

第62号 平成31年1月発行

けんぽく農林ニュース

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

～県北地方の「食」と「ふるさと」新生運動に関する
情報をお知らせします～



あけましておめでとうございます！
本年も、よろしく願いいたします。



愛情たっぷりに育てられた子牛

「福島市公設地方卸売市場初せり式」が開催されました！

平成31年1月4日(金)、5日(土)に福島市公設地方卸売市場において「初せり式」が開催され、多数の来賓及び市場関係者が出席しました。

4日(金)は花き部で式が行われ、開設者挨拶では福島市長代理で尾形昌宏市場管理課長、業界代表挨拶では、株式会社福島花き代表取締役社長橋本栄市氏が挨拶しました。

5日(土)は水産部と青果部で式が行われ、開設者挨拶で木幡浩福島市長が「安全で安心できる農産物の安定供給のため、市場活性化と機能強化に努める」と抱負を述べたほか、業界代表挨拶では株式会社福島丸公取締役社長黒津孝氏、福島中央青果卸売株式会社代表取締役社長眞柴三次氏がそれぞれ挨拶し、その後せり人の威勢の良い掛け声で初せりが行われました。

(企画部)



木幡福島市長の挨拶



初せりの様子

和牛子牛の初セリが開催されました！

平成31年1月15日(火)、16日(水)に本宮市の福島県家畜市場において、JA全農福島主催による和牛子牛の初セリが開催されました。

両日合わせて、雌288頭、去勢400頭の688頭の出荷があり、雌平均746千円、去勢平均869千円、合計平均818千円と昨年同時期より5万円ほど高く取引されました。また、最高価格は雌、去勢とも130万円を超える高額となり、まだまだ高値で子牛価格は推移しています。

初セリは、毎年の子牛価格を占うセリとあって、出荷農家の思い、購買者のボタンを押す手にも力が入っていました。

(安達農業普及所)



和牛の初セリ



出番を待つ子牛たち

「福島市農始祭」が開催されました！

平成31年1月17日(木)、福島市のウエディングエルティにおいて、福島市及びJAふくしま未来の共催による平成31年「福島市農始祭」が開催され、約200名が出席しました。

農始祭では、まず福島市農業賞表彰式が行われ、農業賞に水保地区遊休農地対策協議会が、今回から新設された農業奨励賞には橋内義知・望様御夫妻、油井健治・妙子様御夫妻が選ばれました。当事務所からは、佐藤所長が出席し祝辞を述べました。

その後、安全祈願祭に引き続き新春交歓会が行われ、福島市の行政関係者をはじめJA、農林業や商工業関係者が参加した盛大な交歓会となりました。

当事務所としましても、風評払拭と県産農産物のブランド力向上に向けて、引き続き支援を行っていきます。

(企画部)



佐藤所長の来賓祝辞



受賞者と記念撮影

「Hot フルーツ！料理教室」を開催しました！

平成31年1月9日(水)、福島市のアオウゼにおいて当事務所主催、株式会社いちい、JAふくしま未来協賛により、県北地方の冬の味覚、「あんぽ柿」と「りんご」を使った料理を作る「Hotフルーツ！料理教室」を開催しました。

ふくしま食育実践サポーターの武田都^{たださと}さんを講師に迎え、「あんぽ柿春巻き」、「りんごの無水鍋」、「りんごのサーターアンダギー」、「りんご茶」の4種類の「Hotフルーツ料理」の作り方を教えていただきました。

参加者は一般募集で集まった20名。「Hotフルーツ！プロジェクト」を知らない方も多く、「こんな食べ方があるのは知らなかった！作り方も簡単で、家でも作りたい。」と、とても楽しく参加していただきました。

今回作った「あんぽ柿春巻き」のレシピは当事務所 HP に掲載されています。(「Hot フルーツ！レシピ」URL・・・ <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36210a/hotfruitscook.html>)御家庭でも簡単に作れますのでぜひお試しください。

