

# 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4年 5月号

vol.207

発行日

2022/5/26

写真について  
詳しくは  
p10を  
チェック!

- 01 磐農生 150 人が「福笑い」の田植えを行いました!
- 03 各種取り組みの実績 (4~5月分)
- 05 お知らせ
  - 05 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
  - 05 いわき地方の出荷制限等品目
  - 05 山菜等の出荷制限について
  - 06 食育実践サポーターを派遣します!
  - 06 認証 GAP を取得しませんか?
  - 07 第1回「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーン
  - 07 「ちゅ〜ちゅ〜又兵衛『瞬酔!』好評発売中!
  - 08 高校生発! いわきテイクアウトメニューレシビ紹介
  - 09 いわき自慢の6次化商品をご紹介します

## 磐農生 150 人が「福笑い」の田植えを行いました! 5月19日(木)

県立磐城農業高等学校と株式会社相馬屋、株式会社マルトの主催で、福島県オリジナル水稲品種「福笑い」の田植えが行われました。

田植え日和の晴天の中、1年生約150名が、先輩や生徒の指導を受けながら16aの水田で手植え作業を行いました。初めて田植えを行う生徒がいたり、黙々と作業する生徒がいたり、盛んに転んで泥だらけになる生徒がいたり、田んぼの中で元気いっぱいの笑い声が響き渡る、素敵なひとときとなりました。



▲ 作業風景



▲ 先輩から苗を受け取る緊張の瞬間!

磐城農業高校での「福笑い」の作付けは今年で2年目となりました。昨年同様「いわき福笑い研究会」に所属し、授業の一環として「福笑い」の生産管理、収穫などを行っていきます。

磐城農業高校では今年「福笑い」を約35a作付けしており、収穫した米は、株式会社マルトの各店舗で販売される予定です。



▲ 生徒が準備した苗

株式会社マルトの担当者は、「収穫が非常に楽しみです。磐城農業高校の生徒が作ったおいしい『福、笑い』を店頭で販売し、お客さまに喜んでもらいたいですね。」とおっしゃっていました。

磐城農業高校産「福、笑い」が、生徒をはじめ、手に取ったお客さまに喜んで食べてもらえるよう、農業振興普及部では、高品質確保を目指して技術支援を行ってまいります！！



▲ 宙を舞う苗

## 「福、笑い」について

「福笑い」は14年もの月日をかけて開発された福島県の水稲オリジナル品種米です。

香りが高く、ふんわり炊きあがる「福、笑い」は、コシヒカリ以上に粘りがあり、もっちりとした食感と甘みが特徴です。

本格デビューとなった令和3年は、県内及び首都圏の百貨店・高級スーパー・米穀店等で販売され、食味評価では9割以上の消費者から「かなり良い」「良い」との評価を得ました。「米だけで十分美味しい」「ちょっと贅沢したいときに食べたい」などの声をいただいています。

そんな「福、笑い」は販売された袋のラベルや裏面の表示などをよく見てみると、「、」が付いている場合と「、」が付いていない場合がありますが、なぜ表記が異なるのかご存じでしょうか。

実は、「福笑い」は品種名（農林水産省での品種登録、試験場の論文等に活用）を表しており、「福、笑い」は商品名（商品ラベル、県でのPR活動等に活用）を表しているんです。何でもかんでも「、」を付けていいかと思ったら違うんですね。

さらに、販売されている「福、笑い」の「、」は、厳しい基準をクリアしたことで得られた称号のようなものなんです。

その基準は以下のとおり。

基準1：GAP認証を取得した生産者であること。

基準2：GAP認証を取得した生産者（3戸以上）で研究会を構成すること。

基準3：小さな粒はだめ（調整ふるい目 1.9mm以上）。

基準4：筋肉質はだめ（玄米タンパク質 6.4%以下）。

基準5：その他たくさんの決まりごと（種子、出荷方法、etc.）。

1つでも基準がクリアできなければ、「福笑い」は「福、笑い」として販売することができません。「福、笑い」が9割以上の消費者の舌を唸らせたのも納得ですね！！

（農業振興普及部）



▲ 生産者の想いが伝わる、あたたかみのあるパッケージデザイン



## 家族経営協定締結式

4月26日(火)

