

# 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5年 5月号

vol.219

発行日

2023/5/25

写真について  
詳しくは  
p11を  
チェック!

- 01 市営芝山牧野・荻牧野が開牧
- 02 各種取組の実績（4～5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 山菜等の出荷制限について
- 07 6次化ネットワーク交流会を開催
- 07 第1回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催!
- 08 「ふくしま食育サポーター」を派遣します!
- 08 福島県農林水産部公式 YouTube チャンネル紹介
- 09 食品表示法あれこれ
- 09 6次化商品紹介
- 10 高校生発!いわきテイクアウトメニュー優秀レシピ紹介

## 市営芝山牧野・荻牧野が開牧 4月24日(月)、28日(金)

いわき市営芝山牧野（三和町上三坂）は4月24日、荻牧野（川前町下桶売）は4月28日に開牧し、いわき市や近隣市町から集まった黒毛和種の雌牛 32頭が放牧されました。芝山牧野は11月30日、荻牧野は11月24日までの放牧を予定しています。

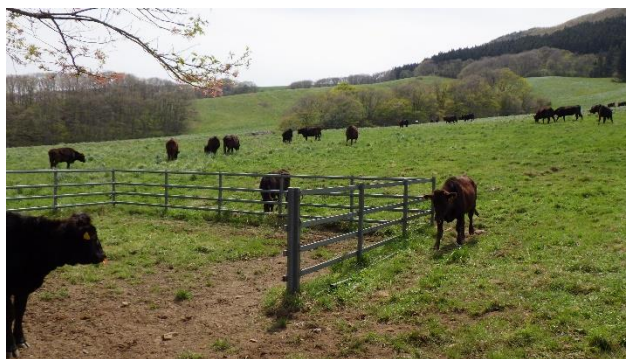
市営牧野を利用している牛のほとんどは妊娠中の母牛で、分娩予定日が近づくと、それぞれの牛舎に戻り、出産の準備をします。

牧野はいくつかの区に分かれており、草の状態を見ながら、管理人さんが牛を移動させます。放牧することにより、十分な運動ができ、牛の足腰が丈夫になります。また、牧草の収穫や稲わら収集などの飼料生産、1日2回の飼料給与や牛舎清掃、糞尿処理が不要になり、飼料費や労力費削減により低コスト化が期待できます。

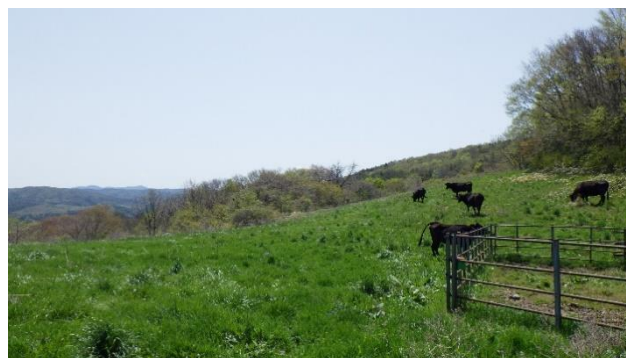
放牧常連の牛の中には、牛舎に家畜運搬車で迎えに行くと、牧野に行けることを覚えていて自ら家畜運搬車に乗る牛もいるそうです。牧野に着くと、尾を上げてダッシュしたり、やや離れた場所から飼い主を見つめたり、飼い主の近くで草を確かめながら食べたりなど、牛にも個体差があります。複数の牛が尾を上げて走る姿は中々の迫力です。

当所では、市営牧野の牧草管理を通じて、畜産農家の支援をしております。 （農業振興普及部）

（次ページには「牛さんの見分け方」を掲載しています! ➡）



▲ 放牧の様子（芝山牧野）



▲ 放牧の様子（荻牧野）



## 【マメ知識】牛さんの個々の特徴、見分け方について

牛さんの見分け方について、いくつか紹介します。

1つ目は、鼻です。牛さんの鼻は、人の指紋と同じように模様があり、個体識別に使われます。指紋ならず鼻紋びもんといいますが、二つとして同じ模様はないようで、一生変わらないことから、和牛は子牛のうちにこの鼻紋をとって登録されます。

