

いわき農林水産ニュース

令和4年3月号（第205号）発行 3月24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



「親バカトマト」出荷に向けて色づいています。
関連記事は p.8 !

目次

- ・〔特集〕第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 …p.1
- ・〔各種取組の実績（2～3月分）〕 ……p.4～
〔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
- ・山菜等の出荷制限について ……p.6
- ・補助事業のお知らせ ……p.7
- ・頑張る！新規就農者 Interview！！ ……p.8
- ・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 ……p.9
- ・いわきハタチ酒プロジェクト・第4期 ……p.10
- ・ふくしま追悼復興祈念行事が行われました ……p.11
- ・退職・転出者一覧 ……p.12
- ・6次化商品紹介 ……p.13

特集

第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 ～地元高校生と飲食店・スーパーが商品を共同開発～

1 「高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」事業とは？

当事業は、いわき産農林産物の魅力を広く発信するとともに、新型コロナウイルス感染症の影響により困難な状況に直面している農家や飲食店の皆さまを応援するため、いわき市内の高校生と飲食店・スーパー（以下、「協力店」）がいわき産「トマト・ネギ・きのこ・米（Iwaki Laiki）」をテーマ食材としたテイクアウト商品を共同開発し、広く提供するものです。

2 オリジナルレシピ募集～書類審査【令和3年9～11月】

テーマ食材を使ったオリジナルレシピを市内の高校生から募集したところ、市内外9校から61作品の応募がありました。協力店5店舗が書類審査を行いました。どの作品も高校生のユニークなアイデアがたくさん詰まった素晴らしいものであったため、協力店では頭を悩ませながらの審査となりました。

3 高校生と協力店による商品開発【令和3年11～12月】

書類審査を通過した5作品は、それぞれ、高校生と協力店によりメニューの共同開発が進められました。話し合いや試作品の試食などを通して、味付けや彩り、食材の切り方、容器など高校生のこだわりを細部まで確認しつつ、協力店のアドバイスを



（高校生のこだわりの確認（あん庵））



（具材の種類や配置の検討（マルト））

踏まえながら約1か月間のブラッシュアップを経て、双方が納得のいく商品が完成しました。



4 開発商品をお披露目【令和4年2月5日(土)】



(岡部所長挨拶)

県いわき合同庁舎において、開発した5つの商品のお披露目会を開催しました。当日は、主催者である岡部所長と来賓のいわき市長の挨拶の後、高校生と協力店が各商品のPRを行いました。商品に対するこだわりや開発にあたっての感想などが紹介され、商品開発を通じてお互いに刺激を受けた様子が見られました。

このほか、副賞としてJA福島さくらいわき地区本部からいわきの特産物セット、常磐共同ガス株式会社からスパリゾートハワイアンズのチケットが贈られ、高校生たちはとても喜んでいました。

さらに、テレビ局や新聞社などの各メディアが高校生や協力店にインタビュー取材を行いました。



(開発した商品をPR!)

