

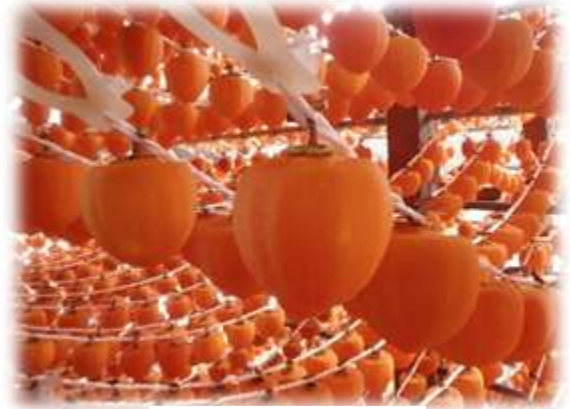
けんぽく農林ニュース

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～



県北地方では、あんぽ柿の出荷が始まっています。懐かしさを感じさせる甘さをぜひ味わってみてください！



飴色に光り輝くあんぽ柿

トップセールスで県北地方のあんぽ柿をPR！

伊達地域農業振興協議会及びふくしま未来農業協同組合の主催によるあんぽ柿の生産・販売に向けたトップセールスが、平成29年12月13日（水）の早朝から、東京都の大田市場のマンモス競売場前で行われました。

トップセールスには、仁志田昇司伊達市長、高橋宣博桑折町長、佐藤弘利国見町副町長、安彦慶一ふくしま未来農業協同組合代表理事専務、穴戸里司同組合あんぽ柿生産部会長、佐藤新太郎県北農林事務所長等が出席し、市場関係者や仲買人に、日頃のあんぽ柿販売への御礼と、一層の協力をお願いしました。

産地側からの「天候に恵まれ、品質の良いあんぽ柿が生産できた。」とのPRに対し、市場関係者からは、「一生懸命売るので、どんどん送って欲しい。」との歓迎の言葉が返ってきました。また、ミスピーチキャンペンクルーがあんぽ柿の試食品を振る舞い、「うまい！」との太鼓判をいただきました。

あんぽ柿は、震災後2年の自粛を経て出荷再開から5年目となり、モデル地区の設定や放射性物質の全量非破壊検査による安全性確認の取組を重ね、ようやく震災前の9割となる1,350トンを目指すとすまでになりました。

今年のあんぽ柿は、大変品質が良く美味しく仕上がっています。皆様、ぜひお召し上がりください！
(伊達農業普及所)



穴戸あんぽ柿生産部会長の挨拶



試食を振る舞うミスピーチキャンペンクルー



あんぽ柿トップセールスの参加者



仲卸業者へPR

「第2回県北・相馬地方GAP研修会」を開催！

平成29年12月6日（水）、福島市飯坂町の「パルセいいざか」において、当事務所及び相双農林事務所主催、ふくしま未来農業協同組合共催により「第2回県北・相馬地方GAP研修会」を開催し、農業者や関係機関等約100名が参加しました。本研修会は、農業生産工程管理、いわゆるGAPの普及拡大を目的として開催したもので、本年度2回目の開催となりました。

本研修会では、アイワイフーズ株式会社営業本部青果事業部総括マネジャーの久留原昌彦氏くるとはらまさひこから、「GAPについてIYの取組み」と題して、同社のGAPに関する取組やGAP認証取得農産物の流通について講演をいただきました。また、株式会社穂海代表取締役社長 丸田洋氏ほうみ まるたひろしから、「GAPで変わる農業経営」と題して、GAP認証取得をいかに農業経営の改善につなげていくかについて講演をいただきました。

参加者からは、「認証GAP取得にはコストがかかるがどうすれば良いか。」、「多品目経営では、GAPを取得する品目をどうすれば良いか。」、「認証GAPを取得するかどうかは、どこで判断すべきか」などの質問が出され、GAPに関する理解を深めている様子でした。

当事務所では、第三者認証GAPの取得拡大に向け、引き続き支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



佐藤所長の挨拶



講師と参加者の質疑応答の様子

福島県と安達地方の観光物産展を開催！

平成29年12月2日（土）及び3日（日）、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）と福島県の主催により東日本大震災復興「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年から開催され、今回で5回目となります。

