

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 9月号 Vol.259

発行日 2026/9/30

- 01 おいしい ふくしま いただきます！キャンペーンを開催
- 02 各種取組の実績（8～9月分）
- 07 お知らせ
- 07 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（8月）
- 07 いわき地方の出荷制限等品目
- 08 野生きのご等の出荷・摂取制限について
- 08 県公式YouTube更新！「木材市場ってどんなところ？」
- 09 底びき網漁業 解禁
- 09 まちメディア10月号 掲載記事
- 10 ならではグルメレシピ紹介
- 11 あとがき

「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催 9月5日(土)

JA福島さくら新鮮やさい館谷川瀬店において、今年度第2回目の「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。

当所では、いわき市農林産物の安全性やおいしさなどの魅力を消費者に直接伝えるとともに、生産者のGAPの取組を消費者に紹介することで、いわき市産GAP認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に本キャンペーンを実施しています。

当日は、JA福島さくらの御協力のもと、いわき市産の梨（豊水）やいちじくの試食、6次化商品「赤しそシロップ」の炭酸割りの試飲を実施しました。また、GAP等に関するアンケートに回答いただいた130名の方に、たまごの郷（いわき市泉町）の「かすてらくーへん（カット）」や、梨及びいちじくについての紹介を記載した「いわき農林水産ニュース号外」等を配布しました。

今後も、GAP等の県産農林産物について、多くの方に知っていただくためのイベントを開催していきます。



▲梨（豊水）の試食の様子



▲試食用の梨（豊水）といちじく



▲赤しそシロップ



▲アンケート回答者へのプレゼント

GAPに関するアンケート結果は次のページへ

GAPに関するアンケート結果

〈アンケート結果〉

アンケート調査の結果、GAPの認知度は約33%とまだまだ低い状況だった一方、購入意向については約98%の方が「GAP認証品を購入したい」と回答され、前回に引き続き高い結果となりました。

当所では、引き続き関係機関と連携しながら、いわき市産農林産物およびGAPのPRに取り組んでまいります。

認証GAP【ギャップ】とは？

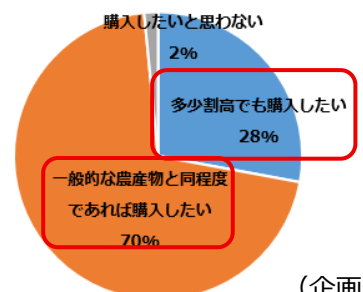
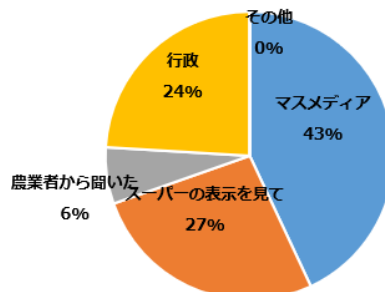
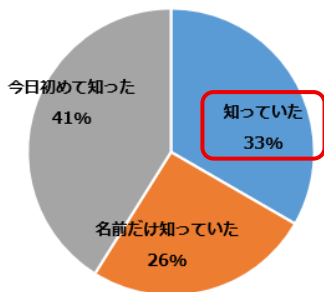
農林産物の生産工程を記録・改善していくことで、より安全・安心な農林産物を消費者の皆さまに届けるための取組です。



Q1.このキャンペーンまでにGAPをご存知でしたか？

Q2.どのようにしてGAPについて知りましたか？

Q3.今後GAP認証品を購入したいと思いますか？



(企画部)

いわき地域フラワーネットワーク現地検討・意見交換会

8月20日(木)

当所が主催するいわき地方フラワーネットワークは8月20日、生産者や市場関係者、生花店、JA、市等関係者等の参集のもと、現地検討会および意見交換会を開催しました。

現地検討会では、生産者の大河内ひとみ氏のほ場を訪れ、トルコギキョウやキクの栽培状況を視察しました。参加者は生育状況や品質管理の取り組みを確認するとともに、近年の高温による出荷時期への影響や安定生産に向けた課題について意見を交わしました。

