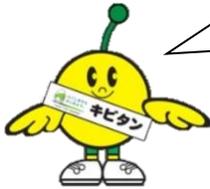


けんぽく農林ニュース

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

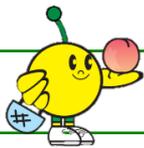
～県北地方の「食」と「ふるさと」新生運動に関する
情報をお知らせします～



県北地方は、全国有数のコギク産地です。8月盆と9月彼岸には北海道から沖縄まで全国各地に出荷されています。



蕾の状態でお届けします。
皆さんが花束で買う頃にはキレイに開花します。



Hotフルーツ！プロジェクト第1弾「もも」を開催します！！

昨年度も大好評だった Hot フルーツ！プロジェクトを今年も開催します。第1弾は「もも」！果物王国といわれる福島の中でも県北地域は果物の宝庫です。そのまま食べてもおいしい果物ですが、ホットにしたフルーツメニューが密かに人気。「ふくしま県北ならではの味を全国に知ってもらい、食べにきてほしい！」という気持ちの詰まったプロジェクトです。期間は令和元年10月1日（火）～11月30日（土）まで。県北管内10店舗で工夫を凝らしたメニューをお楽しみいただけます！是非足を運びください！

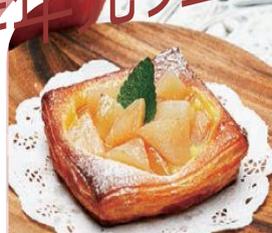
詳しくは、「CJふくしま10月号」か、こちらのQRコードから当事務所のホームページを御覧ください。



参加店一覧

(企画部)

昨年売り上げTOP



福島県産桃とカスタードの
デニッシュ 280円

提供時間 10:00～なくなり次第終了(限定20食)

モモの食感を楽しむ 焼きたてカスタードデニッシュ

シロップ漬けした特製角切り桃とカスタードクリームをデニッシュ生地にて店内で焼き上げる。シャキシャキしたモモの食感とトロトロのクリーム、サクサク生地のコラボが楽しい。テイクアウト専門店なので、手土産にもどうぞ。電話予約可。

Melon de melon (メロン・ドゥ・メロン) 福島大町店

☎024-503-9161
〒960-0820 福島県大町8-20
プリティス町ビル1F
開9:00～20:00
(日曜日は～18:00)
※無休 休なし
<http://www.melon-de-melon.com/shop/detail?id=156>



ランチ限定



季節のメインランチ
～サーモンと焼のカナロニ～ 1,500円

提供時間 11:30～14:30※ランチタイムのみ

モモとサーモンの旨味を 包み込むイタリアン

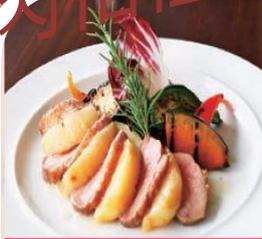
小麦粉と卵の pasta 生地で詰め物を包みオープンで焼くイタリア料理「カナロニ」がメインのランチ。炒めることで水分を飛ばした福島県産のモモと旬のサーモンをあわせ、旨味をギュッと閉じ込めた。モモのチーズソースでまろやかな仕上げ。

TRATTORIA BACCANO (バッカーノ)

☎024-525-8602
〒960-0820 福島県市早稲町4-16
ラヴィパレ一階2F
開11:30～15:00(14:30LO)、
17:30～23:00(22:00LO)
※開店日曜日
※あり(ラヴィパレ共通)
<http://www.fmt1990.jp/baccano.html>



鴨肉相性抜群



鴨肉とふくしまピーチの
酒場風ロースト 1,180円

提供時間 17:00～ラストオーダーまで

みずみずしいモモと鴨胸肉のおいしさを一緒に

フルーツソースと相性の良い鴨胸肉をモモとソテーし、オープンで焼き上げた。みずみずしいモモの果汁がやわらかい肉に絡み、香りと旨味のハーモニーが口の中に広がる。100種以上揃うワインの中から、軽やかなロゼワインを合わせよう。

福島ワイン酒場

☎024-523-5225
 匠福島市東町8-15 ビア21ビル7F
 営業17:00～翌1:00
 (日曜日は～24:00)
 ※LOは各1時間前
 休毎週火曜日
 休なし
<https://wainsaba.owst.jp/>



