

南会津 のうりん ニュース



今号の写真：錦秋の尾瀬の朝日

目次

トピックス

- ・星由夫さん夫妻（下郷町）が誉れの福島県農業賞を受賞しました
- ・「ふくしまの農村学びの場」～南会津高校編～
- ・羽田正さん（F.K. ファーム）が農事功績者（緑白綬有功章）を受賞しました
- ・福島県林業関係コンクールにて、管内事業者等が表彰されました
- ・令和7年度南会津ふるさとワークステイ事業実績
- ・～農村地域の景観を守ろう～茅刈り体験in大内宿が開催されました
- ・水稻育苗ハウスを利用したぶどう栽培現地検討会を開催しました
- ・令和7年度食品表示法研修会を開催しました
- ・「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン（9月～11月）を開催しました
- ・宿根カスミソウ品種比較試験現地検討会を開催しました
- ・令和7年度第2回特産品開発講習会を開催しました
- ・「米トレーサビリティ法」を知っていますか？

コラム

- ・キラリと光る南会津の6次化商品
～手焼煎餅（そばつゆ味・一味唐辛子味）～【ヤマサ商店（只見町）】
- ・農家民宿経営者インタビュー【教育旅行生を受け入れて】

第228号(令和7年12月18日発行) 福島県南会津農林事務所

トピックス

＼星由夫さん夫妻(下郷町)が誉れの福島県農業賞を受賞しました／

第66回福島県農業賞表彰式が9月9日に福島市の杉妻会館で開催され、南会津管内から下郷町音金の星由夫さん夫妻が農業経営改善部門で知事賞を受賞されました。下郷町からの県農業賞受賞は令和元年の(株)金子牧場以来となります。

星さん夫妻は現在、りんご130a、水稻440aを経営しています。星さんは国営南会津東部開拓パイロット事業による農地造成が完了した昭和49年にUターンで就農して以来、園地の土作りを始め、地上高150cm以上の上段主枝のみ樹形とするなど、たゆまぬ努力で果樹経営を確立されました。星さんのりんご園は「会津高原みなみ農園」として知られており、りんごの味は折り紙付きで、特に観光客らの口コミにより広がり、一人当たりの販売数量制限を行うほどとなっています。

水稻は酒造好適米「夢の香」を主に栽培しています。収穫作業を音金稲作作業受託組合に委託しており、粗収入の確保と減価償却の縮減を図っています。



第66回福島県農業賞表彰式の様子
左・星由夫さん、右・星カツ子さん

また、下郷町有害狩猟鳥獣捕獲隊及び下郷町鳥獣被害対策実施隊として捕獲と町内パトロールを行うとともに農作物被害防止のための指導活動を積極的に行っています。平成24年度から現在までJA会津よつばみなみ地区果樹部会長を務めるなど町の農業発展に大きく貢献しています。さらに県事業である「ふるさとワークステイ事業」の受け入れ農家として尽力されています。

これら高冷地での果樹経営の確立、地域への貢献が高く評価され今回の受賞となりました。今後も引き続き、下郷町の果樹農家としての活躍が期待されます。

（農業振興普及部）

トップへ戻る

／「ふくしまの農村学びの場」～南会津高校編～／

11月5日に「ふくしまの農村学びの場」を開催しました。

ふくしまの農村学びの場は、水田や畑、水路、ため池、里山などを学びの場として活用する「ふくしまの農育」推進事業の一環で行われ、土地改良施設の工事現場において見学会を実施し、農業生産に欠かせない土地改良施設が国土や自然環境の保全に果たしている様々な機能や役割についての理解を深めることを目的としています。

今回の見学会は、福島県立南会津高等学校のアグリ探究系列コース2年生12名を対象に、農地中間管理機構関連農地整備事業の荒海地区及び中山間地域総合整備事業(一般型)の下郷地区を会場として開催しました。荒海地区では、ほ場整備についての解説、重機の試乗体験及びドローンの操作体験を実施しました。下郷地区では、営農飲雑用水施設(水道施設)の解説、浄化した水を貯めておく配水池見学及び測量機器の操作体験を実施しました。

事業を通じて、次世代を担う若者が土地改良事業への興味を持つきっかけになることが期待されます。



現場見学会の様子(荒海地区)



現場見学会の様子(下郷地区)

(農村整備部)

