

いわき農林水産ニュース

令和4年2月号(第204号) 発行 2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



高校生が考えたテイクアウトメニューがお披露目！
詳細は p.3 をご覧ください。

目次

- ・〔特集〕福島さくら農業協同組合いわきいちご部会 豊かなむらづくり顕彰(農業生産部門)を受賞…p.1
- ・〔各種取組の実績(1~2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.4
- ・いわき地方の出荷制限等品目……………p.4
- ・イベント情報……………p.5~
- ・頑張る!新規就農者 Interview!!……………p.7
- ・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 Vol.9・p.8

特集

福島さくら農業協同組合いわきいちご部会 豊かなむらづくり顕彰(農業生産部門)を受賞

1月21日、福島市の杉妻会館において、令和3年度豊かなむらづくり顕彰の表彰式が執り行われ、県内の6団体が表彰されました。

今回で40回目を迎えた本顕彰事業は、福島県と福島民友新聞社が主催し、集落等におけるむらづくり活動や農業生産活動に顕著な業績を収めている団体を表彰し、その活動内容を広く紹介することで、農林水産業・農山漁村の活性化に寄与することを目的に実施されています。

当管内からは、「福島さくら農業協同組合いわきいちご部会」が受賞しました。



(内堀知事から賞状を受け取る木田部会長)

豊かなむらづくり顕彰事業 表彰式



(内堀知事・福島民友新聞社 中川代表取締役社長との集合写真)



(ふくしま県 GAP の認証書が交付された関係者)
※平成 30 年度

平成 14 年度に導入した県オリジナル品種の「ふくはる香」は、現在では部会全体の出荷量の7割を占め、さらに全量を市内の市場に出荷することで「ふくはる香」のブランド育成にも貢献しています。

また、東日本大震災後は放射性物質の自主検査を実施し、風評の払拭に努めるとともに、市内外で消費者向けのPRイベントを積極的に開催して「いわきいちご」の知名度向上に取り組むほか、市内保育園・幼稚園を対象としたいちごの贈呈や、県立磐城農業高等学校が製造するいちごジャムの原料を提供するなど、食農教育や地域活性化にも取り組んでいます。

今回の受賞を機に、地域活性化等に一層取り組まれ、豊かで活力あふれる地域を次世代に繋げていただくことを期待します。(企画部)

いわき市におけるいちご栽培は昭和 20 年代後半から夏井地区で始まりました。

当部会は昭和 44 年に地域特産品としての生産振興や共同出荷のために設立され、現在まで、いわき市内でのいちご栽培の普及拡大に大きく貢献しています。

近年は、先端技術の積極的な導入による生産力・栽培技術の向上や、食の安全・安心と消費者の信頼確保のため、FGAP (ふくしま県 GAP) の認証取得やエコファーマーの取得など「いわきいちご」を次世代へ繋ぐための取組を行っています。



(市内保育園でいちごの贈呈)



(いわき産いちご(ふくはる香)) ※草野いちご園で撮影



第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業 お披露目会 (2月5日(土))

県いわき合同庁舎において、「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」事業により開発した5つの商品のお披露目会を開催しました。

当日は、岡部所長の主催者挨拶といわき市長の来賓挨拶の後、高校生と協力店が各商品の PR を行いました。高校生からは「自分たちが考えたレシピをシェフに改良してもらったことで、とても美味しい商品が完成した」など、協力店からは「盛り付けや味付け、トッピングなどについて何度も打合せを重ね、高校生の意向にできるだけ沿えるよう試行錯誤した」などの感想が紹介され、商品開発を通じてお互いに刺激を受けた様子でした。

このほか、JA 福島さくらいわき地区本部、常磐共同ガス株式会社から副賞が授与され、高校生たちはとても喜んでいました。

お披露目された5商品は、現在各協力店で販売中です(p.5参照)。なお、当事業の詳細については来月号の特集で紹介しますので、どうぞお楽しみに！ (企画部)



(高校生による商品のPR)



(高校生・関係者の集合写真)



(お披露目された5商品)

第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン (1月22日(土))

いわき産農林産物の魅力を消費者に直接伝えるとともに、GAP 認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に、マルト SC 中岡店(p.10 地図参照)において、今年度最後となるキャンペーンを実施しました。