当日は、当事務所と県北地方振興局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。さらに、二本松市上川崎の和紙を使った「しおり作り」体験を行いました。安達地方の各市村からは、約30店が出展し、新鮮な野菜や日本酒などを販売しました。特に、二本松市の郷土料理「ざくざく」、本宮市の特産「本宮烏骨鶏」の焼き鳥、大玉村産の米などが人気を集めていました。

また、会場となった浅草寺には、海外、特にアジア圏の観光客が数多く訪れ、ミス・ユニバーズ・ジャパン 2017 福島代表の小林愛さん（伊達市出身）や通訳の方々の協力により、安達地方の魅力国内外に広く発信できた2日間となりました。

（企画部）



各市村代表者等とキャラクター



海外の方への対応などに協力いただいた小林愛さん



しおり作り体験の様子



各出展ブースの様子

原木しいたけのほだ木コンクールが開催されました！

平成29年11月21日（火）、二本松市岳温泉の光雲閣において、福島県原木しいたけ再生産をめざす会主催の「ほだ木コンクール」が開催されました。

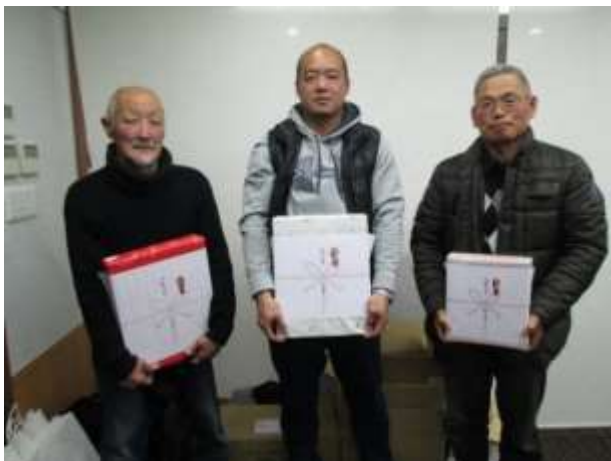
この会は、東日本大震災及び福島第一原子力発電所事故による被害の早期収束と、本県産の原木を使用したいたけ生産の復活を目指して活動している団体です。

「ほだ木」とは、コナラなどの原木にきのこ（しいたけ）の種菌を植えたもので、手入れの仕方によって、発生するきのこの量が変わります。

当日は、会員が手塩にかけたほだ木を持参し、種菌メーカーの指導員や公益社団法人福島県森林・林業・緑化協会きのこ振興センター事務局長が厳正な審査を行いました。入賞者は、1位 加藤清亮氏（福島市）、2位 （株）下郷農園（下郷町）、3位 国分義徳氏（本宮市）と決定しました。入賞された皆様、おめでとうございます！

菌床で栽培されたいたけが主流となり、原木しいたけは少なくなっていますが、その味は折り紙付きです。店頭で原木しいたけを見つけたら、是非、購入して味わってください。

（森林林業部）



入賞者：左から、1位 加藤氏、2位 （株）下郷農園、3位 国分氏



審査状況



ほだ化（菌の伸長状況）の確認



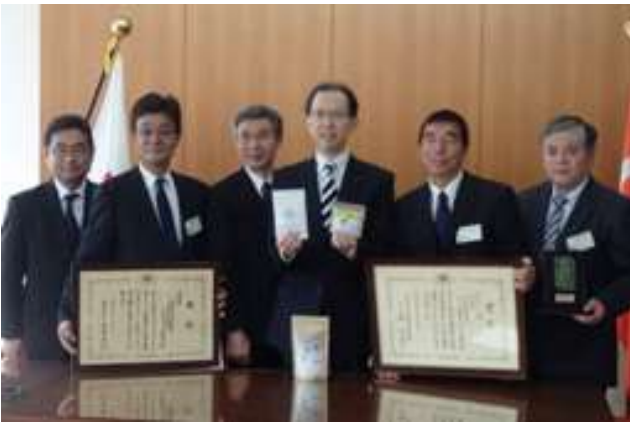
原木しいたけの発生状況

NPO法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会が福島県知事等を表敬訪問！

第56回「農林水産祭」の「むらづくり部門」で日本農林漁業振興会会長賞を受賞した二本松市の「特定非営利活動法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会」（以下「ゆうきの里東和」という。）が、平成29年12月15日（金）に福島県知事及び農林水産部長・技監・政策監等を表敬訪問しました。

