

いわき 農林水産 ニュース

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和5年9月号

vol.223

発行日

2023/9/28

- 01 人と自然が好きになる農林業キャンプ in いわき三和&田人
- 04 各種取組の実績（8～9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 野生きのご等の出荷・摂取制限について
- 08 食品表示法あれこれ
- 09 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ大募集
- 09 キャッサバの収穫&試食してみませんか？
- 10 6次化商品紹介
- 11 高校生発！いわきテイクアウトメニュー優秀レシピ紹介
- 12 台風13号によるいわき管内の被害について

Do you ^{know} 農林業？ 人と自然が好きになる農林業キャンプ in いわき三和&田人

1 農林業体験ツアーを開催！

9月2日（土）から3日（日）の2日間、県内外の大学生等を対象に、いわき市三和町・田人町で1泊2日の体験ツアーを実施しました。このツアーは、農林業体験や地域の方との交流を通して、中山間地域の暮らしや魅力、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しています。

当日は、県内外の7大学（東日本国際大学、会津大学短期大学部、学習院大学、拓殖大学、相模女子大学、淑徳大学、東北福祉大学）から11名の学生が参加し、農業・畜産体験や木工体験、フィールドワーク、じゃんがら念仏踊り鑑賞などを通して、地域の方々と交流を深めました。

【1日目】三和地区

◆牛のブラッシング体験 @草野畜産

草野さんから繁殖農家の仕事や牛に関する説明を受け、牛の血統書や精子の保管タンクを見せてもらいました。

牛のブラッシング体験で使ったのは、手のひらよりも大きいブラシ（猪の毛で出来ているそう！）。毛並みに沿ってブラッシングすると、牛の目が気持ちよさそうにとろんとしていました。参加者は、優しく声をかけながらブラッシングしたり、なでたりしていました。

草野純一さん（草野畜産）

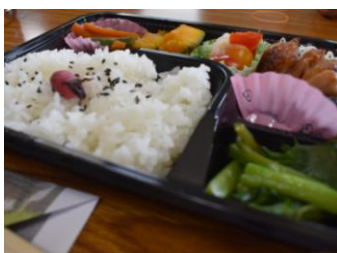
繁殖農家として、生後8ヶ月まで育てた子牛を出荷しています。
また、いわきのサンシャインマトを母牛に与えて育てた「サンシャインマザービーフ」の肥育も行っています。



◆昼食・じゃんがら念仏踊り鑑賞 @旧上三坂公民館

三和町の生産者が作った「かあちゃんの弁当」に加え、地域のお母さん方が作ったおかずや汁物もいただきました。

昼食後は、じゃんがら念仏踊りの鑑賞。上三坂じゃんがら念仏保存会の代表による取組の説明の後、演奏が始まりました。



太鼓や鐘を叩きながら真剣な表情で踊る踊り手を、参加者も、食い入るように見つめていました。



菊田清貴さん

地域おこし協力隊として三和町に移住し、地域の特産品として「かぼ茶まんじゅう」を開発しました。現在はかぼちゃ、小豆に加え、「ふくしまハートにんにく」を生産しています。



◆三和町フィールドワーク・農業体験 @三和町内

バスガイドは菊田さん。市営芝山牧野で途中下車したところ、運良く十数頭の牛を眺めることができました。牧野をバックに、記念写真を撮影する参加者もいました。

再度バスに揺られ、かぼちゃほ場に到着。菊田さんが地域のお母さん方と作る「かぼ茶まんじゅう」に使うかぼちゃを、1人1つ収穫しました。その後、小豆ほ場の草刈りを行い、農業体験は終了。参加者は汗を流しながらも、時々吹く風で涼みつつ作業していました。



◆夕食交流会・宿泊・朝食 @ハツシュ村

宿泊するテントを班ごとに設営した後は、お待ちかねの夕食交流会。地元食材でBBQを行いました。夕食交流会には、菊田清貴さんやトマト農園で研修中の北原拓実さん(助川農園)、高橋正行さん(磐城高箸)にも参加していただきました。