<各商品のPR内容>

① カレー風味のエビピラフ



○考案者：磐城農業高校 蛭田伊織さん

米を固めに炊くことでピラフ特有のパラパラ感を出したことで、玉ねぎの代わりにいわき産の長ねぎを使ったことがポイントです。

○協力店：(株)マルト 星野卓司工場長

盛り付けや味付け、トッピングなどについて何度も打合せを重ね、蛭田さんの意向にできる限り沿えるよう試行錯誤しました。

② フラパオライス～ALL いわき～



○考案者：小名浜海星高校 小澤みくさん、小野明奈さん、金子亜里沙さん

シェフのアドバイスをもとに、彩りやいわきらしさが伝わるネーミングにこだわりました。

○協力店：ダイニングキッチン月海-Ruu- 今野詠史シェフ

ほぼすべての食材にいわき産を使用し、いわきで長く食べてもらいたいという期待を込めて改良しました。

③ Iwaki たっぷりハヤシライス



○考案者：湯本高校 鷲綾香さん

トマトの濃厚さ、ネギの甘さ、きのこの食感が絶妙にマッチし、プロの力により、より一層美味しく仕上がりました。

○協力店：ピストロ あん庵 松本智シェフ

鷲さんがいわきの食材をよく調べ、それを生かした商品によく仕上がっていると思いました。



④ トマトバーグのみそクリーム仕立て



○考案者：磐城桜が丘高校 滝若菜さん

ハンバーグは柔らかいだけではなく、しいたけの食感も楽しめるようにし、上にトマトをのせて味にアクセントをつけました。

○協力店：DELICA CAFE kibaco
佐藤浩二シェフ

滝さんが考案した“みそマヨ”のアイデアを“みそクリームソース”に改良し、より食べやすいハンバーグになるよう工夫しました。

⑤ いわきポーポーライスバーガー



○考案者：いわき光洋高校 飯塚愛菜さん

いわきの郷土料理「サンマのポーポー焼き」を手軽に食べてもらうため、Iwaki Laikiを使ったライスバーガーを考案しました。

○協力店：ごはんカフェ きゅういち
遠藤玲子シェフ

飯塚さんが考案した2種類のディップソースがライスバーガーによく合い、最後まで飽きずに美味しく食べられます。

5 実食キャンペーン【令和4年2月7日(月)～23日(水・祝)】

実食キャンペーンを開催し、各協力店において開発商品を販売しました。どの店舗でも大好評で、中には予約待ちとなる店舗もありました。また、商品を購入し、アンケートに回答いただいた140名の中から抽選で10名に「いわき特産品セット」をプレゼントし、こちらも大変好評でした。

6 おわりに

当事業にご応募いただいた高校生・関係者の皆さまや、全面的にご協力いただいた飲食店等の皆さま、運営にご協力いただいた協賛・後援の皆さまに改めて感謝を申し上げます。

当所では、今後もいわき地域の高校生や飲食店・スーパーの皆さまなどのご協力をいただきながら、いわき産農林産物の魅力をPRしてまいります。
(企画部)



(高校生・関係者の集合写真)

レシピ集を公開しました

商品化されたレシピ5作品を含む計10作品を収録しています。ぜひご家庭で調理してみてください！

ダウンロードは
こちら→



いわき市農林業賞 表彰式

〔3月18日(金)〕

いわき市役所において、いわき市農林業賞表彰式が開催されました。この賞は、いわき市の農林業の発展や農村社会の近代化に意欲的に取り組み、顕著な業績を上げた方を表彰するものです。今年で45回目を迎え、これまでに158名、45の団体が表彰されました。

今回表彰を受けたのは、個人・団体の部で小川町の平塚宏さん、青年の部で錦町の助川成光さん、貢献の部で勿来町の株式会社荒川材木店さんの2名、1団体です。

平塚さんは、水稻の作付や作業受託を主に行っており、大型営農機器の導入や農業用ドローンの導入による農薬散布の実施など、ほ場や作業所における営農作業の効率化を図っています。さらに、令和3年10月にFGAPを取得し、環境保全型農業の実践や生産工程の安全性確保に努めているほか、小川町における地域振興などで中心的な役割を担っています。

助川さんは、水稻とハウスによるトマト栽培を行っており、特に土耕栽培にこだわった完熟大玉トマトを「親バカトマト」のブランドで販売しています。新型コロナウイルス感染症による社会の変化にも柔軟に対応し、トラックによる移動販売の取組を開始したほか、平成29年度にエコファーマー認定、平成30年度にFGAPを取得するなど、今後もいわき市農業の中心的な担い手としての活躍が期待されます。

株式会社荒川材木店は、創業以来、良質な丸太を生産し、建築用材等の製材品を供給することで、いわき産の木材を活用した居宅建築等に貢献してきました。さらに令和3年4月1日から施行されている「いわき市豊かな森づくり・木づかい条例」の策定に携わり、東京2020オリンピック競技大会の選手村建材として本市産の木材を提供するなど、近年の活躍が特に評価されました。

