

いわき農林水産

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和7年1月号

vol.239

発行日

2025/1/30

写真について
詳しくは
P.11を
チェック!

- 01 いわき農林事務所長 年頭あいさつ
- 02 いわき市農林水産部長 新春インタビュー
- 04 各種取組の実績 (12~1月分)
- 07 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
- 08 お知らせ
- 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2回「Iwakiならではのグルメをつくろう」実食イベント!
- 09 「いわきなし&ねぎフォトコンテスト」について
- 10 食品表示法あれこれ
- 10 6次化商品紹介

いわき農林事務所長 年頭あいさつ

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年を振り返りますと、元日に発生した能登半島地震に始まり、頻発した大雨や記録的な猛暑など気象の変化が激しい一年でした。農林業においては店頭で米がなくなる、いわゆる「令和の米騒動」が起こり、多くの方々が「食と農」について、より身近な問題として関心を持ったことと思います。

そのような中で昨年は、農政の基本理念や政策の方向性を示す「食料・農業・農村基本法」の大幅な改正が制定以来25年ぶりに行われました。様々な食をめぐる情勢の変化を受け、「食料安全保障の抜本的な強化」「環境と調和のとれた産業への転換」「人口減少下における農業生産の維持・発展と農村の地域コミュニティの維持」の実現を目指したものとなっています。

当所におきましては、「福島県農林水産業振興計画」に基づき、基本目標である「『もうかる』『誇れる』共に創るふくしまの農林水産業と農山漁村」を目指し、各種施策に取り組んでいるところです。

農業振興の取組としましては、就農相談会の実施など担い手確保に取り組んでいるほか、地域の農地利用の将来像を表す「地域計画」の策定支援、さらには県産農林水産物ブランド力強化推進に向け昨年度作成した「いわき・ねぎならではのプラン」の実践やJAによるねぎ選果調製施設の整備への支援など、いわきねぎのブランド力強化と生産力の強化を図っております。

農村整備では、山田地区、神谷地区、神谷第二地区においてほ場の大区画化等の工事を進めるとともに、瀬戸地区において工事着手に向けた実施設計を進め、高収益作物の導入、担い手への農地集積・集団化に向けた事業の進捗を図っております。

森林・林業の分野では、森林資源の循環利用や素材の安定供給を図るため、主伐・再造林などの森林整備を進めるとともに、生産基盤となる林道等の路網整備に取り組んでおります。

本年も、いわき地方の持続的な発展と地域の特性をいかした安心・安全な農林産物の提供及び農山漁村の形成に取り組んでまいりますので、皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。



▲ 福島県いわき農林事務所
所長 上野徳夫

いわき市農林水産部長 新春インタビュー

当所では、平成30年からいわき市農林水産部長に旧年の振り返りや新年の新たな取組についてインタビューを行っています。今年も西丸巧部長にお話を伺いました。

——本日はどうぞよろしくお願いいたします。

こちらこそよろしくお願いいたします。

——はじめに、昨年はどのような年だったでしょうか。

昨年は、農林水産部長を拝命し、初年度であることから市議会で答弁など、その対応に苦労した年でありました。

また、農業と水産業は、ある程度の知識はありましたが、林業は素人同然で、森林や林業の果たす役割などを知れば知るほど奥の深さがようやく分かってきたところです。

イベントでは、いわき野菜Naviドット混む！+IWAKI JA祭り2024+WOODY IWAKI2024を共同で11月に初めて開催し、多くの市民等の皆さまにいわき産野菜や森林及び林業の魅力発信ができたことが印象深く残っております。

