



- 01 農事組合法人 菊田の郷助川農園 福島県農業賞受賞
- 02 各種取組の実績 (8~9 月分)
- 04 お知らせ
 - 04 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
 - 04 いわき地方の出荷制限等品目
 - 04 野生きのこの出荷・摂取制限等について
- 05 第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発
- 05 就農相談会 in いわきを開催します！
- 06 「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」開催中！
- 06 第3回「おいしい 福島 いただきます！」キャンペーン
- 08 連載記事
 - 08 高校生発！いわきテイクアウトメニューレシピ紹介
 - 09 「ふくしま海の逸品」紹介
 - 09 いわき自慢の6次化商品をご紹介

農事組合法人 菊田の郷助川農園 福島県農業賞受賞

9月2日(金)

福島市の杉妻会館において、第 63 回福島県農業賞表彰式が開催され、当所管内の「農事組合法人 菊田の郷助川農園」が農業経営改善部門を受賞しました。

福島県農業賞は「農業十傑」として知られる、昭和 35 年から続く伝統ある賞で、農業経営改善部門は生産性が高く経営の安定性・発展性が見込まれ、特に農業経営の改善が顕著である農業者を表彰するものです。



▲ 表彰状を手に記念撮影する助川成光代表 (写真左)



▲ 農作業中の助川成光代表

「農事組合法人 菊田の郷助川農園」はトマト部門、水稻部門、直売部門の3部門で経営を行っています。トマトは土耕栽培で、自家製の籾殻堆肥と有機質肥料を使ったこだわりの土作りをしており、環境測定機器などのスマート農業も導入していることから、地域の平均を大きく上回る単収となっています。また「親バカですが我が家の『自慢』のトマトです」(略称「親バカトマト」)と名付けた

地域ブランドの中心的生産者であり、自社 HP での通販や積極的な情報発信をするなどブランド力の向上に大きく貢献しています。

「農事組合法人 菊田の郷助川農園」の皆様、受賞おめでとうございます。今後も地域農業のけん引役として、更なる活躍を期待しています。

(企画部)



▲ 自慢の「親バカトマト」



いわき梨がベトナムに向けて旅立ちました！ 9月14日(水)

ベトナム向け輸出梨の出発式がいわき地区梨選果場にて開催されました。式には内堀知事をはじめ、JA福島さくら代表理事組合長、いわき梨部会、市、県等の関係者が出席し、いわき梨が世界に流通されることを広くPRするとともに、いわき梨「豊水」の出発を見送りました。

昨年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響の受け、輸出が中止となりましたが、今年度は無事に輸出再開となりました。今年度の輸出量は、いわき地区では「豊水」2.1t、「新高」^{にいたが}1.9t、合計約4tを計画しています。

当所では、関係機関と連携し、防除対策指導や栽培地検査・二次選果の補助などを行い、果実の輸出を支援しています。今後も品質の高い梨の生産振興に尽力してまいります。



▲ テープカットの様子 (農業振興普及部)

第1回いわき地方フラワーネットワーク現地検討会 9月8日(木)

川前活性化センターにて、いわき地方フラワーネットワーク意見交換及び現地検討会が開催されました。検討会には、生花店、花き利用施設をはじめ、JA福島さくらや流通組織、花き生産者部会、市等の関係者が出席し、リンドウの福島県オリジナル新品種「天の川」の現地視察を行いました。

意見交換会では、いわき地方の花のイメージや、花を購入する際に重視する点、「いわき地方の花」に必要なこと等について、それぞれの立場から様々な意見を頂きました。

今回頂いた貴重なご意見を参考に、「いわき産」の認知度向上に向け、今後の花き生産の振興に尽力してまいります。



▲ 「天の川」現地検討会の様子



▲ 星空を映したような花卉の「天の川」

福島県オリジナル品種のリンドウ「天の川」のご紹介！

昨年デビューした新品種。花が開くと、青紫色の花弁の先端に、星のような小さな斑点が入るのが特徴です。

今年も順調に育ち、無事出荷期を迎えました。いわき地方での出荷期は9月上旬から下旬です。

「天の川」は、まだ流通量が大変少なく希少です。もし見つけれられたら、何か良いことが起こるかも…！？

お店で見つけた際は、是非お買い求めください！

(農業振興普及部)

井出副知事が管内事業者を訪問 8月9日(火)

