

こんなことを  
レポートしました



第1回 「プロローグ」

取材した人



『はじめての福島学』  
著者 開沼 博先生

福島県産の作物についての漠然とした不安や、福島の取り組みについて、福島関連の著書多数の開沼博先生にお話をうかがいました。

めひかり 福島牛 ラーメン  
馬刺し こづゆ 桃  
アスパラ 焼き お米

「これも仕事ですから！」  
「おいしいものたちの思い出がいっぱい...」

「はじめての福島学」  
開沼博

第2回 「野菜編」

取材した人



JA会津よつば 大西さん 渡部さん・矢吹さん

福島県産の野菜のおいしさや、現在の検査方法などについて、現地取材しました。旬のアスパラガスのおいしさに感動！

野菜類は出荷前に全種類検査済  
出荷できない野菜はどれくらいあるんですか？

「桃も濃厚でおいしかったなー」  
「野菜もみずみずしくてきゅうりとかトマトとかアスパラとか」

「甘み」「粘りけ」「冷めてもおいしい！」

「おいしいの!!」

「粘りけ」「甘み」「冷めてもおいしい！」

第3回 「果物編」

取材した人



JAふくしま未来 佐藤さん・国分さん

おいしいと評判の福島の桃。震災以降の状況や、安全に育てるための取り組みについて、現地でお話をうかがいました。

検査が終わった米には二次元コードを印刷したシールが貼られます  
検査日や結果がすべてわかるのです

「この広い倉庫内の米全量全袋検査するんですね！」

「野菜編 JA会津よつば 渡部さん 矢吹さん」

「もちろん、お米も検査してから出荷」

「ゼロです。すべて国の基準値以下はもちろん、不検出（機械で測定できる検出限界値未満）です」

第4回

「レタス隊座談会」

福島農業女子の鈴木さんが作った野菜で、鈴木さんとレタス隊がクッキング。皆で食べながら福島の野菜について対談しました。

突然ですが私お酒が大好きです

「福島県では「金取り会（日本一の金賞を取る会）」という研究会を作っています」

「技術情報を共有し、福島県の日本酒全体の底上げをしています」

「日本酒の品評会で、金賞の受賞数が6年連続日本一だそう！」

「安全でおいしいという点で安心して購入しております」

「日本酒の取材も興味深かった...」

「日本酒編 福島ハイテクプラザ鈴木さん」



今、福島って

福島をまるごと紹介する  
レポートマンガ

どうなるの？

第11回

まとめ

福島第一原子力発電所事故から約8年。昨年5月から、福島県産の果実やお米、野菜、牛肉など「今の福島」の様子をレポートしてまいりました。

福島に行って、福島県産のものを食べて、感じたこと、そして今思うことをお伝えします！

取材：マンガ/おぐらなおみ 文責/レタスクラブ編集部

「今、福島ってどうなってるの？」のレポートマンガを描いておられますおぐらと申します

主婦でもあり2人の子供も育てております

この取材の話を頂いた時「うーん私にできるかなー」

レタスクラブ編集長 松田さん

「はじめての福島学」 開沼博

「そんな私が最初に読んだのがこの本です」

「福島県産の食べ物か今どうなっているかなんて正直真剣に考えてなかったなあ...」

「食っていいのか...」

「その本の文中に「フワッとした不安系という一文が福島県産を食べることに抵抗はないが漠然とした不安がある」

「この気持ちそのままのままで「福島は今」を見てみよう！」

「福島県の農地で「安心して安全な作物を作る」具体的な方法はご存知ですか？」

「土をはぎ取って除染する方法に加え...」

「この気持ちはそのままのままで「福島は今」を見てみよう！」

「という感じで連載が始まりました」

カリウム：植物の生育に必要で、栄養素の一つ。根や茎を丈夫にし、実を育てる。

カルシウム：肥料。自然界にも存在（放射性物質のひとつ）セシウム

「この2つ、実は性質がよく似ているのです」

「栄養があるぞー」

「吸っちゃえー」

「やっぱカリウムがいいなー」

「こっちは栄養を吸いたいわー」

「適量のカリウムを撒くことで放射性セシウム対策をしっかりとできる」

「農地はこうやって対策しております」

「さらに果樹の安心安全への取り組みは...」

「木を高圧洗浄機で洗う」

「皮をはぐ」

「古くて太い枝を切る」

「東京ドーム270個分の農地で...大変なことですよ」

「桃」

おぐらなおみ

群馬県出身。マンガ家&イラストレーター。著書に『こんな息子に母がした』『育児バビデブー』（辰巳出版）、『働きママ1年生』『新 働きママ 谷のぞみ（32）ワーママデビューします！』（小社刊）。最新刊は、『母娘問題 オトナの親子』（中央公論新社）。



