



各団体のイベント情報や取り組みを紹介

福島県は、原子力災害に伴う福島県産農林水産物に対する風評を払拭し、消費や販路の拡大を図ることを目的に「ふくしまから はじめよう。若い力による風評対策提案事業」を実施しています。

本事業では、9団体と委託契約を締結し、斬新な企画に基づく様々な活動を全国各地で展開しています。2015年1月～2月に開催する各団体のイベント情報や取り組みについて、お知らせします。

ピックアップ！

「土湯温泉ふくしまディステーションキャンペーン推進会議」

～福島県の大学生がふくしまの今を伝える！

大学生限定のふくしま視察モニターツアー「結いと福幸の旅」を実施！～

首都圏等の大学に通う大学生を対象に、ふくしま視察モニターツアーを実施します。モニターツアーは、福島学院大学の学生が企画したもので、津波の被害が大きかった相双地区の視察のほか、安齋果樹園での農業体験や土湯温泉の若旦那及び福島学院大学生との情報交換会などを通じて、“ふくしまの今”を伝えるイベントです。



■日時： 2月1日(日)～2日(月)

■内容：【行程】

<1日目> 東京発～南相馬市小高地区～相馬市原釜地区

～土湯温泉(ホテル山水荘)※若旦那及び福島学院大学生との情報交換会

<2日目> 土湯温泉(ホテル山水荘)発～安齋果樹園で農業体験(昼食)～東京着

■申込方法： 参加者全員のお名前・学校名・代表者の方の電話番号をご記入の上、

下記申込先にメールでお申込み下さい。

折り返し正式な申込書をメールにてお送りさせていただきます。

申込書をご返送頂きました時点で、正式な申込みとさせていただきます。

■定員： 40名

■参加費： 1人8,000円 ※宿泊料金のみご負担いただきます。

■申込先・問い合わせ先： 土湯温泉観光協会 TEL:024-595-2217

メール: spa_tsuchiyo@yahoo.co.jp

1月・2月のイベント情報

「福島県旅館ホテル生活衛生同業組合青年部」

～“お宿と農家の仕入れ食材お見合い”

福島県の旅館の若旦那、板長と生産者の交流会を開催！～

福島県の生産者と旅館の若旦那、板長による交流会を開催します。

交流会では、生産者がこだわりの野菜を旅館の若旦那、板長にプレゼンしていただき、旅館で仕入れ契約のきっかけの場を提供します。また、当日は、野菜ソムリエをお招きしたトークショーのほか、朝どり野菜の農家レシピやお宿の朝ごはん「朝から3杯ごはんがすすむ！」レシピを試食いただけるなど、一般の方もお楽しみいただけるイベントです。

■日時： 1月27日(火)13:30～16:30

■場所： 二本松市「二本松市民交流センター」(福島県二本松市本町2-3-1)

■内容： 生産者と旅館のお見合い(商談会)

野菜ソムリエによるトークショー

旅館の朝ごはんレシピ試食、など

「特定非営利活動法人 福島インターネットテレビジョン」

～第4回セカイメシクッキングイベント in 日本橋を開催～

会津大学の学生と留学生が中心となって、美味しい福島食材を用いて“セカイメシ＝世界の家庭料理”のレシピを開発し、その魅力を世界に発信するプロジェクトを行っています。このたび、「第4回セカイメシクッキングイベント in 日本橋」を開催します。当日は、“セカイメシ”として、ドイツの郷土料理でドイツ風の水餃子と表現される「マウルタッシュェンズuppe」の店頭調理・無料配布を行うほか、セカイメシのレシピブックの配布や、福島を生産者を紹介するムービーの放映などを行います。



ドイツの「マウルタッシュェンズuppe」というドイツ風の水餃子

■日時： 1月18日(日)11:00～17:30

■場所： 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)

「特定非営利活動法人 TATAKIAGE Japan」

～東北6県の選りすぐりの食材を味わえるライスバーガー「こめて」PRイベントを開催～

福島県食材の風評払拭に向けて、福島県産ライスバーガー「こめて」を販売PRしています。

今回は、東北6県(青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)がスペシャルコラボレーションし、福島県会津産の「会津氏郷米」を使ったお米バンズの中に、東北6県それぞれの厳選食材を一つずつ挟んだ「こめて」を販売PRします。東北6県の選りすぐりの食材とのコラボレーションにより福島県産米の魅力を感じられる一皿を提供します。また、1階では、福島県産の生鮮食材を販売する「福島マルシェ」も実施します。

