

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12月号

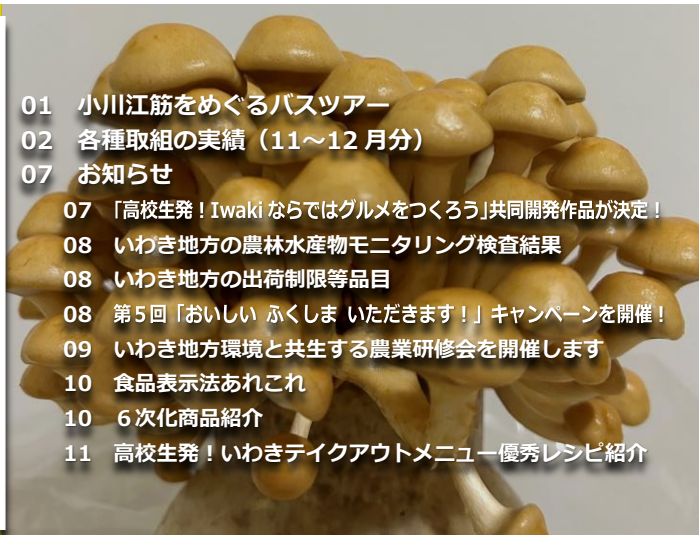
vol.226

発行日

2023/12/27

写真について
詳しくは
p9を
チェック!

- 01 小川江筋をめぐるバスツアー
- 02 各種取組の実績(11~12月分)
- 07 お知らせ
- 07 「高校生発! Iwaki ならではのグルメをつくろう」共同開発作品が決定!
- 08 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 08 いわき地方の出荷制限等品目
- 08 第5回「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーンを開催!
- 09 いわき地方環境と共生する農業研修会を開催します
- 10 食品表示法あれこれ
- 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



特集

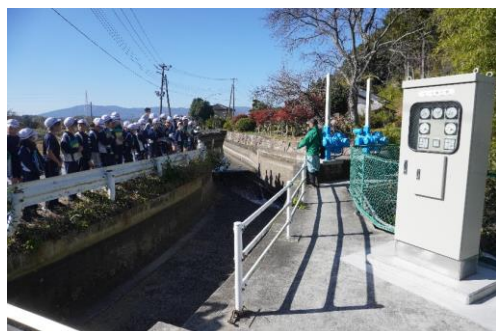
おがわえすじ 小川江筋をめぐるバスツアー 11月22日(水)

いわき市立平第六小学校では、水土里を育む普及促進事業を活用し、磐城小川江筋土地改良区が管理する小川江筋をバスで巡り、江筋の歴史と役割、地域の方々が行っている保全活動などについて子どもたちに学んでもらう授業を行いました。

今回は、4年生45名を対象として実施し、小川江筋^{げんもん}源門、上平^{かみひら}窪^{くぼ}真^ま似^ね井^いサイフォン、^{たいらなかしおすいもん}平中塩水門を順に巡りました。



▲ 小川江筋源門見学の様子



▲ 平中塩水門見学の様子

子どもたちは、澤村勘兵衛^{さわむらかんべえ}が主体となり多大な労力を費やして小川江筋を開削したこと、自分たちの地域の身近にある小川江筋が農業用水のみならず水道水として利用されていること、いわき地方の夏の風物詩である「じゃんがら念仏踊り」が小川江筋発祥であることなど、ツアーを通して驚きと発見がたくさんあったようです。

(農村整備部)

【小川江筋とは…】

江戸時代の初め頃、磐城平藩郡奉行の澤村勘兵衛を中心として、干ばつによる水不足に苦しむ農民のために造られた水路です。

いわき市小川町関場にある取水口(源門)から夏井川の水を江筋に引き入れて、小川地区や平窪地区、神谷地区、草野地区を経由して四倉地区にまで至り、全長は約30kmに及びます。



(出典) いわき市暮らしの伝承郷



YouTubeにて「3分で分かる！小川江筋って何？」公開中

YouTube チャンネル「福島県農林水産部公式 1400 のネタばらし」にて、小川江筋の動画を公開中です。江筋に沿ってお散歩しながら、小川江筋のスゴイところを紹介していきます。ぜひご覧ください！
また、チャンネル登録もお願いします！ (企画部)