パンケーキ+モモ



温かいピーチメルバ 880円

提供時間 11:00～14:30
 ※なくなり次第終了。事前予約がおすすめ

モモのコンポート&パンケーキを特製ソースで

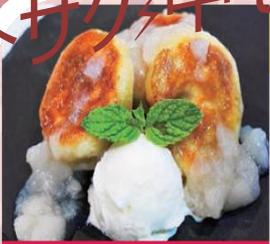
温かいモモのコンポートにパナアイスをトッピング。チーズソースをのせたパンケーキと2種盛り満足抜群スイーツ。3種のベリーソース、濃厚なアングレーズソース&カラメルシロップで甘酸っぱい味の変化も楽しもう。ドリンクセットあり。

キッチン カプリッチョ

☎024-542-7738
 匠福島市飯坂町平野字中原37-10
 営業11:00～15:30 (15:00LO)
 ※予約があれば18:00まで営業
 駐車場あり※予約があれば営業
 区あり (4台)



外サク中モチ♡



ももホットック 528円

提供時間 15:00～19:00※なくなり次第終了

とろ〜りと甘いモモを包んだ韓国風“お焼き”ホットック

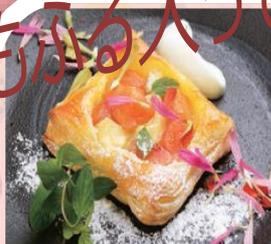
外側カリカリ、中はモチモチのホットックは、“お焼き”のような韓国の定番おやつ。甘く煮たモモを包んで焼いた「ももホットック」は、あたたかく、とろ〜りとした食感を楽しめる。モモソースとパナアイスを添えたリッチなホットデザート。

韓国Cafe & Bar まんまむ

☎024-597-8377
 匠福島市大町2-32
 釜木通りコロビル1F
 営業11:00～14:00/15:00～19:00
 (日曜祝日は11:00～17:00、各30分前LO)
 休毎週水曜日、第1・3・5日曜日
 (国前休業あり) 休なし



ももがる入ってます



ももふるホットパイ 350円

提供時間 10:00～17:00

トロっとモモの食感がたまらないサクサクホットパイ

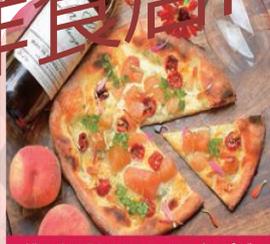
完熟モモを瞬間冷凍したシャーベット「ももふる」の生産・販売店。今回提供するパイにも使用している。サクサクパイ生地と濃厚なクリームチーズの中にあるトロっとしたモモの食感が新鮮！ボリューム満点なのでおやつにもぜひ。

ももがある

☎024-547-3888
 匠福島市出羽字木樋内前6-8
 営業10:00～17:00
 休土、日曜祝日
 区あり



洋食店Pizza



桃と自家製リコッタチーズのピザ 1,250円

提供時間 11:30～14:00/18:00～22:00

厳選した4種のチーズとフレッシュなモモを使ったピザ

生モモとリコッタ、ゴルゴンゾーラなど全4種のチーズを手作り生地の上にのせて焼き上げる。モチっとした食感とトッピングされた手作りのセミドライマトとクルミの食感が絶妙にマッチ。桃シロップをかけて仕上げる。ワインなど、酒にも合う。

サイトウ洋食店

☎024-521-2342
 匠福島市栄町5
 栄町源ビル2F
 営業11:30～14:00/18:00～22:00
 休毎週火曜日
 区なし



ピザ+モモ+アズ



桃ピザ ドリンク付き 780円 980円

提供時間 10:00～17:00 (16:30LO)

国見の果物満載！モモとアズのフルーツピザ

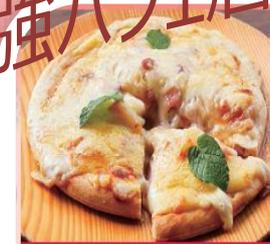
人気メニューの「桃ピザ」。国見産のドライアズと、地元農家から直送される新鮮なモモを使ったピザで、トッピングのミントの風味がアクセント！直径約20cm程なので、みんなでシェアして食べるにもちょうど良いサイズ。

