

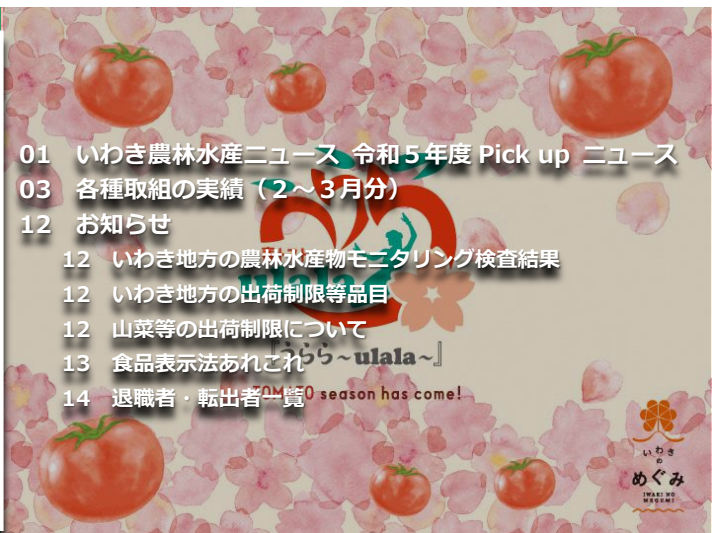
# いわき農林水産ニュース

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和6年3月号  
vol.229  
発行日  
2024/3/28

写真について  
詳しくは  
p15を  
チェック!

01 いわき農林水産ニュース 令和5年度 Pick up ニュース  
03 各種取組の実績（2～3月分）  
12 お知らせ  
12 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果  
12 いわき地方の出荷制限等品目  
12 山菜等の出荷制限について  
13 食品表示法あれこれ『から～ulala～』  
14 退職者・転出者一瞥 0 season has come!



## いわき農林水産ニュース 令和5年度 Pick up ニュース!

今年度のいわき農林水産ニュースもいよいよ最後。そこで今月号では、令和5年度を振り返る企画として、今年度掲載してきた話題をピックアップしてご紹介します。（掲載時の内容から若干編集しています）



▲ トマトハウス内への浸水

### 1. 台風13号によるいわき管内の被害（10月号掲載）

9月8日に本県で初の線状降水帯が発生し、9日までの総降水量はいわき市山田 194mm、いわき市平 189mm と記録的な大雨となり、農林業にも甚大な被害をもたらしました。



▲ 取水口への土砂・流木堆積

農業関係については、水稻の冠水のほか、トマト、ネギ、花き類、イチジクなど様々な農作物に被害が及び、被害面積は約 171ha、施設については 20 箇所被害があり、被害額は合計約 1 億 4 千万円となりました。

農地関係については、市内の田畑 184 箇所、水路や農道、頭首工など農業用施設 420 箇所、被害額は合計約 5 億 8 千万円となりました。



▲ 林道の路面崩落

林業関係については、林地から国道への土砂流出や、林道 64 路線 121 箇所路体崩壊、法面崩落などがあり、被害額は合計約 2 億 2 千万円となりました。

国の災害査定等を受け、現在、復旧事業を進めているところです。

### 2. Do you <sup>know</sup> 農林業? 人と自然が好きになる農林業キャンプ in いわき三和&田人」（9月号掲載）

県内外の大学生等を対象に、いわき市三和町・田人町で1泊2日の体験ツアーを実施しました。農林業体験や地域の方との交流を通して、中山間地域の暮らしや魅力、課題への理解を深めるとともに、新たな関係・交流人口の創出につなげることを目的としています。



▲ 牛のブラッシング体験

当日は、県内外の7大学から11名の学生が参加し、農業・畜産体験や木工体験、フィールドワーク、じゃんがら念仏踊り鑑賞などを通して、地域の方々と交流を深めました。（企画部）



### 3. ふくしま農業人フェア in いわき (12月号掲載)

いわき産業創造館企画展示ホール (LATOV 6階) で就農相談会「ふくしま農業人フェア in いわき」を開催し、県内外から64名が来場しました。会場には、自営独立就農、雇用就農に向けた相談ブースや、農業の実態を知ることができる先輩農業者の相談コーナーを設営。多くのブースで絶え間なく相談が行われました。

当所では、引き続き農業に興味がある方、本格的に独立就農を目指している方、農業法人への雇用就農を検討している方などが安心して就農できるよう、関係機関・団体と連携した伴走支援を行っています。いわき地方での就農を検討している方は、当所農業振興普及部 (0246-24-6162) へご相談ください! (農業振興普及部)



▲ 相談会の様子

### 4. プロと一緒に生きもの調査! (7月号掲載)

勿来第三小学校の児童1、2年生を対象に、「ふくしまの農育」推進事業「生きもの調査」を学校近くの小川で実施しました。県農林水産部では、県内の小学生を対象に、「食・命の大切さ」「農業・農村環境の大切さ」「自然環境の大切さ」について理解を深めることを目的に、この事業を実施しています。

