

いわき農林水産ニューズ

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和5年 4月号

vol.218

発行日

2023/4/27

写真について
詳しくは
p10を
チェック!

- 01 所長3人の新年度あいさつ
- 03 各種取組の実績(3~4月分)
- 06 お知らせ
- 06 食品表示法について
- 06 6次化商品紹介
- 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
- 07 山菜等の出荷制限について
- 08 高校生発!いわきデイクアウトメニュー優秀レシピ紹介
- 09 「ふくしま食育サポーター」を派遣します!
- 09 新規採用職員からひとこと

所長3人の新年度あいさつ

いわき農林事務所長

昨年度に引き続き福島県いわき農林事務所長を務めます^{あいた} ^{みつげ} 會田 充茂です。

令和5年度は、新しい総合計画が本格的にスタートして2年目の年です。県では、「ひとつ、ひとつ、実現するふくしま」をスローガンに「『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」を具現化するために、「東日本大震災・原子力災害からの復興の加速化」「多様な担い手の確保・育成」「生産基盤の確保・整備と試験研究の推進」「需要を創出する流通・販売戦略の実践」「戦略的な生産活動の展開」「活力と魅力ある農山漁村の創生」「食料安全保障の強化」のための各種事業に重点的に取り組んでおります。

いわき地方においては、日照時間が長く、冬でも温暖な気候という強みを活かした「いちご」「トマト」「ねぎ」などの園芸作物の生産拡大、いわき地域就農支援センターと連携した担い手の確保、いわき梨の海外輸出、6次化商品の開発、農地集積に向けたほ場整備や農林道の着実な整備、水害リスクの増大に備える「流域治水プロジェクト」に基づく「田んぼダム」や「森林整備」など、様々な取組を支援してまいります。

また、管内面積の7割を占める森林は人工林率が高く、その半分は収穫期を迎えているなど成熟した森林資源となっており、効率的な活用に向けた取組を積極的に支援してまいります。

今後とも、いわき地方の農林水産業の復興・創生を進め、より良い地域を形成するために、「『サンシャインいわき』笑顔あふれる農林水産業の未来を目指して」のキャッチフレーズのもと、関係機関と連携を図りながら、職員一同、現場主義で取り組んでまいりますので、皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます、あいさつといたします。





水産事務所長

このたび、4月1日に人事異動で福島県水産事務所長に着任しました
平田 豊彦とよひこと申します。

水産事務所での勤務は、4年ぶり4回目となります。執務室から見える風景に懐かしさを覚えながらも、時の流れを感じる場面もあり、新鮮な気持ちを抱きつつのスタートとなりました。

さて、福島県の沿岸漁業は、令和3年度より本格操業へ向けた移行期間となり、水揚げ量が年々増加しております。

しかし、震災前と比較するとその量は2割程度となっており、本格的な復興には未だ課題が山積しております。このような中、今年度より新たに水産業復興加速化総合対策事業を発足させ、漁業就業者の人材確保や、産地市場でのPRイベント、各種メディアによる県産水産物の魅力発信等を強力に支援することとしております。

また、風評対策、販路拡大への支援、高付加価値化等へも引き続きしっかりと取り組み、県産水産物の魅力を消費者へ届け、若い漁業者が定着していけるよう、福島の水産業の復興に向けて職員一同仕事に取り組みでまいりますので、何卒よろしくお願いいたします。



水産海洋研究センター所長

水産海洋研究センター所長に着任しました石田 敏則としのりです。水産海洋研究センターでの勤務は、旧水産試験場で勤務して以来28年ぶり2回目となります。小名浜の職場から見える海の風景の変化に28年の時間の経過を強く感じております。

さて、東日本大震災から12年が経過しました。この間、サンマやサバ等を漁獲する沖合漁業は比較的早期に操業が再開されましたが、沿岸漁業は、原子力災害により操業自粛を余儀なくされ、平成24年6月から令和3年3月までの試験操業を経て、令和3年4月から各漁協が作成したロードマップにより本格操業に向けた取組がなされ、沿岸漁業の令和4年の生産量は平成22年の約22%にまで回復したところです。

