

いわき産農林水産物

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和6年2月号

vol.228

発行日

2024/2/29

写真について
詳しくは
p12を
チェック!

- 01 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう
- 04 各種取組の実績（1～2月分）
- 09 お知らせ
- 09 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 09 いわき地方の出荷制限等品目
- 09 全国山火事予防運動
- 10 食品表示法あれこれ
- 11 令和5年属地水揚実績（速報値）

特集

高校生発！Iwakiならではのグルメをつくろう ～高校生と飲食店等が商品を共同開発～

1 「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」事業とは？

この事業は、いわき産農林産物の魅力を発信するため、いわき市内の高校生と飲食店等（以下「協力店」）がいわき産「トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）」をテーマ食材としたいわきならではのグルメを共同開発し、広く提供するものです。

2 オリジナルレシピ募集～書類審査（令和5年9月～10月）

より食材に注目してもらえるよう、食材別に、トマト部門、ネギ部門、米部門、きのこ部門に加え、全食材部門の5部門を設定し、オリジナルレシピを市内の高校生から募集したところ、6校から44作品の応募がありました。協力店5店舗が書類審査を行い共同開発する商品を決めるのですが、どのレシピも想いやアイデアが詰まった素晴らしいものだったため、難しい選考となりました。

3 高校生と協力店による商品開発（令和5年11月～12月）

書類審査を通過した作品は、それぞれ高校生と協力店により共同開発が進められました。商品化を想定した協力店のアドバイスを踏まえつつ、打合せや試作品の試食を重ねて、味付けや彩りなどの高校生のこだわりを活かした商品開発をしていきます。それぞれ1か月程度の開発期間を経て、実際に販売する商品が完成しました。

磐城農業高校×ビストロあん庵



【ネギ部門】

磐城農業高校×all about bakery



【きのこ部門】

いわき光洋高校×CROSS WONDER DINING

【トマト部門】

磐城桜が丘高校×kibaco

【米部門】

磐城桜が丘高校×マルト

【全食材部門】



4 開発商品をお披露目（令和6年2月4日）

いわき市文化センターにおいて、開発した5つの商品のお披露目会を開催しました。当日は、主催者である県いわき農林事務所長と来賓のいわき市農林水産部長の挨拶の後、高校生と協力店が各商品のPRを行いました。商品に対するこだわりや開発にあたっての感想などが紹介され、商品開発を通じてお互いに刺激を受けた様子がうかがえました。このほか、協賛のJA 福島さくらいわき統括センターからいわきの特産品セット（いちご、パックご飯）、同じく協賛の常磐共同ガス株式会社からスパリゾートハワイアンズのチケットが贈られ、高校生たちはとても喜んでいました。さらに福島テレビ「キビタンGO!」の撮影や、各新聞社の取材もあり、高校生や協力店がインタビューに答えていました。



▲ JA、常磐共同ガスより副賞進呈

<各商品のPR内容>

①【トマト部門】サク!うま!トマトパイ♡~さわやかな香風と共に~



○考案者：いわき光洋高校 眞田音々さん

美味しいサンシャイントマトをジャムにして、サクサクのパイにしました。味、見た目だけでなく香りも美味しいパイが完成しました。

○協力店：CROSS WONDER DINING 石川託也シェフ

デザートビュッフェとして美味しさが長続きするよう、クリームチーズに工夫をしました。サクサクのパイと爽やかなトマトジャム、濃厚なクリームの相性抜群な一皿となっています。

②【ネギ部門】長ネギぐるっとローストポーク

○考案者：磐城農業高校 栗村瑞希さん

より良い商品にしようと、シェフと話し合いを重ねました。柔らかいお肉と甘いネギ、トマトソースがとてもマッチしています。

○協力店：ビストロあん庵 松本智シェフ

じっくり火入れしたので、長ネギと豚肉の旨味が相乗効果となっています。ネギの青い部分はトマトソースに合わせたので、この一皿で美味しいいわきネギを丸々味わうことが出来る料理になりました。



③【米部門】土鍋で炊いたいわきのホカホカハンバーグ丼



○考案者：磐城桜が丘高校 須藤美音さん、馬目美羽さん

kibaco さんの美味しいご飯とハンバーグはそのままに、ソースを工夫しました。見た目も良い商品になるよう、トマトとチーズ、バジルを使ってカラフルに仕上げました。