井出副知事が、株式会社磐城高箸、株式会社ビーフジャパンを視察しました。

磐城高箸では高橋正行代表取締役から、いわき産間伐材を活用した様々な製品の開発や旧食会などの地域振興の取組について説明を受けました。

ビーフジャパンでは古山優太代表取締役から、原発事故による避難から経営再開までの経緯や、ICTを活用した繁殖牛・子牛の飼養管理などについて説明を受けました。 (企画部)

▼ (株) ビーフジャパン



▲ (株) 磐城高箸

Topic 8月23日(火)、24日(水)

こうそ
楮ってなあに？

いわき市遠野町には、江戸時代から続く「遠野和紙」という伝統工芸があります。その和紙の原料となるのが「楮」というクワ科の樹木です。生長した楮を刈り取って、蒸して、皮をむいて…。数々の工程を経て和紙ができあがります。楮の繊維は長く強靱でよくからみあうため、強い紙を作るのに最適とされています。



▲ まだ小さな脇芽

今回は、遠野町地域おこし協力隊や遠野和紙保存会の方々と共に、楮畑で芽かきと草刈りに参加しました。芽かきとは、太くまっすぐな楮を育てるため、不要な脇芽を取り除く作業。身長を超えるほど生長した楮もあり、脚立が必要になる場合もあります。原料の美しさは紙の美しさに大きく関わっているため、良質な楮を育てるために畑作業は大切な仕事だそうです。

できあがった和紙は、葉書や、ポストカードの他、地元小中学校の卒業証書となります。 (企画部)



▲ 地域おこし協力隊員が制作したポスター「いわき市 HP からダウンロードして、遠野町の PR にご協力をお願いします！」 by 隊員



▲ いわき市 HP の二次元コード



河川でのサケ採捕禁止等について

季節が秋へと移り、河川へのサケの遡上シーズンとなりますが、河川でのサケの採捕は禁止されています。(水産資源保護法及び福島県漁業調整規則)

また、河口付近におけるサケを含む水産動植物の採捕も、下表のとおり禁止されていますので、サケ資源等の保護にご理解願います(同規則)。

詳しくは、水産事務所(0246-24-6175)までお問い合わせ下さい。

(水産事務所)

対象河川	禁止区域	期間
真野川、新田川、請戸川、熊川、富岡川、井出川、木戸川、夏井川、鮫川	最大高潮時における河口中央から半径 550m 以内の海域	毎年 9 月 1 日から翌年 5 月 31 日まで

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8月分)

農林畜産物の検査結果

令和4年8月の農林畜産物モニタリング検査では、7品目14検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが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

(企画部)

トウモロコシ1、ツルムラサキ1、日本ナシ1、イチジク1、ブドウ1、牛肉8、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和4年8月の水産物モニタリング検査では、62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8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8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) ^{※1} 、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ ^{※2}
	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ます。(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!

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上記(表2)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」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>)で確認してください。

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)



第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発

当所では、いわき市内の高校生と協力店（飲食店、製菓店及びスーパー計5店舗）が共同で商品を開発する「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」事業を実施します。

高校生の皆さんのアイデアを基に商品化を行います。ぜひご応募ください！

◆募集内容

いわき市産トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）をメイン食材としたテイクアウト可能なアイデアレシピ

※協力店により条件がありますので、当所 HP で募集要項をご確認ください。

◆応募条件

いわき市在住、または市内の高校に通う高校生

◆応募方法

当所 HP から応募用紙をダウンロードし必要事項を記入及び作品写真を添付の上、郵送または E メールにてご応募ください。

◆応募先&お問い合わせ

〒970-8026 いわき市平九品寺町 1-13 優和ビル 2F
株式会社福島インフォメーションリサーチ&マネジメント
「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」係
Mail : info@f-irm.com

TEL : 080-5738-1433 (平日 9:00~16:00 受付)

◆募集期間 10月31日(月) 必着

◆協力店 (50音順)

株式会社マルト / ダイニングキッチン 月海-Ruu- / DELICA CAFÉ kibaco / パティスリー ペールノエル / ビストロ あん庵

◆主 催 福島県いわき農林事務所

(企画部)