当センターとしても、県産水産物の生産量・生産金額の増大を図るため、引き続き、県産水産物の安全確保の取組を根幹に、水産資源の管理、海産魚介類の付加価値向上等の調査・研究に、漁業関係者の皆さまの声に耳を傾けながら、職員一丸となってしっかりと取り組んでまいりますので、皆さまのご指導、ご協力をよろしくお願いいたします。





森林保全巡視員辞令交付式を開催

4月3日(月)

令和5年度福島県森林保全巡視員辞令交付式を県いわき合同庁舎で開催し、いわき管内の森林保全巡視員9名に対し辞令を交付しました。

交付式の後、いわき地方森林パトロール協議会を開催し、連絡体制の確認やいわき市など関係機関との意見交換を行いました。

9名の森林保全巡視員には、今年度1年間、各担当方部の保安林や県営林の巡視活動を担っていただきます。
(森林林業部)



▲ 辞令交付の様子



▲ 協議会の様子

サンシャイトマト出荷協議会目揃え会を開催

3月28日(火)

いわき市中央卸売市場でサンシャイトマト出荷協議会の目揃え会が開催されました。

サンシャイトマト出荷協議会は、いわき市や楢葉町でトマトを生産している農業法人6社で構成され、大量ロットによる有利販売、栽培技術の平準化、選果・選別規格の統一による高品質化に取り組んでいる組織です。

目揃え会では生産者ごとのトマトが比較され、品質の平準化に向けた活発な意見交換が行われました。

当所としてもサンシャイトマトの安定出荷に向け、栽培技術や病害虫対策を支援し、協議会の発展をサポートしてまいります。
(農業振興普及部)



▲ 目揃え会の様子

環境保全型農業研究会 農 Limit が最優秀賞を受賞 3月24日(金)

キョウワグループ・テルサホール（福島テルサ）で開催された「みんなでチャレンジ！環境保全型農業コンテスト2022」において、環境保全型農業研究会「農 Limit」が最優秀賞を受賞し、安島美光会長が、福島県環境と共生する農業推進会議会長より表彰を受けました。

農 Limit は、自然の力を生かして農産物を生産する取組に賛同した人々が結成した組織で、現在 30 代から 70 代の 9 名が所属しています。化学肥料、化学合成農薬を極力減らした農業に取り組むため、会員同士で勉強会や研修会を開催し、技術の研鑽に励んでいます。

おいしい米作りにもこだわっており、メンバーの一人は第 24 回米・食味分析鑑定コンクール国際大会栽培部門(JAS・JAS 転換中)で金賞を受賞されています。有機農業に興味のある人の研修も積極的に受け入れており、いわき地域の有機農業の核として、今後の活動にますます期待が膨らみます。 (農業振興普及部)



▲ 環境保全型農業コンテスト表彰式の様子

令和5年度いわき地方防霜対策本部を設置

3月20日(月)

県いわき合同庁舎において管内の関係機関・団体を参集し、いわき地方農業災害対策会議を開催しました。

会議では、昨年度の農業気象災害の発生状況や、令和5年度における災害発生時の体制などについて確認と協議を行いました。

また、2月下旬以降の高温で、日本なしの発芽が平年より2週間程度早まっていることから、いわき地方防霜対策本部の設置を早めて、令和5年3月20日より看板をいわき農林事務所入り口に設置しています。

霜注意報の発令時には、注意報の速やかな伝達、降霜の有無や農作物への被害状況を確認するとともに、被害発生時には適切な技術対策を講じてまいります。

今年度も農業災害の無い1年を祈るとともに、農業災害発生時には皆さまのご協力を受けながら、迅速な対応を進めてまいります。(農業振興普及部)



▲ 防霜対策本部看板設置

いわき市森林組合林業コンクール表彰式

3月14日(火)

パレスいわや(鹿島町)において、いわき市森林組合の第53回通常総代会が開催され、併せて令和4年度林業コンクール入賞者の表彰が行われました。

このコンクールは、自ら林業経営を行っている森林組合員の林業技術の向上と、林業経営の改善を図ることを目的として毎年開催されています。

今回のコンクールには、造林技術部門で3名、間伐技術部門で4名の参加があり、当農林事務所森林林業部からも審査員を派遣し現地審査を行ったところ、以下の皆さまが入賞されました。