夕食の後は、広場でたき火を囲みながらの交流会。参加者は、満月の下たき火を囲んで、ツアーに参加したきっかけや将来のことなどを語り合っていました。

翌日は、朝食バイキングからスタート。釜炊きごはんや「かあちゃんの弁当」の生産者さんお手製のおかず、ハツシュ村こだわりのごはんのお供が並びました。

【2日目】田人地区

◆地域の生活道路の環境整備 @田人町内

田人ワークキャンプ・ビレッジから整備現場まで、歩きながら下條さんの活動について伺いました。

本日の作業は、道の環境整備です。現場に着いたら、各自スコップを持って作業開始。ワークキャンプのため滞在中の早稲田大学の学生6人も、一緒に活動しました。皆汗だくになりながら協力して土砂を取り除きました。



最初は道の片側が土砂で埋まっていたのですが、約1時間の作業後には、白線も現れ、車がすれ違える程度の道となりました。参加者は達成感を感じた様子でした。



下條真輝さん(田人ワークキャンプ・ビレッジ)

地域おこし協力隊として田人町に移住し、ワークキャンプ(宿泊型ボランティア)の拠点を立てました。現在は小学生を対象とした自然体験教室など、交流人口拡大のために活動しています。

◆昼食・施設見学 @磐城高箸

田人の古民家カフェ「HITO-TABI」のお弁当に加え、木工体験でご協力いただいた豊田さんから、地元野菜のお漬物やおかずの差し入れもありました。お弁当は、特産品の「田人こんにやく」入り。

田人こんにやくに関する詳細は、右の二次元コードからご覧ください。



昼食後は、磐城高箸の施設見学。高橋さんの案内で、割り箸や鉛筆の生産工程を見学しました。参加者は、



機械を間近で眺めたり実際に木材に触れたりしていました。

高橋正行さん(磐城高箸)

廃校となった小学校の校舎に工場を構え、割り箸や鉛筆など、間伐材を使用した製品を生産しています。校舎内の見学は自由。メダカの販売など行う「メダカの学校」(別企業)もあります。





◆鉛筆削り・杉玉作り

磐城高箸の教室内で鉛筆削り、校庭で杉玉作りを体験。

鉛筆削りの講師は高橋さん。鉛筆の芯入りの角材を、小刀で自分好みの形や太さに削ります。参加者は黙々と小刀を滑らせ、オリジナルの鉛筆を作っていました。

杉玉作りの講師は豊田さん。杉の葉を丸めた芯に、八寸釘で穴を開け、杉の葉を刺していきます。最後に形を整えるようにカットして完成。参加者は、全体のバランスを見ながら葉を刺していき、様々な大きさの杉玉を作っていました。

豊田新一さん(豊田林業)

豊かな森林に囲まれた田人町で、造林や素材生産事業のほか、田人産の木工製品の製作を行っています。

また、木工教室など、子どもたちへの教育活動にも携わっています。



◆振り返りワークショップ

下條さんを講師に、「三和・田人地区をより魅力的に見せることができる事業」について班ごとに考えました。各班には早稲田大学生も加わり、ツアーの内容を振り返りながら話し合いを進めていました。

聖地巡礼・キャンプツアー

- ・映画やMVの舞台になった場所を巡りながら、地元食材を味わう
- ・BBQや川遊び、テントサウナや夜空の星を楽しむ

いわき満喫ツアー

- ・インスタ映えする夜空の星を見たり、地元食材を収穫してBBQを楽しむ
- ・「種まきや定植」と「収穫」の2回実施(関係を持続させる)

同姓ツアー

- ・田人に多い姓(例:緑川さん)が全国から参加できる
- ・家系図を持参して先祖をたどる
- ・ネパールに伝わる同姓の人が参加する祭りから着想を得た

空き家リノベーションツアー

- ・田人に多い空き家を、海外の方向へのゲストハウスにリノベーションする
- ・何度か作業に来て、じゃんがら念仏踊りや地域の祭りに参加
- ・キャンプやテントサウナ、川遊び、夜空の星も楽しむ



2 参加者の感想(一部抜粋)

普段体験することのない牛のブラッシングができて面白かった。牛の可愛さに気づくことが出来た。また畜産農家の方がとても気さくでまた来たいと思った。

かぼちゃの収穫は初めてやったので楽しかった。雑草拔きは爽快だった。普段の畑で小豆を見ることは無かったため、花が黄色でかわいいな、葉っぱはこんな形なんだと色々感じる事が出来た。

虫の声を聞きながらテント設営やBBQをするのは最高だった。また、今日出会った方々とお話したのは、どれも新鮮でとてもいい経験になった。

自然豊かでいい所だなと感じる反面、自分たちで整備しなければいけない道路がある問題などを抱えていることに気づくことが出来た。終わった時の達成感という汗をかいた経験は忘れないと思う。

