

# 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



二本松市で生産されたスプレーマムを使った  
「菊”手水」。市内各地で飾られていました。

HP: [www.nihonmatsu-kikuchouzu.jp](http://www.nihonmatsu-kikuchouzu.jp)

## ～目次～

- 企業組合さくらの郷が「内閣総理大臣賞」を受賞！…………… P1
- 新しい県オリジナルりんどう品種「天の川」が咲きました！… P2
- 県オリジナル新水稻品種「福、笑い」の収穫が行われました！… P3
- 「第6回（令和3年度）JAふくしま未来肉用牛共進会」が開催されました！… P4
- 国見小学校学習田で児童による稲刈りが行われました！… P5
- 複合環境制御装置を導入したいちごスマート実証ほ場の調査を開始しました！… P6
- 「金谷川農作業受託組合」の水稲乾燥調整施設開所式がおこなわれました！… P7
- 先輩就農者等見学バスツアーを開催しました！… P8
- 「令和3年度フレッシュ農業講座」を開催しました！… P9
- 土地改良施設の長寿命化への取り組み～機能保全計画の策定～… P10
- ふくしまフル活キャンペーンを開催しています！…………… P11
- 「米価下落に伴う営農相談窓口」を設置しました。…………… P12
- 「原油価格高騰に係る農林業相談窓口」を設置しました。… P12
- ちょっと一息 今月のインスタ…………… P12



東北で初めてスプレーマムが導入されたのが二本松市、県内一の産地だよ！5月から12月  
まで出荷され、安達地区の直売所でも新鮮で花もちの良いスプレーマムが購入できるよ！

## 企業組合さくらの郷が「内閣総理大臣賞」を受賞！

令和3年10月6日（水）、二本松市の企業組合さくらの郷が、農林水産省と（公財）日本農林漁業振興会が共催する令和3年度農林水産祭むらづくり部門で内閣総理大臣賞を受賞しました。（※本賞は、農林水産大臣賞を受賞した345点の中から決定されました。）

企業組合さくらの郷は、農家の女性6名が小さなパイプハウスで直売所を開設したのがはじまりで、地域の理解と協力により徐々に規模を拡大し、平成24年に企業組合となり、活発な活動を展開してきました。職員や組合員の多くは女性であり、明るく、柔らかな対応で大活躍しています。現在、道の駅の管理のほか、地元農産物の直売や食堂の運営、遊休農地へのそば栽培推進などに取り組んでおり、地域の活性化に大きく貢献しています。

さらに、地域のコミュニケーション醸成の場や防災拠点として重要な場所になっています。

齋藤寛一組合長は、「これからも地域になくってはならない場所を目指して活動していきたい。また、高齢者などの安否確認も兼ねた宅配サービスにも取り組んでいきたい。」との抱負を語られました。受賞者の皆様の今後ますますの御活躍を御祈念申し上げます。（安達農業普及所）



企業組合 さくらの郷のみなさん



さくらの郷 直売所

## 新しい県オリジナルりんどう品種「天の川」が咲きました！

令和3年9月7日（火）、JAふくしま未来安達地区りんどう部会（部会員5名）が県オリジナルりんどう品種「天の川」の導入を推進するため、二本松市田沢地区において勉強会を開催しました。

「天の川」は県農業総合センターが育成し、今年3月に名称が決まったりんどうです。花は鮮やかな青紫色で、室内や低温でも花卉が閉じにくく、花卉に入る斑点が星を散りばめたようにみえます。従来の仏花だけでなくフラワーアレンジにもおすすめの品種となっています。

昨年7月に現地実証ほとして、菅野好一部会長のほ場に定植し、2年目の今年は越冬後の欠株や病害虫被害もほとんど無く、生育は順調で、草丈70cm程に伸びてたくさんの花をつけました。

部会員からは、強健さ、揃いの良さ、彼岸需要時期に出荷できることが評価され、「天の川」の導入を希望する声が次々にあがっていました。

りんどうは畑より水田への作付けが適しており、定植して1～2年の株養成後、5～6年収穫できます。また、JAふくしま未来花き出荷協議会は販売力を活かして高単価で安定した販売を行っています。米価が下落している中、転作作物として期待される品目です。

当所では、園芸振興プロジェクトの振興品目であるりんどうについて、関係機関と連携し、「天の川」の導入推進や栽培の支援を行っていきます。

（安達農業普及所）



星を散りばめたような花卉



室内でも花が閉じず、蕾が次々に開いてきます



## 県オリジナル水稲品種「福、笑い」の収穫が行われました！

今秋本格デビューした県オリジナル水稲品種である「福、笑い」は、「福島県オリジナル米生産販売推進本部」が認定・登録した「研究会」単位で生産し、品種特性を十分に発揮した高品質・良食味米の安定生産を図ることとしています。また、「研究会」はGAP認証取得生産者で構成されています。

