

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 10月号

Vol.248

発行日

2025/11/4

01 各種取組の実績（9～10月分）

05 お知らせ

05 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（9月分）

05 6次化商品の紹介

06 林業アカデミーふくしま研修生募集！

06 第3回「おいしいふくしまいただきます！」キャンペーン開催！

07 いわきワイナリー収穫感謝祭開催！

07 食品表示法あれこれ ⑦

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

知事の「福、笑い」稲刈り

9月22日（月）

いわき市沼部町にて、県のトップブランド米「福笑い」の稲刈りが実施されました。5月に田植えを行ったのと同じほ場でメンバーも同じ、内堀雅雄知事、いわき福笑い研究会の安島美光会長、「福、笑い」のウェブCMに出演中の峰平朔良さん、ふくしまライシーホワイトの荒木愛香さん、そしていわき福笑い研究会事務局の相馬屋の井塚雄三営業部長が参加しました。

稲刈りは手刈りで行われ、怪我もなく、無事作業は終わりました。登熟期の丁寧な飽水管理により、米の農産物検査にて品質が1等米となり、収量も約420kg/10aで玄米タンパク質含有量も5.7%になったとのこと。今年、安島会長は「福笑い」を約1.7haで作付していますが、相馬屋に出荷された米はイギリスロンドンの寿司店で使用されるとのことでした。

なお、今年のおわき管内の「福笑い」の作付は約12haとなっております。収穫調製後は農産物検査や玄米のタンパク質含有量の検査が行われ、1等米で玄米タンパク質含有量が良食味米の基準である6.4%以下のお米が「福、笑い」として販売されます。

県では、いわき管内における「福笑い」生産者への技術支援を引き続き行ってまいります。

（農業振興普及部）



▲稲刈りの様子



▲今年も美味しい「福笑い」が出来ました。



令和7年度スマート農業社会実装推進事業現地検討会 9月30日(火)

いわき地域のスマート農業の推進に向けて、「なしジョイントV字トレリス栽培」の現地検討会を開催しました。「なしジョイントV字トレリス栽培」は、なし栽培の早期成園化と生産性向上、作業省力化が図れるスマート農業等技術の1つです。

検討会には、梨部会生産者や関係団体を含め、約30名が参加し、当所果樹担当が、栽培方法のポイントや導入効果、品種毎の適性、これまでの実証ほの実績について説明し、併せていわきで導入を推進している優良品種「甘太」の試食を行いました。参加者からは、「普段食べている梨よりも一段と甘い」や「みずみずしくて美味しい」などの感想をいただき、食味の評価はとても高かったです。

新たに設立された梨部会の若手農業者組織である担い手育成会では今後、「甘太」のブランド化と栽培面積の拡大に向けてジョイント栽培と併せて取り組んでいく計画をしております。県としても「なしジョイントV字トレリス栽培」の導入や「甘太」の栽培支援を継続し、なしの収量・品質向上を目指してまいります。

(農業振興普及部)



▲現地ほ場での意見交換



▲「甘太」の試食検討

建設工事安全推進協議会通常総会・いわき森林土木協会通常総会 9月16日(火)

いわき建設会館において、福島県いわき農林事務所管内建設工事安全推進協議会通常総会及びいわき森林土木協会通常総会が開催されました。

安全推進協議会総会においては、事業報告及び事業計画を審議した後、いわき労働基準監督署安全衛生課長の千葉様を講師に、「建設工事における労働災害防止の徹底について」と題し、今年から対策が義務化された熱中症対策などについて講話が行われました。

その後、森林土木協会通常総会が開催され、その中で管内で施工された工事のうち、特に優れた工事に対し優良森林土木工事及び優良工事監督者の表彰が行われ、会場からは受賞を祝い大きな拍手が送られました。

(総務部・森林林業部)

○優良森林土木工事

治山施設(県営)0501工事「小塚地区」 株式会社山一緑化土木

○優良工事監督者

治山事業(県営)0501工事「小塚地区」 石井政宅氏



▲講話受講の様子



▲優良森林土木工事表彰の様子

インターンシップ実習生受け入れ

県では、大学等からの要請により、職業意識の向上と将来における職業選択に必要な社会経験が得られるように、学生をインターンシップによる実習生として受け入れており、当事務所農業振興普及部と農村整備部では、各2名のインターンシップを受け入れました。

農業振興普及部では9月25日から30日にかけて、担当職員と共に作物、野菜、果樹、花き、畜産等の農家及び法人を巡回し、「普及指導員」の業務を体験してもらいました。また、農政・補助事業等の業務やいわき市の農業情勢についても紹介しました。さらに、若手職員と公務員の魅力、学生のうちにやることや就活の心得等について活発な意見交換を行いました。

