

# 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6年12月号

vol.238

発行日

2024/12/26

写真について  
詳しくは  
P.12を  
チェック!

- 01 ふくしま農業人フェアinいわきを開催しました
- 02 各種取組の実績（11～12月分）
- 08 高校生発!Iwakiならではのグルメをつくろう優秀レシピ紹介
- 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 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！
- 10 林業アカデミーふくしま就業前長期研修生を募集します
- 10 6次化商品紹介
- 11 食品表示法あれこれ

特集

## ふくしま農業人フェア in いわきを開催しました

11月17日（日）に就農相談会「ふくしま農業人フェア in いわき」を、いわき産業創造館（LATOV 6階）で開催しました。

会場には、県や市町村、JA、農業団体、農業法人等が自営独立就農や雇用就農に向けた相談ブースを設けるとともに、先輩農業者から直接話を聞けるブースを設営し、様々な就農相談に対応しました。

「ふくしま農業人フェア in いわき」は、今年度で3回目となり、県内外から36名の相談者が来場されました。相談者は、職業としての農業に希望を抱く大学生や他業種から農業

へ転職を希望する若者、地方に移住して農業を生業としたい首都圏在住者、退職後の農業ライフに憧れる会社員など様々で、これらの方々に対して、いわきの気候に適する農作物の紹介、農地の確保、補助事業等の支援策、技術の習得に向けた研修機関を紹介しました。

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



▲ 様々なブースで相談対応を行いました



## 江名小学校と江名幼稚園でやさい教室、食育活動を実施

11月14日(木)

いわき農業青年クラブ連絡協議会は、食に関する興味・関心を高めることを目的に、市内の幼稚園や小学校で野菜の定植や収穫の方法を学ぶ「やさい教室」を開催しています。今回は、江名小学校と江名幼稚園において、6月に定植したサツマイモの収穫体験を行いました。

子どもたちは、クラブ会員に収穫のコツを教えてもらいながら掘り出し、重さや大きさを比べ合ったり、様々な形をしたサツマイモを見せ合ったりして、収穫作業を楽しみました。

また同日、江名幼稚園において、いわき地区生活研究グループ連絡協議会による食育活動も実施されました。当協議会は、農村女性の集まりで、豊かで住みよい農村社会を築くことを目的に活動しており、食育活動もその一環です。今回は収穫したサツマイモを使い、「さつまいもごはん」「サツマイモのみたらし団子」「大学芋」を園児と一緒に調理し、出来立てを味わってもらいました。

当所では、引き続き青年クラブ、生活研究グループの活動を支援してまいります。(農業振興普及部)



▲ サツマイモ収穫体験の様子  
(青年クラブ)



▲ 「さつまいもごはん」のおにぎり作り体験  
(生活研究グループ)

## いわきとっとり芋生産部会の目揃え会

11月15日(金)

JA福島さくら草野支店倉庫にて、いわきとっとり芋生産部会の目揃え会が行われました。

いわきとっとり芋生産部会は、平下神谷赤沼地区を中心にいわき市の伝統野菜である「とっとり芋」の栽培を行っています。

とっとり芋は、山芋の仲間でお酒の徳利に似た面白い形が特徴です。粘性の弱い長芋と粘性の強い自然薯との中間のほどよい粘りをもっていて、クセやアクも少なく食べやすいのが人気です。

今年も夏の猛暑にも負けず、大きな芋ができており、本格的な出荷はこれから1月まで続きます。

当所では、引き続き病害虫防除や新しい技術の紹介を通じて、生産者を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 目揃え会の様子





## WOODY IWAKI 2024 開催

11月16日(土)

小名浜潮目交流館において WOODY IWAKI 2024が開催されました。

これは、木材や木製品にふれあうことで、いわき市産木材の認知度向上を図るほか、市民に森林の有する多面的機能や森林の循環利用について理解を深めていただくことを目的としたいわき市主催のイベントです。

会場には、いわき市児童生徒木工工作コンクールにおける優秀作品の展示や木製のイス作り・ビッグジェンガの体験ブース等が設けられ、当所では福島県森林環境税や林業アカデミーのポスターを掲示し、来場者への PR を行いました。

