

1泊2日

# ふくしま みち さがし

ふくしまの果樹・森・里・海の今を知る

実施日

2017年 11月3日(金・祝) ~4日(土)

LET'S GO!!





## 旅程表

日時	行程	食事・宿泊
11 / 03 (金)	<p>高橋賢一さん</p> <p>福島駅（西口バスターミナル） — たかはし果樹園 — 吾妻の駅こころ（休憩）</p> <p>8：30 発 9：00～10：00</p>	朝 ×
	<p>高橋荘平さん</p> <p>—— 霊山パーキング（休憩） — 亀屋旅館（昼食） — ソーラーヴィレッジ</p> <p>11:30～12:45 13：20～13：30</p>	昼 ○
	<p>浪江町役場・鈴木智和さん</p> <p>—— まち・なみ・まるしえ（休憩） —— 大平山霊園 —— 請戸漁港 ——</p> <p>13：50～14：10 14：25～14：40 14：50～15：15</p>	夕 ○
	<p>福島県庁・佐藤安彦さん 川村博さん 環境省 小沢晴司さん</p> <p>—— 諏訪神社 —— サラダ農園 —— &lt; 国道6号線通過 &gt; ——</p> <p>15：25～15：45 16：00～16：45</p>	
	<p>川内村 いわなの郷（宿泊）</p> <p>18：30 着</p> <p>19：00～21：00 懇親会（バーベキュー）</p>	<宿泊> いわなの郷
11 / 04 (土)	<p>久保優司さん 渡辺仁子さん</p> <p>いわなの郷 —— スカイパレスときわ —— 蓮笑庵（昼食） ——</p> <p>8：00 発 9：00～11：00 11：40～13：00</p> <p>※雨天の場合「しいたけ農園テイク」にて、しいたけ狩り。</p>	朝 ○
	<p>仁井田稔彦さん</p> <p>—— 仁井田本家 —— 郡山駅西口 —— 福島駅西口</p> <p>13：40～14：40 15：10 頃着 16：10 頃着</p>	夕 ×