年々ですが、「駆け足」で駆け抜けた1年で本当に早いと感じております。

——次は、今後の農林水産業振興に係る主な施策を教えてください。

主な施策は、5つとなります。

一つ目は「担い手と農地の最適化」となり、今年度末が策定期限となる地域計画や農地の集約化、また、県と連携を図りながら、基盤整備を一層推進して参ります。

特に地域計画の策定業務については、農業委員会等と連携を図りながら約130地区の計画策定をしております。

二つ目は「経営体の育成・強化」でスマート農業の導入による生産性の向上、付加価値により所得向上を目指し、強い経営体の育成に対する支援を継続していきます。

また、本市独自の生産振興策「農業生産振興ブランド戦略プラン」に基づき生産力や販売力の促進をはじめ、6次化の推進など生産振興に係る支援を行います。

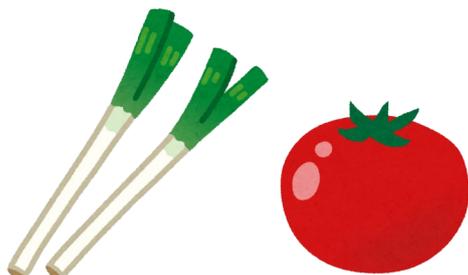
三つ目は「魅力の発信と価値観の共有」で本市の魅力的な農林水産物の情報発信や、地産地消の推進に積極的に取り組みます。主にいわき産農産物等魅力アップ事業として、本市農林水産物のさらなる魅力を発掘・発信するプロモーションに取り組みます。



▲ いわき市農林水産部 西丸巧 部長



▲ いわき市農業生産振興ブランド化協議会総会



四つ目は「農業・農村及び森林が持つ多面的機能の維持・保全」で田んぼダム等の災害対策や森林によるカーボンニュートラルへの貢献など、農業・農村及び森林が持つ多面的機能を維持してまいります。

そのため、森林経営管理事業により、手入れの行き届いていない森林について、境界を明確にしながらか適切な管理に取組みます。

五つ目は「震災及び原子力災害からの水産業の復興」です。

本市の沖合は、寒流と暖流が交わる大変良い漁場となっており、そこで水揚げされる魚は、常磐ものとして扱われてきました。しかしながら、原発事故以降、風評等により取扱量が減少傾向にあり、市としては、「いわき産水産物魅力アップ事業」などにより、風評払拭や販路拡大などに取組みます。



▲ 第7回ふくしま植樹祭、第50回いわき市植樹祭共同開催



▲ 豊洲市場での試食商談会

——部長が個人的に気になっていることなど、何かありますか。

1月7日から始動したいわきFCの今季の活躍を期待しております。

市では、ホームゲームの前にいわきFC応援デーとしていわきFCのユニホームで執務することがあり、私も毎回ユニホームを着用し応援しております。

また、昨年も数度ホームで観戦して参りましたが、やはり選手の躍動感を直にうかがえる観戦は素晴らしいと感じました。

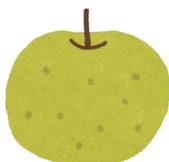
J1に昇格することを祈り、皆で応援をお願いいたします。



——最後に、いわきの方々へメッセージをお願いします。

本年も、時代の変化を見通しながら、本市ならではの自然環境、生産技術を活かした、未来につながる“いわきスタイル”の確立に向け、皆さまと一丸になって取り組んでまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

——ありがとうございました。本年もどうぞよろしくお願いいたします。



第3回直線道路マルシェが開催

12月14日(土)

いわき市小川町のサディ農園において、いわき農業青年クラブ連絡協議会主催の直売会「直線道路マルシェ」が開催されました。

今年度3回目の開催となり、青年クラブ会員が栽培したネギ、トマト、サツマイモ及びキウイフルーツなどが販売されました。風が強い中でしたが沢山の方々に足を運んでいただき、特にトマトやキウイフルーツが好評で、消費者の方々と生産者が直接交流できる機会となりました。

今年度の「直線道路マルシェ」は今回で最後ですが、青年クラブでは、来年度以降も直売会の開催や直売イベントへの出展等を行っていく予定です。

当所では、引き続き青年クラブの活動を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 直売会の様子



▲ 販売された農産物

いわき市中央卸売市場及びいわき市公設地方卸売市場で初市式 1月4日(土)、5日(日)

