

# 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

2月号 発行 平成29年2月23日

## 目次

・いわき市農林業賞表彰式	P1
・第1回郷土食・伝統食料理教室	P2
・親子漁業体験学習バスツアー	P2~3
・施設園芸における環境制御セミナー	P3
・林業研究グループ等活動発表会	P4
・学校給食での地元産食材の活用割合	P4~5
・県いわき花き鉢物研究会総会	P5
・いわきねぎ新規作付説明会	P5~6
・6次化商品開発モニター調査	P6
・漁青連リーダー研修会	P7
・モニターバスツアーのレポート結果	P7~8
・第2回メンタルヘルス研修会	P8
・農林水産物モニタリング検査結果	P9~10
・6次化商品紹介	P11
・編集後記	P11

## 平成28年度いわき市農林業賞表彰式が開催されました

2月9日（木）、いわき市内郷の「クレールコート」において、いわき市農林業賞の表彰式が執り行われました。この賞は、農林業の発展に意欲的に取り組み、顕著な業績を上げている方々を表彰するもので、今回で40回目となります。今年度は、個人・団体の部（個人）に遠藤美喜子さん（61）、青年の部に緑川平隆さん（44）が表彰されました。

遠藤さんは、渡辺町でご主人の菊男さんと水稻及び新しい作物である「マコモタケ」を栽培しています。また、直売所「彩花園」を開設し、野菜や地元の食材を使用した総菜・弁当などを販売、地産地消に取り組まれているほか、マコモタケを使った6次化商品の開発・販売なども手がけ、農業者の所得向上、いわき野菜の高付加価値化に寄与しています。

緑川さんは、田人町で林業、水稻及びこんにゃく栽培と複合経営に取り組まれ、特に林業経営に力を入れており、地元「田人材」のブランド化を進めるため田人林業研究会や田人材生産組合などの地域活動を意欲的に行うとともに、県の青年林業士として林業後継者の育成に取り組んでおり、今後も林業指導者としての活躍が期待されています。

今回の受賞を機に、お二人の益々のご活躍が期待されます。

（企画部）



左から（緑川真由美・平隆夫妻、清水敏男いわき市長  
蛭田源治いわき市議会副議長、遠藤美喜子・菊男夫妻）

## 第1回郷土食・伝統食料理教室が開催されました

1月21日（土）、いわき市中央台公民館において、いわき地区生活研究グループ連絡協議会主催の郷土食・伝統食料理教室が開催されました。当日は、市内に在住する農業関係の親子19名が参加し、賑やかな雰囲気の中で農村の郷土料理づくりを体験しました。

この取組は、家庭から失われつつある郷土食・伝統食を次世代へ継承することと、市内の農業女子の交流促進を目的としています。今回は「小正月料理」をテーマに花餅や白和え等の調理体験を行い、その後、雑煮やしゅうねん餅、なますなどの試食・懇談会を行いました。

参加者からは「とても楽しく過ごせて、改めて自分の郷土料理について考えることができた」、「農業関係の女性が集まる機会は必要」などの声が聞かれました。

今後も会員が持つ技術や知識を活かす取組を通じて、新たな農業女子が参加できる場を提供していきます。  
(農業振興普及部)



(花餅づくり実演)



(試食・懇談会)

## いわき市漁協が親子漁業体験学習バスツアーを開催しました



(製氷工場見学の様子)

1月28日（土）、いわき市漁協が主催する「親子漁業体験学習バスツアー」が勿来漁港を中心に開催されました。この取組は震災後の漁業の現状への理解を深めてもらうことを目的に、平成24年から継続して実施されてきたもので、今回は市内の小学校5年生とその保護者38名が参加しました。

漁業体験学習として、北茨城市大津港の製氷工場見学、勿来漁港での漁船乗船、船びき網の操業風景見学が行われました。

大津港の製氷工場では、漁業に必要不可欠な氷の製造工程を見学し、参加した方々は備蓄された大量の氷に驚いていました。乗船体験では、5隻の見学船に乗船した参加者が、操業船2隻が船びき網の操業を行う様子をまわりから見学しました。

