

いわき農林水産ニュース

令和2年7月号(第185号) 発行 7月30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



重要な漁獲対象種のひとつであり、小型魚保護等による資源管理が行われているマアナゴ。現在の漁の様様を p.5 掲載記事でご紹介します。

目次

- ・【特集】食品表示(品質事項)のポイント
～弁当の表示～……………p.1～
〔各種取組の実績(6～7月分)〕……………p.4～
〔お知らせ・連載記事〕
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.6
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.6
- ・「野生きのこ」の出荷・摂取にご注意を!……………p.7
- ・令和2年産米のモニタリング検査への移行に
ついて……………p.7
- ・イベント情報……………p.8
- ・GAPコーナー……………p.9
- ・6次化商品紹介……………p.10

特集

食品表示(品質事項)のポイント～弁当の表示～

昨年度の当所への食品表示相談では、今年4月から新しい食品表示法に基づく表示に完全移行するため、新しい表示ラベルを作成する事業者の皆様から多くの相談が寄せられました。

また、今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、弁当などのテイクアウトメニューの販売を新たに始める事業者の皆様からのお問い合わせが急増しています。

そこで今月号では、相談の多い弁当について食品表示のポイントを参考資料と併せて紹介します。

1 弁当の表示のポイントについて

原材料は「おかず」など簡素化して表示できる場合があります。

透明な容器に入れられた弁当で、外部から見てその原材料が分かるおかずについては、以下のとおり簡素化して表示することが可能です。

方法①：おかず類をまとめて「おかず」と表示

方法②：メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、
「その他付け合わせ」と表示



なお、いずれの方法でもアレルギーを含む旨の表示と添加物表示については一切省略できません。

(食品表示基準Q&A 弁当ー3、弁当ー7)

●添加物やアレルギーの表示の問合せ先●

いわき市保健所 生活衛生課 食品衛生係 (TEL 0246-27-8593)

●「外部から見てその原材料が分かるおかず」とは?●

弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものです。例えば、鶏の照り焼、筑前煮、ポテトサラダなどです。

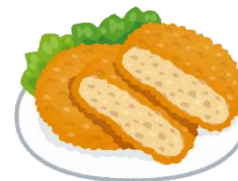


一方、フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、外部から衣の中身を確認するのが困難であり、その原材料が明らかではないと考えられるため、基本的に「おかず」などのように簡素化して表示できません。ただし、①外部から主要原材料が推定可能なもの(例：形状からエビであると推定可能なエビフライ)



イ、衣を透して中身が見える野菜の天ぷら、切り口からポテトコロッケであると推定可能なコロッケなど)、②主要なおかずであって弁当の名称に使用されているもの(例: ロースカツ弁当のロースカツなど)、③シール等で内容物が明確なもの(例: メンチカツである旨のシールを商品表面に添付)については簡素化して表示できます。

(食品表示基準Q&A 弁当-4)



●簡素化する前の表示●

【表示例】(食品表示基準Q&A 弁当-3より)

原材料名	ご飯(米(国産))、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

●簡素化した表示●

ア: 方法①により、おかず類をまとめて「おかず」と簡素化して表示した場合

原材料名	ご飯(米(国産))、 <u>おかず(小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)</u>
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

イ: 方法②により、メインとなるおかず以外を「その他おかず」と簡素化して表示した場合

原材料名	ご飯(米(国産))、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、 <u>その他おかず(小麦・卵・大豆・えびを含む)</u>
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

※ 下線部は、簡素化表示の該当箇所。(実際の表示では下線を付す必要はありません。)

※ 各表示例は個別表示であり、繰り返しになるアレルギーの表示を省略していません。

なお、個別表示で繰り返しになるアレルギーの表示を省略する場合や一括表示にする場合は、ある原材料だけにアレルギーが含まれているとの誤認を与えないように注意してください。

