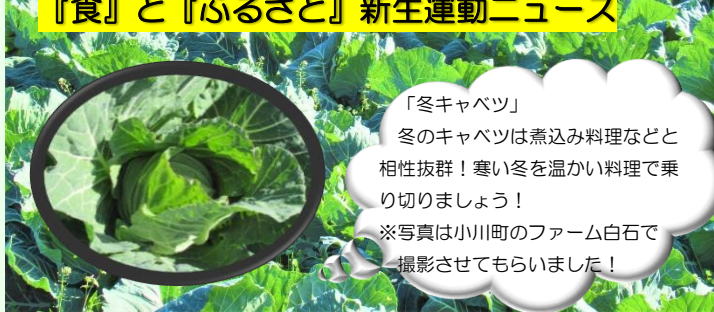


いわき農林水産ニュース

令和3年12月号(第202号) 発行 12月23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



「冬キャベツ」
冬のキャベツは煮込み料理などと相性抜群！寒い冬を温かい料理で乗り切りましょう！
※写真は小川町のファーム白石で撮影させていただきました！

目次

- ・〔特集〕魅力発見！オンライン体験ツアーinいわき川前・p.1～〔各種取組の実績(10～12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.7
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.7
- ・いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook……………p.7
- ・イベント情報……………p.8
- ・頑張る！新規就農者 Interview！！……………p.9
- ・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.8……………p.10
- ・6次化商品紹介……………p.11

特集

「魅力発見！オンライン体験ツアーinいわき川前」

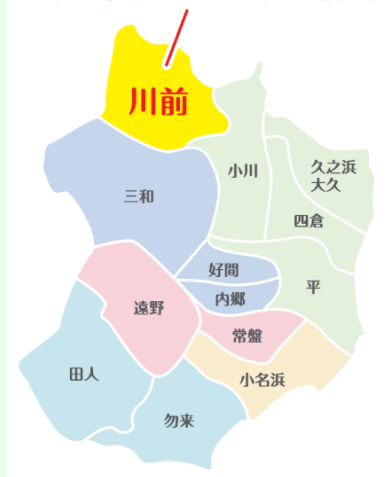
1 オンラインツアーを開催！

11月27日(土)、県内の大学生等を対象に、いわき市川前町を舞台としたオンライン形式によるツアーを開催しました。

このツアーは、農業体験や地域住民との交流を通して、県内の大学生等が中山間地域の魅力や課題への理解を深める契機とするとともに、新たな関係・交流人口の創出につなげることを目的とするものです。昨年までは体験型のバスツアーを実施してきましたが、今回は新型コロナウイルス感染症拡大の状況などを考慮し、初めてオンライン形式によるツアーとなりました。

当日は、東日本国際大学・福島県立医科大学・福島大学・医療創生大学・福島工業高等専門学校から14名の学生が参加し、ツアーを通して川前地区の魅力に触れ、地域住民と交流を深めました。

福島県いわき市川前町



2 ツアー内容紹介

オープニング～川前地区の魅力レクチャー

平地区と川前地区(いわきの里 鬼ヶ城)の2ヶ所から配信しました。司会進行はFMいわきパーソナリティのベティ氏が担当し、参加者が画面越しに自己紹介を行いました。

その後、川前地区地域おこし協力隊の三戸大輔氏と長郷優佳氏に、川前地区の魅力や課題、地域おこし協力隊の活動内容などについてお話いただきました。



(藤原企画部長(左)とベティ氏(右))



(地域おこし協力隊による説明)

農業体験レポート&川前アグリクイズ

川前地区の4軒の農家の協力のもと、当所企画部の若手職員が農業体験を行った様子をFMいわきのパーソナリティがレポートしました(事前収録)。映像の途中では川前地区の農業にまつわるクイズを出題し、参加者は番号札を使ってリアルタイムでクイズに参加しました。

※上段…協力農家、下段…体験内容

<収録の様子>



(川前アグリクイズ)



