

いわき農林水産ニュース

令和元年5月号(第171号) 発行 5月30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



知る人ぞ知る、いわきの夏の味覚「ウニの貝焼き」。今年も出荷が始まりました。

詳しくは本紙4ページ!

目次

- 【特集】食農教育……………p.1
- 〔各種取組の実績(4~5月分)〕……………p.3~
- 〔お知らせ・連載記事〕
- ・いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果……………p.6
- ・潮干狩り等における注意事項について……………p.6
- ・山菜等の出荷制限について……………p.7
- ・イベント情報……………p.8
- ・「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します!……………p.8
- ・GAPコーナー……………p.9
- ・6次化商品紹介……………p.10

【特集】食農教育

今年も「田んぼの学校」が開校!

開校式・マコモダケの苗植えを実施

○そもそも田んぼの学校って何?

地域の未来を担う子どもたちが、「農業・農村地域の大切さ」、「環境の大切さ」について理解を深め、豊かな感性と深い見識を持つことを目指し、田んぼを遊びと学びの場として活用して実施する体験型学習です。平成30年度に引き続き、元号が変わった今年もいわき市立菊田小学校(p.9 地図参照)で田んぼの学校の活動を行っていきます。



(田んぼの学校学習田)

○マコモダケって?キノコ?タケノコ?それとも?



(マコモダケ (H30.7月撮影))

初めてマコモダケの名前を聞く方はキノコかタケノコの仲間と勘違いするかもしれませんが。マコモダケとは稲と同じくイネ科の植物であるマコモの株元が肥大化したものです。マコモは水辺に自生する抽水植物(根は水底、葉や茎は水面に出ている植物)であり、成長すると2m近くになります。日本に自生しているマコモの株元は肥大しませんが、中国由来のマコモは黒穂菌の影響で肥大化するため、古くから食用として親しまれてきました。タケノコ

やアスパラに似た食感とほのかな甘みが特長で、穂先は生で食べることもできます。クセがないのでアレンジしやすく、煮たり、炒めたり、揚げたりと様々な調理方法で美味しく食べられます。



(収穫したマコモダケ (H30.10月撮影))



○これまでの活動

- ・第1回活動 「開校式・マコモダケの苗植え」

平成31年4月22日(月)、「田んぼの学校」開校式・マコモダケの苗植えを行いました。

菊田小学校の5年生児童82名が参加し、菊田小学校の大槻校長先生、田んぼの学校長の秋山邦夫さんから挨拶があり、その後にマコモダケの苗植え体験をしました。児童たちは、地元農家の方から植え方の説明を受け、苗植えに取り組みました。田んぼの中に足を踏み入れる機会はあまり無いため、始めのうちは足を取られてなかなか前に進めずに悪戦苦闘していましたが、最後には楽しみながら苗植えを行うことができました。



(開校式)



(マコモダケの苗植え)



(転ば・ないっ)



(肥料を投入)

○次回は、田んぼの生きもの調査を行います。(6月18日(火) 予定)

マコモダケを植えた学習田の周りの水路等で生きものを採取し、生きものの種類や大きさを調べ、生態系について学びます。(農村整備部)

菊田小学校の「田んぼの学校」活動の様子は随時当ニュースでも紹介してまいります。
次回もお楽しみに！

令和元年度補助事業等説明会を開催

〔5月9日(木)〕

県いわき合同庁舎において、令和元年度補助事業等説明会を開催しました。本説明会は、いわき市や農業協同組合の職員を対象に、今年度新たに予算措置が執られた補助事業や農業者向け制度資金の紹介、補助事業を実施するうえでの留意点を説明することで、円滑な事業遂行を目的に毎年開催しております。

説明会では、関係機関等から 22 名が出席し、いわき地方における農業の生産振興のため、新規事業内容への理解を深めました。

今年度も福島県では、農業者の様々なニーズに対応できる補助事業を用意しております。今年度の福島県の主要事業については、右記の QR コード、もしくは下記の URL をご参照願います。農業者の方で事業活用の希望がある場合は、事業実施までに時間を要する場合がありますので、お早めにご相談ください。(農業振興普及部)



(説明会の様子)

