

# 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～



「あさつき」は県北地方のお正月、ひな祭り、お彼岸等の伝統的な行事食に欠かせない食材の一つです。酢味噌和えが絶品ですが、辛子マヨネーズ和えも美味しいですよ。



県北地方の冬春の風物詩「あさつき」

## 目次

- ・「福島市公設地方卸売市場初せり式」が開催されました！（企画部）・・・P 2
- ・純米吟醸「あらかわ」新酒発表会が開催されました！（農業振興普及部）・・・P 3
- ・伊達市に集落営農法人「伊達めぐり株式会社」が設立されました！（伊達農業普及所）・・・P 4
- ・海外派遣研修生の支部壮行会が開催されました！（伊達農業普及所）・・・P 5
- ・多面的機能支払交付金に係る中間確認が始まりました！（農村整備部）・・・P 6
- ・台風第19号による農地・農業水利施設被害の災害査定が完了しました！（農村整備部）・・・P 6
- ・早春の味「あさつき」をどうぞ召し上がれ！（安達農業普及所）・・・P 7
- ・新たな6次化商品！ふくしまの素材を使ったチョコレート！（企画部）・・・P 8
- ・Hot フルーツ！第2弾「クロ和ッサンたい焼」、2月上旬まで継続販売します！（企画部）・・・P 9
- ・福島地域酒米研究会主催！新酒お披露目会のお知らせ（農業振興普及部）・・・P 10
- ・けんぽくの直売所紹介「みらい百彩館 んめ～べ」（企画部）・・・P 11



福島県の多彩な農林水産物を代表する「ふくしまイレブン」のキャラクターです



## 「福島市公設地方卸売市場初せり式」が開催されました！

令和2年1月4日（土）と5日（日）、福島市公設地方卸売市場において、その年の商売繁盛を祈念して行われる「初せり式」が開催され、多数の市場関係者が出席しました。

4日（土）は花き部で式が行われ、市場開設者として木幡浩福島市長、業界代表者として株式会社福島花き代表取締役社長橋本栄市氏が挨拶しました。

5日（日）は水産物部と青果部で式が行われ、開設者挨拶で木幡浩福島市長、業界代表挨拶では株式会社福島丸公取締役社長黒津孝氏、福島中央青果卸売株式会社代表取締役社長眞柴三次氏がそれぞれ挨拶し、その後せり人の威勢の良い掛け声で初せりが行われました。

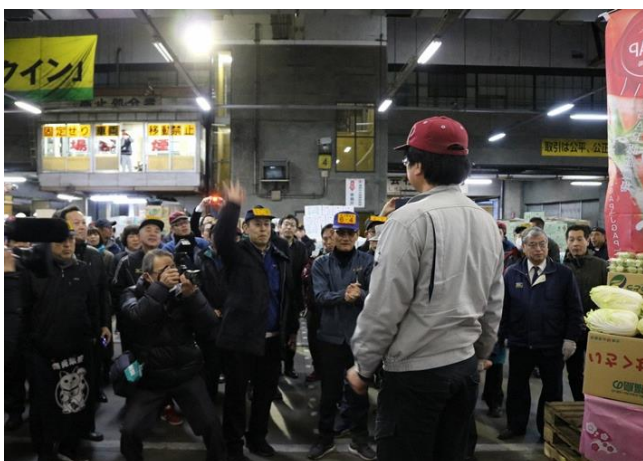
（企画部）



水産物部の式で挨拶する木幡福島市長



花き部の式で挨拶する(株)福島花き橋本社長



青果部のせりの様子



山木屋太鼓が披露されました

## 純米吟醸「あらかわ」新酒発表会が開催されました！

令和元年12月15日（日）、福島市内の「ウエディング・エルティ」において、荒川桜つつみ酒造り協議会主催による『純米吟醸「あらかわ」新酒発表会』が開催され、関係者約90名が出席しました。

荒川桜つつみ酒造り協議会は、地域の誇りである水質日本一の荒川を中心とした地域活性化を図るため、昨年4月から酒造りの準備を進めていました。今年度に入り、『「ふくしまプライド。」販売力強化支援事業』を活用し、福島市唯一の酒蔵である有限会社金水晶酒造店で、本県オリジナルの酒造好適米「夢の香」と荒川の伏流水による酒造りに取り組み、発表会前日の12月14日に新酒の発売となりました。

発表会では、瓶のラベルをデザインした福島西高等学校の番匠あつみ先生や木幡浩福島市長、協議会会員らによる鏡開きや、ふくしまライシーホワイトによる県産米の消費拡大PRが行われ、会場は大いに盛り上がりました。

