

# 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5年1月号  
vol.215  
発行日  
2023/1/26

写真について  
詳しくは  
p10を  
チェック!

- 01 いわき農林事務所長 年頭あいさつ
- 02 いわき市農林水産部長 新春インタビュー
- 04 各種取組の実績（12～1月分）
- 07 お知らせ
  - 07 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
  - 07 いわき地方の出荷制限等品目
- 08 第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発  
実食キャンペーン
- 09 連載記事
  - 09 「ふくしま海の逸品」紹介
  - 09 いわき自慢の6次化商品をご紹介します

## いわき農林事務所長 年頭あいさつ

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年を振り返りますと、新型コロナウイルス感染症がこれまで以上に猛威を振るい、12月12日には福島県内の感染者数が過去最多となるなど、感染拡大が続きました。農林水産業については、原油価格の高騰に加え、飼料や肥料価格の高騰や米の価格下落など、大きな影響を受けました。

一方で、2年ぶりにベトナム向けのいわき梨の輸出が再開されたほか、昨年度はオンラインで開催した、過疎・中山間地域の体験ツアーを現地で実施するなど、いわきの農林産物のおいしさや地域の魅力を直接伝える事業に取り組むことができました。

また、県農林水産部では、時代に即した農林水産業・農山漁村の振興施策を進めていくため、県が行う長期的展望に立った施策の基本的な方向性を示すものとして、新たな「農林水産業振興計画」を今年度よりスタートさせました。当所におきましても、本計画の基本目標である「『もうかる』『誇れる』共に創るふくしまの農林水産業と農山漁村」を目指し、各種施策に取り組んでいるところです。

農業振興の取組としましては、消費者からの信頼向上を図る GAP 認証取得数が12月末現在で51件となったほか、就農相談会や農業高校生の就農インターンシップの実施など、新たな担い手の確保に向けた取組に力を入れています。

農村整備の取組としましては、ほ場整備を実施し、山田地区では高収益作物として導入したネギが無事に収穫を迎えたほか、神谷地区でも安全祈願祭・起工式を終え、12月より本格的な工事に着手しています。

森林・林業分野では、昨年4月にオープンした福島市の「道の駅 ふくしま」の本館に、いわき管内で大径入丸太から製材加工された大断面の無垢材が使用されるなど、管内の森林資源を生かす取組が行われています。

本年も、いわき地方の持続的な発展と地域の特性をいかした安心・安全な農林産物の提供及び農山漁村の形成に取り組んでまいりますので、皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。



▲ 福島県いわき農林事務所  
会田充茂 所長

## いわき市農林水産部長 新春インタビュー

当所では、平成30年から、いわき市農林水産部長に旧年の振り返りや新年の新たな施策についてインタビューを行っています。今年も、渡邊伸一郎部長に色々とお伺いしました。

——本日はどうぞよろしくお願いいたします。

こちらこそよろしくお願いいたします。

——まずは、2022年の振り返りをお願いします。

ウクライナ情勢や新型コロナウイルス感染症の影響による物流の混乱、急激な円安などにより、燃料・肥料・飼料などの価格が高騰し、市内の生産者にとっては大変厳しい一年であったと考えています。

一方、新型コロナウイルスの感染拡大により制限されていた様々な活動が、徐々に再開されています。市内においてはJ A

と連携した農産物のPRイベントを開催し、都内ではトップセールスを実施することができました。また、いわき梨のベトナム輸出が再開されたことや、鹿児島県で開催された「全国和牛能力共進会」では、磐城農業高等学校の生徒が県代表として出場し素晴らしい成績を収めたことなどは、本市農業の魅力発信に明るい話題でした。

——次に、農林水産業の振興に向けた主な取組を教えてください。はじめに農業分野からお願いします。

震災直後から継続して、「いわき農作物見える化プロジェクト」などにより、風評払拭と本市農産物の魅力発信に努めてきました。今年度は、本県出身のお笑い芸人「あばれる君」をPRキャラクターとして、原発事故や自然災害にも負けず、いつも前を向いて取り組んできた本市農林水産業をPRするため、「いつも、ポジティブ！」をテーマに動画を配信しているので、たくさんの方に観てほしいですね。