令和3年9月28日（火）、福島市飯野町の水田において、「福、笑い」の稲刈りが行われました。刈り取り後、「ふくしま未来農業協同組合『福、笑い』研究会」の須田正一会長からは、「今後も美味しい米づくりを行っていきたい。」と話がありました。



「福、笑い」の稲刈りの様子(福島市飯野町)



「福、笑い」の成熟期の様子(福島市飯野町)

また、令和3年9月24日（金）、大玉村玉井の水田において、「あだたらの里『福、笑い』研究会」主催による「福、笑い」の収穫セレモニーが行われ、大玉村長をはじめ関係者約10名が出席し、迅速かつ丁寧な収穫作業を見守りました。

また、福島大学食農学類、県農業短期大学の学生らも参加し、稲の手刈り収穫体験を行いました。生産者の今井雄治さんからは、「美味しいお米なので、多くの方に味わってもらいたい。」と期待を込めた話がありました。

当事務所では、引き続き高品質・良食味米の安定生産に向けた支援を行ってまいります。是非その美味しさを味わってみてください。

※「福、笑い」の生産、販売等の情報は、専用HP（URL <https://www.fukuwarai-fukushima.jp/>）に掲載されております。  
（農業振興普及部・安達農業普及所）



コンバインでの収穫作業（大玉村玉井）



手刈り体験（大玉村玉井）

## 「第6回(令和3年度)JAふくしま未来肉用牛共進会」が開催されました！

令和3年9月28日(火)、本宮市の福島県家畜市場において、JAふくしま未来和牛繁殖部会連絡協議会とJAふくしま未来の主催による「第6回(令和3年度)JAふくしま未来肉用牛共進会」が開催され、JAふくしま未来管内の肉用牛繁殖農家が飼養する繁殖用和牛34頭が出品されました。

本共進会は、和牛改良の促進や経営基盤の維持発展を目的に開催されており、5区の出品区分で審査が行われました。優等賞には、下表の牛が選ばれました。また、各区優等賞の中から選出される名誉賞には「ちょこ号(そうま地区 佐藤智英氏 出品)」が選ばれました。

上位入賞牛は、10月28日(木)に開催された「第31回JAグループ和牛育成管理共進会」に出品されました。

当事務所では、来年10月に開催される「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」に向け、本県基幹種雄牛の「勝忠安福」の活用推進や飼養管理技術の向上など、関係者一丸となり「福島牛」を盛り上げていけるよう支援を行っていきます。

(農業振興普及部)

### 優等賞

区分	出品生後月齢	名号		出品者
第1区(若雌の1)	14ヵ月以上～17ヵ月未満	さき		福島地区 斎藤一美氏
第2区(若雌の2)	17ヵ月以上～20ヵ月未満	はるしげ		安達地区 渡辺傳衛氏
第3区(若雌の3) (若人の会・農業高校・農業短大)	14ヵ月以上	ちょこ		そうま地区 佐藤智英氏
第4区(繁殖雌牛3頭群)	1産以上	さくら	(父牛) 隆之国	安達地区 武田利治氏
		こすもす		安達地区 大内秋吉氏
		さくら		安達地区 佐藤 薫氏
第5区(母娘牛2頭群)	14ヵ月以上	うめざわ303		安達地区 菅野英也氏
		まなみ		



審査風景



名誉賞受賞の「ちょこ号」



## 国見小学校学習田で児童による稲刈りが行われました！

令和3年9月29日（水）に国見町立国見小学校学習田において、5学年の児童52名が県オリジナル水稲品種「天のつぶ」の稲刈り体験を行いました。

この学習田は、「地域を知る、農業への理解を深める」ために毎年企画されており、5年生を対象に田植えから稲刈りまでお米についての学習が行われています。今年度は、新型コロナウイルスの影響により、田植えを実施できなかったため、稲刈りが初めてのほ場での作業となりました。

当日は、ほ場を管理している小坂アグリ株式会社の赤坂正弘取締役から作業の注意点の説明を受けた後、6班に分かれて稲刈りや結束、棒ぐいに組み上げる作業を行いました。

最初は恐る恐る稲刈鎌を使っていた児童も、上手に刈取りや結束ができるようになりました。また、落穂を拾うことで食べ物大切さを学ぶことができました。

稲刈り後、小檜山所長から「収穫の作業を通して米づくりを知ってもらい、育てたお米を大切に食べてもらいたい。」と話がありました。

(伊達農業普及所)



