

いわき産 農林水産 ニューズ

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和5年11月号

vol.225

発行日

2023/11/30

写真について
詳しくは
p12を
チェック!

- 01 「いわき直売所フォトコンテスト2023」結果発表!
- 02 各種取組の実績(10~11月分)
- 08 お知らせ
- 08 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 08 いわき地方の出荷制限等品目
- 08 野生きのこ等の出荷・摂取制限について
- 09 農業経営研修会を開催します
- 09 ふくしま農業人フェアを開催します
- 10 食品表示法あれこれ
- 10 6次化商品紹介
- 11 高校生発!いわきテイクアウトメニュー優秀レシピ紹介

「いわき直売所フォトコンテスト2023」結果発表!

8月1日(火)から10月31日(火)までの期間、「いわき直売所フォトコンテスト2023」(「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーン)を実施しました。このコンテストは、いわき市産農林産物の地産地消及び販売促進を図るとともに、その魅力をSNSを通して発信してもらうことで、皆さまにいわき産農林産物の魅力を広くPRするため、「教えて!いわきの推し直売所&農林産物」をテーマに写真を募集したものです。

応募があった39作品の中から選ばれた所長賞(ページ下部)・次長賞(次ページ)の受賞者には、賞品としていわき産「福、笑い」やいわきの6次化商品詰め合わせをお送りします。

所長賞受賞作品



投稿者のコメント(一部抜粋)

大好きな、田舎んぼさん。店内には、いつも新鮮な野菜が並んでいます。野菜の他に、果物や惣菜、おやつ、調味料なども売っています。

直売所で野菜を購入することが多くなり、旬の野菜を知ることができるようになりました。今は夏野菜、ナスやピーマン、きゅうりが旬ですね。その旬の野菜をつかって、麻婆ナスを作りました。直売所で購入した、にんにくと、生姜をたっぷり入れました。ご馳走様でした。(M.S様)

次長賞受賞作品



投稿者のコメント (一部抜粋)

さて!今日もいわきの直売所のご紹介☺♥️✧三和町ふれあい市場さん✧
 私が今回作って食べた朝ごはんの中で使った直売所の農林産物は
 ✨・茄子・南瓜・卵・おいしいお米(ミルクークイーン)・唐辛子
 購入した茄子と唐辛子を使用したのは・茄子の揚げ浸し・糠漬け南瓜は煮付けに✧卵は出汁巻き
 玉子焼きに❀お米は土鍋で炊いておこげ沢山🍌
 どれも とっても美味しかったです♥️

(@hanachan.2022 様)

審査を終えて

M.S様の作品はまず、美味しそうな麻婆ナスに目をひかれます。コメントでは、直売所ならではの魅力について触れており、直売所に足を運びたいくなるような作品です。

@hanachan.2022様の豪華な料理はインパクト抜群。コメントは料理の感想を含めた直売所への想いが溢れる内容で、直売所への愛が伝わってくる作品です。

今回紹介した作品以外にも素敵な写真がたくさん投稿されていますので、ぜひ、Instagramで「#いわき直売所フォトコンテスト 2023」をチェックして、直売所を訪れてみてください♪

(企画部)

漁業士会総会

10月17日(火)

福島県水産資源研究所において、福島県漁業士会総会が開催され、県内の漁業士約20名が集まりました。
 漁業士とは、地域漁村を引っ張る『浜のリーダー』たる漁業者のこと。県では、優れた漁業後継者(満40歳未満)を「青年漁業士」、優れた漁業経営を行い、漁村青少年の育成に指導的役割を果たす漁業者(満60歳未満)を「指導漁業士」として認定しています。

令和5年度は、新たに8名の「漁業士」(指導2名、青年6名)が認定されました。漁業技術の指導や先進地視察等を通じて、それぞれの地域の課題や今後の復興の取組について情報を共有し、従来にも増して、「漁業後継者の確保・育成」や「活力ある漁村社会の形成」に取り組みされることが期待されます。

(水産事務所)



▲ 漁業士会総会の様子



▲ 漁業士認定式の様子



福島県林業祭・福島県林業コンクール等表彰式 10月21日(土)

