

いわき農林水産ニュース

令和3年8月号（第198号）発行 8月26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



今年も涼しげな青色が映える
リンドウが開花しています。秋には
県オリジナル新品種「天の川」
も出荷されます。お楽しみに！

目次

- ・【特集】甘くてみずみずしいサンシャインいわき梨
今年もおいしく実りました！……………p.1～
- 〔各種取組の実績（7～8月分）〕……………p.3～
- 〔お知らせ・連載記事〕
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.6
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.6
- ・高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発
優秀レシピ紹介コーナー-Vol.5……………p.8
- ・6次化商品紹介……………p.9
- ・GAPコーナー……………p.9

特集

甘くてみずみずしいサンシャインいわき梨
今年もおいしく実りました！

8月10日、JA福島さくらいわき梨選果場（p.10 地図参照）にて今期の操業開始式が開催され、「サンシャインいわき梨」（品種・幸水）の旬の訪れを広くPRしました。

今年度は春が暖かかったことから開花が早まり、成熟も例年になく早まりました。また、梅雨時期に雨が多く、病害が心配される天候が続きましたが、生産者の徹底した栽培管理により病害の発生も少なく抑えられ、甘く食感の良い果実に仕上がりました。

いわき市の梨栽培は、江戸時代に棚倉藩（現在の平・赤井・小川地区）の藩主が栽培を推奨したのが始まりとされており、県内でも歴史ある産地の一つです。

いわき市の梨は、全国有数の日照時間を誇る水はけのよい

傾斜地で生産され、甘くてみずみずしいのが特徴です。県内で最も早く市場に出荷されています。

生産の中心となる「JA福島さくらいわき梨部会」は、生産者63名からなる生産組織で、約25haの面積で栽培が行われています。

近年は生産者数が減少傾向にあります。部会全員が化学肥料の使用量や化学農薬の使用回数を慣行基準より2割以上削減した、環境にやさしい持続性の高い農業を実践する「エコファーマー」に認定されており、統一した栽培基準の下、安全で品質の高いおいしい梨を生産しています。さらに、令和元年度には「ふくしま県GAP（FGAP）」の団体認証も取得し、より安心・安全な生産に努めています。



（選果の様子）



（出荷前の梨）

〈サンシャインいわき梨の主要な品種〉



「幸水」

現在は、4品種が「サンシャインいわき梨」として出荷されています。どの品種もおいしいですが、それぞれ特徴がありますのでご紹介します。

「幸水」は、甘みが強く、みずみずしさが特徴です。「幸水」の日持ちは常温で1週間程度と他の品種と比べて短いので、購入したら早めにお召し上がりください。

「豊水」は、甘みと酸味を両方兼ね備えており、ジューシーな味わいが特徴です。

「涼豊(りょうほう)」は、福島県オリジナル品種で、大玉で甘みが強いのが特徴です。

「新高(にいたか)」は、芳醇な香りと歯ごたえが特徴です。(新高の写真はありません。ゴメンナサイ。)

「幸水」は8月いっぱいまでですが、9月からは「豊水」「涼豊」、10月からは「新高」と出荷が続きます。ぜひ4品種を食べ比べて、皆さまのお好みの梨を見つけてみてはいかがでしょうか。



「サンシャインいわき梨」として出荷される梨には左のロゴマークがついています。



「豊水」

○なしのまめちしき○

- ～おいしい梨を見分けるには～
- ・おしりのつぼまっている部分が緑色で、持ったときにずっしり重い物を選びましょう！
- ～おいしく食べるには～
- ・食べる1時間くらい前に冷蔵庫で冷やすとより美味しく食べられますよ！



「涼豊」



「福笑い」現地検討会

〔8月3日(火)〕



(概要説明の様子)

県内の概況やいわき市内に設置した「福笑い」実証ほ場の概要、ヤンマーアグリジャパン(株)による農業用ドローンを用いた空撮での葉色診断等の取組について理解を深めるとともに、現地実証ほ場の見学を行いました。

出席した生産者らは、自らのほ場と現地ほ場との状況を比較しながら、今後の栽培管理について意見交換を行っていました。

当所では実りの秋に向けて、カメムシ防除の徹底等、良食味・高品質となるための技術指導を行ってまいります。

(農業振興普及部)



(ほ場見学の様子)

