

いわき農林水産ニュース

(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)



3月号 発行 平成28年3月24日



『農と食の体験ファーム ワンダーファーム』オープン！

2月24日(水)、いわき市四倉町に、直売所・レストラン・加工工場・トマト栽培ハウス等を併設した“食べて、見て、触れて”農と食を体験できる6次産業化施設『ワンダーファーム』がオープンしました。

(有)とまとランドいわきのグループ会社でもある(株)ワンダーファームは、「ふくしま地域産業6次化復興ファンド」の出資第一号であり、トマトなどの農産物の生産から加工、販売まで一貫して行っています。収穫体験や食事の提供など、農業に観光の要素を加えた施設となっており、福島観光交流拠点となっていくことが期待されています。

(株)ワンダーファーム内にあるビュッフェレストラン「森のキッチン」では、色とりどりのトマトはもちろん、「ファーム・白石」さんをはじめとする地元農業者から届いた元気いっぱいの野菜を生かしたメニューを提供しており、直売所・カフェ「森のマルシェ」では、「とまとランドいわき」のトマトを中心に、地元農業者の野菜や果物、トマト加工品など“農家の想いが詰まったもの”を豊富にご用意しています。

また、カフェコーナーでは、“トマトソフトクリーム”やカラフルなトマトを使った“トマトスイーツ”もお楽しみいただけます。

今回は、レストラン・直売所・カフェのみのオープンですが、今年の春には、加工工場・トマト栽培ハウス等を含め全施設がグランドオープンします。

【株式会社ワンダーファーム】

- ・所在地：〒979-0215 いわき市四倉町中島字広町1
- ・電話番号：0246-38-8851
- ・ホームページ：<http://www.wonder-farm.co.jp/>



(ビュッフェレストラン「森のキッチン」)



(「森のキッチン」の野菜を生かしたメニュー)



(「森のマルシェ」の農産物販売コーナー)



【アクセス】
常磐道「四倉IC」降りてすぐ！
入口は、トマトの看板が目印です。

(いわき地方振興局、企画部)



第21回 全国青年・女性漁業者交流大会

3月1日（火）～2日（水）の2日間、東京都千代田区にあるホテルグランドアーク半蔵門において、「全国青年・女性漁業者交流大会」が開催されました。

本大会は、全国漁業協同組合連合会の主催により、各都道府県の青壮年部及び女性部代表が活動の成果を発表するもので、発表を通じて情報を交換し、参考となる事例を自分達の活動に取り入れるなど、漁業者間の交流を主な目的として開催されています。

ジャンル別に5つの分科会に分かれて行われ、福島県代表のいわき市漁業協同組合久之浜支所青壮年部は、第4分科会の「地域活性化部門」において発表しました。発表では、漁業協同組合青壮年部の活動を核とした、いわき市久之浜地区の地域復興を目指す取組について説明した結果、多様な活動や漁業担い手育成などが評価され、水産庁長官賞を受賞しました。最優秀賞の農林水産大臣賞に次ぐ表彰となります。

今回の受賞を機に、地域復興に向けた活動がさらに活発化することが期待されます。



（発表の様子）



（発表者：福島県代表いわき市漁業協同組合阿部さん）

（水産事務所）



「“もり”がたりシンポジウム」が 開催されました！

2月28日（日）、いわき市平において、第69回全国植樹祭の開催記念として「“もり”がたりシンポジウム」が開催され、市内外から170名の参加者がありました。

はじめに、千葉大学小林教授から「東日本大震災による被害と再生の取組」と題した基調講演があり、その後、県森林保全課長による全国植樹祭に向けた本県の取組の報告がありました。

4名のパネリストを迎え、「人に寄り添う森、森に寄り添う人～森林を活かす人材づくり～」をテーマに行われたパネルディスカッションでは、昭和45年に福島県で開催された全国植樹祭における全国林業後継者大会で決意表明を行った経験が話し合われた他、「森林の公益的機能を発揮するには健全な森林であり持続する林業が重要である」、「子ども達には五感で森林を感じてもらうことが重要である」、「自然エネルギーなどへの新たな木材の需要の開発に期待する」といった意見が活発に交わされました。

