

いわき農林水産ニュース

平成30年2月号(第156号) 発行 2月22日

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



白根が長くみずみずしい
いわきの「秋冬ねぎ」をぜひどうぞ。

目次

- ・【特集】いわきの特産……………p.1
- 〔管内の各種取組の実績(1~2月)〕……………p.3~
- 〔お知らせ・連載記事〕
- ・頑張るいわきの農業関係者リレーインタビュー…p.9
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果…p.11
- ・イベント情報……………p.12
- ・第47回全国林業後継者大会一般参加者募集…p.12
- ・GAP コーナー……………p.13
- ・6次化商品紹介……………p.13
- ・Iwaki Laiki を紹介します! ……p.14

【特集】いわきの特産

「いわきいちご」と「いわきねぎ」をPRしています!

いわき市では、温暖な気候を活かした様々な農作物が栽培されています。

今回は、その豊かな恵みのうち、いわき農産物マスコットキャラクター《アグリ☆ファイブ》の「さる1号」「ネギぴょん」でも有名な「いわきいちご」と「いわきねぎ」について紹介します。また、消費・生産拡大への取組について併せて紹介します。

いわきいちご

いわき市では昭和20年代後半からいちごの栽培が始まり、ハウス栽培で冬から春にかけて収穫されています。

栽培品種は、糖度が高く大きめの「草姫(あきひめ)」、豊かな香気の「紅ほっぺ」、ジューシーな「とちおとめ」など様々ですが、どれも素敵な個性を持ち合わせています。

また、平成18年に品種登録された福島県オリジナル品種「ふくはる香」の栽培も盛んで、市内の品種別の栽培面積では一番となっています。

いわきねぎ

いわき市では明治の初めから、ねぎの栽培が始まり、現在では県内でも有数の産地となっています。冬期温暖で降雪がほとんどないため、真冬でも安定して出荷することができ、特に海岸沿いの砂地は太くて柔らかいねぎを生産するのに適した土地であることから、県内はもとより、県外へも「いわきねぎ」というブランド名で出荷しています。

収穫時期によって「春ねぎ」、「夏秋ねぎ」、「秋冬ねぎ」に分かれますが、ほぼ一年中栽培・出荷されており、特に「秋冬ねぎ」が盛んに栽培されています。

●●いわき市の取組●●



~2/3 横浜赤レンガ倉庫にて~
「横浜ストロベリーフェスティバル」
における販売・PR



~2/18 小名浜美食ホテルにて~
「いわきいちご いわきねぎフェスティバル2018」を開催

豊かなむらづくり顕彰事業「貝泊コイコイ倶楽部」が受賞〔2月19日(月)〕

福島市の杉妻会館において、平成29年度豊かなむらづくり顕彰事業優秀団体表彰式が行われ、県内の6つの団体に表彰状が授与されました。

36回目を迎える本顕彰事業は、福島県と福島民友新聞社が主催し、集落等におけるむらづくり活動や農業生産活動に顕著な業績を収め、本県の農業・農村の発展に寄与した団体等を表彰するものです。

今回、管内からは、いわき市田人町貝泊地区を中心に活動する「貝泊コイコイ倶楽部」が受賞しました。

同倶楽部は、平成14年に貝泊地区の住民により地元の小中学校を存続させることを目的として設立され、以降全国各地から1ターン移住者を数多く受け入れてきました。



(知事との集合写真)

震災直後は、住民の県外移転が相次ぎましたが、現在も、遊休農地を活かした農業体験イベントなど都市部住民を呼び込むための交流事業を積極的に行っており、この度、その取組が高く評価され、同顕彰事業の受賞とあわせて「豊かなむらづくり全国表彰」への推薦も決まりました。

今回の受賞を機に、農山村振興におけるモデルとしての益々の活躍が期待されます。(企画部)



(賞状授与の様子)