当事務所では、協議会が作付けする酒造好適米の品種選定や栽培支援等を行っており、次年度以降も引き続き支援をしていきます。

（農業振興普及部）



純米吟醸「あらかわ」のデザイン



関係者による鏡開き



## 伊達市に集落営農法人「伊達めぐり株式会社」が設立されました！

令和元年12月に伊達市伏黒の上ヶ戸地区で集落営農法人「伊達めぐり株式会社」が設立されました。

伏黒地域は阿武隈川の東側に広がる平坦地域で、モモを主体とした果樹やトウモロコシなどの野菜が栽培されています。しかし近年、上ヶ戸地区では果樹農家の高齢化や経営規模縮小等により農地の荒廃が目立つようになりました。

このような中、平成29年12月に「このまま放置すれば荒廃農地の拡大は避けられない」との思いから、町内会や農事組合の役員が合同で耕作放棄地防止のための話し合いを始め、平成31年1月に地区内の農家全体を対象に検討会や意向調査を行いました。その結果、住民は地区内の農家による農地活用を望む一方で、今後は離農者が増えていくこと、農家後継者が少なく農地借受けによる規模拡大が困難なこと等がわかりました。

そのため、「地域の農地は地域で守る」、「新たな農地の引き受け手が必要」との考えのもと、約1年間の準備期間を経て、地区内の有志5名により本法人が設立されました。

法人の経営計画では、当面、モモやリンゴ、西洋ナシ、キュウリ等の栽培を約1haから開始し、その後も地域内の遊休農地を借受けて、5年後には1.9haまで増やすこととしています。また、農作業受託も積極的に進めることとしています。

当所では、これまで、県農業経営相談所と連携し、法人化及び経営計画の策定、農地中間管理事業を活用した農地集積などの支援を行ってきました。今後も、伊達市伏黒地区の人・農地プラン策定への支援をはじめ、関係機関団体と緊密に連携しながら、法人の経営確立や地域農業の発展のために活動していきます。

(伊達農業普及所)



伊達めぐり株式会社の役員一同



役員共同によるモモ園での剪定作業

## 海外派遣研修生の支部壮行会が開催されました！

令和2年1月14日（火）、伊達市保原町内において、福島県国際農友会伊達支部主催による「令和元年度福島県国際農友会伊達支部海外派遣研修事業研修生壮行会」が開催されました。

今年度は令和2年2月10日～16日の7日間、アメリカ合衆国カリフォルニア州で研修を行う予定で、壮行会には今年度の研修生2名のほか、支部会員や関係者約30名が出席しました。

はじめに、主催者を代表して齋藤家樹<sup>さいとういえじゅ</sup>支部長から「海外研修で目・耳・足を使って色々と感じ取り、それらを地域農業発展にいかして欲しい」との挨拶があり、当所の依田所長からは「農業に対する見識をさらに高める機会として、国際的視野に立つ経営マインドを身につけて帰ってきて欲しい」との祝辞を述べました。

研修生からは、「今回の研修でアメリカの大規模農業を見て、日本との違いを感じるとともに、参加者との絆を築きたい」との抱負が語られ、2年前の研修生からは「事前にたくさんの質問を考えてから参加し、メモをしっかりとって濃厚な日々を送ってきて欲しい」との激励の言葉が贈られました。

2名の研修生は壮行会で様々な年代の方々と交流し、暖かい激励の言葉をいただいたことで、海外派遣研修への期待と意欲が高まったようでした。

これまで海外派遣研修に参加した支部会員の皆様は、伊達地域の農業の主要な場面で活躍されています。当所では、今後も伊達支部の活動支援を通して、担い手育成と地域農業振興に取り組んでいきます。

（伊達農業普及所）



伊達支部長のあいさつ



研修生2名を激励する伊達支部会員



## 多面的機能支払交付金に係る中間確認が始まりました！

多面的機能支払交付金は、農業・農村の有する多面的機能の維持・発揮を図るため、農村地域において、地域資源の適切な保全管理を推進するための協働活動をしている組織に交付されています。この交付金の適切な運用のため、各組織の活動状況や交付金の使用状況等について、組織の代表者等から状況を聞くとともに、意見交換を行いました。令和2年1月から2月にかけて順次各市町村の組織について、確認を実施することとしています。

(農村整備部)



