

やっぱり生がおすすめ。加熱調理よりもそのままカットしたり、すりおろしたりの方が食感や甘さを存分に楽しむことができます！

この仕事に就いた経緯を教えてください

東日本大震災による福島第一原発事故の風評被害が大きなきっかけでした。私は震災当時、東京で全く別の仕事をしていました。しかし、両親が農園で作ったものが売れなくなってしまったということで嘆いているのを聞き、なにか力になれないかという思いで農業を始めました。りんごとももの木の区別がつかないほど農業について何も分からなくて、これではまずいな、と思い色々勉強はしましたね。もし、これで両親が倒れたら、この農園はどうなるのか？ 代わりがない中で、長く経営するのは大変ではないか？ そこから、人任せにしない組織を作っていこうと思いました。

今回使わせていただくりんごを作るうえでのこだわりは何ですか？

僕は、剪定作業を熱心に研究し、大事にしています。剪定の結果が出るのは半年後。それを見て「もうちょっとこうしとけばよかったなあ」、「こ

れやっというてよかったな」、「このやり方でよかったんだ」という試行錯誤を毎年繰り返しています。剪定は極めても極められないんですよ。そして、毎日観察し続けると、昨日まで見えなかったものが見えてくるようになります。毎日観察して、りんごの気持ちを考え、尊重して育てています。まだまだ貪欲に。美味しいものを作れるように努力したいです。

農業、地域への思いを教えてください。

農業は、「農業＝農作業」と思われがちです。農業で行う重労働というのは果物のおいしさには直接影響がありません。しかし、必要不可欠な作業なんですよ。そこで考えました。「重労働と呼ばれていることを『体験』としてお客さんに楽しんでいただける手段はないのかな？」と。実際にイベントを企画、実行したら大盛況でした。実際に成功事例を作ること。これが僕は大事だと思っています。将来的にはお客様自らが現地にお越しいただき、自ら必要な果実を厳選して購入いただけるような農園を目指していきたい。収穫して食

べるのは、それらを食べたいと思う人たちにあります。

僕は、できれば地元の方に食べてもらいたい。福島県は、他県に比べて地域の人による地産地消が盛んです。このような県民性は、継承していかなくてはいけないと思っています。そのためには農家が作り、消費者が収穫して食べるという食文化の成功事例に、僕らになりたいと思っています。



大野農園株式会社のりんごジャム

石川町 大野農園 Orageno shop&cafeで購入可能
福島県石川郡石川町赤羽字新宿130
TEL:0247-57-6004
<http://www.oononouen.com/orageno.html>



Sake lees
酒粕

生産者インタビュー

豊国酒造
矢内賢征さん
[福島県石川郡古殿町]



酒蔵継ぐ経緯、1冊の本との出会い

矢内さんは福島県古殿町に生まれ、実家は豊国酒造という酒蔵をやっていました。最初から「酒蔵を継ぎたい」とは思っていなかった矢内さん。酒蔵を知るきっかけとなったのは、父の会社でした。初めは「日本酒=かっこ悪い、古いもの」というイメージしかなかったものの、『愛と情熱の日本酒』という名の1冊の本がそのイメージを覆しました。

「日本酒は古い物ではなく、かっこいいものである」「若い蔵人らが、熱い想いを持って一生懸命日本酒を造り、日本酒を飲む人たちも敬意を払って飲んでいる」

これまで見ていたものとは、真逆の世界が広がっていたことを本を読んで知ったそうです。社会人になる一歩手前で酒蔵を継ぐと決意しました。ほんの些細な出来事が、酒蔵を継ぐ大きなきっかけとなったのです。

古殿に対する想いと一歩己へのこだわり

「少しでも古殿の風景や人の部分が見えてきて欲しい」

古殿の歴史や風景、また、お酒や材料、そしてお

酒を造っている蔵人をお酒を飲む時に感じて欲しいという想いが、矢内さんの造るお酒には込められています。

豊国酒造には、「一歩己」というお酒があります。初めて一歩己を造ったのは2010年の12月。その3ヶ月後に震災や原発事故があり、酒蔵としても辛い時期がありました。その時、矢内さんの心を救ってくれたのが一歩己だったのです。一歩己という名に込めた「辛いときこそ一歩ずつ頑なに歩んでいけば、それが自分の自信になる」ことをお酒を通して学んだそうです。

一歩己のラベルは、古殿の季節を表現しています。古殿は林業の町で、山に囲まれたところに酒蔵があり、その豊かな山の緑を表現するために黄緑色を基調としています。矢内さん自身、木々に囲まれた中で育ち、その中で己の一歩を歩んでいることを表現するため黄緑色にはこだわっていると伺いました。

古殿の山はみな針葉樹で紅葉しません。秋のラベルは、木々の緑色が濃くなる様子を表現するため深緑を、冬のラベルは、山が雪化粧をしていく様子を表現するため白を基調としています。



