

# いわき農林水産ニュース

ひとつ、ひとつ、実現する 福島

令和5年3月号

vol.217

発行日

2023/3/30

写真について  
詳しくは  
p13を  
チェック!

- 01 いわき農林水産ニュース 令和4年度 Pick up ニュース
- 04 各種取組の実績(2~3月分)
- 07 お知らせ
  - 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 山火事防止強化月間
- 08 食品表示関係
- 10 連載記事
  - 10 高校生発! いわきテイクアウトメニューレシピ紹介
  - 11 いわき自慢の6次化商品を紹介
- 12 退職者・転出者一覧

## いわき農林水産ニュース 令和4年度 Pick up ニュース!

今年度のいわき農林水産ニュースもいよいよ最後となりました。そこで今月号では、令和4年度を振り返る企画として、明るい話題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. 「農山村地域の魅力を発見! 体験ツアーin いわき田人・遠野開催!」(10月号掲載)

県内の大学生等を対象に、いわき市田人町・遠野町で1泊2日の体験ツアーを実施しました。

このツアーは、県内の大学生等にいわき市の中山間地域に足を運んでもらい、農業体験や地域住民との交流を通して中山間地域の魅力や課題への理解を深めるとともに、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。

当日は、12名の学生が参加し、農業体験やミニワークショップ、伝統工芸品の製作体験などを通して、地域の方々と交流を深めました。(企画部)



▲ 旧校舎の作業場(磐城高箸)



▲ ソバ収穫作業体験



▲ ミニワークショップ



▲ 遠野和紙の紙漉き体験



▲ 竹かご作り

#### YouTube 動画公開中!

▼体験ツアーin いわき田人・遠野(前編)

<https://www.youtube.com/watch?v=ldXXEYi9Sww>

▼体験ツアーin いわき田人・遠野(後編)

<https://www.youtube.com/watch?v=3ZE5eBgxRW4>

▶福島県農林水産部  
公式 Youtube チャンネル







## 2. 磐農生1日就農インターンシップ開催！（8月号掲載）

将来を担う新規就農者を増やす取組の一環として、就農インターンシップ研修（教育機関と連携した就農促進事業）を実施しました。

研修では県立磐城農業高等学校の生徒7名（1年生：5人、2年生：2人）が、トマトの病害管理作業、イチゴの苗管理作業、ピーマンの収穫作業などに挑戦しました。初対面の大人と一緒に作業しているからか、最初はどこかぎこちない様子の生徒たちでしたが、慣れてからは、笑い声も交えながら作業に取り組んでいました。研修は、株式会社 JR とまとランド（トマト）、株式会社アグリパークいわき（イチゴ）、有限会社ベストクリーン（ピーマン・ネギ）にご協力いただきました。

YouTube 動画も公開中！是非ご覧ください。（<https://www.youtube.com/watch?v=4PooAI5BDeY>）



▲ トマトの病害管理の説明を受ける1年生



▲ イチゴの苗の管理を手伝う2年生



▲ ピーマンの収穫方法を教わる1年生

（農業振興普及部）

## 3. 山田地区のネギ収穫・ネギの皮むき体験（12月号掲載）

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、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、ほ場整備後の畑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。



▲ ほ場整備を行った山田地区のネギ畑

この度、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。皮むきは空気の力を使った特別な機械で行いますが、児童たちは皮のむかれる音や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。