シラスの入った網が揚がった瞬間には参加者から大きな歓声があがり、揚網の後、子供達は生きたシラスを直に触らせてもらうなど、普段出来ないことを体験できてとても喜んでいました。

講師役の漁業者からは、漁業関係者外の市民と直接触れ合う機会は非常に貴重なので、次回も参加したいとの声が聞かれました。

(水産事務所)



(船びき網操業の様子)



(生シラスに感激する子どもたち)

## 施設園芸における環境制御セミナーを開催しました



(セミナーの様子)

1月24日(火)、JA福島さくらいわき地区本部において、施設園芸における環境制御セミナーを開催しました。収量を増加させるには、温度、湿度、光、炭酸ガス濃度といった施設環境の適切な制御が大切であるため、その理解を深めるために開催したもので、管内のいちご・トマト生産者11名が参加しました。

はじめに、福島市松川町の佐藤政義氏よりイチゴにおける事例、続いていわき市の助川成光氏よりトマトの事例が紹介されました。

また、県北農林事務所鎌田主査からは実践的なハウスの管理方法について、農業総合センター伊東野菜科長からは施設園芸に関する先端技術について説明がありました。

環境制御により着実に収量を増加させる事例は興味深く、環境測定機器の導入に関心を示す参加者もみられました。また、測定機器の導入コストや病害虫の発生状況の変化、今からでも実践できる管理について、具体的な方法を知りたい等の質問がありました。

今後、一人でも多くの生産者が、自らの施設環境を知り、管理技術を改善することで、収量や所得の向上を図ることが期待されます。

(農業振興普及部)

## 「平成28年度林業研究グループ等活動発表会」において、 田人林業研究会が最優秀賞を受賞しました

1月31日（火）、郡山市の林業研究センターにおいて、福島県主催の「平成28年度林業研究グループ等活動発表会」が行われ、いわき市田人町の田人林業研究会が最優秀賞を受賞しました。

この発表会は、県内で自主的な実践活動を行っている林業研究グループが活動内容を発表し、今後の各グループの活動の展開に資することを目的に毎年実施しております。

今年度は、里山林の整備や環境教育活動、森林認証による地域材の利用拡大などの取り組みについて6件の発表がありました。

田人林業研究会は、田人地区の森林所有者等で構成され、これまで田人の豊富な森林資源を活用するため、絞り丸太の生産や学校林の整備、田人材を使用した木製ボールペン製作のほか、いわき市内の児童への森林環境学習指導など様々な活動を行ってきました。今回は、里山林に侵入した竹を伐採粉碎し、その粉碎屑から発生したカブトムシに子供たちが触れ合える場を設けたり、公民館の市民講座で大人を対象にした森林環境学習の実施といった事例が評価されたものです。

昭和55年に設立された同会は、昨年40周年となり、会員も代替わりしてきていますが、今後の活動がますます期待されます。  
(森林林業部)

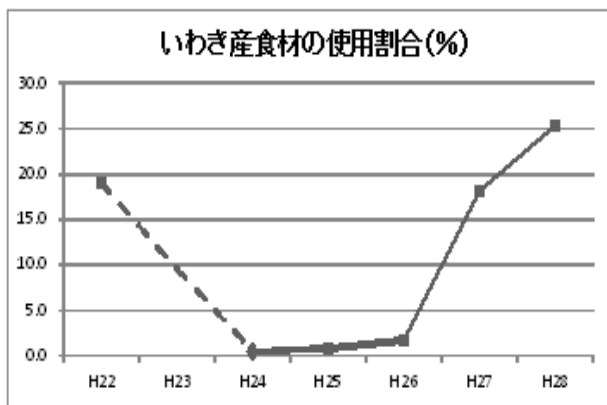


(田人林業研究会員 豊田和弘さんの発表)



(最優秀賞受賞の記念写真)

