



- 01 「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」結果発表！
- 02 各種取組の実績（11～12月分）
- 06 お知らせ
 - 06 「おいしい 福島 いただきます！」キャンペーン
 - 07 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
 - 07 いわき地方の出荷制限等品目
 - 07 食品表示状況調査を行っています
- 08 連載記事
 - 08 高校生発！いわきテイクアウトメニューレシビ紹介
 - 09 「ふくしま海の逸品」紹介
 - 09 いわき自慢の6次化商品をご紹介します

「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」結果発表！

8月17日（水）から11月11日（金）までの期間、「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」（「おいしい 福島 いただきます！」キャンペーン）を実施しました。本コンテストは、いわき産農林産物のおいしさをSNSを通して発信してもらうことで、多くの消費者にいわき産農林産物の魅力を広くPRするため、いわき産の「梨」「トマト」「ネギ」「しいたけ」を使った料理や加工品の写真を募集したものです。

応募があった72作品を審査した結果、所長賞には、@minon_kitchen様の作品で、いわき産トマト・ネギ・しいたけなど、いわき産の野菜をたっぷり使った『いわき野菜御膳』が、次長賞には、M.I様の作品で、梨ジャムを使ったデザートが選ばれました。

所長賞・次長賞の受賞者には、賞品としていわき産「福、笑い」やいわきの6次化商品詰め合わせをお送りしたほか、応募いただいた方から抽選で25名様に参加特別賞の賞品をお送りしました。

素敵な写真がたくさん投稿されていますので、ぜひ、Instagramで「#いわき特産フォトコンテスト2022」をチェックしてみてください♪ （企画部）



▲ 所長賞（いわき野菜御膳）



▲ 次長賞（梨ジャムを使ったデザート）



▲ 會田所長(左)と鶴沼次長(右)



▲ 賞品の「福、笑い」や6次化商品

応募作品の一部をご紹介します！



▲ 梨ソースのポークソテー



▲ フレッシュトマトとバジルのパスタ



▲ いわきねぎ麺塩焼きそば



▲ 椎茸のポテトサラダ焼き

はじめてのネギ収穫・皮むき体験 12月2日(金)

当所では、山田町で昨年度よりほ場整備工事に着手し、田んぼと畑の整備を行っています。山田地区ではネギの導入に力を入れていて、整備した畑 1.6ha において、今年の6月からネギの栽培が開始されました。課題もありますが、農家さんの日々の努力により、無事、ほ場整備地区では初となるネギを収穫することが出来ました。今年は気候にも恵まれ、病気もなく立派なネギが育ちました。



▲ 山田地区初のネギ収穫



▲ 皮むきを体験する児童

今回、いわき市立菊田小学校の3年生が、山田地区で収穫されたネギの皮むきを体験しました。ネギの皮むきは空気を使った特別な機械で行いますが、児童たちはネギの皮がむかれる勢いに少し驚きながらも、楽しそうに作業していました。当日の様子は、YouTube にアップする予定ですので、是非ご覧ください。

(農村整備部)



次代を担う仲間づくりセミナーを開催

11月30日(水)

JA福島さくら小川営農経済センターにおいて、次代を担う仲間づくりセミナーを開催しました。いわき地方の中山間地域の農業を支える日本なし栽培は、生産者の高齢化により生産者数や栽培面積が減少していることから、後継者の確保・育成について他産地の取組を学びました。本セミナーでは、講師を山口県美祢農林水産事務所農業部 主査 吉本央氏にお願いし、山口県美祢市といわき市内の会場をリモートでつなぎ、吉本氏から秋芳梨産地の園地継承対策について事例紹介していただきました。

秋芳梨産地の事例を参考に、日本なし栽培の仲間づくりの体制整備など、関係機関と連携しながら取り組んでまいります。
(農業振興普及部)



