

いわき産 農林水産 ニュー

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和4年 10月号

vol.212

発行日

2022/10/27

写真について
詳しくは
p11を
チェック!

- 01 体験ツアーin いわき田人・遠野開催!
- 04 各種取組の実績(9~10月分)
- 06 お知らせ
- 06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 06 いわき地方の出荷制限等品目
- 06 野生きのこの出荷・摂取制限等について
- 07 第3回高校生発!いわきテイクアウトメニュー開発
- 07 「いわきの特産品を味わおう!フォトコンテスト」開催中!
- 09 連載記事
- 09 高校生発!いわきテイクアウトメニューレシピ紹介
- 10 「ふくしま海の逸品」紹介
- 10 いわき自慢の6次化商品をご紹介

農山村地域の魅力を発見! 体験ツアーin いわき田人・遠野開催! 10月1日(土)、2日(日)

1 体験ツアーを開催!

県内の大学生等を対象に、いわき市田人町・遠野町で1泊2日の体験ツアーを実施しました。

このツアーは、県内の大学生等にいわき市の中山間地域に足を運んでもらい、農業体験や地域住民との交流を通して中山間地域の魅力や課題への理解を深めるとともに、新たな関係・交流人口の創出につなげることを目的とするものです。

当日は、福島大学、東日本国際大学、いわき短期大学、県農業総合センター農業短期大学校、林業アカデミーふくしまから12名の学生が参加し、農業体験やミニワークショップ、伝統工芸品の製作体験などを通して、地域の方々と交流を深めました。



2 ツアー内容の様子

1日目

株式会社磐城高箸を見学

「(株) 磐城高箸」は、廃校になった旧田人第二小学校南大平分校の校舎を利用しています。高橋正行社長からは、高級割り箸や木製ストローなど、いわき産の間伐材を活用した様々な取組について説明を受けました。また、同じ校舎を利用している「(株) moegi」の片寄里菜社長から、飼育・販売しているメダカや、ドローン研究について紹介がありました。



▲ 磐城高箸



▲ 校舎

▲ いわきメダカの学校

オリエンテーション

古民家カフェ「HITOTABI」でオリエンテーションを行いました。田人町地域おこし協力隊3名(下條真輝氏、吉川竜太氏、倉島琴水氏)からそれぞれの活動の紹介後、参加者の自己紹介を行いました。

ランチ



▲ 協力隊による活動紹介



▲ ベジカレプレート

農業体験

「旅人やさい館289」代表の緑川純一氏ら6名の農家さんの指導で、ソバの収穫、ナンテン畑の草引き(草刈り)を体験しました。



▲ ソバの収穫



▲ ソバを天日干し



▲ ナンテン畑の草引き

地域の方と農作業を通じて、交流を深めることができました!

ミニワークショップ

地域の方6名とともに「田人の食と農を通じた地域の魅力発信について」というテーマで、田人町を活性化するアイデアを考え、グループごとに発表しました。



▲ グループワーク



▲ 参加者による発表

学生の意見 (一部抜粋)

- ・ 伝統や既存の魅力を見つめ直し、強化することが必要。
- ・ SNSでの継続的なPR。
- ・ 「田人」という文字をロゴ化し、既存の製品に活用。
- ・ チャレンジ精神旺盛な若者の雇用を創出し、課題解決を模索してもらう。

宿泊

豊かな自然に囲まれた「田人おふくろの宿」で、地元産食材を使った夕食や天然水のお風呂で1日の疲れを癒やしました。



▲ 田人おふくろの宿



▲ 夕食の様子

2日目

遠野和紙製作体験

遠野紙子屋の平山祐・綾子夫妻の指導で、紙漉きを体験しました。紙漉き使用する道具の説明や、原料の楮畑の見学こうぞもあり、この地域伝統の遠野和紙について理解を深めました。



▲ 体験の様子



▲ 遠野和紙



▲ 原料の楮

遠野町



竹細工製作体験

4代目竹細工職人の石森金一氏（遠野町在住）の指導で、天ぷら用の竹かごを編みました。



▲ 製作の様子



▲ 完成した竹かご

BBQ

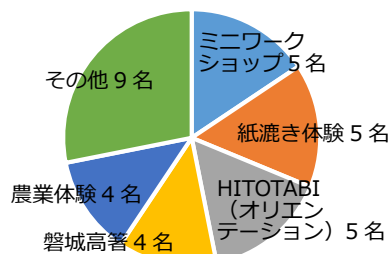
お昼は BBQ で楽しく交流しました。食材は地元の肉屋さんから調達したものです。