○協力店：Delica Cafe kibaco 佐藤浩二シェフ

レシピの完成度が高かったので、チーズの配合など少し手を加えるだけで完成しました。土鍋炊きご飯とすごく合うので、ぜひご賞味ください。



④【キノコ部門】4種のきのこガーリックバター

○考案者：磐城農業高校 市川華愛さん

4種のきのこの味や食感が楽しめるほか、クルミを入れて食感のアクセントにしました。ブルーチーズが入っていて、大人も楽しめる味になっています。

○協力店：all about bakery 小野寺智徳シェフ

見た目にも気を遣い、きのこが種類毎に並んでいるので、それぞれの味が楽しめます。自分にはない発想のパンで、開発は面白かったです。



⑤【全食材部門】いわき野菜たっぷりトマキムチ丼



○考案者：磐城桜が丘高校 齋藤葵さん

たっぷりのいわき野菜をキムチ味でまとめ、ご飯がガツガツ進むようにしました。トマトの酸味と辛みの調節に苦労しましたが、美味しく仕上がりました。

○協力店：(株) マルト 星野卓司惣菜部長

トマトとキムチの風味バランスをとるのが思ったより大変で、何度も試作、打合せをしてちょうど良いバランスを目指しました。ぜひご賞味ください。

5 実食キャンペーン (令和6年2月5日～22日)

各協力店において開発食品を販売し、実食キャンペーンを開催しました。商品を購入し、アンケートに回答いただいた方の中から抽選で10名に「いわき特産品セット」をプレゼント。キャンペーン終了後も、3月3日までは商品を販売する予定となっていますので、まだ召し上がっていない方は、お早めにご賞味ください。

6 おわりに

当事業にご応募いただいた高校生・関係者の皆さまや、全面的にご協力いただいた飲食店等の皆さま、運営にご協力いただいた協賛・後援の皆さまに改めて感謝を申し上げます。

当所では、今後もいわき地域の高校生や飲食店等の皆さまなどのご協力をいただきながら、いわき産農林産物の魅力をPRしてまいります。



▲ 高校生・関係者の集合写真

レシピ集を公開しました

商品化された作品を含む
計10作品を収録しています。
ご家庭で調理してみてください。



(企画部)

海外派遣事業壮行会

1月16日(火)、27日(土)

一般社団法人福島県国際農友会の海外派遣事業に係る壮行会が開催されました。

海外派遣事業は、福島県のこれからの担う若手生産者等が、農業先進諸国における農業実習や学習を通じて、優れた農業技術、経営管理、販売技術等を習得し、国際社会に精通し、農業・農村を担う人材へと育成することを目的とした事業です。

今年度は、県全体で12名が参加。いわき市からは、東京の大学で農業を学んでいる坂本和宏さん(山田町)が参加します。研修期間は、令和6年2月11日(日)～2月17日(土)までの

7日間。アメリカ合衆国のカリフォルニア州で、大規模有機農業の経営や、選荷場・直売所、農業用ダムを視察します。

坂本さんは「いわき市の農業を支えられるよう、海外における農業経営の考え方についてしっかり学んできたい」と意気込んでいました。

(農業振興普及部)



▲ 壮行会の様子

第5回「おいしい ふくしま いただきます」キャンペーン 1月20日(土)

いわき市産農林産物の魅力を消費者に直接伝えるとともに、GAP認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に、マルトSC中岡店で、今年度最後となる「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。

当日は、福島県産GAP認証農林産物を2点以上購入した方に、認証GAPに関するアンケートを実施しました。アンケートにご協力いただいた方には、いわき市産のいちご(「ゆうやけベリー」「ふくはる香」「とちおとめ」のいずれか)と芋けんぴ(「ふくしま復興 楡葉町さつまいもプロジェクト」で高校生が考案した6次化商品)をプレゼントしました。

アンケート調査の結果、認証GAPの認知度は約35%で、昨年度全体のアンケートと比較し、約1割増加しました。また、ほぼ全ての方が「今後GAP認証品を購入したい」と回答しました。当所では、引き続き関係機関と連携しながら、いわき産農林産物や認証GAPのPRに取り組んでまいります。

