



- 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）
- 06 お知らせ
 - 06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
 - 06 いわき地方の出荷制限等品目
 - 06 マルトの惣菜が「ファベック惣菜・べんとうがうぷり2024」受賞
 - 07 「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」実食キャンプ！
 - 08 食品表示法あれこれ
 - 09 「いわきルビ酒アソビ外・第6期」酒造り体験
 - 09 6次化商品紹介
 - 10 高校生発！いわきテイクアウトメニュー優秀レシピ紹介

いわき農林事務所長年頭あいさつ

はじめに、この度の令和6年度能登半島地震により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げます。

皆さまの安全と被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。

改めまして、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の5類への移行に伴い、停滞していた社会経済活動が徐々に回復し、イベントの開催や対面での様々な場面でコロナ禍前のような日常が少しずつ戻ってきたことを実感する一年となりました。

農林業については、原油価格の高騰に加え、飼料や肥料価格の高騰など、社会情勢の影響が続いています。また、昨年9月8日に発生した令和5年台風13号による大雨により、管内の農林業は9億円を超える大きな被害を受けました。現在、復旧に向け、いわき市や関係団体等と一丸となって取り組んでいるところです。



▲ 福島県いわき農林事務所
會田充茂 所長

当所におきましては、昨年度からスタートした「農林水産業振興計画」に基づき、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、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おり、いわき管内の新規就農者数は、前年度より5人増えて54人となり、目標を大きく上回りました。

農村整備の取組としましては、担い手への農地集積・集団化を図るため、山田地区、神谷地区で継続してほ場整備事業を実施しているほか、今年度新規採択された神谷第二地区で実施設計に着手しています。

森林・林業分野では、県営で平成16年度着工、20年の歳月をかけた林道永井川前線の令和6年度完成を目指し工事を実施中です。本路線は、三和町永井と川前町とを結び、森林整備はもちろんのこと、国道、県道被災時の迂回路としても期待されます。

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。

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取組についてインタビューを行っています。昨年に引き続き、今年も渡邊伸一郎部長に色々とお話を伺ってきました。

——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。

——はじめに、2023年を振り返って、印象に残っている出来事を教えてください。

新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行に伴って、以前のように農林水産業のイベントを実施したり、首都圏等に直接足を運んで本市の農林水産物の魅力をアピールできたことは、やはり印象深いですね。

また、今年度の新たな取組として、燃油高騰の影響を特に大きく受けた、林業経営者の負担軽減のための補助事業を実施したことも印象に残っています。

一方で、台風13号に伴う大雨の被害や、ALPS処理水の海洋放出など、本市農林水産業に大きく影響を与える出来事も起こった1年でした。引き続き、被害の復旧や「常磐もの」の魅力アップに向け、着実に取り組んでいきます。

——次に、農林水産業の振興に向けた取組をお願いします。

本市では「稼げる1次産業」というミッションを掲げ、持続と自立が可能な産業を目指して様々な取組を進めています。現在、本ミッションの達成に向けて、農林水産部では事業執行体制の強化に向けた組織再編を進めているところです。これまで部内各課で所管していた業務を集約・一体化することで、効率的な業務の執行体制を構築します。具体的には、農政流通課、生産振興課、農地課及び林務課を、①「地域計画・ほ場整備・農業振興地域管理」や「公共施設の適正化」等の担当、②「農業の担い手の育成・確保」や「農産物の生産・流通・販売」等の担当、③「土地改良」と「農林に関する土木事業」等の担当、④「森林保全・森林経営管理」や「国土調査」等の担当に再編し、そこへ従来の水産関係と卸売市場を加えた新体制を検討しています。

——ミッション達成に向けた今後の施策の方向性と、それに関連する主な事業を教えてください。

方向性は主に5つです。

1つ目は「担い手と農地の最適化」です。来年度策定期限となる地域計画の取りまとめや、農地の集約化、基盤整備を推進します。特に、地域計画策定業務については、農業委員会等と連携しながら約200地区の計画策定を進めます。