福島県林業研究センター（郡山市安積町）において、第48回福島県林業祭が開催されました。

好天にも恵まれ、延べ1,200名を超える来場者を迎え、チェーンソーアートショーや木工体験、林業機械の展示など様々な出展を楽しんでいただくことができました。

また、同時開催行事である福島県林業コンクール等表彰式が、ホテルバーデンにおいて行われました。本県林業の発展に寄与することを目的とする福島県林業コンクールなど、林業関係分野における各賞の受賞者が合同で表彰されました。

いわき管内からの受賞者は以下のとおりです。受賞された皆さま、おめでとうございます。今後とも、それぞれの分野でのご活躍を祈念いたします。
(森林林業部)



▲ 林業機械展示

◎受賞者一覧（敬称略）

福島県林業コンクール森林育成（間伐）部門		福島県きのご品評会	
(公社)福島県森林・林業緑化協会長賞	田子 義範	乾しいたけの部	
福島県森林組合連合会良質材展示会		福島県きのご振興協議会長賞	農事組合法人いわき菌床椎茸組合
林野庁長官賞	緑川 平隆	なめこ・ひらたけの部	
関東森林管理局長賞	いわき市森林組合	福島県知事賞	有限会社加茂農産
ふくしま森林・林業写真コンクール			
(公社)福島県森林・林業・緑化協会長賞	飯山 悠大		
入選	西山 栄		
入選	石森 文夫		
入選	柏舘 建		
奨励賞	岩塚 昭広		



▲ 表彰式の様子

【福島県きのご品評会】

▲ 農事組合法人いわき菌床椎茸組合の乾しいたけ

▲ 有限会社加茂農産のなめこ組合の乾しいたけ



サンシャイトマト出荷協議会 目揃え会 **10月24日(火)**

J A全農福島主催のサンシャイトマト出荷協議会目揃え会が、株式会社平果で行われました。

冬春トマトの出荷が本格的に始まる前に、出荷規格や出荷時の着色具合等の注意点などの意見交換のほか、J A全農福島から、今年度のトマトの販売実績について説明があり、当所からは、難防除害虫のコナジラミ対策について情報提供を行いました。生産者は、市場担当者に積極的に質問しながら、お互いに今年の栽培状況についても情報交換を行っていました。

当所では、引き続き病害虫防除や新しい技術の紹介を通じて、生産者の支援をしております。(農業振興普及部)



▲ 他産地の出荷物と比較し意見交換

江名幼稚園で野菜教室を開催 **10月24日(火)**

いわき農業青年クラブ連絡協議会は、食に関する興味・関心を高めることを目的に、市内の幼稚園や小学校で野菜の定植や収穫の方法を指導しています。今年度は江名幼稚園において野菜教室を実施しており、6月に定植したサツマイモの収穫体験を行いました。園児たちは、クラブ会員に収穫のコツを教してもらいながら、サツマイモを掘り出していました。今年は、サツマイモが予想よりもたくさん獲れ、園児たちは両手にサツマイモを持って、重さや大きさを比べるなど、とても喜んでいました。当所では、引き続き青年クラブの活動を支援しております。(農業振興普及部)



▲ 収穫方法の説明を受ける園児 (農業振興普及部)

ふくしまの農育現場見学会バスツアーを開催 **10月24日(火)**

県立磐城農業高校園芸課1年生40人を対象に、「ふくしまの農育学びの場」事業による現場見学会を開催しました。この事業は、次世代を担う若者に、土地改良の現場を見学してもらい、それらが農業生産の向上や自然環境の保全などに果たす役割について、理解を深めることを目的としています。

今回は、ほ場整備を行っている山田地区、夏井川右岸側の農業用水を取水する愛谷堰頭首工、そして広域農道を整備するいわき地区の3箇所を見学しました。



▲ ネギほ場(山田地区)

山田地区では、ほ場整備工事の現場見学の他、広い畑で作付けしたネギの生育状況を確認しました。次に愛谷堰頭首工では、農業用水確保の重要性について学びました。最後に、四倉町から小川町を繋ぐ広域農道いわき地区では、JR 磐越東線を横断する橋梁の現場で、U型擁壁工の建設現場を見学し、農道が担う役割について考えてもらいました。



▲ U型擁壁工(広域農道いわき地区)

参加した高校生からは「見学した施設が果たす役割について知ることができて良かった」との感想があり、とても有意義な現場見学会となったようです。(農村整備部)