道の駅国見 あつかりの郷

☎024-585-2132
 匠福島市国見町鎌田字日渡2-18-1
 営業10:00～17:00 (16:30LO)
 休無休
 区あり



最強パフェ店ピザ



桃ピザ 800円

提供時間 10:00～15:00

フレッシュなモモ入りピザは未体験の質沢な味わい

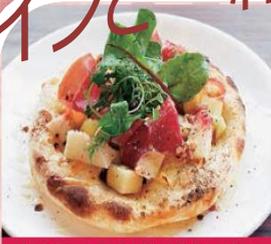
果樹園の果物を贅沢に使ったメニューが評判。ピザにもフレッシュなモモをトッピング。ハチミツを塗った生地にナッツを敷いて、たっぷりのチーズとジューシーなモモをのせて焼く。ほど良い甘さをチーズの塩味が引き立て、未体験のおいしさ。

農家カフェ 森のガーデン

☎024-541-4465
 匠福島市飯坂町平野南27-3
 営業10:00～16:00 (15:45LO)、
 土・日曜祝日は～17:00
 (16:45LO)
 休無休
 区あり (40台)
<https://www.marusei.fukushima.com>



ワインと一緒に...



福島ピーチのスペインピッツァ 780円

提供時間 17:00～ラストオーダーまで

シェアして食べたいワインによく合うモモピザ

食感を生かした角切りモモと生ハム、採れたてのミックスリーフをトッピングしたフレッシュなデザートピザ。生地には福島市の契約農家が生産する米粉を使用し、ハチミツとクリームチーズを塗ってスパークリングのロゼワインが合う大人の味。

スペインバル カメレオン

☎024-573-8970
 匠福島市国見町5-8
 営業17:00～翌1:00 (日曜日は～24:00)
 ※LOは各1時間前
 休毎週日曜日
 休なし
<https://cameleonfukushima.owst.jp>



原木しいたけのほだ木コンクールが開催されました！

令和元年9月3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」のほだ木コンクールが開催されました。

この会は、東日本大震災及び原発事故による被害の早期収束と、本県産の原木を使用したしいたけ生産の復活を目指して活動している団体です。また、「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は、発生するきのこの量が変わってきます。

当日は、会員が手塩にかけたほだ木を持参。種菌メーカーの指導員や県庁の林業振興課職員が厳正な審査を行い、以下のとおり入賞者を決定しました。入賞された皆様、おめでとうございます！！

最優秀賞 牧野善治さん（伊達市）

優秀賞 青木秀元さん（昭和村）、齋藤憲一さん（伊達市）

近年、菌床で栽培されたしいたけの生産が主流となっていますが、原木しいたけの味は格別です！お店で原木しいたけを見つけたら、是非、味わってみてください！

（森林林業部）



ほだ化（菌の伸長状況）の確認



審査状況



原木しいたけの発生状況（参考）



最優秀賞 牧野善治さん

「ふくしま。GAPチャレンジTV」の撮影が行われました！

令和元年8月26日（月）、伊達郡桑折町のはねだ桃園と福島市飯坂町の有限会社まるせい果樹園において「ふくしま。GAPチャレンジTV」の撮影が行われました。

「ふくしま。GAPチャレンジTV」は、GAP認証取得者とその取組を紹介するため、福島県が令和元年10月頃の開設を予定している動画コンテンツです。はねだ桃園の撮影では、代表の羽根田幸将氏が「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を通じてGAPの取組が世の中に広く認知されることを願っています」と話した後に横断幕を持って、「ふくしま。GAPチャレンジ」をPRしました。有限会社まるせい果樹園では、直売所でモモを箱詰している様子などを撮影した後、スタッフの皆さんで、「ふくしま。GAPチャレンジ」をPRしました。

撮影された動画はインターネットを介して配信される予定であり、「ふくしま。GAPチャレンジ」のホームページ (<https://gap-fukushima.jp>) からアクセスできるようになる予定です。

（農業振興普及部、伊達農業普及所）



はねだ桃園での撮影風景



(有)まるせい果樹園での撮影風景



半田山をバックに「ふくしま。GAPチャレンジ」をPR！



直売所の前で「ふくしま。GAPチャレンジ」をPR！

川俣シャモまつりで「GAP」をPRしました！

令和元年8月31日（土）に川俣町中央公民館で開催された「第17回川俣シャモまつり in 川俣」において、「GAP」PRブースを設置し、パネル展示によるGAPの紹介と来場者へのGAP認知度アンケート調査を行いました。

