

# 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～



県北地方の冬の味覚、おいしいあん  
ぽ柿の季節です。



干し作業中の「蜂屋」のあんぽ柿



## 県北地方の冬の味覚「あんぽ柿」の季節到来！

ふくしま未来農業協同組合（以下「JA ふくしま未来」という。）あんぽ柿振興センター「あん  
ぽ工房みらい」では、平成30年11月10日（土）から「蜂屋」のあんぽ柿加工が始まりました。

「あんぽ工房みらい」は、あんぽ柿加工選別包装施設であり、「皮むき」・「連づくり」・「燻  
蒸」後に1日間の「初期機械乾燥」を行い、その後、連吊り台車を「自然乾燥循環装置」によ  
り空調室内で乾燥させます。これにより、通常約半分の日数（2週間程度）で、均質で高品  
質なあんぽ柿に加工することが可能となり、包装・検査を経て出荷となります。

「あんぽ工房みらい」の芳賀武志センター長は、「今年の蜂屋は果実の着色が良いので、  
300トンを目標に品質の高いあんぽ柿を加工・生産していきたい。」と話しています。

また、一般の生産者による加工作業も本格化しており、「今シーズンの柿は春先から生育  
が前進しており、成熟も順調に進んでいるため、色づきが良く品質に優れたあんぽ柿が期待  
できる。」との声が寄せられています。

県北地方のあんぽ柿は、東日本大震災後2年間の加工自粛を経て、柿樹体洗浄やGAP  
の手法に基づいた安全な原料柿の生産、製品の全量非破壊検査による安全確認など、産  
地が一体となった取組により、平成25年から順次加工再開にこぎ着けました。今年は、加工  
再開後6年目を迎え、出荷目標量を1,400トン（震災前の9割相当）に挙げています。

おいしいあんぽ柿を、ぜひお召し上がりください。

（伊達農業普及所）



「蜂屋」の皮むき作業の様子



自然乾燥循環装置を利用した干し場

## JAふくしま未来がJGAP団体認証を取得しました！

平成30年10月23日(火)、福島市の「JAふくしま未来北信支店」において、JAふくしま未来主催による「JAふくしま未来JGAP団体認証取得報告会」が開催されました。

JAふくしま未来では、昨年5月の県とJA福島中央会による「ふくしま。GAPチャレンジ宣言」を受け、もも、なし、果樹、きゅうり、野菜、水稻の各GAP部会を組織し、農林事務所と連携してJGAP認証の取得に取り組んできました。

本年4月及び5月に団体認証を取得した「ももGAP部会」、「なしGAP部会」、「果樹GAP部会」に続き、10月15日付で、「きゅうりGAP部会」(21名)、「野菜GAP部会」(14名)、「水稻GAP部会」(24名)の3部会が認証を取得しました。JAふくしま未来全体としては6団体、104農場が認証を取得し、県内最大の認証規模となりました。

報告会では、JAふくしま未来代表理事組合長の挨拶、当事務所長及びJA福島五連会長の来賓祝辞の後、JAふくしま未来より認証取得までの取組と今後のGAP認証農産物の販売について報告があり、認証書が披露されました。

今回の認証により、年間を通じたGAP認証農産物の供給体制が整ったことから、今後は、東京オリンピック・パラリンピックへの食材供給を始め、消費者や流通業者への認知度向上にも力を入れていきます。

(農業振興普及部)



きゅうりGAP部会、野菜GAP部会、水稻GAP部会の皆様



きゅうり、野菜、水稻 各GAP部会のJGAP認証書

## 「りんご試食会2018(第30回)」が開催されました！

平成30年10月31日(水)、福島市の「ザ・セレクトン福島」において、「りんご試食会2018(第30回)」が開催されました。これは、「福島りんご研究会」が主催するもので、今年で30回目となる恒例の行事です。農業関係者のみならず、一般消費者や報道関係者、飲食店関係者などを招待し、研究会が選んだ6品種、「ぐんま名月」、「シナノスイート」、「シナノゴールド」、「こうとく」、「はるか」、「ふじ」の試食やスイーツなどの加工品の試食を通して、福島市産のりんごの魅力を発信しました。

今年は猛暑や台風の影響が心配されましたが、丁寧な栽培管理により甘く美味しいりんごが収穫されており、参加者は試食した品種に関する活発な意見交換をしつつ、福島市のりんごの美味しさを再認識していました。