小川町の水稻生産者平塚<sup>ひらつかひろむ</sup>宏氏の家族経営協定締結式が、いわき市・いわき市農業委員会・いわき農林事務所立会のもと行われました。

家族経営協定とは、家族一人ひとりがお互いを共同経営者として尊重し、よりよい農業経営や働き方を実現するためのルール作りです。現在、いわき市では30件の家族経営協定が結ばれています(令和4年4月末時点)。

宏さん(経営主)、美津子<sup>みづこ</sup>さん(経営主の配偶者)、伸哉<sup>しんや</sup>さん(後継者)は、話し合いを通じて、農業や家事の役割分担、労働時間、後継者への経営移譲等を取り決め、協定書に調印しました。

宏さんは「協定書で取り決めたルールに従って家族経営に取り組み、儲かる農業を実現したい」と意気込んでいました。

農業振興普及部では、後継者への経営移譲等を検討している生産者に対して引き続き推進活動を行い、家族経営協定締結に向けた支援を行ってまいります。(農業振興普及部)



▲ 家族経営協定を締結した平塚家の皆様

## いわき市営芝山牧野、荻牧野が開牧

4月22日(金)、4月28日(木)

いわき市営芝山牧野が4月22日、荻牧野が4月28日にそれぞれ開牧し、いわき市内外から集まった繁殖牛が放牧されました。

分娩予定日が近づくと牛舎に戻る牛、新たに入牧する牛がおり、牧草の状態を見ながら牧区を移動します。冬期間、飼い主の牛舎で飼育されている牛は、春になると牧野に放牧され、秋までここで過ごします(芝山牧野は11月30日、荻牧野は11月25日まで)。

放牧により十分な運動ができ、牛の足腰が丈夫になります。また、飼料の生産・給与や糞尿処理の省力化、飼料費や労力費の低コスト化も期待できます。

農業振興普及部では、市営放牧場の牧草の栽培管理等を通して、畜産経営を支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ 芝山牧野の開牧

## いわき市役所で鉢花の展示が始まりました

5月10日(火)

いわき市産鉢花の認知度・需要向上のため、いわき花き鉢物研究会による鉢花の展示がいわき市役所玄関にて始まりました。いわき花き鉢物研究会とは、いわき市内の鉢花生産者が、生産技術の向上や振興等を図るため活動している組織です。

今回展示する鉢花は、今が見頃のカーネーションをはじめ、ダリア、カラー、シマツルボの4種類で、合計12鉢が、市役所玄関を色鮮やかに飾っています。市民の皆様をはじめ、多くの方にいわき市産の花を知ってもらう良い機会になりそうです。

展示期間は5月10日(火)～6月10日(金)の予定です。

当所では、引き続き、いわき花き鉢物研究会の活動を支援してまいります。(農業振興普及部)

### ▼ 市役所玄関を飾る鉢花



## ウニ・アワビ漁解禁

いわき地区で、ウニ・アワビ漁が解禁し、5月2日にウニ、5月11日にアワビの今漁期初となる水揚げがありました。

ウニは、下神白地区の採鮑組合が約48kg水揚げをし、同地区にあるいわき市漁協の加工施設において、ウニの貝焼きの加工作業が行われ、90個の貝焼きが仕上がりました。いわき地区で水揚げされたウニは、ホッキ貝の殻の上に生殖巣(可食部)を盛り付けて蒸し焼きにした「貝焼き」として販売されます。

一方、アワビは、8地区の採鮑組合が計75kg水揚げをしました。漁業者曰く、「海況が悪いため、前年よりも大きなアワビを採ることができなかった」とのことでしたが、漁業者の『たくましい手』からはみ出る程の大きさのアワビが多く見られ、改めて「常磐もの」のアワビの迫力に驚愕しました。