就農相談会 in いわきを開催します！

いわきで農業をはじめたいと考えている方向けに、就農相談会を下記の日程で開催します。

相談会では、就農に関するどんなことでもご相談いただけます。いわき地域での就農を検討している方、農業に興味がある方はこの機会にぜひご参加ください！

<就農相談会>

日時：10月30日(日) 13:00~16:30

場所：いわき産業創造館 (LATOV) 企画展示ホール
(いわき市平字田町 120 番地)

内容：就農相談、農業法人のブースを出展します。

主催：福島県

(農業振興普及部)



「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」開催中！

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、SNS等を活用したフォトコンテスト（「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン）を実施しています。

■応募期間 8月17日（水）～11月11日（金）

■応募方法

〈Instagram または Facebook からの応募〉

① 当所公式 Instagram アカウント (@iwaki_nourin) または Facebook アカウント (福島県いわき農林事務所) をフォロー

② いわき産「梨」「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（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 2022」をつけて Instagram または Facebook に投稿（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。）

〈メールからの応募〉

コメントを記載したメールに写真を添付し、kikaku.af07@pref.fukushima.lg.jp 宛てに送信してください。（応募内容は公式アカウントで紹介します。）

■賞品 所長賞（1名）：いわき産「福、笑い」新米4kg + 6次化商品詰め合わせ（計5,000円相当）

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

参加特別賞（抽選で25名）：いわき産「福、笑い」新米2合 + 6次化商品（計1,500円相当）

■主催・お問い合わせ：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-photocon2022.html>

（企画部）



第3回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催！

■日時：10月15日（土）10:00～16:00（配布物がなくなり次第終了）

■場所：小名浜港アクアマリンパーク ※いわき大物産展会場内
（いわき市小名浜辰巳町地内）

■主催：福島県いわき農林事務所

いわき市産農産物の魅力や認証 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。

県産農産物や GAP に関するアンケートとクイズに回答し、米計量体験に挑戦いただいた方先着 150 名様に、いわき市産新米や梨などをプレゼントします！当日はライシーホワイトによる PR も実施予定です。ぜひご来場ください。

※荒天等により中止となる場合があります。（企画部）





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期活動 稲刈り体験！**

9月11日(日)

若い世代に日本酒の素晴らしさに触れてもらうことを目的に、1年を通して二十歳前後の若い皆さんに、米作りから酒造りまでを体験してもらう「いわきハタチプロジェクト」。今回のイベントは、5月に植えた酒米「夢の香」の稲刈り体験です。

当プロジェクトは今期で5期目の活動ですが、稲刈りだけは何故か天候に恵まれず、体験できたのは最初の1回のみでした。今回は4年ぶりの稲刈り体験となりました！

5期生5名のうち3名の大学生・社会人が参加した今回の稲刈り体験は、参加者自身がモミから玄米部分を取り出して酒米の構造（心白の有無）を学んだ後、栽培管理をお願いしている滝正嗣さんの指導を受けて、手刈り等による稲刈りを行いました。3名とも稲刈り自体が初めての体験で、慣れない作業でしたが、十分に楽しんでいました。

今後は年が明けた頃に始まる酒造り体験を予定しています。栽培農家の滝さんによると「今期は昨年よりも良い米ができた」とのこと。今期のお酒の出来がとても楽しみです。（企画部）



ハタチ酒の販売

「おりがらみ」「生原酒」は順調に販売されており、今後は夏を越して熟成が深まった「火入れ」版を、以下の市内酒販店にて発売予定です。見かけたらぜひ味わってみてください。（価格：720ml 1,540円 1,800ml 3,080円）

- 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) ■タイハイ酒店(常磐下湯長谷町)

Topic

底びき網漁解禁

9月1日(木)

7月から8月に及ぶ2ヶ月の夏休み（資源保護のための禁漁期間）を終え、9月より底びき網漁が解禁しました。初漁日には、計21隻の漁船がいわき沖（水深60～150m）で操業し、市内の4魚市場（久之浜、沼之内、小名浜、勿来）に水揚げしました。水揚げ魚種としては、高級魚のアカムツやヤナギムシガレイなどが比較的多く見られました。ここ数年、夏場に海が荒れないため、漁解禁直後は漁場に魚が少ないと嘆く声がありました。今後、台風などの時化により魚が浅場から深場へ動き、ヒラメなどの水揚げ量が増加することを期待します。

