

# いわき農林水産

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和6年4月号

vol.230

発行日

2024/4/25

- 01 所長3人の新任あいさつ
- 03 各種取組の実績（3～4月分）
- 05 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
- 06 若手農業者インタビュー inいわき
- 07 お知らせ
- 07 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
- 07 いわき地方の出荷制限等品目
- 07 山菜等の出荷制限について
- 08 山火事に注意しましょう!!
- 08 弁当・惣菜類の食品表示啓発チラシを作成しました!
- 09 新規採用職員からひとこと
- 09 6次化商品紹介

## 所長3人の新任あいさつ

### いわき農林事務所長

このたび、4月の人事異動で福島県いわき農林事務所長に着任いたしました上野 徳夫（うえの のりお）と申します。いわき地方での勤務は26年ぶりの2回目となります。

いわき地方の農林業者の皆さまをはじめ、関係機関・団体の皆さまにおかれましては、日頃より地域の農林業振興にご尽力いただき、深く感謝申し上げます。

県では、福島県農林水産業振興計画を策定し、ふくしまの農林水産業・農山漁村の目指す姿として「『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」を掲げております。当所では「東日本大震災及び原子力災害からの復興」「持続的な発展を支える生活基盤の整備と担い手の確保」「地域の特性をいかした安全・安心な農林水産物の提供」「地域の特性をいかした農山漁村の形成」の4つの振興方向を目指し、各種事業に取り組むこととしております。

いわき地方においては、日照時間が長く、冬でも温暖な気候という強みを活かした「いちご」「トマト」「ねぎ」などの園芸品目の生産拡大、「栽培きのこ」の生産振興、いわき市やJAと連携した担い手の確保、いわきねぎのブランド力強化、6次化商品の開発、農地集積に向けたほ場整備や農林道の着実な整備、流域における浸水被害の軽減を図る「流域治水プロジェクト」に基づく「田んぼダム」や「森林整備」など、様々な取組を進めてまいります。



また、持続可能な森林・林業の実現に向けて、素材生産量の拡大や主伐・再造林を推進してまいります。

結びに、「『サンシャインいわき』笑顔あふれる農林水産業の未来を目指して」のキャッチフレーズのもと、関係機関と連携を図りながら、職員一同、現場主義を貫き取り組んでまいりますので、皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

## 水産事務所長

このたび、4月1日の人事異動で福島県水産事務所長に着任いたしました佐久間 徹（さくま とおる）と申します。

水産事務所での勤務は、海区漁業調整委員会事務局から継続となりますが、立場も変わり、新鮮な気持ちでのスタートとなりました。

さて、福島県の沿岸漁業は、令和3年度より本格操業へ向けた移行期間となり、昨年10月から本県底びき漁船による宮城県沖での操業が再開され、令和5年の水揚量は前年の約2割増しの6,530トンとなり、着実に前進しております。

しかし、漁獲量は震災前の25%ほどに留まるなど、本格的な復興には未だ課題が山積しております。このような中、昨年度からは従来行ってきた産地市場でのPRイベント、各種メディアによる県産水産物の魅力発信に加え、水産業復興加速化総合対策事業を新たに設け、新規漁業就業者の確保・育成から水産加工流通業者の事業継続・拡大に至る幅広い支援策を設けました。

水産事務所では、引き続き、県産水産物の安全性、「常盤もの」の魅力に係る情報を発信するとともに、生産・販路拡大の取組や、漁業担い手の確保、漁協の運営等を支援するなど、生産から流通、消費に至る総合的な対策を推進してまいりますので、何卒よろしくお願いいたします。



## 水産海洋研究センター所長

4月1日付けで水産海洋研究センター所長に着任しました平田 豊彦（ひらた とよひこ）です。

水産海洋研究センター勤務は、2年ぶり5回目で前回の勤務からあまり時間は経っていませんが、メンバーも入れ替わり、新たな気持ちでのスタートとなりました。

昨年は、ALPS処理水の海洋放出があり水産業への風評等が懸念されましたが、幸いにも大きな影響はなく推移しています。一方、海況変動に伴う沿岸資源の変化、ICTの活用など新たな課題も発生しています。モニタリング調査や調査船調査、市場調査などをしっかり行い、現場に即した研究成果で漁業者等をサポートしていけるよう職員一同取り組んで参りますのでよろしくお願いいたします。