その後、ファーマーズマーケットいがっぺで「今後の花の消費拡大に向けて」をテーマに意見交換を行いました。生産者からは、消費者ニーズを踏まえた品目選定や品質向上の重要性、市場関係者からは、市場動向や販売環境の変化について意見や報告がありました。また、生花店からは、消費者の購買傾向や花を選ぶ際のポイントについて意見が出されました。さらに、花の消費が減少傾向にある中、花を身近に感じてもらうための情報発信やイベントの開催、若い世代へのPR強化などが、消費拡大につながるとの意見がありました。

当所では、いわき地方フラワーネットワーク活動を通して、今後も関係機関・団体との連携を深めながら、地域花き産業の振興と産地の活性化を推進してまいります。

(農業振興普及部)



▲現地検討会の様子



▲意見交換会の様子

若手職員研修会を開催

8月17日(月)、9月3日(木)

当所では若手職員を対象に、各種事業等の現場を体験する研修会を実施しています。本研修会では、事業への理解を深めるほか、若手職員の業務執行能力及びコミュニケーション能力の向上を図ることを目的としており、8月17日に、農業振興普及部の職員を講師として「ブロッコリーの播種とトマト、ねぎの栽培管理」というテーマで実施しました。

当日は野菜農家の北原 拓実氏のほ場をお借りし、10名が参加しました。最初にブロッコリーの播種について北原氏と農業振興普及部の職員から説明を受け、実際に1人1枚(128粒)の播種を行いました。作業の中で、参加者が種の小ささに驚く様子や、セルトレーに土を入れることに苦戦する様子が見られました。

続いて、トマトとねぎのほ場を見学し、北原氏から栽培方法や品種等について説明を受けました。参加者たちは、トマトの接ぎ木に関することや、ねぎの品種名、気候や台風の時期を見越した栽培等の話が印象に残ったようでした。

本研修により、参加者たちは播種や栽培の現場について理解を深めることができました。



▲ブロッコリー播種の様子



▲ねぎの栽培等について説明を受ける様子

9月3日には、農村整備部が担当となり、「土地改良施設(排水機場)の点検」をテーマに、大越藤間第二排水機場で研修を実施しました。

最初に愛谷江筋(農業用水路等)について、農村整備部の職員、愛谷堰土地改良区の菅波施設長より説明を受けました。参加者から運転頻度についての質問があると「電動機による運転は夏井川の河口閉塞のため、ほぼ毎日行われている。エンジンを動かしての排水も今年は既に数回行った。」と回答がありました。

※ここでいう「河口閉塞」とは、台風などの際の大波で夏井川河口に砂が溜まり、夏井川が直接太平洋にほとんど流れなくなる状態のこと。それにより用水路の水位より夏井川の水位が高くなってしまうため、毎日のように電動機での排水をしなければなりません。

続いて、管理員の木田氏より排水機場の設備について説明を受け、実際にエンジンによる排水作業を見学しました。用水路から渦を描きながら吸い込まれた水が、太平洋に向かう藤間川へと排水されている様子を見ることが出来ました。

本研修により、参加者たちは土地改良区の業務や排水機場の役割について学ぶことができました。

(企画部)



▲排水機場の概要説明



▲水が渦を巻きながら吸い込まれる様子を見学

インターンシップ実習生の受け入れ 8月24日(月)～9月4日(金)

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、当所では企画部、農業振興普及部、森林林業部で、各1名の実習生を受け入れました。

まず、森林林業部では、8月24日～8月28日にかけて実習生を受け入れ、前半は農林土木課が担当する治山、林道工事、さらに相双管内まで足を伸ばして海岸防災林について学びました。後半は林業課の造林検査の体験のほか、菌床椎茸の生産施設、市内の林業の課題や取組内容について事業体からの説明を受けました。最後に研修の成果を発表し、「みなさんが相手先と信頼関係を築きながら仕事をされている姿が勉強になりました。」と感想を述べました。

