

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11月号

vol.237

発行日

2024/11/28

写真について
詳しくは
P.12を
チェック!

- 01 「学ぶ、感じる、楽しむ！ I like IWAKI MIWA 農林業スタディーツアー」を開催しました！
- 04 各種取組の実績（10～11月分）
- 09 高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう優秀レシピ紹介
- 10 お知らせ
- 10 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 10 いわき地方の出荷制限等品目
- 10 第3回直線道路マルシェのお知らせ
- 11 食品表示法あれこれ
- 11 6次化商品紹介

特集

「学ぶ、感じる、楽しむ！ I like IWAKI MIWA 農林業スタディーツアー」を開催しました！

1 農林業スタディーツアーを開催！

11月16日（土）から17日（日）の2日間、県内外の学生団体を対象に、いわき市三和町で1泊2日のスタディーツアーを実施しました。農業体験や地域の方との交流を通して、中山間地域の農業の魅力や課題への理解を促進するとともに、農業者と学生団体とのマッチングにより新たな関係人口を創出し、地域農業の振興につなげることを目的としています。

当日は、県内外の3大学（新潟食料農業大学、東日本国際大学、神奈川大学）から17名の学生が参加し、農業体験や、やっちき踊り鑑賞、ワークショップなどを通して、地域の方々との交流を深めました。

【1日目】

■ やっちき踊り鑑賞、昼食 @旧上三坂公民館

上三坂やっちき踊り保存会の代表からやっちき踊りの歴史や取組について説明してもらった後、踊りを鑑賞しました。中央の和太鼓を取り囲んでテンポよく踊る姿や、92歳のおばあちゃんの元気な歌声に、学生たちも興味津々。鑑賞後、踊り方を教えてもらう学生もいました。

昼食は三和町のお母さん方が作った「かあちゃんの弁当」の他、凍み大根の煮物や三和町の名物「にんにくやきおにぎり」「いとこまんじゅう」を味わいながら、保存会の方々とのお話も楽しみました。



▲ 特徴は右手右足、左手左足を同時に前に出す「なんば」の動き

■ 6次化に関する学習 @旧上三坂公民館

はじめに企画部職員から6次化に関する説明を行い、その後「にんにくやきおにぎり」「いとこまんじゅう」を開発・製造する菊田清貴さんから6次化商品の開発・販売の取組についてお話いただきました。

学生たちは、ネーミングをひらめいたきっかけやロゴの商標登録、製造する商品へのこだわり、試作段階で苦労したことなどについて積極的に質問していました。



▲ 6次化の講義を受ける学生たち

■三和町フィールドワーク @三和町内

バスガイドは菊田さん。三和町の美しい紅葉などの景色をご紹介いただきながら、風力発電の資材置き場や館下牧野を見学しました。

途中、映画「キングダム2」のロケ地となった宇宙岩付近で下車し、学生たちは思い思いに散策や記念撮影を楽しみました。



▲ 大迫力の宇宙岩

■夕食交流会・宿泊・朝食 @ハッシュ村

夕食は地元の野菜や福島県産の食材を中心としたBBQ。交流会には、上三坂やっつき踊り保存会の田子基彦さん、小野崇さん、治療院カフェの田子保浩さん、ハッシュ村の門間裕匡さんに参加してもらいました。夕食の後は、三和町に関するクイズで楽しく知識を深めました。

翌日の朝食は、三和町ふれあい市場のお母さん方お手製のおかずバイキング。釜炊きのごはんと共に、地元の食材の美味しさを味わいました。



▲ 地元食材の BBQ で舌鼓

【2日目】

■牛のブラッシング、餌やり体験 @草野畜産

黒毛和牛の繁殖を手がける草野畜産の5代目、草野純一さんから、繁殖農家の仕事について説明いただき、実際に牛の血統書や精子タンクを見せてもらいました。

その後、ブラッシングや餌やりを体験しながら、牛の生態や管理方法を教えていただきました。学生たちは、牛の迫力に驚きながらも、積極的に牛と触れ合ったり、草野さんに質問したりしていました。