第 21 回 治右衛門の堰あじさい祭りバスツアー

10月25日(水)

第 21 回^{じんえもん}治右衛門の堰あじさい祭り「愛谷江筋はどこから流れてくるのかな？」施設巡りバスツアー（主催：愛谷堰土地改良区）が開催されました。

本ツアーは、今年の6月23日（金）の夏井小学校に続き、今年度2回目の開催です。今回は、平第三小学校の4年生47人が参加し、半日かけて愛谷堰頭首工、^{いぼらがわ}茨原川サイフォン、^{おおごえふしま}大越藤間第二排水機場を見学しました。



▲ 愛谷江筋取水口

子どもたちは興味津々に説明を聞いており、「頭首工のゲートはどうやって動かしているの？どのくらいの速さで動くの？」といった質問もありました。

農村環境と農業水利施設についての理解が深まる良い機会になったようです。

平第三小学校4年生の皆さん、ありがとうございました！

（農村整備部）



▲ 愛谷堰頭首工

ふくしま復興 檜葉町×マルトさつまいもプロジェクト 大収穫会

10月26日(木)

檜葉町のさつまいもを日本一に！との想いで、株式会社マルトがさつまいもの苗植えから商品化までを行う「檜葉町×マルトさつまいもプロジェクト」。

5月の苗植え会では、檜葉町のほ場でさつまいもの苗が植えられました。（いわき農林水産ニュース6月号 Vol.220 参照）

今回は、無事収穫時期を迎えたさつまいもの大収穫会が開催され、苗植え会同様、磐城桜が丘高校・小名浜海星高校・磐城農業高校・ふたば未来学園高校の生徒ら約100人が参加しました。

当日は快晴で絶好の芋掘り日和となり、生徒たちは教わったとおり土を掘り起こして、丁寧にさつまいもを収穫していました。中には、2kgをゆうに超えるような特大サイズの物も！1時間程度で約1トンものさつまいもを収穫し、大収穫会は終了。

現在、生徒たちは収穫したさつまいもを使った商品を開発中。収穫したさつまいもは熟成され、令和6年1月に開発商品の販売が開始される予定です。高校生のアイデアで、どんな商品が生まれるのか楽しみです！（企画部）



▲ さつまいもを収穫する生徒たち



▲ 収穫したてのさつまいも



花き展示会

11月1日(水)

いわき市内で生産される花きの認知度向上と、地域内の利用促進を図るため、株式会社いわき中央生花で、いわき地方フラワーネットワーク主催の花き展示会を開催しました。

いわき花き鉢物研究会3名、いわきリンドウ生産部会1名、勿来ユーストマ研究会1名が参加し、鉢花のミニシクラメン、サボテン、多肉植物、切り花のキク、りんどう等、合計9種類を展示しました。

参加した生産者は、市場に来た買参人や市場関係者と、花の需要動向や花の品質の改善点等について情報交換を行っていました。

当所では、引き続き花きの生産振興、地元産花きの認知度向上に向け支援してまいります。
(農業振興普及部)



▲ 展示物を見ながら情報交換している様子

木とのふれあい！出前講座

11月9日(木)

平第五小学校の3年生を対象に、木とのふれあい創出事業における出前講座が開催されました。

これは、県税の一部の森林環境税を活用した事業で、林業や木材に詳しい講師による木工工作指導等を通じ、木材と私たちの生活との繋がりについての関心を深めてもらうことを目的に行っており、今年度はいわき市内の小学校3校で実施しました。

この日は、田人林業研究会の緑川平隆さんを講師に迎え、始めに“げんのう”（金づち）の正しい使い方や釘の打ち方についての指導を受けた後、児童は思い思いの作品を製作しました。

約半数の児童がげんのうを使うのは初めてで、なかなか釘を打ち込めず曲げてしまったり、釘が長くて板を突き通してしまったりと悪戦苦闘していましたが、30分程過ぎる頃には慣れてきて、釘を斜めに打ったり曲がった釘を上手に抜いたりできるようになりました。

作品を仕上げるには時間が足りず、完成は次の図工の時間に持ち越しとなりました。児童からは「初めて釘打ちをしたけれど、教えてもらって上手にできた。」「家でもやってみたい。」という感想が聞かれ、次の授業が待ちきれない様子でした。

