

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

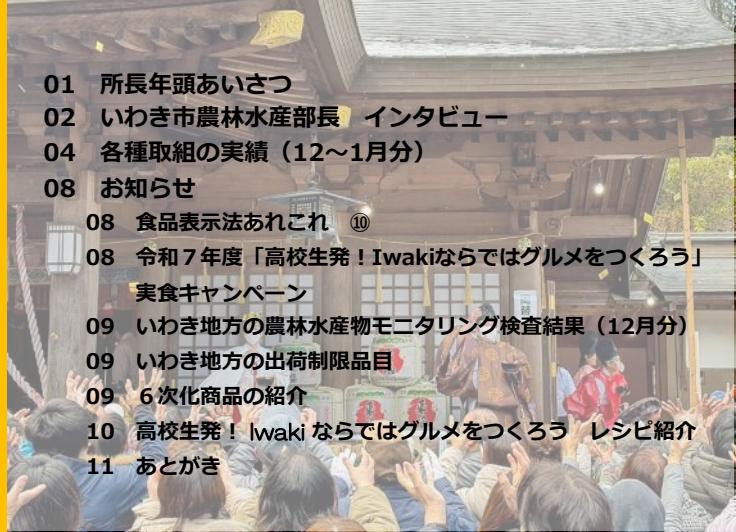
令和8年 1月号

Vol.251

発行日

2026/1/29

- 01 所長年頭あいさつ
- 02 いわき市農林水産部長 インタビュー
- 04 各種取組の実績（12～1月分）
- 08 お知らせ
- 08 食品表示法あれこれ ⑩
- 08 令和7年度「高校生発！Iwakiならではグルメをつくろう」実食キャンペーン
- 09 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（12月分）
- 09 いわき地方の出荷制限品目
- 09 6次化商品の紹介
- 10 高校生発！Iwakiならではグルメをつくろう レシピ紹介
- 11 あとがき



いわき農林事務所長 年頭あいさつ

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年を振り返りますと、日本の夏季平均気温が過去最高を更新したことや、クマによる人身被害が過去最多となるなど、記録的な出来事が多い1年でした。

農業においては、全国的な米価の上昇が大きく報道され、スーパーでの平均価格は過去最高を更新しました。安定的な食料供給の重要性や農業の現状について、改めて考える1年であったかと思います。

当所におきましては、農林水産業・農山漁村の振興のため、福島県農林水産業振興計画の基本目標「『もうかる』『誇れる』共に創るふくしまの農林水産業と農山漁村」の実現に向け、「東日本大震災、原子力災害からの復興」、「持続的な発展を支える強固な基盤の確保」、「安全で魅力的な農林水産物の供給」、「活力と魅力ある農山漁村の実現」の4つの姿を目指して、各種施策を展開しております。

農業振興の分野では、就農相談会や新規就農者を対象にした勉強会の開催等による担い手の確保・育成に取り組んでいるほか、昨年度策定された「地域計画」の実現支援、鳥獣害対策、スマート農業の取組推進など、農業の維持・発展のための取組を進めています。さらには温暖化に対応した農作物の高温対策技術の推進、「福島県園芸振興プロジェクト」による園芸品目の栽培支援など、農産物のブランド力と生産力の強化を図っております。

農業生産基盤の整備では、担い手への農地集積・集団化を加速化させ、高収益作物導入による農業生産額の向上を図るため、管内4地区においては場整備事業を進めています。本事業では、水稻生産コストの削減に向けた農地の大区画化や、農道及び用排水路の整備による維持管理労力の軽減に取り組んでおります。

森林・林業の分野では、平成17年度に着工した林道永井川前線が全線開通するなど林業生産基盤の整備を進めるとともに、森林の「伐って、使って、植えて、育てる」というサイクル実現に向け各種支援に取り組んでおります。

本年も、職員一丸となって引き続き各種施策を実施してまいりますので、皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。



▲ 福島県いわき農林事務所
所長 上野徳夫



いわき市農林水産部長 新春インタビュー

当所では、平成30年からいわき市農林水産部長に昨年の振り返りや新年の新たな取組について、インタビューを行っています。今年は昨年に引き続き、西丸巧 部長にお話を伺いました。