## 学校給食でのいわき産食材の活用割合は震災前を超えるまで回復



※H23年度は東日本大震災の影響により調査未実施

2月2日（木）、県教育委員会は平成28年度の学校給食における地元産食材の活用状況を発表しました。それによると、いわき産食材の活用割合は、品目数ベースで25.3%と震災前の水準を超えるまでに回復しています。

震災前、学校給食における米を含めたいわき産食材の活用割合は19.0%でしたが、原発事故による放射性物質の影響により、平成25年度は0.8%、平成26年度は1.7%と低迷していました。



(学校給食の食事風景)

その後、いわき市教育委員会や各学校給食共同調理施設において、給食食材の放射性物質の検査体制等の周知強化や、平成26年12月からいわき産米の使用再開などの取組により、平成27年度は18.1%まで回復しました。

平成28年度においては、各学校給食共同調理施設が豆類や穀類、野菜類の使用割合を増やしたこと等により、いわき産食材の活用割合は震災前の水準を超えるまでに至っています。

いわき農林事務所では、徹底した放射性物質検査の継続といわき産食材の安心感の醸成に努めるとともに、いわき市をはじめ、農業協同組合や市場関係者とも連携を図りながら、学校給食へのいわき産食材の活用促進を支援していきます。(企画部)

## 平成28年度いわき花き鉢物研究会総会が開催されました



(薄葉会長のあいさつ)

2月2日(木)、いわき市平「正月荘」において、いわき花き鉢物研究会の平成28年度総会が開催されました。当日は会員12名が出席しました。

提出議案の議決後、議長より当産地の将来的な流通経路の確保や、新商品の提案等による販売戦略に関する議題が提案され、活発な議論が交わされました。議論の結果、これから産地を担う世代が、さらに経営を発展させるために、産地全体(研究会)での検討を続ける必要があることが再認識されました。

また、総会終了後、出荷市場関係者12社と、資材や販売等に関する情報交換会も行われ、今年度の反省点や次年度の販売予定などについて、それぞれの立場で意見交換をしました。

いわき農林事務所としては、母の日や年末などの需要期に安定した出荷が行われるよう栽培管理などの支援を続けていきます。(農業振興普及部)

## いわきねぎ新規作付説明会を開催しました



(説明会の様子)

2月8日(水)、ファーマーズマーケット「いがっぺ」研修室において、いわきねぎ新規作付説明会を開催しました。「いわきねぎ」は明治時代に栽培が始まった伝統ある品目ですが、生産者の高齢化や東日本大震災により産地の規模が縮小しているため、新たな栽培者の確保を目的に開催しました。

説明会には作付希望者7名が参加し、農林事務所をはじめ、関係機関・団体から、生産・販売状況、ねぎの栽培技術、営農指導体制等について説明がありました。参加者からは「ねぎの組合わせに良い品目は何か」、「連作障害は



(現地研修でのねぎの規格について説明)

発生しないのか」等の質問が出され、同席していたJA福島さくらいわきねぎ部会長及びアグリマイスターから、失敗しない栽培ポイントなどのアドバイスをいただきました。

また、ねぎ部会長のほ場及び作業場をお借りし、参加者が収穫や出荷調製の作業体験を行いました。実際に作業を体験したことで、参加者も栽培や作業手順について具体的なイメージを持つことができました。

今回の説明会を契機に、今後新規作付者が増え、産地の活性化につながることを期待されます。

(農業振興普及部)

## 6次化商品開発モニター調査を実施しました



(モニター調査の様子)

2月7日(火)、県いわき合同庁舎において、「地域特産品創出事業」で開発中のいわき市産の梨とネギを使用したタルトや惣菜など、9品の6次化商品のモニター調査を実施しました。

この調査は、性別や年代に偏りがないように選定された参加者に、開発中の試作品を試食してアンケート調査に回答してもらい、その結果をもとに商品の改良・ブラッシュアップにつなげていくことが目的です。

モニター調査は、いわき地方振興局、水産事務所、いわき農林事務所の職員50名が参加し、一品ずつ商品を

試食し、見た目の印象や素材の風味・匂い、食感などの感想を調査用紙に記入してもらいました。アンケートには、「梨の香りが引き立っていた」、「ネギのシャキシャキ感が良い」などの意見がありました。

