

TRAVEL IN YABUKI

THE THREE
GREATEST FRONTIER
OF JAPAN

日本三大開拓地「矢吹町」

vol.04

開拓と挑戦がつくる、おいしい矢吹野菜。



開拓と挑戦がつくる、 おいしい矢吹野菜。

実りの多き「明日」を信じて、開拓の地を生きる民は「今」を耕し続ける。



近代史が幕を開けるまで、手つかずの動物の楽園だった「矢吹ヶ原」。皇室が狩りを樂しむ狩場としての役割が昭和初期まで続く。慢性的な水不足により近代まで農業には不向きな土地とされていた。戦後には食料増産が迫られる状況で入植開拓事業が進められ、食料不足の中で麦、トウモロコシなど食料を作りながら畑作を拡大していった。農業用水と並び矢吹の農業を豊かにしたのは畜産業だった。農家の経済的な支えと共に、肥料で農地改良が進められた。昭和30年代からは多角的農業へ転換。現在も主品目のトマトやキュウリが栽培開始された。昭和35年以降は開拓事業も進展し、農業の町へ変貌。経営の安定する稲作への移行で田園風景が作られる。

そんな稲作も節目を迎える。昭和45年から稲の生産調整政策がとられ、休耕や転作が

余儀なくされた。稲作を園芸作物（野菜、果樹、花卉）に転作集約化。さらに構造改革も積極的に推進。土地基盤整備から、育苗センターや選果場の設置、畜産施設（子豚供給、肥育）も隣接して設置した。新技術を積極的に取り入れる開拓精神は、時代ごとに窮地をチャンスに変えている。現在でも、その新しい挑戦を続けるフロンティアスピリッツは、矢吹の農業の土台として息づいている。その彼らの過去・現在・未来の話を聞いた。

CONTENTS

- 03 JA・農家が二人三脚で掴んだ県内初のJGAP認証取得！
高品質フルーツマトで挑むのは首都圏、そして世界！
- 05 JGAP認証への厳しさと喜び。
野菜も若者もたくましく育つ学び舎！
- 07 農家も野菜も今が「成長期」
矢吹町は若手農家も元気です！
- 09 子育てや家事、そして仕事。人生の開拓時代を
伴にした仲間で守り育てた「笑って話せる場」
- 11 矢吹町 農家めし〜農家オリジナルレシピをご紹介！〜
- 13 矢吹野菜をぜひ食べてください！
〜矢吹野菜を買うなら、このお店で！〜

新鮮で安心安全！
とってもおいしい
矢吹の野菜！





旬太郎トマト

水分を極限まで控えて栽培する高品質トマトの中でも、夢みなみでは糖度が9度以上のものはブランドトマト「旬太郎」として販売。味が濃く、フルーツのような甘さが人気。

JGAPとは？

食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。JGAPは、農場やJA等の生産者団体が活用する農場・団体管理の基準であり認証制度。農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の1つ。第三者機関の審査により、JGAPが正しく導入されていることが確認された農場には認証が与えられる。生産者団体の単位で認証取得も可能。JGAP認証農場は、消費者やバイヤーにとって品質の指針となりつつある。県では2020年までに361件の取得を目指している。



認証を継続できる環境が目標

JAと農家は二人三脚で、2017年から専門の指導機関やJGAP指導員（JA職員）による指導・助言を受け、安全面や労働環境面の危険リスクなどを確認。生産工程を明確にし、農業使用などの安全面などの改善を取り組み、審査機関による審査を受け今年3月にJGAP認証を受けた。これから認証を継続することが大変だと両氏は言う。

井上「私たちJAの役割は、情報提供、安全確保、販売協力なんです。やはり技術的には、農家さんに背伸びしても勝てないですからね。先程お話しした日誌の改良をはじめ各農家との調整は、私たちが先駆けて農家さんに働きかけることで、技術向上の助けにはなっていると思っています。」

坂路「JAさんからの説明会では、認証は機械製造業のISO（国際基準化機構）取得と同じで、地続きのヨーロッパでの食品流通の基準作りから出発していることを教えてもらいました。今まで自分たちが大切にしていたことと、合致していることがよく分かりましたね。」