第1回いわき農業普及推進懇談会を開催

〔7月6日(火)〕

県いわき合同庁舎において、農業者や他業種の普及指導協力委員、各関係機関・団体の参加を得て、第1回いわき農業普及推進懇談会を開催しました。

当所からは、今年度の普及指導計画や普及指導活動の取組状況、今後のスマート農業の普及推進方針や福島県園芸振興プロジェクト等についてお知らせしました。

出席者からは、新規就農者への手厚い支援、高コスト化の中での農業経営管理支援、異常気象が続く中で生産の安定化、食育活動の充実等の要望や期待が寄せられました。

当所としましては、いただいたご意見・ご要望を参考に、地域の実態に即した効果的な普及指導活動を展開してまいります。

(農業振興普及部)



(普及推進懇談会の様子)

木とのふれあい創出事業出前講座

〔7月13日(火)〕

県では、森林の大切さや木材に対する理解の向上を図ることを目的として、小中学生を対象に木工工作の指導等を行う出前講座を実施していますが、このたび、いわき市立小名浜第三小学校(p.10 地図参照)において、木とのふれあい創出事業出前講座が開催されました(主催:福島県木材協同組合連合会)。

今年度、いわき管内では3回の出前講座を予定しており、第1回目となる今回は、田人林業研究会の方を講師に迎え、2年生児童72人が木片と木工用ボンドを使って、自由な発想で製作を行いました。子供たちは、用意した材料が足りなくなるほど積極的に製作を行い、家やバイク・神社などの様々な作品が完成しました。(森林林業部)



(出前講座の様子)



(完成した作品【バイク】)

第6回トルコギキョウワークショップを開催

〔7月19日(月)〕

山田町のトルコギキョウ生産者ほ場において、栽培を体験する農業ワークショップを開催しました。このワークショップは、令和2年12月以降、播種、育苗、かん水等の栽培管理について、それぞれを学べる生育ステージ毎に開催しており、最終回となる今回は、いよいよ収穫及び出荷準備の作業について実習しました。

参加者は、実習で得た技術を活用してトルコギキョウを栽培し、順次、市内の直売所等へ出荷する予定です。



(いわき市産トルコギキョウ)



(出荷準備を体験する生産者の様子)

トルコギキョウは「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会」のピクトリーブーケの花材に用いられ、現在、注目が集まっています。

いわき市は様々な作型を組み合わせることで年間を通じて、トルコギキョウを出荷することができる有望な地域です。

当所としましては、いわき市を新たなトルコギキョウの産地とすべく、引き続き栽培支援に努めてまいります。

(農業振興普及部)



ホッキまつり

〔7月24日(土)、25日(日)〕

6月のホッキガイ(ウバガイ)漁解禁以降、道の駅よつくら港(p.10 地図参照)にて、毎月「ホッキまつり」が開催されています。

このイベントでは、いわき市漁業協同組合四倉ホッキ組合に所属する漁業者が自ら、目の前の海で獲ったホッキガイの浜焼きを無料で振る舞い、県産水産物の魅力と安全性のPRに努めています。

また、浜焼きの振る舞いに加えて、小売店等よりも格安の価格でホッキガイを販売(数量限定)しています。毎回、販売開始前に行列ができる大好評のイベントとなっており、すぐに完売してしまうことから「幻のイベント」と呼ばれています。

ホッキガイのむき方が分からない方でも心配する必要はありません。漁業者による丁寧なむき方指導を受ければ、誰でも上手にむくことができるようになります。

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、8月の開催は見送りとなりますが、9月以降も月1回の頻度(第3または第4土日)で開催予定です。開催日については、道の駅よつくら港のホームページ(Facebook)をご確認ください。

(水産事務所)



(ホッキまつりの様子)

県農林水産部長が管内事業者などを訪問

〔7月26日(月)〕

県農林水産部の小柴宏幸部長が管内の農林業関係事業者などを訪問しました。

午前中、草野グリーンファーム(小川町)において、令和元年東日本台風からの復興状況を視察、協同組合いわき材加工センター小川工場(小川町)では、いわきの林業の現状に関する説明がありました。また、基幹的農道いわき(広域農道)では、工事の進捗状況を確認、株式会社ワンダーファーム(四倉町)においては、ハウス内のトマトの生産状況や直売所、レストランを視察しました。

午後からは、農事組合法人いわき菌床椎茸組合(渡辺町)で生しいたけの生産状況などについて、農事組合法人菊田の郷助川農園(錦町)では、トマトと水稻の法人経営の状況について説明をいただきました。

(企画部)



〔 草野グリーンファーム 〕



〔 協同組合いわき材加工センター 小川工場 〕

お知らせ

いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和3年7月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和3年7月の農林畜産物モニタリング検査では、11品目15検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムは検出されませんでした。内訳は（表1）のとおりです。（企画部）

