

いわき農林水産ニュース

令和3年5月号(第195号) 発行 5月27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



ウニ貝焼き。ホッキ貝の殻の上にウニをたっぷりのせて蒸し焼きにした、香ばしさが際立つ贅沢な一品です!

目次

- ・【特集】子どもたちが用水路に絵を描きました! 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.3
- ・いわき地方の出荷制限等品目…………… p.4
- ・山菜等の出荷制限について…………… p.4
- ・イベント情報…………… p.4～
- ・「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します p.5
- ・CROSS WONDER DINING 開宴
～特別インタビュー企画～…………… p.6
- ・高校生発! いわきテイクアウトメニュー開発
優秀レシピ紹介コーナーVol.2…………… p.7
- ・GAPコーナー…………… p.9
- ・6次化商品紹介…………… p.10

特集

子どもたちが用水路に絵を描きました!

1 小川江筋用水路に絵を描く会とは?

4月15日(木)・19日(月)に、当所が長寿命化対策のために補修工事を実施している小川江筋水路で、「小川江筋用水路に絵を描く会」が開催され(主催:磐城小川江筋土地改良区)、いわき市立平第六小学校(右図及びp.9地図参照)の全校児童253名が参加しました。

本会は、平第六小学校児童が地域の農業を支える小川江筋用水路の役割や

維持管理の大切さについて理解を深めることを目的とした体験型学習です。児童たちは縦割り班

(1年生～6年生までの全学年を22班に分けたもの)に分かれ、延長約80mの水路の側壁に万本桜(小学校近くの山林で、震災の記憶を伝えていくために、日本一の桜の名所を目指して植樹活動を行っているプロジェクトのこと)をベースとしたシンボルツリーを中心に、桜の周りで遊ぶ子どもたち、動物などの絵を思うままに描きました。



小川江筋用水路とは?

- ・夏井川から取水し、小川町関場の源門から四倉町の仁井田川合流部を結ぶ総延長26kmの用水路。
- ・1665年に、澤村勘兵衛勝為により築造。
- ・受益面積は945ha(小川町関場、平神谷、四倉町戸田ほか)。
- ・最大取水量は3.8m³/s。
- ・平成26年から、県営水利施設長寿命化対策事業夏井川左岸地区により補修工事を実施。
- ・現在の用水路断面は、高さ約1.2m、幅2.3m



(彩画前の小川江筋用水路の状況)



2 活動の様子

1 日目

8:50 ~ 5~6 年生によるシンボルツリーの作成

5~6 年生が事前に構想したシンボルツリーを水路の側壁に描きました。はじめは絵を描くのをためらっていた児童もいましたが、すぐに慣れ、思い思いのシンボルツリーが出来上がりました。



(シンボルツリー作成の様子)

9:50 ~ 1~2年生による色塗り(6年生による補助有り)

6年生によるシンボルツリーの説明を班ごとに受けてから活動に取りかかりました。6年生は1~2年生に「こういうふうに色を塗るんだよ」「ここはこの色を使うといいよ」と教えたり、上手く活動に取り組めていない児童に声をかけたりと、学年の垣根を越えて協力して活動を行うことができました。



(色塗りの様子)

10:50 ~ 3~4年生による色塗りと絵の描き加え

1~2年生が塗り残した箇所へ色を塗ったり、隙間に絵を描き加えたり、絵の完成に向けて頑張っていました。



(塗り残した箇所の色塗り)

(隙間に絵を描き加える)

2 日目

8:35 ~ 5~6 年生による仕上げ

2日目は、いよいよ5~6年生による最終仕上げです。最初に描いたシンボルツリーが他学年によってどのように変わったのを見た後、班のメンバーと作戦を練りながら素敵な絵を完成させました。



(仕上げ作業)



(完成後の絵の一部)

3 最後に

本活動をきっかけに子どもたち農業を支える用水路に関心をもってもらい、小川江筋を次世代に引き継いでくれることを期待しています。

(農村整備部)