アクアマリンふくしまの先生方を講師に招き、捕まえ方を教えてもらいながら生きものを採取しました。捕まえた生きものを水槽に移動し分類したところ、なんと約20種類にも及び、ドジョウや小魚類、エビやカニなどの甲殻類も捕まえることができました。



▲ 生きもの解説に興味津々の児童たち

その後、講師から生きものの特徴や生息域を学び、児童たちからは「色々な生きものがいる事が分かった」「生きものに触れるようになった」などの感想がありました。身近な農村の川辺に色々な生きものがあることを学ぶ良い機会となり、みんな大満足の生きもの調査でした。 (農村整備部)

### 5. 木とのふれあい! 出前講座 (11月号掲載)

平第五小学校の3年生を対象に、木とのふれあい創出事業における出前講座が開催されました。

これは、県税の一部の森林環境税を活用した事業で、林業や木材に詳しい講師による木工工作指導等を通じ、木材と私たちの生活との繋がりについての関心を深めてもらうことを目的に行っており、今年度はいわき市内の小学校3校で実施しました。

この日は、田人林業研究会の緑川平隆さんを講師に迎え、始めに「げんのう」(金づち)の正しい使い方や釘の打ち方についての指導を受けた後、児童は思い思いの作品を製作しました。約半数の児童がげんのうを使うのは初めてで、なかなか釘を打ち込めず曲げてしまったり、釘が長くて板を突き通してしまったりと悪戦苦闘していましたが、30分程過ぎる頃には慣れてきて、釘を斜めに打ったり曲がった釘を上手に抜いたりできるようになりました。児童からは「初めて釘打ちをしたけれど、教えてもらって上手にできた」「家でもやってみよう」という感想がありました。今回の講座が、木材に関心を持つきっかけになってくれればと思います。 (森林林業部)



▲ 授業の様子





### 5. 朝市 in 小浜／沼之内 (10月号／12月号掲載)

いわき市漁業協同組合が小浜漁港及び豊間漁港にて朝市を開催しました。小浜漁港でのイベントの目玉は「イセエビ釣り」。同組合小浜支所の刺網漁船が漁獲したイセエビを生け簀から釣り上げ、しかも1人1尾は持ち帰りできる催しです。小学生以下限定での開催でしたが、開始時間の2時間前から並ぶ方もいたり、家族全員で楽しむ姿も見られました。

豊間漁港でのイベントの目玉は「鮮魚の詰め放題」。同組合沼之内支所と四倉支所の底びき網漁船が漁獲した魚介類(ヒラメ、ヤナギムシガレイ、マアジ、チダイ、カナガシラ等)を参加者自らが自由に選び、専用箱(1箱1,000円)のフタが開まるまで詰め放題を楽しむことができます。多くの方が、この企画目当てで来場し、開始時間の3時間前から並ぶ方もいました。

その他、しらす干しのすくいとり、同支所女性部による魚料理のふるまい・販売などが行われ、どの企画も大盛況。来場者は小浜漁港で500人、豊間漁港で300人を超える程でした。  
(水産事務所)



▲ イセエビ釣りの様子

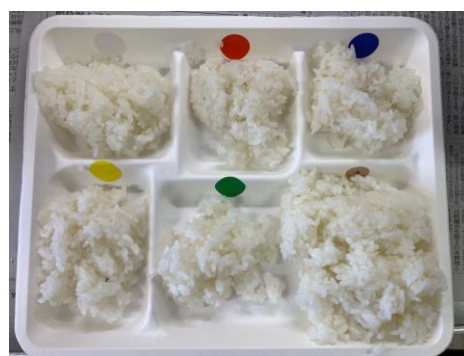
### いわきコメの会 食味官能試験を実施

2月15日(木)

いわき市内の水稲生産者で構成される「いわきコメの会」が、令和5年産米の食味官能試験を実施しました。

試験では、天のつづ(基準米)と会員のお米6点について、「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の項目を比較評価し、(有)東農園(平菅波)代表 箱崎寿正副会長が栽培した「にこまる」が1位となりました。「にこまる」は九州沖縄農業研究センターが開発した品種で、高温に強い品種です。令和5年度の気象状況や官能試験結果から、「高温に強い品種が今後重要になる」との声もありました。

当所では引き続き、「いわきコメの会」をはじめとした水稲生産者に向けて、高温対策に向けた技術指導など、米の品質向上を支援してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 試験のお米

白：福笑い 赤：ゆうたい21 青：にこまる  
黄：コシヒカリ 緑：コシヒカリ(中山間地栽培)  
茶：天のつづ(基準)

### いわき地方ねぎ振興セミナーを開催

2月22日(木)