井上「トマトを例にとっても、ハウスの温度自動管理など技術は大きく進歩しています。技術は進んでも変わらないのは、作物を見ながら農家さんと会話できる文化だと思っています。だからこそ、選果場などのJAの施設は責任を持って管理しますから、圃場の管理はお願いしますと任せられるのです。」

坂路「トマト班の中でもJGAPに取り組み目的や温度差は、個々の農家で違います。JAさんが責任を持って支えてくれている以上、求められている要求は満た

JA・農家が二人三脚で掴んだ 県内初のJGAP認証取得！ 高品質フルーツトマトで挑むのは 首都圏、そして世界！

濃厚な甘味が人気のフルーツトマト「旬太郎」。

旬太郎を栽培する三神支店管内の農家団体「TCトマト班」とJA夢みなみ三神支店が協力して、今年2月に県内初で団体JGAP認証を取得。

その陰には農家とJAの間で長年築かれた信頼がありました。

FRONTIER'S CHALLENGE 01



JA夢みなみ三神支店
営農生活課長
井上 孝夫さん



JA夢みなみTCトマト班
班長
坂路 充さん

長年積み上げてきた安全安心

食料のJGAP認証は、2020年に向けたオリンピック・パラリンピックの選手村での使用食材の要件になるなど、国内外の品質保証として広がりを見せている。しかし、150項目にわたる審査項目や定期的な監査など、認証を取得して継続するのは並大抵のことではない。JA夢みなみ三神支店（以下JA）の井上さんとトマト生産団体の班長である坂路さんは、今後も続けて行くという。

井上「JGAP認証は規定が細かく、認証の環境まで短期間で整備するのは難しいです。私たちは、安心安全な農業を目指して20年前から独自の栽培防除日誌（作業日誌）を農家さんに取り組んでいてもらっていました。さらに、震災後に第三者が確認できる安全確認チェックシートを活用してきた経緯があるんです。JGAPが求める環境に、結果的には長年取り組んできた形になっていました。」

坂路「JGAP認証の話は、ちよくちよく反省会などの集まりで出ていたんです。正直、すぐ売上には効果はないだろうと思っていました。けれど井上さんの話のように、環境保全については長年しっかりやってきた自負はありました。『あそこは取り組みが早かったね』という外の評価、そして今まで取り組んできたことの再確認の意味はあると思います。」

井上「確かに高値で売れるかは、約束できないと準備段階ではつきり言っていましたね（笑）。各専門指導員が農家さんと積み上げてきた関係がありましたから、丁寧に説明しながら認証に向け準備を進めました。」



TCトマト班

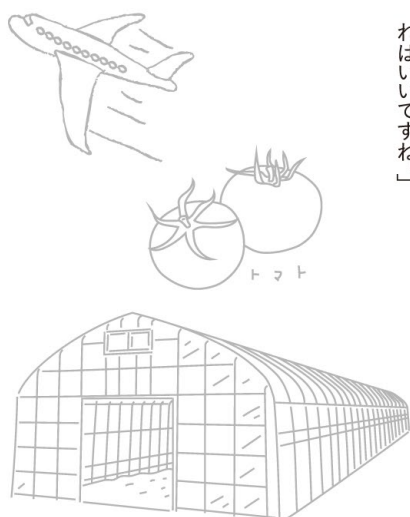
TCトマト班は三神地区の5人の農家で、1995年に結成。冬には高品質トマト及び高糖度のブランドトマト「旬太郎」を生産。トマト専業農家の2代目も活躍している。

そうと、メンバー内で足並みは揃っていますね。」

井上「これからの目標は、まずは認証を継続できる環境を維持していくことです。それに尽きます。」

坂路「本当にその作業が、精いっぱいだね（笑）。」

井上「首都圏からも評価を得ているトマトですので、ゆくゆくは輸出も視野に入れた市場拡大まで持っていければいいですね。」



JGAP認証への厳しさと喜び。 野菜も若者もたくましく育つ学び舎！

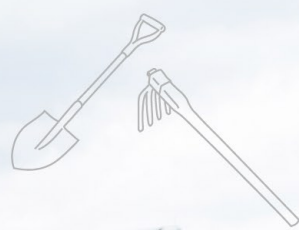
アグリカレッジ福島（福島県農業総合センター 農業短期大学校）は、農業の実践的な技術を身に付けられる場として、学生たちが日々汗を流している。野菜を学ぶ野菜経営学科では、今年5月に促成栽培のトマトで、農産物や農作業の安全性を管理するJGAP認証（農業生産工程管理）を取得した。

