

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8月号

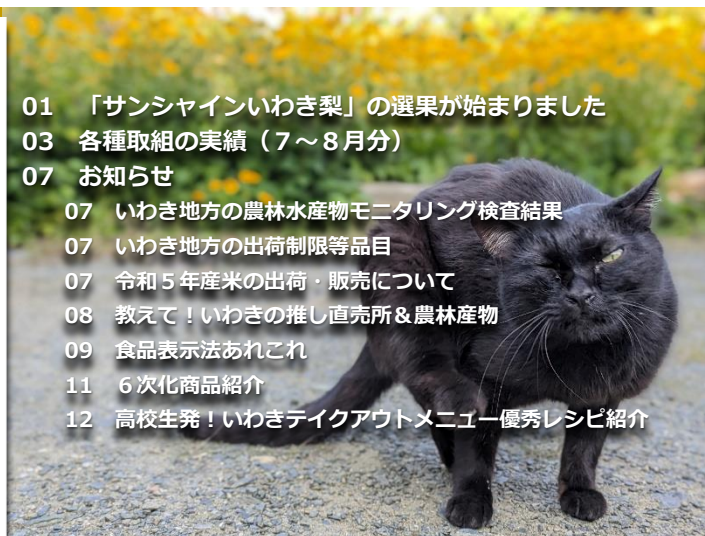
vol.222

発行日

2023/8/31

写真について
詳しくは
p13を
チェック!

- 01 「サンシャインいわき梨」の選果が始まりました
- 03 各種取組の実績（7～8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
- 07 令和5年産米の出荷・販売について
- 08 教えて！いわきの推し直売所&農林産物
- 09 食品表示法あれこれ
- 11 6次化商品紹介
- 12 高校生発！いわきテイクアウトメニュー優秀レシピ紹介



特集 「サンシャインいわき梨」の選果が始まりました

8月10日（木）、小川地区にあるJA福島さくらいわき梨選果場の操業開始式が開催され、「サンシャインいわき梨」の旬の訪れをPRするとともに、「幸水」の市場への出荷が開始されました。

今年度は梅雨明け以降に高温・乾燥条件となり、例年より少し小玉傾向となるなど、ナシにとっては厳しい天候が続きましたが、生産者の徹底した栽培管理により病害虫の発生も少なく、良質な果実に仕上がりました。

いわき地方は、春先暖かくなるのが早いことから、県内で最も早い時期にナシが出荷される産地であり、「サンシャインいわき梨」のブランドとして市場に出荷されています。いわきの秋の味覚「サンシャインいわき梨」を是非ご堪能ください。



▲ 選果場操業開始式の様子

サンシャインいわき梨ってなあに？

いわき市の梨栽培は、江戸時代に棚倉藩（現在の平・赤井・小川地区）の藩主が栽培を推奨したのが始まりと言われていて、県内でも歴史ある産地の一つです。現在は、主に小川、赤井、高萩、内郷、好間地域で栽培されています。県内で最も早い時期に出荷される産地です。

JA福島さくらいわき梨部会では、「サンシャインいわき梨」ブランドとして市場に出荷しています。品種は「幸水」「豊水」「涼豊」「新高」の4つです。また、「サンシャインいわき梨」として出荷される梨には、右のロゴマークがついています。



▲ 「サンシャインいわき梨」のロゴマーク

（次ページには「梨の品種別の特徴と豆知識」を掲載しています ➡）

梨の品種別の特徴



こうすい
幸水

- ・甘みが強くみずみずしい
- ・日持ちは常温で1週間程度（他の品種より短い）
- ・収穫期：8月上旬～下旬※



ほうすい
豊水

- ・甘みと酸味を兼ね備える
- ・ジューシーな味わい
- ・収穫期：8月下旬～9月中旬※



りょうほう
涼豊

- ・大玉で甘みが強い
- ・福島県オリジナル品種
- ・9月中旬～下旬※



にいたか
新高

- ・芳醇な香り
- ・しっかりした歯ごたえ
- ・収穫期：10月上旬～中下旬※

※ 今年度は春が暖かったことから、開花が2週間程度早まり、果実成熟も例年より早まっています。

梨の豆知識

<おいしいナシの見分け方>

おしりのつぼまっている部分が緑色で、持った時にずっしり重い物を選びましょう！

<おいしい食べ方>

食べる1時間くらい前に冷蔵庫で冷やすとよりおいしく食べられます！

(農業振興普及部)