2つ目は、つむじです。ほとんどの牛は顔や背中などにつむじがあり、その位置や向きはそれぞれ違いがあるようです。

3つ目は、ホルスタイン種の白黒模様の斑紋はんもんです。白が多い、黒が多いなどのほかにも、斑紋の形や大きさは個々に違いがあり、一日中見ているにあきないという牛好きの方もいるようです。

牧場などで牛さんとふれあう機会がありましたら、是非観察してみてください。

このほかにも、牛トレーサビリティ法により識別される方法があります。牛さんの耳にイヤリングのように装着されている黄色い標しじひょうを耳標といいますが、この耳標には番号が付されています。お肉のパックなどにも記載され、その番号を検索すると牛の種別、生年月日、飼養地などを確認することができますよ。  
(農業振興普及部)



▲ つむじ、わかるかな?



▲ ホルスタインの斑紋

## いわき地方新規就農者等推進会議を開催

4月18日(火)

県いわき合同庁舎において、いわき地方新規就農者等推進会議を開催し、新規就農者の支援状況に関する情報の共有や役割分担の確認、今後の活動について協議しました。

この会議は、県と市、JA等の関係機関の他、指導農業士会いわき支部、移住コーディネーターを加えた8組織で構成されており、新規就農に係る相談や、就農後の定着に向けて構成員が一体となり支援しています。新規就農を検討している方、興味がある方は、まずは農業振興普及部(TEL:0246-24-6162)へご相談ください。

(農業振興普及部)



▲ 会議の様子

## いわき市と県農林水産関係職員の意見交換会を開催

4月25日(火)

県いわき合同庁舎において、いわき市農林水産部と県水産事務所、県いわき農林事務所職員が一堂に会して、5年ぶりに意見交換会を開催しました。

相互に今年度の重点的な取組等を説明し、その後、意見交換を行いました。

根強く残る風評、激甚化する自然災害、燃油、肥料、飼料の価格高騰など農林水産業を取り巻く環境が厳しさを増す中、市と県が車の両輪となってそれぞれの役割を果たしながら目標を達成していくことが重要であることをあらためて確認しました。  
(総務部)



## 県農林水産部長が管内の施設等を視察

4月26日(水)

県農林水産部の沖野浩之部長が、小名浜魚市場（小名浜）、水産海洋研究センター（小名浜）、株式会社ワンダーファーム・株式会社JRとまとランドいわきファーム（四倉町）、農地中間管理機構関連農地整備事業「神谷地区」（平下片寄）の計5カ所を視察しました。

ワンダーファームは、隣接するJRとまとランドいわきファームで生産（1次）するトマトを原料として、加工（2次）・販売（3次）する6次産業施設で、交流人口の創出や雇用等を通じて地域活性化に貢献しています。当日は、事業者からワンダーファームグループの取組等について説明をいただきました。

農地中間管理機構関連農地整備事業「神谷地区」では、事業概要や「田んぼダム」の取組について当所職員から説明しました。

(企画部)



▲ 株式会社JRとまとランド  
いわきファーム



▲ 株式会社ワンダーファーム



▲ 農地中間管理機構関連農地  
整備事業（神谷地区）

## 令和5年度功労者知事表彰

5月3日(水)

県では、県政の発展や住民福祉の向上に多大の貢献のあった方を、知事が県民を代表して表彰しています。今年度は、いわき管内の農林水産業関係者から、井上用堰土地改良区の前理事長・下山田嘉七<sup>しもやまだかしち</sup>さんが、土地改良功労による知事表彰を受賞しました。

下山田さんは、平成12年から令和2年まで20年間の永きにわたり、井上用堰土地改良区の役員として、組織運営や土地改良施設の維持管理に尽力されました。また、平成24年には理事長に就任し、高い賦課金徴収率の維持や、ほ場整備事業の取組を通じて、地域の農業振興に大きな役割を果たされました。



▲ 下山田 嘉七さん

この度の受賞、誠におめでとうございます。

(企画部)



## 「いわきハタチ酒プロジェクト・第6期」田植え！ ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

5月14日(日)

これからのお酒の飲み手となる19歳～新卒の皆さんに、日本酒に親んでもらうことを目的として、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒で20歳や新社会人としての年を祝う「いわきハタチ酒プロジェクト」。平成30年から続いているこのプロジェクトは、今年で6期目を迎えました。

今期は8名の大学生・社会人の参加申込みがあり、そのうち4名と運営スタッフが、福島県オリジナル水稲品種の酒造好適米「夢の香」の田植えを行いました。(いわき市内での「夢の香」栽培はここだけ)

