



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～



頭首工とは、農業や生活のために必要
な水を川から用水路へ引き入れるため
の重要な施設です。



雪に包まれた芝堤頭首工
(桑折町)

目次

- ・ 「豊かなむらづくり顕彰事業」で県北管内より2団体が優秀団体として表彰されました！
（農業振興普及部、伊達農業普及所、企画部）・・・P 2
- ・ 半田銀山そばを食べるなら桑折町の「割烹 仙台屋」さんへ！（企画部）・・・P 3
- ・ 東京オリ・パラ関連施設に設置する木製ベンチ製作の出前講座を行いました！（森林林業部）・・・P 4
- ・ 福島県農業普及指導活動成果発表会において「福島地域酒米研究会」の活動を発表しました！（農業振興普及部）・・・P 5
- ・ 県北地方園芸振興セミナーを開催しました！（農業振興普及部）・・・P 6
- ・ 「農商工連携きっかけづくり交流会」を開催しました！（企画部）・・・P 7
- ・ 「第1回農業経営スキルアップセミナー&交流会」が開催されました！（伊達農業普及所）・・・P 8
- ・ 大学生の発想による「食」と「農」の魅力発信の取組を総括しました！（企画部）・・・P 9
- ・ 令和2年度の営農へ向けた土地改良施設管理連絡会を開催しました！（農村整備部）・・・P 10
- ・ 公共工事労働災害ゼロへ！技術職員研修を実施しました！（総務部、農村整備部、森林林業部）・・・P 10
- ・ 「二本松市認定農業者と農業委員会委員の意見交換会」が開催されました！（安達農業普及所）・・・P 11
- ・ 安達地方「食品表示法研修会」を開催しました！（安達農業普及所）・・・P 12
- ・ その山菜、出荷しても大丈夫ですか？（森林林業部）・・・P 13
- ・ けんぽくの直売所紹介「道の駅 安達 智恵子の里」（企画部）・・・P 14～P 15





「豊かなむらづくり顕彰事業」で県北管内より
2団体が優秀団体として表彰されました！



令和2年1月30日（木）、福島市の杉妻会館において「令和元年度豊かなむらづくり顕彰事業優秀団体表彰式」が開催され、管内より福島市の「あづまの里『荒井』づくり地域協議会」、桑折町の「半田銀山そばの会協議会」の2団体が、「むらづくり部門」において表彰されました。

本顕彰事業は、本県の農業分野で最も権威のある賞の1つで、集落等におけるむらづくり活動や、農業生産活動に顕著な実績を収めている団体等を表彰するものです。両団体の活動概要については以下のとおりです。

「あづまの里『荒井』づくり地域協議会」は、福島市荒井地区の茂田川河川改修に伴って設立された愛宕原景観畑懇談会を母体に、地区の連合会や福島市、他関係団体等とともに、平成20年に耕作放棄地の解消や農村環境整備を目的に設立されました。協議会では再生した耕作放棄地を活用し、そばや菜の花を栽培するとともに、それらを利用した加工品の開発や販売を行っております。また、古民家等の地域資源を活用して、東京のNPO法人や地域の中学生等との連携による都市・農村交流事業や、山口県の酒蔵と連携した酒米の栽培等、多彩な活動に取り組んでおり、今後も地域の活性化に大きく貢献することが期待されます。

桑折町の「半田銀山そばの会協議会」は、震災後の風評や生産者の意欲低下により増加傾向にあった遊休農地の活用を図る等の活動と併せ、かつて半田銀山の隆盛時に食されていた「そばでんちん」という郷土料理をはじめとした当地区のそば文化を復活させることを目的に、平成24年に農業者等52名により設立されました。「銀そば」の商標登録や県オリジナル品種「会津のかおり」の作付けをはじめ、そば粉の販売やそば打ち体験等のイベントの開催を通して、町内外にそばに親しむ機会を数多く提供しています。今後も農地の保全と新たなそば文化の浸透・拡大に大きく貢献することが期待されます。