今後、ウニ漁は8月、アワビ漁は9月まで続く予定です。

(水産事務所)



▲ 貝焼きの販売の様子



▲ 水揚げされたアワビ

## 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4年4月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和4年4月の農林畜産物モニタリング検査では、10品目13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)を超えたものではありませんでした。内訳は(表1)のとおりです。

(表1)品目と検体数

(企画部)

原木しいたけ(露地)1、トマト(施設)1、ミニトマト(施設)1、タラノメ1、わらび(栽培)3、おおばぎぼうし(うるい)(野生)1、ふき(野生)1、アスパラガス(施設)1、牛肉2、原乳1

#### 海産魚介類の検査結果

令和4年4月の水産物モニタリング検査では、115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4年4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4年4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) <sup>※1</sup> こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ <sup>※2</sup>
	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)

※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です。(市内該当生産者15名のみ)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

注意!

### 山菜等の出荷制限について

山菜が発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、山菜の一部が出荷制限等の対象となっていますので、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いたします。

#### 1 出荷制限について

現在、いわき市産の山菜のうち、出荷が制限等されている品目は上記(表2)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」](https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html)(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>)で確認してください。

#### 2 出荷制限等品目以外の山菜について

県において緊急時環境放射線モニタリング検査を実施しており、今シーズンのモニタリング検査結果を確認のうえ出荷・販売するようお願いいたします。モニタリング検査の結果は、新聞や県ホームページ「ふくしま復興ステーション」で公表されます。

(森林林業部)





## 「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します！

県では、食生活改善、地域の食文化や郷土食の伝承等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、学校、幼稚園、保健所、公民館、企業等が実践する子ども等を対象とした食育活動を支援するため、要請に応じて派遣しています。食育実践サポーターには、農林漁業者、酪農家、栄養士、野菜ソムリエなど、さまざまな分野の方が登録されています。



▲▶ 令和3年度の活動の様子

いわき管内の食育実践サポーターの派遣を希望される団体等は、下記ホームページより活動申込書をダウンロードし、当所企画部までお申し込みください。

※派遣にかかる経費（報償費・旅費）は県が負担します。

※本制度は、子どもを対象とした食育活動、もしくは子どもの食育に関する講話等の活動が対象です。 (企画部)

### ■お問い合わせ

いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課 TEL：0246-24-6197 FAX：0246-24-6196

### ■申込書ダウンロード（福島県 農産物流通課 ホームページ）

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>

## 認証 GAP(ギャップ)を取得しませんか？

GAPとは、食品安全・環境保全・労働安全を3本柱に、定められた基準に沿った農場毎のルールを決め、実行・記録・検証する取組のことで。

認証GAPを取得することにより、生産している農林産物が安全であることを消費者、流通関係者に保証することができるほか、作業の効率化、農作業の安全性の向上を図ることができます。

県では、認証GAP取得者を紹介するホームページ「ふくしま。GAPチャレンジ (<https://gap-fukushima.jp/>)」の開設や、県内の各スーパーマーケット等でのGAPフェアの開催などを通じて、認証GAP取得農産物の販路拡大も支援しております。

さらに、費用面の支援として、土壌や水質等の検査費や認証審査費用等を補助する「第三者認証GAP等取得等促進事業」があります。

GAPについて興味のある方は、経営支援課（☎0246-24-6162）（きのご類は森林林業部林業課☎0246-24-6193、補助事業は農業振興課☎0246-24-6160）まで、お気軽にお問い合わせください。 (農業振興普及部)



▲ 「ふくしま。GAPチャレンジ」のホームページ



▲ こちらからご覧ください！

**第1回「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す！**

- 日 時：6月18日(土) 10:00~14:00  
(配布物がなくなり次第終了)
- 場 所：マルト SC 平尼子店 イートインコーナー  
(いわき市平字尼子町 3-1-1) (p.10 地図参照)
- 主 催：福島県いわき農林事務所

