

いわき農林水産ニュース

令和2年2月号（第180号）発行 2月27日

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



上品な白身の旨味、皮目の脂と香ばしさ！焼き物が絶品のヤナギ干物を是非ご賞味あれ！！

目次

- ・【特集】地域産業6次化……………p.1～
- 〔各種取組の実績（1～2月分）〕……………p.4～
- 〔お知らせ・連載記事〕
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.7
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.7
- ・林野火災にご注意！……………p.8
- ・イベント情報……………p.8
- ・GAP コーナー……………p.10

【特集】地域産業6次化

第3回高校生レシピコンテスト 関連イベントを開催！

地元高校生たちが大活躍！！

■高校生レシピコンテストとは？

本コンテストは、地元農産物の魅力を若い世代に伝え、その魅力を活かして高校生の豊かな発想力で新たな6次化商品を創出することを目的に平成29年度から開催しています。

第3回目となる今回は、「いわき市産トマト、ネギ、きのこ、Iwaki Laiki（米・米粉）」をテーマ食材に募集し、市内の9つの高校から55作品の応募がありました。第2回の応募作品数を大幅に上回るとともに、初めて男子生徒からの応募があるなど、本コンテストが地元高校生の間で浸透してきています。

■高校生たちが料理の腕を振るう！2次審査（実食審査）を開催！

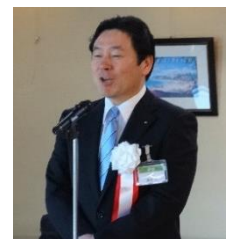
1月25日（土）、1次審査を通過した5作品が常磐共同ガス株式会社キッチンスタジオ「ステラ」（p.9 地図参照）において2次審査に臨み、調理や作品PRを行いました。

参加高校生8名（5組）とその御家族の皆様、先生方が開始前から会場に集まり、会場は活気に溢れていました。

開会式では、当所の松房所長と来賓のいわき市渡辺副市長より、高校生に激励のあいさつがありました。当日は、福島中央テレビ「福島チャレンジ情報館」（2月8日（土）放送）の取材が行われ、参加した高校生たちは緊張しながらも調理や盛り付けを一所懸命行い、60分の制限時間内で手際よく料理を仕上げ、料理の特徴や工夫した点を熱く審査員の皆様にPRしていました。



（松房所長）



（渡辺副市長）



（調理の様子）



（作品PRの様子）

厳正な審査の結果、グランプリに福島県立勿来高等学校の1年の佐藤さくらさん、草野ひなたさんが考案した「フレッシュトマトのなめらかミルクプリン」、準グランプリには福島県立いわき光洋高等学校1年の高萩理奈さんが考案した「まるごとトマトのスープ餃子」が選ばれました。

勿来高等学校は、第1回(スイーツ部門)、第2回でもグランプリに輝いており、学校を挙げて本コンテストに取り組んでいただいております。

グランプリ・マンママリー賞



「フレッシュトマトのなめらかミルクプリン」
佐藤さくらさん、草野ひなたさん
(勿来高等学校1年)

準グランプリ・JA 福島さくら賞



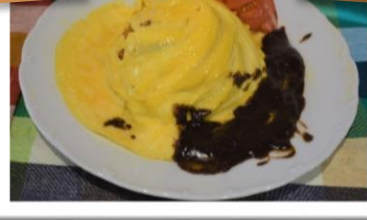
「まるごとトマトのスープ餃子」
高萩理奈さん
(いわき光洋高等学校1年)

いわきFCパーク賞



「ゴロッとトマトのフランスパン」
小野桜さん、白土陽愛さん、塩晏寧さん
(小名浜高等学校1年)

ワンダーファーム賞



「トマトたっぷりドレスドオムライス」
福島友哉さん
(勿来工業高等学校1年)

マルト賞



「きのこのこのこにぎにぎり」
本多美音さん
(いわき光洋高等学校3年)