——本日はどうぞよろしくお願ひいたします。

こちらこそよろしくお願ひします。

——はじめに、昨年はどのような年だったでしょうか

2025年は、農林水産部長を拝命し、2年目となりました。まだまだ市議会での答弁など、その対応に苦労しています。

また、7月に津波警報が発令されましたが、自然災害による大きな被害もなかったことから、順調に業務を進められたかと思います。

令和7年度から、本市では、福島大学食農学類と「農学実践型教育プログラム」に取組んでおり、高収益作物である「いちじく」と「とっくりいも」の2品目の調査・研究を実施しております。



▲ 福島大学
「農学実践型教育プログラム」

具体的な取組内容は、まず、いちじくについては、フィンシェ（焼き菓子）の開発と販売のほか、AIカメラの活用により、将来的にエビデンスに基づいた、収穫適期の正確な予想、出荷量の調整、病害虫の早期防除などの実現を目指しております。

次に、とっくりいもについては、販促ツールとして、農産物の特徴、生産者の声、レシピなどをコンテンツとするパンフレットの作成のほか、マルト尼子店での販売フェアを展開するなど、マーケティング理論に基づき、小売店における消費者の購入を促す取組を行っております。

今後も、このプログラムで得た成果などを活かし、稼ぐ力の向上とブランド化を推進しながら、持続可能な農業の確立に努めていきます。



——ありがとうございます。

次に、今後の農林水産業振興に係る主な施策を教えてください。

現在、農業、林業、水産業それぞれについて、令和8年度を始期とする計画やプランの策定作業を進めておりますが、それぞれのメインとなるトピックについて、述べたいと思います。

農業については、市基本計画やアクションプランに基づき、ねぎやトマト、いちごなどの主要な農作物をブランド作物に位置付け、振興を図ってきました。

このうち、国の野菜指定産地となっている「ねぎ」については、JA福島さくらが、県内で最大規模となる選果調製施設を平下片寄地区に整備し、昨年11月から稼働しています。

市といましても、こうした機運の高まりを的確に捉え、関係機関・団体と連携しながら、主要な農作物の生産拡大やブランド力強化の取組を進めていきます。



▲ いわき市農林水産部 西丸巧 部長



林業については、いわき四倉中核工業団地に大型製材事業者である、株式会社「木環の杜」が今年3月から、本格稼働を予定しています。

のことから、市中に流通する原木への需要が大幅に高まることが想定されています。これを好機と捉え、市産木材の供給量を増やすため、皆伐・再造林の推進や、高性能林業機械・スマート林業の導入など、林業経営体の経営基盤強化等に取組みます。

水産業については、「常磐もの」の継続安定的な流通経路の確保やPRなどにより、さらなる認知度向上とブランド化を図ります。

具体的には、首都圏で開催するバイヤーをターゲットとした商談会や、小売店舗でのフェアなどを充実させるとともに、新たに関西圏や海外などへの販路拡大につながる施策を検討しています。

また、魚食推進のため、さかなの日には、市内の飲食店等で「常磐もの」の魅力的なコンテンツによるキャンペーンを展開します。

さらに、メヒカリの唐揚げ等、世代を超えて受け継がれる、100年フードを学校給食で提供するなど、魚食の更なる普及に努めています。



▲ 皆伐・再造林の推進



▲ 常磐ものの推進

——部長が個人的に気になっていることは何かありますか？

昨年と同様に、いわきFCの今季の活躍を期待しております。

今年は、2月から「百年構想リーグ」、8月から「2026/27シーズン」という特別なスケジュールが組まれています。そのことにより、J3の福島ユナイテッドFCとの対戦、いわゆる「福島ダービー」も予定されていることから、注目しています。

今年もユニホームを着用してホームゲームでの観戦を楽しみにしています。

J1に昇格することを祈り、皆で応援をお願いいたします。

——最後に、いわき市の方々にメッセージをお願いします。

今年は、市制施行60周年、更なる本市農林水産業の発展のため、福島県の皆さんをはじめ、関係団体と連携を密にしながら、取り組んでまいりますので、市民の皆さんのご支援とご協力をよろしくお願ひいたします。



HPはこちら！





第3回ねぎ塾

12月11日 (木)