(農業振興普及部)



6種類のりんご



りんご試食会の様子

『「食」と「農」JAまつり2018』で農作業安全PRを実施しました！

平成30年10月27日(土)、JAふくしま未来主催で開催された『「食」と「農」JAまつり2018』において、農作業安全PRを実施しました。

福島市が果樹産地であることから、脚立やスピードスプレヤーの安全な作業を推進するチラシや、収穫時期に使用頻度が増える運搬車などの農業機械に貼ることで事故防止に繋がる反射材の配布を行いました。

当日は、朝降っていた雨もまつりスタート時には止み、たくさんの方々に農作業安全の注意喚起を行うことができました。

今年度、福島市内では、農業機械による死亡事故が発生しており、農作業事故防止のための注意喚起に力を入れていきます。

(農業振興普及部)



チラシ・反射材配布の様子

9月、10月は秋の農作業安全運動重点推進期間です。

日頃からできる小さな気配りでスピードスプレヤー等の農業機械使用に伴う大きな事故を防ぎましょう！

30年度は10月までに福島市内でスピードスプレヤーを含む農業機械による死亡事故が2件発生しました。一人一人が日々の安全確認を行い、農作業事故を減らすことが大切です。

裏のページのチェックシートで、農作業安全を確認しましょう！

福島県東北農林事務所 農業振興普及部 TEL. 024-523-2608

農作業安全チェックシート			
分類	事項	チェック内容	チェック
運転時	1	は 機械の走行前の点検・点検整備を確認する	
	2	枝や立木等の障害物に乗り回さぬための目印をつけている	
準備	3	履き直した靴は履き替えてみる	
	4	乗車前足踏踏まらぬため、エンジンには指を差し入れている	
作業時	5	道路を走行時に、ブレーキと運転中がわかっていることを確認する	
	6	乗降がスムーズになるよう、重心が乗り内より前部になることを確認している	
運転時	7	走行中、乗降が揺れ動かせず、正常な停止が動作が可能な場合はあることを確認している	
	8	作業内容や場所を事前に話し、携帯電話は切っている	
運転時	9	急な急ブレーキや急停止は避ける	
	10	スピードを落とす、降車時等に注意して走行する	
作業時	11	スピードが速い場合は、運転中、ブレーキを踏むと、ブレーキの操作を確認しに行き	
	12	目的地・作業時には、周囲に注意して走行する	
作業時	13	急な急ブレーキが動作が正常に動作し、正常な停止が動作が可能な場合はあることを確認している	
	14	急降車時等に注意して走行する	
運転時	15	急降車時等に注意して走行する	
	16	急降車時等に注意して走行する	

配布した農作業安全推進チラシ



## 「明日の明るい伊達地方を語る懇談会」が開催されました！

平成30年11月1日(木)、国見町の「道の駅国見あつかしの郷」において、伊達地方農業士会と青年農業者組織「DATEC」主催の「明日の明るい伊達地方を語る懇談会」が開催され、農業士会員、DATEC会員、伊達市、桑折町、国見町、JA Fukushima未来伊達地区本部、伊達農業普及所職員ら36名が参加しました。

はじめに、伊達地方農業士会の大槻栄之会長から主催者挨拶があり、その後、来賓を代表して、伊達市の須田博行市長から御挨拶をいただきました。

懇談会では、「伊達な農業産地の未来を考える～伊達地方の産地発展のため、労働力の確保についてみんなで話し合おう！～」をテーマに、6班に分かれてグループ懇談を行いました。それぞれの立場から積極的に意見が出され、労働力についての現状、課題、取組等の情報共有を行うことができました。また、全体会では、各グループで話し合った内容をDATEC会員が発表し、JA Fukushima未来伊達地区本部の舟山悦雄本部長から講評をいただきました。その後、関係機関から担い手支援関連の事業等の取組についての説明があり、当普及所の依田所長が総括を行いました。

当普及所としましては、伊達地方農業士会、DATEC両会の活動支援をとおして、引き続き地域農業の振興に努めていきます。

(伊達農業普及所)



大槻会長の挨拶



グループ懇談の様子



DATEC会員による発表(左:黒田会長)



