

いわき農林水産ニュース

平成30年7月号(第161号) 発行 7月26日

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



おいしいカツオの季節がやってきました！
さっぱりした身質はタキがおすすです

目次

・【特集】いわきの特産……………p.1

〔各種取組の実績(6~7月)〕……………p.3~

〔お知らせ・連載記事〕

・頑張るいわきの農業関係者リレーインタビュー……………p.9

・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.11

・イベント情報……………p.11

・田んぼの学校実施報告④……………p.12

・いわきハタチ酒プロジェクト実施報告③……………p.12

・GAP コーナー……………p.13

・6次化商品紹介……………p.14

【特集】いわきの特産

いわき産トマトの魅力発信！

いわきには、太陽の光をたっぷり浴びた、美味しいトマトがたくさん！
いわき産トマトの魅力を改めてご紹介します。



1 いわきのトマトをご紹介します！

今年は、全国的に例年より梅雨明けが早く、暑い日が続いています。

暑い夏に食べたくなる野菜と言えば、トマト、きゅうりなどが挙げられますが、それらは福島県を代表する農林水産物『ふくしまイレブン』にも選ばれています(本県の生産量、トマトは全国7位、きゅうりは全国4位)。

今回はその中から、いわきを代表する野菜として、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『トマにゃん』でも有名なトマトの魅力を紹介します。



トマにゃん

2 一年中栽培されるトマトですが、夏バテ防止にもぴったりです！

トマトは南アメリカが原産です。赤い色素のリコピンには抗酸化作用があり、様々な生活習慣病の原因となる活性酸素を消去する働きがあります。昔から「トマトが赤くなると医者が青くなる」と言われるほど栄養価が高く、夏バテ防止にもぴったりの野菜です。

いわき市では昭和40年代から栽培されるようになりましたが、特に、温暖で日照時間が長い気候を活かしたハウス栽培が盛んであり、太陽の恵みを受けて真っ赤に育ったトマトは、旨み成分が多く、身が引き締まってしっかりとした味となります。露地栽培と合わせると、ほぼ一年中栽培・出荷されています。

クックパッド福島県公式キッチンでは、いわきのトマトを使った、夏にぴったりのおすすめレシピを紹介しています。右の2つとも、いわきのトマトを知り尽くす「いわき生活研究グループ」の皆さんのレシピですので、是非お試しあれ！



熱々☆ジュシー！
トマトのあんかけ丼

トマトとたまねぎの
さっぱり甘酢漬



3 生産者がこだわり抜いた、個性あふれるブランドたち

市内には、県内でも有数の規模を誇るトマト栽培施設が複数箇所あり、代表的なブランドとしては、『サンシャイントマト』『親バカトマト』などがあります。

『サンシャイントマト』は、土を使わずに植物に必要な養分を液肥として与える「養液栽培」、『親バカトマト』は、土に苗を植え付ける「土耕栽培」と、栽培方法が異なり、それぞれの違いを楽しめるのもいわきのトマトの特徴の一つです。



【サンシャイントマト】	【親バカトマト】
<ul style="list-style-type: none"> ・養液栽培 ・一年中バラつきのない美味しさ ・ほどよい甘みとクセの無い酸味で、生食はもちろん加熱調理にも 	<ul style="list-style-type: none"> ・土耕栽培 ・こだわり抜いた土作りにより、土に含まれる様々なミネラルを反映 ・コクのある味わい

4 トマトの魅力を発信！各種取組のご紹介

魅力あふれるいわきのトマトの美味しさや安全性を発信するため、市内では様々な取組が展開されています。その一つとして、生産者の皆さんは、第三者認証GAPの取得にも積極的に取り組んでおり、県内外の消費者にいわきのトマトの美味しさと安全性をPRしています。その他、PR イベントや観光施設等、トマトの魅力を見て・体験して・食べて楽しめる取組をご紹介します。

☆「いわきトマトFes!!」でいわきのトマトをPR

6月9日、市内の平中央公園では、全国林業後継者大会に併せて、トマトづくしのイベント「いわきトマトFes!!」（主催：いわき市農業生産振興協議会 ほか）が開催され、県内外から約5千人の来場客で賑わいました。

『サンシャイントマト』『親バカトマト』などの食べ比べのほか、「トマト de マルシェ」では市内の飲食店11店舗が工夫を凝らしたトマト料理・スイーツを提供、チャレンジ企画でのトマト詰め競争など様々な催しが行われ、会場は笑顔に包まれました。



☆トマトのテーマパーク『五感を耕す。農と食の体験ファーム』ワンダーファーム



いわき市四倉町にある「ワンダーファーム」は、全国的にも珍しいトマトのテーマパークであり、隣接するトマト生産施設「JRとまとランドいわきファーム」とともに、平成28年5月にグランドオープンしました。