好間第一小学校で食育活動を実施

〔5月20日(木)〕

いわき市立好間第一小学校 (p.9 地図参照) において、「ふくしま食育実践サポーター」佐藤良治さんのご指導により、青空の下、さつまいもの苗植えを行いました。

同校では、児童たちが農産物を育てる楽しさや難しさを学ぶ栽培体験を2年前から実施しており、今年で3年目となります。

佐藤さんがマルチシート※1に穴をあけ、苗を植えて土をかぶせる手順を実演した後、子どもたち一人一人がお手本になって作業を行いました。

子どもたちは、さつまいもが立派に育って、秋の収穫祭で食べることを楽しみにしながら最後に苗に水やりをしました。

県では、子どもの「食」に関する学習意欲を高めるため、学校や地域団体等が実施する食育活動を支援する「ふくしま食育実践サポーター」の派遣を行っておりますので※2、積極的にご活用ください。

※1…マルチシート…作物の株元を覆うフィルムのこと。

※2…p.5 に制度の詳細を記載

(企画部)



(さつまいもの苗植えを指導するサポーター(右))



(水やりの様子)

キクの定植勉強会を開催

〔4月23日(金)〕

勿来町のエヴリート株式会社のほ場で、キクの定植勉強会を開催しました。

エヴリート株式会社と瀬戸地区営農改善組合、併せて5戸7名が参加し、ほ場選び等キク栽培の基本について学んだ後、実際に小ギクの苗を定植しました。

小ギクは、露地で栽培できること、他の露地花き品目と比べて栽培管理が容易なことから、当部では、高収益が期待できる品物として基盤整備地区への導入を推進しており、今年からエヴリート株式会社と瀬戸地区営農改善組合で試験的に導入し、次年度以降に本格的に栽培が開始される予定です。

当部では、今後とも勉強会を開催するなど、新たなキク産地形成に向けて支援してまいります。(農業振興普及部)



(勉強会の様子)

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(令和3年4月分)

□ 農林畜産物の検査結果

令和3年4月の農林畜産物モニタリング検査では、13品目23検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものではありませんでした。内訳は(表1)のとおりです。

(企画部)

(表1) 品目と検体数

タラノメ1、トマト(施設)1、ミニトマト(施設)1、アスパラガス(施設)1、葉ネギ(施設)1、ニラ1
 キュウリ(施設)1、わらび(栽培)8、おおばぎぼうし(うるい)(野生)1、ふぎ(野生)2
 くさそてつ(こごみ)(野生)1、牛肉3、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和3年4月の水産物モニタリング検査では、128検体の魚介類を検査し、全ての検体について放射性セシウムは検出されませんでした。

(水産事務所)

いわき地方の出荷制限等品目

令和3年4月末現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、出荷が制限等されている品目は(表2)のとおりです。

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(100Bq/kg)以下であっても出荷・販売はできませんのでご注意ください。(企画部)

(表2) 農林畜水産物の出荷制限等品目(令和3年4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
	海産魚介類	クロソイ
出荷自粛	山菜	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、安全性が確認されたほ場で生産されたものに限り、(市内該当生産者15名のみ)

注意!!

山菜等の出荷制限について

山菜が発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、山菜の一部が出荷制限等の対象となっていますので、採取者や直売所担当者の皆さまにおかれましては、次の点に留意するようお願いします。

1 出荷制限について

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上記(表2)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。そのため、

- 団体や個人における自主検査により基準値(100Bq/kg)以下であっても出荷や販売等はできません。
- 無償の譲渡や、インターネット(フリマアプリ等)による個人売買も出荷に該当するため、できません。
- 出荷・販売だけでなく、飲食店や宿泊施設等での提供や加工用原材料としても使用できません。

なお、出荷制限等品目は市町村ごとに定められていますので、他の市町村の状況は県HP「ふくしま復興ステーション」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>)で確認してください。

2 出荷制限等品目以外の山菜について

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「ふくしま復興ステーション」で公表されます。(森林林業部)



イベント情報

第1回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

■日 時：6月12日(土) 10:00~14:00(配付物がなくなり次第終了)

■場 所：マルト SC 平尼子店 イートインコーナー

(いわき市平字尼子町3-1-1) (p.9 地図参照)

■主 催：福島県いわき農林事務所

いわき産農産物の魅力や認証GAPの取組を消費者の皆様へ紹介するためのキャンペーンを開催します。キャンペーン当日、青果売り場で販売されているGAP認証農産物を2点以上お買い上げの上、アンケートにお答えいただいたお客様先着150名様に、いわき産ミニトマト・フリルレタス(GAP認証農産物)とトマトドレッシングをプレゼント!なお、当イベントは新型コロナウイルス感染症対策を徹底した上で実施します。

