

いわき農林水産ニュース

(ふくしまからはじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動ニュース)



1月号 発行 平成27年1月30日

平成27年いわき中央卸売市場 初市式

1月5日(月)、いわき市中央卸売市場において、水産物部、関連事業者、青果部、花き部の初市式が開催されました。

初市式には、市場関係者、国会議員、県議会議員、市議会議員、いわき農林事務所など多数の参加があり、清水市長が挨拶、根本市議会議長が祝辞を述べ、参加者全員で三本締めをして一年の活況を祈念しました。

その後、初競りが行われ、青果部では御祝いの飾りを付けたハクサイやダイコン、ミカン等が山積みされた宝船が、また花き部ではトルコキキョウ、ストックなど色鮮やかな花々が並び、競り人の威勢のよいかげ声に応じて卸売業者などが次々と商品を競り落とし、場内が活気づきました。



(初市式での清水市長挨拶)



(威勢のよい初競りの様子)
(農業振興普及部)

平成27年平木材市場 「初市」

1月9日(金)、いわき市内郷綴町にある(株)平木材市場において、平成27年「初市」が開催されました。

初市には、買方や荷主をはじめとした林業・木材関係者約90名の出席がありました。齋藤社長、滝口買方組合理事長、藤田荷主組合理事長による新春の挨拶、来賓を代表して吉野衆議院議員の祝辞の後、今年一年の林業・木材産業の発展と取引の活性化を祈念して、参加者全員で乾杯を行いました。

初市には、スギを中心とした素材約3,000m³のほか、製材品約1,000m³が出荷され、今年最初の競りにかけられました。いわき市内をはじめ県内外から集まった買方は、寒風吹きすさぶなか真剣な表情で材の品定めをし、意中の材を競り落とすための熱い駆け引きが繰り広げられました。

素材価格は、昨年から好調を維持しており、今後の山側からの旺盛な出材につながることを期待されます。



(齋藤社長挨拶)



(初競りの様子)

(森林林業部)

いわき農業青年クラブ連絡協議会主催
「ふれあい農園収穫祭」

平成26年12月6日(土)、いわき農業青年クラブ連絡協議会主催による「ふれあい農園収穫祭」が開催されました。

本協議会では、野菜づくりを通して市民に農業への関心と理解を深めていただくため、一般消費者を対象とした市民農園「ふれあい農園」を開催しており、今年度は9家族が参加しています。

収穫祭では、農園参加者が栽培・収穫した野菜を持ち寄り、クラブ会員の農産物とともに調理、試食を行いました。かぼちゃご飯や豚汁、なめこ汁の他に、Hagiフランス料理店(内郷御台境町)の萩シェフによる素材を活かした創作料理の実演もありました。

農園参加者は、自らの栽培した野菜のおいしさを味わうとともに、萩シェフの調理方法にも関心を示していました。



(収穫した野菜を使った多彩な料理)



(収穫した野菜の調理の様子)
(農業振興普及部)



料理教室講師育成講座

福島県漁協女性部連絡協議会(女性連)では、福島県漁業協同組合連合会が主催する料理教室に講師を派遣しています。派遣するメンバーはある程度固定していましたが、他のメンバーも講師として参加できるようにするため、部員を対象とした講師養成講座が開催されました。

講座は平成26年12月18日(木)に開催され、メニューは「焼きいかめし」、「イカの落とし焼き」、「タラのカレー風味唐揚げ」、「タラのどんがら汁(=あら汁)」と多彩でした。

参加者14名が4班に分かれて調理を行い、全体の講師は女性連会長が務めました。各班に配置された講師経験者が中心となって調理を進め、部員を指導していました。

メニューが多く予定時間を超過してしまいましたが、出来上がった料理は大変好評でした。今後の料理教室が楽しみです。



(熱心に指導を受ける部員)



(試食会は大変好評でした)
(水産事務所)



モニターバスツアーの レポート結果について

平成26年10月18日、25日（土）に開催した「いわきの今を見に行く！モニターバスツアー」に参加した首都圏の大学生から提出してもらったレポートを紹介しします。（ツアーの詳細は11月号をご覧ください。）