今回の講座が、木材に関心を持つきっかけになってくれればと思います。
(森林林業部)



▲ 講師の緑川平隆さん



▲ 授業の様子



三和中学校に「ふくしま食育実践サポーター」を派遣

11月13日(月)

県では、地域の食文化や郷土食の伝承、食生活改善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・企業等が行う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。

三和中学校に、管内では今年度2回目のサポーター派遣を行い、食育の授業が実施されました。上遠野恭子氏を講師に迎え、同中学校の3年生12名が、郷土料理の「八杯汁」、その他に「ツナご飯」「ポークチャップ」「切り干し大根のサラダ」の4品を作りました。生徒たちは、慣れない調理に戸惑いながらも、食材の下ごしらえや里芋の皮むき、炒める食材の順番などを教わり、意欲的に調理に取り組んでいました。八杯汁に醤油を入れ忘れた班もありましたが、実食では、「やさしい味がする」と素材本来の味わいを知るきっかけとなったようです。

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、以下 URL (県農産物流通課 HP) 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。(企画部)

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



▲ 豚肉を炒める生徒



▲ 完成した料理

いわき地方 GAP 推進協議会を開催

11月14日(火)

県いわき合同庁舎において、第1回いわき地方 GAP 推進協議会を開催しました。

会議では、構成員である株式会社平果、株式会社マルト商事、JA 福島さくらいわき統括センター、いわき市とともに、管内の認証 GAP 取得状況や本年度の活動状況、GAP 推進に向けた課題について協議しました。

流通事業者からは、「生産者へ GAP 取得効果をはっきりアピールしていくことが必要」「GAP 取得農産物のより安定的な販売量の確保が必要」等の意見が出されました。

引き続き、いわき地方 GAP 推進協議会の体制のもと、関係機関と連携して GAP の普及推進に努めてまいります。

(農業振興普及部)



▲ 協議会の様子

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10月分)

農林畜産物の検査結果

令和5年10月の農林畜産物モニタリング検査では、13品目27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

サツマイモ1、ギンナン1、ユズ1、カキ1、原木しいたけ(施設)1、菌床しいたけ(施設)4、菌床なめこ(施設)2、エリンギ(施設)1、菌床うすひらたけ(施設)1、原木ひらたけ(施設)1、玄米6、牛肉6、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和5年10月の水産物モニタリング検査では、125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10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。(企画部)

(表2) 農林畜産物の出荷制限等品目(令和5年10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!

野生きのこ等の出荷・摂取制限について

野生きのこが多く発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、「野生きのこ」の全種と「原木なめこ(露地)」が出荷制限等の対象となっています。採取者や直売所担当者の皆さまは、次の点にご留意願います。

1 出荷制限について

現在、いわき市産のきのこについての制限は上記(表2)のとおりです。特に野生のきのこ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。詳細は、県HP「きのこ、山菜類のモニタリングと出荷制限品目・市町村について」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055c/ringyo-monitoring.html>)で確認してください。

2 摂取制限について

自家用の食材とすることも控えてくださるようお願いいたします。

3 栽培きのこについて

「原木なめこ(露地)」以外の栽培きのこは、栽培前に生産資材(きのこ原木、ほだ木、菌床等)の安全性の確認を県の検査機関において実施します。国が定める当面の指標値(きのこ原木・ほだ木50Bq/kg、菌床200Bq/kg)以下で安全性が確認できた生産資材のみ、販売目的のきのこ栽培に使用することができます。

また、発生したきのこは、出荷・販売前に県によるモニタリング検査を受ける必要がありますので、きのこ栽培の開始・再開を検討されている場合は、森林林業部(TEL0246-24-6193)までお問い合わせください。(森林林業部)

農業経営研修会を開催します

農業者の皆さん、燃油や資材等の高騰が続く昨今、「どうか経営を改善したいけれど、どうすればいいかわからない…」 「自社の経営の課題がはっきりわからない…」 など様々な不安や疑問を抱えていませんか？