第2回いわき市産木材利用推進会議 現地見学会

3月22日(金)

いわき市産木材利用推進会議は、市産木材等の利用を促進し、安定供給の確保及び連携体制の強化を図るために、市内の林業・木材産業・建築業等の関係者で組織されている会議です。

会議は年2回開催されており、今回の会議では、市産材を使用して建築された「いわき市立内郷保育所・いわき市内郷子育て支援センター」の見学会が行われました。

この施設は、老朽化した高坂保育所と御厩保育所を統合して園舎を新築したものです。

いわき市では、公共建築物における木材利用を推進するため、「公共建築物木造・木質化アドバイザー事業」を実施し、木材利用時の経済性などを検討しながら建築計画を立案しています。

当施設建築では、柱や腰板にいわき市産のヒノキやスギが使われています。また、梁や床には、他地域産ではありますが国産材が使われています。保護者からも「明るくてよい」と高評価をいただいているとのことです。

今後も、いわき市産木材の利用が進み、日常的に木材に触れることができる場所が増えるよう、様々な取組を支援していきます。  
(森林林業部)



▲ 市産材を用いた柱と腰板



▲ 木材を使った園舎内

森林保全巡視員辞令交付式を開催

4月1日(月)

令和6年度福島県森林保全巡視員辞令交付式を県いわき合同庁舎で開催し、いわき管内の森林保全巡視員9名に対し辞令を交付しました。

交付式の後、いわき地方森林パトロール協議会を開催し、巡視活動を円滑に進められるよう、連絡体制の確認やいわき市など関係機関との意見交換を行いました。

また、4月8日、森林保全巡視員として10年勤続し、森林保全にご尽力いただいた駒木根武夫氏に、感謝の意を表して、当所上野所長より知事感謝状を手渡しました。

駒木根氏をはじめとして9名の森林保全巡視員には、今後1年間、各担当方部の保安林や県営林の巡視活動を担っていただきます。  
(森林林業部)



▲ 辞令交付



▲ 上野所長(左)と駒木根氏

## 山田営農経済センターの水稲種苗生産施設が復旧

4月1日(月)

J A福島さくら山田営農経済センターは、令和5年台風13号の豪雨によって、種苗生産施設が浸水し、甚大な被害を受けました。

J A福島さくらでは関係機関と連携しながら、令和5年度農林水産業共同利用施設災害復旧事業を活用し、種苗生産施設の再建を進め、令和6年3月末に播種関連設備を復旧しました。4月1日から水稲播種作業が始まり、今年の水稲栽培を無事スタートさせることができました。

館センター長は「種苗生産施設が無事再建できたことに安堵しました。生産者の皆さんに品質の良い苗を供給していきたいです。」と意気込んでいました。

なお、緑化設備については、5月末に完成し、全体の事業が完了する予定です。

豪雨災害の影響で、ほ場に土砂等が流入してしまい、水稲栽培に不安を抱えている方もいらっしゃると思います。令和6年産米の収量・品質向上に向けて、引き続き、栽培等にかかる支援を行ってまいります。

(農業振興普及部)



▲ 種苗生産施設水稲播種プラント



▲ 機械操作するセンター長

## ねぎの共同播種

4月5日(金)

4月2日～5日にJA福島さくら山田営農経済センターおよび四倉のカントリーエレベーターにおいて「J A福島さくらいわきねぎ部会」のねぎの共同播種が行われました。

ねぎの共同播種は、人手が必要となる作業を部会員が協力することにより短期間で終わらせることができるほか、部会員同士の貴重な情報交換の場となっています。和気あいあいとした雰囲気の中、4日間で「龍翔」や「ホワイトタイガー」など合計9品種、約2,200枚の苗を作りました。

各自が苗箱を持ち帰って育苗し、6月に定植すると、早ければ11月頃から出荷が始まります。

引き続き、いわき地方のねぎ生産を支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ 部会員による播種作業

高校生発!

Iwakiならではのグルメをつくろう

1

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、CROSS WONDER DINING で商品化されたレシピをご紹介します!