▲ 動画はこちら



福島の森と木の親子オンライン教室 2023 11月25日(土)

いわき市立三和小・中学校において、「福島の森と木の親子体験オンライン教室 2023」の配信が行われました。

これは、福島県内で国や研究機関等が進めてきた、森林内の放射性物質の動態や林業再生に向けた技術の実証で得られた知見などを幅広い年齢層へ発信するため、林野庁が全国林業改良普及協会に委託して毎年実施しているシンポジウムです。今回はいわき市立三和小・中学校が配信の会場となりました。

この日は、三和小・中学校にたくさんの機材が設置され、放射線の性質や福島県の森林内の状況、きのこの現状についての説明や、参加者に事前に配布されたなめこの育て方・収穫方法についての配信が行われました。

なめこの育て方に関するインストラクターは、市内のなめこ生産者、加茂直雅さん(有限会社加茂農産)。加茂さんは、なめこの栽培方法や収穫のタイミングについて分かりやすく説明し、チャットで寄せられた質問にも丁寧に回答していました。

今回の配信で、放射性物質に関する正しい知識を得て、多くの方が福島県の“今”に関心を持つきっかけになればと思います。

(ちなみに、当所職員も栽培キットでなめこを育ててみました！(P9参照))

(森林林業部)



▲ 配信の様子



▲ なめこについて説明する加茂さん



第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催 11月25日(土)

小名浜アクアマリンパークで開催された、いわき野菜 Navi ドット混む！（主催：いわき市農業生産振興ブランド化協議会）に出展し、第4回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを実施しました。

当所では、いわき市産農林産物の安全性やおいしさなどの魅力を消費者に直接伝えるとともに、生産者のGAPの取組を幅広く紹介することを目的に本キャンペーンを実施しています。

今回は、GAPに関するアンケートに回答いただいた159名の方へ、いわき市産「福、笑い」と、いわき市産の葉ねぎを使用したねぎ塩ドレッシングをプレゼントしました。

また、輪投げコーナーを設置し、たくさんの子どもたちが挑戦してくれました。

当日は、晴れてはいたものの常に強い海風が吹く天気でしたが、ステージショーや、市内の飲食店によるいわき市産農林産物を使用したオリジナルメニューの販売等が行われ、主催者発表で約5,000人が来場するイベントになりました。



▲ ふくしまライシーホワイトによるプレゼント配布

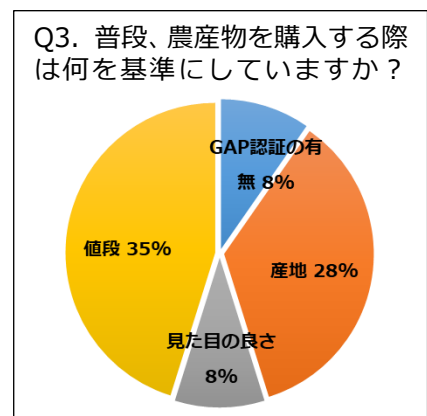
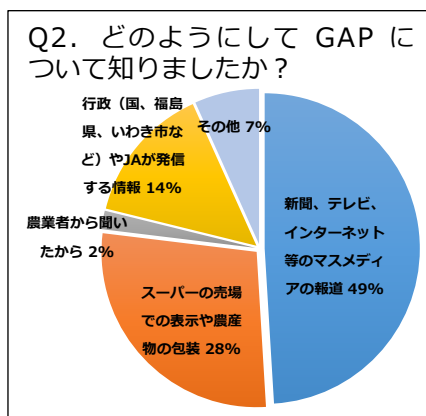
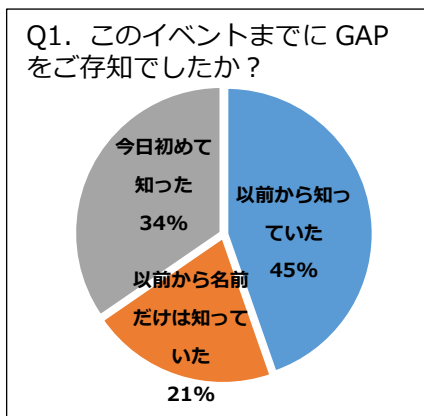


