

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9月号

vol.235

発行日

2024/9/26

写真について
詳しくは
p.10を
チェック!

- 01 平塚宏さん・美津子さん 福島県農業賞受賞
- 02 各種取組の業績（8～9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 お知らせ
 - 06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果
 - 06 いわき地方の出荷制限等品目
 - 06 野生きのご等の出荷・摂取制限について
 - 07 河川等でのサケ採捕禁止について
 - 07 高校生発！Iwakiならではのグルメを作ろうアイデアレシピ募集中！
 - 07 いわきなし&ねぎフォトコンテスト開催中！
 - 08 食品表示法あれこれ
 - 09 6次化商品紹介

祝

平塚宏さん・美津子さん 福島県農業賞受賞

9月2日（月）に福島市の杉妻会館において、第65回福島県農業賞表彰式が開催され、当所管内の平塚宏さん・美津子さんご夫妻が農業経営改善部門を受賞されました。

福島県農業賞は「農業十傑」として知られる、昭和35年から続く伝統ある賞で、農業経営改善部門は生産性が高く、経営の安定性・発展性が見込まれ、特に農業経営の改善が顕著である農業者を表彰するものです。

平塚さん夫妻は、小川町で大規模な水稻栽培の経営を行っています。農業用ドローンといったスマート農業の活用、適切な水管理や防除作業などの丁寧な栽培管理を徹底して、品質の高い米作りに尽力されており、県のトップブランド米である「福、笑い」の生産にも取り組まれています。

また、小川地区の担い手として、地域の農作業を積極的に受託し、中山間地域の農地維持や景観保全に大きく貢献しているほか、近隣小学校の学習田の運営ボランティアを長年にわたって務めるなど、食育や子どもたちの地域農業への理解促進の活動も行っています。

平塚宏さん・美津子さん、受賞おめでとうございます。今後も地域農業の模範となる農業者として、更なる活躍を期待しています。



▲ 県知事と宏さん（左）、仲裁さん（右・代理出席）



▲ 稲刈り作業中の宏さん

（企画部・農業振興普及部）

いわき地域土地利用型作物技術研修会を開催

8月23日(金)

平夏井地区の現地ほ場において、いわき地域土地利用型作物技術研修会を開催しました。今回は、ドローン^{ちよくは}直播と水田転作の大豆栽培について研修しました。

研修会には、管内の大規模稲作農家、市、JA営農指導員等の関係者31名が参加しました。大規模稲作農家への農地の集積が進む中、直播栽培は、移植栽培との作期の分散が図れ、労働カピークの分散が期待できます。べんがらモリブデン粉衣種子をドローンによって直播する栽培は、管内で初の試みということもあり、参加者は播種^{はしゆ}のポイントや生育経過等を熱心に質問し、将来、取り組む時の参考にしていました。



▲ べんがらモリブデン粉衣種子のドローン直播栽培ほ場

大豆は水稲からの転換作物として有望なことから、モデルほ場を設置しています。排水対策をしっかりと行い出芽は良好でしたが、除草のタイミングがずれたため残草が目立ちました。参加者からも、雑草対策について様々な意見が出され、関心が持たれていました。

当所では、引き続き関係機関と連携し、土地利用型作物のスマート農業技術の導入などを支援してまいります。
(農業振興普及部)

当所管内建設工事安全推進協議会通常総会・いわき森林土木協会通常総会 8月28日(水)

いわき建設会館において、当所管内建設工事安全推進協議会通常総会が開催されました。本協議会は、当所発注の建設工事において発注者と受注者が一体となり、労働災害の未然防止や就労者の安全衛生及び作業環境向上を主な目的として、毎年度継続的に活動しています。

前年度の事業報告、安全パトロール実施など今年度の事業計画を審議した後、いわき労働基準監督署千葉安全衛生課長を講師に、「建設工事における労働災害防止の徹底」について安全管理講習会が行われ、出席者は労働災害防止の取組への意識を高めました。

続いて、いわき森林土木協会通常総会が開催されました。本協会は市内の森林土木事業関係団体が会員となり、森林土木技術の向上や県内の森林・林業・緑化推進活動を継続的に行っていきます。

本総会において優良森林土木工事及び優良工事監督者の表彰が行われ、会場からは大きな拍手が送られました。
(総務部・森林林業部)

○優良森林土木工事

治山施設(県営)0401工事「脇ノ作地区」 株式会社山一緑化土木

○優良工事監督者

治山事業(県営)0401工事「脇ノ作地区」 阿部陽一氏



▲ 安全管理講習の様子



▲ 優良森林土木工事表彰の様子

いわき梨がベトナムに向けて旅立ちます！

8月28日(水)

