

① 「ふくしまプライド。」販売力強化支援事業【民間団体事業】募集開始
【申請〆切り：4/19(金)】

申請事業者所在の農林事務所に提出願います。

*提出における留意点

会津農林事務所へ提出される方は、必ず下記URLの様式をご使用ください。

→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/h31fp.html>

上記〆切は完成形での〆切となります。

例年、書類不足や訂正がございますので早めの提出をお願いします。

なお、書類殺到する時期は確認に2, 3日要する場合もございます。

提出順に確認しますので、ご留意ください。

また、「補助対象経費一覧」「(必読) 注意事項」など必ず一読し上、対象外経費を計上することがないようにご注意ください。

② 農業加工研修（5～6月）募集

詳細、「研修開催要領」及び「受講願書」別添参照

研修コース名	【研修名称】・内容	日程	申込期間	定員	研修場所
加工所立上げ 基礎コース	【営業許可と食品表示】 ・農産物加工に取り組むために必要な基礎知識の習得 ・食品表示、食品営業許可、販売 等	5/15 (水)	4/1(月) ～ 4/12(金)	35名	農業短期大学校 1階 視聴覚教室
	【殺菌と包装】 ・食品の殺菌方法 殺菌の必要性、衛生管理 等 糖度、pH、塩分との関係性 等 ・パッケージについて	5/28 (火)	4/15(月) ～ 4/26(金)	35名	農業短期大学校 1階 視聴覚教室
	【事例紹介】 ・優良農産加工経営者による事例紹介 ・加工調理機械の紹介 等	6/27 (木)	5/20(月) ～ 5/31(金)	35名	農業短期大学校 2階 教養ホール
保存技術 コース	【瓶詰め・袋詰め食品】 ・瓶詰め、袋詰めの加工方法 瓶詰め・袋詰めの演習	6/13 (木)	5/7(火) ～ 5/17(金)	25名	農業短期大学校 農産加工技術センター

※詳細は、農業総合センター農業短期大学のホームページに農産加工研修の開催要領、申込書類がアップされていますので、ご確認ください。

※受講希望者は、受講願書に記入し、各農林事務所（農業振興普及部・農業普及所）経由でお申し込みください。

その際、送付先へ受講願書が届いているか、電話等にて確認していただくようお願いいたします。

『Faxでの誤送信で、受講願書が届いていない』といった事例が多数発生しています。

※なお、定員を超過した場合、申込期間内に応募された方全員を対象に抽選を行って受講者を決定いたします。

その場合、抽選結果の連絡は、研修の1週間前頃に本校研修部よりお知らせいたします。

③ 地域産業資源活用事の促進に 関する 地域産業資源の指定について

指定メリット

指定された地域産業資源を活用する事業計画について、国の認定を受けた中小企業は、補助金・専門家によるアドバイス・設備投資減税などの各種支援を受けることが可能となります。

認定を希望する事業者は、中小機構 東北本部連携推進課（電話 022-399-9031）までご相談ください。

指定資源について（県産品振興戦略課HP参照） *市町村別は別添参照

→ <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32031c/chiiikisangyoshigen.html>

