

いわき農林水産ニュース

令和3年6月号（第196号）発行 6月24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



これからの季節に欠かせない麦茶や健康志向の方に人気の「もち麦」、飲んでよし、食べて良しの「大麦」、今年も収穫シーズンを迎えました!!

目次

- ・【特集】いわき産GAP認証農産物のPRイベントを開催! …p.1～
〔各種取組の実績（5～6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.5
- ・いわき地方の出荷制限等品目 …… p.5
- ・「ふくしま食育実践サポーター」をご活用ください! …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.3 …… p.7
- ・6次化商品紹介 …… p.9

特集

いわき産GAP認証農産物のPRイベントを開催!

1 「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーンを開催!

6月12日（土）、マルトSC平尼子店（p.10 地図参照）において、今年度1回目となる「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。

当所では、いわき産農林産物の安全性やおいしさなどの魅力を消費者に直接伝えるとともに、生産者のGAPの取組を消費者に紹介することで、いわき産GAP認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に本キャンペーンを実施しています。

当日は、手指の消毒などの新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながら、マルトSC平尼子店のご協力のもと、青果コーナーにGAP認証農林産物約15種類を陳列し、そのうち2点以上の商品を購入した方に認証GAPに関するアンケートを実施しました。



店内青果コーナーに設置されたGAP認証農産物専用棚には、いわき産トマト、ミニトマト、ネギ、しいたけ、小松菜、フリルレタス、県産きゅうりなどが並びました!



(来店客に対するキャンペーンについての説明)



(アンケート回答の様子)

アンケートにご協力いただいた方先着150名には、いわき産ミニトマト(ASIAGAP・JGAP 認証品)、いわき産フリルレタス(JGAP 認証品)、いわき産トマトを使用した「トマトドレッシング」をプレゼントしました。

また、今回プレゼントしたミニトマトの生産者であるいわき小名浜菜園株式会社から2名がスタッフとして参加し、

いわき産 GAP 認証農産物を PR していただいたほか、いわき市農政流通課、ふくしま地域産業6次化サポートセンターにもご協力いただきました。

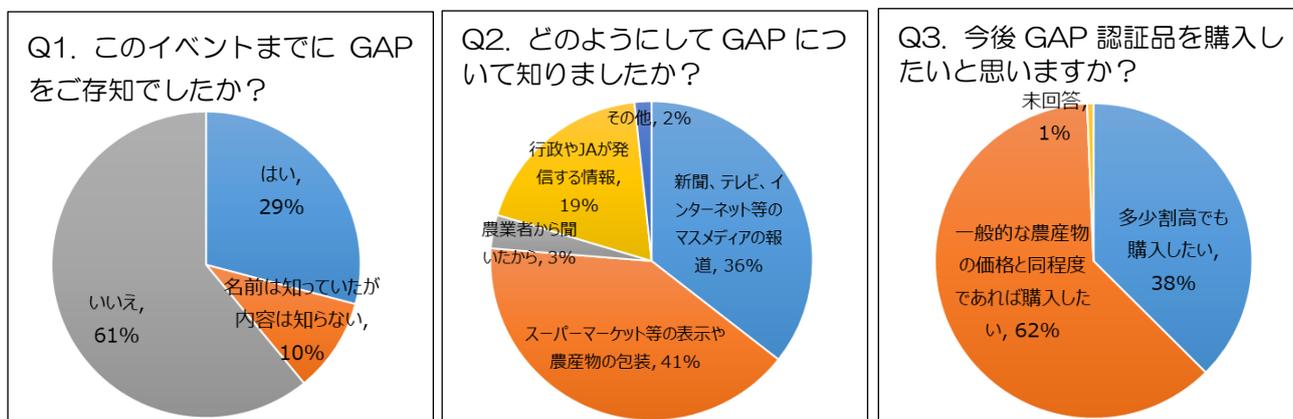


(プレゼント品)



(プレゼント配付の様子)

2 認証 GAP に関するアンケート結果



そもそも GAP って何?