私も一緒に  
させていただきます



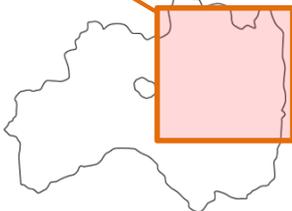
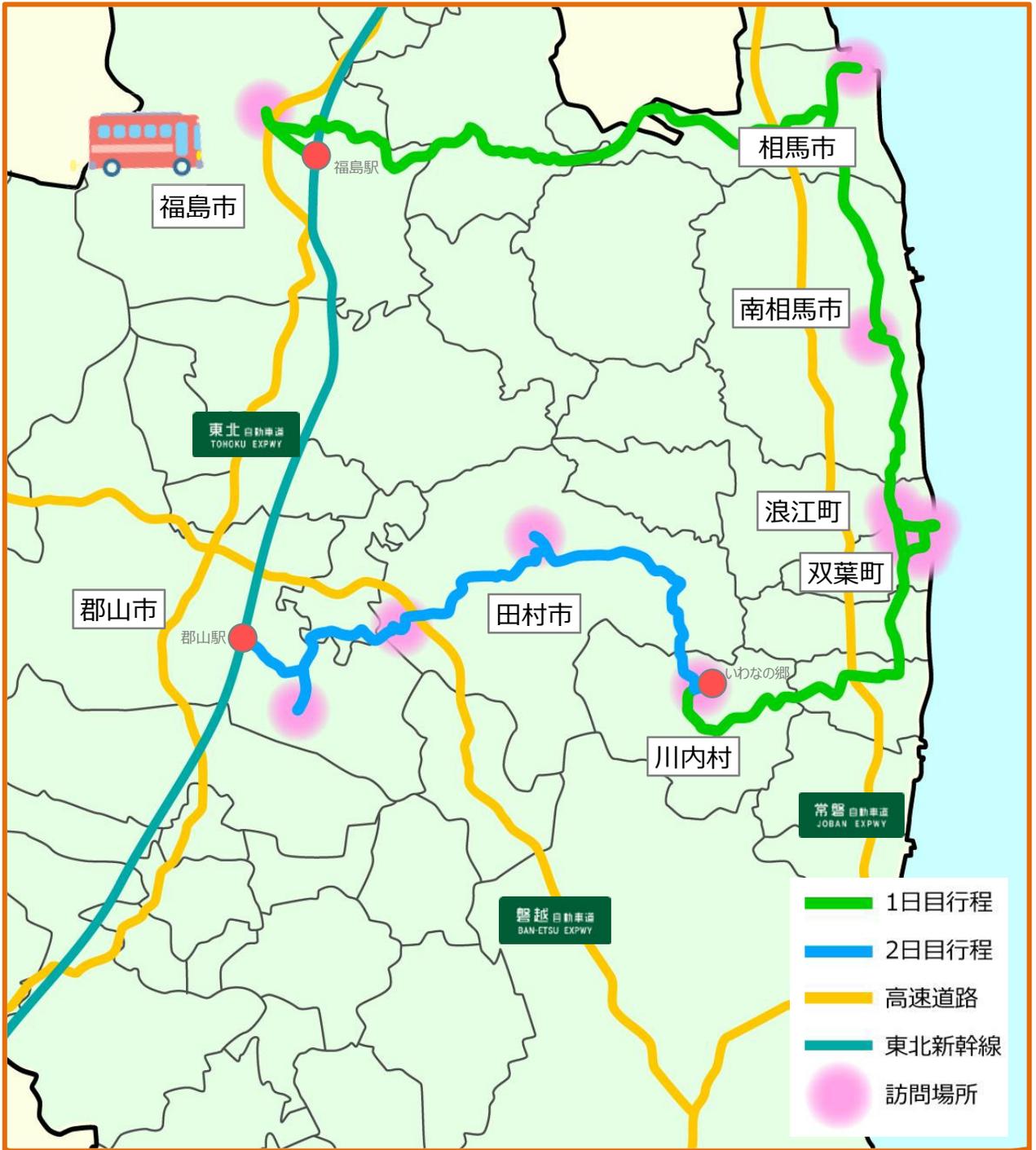
越智 小枝

医学博士・東京慈恵会医科大学

医師、公衆衛生師、リウマチ専門医。相馬市の仮設健診などの活動を手伝いつつ世界保健機関（WHO）や英国で研修を積んだ後、2013年11月より相馬中央病院勤務（現在は非常勤）。剣道6段。



ROUTE



# フルーツランド たかはし果樹園

福島市の西側、通称フルーツライン沿いにある。吾妻連峰からの恵まれた水と栽培に適した気候と土壌のもと約15種類の桃・梨・リンゴなどの果物を栽培。土作りに力を入れて、エコファーマーの認定をいち早く受けた。有機質肥料を十分に施し、減農薬にも力を入れている。



福島が好きだから。  
東日本大震災や放射線などの風評被害がある中、  
私たち農業者は生産意欲を無くしてはいません。  
考えられる最善の対策をし、  
精一杯果物栽培に取り組んでいます。

たかはし果樹園

## 高橋 賢一 (たかはし けんいち) さん

果樹農家は、震災前からネット販売、贈答用の宅配、カタログ販売、もぎ取り体験など観光と組み合わせた果樹経営を行い、栽培だけでなく販売も力を入れてきました。

しかし震災後、主力商品の「あかつき」の値段は7分の1まで下がり、贈答用の注文も半減しました。とにかく自分たちでやれることをやってみようと思ったのが「土壌クラブ」です。風評被害の払拭、モニタリング調査、大学との協力、生協との協力などを続けてきました。この活動の枠をさらに拡大した「ふくしま土壌ネットワーク」では、福島大学や、産地ブランドづくりに協力してもらえる方々、生産者以外のさまざまな方々の協力を得て、連携を図りながら活動しています。

☎960-0241  
福島県福島市笹谷上横堀74  
《直売所》  
☎960-2156  
福島県福島市荒井地蔵原甲の1  
☎・FAX：024-593-4673  
オンラインショップ：<http://www.t-momo.jp/>



## 福島での取り組み

### ふくしま土壌クラブ



くだもの王国ふくしまは、  
がんばります!!