▲ 牛の餌やりを体験

■直売所見学 @三和町ふれあい市場

この日、直売所はオープン16周年の感謝祭を開催中。三和町のお母さん方が大集合して、つきたてのお餅を入れたけんちん汁とおしるこを振る舞っていました。学生たちは、お母さん方に「かあちゃんの弁当」や朝食のおかずの感想やこれまでの体験内容を話したりと交流していました。直売所の中も自由に見学し、家族へのお土産を購入する学生もいました。



▲ 冷えた身体に美味しさがしみる

■昼食・大根の収穫体験 @OJONCO館（治療院カフェ）

昼食は、治療院カフェの代表を務める田子保浩さんの手打ち十割蕎麦。そのほかにも、三和町産新米のおにぎりや手作りこんにゃく、大根の煮物や漬物をいただきました。

その後はいよいよ、凍み大根用の大根の収穫体験。学生たちは、凍み餅保存会の皆さんの指導のもと、なるべく太い大根を探して収穫していました。また、凍み大根用の大根の保存方法を教わりながら、実際に、畑に大根を保存する穴を掘ったり、その穴に藁を敷いたりしました。



▲ 大根を収穫する学生たち



■振り返りワークショップ @三和ふれあい館

2日間を振り返りながら、班ごとに以下3テーマについて考えました。ワークショップには、田子さん、小野さん、菊田さん、草野さんにも参加していただきました。

①三和地区の魅力が伝わる6次化商品を考えよう

「凍み大根の6次化商品化」

- ・ターゲット：40代主婦（子供は高校生と中学生、経済性重視）
- ・特設ではなく通常の食材コーナーでレシピをつけて販売
- ・パッケージには「学生や高校生とのコラボ食材」と記載



▲ 地元の方の意見も参考に

②三和地区に未来の農家を呼び込むアイデアを考えよう

「三和地区の良さを知り、興味を持ってもらう取組」

若者向けにSNSで情報発信、農業高校や農業大学からのインターンシップ受入れ

「就農に繋げる取組」

農家の企業化により雇用形態をつくる、社会人向けの農業体験ツアー



▲ 発表も行いました

③三和地区を活性化させるアイデアを考えよう

「ツアーやホームステイで農業のお手伝いをする環境を整える」

- ・費用を下げるため、芝山や手伝い先の方の庭でのキャンプ
- ・SNSやVログなどでイベントだけでなく、景色や食べ物の情報を発信
- ・インバウンドも取り込めるような情報発信

「対象別にツアーを企画」

- ・日帰り（地元向け）、1泊2日（県内や隣県向け）、1~2ヶ月（移住希望者向け）
- ・SNSやCM、新聞広告などを駆使し広く情報を発信する

2 参加者の感想（一部抜粋）

- ・様々なことを経験でき、楽しく貴重な時間になった。今後、長期インターンや農業体験が行われる際は、ぜひ参加したい。
- ・どこを見ても景色がキレイだった。農業体験では、大根の伝統的な加工方法を知れてとても面白かった。
- ・畜産に興味があったので、畜産家の話を聞いてとても学びになった。また、課題や実現できていないことも知れたので、今後もつながって解決していきたいと感じた。
- ・ワークショップでは色々な意見を聞くことができ有意義だった。大学で学んでいたことも活かせた。
- ・豊かな自然が身近にあり、やっつき踊りやふれあい市場で出会った方が優しかった。
- ・やっつき踊りは保存会がしっかりあった。少し踊れるようになったので、もう1回参加してみたい。
- ・食事がとても美味しかった！素材の味が活きてる！ふれあい市場でのけんちん汁が一番印象に残った。

3 おわりに

本ツアーに参加いただいた学生の皆さんや、参加者を温かく受入れ、ご協力いただいた三和町の皆さんに改めて御礼申し上げます。

学生の皆さんが、ツアーで体験したことについてSNS等で発信したり、今後も三和町に足を運び、今回出会った方と関わり合っていく事を期待しています。
(企画部)



いわき地方環境と共生する農業推進会議を開催

10月21日(月)

県いわき合同庁舎において、「いわき地方環境と共生する農業推進会議」を開催しました。会議では、構成員であるJA全農福島、JA福島さくらいわき統括センター、中央家畜保健衛生所、いわき市とともに、管内の有機農業やみどり認定の推進状況、農業用使用済プラスチックの処理状況について報告し、今後の推進方針について協議しました。また、有機性資源の循環利用促進のため、堆肥供給者リストの紹介や可能な限り放射性セシウムを含まない落葉堆肥等を供給するための方法について、関係機関に周知しました。