廃校は全国の地域が抱える課題で、貢献されている方のお話や現場を見て大変勉強になった。また、鉛筆削りや杉玉作りなど、ここでしかできない、かたちに残る体験ができて、いい思い出になった。

様々な角度からいわき市の良さについて考えることができたし、新しく知ることができた。他のチームの発表を聞いて、もしこのようなツアーがあったら是非参加したいと思った。

3 おわりに

本ツアーに参加いただいた学生の皆さんや、参加者を温かく受入れ、ご協力いただいた三和町・田人町の皆さんに、改めて御礼申し上げます。

学生の皆さんが、今回のツアーで出会った方や経験についてSNS等で発信したり、三和町・田人町に足を運び、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)



いわき梨がベトナムに向けて旅立ちます！

8月24日(木)

ベトナム向け輸出梨出発式が、JA 福島さくらいわき地区梨選果場にて開催されました。今年の梨は降水量が少なかったため、小玉傾向ですが、甘く、おいしく仕上がりました。

出発式には JA 福島さくら代表理事組合長をはじめ、いわき梨部会、市、県等の関係者が出席し、いわき梨「豊水」の出発を見送りました。JA 福島さくらでは、いわき地区の今年度の輸出量を「豊水」2.0 t、「新高」2.0 t、合計約 4.0 t を計画しています。

当所では、関係機関と連携し、防除対策指導や栽培地検査・二次選果の補助などを行い、果実がベトナムへ輸出できるよう支援しています。今後も品質の高い梨の生産振興に尽力してまいります。



▲ JA 福島さくら ベトナム向け輸出梨出発式

(農業振興普及部)

上桶売地区ワークショップを開催

8月27日(日)

いわき市川前町上桶売地区では、「みんなでつなぐ誇れる中山間地域等農業推進事業」を活用し、関係人口の創出、新規担い手の確保に向けた活動が始まっています。第1回の活動として、川前地域活性化センターで、福島大学の原田英美教授を講師に招き、「上桶売地区の10年後の理想の姿を考える」をテーマに、ワークショップを開催しました。

上桶売地区の住民が17名参加し、4班に分かれ、上桶売の魅力や課題、どんな上桶売にしたいかについて活発な意見交換がなされました。話し合いで出た地域資源や将来地域に欲しいもの等は共通部分も多くありましたが、様々な将来像が提案され、大変有意義なワークショップになりました。



▲ 話し合いの様子

(農業振興普及部)

いわきコメの会視察研修

8月28日(月)

稲作新技術の向上と新たな米政策に対応した売れる米づくりを目的とした「いわきコメの会」の視察研修が行われました。

本研修には会員6名が参加し、相双地方における乾田直播栽培と大豆のブロックローテーションの取組(株式会社飯崎生産組合ほ場)、福島県農業総合センター浜地域農業再生研究センターと浜地域研究所における試験研究の取組状況を研修し、大規模ほ場における経営方法や浜地域の営農再



▲ 乾田直播試験ほ場視察の様子

開状況などについて学びました。

会員の中には、自身の今後の営農にどう活かしていくか、熱心な議論を交える方もいました。

いわきコメの会の視察研修は毎年開催されており、会員の技術向上に繋がっています。当所では引き続き、「いわきコメの会」の研修の開催を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 研究センターでの座学の様子



第 49 回いわき市植樹祭

9月2日(土)

「第49回いわき市植樹祭」(主催:いわき市及びいわき市緑化推進委員会)がいわき市平下高久地内で開催されました。東日本大震災後は、震災からの復興の歩みを発信するとともに、緑豊かな郷土を再生し、森林を守り育て、次世代に継承していくことを目的に開催されており、今回は、新型コロナウイルス感染症の影響で4年ぶりの開催となりました。

会場は、新舞子浜の海岸沿いにあるクロマツ林に隣接する箇所。当日は、林業や漁業関係者、緑の少年団や市民約120人が参加しました。参加者は、潮風や強風に強く、海岸沿いに多く植えられているクロマツ苗木約300本を丁寧に植樹しました。(森林林業部)



▲ 植樹活動の様子



▲ 植樹状況

いわき地方フラワーネットワークの花育活動

9月5日(火)