当所主催で、ねぎ新規栽培者・栽培予定者を対象に、令和7年度第3回ねぎ塾を開催したところ、関係者含め11名の参加がありました。

はじめに、JA福島さくら山田営農経済センターの館泰久センター長より、乗用管理機および収穫機の紹介と使用のポイントについて説明を受け、次に、先進農家を訪問し、秋冬ねぎの栽培管理・出荷調整のポイントについてお話をうかがいました。最後に、先進農家と参加者との意見交換を実施しました。参加者は、作業のポイントや機械のメンテナンス費、機械倉庫の必要性等を積極的に質問していました。

当所では、ねぎを含めた新規就農者の経営の安定化に向けた支援を行っています。いわき地方での就農を検討している方は、当所農業振興普及部（0246-24-6162）へご相談ください。

(農業振興普及部)

▲先進農家の説明を聞く
参加者たちの様子

▲意見交換中の様子

ふくしま農村学びの場 現場見学会 開催！

12月15日 (月)

当所では、県農村振興課と共同で、子供たちや若者に農地や土地改良施設が農村地域の維持、発展に果たしてきた役割を知ってもらい、次代に継承していく意識を持つもらうことを目的として、いわき地方において現場見学会を毎年開催しています。今年度は磐城農業高校 緑地土木科2年生35名を対象に実施しました。



▲瀬戸地区のは場整備現場



▲大越藤間第二排水機場

当日は、農地を広げるための工事現場のほか、大雨時に溜まった水をポンプで吐き出す排水機場、江戸時代に造成された用水路、ため池の4箇所を見学しました。各現場では、施設の役割や造成に至る経緯などについて説明を行いました。

見学中には、「排水機場の建設にかかった費用はどのくらいか?」「小川江筋が完成するまでに要した期間はどのくらいか?」など質問が寄せられ、生徒たちは熱心に説明を聞いていました。



▲小川江筋頭首工



▲蓄手ため池

見学後の感想では、「説明を聞いて、水や農地が自分たちの生活と関わっていることを実感した。」といった声が聞かれました。

当所では今後も、小学生から高校生を対象に、現場見学会を通じて農業・農村への関心を高めてもらう取組を進めてまいります。

(農村整備部)

農薬の使い方についての勉強会 12月15日(月)～17日(水)

JA福島さくら夏井営農経済センター、三和公民館、JA福島さくら農産物直売所いがっぺにおいて、農薬の使い方勉強会を開催したところ、生産者等計34名の出席がありました。

食品衛生法の改正により、平成18年から農薬の残留基準値が大変厳しくなり、本県でも毎年1～2件の残留基準値超えの農産物が見つかっています。

今回は、日頃から農薬を使用する機会が多い生産者等に、復習の意味を込めて、正しい農薬の使い方について再確認をお願いしました。



▲熱心に勉強する生産者

生産者からは、器具の洗浄不足、確認不足等のちょっとした不注意で、残留基準値超えが起きていることを知り、一層注意しなければならないと感想がありました。

また、農薬を適正に使用するには、GAPも有効手段の一つであることを説明し、日頃から農薬登録に注意し、散布後は必ず記帳を行うことを呼びかけました。

当所では、引き続き農薬の適正使用について推進していきます。

(農業振興普及部)

いわきの新名物お披露目の会 12月19日(金)、20日(土)

マルトSC平尼子店でいわき商工会議所・(一社)いわき観光まちづくりビューロー主催の「いわきの新名物お披露目の会」が開催されました。

お披露目の会では、「新しいわき産品フードコンテスト」でグランプリ・準グランプリを受賞した商品や最終選考に進んだ商品の試食・販売が行われました。

今回は「いわきの採れたて野菜 しあわせの美人ピクルス ぷるぷるとまと」が準グランプリに輝いた(有)長久保食品 篠原 福一代表取締役が会場にいらっしゃったので、お話を伺いました。

「トマトピクルスに使用しているいわき市産ミニトマト「フラガール」は、果肉が締まっており漬け加工との相性が良いです。若い世代にはピクルスとして、御年配の方には酢の物感覚で、世代を問わず楽しめる味わいに仕上げました。本商品をきっかけとして、様々な商品をお手に取って頂ければと思っています。」とのことです。

