

相 双 「食」と「ふるさと」 新生運動ニュース

No.16 2017年12月
福島県相双農林事務所

メニュー

- ◆避難指示解除後初めての稲刈り（飯舘村・富岡町）
- ◆「第15回うつくしま育樹祭」について
- ◆「第5回市鎮魂復興市民植樹祭」について
- ◆「相双・地産地消で“野菜が主役！メインのおかず”料理コンテスト」開催
- ◆「川内村自動ラック式低温倉庫」稼働式
- ◆復興基盤総合整備事業 馬場西地区安全祈願祭
- ◆新地町立駒ヶ嶺小学校での田んぼの学校による稲刈りと収穫祭
- ◆第4回“おいしい ふくしま いただきます！”キャンペーン開催
- ◆第2回・第3回“おいしい ふくしま いただきます！”キャンペーン開催
- ◆「県産農林水産物 安全・安心実感ツアーin 広野、楡葉、川内」開催
- ◆「第1回そうそう・6次化推進セミナー」開催
- ◆加工食品への原材料の原産地表示について

避難指示解除後初めての稲刈りが行われました（飯舘村・富岡町）

飯舘村で、10月8日から稲刈りが行われました。

今年3月に一部地域を除き避難指示が解除され、本格的な米作りが始まりました。8戸の農家が約7haの田んぼで稲作に取り組み、県オリジナル新品種「里山のつぶ」も作付されました。

8月の低温と長雨で米の出来が心配されましたが、十分な収量と品質を確保することができ、生産者は「収穫の喜び」を感じていました。収穫した米は放射性物質を検査し、安全性を確認したうえで、出荷販売されます。

来年度は約18haの田んぼで稲作が行われる予定であり、引き続き高品質な米作りに向けて支援をしていきます。

また、11月2日に、富岡町で新たに作付けを再開し、収穫された米の試食会が開催されました。60aの水田で、放射性物質吸収抑制対策をはじめ一連の栽培管理計画に沿った管理を実施し、10月9日に収穫した「天のつぶ」です。表土を除去し客土した水田のため、稲を順調に生育させることに細心の注意を払いながら管理を行ってきた結果、収量、等級も上々で全量全袋検査もすべてが測定下限値未満でした。生産者の渡邊さんは炊きたてのご飯を口に「これが新米の香りだね。食味も予想以上だ。来年は面積を拡大して取り組みたい。」と語っていました。試食した関係者からも「食感がいい」「ご飯がおいしいとあらためて感じた」といった声が上がっていました。

（農業振興普及部）



稲刈りの様子（飯舘村）



7年ぶりに収穫した新米「天のつぶ」を試食しました（富岡町）

「第15回うつくしま育樹祭」が開催されました

平成29年11月11日、来年6月10日に南相馬市で開催される「第69回全国植樹祭」の式典会場とその隣接地において、「第15回うつくしま育樹祭」が開催されました。このイベントは県民の皆様に緑や森林にふれあう大切さを感じていただくとともに、全国植樹祭の開催機運を高めることを目的に、福島県などでつくる「うつくしま育樹祭実行委員会」が企画したものです。

開会式では本県の復興を祈念して鳥取県で育てられたクロマツの苗木700本が鳥取県の緑の少年団から大甕緑の少年団（南相馬市）に贈られ、苗木を受け取った目黒君が「大切に育てます」と感謝の言葉を述べました。その後、クロマツのほか皇居で採取された種から育てられたエノキの苗木が記念植樹され、好天のもと約1,100名の参加者がクロマツや広葉樹植栽地の手入れ、木製プランターづくりなどを行い、交流を深めました。

全国植樹祭開催まで残り約半年となりました。引き続き開催機運の醸成と式典会場等の整備にしっかりと取り組んでまいります。
(森林林業部)



副知事や緑の少年団との集合写真



丸太切り体験の様子

「第5回市鎮魂復興市民植樹祭」が開催されました

平成29年10月14日、南相馬市原町区雫地区において、南相馬市主催による「第5回市鎮魂復興市民植樹祭」が開催されました。

海岸防災林造成地に盛土された植栽地に約2,300人の参加者がシラカシ、タブノキなど広葉樹の苗木約3万本を植え付けました。

植樹祭当日はあいにくの雨天となりましたが、参加者の多くは丁寧に植穴を掘り、苗木を植付け、皆さんの熱心な作業によって、裸地であった盛土は一面の広葉樹植栽地へと生まれ変わりました。

