

ふくしまファンクラブ

会報

Vol.16

平成 23 年 (2011 年) 3 月 2 日発行

ふくしま餃子の会メンバーリスト	
①ら〜めん石狩※	TEL 024-521-8123
②中国料理 王芳※	TEL 024-536-8283
③ラーメン餃子 おがた	TEL 024-542-5958
④餃子の店 川島	TEL 024-522-4926
⑤餃子会館	TEL 024-522-9456
⑥こはる	TEL 024-524-2589
⑦たかのは	TEL 024-534-0749
⑧餃子 照井	TEL 024-542-4447
⑨餃子 照井 南矢野目店※	TEL 024-558-7719
⑩創作中華料理 薬	TEL 024-522-8744
⑪麵飯酒家 万来※	TEL 024-524-2969
⑫焼肉ぎょうざ ひたち	TEL 024-542-3505
⑬中華 朴伝※	TEL 024-522-1104
⑭丸福	TEL 024-535-1490
⑮元祖 円盤餃子 満腹	TEL 024-521-3787
⑯餃子の店 山女	TEL 024-523-1772



夜の福島を満喫できる「円盤餃子」

- ※印はお昼も餃子が食べられるお店です。
- ふくしまファンクラブのページに「ふくしま餃子の会」マップ掲載あります。↓
http://www.pref.fukushima.jp/fui/fukushima_fanclub.html



この旗が加盟店の目印



ふくしま餃子編

福島市は、実は餃子の街として長い歴史を持つ街です。今回は福島市内の餃子店のうち16軒により構成される「ふくしま餃子の会」の会長である、高橋豊さんにお話を伺ってきました。

福島餃子の歴史

福島餃子のルーツは、満州から引き上げて来た人が始めたとも言われますが、残念ながらはっきり分かっていません。ただ、東京オリ

スタイルを皆心がけています。フライパン型の「円盤餃子」を出すお店が多いですが、「水餃子」が美味しいお店もあります。福島市民はそれぞれ、お気に入りのお店を持っています。

市民の味から全国の味へ

ながらというスタイルが定着していました。いろいろな具が入った餃子は、安くて美味しいお酒の友でした。昔はどの店も席が少なく、早めに職場を出て先輩の席を確保する、というのが新入りの役割という時代もありました。こういったいきさつから、福島では夜だけ営業するお店が多く、昼の宇都宮に対し、「夜の餃子」と言われることもあります。

「生」餃子へのこだわり

「ふくしま餃子の会」加盟店のこだわりは、ずばり「生」餃子。冷凍のものは使っていません。お客さんの目の前で作って出せるス

花の名所「花見山」が有名になってから、お花見の季節は県外からのお客さんが多くなりました。春休みには大学生のグループが来たりします。県外の方は何軒か食べ比べることが多いようです。ただ、春やゴールデンウィークはどのお店も混雑して、はしごが難しくなります。じっくり食べ比べたい方は、この時期を外していただくのがいいかもしれません。



お話を伺った高橋会長

ふくしま餃子の会 問合せ先 024-523-1772(餃子の店 山女)



福島県ブランド認証産品「稔 特別純米酒」
(720ml 1,344 円 / 1.8ℓ 2,688 円)

権威ある鑑評会で
全国2位

昨年5月に行われた「南部
杜氏自醸清酒鑑評会」は南部
杜氏蔵元が毎年新酒を持ち寄



金寶酒造
(有)仁井田本家

【郡山市田村町】

日本一の酒どころ福島県。その中でも「酒米」にとこ
とんこだわりの酒を「自然米」で仕込む「純米酒」
とした蔵元があります。今回は、金寶酒造(有)仁井田本
家さんでこだわりの酒造りを伺いました。

りその完成度を競う伝統と権
威ある鑑評会。全国166の
蔵元から吟醸酒512点が集
まる中、金寶酒造仁井田本家
の「稔」は見事第2位を獲得
しました。(※1)

長年の悲願が実った表彰
台、この結果も「酒米」へ
のこだわりが生んだもので
した。
「自然米（農薬・化学肥
料を一切使わず栽培する米）
を作り始めたのが昭和40年、
蔵の看板銘柄『金寶自然酒』
は昭和42年から販売。「自然
酒」のさがげけとしてもう
40年以上になります。今年
は、長年の夢であった自然
米使用100%が実現しま
す。」と高橋専務。