（表1）品目と検体数

ダイコン1、カボチャ1、ピーマン1、小麦1、うど（野生）2、もみじがさ（しどけ）（野生）1
菌床しいたけ（施設）2、菌床なめこ（施設）2、エリンギ（施設）1、牛肉2、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和3年7月の水産物モニタリング検査では、104検体の魚介類を検査し、全ての検体について放射性セシウムは検出されませんでした。（水産事務所）

いわき地方の出荷制限等品目

令和3年7月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、出荷制限等の対象となっている品目は（表2）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2）農林畜産物の出荷制限等品目（令和3年7月末現在）

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
	海産魚介類	クロソイ
出荷自粛	山菜	さんしょう（野生のものに限る）

※わらび（栽培）で出荷・販売できるものは、安全性が確認されたほ場で生産されたものに限り、（市内該当生産者15名のみ）

トピック1

第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン ミニレシピ集を作成しました

8月21日（土）に開催を予定していた、第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンは、新型コロナウイルス感染症が急速に感染拡大している状況を考慮し、中止となりました。

今回、旬の梨、きゅうり、6次化商品のほか、当所で作成したオリジナルのミニレシピ集を配付する予定でした。特にミニレシピ集は、いわき、会津地域で生産されている5種類の農林産物を使用した手軽で簡単なレシピを掲載しています。

以下のURLからダウンロードできますので、是非ご自宅でお楽しみください

（企画部）

URL：<http://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/466806.pdf>



トピック2

ヒラメ稚魚放流（7月14日～21日）

7月14日は沼之内地区、15日は小名浜地区、20日は四倉地区、21日は久之浜地区で、全長概ね10cmのヒラメの稚魚を10万尾ずつ放流しました。この事業は、県が各地区の漁業者の協力を得て実施しています。

本県におけるヒラメ稚魚生産は、相馬市にある公益財団法人福島県栽培漁業協会が平成31年4月より再開し、県内の放流尾数は、令和元年度より震災前と同じ規模（約100万尾）となっています。

本県の主力魚種であるヒラメ資源の持続可能な利用のため、引き続き、稚魚の生産・放流に取り組んでまいります。

（水産事務所）



（放流したヒラメ稚魚）

いわきの野菜・果物たち



（美味しそうなミニトマト♪）



（今が最盛期！ご賞味あれ！）



（順調に成長中☆彡）

お家で
つくってみよう!

高校生発!いわきテイクアウトメニュー開発
優秀レシピ紹介コーナー Vol.5

昨年度当所では、地元産農林産物の魅力を発信するため、市内の高校生と飲食店等が共同でいわき産トマト、ネギ、きのこ、米(Iwaki Laiki)を活用したテイクアウト商品を開発する事業を実施しました。

今月は、ビストロあん庵のおすすめレシピ※「トマトのヨーグルトムース」を紹介します。
それぞれご自宅で作って楽しみください。

(企画部)

※おすすめレシピは商品化されていません。

ビストロあん庵
おすすめレシピ

トマトの
ヨーグルトムース

遠藤 渚生さん

福島県立いわき光洋高等学校 1年(応募時)

調理時間:100分

食材費(4人分相当)1,000円



材料

【ムース】

(A) 牛乳120g
トマト250g
砂糖60g
コーンスターチ5g
寒天1g
プレーンヨーグルト250g

【クリーム】

(B) 練乳(加糖)16g
生クリーム100g
ストロベリーソース70g
ブルーベリー8粒
ミント適量

作り方・手順

- ①. トマトのヘタをとり、反対側に十字の切れ込みを入れる。
- ②. 鍋に湯を沸かし、トマトを30秒～1分入れ、トマトを氷水の入ったボウルに入れて皮をむく。
- ③. 皮をむいたトマトをミキサーにかける。
- ④. (A)を空の鍋に入れてよく混ぜ、火にかける。
底が焦げないように混ぜながら沸騰させる。
- ⑤. 沸騰したら弱火にし、3～5分火かけ、ボウルに移して粗熱を取る。
粗熱が取れたらヨーグルトを加えて混ぜる。
- ⑥. 透明な容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦. ボウルに(B)を入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜながらクリームを作る。
- ⑧. ⑥が冷え固まったらストロベリーソースをのせ、その上に⑦をのせる。
- ⑨. クリームの上にブルーベリーやミントを添えて完成。

作品のPRポイント

口に入れると甘いヨーグルトの味がして、後味にはトマトの酸味がきいていてとてもおいしいです。
トマトが嫌いな父も「おいしい」と言ってくれたので味には自信があります。
三層構造で見栄えも◎です。

さて、今回のアレンジレシピは旬のいわき産ブルーベリーをふんだんに使った「Mousse aux myrtilles et yaourt」(ブルーベリーとヨーグルトのムース(適当直訳))にしてみました。ヨーグルトの酸味とブルーベリーのさわやかな味わいを一緒に楽しめる2層構造のムースとなっております。

