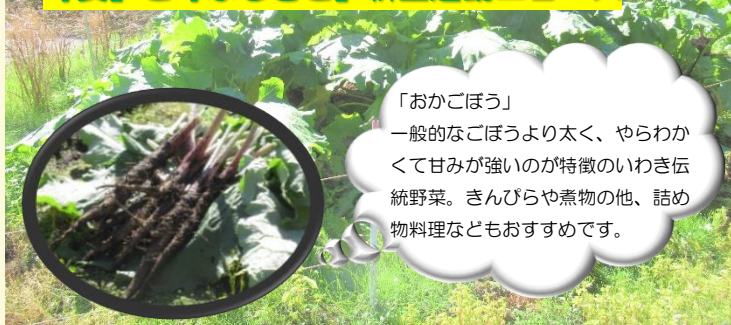


# いわき農林水産ニュース

令和3年11月号（第201号）発行 11月25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



「おかごぼう」  
一般的なごぼうより太く、やらかくて甘みが強いのが特徴のいわき伝統野菜。きんぴらや煮物の他、詰め物料理などもおすすめです。

## 目次

- ・〔特集〕いわき農林水産ニュース 2021年Pick up ニュース・p.1～〔各種取組の実績（10～11月分）〕……………p.4.～〔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.9
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.9
- ・野生きのこの出荷・摂取制限について……………p.9
- ・いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook ……P.10
- ・イベント情報……………P.10～
- ・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.7……………p.12
- ・6次化商品紹介……………p.13

## 特集

### いわき農林水産ニュース 2021年Pick up ニュース！

令和3年（2021年）も残すところ約1ヶ月となりました。今年も新型コロナウイルス感染症による農林水産業への様々な影響がありましたが、その一方で明るい話題もあり、実り多い1年でもありました。そこで今月号では令和3年を振り返る企画として、印象に残った記事をピックアップしてご紹介します！（掲載時の内容から若干編集しています）

#### 1. 「高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」を実施！ （令和3年2月号掲載）

いわき産農林産物の魅力を発信し、新型コロナウイルス感染症の影響により様々な困難に直面している飲食店や農家の皆さまを応援するため、いわきの高校生と飲食店・スーパーがいわき産「トマト・きのこ・ねぎ・Iwaki Laiki」をテーマ食材としたテイクアウト商品を共同開発しました。協力いただいた飲食店等では、実際に販売が行われ、多くの方に味わっていただき、いずれの商品も高い評価をいただきました。



（共同開発の様子）



（開発したテイクアウト商品）



（関係者の集合写真）

今年度も昨年度に引き続き、「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業」を実施しています。これまでに、9校から応募のあったアイデアレシピ 61 作品の書類審査が終了し、5組の高校生と協力店とのマッチングを行いました。これから、本格的な共同開発が始まり、実食キャンペーンは令和4年2月上旬～中旬頃を予定していますので、ご期待ください！（企画部）

## 2. いわき地方でGAPの取組が広がっています！ (令和3年3月号掲載)

県では平成29年に、本県農林産物の安全・安心について情報発信するため「ふくしまGAP。チャレンジ宣言」を行い、平成29年度から令和2年度までをGAP推進期間と位置づけ、県をあげてGAPの導入推進を図ってきました。

当所では、いわき地方における認証GAPの普及推進を図るため、所内で推進チームを立ち上げ、生産者の支援や流通業者を対象とした研修会、消費者の理解促進を目的とした農場見学などを実施しました。

様々な取組の甲斐があって、平成29年5月時点では4件だったいわき地方のGAP認証取得数は、令和2年度末には45件となりました（その後、令和3年10月現在で49件）。

今後も認証GAP取得を推進するとともに、流通業者・消費者への啓発活動を継続してまいります。  
(農業振興普及部)



(GAP関係法令に関する研修会)



(GAP農業見学ツアー)



(スーパーに設置されたGAPコーナー)

## 3. 子どもたちが用水路に絵を描きました！ (令和3年5月号掲載)

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の全校児童253名が参加しました。

本会は、平第六小学校の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、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。  
(農村整備部)



(色塗りの様子)



(仕上げ作業の様子)



