

# いわき農林水産ニューズ

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和5年10月号

vol.224

発行日

2023/10/26

写真について  
詳しくは  
p11を  
チェック!

- 01 令和5年9月8日台風13号によるいわき管内の被害
- 02 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 野生きのご等の出荷・摂取制限について
- 07 食品表示法あれこれ
- 07 河川でのザケ等採捕禁止について
- 08 いわき野菜 Navi トット混む!
- 08 第4回「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーン
- 09 6次化商品紹介
- 10 高校生発!いわきテイクアウトメニュー優秀レシピ紹介

## 令和5年9月8日台風13号によるいわき管内の被害について

このたびの台風13号により被害に遭われた皆さまに、心からお見舞いを申し上げます。

台風13号により、9月8日に本県で初の線状降水帯が発生し、9日までの総降水量はいわき市山田194mm、いわき市平189mmと記録的な大雨となり、農林業にも甚大な被害をもたらしました。

今月号ではいわき管内の被害状況についてお知らせします。

なお、当所では主な支援策等をまとめた手引書をホームページに掲載していますので、お役立てください。

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

### 1 農業等の被害・復旧支援

農作物の被害は、水稻の冠水のほか、トマト、ネギ、花き類、イチジク(樹体含む)など様々な品目に及び、被害面積は約171haとなり、パイプハウスなど農業等施設については、赤井地区、山田地区など20箇所被害があり、被害額は合計約1億3千8百万円となりました。

当所では、いわき市やJA福島さくら等と連携しながら、営農再開に向けた支援を迅速に進めてまいります。



▲ トマトハウス内への浸水(赤井地区)



▲ 水田への土砂流入(藤原川周辺)

### 2 農地等の被害・復旧支援

農地への被害は勿来地区、小名浜地区、常磐地区など市内の田畑184箇所及び、被害額は約3億円となっています。また、水路、農道、頭首工など農業用施設への被害も深刻であり、河川の氾濫に伴う水路の埋塞・流出など計420箇所、被害額は約2億8千万円にのぼりました。なお、災害調査と併せて、いわき市と合同で防災重点農業用ため池163箇所の緊急点検を行いました。

当所では、いわき市への業務支援を行いながら、これら農地・施設の復旧に取り組んでいるところです。



▲ 取水口への土砂・流木堆積(神田壠)



▲ 農道の崩落(藤原川周辺)



### 3 林業等の被害・復旧支援

林地では、田人地区の国道 289 号線へ土砂が流出し、被害額は約 2 千万円となりました。また、林道の被害も大きく、64 路線 121 箇所ですて路体崩壊、法面崩落などがあり、被害額は約 1 億 9 千 9 百万円となっています。林道施設災害復旧事業については、いわき市と連携しながら災害査定の準備を進めているところです。

さらに、林産施設の被害については、渡辺町においてほだ木の冠水が確認されました。



▲ 保安林から道路への土砂流出



▲ 林道檜石線の路面崩落 (小川地区)

## 「福、笑い」の稲刈り、販売実習 9月19日(火)、28日(木)

県立磐城農業高等学校と株式会社相馬屋、株式会社マルトの主催で、磐農生による福島県オリジナル水稲品種「福笑い」の稲刈りが9月19日に行われました。同校での「福笑い」の作付けは今年で3年目で、「いわき福笑い研究会」に所属し、授業の一環として「福笑い」の生産管理を行ってきました。

晴天の中、3年生5名と1年生8名が参加。はじめに3年生が交代でコンバインを操作して刈り取りを行い、1年生はコンバインの作業を見学しつつ、刈り残しを鎌で刈り取っていました。



▲ コンバインを慎重に操作する3年生



▲ 揃いの法被を着て「福、笑い」をPR

9月28日には「福、笑い」の販売開始に併せて、マルトSC平尼子店にて、同校生徒による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・お弁当などが販売され、各ブースでは生徒たちが積極的に声出しや接客を行っていました。 (企画部・農業振興普及部)