▲ 遠野オートキャンプ場での BBQ の様子

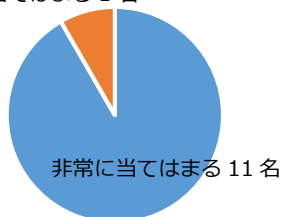
3 参加者アンケート結果

Q1.体験ツアーの中で印象に残った内容は何か。（複数回答可）

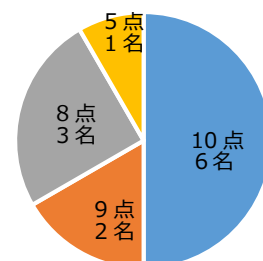


Q2.ツアーに参加して、またいわき市田人町・遠野町を訪れたいと思いませんか。

やや当てはまる 1名



Q3.ツアーの全体内容を点数で教えてください。（10点満点）



感想（一部抜粋）

- ・県内のさまざまな人と交流できてよかった。
- ・田人町の魅力を新たに発見できただけでなく、他の学校の学生との交流から新たな視点、意見を取り入れられたことで、情報発信のアイデア、ヒントになった。
- ・初めて農業に触れる体験をした。農業体験でお世話になった緑川さんたちとの交流で、地域の魅力を感じた。

4 おわりに

本ツアーに参加いただいた学生の皆さんや受入れにご協力いただいた田人町・遠野町の皆さんに、改めて御礼申し上げます。

学生の皆さんが、今後も田人町・遠野町に足を運ぶなど、地域の方々との交流が継続されることを期待しています。
(企画部)



福島県農林水産部
公式 Youtube チャンネル



動画近日公開予定！



「木とのふれあい創出事業」出前講座

10月25日(火)

県では、福島県木材協同組合連合会に委託し、小中学校を対象として木工工作の指導等を行う出前講座を開催しています。子どもたちが木材にふれあう機会を創出することで、森林や林業への関心を高めてもらうことが目的です。今年度は、小学校3～4年生を対象に管内で7回開催する計画で、10月25日までに3回開催しています。

講座では、田人林業研究会から講師を招き、ノコギリや金づちの安全な使い方を指導してもらいながら、木工作品を制作する授業を行いました。児童たちは、木材を切ったり、釘を打ったりして作品を制作していました。今回の授業をきっかけに、木工の楽しさや木材の良さをまわりに伝えてくれることを期待しています。



(森林林業部)

第3回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

10月15日(土)

小名浜港アクアマリンパーク（「いわき大物産展」会場内）において、キャンペーンを開催しました。

当日は、「ふくしまライシーホワイト」によるお米の消費拡大PRのほか、認証GAPに関するアンケートやお米のクイズを実施し、回答した方先着160名にいわき市産の梨「新高」（GAP認証品）といわき市産の新米「ゆうだい21」（GAP認証品）をプレゼントしました。また、茶碗1杯分のお米の量を当てる計量体験コーナーでは、計量に成功した方先着30名に「とまと味噌」（株）ワンダーファーム）をプレゼントしました。

アンケート調査の結果、認証GAPの認知度は約42%だった一方、約97%の方が「今後GAP認証品を購入したい」と回答しました。

当所では、引き続き関係機関と連携しながら、いわき市産農林産物や認証GAPのPRに取り組んでまいります。

(企画部)



▲ アンケート回答



▲ プレゼント配布



▲ お米の計量体験



就農オンラインツアー開催

9月25日(日)

いわき地域で初となる就農オンラインツアーを開催し、県内外から12名の就農希望者が参加しました。

ツアーでは、トマト農家である(株)JRとまとランドいわきファームの元木寛社長と、日本なし農家である根本大我さんから、就農希望者へのアドバイスや就農してみたの感想について動画が放映され、参加者からは農業経営に関する質問がたくさん出されました。