(完成後の絵の一部)

## 4. オリンピアンに届け！いわきからの木遣いの想い (令和3年7月号掲載)

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、1年の延期を経て開催された「東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会」では、日本選手団の大活躍に日本中が沸いたことは記憶に新しいことと思います。新型コロナウイルス感染症の影響を考慮し、一部の競技会場を除いて無観客での開催となりましたが、オリンピックへの参加は会場での観戦ではありません。実はいわき市から地元産のスギ・ヒノキ（木材）たちがオリンピックに参加しました。

令和2年4月に竣工した選手村ビレッジプラザ（東京都中央区）は、メディアを通じて多くの人の目にふれ、また大会期間中の選手の生活を支えた施設です。「日本の木材活用リレー～みんなで作る選手村ビレッジプラザ～」をコンセプトに、全国各地の木材が建物の様々な箇所に使われました。63もの自治体が参加し、使用された木材の総量は約 1,300 m<sup>3</sup>となりました。

そのうち福島県産材（いわき市産を含む）は約 113 m<sup>3</sup>使用されています！

大会後に解体された木材は県内に戻り、公共施設などでレガシーとして活用される予定です。第2ステージの勇姿もお楽しみに！  
(森林林業部)



(木材の提供元の自治体名  
が印字されています)



(選手村ビレッジプラザ・正面エントランス)



(エントランスの柱)

## 5. 勿来支所魚市場本格再開！ (令和3年9月号掲載)

いわき市漁業協同組合勿来支所魚市場において、約 10 年半ぶりに本格的な入札販売が再開され、刺し網漁や釣りにより漁獲されたヒラメや、底びき網漁によるカレイ、アンコウなどが水揚げされました。

同市場は、東日本大震災により大きな被害を受け、これまでシラス、コウナゴに限定した水揚げを行ってきましたが、本格再開によりその他の魚種についても取り扱われることとなりました。

震災以降、勿来地区やその周辺地区で水揚げされた多くの水産物は、他の魚市場に陸送して販売していたため、輸送にかかる手間や時間が課題となっていました。

地元での販売が可能となったことからより多くの操業時間の確保が可能となり、今後の水揚量の増加が期待されます。  
(水産事務所)



(入札の様子)

## 食品表示法研修会を開催

〔11月9日(火)〕

県いわき合同庁舎において、当所主催による食品表示法研修会を開催しました。

研修会には市内の食品関連事業者 21 名が出席し、いわき市保健所の講師 2 名及び当所職員から食品表示基準に則った食品の表示方法について、品質、衛生そして保健事項の項目ごとに説明がありました。

食品表示制度については、全ての加工食品に原料原産地の表示を義務付ける制度が令和 4 年 4 月から完全施行されます。

当所としても、移行期間中における早めの切り替えを呼び掛けるなど、引き続き関係機関と連携しながら食品関連事業者の適正な食品表示の理解促進に努めてまいります。(企画部)



(研修会の様子)

## 「いわき発見ゼミ」湯本高校が県いわき合同庁舎を見学〔11月12日(金)〕

「いわき発見ゼミ」は、いわき地方の経済団体・産業界・高等教育機関・金融機関・NPO・行政(県いわき地方振興局等)で構成する「いわきアカデミア推進協議会」が実施している、高校生を対象に市内の企業・団体を学ぶ機会をつくる事業です。

今回、県立湯本高等学校の1年生 32 名が県いわき合同庁舎を見学に訪れました。

県いわき地方振興局が窓口となり、①若手職員による講義、②管理職による講義、③合同庁舎各事務所見学を行いました。当所では、企画部長が所内各部の業務内容や主な取組について、パネルなどを使用して高校生にもわかりやすく説明しました。

当所としても、これからの未来を担う高校生の職業感の醸成を支援するため、行政の役割や先進的な技術を取り入れている農林業の魅力などを今後も積極的に情報発信していきます。

(企画部)



(説明を聞く高校生たち)