▲ 輪投げに挑戦！意外と簡単だったかな？



▲ たくさんの来場者で賑わった会場

【GAPに関するアンケートの結果】



今回のアンケート調査では、Q1の、GAPについて「知っていた」「名前だけは知っていた」の回答が6割を超えるなど、高い割合となりました。

Q3では、前回調査（R5.6月）では「産地」を選ぶ方が多かったのに対し、今回は「値段」を重視する回答が多くを占め、物価高騰の影響を感じさせる内容となりました。

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

（企画部・農業振興普及部）

「みどり認定」説明会を開催

11月29日(水)

みどり認定とは、みどりの食料システム戦略の実現に向けて、今年度から開始された「福島県環境負荷低減事業活動実施計画認定制度」で、この度、JA 福島さくらいわき統括センターにおいて説明会を開催しました。

JA 及び市担当者 11 名が参加し、概要や認定基準、申請書の作成、「福島県持続性の高い農業生産方式の導入に関する指針」に沿った生産方式を行う場合は、引き続き「エコファーマー」を称することができること等を説明しました。

当所では引き続き、関係機関と連携し、環境を共生する農業を推進するため、「みどり認定」を推進してまいります。

なお、1月30日開催の「いわき地方環境と共生する農業研修会(9ページ参照)」でも、生産者向けに情報提供を行う予定です。
(農業振興普及部)



▲ 説明会の様子

第2回いわき地方フラワーネットワーク花育活動を実施

11月30日(木)

いわき地方フラワーネットワーク(事務局:当所農業振興普及部)主催により、福島県立いわき支援学校において、5、6年生25名を対象に花育活動を実施しました。

本活動は、花や緑に親しむ機会を通じて、優しさや美しさを感じる気持ちを育むとともに、県民の県産花きへの理解促進を目的としています。今回は、県内や地元で作られている花の紹介と、その花を使った寄せ植え体験を行いました。

児童たちは、先生に手伝ってもらいながら、最後までしっかり“寄せ植え”を作り上げていました。終了後のアンケートでは「またやってみたい」「楽しかった」等の感想が多くありました。

当所では、引き続き県産花きについての花育活動等を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 寄せ植え体験の様子



台風 13 号被害の復旧工事に向けて災害査定を受ける 11月27日(月)~30日(木)

令和5年9月8日の台風13号により、管内の農林業も大きな被害を受けました。

被害を受けた農地・農業用施設（水路、農道、頭首工等）や林道は、元通りに使えるように国の補助事業である「災害復旧事業」を活用して復旧工事を行います。この災害復旧事業の補助を受けるため、農林水産省と財務省の担当官に対し、現地での被害状況や復旧工事の計画を説明し、補助の承認を得る手続きを「災害査定」といいます。当所においては、事業主体であるいわき市に対し、災害査定のための技術的支援を行いました。

農地・農業用施設については、11月27日から30日までの4日間、農地13箇所、農業用施設5箇所、合計18箇所の災害復旧工事に係る災害査定を受け、全18地区が採択となりました。

林道については、11月27日から29日までの3日間、被災した林道のうち6路線7箇所での災害査定を受け、ほぼ申請どおりに認められました。

今後、いわき市では速やかに工事発注の準備を進め、農地・農業用施設・林道の復旧を図っていく計画です。

(企画部・農村整備部・森林林業部)



▲ 農地被害の災害査定の様子(子繁3号)



▲ 林道被害の災害査定の様子(田代川平線)

農業経営研修会

12月3日(日)

県いわき合同庁舎において、いわき農業青年クラブ連絡協議会主催による、農業経営研修会が開催されました。ファームサイド株式会社代表取締役の佐川友彦氏を講師に、「経営改善で実現する これからの農業経営」と題した講演と意見交換が行われました。

