

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)



9月号 発行 平成27年9月30日

農事組合法人いわき菌床椎茸組合 第56回福島県農業賞受賞!

9月4日(金)、福島市の杉妻会館において、第56回福島県農業賞表彰式が行われました。

今年で56回目を迎える福島県農業賞は、福島県、福島民報社、福島県農業会議などが主催となり、本県農業の振興と県民の農業への理解を深めることを目的として、経営改善や集団活動等に意欲的に取り組み、顕著な実績を上げられた農業者を表彰するものです。

いわき市からは、菌床しいたけを生産している農事組合法人いわき菌床椎茸組合が農業経営改善部門で受賞されました。当組合は、平成20年に設立され、翌年から温度や湿度が徹底管理された大規模な自社工場において、「いわきゴールドしいたけ」を菌床作りから収穫まで一貫生産しています。震災・原発事故後は、一時生産量が落ち込みましたが、その後の安全対策の充実や営業努力により生産量を順調に増やしています。また、県内の酒造、製麺会社と連携した新商品の開発も手掛け、菌床しいたけを使った6次産業化にも積極的に取り組んでいます。

当組合では現在、新たな需要に対応するため菌床製造工場を増設しており、菌床生産量は、全国でも有数の規模となる予定です。

今回の受賞を機に、当組合の益々の活躍が期待されます。



(知事との個別写真)



(農業賞受賞者との集合写真)

(企画部)

『Iwaki ロコモコ食べ歩きキャンペーン』(9/1~11/30)開催中!

9月1日(火)より11月30日(月)までの3ヶ月間、いわき市産の農産物及び水産物のイメージ回復や産業活性化を目的に、「Iwaki ロコモコ」の食べ歩きキャンペーンを実施しています。

ロコモコとは、ハワイの郷土料理の一つ(ご飯の上にハンバーグや目玉焼きなどを乗せた丼風のもの)であり、「Iwaki ロコモコ」は、いわき産コシヒカリ「Iwaki Laiki」に「カジキ」とトマトなどの「いわき産野菜」を盛りつけた料理のことを言います。

いわき市内の参加店舗10店(①福島屋食堂、②寿司れすとらん小太郎、③レストランさすいち、④ペールノエル、⑤ベーカリーハウスマイトクジ、⑥楽彩味処源太、⑦和食酒場AFRO、⑧源洋丸内郷綴町店、⑨源太ずし本店、⑩A家食堂)にて、それぞれが個性溢れる「Iwaki ロコモコ」を提供しています。

スタンプを3つ集めると、抽選で100名様に「Iwaki Laiki」や「カジキグルメセット」等すてきな賞品が当たりますので、是非ご参加下さい!

なお、応募用紙は、いわき市役所や福島県いわき合同庁舎、市内各観光施設で配布しており、「カジキグルメ実行委員会」のキャンペーン紹介Webページ(「Iwaki ロコモコ食べ歩きキャンペーン」で検索)からもダウンロードできます。

主催: いわき地域の恵み安全対策協議会

共催: カジキグルメ実行委員会

福島県地域創生総合支援事業

(サポート事業)



(スタンプラリーキャンペーンのポスター)

(いわき地方振興局)

**「おいしい ふくしま いただきます！」
キャンペーンを開催しました！**

8月24日（月）、いわき市常磐藤原町のスパリゾート・ハワイアンズにおいて、「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催しました。

県産農林水産物の安全・安心のPRをするため、ホテルハワイアンズに宿泊され、首都圏へお帰りになる方にいわき市産日本なし等を配布しました。小さな子供連れで遊びに来ている方が多く、「なしは大好きなのでうれしい」、「風評被害に負けず頑張ってもらいたい」といった声が聞かれ、効果的に安全・安心のPRをすることができました。



(おいしい県産農産物を食べて応援しよう！)
(企画部)

