



知事講演

福島県の現状と農林水産業の復興

内堀 雅雄 福島県知事

**自然や歴史も魅力**  
福島県の面積は47都道府県で3番目に大きく、美しい自然と歴史や伝統文化、130を越す温泉など魅力がいっぱいです。  
当県の生産者はこの広大な県土で農産物を一生懸命作り、ふくしまブランドとしてコメやトマトなど11品目を自慢の品々としてアピールしてまいりました。しかし、2011年の東日本大震災で劇的に状況が変わってしまいました。

検査結果を公表

県内の放射線量の現状は避難区域を除いて、パリやニューヨークなど海外の主要都市と同水準まで落ち着いています。また、2300億円以上あった農業産出額は、一時1800億円台まで落ち込み、まだ戻りきっていません。  
おいしいものをたくさん作る

信頼回復へ検査を徹底  
福島の頑張り伝えたい

プライドを取り戻す

他の都道府県であれば必要ない手間をかけていますが、安全・安心を担保するため必死で努力を続けています。それは「ふくしまプライド」を取り戻すためです。福島県の生産者は安全は当然ですが、おいしいものをたくさんの方に食べていただきたい笑顔を持っていきます。その思いに3つのプライドを紹介します。1つは、「あかづきこいっぴら」のモモ。20年かけて栽培技術を確立してきました。2つ目はおこメ。14年産の食味ランキングで最高評価を4つ獲得しました。3つ目は日本酒。昨年の全国新酒鑑評会では3年連続で金賞受賞数が日本一となりました。

スペシャルセミナー  
丸の内 PLUS  
キャリア塾  
Marunouchi Career Academy

チャレンジ!  
おいしいふくしま in 丸の内

おこメや野菜など、おいしい食べ物の宝庫といえる福島県。11月20日に丸ビルホールで開かれた NIKKEI 丸の内キャリア塾スペシャルセミナープラス「チャレンジ!おいしいふくしま in 丸の内」では、内堀雅雄福島県知事が福島の食の現状を紹介。続いて県内の生産者など8人が、「旬な食材の楽しみ方」について熱く語り合った。その後開いた交流会では、県産品を使った料理の試食を交えながら、「福島のおいしさ」を参加者にアピールした。

talk session

- うねめ農場 代表取締役 ※写真右から
- 伊東 敏浩 氏
- 菊地 基文 氏
- 沼野 裕一郎 氏
- とまとブランドいわき 専務取締役
- 元木 寛 氏



旬な食材の楽しみ方

トークセッション



誇りを持って丁寧な生産  
「安全でおいしい」を届ける

**風土や文化に触れる**  
横 おいしく食べるコツは何でしょう。  
元木 やはり、トマトはとった瞬間の温度で食べるのがおいしいです。流通を経ると冷やされたり、常温に戻されたりして糖度が下がってしまいます。  
伊東 おこメはすり立てが一番です。玄米を購入して、自家用の精米機ですり立てを食べてもらうと、風味は抜群です。

横 ますはおこメとトマトの話をお願いします。  
伊東 県オリジナル米「天のつぶ」は粒の張りが良く、しっかりと食感があります。コシヒカリ、ひとめぼれに勝るべりの食感があります。  
元木 トマトは糖度が高く、フルーツ感覚でめし上げる方も多いため、調理方法もスープなど多様になっていま

横 おいしい食材を見つけたら、お話を聞きます。  
伊東 県オリジナル米「天のつぶ」は粒の張りが良く、しっかりと食感があります。コシヒカリ、ひとめぼれに勝るべりの食感があります。  
元木 トマトは糖度が高く、フルーツ感覚でめし上げる方も多いため、調理方法もスープなど多様になっていま



「安全・安心の確保について、放射線量の検査などによりおいしく感じます。また、来たいという気持ちにもなりますね。」  
伊東 コメでは全袋検査をしています。生産段階では放射性物質を植物が吸収しないように、前もってカリ肥料をまいていきます。  
横 安全・安心の情報発信は、どうお考えですか。  
内堀 知っていただきたい言葉に、福島弁の「ま〜い」があります。丁寧に、時間をかけて手をかける、という意識で、おはあちゃんの手仕事

「ま〜い」に情報発信  
横 安全・安心の確保について、放射線量の検査などによりおいしく感じます。また、来たいという気持ちにもなりますね。  
伊東 コメでは全袋検査をしています。生産段階では放射性物質を植物が吸収しないように、前もってカリ肥料をまいていきます。  
横 安全・安心の情報発信は、どうお考えですか。  
内堀 知っていただきたい言葉に、福島弁の「ま〜い」があります。丁寧に、時間をかけて手をかける、という意識で、おはあちゃんの手仕事

交流会



交流会は隣接する会場に、天のつぶを使ったおにぎりや福島のローストビーフといった県産品を使った料理のほか、日本酒などを用意。約200人の参加者が福島の食を味わいつつ、内堀知事や生産者との会話を楽しんだ。

- ※写真右から
- 料理家 本田 よう一 氏
- タレント ユージ 氏
- 内堀 雅雄 氏
- コーディネーター キャスター 槇 あやな 氏

talk session

横 安全・安心の確保について、放射線量の検査などによりおいしく感じます。また、来たいという気持ちにもなりますね。  
伊東 コメでは全袋検査をしています。生産段階では放射性物質を植物が吸収しないように、前もってカリ肥料をまいていきます。  
横 安全・安心の情報発信は、どうお考えですか。  
内堀 知っていただきたい言葉に、福島弁の「ま〜い」があります。丁寧に、時間をかけて手をかける、という意識で、おはあちゃんの手仕事



生産者が直接販売「行幸マルシェ」  
JR東京駅前の行幸地下通路で11月27日、福島県の食品を生産者が直接販売する「行幸マルシェ」が開かれた＝写真。通動や買い物などの人々でにぎわう通路で、生産者自らおこメや有機栽培野菜、和菓子などを販売した。購入した人からは「実際に作った人から買うと、こんなふうに作って、と話を聞けるので安心する」といった声が聞かれた。

「ま〜い」に情報発信  
横 安全・安心の確保について、放射線量の検査などによりおいしく感じます。また、来たいという気持ちにもなりますね。  
伊東 コメでは全袋検査をしています。生産段階では放射性物質を植物が吸収しないように、前もってカリ肥料をまいていきます。  
横 安全・安心の情報発信は、どうお考えですか。  
内堀 知っていただきたい言葉に、福島弁の「ま〜い」があります。丁寧に、時間をかけて手をかける、という意識で、おはあちゃんの手仕事