(企画部)



武田先生による説明の様子



料理のデモンストレーションの様子



楽しく料理する参加者たち



「りんごのサーターアンダギー、おいしいね！」

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！

平成31年1月15日(火)、福島市のいちい飯坂店において「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。

当日は県北地方の冬の味覚「あんぽ柿」や「りんご」の試食提供や、1日限定で「あんぽ柿春巻き」の販売を行いました。

また、2000円以上お買い上げの方に抽選で旬の県産農産物や6次化商品をプレゼントし、たくさんの方に参加していただきました。

当事務所では、今後も県産農林水産物の消費拡大となる活動を継続していきます。 (企画部)



ミススピーチによる試食提供の様子



限定販売だった「あんぽ柿春巻き」

鳥インフルエンザ県北地方対策本部「机上演習」を実施しました！

平成30年12月25日(火)、「平成30年度福島県高病原性及び低病原性鳥インフルエンザ県北地方対策本部 机上演習」を実施し、関係機関35名が参加しました。

演習では、当管内の養鶏農家で鳥インフルエンザが発生したことを想定し、各段階で関係機関に対して情報及び指示を伝達する電話送受信の手順を確認しました。

今回は、鳥インフルエンザ県北地方連絡会議構成員である県関係機関と発生想定市町村間での伝達を行いました。初動の各ステージでどのような情報と指示が伝えられ、伝達にどの程度の時間がかかるのかを体験することができました。

また、電話送受信の演習終了後、県庁北庁舎において、県北地方対策本部の担当職員を対象に業務内容等の説明を行い、理解を深めました。

鳥インフルエンザが発生した場合、防疫作業が開始されるまでの円滑な初動対応が、非常に重要であるため、今回の演習や寄せられた意見を参考として、今後も県北地方対策本部の体制をより充実したものにしていきます。 (農業振興普及部)



電話送受信演習



対策本部業務内容の説明

第2回県北地方GAP研修会を開催しました！

平成30年12月20日(木)、有限会社まるせい果樹園かずちゃん直売所及び福島県農業総合センター果樹研究所において、当事務所主催による「第2回県北地方GAP研修会」を開催しました。認証GAP取得を目指す農業者や関係機関職員等、46名が参加しました。

第1部の現地研修会では、有限会社まるせい果樹園直売所内の出荷調製施設を見学しながら、同果樹園の佐藤ゆきえ氏よりGAP取得のポイントについて説明いただきました。農業者は、講師の説明にうなずきながら、熱心にメモを取っていました。また、「鳥の侵入防止対策はどのようにしているのか」、「シルバー人材センターに作業を依頼しているが、外部委託契約はどうすればいいか」、「ほ場の審査で重点的に見られる部分はどこか」などの質疑応答が行われました。

第2部の意見交換会では、当事務所農業振興普及部の大勝部長から挨拶が行われた後、佐藤ゆきえ氏とはねだ桃園の羽根田幸将氏、株式会社二本松農園の齊藤登氏から、認証GAP取得までの経過及び取得後の効果について発表いただきました。農業者からは、「GAPを取得するために、どのようにして家族や社員の意志統一を図ったのか」、「GAP取得を効率的に進めるための手順を教えて欲しい」など、活発な意見交換が行われました。

当事務所では、農業者が円滑に認証GAPを取得できるよう、引き続き支援を行っていきます。
(農業振興普及部)



大勝部長の挨拶



現地研修会の様子



羽根田幸将氏による事例発表



齊藤登氏による事例発表

伊達市霊山町にいちご狩り園がオープンしました！

平成31年1月13日(日)、「株式会社 りょうぜん結(ゆい)」が運営するいちご狩り園が伊達市霊山町下小国にオープンしました。このいちご園は、伊達地域初のいちご狩り専用施設であり、同地区の「道の駅 伊達の郷りょうぜん」と連携したPRを行っているため、多くのお客様が訪れて摘みたてのいちごを味わっていました。