企画部では、8月31日～9月4日にかけて実習生を受け入れ、職員の取材に同行し、青パパイアのほ場や菌床椎茸の生産施設等を訪問しました。また、いわき商業情報高等学校の商品開発プロジェクトを取材し、当所のSNSと農林水産ニュース9月号の記事の素案を課題として作成してもらいました。(記事は次のページに掲載。)

農業振興普及部では、8月31日～9月4日にかけて実習生を受け入れ、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。



▲治山施設の視察 (森林林業部)



▲造林検査の様子 (森林林業部)



▲パパイアの生育状況の確認 (企画部)



▲しいたけのパック詰めの様子を撮影 (企画部)



▲水稲ほ場における生育確認
(農業振興普及部)



▲大豆ほ場における電気牧柵の電圧確認
(農業振興普及部)



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、県職員の業務への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将来の職業選択に役立つことを願っています。

【実習生からの感想】

森林林業部

研修前に大学の先生から「県の職員として働くには相手からの信頼を得ることが大切」と言われていましたが、実際にこの研修で、皆さんが相手先から信頼されて仕事をされている姿を学び、その言葉を実感できました。

企画部

「商品開発プロジェクト」では、商業を学ぶ高校生にとって身近な事象を起点にすることで、福島県産農林水産物の魅力をより効果的にPRできると学び、また自身の実習目標も達成できました。加えて、業務だけでなく福利厚生等の説明も受け、公務員として働く姿を具体的にイメージできる貴重な機会になりました。

農業振興普及部

多くの現地活動に連れて行っていただき、普及員の方がどのような仕事をされているのかを知るだけでなく、実際に農業者の方のお話を直接伺うことができ、とてもうれしかったです。5日間という短い期間でしたが、普段はなかなかできない体験をたくさんさせていただきました。

(森林林業部・企画部・農業振興普及部)

企画部のインターン実習生が
記事を作成しました！

高校生商品開発プロジェクト

9月1日(火)

福島県立いわき商業情報高等学校で産学官連携による「商品開発プロジェクト」の第9回目となる授業が行われました。このプロジェクトでは、福島県産農林水産物・いわき市産農産物の消費拡大を目的として、同校商業科3年生が西野屋食品株式会社および株式会社マルト商事と連携しながら、「青パパイヤ」等を使用した6次化商品の開発を進めています。

前回までの授業では、計2回の試食が実施され、高校生たちの意見を踏まえた商品のおおよその味が決定されました。当日は、内容量や容器などに若干の差異がある4サンプルから、商品として使用する1サンプルを選定し、そのうえで当該商品名を最終決定しました。

今後は、商品に貼付するラベルデザイン決定をはじめとして、引き続き商品開発を進めていくとのことです。高校生の皆さんのユニークなアイデアが光る商品が完成することを楽しみにしています。

(企画部)



▲話し合いの様子



▲サンプル選定の様子

小学校で花育事業を開催

9月3日(木)・4日(金)

いわき地方フラワーネットワークの花育活動の一環として、当所では、いわき市立中央台北小学校の5年生40名、6年生36名を対象に、福島県における花きの生産状況紹介と、市内産花き等を活用したフラワーアレンジメント体験教室を開催しました。

本事業は、花が身近な地域で生産されていることを知ってもらうとともに、花に親しみをもち、日常生活の中に取り入れていただくことを目的として、令和4年度から実施しています。

当日は、市内生花店の講師からフラワーアレンジメントの基本を学んだ後、児童たちは茎や葉など花以外の部分も工夫して活用しながら、自由な発想で個性あふれる作品づくりに取り組みました。

開催後のアンケートでは、「いわき市でこんなに花が作られているとは知らなかった」「花が好きになった」「またやってみたい」といった感想が寄せられ、児童たちの花への関心や親しみがより深まったことがうかがえました。