「むらづくり部門」で同会長賞を受賞するのは本県初となります。当日は、ゆうきの里東和の武藤一夫理事長、大野達弘副理事長、熊谷耕一副理事長、武藤長衛常務理事・店長が、今回の受賞の喜びやこれまでの取組などについて知事等と懇談しました。

（企画部）



知事と記念撮影



農林水産部三役と記念撮影

桑茶の新商品が発表！

前述のゆうきの里東和が、昨年度、福島県地域創生総合支援事業（サポート事業）で製茶機械を導入、平成29年度夏より桑茶工場が稼働し、桑の新商品が完成したことを記念して、平成29年12月18日（月）に、関係者約60名が出席し工場の見学会と新商品の発表会が行われました。

ゆうきの里東和は、かつて養蚕が盛んだった地の利を生かし、平成17年より桑の商品開発に取り組んできました。そのひとつである桑茶は、製造工程の一部を外部へ委託していましたが、閉校となった旧上太田小学校の校舎に機械を設置し、独自で一環した桑茶の加工ができるようになりました。

今回、新たに開発された桑茶商品は、顆粒状の「桑の恵み」、薬草をブレンドした「薬草桑茶」、様々な香りが楽しめる「桑フレーバーティー（12種類）」の3種類で、特に「桑フレーバーティー」に参加者の関心が集まり、「若者や女性の人気を得られそうな商品だ。」などの感想が聞かれ好評でした。新商品は、道の駅ふくしま東和の直売所等で販売していますので、ぜひお試しください。

（企画部）



旧小学校体育館を活用した桑茶工場



新たに開発された桑茶商品

若手女性農業者等へ農家民宿の取組を紹介！

平成29年12月12日（火）、ふくしま未来農業協同組合本宮支店会議室において、本宮農家民宿連絡協議会がJA女性部フレッシュミズの若手女性農業者等約20名に対し、農家民宿の取組の紹介を行いました。

本宮地域は、県北地方で最初の農家民宿を平成22年から始め、現在は11軒まで増加し、大学生を中心に農業体験等の受け入れを行っています。さらなる取組強化を図るため、今回、同協議会の伊藤かおる会長が、『『農家民宿』を知っていますか？』と題して、現在の受け入れ状況や農家民宿の開設方法などについて講演しました。「農家民宿は大変さもあるが、楽しさの方が多い。」「受け入れの際には、農作物の栽培や料理など普段の自分の得意分野を生かせる。」「農家民宿は収入源の一つになり得る。」等の実感のこもった話に、参加者からは色々な質問が寄せられていました。今後、新たな農家民宿が増加することを期待します。

（企画部）



セミナーで講演する伊藤会長



熱心に話を聞く参加者

平成29年度「田んぼの学校 脱穀」が行われました！

平成29年11月22日（水）、福島市立飯野小学校敷地内水田において、平成29年度「田んぼの学校 脱穀」が行われ、5年生の児童18名が参加しました。

この取組は、地域の未来を担う子どもたちが「農業・農村地域の大切さ」、「環境の大切さ」、「食・命の大切さ」について理解を深め、豊かな感性と深い見識を持つことを目的として、県が実施する「ふくしまの農育推進事業」を活用して行うもので、今回が5回目となります。

はじめに、佐久間飯野小学校長から「米づくりは弥生時代から命をつなぐ大切なものです。また、今日は道具や機械を使い脱穀するので、気をつけて作業しましょう。」とのあいさつがありました。

次に、田んぼの学校長の高野久氏から今回の脱穀で使用する「千歯こぎ」、「足踏み脱穀機」、「ハーベスタ」の使い方について説明がありました。

「千歯こぎ」は江戸時代頃から、「足踏み脱穀機」は大正時代頃から、エンジンやモーター付きの機械が普及するまで一般に使われていた人力で脱穀を行う機械で、児童は3班に分かれて稲を持ち、実際にそれぞれの機械を使って作業を行いました。