▲ ほ場整備後の畑で初のネギ収穫



▲ ネギむきを体験する児童



▲ お土産をもらって嬉しそうな児童

（農村整備部）



#### 4. 林業アカデミーふくしま 就業前長期研修インターンシップ（8月号掲載）

林業アカデミーふくしまでは、本県の林業の中核を担う現場技術者を育成するため、4月に県林業研究センター（郡山市安積町）内で就業前長期研修を開講しました。

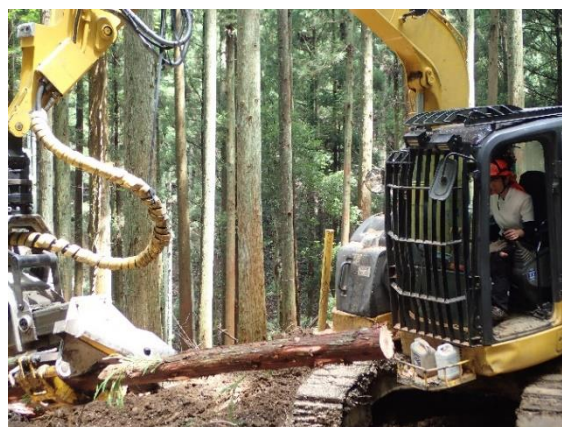
長期研修は、「森林・林業に関する幅広い知識の習得」「森林施業技術の習得」「資格の取得」「インターンシップの実施」の4本を柱としたカリキュラムで構成されています。

第1回目のインターンシップでは、いわき市森林組合に研修生1名（池田結さん）を受け入れていただきました。短い期間でしたが、森林の境界測量とその成果の図化、木材加工施設の見学、間伐施行地での伐倒作業と、森林組合の業務を横断的に体験できる充実したメニューとなりました。

特に伐倒作業では、研修生が普段、シミュレーターによる模擬操作を行っているハーベスタの実機を操作し、森林組合職員の指導を受けながら、伐木から造材までを体験しました。

研修生は担当職員から「合格」との評価を受け、自信を持つことができたようです。現場の即戦力となれることを期待しています。

（森林林業部）



▲ ハーベスタを操作する研修生

#### 5. 絶品！福島！水産加工品プロジェクト 新商品発表会（2月号掲載）

「絶品！福島！水産加工品開発プロジェクト」の新商品発表会が、福島市で開催されました。

本プロジェクトは令和3年度から始まった事業です。県内の水産加工グループから県産水産物を使用した優れた商品開発アイデアを募集し、優良グループへの開発費の助成や技術的なサポートにより、即戦力となるブランド水産加工品の開発と商品化を図る取組です。

今年度の発表会では、いわき市の事業者が開発した「お手軽ちぎり揚げ」（(有)岩下商店）、「さかなは土台 パクパク離乳食」（(株)おのざき）を含む5品が「ふくしま海の逸品」に認定されました。

「お手軽ちぎり揚げ」は、魚（カナガシラ）のすり身を丸く成型し油で揚げた商品で、県産野菜入りの「いか人參風」と県産海苔（アオノリ）をふんだんに使用した「松川浦産アオサ入り」の2種類があります。

「さかなは土台 パクパク離乳食」は、常磐もののヒラメの栄養を凝縮した完全無添加の離乳食で、「ひらめのトロトロ」「ひらめとかぼちゃのトロトロ」「ひらめとにんじんのトロトロ」の3種類があります。

これらの商品については、2月に県内（福島市、郡山市、いわき市）の量販店で実証販売が4回実施され、売場は多くの買い物客で賑わいました。福島県産水産加工品の販路開拓・拡大が期待されます。（水産事務所）



▲ お手軽ちぎり揚げ



▲ さかなは土台 パクパク離乳食



## 第2回いわき地方GAP推進協議会を開催

3月14日(火)

第2回いわき地方GAP推進協議会を県いわき合同庁舎で開催し、流通事業者やJA、市等関係機関が参加しました。

今回は、今年度の活動実績の報告、次年度の計画案の検討を行いました。流通事業者からは「GAP農産物を売ったり、消費者に伝えたくても、流通量が少なすぎてそれができない。消費者の知名度を上げるためには、量を増やす必要がある」という意見がありました。今後もGAP認証取得者および農産物の増加、消費者等への周知に向け支援していきます。協議会のご意見やご助言は、今後の活動に生かしてまいります。(農業振興普及部)



