

# 相双「食」と「ふるさと」新生運動ニュース

No.9 2016年1月  
福島県相双農林事務所

## メニュー

- ◆平成28年を迎えて
- ◆フレッシュ農業ガイド講座を開催しました
- ◆双葉地方花き市場担当者ほ場見学会が開催されました ほか

## 平成28年を迎えて（相双農林事務所長）

明けましておめでとうございます。

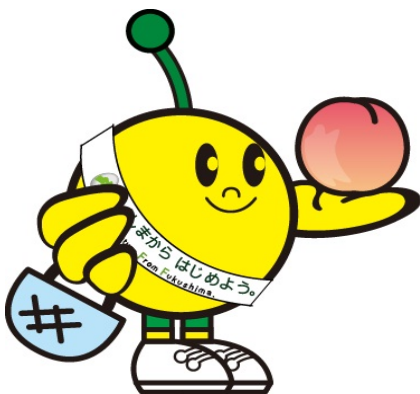
今年は、震災、原子力災害から5年が経過します。この5年間で「震災からの復興」については、津波被災農地の大区画ほ場整備、海岸堤防及び海岸防災林等、着実に進んでいるところですが、「原子力災害からの復興」については、双葉郡の町村や飯舘村など避難指示区域の方々が帰還出来ない状態が続いており、アンケートでは帰還したいと考えている人は3割に満たず、営農再開への道のりは大変険しい状況にあります。

このような中、相双農林事務所では、営農再開への支援は当然ながら、一歩進んで、新たな相双地方農林業の創生に向け、一人でも多くの方が戻ってきたいと思うような、「若者が夢を描け



る農業ビジョン」を作成したいと考えております。

そのためには、市町村、JAはもとより、農林業に関わる方々、また、今まで復興を支援して下さった方々と連携を図りながら、その絆を大切にしながらチャレンジして参りますので、皆様、よろしくお願い申し上げます。



所長 小島 重紀

## フレッシュ農業ガイド講座を開催しました（農業振興普及部）

当講座は、農業高校の生徒が農業青年クラブ員を訪問し、意見交換等を通じて「職業としての農業」について理解を深め、就農率の向上を図ることを目的として、農業復興人材就農促進事業の一環として平成27年12月8日に開催したものです。

今年は、相馬農業高校生産環境科の2年生22名が参加し、管内の農業青年クラブ「A. C. ハマーズ2001」のクラブ員2軒のほ場を見学しました。見学先は苗物やミニトマト、イチゴ等の施設栽培で、クラブ員からは栽培概要や就農の動機についてお話がありました。生徒からも栽培技術や農業経営について積極的に質問がありました。生徒の大半は非農家出身であり、実際に農業生産現場を見学し農業者と意見交換することで、農業に対する理解が一層深まったようでした。

当講座を受講した生徒が一人でも多く就農し、さらには将来の地域農業の担い手として活躍することを期待しています。



イチゴ栽培ほ場の見学



農業青年クラブ員との意見交換

\*\*\*\*\*  
**双葉地方花き市場担当者ほ場見学会が開催されました（双葉農業普及所）**  
 \*\*\*\*\*

平成27年12月2日に広野町、楡葉町、浪江町で、花き市場の（株）大田花きと（株）福島花き及び双葉地方の花き生産者、関係機関・団体を参集した「双葉地方花き市場担当者ほ場見学会」が開催されました。

見学会では市場担当者が現地を訪問し、冬春期に双葉地方で栽培されている花き（主にストック、カンパニユ）の状況を視察するとともに、品質向上や市場動向などについて積極的な意見交換が行われました。参加した生産者は市場ごとのニーズを理解するとともに、他産地の情報を知ることによって栽培意欲が向上したようでした。

県では、双葉地方の営農再開品目として、気候を生かし、収益性の向上が可能な花きを推進しており、市場との情報共有を図りながら、新たな産地形成を目指していきます。



市場と意見交換する生産者



電照により開花促進中のカンパニユ



12月から出荷が始まるストック

\*\*\*\*\*  
**相双・地産地消で和の創作汁物料理コンテスト！（企画部）**  
 \*\*\*\*\*

家庭での地場産農林水産物の消費拡大と農林水産物を用いた加工品（6次化商品）の知名度向上及び消費拡大につなげるため、家庭で手軽に作れる“和の創作汁物料理”のコンテストを実施しました。一次審査（書類審査）及び二次審査（実食）を行い、二次審査では、9チーム16名に実際に調理していただき、サッカー日本代表シェフの西芳照氏ほか4名の審査員による実食審査を行いました。

応募総数165件（一般部門28件、親子部門137件）の中から最優秀賞に選ばれたのは、安齋智代さんの「磯の香りのだんご汁」（一般部門）と、澤口雄心・史恵さん親子の「ピリ辛具だくさんお味噌汁」（親子部門）です。沢山のご応募ありがとうございました。

（平成27年10月18日、大野公民館（相馬市）にて開催）



審査の様子（一般部門）



審査の様子（親子部門）



審査員に料理をアピール



最優秀賞料理（一般部門）  
磯の香りのだんご汁



最優秀賞料理（親子部門）  
ピリ辛具だくさんお味噌汁

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

**「おいしいふくしまいただきます！」キャンペーン（企画部）**

県産農林水産物のおいしさや安全性を県民の皆様に再認識していただき、県内消費の拡大、地産地消の推進を図ることを目的として、地域の特性をいかした消費拡大キャンペーンを、管内のイベント時や量販店等において開催しています。

