



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～



福島県オリジナル品種「天のつぶ」は背丈が低く倒れにくい特性を持っています。稲穂が葉っぱよりも低い位置にあり、見た目がとても特徴的です。



収穫を待つ「天のつぶ」(福島市松川町)

このたびの台風第19号により、被害に遭われた皆様に心から御見舞いを申し上げます。

県では、被災された方々が一日も早く元の生活を取り戻されるよう、被災者の生活環境の再建に全力で取り組んでまいります。

県北管内の農林業被害に係る相談については所内に窓口を設けています。詳しくは、当事務所のホームページを御覧ください。

HP : <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36210a/soudan-taihuu19.html>

目次

- ・フレッシュ農業講座を開催しました！(安達農業普及所)・・・P2
- ・「栗本堰を訪ねる小学生勉強会」が実施されました！(農村整備部)・・・P3
- ・教育旅行の受入拡大に向け「農家民宿テストステイ」を実施しました！(企画部)・・・P4
- ・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した！(企画部)・・・P5
- ・第65回二本松の菊人形開催中です！(安達農業普及所)・・・P6
- ・福島市農業後継者連絡協議会が新潟県で福島市産りんごのPRを行いました！(農業振興普及部)・・・P7
- ・伊達地区の台風第19号被害対策緊急会議が行われました。(伊達農業普及所)・・・P7～P8
- ・野生きのこは出荷が制限されています！(森林林業部)・・・P8
- ・「Hot フルーツ！プロジェクト」が始まりました！(企画部)・・・P9～P10
- ・県北の直売所紹介「あだたらの里直売所」(企画部)・・・P11



フレッシュ農業講座を開催しました！

当所では、令和元年9月19日(木)、県立安達東高等学校の生徒を対象とした「フレッシュ農業講座」を開催しました。この講座は、先進農家や若手農業者との交流を通じた高校生の農業に対する意識啓発を目的として毎年実施しています。

当日は農業科の2年生 18 名が参加し、畜産経営とD^ダATCH(安達地方農業青年クラブ)会員の花きの経営について視察を行いました。

大玉村にある「株式会社アグリジャパン大玉」代表の佐原洋一郎さんからは、酪農と水稲の複合経営のメリットや営農を行う際の支援についてわかり易く説明いただくとともに、農業の魅力についてお話しいただきました。

また、D^ダATCH 会員である二本松市「武藤園芸」の武藤政寛さんからは、花き施設栽培について就農4年目の苦労や、やりがいなど自身の経験を交えながらお話しいただきました。

参加した生徒たちは、牛舎での牛との触れあいや、大規模な花き施設栽培を目の当たりにして、通常の授業では得られないような体験ができ興味津々な様子でした。

今後も当所では、教育機関との連携や農業青年クラブの支援を通じて安達地方の担い手確保及び農業振興を図っていきます。

(安達農業普及所)



経営の概要を説明する佐原氏



佐原氏の牛舎を見学する生徒



自身の経験について語る武藤氏



武藤氏ハウス前での集合写真

「栗本堰を訪ねる小学生勉強会」が実施されました！

令和元年9月25日（水）、水土里ネット福島市（福島市土地改良区）主催の「栗本堰を訪ねる小学生勉強会」が実施されました。

この事業は、「水土里を育む普及促進事業」の一環として、豊かな水を供給し続ける栗本堰の役割を学ぶことにより、水への知識や水の大切さを理解してもらうことを目的に、福島市立大笹生小学校4年生を対象に実施されました。

施設の見学に先立ち、大笹生小学校の清野校長から「果物や稲は水が無いとできません。今日は地域が栄えるためには、たくさんの苦労があったことを目と耳と心で学んでください」、水土里ネット福島市の長南理事長からは「水の大切さや、水のことをよく勉強し、今日学んだことは家族の方にも話してください」とお話しがありました。

児童たちは、栗本堰の取水口や全国的に珍しい円形分水工を見学するとともに、堰の水質調査を行いました。また、「取水口はいつできたの？」、「なんで穴があいてるの？川底の石は何？」、「この水きれい？」等、水土里ネット福島市の担当者に様々な質問をして熱心に学んでいました。

