

# いわき農林水産 ニュー

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和4年 4月号

vol.206

発行日

2022/4/28

- 01 所長3人の新任あいさつ
- 03 各種取組の実績（3～4月分）
- 05 お知らせ
  - 05 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
  - 05 いわき地方の出荷制限等品目
  - 05 山菜等の出荷制限について
- 06 食品表示（原料原産地表示制度）のポイント
- 07 原油価格高騰に係る相談窓口
- 08 高校生発「いわきテイクアウトメニュー」期間限定で販売中
- 08 いわきハタチ酒プロジェクト
- 09 ふくしま農山漁村発イノベーションサポートセンター紹介
- 09 6次化商品紹介
- 10 新規採用職員からひとこと

## 所長3人の新任あいさつ

### いわき農林事務所長

このたび、4月の人事異動で福島県いわき農林事務所長に着任いたしました<sup>あいた</sup> 會田 <sup>みつしげ</sup> 充茂と申します。

いわき地方での勤務は新規採用での勤務を皮切りに、19年ぶり3回目となります。着任後、いわき市役所を始め農林業に関わる関係機関・団体の方々や生産者の方々と接してまいりましたが、いわき地方の活性化に向けた前向きな熱い思いを伺い、改めていわき地方の農林業の復興・創生のために、私の立場でできることをしっかり取り組んでいかなばと、身の引き締まる思いです。

令和4年度は、新しい福島県総合計画が本格的にスタートする年です。県では「ひとつ、ひとつ、実現するふくしま」のスローガンのもと、「『もうかる』『誇れる』共に創るふくしまの農林水産業と農山漁村」を具現化するために、「東日本大震災・原子力災害からの復興の加速化」「多様な担い手の確保・育成」「生産基盤の確保・整備と試験研究の推進」「需要を創出する流通・販売戦略の実践」「戦略的な生産活動の展開」「活力と魅力ある農山漁村の創生」のための各種事業に重点的に取り組むこととしております。

いわき地方においては、日照時間が長く、冬でも温暖な気候という強みを活かした「いちご」「トマト」「ねぎ」などの園芸作物の生産拡大、いわき梨の海外輸出、農林産物の生産に関わる方々の第三者認証GAP等の取得、農地集積によるほ場整備や農林道の着実な整備、水災害のリスクの増大に備える「流域治水プロジェクト」に基づく「田んぼダム」や「森林整備」など、様々な取組を支援してまいります。

さらに、管内面積の7割を占める森林は人工林率が高く、その半分は収穫期を迎えているなど成熟した森林資源となっています。昨年施行された、「いわき市豊かな森づくり・木づかい条例」を踏まえ、森林資源の効率的な活用に向けた取組を積極的に支援してまいります。

新型コロナウイルス感染症は先が見えず、市民生活にも大きな影響が出ています。私たちも「感染再拡大の懸念が強まっている」との警戒感を共有し、穏やかな日常生活を一日も早く取り戻せるよう、引き続き感染症対策の徹底に努めながら業務を進めてまいります。

結びに、今後とも、いわき地方の農林業の復興・創生を進め、より良い地域を形成するために、「『サンシャインいわき』笑顔あふれる農林水産業の未来を目指して」のキャッチフレーズのもと、関係機関と連携を図りながら、職員一同、現場主義を貫き取り組んでまいりますので、皆さまのご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます、挨拶とさせていただきます。

どうぞ、よろしくお願いいたします。



▲ 會田農林事務所長



## 水産事務所長

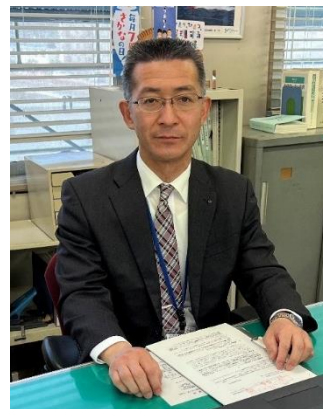
このたび、人事異動で福島県水産事務所長に着任いたしました山廻邊 昭文と申します。