児童からは、「昔の人はすごく大変なやり方で脱穀していたことが分かった。」、「足踏み脱穀機は最初、使い方が難しく怖かったけど、慣れたらスムーズにできた。」などの感想が聞かれました。

次回は来年1月に、収穫した米を試食する感謝の会と閉校式を行う予定です。

（農村整備部）



千歯こぎで脱穀



足踏み脱穀機を使う児童たち

福島市農業後継者連絡協議会が神奈川県で福島市産果物をPR！

平成29年12月2日（土）と3日（日）の2日間、神奈川県川崎市のモトスミ・ブレーメン通り商店街において、本県農産物流通課主催の「とびっきりのふくしまウインターフェア」が開催され、福島市農業後継者連絡協議会が、会員の生産した福島市産りんご「ふじ」と今年初めて企画商品化したもの加工品セミドライピーチ「あかつきの星」をPRしました。

りんご「ふじ」は大好評で、多くの方に福島市産の蜜がたっぷり入ったりんごのおいしさをPRすることができました。また、セミドライピーチ「あかつきの星」を販売することで、冬でも福島市産「あかつき」をPRすることができました。

試食をされた方からは、「こんな蜜の入ったりんごは見たことがない。」「甘くてさっぱりしている。」との感想が聞かれ、また、セミドライピーチは、子供や家族連れに大好評でした。

当日購入した方から、後日、「再度購入したい。」との問い合わせがあり、会員から「今回のようなPRは、販路拡大や生産意欲の向上につながる。」との声が聞かれました。

当事務所では、青年農業者のため、引き続き支援を行っていきます。（農業振興普及部）



会員による試食の準備の様子



試食提供の様子



福島市産りんご「ふじ」のPR



会員が生産した福島市産りんご「ふじ」

「桑折町半田銀山新そばまつり」が開催されました！

平成29年11月26日（日）、桑折町の半田コミュニティセンターにおいて、半田銀山そばの会協議会主催の「平成29年度桑折町半田銀山新そばまつり」が開催されました。

同協議会は、平成24年に、桑折町のそば文化の復活と大震災からの復興を目的に結成され、以来、福島県オリジナルそば品種「会津のかおり」の生産、新そばまつりを通じたそば打ち技術の向上や地域住民との交流を続けています。現在、会員は15名で約2,000kgのそばを生産しています。同協議会は、結成時に「半田銀山そば」の商標登録を行うとともに生そばのみならず、そばつゆなどの関連商品も含めてブランド化を図り、地域おこしの旗印としているのが特徴です。

開会式では氏家浩同協議会長が主催者挨拶を行い、今年度のそばの栽培状況及び県の緊急時環境放射線モニタリング検査結果による安全性の報告、「会津のかおり」による地域おこしへの意気込みを話されました。

次に、来賓を代表して、太田弘志当事務所伊達農業普及所次長が祝辞を述べ、半田銀山そばの会への支援内容や、「会津のかおり」の特徴である香り、味、のどごしの良さを紹介しました。

その後、会員によるそば打ち実演を見ながら、約150人の参加者が、辛み大根などを薬味に打ちたての桑折町産「会津のかおり」のそばを堪能していました。

当普及所としましては、「会津のかおり」の安定生産に向けた技術指導や「半田銀山そば」のブランド化に向けて引き続き支援していきます。
(伊達農業普及所)



氏家会長の挨拶



太田次長の来賓祝辞



打ちたての「会津のかおり」のそば



新そばを堪能する参加者

「牛乳・乳製品利用料理講習会」が開催されました！

平成29年12月1日（金）、福島県学校給食会の調理実習室において、福島地区生活研究グループ連絡協議会主催による「牛乳・乳製品利用料理講習会」が開催され、管内の生活研究グループ会員や新規就農者等約30名が出席しました。

