

いわき農林水産ニュース

令和元年9月号（第175号）発行 9月27日

ふくしまからはじめよう。

『食』と『ふるさと』新生運動ニュース



「里山」で生まれた「里山のつづ」。
今年も無事に収穫です！

目次

- ・【特集】いわき梨輸出……………p.1
- 〔各種取組の実績（8～9月分）〕……………p.3～
- 〔お知らせ・連載記事〕
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.7
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.7
- ・注意喚起情報……………p.8
- ・イベント情報……………p.9
- ・大規模経営・生産管理習得研修報告……………p.10
- ・GAPコーナー……………p.11
- ・6次化商品紹介……………p.12

【特集】いわき梨輸出

世界にはばたけ、サンシャインいわき梨！

今年で3年目となるいわき梨のベトナム[※]輸出。
市内で「ベトナム向け輸出梨出発式」が行われました。

※正式名称は「ベトナム社会主義共和国」。

1 令和元年度もベトナムへ

8月27日（火）に、JA福島さくらいわき梨共同選果場（p.11 地図参照）において、「ベトナム向け輸出梨出発式」が開催されました。出発式にはJA福島さくら管野組合長を始め、市、県等の関係者が参加し、ベトナムへのいわき梨「幸水」の出発を見送りました。

また、出発式終了後、JA福島さくらの関係者で鈴木副知事を表敬訪問し、今年度の梨輸出第一便が無事出発したことを報告しました。



（出発式のテープカットの様子）



（鈴木副知事への表敬訪問）

輸出プロジェクトは、平成29年度にベトナムで日本梨の輸入が解禁されたことがきっかけでスタートしました。以前はタイ、香港に輸出されていましたが、東日本大震災後、輸出は停止していました。海外への輸出の再開は、梨部会、JA福島さくら、JA全農福島、いわき市、当所が連携し、ベトナムの市場調査、輸出のための園地や施設登録、栽培地検査など、様々な課題をクリアして実現したものです。

平成29年度は「幸水・新高」を4.5t、平成30年度は「豊水」を加えた8tを輸出し、甘くみずみずしいいわきの梨は現地で大変好評でした。

輸出3年目となる今年度の輸出量は郡山地区を含めたJA全体では9tを計画しており、うちいわき地区では「幸水」2t、「豊水」3t、「新高」2tの計画となっています。輸出第一陣として9月3日（火）に「幸水」が船便でベトナムへ輸出され、9月21～22日には、ハノイの現地イオン店舗においてJA福島さくらによる販売プロモーションが行われました。また、今年度も「新高」の



冷蔵保管梨をベトナムの旧正月の春節（テト）に合わせて輸出し、新たな梨の出荷体制について取り組んでまいります。



JA福島さくらによる販売プロモーションの様子



ハノイの現地イオン店舗にて陳列されたいわき梨（幸水）

2 いわき梨について

いわき市の梨栽培の歴史は、江戸時代に棚倉藩（現在の平・赤井・小川地区）の藩主が栽培を推奨したのが始まりといわれており、県内でも歴史ある産地の一つです。県内で最も早い時期に出荷される産地であり、日照時間が長く、みずみずしく甘い果実に仕上がるため、「サンシャインいわき梨」として市場に出荷されています。



生産の中心となるJA福島さくらいわき梨部会は、生産者71名、栽培面積30ha、農協出荷量581tとなっています。近年は部会員が減少傾向にありますが、部会全員がエコファーマーの認定を取得し、統一した栽培基準で、安全性と品質確保に努めています。さらに8月にはふくしま県GAP（FGAP）の団体認証を取得し（p.3 参照）、より安全性の確保に努めています。

品種構成は、甘みが強くみずみずしさが特徴の「幸水」、甘みだけでなく酸味も兼ね備えた「豊水」、県オリジナル品種の「涼豊」、芳醇な香りと歯ごたえが特徴の「新高」の4種で、8～10月まで出荷しています。太陽の光をたくさん受けて育ったいわきの秋の味覚を是非お楽しみください。