④ 「アグリフード EXPO 東京 2019」出展者募集—8/21(水), 22(木) 【申込〆切り：5/17(金) ※申込多数の場合は左記〆切日以前】

会 期：2019年8月21日(水)10:00~17:00、8月22日(木) 10:00~16:00

募集小間：550小間

※出来るだけ多くの皆様にご出展いただくため、1社あたり2小間を申込の上限とします。

※1小間内に出展できるのは、2社までです。

なお、共同出展の場合には代表出展者をその2社には含みません。

出展対象：① 農業者…国内で農業を営む者

② 食品製造・加工業者…国産農産物（水産物を除く）を主原料とする食品を主として扱う国内食品製造・加工業者

③ 6次化支援技術を提供する事業者（限定35小間）

※①、②、③の団体による出展も可。

申込方法：「アグリフード EXPO」公式ホームページより、お申込みください。

※口頭やお電話での申込は、受け付けておりません。

→ <https://www.agri-foodexpo.com/>

会 場：東京ビッグサイト 南展示棟

開催内容：展示商談会

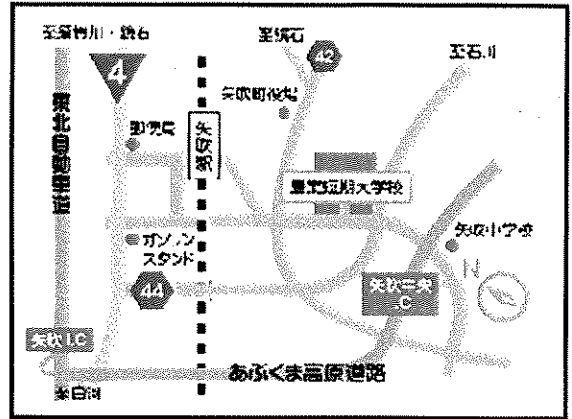
入場方法：当日登録制

※ 業界関係者以外の入場はできません。

主 催：株式会社 日本政策金融公庫

農業短期大学校アクセス

JR 矢吹駅より徒歩 20 分
あぶくま高原道路
矢吹中央 I.C.より自動車で 3 分



校内案内図



「営業許可と食品表示」 研修開催要領

- 1 目的 農産物を加工して販売するためには、規模の大小を問わず、クリアしなければならない多くの条件（規制）があります。
加工品によって異なる営業許可の届出や加工品の食品表示のルールなどを理解し、消費者に対して安全な加工品を提供できるよう基礎知識の習得を図ります。
- 2 期 日 2019年5月15日（水）
- 3 場 所 福島県農業総合センター農業短期大学校
〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木446番地1
電話 0248-42-4114（研修部）
- 4 主 催 福島県農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島）
- 5 内 容

時 間	内 容	講 師
10:15～	受付	県南保健福祉事務所 食品衛生チーム職員
10:30～10:45	開会	
10:45～12:00	【講演】 ・農産加工活動を始めるにあたって 各種営業許可について ————— 昼休憩 —————	
13:00～14:30	・食品表示について	
14:30	閉会	

- 6 受講対象者 県内の農産物加工販売者若しくは販売を予定している農業者。
- 7 募集定員 35名
- 8 申込方法 別紙受講願書に記入し、各農林事務所（農業振興普及部、農業普及所）経由でお申し込みください。
 Fax 等で送付された場合、受講願書が送付先へ届いているか、電話等で確認していただきますようお願いいたします。
 なお、受講願書に記入された個人情報、研修関係のみに使用させていただきます。
- 9 募集期間 4月1日（月）～ 4月12日（金） ※期日厳守
 なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますのでご了承ください。抽選結果の連絡については、研修の1週間前頃に本校からお知らせいたします。
- 10 受講経費 無料
- 11 持参品 筆記用具、昼食等

「殺菌と包装」 研修開催要領

- 1 目的 加工した食品をそのまま放置すれば、空気中の雑菌が混入し、カビが生えたり腐ったりします。また、容器に包装しても、的確な殺菌が行われなければ容器内で雑菌が増殖し食品を腐敗させます。安全な食品を消費者に届けるために、容器包装食品の殺菌の必要性やその意味を理解するための研修を開催します。また、消費者にとってわかりやすいパッケージの作り方の工夫なども併せて勉強します。
- 2 期 日 2019年5月28日（火）
- 3 場 所 福島県農業総合センター農業短期大学校
〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木446番地1
電話 0248-42-4114（研修部）
- 4 主 催 福島県農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島）
- 5 内 容

時 間	内 容	講 師
10:15～	受付	福島県農産加工支援センター職員 （ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
10:30～10:45	開会	
10:45～12:00	【講演】 ・容器包装食品の殺菌方法について 加熱殺菌の温度と時間の設定 pH・水分活性・食塩濃度・糖度 食中毒菌等について	
12:00～13:00	————— 昼休憩 —————	
13:00～14:30	・パッケージについて	
14:30	閉会	

- 6 受講対象者 県内の農産物加工販売者若しくは販売を予定している農業者。
- 7 募集定員 35名
- 8 申込方法 別紙受講願書に記入し、各農林事務所（農業振興普及部、農業普及所）経由でお申し込みください。
Fax等で送付された場合、受講願書が送付先へ届いているか、電話等で確認していただきますようお願いいたします。
なお、受講願書に記入された個人情報は、研修関係のみに使用させていただきます。
- 9 募集期間 4月15日（月）～ 4月26日（金） ※期日厳守
なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますのでご了承ください。抽選結果の連絡については、研修の1週間前頃に本校からお知らせいたします。
- 10 受講経費 無料
- 11 持参品 筆記用具、昼食等