児童たちからは、「昔の人に、こんなにいいものを作ってもらったので水を今まで以上に大切にしたい」、「水路にはいろんな機能があることを初めて知ることができました。これからの勉強に生かしたい」との感想がありました。

（農村整備部）



栗本堰の取水口について教えてもらっています



栗本堰円形分水工



水質を調査しています



校長先生へ活動の報告をしました

教育旅行の受入拡大に向け「農家民宿テストステイ」を実施しました！

令和元年10月1日（火）～2日（水）、二本松市東和地域において、「NPO法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会」の協力のもと、当事務所が主催し県内外の教育旅行を扱う旅行会社担当者3名をアドバイザーとして招いて「農家民宿テストステイ」を実施しました。

東日本大震災以降大きく落ち込んだ本県の教育旅行の受入も徐々に回復基調となってきたことから、東和地区の農家民宿の開設当初の主眼であった、教育旅行の受入拡大を図るため、アドバイザーに、当地域の農家民宿にテストステイしてもらい、現状と課題、その改善点等について助言をしていただくことを目的に実施しました。

初日は、オリエンテーションの後、アドバイザーがそれぞれ農家民宿を訪れ、農産物の収穫等の農作業体験を行い、その後は各農家民宿のオーナーと情報交換を行い、宿泊していただきました。

翌日は、宿泊した以外の農家民宿1軒の取組状況について聞き取り調査を行い、その後農家民宿や関係機関も交えての意見交換会を行いました。アドバイザーからはテストステイした感想等の報告があり、東和地域の魅力が再確認されるとともに、今後の教育旅行の取組については、地域内外との連携の重要性や、体験メニューの充実、食事を担当する女性の負担軽減対策等についての提言をいただきました。

今回のテストステイの参加者からの意見を受け、今後はモデルコース等の作成・検討を行い県北地方の農家民宿の教育旅行受入数の拡大につなげていければと思います。

（企画部）



時前打合せ(オリエンテーション)の様子



農家民宿オーナーから説明を受ける



農家民宿のブドウ畑で収穫体験



アドバイザーと関係者による意見交換会

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した！

令和元年10月27日（日）、福島市公設地方卸売市場の「第36回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。

当日は、旬のりんごや巨峰、シャインマスカットなどの県産くだものや、相馬原釜漁港で水揚げされたしらすやあおさのりのみそ汁を試食品として提供しました。また、「米1合（150g）重量当てゲーム」を行い、参加者には県産シャインマスカット、県北管内の6次化商品や福島県産オリジナル水稲品種「天のつぶ」の新米を、県産農林水産物に関するアンケートに回答いただいた方にはオリジナルエコバッグをプレゼントしました。来場者からは「福島県のくだものや水産物はとてもおいしい!」、「天のつぶの新米を早く食べたい!」などの声が聞かれ、大好評でした。

第3回のキャンペーンは、11月10日（日）に道の駅安達上り線で行います。安達地方で収穫したおいしい新米と、ご飯に合う「おかずみそ」の試食を御用意してお待ちしておりますので、ぜひお越しください！

（企画部）



アンケート実施の様子



県産くだもの試食の様子



相馬原釜漁港で水揚げされたしらすの試食の様子



米の重量当てゲームでピタリ賞！おめでとうございます！！

第65回二本松の菊人形開催中です！

令和元年10月1日（火）、抜けるような青空の下、二本松市の霞ヶ城公園において第65回二本松の菊人形開場式が開かれ、多くの関係者の出席により、菊人形のテープカットと会場観覧が行われました。

二本松の菊人形は、昭和30年の第1回開催以来、東北の秋を彩る菊の祭典として親しまれています。今年は海外での評価も高い源氏物語の登場人物や出来事を9つの場面で表現しており、飾られた菊人形が多くの来場者の目を楽しませています。

会場では、物産展やガーデンコーナー、動物ふれあいコーナー、ワークショップなどのマルシェと週末には各種イベントが開催され、大勢の人で賑わいます。また、洋菊（マム）を使ったアレンジメントや迷路等も「にほんまつマムフェスティバル」として同時開催されており、女性や子供たちに大人気となっています。