写真：福島民友新聞社提供

高校生レシピコンテスト美食キャンペーン

〔2月10日(土)~18日(日)〕

いわき産トマトを使った第1回高校生レシピコンテストのグランプリ料理が2月10日から18日まで期間限定で、いわき市常磐上湯長谷町のいわきFCパーク「RED&BLUE CAFÉ」と同市四倉町のワンダーファーム「森のキッチン」で提供されました。

提供されたのは、同コンテストでグランプリに選ばれた、入澤歩美さん(磐城第一高校2年)が考案した「トマトとマッシュルームの炒め物」(料理部門)と、北郷麗奈さん、宮川



(ワンダーファーム)

この日はほぼ完売状態でした

流果さん(いずれも勿来高校:2年)が作った「カラフルトマトのレアチーズ」(スイーツ部門)。

「トマトとマッシュルームの炒め物」は、トマトの甘さが強調されつつ他の食材の邪魔をせず、それぞれの食材を生かしたシンプルな美味しさ。「カラフルトマトのレアチーズ」は、トマトとレアチーズの互いの美味しさが見事に組み合わせられ、女性が喜びそうな可愛い仕上がりでした。(企画部)



(RED&BLUE CAFÉ)

両作品が一度に楽しめるワンプレートで提供されました

いわき市漁業協同組合 親子漁業体験ツアー

〔2月3日(土)〕

いわき市漁業協同組合が主催する親子漁業体験ツアーが開催されました。ツアーには市内の親子32名が参加し、小名浜地区の漁網工場と四倉地区の船曳網漁業の操業を見学しました。

漁網工場では、沖合漁業で使用する旋網を間近で見学しました。案内して下さった職員の話では、新品を1式仕立てるのに1億円以上かかるとのことで、参加者は金額と網の大きさ、職人の作業の早さに驚いていました。



(漁業者による漁法の説明)

四倉漁港では漁船(見学船)に分乗し、船曳網の操業の様子を海上で見学しました。当日は少しうねりが強く、船酔いする方も見られましたが、漁師から操業方法の説明を聞きながら見学したため、漁法に関する理解が深まったとの感想が聞かれました。子ども達は獲れたシラオヤやカスベ(1Iの仲間)などに直に触れ大変喜んでいました。



(漁業見学の様子)

いわき市漁業協同組合では、震災以降、この漁業体験ツアーを年2回開催しており、参加者からは大変好評です。こうした取組により、地元住民の漁業への理解が醸成され、風評払拭や魚食普及に繋がることを期待しています。

(水産事務所)

サンシャインフラワーセミナー開催

〔2月9日(金)・10日(土)〕

切り花の栽培技術や産地育成に関するセミナーをいわき市中央台公民館及び現地ほ場にて開催し、県内各地から65名が参加しました。

初日の講演会では、トルコギキョウ及びりんどう、宿根かすみ草をテーマに、水耕栽培や周年生産、新産地育成などをポイントに県内外の講師から講演をいただきました。さらに、当事務所から「川前のりんどう産地育成」「宿根かすみ草の周年生産」について事例を紹介しました。翌日の現地見学会



トルコギキョウの講演を行う
農研機構・福田直子先生



現地説明を行う
宿根かすみ草農家の菅家秋男氏

は天候に恵まれ、好間地区の「トルコギキョウ水耕栽培」、小川地区の「宿根かすみ草の周年生産」の各ほ場を訪問し、多くの参加者が現地の生産物、展示サンプルなどに真剣な眼差しを向けており、関心の高さを伺うことができました。今後は、栽培志向者への作付促進、栽培者への技術支援を進め、当地域の花き生産に弾みを付けていきたいと考えています。

(農業振興普及部)

シャーベット氷製造器のデモ試験実施

〔1月31日（水）〕

シャーベット氷製造装置のデモ試験が相馬双葉漁業協同組合で実施されました。この装置は県産水産物の競争力強化と販路の拡大を目的に、今年度県が福島県漁業協同組合連合会に委託した「水産物の高付加価値化技術実証試験」の一環として導入されたものです。