いわき農林水産ニュース 222号記念特別企画「猫と花」フォトアルバムコーナー



◀ 「みーこと鉢花」

くんくん、良いにおいだにゃあ。
お花の首飾りでおめかししたいにゃん。

「ひかるとリンドウ」▶

背の高いリンドウのおかげで、日陰が出来てきもちいいにゃ。
花が咲くのが待ち遠しいにゃあ。





特定家畜伝染病対策いわき地方連絡会議を開催

7月24日(月)

県いわき合同庁舎において、特定家畜伝染病対策いわき地方連絡会議を開催し、19の関係機関・団体が出席しました。本会議では、昨年度県内の発生事例を参考に高病原性鳥インフルエンザ等の特定家畜伝染病発生時に、関係機関・団体が協力して迅速に防疫措置が行えるよう対応を確認しました。

会議では、特定家畜伝染病について（中央家畜保健衛生所より）、死亡した野鳥や野生イノシシへの対応の仕方について（いわき地方振興局県民部県民生活課より）、防疫措置体制及び初動体制について（当所農業振興普及部より）説明を行いました。その後、質疑を通じて理解を深め、それぞれの役割について確認しました。

実践的な対応に向け、今後は班別説明会や防疫演習を実施し、万全な体制整備に努めてまいります。

(農業振興普及部)



▲ 獣医師の説明により伝染病の理解が深まりました

国際農友会いわき支部サマーミーティング

7月26日(水)

国際農友会では、今後地域農業を担う若き生産者を海外に派遣し、地域の担い手育成や農業技術の修得に取り組んでいます。

ここ数年は、新型コロナウイルス感染症の影響により会の活動が制限されていたため、4年ぶりの国際農友会いわき支部のサマーミーティングとなりました。本ミーティングはいわき支部会員同士の技術等向上や親睦、今後の派遣生選定について話し合う場となっており、今回は8名の会員が参加しました。

技術向上の場として、小川町にある草野城太郎氏の葉ねぎほ場を視察し、水管理や肥培管理方法等について学びました。

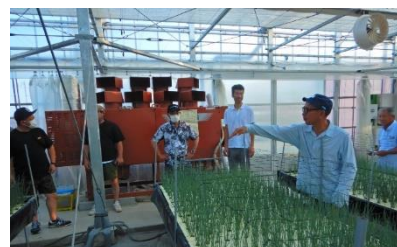
また、遠藤菊男会長は、今年度いわき支部から1名以上の海外派遣生を送り出したいと意気込んでいました。

当所としても、引き続き会の運営や海外派遣生の選定を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 遠藤菊男会長 あいさつ



▲ 研修の様子

第2回いわき地域新規就農者等推進会議を開催

7月31日(月)

県いわき合同庁舎において、本年度2回目のいわき地域新規就農者等推進会議を開催しました。

現在いわき地域では、認定新規就農者が16名おり、それぞれが青年等就農計画達成に向けて営農に取り組むこととしています。順調に進んでいるところ、支援が必要なところについて関係機関で情報を共有しました。また、ここ数年は就農相談が多くなっており、相談内容も多様化していることから、就農に必要な事柄をまとめたチェックリストを作成し共有することとしました。

新規就農を検討している方、興味がある方は、まずは農業振興普及部（TEL：0246-24-6162）にご相談ください。

(農業振興普及部)



▲ 会議の様子

就農インターンシップ研修を実施

8月2日(水)

