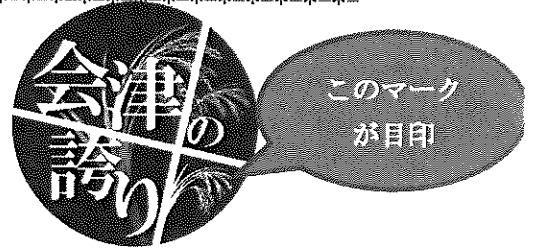


チラシ等はメール会員のみ添付しております。
 F A X会員でご要望の方は、下記事務局までお気軽にご連絡ください。
 会津農林事務所 企画部 齋藤 TEL 0242-29-5369

***** もくじ等 *****

【まるごとネット関連事業】

- ① おたねにんじん料理教室開催しました。他—**レシピ別添参照**
- ② 第2回交流会開催しました。
- ③ 管内事業者の取り組み紹介（ぴかりん村、自然食品ばんだい）
- ④ あいづ14道の駅スタンプラリー&フォトコンテスト残り1ヶ月！



お陰様でインスタグラム「あいづいいもの(aiduiimono)」フォロワー960人超えました！
 同アカウントでは「会津のいいもの情報」をInstagramとFacebookで配信しております♪
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/stamprally-photocontest.html>

- ⑤ 食品加工に灰を利用する際の注意点について
 「栃の実」や「ワラビ」、「タケノコ」のアク抜き等を目的に使用する【灰】には比較的高い値の放射性物質が含まれることがありますので、食品加工に利用する際は、以下の点にご注意ください。
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045e/ash.html> ***再掲**

【補助金等募集情報】

- ⑥ 「ふくしまプライド。」販売力強化支援事業（第3次）—**会津管内 12/10 必着**
 民間団体が、県産農林水産物等（県産農林水産物を使用した加工品を含む。）の価値を伝え、販売・消費の拡大を図るため、国内において実施する販売促進活動等に対して支援する。
 詳細：<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/h31fp.html>
 ※お早めに担当までご一報ください！
- ⑦ 『ふくしまベンチャーアワード2019』 ビジネスプラン応募—**12/6・17時必着**
 産業創出課→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32021b/fva2019.html>
- ⑧ 企業農業参入支援体制強化事業（第3次）—**12/27 必着**
 農業担い手課→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36021c/h30kigyonogyosannyu.html>
- ⑨ 福島県中小企業等株式上場支援補助金—**1/31 まで随時（ただし、予算額に達し次第、募集を終了します）**
 商工総務課→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32011a/joujoh2019.html>
 中小企業制度資金一覧（経営金融課）→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32011b/seidosikin.html>
- ⑩ 再造林に対する補助について ～伐ったら植えましょう～
 森林整備課→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055b/shinrinseibi22.html>

【セミナー等】

- ⑪ 12/4（水）わかりやすい！スマート農業セミナーin会津開催！
 会津坂下農業普及所→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36243a/bangehukyu-100.html>

- ⑫ 12/13 (金) PM 第3回大豆・麦・そば生産振興セミナー」…県農業総合センター
水田畑作課： <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035b/r1-dms3seminar-011120.html>
- ⑬ 12/16 (月) PM 県中地方・地域産業6次化ネットワーク交流会ー **申込〆12/6 別添参照**
講演：6次化商品の売り方～価格競争から価値競争へ～
事例発表：(株)フルーツのいとう園
- ⑭ 1/24 (金) PM 技術で支える県産品加工研修「在来作物・雪下野菜などの特性と加工」
…ハイテクプラザ会津若松技術支援センター **別紙参照**

【イベント情報ほか】

- ⑮ 映画「からむしのこえー会津のものづくり」
日時：2019年12月21日(土) 16:00-18:30
会場：昭和村公民館 ホール
日時：2020年1月13日(月・祝) 13:30-16:45
会場：福島県立博物館
定員：200名(参加無料・申込不要)
https://karamushinokoe.info/?fbclid=IwAR00wleqEtqKDSulfSDZk3IMX0_5rU9cUb3yxUXLJdysz008vllqyuWg