当日は、マルト SC 中岡店の協力のもと、青果売り場に GAP 認証品コーナーを設置し、いわき産の GAP 認証農林産物 11 種類が並びました。そのうち2点以上の商品を購入した方を対象に認証 GAP に関するアンケートを実施し、先着 150 名にいわき産いちご「ふくはる香」(FGAP 認証品)といわき産いちごを使用した「いちごの笑顔 マドレーヌまたは焼きドーナッツ」((株)いわき市観光物産センター)をプレゼントしました。

アンケート調査の結果、認証 GAP の認知度は約 25%だった一方、約 97%の方が「今後 GAP 認証品を購入したい」と回答しました。

当所では、引き続き関係機関と連携しながら、いわき産農林産物や認証 GAP の PR に取り組んでまいります。 (企画部)



(GAP 認証品コーナーでのPR)



(アンケート回答の様子)



(プレゼント品)

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4年1月分）

□ 農林畜産物の検査結果

令和4年1月の農林畜産物モニタリング検査では、4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は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

ブロッコリー1、ハクサイ1、牛肉8、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和4年1月の水産物モニタリング検査では、98 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4年2月8日現在、いわき地方の農林畜水産物のうち、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）農林畜水産物の出荷制限等品目（令和4年2月8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、たらのめ（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）

山火事防止強化月間 ～山火事を 防ぐあなたの 心がけ～

いわき地区では、令和4年山火事防止強化月間を3月1日～5月10日と11月1日～12月20日に設定し、山火事予防運動を行います。

この時期は、空気が乾燥して火災が発生しやすいため、強風時及び乾燥時は、枯れ草等のある火災の起こりやすい場所でのたき火、火入れ等を行わないよう注意してください。

ひとたび林野火災が起きれば貴重な財産が失われることになり、消失した森林の回復には長い年月と多くの労力が必要となります。火の使用後は完全に消火し、火事を起こさないよう十分注意してください。

（森林林業部）





**「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」
テイクアウト商品絶賛販売中！**

いわき市内の高校生と飲食店・スーパー5店舗が共同開発したテイクアウト商品が販売中です！

いわきの高校生と飲食店・スーパーとのコラボにより、いわきの農林産物を一層美味しく味わえます。ぜひテイクアウトでご堪能ください！（販売店舗の場所は p.10 地図参照 ※マルト各店舗を除く）（企画部）

	販売商品	考案者	販売店・価格
1	<p>「カレー風味のエビピラフ」(単品(下)おかず付き(上))</p>  <p>玉ねぎの代わりに「いわきネギ」を使用したエビピラフ。ぷりっとしたエビの食感も楽しんで！</p>	<p>県立磐城農業高等学校 3年 蛭田 伊織さん</p>	<p>株式会社マルト (市内各店舗で販売) 税込価格： 単品 322円 おかず付き 422円</p>
2	<p>「フラパオライス～ALL いわき～」</p>  <p>ピリッと辛いパンチの効いたガパオライス。温泉卵もポイント！</p>	<p>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</p>	<p>ダイニングキッチン 月海 -Ruu- (植田町中央1丁目3-3) 税込価格：800円</p>
3	<p>「Iwaki たっぶりハヤシライス」</p>  <p>名前のとおり、いわき産の食材がたっぷり。ルウに溶け込んだトマトの旨味がポイント！</p>	<p>県立湯本高等学校 2年 鷲 綾香さん</p>	<p>ビストロ あん庵 (平堂ノ前22 労働福祉会館1F) 税込価格：1,000円</p>
4	<p>「トマトバーグのみそクリーム仕立て」</p>  <p>いわき産野菜のおいしさを一度に味わえるハンバーグ。中に入ったいたけの食感がアクセント！</p>	<p>県立磐城桜が丘高等学校 3年 滝 若菜さん</p>	<p>デリカ カフェ キバコ DELICA CAFE kibaco (平下神谷字下川原 103-2) 税込価格：850円</p>
5	<p>「いわきポーポーライスバーガー」</p>  <p>いわきの郷土料理「さんまポーポー焼き」といわき産野菜を一度に楽しめます。2種類のディップもポイント！</p>	<p>県立いわき光洋高等学校 1年 飯塚 愛菜さん</p>	<p>ごはんカフェ きゅういち (平豊間字下町148-4) 税込価格：700円</p>