**元福島県指導林家の岡部義邦さん
に感謝状が贈呈されました！**

8月18日（火）、いわき市三和町で農林業を営む岡部義邦さんの長年にわたる福島県指導林家としての功績に対し、知事感謝状が贈呈されました。

岡部さんは、昭和48年、地域の仲間と沢渡グリーンクラブを結成し、地域の指標となるような森林整備・林業経営改善に取り組み、この活動により昭和55年に福島県指導林家に認定され、以来35年余にわたり後進の指導にあたってこられました。なお、平成14年2月から平成24年6月までは福島県指導林家連絡協議会会長として会の円滑な運営と組織充実にも尽力されてこられました。

岡部さんは、「皆さんのおかげでここまでやってこれました」と笑顔で話されており、今後益々のご活躍が期待されます。



(感謝状を受けた岡部義邦さんご夫妻)
(森林林業部)

底びき網の試験操業拡大について

底びき網漁は7、8月が休漁でしたが、9月から解禁し試験操業が再開されました。

これまでは、対象種以外の魚が網に入ると、資源が無駄になることを避けるため、操業海域を水深120m以深に限定していましたが、対象種が拡大してきていること、深い水深での操業が難しい10トン未満の小型底びき網船も試験操業に参加出来るようにするため、9月から操業海域を水深90m以深まで拡大しました。

これによって、県内全ての底びき網船が試験操業に参加することが可能となり、これまでの37隻から52隻（内いわき水揚げ船14→29隻）に拡大しました。

いわき地区においては、9月1日（大型船）、2日（小型船）に初水揚げがありました。昨年同時期と同様に、マアジやミギガレイ、マガレイなどが水揚げされ、いわき市中央市場をはじめ、福島市、郡山市、会津若松市の各消費地市場に出荷されました。水揚げ隻数が増加したことにより、流通する魚が増え、地元スーパーなどでいわき産の魚を見かける機会も増えてくるものと思います。



(小名浜港での水揚げ風景)



(小名浜魚市場での選別作業)
(水産事務所)

 **「第25回ふくしま農見本市」に出店しました！**

8月23日(日)、ビックパレットふくしまにおいて、福島県農業青年クラブ連絡協議会主催の「第25回ふくしま農見本市」が開催されました。

いわき農業青年クラブ連絡協議会も出店し、「なめこ酸辣丼(サンラードン)」となめこを販売しました。クラブ員が生産した自慢のなめことトマトを使用した「なめこ酸辣丼」は、市内の中華料理店のシェフが考案した特製メニューです。

お客さんからは、「ほどよい酸味と辛さでとても美味しい」、「なめこのとろみがたまらない」との声が上がり、とても好評でした。なめこも、主婦の方を中心に完売しました。

出店したクラブ員は、お客さんからの商品に対する率直な意見やアドバイスを聞くことができ、今後の商品開発や農産物の生産に力が入ると話していました。



(農見本市のにぎわい)



(なめこ酸辣丼)
(農業振興普及部)



 **「第13回福島県農業農村整備事業成果発表会」が開催！**

8月27日(木)、福島県農業総合センターにおいて、13回目となる福島県農業農村整備事業成果発表会が開催され、県や市町村、土地改良区などの関係者約120名が参加しました。

いわき農林事務所からは2名が登壇し、高山伸之介主査より『広域的な地盤沈下を受けた農地の排水対策について～復興基盤総合整備事業 錦・関田地区の事例～』、続いて大須賀拓哉技師より『いわき市中山間地域における農道整備事業について～復興再生基盤整備事業 釜ノ前3期地区の事例～』を報告し、農業農村整備事業実施における様々な課題の克服に取り組んだ事例の発表を行いました。

本成果発表会での事例報告を通じて、県内の他農林事務所や関係機関との情報共有を図り、技術力の蓄積に努め、いわき管内の農業農村整備事業の復旧復興の加速化に役立てていきます。



(事例報告の様子)
(農村整備部)

