



- 01 ふくしまの農村学びの場 現場見学会
- 02 各種取組の実績（10～11月分）
- 07 お知らせ
  - 07 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
  - 07 いわき地方の出荷制限等品目
  - 07 野生きのこの出荷・摂取制限等について
- 08 連載記事
  - 08 高校生発！いわきテイクアウトメニューレシピ紹介
  - 09 「ふくしま海の逸品」紹介
  - 09 いわき自慢の6次化商品をご紹介します

## 「ふくしまの農村学びの場」いわき地方現場見学会 10月29日(土)

「ふくしまの農村学びの場」いわき地方現場見学会が、県農村振興課の主催で開催されました。「ふくしまの農村学びの場」事業は、次代を担う若者を対象として、県内各地方の土地改良施設や農地を整備している工事現場等において見学会を実施するものです。農業生産に欠かせない土地改良施設の工事現場等を学ぶことで、これらの施設が農業生産や国土、自然環境の保全のために果たしている様々な機能や役割について、理解を深めてもらうことを目的としています。

今回の現場見学会では、市内に住む小学生親子5組が参加し、半日をかけて、山田町で実施している区画整理工事（ほ場整備）、小川町で実施している広域農道の橋梁工事、四倉町にある仁井田堰頭首工<sup>にいだげき</sup>の3箇所の現場を見学しました。現場では、工事内容の説明のほか、施工業者さんや地域の方々の協力により、ネギの収穫体験や工事車両への搭乗、堰が動いている様子を見学を行いました。



▲ 広域農道工事（橋梁工事）

参加した子どもは、「うちの近くでこのような工事をしているとは知らなかった」「機械に乗れてうれしかった」と話しており、普段経験できないことを楽しく学んでいる様子でした。

（農村整備部）



▲ 仁井田堰頭首工



▲ ネギの収穫体験の様子

### 土地改良施設ってなあに？

ダムやため池、用水を川から取り込む堰、水路、農道など、農業をするために欠かせない施設のこと。



三和中学校に「ふくしま食育実践サポーター」を派遣 11月14日(月)

県では、地域の食文化や郷土食の伝承、食生活改善等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、学校・幼稚園・保健所・公民館・企業等が行う子ども等を対象とした食育活動を支援するため、要請に応じて派遣しています。

いわき市立三和中学校に、今年度管内初のサポーター派遣を行いました。同中学校では、いわき地域で昔から伝えられてきた食事や食材を生かした調理法について理解を深めるため、毎年「三和ふるさと教育」の一環として、伝統料理教室を開催しています。



▲ 合わせだしを引く生徒と上遠野氏



▲ さんまをさばく生徒

今回はサポーターの上遠野恭子氏を講師に迎え、同中学校の3年生17名が、伝統食の「さんまのポーポー焼き」「八杯汁」、その他に「お揚げとおかかの混ぜご飯」「ほうれん草のおひたし」「ドライフルーツのヨーグルト漬け」の5品を作りました。生徒たちは、昆布と鰹節のだし汁のとり方やお米の水加減、さんまのさばき方などを教わり、手際よく調理していたのはさすがでした！

お待ちかねの試食タイムでは、「だしから作ると風味が豊か」「さんまを少し焼き過ぎたけど野菜たっぷりおいしい」などの感想がありました。

いわき管内の食育実践サポーターの派遣を希望される団体等は、県農産物流通課ホームページより活動申込書をダウンロードし、当所企画部までお申し込みください。  
(企画部)



▲ 完成した5品

福島県農業士会全員研修会 11月8日(火)、9日(水)

福島県指導農業士会、青年農業士会合同の全員研修会がいわき市で開催され、県内農業士や県機関から46名が参加しました。これまで令和元年東日本台風やコロナ禍の影響で開催が見送られ、4年ぶりの開催となりました。

現地研修は、指導農業士の草野城太郎さん、薄葉大介さんの案内で、温暖ないわきの気候を生かした草野グリーンファームの葉ねぎの水耕栽培と、(有)平園芸の施設花きを視察し、その後、トマトのテーマパークの(株)ワンダーファームに立ち寄りしました。

夜は、スパリゾートハワイアンズにおいて情報交換を行い、他地域や他品目の農業士との新たな交流や、久しぶりの再会で談議に花を咲かせ、有意義な研修会になりました。

(農業振興普及部)



▲ 研修会当日の様子



「ふくしまフェスタ」でいわき市産花きをPR

11月5日(土)