隣接のトマトハウスでの収穫体験など、文字どおり“食べて・見て・触れて”農と食を体験できる6次化施設となっています。ビュッフェレストラン「森のキッチン」では、色とりどりのトマトはもちろん、地元農家から届いた新鮮な野菜を活かしたメニューを提供しており、本格的な石窯で焼いたピザなどが評判です。

直売所「森のマルシェ」では、トマトを始めとする新鮮な地元野菜のほか、サンシャイントマトを贅沢に使った濃厚なトマトジュース「WONDER RED」など様々な6次化商品を販売しています。

グランドオープンから2周年を迎え、企業からの農業体験研修の受入なども増えており、「手ぶらでハーベキュー」など新たな企画も目白押しですので、是非、お問い合わせのうえ「ワンダーファーム」へお越しください。



平成30年度 JA 福島さくら青果物販売対策「トップセールス」〔7月13日(金)・14日(土)〕

東京都内のホテル、卸売市場3会場において、JA福島さくらが青果物の販売強化を図るため、青果物販売対策「トップセールス」を行いました。

ホテルにおけるトップセールスでは、取引のある卸会社16社を招き、産地側から生産部会代表、JA福島さくら管内の各市町長を始め、関係者76名が参加し夏秋青果物の売り込みと情報交換を行いました。卸会社からは、販売強化を更に努力する旨の発言と産地に対して出荷量拡大の要請があり、お互いが販売力向上に努力することを確認しました。



(販売対策会議)



(試食振る舞い)

左：いわき市渡辺副市長

また、14日早朝には、東京都中央卸売市場大田市場のセリ台前において、JA役員、いわき市渡辺仁副市長、三春町鈴木義孝町長等による産地PRの後、関係者がインゲンのごま和えやピーマン、ナメコを使った料理を振る舞いました。仲卸の皆様からは、「福島の野菜はおいしい」と大変好評な反応で、産地を売り込むことができたPR活動でした。

なお、今回のトップセールスでは、卸会社から産地に対して、以下のような要望がありました。 (農業振興普及部)

卸会社からの主な要望や意見

- 入荷量を増やしてほしい。今年は、高温の影響で今後入荷量の減少が予測される。露地栽培は天候に影響されるので、栽培管理の徹底による安定生産に努めてほしい。
- 品目によっては、入荷量の減少から需要に答えられないものもあるので、産地としての計画的な生産量確保対策をとってほしい。
- 品質の良い(おいしい)野菜づくりをお願いしたい。野菜も商品であり、おいしい野菜づくりに努力してほしい。
- 消費者のGAPへの関心は低い現状だが、今後、安全安心を担保する取組として、消費者へのPRをもっと行う必要がある。

いわき農業青年クラブ連絡協議会が食育活動を実施!

〔7月14日(土)〕

いわき農業青年クラブ連絡協議会(以下、青年クラブ)は、常磐湯本町の常磐第二保育園が開催した「夏祭り」において、園児71人を対象に「やさい釣り」を行いました。園児は、クラブ員が持ち寄った袋詰めの野菜やきのこ類が泳ぐタライに釣り糸をたらし、歓声を挙げながら釣り上げていました。

やさい釣りの後には紙芝居を行い、トマトの成長過程や、害虫の退治が必要であることなどをお話しし、園児たちは興味深く聞いていました。紙芝居の後には、いわき農産物マスコットキャラクターの「トマにゃん」も登場し、園児たちと触れ合いました。



(活動の様子)

当所では、農産物の魅力向上のため、引き続き青年クラブの食育活動を支援してまいります。

(農業振興普及部)

「いわきの夏！観光キャンペーン」開催！

〔6月2日(土)～3日(日)〕
〔7月7日(土)～8日(日)〕

「イオンモールいわき小名浜」のオープンを記念し、いわきの魅力をPRするため、6月2・3日はイオンモール幕張新都心(千葉県千葉市)、7月7・8日はイオンレイクタウン(埼玉県越谷市)にて「いわきの夏！観光キャンペーン」をいわき観光共同キャンペーン実行委員会と共同で開催しました。

物販コーナーではいわき産のトマトや加工食品などを販売しました。特に、試食を用意した厚揚げソフトかまぼこや長久保



(物販コーナーに並ぶいわき産品)

のしそ巻き、たこせんべいなどは人気があり、いわき産品の美味しさを実感してお買い求めになる方が多くいました。

また、スパリゾートハワイアンズによるダンスショーなどのステージプログラムや、アンモナイトの化石のクリーニング体験、観光コーナーなどを設け、いわきの魅力をPRしました。

これからも様々な機会を通して、夏に向けて輝きを増すいわきの観光や産品の魅力を発信してまいります。

(いわき地方振興局)