表彰式では、常磐共同ガス株式会社様より高校生の皆様にスパリゾートハワイアンズのペアチケットがプレゼントされたほか、協賛いただいた企業の皆様より豪華な副賞も授与され、会場が大変盛り上がりしました。審査員からも「各作品のレベルが高く差を付けるのが大変だった」、「調理する手際も素晴らしかった」、「若い人たちの発想力に驚いた」、「料理の指導をして欲しい」など素晴らしい評価をいただきました。最後に、参加者と関係者による記念撮影、報道機関等のインタビューが行われ終了しました。

審査員の皆さん

- いわきFC オフィシャルカフェ RED&BLUE CAFÉ
責任者 鈴木 直樹 氏
- 株式会社マルト
常務取締役 見城 良二 氏
- 株式会社マルベリィ
代表取締役 桑名 基勝 氏
- 株式会社ワンダーファーム
代表取締役 元木 寛 氏
- 中華キッチン茉莉花
オーナー 玉置 雅博 氏



(集合写真)

■グランプリ作品を含む3作品を市内の飲食店で販売する「実食キャンペーン」を開催！

2月14日(金)～23日(日)の10日間限定で、いわき市内の飲食店等でメニューとして販売されました。期間中はどの店舗でも大変好評で、リピーターが現れるほどの盛況でした。

提供店舗メニューは次のとおりです。

協力店舗	提供メニュー
マンマリー イオンモールいわき小名浜店	フレッシュトマトのなめらかミルクプリン
ワンダーファーム 「森のマルシェ café wonder」	フレッシュトマトのなめらかミルクプリン
いわきFCパーク RED&BLUE CAFÉ	フレッシュトマトのなめらかミルクプリン ゴロっとトマトのフランスパン
スーパーマルト SC 高坂店、城東店、君ヶ塚店 草野店、中岡店	きのこのこのこのこにぎにぎり
交流スペース勿来(なっくる)	フレッシュトマトのなめらかミルクプリン

いわきFCパーク「RED&BLUE CAFÉ」では、期間を延長し、**2/29(土)まで実施中**です！この機会に是非ご賞味ください！



(マンマリー)



(ワンダーファーム)



(スーパーマルト各店舗)



(交流スペース勿来)

■マルト SC 高坂店で試食会を開催！

2月15日(土)、スーパーマルト SC 高坂店のイートインコーナーにおいて、準グランプリの「まるごとトマトのスープ餃子(200食)」と14日から限定販売を行っている「きのこのこのこのこにぎにぎり(300個)」の試食会を開催し、多くの方に味わっていただきました。



市内の農家の皆様と
スープ餃子を考案した高萩さん

当日は、レシピを考案した高校生や農産物を生産する市内の農家の皆様にも参加いただき、多くの皆様に試食していただきました。試食した方からは、「美味しい」、「家でも作ってみたい」などの声が聞かれました。



(試食品を配る様子)

■最後に

本コンテストに応募いただいた市内高校生・関係者の皆様並びに協賛・後援等協力いただいた皆様に改めて感謝を申し上げます。なお、今回の5作品はレシピ集として取りまとめ、広く発信する予定です。(3月発行予定)今後とも、高校生の若いアイデアなど、地域の皆様の協力を得ながら、いわき市産農産物の新たな魅力の発見に努めつつ、その美味しさをPRしてまいります。

(企画部)

いわき市農林業賞

〔2月7日(金)〕

いわき市内郷のクレールコート(p.9 地図参照)において、いわき市主催によるいわき市農林業賞表彰式が開催されました。この賞は、いわき市の農林業の発展や農村社会の近代化に意欲的に取り組み、顕著な業績を上げている方を表彰するものであり、今年で43回目となります。



(受賞者の皆様)

今回は、個人・団体の部にあかい菜園株式会社(積極的な先進技術の導入やGAP認証の取得など意欲的な経営改善を実践)、青年の部に箱崎寿正氏(積極的に米の生産技術の向上に取り組み、青年農業者の手本となる指導農業士として活躍)、貢献の部に北林由布子氏(街中活性化イベントを通して生産者に農産物を直接販売する機会を創出するなど、本市産農産物のPRや生産者の所得向上に貢献)及び吉野康平氏(生産者とともに農産物の加工品開発を行うなど、本市産農産物のPRや生産者の所得向上に貢献)が表彰されました。