（農業振興普及部）

地元いわきでも梨のPRを行いました！

第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン 【8月31日（土）】

マルトSC中岡店において、旬を迎えた「いわき産の梨」の魅力やGAP（農業生産工程管理）を消費者へ紹介するキャンペーンを実施しました。試食によるPRでは、JA福島さくらいわき梨部会GAP研究会で生産されたFGAP認証の「いわき産の梨」や、磐城農業高校で加工された「梨ジャム」を提供しました。さらに、アンケート協力者にはFGAP認証の「いわき産の梨」（同試食品）をプレゼントしました。試食された方からは「甘い」や「おいしい」といった声が多く聞かれ、GAPに興味を持たれる方も多くいらっしゃいました。

また、同時開催した磐城農業高校生による梨の6次化商品の販売も盛況で、多くの方が同校で加工した梨ドレッシング等を購入していました。

引き続き関係機関と連携し、GAP認証農産物のPRに取り組んでまいります。

（企画部）



（キャンペーンの様子）

管内2団体がふくしま県GAP (FGAP) 認証を取得！〔9月2日(月)・3日(火)〕

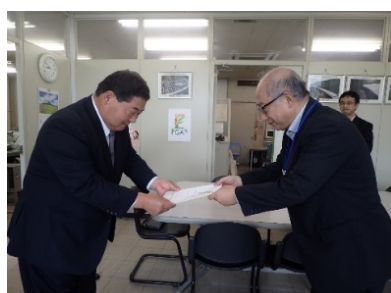
「JA福島さくらいわき梨部会GAP研究会」と「農事組合法人いわき菌床椎茸組合」の2団体が8月29日(木)にふくしま県GAP (FGAP) 認証を取得したことを受け、ふくしま県GAP (FGAP) 認証書交付式が行われました。

「JA福島さくらいわき梨部会GAP研究会」の認証書交付式は、9月3日(火)にJA福島さくらいわき地区本部(p.11 地図参照)において行われました。当日は、当所の松房所長から草野富雄会長に認証書が手渡され、草野会長が「消費者に安全・安心なおいしい梨を提供し、さらにGAP取組の輪を広げたい。」と挨拶されました。

同研究会は、JAの協力の下で昨年から準備を進め、農場や選果場の点検・整理整頓、作業記録等の書類整備をひとつひとつ積み重ね、今年8月の審査を受けて無事、認証を取得されました。FGAPでの梨の団体認証は同研究会が県内初となります。FGAPの認証取得でさらにブランド力のアップした、おいしい「いわき梨」をぜひご賞味ください。



〔団体認証を取得されたJA福島さくらいわき梨部会GAP研究会の皆さん(前列7名)〕



〔農事組合法人いわき菌床椎茸組合の渡部明雄理事(左)〕

また、「農事組合法人いわき菌床椎茸組合」の認証書交付式は、9月2日(月)に当所所長室において行われました。今回認証を受けた「農事組合法人いわき菌床椎茸組合」は、いわき管内のきのこ生産者では初めてとなります。交付式では、当所の松房所長から渡部明雄理事に認証書が手渡されました。

いわき菌床椎茸組合は、勿来町の関田工場で菌床を製造、培養し、渡辺町の本社でしいたけを発生、収穫、出荷をしており、1日当たり約3tのしいたけを出荷しております。今回のFGAP取得により、安全なしいたけ生産が行われていることが証明され、今後の需要拡大が期待されます。

当所では、更なる認証GAPの取得推進に向けて、JAやいわき市と連携しながら、引き続き支援に取り組んでまいります。(農業振興普及部・森林林業部)