シャーベット氷は、海水濃度を1～2%に調整して生成されるシャーベット状態で、通常使用される角氷と比べて、水産物を急速かつ均一に冷やす特徴があります。

デモ試験には、県内の漁業関係者や行政関係者など約50名が参加し、メーカー担当者から氷の特徴の説明を受けながら、シャーベット氷の製氷の様子を見学しました。出席した漁業関係者の多くがシャーベット氷に関心を持っており、メーカー担当者には多くの質問が寄せられました。

デモ機の設置は3月中旬までの予定で、その間、相双・いわき地区の沿岸漁業者や産地流通業者にシャーベット氷を試験的に提供し、氷の使い勝手や、水産物の鮮度保持効果について評価していただくこととしています。



（デモ試験の様子）

いわき地域産業6次化ネットワーク交流会開催

〔2月1日（木）〕

県いわき合同庁舎において「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。この交流会は、地域産業6次化をさらに推進することを目的に、講演会と研修会の2部構成で開催し、市内の事業者や関係者約40名が参加しました。

第1部では、ブランドデザイナーとして女性目線を活かした商品づくりで数多くの実績を持つ株式会社Ruderal代表取締役小池富子氏に「売れる商品の作り方～『女性目線』でつくるパッケージデザインとは～」と題して、売れる商品の作り方やパッケージデザインの秘訣についての講演を、また、農林産物の保存と加工の技術で定評のある有限会社みずほフーズ代表取締役古関弘子氏に、加工技術に関する講習として、自身の豊富な経験に基づく講話をしていただきました。古関氏には講話後、別室にて個別相談会をしていただき、相談を希望した3組の事業者に対して、加工技術に関するアドバイスなどをしていただきました。



（小池富子氏）



（古関弘子氏）

第2部では、市保健所と当事務所による食品表示法に関する研修を行いました。

講演会のアンケート結果では、参加者から「目からウロコが落ちた」とか「受講できなかった人にも是非聞いてほしい」等の声があり、研修会のアンケート結果では「制度の改正点を聞ける機会が少ないので、聞いてよかった」等いずれも好評のうちに終了しました。

（企画部）

市内2箇所の幼稚園で食育活動実施

〔1月30日(火)・31日(水)〕

市内の幼稚園2箇所で、「ふくしま食育実践サポーター」の高萩多香野氏による食育活動が行われました。

1月30日には、かしま幼稚園で、未就園児や在園児の保護者・保育士15名を対象に「食のおはなし会」が実施され、好き嫌いや箸の使い方など、子育て世代が悩みがちな食生活の課題についての講話と個別相談が行われました。

翌日31日には、さかえ幼稚園で、園児による恵方巻きづくり教室が実施され、高萩氏が年長児20名一人一人に作り方を



(かしま幼稚園「食のおはなし会」)



(さかえ幼稚園 恵方巻きづくり)

教えました。その後、他の教室も回り、「よく噛んで食べようね」「自分で作ると美味しいね」などと声をかけながら、一緒に恵方巻きを食べました。参加者には、家庭での食育実践にも繋がるよう、食生活改善に関する資料も配付しました。

県では、地域住民や子どもたちへの食育活動を支援する「ふくしま食育実践サポーター」の派遣を行っておりますので、是非ご活用ください。
(企画部)

建設工事安全推進協議会工事現場安全パトロールを実施！〔1月24日(水)〕

いわき労働基準監督署、いわき農林事務所、いわき森林土木協会及び福島県土地改良建設協会の会員等36名が参加し、工事現場安全パトロールを実施しました。パトロールは2班に分かれ南部と北部2箇所ずつ実施した後に、いわき建設会館に集合し、点検結果をもとに反省検討会を行いました。