▲ 会議の様子

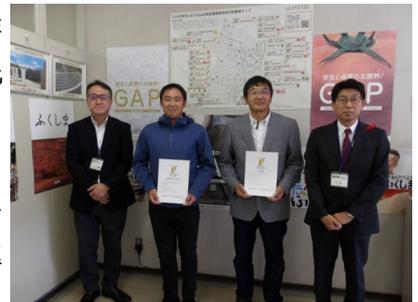
当所では引き続き、関係機関と連携して環境と共生する農業の普及推進に努めてまいります。

(農業振興普及部)

新たに2名の方が FGAP を取得

10月21日(月)

新たに認証を受けた生産者は、鈴木忠光氏(米農家 鈴木)、生田目祥明氏(生田目農園)の2名で、どちらも穀類(米)での認証です。両氏とも、「FGAPに取り組み、引き続き、安全・安心な米づくりに注力し、いわき市産米を盛り上げていきたい。」と意気込んでおられました。



▲ FGAPを取得された鈴木忠光氏(左から2番目)、生田目祥明氏(同3番目)

今回の認証を受けて、いわき市内のFGAPの認証数は30件となりました。当所では、引き続き、GAP取得を支援し、より良い農業生産を推進してまいります。

(農業振興普及部)

移住就農に向けた梨の現地見学ツアーを開催

10月26日(土)

「福島県いわき地方日帰り現地見学ツアー」を開催しました。ツアーには、近い将来いわきに移住し就農を考えている首都圏在住の8名が参加し、市内平窪の梨園といわき梨共同選果場で、梨「王秋」と「豊月」の収穫体験、梨生産者及び関係機関との交流会を行いました。

参加された方々からは、「いわきでこんなにおいしい梨が作れることを初めて知った」「実際に現地を見ることが移住のイメージがより膨らんだ」などの感想があり、参加者にとって大変貴重な体験となったようでした。当所では、引き続き移住就農に向けた支援に取り組んでまいります。

(農業振興普及部)



▲ 梨園での収穫体験



▲ 交流会の様子



第49回福島県林業祭・林業コンクール等表彰式

10月26日(土)

郡山市にある福島県林業研究センターにおいて、第49回福島県林業祭が開催されました。

天候にも恵まれ、約2,500名の来場者があり、小さなお子様からお年寄りまでたくさんの人であふれました。会場内では伐木チャンピオンシップやきのこまつり、高性能林業機械の展示など森林や林業、木材に関わる各種コーナーが設けられ、賑わいを見せました。

また、併催行事として福島県林業コンクール等表彰式が執り行われ、林業アカデミーふくしま大講義室を会場に林業分野における各種コンクールの賞状等授与が行われました。

いわき市田人町の緑川平寿さんにおかれましては、林業コンクール森林育成(間伐)部門の最優秀賞にあたる県知事賞を受賞し、式典では受賞者を代表して謝辞を述べられました。

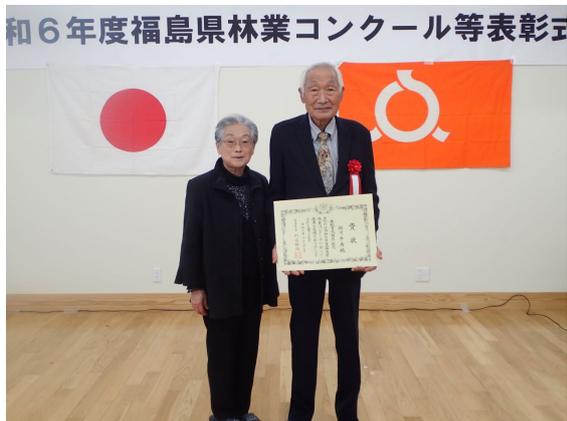
いわき管内の受賞者は以下のとおりです。受賞された皆さま、おめでとうございます。

(森林林業部)

令和6年度福島県林業コンクール 森林育成(間伐)部門	
福島県知事賞	緑川 平寿
第27回福島県森林組合連合会良質材展示会	
林野庁長官賞	蛭田 勝夫
福島県知事賞	緑川農林
福島県森林組合連合会代表理事会長賞 いわき市森林組合	
令和6年度福島県きのこ品評会 なめこ・ひらたけの部	
福島県知事賞	(有)加茂農産