農村整備部では8月18日から22日と、9月16日から19日の2回に分けて、現在実施しているほ場整備事業の工事現場での測量体験や農業水利施設の現場研修を行うなど、農業農村整備事業の概要や業務内容などを学んでもらい、福島県職員の仕事を体験してもらいました。また、最終日には、実習生より、インターンシップを通して学んだこと、感じたことを発表してもらいました。

今回のインターンシップでは、実際の現場を訪れて実務経験を積んだことで、普及指導員の業務や農業農村整備事業に対する理解を、より深めていただけたのではないかと思います。今回の経験が、実習生の方々の将来の職業選択に良い影響を与えることを願っています。

(農業振興普及部・農村整備部)



▲農業振興普及部の業務体験の様子
(左：花きほ場 右：果樹ほ場)



▲農村整備部の業務体験（ほ場整備工事現場での測量実習）の様子



第28回福島県森林組合連合会良質材展示会

10月17日(金)

原木市場のいわき木材流通センター(遠野町)において、第28回福島県森林組合連合会良質材展示会が開催されました。

この展示会は、生産技術の向上改善により木材の商品価値を高め、木材需給の安定に寄与することを目的に開催されており、品質の高い木材を生産した素材生産者に賞が授与されます。育林技術や材質の良否はもちろん、造材技術や市場での商品価値などが評価され、1次審査を経て選び出された12点の出品物の中から7点に対し賞が授与されました。均一な年輪と美しい材色のスギ4m材を出品したいわき市の鈴木産業が最優秀の林野庁長官賞を受賞しました。

展示会当日は、素材生産業者や木材の買い手が集まり、市場には、受賞した出品物をはじめ県内で生産された良質な木材が展示されました。

なお、表彰は10月25日(土)に郡山市の福島県林業研究センターで開催された林業祭のなかで行われました。

(森林林業部)



▲林野庁長官賞受賞



▲展示会式典の様子

いわき市漁協朝市in小浜開催

10月11日(土)

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、なんと「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、しかも記念品として1人1尾は持ち帰ることができるという催しです。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おられ、ご家族全員で楽しむ姿がみられました。

イセエビ釣りの他には、「しらす干し」や「ホッキガイ」の詰め放題(いずれも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:カナガシラのつみれ汁、販売:メヒカリとアカエイの唐揚げ)、「水産加工品の販売」(加工品:メヒカリ干物やアンコウの共酢、スルメイカの塩辛等)が行われました。来場者は500人を超え、どの企画も大盛況でした。

(水産事務所)



▲イセエビ釣りの様子



▲カナガシラのつみれ汁のふるまい

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9月分）

令和7年9月の農林畜産物モニタリングでは、2品目2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9月の水産物モニタリング検査では、110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

牛肉1、原乳1

いわき地方の出荷制限等品目

令和7年9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7年9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。

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！

洋菓子店SAKURAでは、自社農場で生産したいちじくを使用した、いちじくのパウンドケーキとタルトを販売しています。

コンポートしたいちじくをはじめ、無塩発酵バターやオーダーブレンドの小麦粉等、美味しいお菓子を作るために、こだわった素材を使用しています。パウンドケーキは一口食べると軽やかでさっぱりとした優しい甘さが口いっぱいにひろがり、タルトは濃厚な甘さの中に上品な味わいがあり贅沢感がありながら軽やかに楽しめる一品となっています。

お買い求めは「Rue de SAKURA」と、イオンモール小名浜内の「Détour de SAKURA」にて。いわき市産いちじくのスイーツを、是非ご賞味ください。

販売元・お問い合わせ

Rue de SAKURA (リュードゥ・サクラ)

📍いわき市鹿島町久保1-1-3 サンライト1F ☎0246-38-6257



■ いちじくのパウンドケーキ
〔1個〕756円(税込)

■ いちじくのタルト
〔1個〕650円(税込)



こだわりの栽培方法で育てた自社農場のいちじくを使用しています！

Rue de SAKURA
公式LINE
アカウントはこちら！



販売店舗

■ Rue de SAKURA
(いわき鹿島本店)

■ Détour de SAKURA
(イオンモールいわき小名浜店)



今回紹介した以外にも様々な人気商品を販売中!!