高校生とスーパーのコラボ商品が販売開始

〔11月13日(土)〕

県立平商業高等学校と株式会社マルトが協力して開発したいわき産農産物を使用したこだわりの商品の販売が始まりました。

今回、販売が始まった商品は、地元産トマトやネギを使ったドレッシング「HUMI ドレ」、いわきのブランド米「Iwaki Laiki」の米粉を使った焼き菓子「ミルクナッチュー」「キャラメルナッチュー」、同じく「Iwaki Laiki」の米粉を麺に配合した即席中華麺「大<sup>おお</sup>蒜<sup>びるめめ</sup>女々<sup>めん</sup>麵」の3種類です。現在、いわき市・茨城県のスーパーマルト 36 店舗で販売されています。



(商品 PR の様子)

また、販売開始日の 13 日はマルト SC 平尼子店 (p.14 地図参照) など 4 店舗で生徒たちによる販売実習があり、商品の PR などが行われました。  
(企画部)



【HUMI ドレ】各 430 円 (税込)  
とまとクリーミードレッシング  
うま辛カレードレッシング  
万能ねぎ塩ドレッシング



【ミルクナッチュー】【キャラメルナッチュー】  
各 139 円 (税込)



【大<sup>おお</sup>蒜<sup>びるめめ</sup>女々<sup>めん</sup>麵】538 円 (税込)

農地中間管理機構関連農地整備事業 山田地区の安全祈願祭

〔10月8日(金)〕

いわき市山田町中江向 (p.14 地図参照) の現地において、工事関係者、井上用水堰土地改良区、山田地区ほ場整備組合並びに当所が参加し、農地中間管理機構関連農地整備事業山田地区の安全祈願祭が執り行われました。

本地区は、二級河川鮫川の北側に位置し、地区内のほぼ中央を南北に常磐自動車道が通る水田地帯です。地区内の水田は10aに整備されているものの区画は小さく、道路は狭小、水路は素掘であることから、営農に多大な労力を費やしているのが現状です。



(安全祈願祭の様子)

このため、地域農業の振興を図ることを目的に、本事業によりほ場の大区画化及び道路・用排水路の整備を一体的に行うとともに、担い手農家への農地の集積・集約化を図り、安定した農業経営を目指します。なお、本事業は令和7年度の完成を予定しています。

(〔計画〕受益面積 約41ha、総事業費 7億6千8百万円)

(農村整備部)

ふくしま県GAP認証書交付式を行いました [10月13日(水)]

当所の所長室にてふくしま県GAP (FGAP) 認証書の交付式を行い、長瀬紘(ひろし)氏及び平塚宏(ひろむ)氏に岡部いわき農林事務所長より認証書を交付しました。

長瀬氏は主食用米や飼料用米、梨を栽培し、「日本なし」ではJA福島さくらいわき梨部会GAP研究会としてすでに団体認証GAPを取得しており、今回は「米」での個人認証GAP取得となりました。

平塚氏は主食用米、飼料用米などを栽培しており、近隣小学校への稲作指導を行うなど地域活動にも取り組んでいます。

今後の目標として、長瀬氏は「付加価値を高め、良いものを作って売りたい」、平塚氏は「環境に配慮し、安全な米を作っていきたい」と話されていました。

両氏とも県オリジナル水稻品種「福笑い」の栽培にも取り組む予定で、今後ますますの経営向上が期待されるそうです。

当所では、引き続き、経営改善や安全・安心な農産物の生産、販売力の強化等につながる認証GAPの取得を推進してまいります。

(農業振興普及部)



(FGAP 認証書を手にする長瀬氏(中央右)、平塚氏(中央左))

いわき花き鉢物研究会が市医療センターに鉢花を提供 [10月14日(木)]



(鉢花を提供するいわき花き鉢物研究会の薄葉会長(右))

いわき市内の鉢花生産者と市場・卸売業者からなるいわき花き鉢物研究会が、いわき市医療センターへ鉢花を提供しました。

新型コロナウイルス感染者を受け入れている医療センターで働く医療従事者に対し、感謝や応援の気持ちを伝えることを目的としたもので、研究会を代表して薄葉会長からガーデンシクラメンの寄せ植えが提供されました。ガーデンシクラメンは多くの医療従事者が目にするよう、職員出入口に展示されています。



(提供されたガーデンシクラメン)