酒米は全ていわき産、酒を造る蔵元もいわき市内、正真正銘純いわき産の日本酒を作ることもプロジェクトの目的としています。

今年も常磐藤原地区の稲作生産者・滝正嗣さんに栽培管理をお願いし、滝さんの指導の下、手植えに加えて田植え機の操作体験も行いました。田植え後の昼食では、参加者全員でバーベキューを楽しみました。

今後の活動は、例年通りの稲刈りと2回の酒造り体験に加え、さらに楽しい活動ができるよう、実行委員会にて検討していきます。6期途中での参加もOKですので、プロジェクトの内容を知りたい方は下記の実行委員会酒販店にお問合せください。(企画部)



▲ 手植えの様子



▲ 田植え機を操作する6期生

### ☆ちよつとPR☆

3月から販売を開始した第5期のハタチ酒「おりがらみ」。今年はやや辛口に寄せながら甘みもあり、お客様からも好評！お酒がお好きな方、興味のある方はぜひ一度お試しください。

#### 【市内販売店】

あわのや酒店(平大工町)・酒のまるとみ(小名浜大原)・さわきや(平中町)・タイヘイ酒店(常磐下湯長谷町)

## 「いわき農林事務所のお仕事紹介」パネルを展示中！

県農林水産部では、「福島ならではの」のブランド力を強化するため、戦略的な情報発信に取り組んでいます。その一環として、現在、当所の業務内容等を紹介するパネルを展示しています。

写真やイラストで分かりやすく解説してありますので、シーサイドドライブやお買い物と併せて、ぜひ足をお運びください。

#### 【場所】

いわき・ら・ら・ミュウ 2階 いわき市民ギャラリー

#### 【期間】

5月15日(月)～6月11日(日)

(企画部)



▲ 展示中のパネル

Topic

いわき市田人町産のヒノキを使用した色えんぴつが販売中！

旧田人第二小学校南大平分校の校舎に工場を構え、いわき市産間伐材を使用した高級割り箸や鉛筆等の製造に取り組む株式会社磐城高箸では、田人町産のヒノキを使用した「ふくしま木守りの色鉛筆」を製造しています。

高橋代表によると、軸材・色芯共に国産の色鉛筆は国内初とのこと。色はトキワ、灰色、青磁、黄緑、ローズ、焦茶の6種類。パッケージには同工場とそれを取り巻く自然環境が描かれています。

価格は1セット（6本）880円（税込）。同工場やオンラインショップの他、いわき市内のヤマニ書房でも販売中。ちょっとした贈り物にぜひどうぞ！（企画部）



◀ 製造途中の色鉛筆。研磨し、焼き印を施して完成となる。6色は、誰もが重心に返れるような色を選んだとのこと。

温かみのあるイラストのパッケージ ▶ 「地域住民に愛されてきた学校(工場)で作る色鉛筆で、子どもたちに明るい未来を描いてもらいたい」という、高橋代表の思いが込められている。



Topic

ウニ・アワビ漁解禁

5月1日(月)

いわき地区のウニ・アワビ漁が解禁しました。

ウニの初水揚げは5月1日で、いわき市漁業協同組合に所属する下神白地区の採鮑漁業者がウニ約40kgを水揚げし、同地区の加工施設に持ち込み、86個の貝焼きに加工しました。貝焼きは、ホッキ貝の殻の上にウニの生殖巣（可食部）を盛り付けて蒸し焼きにしたもので、いわき地区の特産品となっています。貝焼きは、当日のうちに沼ノ内魚市場に出荷され、平均5,753円/個で販売されました。



▲ ウニの貝焼き加工風景



▲ 水揚げされたアワビ

一方、アワビの初水揚げは5月8日で、市内9地区の採鮑漁業者が約85kgを水揚げしました。今年、初めてアワビの水揚げを見学した担当者は、その大きさと競りの活気に驚くばかりでした。漁業者曰く、「今年、初めての水揚げとしてはまずまず」とのことです。当日、沼ノ内魚市場に集約・出荷されたアワビは、平均22,956円/kgで販売されました。

今後、ウニ漁は8月、アワビ漁は9月まで続く予定です。

(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5年4月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和5年4月の農林畜産物モニタリング検査では、11品目24検体を検査し、全ての検体について基準値(100Bq/kg)を超えたものはありませんでした。内訳は表1のとおりです。(企画部)