当日は1,500名を超える方々が訪れ、展示を眺めたり木工を楽しんだりと思い思いの時間を過ごしていました。  
(森林林業部)



▲ イス作り



▲ 森林環境税パネル展示

## 第 25 回民有林治山木材使用工事コンクールで県営治山工事が表彰 11月20日(水)

治山林道工事で優れた施工技術等をもつ事業者等をたたえる令和6年度治山・林道コンクールの表彰式が東京都で行われ、当所で行った治山施設(県営)下毛地区0401工事(令和5年10月竣工)が、一般社団法人日本治山治水協会会長賞を受賞しました。

本工事は、令和元年東日本台風で崩壊したいわき市田人町南大平の山腹を復旧するため谷止工と土留工を設置したもので、コンクリート打設の際、山側の型枠に「残置式間伐材落とし込み型枠」を使用したことなどが認められ、民有林治山木材使用工事コンクールにおいて、設計者・工事監督員である当所森林林業部森林土木課寺崎副主査が表彰されました。受注者であるアース建設株式会社の丁寧な施工により、無事故で優秀な出来映えとなり、渓流の浸食防止が図られました。当所では、今後も治山施設の整備を推進し、森林の持つ多面的機能の維持に努めてまいります。  
(森林林業部)



▲ 工事完成写真



▲ 残置式落とし込み型枠施工状況

RTK 活用スマート農業推進セミナー開催

11月28日(木)

JA福島さくら夏井宮農経済センターにおいて、県農業振興課主催のRTK活用スマート農業推進セミナーが開催されました。

RTKとは、リアルタイムキネマティックの略で、補正情報を加えた高精度の測位技術のことです。農業機械が直接人工衛星から受信する位置データと、地上に固定した基地局が受信する位置データの両方を受信することで、誤差±2～3cmという高い精度でトラクター等の自動操舵が可能になります。

セミナーでは、県からRTK基地局整備について、メーカーからRTKシステムを利用したスマート農業技術について説明があった後、ドローンとトラクターの自動操舵が実演されました。

当所では、引き続きRTKシステムを活用したスマート農業の推進を行ってまいります。

(農業振興普及部)



▲ セミナーの様子



▲ トラクターの自動操舵

いわき地方フラワーネットワーク花き生産者実需者交流会を開催

11月28日(木)

いわき地方フラワーネットワークは、いわき市内で生産される花きの認知度向上と地域内の利用促進を図るため、花き生産者、花き実需者、市場及び関係機関等で構成された組織です。

今回は、株式会社大田花き花の生活研究所代表取締役の桐生進氏を講師に招き、「社会の変化から見る花きのトレンドの推移」をテーマに、花き業界の生産・消費・流行等の動向についてご講演いただきました。また、講演後は、参加した花き生産者と実需者による、地元花きの利用促進についての意見交換会を行いました。

参加者からは、「流行のサイクルについて知ることができて良かった」「地元の花き生産現場を見てみたい」等の感想をいただきました。

当所では、引き続きいわき市産花きの認知度向上、消費拡大に向けた活動を実施してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 他の産地の出荷物と比較し意見交換





いわき産「福、笑い」のPRキャンペーンを実施 11月1日(金)～30日(土)

11月1日(金)～30日(土)の1ヶ月間、いわき湯本温泉松柏館にて第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。このキャンペーンは、いわき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実施したものです。

今回は、期間中に宿泊された方732名に、朝食としていわき産「福、笑い」(県オリジナル水稲品種)を提供。「粒がしっかりしていて、深い甘みを感じた。また食べたい」「『福、笑い』は知らなかったが、買いたくなるほど美味しかった」といった感想が寄せられました。

また、「福、笑い」及び認証GAPに関するアンケートを実施し、ご協力いただいた方218名に、いわき産「福、笑い」をプレゼントしました。アンケート調査の結果、「福、笑い」の認知度は約31%で、県内で約8割、県外でも約2割の方が「知っている」「名前だけは知っている」と回答しました。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)



▲ 朝食に提供された「福、笑い」



Topic

ふくしま満天堂グランプリ2024 プレミアム10商品決定!