水産事務所での勤務は、4年ぶり3回目となります。河道掘削工事による新川河川敷の変貌に驚愕するとともに、執務室から見える土手の桜に懐かしさを覚えております。

さて、福島県の沿岸漁業は、東日本大震災以降10年間続けてきた試験操業が終了し、本格操業へ向けた移行期間に入りました。生産量は年々増加していますが、震災前の約19%に留まっており、まだまだ漁業の復興は道半ばの状況です。

このような中、令和3年度に福島県産水産物を使用した新たなブランド商品となる水産加工品の開発を促進する「絶品！福島！水産加工品開発プロジェクト」を開始し、5つの商品が誕生しました。今年度も個性のかつ魅力的な商品が続々と開発されていきます。県産水産物の魅力を広く発信するため、皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

水産物の生産量・生産金額の増大を図るため、引き続き、漁業関係者に寄り添いながら、風評対策、販路拡大、高付加価値化の取組等を職員一丸となり、ひとつずつしっかりと進めてまいりますので、よろしくお願いいたします。



▲ 山廻邊水産事務所長

## 水産海洋研究センター長

水産海洋研究センター所長として参りました水野 拓治でございます。

さて、福島県の漁業は、昨年4月から試験操業を終了し、震災前の操業をめざし、大きく舵を切ったところでございます。

しかしながら、沿岸漁業の水揚げは震災前の2割程度にとどまり、本県水産物の販路の回復が急務でございます。

そうした中、当センターにおいては、本県水産物の安全性の確保を根幹の取組とし、更には、資源を管理し、その持続性を担保した上で、品質の向上、環境への配慮など、流通関係者、消費者の皆さまに選んでいただけるようその競争力の強化を図っていく使命はますます重要なものとなっております。

また、コウナゴやサケ、サンマなど、温暖化等、環境変化に漁業関係者が適切に対応できるよう支援していくことも新たな課題となっております。

そうした重要な局面、厳しい状況を踏まえ、漁業関係者の声をよく聞きながら、適切な調査・研究を推進してまいりますので、引き続き皆さまのご指導、ご協力をお願いいたします。

ぜひ、福島の水産物を食べて応援くださいますようお願いいたします。



▲ 水野水産海洋研究センター長



## 森林保全巡視員辞令交付式を開催

4月1日(金)

令和4年度福島県森林保全巡視員辞令交付式を県いわき合同庁舎で開催し、いわき管内の森林保全巡視員9名に対し辞令を交付しました。

交付式の後、いわき地方森林パトロール協議会を開催し、巡視活動を円滑に進められるよう、連絡体制の確認や関係機関との意見交換を行いました。

今後1年間、森林保全巡視員には、いわき地方の保安林や県営林の巡視活動のほか、無許可の伐採や開発行為の発見、災害や病虫害等の発見及び入山者に対する山火事防止の啓発活動を担っていただきます。



▲ 辞令交付式の様子

(森林林業部)

## 令和4年度いわき地方防霜対策本部を設置

3月22日(火)

県いわき合同庁舎において管内の関係機関・団体を参集し、いわき地方農業災害対策会議を開催しました。

会議では、昨年度の農業気象災害の発生状況や、令和4年度における災害発生時の体制などについて確認と協議を行うとともに、春先に問題となる農作物の凍霜害を未然に防止するため、いわき地方防霜対策本部を設置しました。

例年、冬期の気温が高くなり、農作物の生育が前進する傾向にあることから、本部の設置は例年より早めて3月22日から5月31日とし、いわき農林事務所に防霜対策本部の看板を設置しました。設置期間中、霜注意報の発令時には降霜の有無や農作物への被害状況を確認するとともに、被害発生時には適切な技術対策を講じてまいります。

今年度も農業災害の無い1年を祈るとともに、農業災害発生時には皆さまのご協力を受けながら、迅速な対応を進めてまいります。



(農業振興普及部)

