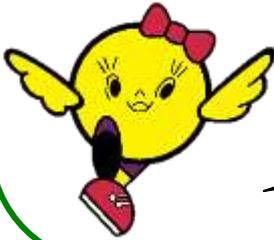


第63号 平成31年2月発行

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～



安定した農作物の収穫ができるように
田んぼや畑をきれいな形にしているん
だね～！



国見町貝田地区のほ場整備
写真左上:整備後、右下:整備中のほ場



株式会社松葉園(伊達市)が「第4回ふくしま産業賞・特別賞」を受賞!



平成31年2月8日(金)、郡山市のホテルハマツで、福島民報社が主催する「第4回ふくしま産業賞」表彰式が行われ、伊達市霊山町の株式会社松葉園が特別賞を受賞されました。

「ふくしま産業賞」は、新たな商機や販路の拡大、地域振興を目指して挑戦を続けている企業や団体に贈られる賞で、今回の表彰は、自家で採れたイチゴを使ってサイダーを開発・販売する松葉園の取組が高く評価されたものです。

松葉園では、毎年12月から翌年6月まで甘酸っぱいイチゴ果実を販売しており、さらに、イチゴの消費拡大とブランド化に向けて開発した「イチゴサイダー」は、松葉園や「道の駅 伊達の郷りょうぜん」で年間を通じて販売されており、評判も上々です。

1月にはさらなる6次化商品として「フローズンコットン」の販売を始めました。自家製のイチゴはもちろんのこと、全部で6種類の味が楽しめます。今回紹介した「イチゴサイダー」などの商品について詳しく知りたい方、各種商品のお取り寄せはこちらのホームページから確認できます。(→ <http://matsuba-en.jp/>)

当所としましても、引き続き農業者の6次化商品開発や企業的な農業経営者の支援を行い、地域の農業振興に努めていきます。

(伊達農業普及所)



第4回ふくしま経済・産業・ものづくり賞特別賞とイチゴサイダー



フロースノコットンのちらし

「ふくしまプライド in 北海道・冬」であんぽ柿をPR！

平成31年1月29日(火)、「ふくしまプライドin北海道・冬」が札幌駅地下歩行空間(チ・カ・ホ)北3条交差点広場(西)で開催されました。

「ふくしまプライドin北海道・冬」は、福島県産農産物(米、あんぽ柿、いちご、にら、春菊)と観光をPRするイベントです。

前日の28日(月)にはミスピーチとHAPPYふくしま隊がテレビに出演し、「ふくしまプライドin北海道・冬」の宣伝を行いました。テレビ出演が大反響を呼び、当日のイベント会場は満席となりました。

当所からも職員が出席してあんぽ柿・いちご等の農産物販売を行い、来場者にあんぽ柿の加工法や特徴を丁寧に説明しました。あんぽ柿を試食した来場者からは、「甘くておいしい!」、「初めて食べた!和菓子みたい!」などの感想が寄せられました。あんぽ柿は販売開始から1時間で売り切れとなり大好評でした。

当所では、引き続き、あんぽ柿の消費拡大や産地の知名度向上に向けた取り組みを支援していきます。
(伊達農業普及所)



ミスピーチとHAPPYふくしま隊のテレビ取材の様子



農産物販売の様子

「農商工連携きっかけづくり交流会」を開催しました！

平成31年1月29日（火）、福島市のウィル福島アクティおろしまちにおいてけんぽく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」を開催しました。

県北地方の6次化事業者や県内外の印刷会社、機械製造業者など31の事業者がパネル出展し、その他にもたくさんの事業者が来場されました。

最初にPOPセンター福島代表の川村洋一氏に「販売力UP 購買力を刺激する手法」と題して、手作りPOPの作り方について講演していただきました。参加者は、POPを実際に書きながら、書き方の「コツ」をつかんでいたようでした。