林業アカデミーふくしま研修生募集！

福島県では、県土の7割を占める森林を育み、次の世代へつないでいく林業を担う人材を育成することを目的とした研修機関「林業アカデミーふくしま」を令和4年に開講しました。

10月末から令和8年度長期研修生一般選考(後期)試験の申請受付が始まりました。受験資格や受講生が取得できる資格、給付金制度などについては、ホームページもしくは以下の問合せ先までお願いします。

なお、林業アカデミーふくしまでは、より多くの方に研修の内容を知っていただくために、毎月1回の公開デーを設けています。興味のある方は是非訪れてみてください。

- 募集期間 令和7年10月27日(月)～11月21日(金)
- 問合せ先 福島県林業研究センター企画研修部
- 電話：024-945-5974・5975
- メール：forestry.rc@pref.fukushima.lg.jp



▲HPはこちら！



(森林林業部)

第3回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン開催！

- 日 時：11月15日(土) 9:00～15:00
- 場 所：小名浜アクアマリンパーク
(いわき市小名浜辰巳町地内)
- 主 催：福島県いわき農林事務所

いわき市農業生産振興ブランド化協議会主催のイベント「いわきのめぐみNavi ドット混む！」にて、いわき市産農林産物の魅力や認証GAPの取組を消費者の皆さまに紹介する、第3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。

当日はいわき市産農林水産物を使用した6次化商品である野菜ピクルスの試食やパパイヤ茶の試飲を行います！また、アンケートにご回答いただいた先着150名様に、いわき市産米粉を使用したお菓子をプレゼントします。ぜひ、ご来場ください！

※内容は変更となる可能性があります。

(企画部)

第3回

おいしいふくしま いただきます！

キャンペーン

日時 令和7年11月15日(土)9時～15時
会場 小名浜アクアマリンパーク(いわき市小名浜辰巳町地内)
(いわきのめぐみNavi ドット混む！ 出展)

① 6次化商品
いわき市産野菜ピクルス試食！！
トマト・きのこ ※なくなり次第終了

② 6次化商品
いわき市産**パパイヤ茶**の試飲！

③ プレゼントキャンペーン
GAPに関するアンケートにご回答いただいた方(先着150名様)に
お菓子(米粉シフォンラスク又は米粉マフィン)
を1つプレゼント！
アンケート配布時間
① 9:00 30部 ② 10:00 30部 ③ 11:00 30部
④ 12:00 30部 ⑤ 13:00 15部 ⑥ 14:00 15部

いわき市産米粉を使用！

【主催・お問い合わせ】 福島県いわき農林事務所 企画部 ☎ 0246-24-6197

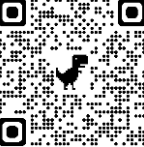
いわきワイナリー収穫感謝祭開催！

■日 時：11月16日（日）10:00～16:00

■場 所：いわきワイナリー
ガーデンテラス&ショップ
（好間町中好間半貫沢34-72）

■入場料：4,000円
（前売りチケット3,500円）

■主 催：いわきワイナリー



▲HPはこちら！

当所では、6次化商品開発や農福連携に取り組んでいる、
いわきワイナリーの収穫感謝祭を後援しています。

本イベントはできたてのヌーヴォーとともに、地元グル
メや音楽、ワイン教室などを、自然の中でゆったり楽しめ
るイベントとなっています。

詳細はいわきワイナリーのHPを御確認ください。

（企画部）



食品表示法あれこれ ⑦はちみつ類の食品表示

はちみつの食品表示は、①食品表示基準 ②はちみつ類の表示に関する公正競争規約 ③東京都消費生活
条例により、表示方法が規定されています。

●名称及び定義について

名称	定義
はちみつ	みつばちが植物の花みつを採集し、巣に蓄え熟成したもの。
甘露はちみつ	みつばちが樹液や樹液を吸った昆虫の排出物（甘露）を採集し、巣に蓄え熟成し たもの。
巣はちみつ	はちみつまたは甘露はちみつで、巣全体または一部を封入して販売されるもの。
巣はちみつ入りはちみつ	はちみつまたは甘露はちみつに、巣はちみつを加えたもの。
精製はちみつ	はちみつから臭い、色等を取り除いたもの。
加糖はちみつ	はちみつに40%未満の糖類を加えたもの。

●表示例

名称	はちみつ
原材料名	アカシアはちみつ（国産）
内容量	200 g
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	㈱〇〇養蜂 福島県いわき市〇〇

1 歳未満の乳児には与えないでください。

注意喚起表示について

乳児ボツリヌス症の発症を防ぐため、はちみつだけでなく、原
材料にはちみつを含んだ加工食品には、「1 歳未満の乳児には与え
ないでください。」との注意喚起表示が必要です。

原料原産地名について

はちみつは加工食品に分類されているものの、一般的
に生鮮食品に近いものとされているため、原料原産地表示
では、**採蜜国名**を表示します。
なお、加工食品の原材料としての精製はちみつに原料
原産地表示を行う場合は、**製造地**を表示します。
(Q&A 別添 原原-51)