10月末には福島県菊花品評会も開催され、見事な千輪咲きや品評会で入賞した素晴らしい菊花が並びます。

期間は11月17日（日）までです。詳しくは二本松市観光連盟のホームページを御覧ください。

HP : <http://www.nihonmatsu-kanko.jp/>

(安達農業普及所)



菊人形テープカット



マムフェスティバルの展示(一部)



菊人形開場式 三保市長挨拶



菊人形ゾーン「源氏物語」

福島市農業後継者連絡協議会が新潟県で福島市産りんごのPRを行いました！

令和元年10月19日（土）に新潟県魚沼市にある北魚沼農業協同組合の農産物直売所「うおめま百菜花ん^{ひやくさいか}」において、福島市農業後継者連絡協議会員10名がりんごのPRを行いました。

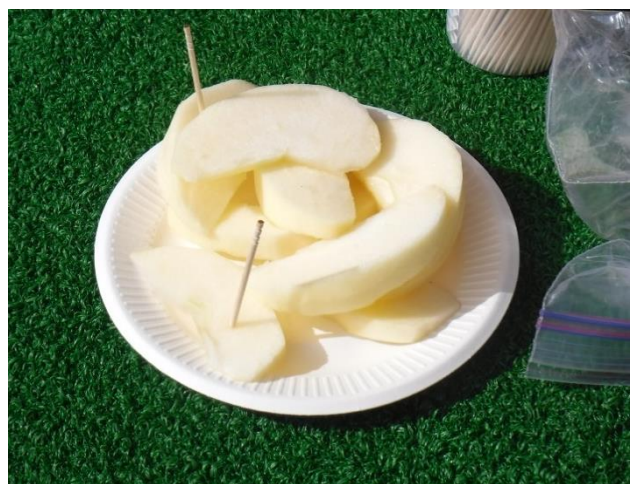
今回は旬の品種である「シナノスイート」や「陽光」をメインに試食販売を実施しました。試食した方からは、「おいしい！」という言葉もいただき、新潟県の消費者に向けて福島の赤く色づいた、甘いりんごの魅力を伝えることができました。

また、購入する際に気にするポイントなど、りんごに関するアンケートを行いました。10月下旬からはりんごの主力品種「ふじ」の収穫が始まり、福島のりんごの出荷も最盛期を迎えることから、今後もPR活動を行っていく予定です。

当事務所では、農業後継者が行う農産物PR活動等について引き続き支援を行ってまいります。
(農業振興普及部)



福島市産「シナノスイート」の販売の様子



試食販売したりんご

伊達地区の台風第19号被害対策緊急会議が行われました

令和元年10月17日（木）、JAふくしま未来伊達地区本部において、JA各生産部会長・役職員及び当所職員59名が出席し、JAふくしま未来伊達地区「緊急生産部委員会及び伊達地区役員合同会議」が行われました。

会議では、JAより10月14日（月）時点での台風第19号による伊達管内の農作物等の被害状況が報告され、当所からは園芸作物を中心に被害対応のための緊急技術対策を説明しました。また、各生産部会等を通じて、さらに情報収集し、被害状況の全容と復旧のために必要な支援策の要望等を取りまとめることとなりました。

当所としましては、今後も関係機関団体と緊密に連携しながら、産地の復旧・復興に取り組んでいきます。

(伊達農業普及所)



緊急生産部委員会及び伊達地区役員合同会議の様子

「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

HP : <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向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



(森林林業部)

「Hot フルーツ！プロジェクト」が始まりました！


令和元年10月1日（火）から、Hot フルーツ！プロジェクト第1弾「もも」が県北地方の飲食店10店舗で始まりました。

そのうち、当事務所の近くにある3店舗に行ってきましたので詳しく御紹介します！各店舗とも工夫を凝らしていて、いろいろなものの食べ方を堪能できますので県庁や福島駅近辺にお出かけの際にはぜひ御利用ください。

Hot フルーツ！プロジェクト第1弾「もも」販売店についての詳しい情報はQRコードからどうぞ！第1弾は11月30日（土）までの販売です。第2弾「りんご」は12月1日（日）から始まりません。詳細は次号でお知らせします！