その不安やお悩みの解決に役立つ、農業経営研修会を開催します。経営改善について興味のある方は、ぜひお問い合わせください。

【農業経営研修会】

- 日 時：12月3日(日) 14:00～
- 会 場：県いわき合同庁舎南庁舎 3階大会議室
- テーマ：「経営改善で実現するこれからの農業経営」
- 講 師：ファームサイド株式会社代表取締役
佐川 友彦氏
- 問合せ先：当所農業振興普及部(0246-24-6161)
(農業振興普及部)

農 業 経 営 研 修 会

- 1 開催日時：令和5年12月3日(日) 14:00～
(開場 13:30)
開催場所：福島県いわき合同庁舎南庁舎 3階大会議室
- 2 講演テーマ：「経営改善で実現する
これからの農業経営」
講師 ファームサイド株式会社代表取締役
佐川 友彦氏

講師紹介

ファームサイド株式会社代表取締役、農家の右腕。東京大学農学部、同修士卒。外資メーカーDuPont社の研究開発職を経て、2014年より阿部梨園に参画。代表阿部の右腕を務め、生産に携わらず、経営管理、会計、労務などバックオフィスを整備。ブランディングや広報、販売など営業面も担った。大小500件の業務改善を実施し、小規模ながらスマート経営と自売率99%超を実現した。

阿部梨園の経営改善ノウハウ300件をオンラインメディア「阿部梨園の知恵袋」農家の小さな改善事例300」として無料公開し、全国の農業者の課題解決に貢献している。このためにクラウドファンディングを実施し、300名以上から約450万円の支援を集めて話題を呼んだ。

後にファームサイド株式会社を起業。講演活動や経営支援で各地を回り、農家の経営改善運動を全国へ展開している。登壇実績は年間150回、累計500回以上。企業の戦略顧問も複数務めている。現場への深い理解には定評があり、クリエイティブで楽しく本質的な課題解決を本領とする。

- 3 定員
新規就農者など 先着30名程度
- 4 申し込み方法
裏面に必要事項を記入し、メールまたはFAXで送信してください。
- 5 お問い合わせ先
いわき農林事務所農業振興普及部 金丸までお問い合わせください。
(電話番号：0246-24-6161)

主催 いわき農業青年クラブ連絡協議会
協力 いわき農林事務所農業振興普及部

ふくしま農業人フェアを開催します

＜ふくしま農業人フェアとは？＞

令和元年から毎年開催している、福島県内最大級の就農相談会。これまで述べ800名超の方が来場されています。

「農業に興味がある」「農業を仕事にしてみたい」「農業法人で働きたい」そんなあなたの、農業に関する多くの「知りたい」情報が得られる絶好のチャンス！どなたでも参加可能です。参加者には抽選でプレゼントもあります！

事前予約して個別相談すると、より多くのブースを回ることができるので オススメです！ぜひご参加ください。

【ふくしま農業人フェア】

- 日 時：12月17日(日) 13:00～16:30
 - 会 場：いわき産業創造館(LATOV6階) 企画展示ホール
- ※詳細はこちら (<https://fair.start-fukuagri.jp/>)

(農業振興普及部)

県内4地域で開催!

県内最大級の就農相談会

FUKUSHIMA FARMERS FAIR

ふくしま農業人フェア

就職・転職の選択肢として「農業」を考えよう。



こんな方にオススメ!

自営就農、雇用就農を目指す方、農業を仕事にしたい方、農業に興味がある方など

開催日程・会場 初開催!

福島	郡山	喜多方	いわき
2023 10/29(日) @アクティおろしまち	2023 11/4(土) @ビッグバレットふしま	2023 初日 11/23(木) @七福神ホール	2023 12/17(日) @いわき産業創造館

開催時間 13:00-16:30 参加事前予約はコチラ!