県主催のふくしまフェスタがイオンモールいわき小名浜で開催され、いわき市内の花き生産者組織（勿来ユーストマ研究会、いわき花き鉢物研究会）が、いわき市産花きのPR販売を行いました。

若い家族連れから年配の方まで幅広い方々がブースを訪れ、「いわきで花の生産組織がある事を初めて知った」「欲しい花がどこで買えるか分からなかったので、生産者のチラシがあって嬉しい」などの意見がありました。

農業振興普及部では、今回いただいた貴重なご意見を、「いわき市産花き」の認知度向上に向け、今後の花き生産の振興の参考にさせていただきます。（農業振興普及部）



▲ 色とりどりの花が並ぶ出展ブース

いわき地域産業6次化ネットワーク交流会/食品表示法研修会を開催 11月1日(火)

県いわき合同庁舎において、市内の事業者等を対象に、地域産業6次化に関する講演会及び食品表示法研修会を開催しました。

講演会は、いわきユナイト株式会社代表取締役 植松謙氏を講師に迎え、「EC サイトの活用について～ネット通販のはじめの一步～」と題し、実際にネット通販を始めるまでの方法や出店サイトの比較、売上げを向上させる手法など、具体的な事例を併せて紹介していただきました。参加者からは「わかりやすく為になる講演だった」「SNSでどのようなことを発信すればよいかわからなかったが、ちょっとしたことでも発信すれば知ってもらえるきっかけになることがわかった」などの感想がありました。

また、食品表示法研修会では、いわき市保健所から衛生事項と保健事項、当所から品質事項について説明を行いました。

県では、今後も関係機関と連携しながら、事業者の皆さまの地域産業6次化の取組を支援してまいりますので、当所または6次化サポートセンターいわき事務所までお気軽にご相談ください。（企画部）



▲ 植松氏による講演



▲ 食品表示法研修会



**FGAP 認証書交付式** **10月31日(月)**

四倉町の<sup>やのめとくお</sup>矢之目徳男氏が FGAP 認証（米）を取得され、いわき農林事務所長から認証書が交付されました。

FGAP とは、放射性物質対策も含めた農林産物の生産工程を管理する本県独自の認証制度で、当所管内では矢之目氏が 30 件目の認証となります（10 月末時点）。

矢之目氏は、再びドジョウが見られるような水田にしたいという思いから、減農薬栽培に取り組んでおられます。FGAP 取得を機に、環境にやさしい米作りをより一層進めていくとともに、「風評払拭の一助になりたい」と意気込みを語ってくれました。

当所では、経営改善や安全・安心な農産物の生産、販売力の強化等にもつながる、FGAP を含めた認証 GAP の取得を引き続き推進してまいります。

(農業振興普及部)



▲ FGAP 認証書を手にする矢之目氏（中央）

**就農相談会 in いわき を開催** **10月30日(日)**

いわき産業創造館（LATOV 6 階）において、いわき地域で初となる就農相談会を開催し、県内外から 41 名（事前予約 25 名、当日参加 16 名）の就農希望者が訪れました。

相談会では、自営就農コーナー11 ブース、雇用就農コーナー6 ブース、なんでも相談コーナー 5 ブースの計 22 ブースを設け、ほとんどのブースで絶え間なく相談者が訪れるなど大盛況でした。就農に少し興味がある方、本格的に独立就農を目指している方、農業法人への雇用就農を検討している方など、幅広い相談がありました。今後は、相談者が安心して就農できるよう、関係機関・団体と連携した伴走支援を行ってまいります。

いわき地域での就農を検討している方は、農業振興普及部（TEL0246-24-6162）までご相談ください！

(農業振興普及部)



▲ 就農相談会当日の様子

**食品表示法・米トレーサビリティ法に基づく巡回調査を行っています！**

食品表示や米穀の取引記録の保存が適切に行われるよう、当所の職員が巡回調査を行っています。いわき市内の食料品店、米穀販売店、農産物直売所、加工食品製造業者、飲食店等に伺い、商品の表示や伝票・帳簿類を確認させていただくことがありますので、ご協力くださるようお願いいたします。

なお、食品表示法、米トレーサビリティ法についてご不明な点は、当所企画部（TEL0246-24-6197）へお問い合わせください。

(企画部)



**磐農生が作った「福、笑い」販売開始！**

10月28日(金)