**【豆知識】「福笑い」の表記について**  
「福笑い」は品種名(農林水産省での品種登録、論文執筆等に使用)を表し、「福、笑い」は商品名(商品ラベル、県でのPR活動等に使用)を表しています。

## フレッシュ農業講座

9月20日(水)

県立磐城農業高等学校の生徒約40名を対象に、JA福島さくらいわき梨選果場において、フレッシュ農業講座を開催しました。最初にJA福島さくらの園部氏から、日本なしの出荷・販売体制やベトナムへの輸出、研修生受入などの取組について説明を受け、その後、梨共同選果場内で、選果の仕組みや光センサーなどの選別機材、選果・梱包の流れについて勉強しました。生徒の皆さんは、熱心にメモを取るなど、積極的に新しい知識を吸収していました。

当所では、今後も教育機関と連携し、農業に触れる機会を増やし、就農へのきっかけづくりを支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ 選果場の見学

## 平一中に「ふくしま食育実践サポーター」を派遣

9月20日(水)

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。

いわき市立平第一中学校に、管内では今年度初のサポーター派遣を行いました。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1年生32名が、郷土料理の「八杯汁」、その他に「メヒカリの唐揚げ」「きゅうりとわかめの酢の物」「梅干しご飯」の4品を作りました。はじめは何をしたら良いか分からない生徒たちも、食材の下ごしらえやメヒカリのさばき方、唐揚げの揚げ方などを教わり、自分から意欲的に調理に取り組んでいました。試食では、自分たちで調理したことで食べず嫌いを克服できた生徒もいました。

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、以下URL(県農産物流通課HP)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)

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>



▲ メヒカリを揚げる生徒

## いわき地方特定家畜伝染病防疫演習

9月28日(木)

JA福島さくらいわき統括センターにおいて「いわき地方特定家畜伝染病防疫演習」を開催しました。18の関係機関・団体から80名が出席し、いわき市内で高病原性鳥インフルエンザが発生した際を想定した演習を行いました。

最初に、中央家畜保健衛生所から特定家畜伝染病発生時の初動防疫についての説明を受け、実際に防疫作業を開始する際の手順や防護服等の着脱方法、現場において使用する機器類の操作方法等、一連の流れを参加者全員が体験し、初動体制についてより一層理解を深めました。

当所では、今回の演習において確認できた課題を改善し、感染状況等の情報収集と防疫体制の整備に万全を期して、緊急有事に備えた準備を引き続き進める予定です。(農業振興普及部)



▲ 防護服等の着脱演習

## 令和5年度第2回先山ゼロ災推進安全巡回指導 等

9月29日(金)

今年度第2回目の先山ゼロ災推進安全巡回指導が実施されました。これは、安全衛生指導員の方々や農林事務所職員等が林業の作業現場を巡回し、労働災害防止に関する指導を行うものです。

この日は田人町の現場を2カ所巡回し、作業状況を確認した平子作磨指導員が、作業員の方々のチェーンソーの持ち方や伐採時のポイント等について丁寧に指導していました。

なお、平子指導員は、令和5年度の厚生労働大臣表彰の功績賞を受賞しました。2005年から指導員として活動し、チェーンソーの扱い方や保護具の正しい使い方等の労働災害防止に関する指導を行ってきた実績が評価されました。

いわき労働基準監督署で行われた表彰式では、「後を絶たない伐倒事故の防止に尽力していきたい。力の限り安全普及に取り組んでいく」と決意を新たにされました。

林業の現場は他産業に比べて労働災害が多い傾向があります。第14次労働災害防止計画に基づき、今後も平子指導員と共に巡回指導や安全衛生に関する指導を行っていき、労働災害がなくなるよう努めてまいります。  
(森林林業部)



▲ 指導の状況



▲ 表彰を受ける平子作磨指導員(左)

## いわき湯本高校生による合同庁舎見学～いわき発見ゼミ～

9月29日(金)