反省検討会では、現場毎に指摘事項をとりまとめて発表した後に、労働基準監督署の後藤安全衛生課長と小屋敷労働基準監督官から講評をいただきました。

現場での主な改善点は、「法面保護工における親綱は二点取り以上とする」、「河川内に作業員が転落した場合の救命具を準備する」などがありました。

また、講評の中では「法面上にアンカーを仮置する場合には袋等に入れて固定する」、「道路の路肩では転落災害の恐れがあるので紅白のコーン等を置く」など具体的な改善策を指導されました。

参加者は、自社が施工する現場に反省検討会で出た課題を持ち帰り、現場作業員へ安全衛生管理の徹底と、労働災害の未然防止に向けた意識を高める重要性を再認識しました。
(総務部)



(アンカードリル施工中の状況)



(反省検討会の取りまとめ状況)

折笠明憲氏へ青年農業士認定証交付

〔1月31日(水)〕

郡山ビューホテルアネックスにて平成30年度福島県青年農業士認定証交付式が開催され、いわき市遠野町で水稲とネギ等の複合経営を実践されている折笠明憲氏へ、県農林水産部佐藤技監より青年農業士の認定証が交付されました。

青年農業士は、次世代の農業担い手として活躍が期待されている若手農業者を県が認定する制度です。折笠氏はいわき農業青年クラブで企画運営の中心的な役割を果たしているほか、地域の高齢化や鳥獣被害が拡大するなか、狩猟免許を取得するなど中山間地域における重要な担い手となっております。

晴れて青年農業士に認定された折笠氏は、「これから地域の担い手として貢献できるように取り組んでいきたい」と今後の農業生産への希望や展望を語っていました。(農業振興普及部)



(中央：認定証を受けた折笠氏)

平成29年度ステップアップ講座経営セミナー開催〔1月30日(火)〕

認定農業者等27名を対象にいわき市中央公民館で経営セミナーを開催しました。

セミナーでは、さくら中央税理士法人の木幡仁一先生を講師に、平成29年所得確定申告の注意点や、税制改正の動向、法人化に向けた検討事項などの講義と、福島県農業共済組合による農業経営収入保険制度の説明が行われました。

受講者から、「勉強になった」との声とともに、簿記研修等の要望もありました。今後、意見をもとにより効果的なセミナーを開催してまいります。(農業振興普及部)



(木幡税理士による講義)

管内の若手農業者が農村青年会議で発表！

〔2月2日(金)〕

三春町の県環境創造センター（コミュタン福島）で、県内各地の若手農業者が取り組みや意見を述べる「農村青年会議」が開催され、いわき農業青年クラブ連絡協議会に所属する中村彰宏さん（渡辺町、原木椎茸等栽培）と、根本大我さん（平平窪、梨栽培）がいわき地区の代表者として発表を行いました。

中村さんは、原発事故の影響により減少した売上げを取り戻そうと、新たに6次化や販売価格の見直しに取り組んだ事例について発表し、根本さんは、就農のいきさつや今年度ベトナムへの梨輸出に取り組んだ経験と、今後の目標について発表しました。

発表の結果、中村さんは最優秀賞・知事賞に、根本さんは優秀賞・農業振興公社理事長賞に輝き、11月に宮城県で開催される東北大会の県代表となりました。2人は、「東北大会でも上位に輝けるよう発表内容に磨きをかけていきたい。」と今後の抱負を語っていました。(農業振興普及部)



(発表の様子)
左：中村さん 右：根本さん

有害鳥獣被害防止対策モデル集落研修会を開催 【1月26日（金）】

三和町渡戸高野多目的集会所にてモデル集落では第2回となる「平成29年度いわき地方有害鳥獣被害防止対策研修会」を開催しました。農業者及び関係者22名が出席し、イノシシの被害対策について学びました。



（映像でイノシシの生態を知る）



（ワナの安全な使用方法を聞く）

今回の研修では、集落ぐるみの鳥獣対策で全国的に有名な宇都宮市「逆面エコ・アグリ」から役員の鈴木文雄氏を講師に招き、イノシシの捕獲に関する箱ワナ及びくくりワナの設置方法について映像や実演を交えての講義・演習が行われ、参加者は興味深く聞いていました。