今後も、地域農林業のけん引役として、皆さまの更なるご活躍を期待します。(企画部)



(受賞者と内田市長の集合写真)

いわき市森林組合林業コンクール

〔3月14日(月)〕

いわき市鹿島町パレスいわやにおいて、いわき市森林組合の第52回通常総代会が開催され、会の冒頭で、いわき市森林組合林業コンクール入賞者の表彰が行われました。

このコンクールは、自ら林業経営を行っている森林組合員の林業技術の向上と、林業経営の改善を図ることを目的として毎年開催されています。



(荻野 誠 様)



(荻野 忠彦 様)

本年度のコンクールには、造林技術部門で3名、間伐技術部門で5名の参加者があり、当所からも審査員を派遣し現地審査を行ったところ、以下の方の入賞が決まったものです。

当日の表彰では、いわき市長、当事務所長、いわき市森林組合代表理事組合長から入賞者へ賞状の伝達が行われました。

今回入賞された皆さま、おめでとうございます。今後も、いわき市の林業振興に御尽力をお願いします。(森林林業部)

入賞者一覧	褒賞	部門	造林技術部門	間伐技術部門
		いわき市長賞		松崎 正一郎 (三和町)
	福島県いわき農林事務所長賞		荻野 誠 (三和町)	荻野 忠彦 (三和町)
	いわき市森林組合長賞		新妻 一男 (大久町)	平山 善雄 (三和町)



スマート農業ワークショップを開催

〔3月1日(火)〕

スマート農業の推進を図るため、農研機構が開発した「通い農業支援システム」について紹介する「スマート農業ワークショップ」を、県農業総合センター浜地域農業再生研究センターとの共催で開催しました。「通い農業支援システム」とは、ハウス内環境(温度、湿度等)を安価(2万円程度)にスマホで確認できる遠隔監視システムです。

まず、本システムの開発者である農研機構東北農業研究センターの山下研究員と稲葉研究員から、システムの概要や導入効果等についてお話をいただきました。その後、いわき市及び浪江町での事例について当所及び県農業総合センター職員より報告しました。

本システムの機器の設定や温度の通知を実際に体験するワークショップでは、参加した農業者が積極的に質問するなど、本システムへの興味の高さが感じられました。

当所では、通い農業支援システムを含めスマート農業について引き続き推進を図り、地域の抱える課題の解決に向けて支援してまいります。(農業振興普及部)



(通い農業支援システムを体験する農業者)

絶品！福島！水産加工品プロジェクト 実証販売

〔2月19日(土)、20日(日)〕

イオンスタイルいわき小名浜において、「絶品！福島！水産加工品プロジェクト」の実証販売が実施されました(本プロジェクトの詳細については、令和3年7月号、12月号を参照)。当日は、2月10日に開催された新商品発表会において「ふくしま海の逸品」として認定された下表の5品が店頭並び、売場は多くの買い物客で賑わいました。



(“常磐もの” 一夜干し「ほしのうた」)



(常磐もの出汁、常磐だしつゆ、常磐白だしつゆ)

本プロジェクトは次年度も継続する予定で、魅力ある新商品が続々と誕生していきます。水産加工品の更なるシェア回復のためには、情報発信力が重要となってきます。

より一層の皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

(水産事務所)

商品名	開発団体
常磐もの出汁、常磐だしつゆ、常磐白だしつゆ	(有)上野台豊商店
“常磐もの” 一夜干し「ほしのうた」	(合)はまから
かつおの焼き浸し	福島県漁業協同組合連合会
金曜日の煮凝り	(株)おのざき
いわきからあげ	(有)海幸



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4年2月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和4年2月の農林畜産物モニタリング検査では、7品目 12 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

ネギ1、ニンジン1、イチゴ（施設）1、シュンギク（施設）1、サトイモ1、牛肉6、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和4年2月の水産物モニタリング検査では、146 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4年2月末現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、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）農林畜水産物の出荷制限等品目（令和4年2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、たらのめ（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ます。