江戸中期1711年の創
業より「酒は健康に良い飲
み物でなければならぬ」と
いう信条を受け継いでき

(※1)
福島の酒は日本一！
この鑑評会で第1位となる首席に輝いたのは
同じく福島県の「豊国酒造（古殿町）」、第
3位も福島県の「名倉山酒造（会津若松
市）」。つまり、ベスト3を福島県勢が独占。
加えて、昨年の全国新酒鑑評会で金賞を受
賞した蔵が最も多かったのが福島県（20蔵）。
福島県の日本酒は名実ともに日本一です。

た金寶酒造。今年がちよう
ど創業三百年目の節目の年、
この記念すべき年に蔵が掲
げる夢がひとつ叶います。

自然米を自社で

「金寶酒造では、『酒のプ
ロフェッショナル』になる
ためには米づくりも大切で
あると考え、自社田5haで
自然米の栽培に取り組みん
でいます。冬は蔵で働くスタッ
フが、春から秋にかけて酒
米の育成に取り組みます。
有機JAS認定を受けた自
社田を全社員が手塩にかけ
て育てています。」と専務も
笑顔。

誰でも参加可能な
ふれあい体験



金寶酒造さんのこだわり抜いた酒米づくりにあなたも参加することが
できます。

年4回予定されている“ふれあい体験”では、季節ごとに「田植え」
や「稲刈り」を行います。ここまでは一般の農業体験でも経験でき
るのですが、金寶酒造さんではここから「酒の仕込み」まで体験でき
るのです。そして、各体験の後は蔵でジャズコンサート。酒好きも
そうでない方も贅沢な時間を過ごすことができます。

“ふれあい体験”は随時募集されますので、情報を逃さずチェッ
クしてください。

金寶酒造では、随時蔵の見学にも応じています。20名様まで、事前にご予約ください。※酒蔵の行事などで見学ができない場合がございますので、予めご了承願います。



300年の歴史を感じさせる正門

代々の蔵元がその名に受け継ぐ一文字「^{おたや}稔」。この名を冠した日本酒が平成19年4月に福島県ブランド認証産品第1号として認定されました。瑞々しくなめらかな味わいを持つこのお酒はどのような料理とも相性が良いものです。福島県の多彩な風土の中で育まれた食品・食材とぜひ組み合わせ

福島県ブランド認証

金寶酒造は「日本の田んぼを守る酒屋」を使命とし、郡山市田村町を「真の田舎にする」という目標を持ち活動している酒蔵でした。



酒づくりを熱く語る高橋豊美専務取締役

味わいたい逸品です。古くから地域とのつながりを大切にし、地域との信頼関係の元、育まれてきた「金寶酒造」の日本酒。『日本酒王国ふくしま』をさらに盛り上げるべく、今後とも期待いたします。

アクセス

金寶酒造 (有) 仁井田本家
 〒963-1151
 福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139番地
 ☎ 0120-552-313
 TEL : 024-955-2222
 FAX : 024-955-5151
 E-mail : info@kinpou.co.jp
 ホームページ :
<http://www.kinpou.co.jp/index.html>

金寶酒造新製品紹介

米グルト (まいぐると)

ノンアルコールの甘酸っぱいお米のヨーグルト。創業300年金寶酒造の乳酸菌たちが活躍、日本のおなかと田んぼを守ります。味わいは「甘酒」と「ヨーグルト」の中間、乳製品が苦手な方でも抵抗なく飲めると思います。

首都圏で味わうには

通信販売のほか、首都圏では右記の店などで金寶酒造のお酒を味わうことができます。

駒安 (新宿区神楽坂1-11)
 JR飯田橋駅西口、地下鉄飯田橋駅B3出口徒歩1分、東京理科大学そば
TEL 03-3260-3549
 営業時間 : 17:30 ~ 23:30
 定休日 : 日・祝祭日

志乃ぶ (新宿区西早稲田1-19-17)
 都電早稲田駅そば
TEL 03-3203-1648
 営業時間 : 17:00 ~ 23:00
 定休日 : 日・祝祭日

首都圏で購入するには

福島県の商品を販売している以下のお店で「稔」が手に入ります。

福島県八重洲観光交流館
 東京都中央区八重洲2-6-21
 三徳八重洲ビル1F
TEL 03-3275-0855
 営業時間 : 10:00 ~ 19:00
 定休日 : 年末年始

ふくしま市場
 東京都江戸川区東葛西9-3-3
 イトーヨーカドー葛西店1F
TEL 03-5659-2762
 営業時間 : 10:00 ~ 21:00
 年中無休