志を同じくする果樹栽培者が集まった  
ふくしま土壌クラブ。  
安全・安心、味を第一に考え、お客様にお  
届けしている。

## 福島の美味しいもの

### りんごジュース

りんご  
そのもの



たかはし果樹園の完熟りんごで作った  
100%のストレートジュース。酸化防止剤  
や保存料などを使用していないため、料理  
やお菓子作り、離乳食にもおすすめ。

潮路の宿  

**亀屋旅館**

松川浦の老舗旅館、亀屋旅館。  
 相馬の漁港で水揚げされた新鮮な魚介類を使った  
 美味しい料理と温かく親切なスタッフが迎えてく  
 れる、心のこもったおもてなしの宿。



☎976-0022  
 福島県相馬市尾浜字船越1 2 9  
 ☎0244-38-8153



亀屋定食がおすすめ。ほかにも復興丼や1月～3月末日までは亀屋力二合戦、3月～9月までは穴子ドオーン、亀屋恵比寿丼、9月～11月までは秋の彩定食など四季に合わせ色々な味が楽しめる。

松川浦って  
 こんなところ

相馬の自然景観を代表する松川浦

古くは万葉集にも詠われ、江戸時代は 中村藩の遊休所（リゾート）だった。宇多川と小泉川の河口にできた潟湖で、美しさが自慢のロケーションは訪れる人を魅了する。

海苔、アサリの養殖が行われている自然のなかで、四季を通じて楽しむことができる観光スポット。



[写真]福島県ホームページより

Photo Gallery



[写真] 相馬市松川浦観光振興グループ ホームページより



## ソーラーヴィレッジ (営農型太陽光発電所)

省エネや新エネルギーをまちづくりや復興に活かしていく学習・啓発、及び実践事業を行う。太田地区では、農業での減収を補うため、半農半電の推進モデル地区として、発電設備を設置。



地域の皆さまの想いを結集し、  
都会や他の地域との連携を図りながら、  
推進していきたいと考えています。

(一社) 南相馬除染研究所  
(一社) えこえね南相馬研究機構 理事長  
**高橋 荘平** (たかはし そうへい) さん

原発事故によって私たちの地域は、農林水産業の休業、商工業の事業所閉鎖や撤退、人口流出、コミュニティの分断など、様々な問題が起きてしまいました。

この状況を克服して、将来に向けて夢と希望を抱き、安心して住み続けることができるよう、南相馬市は「原子力に依存しないまち」「災害に強いまち」「地球環境への貢献」の三つのテーマを柱とする復興計画を策定しました。その基本政策の一つとして再生可能エネルギーへの転換や省エネルギー政策の推進など環境との共生を目指すことを掲げています。

私たち市民も、一人ひとりができる限り節電に努めるとともに、地域資源を生かしたエネルギーの活用に取り組むことが大切だと思います。再生可能エネルギーによる地域づくりが、原子力災害による風評被害を払拭し、復興の原動力として私たちや地域を変えていくと期待しています。

また、この地域が新たな魅力を持つことで、他の地域や首都圏との交流も活発になり、子どもたちが夢を持てる街づくりに繋がっていくとも考えています。



☎975-0006  
福島県南相馬市原町区橋本町1-3-2 西棟1F  
☎0244-26-9494 (南相馬除染研究所内)

## 南相馬のお祭り

国指定重要無形民俗文化財  
**相馬野馬追**



相馬氏の祖である平将門が原野に放してあった野馬を神前に奉納したことに由来。一千余年の歴史を誇り、約500騎の騎馬武者が戦国時代絵巻を繰りひろげる。

## 南相馬の美味しいもの

「**油菜**」ちゃん



揚げものはカラッと。  
マヨネーズは  
からしの効いた大人味!