駒木根 武夫氏 ご家族
稲刈り・粃摺り・袋詰め



根本 久子氏
小白井きゅうりと
おかごぼうの収穫



根本 敏男氏
ネギ収穫・根切り
皮むき・結束作業



青木 敬順氏
さつまいもと
落花生の収穫

川前地区の方々との交流会

参加者が4つのグループに分かれ、農業体験レポートに出演した農家さんと交流しました。参加者からは、農作業において一番大変なこと、野菜のおいしい食べ方、野菜・米作りを始めたきっかけについてなど様々な質問があり、短い時間でしたが大いに盛り上がりました。



(交流会の様子)

川前音頭を踊ろう! ~エンディング

「かわまえ、をどりの会」の青木文子会長のお話の後、川前地区のイベントなどで踊られている「川前音頭」を参加者全員で踊りました。ツアーの最後には、川前音頭の決めポーズである「お月様ポーズ」で記念撮影。ツアーを通して、参加者からは「実際に川前に行ってみたくなった」「オンライン形式でも川前の魅力がわかり楽しめた」などの感想がありました。



(かわまえ、をどりの会の皆さん)

3 おわりに

本ツアーに参加いただいた学生の皆さんや受入れに協力いただいた川前地区の皆さんに、改めて御礼申し上げます。

学生の皆さんが、今後川前地区に実際に足を運ぶなど、地域の方々との交流が継続されることを期待しています。

(企画部)



(皆でお月様ポーズ!)



小・中学校における食育活動を支援

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」の派遣を行っています。

今月号では11月～12月にかけて、市内3箇所で行われたサポーターの活動を紹介します。

いわき市立好間第一小学校【11月19日(金)】

子どもたちによるさつまいもの収穫祭🍠

同小学校では、5月にさつまいもの苗を植え、10月に収穫しました。今回は、さつまいもの栽培についてご指導いただいたサポーター佐藤良治氏へ感謝を伝えるための収穫祭が行われました。

子どもたちによる可愛いダンスや合唱等で会場が大いに盛り上がり、最後に、子どもたち一人一人から思いが込められた手紙を受け取り、佐藤氏は大変感激した様子でした。



(子どもたちから手紙を受け取る佐藤氏)

いわき市立磐崎中学校【11月26日(金)】

子どもと大人の食育について学ぶ🍴

栄養士や食育アドバイザーなど様々な資格をお持ちのサポーター中村寛子氏による「親と子の身体の悩みについて食育を通して改善」と題した講演が行われました。

中村氏の実体験等に基づく子どもに対する食育の大切さや忙しい大人に向けたお役立ちレシピの紹介があり、講演終了後も参加者からはもっと詳しく聞きたいなどの意見が出されるなど、有意義な時間となったようです。



(食育の大切さを伝える中村氏)

いわき市立三和中学校【12月15日(水)】

いわきの伝統料理を作って食べました🍱

同中学校では、地域に伝わる伝統食への理解を深めるため、サポーター上遠野恭子氏を講師に迎えて「伝統食教室」を開催し、「まぜごはん」「八杯汁はっばいじゆ」「さんまのポーポー焼き」「ほうれん草のおひたしほうれん草」「豆花トウファ」の5品を作りました。

特に「さんまのポーポー焼き」づくりでは、魚を捌くのは初めてという生徒が多かったのですが、苦労しながらも何とか三枚におろしていました。

完成したメニューをみんなで食べた時には、「おいしい!」という声がたくさんあがりました。終了後は、代表生徒から上遠野氏へ感謝の言葉があり、生徒たちにとって貴重な経験となったようです。
(企画部)



(さんまの捌き方を指導する上遠野氏)



(完成した伝統食メニュー)

いわき地域産業6次化ネットワーク交流会を開催 (12月9日(木))