経営セミナーを開催

〔9月6日(金)〕

JA福島さくらいわき地区本部において、さくら中央税理士いわき中央事務所の木幡仁一税理士を講師として、10月から始まる消費税10%に関するセミナーを開催しました。

セミナーにはいわき地域の農業者及び直売所関係者、JA福島さくら、農業共済組合いわき支所、いわき市、当所の職員など20名が出席し、「10月から始まる消費税10%(軽減税率制度)に向けて知っておきたいこと、しなければならないこと」について研修を受けました。

セミナー終了後のアンケート結果によると、参加者からは、引き続き消費税制度について研修を開催してほしいとの意見もあり、消費税制度改正についての関心の高さがうかがえました。

県では引き続き消費税制度改正に向けて必要な準備等について、研修会の開催等を計画し取り組んでまいります。(農業振興普及部)



(セミナーの様子)

ふくしま常磐ものフェア 産地ツアー

〔9月11日(水)〕

県産水産物のPRと販路・消費拡大につなげるために、首都圏の飲食店で県産水産物が食べられる「ふくしま常磐ものフェア」の準備が進められています。その協力店舗の調理や仕入担当等を対象に県産水産物の魅力、安全に対する取組の理解を深める産地ツアーが行われました。



(いわきの魚に舌鼓)

ツアーには約40名が参加し、沼之内市場と小名浜魚市場で小型船や底びき網の試験操業の水揚げ風景と小名浜魚市場のスクリーニング検査室を視察しました。その後、参加者はヒラメ、メヒカリ、ホッキガイの常磐ものや地元産トマト等を使った趣向を凝らした料理を囲んで、底びき網、さし網等の各漁種を代表する漁業者との懇親会が行われ、魚の旬の時期や美味しい調理法から、試験操業への取組、参加した飲食店の紹介など、話は幅広い範囲に及び、懇親会は大いに盛り上がりました。

参加者からは、市場の復興状況に驚いた、安全・安心にしっかり取り組んでいることが理解できた、漁業者と懇親を深められたので今後とも連絡を取りたいといった感想が寄せられ、実り多いツアーになったようです。

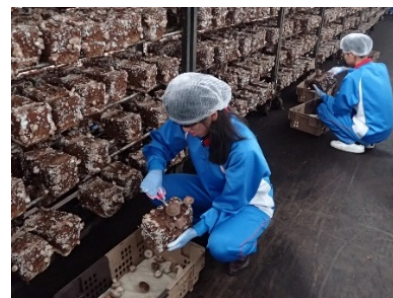
(水産事務所)

高校生林業見学会（緑の青年就業推進事業）を開催

〔9月12日(木)〕

高校生林業見学会は林業分野への新規就業者の確保に向け、高校生を対象とした見学、作業内容の体験を実施し、林業に対する興味や関心を高め、若年層の林業就業希望者の裾野拡大と就業促進を図ることを目的として行っております。

今回の見学会には、遠野町の福島県立遠野高等学校の2年生13名が参加し、農事組合法人いわき菌床椎茸組合（p.11 地図参照）のしいたけ生産施設の見学及びしいたけの収穫作業を行いました。



(しいたけ収穫の様子)

生徒たちは、菌床からしいたけが発生しているところを見るのは初めてとのことで、職員の説明を聞きながら一つ一つ丁寧にしいたけを収穫していました。

来年度は、伐採現場や製材所等様々な林業現場の見学会を計画したいと思います。(森林林業部)

農業委員・農地利用最適化推進委員研修会

〔8月30日(金)〕

一般社団法人福島県農業会議主催による、農業委員・農地利用最適化推進委員研修会が、スパリゾートハワイアンズで開催され、浜通り地域の9市町村から約140名の農業委員・農地利用最適化推進員が出席しました。



(挨拶をする松房所長)

今回は、農地の集積・集約化を一層推進するため「農地中間管理事業の推進に関する法律」が改正され、「人・農地プラン」を実質化させるための農業委員会の役割が明確化されたことを踏まえた研修内容となりました。

同プランは、農業者が話し合って地域農業における中心経営体や将来の在り方などを定めるものですが、計画としての実効性を高めるためには、地域での話し合いにおける、委員の皆様のコーディネーターとしての役割がますます重要となっており、今後の活躍が期待されます。(企画部)