今後も地域農業のけん引役として、更なるご活躍を期待しております。(企画部)

県営ほ場整備事業「大野第二地区」(いわき市四倉町)の竣工式〔2月10日(月)〕

千軒平溜池土地改良区と大野第二地区ほ場整備組合は、ワンダーファーム森のキッチン(p.9 地図参照)において大野第二地区竣工式を開催しました。受益者、来賓、関係者など約70人が出席し、竣工式では、四倉町諏訪神社による神事が行われ、



(ほ場整備された大野第二地区)

その後の祝賀会では工事経過報告や感謝状の贈呈、来賓祝辞等が行われました。

「大野第二地区」は平成23年度に県営経営体育成基盤整備事業として採択され、総事業費3億6千百万円を投じて約21haの区画整理工事を行い、8年間の工期を経て、平成30年度に完了しました。(農村整備部)



(関係者が出席した竣工式)

福島県漁協青壮年部連絡協議会リーダー研修会

〔2月14日(金)〕

いわき市平で令和元年度福島県漁協青壮年部連絡協議会リーダー研修会が開催され、南はいわき市勿来から北は新地町釣師浜まで、本県沿岸の若手漁業者リーダーたち約50名が一堂に会しました。研修会では、水産庁担当者から漁業復興に関する支援事業の紹介や県の水産研究機関から本県魚介類の緊急時モニタリングの概況、コウナゴの資源状況について話題提供がありました。間近に漁期を控えているコウナゴについては特に関心が高く、水温環境と資源の関係や調査項目の提案など活発な議論が行われ、研修会は盛況のうちに終了しました。(水産事務所)



(各浜の若手漁業者リーダーが集まりました)

第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン〔2月16日(日)〕

いわき地方振興局主催の「いわき交流ひろば」会場内（平中央公園）（p.9 地図参照）において、市内の農産物や6次化商品、GAP（農業生産工程管理）を消費者へ紹介するキャンペーンを実施しました。あいにくの雨模様となりましたが会場は多くの人で賑わいました。試食によるPRでは、いわき産FGAP 認証「いちご」と「おここさん いちごのピクルス」（長久保食品）、「ふくはる香のコンフィチュール」（稲郷神谷）、「ダブルベリージャム」（田人観光いちご園）を提供し、旬のいちごの美味しさを様々な形で味わっていただきました。さらに、アンケートに協力いただいた先着 350 名の方には、試食提供した6次化商品の中から1個をプレゼントしました。



（キャンペーンの様子）

来場者の中には、試食品の販売場所や GAP の取組内容などに興味を持たれる方が多くいらっしゃいました。

今後も各関係機関と連携し、GAP 認証農産物への消費者の理解促進に努めてまいります。

（企画部）

トピック1

農村体験ツアーの参加者同士が新橋で再会！
～フラシティいわきマルシェ～

令和2年1月11日～12日に田人町などで実施した「冬のいわきを堪能せよ！農村体験ツアー」（1月号 p.5参照）に参加していただいたいわき市と首都圏の大学生が、都内で1か月ぶりの再会を果たしました！

2月13日（木）、新橋駅前で開催された「フラシティいわきマルシェ」において、東日本国際大学 経済経営学部 山田紀浩教授のゼミ生をはじめとした同大学の学生が、貝泊の伝統的な製法で地元の方と手作りした「貝泊みそ漬け」を販売しました。今回マルシェで販売を行ったのは、先の農村体験ツアーに地元学生として参加した皆さんで、会場には同ツアーに参加し交流を深めた首都圏の大学生が2名駆けつけてくれました。



〔東日本国際大学の学生（奥側）と
首都圏の学生（両側2名）〕



〔蛭田さんや下條さんとも
再会できました！〕

マルシェには、ツアーで地元住民として体験・交流等にご協力いただいた貝泊コイコイ倶楽部の蛭田一会長、地域おこし協力隊の下條真輝氏も参加され、首都圏の学生たちは会場準備を手伝ったり、東日本国際大学の学生や田人町の方々と話したり再会を喜んでいました。

