

いわき農林水産ニュース

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和4年 6月号

vol.208

発行日

2022/6/30

写真について
詳しくは
p10を
チェック!

- 01 第1回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン開催!
- 03 各種取り組みの実績(5~6月分)
- 06 お知らせ
 - 06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
 - 06 いわき地方の出荷制限等品目
 - 06 潮遊び等における注意事項
- 07 福島県農林水産部公式 YouTube チャンネル始動!
- 07 ふくしま食育実践サポーターを活用しませんか?
- 08 高校生発! いわきテイクアウトメニューレジビ紹介
- 09 いわき自慢の6次化商品をご紹介します

第1回

「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン開催! 6月18日(土)

マルト SC 平尼子店において、今年度第1回目の「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催しました。

当所では、いわき市産農林産物の安全性やおいしさなどの魅力を消費者に直接伝えるとともに、生産者のGAPの取組を消費者に紹介することで、いわき市産GAP認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に本キャンペーンを実施しています。

当日は、マルト SC 平尼子店のご協力のもと、青果売り場にGAP認証農林産物約20種類(トマト、長ネギ、しいたけ、いちご、フリルレタスなど)を陳列し、そのうち2点以上の商品を購入した方にGAPに関するアンケートを実施しました。



▲ 店内青果売り場に設置されたGAP認証農産物の棚



▲ キャンペーンについての説明



▲ アンケート回答の様子



▲ プレゼントの配布

アンケートにご協力いただいた方には、いわき市産ミニトマト（GAP 認証品）、いわき市産トマトやネギを使用した「HUMI ドレ」（福島県立平商業高等学校生徒考案）をプレゼントしました。

また、今回プレゼントしたミニトマトの生産者であるいわき小名浜菜園株式会社から2名がスタッフとして参加し、いわき市産 GAP 認証農林産物を PR していただきました。

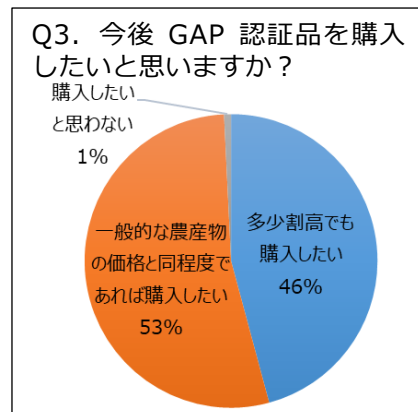
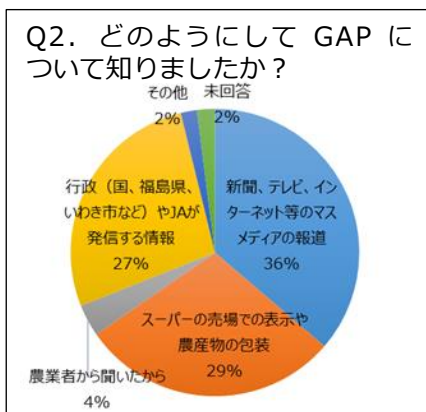
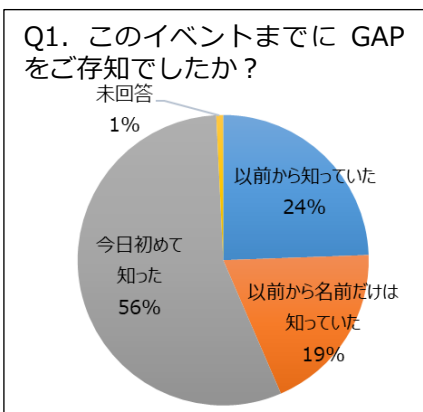


▲ プレゼント品



▲「アグリ☆ファイブ」のトマトちゃんも応援に来てくれました！

〈アンケート結果〉



アンケート調査の結果、GAP の認知度は約 24%とまだまだ低い状況だった一方、約 99%の方が「今後 GAP 認証品を購入したい」と回答しました。

当所では、引き続き関係機関と連携しながら、いわき市産農林産物や GAP の PR に取り組んでまいります。

(企画部・農業振興普及部)

そもそも GAP って何？

GAP【ギャップ】とは、「Good Agricultural Practice」の略で、「よい農業の実践」という意味です。「食品の安全」「環境の保全」「労働の安全」を守るためのルールを作り、安全安心な農業に取り組むことをいいます。

専門の審査員が実際に農場へ行き、GAP が正しく実施されていることを確認し、合格すると「GAP 認証」を受けることができます。

いわき市内では、現在 50 件の認証が取得されています。当所で作成した「いわき地方 GAP 農産物供給可能農場マップ」は下記 URL よりご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/gapnousannbutu.html>