県立いわき湯本高等学校では、生徒が地元いわきについて学び、自分の生き方を考える機会とするため、地域の企業等を訪問する活動を行っています。その一環として、1年生39名が、県いわき合同庁舎にやってきました。

まず、振興局や農林事務所など、合同庁舎内の各事務所から業務内容を紹介。説明する職員は、生徒が退屈しないよう、クイズを出したり身近な話題を取り上げたり、あれこれ工夫を凝らしていました(こちらも良い勉強です)。

その後、グループに分かれて座談会。当所からはベテランと若手職員がペアで参加しました。「仕事をする上で欠かせないスキルは?」「先日の台風ではどのような対応をしたか?」など様々な質問が。皆、将来の職業選択について、真剣に考えている様子でした。一人でも多くの生徒が、我々の仲間になってくれることを期待しましょう!  
(企画部・農業振興普及部・農村整備部)



▲ みんな真剣



▲ 座談会の様子



いわき地方フラワーネットワーク花き産地ツアー

10月5日(木)

いわき市内で生産される花きの認知度向上と地域内の利用促進を図るため、花き生産者、花き実需者、市場関係者及び県等で構成された、いわき地方フラワーネットワーク主催による花き産地ツアーを開催しました。

ツアーには、生花店、生産者等合わせて17名が参加し、株式会社いわき花匠と有限会社平園芸を見学しました。



▲ いわき花匠の見学



▲ 平園芸の見学

参加者からは、「トルコギキョウの水耕栽培を初めて見た」、「普段買わせてもらっている生産者にお礼が言えてよかった」等の感想がありました。

当所では、引き続きいわき市産花きの認知度向上、消費拡大に向けた活動を実施してまいります。(農業振興普及部)

WOODY IWAKI 2023

10月8日(日)

小名浜公民館において「WOODY IWAKI 2023」が開催されました(主催:いわき市)。

「WOODY IWAKI」は、木材や木製品にふれあうことで、いわき市産木材の認知度向上と利活用の促進を図るほか、カーボンニュートラルやSDGsの観点から、森林の有する多面的機能や森林の循環利用について理解を深めてもらうことを目的としたイベントです。

会場には、展示ブース(木製品、ペレット、いわき市児童生徒木工工作コンクール優秀作品など)と体験ブース(木工工作、ビッグジェンガ)があり、カーボンニュートラルに関するパネルディスカッションも開催されました。

屋外には高性能林業機械の展示があり、その迫力は皆さんの目を引いていました。また、丸太挽き大会が開催され、2人1組で多くの皆さんが楽しく汗を流していました。

来場された皆さんは、展示を眺めたり木工作品を作ったりと思い思いの時間を過ごしていました。

(森林林業部)



▲ ビッグジェンガ



▲ 丸太挽き大会

## 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9月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和5年9月の農林畜産物モニタリング検査では、4品目33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

スイカ1、クリ1、玄米30、原乳1

#### 海産魚介類の検査結果

令和5年9月の水産物モニタリング検査では、115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5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) <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場合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います。採取者や直売所担当者の皆さまは、次の点にご留意願います。

#### 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。詳細は、県HP「きのこ、山菜類のモニタリングと出荷制限品目・市町村について」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055c/ringyo-monitoring.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)

## 食品表示法あれこれ ④お米の食品表示～ブレンド米の表示について～

先月号に続き、精米・玄米の食品表示について取り上げます。今回は、原料玄米の産地や品種が同一でない「ブレンド米」の表示方法をご紹介します。

### ●令和5年産米をブレンドして販売する場合の例

名称	精米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産		10割	
	福島県	ひとめぼれ	令和5年産	7.5割
	宮城県	ササニシキ	令和5年産	2.5割
	種子の購入記録及び生産記録による確認			
内容量	10kg			
精米時期	令和5年10月初旬			
販売者	●●米穀 株式会社 福島県いわき市平字梅本 15 0246-●●-●●●●			

(食品表示基準 別記様式4による)