「油菜ちゃん」という名前とイラストは、相馬農業高等学校の生徒によるもの。菜種油にもっと親しみをもってほしいという思いが、この名前とイラストに込められている。

# 請戸漁港

※現在、休業中です。



福島県浜通りのほぼ中央、高瀬川・請戸川河口の河口港で、浜通り中央部における水産業の拠点となっていた漁港。

沖合いで黒潮と親潮がぶつかるため、小魚やプランクトンが豊富で季節の魚がたくさん集まり、四季を通じて豊富な魚種が水揚げされていた。代表的なものとして春は、コウナゴ・メバル・アイナメ。夏は、スズキ・ホッキガイ。秋は、サケ・マコガレイ・イシガレイ・ヒラメ・タイ・シラス。冬は、ナメタガレイ・アンコウ・タコなど。

震災前は、請戸漁港出初式などのイベントも行われていて、多くの観光客で賑わっていた。



[写真]大漁旗をなびかせ、請戸漁港に戻ってきた漁船  
朝日新聞（2017年2月25日）福留庸友撮影



カレイもヒラメも肉厚で脂の乗りも良いものが揚がる。ヒラメの大きさは普通は1.5〜2キロ位だが、8キロ近い大物も上がっていた。



請戸漁協で一番の漁獲を誇っていたのが、イカナゴとシラス。しらす干し、ちりめんじゃこなどに加工されて出荷していた。

## 請戸漁港の いま



[写真]相馬港湾建設事務所提供

請戸漁港では、2013年10月から港全体の復旧工事を進め、今年の2月25日、他の港に入港していた26隻の船が戻った。

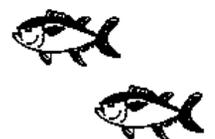
引き続き、防波堤、臨港道路の工事の早期完成を目指している。

復旧完了目標：2019年度

進捗率 岸壁：94%

防波堤、臨港道路など

その他の施設：50%



# 大平山と諏訪神社

東北地方太平洋沖地震により発生した津波は、双葉町で16.5メートル、浪江町で15メートルの高さに達した。浸水した双葉町中野地区、郡山地区、浪江町請戸地区、中浜地区、両竹（もろたけ）地区、棚塩地区では、津波によりほぼすべての建物が全壊、多くの死者・行方不明者が出る被害をもたらした。

一方で、浪江町の被災者の約6割を占める請戸地区では、請戸小学校に在籍していた児童、職員全員が大平山へ避難。両竹地区では住民が高台にある諏訪神社の境内へ避難した。



犠牲になられた方の鎮魂と街の復興、  
後世への震災の訓戒のために建立された慰霊碑  
(2017年3月11日)

## 大平山

海を一望するこの場所で2015年3月「浪江町営大平山霊園」が完成。

浪江町請戸地区で東日本大震災の津波で流失した沿岸部400世帯分の墓地がこの霊園に納められ、お墓参りができるようになった。



## 請戸小学校

津波で校舎の1階が浸水。現在、震災遺構とすることが検討されている。



## 諏訪神社

海から約1キロ。地域住民50人近くが避難し、火を焚きながら一夜を過ごした。

神社のある両竹地区には、双葉町指定文化財の磨崖仏（まがいぶつ。岩盤に掘られた仏像）をはじめ、中世の城郭である両竹館址、両竹の七不思議、安産の仏様・旭観音、廃寺跡の高僧の墓地など、数多くの歴史と文化が遺されている。