／羽田正さん(F.K.ファーム)が農事功績者(緑白綬有功章)を受賞しました／

第109回を数える公益社団法人・大日本農会(総裁・秋篠宮皇嗣殿下)主催の農事功績者表彰が11月12日に東京都で開催され、(有)F.K.ファーム代表取締役の羽田正さん(南会津町)が農事功労により緑白綬有功章を受けられました。

緑白綬有功章は農業改良の実行上顕著な功績をあげ、地域農業の発展に貢献されている方に授与されています。

羽田さんは建設業から農業に参入し、南会津地方の特産であるソバ栽培を始められました。平成16年に農業法人である(有)F.K.ファームを設立するとともに、当時、地域の課題となっていた遊休農地を再生することで経営規模を拡大してきました。平成17年にはソバ粉販売、平成19年にはそば店を始めるなどソバ生産のみならず付加価値を高めた経営を確立されました。

平成21年には南会津そば振興協議会長として、地域イベントに成長した「南会津新そば祭」の開催を主導するなど、ソバを活かした地域の振興に尽力されてきました。この間に耕作放棄地発生防止・解消活動表彰、全国そば優良生産表彰で2回の農林水産大臣賞を受賞するなどされました。

現在も80haでソバを栽培されるなど南会津地方でも有数の規模となっています。また、早期播種と早期収穫が県の畑作モデルに位置づけられるなど現在も南会津地方のソバの生産振興に尽力されています。

(農業振興普及部)



右・羽田正さん、左・柳沼農業振興普及部長

／福島県林業関係コンクールにて、管内事業者等が表彰されました／

10月25日、福島県林業研究センター(郡山市)で林業に関する5つのコンクール等の合同表彰式が行われました。

- ・令和7年度 福島県林業コンクール
- ・第76回 福島県学校関係緑化コンクール
- ・第28回 福島県森林組合連合会良質材展示会
- ・第22回 ふくしま森林・林業写真コンクール
- ・令和7年度 福島県きのこ品評会

各コンクールには県内各地からそれぞれ多数の応募があり、応募のうち特に優れた取組等に対し福島県知事賞などが贈られ、南会津管内では、「只見町森林組合」「南会津町立舘岩中学校」「株式会社しもごう農園」が関東森林管理局长賞等を受賞しました。

表彰式には、福島県林業コンクール 森林育成(間伐)部門において福島県森林組合連合会代表理事会長賞を受賞した只見町森林組合から第一理事 酒井邦廣氏が出席し、福島県森林組合連合会 代表理事会長 田子英司氏から表彰状が授与され、その功績がたたえられました。

なお、きのこ品評会で受賞した「株式会社しもごう農園」は、昨年度から引き続き、2年連続の受賞です。

管内の受賞者(コンクール順)

○ 令和7年度福島県林業コンクール 森林育成(間伐)部門

【只見町森林組合】 福島県森林組合連合会代表理事会長賞



←
受賞した間伐施業



←
左・酒井邦廣第一理事

○ 第76回福島県学校関係緑化コンクール 学校環境緑化の部

【南会津町立舘岩中学校】関東森林管理局长賞



←
学校緑化活動の取組



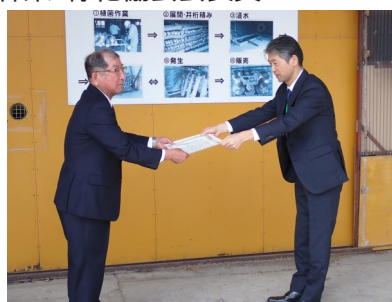
←
左・岩本和典校長
右・佐藤森林林業部長

○ 令和7年度福島県きのこ品評会 生しいたけの部(原木栽培部門)

【株式会社しもごう農園】公益社団法人 福島県森林・林業・緑化協会会長賞



←
出品された原木しいたけ



←
左・渡部勝男代表取締役
右・佐藤森林林業部長

(森林林業部)

＼令和7年度南会津ふるさとワークステイ事業実績／

今年度も新規就農者の確保や都市居住者等と農林業者との交流を促進することを目的として、南会津ふるさとワークステイ事業を4月～11月の期間で実施しました。

受入農家のみなさま大変ありがとうございました。

「現地での農作業体験」では昨年度から5名増の県内外13名の方が参加され、受入農家のもとで水稻やトマトなどの作業を体験されました。また、希望者には町村担当者を交えた移住・就農相談も実施しました。参加者からは「移住相談と一緒に受けることができ、就農と移住を両輪で考えることができた」「トマトの冷蔵に雪を使っている点について、機械に頼るだけでなく、地域の自然の恵みも活かしていて感動した」「1日だけでも体験可能で、参加しやすい」など好意的な意見が寄せられました。