▲ 協議会の様子

## 「ゆうやけベリー」ほ場現地視察会を開催

3月7日(火)

今年度発表された福島県オリジナル品種のいちご「ゆうやけベリー」。来年度から一般栽培が開始されるにあたって、先行実証ほの現地視察会を開催しました。

いわき市内のいちご生産者15名が参加し、他の品種と比較しながら、「ゆうやけベリー」の実の付き方や草勢等の生育の様子を確認しました。

来年度は、いわき市内で10名の生産者が「ゆうやけベリー」の栽培を開始する予定です。(農業振興普及部)



▲ 視察会の様子

### Topic

県産食材を使用した料理が「がんばっぺ福島！応援の集い」で提供されました！ 3月4日(土)

福島県の支援イベント「がんばっぺ福島！応援の集い」がベルサール東京日本橋で開催され、県産食材をふんだんに使用した料理や県産の日本酒が振る舞われました。

「福島食援」として会食のメインを飾ったのは、「常磐もの海鮮2段弁当」。いわき自慢の常磐もの、他に、トマトやきのこ、豆腐すり身など、いわき管内の生産者からも多くの食材が提供されました。この他にも、県トップブランド米「福、笑い」と県産牛を使用した弁当や、ひょう害を受けたりんごを活用したデザートが提供され、参加者は日本酒と共に料理を味わいました。

イベントでは、福島県ゆかりのアーティストやスパリゾートハワイアンズダンシングチームのパフォーマンスが会場を盛り上げました。(企画部)

### 常磐もの海鮮2段弁当

<p><b>上段</b></p> <p><b>下段</b></p>	<p><b>1 トマトとタコのバジル和え</b>                  トマト (とまとランドいわき)・タコ (いわき魚類) バジルスース (KOMIDORI)</p> <p><b>2 あんぱ柿のクリームチーズ和え</b>                  あんぱ柿 (ひさちの果樹園) ベーコン (まるい) クリームチーズ味噌漬け (菅野漬物食品)</p> <p><b>3 平目の昆布ダマ</b>                  平目 (佐藤水産) アスパラピクルス (清水食品) 葉の花 (南会津高原ファーム)</p> <p><b>4 はなまめの茶巾</b>                  花豆甘燻煮 (会津物産) ひたし豆 (菅野漬物食品) 若桃甘燻煮 (あぶくま食品)</p> <p><b>5 メープルサーモンしんじょう</b>                  阿武隈メープルサーモン・レッドキャビア (林豊魚場) 豆腐すり身 (小野食品)</p> <p><b>6 きくらげと白魚青唐味噌和え</b>                  白魚釜揚げ (会津水産) エリンギ (ユウ小川のてん) 生きくらげ (フーズネット福島) 青唐辛子味噌 (昭和アース)</p> <p><b>7 マカジキの三五八焼き</b>                  マカジキ (小名浜海軍高校) 三五八 (和利田園) ちぢみほうれん草 (JA 会津福島)</p> <p><b>8 ホッキ貝の貝焼き</b>                  ホッキ貝 (会津) ちびなめこ (加茂農産) 玉子 (サカイフーズ) 在来こんにゃく (大島屋)</p> <p><b>9 焼き鳥二種</b> ハーブ鶏 (まるい) つくね (まるい)                  海老の具足煮 海老 (佐藤水産) 生椎茸 (いわき産地組合) メヒカリ唐揚げ (佐藤水産)</p>
-----------------------------------	---

▲ 「常磐もの海鮮2段弁当」の使用食材と生産者 (出典：「第6回がんばっぺ福島！応援の集い」 <https://ganbappe.com/6th/top.html>)



## いわき地域新規就農者等推進会議を開催

3月7日(火)

県いわき合同庁舎で、今年度4回目となるいわき地域新規就農者等推進会議を開催しました。本会議では新規就農に関わるすべての機関が構成員となり、新規就農者への支援状況の共有や方向性について検討します。

