

# いわき 農林水産 ニュース

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和5年2月号

vol.216

発行日

2023/2/22

写真について  
詳しくは  
p10を  
チェック!

- 01 第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発お披露目会
- 04 各種取組の実績（1～2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 山火事防止強化月間
- 09 連載記事
- 09 「ふくしま海の逸品」紹介

## 第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 ～高校生と飲食店等が商品を共同開発～

### 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発信するため、いわき市内の高校生と飲食店等（以下「協力店」）がいわき産「トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）」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4年9月～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、6校から46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共同開発する商品を決めるのですが、どのレシピも思いやアイデアが詰まった素晴らしいもので、選考は難航しました。

### 3 高校生と協力店による商品開発（令和4年11月～令和5年1月）

書類審査を通過した作品は、それぞれ高校生と協力店により販売商品の共同開発が進められました。テイクアウト販売を想定した協力店のアドバイスを踏まえながら、味付けや彩りなどの高校生のこだわりを活かした商品開発をしていきます。打合せや試作品の試食を重ね、各作品1か月程度の開発期間を経て、実際に販売する商品が完成しました。



▲ 磐城桜ヶ丘高校  
×ピストロあん庵



▲ いわき光洋高校  
×（株）マルト



▲ いわき光洋高校  
×Patisserie Père Noël



▲ 小名浜海星高校  
×DELICA CAFE kibaco



▲ 磐城農業高校  
×ダイニングキッチン月海-Ruu-



#### 4 開発商品をお披露目（令和5年2月4日（土））

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、主催者である會田所長と来賓のいわき市の内田市長の挨拶の後、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うかがえました。

続いて、會田所長から、賞状及び副賞が授与されました。また、協賛のJA 福島さくらいわき統括センターからいわきの特産品セット、同じく協賛の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。

さらに福島放送「チャレンジふくしまナビ」の撮影も行われ、高校生や協力店のインタビュー取材もありました。



▲ JA、常磐共同ガスより副賞贈呈

<各商品のPR内容>

#### ① 海老と帆立の濃厚トマトクリームパスタ～季節の野菜を添えて～



○考案者：県立磐城桜が丘高等学校 草野佑馬さん、鈴木大也さん

エビとトマトを組み合わせるパスタを作りました。エビの頭や殻を余すことなく使い、エビの旨味を味わえるように工夫しました。

○協力店：ピストロあん庵 松本智シェフ

トマトのフレッシュ感を残しつつ、エビの旨味を抽出したエキスをミックスして濃厚なソースに仕上げました。付け合わせの地元野菜の美味しさと共にお楽しみください。

#### ② 歯ごたえバツグン！きのこのチャーハン

○考案者：県立いわき光洋高等学校 吉田侑真さん

具材として、しいたけやひき肉を使用しており、具たくさんで歯ごたえが良いチャーハンです。どんな人にも美味しく食べてもらえると思います。

○協力店：(株) マルト 星野卓司惣菜部長

元のレシピの完成度が高く、味付けはほとんど調整なしでできました。しいたけの風味がありつつ、お肉や香辛料が加わり、食べ応えのある味になっています。



#### ③ トマトのレアチーズケーキ



○考案者：県立いわき光洋高等学校 山崎朝陽さん

トマトが苦手な弟でも食べられるように作りました。ジュレとチーズクリームの2層が綺麗に分かれていて、上に乗っているミニトマトのコンポートがポイントです。

○協力店：Patisserie Père Noël 永久保大樹パティシエ

トマトの味はしますが、青臭さは抜けているとても工夫された商品です。さっぱりとして食べやすいので是非味わってください。





#### ④ ネギマリネ添えトマトソースのふわふわハンバーグ

○考案者：県立小名浜海星高等学校 佐治亜美さん、佐々木彩香さん

ネギ、トマトなどのいわき野菜をたくさんの人に知ってもらいたいと思います。野菜が苦手な人にも美味しさを知ってもらえたらと思います。

○協力店：DELICA CAFE kibaco 佐藤浩二シェフ

ネギは内側の柔らかい部分をマリネし、外側は焼いて食感と香りを出しています。さっぱりしたユニークなハンバーグになっているので、是非ご賞味ください。



#### ⑤ ピラフらガーる弁当



○考案者：県立磐城農業高等学校 岩原千愛希さん、薄井紀乃香さん、渡邊楓華さん

ピラフにはしいたけ、エリンギなどをたっぷり使い、にんじんやコーンも入れて色合いが良くなるように工夫し、目でも楽しめるお弁当になりました。何にでも合うしいたけみそもポイントです。