(なお、今後フラガールが必要な数量手に入らない場合は、別のミニトマトも使用する予定です。)

(企画部)



▲(有)長久保食品 代表取締役 篠原 福一



▲試食を提供している様子

いわきハタチ酒プロジェクト「酒造り体験」

1月10日(土)

米作りから酒造りまでを体験して、完成したお酒を飲みながら20歳や新社会人としての記念の歳をお祝いする「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(ゆめ)の香(かおり)」を使い、1月から酒造りが始まり、8期生7名とボランティアメンバー等が参加し「麹づくり」が行われました。麹にするために蒸した米を麹室に入れて、適温まで下げつつ麹菌を振りかけます。麹菌は温度が高いほうが繁殖しやすいのですが、その分雑菌も発生しやすくなるため、32度くらいまで冷ますことが必要だそうです。参加者からは、「蒸したお米を触ったがとても熱かった。」「最近お酒が飲めるようになった。普段飲んでいるお酒が作られる過程を知ることができ、味わい方も変わるのかなと思った。」等の感想が述べられていました。

(企画部)



▲麹づくり体験の様子①



▲麹づくり体験の様子②

令和8年いわき中央卸売市場・公設地方卸売市場初市式が開催 1月5日(月)

いわき市中央卸売市場・公設地方卸売市場において、令和8年初市式が開催されました。

初市式は、水産物部、関連事業者、青果部、花き部ごとに行われ、内田広之いわき市長のあいさつ、永山宏恵市議会議長の祝辞の後、卸売業者代表の発声により手締めが行われ、市場の活性化と関係者の益々の発展を祈念しました。

青果部の会場では、投げ餅が振る舞われ、その後は、年の最初の競りが開始されました。

競り人と買参人の威勢良いかけ声が飛び交い、野菜や果物等で盛り付けられた宝船が、次々と競り落とされていきました。

(農業振興普及部)



▲売買参加者・出荷者への投げ餅の様子



▲威勢良い競りの様子

平木材市場「初市」

1月7日（水）

いわき市は、総面積の約7割が森林で、古くから林業が盛んな地域となっています。その森林から産出される木材を販売する場の一つである木材市場は、現在、いわき市内に2箇所存在し、多くの木材が取引されています。

そのうちの1箇所である株式会社平木材市場では、1月7日（水）に、素材生産業者、製材業者などが一堂に会し、年始恒例の「初市」が開催されました。いわき管内を中心に集められた約2,500m³のスギ、ヒノキ、ケヤキなどの木材を前に、競り人の呼びかけに応じて買方が次々と競り落としていきました。

木材業界にとって、本年が、うま（午）が駆け抜けるが如く、力強く前進する一年になることを祈念いたします。

(森林林業部)



▲初市の様子①



▲初市の様子②

令和8年初水揚げ

1月7日（水）、9日（金）

新年を迎えて、1月7日に沼之内、小名浜、勿来、1月9日に久之浜の各魚市場で令和8年の初水揚げがありました。主な魚種は、底びき網漁業で「ヒラメ」「キアンコウ」「マアナゴ」「ムシガレイ」、釣り、さし網漁業で「ヒラメ」、カゴ漁業で「マダコ」などが水揚げされました。また、昨年はあまり見かけなかった冷水系の魚である「マダラ」の水揚げもありました。「マダラ」は鍋料理の素材として冬にぴったりの魚ですので、これから水揚げ増加にも期待したいところです。

これから「冬」の「常磐もの」が市内の量販店にも出回りますので、ヒラメやタコのお刺身、アナゴの天ぷら、アンコウ鍋、タラちらなど、様々な料理では是非ご賞味ください。

(水産事務所)



▲底びき網漁業により漁獲されたヒラメ



▲底びき網漁業により漁獲されたマダラ

食品表示あれこれ ⑩詰め合わせ商品の食品表示

個包装された食品を詰め合わせた商品は、外装（小売のための包装）にすべての事項の表示を行うのが原則ですが、例外的な表示方法については以下の内容を参考にしてください。ご不明な点は、当所企画部までお問い合わせください（0246-24-6197）。

