

いわき農林水産ニュース

令和3年9月号（第199号）発行 9月30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



今年もたわわに実りました。
詳しくは P.9 をご覧ください。

目次

- ・【特集】～震災から10年 海岸防災林の今～p.1～
〔各種取組の実績（8～9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
- ・野生きのこ等の出荷・摂取制限について……………p.6
- ・第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発
アイデアレシピ募集中！……………P.7
- ・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.6……………p.8
- ・6次化商品紹介……………p.9

特集

～震災から10年 海岸防災林の今～

【本県の海岸防災林について】

本県の海岸防災林の歴史は、江戸時代に造成されたのが始まりという記録があります。

平藩の初代藩主であった内藤政長は、沿岸の村々が潮害による農作物の被害に悩まされていたことから、正保3年（1646年）、農民を救うため海岸一帯に松林を整備しようとしていました。ところが砂浜への植林は失敗の連続で、試行錯誤が何年も続きました。

しかし、政長は度重なる失敗に屈することなく創意工夫し、米俵に栄養分を多く含んだ土を入れ、これに苗木を植えて砂浜に埋め込むという方法を開発し、海岸林の造成に成功したと伝えられています。

その後、先人が整備した海岸林を保安林に指定し新たな造成も行い、「海岸防災林」として植栽や天然更新、間伐などの維持管理を行いながら、潮風害などから住民生活を守ったり、憩いの場を私たちに提供したりしてきました。

【東日本大震災の被害状況について】

平成23年3月11日に三陸沖を震源とするマグニチュード9.0の東北地方太平洋沖地震が発生し、岩手県から千葉県に至る広い範囲で震度6弱以上の強い揺れが観測されました。この地震により大規模な津波が発生し、太平洋沿岸の広範囲に大きな被害をもたらしたことは、皆さんの記憶に新しいことでしょう。本県の海岸防災林は、この津波により流出等の甚大な被害を受けました。

いわき市新舞子では、およそ7.6mの津波があり、海岸防災林の一部が流出したほか、塩害や地下水の影響等により樹勢の衰えや枯死するものも現れていました。

今回の津波では、県全体を見ると、流出した海岸防災林も多い中、津波エネルギーの減衰や漂流物を捕捉するなど一定の効果が確認できました。特にいわき市新舞子では、林帯により車等を捕捉し、林帯背後の農地への流入を防いだ例が確認されています。



（震災直後：漂流物を捕捉）



【復旧へ向けた取組について】

海岸防災林は重要な役割を担っていることから、後背地の土地利用など地域の実情等を踏まえ、防災機能発揮による地域住民の生活の安定などに資するため、速やかに再生する必要があります。

そのためには、先人の取り組みを継承し、現在の知見と地域住民の協力のもと、防災機能の強化と森林利用を総合的に勘案した海岸防災林の再生が急務となりました。

いわき市新舞子では、被災直後の平成 23 年から海岸防災林の復旧整備に着手しました。

植栽にあたっては、飛砂や潮害、風害に強く、防風効果を高めるために、保全対象に対して十分な樹高があり、かつ、津波被害を軽減する効果の高いクロマツ・アカマツを主林木に選定しました。なお、マツ材線虫病の枯損被害が懸念されるため、原則としてマツクイムシ抵抗性のマツの苗を使用しています。

また、使用する苗木は、津波の抵抗性を考慮し、苗木の直根が発達していることに加え、植栽時期の制約が少ないコンテナ苗[※]を標準としました。植栽本数は、植栽木によって砂地を早期に被覆し、飛砂や乾燥の害を最小限にする観点から、一般的な造林の約3倍以上の 10,000 本/ha を標準としました。

このような内容で新舞子地区において海岸防災林造成事業を進め、平成 23 年から平成 26 年の4年間で 18ha の植栽を行い、海岸防災林を復旧整備しました。

整備開始から今年で 10 年目を迎えましたが、植栽木が健やかに育つよう、下層部に生える雑草や雑木を除去する下刈などの保育管理を行うとともに、地域住民、NPO、企業等による森林づくり活動などにより、海岸防災林の再生は進んでいます。

この海岸防災林を東日本大震災からの復興のシンボルとして、未曾有の大津波が押し寄せたことを次の世代へ語り継ぐとともに、苗木の健やかな成長を見守りながら、大切に管理していきます。

(森林林業部)



(海岸防災林 被災状況)



(コンテナ苗)



(いわき市新舞子：植栽直後)



(現在の様子)

※コンテナ苗…根鉢(土)付きの苗(通常の苗は根がむき出し)。活着率(移植した植物が根付くこと)や初期生長に優れ、植栽可能時期が長い。



勿来支所魚市場本格再開

〔9月1日(水)〕

いわき市漁業協同組合勿来支所魚市場（p.10 地図参照）において、約10年半ぶりに本格的な入札販売が再開され、刺し網漁や釣りにより漁獲されたヒラメや、底びき網漁によるカレイ、アンコウなどが水揚げされました。