また、いわき市より「わな免許取得」について情報提供があり、参加者より多数の質問が出るなど、いわき地域のイノシシ被害防止対策への関心の高さが伺えました。（農業振興普及部）

「復興応援 キリン絆プロジェクト」いわきの農業・水産業4団体 新商品発表会及び事業成果報告会 【1月30日（火）】

このプロジェクトはキリングroup・日本財団・日本フィランソロピー協会の協働で東北の震災復興に取り組んでいるもので、今回、支援を受けた4団体が市内のワンダーファームにおいて、自ら開発した新商品（写真）の発表を行いました。

4団体から商品開発に当たっての工夫や苦労など様々な話が披露され、これからの県内外への商品展開に広がりを感じる報告会となりました。

引き続き、第2部として一般参加者20名も含む試食会「Eat Meeting」が行われ、参加者全員が笑顔で新商品を味わい会場は和やかな雰囲気になりました。（企画部）



いわき市水産物6次化推進協議会
「セレブなメヒカリ」



いわき社中グループ
出汁入り鍋用干物「鍋干物」



いわき水産商品開発協議会
「いわき郷土料理あんこう鍋どぶ汁」



F's Kitchen
ドレッシング、スープ、ジャム等
農産物加工品多種

頑張るいわきの農業関係者 リレーインタビュー！ Vol.2

地域のつながりを大切に、“楽しく”農業をしています。

小泉園 小泉美砂子さん、小泉昌男さん・彰子さん

前回取材にご協力いただいた大和田智恵子さん・増田笑さんから紹介のあったいわき市常磐の水稲農家・小泉園の皆さんにインタビューしました！

笑顔で楽しく！活気あふれる地域の中心的農業者

昌男さん：私たちは、約20haのほ場で稲作を行っており、コシヒカリ、天のつぶ、ミルキークイーン、酒米の山田錦など、様々な品種を生産・販売しています。また、作業受託も請け負っており、十分に対応できるよう設備も備えています。

私が25歳の時に父が他界してから、私が中心となり、母と、結婚してからは妻と3人で、農作業や経理事務を分担しながら取り組んでいます。

美砂子さん：田植えや稲刈りの時期には親戚や地域の方々からの協力もいただきます。毎年、春に集まっては「今年もよろしくね」と声を掛け合いながら、楽しく農業をしています。

昌男さん：私たちはとにかく「楽しくやっこう」という思いで取り組んでいるんです。地域の方々と笑顔の絶えない農業を続けていけたらと思っています。



小泉昌男さん(38)・彰子さん夫妻(37)

昌男さん(青年農業士)、妻の彰子さん、母・美砂子さん(指導農業士)の3人で協力して取り組んでいます。

今回は、昌男さんと美砂子さんにお話を伺いました。

農業の魅力を次の世代へ

美砂子さん：水稲の魅力といえば、育苗がうまくいった喜び、きれいに田植えを終えた喜び、なんといっても収穫の喜びです。一年を通して季節を感じながら、それぞれの段階を終えるたびに感じる達成感には本当にかけがえのないものです。農業は天候に影響されるので苦労することもあります。太陽への感謝の気持ちを忘れずに作業をしているととてもやりがいを感じられます。

昌男さん：私たちには3人の幼い子どもがいますが、時々機械と一緒に乗ったり、農作業を体験させたりしています。やはり、子ども達にも「農業っていいな」「自分も将来農業をやりたいな」と感じてもらいたいため、農業の魅力を伝えられるよう意識しています。

美砂子さん：孫たちと外食に行くと、出てきたご飯を見て「これ、ミルキークイーンかな!？」なんて言っはしゃぐんです。私たちの仕事をよく見て学んでくれているなあと、嬉しくなっていました。