今回は、今年度の活動実績として、関係機関・団体が一丸となりリモートを含む70件の就農相談に対応したこと、いわき地域で初となる就農相談会を開催したこと、来年度の活動計画として、第三者継承を支援するため経営移譲希望者や空きハウス・農地の情報をリスト化すること、就農後のフォローアップや教育機関の連携を継続していくこと等について意見交換を行いました。

来年度も本会議を年4回開催し、いわき地域の農業を支える担い手の確保・育成に向け、関係機関・団体と連携し活動してまいります。  
(農業振興普及部)

## 第2回いわき農業普及推進懇談会を開催

2月20日(月)

第2回いわき農業普及推進懇談会を県いわき合庁で開催し、普及指導協力委員や生産者団体の代表、関係機関からなる構成員に参加いただきました。

今回は、今年度の普及指導活動の成果や実績、来年度の計画案を検討しました。

農業担い手の確保・育成の取組は、新規就農者の支援組織が動き出し、新たな成果が出てきたところです。今後も新規就農者が増加、定着して、地域農業の担い手になるよう支援してまいります。

また、今回いただいた普及指導活動に対してのご意見は、今後の活動に生かしてまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 懇談会の様子

## いわき地方環境と共生する農業研修会を開催

2月14日(火)

福島さくら農業協同組合いわき統括センターを会場に、いわき地方環境と共生する農業研修会を開催しました。元埼玉県農林総合研究センターの六本木和夫氏を講師に迎え、「地域資源を活用した効率的施肥法」についてご講演いただきました。講演では、持続可能な開発目標(SDGs)の達成や、近年の世界的情勢の影響で高騰している化学肥料の削減のためには、堆肥等の地域資源の継続利用や、側条や畝など“線”での施肥、土壌診断に基づく必要量の施肥等が有効であるとの説明があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。

当所では、生産コストの低減と、環境と共生する農業の取り組みを支援してまいります。  
(農業振興普及部)



▲ 研修会の様子

## 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5年2月分)

#### 農林畜産物の検査結果

令和5年2月の農林畜産物モニタリング検査では、3品目7検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが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

シュンギク(施設) 1、牛肉 5、原乳 1

#### 海産魚介類の検査結果

令和5年2月の水産物モニタリング検査では、114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5年2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。

(表2) 農林畜産物の出荷制限等品目(令和5年2月末現在)

(企画部)

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>)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)







**【食品表示法】遺伝子組換え表示制度が変わります（令和5年4月1日～）**

遺伝子組換え食品とは、別の生物の細胞から取り出した遺伝子を農作物等の遺伝子に組み込む技術により開発された農作物及びその加工食品です。この技術により、農作物に農薬や病害虫への耐性をつけたり、新しい栄養成分を付与することが可能です。

日本国内では、食品衛生法による安全性審査を経た9種類の遺伝子組換え農産物と、その加工食品（食品表示基準別表第17）が流通しています。

遺伝子組換え表示には**義務表示**と**任意表示**があり、任意表示の方法が令和5年4月1日から厳格化されます。新制度に対応した表示をお願いします。



**義務表示**

**現行制度（変更なし）**

遺伝子組換え農産物を使用している場合



**遺伝子組換え農産物である旨を表示**  
〈表示例〉大豆（遺伝子組換え）等

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別していない場合



**遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示**  
〈表示例〉とうもろこし（遺伝子組換え不分別）等

●加工食品は、原材料の重量順第3位まで、かつ、重量割合5%以上の場合のみ表示義務があります。

**任意表示**

**現行制度**

大豆及びトウモロコシについて、分別生産流通管理（※）をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている場合



