

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～



ICT制御による養液土耕システムで栽培
した伊達市梁川町のきゅうりだよ！



20億円産地を目指す伊達地区のきゅうり

稲刈り！ 水稻極早生品種「五百川」の刈り取りが始まりました。



平成30年8月20日(月)、二本松市渋川の渡辺年雄さんの約80aの水田で、県北地方で最も早い平成30年産米の稲刈りが行われました。

当日刈り取られたのは極早生品種「五百川」で、乾燥調製後、農産物検査と米の全量全袋検査を受け、25日(土)に量販店で「新米」として販売されました。

生産者の渡辺さんは「コシヒカリ」、「五百川」などの主食用米と飼料用米を栽培しており、特に主食用米は微量要素の施用など土づくりに努め、良食味米生産を心がけているとのことでした。「今年は8月前半までの少雨により水管理に苦労したが、まずまずのできてよかったです。」と、稲刈りができて、一安心の様子でした。

これから新米のシーズンになりますので、おいしい県産米をぜひ御賞味ください。

(安達農業普及所)



「五百川」の刈取作業(二本松市渋川)



平成30年産米(精米)用ラベル

福島県産桃のタイ向け輸出便出発式が開催されました！

平成30年8月1日(水)、JA Fukushima未来湯野果実共選場において、福島県産桃のタイ向け輸出便出発式が開催され、関係者約30名が出席しました。

出発式では、県産品振興戦略課市村課長とJA 全農福島県本部猪俣本部長、JA Fukushima未来菅野代表理事組合長があいさつの後、出発セレモニー(テープカット)が行われ、輸出便は共選場作業員の皆さんにも見送られ、タイへと旅立っていきました。

昨年度、福島県産桃はタイ向けに約31tの輸出実績があり、今年度は昨年度以上の輸出を目指しています。

また、輸出された桃は、バンコクの百貨店や量販店等で試食販売されたほか、8月8日(水)に開催された福島ユナイテッドFCと現地トップリীগチームとの親善試合で1,000個が配布され、福島産桃のプロモーションに花を添えました。

(農業振興普及部)



出発セレモニー(テープカット)



皆さんに見送られ、タイへと出発

20億円産地を目指す伊達地区きゅうりの機械選果がさらに強化！

Fukushima未来農業協同組合では、伊達地区のきゅうり産地の更なる拡大・発展を図るために、平成27年度に伊達市内の3か所の共選場に高性能選果システム4台(保原1台、梁川1台、霊山2台)を導入し、出荷調製の省力化と高付加価値化・ブランド化を推進してきたところです。選果機の導入以降は、出荷調製が省力化されたことで、規模拡大を志向する農家や新規作付けに取り組む生産者が増え、産地の発展に大きく貢献しています。

さらに、機械共選率が当初の目標を上回り、機械共選への要望が多いことから、平成30年7月に、機械選果の要望が多い保原共選場に国庫事業(産地パワーアップ事業)により、選果システムを2台増設しました。8月からは本格稼働となり、管内で計6台の機械選果システムに強化されました。

また、きゅうり栽培の施設化にも積極的に取り組んだ結果、平成30年度の施設化率は全作付面積の54%に達し、平成22年度の施設化率(43%)に比べ、10ポイント向上しています。

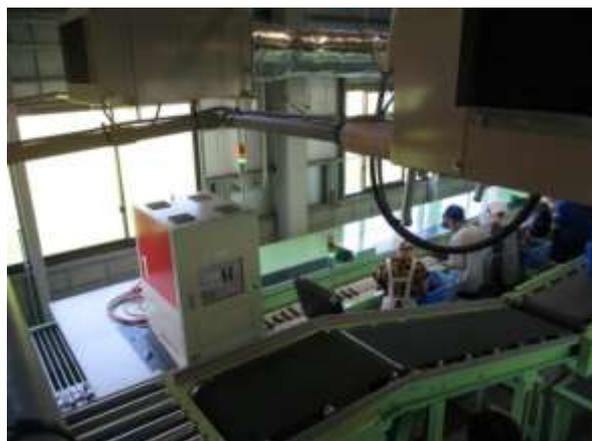
今年8月23日時点の伊達地区のきゅうり生産実績は、栽培面積8,333a(うち施設は4,532a)、販売数量4,019トン(前年同期比108%)、販売単価400円/kg(同132%)、販売金額16億円(同143%)で、