川俣シャモを生産している全農家は、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会での食材提供を目指し、今年度からJGAP認証に向けた取組を始めています。

まつり当日は各種イベントが開かれ、たくさんの来場者でにぎわい、アンケート調査にも多くの方に御協力いただきました。

県北地方の認証GAP取得件数は36件（令和元年8月末現在）となっていますが、アンケート調査では、約6割の方がGAPを理解しておらず、川俣シャモ生産農家の取組についても約7割の方が知らないという結果になりました。

当事務所では、GAPの更なる認知度アップと川俣シャモ生産農家がスムーズに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）



GAP認知度アンケート調査



イベント(世界一長い川俣シャモ丸焼き)

農作業安全運動重点推進期間中です！（9月1日～10月31日）

9月から農作業安全運動重点推進期間が始まっています。皆様の体は自分一人のものではありません。御家族や御友人、地域の方のためにも、より一層、農作業安全に心がけましょう。

- 計画を立て、体調を万全に整えて作業を行う
- 家族や近所の方に行先を伝え、緊急時のために必ず携帯電話を持つ
- 使用前に機械の点検・整備をし、点検時にはエンジンを必ず停止する
- シートベルト、ヘルメットなどの安全具を正しく着用する
- 機械を離れる時は、エンジンを停止する
- 適度な休憩を取り、絶対に無理をしない
- のどが渴いたら必ず水分補給、渴かなくともこまめに水分補給を行う



（農業振興普及部）

「米の全量全袋検査に係る検査業務研修会」を開催しました！

令和元年8月22日（木）、伊達市の県伊達合同庁舎で「令和元年産米の全量全袋検査に係る検査業務研修会」を開催し、検査員及び関係者35名が出席しました。

本研修会は、「米の全量全袋検査」の実施にあたり、各検査場で検査を行う方に、検査概要や手順を十分理解していただき、適切に検査を実施してもらうために毎年開催しているものです。

出席者は、県産米の安全性を担保するための検査を行うことから、真剣な表情で講師の話を聞いていました。

今年も、各市町村等と連携し、円滑に検査が実施されるよう支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



令和元年産米の全量全袋検査に係る検査業務研修会

令和元年産米放射性セシウム全量全袋検査について 福島県からののお知らせ

今年もお願いします 「米の全量全袋検査」

令和元年（2019年）産米の県内で生産されたお米は、これまでと同様、全ての米を対象とした検査を行います。
出荷・販売される米だけでなく、自家消費米・緑故米も含めて、すべての米袋に検査用バーコードラベルを貼って、放射性物質の全量全袋検査を受けてください。
皆様の御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

令和元年（2019年）産米検査のラベルは、**緑色**です。

「検査用バーコードラベル」は確実に貼ってください。

- ◆ 元年産米の検査で使用する検査用バーコードラベルは、後日、地域協議会等から配布されますので、検査を受けるまでにすべての米袋に貼り付けてください。
- ◆ もし、検査用バーコードラベルが貼れない場合、必ずお住まいの市町村やJ/A等にお知らせください。また、「どこに米を運べばいいの？」などのお問い合わせも、お住まいの市町村やJ/A等にお問い合わせください。
- ◆ なお、元年産米の検査には、旧年産の検査用バーコードラベルは使用できません。※ 12年（白米）、15年（磨きヒンタ米）、16年（緑色）、17年（オレンジ色）、18年（黄色）、19年（桃色）、20年（赤色）

令和元年産米の全量全袋検査チラシ

ふくしまプライド。
福島県の米
～放射性物質検査済の安全なお米です～
令和元年産

ふくしまプライド。
福島県の米
～放射性物質検査済の安全なお米です～
令和元年産 **新米**

玄米の検査結果はこちら
<https://fukumagu.org/ok/kome>
福島県「ふくしまの恵み安全対策協議会」
☎024-521-8446

令和元年度産米（精米）用ラベル

～今年も、収穫したお米は「米の全量全袋検査」を受けてください！～

「農業分野における消費税の軽減税率研修会」を開催しました！

令和元年8月23日（金）、二本松市の県二本松合同庁舎において、安達農業普及所主催による「農業分野における消費税の軽減税率研修会」を開催したところ、生産者等27名が出席しました。