今回、参加学生や地元の方々の前向きな姿勢と積極的な協力のおかげで、ツアー後も首都圏のイベントで連携するなど、地域間の継続的な交流が実現できました。県としても、今回得た繋がりを大切に、今後も情報発信等を通して交流の輪を大きく広げていけるよう取り組んでまいります。

（企画部）

四倉ホッキまつり追加開催

〔1月25日(土)・26日(日)〕

いわき市漁業協同組合四倉ホッキ組合では、道の駅よつくら港(p.9 地図参照)で定期的にホッキまつりを開催しています。このイベントでは、ホッキ貝直売のほか、地域の特産品としてホッキ貝をもっと身近に感じてもらうため、ホッキむきを体験した人に焼いたホッキ貝の試食を行っています。今年度は8~12月に3回実施の予定でしたが、大好評につき1月も開催して欲しいとの要望があり、これに応えるかたちで追加の開催となりました。



(ホッキむきの指導)

このイベントは回数を重ねることでリピーターが増えており、



(試食用ホッキ)

今回も5個、10個とホッキ貝を購入する方が次々に訪れ、ホッキ組合員も手応えを感じていました。また、道の駅という場所柄、ホッキ貝を見るのも初めてという人も多いものの、ホッキ組合員の丁寧な指導により、皆上手にホッキをむいていました。試食ではその美味しさから、思わずそのまま買って帰る人も多くいました。2月からは資源保護のため4か月間の禁漁期に入りますが、ホッキ組合では6月の解禁後もこのイベントを再開し、いわき産ホッキ貝の知名度の向上と消費拡大を図りたいと考えています。

(水産事務所)

トピック2

中村彰宏氏(渡辺町)が令和元年度福島県農村青年会議で最優秀賞を受賞!

1月28日(火)、郡山市で開催された令和元年度福島県農村青年会議において、いわき農業青年クラブ協議会の中村彰宏氏がプロジェクト発表の部で最優秀賞を受賞しました。本会議は農業経営の改善や消費者との交流などに日頃から取り組んでいる県内の農業青年が一堂に会し、プロジェクト活動の成果や農業に関する意見発表及び研修を行うことにより、本県農業・農村の復興と将来を担う農業青年の資質向上を図ることを目的に開催されています。



(質疑応答を行う中村氏)

中村氏は、東日本大震災以降に青年クラブで取り組んでいるいわき市内の子どもたちを対象とした食育活動について発表しました。結果、見事最優秀賞に輝き、福島県代表として令和2年9月上旬に山形県で開催される東北農村青年会議で発表を行います。中村氏は「東北農村青年会議でも上位入賞を目指して頑張りたい。そして今後も食育活動を子どもたちに行っていきたい。」と話していました。

(農業振興普及部)



お知らせ

いわき地方の出荷制限等品目

令和2年2月20日現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、出荷が制限等されている品目は（表）のとおりです。

出荷制限等品目は、出荷・販売だけでなく、宿泊施設等での提供や加工用原材料として使用することもできません。また、自主検査等により基準値（100Bq/kg）以下であっても出荷・販売はできませんのでご注意ください。（企画部）

（表）農林畜水産物の出荷制限等品目（令和2年2月20日現在）

制限、自粛	区 分	品 目
出荷制限	山 菜	たけのこ、ぜんまい、たらめ（野生のものに限る）、 わらび（野生のものに限る）*、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ（露地）、野生きのこ（摂取も制限）
出荷自粛	山 菜	さんしょう（野生のものに限る）

※わらび（栽培）は該当生産者 12 名のほ場に限り出荷制限が解除されました。

海産魚介類の出荷制限品目について

令和2年2月25日にコモンカスベの出荷制限指示が解除されました。昨年2月の出荷制限指示以降、漁業者の皆様の協力により、1,008 検体を検査し、安全確認されたものです。これにより最大 44 種あった出荷制限指示魚種は全てなくなりました。これにより本県沿岸漁業の水揚量の回復が加速化されるものと期待されます。