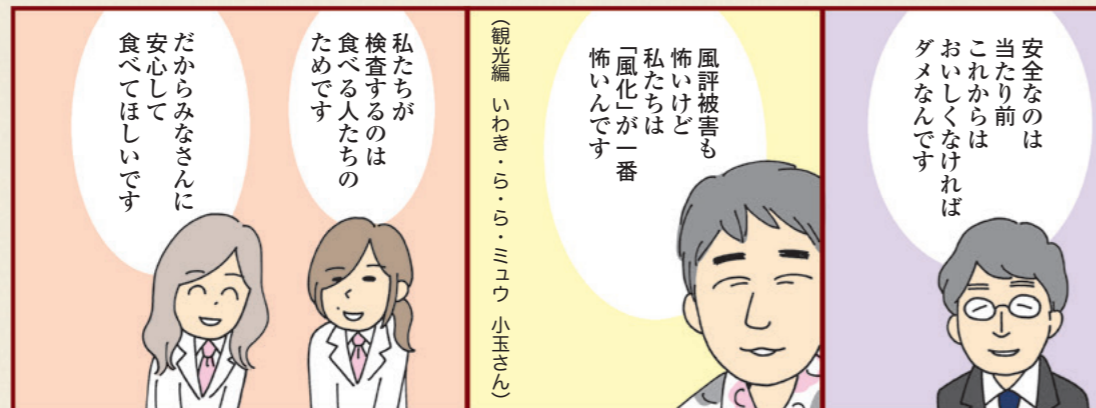
### 第8回 「日本酒 編」

取材した人



ハイテクプラザ 鈴木さん  
渡辺酒造本店 渡辺さん

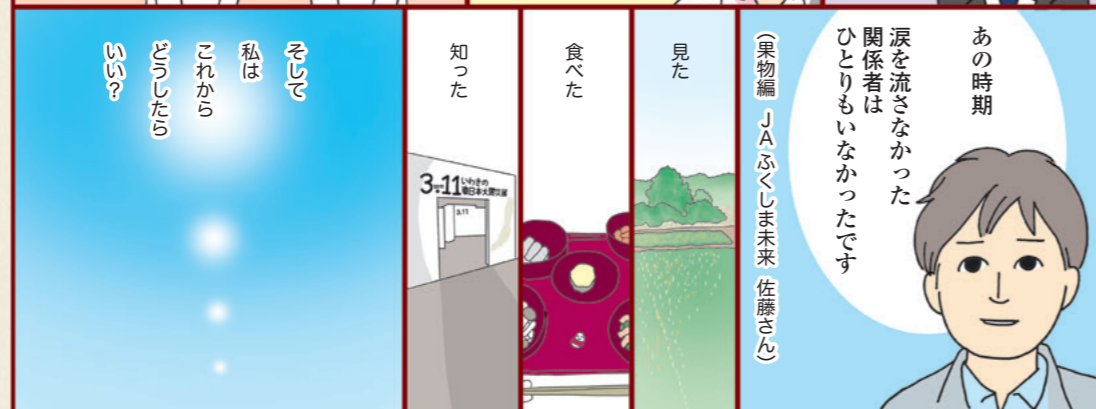
鈴木さん  
6年連続日本一に輝く福島の日本酒。その味の特徴や、おいしい日本酒を生み出すための取り組みをうかがいました。