（企画部）

 「TRATTORIA BACCANO（バッカーノ）」のHot フルーツ！メニューは「季節のメインランチ」の「サーモンと桃のカネロニ」。カネロニとは小麦粉と卵の Pasta 生地で詰め物を包み、オーブンで焼いた料理の事です。炒めて水分を飛ばした県産ももと旬のサーモンを包み、もものチーズソースがアクセントになっています。「季節のメインランチ」はコース料理になっており、前菜・パン・プチドルチェ・ドリンクがセットになって1,500円（税込）です。

●事業者データ

TRATTORIA BACCANO（バッカーノ）

〒960-8044 福島市早稲町4-16 ラヴィバレー番町2F

☎024-525-8602

営業時間：11：30～15：00（L.O 14：30）

17：30～23：00（L.O 22：00）

定休日：毎週日曜日 ※ラヴィバレー共通駐車場を御利用下さい。


<http://www.fmt1990.jp/baccano.html>



彩り豊かな前菜



サーモンと桃のカネロニ

 「韓国Cafe & Barまんなむ」のHotフルーツ！メニューは「ももホットック」。ホットックとは「お焼き」のような韓国の定番おやつで外側がカリカリ、中はもちもち！甘く煮たももソースが絡んでやさしい味わいになっています。「ももホットック」の提供は15:00～19:00で、なくなり次第終了です。話題の韓国グルメやタピオカドリンクなども提供しています。ぜひ足を運んでみてください！

●事業者データ

韓国Cafe & Barまんなむ

〒960-8041 福島市大町2-32 並木通りコロールビル1F

☎024-597-8377 定休日：毎週水曜日、第1・3・5日曜日、臨時休業あり


営業時間：11:00～14:00、15:00～19:00(日曜・祝日は11:00～17:00、L.O 各30分前)



ももホットック(528円)



店舗入り口(手前は韓国雑貨を取り扱うお店です。)

 こちらは昨年も参加していただいた Melon de melon 福島大町店の「福島県産桃とカスタードのデニッシュ」。昨年より食べやすいように、ももを一口サイズにするなどのブラッシュアップをしました。サクサクの生地に甘いももとカスタードが絶妙。テイクアウト専門店なので、手土産やおうちでのティータイムにぴったりです。たくさん購入したい場合は予約もできますので、焼き立てをぜひ買い求めください。

●事業者データ

Melon de melon 福島大町店

〒960-8041 福島市大町8-20 プリティ大町ビル1F

☎024-503-9161 営業時間：9:00～20:00(日曜日は～18:00)

<http://www.melon-de-melon.com/shop/detail/id=156>



福島県産桃とカスタードのデニッシュ(1つ 280円)



店舗外観



けんぼくの直売所紹介 **あだたらの里直売所**
「大いなる田舎の美味しいものたち」

見上げれば真っ青な「ほんとうの空」と雄大な「安達太良山」。国道4号線沿いにある「あだたらの里直売所」では、大玉村で採れた新鮮野菜、令和元年産の新米などを販売しています。生産者が自ら野菜の美味しい食べ方などを教えてくれたり、漬物や果物などたくさんの試食が用意されていたりと楽しい工夫がいっぱいです。

大玉村のお土産として人気なのが、大玉村産コシヒカリを使ったせんべい(500円)や、南米ペルーのマチュピチュ村との友好都市協定を締結した縁で大玉村でも栽培を始めたというスーパーフード「キヌア」を使ったドレッシング(650円)。「コシヒカリせんべい」は、早くも新米使用のせんべいが発売されています！あだたらの里直売所のみでの販売となりますので、ぜひお買い求めください。

●事業者データ

あだたらの里直売所

〒969-1301 安達郡大玉村大山字新田 10-1

☎0243-48-2317

営業時間：8:30～17:00(10月1日～3月31日)

8:30～18:00(4月1日～9月30日)

HP：<https://adatarano-sato.com/>



たくさんの朝採り野菜が並びます



大玉村の美味しい水とマチュピチュのあるペルー産コーヒー豆を使った「おおたまコーヒー」もここだけの限定です！(1,200円)



貴重な大玉村産キヌアドレッシング

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

