

# いわき農林水産ニュース

令和2年5月号（第183号）発行 5月28日

ふくしまからはじめよう。

『食』と『ふるさと』新生運動ニュース



「ふくしまイレブン」に選定されている、県の代表的な魚のヒラメ。現在、豊漁が続いています！

## 目次

- ・【特集】新型コロナウイルス感染症の影響及び対策について……………p.1～  
〔各種取組の実績（4～5月分）〕……………p.4  
〔お知らせ・連載記事〕
- ・田んぼの学校①マコモダケの苗植え……………p.5
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.6
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.6
- ・「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します！……………p.6
- ・第3回高校生レシピコンテスト受賞レシピ紹介……………p.7～
- ・GAP コーナー……………p.9
- ・6次化商品紹介……………p.10

## 特集

### 新型コロナウイルス感染症の影響及び対策について

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策につきましては、4月16日に本県を含む全都道府県に国の「緊急事態宣言」の対象地域が拡大されましたが、約1か月後の5月14日に本県を含む39県で解除されたことを受けて、「福島県緊急事態措置」が5月15日に解除されたところです。

当所及び水産事務所では、いわき市、JA 福島さくらいわき地区本部（p.9 地図参照）と連携し「新型コロナウイルス感染症対策いわき地区農林水産業関係機関・団体会議」を4月15日に立ち上げ、定期的に情報交換及び農林水産業者の支援対策を実施しております。

今月号では、新型コロナウイルス感染症による事業者への影響や支援情報、様々な取組などについてご紹介します。

皆様におかれましては、引き続き感染拡大防止に十分留意されますようお願いいたします。

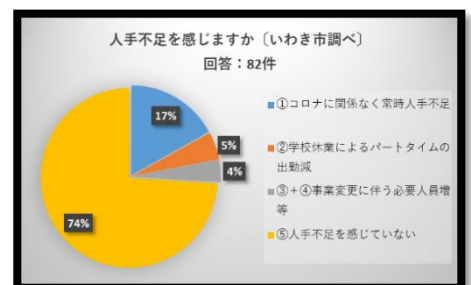
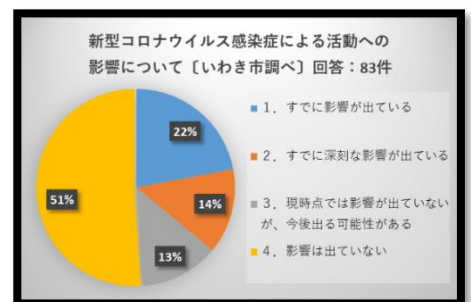
#### 1 第3回アンケート調査実施

いわき市では、農林水産事業者への影響を把握し支援策を検討するため、3月から毎月、電話による聞き取り調査（86件）を実施しており、3回目となる今回は5月14日～15日に実施しました。

結果の一部を抜粋して報告します。まず、活動への影響については、「既に影響あり」「既に深刻な影響あり」は29件（約36%）で、前回調査（4月）の24件（約26%）より増加しており、前回までの観光農園や農家レストランに加え、イベント中止等による需要減の花き農家や鮮魚の需要減及び価格下落等の水産業では影響が深刻化しています。

また、人手不足を感じているとした事業者は21件（約26%）、うち7件（約9%）が新型コロナウイルス感染症の影響と回答していますが、感染症対策で職を失った他産業の従業員とのマッチングは時期や需要と供給の調整、追加雇用の人件費負担の問題等があり、難しい状況が明らかになりました。

今回のアンケート調査により、管内の農林水産事業者への影響がさらに深刻化していることがわかりました。当所では、いわき市、JA 福島さくらいわき地区本部と連携し、農林水産業者の皆様の支援に取り組んでまいります。





2 当所及び水産事務所の経営相談や支援制度の相談窓口（8:30～17:15（土日祝を除く））

事 項	担 当	電 話
農業に関すること	いわき農林事務所農業振興普及部	0246-24-6154
林業に関すること	いわき農林事務所森林林業部	0246-24-6191
水産業に関すること	水産事務所	0246-24-6172

3 支援情報

○全般的な支援情報

**新型コロナウイルス感染症に関する支援制度ガイドブック**（県地域医療課 HP）

住民の方向けの情報（生活福祉資金、高等学校授業料、学校給食費、税、運転免許更新など）や事業者の方向けの情報（感染症拡大防止協力金や各種貸付制度など）について掲載されています。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045c/coronavirus-list.html>

