

森盛り新聞

制作
チーム
ワンダー

トマトで復興新拠点

見る味わうやってみる

いわき

福島県いわき市四倉に昨年、オープンした「ワンダーファーム」はトマト栽培を中心に、地元の食材が味わえる体験型のテーマパークだ。収穫したトマトはレストランで提供。食の大切さを伝えている。施設内の工房で作ったオリジナルのトマト加工食品は直売所で購入できる。「安全でおいしい」を心がけ、東京電力福島第一原発事故の風評被害を受けた県産食材のイメージの改善を目指す。県内外からの来場者でにぎわい、新たな復興拠点となっている。(チームワンダー取材班)

希望の「ワンダーファーム」



トマト収穫を体験する記者

ワンダーファームは、いわき市の農業情報を発信している。JRとまもとランドいわきファームと併設し、昨年5月にグランドオープン。年間約20万人が訪れている。魅力は体験型の施設とイベント。敷地内には近代的なトマト栽培ハウス、直売所「森のマルシェ」、レストラン「森のキッチン」、加工工場「森のめぐり工房」がそろつ

最新のハウス やってみる



収穫したトマト

年間通して出荷

◆JRとまもとランドいわきファーム
最新のビニールハウスでトマトを生産、出荷している。
ハウスは温度調節ができるため、1年を通して出荷できる。コンピューターが温度を感知し、パ

イプの中に流れる水を調節する。
育て方も工夫している。ヤシガラ培地に苗を植え、人間でいう点滴をうって栄養を送る。
中玉、大玉、ミニの11種類を育てている。800円でトマト9種類の袋詰め放題が体験できる。(長谷川)

私たちが作りました



※写真右から
阿部 百華 記者
(いわき光洋高3年)
加藤 昊 記者
(湯本一小5年)
長谷川知輝 記者
(御山小5年)
木村 彩乃 記者
(久之浜一小5年)

とれたてトマトを並べるスタッフ



◆森のキッチン
自慢のトマトなど野菜中心のメニューは特に女性に人気がある。ランチは食べ放題のビュッフェスタイル(中学生以上1500円)。

トマトのように 真っ赤な笑顔

◆森のキッチン
デザイナーはステーキ(2160円から)が楽しめるメニューが増えた。
調理器具にもこだわっていて、ピザには石窯を使用している。オープンキッチンで調理の様子を見ることが出来る。木目調の明るい空間。ゆったりしているのので、楽しさが倍になる。(加藤)

買う

地元の野菜と自慢の加工品

◆森のマルシェ
施設内で収穫した新鮮なトマトや加工工場で作られたジュースやケチャップ、地元の農家で作られた野菜や果物を販売している。いわきの農業を発信したいという、農家

新鮮なトマトを利用したオリジナル加工品
店内にはカフェもある。パティシエがとれたてのトマトで作ったスイーツも人気の一つだ。また、地元の農家による直接対面販売や調理試

見る 学ぶ

おいしいトマト さらにおいしく

◆森のめぐり工房
ジュースやピュレ、ジャムなどトマトの加工の思いを受け、地元の食材を中心に作りそろえている。
また、地元の農家による直接対面販売や調理試

食品を製造している。心がけていることは、「安全で、おいしいものを作る」ことだ。加工食品には、生で食べるトマトとはまた違うおいしさがある。
トマトジュースは、味が落ちてしまわないように、あえて賞味期限を1年間にしている。絞った液を2度こして、味をなめらかにするなど、たくさん工夫がされている。(木村)

行ってみよう



・場所
いわき市四倉町中島字広町1
(常磐道四倉ICのすぐそば)
・定休日
年末年始
・営業時間など問い合わせ先
電話0246-38-8851
http://www.wonder-farm.co.jp