▲ いわき市農林水産部  
渡邊 伸一郎 部長



▲ 「あばれる君とお届けするポジティブなPR動画」  
のワンシーン

また、市内で盛んな施設園芸が原油高騰で大きな負担を抱えているため、施設園芸で使用する燃料の支援を実施し、施設園芸農家の負担軽減と農業経営の安定を図っているところです。

さらに、トマトやいちごなどの振興作目への補助の拡大や、ドローン等を活用したスマート農業への新たな助成など、省力化・効率化による規模拡大等を支援しています。

来年度は、新たに福島大学と連携した農産物のマーケティング調査への着手を予定しており、農家所得向上の足がかりをつくる取組を進めるほか、和牛繁殖農家の所得向上に向けた支援策を検討していきたいと考えています。





——続いて、林業分野の振興に向けた主な取組を教えてください。

森林経営管理制度については、主にモデル地区での取組を昨年まで進めてきました。本年からは、市内各地区において制度の周知を図り、森林整備を着実に進めていくこととしています。

また、令和3年4月に施行した「いわき市豊かな森づくり・木づかい条例」に基づいて、市産木材に関する情報発信や更なる利用促進を図っていきます。



▲ モデル地区における森林経営管理事業（間伐）の様子

併せて、市内の川上から川下までの林業・木材産業関係者が連携し、カーボンニュートラルの実現に向け、他産業との連携を含めた調査研究などの取組も進めていく予定です。

——最後に、水産分野の振興に向けた主な取組をお願いします。

昨年11月には、いわき市出身のお笑い芸人、アルコ&ピースの平子祐希氏を起用したヒラメのPR動画を制作しました。今後、各所で放映して「いわきのヒラメ」の認知度を高めながら、「常盤もの」の消費拡大を進めていきたいと考えています。

また、市では「いわき市魚食の推進に関する条例」により毎月7日を魚食の日と定めています。今年3月にはイベントの開催を予定しており、これを機に「いわき七浜さかなの日」の認知度向上や魚の魅力の理解促進、水産物の消費拡大に取り組んでいきます。



▲ 「CM編 ～いわきのヒラメ！ “ヒラメと平子” は、たたかれてもウマイ!!～」のワンシーン

来年度も、小中学校の学校給食に「常盤もの」メニューを提供し、市の水産課職員や栄養士による出前講座も併せて実施することで、若い世代に「常盤もの」の美味しさや魅力を伝え、魚食の普及・推進を図ります。

さらに、昨年11月に「いわきFC」がJ2に昇格しましたが、これまで以上に注目度の高まるいわきFCと連携することで、相乗効果による「常盤もの」の認知度向上に取り組んでいきたいと考えています。

これまでの風評対策や、安心・安全に関する情報発信はもちろんのこと、美味しさや栄養などの魅力アップの情報を発信し、首都圏などで効果的なPRを展開するなど、「常盤もの」ファンを増やす取組に力を入れていきます。

——ありがとうございました。本年もどうぞよろしくお願いいたします。



▲ いわき市農産物のPRイベント「いわき野菜 Navi ドット混む!」を「JAまつり」と同時開催



▲ 「いわき市産木材利用推進会議」の様子



## 平木材市場 初市 1月11日(水)

いわき市は、総土地面積の約7割が森林で、古くから林業が盛んな地域です。その森林から産出される木材を販売する場の一つとして木材市場があります。現在、いわき市内では2箇所の木材市場が稼働し、多くの木材が販売されています。

各市場とも、年始の恒例行事として令和5年の「初市」が開催されました。

今回伺った株式会社平木材市場では、新型コロナウイルス感染症対策のため記念式典などは規模縮小となりましたが、素材生産者、製材業者など関係者が一堂に会し、年始のあいさつを取り交わしながらのスタートとなりました。

いわき管内を中心に集められた約2千㎡のスギ、ヒノキなどの木材を前に、競り人の呼びかけに応じて買方が値を付けていく様子に、令和5年の好況を望まずにはられません。ウサギのようにピョンピョンと飛躍の年になりますように。  
(森林林業部)