在校生は実家が農家でない非農家が半数以上を占めています。かつては出身校も農業課程がある高校が圧倒的に多かったのですが、最近は普通課程出身も増えています。入校時は鉄など農機具に触ったことのない学生も多くなっていますね。それでも卒業時には、野菜栽培のエキスパートになれるので安心してください（笑）。

私たちの学校の特徴は、何と言ってもこの恵まれた実習環境です。学生たちは2年間で福島県の主力野菜であるキュウリやトマトをはじめとした30品目以上の野菜を栽培することになります。また、大規模な環境制御型のビニールハウスなど最新設備に触れられるのも大きな経験になると思います。そんな農業技術の習得と一緒に、経営面でのノウハウも学んで欲しいと考えています。

今回取り組んだJGAPの認証取得は、栽培した野菜の付加価値の付け方、そして認証を取得するまでの工程を身を持って実感して欲しいという狙いもありました。また将来、認証を取得している農業法人などに就職した時も、即戦力として働けますからね。これからの農業には必要な視点です。

鍬の持ち方からJGAP認証まで、
あらゆる観点から野菜を学ぶ2年間



JGAPの神髄は整理整頓と 帳票の整備にあり

自ら体験することが学生たちの財産

JGAPには、昨年9月から認証機関のアドバイスをいただきながら取り組みでいました。実に100以上の項目をひとつずつ改善



アグリカレッジ福島
野菜経営学科 教務
成田 元樹さん

していく地道な作業になります。基本は「整理整頓」です。例えば農機具、資材、農薬は区分けして管理するなど、作業で起こりうるリスクを環境から防止していくというものなんです。農機具と休憩所が混在していた資材置き場を学生と整理するのは大変でした（笑）。



「農業保管庫」

部屋と収納棚がそれぞれ施錠された薬品保管庫。粉剤は上段、液剤は下段、それぞれ受け皿の上に保管。必要な量を計測して持ち出す。



「出荷調整室」

教室を出荷調整室に整備。上履きや白衣、手袋、キャップなど、出荷時の衛生面にも注意を払う。

「資材置き場」

以前は、全ての物が混在していた資材置き場も、中央にパレットを敷き肥料類を集積。農機具も保管場所を細かく指定している。使ったら所定の位置に戻るのが原則です。



福島県ではGAP認証取得の日本一を目指しています。今回、教育機関である私たちの取り組みを、若手の普及指導員や農家の方が視察に訪れています。この学校が福島県のGAP認証の研修拠点の役割を果たせばいいですね。認証取得後も2年に1回の更新審査など、継続には多くの労力を割かなくてはなりません。全ての項目でなくても、いい部分を取り入れたり今までの環境や作業を検証するにはいい機会だと思います。若者もベテランも、安心安全な野菜作りは共通の目標ですからね。



「トマト」

JGAP認証を受けたトマトは、月1回行われる直売所でも販売。今後は認証シールを貼っての出荷も検討中。

INTERVIEW

学生インタビュー

野菜経営学科2年
佐藤 克也さん



私は現在35歳で、この学科では最年長の学生になります。東京で働いていましたが、結婚を機に妻の故郷の白河市大信に2年前に移住しました。妻の両親は農家で、ブロッコリーを中心に米やトウモロコシも作っています。私も家業を手伝いながら、知識を習得するためにこの学校で勉強しています。前職は営業をしていましたが、まったく違う生活ですね（笑）

家は家族経営なので、農短大では最新鋭の施設など大規模農業に触れられるのが魅力です。JGAP認証も一農家で始めるのは難しいですが、ここなら実際の機具管理などを実践的に行えます。将来的にJGAP認証は、農作物の海外輸出に不可欠な資格になるかもしれませんから。

