

いわき産農林水産物

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和7年2月号

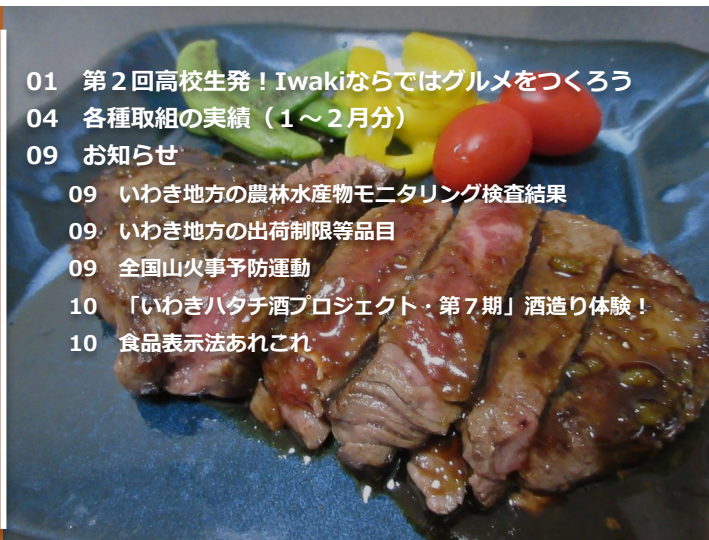
vol.240

発行日

2025/2/27

写真について
詳しくは
P 11を
チェック!

- 01 第2回高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう
- 04 各種取組の実績（1～2月分）
- 09 お知らせ
- 09 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 09 いわき地方の出荷制限等品目
- 09 全国山火事予防運動
- 10 「いわきハタチ酒プロジェクト・第7期」酒造り体験！
- 10 食品表示法あれこれ



特集

第2回 高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう ～高校生と飲食店等が商品を共同開発～

1 「高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう」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いわきならではのグルメを共同開発し、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6年9月～10月）

食材別に、トマト部門、ネギ部門、米部門、きのこ部門に加え、全食材部門の5部門を設定し、市内の高校生からレシピを募集したところ、8校から45作品の応募がありました。どのレシピも個性的で魅力にあふれ、難しい選考となりましたが、協力店5店舗の書類審査により共同開発する商品を決定しました。

3 高校生と協力店による商品開発（令和6年11月～令和6年12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共同開発が進められました。商品化を想定した協力店のアドバイスを踏まえつつ、打合せや試食を重ねて、味付けや彩りなど、高校生のこだわりを活かした商品開発をしていきます。それぞれ1か月程度の開発期間を経て、商品が完成しました。

4 開発商品をお披露目（令和7年2月8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、主催者である県いわき農林事務所長と来賓のいわき市農林水産部長の挨拶の後、高校生と協力店、そして地元農業者が各商品の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、レシピの考案と商品



▲ JA 福島さくら、常磐共同ガス(株)より副賞進呈

開発を通じて、それぞれが成長した様子がかがええました。このほか、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（いちご、パックご飯）、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ペアチケットが贈られ、高校生たちの笑顔が輝いていました。

さらに福島テレビ「キビタンGO！」の撮影や、各新聞社の取材もあり、高校生や協力店が答えていました。



5 高校生と生産者の交流会

お披露目会の後は昼食。地元農業者の白石長利さん、助川弥生さん、折笠明憲さんとテーブルを囲みました。就農のきっかけや、生産している農産物についてのお話などがあり、普段はなかなか機会のない、生産者との交流を楽しむひとときとなりました。



6 消費者向けPR事業

午後は、マルト平子店にて、来店客への実食キャンペーンのPRを実施。高校生たちは全食材部門の焼きおにぎりの試食を提供し、積極的に来店客への声かけを行っていました。一人でも多くの皆さまに「いわきならでは」のこだわりが詰まった商品を召し上がっていただきたいと思っています。



<各商品のPR内容>

①【トマト部門】マリノアピッツァ～照り焼きチキンとトマトのピッツァ～



○考案者：磐城農業高校 志賀まりあさん、小松崎望亜さん
ミニトマトの味が引き立つように、照り焼きソースの風味を工夫しました。石川シェフのアレンジで、さらに美味しいピッツァになりました。

○協力店：CROSS WONDER DINING 石川託也シェフ
ピッツァにトマト、照り焼きチキンという、和洋折衷の素晴らしい作品です。お店のアレンジでバジルやガーリックなどを加え、レストランで提供できる一皿になりました。

②【ネギ部門】長ねぎたっぷりハッシュドビーフ

○考案者：磐城桜が丘高校 大森柊飛さん、竹中康輔さん、深瀬陽さん
小野寺シェフと協力して、ねぎの食感の課題などを解決することができました。協力して料理のレシピを考えるという貴重な経験ができてよかったです。

○協力店：all about bakery 小野寺智徳シェフ
ハッシュドビーフに長ねぎという発想に興味湧き、採用しました。食感を残すため、上に刻んだ長ねぎとチーズを乗せて焼き上げました。美味しいパンができたので、ぜひ召し上がってみてください。



③【米部門】ねぎたっぷり塩レモンだれハンバーグ 丼



○考案者：いわき光洋高校 大村元希さん
ハンバーグ丼というとガッツリ濃厚な商品が多いので、さっぱり食べられる塩レモンだれを考えました。美味しくできたので、ぜひ食べてほしいです。

○協力店：Delica Cafe kibaco 佐藤浩二シェフ
塩だれとハンバーグは初めての挑戦でしたが、試行錯誤し、ご飯ととても相性の良いハンバーグ丼が出来上がりました。今回も高校生と商品開発に携われて感無量です。

④【きのこ部門】いわきのこ、たっぷり♡うまさぎ田楽みそまん

○考案者：いわき光洋高校 高橋穂乃日さん

食べた人が笑顔になるようなレシピを作りたいと思い考案しました。いわき産のきのこを探しにスーパーを巡ったのが思い出です。美味しくできたので、ぜひ食べてほしいです。

○協力店：豚饅よしの 吉野康平シェフ

田楽みそを使っているのが面白く、採用しました。自家製の甜麺醬を加え、きのこは空焼きして香りを引き出すなど、工夫を重ねました。きのこっぽい見た目もポイントです。



⑤【全食材部門】悪魔級！焼きおにぎりセット!!



○考案者：いわき光洋高校 今井智康さん

おにぎりの焼き目の付け方や容器の選択など、難しい課題が沢山ありました。マルトさんと何回も話し合っただけで、解決することができてよかったです。

○協力店：(株)マルト 星野惣菜部長

数回の打合せでしたが、今井君の飽くなき探求心で、何個の試作品が胃袋に消えたか分かりません。おかげで、お互い納得のいく良い商品ができたと思っています。ぜひご賞味ください。

7 美食キャンペーン(令和7年2月10日(月)～25日(火))

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ました。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。キャンペーン終了後も、3月9日(日)までは商品を販売する予定となっていますので、まだ召し上がっていない方は、是非ご賞味ください。

8 おわりに

当事業にご応募いただいた高校生・関係者の皆様や、全面的にご協力いただいた協力店の皆さま、運営にご協力いただいた協賛・後援の皆様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。



▲ 高校生・関係者の集合写真

レシピ集を公開しました

惜しくも商品化されなかった次点のレシピを含む、10作品を収録しています。ご家庭での調理はもちろん、飲食店における商品化も大歓迎です！



(企画部)

第5回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

1月18日(土)

いわき市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、ヨークベニマルいわき平店で、今年度最後となる「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを実施しました。

当日は、認証GAPに関するアンケートにご協力いただいた方209名に、いわき市産のいちご（「ゆうやけベリー」「ふくはる香」など）をプレゼントしたほか、福島県トップブランド米「福、笑い」を先着約50名にプレゼントしました。また、ゆうやけベリーといわきいちご焼きショコラの試食も行いました。試食コーナーでは、いちごの甘い香りに驚き、思わず笑みがこぼれる方が多くみられました。

アンケート調査の結果、認証GAPの認知度は約40%で、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、いわき産農林産物や認証GAPのPRに取り組んでまいります。



▲ ゆうやけベリー試食



▲ アグリン☆ファイブのさる1号による PR

(企画部・農業振興普及部)

いわき地方ねぎ振興セミナーを開催

1月21日(火)

JA福島さくらいわき統括センターにおいて、農業総合センター生産環境部堀越科長を講師に迎え、「ネギ黒腐菌核病及び軟腐病の防除対策について」と題した講演と、いわきの気候に適した品種を検討した調査について情報提供を行いました。

講演では、いわき市内で近年発生が多く、ねぎの減収の要因となっている黒腐菌核病や軟腐病の発生要因と防除対策について説明がありました。参加者は安定したねぎ生産のヒントを得るため熱心に耳を傾けており、活発な質疑応答が行われました。

当所では、いわきねぎの生産性の向上、ブランド力の強化に向けた取組などを行ってまいります。

(農業振興普及部)



▲ 講演に熱心に耳を傾ける参加者

多面的機能支払交付金に係る中間指導

1月15日(水)～24日(金)

多面的機能支払交付金は、農業・農村の有する多面的機能の維持と発揮を図るため、農村地域において、地域資源の適切な保全管理を推進する協働活動をしている組織に交付されています。

県では、この交付金の適切な運用のため、いわき市が年度途中に行う各組織の活動状況や交付金の使用状況などの確認を、多面的機能支払推進協議会と連携して支援しています。

本年度は、いわき市内の49の活動組織の代表者等から活動状況等の聞き取りを行うとともに、活動に関する意見交換などを行いました。意見交換の中では、高齢化等に伴う活動継続の難しさや事務の煩雑さについての相談が多く寄せられ、取り組みやすい方法などの助言等を行いました。

今後も適正に交付金が運用され、地域の活動が継続されるよう支援してまいります。(農村整備部)



▲ 協働活動の様子



川前町上桶売地区交流体験を開催

1月26日(日)

川前町上桶売地区では、地域農業の維持と将来の担い手確保を目的に、関係人口の創出に向けて活動しています。

今回は4回目の開催で、今年度最後の交流体験となりました。交流体験では、地域外から参加した15名と地区住民が、協力して手打ちそばや凍み餅、地区で栽培したキャッサバ入りコロッケ等を調理し、一緒に味わいながら交流を深めました。

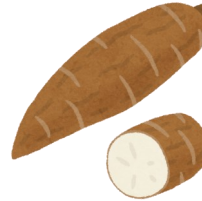
参加者からは「中々食べられない凍み餅が食べられてうれしかった」「また来年も参加したい」との嬉しい感想をいただきました。

当所では、引き続き、中山間地域等の振興に向けて支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 交流体験の様子



林業現場見学会

1月29日(水)

若者の林業への関心を高め、就業促進を図ることを目的に、県立磐城農業高等学校緑地土木科の2年生35名を対象に林業現場見学会を開催しました。

当日は、学校で森林・林業の現状や林業アカデミーふくしまの紹介をしたあと、林業事業者の(有)平子商店が間伐を行う常磐藤原町の現場、木材の流通の要であるいわき木材流通センター(原木市場)を見学しました。

チェーンソーや高性能林業機械で行う伐採や造材作業を初めて見るという生徒ばかりで、その迫力と伐倒する正確な技術に「カッコいい」「すごい迫力」といった感想が寄せられました。また、市場で長さや太さごとに選別されていく選木機にも関心しきりでした。

若手林業就業者との意見交換では、就業動機や仕事への思いを聞いて「林業に興味があった」といった生徒もいました。今後も様々な機会を通じて、林業の魅力を発信してまいります。(森林林業部)



▲ 高性能林業機械の見学



▲ 原木市場の見学

林業研究グループ等活動発表会

1月30日(木)

令和6年度林業研究グループ等活動発表会が林業研究センター（郡山市安積町）において開催されました。この発表会は、県内において森林・林業に関する自主的な実践活動を行っているグループの活動内容を発表することにより、各グループの活動の展開や交流を図ることを目的に毎年開催されています。

いわき管内からは、田人町荷路夫地区で活動している「明神里山実行会」の熊田さんが、会の結成理由である「明神里山」の再生・整備や地域の活性化に向けて、これまで取り組んできた様々な活動について発表しました。

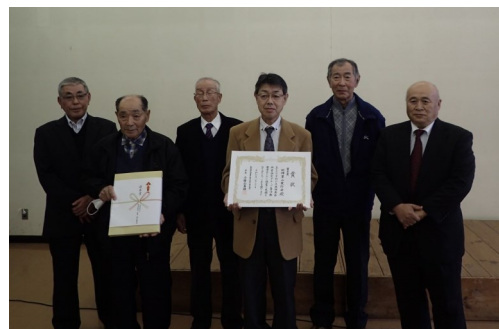
本発表については、審査委員長から「里山再生の取組を通じ地域の絆を深め、活性化を図る活動に敬意を表する」とコメントを頂き、全体の2位に当たる優秀賞を受賞しました。

当所では、引き続き管内の林業研究グループ等の活動を支援してまいります。

(森林林業部)



▲ 発表する熊田さん



▲ 受賞の喜び

いわき市農林業賞表彰式

1月30日(木)

いわき市主催の令和6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。48回目となる今年度は、「個人・団体の部」と「青年の部」で1団体、2名が受賞されました。

個人・団体の部を受賞された小川保夫さんは主に水稻を栽培しており、地域の農作業受託や後継者育成に取り組むなど、地域農業の中心的存在となっているほか、県のトップブランド米「福、笑い」も生産しています。

同じく個人・団体の部を受賞された株式会社小川きのご園は菌床しいたけを生産しており、東日本大震災以降、風評被害により原木栽培による生産が困難な中、施設栽培による安定した生産体制を確立することで、低迷したきのご類の生産量増加に大きく貢献されました。

青年の部を受賞された大楽浩司さんは、地域の担い手として大規模な水稻経営を行っています。広範な農地の有効活用・保全に大きく貢献されているほか、地域活動にも従事しており、若手農業者の模範的存在として活躍されています。

皆さま、この度は受賞おめでとうございます。今後も更なる活躍を期待しています。

(企画部)



▲ 市長、市議会議長と受賞者たち

いわき農業青年クラブ連絡協議会の視察研修を実施 2月5日(水)～6日(木)

いわき農業青年クラブ連絡協議会では、会員9名が参加して2月5日にらぼっぼなめがたファーマーズビレッジ（茨城県行方市）を、2月6日に茨城県農業協同組合青年連盟の委員長を務める萩谷龍司氏（茨城県常陸大宮市）のほ場を視察しました。

らぼっぼなめがたファーマーズビレッジでは、サツマイモの加工施設や6次化製品の研修を行い、キュアリングなどのサツマイモの保存技術やサツマイモを周年出荷するために熟成期間が異なる品種を栽培するなどの工夫が参考になっている様子でした。

また、萩谷氏からは長ネギの栽培・調製や農業経営の工夫について学び、就農後に苦労した点について意見交換を行いました。会員には現在ネギを栽培している方や今後栽培を始める方がおり、品種や施肥方法などの話が参考になっている様子でした。

当所では、引き続きいわき農業青年クラブ連絡協議会の活動を支援し、青年農業者の育成に努めてまいります。
(農業振興普及部)



▲ らぼっぼなめがたファーマーズビレッジでの記念撮影



▲ 萩谷氏のほ場での研修の様子

新しく指導農業士となられた小泉昌男さんに認定証を交付

2月6日(木)

令和6年度福島県農業士認定証交付及び福島県指導農業士退任者感謝状贈呈式が、杉妻会館（福島市）で開催されました。

「指導農業士」とは、優れた農業経営を行いつつ、新規就農者等の育成に指導的役割を担っている農業者で、「青年農業士」とは、45歳未満で農業に意欲的に取り組み地域のリーダーとして期待される農業者です。いずれも各市町村からの推薦を受けて、知事が認定しています。

今年度は、福島県内で新たに指導農業士に11名、青年農業士に9名が認定され、いわき市の小泉昌男さんが農業士認定者代表として、内堀知事に認定のあいさつを行いました。小泉さんは水稻（ミルキークイーン、コシヒカリ）を22ha栽培し、33haの作業受託も行っている水稻専業農家で、常磐地区の重要な担い手となっています。「いわきコメの会」にも所属し、美味しいお米づくりに取り組んでいます。

当所では引き続き、農業士とともに、農業者の育成や地域農業の振興に取り組んでまいります。

(農業振興普及部)



▲ 内堀知事に代表挨拶をする小泉さん



▲ 農業士認定書を手にする小泉さん

新規就農者等交流会を開催

2月7日(金)

新規就農者や就農希望者を対象として、交流促進や就農に関する不安の解消などを目的に交流会を開催しました。第1部ではPLANT DATA株式会社の北川代表取締役を講師として「農業が便利になる！～デジタルを活用した課題解決事例～」をテーマに、環境測定装置によるデータ収集とデータ解析による農業への活用方法など、スマート農業に関する先進的なお話をいただきました。



▲ 講演の様子

また、第2部では、TOPPANデジタル株式会社桑津氏がファシリテーターとなり、「トマトの販売戦略」をテーマに、生成AI

(Microsoft Copilot) を活用したワークショップを行いました。AIに様々な質問を投げかけ、AIからの回答を得ながらトマトの販売戦略を考えグループ毎にディスカッションを行いました。

とても楽しく充実した交流会となり、参加者も有意義な時間を過ごしている様子でした。今後もこのような会を開催し、新規就農者のネットワークを広げる機会を作ってまいります。(農業振興普及部)

Topic

令和6年属地水揚実績(速報値)

1月下旬の県下漁業協同組合長会で令和6年の属地水揚実績(県内の漁港に水揚げされたもの)の速報値が公表されました。

県全体の水揚量は10,104トンで前年の80.8%、水揚金額は4,129,488千円で前年の84.8%でした。

このうち、いわき市内のいわき市漁業協同組合と小名浜機船底曳網漁業協同組合の合計値は、数量が5,104トンで前年の70.2%、金額が1,777,895千円で前年の75.0%と前年を下回りました。

主な要因として、いわき市には、ヒラメやアワビなど沿岸漁業で漁獲される種類に加え、旋網漁業やサンマ棒受網漁業などの沖合漁業で、マサバ、イワシ、カツオやサンマなどが水揚げされますが、イワシ、カツオの漁場が遠かったことや、マサバの不漁等により旋網漁業の水揚数量が対前年比57%と大きく減少したことが挙げられます。

現在、福島県の漁業は「本格操業に向けた移行期間」として、各漁協が作成したロードマップに従い、震災前の水揚量の6割までの回復を目標に計画的に操業を行っています。今後も福島県の漁業復興にご注目ください。(水産事務所)



▲ 沿岸漁業(底びき網漁業)で水揚げされたヒラメ



▲ 沖合漁業(旋網漁業)で水揚げされたカツオ

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7年1月分)

農林畜産物の検査結果

令和7年1月の農林畜産物モニタリングでは、4品目5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(100Bp/kg)を超えたものはありません。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、菌床しいたけ(施設)1、牛肉2、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和7年1月の水産物モニタリングでは、114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7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。(企画部)

(表2) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和7年1月末日現在)

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}
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20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(土)~3月7日(金)

「ふるさとの 山を守ろう 火の手から」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まいります。

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



Topic

「いわきハタチ酒プロジェクト・第7期」酒造り体験！ ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

米作りから酒造りを体験して、完成したお酒を飲みながら20歳や新社会人としての年をお祝いする「いわきハタチ酒プロジェクト」。

今期の活動で収穫した福島県オリジナル酒米「夢の香」を使い、1月から酒造りが始まりました。

1月11日は「麴づくり」。麴にするために蒸した米を麴室に入れて、適温まで下げつつ麴菌を振ります。麴菌を繁殖させつつ雑菌の繁殖は抑えるという難しい作業の最初の部分を体験しました。



▲ 麴づくり（蒸米をかき混ぜて冷やしています）



▲ 仕込み（蒸米を掘って放冷機に入れていきます）

1月18日は「仕込み」。酒母・11日に作った麴米・水の入ったタンクに、麴や酵母のエサとなる「掛米」（蒸米）を入れます。掛米は日を置いて3回に分けて入れるため「三段仕込み」と言われ、今回体験したのは1回目の作業。掛米を甑からスコップで掘って放冷機を通し、冷めたらタンクに投入して、良く溶けるように櫂棒でかき混ぜました。

この後、タンクの中で発酵を続け、2月に上槽（酒を搾る作業）を経て、新酒が完成します。3月1日より下記の実行委員会酒販店で発売！

今年のお酒はどのような味になるのか、楽しみです。

（企画部）

【8期活動の参加者募集、開始！】

今年5月頃から始まる「第8期活動」の参加者を募集しています。

詳しくはハタチ酒のFacebook (<https://www.facebook.com/iwaki20sake/>)をご覧くださいか、下記の酒販店にお問合せください。

あわのや酒店（平大工町・TEL0246-22-3311）／澤木屋（平中町・TEL0246-21-5200）

タイハイ酒店（常磐下湯長谷・TEL0246-43-2077）

参加申込は専用フォーム (<https://forms.gle/X6PcgU6Ua24ta5Gy8>) から受付中です。

たくさんのご応募をお待ちしています。

食品表示法あれこれ ⑩米穀の流通・販売に関する法令について

昨今の米価高騰を受け、農水省において政府備蓄米の売渡しが決定されるなど、米の流通に関する消費者の意識が高まっています。米穀の集荷や販売を行う場合は、関連する法令を遵守してください。