今年度のワークステイの様子

次年度も4月から実施予定で検討しています。少しでも南会津での暮らし、就農に御興味がある方は、ぜひ参加して、その魅力を実際に体感していただければと思います。

また、受入農家についても随時募集しています。農作業体験の受入に興味がある方はぜひ当事務所企画部まで御連絡ください。

南会津農林事務所企画部

0241-62-5252

(企画部)

＼～農村地域の景観を守ろう～茅刈り体験in大内宿が開催されました／

11月16日、茅葺屋根の集落で有名な下郷町の大内宿にて、下郷町主催(当事務所後援)の「～農村地域の景観を守ろう～茅刈り体験in大内宿」が開催されました。

このイベントは大内宿の茅葺屋根に使う茅の刈り取りを体験することで、地域資源である茅場の保全と活用を図るとともに、参加者の農村環境や伝統的農業文化に対する理解と関心を深めることを目的としています。

天気に恵まれたこの日は、町内外から12名が参加しました。大内宿保存会の方々が講師となり、茅を刈って、ひもで「1把(わ)」(茅をまとめる最小単位)にまとめるまでを体験しました。茅を刈るときは、茅を体全体で抱え、鎌を根元に当て、横に引きます。茅の茎が固いため、鎌を引くには力が必要なので、けがをすることもあるそうです。参加者は作業の始めはぎこちない様子でしたが、すぐに慣れた手つきで黙々と作業していました。約1時間の作業でしたが、けがもなく目標よりも多く刈ることができて講師のみなさんも驚いていました。

作業後は大内宿保存会の会長から、大内宿の茅葺屋根保存の取組に関する講話を聞き、茅への理解を深めることができました。



茅刈り作業の様子



作業後の記念撮影

(農村整備部)

＼水稲育苗ハウスを利用したぶどう栽培現地検討会を開催しました／

9月8日に、アグリサービス荒海㈱のほ場で、スマート農業社会実装推進事業で取り組んだ水稲育苗ハウスを利用したぶどう栽培の現地検討会を開催しました。この現地検討会は、既存の水稲育苗ハウスを活用し省力的なぶどうの栽培方法を実証することで、南会津地方における果樹の生産振興及び水稲農家の所得拡大を目的に開催したものです。

今回の検討会では、農業者5名を含む関係者13名が参加し、ぶどう栽培の見学や試食を行いました。実際にぶどうを管理したアグリサービス荒海㈱代表取締役の渡部和幸さんは「今年は昨年より収穫量が増えて、出荷できる量のぶどうを作ることができて良かった」と手応えのある様子で感想を述べていました(収穫量は66.7kg/aと成木収穫量の7割であり、収穫2年目としては良い結果でした)。質疑応答の時間では、参加者からはぶどうの種なし化の方法、樹勢や水管理について質問があり、参加者の皆さんは回答を熱心に聞いていました。自由見学の時間も、農業者間で使用する資材について情報交換されるなど、活発な意見交換が行われました。

こうした検討会を契機として、水稲育苗ハウスを利用したぶどう生産者や志向者を引き続き支援していきます。



現地検討会の様子



(農業振興普及部)

＼令和7年度食品表示法研修会を開催しました／

12月2日に田島建設会館にて、令和7年度食品表示法研修会を開催しました。

本研修会は南会津地方の簡易加工者や直売所関係者など食品関連事業者の方々を対象に毎年開催しており、食品表示制度についての理解を深めていただくことや、食品表示の適正化を図ることを目的としています。

当日は、当事務所及び南会津保健福祉事務所の職員が、生鮮食品や加工食品の販売・製造時の注意点や、食品表示ラベルの作成方法などについて参考事例を交えながら説明しました。

食品表示は消費者の方々が製品情報を把握できる貴重な手段となるため、今後も管内事業所や南会津保健福祉事務所などと連携をしながら適正化に努めてまいります。

なお、生鮮食品や加工食品の製造及び販売を検討している方や、食品表示について相談のある方は、当事務所または南会津保健福祉事務所までお気軽に御連絡ください。

【お問い合わせ先】

南会津農林事務所企画部 地域農林企画課(品質事項)

0241-62-5252

南会津保健福祉事務所 衛生推進課(衛生事項)

0241-63-0308

南会津保健福祉事務所 保健福祉課(保健事項)

0241-63-0305



研修会の様子

(企画部)