GAP【ギャップ】とは、「Good Agricultural Practice」の略で、「よい農業の実践」という意味です。「食品の安全」「環境の保全」「労働の安全」を守るためのルールを作り、安全安心な農業に取り組むことをいいます。

専門の審査員が実際に農場へ行き、GAP が正しく実施されていることを確認し、合格すると「GAP 認証」を受けることができます。

いわき市内では、現在 45 件の認証が取得されています。当所で作成した「いわき地方 GAP 農産物供給可能農場マップ」は下記 URL よりご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/gapnousannbutu.html>



認証を受けた農産物には、認証マークを表示することができます。

3 最後に

今回のアンケートでは、認証 GAP の認知度は約3割と、まだまだ低い状況であることが分かりました。当所では、引き続きいわき市や市内量販店等と連携し、様々な手段を活用しながら、いわき産農産物や認証 GAP の PR に取り組んでまいります。

(企画部・農業振興普及部)



松くい虫の被害拡大防止対策を実施

〔6月7日(月)～〕

いわき市は、6月7日～8日、15日～16日に松くい虫被害の拡大防止を目的に四倉・大久、勿来、小名浜、新舞子の民有林において、薬剤散布を行いました。

マツは海岸や痩せ地にも生育することから、潮害や土砂の流出を防ぐ国土保全機能があるほか、林産物(きのこや木材)の生産、白砂青松や街道のマツ並木など景観保全の働きもあります。このため、いわき市と当所は連携して被害拡大防止に努めています。

当日は夜明けとともに、市の委託業者が薬剤調合を行い、ヘリコプターやトラックに薬剤を積み込み、手際よく散布作業を行っていました。散布の際は、周囲やマツ林内に人が入り込んでないかなど安全対策に十分留意しながら作業に当たりました。(森林林業部)



松くい虫被害は、「マツノサイセンチュウ」という体長1ミリメートルにも満たない線虫がマツの樹体内に入ることによって引き起こされます。

その線虫をマツへ運ぶのは、「マツノマダラカミキリ」(写真上)というカミキリ虫です。カミキリ虫がマツを食べる時に線虫が樹体内に侵入・増殖し、マツが衰弱してしまいます。



(ヘリコプターによる散布作業)

福島県学校農業クラブ連盟意見研究発表大会

〔6月9日(水)〕

勿来市民会館と錦公民館において、福島県学校農業クラブ連盟意見研究発表大会が開催されました。これは、高等学校の農業系学科に在籍する生徒が、日頃の活動成果を発表するものです。大会事務局である磐城農業高等学校からの依頼を受け、当所職員4名が審査員として参加しました。

11校から約160人の生徒が出場し、「生産・流通・経営」「開発・保全・創造」「ヒューマンサービス」の3分野毎に、個人による意見発表、チームによるプロジェクト発表、さらにクラブ活動紹介発表が行われました。



(意見発表の様子)



(研究発表の様子)

発表テーマは地域が抱える課題や実践的なものが多く、また、内容はデータ等に基づいてよくまとめられており、発表態度も素晴らしく、審査結果がまとまるまで、2時間30分以上かかったほどです。

上位入賞者は8月26～27日に宮城県で開催予定の東北大会に出場すること、生徒たちの更なる活躍を期待します。(企画部)

高校生が「福笑い」の田植えを行いました

〔5月18日(火)〕

県立磐城農業高等学校(p10 地図参照)で「福笑い」の田植えが行われました。

「福笑い」は県オリジナル水稲新品種で、軟らかく、粘りや甘みが強く、粒張りが良いという特徴を持った本県のトップブランド水稲品種です(品種名「福笑い」、商品名「福、笑い」)。

「福笑い」の田植えが県内の高校で行われたのは初めてで、今回は1年生150名が先生や先輩の指導を受けながら約15aの水田で作業を行いました。

「福笑い」を栽培するには、認証GAPを取得し、会員3名以上の研究会への登録が必要で、定められた品質基準を満たさないと「福、笑い」として出荷できません。同校ではJGAPを取得し、「いわき福笑い研究会」に所属し、授業の一環として今年は計36aで作付けします。生徒が生産した「福、笑い」は株式会社相馬屋(「いわき福笑い研究会」の事務局)を通じて、首都圏の百貨店等で販売される予定です。

当所としては、高品質確保を目指して技術支援を行ってまいります。

(農業振興普及部)



(泥まみれになりながら田植えをする高校生たち)

東日本大震災からの農業農村の復旧復興パネル展〔5月21日(金)～〕

当所では、5月21日(金)～6月20日(日)までの1ヶ月間、「いわき・ら・ら・ミュウ」2階市民ギャラリー(p.10 地図参照)において、東日本大震災からの農業農村の復旧・復興状況等を紹介したパネル展を開催しました。

