

いわき農林水産ニュース

令和3年10月号(第200号) 発行 10月28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



イネ科の植物「マコモ」に菌が寄生して肥大化した茎の部分である「マコモダケ」。油を使った料理と相性抜群！

目次

- ・〔特集〕いわき農林水産ニュース 通巻200号！！p.1～〔各種取組の実績(9～10月分)〕……………p.3～〔お知らせ・連載記事〕
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.6
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.6
- ・野生きのこ等の出荷・摂取制限について……………p.6
- ・いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook はじめました……………P.7
- ・イベント情報……………P.7～
- ・6次化商品紹介……………p.10
- ・いわきハタチ酒プロジェクト・第4期……………p.10

特集

いわき農林水産ニュース 通巻200号！！

「いわき農林水産ニュース」は平成17年の創刊以来、今月号の発行をもちまして通巻200号を迎えました。多くの団体や地域の皆さまのご協力により成し遂げることができました！今号では、これまでの歩みやお寄せいただいたお祝いのコメントを紹介いたします。

いわき農林水産ニュースのこれまでの歩み

- ◎ 平成17年1月 みんなで創る農業・農村3A(サンエー)運動ニュースの開始
※いわき農林水産ニュースの創刊号
- ◎ 平成19年8月【通巻31号】 ふくしま食と農の絆づくり運動ニュースに改名
- ◎ 平成22年7月【通巻67号】 ごちそう ふくしま絆づくり運動ニュースに改名
- ◎ 平成23年3月11日 東日本大震災 発生
- ◎ 平成23年4月【通巻76号】 東日本大震災の被災状況を掲載
- ◎ 平成25年6月【通巻100号】 達成
- ◎ 平成25年10月【通巻104号】
「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」に改名
- ◎ 令和元年5月【通巻171号】 新元号「令和」がスタート
- ◎ 令和元年10月 令和元年東日本台風 発生
【通巻176号】 令和元年東日本台風の被害状況を掲載
- ◎ 令和3年10月(10月28日発行号)【通巻200号】 達成！

ここからは、いわき農林事務所長をはじめ、これまで「いわき農林水産ニュース」に携わってきた方々のコメントを紹介します。

いわき農林事務所 岡部所長

当事務所が毎月発行しております「いわき農林水産ニュース」が今月で200号となりました。取材協力や情報提供など発行に当たりご協力いただきました多くの皆さまに改めて感謝申し上げます。

思い返せば、平成10年4月にいわき地方の農林関係4事務所が統合し、いわき農林事務所がスタートしましたが、当該ニュースの前身となる「食とふるさと新生運動いわき地方推進本部ニュース」の初号を編集したのが当時副主査の私でした。現ニュースの初号はそれから何年後かになりますが、記念すべき200号の発行に携われることは何か縁のようなものを感じております。

「サンシャインいわき！笑顔あふれる農林業の未来をめざして！！」の実現に向け、関係機関と連携を図りながら、職員一同取り組んでいくとともに、有用な情報を積極的に発信してまいりますので、今後とも、皆さまのご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第1号 担当者より

(現 県南農林事務所 森林林業部 飯沼主任主査)
いわき農林水産ニュースは3A運動ニュースを継続したもので、水産事務所にもご協力いただき「いわき」ならではの誌面を目指し発刊しました。関係の皆さまに心から感謝申し上げます。



東日本大震災当時の担当者

(現 いわき農林事務所 農村整備部 安齋主任主査)
『いわき農林水産ニュース』発刊200号達成を祝します。私のニュース担当時最大の出来事は、H23.3.11の東日本大震災及び原発事故の発生です。
当時は、大混乱の中、避難所支援や県産農産物の風評被害払拭に取り組む日々でした。それ以外では、素早い被災状況の把握が重要と捉え、休日返上で道無き道を移動して撮影を行い、画像は今でも貴重な記録として残っています。



現担当者より(企画部 地域農林企画課 佐藤主事)
皆さまのご協力のおかげで無事に大台に乗せることができました。新たに当所公式のSNSも始まりましたが、このいわき農林水産ニュースも引き続きのご愛読よろしくお願いいたします。



