



# ふくしまファンクラブ

ふくしまの旬な情報が満載

Fukushima Fan Club



▶ 特集

福島に移住した  
皆さんと知事との  
意見交換会

▶ ふくたび

化石発掘体験

▶ ふくしま旬の逸品

メイプルサーモン

福島に「来て。」

移住者 × 知事  
意見交換会

福島の「ここ」が好き！ 私が移住した理由

**知事** 本日は皆さんとお話しできることを楽しみにまいりました。まずは、移住のきっかけと福島に住んでからの感想をお聞かせください。

**黒田さん** 私は7年前に只見町に移住しました。集落で山を管理し維持する普請※ふしんなどの習わしや生活文化に魅力を感じたことがきっかけです。町に受け継がれる山と暮らす知恵や技が廃れることがないようにと思っています。

**喜浦さん** 私は新聞記者として大熊町に赴任しましたが、1年前に転職し、今は役場で震災記録誌の編集を行っています。

**知事** 大熊町は原発事故の被害が大きいところでしたが、そこを選んだんですね。

**喜浦さん** 「もっと福島を見ていたい」という想いが強くなり、町の行く末を二緒に考えられればと思いました。

**高橋さん** 私は川俣町出身で、大学も就職も都内でした。ファッション業界で

働いていたとき、地元が有数のニット産地だと知りUターンし、現在は風評被害の中でどうすれば福島のニットの魅力を発信できるか考えています。

**佐々木さん(夫)** 私は千葉県出身ですが、祖父母が福島市におり、子どもの頃両親と里帰りするたび、田舎に住みたいと思っていました。直接のきっかけは震災後のボランティア活動。天栄村で食べた白むすびの味に感動して、村の方に「どうすれば村に住めますか？」と(笑)。体験住宅があると聞き、夫婦で一週間仮住まいした後、子どもたちやおばあちゃんまで連れてきてしまいました。

**知事** お子さんは何人ですか？

**佐々木さん(妻)** 5人です。小学生の子たちは福島がすっかり気に入っています。上の子たちは社会人ですが、仕事の折を見て一緒に暮らす予定です。

※生活環境を良くするため、地域で行う勤労奉仕作業。

福島を移住先として選んだ方、魅力に気づき帰郷した方、移住者を迎える方。それぞれの転機に、福島を選んだ皆さんが集い、福島のこれからについて、知事と意見を交わしました。



会社経営  
佐々木 貞治さん・綾さんご夫妻  
(千葉県出身)(東京都出身)

ご主人のご両親の出身地である福島県に仕事で来た際に天栄村を気に入り移住を決意。現在は都内の経営会社ごと天栄村へ。

大熊町職員  
喜浦 遊さん(長崎県出身)

毎日新聞の記者として福島県に異動後、転職と移住を決意。現在は役場で震災記録誌を担当。

只見町観光まちづくり協会  
黒田 晶子さん(埼玉県出身)

東京都山岳連盟加盟「わらじの仲間」に所属し、東北の山々を登山。現在は協会に勤務しながら山菜の採取や出荷も行う。



福島県知事  
うちほり まさお  
**内掘 雅雄**

東京大学経済学部卒業。2001年に福島県生活環境部次長、企画調整部長を経て、2006年から2014年まで副知事、同年から現職。

**知事** こちらの子育てはいかがですか。  
**佐々木さん(妻)** 環境が全く違います。東京ではボール蹴りや大声で遊ぶことができませんから、息子たちは「どこでボール蹴ってもいいの?」と大喜び。この4月からこちらの学校に通います。

**中村さん** 吉本興業の住みます芸人「べんぎんナッツ」です。震災を機に、僕らにも何かやれることがあるはずと移住しました!

**稲野さん** 住みます芸人の企画は1年間ですが、人は温かいし四季の自然もすばらしくて「もっと居たい」と会社にお願ひし、無期限で住むことになりました!

## 地域と力をあわせ 移住したい人を 定住者に

**武藤さん** 私は移住者を受け入れる立場で、二本松市東和町に限定した活動を行っています。活動を通じた移住者は20人強ですが、震災後、二人も避難しませんでした。むしろ震災直後に移住した若夫婦もあり、移住者を迎える自信にもつながりました。就農希望者には、1年間のお試しで地域との付き合い方を肌で感じてもらうようにしています。また移住を決めた方には、空き家や農地を紹介しています。