▲ セミナーの様子

店舗農産物販売担当者向けGAP研修会を開催

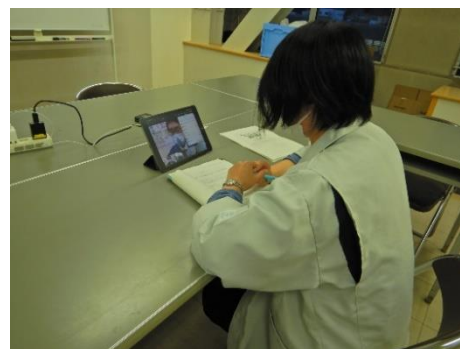
11月29日(火)

店舗農産物販売担当者向けGAP研修会をオンラインで開催しました。

GAP認証農産物の需要拡大のためには、生産者のみならず、消費者や販売担当者のGAPへの理解向上が課題です。本研修会は、消費者に接する機会が多い農産物の店舗販売担当者に、GAPについて理解を深めていただき、GAP認証農産物の販売体制を強化することを目的としています。

当所より、GAP認証の取り組み、県やいわき地方でのGAP推進方針等について説明し、参加者は、GAPに関する理解を深めた様子でした。

当所では、これからもGAPの認証取得拡大や認知度向上に向け、推進活動を続けてまいります。



▲ 研修会の様子

GAPってなあに？

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51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>

(農業振興普及部)



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。

いわき地方園芸施設災害防止研修会を開催

11月28日(月)

J A福島さくらいわき統括センターにおいて、いわき地方園芸施設災害防止研修会を開催しました。

最初に、国立研究開発法人農研機構企画戦略本部経営企画部財務課上級研究員の森山英樹氏から、「農業用ハウスの気象災害（風水害）発生メカニズムと農家ができる対策」と題して講演があり、パイプハウスの倒壊は、風による負圧で浮き上がることも大きな原因であることや、防風ネットは、ある程度の通風性が必要であることが説明されました。

そのほか、当所から被災した農作物の応急処置技術、福島県農業共済組合から園芸施設共済、収入保険の紹介を行いました。



▲ 熱心に聴講する参加者

参加した生産者からは、どの方向から強い風が吹くかを考慮して対策をとる必要がある、など前向きな感想があり、災害から施設をどのように守るか、真剣に考える様子が見られました。

当所では、災害による減収を少しでも抑えるため、今後も対策を呼びかけていきます。（農業振興普及部）

いわき地方特定家畜伝染病対策防疫演習を開催

11月17日(木)

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、いわき市立南部アリーナにて実施しました。

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いて、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90名が参加し、集合センターや農場隣接テントの設営、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。

県内でも高病原性鳥インフルエンザが発生していることから、引き続き特定家畜伝染病の発生に備え、万全な体制整備に努めてまいります。（農業振興普及部）



▲ 防疫作業後の防護服の脱衣演習



▲ 消毒ポイントでの車両消毒演習



有機農業に取り組む「農Limit」によるオーガニックマルシェ 11月13日(日)

いわき市内の有機農業生産者グループ「農 Limit」によるオーガニックマルシェが、いわき・ら・ら・ミュウにおいて開催されました。会場には、他県からも多くの方が訪れ、生産者との会話を楽しみながら、農産物を購入していました。

「環境保全型農業研究会 農 Limit」は、山田町の安島美光氏を代表とした市内の農家6戸で構成されているグループで、中には有機JAS認証を取得している方もいます。自然環境の保全に資する農業生産活動や、それによる地域の生物多様性保全、地球温暖化防止といった多面的機能の発揮を目的に活動しています。

11月には、県から「就農促進のための研修機関」に認定され、有機農業就農研修生も積極的に受入れています。



▲ 農 limit マルシェの様子

有機農業をやってみたいと思う方、有機農業に関心のある方は、下記ホームページをご覧ください。

「農 Limit」の HP <https://www.ajimanoen.com/original8.html>

(農業振興普及部)

市内女性農家による親子料理教室

11月12日(土)

市内の女性農家で構成されている「いわき地区生活研究グループ連絡協議会」が、ふるさとの農林漁業体験支援事業を活用し、親子料理教室を開催しました。

大和田自然農園にて開催された料理教室には、親子9組23名が参加。じゅうねん味噌、七浜焼き(うに味噌味、ねぎ味噌味、じゅうねん味噌味)、とっくりいものネバネバサラダ、柚子・柿砂糖和えを調理したほか、サンマのポーポー焼きやピーナッツ味噌、八杯汁、もみから竈で炊いたごはんを味わいました。

