

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8年 3月号

Vol.253

発行日

2026/3/26

- 01 ハタチ酒プロジェクト 新酒贈呈式・懇談会
- 03 各種取組の実績（2～3月分）
- 06 6次化商品の紹介
- 07 【Topic】春トマト「うらら～ulala～」とは？
- 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（2月分）
 - 08 いわき地方の出荷制限品目
 - 08 食品表示法あれこれ ④これから加工食品を販売したい方へ
 - 09 ならではグルメをつくらう まとめ
 - 10 あとがき

いわきハタチ酒プロジェクト 新酒贈呈式・懇談会

3月1日(日)

米作りから酒造りまでを体験して、完成したお酒を飲みながら 20 歳や新社会人としての記念の年をお祝いする「いわきハタチ酒プロジェクト」。

今回は、いわき新舞子ハイツにて、いわきハタチ酒プロジェクト 8 期生の新酒贈呈式・懇親会が開催され、20 歳を迎えた 8 期生 11 名のうち、7 名が出席しました。また 1 年を通してこのプロジェクトを支えてきた 太平桜酒造 代表 大平 正志氏、サポーター、ボランティア部など合計 35 名の関係者が参加し、完成したお酒で乾杯しました。

贈呈式では、プロジェクトの代表である(株)澤木屋 永山 満久氏から、出席した 8 期生 7 名に新酒の「太平桜 ハタチ酒 8th おりがらみ」が贈呈されました。参加した 8 期生からは、「進学で上京しているが、参加したことでいわきに帰るきっかけになった」「友人との交流のきっかけになった」「今年からいわき市の実家を離れるので、感謝の思いを込めて家族と大切に飲みたい」等の感想が述べられていました。

～1年間の活動行事～

～その他の主なイベント・販売会～

①R7.5.11 (日) 田植え いわき市常磐藤原町・滝 正嗣さんの水田	①R7.10.18 (土)～19 (日) いわき大物産展 (小名浜) における販売会
②R7.9.7 (日) 稲刈り体験・酒造り講座 いわき市常磐藤原町・滝 正嗣さんの水田	②R7.11.30 (日) 日本橋ふくしま館 MIDETTE (東京) における販売会
③R8.1.10 (土) 酒造り体験 (その1) 麴づくり いわき市常磐下湯長谷町・太平桜酒造	③R7.12 いわき市遠野和紙をラベルにした製品【樽酒】を販売
④R8.1.17 (土) 酒造り体験 (その2) 仕込み作業 いわき市常磐下湯長谷町・太平桜酒造	④R7.4～R8.3 FM いわき「いわきのあれこれ潜入レポート」で毎月活動を紹介

(企画部)



贈呈式



集合写真



「ハタチ酒」8thおりがらみ



(株)澤木屋 代表 永山氏



太平桜酒造 代表 大平氏



米農家 滝氏



8期生 Tさん



8期生 Kさん



ボランティア部 Hさん

本プロジェクトは、令和8年5月から始まる9期活動の参加者を募集しています。「参加してみたい！」方は募集チラシのQRコードからお申し込みください。

【ハタチ酒販売店】あわのや酒店（平大工町）・澤木屋（平中町）・太平桜酒造（常磐下湯長谷町）

応募はこちらから！ →



自分で作った日本酒で 記念の年をお祝い しませんか？



**いわきハタチ酒プロジェクト
第9期参加者募集**

酒米の田植えから日本酒の仕込みまでを体験し、完成した日本酒で門出をお祝い。出来上がった日本酒は地元酒販店で販売します。

対 象 ①、②どちらかに当てはまる方
①令和8年4月1日現在で19～20歳
②令和8年度に新社会人になる

参加費 2,000円（新酒4合瓶1本と保険代）

申込方法 以下の市内酒販店または二次元コードの申し込みフォームから申し込みください。
・あわのや酒店（いわき市平大工町）
・澤木屋（いわき市平中町）
・太平桜酒造（いわき市常磐下湯長谷）

- 9月上旬 田植え
- 9月中旬 稲刈り
- 9月下旬 酒造り①
- 10月上旬 酒造り②
- 10月中旬 酒造り③
- 10月下旬 新酒贈呈式





**いわきハタチ酒プロジェクト
実行委員会**



林業現場見学会

2月18日(水)