1枚のラベルで表示できない場合や全項目を同一面に表示できない場合は、ラベルを分割して表示することができます。

表示ラベルについては原則1枚に表示すべきですが、容器包装の大きさや形状から1枚で表示することができない場合には、2枚に分けて表示することもやむを得ないものとされています。また、全項目を同一面に表示することが困難な場合は、2つの面にまたいで表示することもできます。

ただし、「原材料名」欄を2か所に分けて表示するなど、表示内容が分かりにくくなるような表示はできません。(食品表示基準Q&A 弁当-21、加工-243、加工-244)



内容量は省略できる場合があります。

内容量は内容重量で表示する方法のほかに、「1個」、「1食」、「1人前」等の表示が可能です。また、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。

(食品表示基準Q&A 弁当-14)

「米(ご飯)」とおにぎりの「のり」は原産地を表示します。

原料原産地表示については、使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料(重量割合上位1位の原材料)が対象となりますが、「米(ご飯)」^{※1}及びおにぎりに使用される「のり」については、重量割合上位1位の原材料に該当しなくとも原料原産地の表示対象となります。^{※2}

ただし、「のり」については、①唐揚げ、たくあんなどの「おかず」と一緒に容器包装に入れた「おにぎり」に使用されている場合と②「巻き寿司」や「軍艦巻き」など、いわゆる「お寿司」に使用されている場合については、重量割合上位1位の原材料に該当しない限り原料原産地表示の義務はありません。

※1 米の原産地表示は、米トレーサビリティ法に基づく表示です。

※2 おにぎりの「のり」以外にも重量順に係わらず原料原産地表示の対象となる原材料があります。

これらについては、食品表示基準別表15でご確認ください。


(食品表示基準Q&A 原原-61)

【表示例】(食品表示基準Q&A 弁当-10より)

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯(米(国産))、 <u>鮭</u> 、 <u>のり(国産)</u> 、食塩、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)

※下線部は原料原産地表示。
(実際の表示では下線を付す必要はありません。)

2 食品表示の参考資料

資料名	内容など	閲覧先
早わかり食品表示ガイド(消費者庁)	食品表示制度全般について解説しています。表示を行う際は必ず当資料をご確認ください。	消費者庁食品表示企画課 HP「パンフレット」
食品表示基準Q&A(消費者庁)	食品表示に関するさまざまな疑問について具体的に解説しています。早わかり食品表示ガイドで疑問が解消されない場合には当資料をご確認ください。弁当の表示は「別添 弁当・惣菜に係る表示(弁当-1~22)」で解説しています。	消費者庁食品表示企画課 HP「法令・政令・府令・Q&A等」
消費者庁食品表示企画課 HP https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/		

その他資料や食品表示相談の受付については、いわき農林事務所企画部 HP (<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/iwnorin-k-top.html>) をご覧ください。

(企画部)

第1回農地中間管理事業等推進連絡調整会議を開催

〔7月1日(水)〕

(公財)福島県農業振興公社(以下、「公社」という。)の主催により、今年度第1回目の農地中間管理事業等推進連絡調整会議が県いわき合同庁舎において開催され、いわき市・いわき市農業委員会・JA福島さくらいわき地区本部・市内各土地改良区等の担当者が出席し、本年度の農地中間管理事業の推進・「人・農地プラン」の作成・担い手の育成確保について、議論が進められました。



(会議の様子)

今年度の農地中間管理事業の重点地区は、昨年度からの継続12地区と新規指定1地区の合計13地区となり、公社からはこれらの地区においての本年度の活動計画や目標が説明され、出席した各関係機関・団体間で意思統一が図られました。

農業の担い手の減少や高齢化が進む中において限られた担い手へ農地集積を進めることは、今後より一層重要となってきています。

各関係機関・団体の各々の役割を発揮して担い手への農地集積を進め、地域の営農の継続・発展を目指していきます。
(農業振興普及部)