依田所長の総括

## 立子山畑ノ高屋集落で鳥獣被害対策の勉強会を開催しました！

平成30年11月4日(日)、福島市立子山畑ノ高屋集落内の「はたのこや集会所」において、集落の月例集会に合わせて、当事務所主催により鳥獣被害対策に関する勉強会を開催し、集落住民11名が出席しました。

勉強会では、当事務所が設置したセンサーカメラで撮影されたイノシシやハクビシン等の映像を見て侵入状況を確認し、電気柵の管理の必要性を再認識した後、平成27年度に集落ぐるみで設置した電気柵の今後の管理方策について検討を行いました。

当事務所では平成28年度～平成30年度の3年間、当集落を「鳥獣被害防止対策の総合的な対策を行うモデル集落」に位置づけ、継続して支援を行ってきており、今年度は、ハクビシン等中型動物被害防止柵の効果実証や集落環境点検の実施と併せて、計3回の勉強会を開催しました。

(農業振興普及部)



第3回勉強会の様子



センサーカメラの撮影映像



中型動物被害防止柵の効果実証



集落環境点検の様子

## 未来へつなぐ希望の森林づくり ふくしま植樹祭！

平成30年11月4日(日)、第1回ふくしま植樹祭が南相馬市鹿島区北海老地内で開催され、復興のシンボルとなる海岸防災林の整備地に植樹を行おうと、県内外から約3,000人もの参加者が集まりました。

また、当日は「ABMORI(エビモリ)」と銘打った植樹活動に取り組まれている歌舞伎俳優の市川海老蔵さんも参加し、「震災の記憶を風化させない取組を続けたい」との思いが語られ、会場は熱気に包まれました。

この日植えられたのは、潮風に強く飛砂防止機能の高いクロマツのほか、在来種のタブノキなど広葉樹21種で、これらは20～30年かけて成長し、本地区一帯の防災林を形成します。

ふくしま植樹祭は、本年6月に開催された全国植樹祭の開催理念を後世に継承するため、来年以降も開催される予定です。引き続き皆様の御参加をお願いします。

(森林林業部)



開会式の様子(市川海老蔵さんは右から3番目)



植樹活動の様子



内堀知事の挨拶





## 平成30年度田んぼの学校「稲刈り」と「脱穀」が行われました！

平成30年10月18日(木)、福島市立飯野小学校で「田んぼの学校」の稲刈りが行われ、1か月後の11月16日(金)に脱穀が行われました。両日とも大変良い天気にも恵まれ絶好の農作業日和でした。

この事業は、農村地域の自然環境を学びの場として活用し、年間を通した米作り、生きもの調査等の体験型学習を行う取組で、県の「ふくしまの農育」推進事業により当事務所と連携し、「総合的な学習の時間」の一環として実施しており、本年度は5年生21名の児童が参加しています。なお、同校では平成11年から校庭の一角に設けた1a(100㎡)の学校田を使用しており、毎年1俵(60kg)程度の収穫があります。

稲刈りでは、元同小PTA会長斎藤忠一氏の説明と実技指導の下、児童一人一人が新品の稲刈り鎌を上手に使いあつという間に刈り取りを終え、稲束をきれいにはせ掛けしました。この時一人の児童が「稲の切口が竹とそっくりで同じ仲間なのかと思った。」と述べたのには観察力の高さに驚かされました。

また、脱穀では、田んぼの学校長の高野久氏から、昔の道具の「千歯こぎ」と「足踏み脱穀機」について使い方の説明と実技指導があり、特に手指の巻き込み防止を繰り返し教わりました。

作業終了後、児童からは、「千歯こぎや足踏み脱穀機を使ってみて昔の人は大変だったと思った。」「こういう機械をよく考えて作ったなと感心した。」「脱穀作業が楽しかった。」「お米を食べるのが楽しみ。」などの感想がありました。

次回は、12月に県農業総合センターで開催される県内8校の合同成果発表会に参加します。  
(農村整備部)



立派に育った稲穂



稲刈りの様子



稲刈りの様子



稲刈りの様子

## 大学生が開発した新たな郷土料理・スイーツを PR !

平成30年11月18日(日)、伊達市の霊山地区交流館において開催された地元の美味しい物を一堂に並べて試食品を提供するイベント「大石食べもの博」で、福島学院大学の学生がブースを構え、自分たちで発想した新たな郷土料理・スイーツの試食品提供とPRを実施しました。