「遺伝子組換えでない」等の表示が可能



**新制度(R5.4.1～)**

大豆及びトウモロコシについて、分別生産流通管理をして、**遺伝子組換えの混入がないと認められる場合**



「遺伝子組換えでない」等の表示が可能

大豆及びトウモロコシについて、分別生産流通管理をして、意図せざる**混入を5%以下に抑えている場合**



**適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能**  
〈表示例〉大豆（分別生産流通管理済み）等

大豆、トウモロコシ以外の農産物は？

遺伝子組換え農産物の**混入がないと認められる場合のみ**、「遺伝子組換えでない」の表示が可能（従来どおり）

（※）分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を、生産、流通及び加工の各段階で確実に分別管理し、それが書類によって証明されていることをいいます。



〈食品表示基準 別表第17〉

以下の遺伝子組換え農産物とその加工食品を使用する場合は、義務表示の対象になります。

対象農産物	加工食品
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	1 豆腐・油揚げ類、2 凍り豆腐、おから及びゆば、3 納豆、4 豆乳類、5 みそ、6 大豆煮豆、7 大豆缶詰及び大豆瓶詰、8 きなこ、9 大豆いり豆、10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの、11 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12 大豆粉を主な原材料とするもの、13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14 枝豆を主な原材料とするもの、15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子、2 コーンスターチ、3 ポップコーン、4 冷凍とうもろこし、5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6 コーンフラワーを主な原材料とするもの、7 コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)、8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子、2 乾燥ばれいしょ、3 冷凍ばれいしょ、4 ばれいしょでん粉、5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

【食品表示法】アレルギーを含む特定原材料に「くるみ」が追加されました(令和5年3月9日～)

アレルギーを含む食品は、「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」として定められており、特定原材料は一括表示欄への記載が義務付けられています。

このたび、アレルギー症例数の増加を踏まえ、「くるみ」が特定原材料に追加されました。事業者の包装資材等の切替えのため、令和7年3月31日までの猶予期間が設けられていますが、これまでくるみの表示をしていなかった場合は、速やかな表示切り替えをお願いします。

**特定原材料**

7品目→8品目に増加

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

**特定原材料に準ずるもの**

くるみが特定原材料へ移行

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(企画部)



Topic

## 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5期 搾り体験 / 新酒贈呈式・懇親会

二十歳前後の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、1年を通して米作りから酒造りまでを体験する「いわきハタチ酒プロジェクト」。5月の田植え、9月の稲刈り、1月の仕込みを終えていよいよ第5期の活動の総まとめです。

### 1. 搾り体験 【2月25日(土)】

醪もろみ（お米がアルコール発酵したもの）を搾ってお酒と酒粕に分ける「上槽」という作業を行いました。タンク内の醪をポンプで圧送して袋に詰め、槽ぶねと呼ばれる機械の中に醪が入った袋を敷き詰めます。敷き詰め終わったら荷重をかけて醪を絞るのですが、袋を並べている最中も自重で染み出たお酒が、甘い香りとともに流れてきます。お酒の完成まであと一歩。



▲ 醪を袋に詰める参加者

### 2. 新酒贈呈式・懇親会 【3月19日(日)】

今期の新酒が完成し、発売開始となりました。今期もあえて甘さを抑え、食事とともに楽しむお酒に仕上がっています。発売日は、新舞子ハイツで参加者への新酒贈呈式と懇親会が行われました。豪華な料理と相まって盃が進み、懇親会用に用意されたお酒は全て空に。今期参加者の皆さんからは「1年間楽しく参加できた」「米作りから、日本酒を飲むところまで体験できてよかった」と感想がありました。



▲ 贈呈された新酒を持つ第5期生（前列中央4名）と関係者

### 3. 新酒発売開始

新酒「おりがらみ」（醪を混ぜた濁り酒）は、実行委員会酒販店の「あわのや酒店（平大工町）」「酒のまるとみ（小名浜大原西細谷地）」「さわきや（平中町）」「タイヘイ酒店（常磐下湯長谷町）」4店で販売しています。今期のお酒も精米具合からいえば純米吟醸酒クラスですが、あえて純米酒として販売しています。