※新型コロナウイルスの感染状況によっては中止となる場合がありますことをあらかじめご了承ください。(企画部)

第1回
おいしいふくしま いただきます! キャンペーン

日時 令和3年6月12日(土) 10時~14時
(配付物がなくなり次第終了)

会場 マルトSC平尼子店 イートインコーナー
(いわき市平字尼子町3-1-1)

GAP認証農産物を2点以上お買い上げの上、アンケートにお答えいただいたお客様に、**先着150名**、**いわき産ミニトマト・フリルレタス**と**6食化商品をプレゼント!**

キャンペーン参加方法

- 1 キャンペーン当日、店内青果売り場で販売されているGAP認証農産物を2点以上お買い上げください。
- 2 会計後、シートをキャンペーン会場へお持ちください。
- 3 会場内で認証GAPに関するアンケートにお答えください。↑おまぐせ!

その他内容

- パネル展示等による認証GAPの取組紹介
- いわき産農産物マスコットキャラクター「アクションファイブ」グッズの配付

認証GAP「ぎゅっ」は? 農産物の生産工程を記録・管理していくことで、より安全・安心な農産物を消費者の皆様へ届けるための取組です。

【主催・お問い合わせ】 福島県いわき農林事務所 企画部 0246-24-0197

東日本大震災からの復興状況パネル展示

- 期 間：5月21日（金）～6月20日（日）
- 場 所：いわき・ら・ら・ミュウ 2階市民ギャラリー（いわき市小名浜辰巳町 43-1）
- 主 催：福島県いわき農林事務所

東日本大震災からの農業農村の復旧・復興の様子をパネル展示します。
 今年は東日本大震災から10年が経過しました。被災から復興した状況を写真でご覧いただけます。ぜひ足をお運びください！（農村整備部）



（パネル展示状況（過去の様子））

「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します！

県では、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活動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。

※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。（企画部）



（令和2年度活動事例）
 「親子ブルーベリー教室」での食育活動の様子

派遣にかかる経費（報償費・旅費）は県が負担します。

- 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>

トピック①

いわき市産の木材を積極的に活用した学校校舎の完成

（いわき市立三和小・中学校）（p9.地図参照）

令和3年4月1日、いわき市で「いわき市豊かな森づくり・木づかい条例」が施行されました。この新たな条例のスタートに華を添えるように「木づかい」に溢れた学校校舎が4月に完成しました。いわき市三和地区における小・中学校再編に伴い新築されたこの校舎は、梁など構造の一部や内装に地元産のスギ等がふんだんに使用されており、総木材使用量は約300㎡（平均的な木造住宅約25戸分！）に達しました。



（開放的ながら安らぎを感じる校舎内）



（木が香るモダンな音楽室）

建築物に木材を活用することは、SDGsの様々な目標達成に寄与するほか、木材による優れた調湿・断熱効果、香り成分による癒やし効果を得られることが知られており、人の生理面・心理面に良い影響を与えるとの研究結果も確認されています。このような素敵な環境の中で子どもたちは学びながら、木の魅力に触れることを通じて、森林が持つ多面的機能に関する理解を深め、さらには地域の魅力の再発見にも繋がることが期待されます。（森林林業部）

CROSS WONDER DINING 開宴
～特別インタビュー企画～

いわき市四倉町に4月14日(水)にリニューアルオープンした「CROSS WONDER DINING」。(株)ワンダーファームの採れたてサンシャイントマトをはじめ地元食材をふんだんに使用したヘルシー&ウェルネスな食を体験できる、当所も大注目のお店にインタビューしました。

Q:「CROSS WONDER DINING」のプロジェクトはどのような経緯で始まったのですか?