これからも、「いわき」の農林水産業のホットな話題を皆さまにお伝えしていきます。
今後ともご愛読くださるようお願いいたします！

(企画部)



いわき農林事務所若手職員研修会

〔10月15日(金)〕

新型コロナウイルス感染症の感染拡大が続き、若手職員が交流する機会がほとんどなく、仕事上の不安や悩みを気軽に相談しづらい状況となっていることから、若手職員の孤立感を解消し、コミュニケーション能力等の向上を図るために現場視察等の研修会を実施しました。

普段関わることのない現場の視察や若手職員と先輩職員との意見交換を通して、各職員が新たな知見を得るなど有意義な研修会となりました。



((協) いわき材加工センター)
(小川工場)



((株) JR とまとランドいわき)



(総務部) (復興再生基盤整備事業「いわき」)



(意見交換会の様子)

子どもたちが育てたさつまいもを収穫

〔10月19日(火)〕



(収穫を指導する佐藤さん)

いわき市立好間第一小学校 (p.11 地図参照) において、「ふくしま食育実践サポーター」佐藤良治さんの指導により、2年生児童70名がさつまいもの収穫を行いました。

5月に苗植えをしてから、5ヶ月間心待ちにしてきたさつまいもの収穫に、子どもたちもワクワクしている様子でした。

佐藤さんから収穫の手順を説明してもらい、伸びたツルなどを悪戦苦闘しながら取り除き、無事にさつまいもを収穫することが

できました。

大きく立派に成長したさつまいもを見て、子どもたちは皆大喜びでした。この活動は今年で3年目ですが、収穫量は今回が一番多かったそうです。収穫したさつまいもはきれいに洗ってしばらく乾かした後、調理してみんなで試食します。

県では、子どもの「食」に関する学習意欲を高めるため、学校や地域団体等が実施する食育活動を支援する「ふくしま食育実践サポーター」の派遣を行っておりますので、積極的にご活用ください。

※派遣事業の詳細は県のHP などをご覧ください。

(企画部)



(たくさん収穫できました)



(試食を楽しみにしながらきれいに洗っています)

みみみプロジェクトによる食育活動が行われました〔10月20日(水)〕



(紙芝居でさんまについて説明する様子)

魚による食育活動を行っている「みみみプロジェクト」の関係者が、いわき市立好間第一小学校(p.11 地図参照)において、3年生児童約50名にいわきの海や魚のこと、さんまのポーポー焼きづくりについて紙芝居を使って分かりやすく説明しました。

その後、「さんまポーポー焼きづくりキット」を使って、子どもたちが自ら調理を行いました。

はじめに、さんまのすり身や薬味、味噌を手で混ぜ合わせて、ハートや丸、星形など思い思いの形に成形し、ホットプレートできれいに焼き上げて、みんなでおいしくいただきました。

「栄養があっておいしい魚をいっぱい食べたい」や「魚は苦手だけど自分で作ったらおいしく食べられた」などの感想があり、子どもたちの心に残る食育の授業となったようです。

この授業は、県内の学校等が実施する地産地消に関連した食育活動や食農教育、研修会に係る活動を支援する、ふくしま旬の食材等活用推進事業を活用しています。(企画部)



(いただきまーす!)

磐城農業高校の「福笑い」が無事に実りの秋を迎えました!〔9月27日(月)〕

県立磐城農業高校(p.11 地図参照)と株式会社相馬屋の主催により、磐城農業高校の水田で栽培された本県オリジナル水稲品種「福笑い」の稲刈りが行われました。

磐城農業高校はJGAPを取得後、株式会社相馬屋が事務局を務める「いわき福笑い研究会」に所属し、計36aの面積で「福笑い」を栽培してきました。今夏の猛暑の中でも丁寧な栽培管理を行い、無事に収穫を迎えることができました。当日は、磐城農業高校生が教員と交代でコンバインに乗り込み、稲刈りを行いました。



(稲刈りの様子)



(コンバインでの稲刈りの様子)

「福笑い」は、本県産トップブランド米として期待されており、今後、玄米タンパク含量などの厳しい基準をクリアした米のみが、晴れて「福、笑い」として首都圏等で販売される予定です。

おいしい「福、笑い」をぜひご賞味ください!