伊達地区の今シーズンの販売金額は、産地の目標である 20 億円を達成する見込みであり、過去最高の売り上げが予想されています。

今夏の記録的な高温少雨により、作物全般で、生育不良や作業の遅れなど大きな影響を受けている中で、当産地のきゅうり生産の健闘は、生産者の皆様の不断の努力と共選機導入や施設栽培拡大等の産地戦略の成果と言えるものであります。

今後、選果システムの強化により、生産者の栽培面積の更なる拡大や新規就農者の確保が期待される所であり、当普及所としても、ますますの産地の発展を支援してまいります。

(伊達農業普及所)



きゅうり計測部(カメラによる等級判定)



無落差無転倒方式による仕分け部

「西根堰の隧道探検」が開催されました！

平成 30 年 8 月 8 日(水)、県の「^{みどり}水土里を育む普及促進事業」を活用し、伊達^{にしねぎ}西根堰土地改良区が主催する「^{すいどう}西根堰の隧道探検」が開催されました。

このイベントは、地域の子どもたちを中心とした一般の方々を対象に、西根堰の歴史や役割や、水の大切さを学んでもらおうと、毎年8月に開催されています。この日は、国見町立国見小学校と福島市立野田小学校の児童を中心に 43 名が参加しました。子どもたちは福島市飯坂町の西根上堰頭首工(水路の取入口)から、第二号隧道までの区間約 500mの隧道(水路トンネル)内をボートやタイヤチューブに乗って探検しました。探検を終えて、子どもたちからは「水が冷たくて気持ちよかった」、「コウモリがたくさんいた」等の感想が聞かれました。

西根堰は、^{すりかみ}摺上川から取水し、摺上川・阿武隈川左岸の一带(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、下堰が江戸時代初期(1618 年)に作られ、6 年後に上堰が完成しました。今年で下堰開削より 400 年を迎える歴史ある農業水利施設です。堰はその後、コンクリートなどに整備されましたが、石積の護岸や岩盤を掘った隧道など、今でも所々に昔の姿を残しており、当時の工法・技術も見られることから、平成 22 年に社団法人土木学会の^{せんしゅう}選奨土木遺産に認定されました。

今年には西根堰開削 400 年を記念し、9月1日(土)には西根堰ウォーク実行委員会(福島民友新聞社・桑折町など予定)主催の「西根堰ふるさとウォーク」が開催されます。さらに 11 月 10 日(土)には、西根堰の歴史を感じながら歩くイベント「西根堰”ノルディックウォーキング」が開催される予定となっています。西根堰の歴史に興味を持った方はぜひ御参加ください。

詳しくは「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/>>

(農村整備部)



隧道探検に出発！おしりが冷たい！



西根神社にてみんなで記念撮影

平成 30 年産稲WCSの収穫調製作業が始まりました！

平成 30 年 8 月 20 日(月)、伊達市保原町柱田のWCS用稲栽培ほ場において、平成 30 年産稲WCS(ホールクroppサイレージ)の収穫作業開始式が、稲WCS生産組合及びふくしま未来農業協同組合主催で行われました。式には、主催者の他、県北WCS利用組合、伊達市、当事務所伊達農業普及所等、約 20 名が出席し、平成 30 年産稲WCSの栽培取組状況と収穫調製作業の日程説明の後、事故無く円滑に作業が進むよう関係機関が協力することを確認しました。

