

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7年 8月号

Vol.246

発行日

2025/8/28

01 各種取組の実績（7～8月分）

05 お知らせ

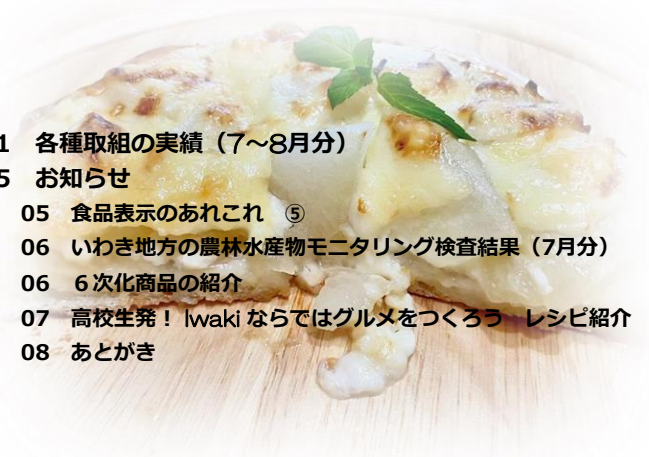
05 食品表示のあれこれ ⑤

06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（7月分）

06 6次化商品の紹介

07 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ紹介

08 あとがき



JA福島さくら いわき梨選果場操業開始式

8月12日（火）

福島さくら農業協同組合いわき梨選果場操業開始式が執り行われました。いよいよ今年もいわきで栽培されたおいしい梨の出荷が始まりました。今回は、今後出荷される「豊水」と「新高」のベトナム向け輸出梨出発式も同時に開催されました（令和6年度の出荷実績2.5t）。

今年は、7月の高温と少雨の影響で、生育が平年に比べて7日程度早くなり、少し小玉傾向ではありますが、十分に甘く、歯ごたえあるシャリシャリした食感の梨に仕上がりました。いわきは県内で最も早く梨が出荷される産地です。8月の「幸水」に始まり10月上中旬の「新高」まで「サンシャインいわき梨」のブランドで市場に出荷されます。

夏から秋にかけての味覚「サンシャインいわき梨」を是非ご堪能ください。

（農業振興普及部）



▲輸出梨出発式でのテープカット



▲初出荷の「幸水」



▲今年もみずみずしくて美味しい梨が出来ました。



▲いわき梨の生ハム添え
(R6年度フォトコンテスト投稿写真)



大野第三地区ピーマンの収穫開始

農地中間管理機構関連農地整備事業の採択を目指している大野第三地区では、ピーマンの試験栽培が行われており、7月中旬から収穫が開始されました。本事業は、農地の大区画化、農道・用排水路の整備を実施し、担い手が受託しやすい作業条件を整えることで、農地の集積・集約化・集団化を加速化し、農業経営の効率化や高収益作物の導入を促進することを目的としています。

本地区では、高収益作物としてピーマンを選定し、令和5年度から試験栽培を開始しており、令和6年12月には総勢17名で生産部会を設立し、現在は23名まで増えています。収穫後は、三春町にあるＪＡ福島さくらの選果場で選別され、主に東京・横浜・県内の市場に出荷されます。

本地域は、水稻作付けが盛んであり、本格的なピーマン栽培は初めての方が多いため、農業振興普及部やＪＡのピーマン担当者から栽培指導を受けながら、品質の良いピーマンを作るため栽培に励んでいます。大野第三地区の生産者が頑張ったピーマンをぜひ味わってください。

(農村整備部)



▲収穫間近のピーマン



▲現地指導会の様子

花とふれあう！親子で学ぶサマーワークショップの開催

7月23日(水)

いわき地方フラワーネットワークの花育活動として、いわき市内の親子（小学生）を対象に、花き市場見学、フラワーアレンジメント体験を募集したところ、5組12名の参加がありました。

最初に、福島県で栽培されている花を説明し、次に株式会社いわき中央生花で花の競りを紹介しました。花の競りを見るのは皆さん初めてで、「どこから花が集まってくるのか」、「どのような仕組みで値段が付けられるのか」等たくさんの質問がありました。

その後、市内の花屋さんを講師に、市内産の花を用いたフラワーアレンジメントを体験してもらいました。開催後のアンケートでは、親子とも「またやってみたい」、「楽しかった」等の感想がありました。県では引き続き花きの消費拡大に向け支援していきます。

(農業振興普及部)



▲花のセリの見学



▲作品を持って笑顔でポーズ

令和7年度JAグループ福島肉用牛共進会に参加

7月26日(土)