※品種名:「福笑い」、商品名:「福、笑い」

(農業振興普及部)



鳥獣被害防止対策のモデル集落における中間検討会を開催〔9月30日(木)〕

いわき市では近年、野生動物による果樹への被害が多く見られていることから、今年度は鳥獣被害防止対策を行うモデル集落として小川町西小川上谷地地区の梨生産者を対象に活動を行っています。本活動の中間報告として、館公民館において中間検討会を開催し、梨ほ場における野生動物の出没・被害状況の情報共有を図るとともに対策方法について検討しました。

梨ほ場にセンサーカメラを設置したことで、イノシシやタヌキ、テンなどの野生動物が出没していることが分かりました。特にイノシシはほぼ毎日出没し、ほ場内の掘削被害も多く見られており、生産者からは電気柵の設置による対策をしていきたいなどの意見が挙げられました。

今後も野生動物の出没状況を調査し、効果的な電気柵の設置時期等について検討するとともに、野生動物が果樹園に定着するのを防ぐため、収穫残さの適切な処分などの注意喚起を続けます。

(農業振興普及部)



(中間検討会の様子)

トピック

伊勢エビ好漁

いわき地区において、伊勢エビが好漁です。

伊勢エビは、温暖な沿岸域に生息するため、安定的に漁獲できる北限は茨城県と言われていましたが、昨年から、いわき地区においても周年、刺し網漁業にて水揚げされるようになりました。

今年は9月末の時点で昨年の年間水揚量を上回っており(4.5トン)、年々水揚量が増加しています。

市内の一部の飲食店では、いわき産伊勢エビを使用した料理が提供されており、メディアを賑わせております。常磐ものの新しい仲間「北限の伊勢エビ」、今後の動向に注目です。

(水産事務所)



(沼之内支所魚市場に水揚げされた伊勢エビ)



お知らせ

いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和3年9月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和3年9月の農林畜産物モニタリング検査では、7品目 77 検体を検査し、全ての検体につ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1）のとおりです。（企画部）

（表1）品目と検体数

イチジク1、ブドウ1、クリ3、原木しいたけ（施設）1、玄米63、牛肉7、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和3年9月の水産物モニタリング検査では、158 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。（水産事務所）

いわき地方の出荷制限等品目

令和3年9月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、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。（企画部）

（表2）農林畜産物の出荷制限等品目（令和3年9月末現在）

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
	海産魚介類	クロソイ
出荷自粛	山 菜	さんしょう（野生のものに限る）

※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です。

（市内該当生産者 15 名のみ）



野生きのこ等の出荷・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様におかれましては、次の点に留意するようお願いいたします。

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下記の別表のとおりです。特に野生の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」であっても出荷や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、出荷制限等品目は市町村ごとに定められていますので、他の市町村の状況は県HP「ふくしま復興ステーション」で確認してください。（<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>）

2 摂取制限について

自家用の食材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(TEL0246-24-6193)までお問い合わせください。

（森林林業部）

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

（別表）いわき市産きのこの出荷制限等品目

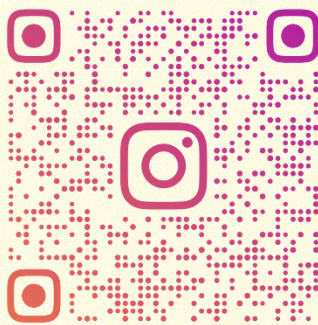


いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook はじめました

このたび、当所では、職員による地域密着型で親しみやすい情報発信を行い、いわきの農林水産業に関する魅力を県内外に広く発信し関心拡大を図るため、InstagramとFacebookを開設しました。

アカウントをお持ちの方は是非フォローをお願いします。(企画部)

※下記のQRコードからご覧ください。



IWAKI_NOURIN



イベント情報

いわきの特産品を味わおう！Instagram フォトコンテスト
 (「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン)