これは、「大学生の発想によるけんぼく『食』と『農』の魅力発信事業」による取組の一環で実施されたもので、霊山町大石地区の住民とともに試作を重ねながら、学生自らの発想による新たな郷土料理やデザートを開発し、それらを来場者に試食提供してPRしながら感想などの聴き取り調査を行いました。

イベント終了後の反省会では、大学生がそれぞれ感想を述べ、地元の皆さんからも「大学生に提供してもらった料理は非常に好評だった。」「若い大学生が来てくれ一緒にイベントを実施できたことが嬉しかった。」などの声が聞かれました。

(企画部)



開会式での須田伊達市長の挨拶



新たな郷土料理・スイーツを PR する大学生たち



ブースに訪れた方へ試食品を提供しながらPR



試作品のうちの1品「野菜の生春巻きブルーベリーソース添え」



## 木とのふれあい創出事業(出前講座)を行いました！

平成30年9月12日(水)には川俣町立川俣小学校において、10月25日(木)・29日(月)と11月1日(木)・6日(火)には福島市立野田小学校において、延べ5日間、3、4年生9クラス(270名)を対象に木工教室の出前講座を開催しました。

最初に「もりの案内人」が森林の働きについて説明を行い、次に当事務所職員から金槌やノコギリの使い方を説明した後、児童達が自分で道具を使い木工作品を作りました。金槌やノコギリを初めて使う児童が多く、最初は恐がりながら作業を行っていましたが、授業の後半になると、ちょっと難しい切り方や木材の組み合わせ方に挑戦し、最後には「楽しかった。」「もっとやりたかった。」等の声が聞かれました。

ノコギリで切っている途中で材が割れたり、釘が曲がったり、釘の長さが足りないこともありました。色々考え、工夫することで、独創的な作品を作ることができました。今回の講座は、木を使うことの大切さや、道具を使用して木材を加工することの楽しさを学ぶ良い機会となったと思います。

当事務所では、今後も森林環境学習と併せて小学生等に対する木育や木材利用の普及推進に取り組んでいきます。

(森林林業部)



もりの案内人による森林の働きの説明



ノコギリでギコギコ



金槌でトントン



たくさんの作品ができました

## 「ジュースと果実酒醸造に向けた勉強会」を開催しました！

平成30年11月7日(水)、県庁北庁舎の会議室において、けんぽく6次化ミーティング主催による「ジュースと果実酒醸造に向けた勉強会」を開催しました。

前半は、県産品加工支援センター主任研究員の高橋亮氏、メルシャン株式会社の小山隆志氏、ワインに精通している福島市の宇津木政人氏の3名を講師にお招きし、それぞれ「ジュース製造と果実酒醸造の基本」、「日本ワインについて～ワインと市場のニーズ等～」、「地域ワインに期待すること」についてお話いただきました。

後半はグループに分かれ、参加者がジュースと果実酒醸造について今抱えている問題や、これから目指すことなどを話し合う交流の時間としました。

参加者からは「果実酒醸造の免許を取るのは思ったより難しそうだ。」という意見や、「グループワークでいろいろなアドバイスをいただけてよかった。」といった声が聞かれ、それぞれ思いを新たにしました。

当事務所としましては、今後も地域産業6次化の発展のための支援を行っていきます。

(企画部)



高橋氏による講義



小山氏による講演



宇津木氏による講演



グループワークの様子



### 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！

平成30年11月11日(日)、二本松市の道の駅安達上り線大型テントにおいて第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。

このキャンペーンは、県産農林水産物のおいしさや安全性を県民の皆様にも再確認していただき、県内消費の拡大、地産地消の推進を図るため開催したものです。

安達地方の直売所・加工組織から成る「アグリビジネスネットワークあだち」が出店し、農産物や加工品の販売に加え、漬け物の求評会を行いました。来場者にはきゅうりや大根、ミョウガなどを使った現在販売中の漬け物や、開発中の漬け物を7種類試食して、アンケートにお答えいただきましたが、「どれもおいしかった。」と大好評でした。

また、安達地方で生産された福島県オリジナル水稲品種「天のつぶ」の試食に参加したり、商品を御購入したりしていただいた方にスタンプを集めてもらい、安達地方のおいしい農産物が当たるビンゴゲームを実施しました。

安達地方のおいしい農産物や加工品をPRする良い機会となりました。

(企画部)