① 詰め合わせ食品の個包装に表示があり、外装が透明で**内装の表示が見える場合**
→外装への表示は不要。



② ①の場合のうち、客の求めに応じて箱等に詰め合わせて販売する場合
例：通販に対応し、保冷のための発泡スチロール箱に詰め合わせて発送する等
→外装への表示は不要。

③ 弁当や刺身等にしょうゆやタレ等の調味液を付属する場合で、調味液の包装に表示がある場合
→フタが透明で内容物が見える場合は、①と同様に**外装への表示は不要**。
ただし、内容物が見えない容器の場合は、外装への表示が必要。

④ 詰め合わせたものを全て使用して食することを意図した商品の場合
例：即席麺、鍋セット等
→全体を一つの食品とみなし、当該加工食品の原材料として、**外装に全て表示する**。
一括表示は、一つにまとめて、それぞれの食品ごとに分割して作成してもよい。

その他詳細は、**食品表示基準Q & A 加工-241～246**をご確認ください。

(企画部)

令和7年度「高校生発！Iwakiならではグルメをつくろう」実食キャンペーン

当所では、いわき市内の高校生と市内の飲食店等がいわきの農林産物を使いたいわきならではのグルメを共同開発する「高校生発！Iwakiならではグルメをつくろう」事業を実施しています。今年は計59作品の応募から、5品が共同開発・商品化され、いよいよ2月9日（月）から販売が始まります！

実食キャンペーンでは、スマホを使って参加できるデジタルスタンプラリーも開催。2月23日（月）までに商品を購入し、応募いただいた方の中から抽選で、いわきの特産品セットをプレゼントします！詳細は、これから農林事務所HPやSNSでお知らせしていきます。高校生と飲食店等のコラボレーションによる、いわきならではのグルメをぜひお楽しみください！



▲CROSS WONDER DINING
小名浜海星高校 吉田 悠萌さん
「ルージュビーフパイ」



▲all about bakery
いわき光洋高校 長瀬 叶穂さん
「しいたけとベーコンバジルパン」



▲マート
小名浜海星高校 阿部 順登さん
「とろけるねぎ味噌軍艦」



▲中華料理 華正樓
磐城農業高校 富山 夏葵さん、秋山 こころさん
「ガーリックチャーハン」



▲Delica Cafe kibaco
いわき光洋高校 村上 遥陽さん
「ピリ辛ネギ200%」

(企画部)

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12月分）

令和7年12月の農林畜産物モニタリングでは、4品目4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。

また、令和7年12月の水産物モニタリング検査では、90検体の海産魚介類を検査し、すべ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。

（表1）品目と検体数

葉ネギ（施設）1、ミニトマト（施設）1、菌床しいたけ（施設）1、原乳1

いわき地方の出荷制限等品目

令和7年12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12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、たらのめ（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次化商品を紹介します！

農事組合法人稻郷神谷では、神谷地区で生産された「天のつぶ」を使用した日本酒「神谷」をベースに、自社で栽培したいちごとレモンを用いた日本酒リキュールを販売しています。

淡麗でキレのある日本酒の味わいに、いちごのやさしい甘さと華やかな香りを加えた苺酒と、レモンの爽やかな香りですっきりとした後味が特長のレモン酒の二種類を展開しています。いずれも日本酒が苦手な方にも飲みやすい仕上がりです。おすすめの温度は冷酒か常温で、飲み方はストレートやソーダ割りの他、他の日本酒に少量加えて香り付けとしても楽しめます。

お買い求めは、稻郷神谷の農園で購入可能です。事前に代表へご連絡のうえ、お訪ねください。



販売元・お問い合わせ

農事組合法人 稲郷神谷 代表理事 鈴木一成

福島県いわき市平中神谷馬場前8-1

090-3755-5465

第2回 高校生発！ Iwaki ならではグルメをつくろう 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 ならではグルメをつくろう」。