最後に、豊国酒造の名前にはこんな由来があるのではないかと話してくださいました。「豊国の"国"とは、元々は、地域を表す言葉です。地域が豊かになって欲しいという想いと、日本酒を飲むことが、人に楽しみを与え豊かにしていくという想いを込めたのではないかと。矢内さんは、「酒粕を食べていただくときに、豊国や一歩己のこと、古殿という地域に少しでも思いを馳せてほしい」と言います。酒粕の味を楽しむのも勿論ですが、それ以上に古殿という町を思い浮かべて欲しいという願いが込められています。



豊国酒造合資会社の酒粕

古殿町 豊国酒造売店で購入可能
福島県石川郡古殿町竹貫114
TEL:0247-53-2001
<http://azuma-toyokuni.com/>



食材について

About Sake lees

豊国酒造の酒粕



酒粕とは、日本酒などのもろみをしぼった後に残る固形物のことです。酒粕にも板粕、ばら粕、練り粕、踏み粕などの多くの種類があります。お酒をしぼることで完成するものなので、酒粕の中にはアルコール成分も残っています。また、ビタミンや酵母、アミノ酸などの栄養素も豊富に含まれておりアンチエイジング効果や脳梗塞、動脈硬化予防などの健康効果に期待ができます。

今回使用したのは、豊国酒造さんの一歩己の酒粕。米粒感が残っており、一歩己特有の果実香やほのかな甘味・苦味も特徴です。

なんといっても酒粕は、乳製品との相性がバッチリ！例えば、甘酒や漬物、粕汁、酒粕煮としても使われています。栃木県では、しもつかれと言われる郷土料理にも使われています。アルコールも含まれていますが、熱を加えればお子さんでも食べることができるのでおすすめです。

矢内さんオススメ！酒粕の食べ方ワンポイント

あんず、バター、酒粕と一緒に練りこみ、クッキーで食べるのがおすすめ！
バター特有の乳臭さが消えてマッチするそうです！

すりおろし
りんごと
ココナツ
ミルクで
アジアン
テイストに。

食味の強い
天栄米と旨さを
引き立て合う！



Curry Concept / チームごとに考えたカレーのコンセプト&効果のある食材・スパイス

心をやさしくするカレー

みなさん、なかなか行動できない自分にイライラしたり、職場や学校の人間関係がうまくいなくてストレスを感じる経験はありませんか？ そんなあなたも、もう大丈夫！

私たちが作る「心をやさしくするカレー」は、整腸作用や鎮静効果のあるりんごを使用し、スパイスには代謝促進効果のあるパプリカパウダーを使いました。また、ストレス解消に効果のある香り高いディルを使用することで、スパイスとディルの華やかさに心が癒されます。そして、食味コンクール上位常連の天栄米にとびきり合う味に仕上げました。

食べることは、身も心も元気になることに繋がりますよね！ これを食べれば、あなたも自分と人に優しくなる！！

〈使用食材〉

- ・ふんどのりんごやのりんご(須賀川市)
- ・吉成邦市さんの天栄米(天栄村)

〈メインスパイス〉

- ・パプリカパウダー(代謝促進・貧血予防)
- ・ディル(ストレス解消・消化不良)

Point

たっぷりの根菜とポークがゴロゴロ。生のりんごを直前にすりおろして加えているので、華やかでフレッシュな甘みに！



—どんな味のイメージで作りましたか？

3班のコンセプトが、心をやさしくするカレーなので、ココナツミルクを使用して、食べたときほっこりするような味わいに仕上げました。りんごをすりおろしてなめらかにするという点にもこだわりましたね。

—中田さんが地産地消にこだわるのはなぜですか？

もともと10年間東京で料理していて、よく市場で仕入れをしていました。すべてではないですが、全国から集まる野菜が何だか味気なくて。その後、福島に戻って生産者さんと関わらうちに野菜自体や農家さんへのイメージが変わって。福島の野菜って味が濃いんですね。想いが強い生産者さんも多い。自分自身の料理じゃなくて、もう野菜を伝えたい、生産者さんを伝えたいっていう風になったからですね。

【あとがき】

「若いシェフたちが稼げる環境を作りたい」というのが印象的でした。中田さんは、地元の食材はもちろん、お血まで福島県のものにこだわって、大堀相馬焼を使用していました。更に料理人の評価を上げるための努力をされており、私も地元のを大切にしようと思いました。





生産者インタビュー

ふんどのりんごや
橋本明人さん
[福島県須賀川市保土原]



食材について About Apple

ふんどのりんごやのりんご



りんごは、古くから「りんごが赤くなると医者
が青くなる」といわれるほど健康効果があり、
数多くのポリフェノールやクエン酸により体の
酸化防止や疲労回復へ繋がります。