○農林水産業に関する支援情報

**新型コロナウイルス感染症対策に関する農林水産分野支援等情報**（県農林企画課 HP）

農業、林業、水産に関する支援情報や需要喚起に関する取組の情報等が掲載されています。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36005b/corona01.html>

○感染症対策・業務の継続のガイドライン

**新型コロナウイルス感染者発生時の対応・業務継続に関するガイドライン**（農林水産省 HP）

感染症対策及び感染者が発生した場合の業務の継続に関するポイントが掲載されています。

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/ncv\\_guideline.html](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/ncv_guideline.html)

なお、いわき市、JA 福島さくらいわき地区本部及び当所では概要版（2 頁）を作成し、市内の農家に配布しました。

**○生産者応援オンラインストアキャンペーン事業**（県農産物流通課 HP）

生産者や流通事業者等の販路の拡大につなげるため、オンラインストアにおける販売促進のための事業を実施しています。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/onlinestore.html>

**○福島県新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金・支援金交付事業**（県商工総務課HP）

県の実情や協力依頼に応じて施設の休止や営業時間の短縮にご協力いただいた法人及び個人事業主の方に協力金・支援金を交付するものです。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32011a/>

**○離農防止・経営継続補助金**

農業の生産基盤を維持し、生産性向上に資する事業が国の 2 次補正で検討されています。

詳細は、次号以降でお知らせします。



#### 4 いわき管内の取組

##### ○いちご、カーネーションの販売キャンペーン！

いわき市、JA 福島さくらいわき地区本部及び県いわき合同庁舎の各事務所では、外出自粛で来場者が減少・休園した観光いちご園の支援のため、「いわき産いちご応援キャンペーン」を実施しました。

4月30日、5月1日、19日～22日の6日間で、市内2箇所の観光農園から、旬を迎えた「ふくはる香」、「章姫（あきひめ）」、「とちおとめ」合計224セット（448パック）を購入しました。

また、イベントの中止等より販売が落ち込んでいる市内の花き農家の支援のため、母の日、マザーズマンス（母の月）を踏まえ、5月8日、20日、21日の3日間で、カーネーション合計443鉢を購入しました。

生産者の方々からは、出荷先が決まっていなかった商品や、廃棄を検討していた商品が販売につながり本当に助かったなどの声をいただきました。



##### ○苦境突破へ通販サイト「ふくしま！浜・中・会津の困った市」

市内のいわきユナイト株式会社(p.9地図参照)が4月に立ち上げた「ふくしま！浜・中・会津の困った市」。売り上げ減に苦しむ県内の事業者さんを対象にした通販サイトです。

5月20日現在、60を超える事業者さんの約240品が掲載されています。  
<https://iandu.shop-pro.jp/?mode=grp&gid=2362549>

##### ○昼食弁当や夕食用の「テイクアウトいわき」

来客数の減少や予約キャンセルなどで厳しい状況が続く市内飲食店を支援するため、昼食弁当や夕食用のテイクアウトが行われています。

このうちいわき商工会議所の「いわき支えあいキャンペーン」は、夕食のテイクアウトを行うもので、いわき地方振興局が窓口となり、県いわき合同庁舎の各事務所において応援しています。



<https://takeout-iwaki.com/>



##### ○コロナに負けるな！いわき支えあい掲示板

いわき市魅せる課では、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている市内農林水産業関係者や飲食店と消費者とのコミュニケーションを図るため、困難な状況を共に乗り越えるため、生産者の直売情報や飲食店のテイクアウト情報を掲載しています。

[http://misemasu-iwaki.jp/iwaki\\_sasaeai/index.html](http://misemasu-iwaki.jp/iwaki_sasaeai/index.html)

(いわき農林事務所)

##### ○漁師直送！水産物産直販売

相馬漁業産直研究会では、5月25日から相馬名物「松川浦産乾燥アオノリ」（1パック15g入）の応援購入のため、いわき地方の出先機関・県立学校に案内しています。

(水産事務所)





