

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5月号

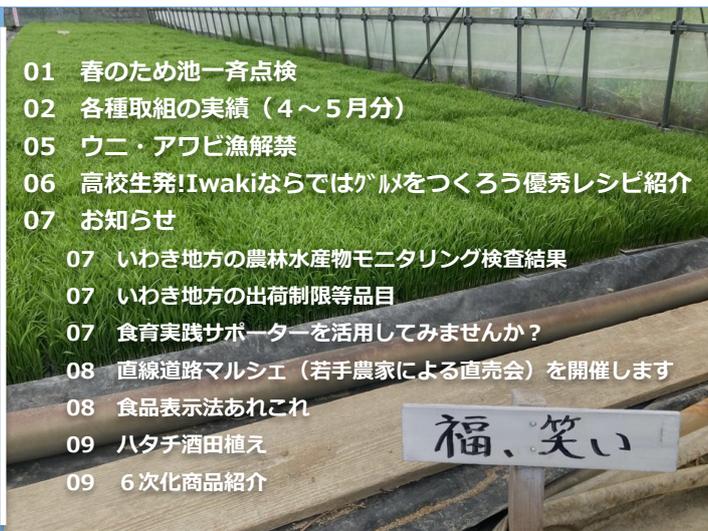
vol.231

発行日

2024/5/30

写真について
詳しくは
p.10を
チェック!

- 01 春のため池一斉点検
- 02 各種取組の実績（4～5月分）
- 05 ウニ・アワビ漁解禁
- 06 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
- 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 食育実践サポーターを活用してみませんか?
- 08 直線道路マルシェ（若手農家による直売会）を開催します
- 08 食品表示法あれこれ
- 09 ハタチ酒田植え
- 09 6次化商品紹介



特集

春のため池一斉点検

当所では、ストックマネジメント推進の一環として、5月からの水稻作付けに向け農業水利施設の使用を開始する4月を「施設管理強化月間」とし、ため池、頭首工などの施設について、施設管理者が主体となり、点検・診断を毎年実施しています。

管内の農業水利施設のうち、対象となるため池は163箇所と数が多く、短期間での点検が難しいことから、いわき市と当所が協力して点検作業を行っています。

当所では、鹿島、小名浜、常磐、植田、勿来などいわき市の南部を中心とした79箇所のため池について、4月17日から22日にかけて点検しました。

ため池の多くは、5月からの田植えに備え満水状態にあるため、堤体法面の漏水の有無、洪水吐きの越流状況及び斜樋（しゃひ）の取水状況など、今の時期にしか確認できない状態を点検することが出来ました。

また、ため池への転落事故対策のための安全柵や侵入防止看板の設置状況についても点検し、多くのため池において何らかの安全対策が講じられていることを確認しました。

ため池の多くは江戸時代に築造され、老朽化が進んでいます。近年の集中豪雨や大きな地震の発生などにより被災リスクが増加していることから、定期的のため池点検を行うことが重要となりますので、地元の水利組合等においても、草刈りや取水時の操作の際に、ため池の状況を把握し、細かな変化に目を配るなど、日常的な管理についてご協力をお願いします。

(農村整備部)



▲ 道山池



▲ 石井作池

いわき市と県の農林水産関係職員による意見交換会を開催

4月23日(火)

労働福祉会館において、いわき市農林水産部、県水産事務所、当所の職員が一堂に会し、意見交換会を行いました。

はじめに、現状や課題、今年度の重点的な事業の概要について市と県がお互いに説明した後、意見を交わしました。

昨年9月に発生した台風被害の復旧をはじめ、風評被害、燃油や肥料等の価格高騰などの厳しい環境の中、市と県が一体となって課題に取り組んでいくことを改めて確認しました。
(総務部)



▲ 意見交換会の様子

第1回いわき地域新規就農者等推進会議を開催

4月24日(水)

県いわき合同庁舎において、第1回いわき地域新規就農者等推進会議を開催しました。

この会議は、県と市、JA等の関係機関・団体の他、指導農業士会いわき支部、移住コーディネーターを加えた7組織で構成されており、新規就農に係る相談や、就農準備、就農後の定着に向けた支援等について検討・協議を行っています。

新規就農を検討している方や農業に興味がある方は、まずは農業振興普及部へご相談ください。
(農業振興普及部)

農業振興普及部 : ☎ 0246-24-6162



▲ 会議の様子

ふくしま植樹祭実行委員会総会

4月24日(水)

ふくしま植樹祭実行委員会総会が福島市で開催され、「第7回ふくしま植樹祭」が、11月10日(日)に、いわき市錦町須賀地区において第50回いわき市植樹祭と共同で開催されることが決定しました。