また、りんごは美容やダイエットの強い味
方です。カリウムや水溶性食物繊維であるペ
クチンによりむくみ解消や整腸作用など美容
効果も期待できます。そのため子どもから大
人まで幅広い年齢層の方々に食べていた
きたいです。

ふんどのりんごやでは、オリジナル品種の
「いわせっ娘」を育てています。いわせっ娘は
鮮やかな赤色が特徴！「来年も食べたくなる
味」を追求しています。ふんどのりんごやは「顔
が見える」ということを大切にされているため、
卸したり、ネット販売したりはしていません。そ
の分手作業にこだわり、お客様を大切に、良
いりんごを届けています。

いわせっ娘が気になった方、ぜひこの機会
に農園に足を運んでみてはいかがでしょうか？

橋本さんオススメ！ りんごの食べ方ワンポイント

りんごは皮の周りに甘みが凝縮されてい
るため、皮ごと切って生で食べるのがおす
めです。実は蜜の部分は甘くなく、食感
を良くしてくれます。

「まだ27年」毎年初心を忘れずに作るりんご

高校時代は、『キャプテン翼』に憧れサッカーを
していたという橋本さん。卒業後は、当時開校した
ばかりの農業短期大学で、研究科を含めて3年
学びました。その後1年間、山形の農家さんのもと
で、泊まり込みで農業について勉強しました。

農業を学んでいたものの、やりたいことがあった
橋本さんは一度企業に就職しています。3年ほど勤
めた後、将来的には農業をやろうと考えていたこと
もあり、実家に戻り農業に専念することになりまし
た。橋本さんが本格的に就農したのは、27年前。橋
本果樹園の3代目にあたります。

りんごは、1年に1回しか収穫出来ません。27年
間でりんごを収穫したのは、27回ということになり
ます。私達からすると27年という時間は、「もう27
年」と長い時間のように思いますが、橋本さんから
すると「まだ27年」なんだそうです。毎年、大雨や
台風、猛暑など変化する気候のなかで栽培するこ
とは、毎度ゼロから育て方を考え始めるというこ
と。毎年初心を忘れずに、努力しているのが「まだ
27年」という言葉から伝わりました。

「ふんど」から地域を盛り上げ、 いわせっ娘を全国に発信

ふんどのりんごや^{ふんど}は、須賀川市の古戸というこ
ろにあります。「ふんど」の意味を尋ねたところ、
「地域の方たちは、古戸を『ふんど』と呼ぶんです。
その訛りを元にしました」と教えてくださいました。
「ふんどってなに？」と不思議に思うことで、りんご
園に興味を持ってほしいそうです。ふんどのりんご
やは、市場出荷はしていません。贈答品や直売所
での販売が中心となっています。「顔が見える関係」
を大事にして、お客様から信頼してもらえりんご
作りを続けています。

橋本さんは、オリジナル品種の「いわせっ娘^こ」を
育てています。品種登録は簡単ではなく、「いわ
せっ娘」を登録するのもとても大変だったそう
です。登録するためには、希望する名前や継続的な種
の調査結果を農林水産省に申請します。橋本さん
の場合、5回目の申請でやっと「いわせっ娘」とい
う名前が通りました。また、均質なりんごができるわ
けではなく、安定した品質のりんごを提出するの
も難しいポイントです。今までの苦労があるからこそ、

「人間にも個性があるように、りんごの個性も
大事にして『いわせっ娘』を大切に守っていき
たい」と話してくれました。

また、りんごを育てている古戸地区について、
「これからも秋祭りなどを通して、地域の方々と
盛り上げて楽しんでいきたい」と橋本さんは言
います。溢れる地域愛が、古戸で美味しいりん
ごを作る原動力になっているのです。



ふんどのりんごやのりんご

須賀川市 ふんどのりんごやで購入可能
福島県須賀川市保土原上川原126
TEL:090-8928-7227



生産者インタビュー

吉成邦市さん
[福島県岩瀬郡天栄村]



食材について
About Rice

吉成邦市さんの天栄米



天栄米には、特別栽培と漢方農法という2つの育て方があります。特別栽培とは、福島県が基準とした農薬、化学肥料の量を半分以下で育てたもので、漢方農法とは、漢方薬の残渣を肥料にした土壌で育てたお米のことです。吉成さんも育てている天栄米は、米・食味分析鑑定コンクール国際大会でこれまで11回の金賞を受賞しています！

こうして作られた天栄米は特にアミノ酸の含有量が多く、ミネラルも豊富で体に大切な成分を多く含んでいます。からだを構成するアミノ酸は、免疫細胞の産生と働きを強化し、免疫力を高め、病気にかかりにくい体づくりに役立ちます。またミネラルは生理機能の維持・調整、エネルギーや糖質、脂質の代謝にも欠かせません。また、世界一安全なお米を作っていると言えるよう、放射能対策も震災直後から行っているそうです。