▲ 初市の全景



▲ 競りの様子

## 観光いちご園が開園しています 12月24日(土)~

今年度、いわき市では11月14日からいちごの市場出荷が始まりました。また、12月24日からは市内の観光いちご園が順次オープンしています。

いわき市は、福島県オリジナル品種「ふくはる香」の県内有数の産地です。また、今年度は県オリジナル品種の「ゆうやけベリー」もデビューしました。

「ゆうやけベリー」は現在限られた生産者のみ栽培しているため、出荷量は少なく販売先も限られており希少です。

いわき市産の「ふくはる香」「ゆうやけベリー」をぜひご賞味ください。

(農業振興普及部)



▲ いちごが実りました！

## いわき地方環境と共生する農業研修会を開催します

日時：2月14日(火) 13:30~15:00  
場所：JA福島さくら いわき統括センター 2F会議室  
(いわき市自由ヶ丘39番地の2)  
内容：講演「地域資源を活用した効率的な施肥料法」  
元埼玉県農林総合研究センター  
六本木 和夫 氏  
対象：生産者、JA、市等関係機関 50名程度  
主催：福島県いわき農林事務所  
(担当 農業振興普及部経営支援課 山口)  
TEL 0246-24-6162 FAX 0246-24-196  
Email shinkouhukyuu.af07@pref.fukushima.lg.jp  
申込：電話、FAX、メールにてお伝えください。  
〆切 2月8日(水)

### いわき地方環境と共生する農業研修会

**今こそ** 化学肥料の使用量削減

無駄のない施肥

地域資源の活用

考えてみませんか？

参加費 無料

(農業振興普及部)





**林業安全研修会** 11月28日(月)~30日(水)、12月8日(木)

いわき市常磐の湯ノ岳山荘において、福島県森林整備担い手対策基金事業を活用した林業安全講習会が開催されました。これは磐城流域いわき地区林業活性化センターが主催する安全衛生教育で、林業・木材製造業労働災害防止協会福島県支部から講師を招いて実施したもので、受講者には労働安全衛生規則に規定する特別教育修了証が交付されました。

当所からは3名が受講し、チェーンソーによる立木の伐採やかかり木の処理、刈<sup>かりはらい</sup>払機による安全な作業技術の知識について座学と実習により学び、修了証を得ることができました。

今回の講習会で得た知識を基に、いわき管内で行われる森林整備の現場での安全指導に活かしてまいります。



▲ 「伐倒方向ヨシッ！」



▲ エンジン始動の際は機械を固定して

(森林林業部)

**全国に認められた「農 Limit」の有機栽培コシヒカリ** 12月2日(金)、3日(土)

長野県で行われた「第24回米・食味分析鑑定コンクール国際大会」の栽培別部門(JAS・JAS 転換中)で、環境保全型農業研究会「農 Limit」のメンバーである園部勝さんが栽培した「コシヒカリ」が、最高賞の金賞を受賞しました。前回大会では安島美光会長の「コシヒカリ」が同部門で特別優秀賞を受賞しており、「農 Limit」の美味しいお米に注目が集まっています。

環境保全型農業研究会「農 Limit」は、有機農業を通して、自然環境の保全に資する農業生産活動や、それによる地域の生物多様性保全、地球温暖化防止といった多面的機能の向上に取り組んでおり、今後は次世代の有機農業者の育成にも力を入れていきたいと考えています。

2年連続の入賞を励みに、いわき地域の有機農業拡大にますます力が入ります。

(農業振興普及部)



▲ 第24回大会で金賞を受賞した園部さん

Topic

令和5年 初水揚げ

年が明け、いわき地区で続々と水揚げが行われています。1月10日から12日にかけて、『久之浜、沼之内、小名浜、勿来の各地方卸売市場』にて【令和5年初】となる水揚げがありました。主な魚種は、底びき網漁船で「ヒラメ」「マアナゴ」「キアンコウ」「ヤナギムシガレイ」、小型船（釣り、さし網、カゴ漁業）で「ヒラメ」「ホウボウ」「イシガレイ」「マダコ」でした。特にヒラメは水揚げが多く、市内の小売店でも並ぶようになりました。ヒラメの刺身やカレイの煮付け、アンコウ鍋など、冬の「常盤もの」を是非ご賞味ください。



▲ 底びき網漁業で漁獲されたヒラメ



▲ カゴ漁業で漁獲されたマダコ

(水産事務所)

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 仕込み体験!