今こそ、若者の新規就農を！

昌男さん：若手の農業者が減っていると聞きますが、農業機械がタッチパネル式になったり、手作業だったものが機械でできるようになったりと、農業は近代化が進んでいます。若者でも作業しやすくなりますし、むしろ今後ますます若い力が必要になってくると思います。

そして、農業をしていると、ベテランの農家さんなど年上の方と関わる機会が多く、あらゆる面で学ぶ機会がたくさんあります。子ども達にも、地域のいろいろな方と触れあいながら、健やかに育て欲しいと願っています。これらのことも含めて、農業には魅力があふれていますから、今後、若い農業者の方がたくさん増えて欲しいですね。

～小泉園のお米・各種加工品 紹介～

写真 上段 : コシヒカリ

下段左 : 太平櫻酒造の純米酒「絆」
(天のつぶ使用)

下段中央: 笑いと「米粉パンケーキミックス粉」
(コシヒカリ使用)

下段右 : ミルキーQueen



太平櫻酒造で風評払拭のために製造している純米酒「絆」の原料として、小泉園の天のつぶを提供しています。また、笑いと(株式会社たふいあ)の米粉商品としては、パンケーキミックスの他にも、米粉麺や米粉カレールウなど様々な米粉商品の原料として、コシヒカリを提供しています。

笑いと 米粉商品カタログ

米めん王道コシヒカリ米めん



稲穂めん(白米)各250円(税抜)
細麺・中太麺・太麺(半生麺)
各120g(1食分)・食塩無添加
ゆで時間2～5分・常温保存
※太麺は季節によりご用意がない場合がございます。

焙煎玄米が香ばしい玄米めん



稲穂めん(玄米)各280円(税抜)
細麺・中太麺・太麺(半生麺)
各120g(1食分)・食塩無添加
ゆで時間2～5分・常温保存
※太麺・中太麺は季節によりご用意がない場合がございます。

箱入り米麺セット



箱入り商品の特長
1. 米めんによく合う化学調味料無添加の粉末ソースやソース付きのセット商品です。
2. フライパンやお鍋一つでお手軽調理

いわき米粉麺



カレーうどん
種各120g(2食分)
フライソース(2食分)
1000円(税抜)

いわき米粉麺



玄米そば
種各120g(3食分)
つけ(3食分)
1100円(税抜)



サラダ米めん



トマト



ほうれん草



かぼちゃ

断と相性の良い米麺は、ドレッシングをかけるとピッタリ！お米の麺に野菜を絡り込んでいるのでサラダの良材としてどうぞ！

サラダ米めん(半生麺)各300円(税抜)
120g(1食分)
ゆで時間2分・常温保存

パンケーキ



米粉と玄米粉の粉砕ブレンド！

米粉ルウ シリーズ



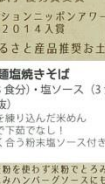
植物由来原料のみなので後味軽く・小麦粉を使わず米粉でとろみつけフレークタイプなので使いやすい・煮込みハンバーグソースにも最適

米粉でとろ〜り



カレー

米粉でとろ〜り



ハヤシライス

米ワندان



米ワندان
250円(税抜)・食塩無添加
半生麺・120g(1食分)
ゆで時間3分・常温保存

玄米ワندان



玄米ワندان
280円(税抜)・食塩無添加
半生麺・120g(1食分)
ゆで時間3分・常温保存

米粉パンケーキミックス粉



米粉パンケーキミックス粉
180g(約3枚分)×2袋入り
アルミニウム不使用のふくらし粉を使用
小麦粉不使用・甘さ控えめき砂糖使用

米粉でとろ〜り



米粉でとろ〜りカレールウ中辛
フレークタイプ・450円(税抜)
150g(約7食分)・常温保存

米粉でとろ〜り



米粉でとろ〜りハヤシライスルウ
フレークタイプ・450円(税抜)
120g(約5食分)・常温保存

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（平成30年1月分）

□ 農林畜産物の検査結果

平成30年1月の農林畜産物モニタリングでは、検査した10品目20検体すべてにおいて放射性セシウムは基準値（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。また出荷制限状況は（表2）のとおりです。（企画部）