**ウニの貝焼の出荷を開始** 〔5月1日(金)〕

いわき市漁業協同組合は、5月1日から今期のウニの試験操業を開始し、ウニの貝焼が出荷されました。ウニの貝焼とは、殻長を5cm前後に削ったホッキ貝の殻にウニ（キタムラサキウニ）の生殖巣を盛り付けて蒸し焼きにしたもので、いわき市では贈答品として重宝される郷土料理となっています。この日は、小名浜下神白地区の採鮑漁業者が約40kgのウニを水揚げし、小名浜にある採鮑組合の加工施設で加工しました。その後、小名浜魚市場(p.9地図参照)にあるスクリーニング検査室で放射性物質の検査を受け、検出下限値未満を確認した上で計78個が沼之内魚市場(p.9地図参照)で初入札されました。市場では、ウニの貝焼を待望した地元仲買業者が品定めをし、4,150~3,000円/個と、前年とほぼ同じ価格帯で落札されました。ウニの貝焼の出荷は、週2~3回の頻度で8月上旬まで予定されています。



(ウニの貝焼の入れ)

(水産事務所)

**アスターの定植を実施** 〔5月11日(月)〕

瀬戸地区営農改善組合では、令和元年から新たな栽培品目としてアスターの栽培が始まりました。今年は7戸の生産者が8月旧盆の出荷を目指し、栽培を始めています。

5月11日には、瀬戸地区営農改善組合とともにアスターの栽培技術の習得に取り組んでいる勿来町のエヴリート株式会社(p.9地図参照)でアスターの定植が行われました。アスターは、8月の旧盆や9月の彼岸に直売所などに出荷される予定です。お盆とお彼岸に瀬戸地域等のアスターをぜひご利用ください。

(農業振興普及部)



(アスターを定植している様子)



(開花したアスターの様子(令和元年8月2日))



第1回

## マコモダケの苗植えを実施!

4月25日(土)

### ■田んぼの学校とは

地域の未来を担う子どもたちが、「農業・農村地域の大切さ」、「環境の大切さ」について理解を深め、豊かな感性と深い見識を持つことを目指し、田んぼを遊びと学びの場として活用して実施する体験型学習です。

平成30年度、令和元年度に引き続き、今年もいわき市立菊田小学校(p.9地図参照)で田んぼの学校の活動を行っています。菊田小学校では、田んぼの学校として一般的な稲ではなくマコモダケを育てています。マコモダケとは黒穂菌の影響で株元が肥大化するイネ科の植物であり、成長すると2m近くまで成長します。タケノコやアスパラに似た食感とほのかな甘みが特長です。



(マコモダケ(収穫時))

### ■マコモダケの苗植え

例年どおりであれば、菊田小学校の5年生児童81名が4月下旬頃に、地元応援団(いわき市勿来地区土地改良区や地元農家の方々)に教えていただきながら、マコモダケの苗植えを行う予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、児童による苗植え体験活動については休校により見送ることにしました。そこで今年度は地元応援団にご協力をいただき、学習田への苗植えを行うこととしました。

地元応援団の熟練した技術及び緻密な計画により、苗植え作業を30分ほどで終わることができました。苗植え直後は20cm程度の小さな苗ですが、恵まれた生育環境を維持していくことで大きく成長し、秋にはたくさん収穫できるようになります。新型コロナウイルス感染症の状況が早く落ち着き、5年生児童たちと田んぼの生きもの調査やマコモダケの収穫・実食体験ができることを願っております。



(マコモダケの苗)

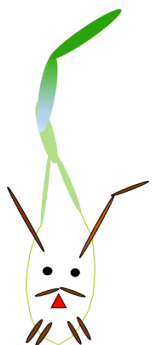


(苗植え作業状況)

### ■次回の田んぼの学校について

新型コロナウイルス感染症の状況によりますが、次回の田んぼの学校は、開校式及び生きもの調査を予定しています。(6月18日(木)予定)

(農村整備部)



(マコモだっけ?)