### ●一括表示枠外の表示内容に関する禁止事項について

- ・使用割合が50%未満の原料玄米の品種、産地、産年を、使用割合よりも大きく表示することはできません。
  - ・「ブレンド」など複数の原料玄米が混合していることを示す用語を、他の文字より小さく表示することはできません。
- 食品表示基準第19条、別表第24、食品表示基準Q&A 玄米精米-2、3、26～30(企画部)

### 単一原料米と異なる事項

- ①「使用割合」の欄を追加する。
- ②「複数原料米」「ブレンド米」等、消費者に誤解を与えないよう表示する。
- ③原料玄米の配合割合を「○割」で表示する。「%」は使用できない。
- ④原料玄米は、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に記載する。

### 単一原料米と共通の事項

- ①産地、品種及び産年について、根拠資料がない事項は表示できない。
- ②農産物検査法に基づく証明や、種子の購入記録等の根拠資料がある場合は、その内容を任意で表示できる。

## 河川でのサケ等採捕禁止について

季節が秋へと移り、河川へのサケの遡上シーズンとなりました。資源を守るために、河川や河口では下表のとおり、サケ等の採捕や採捕行為が禁止されていますので、御理解願います(水産資源保護法及び福島県漁業調整規則)。

対象	対象河川等	禁止区域	期間
サケ	内水面	全域	周年
サケを含む全ての水産動物	真野川、新田川、請戸川、熊川、富岡川、井出川、木戸川、夏井川、鮫川	最大高潮時における河口中央から半径550m以内の海域	毎年9月1日から翌年5月31日まで

また、サケ以外でも県内河川では、区域・期間を決めて採捕が禁止されていますので、詳しくは、水産事務所(0246-24-6175)までお問い合わせ下さい。(水産事務所)

### Topic

## 朝市 in 小浜

9月30日、いわき市漁業協同組合が小浜漁港で朝市を開催しました。このイベントの目玉は「イセエビ釣り」。同組合小浜支所の刺網漁船が漁獲したイセエビを生け簀から釣り上げ、しかも1人1尾は持ち帰りできる催しです。小学生以下限定での開催でしたが、開始時間の2時間前から並ぶ方もいたり、家族全員で楽しむ姿も見られました。

イセエビ釣りの他、「しらす干しのすくいとり」(専用容器への詰め放題)、「同支所女性部による魚料理のふるまい・販売」(ふるまい:カナガシラのみれ汁、販売:メヒカリ・アンコウの唐揚げ)、「鮮魚・水産加工品の販売」(鮮魚:ヒラメ・アンコウ等、加工品:タコのキムチ合え・ヤナギムシガレイの干物等)が行われました。どの企画も大盛況で、来場者は500人を超える程でした。

いわき市漁業協同組合では、この後も12月に豊岡漁港、2月に久之浜漁港で朝市を開催する予定です。ぜひご来場ください。(水産事務所)



▲ イセエビ釣りの様子

「いわき野菜 Navi ドット混む！」開催！

このイベントは、いわき産農産物のデータベースサイト「いわき野菜 Navi」に掲載している人気飲食店が集まり、Web では確認できない“美味しい”“楽しい”を皆さんに紹介する、大型アグリイベントです。

この日のために用意した、いわきの新鮮農産物を素材とする数々のオリジナルメニューが大集結！たくさん食べて、いわき産農産物の魅力を感じてください！

今年も「JA まつり 2023」（主催：JA 福島さくらいわき統括センター）と同時開催となり、様々な農産物の直売やアンパンマンショーをはじめとする楽しいステージアトラクションもあります。ぜひお越しください！

- 日 時：11月25日（土）9:00～15:00
- 会 場：小名浜アクアマリンパーク
- 主 催：いわき市農業生産振興ブランド化協議会

▼いわき野菜 Navi ホームページ

<https://iwaki-yasai-navi.jp/> (いわき市農政流通課)



「いわき野菜 Navi ドット混む！」に出展します！

第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

いわき市産農産物の魅力や認証 GAP の取組を消費者の皆さまに紹介するキャンペーンを開催します。

県産農産物や GAP に関するアンケートとクイズに回答していただいた方に、いわき市産「福、笑い」やネギなどをプレゼント！（数量限定、引換券方式※1）。当日はライシーホワイトによる PR も実施します。ぜひご来場ください。