本県の農業農村の復興が着実に前進していることを、県民の皆さまに広報・発信し、理解を深めていただく良い機会となりました。

(農村整備部)



(パネル展示状況)

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5月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和3年5月の農林畜産物モニタリング検査では、8品目11検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが検出されませんでした。内訳は（表1）のとおりです。

（企画部）

（表1）品目と検体数

スナップエンドウ（施設）1、サヤエンドウ1、コマツナ（施設）1、ホウレンソウ（施設）1、わらび（栽培）1
はちみつ1、牛肉4、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和3年5月の水産物モニタリング検査では、137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）

いま一度
考えてみよう！

モニタリング検査とは？

福島県では、放射性物質による出荷・販売用の本県農林水産物への影響の把握と安全性の確認及び消費者に対する正確な情報の提供を目的として、農林水産物のモニタリング検査を行っています。

令和2年度は、福島県全体で475品目14,424件の農林水産物の出荷確認検査を行いました（全て基準値以下）。当ニュースでも毎月、いわき地方の調査結果を掲載しているところです。

しかし、県が放射性物質検査に関する認知度調査を県外で実施した結果、「検査も結果も知らない」と回答した割合が約38%にも上りました。特に十代の認知度が低かったと分析しており、若者などをターゲットにした周知が今後の課題です。

当ニュースでも、引き続き、農林水産物モニタリング検査の結果を情報提供するとともに、次号以降、検査方法などについて分かりやすく解説していきたいと考えています。

（企画部）

いわき地方の出荷制限等品目

令和3年5月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、出荷制限等がされている品目は（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）農林畜産物の出荷制限等品目（令和3年5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です。

（市内該当生産者15名のみ）

「ふくしま食育実践サポーター」をご活用ください！

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、保育所、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

■お問い合わせ

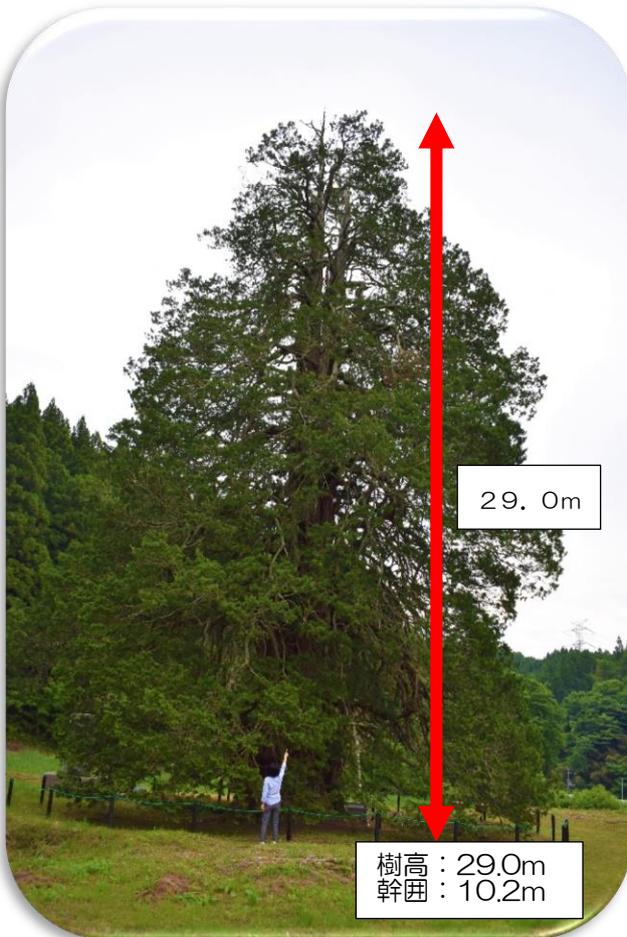
いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課
TEL : 0246-24-6197 FAX : 0246-24-6196

■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。

ちょっと
BREAK TIME
～いわきの名所紹介コーナー～



沢尻の大ヒノキ(サワラ)
【国指定天然記念物】

「沢尻の大ヒノキ(サワラ)」は樹齢約1,000年の巨木です。

本来の樹種はサワラですが、ヒノキによく似ていることからヒノキと称されていると言われています。

魅力はその大きさだけでなく、樹の根元から見上げた枝の多さとその複雑な形、外観から感じられる静寂さの一方で、直下から見上げると1,000年も生き続けるたくましさを感じ、その迫力に圧倒されます。