令和7年1月4日(土)にいわき市公設地方卸売市場において花き部、1月5日(日)にいわき市中央卸売市場において水産物部、関連事業者、青果部の初市式が、盛大に開催されました。

初市式には、開設者、売買参加者や卸売業者、仲卸業者など市場関係者が一同に集まりました。

開設者である内田市長から新年のあいさつがあり、いわき市議会永山議長による来賓祝辞、市場関係者による手締めが声高らかに行われ、本市場の活性化と商売繁盛を祈願しました。

その後、年の最初の競りが開始され、競り人と買参人の威勢の良いかけ声が飛び交い、縁起物の宝船や新鮮な野菜等が、次々に競り落とされていきました。

(農業振興普及部)



▲ 市場関係者による手締め



▲ しめ飾りされた野菜の初競り



平木材市場「初市」

1月9日(木)

いわき市は、総面積の約7割が森林で、古くから林業が盛んな地域となっています。その森林から産出される木材を販売する場の一つとして、木材市場があります。現在、市内には2箇所の木材市場があり、多くの木材が取引されています。

株式会社平木材市場では、素材生産業者、製材業者などが一堂に会し、年始恒例の「初市」が開催されました。いわき管内を中心に集められた約2,500m³のスギ、ヒノキ、ケヤキなどの木材を前に、競り人の呼びかけに応じて買方が次々と値を付けていきました。

木材業界にとって本年が、ヘビ（巳）が脱皮を繰り返すように、変化と進化を遂げる年になることを祈念いたします。
(森林林業部)



▲ 初市の様子

令和7年初水揚げ

1月6日(月)、9日(木)

新年を迎えて、1月6日に沼之内、小名浜、勿来、1月9日に久之浜で令和7年の初水揚げがありました。主な魚種は、底びき網漁業で「ヒラメ」「マアナゴ」「ヤナギムシガレイ」「キアンコウ」、釣り、さし網、カゴ漁業が「ヒラメ」「マダコ」などで、特に久之浜市場では、カゴ漁業で水揚げされたマダコが多く、大きなマダコが1トン以上も水揚げされました。これから順次市内の量販店にも出回りますので、ヒラメやタコのお刺身、アナゴの天ぷら、ヤナギムシガレイの干物、アンコウ鍋など、冬の「常盤もの」を是非ご賞味ください。
(水産事務所)



▲ 底びき網漁業により漁獲されたヒラメ



▲ カゴ漁業により漁獲されたマダコ

いわき市産木材 PR ブース

1月14日(火)～31日(金)

いわき市役所本庁舎1階ロビーに、いわき市産木材の良さ・魅力を発信するPRブースが期間限定で設置されました。これは、今年度より1人あたり1,000円の国の森林環境税徴収がはじまり、その使途が注目されているなか、丁寧にわかりやすい税の使途の情報発信と併せて、森林整備による健全な森づくりや木材の地産地消の必要性などについて、いわき市が広く市民に周知するために行われたものです。

展示では、いわき市産の木材による建築事例や木材の様々な利用方法について紹介されています。また、持ち帰り自由のヒノキの木質チップが用意され、見学者は爽やかな香りがするチップを袋に詰め、思い思いに持ち帰っていました。

県内でも有数の林業地であるいわき市の木材が「東北のハワイで育ったまっすぐな木」として、これからは様々な場面・施設で利用され、それに伴い地域林業の活性化にも繋がることが期待されます。

(森林林業部)



▲ 展示ブースの様子



▲ 木材の利用を紹介した展示物

Topic

ふくしま満天堂 2024 グランプリ決定！

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。1月20日に最終審査が行われ、各賞が決定しました！受賞商品は以下のとおりです。