関連イベントとして、10月30日(日)にLATOV6階(産業創造館)で就農相談会が開催されますので、いわき地域での就農を検討している方は、是非お越しください！(農業振興普及部)



▲ 就農オンラインツアーの様子

フレッシュ農業講座開催

9月12日(月)、21日(水)

県立磐城農業高等学校の生徒を対象に、フレッシュ農業講座を開催しました。12日はJ A福島さくらいわき梨共同選果場の見学を、21日は有限会社ベストクリーンによる「企業の農業参入」の講義を実施しました。

梨共同選果場では、J A福島さくらの担当者より、場内の仕組みや光センサーなどの選別機材、販売先など、一連の流通方法について説明がありました。

有限会社ベストクリーンによる「企業の農業参入」の講座では、代表取締役の渡邊哲也氏より、別の業種から農業に参入したきっかけや、現状の取組(ねぎの栽培管理等)、今後高校生に心がけて欲しいことなどを熱く語っていただきました。

講座には計76名の生徒が参加し、いわき管内での農業関連の仕事に強い興味を示し、メモを熱心に取りするなど、積極的に新しい知識を吸収しようとする様子が伺えました。(農業振興普及部)



▲ 梨選果場の見学



▲ 「企業の農業参入」講座

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9月分)

農林畜産物の検査結果

令和4年9月の農林畜産物モニタリング検査では、5品目54検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものではありませんでした。内訳は(表1)のとおりです。

(表1) 品目と検体数

(企画部)

クリ1、原木しいたけ(施設)1、玄米42、牛肉9、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和4年9月の水産物モニタリング検査では、153検体の海産魚介類を検査し、基準値100Bq/kgを超える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9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4年9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) ^{※1} 、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ ^{※2}
	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)

※1 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)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

注意!

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、いわき市産のきのこについての制限は上記(表2)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」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>)で確認してください。

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)



「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」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、製菓店及びスーパー計5店舗）が共同で商品を開発する「第3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。ぜひご応募ください！

◆**募集内容** いわき市産トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）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3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」係
Mail : info@f-irm.com
TEL : 080-5738-1433（平日 9:00~16:00 受付）



◆**募集期間** 10月31日（月）必着

◆**協力店（50音順）** 株式会社マルト / ダイニングキッチン 月海-Ruu- / DELICA CAFÉ kibaco / パティスリー ペールノエル/ ビストロ あん庵

◆**主 催** 福島県いわき農林事務所

（企画部）

「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」開催中！

■**応募期間** 8月17日（水）～11月11日（金）

■**応募方法**

〈Instagram または Facebook からの応募〉

① 当所公式 Instagram アカウント (@iwaki_nourin) または Facebook アカウント（福島県いわき農林事務所）をフォロー

② いわき産「梨」「トマト」「ネギ」「しいたけ」のいずれかを使った料理や加工品の写真を撮影（自分で作った料理、飲食店で食べた料理、6次化商品でもOK!）

③ ハッシュタグ「#いわき特産フォトコンテスト 2022」をつけて Instagram または Facebook に投稿（コメントには、味わった感想と対象の特産品であることが確認できる内容を含めてください。）

〈メールからの応募〉

コメントを記載したメールに写真を添付し、kikaku.af07@pref.fukushima.lg.jp 宛てに送信してください。（応募内容は公式アカウントで紹介します。）

■**賞品** 所長賞（1名）：いわき産「福、笑い」新米4kg+6次化商品詰め合わせ（計5,000円相当）

次長賞（1名）：いわき産「福、笑い」新米2kg+6次化商品詰め合わせ（計3,000円相当）

参加特別賞（抽選で25名）：いわき産「福、笑い」新米2合+6次化商品（計1,500円相当）

■**主催・お問い合わせ**：福島県いわき農林事務所 企画部（TEL：0246-24-6197）

※その他、注意事項等については、当所 HP をご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/itakyan-photocon2022.html>

（企画部）





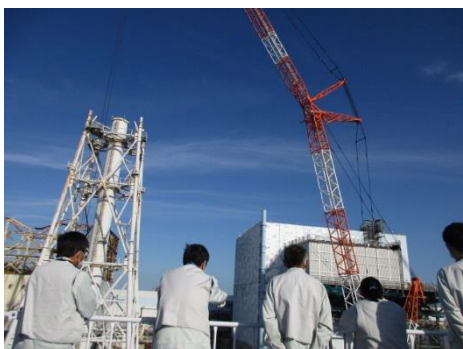
Topic

いわき農林事務所 福島第一原子力発電所視察研修実施

9月26日(月)