本宮市にある福島県家畜市場で、令和7年度JAグループ福島肉用牛共進会競技が開催されました。審査は競技者が牛の得点を付ける審査競技と、肉用繁殖雌牛の月齢毎に区分けしての等級審査が行われました。審査競技は若人の部、女性の部、農業高校の部に別れ、4頭の牛をそれぞれ評価し、審査員の付けた部位の評価にいくつあっているかを競います。肉用繁殖雌牛の等級審査は、生後月齢によって1区から3区に分け、その他2産以上の産歴牛、高等登録牛及び有資格牛、教育機関(農業高校、農業短大)の計6区に分け、審査が行われました。

いわき市からは、審査競技には磐城農業高等学校の2年生と3年生の6名が挑戦しましたが、健闘したものの、惜しくも入賞を逃しました。等級審査では、教育機関で磐城農業高等学校が出品した「こう825号」が優等1席に輝きました。県では引き続き繁殖農家の飼養管理技術向上の支援に努めてまいります。

(農業振興普及部)



▲審査競技の様子



▲特別区で優等1席の「こう825号」

ふくしま県GAPの新規認証取得(田中清氏)

7月15日(火)

四倉町でかぼす・すだちを生産している田中清氏が、このたびふくしま県GAP(FGAP)の認証を取得したので、いわき農林事務所 上野所長からその認証書と、FGAP認証マークが印字されたのぼり等を手渡しました。いわき農林事務所管内では、柑橘類でのGAP取得は初となります。

田中さんによると当初、かぼす・すだちの栽培がうまく進まなかったそうですが、ワラを木に巻くなど防寒対策に工夫を凝らすことで越冬が可能となり、現在では200本ほど栽培しています。出荷先は、市内の直売所等で、今後は、栽培だけでなく販売にも注力していくそうです。

県では引き続き、食品の安全性向上や、農業経営の改善などに向け、GAPの取得・継続を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ふくしま県GAPを取得された田中清氏(左)

よつくら 黄かぼす(種無し)

(木になったまま完熟させた黄色の成熟かぼすは、クエン酸、ビタミンCが豊富で疲労回復に効果があります)

自家製ポン酢の作り方

材料(3人分) 割合 1:1:1
 ・黄かぼす果汁1個分(約50cc)
 ・市販のポン酢(約50cc)
 ・醤油(約50cc)

おすすめ レシピ

—— 黄かぼすの一般的な使い方 ——

料理 鍋物、焼き魚、焼き肉、フライなど

飲料 焼酎、日本酒、ビール、蜂蜜(オリゴ糖)を入れてホットティー

アグルミよつくら

よつくら グリーンかぼす

切り方
 まず横半分に切り、それをさらにくし形に切ると絞ったときに果汁が飛び散りません。

かぼすの一般的な使い方

料理 焼き魚・焼き肉・フライ、鍋物・ドレッシング

飲料 焼酎・日本酒・ビール、蜂蜜を入れてホットティーに!!

アグルミよつくら

▲かぼすのおすすめの使い方



第43回福島県治山林道研究発表会の開催

7月23日(水)

県林業研究センターにおいて、第43回福島県治山林道研究発表会が開催されました。この発表会は、林道・治山・保安林・林地開発許可業務に携わる県職員が、日頃の業務で取り組んだ調査・研究の結果発表や、新技術・新工法等を紹介することで各職員の技術向上を図り、森林土木技術の発展に寄与することを目的として、毎年開催されています。今年度は農林土木ICT、施設長寿命化、新技術活用、業務効率化など8つの発表がありました。いわき農林事務所からは、今後の路網計画や整備の参考になると考え、「森林基幹道『永井川前線』全線開通までの道のり」と題して発表しました。事業開始から21年が経過し、今年度完成予定の林道について、どのような課題が発生し、どのように解決してきたかを紹介し、奨励賞を受賞しました。

県では今後も調査研究・課題解決に取り組み、技術の研鑽に努めてまいります。

(森林林業部)



▲発表会の様子

7月の漁模様、どう漁業

7月は底びき網漁業が休漁期のため、小型船のみの水揚げとなっており、刺し網や釣りのヒラメ、貝けた網漁業のホッキガイが主な水揚げでした。例年、夏に旬を迎えるスズキの水揚げが今年はいまひとつとなっており、8月以降の巻き返しが期待されます。

また、7月からどう漁業の操業が始まりました。どう漁業とは、『どう(筒状の漁具)』にイワシなどの餌を入れて海底に沈め、魚を獲る漁のことをいいます。活きたまま水揚げすることができ、鮮度の落ちが早い「アナゴ」に適した漁法です。海底に一昼夜沈めた約300個のどうは、毎朝船上にあげられ、餌を入れかえ、再び沈められます。多いときでは、一度に300尾ほどのアナゴを獲ることができます。