若者の林業への関心を高め、就業促進を図ることを目的に、磐城農業高等学校緑地土木科の2年生29名を対象に林業現場見学会を開催しました。

当日は、森林・林業についての講義や林業アカデミーふくしまの紹介を行ったあと、常磐藤原町の間伐現場と原木市場であるいわき木材流通センター(遠野町)を見学しました。

間伐現場ではチェーンソーによる伐採や高性能林業機械による造材・搬出を行う様子を、市場では長さや太さごとに選別され、整然と並べられた原木を見学しました。

間伐現場で伐採の実演を行ってくれた林業アカデミーふくしま修了生の野村氏や(有)平子商店 代表取締役の平子氏との意見交換では、就業条件や仕事の内容について活発な質問が出され、高校生の林業に対する関心や理解が深まったようです。

(森林林業部)



▲高性能林業機械の見学



▲原木市場の見学

鳥獣害モデル地区実績検討会

2月19日(木)

福島県では、野生鳥獣による農作物被害を低減するため、地域ぐるみの総合的な鳥獣被害対策の効果を実証し、波及させることを目的に各農業振興普及部・農業普及所に鳥獣被害対策モデル集落を設置することとし、当所では三和町永井地区に設置しています。

2月19日に令和7年度の実績検討会を開催し、令和7年度の実績の報告や、地区での鳥獣による被害状況や対策状況の整理、来年度の実績について検討しました。

令和7年度の実績では、電気柵の下草管理の省力化を目的に除草剤(バスタ液剤)と抑草剤(ダイロンソル)を処理して、抑草期間(電気柵に雑草がかからない状態)がどのくらい続くかを調査しました。その結果、7月初旬の散布で2ヶ月半以上抑草され、電気柵の下草管理の省力化として十分な効果が期待できました。このため、令和8年度には担い手の方々が自分のほ場で処理することとなりました。

令和8年度も地区の鳥獣被害と管理労力の軽減を目的にモデル集落の実績検討会を続けていきます。「電気柵の下草管理の省力化」等について詳しいことは農業振興普及部までお問い合わせください。

(農業振興普及部)



▲地区の鳥獣の被害状況の聞き取り



令和7年度活性化センター講演会

2月20日(金)

磐城流域いわき地区林業活性化センター主催による「令和7年度活性化センター講演会」がいわきワシントンホテル椿山荘において開催され、森林組合や林業事業体など関係者約50名が参加しました。

岩手大学農学部の齋藤 仁志(まさし)教授が、「主伐における作業システムと集材路計画の考え方」という演題で、主伐・再造林を進めるために必要な機械の大型化による生産性の向上や、集材路の適切な開設と災害リスクの回避について講話を行いました。

参加者からは、「施業を行うことで山を荒らすことがないように留意する必要があることに気づかされた。」「道を作るときの費用も考えていく必要がある。」といった意見が出され、今後、増加が見込まれる主伐・再造林に向けての問題意識を参加者間で共有することができました。

(森林林業部)



▲講演を行う齋藤教授

いわき農業普及推進懇談会

2月27日(金)

福島県いわき合同庁舎において、「令和7年度第2回いわき農業普及推進懇談会」を開催しました。

懇談会では、令和7年度にひとつづくり、ものづくり、地域づくりの3つの視点で取り組んだ普及活動の報告を行い、委員から助言をいただきました。また、今年度成果の見られたトマトの猛暑に負けない産地づくりに取り組んだ事例を紹介するとともに、みどり認定、スマート農業活用中山間地域等モデル実証事業、特定外来種である雑草ナガエツルノゲイトウの情報を提供しました。

今回いただいたご意見や助言等を踏まえ、令和8年度の普及指導計画に反映し、より効果的な普及活動に取り組んでまいります。

(農業振興普及部)



▲懇談会の様子

園芸振興プロジェクトいわき地方園芸振興推進会議

3月9日(月)

いわき地方における園芸振興の取組状況や今後の計画を共有するため、「福島県園芸振興プロジェクトいわき地方園芸振興推進会議」が開催され、市、JA、全農、農林事務所などの関係者が出席し、これまでの実績や今後の取組について意見交換を行いました。

県では、農業の成長産業化を推進するため、令和3年度から5年間、収益性の高い園芸品目10品目を選定し、「生産力の強化」と「競争力の強化」を取組の視点とした園芸振興プロジェクトを策定し、いわき地方では、「日本なし」「トマト」「りんどう」「トルコギキョウ」の4品目を対象に、生産拡大や品質向上などの取組を進めてきました。