令和5年度教育機関と連携した就農促進事業により、高校生を対象とした就農インターンシップ研修を開催しました。

本研修は、将来を担う新規就農者を育成・確保するため、職業選択の1つとして農業を考える生徒に、実際の農業の現場を体験してもらい、自らの適性を確認してもらうことを目的としています。

今回は株式会社アグリパークいわきに協力いただき、県立磐城農業高校の生徒2人が参加しました。研修では、イチゴ苗の定植作業に挑戦し、苗を傷めないように真剣に作業している様子が見られました。



▲ 研修の様子

当所では、農業法人等の地域農業者と連携し、農業関連高校や小中学校等の若い世代に対して農業の魅力を伝え、農業への関心を高める取組を行ってまいります。(農業振興普及部)

福大食農学類の学生・いわきの農業の課題解決を探る

8月7日(月)

いわき市と福島大学食農学類との連携推進事業の一環として、いわき市の農業が抱える課題の解消に向けたワークショップがいわき市役所で開催され、当所職員もアドバイザーとして参加しました。農業経営コースの3年生を中心とした学生27人は「市場向け以外のナシ、トマトの有効な利活用方法」「飲食店との連携など、地元農作物等の地域内流通の有効性と課題」「JAが提唱しているギガ団地構想(ネギ)の戦略分析」の3つのテーマ毎に、7月24日と8月6日にフィールドワークを行い、ワークショップに臨みました。



▲ 参加者のみなさん



▲ 意見交換は白熱

SWOT分析により現状を掘り下げて課題を明確にし、どのような行動につなげていくか、学生たちは生産者・流通業者・飲食店等の関係者と意見を共有しました。どのグループも議論が白熱し、決められた時間では足りなかったほど。参加した関係者からも「有意義な意見交換だった」との声がありました。

学生たちは継続してこれらの課題に取り組み、年度末に向けて改めてとりまとめを行うとのことです。(企画部・農業振興普及部)

石原克繁氏(石原農園)、ねぎでFGAP2022を取得!

8月9日(水)

勿来町の石原克繁氏のねぎ出荷調整施設において、FGAPの認証書を交付しました。国際水準に準拠したFGAP2022取得は、当所管内では2例目となります。

石原氏は、以前は大工でしたが、震災以降にねぎ栽培に取り組み、様々な工夫を重ね、現在ではほぼ周年出荷を行うまでになっています。以前の職業柄、整理整頓や食べ物を扱う出荷調整施設の衛生管理は当然のことと、すでにGAPの考え方をもちていた。石原氏は、JA福島さくらいわきねぎ部会でFGAP2017団体認証を取得していましたが、販売チャンネルを増やすため、より高度なFGAP2022を個人で取得されました。



▲ 認証書を受け取る石原氏(左)

当所では、引き続き生産者のGAP取得を推進すると共に、消費者のGAP理解促進に向けてPRを行ってまいります。(農業振興普及部)

林業新規就業者(林業アカデミーふくしま長期研修修了生)の紹介

県では、林業従事者等の育成と技術力の向上を目的として、新たな研修制度である「林業アカデミーふくしま」を開講し、令和5年3月には就業前長期研修の第1期生14名が修了して県内各地の林業事業者へと巣立っていきました。

いわき管内には2名の修了生を迎えました。お二人にインタビューしましたので紹介します。



はじめに、いわき市森林組合の池田結さんです。

インタビュアー：現在の業務内容について教えてください。

池田さん：現在は業務課の造林係に所属しています。主な業務は森林の境界確定のための測量です。

インタビュアー：職場の様子について教えていただけますか？

池田さん：はい、職場の皆さんはとても優しく、いつも気にかけてくれます。残業がないのも良い点ですし、女性職員として思うところなど、上司にも相談しやすい環境です。

インタビュアー：就業してから感じていることはありますか？

池田さん：チェーンソーを使いたいと思っています。測量が主な業務ですが、やはり木を伐りたいですね。

インタビュアー：アカデミーで学んで役に立ったことについて教えてください。

池田さん：アカデミーで野帳をつける実習をしたことが今の仕事にそのまま役立っています。また、インターンでは様々な経験をさせてもらいましたし、専門的な用語についても座学で広く学ぶことができたので助かっています。