※販売期間は、令和4年3月6日(日)までを予定しています。上記2～5の商品については数量限定となりますので、あらかじめ各販売店にお問い合わせください。

3. 11 ふくしま追悼復興祈念行事「キャンドルナイト」を実施します！

震災から今年で11年。犠牲者を悼み、復興を祈念するキャンドルナイトイベントを今年度も各地方振興局で行います。いわき地域では、薄磯地区にある「いわき震災伝承みらい館」といわき駅前再開発ビル「ラトブ」の2会場で実施します。キャンドルにメッセージを記載いただける機会もあります。ともに、震災からこれまでの11年に想いを馳せましょう。(いわき地方振興局) ※新型コロナウイルス感染症の状況等により、内容を変更する場合があります。

●キャンドルナイト in いわき震災伝承みらい館

日時：3月11日(金)
14:00~20:00
場所：いわき震災伝承みらい館 (p10.地図参照)
内容：キャンドル展示、点灯
「奇跡のピアノ」ミニコンサート
「黄色いハンカチ」ライトアップ
起震車乗車体験 ほか



●キャンドルナイト in ラトブ

日時：3月11日(金)
16:30~21:00
(キャンドル展示：10:00~)
場所：ラトブ 2階入り口前 (p10.地図参照)
ペDESTリアンデッキ
内容：キャンドル展示、点灯

詳しくは振興局 HP から！





頑張る！新規就農者 Interview！！ Vol.3

いわき市小川町にあるファーム白石（p.10 地図参照）の白石長利さんのもとで新規就農研修を受けている芳賀智仁さんにインタビューしました！

インタビューー：農業を志したきっかけは？

智仁さん：いわきが好きで、いわきの自然を生かすことができる仕事がしたいと思っていました。中学時代に東日本大震災を経験したことをきっかけに、いわきを第一線で活気づけたいと思い、農業を選びました。

インタビューー：農業に携わってみていかがでしたか？

智仁さん：覚悟はしていましたが、想像以上に大変でした。天候など不確定な要素も多く、一筋縄ではいけないと思っています。

インタビューー：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。

智仁さん：ファーム白石では直販の機会が多く、「この前買ったけどすごくおいしかったよ！」とお客さんに喜んでもらえるのが嬉しいですね。人のためになっていることを実感し、とてもやりがいを感じます。



はが ともひと
芳賀 智仁さん (24)

出身地：いわき市
好きな野菜：なす
嫌いな野菜：無し！



(作業中の芳賀さん)

インタビューー：研修先の印象はいかがですか？

智仁さん：これまで、農家さんに対しては「頼まれた野菜を作って届ける」という受け身なイメージを持っていましたが、白石さんに会ってそのイメージが覆されました。自分から野菜や農業の魅力を積極的に発信していてすごいなと思っています。

インタビューー：今後の目標を教えてください。

智仁さん：今年の春には独立する予定なので、まずは一人前の農家になって、おいしい野菜を作りたいです。そして、農業以外の分野の方々とも協力して、いわきの活性化に繋がっていければと思います。

インタビューー：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。

智仁さん：農業はやればやるだけ結果が返ってきて、独自性を発揮できる仕事だと思います。自分の力を発揮したい方、ぜひ農業を始めませんか。

インタビューー：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)



(ファーム白石のブロッコリー畑)

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. 9

今月号から、今年度実施した第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業で地元の高中生と飲食店・スーパーがコラボして開発した商品のレシピを紹介していきます！

今月は、株式会社マルトで商品化され、現在販売中の「カレー風味のエビピラフ」のオリジナルレシピ※を紹介します。※応募時のメニューです。商品化したレシピではありません。