（市内該当生産者 15 名のみ）



山菜等の出荷制限について

山菜が発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、山菜の一部が出荷制限等の対象となっていますので、採取者や直売所担当者の皆さまにおかれましては、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、いわき市産の山菜のうち、出荷が制限等されている品目は上記（表2）のとおりです。これらの品目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」（<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>）で確認してください。

2 出荷制限等品目以外の山菜について

県において緊急時環境放射線モニタリング検査を実施しており、今シーズンのモニタリング検査結果を確認のうえ出荷・販売するようお願いいたします。モニタリング検査の結果は、新聞や県ホームページ「ふくしま復興ステーション」で公表されます。

（森林林業部）





「ふくしまプライド。」県産農林水産物販売力強化支援事業について

県産農林水産物の販売促進活動等を支援する「『ふくしまプライド。』県産農林水産物販売力強化支援事業」の活動団体の募集を予定しています。**募集期間は4月初め～中旬頃**を予定していますので、関心のある方は当所企画部までお問い合わせください。(企画部)

1 概要

県内の民間団体・県域等農業団体が県産農産物（加工品を含む）の価値を伝え、販売・消費の拡大を図るため、国内において実施する県産農林水産物の販売促進活動やパッケージの作成など産地や生産物の魅力が消費者に伝わる商品づくりに対して支援します。

2 事業内容・補助額

国内において実施する県産農林水産物の販売促進等に係る活動。

○民間団体事業補助額：上限 70万円



さらに、**GAPによる生産物のPRや販売促進**の取組を行う場合には、補助上限額が50万円かさ上げとなり、最大で120万円の支援が可能となる予定です。

3 補助対象経費

事業委託費、広報費、旅費、資材作成費、デザイン費、試作費、ウェブサイト作成・維持費、調査費、イベント運営経費、謝金、通信運搬費、保険料、施設借料、試食等サンプル経費、車両借上料、消耗品費等

4 対象となる民間団体

県内に主たる事務所を置く特定非営利活動法人、事業協同組合、企業組合、公益社団法人、公益財団法人、一般社団法人、一般財団法人、2戸以上の農林漁業者や商工業者が組織する任意団体等

お問い合わせ

いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課

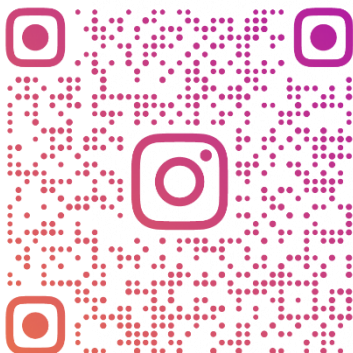
TEL 0246-24-6197

FAX 0246-24-6196

いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook

当所では、Instagram・Facebook を活用して様々な情報をお伝えしています。

下記のQRコードから是非フォローをお願いします。（写真は今月投稿したものの一例です。）



IWAKI_NOURIN
Instagram



Facebook

(企画部)



頑張る！新規就農者 Interview！！ Vol.4

いわき市錦町にある農事組合法人 菊田の郷 助川農園 (p.12 地図参照) の助川成光さん (p.4 の記事も併せてごらんください) のもとで新規就農研修を受けている根本一仁さんにインタビューしました！

インタビューー：農業を志したきっかけは？

一仁さん：実家が農家なのですが、家を継ぐことは特に考えていませんでした。しかし、2019年の東日本台風で実家のビニールハウスが流され、建て直す話が出たときに、実家の野菜が好きだったこともあり、自分が農業をやろうと考えました。

※ 根本さんの実家があるいわき市小川地区は、浸水や土砂流入など大きな被害を受けました。

インタビューー：研修ではどのようなことをされていますか？

一仁さん：一昨年の8月から研修を受けていますが、作業のローテーションを覚え、いかに早くきれいに作業をするかを学んでいます。作業車の操作とハウスの温度管理が特に難しく感じています。