当事務所ホームページにてレシピ公開中 ⇒⇒⇒



トマト部門  
商品化  
レシピ  
CROSS  
WONDER  
DINING

## トマトジャムパイ

(商品名: サク!うま!トマトパイ♡ ~さわやかな香風と共に~)

商品化

応募時

真田 音々さん  
福島県立いわき光洋高等学校 1年 (応募時)  
調理時間: 30分  
食材費(2人分相当): 700円

### 材料

トマト .....(応募時)1個  
グラニュー糖 ..... 35g  
レモン汁 ..... 大さじ 1/2  
冷凍パイシート(11×18cm) ... 3枚  
クリームチーズ ..... 50g  
卵 ..... 1個

### 作り方

- ① 湯むきしたトマトを角切りにし、グラニュー糖、レモン汁を加えて電子レンジ(500W)で4分加熱する。
- ② 取り出してよくかき混ぜ、さらに3分加熱する。ゆるい場合は様子を見ながら1分ずつ追加で加熱し、ジャムの固さにする。
- ③ 常温解凍したパイシート3枚を半分に切り、そのうち2枚をさらに斜めに切り、三角形にする。
- ④ 下になる部分のパイシートにクリームチーズ、②のトマトジャムをのせる。
- ⑤ 上になる部分のパイシートに切り込みを入れ、④の上にかぶせ、ふちをフォークで押さえたら溶き卵を塗る。
- ⑥ 180℃に予熱したオーブンで、四角形のパイは25分、三角形のパイは20分焼く。

### 作品のPRポイント

いわき産のトマトはとても甘いので、ジャムにするととても美味しいです。ミニトマトでも作れるので、トマトの消費が難しいときなどに作ると、大量に美味しく食べられます。

【レシピを参考に作ってみた!】

トマトは春トマト『うらら~ulala~』を使用。春トマトの甘さと味の濃さを活かすため、お砂糖は少し控えめにしました。トマトの甘みとほのかな酸味が、クリームチーズのまろやかな塩味とよく合います。おつまみにもピッタリ。

(S・W)



## 若手農業者インタビュー inいわき Vol.3

今回は、6月にグランドオープン予定の観光農園「ブルーベリーファームいわき」（いわき市平藤間）を運営する、合同会社七浜果樹の渡邊充彦さんにインタビューしました。

### ——観光農園を始めようと思ったきっかけを教えてください。

いわきの実家で、祖父がいちじくを生産していたので、農業には小さい頃から親しみがありました。震災をきっかけに脱サラし、新たなチャレンジとして飲食店の修行に神奈川に移住しました。その後、コロナをきっかけに飲食店を諦め、農企業を決意。もともとブルーベリーが好きだったことと、子どもの頃よく通っていた海の家のように、人々が交流する場所をつくりたいという想いから、レストハウス（休憩所）付きの観光農園を始めようと思いました。



▲ 「七浜果樹」の渡邊充彦さん

### ——実際にブルーベリーを栽培してみて、どうですか？

もう3年目になりますが、土の管理や剪定など、いまだに悩んだり難しいことも多いです。その分、大きいブルーベリーが実ったときはテンションが上がりますね！市内のケーキ屋さんで取り扱っていただいた際には、食べてくれたお客さんの「美味しい」という声が嬉しかったです。

### ——栽培している品種は何種類ありますか？

全部で16種類、1,200本のブルーベリーを栽培しています。収穫時期や実の大きさ、味や色など様々です。観光農園としては種類は少なめですが、自分で食べて美味しかったものを厳選して育てています！

### ——グランドオープンに向けて、今はどんな段階ですか。

早生のブルーベリーはもう花が咲き始めていて、5月末頃には収穫期を迎えられそうです。美味しいブルーベリーを作るため、受粉蜂も飼い始めました。

晴れの日には農園の管理やレストハウスの工事を進めて、雨の日にはホームページの準備を進めて…。6月のオープンまで、毎日やるのがいっぱい大変ですが、頑張ります！

### ——ありがとうございました。これからも応援しています！



▲ 花が咲き始めた「ユーリカ」という品種。実は500円玉大にもなるんだとか！



▲ 受粉蜂の家。近所の農家さんのアドバイスで、毛布をかけてあげたそう。

開園までの情報は「ブルーベリーファームいわき」の公式Instagramをチェック！



(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3月分)

#### □ 農畜産物の検査結果

令和6年3月の農林畜産物モニタリングでは、3品目5検体を検査し、全ての検体について放射性セシウムが基準値(100Bq/kg)を超えたものはありません。内訳は(表1)のとおりです。(企画部)

(表1) 品目と検体数

原木しいたけ(露地) 1、牛肉3、原乳1
----------------------

#### □ 海産魚介類の検査結果

令和6年3月の水産物モニタリング検査では、314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3月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、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) 農林畜産物の出荷制限等品目(令和6年3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) <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>
	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。

注意!