受講願書

年 月 日

福島県農業総合センター農業短期大学校長

福島県農業総合センター農業短期大学の研修を受講したいので出願します。

研修の種類	【農産加工研修 加工所立上げ基礎コース】 殺菌と包装 5月28日(火)	
(ふりがな)		男女の別 (該当を○で囲む)
氏名		男 ・ 女
生年月日	昭和・平成	年 月 日 (歳)
住所	〒	

本研修受講の理由	食品営業許可取得 (該当を○で囲む)
	有 ・ 無
有の場合	1. 飲食店営業 2. 菓子製造 3. 清涼飲料水製造 4. みそ製造 5. ソース類製造 6. そうざい製造 7. かん詰又はびん詰食品製造 8. その他 ()

事前に質問事項がありましたらご記入ください。

研修内容変更や受講確認の際、御連絡しますので、下記の空欄に御記入願います。

電話番号		Fax 番号	
E-mail アドレス			
職業	1. 農業	2. その他 ()	
所属する加工団体			
販売している直売所等の名称			

注) 御記入いただいた内容は、研修事務にのみ使用させていただきます。

(※大学校記入欄 月 日 受付 氏名)

申し込み後は必ず、受講願書が届いているか、送付先へご確認ください。

「事例紹介」 研修開催要領

- 1 目的 県産の農産物などを使って加工品を製造し、販売を目指す農業者が増えてきています。今回は、農産加工について独自に工夫を凝らして取り組み、その成果を挙げている県内の生産者から、加工所立上げまでの道のりや工夫、経営を成功させる秘訣などをお聞きします。また、加工品製造に必要となる調理機器を紹介してもらい、衛生的、効率的な作業場を作るための工夫を学びます。
- 2 期 日 2019年6月27日（木）
- 3 場 所 福島県農業総合センター農業短期大学校
〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木446番地1
電話 0248-42-4114（研修部）
- 4 主 催 福島県農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島）
- 5 内 容

時 間	内 容	講 師
9:45～	受付	
10:00～10:10	開会	
10:10～11:10	【講演】 ・優良農産加工経営者による事例紹介	・福島県農産物加工者 連絡協議会長 大見啓子 氏
11:10～12:00	【質疑応答】	・株式会社 フルーツのいとう園 代表 伊藤隆徳 氏
12:00～13:00	———— 昼休憩 ————	
13:00～14:30	【加工機器の紹介】 【質疑応答】	・株式会社双葉商会 代表取締役 金子幸夫 氏
14:30	閉会	

- 6 受講対象者 県内の農産物加工販売者若しくは販売を予定している農業者。
- 7 募集定員 35名
- 8 申込方法 別紙受講願書に記入し、各農林事務所（農業振興普及部、農業普及所）経由でお申し込みください。
Fax 等で送付された場合、受講願書が送付先へ届いているか、電話等で確認していただきますようお願いいたします。
なお、受講願書に記入された個人情報は、研修関係のみに使用させていただきます。
- 9 募集期間 5月20日（月）～ 5月31日（金） ※期日厳守
なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますのでご了承ください。抽選結果の連絡については、研修の1週間前頃に本校からお知らせいたします。
- 10 受講経費 無料
- 11 持参品 筆記用具、昼食等

受 講 願 書

年 月 日

福島県農業総合センター農業短期大学校長

福島県農業総合センター農業短期大学の研修を受講したいので出願します。

研修の種類	【農産加工研修 加工所立上げ基礎コース】 事例紹介 6月27日(木)		
(ふりがな)			男女の別 (該当を○で囲む)
氏名			男 ・ 女
生年月日	昭和・平成	年 月 日	(歳)
住所	〒		