この料理講習会は、生活研究グループ協議会の活性化と県産牛乳・乳製品の消費拡大を目的として毎年開催されており、今年度は、食育指導士・クッキングアドバイザーの久家雅子氏を講師に迎え、「『顆粒大豆』[※]入りヘルシー餃子」、「『顆粒大豆』入り肉団子のミルクカレースープ」、「立子山産凍み豆腐の味噌チーズ焼き」、「牛乳とかぼちゃの煮込みパスタ」、「おからのソフトケーキ」の5品を調理しました。

でき上がった料理は意見交換を交えながら全員で試食し、参加者は新たな加工品開発のヒントを得ている様子でした。

今後は、さらに「顆粒大豆」や牛乳・乳製品を使用した料理を広めてもらい、消費拡大につながればと期待しています。

※顆粒大豆：同協議会が昨年度商品化したもの。乾燥した青肌大豆を、一晩水で戻し、茹でてから細かく砕いたもので、軟らかく、味が付いていないので、料理の材料として混ぜて使用することが可能。

（農業振興普及部）



調理実習の風景(左:講師の久家氏)



意見交換を交えながら試食

「JGAP取得チャレンジセミナー」全6回が閉講しました！

平成29年12月8日（金）、当事務所の会議室において、「JGAP取得チャレンジセミナー閉講式」を開催しました。

「JGAP取得チャレンジセミナー」は、JGAPの概要、自己点検とリスク評価、必要帳票類の作成など、JGAPに即した農場管理を学び、認証取得への準備を進めていく全6回のセミナーで、本年9月の第1回以降、受講生12人は座学や福島市内の農場で現地模擬審査を学んできました。

今回は、最後となる第6回目のセミナー終了後に閉講式を開催しました。当事務所の松浦農業振興普及部長の挨拶の後、受講生一人一人からセミナー受講の感想を発表してもらいました。「まずは、1品目から認証取得を進めて、その後、認証品目を増やしていきたい。」「家族の理解を得て認証取得を進めていきたい。」「農場の整理整頓など大変な面があるが、取り組んでいきたい。」など、前向きな発言が多くありました。

当事務所としましては、受講生がJGAP認証を取得できるよう、引き続き支援を行っていきます。
(農業振興普及部)



第2回セミナー(現地模擬審査)の様子



第5回セミナーの様子

「食品表示セミナー」を開催します！

食品表示法について、また今年度は原料原産地制度についても理解を深めていただくため、研修会を開催します。

ぜひ御参加ください。

■日時

平成30年1月17日（水）13:30～16:00

■場所

福島県庁 本庁舎5階【正庁】（福島市杉妻町2-16）

■お問い合わせ先

福島県 県北農林事務所 企画部 指導調整課（担当：久保木）

電話 024-521-2597



けんぼくの6次化の取組の紹介

国見まちづくり株式会社
「国見あつかしさん」平成29年度の新酒販売中！



「道の駅国見あつかしの郷」内の直売所では、平成29年度の国見町産の「天のつぶ」を使用したオリジナル日本酒「国見あつかしさん」の今年の新酒販売が始まりました。

皇室の献穀米にも選ばれた、国見町の朽木農園で育てられた「天のつぶ」を、二本松市の人気酒造が醸造した国見町のオリジナル日本酒「国見あつかしさん」。

平成27年から販売をはじめ、今年で3年目。毎年すこしずつ進化を遂げています。火入れを1回に抑えて鮮度と香りを閉じ込めた「火入れタイプ」と、一切の火入れをせずに低温熟成させてつくり上げた「初しぼり」の2種類を今年も限定計4,200本醸造しました。

ぜひ、お米のうまみがたっぷりと詰まった今だけの味わいを堪能してください。

その他、道の駅では、「国見あつかしさん」の酒粕を使ったジェラートも販売しており、地域自慢のお米をフルに生かした商品づくりに取り組んでいます。

皆様ぜひ御賞味ください！

●事業者データ

国見まちづくり株式会社

住所：〒969-1761 伊達郡国見町大字藤田字日渡二 18-1

TEL：024-585-2132

HP：<http://www.michinoeki923.com>

※WEB販売取扱い有り



オリジナル日本酒「国見あつかしさん」

左：火入れタイプ 右：初しぼり



直売所内部の様子

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