サンシャインガイドいわきによるPR

平成30年度第1回エコファーマー認定委員会開催

〔6月28日(木)〕

県いわき合同庁舎で、「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画(エコファーマー)」の認定委員会が開催されました。いわき地方では年4回、認定委員会が開催されており、今回は新規申請、更新申請計6件について審査を行いました。

エコファーマーとは、持続農業法に基づいて、5年後を目標にたい肥等を活用した土づくりと化学肥料・化学農薬の低減を一体的に行う持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画を作成し、知事の認定を受けた農業者の愛称です。

現在、エコファーマーの対象作物は72点あり、水稻を中心とした穀類、キュウリやトマト、イチゴなどの野菜、日本ナシなどの果樹、花き、飼料作物などです。

エコファーマーになると、生産した農産物がエコ農産物と呼ばれ、出荷する農作物に「エコ農産物のマーク」をつけることができます。今年度の残りの認定委員会は9月・12月・2月を予定しておりますので、エコファーマーの申請、エコファーマーマークに興味ある方は下記までお問い合わせください。

(農業振興普及部)



(エコ農産物のマーク)

お問い合わせ

福島県いわき農林事務所 農業振興普及部 経営支援課

◆TEL: 0246-24-6161

※詳しくは、福島県環境保全農業課ホームページをご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36021d/kankyounougyou-345.html>



平成30年度第1回いわき農業普及推進懇談会

〔6月29日(金)〕

JA 福島さくら夏井支店において、第1回いわき農業普及推進懇談会を開催しました。

当所では、農業者と各関係機関、団体の意見や要望をいただき、農業農村の実態に即応した効率的な普及指導活動の展開を図っています。

今年度の普及指導活動計画や県農業経営相談所による重点指導農業者等の経営改善の支援、県オリジナル水稲品種（天のつぶ、里山のつぶ）作付拡大の推進状況を説明しました。県オリジナル水稲品種の食味と品質向上の要望や、第三者認証GAPの取得と更新等継続した取組の支援や指導などについて、活発に意見交換がなされました。

また、現地研修として、富士農苑株式会社 青木喜三郎代表取締役から、法人設立の経緯やほ場整備地区の担い手としての取組等を説明いただき、ほ場や乾燥調製施設等、大規模水稲栽培の状況を視察しました。



(視察の様子)

(農業振興普及部)

平成30年度第1回いわき地方農地中間管理事業等推進連絡調整会

〔6月25日(月)〕

県いわき合同庁舎において開催され、いわき市と市農業委員会、JA福島さくら、福島県農業振興公社、各土地改良区、当所等約40名が出席しました。

会議では「農地中間管理事業」の実績と推進状況、重点地区における活動計画、「人・農地プラン」の推進状況と今後の予定、認定農業者の確保等について協議しました。また、7月から市農業委員会に設置された農地利用最適化推進委員の活動予定や、今年度から開始した農地中間管理機構関連ほ場整備事業についても協議し、各関係機関の役割分担を再確認し、関係機関・団体の強力な連携のもと、事業を推進していくこととしました。



(会議の様子)

農地中間管理事業を人・農地プランや基盤整備事業等と一体的に推進し、認定農業者や後継者の育成・確保、各種支援施策を活用した担い手の規模拡大や農産物を生産する法人の育成、新規品目の導入等の検討など総合的な支援を継続していきます。

(農業振興普及部)

トピック

いわき市の新規生産品目「りんどう」の出荷が始まりました！

川前のりんどうは、7月17日から収穫が、7月24日から出荷が始まりました。生育状況は順調で、開花は前進傾向にあります。

これから、お盆に向けて出荷量が増加し、市内の直売所にも出荷される予定となっております。今年の酷暑に涼しげなりんどうはいかがでしょう。



(7/25 撮影)

ヒラメの稚魚3万尾をいわき沖に放流

〔7月9日(月)〕

本県の栽培漁業対象種であるヒラメの稚魚 3万尾が、公益財団法人福島県栽培漁業協会により放流されました。震災以降中断していたものを昨年再開し、今回は二度目となります。

稚魚は、同協会が新潟県水産振興協会村上事業所で全長6cmまで育成し、いわき市内3か所(四倉、沼ノ内、小浜)の沖合で1万尾ずつ放流されました。

放流した漁業者の方は「ヒラメの稚魚を放流する栽培漁業は、ヒラメ資源を底支えする大切な取組であり、復興の一步になる」と話し、栽培漁業は本県沿岸漁業の復興に重要な役割を担っています。(水産事務所)



(沼ノ内沖合でのヒラメ稚魚放流)