この取り組みによって植えられた多くの苗木が力強く育ち、将来の防災林となることが期待されるとともに、地域の鎮魂の象徴となることが祈念されます。

(森林林業部)



丁寧に植え付けられました



植栽後の様子

相双・地産地消で“野菜が主役！メインのおかず”料理コンテストを開催しました

家庭での地場産農林水産物やその加工品の消費拡大を図るため、「相双・地産地消で“野菜が主役！メインのおかず”料理コンテスト」を10月8日（日）に南相馬市の万葉ふれあいセンターで開催しました。

相双地域で生産された農林水産物や、味噌などの県内で製造された農林水産加工品を1種類以上使って料理を作ることが条件です。応募総数は、228件でその中から一次審査を通過した一般部門4組4名、親子部門4組8名が実際に調理の腕を振るい、サッカー日本代表シェフを務める西 芳照さんをはじめとする6名の審査員の実食で審査が行われました。

最優秀賞は、一般部門が相馬市の千崎明日香さんが考案した「塩もみなすの青椒肉絲風」が選ばれました。千崎さんは「将来、料理関係の仕事に就きたいと考えていて夢に一步近づきました。」と笑顔で話してくれました。また、親子部門は、南相馬市の米倉美穂さん・健真さん親子が考案した「カラフル野菜サンド」が選ばれました。「まさか最優秀賞に選ばれると思わなかったので、驚きました。家でも一緒に料理を作るので、今後も一緒に料理を作り続けたいと思います。」とうれしそうでした。

（企画部）



サッカー日本代表シェフを務める西 芳照さんらの審査風景



「塩もみなすの青椒肉絲風」



「カラフル野菜サンド」

「川内村自動ラック式低温倉庫」稼働式が開催されました

平成29年10月5日（木）に川内村下川内において、米の自動ラック式低温倉庫が完成し、稼働式が開催されました。

今回、稼働した施設は、川内村が福島再生加速化交付金（被災地域農業復興総合支援事業）を活用して整備し、福島さくら農業協同組合が運営するものです。

施設は、床面積が約2,000㎡の鉄骨平屋造りで、荷受設備、均質化装置、保管設備等を備えており、約15,000俵（900t）の米の貯蔵能力を有しています。

また、コンピューター制御により、収穫した米を自動でラック式倉庫に保管することができる県内初の施設であり、フレコン出荷による低コスト化や流通の合理化が可能となります。

当該施設の整備・稼働は、震災及び原子力災害からの復旧・復興に向けて、川内村と福島さくら農業協同組合がしっかりと手を結んだ取組であり、今後、米の作付け再開をさらに後押しするなど、地域農業復興の拠点となるものとして期待されます。

（農業振興普及部）



「テープカットの様子」



「施設の外観」

復興基盤総合整備事業 馬場西地区安全祈願祭

復興基盤総合整備事業 馬場西地区の安全祈願祭が10月30日に南相馬市原町区馬場地内の現地で執り行われました。

安全祈願祭は、工事施工者である庄司・東信特定建設工事共同企業体の主催により、工事発注者である相双農林事務所や南相馬市、南相馬土地改良区及び馬場西地区の地元関係者等58名が参列し、工事の安全を祈願しました。

この工事は、東日本大震災及び東京電力第一原子力発電所の事故からの復旧・復興と担い手への農地集積による安定した地域営農を行うため、現在の小さな農地を大区画に整備するものです。

今後は、工事の安全に努め、1日も早い工事完成に向け、地域の方々と話し合いをしながら、工事を進めてまいります。

地区概要：整地工 38.7ha、用水路工（パイプライン） 4.5km

排水路工 5.3km、河川改修 0.9km、道路工 6.0km

（農村整備部）



安全祈願祭の様子



鍬入れの儀（相双農林事務所長）



地区の現況

新地町立駒ヶ嶺小学校での田んぼの学校による稲刈りと収穫祭

新地町の駒ヶ嶺小学校では、米づくりや農村地域の環境等を学ぶ「田んぼの学校」を実施しています。

平成29年10月27日（金）、5年生29名により、学校近くの水田で5月下旬に児童自ら手植えを行った稲について、手刈りによる稲刈りを行いました。数日前に台風が通過したため、ぬかるんだ田んぼの中で足を取られながらも、鎌で稲を刈り取り、はせがけ作業を行いました。