インタビュアー：林業を目指したきっかけは？

池田さん：私は海よりも山が好きです。子供の頃から外で遊ぶのが好きで、自然に対してポジティブなイメージを持っていました。高校では農業を学び、短大では建築分野を学びました。最初に就職した会社が植樹活動を行っていたこともあって、木材や森林への興味が湧きました。

インタビュアー：将来の目標はありますか？

池田さん：子どもたちへの教育でしょうか。先日、組合長に同行して三和小中学校で森林教室を行いました。子どもたちは森や自然についてあまり知識を持っていないようなので、森林の良さを伝えていきたいです。

インタビュアー：林業を目指す後輩へのメッセージはありますか？

池田さん：林業への志は二通りあると思います。「興味があって」か「林業をどうにかしないと」という強い意志のどちらかですね。林業は分野が広く、例えば現場でケガをしまって林業から離れてしまうようなことは惜しいと感じます。林業は現場やチェーンソーだけでなく、他にも多くの面があることを伝えたいです。



(次ページへつづく→)



続いては、有限会社平子商店の野村勇太さんです。

インタビュアー：現在の業務内容について教えてください。

野村さん：当社の作業班は、造林班と伐出班の2班体制となっています。私は造林班に所属しており、今は主に下刈り作業を行っています。

インタビュアー：職場の様子について教えていただけますか？

野村さん：職場の雰囲気はとても良く、困ったことがあれば何でも教えてもらえます。福利厚生もしっかりしているので、働きやすい環境です。

インタビュアー：就業してから感じていることはありますか？

野村さん：体力的には大丈夫です。野球を長くやってきたので、基礎体力はある方だと思います。朝の始業時間は7時ですが、私

は6時半に家を出ています。早いと思われるかもしれませんが、終業時間も早いので、実際の就業時間は通常のサラリーマンと同じだと感じています。疲れはするけれど次の日には残らない感じです。

インタビュアー：アカデミーで学んで役に立ったことについて教えてください。

野村さん：アカデミーで作業の大まかな流れや林業の大変さを学んでいたのが、現場で即対応することができました。また、インターンでの経験も活かされていると思います。

インタビュアー：林業を目指したきっかけは？

野村さん：元々理数系が好きで、大学は工学部に入学しましたが、就職を考えた時に工学系の仕事に疑問を感じました。一次産業に興味があり、農業と林業で迷っていましたが、登山も好きだったこともあって林業を選びました。最初は農業の方がきついと思っていましたが、実際に林業を始めてみると体力がいることが分かりました。

インタビュアー：将来の目標はありますか？

野村さん：将来的にはアカデミーの同期とそれぞれの得意分野を活かして会社を興したいと思っています。また、木材にはまだまだ伸びしろがあると感じており、その伸びしろに林業の楽しさがあるのではないかと探求したいです。

インタビュアー：林業を目指す後輩へのメッセージはありますか？

野村さん：今は自分自身の成長を最優先にしています。将来の夢に向けて、他の業種の人とも関わられるように、自分からいろいろな挑戦をしていきたいです。



(森林林業部)

いわき農林水産ニュース 222号記念特別企画「猫と花」フォトアルバムコーナー



▲ 「ままとルドベキア」



▲▲ 「あいことトルコギキョウ」



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7月分)

農林畜産物の検査結果

令和5年7月の農林畜産物モニタリング検査では、4品目12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

ピーマン(施設) 1、玄そば 1、牛肉 9、原乳 1

海産魚介類の検査結果

令和5年7月の水産物モニタリング検査では、114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7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5年7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、(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。

令和5年産米の出荷・販売について(お願い)