**知事** 移住者と地域の相性もありますから、お試し期間はいいですね。

**山本さん** 私は田舎暮らしのライターとして全国を回っており、旧都路村に移住して16年になります。「空き家もあるし、村おこしを手伝ってくれないか」と声をかけられ、役場と一緒に半年かけて空き家調査を行いました。その結果、震災前は都路村で70世帯、川内村まで含めると150世帯ほどが移住しました。

**知事** 阿武隈地域は以前から積極的に移住者を受け入れてきた地域ですよ。震災後はどうですか。

**山本さん** 私のように震災後も残って

いる人もいれば、復興に携わりたいと新たに移住してきた人もいます。今後どのようにまちづくりが進められていくのかが、私の最大の関心事です。

## 移住者と地域のマッチングや 「ちよつと住んでみる」 気軽さも必要

**知事** 今後、より多くの方に「来て。」もらうには、どうしたら良いかご意見を聞かせください。

**黒田さん** 只見町のように自然の厳しい地域では、移住する人と受け入れる側のマッチングが重要です。山好きの私は、集落の皆さんと価値観が一緒ですが、商売をしたいなら商売に向く地域がいいですし、就農したいならそれに合う地域はまた別にあると思います。

**知事** なるほど、地域の方と移住したい方との間に立つ世話役の存在が大切ですね。

**黒田さん** それから、東京に出ている30代の中には仕事があれば帰りたいと考える人も沢山いますが、安心して帰れるサポートが少なくないと思います。あとは、お嫁さんやお婿さん。彼らも移住者ですから、そういう人たちの声を聴いてもらえる機会があればと思います。



NPO法人ゆきの里東ふるさとづくり協議会 理事長  
むとう いちお  
**武藤 一夫さん** (福島県二本松市出身)

NPO法人理事であり、農家レストラン「季の工房」オーナー。移住者の受け入れをはじめ、空き家の手配、農業体験などを実施。



ニットデザイナー  
たかはし あやみ  
**高橋 彩水さん** (福島県川俣町出身)

都内の大学に進学し、ファッション業界で働いた後に、出身地が国内有数のニットの産地と知り、帰郷。



田舎暮らしライター  
やまもと かずのり  
**山本 一典さん** (北海道出身)

全国各地を取材し、関連本も出版。取材先のひとつだった都路村(現:田村市都路町)に2001年から移住。



お笑い芸人「べんぎんナッツ」(吉本興業)  
なかむら ようすけ いのう こうすけ  
**中村 陽介さん・稲野 孝祐さん**  
(千葉県出身) (福岡県出身)

「あなたの街に住みますプロジェクト」福島県担当として2011年に福島県に移住。1年限定の企画だったが、福島が気に入って無期限に。

**知事** 素敵なお提案をありがとうございます。Iターンは大事ですが、一度首都圏に出て心は福島にある人たちのUターンの視点も大事ですよ。お嫁さんやお婿さんに関してもおっしゃる通りです。

**喜浦さん** 私自身は転勤後2年で住み着くとは思っていませんでした。だから「ちよつと住んでみる」体験は大事かもしれない。町の人から「来てくれてありがとう」と言われ嬉しかったのですが、「次があれば出ていけばいいから」という言葉も気持ちが悪かったです。少し長く居てみない？ 程度感覚は心地よいと思います。最初は通いでも、第2の家でも、そのうちに福島を選ぶ人は必ずいますから。

## 若い世代の移住に子育て環境の充実が欠かせない

**知事** 「イチか、ゼロか」の二元論じゃないですね。人には住む自由も出ていく自由もあります。大熊町は本来の姿を取り戻す面と、新しい町をめざす面があります。今後は「原発の廃炉拠点はあるべき」と世界に示すベースキャンプになると思います。高橋さんはいかがですか。

**高橋さん** 東京にはない人のつながりや温かさを、自分の専門とどのように組み合わせるかを考えています。無難なものや売れるものだけではなく、外から来た人の意見をうまく結び付け話題性を発信し続けることも、人を惹きつける力になると思っています。**佐々木さん(夫)** 僕たちは天栄村でバスツアーを組んでもらい、福島を知ってもらうための交流活動を行っています。昨年は江戸川区から約50人が来村しました。今度は東京で物産展を開き、村の皆さんをお連れする予定です。こういう取り組みの継続が、定住につながると考えています。