また、平成29年11月22日（水）には学校の調理室で収穫祭を開催しました。田んぼの学校の報告会では、児童からは「初めての体験がたくさんあった。」「活動を終えすごく達成感があった。」といった感想のほか、「将来農業をやってみたい」といった心強い意見もありました。その後、児童全員で餅つきを行い、あんこ餅やきなこ餅、雑煮にして食べ、収穫のよろこびを皆で味わいました。

（企画部）



はせがけ作業（稲刈り）



農家の方への感謝状贈呈（収穫祭）

第4回 “おいしい ふくしま いただきます！” キャンペーンを開催しました

10月28日（土）29日（日）の2日間、南相馬ジャスマールで開催された「JAふくしま未来そうま地区第2回JAまつり」において、「そうま産天のつぶ」新米の無料配布と福島県相双農林事務所主催で開催した料理コンテストで最優秀賞を受賞した作品を、サッカー日本代表の帯同シェフ西芳照氏監修及び調理により振る舞いを行いました。

「天のつぶ」の新米は、うつくしまライシーホワイトから、各日先着1000名の方に配布し、大盛況のうちに終了しました。

振る舞いは、28日に料理コンテスト親子部門で最優秀賞となった「カラフル野菜サンド」（南相馬市の米倉美穂さん・健真さんの作品）を、29日は一般部門で最優秀賞となった「塩もみなの青椒肉絲風」（相馬市の千崎明日香さんの作品）を各日先着500食振る舞いました。

1日目は天候にもめぐまれ、たくさんの方々にお並びいただき40分間で完食。2日目は雨天にもかかわらず、お客様が途切れることなく並んでいただきました。

安全性が確認された県産農林水産物について、消費者の皆様にも、県産農産物の美味しさや安全性を再認識していただくことを目的として開催しましたが、皆さんがおいしそうにほおぼる姿で目的を達成したことを実感したイベントでした。

（企画部）



西シェフの作った料理にたくさんのお客様が並びました。



そうま産天のつぶをふくしまライシーホワイトが配布しました。

第2回・第3回 “おいしい ふくしま いただきます！” キャンペーンを開催しました

9月23日に相馬市のJAふれあい旬のひろばにおいて、9月30日には「ふたばワールド2017 in とみおか」において、県産農林水産物の風評払拭と販売促進を目的とした、“おいしい ふくしま いただきます！” キャンペーンをそれぞれ開催しました。このキャンペーンでは安全・安心リーフレットにより県産農林水産物の安全性をPRしながら、県民の皆様においしい県産農林水産物を食べていただくため、抽選でさまざまな地元産農林水産物をプレゼントしました。

ふたばワールドでのイベントでは天候にも恵まれ、ゆるキャラが抽選に参加したり、抽選を待つ長蛇の列ができるなど大盛況でした。2回のイベントで1500点の農林水産物を皆さんに食べていただくことができました。

ご参加いただいた皆様にアンケートを行ったところ、約8割の方が放射性物質検査に対する関心もっており、農林水産物を購入する際に、安全性・価格・産地を重要視していることがわかりました。

（企画部）



抽選を待つ長蛇の列



ゆるキャラが抽選に参加！

「**県産農林水産物 安全・安心実感ツアーin 広野、樫葉、川内**」を開催しました

小学生とその保護者を対象に、双葉地方の農林水産業の再開や安全・安心の取組について、親子で楽しみながら学べるバスツアーを平成29年11月5日に開催しました。

小学生と保護者10組24名の参加があり、始めに広野町のみかんの丘を訪問し、広野町におけるみかん栽培の歴史について説明を受けました。

次に、川内村の農業者を訪問し、営農再開の状況、取組等について説明を受けた後、ほうれんそう種まき等を体験し、また、ライスセンターでは施設の役割等について説明を受けました。

昼食は、いわなの郷へ移動して、主に川内産の野菜等を使用したバーベキューを行い、地元産農林水産物の安全・安心や、美味しさを実感しました。

最後には、樫葉町の木戸川漁業協同組合を訪問し、木戸川で伝統の「合わせ網漁」を見学し、サケのふ化場では卵から稚魚を育成して川へ放流する仕組みを学び、また、放射性物質の検査方法について説明を受け、サケの安全性について再認識しました。