魚沼産を尊敬し、超えたいと語る吉成さん。地域への愛と情熱が注がれた吉成さんの作る天栄米、ぜひ一度お試しください。

吉成さんオススメ！ 天栄米の食べ方ワンポイント

やっぱりおにぎりでたべるのがおすすめ！
塩をさっとまぶし、お米の香りと旨味をお楽しみください！

吉成さんのお米とコンクール

吉成さんは、もともとは自身が農業をやろうとは思っていなかったそうです。役所で働く一方で、お母さんの作るお米がどんどん美味しくなっていたことでお米に興味を抱きました。もっと可能性があるのではないか、どうしたら持続可能で魅力的な農業ができるかを考え、役所で36年間働いてから2018年に専業農家となりました。

皆さん、「美味しいお米」と言ったらどの銘柄を思い浮かべますか？ 新潟県魚沼産のコシヒカリが有名です。「魚沼さえ超えれば、天栄村のお米も日本一になれる」こう語る吉成さん。

2007年から、天栄米ブランド化の挑戦が始まりました。吉成さんは米農家に、収穫量が少ない、価格が安いなど、収穫後の喜びが少ないイメージがあり、それを払拭するために、その年の新米の味を競う『米・食味分析鑑定コンクール国際大会』に初めて出品しました。結果は、出品米の上位約2%にあたる最終ノミネート。その後1年間、努力を積み重ね、翌年には見事金賞を受賞しました。

コンクールに参加したことが「自分たちのお米が

どれだけ美味しいのか」、「自分たちのお米をどうやって売るのが」を見つめ直すきっかけになりました。コンクールではこれまでに11回の金賞を受賞。こうして天栄米の地位が確固たるものになりました。

天栄米を各農家のブランド米へ

それぞれの農家が自立し、後継者を育て、それぞれのお米のブランドを築いていく。それが、吉成さんの役所時代からの目標でした。ブランド化するには、競合分析と、とにかく美味しいお米を作ることが重要です。ブランド化の第一歩として吉成さん独自のお米、龍田米を作りました。龍田米の由来は、2本に分かれた龍田川に挟まれていて、その2つの龍田川から水を引いている田んぼで育ったお米という意味なのだそう。

ゼロからの挑戦、 胸を張って売り出せる福島のお米

「福島県は放射能の事故からは切り離せない」と語る吉成さんは、原発事故による大きな痛手を受けたひとりです。放射性物質を吸着するゼオライトやプ

ルシアンブルー、農作物が放射性物質を吸収しにくくなるカリウムなどを試行錯誤し、震災後1年目からほとんど放射性物質が検出されないお米を作りました。私たち若者が、「福島の食べ物は安全だ」と自信を持って言えるように、地域の子どもたちへ講義を行っています。実際に、吸着剤を使った米作りの農作業体験にも力を入れており、大人、子ども関係なく「ちゃんと理解できるよう教える」ということを大切にしているそうです。私たちも「原発事故に負けずに安全なお米を作っている農家さんがいる」と、胸を張ってみたいです。



吉成邦市さんの天栄米

天栄村 道の駅 季の里天栄で購入可能
福島県岩瀬郡天栄村大里天房50-1
TEL:0248-81-1455
<https://kinosato.com/>



すりおろしにんじんがたっぷり!

キヌアの食感があとを引く!

Curry Concept / チームごとに考えたカレーのコンセプト&効果のある食材・スパイス

身も心もぽかぽかになれるカレー (霊長類最強になれるカレー)

みなさん手足が冷たくペンも持てなくなるという経験をしたことはありませんか? そんな悩みを解決するために「身も心もぽかぽかになれるカレー」を作りました。

スパイスは血流を良くし、代謝を高めて、冷え性を改善してくれるブラックペッパーとカスリメティを使用し、食材は低カロリーでタンパク質が豊富な鶏肉と体を温めてくれるにんじん、栄養価の高いキヌアを使用しています。このカレーを食べれば、冷たい手足も温かくなって、体だけでなく、心もハッピーになります!

ぜひこのカレーを食べて、身も心もぽかぽかになって元気になってほしいです!

〈使用食材〉

- ・遠藤尚子さんのキヌア(大玉村)
- ・株式会社agrity
- ・小野寺淳さんのにんじん(郡山市)

〈メインスパイス〉

- ・ブラックペッパー(血流促進・冷え性改善)
- ・カスリメティ(鎮痛・血糖値低下・健胃)

Point

びっくりするくらい大量のすりおろしにんじんで煮込みます。淡白な味わいのキヌアとにんじんの甘味がベストマッチ!

Tasting Report

試食会レポート

レシピ監修の中田シェフへインタビュー!

—今回カシューナッツを使用した理由は何ですか?

カシューナッツは、食べたときの味わいと鼻に抜ける香りがにんにんに近いんですね。それで、そのふたつを合わせてみました。

—レシピのポイントは何ですか?