第21回ふくしま森林・林業写真コンクール	
福島県知事賞	門林 泰志郎
(公社)福島県森林・林業・緑化協会会長賞 飯山 悠太	
入選	西山 栄
入選	高木 志津夫
入選	丹野 孝
奨励賞	庭野 陽子
奨励賞	柏舘 健

(敬称略)



▲ 知事賞を受賞した緑川さん



▲ 伐木チャンピオンシップの様子

いわき地方特定家畜伝染病防疫演習(消毒ポイント)を実施 10月28日(月)

いわき市内において、いわき地方特定家畜伝染病防疫演習を実施しました。

本演習は、高病原性鳥インフルエンザ等の発生に備え、制限区域内を通過する畜産関係車両の消毒作業を想定して、実際に公道に隣接する消毒ポイント候補地において実走車両の誘導ならびに動力噴霧器を使用して車両の消毒作業を行うとともに、消毒証明書発行の手順などを確認しました。



▲ 演習の様子

演習には、防疫体制消毒ポイント班ならびに関係者等約30名が出席し、当所からの現場における作業手順等についての説明、管轄警察署からの車両誘導に際しての注意や説明ならびに中央家畜保健衛生所からの助言等をもとに、参加した全班員がそれぞれの役割分担に応じて一連の消毒作業等の訓練を実施しました。

引き続き、関係者間の連携を強化するとともに、演習により得られた結果を防疫体制に反映させ、万全な体制整備に努めてまいります。(農業振興普及部)

サンシャイントマト出荷協議会、出荷目揃え会

10月29日(火)

いわき市中央卸売市場において、JA全農福島主催のサンシャイントマト出荷協議会目揃え会が行われました。サンシャイントマト出荷協議会は、いわき市および楡葉町の養液栽培トマト生産法人6社で構成されています。冬春トマトが中心であり、出荷が本格的に始まる前に、出荷規格や出荷時の着色具合の確認を行いました。



▲ 他の産地の出荷物と比較し意見交換

卸売業者からは、他産地の出荷物と比較した出荷時の注意点などについて、JA全農福島からは、令和5年産のトマトの販売実績について説明があり、当所からは、現在問題となっているトマト黄化葉巻病の対策や、冬期の温度管理について情報提供を行いました。

生産者は、市場担当者に積極的に質問しながら、お互いに今年の生産状況についても情報交換を行っていました。当所では、引き続き病害虫防除や新しい技術の紹介を通じて、生産者を支援してまいります。

(農業振興普及部)

小名浜荷捌き・加工流通倉庫竣工式

10月29日(火)

福島県漁業協同組合連合会(以下、県漁連)が旧小名浜魚市場跡地に整備していた小名浜荷捌き・加工流通倉庫が完成し、竣工式が行われました。式には県漁連、小名浜水産加工業協同組合、工事関係、行政機関等約50名が出席しました。

本施設は、沿岸、沖合漁業などで水揚げされた魚介類を、水産加工業者が高度な衛生管理の下で選別、加工作業をする際に使用され、今後の本県水産物の水揚げ・流通量の拡大への寄与が期待されます。



▲ 竣工式のテープカット

(水産事務所)



いわき地方有害鳥獣被害防止対策会議を開催

11月8日(金)

県いわき合同庁舎において、「いわき地方有害鳥獣被害防止対策会議」を開催しました。会議では、構成員であるJA全農福島、JA福島さくらいわき統括センター、福島県農業共済組合、いわき市とともに、鳥獣による農作物の被害や捕獲状況、鳥獣被害対策のモデル集落の取組などについて報告し、今後の推進方針について協議しました。



▲ 会議の様子

農作物の被害状況としてはイノシシによるものが多いことから、イノシシを中心とした対策に取り組むことが重要です。引き続き、関係機関と連携して有害鳥獣被害防止対策に努めてまいります。

(農業振興普及部)

第7回ふくしま植樹祭・第50回いわき市植樹祭 開催

11月10日(日)

ふくしまの美しい緑と心が未来も豊かであり続けるよう、人と人の繋がりや、森林と人との絆を深める循環の理念に基づく森林づくりとして、50回目の節目となるいわき市植樹祭と共同で「第7回ふくしま植樹祭」を開催しました。