▲ 防霜対策本部看板設置

番外編

📷 いわきフォトアルバム 📷



▲ いわき材加工センター小川工場



▲ 株式会社 ビーフジャパン



▲ あかい菜園 株式会社



**ふくしま県 GAP 認定書交付式** 3月29日(火)

ふくしま県 GAP 認証委員会において「米」で認証を受けた遠藤清信きよのぶ氏に、いわき農林事務所長から認定書を交付しました。

FGAP とは、放射性物質対策も含めた農林産物の生産工程を管理する本県独自の認証制度で、遠藤氏は当所管内では 29 件目の認証となります (3 月末時点)。

遠藤氏は会社員をしながら、長年、化学肥料に頼らない米作りを実践してきており、今回の FGAP 取得は、ご自身が志向してこられた持続可能な農業を改めて考える良いきっかけになったとのこと。

今後も引き続き、若い人たちが未来を感じられるような、環境に配慮した持続可能な農業に取り組むことで、安全でおいしい米を消費者に提供していきたい、と強い意欲を示しておられました。

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

(農業振興普及部)



▲ FGAP 認定書を手にする遠藤氏 (中央)

**3月の漁模様**

3月のいわき地区の水揚量は約 137 トンで、前年同月と比べて 21%増加しました。平均単価は 461 円/kg で、前年同月と比べてほぼ同じ水準でした。

底びき網漁業では、主にヒラメ、カレイ類、キアンコウ等の魚種が水揚げされました。また、例年よりも水温が低いためか、ここ数年では珍しくタラ類が多く水揚げされています。

一方、船びき網やさし網等を行う小型船では、3、4月の主力魚種であるコウナゴの来遊がまとまらず、4年連続でコウナゴ漁の着業に至らず、さし網によるヒラメ、船びき網によるイシカワシラウオ、サヨリが水揚量増大に貢献しています。

(水産事務所)



▲ 底びき網漁により捕獲されたヒラメ



▲ 船びき網漁により捕獲されたサヨリ

## 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3月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和4年3月の農林畜産物モニタリング検査では、4品目12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。

(表1)品目と検体数

(企画部)

ふきのとう(野生) 1、菌床えのきたけ(施設) 1、牛肉 9、原乳 1

#### 海産魚介類の検査結果

令和4年3月の水産物モニタリング検査では、205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3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4年3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) <sup>※1</sup> こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ <sup>※2</sup>
	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)

※1 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ます。(市内該当生産者15名のみ)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

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いたします。

#### 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」](https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html)(<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いたします。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)





## 食品表示(原料原産地表示制度)のポイント

平成 29 年 9 月、食品表示法に基づく食品表示基準（内閣府令）が施行され、4 年余りの移行期間を経て、令和 4 年 4 月 1 日から「**新しい加工食品の原料原産地表示**」が完全施行となりました。

また、令和 4 年 3 月 30 日付けで食品表示基準 Q&A が改正され、**しいたけの原産地表示について、植菌地を原産地として表示することが義務**となりました。

以上の点について、主なポイントをお知らせします。

### 1 「生鮮食品」の表示義務

- (1)生鮮食品：キノコ類を含む農産物、畜産物、水産物、玄米、精米
- (2)表示義務事項：「名称」・「原産地」（福島県、いわき市）など
- (3)内容量表示：※袋詰めされた豆類などは内容量も表示（計量法）
- (4)販売業者：※任意で表示できる
- (5)個別表示義務事項：「玄米」・「精米」は個別に定めあり

- ◆名称
- ◆原産地
- ※内容量
- ※販売業者名

### 2 「加工食品」の表示義務

- (1)加工食品  
食品表示基準 別表第 1 に掲げる製造・加工された食品
- (2)表示義務事項  
名称,**原材料名(原料原産地名)**,添加物,内容量,消費(賞味)期限,  
保存方法,製造(加工・販売)者名  
**令和4年4月1日から、全ての加工食品で使用した原材料のうち  
重量割合上位1位の原材料に原料原産地表示が必要となった。**
- (3)原料原産地表示方法
  - ① 国別重量順表示 ② 製造地表示（重量割合上位1位の原材料が加工食品のとき）
  - ③ 又は表示 ④ 大括り表示