久之浜地方卸売魚市場開場

〔9月2日(月)〕

震災後休止していた久之浜地方卸売市場(p.11 地図参照)が8年ぶりに再開場しました。初水揚げとなった9月2日(月)には多くのマスコミ取材があり、いわき市漁業協同組合の江川組合長から再開場により、今後は水揚げ量の倍増を目標にするとの力強い発言がありました。

この日は、7~8月が禁漁期間となっている底びき網漁の解禁日とも重なり、12隻の底びき漁船が初水揚げしました。この時期の主な水揚げ物であるカレイ類が少なかったものの、アカムツが比較的多く水揚げされました。日本海側では別名「ノドグロ」と呼ばれ、高級魚として知られています。ちなみにいわきで「ノドグロ」はユメカサゴという別の魚のことを指します。

初漁の水揚げとしては全体的に少なめで、少し寂しい感じの初漁となりました。今後は海水温の低下に伴う魚介類の移動により、ヒラメやカレイ類などの水揚げ量が増えてくることを期待しています。(水産事務所)



(取材に応じる江川組合長)



(アカムツの水揚げ)

農事組合法人大野水耕生産組合が福島県農業賞特別功労賞を受賞〔8月27日(火)〕

福島市の杉妻会館において、第60回福島県農業賞の表彰式が開催されました。

今回は、60回の記念事業として過去に福島県農業賞を受賞し、受賞を契機として更なる経営改善を行い、地域農業振興に取り組んでいる農業者に「特別功労賞」を授与するもので、県内で5組、当管内からは農事組合法人大野水耕生産組合が受賞しました。同組合は、トマトの1年1作の長期多段取りの先駆けとして高生産性を実現していることや、研修生の受入れにより後継者の育成に貢献していること、さらにイチゴやアスパラガスの生産による部門拡大やGAP取得など継続して経営改善を図っていることが高く評価されました。今後も地域農業のけん引役として、更なるご活躍を期待しております。(企画部)



〔大野水耕生産組合の大和田代表(写真左)及び青木専務(写真右)と内堀知事〕

第1回いわき市食育推進協議部会

〔8月28日(水)〕

今年度の第1回いわき市食育推進協議部会(事務局:いわき市保健所)が市総合保健福祉センターで開催されました。

会議では、事務局から、朝食抜きや孤食、郷土料理に関する関心の低さなどの問題に加え、生活習慣病の増加や食の安全性への関心の高まりなど、食育の推進が必要であることについて説明がありました。また、いわき市は今年3月に「第3回いわき市食育推進計画」(計画期間:平成31年度~令和5年度)を策定し、今年度を



〔当所の取組(食育サポーターによる苗植体験 5月24日 好間一小)〕

「いわき市健康元年」と位置づけ、食育に関する施策を総合的に推進しているところです。その後、出席した各委員が今年度の事業計画や取組について報告・意見交換を行いました。

当所でも、食育サポーターによる食育体験や食生活改善の支援、農林水産物の安全性に関する情報の発信や県産農林水産物のPR事業などを継続し、食育活動を推進してまいります。(企画部)

復興支援・地域連携室員会議で福島ロボットテストフィールドを視察〔8月29日(木)〕

第5回復興支援・地域連携室員会議（事務局：いわき地方振興局）が開催され、いわき地方の県の出先機関の関係者等17名が、来年3月に全面開所予定の福島ロボットテストフィールド（南相馬市）を訪問し、施設の整備状況等を視察しました。

福島ロボットテストフィールドは、浜通りに新たな産業基盤の構築をめざす「福島イノベーション・コースト構想」の中心的な施設で、東京ディズニーランドとほぼ同じ広さの敷地（約50ha）に災害現場や老朽化したインフラなど、実際の使用環境でロボットのテストが行える施設を備え、技術開発部門とも連携できるロボットの研究開発拠点となります。