(表1) 品目と検体数

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、ニラ1、コマツナ(施設)1、くさそてつ(ごごみ)(野生)1、ふき(野生)2、わらび(栽培)10、牛肉4、原乳1

#### 海産魚介類の検査結果

令和5年4月の水産物モニタリング検査では、127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5年4月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、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。

(表2) 農林畜産物の出荷制限等品目(令和5年4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) <sup>※1</sup> 、こしあぶら |
|       | きのこ   | 原木なめこ(露地)、野生きのこ <sup>※2</sup>                              |
|       | 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ます。(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。

注意!

### 山菜等の出荷制限について

いわき市においては、山菜の一部が出荷制限等の対象となっていますので、採取者や直売所担当者の皆さまにおかれましては、次の点に留意するようお願いいたします。

#### 1 出荷制限について

現在、いわき市産の山菜のうち、出荷が制限等されている品目は上記(表2)のとおりです。これらの品目は地域全体としての安全性が確認されていないことから、出荷制限等は今シーズンも継続しています。

そのため、

- 団体や個人においての自主検査により基準値(100Bq/kg)以下であっても出荷や販売等はできません。
- 無償の譲渡や、インターネット(フリマアプリ等)による個人売買も出荷に該当するため、できません。
- 出荷・販売だけでなく、飲食店や宿泊施設等での提供や加工用原材料としても使用できません。

なお、出荷制限等品目は市町村ごとに定められていますので、他の市町村の状況は県HP「ふくしま復興ステーション」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>)で確認してください。

#### 2 出荷制限等品目以外の山菜について

県において緊急時環境放射線モニタリング検査を実施しており、今シーズンのモニタリング検査結果を確認のうえ出荷・販売するようお願いいたします。モニタリング検査の結果は、新聞や県ホームページ「ふくしま復興ステーション」で公表されます。(森林林業部)



**令和5年度いわき地域産業 6 次化ネットワーク交流会を開催**

当所主催の令和5年度いわき地域産業 6 次化ネットワーク交流会を開催します。交流会は2部構成となっており、第1部は(株)マルトの安島大司取締役本部長を講師に、「地元農林水産物を活かした商品開発」と題して講演を行います。第2部では10月から始まる消費税のインボイス制度の説明を行います。参加無料です。ぜひご参加ください。

■ 日時

6月9日(金) 13:30~15:30

■ 会場

県いわき合同庁舎 4階大会議室(いわき市平梅本15)

■ 内容

- (1) 講演「地元農林水産物を活かした商品開発」
- (2) 消費税のインボイス制度説明
- (3) 情報提供

■ 主催

県いわき農林事務所

■ 申込方法

下記 URL 及び二次元コードの参加申込書に必要事項を記入の上、6月6日までに FAX またはメールにて当所企画部までお申し込みください。  
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/5iwaki-6jikanet.html>

令和5年度  
いわき地域産業6次化ネットワーク交流会  
令和5年 6月9日(金) 13:30~15:30 **参加費 無料**

第1部 講演  
地元農林水産物を活かした商品開発  
講師 安島 大司 氏  
株式会社マルト 取締役本部長  
「地元で採れる  
ヒット商品開発の秘訣!」

第2部 説明 (通称請求書等保存方式)  
消費税のインボイス制度説明  
講師 いわき税務署職員  
・令和5年10月1日から開始される消費税のインボイス制度  
・自分に影響ある? 何をすればいい? などの疑問を解決!

会場 | 福島県いわき合同庁舎 4階大会議室(いわき市平梅本15)  
時間 | 13:30~14:25 第1部 講演  
14:35~15:25 第2部 説明  
15:25~15:30 質疑応答  
申込方法 | 県内の郵便局・コンビニエンスストアで記入の上、6月6日(火)までに「A」又は「メール」にてお申し込みください。  
定員 | 30名(先着順、要事前申込)

主催 福島県いわき農林事務所



(企画部)

**第1回「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーンを開催!**

■ 日 時 : 6月17日(土) 10:00~14:00

(配布物がなくなり次第終了)

■ 場 所 : マルト SC 平尼子店 イートインコーナー

(いわき市平字尼子町 3-1-1)

■ 主 催 : 県いわき農林事務所

いわき市産農林産物の魅力や認証 GAP の取組を消費者の皆さまに紹介するキャンペーンを開催します。

キャンペーン当日、店内青果売り場からいわき市産 GAP 認証農林産物を2点以上お買い上げのうえ、アンケートにご回答いただいた先着 150 名様に、いわき市産ミニトマト (GAP 認証農産物) と6次化商品をプレゼントします。ぜひ、ご来場ください!