# お知らせ

## いわき地方の出荷制限等品目

令和2年5月19日現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、出荷が制限等されている品目は(表)のとおりです。  
 (表) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和2年5月19日現在)

出荷制限等品目は、出荷・販売だけでなく、宿泊施設等での提供や加工用原材料として使用することもできません。また、自主検査等により基準値(100Bq/kg)以下であっても出荷・販売はできませんのでご注意ください。(企画部)

制限、自粛	区分	品目
出荷制限	山 菜	たけのこ、ぜんまい、たらめ(野生のものに限る)、わらび(野生のものに限る)*、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ
出荷自粛	山 菜	さんしょう(野生のものに限る)

※わらび(栽培)は該当生産者15名のほ場に限り出荷制限が解除されました。

## いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果(令和2年4月分)

### □ 農林畜産物の検査結果

令和2年4月の農林畜産物モニタリング検査では、検査した12品目40検体すべてにおいて放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものはありませんでした。内訳は(表)のとおりです。(企画部)

(表) 放射性セシウムが基準値以下の品目と検体数

菌床しいたけ(施設) 8、エリンギ(施設) 1、 タラノメ1、トマト(施設) 1、アスパラガス (施設) 1、ミニトマト(施設) 1、くさそて つ(ごごみ)(野生) 2、菌床なめこ(施設) 1、 わらび(栽培) 15、ふき(野生) 2、牛肉5、 原乳2
---

### □ 海産魚介類の検査結果

令和2年4月の水産物モニタリング検査では、412検体の魚介類を検査し、放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものはありませんでした。(水産事務所)

## 「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します!

県では、食育体験や交流、食生活改善、地域の食文化や郷土食の伝承等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、学校、幼稚園、保健所、公民館、企業等が実践する子ども等を対象とした食育活動を支援するため、要請に応じて派遣しています。

食育実践サポーターには、農林漁業者、酪農家、栄養士、野菜ソムリエなど、さまざまな分野の方が登録されています。いわき管内の食育実践サポーターの派遣を希望される団体等は、下記ホームページより申込書をダウンロードし、当所企画部までお申し込みください。

※本制度は、子どもを対象とした食育活動、もしくは子どもの食育に関する講話等の活動が対象です。

(企画部)

#### ■お問い合わせ

いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課  
 TEL: 0246-24-6197 FAX: 0246-24-6196

#### ■申込書ダウンロード(福島県 農産物流通課 ホームページ)

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>

派遣にかかる経費  
(報償費・旅費)は  
県が負担します。

高校生が考えた  
オリジナルレシピを  
つくってみよう!

## 第3回 高校生レシピコンテスト 受賞レシピ紹介

Vol.1

昨年度いわき市内の高校生を対象に、いわき産のトマト・ネギ・きのこ・Iwaki Laiki(米・米粉)をテーマ食材とした、「第3回高校生レシピコンテスト」を開催しました。今回は、応募があった55作品のうち、「グランプリ及びマンママリー賞」を受賞した「フレッシュトマトのなめらかミルクプリン」と「準グランプリ及びJA福島さくら賞」を受賞した「まるごとトマトのスープ餃子」のレシピをご紹介します! (企画部)

### 👑 グランプリ/マンママリー賞

## フレッシュトマトの なめらかミルクプリン

佐藤 さくらさん、草野 ひなたさん

福島県立勿来高等学校 1年(受賞時)

調理時間:60分

食材費(4人分):1,000円



#### 材料・分量(4人分)

##### 【コンポート】

フラガールミニトマト(赤)  
..... 6個程度  
砂糖 ..... 大さじ2  
水 ..... 50ml

##### 【プリン液】

牛乳 ..... 600ml  
砂糖 ..... 大さじ2  
粉ゼラチン .... 1袋と1/2  
※1袋5gのものを使用  
生クリーム(あれば)・小さじ1

##### 【トマトジャム】

トマト(大) ..... 1個  
砂糖 ..... 大さじ2  
レモン汁 ..... 少々

ミントの葉 ..... 4枚  
オリーブオイル ..... 少々

#### 作り方・手順

##### 【トマトのコンポートを作る】

- ①ミニトマトに切り込みを入れ、湯むきし半分に切る。
- ②鍋にコンポートにする液を作る。
- ③①と②をボウルに入れ、冷蔵庫に入れ冷やす。

##### 【プリン液を作る】

- ④粉ゼラチンは大さじ1(分量外)の水を入れ、ふやかしておく。
- ⑤鍋に牛乳、砂糖を入れ、砂糖が溶けるまで加熱する。
- ⑥火を止め、④を入れ溶かす。溶けなかったら火を点け、火加減に気を付けて溶かし、その後は粗熱を取る。