青木マネージャー

私たちは東京で「CROSS TOKYO」というお店を展開しています。店名にある「CROSS」は「ヒト・モノ・コト」の3つが交差・交流すること意味しており、全国を旅して出会った食材を活用した料理を提供しています。以前、食材を探す旅の中で、福島県に立ち寄った時に(株)ワンダーファームの元木社長と出会い、色々とお話をする中で意気投合しました。

当時、ワンダーファームのレストラン「森のキッチン」は新型コロナウイルスの影響で休業しており、リニューアルオープンを考えていました。生産者の元で自分たちが料理をするという経験は少なかったのですが、元木社長から熱いオファーがあり、「農業のプロ」と「食のプロ」が交差するこのプロジェクトが実現へと至りました。



(外観)

Q:ランチとディナーそれぞれのコンセプトを教えてください。

青木マネージャー

ランチメニューは「トマト・ガストロノミー」をテーマにしています。「ガストロノミー」という言葉は「食文化」という意味があり、まったく新しいトマト料理で新たなトマトの「食文化」を広げたいという思いがあります。

ディナーのテーマは「和漢洋菜」です。この言葉は私たちの造語で、東洋の薬膳の考え方と西洋の調理技術を融合した、今までに無いようなコース料理を多くの皆様に体験していただければと考えております。



(内観)

Q:今後の新たな展望などを教えてください。

青木マネージャー

今後は、バーベキュープランを強めていきたいと考えています。ソースなどに一手間加えることで、誰でも簡単にプロの味を楽しむことができるメニューを考案中です。

また、福島県の食材を使った子どもたちへの食育活動にも積極的に取り組んでいきたいと考えています。

Q:最後に一押しメニューを教えてください。

青木マネージャー

福島牛×フォアグラの『クロスバーグ』黒トリュフのソース・ペリゲー(写真右)です。福島牛の中にフォアグラを包み込んで、黒トリュフを使用したソースで仕上げた贅沢な一品です。

お店の看板メニューで、ランチでもディナーでもお楽しみいただけます。



(福島牛×フォアグラの『クロスバーグ』黒トリュフのソース・ペリゲー)

公式ホームページ URL です

営業情報

いわき市四倉町中島字広町1 ワンダーファーム内

TEL: 0246-38-8853

Lunch: 11:00~15:30 (L.O.14:30) Dinner: 17:00~20:00 (L.O.19:00)

定休日: 毎週月曜日※不定休

※新型コロナウイルス感染症対策のため、上記は5月31日までの営業時間です。

今後、変更となる場合がありますので、ホームページ等で事前にご確認ください。



お家で
つくってみよう!

高校生発!いわきテイクアウトメニュー開発
優秀レシピ紹介コーナー Vol.2

昨年度当所では、地元産農林産物の魅力を発信するため、市内の高校生と飲食店等が共同でいわき産トマト、ネギ、きのこ、米(Iwaki Laiki)を活用したテイクアウト商品を開発する事業を実施しました。

今回は、応募のあった52作品のうち、飲食店で商品化された「金頭(かながしら)の米粉のハンバーグ」のレシピを紹介します。

なお、各テイクアウト商品の飲食店での提供は既に終了しています。それぞれご自宅で作って楽しみください。

ビストロ あん庵
商品化レシピ

金頭と米粉のハンバーグ

山中 奈緒也さん、野口 誠乎さん、佐藤 忠登さん

福島県立いわき海星高等学校 1年(応募時)

調理時間:90分

食材費(4人分相当)2,300円



材料

【ハンバーグ】
米粉50g
(IwakiLaiki)
金頭5匹(200g)
アジ5匹(200g)
しいたけ2個
玉ねぎ1/2個
大葉6枚
たまご1個
豆腐1/2丁
チーズ適量
しょう油小さじ1
塩4g

【ソース】
金頭の出汁400cc
玉ねぎ1/2個
塩適量
コショウ適量
トマト2個
大根おろし(お好みで)

作り方・手順

【ハンバーグ】
①. 金頭・アジの身を少し身が残るくらい、フードプロセッサーにかける。
②. しいたけ、玉ねぎ(1/2個)をみじん切りにする。
③. 大葉を5mmくらいに切る。
④. 豆腐を水切りしておく。
⑤. ①・②・③・米粉、豆腐、塩(4g)・たまご・しょう油を混ぜ、ハンバーグを作る。
⑥. 油(分量外)をひいて熱したフライパンで⑤を焼く。
焼きあがる直前にチーズをのせ、溶かす。