当日は、担当の方から施設の概要や整備状況の説明をいただいた後、試験用プラントから敷地内の他の設備の整備状況を視察するとともに、併設されているハイテクプラザ南相馬技術支援センターで試験研究に関する説明をいただき、参加者は震災及び原子力災害からの復興への思いを新たにしました。（企画部）



様々な形状の配管（試験用プラント内）

「いわきの夏」観光・物産PRイベントを開催！〔8月17日(土)～20日(火)〕

日本橋ふくしま館 MIDETTE（東京都中央区）と東京都庁全国観光PRコーナー（東京都新宿区）において、「いわきの夏」観光・物産PRイベントを開催しました。

イベントテーマは「梨・トマト」。4日間を通して、旬を迎えたサンシャインいわき梨やサンシャイントマトを中心に、いわきの農水産物や6次化商品をPRしました。特にサンシャインいわき梨の試食では、そのみずみずしさと甘さに笑みをこぼすお客様が多くいらっしゃいました。

日本橋ふくしま館 MIDETTE の飲食コーナーでは、「創作麺やま鳶」（平作町）が本イベントのために開発したオリジナルメニュー「冷やし梨鶏らぁ麺」を販売。純鶏のだしと梨のすりおろしを丁寧に合わせたスープは、鶏のコクと梨の甘味が絶妙で、お昼時は行列ができるほどでした。

また、特別企画として、萩シェフ（HAGI フランス料理店）と中田シェフ（レストラン ル・ジャポン）による親子料理教室『つくって発見！いわき“食”の大交流会』を開催しました。参加者に、食材を見て・触って・食べることで、いわきの食の魅力を直に感じていただきました。

これからも様々な機会を通して、いわきの観光や旬の農産物、6次化産品等の多彩な魅力を発信してまいります。（いわき地方振興局）



サンシャインいわき梨のPR。秋のイメージのある梨がいわきで旬を迎えていることに驚く方が多くいました。



暑い夏にぴったりの「冷やし梨鶏らぁ麺」。あっさりしながらコクのあるスープは、つつい飲み干してしまいます。



「いわき“食”の大交流会」では、子どもたちが食材の香りを嗅いだり触ったりしながら、簡単で本格的な洋風料理を学びました。



お知らせ

いわき地方の出荷制限等品目（令和元年8月分）

□ 農林畜産物の出荷制限等品目

令和元年8月末日現在、いわき地方の農林畜産物のうち、出荷が制限等されている品目は（表1）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。（企画部）

（表1）農林畜産物の出荷制限等品目（令和元年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）*、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ（露地）、野生きのこ（摂取も制限）
出荷自粛	山 菜	さんしょう（野生のものに限る）

※わらび（栽培）は該当生産者12名のほ場に限り出荷制限が解除されました。

□ 海産魚介類の出荷制限等品目

令和元年9月17日現在、出荷制限等指示魚種は（表2）の2種類になっています。（水産事務所）

（表2）海産魚介類の出荷制限等品目（令和元年9月17日現在）

制限、自粛	品 目
出荷制限	ビノスガイ、コモンカスバ

※サクラマス、ムラソイ、カサゴの計3種は、8月28日に制限が解除されました。

いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和元年8月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和元年8月の農林畜産物モニタリング検査では、検査した7品目21検体すべてにおいて放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。内訳は（表）のとおりです。（企画部）

（表）放射性セシウムが基準値以下の品目と検体数

菌床しいたけ（施設）9、菌床なめこ（施設）2、トウモロコシ 1、日本ナシ 2、エリンギ（施設）1
牛肉 2、原乳 4

□ 海産魚介類の検査結果

令和元年8月の水産物モニタリング検査では、552 検体の魚介類を検査し、放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。（水産事務所）