# 復興祈念公園

国と宮城県、岩手県、福島県では、東日本大震災による犠牲者への追悼と鎮魂の場、そして地域の再生に向けた情報を発信する場として、復興の象徴となる「復興祈念公園」の整備を進めている。

福島県では、津波による被災を受け、東京電力福島第一原子力発電所の事故による災害からの復興が進む双葉町・浪江町で、中でも特に被害が大きかった請戸地区を望み、住民が津波から避難した諏訪神社が位置する中野地区、両竹地区を中核的な場所として、慰霊碑や展望地、震災、原子力災害の教訓・知見の継承、世界への情報発信等を行うアーカイブ拠点等を配置する予定。



特定非営利活動法人 J i n

## サラダ農園

新たな地域で暮らし始めた人たちも交えて、その地で暮らしていくために、「支え合いづくり」「地域づくり」をしていきたいと思っています。

生まれ育った浪江町でNPO法人Jinを立ち上げ、障害者や高齢者とともに、南相馬市で「サラダ農園」を始める。その後、浪江町でも農園を開く。



特定非営利活動法人 J i n  
代表 **川村 博** (かわむら ひろし) さん

浪江町で、障害者や高齢者の方たちとともに、農業を通じてご縁を広げています。

避難生活の時間が経つにつれ、あれほど戻りたがっていた高齢者から「浪江町には戻らない。戻れない。」という声が聞かれるようになってしまいました。しかし、どちらが正しいかではなく、それはそれでいいと思っています。

新たな地域で暮らし始めた人たちも交えて、その土地で暮らしていくために、「支え合いづくり」「地域づくり」をしていながら、20年後、30年後「高齢者や障害者が浪江町の復興を担った」と誇りをもって言えるように生きていきたいと思っています。

☎979-1513

福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字一里壇137番地1

☎0240-24-0833



## 浪江町でおかいもの

まち・なみ・まるしえ



2016年10月、浪江町役場本庁舎の南側駐車場に仮設商店街としてオープン。浪江町に戻った住民、これから戻ろうと準備をしている方々の交流の場にもなっている。

## 浪江町の美味しいもの

なみえ焼きそば



太めの麺が特徴で、モヤシと豚肉をラードで炒め、濃厚なソースで味付け。全国でも人気のB級グルメ「なみえ焼きそば」。本場で食べると美味しさも格別！



川内村の豊かな自然を活かした「いわなの郷」では、釣り堀、イワナの刺身や唐揚げが人気のレストラン、散策やピクニックエリア、そして民家風コテージなどがあり、家族で自然を満喫することができます。