七浜焼きは、生活研究グループ考案の料理で、つぶしたごはんを串につけて味噌等を塗り、香ばしく焼き上げたものです。

県産農産物を使ったメニューを親子で協力して調理し味わうことで、食文化や地産地消、食の楽しみなどの魅力を伝えることができました。今回のレシピを参考に、家庭でも調理していただきたいです。



▲ 調理体験の様子



▲ 完成した料理

(農業振興普及部)



やさい教室・ふれあい農園の収穫祭 11月8日(火)、13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）」では、2つの食育活動を行っています。1つは幼稚園や小学校の子どもたちを対象に、野菜の植付け・収穫体験を行ってもらう「やさい教室」、もう1つは市民にほ場を開放し、農作物栽培を通して食の大切さを実感してもらう「ふれあい農園」です。

秋も深まるこの時期には「収穫祭」と銘打ち、「やさい教室」では、いわき市立江名小学校の1・2年生を対象にサツマイモの収穫体験を行いました。また、「ふれあい農園」では、収穫された野菜等を用いて、いわき市高久公民館でお弁当を作りました。青年クラブ員は児童や市民と触れ合い、収穫の喜びを分かち合いながら、農業の魅力を発信していました。

当所では、食育活動を推進する青年クラブの活動を引き続き支援してまいります。 （農業振興普及部）



▲ やさい教室 収穫体験



▲ ふれあい農園 お弁当作り

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5年1月21日（土）10:00～14:00
（配布物がなくなり次第終了）
- 場 所：マルト SC 中岡店
（いわき市中岡町6丁目1-8）（p.10 地図参照）
- 主 催：福島県いわき農林事務所

いわき市産農林産物の魅力や認証 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、店内青果売り場から GAP 認証農産物を2点以上お買い上げのうえ、アンケートにご回答いただいた方先着150名様に、いわき市産いちご（GAP 認証農産物）などをプレゼントします。

ぜひ、ご来場ください。 （企画部）

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5年1月21日(土) 10時～14時
（配布物がなくなり次第終了）

会場 **マルトSC中岡店**（いわき市中岡町6丁目1-8）

いわき市産GAP認証農産物を2点以上 **先着150名**
お買い上げのうえ、アンケートにご回答いただいた方に
いわき市産いちごなどをプレゼント！

キャンペーン参加方法

- ① キャンペーン当日、店内青果売り場から販売されているいわき市産GAP認証農産物を2点以上お買い求めください。
- ② 会計後、レシートをキャンペーン会場へお持ちください。
- ③ 会場内で認証GAPに関するアンケートにご回答ください。

その他内容

- パネル展示等による認証GAPの取組紹介
- いわき農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」グッズの配布

認証GAP【ギャップ】とは？
農林産物の生産工程を記録・改善していくことで、より安全・安心な農林産物を消費者の皆さまに届けるための取組です。

※新型コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用、手洗い等が推奨されています。ご協力をお願いします。
※新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、中止となる場合があります。

【主催・お問い合わせ先】 福島県いわき農林事務所 企画部 ☎ 0246-24-6197

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 11 月分)

農林畜産物の検査結果

令和4年 11 月の農林畜産物モニタリング検査では、7 品目 13 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）

ユズ 1、カキ 1、原木ひらたけ（露地） 1、菌床しいたけ（施設） 2、大豆 1、牛肉 6、原乳 1
--

海産魚介類の検査結果

令和4年 11 月の水産物モニタリング検査では、150 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 11 月末現在、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 11 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）※1、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ（露地）、野生きのこ※2
	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。

食品表示法・米トレーサビリティ法に基づく巡回調査を行っています！

食品表示や米穀の取引記録の保存が適切に行われるよう、当所の職員が巡回調査を行っています。いわき市内の食料品店、米穀販売店、農産物直売所、加工食品製造業者、飲食店等に伺い、商品の表示や伝票・帳簿類を確認させていただくことがありますので、ご協力くださるようお願いいたします。なお、食品表示法、米トレーサビリティ法についてご不明な点は、当所企画部（TEL0246-24-6197）へお問い合わせください。