1月14日(土)

二十歳前後の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年を通して米作りから酒造りまでを体験する「いわきハタチ酒プロジェクト」。5月の田植え、9月の稲刈りを終えて、今回からは、いよいよ酒造りの体験です。

日本酒造りの工程には作業が沢山ありますが、その中でも今回は「仕込み」作業を体験しました。日本酒は、極めて大雑把に言うと、麴が米（デンプン）を糖化する働きと、酵母が糖を発酵させてアルコールにする働きを平行して行わせることで出来上がります（もちろん美味しい日本酒にするには、各工程での技術や細やかな管理が必要です）。

今回の仕込み作業は、お酒の基になる「酒母」というものと、蒸した米をタンクに入れて混ぜ合わせる作業です。甑の中で蒸し上がったお米を放冷機に投入して冷まし、適温になった蒸米を酒母に入れて糖化とアルコール発酵を促す・・・という内容なのですが、蒸し上がった米をスコップで掘る！という、普段の生活では有り得ない作業を行いました。タンクに蒸米を投入した後は、蒸米が酒母と均等に混ざるように、榎棒という木製の棒で混ぜ合わせる作業も行いました。



▲ スコップで蒸米を法冷機に投入



▲ 蒸米と酒母を榎棒でよく混ぜる

今回の作業体験は仕込みの初日分だけでしたが、数日間かけて仕込みを終えた後は、約1か月程度発酵させます。2月には、発酵が進んだ日本酒の素（麴）を搾ってお酒にする「上槽」という作業を体験する予定です。3月には、いよいよ新酒の完成、お披露目・販売開始という流れになります。

今年のハタチ酒も期待してくださいね。

(企画部)



## 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 12 月分)

#### □ 農林畜産物の検査結果

令和4年12月の農林畜産物モニタリング検査では、3品目7検体を検査し、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。内訳は(表1)のとおりです。(企画部)

(表1) 品目と検体数

イチゴ(施設) 1、牛肉5、原乳1

#### □ 海産魚介類の検査結果

令和4年12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4年12月末現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、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) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和4年12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。

### 「いわきの特産品を味わおう! フォトコンテスト」所長賞 再現レシピ紹介

いわき産の梨・トマト・ネギ・しいたけを使った料理や加工品の写真を募集したフォトコンテストで、所長賞を受賞した minon\_kitchen さんの作品をご紹介します!



#### 再現レシピ(2品)

##### 「ネギとニラの酢みそ和え」

##### ●材料(2人分)

長ネギ 1本、酒 大さじ1、ニラ 1/2把  
酢みそ(味噌、砂糖、酢 各大さじ1)

##### ●作り方

- 1 長ネギは5cm長さに切って耐熱容器に入れ、酒を振ってラップをし、電子レンジ(600w)で約2分加熱する。  
※ネギの太さによって加熱時間を調節してください
- 2 ニラを熱湯でさっとゆで、水にとって冷まし5cmに切る。
- 3 ①と②を器に盛り、酢みそをかけて出来上がり。

##### 「しいたけの肉詰め」

##### ●材料(2人分)

鶏ひき肉(モモ)120g、長ネギ10cm、溶き卵 1/2個分  
塩 小さじ1/3、片栗粉 小さじ1、しいたけ 6枚  
タレ(しょうゆ、みりん 各小さじ2)

##### ●作り方

- 1 長ネギをみじん切りにする。
- 2 ボウルに鶏ひき肉、①、溶き卵、塩、片栗粉を入れてよく練る。
- 3 しいたけの石づきを取り、ヒダ側に片栗粉(分量外)を振る。
- 4 ②を③のしいたけのヒダ側にのせる。
- 5 フライパンにサラダ油(分量外)をひき、両面を焼く。
- 6 しょうゆとみりんを合わせたタレをからめて出来上がり。

※ いわき農林事務所職員による再現のため、minon\_kitchenさんのオリジナルレシピではありません。(企画部)



