

＼もっと南相馬がすきになる！／

マンスリー南相馬

－生産者・食材紹介－



南相馬市に行って、直接生産者の方にお話を聞いてきました。
きっと、あなたも会いたくなる！食べたくなる！
そんな魅力的な生産者や食材をご紹介します。

福島県が誇る「常磐もの」と言われる海産物

常磐ものとは、築地の水産関係者が99%以上が「美味しい」と認めたいわき市・相馬沖で水揚げされた海産物です。福島県の海は南からの暖流「黒潮」と北からのと寒流が「親潮」がぶつかる「潮目の海」で豊かな漁場です。

今回はホッキ貝・タコ・しらすを仕入れました！

関東ではなかなか売っていないホッキ貝は「相馬の宝」として地元の人に愛されており、ホッキ飯として親しまれています。旨みがスゴイです！

タコは今が旬の真ダコをご用意しました！しらすも旨みがたっぷり！

是非、南相馬の海の幸をお楽しみください。



今が旬のリンゴ

フルーツ王国、福島県！旬のりんごを仕入れました！

りんごを熟知している地元の方にお任せして選んでもらったので品種はお任せです！何が届いているか楽しみです♪

フルーツと日本酒の組み合わせも注目です。



ごろくファームさんより タマネギ & 新米

南相馬のブランドタマネギ「浜のかがやき」

たまねぎは種をまいてから収穫するまで10ヶ月以上かかります。その後、自然乾燥で一つ一つ手作業で丁寧に乾かされています。今回は出荷の際には規格外とされてしまう小さいサイズのタマネギを使わせてもらいました。



新米「天のつぶ」

福島県が15年の歳月をかけて誕生させたオリジナル品種です。天に向かって真っ直ぐ伸びる稲の力強さから命名され、大粒のしっかりした食感が特徴です。野菜の説明の時には控えめだったお父さんが、たくさん楽しそうにお米の説明をしてくれました。お米に対する愛情と誇りを感じました。



ごろくファーム

福島県で表彰される美味しいお米農家さん。
ずっと兼業農家でしたが定年後規模を拡大し、お餅などの6次化産業にも力を入れておりオリジナルのお餅の種類は20種類以上！
明るく仲良しなご夫婦の姿が印象的でとても和やかな気持ちになりました。



伊賀いちご園さんより ジャンボニンニク

いちごの隣で育ちました「激ウまいちごニンニク」

いちごへの情熱もたっぷり受け大切に育てられ、臭みと辛みが少なく、甘み旨味強いジャンボニンニクです。生産量が少ないので数量限定！とにかく大きいので、まずは見てください！



伊賀いちご園

世界一美味しい苺作りを目指し、新しいシステムを取り入れたり、自分で肥料を調合したり、日々研究されています。自分で調合した肥料は魚の骨・野菜のくず・牛の骨などなど20種類ブレンドしているそうで、超減農薬栽培など安全安心な野菜作りに取り組まれています。現状に満足することなく、「1年1年少しでも面白いことに取り組む」という姿に、私も背筋が伸びました！いちごが大好きとのことで、いちご柄マスクもよく似合います。



南相馬が誇る希少な豚肉 前田ポーク

細かいさしと甘みのあるあぶらがとっても美味しい豚肉です。南相馬市の前田さんが育てていたのが始まりです。震災後避難地区に指定され何千頭という豚が殺処分されましたが、前田さんの豚肉の評判がよく、国内何カ所かにいた親豚や種豚を戻してもらって復活しました。前田さんの人柄と功績がたくさんの人の記憶に残っていたんですね。記憶に残り人々を動かした前田ポーク。南相馬市でもなかなか食べられないので、是非今日は、ここMYSHで味わってみてください。



小高工房さんより 唐辛子ソース

小高区の人たちが作った唐辛子

完熟手摘みの唐辛子を使っており、風味がよく辛さの中に旨味があります。10代～93歳までの方々が唐辛子を栽培し、摘み取りから粉末になるには1週間ほどかかります。88歳のおばあちゃんの選別を合格し、商品になった唐辛子です。小高区の人々の生きがいと温かさがつまった唐辛子、是非味わってみてください。



小高工房

突然強制的に街を出されることになった小高区の人たち。誰もいない街を経験し、帰還した人々の「生きがい」と「楽しみ」を生み出しながら特産品を作ることに取り組まれ小高とうがらしプロジェクトを立ち上げられました。

「何が正解かわからない、明日何があるかわからない。だから目の前にあることを一生懸命する。何より自分が楽しむことが大切。」と笑顔でおっしゃっていた廣畑さん。

当たり前のようにだけど忘れがち大切なことを思いだし、明るい廣畑さんに元気をもらいました。