にんじんの香りや風味、甘みを感じやすくするため、にんじんをすりおろして使うことです。ミキサーにかけるときには、刃が傷つかないように、必ずお水を入れて使うようにしましょう!

—スパイスキットを買ってくれる方にメッセージをお願いします。

一生懸命作っている生産者の裏側を知り、レシピで作ってみたいアレンジしたりしながら、学生たちが作ったこのレシピを大切に育ててください!

【あとがき】

私たちのテーマ「身も心もぽかぽかになれるカレー」を中田さんが実現したレシピを見ながら、実際に自分で調理しました。スパイスの奥深さや食材の調理の仕方など、大切なことを学ぶことができました。そして、カレーのレシピを完成させてくださった中田さんに深くお礼を申し上げます。





生産者インタビュー

遠藤 尚子さん
【福島県安達郡大玉村】



食材について About Quinoa

遠藤さんのキヌア



キヌアとは、ヒユ科アカザ亜科アカザ属の野菜です。大玉村は2015年にペルーのマチュピチュ村と友好都市協定を結びました。キヌアは、ペルーでよく食されていることもあり、大玉村でもキヌアが生産されることになりました。亜鉛が多く含まれており、冷え性改善効果があることや、栄養価が高いことから、スーパーフードと言われていています。また、少し食べたただけでお腹が満たされます。育つと1~2mまで伸び、土壌や気候に左右されやすく、作ることがとても大変です。

キヌアは、ご飯に混ぜたり、スープに入れたり、何かと一緒に食べることで美味しさが引き立ちます。キヌアは小麦や大豆のアレルギーを持つ人にも、安心して食べていただけます！冷え性に悩んでいる方、健康になりたい方はもちろん、キヌアミルクは離乳食にも最適なので、赤ちゃんがいる方にもおすすめです。

遠藤さんオススメ！ キヌアの食べ方ワンポイント

キヌア入りの甘酒がおすすめ！雑穀に分類されるキヌアは満足感も◎甘酒のとろみに、ぶちぶちした食感が合うんだとか！

遠藤さんとキヌアとの出会い

遠藤さんは、これまでに米、野菜、和牛など様々な食に携わってきました。そして今、福島県で数少ないキヌア生産者です。「大学教授のキヌアの講習に参加したのが、キヌアとの出会いだった」と遠藤さんは言います。2016年にその講習を聞いて、種をもらって、キヌアの生産をしてきました。キヌアのタネを蒔くと、少しのタネだったのにぎっしりとたくさんの実がなって驚いたそうです。

キヌアの力

キヌアの実はとっても栄養価が高く、食物繊維も豊富で美肌効果も期待できます。そんなキヌアのおすすめの食べ方を聞くと、「正直、キヌアをおいしいと思ったことはない」と遠藤さん。まさかの言葉に、取材をしていたみんなは笑いが止まりませんでした。食に携わる方々は、みんな食への愛が強いと思っていましたが、少しキヌアに対して冷静な遠藤さん。

しかし、このような性格の遠藤さんだからこそ、

一人でもキヌアを作ってこれたのかもしれない。「キヌアは地味な食材だけれど、料理の脇役として主役を支えることができる」と言います。私は、確かにキヌアは目立つような食材ではないかもしれないけれど、普段の料理にプラスすることでその料理を引き立たせることができる、素敵な食材だと思いました。

世界の裏側、マチュピチュ村との関係

そして、遠藤さんがキヌアを育てている地、大玉村。キヌアの原産国の一つペルーにあるマチュピチュ村と大玉村は、友好都市協定を結んでいます。実際、遠藤さんがマチュピチュ村を訪れた時に、キヌアを食べてみたいらしいのですが、独特の味付けが口に合わなかったそうです。しかし、水とキヌアだけでつくられるキヌアミルクについては、遠藤さんも高く評価しています。過去には、ペルー大使館の夫人が日本のテレビ番組で紹介したことも。そんなキヌアミルク、少し試してみたくありませんか？

現地ではキヌアの種類が豊富だそう。日本では6種類のキヌアが、比較的生産しやすいと言われてい

ます。地球の裏側で一生涯キヌア作りをしている人々を思い浮かべながら、キヌアを育てる遠藤さんの姿はとても素敵に見えますよね。

これまでのキヌア作りの努力

私たちがスーパーや直売所でキヌアを手にするまでの過程は、遠藤さん自身とても苦労しています。台風や長雨の影響でキヌアの穂が折れ曲がってしまったり、少し放っておいてしまうとぐんぐんと高く伸びすぎてしまったり。遠藤さんは、試行錯誤しながらキヌア作りに取り組んできました。そうして大玉村の特産物を守ってきたと言えます。