▲ いわき市農林水産部 渡邊伸一郎 部長



▲ いわき産農産物等プロモーション業務「私が主役。」プロジェクト 動画





2つ目は「経営体の育成・強化」です。スマート農業の導入等による生産性の向上、付加価値による所得の向上を目指し、経営体に対する支援を行っていきます。「農業生産振興ブランド戦略プラン」に基づく推進事業により、生産力や販売の促進、6次化の推進など、生産振興に係る事業を支援します。

3つ目は「魅力の発信と価値観の共有」です。本市の魅力的な農林水産物の情報発信や、地産地消の推進に積極的に取り組んでいきます。主に、いわき産農産物等魅力アップ事業として、さらなる魅力を発掘・発信するプロモーションを実施します。

4つ目は「資源や多面的機能の維持・保全」です。田んぼダム等の災害対策や、森林によるカーボンニュートラルへの貢献など、農業の持つ多面的な機能を守り、支えていきます。そのために、森林経営管理事業により、手入れの行き届いていない森林について、境界の明確化を行いながら、適切な管理を推進していきます。

5つ目は「震災及び原子力災害からの水産業の復興」です。「常盤もの魅力アップ事業」により、ALPS処理水の海洋放出の影響も含めた風評の払拭や、販路拡大に継続して取り組んでいきます。



▲ 令和5年9月2日「第49回いわき市植樹祭」の様子



▲ 豊洲市場夢市楽座における常盤ものPRブース

——ちなみに、昨年のインタビューの際、趣味は家庭菜園と伺いましたが、現在もお変わりありませんか。

今も続いています。元々は話題づくりのためにと始めた家庭菜園でしたが、育ててみると面白く、完全にハマってしまいました。

色々チャレンジしましたが、多少ほったらかしても美味しく育つトマトやピーマン、ナス、インゲンが、育てていて楽しいのでオススメです。

生長したり、果実の色が変わってきたりすると嬉しくて、育てる喜びや収穫する喜びを感じることができます。生産者さんの気持ちにも触れられるような気がしています。



——最後に、ひとことお願いします。

農林水産部長には昨年度着任しましたが、楽しい時もつらい時も、結束力は庁内一だと感じています。食べ物を通じて関わり合ったり、美味しいものを食べて皆で笑顔になったり、非常に雰囲気の良い職場でした。

私は今年で60歳という区切りを迎えるので、しっかりまとめて卒業したいと考えています。しかし、まだまだ道半ばな部分も多いので、次に繋がるような形で残していければと思います。

——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。

(企画部)

いわき地方地域計画及び農地中間管理事業推進調整会議 12月18日(月)

県いわき合同庁舎において、今年度2回目の「いわき地方地域計画及び農地中間管理事業推進調整会議」を開催しました。

地域計画は、市街化区域等を除いた区域を対象に、市町村が地域農業の将来のあり方をまとめたもので、令和7年3月末までに策定することが求められています。

本会議では、構成員のいわき市・農業委員会事務局等の関係機関・団体と、「地域計画」の策定に向けた取組状況、今後の活動予定について情報を共有するとともに、構成員間の協力をあらためて確認しました。

当所では、引き続き関係機関・団体と連携し、地域計画の策定等を推進してまいります。(農業振興普及部)



▲ 会議の様子

青色申告セミナー 12月19日(火)～21日(木)

県いわき合同庁舎において、農業者向け体験型の青色申告セミナーを開催し、新規就農者等延べ17名が参加しました。青色申告は、節税や自らの「経営の見える化」につながるほか、収入保険の加入要件となっています。

初日は一般社団法人福島県中小企業診断協会 中小企業診断士・税理士の鈴木龍京氏を講師に、税金の基本や青色申告を行うメリットについて、翌日からの2日間は、ソリマチ株式会社の門田氏を講師に、会計ソフト「農業簿記12」の体験版を用いて、初期設定や記帳の仕方、入力時の注意点等を受講しました。

参加者からは「会計ソフトを活用することで簡単に青色申告ができると分かったので、経営安定に向けて取り組みたい」などの感想がありました。

当所では、引き続き関係機関と連携し、農業者が安定した経営を行えるよう、青色申告の取組を支援するとともに、収入保険の加入を推進してまいります。(農業振興普及部)



▲ セミナーの様子



森林組合林業労働安全衛生講習会

1月11日(木)