いわき市錦町須賀地区において、700名の参加者が、クロマツやアジサイなどの植樹活動やクロマツの枝払いなどの育樹活動に汗を流しました。また、体験エリアでは木の枝クラフトや丸太切り、薪割りといった交流体験プログラムも行われ、穏やかな天気のもと、参加者は思い思いの活動を楽しみました。

季節の移ろいと共に、クロマツは潮風を遮り、鮮やかなアジサイは地域の皆さまの目を楽しませ、須賀地区に彩りを添えていくことと思います。

(森林林業部)



▲ 記念植樹後の様子



▲ 薪割り体験

Topic

ふくしま食育実践サポーターを派遣しています

県では、郷土食の伝承や地産地消、食生活の改善等の食育活動全般を実践する個人や団体を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、保育園、学校、公民館等の要請に応じて派遣しています。食育に関する講師をお探しの際は当所企画部(0246-24-6197)へお問い合わせください。

(企画部)



▲ 9/27 みそ玉作りと講話
平第一中学校×中村寛子さん



▲ 11/11 郷土食作りと講話
三和中学校×上遠野恭子さん



▲ 11/15 焼売・おにぎり作り
四倉保育所×上遠野恭子さん

いわき地域産業6次化ネットワーク交流会を開催

11月13日(水)

県いわき合同庁舎において市内の6次化事業者等を対象に、地域産業6次化に関する講演及び交流会を開催しました。

講演は、福島県観光物産館の櫻田武氏を講師に迎え「売れる商品・求める商品」と題し、櫻田館長の首都圏での県産品販売の経験や、観光物産館で売れる商品について、たくさんの商品を展示しながらお話しいただきました。後半は6次化事業者と販売店との交流会を行いました。交流会は事業者の方にお持ちいただいた商品を展示し、試食を交えながら、和やかな雰囲気での交流となりました。

今後も関係機関と連携しながら、事業者の皆さまの地域産業6次化の取組を支援してまいりますので、当所またはふくしま地域産業6次化サポートセンターいわき事務所までお気軽にご相談ください。(企画部)



▲ 講師の櫻田館長



▲ 交流会の様子

第5回水産海洋研究センター参観デー開催

11月16日(土)

水産海洋研究センター(小名浜)において第5回水産海洋研究センター参観デーを開催しました。県民の皆さまに、試験研究成果や本県水産業について広く知っていただくための催しです。

公開講座では「サンマ漁業の現状と取組」と題し、近年のサンマ漁場の遠方化と要因、それに対応した漁業関係者の水揚げ体制について説明しました。併せて、福島県漁業協同組合連合会から提供いただいた、小名浜に水揚げされたサンマの塩焼きの試食を実施しました。

また、本県ではあまり利用されないアカエイ・スミクイウオの唐揚げ試食やいわき市漁業協同組合のシラス干し試食、相馬双葉漁業協同組合の青のり販売のほか、子どもから大人まで楽しめる「魚拓づくり」や「耳石キーホルダーづくり」、「タッチプール」ではご家族で楽しむ姿がみられました。「ホシガレイ放流体験」では子どもたち自らの手で全長10cmほどの種苗を松下海岸から放流しました。

(水産海洋研究センター)



▲ 公開講座の様子



▲ ホシガレイを放流する子どもたち

高校生発!

Iwakiならではのグルメをつくろう

8

優秀レシピ紹介 vol.

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いわきならではのグルメを開発した「高校生発! Iwaki ならではのグルメをつくろう」。

今回は応募のあったレシピの中から、ビストロあん庵の商品化レシピをご紹介します!