県いわき合同庁舎において、市内の事業者を対象に地域産業6次化に関する講演会及び個別相談会を実施しました。

講演会には事業者など30名が参加し、株式会社いわきユナイト代表取締役の植松謙氏を講師に迎え、「アフターコロナを生き抜くための「ファンづくり」と「ブランドづくり」と題し、「モノ消費」「コト消費」から「トキ消費」「イミ消費」へのマーケティングの変遷や、アフターコロナにおける「顧客の囲い込み」と「選ばれるブランドづくり」の重要性などを具体的な事例も合わせて紹介していただきました。

続いて、ふくしま地域産業6次化サポートセンター青沼麻美企画推進員から支援事業等に関する情報提供を行いました。個別相談会では、植松氏とビジネスプランナーの瀬田恒夫氏から、商品開発や販路拡大、事業計画策定等に関するアドバイスがありました。

参加者からは、「時代に合ったマーケティングには『想いの発信』と『一貫性』が大切だと実感した」「トキ消費・コト消費という視点が参考になった」「いわきにおける6次化の交流拡大や一丸となった販路拡大に向けてサポートの継続を望む」などの意見があり、好評のうちに終了しました。

県では、今後も関係機関と連携しながら、事業者の皆さまの地域産業6次化の取組を支援してまいりますので、当所及び6次化サポートセンターいわき事務所までお気軽にご相談ください。

(企画部)



(【左】植松氏による講演 【右上】個別相談会 植松氏【右下】個別相談会 瀬田氏)

ふれあい農園収穫祭が開催されました

(11月7日(日))

いわき市内の若手農家等で構成された「いわき農業青年クラブ連絡協議会(以下、青年クラブ)」が、いわき市高久公民館(p.12 地図参照)において「ふれあい農園収穫祭」を開催しました。

「ふれあい農園」は青年クラブが市民に貸し出しているほ場です。青年クラブでは、農園での農作物栽培を通して食の大切さを実感してもらう食育活動を毎年実施しています。今年の収穫祭では、講師として「ダイニングキッチン月海-Ruu-」の今野オーナーシェフをお招きし、農園利用者が栽培した農作物を活用してお弁当を作りました。

8名の参加者は、今野シェフが披露する鮮やかな調理テクニックを学びながらお弁当を作り、暮らしを支える食と農業の大切さを改めて学んでいる様子でした。

当所では、引き続き食育活動を推進する青年クラブの活動を支援してまいります。

(農業振興普及部)



(今野シェフの調理テクニックに目を奪われる参加者)



いわき地方高病原性インフルエンザ防疫演習

〔11月17日(水)〕

いわき市立南部アリーナ (p.12 地図参照) において、高病原性「鳥」インフルエンザの発生を想定した防疫演習を実施しました。

高病原性鳥インフルエンザは、家畜伝染病予防法において法定伝染病に位置づけられており、発生した場合には、国の防疫指針に基づき速やかに防疫措置を講じる必要があります。

今回の防疫演習では、関係機関・団体から約 80 名が参加し、防護服の正しい着脱方法や車両の消毒等の演習を通して、実際に家畜伝染病が発生した際の作業を確認しました。

参加者からは、「防護服の着脱が難しかった」「自分の業務が理解できた」などの意見があり、有意義な演習となりました。

引き続き特定家畜伝染病発生に備え、万全な体制整備に努めてまいります。 (農業振興普及部)



(消毒ポイントでの車両消毒演習)

第 19 回 治右衛門の堰「あじさい祭り」〔11月25日(木)、12月2日(木)〕

愛谷堰土地改良区では、平赤井にある夏井川の愛谷堰頭首工から下高久までを流れる農業用水路、愛谷江筋 (約18km) の歴史や役割、維持管理の大切さについて、地域の子どもたちに理解を深めてもらうことを目的に、例年「あじさい祭り」を開催しています。

今年度は、平第三小学校の4年生 74 名と夏井小学校の4年生 17 名が参加し、愛谷江筋の施設である愛谷堰頭首工や北白土除塵機^{きたしろどじょじんき}※、受益地の湛水被害を防止する大越藤間第二排水機場の3施設を見学しました。*用水路のごみを取り除く機械のこと