**大蒜女々麺**

株式会社マルト商事  
福島県立平商業高等学校の生徒さんが、いわき市の農産物のブランド米「IwakiLaik」の消費拡大を目的に開発した、味噌ラーメンになります。麺には、ブランド米「IwakiLaik」の米粉を練り込みスープには地元の小野園次郎商店の「いわき味噌」を使用し、にんにくのきいた本格味噌ラーメンになります。

満天  
プレミアム  
2024

ふくしま満天堂  
ふくしまアライヴ

県産農林水産物を活用した加工品(6次化商品)の中から、特に優れた新商品を表彰するふくしま満天堂グランプリ。現役バイヤーによる1次審査を勝ち抜いた上位10商品(プレミアム10商品)が決定しました。今年のプレミアム10商品には、いわき市内から株式会社マルト商事の「大蒜女々麺」と株式会社いわきチョコレートの「いわきチョコレートのショコラジェラート」の2商品が選出されています。

令和7年1月予定の最終審査において、この10商品の中からグランプリが決定します。いわきからグランプリが出るのでしょうか?結果をお楽しみに!(企画部)

**いわきチョコレートのショコラジェラート**

株式会社いわきチョコレート  
ジェラート(アイスミルク)で有名な純生クリームベースではなく、牛乳をベースにしており、この牛乳はバスターライズ製法(80℃で長時間殺菌する)ため生乳の性質を残し風味豊か。そこにチョコレートを加えました。チョコレートは伊勢社の代表商品「めひかりチョコ」を使用している。50%のカカオと「めひかりチョコビター」に使用している70%をブレンド。「濃厚なのに油が残らない爽やかな味」を表現いたしました。

満天  
プレミアム  
2024

ふくしま満天堂  
ふくしまアライヴ

## 小川江筋を学ぶバスツアー開催！

12月10日(火)

水土里を育む普及促進事業を活用したいわき市立平第六小学校の「小川江筋を学ぶバスツアー」が行われました。

このツアーでは、農業水利施設の役割と維持管理の大切さや農地の多面的機能を理解することを目的として、小川江筋最上流の夏井川から取水する小川江筋源門（取水堰）から小川江筋終点までを巡りました。

参加者の4年生42名は、磐城小川江筋土地改良区職員から小川江筋の歴史、大雨による災害時の状況、頭首工、サイフォン、水門等の農業水利施設の説明を受け、操作体験により各施設の機能や維持管理の大切さ、維持するための苦労などを学びました。

さらに、小川江筋の受益地末端近くにある大浦カントリーエレベーターでJA職員からの説明を受け、施設の役割や米の収穫から精米までの工程を学びました。

参加した児童は初めて見る施設に興味津々で、多くの児童が積極的に水門の操作を体験し、「操作できて楽しかった」「施設の大切さがわかった」など施設の大切さを感じていたようでした。

当所では、今後も小学校や土地改良区と連携して、農業用施設の理解促進の活動を支援してまいります。

(農村整備部)



▲ 小川江筋源門



▲ 大浦カントリーエレベーター

## 朝市 in 沼之内開催

12月14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、なんと「鮮魚の詰め放題」。同組合沼之内支所および四倉支所の底びき網漁船が水揚げした魚介類（ヒラメ、ヤナギムシガレイ、アナゴ、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、この企画を目当てで来場し、開始時間の3時間前から並ぶ方もいました。



▲ 鮮魚の詰め放題

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）、「沼之内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：ヒラメとメヒカリの唐揚げ）が行われました。どのブースも大盛況で、来場者は400人を超える程でした。

いわき市漁業協同組合では、来年2月に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)



Topic

「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です。開発商品は令和7年2月に開催するお披露目会で発表し、同月の実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！（企画部）