いわき地方フラワーネットワークの花育活動として、いわき市立宮小学校5、6年生14名、教師3名に、花が身近なところで生産されていることを知ってもらい、花に親しみをもって日常的に触れてもらうため、福島県の花きについての紹介と、フラワーアレンジメント教室を開催しました。

アレンジメント体験中、児童たちは2~3本挿すまではおっかなびっくりでしたが、次第に各々が好きなように自由にアレンジし始め、茎や葉など、花以外の部分も無駄なく使い、自由な発想でアレンジメントしていました。

開催後のアンケートでは、児童からは「またやってみたい」「楽しかった」等の感想がありました。当所では、引き続き花きの消費拡大に向け支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ アレンジメント教室の様子



▲ 慎重に花を挿す志賀部長



▲ アレンジメントフラワー完成!

【おまけ】フラワーアレンジメント教室 後日談

その後、事務所で農業振興普及部の志賀部長がフラワーアレンジメントに初挑戦!

はじめは苦戦している様子でしたが、コツをつかんでからは手際よくオアシスに花を挿していました。

きれいなアレンジメントフラワーが出来上がり、部長の机を彩っています✧



食品表示法研修会 9月20日(水)

県いわき合同庁舎において、食品表示法研修会を開催し、管内の食品関連事業者 14 名が参加しました。

本研修では、食品表示基準に定められた品質・衛生・保健事項それぞれの適正な食品表示の方法について、当所担当者及びいわき市保健所職員から説明を行いました。

当所では、引き続きいわき市保健所と連携し、管内事業者の適正な食品表示の実施を支援してまいります。(企画部)



▲ 研修会の様子

「いわきハタチ酒プロジェクト・第6期」酒造り講座！～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

これからのお酒の飲み手となる 19 歳～新卒の皆さんに、日本酒に親しんでもらうことを目的として、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒で 20 歳や新社会人としての年を祝う「いわきハタチ酒プロジェクト」。

5月にメンバーが田植えをした福島県オリジナル水稲品種の酒米「夢の香」は、9月10日に稲刈りを行う予定でした。しかし、8日から9日にかけて発生した台風13号による集中豪雨で藤原川が氾濫し、10日の稲刈りが困難に。急遽、酒造り講座と酒蔵見学に切り替えました。

今期参加の6期生に加え、過去の活動に参加したボランティアメンバーも、改めて「酒米」や「日本酒の発酵」について学び直しました。酒米と食米の実物を対比したり、麴の甘酒でデンプンの「糖化」を実感するなど、理解を深めました。

その後、酒米の試食も行い、3種類の酒米「夢の香」「五百万石」「福乃香」と食米「ゆうだい21」を食べ比べました。「ゆうだい21」が一番美味しいという意見が多数でしたが、「福乃香」も美味しいという意見もありました。



▲ 酒造り講座の様子

なお、河川の氾濫で湛水した水田は10日午後には乾いたため、その日の夕方、栽培管理をお願いしている



▲ 太平桜酒造での集合写真

生産者・滝正嗣さんに刈り取っていただき、例年と同程度の収穫がありました。冬の酒造り体験も例年通り実施できそうです。

ハタチ酒は、一夏を越えて熟成が進んだ「火入れ」版も発売を始めています。「おりがらみ」や「生原酒」の瑞々しさとは違い、味わいが丸くなった「火入れ」版もお試ください。

【市内販売店】
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)・タイヘイ酒店(常磐下湯長谷町)

(企画部・農業振興普及部)

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8月分)

農林畜産物の検査結果

令和5年8月の農林畜産物モニタリング検査では、8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

トウモロコシ1、ネギ1、ナス1、日本ナシ1、ブドウ1、イチジク1、牛肉3、原乳1
--

海産魚介類の検査結果

令和5年8月の水産物モニタリング検査では、73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8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5年8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。

注意!