伊達市の稲WCS生産は、「稲WCS生産組合」(現組合員数 39 名)が平成 20 年から取り組んでおり、今年で 11 年目になります。今年の栽培面積は 31.5ha(191 筆)で、9 月下旬まで収穫作業が行われ、ほぼ全量が県北WCS利用組合の酪農家の飼料として契約販売されます。

これまでの栽培品種は、「コシヒカリ」が主でしたが、酪農家からの品質向上の要望により、一昨年からは晩生の稲WCS専用品種の展示栽培を行っています。今年は「モミロマン」(新規)と「リーフスター」(継続)を 3.6ha 栽培し、収量性や作業性、飼料価値(品質・栄養価)について関係機関・団体が協力して調査しています。

なお、稲WCSの放射性物質濃度については、県が緊急時環境放射線モニタリングとして抽出検査を行うほか、生産側の農業協同組合と利用側の県酪農業協同組合がほ場ごとに検査し、製品の安全性を確認した上で納品します。

当事務所伊達農業普及所では、今後とも関係機関・団体と連携し、品質の良い飼料生産のための品種選定や栽培指導等について引き続き支援してまいります。

(伊達農業普及所)



稲WCS収穫作業開始式



ロールベアラでの収穫作業の様子

復興公営住宅 CLT で建設中！

現在、福島市北沢又に3階建ての復興公営住宅が建設中です。この住宅には、構造材としてCLTが使用されています。

CLT(Cross Laminated Timber)は「直交集成板」と訳され、ひき板を繊維方向が直交するように積層接着したパネルで、施工が早い(コンクリートの養生期間が不要であるため、短期間で施工可能)、軽い(建物の重量が軽くなり、基礎工事の簡素化が可能)などのメリットがあります。

この住宅建設に使用しているCLTは2,100 m³。これは、CLTを使用した建築物では、現時点で日本最大規模となるそうです。県内には製造工場がないため、岡山県で製造したCLTを郡山市といわき市にある工場で加工し、使用しています。

CLTは、製材用には不向きである曲がり材なども活用でき、国産のスギでも十分な強度を有するものが製造できるので、国産スギの需要拡大策として期待されています。

御近所の住宅など、中低層建設現場でCLTが普通に使われるようになる日も近いかもしれません。

(森林林業部)



建設の様子



建設の様子(アップ)



CLT の構造



住宅内部の様子

川俣町山木屋地区でソバ「山木屋在来」の播種作業が実施されました！

平成30年8月2日（木）、川俣町山木屋地区において、川俣町仲ノ内そば組合及び東北農業研究センターの協力の下、当事務所設置によるソバ「山木屋在来」栽培実証ほ10aで播種作業が行われました。

ソバ「山木屋在来」は、香りが高いと評判ながら栽培量が少なく、「幻のそば」と呼ばれていた在来品種であり、山木屋地区内で自家採種を行い系統を維持してきましたが、東日本大震災を受けて自家採種が停滞していました。そんな中、県農業総合研究センターに種子が保存されていたことがわかり、今年度から種子の増殖を図るため実証ほを設置したものです。

播種作業では、保存されていた種子が約4kgと少量で、発芽率も低い状況にあったため、ほ場を丁寧に耕耘し、播種量を慣行栽培の2倍に増やし、条播しました。今後は、管理機による中耕・培土、異型茎・漏生茎の抜き取り作業等を行い、10月下旬頃の収穫に臨みます。

実証ほの担当農家からは、「貴重な種子を託されて責任を感じるが、山木屋地区の貴重な財産なので適正な管理を行い種子の増殖を図りたい」との決意表明をいただきました。

当事務所としましても、関係機関と連携してソバ「山木屋在来」の種子増殖が図られるよう適切な指導・支援を行い、山木屋地区の営農再開が一層前進するよう継続的な支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



ソバ「山木屋在来」播種作業(条播)