**知事** 都会と地方との人や物の交流。素晴らしい活動ですね。**佐々木さん(妻)** 私たちは本当に恵

まれていて、商工会の方々がすごく良くしてくださったんです。困ったことがあれば、すぐお電話させていただいていました。

**知事** 側にいて助けてくれる人がいてくれるだけで、住みやすさは変わりますね。

**中村さん** 僕らは、移住後に始めたSNSを通してできた友達が支えでした。その経験をもとに、ホームステイを計画中です。安心できる人や場所が提供できれば、福島の良さは必ず伝わると思います。

**武藤さん** 東和町には24軒の民泊先があり、年間1,000人以上の利用があります。ちよつと住んでファンになつてもらうことが目的です。

**山本さん** 田舎暮らしは住居と仕事が必要でしたが、若い世代にとっては子育て支援も重要な要素です。新地町の「ママさんの交流の場」の取組のような地域全体で子育てを応援している環境があることを、PRしていくべきだと思います。

**知事** 震災以降、若い世代の移住が増えていると感じていました。山本さんのご指摘はその通りで、良いアドバイザーをいただきました。皆さんのお話を通して、移住促進には人と人、人と地域の関わりが欠かせないと実感しま

「ふくしまプライド。」を取り戻し、  
皆さんと一緒にこれからも  
移住したい福島を創造します。

した。まずは「福島が好き」と思っていただけ、「気づいたら住んでいた」「いつのまにか隣に居た」と輪を広げていくことですね。そのために、私たち自身が震災や原発事故で見失った福島の誇り「ふくしまプライド。」を取り戻し、また、新しい「ふくしまプライド。」を皆さんと一緒に創造していくことが重要だと改めて感じました。本日はありがとうございました。



一般社団法人ふくしま醸造所  
栽培・醸造管理責任者  
佐々木 宏さん

# 福島NEWS

第8回  
地産地消のワイナリー  
(郡山市)

取材担当  
ミネ

県内の注目すべき情報を紹介する“福島NEWS”。  
今回は、フルーツ王国ふくしまの桃や梨、りんごを使ったワイン生産について伺いました。

ロゼスパークリングワイン



もちろん！  
すべて地元の果樹農家さんが愛情たっぷり育てた自慢のブドウやりんごです。



醸造タンク

原料はすべて地元産ですか？  
三菱商事復興支援財団の活動の一環で果樹生産が盛んな福島の農業を活性化するため2年前に誕生しました。



さっそく佐々木さんに質問！  
達瀬ワイナリーができた経緯をおしえてください。

いい香り！



2016年11月にオープン  
ワイナリー内にショップができました！

ジャーン！

おしゃれな空間！  
購入だけじゃなく、試飲もできるんです！

ワイナリーで生産者の想いに触れていただければうれしいです！



もぎたての果物本来の香りやおいしさを引き出せるよう温度管理にこだわり、搾汁から発酵、蒸留までじっくりと時間をかけて造っています。



この蒸留器でフレッシュな香りをじっくりと引き出す！

製造方法でのこだわりは？

※試飲・・・1杯500円～

**OUSE POIRE JAPONAISE**  
【オウセポアール ジャポネーズ】  
梨のさわやかな香りと甘み、程よい酸味とハーブのまろやかなおいしさ！

Debut!  
2017年の自信作！

**OUSE PECHE**  
【オウセペシュ】  
桃の芳醇な香りや甘みのある濃厚な果実感が魅力！

今年は、福島県産の桃「あかつき」と梨の「幸水」「豊水」を低温発酵して銅製釜で蒸留したフルーツブランドベースのリキュールが仲間入りしました。

オススメの飲み物を教えてください。

※首都圏では日本橋ふくしま館MIDETTEでも購入可能！



これからは地産地消にこだわって福島の農業を元気にしていきます！

楽しみです！

今回ご紹介した施設はこちら



**ふくしま達瀬ワイナリー**

三菱商事復興支援財団が、福島の農業活性化をめざし設立。地産地消にこだわり、製造加工、販売を行っています。

営 水曜日、第1・第3土曜日  
 時 10:00～16:00  
 住 郡山市達瀬町多田野字郷土郷士2番地

問 0120-320307  
 (月～金 10:00～17:00)