今年もまもなく美味しい新米の季節を迎えます。

県では、東京電力福島第一原子力発電所事故による放射性物質からの県産米の安全性を確保するため、平成24年産米から全量全袋検査を実施してきました。放射性物質の吸収を抑制するカリウムの追加施用などを徹底した結果、平成27年以降の5年間に、いわき市においては基準値(100Bq/kg)超過が無かったことから、令和2年産米から、旧市町村3点の緊急時モニタリングに移行し、**令和5年産米からは、旧市町村(37か所)1点**での緊急時モニタリングを実施することとなりました。

農業者の皆様には、旧市町村ごとに**モニタリング検査結果が出るまで、縁故米も含めて、出荷・販売をお控え願います。**

なお、検査結果は県HP(<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035b/kome-kensa.html>)でご確認いただくか、いわき農林事務所農業振興普及部(TEL 0246-24-6161)、またはJA福島さくら(いわき統括センターまたは最寄りの営農経済センター・支店)にお問い合わせください。(農業振興普及部)

教えて！いわきの推し直売所 & 農林産物

当所では、いわき産農林産物や直売所の魅力を消費者の皆さまに知っていただくため、8月1日から10月31日まで、いわき直売所フォトコンテスト2023を実施しています。

■応募方法

①以下の写真を撮影

- A：対象店舗の外観
 - B：対象店舗で購入した農林産物（加工品も可）
 - C：対象店舗で購入した農林産物を使用した料理
- ※1つの投稿で添付可能な写真は1～4枚とします。

②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

③ハッシュタグ「#いわき直売所フォトコンテスト2023」をつけて Instagram または Facebook に投稿
(コメントには、購入した農林産物の感想や直売所の魅力を記載してください。)



▲ イメージ写真

メールからの応募も可能です。入賞者にはいわき産「福、笑い」の新米や6次化商品などをプレゼント！
みんなでいわきの直売所と農林産物を応援しましょう！

※対象店舗、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-photocon2023.html>



▲ HP 二次元コード

(企画部)

Topic

ヒラメ・アワビ種苗放流

7月20日から24日にかけて、いわき市沿岸の11地区（久之浜、四倉、沼之内、薄磯、豊間、江名、中之作、永崎、下神白、小浜、勿来）に『アワビの稚貝』（概ね45mm）を約14万個放流しました。

また、7月27日から8月8日にかけて、いわき市沿岸の4地区（久之浜、四倉、沼之内～江名町、小名浜～勿来）に『ヒラメの稚魚』（概ね10cm）を約40万尾放流しました。

海の生き物は限りある資源であり、無秩序に獲るだけでは減ってしまう一方です。福島県では各地区の漁業者の協力を得て、これらの放流を毎年継続的に実施することにより、「つくり育てる漁業（栽培漁業）」に取り組んでいます。



◀ ヒラメ種苗放流の様子
(かごの中には約300尾のヒラメの稚魚が！)



▲ アワビ種苗放流の様子
(付着器にはアワビの稚貝が125個！！)

なお、アワビの稚貝は放流から4～5年ほど、ヒラメの稚魚は2～3年ほどで水揚げ可能な大きさ（アワビ殻長9.5cm以上、ヒラメ全長40cm以上）に成長します。
(水産事務所)



食品表示法あれこれ ⑤お米の食品表示～新米の販売に向けて～

まだまだ厳しい暑さが続いています。稲穂が少しずつ頭を垂れてきて、実りの秋もまもなくという季節になりました。米袋に記載する精米・玄米の表示については、食品表示基準別表第24に定められています。表示の制度が以前と変わっている部分もありますので、表示方法の誤りが無いよう、今一度ご確認をお願いします。

●令和5年産 いわき市産コシヒカリの精米（新米）の表示を行う場合

名 称	精 米			…①
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年	…②
	単一原料米 いわき市産 コシヒカリ 令和5年産			
内 容 量	10kg			…③
精 米 時 期	令和5年9月中旬			…④
販 売 者	●●米穀 株式会社 福島県いわき市平字梅本 15 0246-●●-●●●●			…⑤