今後は、この調査結果を取りまとめ、商品開発に役立てていくこととしています。

(企画部)

①梨のパウンド	②梨のタルト	③梨の半生パウンドケーキ	④梨の生チョコ	
梨(豊水)	梨(豊水)	梨(豊水)	梨(豊水)	
梨のドライフルーツを薄く刻んで入れ込んだ、米粉を使ったパウンドケーキです。焼き上がった後洋梨のリキュールに漬け込み風味を足しました。	梨のドライフルーツを粗く刻んで入れ込んだ米粉のタルト。ドライフルーツでは梨の風味が弱いので、洋梨のリキュールも混ぜ込んであります。	梨ワインを使用した生地を、焼き上がりの前にドライフルーツの梨を並べ焼きあげました。その後冷ましてから梨のリキュール入りのガッシュを塗って照りを加えました。	梨ワインと、細かく刻んだドライフルーツの梨を生チョコにまぜこみトリュフのようにしました。最後に形成して粉砂糖をまぶしてあります。	
⑤ネギシュウマイ	⑥ネギおやき	⑦のっける“ねぎま	⑧チョイ辛!焼ねぎみそ	⑨いわきねぎキムチ
ネギ	ネギ	ネギ	ネギ	ネギ
白身の魚のすり身とネギのみじん切りと卵を混ぜ合わせ、シュウマイの皮で包んで蒸しました。飾りとして上にエビをのせています。	おやきの皮に、ネギと野菜をいためて味噌で味付けをした具を入れて、蒸し焼きにしました。	長ねぎ・鶏肉・醤油・砂糖・みりん・酢・唐辛子を加熱し調味料を入れて、ピン詰めし加熱殺菌してから冷却しました。やきとりのねぎま風に仕上げました。お酒のおつまみにも合います。	長ねぎ・にんにく・生姜・鰹節・砂糖・みりん・醤油・植物油・酒糟などを漬け込み、旨味たっぷりのねぎみそにしました。やきおにぎり・あったかご飯に合います。	自家製キムチの素に規格外の細いネギを2週間漬け込みました。

(試作中の6次化商品)

## 県漁青連リーダー研修会が開催されました



(リーダー研修会の様子)

2月10日(金)、いわき市常磐湯本町「松柏館」において、平成28年度福島県漁業協同組合青壮年部連絡協議会リーダー研修会が開催されました。

同研修会は、将来、漁業後継者のリーダーとなる者が一堂に会して、本格操業の再開と漁業復興への諸問題の解決策を見いだすことを目的に開催され、県内各浜から約50名のリーダーが集まりました。

国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所の担当職員からの報告「試験操業品の流通状況等について」では、普段接する機会の少ない小売店や消費者

者からの県産水産物への評価についての調査結果を興味深く聞いていました。このほか、水産試験場から海産魚介類の安全性、海況調査、資源調査結果の報告があり、今後の試験操業の拡大に向けた協議や取組の参考となることと期待されます。(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28年10月22日(土)、29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」の参加者に提出していただいたレポートの一部を紹介します(ツアーの詳細は平成28年11月号をご覧ください)。

参加者へは、次の3つの項目について意見を寄せていただきました。

### Q-1 福島県に対するイメージの変化について



○ 参加者の半数が一度も福島県に訪れたことが無く、「野菜を買う時には何となく福島県産を敬遠してしまう」といった意見も見受けられました。ツアーに参加後は、想像以上に徹底した放射性物質検査の見学や放射線に関する座学講座等を通じて、市場に流通している福島県食材は安全性が確認されていることが分かり安心したという意見が多くありました。

### Q-2 見学先での安全・安心に向けた取組について

- 安全性が確認されたもののみ出荷されていることが納得でき、福島県産食材が日本一安全なのではないか。
- 米の全量全袋検査については、米袋に貼付されるQRコードで誰でも調べられる点が画期的である。
- 放射能やセシウムといった言葉の基礎知識が理解でき、福島県産の農産物の数値が高いというわけではないことも理解できて改めて安全・安心を感じる事ができた。