開場: 12:30 最終受付: 16:00 ※事前予約優先入場 ※雨天決行

お問い合わせ

主催/福島県 農林事務所(委託事業) 株式会社ワールドスタジアム 0120-03-0652

協賛 福島県山形市安積三丁3561番地 農林事務所(委託事業) 農林事務所(委託事業) 農林事務所(委託事業) 農林事務所(委託事業)

食品表示法あれこれ ⑦食品表示の訂正ってできる？

一括表示欄の表示を誤った場合の訂正方法についてご紹介します。

●誤った表示の上からシール等を貼り付けて訂正する

ラベルシール等による訂正は認められています。しかし「偽装をしているのでは？」
「本当にアレルギーは入っていないの？」という消費者の誤解や疑念を招くこともあり
ますので、訂正事項についての問い合わせには十分な対応をする必要があります。

また、シールが剥がれないかよく確認してください。



●訂正内容を記載したポップシールやネックリンガーを容器包装の適切な場所に貼付け又は配置する

令和3年3月17日から認められるようになった取扱いです。ただし、アレルギーや消費期限、加熱を要するかの別等の安全性に係る表示事項(※)については、この方法を用いることはできません。

※食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令(平成27年内閣府令第11号)第1条各号に掲げる事項

(食品表示基準 Q&A 加工-275、276 より)

ポップシール

→「〇割引」「新発売」等の、食品表示とは別に包装に貼り付ける販促シール

ネックリンガー

→ペットボトルや瓶に使用する、首掛け型のポップ

上記のように、正しい方法を用いれば表示を訂正することができます。なお、初めから適正な表示を行うのが大前提ですが、消費者に誤認を与えない程度の誤字脱字等については、食品ロス削減の観点から、自主回収等を行うよりも表示の訂正を行うのが適切といえます。

食品表示についてのご不明な点は、当所企画部(0246-24-6197)へお問い合わせください。(企画部)

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

県内のそば産地といえば会津地方が有名ですが、いわきにもそばはあります! 昨年から農業に参入した「合同会社丹沢そば福島いわき」では、自社農園のいわき産そば粉を使用した干しそばを販売しています。

神奈川県「丹沢そば農業アカデミー」でそばの栽培から製麺まで修行した代表の今井さん。その経験を活かし、県内でも前例のないそばの3期作にチャレンジしています。通常よりも早い収穫となるため収量は減りますが、風味が強いそばに仕上がるとのこと。新そばを味わえる機会が増えるのもうれしいポイントです。美味しく食べるコツは、茹で上がったそばを冷水でしっかり冷やすこと。もりそば、かけそばのどちらでもコシがあって香り高いそばが味わえます。

将来的には、農家レストランでそばを提供したいと語る今井さん。いわき産そばの未来のために、是非お手にとって味わってみてください。



いわきそば
(200g) 500円(税込)

取扱店舗
道の駅よつくら港
JA福島さくら 新鮮やさい館好間店

販売元・お問い合わせ

合同会社丹沢そば福島いわき

📍いわき市好間町大利字戸作田41-1ヤヨイ金属(株)内
☎090-2449-9445

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.9

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「ダイニングキッチン月海-Ruu-」の商品化レシピ「ましましきのこ!!バター香る和風にぎりめし」と「しいたけのねぎみそバター焼き」をご紹介します！（3つの応募レシピを一つのお弁当として商品化しています。）



**商品化
レシピ**
ダイニングキッチン
月海-Ruu-

A：ガリパタピラフ
B：ましましきのこ!!バター香る和風にぎりめし
C：しいたけのねぎみそバター焼き
(商品名：ピラフらガール弁当)





商品化

岩原 千愛希さん、薄井 紀乃花さん、
渡邊 楓華さん
福島県立磐城農業高等学校 3年
(応募時)
調理時間：A 40分、B 70分、C 15分
食材費(2人分相当)：
A 400円、B 300円、C 300円

材料

B【ましましきのこ!!
バター香る和風にぎりめし】
米(Iwaki Laiki) 1.5合
エリンギ 40g
しいたけ 30g
しめじ 40g
にんじん 35g
ベーコン 30g
バター 15g
しょう油 大さじ2

C【しいたけのねぎみそバター焼き】
しいたけ
..... 6~8個(大きめのもの)
ネギ 5cm
バター 10g
(A) みそ 小さじ1
コチュジャン 小さじ1
砂糖 小さじ1/2
すりおろしにんにく 少々
糸唐辛子 少々

作り方

【ましましきのこ!!バター香る和風にぎりめし】
① エリンギは2cmくらい、しいたけは2mm幅、にんじんは細切り、ベーコンは短冊切りにし、しめじは手で小房に分けておく。
② 洗った米を炊飯器に入れ、①、バター、しょう油を入れて、少なめの水加減で炊飯する。
③ 炊きあがったら、手のひらサイズに握って完成。