錦町須賀地区は東日本大震災の津波で被災し、住民の集団防災移転が行われました。その後、「防災空間としての活用や自然的土地利用を誘導する」土地として位置づけられ、地域の憩いの場としての活用が期待されています。

ふくしま植樹祭は2018年(平成30年)の第69回全国植樹祭の理念を引き継いで開催されており、参加申込は8月末に開始となる予定です。詳細は改めてお知らせします。地元で開催される植樹祭、是非、ご参加ください!
(森林林業部)



▲ 会場位置図

いわき市営牧野が開牧

4月26日(金)、5月7日(火)

4月26日に川前町の荻牧野が、5月7日に三和町の芝山牧野が開牧されました。荻牧野には、川前町の繁殖農家2戸で飼育されている黒毛和種の繁殖雌牛10頭が、芝山牧野には、三和町のほか古殿町から22頭が11月まで放牧される予定です。なお、放牧開始日には感染症等の確認のための採血や寄生虫の有無を調べるための糞の採取と外部寄生虫駆除のための駆虫剤の塗布が行われました。

放牧の費用は、1日当たり約300円/頭。11月まで放牧しても約7万円/頭と安価で、飼料費や管理労力の低減につながります。また、牛が丈夫になるなどのメリットもあります。

放牧を希望される繁殖農家の方は、いわき市農林水産部農業振興課へお問い合わせください。

(農業振興普及部)

いわき市農林水産部農業振興課：☎0246-22-7479



▲ 放牧前の牛の群れ



▲ 放牧された牛の群れ

「いわき・ねぎならではプラン」産地WGを開催

5月1日(水)

県いわき合同庁舎において「いわき・ねぎならではプラン」産地ワーキンググループを開催しました。

県では令和5年度に、いわき地域のねぎの振興方策について、市やJA等関係機関と検討を重ね、「いわき・ねぎならではプラン」を策定しました。このプランは、令和6年から8年にかけて、いわきねぎの生産拡大、収益性や認知度向上により、ブランド力の強化を目指していくこととしています。

第1回産地ワーキンググループでは、指導会の開催やいわき地域にあった品種選定、販売戦略などの今年度の取組計画について協議し、関係機関一丸となっていわきねぎの振興を図っていくことを再確認しました。

当所では、魅力ある産地作りを引き続き支援してまいります。

(農業振興普及部)



▲ WGの様子

令和6年度功労者知事表彰

5月3日(金)

県では、県政の発展や住民福祉の向上に多大な貢献のあった方を、知事が県民を代表して表彰しています。今年度は、磐城小川江筋土地改良区の元理事長・高田幹久（たかだみきひさ）さんが、土地改良功労による知事表彰を受賞しました。

高田さんは、平成16年から令和2年までの16年間、磐城小川江筋土地改良区の役員として、組織運営や土地改良施設の維持管理、対外的な情報発信等に幅広くご活躍されました。また、理事長を務めた令和元年には、東日本台風の被害への対応に尽力し、早期の復旧と営農再開に大きく寄与されました。

このたびの受賞、誠におめでとうございます。



▲ 高田幹久さん

(企画部)

四倉保育所で野菜栽培の出前講座を開催

5月8日(水)

県では福島県の食や農林水産業等への理解を深めるために、今年から『農林水産部職員による「食と農・林・水」出前講座』を開始しました。今回は農業振興普及部職員がいわき市立四倉保育所で野菜の植え付け指導を行いました。

当日は、オクラやえだまめの種まき、トマトやスイカなどの定植方法を説明し、園児や祖父母約40名と一緒に作業を行いました。園児たちはおいしい野菜ができるようにと丁寧に植え付けていました。できた野菜は給食で食べるそうです。



▲ 野菜の植え付け指導

出前講座では、福島県の「食」や「農林水産物」の魅力・おいしさ、「農林水産業・農山漁村」の役割等について農林水産部職員が紹介します。学校等の食育活動や総合学習等にご利用ください。

【詳しくはこちら】

(企画部・農業振興普及部)

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36005b/demaekouza.html>

福島県木材青壮年協会第60回通常総会

5月11日(土)

クレールコート（内郷綴町）において、福島県木材青壮年協会第60回通常総会が開催されました。

当協会は、木材産業に携わる青壮年経営者で構成され、木材・林業に関する社会的な普及啓発活動などによる木材産業の近代化を目的に組織されており、県内19名の若手木材産業関係者が相互啓発や交流、普及活動を行っています。