インタビューー：農業に携わっていて喜びを感じる瞬間を教えてください。

一仁さん：野菜は手入れした分成長してくれるので、そこにやりがいを感じます。また、実家でも「親バカトマト」*を出荷しているのですが、お客さんに「おいしい」「親バカトマト良いよね！」と言ってもらえると、とても嬉しいです。

※ 「福島県特別栽培農産物」の認定を受けた高糖度のトマトで、「親バカですが我が家の『自慢』のトマトです」略して「親バカトマト」のブランド名で販売されています。



ねもと かずひと
根本 一仁さん (31)
出身地：いわき市
好きな野菜：トマト、ブロッコリー、ナス
苦手な野菜：特に無し



(作業中の根本さん)

インタビューー：研修先の印象はいかがですか？

一仁さん：規模がとても大きく、収益に繋がっていてすごいと思います。土耕栽培へのこだわりも感じ、色々勉強させてもらっています。

インタビューー：今後の目標を教えてください。

一仁さん：助川農園と同じくらい大規模でトマトを栽培するのが目標です。そして、親バカトマトを日本一にしたいです！

インタビューー：最後に、新規就農を考えている方へひとことメッセージをお願いします。

一仁さん：農業は自分がやったことがやった分だけ返ってくるので、とても喜びややりがいを感じることができる仕事です。

インタビューー：ありがとうございました。これからも応援しています！ (企画部)



(助川農園の「親バカトマト」)

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. Final

今年度実施した第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業で地元の高校生と飲食店・スーパーがコラボして開発した商品のレシピを紹介します！

(いつもの編集Tによる紹介はこれで最後！次回以降は次の編集担当に任せます！)

今月は、ダイニングキッチン月海～Ruu～で商品化され、「フラパオライス～ALLいわき～」のオリジナルレシピ*を紹介します。

※応募があった時のメニューを紹介していますので、商品化したレシピではありません。(企画部)

いわき産のトマトを使った スパイシーガパオライス (商品名:フラパオライス～ALLいわき～)

小澤 みくさん、小野 明奈さん、金子 亜里沙さん

福島県立小名浜海星高等学校 3年

調理時間: 30分

食材費(3人分相当) 1,000円

商品化



応募時

材料

トマト ……………1個
鶏ひき肉 ……………300g
玉ねぎ ……………1個
パプリカ ……………1個
しめじ ……………1/2株
卵 ……………3個
ニンニク ……………2片
青ねぎ ……………20g
乾燥バジル ……………ひとつまみ
米(Iwaki Laiki) ……………2合
豆板醤 ……………大さじ1/2
ごま油 ……………小さじ1
塩こしょう ……………ひとつまみ

【④調味液】
ナンプラー ……………大さじ2
しょうゆ ……………大さじ1
オイスターソース ……………大さじ1
砂糖 ……………大さじ1

作り方・手順

準備:炊飯器で米を炊いておく。

- ① トマトは粗みじん切り、玉ねぎ・ニンニクはみじん切り、青ねぎは小口切り、パプリカは2cmの角切りにし、しめじは割く。
- ② 熱したフライパンにごま油をひき、最初にニンニクと豆板醤を炒める
- ③ 香りが立ってきたら玉ねぎを加えて軽く炒め、鶏ひき肉を加える。鶏ひき肉に火が通ったら、パプリカとしめじとトマトを加える。
- ④ よく炒めたら④と乾燥バジルを加えて軽く炒め、塩こしょうで味を調える。
- ⑤ 別のフライパンで卵を目玉焼きにする。
- ⑥ 炊いておいたご飯を器に盛り、④と⑤をご飯の上に乗せ、最後に青ねぎを散らして完成。

作品のPRポイント

少し辛味もありますが、パンチの効いたレシピです。
目玉焼きがあることで味がマイルドになります。
お好みで卵を半熟にして食べるのもおすすめです。

【ガパオライス】

ライムが良いアクセントになって、美味しくできました。
バジルはスーパーなどで売っているスイートバジルを使用しましたが、本場タイでは、ホーリーバジルという品種が使われているそうです。(編集T)