福島県農林企画課
主要事業 PR 版
QR コード



福島県農林企画課主要事業 PR 版 URL リンク

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/317482.pdf>

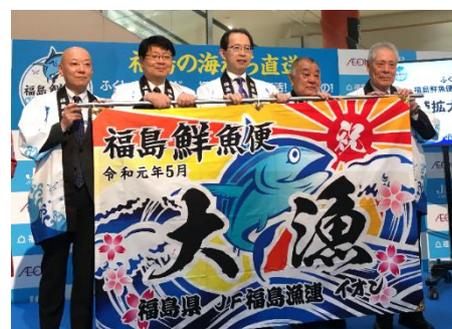
首都圏で“常磐もの”のおいしさ発信

〔5月10日(金)〕

首都圏等の大手量販店で県産水産物の常設販売コーナー設置の取組みを本年度も継続して実施しています。「福島鮮魚便」と銘打ち、高品質なヒラメ、カレイ等“常磐もの”を水揚げから直送で店頭へ並び、専門スタッフがお客様と直接対話できる形で販売しています。

県産水産物の品質と安全性を消費者に PR し、流通拡大につなげることが期待されます。

2年目を迎え、新規2店を追加した 10 日の店舗拡大記念イベントには、内堀知事をはじめ、水産庁次長、県漁連会長、店



(大漁旗のお披露目)



(鮮魚便コーナー店頭での様子)

舗協力をいただいたイオンリテール幹部、いわき市出身のタレント“ゴー☆ジャス”さんも駆けつけ、新しいプロモーション動画の紹介、大漁旗のお披露目が行われました。

この福島鮮魚便の取組みは、今回加わった埼玉・与野店、北戸田店のほか、東京・品川シーサイド店、板橋店、東久留米店、むさし村山店、日の出店、埼玉・越谷レイクタウン店、浦和美園店、宮城・名取店の計 10 店舗で展開中です。

(水産事務所)

ウニの貝焼きが始まりました！

〔5月8日(水)〕

初夏の訪れを告げるウニの貝焼きの入札が8日から始まりました。貝焼きとは、生ウニをホッキ貝の殻に盛り付け、蒸し焼きにしたもので、いわき市では贈答品としても重宝される郷土料理です。

ウニの貝焼きは、震災による影響で生産を休止していましたが、平成27年から試験操業として再開し、5年目となります。今季初出荷となるこの日は、いわき市漁業協同組合の下神白地区の採鮑組合が加工したもの74個が沼之内市場で入札されました。

5月としては身入りが良く、初漁日のご祝儀もあり、1個あたり3,000～5,000円の高値で落札されました。貝焼きの販売は、週3回の頻度で8月上旬まで予定されています。(水産事務所)



(貝焼き加工の様子)
ひとつひとつ手作りです。

いわき地区広域営農団地農道整備促進期成同盟会総会を開催〔5月9日(木)〕

いわきワシントンホテル椿山荘において、市議会議員及び農業団体の長等の関係者約50名が参加し、復興再生基盤整備事業「いわき地区」の整備促進を目的に活動している「いわき地区広域営農団地農道整備促進期成同盟会」の総会が開催され(事務局：いわき市農地課)、これまでの整備状況及び今後の事業計画等の事業概要について、当所から説明を行いました。

同地区においては、市北部の中山間地域の農村振興や地域住民の生活環境向上を図る重要な路線として、小川町から四倉町を起終点に平成3年度から事業を実施しており、今年度は加路川や県道小野四倉線に橋梁を架けるほか、道路改良工事等を予定しております。全長約10kmの内、残工事区間は約1kmとなっており、令和2年度完了に向けて引き続き事業を進めてまいります。(農村整備部)



(総会の様子)

いわき木材流通センター創立24周年記念市開催

〔5月17日(金)〕

市内遠野町の福島県森林組合連合会いわき木材流通センター(p.9 地図参照)において、創立24周年記念市が開催されました。

式典では、県森林組合連合会秋元公夫会長の挨拶、磐城森林管理署長や県いわき農林事務所長等の祝辞の後、参加者全員で乾杯が行われ、今後のセンターの発展及び取引の活性化を祈念しました。

センター内には、県内から集められた素材約3,500m³が所狭しと並べられ、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、熱心に競りに参加していました。(森林林業部)



(記念市の様子)

「かしまふれ愛さくら祭り」にて鉢物の直売を実施！

〔4月7日(日)〕

市内鹿島町米田のエプリア駐車場で開催した「第10回かしまふれ愛さくら祭り」において、いわき花き鉢物研究会が出店し、鉢物の直売を実施しました。本研究会は、来場した消費者と積極的に交流し、いわき市産鉢物のPRと自身の農産物の評価や需要動向を把握するため、平成27年度から本イベントに参加しております。



(当日の様子)



生産者が消費者へ直接説明している様子

当日はアッツ桜、アルストロメリア、ベゴニア、ゼラニウム、クレマチス、ミニバラ、フレンチラベンダー等の計20種類を販売し、生産者は積極的に来場者へ商品のPRや管理ポイントについて説明していました。販売は9時30分から15時30分まで行われ、約8割が売れました。参加した生産者は、売れ行きが上々であったことに喜びを感じながらも、毎年需要が異なることに驚いていました。(農業振興普及部)