このシンポジウムにより、2年後の全国植樹祭の開催に向けての意識高揚につながることを期待されます。



（パネルディスカッションの様子）

（森林林業部）





いわき地方稲作セミナーを開催しました！

3月9日（水）、JA福島さくらいわき地区本部において、いわき農林事務所の主催によるいわき地方稲作セミナーを開催しました。

セミナーには、稲作生産者やJA営農指導関係者等の60名が参加しました。

はじめに、農業総合センター浜地域研究所長の佐藤誠氏より、栽培法と米の食味を左右する要因について講演がありました。

次いで、「お米日本—コンテスト」で金賞を受賞された茨城県城里町ななかいの里生産研究会の盛田守氏から、研究会では食味値90を目指し数年かけて栽培法を確立し会員で統一していること、食味値による仕分け、消費者との交流や首都圏の弁当店や小売りへ販路確保を積極的に行っているという講演がありました。

事例紹介では、平成26年に合併し、茨城県内一広域となったJA常陸の塙恵一氏から、管内のブランド米産地をセットにした贈答米の取組に関する話がありました。参加者は、食味向上や販路の大切さについて参考になったようでした。

最後に、コシヒカリ（いわき、会津、中通り）、天のつぶ、つや姫、ななつぼしの6点の試食を行いました。参加者による試食結果では、いわき市産米も他に比べて差がなく、良食味であると評価されました。



（茨城県城里町ななかいの里生産研究会の盛田守氏の講演の様子）



（米の試食を行っている様子）
（農業振興普及部）

いわきねぎ産地振興セミナーを開催しました！

2月16日（火）、JAいわき市本店において、いわきねぎ産地振興セミナーが開催され、生産者や農業関係者が参加しました。

このセミナーは、新たなふくしまの未来を拓く園芸振興いわき地方推進本部会議が主催しているもので、いわき地方の主要品目をテーマに毎年行われ、一昨年のいちご、昨年の日本梨に続き、今年で3回目の開催になります。

はじめに、(株)平果蔬菜第一部課長の小松和徳氏より、「販売流通現場から見たいわきねぎへの提言」と題して、いわきねぎに期待する生産・販売・品質等に関する講演が行われた後、関係機関から各々の取組が紹介されました。

さらに、JAいわき市が開発して販売している「ねぎドレッシング」、「ねぎだれ」及びねぎ産地である千葉県や群馬県などの他県産のねぎを使った加工品の試食が行われました。

参加者は、ねぎを使用した味噌・ピクルス・ソーセージ・たれ・ドレッシングなど、様々な産地の個性あふれる商品を味わいながら、今後のいわきねぎ産地としての取組について意見を交わしました。

また、セミナーに先立ち、新規作付け説明会も開催され、ねぎ栽培技術や営農指導体制についても紹介されました。



（(株)平果の小松氏の講演の様子）



（ねぎの加工品の試食の様子）
（農業振興普及部）

第3回郷土食・伝統食料理試食体験を実施しました！

2月22日（月）、いわき市中央台公民館において、いわき地区生活研究グループ連絡協議会主催による郷土食・伝統食料理試食体験が開催されました。

本協議会は、豊かで住みよい農村生活を築くことを目的に、いわき市内の女性農業者で構成されたグループです。今年も、農村女性活動再生事業を活用して、農家において昔から作られている料理の伝承を行いました。10月と12月には一般消費者の親子を対象に開催しましたが、今回は、農業に関わる女性を対象に開催しました。

当日は、市内から9名の女性が参加し、生活研究グループ員の指導のもと、雛デコレーション寿司やはまぐりのお吸い物、かぼちゃ大福餅や草大福餅など、雛祭りにちなんだ様々な料理に取り組みました。