講演では、佐川氏が所属した法人での経営改善の取組内容や、これから経営改善を行うための手法等のお話を伺いました。その後、講師を交えて、法人化やクラウドファンディング、自身が生産した農作物の価格設定など、普段悩んでいる事柄について、活発な意見交換が行われました。



▲ 研修会の様子

当所では、引き続きいわき農業青年クラブ連絡協議会の活動を支援していきます。 (農業振興普及部)

朝市 in 沼之内

12月9日(土)

いわき市漁業協同組合が豊間漁港（沼之内地区）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」。同組合沼之内支所と四倉支所の底びき網漁船が漁獲した魚介類（ヒラメ、ヤナギムシガレイ、マアジ、チダイ、カナガシラ等）を参加者自らが自由に選び、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、この企画目当てで来場し、開始時間の3時間前から並ぶ方もいました。

詰め放題の他には、「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：「常磐もの」唐揚げ、アンコウのどぶ汁）が行われました。

どのブース也大盛況で、来場者は300人を超える程でした。

いわき市漁業協同組合では、2月にも久之浜漁港で朝市を開催する予定です。ご来場お待ちしております。

(水産事務所)



▲ 鮮魚の詰め放題



▲ 「常磐もの」唐揚げとアンコウのどぶ汁

ふくしま農業人フェア in いわきを開催

12月17日(日)

いわき産業創造館企画展示ホール（LATOV 6階）で就農相談会「ふくしま農業人フェア in いわき」を開催しました。

会場には、自営独立就農、雇用就農に向けた相談ブースや、農業の実態を知ることができる先輩農業者の相談コーナーを設営し、就農に関する様々な質問に対応しました。

県内外から64名が来場し、多くのブースで絶え間なく相談が行われました。

当所では、引き続き農業に興味がある方、本格的に独立就農を目指している方、農業法人への雇用就農を検討している方などが安心して就農できるよう、関係機関・団体と連携した伴走支援を行ってまいります。

いわき地方での就農を検討している方は、当所農業振興普及部（0246-24-6162）へご相談ください！（農業振興普及部）



▲ 相談会の様子



「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」共同開発作品が決定！

当所では、高校生と市内の飲食店等（以下、協力店）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」事業を実施しています。

いわき産の各食材をテーマとした5部門について、協力店が応募レシピの書類審査を行い、以下の5作品が共同開発作品に決定しました。現在、商品化に向けて高校生と協力店が意見交換や試食を重ね、共同開発の真っ最中中です。開発商品は令和6年2月に開催するお披露目会で発表し、同月の美食キャンペーン期間に協力店で提供する予定です。楽しみにお待ちください！

【商品開発の様子】



部門	協力店	共同開発作品
トマト	CROSS WONDER DINING (四倉町)	作品名：「トマトジャムパイ」 考案者：福島県立いわき光洋高等学校 1年 眞田 音々さん
ネギ	ビストロ あん庵 (平堂ノ前)	作品名：「豚ロースの長ねぎ巻き」 考案者：福島県立磐城農業高等学校 3年 柴村 瑞希さん
米	Delica Cafe kibaco (平下神谷)	作品名：「トマトとネギでハンバーGood!!」 考案者：福島県立磐城桜が丘高等学校 2年 須藤 美音さん 馬目 美羽さん
きのこ	all about bakery (草木台)	作品名：「4種のきのこガーリックバター」 考案者：福島県立磐城農業高等学校 3年 市川 華愛さん
全食材	株式会社 マルト	作品名：「いわき野菜たっぷりトマキムチ丼」 考案者：福島県立磐城桜が丘高等学校 3年 齋藤 葵さん

※商品化の際、商品名は作品名から変更になる場合があります。

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11月分)

農林畜産物の検査結果

令和5年11月の農林畜産物モニタリング検査では、4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

菌床しいたけ(施設) 1、大豆 1、牛肉 7、原乳 1

海産魚介類の検査結果

令和5年11月の水産物モニタリング検査では、158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5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。 (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。

第5回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催します！

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 認証農林産物を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 認証品)と6次化商品をプレゼントします。ぜひ、ご来場ください。

■日 時：令和6年1月20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)

■主 催：いわき農林事務所

(企画部)

第5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6年1月20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)

