

Fukushima with a SMILE!

つながる東北



ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま
久慈設計は「Fukushima with a SMILE!」を通じて
福島県の魅力を発信していきます。

Oct.2023 Vol.58

福島県いわき市

いわき市は、東北有数の製造品出荷額を誇る工業都市であり、製造業はもとより、様々な分野で活躍する魅力のある企業や団体が数多くあります。
今回は、いわき市の会社見学サイト「いわ知ル」をご紹介します。



会社見学サイト「いわ知ル」



会社見学の流れ

<p>STEP1</p> <p>気になる会社を検索</p> <p>業種別・エリア別などで興味のある会社を発見。</p>	<p>STEP2</p> <p>見学概要を確認</p> <p>会社により受入できる対象者・日時が異なりますので確認します。</p>	<p>STEP3</p> <p>見学の申し込み</p> <p>条件が合えば、各会社紹介ページの申込ボタンをクリック。</p>
<p>STEP4</p> <p>申込フォームに入力・送信</p> <p>希望日時などを記入して送信。</p>	<p>STEP5</p> <p>会社からの連絡待ち</p> <p>見学の日程などと会社と直接やりとりします。</p>	<p>STEP6</p> <p>会社見学</p> <p>当日、会社見学へ。</p>

会社見学サイト「いわ知ル」は、いわき市の産業界・教育界・いわき市・いわき商工会議所・福島県いわき地方振興局で構成される「いわきアカデミア推進協議会」が運営するサイトです。

「いわ知ル」では、様々な分野で活躍するいわきの魅力ある企業や団体を「知る」ことを目的として、各企業や団体の事業内容や各種取組等が紹介されており、気になった企業や団体へ直接見学を申込みることができます。詳しくは、サイトをご確認下さい！

- ▶会社見学サイト「いわ知ル」 : <https://iwashiru.iwaki-academia.jp/>
- ▶いわきアカデミア推進協議会 : <https://iwaki-academia.jp/>





いわき市は、夏は涼しく冬は暖かく、日照時間が長い地域です。恵まれた気候をいかし、山間部から標高の低い土地まで様々なおいしい農作物が栽培されています。また、暖流と寒流がぶつかるいわき市沖は、プランクトンが多く発生するため、栄養豊富な魚が獲れます。いわき市周辺で水揚げされる水産物は「常磐もの」と呼ばれて高く評価されています。

今回は、秋～冬に旬を迎えるいわき市の野菜や魚を御紹介します！

いわきねぎ 旬 11月～3月(秋冬ねぎ)

いわき市は、冬期の温暖な気候をいかした秋冬ねぎの栽培が盛んです。「いわきねぎ」は、生で食べるとシャキシャキとした歯ごたえを楽しむことができ、加熱すると甘みが増して柔らかな食感になります。

また、福島県いわき農林事務所では、「ねぎ」をテーマ食材として、市内の高校生と飲食店等が共同で新商品を開発する事業を実施しています。



▲ 令和4年度開発商品
ネギマリネ添えトマトソースのふわふわハンバーグ



▲ ねぎ植付け状況
<https://www.youtube.com/watch?v=aYD8G0tH4k>



ひらめ 旬 12月～2月

いわき市周辺で水揚げされる水産物「常磐もの」の代表格の魚です。いわき市では、一年を通して漁獲される美味しい魚ですが、「寒ひらめ」と言われるように、水温が冷たくなる冬に旬を迎え、脂が程よくのり、身が締まります。うま味が一段と増すこの時期は、お刺身で頂くのがおすすめで、貴重なエンガワもコリコリとした食感が味わえます。いわき市では、ひらめのカルパッチョ、アクアパッツァ、香草焼きやフライなどでも親しまれています。

常磐もののひらめは、福島県の多彩な農林水産物を代表する「ふくしまイレブン」にも選ばれています。暖流と寒流がぶつかる常磐沖で育ったひらめを是非、御賞味ください。

◀ ひらめの刺身

いわき市の名産品を知り、そのまま購入できるオンラインショップ「いわきの逸品」



「常磐もの」加工品の他、スイーツや調味料、地酒、工芸品、ハワイアン商品など、いわきの特産品を豊富に取り揃えています。是非、御自宅でいわきの味をお楽しみください。