次に「ふくしまの果物で作る6次化商品の考え方」としてホシザキ東北株式会社の佐瀬正晃氏が、「蜜りんごのメレンゲ焼き」を最新機器を使って焼き上げ、参加者に試食提供しました。

パネル出展の各ブースでは、事業者がそれぞれ自社製品について紹介したり、ほかの事業者とどんな連携がしたいかなどを発表し、各々興味を持った事業者と話をしたり、親交を深めたりするなど有意義な時間となったようでした。

当事務所としましても、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）



川村氏による講演の様子



真剣にPOPの練習をする参加者たち



佐瀬氏による最新機器の説明の様子



パネル出展事業者による説明の様子

「県北地方園芸振興セミナー」を開催しました！

平成31年2月4日（月）、JAふくしま未来福島南支店において、当事務所と県北地方新たなふくしまの未来を拓く園芸振興推進会議の主催による、「平成30年度 県北地方園芸振興セミナー」を開催しました。このセミナーはこれまで果樹、野菜を対象に開催してきましたが、今回は「高品質なコギクの安定生産による産地の活性化」をテーマに、初めて花きを対象に開催したところ、花き生産者や関係機関・団体職員等100名を超える参加がありました。

セミナーでは、農業総合センターの山内富士男主任研究員が「キクで問題となっている主要病害虫の生態と防除対策」について講演したほか、当事務所花き担当普及指導員がLED電照栽培試験の結果や労力アンケート調査の結果についての事例報告を行いました。

また、JAふくしま未来の斎藤孝太郎係長から、沖縄県のコギク共同選別施設の視察結果についての情報提供をいただきました。

このセミナーを契機として、高品質な花の安定生産と併せ、新規栽培者の確保によりコギク産地が維持・拡大するよう、当事務所では関係機関と連携して引き続き支援していきます。

（農業振興普及部）



キクの主要病害虫に関する講演



多くの参加者で埋まった会場



※本県の農林水産物の魅力を全世界に伝えるアニメーション「食べちゃったっていいのにな！」のキャラクターです。

「食品表示法研修会」を開催しました！

平成31年2月1日（金）、福島県庁正庁において、当事務所主催の「平成30年度食品表示法研修会」を開催しました。研修会には県北地方の漬物や菓子等を扱う加工業者、農産物直売所の方といった食品業者等89名が参加しました。

当事務所鈴木淑彦企画部長の挨拶後、企画部職員が「品質事項」「原料原産地表示」について説明し、県北保健福祉事務所職員からは「衛生事項」と「保健事項」の説明をいただきました。

平成29年に食品表示法の一部が改正され、全ての加工食品に原料原産地表示が義務づけられたことから多くの方に御参加いただき、食品の表示及び安全に対する意識の高さが感じられる研修会となりました。

また、今年度は研修会終了後に個別相談ブースを設けたことにより、相談者の方は各担当者へ熱心に質問していました。研修会と併せて、新しい制度への理解をより深めていただく機会となりました。（企画部）



鈴木企画部長による開会の挨拶



大勢の方が参加しました

「ふくしま めぐるバザール」が開催されました！

平成31年2月7日（木）、郡山市のビューホテルで福島県と福島県中小企業団体中央会主催の「ふくしま めぐるバザール」が開催されました。これは、福島県内の6次化商品が、たくさんの人の元へ届け、商品を通して人と人、人と地域がつながり、さらに広がって行くことを目指す取組です。相性のいい他社の商品とコラボレーションしたら、お互いの魅力をさらに引き出せるかもしれません。

当日は県北地方の複数の事業者も出展し、商品の販路拡大や、他社とのコラボレーションの模索など、これからの6次化に取組むヒントが見えた様子でした。（企画部）



シーンをイメージさせる展示



出展者ブースの様子

大学生による新たな郷土料理と旅行企画の提案！

平成31年2月15日（金）に、伊達市りょうぜん里山がっこうにおいて、NPO法人りょうぜん里山がっこうが実施している「大学生の発想によるけんぽく『食』と『農』の魅力発信事業」の本年度の集大成として、福島学院大学の学生9名と伊達市霊山町大石地域の農業者等による事業の報告会を兼ねた意見交換会が開催されました。