JA福島さくらいわき統括センターにおいて、(前)JAあきた白神営農部長の佐藤和芳氏を講師に迎え、「秋田県JAあきた白神における『園芸メガ団地』の取組について」と題した講演会と、今後のねぎ栽培技術、農林水産物ブランド力強化に向けた取組についての情報提供を行いました。

講演では、「白神ねぎ」の10億円販売達成に向けた、産地分析、生産振興、知名度向上のためのPR等、プロジェクトチームの取組内容が紹介されました。また、担い手確保や生産者をやる気にさせる秘訣について、「成功者を育て上げ、それを目標としてがんばってもらうことが大切である」など具体的な内容が紹介され、参加者は熱心に耳を傾けていました。

当所では引き続き、いわき地方のねぎ生産、ブランド化に向けた取組などを支援してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ セミナーの様子

## 「ふくしま復興・楡葉町さつまいもプロジェクト」高校生らが知事に報告 2月26日(月)

ふくしま復興・楡葉町さつまいもプロジェクトで、浜通りの高校生と株式会社マルトが楡葉町のさつまいもを用いて開発した商品と取組を報告するため、知事を表敬訪問しました。

今回、商品開発をしたのは磐城桜が丘高校、平商業高校、小名浜海星高校、磐城農業高校、ふたば未来学園高校の5校。それぞれの高校が味付けを考案した5種の芋けんぴをはじめ、21種の商品を開発しました。芋けんぴが好物という内堀知事もそれぞれの芋けんぴを試食し、その味に太鼓判。高校生たちへ激励の言葉を贈りました。

今回開発した芋けんぴ等の一部商品は、福島県の6次化ブランド「ふくしま満天堂」に登録されています。楡葉町、ひいては福島県を代表する6次化商品となるよう、今後の活動にも期待しています。(企画部)



▲ 訪問者と知事の記念撮影

## いわき地域新規就農者交流会を開催

2月27日(火)

県いわき合同庁舎本庁舎でいわき地域新規就農者交流会を開催しました。

はじめに、税務研修として「インボイス制度開始に伴う課題と対策」をテーマに、木幡仁一税理士にインボイス制度の基本から最新情報まで講演していただきました。参加者からは「インボイス制度をかみ砕いて説明していただき、分かりやすかった」との声がありました。

また「先輩農家との交流会」と題し、指導農業士と新規就農者の交流を目的としたグループワークを行いました。新規就農者が日頃疑問に思っていることや悩みに対して、指導農業士からアドバイスがあり、これからの農業について積極的な意見交換が行われました。

当所では引き続き、新規就農者の知識向上や仲間づくり等を支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ 交流会の様子

## 磐城農業高校に「ふくしま食育実践サポーター」を派遣

2月14日(水)、28日(水)

県では、地域の食文化や郷土食の伝承、食生活改善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・企業等が行う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。

今回は、磐城農業高校にサポーターの上遠野恭子氏を派遣しました。同校の2年生39名が、福島県の郷土料理について講話を受講した後、「五目おこわ」「磯部椀」「切り干し大根のサラダ」の3品を作りました。慣れた手つきで調理を進めていく生徒が多い一方、普段料理をあまりしない生徒も、サポーターに教わりながら、意欲的に調理に取り組んでいました。完成後は、顔をほころばせながら、皆で食事を楽しんでいました。

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、以下 URL (県農産物流通課 HP) 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)

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>



▲ 食材の切り方を教わる生徒





## デジタル技術を活用した森林調査に係る現地検討会

2月28日(水)

いわき市山玉町内の国有林において、磐城森林管理署主催のデジタル技術を活用した森林調査に係る現地検討会が開催されました。

これまで多くの人手や労力をかけて行ってきた森林の調査ですが、近年ではデジタル技術を活用し省力化を図る手法が開発されています。今回は、レーザー技術を使った専用の機器や、一般に普及しているスマートフォン・タブレットで利用できるアプリケーションによる森林調査の体験が行われました。

今回の検討会は、国有林の目兼スギ展示林で行われました。この展示林は1900年に植栽され、樹齢124年になるスギ林で、間伐の試験林として長期間管理されている森林ということです。

100年先の未来の森林を考えていくためにも、新しい技術を学び活用していきたいと考えています。  
(森林林業部)



▲ 森林調査体験

## ふくしまおさかなフェスティバル in いわき開催

3月3日(日)

県が主催する「ふくしまおさかなフェスティバル in いわき」が小名浜魚市場にて開催されました。このイベントは、県産水産物の魅力や放射性物質に係る安全性確保の取組等を消費者に伝えるとともに、消費者と水産関係者との相互理解を深めることで、消費の拡大と生産意欲の向上を目的としています。

開会式では、佐藤副知事と福島県漁業協同組合連合会の野崎会長の挨拶があり、イベントでは、海洋生物に触れられるタッチプール、水産加工品の販売、魚料理のふるまい(アカエイの唐揚げ)が行われました。また、ステージでは、瀬川瑛子さんやEXILEの松本利夫さんが出演され、県の水産物をPRしました。さらに、県試験研究機関である水産海洋研究センターの研究成果の展示や調査船「いわき丸」の公開なども行われました。