【商品開発の様子】



CROSS WONDER DINING×磐城農業



豚饅よしの×いわき光洋



Delica Cafe kibaco×いわき光洋



all about bakery×磐城桜が丘



株式会社マルト×いわき光洋

| 部門  | 協力店                          | 共同開発作品  |
|-----|------------------------------|---|
| トマト | CROSS WONDER DINING<br>(四倉町) | 作品名：「トマト照り焼きチキンピザ」<br>考案者：福島県立磐城農業高等学校<br>3年 志賀 まりあさん<br>小松崎 望亜さん             |
| ネギ  | all about bakery<br>(草木台)    | 作品名：「長ねぎたっぷりハッシュドビーフ」<br>考案者：福島県立磐城桜が丘高等学校<br>3年 大森 柊飛さん<br>竹中 康輔さん<br>深瀬 陽さん |
| 米   | Delica Cafe kibaco<br>(平下神谷) | 作品名：「ねぎたっぷり塩レモンだれハンバーグ丼」<br>考案者：福島県立いわき光洋高等学校<br>1年 大村 元希さん                   |
| きのこ | 豚饅 よしの<br>(平下平窪)             | 作品名：「いわきのこ、たっぷり♡うまさぎ田楽みそあん」<br>考案者：福島県立いわき光洋高等学校<br>1年 高橋 穂乃日さん               |
| 全食材 | 株式会社 マルト                     | 作品名：「悪魔級！焼きおにぎり！！」<br>考案者：福島県立いわき光洋高等学校<br>1年 今井 智康さん                         |

※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。

高校生発!

Iwakiならではのグルメをつくろう

9

優秀レシピ紹介 vol.1

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いわきならではのグルメを開発した「高校生発! Iwaki ならではのグルメをつくろう」。

今回は応募のあったレシピの中から、CROSS WONDER DINING のおすすめレシピをご紹介します!  
当所ホームページにてレシピ公開中 ⇒⇒⇒



トマト部門  
おすすめ  
レシピ  
CROSS  
WONDER  
DINING

## トマトグラタン & ガーリックトマトトースト添え

大須賀 新奈さん  
福島県立四倉高等学校 3年  
(応募時)  
調理時間: 40分  
食材費(2人分相当): 1,200円

### 材料

【トマトグラタン】

|         |       |
|---------|-------|
| マカロニ    | 80g   |
| 鶏肉      | 80g   |
| 玉ねぎ     | 40g   |
| バター     | 30g   |
| トマト     | 2個    |
| ミニトマト   | 2個    |
| 薄力粉     | 20g   |
| 牛乳      | 200ml |
| 塩       | 1.6g  |
| こしょう    | 少々    |
| スープストック | 100ml |
| チーズ     | 少々    |

【ガーリックトマトトースト】

|         |      |
|---------|------|
| トマト     | 1個   |
| フランスパン  | 1/2本 |
| にんにく    | 2片   |
| コンソメ    | 少々   |
| バター     | 10g  |
| オリーブオイル | 適量   |
| パセリ     | 少々   |

### 作り方

【トマトグラタン】

- ① マカロニを茹でておく。
- ② 鶏肉は1cm角に切り、玉ねぎは薄切りにする。トマトは1口サイズに切る。ミニトマトは半分に切る。
- ③ 熱したフライパンにバター(10g)を入れ、鶏肉、玉ねぎを炒める。
- ④ 熱した鍋にバター(20g)を溶かし、薄力粉を入れて焦がさないように弱火で炒める。
- ⑤ ④に牛乳を少しずつ加え、塩、こしょうで味を調える。
- ⑥ ⑤にスープストックを少しずつ加える。
- ⑦ ⑥に①のマカロニ、②とトマトを加え、とろみがつくまで加熱する。
- ⑧ バター(分量外)を塗った耐熱容器に⑦を入れてチーズとミニトマトをのせ、250℃に予熱したオーブンで10分ほど焼く。

【ガーリックトマトトースト】

- ⑨ 輪切りにしたフランスパンを熱したフライパンで軽く焼く。
- ⑩ にんにくはすりおろしておく。
- ⑪ トマトを小さく切り、水(分量外)とコンソメ、バターと一緒に水分が飛ぶまで煮込む。
- ⑫ ⑩に⑩のにんにくを塗り、熱したフライパンにオリーブオイルをひき、両面サクサクになるように焼く。
- ⑬ ⑫に⑪のトマトソースをのせ、お好みでパセリを散らす。

### 作品のPRポイント

小さい子どもからお年寄りまで、幅広い年代の方に楽しんでもらうため、トマトの味が強くないようまろやかな味にしました。  
フランスパンの方は、そのまま食べてもトマトとにんにくの味が楽しむことができ、お酒ともマッチするようなものになりました。