住所：いわき市川前町上桶売字上沢尻
(p.10 地図参照)

(撮影日：R3.6.8)

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.3

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。今月は、応募のあった52作品のうち、レシピ集に掲載された作品から2つ紹介します。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ので、レシピを参考にそれぞれご自宅で作ってお楽しみください。

ダイニングキッチン月海-Ruu-
商品化レシピ

Iwaki Laikiと トマトのキッシュ

小林 瑞穂さん

福島県立いわき光洋高等学校 1年(応募時)

調理時間:40分

食材費(4人分相当)500円



材料

Iwaki Laiki ……………200g
(炊飯済)
たまご ……………2個
牛乳 ……………50ml
生クリーム ……………50ml
ミックスチーズ ……………70g
塩・コショウ ……………少々
トマト ……………1個
ほうれん草 ……………1/2把
ベーコン ……………3枚
粉チーズ ……………適量
サラダ油 ……………適量
固形コンソメ ……………10g

作り方・手順

- ①. ほうれん草は洗って、5cm程度に切る。ベーコンは短冊切り、固形コンソメは細かく刻む。トマトの種を取り、角切りにする。
- ②. フライパンにサラダ油をひいて、中火で熱し、ほうれん草とベーコンを炒める。刻んだコンソメと塩、コショウで味つけをし、ほうれん草がしんなりしたら火を止め、粗熱をとる。
- ③. ボウルにたまごを割り、生クリームと牛乳を入れてよく混ぜたら、②とトマトを加え、しっかりと混ぜる。
- ④. Iwaki Laikiをフライパンの底と側面に敷き詰めて焼く。
- ⑤. ④ができあがったら③流しいれ、フライパンで少し固まるまで焼く。
- ⑥. たまごが少しかたくなってきたら、ミックスチーズをのせ、蒸したら完成。

作品のPRポイント

いわき産のトマトと米を使って、キッシュを作りました。
普通のキッシュとは違い、米をフライパンの型にそって敷き詰めて焼くことで、カリカリしているのがポイントです。いつもとは一味違うキッシュが楽しめます。
生クリームを入れることによって、たまごのおいしさを引き立て、まろやかな仕上がりとなっています。
トマトは、いわき産のトマトを入れることでジューシーになり、よりイタリアンな雰囲気味わえるキッシュです。

酒と食の工房ピッコロ おすすめレシピ*

※おすすめレシピは商品化されていません

トマトのスフレ

信夫 琳太郎さん

福島県立いわき光洋高等学校 1年(応募時)

調理時間:45分

食材費(4人分相当)600円



材料

米粉 ……………30g
 グラニュー糖 ……………40g
 牛乳 ……………127g
 トマト ……………2個
 卵黄 ……………2個分
 卵白 ……………2個分
 バター ……………14g
 粉糖 ……………適量

作り方・手順

準備:
 バターをサイコロ状に切る。
 型にバター(分量外)を塗り、グラニュー糖(分量外)をまぶし、余分なグラニュー糖を落として冷蔵庫で冷やす。
 オーブンは180℃に予熱する。

- ①. ボウルで米粉とグラニュー糖の半量(20g)を混ぜる。
鍋に牛乳、トマトを入れて沸かし、濾しながらボウルに注いで混ぜる。
- ②. ①を鍋に戻して、とろみがつくまで火にかける。
とろみがついたら火からおろして卵黄とバターを加えて混ぜる。
- ③. 別のボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立てる。残りのグラニュー糖を3回に分けて加え、そのつど泡立て、しっかりとツノが立つメレンゲを作る。
- ④. ③を②に加えてさっくりと混ぜる。
- ⑤. ④を準備した型のギリギリまで入れ、表面をパレットナイフでならす。さらに縁に沿って指で溝を作る。
- ⑥. 180℃に予熱しておいたオーブンで25分焼く。お好みで粉糖(適量)を茶こしでふって完成。

作品のPRポイント

いわき市産のトマトと米粉を使ったお菓子で、一度に何個も作れるのでお客さんに安く売れてお得です。テイクアウトで持ち帰った後でも温めて食べることで、スフレの口の中だとける感じを楽しむことができます。米粉特有のさくさくとした食感も味わってほしいです。

さて、今月は2品作りました。

キッシュはパイ生地の代わりに炊いたお米を使うのでかなり簡単に作れました(チーズ入れすぎてドリア風になりましたが…)。

トマトスフレはトマトスフレ・オムレツにアレンジしてみました。メレンゲ、トマトのピューレ、卵黄、塩、砂糖でふわふわのオムレツが簡単に作れます。どちらも味は◎でした。

是非、お試しあれ!