ヒラメ稚魚放流

〔7月1・2・3・6日(水・木・金・月)〕

7月1日は四倉漁港、2日は久之浜漁港、3日は豊間漁港、6日は小名浜港の沖で、福島県が各地区の漁業者の協力を得て、全長8cm前後のヒラメ稚魚を10万尾ずつ放流しました。これらのヒラメ稚魚は全て相馬市にある公益財団法人福島県栽培漁業協会が生産したもので、放流尾数は震災前と同じ規模となっています。



(放流の様子)

ヒラメ稚魚の放流は本県にとって「つくり育てる漁業(栽培漁業)」を象徴するものであるとともに、ヒラメ資源を維持するものとなっています。四倉地区の放流に参加した漁業者からも「県を

代表するヒラメを放流することで、今後の安定した水場につながるため、栽培漁業の継続も協力していきたい」と話しており、栽培漁業に加えて資源管理の意識も醸成する重要な取組となっています。
(水産事務所)

水稻種子場の第1回ほ場確認を実施

〔7月2日(木)〕

夏場の作業にはうってつけの曇天の中、四倉町の大野種子生産組合が管理する「種子場」において、「コシヒカリ」と本県オリジナル水稻品種「天のつば」の優良種子生産に向けたほ場確認を行いました。

「種子場」で栽培された種子は農家の皆様が使用する大事な種子となるため、病気に侵されていない、異物・異品種が含まれていないといった一定の基準を満たしている必要があります。その基準を満たしているか否かのほ場確認が検査員により複数回行われますが、その第1回目の確認が無事に終了しました。農家の皆様に優良種子が届くよう、大野種子生産組合の協力のもと、引き続きほ場確認を実施してまいります。
(農業振興普及部)



第1回普及推進懇談会を開催

〔7月10日(金)〕

県いわき合同庁舎において、第1回普及推進懇談会が開催されました。農業振興普及部では、普及活動計画に基づいて活動しています。普及活動計画は5カ年ごとに作成し、令和2年度は5カ年のうちの初年度にあたります。普及推進懇談会の構成員は、農業者団体の代表者・農産物の生産から流通や農業の税務に精通した普及指導協力員・市・JAをはじめとする関係機関・団体等です。これまでの活動状況を説明し、構成員の皆様から農業を取り巻く状況やwithコロナの農業の展望などの意見、普及活動への助言をいただきました。これからの農業振興普及部の活動に活かしてまいります。



(普及推進懇談会の様子)

(農業振興普及部)

県営災害復旧 川中子地区が竣工

〔7月15日(水)〕

令和元年東日本台風災害により被災のあった、いわき市好間町の「川中子(かわなご)排水機場」について、災害復旧工事が竣工しました。

台風19号の接近に伴う豪雨により、ポンプ設備、エンジン及び自家発電機等、排水機場内の設備が約1m浸水し稼働できない状態に陥り、周辺地域が湛水する被害が発生しました。



被災のあった川中子排水機場
(エンジン周り)



〔復旧した川中子排水機場(手前がエンジン、奥がポンプ設備)〕

本地域の排水受益地内には、農地のほか、多くの住宅が存在し、かつ洪水による被害規模が甚大であったことから、県営災害復旧事業として復旧を進め、無事に竣工を迎えることができました。

復旧にあたっては、濁水が流れ込んだポンプ設備及びエンジンを分解して部品交換・組立・塗装を施し、自家発電機等を更新する工事を行いました。

今回竣工したことで、排水機場の稼働が頻繁になる台風時期に備えることができました。

(農村整備部)

どう漁業によるマアナゴ水揚開始

〔6月29日(月)〕

7月に入り、久之浜漁港・豊間漁港では、いわき市漁業協同組合の試験操業によるどう漁業が本格化しています。どう漁業とは、筒状の漁具を海中に設置してマアナゴを狙うものです。いわき地区においては、どう漁業は底びき網漁業と操業区域が重なることから、主に底びき網漁業の休漁期である7・8月に行われます。どう漁業による前年7月のマアナゴ水揚量は11.9トンで、いわき地区の試験操業の水揚量の約3割を占めるため、重要な漁業種類の一つとなっています。