福島第一原子力発電所の事故は、風評被害や出荷制限等、未だに本県の農林業に深刻な影響を与えています。発電所の現状や取組を現場で確認し、正確な情報発信ができる職員を育成するため、視察研修を実施しました。研修では、発電所の他、^{かんしよ}甘藷（サツマイモ）貯蔵・育苗施設（楡葉町）、Jヴィレッジ（楡葉町）、廃炉資料館（富岡町）の視察も行いました。

福島第一原子力発電所では、廃炉・汚染水・処理水対策が進められていて、原子炉に残る燃料デブリの取り出しに向けた取組や、汚染水から放射性物質を取り除く仕組み等を間近で学ぶ事ができました。（企画部）



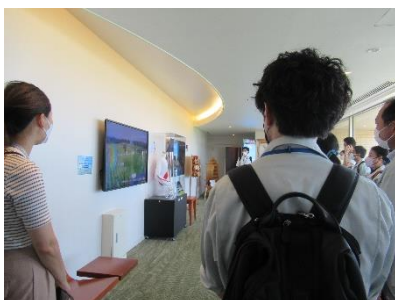
▲ 1号機（左）と2号機（右）



▲ 2号機（左）と3号機（右）



▲ 甘藷貯蔵庫



▲ Jヴィレッジ



▲ 廃炉資料館

Topic

奥会津物産フェア in いわきが開催されました！ 10月15日(土)、16日(日)

県会津農林事務所主催の「奥会津物産フェア in いわき」が、イオンいわき店にて開催され、奥会津地域の農産物や加工品がいわきに集結しました。7事業者が出店し、訪れる人にそれぞれの商品の魅力を伝えていました。会場には、全線運転再開された只見線のミニジオラマやパネル展示も！

また、会津農林事務所が「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを同時開催し、奥会津物産フェアの商品を税込1,000円以上購入した方に、「GAP認証会津産キュウリ」をプレゼントするなど、GAPのPRを行っていました。（企画部）



▲ 出店ブースで商品を眺める人々

良い農業の実践
GAP(Good Agricultural Practice : 農業生産工程管理)とは？
 「食品の安全」「環境の保全」「労働の安全」を守るためのルールを作り、安全安心な農業に取り組むことをいいます。

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 vol.6

昨年度、地元の高中生と飲食店・スーパーがコラボして実施した「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！ 今月はレシピ集から「ごはんカフェ きゅういち」の商品化レシピ「いわきポーポーライスバーガー」をご紹介します！

いわきポーポーライスバーガー

飯塚 愛菜さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年 (応募時)

調理時間:50分(冷やす時間を除く)
食材費(2人分相当)800円

材料

【ライスパンズ】
 ご飯(Iwaki Laiki)※炊飯済……………200g
 片栗粉……………小さじ4
 塩……………適量
 しょうゆ……………適量

【パティ】
 サンマのポーポー焼き(市販)……………70g

【ソース】
 しめじ……………20g
 舞茸……………20g
 えのき……………20g
 水……………150cc
 水溶き片栗粉……………大さじ1/2
 青ねぎ……………1/2本
 白だし……………大さじ1

【付け合わせ:さつまいもの素揚げ】
 さつまいも……………1/2本
 油……………適量

【ディップソース①:ハニークリームソース】
 クリームチーズ……………50g
 レモン汁……………大さじ1/2
 はちみつ……………大さじ1

【ディップソース②:トマトソース】
 みそ……………小さじ2
 ケチャップ……………大さじ3
 ミントマト……………3個

作り方・手順

【ライスパンズ】
 ① ご飯、片栗粉、塩、しょうゆを混ぜ合わせ、直径8cmほどの型(うすく油をぬっておく)に厚み1cmくらいに敷き詰めたものを4つ作り、冷蔵庫で1～2時間冷やす。
 ② 熱したフライパンに油(分量外)をひき、①を両面焼く。