精米・玄米の表示全般について

- ・表示は基本的に様式のとおり作成し、余分な罫線等を増やしたりしないでください。
- ・印字する際は、12ポイント以上の活字としてください。
- ・精米に精麦や雑穀を混合した商品も、この様式を使用します。(下記④を参照)
- ・表示に関する根拠資料の保管期間は、精米（調製）した日から3年間です。

(食品表示基準 別記様式4による)

① 名称について

- ・「玄米」「もち精米」「うるち精米(または精米)」と表示します。また、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%以上のものは「胚芽精米」と表示します。
- ・「名称」を「品名」と表示することも可能です。

② 原料玄米について

- ・産地、品種及び産年が同一の原料玄米を用い、かつ、根拠を示す資料を保管しているものは、「**単一原料米**」と表示し、産地、品種、産年を表示します。
- ・根拠を示す資料の情報についても、この欄に任意表示します(例:「農産物検査証明済」「種子の購入記録及び生産記録による確認」等)。
- ・産地については、国産品は都道府県、市町村名など一般に知られている地名を表示します。
- ・品種として表示できるのは、種苗法(平成10年法律第83号)に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されているものです。
- ・複数種の原料玄米をブレンドしている場合は、「**複数原料米**」と表示し、様式に使用割合を追加します。

米袋に表示を手書きされている方は特に表示漏れが多い箇所です。ご注意ください。

様々な表示方法がありますので、事例ごとの詳しい記入例は**食品表示基準 Q&A 玄米精米-2**を参照してください。

③ 内容量について

- ・g または kg の単位で内容量を表示します。
- ・雑穀等を混合した場合は合計した内容総重量とし、重量の後に括弧を付して内訳を表示します。
例: 10kg (精麦 500g、あわ 500g)



④ 精米時期について

- ・精米については「**精米時期**」、玄米については「**調製時期**」を次の例により表示します。

×	調整
○	調製

令和5年10月1日 令和5年10月上旬 2023.10.01 23.10.上旬 等
 上旬…月の1日～10日まで 中旬…月の11日～20日まで 下旬…月の21日から末日まで

- ・食品表示基準の改定により、令和2年3月27日以降、表示事項が「**精米年月日**」から「**精米時期**」に変わっています。表示切り替えの期間も終了していますので、「**精米年月日**」と表示された米袋で令和5年産米を販売することはできません。なお、シール等で当該箇所を修正することは可能です。

⑤ 販売者について

- ・表示内容に責任を有する者（精米工場である場合は、精米工場と表示）の**氏名又は名称、住所、電話番号**を表示します。
- ・他の生鮮食品（計量法上の特定商品）や加工食品（製造者固有番号を使用する場合を除く）では任意である電話番号も義務表示となっていますので、混同しないよう注意が必要です。

●一括表示枠外の表示内容に関する禁止事項について

- ・「新米」と表示できるのは、当該年の12月31日までに容器包装された玄米または精白され容器包装された精米です。
- ・ブレンド米について、使用割合が50%未満の原料玄米の品種、産地、産年を、使用割合よりも大きく表示することはできません。
- ・ブレンド米について、「ブレンド」など複数の原料玄米が混合していることを示す用語を、他の文字より小さく表示することはできません。

●有機栽培米について

- ・有機農産物とは、化学肥料や農薬等の使用を避けることを基本とし、環境への負荷を可能な限り低減した方法により生産した農産物のことをいいます。
- ・有機食品のJASに適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが「有機 JAS マーク」を貼ることができます。この「有機 JAS マーク」がない農産物等に、「有機」「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは禁止されています。