当日の表彰式では、いわき市長、県いわき農林事務所長、いわき市森林組合代表理事組合長から入賞者へ賞状の伝達が行われました。

今回入賞された皆さま、誠におめでとうございます。今後の益々のご活躍を祈念いたします。

(森林林業部)



▲ いわき市長賞 新妻様



▲ 福島県いわき農林事務所長賞 中村様

【入賞者一覧】

(敬称略)

- いわき市長賞
造林技術部門 新妻 一男(大久町)、間伐技術部門 田子 義範(三和町)
- 福島県いわき農林事務所長賞
造林技術部門 緑川 万寿男(田人町)、間伐技術部門 中村 利男(三和町)
- いわき市森林組合長賞
造林技術部門 松本 庸器(三和町)、間伐技術部門 7人組共有林 代表 園部 義博(瀬戸町)

Topic

3月の漁模様

令和5年3月のいわき地区では、底びき網漁業で、主にヒラメ、カレイ類、キアンコウ等の魚種が水揚げされました。また、船びき網やさし網等を行う小型船では、春の訪れを告げるはずのコウナゴが今年度も着業に至らず、さし網によるヒラメ、船びき網によるイシカワシラウオやサヨリが市場の賑わい的一幕となっていました。

(水産事務所)



▲ 底びき網漁により漁獲されたヒラメ

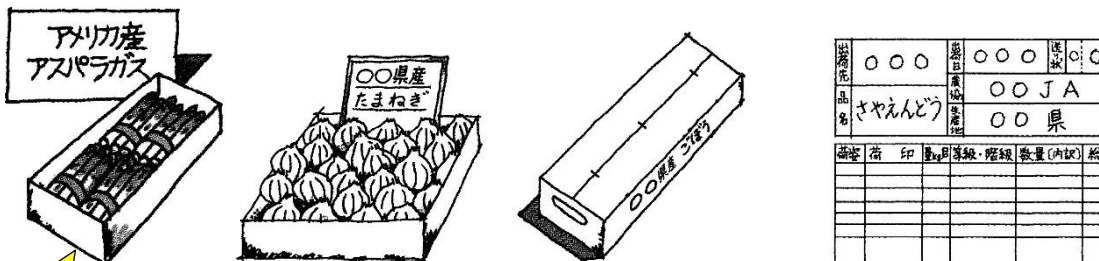


▲ 船びき網漁により漁獲されたサヨリ

食品表示法あれこれ ①生鮮食品の原産地表示

このコーナーでは、食品関連事業者の皆さまの業務に欠かせない、食品表示法に関するトピックを連載していきます。第1回は「原産地表示制度」についてです。

生鮮食品はその原産地、加工食品はその原材料のうち重量割合が第1位になるものに原料原産地の表示が義務付けられています(個別ルールを持つ食品もあります)。食品表示の基本的事項として、正しく表示しているか、表示に漏れがないか、今一度ご確認ください。(企画部)



↑生鮮食品の原産地表示の方法の例(食品表示基準 Q&A 生鮮-46 より)



これはダメ

お店の商品、大丈夫ですか？

- ・見ればわかるから、全部口頭で説明できるから、表示していない
- ・近くの畑で採れたものだから、産地表示していない
- ・包材の段ボール箱から商品を移し替えたために、表示の誤りや漏れがある
- ・農産物の名称ではなく品種名のみ表示している(さつまいも→紅はるか 等)



食品を販売する事業者は、販売する食品についての正確な情報を、ルールに則った形で消費者や取引先に伝達する義務があります。

- ・店頭の商品に正しく見やすい表示を行うこと
- ・表示の根拠となる納品書や規格書を保管しておくこと

上記2点に留意していただくよう、お願いします。

表示の方法はこれでいいの？これは生鮮食品？加工食品？参考になる資料を探すには？など、食品表示に関するお問い合わせは、当所企画部までお気軽にお問い合わせください！(TEL0246-24-6197)
なお、お問い合わせの内容によって、保健所等の関係機関にお繋ぎすることもあります。