(米の全量全袋検査見学の様子)

### Q-3 福島県産食材が消費者から安全・安心の信頼を得るために行うべき取組について



(ワンダーファームにて昼食の様子)

- SNS等で有名人を起用して積極的に情報発信する。
- 全国のスーパーやデパートなどの食品売り場で検査結果の数字を表示することや県産食材の美味しさをPRする映像を放映する。
- 他県とコラボして日本の農水産物を世界に売り出し風評被害に負けない付加価値を付ける。
- 世界中のメディアに放射能の誤った考えや正しい事実をきちんと説明する。
- 医療機関との協力などで、現在の放射能の値が身体に及ぼす影響の有無や、国の基準値の設定理由など同時に示していく。

お寄せいただいた意見等は、今後の情報発信活動や風評対策に活用していきます。

(企画部)

## 第2回メンタルヘルス研修会を開催しました



(研修会の様子)

2月13日(月)、15日(水)の2日間、今年度2回目となる所属職員を対象としたメンタルヘルス研修会を開催しました。これは、職員のストレスによるメンタルヘルスの不調を未然に防止するために実施したものです。

今回は、心の通う健やかな職場づくりのために、うつ病に対する理解とその対応について学ぶため、DVDを視聴しました。また、日々の仕事や生活の中で、少しでもストレスを軽くして不安を取り除くため、「心のダイエット」の具体的な3つの方法も学びました。

これからも、職員一人ひとりが、充実した仕事への取組と健やかな生活が送れるよう、研修を積み重ねていく予定です。

また、この研修会に先立ち、コンプライアンスに関する研修も行い、職員の不祥事の防止及び法令遵守の徹底を図るとともに、交通法規の遵守及び交通安全への取組の周知徹底を図りました。

(総務部)



# 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

### □農林畜産物の検査結果

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

検査した9品目27検体すべてにおいて、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1）のとおりです。

1月末現在、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2）のとおりです。

（企画部）

（表1）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

葉ネギ（施設）1、トマト（施設）1、イチゴ（施設）2 菌床しいたけ（施設）5、菌床なめこ（施設）2、エリンギ（施設）1 牛肉 9、豚肉 1、原乳 5
--

（表2）出荷制限および出荷自主品目（1月末現在）

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

### □海産魚介類の検査結果

福島県沖（全県）で採取された海産魚介類から放射性セシウムが検出される割合は、時間の経過とともに着実に低下しています。平成29年1月の水産物モニタリング検査では、686検体の魚介類を検査し、すべてにおいて、放射性セシウムが検査機器の検出限界値以下でした。

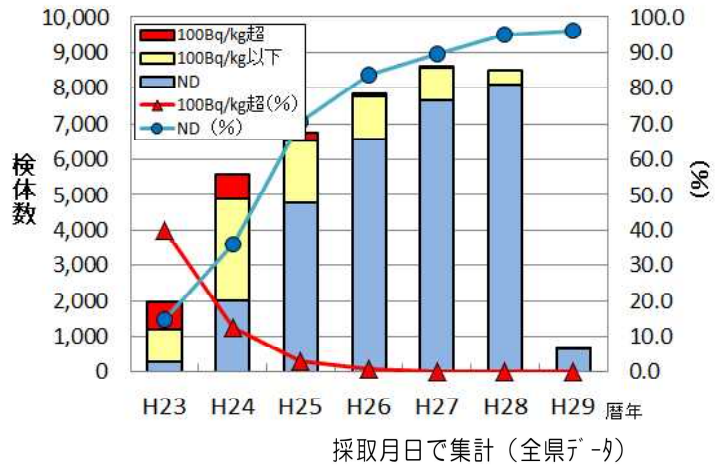
海産魚介類では平成27年4月以降、全県で基準値を超えたものはありません。平成28年5月以降、モニタリング検査で放射性セシウムの不検出割合が95%を超え、平成29年1月は不検出割合が96.2%となっています。