当所では、今後も花育活動を通じて花きの魅力を伝え、花きの消費拡大に向けた取組を支援してまいります。
(農業振興普及部)



▲全員でポーズ



▲できばえにニコリ

ハタチ酒プロジェクト「稲刈り体験」

9月6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（まさつぐ）さん・正徳（まさのり）さん（常磐藤原町）の指導のもと、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）」について、稲刈りを体験したほか、来年の種粃（たねもみ）を確保するため脱穀（だっこく）作業を行いました。

さらに今後の酒造り体験に向け、プロジェクト参加酒販店「澤木屋」社員の三井さんによる「日本酒の発酵」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回酒造り工程を体験しながら、お酒の完成までを辿ります。

稲刈りについて参加者からは「鎌の使い方が難しかった。地面と水平に鎌を動かさなければならないが、刃が自分のほうに向かってしまうことがあり、難しく感じた。また、『鎌をギコギコ動かさずに刈る』と説明されたが、実際には一回の動作でスムーズに刈ることができなかった。」「小学生のときにも稲刈りをしたことがあるが、そのときはしゃがんで刈っていた。今回は作業の効率を考えて立って刈るように説明され、効率よく作業するために、工夫しながら仕事をしているのだとわかった。」といった感想がありました。

現在は昨年度の活動でつくった8期目の製品が下記店舗で販売中です。ぜひお手に取ってみてください。

【市内酒販店】
あわのや酒店（平大工町）、澤木屋（平中町）、太平洋酒造（常磐下湯長谷町）

（企画部）



▲栽培農家の滝正嗣さんから説明を受ける参加者



▲脱穀作業



いわき地方の農産物モニタリング調査結果（令和8年8月分）

□農林畜産物の検査結果

令和8年8月の農林畜産物モニタリング検査では、7品目8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。

（表1）品目と検体数

トウモロコシ1、ナス1、日本ナシ1、イチジク1、玄米1、牛肉2、原乳1

□海産魚介類の検査結果

令和8年8月の水産物モニタリング検査では、44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。

いわき地方の出荷制限等品目

令和8年8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でもできません。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8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24名のみ）

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。



野生きのこの等の出荷・摂取制限について



野生きのこが多く発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、「野生きのこ」の全種と「原木なめこ（露地）」が出荷制限等の対象となっておりますので、採取者や直売所担当者の皆さまにおかれましては、次の点に留意するようお願いします。

1 出荷制限について

現在、いわき市産のきのこについての制限は前頁（表2）のとおりです。特に野生きのこは地域全体としての安全性が確認されていないことから、出荷制限等は今シーズンも継続しています。そのため、

- 団体や個人においての自主検査により「基準値（100Bq/kg）以下」であっても、出荷・販売等はできません。
- 無償の譲渡や、インターネット（フリマアプリ等）による個人売買も出荷・販売に該当するため、できません。
- 出荷・販売だけでなく、飲食店や宿泊施設等での提供や加工用原材料としても使用できません。

なお、出荷制限等の品目は市町村ごとに定められていますので、各市町村の状況は県HP「ふくしま復興情報ポータルサイト」（<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/syukkaseigenn.html>）で確認してください。

ふくしま復興情報
ポータルサイト



ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

2 摂取制限について

野生きのこについては、出荷制限のほか、摂取制限の対象にもなっております。自家用の食材とすることも控えてくださるようお願いします。

3 栽培きのこについて

「原木なめこ（露地）」以外の栽培きのこについては、栽培前に生産資材（きのこ原木、ほだ木、菌床等）の安全性の確認を県の検査機関において実施しています。国が定める当面の指標値（きのこ原木・ほだ木50Bq/kg、菌床200Bq/kg）以下で安全性が確認できた生産資材のみ、販売目的のきのこ栽培に使用することができます。