ライシーホワイトによる「天のつぶ」の試食提供



農林産物販売ブース



漬け物の試食の様子



農林産物や加工品を買い求める来場者

## 安達地方青年農業士会で会員訪問研修を開催しました！

平成30年11月15日（木）、安達地方青年農業士会会員の訪問研修として、今回は二本松市の3戸の青年農業士を訪問しました。今回訪問した3戸はいずれも中山間地に位置し、それぞれが特徴のある経営を行っています。

武藤洋平氏は、二本松市東和地区でなめこ栽培を経営の基幹として、今回ごちそうになった農家レストランや民宿、アスパラガスなどの栽培に取り組んでいます。大槻昌広氏も二本松市東和地区できゅうり、キク、野菜を栽培しており、今回きゅうりGAP部会でJGAPを取得しました。安齋孝和氏は二本松市太平地区で数少ない養蚕農家として、養蚕を主にシイタケの経営にも取り組んでいます。それぞれの経営について説明をいただき、特徴ある経営に感心したり、アドバイスをしたりと有意義な研修となりました。その後、新規参入の仲里忍氏が経営する農家民宿「ゆんた」において情報交換会を行い、今後の自分の経営や地域あり方などについて語り合いました。

(安達農業普及所)



武藤さんが地元の食材を使って作ったランチをいただきました



大槻さんからJGAP取得ときゅうりの栽培について説明がありました



安齋さんから今年のシイタケのでき、今後の取組について説明を受けました





## Hot フルーツ！プロジェクト販売報告会を開催しました！

平成30年10月30日(火)、福島市のアオウゼにおいて9月22日～10月31日まで期間限定で販売された Hot フルーツ！プロジェクト“桃”の販売報告会を開催しました。

今回参加していただいた店舗の担当者や、6次化事業者などが参加し、商品の売り上げ状況や、今後の Hot フルーツ！プロジェクトについて話し合い、「好評だったので、来年も Hot 桃は続け、あわせて他の果物も加えていこう。」という方針が決まりました。

Hot フルーツ！プロジェクト第2弾を考案中ですので、楽しみにお待ちください。何か、良い案をお持ちの方は、ぜひ企画部まで！

(企画部)



販売報告会の様子



第2弾考案中です！  
楽しみに★

## 県庁売店で Hot フルーツ！販売会を行いました！

平成30年11月9日(金)、県庁売店において Hot フルーツ！販売会を行いました。

Hot フルーツ！プロジェクト“桃”の販売期間は、10月31日まででしたが、参加店舗8店中、5店舗が11月も販売継続することになったことを記念して、Melon de melonさんの「福島県産桃とカスタードのデニッシュ」を販売しました。

80個限定で販売しましたが、たくさんの県職員や一般のお客様にお買い求めいただき、10分ほどで完売となり、予想を上回る大盛況でした。

(企画部)



「福島県産桃とカスタードのデニッシュ」



大盛況だった販売会

## 「西根堰開削 400 年記念式典」が開催されました！

平成 30 年 11 月 16 日(金)、西根<sup>にしね</sup>下堰<sup>したせき</sup>開削 400 年を記念し、伊達西根堰<sup>にしねげき</sup>土地改良区が主催する「西根堰開削 400 年記念式典」が開催されました。式典では、長年、西根堰の管理に携わった伊達西根堰土地改良区の功労者への感謝状贈呈が行われ、福島県知事を始めとした各関係団体から祝辞が述べられました。また、記念講演として、桑折町生涯学習課歴史文化係長の井沼千秋氏より西根堰の歴史について講演が行われました。

西根堰は 400 年の間、姿を変えながらも、変わらず地域に水を届け、豊かな農村を育んできました。今日の福島盆地北部、阿武隈川西岸の西根郷<sup>にしねごう</sup>と呼ばれる地域の繁栄は、西根堰開削に携わった先人たちの苦労と、400 年の間、大切に施設を維持管理してきた伊達西根堰土地改良区をはじめとする地域の人々の努力の積み重ねによるものです。

農村整備部では、西根堰のような地域の誇る宝物を後世へより良い形で引き継ぐため、適切な施設整備と、農業水利施設の役割や水の大切さを PR する取組を支援し、農村の歴史をつなぐ一助となれるよう、日々の業務<sup>まいしん</sup>に邁進します。  
(農村整備部)