この事業は、大学生が地域住民と交流を図りながら自らの発想により、地域性を活かした郷土料理を創作したり、地域の魅力を体験してもらう「着地型」の旅行企画を提案し地域への理解を深めるとともに、その魅力を情報発信することで地域の活性化に結びつけようというものです。

意見交換会では、学生達が考案したレシピの新たな郷土料理を試食しながら、実際に調理、試食しての感想、イベント出品での評価等について意見交換を行った後、学生達が霊山町を対象に考えた旅行企画をパンフレットで発表しました。

今回、学生からは、「今回の取組を地域の活性化のために、どんどん情報発信していきたい」、「自分達だけで盛り上がるのではなく、地域外からも人が訪れてもらうような取組となっていけば良いと思う」など今後の活動に意欲的な意見・感想が多く出されました。

今後は学生達によるSNS等での取組の情報発信により、地域活性化が図られることが期待されます。

（企画部）



大学生考案のレシピで新たな郷土料理を調理



りんごの春巻(奥)、キーマカレーのパイ(右手)、
野菜のブルーベリーソース添え(中央) 干し柿のグミ(手前)



着地型旅行企画のパンフレット



3班に分かれての意見交換会

「岳地区の酪農経営に関するアンケート報告会」開催しました！

当所では、昨年10月から12月にかけて岳地区の全ての酪農家31名を対象に、10年後の地域の酪農や自身の経営状態についてアンケート調査を実施し、そのアンケート結果について、平成31年2月14日(木)にJAふくしま未来岳山麓主張所で報告会を開催しました。

報告会では、酪農家の皆様に、アンケートから見てきた今後の酪農経営や岳地区としての可能性について当所から提案を行いました。報告会には、酪農家15名と二本松市役所をはじめとした関係機関の担当者の出席があり、参加者からは、「岳地域発展のために今後話し合っていきたい」、「牧草生産の共同化や雇用の創出、乳製品加工に可能性を感じた」等、様々な意見や要望をいただくことができました。

今後も、話し合いを継続して地域の活性化に向けた動きが本格化するよう支援していきます。

(安達農業普及所)



報告会の様子



参加者の様子

「第5回うつくしま蕎麦王国フォーラム」が川俣町で開催されました！

平成31年2月7日(木)、川俣町中央公民館において、うつくしま蕎麦王国協議会主催、川俣町後援による、「第5回うつくしま蕎麦王国フォーラム『今、福島からはじまる新たなそば伝説』」が開催されました。当フォーラムが県北地方で開催されるのは初めてのことで、参加者は川俣町のそば関係者を中心に、県内そば生産者、関係機関・団体職員等200人を超える参加がありました。

フォーラムでは、松蔭大学観光メディア文化学部古賀学教授より「そばを活用した観光の取り組み」、また、あぶくま高原そば振興協議会の大千里義市会長より「そばによる地域振興」の講演があり、その後、そばの生産者等を交えたパネルディスカッションが行われました。昼食では、川俣町山木屋産そば粉を使用した手打ちそばが振る舞われ、美味しいそばを堪能しました。

川俣町山木屋地区では、数年前からそばによる営農再開が始まっており(平成30年度実績5.1ha)、「山木屋在来」品種の種子増殖を行っています。この「山木屋在来」は以前から当地で栽培されていた在来種で、東日本大震災を境に消滅しかけましたが、数年後には川俣町振興産品である「川俣シャモ」とコラボしながら復活させたいと関係者は意気込みを語っています。

当事務所では栽培指導はもとより、産品開発等についても関係機関と連携して支援していきます。

(農業振興普及部)