野生きのこの出荷・摂取制限について

野生きのこの発生・採取時期を迎えますが、皆様におかれましては、次の点に留意して下さるようお願いいたします。

1 出荷制限品目について

現在、いわき市産のきのこのうち、出荷等が制限されている品目は(表)のとおりです。

これらの品目は、地域全体としての安全性が確認されていないことから、出荷制限は今シーズンも継続しています。

このため、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しないでください。また、自主検査により「基準値(100Bq/kg)以下」であっても出荷や販売等は行わないでください。

2 摂取制限品目について

いわき市産の野生きのこについては、摂取制限措置も取られていることから、食用とすることも控えてくださるようお願いいたします。

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、森林林業部までお問い合わせください。(森林林業部)

(表) いわき市産きのこの出荷制限等品目

出荷、摂取	品目
出荷制限	野生きのこ、原木なめこ(露地)
摂取制限	野生きのこ

※市町村毎に出荷制限品目等が定められていますので、県のHP「ふくしま新発売。」(<http://www.new-fukushima.jp>)または森林林業部で確認してください。

トピック1

インターンシップ実習生を受け入れました

〔8月26日(月)～9月6日(金)〕

県では、大学生・高専生等を対象に、職業意識の向上と県行政に対する理解を深めることを目的に、7～9月に2週間程度の期間で学生インターンシップの受け入れを実施しています。当所農村整備部でも毎年募集・受け入れを行い、今年も山形大学農学部の学生1名を受け入れました。



(実習の様子 構造物基礎工事の説明)

座学では農業農村整備事業の制度全般やほ場整備・水路の長寿命化等の事業内容の説明、現地実習では稼動している工事の進捗に応じて施工管理等の体験を組み入れました。

今年の実習生は、大学の講義で「ほ場整備事業における合意形成」の演習をしているとのことで、農業農村整備事業の理解度には教える職員も驚くものがありました。また、本号でも紹介している「おいしい ふくしま いただきますキャンペーン」(p.2)にも参加してもらい、PR活動の重要度を感じてもらいました。

農村整備部では来年以降もインターンシップの募集を行いたいと考えていますので、農業農村整備事業に興味のある学生の方は、ぜひ応募してください。(農村整備部)

イベント情報

いわき大交流フェスタ 2019

- 日 時：令和元年10月22日(火・祝) 10:00~15:00
- 会 場：21世紀の森公園 屋内多目的広場 (p.11 地図参照)
- 主 催：福島県いわき地方振興局
- 後 援：いわき市・広野町・楡葉町・富岡町・川内村・大熊町・
双葉町・浪江町・葛尾村・双葉地方町村会



(昨年の様子)

いわき・双葉地域の美味しい味が楽しめる飲食ブースや、東京オリンピック・パラリンピックの競技体験コーナー、芸人によるトークショーなどを予定しております！

さらに、ロボットや最新IT機器の操作体験などもあり、大人から子どもまで楽しむことができるイベントです。皆さまのご来場をお待ちしております！

いわき大交流フェスタ 2019 に、いわき農林事務所も出展！

会場内で今年度3回目となる「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催し、いわき産農作物のおいしさや安全性をPRします。当日は、GAPに関するクイズやアンケートを実施し、ご協力いただいた方には「いわき産のJGAP認証ミニトマト」及び「いわき産のJGAP 認証米」をプレゼント！（数量限定）是非お越しください！（企画部）

いわき野菜マルシェ

- 日 時：令和元年10月8日(火)~12日(土)
11:00~18:30
※最終日は17:00まで
- 会 場：JA東京アグリパーク 新宿駅南口より
徒歩4分
(東京都渋谷区代々木 2-10-12)
- 主 催：いわき市

いわき産農産物や加工品が味わえる「いわき野菜マルシェ」が、今年は東京都内で5日間の日程で開催されます！イベントでは、「きのこ」、「くだもの」、「トマト」、「ねぎ・いちご」、「Iwaki Laiki(米)」と毎日テーマを変え、いわき産農産物の試食やアンケート(先着100名にプレゼントあり)を実施します。さらに、「いわき野菜アンバサダー」セミナー、HAGI フランス料理店の萩シェフによる料理教室、「食の安全」O×クイズなど、楽しい企画も盛りだくさん！また、各日とも様々ないわき産農産物・加工品の物販も行います。是非お越しください！