ZlrM

- ⑯ 1/16 コラッセ福島・「GFP超会議」
農林水産物の輸出拡大に向けて、輸出に取り組んでいる、ないし輸出に関心を持つ生産者/事業者が一堂に会し、「輸出に向けた取組の検討」・「自社商品のPR・流通業者とのマッチング」・「輸出に関する意見・情報交換」等を行う大規模イベント
詳細：<https://www.facebook.com/maff.gfp/posts/815369185562456>
【GFP超会議2020 in Tohoku 参加申込みフォーム】<https://www.secure-cloud.jp/sf/1573698228mcvhMoeG>
- ⑰ 1/22 東京・農林水産政策研究所シンポジウム
「イノベーションでつながる、ひろがる、変わる農業：日本とオランダ、そして世界の動き」
<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/191128.html>
- ⑱ ふくしまオーガニック通信
農業総合センター→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/37200a/organic-tsuushin.html>
- ⑲ 木材製品展示会『WOODコレクション』(モクコレ令和元年)に県内企業が出展します。
林業振興課→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055c/mokukore.html>
- ⑳ 福島県GAP認証者情報ほか
「ふくしま。GAPチャレンジ」県公式HP→ <https://gap-fukushima.jp/search/>

【まるごとネット関連事業】

① おたねにんじん料理教室開催しました。他【会津地方振興局主催】

おたねにんじん(和名：御種人参、薬用人参、高麗人参)の地元認知度向上・消費拡大のため、ウェスティンホテル東京沼尻総料理長にレシピ提案いただき料理を習いました。

サボンニンなどの栄養成分を豊富に含む「ひげ根」を使用したカレーはとても手軽でした！

また、清水薬草の清水琢氏より、「会津人参」として広めて行きたいと講話をいただきました。

○テレビ放送予定：12/14(土)福島テレビ「サタふくー福テレチョイスコーナー」

○リオン・ドールでの販売案内

12/14(土)まで《門田店、会津アビオ店、滝沢店、坂下店、猪苗代店、喜多方西店》

○清水薬草店(喜多方市)→ <http://www.aizuninjin.jp/>

② 第2回交流会開催しました。(商品づくり支援事業第2回検討会議併催)

株式会社タンク 代表取締役 増田 紀彦氏をコーディネーターに迎え、事業者を含めた約30名で、支援対象事業者の抱える課題についてグループディスカッションを行い、様々な業種の参加者や総合アドバイザーからアドバイスいただきました。

- ・参加者の声「作り手と買い手の違いが分かる交流会だった」(流通業)
「すべて目新しいことばかりで、これからの商品化に向けて参考にしたい」
「事業者の苦労や実情が良く理解出来た」(行政関係)
- ・支援対象事業者の声「自分だけでは全く思いつかない提案が多く、さらに改善出来そう」
「もっと厳しい声があっても良かった」
- ・総合アドバイザーより、事業者の皆さんに試して欲しいこととしてアドバイス
「道の駅などで対面販売をせずに、一日自分の商品を眺めてみる。
お客さんの反応を見る…手に取ってくれるのか？自分の商品を気にしているのは目指すターゲットだったか？等」

③ 管内事業者の取り組み紹介

☆ ぴかりん村「キズナりんごジュース」

6月5日降雹(ひょう)被災にあった「南原りんご生産組合」(会津若松市大戸町)の林檎をジュースに加工して販売しております。【1リットル税込600円】

お問い合わせ先：ぴかりん村 (0242-58-1050、090-4639-3286)

☆ 自然食品ばんだい「喜多方もっちり餃子」

テレビ取材を受けました。「チバテレビ お昼の快決!TV」

番組公式ページ→ <http://www.mopal.jp/kaiketutv>

*****あいづ“まるごと”ネット*****

あいづ“まるごと”ネット事務局

メール：aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp

〒965-8501 会津若松市追手町7-5 会津若松合同庁舎内

【会津農林事務所 企画部 TEL 0242-29-5369 FAX 0242-29-5389】

【会津地方振興局 企画商工部 TEL 0242-29-5292 FAX 0242-29-5228】

〒965-0004 南会津郡南会津町田島字根小屋甲 4277-1 南会津合同庁舎内

【南会津農林事務所 企画部 TEL 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256】

【南会津地方振興局 企画商工部 TEL 0241-62-5207 FAX 0241-62-5209】

◎あいづ“まるごと”ネットホームページ◎あいづ“まるごと”ネットで検索◎

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

♪『道の駅スタンプラリー』&『農林水産加工品フォトコンテスト』開催中♪

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/stamprally-photocontest.html>