◀ ハイビスカスラベルが目印！新酒「おりがらみ」  
720ml 1,650円（税込）  
1,800ml 3,190円（税込）



### 4. 第6期活動参加者募集

応募フォームはこちら！ ▶

第6期活動参加者の募集も開始しています。参加資格は、令和5年3月31日時点で19～20歳であることのみ。前記の4酒販店に直接申し込むか、いわきハタチ酒プロジェクトのFacebookにある応募フォームから申し込みできます。

一緒に楽しく、米づくり&酒づくりをしてみませんか。 (企画部)



## 第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発 優秀レシピ紹介

当所では、地元農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、米（Iwaki Laiki）、きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）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。その商品化された応募レシピを含む12作品のレシピ集が当所ホームページで公開中です！皆さまも是非ご活用ください。

今回は、今年度のレシピ集から「ビストロあん庵」の商品化レシピ「エビとトマトの濃厚パスタ」をご紹介します！



商品化  
レシピ  
ビストロ  
あん庵

### エビとトマトの濃厚パスタ

(商品名：海老と帆立の濃厚トマトクリームパスタ  
～季節の野菜を添えて～)



商品化

応募時

草野 佑馬さん、鈴木 大也さん  
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年  
(応募時)  
調理時間：65分  
食材費(2人分相当)：1,000円



#### 材料

パスタ(リングイネ)	200g
トマト缶	1缶
ミニトマト	200g
有頭エビ	10尾
玉ねぎ	1/2個
にんにく	2片
白ワイン	50ml
水	100ml
オリーブ油	大さじ2
ローズマリー	1本
(A) 白ワイン	大さじ1
塩	少々
塩	少々

#### 作り方

- ① エビの頭と殻を外し、背ワタを取っておく。
- ② エビの身に(A)をまぶし、下味をつけておく。
- ③ ミニトマトは半分に切り、2個分は飾り用に取っておく。玉ねぎはみじん切りにする。
- ④ 熱した小鍋にオリーブ油をひき、エビの頭と殻をつぶしながら炒め、ほどよい色になったら白ワインを加える。
- ⑤ アルコールが飛んだら、トマト缶と水を加えて煮詰める。
- ⑥ 熱したフライパンにオリーブ油をひき、つぶしたにんにくを入れて香りを出す。
- ⑦ 香りが出たらにんにくを取り出し、③のミニトマトを入れて両面に焼き色がつくまで焼く。
- ⑧ 煮詰めた④をザルでこしながら加え、③のみじん切りにした玉ねぎを入れて煮る。
- ⑨ 鍋に湯を沸かし、リングイネを7分30秒茹でる。
- ⑩ 茹でたリングイネをソースの入ったフライパンに入れて絡める。
- ⑪ ②のエビとローズマリーを加える。
- ⑫ エビに火を通しながら、ソースの水分をほどよく飛ばす。
- ⑬ お皿に盛り付け、飾り用のミニトマトを添えて完成。

#### 作品のPRポイント

エビの頭と殻から抽出した濃厚な味に加え、いわき産のミニトマトを入れることでフレッシュさを出しました。この濃厚なソースに絡まるようにリングイネを使用したのがポイントです。白ワインやローズマリーを入れることで上品な味や香りに仕上がりました。

**【レシピを参考に作ってみました】**  
 高校生が作ったとは思えない本格レシピでびっくり！  
 エビをまるごと使った濃厚な旨味とトマトのフレッシュさがマッチしてとても美味しかったです！（Y. W）



レシピ集はこちら！



(企画部)





Topic

朝市 in 久之浜開催

3月4日(土)

いわき市漁業協同組合が久之浜漁港にて朝市を開催しました。このイベントの目玉は「鮮魚の詰め放題」。同組合久之浜支所の底びき網漁船が漁獲した魚介類（ヒラメ、ムシガレイ、ヤリイカ、ババガレイ、カナガシラ等）を参加者自らつかみ取り、専用箱（1箱 1,000円）のフタが閉まるまで詰め放題を楽しむことができます。多くの方が、この詰め放題を目当てに来場し、なかには開始時間の3時間前から並ぶ方もいました。