夏の風物詩であるどう漁業は、お盆過ぎまで続く見込みです。



(水揚されたマアナゴ)

(水産事務所)

お知らせ

いわき地方の出荷制限等品目

令和2年6月末日現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、出荷が制限等されている品目は(表)のとおりです。

(表) 農林畜水産物の出荷制限等品目 (令和2年6月末日現在)

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)

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
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15名のほ場に限り出荷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2年6月分)

□ 農林畜産物の検査結果

令和2年6月の農林畜産物モニタリング検査では、検査した17品目31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

わらび(栽培)4、菌床しいたけ(施設)6、菌床なめこ(施設)2、菌床きくらげ(施設)1、エリンギ(施設)1、うわばみそう(野生)1、タマネギ1、パレイショ1、グリーンピース1、ニンニク1、キャベツ1、ウメ1、ダイコン1、サイインゲン1、大麦1、牛肉5、原乳2

□ 海産魚介類の検査結果

令和2年6月の水産物モニタリング検査では、369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)

トピック1

カツオCM撮影

〔6月20日(土)〕

県では、平成24年度から県産農林水産物のCMキャラクターにTOKIOの皆さんを起用してきましたが、今年7月からは県産水産物では初めてとなるカツオのCMが放送されています。CMにはカツオの漁業者とTOKIOの松岡さんが登場し、漁業者が登場する映像は小名浜港(小名浜魚市場(p.9 地図参照)前の岸壁)で撮影されました。

家族や友人が見守る中、出演者の皆さんは戸惑いながらもハツラツと撮影に応じ、その甲斐あって撮影は予定より1時間も早く終了しました。CMの出来映えをぜひTVでご覧ください!

※「ふくしまプライド。」のCMは下記URLからご覧いただけます。

<https://fukushima-pride.com/>

(水産事務所)



(撮影の様子)



「野生きのこ」の出荷・摂取にご注意を！

現在、いわき市も含め福島県の中通り・浜通りについては、全ての市町村で野生きのこ（全品目）の出荷が制限されています。野生きのこには様々な見た目のものがあるため、一見するときのこではないように思えるものもあります。

今年6月、県内の農産物直売所において、出荷が制限されている地域産の野生きのこである「つちぐり」（※「まめだんご」「ままだんご」と呼ばれることも。）が出荷されていたケースがありました。

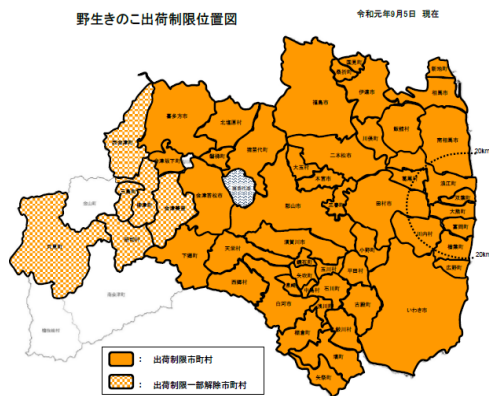
この「つちぐり」はきのこの仲間なのですが、下の画像のとおり形状がとてもユニークで、きのこによくある「傘」や「くき」がありません。そのため、野生きのこではないと勘違いされ出荷されてしまったものです。

野生きのこには、このように変わった種類もありますので、皆様もご注意ください。また、もし出荷等がされているものを見かけましたら森林林業部 林業課（特用林産担当）（TEL 0246-24-6193）までお問い合わせください。（ただし、外国産など出荷制限の対象外の地域産のものは出荷されていても問題ありません。）