ふくしま達瀬ワイナリー 検索

# 旬の逸品



にしゅう  
西郷村のメイプルサーモン

通年

身の締まり・脂のノリ・鮮度の良さが魅力！

メイプルサーモンは、西郷村にある林養魚場オリジナルのサーモン。カナダのニジマスの卵を空輸し、那須連山を水源とする阿武隈川上流の水を引きこむ養殖施設で、ふ化・育成したものです。サーモンは一般的に出荷までの生育期間が1年半ほどですが、メイプルサーモンは約4年。高たんぱく・ハイカロリーな独自開発の飼料で育ったサーモンの味は、身の締まりが良く脂もたっぷり。生臭さありません。発送直前に水揚げして活けメにするため、通信販売でも新鮮です。お刺身やマリネ、たたきにして、メイプルサーモンのおいしさを味わってみてください。



直営のフィッシングパーク「那須白河フォレストスプリングス」。40cm以上のトラウトのほか、イワナ、ヤマメ、イトウなどが釣れます。



## お買い物情報

### 日本橋ふくしま館MIDETTE

福島県産の特産品が集結したアンテナショップです。メイプルサーモンの加工品「メイプルサーモン中腹骨水煮缶180g」420円(税込)はこちらで購入が可能です。季節ごとの観光情報なども、ここでGETできます。

営 平日 11:00~20:00 / 土日祝日 11:00~18:00  
住 東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1F  
休 年末年始  
問 03-6262-3977

日本橋ふくしま館 検索

メイプルサーモンを新鮮な生の状態で楽しみたい方は、林養魚場の直販サイトをチェック！

水煮の缶詰や、西京漬、粕漬、塩麹漬などメイプルサーモンをお試しください！



林養魚場  
石田信哉さん

噛みしめるたびに  
豆腐の味とわらの  
香りがふんわり！



### つゆじとは

何度もおかわりしたくなる  
おいしさから汁を重ねる  
つゆじゅう  
汁重が名前の由来です

### 【つと豆腐レシピ】



#### ■材料(16人分)

木綿豆腐…1丁  
わら(無農薬)…豆腐を包める量  
塩…少々

#### ■作り方

- ①木綿豆腐1丁を6~8本に切り、水切りしておく。
- ②わら一握りをきれいにすき、①を2~3本ずつ入れて包む。
- ③鍋に湯を沸かして塩を入れ、②を20~30分煮る。
- ④豆腐をわらから出し、水に軽くさらせば完成！

南会津町田島地域のスーパーマーケットで販売中！

◎詳しくは…南会津町観光物産協会 0241-62-3000

ふるさと  
味  
だより

AJIDAYORI

つと豆腐

南会津町

わらの香りが楽しめる  
いろいろ使える万能豆腐



ふくたび



fukushima trip

いわき市



発掘用具はセンターでレンタルできます！



ふくしまファンクラブ事務局の宇平(うひら)です！

※個人の用具は使用できません

## 化石発掘体験

いわき市アンモナイトセンター

太古のロマンにワクワク！  
希少な化石を発掘できるかも？！

### 化石発掘体験紹介



二枚貝のかけらを発見！



昔は海底だった白亜紀の地層。  
恐竜のホネが見つかることも！



タガネを地層に差し込み、ハンマーで叩きます



体験者が掘り当てた貴重な化石も！



大小の化石が集まって発見された「露頭」



展示コーナーにある実物大のアンモナイト模型。



いわき市アンモナイトセンターは、約8,900万年前の化石が眠る地層を見たり発掘したりできる施設。かつて太古の海に生息したアンモナイトや古代サメ、貝の化石が集中して発見された現場を、そのまま建物で覆ってしまった日本初の化石センターです。

一歩入ると、さっそくアンモナイトの模型がお出迎え！大きさに驚きつつパネル展示をたどって奥へ進むと、「露頭」と呼ばれる観察ゾーンが出現。ここは地層そのものが天然記念物で、掘り出された状態の化石がびっしり！観察回廊からの眺めは壮観です。

そして、いよいよ発掘体験へ！

まずは室内(研究室)でオリエンテーション。用具の使い方や掘る際の注意点の説明を受けた後、体験ルックに身を包んだら気分はもうトレジャーハンター！カンカンとハンマーで地層を掘ると、すぐに化石の破片が現れました。コツをつかめば二枚貝や古代サメの化石を掘り出すことができます。貴重な化石以外は持ち帰りOK。お宝発見をめざすリピーターが多いのもうなずけます！

発掘現場では、長そで長ズボンにスニーカーなど作業しやすい服装が基本です。おでかけの際は、軍手とビニール袋を忘れずに！

問い合わせはこちら

営 9:00~17:00(入館は16:30まで) ※発掘体験は毎週土・日に実施  
事前予約は受けつけておりません。当日の開始時刻(10:00/13:30)前に直接窓口でお申し込みください。

休 月曜日(祝日の場合翌日) 問 いわき市アンモナイトセンター 0246-82-4561



合計  
18名様に

# 会員の皆さまへ日頃の感謝をこめて 福島のおきをおきをプレゼント!

プレゼント  
**A**

橋本マナミさんのサイン色紙 3名様

ふくしまファンクラブ  
会員限定!