栄養価の高いキヌアは、スーパーフード！みなさんもぜひ一度、キヌアを手にとられてはいかがでしょうか？

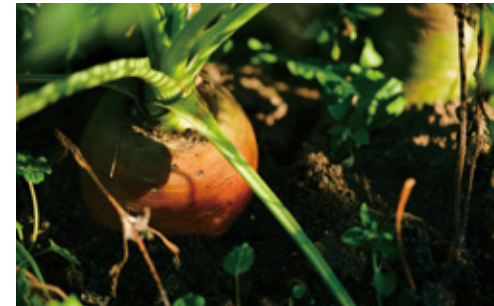
遠藤尚子さんのキヌア

大玉村 あだたらの里 直売所で購入可能
福島県安達郡大玉村大山新田10-1
TEL:0243-48-2317
<https://adatarano-sato.com/>



生産者インタビュー

株式会社 agrity
小野寺 淳さん
[福島県郡山市蓬瀬町]



食材について About Carrot

小野寺さんのにんじん



にんじんといえば、カレーやシチューなど老若男女問わず人気のレシピには欠かせない野菜です。元々はアフガニスタンが原産で、江戸時代に中国から日本へ渡ってきました。

目や皮膚を健康に保つビタミンA、血液の循環をよくするカリウムなど体の健康を整える成分がたっぷり入り、具体的には乾燥肌、貧血、冷え症、便秘、むくみの改善につながります。

にんじんにも、育ちやすい土があるって知っていますか？ 小野寺さんのにんじんは、土からこだわっています。そのため、他のにんじんより甘味が強いのがポイント！ しかも無農薬で育てているから、安心して食べられます。

にんじんの栄養素は、皮にたくさん含まれています。今まで皮を剥いていたあなた！ 実はそれ、もったいない使い方をしてるんです！ 皮付きで食べるのが賢いにんじんの食べ方です。

小野寺さんのにんじんは野菜嫌いなお子さんや、にんじんが嫌いな方に是非食べて欲しいです。

小野寺さんオススメ！ にんじんの食べ方ワンポイント

おすすめは生で食べることです！
スティックにして食べるもよし！ 丸かじりもよし！
ひとくち食べるとふわっと甘みが広がります。

大の野菜嫌いだった元野球少年、 小野寺さんが農家になるまで。

野菜は本当に嫌いで、30歳くらいまで全く食べなかったんです。兼業農家をしていて「専業農家もなるとなくいいなあ」と考え始めていた時、郡山のスーパーで買ったにんじんが、すごく美味しくてそれにハマりまして「農家一本でやろう」と決めました。

高校時代、野球を頑張っていたそうですね。 その話を詳しく教えていただければと…

小学校2年生の頃からずっと野球をやっていて、小学校、中学校、高校と続けました。好きだったわけじゃなくて、それしかやるのが無かったので、ずっと頑張ってたらいよいよ行くところまで行くことができました。

野菜と消費者を思いやる優しい 農家さんの熱きこだわりとは。

土をつくることからこだわっています。にんじん

が良く育つような環境を作るために、堆肥を入れ込んだり、土の栄養を調べたり。種を蒔くときも、天気予報を読み、雨が降る前日に種を蒔きます。そういったタイミングを見計らって、肥料をやったり、水をやったり、収穫も行きます。他のにんじん農家さんよりはこだわっている点が沢山あると思います。

どうして無農薬で野菜作りを？

畑の環境が無農薬ということにすごく合っていたので、無農薬でやっています。

小さな会社員から自由な農家へ。 小野寺さんからのメッセージ。

農業を始める前はサラリーマンをやっていたので、時間やお金に追われたり小さくなっていて、自分の話が出来ず意見も言えないような人間だったんです。農業をやって自然に囲まれ、制約がない中でこだわって好きなことをやれています。例えば今は、障がいのある方々ににんじんを使った加工食品を作ったり、大豆ミートを使ったヘルシーカレーを商

品化しようと考えています。それらを含めて今、幸せだなと思っています。

消費者へのメッセージをお願いします。

本当に福島県は野菜がおいしくできる県なので、にんじんに限らず、頑張って作っている農家さんの野菜を食べてもらいたいと思います。

様々なこだわりを持つ小野寺さんは、野菜や地域への愛情が溢れている方だなど、お話を聞いてとても感じました。こだわりと愛情、そして小野寺さんの想いがぎゅっと詰まったにんじんの味や魅力を沢山のの人に広め、伝えていきたいです。

株式会社 agrity のにんじん

須賀川市 ベジタブルレストラン BlueBee
で購入可能
福島県須賀川市岡東町155
TEL:0248-94-6998
<https://レストラン・ブルービー .com>

East Area | トマブリカ

【ニックネーム】りょう

福島では、多くのブランド食品を作っている生産者さんがいて、自分は将来料理人になりたいと考えており、生産者さんがいるからこそ、美味しい料理が作れていると学んだので、今の時点から料理を上手にするだけでなく、作っている人や食べる人に対する感謝をもって学んでいきたいです。