認証を受けた農産物には、認証マークを表示することができます。

(農業振興普及部)



家族経営協定締結式

6月13日(月)

小川町の日本なし生産者長谷川章氏の家族経営協定締結式が、いわき市・いわき市農業委員会・いわき農林事務所立会のもと行われました。

家族経営協定とは、家族一人ひとりがお互いを共同経営者として尊重し、よりよい農業経営や働き方を実現するためのルール作りです。現在、いわき市では30件の家族経営協定が結ばれています(令和4年5月末時点)。

章さん(経営主)は、R3年に順一さん(後継者)が親元就農したことを契機に、和子さん(経営主の妻)、珠実さん(後継者の妻)との4人で将来の経営移譲について話し合いを進め、協定書の調印となりました。

章さんは「後継者の今後の活躍に期待し、家族経営を頑張っていきたい」と意気込みを語ってくれました。

農業振興普及部では、引き続き後継者への経営移譲等を検討している農業者に対して推進活動を行い、家族経営協定締結に向けた支援を行ってまいります。(農業振興普及部)



▲ 家族経営協定を締結した長谷川家の皆さま

麦の収穫が始まりました

5月30日(月)

Evelyeat株式会社(勿来)において「もち麦(大麦)」の収穫が始まりました。

同社ではエコファーマーを取得し、土壌づくりから収穫まで、安全・安心にとことんこだわったお米作りを心掛けており、そのノウハウを生かしながら「もち麦」も栽培されています。栽培されているもち麦は、乳白色の「はねうまもち」、アントシアニンを含む紫色の「ダイシモチ」の2種類。どちらも水溶性食物繊維を多く含み、もちもちした食感が特徴。ご飯と一緒に炊いて食べられる、手軽な健康食品です。

当日は、数日前までの雨が嘘のように晴れ渡りました。同社代表の木戸氏は「雨が心配だったが、今年は生育も収量も良いと思う。健康の一助として、ぜひいわき市産のもち麦を食べて欲しい」と意気込みを語ってくださいました。

農業振興普及部では、引き続き土地利用型作物(水稻・麦・大豆)を栽培される生産者を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 青空の下、麦を収穫する木戸代表



ふれあい農園開園式 5月29日(日)

いわき市内の若手農家等で構成された「いわき農業青年クラブ連絡協議会（以下、青年クラブ）」が、平荒田目のほ場で「ふれあい農園開園式」を開催しました。

「ふれあい農園」は、市民にほ場を開放し、農作物栽培を通して食の大切さを実感してもらう食育活動です。

コロナ禍の影響のため、2年ぶりの開催となった開園式では、青年クラブ員が農園利用者のほ場を回りながら、生育状況に基づいた栽培指導を行いました。利用者は熱心にこれからの栽培方法を学んでいる様子でした。

農業振興普及部では、引き続き食育活動を推進する青年クラブの活動を支援してまいります。 （農業振興普及部）



▲ 細かな栽培指導をする青年クラブ員

県農林水産部長が管内事業者等を訪問 5月25日(水)

県農林水産部の小柴宏幸部長が、株式会社ビーフジャパン（三和町）、あかい菜園株式会社（平赤井）、株式会社磐城高箸（田人町）、災害関連緊急治山事業（江尻地区）、農地中間管理機構関連農地整備事業（山田地区）の計5カ所を視察しました。

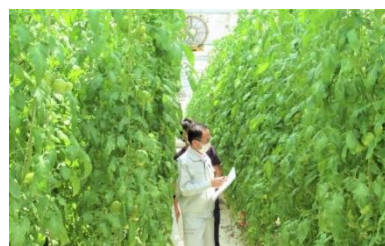
ビーフジャパンは、管内畜産農家の中心的な経営体として事業の拡大に取り組んでおり、地域の耕畜連携も推進しています。磐城高箸はいわき産の間伐材を利用し、杉割り箸やひのき鉛筆など様々な木製品の製造・販売に取り組んでいます。あかい菜園は度重なる災害に遭いながらも、複合環境制御技術を導入するなど、高品質なトマトの生産を実現しています。当日は、各事業者から経営状況等や生産状況について説明をいただきました。 （企画部）