古賀教授による講演



関係者によるパネルディスカッション

「施設園芸環境制御技術セミナー」を開催しました！

平成31年2月1日（金）、JAふくしま未来北信支店において、当事務所とJAふくしま未来の共催による、「平成30年度 施設園芸環境制御技術セミナー」を開催し、農業者をはじめ関係機関・団体職員等、関係者約50名が出席しました。

セミナーでは、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構の東出忠桐^{ひがしてただひさ}施設生産ユニット長より「植物生理に基づいて行う環境制御」と題して講演をいただきました。

また、JAふくしま未来の藤野喜幸係長より、環境制御技術を導入して経営がどう変化したのかについて、ネタフィルムジャパン株式会社の田川不二夫氏より、点滴灌水技術の導入効果について発表していただきました。

「水分量と光合成の関係について知りたい」等の質問が参加者から出るなど、環境制御や点滴灌水技術への関心の高さが感じられました。

当事務所では、今後とも施設園芸産地のさらなる発展を目指し、引き続き革新的な農業技術の普及に取り組んでいきます。

（農業振興普及部）



東出忠桐氏の講演



会場の様子

「湯野地区鳥獣被害対策セミナー」を開催しました！

平成31年2月6日（水）、福島市飯坂支所において、当事務所と福島市の主催、JAふくしま未来の共催により、「湯野地区鳥獣被害対策セミナー」を開催し、農業者や猟友会員をはじめ関係機関・団体職員等、関係者約50名が出席しました。

セミナーでは、福島大学農学群食農学類準備室の望月翔太准教授より「地域ぐるみの鳥獣被害対策」と題し、サル・イノシシの生態と対策のポイントや被害対策の役割分担等について講演をいただきました。

参加者から「生産者目線の内容で大変参考になった」等の意見が出されるなど、農業者自らが行う鳥獣被害対策への関心の高まりや知識の習得意欲が感じられました。

当事務所では、福島市飯坂町湯野地区を「鳥獣被害防止対策の総合的な対策を行うモデル集落」に位置づけた上でアンケートや意見交換等を実施してきており、その取組の一環として当セミナーを開催したものです。今後も引き続き、地域ぐるみの鳥獣被害対策の推進に取り組んでいきます。

（農業振興普及部）



望月翔太氏の講演



会場の様子

福島地域酒米研究会が「講演会及び新酒お披露目会」を開催しました！

平成31年2月16日（土）、福島市のウエディング エルティにおいて、福島地域酒米研究会主催による「篠田次郎氏講演会及び新酒お披露目会」が開催され、会員や一般参加者など約80名が参加しました。

講演会に先立ち、福島地域酒米研究会の丹野友幸会長の挨拶後、来賓を代表して福島市の木幡浩市長が祝辞を述べました。講演は「地域産業、地域ブランドとなる酒米づくり」と題し、福島大学のOBで一級建築士として多数の酒蔵を設計しながら、吟醸酒の普及に尽力した吟醸酒評論家の篠田次郎氏が、吟醸酒への今後の期待と酒米を売るための考えを力強く語りました。

続く、新酒お披露目会では、福島市産酒米を使用した日本酒が振る舞われ、参加者は酒米生産者や酒蔵が行う「金水晶 純米吟醸」や「精一杯」「摺上川」「福島大学の純米吟醸」「おらが純米」等の説明を聞きながら、美酒を味わっていました。

当事務所としましては、福島地域酒米研究会が平成31年にさらに発展した活動ができるように引き続き支援を行っていきます。

(農業振興普及部)



新酒お披露目会後、講師、来賓含め参加者全員で記念写真を撮影！！

伊達市6次産業化塾の成果品で試験販売を実施しました！

伊達市は平成30年度に「伊達市6次産業化塾」を開講しました。伊達地方の特産品であるあんぼ柿と、株式会社松葉園のイチゴを使ったいちご大福のブランド再構築をテーマに、福島学院大学短期大学部情報ビジネス学科長の木村信綱准教授に御協力いただき、全4回の講座を行いました。包装デザインを見直し、新たな消費者層に新たな価値を提供し、販路を拡大しようということで、生産者と印刷会社と一緒にパッケージの製作に取り組んだ結果、あんぼ柿で3種類、いちご大福で1種類のデザインを完成させました。