播種後の電気柵設置の様子

福島地域酒米研究会が現地検討会を開催しました！

平成30年8月7日（火）、福島市松川町において、蔵元、酒造好適米生産者などで構成する福島地域酒米研究会の現地検討会が開催され、会員及び関係者ら19名が出席しました。

初めに、今年度、当研究会の活動等をPRするために作成した「のぼり」が会員へお披露目されました。その後、有限会社金水晶酒造店（以下「金水晶酒造店」という。）において、代表取締役の斎藤美幸氏から日本酒の製造工程について説明を受けるとともに、金水晶酒造店の今年度の新たな取組や酒造りへのこだわりについて説明がありました。

続いて、福島市松川町内の会員の酒造好適米のほ場2カ所において、各生産者より今年の生育

状況等について説明がされた後、水原活性化センターで意見交換を行いました。意見交換では、金水晶酒造店より「生産者が作ったお米を必ず美味しいお酒にします」との言葉があり、会員は収穫までの栽培管理について確認を行いました。

研究会では、今後稲刈りイベントや新酒お披露目会等を予定しており、当事務所としましても、引き続き支援を行っていきます。
(農業振興普及部)



参加した会員の皆様



作成した「のぼり」

注意！！

「野生きのこ」は出荷が制限されています！

野生きのこの採取シーズンを迎っていますが、県北地方で採取された「野生きのこ」は、放射性物質の影響により出荷が制限されています。

このため、自主検査により「基準値(100Bq/kg)以下」であっても出荷・販売や譲渡(知人等への提供)は行わないでください。また、飲食店や宿泊施設等での提供や加工用原材料としても使用しないでください。

出荷が制限されていない産出地(湯川村、金山町、南会津町、檜枝岐村)で採取したきのこを販売する際は、県のモニタリング検査を実施してから出荷してください。

また、「栽培きのこ」についても産出地によっては出荷が制限されている品目がありますので、最新の情報は福島県ホームページなどで確認いただくか、当事務所にお問い合わせください。

◆ふくしま新発売。(農林水産物モニタリング情報)URL

<http://www.new-fukushima.jp/>

なお、福島県では、各地方の森林組合と連携して山菜や野生きのこの出荷制限解除にむけた調査事業を進めていますので、検体の提供に御協力をお願いします。

◆問い合わせ先

福島県県北農林事務所 森林林業部林業課

電話 024-521-2632 FAX 024-521-2851



(森林林業部)

「けんぽく6次化ミーティング第1回交流会」参加者募集中！

「けんぽく6次化ミーティング第1回交流会」を開催します。

■日時

平成30年10月3日(水)

受付 9:00～

第1部 9:20～

第2部 13:30～

■場所

安達公民館

(住所:二本松市油井字濡石3-1

電話:0243-23-3721)

午前中の第1部は県北保健福祉事務所の職員による「農産物加工のしとと留意点」についての講義、須賀川市の株式会社阿部農縁、寺山佐智子氏による事例発表やグループワークを行い、午後の第2部は二本松市のケーキ屋さん、「スイートハウス」のパティシエ、浅川めぐみ氏を講師とした調理実習を行います。第1部、第2部のどちらかの参加でもかまいません。

すでに6次化ミーティング会員の方はもちろん、これから入ろうと思っている方、地域産業6次化に興味のある方、チラシを見ておもしろそうだなと思った方、大歓迎です。

皆様の御参加、お待ちしております！

■問い合わせ先

県北農林事務所 企画部 小野 電話:024-521-2596 FAX:024-521-2850

メールアドレス:kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp

■「けんぽく6次化ミーティング」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。

けんぽく6次化ミーティング 第1回交流会
 平成30年10月3日(水) 受付9:00～
 場所: 安達公民館 (福島県二本松市油井字濡石3-1)
 電話: 0243-23-3721