レポート

大規模経営・生産管理習得研修報告(岩手県八幡平市)

いわき農林事務所 農業振興普及部 地域農業推進課 技師 佐藤 祐希

令和元年6月23日(日)~7月8日(日)及び令和元年8月25日(日)~9月8日(日)の計4週間、岩手県八幡平市のJA新岩手八幡平花卉生産部会長(有限会社タチバナ)の元で現場実習による研修を受けてまいりました。本研修は先進的な大規模農家において、生産から販売、経営管理の手法等を現場で学び、習得した知見を本県に波及することを目的としております。



〔八幡平市のオリジナル品種 “シャインブルーアシロ”〕



(部会で実施している全戸巡回)

今回の研修では、主にリンドウに関わる管理作業に携わりました。前半はほ場への除草シートの設置、鉢上げ、支柱設置等を、後半では収穫、出荷調製、直売所出荷等を実施しました。

研修先農家は切り花約1ha、鉢物約3万鉢の生産の他、キャベツ生産、民宿・サッカー場運営といった複合経営体でした。家族で法人を設立しており、各部門別に責任者をおき、独自に経営していることが大きな特徴です。これにより、夏場はリンドウ生産とサッカー合宿、冬場はキャベツ生産とスキー客を呼び込んだ民宿経営により生計を立てています。

また研修先地域である八幡平市(旧安代町、松尾村、西根町)は、国内リンドウ生産量の約3割以上を占める一大産地です。八幡平市のリンドウ生産のほとんどは、市研究開発センターで育種した品種を用いており、地域の気象に合う品種の提供及びブランドの確立ができています。また、部会員の意識統一及び栽培意欲向上を目的とした、全戸巡回による栽培管理技術の採点、表彰を実施し、一大産地の形成・維持の大きな一助となっています。



(冬春用のキャベツ栽培)

本研修では、個々の経営手法や作業の効率化手法の他、産地として形成・発展していく手法等を学ぶことができました。これらの知見を活かし、いわき市の農業振興に役立ててまいります。(農業振興普及部)

トピック2

当所発注工事が県優良工事の表彰を受賞

〔9月5日(木)〕

福島市の杉妻会館において「福島県優良建設工事」の表彰式が行われ、特殊構造物部門において堀江工業株式会社の工事が受賞しました。



(表彰式の様子)

この表彰は、県が発注した工事の中から、工期限内に安全に創意工夫を凝らした技術を駆使して完成し、出来形、品質、出来映えが優秀な現場を対象として、工事の技術水準の向上と安全な施工の確保を図ることを目的としております。

受賞した工事内容は右記のとおりです。(総務部)



〔復興〕広域農道整備2901工事
いわき地区
橋梁下部工 N=5基
請負額 362,777,400円

店舗販売担当者向けにGAP研修会を開催

〔9月12日(木)〕

株式会社マルト本社において、店舗販売担当者向けにGAP研修会を行いました。

この研修会は、GAP認証農産物の供給拡大・需要増加を推進するために、生産者・消費者だけではなく、流通事業者にもGAPについて理解を深めてもらうため開催したもので、当部から認証GAPの概要や具体的な取組内容、管内における認証取得状況等について説明しました。

当日は、マルト各店舗の店長など約40名が参加し、興味深く説明を聞いていました。参加者からは、「GAPについて理解が深まった」「消費者の理解度がまだ不十分であるため、消費者へのPR活動を強化してほしい」などの意見がありました。