福島県水産海洋研究センターの研究報告では、旬とされる夏期のアナゴは、冬期に比べて脂質が多く、うま味成分であるアミノ酸も多く含まれていることが明らかとなりました。また、アナゴは「高タンパク」かつ「低カロリー」で、夏の栄養補給にぴったりですので、猛暑を乗り切る一品としていかがでしょうか。

(水産事務所)



▲海中投入前の船上の「どう」



▲どう漁業で水揚げされたアナゴ

磐城桜が丘高校の家庭クラブ いちごジェラート販売実習 7月19日(土)

磐城桜が丘高校の家庭クラブと株式会社マルトが連携して、木村ミルクプラント株式会社と共同開発したジェラートの販売が開始され、生徒さんが販売実習を行いました。

今回開発された商品「さくらこちゃんのいちごアイス」には、いわき市田人観光いちご園のいちご・福島県産生乳が使用されています。

おすすめのポイントは「ラズベリーのフレーバーといわき産のいちごを使用していて、甘さがちょうど良いところ」とのことです。

(企画部)



▲マルトでの販売実習



▲さくらこちゃんのいちごアイス

食品表示法あれこれ ⑤パック詰め鶏卵の食品表示

パック詰め鶏卵（スーパーで一般的に販売されている、生食可能な鶏卵）には、一般的な生鮮食品の義務表示事項（名称、原産地）の他、賞味期限経過後の喫食方法や鶏卵の重量などの表示事項が定められています。

(企画部)

農林水産省規格 (卵重) L 64g～70g未満 卵重計量責任者 磐城 太郎	名称	鶏卵	国産品には、国産である旨または都道府県、市町村名を表示します。輸入品は原産国名を表示します。
	原産地	福島県	
	賞味期限	R7.9.10	
	選別包装者	(株)磐城養鶏 福島県いわき市平梅本 15	鶏卵の賞味期限は、生食が可能な期限であり、賞味期限が経過しても、加熱して食べることが可能です。
	保存方法	お買い上げ後は冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。	
	使用方法	生で食べる場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後及び殻にヒビの入った卵を飲食に供する際は、なるべく早めに、十分に加熱調理してお召し上がりください。	採卵者または鶏卵を重量及び品質ごとに選別し包装した者の氏名又は名称及び所在地を表示します。
			生で食べられる旨、賞味期限を経過した後は加熱殺菌を要する旨を表示します。

鶏卵規格取引要綱（農林水産事務次官通知）や鶏卵の表示に関する公正取引規約に基づき、重量の区分により定められた種類「SS～LL」、卵重計量責任者の氏名を表示します。

ビタミンなど特定の栄養が強化されている鶏卵については、名称欄に「栄養強化卵」等と表示し、食品表示基準に基づく栄養成分表示の他、栄養機能食品や機能性表示食品に必要な表示を行います。



いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和7年7月分）

令和7年7月の農林畜産物モニタリングでは、5品目6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。また、令和7年7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。

農林畜産物モニタリング検査結果の内訳は（表1）のとおりです。

（表1）品目と検体数

ピーマン1、タマネギ1、玄そば1、牛肉2、原乳1

いわき地方の出荷制限等品目

令和7年7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。

（表2）農林畜水産物の出荷制限等品目（令和7年7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
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です。（市内該当生産者23名のみ）

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

6次化商品の紹介

福島県いわき農林事務所

こだわりと美味しさが詰まったいわき自慢の6次化商品をご紹介します！

いわきワイナリーでは、木村ミルクプラントとのコラボ商品である、「ワインジェラート」を販売しています。木村ミルクプラントの県内産牛乳をベースに、いわきワイナリーの赤ワインを加え、さっぱりとした上品な味わいとなっており、この暑い夏にぴったりです。

いわきワイナリーのガーデンテラスショップにて、ぜひご賞味ください。他にも、国際的なワインコンテスト「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）2025」で、「奨励賞」を受賞した「甲州2024」、「シャルドネ樽熟成2023」をはじめとした、様々なワインを販売しています。詳しくはいわきワイナリーのHPをご覧ください。

