

# 10月10日は県民健康の日

## トヨタレンタリース福島

### 佐藤 かおりさん



次のマップづくりに意欲を示す佐藤さん

「もともと日本酒と発酵食が大好きで、福島の地酒に合う発酵食おつまみを取り上げようと考えていたんです」。いたずらっぽく笑うのは、第1期ナビゲーターに認定されたトヨタレンタリース福島の佐藤かおりさんです。ナビゲーターの活動として、郡山駅を起点に甘酒を味わう小旅行をイメージしたドライブマップ「心も身体も健康になれる発酵を巡る旅」を作りました。

同社のスタッフブログ「ふくしまワンデイドライブ」の運営を担当している佐藤さん。大好きな福島に来てくれる人を増やそうと同僚の高橋藍さん、久保田麻友さんと県内を巡り、飲食店や観光スポットなどの魅力を毎月発信しています。地域課題に取り組むことを社是とする同社のサポートもあり、ナビゲーター研修に取り組むことができました。

ドライブマップで取り上げたのは、本宮市の名郷靴屋と靴和田屋です。「本当はアルコールが入ったお酒が好きなのですが」と苦笑いする佐藤さんですが、名郷靴屋の甘酒に「はまった」と話します。「あまりにおいしくて。家にストックしてあります」と話します。同じくナビゲーターとして活動する三瓶正人さんが経営する靴和田屋の甘酒造り体験もお勧めとのことです。

「次回のマップは待望の『発酵食×ふくしまの酒』にしたいですね」。佐藤さんの目標は日々、発酵が進んでいるようです。

甘酒を味わう小旅行をイメージしたドライブマップ



ドライブマップ「心も身体も健康になれる発酵を巡る旅」ここからダウンロード!



佐藤さんが「はまった」名郷靴屋の甘酒

## 佐藤さんたちが制作したドライブマップ

### 発酵ドライブ旅 in 福島 甘酒を飲んで身体の内と外からキレイになろう

実は、福島県は発酵食の種類が全国トップクラス! パラエティ豊かな発酵文化が息づく「発酵県」福島で、免疫力UPや美容へ効果が期待できる甘酒ドライブに出かけてみませんか? ノンアルコールの米麹甘酒なら、ドライバーの方も安心して一緒に楽しめます!

ここから出発!

①トヨタレンタリース福島 郡山駅新幹線口店

東京から新幹線で最速1時間20分という好アクセスな店舗! 無料送迎サービスも展開しているので、迷う心配もありません★

住所: 郡山市大町2-18-10  
TEL: 024-939-0100  
営業時間: 8時から20時迄 (年中無休)

②名郷靴屋

事前予約で味噌づくり体験も可能

1688年創業。先祖代々受け継がれてきた靴や福島県が誇る高級ブランド米「福、笑い」を使った甘酒を製造しています。お米の自然な甘さが魅力★

住所: 本宮市本宮竹花42  
TEL: 0243-33-3075  
営業: 9時から18時迄 (木・祝日除く)

③靴和田屋

ケーキやプリンなどの靴スイーツも豊富

1771年創業。伝統ある靴のほか、フルーツや栄養たっぷりの野菜を加えた甘酒、甘糖パウンドケーキ、靴プリン、塩靴入りソフトクリームなど、靴を使ったやさしいスイーツがずらり★歴史を感じられる店内でゆっくり楽しめます!

住所: 本宮市本宮字上町22  
TEL: 0243-34-2140  
営業: 8時半から18時 (日曜定休)

郡山駅新幹線口店 公式LINE

お友達登録で限定クーポンプレゼント!

37分

6分

季節のフルーツを使った期間限定の甘酒も注目!

訪問記はこちら▶

### 栄養豊富「飲む点滴」甘酒の効果とは...!!

- ① 糖質・善玉菌のエサ → 免疫力の向上・疲労回復
  - ② オリゴ糖・食物繊維 → 腸内環境の改善
  - ③ エルゴチオネイン → 活性酸素(老化の原因)の抑制
- その他美容成分も豊富! 代謝を促して、気になるお肌のトラブルも解決。まさに「美肌のビタミン」です★ 靴甘酒は腹持ちも良いので食欲抑制に! ダイエットにも!! 様々な効果・効能が期待されています。

### 編集コラム ふくしまのNo.1甘酒はこれだ!

編集者のお気に入り「福福堂さんの黒米甘酒」

決め手は何もかもが初めましての驚き! そのまま飲むと本当にお米だけの甘さなのか? と疑うほどどっつとも甘く、牛乳と割って飲むとココアのような甘さに変わり、私好みの味に! 黒米のつぶつぶが小豆のような甘さで上品なおいしさ★

濃縮タイプなので好きな甘さに調節して楽しんでいただけます。

県内の甘酒が大集合! 甘酒飲み比べ大会

トヨタレンタリース社内で、福島の甘酒飲み比べ大会を実施しました。甘酒が苦手な人から日常的によく飲む人まで男女10人が参加。投票の結果は...!? 続きはブログで▶

### 福島のドライブスポット情報を発信中!

トヨタレンタリース福島スタッフブログ「ふくしまワンデイドライブ」では、上記の詳細情報やスタッフおすすめの注目スポットを紹介しています。お見逃しなく!

▶ <https://trl-fukushima.co.jp/archives/blog-post>

@toyota.rent.a.car\_fukushima



トヨタレンタリース福島 福島市鳥谷野字天神20番地1 TEL (024)-546-0100

発酵学者の小泉武夫さんは、本県の発酵文化について「福島県は実に40種類以上の発酵食が存在しています。まさに『発酵県』といえるでしょう」と評価しています。ただ、この評価に富んだ発酵文化の認知度は高くありません。

17日から、第2期「美を醸すふくしまナビゲーター」研ぎます(詳しくは二次元コードから)。また、18日に中央区の日本橋ふくしま館MIDETTEで「ふくしま発酵を体感する旅へ〜ふくしま発酵マルシェ」を開きます

健康指標のほとんどが全国平均ワーストに位置する発酵食品を日々の生活に取り入れられない手はありません。季節はまさに食欲の秋。「発酵県ふくしま」を満喫す週末の連休はちょっと足を延ばしてみませんか。

ふくしまナビゲーター 会 締切

ふくしま発酵マルシェ 10/18(金) 開催

会津、中通り、浜通りとリズム推進事業「美を醸す」など、県内での文化を体験してもらおう。3地方それぞれに携わる県民が「美を醸す」の豊かな発酵文化。このページでは熱い思いを紹介...