有機 JAS を取得している旨を表示する場合は、必ず有機 JAS マークを貼り付けます。

有機 JAS マークを表示せずに、有機栽培、オーガニック、有機○○ など、有機栽培と誤認させるような表示をすることはできません。

●令和5年4月号に掲載した「食品表示あれこれ ①生鮮食品の原産地表示」についての訂正

生鮮食品の原産地表示の不適切な例として、「農産物の名称として品種名のみ表示している（例：さつまいも→紅はるか）」ことを挙げていましたが、名称として品種名を表示することは、直ちに不適切な表示とはなりません。お詫びして以下のとおり訂正致します。

名称は、その内容を的確に表示していれば、標準和名、品種名等で表示して差し支えありません。また、地域特有の名称がある場合は、その名称が一般に理解されると考えられる地域であれば、表示することが可能です。

食品表示基準第18条第1項（横断的表示義務）、食品表示基準 Q&A 生鮮-8（企画部）

Topic

地元水産加工品がたくさん「小名浜あおいち」

下段の6次化商品紹介コーナーに掲載している、有限会社上野台豊商店の新店舗「小名浜あおいち」（いわき・ら・ら・ミュウ内）に行ってきました。「小名浜あおいち」では、めひかり開き干しやさんまポーポー焼き等の自社製品のほか、地元水産加工業者の加工品も取り扱っており、地元の水産物を使った商品がたくさん並んでいます。また、テイクアウトコーナーは上記商品のほか、焼きたての魚介類の串焼きや常磐ものあんこうから揚げ等をその場で楽しむことができます。辺りは良い香りで食欲をそそられます！

現在はプレオープン中で、9/10のグランドオープン後はさらに取扱商品が増える予定です。地元水産物がたくさん味わえる「小名浜あおいち」にぜひ足を運んでみてください。（企画部）



▲ 小名浜あおいち



▲ テイクアウトコーナー

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

水産加工品を手がける有限会社上野台豊商店では、「常磐ものだし」シリーズを販売しています。この商品は、いわき産チダイ、カナガシラを使用した濃縮だし。今までなかった地元の魚のだし商品で、県内各地にいわきの魅力を伝えたいとの思いで開発されました。

醤油ベースの「黒だしつゆ」、みりんベースの「白だしだし」、粉末の「だしパック」の3種類があり、白身魚の上品な旨味が特徴です。煮物や鍋、めんつゆなど様々な使い方楽しめます。上野社長おすすめ食べ方は、ご飯の上にメヒカリ開き干しをのせ、お好みの濃さの「黒だしつゆ」をかけた「ぶっかけ飯」。メヒカリの脂とだしの旨味が相まって、どんどんご飯が進みます！暑い時期なら、「黒だしつゆ」や「白だしだし」をトマトジュースで割って、そうめんのつけだれもおおすすめです。

また、7月からいわき・ら・ら・ミュウに新店舗「小名浜あおいち」をオープンし、加工品や焼きたての干物などを販売しています。足を運んでみてはいかがでしょうか。

販売元・お問い合わせ

有限会社上野台豊商店

📍いわき市小名浜字吹松3-8 ☎0246-92-3163

常磐ものだしだし	
黒だしつゆ (550ml)	980円
白だしだし (550ml)	980円
だしパック (10パック)	800円

取扱店舗

- 小名浜あおいち
- 上野台豊商店オンラインショップ
- 浜通りアンテナショップ Rinka (ラトプ1F)
- モノバス(エスバールいわき3F)

有限会社上野台豊商店
上野 優(うまの)代表取締役

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.6

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「Patisserie Père Noël」のおすすめレシピ「ベリーデリシャス delicious きっシュ」をご紹介します！



おすすめ
レシピ
Patisserie
Père Noël

ベリーデリシャス delicious きっシュ





吉田 心さん、鈴木 愛生さん、
小山 萌夏さん
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)：700円

材料

しめじ	50g
エリンギ	50g
玉ねぎ	25g
トマト	25g
パプリカ	25g
ほうれんそう	50g
コーン	20g
卵	2個
牛乳	100ml
生クリーム	50ml
塩	小さじ1/3
コショウ	少々
冷凍パイシート	2枚