（水産事務所）



（コモンカスベ）

いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和2年1月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和2年1月の農林畜産物モニタリング検査では、検査した 6 品目 15 検体すべてにおいて放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。内訳は（表）のとおりです。（企画部）

（表）放射性セシウムが基準値以下の品目と検体数

シュンギク（施設）1、菌床しいたけ（施設）8、菌床なめこ（施設）2、エリンギ（施設）1、 牛肉 1、原乳 2

□ 海産魚介類の検査結果

令和2年1月の水産物モニタリング検査では、356 検体の魚介類を検査し、放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。（水産事務所）

林野火災にご注意！～守りたい 森と未来を 炎から～

2月17日(月)、県いわき合同庁舎においていわき地区山火事防止連絡協議会を開催し、関係各団体で今年行う山火事予防運動について話し合いました。

いわき地区の令和2年山火事防止強化月間は、空気が乾燥して火災が発生しやすい3月1日～5月10日と、11月1日～12月20日が設定されており、この期間に重点的に注意喚起等の活動が行われます。(県の強化期間は2月10日～5月30日、10月20日～12月20日)

ひとたび林野火災が起きれば貴重な財産が失われることになり、失火の場合は森林法において森林の延焼に対する罰則規定があります。

また、消失した森林の回復には長い年月と多くの労力が必要となります。

林野火災の原因別件数のうち人為的な要因が6割以上を占めていることから、山では「火を使わない」ことを心がけて、火事を起こさないよう十分注意して下さい。

(森林林業部)



イベント情報

「春のいわき盛りだくさんフェスタ in ミデッテ」

- 日 時：令和2年3月13日(金) 10:30～20:00
14日(土) 11:00～18:00
15日(日) 11:00～18:00

- 会 場：日本橋ふくしま館 MIDETTE (ミデッテ)
(東京都中央区日本橋室町 4-3-16 柳屋太洋ビル 1階)

- 主 催：福島県いわき地方振興局



3月13日(金)～15日(日)の3日間、いわき市の魅力がたっぷりつまんだ観光物産展を開催します！当日は、いわき市の特産品販売や観光PR、いわき市内の飲食店による特製ランチの販売、いわきの日本酒・ワイン飲み比べセットの販売など、まさに盛りだくさんなイベントです♪

トピック3

木とのふれあい創出事業出前講座を実施

森林環境税を活用して木工工作指導等を行う、木とのふれあい創出事業出前講座を昨年8月から1月にかけて行いました。いわき支援学校、高野小、夕見が丘小、赤井小、好間一小、渡辺小の全6校で7回開催し、計196名が参加しました。

3年生は主に釘打ちの練習、4年生は釘打ちとのかぎりの使い方を学びました。講師として当所の職員のほか、田人林業研究会から豊田新一氏と緑川平隆氏を招いて、木工についてのより詳しい技術なども教えていただきました。また、遠野興産株式会社さんに端材を提供していただき、たくさんの木材とふれあう時間になりました。

子どもたちは普段あまり使わない道具を使ってものを作り上げることに目を輝かせていました。

今回、子どもたちにとってどういう伝え方がわかりやすいか、どうしたら楽しんでもらえるかと試行錯誤したことで、自分たちも成長できました。

(森林林業部)



(釘打ちの練習の様子)

トピック4

「いわきハタチ酒プロジェクト・第2期」酒造り体験！
～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～



(「もろみ」の^かい入れ)

次世代のお酒の飲み手である 19～20 歳の皆さんに、日本酒に親しんでもらうことを目的として、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒で 20 歳の年を祝おうという「いわきハタチ酒プロジェクト」。

台風 19 号で県内の精米会社が被害を受けた影響で、本プロジェクトでも第 1 期より醸造が遅れていますが、何とか無事に市内の太平桜酒造(下記地図参照)で酒造りに入っています。

プロジェクト参加メンバーは、2月 16 日(日)に蔵見学と^かい入れ体験をしました。太平桜酒造では、台風 19 号の影響で酒造り開始が遅れたことから、例年よりも様々な銘柄の酒造りが、平行して行われています。このため、蔵見学では酒造りの様々な段階を同時に見ることができ、タンク内の「もろみ」を^かい混ぜる「^かい入れ」作業も、複数のタンクで作業を体験し、発酵状況によって^かい混ぜる力が全く異なることを体験しました。