##### 【トマトジャムを作る】

- ⑦トマトは湯むきして、中の種を取り除き、大きめに切る。
- ⑧鍋にトマト、砂糖を入れ火にかけ、水分が飛ぶまで弱火で煮詰める。
- ⑨レモン汁を入れ、味をととのえ、器の底に入れる。

##### 【合わせる】

- ⑩⑨の器に⑥を静かに流し入れる。
- ⑪冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑫固まったらトマトのコンポートとミントの葉を飾り、コンポートにオリーブオイルを一滴ずつ垂らし、つやを出す。

#### COMMENTS

たくさんの種類のいわき産のトマトがあるのに、私自身がトマトが苦手な人で私と同じように苦手な人でも食べられるようなデザートを作りたいと思い、このメニューを考えました。プリンの部分はフルーチェをイメージしてトマトのジャムも少し見えるようにして彩りも良くなるようにしました。仕上げのオリーブオイルは、トマトのつや出しとトマトのコンポートの甘みを引き出し、トマトの栄養吸収を良くする働きがあり、牛乳との相性もよかったので、使用しました。ぜひトマト嫌いの子どもから大人の人に食べてもらいたいいわきのトマトをもっと多くの人に知ってもらいたいという願いを込めました。

準グランプリ / JA 福島さくら賞

# まるごとトマトの スープ水餃子

高萩 理奈さん

福島県立いわき光洋高等学校 1年 (受賞時)

調理時間：45分

食材費(4人分)：1,100円



### 材料・分量(4人分)

#### 【水餃子】

- (A) 豚ひき肉 …… 100g
- 長ねぎ …… 少々
- ミニトマト …… 2個
- しいたけ …… 2枚
- しょう油 …… 大さじ1
- 酒 …… 小さじ1/2
- コショウ …… 少々
- 餃子の皮 …… 12枚

#### 【スープ】

- トマト …… 4個
- チンゲンサイ …… 12枚
- (B) 鶏ガラスープの素 …… 小さじ6
- 水 …… 900ml
- 塩・コショウ …… 少々

#### 【盛り付け】

- しょうが …… 少々
- ねぎ …… 少々

### 作り方・手順

- ①水餃子の具を作る。
  - ・しいたけは軸を取り、みじん切り。
  - ミニトマトは小さく角切り。
- ②ボウルに(A)を入れ、練り混ぜる。
- ③チンゲンサイは縦2つに切り、熱湯でゆで、すぐにざるに上げ、湯を切る。
- ④③を餃子の皮で包む。
- ⑤水餃子をゆでる。
  - ・鍋に湯を沸かし、1個ずつ入れ、くっつかないようにする。
  - ・浮いてきたら2分ゆで、沸騰がおさまる程度の水(差し水)を加える。
  - ・再び沸騰したら1分ゆでて差し水。
  - これをもう一度行い、中まで火を通す。
- ⑥スープを作る。
  - ・鍋に(B)を入れ、煮つめる。
  - ・トマトのヘタを切り抜き、十字に切れ目を入れる。
  - ・煮詰まってきたら、トマト、餃子、チンゲンサイを入れ、再び煮立ったら火を止める。
- ⑦盛り付ける。
  - すりおろしたしょうがとねぎを入れたら完成。

### COMMENTS

トマトをまるごと使って、甘くトロトロになるまで煮つめました。  
 餃子の中にはトマトやしいたけ、ねぎで食感も楽しめます。  
 スープがあっさりしているので、子どもや大人にも好んでもらえて彩りにも気を配りました。  
 おいしく体をあたためませんか？

なお、企画部では高校生レシピコンテスト受賞レシピ作品をつくっていただいた方のレポート(①料理の写真、②つくってみた感想など)を募集しています。送っていただいたレポートは、6月号以降のいわき農林水産ニュースに掲載させていただきます。皆様のご応募お待ちしております！

#### ■宛先

いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課  
 E-mail : kikaku.af07@pref.fukushima.lg.jp



# GAP コーナー

## GAP (Good Agricultural Practice) : 「農業生産工程管理」

### 認証GAP (ギャップ) を取得しませんか？

GAPとは、食品安全・環境保全・労働安全を3本柱に、定められた基準に沿った各農場毎のルールを決め、実行・記録・検証する取組のことです。認証GAPを取得することにより、生産している農林産物が安全であることを消費者・流通関係者に保証することができるほか、作業の効率化、農作業の安全性の向上を図ることができます。