また、発生したきのこは、出荷・販売前に県によるモニタリング検査を受ける必要がありますので、きのこ栽培の開始・再開を検討されている場合は、森林林業部（TEL 0246-24-6193）までお問合せください。

以上について御理解いただき適切な対応をお願いします。

（森林林業部）

県農林水産部公式YouTube更新！「木材市場ってどんなところ？」

福島県農林水産部公式YouTubeチャンネルである「1400のネタばらし」。当所で作成した動画が公開されましたのでご紹介します。ぜひご覧ください！

「木材市場ってどんなところ？」



福島県農林水産部
公式YouTubeチャンネル

1400のネタばらし

いわき市内郷にある木材市場、「平木材市場」での競りの様子を紹介した動画を公開しました。いわき市の土地面積のうち森林がなんと約7割を占めていますが、その森林から産出される木材の流通・販売における基地の役目を果たしているのが木材市場です。

森林から産出される木材の一定量が木材市場に搬入され、製材事業者等が競りにより購入し、その後、住宅用の建材等様々な木材製品に加工され皆さんの元に届く流れとなっています。

皆さんの住宅に使用されている建材も、もしかすると木材市場で競り落とされた木材が使用されているかもしれません。

動画の作成にあたっては、株式会社平木材市場の皆様撮影の許可・御協力をいただきました。ありがとうございました。

（森林林業部）



木材市場ってどんなところ？

（令和8年8月31日公開）

底びき網漁業 解禁

9月1日(火)に「底びき網漁業」が解禁しました。

底びき網漁業とは、「袋状の網を海底に着け、船で引っ張って魚を獲る漁業」のことをいいます。底びき網漁業では資源保護のため、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20隻の漁船がいわき沖(水深65～150m)で操業し、いわき市内の3つの産地卸売市場(久之浜、沼之内、小名浜)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、キアンコウやスルメイカ、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、より多くの魚が水揚げされるようになり、市内のスーパーや鮮魚店が『常磐もの』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スルメイカ

「まち・メディア」10月号 掲載記事

福島県いわき農林事務所

「いわきいちじく」の魅力を紹介します！

いわき市産のいちじくは、温暖な気候を活かして栽培される、完熟ならではの甘みとやわらかな食感が魅力の果実です。

果肉はやわらかく、口に入れると優しい甘さが口いっぱいに広がります。また、なめらかでとろりとした実をかむたびに内部の小さな粒状の部分が、いちじく特有の「プチプチ」とした食感を生み出します。

冷蔵庫で冷やしたあと、生で食べるのも美味しいですが、クリームチーズを乗せて生ハムで巻いたり、ハチミツを加えたヨーグルトとあわせても美味しく召し上がれます。

9月から11月に旬を迎える美味しいいちじくを、是非お試しになってはいかがでしょうか。



いちじくの皮のむき方

①ヘタを持ち、反っている方と逆側に引きます

②上から順に皮をむいていきます

③むき終わったら食べやすい大きさにカットして食べます



このように
割っていたら
食べ頃！

生産者紹介



いちじく生産者 まなか農園

秋元 愛美さん

生産者からの一言

熟したいちじくは甘くて濃厚な味で、とても美味しいです。美容と健康にいい成分がたくさん含まれていると言われており、特に若い女性にオススメです。ぜひ、お試しください。

販売店舗

- ヨークベニマル 好間店、内郷店、大原店
- イオンいわき店
- まなか農園 直売所



9月中旬の開店に向けて
鋭意準備中!!