先着150名
福島県産GAP認証農林産物を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、店内青果売り場で販売されている **福島県産GAP認証農林産物を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
いわきの農林業紹介(公式YouTubeチャンネル)

認証GAP【ギャップ】とは?
農林産物の生産工程を記録・蓄積していくことで、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。

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

いわき地方環境と共生する農業研修会を開催します

農業は、土づくりがとっても重要です。

「健康な土」とはどのような土でしょうか？

「土壌診断は行っているけれど、どう生かせばいいかわからない」「減肥したいけど、どうすればいいの？」等々、いろいろな疑問を持っていませんか。

そんな疑問を解決するヒントが見つかるかもしれません。

興味のある方は、ぜひお問い合わせください。

【いわき地方環境と共生する農業研修会】

- 日 時：令和6年1月30日(火) 13:30~15:30
- 会 場：JA福島さくらいわき統括センター 2F会議室
- テーマ：「農家のための健康な土作り(仮)」
- 講 師：東京農大発(株)全国土の会 代表取締役 後藤逸男氏
- お問い合わせ先：いわき農林事務所農業振興普及部 (0246-24-6162)

(農業振興普及部)

いわき地方環境と共生する農業研修会

こんな疑問ありませんか？

作物にとっての良い土とは？

無駄のない施肥とは？

土壌診断結果をどういふ？

今回の研修には、そんな疑問の解決ヒントがあります

講演

「農家のための健康な土作り」(仮題)
東京農大発(株)全国土の会
講師 代表取締役 後藤逸男氏

情報提供
福島県環境負荷低減事業活動実施計画認定(みどり認定)について
説明 福島県いわき農林事務所 職員

日程 令和6年1月30日(火)

時間 13時30分~15時30分

場所 JA福島さくら いわき統括センター2F会議室 (いわき市自由ヶ丘39-2)

参加費
無料

主催：福島県いわき農林事務所(担当 農業振興普及部経営支援課 山口)
TEL 0246-24-6162 FAX 0246-24-6196
Email:shinkouhukyu.af07@pref.fukushima.lg.jp
対象 生産者、JA、市等関係機関 50名程度
申込 電話またはFAXもしくはメールにてお伝えください
申込〆切 令和6年1月19日(金) 申込書

所属	職名	氏名

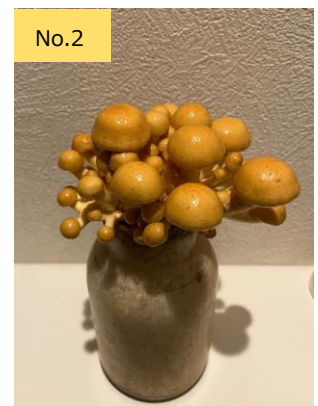
Topic

いわき農林事務所なめこ総選挙

有限会社加茂農産(いわき市山玉町)で取り扱っている栽培キットを使って、職員有志でなめこを栽培してみました。マニュアルを参考にしながら、みんな各々自宅で育てていたのですが、それぞれの環境の違いか、出来具合にはバラツキが。皆さんは、どのなめこが一番おいしそうに見えますか？

(森林林業部)

- ▶ 当所 Instagram アカウントにて投票コメント募集中です！



食品表示法あれこれ ⑨複合原材料を分割して表示する条件

加工食品の原材料に使用する複合原材料を分割して表示できる条件について解説します。

1 基本的な表示方法 (例 1)

複合原材料の次に括弧を付して構成する原材料を重量順に表示します。

2 分割して表示する方法 (例 1-2)

ココア調製品を構成する原材料を分割して表示します。

ただし、分割することで重量順が変わりますので、原材料の規格書等を確認し、分割後の正しい重量順で表示します。

分割表示ができる条件

- ①複合原材料の名称を消費者が理解できないと思われる場合
- ②複数の原材料を単に混合しただけであるなど、情報を提供するメリットが少ない場合

3 分割して表示できない場合 (例 2、2-2)