マリン・エコラベル・ジャパン(MEL) 認証アワビ初出荷

〔7月12日(木)〕

MELの認証ロゴマーク入りタグをつけたアワビがいわき市漁業協同組合により出荷されました。MELは、持続可能な水産資源の利用や生態系の保全に取り組む漁業を認証する水産エコラベルの一つです。今回のアワビはいわき市沖で漁獲され、殻に約3cmのタグ(表面:本県産表示、裏面:MELのロゴマーク)を取り付けて、認証アワビとして県内外に流通されます。

いわき市漁協では、平成26年よりアワビのブランド力向上のため産地を示すタグを付けて流通に取り組んできましたが、昨年度にアワビ漁業がMEL認証を取得して、新たに認証ロゴマーク入りのタグとしました。

ロゴマーク入りの県産水産物の流通により、ブランド力向上に加え、本県漁業者の取組が消費者に理解され、県産水産物の更なるPRが期待されます。(水産事務所)



(MEL タグをつけたいわきアワビ)

福島県の漁業を知ろう 東京築地で“常磐もの” 試食会

〔7月14日(土)〕

東京築地の魚河岸イベントスペースにて、「のぞいて、食べて、福島県の漁業を知ろう～福島県漁業の今と試食会」が開催されました。福島県漁業協同組合連合会が、首都圏の台所、築地で県産水産物の安全性と品質をPRする取組で、平成28年度に始まり今回で5回目になります。本県の漁業の現状や放射性物質検査体制のパネル展示の他、イベントの目玉となる試食コーナーには、今が旬の“常磐もの”のスズキのお造り・焼き物、ホッキガイのバター焼きの3品が提供されました。

来場者は観光客の方々が中心で、アジア圏や欧米からの方々も多く、国際色豊かな様子でした。試食で提供した生ものや日本酒を使った和食の下ごしらえが施された品々も大変好評で、準備した1000食は午前中に配布が終了し、追加分が供されるなど大盛況でした。

このイベントをきっかけに福島県産水産物が国内外でのイメージアップにつながることを期待されます。(水産事務所)



(活況の試食コーナー)



親子で柏餅づくり体験！

〔6月23日(土)〕

いわき地区生活研究グループ連絡協議会は、いわき市中央台公民館で「親子かしわもちづくり体験」を開催し、親子8組22名が参加しました。サポートとして、柏餅を販売している永山シゲヨさんを中心に、グループ員も参加しました。

親子で協力して、力いっぱい米粉の生地をこね、丸めたあんこを生地で包み、更に柏の葉で包みました。蒸し上げるといい香りが立ち込め、世界に一つだけの柏餅ができました。

米粉やあんこの感触、柏の葉の香り、できたての柏餅の熱さなど、お子さん達にとっては初めての体験が多く、賑やかな声と真剣な表情が印象的でした。

その後、飲食会となり、みんなで柏餅とだんご汁、グループ員手作りの自慢の一品を味わいました。おかわりするお子さんもおり、どの料理も大盛況でした。



(柏餅づくり体験の様子)



(完成した柏餅)

参加者からは、「柏餅は思ったよりも簡単に作れたので家でも作ってみたい」、「子どもの頃に食べた味を思い出した」、「子どもと料理ができて楽しい時間になった」など嬉しい声が寄せられ、グループ員の「農村の味や技を若い世代につなぎたい」という目的が達成できました。これからも、グループ員・当所職員協力して、農村の魅力、農村女性の持つ味や技を発信、伝承していきます。

(農業振興普及部)

地域産木材の利活用推進研修会

〔6月20日(水)〕

磐城流域いわき地区林業活性化センターとふくしま県産木材利用推進いわき地方連絡会議の共催により、いわき市産木材の利活用推進に向けて実務担当者を対象とする現地研修会が開催されました。

林業・木材産業の振興と森林資源の持続的な確保のため、地元木材の利活用を積極的に進める必要があります。そのためには、伐採・搬出・加工各段階の実施者の体制整備、実施設計者と木材調達者との調整など、入念な事前準備と関係者間の十分な連絡調整は不可欠であり、今回の研修開催となりました。

参加者は、行政関係者、木材調達・木材加工事業者及び建築物設計者等の約50名で、異業種間で施設管理者・設計事務所への質問や設計・施工段階での諸問題等について活発な意見交換が行われました。また、現地研修として、新築された社会福祉法人福島県福祉事業協会「東洋学園」(四倉町)を訪問し、三和産スギ材を内装材としてふんだんに使用した状況を確認しました。

更に、3者から情報提供があり、いわき市森林組合から三和地区の私有林6,794haでの森林認証取得について、株式会社ダイテックから無垢材の長尺大断面構造材の利用推進について、当所から持続可能な森林林業を目指す取組について共有しました。今後は、地域産木材の利活用拡大と森林資源の適正整備に向けた具体的取組について、関係者間で検討を進めることとなりました。

(森林林業部)



(現地研修「東洋学園」の様子)