昨年度は、県内で開催されるイベントでの木工体験のほか、小学生を対象とした木工工作コンクールを開催するなど木の魅力を発信する活動を行っています。メンバーの今後の活動にも注目です。（森林林業部）



▲ 総会の様子



▲ R5木工工作コンクール入賞作品

Topic

ウニ・アワビ漁解禁

いわき地区のウニ・アワビ漁が5月1日に解禁しました。

ウニの初水揚げは5月1日で、いわき市漁業協同組合に所属する下神白地区の採鮑漁業者がウニ約40kgを水揚げし、同地区の加工施設で、69個の貝焼きに加工しました。貝焼きは、ホッキ貝の殻の上にウニの生殖巣(可食部)を盛り付けて蒸し焼きにしたもので、いわき地区の特産品となっています。貝焼きは、当日のうちに市内の産地魚市場に出荷され、3,200~6,980円/個で販売されました。

一方、アワビの初水揚げは5月9日で、市内6地区の採鮑漁業者が約60kgを水揚げしました。当日、市内の産地魚市場に集約・出荷されたアワビは、16,000~29,100円/kgで販売されました。

今後、ウニ漁は8月、アワビ漁は9月まで続く予定です。

(水産事務所)



▲ 焼き上がったウニの貝焼き



▲ 水揚げされたアワビ

磯遊び等における注意事項について

連日、暑い日が続いておりますが、磯遊び等の海でのレジャーをお楽しみいただく方に守っていただきたいルールがあります。

福島県沿岸のほぼ全域には漁業権が設定されており、アワビ・ウニ・二枚貝(ホッキガイ、アサリ、カキ、イガイ、コタマガイ)、海藻(ワカメ、アラメ、ノリ、ヒジキ、マツモ、コンブ)、エムシの漁業権対象種を採捕すると漁業権侵害となるおそれがあり、特定水産動植物(あわび、なまこ、うなぎの稚魚)は漁業法第132条第1項で採捕が禁止されています。また、福島県漁業調整規則では、水産動植物の採捕について下表の制限等を定めています。ルールを守って、海でのレジャーを楽しんでください。

詳しくは、県のホームページをご確認いただくか、水産事務所(0246-24-6175)までお問い合わせください。

(水産事務所)

水産事務所ホームページ：<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36490a/gyogyoukisoku47.html>

(表) 福島県漁業調整規則における制限等

遊漁者が行うことのできる漁具漁法	竿(さお)釣り及び手釣り、たも網及び叉手(さで)網、船を使用しない投網、やす(柄を持ち獲物を突くもの)、は具(くまで、いそがね、スコップ)、歩行徒手による採捕
体長等の制限(採捕してはならない大きさ)	アサリ：殻長 2.5cm以下、ハマグリ：殻長 3.0cm以下 等

高校生発! Iwakiならではのグルメをつくろう

2

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、all about bakery 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 ⇒⇒⇒



きのこ部門
商品化
レシピ
all about
bakery

4種のきのこガーリックバター

☔

商品化



応募時



市川 華愛さん
福島県立磐城農業高等学校 3年 (応募時)
調理時間: 20分
食材費(2人分相当): 1,000円

材料

(応募時)	
しいたけ	10g
エリンギ	10g
舞茸	10g
しめじ	20g
バター	10g
にんにく	10g
フランスパン	26g
塩こしょう	少々
くるみ	16g
イタリアンパセリ	1g

作り方

- ① しいたけは薄切り、エリンギは2枚に切り、舞茸は一口大、しめじは石づきを切って小房に分ける。
- ② バターは耐熱容器に入れて電子レンジ(または湯せん)で溶かし、みじん切りにしたにんにくを加えて混ぜ、フランスパンに塗り、オーブンで5分焼く。
- ③ フライパンを熱して①を炒め、塩こしょうで味を調える。
- ④ くるみをみじん切りにし、③に加える。
- ⑤ ①で焼いたフランスパンにエリンギ1枚をのせ、その上に④の他の具材をのせる。
- ⑥ イタリアンパセリを飾り、完成。

作品のPRポイント

いつもは次の日などが気になり平日ににんにくは食べられない人が、休日に何も気にせずに食べ満足できる味にしました。きのこ4種類のせで少しくるみを入れることにより、食感も楽しめるので、いろいろな人に食べてもらいたいです。

【レシピを参考に作ってみた!】

しめじの代わりに、いわきで生産しているなめこを使ってみました。なめこのぬめりで具材のまとまりが良かったです。鉄板のガーリックバター味に、きのこの風味や食感が相まって抜群の美味しさ! ご飯にのせても美味しそう。(Y・W)

- 6 -

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4月分)