本研修受講の理由	食品営業許可取得 (該当を○で囲む)										
	有 ・ 無										
有 の 場 合	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. 飲食店営業</td> <td style="width: 50%;">2. 菓子製造</td> </tr> <tr> <td>3. 清涼飲料水製造</td> <td>4. みそ製造</td> </tr> <tr> <td>5. ソース類製造</td> <td>6. そうざい製造</td> </tr> <tr> <td colspan="2">7. かん詰又はびん詰食品製造</td> </tr> <tr> <td colspan="2">8. その他 ()</td> </tr> </table>	1. 飲食店営業	2. 菓子製造	3. 清涼飲料水製造	4. みそ製造	5. ソース類製造	6. そうざい製造	7. かん詰又はびん詰食品製造		8. その他 ()	
1. 飲食店営業	2. 菓子製造										
3. 清涼飲料水製造	4. みそ製造										
5. ソース類製造	6. そうざい製造										
7. かん詰又はびん詰食品製造											
8. その他 ()											

今後、作って販売したい加工品はなんですか？(例;ジャム、レトルト食品、など)

事前に質問事項がありましたらご記入ください。

研修内容変更や受講確認の際、御連絡しますので、下記の空欄に御記入願います。

電話番号		Fax 番号	
E-mail アドレス			
職業	1. 農業 2. その他 ()		
所属する加工団体			
販売している直売所等の名称			

注) 御記入いただいた内容は、研修事務にのみ使用させていただきます。

(※大学校記入欄 _____ 月 _____ 日受付 氏名 _____)

申し込み後は必ず、受講願書が届いているか、送付先へご確認ください。

「瓶詰め・袋詰め食品」 研修開催要領

- 1 目的 漬物や佃煮などの多くの食品は袋詰めで包装されたり、果物のシロップ煮などは瓶詰めなどで販売されたりしています。しかし、殺菌不足等により、店頭で袋が膨張していたり、カビの発生が見られたりすることがあります。
安全な袋詰め食品や瓶詰め食品を作るための加工技術について研修します。
- 2 期 日 2019年6月13日（木）
- 3 場 所 福島県農業総合センター農業短期大学校 農産加工技術センター
〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木446番地1
電話 0248-42-4114（研修部）
- 4 主 催 福島県農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島）
- 5 内 容

時 間	内 容	講 師
9:30~10:00	受付	本校職員
10:00~10:10	開会	
10:10~14:40	【講義】 瓶詰め・袋詰め食品の加工と販売について ————— 昼休憩 ————— 【実習】 ・袋詰め食品の加工と殺菌方法 ・瓶詰め食品の加工と殺菌方法	
14:40~15:00	【質疑応答】	
15:00	閉会	

- 6 受講対象者 県内の農産物加工販売者若しくは販売を予定している農業者。
- 7 募集定員 25名
- 8 申込方法 別紙受講願書に記入し、各農林事務所（農業振興普及部、農業普及所）経由でお申し込みください。
Fax 等で送付された場合、受講願書が送付先へ届いているか、電話等で確認していただきますようお願いいたします。
なお、受講願書に記入された個人情報、研修関係のみに使用させていただきます。
- 9 募集期間 5月7日（火）～ 5月17日（金） ※期日厳守
なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますのでご了承ください。抽選結果の連絡については、研修の1週間前頃に本校からお知らせいたします。
- 10 受講経費 1,500円程度
実習材料費・お茶代等の経費として当日お預かりいたします。
なお、諸都合により金額が変更となる場合もありますのでご了承ください。
- 11 持参品 昼食、エプロン、三角巾、筆記用具等（※靴下の着用をお願いします）

地域産業資源活用事業の促進に関する地域産業資源の内容の指定(市町村別)

平成31年3月26日
福 島 県

「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律(平成19年法律第39号)」第4条第1項に基づいて福島県知事が指定する内容は以下のとおりとする。