【ふくしま満天堂2024グランプリ】

『ももモナカ』（大野農園株式会社 石川町）

【ふくしま満天堂2024準グランプリ】

『ピリ辛松川浦かけるあおさ』（株式会社マルリフーズ 相馬市）

『あんぼ柿のバターサンド』（持地&遠藤農園 伊達市）

【ふくしま満天堂2024特別賞】

『大蒜女々麺』
おおびるめめん（株式会社マルト商事 いわき市）

また、ふくしま満天堂では「食べて当てよう！キャンペーン」も行っていますので、この機会に福島の6次化商品をお試ください。



▲ [キャンペーン詳細こちら](#)

(企画部)

高校生発!

Iwakiならではのグルメをつくろう

10

優秀レシピ紹介 vol.

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、株式会社マルト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 ⇒⇒⇒



全食材部門
おすすめ
レシピ
株式会社マルト

トマトときのこのリゾット

青木 洸太さん、先崎 健太さん、
山本 佑晴さん

福島県立小名浜海星高等学校 2年
(応募時)

調理時間: 50分

食材費(2人分相当): 1,000円

材料

ご飯(Iwaki Laiki)※炊飯済 330g
 長ネギ 1本
 にんにく 1片
 しいたけ 3~4個
 トマト 1個
 玉ねぎ 1/2個
 ベーコン 3枚
 バター 10g程度
 塩コショウ 少々
 コンソメ(顆粒) 大さじ1~1.5
 牛乳 1/2カップ
 粉チーズ 大さじ2
 とろけるチーズ 1~2枚
 パセリ 適量

作り方

- ① 長ネギは千切りに、にんにくはスライス、しいたけは石づきをとって傘と軸に分けて薄切りに、トマトは角切りに、玉ねぎは薄切りに、ベーコンは細切りにする。
- ② 熱したフライパンにバターを溶かし、スライスしたにんにくを炒める。
- ③ 香りが立ったら長ネギを加え、焦がさないように炒める。
- ④ 玉ねぎを加えて炒め、塩コショウで味を調える。
- ⑤ 玉ねぎが餡色になったら、ベーコン、トマト、しいたけを加えてさらに炒める。
- ⑥ ご飯とかぶる程度の水(分量外)、コンソメを入れて2~3分程度炒め煮にする。
- ⑦ 水分がなくなったら、牛乳と粉チーズ、とろけるチーズを加えて混ぜる。
- ⑧ 器に盛り、パセリを散らして完成。

作品のPRポイント

みなさんに、軽食として食べてもらいたいという思いがあります。栄養摂取がきちんとでき、チーズを入れ、まろやかな味わいとなっています。フライパンひとつで簡単に作ることができます。

【レシピを参考に作ってみた!】

この季節でも地元産のトマトが手に入るのがいわきのいいところ。いわき食材がたっぷりですが、作るのとはとても簡単です。チーズやバターの濃厚な味に、トマトの酸味やしいたけの食感がアクセントになって美味しかったです! (Y・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12月分)

農林畜産物の検査結果

令和6年12月の農林畜産物モニタリングでは、7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

葉ネギ(施設) 1、イチゴ(施設) 1、ハクサイ1、ブロッコリー1、大豆1、牛肉3、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和6年12月の水産物モニタリングでは、105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12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12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) ^{※1} 、こしあぶら
	きのこ	原木なめこ(露地)、野生きのこ ^{※2}
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2回「高校生発！Iwakiならではグルメをつくろう」実食キャンペーン！

当所では、いわき市内の高校生と市内の飲食店等がいわきの農林産物を使いたいわきならではのグルメを共同開発する「高校生発！Iwakiならではグルメをつくろう」事業を実施しています。今年度は計45作品の応募から、以下の5品が共同開発・商品化され、2月10日(月)から販売が始まります！

実食キャンペーンでは、2月25日(火)までに商品を購入し、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名様にいわきの特産品セットをプレゼントします。高校生と飲食店等のコラボレーションによる、いわきならではのグルメをぜひご堪能ください。(企画部)