(企画部・農業振興普及部)



▲ GAP認証品をPR



▲ アンケート回答の様子



▲ プレゼントの配布



高校生林業見学会

1月25日(木)

県では、森林再生や林業・木材産業の成長産業化の実現に必要な人材を育成することを目的として、郡山市安積町に「林業アカデミーふくしま」を令和4年4月に本格開講しています。

当所では、県立磐城農業高等学校の緑地土木科2年生30名を引率し、林業アカデミーふくしまにて見学会を開催しました。

見学会では、講習の内容や習得できる資格についての説明のほか、高性能林業機械のシミュレーターやドローンの操作、チェーンソーのエンジン始動を体験しました。この日は時折雪が舞う天候だったため、見学や体験は室内で行われ、生徒たちは、興味深そうにドローンを操作したり、チェーンソーの扱いに四苦八苦したりしていました。(森林林業部)



▲ チェーンソー体験

第2回上桶売地区ワークショップを実施

1月28日(日)

いわき市川前町上桶売地区では、令和5年度から「みんなでつなぐ誇れる中山間事業」を活用し、関係人口の創出と新規担い手の確保に向けて、農業体験のほ場づくりや、SNSでのPR活動等を実施しています。

今回は、前回に引き続き福島大学食農学類の原田英美先生を講師に、「来年度の交流体験の企画をみんなで考えよう」をテーマに、ワークショップを行いました。

ワークショップには、地区の住民30名が参加し、無理のない範囲で、継続して続けられるようなイベントにしようと、積極的に意見交換をし、6月、7月、10月、1月の計4回のイベントを開催することとしました。

当所では引き続き、上桶売地区の関係人口等の創出に向けた取組を支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ ワークショップの様子

いわき地方環境と共生する農業研修会を開催

1月30日(火)

J A福島さくらいわき統括センターにおいて、東京農業大学名誉教授、全国土の会会長の後藤逸男氏を講師に迎え、「農家のための健康な土づくり」をテーマに講演会を開催しました。

講演では、日本の土壌の特徴をはじめ、土壌分析に基づく適正施肥や、緑肥等の有機物供給による物理性の改善等、“健康な土”づくりに重要なことを農家目線で説明いただきました。参加者は、終了後も講師に質問をするなど、熱心に勉強していました。

また、研修会では、福島県環境負荷低減事業活動実施計画認定(みどり認定)についての情報提供も行いました。当所では引き続き、生産コストの低減に向けた取組や、環境と共生する農業の取組を支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ 研修会の様子



いわき市農林業賞表彰式

1月31日(水)

いわき市主催の令和5年度いわき市農林業賞表彰式が、いわき市内郷のクレールコートで行われました。いわき市農林業賞は、いわき市の農林業の発展や農村社会の近代化に意欲的に取り組み、顕著な業績をあげている方を表彰するもので、今回で47回目を迎えます。今年度は個人・団体の部で1団体、貢献の部で2名が受賞されました。

個人・団体の部を受賞された有限会社水野園芸は、渡辺町にて野菜、花きの苗を年間約50万鉢生産しています。市内JAで販売する苗の約9割を供給しており、いわき市農業生産において重要な役割を担われています。

貢献の部で受賞された鈴木裕一さんは、(株)赤井製材所や(株)ダイテックの代表取締役会長を務め、市産木材を製材品として供給し、市産木材の利用推進に尽力されています。

同じく、貢献の部で受賞された今野詠史さんは、植田町の飲食店「ダイニングキッチン月海-Ruu-」と「月海商店」のオーナーシェフです。生産者と連携し、地元食材を活用した料理の提供や6次化商品の開発・販売を積極的に行うことで、いわき市産農林水産物の魅力を発信し、いわき市農業の振興に寄与されています。

この度は受賞おめでとうございます。今後も地域農林業のけん引役として、更なる活躍を期待しています。
(企画部)



▲ 受賞者と内田市長ら

いわきワイナリー・豊かなむらづくり顕彰事業表彰

2月1日(木)