「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～ 「上槽（じょうそう）体験」

「いわきハタチ酒プロジェクト・第4期」（主催：いわきハタチ酒プロジェクト実行委員会）は、次世代の飲み手（20歳前後の若者たち）に日本酒に親んでもらい、酒米の栽培から日本酒の仕込みまでを全ていわきで体験してもらう活動です。

昨年5月に田植え、10月に稲刈りを実施し、今回は、ハタチ酒を醸造する「太平桜酒造（常磐下湯長谷町）」（p.12 地図参照）において、「上槽（じょうそう）」という作業を体験しました。



（上槽の作業を体験する参加者）

今期も昨期に続き、コロナ禍で活動が難しいシーズンとなりましたが、今年の新酒も香り高く、味わい深い逸品に仕上がっているそうです。

今期の新酒の販売については、次号でお知らせします。

当所では、今後も「いわきハタチ酒プロジェクト」を応援してまいります。

●取材日：2月23日（企画部・農業振興普及部）



（上槽前のタンク内の醪（もろみ）※）

上槽とは、熟成した醪（もろみ）を絞り、清酒と酒粕に分ける作業です。

上槽を実施するタイミングの予測は難しいそうですが、今回、参加者たちが体験できるようにと、うまく祝日に合わせてくださいました。

参加者たちは、濾すための袋に醪を3～4ℓほど入れて、槽（ふね）と呼ばれる機械に折り重ねる作業を体験しました。

今回、上槽を行った日本酒はさらに濾過・熟成されてようやく完成となります。



（濾過されたお酒がすこしずつ出てきます）
この時点ではまだ雑味や固形物が残っています

☆ハタチ酒プロジェクトは、新年度から「第5期」活動をスタートします。参加者の募集を開始していますので、これまでの活動・今後の予定と合わせて、ハタチ酒の「Facebook」をご覧ください。

URL：<https://www.facebook.com/iwaki2Osake>

※ 醪（もろみ）…日本酒や味噌などを作る工程で、酒母、麴、水などの原料が発酵している状態のもののこと。



ふくしま追悼復興祈念行事が行われました

今月11日、「あの日」から今年で11年が過ぎました。

いわき市薄磯の「いわき震災伝承みらい館」(p.12地図参照)では、震災の記憶や教訓を語り継ぐ取組として、復興を応援するメッセージが書かれた黄色いハンカチが掲げられています。

黄色いハンカチには、「未来への希望」「追悼の想い」「震災の教訓」「いわきへのエール」など様々な想いが込められています。

夕方頃から、追悼や復興への想いを込めたメッセージが記されたキャンドルが灯され、復興への願いが美しく輝いていました。(企画部)



(掲げられた黄色いハンカチ)



(いわき震災伝承みらい館)



(LATOV)

トピック

県立磐城農業高等学校が畜産の JGAP 認証を取得【2月22日(火)】

県立磐城農業高等学校(p.12 地図参照)は、採卵鶏(及び鶏卵)と肉用牛の2品目同時に JGAP 認証を取得しました。

畜産での JGAP 認証は、いわき市内では初、県内農業高校では2校目です。同校では、平成30年に米で GAP 認証を受け、その後、トマト、ほうれんそう、日本なしの認証を得ています。

同校の生徒は農業技術や経営を学んでおり、さらに GAP の実践が加わることでより高い経営感覚をもった人材に成長してもらえることが期待されます。

当所では、県中央家畜保健衛生所とともに畜産 GAP の取組を推進し、取組農場を支援してまいります。

(農業振興普及部)



(認証書を受け取る磐城農業高等学校の関係者)



退職者・転出者一覧

令和4年3月をもって退職または転出するいわき農林事務所・水産事務所・水産海洋研究センターの職員は以下のとおりです。今年度は大変お世話になりました。新たなステージでのご活躍をお祈りします。