※<sup>1</sup>9:30 から 13:00 まで 30 分毎に計 8 回（各回 20 枚）配布

- 日 時：上記に同じ
- 会 場：上記に同じ
- 主 催：福島県いわき農林事務所



(企画部)



Topic

磐城高箸の色えんぴつが「グッドデザイン・ベスト 100」に選出

当ニュース5月号 (vol.219) に掲載した株式会社磐城高箸の「ふくしま木守りの色えんぴつ」が、今年度の「グッドデザイン・ベスト 100」に県内で唯一選ばれました。

デザインのポイントは、純国産の軸材と色芯。軸材には田人町産のヒノキを使用し、削る度にヒノキが香るよう改良を重ねたそうです。審査会には鉛筆削りを用意し、審査員も削りながら香りを楽しんだとのこと。色芯には、工場から見える田人町の風景を想起させるような色を使用。高橋正行社長の「田人町の森に目を向けて、思いを馳せてほしい」という願いが込められています。

価格は1セット(6本) 880円(税込)。同工場やオンラインショップの他、いわき市内のヤマ二書房でも販売しています。

(企画部)



▲ 優しい色合いの色芯  
トキワ・灰色・青磁・黄緑・ローズ・  
焦茶の6色。



◀ グッドデザイン賞  
グッドデザイン賞の中でも、特に優れたデザインとして評価された 100 件が「グッドデザイン・ベスト 100」として選ばれる。

ふくしま木守りの色えんぴつ ▶  
温かみのあるパッケージには、工場を構える旧田人第二小学校南大平分校の校舎が描かれている。



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

田人町の特産であるこんにゃく。明治初期から生産が始まったとされ、多くの農家でこんにゃく造りが行われてきましたが、消費の低迷などにより昭和後期から生産者が減少していきました。

そんな中、今でもこんにゃくを生産している田人町黒田の緑川多賀子さんは、こんにゃく芋の栽培から加工まで自ら行っています。熟練の手つきで作る「手造りこんにゃく」はぷるぷる、もちもちとした食感で、臭みがまったくありません。さらに、手造りだからこそ味わえる、出来たての味は格別！ぷるぷるなのにとろけるような、驚きの新食感です。薄切りの刺身こんにゃくにポン酢とわさびで食べるのが多賀子さんのイチオシ。ほかにもお寿司や煮物、炒め物でも楽しめます。

こんにゃく芋の収穫時期である10月下旬からは、収穫した生芋から作るこんにゃくを生産・販売しています。一度食べればファンになること請け合いです。

田人特産  
手造りこんにゃく  
〔2個入〕300円～

要連絡

- 自宅販売〔1個から販売〕
- 販売店  
ファーマーズマーケットいがつべ  
ヨークベニマル物来江栗店 ほか



ぷるぷるもちもち!

こんにゃくのお寿司



緑川多賀子さん

販売元・お問い合わせ

緑川多賀子

📍いわき市田人町黒田字久保119  
☎0246-69-2401



## 第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 優秀レシピ紹介 vol.8

昨年度、地元農産物の魅力を発信するため、市内の高校生と飲食店等が共同でテイクアウト商品を開発した「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！今回はレシピ集から「株式会社マルト」のおすすめレシピ「エリンギとねぎのそぼろ炒め丼」をご紹介します！



**おすすめ  
レシピ**  
株マルト

エリンギとねぎのそぼろ炒め丼





佐藤 絢音さん、佐藤 忠登さん  
福島県立小名浜海星高等学校 3年  
(応募時)  
調理時間：30分  
食材費(2人分相当)：700円

**材料**

ごはん (Iwaki Laiki)※炊飯済 ..... 400g  
エリンギ ..... 3本  
しいたけ ..... 2個  
ネギ ..... 1本  
豚挽き肉 ..... 100g  
ショウガ ..... ひとかけ  
にんにく ..... 1/2 かけ  
酒 ..... 大さじ1.5  
しょう油 ..... 大さじ1  
砂糖 ..... ひとつまみ  
コショウ ..... 少々  
ごま油 ..... 大さじ1