小坂アグリ株式会社 赤坂氏の説明



班ごとの稲刈り作業



棒かけも初めての作業



刈り取った稲の前で

## 複合環境制御装置を導入したいいちごスマート実証ほの調査を開始しました！

令和3年9月下旬から、「令和3年度スマート農業社会推進実装事業」に取り組んでいるいちご栽培ほ場の本格的な調査をスタートしました。

本事業では、複合環境制御装置（温度、湿度、炭酸ガス濃度、風速・風向、日照等を常時測定）と連動したハウス管理を実施し、多収に最適な施設環境下での生産性向上と自動制御による管理作業の省力効果について検証します。

今年度は、去年の生育経過を踏まえて環境制御装置の設定値を見直し、さらに最適な生育環境に設定し、収量や省力化に与える効果を詳しく調査します。

また、管内のいちご生産者の間では環境制御装置への関心が高まっており、本装置を導入している13戸の生産者が自発的に集まり、定期的な情報共有が始まっています。

月に1回程度、各々のハウスに集まり、「環境制御装置導入による最適ないちご栽培方法」について、より効果的な方法等、積極的な意見交換が行われています。

定期的な情報共有は今年度からスタートした取り組みですが、収量や生育調査データを比較し合う等、意欲的な活動を展開しており、今後の活動と各メンバーの更なる収量アップが期待できます。

（伊達農業普及所）



複合環境制御装置設置の様子



生産者間での意見交換の様子



## 「金谷川農作業受託組合」の水稲乾燥調製施設開所式が行われました！

令和3年10月4日（月）、福島市松川町において、「金谷川農作業受託組合」の水稲乾燥調製施設の開所式が行われ、関係者を含め22名が出席しました。

「金谷川農作業受託組合」は、令和3年3月に金谷川地区の農業者13名を組合員とする受託組織として発足しました。

今秋からの水稲の刈取・乾燥・調製作業受託に向けて、乾燥調製施設の整備を始めとした様々な準備を行ってきました。開所式では、来賓から祝辞が述べられ、閉式後にさっそく乾燥調製作業が始まりました。組合では、今回整備された乾燥調製施設を核として、農作業の効率化を図るとともに、次年度には秋作業受託面積の拡大に加え、田植え作業の受託も計画しています。

当事務所では引き続き担い手の確保・育成に向け、関係機関・団体と連携しながら支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



水稲刈取作業の様子



開所式での集合写真

## 先輩就農者等見学バスツアーを開催しました！

令和3年10月15日（金）および29日（金）、就農を希望する方を対象に、当事務所主催によるバスツアーを開催し、延べ32名が参加しました。ツアーでは、農業を始めて2～6年になる先輩就農者の生産現場やJAふくしま未来の集出荷施設を見学しました。

ねぎ、きゅうり、アスパラガス、ミニトマトの各品目を栽培する4名の先輩就農者から、現在の営農状況や、がむしゃらに働いてきた苦労話、就農した事によって得られた人の繋がりや、草むしりすら楽しいと思える心境など、就農のメリットやデメリットについて聞くことができました。

また、今年度稼働を開始したJAの花き共選施設では、主力品目である小菊の出荷体制や、営農を開始する際の品目選びの大切さを知ることができ、就農意欲を高める一助となりました。

技術の習得には時間が掛かり、就農前に思い描いた収入目標に達していないという現実の話しを聞きながらも、目を輝かせて前向きな質問をする就農希望者の姿が印象的でした。

（農業振興普及部）



JA 花き共選施設の見学



ミニトマト+直売所経営者の見学



水稲+露地・施設きゅうり経営者の見学



アスパラガス+農家レストラン経営者の見学



## 「令和3年度フレッシュ農業講座」を開催しました！

令和3年10月21日（木）、当事務所主催で開催した「令和3年度フレッシュ農業講座」に福島県立福島明成高等学校生物生産科2年生75名と教員4名が参加しました。

この講座は、農業高校の生徒の就農意欲向上のために開催しているもので、今年度は施設園芸コース、栽培飼育コースに分かれて現地視察研修を実施しました。「有限会社まるせい果樹園」で実施した施設園芸コースでは、果樹栽培や観光果樹園として心がけていること、GAPへの取組について、担当者から説明を受け見学しました。