どのブースも大盛況で、来場者は10,000人を超える程でした。おさかなフェスティバルは3月16日に相馬市でも開催されています。県では今後も県産水産物の魅力発信のためイベントを開催していく予定です。  
(水産事務所)



▲ 調査船「いわき丸」の公開

## 福島県園芸振興プロジェクトいわき地方園芸振興推進会議を開催

3月4日(月)

県では、農業の成長産業化を推進するため、収益性の高い園芸品目10品目を選定して「生産力の強化」「競争力の強化」を課題解決の取組視点として掲げ、平成3年度から標記会議を設置しています。いわき地方では「日本なし」「トマト」「りんどう」「トルコギキョウ」のプロジェクトに取り組んでいます。

会議には、市、農業委員会の他、JAの担当者が出席し、本年度実績、来年度計画について意見を交わすとともに、令和6年度からの「いわき・ねぎならではプラン」実施のため、関係機関が一体となって取り組めるよう意見交換を行いました。

当所では、園芸振興プロジェクト計画のほか「普及指導計画」に基づき、園芸振興を強化してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 会議の様子

## いわき地方地域計画および農地中間管理事業推進調整会議 3月6日(水)

県いわき合同庁舎において、今年度3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を目指しています。

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」の策定に向けた取り組み実績を確認するとともに、次年度の活動方針等を検討しました。

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

## 令和5年度全国優良経営体表彰農林水産省経営局長賞 報告 3月7日(木)

「第25回全国農業担い手サミット(東京都)」において、令和5年度全国優良経営体表彰の「農水産省経営局長賞(経営改善部門)」を(農)菊田の郷助川農園(錦町、施設トマト・水稻)が受賞され、代表理事の助川成光氏が県庁を訪問し、農林水産部長へ受賞を報告しました。

全国優良経営体表彰は、農林水産省と全国担い手育成総合支援協議会の共催により、優れた農業者の一層の経営発展を図るため、農業経営の改善や地域農業の振興・活性化に優れた功績を挙げた農業者を表彰するもので、助川農園は、「親バカトマト」をいわき地域の代表的なブランドとして、生産する仲間とともに発展させ、新規就農者の研修受け入れや定着に向けた支援、地域の中心的な担い手として活躍されていることなどが評価されました。

当所では今後とも、地域リーダーの育成や農業経営発展の支援をしてまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 表彰状を手にする助川代表(右から3番目)

### Topic

## 「第15回いわきサンシャインマラソン」にて市産農産物が振る舞われました!

2月25日(日)に「第15回いわきサンシャインマラソン」が開催され、全国から5,358人のランナーの出走がありました。今年も、フルマラソンコースの第5給水所(いわきマリントワー付近)にて、いわき産農産物が振る舞われました。

提供されたのは、今が旬真っ盛りのいわき産のいちごとミニトマト!当日は、いわき農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」の「さる1号」と「トマにゃん」も応援に駆けつけました!

中間地点を過ぎ、長い上り坂を登り切った先にある第5給水所。苦しい表情で到達するランナーの皆さんが、いちごとミニトマトを食べて笑顔を取り戻し、また走り出す姿がとても印象的でした。ランナーの皆さん、美味しいいわき産農産物でこれからも応援しています!  
(いわき市農政流通課)



▲ ランナーに振る舞われたミニトマト





**いわき市森林組合林業コンクール表彰式** 3月8日(金)

パレスいわや（鹿島町）において、いわき市森林組合の第54回通常総代会が開催され、併せて令和5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4名、間伐技術部門で5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、入賞者がいわき市長、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賞状を授与されました。

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 緑川様



▲ 福島県いわき農林事務所長賞 吉田様

**【入賞者一覧】**

- いわき市長賞 造林技術部門 阿部 由之助（三和町）  
間伐技術部門 緑川 平寿（田人町）
- 福島県いわき農林事務所長賞 造林技術部門 猪狩 武清（大久町）、  
間伐技術部門 吉田 茂（三和町）
- いわき市森林組合長賞 造林技術部門 渡戸川前共有林野組合 組合長 青木 薫（三和町）  
間伐技術部門 合津 仁一（三和町）

**3.11 ふくしま追悼復興祈念行事** 3月11日(月)

東日本大震災の発災から、今年で13年を迎えました。1月には能登半島地震が発生し、改めて災害の脅威と備えの大切さを意識された方も多いのではないのでしょうか。

今年も、市内各所で追悼行事が催され、多くの方が追悼の想いと未来への決意を新たにしていました。  
(企画部)



▲ 追悼、教訓、希望、エール  
様々な想いが詰まった黄色いハンカチ  
(いわき震災伝承みらい館)