（表1）放射性セシウムが基準値以下の品目と検体数

ホウレンソウ（施設）1、イチゴ（施設）1、キウイフルーツ 1、エリンギ（施設）1、原木しいたけ（施設）1、菌床しいたけ（施設）4、菌床うすひらたけ（施設）1、菌床なめこ（施設）1、牛肉 4、原乳 5

（表2）出荷制限および出荷自粛品目（1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*）、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ（露地）、野生きのこ（摂取も制限）
出荷自粛	山菜	さんしょう（野生のものに限る）
	果物	クリ（該当生産者に限る）

※わらび（栽培）は平成29年9月11日に該当生産者に限り出荷制限解除されました。

□ 海産魚介類の検査結果

平成30年1月の水産物モニタリング検査では、509検体の魚介類を検査し、放射性セシウムの基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。

放射性セシウムの検出限界値未満の割合は、平成30年1月には99.6%となっています。1月31日現在の出荷制限等指示魚種は（表）の10種類になっています。（水産事務所）

（表）海産魚介類に関する国の出荷制限等指示

ウミタナゴ	サクラマス	ムラソイ
カサゴ	シロメバル	ピノスガイ
キツネメバル	スズキ	
クロダイ	ヌマガレイ	

平成29年12月31日現在

トピック

いわきの農林業の振興に貢献された方々が「いわき市農林業賞」を受賞

2月9日（金）、内郷のクレールコートにおいて、いわき市主催による平成29年度いわき市農林業賞の表彰式が開催されました。

今回は、市の農林業の振興と発展に多大な功績のあった個人・団体の部に、草野 隆氏（黒毛和牛の繁殖等）、農事組合法人天住野菜生産組合（ベビーリーフを中心とした水耕栽培）、貢献の部に、特定非営利活動法人いわきオリブプロジェクト（耕作放棄地を活用したオリブ栽培、6次化商品の開発等）が表彰されました。



伝統野菜フォーラムでは、「食の交流会」として試食コーナーも設けられました



（受賞者の皆さん）

また、表彰式の後には、「いわき伝統野菜フォーラム2018」が開催され、参加者はいわきで昔から栽培されてきた伝統野菜と、その食文化について理解を深めました。

GAP 認証取得事例紹介～磐栄アグリカルチャー株式会社～

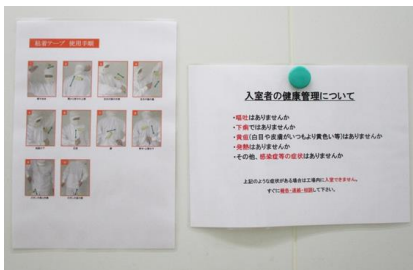
昨年の9月24日にJGAPを取得した磐栄アグリカルチャー株式会社の担当の方に、JGAP 認証までの道のりについてお話を伺いました。

人工光、水耕、無農薬栽培による植物工場でのフリルレタスの栽培を行っており、その栽培方法と、農産物としての安全性をPRするためにJGAPの導入を決断。認証取得を通じて、作業員14名の農産物の安全性に対する意識が高まり、作業員自身が積極的に意見を述べるようになったことが利点のことです。

担当の方からは「GAPを勉強することにより、今まであたりまえとしてきた農業安全基準はあやふやであったことに気づいた。『自分の農産物は安全であること』を証明するためには、GAPの取得は必要。第三者認証GAPによって、農業者なら誰でも行うべきことを行っていると第三者に分かりやすく示すことができる。福島県いわき市の安全な農林水産物を発信するため、ぜひ多くの生産者に取り組んでいただきたい。」と、認証取得を検討している生産者へメッセージをいただきました。