職名		氏名
所長		岡部 広承
総務部	次長兼総務部長<退職>	酒井 浩樹
	主査	丹野 利倫
	主事<退職>	加藤 大貴
	主事	梅宮 詩帆
企画部	地域農林企画課長	倉沢 伸郎
	主任主査	小山 太郎
	副主査	高橋 元紀
	主事	佐藤 峻海
	主事	梅宮 詩帆
農業振興普及部	農業振興普及部長<退職>	木村 昭則
	経営支援課長<退職>	大甕 祥子
	主査	佐藤 雄一
	主査	諸橋 武明
	技師	安田 貴則
	技師	長谷川 亮介
	技師	佐藤 寛人
	専門員	荒井 義光
農村整備部	副部長	山下 大進
	主任主査<退職>	安齋 幸夫
	主査	新妻 敦
	主査	服部 浩一
	技師	古川 豊
	技師	佐藤 友映
	専門員<退職>	黒田 義夫

職名		氏名
森林林業部	副部長	佐藤 勝弘
	主査	大関 康二
	技師	黒澤 文彦

<水産事務所>

職名	氏名
所長	石田 敏則
次長兼漁業振興課長	後藤 勝彌
副主査	川本 和宏
主事<退職>	千野 力
専門員	坂本 純一
副主査<退職>	松本 陽
通信技師	山中 聖太

<水産海洋研究センター>

職名	氏名
所長<退職>	齋藤 健
副所長兼海洋漁業部長	川田 暁
主任研究員	岩崎 高資
主査	吉田 治久
主査	佐藤 良子
主査兼一等航海士	藤 健太郎
主査兼一等航海士	圓谷 啓
主査兼一等機関士	福林 悠
研究員	金子 直道

今月号に掲載した場所はここです！

- ① 農事組合法人 菊田の郷 助川農園 (p.8)
錦町馬場 163
- ② 太平桜酒造合資会社 (p.10)
常磐下湯長谷町町下 92
- ③ いわき震災伝承みらい館 (p.11)
薄磯3丁目 11
- ④ 県立磐城農業高等学校 (p.11)
植田町小田名 60
- ⑤ 株式会社いわきチョコレート (p.13)
小名浜字丹波沼 61-1



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！

(株)いわきチョコレートでは、看板商品「めひかり塩チョコ」のほか、県内各地の特産品を使用したチョコレート菓子の製造・販売を手掛けています。

「いわきいちご焼きショコラ」は、大野観光いちご園(四倉町)のいちご「章姫(あきひめ)」のジャムをホワイトチョコと混ぜ合わせ、低温でしっとりと焼き上げた商品です。仕上げにはセミドライの県産いちごをトッピング。甘酸っぱいいちごの香りとほろほろとした食感が楽しめます。常温で保存でき、ちょっとした土産にもぴったり。夏場でも溶けないのが嬉しいポイントです。

この商品は、県を代表する6次化商品を選出する「ふくしま満天堂グランプリ2021」において、「ふくしま満天堂プレミアム2021」を受賞されました。

同じシリーズとして販売中の伊達市産白桃「あかつき」を使用した「ホロっと桃クッキー」や、矢祭町産ラズベリーを使用した「木苺のジュレショコラ」などもおすすめ。ぜひご賞味ください！



柳沼代表取締役



いわきいちご焼きショコラ

●内容量:9個 ●販売価格:1,080円(税込)

販売
店舗

(株)いわきチョコレート本店・いわき駅店、イオンスタイルいわき小名浜、イオンいわき店、いわき・ら・ら・ミュウ、NewDays いわき駅・湯本駅・泉駅各店など

株式会社いわきチョコレート

いわき市小名浜字丹波沼61-1

TEL:0246-53-5265

オンラインショップ:<http://iwakichoco.com>

所在地は p.12 のマップを参照

— あ と が き —

日ごとに温かくなり、すっかり春らしい気候となりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今年度もコロナ禍で様々な制約がありましたが、明るいニュースも多く掲載できました。

来年度も引き続き、いわきの農林水産業に関する話題をお届けしますので、よろしくお願いたします。(編集担当 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