中間確認の様子（二本松市）

## 台風第19号による農地・農業水利施設被害の災害査定が完了しました！

当所管内では、台風第19号により被災した農地・農業水利施設の災害査定が、令和元年12月第1週から始まり、令和2年1月第3週で完了しました。管内の7市町村、3土地改良区の土地改良施設が対象となり、被災97箇所、総額約15億9千万円の工事費が認められました。

(農村整備部)



災害査定の様子(伊達市)



## 早春の味「あさつき」をどうぞ召し上がれ！

「あさつき」はネギ属の球根性多年草で、ビタミンC、カルシウム、マグネシウム、硫化アリル、ビタミンB1、B2、B6、パントテン酸等、栄養素の代謝吸収を高める働きを有する成分が豊富です。

寒い季節、血流促進や粘膜強化が期待でき、風邪予防のためにも積極的に摂取したい野菜の一つであり、年末年始から3月末日頃まで需要が多く、高値で取引されますが、部会員の減少や高齢化で収穫量が減少してきています。

そのような中、JAふくしま未来やさい部あさつき専門部会では、部会員約20名が高品質なあさつきを出荷するため、「目ぞろい会」を行い、規格や出荷方法を確認し選別作業を徹底しています。

お正月はもちろん、節分、ひな祭り、お彼岸等の行事食に欠かすことのできないふるさとの味です。お店で見かけたらぜひ手に取って早春の味を御堪能ください。

(安達農業普及所)



厳しい寒さの中、生産者の愛情と柔らかな日差しに育まれ、すくすくと育つ「あさつき」



4kg×4袋を一まとめにして市場出荷



あさつきの酢味噌和え

## 新たな6次化商品！ふくしまの素材を使ったチョコレート！

就労継続支援B型事業所「アットホーム」を運営する株式会社ラポール泉が福島の素材を使ったチョコレート「ふくたね」を新発売しました。

これまでは生産活動として、東京都や宮城県の会社で販売しているお菓子やチョコレートを受託生産していましたが、福島県内では買うことができませんでした。「福島県で買えるものを作ろう！」と試行錯誤の末に生まれたのが「ふくたね」です。丁寧に自家焙煎された香ばしい素焼きアーモンドに2種類のチョコレートを独自の技法で2層にコーティングしています。ラインナップは8種類。そのうちの3種類「酒かす」「桑の葉」「きな粉」には福島の素材を使用しています。

製作はすべて代表取締役の山岸浩氏が一人で行っており、「アットホーム」の利用者さんが小分けやパッケージのシール貼りなどを担当しています。

現在は「福島県観光物産館」や、土湯温泉にあるニュー扇屋併設の「カフェ 源泉湯庵 森山」、福島駅西口の「源泉湯庵 森山 ピポット店」で販売されています。1袋702円（税込み）で、かわいいタグの裏にはメッセージを書くことができますようになっています。もうすぐバレンタイン。メッセージを書いてプレゼントに贈ってみてはいかがでしょうか！

### ●事業者データ

株式会社ラポール泉

〒960-8253 福島市泉字上谷地 20-3

☎024-572-3790

(企画部)



福島県観光物産館で販売会を行った時の様子

福島県観光物産館では瓶詰の「ふくたね」も販売中！



かわいいパッケージの「ふくたね」  
丸いタグの裏面にメッセージが書けます



## Hot フルーツ！第2弾「クロ和ッサンたい焼」、2月上旬まで継続販売します！

好評のうちに1月末で終了する Hot フルーツ！第2弾「りんご」の販売ですが、福島市南矢野目の「コープマートやのめ」1階にある「たいやき十番館」の「クロ和ッサンたい焼(りんごのコンポート)」は2月上旬まで継続販売します！

一から手作りした福島市産のりんごを使ったコンポートをたい焼きの中に贅沢に詰め込んでおり、りんごのおいしさが詰まった逸品です。

「クロ和ッサンたい焼」はりんごのコンポートの他にも、小倉あんやカスタード、ダブルチョコレートの通年販売の商品に加え、季節限定商品など常時6種類ほどの味が楽しめます。りんごの在庫がなくなるまでの販売となりますので、ぜひお早めに御賞味ください！

### ●事業者データ

〒960-0112 福島市南矢野目字向原1-1 コープやのめ1階

☎024-553-3433

営業時間:10:00~17:00

定休日:毎週水曜日



(企画部)