East Area | トマブリカ

【ニックネーム】せっちゃん

記事制作の文字起こしは数分の音声でも数時間かかり本当に大変でした。取材で生産者さんの食材に對しての思いやこだわりを学ぶことで、素材を慎重に味わおうと思いましたが、試食会では中田シェフの元で料理の基礎を楽しく学びながら、皆との距離を縮めることができました。とても美味しかったです。

East Area | トマブリカ

【ニックネーム】はるか

カレーのスパイス調合や食材の現地取材に行くことで、同じ食品でも全く味が違うことがとても印象に残りました。またこのプロジェクトを通して食べ物にはたくさんの人の熱い思いが込められていて大切にしなければいけないと改めて感じました。約半年間本当にありがとうございました。

West Area | 海のしずく

【ニックネーム】あいり

私は管理栄養士志望で食や栄養に関心があったため、自分の得意分野を活かしたくてこのプロジェクトに参加しました。長期に渡る活動を通して、生産者さんの熱意や特産品へのこだわり、仲間と共に作り上げる達成感などを肌で感じる事ができました。興味深い体験が多く、本当に参加してよかったです。

West Area | 海のしずく

【ニックネーム】みな

私がこの活動を通して学んだことは、地域の大切さです。この活動で多くの人と関わり、「カレーを作る」という一つの目標に向かって協力していく中で、その人たちが持っている地域や食材への愛情を感じる事ができました。自分で改めて感じる事ができた地元への愛情を一失忘れないようにしたいです。

West Area | 海のしずく

【ニックネーム】みずき

私は、この活動を通して地元と関わる事の大切さを学びました。今までは地元を大切にしようと言われても、どうすればいいのか分かりませんでした。しかし、この活動を通して、私でも出来るようなことが沢山あるんだと感じました。これからは、学んだことを生かし私も沢山地元と関わってみたいです。

South Area | アップルコリアンダー

【ニックネーム】りこびん

様々な活動を通して、生産者さんの地域の食文化を継承して発展させたいという想いを知り、美味しいものを提供するに一生懸命育ててくれる方が大勢いらっしゃることを学びました。たくさんの愛情が詰まったこのスパイスカレーで、1人でも多くの方と素敵な想いを共有しあえたら嬉しいです。

South Area | アップルコリアンダー

【ニックネーム】みず

「カレーな学生大作戦!!!」を行ってきて生産者さんの視点からは生産にあたって私達消費者のことを第一に考えていることを聞いて視点を交えて買い物をするようになりました。また企画を運営するにあたって、時間の使い方や考え方など社会勉強になることが多くあり学校では学べないことが多く学べました。

South Area | アップルコリアンダー

【ニックネーム】ゆず

私は友人に誘われてプロジェクトに参加しました。商品開発会議だったり農家さんに直接取材に行ったり、販売会をしたり高校生では体験できないようなことができました。住んでいる場所や学年は違うものの、福島に住んでいて同じ目標に向かって走っていくというのはとても感慨深いもので、このプロジェクトに参加したことは私にとってとても良い経験になりました。

West Area | 海のしずく

【ニックネーム】のじ

私はこの企画を通し、今まで知ることのなかった、産品や地域に対する生産者の思いと歴史を知ることができました。このような貴重な体験をすることで、地元に対する思いがより一層強くなったことを実感しました。カレーという料理を通し、広域圏の魅力を少しでも多くの方に伝えていけるよう努力していきます。

North & Central Area | カスミン

【ニックネーム】あいあい

私は、最初にカレー開発での社会性の大切さを学びました。仲間と意見出しをしながら一つの商品を開発するという上で、自分の考えを出来るだけ多く積極的に言うことが重要だと思いました。また、仲間の大切さも学びました。出来たカレーはみんなの努力と熱意の総合としてのカレーだと思いました。出来たカレーはとても美味しくて自分たちの理想が形になった瞬間だと思いました。

North & Central Area | カスミン

【ニックネーム】まなみん

はじめはスパイスのことが知りたいという単純な理由でこのプロジェクトに参加したが、普段だったら関わる事ができないような、いろんな方々と関わる事ができ、そして、学校では学ぶことができない取材の仕方などを学ぶことができました。このような活動を学生のうちに経験できたことをとても感謝しています。

South Area | アップルコリアンダー

【ニックネーム】すずゆう

私は最初軽い気持ちで参加したのですが、この企画をやっていくうちにこの企画が楽しくなってどんどんやる気になってきました。生産者さんや中田シェフの話聞いて、この企画は自分のためにもなり、将来調理師を目指すための糧になりました。調理師は挫折の連続ですが諦めないことが大切だと感じました。