(有)前原給油所 前原SS向かい



まなか農園
直売所



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」。

今回は令和7年度に応募があったレシピの中から、「ゴロットマトロール」をご紹介します！

Recipe

No. 06

ゴロットマトロール

考案者：福島県立小名浜海星高等学校 1年 高野 妃那（たかの ひな）さん



材 料（2人分）

キャベツ	2枚
トマト	2個
ひき肉	60g
玉ねぎ	1/4個
卵	適量
パン粉	適量
コンソメ	適量
コショウ	少々
水	2L

つ
く
り
か
た

- 鍋に湯を沸かし、軽く×に切り込みを入れたトマトを入れる。少ししたらトマトを取り出して水に入れて皮をむき、氷水に置いて冷ましておく。
- 沸騰した湯にキャベツを入れ、色が変わらない程度に茹でる。茹でたら取り出し、氷水に入れて冷ましておく。
- 玉ねぎをみじん切りにし、熱したフライパンで炒める。
- ボウルにひき肉、卵、パン粉、コショウを入れてよく混ぜる。
- ④に③を加え、さらに混ぜる。
- 鍋に湯を沸かし、コンソメ、コショウを加えて火を少し弱めて味を調える。
- ①のトマトの水気をペーパーで軽くとり、⑤のタネで包む。さらに軽く水気を切った②のキャベツで包み、包み終わりをつまようじで留める。
- ⑥に⑦を入れ、中のひき肉に火が通るまで煮込む。
- つまようじを外してお皿に盛り付けて、完成。

調理時間：40分

comment

食べているうちにスープを味変できるところがポイントです。

レシピを参考に作ってみました！

ミニトマトで作ってみました。トマトの酸味と甘みがアクセントになっています。食べ進めるうちに、スープにトマトが溶け出すことで味変にもなりました。

（担当 S.M）



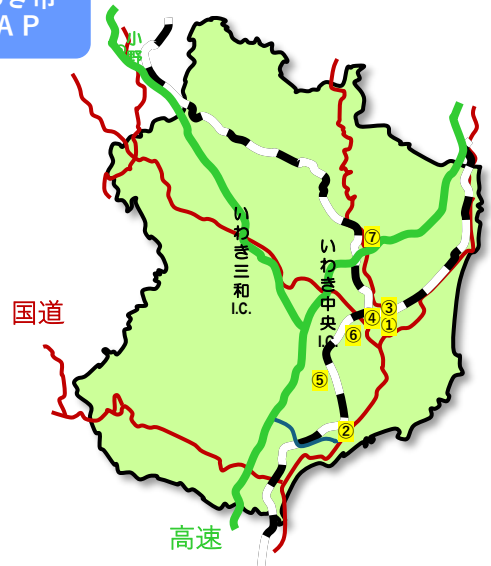
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① J A 福島さくら新鮮やさい館谷川瀬店 (P1)
平谷川瀬3丁目19-6
- ② たまごの郷 (P1)
泉滝尻3丁目25-3
- ③ あわのや酒店 (P6)
平大工町地内
- ④ 澤木屋 (P6)
平中町地内
- ⑤ 太平桜酒造 (P6)
常磐下湯長谷町地内
- ⑥ (株) 平木材市場 (P8)
内郷綴町堀坂32
- ⑦ まなか農園直売所 (P9)
小川町下小川前原地内

いわき市 MAP



あとかぎ



あとかぎ

時が経つのは早いもので、今年度も折り返しの時期となりました。朝晩と日中の寒暖差に気を付けながら元気に過ごしたいですね。

9月5日の「おいしいふくしまいただきます！」キャンペーンでは多くのお客様にご参加いただき、大盛況となりました。秋の味覚のひとつであるいわき梨を知っていただくきっかけになれば幸いです。また梨と一緒に試食を実施したいいちじくは、「生食が初めて」という方が多くいらっしゃった印象でした。私自身も先日初めて食べましたが、クセになる食感ですので、まだ食べたことのない方は是非ご賞味ください。(担当S.M)

◎ 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/>

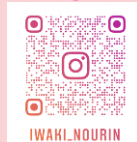


いわき農林水産ニュース

Follow me!
フォローお願いします!

Instagram・Facebookで
いわきの農林水産業の
旬な情報を発信中!

Instagram



Facebook



福島県農林水産部
公式YouTubeチャンネル
「1400のネタばらし」
動画はこちらから!