令和8年度からは、対象品目を17品目に拡大した「福島県園芸振興プロジェクト（第2期）」がスタートする予定で、いわき地方では従来からの4品目に加え、新たに「ねぎ」「ピーマン」「いちご」を加えた7品目でプロジェクト計画を策定することとしています。

会議では、これまでの取組実績の報告や次期プロジェクトの方向性について説明を行い、関係機関による活発な意見が交わされ、今後の園芸振興に向けた連携強化を確認しました。

当所では、引き続きこれらの品目を中心に、園芸振興を強化してまいります。

(農業振興普及部)



▲会議の様子

第4回いわき地域新農業人レベルアップ塾

3月12日(木)

今年度最後となるいわき地域新農業人レベルアップ塾を、福島県いわき合同庁舎西庁舎2階会議室で開催しました。今回は、「経営改善」をテーマに県農業振興課農業革新担当の山田主査から、簿記や確定申告等の基礎知識、経営改善の手法について説明いただき、当所農業振興普及部の川口主査からGAPによる経営改善の説明や、残留農薬の事例を基にリスク評価のワークショップを行いました。参加した16名の就農予定者や認定新規就農者は、真剣に講義を聴講するとともに、ワークショップの話し合いの中でGAPへの理解を深めていました。

塾修了後に開催した懇親会には、新規就農者だけでなく農業士や青年クラブ会員も参加し、大盛況でした。

本塾は、来年度も新規就農者等が交流を深め合い、技術のレベルアップを図ることを狙いとして引き続き開催してまいります。

(農業振興普及部)



▲県農業振興課 山田主査の講義



▲ワークショップの様子



いわき七浜おさかなフェスティバル

3月7日(土)

いわき市が主催する「いわき七浜おさかなフェスティバル」が開催されました。会場では「常盤もの」のメヒカリを焼いて食べる体験や、さんまつみれ汁、ほっき飯など「常盤もの」を活用した料理の販売、アンコウの吊るし切りや模擬セリ体験などが行われました。

水産事務所もブース出展し、漁具(タコかご と はもどう)の展示と、鮮魚タッチプール等を実施しました。当所職員の魅力的な解説付きの鮮魚タッチプールは子供達に好評で、イベント中は客足が途絶えないほどの盛況ぶりでした。

(水産事務所)



▲参加者で賑わう鮮魚タッチプールの様子



▲展示したタコかご

6次化商品の紹介

福島県いわき農林事務所

こだわりと美味しさが詰まったいわき自慢の6次化商品を紹介します!

6次化商品の販路開拓に役立つ商品表彰制度として、福島県が実施している「ふくしま満天堂グランプリ」。今年度の上位10商品「ふくしま満天堂プレミアム商品」に、(株)いわきチョコレートの「めひかり塩チョコ 会津山塩」と、西野屋食品(株)の「のっける葱ま」が選ばれました。

「めひかり塩チョコ 会津山塩」は、裏磐梯の温泉水から丁寧に作られたまろやかな山塩が、なめらかな生キャラメルと上質なチョコレートそれぞれの甘さを引き立て、最後のひと口まで心地よい余韻をお楽しみいただける一品となっております。

「のっける葱ま」は、ネギのシャキシャキとした食感と自然な甘みに、鶏肉のうま味、さらに味噌の豊かな風味が調和した一品となっております。熱々のご飯はもちろん、冷や奴やお茶漬けのトッピングなど、さまざまな料理に合わせて幅広くお楽しみいただけます。

どちらの商品も各会社の店舗及びオンラインストア、道の駅いわき・ら・ら・ミュウ等で購入可能です。たくさんの応募の中から選ばれた逸品を、皆様も是非お召し上がりください。

ふくしま満天堂
HPはこちら!



自分へのご褒美や贈り物に

めひかり塩チョコ
「会津山塩」

1箱(10個入り) 1,836円(税込)

販売店舗

いわきチョコレートの各店舗及びオンラインストア
道の駅 いわき・ら・ら・ミュウ

販売元
お問い合わせ

(株)いわきチョコレート 本店

📍いわき市小名浜丹波沼61-1 ☎0246-53-5265

のっける葱ま

1個(120g) 648円(税込)

販売店舗

西野屋食品の店舗及びオンラインストア
道の駅 いわき・ら・ら・ミュウ

販売元・お問い合わせ

西野屋食品(株)