時間	内容
9:20～10:30	講義 「農産物加工のしとと留意点」(仮題) 講師: 県北保健福祉事務所 ※製造販売(イベント)に必要とされる加工方法や衛生管理の留意点、食品関係の決め方など基本的なことをお話しします。質問の時間も予定しています。
10:40～11:20	事例発表 「地域産業6次化への挑戦」(仮題) 発表者: 林阿部農縁 寺山佐智子 氏 ※農家の長年にわたる地域産業で奮闘してきた20年経過後、自家の農産物を、(林)阿部農縁と(寺)山佐智子で生産した農産物や味のコンポート、食べると、お菓子味、パンなどに加工品を販売しています。
11:20～12:00	グループワーク・交流会 参加者が持参された農産物や加工品等を対象にグループに分かれて6次化の可能性を探るグループワークを行い、参加者同士の交流を行います。 ※ご持参いただいた農産物や加工品のあったアイデアを参考に次回「農産物加工品交流会」を開催し、お話し合いを予定しています。
13:30～16:00	調理実習 「野菜や果物を使ったお菓子」 講師: スイートハウス 浅川めぐみ 氏 ※お菓子作り(菓子)の専門学校「パティシエ科」を修了されている方に野菜や果物を使ったアイデアお菓子の調理実習をしてみたい。この機会を、加工技術の向上にお役立てください。

参加費: 無料
 参加申込: 裏面の参加申込用紙を記入し、平成30年9月20日(木)までにFAX又は電子メールにてお申し込みください。
 申込先: 福島県県北農林事務所 企画部 地域産業企画課 担当 小野知恵
 電話 024-521-2596 FAX 024-521-2850
 電子メール kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp

(企画部)

Hotフルーツ！プロジェクト 店頭販売がいよいよ始まります！

Hot フルーツ！プロジェクトの販売が始まります！
くだもの王国ふくしまの中でも県北地域は特にくだもの栽培が盛んな地域です。そのまま食べてもおいしいくだものですが、ホットにしたフルーツメニューも食べてみませんか？

第1弾は桃！各店趣向を凝らしたおいしい「Hotフルーツ！」が味わえます。

今回の参加店は下記の8店舗です。詳細についてはホームページをご覧ください。



■販売期間

平成30年9月22日(土)～10月31日(水)

■Hotフルーツ！プロジェクトURL

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

(企画部)



Hotフルーツ！プロジェクト参加店



マザーヤマキ

伊達市梁川町字中町30-2

☎ 024-577-6626



☆Hot 桃パイ☆

サイトウ洋食店

福島市栄町9-5 栄町清水ビル2階

☎ 024-521-2342



☆桃と自家製リコッタチーズのピザ☆

ももがある

福島市田沢字木曾内前6-8

☎ 024-547-3888



☆ももふるホットパイ☆

イゾラフェリーチェ

福島市置賜町8-8 パセナカミッセ2階

☎ 024-523-5510



☆エゴマ豚肩ロースと白桃のタリアータ☆(左)

☆白桃のサヴァイオーネグラタン☆(右)

道の駅 国見あつかしの郷

伊達郡国見町藤田字日渡二18-1
☎ 024-585-2132



☆桃ピザ☆

Melon de melon

福島市大町8-20 プリティ大町ビル1階
☎ 024-503-9161



☆福島県産桃とカスタードのデニッシュ☆

on café (オンカフェ)

福島市飯坂町字湯沢26
☎ 024-542-3159



☆ももと野菜のキッシュ☆



農家カフェ 森のガーデン
福島市飯坂町平野森前27-3
☎ 024-541-4465

☆ももカレー☆(左)
☆桃ピザ☆(右)



この旗が
“目印”
ぜひ、食べに
行ってみてね!