いわき新舞子ハイツにおいて、森林組合林業労働安全衛生講習会が開催されました。

林業における労働災害の発生率は、全産業の発生率平均の約10倍と、最も高くなっています。その発生状況を見ると、伐木作業中が多いという特徴があります。

そこで、いわき市森林組合では、組合員や作業班の労働安全意識の高揚を図るため、毎年新年を迎えたこの時期に講習会を開催しています。

この日は、いわき労働基準監督署と林業・木材製造業労働災害防止協会福島県支部から講師を迎え、林業における労働災害の発生状況やその対策、特に事例の多い伐木等作業の安全対策に係る労働安全衛生規則等の改正内容についての講話があり、参加者は熱心に説明を聞いていました。

今回の内容を日々の作業に活かし、作業にひそむ危険を発見・把握・解決し、労働災害ゼロをめざしていただければと思います。

(森林林業部)



▲ 熱心に聴講する参加者

平木材市場「初市」

1月12日(金)

いわき市は、総土地面積の約7割が森林であり、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、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。

株式会社平木材市場では、1月12日に年始の恒例行事として令和6年の「初市」が開催されました。素材生産者、製材業者など関係者約50名が一堂に会し、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2,300㎡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き、好調な売れ行きとなりました。本年が、龍が大空に昇っていくように、上り調子の年になることを祈念します。(森林林業部)



▲ 初市の様子

令和6年初水揚げ

1月9日(火)

新年を迎えて、久之浜、沼之内、小名浜、勿来の各地方卸売市場にて令和6年初となる水揚げがありました。

主な魚種は、底びき網漁業で「ヒラメ」「マアナゴ」「ヤナギムシガレイ」「キアンコウ」、釣り・さし網・カゴ漁業が「ヒラメ」「マダコ」などで、特に久之浜市場では、カゴ漁業で水揚げされたマダコが多く、大きなマダコが1トン以上も水揚げされました。これから順次、市内の量販店にも出回りますので、ヒラメやタコのお刺身、アナゴの天ぷら、アンコウ鍋など、冬の「常盤もの」を是非ご賞味ください。(水産事務所)



▲ カゴ漁業により漁獲されたマダコ

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12月分)

農林畜産物の検査結果

令和5年12月の農林畜産物モニタリング検査では、6品目8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、カリフラワー1、葉ネギ(施設) 1、原木ひらたけ(露地) 1、牛肉3、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和5年12月の水産物モニタリング検査では、99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5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) ^{※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。

Topic

マルトの惣菜が「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2024」受賞

株式会社マルトの惣菜が、日本食糧新聞社主催「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2024」各部門において金賞、優秀賞等を受賞しました。受賞は4年連続、今回は14品目が受賞しており、企業としては最多の受賞数だそうです。

マルトでは、地元農林水産物を使用した商品を数多く展開しており、受賞した商品にもいわき産コシヒカリ

「Iwaki Laiki」を使用したものが多数あります。中でも注目なのが、「トマト味噌おにぎり」。いわき市のトップ

ブランド米「Premium Iwaki Laiki」と福島県のトップブランド米「福、笑い」をブレンドしたマルトこだわりのおにぎりの具に、(株)ワンダーファームの6次化商品「とまと味噌」を使っています。ご飯と相性抜群のとまと味噌のおにぎり、美味しそうですね。今後も地元農林水産物を使った商品開発で、地域を盛り上げてほしいと思います。この度は受賞おめでとうございます。(企画部)



▲ トマト味噌おにぎり

予告

「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」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、いわきの農林産物を使ったいわきならではのグルメを共同開発する「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」事業を実施しています。今年は計 44 作品の応募の中から、以下の 5 品が共同開発・商品化され、2月5日（月）から販売が始まります！

実食キャンペーンでは、2月22日（木）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。高校生と飲食店等のコラボレーションによる、いわきならではのグルメをぜひご堪能ください。

トマト部門

考案者
県立いわき光洋高等学校 1年 眞田 音々さん

サク！うま！トマトパイ♡
～さわやかな香風と共に～

いわき産トマトをジャムにして、サクサクのパイに閉じ込めました。チーズカスタードクリームとトマトが出逢った贅沢なスイーツです。

販売店
CROSS WONDER DINING
(四倉町中島字広町1)