（水産事務所）



▲ 水揚げされたアカムツ（左）とヤナギムシガレイ（右）

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 vol.5

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「ピストロあん庵」のおすすめレシピ「トマトのクッキーシュー」をご紹介します！

トマトのクッキーシュー

津田 りおなさん

福島県立いわき光洋高等学校 3年 (応募時)

調理時間:90分

食材費(10個分相当)1,000円



材料

【シュー生地(約10個分)】

バター40g
薄力粉60g
牛乳50cc
全卵110g
水50cc
砂糖10g

【クッキー生地】

バター30g
薄力粉35g
砂糖35g

【クリーム】

トマト100g
生クリーム120cc
水切りヨーグルト100g
砂糖60g

作り方・手順

【クリーム用のトマトジャム】

- ① トマトは湯むきし、さいの目に切る。
- ② 鍋に①のトマト、砂糖40g、少量の水(分量外)を入れ、焦げないように注意しながらとろみがつくまで煮詰める。煮詰まったら火を止め、冷ましておく。

【クッキー生地】

- ③ クッキー生地の材料(バター、薄力粉、砂糖)全てをフードプロセッサーにかけ、粉が見えなくなるまで混ぜる。
- ④ パット等に薄くのばして冷蔵庫で冷やしておく。

【シュー生地】

- ⑤ 鍋にバター、牛乳、水、砂糖を入れ、バターが溶けるまで中火にかける。
- ⑥ 全体がふつふつと沸いてきたら火からおろし、ふるっておいた薄力粉を一度に加えて混ぜる。
- ⑦ ⑥がまとまってきたら再び火にかけて混ぜ、鍋に膜ができるくらいになったら火からおろす。
- ⑧ ⑦に溶いた卵を少しずつ加え混ぜ、ぽってりと均一になったらしぼり袋に入れ、オープンペーパーを敷いた天板にしぼる。
- ⑨ 冷やしておいた④のクッキー生地を丸形に抜き、⑥の生地のにせ、180℃に温めておいたオーブンで30分、130℃に温度を下げさらに30分焼く。

【クリーム】

- ⑩ 生クリームに砂糖20gを加えて7分立てにし、水切りヨーグルト、②のトマトジャムを混ぜる。

【仕上げ】

- ⑪ ⑨に⑩のクリームを詰めて完成。

作品のPRポイント

生地とクリームの甘さとトマトの酸味がほどよく、食感もいろいろ楽しめます。

(企画部)

【レシピを参考に作ってみました！】

今回は、記載のクリームを「パンナコッタ〜トマトジャム添え〜」にアレンジしてみました！トマトの酸味とまろやかなパンナコッタは相性抜群でした。

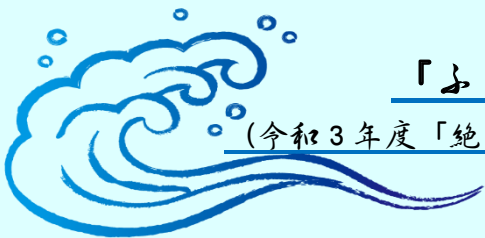
ジャムを作る際は、果肉を程よく残すのがオススメ！煮詰めて凝縮されたトマトの旨みを感じることができますよ。

担当 S.E



レシピ集は
こちらから！





「ふくしま海の逸品」紹介

(令和3年度「絶品!福島!水産加工品開発プロジェクト」新商品)

福島県漁業協同組合連合会では、いわき市の郷土料理『かつおの焼き浸し』を商品化しました。

シンプルな商品だからこそ、原料にこだわり抜いたとのこと。「かつお」は小名浜港に水揚げされた1尾3.5kg以上の厳選したものを原料として使用。「漬け汁」は、創業150年を超える福島市の内池醸造(株)に協力を依頼し、厳選した特上醤油を使用しています。まさにオールふくしまの商品です。

市内のイオン(いわき店・小名浜店)や、いわき・ら・ら・ミュウ 1F 銘品プラザなどでお買い求めいただけます。是非ご賞味ください!