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

二十歳を迎える若者に日本酒の魅力に触れてもらうことを目的に、1年間で米作りから酒造りまで体験する「いわきハタチ酒プロジェクト」。令和4年度は5年目を迎え、大学生や社会人の計6名が参加しました。5月の田植えから始まり、稲刈り、酒造りの工程を経て、3月にハタチ酒が完成。生酒ならではの芳醇な香りを持ち、アルコール度数は18度と高めながら、後味はすっきり。様々な料理とペアリングできそうな懐の深いお酒に仕上がっています。

現在は第1弾のおりがらみを販売しており、今後、生原酒や火入れバージョンも販売予定とのこと。下記の販売店舗でハイビスカスのラベルを見つけたら、ぜひお求めください。



ハタチ酒 5th
いわき市産「夢の香」使用
純米生原酒おりがらみ

720ml 1,650円(税込)
1800ml 3,190円(税込)

醸造所
太平桜酒造合資会社
いわき市常磐下湯長谷町下92

いわきハタチ酒プロジェクト第6期生を募集中!

1年間で米作りから酒造りまで携われる、他にはない貴重な機会です！
募集要項やお申し込みはこちらから▶



販売元・お問い合わせ

いわきハタチ酒プロジェクト実行委員会

- ・さわきや (平中町) ☎0246-21-5200
- ・あわのや酒店 (平大工町) ☎0246-22-3311
- ・酒のまるとみ (小名浜) ☎0246-54-4345
- ・タイヘイ酒店 (常磐下湯長谷町) ☎0246-43-2077

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5年3月分)

農林畜産物の検査結果

令和5年3月の農林畜産物モニタリング検査では、3品目6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。(企画部)

(表1) 品目と検体数

ふきのとう(野生) 2、牛肉 5、原乳 1

海産魚介類の検査結果

令和5年3月の水産物モニタリング検査では、317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5年3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。

(表2) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和5年3月末現在)

(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) ^{※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!

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>)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)



第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 優秀レシピ紹介 vol.2

昨年度、地元農産物の魅力を発信するため、市内の高校生と飲食店等が共同でテイクアウト商品を開発した「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！今回はレシピ集から「DELICA CAFE kibaco」のおすすめレシピ「しいたけまるごとハンバーグ」をご紹介します！



しいたけまるごとハンバーグ





木越 朱音さん
 福島県立磐城農業高等学校 3年
 (応募時)
 調理時間：20分
 食材費(2人分相当)：450円

材料

【ハンバーグ】
 合挽き肉 100g
 玉ねぎ(中) 1/4個(40g)
 しいたけ 2個
 パン粉 80g
 牛乳 35g
 塩 少々
 コショウ 少々
 サラダ油 適量

【ソース】
 しょう油 大さじ3
 酒 大さじ2
 みりん 大さじ2
 コショウ 少々
 バター 24g
 片栗粉 小さじ1

青ネギ(小口切り) 適量

作り方

【ハンバーグ】
 ① 玉ねぎをみじん切りにし、しいたけは石づきをとる。
 ② ボウルに合挽き肉、玉ねぎ、パン粉、塩、コショウを入れてよくこねる。
 ③ ②に牛乳を加えて混ぜる。
 ④ タネを2つに分け、しいたけをまるごとタネで包む。
 ⑤ 油を熱したフライパンで火が通るまで焼く。

【ソース】
 ⑥ フライパンにしょう油、酒、みりん、コショウ、バター、片栗粉を入れて火にかけ、とろみがつくまで混ぜる。

【仕上げ】
 ⑦ お皿に盛りつけたハンバーグにソースをかけ、青ネギを散らして完成。

作品のPRポイント

幅広い世代に食べてもらいたいです。
 しいたけをまるごと入れるので、おもしろいと思います。

【レシピを参考に作ってみました】
 ハンバーグの中にしいたけがまるごと入っているので、しいたけの存在感バツグン！ソースにもしいたけを加えてしいたけ三昧。いやあ、しいたけって本当にいいものですね！
 (事業担当Y. W)

レシピ集はこちら！

- 8 -



大募集

「ふくしま食育サポーター」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。

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。 (企画部)