- ◆名称
- ◆原材料名(原料原産地名)
- ◆添加物
- ◆内容量
- ◆賞味(消費)期限
- ◆保存方法
- ◆製造者等の氏名等
- ◆製造所等の所在地等
- ◆栄養成分表示
- ◆その他  
原産国名(輸入品の場合)等

### 3 「しいたけ」の原産地表示義務

- (1) 改正の概要  
海外で植菌・培養された輸入菌床に由来するしいたけと、国産菌床由来のしいたけを明確に区別するため、**令和4年3月30日から、原木や菌床に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地として表示することが義務化された。**

#### (2) 生鮮しいたけの原産地表示の例

	輸入菌床	国産菌床・原木	
生産方法	菌床を A 国から輸入、収穫は国内の B 県で行った場合	植菌から収穫まで国内の B 県で行った場合	植菌は国内の B 県、収穫は C 県で行った場合
表示例	しいたけ(菌床栽培) 原産地：A 国	B 県産しいたけ(原木または菌床)	B 県産しいたけ(原木または菌床) 収穫地：C 県(※)

※国産で植菌地と収穫地が異なる場合、収穫地は任意で表示することができます。






(3) しいたけ加工食品の原産地表示

乾しいたけ等、原材料に占める割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品については、**原料原産地表示に従い、原産地名（植菌した国）を表示する**こと。

(4) 消費者への周知及び事業者の表示切替え期間

**生鮮しいたけは令和4年9月末日まで、しいたけ加工食品は令和5年3月末日まで**に新たな表示ルールに対応すること。

4 食品表示の参考資料

資料名	内容など	閲覧先
早わかり食品表示ガイド（消費者庁）	食品表示制度全般について解説しています。表示を行う際は必ず当資料をご確認ください。	消費者庁 食品表示企画課 HP 「パンフレット」
食品表示基準 Q & A（消費者庁）	食品表示に関するさまざまな疑問について具体的に解説しています。 早わかり食品表示ガイドで疑問が解消されない場合には当資料をご確認ください。 今回のしいたけの原産地表示に関する改正については、生鮮しいたけは生鮮-36、しいたけ加工食品は原原-67をご覧ください。	消費者庁 食品表示企画課 HP 「法令・政令・府令・Q&A等」
「食品表示基準 Q&A」第13次改正に伴うしいたけの原産地表示について FAQ（林野庁）	しいたけの原産地表示に関するさまざまな疑問について具体的に回答しています。しいたけ生産者の方は当資料をご確認ください。	林野庁林政部 経営課 HP 「しいたけの原産地表示について」
<p>消費者庁食品表示企画課 HP「食品表示基準」 <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/</a></p> <p>林野庁林政部経営課 HP「しいたけの原産地表示について」 <a href="https://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinsho_shiitake_hyoji.html">https://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinsho_shiitake_hyoji.html</a></p>		  

その他資料や食品表示相談の受付については、いわき農林事務所企画部 HP をご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/iwnorin-k-top.html>

(企画部)

**原油価格高騰に係る相談窓口**

原油価格高騰に係る相談については、下記にお問い合わせください。

<相談窓口>

【農業】いわき農林事務所農業振興普及部 電話 0246-24-6162

【林業】いわき農林事務所森林林業部 電話 0246-24-6192

【漁業】水産事務所 電話 0246-24-6171

<受付時間>

8 : 30 ~ 17 : 15 (土日・祝日を除く)

「高校生発！いわきテイクアウトメニュー」期間限定で販売中！

いわき市の高校生と飲食店・スーパーが、いわき食材をテーマに共同で商品開発を行う「高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」。昨年度第2回を実施し、レシピ集をホームページで公開しています。