▲ 商品について詳しくはこちら

Topic

「いわきなし&ねぎフォトコンテスト」について

「いわきなし&ねぎフォトコンテスト」(第2回「おいしい ふくしま いただきます!」キャンペーン)の入賞品や作品展の紹介をします。

本コンテストは、いわき市産農林産物の地産地消及び販売促進を図るとともに、その魅力をSNSを通して発信してもらうことで、いわき市産農林産物の魅力をPRすることを目的として、「『いわきなし』と『いわきねぎ』の魅力的な写真」を募集したものです。

今回は応募があった75作品の中から、入賞した2作品をご紹介します!



▲ いわきねぎ賞「収穫の喜び」
撮影者：@tekutekuojisann1227 様



▲ いわきなし賞「初めて梨にふれた日」
撮影者@ru_ei4110 様

それぞれ、「いわきなし」を美味しそうに頬張る様子や「いわきねぎ」生産者のはつらつとした様子が伝わってきますね。

受賞者には、商品としていわき産「福、笑い」やいわきの6次化商品の詰め合わせBOXをお送りします。

ご応募いただいた皆さま、ありがとうございました。(企画部)

【「いわきなし&ねぎフォトコンテスト」作品展 開催決定!】

- 場所 ライブいわきミュウじあむ内(いわき市小名浜辰巳町43-1 いわき・ら・ら・ミュウ 2階)
- 期間 令和7年2月21日(金)～令和7年3月6日(木)

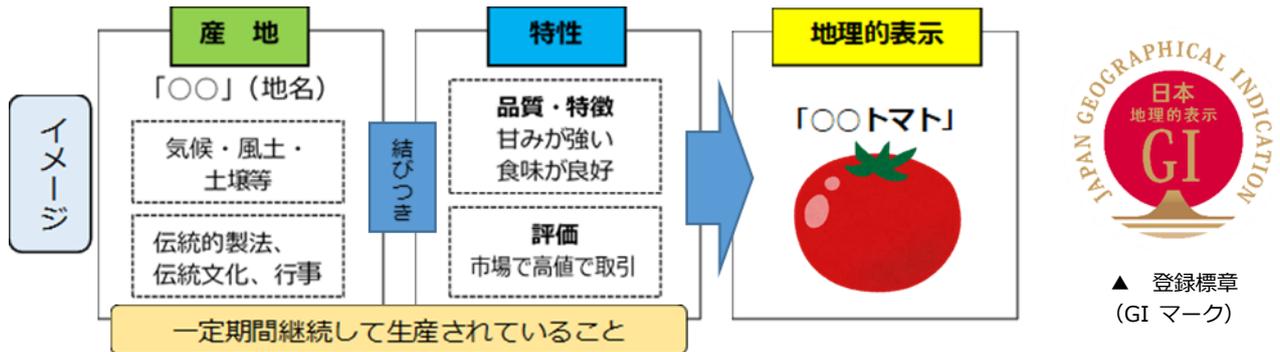
ミニ作品展



食品表示法あれこれ ⑨農林水産物の地理的表示(GI)について

地理的表示 (GI : Geographical Indication) とは、「地名+産品名」の表示のことで、その名称から産地を特定でき、生産地の人的特性 (製法、伝統文化・行事) や自然的特性 (気候・風土) とその産品の特性が明確に結びついているものをいいます。この地理的表示は、生産・加工業者の団体による農林水産大臣への申請と、審査を経た登録が必要です。[農林水産省リンク：地理的表示保護制度](#)

福島県では、南郷トマト、阿久津曲がりねぎ、川俣シャモ、伊達のあんぼ柿、たむらのエゴマ油、昭和かすみ草の6種類がGIに登録されています。



なお、最近「南会津」「喜多方」と立て続けに地理的表示が指定され話題になった酒類 (清酒) のGIについては、国税庁が所管しています。[国税庁リンク：酒類の地理的表示](#)