福島市のキョウワグループ・テルサホールにおいて、令和5年度豊かなむらづくり顕彰事業表彰式が行われ、いわき市から「特定非営利活動法人みどりの杜福祉会いわきワイナリー」が農業生産部門を受賞しました。本顕彰事業は、集落等におけるむらづくり活動や農業生産活動に顕著な業績を収めている団体等を表彰するもので、本年度で42回目を迎えています。

「特定非営利活動法人みどりの杜福祉会いわきワイナリー」は就労継続支援事業所を運営しており、障がいのある方々に、ぶどうの栽培や収穫、ワイン醸造といった農業分野で就労機会を提供し、農福連携を核とした農業生産活動に取り組んでいます。ぶどう栽培からワイン醸造を一貫して行うことで、利用者の個性に合わせた就労の場を提供することが可能となっています。製造したワインは国内外のコンクールで高く評価されており、収穫感謝祭などのイベントで広く発信することで観光誘客、地域振興に寄与しています。

これらの取組は農福連携による共生社会実現の推進、ワインという新たな魅力で地域活性化、いわき市の農業振興に大きく貢献するものとして、今回の受賞となりました。いわきワイナリーの皆さま、誠におめでとうございます。今後も更なる活躍を期待しています。
(企画部)



▲ 表彰状を手にする今野理事長ら



▲ いわきワイナリーのワイン



令和5年度林業研究グループ等活動発表会

2月1日(木)

令和5年度林業研究グループ等活動発表会が林業研究センター(郡山市)において開催されました。この発表会は、県内で森林・林業に関する自主的な実践活動を行っているグループの活動内容を発表することにより、各グループの活動の展開や交流を促すために毎年開催されています。

当所管内からは、田人町で活動する「林林倶楽部(りんりんくらぶ)」の荻野会長が「心ゆたかな里山づくり」と題し、植樹体験等の活動について発表しました。他の参加者から植樹

体験の日程や場所などを聞かれたり、審査委員長からは「フィールドが完成してからの活動の取組を続報として報告していただきたい。」とのコメントをいただくなど、有意義な発表会となりました。

なお、林林倶楽部では、3～5月の週末にサクラの植樹体験を開催します。詳しくは林林倶楽部事務局(TEL:090-2994-7094)までお問い合わせください。(森林林業部)



▲ 発表をする荻野氏

農業士に認定証が交付されました

2月9日(金)

令和5年度福島県農業士認定証交付及び福島県指導農業士退任者感謝状贈呈式が、杉妻会館(福島市)で開催されました。

「指導農業士」とは、新規就農者等の指導的役割を担っている農業者で、「青年農業士」とは、40歳未満で農業に意欲的に取り組み地域のリーダーとして期待される農業者で、いずれも各市町村からの推薦を受けて、知事が認定しています。また、指導農業士として10年以上活動し、任期満了等に伴い退任される方には、知事感謝状が贈られます。

今年度は、新たに指導農業士に13名、青年農業士に7名が認定されました。いわき市からは、日本なし生産者の根本大我さん(平)が青年農業士に認定され、今後もさらなる地域農業への貢献が期待されます。

当所では、引き続き、農業士とともに活動し、農業者の育成や地域農業の振興に取り組んでまいります。(農業振興普及部)



▲ 認定書を手にする根本さん

旬の冬春トマト生産者が知事を表敬訪問

2月13日(火)

いわき市と檜葉町の大規模トマト生産者代表4名と、JA福島さくらが知事を表敬訪問し、旬のトマトを贈呈しました。

いわき地方は、冬期温暖で豊富な日照量を生かし、企業的な大規模水耕栽培や、土耕栽培による冬春トマトの生産が盛んな地域です。令和5年8月に東北で唯一の冬春トマトの野菜指定産地に指定されたこと、9月の台風13号で一部の生産者が甚大な被害を受けたがようやく今期の冬春トマトが最盛期を迎えられたこと、今後はブランド力強化のための方策も検討していること等を知事へ報告しました。

当所では引き続き、いわき地方特産の冬春トマトの生産振興を支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ 知事表敬訪問の様子



若手農業者インタビュー in いわき Vol.1

いわきでは、多くの若手農業者が頑張っています。そこで、今月号から、日々奮闘する管内の若手農業者を紹介する新企画をスタート！第1回目は、当ニュース令和3年12月号でもインタビューにご協力いただいた「BUN FARM」(いわき市小川町) 代表の鈴木文香^{あやか}さんです。