トピック

「いわきハタチ酒プロジェクト・第2期」始動！

～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～



参加メンバー(前列)と実行委員会メンバー他

次世代のお酒の飲み手である19～20歳の皆さんに、日本酒に親んでもらうことを目的として、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒で20歳の年を祝おうという「いわきハタチ酒プロジェクト」。昨年度、いわき市内の酒販店有志が実行委員会を立ち上げて第1期活動をスタートさせ、今年3月にはお酒の発売に漕ぎ着けました。今年も「第2期」としての活動を開始し、5月26日(日)に第1回目の活動となる田植えを行いました。

プロジェクトの参加メンバー12名(申し込み総数は15名)が、今年の酒米栽培を引き受けてくださる大田原謙司さん所有の田んぼ10aに、県オリジナル酒造好適米「夢の香」の苗を手植えました。また、今年は第1期参加メンバーからもボランティアとして6名が運営に参加してくれるなど、本プロジェクトが着実に根付きつつあります。

第1期活動で完成した純米酒「ハタチ酒」の販売も好調で、一般の方々・市内飲食店(一部は県外でも)さんの双方にリピーターが生まれています。

実行委員会は、今期も美味しい「ハタチ酒」が生まれることを期待しながら、参加メンバーが1年間楽しく活動していけるように頑張っていきます。(農業振興普及部・農村整備部)



(田植えの様子)



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31年4月分）

□ 農林畜産物の検査結果

平成31年4月の農林畜産物モニタリング検査では、検査した13品目24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

アスパラガス（施設）1、菌床しいたけ（施設）7、トマト（施設）1、キュウリ（施設）1、ニラ 1、菌床なめこ（施設）2、ミニトマト（施設）1、タラノメ 1、くさそてつ（こごみ）（野生）2、ふき（野生）1、もみじがさ（しどけ）（野生）1、牛肉 1、原乳 4
--

（表2）出荷制限および出荷自粛品目（令和元年5月15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）※、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）

※わらび（栽培）は該当生産者7名のほ場に限り出荷制限が解除されました。

□ 海産魚介類の検査結果

平成31年4月の水産物モニタリング検査では、422 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31年4月には99.8%となっています。令和元年5月13日現在の出荷制限等指示魚種は表の5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

サクラマス	ムラソイ	カサゴ
ビノスガイ	コモンカスベ	

注：令和元年5月13日現在

潮干狩り等における注意事項について

海でのレジャーシーズンとなりましたが、潮干狩り等をお楽しみいただく方に守っていただきたいルールがあります。福島県沿岸のほぼ全域に漁業権が設定されており、アワビ、ウニ等の漁業権対象種を採捕すると、漁業権侵害となる恐れがあります。また、福島県漁業調整規則では、水産動植物の採捕について下表の制限等を定めています。

ルールを守って、海でのレジャーを楽しんでください。

（表）福島県漁業調整規則における制限等

遊漁者が行うことのできる漁具漁法	さお 竿釣り及び手釣り、たも網及び叉手網、船を使用しない投網、やす、爬具、はく 歩行徒手による採捕 ※遊漁者は、これら以外の漁具漁法を行うことが禁止されています。
採捕禁止期間	ホ ッ キ：毎年2月1日から5月31日まで 等
体長等の制限 （採捕してはならない大きさ）	ホ ッ キ：殻長 7.5cm 以下 ア サ リ：殻長 2.5cm 以下 ハマグリ：殻長 3cm 以下 等

詳しくは、水産事務所（0246-24-6175）までお問い合わせください。 （水産事務所）

注意!

山菜等の出荷制限について

山菜の発生・採取の時期となりましたが、採取者や直売所担当者の皆様におかれましては、次の点に留意するようお願いします。

1 現在、いわき市産の山菜のうち、出荷が制限等されている品目は表のとおりです。

これらの品目は地域全体としての安全性が確認されていないことから、**出荷制限等は今シーズンも継続しています**。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「基準値以下」であっても出荷・販売はできません**。

※出荷制限等品目は、市町村ごとに定められています。

福島県内のもは、福島県のホームページ「ふくしま新発売。」で、福島県外のもは、厚生労働省ホームページで確認していただくか、当所へお問い合わせください。

市外・県外のものの中にも、出荷制限等がかかっているものがありますのでご注意ください。

2 いわき市産の出荷制限等品目以外の山菜については、県において緊急時環境放射線モニタリング検査を実施しており、今シーズンのモニタリング検査結果を確認のうえ出荷・販売するようお願いします。