○協力店：ダイニングキッチン月海-Ruu- 今野詠史シェフ

テイクアウトにするためにお弁当にしました。今回の付け合わせは唐揚げですが、常磐ものなどのいわき食材を替えながら通年販売としていきます。キッチンカーを見かけたときは是非ご購入ください。

### 5 美食キャンペーン（令和5年2月6日（月）～23日（木・祝））

各協力店において開発食品を販売し、美食キャンペーンを開催しています。商品を購入し、アンケートに回答いただいた方の中から抽選で10名に「いわき特産品セット」をプレゼントします。キャンペーン終了後も、3月5日（日）までは商品を販売する予定です。是非ご賞味ください。

### 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等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を含む計12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→





## 国際水準へ引き上げたFGAPの説明会を開催！ 2月9日(木)

国際水準へ引き上げたふくしま県 GAP (FGAP) に関する説明会を県いわき合同庁舎で開催し、生産者等 15 名が参加しました。

説明会では、国際水準への引き上げにより、人権保護、農場経営管理の内容が加わったことなどの変更点について県環境保全農業課より説明がありました。

生産者からは「なるべく早く国際水準へ移行するにはどうしたらよいか」といった質問もあり、取組に前向きな様子でした。

当所としては、GAP 認証取得および国際水準 GAP への移行等を支援してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 説明会の様子

## 新規就農者交流会を開催 2月3日(金)

新規就農者交流会を県いわき合同庁舎で開催し、10 名の参加がありました。

交流会の前半では、税務知識の向上を目的として、木幡仁一税理士からインボイス制度について説明をいただきました。新規就農者からは「インボイス制度について学ぶ機会が少ないため、参加して良かった」という声がありました。

後半は、新規就農者間の交流を目的としたグループワークを行い、「新しい農業のかたち」と題して、今後どのような農業を行っていくかについて意見を出し合いました。参加者は最初は緊張していた様子でしたが、最後には積極的な意見交換が行われ、有意義な交流会となりました。

当所としては、引き続き、新規就農者の仲間づくり等を支援してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 税務研修会の様子



▲ グループワーク



▲ 参加者の皆さん





## いわき市農林業賞表彰式

2月1日(水)

いわき市主催の令和4年度いわき市農林業賞表彰式が、いわき市内郷のクレールコートで行われました。いわき市農林業賞は、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、顕著な業績をあげている方を表彰するもので、今回で46回目を迎えます。

個人・団体の部を受賞された林業家の蛭田一さんは、長年に渡り森林整備の推進に携わり、磨丸太をはじめとする良質な地域材の生産を行われてきたほか、地域林業者への技術指導等、後継者の育成にも取り組まれ、地域林業の振興に多大な貢献をされています。

青年の部を受賞された畜産家の草野純一さんは、地域に先駆けて温度センサー等のICT技術を導入するなど、意欲的に農業経営の改善に向けた取組を行うほか、県内外の和牛繁殖農家との交流に取り組まれるなど、地域農業の振興にも努めておられます。



▲ 受賞者と内田市長ら

貢献の部はNPO法人みどりの杜福祉会いわきワイナリーと岡部美知留さんが受賞されました。NPO法人みどりの杜福祉会いわきワイナリーは、ブドウの生産からワインの製造・販売をする福祉事業所であり、農福連携の取組により共生社会の実現に大きく寄与するほか、ワインを通じていわき市農産物の振興、地域活性化に大きく貢献されています。岡部美知留さんは県立磐城農業高等学校の2年生で、令和4年10月に開催された第12回全国和牛能力共進会の附帯行事として行われた和牛審査競技会「高校生の部」に個人として出場し、福島県勢初となる最優秀賞を受賞され、県内へ明るい話題を提供しいわき市の畜産振興に寄与されています。

今後も地域農林業のけん引役として、更なるご活躍を期待しております。 (企画部)

## ふくしま満天堂グランプリで「とまと味噌」がグランプリ・デザイン賞を受賞 1月23日(月)

福島県産の農林水産物を使った6次化商品ブランド「ふくしま満天堂」では、毎年、県を代表する6次化商品を選出するために「ふくしま満天堂グランプリ」を開催しています。

今年度新たにエントリーのあった44商品の中から、(株)ワンダーファーム(四倉町)の「とまと味噌」が、ふくしま満天堂グランプリ2022でグランプリ、デザイン賞をダブル受賞しました。