両団体の皆様、今回の受賞、誠におめでとうございます！

（農業振興普及部、伊達農業普及所、企画部）



「あづまの里『荒井』づくり地域協議会」の皆さん



「半田銀山そばの会協議会」の皆さん

半田銀山そばを食べるなら桑折町の「割烹 仙台屋」さんへ！

この度の「豊かなむらづくり顕彰事業」で表彰された桑折町の「半田銀山そばの会協議会」が作る「半田銀山そば」を食べられるお店が桑折町の老舗「割烹 仙台屋」さんです。

普段は「もつ鍋」などが自慢の割烹料理屋ですが、毎月第4水曜日は、お店で打ったおいしいおそばを提供しています。

「かつて日本三大銀山として半田銀山が栄えた頃、西根堰の灌がい地域外だった半田山のふもとで暮らす人たちは畑地にそばを栽培し、日常食としていました。現在、半田のそばは地域内の遊休農地も有効利用して栽培されています。桑折町の伝統であったそばを多くの人に知っていただき、食べていただきたい」と女将さんが話してくれました。

ぜひ、第4水曜日は「半田銀山そば」を食べに桑折町へお出かけください。

●事業者データ

割烹 仙台屋

〒969-1641 伊達郡桑折町大字南半田字六角 14

☎0120-823-169

営業時間：11：30～14：00， 17：30～21：30

（第4水曜日は予約はいりませんが、その他の日は完全予約制です。）

（企画部）



手打ちの十割そばです



お店はJR桑折駅から歩いてすぐ
追分の分岐点すぐそばです

東京オリ・パラ関連施設に設置する木製ベンチ製作の「出前講座」を行いました！

令和元年12月から令和2年1月にかけて、東京オリンピック・パラリンピック関連施設へ提供する木製ベンチ製作の「出前講座」を管内7小学校で開催し、計228名の児童が計24台の木製ベンチの製作に参加しました。

この事業は、「ふくしま県産材」の活用を通して、日本を訪れる海外の方々に復興支援への感謝と“おもてなし”の気持ちを発信するため、県内の小中学生が製作に携わった木製ベンチを東京オリ・パラ関連施設に設置するもので、管内からは計19の小中学校が参加しています。

作業はベンチの脚部をスギ板とネジで補強する作業でしたが、隙間なく、斜めにならないように固定することや、締めていくとネジが次第にきつくなっていくことに、児童たちは苦戦していました。それでも苦労した分、完成時の喜びはひときわ大きく、最後は全員でベンチに座って記念撮影をすることができました。

今回、作成したベンチは、東京オリ・パラ終了後、製作した学校に戻ってきます。児童たちの思いが詰まった福島県産材のベンチを世界中の多くの人たちが利用してくれることを楽しみにしています。

(森林林業部)



多くの児童たちが一生懸命ベンチを作りました

福島県農業普及指導活動成果発表会において 「福島地域酒米研究会」の活動を発表しました！

令和2年1月24日（金）郡山市の福島県農業総合センターにおいて、福島県と福島県農業改良普及職員協議会主催による福島県農業普及指導活動成果発表会が開かれ、県内各地から農業者や県・市町村・農業団体職員等約180名が参加しました。この催しは、日ごろの普及指導活動について、県内14カ所の農林事務所農業振興普及部・農業普及所から普及指導員が発表するものです。

当事務所からは当部地域農業推進課の高橋史主査が「酒米で地域を活性化！『福島地域酒米研究会』の立ち上げから3年」と題して、研究会発足からこれまでの経過、会員の皆さんの熱い想い、酒米生産技術の向上、さらには福島市産にこだわった新しい銘柄のお酒の製造について発表し、全体の3位に評価されました。

今後も、福島地域酒米研究会の活動を支援するとともに、集落営農活動や鳥獣被害対策など、地域活性化に向けた活動を支援していきます。

（農業振普及部）



高橋主査の発表



福島地域酒米研究会の現地検討会（令和元年8月）



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

県北地方園芸振興セミナーを開催しました！

令和2年1月30日（木）、JAふくしま未来桑折総合支店において、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、「令和元年度県北地方園芸振興セミナー」を開催しました。このセミナーは園芸品目の振興を目的に毎年開催していますが、今回は「新技術導入によるブドウの高収益生産の実現」をテーマに開催し、生産者や関係機関・団体職員等110名の参加がありました。