チェーンソーの研修会で林業労働災害の防止

〔6月21日(木)〕

森林整備の推進と林業労働災害を未然に防止する目的で、磐城流域いわき地区林業活性化センター主催による「チェーンソー伐木造材技術研修会」が三和町で行われました。

林業の伐採業務は労働災害の発生率が高く、またその6割以上がチェーンソー作業中に起きており、状況判断を正しく認識し処理する技術を習得することが求められます。このため、林業事業体の若手等従事者を現場指導する方々の参加のもと、青森市在住の林材業安全技能師範・小田桐久一郎講師



(小田桐講師による抜倒作業の様子)

を招き、座学と実技研修により、「人は誰でも間違える」「失敗してもリカバリーすれば失敗ではない」とミスをリカバリーすることの重要性と心構えや様々な伐り方を教わりました。

また、チェーンソー操作を競う世界大会である世界伐木チャンピオンシップ競技ルールの説明を受け、安全面に考慮することが生産性の向上に有効であることなどを学び、大変有意義な研修会となりました。(森林林業部)

熱中症にご注意願います！！

連日の猛暑で、熱中症による救急搬送の報道も増加しています。特に日中の農作業などでは、こまめな水分補給、帽子の着用など、体調管理に十分気をつけましょう。

熱中症 防止対策 3原則

- ①のどが渇いたら必ず水分補給・渴かなくてもこまめに水分補給
- ②服装は体を締め付けず、通気性の良いものを選び
- ③適度な休憩をとり、絶対に無理をしない

農作業中の熱中症に 注意しましょう！

平成30年7月9日から15日までの1週間に、熱中症で救急搬送された人数が全国で9956人(速報値)にのぼったと、総務省消防庁が発表しました。救急搬送された患者のうち12名の方が亡くなっており、今後、より一層の注意が必要です。

夏の農作業で心がけること

日中の気温の高い時間帯を外して作業を行いましょう
 ＊特に70歳以上の方は、のどの渇きや気温の上昇を感じづらくなるので、高温時の作業は極力控えましょう。天気予報もこまめに確認しましょう。

作業前・作業中の水分補給、こまめに休憩をとりましょう

- ＊のどが渇いていなくても20分おきに休憩し、毎回コップ1～2杯以上を目安に水分補給しましょう。
- ＊休憩時は、日陰等の涼しい場所で休憩し、作業着を脱ぎ、手足を露出して体温を下げましょう。

作業時の服装に注意し、体温上昇を防ぎましょう

- ＊屋外では帽子や通気性のよい衣類を着用しましょう。



日常生活で心がけること

熱中症に負けない体づくりをしておきましょう

- ＊暑さに強くなる食べ物を積極的にとりましょう。(ビタミンB1を含む豚肉、卵、カリウムを含むホウレンソウやバナナ、クエン酸を含む梅干し等)



日々の体調管理に一段と気をつけましょう

- ＊朝食は欠かさず食べ、睡眠はしっかりととり、飲酒は控えめにしましょう。
- ＊高血圧症、糖尿病の持病がある場合や、体調に不安がある場合は、作業の予定を変更しましょう。



熱中症が疑われる場合の処置

暑い環境で体調不良の症状がみられたら、すぐに作業を中断しましょう

- ＊代表的な症状は以下のとおりですが、熱中症には特徴的な症状がなく、「暑い環境での体調不良」はすべて熱中症の可能性あります。



応急処置を行いましょう

- ＊涼しい環境へ避難しましょう
- ＊服をゆるめて風通しをよくしましょう
- ＊水をかけたり、扇いだりして体を冷やしましょう
- ＊水分・塩分を補給しましょう



病院で手当てを受けましょう

- ＊応急処置を行っても症状がよくなりえない場合は、すぐに病院で手当てを受けるようにしてください。



地域が一体となった予防を

- ＊まわりが協力して、熱中症予防を呼びかけあうことが大切です。一人作業を極力避け、二人以上での作業を心がけ、熱中症の予防を呼びかけあうなどしましょう。
- ＊みなさんの体は、自分一人のためのものではありません。家族の方、地域の方に心配をかけないためにも、熱中症にならない工夫をしましょう。

問い合わせ先

- ＊福島県いわき農林事務所
農業振興普及部 地域農業推進課 TEL: 0246-24-6162

作成 JIA福島さくらいわき地区本部 いわき市 いわき市農林委員会 福島県いわき農林事務所 平成30年7月

頑張るいわきの農業関係者リレーインタビュー！Vol.7

あふれる地元愛！笑顔が集まる田人町の交流拠点です。

(農)平石野菜生産組合 田人観光いちご園 蛭田秀美さん・秀史さん

前回取材にご協力いただいた平菅波の箱崎さんから紹介のあった、いわき市田人町の観光いちご園を経営する父 蛭田秀美さんと息子 秀史さんにインタビューしました！

いちご「章姫」をお腹いっぱい堪能できる田人町の観光農園です

秀史さん：田人観光いちご園は、いわき市内でいちご狩りができる3箇所の観光農園のうちの1つです。栽培しているいちごは「^{あきひめ}章姫」という品種で、粒が大きめで少し細長い形をしており、酸味が少ないために引き立つ爽やかな甘さが特徴です。