📍いわき市常磐上矢田町田端8-1 ☎0246-28-2828



熱々のご飯のお供に



1 春トマト「うらら」をご存知ですか？

いわき市におけるトマトの生産は、冬でも温暖で日照時間が長い気候を活かしたハウス栽培が盛んです。主に10月から翌年7月にかけて栽培・出荷がされています。

いわき市では、春トマトの美味しさをより多くの皆様知ってもらうことを目的として、季節限定のパッケージ&ネーミングで“お化粧”したトマトを販売しています。いわき市内で市場出荷している「サンシャイトマト」・「親バカトマト」・「小名浜菜園ミニトマト」の3つが、その垣根を越え共同プロダクトの「うらら」として、3～5月にかけて出荷されています。

2 ブランド化に至った経緯

令和5年8月に、北海道・東北地方で初めて、国の定める「冬春トマト」の野菜指定産地に選ばれたことを契機に、市内農業関係者が一体となり、春トマトのブランド化を目指すプロジェクトが始動しました。

3 美味しさのヒミツ

ハウス栽培が主流のいわきのトマトは冬から春にかけて最盛期を迎えます。春トマトは、ハウスの中でその時期特有の穏やかな日差しを浴びて、昼夜の寒暖差が大きい環境の中でゆっくりと育つことにより糖度が高まるため、味が濃く甘いトマトに育ちます。

<p><サンシャイトマト></p> <p>養液栽培で化学的な栽培管理のもとで作られ、甘みと酸味のバランスが良い</p>
<p><親バカトマト></p> <p>土づくりにこだわった土耕栽培により、特別栽培農産物としてミネラル分や旨味が凝縮しコクのあるトマト。</p>
<p><小名浜菜園ミニトマト></p> <p>アジア最大級のハイテク大型温室で育てられた、高品質なミニトマト。</p>



4 うららの認知度

「うらら」の認知度は、いわき市が行ったアンケート調査*結果によると、「知っている」と回答した人は21.1% (196名)、「知らない」は78.7% (733名)となっています。今年はさらに認知度を高めていけるように、当所も協力してPRイベント等を実施していきます。

*令和8年2月20日～23日・3月1日実施
*いわき市在住者931名が回答(無回答:2名)

5 直近で実施したイベント

- ①いわき市 春のトマトまつり～春トマト「うらら」を買って応募キャンペーン～ 3/1(日)～3/22(日)
商品に貼られた「うららシール」と「購入時のレシート」をそれぞれ撮影し、写真と必要事項を送信すると応募できるキャンペーン。トマト狩り無料券やトマトジュースなどの賞品が当たる。
- ②量販店 試食キャンペーン 2/21(土)～3/8(日)の土日祝
マルトやヨークベニマル等でトマトの旬の美味しさを実感できるキャンペーン。



さらに詳しい内容は、春トマト「うらら」のHPをご覧ください。



▲うららキックオフイベント



▲試食キャンペーン

HPはこちら →



(企画部)



いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和8年2月分）

令和8年2月の農林畜産物モニタリングでは、4品目6検体を検査し、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。内訳は（表1）のとおりです。

また、令和8年2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、すべ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。

（表1）品目と検体数 ブロッコリー1、シュンギク（施設）1、牛肉3、原乳1

いわき地方の出荷制限等品目

令和8年2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8年2月末日現在）

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
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23名のみ）

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

食品表示あれこれ ⑫これから加工食品を販売したい方へ

新しく加工食品を製造販売したい、6次化商品を開発して経営を多角化したい、という方にとって、正確な食品表示はとても大切です。発売後にバイヤーや消費者から誤りを指摘されてしまった、消費期限やアレルギーの表示を誤って全品回収の事態になってしまった…といったことが起きないように、しっかりと準備をして臨みましょう。

●義務表示事項や原料原産地表示など食品表示の方法の基本を押さえましょう

消費者庁が公開している「食品表示早わかりガイド」や、「食品表示検定」のテキストなどが役立ちます。



●適切な容器包装と一括表示欄を準備しましょう

- ・表示スペースに収まらない…ということがないように、ラベルシール等の大きさは事前に考慮しましょう。
- ・包装に一括表示欄を印字する場合は、誤りがあつた際の修正には多大な労力と費用を要します、版元とも十分に確認を重ねましょう。