▲ 株式会社ビーフジャパン



▲ 株式会社磐城高箸



▲ あかい菜園株式会社



▲ 災害関連緊急治山事業



▲ 農地中間管理機構関連農地整備事業



松くい虫の被害防止対策を実施

6月8日(水)~

松くい虫被害の拡大防止を目的に、6月8日~10日、14日、15日に四倉・大久、勿来、小名浜、新舞子の民有林において、薬剤散布を行いました。

マツは海岸や痩せ地にも生育することから、潮害や土砂の流出を防ぐ国土保全機能があるほか、林産物（きのこや木材）の生産、白砂青松や街道のマツ並木など景観保全の働きもあります。

当日は夜明けとともに、市の委託業者が薬剤調合を行い、ヘリコプターやトラックに薬剤を積み込み、手際よく散布作業を行っていました。散布の際は、周囲やマツ林内に人が入り込んでいないかなど、安全対策に十分留意しながら作業が行われました。

(森林林業部)



マツノマダラカミキリ

松くい虫被害は、「マツノザイセンチュウ」という体長1ミリメートルにも満たない線虫がマツの樹体内に入ることによって引き起こされます。

その線虫をマツへ運ぶのは、「マツノマダラカミキリ」（写真上）というカミキリ虫です。カミキリ虫がマツを食べる時に線虫が樹体内に侵入・増殖し、マツが衰弱してしまいます。



▲ ヘリコプターに薬剤を積み込む委託業者

ホッキ貝漁解禁

6月1日(水)

ホッキ貝漁が解禁となり、いわき市漁協では久之浜、四倉、沼之内支所所属の漁船3隻が出港しました。初日の水揚量は約640kgと、前年と同水準でした。

漁師曰く「例年よりも身入りがよく、味が濃い」とのこと。豊かな海で育つため、「常磐もの」のホッキ貝は大きく食べ応えがあるのが特徴です。



▲ 水揚げされたホッキ貝



▲ ホッキ貝のむき身

また、福島県では禁漁期（2~5月）や漁獲可能サイズ（7.5cm超）等を設定することにより、「SDGsへの取組」を実施しています。

ホッキ貝の旨味を活かした「刺身」や「天ぷら」が一般的ですが地元では「炊き込みご飯」や「カレー」などが人気の食べ方です。これからさらに美味しくなるホッキ貝、是非ご賞味ください。

(水産事務所)

お知らせ

いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果(令和4年5月分)

農林畜産物の検査結果

令和4年5月の農林畜産物モニタリング検査では、16品目29検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものではありませんでした。内訳は(表1)のとおりです。

(表1) 品目と検体数

(企画部)

わらび(栽培)7、スナップエンドウ(施設)1、キュウリ(施設)1、くさそてつ(ごごみ)(野生)1、原木しいたけ(露地)1、うど(野生)1、うわばみそう(野生)1、はちみつ1、もみじがさ(しどけ)(野生)1、ニラ1、カブ1、コマツナ(施設)1、ハウレンソウ(施設)1、サヤエンドウ1、牛肉8、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和4年5月の水産物モニタリング検査では、105検体の海産魚介類を検査し、全ての検体について放射性セシウムは検出されませんでした。

(水産事務所)

いわき地方の出荷制限等品目

令和4年5月末現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、出荷制限等の対象となっている品目は(表2)のとおりです。

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)

(表2) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和4年5月末現在)

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) ^{※1} 、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ ^{※2}
	海産魚介類	クロソイ
出荷自粛	山菜	さんしょう(野生のものに限る)

※1 わらび(栽培)で出荷・販売できるものは、安全性が確認されたほ場で生産されたものに限り、(市内該当生産者15名のみ)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

磯遊び等における注意事項

連日、暑い日が続いていますが、磯遊び等の海でのレジャーをお楽しみいただく方に守っていただきたいルールがあります。

福島県沿岸のほぼ全域には漁業権が設定されており、アワビ・ウニ・ホッキガイ等の漁業権対象種を採捕すると、漁業権侵害となる恐れがあります。また、福島県漁業調整規則では、水産動植物の採捕について下表の制限等を定めています。ルールを守って、海でのレジャーを楽しんでください。

詳しくは、県のホームページ(<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36490a/gyogyoukisoku47.html>)をご確認いただくか、水産事務所(0126-24-6175)までお問い合わせ下さい。(水産事務所)

(表) 福島県漁業調整規則における制限

遊漁者が行うことのできる漁具漁法	竿(さお)釣り及び手釣り、たも網及び叉手(さで)網、船を使用しない投網、やす、爬具(はぐ)、徒手による採捕
体長等の制限(採捕してはならない大きさ)	アサリ: 殻長 2.5cm 以下、ハマグリ: 殻長 3.0cm 以下 等