【パティ】
 ③ サンマのポーポー焼きは、ライスパンズよりも少し大きめのサイズにしておく。

【ソース】
 ④ しめじとえのきは石づきを取り除き、食べやすい大きさに切る。舞茸も食べやすい大きさに割く。
 ⑤ 鍋に水を入れて中火にかけ、沸騰したら④のきのこを入れて2分煮る。
 ⑥ ⑤に白だし、水溶き片栗粉を加え、よく混ぜてとろみをつける。
 ⑦ 小口切りにした青ねぎを加える。

【付け合わせ:さつまいもの素揚げ】
 ⑧ さつまいもはよく洗い、皮の黒い部分と根を取り、スティック状に切る。水に5分ほどさらし、水気を拭き取っておく。
 ⑨ 揚げ油を弱火で温め、菜箸を入れて泡がゆっくり出始めたら、⑧のさつまいもをうっすら色がつくまで揚げる。

【ディップソース】
 ⑩ クリームチーズを電子レンジで20～30秒あたため、レモン汁とはちみつを加えてよく混ぜ合わせる。
 ⑪ みそとケチャップを混ぜ、小さくカットしたミントマトを加えてあえる。
 ⑫ ②のパンズのうち2枚にパティ、きのこソースをのせ、残っている2枚で挟む。
 ⑬ ディップソース2種とさつまいもの素揚げを添えて、完成。

作品のPRポイント

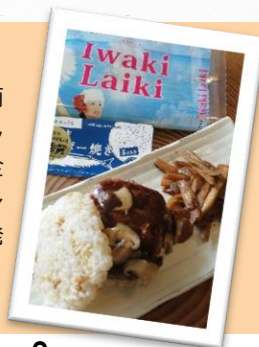
普段は箸を使って食べるサンマのポーポー焼きを、ごはんをパンズにしたライスバーガーにしました。
ワンハンドでいわきの郷土料理・いわき産の食材を味わえ、いわきの魅力を一度に知ることができるレシピとなっています。

(企画部)

【レシピを参考に作ってみました！】

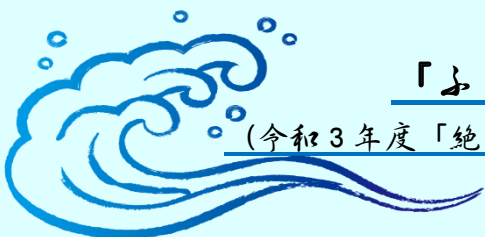
時短のため、さんまポーポー焼きは(有)上野台豊商店のものを使用。きのこソースはしいたけで作りましたが、このソースがあるのとないのとでは味わいが全く変わります。片栗粉でつけたとろみが、ライスパンズとポーポー焼きをうまくつなげてくれるのです。発案者はさすが！と改めて感服した次第。

(野菜ソムリエプロ・K)



レシピ集は
こちらから！





「ふくしま海の逸品」紹介

(令和3年度「絶品!福島!水産加工品開発プロジェクト」新商品)

合同会社はまからは、「常盤ものの魚たち」(全6種:メヒカリ、ヤナギムシガレイ、ムシガレイ、メタガレイ、イシモチ、カナガシラ)を使用した『干物』を開発し、販売しています。健康ブームにあわせ、減塩を意識したり、魚種によっては、消費者が食べやすいように加工方法を工夫しているとのこと。また、商品のネーミングやパッケージは、贈答用に扱いやすいデザインとなるようこだわっているそう。「おさかなひろば はま水」(自社店舗)やイオンいわき店のほか、EC サイト(<https://hamasui.co.jp>)からもお買い求めいただけます。是非ご賞味ください!