●使用する原料を確実に把握しましょう

- ・使用するすべての原材料を、重量順にリストアップできていますか？
- ・食品に含まれるアレルギー、添加物は漏れなく把握できていますか？

●第三者のチェックを受けましょう

- ・表示内容についての責任は食品の製造者（加工者）又は販売者が負います。民間の食品表示コンサルタントや行政機関（農林事務所、保健所等）の確認を受け、知識不足による誤表示や表示欠落のリスクを減らしましょう。

本コラムは令和5年度から3年間掲載してきましたが、本号をもって一度終了します。計36の記事のうち一つでも食品関連事業者や消費者の皆さまのお役に立てていれば幸いです。ありがとうございました。

高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう レシピ紹介 令和7年度 まとめ

本年度は令和6年度に実施された「第2回 高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう」のレシピ集を掲載していきました。最後に、全10品をまとめて紹介します。

4月 いわき食材のおいしさ満載!!
照りトマ丼



鎌京 莉香さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年

調理時間：30分
食材費(2人分相当)：500円

5月 IWAKIの魅力たっぷり DON



坂本 純美さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：20分
食材費(2人分相当)：510円

6月 いわきのこ、たっぷり♡
うますぎ田楽みそ餡!
(商品名：いわきのこ、たっぷり♡うますぎ田楽みそまん)



高橋 穂乃日さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：15分
食材費(2人分相当)：600円

きのこは湯を引かずから焼き、香りとうまみをより引き出した。パッと見てわかるよう、きのこの形にしました。

7月 悪魔級！焼きおにぎり!!
(商品名：悪魔級！焼きおにぎりセット!!)



今古 聖菜さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：20分
食材費(2人分相当)：400円

ネギみそ入りの焼きおにぎりにエリンギ、本家生揚げ、ミニトマトのフライを添加してセットにしました。

8月 いわきのこまん



蓮田 日菜子さん、野田 七海さん
福島県磐城桜が丘高等学校 2年

調理時間：90分
食材費(2人分相当)：1,200円

9月 トマト照り焼きチキンピザ
(商品名：マリノアピッツァー〜照り焼きチキンとトマトのピッツァー〜)



志賀 芽衣さん、小畑 望菜さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年

調理時間：60分
食材費(2人分相当)：1,000円

照り焼きソースにんにくをプラスし、パンチのあるものになりました。

10月 ねぎたっぷり
塩レモンだれハンバーグ丼



大村 元美さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：60分
食材費(2人分相当)：800円

たれをごま油ベースから塩こうじに変更し、まろやかな味わいになりました。

11月 長ねぎたっぷり
ハッシュドビーフ



水森 穂南さん、竹中 康輔さん、深澤 隼さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年

調理時間：45分
食材費(2人分相当)：800円

ハッシュドビーフを全粒粉入りの生地で包み、上にチーズと細切りのネギを散らして焼き上げました。

12月 甘じょっぱいがくせになる
ネギたっぷりの味噌蒸しパン



志田 穂花さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：15分
食材費(2人分相当)：340円

1月 ピリッと爽やか!
トマトカレーとチーズナン



阿部 成美さん、岡 祐羽さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年

調理時間：60分
食材費(2人分相当)：600円

来月からは、令和7年度の「ならではのグルメレシピ集(いわき市産のトマト、ネギ、米、きのこ)」を紹介していきます。どれも素晴らしいレシピですのでお楽しみに!

(企画部)

今月号に掲載した場所はこちら！

- ①あわのや酒店 (P1)
平大工町地内
- ②澤木屋 (P1)
平中町地内
- ③太平桜酒造 (P1)
常磐下湯長谷町地内
- ④木材流通センター (P3)
遠野町深山田字柳久保地内
- ⑤鳥獣対策モデル集落 (P3)
三和町永井地区
- ⑥(株) いわきチョコレート 本店 (P6)
小名浜丹波沼61-1
- ⑦西野屋食品(株) (P6)
常磐上矢田町田端8-1

いわき市
MAP



あとがき



あとがき

徐々に暖かさを感じる季節となり、今年度も残りわずかとなりました。異動等により引越しを予定されている方も多く、お忙しい時期かと思いますが、新天地でのご活躍を心よりお祈り申し上げます。

さて、最近いわき市内のスーパーでは、春トマト「うらら」をよく見かけるようになりました。いわきの温暖な気候を生かして育てられたトマトは、味が濃く甘いところが特徴です。見かけた際には、ぜひ手に取って味わってみてください。

今年度も本ニュースをご覧いただきありがとうございました。今後ともどうぞよろしくお願いたします。

(担当 S,U)

◎ 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