参加者へは、次の3項目について質問し、意見や感想を寄せていただきました。

○質問1：「ツアーに参加しての福島県に対するイメージの変化について」

多くの参加者が、今までマイナスイメージを持っていたものが変わったとしています。具体的には、復興の力強さを感じる、福島県産の食材に対し信頼感が高まった、消費者自身が安全性を判断する材料が積極的に公開されていることを知ったなど、被災県としてのイメージや県産農産物に対するイメージに変化がみられました。

これは、多くの学生が放射線のモニタリング検査や農林水産物の流通が管理されていることを知らなかったことや、放射性物質に関する理解が深まったことにより変わったとしています。

○質問2「見学先における安全・安心に向けた取組について」

日本の食品基準は世界でもトップクラスの厳しさの上に、福島県は米の全量全袋検査を実施し、徹底した検査・管理が行われていることを評価するものが多くあった一方で、こうした取組が行われていることの認知度が低く、情報発信力の強化を指摘する意見もありました。

○質問3：「福島県農林水産物が消費者の安全・安心を得るための有効な取組について」（多くの提案があったので、主なものを紹介しします。）

「大切なことは安全を証明し続けることだと思う。地道に検査を続け、その結果を全て公表し、透明性を保つことだと思う」

「消費者は与えられている情報をきちんと判断して選択していくことが大切だと思う。そのためには、無知であってはならない。私たちは唯一の被爆国であるにも関わらず、正しい放射線に関する教育がなされていないのは問題がある」

「JASマークやハサップマークのように、放射能に関する安全の認証マークを作り、一目で分かるようにするのも効果的だと思う」など、多くの意見をいただきました。

○その他の感想

「これからは産地云々よりも、おいしさを重視していきたいという生産者のコメントが印象に残った」

「『安全』は客観的なものであり、『安心』は主観的なものである。たとえ福島県産の食べ物が『安全』だとしても、それを『安心』と思うかは個人の判断に大きく委ねられる。だから『安全』が証明されたとしても買わない人がいるのではないか」などの感想もありました。

お寄せいただいた意見等は、今後の情報発信や風評対策に活用していきます。

（企画部）



磯焼け対策の取組について

いわきのアワビ・ウニの漁場では、海藻が消失する「磯焼け」が問題となっています。磯焼けには様々な要因がありますが、海藻を食べるウニの生息密度が高すぎて、磯焼けを引き起こすことが大きな要因の一つとなっています。そこで、国の「水産多面的機能発揮対策支援事業」を活用して、海藻を食べる食害生物の除去やウニの密度管理が行われています。

昨年11月～12月にかけて、永崎・下神白、小浜地区で延べ11回ウニの除去作業が行われ、合計で1,624kg（約3万個）のウニが回収され、磯焼け回復に取り組んでいる漁場外へ放流されました。

この取組は今年で4年目となりますが、永崎では事業開始後、重要な海藻であるアラメの藻場が回復しており、全国でも数少ない優良事例となっています。その他、アラメの母藻投入なども行われており、今後の藻場回復が期待されています。



（磯焼け対策の様子）

（水産事務所）



いわきの農業・林業・水産業 まるごと体験ツアー

平成26年12月13日(土)、ふくしまからはじめよう「食」と「ふるさと」新生運動推進本部主催の「県産農林水産物の安全・安心実感ツアー『いわきの農業・林業・水産業まるごと体験ツアー』」が開催されました。

これは、小学生等の子供とその親を対象に、県産農林水産物の安全性について理解していただくために、農林漁業者等の安全確保に向けた取組や放射性物質検査の手順等について見学・体験するツアーです。

今回はいわき市の農林水産業をまるごと組み込んだツアーにいわき市内の19組38名の親子が参加しました。

まず、(有)とまとランドいわきでトマト栽培について説明を受けた後、トマトの収穫体験を行い。次にJAいわき市第一営農センターで農産物の放射性物質検査見学を行いました。小名浜港では昨年10月に就航したばかりの福島県の漁業調査指導船「いわき丸」に乗船・見学を行いました。最後に地元の杉を使った高級割箸を製造している(株)磐城高箸において割箸の製造工程の見学を行い、お土産に1人1人割り箸に焼き印を押して持ち帰りました。