平成27年度第2回いわき地域の恵み安全対策協議会総会を開催！

8月26日(水)、いわき市役所において、第2回いわき地域の恵み安全対策協議会総会が開催されました。

会議では、協議会規約の改正や27年産米の全量全袋検査実施方針等について協議され、議案は全て原案のとおり承認されました。

27年産米においても、いわき市内にある9か所のベルトコンベア式放射性物質検査器を使い、引き続き関係機関や団体と連携しながら、全量全袋検査に取り組んでいくこととしています。

市内で生産される全ての米の安全・安心を確保し、その結果を県ホームページを通じて流通業者や消費者の方々にわかりやすくお伝えしていきます。

(農業振興普及部)

今年も「サンシャインいわき梨祭り」が開催されました！

9月8日（火）、いわき市平中塩にあるかべや保育園において、JAいわき市と梨生産部会が共催する「サンシャインいわき梨祭り」が開催されました。

梨生産部会の大森嘉雄支部長やJAいわき市の片寄利剛理事、(株)平果の鈴木勝夫会長のあいさつの後、主催者及び来賓から園児たちに梨の「豊水」が手渡されました。園児たちからは、お礼のことばと園児の似顔絵を描いた手作りの「感謝状」が贈られました。

試食では「おいしい！」「あまい！」「なしだいすき！」の声とともに、用意された梨はすぐになくなってしまい、元気いっぱいの子供たちになりました。

また、いわき農産物キャラクターの「なしポチ」が登場し、「いわきのナシをもっと食べてね」と園児たちに梨のおいしさをPRしていました。



(園児と集合写真！)



(園児が梨を受け取っている様子)
(農業振興普及部)



いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果

農林畜産物の検査結果

福島県が行った、いわき地方の8月の農林畜産物の放射性物質モニタリング検査結果(表1)をお知らせします。

(表1) 農林畜産物の検査結果 (8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
	1品目(※1)			
7品目	検出限界値以下の検体	基準値内で検出された検体	基準値超過で検出された検体	8品目
29検体	4検体	1検体	0検体	34検体

※小麦

検査した8品目34検体のうち、7品目29検体において、放射性セシウムが検査機器の検出限界値以下でした。内訳は(表2)のとおりです。

(表2) 1点も放射性セシウムが検出されなかった品目と検体数

日本ナシ 6、菌床しいたけ(施設) 3、菌床なめこ(施設) 2、 クリ 1、牛肉 11、豚肉 1、原乳 5
--

なお、小麦については、1検体に100Bq/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

品目	検体数	(うち基準値内)	内訳	
			100Bq以下	検出限界値以下
小麦	5	(1)	1 (1.9Bq/kg)	4

8月31日現在、いわき地方産の農林畜産物で出荷が制限されているのは、(表4)のとおりです。

(表4) 出荷制限及び出荷自粛品目 (8月末現在)

制限、自粛	区分	品目
出荷制限 (7品目)	野菜・根菜・芋類	—
	果物	—
	穀類	—
	山菜	たけのこ、ぜんまい、わらび、こしあぶら、たらのめ(野生のものに限る)
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ
出荷自粛 (1品目)	畜産物	—
	山菜	さんしょう(野生のものに限る)

(企画部)

海産魚介類の検査結果

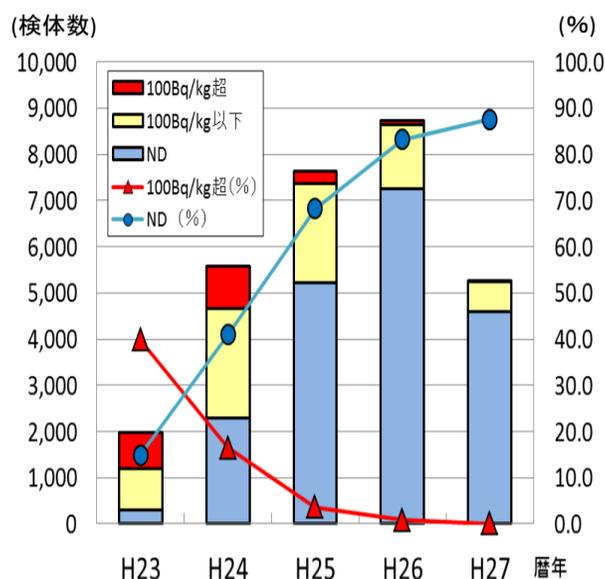
福島県沖で採取された海産魚介類への放射能の影響は、時間の経過とともに着実に低下しています。