▶ レシピ集はこちらから！

レシピ集の中から、県立いわき湯本高等学校3年（開発当時2年）鷺綾香さん考案の「Iwaki たっぷりハヤシライス」が、マルト SC 湯本店にて期間限定で販売中です！



▲ ハヤシライスを試食する生徒たち

4月21日にマルト SC 湯本店において開催されたお披露目会では、鷺さん含む湯本高等学校家庭クラブの生徒たちが、使用したいわき食材（トマト、ねぎ、きのこ、いわき味噌）を手にレシピについて詳しく説明。試食タイムでは考案したハヤシライスを笑顔で頬張っていました。

試食後のインタビューで鷺さんは、「自分の考えたレシピを、大勢の方々に食べてもらえるのは嬉しい。このハヤシライスでいわき食材のおいしさを知った人に、いわき食材をたくさん食べてもらいたいです。」と話していました。

(企画部)



▶ Iwaki たっぷりハヤシライス (税込 430 円)

いわきハタチ酒プロジェクト ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～  
第4期活動の新酒贈呈式・懇親会 4月17日(日)

若い世代に日本酒の素晴らしさに触れてもらうことを目的に、二十歳前後の皆さんに、1年を通して米作りから酒造りまでを体験してもらう「いわきハタチプロジェクト」。第4期活動（R3 春～R4 冬）の新酒が完成しました！

いわき新舞子ハイツの協力で、第4期活動の参加者に新酒を贈る贈呈式と懇親会が行われました。

懇親会では、日本酒と料理のペアリングを体験。和やかな会となりました。

参加者の皆さんからは、「貴重な体験ができた」「コロナ禍でイベント中止が多い中でも実施してくれて感謝」といった温かい感想がありました。



▲ 第4期参加者の皆さんとスタッフ

▼ 新酒「おりがらみ」  
720ml(1,540 円), 1,800ml(3,080 円)  
純米酒(精米歩合 60%), アルコール度 17%, いわき産酒米「夢の香」使用(特別栽培農法)



新酒の「おりがらみ」は季節限定商品で、下記の実行委員酒販店4軒で販売中です。「おりがらみ」の後は、熟成を深めた「生原酒」版・「火入れ」版を順次発売していく予定！

- あわのや酒店（平大工町） ■酒のまるとみ（小名浜大原）
- さわきや（平中町） ■タイハイ酒店（常磐下湯長谷町）

福島県産では珍しい、辛口に寄せた味わいです。新酒の「おりがらみ」も含め、ハタチ酒はいわきらしく魚介類と合わせて楽しんでいただくのがベストな飲み方です♪

ハタチ酒プロジェクトでは、第5期活動（R4 春～R5 冬）の参加者を募集しています！申込方法は下記の2通りです。

- ① 上記の販売店に直接申し込む
- ② ハタチ酒 facebook 内の参加申込フォームから申し込む

(<https://www.facebook.com/iwaki20sake/>)

(企画部)



## ふくしま農山漁村発イノベーションサポートセンターのご紹介！

県では、いわき市内の地域産業6次産業化に取り組む農林漁業者及び食品加工等事業者の支援体制の充実を図るため、いわき農林事務所内に「ふくしま農山漁村発イノベーションサポートセンター（ふくしま地域産業6次化サポートセンター）いわき事務所」を設置しています。

「企画推進員」として青沼麻美さんが、ビジネスマッチングや相談、専門家派遣、6次産業化に関する助成事業などの支援業務を行っております。6次産業化に取り組みたい、または、既に取り組んでいる事業者の皆さまはぜひご相談ください。

■ **設置場所** 県いわき合同庁舎3階 いわき農林事務所企画部内  
(いわき市平字梅本15番地)

■ **電話** 080-9250-2109

■ **受付時間** 平日 8:30~17:15

### ●青沼企画推進員より●

4月8日より、上記名称に変更となりました。長い名称になりましたが、それに負けない充実したご支援が出来るよう、これまで以上に精進してまいります。

いわき事務所設置から1年以上が経過し、ご相談にお越しいただく事業者様が少しずつ増えてきました。事業者様との交流の中で、出来上がった6次化商品だけでなく、新しい取組にチャレンジし続けている事業者様こそ「いわきの宝」だと感じました。