「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン (9月～11月)を開催しました

【第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン】

南郷トマトの日に合わせ、9月10日に会津若松市にあるファーマーズマーケット「まんま～じゃ」で第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した。

このキャンペーンでは、まんま～じゃで南郷トマト1個以上かつ合計1,500円以上お買い上げいただいた方を対象に抽選会を実施し、当選者には南郷トマトを使った6次化商品をプレゼントしました。さらに、アンケートに回答いただいた方には、先着140名で青春GAP米(脱気米)をプレゼントしました。

当日の南郷トマト販売数は20箱(400個)でしたが、イベント終了時の15時には完売しました。

【第5回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン】

10月12日には、南会津町の道の駅山口温泉きらら289で第5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した。

このキャンペーンでは道の駅山口温泉きらら289でお土産品を合計1,000円以上お買い上げいただき、アンケートに回答いただいた方を対象に抽選会を実施し、当選者には南会津地域の6次化商品をプレゼントしました。

併せて、ふくしまライシーホワイトによる福島県トップブランド米「福、笑い」の新米試食提供も行いました。試食いただいた方々からは「粒が大きくてモチモチしている」「甘みがありおいしい」など、好評の声をいただきました。



ライシーホワイトによるPR

【第6回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン】

11月9日には下郷町の道の駅しもごうEmattoにて第6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した。

このキャンペーンでは道の駅しもごうで合計1,000円以上お買い上げいただき、アンケートに回答いただいた方を対象に抽選会を実施し、当選者には原木しいたけやヨーグルト等の6次化商品をプレゼントしました。

併せて、下郷町産「コシヒカリ」の新米の試食提供も行いました。当日は多くの方が新米を購入されており、下郷町産「コシヒカリ」のおいしさが多くの方に伝わったのを実感しました。



抽選会の様子

【第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン第2弾】

さらに、9月19日から10月14日の期間で、インスタグラムキャンペーンと題し第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン第2弾を開催しました。

このキャンペーンはインスタグラムを用いて南会津産品の認知度向上や消費拡大を図ることを目的に開催し、期間中に当事務所のアカウントをフォローされた方で、南会津産農林産物の魅力が伝わる農林産物や料理、6次化商品などの写真に「#おいしい南会津」のハッシュタグを付けて投稿した方の中から抽選で南会津の6次化商品をプレゼントするというものです。

期間中は、南会津産の農産物や6次化商品を使用したアイデアあふれる料理、南会津地方の飲食店で提供された料理の写真などを投稿いただきました。たくさんの御参加ありがとうございました。

当事務所では今後も南会津地域の農林産物や6次化商品の魅力発信、消費拡大に努めてまいります。(企画部)

／宿根カスミソウ品種比較試験現地検討会を開催しました／

10月9日に、令和7年度南会津地方における宿根カスミソウ品種比較試験現地検討会を開催しました。現地検討会には管内の宿根カスミソウ生産者や各関係機関から20名が参加しました。現地検討会では、当事務所より試験の概要について説明した後に、試験ほ場の見学を行いました。参加された方々は、各品種の草丈や開花状況の違いを確認しながら、積極的に意見交換をされていました。この現地検討会を契機に宿根カスミソウのさらなる生産振興と生産者の経営発展につながることを期待します。



検討会の様子

(農業振興普及部)

／令和7年度第2回特産品開発講習会を開催しました／

11月1日に道の駅たじまで、令和7年度第2回特産品開発講習会を開催しました。

本講習会は、南会津の6次化商品に対する消費者の生の声や反応を直接収集し、6次化事業者の今後の販売戦略に役立てるために開催したもので、当日は、南会津町の(株)食農価値創造研究舎が「南郷トマトプリン」を、只見町の目黒麴店が「生みそ」を使用したみそ汁の試食販売を行いました。

また、試食販売と併せてアンケートを実施し、商品に対する感想を収集しました。試食した方からは、商品の味や価格などについての率直な感想が寄せられました。



(株)食農価値創造研究舎



目黒麴店

(企画部)

「米トレーサビリティ法」を知っていますか？／

「米トレーサビリティ法」という法律をご存知でしょうか。

この法律は米や米加工品に問題が発生した際、流通ルートを速やかに特定するために定められた法律であり、米や米加工品を取り扱う事業者や生産者のみなさまには、「取引等の記録の作成・保存」と「産地情報の伝達」が義務付けられています。