- (1) 複合原材料の一般的な名称が存在する場合
- (2) 加工・調理され、性状に大きな変化がある場合

(例 2) 「鶏唐揚げ」の場合

名称	鶏唐揚げ弁当
原材料名	ご飯(国産)、鶏肉、片栗粉、生姜、醤油、酒、・・・

(例 1) 「ココア調製品」の場合

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、ココア調製品(砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、脱脂粉乳)、バター、鶏卵、食塩/膨張剤

(例 1-2)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、脱脂粉乳、食塩/膨張剤



ココアの調製？

混ぜただけよ



(例 2-2) *複合原材料の括弧書きは省略可能

名称	鶏唐揚げ弁当
原材料名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ(鶏肉、片栗粉、生姜、醤油、酒)、・・・

上記のルールを守ることで、消費者に伝わりやすい表示を行うことができます。その他にご不明な点は、当所企画部(0246-24-6197)までお問い合わせください。(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

いわき市内でオリーブを栽培しているいわきオリーブ株式会社から、今年収穫したオリーブで作ったオリーブオイルとオリーブの塩漬けが発売されました。希少な国産オリーブ製品です。

オリーブと言うとイタリア料理をイメージしがちですが、代表取締役社長の木田さんは、日常の和食にオリーブオイルを取り入れることをオススメしています。納豆や豆腐、お味噌汁、お漬物、お刺身などにスプーン1杯加えてみてください。それだけで旨味が変わり、手軽にオリーブの栄養成分を摂ることができます。

「+オリーブ ふくしまをもっと美味しく、ヘルシーに」がいわきオリーブ株式会社のコンセプト。今回紹介した以外にも、オリーブの葉を使ったお茶など色々な商品があります。みなさんの食生活にいわき産オリーブをプラスしてみませんか。



いわき産オリーブオイル
(70cc) 1,600円(税込)



いわき産オリーブの塩漬け
(80g) 600円(税込)

オリーブの魅力語る 木田源泰代表取締役社長

取扱店舗
●いわき・ら・ら・ミュウ
●道の駅よつくら港
●市内直売所 等

販売元・お問い合わせ

いわきオリーブ株式会社

📍いわき市平字権現塚31-5 ☎0246-23-3447

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.10

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「ピストロあん庵」のおすすめレシピ「あったか meet チーズパイ」をご紹介します！



おすすめ
レシピ
ピストロ
あん庵

あったか meet チーズパイ





渡邊 里菜さん、鈴木 冬香さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年
(応募時)
調理時間：80分
食材費(2人分相当)：1,300円

材料

(A) トマト …………… 2個
 オリーブ油 …………… 大さじ1
 塩 …………… 少々
 挽き肉 …………… 200g
 玉ねぎ(中) …………… 1個
 にんにく …………… 2片
 バジル …………… 2枚
 じゃがいも(小) …………… 2個
 なす …………… 1本
 しめじ …………… 1/2房
 オリーブ油 …………… 大さじ1
 小麦粉 …………… 大さじ1
 水 …………… 200ml
 コンソメ …………… 1/2個
 トマトケチャップ …… 大さじ2強
 ウスターソース …………… 大さじ2
 砂糖 …………… 大さじ1/2
 ピザ用チーズ …………… 200g
 冷凍パイシート …………… 2枚

作り方

① 冷凍パイシートは解凍しておく。

【トマトソース(A)】
 ② トマトに切り込みを入れ、湯むきする。
 ③ トマトを半分になり、種を取り除き、2cm角に切る。
 ④ 熱したフライパンにオリーブ油をひき、トマトと塩を入れたら弱火にし、つぶすようにしながら炒める。

【ミートソース】
 ⑤ 玉ねぎ、にんにく、バジルをみじん切り、じゃがいも、なすをさいの目切り、しめじは石づきをとり小房に分けておく。
 ⑥ 熱したフライパンにオリーブ油をひき、挽き肉を炒め、⑤の野菜を加えて炒める。
 ⑦ 小麦粉を加えて軽く混ぜ合わせたら、④のトマトソースと水、コンソメ、トマトケチャップ、ウスターソース、砂糖を加えて煮詰め、水分を飛ばす。