いわなの郷

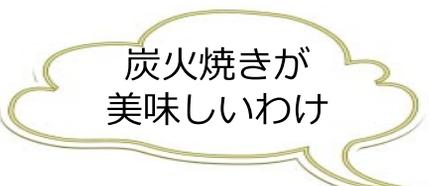
## 関 孝男 (せき たかお) さん

震災後、被災地を巡っていた時に川内村のことを知り、その美しい自然に魅了され移住。4年が経ちました。

川内村は、80年前には炭の生産量が日本一で、村のあちこちに炭焼きの煙がたなびき、自然と調和した美しい景観を作っていたそうです。

美しい自然は、やはり何ごとにも代え難い財産。そこに「炭焼き」という魅力が復活すれば、産業としてだけでなく観光資源としても活用できると考えています。

☎979-1201  
福島県双葉郡川内村字炭焼場516  
☎0240-38-3511

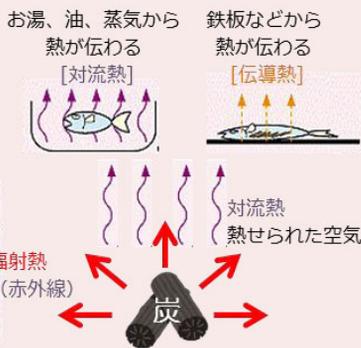


火を使った料理には、輻射、対流、伝導の3つの加熱方法があります。

輻射熱は、表面だけでなく内部からも加熱されるため、色、香り、うま味などを外部に逃がしません。

炭の横に置いた魚は、赤外線輻射熱で、じっくり中から焼き上がります！

### 炭火は輻射熱を発生させる！



## 川内の美味しいもの

### いわなの加工品



いわなの郷 特産品

3年もののイワナを圧力釜で煮込んでから、桜チップでじっくり燻製にした「スモークいわな」。イワナのフィレを川内産のシイタケと一緒にオリーブオイルとニンニクで煮込んだ「いわなのアヒージョ」。日本酒にもワインにもよく合う。

## 川内のシンボル

### 川内村とモリアオガエル



平伏沼（へぶすぬま）はモリアオガエルの繁殖地として国の天然記念物に指定されている貴重な地域。川内村のシンボルとして村民に親しまれ、大切に保護されている。



殿上山（デンジョウヤマ）にあり、鎌倉岳、大滝根山など阿武隈の山々が見渡すことができる。ゆったりとした和・洋の客室、旬の味が人気のレストランや展望風呂などがある宿泊施設も充実。



ふくしま中央森林組合・都路事務所  
ツリークライミング®ジャパン  
公認ファシリテーター

## 久保 優司（くぼ ゆうじ）さん

もともと岩手県の森林組合に勤務していましたが、震災を機に福島県田村市に引越し、森林組合に勤務する傍ら多くの人に阿武隈の自然に親んでもらうためツリークライミング体験会を行っています。

阿武隈高原スカイパレスときわ（田村市常葉振興公社）  
☎963-4601  
福島県田村市常葉町山根字殿上160  
☎0247-77-2070

阿武隈の山は、  
人と共に生きてきた歴史があります。  
山の奥深くまで人の手が適切に入っていて、  
命がとても豊かな森です。  
私はよそから移住してきたからこそ、  
地元の人も気づかない  
阿武隈の魅力が良くわかるんです。



## ツリークライミング® ってなに？

専用のロープやサドル（安全帯）、安全保護具を利用して木に登り、木や森、自然との一体感を味わう体験活動。

「樹上から」という今までとは違う視点で森を見たり、五感を使い樹上の自然を体感すると新しい発見がある。

子どもから大人、そして障がいを持つ方も、自分の力で登っていく過程で、勇気や自信がわいてくるとともに、味わったことのない満足感を得ることができる。



# 蓮笑庵

田村市船引町にある蓮笑庵は、もともと民画家・渡辺俊明（しゅんめい）さんのアトリエを兼ねた工房で、芸術と自然を愛する人たちの憩いの場となってきた。2005年から、共に感じ学びあう共有の場として開放され、震災後は奥様の仁子さんが、周辺の自然環境を活かした「くらしの学校」を開校。

美の浄土を願ってつくられた  
自然豊かな蓮笑庵で  
穏やかな日々のくらしの大切さを見つめなおし、  
ともに学び、考え、育み合う場を  
目指しています。



蓮笑庵  
**渡辺仁子**（わたなべ じんこ）さん

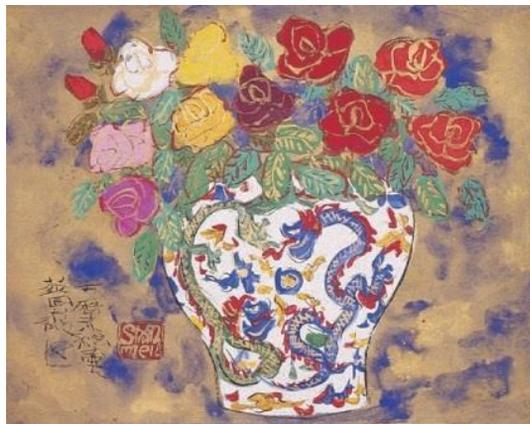
画家自らが設計し、人も自然も互いに喜びあえる美の浄土を願ってつくられたこの場所は、泥の中から咲く蓮の花にたとえて「蓮笑庵」と名付けられました。