参加した女性達は、「肉がなくてもこんなに美味しい料理が作れるのがうれしい」、「郷土食がこんなに簡単に作れるので驚いた」と、郷土食・伝統食に興味を持った様子で、新鮮なものに感じたようでした。

指導に当たった生活研究グループ員達は、今後も地元の農産物を使った郷土食・伝統食の継承を続けていく必要性を更に強く感じていたようでした。



(生活研究グループ員による伝統食の調理指導の様子)

(農業振興普及部)

農村女性に関する研修会を開催しました！

2月5日（金）と3月1日（火）の2回に渡り、いわきグリーンハート倶楽部主催による農村女性に関する研修会が開催されました。

本倶楽部は、いわき市内在住の農業を職業とした女性（女性農業者）で構成されており、農業経営向上と地域農業振興のために様々な活動を行っているグループです。

第1回では、A-Girl Creative代表の伊藤淳子氏を講師に招き、「地域の魅力を女性の力で活性化しよう」と題した研修会を開催しました。

また、会員が栽培した農産物のトマト、なめこ、マコモタケを活用した料理メニューの試食会も開催し、6次化商品への可能性を探るとともに、世代間の交流を行いました。

第2回では、「農業分野における男女共同参画と家族経営協定」について、昭和女子大学准教授の粕谷美砂子氏を講師に招いて研修会を開催しました。

両研修会には、当該倶楽部の会員の他に、会員の家族など若い世代の女性農業者等の参加もあり、会員からは、若い女性農業者も参加していただいたことで、新しい仲間作りができた大変好評でした。

今後は、この参加者を中心とした女性農業者のネットワーク作りに期待されます。



(第1回研修会 講師と6次化メニューを囲んでの記念写真)

(農業振興普及部)



いわき地方山火事防止 連絡協議会を開催しました！

2月22日（月）、県いわき合同庁舎において、いわき地方山火事防止連絡協議会を開催しました。

この協議会は、森林資源の維持と自然環境の保全を図るため、関係機関や団体が連携して、市民に対して山火事防止の啓発を実施していくことを目的に開催しています。

会議では、山火事防止強調月間を春期は3月1日から5月10日まで、秋期は11月1日から12月20日までと設定し、のぼり旗の設置やチラシを入山者に配布する等広報活動を実施していくことを確認しました。

これからの季節は、空気が乾燥し火災が発生しやすい時期となり、山に入る機会が増えてくることから、山では「火を使わない」、「やむを得ず火を使う場合は、完全に消火を行う」などを心がけて、山火事を起こさないよう十分注意してください。



（いわき地方山火事防止連絡協議会の様子）



（山火事注意のチラシ）

（森林林業部）

苗木のスクールステイ 参加校募集中です！

2月19日（金）、いわき市立綴小学校において、いわき農林事務所の指導のもと、6年生が苗木用ポットにドングリの植え付けをする苗木のスクールステイ活動を行いました。6年生の卒業後は、現在の5年生に苗木の世話が引き継がれます。

平成30年の春に福島県で開催予定の「第69回全国植樹祭」を契機に、子どもたちの森林（もり）づくりへの関心を高めるとともに、森林や自然環境に対する理解を深め、本県の豊かな森林を未来に引き継ぐため、子どもたちが木の苗木を育てる「苗木のスクールステイ」が県内各地の小学校で行われています。

今年度は、いわき市内では綴小学校のほか8つの小学校がこの活動に参加しました。

今後、多くの学校が全国植樹祭に関わる活動に参加してもらえるよう、平成28年度参加校を引き続き募集します。

なお、各学校で育てた苗木は、全国植樹祭のほか各地方植樹祭などで植栽される予定です。



（植え付け方法の説明）



（水をたっぷりあげました）

（森林林業部）



「いわき里山交流フェスタ」を 開催しました！

2月28日（日）、いわき市小名浜さんかく倉庫2号棟 潮目交流館において、「いわき里山交流フェスタ」を開催しました。

当日は、三和町ふれあい市場や田人町貝泊地区の山ぼうしの家直売所による地元の農産物や凍餅、大福等の手作りの味、川前町にある（株）日本きじ牧場のきじおこわ等が販売され、来場者の皆さまは、なかなか一堂に会する機会のないいわきの里山の恵みを堪能していました。