県では、認証GAP取得者を紹介するホームページ「ふくしま。GAPチャレンジ (https://gap-fukushima.jp/)」の開設や、日本橋ふくしま館 MIDETTE でのGAPフェアの開催などを通じて、認証GAP取得農産物の販路拡大も支援しております。

さらに、費用面の支援として、土壌や水質等の検査費や認証審査費用等を補助する「第三者認証GAP取得等促進事業」があります。

GAPについて興味のある方は、経営支援課(☎0246-24-6162) (きのこ類は森林林業部林業課☎0246-24-6193、補助事業は農業振興課☎0246-24-6160)まで、お気軽にお問い合わせください。  
(農業振興普及部)



(ふくしま。GAPチャレンジのトップページ)

こちらからぜひ  
ご覧ください！



### 今月号に掲載した場所はここです！

- ① JA 福島さくらいわき地区本部 (p.1)  
自由ヶ丘 39-2
- ② いわきユナイト株式会社 (p.3)  
平字田町 120
- ③ 小名浜魚市場 (p.4)  
小名浜字辰巳町 41
- ④ 沼之内魚市場 (p.4)  
平沼之内字浜街 186
- ⑤ エヴリート株式会社 (p.4)  
勿来町白米穂町 49
- ⑥ いわき市立菊田小学校 (p.5)  
山田町林崎前 46
- ⑦ 西野屋食品株式会社 (p.10)  
常磐上矢田町田端 8-1

いわき市  
MAP



## こだわりと美味しさがつまった いわき自慢の6次化商品をご紹介します！

西野屋食品株式会社では、漬物や惣菜など加工食品の製造・販売を手掛けています。

福島県立ふたば未来学園高等学校(広野町)との共同開発商品である「木戸川産鮭フレーク(塩味・辛みそ味)」は、木戸川(楡葉町)に遡上する鮭を使用しており、原発事故によって根付いた双葉郡へのネガティブなイメージを払拭したいという高校生の思いが込められています。企画やラベルのデザインを高校生、製造を西野屋食品株式会社が手掛けており、ご飯はもちろん、パンやパスタにも相性抜群の商品です。

また、同じく同校との共同開発商品である「青春 秘伝の丼たれ」、「青春 焼肉のたれ」は、高校生が収穫した広野町のみかんを使用しており、みかんの爽やかな味わいを楽しむことができます。

各商品については、右記の店舗及び施設または西野屋食品株式会社のオンラインショップで購入いただけます。こだわりの味是非ご賞味ください！



小野代表取締役社長



### 木戸川産鮭フレーク (塩味・辛みそ味)

価格：各400円(税抜)  
内容量：70g

### 青春 秘伝の丼たれ 青春 焼肉のたれ

価格：各500円(税抜)  
内容量：230g



#### <販売店舗>

西野屋食品株式会社本店直売店、マルト各店舗、道の駅よつくら港、スパリゾートハワイアンズ、ふたば未来学園高等学校内カフェ「café ふう」など

#### 西野屋食品株式会社

いわき市常磐上矢田町田端8-1  
TEL.0246-28-2828 FAX.0246-28-2833  
Web: <http://www.nishinoya.jp/>  
オンラインショップ: <https://www.ikaninjin.com/>

お問い合わせ

所在地は p.9 のマップを参照

## 編集後記

今月号の特集では、新型コロナウイルス感染症による事業者への影響や支援のための様々な取組などについてお伝えしました。いわき農林事務所では今後も引き続き支援に取り組んでまいります。

さて、今月号から第3回高校生レシピコンテスト受賞レシピの紹介をスタートしました。私も「フレッシュトマトのなめらかミルクプリン」をつくってみました。さわやかな甘さで家族にも好評でした！

今後も受賞レシピを紹介していきますので、皆様も是非つくってみてください！ (企画部 片岡)



◎ 皆様からのご意見・情報をお待ちしております。

福島県いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課

〒970-8026 福島県いわき市平字梅本15番地

(県いわき合同庁舎 3階)

T E L (0246)24-6152 F A X (0246)24-6196

U R L <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/>



いわき農林水産ニュース [検索](#)