▲ キャンドルで作られたメッセージ  
『3.11 13 のとと共に』  
(小名浜アクアマリンパーク)



▲ 「次」に備えるために  
防災ワークショップ  
(小名浜アクアマリンパーク)

## 福島県環境負荷低減事業活動実施計画認定(通称「みどり認定」) 認定書交付式

3月12日(火)

水稻生産者の久野淳一氏が、令和6年3月5日付けでいわき管内初となる「みどり認定」に認定され、いわき農林事務所會田所長から認定書が手渡されました。

「みどり認定」とは、「みどりの食料システム戦略」の目標達成のため、環境への負荷低減に配慮した事業活動に取り組む事業者を認定する制度です。認定を受けることにより、税制や補助採択等で優遇される等のメリットがあります。

県では、令和5年6月1日から制度を開始し、3月1日時点で7名の事業者が認定されています。当所では、引き続き環境に配慮した農業の拡大を図るため、「みどり認定」を推進してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 認定書を受け取る久野氏(右)

## 令和6年度いわき地方防霜対策本部を設置

3月21日(木)

いわき地方防霜対策本部を設置しました。

対策本部の設置に先立ち、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、令和5年度の農業気象災害の発生状況や令和6年度における災害発生時の体制のほか、日本なしの生育状況などを確認しました。

今年の日本なしの生育は、3月19日に「豊水」の発芽が確認されており、平年より9日程度生育が進んでいますので、昨年同様、3月下旬以降の遅霜による被害に警戒する必要があります。

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。

農業災害のない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)



▲ いわき地方防霜対策本部 看板設置



勝手に

## いちごまつり

いわき市のいちごの生産量は、県内3位です。昭和20年代後半から栽培が始まりました。現在は、冬から春にかけて収穫されています。福島県オリジナル品種の「ゆうやけベリー」「ふくはる香」をはじめ、「とちおとめ」「草姫」など、品種もいろいろ。いちごにはビタミンCがたっぷり含まれていて、大粒のもの5～6個で1日に必要なビタミンCをとることができるくらいです。そのまま食べるのはもちろん、お菓子や料理にも大活躍。いわきのいちごをたっぷり召し上がれ！

## ●ゆうやけベリーのミルクティー

## 【材料（1人分）】

- ・ゆうやけベリー（Sサイズ）1粒
- ・紅茶のティーバッグ（アールグレイ）1個
- ・熱湯 140ml
- ・牛乳 大さじ1

※トッピング：ホイップクリーム、いちごジャム

## 【作り方】

- ①ゆうやけベリーを3mm角程度に細かく切る。
- ②カップにティーバッグを入れ熱湯を注いで約2分蒸らし、ティーバッグを取り出す。
- ③牛乳と①を加え、お好みでホイップクリームといちごジャムをのせてできあがり。

## 【ひとくちメモ】

- ・ゆうやけベリーの特徴「ほどよい酸味と強い甘み」「華やかな香り」が楽しめます。
- ・ゆうやけベリーの酸味、ミルクティーの甘さ、アールグレイの香りが相性バッチリ！（撮影用にホイップクリームてんこ盛りにしたら甘すぎた…）
- ・ゆうやけベリーが手に入らなければ、お好みのいちごで構いません。



## ●いちごのティラミス

## 【材料（4人分）】

- ・いちご 1パック
- ・マスカルポーネチーズ 200g
- ・卵 2個
- ・生クリーム 100g
- ・グラニュー糖 50g
- ・カステラ（カットしたもの）6枚
- ・インスタントコーヒー 適量、ココアパウダー 適量

## 【作り方】

- ①ボウルに生クリームを入れ、9分立てに泡立てる。
- ②別のボウルに卵白を入れて9分立てに泡立て、グラニュー糖30gを3回に分けて加え、ピンと角が立つまでさらに泡立てる。
- ③別のボウルに卵黄とグラニュー糖20gを入れ、泡立て器ですり混ぜる。
- ④③にマスカルポーネチーズを加え、泡立て器でもったりするまで混ぜる。
- ⑤④に①の生クリームを3回に分けて加え、その都度ゴムべらで混ぜ合わせる。
- ⑥⑤に②のメレンゲを3回に分けて加え、その都度ゴムべらで混ぜ合わせる。
- ⑦インスタントコーヒーをお湯で濃いめに溶き、カステラを浸す。
- ⑧器に⑦のカステラの1/2量を敷き詰め、その上にスライスしたいちごを半量並べ、⑥の半量を流す。
- ⑨⑧の工程をもう一度繰り返す、器を軽くテーブルに落として中の空気を抜き、ラップをかぶせて冷蔵庫で一晩冷やす。
- ⑩大きめのスプーンで皿に取り分けてココアパウダーを振り、いちごを飾ってできあがり。