研究会は今後も医療センターへ鉢花を提供する予定で、当所としても医療従事者を応援する鉢物研究会の活動を支援してまいります。

(農業振興普及部)



**福島県林業コンクール等表彰式**

〔10月24日(日)〕

郡山市安積町のホテルバーデンにおいて、福島県林業コンクール等表彰式が行われました。

林業技術の向上と林業生産の改善を図り、本県林業の発展に寄与することを目的とする福島県林業コンクールや、きのこ生産技術の改善による品質の向上と需要の拡大を促進し、本県きのこ産業の発展に寄与することを目的とする福島県きのこ品評会など、林業関係分野における各賞の受賞者を合同で表彰する恒例行事です。

コロナ禍において、出席者は各部門の代表受賞者のみと小規模な開催となりましたが、天候にも恵まれ、晴れやかな表彰式となりました。

いわき管内からの受賞者は以下のとおりです。受賞された皆さま、おめでとうございます。今後とも、それぞれの分野でのご活躍を祈念いたします。  
(森林林業部)

**【受賞者一覧(敬称略)】**

**福島県林業コンクール**

森林育成(間伐)部門

福島県知事賞 草野 孝己(三和町)

**第24回福島県森林組合連合会良質材展示会**

林野庁長官賞 緑川 平隆(田人町)

関東森林管理局長賞 いわき市森林組合(平)

福島県木材協同組合連合会長賞 蛭田 勝夫(山玉町)

福島県森林組合連合会代表理事会長賞 常磐林業株式会社(泉町)

**福島県きのこ品評会**

乾しいたけの部

全国椎茸商業協同組合連合会理事長賞 農事組合法人いわき菌床椎茸組合(渡辺町)

なめこ・ひらたけの部

林野庁長官賞 有限会社加茂農産(山玉町)

福島県森林組合連合会代表理事会長賞 有限会社すずき農園(東田町)



(表彰式の様子)



(農いわき菌床椎茸組合 松本専務の代表授与)

浜・中・会津、自慢の特産品が会津に集結！〔10月30日(土)、31(日)〕

リオン・ドール会津アピオ店において、会津・県中・いわき農林事務所合同による「おいしい ぶくしま いただきます！」キャンペーンを開催しました。

今回のイベントでは、県内から8つの団体が集結し、地元の特産品や特色ある農産物を販売しました。

いわき管内からは3者が参加し、株式会社ワンダーファーム(四倉町)は主に生のトマトやトマトの加工品、大和田自然農園(好間町)はブルーベリーの加工品や地元の米を使った甘酒、株式会社ウインド・ファーム(遠野町)は芽子にんにくなどの加工品を販売しました。

イベント当日は両日とも天候に恵まれ、多くのお客さまが足を止めて商品を眺めたり、購入されたり、アンケートに答えたりしていました。また、久しぶりのイベントに出店者の皆さんも自慢の商品の説明に気合いが入っている様子でした。

特設のイベント会場で税込 2,000 円以上お買い物をしていただいた方には、各農林事務所が選んだ6次化商品のプレゼントもあり、当所の鮭フレーク(塩味・みそ味)(株式会社西野屋食品(常磐上矢田町))はお客さまから大変好評を博し、イベント終了前にプレゼント品がなくなるほどでした。

今後も、大手小売業者や生産者等と連携を図りながら、いわき産農林水産物のPRに取り組んでまいります。



(ワンダーファームのブース)



(企画部)

(大好評だった鮭フレーク)

※各事業者の所在地は p.14 地図参照



(株)ウインド・ファームのブース



(大和田自然農園のブース)



## 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10月分）

#### □ 農林畜産物の検査結果

令和3年10月の農林畜産物モニタリング検査では、10品目55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

ギンナン1、サツマイモ1、カボス1、カキ2、スタチ1、ユズ1、玄米45、玄そば1、牛肉1、原乳1

#### □ 海産魚介類の検査結果

令和3年10月の水産物モニタリング検査では、148検体の海産魚介類を検査し、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10月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、出荷制限等の対象となっている品目は（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10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）※<br>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）

注意！！

### 野生きのこ等の出荷・摂取制限について

野生きのこが多く発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、「野生きのこ」の全種と「原木なめこ（露地）」が出荷制限等の対象となっておりますので、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いたします。