商品テーマは「トマトの栄養をもっと美味しく もっと楽しくお手軽に!」。同社で栽培した「フラガール」という品種のミニトマトを使用し、スパリゾートハワイアンズと共同開発した商品です。ご飯のお共にはもちろん、汎用性が高いのがとまと味噌の魅力。パンに塗ってチーズをのせて焼いたり、パスタ、野菜炒め、焼いたお肉からスープまで、様々なアレンジメニューが作れる万能調味料です。トマトを思わせるかわいらしいパッケージは、お土産にもピッタリ。旨みたっぷりのマリアージュを、是非ご賞味ください! (企画部)



▲ 開発担当の寺島さん(前列左から2番目)



▲ とまと味噌(130g/650円(税込))



## 第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン 1月21日(土)

いわき産農林産物の魅力を消費者に直接伝えるとともに、GAP 認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に、マルト SC 中岡店において、今年度最後となるキャンペーンを実施しました。当日は、キャンペーン会場に GAP 認証農林産物 6 種類を陳列し、そのうち 2 点以上の商品を購入した方に認証 GAP に関するアンケートを実施しました。アンケートにご協力いただいた方には、いわき市産いちご「ゆうやけベリー」または「ふくはる香」(GAP 認証品)、いわき市産米粉を使用した焼き菓子の「nutchu (ナッチュー)」(県立平商業高等学校の生徒が考案)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 26%だった一方、ほぼ全ての方が「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)



▲ GAP 認証品を PR



▲ アンケート回答の様子



▲ プレゼント品

## 高校生林業見学会 1月19日(木)

県では、森林整備の担い手が高齢化し、新規就業者数も伸び悩んでいることから、就業を控えた高校生を対象とした「高校生林業見学会」を開催しています。

今年度は、県立磐城農業高等学校の緑地土木科 2 年生を対象に、林業アカデミーふくしまの施設等の見学を行いました。

林業アカデミーふくしまは、林業従事者育成のための研修施設で、郡山市安積町にある林業研究センターの敷地内に令和 4 年年 8 月に完成したばかりです。

今回の見学会では、30 名の生徒が高性能林業機械のシミュレーターとドローンの操作を体験し、チェーンソーによる伐倒実習などを見学しました。

参加した生徒からは、「林業を全く知らなかったが、チェーンソーやドローンの使い方が学べて良かった」などの声がありました。(森林林業部)



▲ チェーンソー実習の説明



▲ 高性能林業機械シミュレーター



## 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5年1月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和5年1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。(企画部)

(表1) 品目と検体数

サトイモ1、ブロッコリー1、ハクサイ1、ニンジン1、原木しいたけ(施設)1、牛肉2、原乳1
---

#### 海産魚介類の検査結果

令和5年1月の水産物モニタリング検査では、64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5年1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。

(表2) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和5年1月末現在)

(企画部)

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。

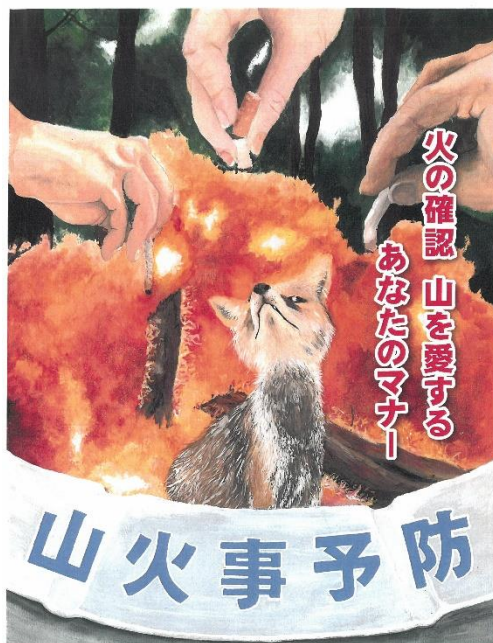
### 全国山火事予防運動

3月1日(水)~3月7日(火)