野生きのこ等の出荷・摂取制限について

野生きのこが多く発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、「野生きのこ」の全種と「原木なめこ(露地)」が出荷制限等の対象となっています。採取者や直売所担当者の皆さまは、次の点にご留意願います。

1 出荷制限について

現在、いわき市産のきのこについての制限は上記(表2)のとおりです。特に野生きのこ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。詳細は、県HP「きのこ、山菜類のモニタリングと出荷制限品目・市町村について」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055c/ringyo-monitoring.html>)で確認してください。

2 摂取制限について

自家用の食材とすることも控えてくださるようお願いします。

3 栽培きのこについて

「原木なめこ(露地)」以外の栽培きのこは、栽培前に生産資材(きのこ原木、ほだ木、菌床等)の安全性の確認を県の検査機関において実施します。国が定める当面の指標値(きのこ原木・ほだ木50Bq/kg、菌床200Bq/kg)以下で安全性が確認できた生産資材のみ、販売目的のきのこ栽培に使用することができます。

また、発生したきのこは、出荷・販売前に県によるモニタリング検査を受ける必要がありますので、きのこ栽培の開始・再開を検討されている場合は、森林林業部(TEL0246-24-6193)までお問い合わせください。(森林林業部)

食品表示法あれこれ ⑥米トレーサビリティ制度について

米穀事業者は、米トレーサビリティ法に基づき、納品書や包装への表示等により、譲受け、譲渡しの記録や産地情報等の伝達を行う義務があります。食品関連事業者の皆さまは、適切な実施をお願いします。

1 目的は？

万一事故が発生した場合に、流通ルートをややかに特定することで、食品の安全性を欠くものの流通を防止するとともに、適正な表示と円滑な流通を図ることを目的としています。

2 何をやるの？

米・米加工品について ①取引 ②事業所間の移動 ③廃棄 を行った場合は、その記録を作成し保存します。また、一般消費者に販売する場合は、産地情報の伝達を行う必要があります。

3 どのように？

事業者間の取引の場合、必要な事項が記載された伝票類(納品書等)を保存することにより、記録・保存の義務を果たしたことになります。伝票類は、紙媒体、電子媒体いずれも使用可能です。

一般消費者への販売の場合、精米・玄米は食品表示法に基づく原料原産地表示、加工食品は一括表示欄や Web サイトへの記載、外食店等の場合は掲示等により米穀の産地情報の伝達を行ってください。

なお、制度についての詳細は、農林水産省 HP 内の「米トレーサビリティ制度の概要」をご確認ください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/

記録・伝達すべき内容

- 事業者間の取引
 - ①品名 ④取引年月日
 - ②産地 ⑤取引先名
 - ③数量 ⑥搬出入の場所(納品先)
- 一般消費者への販売
 - 産地情報

▲ 事業者間の取引の場合*

＜一括表示欄への記載例＞

名称	米 菓
原材料名	うるち米(国産、○○国産、その他) 食塩、調味料(アミノ酸)
内容量	10枚
賞味期限	特外上欄に記載
保存方法	開封前は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	○製菓株式会社 ○県○○市○○1-1

＜一括表示欄の枠外への記載例＞

せんべい

「国産米」60%
「○○国産米」40%

団子

国産米 100%

▲ 加工食品の場合*

▲ 外食店等の場合*

※農林水産省作成 米トレーサビリティ法パンフレット より (企画部)

Topic

底びき網漁解禁

7～8月の夏休み(資源保護のための禁漁期間)を終え、9月から底びき網漁が解禁しました。

初漁の9月1日には、24隻の底びき網漁船がいわき沖(水深60～100m)で操業し、市内の4市場(久之浜、沼之内、小名浜、勿来)に水揚げしました。水揚物には、高級魚のアカムツやマダイなどが比較的多く見られました。

また、いわき地区では9月より水揚量の回復・拡大を目的とした「がんばる漁業(底びき網)」が開始され、令和10年までに震災前の水揚量50%以上を達成することを目標としています。今後、本格操業に向けた生産量の拡大と販路の回復が期待されます。(水産事務所)



▲ 水産物の競りの様子(久之浜市場)

高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう アイデアレシピ募集中！

当所では、いわき市内の高校生と飲食店等が共同で「いわきならではのグルメ」を開発する「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」を実施します。高校生の皆さんのアイデアを基に商品化を行いますので、ぜひレシピをご応募ください！

- ◆募集内容 いわき市産トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ・エリンギ・なめこ）をメイン食材としたアイデアレシピ
- ◆応募条件 いわき市在住、または市内の高校に通う高校生
- ◆応募方法 当所ホームページから応募用紙をダウンロード、必要事項を記入し作品写真を添付の上、郵送またはEメールにてご応募ください。
- ◆募集期間 令和5年10月20日（金）必着
※応募に関する詳細な内容は当所HPの募集要項をご確認ください。
- ◆協力店 CROSS WONDER DINING、ビストロ あん庵、Delica Cafe kibaco、all about bakery、株式会社マルト（企画部）