#### 1 出荷制限について

現在、いわき市産のきのこについての制限は下記の別表のとおりです。特に野生のきのこ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、

- 団体や個人においての自主検査により「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」で確認してください。（<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>）

#### 2 摂取制限について

自家用の食材とすることも控えてくださるようお願いいたします。

#### 3 栽培きのこについて

「原木なめこ（露地）」以外の栽培きのこは、栽培前に生産資材（きのこ原木、ほだ木、菌床等）の安全性の確認を県の検査機関において実施します。国が定める当面の指標値（きのこ原木・ほだ木50Bq/kg、菌床200Bq/kg）以下で安全性が確認できた生産資材のみ、販売目的のきのこ栽培に使用することができます。

また、発生したきのこは、出荷・販売前に県によるモニタリング検査を受ける必要がありますので、きのこ栽培の開始・再開を検討されている場合は、森林林業部(TEL0246-24-6193)までお問い合わせください。

（森林林業部）

| 出荷、摂取 | 品目              |
|-------|-----------------|
| 出荷制限  | 野生きのこ、原木なめこ（露地） |
| 摂取制限  | 野生きのこ           |

（別表）いわき市産きのこの出荷制限等品目



←ふくしま復興ステーションのHPは  
こちらからご覧ください





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.7

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（今年度も実施中です）。

今月は、中華料理 華正樓のおすすめレシピ※「具材ゴロゴロガツンとシューマイ」を紹介します。  
それぞれご自宅で作ってお楽しみください。 (企画部)

※おすすめレシピは商品化されていません。

中華料理 華正樓  
おすすめレシピ

具材ゴロゴロガツンと  
シューマイ

滝 若菜さん

福島県立磐城桜が丘高等学校 2年

調理時間:70分

食材費(4人分相当)700円



材料

焼売の皮 .....20枚

【あん】

豚肩ロース肉 .....150g

鶏ひき肉(もも) .....80g

しいたけ .....50g

長ねぎ .....50g

玉ねぎ .....40g

ヤーコン .....40g

にら .....30g

ゆでたけのこ .....30g

しょうが .....小さじ1

塩 .....小さじ1/2

(A) 砂糖 .....小さじ1

酒 .....小さじ1

しょう油 .....小さじ1

ごま油 .....小さじ1/2

卵白 .....大さじ2

オイスターソース .....小さじ1

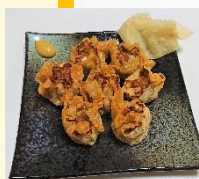
片栗粉 .....大さじ3

作り方・手順

- ①.しいたけ、長ねぎ、玉ねぎ、ヤーコン、にら、ゆでたけのこ、しょうがをそれぞれみじん切りにする。
- ②.フライパンにサラダ油(分量外)を入れ、みじん切りにした長ねぎ、玉ねぎ、しょうがを炒めて冷まし、片栗粉(大さじ1)をふる。
- ③.豚肩ロース肉は粗く刻み、肉たたきで叩いておく。
- ④.ボウルに③と鶏ひき肉、みじん切りにしたしいたけ、ヤーコン、にら、ゆでたけのこ、塩を入れて練る。②と(A)、片栗粉(大さじ2)を加えてさらに練り、冷蔵庫で30分寝かせる。
- ⑤.焼売の皮で④を包む。
- ⑥.クッキングシートに⑤を並べ、蒸し器で強火で約10分蒸して完成。

作品のPRポイント

子どもから高齢の方までみなさんに愛されるシューマイです。  
肉の食感だけでなく、いわき野菜をゴロゴロ練り込むことで、噛むほどに  
味わい深いシューマイができました。  
まさに野菜のうまみが生きています!あつあつをどうぞ!