店舗外観



手作りの「りんごのコンポート」がたっぷり入ったたい焼き

## 福島地域酒米研究会主催！新酒お披露目会のお知らせ

入手困難とされる日本酒「No.6（ナンバーシックス）」や、「Colors（カラーズ）」、「PRIVATE LAB（プライベートラボ）」等の代表銘柄をもつ秋田県の新政酒造株式会社の代表取締役社長、佐藤祐輔氏による記念講演が、福島市内で行われます。日本酒業界では非常に知名度が高い佐藤氏による講演後には、酒米生産者等による福島市産の酒米を使った新酒の紹介を聞きながら、美味しい料理とともに日本酒を召し上がっていただけます。もちろん、新政酒造の試飲もあります！

福島市の米・福島市の日本酒を応援してくださる方、興味をお持ちの方は、ぜひ御参加ください。



新政酒造株式会社 佐藤祐輔氏

### ■日時

令和2年2月24日（月・祝日）  
15:00～18:00（受付14:30～）  
15:00～ 講演会  
16:30～ 新酒お披露目会・情報交換会

### ■場所

福島市野田町1丁目10-41  
「エルティ ウエディング・パーティ  
エンポリアム」

### ■参加費

6,000円

### ■申込締切

令和2年2月14日（金）（先着100名）

### ■お問い合わせ先

未来農業株式会社  
電話 024-502-4617  
県北農林事務所農業振興普及部  
電話 024-521-2608

### ■Facebook（福島地域酒米研究会）



令和2年  
2月24日(月)  
15:00～18:00(※14:30)

お一人様 6,000円(税込)  
※20歳未満の方はご入場いただけません

会場 エルティ ウエディング&パーティエンポリアム  
福島県福島市野田町1丁目10-41  
TEL 024-535-6188

内容  
(1)記念講演  
「農業から始まることで新しい酒造り」  
＜講師＞ 新政酒造株式会社 代表取締役社長 佐藤祐輔氏  
(2)令和元年度酒米の生産実績報告  
(3)新酒お披露目会  
\*福井県産 霞上川(国産酒造地産をつくる会)  
\*福井県産 雫一井(全国産酒造「酒井」づくし地域協議会)  
\*福井県産 ぶら(福井県「J」ふるしぶ未来)  
\*福井大学の純米吟醸(福井大学、株式会社(アグリ島屋))  
\*福井県産 あらむ(「アグリ」つくみ酒造(株)) 等

参加申込方法  
1 FAXでお申し込み  
※裏面の申込用紙をご利用ください。  
2 ネットからお申し込み  
Ponle「ローティックス」のイベントページから  
お申し込み出来る(先着100名まで)  
<http://ptix.at/MPRIA>

主催：福島地域酒米研究会／有限会社金水晶酒造店  
お問い合わせ：未来農業株式会社 TEL/FAX 024-502-4617 (受付時間 8:30～17:00)

新酒お披露目会チラシ

(農業振興普及部)





**けんぼくの直売所紹介 JAふくしま未来 みらい百彩館「んめ〜べ」  
「あんぽ柿発祥の地！ 県北地方の冬の味覚」**

伊達市梁川町の五十沢地区で大正年間に開発された「あんぽ柿」は、今では多くの方々に愛される県北地方を代表する冬の味覚です。

11月上旬から原料となる柿の収穫作業が始まり、中旬からは皮むきや縄に柿を取り付ける作業、干し場に吊るす作業などが本格化します。乾燥機を使わない伝統的な製法では、約40日間干してあめ色に仕上げます。

あんぽ柿になるのは「<sup>ひらたねなし</sup>平核無」と「<sup>はちや</sup>蜂屋」。「平核無」のあんぽ柿は「蜂屋」よりも早く出荷され、種もなく、小粒で甘みが強いのが特徴です。今の時期の主流は「蜂屋」のあんぽ柿で、贈答用にも人気で、地元はもちろん、東京・大阪などに出荷されます。

伊達市の旧伊達町にある、みらい百彩館「んめ〜べ」は、JAふくしま未来伊達地区では最大の直売所です。国道4号からすぐのところであり、「あんぽ柿」をたくさん取り揃えています。是非お好みのあんぽ柿を見つけてください。



きれいに吊るされた「蜂屋」

●事業者データ

JAふくしま未来 みらい百彩館「んめ〜べ」

〒960-0412 伊達市雪車町19

☎024-551-2223

営業時間：9:00～17:00

定休日：毎月第一水曜日

(5月・8月・9月・1月除く)

12月31日～1月4日



(左)「蜂屋」(右)「平核無」



桐箱に入った贈答用



あんぽ柿を使った羊羹も販売中！  
1個250円、1箱12個入3,200円

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](mailto:kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp)