販売元・お問い合わせ

認定NPO法人 みどりの杜福祉会
いわきワイナリー
☎0246-36-0008

いわきワイナリー
HPはこちら！



いわきワイナリー収穫感謝祭2025

11月16日（日）開催予定



いわきワイナリーのワインの他、様々な地元グルメのお店が出店予定！



ワインジェラート
（1個）440円（税込）

※アルコール度数0.9%
召し上がってからの運転はご遠慮ください。



賞を受賞したワインの他、様々な種類・年代のワインも絶賛販売中！



取扱店舗
いわきワイナリー ガーデンテラスショップ
📍いわき市好間町中好間半貫沢34-72

第2回 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ紹介

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する、「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中から、「いわきのこまん」のレシピを紹介します！

きのこ部門
おすすめ
レシピ
豚饅
よしの

いわきのこまん





蓮田 日菜子さん、野館 七海さん
福島県磐城第一高等学校 2年

調理時間：90 分
食材費(2人分相当)：1,200 円

材料

〈生地〉

薄力粉	75g
ベーキングパウダー	1.5g
塩	少々
水	40ml
しいたけ	1個
砂糖	7g
ドライイースト	1.5g
打ち粉	適量

〈あん〉

豚ひき肉	37g
しいたけ	1個
エリンギ	1個
なめこ	1/2パック
チーズ	適量

〈調味料〉

酒	大さじ1
塩こしょう	適量
しょうゆ	大さじ1
ごま油	大さじ1
片栗粉	大さじ1

作り方

【生地】

- ① ボウルに薄力粉とベーキングパウダー、塩を入れて軽く混ぜる。
- ② 鍋に水としいたけを入れて火にかけ、出汁をとる。
- ③ しいたけを取り出した②に砂糖とドライイーストを加えて混ぜる。
- ④ ①に③を加えて、まとまるまで混ぜる。
- ⑤ ④のボウルにラップをかけて、10分寝かせる。
- ⑥ 生地が2倍ほどの大きさに膨らんだら打ち粉をし、少し手で押し、2等分にする。

【あん】

- ⑦ しいたけとエリンギは2cm角の大きさに切る。
- ⑧ ボウルに⑦と豚ひき肉、なめこ、調味料を入れてよく混ぜる。
- ⑨ ⑧を2等分にし、チーズを餡で包み、さらに⑥の生地で包む。
- ⑩ 蒸し器に入れて、強火で15～20分蒸す。
- ⑪ 餡のひき肉に火が通れば完成。

作品のPRポイント

幅広い世代の方に、気軽に食べてもらいたいという思いで作りました。
きのこの食感と香り、味を出したかったので、大きめに切ることを工夫しました。
また、生地には水の代わりにきのこの出汁を使いました。
仕事で疲れたときや、小腹が空いたときに思わず「食べたい」と思ってもらえるものを作りました。

【レシピを参考に作ってみました】

もちもちとした食感の皮に、キノコと豚肉、チーズを組み合わせたうま味と塩味のきいた餡が食欲をそそり、美味しくいただくことが出来ました。餡を多めに作りすぎたため、ご飯にかけてみたところ、こちらも美味しかったです。是非、皆様も作ってみてください。

(担当T. H)

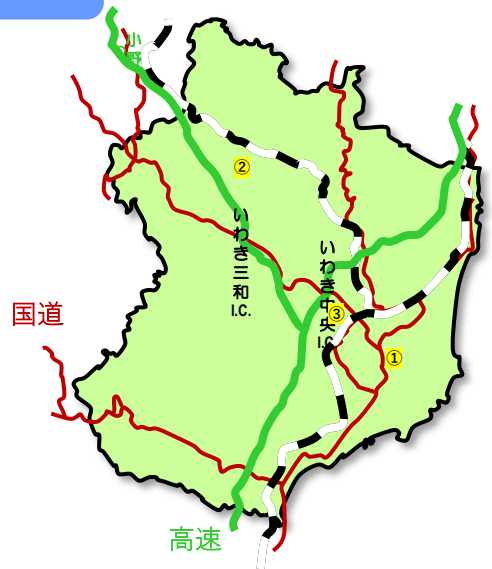
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① (株) いわき中央生花(P2)
鹿島町鹿島1
- ② 森林基幹道「永井川前線」(P4)
三和町～川前町
- ③ いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ(P6)
好間町中好間半貫沢34-72

いわき市 MAP



あとがき



あとがき

お盆を過ぎても残暑が続いていますが、皆様如何お過ごしでしょうか。

さて、いわき管内では梨の収穫が始まりました。そのまま食べてもちろん美味しいですが、令和6年度のフォトコンテストでは、いわき梨の生ハム添えや、いわき梨とチーズをたっぷりのせたピザ等、様々な食べ方が投稿されました。

皆さんも是非いわきの名物である梨を、様々な方法で召し上がってみては如何でしょうか。(担当 T.H)

◎ 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

検索