教えて！いわきの推し直売所＆農林産物

当所では、いわき産農林産物や直売所の魅力を消費者の皆さまに知っていただくため、8月1日から10月31日まで、いわき直売所フォトコンテスト2023を実施しています。

応募方法

- ①以下の写真を撮影
 - A：対象店舗の外観※1 B：対象店舗で購入した農林産物（加工品も可）※1
 - C：対象店舗で購入した農林産物を使用した料理※2
 - ※1 A・Bは必須、Cは任意 ※2 1つの投稿で添付可能な写真は1～4枚
- ②当所公式 Instagram アカウント (@iwaki_nourin) または Facebook アカウント（福島県いわき農林事務所）をフォロー
- ③ハッシュタグ「#いわき直売所フォトコンテスト2023」をつけて Instagram または Facebook に投稿※3
※3 コメントには、購入した農林産物の感想や直売所の魅力を記載



▲ イメージ写真

メールからの応募も可能です。入賞者にはいわき産「福、笑い」の新米や6次化商品などをプレゼント！
みんなでいわきの直売所と農林産物を応援しましょう！
対象店舗、注意事項等については、当所HPをご覧ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/itakyan-photocon2023.html>

（企画部）

キャッサバの収穫＆試食してみませんか？

いわき市川前町の上桶売地区において、キャッサバの収穫＆試食会が開催されます！収穫したキャッサバは持ち帰りOK。試食会では、キャッサバを加工したものを用意します。

また、秋の味覚のサツマイモの収穫もできます。

二次元コードより、ぜひお申し込みください！

- ◆日時 10月15日（日）10時30分～
- ◆集合場所 安楽寺前（いわき市川前町上桶売中里119）
- ◆定員 20名程度
- ◆内容 キャッサバの収穫・試食、サツマイモの収穫 ※雨天時は試食会のみ開催
- ◆主催 がんばっぺおけうり
- ◆問い合わせ いわき農林事務所農業振興普及部 TEL0246-24-6161

参加費 無料！

持ち帰り OK！

申し込みはこちらから→

（農業振興普及部）

Topic

インターン生がやってきた！

8～9月にかけ、当所に5人のインターン生がやってきました。進路選択の一助になったでしょうか。3～5日間の実習を終え、皆さんから頂いた感想を紹介します。

企画部：岡部主侑 (8/21～25)
 今回のインターンシップでは、現地調査や取材を通していわきの農林業の現状を知ることができました。また、PRイベントの内容を検討したり、職員の方々と意見交換をしたりと、有意義な5日間を過ごさせていただきました。貴重な経験をさせていただき本当にありがとうございました。

企画部：草野雅仁 (8/21～25)
 5日間ご指導頂きありがとうございました。現地調査がメインで、企画課の業務だけでなく生育ほ場の視察や食品表示調査など、多方面から「農業職」の仕事が学ぶことができました。今回学んだ経験を活かし、幅広く福島県の農業に携わる柔軟な人材になれるように頑張りたいと思います。

農村整備部：吉廻大輝 (8/28～9/1)
 農林事務所に行く前は緊張しましたが、ユーモア溢れる方が多く、あっという間に5日間が過ぎました。インターンシップの内容も毎日異なる現場に行けたため、とても貴重な経験ができました。



農業振興普及部：鈴木麻菜香 (8/21～23)
 様々な生産現場に同行させていただき、普及員として福島県の農業に携わりたいという思いが強くなりました。まだまだ知識不足などがありますので、大学での勉強や研究に励んでいきたいと思っています。

農業振興普及部：四家未晴 (9/19～9/22)
 実習を通して、大学では学ばない仕事としての農業を学ぶことができました。また、震災からの復興や営農再開など、普段とは異なる視点から農業を学ぶこともできました。この経験は、今後の学びや自己発展に活かしていきます。貴重な経験をありがとうございました。



(企画部)

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

添野町に広がる田んぼの中にあるお菓子屋「野らぼう」。ビニールハウスの小さなお店に足を踏み入ると、たくさんのお菓子が迎えてくれます。

パティシエの小川慶子さんが作るお菓子は、米粉のクッキーやマドレーヌ、シフォンケーキなど、豊富な品揃え。米粉は、両親が栽培しているお米を製粉したものです。

おすすめは米粉のシフォンケーキ。卵は県立磐城農業高校のものを使っています。ふわふわながらしっかりめの口当たり、色は優しいひよこ色で、食べると幸せな心地になれます。米粉菓子のほか、プリンや自家栽培の果物のジャムなど、どれも美味しそうで目移りしてしまいます。