**「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」実食キャンペーン**

当所では、いわき市内の高校生と市内の飲食店等がテイクアウトメニューを共同開発する「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」事業を実施しています。今年は計46作品の応募から、以下の5品が共同開発・商品化されました。

いよいよ2月6日(月)から販売が始まります！2月23日(木・祝)までに商品を購入し、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名様に、いわきの特産品セットをプレゼントします。

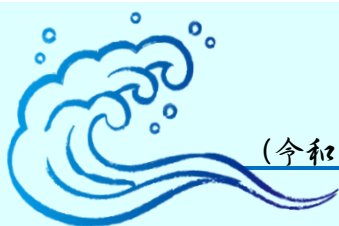
いわきの高校生と飲食店等のコラボレーションによる、いわきの農林産物の美味しさをぜひご堪能ください！

	販売商品	考案者	販売店・価格
1	<p><b>「海老と帆立の濃厚トマトクリームパスタ～季節の野菜を添えて～」</b></p>  <p>海老の濃厚な旨味と、トマトのフレッシュさがマッチしたトマトクリームパスタです。</p>	<p>県立磐城桜が丘高等学校 3年 草野 佑馬さん 鈴木 大也さん</p>	<p>ピストロ あん庵 (平堂ノ前 22 労働福祉会館 1F) 税込価格：1,000 円</p>
2	<p><b>「歯ごたえバツグン！きのこのチャーハン」</b></p>  <p>(単品・おかず付き) 味付けはしっかりめで、ボリュームーなきのこのチャーハンです。</p>	<p>県立いわき光洋高等学校 1年 吉田 侑真さん</p>	<p>株式会社マルト (市内各店舗で販売) 税込価格： 単品 430 円 おかず付き 538 円</p>
3	<p><b>「トマトのレアチーズケーキ」</b></p>  <p>トマトが苦手な人でも食べやすい、甘さ控えめでさっぱりとしたケーキです。</p>	<p>県立いわき光洋高等学校 3年 山崎 朝陽さん</p>	<p>Patisserie Père Noël (三和町中三坂羽生 39) 税込価格：346 円 ※マルト SC 平尼子店等マルトの一部店舗で販売</p>
4	<p><b>「ネギマリネ添えトマトソースのふわふわハンバーグ」</b></p>  <p>マリネしたネギの程よい酸味と、トマトソースがマッチしたハンバーグです。</p>	<p>県立小名浜海星高等学校 3年 佐治 亜美さん 佐々木 彩香さん</p>	<p>DELICA CAFE kibaco (平下神谷字下川原 103-2) 税込価格：850 円</p>
5	<p><b>「ピラ فراガール弁当」</b></p>  <p>いわきの農林産物をふんだんに使い、幅広い年代の人が食べられる味になっています。</p>	<p>県立磐城農業高等学校 3年 岩原 千愛希さん 薄井 紀乃花さん 渡邊 楓華さん</p>	<p>ダイニングキッチン 月海-Ruu- (植田町中央 1 丁目 3-3) 税込価格：1,000 円</p>

※販売期間は、3月5日(日)までを予定しています。

(企画部)





## 「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)

### いわきからあげ

有限会社 海幸では、常磐ものの魚たちを使用した「からあげ」を開発し、販売しています。

買い付けから加工まで自社で実施。原料の選別・骨取加工等もこだわって行っています。

福島県産の魚種で唐揚げに適した魚を選定し、商品化しました。

現在は「アンコウ、ヒラメ、サバ」の3種ですが、この商品から次につながる商品を生み出していきたいとのこと。

有限会社 海幸のホームページ (<http://www.f-kaikou.com>) のお問い合わせフォームや海産物専門おのぎさ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

有限会社海幸

いわき市江名字江の浦 105 TEL 0246-59-0111

## 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

福島県では、県産農林水産物を活用した6次化商品をより魅力あるものとし、多くの消費者の皆さんへ紹介するため、毎年「ふくしま満天堂グランプリ」を開催しています。今年度は、いわき市内の事業者の2商品が、プレミアム商品に選ばれました。