- 日時：1月20日(火)・21日(水)11:00～14:00
- 場所：池袋商業施設WACCA 5階キッチンスタジオ「LUPE」
(東京都豊島区東池袋1-8-1)



すべて福島県産食材を使用し、12月18日(木)・19日(金)に販売した「オール福島こめて」



12月18日(木)・19日(金)に実施した「福島マルシェ」

「ineいわき農商工連携の会」

～「いわき冬野菜＆ナメコ収穫体験と味噌づくりを学ぶ親子体験バスツアー」開催～

いわきの冬野菜やナメコを収穫して、ランチで味わう親子体験バスツアーを開催します。また、いわきの老舗「ヤマブン味噌醤油醸造元」の鈴木氏による味噌づくりの実演を通して、福島県産の発酵食品の魅力をPRします。

- 日時：1月24日(土)9:00～15:00
- 内容：【集合】9:00 いわき市役所前
【行程】・生木葉ファームにて収穫体験
・ヤマブン味噌醤油醸造元で味噌づくり実演、ランチ
・加茂農産でナメコ収穫体験
【解散】15:00 いわき市役所前



10月26日(日)に開催した「海と畑の出会い体験親子バスツアー」の様子

「特定非営利活動法人 Power of JAPAN」

～生産者・漁業関係者・シェフからふくしまの今を知り、旬を味わえる

「福島県産食材のPR 魅せて味わうふくしま」メディアセミナーを開催～

セミナーでは、「魅せて味わうふくしま」をテーマに、主催者のこれまでの活動を発表するとともに、活動に協力頂いた会津地方、中通りの生産農家、浜通りの漁業関係者の方々に、それぞれの立場から、ふくしまの現状、そして今後の展望などのお話をいただきます。また、天厨菜館天王洲アイル総料理長で、福島県産食材の魅力を発信するふくしま応援シェフとして活動されている山野辺仁シェフが、福島県産の旬の食材を使った中華ランチフルコースを振る舞います。生産者の方と一緒に「魅せる料理」でその新しい魅力を伝えます。

■日時：2月14日(土)12:00～14:00

■場所：天厨菜館天王洲アイル店

(東京都品川区東品川2-2-24 天王洲セントラルタワー別館2F)

■内容：主催者の活動発表

福島県産食材を使用した中華ランチフルコース

生産農家、漁業関係者が語るふくしま現状

「ふくしま食文化探検隊」

～立命館大学びわこ・くさつキャンパスで、「ふくしま食品・食材直売所」を開催～

「ふくしま食品・食材直売所」では、福島県玉川村の道の駅「こぶしの里」の職員の方に来ていただき、お米や野菜、りんご、さるなしドリンク、トマトジュースなどを販売するほか、餅の実演販売も行います。直売を通じて、ふくしまと関西の交流ができる場を目指します。

■日時：1月15日(木)11:00～17:00

1月16日(金)11:00～15:00

■場所：立命館大学びわこ・くさつキャンパス(滋賀県)

ユニオンショップ前



11月8日(土)・9日(日)に立命館大学衣笠キャンパス(京都府)で実施した「ふくしま食品・食材直売所」

ふくしまから はじめよう。若い力による風評対策提案事業 概要

<事業概要>

- 委託事業名 ふくしまから はじめよう。若い力による風評対策提案事業
- 委託料 1団体8,000,000円(消費税及び地方消費税含む)を上限。
- 募集团体
 - ・大学生、短期大学生を主たる構成員とする団体
 - ・特定非営利活動法人(NPO法人)
 - ・農林漁業者を主たる構成員とする団体
 - ・商工業者を主たる構成員とする団体

※なお、福島県外に主たる事務所を置く団体等にあたっては、県内の団体等の共同提案とする。
- 委託契約期間 平成27年2月28日まで
- 公式ホームページ <http://www.wakaichikara.jp/>