播種日、移植日等の作業記録の掲示



従業員の健康状態チェックによる衛生面の確保



シート被覆と保管場所の指定による交差汚染防止

「ふくしま地域産業6次化新商品カタログ」に掲載された6次化商品をご紹介します！

創業から100年以上納豆をつくり続ける(有)ナコソフーズでは、素材にとことんこだわった「経木納豆」を販売しています。「経木(きょうぎ)」とは、木を薄く削った包装材のことで、通気性と香りに優れ、食材を格段に美味しく保ちます。「勿来秘伝経木納豆」は、厳選された大粒大豆本来の味を松の経木の香りが引き立てる、こだわりの一品です。また、黒豆の納豆「勿来黒豆経木納豆」は、そのままでも美味しく、はちみつをかけるとデザート感覚で楽しめます。これらの商品は、ワンダーファームで購入でき、週末には社長自ら試食提供していることもあります。是非足を運んでみてください。



ワンダーファームで試食会をする鈴木社長



勿来秘伝経木納豆

内容量:100g
販売価格:380円(税別)
大豆のなかでも最高峰の品種「秘伝」を使用した大粒の納豆を、松の経木で直接包みました。



勿来黒豆経木納豆

内容量:100g
販売価格:380円(税別)
豊かな風味とこしが特長の大粒黒豆を松の経木で包み、時間をかけて熟成させました。



わさび風味のたれ

内容量:180ml
販売価格:250円(税別)
納豆にはもちろん、豆腐やサラダなどにも合う万能な「わさび風味のたれ」も大好評!



有限会社 ナコソフーズ

●いわき市勿来町窪田町通4-142 ●TEL.0246-64-7579
●mail:info@nakosofoods.com ●Web:http://nakosofoods.com

「ふくしま地域産業6次化新商品カタログ」は「ふくしま6次化情報STATION(http://6jika.com/)」に掲載されていますので、是非ご覧下さい。

いわき産コシヒカリ「Iwaki Laiki」をご紹介します！

「Iwaki Laiki」（いわきライキ）は、全国有数の日照時間を誇るいわき市でミネラル豊富な肥沃な土地と澄んだ水によって育まれたブランド米です。いわき産米のイメージを回復させることを目的に平成26年10月から販売を開始しました。いわき市ではそのPRに力を入れており、県としても、サポート事業など様々な面でその取組を支援し、連携して取り組んでおります。



☆代表的な取組☆

「Iwaki Laiki」米粉フェスタ 2017（サポート事業活用）

平成29年9月30日～10月1日、いわき産米のイメージ回復・消費拡大・風評払拭を目的に、小名浜港アクアマリンパークで美味しい米粉料理を楽しめるイベントが行われました。市内外から、4万5千人もの来場者が集まりました。



「Iwaki Laiki」米粉料理コンテスト（サポート事業活用）

「Iwaki Laiki」の米粉等を活用したオリジナリティあふれる米粉等料理のコンテストが開催されます。平成30年2月1日～2月28日の期間に応募があった中から、書類審査で選ばれた7作品について、3月15日に調理審査が行われます。



「フリーズドライご飯」の開発

サンフレックス永谷園、JA 福島さくら、いわき市の三者共同で、「Iwaki Laiki」を使った「トマトピラフ味」のフリーズドライご飯を開発し、平成30年2月9日から市内のJA 直売所4箇所販売を開始しました。いわき産農産物を使った防災非常食として、今後の消費拡大が期待されます。



編集後記

9日間限定の美食キャンペーン（3ページ参照）で、レシピコンテストの優勝作品を味わってきました。作品は本当に美味しく、ワンダーファーム森のキッチンビュッフェでは、大皿に盛られた作品がどんどんなくなる様子がよく分かりました。いわきFCパークRED & BLUE CAFEでは、私の他にも注文が複数見られ、店長さんも「作った高校生にうちで働いてもらいたいくらい」と大絶賛していました。

高校生のこれからの可能性は無限大！今後も、いわきの美味しい食材を使って様々な料理にチャレンジして欲しいですね。

◎ 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