いわき市産農林産物の魅力や認証 GAP の取組を消費者の皆さまに紹介するキャンペーンを開催します。

キャンペーン当日、店内青果売り場から GAP 認証農産物を2点以上お買い上げのうえ、アンケートにご回答いただいた方先着 150 名様に、いわき市産ミニトマト (GAP 認証農産物) と 6 次化商品をプレゼントします。ぜひ、ご来場ください。

※新型コロナウイルスの感染状況により中止となる場合があります。

(企画部)

**第1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4年6月18日(土) 10時~14時  
(配布物がなくなり次第終了)

会場 **マルトSC平尼子店 イートインコーナー**  
(いわき市平字尼子町3-1-1)

先着 150名  
いわき市産 GAP 認証農産物を2点以上  
お買い上げのうえ、アンケートにご回答いただいた方に  
いわき市産ミニトマトと6次化商品  
をプレゼント!

※6次化商品とは、1次産品(国産野菜)、2次産品(加工)、3次産品(加工・包装)の  
製造により、新たな付加価値を生み出すための開発された商品のことです。

**キャンペーン参加方法**  
①キャンペーン当日、店内青果売り場で販売されている  
いわき市産 GAP 認証農産物を2点以上お買い求めください。  
②会計後、レシートをキャンペーン会場へお持ちください。  
③会場内で認証 GAP に関するアンケートにご回答ください。

**その他内容**  
●パネル表示等による認証 GAP の取組紹介  
●いわき農産物マスコットキャラクター  
「アグリ☆ファイブ」グッズの配布  
トマトくんも会場  
で販売しています

認証 GAP (ギャップ) とは？  
農産物の生産工程を監視・改善していく  
ことで、より安全・安心な農産物を消費者  
の皆さまに届けるための取組です。

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、マスクの着用、手洗い等が青果売り場の  
設置を十分実施し、お客様のご安心を確保いたします。  
※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、中止となる場合があります。

【主催・お問い合わせ先】 福島県いわき農林事務所 企画部 ☎ 0246-24-6197

**「ちゅ〜ちゅ〜又兵衛『瞬酔』(しゅんすい)」 好評発売中！**

株式会社磐城高箸と四家酒造店は、いわき市産のヒノキを使ったストローと升「ちゅ〜ちゅ〜又兵衛『瞬酔』(しゅんすい)」を共同開発しました。磐城高箸は地域で産出される間伐材で高級割り箸や鉛筆を生産しているほか、受注者の希望に沿ったオーダーメイドの木製品を製造しています。

木製ストローは、磐城高箸が手がける鉛筆の製造工程からヒントを得て約3年かけて商品化しました。良質のヒノキで作られたストローと升で日本酒を楽しむことで、より豊かなヒノキの香りと酒のうま味を堪能できます。日本酒の新たな楽しみ方が広がりそうですね。自分で楽しむのはもちろんのこと、プレゼントにもぴったりの商品です。

いわき観光まちづくりビューローが運営するネットショップ「いわきの逸品」などでお買い求めいただけます。ぜひ手にとってみてください！

(企画部)



▲ 木製ストロー制作の様子



▲ ストローと升、又兵衛純米酒いわき郷(300ml)のセット 1,650円

株式会社磐城高箸  
福島県いわき市田人町南大平字坪内 95-1  
TEL : 0246-65-0848  
FAX : 050-6861-0164  
オンラインショップ :  
[https://iwakinoippin.com/SHOP/35\\_08\\_03.html](https://iwakinoippin.com/SHOP/35_08_03.html)

地図は  
p10!