また、いわき市の伝統工芸品である遠野和紙の行灯製作体験のブースや、田人地域振興協議会による「井戸沢断層解説会」、三和町のおかあさん達を作る地元伝わる綿入れ半纏「おじよんこ」の販売等も盛況でした。

いわき地方振興局では、今後も「食」はもちろんのこと、それだけにとどまらないいわきの里山の魅力を発信していきます。



（お客さんで賑わう三和町ふれあい市場のブース）



（井戸沢断層解説会の様子）



（3月6日（日）のキャンドルナイトで展示された遠野和紙行灯）

（いわき地方振興局）

平成27年度地域特産品創出事業 第2回クラスター分科会

2月17日（水）、県いわき合同庁舎において、平成27年度地域特産品創出事業 第2回クラスター分科会を開催しました。

今回は、市内の農業者、製造・販売業者、いわき農林事務所など15名が参加し、いわき市産のイチジクやユズを乾燥させたチップやパウダーを使用して、製菓・製パン業者が開発・改良した7品の試食や意見交換、1月14日（水）に実施したモニター調査の結果報告を行いました。

意見交換では、「収穫時期が短く、日持ちしないイチジクをチップ等に加工し、通年利用できるのはよかった」、「ユズ菓子を食べる機会は少ないので勉強になった」、「風味や存在感をどう出していくかが課題」といった活発な議論が行われました。

モニター調査では、20～60代の男女51名を対象に、開発された7品の6次化新商品の見た目や香り、味など6項目を10段階で評価していただきました。この調査結果は、商品の改良に反映され、ブラッシュアップされた一部商品は、店頭での販売を行うことができました。



（分科会の様子）



（6次化新商品と原材料の加工品とともに記念写真）

（企画部）

いわき地域産業6次化 ネットワーク交流会の開催！

2月18日（木）、いわき産業創造館において、いわき農林事務所主催による「いわき地域産業6次化ネットワーク交流会」を開催しました。

ネットワーク交流会は、農林水産業の復興や新たな成長戦略として注目されている地域産業6次化をさらに推進することを目的に、講演会と求評会の2部構成で開催し、41名が参加しました。

第1部では、初めにいわき農林事務所松本所長よりあいさつをいただいた後、商品開発・販路開拓の専門家であり、福島県の地域産業6次化とも関係が深い、（株）タンク代表取締役の増田紀彦氏が「食農連携が生み出す6次化の成功事例」と題して講演を行いました。

講演では、地域商品がヒット商品になった全国各地の成功事例の紹介のほか、顧客を捉える商品作りの発想と技法について説明等が行われ、実際の経験に基づく実践的な話は多くの参加者にとって示唆に富む内容となりました。

また、第2部では、増田氏をアドバイザーとして、6次化商品の求評会を行いました。求評会では、5組の希望者がそれぞれ持参した6次化商品のプレゼンテーションの後、増田氏より効果的な商品の見せ方や価格設定等についてのアドバイスをいただきました。

本交流会に係るアンケート結果では、参加者より「素材の特性を活かした商品開発の参考になった」、「消費者がどのようなものに興味を持つのか参考になった」、「具体的なアドバイスで大変よかった」との声が多く、5組の発表者だけでなく、その他の参加者にとっても有意義な交流会となり、好評のうちに終わることができました。