当所ホームページにてレシピ公開中 ⇒⇒⇒



ネギ部門
商品化
レシピ
ビストロ
あん庵

豚ロースの長ねぎ巻き

(商品名: 長ネギぐるっとローストポーク)

商品化

応募時

菜村 瑞希さん
福島県立磐城農業高等学校 3年 (応募時)
調理時間: 40分
食材費(2人分相当): 1,000円

材料

長ネギ	100g
豚ロース肉(薄切り)	400g
塩	4g
こしょう	3g
小麦粉	3g
ごま油	10g
にんにく(すりおろし)	5g
しょうゆ	30g
みりん	30g
はちみつ	10g

作り方

- ① 長ネギの白い部分を半分に切る。
- ② 長ネギの青い部分を細かく斜めに切る。
- ③ 豚ロース肉5枚の端を少し重ねるようにして並べる。
- ④ ③に塩、こしょう、小麦粉をまぶす。
- ⑤ ④の上に①の長ネギを置き、巻く。
- ⑥ 熱したフライパンにごま油(半量)をひき、⑤の巻き終わりを下にして蒸し焼きにする。
- ⑦ 別のフライパンを熱してごま油(半量)をひき、②の長ネギをにんにくと炒める。
- ⑧ しょうゆとみりんを1:1の割合で混ぜ合わせておく。
- ⑨ ⑧とにんにく少々(分量外)、はちみつを熱したフライパンで軽く煮詰めてとろみをつけ、ソースを作る。
- ⑩ ⑥の肉、⑦の長ネギをお皿に盛り、⑨のソースをかけて完成。

作品のPRポイント

小さなお子様から大人の方まで幅広く食べていただきたいです。
ねぎ好きの方にはたまらない一品になっていると思います。

【レシピを参考に作ってみました!】

三和町に行く用事があったので直売所に寄って、三和町産の長ネギとにんにくで作ってみました。じっくり火を通したネギの甘みと豚肉の旨味、にんにく醤油の味付けでご飯が進みます!

(Y・W)



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10月分)

農林畜産物の検査結果

令和6年10月の農林畜産物モニタリングでは、10品目25検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものではありません。内訳は(表1)のとおりです。(企画部)

(表1) 品目と検体数

クリ1、サツマイモ1、ユズ1、菌床なめこ(施設)2、菌床しいたけ(施設)3、原木しいたけ(施設)2、エリンギ(施設)1、原木ひらたけ(露地)2、牛肉11、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和6年10月の水産物モニタリングでは、94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10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6年10月末日現在)

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}
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20名のみ)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

第3回直線道路マルシェのお知らせ

いわき農業青年クラブ連絡協議会主催の「直線道路マルシェ」を12月14日(土)に開催します。今年度3回目の開催で、トマトやキウイ、米、シイタケなどを販売します。

会場となるサディ農園はトマトの生産者ですので、採れたてのトマトを購入することができます。ぜひ足をお運びください。

(農業振興普及部)

開催日時：12月14日(土) 9:00~11:00

開催場所：いわき市小川町下小川御堂内 サディ農園

お問合せ先：090-5597-0787(根本)

注意事項：雨天など、天候によっては中止とします。

商品がなくなり次第、終了となります。



開催日時
12月14日(土)
9:00~11:00

場所
いわき市小川町下小川御堂内 サディ農園
北緯：37.1110931, 東経：140.866910

主催
いわき農業青年クラブ連絡協議会

お問い合わせ
090-5597-0787(根本)

注意事項
雨天など、天候によっては中止とします。
商品がなくなり次第、終了とします。

Tomato, Kiwifruit, Mini Tomato, Shiitake, Rice, etc. are available for sale.

地図参照：サディ農園

食品表示法あれこれ ⑦食品添加物の「無添加」表示について

加工食品に食品添加物の「無添加」「不使用」表示を行う場合は、食品表示基準第9条に定められている表示禁止事項*に抵触しないよう注意が必要です。この表示禁止事項の解釈は、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に示されています。

*加工食品の容器包装に表示してはならない「表示禁止事項」の主な例

- ・ 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語（優良・有利誤認）
 - ・ 他の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 - ・ 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- （食品表示基準第9条第1、2、13号）

●「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」について

食品添加物の不使用表示（以下、不使用表示とする）の不適切な例について、10の類型に整理し、表示禁止事項に該当するか否かについて一定の基準を設けたものです。ぜひ、本ガイドラインを参考に表示内容の見直しを行ってください。

不適切な例として、何を添加していないのか不明な不使用表示、「化学」「合成」「天然」などの用語を用いた不使用表示、健康・安全・おいしさと添加物不使用を関連付ける表示、加工助剤やキャリアオーバーなど表示義務がない添加物を使用している場合の不使用表示等が挙げられています。