株式会社 マルト
商品化レシピ



カレー風味のエビピラフ

蛭田 伊織さん
福島県立磐城農業高等学校 3年

調理時間: 20分
食材費(2人分相当) 500円

材料

米 (Iwaki Laiki)1合
 長ねぎ1/2本
 ピーマン1個
 しめじ1/2株
 冷凍エビ(小)100g
 バター20g
 塩こしょう適量

【合わせ調味料】

カレー粉小さじ2
 酒小さじ2
 塩小さじ1
 サラダ油小さじ1

作り方・手順

- ① 米は硬めに炊いておく。
合わせ調味料の材料は混ぜ合わせておく。
- ② 長ねぎ、ピーマンは粗みじん切りにする。
- ③ しめじは小房にほぐす。
- ④ フライパンを中火で熱し、バターを10g入れて溶かす。
- ⑤ ④のフライパンで長ねぎ、ピーマン、しめじ、冷凍エビを炒める。
- ⑥ 塩こしょうで⑤に味をつける。
- ⑦ バター 10gを追加し、①の米を加えて炒める。
- ⑧ 材料がよく混ざったら、合わせ調味料を加え、味をなじませる。
- ⑨ 器に盛り付けたら完成。



商品化



応募時

作品のPRポイント

米を少し硬めに炊くことでピラフ特有のパラパラ感を出しました。
 水分を飛ばすので冷えてもべちゃっとせず、常温保存に向いたレシピです。
 また、玉ねぎの代わりにいわき市産の長ねぎを使用したところが一番のポイントです。

第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業の
レシピ集公開中！詳しくはこちらから！



カレーピラフに鶏のフリカッセを添えて・・・
 ピラフはIwaki Laikiを使い、チキンピヨンで炊き上げました。付け合わせは、余ったピヨンを使ってフランスの家庭料理「フリカッセ」を作ってみました。鶏の旨味とカレーの風味が食欲を刺激して大変美味しくいただきました。（編集担当 T）

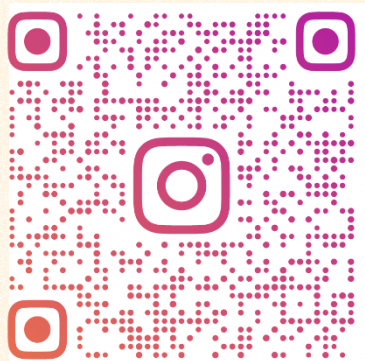




いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook

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



トピック

四倉ホッキまつり【1月22日】

いわき市漁業協同組合四倉ホッキ組合では、ホッキガイ漁の解禁期間（6月から1月）、道の駅よつくら港（p.10 地図参照）で定期的に「四倉ホッキまつり」を開催しています。

このイベントでは、地元漁師が県産水産物の魅力をPRするため、「ホッキガイの浜焼きの無料試食」と破格の値段での「ホッキガイ（殻付き）の販売」を実施しています。地元の恒例イベントとして着々と浸透しており、毎回、販売開始前から長蛇の列ができます。早いときでは、1,000個のホッキガイが30分で完売するほどの勢いです。

ホッキガイのむき方が分からない人も、地元漁師が優しく丁寧に教えてくれます。教えてもらったけど家に帰ったら忘れちゃうかもと心配される方も安心してください。「むき方」や「料理方法」を記載したパンフレットを配布しております。まずは、参加して「ホッキガイの味」や「生産者の顔」を確認してみたいはいかがでしょうか。

次年度の漁期も、皆さまのお立ち寄りをお待ちしております。開催日については、道の駅よつくら港のホームページをご確認ください。（水産事務所）



（ホッキガイの浜焼き）



（ホッキガイの販売の様子）

今月号に掲載した場所はここです！

- ① マルト SC 中岡店 (p.3)
中岡町6丁目1-8
- ② ダイニングキッチン月海-Ruu- (p.5)
植田町中央1丁目3-3
- ③ ビストロあん庵 (p.5)
平堂ノ前 22 労働福祉会館1F
- ④ DELICA CAFE kibaco (p.5)
平下神谷字下川原 103-2
- ⑤ ごはんカフェきゅういち (p.5)
平豊間字下町 148-4
- ⑥ いわき震災伝承みらい館 (p.6)
薄磯3丁目11
- ⑦ ラトフ (p.6)
平字田町 120
- ⑧ ファーム白石 (p.7)
小川町下小川味噌野 16-2
- ⑨ 道の駅よつくら港 (p.9)
四倉町5丁目 218-1



— あ と が き —



寒い日が続いておりますが、徐々に日も長くなり、春の訪れも近い季節となりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。

さて、ここ最近のお昼は、高校生たちが考えたテイクアウトメニューをいただいています。

どれも絶品ですので、是非買って食べてみてください!!!

(編集担当 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