【ハンバーグのソース】
①. 金頭の骨等で出汁をとる。
②. 玉ねぎ(1/2個)をスライスし、フライパンであめ色になるまで炒める。
③. トマトを湯せんし、皮をむく。
④. ②をフードプロセッサーにかけ、1に入れる。
⑤. ④に③、塩、コショウを加えて煮つめる。(大根おろしをお好みで入れる)

作品のPRポイント

いわき市では、金頭が沢山獲れているが、あまり知られていないので使いました。
金頭は出汁が良く出てとても美味しい魚です。
魚のバサバサ感を無くすために、米粉や豆腐を入れてフワフワさせました。
また、ソースは玉ねぎで甘みを出し、トマトをベースにして金頭の出汁で煮詰め、コクを出しました。

今月も作ってみました!金頭が手に入らなかったなので、地物のカツオで代用。
バサバサ感がなく、ふんわり仕上がりました! (編集担当T.S)



トピック②

「いわきハタチ酒プロジェクト・第4期」田植え！
～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

これからの酒の飲み手となる 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、来春に完成したお酒で 20 歳の年を祝おうという「いわきハタチ酒プロジェクト」。今春で4期目の活動を迎えました。

4期目はコロナ禍にも関わらず 12 名の参加申し込みをいただき、プロジェクト実行委員会も盛り上がっています。今期は5月9日(日)に酒米「夢の香」の田植えを行い、例年の手植えに加えて、田植え機の操作体験も行いました。今後も秋の稲刈り、冬の酒造りをはじめ、楽しい活動になるように運営していきます。



(田植えの様子 (集合写真))

学生たちは泥だらけになりながらも、とても楽しそうに田植えを行っていました。
今後の活動に注目です！！

☆ちょっとPR☆

第3期「ハタチ酒」販売中。ラベルは第3期生がデザインしました。



(第3期生への製品の贈呈)

3月発売の「おりがらみ」は春酒らしくピンクを基調にしたデザイン。5月に販売開始した「生原酒」は、いわきをイメージしてハイビスカスを採用しました。中身も年々完成度を上げていきますので、ぜひ味わってください。

【市内販売店】あわのや・酒のいとう・酒のまるとみ・さわきや
タイハイ酒店・丸伊酒店・矢吹酒店



(第3期ハタチ・生原酒)

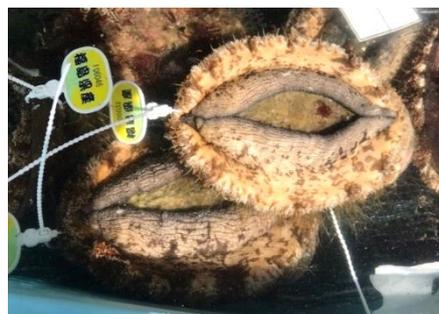
トピック③

アワビ・ウニ漁解禁

5月からアワビ・ウニ漁が解禁となり、5月6日にウニ、5月7日にアワビの入札が今年初めて行われました。

ウニは、ホッキ貝の殻の上に可食部である生殖巣を盛り付けて蒸し焼きにした、いわき市特産の「貝焼き」として販売されています(巻頭の写真をご覧ください)。5月6日は、小名浜下神白地区で漁獲されたウニを加工した計 72 個の貝焼きがいわき市漁業協同組合沼之内地方卸売市場 (p.9 地図参照) で入札され、5,100～3,300 円/個と、前年よりやや高い値段で落札されました。5月7日のアワビは、いわき市内の 10 地区で水揚げされた計 78.4kg が 15,200～10,300 円/kg で落札され、こちらも前年より高い値段となりました。また、福島県産を示すタグを装着し、ブランド力の強化にも努めています。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で水産物の消費低迷が危惧される中、こうした入札結果となったことは喜ばしく、操業拡大の励みになるものと捉えています。(水産事務所)



(水揚げされたアワビ)

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、食品安全・環境保全・労働安全を3本柱に、定められた基準に沿った農場毎のルールを決め、実行・記録・検証する取組のことです。

認証GAP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るほか、作業の効率化、農作業の安全性の向上を図ることができます。

県では、認証GAP取得者を紹介するホームページ「ふくしま。GAPチャレンジ (https://gap-fukushima.jp/)」の開設や、日本橋ふくしま館 MIDETTE でのGAPフェアの開催などを通じて、認証GAP取得農産物の販路拡大も支援しております。