## 【ひとくちメモ】

マスカルポーネチーズの風味とコーヒーの苦み、いちごの甘酸っぱさがたまりません！





### ●いちごのドレッシング

#### 【材料（4人分）】

- ・いちご（中粒）5粒
- ・レモン汁 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ2
- ・塩 小さじ 1/4

#### 【作り方】

- ①いちごはすりおろす。（おろし金がなければ細かく刻んでもOK）
- ②材料を全て混ぜ合わせる。

#### 【ひとくちメモ】

- ・ふんわり甘い香りのドレッシングです。色がきれいなので食卓が華やぎます。
- ・写真はカブと生ハムで合わせましたが、レタスや水菜などでもOK。ホタテや白身魚のカルパッチョにもオススメ。



【いわき農林いちご組（企画部・農業振興普及部・農村整備部の有志）】

Topic

## 「いわきハタチ酒プロジェクト・第6期」新酒贈呈式・懇親会 ～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」。5月の田植え、9月の酒造り講座、1月・2月の仕込み作業を終えて、第6期の活動の総まとめです。

### 1. 新酒販売開始 【3月17日（日）】

今期の新酒「おりがらみ」（醪を混ぜた濁り酒）の販売が開始。昨年の猛暑の影響で米が固くなり、酒造りに際して溶けにくい可能性もありましたが、無事完成しました。今期も若干辛口に寄せていて、食事との相性が良いお酒に仕上がっています。

新酒は、実行委員会酒販店の「あわのや酒店（平大工町）」「酒のまるとみ（小名浜大原西細谷地）」「さわきや（平中町）」「タイハイ酒店（常磐下湯長谷町）」4店で販売しています。ぜひ味わってみてください。



▲ 新酒「おりがらみ」  
720ml 1,650円（税込）  
1,800ml 3,190円（税込）

### 2. 新酒贈呈式・懇親会

発売日は、新舞子ハイツにて6期生への新酒贈呈式と懇親会が行われました。今期の活動写真や名前が記載されたオリジナルラベルの新酒が贈呈された後、みんなの思いが詰まった新酒で乾杯し、懇親会がスタート。参加者は豪華な食事とお酒に舌鼓を打ちながら、1年間の活動を振り返っていました。



▲ 6期生（最前列）と参加者・協力者

### 3. 第7期活動参加者募集

当プロジェクトでは、第7期活動参加者の募集を開始しています。参加資格は「令和6年3月31日時点で19～20歳であること」または「令和6年に新社会人になること」。前記の4酒販店に直接申し込むか、いわきハタチ酒プロジェクトのFacebookにある応募フォーム（右の二次元コード）から申し込みできます。



一緒に楽しく、米づくり&酒づくりをしてみませんか？（企画部）





## 若手農業者インタビュー in いわき Vol.2

いわきでは、日照時間の長さを活かしてイチゴのハウス栽培が盛んに行われています！今回は「草野いちご園」（小川町）で令和5年4月から親元就農した草野<sup>たけとし</sup>長俊さんにインタビューしました。

### ——就農を決めたきっかけを教えてください。

震災後、父が本格的にイチゴ栽培を始めた当初は、特に何も考えていなくて、園内の直売所にいちごを買いに来てくれるお客さんの「美味しい」という声や笑顔を見聞きするうちに、イチゴ栽培に興味が湧きました。そこから「こんなに喜んでくれるお客さんがいるなら自分が継がない」という意識が変わっていき、就農を決めました。



▲ 「草野いちご園」の草野長俊さん

### ——実際にイチゴを栽培してみて、どうですか？

父に教わりながら勉強の毎日ですが、率直に、やっています。日々細かくイチゴの様子を観察して、肥料の量やハウス内の温度を管理しています。毎日1粒ずつ食べてみて、味の違いも確認します。ただ、今期から新たな栽培方法にもチャレンジしているんですが、土の状態がこれまでと違ったりして管理が難しく、正直大変ですね。



### ——栽培している品種はどんなものですか？

「ふくはる香」「とちおとめ」「ゆうやけベリー」の3種類です。それぞれ味のバランスや香り、食感などが違って個性があります。直売所では特にゆうやけベリーが人気で、早めになくなってしまふことが多いです。

◀ 贅沢な贈答用いちご！（この日は特に大きいイチゴが採れたそうです）

### ——おすすめの食べ方があれば、ぜひ教えてください。

やっぱりそのまま、ヘタのところから食べるのがおすすめです。また、園内の直売所では「いちごのジェラート」も販売しています。当園の「ふくはる香」を100%使用していて、香料等は無添加。自然なイチゴの香りと優しい甘酸っぱさが楽しめるので、ぜひ食べてみてください。



▲ いちごのジェラート 380円(税込)

### ——ありがとうございました。これからも応援しています！

「草野いちご園」のイチゴは園内の直売所（12月末～5月末の10:00～15:00 営業。火曜定休。※売り切れ次第終了）のほか、市内ヨークベニマル（主に好間店、内郷店）、イオンいわき店で購入できます。また、「いちごのジェラート」は園内直売所でのみの販売です。直売所の閉まっている時期でも、電話での問い合わせに対応しており、販売や発送は可能です。