（企画部）



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.8

昨年度、地元の高校生と飲食店・スーパーがコラボして実施した「第2回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発事業」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！

今月はレシピ集から「株式会社 マルト」のおすすめレシピ「きのこのデミグラスオムライス」をご紹介します！

きのこの デミグラスオムライス

田子 茉由華さん

福島県磐城第一高等学校 2年（応募時）

調理時間:40分

食材費(2人分相当)600円



材料

【ケチャップライス】

ご飯(Iwaki Laiki)※炊飯済…300g
炒飯の素(具入り・粉末タイプ)…18g
ウインナー……………4本
鶏ひき肉……………50g
長ねぎ……………1/2本
ケチャップ……………大さじ2

【デミグラスソース】

デミグラスソース(市販)………200g
ぶなしめじ……………30g
エリンギ……………大1本
ケチャップ……………大さじ4
水……………60cc
油……………大さじ2

【ドレス卵】

卵……………4個
牛乳……………大さじ2

ミニトマト……………4個
フリルレタス……………2枚

作り方・手順

【デミグラスソース】

- ① エリンギは5mm厚さの輪切りにし、ぶなしめじは小房にほぐす。
- ② フライパンに油をひき、①を炒める。
- ③ ②にデミグラスソース、水、ケチャップを加えてざっと煮る。

【ケチャップライス】

- ④ 長ねぎはみじん切りに、ウインナーは3mm厚さの輪切りにする。
- ⑤ フライパンに油(分量外)をひき、鶏ひき肉とウインナーを炒める。
- ⑥ ⑤にご飯と長ねぎを加え、炒飯の素、ケチャップで味付けし、お皿の中央に盛る。

【仕上げ】

- ⑦ ミニトマトとフリルレタスは、洗って水気を切っておく。
- ⑧ 卵を溶き、牛乳を混ぜ合わせる。
- ⑨ フライパンに油(分量外)をひき、⑧を流し入れてドレス卵を作り、⑥にのせる。
- ⑩ ⑨のまわりに③のソースをかけ、ミニトマトとフリルレタスを盛りつけて完成。

作品のPRポイント

いわき市産のトマト、ネギ、きのこ、米(Iwaki Laiki)を使用した、子どもから大人まで好んで食べられる料理です。見た目がおしゃれに見えるドレス卵がポイントです。

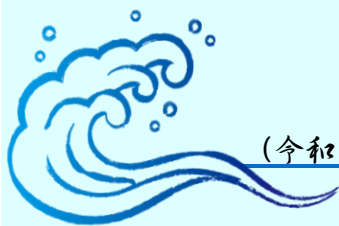
【レシピを参考に作ってみました！】

デミグラスソースのきのこがたっぷり、いつものオムライスより満足感 UP！ハンバーグに合わせても美味しそうです。ケチャップライスの長ねぎをよく炒めると、玉ねぎでは味わえないとろとろ感で、とても美味しかったのでオススメです！ドレス卵は難しかったので、オムレツにして盛り付けました。次回はチャレンジしてみようと思います…！ (S.E)



レシピ集は
こちらから！





「ふくしま海の逸品」紹介

(令和3年度「絶品!福島!水産加工品開発プロジェクト」新商品)

金曜日の煮凝り

株式会社おのぎきでは、「常磐もの」を使用した『煮凝り』を開発し、販売しています。

福島県沖の豊かな漁場で水揚げされる品質の高い「常磐もの」を新鮮なうちに加工し、丁寧に煮込むことで、魚本来の旨味を最大限に引き出しています。

流通する煮凝り商品の大半は、添加物を使用し、常温保存が一般的ですが、本商品は、保存料・着色料を極力抑え、魚のゼラチン質から作る自然派煮凝りのため、冷蔵保存となっています。海産物専門おのぎき(平店、ラトブ店、小名浜店、植田店)、オンラインショップ(<https://www.onozaki100years.com>)、道の駅よつら港等でお買い求めいただけます。是非ご賞味ください!