税込価格：1,500円
(ピュッフェでの提供 価格は大人・中学生以上のピュッフェのみの価格)

ネギ部門

考案者
県立磐城農業高等学校 3年 栗村 瑞希さん

長ネギぐるっとローストポーク

たっぷりのいわき産ネギを豚肉で巻き、じっくりローストしました。とろけるネギと豚肉にトマトソースが相まったごちそうです。

販売店
ビストロあん庵
(平堂ノ前22 労働福祉会館1F)



税込価格：1,430円
(ランチセットでの提供)

米部門

考案者
県立磐城桜が丘高等学校 2年 須藤 美音さん
馬目 美羽さん

土鍋で炊いた
いわきのホカホカハンバーグ丼

お店こだわりの土鍋炊きご飯とハンバーグがかわいい丼になりました。お肉と野菜の旨味でご飯の美味しさ倍増です。

販売店
Delica Cafe kibaco
(平下神谷字下川原103-2)



税込価格：850円

きのこ部門

考案者
県立磐城農業高等学校 3年 市川 華愛さん

4種のきのこガーリックバター

4種のきのこの味や食感が楽しめるハード系のパンです。ガーリックバターとブルーチーズの風味が後引く美味しさ。

販売店
all about bakery
(草木台1丁目10-16)



税込価格：300円

全食材部門

考案者
県立磐城桜が丘高等学校 3年 齋藤 葵さん

いわき野菜たっぷり
トマキムチ丼

トマト、ネギ、きのこ、お米といわきの魅力がぎゅっと詰まった一品。キムチの辛さと野菜の甘み、酸味のバランスが絶妙です。

販売店
株式会社マルト
(平尼子店等、いわき市内15店舗で販売)



税込価格：538円

(企画部)

食品表示法あれこれ ⑩製造者・加工者・販売者等の表示について 其の一

一括表示欄の食品関連事業者の表示方法（乳を除く）について、2回に分けて取り上げます。今回は、用語の定義や考え方について、次号では具体的な表示例により解説していきます。

1 基本的な考え方

食品表示基準第3条（横断的表示義務）において、次の内容の表示が義務づけられています。

① 表示責任者の表示 表示内容に責任を持つ者の名称及び所在地を表示する。

【考え方】

消費者が問い合わせを行うために必要な表示として定められており、「製造者」「加工者」「販売者」「輸入者」いずれかの事項名により表示します。

法人であれば、必ずしも法人登記と同一の名称・所在地を記載する必要はなく、問い合わせに応答できる工場等の名称や、その所在地を記載することができます。

個人の場合は、屋号を併記することはできますが、屋号のみの記載はできません。

② 製造者等の表示 製造者又は加工者の名称及び製造所又は加工所の所在地を表示する。

【考え方】

名称：個人の場合は氏名。法人の場合は、法人登記されている名称を記載します。工場の所在地との関係から工場名等を付記した方がわかりやすい場合は、工場名等を付記することも可能です。

所在地：製造または加工にあたり、最終的に衛生状態を変更する行為を行った場所（店舗、工場等）の所在地を記載します。

なお、①と②が同一である場合（繰り返しの表示になる場合）は、②を省略することができます。

2 製造と加工の違い

食品表示基準 Q&A 総則-15 に示されている「加工」の行為以外は「製造」に当たります。この基準に従い、「製造者」「加工者」の表示を行ってください。

●食品関連事業者の行為が「加工」とみなされる例

加工行為		行為の例
形態の変更	切断	ハムをスライスする
	整形	ブロックベーコンの大きさと形を整える
	選別	煮干しを大きさにより選別する
	破碎	生鮮食品の大豆を砕いて挽き割りにする、加工食品を砕く
	異種混合	キャベツとレタスを混合する、加工食品同士の異種混合
容器包装の変更	異種盛り合わせ	刺身の盛り合わせ（ゆでだこ等の加工食品を含む）
	小分け	つなぎ蒲焼きを仕入れて小分け包装する
加塩	塩鮭に加塩して辛口にする	
骨取り	塩サバの骨を取る	
表面をあぶる	カツオの表面をあぶってたたきにする	
冷凍	加工食品を単に冷凍する	
解凍	冷凍ゆでだこを自然解凍する	
結着防止	干しぶどうが固まらないよう、植物油脂を塗布する	