また、「株式会社フェリスラテ」で実施した栽培飼育コースでは、大規模酪農における経営の特徴や復興牧場の実現に向けた取組について、担当者から説明を受け見学しました。

参加した生徒は、熱心に説明を聞いており、講座後のアンケートで、視察先に興味を持ったと回答した生徒が8割以上で、講座を通して農業に対する関心が高まったと回答した生徒が9割以上となりました。

当事務所では、今後も農業高校生の就農意欲向上が図られるよう支援を行っていきます。

（農業振興普及部）



（有）まるせい果樹園での様子



（株）フェリスラテでの様子

## 土地改良施設の長寿命化への取り組み～機能保全計画の策定～

ダムや頭首工、水路など、土地改良施設の多くは、造成から数十年以上が経過し、老朽化が進んでいます。当事務所管内では、基幹的水利施設である 71 施設について、施設の現状を把握し、適切な時期に必要な対策を行い、長く経済的に施設を使用していくための方針となる「機能保全計画」を策定しています。

このうち、昭和 54 年に造成された岳ダムは、ダムを操作する機械設備の老朽化が進んでいたことから、策定した機能保全計画に基づき、平成 26 年から県営ストックマネジメント事業で更新を行っていますが、堤体や洪水吐、減勢池などの土木施設については、造成当時のままと なっています。

このため、今年度、当事務所では、国の補助事業を活用し、ドローンなどを用いて土木施設の詳細な調査と機能保全計画の策定を進めており、今後、計画的な施設の長寿命化を図っていきます。

(農村整備部)



空中ドローンによる堤体コンクリートの調査



堤体周辺法面の劣化状況



水中ドローンによる網場(あば)やゲートの調査





## ふくしまフル活キャンペーンを開催しています！

令和3年10月1日（金）～令和4年1月30日（日）まで、ふくしまのフルーツを、フルシーズン、フルに味わう！「ふくしまフル活キャンペーン」を開催しています。

12月1日（水）～12月31日（金）まで、第3弾となる「りんごを使ったメニュー」を県北地方の飲食店5店舗で提供しています。

「福島産りんごのポークノルマンディー」や「地産りんごとクリームチーズのドルチェピッツァ牛乳のジェラート添えほろ苦いキャラメルソースを逢わせて・・・」など、シェフが趣向を凝らして創作したメニューが揃っていますので、是非、御賞味下さい。

1月は第4弾！「りんごのドリンク」となります。お楽しみに！

・詳しくはこちらをご覧ください。 福島県フル活キャンペーン 検索

(企画部)



**第3弾**

### りんごを使ったメニュー

2021年 **12月1日水**～**12月31日金**

みんなでフルーツの産地として盛り上げましょう！

---

**りんごと豚肉の相性抜群 酸味と甘みがきいた一品**



豚ロース肉の間にカットしたりんごと粒マスタードを塗り、オープンでじっくりロースト。豚肉にりんごの酸味と甘みが程よいアクセントに。上にのったりんごは焼くことで自然な甘みが増す。何もつけずに素材の味を楽しんだ後は、ハニーマスタードソースとの相性を堪能して。

福島県産りんごのポークノルマンディー 1,500円  
(スープ、サラダ、パンカライス、ドリンク付き)

提供 11:00～15:00/17:00～20:00  
休憩 (各30分前席) ※各々予約要

**レストラン たかは**



福島県東大庄町大山村見池4  
☎0243-48-3900  
※11:00～15:00/17:00～20:00※各30分前席  
※毎週火曜日(他に不定休あり)  
※15時

---

**果樹園ならではのりんごジュースのカレー**



水を使わず手搾りした自家製りんごジュースを贅沢に使用したカレー。スパイシーなのにアレルギーな酸味と甘みがあり、リピーターも多い人気メニュー。お米も自家農園のコシヒカリ。ソテーしたりんごの 슬라이スがのり、カレーと一緒に食べるとその食感がいいアクセントに。単品は972円。

りんごジュース100%のチキンカレー  
セット(りんごジュース付) 1,320円

提供 11:00～15:30  
休憩 ※各々予約要

**スパイスが爽やかに香るココ旨ブラウニー**



シナモン、ジンジャーなど各種スパイスを生地に練り込んだチョコレートブラウニー。砂糖で煮詰めたりんごと合わせた。甘酸っぱいりんごとほど良い甘みのブラウニー、爽やかなスパイスの三位一体が口の中で心地良く広がる。コーヒーと合わせて味わうのがおすすめ。