セミナーでは、宮城県農業・園芸総合研究所の庄子雅和技師より「高品質なシャインマスカット生産のための栽培上のポイント」について講演いただいたほか、福島県農業総合センター果樹研究所の遠藤敦史主任研究員より「盛土式根圏制御栽培法によるブドウの生育と果実品質」について事例報告をいただきました。

また、当事務所農業振興普及部の佐藤淳平主査と伊達農業普及所の田中豪技師より、「ブドウの根域制限栽培によるV字型2段仕立てによる早期成園化と省力化」についての事例紹介も行いました。

当事務所としましては、このセミナーを契機として、高品質なブドウの安定生産と、新技術導入による産地の発展が図られるよう、関係機関・団体と連携して引き続き支援していきます。

（農業振興普及部、伊達農業普及所）



「シャインマスカット」に関する講演



多くの参加者で埋まった会場

「農商工連携きっかけづくり交流会」を開催しました！

令和2年2月5日（水）、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。

最初にいわき市の「HAGIフランス料理店」オーナーシェフの萩春朋氏に、「一次加工材料を使った料理の提案・可能性」と題して講演をいただきました。

次にタニコー株式会社とホシザキ東北株式会社の最新機器を使った実演があり、その後実演で作った試食品や、萩シェフがこの交流会のために考案した県北産の冷凍果実を使った料理を試食しながら交流の時間を過ごされました。

出席者からは「萩シェフのように実際に農家の方と繋がりをもっている方のお話はとても参考になりました」などの感想が聞かれました。

当事務所としましては、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）



萩シェフの講演の様子



タニコー(株)の実演の様子



ホシザキ東北(株)の実演の様子



萩シェフによる試食提供

「第1回農業経営スキルアップセミナー&交流会」が開催されました！

令和2年2月5日（水）、伊達地方の農業の将来を担う青年農業者クラブ「DATEC」主催による「第1回農業経営スキルアップセミナー&交流会」が、国見町の「Co-working & Co-learning space アカリ」で開催されました。

本セミナーは、地域農業の現状や地域農産物の魅力を消費者に伝える手段としてSNS（Instagram）を活用した効果的な情報発信手法を学び、販路拡大や農業経営の発展につなげるほか、会員と地域の青年農業者等との交流により横の繋がりを創出し、新たな会員を発掘することなどを目的に開催されました。

「Instagramを効果的に利用した情報発信」の講演では、有限会社マイティー千葉重の堀江智史氏を講師に迎え、会員12名のほか、地域の青年農業者等18名が、SNSの種類と用途の違い、SNSの活用事例などを通して、Instagramを販路拡大に活用するポイント等を学びました。

参加者からは「Instagramの活用方法について深く知ることができてとても参考になった」、「販路拡大や地域の魅力を効果的に発信するため、Instagramをより一層活用したい」、「また参加したい」などの意見が多く聞かれ、大変好評でした。

また、会員からは「DATEC活動を周知するとともに新規会員を発掘するため、今後もセミナーを継続したい」といった意見も挙げられました。

当所としましては、DATECの活動の活性化を引き続き支援しながら、青年農業者の経営力向上に取り組んでいきます。

（伊達農業普及所）



DATEC会長挨拶



セミナーの様子

大学生の発想による「食」と「農」の魅力発信の取組を総括しました！

令和2年2月15日（土）に、伊達市の「NPO法人りょうぜん里山がっこう」において、「大学生の発想によるけんぽく『食』と『農』の魅力発信事業」の締めくくりとして、福島学院大学の学生と関係者による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地域への理解を深めるとともに、自らの発想により、新たな郷土料理を創作し、パンフレットやSNSの活用により、地域の魅力を発信して活性化を図るための県の委託事業です。

今回はワークショップ最終回ということで、大学生が考案したレシピの料理3品を試食しながら、地域のイベントへ出品した際の反省・評価や、旅行企画についての意見交換を行いました。