※派遣にかかる経費（報償費・旅費）は県が負担します

※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

■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>

新採用職員からひとこと

農林事務所 農業振興普及部 経営支援課
技師 新井山 紘輝

いわき市には過去に住んでいたことがありますが、いろいろ変わっていて懐かしい気持ちよりも新しい場所に来た気持ちの方が強いです。

仕事について、先輩方の姿を見ながら精一杯頑張っていきたいです。これからよろしくをお願いします。

農林事務所 森林林業部 森林土木課
技師 添田 はな

出身は郡山市で、昨年度までは山形県に住んでいました。いわき市の暖かい気候や、海の近い生活は新鮮でうれしく思います。

業務についてはまだわからない事ばかりですが、いわき市の林業に貢献できるよう、精一杯励んで参りますのでよろしくお願いします。

農林事務所 森林林業部 森林土木課
技師 鈴木 駿

二本松市出身なので、今までいわきに来る機会がほとんどありませんでした。初めていわきの温暖さを体感してとても過ごしやすい気候に感謝しています。

とにかく早く仕事を覚えて、県民の皆さんと職場に貢献できるよう頑張ります。よろしくをお願いします。

農林事務所 農村整備部 農村整備課
副主査 青木 巧

出身は関東で栃木県・群馬県・埼玉県・茨城県の4県の県境がギョッと寄り回ったあたりになります。いわき市は初めての土地であり、土地勘もなく不慣れなことが多いと思いますが、一日も早く組織の一員として業務に励みたいと思っています。



水産海洋研究センター 海洋漁業部
研究員 有賀 陸

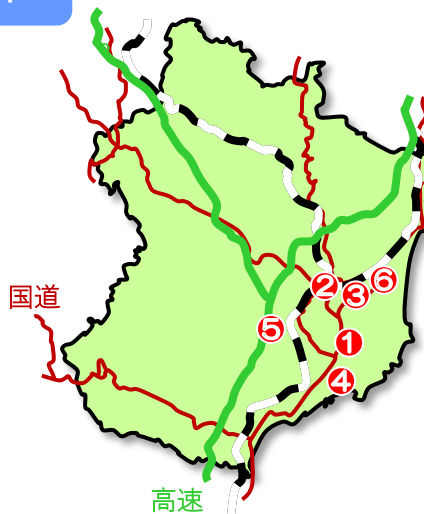
福島県の水産における風評被害の払拭に尽力したい、また水産物のすばらしさを伝えたいという思いで入庁いたしました。一日でも早く水産海洋研究センターの戦力になれるよう精進してまいります。よろしくお願いいたします。



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **いわき中央卸売市場 (p.3)**
鹿島町鹿島 1
- ② **さわきや (p.6)**
平中町23-3
- ③ **あわのや酒店 (p.6)**
平大工町 11-8
- ④ **酒のまるとみ (p.6)**
小名浜大原西野地40-1
- ⑤ **タイハイ酒店 (p.6)**
常磐下湯長谷町シザ72-1
- ⑥ **DELICA CAFE kibaco (p.8)**
平下神谷下川原145

いわき市
MAP



【梨の花でお花見！】※表紙の写真について

突然ですが、梨の花を見たことはありませんか？

梨は真っ白でかわいい花を咲かせます。

世間は桜でお花見ですが、梨の花でお花見も乙です！

今年は3月の気温が高く、平年よりも2週間ほど早く花が咲きました。

生育が早まっていることから、今年のいわき市の梨は8月のお盆前に収穫が始まると予想されます。

今年もいわきの美味しい梨の出荷を、楽しみにしてお待ちください！

(農業振興普及部)



あとがき

だんだんと暖かく春らしい季節となりました。
 いわき農林事務所・水産事務所・水産海洋研究センター
 では新たなメンバーを迎え、新年度が始まりました。
 世の中の先行きが不安定な状況が続いておりますが、
 当所ができることに全力で取り組んでまいります。
 今年度もいわき農林水産ニュースでは、いわきの農林
 水産業に関する情報を幅広くお伝えしてまいります。よ
 ろしくお願いいたします！ (担当 K.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