学んだ知識や技術を生かして栽培品目を増やしたり、今は夢ですが、家業を大きくして法人化できればいいですね。

INTERVIEW

学生インタビュー

野菜経営学科2年
近藤 いつきさん



高校は農業高校で、課題研究ではメロンの水耕栽培をしました。かなりの作業の部分で先生にサポートしてもらったので、農業のことをもっと深く知って一から自分で作業をしてみたいと思いこの学校に入りました。

希望通り、1年生からいろいろな野菜を作りました。カリフラワーを初めて収穫した時、葉を剥いて現れた白の美しさは今でも忘れられません。先輩を見て覚悟はしていましたが、おしゃれとは無縁のジャージと作業着で過ごした生活でしたね（笑）。本当に充実した時間でした。

JGAP認証での作業では、仲間迷惑がからないように、自分がした作業の責任は、とても意識するようになりました。来年から社会に出ますが、この経験をしてよかったなと思っています。

農家も野菜も今が「成長期」 矢吹町は若手農家も元気です！

若手農家集団
「やぶきぐるぐるノーカーズ」。
町内だけでなく首都圏の
イベントにも出店し、
矢吹野菜の魅力を
広く発信！



やぶきぐるぐるノーカーズ
きゅうり生産者
佐久間 義克さん

仲間とお客様から得られた刺激

やぶきぐるぐるノーカーズの活動は平成24年から始まりました。入会する前から活動の手伝いはしていましたが、正式に加入したのは震災後の半年くらい経った時期です。その時期は本当に絶望的でした。この先農業でやっていけるのかなど。首都圏での出張販売は、風評払拭の意味もあり会の発足後すぐ始まって、自分も連れて行ってもらいましたが、やっぱりお客さんが受け入れてくれるか不安でした。うちの出来たものは「Aへ卸していたので、実際食べてもらっている消費者と顔を合わせるのも、この機会が初めてでした。

最初の2年くらいは、視線の冷たさを感じていましたけど、継続してきた今は固定客もできましたね。どの時期にどの野菜を持ってくるかも覚えていくくださり、お客さんから「〇〇持ってきてる？」などと聞いてくれるのはうれしいですね。メンバーの関わり方はそれぞれですが、自分はお客さんの反応もメンバーとの情報交換も刺激になっています。会は今のところ15人くらいで、20代の女性メンバーもいます。農家でなくても農業に興味がある方もいいので、メンバー募集中です。



夏場は収穫との追いかかけっこ

今力を入れているのは10年前から始めているキュウリです。畑の管理は一人でやっています。約1,000本の苗で6月から9月の上旬まで収穫します。キュウリは成長が早いので、時期を逃すと商品になりません。最盛期だと一日2,000本を朝5時から収穫します。畑は常に地中に水を流さなくてはいけない反面、苗は湿気で繁殖する雑菌に弱いので、ある程度の苗ごとの管理は必要です。1,000人本の主人に仕える家来ですよ(笑)。けど、知り合いの子どもが畑に来て、畑のトンネルで遊びながらキュウリをかじっている姿を眺めていると、いい仕事かもしれないなと感じます。ゆくゆくは岩瀬地区でよく栽培されていた実が吹いているブルームきゅうりも、首都圏で人気が出ているので復活させたいですね。収量も増やしていければいいと思っています。



きゅうり畑

畑に敷いてあるワラは、自分の田んぼのものを使用している。「近所にもワラが欲しい人もいるので、とっというてあるんです」除草、保湿のほか、雨による葉への泥除け効果もある。

03

若手農家の組織で情報発信や、夫婦で新たな野菜栽培など、矢吹の野菜でそれぞれが『今』を耕し続けている。そんな若い世代が描く農業のこれからを伺った。



自分の時間を取り戻せた 「移住・就農」

香味野菜「パクチー」の栽培を始める前は、東京でサラリーマンをしていました。営業職でさまざまな人間関係でストレスが溜まる一方の生活でした。そんな日々で、自分の時間を大切にしながら生活したいという思いは強まっていました。農作業はど素人でしたが、Uターンで農業を始めることにしました。最初は露地でホウレンソウをしていましたが、親父が他から頼まれて一回作っていたパクチーを思い出し、需要が伸びると感じて栽培を始めました。