また、いちごの他にも小松菜の栽培をしており、いちご狩りハウス併設の「いちごテラス」では、栽培したいちごや小松菜を使ったアイスクリームも販売しています。



左から
父の蛭田秀美さん(67)
息子の秀史さん(37)

接客などを手伝う母のはつ子さんと3人で、協力して取り組んでいます。

いちご狩りで、田人町に賑わいを！

秀美さん：我が家は、代々呉服店を営んでいましたが、私は22歳の時にこんにゃくいもの栽培を始め、現在はいちごと小松菜を栽培しています。いちごを始めた



「章姫」は、果肉が柔らかいので出荷向きではありませんが、苗が丈夫で触っても傷みにくく、いちご狩りにぴったりだそうです。

のは、「田人の交流人口を増やしたい」という思いからでした。田人の人口減少についてはずっと問題意識を持っていて、いちご狩りなら、田人町まで足を運んでくれる人が増え、交流拠点にすることができると考えました。平成14年に観光いちご園をオープンし、今年で16年目になります。

農業に触れ、改めてその魅力を実感

秀史さん：私は、4年間ほどサラリーマンをしていましたが、辞めて次の仕事を探しながら農園を手伝っているうちに、だんだんと農業の魅力が分かってきました。父から「農園を継いでほしい」と言われたことはありませんでしたが、自分で後継者になることを決めました。父の厳しい指導のもとノウハウを学び始め、今年で10年くらいになりますが、やっと一人前の仕事ができているかな？と思えるようになってきたところです。今は、接客の中でお客様の「美味しい」の声を聞けたり、いちごの生育に関する質問を受けたりすることもあって、楽しみながら仕事ができています。



秀史さんは、いわき農業青年クラブ連絡協議会や地域の消防団にも所属し、様々な活動に積極的に参加しています。(写真は青年クラブ食育活動の様子)

大好きな田人町をますます盛り上げるために

秀美さん：息子には農園を継いでもらわなくてもいいと思っていましたが、自らやると言ってくれた時は本当に嬉しかったです。今後は、直売所の設置や新しい6次化商品の開発なども目指して複合的に取り組み、安定した経営を続けていけるよう、田人町の振興のために、そして後継者である息子のためにも頑張りたいと思います。

秀史さん：その他にも、SNS 開設による情報発信、昨年度から挑戦している福島県オリジナル品種

「ふくはる香」の栽培など、やってみたいことがまだまだあります。来場客も年々増加し手応えを感じているので、そういった様々な観点から、ますます農園を盛り上げていきたいと考えています。そして、最終的には、皆さんに田人町を好きになってもらえるよう、魅力あふれる田人町の担い手の一部になることができれば、と思っています。

いちごの季節には是非、田人町に遊びに来てください。心からお待ちしています！



田人観光いちご園

【いちご狩り】

期 間：1月～6月 10：00～16：00

定休日：火・水

料 金：1,300円（30分食べ放題）

※3歳～小学生未満は1,000円

※GW以降は料金が下がります

【お問い合わせ】

TEL：0246-69-2448

所在地：いわき市田人町旅人字下平石 117（駐車場あり）

この看板が目印！



「いちごテラス」では、アイスクリームや各種6次化商品の販売も！



アイスクリームは4種類。「いちご」、「ブルーベリー」、「こまつな」は、蛭田さんが栽培したものを使用♪



いちごを使った6次化商品は**すべて手作り**！！どれも蛭田さんが試行錯誤を重ねて仕上げた絶品です。

- 左から「たびと苺ブレッド」 ……300円
- 「あきひめドレッシングソース」 ……500円
- 「ダブルベリージャム」 ……600円
- 「いちごジャム」 ……500円



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（平成30年6月分）

□ 農林畜産物の検査結果

平成30年6月の農林畜産物モニタリングでは、検査した19品目34検体すべてにおいて放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。

内訳は（表1）のとおりです。また出荷制限状況は（表2）のとおりです。

（企画部）

（表1）放射性セシウムが基準値以下の品目と検体数

スナップエンドウ 1、カブ 1、キャベツ 1、グリーンピース 1、パレिशョ 1、ウメ 1、ダイコン 1、コマツナ 1、タマネギ 1、ニンニク 1、ブルーベリー 1、菌床しいたけ（施設）5、菌床なめこ（施設）1、菌床きくらげ 1、よもぎ（野生）1、すぎな（野生）1、うわばみそう（野生）1、牛肉 7、原乳 4
--