農林畜産物の検査結果

令和6年4月の農林畜産物モニタリングでは、11品目19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

タラノメ1、ニラ1、アスパラガス(施設)1、キャベツ1、ミニトマト(施設)1、原木しいたけ(露地)1、わらび(栽培)6、くさそてつ(ごごみ)(野生)2、ふき(野生)1、牛肉3、原乳1

海産魚介類の検査結果

令和6年4月の水産物モニタリング検査では、165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4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4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。

食育実践サポーターを活用してみませんか？

県では、食育体験や食文化、郷土食の伝承等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、学校や地域団体等の要請に応じて派遣しています。

学校の調理実習や、地域の料理教室等の講師、郷土料理や栄養バランス等についての講義、農業体験学習など、食育に関するイベントに幅広く活用できます。食育活動を行いたい場合は、ぜひ本制度をご活用ください！



▲ 活動の様子

(企画部)

【詳しくはこちら】

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>



直線道路マルシェ(若手農家による直売会)を開催します

いわき農業青年クラブ連絡協議会では、会員の農産物直売会を定期的に行っており、昨年度から「直線道路マルシェ」と称して開催しています。小川町の会場となるサディ農園の前を一本の直線の農道が通っていることにちなんで名付けられました。

令和6年度は、6、9、12月に「直線道路マルシェ」を実施し、会員が生産した旬の農産物を販売します。今回は、トマト、ジャガイモ、キュウリ、タマネギ、ニンニク、プラムなどを出品する予定です。

ぜひこの機会に、地元の若手農家が生産した新鮮な農産物をご購入ください。(農業振興普及部)



開催日時
6月15日(土)
9:00~11:00

場所
いわき市小川町下小川御堂内 サディ農園
北緯: 37.1110931, 東経: 140.866910

主催
いわき農業青年クラブ連絡協議会

お問い合わせ
090-5597-0787(根本)

注意事項
・雨天など、天候によっては中止とします。
・商品がなくなり次第、終了とします。

トマト、ジャガイモ、キュウリ、タマネギ、ニンニク、プラムなどが出品予定です。

日時: 6月15日(土) 9:00~11:00
場所: いわき市小川町下小川御堂内 サディ農園内
主催: いわき農業青年クラブ連絡協議会

食品表示法あれこれ ①漬物の食品表示 其の壹~漬物類の名称~

1 漬物とは?

一般によく食べられる野菜の漬物を食品表示基準では「農産物漬物」と呼び、

食品表示基準別表第3において、その原材料や製法などを定めています。

この定義に合致しない食品は、漬物ではなく、そうざいなどとして扱われます。



- ・水産物(昆布、いか、数の子等)が野菜よりも多く使われている場合、「農産物漬物」に該当しません。
- ・乾物は水分を吸うため、乾燥前の重量に換算して表示内容を決めるなど、消費者の誤認を招かないように表示を行ってください。



漬物の名称の例

2 名称の種類

漬物の名称の表示方法は、**別表第4**において種類ごとに細かく定められており、これ以外の名称を表示することはできません。製造する漬物がどれに該当するかを確認のうえで表示を作成してください。



- ・基本的に漬液(漬け床)の区分により分類されています。
- ・名称は「〇〇漬」であり、送り仮名の「け」は付きません。
- ・漬物のうち一部の種類を除き、薄切り又は細刻、小切りしたものについては、名称の後ろに括弧を付して(薄切り)、(刻み)と表示する必要があります。

名称	農産物漬物の種類(定義)
たくあん漬	たくあん漬け
ぬか漬	たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類
ふくじん漬	ふくじん漬け
しょうゆ漬	ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類
なら漬	なら漬け
刻みなら漬	刻みなら漬け
わさび漬	わさび漬け
山海漬	山海漬け
かす漬	なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類

※すべては記載できないため、別表第4をご覧ください。

詳しい内容については、当所企画部(0246-24-6197)へお問い合わせください。

なお、改正食品衛生法の完全施行に伴い、令和6年6月1日以降の漬物の製造は全て許可制となります。

製造許可については、いわき市保健所生活衛生課食品衛生係(0246-27-8593)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7期」田植え！
～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

5月12日(日)

これからのお酒の飲み手となる19～20歳や新社会人の皆さんに米作りや酒造りを体験してもらい、完成したお酒で記念の歳を祝う「いわきハタチ酒プロジェクト」。

7年目の活動となる今年は、新たに7名の大学生・社会人が参加。この日はうち5名が参加し、福島県オリジナルの酒米「夢の香」の田植えを行いました。これまでの活動に参加したOB・OGの運営参加も増え、手植えは総勢30名以上で実施。その後、田植機の操作も体験しました。参加者からは「楽しかった」「田植機でまっすぐ植えるのは難しかった」といった感想がありました。