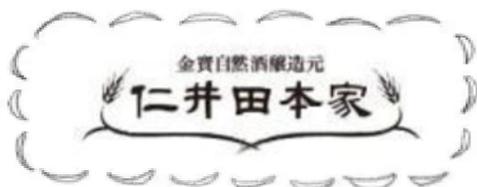
職人の技や美しい工芸品、花や虫や鳥など自然界のものたちを師とした俊明さんは、アトリエを「ぼくの学校」と呼び、季節を楽しみ、日々を丁寧にくらししていたそうです。蓮笑庵では、その手から生み出された 墨彩詩書画・油絵・木版画・ガラス絵・絵付け陶磁器・石彫り・素描など、多くの美しい手しごとが残されています。

「蓮笑庵」に加えて、アトリエ「雑花山房」応接空間「万菜」「絵本館」が山を縫うように建っています。

〒 963-4316  
福島県田村市船引町芦沢字霜田61  
☎ 0247-82-2977

## Photo Gallery





1711年の創業から300余年「酒は健康に良い飲み物でなければならぬ」という信条を代々受け継ぎ、日本で最初の自然酒を醸した仁井田本家は、自然米100%、天然水100%、純米100%の酒造りをしている。



酒蔵「仁井田本家」

先代が始めた無農薬の純米酒造りを続けていくこと、そして次の代へ元気な田圃をできるだけ多く残していくことが自分の大事な仕事だと思っています。山が豊かで、きれいな川が流れて、健康な田畑が広がる、自分たちが誇りに思えるような、そんな田舎に田村がなることを夢見てるんですよ。

**十八代 蔵元杜氏 仁井田 穂彦 (にいた やすひこ) さん**  
**女将 仁井田 真樹 (にいた まき) さん**

お酒のプロになるには、大切な水源を守り、米づくりについても学ばなければなりません。

「山が豊かで、きれいな川が流れ、元気な田畑が広がり、たくさんの生き物がいて、良い米や野菜がとれ、人が集う」そんな田村を自分たちの手でつくることを目指しています。

また、幻の米といわれる古代米のもち米「みどり米」、小豆、小麦、野菜を自然栽培し、採れた作物を使って、天然酵母パンや、大福・生キャラメル等のスイーツをスタッフが手作りし、販売も始めました。

いつかは、自社山の間伐材を利用したバイオマス発電や田んぼの用水路を利用した水力発電により電気も自給する。そんな自然と一体になった蔵になりたいと願っています。



☎963-1151  
 福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139番地  
 電話：☎0120-552-313 / 024-955-2222  
 オンラインショップ：https://www.kinpou.co.jp/shop/

**仁井田本家のおすすめ①**

**IWC**  
**ゴールドメダル受賞**  
**\*純米吟醸部門**



自然酒  
純米吟醸

自然米（農薬・化学肥料を一切使わず栽培した酒米）を使い、自然派生もと酵母仕込みの純米吟醸を造り上げている。

やわらかな甘みとふくよかな旨みに加え、酸味が調和した上品なコクのある味わいは自然酒の最高峰。

**仁井田本家のおすすめ②**

人気の「こうじチョコ」  
ぶどう糖がたっぷり  
疲労回復、集中力アップ！



**仁井田本家のスイーツ**

仁井田本家の酒蔵スイーツはどれも砂糖は一切使っておらず、糯糖（こうじとう）という糯から作った甘味料を使用しているのが特徴。口に入れるとフワッと甘酒のような香りがする。

\*IWC=International Wine Challenge (インターナショナルワインチャレンジ)  
 世界的にも影響力のあるコンペティション。大会のメダルを受賞することは大変名誉なこと。  
 ゴールドは世界中の13か国54名のエキスパートが審査した全876銘柄中43銘柄だけの受賞。