福島県農林水産部公式 YouTube チャンネル始動！

本県農林水産部では、今年度から、県産農林水産物のブランド力強化のため、戦略的に情報を発信していく取組を始めました。その名も「福島県農林水産部 FA 宣言」。

F Fukushima
Forestry 林業
Fishery 水産業

A Appeal
Agriculture 農業

取組の1つとして、福島県農林水産部の公式 YouTube チャンネルを開設しました。「福島ならではの」農林水産物の魅力や生産現場の情報を、職員が所属にとらわれず自由に発信していきます。是非チャンネル登録してご覧ください。（企画部）



チャンネル登録方法 登録方法は2通り。いずれかの方法でご登録ください。

方法①

QRコードを読み取る



方法②

YouTube アプリ又はサイト内で
「福島県農林水産部」と検索

登録

「チャンネル登録」
ボタンをクリック！

いわき農林事務所作成動画のご紹介



5月号の特集記事、「磐城農業高校の生徒による『福笑い』の田植え」を動画でお届け！青空の下、裸足で元気に田植えを行う磐農生。生徒へのインタビューやハプニング映像も！？

生徒たちの笑い声やかえるの鳴き声に癒やされますよ♪

QRコードを読み取って是非ご覧ください！



「ふくしま食育実践サポーター」を活用しませんか？

県では、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活動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。

<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。

※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）



▲ 令和3年度の活動の様子

高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 優秀レシピ紹介 vol.2

昨年度、地元の高中生と飲食店・スーパーがコラボして実施した「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！

今月はレシピ集から「ごはんカフェ きゅういち」のおすすめレシピ「ポーポーサンド」をご紹介します！

ポーポーサンド

居石 愛梨さん

福島県立勿来高等学校 3年 (応募時)

調理時間:60分

食材費(2人分相当)1,200円



材料

【はさみ揚げ】

- はんぺん2枚
- サンマのポーポー焼き(市販).....100g
- 大葉2枚
- スライスチーズ2枚
- しいたけ2個
- 米粉18g
- 卵1個
- パン粉40g

【トマトソース】

- サンシャイントマト(小)4個
- 長ねぎ50g
- すりおろしニンニク.....小さじ2
- 塩2つまみ
- ブラックペッパー少々
- バジル.....少々
- しょうゆ小さじ2

作り方・手順

【はさみ揚げ】

- ① はんぺんを斜めに切り、ポケットをつくる。
- ② しいたけをみじん切りにし、刻んだサンマのポーポー焼きと混ぜ合わせる。
- ③ ①に半分に切った大葉とチーズを入れ、②を詰める。
- ④ 米粉、溶き卵、パン粉の順でつけ、170℃の油できつね色になるまで揚げる。

【トマトソース】

- ⑤ トマトはみじん切り、長ねぎは小口切りにする。
- ⑥ すりおろしニンニク、塩、ブラックペッパー、バジル、しょうゆを混ぜ、⑤と合わせる。
- ⑦ ④を器に盛り、⑥のソースを添えて完成。

作品のPRポイント

子どもからお年寄りまで食べやすいように、やわらかいはんぺんを使ってはさみ揚げを作りました。味のアクセントとして、大葉とチーズをはさんだところがポイントです。また、トマトソースはイタリアン感を出しながら和風な感じに仕上げるため、バジルとしょうゆを加えてどんな料理にも合うソースにしました。

【レシピを参考に作ってみました！】

はんぺんにポケットを作るとき、破れないか緊張しましたが、意外と簡単にできました。大葉の風味やとろけたチーズが、サンマのポーポー焼きとよく合って美味しかったです！

トマトソースをかけるとさっぱりして、もっと食べたくてしまいました(笑) 担当 S.E



レシピ集は
こちらから！



Topic

県指定天然記念物「上平窪の椎木群」^{しいのき}

旧利安寺の境内にある「上平窪の椎木群」。県の天然記念物及び「福島県緑の文化財」に指定されています。県内では唯一のスダジイの巨木群で、境内には合計7本生育しています。(樹令 200~500年)

スダジイは、暖地に生えるブナ科の常緑高木。福島県と宮城県の海岸地帯が自生の北限とされています。

カメラに収めるのに苦労するほどの高さで長く伸ばした枝に、迫力とたくましさを感じると共に、大きな木陰に癒やされました。皆さんも是非足を運んでみてください。

(所在地：いわき市上平窪横山地内)