このいちご狩り園は、県の「『絆』で拓く！ふくしま未来農業創出事業」を活用して整備された11.4aのハウスで、内部の温度や二酸化炭素濃度を常時測定し、その結果に基づき生育に適した環境制御を行っています。

オープン初日のこの日も、外は冬本番の寒さでしたが、ハウス内はいちごの生育に最適な20℃前後に管理されており、いちご特有の甘い香りに包まれながら、いちご狩りを楽しむ親子連れの楽しそうな会話が溢れていました。

当所としましては、いちご狩り園の栽培技術の指導だけでなく、新たな交流人口拡大等による地域活性化の優良事例となるよう引き続き支援していきます。

なお、いちご狩り園は6月上旬まで開園を予定しています。詳しい開園状況等につきましては「株式会社 りょうぜん結 電話 090-1063-8489(清野さん)」まで問い合わせをしてください。

(伊達農業普及所)



いちご狩りを楽しむたくさんのお客様

予約不要・先着一日100名限定!	
小学生以上	1,600円(税込)
未就学児(2歳以上)	1,100円(税込)
3歳未満	無料

受付
道の駅 伊達の郷りょうぜん(観音堂内)
2019/1/13(日)~27(日)
いちご(15)にちなんで15日間限定!
5歳以上 オール 1,000円(税込)

主催:道の駅伊達 株式会社 りょうぜん 結 (090-1063-8489)

いちご狩りPRポスター

伊達地域農業普及推進懇談会(第2回)を開催しました！

平成31年1月23日(水)、県伊達合同庁舎において「平成30年度伊達地域農業普及推進懇談会(第2回)」を開催しました。主催は当事務所伊達農業普及所で、管内市町やJAふくしま未来伊達地区本部、伊達地方農業士会、伊達市認定農業者会、県普及指導協力委員、普及所職員の20名が出席しました。

はじめに、普及指導活動課題のうち、「伊達地域のキュウリ産地の維持・発展に向けた取り組み」及び「アスパラガス多収栽培の取り組み」、「『絆』で拓く! ふくしま未来農業創出事業」についての成果発表を行いました。出席者からは、全国の夏秋キュウリ産地の状況や産地の維持・拡大のための今後の方策、アスパラガス栽培の定着・拡大に向けた方策などの質問がありました。

その後、当所担当から平成30年度普及指導活動実績及び次年度普及指導計画(素案)を説明した後、意見交換を行いました。出席者からは、キュウリ産地へのICT導入に向けた積極的な推進や新規就農者への資金・研修面からの支援、鳥獣害防止対策の連携強化、6次化商品開発の継続的支援など、多方面にわたり数多くの意見・要望をいただきました。

当所では、出席者からの御意見等を踏まえ、引き続き普及指導活動を効果的かつ効率的に行っていきます。

(伊達農業普及所)



懇談会場の様子



普及指導活動の成果発表(キュウリ)



普及指導活動の成果発表(アスパラガス)



普及指導活動への意見交換の様子

工事中における乳牛への影響調査を実施しています！

本宮市滝池地区において、平成 28 年度から経年変化により老朽化したため池を改修する工事を行っています。

当ため池には乳牛舎が隣接しており、工事中に発生する騒音や振動によって乳牛に影響を与える可能性が懸念されたため、ため池整備事業のなかで影響調査を行っています。工事前と工事中の騒音・振動の計測や産乳量の調査、乳牛舎内のカメラ設置により、工事によって乳牛に影響を与えていないかを調べています。また、騒音振動計測器には警告灯がついており、騒音・振動値が高い値を観測した場合には警告灯が点灯する仕組みになっているため、現場作業員や周辺住民の方々への注意喚起の役割も果たしています。