## 高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 優秀レシピ紹介

昨年度、地元の高中生と飲食店・スーパーがコラボして実施した「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！

今月はレシピ集から「DELICA CAFÉ Kibaco」のおすすめレシピ「ライスインハンバーグ」をご紹介します！

# ライスインハンバーグ

宇羽野 桜さん、伊藤 璃姫さん

福島県磐城第一高等学校 2年（応募時）

調理時間：60分

食材費(2人分相当)516円



### 材料

#### 【ライスインハンバーグ】

- 牛豚合いびき肉 ……200g
- 玉ねぎ ……50g
- 卵 ……1個
- 塩(合いびき肉用) ……小さじ1/4
- 片栗粉 ……大さじ2
- 牛乳 ……大さじ1
- 塩こしょう ……小さじ1/4
- ご飯(Iwaki Laiki)※炊飯済 ……60g
- オリーブオイル ……小さじ1/4

#### 【ソース】

- 水 ……200cc
- ケチャップ ……大さじ3
- 中濃ソース ……大さじ2
- 酒 ……大さじ1
- コンソメ ……1/2個
- バター ……10g
- ミニトマト ……4個

### 作り方・手順

#### 【ライスインハンバーグ】

- ① 玉ねぎをみじん切りにする。
- ② ボウルに牛豚合いびき肉と塩を入れてこねる。
- ③ ②にみじん切りにした玉ねぎを入れ、さらにこねる。
- ④ ③に卵、片栗粉、牛乳、塩こしょうを加えてよく混ぜ、2等分する。
- ⑤ 炊飯済みのご飯を④のタネの中に入れてながら成形する。
- ⑥ フライパンにオリーブオイルをひいて⑤を並べ入れ、中火で色がつくまで焼き、裏返してからふたをし、弱火で約6分焼く。

#### 【ソース】

- ⑦ フライパンを中火で熱し、水を入れる。
- ⑧ ⑦にケチャップ、中濃ソース、酒、コンソメ、バターの順に加え、混ぜる。
- ⑨ 器に盛りつけた⑥に⑧をかけ、湯むきしたミニトマトをのせて完成。

### 作品のPRポイント

チーズインハンバーグはよく聞きますが、ライスインハンバーグはあまり聞いたことがなかったので、ハンバーグの中にご飯を入れてみました。トマトソースをかけることによって、さっぱりおいしくなりました。ソースの中にミニトマトを入れるのではなく、湯むきして上にのせることで、見た目もよく、味も果汁がはじけて酸っぱくすることができました。

### 【レシピを参考に作ってみました！】

ご飯を肉だねで包むので、ボリュームで食べ応えがありました。

湯むきしたミニトマトを食べるとさっぱりして、よりトマトを強く感じられて美味しかったです。

担当 S.E



レシピ集は  
こちらから！





Topic

**いわきハタチ酒プロジェクト ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～**  
**第5期始動！田植えの様子**

5月22日(日)

これからお酒の飲み手となる 19～20 歳の皆さんに、日本酒に親しんでもらうことを目的として、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒で 20 歳の年を祝おうという「いわきハタチ酒プロジェクト」。

5年目の活動となる今期は、4名の大学生からプロジェクト参加の申込みがあり、参加者・運営スタッフ計 20 名で福島県オリジナル水稲品種の酒造好適米「夢の香」の田植えを行いました。

昨年度から、常磐藤原地区の稲作生産者・滝正嗣さんに管理協力をいただき、特別栽培の基準に沿って酒米の栽培を行っています。

今後も秋の稲刈り、冬の酒造りと定番のイベントの他、スポット企画も交えながら、参加者にとって楽しい活動になるように運営していく予定です。



▲ 手際良く苗を植える参加者



▲ 写真は「おりがらみ」  
 いわきらしいハイビスカスが目印！

3月から販売を開始した第4期のハタチ酒「おりがらみ」は、好評につき販売店によっては品薄の状況です。5月22日からは「生原酒」の販売を始めています。「おりがらみ」「生原酒」のどちらも、モノトーンカラーのハイビスカスのラベルが目印です。

「夢の香」を用いて太平桜酒造（常磐下湯長谷町）で醸したハタチ酒は、甘さを抑えた膨らみのある味わいで、食中酒として魚介類との相性が抜群です。市内酒販店の「あわのや酒店」（平大工町）、「酒のまるとみ」（小名浜大原）、「さわきや」（平中町）、「タイヘイ酒店」（常磐下湯長谷）で販売しています。ぜひ味わってみてください。（企画部）