(株)ワンダーファームの「とまと味噌」は、いわき産ミニトマト「フラガール」を使用した、スパリゾートハワイアンズとの共同開発商品です。トマトの甘味・酸味と味噌のコクが相性抜群で、洋食にも和食にも合い、料理の可能性がどんどん広がります。

西野屋食品(株)の「スタミナなめ茸」は、いわき産なめこと国産えのきを使ったなめ茸に、スライスんにくを加えた商品。食感が心地よく、んにくのパンチが効いたピリ辛の仕上がりは、ご飯のお供やパスタの調味料などにおすすめです。

いわきの農林産物のおいしさを追求する事業者の熱意と創意工夫が詰まったこだわりの商品を、ぜひご賞味ください!



**とまと味噌**  
内容量/130g  
価格/650円(税込)  
ワンダーファーム店舗  
道の駅よつくら港等で販売中



**スタミナなめ茸**  
内容量/370g  
価格/734円(税込)  
西野屋食品直売所  
イオンいわき店等で販売中

### 販売・お問い合わせ

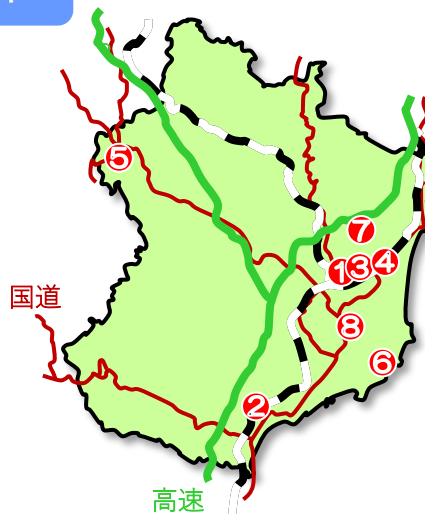
株式会社ワンダーファーム  
 ①いわき市四倉町中島字広町1  
 ☎0246-85-5105

西野屋食品株式会社  
 ①いわき市常磐上矢田町田端8-1  
 ☎0246-28-2828

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 株式会社マルトSC平尼子店 (p.8)  
平尼子町3-1-1
- ② ダイニングキッチン 月海-Ruu- (p.8)  
植田町中央1丁目3-3 1F
- ③ ビストロ あん庵 (p.8)  
平堂ノ前22 労働福祉会館 1F
- ④ DELICA CAFE kibaco (p.8)  
平下神谷下川原 145
- ⑤ Patisserie Père Noël (p.8)  
三和町中三坂羽生 39
- ⑥ 有限会社海幸 (p.9)  
江名字江の浦 105
- ⑦ ワンダーファーム (p.9)  
四倉町中島広町 1
- ⑧ 西野屋食品株式会社 (p.9)  
常磐上矢田町田端 8-1

いわき市  
MAP



【いわきに灯る木質ペレットの火】

遠野興産(株)(遠野町根岸字石田44番地3)では、福島県産の杉を使った木質ペレットの生産を行っています。木質ペレットは、木を削ってできた「おがくず」を圧縮して作った木質燃料で、ペレットストーブやバイオマス発電に使用されています。また、近年のアウトドアブームの中、薪の代用品としても使われているそうです。

木材を乾燥させて作るため、薪と比べて軽くて燃えやすく、煙の量も少ないそう。さらには、化石燃料と比べCO2削減にも貢献できる、人にも地球にも優しい燃料なんです！

おでかけしづらい世の中、お家でペレットストーブの火を眺めながらゆったり過ごす休日も憧れますよね！(森林林業部)



あとがき

明けましておめでとうございます。今年もいわき地域の農林水産業について、積極的に情報発信を行っていきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

さて、今月号は、「いわき市農林水産部長の新春インタビュー」を掲載しています。色々とお話を伺ってきましたので、是非ご覧ください！

また、「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」の美食キャンペーンのお知らせも。いわき市内の高校生と飲食店等が共同開発した商品が、2月6日(月)から販売開始！どのメニューにも、いわき市産の農林産物が使用されています。キャンペーン期間中、アンケートに答えると、素敵な商品がもらえるかも！詳細はP8をご覧ください。美食が待ち遠しい！ (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