さらに、費用面の支援として、土壌や水質等の検査費や認証審査費用等を補助する「第三者認証 GAP 取得等促進事業」があります。

GAPについて興味のある方は、経営支援課 (☎0246-24-6162) (きのこ類は森林林業部林業課☎0246-24-6193、補助事業は農業振興課☎0246-24-6160)まで、お気軽にお問い合わせください。



「ふくしま。GAPチャレンジ」はGAP日本一を目指し、県産品の安全と安心をお届けするGAP認証取得者を紹介しています。

こちらからもぜひご覧ください！

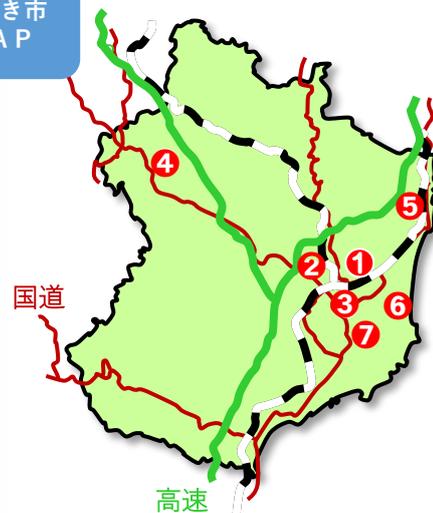


(農業振興普及部)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① いわき市立平第六小学校 (p.1)
平中神谷字石脇 22
- ② いわき市立好間第一小学校 (p.3)
好間町上好間馬場前 28
- ③ マルトSC平尼子店 (p.4)
平字尼子町 3-1-1
- ④ いわき市立三和小・中学校 (p.5)
三和町下市萱竹之内 187
- ⑤ CROSS WONDER DINING (p.6)
四倉町中島字広町 1
- ⑥ いわき市漁業協同組合沼之内地方卸売市場 (p.8)
平沼之内字浜街 186
- ⑦ 西野屋食品株式会社 (p.10)
常磐上矢田町田端 8-1

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！

昭和3年創業の西野屋食品株式会社では、いわき産や県産の素材にこだわった漬物や惣菜などの加工食品の製造・販売に取り組んでいます。

「まるごとトマトキムチ」は、いわき産の2Lサイズのトマト丸ごと1個を特製のたれに漬け込んだアイデア商品で、トマトの酸味と甘み、キムチの辛さが絶妙なバランスで後を引く美味しさです。そのまま食べても美味しいうえに、サラダやパスタに合わせたり、溶き卵とともにスープの具材にしたりと様々なアレンジが楽しめます。本店直売所や道の駅よつら港のほか、オンラインショップでお買い求めいただけますので是非お召し上がりください！

「小白井(おじろい)きゅうりの味噌漬け」は、いわき伝統野菜「小白井きゅうり」を特製の味噌で漬けた商品です。パリッパリの食感で歯切れが良く、あつあつのご飯にもぴったり。余った味噌はきんぴらなどの味付けにもお使いいただけます。いわき伝統の味を是非ご賞味ください！



小野代表取締役社長

まるごとトマトキムチ



●内容量：300g
●販売価格：540円(税込)



調理例
トマトキムチと
卵のスープ

小白井きゅうりの
味噌漬け



●内容量：150g
●販売価格：460円(税込)

※12月以降販売予定

「小白井きゅうり」は市内川前町小白井地区で古くから栽培されている伝統的なきゅうり。黒イボと半白の太く短い形が特徴でシャキシャキとして香りが高いため、漬物やサラダなどの生食として好まれています。

西野屋食品株式会社

住所：いわき市常磐上矢田町田端8-1
TEL：0246-28-2828 FAX：0246-28-2833
Web：http://www.nishinoya.jp/
オンラインショップ：https://www.ikaninzin.com/

所在地は p.9 のマップを参照

あ と が き

ぐずついた天気が続き、例年より早い梅雨入りとなりそうですね。皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今月号は子どもたちが大活躍の内容です！子どもたちが頑張っている姿に私もパワーをもらいました。

さて、来月12日はマルト SC 平尼子店で、「おいしいふくしま いただきます！」キャンペーンを開催予定です！素敵なプレゼントを用意してお待ちしておりますので、ぜひお越しください。(担当 T. S)



◎ 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