モニタリング検査の結果は、新聞や県ホームページ「ふくしま新発売。」で公表されます。

(森林林業部)

(表) いわき市産山菜の出荷制限等品目

制限、自粛	品 目
出荷制限	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
出荷自粛	さんしょう（野生のものに限る）

※わらび（栽培）で出荷・販売できるものは、令和元年5月15日現在、該当生産者7名のほ場で生産されたものに限りま。

■参考ホームページ

厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

福島県「ふくしま新発売。」

<https://www.new-fukushima.jp/>

■お問い合わせ

いわき農林事務所 森林林業部 林業課

TEL : 0246-24-6193

イベント情報

地元産農産物のPRイベントを紹介します。是非ご来場ください。

「いわきトマトFes!! 2019」

- 日 時：令和元年6月15日(土) 10:00~15:00
- 場 所：ワンダーファーム (p.9 地図参照)
- 主 催：いわき市農業生産振興協議会、JA福島さくらいわき地区本部
- 共 催：JAライフクリエイティブ福島

※いわき市産トマトや加工品の販売の他、楽しい企画がもりだくさん!



「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーン

- 日 時：令和元年6月22日(土) 10:00~14:00
(試食・配布物がなくなり次第終了)
- 場 所：ヨークベニマル新谷川瀬店 (p.9 地図参照)
- 主 催：福島県いわき農林事務所

※アンケートにお答えいただいた方にミニトマト他のプレゼントあり。(なくなり次第終了。)

「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します!

県では、食育体験や交流、食生活改善、地域の食文化や郷土食の伝承等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、学校、幼稚園、保健所、公民館、企業等が実践する子ども等を対象とした食育活動を支援するため、要請に応じて派遣しています。

食育実践サポーターには、農林漁業者、酪農家、栄養士、野菜ソムリエなど、さまざまな分野の方が登録されています。いわき管内の食育実践サポーターの派遣を希望される団体等は、下記ホームページより申込書をダウンロードし、当所企画部までお申し込みください。



(平成30年度活動例)
食が子どもに与える影響を学ぶ料理教室の様子

※本制度は、子どもを対象とした食育活動、もしくは子どもの食育に関する講話等の活動が対象です。

こんな時にご活用ください!

日々の食事の大切さについて講話を聞きたい。

調理実習の講師を探している。

地域に伝わる郷土料理について知りたい。

米・野菜・魚などがどのようにして産地から消費者に届くのか知りたい。

福島県産農林水産物の生産で行われている安心・安全の取り組みについて学習したい。

- お問い合わせ
いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課
TEL : 0246-24-6197 FAX : 0246-24-6196

- 申込書ダウンロード (福島県 農産物流通課 ホームページ)
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>

派遣にかかる経費(報償費・旅費)は県が負担します。

GAP コーナー

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

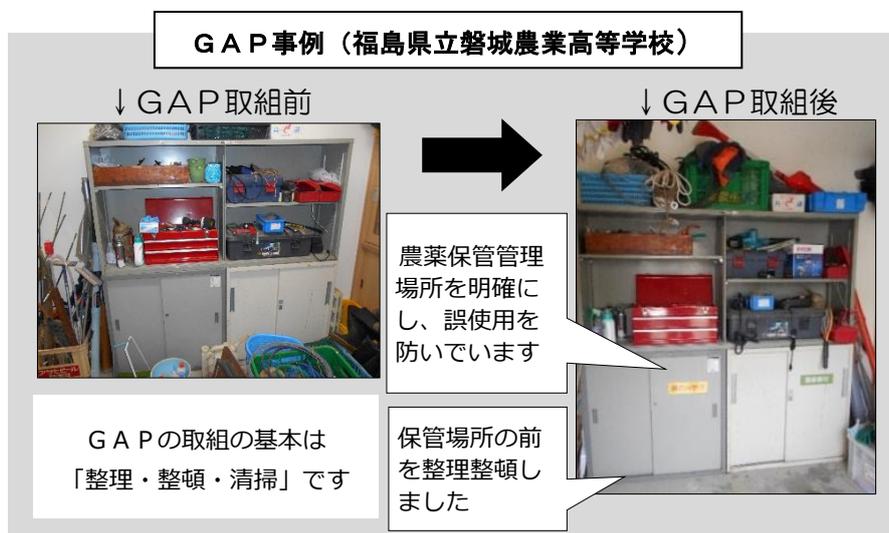
認証GAP (ギャップ) を取得しませんか？

GAPとは、Good (良い) Agricultural (農業の) Practice (やり方) の略称で、食品安全・環境保全・労働安全を3本柱に、農作業の管理ポイントを整理・実行・記録・検証する農業生産工程管理のことです。「認証GAP」は、GAPの取組みを認証機関が審査し、「信頼性の高い生産管理体制のある農場」として認めるもので、認証を取得することにより、生産している農林産物が安全であることを消費者、流通関係者に保証することができます。