Instagramフォトコン： <https://www.instagram.com/aiduiimono/>

ぜひ！会員のみなさまの自社商品の自薦もお待ちしております♪

インスタ映えを狙って撮影・投稿して、素敵な会津農林水産物を広めましょう！

Instagramをしていないけれど投稿したい方は、写真をお送り下さい！

事務局で代理投稿いたします。

期間：12月31日(火)まで

おたねにんじんのポトフ



材料(4人分)

ほろほろ鶏(1羽1キロ)

※丸鶏でも可

塩、こしょう(少々)

オリーブ油(少々)

タマネギ(1個)

セロリ(1/2本)

ニンジン(1/2本)

おたねにんじん(1本
20グラム程度)

ズッキーニ(1/2本)

ジャガイモ(2個)

ペコロス(8個)

芽キャベツ(8個)

ニンニク(4かけ)

粒白こしょう(5グラム)

タイム(5本)

ローリエ(5枚)

つくり方

(1)ほろほろ鶏は骨をはずし、肉と鶏ガラに分けておく。

(2)タマネギ、セロリ、ニンジン、ズッキーニ、ジャガイモは一口大に切り、おたねにんじんはひげを落とし、4等分にす。

(3)鍋に①の鶏ガラ、タマネギ、ニンジン、セロリ、おたねにんじんを入れ、煮立ったらアクをていねいに取り、20分煮る。

(4)③にズッキーニ、ジャガイモ、ペコロス、芽キャベツ、ニンニク、塩、粒白こしょう、タイム、ローリエを加え、10分煮る。

(5)①の肉に塩こしょうをして、フライパンにオリーブ油を入れ焼く。

(6)ダッチオーブンに④と⑤を入れ、ふたをして20分煮る。

おたねにんじん

(会津人参)

簡単レシピ

おたねにんじんとリンゴのカレー



材料(2人分)

レトルトカレー(2袋)

おたねにんじん(乾燥ひげ

5グラム)

紅玉りんご(1個)

つくり方

(1)りんごは皮をむき、一口大に切る。

(2)フライパンにカレーとおたねにんじんを入れ、①を加え、弱火で10分煮る。

おたねにんじんと鶏のビール煮



材料(2人分)

- 鶏もも肉(骨付き2枚)
- 塩、こしょう(少々)
- オリーブ油(少々)
- タマネギ(1/2個)
- ニンジン(1/2本)
- セロリ(1/2本)
- おたねにんじん(乾燥ひげ10グラム)
- ニンニク(2かけ)
- 黒ビール(500cc)
- マッシュポテト(30グラム)

作り方

- (1)鶏もも肉に塩こしょうをして、フライパンにオリーブ油を入れ焼く。
- (2)タマネギ、ニンジン、セロリはスライスする。
- (3)鍋にオリーブ油を入れ(2)を炒め、おたねにんじんを加えて炒める。
- 黒ビールを加え、(1)とニンニクを入れ、弱火で1時間煮込む。
- (4)仕上げに濾したソースをよく煮詰める。
- (5)器に盛りつけ、マッシュポテトを添える。

おたねにんじんのオニオングラタンスープ



材料(2人分)

- タマネギ(2個)
- バター(30グラム)
- おたねにんじん(乾燥ひげ20グラム程度)
- ブイヨンスープ(400cc)
- 塩、こしょう(少々)
- バケツト(5ミリ幅に切ったもの2枚)
- チーズ(20グラム)

作り方

- (1)タマネギを薄切りにする。
- (2)鍋にバターを入れ、(1)とおたねにんじんを加え、タマネギが飴色になるまで炒める。
- (3)(2)にブイヨンスープ、塩、こしょうを入れる。
- (4)スープ皿に(3)を入れ、バケツト、チーズをのせ、オーブンで焼き色がつくまで焼く。

令和元年度第1回

無料

県中地方・地域産業
6次化ネットワーク交流会
&
県中地方・地域特産品創出
クラスター分科会

～6次化商品ならではの売り方を学びましょう～

※別紙「参加申込書」によりお申し込みください。

申込締切

12/6
(金)

日時 12月16日(月) 13:30～16:00

会場 福島県郡山合同庁舎 仮庁舎2階 第1会議室
(郡山市麓山1-1-1) ※お車で越しの方は合同庁舎駐車場を御利用ください。

講演

6次化商品の売り方

～価格競争から価値競争へ～

[13:30～14:30]



株式会社タンク 代表取締役
増田 紀彦

事例発表

6次化商品の開発・
維持・発展について

[14:30～15:00]