### 第9回

### 「料理家×福島農業女子対談」

福島農業女子の田部さんの牛肉と須藤さんのお米で料理家のMakoさんが調理。生産者と料理家の「おいしさ」を追求する対談が盛り上がりました。

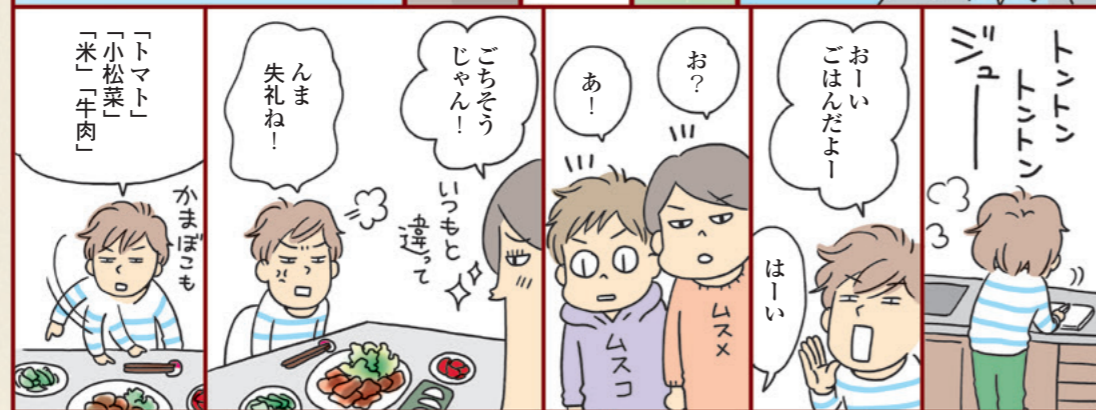


### 第10回 「農場訪問 編」

取材した人

福島農場 福島さん

実際に牛を育てている様子を見て、体験させてもらいながら、牛を育てて生産するまでのご苦労などをうかがいました。



福島牛を  
買うならこちら!  
「JAタウン」JA全農福島

郡山のブランド米  
「あさか舞」を  
買うならこちら!  
JA福島さくら

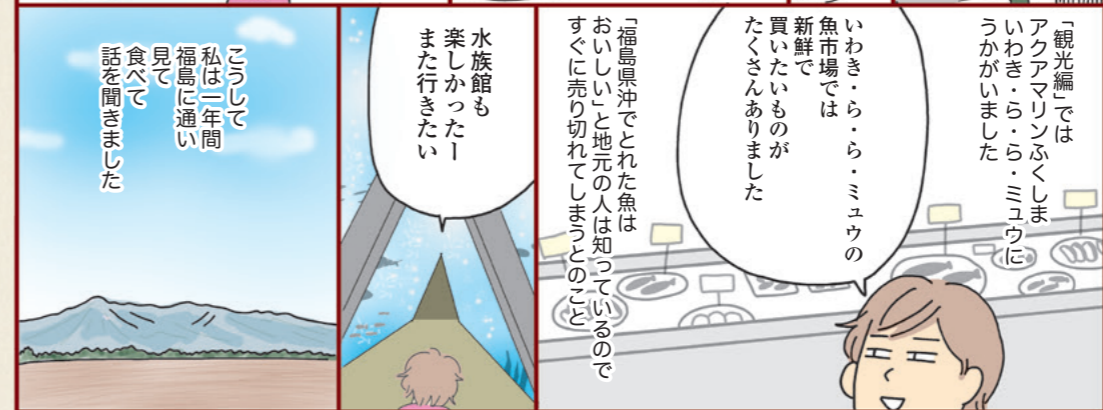
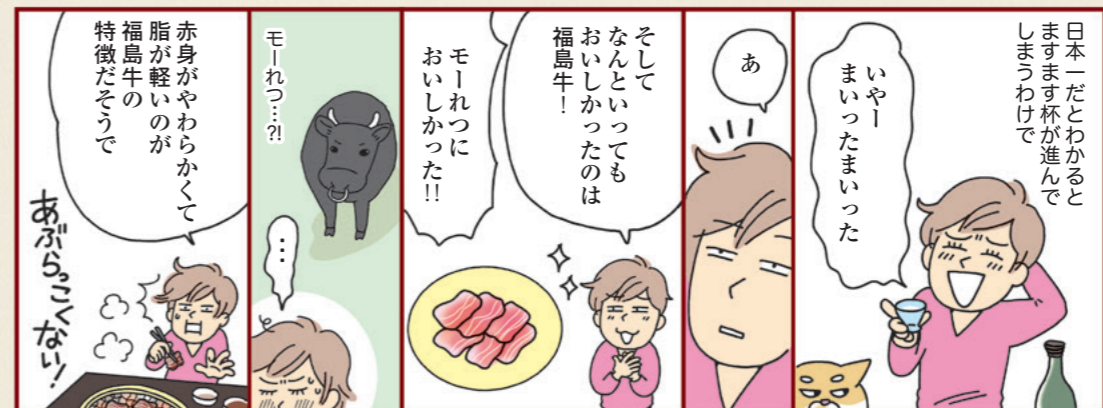
### 第5回 「牛肉 編」

取材した人



JA全農福島 小松さん

福島牛について、育てる際のこだわりや安全対策のお話をうかがいました。取材の合間に食べた焼肉の味が忘れられない!



### 第6回 「米 編」

取材した人

JA福島さくら 岡部さん、吉成さん、鈴木さん

福島県の米の全量全袋検査の様子を見たり、福島のお米のおいしさの理由などについてお話をうかがいました。

### 第7回 「観光 編」

取材した人



アクアマリンふくしま 藁谷さん  
いわき・ら・ら・ミュウ 小玉さん

東北最大級的水族館や、いわきの観光物産センターに行き、震災直後の様子や、「福島の観光の今」について聞いてきました。



発見! ふくしま  
ふくしまの魅力伝えるLINE「ふくしま応援隊」  
ふくしま応援隊では、福島県産品の魅力や美味しさを皆さまにお伝えしています。  
福島県産品販売イベント情報や、福島県産品取扱店情報、生産者さまの取り組みや観光に関する情報も発信しています。  
←友だち登録はこちら