〔つちぐり：梅雨明けから秋にかけて林内などで発生します。（右端は皮がひろく前のもの）
画像参照：きのこらぼ（ホクト株式会社）〕

県内の出荷制限状況等（野生きのこ）



- ◆県内出荷制限産地（市町村）の確認先
福島県ホームページ URL

<https://www.new-fukushima.jp/top>

（出荷制限等一覧）

- ◆県外出荷制限産地（市町村）の確認先
厚生労働省ホームページ URL

https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

（出荷制限・摂取制限）



（福島県）



（厚生労働省）

（森林林業部）

令和2年産米のモニタリング検査への移行について

県では、県内で生産される全ての米を対象に全量全袋検査を実施し安全性を確認してきたところですが、放射性物質対策を徹底した結果、平成27年以降の通算5年間基準値超過がないことから、全量全袋検査からモニタリング検査に移行します（避難指示等のあった12市町村を除く）。

モニタリング検査は、国が定めたガイドラインに基づき旧市町村単位で3点実施し、旧市町村単位で基準値超過がないことが確認されてから出荷・販売されます。

いわき市の米などモニタリング検査が行われる地域の米袋には、野菜や果物と同様に検査済ラベルの貼付はありませんが、基準値を超過していないことが確認されたものでありますので、引き続きご安心のうえお召し上がりくださいますようお願いいたします。（農業振興普及部）

トピック2

あかい菜園(株)のみずみずしいミニトマトの販売・配付が行われました

いわき市農業生産振興協議会(以下、「協議会」という。)では、7月17日～18日の間にあかい菜園株式会社(p.9 地図参照)で生産されたミニトマトをいわき市役所内で販売したほか、JA 福島さくらの直売所「新鮮やさい館 好間店」の開店4周年記念祭に合わせて行われた「いわき伝統野菜」と「GAP(ギャップ)」の周知に関するイベントでアンケート調査の回答者に配付しました。



販売・配布されたカラフルなミニトマト

実はこのミニトマトは7月18日に当所主催の第1回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンでお客様に配付(150セット)する予定でした。しかし、新型コロナウイルス感染症が首都圏等で拡大している状況を鑑み急遽イベントは中止。準備したミニトマトは行く当てを失って困っていたところ、協議会により販売・配付されることとなりました。

協議会の皆様には感謝を申し上げますとともに、今後も関係団体等と連携し、新型コロナウイルス感染症を注視しながらいわき産農産物のPRキャンペーンを実施してまいります。(企画部)



いわき市役所での販売の様子

イベント情報

親子ブルーベリー教室

- 日 時：令和2年8月22日(土) 10:00～11:30
- 場 所：大和田自然農園(p.9 地図参照)
- 主 催：いわき市農業生産振興協議会

※参加をご希望の方は8月5日(水)までにお申込みください。

※申込み方法など、詳しくはいわき市魅せる課

Facebook (<https://www.facebook.com/misemasuiwaki>) をご覧ください。

(お問い合わせ先：0246-22-7479)

※応募者多数の場合、抽選となります。予めご了承ください。

※新型コロナウイルス感染症の影響等により中止となる場合があります。

第2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2年8月29日(土) 10:00～14:00
(配付物がなくなり次第終了)
- 場 所：マルト SC 中岡店(p.9 地図参照)
- 主 催：福島県いわき農林事務所

※アンケートにお答えいただいた方に梨のプレゼントあり。
(なくなり次第終了)

※新型コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用・手指の消毒やお客様同士の距離を十分保つなど皆さまのご協力をお願いいたします。

※新型コロナウイルス感染症の影響等により中止となる場合があります。



GAP コーナー

GAP (Good Agricultural Practice) : 「農業生産工程管理」

7月～9月はGAPの推進月間です！

県では、令和2年7月～9月を「GAP 推進月間」と位置づけ、認証 GAP の取得推進を強化しています。全県的に研修会・セミナー等の開催、チラシやポスターを活用した推進を行い、本年度の目標である 361 件の認証 GAP 数の確保、消費者及び流通業者等の GAP に対するさらなる理解促進を目指します。

当所においても 40 件の認証を目指し、推進対象者を絞り取得に向け、きめ細やかな支援を行うとともに、流通業者を対象とした研修会の開催・いわき市と連携した消費者に対する GAP ツアーの開催等、GAP の普及に向けた活動を強化してまいります。