(^かい米(こうじまい)の学習)

22 日(土)には、洗米・浸漬(適正な水分量になるように水に浸ける)作業を行いました。思い描いた質の酒にするためには、水に浸ける時間を正確に管理する必要があることを体験しました。

今年も暖冬で、酒造りには厳しい環境ですが、ハタチ酒は順調に完成に向かっていきます。

実行委員会では、今年も 3 月下旬に新酒の「お披露目会」を企画しており、同時に一般販売を始めます。

これまでの活動の様子や今後の予定は、ハタチ酒の facebook をご覧ください。

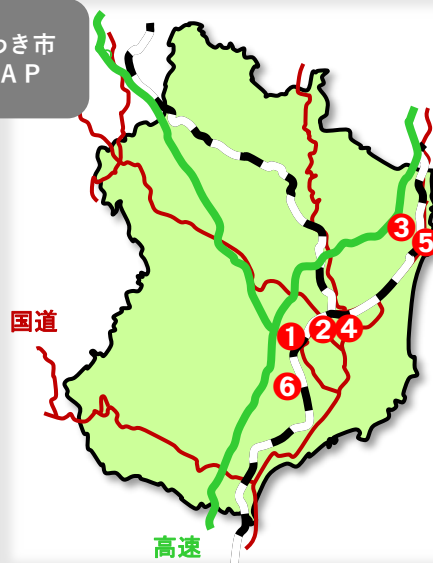
<https://www.facebook.com/iwaki2Osake/>

(農業振興普及部・農村整備部)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① 常磐共同ガス(株) (p.1)
常磐湯本町日渡 74-7
- ② クレールコート (p.4)
内郷綴町榎下 70
- ③ ワンダーファーム (p.4)
四倉町中島広町 1
- ④ 平中央公園 (p.5)
平字三崎 1
- ⑤ 道の駅よつくら港 (p.6)
四倉町 5-218-1
- ⑥ 太平桜酒造 (p.9)
常磐下湯長谷町町下 92

いわき市
MAP



GAP コーナー

GAP (Good Agricultural Practice) : 「農業生産工程管理」

いわき地方 GAP 推進協議会を開催

〔2月21日(金)〕

県いわき合同庁舎において、令和元年度第2回いわき地方 GAP 推進協議会を開催しました。

会議では、構成員である流通事業者、JA 福島さくらいわき地区本部、いわき市とともに、今年度の管内での認証 GAP 取得状況や今年度の各種事業実施結果等を確認し、今後の認証取得推進や認証農産物の利活用促進、PR 活動などの計画について協議しました。

流通事業者からは、「認証農林産物の販売促進のためには、認証取得者の増加、流通事業者・消費者の認知度向上が必要」との意見が出され、来年度も継続的に認証取得（新規取得・維持）支援、流通関係者向けの研修会や消費者向けの認証農場見学ツアーを行う方向性で一致しました。

引き続き、生産・流通・販売に係る各関係機関と連携し、GAP の認証取得と消費者理解の促進を進めてまいります。
(農業振興普及部)



(推進協議会の様子)

編集後記

今月は高校生レシピコンテスト特集！昨年 11 月から募集を開始した本コンテストですが、ついに受賞作品が決定しました！グランプリ作品を始め、どのレシピもアイデアや思いが込められていて、とても美味しかったです！さらに、実食キャンペーンでは受賞作品が市内飲食店等で商品化され、多くの方に味わっていただくことができました。

いわきには豊富な農林産物がありますが、高校生のアイデアによって改めてその魅力を実感できたコンテストとなりました。皆様も是非、日々の料理にいわき産食材を取り入れてみてはいかがでしょうか？



◎ 皆様からのご意見・情報をお待ちしております。
福島県いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課
〒970-8026 福島県いわき市平字梅本15番地
(県いわき合同庁舎 3階)
T E L (0246)24-6152 F A X (0246)24-6196
U R L <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/>



いわき農林水産ニュース