(水産事務所)

販売・お問い合わせ

合同会社はまから
 いわき市久之浜町久之浜字北町 134
 TEL:080-5556-5417

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

認定NPO法人みどりの杜福祉会いわきワイナリーでは、市内3ヶ所の農園で10種類のブドウを栽培し、赤・白・ロゼ・オレンジなどのこだわりのワインを醸造・販売しています。みどりの杜福祉会の利用者約20名が日替わりで作業に従事しており、造る人も手に取った人も皆が幸せになれるような、そんなワイン造りを目指しています。

数あるワインの中から3種類をご紹介します。「シャルドネ」は焼きリンゴのような香りが特徴。「ピノ・ノワール 樽熟成」はJ R東日本のトランスイート四季島にも採用された逸品。「ヤマ・ソーヴィニヨン」はヤマブドウとカベルネ・ソーヴィニオンを交配させた品種で、酸味と渋みのバランスが良く、上品さと野性味を併せ持ったワイン。今年は天候に恵まれ良いブドウが収穫できたとのことで、仕上がりが楽しみです。他にも様々な種類があり、日替わりで試飲(有料)もできますので、お気に入りを見つけてみては。

いわきワイナリーのワインは、いわきワイナリーガーデンテラス&ショップのほか、市内酒店などでお買い求めいただけます。贈り物や記念日、自分へのご褒美に是非どうぞ!

販売・お問い合わせ

いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ
 ♪いわき市好間町中好間字半貫沢34-72
 ☎0246-36-0008 🌐<https://iwakiwinery.com/>



(左から)
 シャルドネ……3,850円(税込)
 ピノ・ノワール……4,400円(税込)
 ヤマ・ソーヴィニヨン
 ……3,850円(税込)

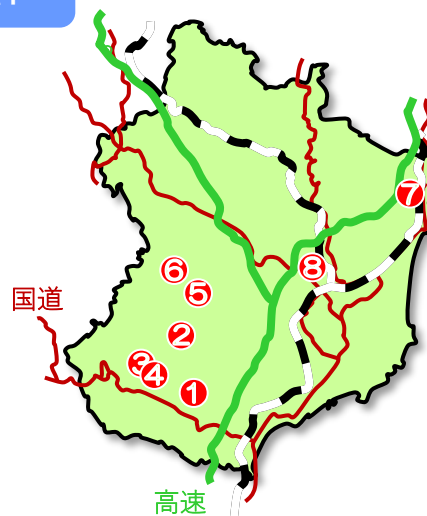
〈収穫感謝祭のお知らせ〉

11月12日(土)10:00~16:00、収穫感謝祭が3年ぶりにいわきワイナリーガーデンテラスで開催されます。飲食店の出店もあります。ぶどう畑でワインを楽しみながら、実りの秋に感謝しましょう。入場料は3,000円。
 ※いわき駅からシャトルバス運行。

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① (株) 磐城高箸 (p.1)
田人町南大平字坪内 95-1
- ② HITOTABI (p.2)
田人町黒田唐沢 35
- ③ 旅人やさい館 289 (p.2)
田人町旅人下坪 55-1
- ④ 田人おふくろの宿 (p.2)
田人町旅人江尻 71
- ⑤ 遠野紙子屋 (p.2)
遠野町入遠野前田 45-10
- ⑥ 遠野オートキャンプ場 (p.3)
遠野町入遠野越台 97-1
- ⑦ 合同会社はまから (p.10)
久之浜町久之浜町後 6
- ⑧ いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ (p.10)
好間町中好間半貫沢 34-72

いわき市
MAP



鉢花カーネーションの定植が始まりました！

いわき市平園芸では、5月の出荷のために、9月下旬から苗を定植しています。最初は3号ポット（直径約9cm）に植え、最終的に5～6号鉢（直径約15～18cm）にして出荷します。農家さんが手塩に掛けて育てるカーネーションは、ボリュームがあってとても見事です。来年の「母の日」には、日頃の感謝を込めて、鉢花カーネーションを贈ってみてはいかがでしょうか？
(農業振興普及部)



あとがき

秋も徐々に深まり、稲刈りが終わった田んぼが増えてきましたね。帰宅途中の虫の声に癒やされる、今日この頃です。

さて、今月号は、体験ツアー特集！県内の学生を対象に、田人・遠野地区で体験活動盛りだくさんのツアーを実施しました。私もスタッフとして同行し、学生と一緒に地元の方のお話を伺ったり、ソバの収穫を体験しました。学生たちには、是非また田人・遠野地区に来てほしいです。

また、テイクアウトメニューの応募が締切間近となりました。市内高校生の皆さんの美味しいレシピ、是非お待ちしております！（詳細はP7、過去のレシピはP9）(S.E)

◎ 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