市町村名	地域資源		
	農林水産物	加工工業品	観光資源
県内全域 (10資源)	米、大豆、しいたけ、なめこ、杉、福島牛	乳製品、木炭、竹炭、医療機器	—
福島市 (36資源)	小麦、きゅうり、いちご、桑、桃、なし、りんご、ぶどう、おうとう(さくらんぼ)、西洋なし、プラム、いちじく、ブルーベリー、エゴマ豚	日本酒、味噌、醤油、絹・合成繊維物、土湯伝統こけし、福島餃子、立子山の凍み豆腐	磐梯朝日国立公園、花見山、飯坂温泉、土湯温泉、高湯温泉、医王寺、旧堀切邸、福島市民家園、信夫文知指、磐梯吾妻スカイライン、晩まじり、福島わらじまつり、製炭場(木炭)、製炭場(竹炭)、福島餃子
会津若松市 (56資源)	小麦、そば、えごま(じゅうねん)、きゅうり、トマト、アスパラガス、ねぎ、オタネニンジン(薬用人参・朝鮮人参)、りんご、会津身不知柿、ぶどう、梅、おうとう(さくらんぼ)、西洋なし、ブルーベリー、会津桐、会津ユキマス、会津地鶏、エゴマ豚、会津伝統野菜、クルマミ	会津馬刺し、日本酒、味噌、醤油、会津塗、漆粘土、柿渋、会津木綿、会津郷からむし織、会津ソースカツ丼、会津カレー焼きそば、そば	旧正宗寺三匠堂(会津ざざえ堂)、磐梯朝日国立公園、大川羽鳥県立自然公園、飯盛山、磐梯山、猪苗代湖、布引高原、芦ノ牧温泉、七日町通り、野口英世青春通り、いにしえ夢街道、鶴ヶ城、御菜園、只見線、会津鉄道・野岩鉄道、十日市、会津線ろうそくまつり、会津まつり、そば畑、会津地鶏料理店、会津ソースカツ丼、会津カレー焼きそば
郡山市 (52資源)	そば、えごま(じゅうねん)、きゅうり、トマト、いちご、なす、さやいんげん、さやえんどう、アスパラガス、ねぎ、ほうれんそう、ヤーコン、自然薯、桃、なし、りんご、ぶどう、梅、西洋なし、ブルーベリー、会津桐、鯉、エゴマ豚、阿久津曲がりネギ、御前人参、布引高原大根、うねめ牛、放牧豚	日本酒、味噌、醤油、竹昆布、花崗岩(御影石)、三春駒、三春張子、電池、そば、キャベツ餅、ブドウ蔓かご、海老根伝統手漉き和紙	大安場古墳、磐梯朝日国立公園、磐梯山、猪苗代湖、布引高原、安達太良山、紅枝垂地蔵ザクラ、磐梯熱海温泉、高柴テラス敷、郡山うねめまつり、安積歴史博物館、開成館、そば畑
いわき市 (37資源)	そば、えごま(じゅうねん)、トマト、いちご、ねぎ、自然薯、なし、いちじく、ブルーベリー、サンマ、ヒラメ、メヒカリ、ホッキ貝、カレイ、紅ズワイガニ、カツオ、ウニ、アンコウ、シラウオ、エゴマ豚	日本酒、味噌、醤油、花崗岩(御影石)、ウニの貝焼き、電池、ステンレス製品、そば	白水阿弥陀堂、勿来閣跡、夏井川溪谷県立自然公園、いわき湯本温泉、いわきじゃんがら念仏踊り、地蔵庵灯台、フタバスキューウ(恐竜)発掘地、フラダンス、そば畑
白河市 (24資源)	そば、はとむぎ、きゅうり、トマト、ブロッコリー、ほうれんそう、しゅんぎく、レタス、桃、ブルーベリー	日本酒、味噌、醤油、エゴマ油、白河ラーメン、白河そば、白河だるま、白河石	白河閣跡、南湖公園、白河小峰城、白河だるま市、白河提灯まつり、白河ラーメン店
須賀川市 (20資源)	そば、きゅうり、トマト、なす、さやいんげん、さやえんどう、ヤーコン、桃、なし、りんご、西洋なし、エゴマ豚	江持石、かつぱん、そば	須賀川の牡丹園、須賀川温泉、垂欧堂田舎の銅版、松明あかし、須賀川市駅遊歩道川全国花火大会
喜多方市 (39資源)	小麦、そば、きゅうり、トマト、ミニトマト、アスパラガス、落花生、会津身不知柿、西洋なし、ナツハゼ、会津桐、エゴマ豚、会津伝統野菜、ケナフ	日本酒、味噌、醤油、会津塗、喜多方の染型紙、喜多方ラーメン、喜多方の水、そば、たまりせんべい	木造阿弥陀如来及両脇侍坐像(会津大仏)、熊野神社長床、磐梯朝日国立公園、飯盛山、旗岡沼、熱塩温泉、日中温泉、蔵の町並み、三津谷の登り窯、太極拳フェスティバル、そば畑、喜多方ラーメン店、ひめさゆり、日中線記念館、三ノ倉高原花畑、日中線記念自転車歩道者したれ桜並木