同市場は、東日本大震災により大きな被害を受け、これまでシラス、コウナゴに限定した水揚げを行ってきましたが、本格再開によりその他の魚種についても取り扱われることとなりました。



（入札の様子）

震災以降、勿来地区やその周辺地区で水揚げされた多くの水産物は、他の魚市場に陸送して販売していたため、輸送にかかる手間や時間が課題となっていました。

地元での販売が可能となったことからより多くの操業時間の確保が可能となり、今後の水揚げ量の増加が期待されます。

（水産事務所）

底びき網漁解禁

〔9月1日(水)〕

7月から8月までの2ヶ月に及ぶ禁漁期間を終え、9月より底びき網漁が解禁しました。

初漁日には、計22隻の漁船が深夜1時頃に出港後、いわき沖で操業し、市内の4魚市場（久之浜、沼之内、小名浜、勿来）に水揚げしました。



（水揚げされたアカムツ）



（多くの魚種で賑わう久之浜魚市場の様子）

水揚げ魚種としては、マアジやキアンコウ、ヤリイカ、アカムツなどが比較的多く見られました。

今後、より多くの種類や量の魚が流通するようになり、市内のスーパーや鮮魚店がいわき産の魚で賑わうことが期待されます。是非ご賞味ください。

（水産事務所）

家族経営協定締結式を行いました

〔9月6日(火)〕

遠野町の水稻生産者である鈴木昌孝氏の家族経営協定締結式が、いわき市、いわき市農業委員会、当所立会のもと行われました。

家族経営協定とは、家族一人ひとりがお互いを共同経営者として尊重し、よりよい農業経営や働き方を実現するためのルール(協定)を作ること、現在、いわき市では26件の方が家族経営協定を結ばれています。

昌孝さん(経営主)、悦子さん(経営主の配偶者)、昭範さん(後継者)、寿美さん(後継者の配偶者)は、農業や家事の役割分担、労働時間、休日、将来の経営移譲等について家族4人で話し合っており、協定書に調印し、「協定書で取り決めたルールに従って、家族で協力しながら経営を行っていききたい」と意気込んでいました。

当所としても、後継者への経営移譲等を検討している生産者に対して引き続き推進活動を行い、家族経営協定締結に向けた支援を行っています。

(農業振興普及部)



(家族経営協定を締結した鈴木家の皆様

(前列左から昌孝さん、悦子さん、昭範さん、寿美さん))

出前講座を実施しました

〔8月22日(日)〕

小名浜下神白第一集会所において、水産事務所の石田所長が福島県の漁業の現状などに関する講演を行いました。

「福島県の漁業の現状と今後の振興策について」と題した本講演には、地元の方など36名が参加し、熱心に耳を傾けていました。

漁業の現状や今後の県の施策などについて説明したほか、県内で水揚げされる魚介類の種類数に関するクイズも行われ、見事に正解を言い当てた方もいらっしゃいました。

また、今年度、新たに制作し、放送されている水産業に関するTOKIOのテレビCMの話題の際には、「見ました!」との声が上がりました。

終了後は、参加者から「わかりやすかった」などの感想をいただき、大変好評でした。

(水産事務所)



(講演を行う石田所長)

トピック

いざ、カナダへ！国内初「無垢材」輸出への挑戦
【株式会社赤井製材所（小川町）】

9月9日（木）、いわき市小川にある（株）赤井製材所（p.10地図参照）から、福島県産4mの無垢材（建築用構造材）がコンテナに載せられ、カナダに向けて出発しました。

近年、世界においてSDGsへ貢献する取組への意識が高まり、建築資材として木材を活用することの重要性が評価されていること、またカナダでは、自国内の木材流通鈍化の問題も重なり、一部では国外建築材への関心が高まっているとの情報から、事業者は日本の木材を輸出する好機と捉えました。

そこで、まずはカナダ国内で日本の木材の価値を認識してもらい輸出の認可を得ることを目指し、プリティッシュコロンビア大学の協力を取り付け、現地に強度試験を行うこととし、いわき市内で製材加工された福島県産スギの無垢材120本（4m×19cm×23cm）を送り出しました。

日本は国土の3分の2が森林であり木材資源は非常に豊富です。また、それらを有用な建築用資材とするための製材加工、更に木造建築についても高い技術を有しています。これら日本の誇る高い技術を含め、日本の建築材が世界から求められる未来を目指し、チャレンジは続きます。（森林林業部）



（東京港経由で輸出されます）



（国際基準に則し、病害虫が付着し輸入国に病害をもたらすことを予防するための消毒を実施しました。）



（シートで被覆して24時間燻蒸処理）



（燻蒸処理後に梱包、積込）



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8月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和3年8月の農林畜産物モニタリング検査では、7品目8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