（第1部 講演の様子）

（企画部）

山菜の出荷制限等について

県では、山菜を品目ごとに市町村単位で緊急時環境放射線モニタリング検査を実施しています。

いわき市産の山菜の採取・出荷を行う際には、次の点に御注意ください。

- ① たけのこ、たらのめ（野生）、ぜんまい、わらび、こしあぶらの5種類は出荷制限品目、さんしょう（野生）は出荷自粛品目となっており、今シーズンも出荷制限等が継続しています。
- ② 出荷制限等品目は、出荷販売はもとより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。
- ③ これまで出荷制限等を受けていない山菜については、今シーズンのモニタリング検査で安全が確認されてから出荷販売するようお願いいたします。
- ④ 安全・安心な山菜を消費者に届けるために、市町村単位で正しい産地表示をお願いいたします。

なお、検査結果は、新聞や県のホームページなどで公表されますのでご確認ください。

（企画部）





いわき地方の農林水産物 モニタリング検査結果

農林畜産物の検査結果

福島県が行った、いわき地方の2月の農林畜産物の放射性物質モニタリング検査結果をお知らせします。

検査した7品目25検体の全てにおいて、放射性セシウムが検査機器の検出限界値以下でした。内訳は(表1)のとおりです。

(表1)1点も放射性セシウムが検出されなかった品目と検体数
トマト(施設)2、ミニトマト(施設)1、菌床しいたけ(施設)4、菌床なめこ(施設)2、豚肉1、牛肉10、原乳5

2月末現在、いわき地方産の農林畜産物で出荷が制限されているのは、(表2)のとおりです。

(表2) 出荷制限及び出荷自粛品目(2月末現在)

制限、自粛	区分	品目
出荷制限 (7品目)	野菜・根菜・芋類	—
	果物	—
	穀類	—
	山菜	たけのこ、ぜんまい、わらび、こしあぶら、たらめ(野生のものに限る)
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ
畜産物	—	
出荷自粛 (1品目)	山菜	さんしょう(野生のものに限る)

平成27年産米の全袋検査結果

平成27年産米の全袋検査は、2月末までの検査点数536,827点のうち、99.99%の536,756点が測定機器の測定下限値未満、71点が基準値内で検出が確認されましたが、基準値を超過したものではありませんでした。

玄米(平成27年産)検査状況(2月末現在)

測定値区分 (単位: Bq/kg)	測定下限値 未満(<25)	25 ~ 50	51 ~ 75	76 ~ 100	100 以上	計
検査点数 (点)	536,756	70	1	—	—	536,827
割合 (%)	99.99	0.01	0.00	—	—	100.00

(2月29日付け 水田畑作課HPIにより確認)

調査結果は、福島県のホームページ「ふくしま新発売。」の農林水産物モニタリング情報で簡単に検索できますので、結果をご確認ください。

(企画部)

海産魚介類の検査結果

福島県沖で採取された海産魚介類への放射能の影響は、時間の経過とともに着実に低下しています。

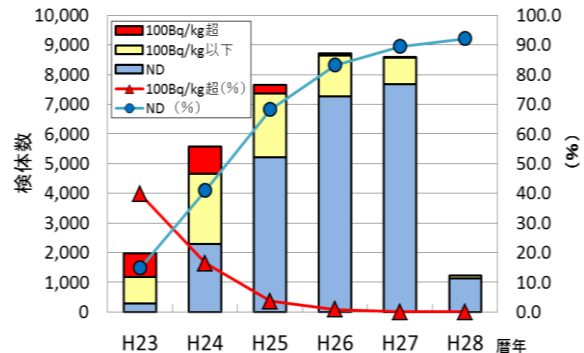
平成28年2月に放射性セシウムの食品としての基準値100Bq/kgを超えたものはありませんでした。

なお、平成27年3月6日に採捕されたイシガレイで140Bq/kgが検出されたのを最後に、1年以上、海産魚介類で基準値の100Bq/kgを超えたものはありませんでした。