(企画部)

第1回 おいしいふくしま  
いただきます!  
キャンペーン

日時 令和5年6月17日(土) 10時~14時  
(配布物がなくなり次第終了)

会場 マルトSC平尼子店 イートインコーナー  
(いわき市平字尼子町3-1-1)

先着150名  
いわき市産GAP認証農産物を2点以上  
お買い上げのうえ、アンケートにご回答いただいた方に  
いわき市産ミニトマトと6次化商品  
をプレゼント!

※6次化商品は、「1次産品(農林畜産)」「2次産品(加工)」「3次産品(流通・販売)」の  
観点により、地域の農林水産物に新たな付加価値を生み出すために開発された商品のことです。

キャンペーン参加方法  
①キャンペーン当日、店内青果売り場で販売されている  
いわき市産GAP認証農産物を2点以上お買い求めください。  
②会計後、レシートをキャンペーン会場へお持ちください。  
③会場内で認証GAPに関するアンケートにご回答ください。

その他内容  
●パネル展示等による認証GAPの取組紹介  
●いわき農産物マスコットキャラクター  
「アグリ☆ファイブ」グッズの配布  
●ミニトマトを先着150名様にプレゼント!

認証GAP [ギャップ] とは?  
農産物の生産工程を記録・改善していく  
ことで、より安全・安心な農産物を消費者  
の皆さまに届けるための取組です。

アグリ☆ファイブ  
トにやん

【主催・お問い合わせ】 福島県いわき農林事務所 企画部 ☎ 0246-24-6197



## 「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します！

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。



▲▶ 令和4年度の活動の様子

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。

※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)

### ■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>

## 福島県農林水産部公式YouTubeチャンネル紹介

農林水産部職員1人1人が、「福島ならではの」の農林水産物の魅力をゆる〜く発信しています。ぜひ、**ご視聴・チャンネル登録**をお願いします！

いわき農林事務所の制作動画も公開中。今後もどんどん投稿していきますので、お楽しみに！

### 【チャンネル登録方法】

- ①スマートフォン等で二次元コードを読み込む → チャンネル登録ボタンをクリック！
- ②YouTube アプリ又はサイト内で「福島県農林水産部」と検索

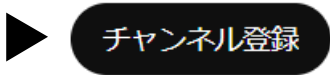


① 二次元コード読み込み



福島県農林水産部  
@user-ge8pp8gl5o チャンネル登録者数 1070人  
198本の動画

② アカウント名で検索



(企画部)



### ◀ 公開中の動画紹介！

昨年度実施した農業体験ツアーの動画に、磐城高菅（P5参照）が登場しています。旧校舎を活用した作業場や、隣接するメダカの学校を見学しました。

右の二次元コード又は下記のURLからぜひご覧ください👁

<https://www.youtube.com/watch?v=ldXXEYi9Swk>







## 食品表示法あれこれ ②インスタ加工食品の食品表示

製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売する食品のことを「インスタ加工食品」といいます。スーパーの店内製造の惣菜や刺身の盛り合わせ、洋菓子や和菓子などの製造小売等が該当します。

この場合、原料原産地や原材料名等の表示の一部が省略可能ですので、表示の省スペース化が可能です。下記の表示を参考にしてください。(企画部)

### (唐揚げ弁当を例にした、インスタ加工の場合の表示省略)

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 名称   | 唐揚げ弁当                         |
| 原材料名 | (一部に小麦・卵・大豆・えびを含む)            |
| 添加物  | 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)... |
| 消費期限 | 令和5年5月25日 18時00分              |
| 保存方法 | 高温多湿を避けて保存                    |
| 製造者  | (株)〇〇商店<br>福島県いわき市平△△1-1      |