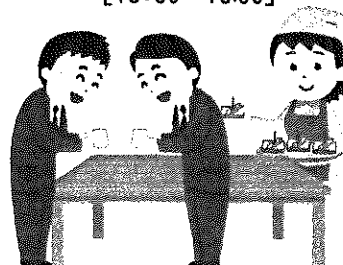


株式会社フルーツのいとう園
代表取締役 伊藤隆徳

展示・試食交流

展示・試食交流会

[15:00～16:00]



お申込み
お問い合わせ

TEL 024-935-1510

FAX 024-935-1314

MAIL kikaku.af02@pref.fukushima.lg.jp

主催: 県中地方・地域産業6次化推進会議

事務局 県中農林事務所
県中地方振興局

申込み先：福島県農林事務所企画部地域農林企画課 吉田

提出方法：メール：kikaku.af02@pref.fukushima.lg.jp

FAX：024-935-1314（添書不要） TEL：024-935-1510

令和元年度第1回県中地方・地域産業6次化ネットワーク交流会
令和元年度第1回県中地方・地域特産品創出クラスター分科会
参加申込書

事業者・団体等名： (担当：)

役職名	氏名	備考 ※マッチング希望等ありましたらご記入ください。
	(フリガナ)	
	(フリガナ)	
	(フリガナ)	

展示・試食ブースへの出展を希望します。

電話		FAX	
メール			
求評したい商品	※複数可		
商品説明	※特徴、内容量等のほか、ターゲットや商品開発ストーリーなどがあればお教えてください。		
アンケート内容	※試食アンケートで聞いてみたいことがあれば記入してください。		

* 求評したい商品については、無償で提供くださるようお願いいたします。

* 展示・試食ブースへの出展について、応募者多数の場合は調整させていただくことがあります。

《個人情報の取り扱いについて》

- 1 本申込書に記載された内容は当交流会及び分科会の運営に係る目的にのみ使用します。
- 2 記載された内容は、原則としてネットワーク会員に公開します。（電話、FAX、Eメールを除く）

「在来作物・雪下野菜などの特性と加工」

1 目的

近年、地域で伝統的に栽培されてきた在来作物や地域の特性を生かした特産作物、積雪地域の特性を生かした雪下野菜の生産が行われるとともに、その生産物を活用した加工品づくりが進められています。在来作物は、一般的に栽培されている作物と比べて形や味に特徴があったり、雪下野菜は、渋味や苦味が減少することにより甘味や旨味が強く感じられたりします。

そこで、ハイテクプラザ会津若松技術支援センターや農業総合センターの研究成果をもとに、在来作物や雪下野菜などの特性や加工方法を広く知っていただくための研修会を開催します。

2 日時 令和2年1月24日（金） 13:00～15:00

3 研修場所

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター（福島県県産品加工支援センター）
会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1

4 内容

在来作物・雪下野菜などについての最新の情報提供

在来作物などを使った加工品の試作・試食

講師 食品加工支援チーム職員、企画支援チーム職員

5 受講対象者

農業者、加工業者、市町村・県関係者

※なお、会場の都合により、各所属からの参加は2名までとさせていただきます。また、先着順といたしますので、応募状況によっては受講をお断りする場合がございますので、ご了承ください。

6 募集定員：15名

7 申込方法

申込書に必要事項を記入し、福島県県産品加工支援センターまでファックスまたは E-mail によりお申し込み下さい。

FAX 番号：0242-39-0335（担当：新妻、鈴木）

E-mail: fpppsc@pref.fukushima.lg.jp

8 申込締め切り：令和2年1月10日（金）15:00まで

9 参加費：無料

10 主催及び問い合わせ先

福島県県産品加工支援センター

（福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内）

問い合わせ先：企画支援チーム 新妻、鈴木

TEL 0242-39-2974

FAX 番号：0242-39-0335 (担当：新妻、鈴木)

E-mail: fpppsc@pref.fukushima.lg.jp

令和元年度第3回技術で支える加工支援事業研修

「在来作物・雪下野菜などの特性と加工」

申込書

下記のとおり申込みます。

令和 年 月 日

所 属	氏 名	備 考

研修についての連絡の際に使用しますので必ずご記入願います。

連絡先	電話番号	FAX 番号もしくは E-mail アドレス

今回の研修に関する連絡事項、聞いてみたい質問がございましたら予めご記入ください。

※ご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。