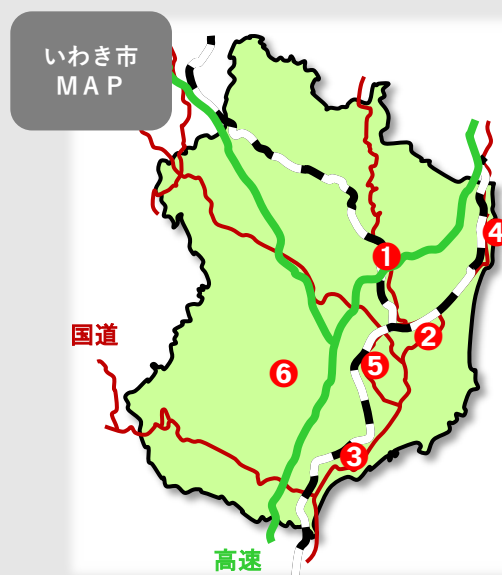
いただいた意見を参考にして、引き続き流通・消費の各場面でのGAPへの理解促進を図り、GAP認証農産物の需要拡大を推進してまいります。GAPについて興味のある方は、お気軽にご連絡ください。



(研修会の様子)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① JA福島さくらいわき梨共同選果場 (p.1)
小川町西小川下蕪田 16
- ② JA福島さくらいわき地区本部 (p.3)
自由ヶ丘 39-2
- ③ 農事組合法人いわき菌床椎茸組合 (p.4)
渡辺町泉田花立 67-1
- ④ 久之浜地方卸売市場 (p.5)
久之浜町久之浜館ノ山 9
- ⑤ 21世紀の森公園 (p.9)
常磐湯本町上浅貝 110-33
- ⑥ (株)いわき遠野らばん (p.12)
遠野町上遠野若宮 60-1



こだわりと美味しさがつまった いわき自慢の6次化商品をご紹介します！

遠野町の「いわき遠野らばん」は大規模な食品加工工場を持ち、レトルト食品を中心に県産品を使用した6次化商品開発に取り組んでいます。

「水羊羹(いわき昔野菜むすめきたか粒入)」は、いわき市の伝統作物である「むすめきたか」という小豆を使用した商品です。「むすめきたか」本来の味を伝えるために試行錯誤した結果、一切味付けをしていない水煮にした小豆を使用し、小豆本来の味をストレートに感じられるように工夫しました。素朴な豆の味と水羊羹は絶妙な組み合わせとなっております。常温での長期間の保存が可能であり、ちょっとした手土産にもぴったりです。

また、パッケージも着物を来た女性をイメージしたデザインとなっており、見た目でも楽しむことができます。いわき市の伝統の味を是非ご賞味ください。



開発者の用田さん

(株)いわき
遠野らばん

いわき市遠野町上遠野字若宮 60-1
TEL.0246-89-3125 FAX.0246-74-1113
Web:https://www.iwakitohno-lapin.co.jp/

所在地は p.11 のマップを参照



水羊羹
(いわき昔野菜むすめきたか粒入)

- 販売価格 / 350円 (税抜)
- 内容量 / 90g
- 取扱店舗 / (株)マルトの一部店舗 (SC店舗のみ)

いわき昔野菜「むすめきたか」は、三和町で生産されている伝統的な小豆です。種皮がうすく実是小ぶり、普通の小豆の半分ほどの時間で煮えることから、「嫁に出て行った娘が里帰りした時、すぐに食べさせられる」そんな、娘を思う母の気持ちから「むすめきたか」の愛称で、親しまれてきました。



編集後記

だんだんと秋の気配が感じられるようになり、いわきでも気持ちの良い秋晴れの日が続いています。

今月は、いわき梨のベトナム輸出や、管内2団体のFGAP認証取得、久之浜魚市場の約8年ぶりの再開など、明るい話題が盛りだくさんでした。特に、梨の輸出は3年目を迎えたということで、国内だけでなく海外の方にもいわきの梨をたくさん食べていただければ嬉しいです！

さて、来月22日には今年度3回目となる「おいしいふくしまいただきます！」キャンペーン(p.9)を開催！今回も皆様のお越しをお待ちしております！



◎ 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