スパイスブラウニー 300円  
※ジェラート付き

提供 11:30～15:00LO/18:00～21:00LO  
休憩 ※各々予約要  
※単品注文不可。ドルチェセットにて提供

---

**よつ葉のクローバー FARMERS GARDEN TAKE OUT**



〒974-8732 110  
※12月3日(水)～4日(木)～5日(金)  
10時～11時、12時～10時※10:00～15:30  
※10時  
https://www.yotsuba315.com/

**Curryria & Cafe 笑夢(えむ)**



福島県南会津郡水戸町3-7  
☎024-573-7847  
※11:30～15:00LO/18:00～21:00LO  
※毎週月曜日の夜、毎週火曜日(休)

---

**りんごの酸味を生かした上品デザートピザ**



その時期に一番おいしい品種のりんごを、クリームチーズと自家製りんごジャムの上に並べ焼き上げた。りんごの酸味とキャラメルソースのほろ苦さ、さらにミルクジェラートの甘みが感じられ癒しの来ない一品に。グランデサイズのみ持ち帰り可能で、ジェラートなしで1,400円。

地産地産とクリームチーズのドルチェピッツァ 牛乳のジェラート添え ほろ苦いキャラメルソースを逢わせてーピッコロ(16cm) 1,000円/ グランデ(30cm) 1,400円

定価 11:30～15:00 (14:30LO) /  
17:30～21:00 (20:30LO)

**りんごと生ハムを使いじっくり焼き上げた一品**



フレッシュなりんごを使い、うまみが凝縮された生ハムを加えずに焼き上げた季節限定のキッシュ。生ハムのうまみと塩気がりんごの甘さと酸味が引き立て、濃厚なのに爽やかな味わいに。テイクアウト限定。予約はホームページまたは電話から(電話予約受付15:00～19:00)。

生ハムと林檎のキッシュ 3,240円  
(直径15cm5号) ※先予約・テイクアウト限定

提供 12/26～12/28迄の毎週末・金・土曜日  
17:00～19:30※予約限定。各々予約要

---

**TRATTORIA La Wasabi(ラ・ワサビ) TAKE OUT**



〒974-8600 1-1  
☎024-575-5363  
※11:30～15:00 (14:30LO) / 17:30～21:00 (20:30LO)  
※毎週火曜日、第1、3、5火曜日  
※17時

**小さな洋食屋さん プティリジェール TAKE OUT**



〒974-8600 1-8-3  
☎024-520-0208 045からの予約制  
※11:30～15:00、予約受付17:00～19:00  
※休業日：月曜日、毎週火曜日(臨時休業あり) (休あり)  
https://petitjolie.com/

## 「米価下落に伴う営農相談窓口」を設置しました。

主食用米の年間消費量は減少傾向が続いています。

また、コロナウイルス感染症の影響により、本県産米の主な供給先である業務用の需要も減少するなど、本県産の主食用米を取り巻く情勢は大変厳しい状況となっています。

このような状況を踏まえ、県では、「米価下落に伴う営農相談窓口」を設置し、資金繰りや保険制度、所得確保対策などの経営安定に向けた相談を受け付けています。

相談窓口の連絡先は、以下のとおりです。お気軽にご相談ください。

- ◇県北農林事務所 農業振興普及部（電話 024-521-2608）
- 伊達農業普及所（電話 024-575-3181）
- 安達農業普及所（電話 0243-22-1127）

## 「原油価格高騰に係る農林業相談窓口」を設置しました。

最近の原油価格高騰により、本県農業を取り巻く情勢は大変厳しい状況となっています。

このような状況を踏まえ、県では、「原油価格高騰に係る農林業相談窓口」を設置し、経営相談に応じるとともに、対応可能な支援策を紹介するための相談窓口を設置します。相談窓口の連絡先は、以下のとおりです。お気軽にご相談ください。

- ◇県北農林事務所 農業振興普及部（電話 024-521-2609）
- 森林林業部（電話 024-521-2632）
- 伊達農業普及所（電話 024-575-3181）
- 安達農業普及所（電話 0243-22-1127）

ちょっと一息

## 今月のインスタ

当事務所のSNS(Instagram)では県北地方の農林業に関する情報を随時発信しています。県北の美味しい農林産物を使った地産地消を推進しているお店の情報や、普段見ることが出来ないドローンで撮った素敵な映像もありますよ。どうぞご覧ください。

また、「こんな写真載せて！」や「うちの6次化商品載せて！」などの御要望、御感想をお気軽にコメントしてください。

いよいよ冬が近づき寒くなってきました。皆様お体に気を付けてお過ごしください。



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)