今回は応募のあった中から、「ピリッと爽やか！ トマトカレーとチーズナン」のレシピを紹介します！

**トマト部門
おすすめ
レシピ
CROSS
WONDER
DINING**

**ピリッと爽やか！
トマトカレーとチーズナン**



阿部 成美さん、岡 結羽さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年

調理時間：60分
食材費(2人分相当)：600円

材料

〈チーズナン〉	
(A)	強力粉 100g
[ベーキングパウダー 4g
砂糖 8g	
塩 3 つまみ程度	
-	ブレーンヨーグルト 25g
(B)	牛乳 25ml
サラダ油 8ml	
水 大さじ1	
サラダ油 適宜	
チーズ 50g	
〈トマトカレー〉	
トマト 2個	
玉ねぎ 1/4個	
牛肉 70g	
ベーコン 2枚	
水 100cc	
カレールウ 2かけら	

作り方

【チーズナン】

- (A) と (B) をそれぞれ混ぜ、(A) に (B) を加え、まとまるまでこねる。
- ❶を丸く整え、サラダ油を表面に塗り、ボウルにラップをかけて室温で30分置いておく。
- ❷を2等分し、円形に伸ばして、中央に半量のチーズを乗せ、包む。(2つ分)
- フライパンにサラダ油を引き、❷を軽くつぶしながら、両面に焼き目がつくまで焼く。

【トマトカレー】

- トマトを湯むきし、1cm 角に切る。
- 玉ねぎはみじん切りに、牛肉は一口大に、ベーコンは 1cm 幅に切る。
- 玉ねぎをあめ色になるまで炒めた後、牛肉とベーコンを入れ、火が通ったらトマトを加える。
- 水とカレールウを加え、少し煮詰める。
- お皿に盛り付け、完成。

作品の PR ポイント

カレーは味が濃いので、トマトの存在感を出すため、食感を残して加えました。トマトが苦手な人でもおかわりしたくなるくらいおいしく、カレーとの相性が良かったです。

福島県いわき農林事務所／高校生発！ Iwaki ならではグルメをつくろう 6

[レシピを参考に作ってみました]

チーズとトマトの果肉がクセになる美味しさでした。トマト缶では出せない食感で、チーズナンとの相性も抜群です。これまで自宅で「ナン」はほとんど食べたことがなかったのですが、これからは定期的に作りたいと思います。
(担当 S.U.)

レシピ集はこちら！



- 10 -

今月号に掲載した場所はこれら！

①瀬戸地区 (P4)
瀬戸町十三石地内

②大越藤間第二排水機場 (P4)
平下大越地内

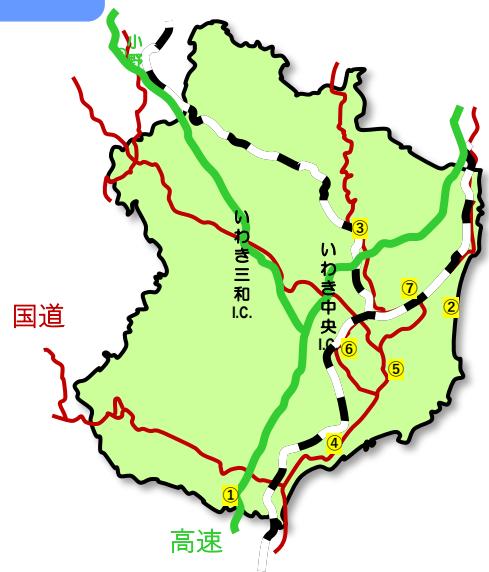
③小川江筋頭首工 (P4)
小川町上平地内

④萱手ため池 (P4)
泉町下川地内

⑤いわき市中央卸売市場(P6)
鹿島町鹿島地内

⑥株式会社平木材市場(P7)
内郷綴町堀坂地内

⑦農事組合法人 稲郷神谷 (P9)
平中神谷馬場前地内

いわき市
MAP

あとがき



あとがき

新年明けましておめでとうございます。年末年始はいかがお過ごしましたでしょうか。私は豪雪地帯の出身ですが、いわき地方の温暖な気候は、暮らしやすさの魅力の一つだと感じています。

さて、1月からはイチゴの収穫が本格化します。ご家庭でのひとときや贈り物にもおすすめです。生産者の思いが詰まった旬の味わいを、ぜひご賞味ください。

本年もいわき農林水産の魅力や、各取組の丁寧な情報発信を心がけてまいります。どうぞよろしくお願ひいたします。

(担当 S.U)

◎ 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