福島県産米を使用しています。

米トレーサビリティ法により、米飯の原産地を表示します。

#### インスタ加工食品の表示が省略できる事項

- ・原材料名
- ・原産国名または原料原産地名
- ・食品関連事業者(表示責任者)の名称及び所在地

#### インスタ加工食品の表示が省略できない事項

- ・名称
- ・アレルギー
- ・添加物
- ・消費期限
- ・保存方法
- ・製造者

表示漏れがないよう、表示を全て完成させてから省略する事項を決めましょう。

注意

#### インスタ加工に該当しない場合

- ・仕入れた加工食品を切断、成形、解凍、小分け、再包装などを行って販売する場合
- ・惣菜を製造し、同じスーパーの他店舗で販売する場合  
(例えば、いわき平店で製造販売し、いわき小名浜店でも販売している場合、インスタ加工に該当しませんので、省略せず全ての事項を表示する必要があります。)

## 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

赤ちゃんにお魚を食べさせたいけど、忙しくて調理の手間もかけられない...。共働きも多い現代のお父さんお母さんにとって、魚の離乳食は少しハードル高めですね。

株式会社おのざきでは、生後5~6ヶ月の離乳食初期から使える「おさかな離乳食」を販売しています。原料には、いわき市で水揚げされた「常磐もの」の新鮮なひらめを使用。野菜や米粉と一緒にトロトロのペースト状に加工しています。常温で長期保存も可能なので、気軽に離乳食レシピに取り入れてみてください。子育て中の家庭に寄り添う工夫の詰まった、魚屋さんならではの商品です。今後は、赤身や青魚を使用した離乳食中期・後期向け商品の開発や、大人も楽しめるオリジナルレシピの公開も予定しているそうです。

人間の味覚の形成には、幼少期の食べ物が特に重要と言われています。魚離れが叫ばれる昨今、ぜひ、お子さんにおいしいお魚の味を教えてあげてください。

販売元・お問い合わせ

株式会社おのざき 鮮場やっチャば平店

📍いわき市平字正内町80-1 ☎0246-23-4174



魚は土台(ど〜だい?) バクバク離乳食

- ひらめのトロトロ
  - ひらめとかぼちゃのトロトロ
  - ひらめとにんじんのトロトロ
- 1食(80g) 486円(税込)  
3食セット 1,404円(税込)

おのざき平店、おのざきオンラインストア、道の駅なみえ、コラッセふくしま等で発売中。

株おのざき 小野崎永理取締役  
自身の子育て経験を商品開発に活かしています。

**第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 優秀レシピ紹介 vol.3**

昨年度、地元農産物の魅力を発信するため、市内の高校生と飲食店等が共同でテイクアウト商品を開発した「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！今回はレシピ集から「Patisserie Père Noël」の商品化レシピ「トマトレアチーズケーキ」をご紹介します！



**商品化  
レシピ**  
Patisserie  
Père Noël

## トマトレアチーズケーキ

(商品名：トマトのレアチーズケーキ)



商品化

応募時

山崎 朝陽さん  
福島県立いわき光洋高等学校 3年

調理時間：120分  
食材費(2人分相当)：500円




### 材料

**【土台】**  
 ビスケット ..... 25g  
 バター ..... 15g

**【レアチーズ】**  
 トマト ..... 37.5g  
 クリームチーズ ..... 50g  
 生クリーム ..... 50g  
 砂糖 ..... 20g  
 バニラエッセンス ..... 適量  
 粉ゼラチン ..... 2.5g

**【トマトジュレ】**  
 トマト ..... 40g  
 水 ..... トマト+水で300ml  
 はちみつ ..... 小さじ1と1/2  
 レモン汁 ..... 小さじ1/4  
 粉ゼラチン ..... 2.5g

**【コンポート】**  
 ミニトマト ..... 2個  
 砂糖 ..... 大さじ1  
 レモン汁 ..... 小さじ1/2  
 水 ..... 100ml

### 作り方

**【土台】**  
 ① ビスケットを麺棒で砕き、溶かしたバターを加えて混ぜる。  
 ② ①を型に敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。

**【レアチーズ】**  
 ③ 粉ゼラチンを倍量の水(分量外)でふやかしておく。  
 ④ トマトのヘタを取り、ミキサーにかける。  
 ⑤ ④に常温に戻したクリームチーズ、生クリーム、砂糖、バニラエッセンスを加えて再度ミキサーにかける。  
 ⑥ ⑤の一部をボウルに取り分け、③のゼラチンを加えて50℃くらいの湯で湯煎しながら溶かし混ぜる。  
 ⑦ ⑥のゼラチン液を残りのチーズクリームと混ぜ、②の型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。