——前回のインタビュー時は新規就農研修中でしたが、研修を終えての感想をお願いします。

令和3年4月から、農業研修生として「ファーム白石」(いわき市小川町)の白石長利さんにお世話になりました。1年目は、言われたことに忠実に、身体を使って農作業や農機具の使い方を覚えていきました。白石さんと一緒に配送や販売を行って、顔を上げられたのも良かったです。2年目からは、1年目の作業を参考に、次のシーズンに向けて自分で作業内容を考えられるようになりました。独立のために自分のほ場を準備しながら、白石さんの作業を手伝うのは少し大変でしたが、頑張りました。

白石さんとは独立後も、アドバイスをいただいたり機械を貸していただいたりと交流が続いています。

——独立して感じたことを教えてください。

令和5年4月に独立して認定新規就農者となり「BUN FARM」を立ち上げました。初めは、作業スケジュールを全て自分で考えることに慣れなかったり、自分で生産した野菜にお金を払ってもらうことに戸惑ったりもしました。現在は、研修時に学んだことを活かして、基本に忠実に野菜を栽培し、自信を持って販売出来るようになりました。どれも最初に自分で調理してみて、美味しかったら収穫を始めるようにしています。

ただ、まだまだ試行錯誤で、場所によって生育の差が出るなどうまくいかないこともあります。日々野菜を観察して、ほ場に合う野菜や栽培時期を知るために頑張ります。



▲「好きな野菜は人参」と笑顔で語る鈴木さん

——栽培している作物はどんなものですか？

サラダ白菜やカラフルなカブ、辛くない唐辛子など、少し珍しい品種を数種類栽培することで、生産量が少なくても、単価を上げられるよう工夫しています。直販も積極的に行っているため、種類が多いと消費者の方に喜んでもらえるのが嬉しいです。また、ミニカボチャや芽キャベツ、ベビーキャロットなどの小さい品種もよく栽培しています。収穫や配送時の負担も少ないうえ、カット野菜より鮮度を保てるので、1人暮らしの方や高齢の方に人気ですね。見た目がかわいいのも、私のお気に入りなんです。



▲ かわいい芽キャベツを収穫

——おすすめの食べ方があれば、ぜひ教えてください。

芽キャベツは、しっかりと火を通した方が美味しいので、洋風の煮込み料理がよく合います。焼くなら半分にカットして、油をひいたフライパンで焼き目が付くくらいまで加熱すると美味しいです。

ベビーキャロットはそのままでも美味しいし、鍋料理の最後に入れて、蓋をして軽く蒸しても美味しいです。ぜひ葉付きのまま味わってほしいです。

——ありがとうございました。これからも応援しています！

「BUN FARM」の野菜は市内飲食店で味わえるほか、市内直売所「田舎んぼ」やスーパーの地場産コーナーで購入できます。

また、イベントにも積極的に参加しているため、最新情報はSNSをご確認ください。

▼ 「BUN FARM」の SNS アカウント



(企画部)

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6年1月分)

農林畜産物の検査結果

令和6年1月の農林畜産物モニタリング検査では、3品目9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

サトイモ1、牛肉7、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和6年1月の水産物モニタリング検査では、67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6年1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6年1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18名のみ)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

全国山火事予防運動

3月1日(金)～3月7日(木)

「忘れない 山の恵みと 火の始末」を統一標語に、3月1日から3月7日まで、全国で山火事予防運動が行われます。

当所では、いわき地方山火事防止連絡協議会を開催し、関係機関とともに山火事予防を広く呼びかけてまいります。

空気が乾燥し山火事が発生しやすい時期ですので、枯れ草があるなど火災が起こりやすい場所でたき火をしない、たばこの吸い殻は必ず消すとともに投げ捨てしない等、山火事を発生させないよう注意していきましょう。(森林林業部)



山火事予防運動実施中
主催：林野庁・消防庁



食品表示法あれこれ ⑪製造者・加工者・販売者等の表示について 其二

先月号に引き続き、食品関連事業者の表示方法について取り上げます。今回は、前回の基本的な考え方に基づいた具体的な表示例をご紹介します。なお、記載例は全て法人の場合です。