現在は夫婦で作業をこなしています。忙しいのは忙しいけど自分の時間を工夫次第で作れることが魅力です。周辺でパクチーを栽培している人はいないので、肥料や生育法など試行錯誤しました。誰も取り組んでいない分、栽培から販売まで自分の努力次第で可能性は広がることが魅力です。

脱サラそして帰郷。
東北では馴染みのない
野菜「パクチー」の
新規就農で、栽培から
販売までを開拓した
夫婦の挑戦！

パクチー生産者
芳賀 誠司さん



葉以外も捨てる場所がない野菜

高温多湿なアジアで栽培される印象が強い野菜だけど、夏の暑さなど急激な環境変化に弱いんです。花がついてしまったものは食用に適さないし、雨が多くても食用の柔らかい葉が溶けてしまい、商品にはなりません。14年間パクチーの栽培を続けていますが、肥料の種類や量など同じことは一度もしていません。日々変化する環境に苦心しています。パクチーは、柔らかい葉を生で食べるのが一般的ですが、実は捨てる場所がないんです。固い茎の部分は天ぷらも美味しいし、根っこはいい出汁が取れるんですよ。種は乾燥させればコリアンダーです。現在は首都圏への出荷が主ですが、もっと地元や東北の方にも食べてもらいたいですね。食べ慣れれば、その風味にハマると思います。

パクチーの認知度も上がり始めた矢先に、震災の風評被害がありました。そういう時こそ営業だと思って、いろいろ営業に回りまわっています(笑)。二人で作業をすると3人分の仕事量がこなせるんですよ。東京出身の妻は、移住する時は自分が農作業をするとは思ってなかったようです(笑)。本当に感謝です。生活できる農業をしながら、自分の時間が持てる今の生活は、移住時の想いが叶っていると思います。



芳賀さん

33歳で脱サラ後、農業を始めた芳賀さん。釣りが趣味で時間を作って海へ夜釣りなどに出かけるという。「パクチー好きな方、お手伝いできる方は大歓迎です」。



パクチー畑

パクチーの栽培は、5月中旬から露地栽培、9月中旬からハウス栽培と年間を通して行われる。

奥様の美香さん

奥様は東京からの移住組。「夫が始めたのでやるしかないという感じでした。最初は鎌の持ち方も知らなかったです(笑)」。





長の実会の直売所があった同じ場所で撮影。キラキラの笑顔は今も30年前も同じ。「今の方が若いんじゃない?」と笑い合うお母さんたち。

FRONTIER'S CHALLENGE 04

子育てや家事、そして仕事。
人生の開拓時代を伴にした
仲間で守り育ててきた、
「笑って話せる場」



長峰地区
長の実会 初代代表
柏村 幸子さん

私たちが何か楽しい事をしよう!

最初は地域の若い奥さんと、手芸やダンスなどの活動をする婦人学級の活動が始まりました。長く活動すると会長になって卒業することになるのですが、その後も集まって何かしようとなったのが、会が始まったきっかけです。

ここは開拓後にできた新しい地区なので、お祭などもないので仲間でおしゃべりをする場所や機会を作りました。まあ「やってみようか」と軽い感じでした(笑)。会の名前は、地区名と長く続けて行こうと「長」、何でも前向きに実行しよう「実」を入れました。

みんなは農家でしたので、家で作った野菜を売る直売所を週1回開くことにしました。光南高校の南側に土地を借りて必要な資材を持ち寄って、会員の旦那さんに手伝ってもらい小屋を建てたんです。看板も手書きですよ(笑)。

平成5年に直売所を始めたのですが、その当時は周辺にも直売所はない時代でした。最初は、周りも農家さんが多いので、「野菜を売っても売れないだろ」なんて言われたりもしました。けれど徐々に口コミで噂が広がりお客さんも増えていきました。家族が食べる野菜だから、朝採りで低農薬の安心安全な野菜です。お客さんには「こういう野菜が食べたかった」と言われた時はうれしかったですね。