販売・お問い合わせ

株式会社おのぎき

いわき市平字正内町80-1 TEL 0246-23-4174

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

西野屋食品株式会社では、いわき産や県産の食材にこだわった漬物や惣菜などの加工食品の製造・販売を行っています。「ふくしま牛のしぐれ煮」は、県立ふたば未来学園高等学校のスペシャリスト系列(商業)の3年生5人と共同で開発したものです。「県産食材で地域活性化」を目指し、福島牛やいわきゴールドしいたけなど、地元の食材をふんだんに使っています。「すき焼き風味」「トマトバジル・ハラペーニョ味」「豆板醤味」の和洋中3種類を揃え、若者向けの味にもこだわったとのこと。ご飯と一緒に食べると、牛肉やしいたけ、ごぼうの旨みがジュワ〜と口いっぱい広がります。これはご飯のおかわり間違いなし!

本商品は、西野屋食品の直売所で販売しているほか、今後、道の駅やコラッセふくしま、日本橋ふくしま館MIDETTEなどで販売される予定です。ふくしまの美味しい新米と一緒に、是非ご賞味ください!

販売・お問い合わせ

西野屋食品株式会社

📍いわき市常磐上矢田町田端8-1

☎0246-28-2828 🌐<http://www.nishinoya.jp>

いわき市はしいたけの生産量が県内1位!

いわき市の生しいたけの生産量は、県内の約4割を占めています。本商品に使われている「いわきゴールドしいたけ」は、渡辺町にある農事組合法人いわき菌床椎茸組合が生産しています。



左から、豆板醤味、トマトバジル・ハラペーニョ味、すき焼き風味
内容量 100g
販売価格 500円(税込)



ふたば未来学園高等学校の皆さん(前5人)と、西野屋食品(株)の小野社長(最後列右)

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 山田地区ネギほ場 (p.2)
山田町
- ② いわき市南部アリーナ (p.4)
いわき市錦町細谷 74
- ③ 大和田自然農園 (p.5)
好間町北好間字山崎 44
- ④ いわき市立江名小学校 (p.6)
江名天ヶ作 154
- ⑤ いわき市高久公民館 (p.6)
平下高久水門 100
- ⑥ 株式会社マルトSC中岡店 (p.6)
中岡町6丁目1-8
- ⑦ 株式会社おのざき (p.9)
平正内町 80-1
- ⑧ 西野屋食品株式会社 (p.9)
常磐上矢田町田端 8-1

いわき市
MAP



【生チョコ食感の里芋！？】

ファーム白石（小川町）で生産されている里芋「長兵衛いも」は、噛んでいくうちにとろける滑らかさと、収穫したては手で剥ける程の皮の薄さが特徴です。代表の白石氏の祖父の代から受け継がれてきた里芋は、元々は自家用に栽培していたもの。しかし、東日本大震災後の風評被害から立ち直るべく、料理人とタッグを組んだことをきっかけに、里芋の美味しさを再発見。この里芋をいわきのブランド野菜にするべく、祖父の長兵衛さんにちなんで「長兵衛いも」と名付けたそう。

白石氏オススメの食べ方は塩茹で。皮付きの里芋を、海水くらの塩加減で、ずっと串が通るまでひたすら茹でるだけ！熱々でも冷めてもおいしいです。是非、塩やワサビでシンプルに食べてみてください。（企画部）



あとがき

冬野菜がおいしい季節になりましたね。私は最近、鍋料理で寒さをしのいでいます。

さて、今月号の特集は、「いわきの特産品を味わおう！フォトコンテスト」の結果発表！美味しそうな料理や商品が勢揃いしていますので、是非 Instagram で「#いわき特産フォトコンテスト2022」と検索してみてください。たくさんのご応募ありがとうございました！

また、表紙を飾る写真は、いわきの伝統野菜「長兵衛いも」です！実は私、里芋が大好きなのです。そこで、いわきの生産者さんに取材協力していただき、福島県公式クックパッドに記事を掲載しています。また、好きすぎて動画も制作しました。福島県農林水産部公式 YouTube チャンネルにて公開予定。どちらも是非ご覧ください♪ (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