1 製造者（表示に責任を持つ者）の名称・所在地と、製造所の名称・所在地が同じ場合

(例 1)

| | |
|-------------|----------------------|
| 製造者 | (株)▲▲食品 福島県いわき市平～ |
| (製造所を省略できる) | |

表示内容に関する問い合わせに対応する部門等と、製造所の所在地が同一の場合の表示方法です。

2 製造（加工）者の所在地と、製造（加工）所の所在地が異なる場合

(例 2)

| | |
|-----|----------------------|
| 加工者 | (株)▲▲食品 福島県いわき市平～ |
|-----|----------------------|

加工所 福島県いわき市勿来町～

表示内容に関する問い合わせに対応する部門等と、加工所の所在地が異なるため、加工所の所在地を記載しています。

(例 2-2)

| | |
|-----|----------------------|
| 加工者 | (株)▲▲食品 福島県いわき市平～ |
|-----|----------------------|

加工所 (株)▲▲食品 鮮魚センター
福島県いわき市勿来町～

加工所の名称について、法人名の後に工場名等を付記することもできます。

3 製造業者へ製造を委託し、販売者が表示に責任を負う場合

(例 3)

| | |
|-----|----------------------|
| 販売者 | (株)▲▲食品 福島県いわき市平～ |
|-----|----------------------|

製造所 (有)○○製菓
福島県会津若松市東米町～

製造所を表示欄の枠外に記載することで、製品が販売者の企画に基づいて製造され、販売者が表示に責任を持つことが明確になります。

4 輸入品に表示を行う場合

(例 4)

| | |
|------|----------------------|
| 原産国名 | フランス |
| 輸入者 | (株)▲▲食品 福島県いわき市平～ |

仕入れた製品を輸入者が小分け包装等をして販売する場合は、事項名は輸入者ではなく「加工者」になります。

5 製造者固有記号制度を用いる場合

(例 5)

| | |
|-----|--------------------------|
| 製造者 | (株)▲▲食品 +AA 福島県いわき市平～ |
|-----|--------------------------|

製造所固有記号については
当社 Web サイトに記載



同一製品を複数の製造所で製造し（小分け以外の加工行為を除く）、その他の必要な条件を満たす場合「製造所固有記号制度届出データベース」により消費者庁長官へ届け出れば、製造所の表示を製造所固有記号に代えることができます。
この制度を用いる場合は、消費者庁の HP で制度の趣旨を理解した上で届出を行ってください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labelling/unique_code

【参照：食品表示基準第 3 条（横断的義務表示）、Q&A 加工-114～122、162、163、258】

食品関連事業者については、食品の製造状況により様々な表示方法があります。食品表示基準や Q&A を確認の上、不明な点はお気軽にいわき農林事務所企画部へお問い合わせください。 (企画部)

Topic

「いわきハタチ酒プロジェクト・第6期」酒造り体験(その2) ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

19歳～新卒の皆さんに、米作りから酒造りを体験してもらい、完成したお酒を飲みながら20歳や新社会人としての年をお祝いする「いわきハタチ酒プロジェクト」。日本酒に親しんでもらうことや、いわき地域の農業や文化を知ってもらうことを目的に活動し、今期で6期目となります。

栽培した福島県オリジナル水稻品種の酒米「夢の香」は、5月に田植えをして9月に収穫し、1月には仕込み作業の体験を行いました。



▲ 米を混ぜたり広げたりして冷ます



▲ 種麴を振る作業を見守る参加者

2月17日(土)は、「上槽」(お米がアルコール発酵したものを搾る作業)を体験する予定でしたが、発酵に予想よりも時間がかかっていて絞るにはまだ早いということで、代わりに別なお酒の工程で製麴を体験しました。蒸した酒米の粗熱をとって麴室に運び、米をほぐしながら35～36度になるまで冷ましたら種麴を満遍なく振りかけます。再度米を冷まして32～33度になったら、山を作るように米を積み上げて布で包み、麴菌を繁殖させます。これは酒造りの最初に行う大切な作業で、滅多に体験出来るものではないため、参加者も緊張した様子で作業していました。

いよいよ3月には第6期ハタチ酒のお披露目を迎えます。今年の出来も楽しみです。

また、今年5月頃から始まる「第7期活動」の参加者の募集も開始しました。応募方法等の詳細は、右の二次元コードをご覧ください。(企画部)