私たちの野菜を買いにお客さんが開店前から、私たちを待っていてくれるんですよ。お客さんが旗を立てて開店の準備して(笑)。トラックから品物を下ろす前から売れちゃうんです。トウモロコシが欲しいお客さんがいたら、畑に戻って、もいで売ったりしていましたよ。売り場のピークが過ぎれば、あとは楽なんです。みんなでおしゃべり(笑)。

大切な場所だから続けられた

お店番も記録も、売上管理も全てメンバーで回していました。大切な場所だからこそ、みんなで自主的に守り育ててきました。お客さんも野菜の他にも、いつもの顔を見ながら話をしに来ていたのだと思います。

商売なら目標を立てようと、お金を貯めてメンバーでハワイに行こうと活動していました。10年後に目標も達成して、その後も北海道など色々旅行をしましたよ。当時は、ちょっと働き盛り頃。家の仕事も忙しかつたけど、週1回の直売所が本当に楽しかった。ストレスの発散の場所でもありました(笑)。いつもは言いたい放題でバラバラだけど、いざという時は一致団結するところが30年続いた秘訣かもしれませんね。いろいろ今まであった事も知ってるし、それでも笑って話せる仲間です。

平成16年に直売所は閉店しましたが、今でもリオン・ドールの直売コーナーで会のシールを貼った野菜を出荷しています。お店に出荷していると中々みんなで顔を合わせられないので、月に1度は集まって孫の事など話そうとしています。今はメンバーの安否確認ですかね(笑)。女性だけでこんなに長く続けているのは、珍しいと言われますね。



「リオン・ドールの長の実の野菜」
平成15年からスーパーの一角を長の実会のブースとして農産物を販売。現在も長の実シールが貼られた野菜がリオン・ドールで購入できる。

■リオン・ドール 矢吹店
西白河郡矢吹町八幡町815 TEL.0248-44-3921
営業時間/9:00~21:00 定休日/年中無休
<http://www.liondor.jp>



当時は若くて元気があったから、町の中央に出店しようなんて野望もあったんですよ(笑)。

それぞれの役割を会員みんなが果たしてくれたから続いていると思います。後輩の婦人学級も、活動が盛んなんですよ。

直売所の野菜はみんな100円。お釣りを間違わないように(笑)。わざわざ町はずれまで、野菜を買いに来てくれる感謝も込めてね。



ご飯のおかずにも、お酒と一緒にでも合いますよ。

作り方

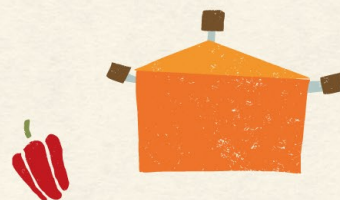
- ① 豚肉は塩こしょうを加えて練り、にんにく、しょうが、酒、中華風調味料、ラードを混ぜる
- ② パクチーは細かく刻み、葉をトッピング用に除いておく。キャベツは粗みじん切りにして塩(小1)をまぶし、しばらく置いて水気をしぼる。たまねぎはみじん切り
- ③ 野菜を合わせてごま油をからめ、片栗粉をまぶす。豚肉と野菜を合わせてよく混ぜ、餃子の皮で包む
- ④ 油を敷いたフライパンに並べて火にかけ、焼き色がついたら半分の高さまで熱湯を注ぎフタをする
- ⑤ 水分が少なくなってきたらフタを取り、残りの水分を飛ばして焼き上げる
- ⑥ 器に盛り、パクチーの葉を添える

パクチー生産者
芳賀 誠司さん

【パクチー餃子】

材料(24個分)

- 餃子の皮／24枚
- 豚ひき肉／200g
- パクチー／1束
- キャベツ／2～3枚
- たまねぎ／1/4個
- にんにく、しょうが(みじん切り)／各大さじ1
- 酒／大さじ2
- ラード／大さじ2
- ごま油／大さじ1
- 片栗粉／小さじ2
- 中華風調味料／小さじ1
- 塩こしょう／少々



ぐるぐるノーカース
佐久間 義克さん

余ったきゅうりはみそ汁に！
ズッキーニ感覚でうまいです。

【きゅうりのみそ汁】

材料(4人分)