いわき産農林産物の魅力を消費者の皆さまに知っていただくため、Instagramを活用したフォトコンテストを実施しています。

- 応募期間 10月18日(月)～12月17日(金)
- 応募方法
- ①当所公式 Instagram アカウント (@iwaki_nourin) をフォローする。
- ②いわき産「トマト」「ネギ」「しいたけ」のいずれかを使った料理や加工品の写真を撮影する。(自分で作った料理、飲食店で食べた料理、6次化商品でもOK！)
- ③ハッシュタグ「#いわき特産フォトコンテスト」をつけて Instagram に投稿する。(コメントには、味わった感想と対象の特産品であることが確認できる内容を含めてください。)

■賞品

所長賞(1名)：

いわき産「福、笑い」新米 4 kg+6次化商品詰め合わせ(5,000円相当)

次長賞(1名)：いわき産「福、笑い」新米 2 kg+6次化商品詰め合わせ(3,000円相当)

参加特別賞(抽選で30名)：いわき産「福、笑い」新米 2合+6次化商品(1,000円相当)

■主催・お問合せ：福島県いわき農林事務所 企画部 (TEL：0246-24-6197)

※その他、注意事項等については、当所 HP をご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/itakyan-photocon.html>

(企画部)



魅力発見！オンライン体験ツアー in いわき川前

県内の大学生を対象に、農業体験や地域住民との交流を通していわき市川前町の魅力を体感していただく体験型オンラインツアーの参加者を募集しています。

- 日 時：11月27日(土) 13:00 配信開始
- 対 象：県内の大学生(短期大学・高等専門学校(4年生以上)を含む)
- 料 金：1,000円
- 定 員：20名
- 内 容：川前町の魅力レクチャー、農業体験レポート&クイズ、川前町の方々との交流会、川前音頭体験など
- 主 催：福島県いわき農林事務所
- 応募締切：11月9日(火) 18:00
※申込先着順で定員になり次第締切ります。
- お問合せ：株式会社いわき市民コミュニティ放送
TEL：0246-25-0762



詳細については、以下の URL よりご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/r3-bt-boshu.html>

(企画部)

いわきサイクルフォトコンテスト 2021

【スポーツの秋、自転車に乗りながらいわきの秋を満喫してみませんか？】

いわき地方振興局では、10月1日～12月31日まで「いわきサイクルフォトコンテスト 2021」を開催中です。いわき七浜海道・いわきの中山間地域それぞれの風景と自転車が一緒に写った写真を募集します。賞に入選された方には、「草野畜産の和牛セット」「なのはなピュアオイル」「季節の野菜詰め合わせセット」など、いわき地域の農水産物等をプレゼント！ぜひ愛車と一緒にいわきを巡り、いわきの絶景やグルメを撮影してみてください。

応募に関する詳しい内容はこちらをご覧ください。

(いわき地方振興局)

(いわきサイクルフォトコンテスト2021 特設サイトQRコード)



令和3年度食品表示法研修会

食品表示制度は、令和4年度に「新しい加工食品の原料原産地表示制度」等への完全移行が予定されており、食品関連事業者は新制度に対応した食品表示が求められています。

このような中、皆さまの適正な食品表示を支援するため、下記により食品表示法研修会を開催しますので、ぜひご参加ください。

- 日 時：11月9日(火) 13:30~15:00
- 場 所：県いわき合同庁舎 4階大会議室
- 内 容：品質事項、衛生事項、保健事項について
- 講 師：いわき市保健所、いわき農林事務所
- 対 象：いわき市内の食品関連事業者等
- 定 員：先着35名(要事前予約)
- 参加申込方法

「食品表示法研修会参加申込書」により11月4日(木)までにメールまたはFaxで申し込み願います。(参加無料)
 「食品表示法研修会参加申込書」のExcelファイルは当所ホームページ(以下のURL)よりダウンロードできます。

(企画部)

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/r3-syokuhyo-kensyu.html>

参加無料

令和3年度
食品表示法研修会

食品表示制度や令和4年度に移行される新しい加工食品の原料原産地表示制度など新制度に対応した食品表示について、わかりやすく解説します。

日時
2021年11月9日(火)