県オリジナル水稻品種「福、笑い」の販売開始に合わせて、マルトSC平尼子店にて、県立磐城農業高等学校の生徒による「福、笑い」の販売実習が行われました。同校で収穫された「福、笑い」の精白米や、「福、笑い」を使用したおにぎり・弁当が販売され、各ブースにて生徒たちが商品の説明等を行っていました。自分たちで種まきから収穫まで行った「福、笑い」を多くの方に食べてもらうため、積極的に声出しや接客を行っていました。お昼前に売り切れてしまう商品もあり、生徒たちは「自分たちが作ったお米を、たくさんの人に食べてもらえるのは嬉しい」「甘くて美味しいお米ができたので、色んな人に食べてほしい」と話していました。

(企画部)



▲ 訪れた人に弁当を販売する生徒

**いわき地方フラワーネットワーク 花き展示会を開催**

10月26日(水)

いわき中央生花の荷受け場の一部をお借りして、いわき地方フラワーネットワーク花き展示会を開催しました。いわき花き鉢物研究会から4名、いわきリンドウ生産部会から1名、勿来ユーストマ研究会から1名の出展があり、ミニシクラメン（鉢）、オリーブ（鉢）、サボテン（鉢）、キク（切り花）、トルコギキョウ（切り花）、りんどう（切り花）等、合計16点を展示しました。

市場に来た買参人や市場関係者と生産者の間で、花の需要動向や花の品質の改善点等について情報交換が行われました。



▲ 展示会に参加された生産者の皆さま

当所では、引き続き花きの生産振興を支援してまいります。

(農業振興普及部)

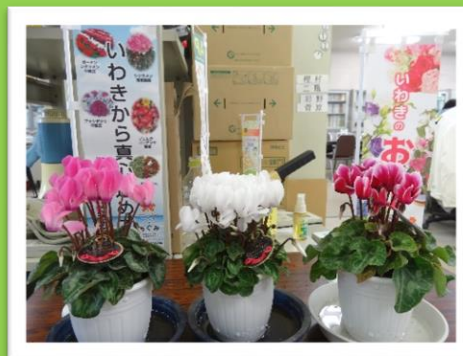
**❖ ミニシクラメンはいかがですか？ 🌸**

シクラメンは冬の花のイメージが強いと思いますが、いわき市では9月下旬から出荷が始まっています。

最近では、コロナ禍の影響もあり、お手軽に机の上に飾れる、直径10cm程度のミニシクラメンが大人気です！

季節の先取りとして、お手軽なミニシクラメン。ふとした時に眺めると癒やされます♪お家や職場におひとついかがでしょうか？

(農業振興普及部)



▲ 当所でも飾っています！



**福島県林業祭及び福島県林業コンクール等表彰式 10月22日(土)**

県林業研究センター（郡山市安積町）において、第47回福島県林業祭が開催されました。台風災害やコロナ禍の影響により3年ぶりの林業研究センターでの開催となりましたが、当日は天気にも恵まれ、延べ1,100名の来場者を迎えることができました。

また、同時開催行事である福島県林業コンクール等表彰式が、ホテルバーデンにおいて行われました。本県林業の発展に寄与することを目的とする福島県林業コンクールなど、林業関係分野における各賞の受賞者が合同で表彰されました。

いわき管内からの受賞者は以下のとおりです。受賞された皆さま、おめでとうございます。今後とも、それぞれの分野でのご活躍を祈念いたします。

◎受賞者一覧（敬称略）

福島県林業コンクール森林育成（間伐）部門 福島県知事賞 緑川 平隆	福島県きのご品評会 乾しいたけの部 （公社）福島県森林・林業・緑化協会長賞 株式会社小川きのご園 福島県きのご振興協議会長賞 農事組合法人いわき菌床椎茸組合
福島県森林組合連合会良質材展示会 林野庁長官賞 緑川 平隆	なめこ・ひらたけの部 （公社）福島県森林・林業・緑化協会長賞 有限会社加茂農園
福島県木材協同組合連合会長賞 いわき市森林組合	
ふくしま森林・林業写真コンクール （公社）福島県森林・林業・緑化協会長賞 飯山 悠大 入選 西山 栄 奨励賞 岩塚 昭広	



**受賞者の取り組みを紹介**

林業コンクール及び良質材展示会での2賞受賞された緑川平隆氏は、田人林業研究会（会長：豊田新一氏）に所属し、地域における林業の振興に精力的に活躍されています。

田人林業研究会では、毎年田人小中学校の5年生から中学1年生を対象とした「林業体験」を実施しています。11月10日（木）には、間伐施業を実施中の国有林において、伐木手による伐倒とプロセッサ（高性能林業機械）による玉伐り枝払い、フォワーダによる搬出といった一連の作業を見学しました。（森林林業部）