**作り方**

- ① エリンギは長さを半分に分けてから短冊切りに、しいたけは石づきを除き1cm幅に、ネギは2cm幅の斜め切りにする。ショウガとにんにくはすりおろしておく。
- ② フライパンにショウガ、にんにく、ごま油を入れて弱火で熱し、香りが立ってきたらエリンギ、しいたけ、ネギを加える。
- ③ 2分ほどフライパンを振りながら炒め、豚挽き肉を加えて炒め合わせ、軽く火を通す。
- ④ 酒を加えて蒸らし炒め、水分がなくなったらしょう油、砂糖、コショウで味を調える。
- ⑤ 器に盛ったごはんに④をたっぷりのせて完成。

**作品のPRポイント**

いろいろな年齢層の人においしく食べてほしいです。

**【レシピを参考に作ってみました！】**

粗挽き肉を買ったので、食べやすいように、ねぎ、エリンギ、しいたけも同じ大きさにカット。仕上げにパクチーをたっぷり添えてガパオライス風にしてみました。みなさんも旅行気分アレンジしてみてください。 (野菜ソムリエプロ・K)



レシピ集はこちら！

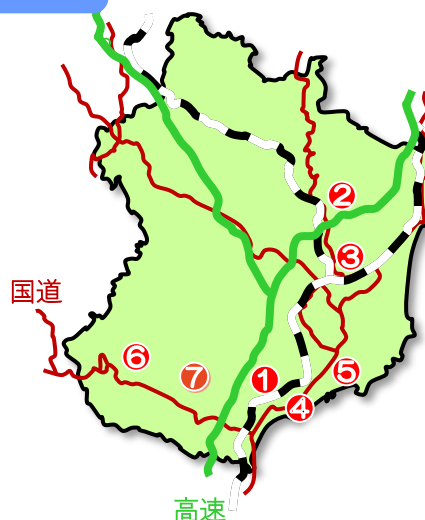


(企画部)

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 県立磐城農業高等学校 (p.2)  
植田町小名田 60
- ② J A 福島さくらいわき梨選果場 (p.3)  
小川町西小川字下蕪田 16
- ③ いわき市立平第一中学校 (p.3)  
平字揚土 1
- ④ 小浜漁港 (p.7)  
小浜町渚地内
- ⑤ 小名浜アクアマリンパーク (p.8)  
小名浜字辰巳町地内
- ⑥ 株式会社磐城高箸 (p.9)  
田人町南大平字坪内 95-1
- ⑦ 緑川多賀子さん (p.9)  
田人町黒田字久保 119

いわき市  
MAP



【10月31日は…?】※表紙の写真等について

10月になり、街中を歩いていると、いたるところでハロウィン🎃のPOPを見かけますね。県いわき合同庁舎の玄関には、いわき花き鉢物研究会から寄贈していただいた、観賞用トウガラシと観賞用ナスを展示しています。ハロウィン🎃を感じさせる、赤・黄・紫の実が皆さんをお出迎えしますよ。色も形もバリエーションが豊富で、観賞にはもってこいです！  
県いわき合同庁舎にお越しの際は、ぜひ足を止めてご覧ください！

(農業振興普及部)



あとがき

このたびの台風13号により被害に遭われた皆さまに、心からお見舞いを申し上げます。  
今月号は、特集記事としていわき管内の被害状況をお伝えしました。台風13号によるいわき管内の農林業被害は計約9億4千万円にのぼりました。当所では、一日も早い復旧に向け取り組んでまいります。  
さて、10～11月は各地で様々なイベントが開催されますが、当所においても、11月25日に第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催しますので、ぜひ足を運んでください。ライシーホワイトもお待ちしております！

(T・M)

◎ 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