ベトナム向け輸出梨の出発式が、JA福島さくらいわき地区梨選果場にて開催されました。

出発式にはJA福島さくら代表理事組合長をはじめ、JA福島さくら、いわき梨部会、市、ジェトロ、県等の関係者が出席し、いわき梨「豊水」の出発を見送りました。今年の梨は、やや小ぶりですが、甘く、おいしく仕上がりました。今年、いわき地区の「豊水」1.5t、「新高」1tの合計約2.5tを輸出する予定です。

当所では、関係機関と連携し、防除対策指導や栽培地検査・二次選果の補助などを行い、ベトナム輸出を支援しています。今後も品質の高い梨の生産振興に尽力してまいります。

(農業振興普及部)



▲ いわき梨



▲ 関係者によるテープカット

食品表示法研修会を開催

8月30日(金)

令和6年度食品表示法研修会を、県いわき合同庁舎にて開催しました。当日は市内の9事業所から21名が参加し、当所職員から食品表示法の品質事項について、いわき市保健所の職員から衛生事項及び保健事項について解説しました。

また、今回は県消費生活課から講師を招き、景品表示法についても研修を行いました。同法は商品の容器包装やポップ、広告等における消費者の誤認を招く表示を規制する法律で、参加者からは「初めて知ることばかりで勉強になった」などの声が寄せられました。

(企画部)



▲ 研修会の様子

Topic

県立磐城農業高等学校で「福、笑い」稲刈り

9月12日(木)に磐城農業高校の生徒が県のトップブランド米「福、笑い」の稲刈りを行いました。園芸学科作物専攻班の生徒らが参加し、一部を手刈りした後、コンバインで収穫しました。

これは先月号でお伝えしたドローン講習に引き続き、株式会社マルト及び株式会社相馬屋と連携して行っているものです。今後はマルト店舗にて高校生による「福、笑い」の販売実習も予定されていますので、機会がありましたらぜひご賞味ください。

(企画部)



▲ 手刈りに励む生徒ら

県立磐城農業高等学校で6次化の出前講座

8月30日(金)

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、『農林水産部職員による「食と農・林・水」出前講座』を行っています。今回は当所職員が県立磐城農業高等学校で6次化についての講義を行いました。

磐城農業高校では、株式会社マルトと連携した商品開発プロジェクトを行っており、これはそのスタートとして県や市の職員により地域づくりや健康、6次化について授業を行ったものです。今年は健康と栄養を考えた「いわきFC 応援お弁当」等の商品開発をするそうです。完成が楽しみです。

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。(企画部)

【詳しくはこちら】<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36005b/demaekouza.html>



▲ 6次化についての講義

木とのふれあい創出事業「出前講座」を開催!

9月3日(火)

市立平第二小学校の4年生2クラス63名を対象に、木とのふれあい創出事業における「出前講座」を開催しました。

これは、福島県森林環境税を活用した事業で、林業や木材に詳しい講師による木工工作指導等を通じ、木材と私たちの生活の繋がりについての関心を深めてもらうことを目的に行っており、今年度はいわき市内の小学校3校での実施を計画しています。

この日は、田人林業研究会の緑川平隆さんを講師に迎え、児童たちはのこぎりの正しい使い方や木材の切り方についての指導を受けた後、思い思いの作品を制作しました。約半数の児童がのこぎりを使うのは初めてで悪戦苦闘していましたが、慣れてくるとうまく切れるようになりました。

緑川さんの分かりやすい指導は好評で、児童からは「丁寧に教えてもらってうまくできた!」「切りやすいやり方を教えてもらえて嬉しかった!」という感想が聞かれました。

このような講座が木材に関心を持つきっかけとなるよう、引き続き取組を進めてまいります。(森林林業部)



▲ 講師の緑川さん



▲ 授業の様子

Topic

底びき網漁解禁

7~8月の夏休み(資源保護のための禁漁期間)を終え、9月から底びき網漁が解禁となりました。初漁日の9月2日には、天候の影響もあり出漁隻数は少なかったものの、9隻の底びき網漁船がいわき沖(水深60~150m)で操業し、市内の3市場(久之浜、沼之内、勿来)に水揚げしました。水揚げ物には、カナガシラやマアジなどが比較的多く見られました。(水産事務所)



▲ 水揚げされたカナガシラ(沼之内市場)

高校生発!