South Area | アップルコリアンダー

【ニックネーム】そら

僕は、このプロジェクトで色々な生産者さんにインタビューしてきました。そこで地元に対する愛や、食材に対する思いを強く感じました。自分の知らない所で生産者さんが工夫し敬意を持って作っている事に気づきました。このプロジェクトに参加して食材や生産者さんに対する有り難みを知る事が出来ました。

West Area | 海のしずく

【ニックネーム】れい

今回のプロジェクトに参加して、直接生産者から、地域への思いであったり、生産しているものへのこだわりや思いが知ることができて、良かったです。また、私は自分の考えを相手に伝えるという事が苦手でしたが、メンバーの空気感がよく、積極的に伝える事ができ、私自身も成長出来ました。

North & Central Area | カスミン

【ニックネーム】うーたん

私は最初、とても緊張していましたが自分を押し殺さずにいました。しかし、班の皆や生産者さんと協力していくうちに、積極的に自分の意見を伝えることができるようになりました。私がカレーのコンセプトを提案した時、班の皆が「いいね!」と言ってくれたことが一番嬉しかったです。この活動は私を成長させてくれたと思います。

North & Central Area | カスミン

【ニックネーム】ジョン

私がこの作戦に参加したきっかけは元々地域創生活動に関心があり、地域の特産物を利用したカレーを作ると聞き心を揺さぶられたからです。この活動を通して農家さんのこだわりを聞いたことと違う学校の高校生と関わる機会を貰えたので良い経験と高校生活の思い出になりました。ありがとうございました。

North & Central Area | カスミン

【ニックネーム】りよっち

このプロジェクトの機会をくださったこと、参加させて頂いたこと、取材や冊子制作、試食会を経て、沢山のことを学べたのがとても嬉しかったです。また、カスミンのメンバーと共に協力して、「一つのスパイスケット」という作品を創りあげられたことが何よりの思い出です。ありがとうございました。

かかりちよーのコラム

Wakaricyo-Column

郡山市 政策開発部 政策開発課
政策企画係兼連携中枢都市圏推進係 係長 高橋 勇介

枠組みを考えることで、改めて実際のつながりや動きがはっきりするということがあります。学校ではクラスという枠組みが基本ですが、他クラス同士の意外な人達の仲が良いことがあります。なんとなく話を聞いていると、部活動や出身中学校、あるいは塾や習い



事を通じた色々な関係がそこにあることが分かります。「こおりやま広域圏」も実はそんな様々な関係を改めて発見させてくれる枠組みだと感じています。通勤や通学で別の市町村に毎日通っている人もたくさんいるし、週末には観光や食事でちょっと足を伸ばしてでかけることも多いです。生活や経済、歴史、地勢などを見ても、むしろ一つの市町村に収まることの方がレアなのです。

この「わかものボーダレスプロジェクト」も、いささか大人目線のネーミングだったかなと反省しています。学生達は日々ボーダレスに活動しているし、デジタルネイティブな若者は手のひらのスマホで世界に繋がっているのが当然の世界に生きています。「境界を超えていけ！」みたいなことを声高に叫ぶ大人が恥ずかしくなるくらい、みんな自然体で軽々と境界の無い世界を行き来しています。

今回みんなで作ったカレーのように、“スパイスも食材も混然一体となりながら、それぞれが個性を發揮できる。”そんなところに地域の理想像を重ね合わせたりしているのです。

みんなのチャレンジを全世界に発信！

最終報告会のお知らせ

2022年2月13日[日] 14:00~16:00(予定)

報告会の様子は配信を行い、どなたでもご視聴いただけます！
詳細については「カレーな学生大作戦!!!2021」のInstagramおよび、郡山市ホームページ「こおりやま広域圏わかものボーダレスプロジェクト2021」のページよりご覧いただけます。

オンライン開催

カレーな学生大作戦!!!2021

公式Instagram

@wakamono_borderless



郡山市ウェブサイト
から、これまでの
活動もチェック！



こおりやま広域圏カレーな学生大作戦!!! 2021 (こおりやま広域圏わかものボーダレスプロジェクト2021) [発行日]2022年1月8日

[発行所]郡山市政策開発部政策開発課
〒963-8601 福島県郡山市朝日一丁目23-7
TEL:024-924-2021 FAX:024-924-2822

[編集部] 阿部凌大 関彩音 梅沢永佳 甲賀柚 工藤瑞葵 山寺理子
鈴木祐哉 佐藤爽良 大和田麗 渡辺愛理 遠藤未菜 門馬瑞姫
野路友暉 伊藤浩樹 中川遼大 穴戸愛 高橋真奈美 前原詩

[発行者]こおりやま広域圏カレーな学生大作戦2021
[編集]株式会社エフライブ
〒963-8811 福島県郡山市方八町2-8-16 f life base

[編集サポート]小笠原隼人 齋藤未奈己 渡邊直子 野坂実央
高橋勇介 大内敏 村上峻
[アートディレクション&デザイン]佐久間香織