この他のお店は <http://www.kinpou.co.jp/index.html> 「全国のお店紹介」を参照願います。

ふくしまを 識る

◆ 輝く！福島県人 ◆

かわもと かずひさ
川本和久 さん



輝く！福島県人、4回目
のインタビューのお相手は、
福島大学人間発達文化学類
教授で、福島大学トラック
クラブ監督の川本和久さん
です。

かつては、世間的に「ノー
マーク」だった地方の国立
大学が、川本監督就任以来、
現在まで「日本一の強豪チー
ム」とまで呼ばれるくらい、
実績を積み上げてきました。

26歳の時に見ず知らずの土
地”福島“へ来て約25年、今
では”福島“を発信する側
として、様々なところで活
躍しています。今回は、そ
んな庄倒されるほどエネル
ギー溢れる川本監督からお
話を伺いました。

**福島県の自然はスポーツを
するには抜群の環境です**

まず「福島」って名前がい
いです。だって「Happy
Island（ハッピーアイラ
ンド）福の島。私は、結構げ
んを担ぐから、これ以上いい
名前はないです。磐梯山だっ
て「宝の山」と呼ばれていま
すし。ただ、悪いことはあま
り気にならない。例え泊まる
旅館の名前に「地獄」なんて
付いていようとね（笑）。

あとは、田舎なのがいいで
す。東京からこんなに時間的
に近いのに、智恵子抄じやない
けど、「ほんとの空」が待って
いるところは他にはないです。

濃い緑、紅葉の色、空気のお
いしさなど感じるたびに住ん
でよかったと思っています。

そして、こんなに広い空
間がある。スポーツをする
には、抜群の環境です。

**福島のフルーツには
すごい力があります**

福島県は四季を通じてフ
ルーツが食べられるのがうれ
しいです。スポーツ選手にとって
食後に果物などの抗酸化食品
が出てくるのは最高です。福
島県にはいわゆる抜きんでて
いるものはあまりないですが、
No.2のものがたくさんある。
それは言い換えれば、どの季
節であっても、安定して供給
できるということなんです。

一度、陸上の朝原宣治選手
をイベントへ招待しようとし
たときに、あまりギヤラを払
うことはできないけれど、そ
の代り、毎月おいしい果物を
送ると交渉したところ、すご
く喜んでくれました。結局、
日程の都合で来れませんでした。



川本和久 (かわもと かずひさ)

1957年佐賀県生まれ。筑波大学卒業、同大学院修了（コーチ学専攻）。小学校
講師などをへて、84年、福島大学教育学部に助手として勤務し、陸上競技部監督
に就任。

カナダ、米国に留学中、カール・ルイスのコーチ、トム・テレットに指導法を学ぶ。
独自の新走法「ボン・ピュン・ラン」で、女子100メートル前日本記録保持者二
瓶秀子や女子走り幅跳びの井村久美子、女子400メートルの千葉麻美ら、現日本
記録保持者らを輩出。自身も数多くのメディアで紹介されている。



真剣な眼差しで「ボン・ピュン・ラン」を学ぶ、地元の小学生



だが、そのくらい福島は果物は自信を持って勧めることができます。

「ももりんダッシュ」や小学生などへの指導などの地域交流は私の使命

国から陸上競技を研究してよいと言われる、時間とお金をもらっているのは、福島県内で私だけです。これはものすごく責任が重く、そういう意味で、成果を出すことや地元

へ貢献することは自分の使命だと思つてやっています。その中で、2つ仕事があり、1つはトップを育てること。もう1つはすそ野を広げること。福島のことを何も知らない兄ちゃん（川本監督自身）が、地域の皆さんの応援をもらって、選手たちが成果を出すようになり、陸上競技やその選手たちを使つて何が

できることはないかと考えたときに、地域に向かつて発信して、陸上競技の魅力を感じてもらいファンを作らなければと考えました。やつとそれがやれるようになってきたので、やっているだけです。それは特別なことではなくて、給料のうちなんです。ただし、



雪が残るトラックで練習する福島大学トラッククラブ

一人ではできないので、今までかかつて作り上げてきた交友関係など、地域のみなさんの協力があつてこそ。街の活性化に一役買えたらうれしいですね。

“川本たんぼぼ作戦”で陸上の輪を広めたい

福島大学には、人間発達文化学類（昔の教育学部）があり、教え子達が先生になることが少なくありません。その自分の教え子たちが、県内各地で先生として、子供たちに陸上の面白さを伝えると、陸上の輪がどんどん広が