採蜜原の花名について

花名を付す場合は、原材料名の前に花名を記載し、
「〇〇**はちみつ**」と表示します。
複数の花名にわたる場合は、「はちみつ（アカシア、レ
ング）のように表示します。



（企画部）

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、「ねぎたっぷり塩レモンハンバーグ丼」のレシピを紹介します！

**米部門
商品化
レシピ**
Delica Cafe
kibaco

ねぎたっぷり 塩レモンだれハンバーグ丼



商品化



応募時



大村 元希さん
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：60分
食材費(2人分相当)：800円

たれをごま油ベースから塩こうじに変更し、まろやかな味わいにしました。

材料

〈ハンバーグ〉
 合いびき肉 200g
 玉ねぎ 1/2個
 パン粉 小さじ3
 牛乳 大さじ3
 塩 少々
 こしょう 少々
 ナツメグ 少々
 サラダ油 大さじ1

〈たれ〉
 長ネギ 1本
 鶏がらスープの素 小さじ1
 レモン汁 小さじ2
 にんにくチューブ 4cm
 ごま油 大さじ4
 黒こしょう 少々
 塩 小さじ1弱

ブロッコリー 2房
 ミニトマト 2個
 レモン(くし切り) 2個
 ご飯(Iwaki Laiki) 500g

作り方

【ハンバーグ】
 ① 玉ねぎをみじん切りにする。
 ② 熱したフライパンにサラダ油を引き、①を炒めて冷ましておく。
 ③ ボウルに②とパン粉と牛乳を入れて混ぜる。
 ④ ③に合いびき肉、②、塩、こしょう、ナツメグを加えて、粘り気が出るまでこねる。
 ⑤ ④を2等分し、小判型に成形する。
 ⑥ 熱したフライパンにサラダ油をひき、⑤を火が通るまで焼く。

【たれ】
 ⑦ 長ネギをみじん切りにする。
 ⑧ ボウルに⑦、鶏がらスープの素、レモン汁、にんにくチューブ、ごま油、黒こしょう、塩を入れて混ぜる。

【付け合わせ】
 ⑨ ブロッコリーを茹でる。
 ⑩ ミニトマトは半分に切っておく。

⑪ 器にご飯を盛り、ハンバーグを乗せ、たれをかける。
 ⑫ ブロッコリー、ミニトマト、くし切りのレモンを添えて、完成。

作品のPRポイント

ネギの塩レモンだれなので、さっぱりと食べられます。しつこくなく、誰でも食べやすいです。

福島県いわき農林事務所／高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう 3

【レシピを参考に作ってみました】

レモンの爽やかな酸味とほどよく効いた塩味が、肉汁あふれるハンバーグのうま味を引き立てる味わいになり、そこにネギの食感がいいアクセントになっていました。皆様も、ぜひ調理してみてください。(担当T. H)

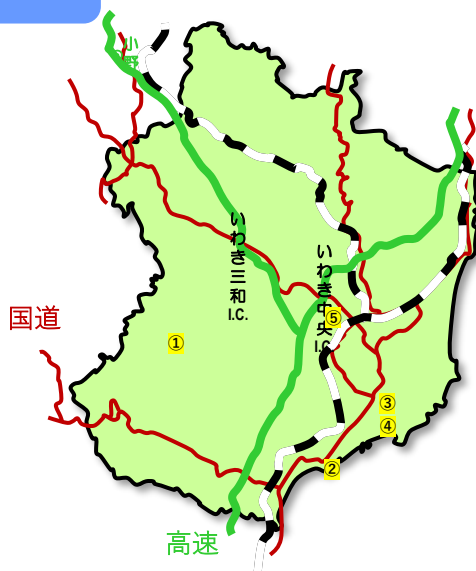
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ①いわき木材流通センター(P4)
遠野町深山田柳久保28-2
- ②いわき小浜漁港(P4)
小浜町渚地内
- ③Rue de SAKURA (P5)
鹿島町久保1丁目1-3 サンライトビル 1F
- ④小名浜アクアマリンパーク (P6)
小名浜辰巳町地内
- ⑤いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ(P7)
好間町中好間半貫沢34-72

いわき市 MAP



あとがき



あとがき

10月になり、急激に寒くなってきましたが、皆様如何お過ごしでしょうか。

さて、いわき管内では稲刈りがほぼ終わり、いわき市産の新米「Iwaki Laiki」が店頭に並ぶようになりました。美味しい新米を、P1のように旬のサンマをおかずにしたりと、いわき市の名産品であるネギ味噌ダレやトマト味噌などと、ぜひ一緒に召し上がってみてください。

(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