▲ 講師を務める緑川氏



▲ 林業機械に興味津津な小・中学生



緑川氏は手作りこんにやくの製造販売もしています。大変おいしいこんにやくですので、直売所などで見かけましたらぜひお買い求めください！

## 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10月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和4年10月の農林畜産物モニタリング検査では、9品目80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)

サツマイモ1、ネギ1、菌床しいたけ(施設)3、菌床なめこ(施設)2、エリンギ(施設)1、玄米66、玄そば1、牛肉4、原乳1

#### 海産魚介類の検査結果

令和4年10月の水産物モニタリング検査では、119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10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10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) <sup>※1</sup> 、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ <sup>※2</sup>
	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。



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.7

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！  
今月はレシピ集から「DELICA CAFÉ kibaco」の商品化レシピ「ダブルトマトバーグ」をご紹介します！

商品化



## ダブルトマトバーグ (商品名:トマトバーグのみそクリーム仕立て)

滝 若菜さん

福島県立磐城桜が丘高等学校 3年 (応募時)

調理時間:60分

食材費(2人分相当)500円



応募時

### 材料

#### 【ハンバーグ】

- 牛ひき肉 ……………140g
- 玉ねぎ ……………30g
- しいたけ ……………30g
- バター ……………10g
- パン粉 ……………大さじ2
- 溶き卵 ……………大さじ2
- サラダ油 ……………適量
- ナツメグ ……………適量
- 塩こしょう ……………適量
- 米粉 ……………適量
- 中玉トマト ……………1個
- ピザ用チーズ ……………40g

#### 【トマトのみそマヨ焼き】

- トマト ……………1/2個
- 青ねぎ ……………少量
- ★タレ
- みそ ……………大さじ1
- マヨネーズ ……………大さじ1
- パン粉 ……………大さじ2

### 作り方・手順

#### 【ハンバーグ】

- ① 玉ねぎとしいたけをみじん切りにし、耐熱容器に入れる。バターを加えて軽く混ぜ、レンジに約2分かけて冷ましておく。
- ② ボウルに牛ひき肉、①、パン粉、溶き卵、塩こしょう、ナツメグを加えてよく練り合わせ、2等分にする。
- ③ ラップの上に②を広げて、土台を作る。
- ④ ②の上にピザ用チーズ、横半分に切った中玉トマトを順にのせて包み、丸型にして空気を抜く。
- ⑤ 熱したフライパンにサラダ油をひき、米粉をまぶした④を入れて、強火で2〜3分焼く。
- ⑥ 焼き色がついたら裏返し、ふたをして弱火で約10分焼く。

#### 【トマトのみそマヨ焼き】

- ① トマトを1cmの厚さの輪切りにする。タレの材料は混ぜ合わせておく。
- ② オープン可の器にトマト、タレをのせてオーブントースターで約5分焼く。
- ③ ⑥のハンバーグに焼きあがったトマトのみそマヨ焼きをのせ、小口切りにした青ねぎを散らして完成。

### 作品のPRポイント

トマト、しいたけ、米粉、青ねぎを使い、いわき野菜のおいしさを一度に味わえるハンバーグを作りました。ダブルトマトと牛肉の旨味が相まって、ジューシーに仕上がっています。香ばしいみそマヨはハンバーグをよりおいしくし、テイクアウトしやすい工夫となっています。

(企画部)

### 【レシピを参考に作ってみました！】

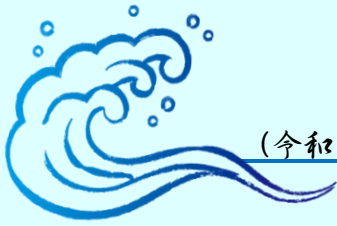
仕上げのトマトのみそマヨ焼きの代わりに、HUMIドレ(とまとクリーミー味)をかけてみました。シンプルな味付けの肉ダネと、オーロラソースのようなしつかりとした味のドレッシングは相性抜群！また、しいたけによってジューシーなハンバーグになりました。中に包んだトマトとチーズがとろけてとても美味しいので、両方入れるのがオススメです！ (S.E)



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)

常磐もの出汁・常磐だしつゆ・常磐白だしつゆ

有限会社上野台豊商店では、「常磐ものの魚たち」を使用した『出汁』を開発・販売しています。

この商品に使用している主な魚は、チダイとカナガシラ。底びき網漁業で獲れる白身魚で、上品な味がするポテンシャルの高い魚です。

魚のおいしい香味がたつように材料の前処理を工夫し、幅広い層のお客さまに利用していただけます。椎茸などの旨味も加えているため、万能なダシ粉になっています。

いわき・ら・ミュウのしんご SUN 海鮮本舗やラトプの浜通りアンテナショップ Rinka のほか、オンラインショップ(<https://www.onahamamosanma.jp/>)からもお買い求めいただけます。

是非ご賞味ください!