参加者からは、「親子で地元の農林水産業を体験でき楽しかった」、「県産農林水産物は検査を実施しているので安全を改めて実感できた」とのお話もいただきました。



(放射性物質検査見学)



(いわき丸の前で記念撮影)



(トマトの収穫体験)

(企画部)

いわき市産「天のつぶ」を使用した 日本酒「神谷(かべや)」

いわき市平神谷地区は、江戸時代初期に、磐城平藩の澤村勘兵衛によって灌漑用水路(小川江筋)が開削されて以来、そこから引き込まれる水と夏井川流域の肥沃な水田を背景として、古くから良質な米づくりが盛んに行われています。

この神谷地区の稲作農家と「渡辺酒造本店」(郡山市)、さらに「ふるさとマルシェ((株)いわきテレワークセンター)」の三者が連携して、平成25年度より日本酒づくりに取り組んでいます。

今年度は、昨年12月に神谷地区稲作農家が生産した県水稲オリジナル品種「天のつぶ」を約80%使用した純米吟醸「神谷」がお披露目されました。

機会がありましたら、いわき市神谷地区産「天のつぶ」で醸造された純米吟醸「神谷」をご賞味ください。

※お問い合わせ：ふるさとマルシェ((株)いわきテレワークセンター)のURL www.furusatomarche.com/



(純米吟醸「神谷」ラインアップ)

(農業振興普及部)



**新たなふくしまの未来を拓く
園芸振興いわき地方推進会議
プロジェクトチーム会議**

平成26年12月8日（月）、10日（水）に「新たなふくしまの未来を拓く園芸振興いわき地方推進会議プロジェクトチーム会議」を開催しました。

いわき地方では、昨年度「いちご」、「ねぎ」、「日本なし」の3品目について、重点的に産地育成を図るため、「園芸産地復興計画」を策定しました。

本会議は、各品目ごとに関係機関を構成員としたチーム会議で、今年度の中間実績と大きな課題である新規作付推進や生産基盤の整備、販売戦略等について検討しました。

今後は、1月28日（水）に「ねぎの新規作付会」、2月25日（水）に「いわき梨加工研修会」、1月～2月に「いちご・ねぎの販売PR活動」を実施し、新規作付者確保や6次化に向けた取組、販売PRの支援を行う予定です。

（農業振興普及部）



**いわき地方の農林畜産物
モニタリング検査結果**

福島県が行った、いわき地方の12月の農林畜産物の放射性セシウムモニタリング検査結果をお知らせします。

（表1）農林畜産物のセシウム検査結果（12月末現在）

1点も検出されなかった品目と検体数	検体の一部が検出された品目と検体数			計
11品目	2品目(※)			13品目
	検出限界値以下の検体	基準値内で検出された検体	基準値超過の検体	38検体
26検体	10検体	2検体	0検体	

※：大豆、牛肉

検査した13品目38検体のうち、11品目26検体において、放射性セシウムは検出限界値以下でした。内訳は（表2）のとおりです。

（表2）放射性セシウムが1点も検出されなかった品目と検体数

ミツバ 1、ミツバ(施設) 1、ミズナ 2、キュウリ(施設) 2、イチゴ 2、菌床しいたけ(施設) 4、菌床なめこ(施設) 2、小豆 4、秋そば 3、豚肉 1、原乳 4
--

なお、大豆、牛肉については、それぞれ1検体に100ベクレル/kg以下の放射性セシウムが検出されました。内訳は（表3）のとおりです。

（表3）基準値内で検出された品目と検体数

	大豆	牛肉
検体数 (うち基準値内)	8 (8)	4 (4)
内訳	100ベクレル以下 (最大値:ベクレル/kg)	1 (22.0)
	検出限界値以下	1 (8.7)
	7	3