料理については「もっと色々な地元の食材を取り入れたい」、「商品化できるようなレシピを考案したい」、「農家レストランのメニューにできないか」といった感想が聞かれました。また、旅行企画では「参加者集めに苦労した」、「今回は日帰りだったが、泊りでも実施したい」、「パワースポットの効能をもっと強調しては」などの意見が出されました。

3年間実施した本事業は今年度で終了となりますが、事業実施主体の「りょうぜん里山がっこう」、「福島学院大学」の双方から、「この御縁を大切に、今後とも関わりを継続していきたい」との意向をいただきました。

今後、新たなステップに踏み出せるよう、取組の進展を期待します！

（企画部）



大学生考案のレシピで新郷土料理を再現



出席者全員で昼食を兼ねた試食会



意見交換会では出席者全員が発表



考案したレシピのパンフレット

令和2年度の営農へ向けた土地改良施設管理連絡会を開催しました！

令和2年2月18日（火）に、県庁北庁舎4階会議室において「土地改良施設管理連絡会」を開催しました。

水田や畑へ農業用水を安定して供給するためには、水路やゲート、取水堰などの「土地改良施設」の維持管理が欠かせません。これらの施設は、市町村や土地改良区が主体となって、作付けに支障がでないよう、通水前の点検や補修などの維持管理を行っています。また、ダムなどの重要施設は、県や土地改良事業団体連合会の技術職員と市町村、改良区による合同診断を毎年行っています。

連絡会では、令和2年度の維持管理に関するスケジュールの確認や点検のポイント、施設の補修等に関する国の補助事業についての情報提供を行いました。

（農村整備部）

公共工事労働災害ゼロへ！技術職員研修を実施しました！

令和2年2月21日（金）に、農林土木工事の労働災害を無くすため、工事現場監督となる技術職員の安全管理の知識を高めることを目的として、講師に、現場監督者安全衛生教育トレーナーで組織するRST福島の渡辺副会長をお招きし、当事務所管内農林土木工事安全管理研修会を開催しました。研修会場となった川俣町の小島地区は、農村整備部発注の農道改良工事現場で、現在、掘削土砂の搬出や法面の整形工事を行っています。たくさんの重機が往来するなかで、作業員や第三者の安全を確保するために、工事現場監督員や現場代理人が注意すべき視点や日常の点検のポイントなどについて講義を受け、理解を深めました。

今後も安全衛生に関する知識を高め、労働災害の無い公共工事を行っていきます。

（総務部、農村整備部、森林林業部）



小島地区の工事現場の様子



安全衛生の視点で現場を見てまわる職員

「二本松市認定農業者と農業委員会委員の意見交換会」が開催されました！

令和2年2月19日(水)、二本松市のラポートあだちにおいて、二本松市農業委員会主催の「二本松市認定農業者と農業委員会委員の意見交換会」が開催され、96名が参加しました。この会は昨年に引き続き開催され、今回新たにJAふくしま未来女性部や福島大学食農学類の教授方も加わりました。

当日は二本松市の企業組合さくらの郷駅長の伊東秀雄氏より、さくらの郷で取り組まれている蕎麦栽培事業について事例発表がありました。耕作放棄地解消や特産品づくり、農村景観の保持や地域住民の健康増進、地域コミュニティの活性化などを目的としてそば栽培を推進しており、さくらの郷では生産されたそば粉を使用した十割そばの提供や、そば粉、そばクッキーなどが販売されているとのことで、参加者は参考になった様子でした。

その後、「地域農業とコミュニティ」をメインテーマに、「元気がわく農業を次世代につなぐ」をサブテーマにワークショップ方式で、9グループに分かれて意見交換を行いました。地区の農業委員が中心となり、活発に意見交換が行われました。その後、各グループより意見交換の内容が発表され、「コミュニティの場を作る」、「小学校へ食育の働きかけ」、「農業にも働き方改革が必要」、「若い世代にも役割を」、「体験型農業に取り組み、次世代を確保」、「耕作放棄地を活用した特産品開発」などユーモアを交えながら提案が行われ、参加者は共感しながら聞き入っていました。

本意見交換会が、各地区における話し合いや、地域農業を考えるきっかけとなることが期待されます。

(安達農業普及所)