### 販売・お問い合わせ

有限会社上野台豊商店

いわき市小名浜字辰巳町 33-2 TEL0246-92-2613

## 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

有限会社磐城飯店では、ジャンボ餃子・焼売ブランド「GIANTHAMAジャイアントハマ」を製造・販売しています。中華料理屋から始まった磐城飯店の餃子と焼売は、鮮度にこだわった国内産の材料を使った餡と、自家製の皮を使用し、家庭で食べるお店の味を目指しています。

もっちり、ぎっしり餡が特徴のジャンボ餃子は、一般的な餃子よりもサイズが大きめで、具材を包む皮は食感にこだわって厚めにしているそう。今回は、3種類あるジャンボ餃子の中から「いわき芽子(めご)ニンニクのスタミナ餃子」をご紹介します。風味はしっかりでも匂いが残りにくい、いわき市産の芽子ニンニクを使用しており、ガツン!とくるニンニク感と肉の旨さが味わえる餃子です。皮のプリプリとした弾力を味わうため、蒸し上げるように焼くのがオススメ!公式オンラインストアや楽天市場でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください!



●5人前(20個入)  
販売価格/税込1,800円(送料別)



←オンラインストアはこちら



←餃子のおいしい焼き方動画はこちら

いわき芽子ニンニクってなあに?

いわき市遠野町の(株)ウインド・ファームで生産されている、ニンニクのりん片を発芽させた、ミネラル分豊富なニンニク。いわきふるさと産品推奨品にも認定されている食材です。なんと、芽も根っこも全て食べられます!

販売元・お問い合わせ

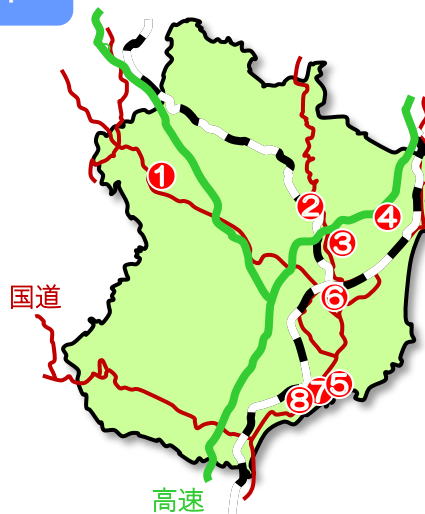
有限会社 磐城飯店

📍いわき市小名浜字林ノ上247番地  
☎0246-92-2069 📠0246-92-5543  
🌐<http://iwaki-gyouza.jp/>

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **いわき市立三和小中学校 (p.2)**  
三和町下市萱竹之内 228
- ② **草野グリーンファーム (p.2)**  
小川町下小川字広畑 96
- ③ **有限会社平園芸 (p.2)**  
平上平窪字五反田 118-3
- ④ **株式会社ワンダーファーム (p.2)**  
四倉町中島広町 1
- ⑤ **イオンモールいわき小名浜 (p.3)**  
小名浜辰巳町 79
- ⑥ **いわき産業創造館 (p.4)**  
平田町 120 LATOV6 階
- ⑦ **有限会社上野台豊商店 (p.9)**  
小名浜字辰巳町 33-2
- ⑧ **有限会社磐城飯店 (p.9)**  
小名浜林ノ上 247

いわき市  
MAP

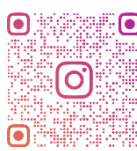


【いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook 紹介】

当所では、Instagram・Facebook を活用して、いわき地域の農林水産業に関する旬な情報をお届けしています。是非 QR コードからフォローお願いします。

また、11 月 11 日まで開催していた「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」へご応募いただいた皆さま、ありがとうございました！  
(企画部)

Instagram



IWAKI-NOURIN

Facebook



あとがき

いよいよ冬が近づいてきて、暖かい食べ物がおいしい季節になりましたね。

さて、今月号は、親子現場見学会特集！小学生親子を対象に、市内の農業を支える土地改良施設や農地整備の工事現場等を巡る見学会の様子を紹介。来月は、小川江筋を巡るバスツアーの記事を掲載予定ですので、お楽しみに！

また、三和中学校3年生の伝統料理教室の取材で、いわき市の郷土料理「さんまのポーポー焼き」の作り方をマスターしたので、今度は、さんまをさばくところから作ってみようと思います！  
(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