昼食には、栽培管理をお願いしている滝正嗣さん(常磐藤原)が栽培した食米「ゆうだい21」と、酒米「夢の香」で作ったおにぎりの食べ比べをしました。

今期は、酒造り体験の回数を増やしたり、商品ラベルのレベルアップを計画するなど、一層の活動充実を目指していきます。また、昨年度の活動で作った「6期」のハタチ酒・おりがらみ版は、下記の市内酒販店で好評販売中。各地のイベントでの出張販売も企画していますので、見かけたらぜひお試しください。

【市内酒販店】あわのや酒店(平・大工町) 酒のまるとみ(小名浜・大原) 澤木屋(平・中町)

タイハイ酒店(常磐・下湯長谷町)

(企画部)



▲ 田植えに参加した7期生(中央5名)



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

地元の新鮮な野菜やその野菜を使ったお弁当などを販売している三和町ふれあい市場。新商品の「にんにくやきおにぎり」が人気を集めています。

商品を開発したのは、三和町で農業を営む菊田清貴さん。「三和の名物をつくりたい」という想いから、「ふくしまハートにんにく」を生産しています。強いま味と、後に残らない控えめな香りが特徴のニンニクを、ご飯と一緒にたっぷり炊き込み、特製のニンニク醤油で味付け。更に、焼き上げ前にも、すりおろしニンニクを混ぜた醤油を塗ることで、ニンニクのうま味をプラス。一口食べれば、やみつきになる美味しさです。

販売は当店舗のみで、午後には品切れになってしまうことも。午前中に足を運ぶのがオススメです。



にんにくやきおにぎり
【2個】280円(税込)

取扱店舗
三和町ふれあい市場



菊田清貴さん



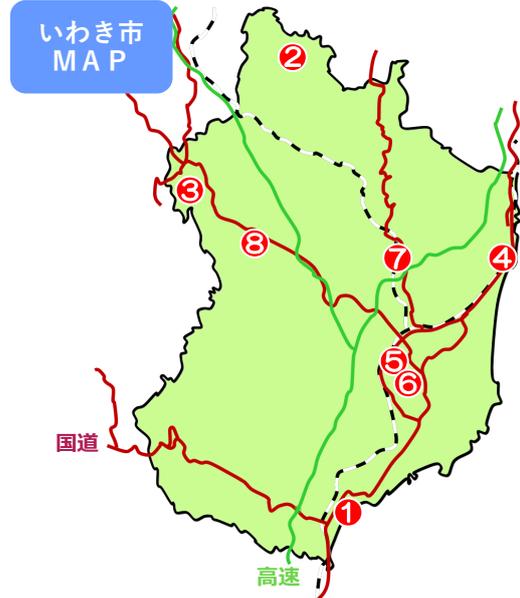
販売元・お問い合わせ

三和町ふれあい市場

📍いわき市三和町下市萱字竹ノ内210 ☎0246-97-3566

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① 第7回ふくしま植樹祭予定地 (p.2)
錦町須賀地区
- ② 市営荻牧野 (p.3)
川前町下桶売字荻地内
- ③ 市営芝山牧野 (p.3)
三和町上三坂字水田地内
- ④ 市立四倉保育所 (p.4)
四倉町字五丁目8-8
- ⑤ クレールコート (p.4)
内郷綴町榎下70
- ⑥ all about bakery (p.6)
草木台1丁目10-16
- ⑦ サディ農園 (p.8)
小川町下小川御堂内
- ⑧ 三和町ふれあい市場 (p.9)
三和町下市萱字竹ノ内210



【「福笑い」の苗、順調に生育中！】※表紙の写真について

5月に入り、田植えの準備が進められています。福島県トップブランド米の「福笑い」の苗も、立派に育っています！品種名は「福笑い」ですが、商品名は「福、笑い」と『、』が付いています。この商品名で販売するには、玄米タンパク質含有率が6.4%以下等、様々な厳しい要件を満たす必要があります。

「福、笑い」を店頭で見かけましたら是非お手にとってみてください。

(農業振興普及部)



あとがき

ため池について、あまり気にしたことがなかったですが、江戸時代に作られたものもあるなんて驚き！ため池や小川江筋を始めとした水路など、先人たちが残したものが、現在の我々の食を支えているんですね。

今回、ため池での取組を紹介しましたが、転落等の危険がありますので、不用意に近づかないようお願いします。

それにしても今月号は会議の話題が多いですね。写真の見栄えはしませんが、いわきの農林水産業のための大事な会議ですのでご容赦ください。(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