12月31日（水）現在、いわき地方産の農林畜産物で出荷が制限されている品目は、（表4）のとおりです。

（表4）出荷制限及び出荷自粛品目（12月末現在）

制限、自粛	区分	品目
出荷制限 (8品目)	野菜・根菜・芋類	—
	果物	ユズ
	穀類	—
	山菜	たけのこ、ぜんまい、わらび、こしあぶら、たらめ（野生のものに限る）
	きのこ	原木なめこ（露地）、野生きのこ
畜産物	—	—
出荷自粛 (1品目)	山菜	さんしょう（野生のものに限る）

また、昨年に引き続き平成26年産の米についても全量全袋検査を実施しており、12月末までの検査点数551,454点のうち、99.98%の551,325点が測定機器の測定下限値未満、129点が基準値内で検出が確認されましたが、基準値を超過したものはありません。

（表5）玄米（平成26年産）検査状況（12月末現在）

測定値区分 (単位:ベクレル/kg)	測定下限値未満(<25)	25~50	51~75	76~100	100以上	計
検査点数 (点)	551,325	129	0	0	—	551,454
割合 (%)	99.98	0.02	0.00	0.00	—	100.00

調査結果は、福島県のホームページ「ふくしま新発売。」の農林水産物モニタリング情報、「ふくしまの恵み安全対策協議会」で簡単に検索できますので、ご確認ください。

（企画部）

いわき花き鉢物研究会が生産している季節の鉢花

いわき花き鉢物研究会が生産している、様々な季節の鉢花を紹介します。

◇クレマチス◇
(キンポウゲ科)

クレマチスは、色とりどりの大輪の花が初夏に咲くイメージが強いですが、この花のように冬に咲く系統もあります。

「アンسنエンシス」や「ユンナンエンシス」、「ウインター・ベル」と呼ばれているこの系統は、中国南西部が原産地といわれています。

花の形は釣り鐘型で、初夏に咲く系統ほど派手さはありませんが、耐寒性があり常緑であるため、冬の庭を飾るには最適な品目の一つです。



◇シクラメン◇
(サクラソウ科)

シクラメンは、いわき農林水産ニュース11月号でも紹介しましたが、冬の花の代表です。

いわき市内の生産者の中には育種に取り組む方もおり、近年は様々な花形、花色が楽しめます。

明るく凍らない程度の涼しい場所に置くと、次々に花が咲き春まで楽しむことができます。



(農業振興普及部)

いわきの旬な情報をお知らせします！



今回は、家族や友達・カップルで楽しめるいわき市内の摘み取りのできる「いちご農園」をご紹介します。

いわき市内には、「アグリパークいわき観光いちご園」、「大野観光いちご園」、「田人観光いちご園」の3つの観光いちご園があります。12月末から5月中旬ごろまで様々な品種のいちごを楽しむことができます。先月号で紹介した福島県オリジナル品種「ふくはる香」を味わうことができる観光いちご農園もありますので、この機会に是非足を運んで食べてみてください。*お出かけの際は、事前にお問合せください。



アグリパーク いわき観光いちご園	大野 観光いちご園	田人 観光いちご園
品種 章姫(あきひめ)、紅ほっぺ、さちのか、ふくはる香	品種 章姫(あきひめ)、紅ほっぺ、ふくはる香	品種 章姫(あきひめ)
所在地 いわき市平神谷字南内記25	所在地 いわき市四倉町玉山字森内23	所在地 いわき市田人町旅人字下平石70
お問い合わせ TEL.0246-68-7203	お問い合わせ TEL.0246-33-3434	お問い合わせ TEL.0246-69-2448