参加した児童たちは、「学校で習った愛谷江筋の水路が家の近くを流れていてびっくりした!」「うちの田んぼで愛谷江筋の水を使っている!」と話すなど、楽しく学んでいる様子でした。

(農村整備部)



(説明を受ける平第三小学校の児童 (11/25))
【愛谷堰頭首工 (p.12 地図参照)】



(説明を受ける夏井小学校の児童 (12/2))
【大越藤間第二排水機場 (p.12 地図参照)】

日本なし黒星病防除対策セミナー

〔11月30日(火)〕

いわき市では近年、黒星病による日本なしの収穫量の減少が問題となっています。そこで、黒星病防除対策の徹底を図るため、JA 福島さくら小川営農経済センターで「日本なし黒星病防除対策セミナー」を開催しました。

本セミナーでは、県農業総合センター果樹研究所の藤田主任研究員を講師に、黒星病の発生メカニズムや防除対策について説明しました。その後、当所職員から、いわき市における防除対策の実施状況を紹介し、適切な防除対策の徹底について呼びかけました。

参加者は黒星病について理解が深まった様子で、効果的な防除方法等について積極的に意見交換を行っていました。

当所では、引き続き、黒星病の防除対策の徹底を推進し、歴史ある日本なし産地の維持・向上を図ってまいります。



(日本なし黒星病の防除対策について学ぶ生産者)

(農業振興普及部)

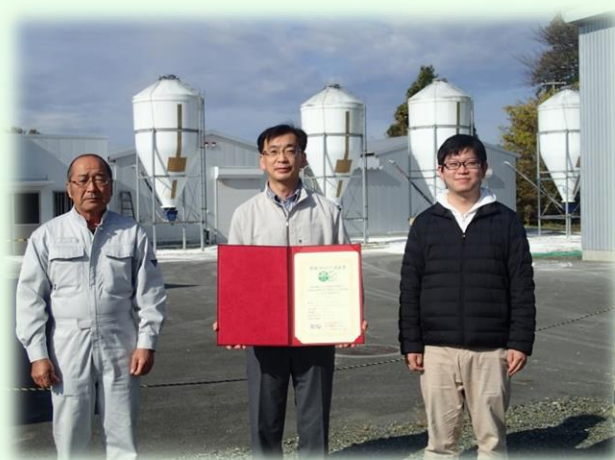
(有)オオガキ小名浜農場が「農場」HACCPを取得 〔10月23日(土)〕

有限会社オオガキ小名浜農場【採卵鶏】(p.12 地図参照)が「農場」HACCPの認証を取得しました。県内では3農場目(令和3年11月末現在)、市内では初めての認証取得となります。

HACCPは1960年代、宇宙食の安全性を確保するため考案されたもので、「農場」HACCPは、畜産農場にHACCPの手法を採り入れた飼養衛生管理です。原材料の受入・生産・出荷までの危害要因を分析し、予防手段を組み立て、結果に対して改善や更新を加え、記録と監視を継続します。このシステムにより不良製品が出るのを未然に防ぎ、消費者により安全な畜産物を提供することができます。

有限会社オオガキ小名浜農場においては、今後も「農場」HACCPを活用していくことで、より優れた衛生管理や農場運営が期待されます。

当所では、県中央家畜保健衛生所とともに「農場」HACCPの取組を推進し、取組農場を支援してまいります。



(認証書を手にする大柿社長と(有)オオガキの皆さま)



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11月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和3年11月の農林畜産物モニタリング検査では、6品目10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

カキ1、菌床しいたけ3、原木ひらたけ1、大豆1、牛肉3、原乳1

いわき地方の出荷制限等品目

□ 海産魚介類の検査結果

令和3年11月の水産物モニタリング検査では、157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）

令和3年12月1日現在、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（令和3年12月1日付で海産魚介類（クロソイ）の出荷制限は解除されました）。