ります。たんぼぼの綿毛のように行った先で、花を咲かせると、川本たんぼぼ作戦で福島県のスポーツの振興、ひいては、陸上の発展に繋がればよいと思っています。

自分にとって縁もゆかりもない、友達も知り合いもない土地で、一から始めたけれど、今では周りに理解してくれる人がいて、たくさん応援してくれる人達がいま。私にとってみれば、まさに福の島です。

福の島です。

千葉(丹野) 麻美 選手【ナチュラル所属】



福島は、自然が多く空気がおいしいです。練習がきつい時など、ふと周りの景色を見て、また頑張ろうという気持ちになれます。

福島県民の皆様にはいつも暖かい応援を頂いているので、よりよい結果を残せるようがんばります。

また県民の皆さんと直接触れ合えるイベントなどは大事にしたいと思います。

インタビュアー後の雑談の中で、「福島フルーツは本当においしいのに、なんでこんな露出が少ないのか？ 福島県民はつらの皮が薄いというか、口下手というか、それはいい時もあるんだけど、こういうのはもつとずうずうしいくらいPRしないと！もつと売れていいものなんだからがんばってくれ。」と最後に熱いエールをもらいました。

ふくしまに住む



守村大さん、君枝さんご夫妻。自作のログハウスの前で

**やりたいことを
思いっきり楽しんでます！**

守村大さん「白河市」

平成18年に東京から白河市へ移住された、週刊モーニングの人気コラム「新白河原人」を連載中の守村さん。都会ではできない、自給自足を目指した開墾生活についてお話を伺いました。

山で遊びながら生活できる新しい生活の場を探すことを決めました。

● ● ●
それから、10年くらい北海道から九州まで、自分の生活に合う場所を探しました。瀬戸内にも候補地があったのですが、やはり秋田県出身なので、東北に愛着がありました。

● ● ●
県内も探し回りましたが、市町村役場に行ってもなかなか紹介してくれませんでした。行政分譲地を紹介されることが多かったですね。

● ● ●
それでも、努力の甲斐があつてか、偶然に、新白河駅まで10分に位置する4町歩（4万平方メートル）の山林という、理想の土地が見つかりました。3年かけて、一人で雑木や竹藪を伐採し、重機で根を掘り起こし、整地したんですよ。

● ● ●
さすがに、自宅は自分だけでは建てられないので、自分で引いた図面を工務店に持ち込み一緒に建ててもらいました。

今思うと、東京での漫画家生活は物質的充足を叶えるためのものでした。締め切りに追われ、トイレに行く時間さえ惜しむ毎日。自分を犠牲にしてお金を稼ぎ、人より新しいモノ、持っていないモノを手に入れること、それが豊かさ、幸せと信じていました。

● ● ●
バブル崩壊のおかげで、それが勘違いだったことに気が付きました。自分の生き方を見直し、心の価値観を持つことによつて、自分の幸せを作ることができるのだ、人と同じ生き方をするのが幸せとは違つんだと。

● ● ●
そして、都会から脱出し、

● ● ●
この冬から炭焼きに挑戦し



小さいが本格的な炭窯



自家製の炭が温かい



**新白河原人
初の単行本今春出版予定！**

白河での開墾生活の奮闘の様子は、週刊モーニング（講談社）の巻末コラムで好評連載中。この春には初の単行本を出版する予定である。

ています。炭焼き釜はもちろ
ん自作です。やってみると
本当に大変です。材料や燃料
の伐採、三日三晩の寝ずの釜
炊き、炭の搬出など、本当に
苦労します。

しかし、自分の炭で炊い
たご飯を食べたときのおいし
さ。あの感動はたまりません
ね。また、ログハウスで囲炉
裏の炭火を囲む、こんなひと
ときもいいですね。

先日、お茶の先生に炭を使う

てもらったり、本当にいい出来
の炭だと言われました。苦労
した甲斐があります。

ここに住んでみると自然を
身近に感じます。都会ではほ
やけている季節の輪郭が、こ
こではしつかりしています。

春の新緑が素晴らしい。若
芽が一斉に息吹き、山一面が
萌えます。一番いい季節です。

やらなきゃと、頭で考えた幻
想を抱き過ぎだと思えます。

私は田舎と都会の差はない
と考えています。それぞれの
土地で、それぞれできる生活
があるだけです。

ここには湧き水や炭があり
ます。それを使って炊いたご飯
が旨いだけ、ただそれだけ。そ
の生活は特別ではありません。

次は何をしようかな。ここ
での生活をしばらく楽しんで
いきたいと思えます。

**妻の君枝さんにも
お話を伺いました**

こちらの生活ですか、もちろん
満足しています。

先日は飼っていたニワトリを絞
めて食べました。

ササミや砂肝、レバー、卵など、
パックでしか知らなかった鶏肉の
実物を見て感動。人間が生きてい
くためには、他の生物の犠牲があ
るんですね。食べ物の有り難さ
が理解できます。