さらに、今回作成したデザインについて消費者の意見を聞くため、1月29日～30日は福島県観光物産館（福島市）であんぼ柿2種類といちご大福を、2月13日～15日は日本IBM株式会社本社（東京都）であんぼ柿3種類の試験販売を行い、どちらも予定数量を完売しました。また、今回のデザインはどれも都会の若い女性を意識したため、2月はグループインタビューも行いました。そのなかで、「個包装は1個から買えるので買いやすい」などの意見の他、「パッケージの見た目はかわいいけど、中身が見えないと買いにくい」などの貴重な意見もいただき、今後の商品戦略を考える際の大きなヒントとなったようです。試験販売に参加した塾生からは、「マーケティングの視点で、新たな価値を生むことができることを学んだ」などの感想がありました。

伊達市では、今後とも6次産業化を推進するため、様々な施策を展開していく予定です。相談などがありましたら、伊達市産業部農政課（電話 024-573-5635）までお問い合わせください。

また、伊達農業普及所でも伊達地域の6次産業化の活動を支援しますので、お気軽に御相談ください。

(伊達市、伊達農業普及所)



1月に実施した試験販売



2月に実施したグループインタビュー



伊達市6次産業化塾で作成した包装デザイン(A～Cがあんぽ柿、Dはいちご大福)

福島赤十字病院の木づかい！

平成31年1月から「福島赤十字病院」は福島市八島町に移転しました。病院の路線バスの待合場所に、木製ベンチができたのはご存じですか？

これは、木景観形成促進事業を活用して設置された、福島県産のスギ材で作られたものです。木のぬくもりを感じる曲線形状で、板を縦に50枚以上並べた様子は、まるでオブジェのよう！！

病院の正面玄関脇に設置されていますので、休憩場所としても利用できます。もし病院を訪れることがあれば、是非、その座り心地を確かめてみてください。

なお、製作したのは福島地区木材協同組合、設計は伊達市の有限会社 白井木工所です。

(森林林業部)



設置された木製ベンチ



周辺の柱の形状とも調和しています。



きれいなカーブを描いています



福島県森林環境税を活用しています



1日限定！県庁食堂で桃カレーを販売します！



平成 31 年3月5日(火)は県庁食堂へ！！

Hot フルーツ！プロジェクトは、今年度秋に8店舗 10 商品で提供され好評を得ました。次年度も継続しますが、新たに県庁食堂が手を挙げてくれることになりました。

県庁食堂では、桃の節句に因んで桃カレーを販売します。福島県を代表する桃を使ったカレーを開発し、皆様に愛される定番メニューに育てたいと考えています。

「桃カレー」第1弾は、ツナ＆チキン合い盛カレー！フルーティーな甘さの辛口カレーを販売します。

当日は、そのカレーの桃を生産しており、「のむもも」シリーズでも有名な福島市の菱沼農園の6次化新商品、「ポップコーン」を併せて販売します！ポップコーンに桃や林檎の蜜がコーティングされ、食べるとカリッとして果物の香りが口の中にひろがります。おみやげにも喜ばれる商品です。ブラックペッパーと組み合わせたものもあり、おつまみにも喜ばれそうなラインナップとなっています。販売場所は、県庁食堂東側入り口隣の岩瀬書店内にある催事場スペースです。

一般の方も県庁食堂を利用できますので、3月5日はぜひ県庁へお越しください！

(企画部)