- きゅうり／1本
- たまねぎ／1/2個
- 油揚げ／1枚
- みそ／大さじ2
- だしの素／小さじ2
- 水／600cc

作り方

- ① きゅうりの皮をタテに3か所ほどピーラーでむく。たまねぎは、くし形に切る。油揚げは食べやすい大きさに切り、焼く。
- ② 水を沸かしてだしの素を加え、たまねぎを煮る。
- ③ 油揚げを加えてみそを溶き、ひと煮したらきゅうりを加え火を止める。



作り方

- ① フライパンに油(大1)を敷いてにんにく、しょうが、細かく刻んだ豆鼓を加えて香りを出す。
- ② 豚ひき肉を加え、色が変わるまで炒めて塩こしょうする。
- ③ フライパンを傾けて油を集め、豆板醤を加えてよく炒め辛みを出す。
- ④ 油が赤くなったら肉と合わせて水、甜面醤、中華風調味料を加え煮立たせる。
- ⑤ さいの目に切った豆腐、粗みじん切りにした長ねぎを加えてひと煮する。
- ⑥ 乱切りにしたトマトを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。



トマトの甘味で辛味が和らぐので、少し辛めでもGood！

JA夢なみTCトマト班
関根 幸一郎さん

農家めし

農家の皆さんは、自分の畑で採れた農作物をどのように食べているのか？
今回取材した4名の農家さんにオリジナルレシピを聞いてみました！



【ゴーヤの佃煮】

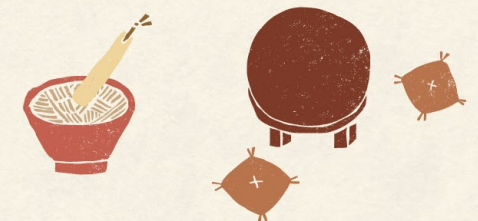
材料(作りやすい分量)

- ゴーヤー／1kg
- 酢、しょうゆ／各180cc
- ざらめ、砂糖／各150～200g
- しらす干し、花かつお、白ごま／各適量

作り方

- ① ゴーヤーは半分に切り、種とワタをのぞいてうす切りする。
- ② お湯を沸かして火を止め、ゴーヤーを加えて15分ほど置く。
- ③ ゴーヤーをザルにあげ粗熱が取れたら、ふきんでしぼる。
- ④ 鍋にAを入れ火にかけ、ざらめと砂糖がとけたらゴーヤー、しらす干しを加えて30～40分中火で煮る
- ⑤ 花かつお、白ごまを加えて混ぜ、火を止める。

甘みの中にほんのり残る
苦味があっておいしいですよ。



長の実会
吾妻 久美子さん

【トマト麻婆豆腐】

材料(2人分)

- 豚ひき肉／100g
- 豆腐／1丁
- トマト／大1個(約200g)
- 長ねぎ／1本
- 甜麺醤／大さじ1.1/2
- 豆板醤、豆鼓／各大さじ1
- にんにく、しょうが(みじん切り)／各大さじ1
- 中華風調味料／小さじ1/2
- 水／250cc
- 水溶き片栗粉(片栗粉 大さじ1・水 50cc)





1
JA東西しらかわ
みりよく満点物語 矢吹店
西白河郡矢吹町八幡町643
TEL.0248-42-4143
営業時間/9:30~18:00
定休日/毎月第3火曜日
<http://www.touzai7.com>



2
福島県農業総合センター 農業短期大学校
アグリカレッジ福島
直売イベント
西白河郡矢吹町一本木446番地1
TEL.0248-42-4111
<http://www.pref.fukushima.lg.jp>
※不定期開催のため、お電話・HP等でご確認ください。



3
矢吹ヶ原農産直売所
西白河郡矢吹町弥栄9
TEL.0248-21-7107
営業時間/9:00~18:00
定休日/不定休



4
ヨークベニマル
メガステージ矢吹店
西白河郡矢吹町八幡町550番地1
TEL.0248-41-2551
営業時間/9:30~21:30
定休日/年中無休
<http://www.yorkbeni.co.jp>