（表2）出荷制限および出荷自粛品目（6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）※、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ（露地）、野生きのこ（摂取も制限）
出荷自粛	山 菜	さんしょう（野生のものに限る）
	果 物	クリ（該当生産者に限る）

※わらび（栽培）は、該当生産者6名のほ場に限り出荷制限解除されました。

□ 海産魚介類の検査結果

平成30年6月の水産物モニタリング検査では、486検体の魚介類を検査し、放射性セシウムの基準値（100Bq/kg）を超えたものはありませんでした。

放射性セシウムの検出限界値未満の割合は、平成30年6月には99.2%となっています。現在の出荷制限等指示魚種は（表）の7種類になっています。

（水産事務所）

（表）海産魚介類に関する国の出荷制限等指示

ウミタナゴ	サクラマス	ムラソイ
カサゴ	ヌマガレイ	ピノスガイ
クロダイ		

※平成30年7月17日現在

イベント情報

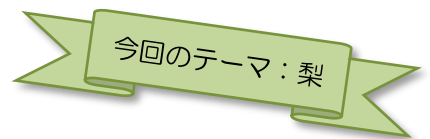
いわき伝統野菜マルシェ

- 日 時 平成30年8月18日（土）～19日（日）11:00～14:00
- 会 場 アクアマリンふくしま 1階南テラス及びエントランスホール
- 主 催 アクアマリンふくしま（協力 いわき市）

アクアマリンふくしまエントランスホール（南テラス側）で、夏野菜の販売及びおくいも、じゅうねん等の伝統野菜を使った加工品の販売を行います。また、南テラスでは、炭火焼きやかき氷販売のテントも設置し、トマトすくいなどの楽しい企画も予定されています。ご家族揃って是非お越しください！

第2回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

- 日 時 平成30年8月26日（日）10:00～（なくなり次第終了）
- 会 場 マルト SC 中岡店（いわき市中岡町6丁目1-8）
- 主 催 福島県いわき農林事務所



県産農産物の美味しさと安全性をPRするため、今年度2回目のキャンペーンを実施します。いわき産梨及び磐城農業高校の生徒が製造した「なしジャム」の試食、磐城農業高校の生徒による「なしジャム」、「なし酢」等の加工品販売を行います。更に、アンケートにご協力いただいた方に、いわき産梨をプレゼントします！



第4回

「マコモダケの生育状況確認・田んぼの微生物実験」を実施しました！！

7月17日(火)

いわき市山田町において、菊田小学校の児童78名が、5月に植えたマコモダケの生育状況を確認するとともに、講師として東京薬科大学の上岡永佳氏、宮内友子氏の指導のもと、田んぼにいる発電菌を用いた実験を行いました。

マコモダケの生育状況確認では、クイズ形式でマコモダケの成長を確認すると同時に、改めてマコモダケの特徴等について学びました。生育状況を確認した児童たちは、「マコモダケが2カ月



(本当に微生物で発電するのかな?)

で160cmになって驚いた」等、マコモダケの成長の早さに感心していました。

次に田んぼの微生物実験では、微生物とは何か、田んぼでどんな働きをしているのかを学びました。その後実際に田んぼの発電菌を使った発電実験を行い、微生物が発電している様子を児童全員で確認しました。児童からの感想では、「田んぼにいる微生物で発電が出来るなんて不思議！」などの声が聞かれました！(農村整備部)



(マコモダケはどのくらい成長したかな?)

「いわきハタチ酒プロジェクト」代表インタビュー

～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

実行委員会代表 さわきや代表社員 永山満久さん



第3報

Q1：今回のプロジェクトを始めるきっかけは？

本県産をはじめ、日本酒を愛飲されるお客さんは近年かなり増えました。日本酒の世界は魅力に溢れていますが、若い方にとっては出会うきっかけが少ないようです。これは非常にもったいない！ とにかく若い人に、国酒である日本酒に触れてもらう機会をつくらうと思い、酒屋仲間と声をかけて企画を立ち上げました。



田植えの集合写真(矢印が永山さん)

Q2：まだ田植えが終わった段階ですが、これまでの手応えは？

募集定員を超える申し込みがあったことは、ホッとしています(笑)。田植えも好天に恵まれ大成功でしたし、稲も東農園さんの管理でしっかり育っているようです。酒造りを引き受けてくださる太平桜酒造さんは、大らかでまじめな蔵元の人柄が酒質に出て、ふくよかで味わい深い酒を醸すので、参加される若い皆さんにはもっと日本酒の魅力を感じてもらえると期待しています。