鮮魚の詰め放題の他、「しらす干しのすくいとり」（専用容器への詰め放題）、「漁船への乗船体験」（近隣漁場の周遊）、「同支所女性部による魚料理のふるまい・販売」（ふるまい：カナガシラのつみれ汁 販売：メヒカリ、ヒラメ、アンコウの唐揚げ）、「鮮魚・水産加工品の販売」（鮮魚：ヒラメ、アンコウ等 加工品：カット真イカ、塩サバ等）が行われました。どの企画も大盛況で、来場者は800人を超える程でした。

いわき市漁業協同組合では、久之浜漁港以外にも沼之内漁港や小浜漁港等で年に1回程度朝市を開催しています。ぜひご来場ください。(水産事務所)



▲ 鮮魚の詰め放題



▲ カナガシラのつみれ汁

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

「めひかり塩チョコ」でおなじみの㈱いわきチョコレートでは、県産の農産物を使用したお菓子も多数販売しています。今回は、浜通りの農産物を使用した2つの商品をご紹介します。是非ご賞味ください！

「サンシャイトマトのトマトビスコッティ」

いわき市産サンシャイトマトのピューレを練り込んだ焼き菓子。ビスコッティとは、「二度焼きした」という言葉が由来のイタリア伝統のお菓子です。ガリッとした堅めの食感が特徴で、トマトやバジルなどの豊かな風味を楽しめます。お茶受けにも、ビールやワインのお供にもぴったりのお菓子です。



価格：540円(税込)  
いわきチョコレート本社直売所、いわき駅店  
イオンいわき店1階銘店で販売中

「常磐富岡パッションフルーツメレンゲ」

富岡町の新たな名産品として注目を集めている、パッションフルーツを使用したお菓子。フワッと溶けるメレンゲには、パッションフルーツ特有のトロピカルな香りと甘酸っぱさがいっぱい詰まっています。種のプチプチとした食感も楽しい、新感覚のお菓子です。



価格：540円(税込)  
いわきチョコレート本社直売所、いわき駅店で販売中

販売・お問い合わせ

株式会社いわきチョコレート いわき市小名浜字丹波沼61-1  
 0246-53-5265

㈱いわきチョコレート  
柳沼 大介 代表取締役





## 退職者・転出者一覧

令和5年3月をもって退職または転出するいわき農林事務所・水産事務所・水産海洋研究センターの職員は以下のとおりです。今年度は大変お世話になりました。新たなステージでのご活躍をお祈りします。

職名		氏名
総務部	主幹(兼)副部長(兼)総務課長	鈴木 伸広
	主任主査	小野 久弘
	副主査	大友 庄平
	副主査	鈴木 香緒理
	主事	齋藤 登
企画部	主事	片岡 奈津美
農業振興普及部	部長<退職>	積口 和司
	主幹兼副部長	荻野 智代
	農業振興課長	吉田 佳充
	副主査	佐藤 越萌
	技師	鈴木 将稀
農村整備部	部長	高屋 裕昭
	農村整備課長	荻野 浩一
	副主査	薄葉 孝太郎
	副主査	蘇武 恭兵
森林林業部	副部長	赤塚 康志
	森林土木課長	菅原 直樹
	主任主査	藤田 学
	主査	河和 功
	主査	長澤 一太郎

### <水産事務所>

職名	氏名
所長	山廻邊 昭文
主幹(兼)次長(兼)総務課長	大和田 勝紀
主任主査	鷹崎 和義
主査	高木 淑子
主査	寺本 航
副主査	渡邊 亮太
専門員<退職>	河合 孝