会場
県いわき合同庁舎 4階大会議室
(福島県いわき市平字梅本15)

【内容及び講師】
 ①品質事項(原料原産地表示制度など)：福島県いわき農林事務所企画部
 ②衛生事項(アレルギー、添加物など)：いわき市保健所生活衛生課
 ③保健事項(栄養成分表示)：いわき市保健所保健課

【申込方法】
参加申込書に必要事項を記入し、11月4日(木)までにメールまたはFaxで申し込みください。
(「F」ボタンを参照)

【注意事項】
 ●新型コロナウイルス感染症の発生状況により、変更する場合があります。
 なお、変更する場合は11月8日(月)までに、いわき農林事務所ホームページでお知らせいたします。
 ●研修会当日は新型コロナウイルス感染症対策にご協力ください。

参加申込
先着35名

【主催】 福島県いわき農林事務所企画部 0246-24-6152

「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

県産農林水産物の美味しさや安全性を紹介する「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを会津・県中・いわき農林事務所合同で開催します！

- 日 時：10月30日(土)、31日(日) 10:00~16:00
- 場 所：リオン・ドール 会津アピオ店(会津若松市インター西116)
- 内 容

浜・中・会津の特産品を2日間限定で販売します！

さらに、税込2,000円以上お買い上げの方へ素敵な6次化商品をプレゼントします。

(各日先着100名様限定)

(企画部)

おいしい
ふくしま
いただきます！
キャンペーン

日時 令和3年10/30(土)・31(日) 10:00~16:00

場所 リオン・ドール 会津アピオ店 特設会場
(会津若松市インター西116)

商品ラインナップ / 浜・中・会津のイチオシ商品が勢揃い！

新着!
 新着! しょうゆの調味
 シヤインズカット
 徳田町

新着!
 どまと味噌
 赤松町

新着!
 さるな加工食品、
 サルナサンサレ ほか
 三川町

新着!
 養子にんにく
 ※10月31日迄
 坂田町

新着!
 コシヒカリ、ひとめぼれ
 常陸産米20kg
 三好町

新着!
 からむしラーメン
 常陸産米20kg
 三好町

新着!
 のしほ
 常陸産米20kg
 三好町

新着!
 久保節の漬 甘酒
 常陸産米20kg
 大田原町

各日先着100名様にプレゼント!

キャンペーン当日、税込2,000円以上お買い上げいただいた先着100名様へ6次化商品等を1個プレゼントします!

※新型コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用、手指消毒やお客様同士の距離を十分確保しご参加の協力をお願いいたします。
 ※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により中止となる場合があります。

【主催】 福島県会津農林事務所 企画部 地域農林企画課 ☎0242-29-5369
 福島県中農林事務所 福島県いわき農林事務所

親子で楽しく
おいしく健康♪
おいしいふくしま
いただきます!

10/30(土)~31(日)

主催:福島県

各日先着 100 名様限定!

税込 2,000 円以上お買い上げで
A~Cのいずれか1つをプレゼント!

A ごぼ～のチップス(しお味)

ごぼうを茹がいた後、叩いて塩を振ってから2度揚げしています。そのため、サクサクとした食感があり、食べ出すと止まらない、お子様からお年寄りまで様々な年代に愛される商品です。

B 鮭フレーク(木戸川産鮭使用)

ふたば未来学園高校プロデュースの木戸川産の鮭を使った鮭フレークです。ご飯のお供にぴったり、やみつきになる美味しさです。しお味、みそ味のいずれかをお選びいただけます。

C 会津地鶏ラーメン

スープには会津地鶏のガラスープを使用しており、会津地鶏のおいしさを堪能できます。醤油、塩白湯、味噌のいずれかをお選びいただけます。

※プレゼント受け取りの際は、レシートの提示をお願いします。

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！

三和町の農家レストラン「ぶろばんす亭」と三和地区地域おこし協力隊OBの菊田清貴さんは、地元産のカボチャを使用した「かぼ茶まんじゅう」をつくっています。

2018年に協力隊に着任した菊田さんは、三和産のカボチャの美味しさに着目し、高齢・過疎化が進む三和町の新たな名物にしようとの商品を考案しました。開発にあたっては、皮の固さや餡の水分量などを探るため試行錯誤を重ね、2020年に販売を始めました。