Q3：今後に向けて一言。

今回の企画を通じ、蔵元さん、農家さん、我々酒屋、企画を支えてくれる様々な方、参加された若い方々との間に新たな繋がりが生まれました。これを大切にしつつ、携わった全員が「来年もよろう！」と思えるように企画を磨いていきたいと思えます。(農業振興普及部・農村整備部)

GAP コーナー

GAP (Good Agricultural Practice) : 「農業生産工程管理」

GAP 取得事例紹介 ～安島農園～

平成30年3月に米でJGAP認証を取得した、安島農園（市内山田町）の安島美光さんにお話を伺いました。

安島さんは、粳、玄米、精米を含めた全工程でJGAP認証を取得しましたが、特に改善に力を入れたのは、消費者の口に入る段階である「精米」の工程だといいます（下段写真参照）。もともと有機JAS認証を取得し、米のオーガニック栽培に取り組んでいましたが、今回GAPを取得することによって更に農産物の安心・安全に磨きをかけました。

GAP認証は東京オリンピック・パラリンピックの食料調達基準でもありますが、最近では、GAP取得農産物に特化した商談会の話などもあり、消費・流通等の各業界におけるGAP認証農産物への注目が高まってきていると感じるそうです。



今回ご協力いただいた
安島さん

初めは、販路拡大を目的の一つとして取得を決断しましたが、実際にやってみると、生産物そのものの安全性はもちろん、労働の安全も意識するようになり、GAPは農業経営において必ず自分たちのためになると実感しました。有機JAS認証とはまた違ったアプローチで食の安心・安全を確保できるので、知り合いの農家の方にも積極的に取得を勧めているところです。

精米スペース改善の様子



←倉庫の中に更に精米用の小屋を建て、土足禁止・帽子着用・アルコール消毒と衛生面の管理を徹底。



←倉庫はいつでも清潔な状態に。精米機は、米ぬかを機械の外に排出して中に残さないタイプのものに買い換え、虫の混入などを防止。

トピック

番外編

地元の空港を活用しましょう！
福島空港、更に台湾への利便性向上へ

米や梨などの県産農産物海外輸出の取組も始まっているところですが、福島空港では、国際定期便の復活のため、トップセールスなどチャーター便等の利用促進に力を入れています。

台湾連続チャーター便に関しては、今年度の運航便は96便となり、平成5年の開港以来、最も多くなっています。平成29年度の運航実績は29便であり、今回大幅な増便となります。

この機会に、福島空港を有効にご活用ください。

詳しくはホームページへ
→福島空港ホームページ：www.fks-ab.co.jp



(台湾で有名な観光地「九份」)

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！

なめこ一筋40年の(有)加茂農産では、自家製生なめこを急速冷凍することで旨味を凝縮させた、氷結なめこを用いた新商品を販売しています。なめこを冷凍・乾燥して粉末にしたパウダーを練り込んだ「なめこ平麺」はよく噛むことでなめこ本来の風味を感じていただける平麺で、今の時期は冷やしうどんとして、また、寒い時期にはけんちん風うどんなどとして、お楽しみいただけます。なめこの効果でまろやかな味に仕上がった「万能たれ」は、その名のとおり、焼き肉はもちろん、野菜炒めやカレーの隠し味等、様々な料理にお使いいただけます。ノンオイル・無添加でとてもヘルシーな商品です。なめこ農家こだわりの味を是非お召し上がりください。



商品をPRする加茂直雅さん

お問い合わせ 有限会社 加茂農産

- いわき市山玉町竹棚1 ●TEL:0246-65-3841
- FAX:0246-65-0268 ●Web:www.ii-kamo.com



なめこ平麺
(半なま スープ付き 2人前)

- 内容量/330g
(めん120g×2、スープ45g×2)
 - 販売価格/680円(税込)
- 3つの美味しいレシピ付きです。



氷結なめこ 万能たれ

- 内容量/205g
 - 販売価格/680円(税込)
- 酢でのばせばノンオイルのドレッシングとしてご活用いただけます。

販売
店舗

ワンダーファーム森のマルシェ/いわき市石炭化石館ほるる ミュージアムショップ/いわき駅ビル/いわき・ら・ら・ミュウ 銘品プラザ/新鮮やさい館 谷川瀬店/ファーマーズマーケット いがっぺ



編集後記

いわき市も記録的な暑さが続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。熱中症を予防するには、喉が渇く前に水分補給することが大切だそうです。こまめに水を飲んで、体調管理には十分お気をつけください。

さて、今回のリレーインタビュー (p.9~10) では「田人観光いちご園」のお二人にご協力いただきました。いちごの時期とは正反対の真夏にバトンが回ってしまいましたが、いちご狩りだけでなく自家製のいちご加工品も自慢で、個人的には珍しいピンク色のドレッシングが印象的でした。今の季節にも楽しめる「いちご」の美味しさを是非味わってみては！？

◎ 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