平成27年1～8月までにセシウム¹³⁷の食品衛生法における一般食品の基準値の100Bq/kgを超えたものは4検体で、全体の0.1%でした。

なお、3月7日以降に採取された海産魚介類で基準値の100Bq/kgを超えたものはありませんでした。

平成23年以降のモニタリング検体数と割合

年		100Bq/kg超	100Bq/kg以下	不検出	計
H23	検体数	785	893	294	1,972
	割合(%)	39.8	45.3	14.9	100.0
H24	検体数	921	2,372	2,287	5,580
	割合(%)	16.5	42.5	41.0	100.0
H25	検体数	280	2,147	5,214	7,641
	割合(%)	3.7	28.1	68.2	100.0
H26	検体数	75	1,387	7,260	8,722
	割合(%)	0.9	15.9	83.2	100.0
H27	検体数	4	712	5,069	5,785
	割合(%)	0.1	12.3	87.6	100.0
計	検体数	2,065	7,511	20,124	29,700
	割合(%)	7.0	25.3	67.8	100.0



※採取月日で集計

(水産事務所)

いわきの情報をお知らせします！

福島県いわき農林事務所

いわき市平字梅本15番地(福島県いわき合同庁舎3F)
TEL.0246-24-6197 FAX.0246-24-6196

mail kikaku.af07@pref.fukushima.lg.jp
http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/

いわき農林事務所

検索

◆いわき市内のいちじく栽培の歴史◆

いちじくは、平成2年に水田の転作作物として四倉町大野地区で本格導入が始まり、現在は、四倉町大浦地区や平夏井地区、小川地区などで約30名の農家により栽培・生産されています。

いちじくの実は、苗木を定植してから3年ほどで収穫できるようになりますが、その間、欠かさず灌水や剪定、病害虫防除を行うなど、手間をかけて大切に育てられます。

◆いわき市内産いちじく◆

市内で栽培されているいちじくは、「柘井ドーフィン」という品種で、大玉で甘味があるのが特徴です。旬は、9月中旬から11月中旬までで、多くが生食用として市場に出荷されます。

県内では、いわき市が唯一生食用いちじくを栽培しており、瑞々しいいちじくをスーパーや市場で購入することができます。ぜひこの機会に、甘くてトロツとした食感の美味しい生食用いちじくを味わってみてはいかがでしょうか。

いわき市産
いちじくについて
ご紹介します！



甘くてトロツとした食感

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(10月は8日(木)、18日(日)、28日(水))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、店舗の都合により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。

○ 北の屋そばや(植田町本町1-10-1)

- ・地産地消メニュー:天ざるそば、ぶっかけそば・うどん、天ぷらごはん
- ・説明:福島県産の食材をできるだけ多く使用しています。
- ・店舗からの情報:平日は、得々献立(ランチ)を実施しています。
※ 10月28日(水)は、定休日です。
- ・店舗の電話番号:0246-62-4752



○ 惣菜&レストラン吉福(平字東町5-1)

- ・地産地消メニュー:惣菜
- ・説明:約40種類の惣菜にいわき産野菜をできるだけ多く使用しています。
- ・店舗からの情報:毎月第1・第3土曜日に朝市・フリーマーケットを吉福駐車場で行っています。
ご興味がある方や参加されたい方は、吉福までご連絡ください。
- ・店舗の電話番号:0246-22-0886



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



「東日本大震災」
及び「原発事故」からの
復興のために！

◎ 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