参加者からは、「双葉地方の営農再開の状況が見られて良かった。」「ほうれんそうの種まきやエゴマの脱穀・水揚げされたサケに触れたりという良い経験になった。」との意見がありました。

(企画部)



ほうれんそう種まき体験



サケの合わせ網漁の見学

「**第1回そうそう・6次化推進セミナー**」を開催しました

地域産業6次化の手法や展開方法を学ぶことで、相双地域での地域産業6次化の取組の発展と、意欲醸成を図ることを目的に、『第1回そうそう・6次化推進セミナー』を開催し、そうそう・6次化ネットワーク会員等16名が参加しました。

セミナーでは、県内各地で地域産業6次化の取組支援を行っている株式会社タンク代表取締役の増田紀彦氏を講師に、第1部では『実例から学ぶ！売れる6次化商品の作り方』をテーマとして講演いただき、第2部では『みんなで考えよう！地域産業6次化の進め方』と題し、講師と参加者全員による座談会を行いました。

参加者からは、「身近な事例を交えて講演していただいたので、分かりやすかった」、「他の参加者の方の話を聞くことができて刺激になった」などの声が聞かれました。

(企画部)



講演の様子



増田先生との座談会の様子

全ての加工食品に原材料の原産地表示が義務づけられました（前編）

平成29年9月1日に食品表示基準の一部が改正され、これまで一部の加工食品のみに義務づけられていた原材料の産地表示が、**全ての加工食品**^{※1}に拡大されました。

これまで、加工食品の産地表示は、生鮮食品に近いと認識されている乾燥果実、農産物漬物などの一部の加工食品のみが対象で、全加工食品の1割程度にとどまっていた。

これからは、全ての加工食品の1番多い原材料について原産地の表示が必要となります。

なお、食品メーカー等が準備をする期間として平成29年9月1日から平成34年3月31日までに製造され、又は加工される加工食品については改正前の基準による表示が可能となっています。

前編では、新たな原料原産地表示の『原則の表示方法』を御紹介します。後編では、『新たに追加された表示方法』を御紹介します。

※1 外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外です

＜原則の表示方法①＞ 国別重量順表示

製品に占める重量割合上位1位の原材料が産地表示の対象です。

【表示例1】

名 称	ウィンナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・
原料原産地名	アメリカ、国産、その他（豚肉）

2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、重量割合が多い順に産地を表示します。これが原則の表示方法である「国別重量順表示」です。

原材料の原産地が3か国以上ある場合、重量割合が多い順に2か国を記載し、3か国目以降は、「その他」と表示することができます。

【表示例2】

名 称	ウィンナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉（アメリカ、国産、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

原料原産地を対象の原材料の後に括弧を付して表示することも出来ます。

上に示した表示例は、**1番多い原材料が生鮮食品の場合**の原則の表示方法です。

次に**1番多い原材料が加工食品の場合**の原則の表示方法を御紹介します。

＜原則の表示方法②＞ 製造地表示の国別重量順表示

製品に占める重量割合上位 1 位の原材料が産地表示の対象です。

【表示例 1】

名 称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート、小麦粉、・・・
原料原産地名	ベルギー製造（チョコレート）

対象原材料が加工食品の場合は、原則として当該加工食品の製造地を表示します。なお、ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

【表示例 2】

名 称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート（ベルギー製造）、小麦粉、・・・

製造地を対象の原材料の後に括弧を付して表示することも出来ます。

【表示例 3】

名 称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート、小麦粉、・・・
原料原産地名	ガーナ（カカオ豆）、インドネシア（カカオ豆）

対象原材料である加工食品の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、その原産地を表示することが出来ます。その場合、重量割合が多い順に表示します。

以上、前編では原則の表示方法である『国別重量順表示』及び『製造地表示の国別重量順表示』を御紹介しました。

後編では、原材料の原産地として使用可能性がある複数国を「又は」でつないで表示する『又は表示』や、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」等と括って表示する『大括り表示』の表示方法を御紹介します。

なお、御不明な点がございましたら下記お問合せ先までお気軽に御相談ください。

＜お問い合わせ先＞ 福島県相双農林事務所 企画部 指導調整課
TEL：0244-26-1155 FAX：0244-26-1181

 <p>ふくしまからはじめよう。 Future From Fukushima.</p>		<p>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</p>
--	---	---