### 山菜等の出荷制限について

山菜が発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、山菜の一部が出荷制限等の対象となっていますので、採取者や直売所担当者の皆さまにおかれましては、次の点に留意するようお願いします。

#### 1 出荷制限について

現在、いわき市産の山菜のうち、出荷が制限等されている品目は上記(表2)のとおりです。これらの品目は地域全体として安全性が確認されていないことから、出荷制限等は今シーズンも継続しています。

そのため、

- 団体や個人における自主検査により基準値(100Bq/kg)以下であっても出荷や販売等はできません。
- 無償の譲渡や、インターネット(フリマアプリ等)による個人売買も出荷に該当するため、できません。
- 出荷・販売だけでなく、飲食店や宿泊施設等での提供や加工用原材料としても使用できません。

なお、出荷制限等品目は市町村ごとに定められていますので、他の市町村の状況は県HP「ふくしま復興情報ポータルサイト」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/mon-kekka.html>)で確認してください。

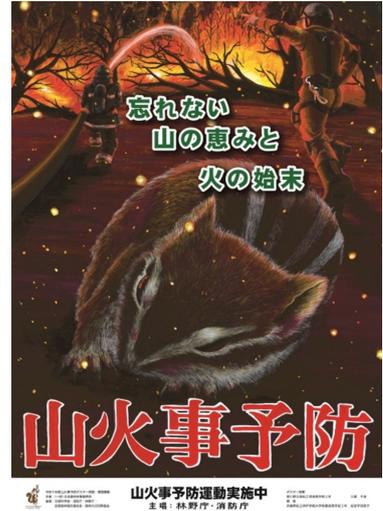
#### 2 出荷制限等品目以外の山菜について

県において緊急時環境放射線モニタリング検査を実施しており、今シーズンのモニタリング検査結果を確認のうえ出荷・販売するようお願いします。モニタリング検査の結果は、新聞や県ホームページ「ふくしま復興情報ポータルサイト」で公表されます。(森林林業部)



山火事に注意しましょう！！

いわき市内では、今年に入ってから山火事が多発しております。  
 当所では、いわき地方山火事防止連絡協議会を開催するなど関係機関とともに山火事予防を広く呼びかけています。  
 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などでたき火をしない、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に注意していきましょう。  
 (森林林業部)



弁当・惣菜類の食品表示啓発チラシを作成しました！

弁当・惣菜類の食品表示の作成にあたって必要な知識をコンパクトにまとめた啓発チラシを作成しました。義務表示事項や表示の方法、プライ斯拉ベルを用いた表示、店内製造品の表示、製造行為と加工行為の違いなど、基本的な要点を押さえていますので、ぜひ表示作成に活用してください。  
 (企画部)



ダウンロードはこちら

食品表示に関する参考資料：<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/syokuhyo-siryou.html>

Topic

3月の漁模様

令和6年3月のいわき地区では主にヒラメ、カレイ類、ヤリイカ等の魚種が、底びき網漁業で水揚げされました。また、船びき網漁業等を行う小型船では、春の訪れを告げるはずのコウナゴ漁が今年度も着業に至らず、刺し網によるヒラメ、かご漁によるマダコが市場の賑わい的一幕となっていました。  
 (水産事務所)



底びき網漁により漁獲されたヒラメ

## 新規採用職員からひとこと

いわき市には馴染みが無く、市のことについては右も左も分からない状況ではありますが、穏やかで住み心地のよい環境に助けられています。まだ未熟の身ではありますが、いち早く仕事を覚えて県民の皆様と職場に貢献できるよう励んでいきたいと考えております。よろしくお願いいたします。