相馬市 (23資源)	小麦、トマト、いちご、なし、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ズワイガニ(松葉ガニ)、ウニ、アンコウ、サケ、青ノリ、シラウオ、小女子(コウナゴ)、シラス	味噌、醤油	相馬野馬追、中村城跡、松川浦県立自然公園、雪山県立自然公園、愛宕山史跡、涼ヶ岡八幡神社、百尺観音
二本松市 (27資源)	きゅうり、いちご、ピーマン、ヤーコン、桑、桃、なし、りんご、西洋なし、いちじく、ブルーベリー	日本酒、味噌、醤油、二本松伝統家具、上川崎和紙、二本松万古焼、ワイン	磐梯朝日国立公園、霞ヶ城県立自然公園、安達太良山、岳温泉、智恵子の生家、二本松提灯まつり、製炭場(木炭)、製炭場(竹炭)、木桶の桶祭り
田村市 (24資源)	そば、えごま(じゅうねん)、トマト、いちご、ピーマン、なす、さやいんげん、さやえんどう、いちじく、ブルーベリー、ナツハゼ	日本酒、味噌、醤油、エゴマ油、花崗岩(御影石)、あぶくまの天然水、そば	磐城街道沿いのオニギョウサマ製作の習俗、入水鍾乳洞、あぶくま洞、こどもの国ムシムシランド、そば畑、製炭場(木炭)
南相馬市 (33資源)	小麦、トマト、ブロッコリー、しゅんぎく、なし、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	味噌、醤油、ステンレス製品	旧武山家住宅、木造十一面観音立像、泉庵寺跡出土瓦、蛇沢稲荷神社奉納絵馬地引大漁図、相馬野馬追、真野古墳群、桜井古墳、羽山横穴、薬師堂石仏附阿弥陀堂石仏、観音堂石仏、清原良塚、横手古墳群、小高城跡、海老浜のマルバシヤリンバイ自生地、泉の一葉マツ、大悲山の大スキ、北東海岸、新田川温泉
伊達市 (26資源)	小麦、きゅうり、ミニトマト、いちご、しゅんぎく、桑、桃、なし、りんご、ぶどう、おうとう(さくらんぼ)、プラム、伊達鶏	味噌、醤油、花崗岩(御影石)、あんぼ柿、ニット	霊山県立自然公園、旧梁川庵岡八幡宮別当寺境内、梁川城跡及び庭園、旧亀岡家住宅、霊山太鼓まつり、つつこ引きまつり、道の駅伊達の郷りょうぜん、高子岡城跡
本宮市 (13資源)	きゅうり、アスパラガス、ヤーコン、とろろ芋、桃、なし、りんご、烏骨鶏	日本酒、味噌、醤油、電池、衣料・縫製品	—
桑折町 (8資源)	桃、りんご、ぶどう、おうとう(さくらんぼ)	味噌、醤油	旧伊達郡役所、半田山自然公園
国見町 (9資源)	桃、りんご、おうとう(さくらんぼ)、プラム、あんず、長にんじん、長ごぼう	あんぼ柿、国見パーカー	—
川俣町 (16資源)	きゅうり、チェリートマト、いちご、ヤーコン、桑、たらの芽、ブルーベリー、トルコギキョウ、川俣シャモ	味噌、絹・合成繊維物	駒桜、コスキン・エン・ハポン、川俣シャモまつり、田んぼリンク、川俣シャモ料理店
大玉村 (4資源)	なし、西洋なし	—	磐梯朝日国立公園、安達太良山
鏡石町 (9資源)	きゅうり、いちご、桃、なし、りんご、ブルーベリー	日本酒	田んぼアート、岩瀬牧場
天栄村 (12資源)	きゅうり、ねぎ、ヤーコン、りんご	日本酒、味噌、醤油	大川羽鳥県立自然公園、二岐山、羽鳥湖、二岐温泉、岩瀬湯本温泉
下郷町 (25資源)	そば、えごま(じゅうねん)、トマト、アスパラガス、食用ほおずき、りんご、会津身不知柿、会津桐、会津地鶏、会津伝統野菜	日本酒、味噌、醤油、会津塗、そば	塔のへつり、日光国立公園、大川羽鳥県立自然公園、中山風穴地特殊植物群落、下野街道、湯野上温泉、会津鉄道・野岩鉄道、大内宿の町並み、そば畑、会津地鶏料理店
楡枝町 (8資源)	そば、会津伝統野菜	そば、山人料理	楡枝岐歌舞伎、尾瀬国立公園、只見川、そば畑