「火の確認 山を愛する あなたのマナー」を統一標語に、3月1日から3月7日まで、全国で山火事予防運動が行われます。

当所では、いわき地方山火事防止連絡協議会を開催し、関係機関とともに山火事予防を広く呼びかけていきます。

空気が乾燥し山火事が発生しやすい時期ですので、枯れ草等のある火災が起こりやすい場所などでたき火をしない、たばこの吸い殻は必ず消すと同時に投げ捨てしない等、山火事を発生させないよう注意していきましょう。(森林林業部)



山火事予防運動実施中  
主催：林野庁・消防庁

Topic **川前産の原料を使ったクラフトビールが完成！**

いわき市川前地区 地域おこし協力隊の三戸大輔さんは、川前町で大麦・ホップを生産し、クラフトビールの製造に取り組んでいます。大麦・ホップの栽培管理には、川前町の地域の方々に協力してもらい、昨年度よりも良い出来になったとのこと。

今回、ついに第2弾の「いわき乾杯！KAWAMALE（カワマール）」が完成！「二条大麦」と「生ホップ」をたっぷり使用し、「セゾンスタイル」というあっさりして飲みやすいビールに仕上げました。酵母由来の優しいパンのような香りと、ホップの柑橘系の香り、フレッシュでやわらかな苦みが感じられます。飲み口はあっさりとしていて、どんな食事にも合うビールです。



▲ 完成したカワマールを掲げる三戸さん

(企画部)

<試飲イベント開催のお知らせ>

今シーズンはイベント等でのみ味わうことができます！  
貴重な機会ですので、是非足をお運びください！！

3月5日（日）

「Guesthouse & Kitchen Hace」

いわき市常磐湯本町 189-3 （湯本駅より徒歩 7分）

3月25日（土）

「Guest House & Lounge FARO iwaki」

いわき市平三町目 8-2 やまとビル （いわき駅南口より徒歩 5分）



▲ 第1弾のデザインも活かしたパッケージ

「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」次長賞 アレンジレシピ紹介

「いちごとマシュマロのココット焼き」

●材料（2個分）

いちご 6粒、春巻きの皮 2枚

マシュマロ 6～8個

●作り方

- 1 ココット型に春巻きの皮を敷く。
- 2 マシュマロをのせ、オーブントースターで3～5分焼く。焦げやすいので目を離さないように！
- 3 取り出して、いちごを飾って出来上がり。  
温かいうちに召し上がれ！

ちょうどシーズンなので、今回はいちごを使いました。マシュマロが甘いので、梨ジャムを作る場合は、甘さ控えめ（砂糖は梨の重さの30%程度）にした方がよさそうです。（企画部）



次長賞を受賞した作品（梨を使用）



いちごを使用してアレンジ



絶品！福島！水産加工品開発プロジェクト 新商品発表会 2月3日(金)

「絶品！福島！水産加工品開発プロジェクト」の新商品発表会が、福島市で開催されました。

本プロジェクトは令和3年度から始まった事業です。県内の水産加工グループから県産水産物を使用した優れた商品開発アイデアを募集し、優良グループへの開発費の助成や技術的なサポートにより、即戦力となるブランド水産加工品の開発と商品化を図る取組です。

今年度の発表会では、いわき市の事業者が開発した「お手軽ちぎり揚げ」((有)岩下商店)、「さかなは土台 パクパク離乳食」((株)おのぞき)を含む5品が「ふくしま海の逸品」に認定されました。

「お手軽ちぎり揚げ」は、魚(カナガシラ)のすり身を丸く成型し油で揚げた商品で、県産野菜入りの「いか人参風」と県産海苔(アオノリ)をふんだんに使用した「松川浦産アオサ入り」の2種類があります。

「さかなは土台 パクパク離乳食」は、常磐もののヒラメの栄養を凝縮した完全無添加の離乳食で、「ひらめのトロトロ」「ひらめとかぼちゃのトロトロ」「ひらめとにんじんのトロトロ」の3種類があります。

これらの商品については、2月中旬から県内の量販店で実証販売を実施予定です。(水産事務所)



▲ お手軽ちぎり揚げ



▲ さかなは土台 パクパク離乳食

Topic

いわき市産の葉ネギといえば

いわき市唯一の葉ネギ農家「草野グリーンファーム」。水耕栽培で葉ネギ(商品名：いわき青ねぎ)を通年出荷しています。

草野城太郎さんのお父さんが始めた葉ネギの栽培。以前は土耕でトマトを栽培していましたが、作業が夜中までかかってしまい大変でした。そのため、通年で栽培できて作業も比較的楽になる、葉ネギの水耕栽培を始めました。今となっては毎日の食卓に欠かせない食材ですが、栽培を開始した当時はニラと間違われることもあったとか。