西根堰開削 400 年記念式典



感謝状贈呈

### ～西根堰の歴史について～

西根堰は、摺上川から取水し、摺上川<sup>すりかみ</sup>・阿武隈川<sup>あぶくま</sup>左岸の一带(福島市・伊達市・桑折町・国見町の水田・畑 約 1,400ha)をかんがいする二つの堰・用水路です。下堰は江戸時代初期(1618 年)に着工・完成し、その後難工事の末に上堰が完成しました。固い岩盤を人力で掘削し掛樋を通したり、サイフォンの原理等で水路と河川を平面交差させたりするなど、当時の測量、土木技術が非常に優れていたこと、また、ふるさとへ水を届けようとする先人たちの強い熱意がうかがえます。

県では、昭和 35 年～昭和 45 年の県営かんがい排水事業により、頭首工(水の取り入れ口)や土水路をコンクリートで整備し用水配分の円滑化を図るとともに、藤倉ダムを築造することで補給水源を確保し、農業用水の安定供給が可能となりました。現在、老朽化が顕著なことから、平成 24 年から県単基幹水利施設ストックマネジメント事業により、堰の保全対策を実施し、計画的な補修により、より長く効果的に施設を活用できるよう対策工事を進めています。

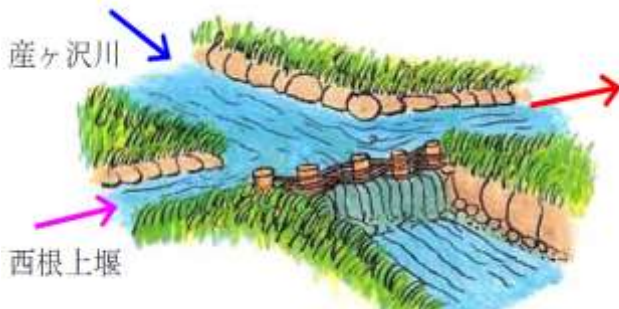


なお、西根堰の詳しい歴史については「水土里ネット西根堰」のホームページをご覧ください。

「水土里ネット西根堰」<<http://sky.geocities.jp/datenishine/>>



西根堰開削絵図



しがらみのダム

※木の杭や枝を組み合わせて河川の水をせき止め、堰の水を対岸へ流してしまし



芝堤頭首工(現在のしがらみのダム)



西根上堰頭首工(大正時代)



西根上堰頭首工(現在)

## 「福島県と安達地方の観光物産展」が浅草で開催されました！

平成30年11月23日（金）と24日（土）の2日間、東京都台東区の浅草寺の境内において、安達地方観光物産振興協議会（二本松市、本宮市、大玉村）と県の主催で東日本大震災復興「福島県と安達地方の観光物産展」を行いました。本観光物産展は、平成25年から毎年開催されています。

当日は、県北地方振興局と当事務所が県ブースを設営し、安達地方の特産品や土産品、農家民宿等のPRをしました。ブース内には、二本松市上川崎の和紙を使った「しおり作り」体験コーナーを設け、外国人観光客等に好評でした。安達地方の各市村からは、約30店が出展し、新鮮な野菜や特産品などを販売しました。特に、二本松市の郷土料理「ざくざく」や全国新酒鑑評会で金賞を受賞した奥の末酒造の日本酒、本宮市の「おしるこ」や「あげまんじゅう」、大玉村では「あだたら酵母牛の串カツ」や「いわなの塩焼き」などが人気を集めていました。

会場となった浅草寺には、国内はもとより、海外の観光客が終日数多く訪れ、通訳の方々の協力により、安達地方の魅力を国内外に広く発信できた2日間となりました。

（企画部）



出展ブースの様子



しおり作り体験コーナー



しおり作り体験中！



しおり作り体験中！



## Hot フルーツ！であんぽ柿を食べてみませんか？

本誌1頁でも御紹介したように、いよいよ県北地方冬の味覚、「あんぽ柿」がスーパーなどでも見られる季節になりました。

あんぽ柿はそのまま食べるのも甘くておいしいですが、一手間加えて、普段とは違う食べ方をしてみませんか？このレシピはあんぽ柿の新たな美味しさを知っていただくために福島県栄養士会の皆さんに教えていただきました。

レシピは、いちいち各店の青果売り場、JA ふくしま未来直売所等においてあるほか、当事務所のホームページ、クックパッドの福島県公式キッチン「はら食っちーなふくしま」にも掲載されています。