トウモロコシ1、ツルムラサキ1、ナス1、日本ナシ2、ネギ1、牛肉1、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和3年8月の水産物モニタリング検査では、47検体の海産魚介類を検査し、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8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8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です。

（市内該当生産者 15名のみ）



野生きのこ等の出荷・摂取制限について

野生きのこが多く発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、「野生きのこ」の全種と「原木なめこ（露地）」が出荷制限等の対象となっておりますので、採取者や直売所担当者の皆様におかれましては、次の点に留意するようお願いいたします。

1 出荷制限について

現在、いわき市産のきのこについての制限は下記の別表のとおりです。特に野生のきのこは地域全体としての安全性が確認されていないことから、出荷制限等は今シーズンも継続しています。そのため、

- 団体や個人においての自主検査により「基準値(100Bq/kg)以下」であっても出荷や販売等はできません。
- 無償の譲渡や、インターネット(フリマアプリ等)による個人売買も出荷に該当するため、できません。
- 出荷・販売だけでなく、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できません。

なお、出荷制限等品目は市町村ごとに定められていますので、他の市町村の状況は県HP「ふくしま復興ステーション」で確認してください。（<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>）

2 摂取制限について

自家用の食材とすることも控えてくださるようお願いいたします。

3 栽培きのこについて

「原木なめこ（露地）」以外の栽培きのこは、栽培前に生産資材（きのこ原木、ほだ木、菌床等）の安全性の確認を県の検査機関において実施します。国が定める当面の指標値（きのこ原木・ほだ木50Bq/kg、菌床200Bq/kg）以下で安全性が確認できた生産資材のみ、販売目的のきのこ栽培に使用することができます。

また、発生したきのこは、出荷・販売前に県によるモニタリング検査を受ける必要がありますので、きのこ栽培の開始・再開を検討されている場合は、森林林業部(TEL0246-24-6193)までお問い合わせください。

（森林林業部）

出荷、摂取	品 目
出荷制限	野生きのこ、原木なめこ（露地）
摂取制限	野生きのこ

（別表）いわき市産きのこの出荷制限等品目



第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 アイデアレシピ募集中！

当所では、いわき市内の高校生と協力店（飲食店及びスーパー計5店舗）が共同で新しいテイクアウトメニューを開発する「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」事業を実施します。

高校生の皆さんのアイデアを基に商品化を行いますので、ぜひレシピをご応募ください！

■募集内容

いわき市産トマト・ネギ・きのこ・米（Iwaki Laiki）をメイン食材としたテイクアウト可能なアイデアレシピ

※協力店により条件がありますので、当所 HP で募集要項をご確認ください。

■応募条件

いわき市在住、または市内の高校に通う高校生

■応募方法

当所 HP から応募用紙をダウンロードし必要事項を記入及び作品写真を添付の上、郵送またはEメールにてご応募ください。

■応募先&お問い合わせ

〒970-8026 いわき市平九品寺町 1-13 優和ビル 2F
株式会社福島インフォメーションリサーチ&マネジメント
「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」係
Eメール：info@f-irm.com TEL：080-5738-1433
(平日9：00～16：00 受付)

■募集期間 令和3年10月31日（日）必着

■協力店（50音順）

「ビストロ あん庵」「DELICA CAFE kibaco」「ごはんカフェ きゅういち」

「ダイニングキッチン 月海-Ruu-」「株式会社マルト」

■主催 福島県いわき農林事務所



(企画部)



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.6

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、スーパーマーケットのおすすめレシピ※「いわき野菜バーガー」を紹介します。
それぞれご自宅で作ってお楽しみください。

(企画部)

※おすすめレシピは商品化されていません。

スーパーマーケット
おすすめレシピ

いわき野菜バーガー

小澤 りみさん

福島県立磐城桜が丘高等学校 1年(応募時)

調理時間:50分

食材費(4人分相当)1,100円



材料

【パテ】
ごはん(黒米入り)800g
片栗粉小さじ2
油少々

【トマトソース】
中玉トマト4個
塩・コショウ少々
味噌小さじ1
しょう油小さじ2
にんにく1片
オリーブ油少々

【ハンバーグ】
豚ひき肉200g
木綿豆腐200g
長ねぎ1/4本
しいたけ4個
片栗粉大さじ2
塩・コショウ少々
油少々

【たまご焼き】
たまご4個
だし汁40ml
油少々
レタス4枚

作り方・手順

【パテ】
①. ごはんに片栗粉を混ぜる。
②. ①を8等分にし、それぞれ直径約10cmの円形にする。
③. 冷蔵庫で冷やし固める。
④. 油を熱したフライパンで、両面に焼き色がつくまで焼く。