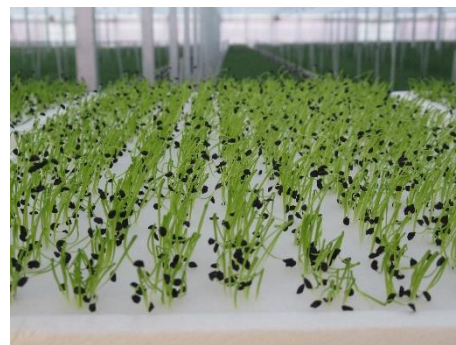
おいしい食べ方は、餃子やチヂミの具材から、ベーコンで巻いてカリッと焼くなど様々。生でも、焼いても、煮てもおいしい「いわき青ねぎ」は市内量販店で購入できます。

市内飲食店での提供もありますので、是非ご

賞味ください！ (企画部)



刻んだ葉ネギ・鰹節・醤油を温かいご飯に！ ▲  
ふわっと香るネギと鰹節がたまりません。



▲ 発芽したての葉ネギ

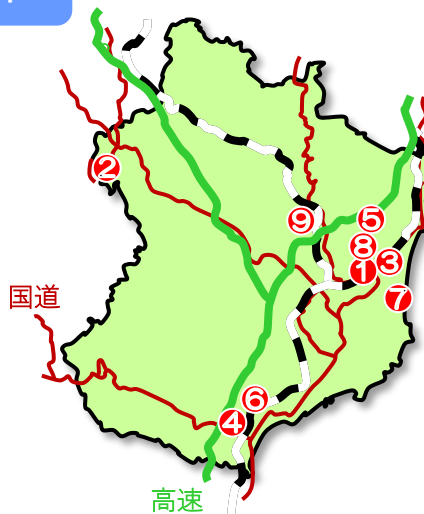


▲ 葉ネギ生産者の草野城太郎さん

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **ビストロ あん庵 (p.1~3)**  
平堂ノ前 22 労働福祉会館 1F
- ② **Patisserie Père Noël (p.1~3)**  
三和町中三坂羽生 39
- ③ **DELICA CAFE kibaco (p.1~3)**  
平下神谷下川原 145
- ④ **ダイニングキッチン 月海-Ruu- (p.1~3)**  
植田町中央 1 丁目 3-3 1F
- ⑤ **ワンダーファーム (p.5)**  
四倉町中島広町 1
- ⑥ **マルト SC 中岡店 (p.6)**  
中岡町 6 丁目 1-8
- ⑦ **(有)岩下商店 (p.9)**  
平下高久下原 170-1
- ⑧ **(株)おのぎき (p.9)**  
平鎌田町 38
- ⑨ **草野グリーンファーム (p.9)**  
小川町下小川字広畑 96

いわき市  
MAP



【今が旬！「親バカトマト」食べましたか？】

いわきのブランドトマト「親バカトマト」が12月から本格的に出荷されています！  
皆さん、今が旬の親バカトマトは食べましたか？  
生産者は2週間に1度、葉の窒素値などを測定しながら、無駄のない施肥管理をしています。  
これにより、厳寒期でもおいしい親バカトマトが生産されます。  
親バカトマトはマルトなどの市内スーパーで購入できます。  
まだ食べたことがない方はもちろん、食べたことがある方も是非ご賞味ください！

(農業振興普及部)



あとがき

毎日寒い日が続いていますね。水道が凍らないかビクビクして過ごす今日この頃です。  
今月号は、「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」のお披露目会特集！いわき市内の高校生と飲食店等が共同開発した商品が、2月6日(月)から販売開始されました。どのメニューにも、いわき市産の農林産物が使用されています。期間中に、商品を購入してアンケートに答えると、いわきの特産品セットが当たるかも？(詳細はP1~3)  
また、いわき市川前地区産の大麦とホップを使用したクラフトビール「カワマエール」完成の記事も！今シーズンはイベント等でのみ味わえる予定とのこと。楽しみにお待ちしております。(詳細はP8) (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)  
TEL (0246)24-6152 FAX (0246)24-6196  
URL <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/>



いわき農林水産ニュース