次のお買い物の際は、ぜひ農林水産物と加工食品の地理的表示 (GI) に注目してみてください。

(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

今年で創業40年を迎える老舗お米屋「なからい米屋」は、おにぎりの販売を始めました。おにぎりを開発したのは管理栄養士の資格をもつ菊地店長。今回は、なからい米屋ならではの珍しいおにぎりを2つ紹介します。

1つ目は「玄米ドライカレー」。玄米のプチプチした食感が楽しいおにぎりです。カレーの具材は、豚ひき肉と細かく刻まれた6種類の野菜、福神漬け。栄養が偏りがちな大人にも、野菜が苦手なお子様にもオススメです。

続いて紹介するのは「卵きんぴら」。だし巻き卵がまるごと入ったインパクト抜群のおにぎりです。出汁は、昆布とカツオの合わせ出汁。卵のフワフワした食感と、きんぴらのシャキシャキ感が絶妙にマッチしています。

菊地さんは、「いわきのお米の美味しさを多くの人に知って欲しい」という思いから、おにぎりの販売を始めました。味や食感はもちろん、栄養バランスが考えられた米屋自慢のおにぎりを味わってみてください。



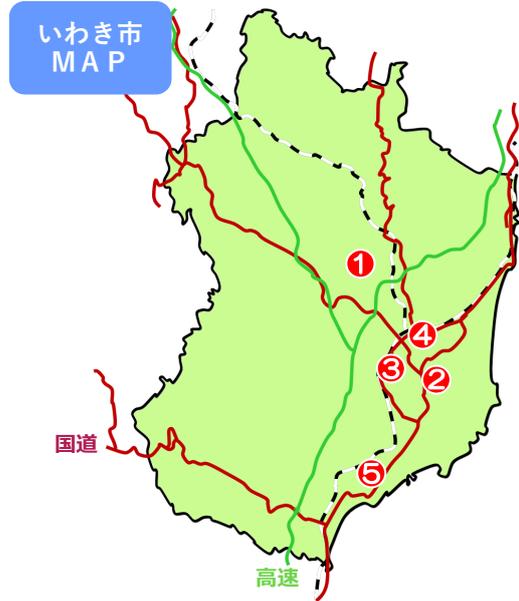
販売元・お問い合わせ

なからい米屋

福島県いわき市金山町東台280-1
☎0246-63-1045

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① サディ農園 (p.4)
小川町下小川御堂内
- ② いわき市中央卸売市場
いわき市公設地方卸売市場 (p.4)
鹿島町鹿島1
- ③ 株式会社平木材市場 (p.5)
内郷綴町堀坂32
- ④ いわき市役所 (p.6)
平字梅本21
- ⑤ なからい米屋 (p.10)
金山町東台280-1



【「ふくはる香」を知ってほしい】※表紙の写真について

いわき市で一番栽培されているいちご品種「ふくはる香」をご紹介します！福島県のオリジナル品種「ふくはる香」は果皮がツヤツヤで美しく、形もキレイな円錐型。糖度が高く、ほどよい酸味が特徴です。農家さんの中でも「栽培は少し手間がかかるけど、やっぱりふくはる香の味が好き」とファンが多く、20年以上愛されている品種です。是非、いわきのいちごを見つけて食べてみてください。
(農業振興普及部)



あとがき

年が明けました。市内でも各所で初市、初水揚げなどが行われ、なんだかめでたい感じがしていいですね。

さて、昨年末まで作品を募集していた「いわきなし&ねぎフォトコンテスト」への多数の応募ありがとうございました。栽培風景や生産者、お子様やお料理の写真など、バラエティに富んだ作品を楽しく拝見させて頂きました。今後もキャンペーンに限らず、素敵な農産物の魅力を発信していただけたら嬉しいです。いわき・ら・ら・ミュウで開催する作品展にも是非来て下さい。
(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