Hot フルーツ！プロジェクト PRESENTS

福島伝統の冬の味覚  
**あんぽ柿**を  
美味しく食べよう！

Hot な あんぽ柿と大葉&チーズの新しい組合せ♪  
あんぽ柿春巻き

みんなで  
Hot フルーツ！

Hot フルーツ！プロジェクトとは？  
福島県県北地方の特色ある果物を、『Hot』つまり温かいレシピでおいしく食べることで産地の知名度アップ、さらには地域の活性化を目指すプロジェクトです。  
県内の飲食店で、旬の果物を使った Hot レシピの提供がすでに始まっていますよ！

プロジェクトの  
さらに詳しい事はこちらからどうぞ ⇒  
福島県 Hot フルーツ！プロジェクト特設ページ

このチラシに関するお問い合わせは・・・福島県県北農林事務所企画部地域農林企画課 電話 024-521-2596 まで

■「Hot フルーツ！れしぴ」URL・・・

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36210a/hotfruitscook.html>

■クックパッド福島県公式キッチン「はら食っちーなふくしま」URL・・・

<https://cookpad.com/kitchen/14983926>

(企画部)



## Hot フルーツ！あんぽ柿を使った料理教室を開催します！

株式会社いちい、JA ふくしま未来伊達地区本部協賛で料理教室を開催します。前頁で紹介した「あんぽ柿春巻き」をみんなで作りましょう！今回は「あんぽ柿春巻き」のほか、りんごを使った Hot フルーツ！料理も御紹介します。参加費は無料ですので、興味のある方はぜひ御参加ください！

- 日時 平成 31 年 1 月 9 日 (水) 10:00～12:30
- 場所 福島市アクティブシニアセンター アオウゼ調理実習室

**Hot フルーツ！**  
**料理教室**

毎日のおいしい冬の季節を 和けにして食べておませんか？  
新たな美味しさを発見できますよ！

■日時 2019年1月9日(水) 10:00～12:30  
■場所 福島市アクティブシニアセンター アオウゼ 調理実習室  
(福島市菅根田町1-18 MAX ふくしま4階 電話 024-533-2344)  
■参加費 無料  
(アオウゼの駐車場をご利用の方は2時間を超えると駐車料金が発生します。)  
■定員 20名  
■持ち物 エプロン、三角巾  
■講師 武田 都先生(ふくしま食育実践サポーター、野菜ソムリエ)

りんごのサーターアングリー  
あんぽ柿春巻き

お申し込みは・・・  
福島県県北農林事務所企画部  
電話 024-521-2596 担当 野島 まで  
締切 2018年12月21日(金)  
または定員に成り次第受付終了します

JAふくしま未来 × いしし × 福島県

### ■「Hot フルーツ！料理教室」のお申し込みは・・・

県北農林事務所企画部 地域農林企画課 (024-521-2596) までお電話ください。

(企画部)

**「農商工連携 きっかけづくり交流会」を開催します！**

けんぽく6次化ミーティング主催の「農商工連携 きっかけづくり交流会」を開催します。  
農業と商工業の出会いは、新たなビジネスチャンスを生み出します。興味のある方はぜひ御参加ください。

- 日時 平成31年1月29日(火) 13:00~16:30
- 場所 ウィル福島アクティおろしまち

**けんぽく6次化ミーティング**  
**農商工連携**  
**きっかけづくり交流会**

ひとりで頑張らない。みんなで地域産業を盛り上げよう！  
加工と農業の両立！農業と商工業の出会いが新たなビジネスチャンスを生む

**日時** 平成31年1月29日(火) 13:00 (受付 12:50~)

**場所** ウィル福島アクティおろしまち  
(福島市鎌田字卸町10-1)

**内容**  
講演 13:10~14:50  
講師：POPセンター福島 川村洋一氏  
「販売力UP、購買力を刺激する手法」  
実習：手書き“商カード”を作る  
最新加工機器実演 15:00~15:30  
講師：(株)ホシザキ コンサル室 室長 佐瀬正晃氏  
パネル展示・参加者交流会 15:30~16:30  
加工事業者、農産物生産者のブース  
パッケージデザイナー、印刷業者の展示  
商談、質問などの情報交換や交流の場！