現時点までの調査結果では、工事中の騒音・振動値は問題ありません。乳牛においても例年と比べて産乳量の減少はなく、乳牛の様子を見ても安定しています。ため池改修工事は今年度で完了する見込みですが、完了まで周辺の方々に配慮した工事に取り組むよう努めていきます。

(農村整備部)



ため池全景



乳牛舎の位置図



騒音振動計測器の設置



乳牛舎内の様子

福島地域酒米研究会主催！講演会及び新酒お披露目会のお知らせ

吟醸酒の神様と崇められる篠田次郎氏講演のほか、福島市産の酒米で醸した極上の日本酒の試飲が楽しめる会です。講演会是对談形式で行われ、福島市唯一の酒蔵である有限会社金水晶酒造店斎藤美幸社長が聞き手として講師と一緒に登壇します。

講師の篠田次郎氏は、福島大学経済学部を卒業された後、一級建築士として「久保田」「高清水」「あさ開」「米鶴」「賀茂泉」など多数の酒蔵を設計する一方、それまで鑑評会用の酒であった吟醸酒の普及に尽力された吟醸酒評論家・酒蔵設計者であり、大変貴重な講演になります。

講演の後は、酒米生産者等による福島市産の酒米を使った新酒の紹介を聞きながら、美味しい料理とともに日本酒を召し上がってください。

福島市の米・福島市の日本酒を応援して下さる方・興味をもった方は、ぜひお問い合わせください。

■日時

平成31年2月16日（土）
 15:00～18:00（受付 14:30～）
 15:00～ 講演会
 16:30～ 新酒お披露目会・情報交換会

■場所

福島市野田町1丁目10-41
 「エルティ ウエディング・パーティ
 エンポリウム」

■参加費

5,600円 ※新酒の試飲、会食（飲み放題）込み

■申込締切

平成31年2月6日（水）（先着50名）

■お問い合わせ先

JAふくしま未来福島地区本部（菅野）
 電話 024-554-5582
 県北農林事務所農業振興普及部（高橋）
 電話 024-521-2608

■Facebook（福島地域酒米研究会）



講演会と新酒お披露目会のチラシ



福島市産酒米で作られた新酒

（農業振興普及部）

けんぼくの6次化の取組の紹介 大天狗酒造 株式会社
「本宮市産白加賀梅を使った大天狗の梅酒！」



JR本宮駅から徒歩2分。創業明治5年の本宮市唯一の酒蔵である大天狗酒造。仕込み水は安達太良山の伏流水であり、古くから本宮市に湧き出る「雷神清水」を、お米は本宮市で収穫された、福島県が独自に開発した酒造好適米「夢の香」を使用した、まさに「本宮産」の日本酒を手作業で仕込んでいます。

梅酒の梅は本宮市白岩で採れた「白加賀梅」。たくさん採れる梅を「本宮の特産にしよう！」と構想が始まったのは今から10年ほど前。震災後は梅が使用できない時期もあり、試行錯誤を重ねて、大天狗酒造の純米酒に白加賀梅をつけ込んだ、おいしい「大天狗の梅酒」が完成しました。

ワンカップに入った梅酒には、大きな梅の実が入っています。実が大きくて味が濃いのが白加賀梅の特徴です。500ml入りの瓶は口が小さいため実が入っていませんが、甘さ控えめのさっぱりとした梅酒です。

天狗のお面が出迎えてくれる、歴史と趣のある蔵元にぜひお出かけください。



店先に並ぶ大天狗のお酒



かわいいパッケージの梅酒

- 大天狗酒造 HP・オンラインショップ <http://daitengusyuzo.com/>
- 事業者データ 大天狗酒造 株式会社
〒969-1136 本宮市本宮字九縄 18 番地
☎ 0243-33-2017 FAX 0243-33-2018

編集・発行 福島県東北農林事務所 企画部 地域農林企画課

電話 024-521-2596 FAX 024-521-2850
ホームページ <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36210a/>
電子メール kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp

