

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7年 9月号

Vol.247

発行日

2025/9/25

01 各種取組の実績（8～9月分）

05 お知らせ

05 6次化商品の紹介

06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（8月分）

06 いわき地方の出荷制限等目録

07 高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう
アイデアレシピ募集中！

07 食品表示法あれこれ ⑥

08 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ紹介

09 あとがき

（株）小川きのご園福島県農業賞受賞

9月9日（火）

福島市の杉妻会館において、第66回福島県農業賞表彰式が開催され、当所管内の（株）小川きのご園が復興・創生特別賞を受賞しました。

福島県農業賞は「農業十傑」として知られる、昭和35年から続く伝統ある賞で、復興・創生特別賞は東日本大震災及び原子力災害からの復興や創生に向けて、自らの営農再開や地域農業の復興等に意欲的に取り組み、将来にわたり本県農業を支える農業者を表彰するものです。

震災・原発事故以降、きのご類はセシウムを吸収しやすいことから、県内の多くのきのご生産者が風評被害に苦しんでいました。そのようななか、（株）小川きのご園は安全・安心をアピールするため、県が行うモニタリング検査だけでなく、会社としても資材やきのごの検査を独自に行い検査結果を取引先に送付する等、安全・安心を広く発信し続けてきました。また、外部環境からの影響を受けにくい施設栽培により、年間を通し、高品質なしいたけ生産を安定的に進め、徐々に施設を増強しながら生産量を増やしてきました。そして、地元業者だけでなく、首都圏等の店舗にも販路を拡大し、令和5年の出荷量は、県全体のしいたけ出荷量の1割を担うほどになりました。

（株）小川きのご園様、受賞おめでとうございます。今後も地域農業の模範となる農業者として、更なる活躍をお祈り申し上げます。

（企画部）



▲表彰式の様子



▲（株）小川きのご園代表取締役
中島康雄さん（左）と県知事



いわき地方園芸振興セミナーの開催

8月28日(木)

JA福島さくらいわき統括センターの会議室で、施設園芸における高温対策をテーマに、いわき地方園芸振興セミナーを開催しました。

近年の夏季の気温上昇で農業用施設内が高温となり、夏秋期の園芸作物の生産量減少や品質低下が大きな問題となっています。そこで、(株)誠和 商品開発部栽培研究課兼教育事業課の麻生英文氏を講師に招き、施設や植物の生理生態に基づいた高温対策のポイントについて学びました。

また、併せて農業総合センター企画技術課の作田善紀氏から、農作業における熱中症対策について情報を提供していただきました。

出席者は、施設内の温度を「できるだけ下げる」のではなく「何℃下げる必要があるのか」、「夏場は作らないのも一つの手である」との説明を受け、それぞれの高温に対する対応について考えている様子でした。

県では、引き続きいわき地方の気象条件を活かした施設園芸を推進していきます。

(農業振興普及部)



▲セミナーの様子

農業法人の従業員向け雇用就農者交流会の開催

8月26日(火)

福島県農業経営・就農支援センター主催で、スキルアップ及びモチベーション向上による次世代のリーダー育成を目的とした、いわき管内の農業法人の雇用就農者の交流会が、いわき合同庁舎で開催されました。

大波審査役がファシリテーターとなり、「今の会社で叶えてみたい自分の夢や希望」など、テーマを設けてグループワークを行いました。

「楽しい職場・仕事に行きたいと思う職場」を考える場面では、3日間、3ヶ月間、1年間で自分が出来ることを議論しました。それぞれ、「社内での良好なコミュニケーション」、「エアコンの設置やアイスの支給など夏場の涼しい環境整備」、「業務の適正配置と給与昇給の実施」が重要であると意見が出されました。

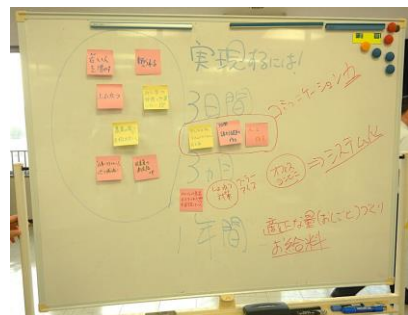
参加者はとても満足した様子で、お互いの連絡先の交換を行うとともに次回の参加も約束していました。

県では、今年度中に第2回目の開催を予定しています。

(農業振興普及部)



▲グループワークの様子



▲参加者から挙げられた意見

いわきハタチ酒プロジェクト「稲刈り体験」

9月7日(日)

これからのお酒の飲み手となる19～20歳や新社会人の皆さんに、米作りや酒造りを体験してもらい、完成したお酒で記念の歳を祝う「いわきハタチ酒プロジェクト」。今回は栽培農家の滝正嗣さん指導のもと、5月に田植えをした県オリジナル品種の酒米「夢の香(ゆめのかおり)」で稲刈り体験をしたほか、プロジェクト参加酒販店「澤木屋」社員の三井さんによる、発酵についての学習を行いました。今後は来年1月～2月に、2～3回酒造り工程を見学しながら、お酒の完成までを辿ることにしています。

今期で8期目になるハタチ酒は、福島県産日本酒としては珍しい辛口のお酒として、お酒好きの皆さんの間に定着してきています。現在は昨年度の活動でつくった7期目の製品が、下記店舗で販売中です。ぜひお手にとってみてください。

【市内酒販店】

あわのや酒店(平大工町)・澤木屋(平中町)・太平桜酒造(常磐下湯長谷町)

(企画部)



▲稲刈り体験の様子



▲7期のハタチ酒(絶賛販売中!)

移住希望者のブルーベリー農業体験の実施 8月19日(火)～21日(木)

首都圏から移住し、さらに就農を希望する女性3名が、いわき市平藤間のブルーベリー観光農園「ブルーベリーファームいわき」で2泊3日の農業体験を行いました。1日目はオリエンテーション、2日目はブルーベリーの収穫・パック詰め、園内の清掃を体験し、3日目は草刈り機やトラクター等の農業機械について説明を受け、操作方法について学びました。

参加者は、「体験を通じて実際の農作業を知れてとても良かった。改めて農業をやりたいと感じた」「園主の話を聞いて資金や農地の確保等就農へのハードルの高さを感じた」等の感想を述べていました。

今後は、1月に第2回目の農業体験を「ファーム白石」で開催する予定です。

県としては、引き続き首都圏からの移住就農者を増やし、将来の担い手の確保に取り組んでまいります。

(農業振興普及部)



▲ブルーベリーの摘み取り作業



▲果実の選別作業



ほ場整備工事 神谷地区が福島県優良農林水産土木工事を受賞 9月10日(水)

農地中間管理機構関連0601工事 神谷地区(区画整理工 A = 7.4 ha)の請負人: 山木工業株式会社が、令和7年度福島県優良農林水産土木工事(ほ場整備部門)を受賞し、福島市で表彰式が行われました。

農地中間管理機構関連農地整備事業は、小区画だった農地を大区画に整備することにより、大型機械の利用や水管理を容易にし、農業の生産性向上を図ることで、担い手への農地の集積・集約化を図ることを目的として実施するものです。今回受賞した工事は、農地と住宅が混在している区域であり、地区外農地への用水の供給など地域営農への配慮、建設機械の稼働による周辺住宅への騒音・振動対策を行うなど、豊富な経験と高い技術力を生かし、建設技術の向上発展と工事の安全な施工の確保に寄与しました。

特に、整地工においては、軟弱地盤が確認されたため、その対策として湧水処理工と夏井川の搬出土砂を利用した基盤盛土を行うことで、田面の泥濘解消を確実に行うと共に、最終的な表土整地においては、レーザーブルドーザーの排土板に丸太を取り付けて均平作業を行うなど施工上の工夫を凝らし、大区画ほ場でも精度の高い均平度を確保することで、高い品質、出来形、出来ばえを確保したことが高く評価され、今回の受賞となりました。工事の完了後は、担い手による米作りが開始され、効率的な農業が行われています。

(農村整備部)



▲今回受賞した神谷地区のほ場整備区域

食品表示研修会の開催

8月29日(金)

令和7年度食品表示研修会を、県いわき合同庁舎にて開催しました。当日は市内の20事業所から31名が参加し、当所職員から食品表示法の品質事項について、いわき市保健所の職員から衛生事項及び保健事項について解説しました。

今回は初めてオンライン研修にも対応し、合同庁舎から距離の遠い事業者の皆さまからも好評でした。今後も、より参加しやすく実務に役立つ研修となるよう努めてまいります。

(企画部)



▲ 研修会の様子

8月の漁模様、底びき網漁業解禁

8月は底びき網漁業が休漁期のため、小型船のみの水揚げとなっており、船びき網のシラス、刺し網や釣りのヒラメ、貝けた網漁業のホッキガイが主な水揚げでした。

9月1日(月)に【底びき網漁業】が解禁されました。底びき網漁業とは、「袋状の網を海底に掛け、船で引っ張って魚を獲る漁業」のことをいいます。底びき網漁業は、福島県いわき市の『主力漁業のひとつ』です。資源保護のため、「7月から8月までは禁漁期間」となっています。

初漁日には、計21隻の漁船がいわき沖(水深65～150m)で操業し、いわき市内の4つの産地卸売市場(久之浜、沼之内、小名浜、勿来)に新鮮な魚を水揚げしました。水揚げ物には、通称「のどぐろ」として有名なアカムツのほか、キアンコウやカナガシラ、マアジが比較的多く見られました。

今後、水温の低下とともに、より多くの種類や量の魚が漁獲されるようになり、市内のスーパーや鮮魚店が『常盤もの』で賑わいます。

(水産事務所)



▲底びき網漁業で水揚げされたアカムツ



▲底びき網漁業で水揚げされたキアンコウ

6次化商品の紹介

福島県いわき農林事務所

こだわりと美味しさが詰まった
いわき自慢の6次化商品をご紹介します！

(株)いわきチョコレートでは、木村ミルクプラント(株)とコラボした、「常盤富岡パッションジェラート」と「ショコラジェラート」を販売しています。

どちらのジェラートも、木村ミルクプラントの県内産牛乳をベースに使用しています。「常盤富岡パッションジェラート」は、富岡町産のパッションフルーツの爽やかな香りと甘酸っぱさを活かした味わいが魅力となっており、「ショコラジェラート」は、通常のアイスでは使用されていない、チョコレート専門店が取り扱う質の高いチョコをふんだんに使用したことで、高級感のある濃厚な味わいになっています。どちらのジェラートも、ある程度溶けてきたらかき混ぜて空気を含ませることで、より風味が豊かになります。

お買い求めはいわきチョコレート本店及びオンラインストア等で販売しております。二種類の異なる味わいのジェラートを、是非ご賞味ください。



ショコラジェラート



常盤富岡パッションジェラート

販売価格

■各店頭での販売価格 [1個] 470円(税込)

■「福島の逸品勢ぞろい ふくしま市場」
[6個ギフトセット] 4,226円(送料・税込)

販売店舗

- いわきチョコレート本店(下記の電話番号から電話注文可) (●●●)
- いわきチョコレート オンラインストア (●●●)
- 「福島の逸品勢ぞろい ふくしま市場」 オンラインストア (●●)
- NewDays いわき店 (JRいわき駅構内) (●●)
- NewDays エスバルいわき店 (●●)

- ……両商品お取り扱い
- ……ショコラジェラートのみお取り扱い
- ……常盤富岡パッションジェラートのみお取り扱い



今回紹介した以外にも様々な人気商品を販売中!!



いわきチョコレート
HPはこちら!

販売元・お問い合わせ

(株)いわきチョコレート 本店

いわき市小名浜丹波沼61-1

☎0246-53-5265



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8月分）

令和7年8月の農林畜産物モニタリングでは、6品目6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。また、令和7年8月の水産物モニタリング検査では、65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。

農林畜産物モニタリング検査結果の内訳は（表1）のとおりです。

（表1）品目と検体数

ナス1、日本ナシ1、イチジク1、玄米1、原乳1、牛肉1

いわき地方の出荷制限等品目

令和7年8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、販売加工品原料への使用及び無償譲渡はできませんのでご注意ください。

（表2）農林畜産物の出荷制限等品目（令和7年8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
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23名のみ）

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

きのこが多く発生する時期となり、出荷制限となっている品目が直売所に誤って出荷・販売される恐れがあるため、採取者や直売所担当者の皆さまは、ご留意願います。

また、出荷制限外のきのこ等を販売する場合は、表示について以下の点をご確認願います。

○「名称」及び「原産地（市町村名）」を表示してください。

○しいたけについては、菌床（ほだ木）の植菌地を原産地として表示する必要がありますのでご注意ください。

※収穫地は任意で表示することができます。

表示例1 いわき市で植菌及び収穫した場合

名 称 菌床しいたけ

原産地 いわき市

表示例2 群馬県で植菌した菌床をいわき市で発生収穫した場合

名 称 菌床しいたけ

原産地 群馬県

収穫地 いわき市

高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう アイデアレシピ募集中！

当所では、いわき市内の高校生と飲食店等が共同で「いわきならではのグルメ」を開発する「高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう」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ので、ぜひレシピをご応募ください！

◆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アイデアレシピ。

◆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から募集要項及び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メールにて事務局へご応募ください。

◆募集期限 令和7年10月17日（金）必着

◆協力店

CROSS WONDER DINING、all about bakery、Delica Cafe kibaco、中華料理 華正樓、株式会社マルト
（企画部）



▲募集要項、応募用紙等はこちらから

食品表示法あれこれ ⑥ R7.3食品表示基準の改正について

令和7年3月28日付けで、一部の食品に設けられている個別的義務表示（基準別表第3、4、5、19、20、22）について、ルールの見直しが行われました。表示切り替えのための経過措置期間は令和12年3月31日までとなっております。

食品によって改正された内容が異なるため、食品製造業者の皆さまにおかれましては、変更内容を確認し、経過措置期間内に表示の切り替えを行ってください。

なお、改正内容については、今後、事務所HPで食品ごとに順次解説していく予定です。

（企画部）



▲消費者庁HP
新旧対照表

第2回 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ紹介

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いわきならではのグルメを開発する、「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」。

今回は応募のあった中から、「トマト照り焼きチキンピザ」のレシピを紹介します！

**トマト部門
商品化
レシピ**
CROSS
WONDER
DINING

トマト照り焼きチキンピザ
(商品名: マリノア ピッツァ〜照り焼きチキンとトマトのピッツァ〜)



志賀 まりあさん、小松崎 望亜さん
福島県立磐城農業高等学校 3年

調理時間: 60分
食材費(2人分相当): 1,000円

商品化



応募時



照り焼きソースにんにくをプラスし、パンチのあるものにしました。

材料

〈ピザ生地〉

強力粉	200g
薄力粉	50g
砂糖	20g
塩	3g
ドライイースト	5g
水	150g
オリーブオイル	20g

〈照り焼きチキン〉

鶏もも肉	50g
しょうゆ	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1・1/2
酒	大さじ1・1/2
砂糖	大さじ1

ミニトマト 5〜6個
トマトソース 120g
ピザ用チーズ 60g

作り方

【ピザ生地】

- ① ボウルに〈ピザ生地〉の材料をすべて入れる。
※ドライイーストと塩は離して入れておく。
- ② ボウルの中で生地をまとめる。
- ③ ラップをかけ、温かい場所で10〜15分寝かせる。
- ④ ①の生地を平らに伸ばす。

【照り焼きチキン】

- ⑤ 鶏もも肉を一口大に切り、熱したフライパンで炒める。
- ⑥ 鶏もも肉に火が通ったら、〈照り焼きチキン〉の調味料をすべて加えて絡める。
- ⑦ オーブンを250度に予熱する。
- ⑧ ミニトマトを半分に切る。
- ⑨ ④の生地にトマトソースを塗り、⑥の照り焼きチキン、⑧のトマト、ピザ用チーズを乗せる。
- ⑩ 予熱したオーブンで10分焼いて、完成。

作品のPRポイント

いわき産のミニトマトを使ったピザを作りました。
照り焼きチキンとトマトをたくさん使ったので、とても食べ応えがあり、パーティーなどにとってもいいレシピだと思います。
トマトを焼くことで甘みが増し、とてもおいしくできました。

【レシピを参考に作ってみました】

濃縮されたミニトマトの甘味やうま味と、鶏もも肉の濃厚な味わいが合わり、食べ応えのある味になりました。そのままだも美味しいのですが、ナスやピーマンなど、様々な食材を加えてアレンジすることが出来ますので、皆様もぜひ本レシピを基に、アレンジ料理を作ってみてはいかがでしょうか。(担当T. H)

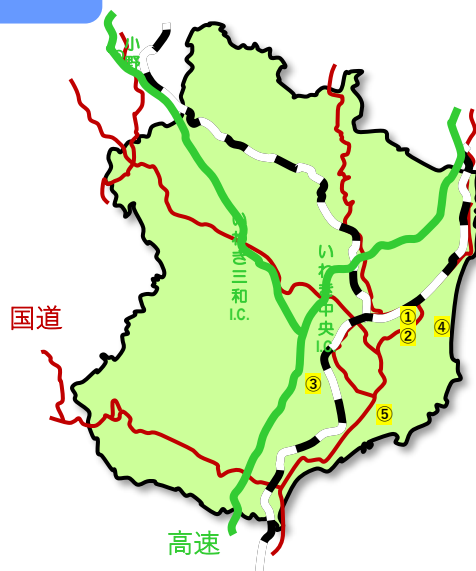
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ①あわのや酒店 (P3)
平大工町11-8
- ②澤木屋(P3)
平中町23-3
- ③太平桜酒造(P3)
常磐下湯長谷町シザ72-1
- ④ブルーベリーファームいわき (P3)
平藤間中谷地17-1
- ⑤いわきチョコレート 本店 (P5)
小名浜丹波沼6 1-1

いわき市
MAP



あとがき



あとがき

9月になり、暑さはだいぶ落ち着きましたが、気温の寒暖差が大きく、体調を崩しやすい天気となってきています。皆様も体調に気をつけてください。

さて、いよいよ食欲の秋となりました。美味しい新米にサンマ、日本梨、イチジク、ネギ、とっくり芋など、美味しい食べ物がたくさん食べられるのが今から楽しみです。皆様も様々な秋の味覚を、ぜひ楽しんでください。

(担当 T.H)

◎ 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

検索