さて、今回は調理方法をアレンジして、揚げシューマイにしました。  
最高のおつまみに仕上がっています。

## 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！

和食酒場 AFROでは、いわき産の食材にこだわった創作料理の提供のほか、いわきのお土産づくりにも取り組んでいます。

ユニークな商品名が特徴の「ニブタサウルス」は、恐竜好きの若松店長が考案した商品で、日本有数の化石産地であるいわきならではの土産を作りたいという思いから開発されました。福島県のブランド肉である麓山高原豚の肩ロースを贅沢に使い、いわきの地酒「又兵衛」の酒粕でじっくり煮込むことで、臭みがなく、口に入れた瞬間にほろほろと崩れるほど柔らかい仕上がりになっています。さらに、はちみつなどの配合にこだわった甘めのタレとの相性も抜群で、ご飯はもちろん、お酒のお供にもおすすめです。また、おまけで付いてくる恐竜のプレート(全14種)にも店長のこだわりと遊び心がつまっています。

和食酒場 AFROのほか、いわき市石炭・化石館ほるる、浜通りアンテナショップ Rinka (LATOV 内)、楽天市場でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください！



若松店長



電子レンジで  
温めるだけ！



### ニブタサウルス

- 内容量: 150g
- 販売価格: 770 円(税込)

### 和食酒場 AFRO

いわき市平字田町 68 2F TEL.0246-35-0150  
HP: <https://www.fukushima-afro.com>  
楽天市場: <https://www.rakuten.co.jp/washokusakabaafro/>

所在地は p.14 のマップを参照

## トピック

## いわき地区の漁模様【10月】



(魚市場に水揚げされたチダイ)

一方、沖合漁業では一本釣りによるカツオの水揚げが好調です。前年同月の水揚げはありませんでしたが、今年 23 トンの水揚げがありました。本格操業へ向けて鋭意、水揚量・流通量の拡大に取り組んでいる「いわきの漁業」、引き続き皆さまの御支援をよろしくお願いいたします。

(水産事務所)

10月のいわき地区の沿岸漁業の水揚量は約 97 トンで、前年同月と比較して 39%増となりました。主な魚種は、ヒラメ、シラス、チダイ、ムシガレイ、カナガシラでした。前年同月と比較して、底びき船ではチダイやヒラメ、小型船ではシラスの水揚量が大きく増加したことが、全体の水揚量の増加へと繋がりました。

また、底びき網漁業では、ヒラメやマダイ、マアナゴを可能な限り活魚で水揚げする取組が行われており、魚の量だけでなく、質も向上しています。

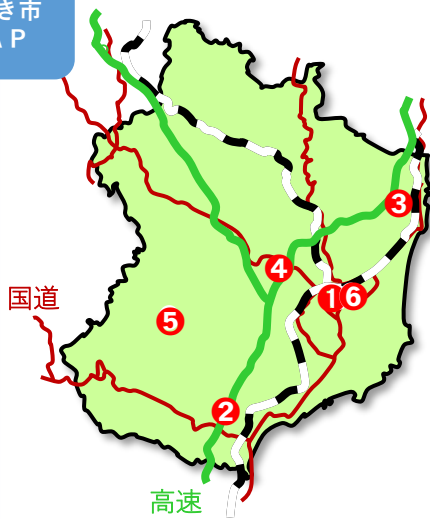


(魚市場に水揚げされたヒラメ)

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.5)  
平尼子町3-1-1
- ② 農地中間管理機構関連農地整備事業 山田地区 (p.5)  
山田町中江向
- ③ 株式会社ワンダーファーム (p.8)  
四倉町中島字広町1
- ④ 大和田自然農園 (p.8)  
好間町北好間字山崎 44
- ⑤ 株式会社ウインド・ファーム (p.8)  
遠野町深山田釜ノ前 37-2
- ⑥ 和食酒場 AFRO (p.12)  
平字田町 68 2F

いわき市  
MAP



— あ と が き —

気がつけば日脚もめっきり短くなり、冬の訪れを感じる季節となりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

10月下旬から新型コロナウイルス感染症の感染状況も落ち着きを見せ始め、これまで中止、延期となっていたイベントも実施されるようになってきました。この状況が続くと良いのですが…

さて、明後日 27日は当所主催でいわき市川前地区を堪能するオンラインツアーを開催します。私も川前地区の農家さんの指導を受けながら農業体験の映像収録に参加しました！農家さんたちと楽しく、美味しい農業体験ができてとても勉強になりました。(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