【レシピを参考に作ってみました!】

まったりとしたホワイトソースと、さっぱりなトマトは相性抜群。最後に並べたトマトがよく加熱されて、甘みが出て美味しかったです。トーストは、ワンダーファームの「まるごととまとスープ」にすりおろしにんにくとオリーブオイルを混ぜてバゲットに塗り、グラタンと一緒にオーブンへ。簡単にできるのでおすすめです! (S・W)



## 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11月分)

#### □ 農林畜産物の検査結果

令和6年11月の農林畜産物モニタリングでは、5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

ギンナン1、カキ1、原木ひらたけ(露地)1、牛肉5、原乳1

#### □ 海産魚介類の検査結果

令和6年11月の水産物モニタリングでは、142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6年11月末日現在)

| 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) <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>                              |
| 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20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！

- 日時：1月18日(土) 10:00~14:00  
(配布物がなくなり次第終了)
- 場所：ヨークベニマルいわき平店  
(いわき市平六町目6-2 Paix Paix(ペッペ)1F)
- 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、アンケートにご回答いただいた方先着200名様に、いわき市産いちご(GAP認証農産物)をプレゼントします！さらに、いちごといちごの6次化商品の試食も行いますので、ぜひご来場ください！



(企画部)

## 林業アカデミーふくしま就業前長期研修生を募集します

郡山市にある林業アカデミーふくしまでは、県内の林業を支える担い手を育成しており、令和7年度就業前長期研修の受講生を下記のとおり募集します。

福島県の森林・林業に興味のある方や、福島県の森林で働きたい方の応募をお待ちしております。

記

- ・募集定員 8名程度
- ・申請期間 令和7年1月9日(木)～1月24日(金)
- ・申請・問合せ先 福島県林業研究センター企画研修部(郡山市安積町)  
電話 024-945-5974・5975  
メール forestry.rc@pref.fukushima.lg.jp

募集の詳細については、次のホームページアドレスもしくは二次元コードで御確認ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/forestry-academy-fukushima/recruitment.html>



(森林林業部)

## 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

今やコンビニなどでも目にすることが多い塩パン。愛媛県発祥といわれ、老若男女に愛されて久しい菓子パンです。今回紹介する商品はそんな塩パンをアレンジした「トマト塩パン」。湯本で人気の洋菓子店「温菓子屋」の商品です。

オレンジ色が目をひく生地は、いわき市産トマトのピューレが練り込まれており、トマトの甘みと爽やかな風味を感じさせます。また、生地には木村ミルクブランドの牛乳も使われており、トマトとの相性もバッチリ。決め手となるのは岩塩で、素材の持つ甘さをより一層際立たせてくれます。

温菓子屋では今年から隣接する店舗でカフェ(asagai\_bench\_i)も始めました。ランチタイムにはお好きなパン3つとサラダ、キッシュ、日替わりスープのセットを1,000円(税込)で提供しています。温菓子屋自慢のパンをお得に味わってみてください。



販売元・お問い合わせ

温菓子屋

福島県いわき市常磐湯本町下浅貝94-2 5号  
☎0246-85-5319

## 食品表示法あれこれ ⑧輸入した加工食品の表示について

輸入した加工食品のうち次の①～④のいずれかに該当する食品には、「原産国名」欄を設けて原産国を表示する必要があります。一般の加工食品のような原料原産地表示はできませんので注意が必要です。

- ① 容器包装され、そのままの形態で販売される製品
- ② ①の製品を国内で詰め合わせた製品
- ③ バルクで輸入されたものを国内で小分け包装した製品  
(バルク：個包装されていない、業務用の大容量品)
- ④ 国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない商品（※）

※景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」の運用基準や、関税法施行規則第1条の7により、商品にラベルや標示を付す、包装する、詰め合わせる、単なる切断・混合等の行為を国内で行っても、その商品の原産国は日本にはならず、④に該当します。