**【トマトジュレ】**  
 ⑧ 粉ゼラチンを倍量の水(分量外)でふやかしておく。  
 ⑨ トマトを粗みじん切りにし、鍋に水、はちみつ、レモン汁を入れる。  
 ※トマトの種を取ると食感がよくなる。  
 ⑩ ⑨を火にかけてよく混ぜたら火を止め、⑧を加えて混ぜ、粗熱をとる。  
 ⑪ 冷やしておいたレアチーズを取り出し、⑩を上層部に流しこみ、冷蔵庫でさらに冷やし固める。

**【コンポート】**  
 ⑫ トマトのヘタを取り、つまようじで数か所に穴をあける。  
 ⑬ 熱湯にトマトを入れ、皮がむけてきたら取り出し、冷水で冷やしながらか皮をむく。  
 ⑭ 砂糖、レモン汁、水を鍋に入れて火にかけ、シロップを作る。  
 ⑮ 沸騰したらすぐに火を止め、湯むきしたトマトを入れて粗熱をとり、冷蔵庫で冷やしておく。

**【仕上げ】**  
 ⑯ ①の上に⑪を並べて完成

### 作品のPRポイント

トマトが苦手な人も食べやすいです。トマト嫌いな家族もおいしく食べられました。甘さ控えめでさっぱりとしたケーキです。

**【レシピを参考に作ってみました！】**

軽やかに仕上げるため、クリームチーズの代わりに水切りヨーグルトを使用しました。トマトジュレに加えたはちみつとレモンが、良い仕事をしてくれています。爽やかな初夏にぴったりのデザートですよ！

(野菜ソムリエプロ・K)



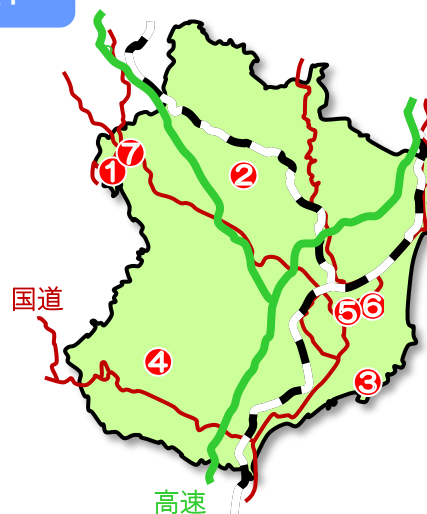
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 市営芝山牧野 (p.1)  
三和町上三坂
- ② 市営荻牧野 (p.1)  
川前町下桶売
- ③ いわき・ら・ら・ミュウ (p.4)  
小名浜辰巳町 43-1
- ④ 株式会社磐城高箸 (p.5)  
田人町南大平字坪内 95-1
- ⑤ 株式会社マルト SC 平尼子店 (p.7)  
平尼子町 3-1-1
- ⑥ 株式会社おのざき鮮場やっちやば平店 (p.9)  
平字正内町 80-1
- ⑦ Patisserie Père Noël (p.10)  
三和町中三坂羽生 39

いわき市  
MAP



【5/14 (日) は母の日でした！】※表紙の写真について

(有) 平園芸では、母の日に向け、カーネーションの出荷が最盛期で大忙しでした。色とりどりのカーネーションが温室いっぱいに広がり、とてもきれいですね！実はこの日は、福島県農林水産部公式 YouTube チャンネルに投稿するため、カーネーションの出荷の様子を撮影していました。出荷前の準備や、ハウスの前に並んだトラックの中にカーネーションが詰め込まれる様子は、大変興味深かったです！平園芸では、約 32,000 鉢のカーネーションを栽培しており、県内有数の生産量を誇ります。もしかすると、市内のスーパーやお花屋さんで見かけるカーネーションは、平園芸のものかも…？ (農業振興普及部)



あとがき

つい先日まで、木々の新緑がまぶしいなと思っていたら、どんどん緑の色が濃くなり、あれよあれよと深緑の装いへ。季節は春から夏へと進んでいますね。

さて、当所では、6月17日(土)に、マルト SC 平尼子店にて「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す。おいしいプレゼントを用意してお待ちしておりますので、ぜひお越しください！

(担当 K)

◎ 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