研修会では、本年10月1日からの消費増税に伴う内訳の変更点や、複数税率への対応、10月1日をまたいだ契約に対する消費税の考え方等について、講師の堺会計事務所の税理士、堺邦彦氏からわかりやすく解説していただきました。参加した生産者や直売所関係者からは「贈答用の箱の扱いはどうしたらいいか？」「米を食用と飼料用で生産しているがそれらは区分するのか」といった質問が多数あり、関心の高さがうかがえました。

また、当所では今後の農業者への経営支援として、パソコンによる簿記記帳研修会の開催を予定しています。

（安達農業普及所）



堺先生の講義の様子



出席者からの質問の様子

第14回農業総合センターまつりが開催されました！

令和元年9月6日（金）、7日（土）の2日間、郡山市の福島県農業総合センターにおいて「第14回農業総合センターまつり」が開催されました。「農業技術相談」や、「スマート農業技術セミナー&実演」などが行われたほか、地産地消直売コーナーやお食事コーナーには、県北地方の業者も複数出店し、まつりに花を添えました。

（企画部）



会場の様子



地産地消直売コーナーの様子

令和元年度福島県優良建設工事表彰式が開催されました！

令和元年9月5日（木）、福島市内において今年度の「福島県優良建設工事表彰式」が開催されました。

農林水産土木工事に関しては、7部門10社が表彰され、当事務所管内では株式会社渡辺建設が、ほ場整備部門で受賞されました。

同社は、当事務所発注の国見町貝田地区での経営体育成基盤整備の工事において、測量にドローンを活用した効率的で美観に優れた施工などが高く評価され、受賞の栄に浴されました。

おめでとうございます！！

（農村整備部）



高い評価を受けた貝田地区のほ場整備



内堀知事から表彰される代表取締役の渡辺一郎氏

第7回県北産「親子で作るまごころ食育お弁当」コンクールが開催されました！

令和元年9月8日（日）、福島市のパルセいいざかにおいて、公益社団法人福島県北食品衛生協会主催による「第7回県北産『親子で作るまごころ食育お弁当』コンクール」の2次審査と表彰式が行われました。

今年度は県北地区の小学5・6年生の親子から153点の応募があり、当日は一次審査を通過した34点について審査を行いました。審査会場に並べられたお弁当は、地元の食材を彩り豊かに使っており、栄養バランスにも配慮された、甲乙つけがたいものばかりでした。

審査の結果、小原羽衣さん（本宮市立五百川小学校）の「元気いっぱい！ひまわりくるくる弁当」が最優秀賞に選ばれたほか、5点のお弁当が入賞しました。

親子でお弁当を作り、コンクールに参加することで、地元の農産物のおいしさや食事の大切さを改めて実感する機会となったようです。

（企画部）



入賞した皆さん



最優秀賞を獲得した小原さんのお弁当

東北農政局による多面的機能支払の確認検査が行われました！

多面的機能支払においては、適正な実施を検証するため、国が毎年度、対象組織の中から抽出して、関係書類や実施状況等の検査を行うことが定められています。

本年度は、長寿命化の活動について、福島市と本宮市の6活動組織が対象となり、東北農政局の職員により9月2日（月）、3日（火）の2日間にわたり検査が行われました。

検査に当たっては、東北農政局の担当者が書類の内容や交付金の使途、支払方法等について各活動組織の代表者や会計担当者に確認しました。

また、現地確認も行われ、施工状況や延長についての確認や計測が行われました。

各組織ともに現地の仕上がりもよく、工夫されている状況が確認され、無事検査は終了となりました。

各活動組織においては、今後も実践活動や会計処理等の適正な実施をお願いします。

（農村整備部）



書類確認の状況



現地での施工状況、延長の確認

もも・りんご栽培基礎セミナーを開催中です！

本セミナーは、福島市、JAふくしま未来及び当事務所で構成する「福島地域新規就農者等果樹栽培スキルアップ連携会議」の主催により、新規就農者等を対象に年間を通して開催しています。