【トマトソース】
①. トマトの皮をむき、2cm角くらいに切る。
②. フライパンにみじん切りにしたにんにくとオリーブ油を熱し、にんにくが色づいたら①を入れ、中～弱火で煮る。
③. 水分が飛んだら、味噌、しょう油を入れて煮詰める。

【ハンバーグ】
①. 長ねぎとしいたけをみじん切りにする。
②. ボウルに豚ひき肉と豆腐を入れ、混ぜる。
③. ②に①と塩・コショウ、片栗粉を加えて混ぜる。
④. ③を4等分にし、直径約10cmの円形にし、油を熱したフライパンで焼く。

【たまご焼き】
①. たまごをボウルに割り入れ、白身を切る。
②. ①にだし汁を加えて混ぜる。
③. 油をひいたフライパンで②を1/4量ずつ円形に焼く。

最後に、パテ→たまご焼き→ハンバーグ→トマトソース→レタス→パテの順に重ねて完成。

作品のPRポイント

いわき市の野菜をふんだんに使ったライスバーガーです。
パテは彩りを良くするために黒米を加えました。
一口でいわき市の野菜と米が味わえる栄養たっぷりの一品です。

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！

上野台豊商店では、小名浜港に水揚げされるサンマなどを使った加工品の製造・販売を手掛けています。

代表の上野台さんが立ち上げた「小名浜あおいちプロジェクト」は、サンマやサバ、イワシなどの青魚の健康効果に着目した加工品づくりのプロジェクトです。毎日の食卓で青魚を手軽に食べてもらいたいとの思いから、地域のシェフや管理栄養士とも連携し、健康と美味しさを兼ね備えた商品づくりを行っています。

看板商品の「さんまポーポー焼き」は、サンマのすり身にしょうが、ネギ、味噌などを混ぜ込み、丸めて焼いた小名浜の郷土料理です。生臭さは一切なく、サンマ本来の旨味が味わえる一品で、ご飯のおかずやお弁当はもとより、お酒のおつまみにもぴったりです。

また、サバのすり身を贅沢に使用した「さばのトマトソース」は市内のイタリアンシェフ北林由布子さんが監修した商品で、パスタはもちろん、そのままご飯にかけても美味しく召し上がれます。

オンラインショップのほか、市内のイオン、ヨークベニマル各店でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください！



上野台代表取締役



さんまポーポー焼き



さばのトマトソース
調理例

“あおいち”健康セット

内容:毎日のさば水煮、毎日のさば味噌煮、さんまポーポー焼き、さんまポーポーつまみ、小名浜さば開き、小名浜さばみりん干し、いわしみりん干し、さばのトマトソース
販売価格:3,500円※セット販売はオンラインショップ限定です。

有限会社 上野台豊(うえのだいゆたか)商店
いわき市小名浜字吹松3-8 TEL:0246-92-3163
オンラインショップ: <https://www.onahamanosanma.jp/>

所在地は p.10 のマップを参照

「いわきハタチ酒プロジェクト・第4期」
～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～
「待ちに待った収穫の時期を迎えました！」

当ニュース5月号からお伝えしている「いわきハタチ酒プロジェクト・第4期」。いよいよ収穫の時期を迎え、たわわに実った稲の様子を写真に収めてきました！



(収穫前のほ場の様子)



(お勤め、ご苦労さまでした)



(実るほど 頭を垂れる 稲穂かな)

8月下旬からやや天候不順な日が続いていましたが、9月7日に無事稲刈りを終えました。

当初、学生たちが稲刈りを体験する予定でしたが、新型コロナウイルスの感染状況を考慮し、中止となりました。

「いわきハタチ酒プロジェクト」の担当者によると、今後、稲刈りの代替となる企画を検討中の他、お酒の仕込み体験を年明けに行う予定です。今後の活動が楽しみです。

☆取材日：9月3日

(企画部)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① いわき市漁業協同組合勿来支所魚市場 (p.3)
勿来町九面二後浦 27-1
- ② 株式会社赤井製材所 (p.5)
小川町下小川広畑 167
- ③ 有限会社上野台豊商店 (p.9)
小名浜字吹松 3-8




いわき産の米、トマト、レタスを使って、p.8のいわき野菜バーガーを再現してみました。某ファストフード店並の完成度と自負しております(笑)。

あ と が き

朝夕はしだいに涼しさを感じるようになりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。さて、今年も高校生を対象に、いわき産の農林産物を使ったオリジナルレシピの募集が今月から始まりました。毎年どのような作品が出てくるのかとても楽しみな事業です！レシピ募集の詳細は今月号のp.7に記載してあります。高校生の皆さん・高校生のお子様がいるご家庭は要チェックです！たくさんのご応募お待ちしております。(編集担当 T.S)

◎ 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