12月に開催された「ふくしま大交流フェア」でゲスト出演いただいた、橋本マナミさんのサイン色紙をプレゼント!



プレゼント  
**B**

道の駅ひらた(平田村)  
ラインジャーズシリーズ(4種) 5名様

平田村産ハバネロと国産原料で作った「辛いけどおいしい」レトルトカレーシリーズに、これまでの辛さをはるかに上回る新作カレーをセット。「激辛だけどギリギリ旨い」人気のおいしさをぜひお試しください。

☎ 0247-55-3501



※イメージ

プレゼント  
**C**

ナガダンフルーツガーデン(鏡石町)  
もも狩り入園無料券(40分) 5名様

有機質肥料にこだわり、安心安全でおいしい果物をお届けするナガダンフルーツガーデンから、8月中旬から使える「もも狩り入園無料券」を進呈。もぎたての黄金桃のみずみずしさ、甘さをぜひ味わってください。

☎ 0248-75-5519・090-2363-9812



プレゼント  
**D**

目黒麴店(会津坂下町)  
詰め合わせセット 5名様

大正14年の創業当時から、「おいしい味噌は、麴から」をモットーに製法を一切変えずに守り続けてきた秘伝の麴と、会津米・国産大豆を使った香り豊かな無添加味噌の詰め合わせです。

☎ 0242-83-3723



## 応募方法

ハガキまたはメールに必要事項を記入の上、右記宛先までお送りください。抽選で素敵なプレゼントが当たります。

## 応募締切 平成29年4月14日(金)必着

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。  
※お預かりした個人情報は、商品の発送や交流会情報などファンクラブに関する以外では使用しません。

## Eメール

f.fanclub@pref.fukushima.lg.jp

960-8670

福島県観光交流課  
「ふくしま  
ファンクラブ  
会報41号」  
プレゼント係

- ご希望のプレゼント
- 気になったコーナー名と感想
- 郵便番号・住所
- 氏名・年齢
- 電話番号
- 会員番号

## 会員の声 (会報40号より)

復興の状況と今後の対応策も確認できてうれしい!! また、東京に出たときは日本橋ふくしま館へも寄って懐かしい買い物を楽しんでいます。国際フォーラムホールで、どっぴり<福島県>に酔いたい!! (埼玉県 男性)

奥会津三島町でも行ってみたいお店があるので、来年こそ行くつもりです。(新潟県 男性)

冬の会津が好きで、出かけています。お城の絵ろうそくまつりも同じ頃だと思えます。須賀川の冬も紹介してね! (千葉県 男性)



喜多方のラーメンが大好きで何度も出かけましたが、「福島鶏白湯」は未だ食べたことがありません。気になりますねえ。獅子奮迅隊のことも知りませんでした。これから応援したいと思います。ふくしまNEWSで、一部再開のニュースおめでとございます。人々の大変な努力があるんですね。(山形県 女性)



昔から慣れ親しんだ「いかにんじん」の特集でした。今は亡き母がよく作ってくれたのを思い出します。作り方も記載されており、妻の味と比べて食してみたいと思います。(福島県 男性)

ふくしまの知り合いの家にいったとき、おみやげにじゅうねん(エゴマ)をもらって覚えてから、自分でも買い、エゴマ酒も使っています。体に良いと知り、ますます使います。(東京都 女性)

(お願い)インターネットをご利用いただける方は、メール会員への移行にご協力ください。 E-mail: f.fanclub@pref.fukushima.lg.jp

編集・発行 福島ファンクラブ事務局 2017年3月発行  
〒960-8670 福島県福島市杉妻町2-16 福島県観光交流課 TEL:024-521-7286 FAX:024-521-7888

ふくしまファンクラブ会員数 16,154人  
(2017.2.28現在)