セミナーでは「高品質果実生産のためのもも・りんごの栽培管理のポイント」について、ももは飯坂地区の縦山和一郎氏、りんごは宮代地区の佐藤宏一氏を講師に、これまで現地研修会を3回（6月、7月、9月）開催しました。研修会では、受講者が技術習得を目指し、日頃の疑問を解消するために毎回多くの質問が出るほか、受講者同士が積極的に意見交換する場面も見られます。

10月以降も研修会を予定しており、当事務所としましても、新たな果樹経営者の育成が図られるよう、引き続き支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



樺山氏によるももの栽培管理指導(6月)



佐藤氏によるりんごの栽培管理指導(9月)

福島地域酒米研究会が大和川酒造店で視察研修を実施しました！

令和元年8月28日(水)、福島地域酒米研究会主催による先進地視察研修が実施され、会員11名が喜多方市の「合資会社大和川酒造店」と「有限会社大和川ファーム」において、酒蔵見学及びほ場での研修を行いました。

大和川酒造店は、10軒ある喜多方市の酒蔵の中でも特に米へのこだわりをもち、100%地元の酒米を使い、そのうち70%は自社の大和川ファームが栽培した米を使用しています。

研修では、大和川酒造店の佐藤和典社長や杜氏の佐藤哲野氏から会社のこだわりや酒造りの工程を酒蔵内で説明していただき、参加者から「県内の市町村の委託醸造」や「自社による酒米生産のメリット」「福島酒50号に対する考え」等多くの質問が出され、活発な意見交換となりました。

また、その後、大和川ファームの磯部英世社長の案内により、「山田錦」の生産ほ場を見学しました。

参加者からは、「今後の酒造好適米の栽培の勉強になった」という声が聞かれました。

福島地域酒米研究会では、今後、福島市産の酒造好適米及び日本酒ファンづくりのための新酒お披露目会を予定しています。

当事務所では、会の活動が更に活発になるよう引き続き支援を行っていきます。

(農業振興普及部)



大和川酒造店・ファームの両社長、杜氏による会社の説明



酒造用精米機を説明する杜氏

フレッシュ農業講座を開催しました！

令和元年9月10日（火）、当事務所主催による「令和元年度フレッシュ農業講座」を開催し、福島県立福島明成高等学校の生物生産科施設園芸コース2年生36名及び引率教員2名が参加しました。

この講座は農業高校の生徒の就農意欲向上のために毎年開催しているもので、今年度は園芸品目について現地視察研修を実施しました。午前は川俣町の「ベルグ福島株式会社」において野菜苗生産について、午後は福島市の「県農業総合センター果樹研究所」において果樹栽培について、最後に桑折町の「桑折園芸有限会社」において鉢花経営について、それぞれ、視察先の担当者より説明、現地案内を受けました。高校生からは、ベルグ福島では「接木は1日1人当たり何本行っているのか」、「接木作業で注意している点は何か」、果樹研究所では「オリジナル品種を育成するのに何年かかるのか」、「なしの栽培上の注意点は何か」、桑折園芸では「出荷先はどこか」、「施設内に設置してある赤いライトは何か」など、活発に質問が出されました。

当事務所では、今後も農業高校生の就農意欲向上が図られるよう支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



ベルグ福島での様子



県農業総合センター果樹研究所での様子



桑折園芸での様子

ふくふくしめじの菌床が搬入されました！

福島県オリジナル品種ほんしめじ（ふくふくしめじ）の菌床が令和元年9月11日（水）にJAふくしま未来伊達地区菌床きのこ生産部会の3名の部会員の生産施設へ、18日（水）には二本松市の^{おおだいら}大平きのこ苑へ、きのこ振興センターから搬入されました。

今年度、当事務所管内では上記2つの団体が、モデル地区としてふくふくしめじ栽培に取り組みます。

きのこ振興センターの職員による栽培指導が行われ、鹿沼土による菌床の被覆方法やきのこ発生までの生育環境に関する留意事項、発生後の注意点等が説明されました。

ふくふくしめじの産地形成に向け、今シーズンも生産者の皆さんの挑戦が始まります！

（森林林業部）



ふくふくしめじの菌床



栽培指導（伊達菌床きのこ生産部会）



栽培指導（大平きのこ苑）



ふくふくしめじの発生状況（昨年度）

国見小学校の児童が学習田で「天のつぶ」の稲刈りをしました！

令和元年9月24日（火）に国見町立国見小学校の学習田において、5学年の児童68名が福島県オリジナル品種「天のつぶ」の刈り取り体験を行いました。

この学習田は、「地域を知る、農業への理解を深める」ために同小学校が企画したもので、5月8日に児童が田植えをして以降、稲の観察やお米についての学習を行ってきました。