Hot フルーツ！プロジェクトがアキフェスに出店します！

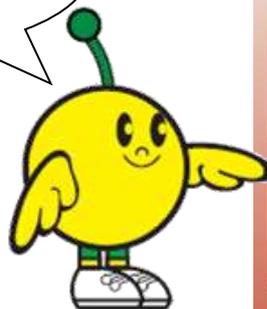
Hot フルーツ！プロジェクト始動前にそのメニューが食べられちゃう？イベントとして、アキフェスに出店します。当日は、プロジェクト参加店の中から、2店が出店！

- ・ ももがあるさん 「ももふるホットパイ」
- ・ 農家カフェ 森のガーデンさん 「ももカレー」

ぜひお越しください！

■ 日時
平成 30 年 9 月 16 日 (日)
10:00~16:00

■ 場所
福島駅東口駅前広場



(企画部)

Fukushima アキフェス in えきまえ 2018
～地元お土産のみななを街を元気に～
9/16日 10:00～16:00
手づくり＆美味しいステージイベント満載の「ももフリマフェス」
世界のワインと意匠の「ムン」今年も開催「ワインワンヴィン」
広し農を中心に福島産王冠の赤食住も「ももフリマフェス」

福島駅東口駅前広場
福島駅前通り手づくり市
福島駅前通り手づくり市
山なみ広場手づくり市

天っけり市
会場：福島駅前通り・山なみ広場
9/15 (土) 9/16 (日)
Tel.090-6629-2989 wine-f.com

GoodDayMarket
福島駅前通り
9/15 (土) 9/16 (日)
10:00～16:00

アキフェススタンプラリー
開催期間：9月15日(土)～10月28日(日)
スタンプラリー参加店の中から、大賞店で1個・その他の賞品で1個、500円以上お買い物をスタンプGET!!
応募：福島県産物アキフェス事務局 TEL:024-572-7718

けんぼくの6次化の取組の紹介 株式会社 森山
「自家源泉で作った温泉たまごと女将の手作り湯庵プリン！」



吾妻連峰に囲まれた土湯温泉郷。その温泉街にある老舗旅館、ニュー扇屋で自家源泉を使って作られている温泉たまご。旅館のフロント脇地下から渾々と湧き出る源泉を利用し、先代女将が温泉たまごを作ったのが始まりです。かつては直接源泉に卵を入れていたそうですが、現在は福島県の養鶏場で採れた新鮮な地養卵を使い、旅館に併設されている源泉を引き込んだ工場で作っており、福島のお土産品として、「ガンバ卵ショ！」などの商品として販売されています。



また、温泉たまごと同じ、新鮮な地養卵を使い、現女将がひとつひとつ丁寧に作っているのが「湯庵プリン」です。現在は「プレーン」「はちみつ」「果実(みのり)」の3種類のプリンが販売されています。福島市の鈴木養蜂場のはちみつのジュレと菱沼農園で採れた貴重な黄金桃を使った「果実(みのり)」は、今後の定番商品になりそうです。

震災後、人足が遠のいてしまった土湯温泉を元の活気ある温泉街に戻すため、女将が考えたのが、おいしい卵と、土湯温泉郷近くの里山で採れるはちみつを使った手作りプリンを作ることでした。「土湯温泉に来ておいしいものを食べた、思い出づくりになれば・・・。」そして今、女将の思いが湯庵プリンを始め、すてきな商品の数々に生かされています。

土湯温泉に行かれた際には、ぜひお買い求めください。

●取扱店舗

ニュー扇屋、おんせんたまごの森山(土湯温泉店、ピボット店)、道の駅(土湯、国見、安達)、県内高速道路SA、無印良品オンラインストア、源泉湯庵森山オンラインストア など

●事業者データ

株式会社 森山 〒960-2157 福島市土湯温泉町字下の町 18

☎ 024-595-2014 FAX 024-595-2536

●ホームページ

<http://gensenyuan.jp/>

(企画部)



女将の思いが詰まった湯庵プリン



はちみつのジュレと黄金桃の乗った「果実(みのり)」

編集・発行 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 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