「取引等の記録の作成・保存」は、米・米加工品の取引などを行った場合に、品名・産地・数量・取引年月日・取引先名・搬入出の場所を記録した伝票等を作成し、原則3年保存することが必要となります。

「産地情報の伝達」は、米・米加工品をほかの事業者へ譲り渡す場合や一般消費者に販売する場合に産地情報の伝達を行うことが必要となります。なお、外食業においても米飯類を提供する場合には、店内に産地情報を掲示するなど産地情報の伝達が必要です。

米・米加工品を取り扱う事業者のみなさまは御理解と適正な取り組みをお願いします。

なお、御不明な点がございましたら当事務所企画部(0241-62-5252)にお問い合わせいただくか、農林水産省のHPを御確認ください。

【農林水産省HP】

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html

(企画部)

コラム

キラリと光る南会津の6次化商品 ～手焼煎餅(そばつゆ味・一味唐辛子味)～

【ヤマサ商店(只見町)】



【ヤマサ商店】

📍 只見町大字叶津字入叶津30
☎ 0241-82-3401

今回御紹介するのは、只見町のヤマサ商店が販売する「手焼煎餅」です。

「そばつゆ味」と「一味唐辛子味」の2種類があり、どちらも只見町産コシヒカリを使用しています。

そば屋のつゆを味わうようなだしの香りが楽しめる「そばつゆ味」は、少し甘めのタレが手焼きの煎餅に染み込み、お茶にもぴったりの味わいです。

風味豊かな一味唐辛子を効かせた「一味唐辛子味」は、ピリッと刺激のある大人の味がクセになり、一口ごとに食欲がそそられます。

ヤマサ商店や只見町インフォメーションセンター、道の駅きらら289などで購入できます。

一枚一枚丁寧に焼いた手焼き煎餅、ぜひ御賞味ください。

農家民宿経営者インタビュー【教育旅行生を受け入れて】

9月23日から25日まで、麻生看護大学校(福岡県)が教育旅行の一環として南会津町及び只見町で農家民泊を実施しました。今回は学生を受け入れた農家民宿2軒に受入時の様子等についてインタビューしました。

【カネナカ 目黒吉久さん、香都子さん(只見町)】

○今回の受入ではどのような体験活動を行いましたか

午前中は冬支度として、薪ストーブに使用する薪を母屋に搬入する作業を行いました。午後は只見線に関するセミナーに参加し、その後ダムやブナセンターなど町内の案内をしました。自分たちの棚田にも案内したのですが、学生たちは棚田の景色を喜んで見ていました。

○学生を受け入れた感想をお聞かせください

勉強欲があり、しっかりとした良い子たちでした。何よりも明るくて元気いっぱいでした。あまりの元気さに「あんたらの声は福岡まで届いたよ」と言ったほどです。色々な人と巡り合えて、自分たちにとっても良い機会だったと感じます。

○今後農家民宿の開業を検討している方に一言お願いします

自分たちの子供や孫が帰ってきたときのような思いで楽しんでもらうのが良いと思います。また、農家民宿は農家さんじゃなくても開業できます。子どもたちに農村の生活を体験させるということが重要であると感じます。



(目黒さん夫妻と学生たち)

【いろりや 星廣政さん(南会津町)】

○今回の受入ではどのような体験活動を行いましたか

インゲンなど、夏野菜の支柱の取り壊し作業などをしてもらいました。食事の際は自宅の囲炉裏を囲みながらイワナの塩焼きを作ったり、ばんでいもちを振る舞ったり、自宅で栽培したすいかですいか割りもしました。

看護学生ということで、医者が不足しているなど地域の医療体制の現状についても話をしました。

○学生を受け入れた感想をお聞かせください

自ら進んで活動をする、協力的な学生たちでした。大学生ということでこちらの説明をすぐに理解してくれて、仕事も早くて助かりました。事故がなかったのも何よりでした。

○今後農家民宿の開業を検討している方に一言お願いします

構える必要はなく、軽い気持ちでちょっとやってみようかというくらいで良いと思います。今あるもの、やっていることそのものを提供するだけなので、新たに何かを始める必要はありません。子どもと話す時間や一緒に何かをやる時間が大切です。実際に受け入れると心配より楽しいことの方が多いです。



体験の様子(いろりや)

お問い合わせはこちら

福島県南会津農林事務所 企画部 地域農林企画課

〒967-0004 福島県南会津郡南会津町田島字根小屋甲4277-1

☎ 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256

ホームページ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36250a/>