【しいたけのねぎみそバター焼き】
① しいたけは石づきを取って、傘と軸に分ける。
② しいたけの軸とネギはみじん切りにする。
③ ②と(A)を混ぜ、しいたけの傘の内側に詰めて耐熱皿に並べる。
④ 上から小さく切ったバターをのせ、オーブンでしいたけに火が通るまで焼く。
⑤ 器に盛り、糸唐辛子をのせて完成。

作品のPRポイント

「ましましきのこ!!バター香る和風にぎりめし」は、おにぎりにすることでテイクアウトとしても食べやすいし、バターを入れることによってきのこの独特なおいが少なくなるので、きのこが苦手な人でも食べられると思います。幅広い年代の人が食べられるような味付けにしたのも工夫のひとつです。

「しいたけのねぎみそバター焼き」は、しいたけを丸ごと全部食べられるのがポイントです。みそとコチュジャンとバターのピリ辛でコク旨な味わいが特徴です。

【レシピを参考に作ってみた！】

※ましましきのこ!!バター香る和風にぎりめし・しいたけのねぎみそバター焼き

料理しているときから、バターときのこの良い香りが食欲をそそるふたつのレシピ。ねぎみそはじゅうねんみそで作りました。しっかりめの味付けで、ご飯がすすみます！（Y・W）



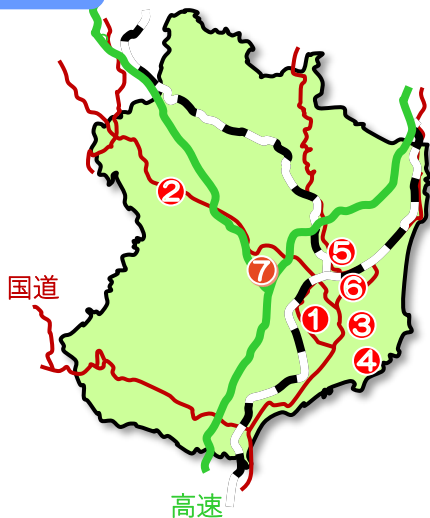
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 産直市場 田舎んぼ (p.1)
草木台一丁目 10-5
- ② 三和町ふれあい市場 (p.2)
三和中学校 (p.7)
三和町下市萱字竹ノ内地内
- ③ 株式会社平果 (p.4)
株式会社いわき中央生花 (p.6)
鹿島町鹿島 1
- ④ 江名幼稚園 (p.4)
江名字上代 2 1
- ⑤ 愛谷堰頭首工 (p.4.5)
平赤井字大作場地内
- ⑥ 平第五小学校 (p.6)
平下荒川字川前 54- 1
- ⑦ 合同会社丹沢そば福島いわき (p.10)
好間町大利字戸作田 41-1

いわき市 MAP



【風にそよぐ生命の樹、オリーブ】※表紙の写真等について

皆さんは、いわきでオリーブが栽培されているのを知っていますか？

オリーブは、国内では長らく茨城が北限とされてきました。しかし、「いわきの海でとれる魚でアンチョビができれば、漁業も農業も元気になるだろう」と考えた生産者さんは、いわきでのオリーブづくりの挑戦を開始。

オリーブを栽培しオイルを絞れるようになるまでは、多くの困難があったそうですが、栽培開始より13年経った現在、ようやく生産量が増加してきたそう。来月号ではオリーブの6次化商品を紹介しますので、お楽しみに！（企画部）



あとがき

厳しい冬の訪れを肌身を感じる季節となりました。十分な寒さ対策をして、風邪予防に努めましょう。

さて、今月号の特集は、「いわき直売所フォトコンテスト2023」の結果発表！直売所ならではの農林産物の写真や、皆さまの推し直売所への想いが溢れる投稿が勢揃いしていますので、是非 Instagram で「#いわき直売所フォトコンテスト 2023」と検索してみてください。たくさんのご応募ありがとうございました！

また、店頭に新米が並び、いつもよりご飯が進む時期ですが、今年のお米は、厳しい暑さによる影響で白く濁ったものが多いです。味に問題はありませんが、少し水を減らし、早炊き機能でご飯を炊くのがおすすめです。コツをつかんでおいしく召し上がってください！（M・A）

◎ 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