当日は、小坂アグリ株式会社と国見町産業振興課、JAふくしま未来国見営農センター、当所の職員が稲刈りを指導しました。

始めに、小坂アグリの朽木勝之代表取締役が稲刈り作業の注意点を説明した後、児童は6班に分かれて交代で稲を刈り取り、結束し、棒ぐいに組み上げる作業を行いました。最初は恐る恐る稲刈り鎌を使っていた児童も、上手に刈り取りや結束をすることができました。また、落穂を拾うことで食べ物大切さも学びました。

稲刈り後、当所の岡崎次長から児童たちに、「収穫作業を通してお米づくりを知ってもらい、育てたお米を大切に食べてもらいたい」と呼びかけました。

今後、「天のつぶ」の収穫祭が予定されています。

（伊達農業普及所）



小坂アグリ朽木社長から稲刈りの説明



上手に棒ぐいに稲束を組み上げたよ



みんなで稲刈後の記念撮影



普及所からの講評の様子

「親子で挑戦！『自分で採った野菜で健康料理』教室」が開催されました！

「親子で挑戦！『自分で採った野菜で健康料理』教室」が令和元年8月24日(土)には二本松市で、9月22日(日)には伊達市で開催されました。

8月24日は二本松市太田の農家民宿「遊雲の里」でナスやトマトなどの有機野菜の収穫体験をした後、二本松市木幡の「木幡隠津島神社」の参宿所で料理教室を開催しました。

9月22日はあんぽ柿発祥の地である伊達市梁川町五十沢地区できゅうりなどの野菜の収穫体験をした後、旧五十沢小学校であんぽ柿を使った料理を作りました。

両日とも県栄養士会によるバランスのとれた食事や「減塩」などについての栄養講座も行われ、参加者は食と健康に理解を深めた様子でした。

(企画部)



野菜の収穫体験(二本松)



栄養講座(二本松)



料理教室(伊達)



あんぽ柿のちらし寿司などを作りました(伊達)

令和元年産「大玉村産こしひかり」が販売されました！

令和元年9月19日(木)、大玉村のあだたらの里直売所において、早くも「コシヒカリ」の新米が販売されました。通常は10月以降に流通するコシヒカリですが、今年は一足早いお披露目となりました。おいしい新米をぜひ御賞味ください！

(企画部)



「きっと福島県内一早いこしひかり」



おいしい大玉のお米です！

「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、県内では中通りと浜通りの全部、会津地方の一部で採取された「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場合でも、県のモニタリング検査が必要です。

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。

◆福島県農林水産物・加工食品モニタリング情報 URL

<https://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。所有する土地での野生きのこ発生情報がございましたら、当事務所へお知らせいただくとともに、検体の提供に御協力をお願いします。

◆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



第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン開催予告！

今年も福島市公設地方卸売市場の「わくわく市場まつり」と同時開催で、第2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す！