こんかいは、かいしのでき!(笑)

(制作者 T)

※フランス語が堪能な方がいらっしゃいましたら、正しい表現教えてください。



こだわりと美味しさがつまった いわき自慢の6次化商品をご紹介します！

泉水耕農園 思いやりの丘 フクハウスでは、誰にでも笑顔で喜んでもらえる商品づくりを目指し、農園で栽培しているいちごやトマト、発芽にんにくなどのほか、県産果物を使用した6次化商品の開発に取り組んでいます。

「飲むフルーツ酢」は、いわき産を中心とした福島県産の野菜・果物を使用した果実酢です。“くだもの王国”福島の魅力をいかし、子どもからお年寄りまで健康で元気になってもらえる商品を届けたいと考えたのが開発のきっかけです。添加物を使用せず、いちご、もも、ぶどう、梨などの素材にそれぞれりんご酢、グラニュー糖、オリゴ糖のみをブレンドして製造しており、爽やかな酸味と野菜・果物の風味が口いっぱい広がります。また、色とりどりで見た目も鮮やかなのでギフトにも喜ばれます。

夏は炭酸水または氷水、冬は温かいお湯で2～3倍に割った飲み方がおすすめです。さらに、牛乳で割ってヨーグルト風にしたたり、お好みのお酒で割ってカクテルにするなど様々な飲み方でお楽しみいただけます。

フクハウス、オンラインストアのほか、右記店舗にてお買い求めいただけます。是非ご賞味ください！



生産者の橋本さん夫婦



飲むフルーツ酢

<全12種類>

いちご、とまと、レモン
りんご、キウイ、ぶどう
もも、ブルーベリー、梨
柿、みかん、ゆず

内容量：200ml

販売価格：各600円(税込)



3本・5本セットで
ギフトにもおすすめ!



<取扱店舗>

ヨークベニマル、イオン
JA 直売所、道の駅よつくら港

泉水耕農園 思いやりの丘 フクハウス

いわき市泉町本谷字鹿野 32-20

TEL:0246-88-9885(090-8424-3987)

楽天市場：<https://www.rakuten.co.jp/fukuhaus/>

Yahoo! ショッピング：<https://store.shopping.yahoo.co.jp/fukuhaus/>

所在地は p.10 のマップを参照

GAP コーナー

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

ふくしま県GAP認証書交付式 【7月15日(木)】

6月30日に佐藤敬氏がふくしま県GAP (FGAP) の認証を受けたことから、県いわき合同庁舎において認証書の交付式を行い、岡部いわき農林事務所長より佐藤氏に認定書を交付しました。

佐藤氏は、四倉地区で大野種子生産組合の一員として、種子用稲を主体に水稻を5.6ha栽培しています。種子用稲についても適切な環境で栽培することが食の安全において重要であるとの考えから、令和元年頃から、農薬の保管方法や農業用機械の管理等、GAP 認証制度の基準に則した経営を実践しており、今回、「米」での認証となりました。

佐藤氏は、引き続き安全な種子用稲の栽培に取り組まれるほか、県オリジナル米である「福笑い」の栽培にも取り組む予定であり、益々の経営向上が期待されるそうです。

当所では、引き続き、経営改善や安全・安心な農産物の生産、販売力の強化等につながる認証GAPの取得を推進してまいります。

(農業振興普及部)



(認証証を受け取る佐藤敬氏(左))

今月号に掲載した場所はここです！

- ① JA福島さくらいわき梨選果場 (p.1)
小川町西小川下蕪田 16
- ② JA 福島さくら好間支店 (p.3)
好間町中好間下川原 39
- ③ いわき市立小名浜第三小学校 (p.4)
小名浜住吉浜宿 1
- ④ 道の駅よつくら港 (p.5)
四倉町五丁目 218-1
- ⑤ 泉水耕農園 思いやりの丘 フクハウス (p.9)
泉町本谷字鹿野 20-30



福島牛のすき焼き
～旬の夏野菜と共に～

あ と が き

天候不順で蒸し暑い日が続いておりますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。
さて、新型コロナウイルスの感染拡大が続き、私も楽しみにしていたイベントが中止となってしまう、とても残念です。このような状況ですが、引き続き少しでも明るい話題を届けられるように一層頑張っていきたいと思っております。
上の写真は、先日所内の希望者に販売された福島牛です。また某野菜ソムリエが素敵な料理にしてくれました！夏の疲れが吹き飛びそうな逸品ですね。是非皆さまも作ってみてください (編集 T)

◎ 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