GAP 取得に興味のある方は、農業振興普及部（TEL 0246-24-6162）へお気軽にご相談ください。

（農業振興普及部）

トピック3

水産海洋研究センター調査指導船「いわき丸」の気象庁表彰

〔6月1日（月）〕

水産海洋研究センターでは、調査指導船「いわき丸」を用いた海洋環境や水産資源に関する調査を実施しています。海洋環境に関する調査では、塩屋崎沖・富岡沖・鵜ノ尾崎沖の3定線において水温や塩分量を毎月1回観測し、得られた結果を漁業者をはじめとした関係者に情報提供しています。気象庁に対しても表層水温データを提供してきたことから、気象庁より感謝状が贈られました。今後も海洋観測調査を継続し、関係者へ迅速に情報提供してまいります。

（水産海洋研究センター）

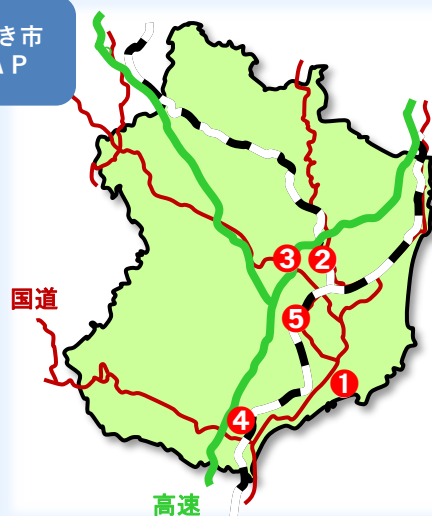


（感謝状及び表彰盾）

今月号に掲載した場所はここです！

- ① 小名浜魚市場 (p.6)
小名浜字辰巳町 41
- ② あかい菜園株式会社 (p.8)
平赤井字一の町 55-1
- ③ 大和田自然農園 (p.8)
好間町北好間字桜下 30
- ④ マルト SC 中岡店 (p.8)
中岡町 6-1-8
- ⑤ 石河屋 (p.10)
常磐湯本町栄田 3

いわき市
MAP



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！

常磐湯本町の青果店・石河屋では無添加にこだわったドライフルーツの加工・販売に取り組んでいます。

このドライフルーツは東日本大震災をきっかけに立ち上がった食育プロジェクト「チアフルカフェ」の取組の一環で加工・販売を始めた商品。手軽に食べることができ、防災非常食や食品ロス削減にも繋がっています。

加工の際に砂糖・香料を一切使わないので、果物本来の味を楽しむことができ、栄養素も濃縮されているため美容や健康にも効果抜群です。さらに他に類のないほど種類も豊富で、いわき市産のいちごや梨をはじめ、全国各地の様々な果物を取り揃えているのは青果店だからこそ。

そのまま食べても絶品ですが、ヨーグルトに入れたり、ミネラルウォーター等に入れてフォンダンウォーターにしたりするなど、様々な楽しみ方ができます！

石河屋のほかオンラインストアでお買い求めいただけます。自然の恵みがたっぷりかつまったドライフルーツを是非ご賞味ください！



無添加ドライフルーツ
詰め放題
S:500円(税込)
M:800円(税込)

無添加ドライフルーツ
量り売り
150円/10g(税込)

個包装入りや
ギフト用も
あります！



お問い合わせ 〈石河屋〉

- いわき市常磐湯本町栄田3 ●TEL.0246-42-2203
- HP : <https://www.cheerful-cafe.com/>
- オンラインストア : <https://cheerfulcafe.theshop.jp/>

所在地は p.9 のマップを参照

編集後記

長引く梅雨やコロナ禍により、様々な影響が懸念されていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、8月には第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンをマルト SC 中岡店において実施します。新型コロナウイルス感染症対策を十分に行いますので、ぜひお越しください！

梅雨が明けたらよいよよ夏本番です。熱中症に気をつけ、旬の野菜や水産物を食べて暑い夏を乗り切りましょう！

(企画部 K)



◎ 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