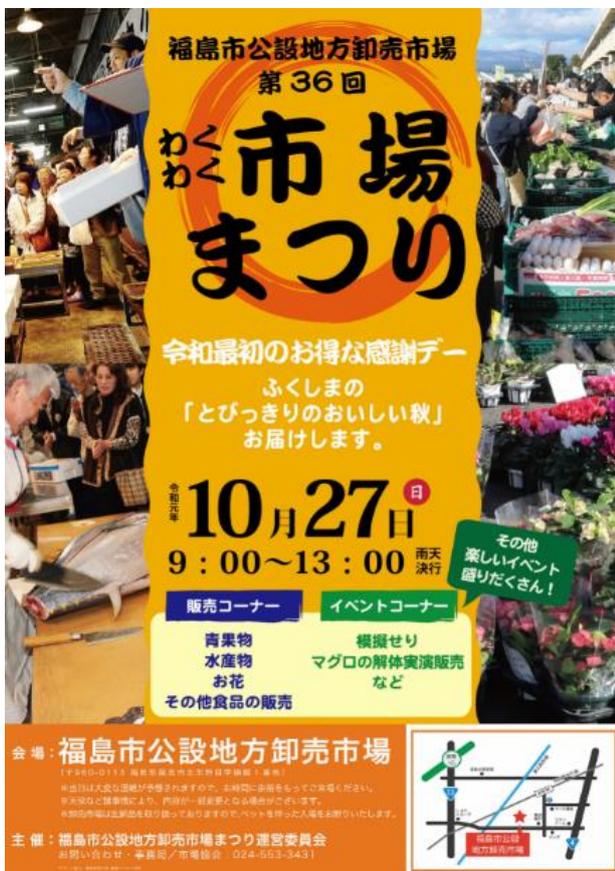
当日は、おいしい福島県産のりんごや、海産物の試食、素敵なプレゼントを準備して皆様のお越しをお待ちしております。

ぜひ御家族でお越しください。

■日時: 令和元年 10月27日(日) 9:00~13:00

■場所: 福島市公設地方卸売市場 (住所: 福島市北矢野目樋越1)

■問い合わせ先: 県北農林事務所 企画部 (電話: 024-521-2596)



福島市公設地方卸売市場 第36回 わくわく市場まつり

令和最初のお得な感謝デー
ふくしまの「とびっきりのおいしい秋」をお届けします。

10月27日(日) 9:00~13:00 雨天決行

その他楽しいイベント盛りだくさん!

販売コーナー: 青果物、水産物、お花、その他食品の販売
イベントコーナー: 模擬せり、マグロの解体実演販売など

会場: 福島市公設地方卸売市場
主催: 福島市公設地方卸売市場まつり運営委員会
お問い合わせ: 事務局/市場課 024-523-3431



第2回 おいしいふくしま いただきます! キャンペーン in わくわく市場まつり

県産農林水産物のおいしさや安全性を再認識していただき、風評払拭と地産地消を推進するため、福島市公設地方卸売市場で開催する『わくわく市場まつり』の会場で県産農林水産物の消費拡大キャンペーンを実施します!

日時: 令和元年10月27日(日) 9:00~13:00
会場: 福島市公設地方卸売市場 (福島市北矢野目樋越1)

おいしい福島県産農林水産物の試食をご用意してお待ちしています。

アンケートに御協力いただいた **先着200名** 様に **オリジナルエコバック** をプレゼントします。

福島県の農林水産物は、生産者のおいしさへの追求と安全なものづくりへの工夫が詰まった逸品。ぜひ、お買い求めください!

旬の県産農林水産物の試食のほか、ゲームに正解すれば景品がもらえるよ! みんな来てね!!

主催・お問い合わせ: 福島県県北農林事務所企画部 電話 024-521-2596
みんなで福島県の農産物を応援しよう!! ~広めよう福島の農林水産物

(企画部)



けんぼくの直売所紹介 しらさわ直売所「産直さわちゃん」
「地元の味噌と野菜で作ったおかずみそが大人気！」

本宮市白沢地区にある、しらさわ直売所「産直さわちゃん」では地元で採れた新鮮な野菜や米を販売しています。安達地方は県北の米どころ。これからの季節はおいしい新米も店頭並びます。

人気商品は「手作りおかずみそ」。市内の老舗「糶和田屋」さんのみそを使い、みそと合う食材を刻んでブレンドしました。現在店頭にあるのは「ニンニク」と「青じそ」の2種類。すべてスタッフの手作りです。ご飯のお供にぜひお買い求めください。

また、直売所では毎月1回、マルシェを開催しています。今回は10月20日(日)の予定です。地元野菜の手作りピザや、つきたてのお餅などを販売する予定ですのでぜひお越しください！

●事業者データ

しらさわ直売所 「産直さわちゃん」

〒969-1203 福島県本宮市白岩字柳内5-1 ☎0243-44-4477

営業時間：9時から18時(土日祝は17時まで) 定休日：年末年始



手作りみそ1瓶400円(税込)(130g入り)



おいしい本宮のお米です！



「さわちゃんマルシェ」の様子



季節の野菜を使った手作りピザ1枚1000円(税込)

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