**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**

株式会社オーシャン物産は、いわき市の中之作漁港を拠点に、「わら焼鯉たたき」を中心とした、水産物の加工・販売を行っています。「常磐もの」のカツオに惚れ込んだ細木社長が、高知県土佐市から拠点を移し、今年で26年目を迎えました。

「わら焼鯉たたき」は、本場、高知の人にも『こんなに美味しいタタキは初めて食べた！』と絶賛される逸品。自社で厳選した新鮮な生カツオを、わら焼き製法にこだわって焼き上げ、美味しさそのままに真空パックしています。燃料には昔ながらの稲わらを使用しており、稲わら焼きでしか味わえない香ばしい風味が特徴です。出汁や醤油、ゆず果汁等を用いた秘伝のタレをかけ、スライスしたニンニクやタマネギ、キュウリなど、たくさんの野菜と一緒にいただくのがおすすめ！

本商品は、カツオの水揚げに合わせ、毎年5月下旬頃から販売が開始されます。県内のマルト、ヨークベニマル、イオン各店にて販売されるほか、電話注文にも対応しています。「常磐もの」の味覚を是非ご賞味ください！



わら焼鯉たたき  
 100gあたり250円程度



細木茂彦  
 代表取締役

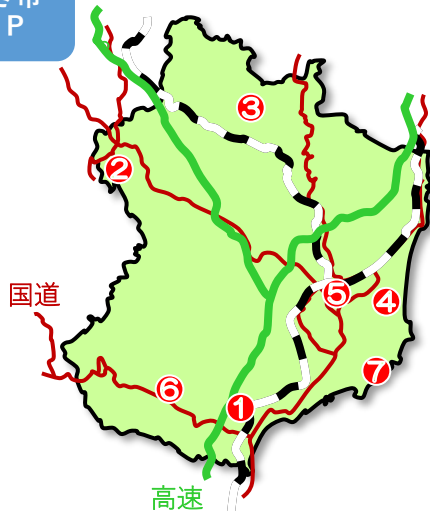
**株式会社オーシャン物産**

📍いわき市中之作字須賀5番地  
 ☎0246-55-5517  
 📠0246-55-5571  
 🕒08:00～18:00

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 福島県立磐城農業高等学校 (p.1)  
植田町小田名 60
- ② いわき市宮芝山牧野 (p.4)  
三和町上三坂字水田地内
- ③ いわき市宮荻牧野 (p.4)  
川前町下桶売字荻地内
- ④ いわき市漁業協同組合沼之内地方卸売市場 (p.4)  
平沼之内字浜街 186
- ⑤ 株式会社 マルトSC平尼子店 (p.7)  
平字尼子町 3-1-1
- ⑥ 株式会社 磐城高箸 (p.7)  
田人町南大平字坪内 95-1
- ⑦ 有限会社 オーシャン物産 (p.9)  
中之作須賀 5

いわき市  
MAP



【表紙写真について】日本なしの果実がふくらみ始めました。

いわき地域は日照時間が長く、温暖な気候を活かして日本なしの栽培が盛んです。  
 日本なしは、4月中旬頃から開花し、受粉に成功すると花の下の部分がふくらみ、実となります。  
 今年は、開花期に低温が続いたため、花粉の発芽不良が心配されましたが、無事に受粉し、現在実は直径1cm くらいのおおきさとなっています。8月中旬頃から「幸水」を皮切りに、日本なしの収穫が始まります。今から美味しい果実が待ち遠しいです。  
 (農業振興普及部)



あとがき

今月号は田植え特集です！磐城農業高校取材時には、生徒たちの楽しそうな笑顔やカエルの鳴き声、せせらぎの音にとっても癒やされました。また、P9 のハタチ酒取材時には、田植えをさせてもらいました！冷たい土の感触が気持ちよく、夢中で田植えを行った結果、現在筋肉痛です…。  
 さて、6月18日はマルトSC平尼子店で「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催予定！おいしいプレゼントを用意してお待ちしておりますので、ぜひお越しください。  
 (担当 S.E)

◎ 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