商品は菊田さんとぶろばんす亭を営む地元の女性たちが一つ一つ丁寧に手作りしています。ふっくらとした茶色の皮を割ると、カボチャを粗くつぶした黄色の餡がぎっしりと詰まっており、カボチャ本来の甘みと香りをお楽しみいただけます。

昨年は人気のあまり品切れになることが多かったため、今年はより多くの人に味わってほしいという思いからカボチャの栽培量を増やし、通年での販売を目指しています。

三和町ふれあい市場（毎週水・土・日曜日）と旧永井小を活用した地域交流施設「いこいの学校 長居小」（毎週土曜日）でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください！

かぼ茶まんじゅう
販売価格：150円(税込)

開発者の菊田さん

地元の生産者さん

農家レストラン ぶろばんす亭

- いわき市三和町上三坂字山神前158-2
- 商品に関するお問合せ：TEL 0246-97-3566(三和町ふれあい市場)

問い合わせ先の三和町ふれあい市場の場所はp.11のマップを参照

「いわきハタチ酒プロジェクト・第4期」 ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～ 「酒造り講座・酒蔵見学」

当ニュース5月号からお伝えしている「いわきハタチ酒プロジェクト・第4期」。

今回は、学生たちが稲刈りを体験する予定でしたが、当日の天気はあいにくの雨。代替イベントとして、ハタチ酒を醸造する「太平桜酒造（常磐下湯長谷町）」(p.11 地図参照)において、酒造りの基礎を学ぶ講座が行われ、酒蔵の内部を見学しました。



(酒蔵見学の様子)



(酒造り講座の様子)



(昼食の様子)

酒屋「さわきや（平中町）」(p.11 地図参照) 永山氏より、日本酒造りに欠かせない酒造好適米や酵母について説明いただき、学生たちは聞きながら話を聞いていました。

「太平桜酒造」大平氏の案内による酒蔵見学では、日本酒を仕込むためのタンクなどを見せていただきました。

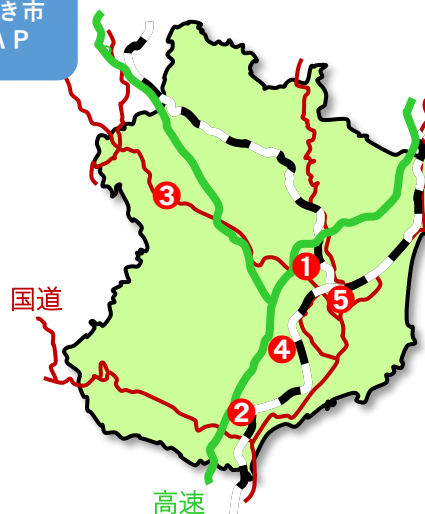
講座等終了後、令和3年産新米の食べ比べや地元農家さんの新鮮な野菜などに学生たちは大喜びで舌鼓を打っていました。当所では、今後も「いわきハタチ酒プロジェクト」を応援してまいります。

☆取材日：10月17日 (企画部・農業振興普及部)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① いわき市立好間第一小学校 (p.3,4)
好間町上好間馬場前 28
- ② 福島県立磐城農業高等学校 (p.4)
植田町小名田 60
- ③ 三和町ふれあい市場 (p.10)
三和町下市萱字竹ノ内 210
- ④ 太平桜酒造合資会社 (p.10)
常磐下湯長谷町町下 92
- ⑤ 合名会社さわきや (p.10)
平中町 23-3

いわき市
MAP



— あ と が き —



日に日に秋が深まる季節となり、徐々に寒暖の差も大きくなってきましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今月は記念すべき通巻 200 号です。これからも頑張って取材・編集をしていきたいと思っておりますので、引き続き応援よろしくお願いいたします！

さて、今週末は会津若松での「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンにいわき管内の事業者も参加します。

たくさんの皆さまのご来場を心よりお待ちしております！
(編集担当 T.S)

◎ 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