**橋本 啓祐**  
農林事務所  
農村整備部  
管理課  
主事



須賀川市出身で昨年までは新潟市に住んでいました。日本海側と比べていわき市は晴れが多いので嬉しいです。

いわきの農業や主担当の花きについて学び、早くお役に立てるよう業務に励みたいと思います。よろしくお願いいたします。

**鵜沼 遥**  
農林事務所  
農業振興普及部  
地域農業推進課  
技師

**遠藤 泰山**  
農林事務所  
総務部  
総務課  
主事

出身は郡山で、いわきに住むのは初めてです。いわきはずっと晴れていて気持ちが晴れやかになるので良いまちだなと実感しております。

日々の業務においては、分からないことは積極的に先輩方に訊き、皆さまの期待を裏切らないよう誠心誠意努めますので、よろしくお願いいたします。

出身は会津で、いわき市は初めて住むこととなります。いわき市は、山に囲まれ雪が多い会津に比べ、海がありとても暖かいので過ごしやすい場所だと感じております。

慣れないことが多いですが、1日1日多くのことを吸収し精一杯励んで参りたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

**渡部 もも**  
水産事務所  
漁業振興課  
主事

## 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

いわきの野菜といえばトマト。いわきを代表するブランドトマト「親バカトマト」を作っている助川農園では「親バカトマトジュース」を販売しています。

親バカトマトは土作りにこだわることにより、ミネラル分や旨味が凝縮したコクのあるトマト。そんな親バカトマト100%で作られている親バカトマトジュースは、純粋なトマトの味が楽しく、さらりとした喉ごしの中にも、しっかりとトマトの旨味が詰まっています。そのまま飲んでもよし、スープやパスタ等の料理にも使えて、色々な活用方法がありそうです。

いわきのトマトはハウス栽培が主流で、暖かくなってきた春に最盛期を迎えます。旬のトマトと共に親バカトマトジュースを飲んで、元気な新生活を送りましょう！



助川農園理事  
助川弥生さん

●親バカトマトジュース  
【180ml】 300円(税込)  
【720ml】 1,100円(税込)

取扱店舗  
助川農園直売所  
オンラインショップ

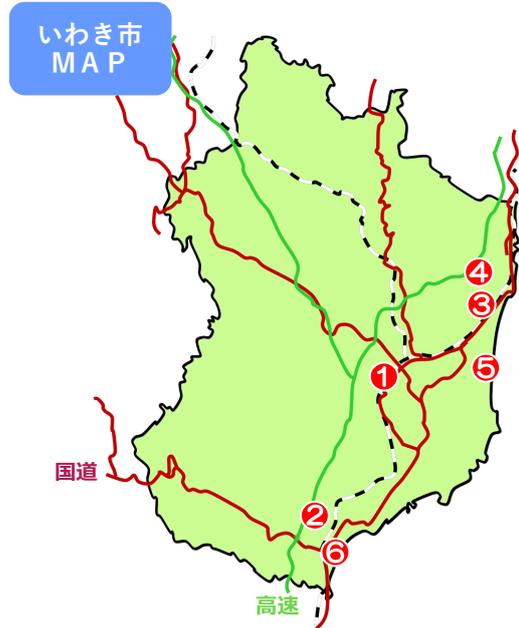
販売元・お問い合わせ

農事組合法人菊田の郷助川農園(農園・直売所)

📍いわき市錦町馬場163 ☎090-1407-2118

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① いわき市立内郷保育所・  
いわき市内郷子育て支援センター (p.3)  
内郷高坂町四方木田188
- ② J A福島さくら山田営農経済センター (p.4)  
山田町林崎前3
- ③ J A福島さくら  
いわきカントリーエレベーター (p.4)  
四倉町長友宮ノ前12
- ④ CROSS WONDER DINING (p.5)  
四倉町中島字広町1
- ⑤ ブルーベリーファームいわき (p.6)  
平藤間中谷地17-1
- ⑥ 農事組合法人 菊田の郷助川農園 (p.9)  
錦町馬場163



あとがき

新年度となり、いわき農林事務所、水産事務所、水産海洋研究センターでは新たな体制がスタートしました。

当ニュース編集担当も変わりました。新規採用職員のフレッシュさに負けず、新たな気持ちでいわきの農林水産業の魅力をお伝えしたいと思いますので、今年度もよろしく願いいたします。

(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