### ●表示の方法

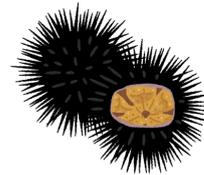
**例1**：A社がフランスから輸入したカマンベールチーズをそのままの形態で販売する場合。（上記①）

|      |               |                              |
|------|---------------|------------------------------|
| 種類別  | ナチュラルチーズ      | 生乳（フランス産）と表示しない              |
| 原材料名 | 生乳、食塩         |                              |
| 内容量  | 100g          | 原産国名欄を設け、食品の原産国（製造された国）を表示する |
| 保存方法 | 要冷蔵（10度以下）    |                              |
| 賞味期限 | 〇〇．〇〇．〇〇      | 輸入者の名称と所在地を表示する              |
| 原産国名 | フランス          |                              |
| 輸入者  | A社<br>東京都港区●● |                              |



**例2**：チリで製造されたうにの貝焼き（冷凍）をA社がバルクで輸入し、小売店のB社が小分け包装して販売する場合。（上記③）

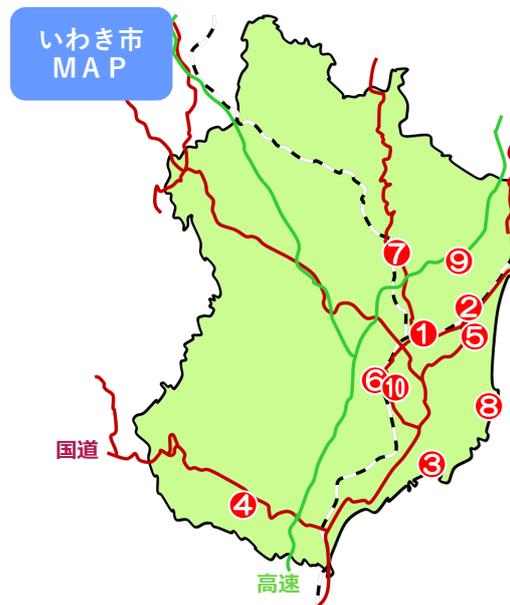
|      |                 |  |
|------|-----------------|--|
| 名称   | うに貝焼き           | うに（チリ産）と表示しない                            |
| 原材料名 | うに              |  |
| 内容量  | 2個              | 小分け包装は食品表示基準における「加工行為」であるので、事項名は「加工者」となる |
| 保存方法 | 冷凍（-18度以下）で保存   |  |
| 賞味期限 | 〇〇．〇〇．〇〇        |  |
| 原産国名 | チリ              |  |
| 加工者  | B社<br>福島県いわき市●● |  |



（企画部）

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① **いわき産業創造館 (p.1)**  
平字田町120番地 LATOV 6F
- ② **JA福島さくら草野支店 (p.2)**  
平下神谷字出口47
- ③ **小名浜潮目交流館 (p.3)**  
小名浜辰巳町43-9
- ④ **県営治山事業 (下毛地区) (p.3)**  
田人町南大平下毛地内
- ⑤ **JA福島さくら夏井宮農経済センター (p.4)**  
平荒田目字中田45
- ⑥ **松柏館 (p.5)**  
常磐湯本町三函158
- ⑦ **小川江筋源門 (p.6)**  
小川町上平字光平地内
- ⑧ **豊間漁港 (p.6)**  
平豊間地内
- ⑨ **CROSS WONDER DINING (p.8)**  
四倉町中島字広町95番地 1
- ⑩ **温泉子屋 (p.10)**  
常磐湯本町下浅貝94-2 5号



【いわきねぎ】※表紙の写真について

段ボールから見える、白く輝く美しい直線。いわきねぎの荷姿です。この白く長い直線を作るために必要な作業を「土寄せ」と言い、生長に応じて丁寧に株元に土をかけることで白い部分が長いねぎになります。今は秋冬ねぎの収穫シーズン。いわきねぎで美味しい鍋が食べたいですね。(企画部)



あとがき

早いもので今年も残りわずかとなりました。定型文ではありますが、本当に時が加速している実感があります。

さて、技術の進歩も早いもので、p.4で紹介しているRTK活用技術のようなスマート農業も着実に浸透しているように感じます。最近はAIの話題をよく見聞しますが、農業分野においても施設栽培の環境制御の最適化など様々な場所でのAI活用事例があります。蓄積している栽培環境のビッグデータを上手く使えないかなぁと悩んでいた昔を思い出しました。良いお年を！ (担当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