ガイドラインの全文は[こちら](#)または右に記載の2次元コードから確認してください。

（企画部）



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

いわき湯本温泉観光協会では、地元の菓子店などと共同で「ニューいわき湯本温泉みやげコレクション」を開発しました。

今回はその中の一つ、老舗青果店「石河屋」が自信を持ってお届けする逸品「乾燥果実」をご紹介します。

「乾燥果実」は、福島県産の果物を中心に、一つ一つ丁寧に作られたドライフルーツです。店頭で販売している完熟の果物を贅沢にドライフルーツに加工しており、添加物や砂糖を一切使用せず、果物本来の風味や甘味をお楽しみいただけます。

栄養成分もほとんど変わらないため、温泉やスポーツ後のミネラル補給にもぴったりです。

さらに、地元サッカーチーム「いわき FC」の選手への補食としても利用されている「乾燥果実」。そのまま召し上がっても美味しいですが、ヨーグルトに一晩漬け込むのもおすすめです。水分（ホエイ）を吸収したドライフルーツは、新たな味わいが楽しめます。

タンパク質が不足気味と感じている方は、ぜひ一度お試しください。

温泉やスポーツ後の
ミネラル補給にぴったり！



乾燥果実 1個 650円(税込)

取扱店舗

いわき市石炭・化石館 ほるる

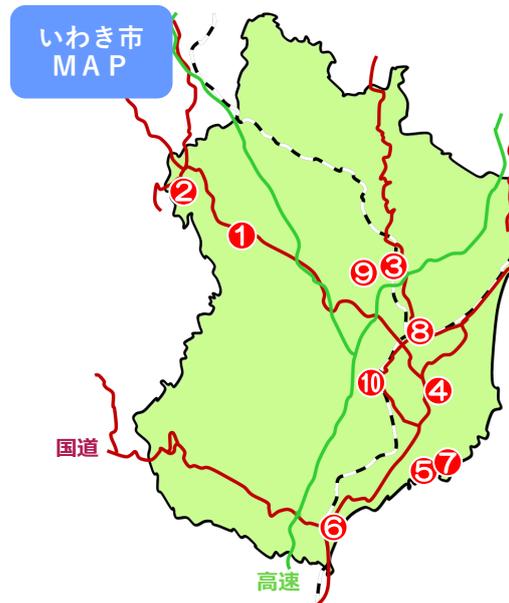
販売元・お問い合わせ

石河屋

〒970-0001 福島県いわき市常磐湯本町栄田3 ☎0246-42-2203

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 三和町ふれあい市場 (p.2)
三和町下市萱字竹ノ内210
- ② OJONCO館 (p.2)
三和町上三坂中町86-1
- ③ JA福島さくらいわき梨選果場 (p.4)
小川町西小川字下蕪田16
- ④ いわき市中央卸売市場 (p.6)
鹿島町鹿島 1
- ⑤ 小名浜荷捌き・加工流通倉庫 (p.6)
小名浜栄町
- ⑥ 植樹祭会場 (p.7)
錦町須賀地区
- ⑦ 水産海洋研究センター (p.8)
小名浜下神白字松下13-2
- ⑧ ビストロあん庵 (p.9)
平堂ノ前22 労働福祉会館 1F
- ⑨ サディ農園 (p.10)
小川町下小川御堂内
- ⑩ 石河屋 (p.11)
常磐湯本町栄田 3



【南米原産のフルーツ「フェイジョア」】※表紙の写真について

先月号の6次化商品紹介の記事でも取り上げたフェイジョア。なんでも80年代にキウイフルーツに次ぐ新果樹として日本で普及！するかと思ったら広まらずに現在に至る、という果物のようです。そんな国内でも珍しいフェイジョアですが、いわきには生産農家があります。生果はこの時期しかないので、今が食べるチャンスです！ (企画部)



あとがき

11月も終盤に入り、いよいよ寒さが本格化してきました。県内の主要な農作物も栽培が終わる時期ですが、いわきは違います。6ページのサンシャイントマトの記事にもあるように、いわきは冬春トマトの産地なので、この時期に出荷が始まります。冬でも新鮮な地元のトマトが食べられるのはいわきの魅力の一つですね。

また、特集の農林業スタディーツアーに参加、協力していただいた皆さま、ありがとうございました。これを機に三和地区が盛り上がりげればと思います。 (担当Y・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