(企画部)

Topic

「いわきハタチ酒プロジェクト・第6期」酒造り体験(その1) ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

19歳～新卒の皆さんに、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒を飲みながら20歳や新社会人としての年をお祝いする「いわきハタチ酒プロジェクト」。日本酒に親しんでもらうことや、いわき地域の農業や文化を知ってもらうことを目的に活動し、今期で6期目となります。

栽培した福島県オリジナル水稲品種の酒米「夢の香」は、9月に収穫された後、精米所で酒造り用に磨かれ、お酒になるのを待っていました。

1月13日(土)、6期生4名が太平洋酒造合資会社の酒蔵にて仕込み作業の「初添え」を体験。お酒のもととなる「酒母(蒸米・麴・酵母・水を混ぜたもの)」の中に、麴や酵母のエサとなる蒸米を加える作業です。

甑で蒸した酒米を放冷機に通して冷まし、冷ました蒸米を酒母のタンクに入れます。その後、蒸米が良く溶けるように權棒でかき混ぜます。スコップで米を掘る、身長ほどもある棒でお米をかき混ぜるなど、普通の生活では経験することのない体験で、参加者にも大好評。

次の酒造り体験は2月中旬の「上槽(醪を搾って日本酒を取り出す作業)」を予定しています。それが終わると、いよいよ3月には第6期ハタチ酒のお披露目。今年も期待しててください。

また、今年5月頃から始まる「第7期活動」の参加者を、近日中に募集開始する予定です。次回の記事で案内予定ですので、ぜひご覧ください。

(企画部)



▲ 蒸米を掘って放冷機のベルトコンベアへ



▲ 冷ました蒸米をタンクに投入

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

トマトのテーマパークであり、多くのトマト加工品を手がけるワンダーファームでは、販売している「とまとの塩」のパッケージをリニューアルしました。

お洒落な外観になった「とまとの塩」は、いわき市産トマトの乾燥粉末に、ニンニクなど8種類のスパイスを合わせた万能調味料。いろいろな食材と相性が良いので、いつものお料理に使えば、トマトの旨味が加わったワンランク上の味になります。お手軽に楽しみたいなら、サラダやフライドポテト、パスタにかけるだけ。他に味付けをしなくても、これだけでしっかり味が決まるのでとっても便利です。

ワンダーファームでは他にも「トマトジュース」や「とまと味噌」、「とまとスープ」など、トマトを使った商品がいっぱい。サンシャイントマトが盛りのこれからの時期に、食卓をトマト色に染めてみませんか。



いろいろな食材と
相性抜群です!

とまとの塩
[80g]
756円(税込)~



(株)ワンダーファーム
予約・広報担当 渡邊美幸さん

取扱店舗

- ワンダーファーム内直売所「森のマルシェ」
- オンラインショップ ●マルト一部店舗

販売元・お問い合わせ

株式会社ワンダーファーム

📍いわき市四倉町中島字広町1 ☎0246-38-8851

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.11

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」の商品化レシピ「ネギハンバーグのトマトソースかけ」をご紹介します！11回にわたって紹介してきましたが、今回が最終回です。皆さんもいわき食材で作ってみてください。



商品化
レシピ
DELICA CAFE
kibaco

ネギハンバーグのトマトソースかけ

(商品名：ネギマリネ添えトマトソースの
ふわふわハンバーグ)



商品化

応募時

佐治 亜美さん、佐々木 彩香さん
福島県立小名浜海星高等学校 3年
(応募時)
調理時間：40分
食材費(2人分相当)：700円



材料

【ハンバーグ】
 合挽き肉 200g
 ネギ 1/2 本
 卵 1個
 パン粉 大さじ2
 牛乳 大さじ2
 塩 少々
 コショウ 少々
 サラダ油 大さじ1/2

【トマトソース】
 トマト 1個
 しいたけ 1枚
 玉ねぎ 1/2個
 にんにく 1/2片分
 トマトジュース 95g
 砂糖 少々
 コンソメ 小さじ1
 塩 少々
 コショウ 少々
 サラダ油 大さじ1/2