作り方

- ① 冷凍パイシートは解凍しておく。
- ② しめじ、エリンギ、玉ねぎ、トマト、パプリカは一口大に切る。
- ③ ほうれんそうは軽く茹で、一口大に切る。
- ④ ボウルに卵、牛乳、生クリームを入れてよく混ぜる。
- ⑤ 一口大に切っておいた野菜、コーンを加えてさらに混ぜ、塩、コショウで味を調える。
- ⑥ ①のパイシートを型に合わせて敷く。
- ⑦ ⑥に⑤の卵液を流し入れる。
- ⑧ 180℃に予熱しておいたオーブンで30分焼いて完成。

※余った生クリームを泡立て、焼きあがったキッシュに添えてもおいしいです。

作品のPRポイント

キッシュはたくさんの種類の野菜が入っていて、休憩のときや食事として食べることもできるため、栄養を簡単にとることができます。
また、幼児から高齢の方までの幅広い年代が食べやすい味、食感となっています。
ソースは、自分好みの味にアレンジしてみてください。



【レシピを参考に作ってみた！】
冷蔵庫の野菜の整理を兼ねて、野菜（ほぼ自家菜園産）ときこの盛りだくさんのキッシュを作りました。ソースにはワンダーファームの「とまと味噌」を使っています。7号（約21cm）のパイ皿で作ったので具材が山盛りですが、食べ応えがあって大満足！（あいた）

レシピ集はこちら！

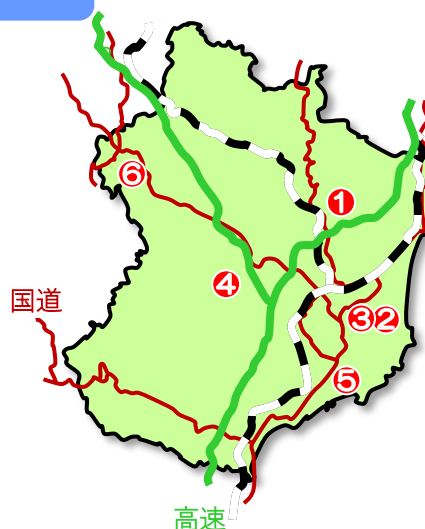


(企画部)

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **J A福島さくら小川いわき梨選果場 (p.1)**
小川町西小川字下蕪田 16
- ② **株式会社アグリパークいわき (p.4)**
平下神谷字南内記 25
- ③ **いわき市森林組合 (p.5)**
平字正内町 107-3
- ④ **有限会社平子商店 (p.6)**
遠野町入遠野字白鳥 132
- ⑤ **小名浜あおいち (p.11)**
小名浜字辰巳町 43-1(いわき・ら・ら・ミュウ内)
- ⑥ **Patisserie Père Noël (P.12)**
三和町中三坂羽生 39

いわき市
MAP



【いわき農林水産ニュース 222号記念特別企画「猫と花」フォトアルバムコーナー】※表紙の写真等について

ご覧いただきありがとうございます。いわき農林水産ニュースは、今月で222号の発行を迎えました。222…にやんにやんにやん…ということで、特別企画として管内の花き農家さんにご協力いただき、「猫と花」の写真に掲載しています！
表紙を飾るのは「ままとルドベキア」。身体をかきながらウインクしている表情がたまりません！（農業振興普及部）



あとがき

真夏日が続き、暑さが身に堪えますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。私は暑さに負けない身体を作るために、日差しが和らぐ朝方、夕方を狙って筋トレに励んでいます！

さて、「いわき直売所フォトコンテスト2023」が開始されたということで、彩花園（渡辺町泉田）に行ってきました。新鮮なお野菜などが並んでいるほか、お惣菜やお弁当も豊富なのがこの魅力。この日はトマトとキュウリと魚の煮付けを美味しくいただきました。

皆さんも推し直売所を見つけて、是非コンテストにご応募ください。
(M・A)

◎ 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