①米穀の出荷又は販売の事業の届出

1年間に20精米トン以上の米穀の出荷又は販売の事業を行おうとする場合は、事業開始前に管轄する地方農政局へ事業の届出する必要があります。

②米穀類販売業の届出とHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理

精米を行うか否かに関わらず、管轄の保健所への営業の届出（食品衛生管理者の指名を要する）と、「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取組が必要です。

③用途限定米穀の用途外使用の禁止

主食用以外に用途が限定されている米穀（加工用米、飼料用米等）を、他用途に転用することは食糧法により禁止されています。

④食品表示基準に基づく適切な表示

容器包装に「名称」「原料玄米の産地・品種・産年等」「内容量」「精米（調製）時期」「販売者の氏名又は名称、住所、電話番号」を表示します。表示には根拠が必要ですので、農産物検査証明等の証拠書類を保管してください。

⑤米トレーサビリティ法に基づく取引の記録・保存

米穀を扱う全ての事業者は、米穀の産地情報や入出荷の記録（帳簿、納品書等）を取引から3年間保存し、産地情報を伝達することが義務付けられています。米の出所をトレース（追跡）するための、重要な制度です。

詳細は、こちらを確認してください。 [農林水産省HP：米穀の出荷又は販売の事業の届出について](#)

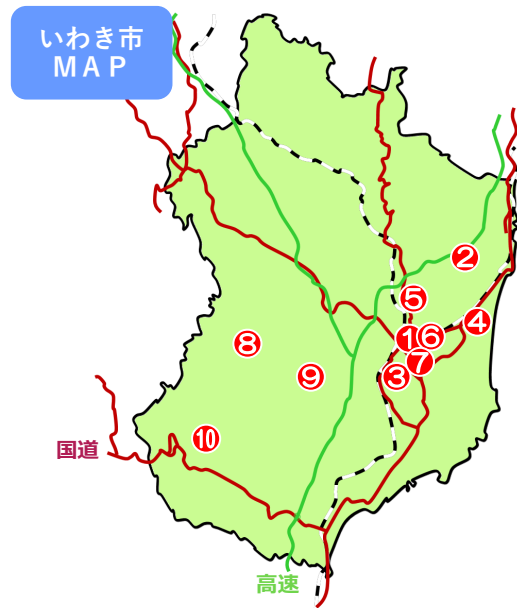
【表示例】

名称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 福島県産 コシヒカリ 令和6年産		
内容量	10 k g		
精米時期	令和7年2月中旬		
販売者	●●米穀 株式会社 福島県いわき市平字梅本15 0246-●●-●●●●		

（企画部）

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① マルトSC平尼子店 (p.2)
平尼子町3-1-1
- ② CROSS WONDER DINING (p.2)
四倉町中島広町1
- ③ all about bakery (p.2)
草木台一丁目10-16
- ④ Delica cafe kibaco (p.2)
平下神谷下川原103-2
- ⑤ 豚饅よしの (p.3)
平下平窪2丁目1-1
- ⑥ ヨークベニマルいわき平店 (p.4)
平六丁目6-2
- ⑦ JA福島さくらいわき統括センター (p.4)
自由ヶ丘39-2
- ⑧ 有限会社平子商店 (p.5)
平遠野町入遠野字白鳥132
- ⑨ いわき木材流通センター (p.5)
遠野町深山田字柳久保28-2
- ⑩ 明神山(p.6)
田人町荷路夫地内



【磐農生が育てた和牛！】※表紙の写真について

1月に開催された「第8回和牛甲子園」にて、磐城農業高校が出品した和牛が「枝肉評価部門」で優秀賞を受賞しました。おめでとうございます！そして先日、マルトにて磐農生たちがその和牛の販売を行いました。早速、モモステーキ肉を購入し食べてみたところ…絶品です！年齢のせいも赤身肉の美味しさがわかるようになってきました。美味しいお肉を食べると幸せな気分になれますね。磐農生の皆さんありがとうございました。(企画部)



あとがき

寒波の影響により、県内では会津を中心に記録的な大雪となった2月でした。酷暑や豪雨、大雪と大変な気象が続きますが、これらは温暖化や海水温上昇が一因と考えられるのだとか。農林水産業の持続だけでなく、これから生きる若者のため、地球環境を守りましょう！

そして、これから生きる若者が考えた、個性豊かなIwakiならではのグルメが出来ました。当ニュースの発行時点ではまだ食べられるはず！まだ食べていない方は是非お試しください。(担当Y・W)

◎ 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