事例発表する伊東駅長



グループによる意見交換会の様子

安達地方「食品表示法研修会」を開催しました！

令和2年2月20日（木）に、福島県二本松合同庁舎2階会議室において、「食品表示法研修会」を開催し、32名の出席がありました。

今回の研修は、平成27年に施行された、「食品表示法」に順じた表示へ切り替えるための猶予期間が今年の3月で終了し、4月からは新基準に対応した表示をしなければならないため、直売所や加工組織等で組織する“アグリビジネス・ネットワークあだち”からの開催要望を受け、さらに会員以外の直売所への出荷者等を受講対象とするため、当所との共催としました。

研修会は、当事務所企画部の三浦向日葵主事から「食品表示法の概要・品質事項」について、県北保健福祉事務所健康福祉部の田村正美主任栄養技師から「栄養成分表示等」について説明をしました。

質疑では、直売所は小規模の事業者からの受託販売が多いことから栄養成分表示の省略ができるのかどうかや、栄養成分分析を委託した時に掛かる日数、産地表示における生鮮食品と加工食品の違いなどについての質問があり、講師から丁寧に説明をしました。

研修の参加者は、熱心に受講し、安全・安心な農産物・加工品の販売に必要な、4月からの「食品表示法」に従った表示の知識を深められていました。

（安達農業普及所）



当所(伊東次長)の主催者あいさつ



熱心に受講する安達地方の直売所や出荷者の皆様



田村主任栄養技師による栄養成分表示等の講義



三浦主事による食品表示法の概要・品質事項の講義

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・販売しないよう、御協力願います。

令和2年2月現在

くさそてつ (ごごみ)	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 (みず) (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（無人販売所等への陳列や他者への無償譲渡含む）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）



けんぼくの直売所紹介

けんぼく道の駅巡り③

県北管内には現在8つの道の駅があります。今回は「道の駅巡り」の3回目として、二本松市の「道の駅 安達 智恵子の里」をご紹介します！ドライブの休憩や、休日のお出かけはぜひ道の駅へ！！



道の駅 安達 智恵子の里



「智恵子抄」で有名な高村智恵子のふるさと、二本松市旧安達町の国道4号沿いにある道の駅です。全国的にも珍しい上下線の2か所に設置され、連絡道路で行き来することができます。

上下線ともにコンビニエンスストアや地元のお土産、旬の地場産品などを取り揃えたお店のほか、上り線では二本松市伝統の「上川崎和紙」の手漉き体験や、下り線では二本松ベーカリーの焼き立てパンを食べられるなど様々な目的で楽しんでいただけます。

～駅長のオススメ商品～

上り線：のぼり食堂（7:00～19:00）

下り線：道ナカ食堂（7:00～19:00）

※冬期間 12月～2月営業時間 1時間短縮 7:00～18:00



コロッキュー定食
600円（税込）

二本松市のきゅうりの佃煮が入ったコロッキューが2つ入った定食！コロッキュー単品は1つ160円（税込）。



地野菜とスパイシーな七穀サラダうどん
850円（税込）

いわき市の「HAGI フランス料理店」のオーナーシェフとのコラボメニュー！地元で採れる旬の野菜5品目をトッピングした、モチモチなめらか・七種雑穀のヘルシーなサラダうどんです。



上り線：地域物産コーナー（9:00～18:00）

下り線：銘産コーナー（8:30～19:00）

※冬期間 12月～2月営業時間 1時間短縮 8:30～18:00

道の駅オリジナル商品 智恵子の里だより

レモンゼリー（上） 450円（税込）

レモンサブレ（下） 756円（税込）

「智恵子抄」で有名な高村智恵子のふるさと、旧安達町。

「智恵子抄」の有名な詩の一つ「レモン哀歌」にちなんだ商品です。

上り線：〒969-1511 福島県二本松市下川崎字上平 33-1 ☎0243-61-3100

<http://www.michinoeki-adachi.jp/index.html>

下り線：〒969-1402 福島県二本松市米沢字下川原田 105-2 ☎0243-24-9200

http://www.michinoeki-adachi.jp/index_kudari.html

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