販売・お問い合わせ

福島県漁業協同組合連合会
いわき市中央台飯野 4-3-1 TEL:0246-28-9335

(水産事務所)

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

いわき・ら・ら・ミュウでは、地元の特産物を活用したオリジナルスイーツを販売しています。「トマトチーズカスタードドーナツ」と「抹茶ミルク小豆ドーナツ」は、いわき・ら・ら・ミュウの創立25周年を記念して開発されたプレミアムなドーナツ。「トマトチーズカスタードドーナツ」は、ら・ら・ミュウブランド『トマトの笑顔』シリーズの第2弾として、大人気の「トマトドーナツ」を更にバージョンアップ!生地のおしっとり感、トマトの濃厚な美味しさを追求し、チーズとカスタードクリームによってなめらかな食感とまろやかな甘みが変わりました。「抹茶ミルク小豆ドーナツ」は、いわき伝統野菜の「むすめきたか」という希少な小豆を使用。「むすめきたか」は粒が小さいため、小豆本来のうまみを損なわずにそれぞれの素材を活かす配合を見つけるのには、苦労されたそう。少しでも多くの方に、希少な「むすめきたか」を食べてもらいたいという願いが込められた商品です。ご紹介したドーナツは、同館内の『いわきの物産 銘品プラザ』でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください!

※「むすめきたか」ってなあに?
主に三和地区で栽培される、種皮が薄くて小ぶりの小豆。一般的な小豆より早く煮えるため、「嫁いだ娘が里帰りの際に、すぐに煮て食べさせることができる」ことから名前がついたと言われている。



- トマトチーズカスタードドーナツ
 - 抹茶ミルク小豆ドーナツ
- 各280円(税込)



どちらのドーナツも、しっとりとなめらかな食感でリッチな味わい。自分へのご褒美やお土産にいかが?

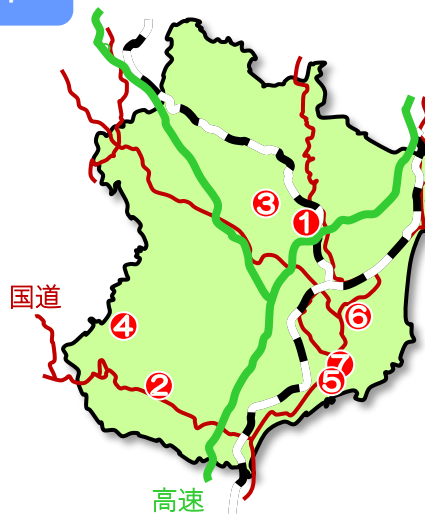
販売元・お問い合わせ

いわきの物産 銘品プラザ(いわき・ら・ら・ミュウ内)
 ① いわき市小名浜字辰巳町43-1
 ☎ 0246-92-1180
 🌐 <http://www.lalamew.jp/>

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **いわき梨共同選果場 (p.2)**
小川町西小川字下蕪田 16
- ② **(株) 磐城高箸 (p.3)**
田人町南大平字坪内 95-1
- ③ **(株) ビーフジャパン (p.3)**
三和町下永井字銅屋場 298
- ④ **いわき市役所 遠野支所 (p.3)**
遠野町根岸字白幡 40-1
- ⑤ **小名浜港アクアマリンパーク (p.5)**
小名浜辰巳町地内
- ⑥ **福島県漁業協同組合連合会 (p.9)**
中央台飯野 4-3-1
- ⑦ **いわきの物産銘品プラザ (いわき・ら・ら・ミュウ内) (p.9)**
小名浜辰巳町 43-1

いわき市
MAP



「毎月7日はいわき七浜さかなの日！キャンペーン」紹介！

いわき市は、毎月7日を「魚食の日（さかなの日）」と定めて魚食を推進しています。10月7日（金）も、市内の「さかなの日」協力店で「いわき七浜さかなの日」にちなんだサービスが実施されます。いつもより少しお得に、魚食を楽しんでみてはいかがでしょうか。

「さかなの日」協力店や、各店舗で実施されるサービスの詳細については、「常磐もの」公式 HP をご覧ください。



あとがき

暑い夏が終わり、美味しい季節がやってきましたね。「実りの秋」「食欲の秋」、楽しんでますか？私は先日、ハタチ酒プロジェクトの取材で、稲刈りを体験してきました！（詳細はP7）

さて、今月号は、イベントのお知らせが盛りだくさん！「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンは、第2回のフォトコンテストが継続して実施中です！皆さま奮ってご応募ください。第3回はいわき大物産展に参加します。ライシーホワイトも来てくれますので、皆さま是非お越しください！（詳細はP6） (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