只見町 (14資源)	そば、えごま(じゅうねん)、トマト、アスパラガス、会津身不知柿、会津地鶏、会津伝統野菜	そば	只見川、田子倉湖、只見町ブナ(恵みの森)、八十里越、そば畑、会津地鶏料理店
南会津町 (39資源)	そば、えごま(じゅうねん)、トマト、アスパラガス、りんどう、食用ほおずき、りんご、会津身不知柿、会津桐、会津地鶏、会津伝統野菜、赤カブ	日本酒、味噌、醤油、会津塗、田島万古焼、そば、アロマオイル、木工品	古町の大イチョウ、鶴山城跡、久川城跡、日光国立公園、尾瀬国立公園、只見川、伊南川、高清水自然公園ひめさゆり群生地、駒止温泉、木賊温泉、湯ノ花温泉、古町温泉、会津鉄道・野岩鉄道、前沢曲家集落、大桃の舞台、会津田島紙園祭、そば畑、会津地鶏料理店
北塩原村 (15資源)	そば、きゅうり、アスパラガス、会津身不知柿、会津伝統野菜	会津塗、会津山塩、そば	磐梯朝日国立公園、磐梯山、雄国沼、松原湖、五色沼、そば畑、会津山塩製造大窯
西会津町 (26資源)	そば、きゅうり、トマト、アスパラガス、ほうれんそう、会津身不知柿、ブルーベリー、キクラゲ、会津桐、会津伝統野菜	日本酒、会津塗、西会津味噌ラーメン、西会津張り子、そば、車麩	磐梯朝日国立公園、飯豊山、そば畑、西会津味噌ラーメン店、西会津国際芸術村、越後街道、鳥追観音、大山脈神社、クラシックカーショー、おとめゆり
磐梯町 (13資源)	そば、トマト、ほうれんそう、りんご、会津身不知柿、会津ユキマス、会津地鶏、会津伝統野菜	日本酒、そば	磐梯朝日国立公園、磐梯山、恵日寺、磐梯西山麓湧水群、そば畑
猪苗代町 (22資源)	小麦、そば、トマト、会津身不知柿、ぶどう、おうとう(さくらんぼ)、ブルーベリー、会津地鶏、エゴマ豚、会津伝統野菜	日本酒、味噌、醤油、そば	天鏡閣、福島県迎賓館、磐梯朝日国立公園、磐梯山、猪苗代湖、安達太良山、そば畑、会津地鶏料理店
会津坂下町 (18資源)	小麦、そば、きゅうり、アスパラガス、りんご、会津身不知柿、会津桐、会津地鶏、会津伝統野菜	会津馬刺し、日本酒、味噌、醤油、会津木綿、そば	只見線、そば畑、会津地鶏料理店
湯川村 (11資源)	そば、きゅうり、トマト、会津マカ、会津身不知柿、会津伝統野菜	味噌、醤油、そば	講常寺薬師堂、そば畑
柳津町 (15資源)	そば、きゅうり、トマト、会津身不知柿、会津桐、会津地鶏、会津伝統野菜	あわまんじゅう、そば	只見川、柳津温泉、只見線、圓蔵寺稲満虚空蔵尊、そば畑、会津地鶏料理店
三島町 (15資源)	そば、会津身不知柿、会津桐、会津地鶏、会津伝統野菜	奥会津編み組細工、そば	只見川、只見線、そば畑、会津地鶏料理店、宮下温泉、早戸温泉、ふるさと会津工人まつり、第一只見川橋梁ビューポイント
釜山町 (20資源)	そば、奥会津金山赤カボチャ、アザキ大根、会津身不知柿、会津桐、ヒメマス、会津伝統野菜	エゴマ油、金山の天然炭酸水、そば	只見川、沼沢湖、中川温泉、小栗山温泉、玉梨温泉、八町温泉、湯倉温泉、大堰温泉、只見線、そば畑
昭和村 (9資源)	そば、えごま(じゅうねん)、会津身不知柿、かすみ草、会津伝統野菜	会津郷からむし織、そば	只見川、そば畑
会津美里町 (23資源)	そば、えごま(じゅうねん)、きゅうり、トマト、オタネニンジン(薬用人参・朝鮮人参)、りんご、会津身不知柿、梅、会津桐、会津伝統野菜	日本酒、味噌、醤油、会津塗、柿渋、会津郷からむし織、会津本郷焼、そば	大川羽鳥県立自然公園、只見線、伊佐須美神社、そば畑、向羽黒山城跡(白鹿山公園)
西郷村 (13資源)	そば、はとむぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、しゅんぎく、レタス、会津桐、会津ユキマス、ニジマス	日本酒	日光国立公園、甲子温泉、新甲子温泉