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！

株式会社ウインド・ファームでは、芽子(めご)にんにくの生産・加工・販売に取り組んでいます。

芽子にんにくは、にんにくのりん片を水耕栽培で発芽させたもので、通常のにんにくと比べて匂いや辛みの刺激が少なく、ミネラルやアミノ酸が豊富に含まれているのが特徴です。「いわきふるさと産品推奨品」にも認定されている食材で、いわき市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。

「芽子にんにく味噌」は、この芽子にんにくをたっぷりを使用し、にんにくの旨味に味噌と柚子の風味が絶妙にマッチした人気No.1商品です。ホカホカのご飯はもちろん、おにぎりの具や炒め物に使用するなど自由自在にアレンジを楽しめます。

「芽子にんにく醤油」は、全国醤油品評会で農林水産大臣賞を受賞した山形屋商店(相馬市)の本醸造特選醤油を使用し、ピリッとした辛みが後を引く商品で、お刺身や冷奴、卵かけご飯などにぴったり。

「芽子にんにくオリーブオイル」は、様々な料理にかけるだけで香ばしいにんにくの香りが食欲をそそります。

芽子にんにくの旨味を生かしたこだわりの味を是非ご賞味ください！



株式会社ウインド・ファーム
八巻専務



芽子にんにく味噌

内容量:130g
販売価格:550円(税込)



芽子にんにく醤油

内容量:120g
販売価格:550円(税込)



芽子にんにく
オリーブオイル

内容量:100ml
販売価格:600円(税込)

取扱店舗 | ウインド・ファーム直売所、産直市場 田舎んぼ
いわき市石炭・化石館ほるる、いわき・ら・ら・ミュウなど

株式会社ウインド・ファーム

住所:いわき市遠野町深山田釜の前37-2
TEL:0246-84-8070 FAX:0246-84-8071

所在地は p.10 のマップを参照

トピック

ホッキガイ漁解禁

ホッキガイ漁が6月1日に解禁となりました。いわき市漁協では6月2日に久之浜、四倉、沼之内支所所属の貝桁網^{かいけたあみ}※漁船3隻が出港し、操業しました。初日の水揚げ量は644kg(前年比2割増)、平均単価は昨年より4割安でした。ホッキガイといえば、北海道や青森県のイメージですが、福島県も震災前は全国でも有数のホッキガイの産地として知られていました。

常磐の豊かな海で育ち、サイズが大きく肉厚であるため、ホッキガイの旨味を活かした刺身や寿司ネタのほか、炊き込みご飯やカレーなどで召し上がれます。

これからますます美味しくなるホッキガイ、漁期中(6~1月)に是非ご賞味ください。

※貝桁網(かいけたあみ)

袋網の口に爪のついた金属製の枠を取り付けた漁具の一種。船で曳いて海底の砂泥を掘り起こすことにより、二枚貝を漁獲する。



(6月2日いわき市漁業協同組合沼之内地方卸売市場
(p.10 地図参照)にて水揚げされたホッキガイ)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① マルトSC平尼子店 (p.1~2)
平字尼子町3-1-1
- ② いわき市観光物産センターいわき・ら・ら・ミュウ (p.4)
小名浜字辰巳町 43-1
- ③ 福島県立磐城農業高等学校 (p.4)
植田町小名田 60
- ④ 沢尻の大ヒノキ(サワラ) (p.6)
川前町上桶売字上沢尻
- ⑤ 株式会社ウインド・ファーム (p.9)
遠野町深山田釜の前 37-2
- ⑥ いわき市漁業協同組合沼之内地方卸売市場 (p.9)
平沼之内浜街 186



12日のイベントでプレゼントした農産物等を活用した「トマトの冷製パスタ」です。おいしそう！
※とある野菜ソムリエの方に作っていただきました。

あ と が き

例年より遅く梅雨入りし、すっきりしない空模様ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。
12日の「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンは快晴の下、多くのお客様が参加してくれました(担当職員の頑張りをお天道様が見ていたようです(*^▽^*)。また次回もよろしくお願いいたします。
これからはジメジメした日が続きそうですが、お体に気を付けてお過ごしください。(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