作り方

【ハンバーグ】
 ① ネギはみじん切りにしておく。
 ② ボウルに合挽き肉、①、卵、パン粉、牛乳、塩、コショウを入れてよくこね、4等分して小判型に形を整える。
 ③ 熱したフライパンにサラダ油をひき、②を並べて焼き色がつくまで焼き、裏返したら水(分量外・大さじ1程度)を入れ、蓋をして4～5分蒸し焼きにする。
 ④ ハンバーグに火が通ったら、お皿に取り出す。

【トマトソース】
 ⑤ しいたけは石づきを除いて薄切り、玉ねぎは横半分につけて縦薄切り、トマトは2cm角に、にんにくはみじん切りにしておく。
 ⑥ 熱したフライパンにサラダ油をひき、にんにくと玉ねぎを炒める。
 ⑦ 玉ねぎがしんなりしたらトマトを加えて炒め、少し煮崩れてきたらトマトジュースを加える。
 ⑧ 煮立ってきたらしいたけ、コンソメ、砂糖を加え、とろみが出てきたら塩、コショウで味を調える。

【仕上げ】
 ⑨ お皿に盛りつけたハンバーグにトマトソースをかけて完成。

作品のPRポイント

大人から子どもまでたくさんの方々に食べてほしいし、この料理をきっかけに地元の食材を知ってほしいです。

【レシピを参考に作ってみた！】
 タマネギの代わりに長ネギを使ったハンバーグです。
 生のネギを使っているのでシャキシャキ食感！
 フライド長ネギもトッピングしています。
 ソースも生のトマトから作ると美味しいですね。(Y・W)



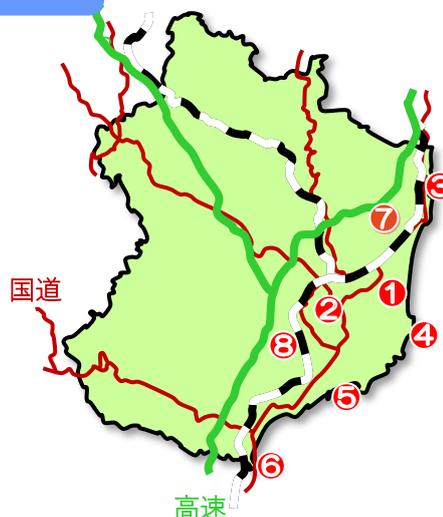
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① いわき新舞子ハイツ (p.5)
平下高久字南谷地 16-4
- ② 株式会社平木材市場 (p.5)
内郷綴町堀坂 32
- ③ 久之浜地方卸売市場 (p.5)
久之浜町久之浜字館ノ山 9
- ④ 沼之内地方卸売市場 (p.5)
平沼之内字浜街 186
- ⑤ 地方卸売市場小名浜魚市場 (p.5)
小名浜辰巳町 41
- ⑥ 勿来地方卸売市場 (p.5)
勿来町九面二後浦 27-1
- ⑦ 株式会社ワンダーファーム (p.6,9)
四倉町中島字広町 1
- ⑧ 太平桜酒造合資会社 (p.9)
常磐下湯谷町町下 21

いわき市
MAP



【磐農生自作の正月飾り】※表紙の写真について

福島県立磐城農業高等学校の正面玄関に、毎年恒例の「門松」が飾られました。

正月飾りは歳神様をお迎えするためのもので、門松は「歳神様の案内役」となります。

「今年1年良い年になりますように」と願いを込めて、生徒自ら竹を取るなどして制作したそうです。

青々として美しい松が素敵ですね！今年も良い年となりますように。

(企画部)



あとがき

年が明け、新たな1年が始まりました。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まいりますので、よろしくお願いいたします。

さて、今月号は、いわき市農林水産部長のインタビューを掲載しています！昨年の振り返りや今年の取組について根掘り葉掘り聞いてきたので、ぜひご覧ください。

また、「高校生発！Iwaki ならではのグルメ実食キャンペーン」のお知らせも。市内高校生と飲食店による、いわき市産農林産物を使った開発商品がついに完成！

皆さんもキャンペーンに参加して、「いわきならではの」のこだわりが詰まった商品を味わってみませんか？

私も食べるのが楽しみです！

(S・W)

◎ 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