【草野いちご園】いわき市小川町高萩字前川原 33 ☎090-6453-8908



▲ 草野いちご園 SNS アカウント

## 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6年2月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和6年2月の農林畜産物モニタリング検査では、7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

ハクサイ1、ブロッコリー1、ニンジン1、シュンギク1、ふきのとう(野生)1、牛肉1、原乳1

#### 海産魚介類の検査結果

令和6年2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6年2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6年2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18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、

- 団体や個人における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「ふくしま復興情報ポータルサイト」(<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「ふくしま復興情報ポータルサイト」で公表されます。(森林林業部)







## 食品表示法あれこれ ⑫名称の表示方法について

加工食品の名称の表示方法は食品表示基準第3条及び別表3～5に示されています。名称の定義や、定義に当てはまらない場合の一般的な名称の考え方をよく確認し、適切な表示を行ってください。

### 1 食品表示基準に名称が定められている品目

食品表示基準別表3で名称の定義が定められている品目については、別表4に従って表示する必要があります。

また、別表5に掲げる品目については、別表3に定める定義に合わない食品には、その名称を使用できません。

主要な原材料の他に、加えることができる原材料や製造方法等が定められている食品もあるため、表示にあたっては、使用している原材料や製法をよく確認する必要があります。

### 2 食品表示基準以外に名称の規定がある品目

次のような省令、条例等に名称が定義されている場合は、それに従います。

- (1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
- (2) 公正競争規約（食品関係では、はちみつ類、ビスケット類、チョコレート類 など35種類の規約が存在）
- (3) 日本農林規格（JAS規格）
- (4) 地方自治体の条例（東京都消費生活条例等）

### 3 名称の規定がない品目

基準となる名称の規定がない場合は、「その内容を表す最も一般的な名称」を、事業者の判断によって表示します。この場合、商品名と混同しないよう注意が必要です。

なお、新しく開発した商品など、まだ名称が広く通用していないような食品の場合、どのような内容の食品かを社会通念上判断できる内容であれば名称とすることができます。

【表示の例】

にんじんの搾汁にりんご果汁等を加えたミックスジュースを作りたい

↓

**別表3** 「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」欄から、名称は『にんじんミックスジュース』となる

↓

**別表4** の「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」欄に従って名称及び原材料名を記載する。

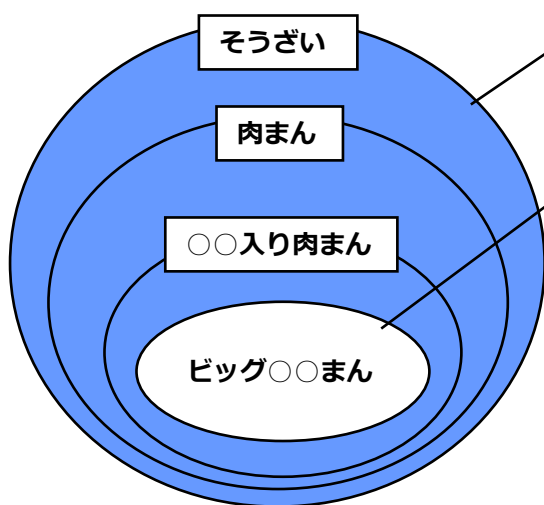
※にんじんよりりんごの重量割合が大きい場合、この名称は使用できず、「果実・野菜ミックスジュース」となる。



名称	にんじんミックスジュース
原材料名	にんじん（国産）、りんご、食塩／酸化防止剤（ビタミンC）



### 肉まんを例にした「最も一般的な名称」の考え方



- ☛ 図の青色部分については、一般的で脚色がなく、食品の特徴を的確に表しているため、名称として使用できます。
- ☛ 脚色されているものや、商標が使用されているなど、一般的な名称でないものは商品名であり、名称欄には使用できません。なお、名称に括弧を付して商品名を併記することは可能です。
- ☛ 名称をそのまま商品名として包装の主要面に表示するような場合や、主要面に商品名と名称を併記する場合は、一括表示欄の名称の表示を省略することができます。

【食品表示基準第3条、別表3～5、Q&A 加工-7～10】

退職者・転出者一覧

令和6年3月をもって退職または転出するいわき農林事務所・水産事務所・水産海洋研究センターの職員は以下のとおりです。今年度は大変お世話になりました。新たなステージでのご活躍をお祈りします。