（水産事務所）

(表・グラフ) 平成23年以降のモニタリング検体数と放射能セシウム検出の割合

年		100Bq/kg g超	100Bq/kg g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	896	7,677	8,577
	割合 (%)	0.05	10.4	89.5	100.0
H28	検体数	0	420	8,082	8,502
	割合 (%)	0.00	4.9	95.1	100.0
H29	検体数	0	26	660	686
	割合 (%)	0.00	3.8	96.2	100.0

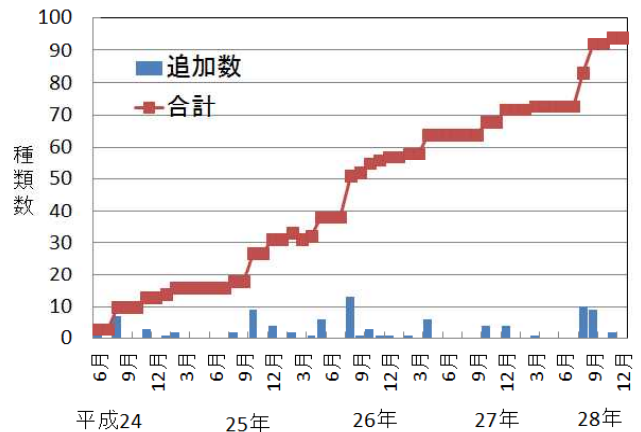
H29.1.31現在



## □試験操業の状況

1月30日(月)に開催された県下漁業協同組合長会議で、1月17日(火)に出荷制限指示が解除されたイシガレイ、クロウシノシタ、クロソイの3種が試験操業対象種に追加され、試験操業対象種は全97種類になりました。

(グラフ) 試験操業対象種の推移



(水産事務所)

## 「ふくしま地域産業6次化新商品カタログ」に掲載された6次化商品をご紹介します



木村ミルクプラント(株)では、牛乳、ヨーグルト、プリン、ジェラート等の商品を販売しています。5種類の乳酸菌や生きたまま腸に届くガラクトオリゴ糖(整腸作用を示す機能性のオリゴ糖)を使用し、着色料、香料を使用しないことで素材の味を堪能できるようにこだわっています。他にも様々な商品を販売しており、市内のスーパーやインターネットでもお買い求めいただけますので是非ご賞味ください。またFacebookからも、木村ミルクプラント(株)に関する最新の情報をいち早く入手することが出来ますので是非チェックしてみてください。

### お問い合わせ 木村ミルクプラント(株)

- いわき市平下神谷字宿 135 ●TEL.0246-34-2542
- WEB: <http://kimura-milk.co.jp/>
- SNS: <https://ja-jp.facebook.com/kimura.milk/>



木村のむヨーグルト『命の雫』  
いちご  
内容量150ml  
希望小売価格190円(税込)  
生乳仕立てのさらりとした飲み口の飲むヨーグルトにいちごをブレンドしました。



木村のむヨーグルト『命の雫』  
ブルーベリー  
内容量500ml  
希望小売価格480円(税込)  
5つの乳酸菌とガラクトオリゴ糖を使用した生乳仕立てのヨーグルトにブルーベリーをブレンドしました。



木村ブルーベリーヨーグルト  
内容量350ml  
希望小売価格380円(税込)  
着色料等は不使用で素材そのものの鮮やかな色とおいしさを活かしたヨーグルトです。



(いわき市佐糠町の勿来火力公園の「河津桜」：2月20日撮影)

〔編集後記〕

日も徐々に伸びて、朝晩の寒さも峠を越え、春の息吹が聞こえてまいりました。

いわき市では早咲きで知られる河津桜が開花し、春の準備が着実に進んでおり、本格的な作付けが待ち遠しい季節となりました。

SUNSHINE IWAKI  
ガンシャイン いわき!  
笑顔あふれる  
農林業を  
びびって!!

福島県いわき農林事務所(平成28年度4月7日現在)

◎ 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