くたもの王国けんぼく
このHotメニューは新しい！
Hotフルーツ！プロジェクト

Hot フルーツ！プロジェクト 桃カレー
～県庁食堂～
平成31年3月5日

県北農林事務所コラボ企画
けんぼく産桃使用
「桃カレー」
第1弾
桃カレー
(ツナ＆チキン合い盛カレー)
3月5日560円(税込)
※写真はイメージです。

同時開催 特価600円(税込)
通常販売価格650円(税込)
催事コーナー 11時～14時
県庁西庁舎1階食堂東側入り口隣売店にて
桃生産農家「菱沼農園」の新商品！！
桃と林檎の蜜をコーティングした
ポップコーンの試食販売会を開催します。
ぜひ、お立ち寄りください！



ポップコーンは4種類。

- ・りんご蜜とアーモンドポップコーン
- ・モモ蜜とブラックペッパーポップコーン
- ・りんご蜜とバナナポップコーン
- ・モモ蜜とココナッツポップコーン

特価600円(税込)で販売します！

その山菜、出荷して大丈夫ですか？

県北地方では、下記のとおり出荷制限指示が出されています！！

再度確認のうえ、出荷制限品目を出荷しないよう、御協力願います。

平成31年2月4日現在

くさそてつ (こごみ)	福島市 二本松市 伊達市 桑折町 国見町 川俣町 大玉村
たけのこ	福島市 二本松市 伊達市 本宮市 桑折町 川俣町 大玉村
ふきのとう (野生もののみ)	福島市 伊達市 本宮市 桑折町 国見町 川俣町
ぜんまい	二本松市 川俣町
ぜんまい (野生もののみ)	大玉村
たらのめ (野生もののみ)	福島市 二本松市 伊達市 本宮市 桑折町 川俣町 大玉村
わらび	伊達市 川俣町
わらび (野生もののみ)	福島市 二本松市
こしあぶら	福島市 二本松市 伊達市 本宮市 桑折町 国見町 川俣町 大玉村
ふき (野生もののみ)	桑折町
うわばみそう (野生もののみ)	国見町

出荷が制限されている品目については、自主検査により「基準値(100Bq/kg)以下」であっても出荷や販売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。

なお、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/>

◆お問い合わせ先

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)

けんぼくの6次化の取組の紹介 むろうどん製麺所 「こだわりのごんぼ麺とつるつる菜っ葉麺！」



福島市北矢野目、福島市公設地方卸売市場内にあるむろうどん製麺所。ここでは、地域特産物練込麺をこだわりの「手延ばしひっぱり製麺法」で作っています。特徴は「表面つるつる喉越し良く、噛んで食感もちもち」。

現在のラインナップは「ふくしまおいしい大賞 2013」で大賞を獲った会津産立川ごぼうの粉末を練り込んだ「ふくしまゴンボ麺」、泉崎村産のモロヘイヤの粉末を練り込んだ「つるつる菜っ葉麺」などですが、むろうどん製麺所では要望に応じて様々な材料を練り込んだオリジナル麺の試作を行っています。自分で作った自慢の野菜等を麺にしてみませんか？新しい発見があるかもしれません。

製麺所にはカウンター10席のみの食堂も併設されており、白うどんはもちろん、「ふくしまゴンボ麺」も食べることができます。営業は月曜日と火曜日の7:00~14:00のみ！朝食セットや、ランチセットもあります。福島市公設地方卸売市場の近くを通った際は、営業日をお確かめの上、ぜひ愛情いっぱいにつくられた、こだわりのうどんを食べにお越しください。



モロヘイヤなのにネバネバしない「つるつる菜っ葉麺」は“ざる”で食べるのがオススメ！



大きなかき揚げの入った「ふくしまゴンボ麺」はごぼうの香りと風味たっぷり！



生麺の販売もしています！詳しくはお問い合わせください。

●むろうどん製麺所HP <http://issin1.wixsite.com/ohukusan>

●事業者データ むろうどん製麺所

福島市北矢野目字樋越1番地 福島市公設地方卸売市場内

☎024-563-4997 FAX 024-563-4998

編集・発行 福島県北農林事務所 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