<農林事務所>

職名		氏名
所長		會田 充茂
総務部	主幹(兼)副部長(兼)総務課長<退職>	鈴木 美代子
	専門技術管理員	遠藤 賢治
	主事	猪狩 真里
企画部	部長	藤原 かおり
農業振興普及部	農業振興課長	渡辺 哲也
	主査	木村 秀樹
	副主査	遠藤 雄大
	地域農業推進課長	新妻 俊栄
	主査	熊谷 有子
	副主査	大河原 浩光
	副主査	村越 佳奈子
農村整備部	副部長兼管理課長	佐藤 治
	副主査<退職>	青木 巧
	主事	仲川 和哉
	技師	鳴川 裕人
森林林業部	部長	國分 真悟
	林業課長	松本 文章
	主任主査	菅野 陽美
	技師	白川 浩司

職名		氏名
森林林業部	技師	風間 廉大
	森林土木課長	蛭田 利秀
	主任主査	渡辺 真紀夫
	主任主査	成井 伸司

<水産事務所>

職名		氏名
所長		平田 豊彦
主幹(兼)次長		佐久間 徹
次長(兼)漁業振興課長		渋谷 武久
主任主査		千代窪 孝志
主事		熊田 湧樹
副主査		森下 大悟
主査<退職>		天野 洋典
専門員<退職>		松本 育夫

<水産海洋研究センター>

職名	氏名
所長	石田 敏則
主幹(兼)事務長	鈴木 聡
研究員	八巻 大吾
漁業環境部長	廣瀬 充
主任研究員	榎本 昌宏

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

四倉町でネギやトマト、水稻などを生産している高崎さん。そんな高崎さんが原料のサツマイモから作っている6次化商品が「干し芋」です。

高崎さんが干し芋に目を付けたのは4年前。農家の人脈を活かし、干し芋の一大産地である茨城県の生産者のもとで、サツマイモの栽培から干し芋の加工まで学んできました。品種は柔らかい食感と甘さが特徴の「べにはるか」を使用しており、鮮やかな黄色がとっても綺麗です。縦にスライスした一般的な干し芋のほかに、輪切りにした干し芋もあり、丸くて食べやすいだけでなく、少し厚めの輪切りなのでいつもと違う食感が楽しめます。

直売所から引く手あまで生産が追いつかないという高崎さん。農家を作る本場仕込みの干し芋を、ぜひ食べてみてください。



取扱店舗  
道の駅よつくら港  
JA福島さくら 新鮮やさい館(谷川瀬店、平窪店、好間店)  
ファーマーズマーケット いがっぺ

販売元・お問い合わせ

高崎 繁男

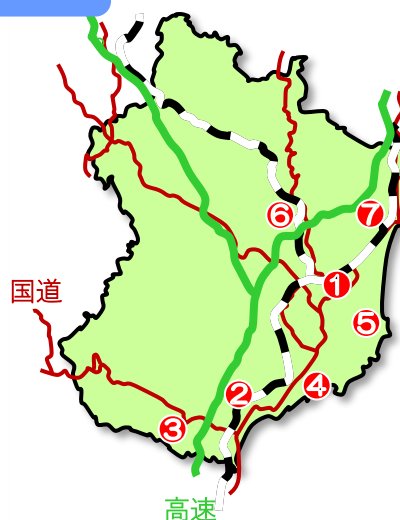
いわき市四倉町狐塚字東原29 ☎ 0246-32-3145



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① JA 福島さくらいわき統括センター (p.3)  
自由ヶ丘 39-2
- ② 磐城農業高校 (p.4)  
植田町小名田 60
- ③ 山玉町国有林 (p.5)  
山玉町地内
- ④ 小名浜魚市場 (p.5)  
小名浜字辰巳町 41
- ⑤ いわき震災伝承みらい館 (p.7)  
薄磯三丁目 11
- ⑥ 草野いちご園 (p.11)  
小川町高萩字前川原 33
- ⑦ 高崎 繁男 さん (p.14)  
四倉町狐塚字東原 29

いわき市  
MAP



【春トマト「うらら～ulala～」の出荷が始まりました】※表紙の写真について

いわき市では、3～5月の季節限定で、「サンシャイトマト」「親バカトマト」「小名浜菜園ミニトマト」が『春トマト うらら～ulala～』というパッケージ&ネーミングで販売されています✦

春を連想させる「春うらら」や「うららか」に加え、ハワイ語で「ウラウラ」が赤色を意味することから「フラシテイいわき」を掲げるいわき産をイメージしやすいよう命名されました。ぜひご賞味ください！ (農業振興普及部)



あとがき

暖くなったり寒くなったり、春本番はもう少し先になりそうですが、みなさまいかがお過ごしですか。今月号は、令和5年度最後の「いわき農林水産ニュース」ということで、一年間掲載した記事の中から印象的なものをピックアップしてまとめました。いろいろな出来事がありましたね。

私事になりますが、今月をもって3年間お世話になったいわきを離れることになりました。山あり海あり、食材の宝庫！というのが一番の印象。いろいろな分野の方と出会えたことは一生の宝物です。ありがとうございました。またお目にかかれるのを楽しみに。(か)

◎ 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