Iwakiならではのグルメをつくろう

6

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、Delica Cafe kibaco の商品化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 ⇒⇒⇒



米部門
商品化
レシピ
Delica Cafe
kibaco

トマトとネギでハンバー Good !!

(商品名: 土鍋で炊たいわきのホカホカハンバーグ丼)

商品化

応募時

須藤 美音さん、馬目 美羽さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 2年 (応募時)
調理時間: 30分
食材費 (2人分相当): 600円

材料

【ハンバーグ】
 合いびき肉 200g
 玉ねぎ 1/2 個
 塩 小さじ 1/4
 こしょう 少々
 牛乳 大さじ 3
 パン粉 大さじ 3
 サラダ油(たね用) 大さじ 1/2
 サラダ油(玉ねぎ用) 小さじ 1

【ソース】
 トマト 1 個
 長ネギ 6cm
 にんにく 2/3 片
 バター 10g
 塩こしょう 少々
 バルサミコ酢 少々

【バジルソース】
 バジル 50g
 松の実 10g
 にんにく 1 片
 粉チーズ 30g
 塩 小さじ 1/2
 オリーブオイル 100ml

パプリカ 4 個
 ブロッコリー 4 個
 しらす 適量
 ご飯 (Iwaki Laiki)※炊飯済 300g

作り方

【ハンバーグ】
 ① 玉ねぎはみじん切りにし、耐熱の器に入れてサラダ油をまぶし、電子レンジ(600W)で1分加熱する。
 ② ボウルに牛乳とパン粉を入れて混ぜる。
 ③ ②に合いびき肉、①の玉ねぎ、塩、こしょうを加えて、粘りが出るまでこねる。
 ④ ③のハンバーグのたねを2等分し、成形する。
 ⑤ 熱したフライパンにサラダ油をひき、④を中心に火が通るまで焼く。

【ソース】
 ⑥ にんにく、長ネギをみじん切り、トマトをさいの目切りにする。
 ⑦ フライパンにバターを入れ、弱火で溶かす。
 ⑧ バターが溶けたら、にんにくを香ばしい香りが出るまで炒め、長ネギを加えてしんなりするまで炒める。トマトを加えて水っぽくなりすぎない程度に加熱する。
 ⑨ 塩こしょう、バルサミコ酢で味を調える。

【バジルソース】
 ⑩ ミキサーに松の実、にんにく、粉チーズ、塩、オリーブオイル(半量)を入れ、細くなるまで攪拌する。
 ⑪ ⑩にバジル、残りのオリーブオイルを加え、ペースト状になるまでさらに攪拌する。
 ⑫ パプリカはくし切りに、ブロッコリーは小房に分けて茹でる。
 ⑬ 器にご飯を盛ってハンバーグをのせ、ソースをかける。
 ⑭ バジルソースをひとまわしかけ、⑬の野菜を盛り、しらすをトッピングして完成。

作品のPRポイント

年齢問わず幅広い年代の方に食べていただきたいです。そして、ハンバーグは食べたいけど、ガッツリ食べるのはなかなかあ、と思ったときや、気分をリフレッシュさせたいときに食べていただきたいです。
 工夫した点は、いわきで有名なトマトやネギをソースに取り入れたところです。トマトはペーストと野菜そのままのどちらを使うか迷いましたが、食感があって美味しく食べられるのでは! ? と思い、切ることにしました。長ネギはソースに入れるとき、なるべくしんなりさせたのもポイントです。
 バジルソースはどのくらいかけるかで印象が全く変わるので、お好みで量を調整してください。kibaco さんはお米とお肉にこだわりがあると思ったので、それを生かすためにシンプルにしました。

【レシピを参考に作ってみた!】

2種類のソースを使っているのがポイント。ニンニクが効いたトマトソースと爽やかな風味を演出してくれる長ネギ入りバジルソースがハンバーグを飽きさせない工夫となっています。丼のスペースが空いてしまったので卵黄をのせてみました。目玉焼きやレタスをのせて口コモコ風のアレンジするのも美味しそうですね。(M・A)



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8月分)

□ 農林畜産物の検査結果

令和6年8月の農林畜産物モニタリングでは、8品目11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

ナス1、スイカ1、トウモロコシ1、日本ナシ1、ブドウ1、玄米1、牛肉4、原乳1

□ 海産魚介類の検査結果

令和6年8月の水産物モニタリングでは、72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8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8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20名のみ)

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

注意!