### <水産海洋研究センター>

職名	氏名
所長<退職>	水野 拓治
副所長(兼)海洋漁業部長	平田 豊彦
放射能研究部長	渡辺 透
主任研究員	富谷 敦
主任研究員	天野 洋典
主査(兼)一等航海士<退職>	須賀 浩司
研究員	安倍 裕喜
研究員<退職>	原 聡太郎

## 大募集

### 「ふくしま食育実践サポーター」を派遣します！

県では、食生活改善、地域の食文化や郷土食の伝承等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、学校、幼稚園、保健所、公民館、企業等が実践する子ども等を対象とした食育活動を支援するため、要請に応じて派遣しています。食育実践サポーターには、農林漁業者、酪農家、栄養士、野菜ソムリエなど、さまざまな分野の方が登録されています。

いわき管内の食育実践サポーターの派遣を希望される団体等は、下記ホームページより活動申込書をダウンロードし、当所企画部までお申し込みください。 (企画部)

※派遣にかかる経費（報償費・旅費）は県が負担します

※子どもを対象とした食育活動、もしくは子どもの食育に関する講話等の活動が対象です

#### ■お問い合わせ

いわき農林事務所 企画部 地域農林企画課 TEL : 0246-24-6197 FAX : 0246-24-6196

#### ■申込書ダウンロード（福島県 農産物流通課 ホームページ）

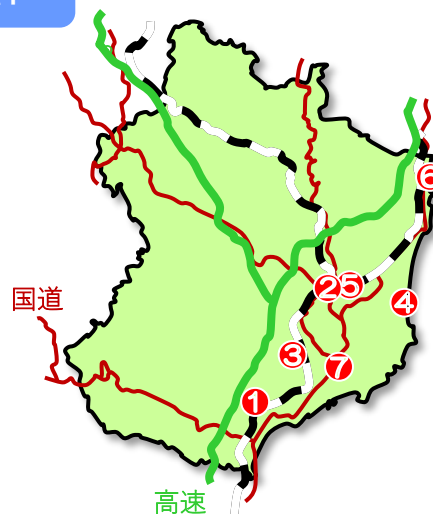
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 福島県立磐城農業高等学校 (p.2)  
植田町小名田 60
- ② いわき市森林組合 (p.3)  
平正内町 107-3
- ③ 太平桜酒造(資) (p.9)  
常磐下湯長谷町町下 92
- ④ いわき新舞子ハイツ (p.9)  
平下高久南谷地 16-4
- ⑤ ビストロあん庵 (p.10)  
平堂ノ前 22 労働福祉会館 1F
- ⑥ 久之浜漁港 (p.11)  
久之浜町久之浜館ノ山 9
- ⑦ (株)いわきチョコレート (p.11)  
小名浜丹波沼 61-1

いわき市  
MAP



【ストックの花はバリエーションが豊富！】

ストックは、八重咲き、一重咲き、一本立ち、スプレーなど花の形がたくさんあり、色も白、淡いピンク、淡い紫など、バリエーションが豊富です！

数年前は八重咲きが人気だったようですが、最近では、一重咲きスプレーのストックが人気な様子…。  
お花にもトレンドがあってとても興味深いです。

直売所には形、色が様々なストックが売られていますので、ぜひ自分の好みのストックを見つけてください！

(農業振興普及部)



あとがき

日差しが温かくなり、過ごしやすい季節になってきましたね。皆さまこたつは片付けましたか？私はこたつ布団でくつろぐのがやめられません…！

今月号は、pick up 記事特集！今年度の振り返り企画として、これまで掲載した記事から印象的なものを pick up しました。是非ご覧ください。

また、連載記事のテイクアウトメニュー紹介は、ついに今年度制作したレシピ集バージョンに！記念すべき初回は、「エビとトマトの濃厚パスタ」。今回も、企画部員がレシピを参考に作ってみました！（詳細はP10）

今月号が担当最後の発行。1年間ありがとうございました！来年度も、いわきの農林水産業に関する話題をお届けしていきますので、よろしくお願いいたします。（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