〈お知らせ〉

ふくしまから はじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動 平成26年度推進大会開催！！

- 1 日時 平成27年2月8日(日) 午後1時～午後4時
- 2 場所 郡山市「ホテルハマツ」 3階左近・橋ほか(郡山市虎丸町3番18号)
- 3 内容
(1) 基調講演「食べものの安全性を考える～あふれる情報と上手につきあう～」
講師：FOOCOM. NET編集長・科学ライター 松永 和紀氏
(2) アトラクション
フルーツアート実演、福島への食の試食(平商業高校、磐城農業高校の生徒考案メニュー等)
(3) パネルディスカッション
- 4 参加・申込方法
下記のHPより申込用紙をダウンロードして事務局までお申し込みください。
〇ふくしまから はじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動推進本部事務局
(福島県農林水産部農林企画課)
〇HPのURL : <http://www.pref.fukushima.lg.jp/site/fff-syoku-furusato/>
〇TEL : 024-521-7319 〇FAX : 024-521-7944



「いわき地域産業6次化ネットワーク交流会」参加者募集！！

- 1 日時 平成27年2月12日(木) 午後2時～午後4時
- 2 場所 福島県いわき合同庁舎 4階大会議室
- 3 内容
(1) 講演「事例に学ぶ販路開拓のポイント」(90分)
講師：(株)システムプランニング 代表取締役 鈴木栄治氏
(2) 意見交換会(30分)
商品開発や販路開拓について鈴木栄治氏と参加者の意見交換を予定しています。
- 4 参加・申込方法
「いわき地域産業6次化ネットワーク交流会参加申込書」をいわき農林事務所HPよりダウンロードし、2月5日(木)までにお申し込みください。



平成26年度ステップアップ講座経営セミナー参加者募集中！！

農業経営において、自らが経営目標を立て、その目標に向かって営農活動を行い、その結果を評価分析し、次年度以降に反映することが大切です。

本セミナーでは、経営の分析方法と、法人についての基礎知識を学びます。

- 1 日時・内容・場所
(1) 第1回 税制改正及び確定申告の決算書の見方、経営分析について
平成26年からの税制改正、確定申告の決算書の見方、経営分析の方法について勉強します。
日時：平成27年2月10日(火)午後1時30分～午後3時30分
場所：福島県いわき合同庁舎 南分庁舎3階大会議室
講師：木幡会計事務所 税理士 木幡仁一先生
(2) 第2回 農業経営の法人化と法人設立のポイントについて
農業経営の法人化と法人設立のポイントについて勉強します。
日時：平成27年2月27日(金)午後1時30分～午後3時30分
場所：福島県いわき合同庁舎 3階第2会議室
講師：福島県農業会議 担い手・経営対策部次長 本柳陽一氏

※1回だけの受講も可能です

- 2 対象 一般農業者、認定農業者、法人志向農家、関係機関等
- 3 受講料 無料
- 4 持参物 電卓、筆記用具をお持ちください。
- 5 参加申込 各回2日前までにお電話でお申し込みください。
申込先 いわき農林事務所農業振興普及部 経営支援課 担当 山口
電話 0246-24-6161

食彩ふくしま地産地消推進店のメニューの紹介

地産地消推進日（2月は8日（日））に合わせ、いわき農林事務所に情報提供のあった食彩ふくしま地産地消推進店のメニューを紹介しますので、ぜひご賞味ください。
なお、内容は変更される場合がありますのでご了承ください。
また、営業日（メニューの実施日）については、事前にご確認ください。

◇いわき食彩館株式会社 スカイストア(平字一丁目)

推進日における旬の食材を使用したメニュー

- ・地産地消メニュー：弁当、惣菜等
- ・説明：いわき市産の安心・安全な食材(蓮根、白菜、大根、椎茸米等)をふんだんに使用しています。

◇植田 北の屋(植田町本町)

推進日における旬の食材を使用したメニュー

- ・地産地消メニュー：鶏ごぼうそば、海老おろしうどん・そば
- ・説明：いわき市産の安心・安全な食材(葱、大根等)をふんだんに使用しています。

いわき農林事務所からのお知らせ

○ふくしまの最新情報を「ふくしま 新発売。」に掲載していますのでどうぞご利用ください。

<http://www.new-fukushima.jp/index.html>

- 1 「がんばろう ふくしま応援店！」一覧
- 2 イベント情報
- 3 農林水産物モニタリング情報
 - (1) モニタリング情報検索
 - (2) 出荷制限等一覧表



◎ 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