泉崎村 (10資源)	そば、はとむぎ、きゅうり、トマト、ブロッコリー、ほうれんそう、しゅんぎく、レタス、桃、ブルーベリー	—	—
中島村 (6資源)	きゅうり、トマト、ブロッコリー、ほうれんそう、しゅんぎく、レタス	—	—
矢吹町 (10資源)	そば、きゅうり、トマト、ブロッコリー、ほうれんそう、しゅんぎく、レタス、桃、ブルーベリー	日本酒	—
棚倉町 (11資源)	きゅうり、トマト、いちご、ほうれんそう、こんにゃく、ブルーベリー	日本酒、味噌、醤油	奥久慈県立自然公園、山本不動尊
矢祭町 (7資源)	いちご、ほうれんそう、こんにゃく、ゆず、鮎	日本酒	奥久慈県立自然公園
鳩町 (8資源)	きゅうり、トマト、いちご、ほうれんそう、こんにゃく、ダリヤ	日本酒	奥久慈県立自然公園
鮫川村 (6資源)	えごま(じゅうねん)、トマト、いちご、ほうれんそう、こんにゃく	エゴマ油	—
石川町 (15資源)	きゅうり、トマト、トウモロコシ、なす、ほうれんそう、山野草、なし、りんご、ナツハゼ、いしかわ牛	日本酒	北須川・今出川沿いの桜並木、母畑・石川温泉郷、石川の鮎物、自由民権運動発祥の地
玉川村 (8資源)	きゅうり、トマト、りんご、さるなし	—	乙字ヶ滝、東野の清流、福島空港、福島空港公園
平田村 (4資源)	自然薯、エゴマ豚、アスパラガス	日本酒	—
浅川町 (3資源)	きゅうり	味噌、醤油	—
古殿町 (4資源)	トマト	日本酒、味噌、醤油	—
三春町 (22資源)	トマト、ピーマン、なす、さやいんげん、さやえんどう、ブルーベリー	日本酒、味噌、醤油、水引細工、三春駒、三春張子	三春滝桜、中山家住宅、三春城跡(舞鶴城)、三春ダム(さくら湖)、田んぼアート、三春だるま市、三春盆踊り、西方水かけまつり、三春大神宮秋分例大祭、粟飯生園の地
小野町 (10資源)	トマト、ピーマン、なす、さやいんげん、さやえんどう、ねぎ	日本酒、花崗岩(御影石)	高柴山、夏井千本桜
広野町 (8資源)	トマト、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	—	—
檜葉町 (8資源)	トマト、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	—	—
富岡町 (9資源)	トマト、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	—	夜の森桜のトンネル
川内村 (4資源)	そば	花崗岩(御影石)、そば	そば畑
大熊町 (13資源)	トマト、なし、キウイフルーツ、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	味噌、醤油	相馬野馬追
双葉町 (10資源)	トマト、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	日本酒	相馬野馬追
浪江町 (18資源)	トマト、なし、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	日本酒、味噌、醤油、エゴマ油、花崗岩(御影石)、大堰相馬焼	相馬野馬追、高瀬川渓谷、大堰相馬焼窯元
葛尾村 (4資源)	そば	そば	相馬野馬追、そば畑
新地町 (10資源)	トマト、ミニトマト、ヒラメ、ホッキ貝、カレイ、ウニ、アンコウ、サケ、シラウオ	—	相馬野馬追
飯館村 (5資源)	小麦、トルコギキョウ、飯館牛	花崗岩(御影石)	相馬野馬追