【パイづくり】
 ⑧ ⑦のミートソースを耐熱皿に盛り、ピザ用チーズをのせる。
 ⑨ 解凍したパイシートを麺棒で軽く伸ばし、端を縦と横1cm幅で2本ずつ切る。
 ⑩ 耐熱皿に大きい方のパイシートをかぶせ、細く切ったものをクロスさせるようにのせる。
 ⑪ 190℃に予熱しておいたオーブンで15分焼いて完成。



作品のPRポイント

おいしさと楽しさをかけあわせたかったので、パイを下に敷くのではなく、自分で割って食べられるパイ包みにしました。割った瞬間に見えるたっぷりのチーズと、野菜・肉・きのこのたくさん具材で、味に飽きることはありません。ミートソースの中のトマトソースもいわきの生トマトから作ったので、素材本来のうまみがでて他の具材ともよく合っていると思います。特別な人と、寒い日の夜、サクッホクッとしたパイ包みを食べて、身体も心もあったまって欲しいです。

【レシピを参考に作ってみました！】

レシピ名はミートパイですが、材料を揃えてみると「野菜もりもりミートパイ」という感じ。肉も野菜も乳製品も一度にとれますよ。今回はいわきのサンシャイトマトを使ってみました。もう、ワインがとまりません…。(野菜ソムリエプロ・K)



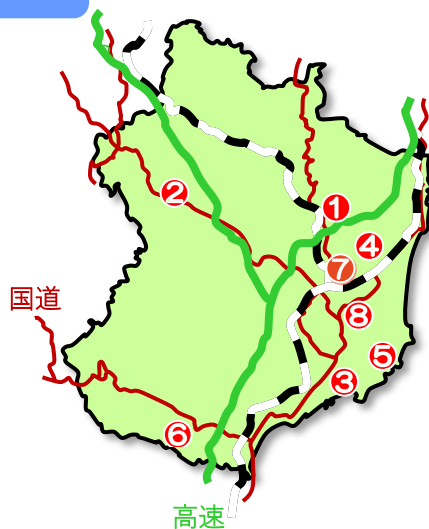
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 小川江筋源門 (p.1)
小川町関場字高垣地内
- ② 三和小・中学校 (p.2)
三和町下市萱字竹ノ内 228
- ③ 小名浜アクアマリンパーク (p.3)
小名浜辰巳町地内
- ④ 福島県立いわき支援学校 (p.4)
平上神谷字石ノ町 13-1
- ⑤ 豊間漁港 (沼之内地区) (p.6)
平沼ノ内字浜街地内
- ⑥ 有限会社加茂農産 (p.9)
山玉町竹棚 1
- ⑦ いわきオリーブ株式会社 (p.10)
平字権現塚 31-5
- ⑧ ビストロあん庵 (p.11)
平堂ノ前 22

いわき市
MAP

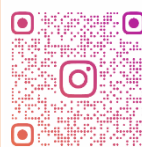


【いわき農林事務所公式 Instagram・Facebook 紹介】

当所では、Instagram・Facebook を活用して、いわき地域の農林水産業に関する旬な情報をお届けしています。是非二次元コードからフォローをお願いします。

また、現在いわき農林事務所なめこ総選挙を開催中！1番美味しそうな「なめこ」を、ぜひコメントで教えてください！詳しくはP9をチェック👁️ (企画部)

Instagram



IWAKI-NOURIN

Facebook



あとがき

2023 年もあっという間に残りわずか。このところ冬とは思えない暖かい天気が続きましたが、このような晩秋から初冬にかけての春のように穏やかで暖かい天候を「小春日和」と呼ぶそうです。俳句では冬の季語。ことばの響きも素敵ですね。

とはいえやっぱり朝晩は寒い季節、ねぎの美味しさが際立ちます！あまり料理が得意でない私でも、ザクザク切って煮込めばたくさん食べられるのでとても重宝しています(笑) 今年は生育が遅れていたいわきの秋冬ねぎも、順調に市場に出回っているようですので、皆さんもぜひ、いわきの野菜を楽しみましょう。

今年も一年「いわき農林水産ニュース」をお読みいただき、ありがとうございました。良い年をお迎えください。(K.K)

◎ 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