まだまだやれること、やりたい
ことがいっぱいあります。



編集部贈呈のドラム缶風呂



自作のサウナハウス。予算10万円也



愛犬・太助くん

白河だるまと相談員の吉田さん
が笑顔でお迎えいたします



**福島県 県南地方定住・「ラクラスしらかわ」
二地域居住相談所**

平成21年8月に白河市の中心部に開設した県南地域（白河市、西白河郡、東白川郡）の移住相談窓口です。
地域紹介から、現地案内、住まいの相談、移住後のフォローまで、総合的な定住・二地域居住を支援します。

●開設日/月～土（日・祝日・年末年始を除く） ●開設時間/ 9:00～18:00

所在地：福島県白河市本町2番地マイタウン白河2階 電話・FAX 0248-29-8595
Eメール rakuras@rakuras.com ホームページ <http://rakuras.com/>

県文学集 第58集 販売!



福島県では、本県文学の振興と地方文化の進展をはかるため、県民から作品を公募して優秀作品を顕彰する福島県文学賞を毎年度実施しています。

63回を数える今年度は、「小説・ドラマ」、「エッセー・ノンフィクション」、「詩」、「短歌」、「俳句」の各部門で、21の作品が文学賞（正賞）、準賞、奨励賞などを受賞しました。

これらの作品を収録した「県文学集第58集」（一部千円）を3月3日から福島県内の各書店や福島県八重洲観光交流館で販売します。また、福島県文化振興事業団では県外向けに個別発送も行いますので、ぜひ御一読いただき、ふくしまの新しい書き手を応援ください。

県文学集発送申込先
福島県文化振興事業団 / 電話 024-534-9191

ほっとする、ふくしま。大交流フェアへの ご来場誠にありがとうございました

昨年12月、東京・池袋サンシャインシティで「ほっとする、ふくしま。大交流フェア」を開催しました。このフェアは、首都圏の皆様へ福島県の魅力をPRするために開催しているもので、今回で4回目となります。

フェアでは今回から新たに設置したフードコートにおいて「会津のかおり（そば）」や「なみえ焼そば」など“ふくしまのうまいもの”を出展したほか、例年と同様に伝統工芸体験や特産品の販売など過去最大の計85ブースで福島県の魅力をPRしました。

恒例の知事とのトークショーでは、ゲストに作家の沖方 丁さんをお迎えし、移住されて感じる福島県の魅力をお話いただきました。

沖方さんからは「福島県の温泉、海、山は、悩みを吹き飛ばす癒しがある」というお話がありました。



ファンクラブ インフォメーション

転居の際はファンクラブ事務局へ住所変更の連絡を!!

3月、4月は転勤や卒業、進学等にとともなう転居の多い時期です。現在、会報は、経費節減のため、郵送ではなく、メール便を利用して会員の皆様へ配送しております。郵便局に住所変更届けを提出しても、ファンクラブ事務局に登録されている住所は変更されません。転居の際は必ずファンクラブ事務局へメール、ファクス、電話、ハガキなどで、新しい住所をご連絡ください。

ふくしまの うまいもん・ すてきなもん プレゼント



ご応募いただいた方の中から、抽選で「稷」特別純米酒（720ml、一本）を5名様にプレゼント!

- 応募方法 はがきに郵便番号、住所、氏名、電話番号、会員番号、ご希望の品名（日本酒）、今回の会報の感想などを明記し、下記のあて先へご応募下さい。
- 応募締切 3月25日（金）必着
- あて先 〒960-8670（住所記載不要）福島県庁観光交流課 ふくしまファンクラブ「プレゼント」係

※当選者の発表は賞品の発送に代えさせていただきます。お預かりした個人情報は、賞品の発送などファンクラブに関する事務以外に使用することはありません。福島県個人情報保護条例に基づき、個人情報の目的外利用はいたしません。