- ・平成27年度第1回（6月14日（日））  
「イオン相馬店」において、地場産夏野菜のPRを行いました。キビタンも駆けつけてくれました。
- ・平成27年度第2回（10月10日（土））  
「ふたばワールド2015inならは（榎葉町総合グラウンド）」において、双葉郡産農林産物のPRや復旧・復興パネル展示を行いました。
- ・平成27年度第3回（10月31日（土）、11月1日（日））  
「第19回JAまつり（南相馬ジャスマール）」において、うつくしまライシーホワイトを迎え、南相馬市役所健康づくり課と共同して相馬産新米「天のつぶ」のPRを行いました。
- ・平成27年度第4回（12月6日（日））  
「ヨークベニマル原町西店」において、地場産冬野菜を中心としたPRを行いました。
- ・第5回目は、平成28年1月24日（日）に「フレスコキクチ東原町店」で実施する予定です。福島県産農産物のPRのほか抽選による県産野菜のプレゼント等も計画していますので、皆さんのご参加をお待ちしています。おたのしみに！！



イベントの様子（第1回）



イベントの様子（第2回）



イベントの様子（第3回）



イベントの様子（第4回）

**そうそう・6次化商品フェアin日本橋ふくしま館MIDETTE（企画部）**

県産農林水産物を使用した加工品（6次化商品）の対面販売により、首都圏の多くの方々に相双地方の6次化商品を広く周知するとともに、首都圏の消費者動向などを的確に捉えた商品開発や改良に役立てるなど、「売れる商品づくり」を支援するため、「そうそう・6次化商品フェアin日本橋ふくしま館MIDETTE」を開催しました（平成27年11月21（土）～22（日）、日本橋ふくしま館「MIDETTE」にて開催。そうそう・地域産業6次化推進会議の主催）。

小高商業高校の生徒が開発・販売している「幸せの黄色いはーと」や、川内村産のそばを加工した「そばビール」、南相馬市産菜種を100%使用した菜種油「油菜ちゃん」など、相双地方の自慢の商品を販売しました。

また、2日間で200人以上のお客様に商品アンケートの御協力をいただき、今後の相双地方の6次化商品の開発・改良に役立てる大変貴重な機会となりました。



イベントの様子

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*  
**相双地方農林水産業再生セミナー（企画部）**  
 \*\*\*\*\*

農林水産業の生産性向上と農林水産業者の所得増加に資するため、相双地方農林水産業再生セミナーを開催し、相双地区の農林水産業関係者39名の参加がありました。今回のセミナーでは、相双地方の農林水産業の復興を更に加速させることを目的に、本県内で津波被災農地の復興や農産物の風評、地域復興などの調査研究に取り組まれている3人の先生をお招きしました。

東京農業大学の後藤先生には「相馬市における『そうま復興米』の取り組みと相馬地域における今後の『土づくり』について」と題し、高炉スラグを用いた水田の復旧、客土により地力が低下した農地での今後の土作り等についてご講演をいただきました。福島大学の小松先生には「消費者意識・農産物流通の現状と地域農業再生」と題し、県産農産物に対する消費者意識の調査結果、福島市松川で福島大学が取り組んでいる活動の事例等についてご講演をいただきました。新潟大学の野中先生には「営農活動が復興を促進する—二本松・南相馬・飯舘を例として」と題し、二本松東和や南相馬市太田で取り組んだ活動の事例等についてご講演をいただきました。

（平成27年12月9日、道の駅南相馬（南相馬市）にて開催）



後藤先生の講演



小松先生の講演



野中先生の講演

\*\*\*\*\*  
**魚に合う日本酒あります（企画部）**  
 \*\*\*\*\*

鈴木さんは、震災、津波、原子力災害により山形県米沢市に避難しましたが、平成23年10月から同県長井市で酒造りを再開しました。原料となる酒米は、平成24年から長井市と福島市松川の契約農家の酒米を使用しています。山形県産と福島県産で半々程度の使用となっています。

福島市松川の契約農家さんは以前から酒米を作っていて、酒米栽培の技術力があります。山形県の農家さんも、栽培を始めて数年が経過したこともあり、技術力が上がってきています。酒米の質が良くなったので、良い日本酒ができるものと期待しています。

米作りや酒造りのイベントも開催しています。最近では、副産物として生じた酒粕を浪江町で試験的に肥料として活用してみたいと考えているそうです。

鈴木さんは震災前、浪江町請戸地区で酒造りをしていました。請戸地区は海に面し、漁業も盛んであったため、「魚に合う日本酒」を意識して酒造り行っているとのこと。皆さんぜひ鈴木酒造店の「磐城寿」や「親父の小言」をご賞味ください。

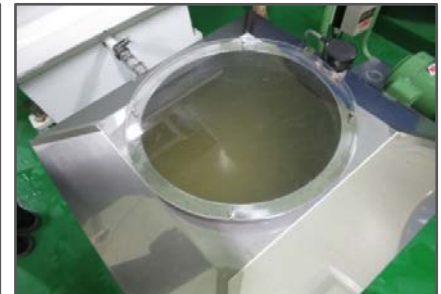
（取材協力：(株)鈴木酒造店 長井蔵 鈴木 大介さん）



とても良い香りがします



説明の様子（搾り器）



搾りたての酒

\*\*\*\*\*



福島県相双農林事務所 企画部 地域農林企画課  
 〒975-0031 福島県南相馬市原町区錦町一丁目30番地  
 Tel : 0244-26-1153 Fax : 0244-26-1181  
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36260a/>  
 E-mail kikaku.af06@pref.fukushima.lg.jp