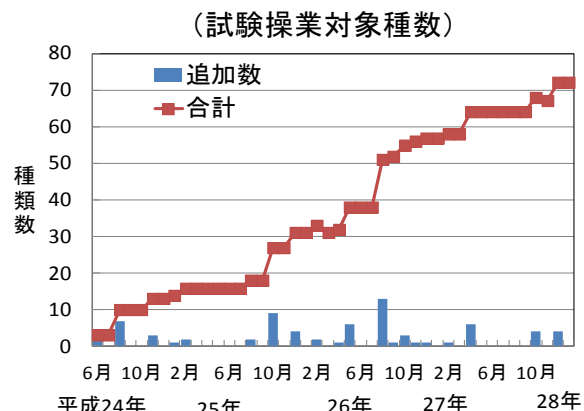
現在は、モニタリング検査結果により、安全が確認された魚介類72種類を対象に試験操作が行われています。

(平成23年以降のモニタリング検体数と放射性セシウム検出の割合)

年		100Bq/kg 超	100Bq/kg 以下	不検出	計
H23	検体数	785	893	294	1,972
	割合(%)	39.8	45.3	14.9	100.0
H24	検体数	921	2,372	2,287	5,580
	割合(%)	16.5	42.5	41.0	100.0
H25	検体数	280	2,147	5,214	7,641
	割合(%)	3.7	28.1	68.2	100.0
H26	検体数	75	1,387	7,260	8,722
	割合(%)	0.9	15.9	83.2	100.0
H27	検体数	4	896	7,677	8,577
	割合(%)	0.05	10.4	89.5	100.0
H28	検体数	0	95	1,123	1,218
	割合(%)	0.00	7.8	92.2	100.0
計	検体数	2,065	7,790	23,855	33,710
	割合(%)	6.1	23.1	70.8	100.0



※採取月日で集計



(水産事務所)

いわきの情報をお知らせします！

福島県いわき農林事務所

いわき市平字梅本15番地(福島県いわき合同庁舎3F)
TEL.0246-24-6197 FAX.0246-24-6196

mail kikaku.af07@pref.fukushima.lg.jp
http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/

Q いわき農林事務所

検索

地域産業6次化の取組により誕生した スイーツをご紹介します！

いわき農林事務所では、市内のケーキ店等と協力し、いわき地域の豊かな農林水産資源を活用した6次化商品開発の支援を行っています。

先月号に引き続き、今回も6次化商品をご紹介します。常盤上矢田町にある「Sweets&Cafe 菓恋～かれん～」では、いわき市産イチジクとユズを使用した「いちじくとゆずのブラウニー」を開発して商品化しました。

「いちじくとゆずのブラウニー」の原材料は、市内で収穫されたイチジクとユズを皮つきのまま輪切りにし、乾燥させたものをチップとして生地に使用しています。同量程度のイチジクとユズの乾燥チップをシロップで煮詰め、柔らかくした後、チョコレートを配合したブラウニーの生地に合わせます。「オレンジとチョコの相性がいいため、同じ柑橘類のユズとチョコを組み合わせたい」とお話をいただいたとおり、ユズのほろ苦さとチョコレートの甘さのバランスが絶妙で、イチジクのプチプチとした食感がアクセントになっています。

女性だけでなく、子どもや男性にも味わっていただけるような美味しさに仕上がっていますので、ぜひご賞味ください。

Sweets & Cafe 菓恋～かれん～



・いわき市常盤上矢田町字磐の作36
・営業時間 / 10:00 ~ 18:00
・定休日 / 毎週火曜日
・TEL.0246-46-1616

※原材料の入手状況により商品展示が異なることがありますので、お買い求めの際は、事前に上記店舗までお問い合わせください。



いわき農林事務所からのお知らせ

○ふくしまの最新情報を「ふくしま 新発売。」に掲載していますのでどうぞご利用ください。

<http://www.new-fukushima.jp/index.html>

- 1 「がんばろう ふくしま応援店！」一覧
- 2 イベント情報
- 3 農林水産物モニタリング情報
 - (1) モニタリング情報検索
 - (2) 出荷制限等一覧表

「東日本大震災」
及び「原発事故」からの
復興のために！



◎ 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)
TEL (0246)24-6152 FAX (0246)24-6196
URL <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/>



いわき農林水産ニュース 検索