当センターは「ふくしまの農山漁村をもっと豊かに、ずっと豊かに。」をミッションに掲げております。6次産業化の「道案内」となり、事業者様と一緒に「より活力あるいわき」を目指していきます。どうぞよろしくお願いいたします。



▲ 青沼企画推進員  
※看板は手作りです！

## 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

合同会社はまからは、久之浜漁港を拠点に、鮮魚店「おさかなひろば はま水」の運営や水産加工品の開発・販売などを通して、水産業や常磐ものの魅力発信に取り組んでいます。

「手焼き真穴子(まあなご)」は、いわきの漁場で育った大きな真穴子を一本一本手作業で蒲焼きにした商品です。一般的なものより大きな300g以上の真穴子を使用し、肉厚で濃厚な味わいが特徴です。穴子の骨で出汁を取った浜のお母さんの秘伝のタレを使用し、優しい味に仕上がっています。冷凍で約3か月間保存でき、湯せんまたは電子レンジで簡単に調理できるのも嬉しいポイント。

2021年秋には、多くの人に手軽に味わってもらおうと1人前サイズが登場。こちらは添加物不使用のタレにこだわっており、より安心してお召し上がりいただけます。

おさかなひろば はま水、道の駅ならはのほか、オンラインストアなどでお買い求めいただけます。ぜひご賞味ください！



手焼き真穴子 (250g)  
販売価格：1,500円(税込)



手焼き真穴子 1人前 (80g)  
販売価格：700円(税込)

オンラインストア <https://store.hamasui.co.jp>



製造  
広報担当の  
新妻さん

合同会社はまから

📍いわき市久之浜町久之浜字北町134  
浜風きらら内  
☎090-2997-1849

### 新規採用職員からひとこと



農林事務所 農村整備部 農村整備課  
副主査 神保 利幸

このたび、任期付き職員として、採用となりました神保利幸です。  
一日でも早く、いわき農林事務所の一員として、戦力になれるよう頑張りますので、よろしくお願いします。



農林事務所 総務部 総務課  
主事 猪狩 真里

総務部に配属となりました猪狩です。  
いわき市はとても穏やかな気候で園芸品や農産物、自然が多く豊かな街です。  
仕事を通じてこの魅力あるいわき市の農林業を支えていきたいと思ひます。  
よろしくお願いします。



農林事務所 農業振興普及部 地域農業推進課  
技師 木村 栞子

地域農業推進課に新規採用となりました木村栞子です。  
いわき市は冬も暖かく晴れ間が続く過ごしやすい場所だと聞いています。  
今年の冬はしもやけとは無縁の生活ができそうでとても嬉しく思っています。  
右も左もわからない状態ではありますが、なるべく早く仕事を覚えられるよう精進してまいります。よろしくお願いします。



水産事務所 総務課  
主事 金子 正子

任期付職員として、福島海区漁業調整委員会事務局・水産事務所総務課(併任)に配属となりました。  
出身は北海道函館市、賑わう朝市や漁火を眺めて育ちました。  
活きた福島のが子どもたちの原風景になることを願ひ、一生懸命努めてまいります。よろしくお願いします。

SUNSHINE IWAKI  
「サンシャイン」いわき  
笑顔あふれる  
農林水産業の  
未来を目指して  
福島県いわき農林事務所

**あとがき**

だんだんと暖かく春らしい季節となりました。  
いわき農林事務所・水産事務所・水産海洋研究センターでは新たなメンバーを迎え、新年度が始まりました。  
世の中の先行きが不安定な状況が続いておりますが、当所ができることに全力で取り組んでまいります。  
今年度もいわき農林水産ニュースでは、いわきの農林水産業に関する情報を幅広くお伝えしてまいります。よろしくお願いいたします！  
(担当 S. E)

◎ 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