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12月1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
出荷自粛	山 菜	さんしょう（野生のものに限る）

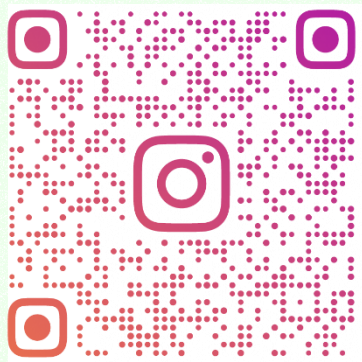
※わらび（栽培）で出荷・販売できるものは、安全性が確認されたほ場で生産されたものに限りです。

（市内該当生産者15名のみ）

いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook

当所では、Instagram・Facebook を活用して様々な情報をお伝えしています。

下記のQRコードから是非フォローをお願いします。（写真は今月投稿したものの一例です。）



IWAKI_NOURIN
Instagram



Facebook



（企画部）

イベント情報

第4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4年1月22日(土) 10:00~14:00
- 場 所：マルト SC 中岡店(中岡町 6-1-8) ※p.12 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さまに紹介するキャンペーンを開催します。

キャンペーン当日は、店内青果売り場の GAP 認証農産物コーナーから GAP 認証農産物を2点以上お買い上げのうえ、アンケートにお答えいただいたお客様先着 150 名様に、いわき産いちご(ふくはる香)(GAP 認証品)と6次化商品をプレゼントします。ぜひ、ご来場ください!! (企画部)

※新型コロナウイルスの感染状況により中止となる場合があります。



トピック①

「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」共同開発作品が決定！

当所では、いわき市内の高校生と市内の飲食店・スーパー計5店舗(以下「協力店」)が共同で新しいテイクアウトメニューを開発する「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。

これまで市内の高校生から応募のあったアイデアレシピ 61 作品について書類審査を行い、以下の5作品を決定しました。現在、高校生と協力店が意見交換や試作品の試食などを通して、商品の共同開発を行っています。



(打合せの様子※カレー風味のエピピラフ)

開発商品は、来年2月に開催するお披露目イベントで発表し、同月の美食キャンペーン期間に協力店等で提供する予定です。皆さま発表まで楽しみにお待ちください! (企画部)

協力店	共同開発作品
株式会社マルト	作品名：「カレー風味のエピピラフ」 考案者：県立磐城農業高等学校 3年 蛭田 伊織さん
ダイニングキッチン 月海-Ruu- (植田町)	作品名：「いわき産のトマトを使ったスパイシーガパオライス」 考案者：県立小名浜海星高等学校 3年 小澤 みくさん、 小野 明奈さん、金子 亜里沙さん
ピストロ あん庵(平堂ノ前)	作品名：「Iwaki たっぷりハヤシライス」 考案者：県立湯本高等学校 2年 鷲 綾香さん
DELICA CAFÉ kibaco(平下神谷)	作品名：「ダブルトマトバーグ」 考案者：県立磐城桜が丘高等学校 3年 滝 若菜さん
ごはんカフェ きゅういち(平豊間)	作品名：「いわきポーポーライスバーガー」 考案者：県立いわき光洋高等学校 1年 飯塚 愛菜さん

※商品化の際、商品名は作品名から変更になる場合があります。



頑張る！新規就農者 Interview！！ Vol.1

今号から、管内の新規就農者を紹介する新企画をスタートします。第1回目は、いわき市小川町にあるファーム白石 (p.12 地図参照) の白石長利さんのもとの新規就農研修を受けている鈴木文香さんにインタビューしました！

インタビュアー：農業を志したきっかけは？

文香さん：もともと「食」に関わるのが好きで、学生時代は飲食店でアルバイトをしていました。その後、1次産業に興味を持ち、自分で育てた野菜を調理していつか飲食店で提供したいと考えたのがきっかけです。

インタビュアー：農業に携わってみていかがでしたか？

文香さん：まだ就農してから1年も経っていませんが、気候によって栽培している野菜の状況が変わるため、とても大変だと感じています。それでも農作業は楽しく、やりがいがあります。