**参加費** 無料

**参加申込** 裏面の参加申込用紙を記入し、平成31年1月21日(月)までにFAX又は電子メールにてお申込みください。  
展示希望者はお早めに！※切平成30年12月17日(月)まで

**申込先 問合せ先** 福島県県北農林事務所 企画部地域農林企画課  
担当 小野知恵  
電話 024-521-2596 FAX024-521-2850  
電子メール kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp

■お申込みは「県北地方の地域産業6次化」URL・・・

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36210a/kikaku-6jika.html>

※用紙をダウンロードして、県北農林事務所企画部までメールまたは FAX でお申し込みください。

(企画部)

## 森林の土地を取得したときは届出が必要です！

森林の土地の所有者となった方は市町村長への事後届出が必要です。

Q どのような場合に届出が必要？

A 売買契約のほか、相続、贈与、法人の合併などにより、森林の土地を新たに取得した場合に、事後の届出として「森林の土地の所有者届出」が必要となります。

面積の基準はありませんので小さな面積であっても届出の対象です。ただし、国土利用計画法に基づく「土地売買契約の届出」※を提出した場合は、届出不要です。

※国土利用計画法に基づき、次の面積以上の土地の売買契約をしたときは届出が必要です。

市街化区域：2,000 m<sup>2</sup>、その他の都市計画区域：5,000 m<sup>2</sup>、都市計画区域外：10,000 m<sup>2</sup>

Q いつ手続きを行うの？

A 所有者となった日から 90 日以内に、取得した森林がある市町村長に届出てください。相続の場合、財産分割がされていない場合であっても、相続開始の日から 90 日以内に法定相続人の共有物として届出をする必要があります。

Q どのように届出するの？

A 市役所・町村役場に備えられた届出書の様式に記入のうえ、次の書類を添付して提出します。

- ① その森林の土地の位置を示す図面
- ② その森林の土地の登記事項証明書(写しも可)、または、土地売買契約書の写しなど権利を取得したことがわかる書類

詳しくは、取得した森林のある市役所・町村役場の林務担当にお問い合わせください。

Q 届出をしないとどうなるの？

A 届出をしない、又は虚偽の届出をしたときは、10 万円以下の過料が科せられることがあります。



森林で立木の伐採を行う場合は、事前に市町村長へ「伐採及び伐採後の造林の届出」が必要です。

また、1haを超える林地開発を行う場合は知事の許可が必要です(保安林では、立木の伐採等及び土地の形質の変更について、知事の許可等が必要)。

制度に関する林野庁ホームページ：<http://www.rinya.maff.go.jp/j/keikaku/todokede/>

(森林林業部)



## けんぼくの6次化の取組の紹介 璃実花 「大人の大吟醸コンポート！」



元エステティシヤンの青木美和子さんは、知り合いの農家さんの手伝いに行ったときに、大量に出る「規格外」の果物をどうにかできないかと思い、趣味で通っていたお菓子教室や料理教室の知識を生かし、コンポートを作ろうと思ったのが商品開発のきっかけです。その後、「ふくしま6次化創業塾」で学び、更に改良を重ねて商品化することができました。

「福島は1年中果物があるから、1年を通していろいろな味を楽しんでいただけます」という、コンポートは現在7種類。全種類で共通しているのは、水を一切使わず、県内酒蔵の純米大吟醸と県産の果物を合わせて作ること。これからはりんごや洋なしのコンポートが出てくる季節ですが、果物の味を引き立たせるため、りんごはゆずとチアシード、洋なしはローズヒップと組み合わせました。県産の原料にこだわり、無添加・無着色。

「女性向けのおしゃれなコンポートを作りたいかったです」という青木さん。最近、かわいいギフト用の箱ができました。女子会への手土産や大切な女性へのプレゼントなど、洒落たものを贈りたい方へぴったりの一品です。

### ●取扱店舗

コラッセふくしま1階「福島観光物産館」(現在は桃とプルーンの取扱い)、  
中合(現在はさくらんぼの取扱い)※11月8日現在。時期によって果物が変わります。

### ●オンラインショップ

RIMIKA 楽天市場 <https://www.rakuten.co.jp/rimika>

### ●事業者データ

〒960-8053 福島市三河南町 1-20 コラッセふくしま6階  
☎ 024-525-4053 FAX 024-525-9200(共用)



「ギフトにどうぞ!」という青木さん



「観光物産館」では日本酒コーナーに璃実花ブースがあります。

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](mailto:kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp)