<選定団体>

No.	団体名	事業名	事業内容
1	福島県旅館ホテル生活衛生同業組合青年部	ふくしま 朝ごはんプロジェクト	「宿の朝ごはん」は郷土が育む元気の源というコンセプトのもと、福島県内の農林水産物生産者と旅館業界がコラボし、この提案事業を通して、福島県産「食」の安全・安心と美味しさをアピールするとともに、新たに県内の農林水産業や観光業、行政の連携した情報や商品提供のシステムを構築したいと思っています。
2	土湯温泉ふくしまディステーション推進会議	～ふくしまの小さな温泉地 土湯温泉の若旦那の挑戦！ふくしまの食の安全安心を世界に発信しふくしまの観光振興に繋げる～「つちゆ à la food ふくしま」	アラブとは、新雪を踏み固めて道筋をつくるという土湯温泉の方言。観光地としての特色を活かし、ふくしまを訪れる宿泊者の方々に、安全・安心な食材を提供することで、ふくしまを理解して頂き、又、首都圏で食の安全・安心を発信し、現在のふくしまの本当の姿を伝えることが、風評払拭につながるものと考え行動します。
3	特定非営利活動法人 福島県自然体験合校協会	福島応援の風を西から。東北へ吹く西風の軌跡は日本全土。	福島県の美味しい地元農産物を全国へ発信し、未だに懸念される風評を吹き飛ばすために、3つの大きな柱で活動します。①吉本興業との連携 ②東京FMとの連携③お裾分けプロジェクトとの連携。以上の柱をもとに、全国区の知名度とネットワークを大いに発揮し、日本全国に発信します。
4	特定非営利活動法人 福島インターネットテレビジョン	World meets Fukushima ～福島産のセカイメシ～	福島県で採れる農林水産物は非常に多く、日本の食を担う中心地でもあります。この福島産の農林水産物を用いて、世界各国の料理を作ると本当においしいのです！ 私たちのプロジェクトでは、世界各国の料理レシピを福島県産品を原材料として作ることを提案し、おいしい福島産『セカイメシ』を福島から世界へと発信します。
5	特定非営利活動法人 フロンティア南相馬	全国ご当地ヒーロー料理バトル！～福のしまへー食足発～	福島県内で活躍する4人のご当地ヒーローが、福島県産品を持って全国を駆け巡る！全国各地のご当地ヒーローと福島県産品を使ったレシピで料理バトル！訪問先の食材や名物料理ともコラボする、新しいレシピを開発するヒーロー達…果たして彼らは、風評を倒し食で繋がる福島を紡ぎ上げる事が出来るのか？
6	特定非営利活動法人 TATAKIAGE Japan	福島県産ライスバーガー“こめて”販路開拓プロジェクト	福島県産のお米を使ったライスバーガー“こめて”の製品開発・販路開拓を行います。私達は、福島県の農産物の風評払拭のため、「可哀そうだから買う」ではなく「美味しいから買う」をコンセプトに、生産者の方々の想いをこめて、国内更には海外へと“こめて”を販売し、その美味しさを広めて参ります。
7	ineいわき農工商連携の会	地産旬味 福食MENUプロジェクト	福島県産食材・素材の風評対策と魅力創出を行います。シェフと生産者加工者等の連携を推進し、県産食材を積極的に使うシェフを増やし、開発メニューを増やすことで、消費者ニーズを創出します。同時に子どもたちへの食育の機会をつくり、食育情報発信と食育教材テキスト化も同時に行うことで親子等へ伝え、福島っ子の元気な体づくりへつなげます。
8	特定非営利活動法人 Power of JAPAN	ふくしまから はじめよう。ふくしまから つなげよう。	当プロジェクトは、福島県の生産者や県外・県内消費者及び加工事業者等のみなさんが福島県産の食でつながるプロジェクトです。貨物列車でのイベント、料理専門誌との連携で福島県産の食を広くPRし、1人でも多くのおみなさまに福島県産の魅力を伝えていきます。
9	ふくしま食文化探検隊	食べただけじゃ伝えたい ふくしまベジ食×RUプロジェクト	社会心理学の知見を生かし、「1人が身近な2人に伝える」をテーマに展開します。福島県内のNPO法人と連携し、福島県産の食材を身近に感じてもらう企画や、福島県を訪問して体験した福島県産の魅力を発信していきます。肌で感じた福島県産の魅力を「伝える」ことで、関西から風評の払拭に貢献します。