インタビュアー：農業に携わっていて喜びを感じる瞬間を教えてください。

文香さん：白石さんは直販をすることが多いのですが、お客さんから「野菜おいしかったよ！」などと声をかけてもらった時に、とてもやりがいを感じます。お客さんがリピーターになってくれることが嬉しいですね。

インタビュアー：研修先の印象はいかがですか？

文香さん：白石さんの人脈の広さにいつも驚かされています。作業が追いつかないほど幅広いジャンルの販売先があり、すごいなと思っています。

インタビュアー：今後の目標を教えてください。

文香さん：独立後は、とにかくおいしい野菜作りを目指して、農業に頼らない環境作りをしていきたいと思っています。そして、自分が育てた野菜をたくさんの人に食べてもらいたいです。

これからも体調管理を徹底して、楽しみながら農業をやっていければと思います。

インタビュアー：最後に、新規就農を考えている方へひとことメッセージをお願いします。

文香さん：(若い女性で就農を考えている方へ) 女性目線で協力し合えるコミュニティの場をつくって、ぜひ一緒に活動できたらと思います。

インタビュアー：ありがとうございました。これからも応援しています！

(企画部)



すずき あやか
鈴木 文香さん (24)

出身地：いわき市
好きな野菜：じゃがいも
嫌いな野菜：無し！



(ピーマンの管理作業中の鈴木さん)



(ファーム白石のキャベツ畑)

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.8

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、ダイニングキッチン月海-Ruu-おすすめレシピ※「はらぺこトルティーヤ」を紹介します。

これまで8回にわたって高校生が考えた素敵なレシピを紹介してきました。今年度の作品も粒ぞろい（p.8で紹介しています）のようなので、レシピの再現がとても楽しみです。（企画部）

ダイニングキッチン月海-Ruu-
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。

はらぺこトルティーヤ

白土 陽愛さん、小野 桜さん、塩 晏寧さん

福島県立小名浜高等学校 2年（応募時）

調理時間:40分

食材費(4人分相当) 2,000円



材料

【生地】
薄力粉 ……………250g
オリーブ油……………20g
水 ……………125ml

【具材】
ミックスサラダ ……………1袋
トマト ……………大2個
鶏むね肉 ……………1枚
にんにく(チューブ) ……………3cm
しょう油 ……………40g
みりん ……………40g
酒 ……………40g
砂糖 ……………20g
しょうが(チューブ) ……………3cm
マヨネーズ ……………500g
レタス ……………1玉
オリーブ油……………20g

作り方・手順

【生地】
①. 大きめのボウルに薄力粉、オリーブ油、水を入れ、耳たぶくらいの固さにまで混ぜる。
②. ①をラップにくるんで30～40分ほど寝かせる。
③. ②を4等分にして麺棒で薄く延ばす。
④. オリーブ油を熱したフライパンで焼く。

【具材】
①. 鶏むね肉を食べやすい大きさに切り、しょう油、みりん、酒、砂糖、にんにく、しょうがを混ぜたものに漬け込む。
②. トマトは角切りにする。
③. ①をオリーブ油を熱したフライパンで焼く。

【仕上げ】
焼いた生地にマヨネーズ、レタス、ミックスサラダと角切りにしたトマト、鶏むね肉の順でのせて巻く。
アルミホイルで包んで完成。

作品のPRポイント



今月は忙しくて、作れませんでした…
←こんなの(プリト)作りたかったなあ…
(編集T)

片手で食べられるようにアルミホイルで包み、野菜もたんぱく質もとれるようにトルティーヤにしてみました。米粉で作った方がやわらかくなると思います。



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！

県立平商業高校の3年生48名が、株式会社マルト・いわき市・県内外食品製造会社の協力のもと、3つの商品を開発しました。

「HUMI(フミ)ドレ」は、いわき産のトマトやネギを使用したドレッシングで、子どもから大人まで美味しく野菜を食べてほしいとの思いを込め、とまとクリーミー・うま辛カレー・万能ねぎ塩の3種類を考案しました。サラダはもちろん、様々な料理にお使いいただけます。