福島県では、農業者の皆様の経営改善のため、農林産物の安全性の証として認証GAPの取得を推進しています。「GAPに興味があるが、具体的に何をすればいいのかわからない」、「認証GAPを取得したいが、どのように進めていくのかわからない」方は、経営支援課(☎24-6162)(きのこ類は森林林業部林業課 ☎24-6193)が中心となり、皆様のGAPの取組を全力でサポートいたしますので、お気軽にお問い合わせください。

また、福島県では、認証GAP取得に要する費用を補助する「第三者認証GAP取得等促進事業」を展開しております。補助対象は、検査費や認証審査費等です。詳細については農業振興課(☎24-6160)まで、お気軽にお問い合わせください。

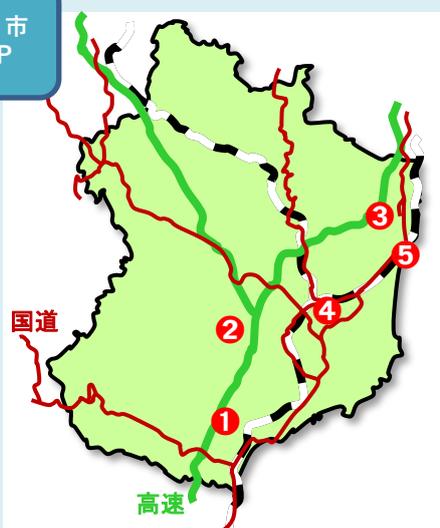
(農業振興普及部)



今月号に掲載した場所はここです！

- ① いわき市立菊田小学校 (p.1~2)
山田町林崎前46
- ② 福島県森林組合連合会いわき木材流通センター (p.4)
遠野町深山田篠ノ脇字柳久保 28-2
- ③ ワンダーファーム (p.8)
四倉町中島字広町 1
- ④ ヨークベニマル新谷川瀬店 (p.8)
平谷川瀬 3-21-10
- ⑤ 食処くさの根株式会社 (p.10)
四倉町東 2 丁目 167-1

いわき市
MAP



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！

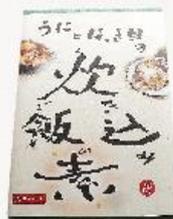
四倉町の「食処くさの根(株)」では、地元で水揚げされる新鮮なほっき貝の美味しさを全国のみなさんに届けたいとの思いを込めて「うにとほっき貝の炊き込みご飯の素」を販売しています。商品化に向けては何回も試作を重ね、福島県産の厳選した調味料(醤油・酒・塩・はちみつ)を使用したオール福島の一品となりました。ウニを加えることで、磯の風味と香りが格段にアップしています。

また、「食処くさの根」の店舗販売のみとなります「自家製南蛮味噌」は、御飯のお供として隠れた人気商品となっており、無添加味噌の甘みとピリッとした辛みにリピーターが続出しています。是非ご賞味ください。



お問い合わせ

食処くさの根株式会社
 いわき市四倉町字東2丁目167-1
 TEL.0246-32-6460 FAX.0246-32-6460
 Web:<https://kusano-ne.net/>



**うにとほっき貝の
炊き込みご飯の素**

2合用 ●内容量/146g
●販売価格/1,500円(税抜)

3合用 ●内容量/219g
●販売価格/1,800円(税抜)

※「食処くさの根」のほか、(株)マルト・イオンいわき店
いわき市石炭・化石館「ほるる」等でも取り扱っております。



**くさの根自家製
南蛮味噌**

●内容量/200g ●400円(税抜)

※「食処くさの根」での店舗販売のみ

所在地は p.9 のマップを参照

編集後記

今月は、菊田小学校での「田んぼの学校 開校式・苗植え」の様子を特集しました。私自身、「マコモダケ」という作物があることを初めて知り、こんな作物があるのか！と驚きました。当日手伝いに行った当所の職員も、児童たちと一緒に田んぼに入り、泥だらけになりながら作業を行ったそうです。「田んぼの学校」のこれからの活動をお楽しみに！

また、来月は「トマト Fes!!2019」や『「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーン』など、楽しいイベントがもりだくさんです。ぜひ、足をお運びいただき、いわきの旬の農産物を味わってみてはいかがでしょうか？



◎ 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