5
リオン・ドール 矢吹店
西白河郡矢吹町八幡町815
TEL.0248-44-3921
営業時間/9:00~21:00
リオン・ドール 矢吹東店
西白河郡矢吹町一本木464-2
TEL.0248-42-3145
営業時間/9:00~20:00
両店ともに定休日/年中無休
<http://www.liondor.jp>



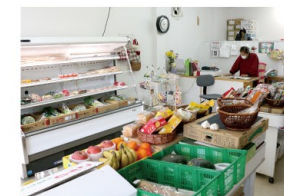
6
橋本商店
西白河郡矢吹町中町228
TEL.0248-42-2539
営業時間/9:20~19:00
定休日/第3日曜日
ほか不定休



7
熊田商店
西白河郡矢吹町中町113
TEL.0248-42-3010
営業時間/9:00~19:00
定休日/毎週日曜日



8
若松屋食料品店
西白河郡矢吹町中町245
TEL.0248-42-4181
営業時間/9:00~18:30
定休日/毎週日曜日、祝日



PLEASE TRY IT YABUKI VEGETABLES!

矢吹野菜をぜひ食べてください！

矢吹町には、まだまだ魅力ある野菜がいっぱい！
町内の飲食店で食べたり、お店で買ってお家で食べたり。
新鮮で安心・安全、おいしい矢吹野菜を、ぜひご賞味ください！



ITALIAN EGGPLANT
イタリアナス



BUTTER NUTS
バターナッツ



RADISH
大根



MIZUNA
水菜



BROCCOLI
ブロッコリー



PAPRIKA
パプリカ



MICRO CUCUMBER
マイクロキュウリ



RED SQUASH
赤かぼちゃ



CORINDER
パクチー



FUSHIMI RED PEPPER
伏見長唐辛子



GARLAND CHRYSANTHEMUM
春菊



RHUBARB
ルバーブ



EGGPLANT
ナス



PRECINE
プリッキネス



KOREAN RED PEPPER
韓国唐辛子

めずらしい
野菜が
盛りだくさん!!





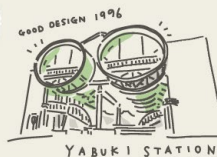
楽しむ施設もたくさん!

温水プールや
屋内運動場など!



過ごしやすい気候

比較的温暖な気候です。



東京から
2時間30分の
好アクセス!
空港も新幹線も
けっこう近いんです!

矢吹町の夜は、
星空がキレイです!

詳しく案内してくれる、
星空案内人もいますよ!



子育て支援も充実!

親子に優しい制度が
あります。



自然あふれる
のどかな街
坂道が少ない町
なんです。



開拓の町 矢吹町に

住んでみませんか?

YABUKI MIGRATION PROJECT

医療機関も
充実しています!

大きな病院が2つ
あるから安心!



住まいの
サポート
「定住支援制度」
もあるので安心です!



日本三大開拓地の一つである「矢吹町」は、過去多くの入植者たちを受け入れてきました。

だからこそ、移住者の皆さんの受け入れ体制が整っています。

町の人たちと話してみるとわかるはず。新たに来る人たちを優しく迎えてくれますよ。

さわやかな田園のまち、矢吹町へぜひ一度お越しください!



グルメは
うまい&盛りが良い!

矢吹は外食や出前は
当たり前!



懐かしさを感じる
レトロなお店も!

矢吹町にタイガーマスク???



YABUKI GOLF CLUB
ALO REIKU KANTORI CLUB
LAKE COUNTRY



地域おこし協力隊募集中!

「開拓の町 矢吹町」で町の新たな魅力を開拓してみませんか? 現在、矢吹町に移住し、地域の魅力を外からの視点で掘り起こし、磨き上げ、矢吹町の活性化を促進していただける方を募集しています!

詳しくはこちらを
ご覧ください →



移住に関する資料をお送りしますので、興味を持った方はぜひご連絡ください!

お問い合わせ

矢吹町役場 産業振興課 TEL.0248-42-2115

e-mail. sangyou@town.yabuki.fukushima.jp

http://www.town.yabuki.fukushima.jp



矢吹町の魅力満載の
特別WEBサイトを
ぜひご覧ください!
https://yabuki-kaitaku.com