「ミルクnutchu(ナツチャー)」「キャラメルnutchu」は、いわき産コシヒカリ「Iwaki Laiki」の米粉を配合したもちもちとした生地の中に、それぞれミルク餡・キャラメル餡が入った焼き菓子です。餡の中のクルミの食感がアクセントになっており、お手頃サイズでおやつにぴったりです。

「大蒜女々麺(おおびるめめめん)味噌味」は、麺には「Iwaki Laiki」の米粉を配合し、スープには小野園次郎商店(平中平窪)の「いわき味噌」を使用した即席中華麺で、にんにくの香りと濃厚な味噌の風味が食欲をそそる一品です。

いわき市内と茨城県のスーパーマルト各店でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください!



HUMIドレ

- ・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

内容量：300ml
販売価格：各430円(税込)



ミルクnutchu キャラメルnutchu

販売価格：各139円(税込)



大蒜女々麺 味噌味(3食入り)

販売価格：538円(税込)

株式会社 マルト

いわき市勿来町窪田十条3番1
TEL.0246-65-5115 FAX.0246-65-6610

所在地は p.12 のマップを参照

トピック②

絶品！福島！水産加工品プロジェクト 中間発表会 【11月24日(水)】

いわき市中央台公民館において「絶品！福島！水産加工品プロジェクト」の中間発表会が開催されました(本プロジェクトの詳細については、令和3年7月号を参照)。6月の審査会において選定された5グループが、独創的な水産加工品開発の進捗状況を発表しました。中間発表会では新商品の試食会も行われました。福島県産の魅力ある新商品が開発されています。商品の詳細については、来年2月(予定)に正式発表となりますので、皆さまお楽しみに!

(水産事務所)

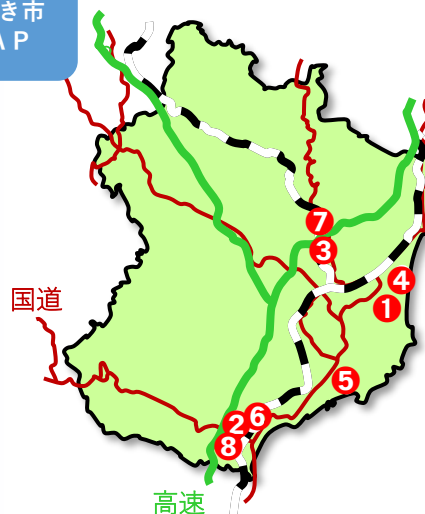


(中間発表会の様子)

今月号に掲載した場所はここです！

- ① 高久公民館 (p.4)
平下高久水門 100
- ② 南部アリーナ (p.5)
錦町細谷 102-58
- ③ 愛谷堰頭首工 (p.5)
平赤井字大作場
- ④ 大越藤間第二排水機場 (p.5)
平下大越北横手
- ⑤ 有限会社オオガキ小名浜農場 (p.6)
小名浜字上神白字神明前 86-14
- ⑥ マルトSC 中岡店 (p.8)
中岡町 6-1-8
- ⑦ ファーム白石 (p.9)
小川町下小川字味噌野 16
- ⑧ 株式会社マルト本部 (p.11)
勿来町窪田十条 3-1

いわき市
MAP



— あ と が き —

本年も残すところわずかとなりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今月号、特集で紹介しているオンラインツアーに私もスタッフとして参加しました！正直なところ、オンラインで学生たちがちゃんと楽しめるのか半信半疑でしたが、学生たちと一緒に私も楽しむことが出来ました！！

今年も色々となりましたが、来年も良い年になれば良いな~と思っています。それでは皆さま！Merry Xmas！& 良いお年を~！

(編集 T)



◎ 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