販売は当店舗のみですが、田んぼに囲まれたお店の雰囲気とお菓子の魅力に惹かれて、何度も通いたくなりそうです。ぜひ、足を運んでみてください。



販売元・お問い合わせ

野らぼう
 いわき市添野町桑木町52 ☎0246-62-3467
 10:00～15:00 水・木曜日定休



野らぼう外観

米粉のシフォンケーキ	1,000円
米粉クッキー	130円
米粉のマドレーヌ	130円
ジャム	400円～
ほか	



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 vol.7

昨年度、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テイクアウト商品を開発した「第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」。当事務所のホームページにレシピ集を公開中です！今回はレシピ集から「ダイニングキッチン月海-Ruu-」の商品化レシピ「ガリバタピラフ」をご紹介します！（3つの応募レシピを一つのお弁当として商品化しています。）



**商品化
レシピ**

ダイニングキッチン
月海-Ruu-

A：ガリバタピラフ
B：ましましきのこ!! バター香る和風にぎりめし
C：しいたけのねぎみそバター焼き
(商品名：ピラフラガール弁当)






岩原 千愛希さん、薄井 紀乃花さん、渡邊 楓華さん

福島県立磐城農業高等学校 3年 (応募時)

調理時間：A 40分、B 70分、C 15分

食材費(2人分相当)：
A 400円、B 300円、C 300円




材料

A【ガリバタピラフ】

米 (Iwaki Laiki)	1 合
トマト	1/2 個
ベーコン	5 枚
しめじ	60g
コーン	60g
ツナ(油漬)	1 缶
バター	15g
しょう油	まわしかけるくらい
コンソメ	小さじ1
おろしにんにく	1 片分

作り方

【ガリバタピラフ】

- ① 洗った米をツナ缶の油とおろしにんにくで軽く炒めて炊飯器に入れ、気持ち少なめの水加減にする。
- ② トマト、ベーコン、しめじを食べやすい大きさに切り、炊飯器に入れる。
- ③ ツナ、コーン、コンソメを入れて、炊飯する。
- ④ 炊きあがったら、バター、しょう油を加え、全体を混ぜて完成。

作品の PR ポイント

「ガリバタピラフ」は、にんにくとバターを使っているため、香りのよいピラフです。いわきの農産物をふんだんに使っているのので、いわきの食材がたくさん詰まった一品となっています。

【レシピを参考に作ってみた！】

お米、トマト等のいわき食材に加え、ニンニクも三和町産！フライドガーリックにして追いニンニク。パンチの効いた味付けにしました。炒飯みたいな見た目になりましたが、いわき食材がたくさんで美味しかったです。(Y.W)



レシピ集は
こちら！





今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 草野畜産 (p.1)
三和町差塩字東作 75
- ② ハツシュ村 (p.2)
三和町下永井字銅屋場 267
- ③ 株式会社磐城高箸 (p.2)
田人町南大平字坪内 95-1
- ④ J A福島さくらいわき地区梨選果場 (p.4)
小川町西小川字下蕪田 16
- ⑤ いわき市立宮小学校 (p.5)
内郷宮町滝 12-4
- ⑥ 野らぼう (p.10)
添野町桑木町 52
- ⑦ ダイニングキッチン月海-Ruu- (P.11)
植田町中央一丁目3-3



台風 13 号によるいわき管内の被害について

このたびの台風 13 号により被害に遭われた皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。

9月8日夜に浜通りで線状降水帯が発生し、9日までの総降水量は、いわき市山田 194mm、いわき市平 189mm と、9月の平年の月降水量に匹敵する大雨となりました。

被害状況については、現在調査中ですが、県では、被災された方々が一日も早く元の生活を取り戻されるよう、被災箇所の復旧に全力で取り組んでまいります。

【農林業被害に係る相談窓口（時間は平日 8:30～17:15）】

農作物等の技術支援に関すること	いわき農林事務所農業振興普及部	0246-24-6161 0246-24-6162
林地被害に関すること	いわき農林事務所森林林業部	0246-24-6198
農地・農業用施設に関すること	いわき市農林水産部農地課	0246-22-1149



◎ 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