Topic

令和5年属地水揚実績(速報値)

1月下旬の県下漁業協同組合長会で、令和5年の属地水揚実績(県内の漁港に水揚げされたもの)の速報値が公表されました。

県全体の水揚量は12,550トンで前年の103.7%、水揚金額は4,891,284千円で前年の118.1%でした。

このうち、いわき市内のいわき市漁業協同組合と小名浜機船底曳網漁業協同組合の合計値は、数量が7,314トンで前年の95%、金額が1,798,196千円で前年の133%でした。

いわき市には、ヒラメやアワビなど沿岸漁業で漁獲される種類に加え、^{まきあみ}旋網漁業や^{ぼううけあみ}サンマ棒受網漁業などの沖合漁業で、マサバ、イワシ、カツオやサンマなどが漁獲され水揚げされます。今回は、サンマの水揚げが前年に比べて大きく増えた(前年対比 数量267%、金額160%)こともあり、市内の水揚げのうち、数量で82%、金額で50%を占めています。

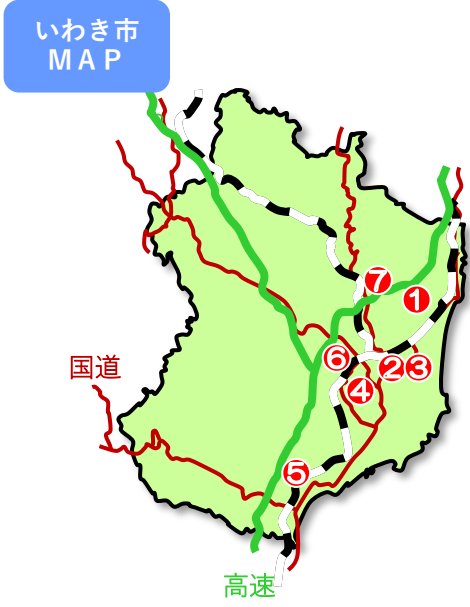


▲ 沖合漁業(旋網漁業)で水揚げされたマサバ

現在、福島県の漁業は、「本格操業に向けた移行期間」として各漁協が作成したロードマップに従い、震災前の水揚量の6割までの回復を目標に計画的に操業を行っています。今後も福島県の漁業復興にご注目ください。(水産事務所)

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **CROSS WONDER DINING (p.1)**
四倉町中島広町 95-1
- ② **ビストロあん庵 (p.1)**
平堂ノ前 22
- ③ **Delica cafe kibaco (p.1)**
平下神谷下川原 103-2
- ④ **all about bakery (p.1)**
草木台一丁目 10-16
- ⑤ **マルト SC 中岡店 (p.4)**
中岡町六丁目 1-8
- ⑥ **いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ (p.6)**
好間町中好間字半貫沢 34-72
- ⑦ **BUNFARM (p.8)**
小川町下小川字上川原 330



【いわき市三和町の新しいまんじゅう！】※表紙の写真について

いわき市三和町の直売所「三和町ふれあい市場」で販売されている人気商品「かぼ茶まんじゅう」に新しい仲間が増えました。その名も「いとこまんじゅう」。郷土料理であるいとこ煮から着想を得たこのまんじゅうは、カボチャと小豆の餡が綺麗な二層になって詰まっています。三和町産のカボチャで作っているのので、原料のカボチャがなくなり次第終了です。見かけたらお早めにどうぞ。(企画部)



あとがき

日増しに暖かい日が増えてきて、まさに三寒四温といったところでしょうか。季節の変わり目は体調を崩しやすい時期でもありますので、何卒ご自愛くださいませ。

さて、「高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう」事業において、高校生と協力店が共同開発した商品が発売となりました。昨年9月のレシピ募集開始から始まった当事業が形となり、皆さまのお手にとってもらえること、嬉しい限りです。お披露目会では、「高校生活で1番とも言える素敵な思い出ができた。」と言ってくれた生徒さんもいて、企画してよかったなとしみじみ思いました。応募してくれた生徒の皆さん、協力店や関係者の皆さま、ご協力ありがとうございました。(Y.W)

◎ 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