福島県緑の文化財とは？

県民に親しまれ愛されてきた名木や鎮守の森等の緑の財産を保護・保全し、かけがえのない貴重なみどりを引き継ぐものとして、知事が指定・登録したものです。

(企画部)



▲ 巨木群の中の1本。幹周りは5m、樹高は15mに及ぶ。

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

(株)たふいあでは、米・野菜作りから商品開発、販売まで一貫して取り組んでおり、自社栽培米の米粉を使用した、様々なグルテンフリーの商品を販売しています。「いわきねぎ麺塩焼きそば」「焙煎玄米そば」「いわき米粉麺カレーうどん」は、自慢の米粉麺を美味しく手軽に食べられるセット商品です。四季を通して楽しめるレシピ付きで、たっぷりの野菜を合わせれば栄養バランスもバッチリ。モチモチの麺の食感を味わえます。

さらに、今年3月には、好間町に「定食 笑いーと」がオープン！県産食材をふんだんに使った和定食や、米粉スイーツ、米粉パスタセットなど、工夫を凝らしたメニューが揃っています。

(株)たふいあの米粉商品は、「定食 笑いーと」店舗のほか、道の駅よつくら港や市内のイオン各店、同社オンラインショップなどでお買い求めいただけます。ぜひご賞味ください！



株式会社たふいあ (米粉フード 笑いーと)

📍 いわき市好間町北好間字南町田55-1

☎ 070-8308-6994

🕒 【定食 笑いーと】 6:00~18:00

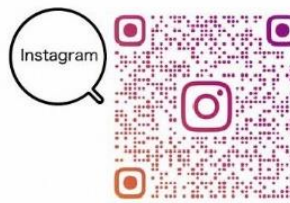
※ラストオーダーはランチ14:30・カフェ17:00まで



- いわきねぎ麺塩焼きそば
- 焙煎玄米そば
- いわき米粉麺カレーうどん
各3食入り/1,100円+税



↑
オンラインショップはこちら

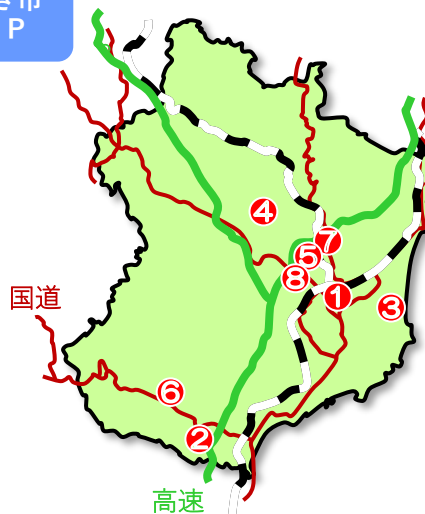


↑
「定食 笑いーと」の情報はこちら

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 株式会社 マルトSC平尼子店 (p.1)
平字尼子町 3-1-1
- ② Evelyeat 株式会社 (p.3)
勿来町白米穂町 49
- ③ ふれあい農園ほ場 (p.4)
平荒田目
- ④ 株式会社 ビーフジャパン (p.4)
三和町下永井銅屋場 2 9 8
- ⑤ あかい菜園 株式会社 (p.4)
平赤井字一の町 55-1
- ⑥ 株式会社 磐城高箸 (p.4)
田人町南大平字坪内 95-1
- ⑦ 上平窪の椎木群 (p.9)
上平窪横山地内
- ⑧ 株式会社 たふいあ (米粉フード 笑いーと) (p.9)
好間町北好間字南町田 55-1

いわき市
MAP



【表紙写真について】フェイジョアの花が満開です。

フェイジョアは南米原産のとても香りがよい果実。甘みと酸味がコラボしたまるやかな風味で、食物繊維、ポリフェノールが豊富です！なんと花びらも食べることができ、ジャムやゼリーに加工されています。

フェイジョアの花はめしべがとても長く、自然に受粉することが難しいため、人の手で受粉させる作業を行います。果実の収穫は10月頃からで、市内スーパーで販売されます。お楽しみに！ (農業振興普及部)



あとがき

梅雨の時期でさえない天気の日ですが、いかがお過ごしでしょうか。今月号は第1回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンの様子をお届け。参加していただいた皆さま、ありがとうございました。今後も同様のイベントを開催予定ですので、お楽しみに！

また、ついに福島県農林水産部の公式 YouTube チャンネルが開設！撮りたい企画がいっぱいで、担当もワクワクです。当事務所も積極的に動画を制作していきますので、是非チャンネル登録してお待ちください！ (S.E.)

◎ 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