野生きのこ等の出荷・摂取制限について

野生きのこが多く発生する時期を迎えましたが、いわき市においては、「野生きのこ」の全種と「原木なめこ(露地)」が出荷制限等の対象となっています。採取者や直売所担当者の皆さまは、次の点にご留意願います。

1 出荷制限について

現在、いわき市産のきのこについての制限は上記(表2)のとおりです。特に野生のきのこは地域全体としての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、

- 団体や個人においての自主検査により「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。詳細は、県HP「きのこ、山菜類のモニタリングと出荷制限品目・市町村について」で確認してください。

(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055c/ringyo-monitoring.html>)

2 摂取制限について

自家用の食材とすることも控えてくださるようお願いいたします。

3 栽培きのこについて

「原木なめこ(露地)」以外の栽培きのこは、栽培前に生産資材(きのこ原木、ほだ木、菌床等)の安全性の確認を県の検査機関において実施します。国が定める当面の指標値(きのこ原木・ほだ木 50Bq/kg、菌床 200Bq/kg)以下で安全性が確認できた生産資材のみ、販売目的のきのこ栽培に使用することができます。

また、発生したきのこは、出荷・販売前に県によるモニタリング検査を受ける必要がありますので、きのこ栽培の開始・再開を検討されている場合は、森林林業部(TEL0246-24-6193)までお問い合わせください。

(森林林業部)

注意!

河川等でのサケ採捕禁止について

季節が秋へと移り、河川へのサケの遡上シーズンとなりました。資源を守るために、河川や河口付近の海面では、下表のとおりサケ等の採捕や採捕行為が禁止されていますので、御理解をお願いします（水産資源保護法及び福島県漁業調整規則）。

対象	対象河川等	禁止区域	期間
サケ	内水面	全域	周年
サケを含む全ての水産動植物	真野川、新田川、請戸川、熊川、富岡川、井出川、木戸川、夏井川、鮫川	最大高潮時における河口中央から半径550m以内の海域	毎年9月1日から翌年5月31日まで

また、サケ以外にも、県内河川では区域・期間を決めて採捕が禁止されています。

詳しくは水産事務所（0246-24-6175）までお問合せください。

（水産事務所）

高校生発！ Iwaki ならではのグルメを作ろう アイデアレシピ募集中！

当所では、いわき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」を実施します。高校生の皆さんのアイデアを基に商品化を行いますので、ぜひレシピをご応募ください！

◆募集内容

いわき市産トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ・エリンギ・なめこ）をメイン食材としたアイデアレシピ。

◆応募条件

いわき市在住、または市内の高校に通う高校生

◆応募方法

当所HPから応募用紙をダウンロードし必要事項を記入し作品写真を添付の上、郵送またはメールにてご応募ください。

◆募集期限 令和6年10月18日（金）必着

※詳細は [いわき農林事務所HP](#)へ

◆協力店

CROSS WONDER DINING、all about bakery、Delica Cafe kibaco、豚饅よしの、株式会社マルト

（企画部）



いわきなし&ねぎフォトコンテスト開催中！

「いわきなし&ねぎフォトコンテスト」を開催中！
いわき産なしやねぎの魅力が伝わる写真を募集しています。
たくさんのご応募お待ちしております！

■応募期間：8月1日（木）～12月31日（火）

■応募方法

InstagramまたはFacebook、メールで応募できます。

※詳細は [いわき農林事務所HP](#)へ



（企画部）



食品表示法あれこれ ⑤飲食店等における米トレーサビリティ法

食品のトレーサビリティとは、「食品の移動を追跡できること」を指します。各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのか（遡及）、どこに行ったか（追跡）を調べることができます。

店頭でご飯類を提供する飲食店等についても、米トレーサビリティ法により遵守すべき事項が定められていますので、下記の事項を必ず実施するようにしてください。

①取引（譲受け）の記録の作成・保管

以下の内容が記載された、米穀の納品書等（帳簿、電子データも可）を、取引の日から3年間保管します。

記録する内容

- ・ 名称（品名）
- ・ 産地
（国産、〇〇国産、〇〇県産等）
- ・ 数量
- ・ 取引年月日
- ・ 取引先名
- ・ 搬出入した場所
（取引先住所と異なる場合のみ）

②産地情報の伝達

①の情報に基づき、店頭で提供している米飯の産地情報を、店内掲示やメニュー表への記載などの方法により消費者へ伝達します。



詳細は、[農林水産省HP（外食業のみなさまへ）](#) または、当所企画部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」稲刈り！ ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～

9月8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」。

今月は、5月に田植えをした県オリジナルの酒米「夢の香」の稲刈りを行う予定でしたが、酷暑のため稲の生育が非常に早く、すでに収穫が終わってしまいました。当日は、刈り残した一部の「夢の香」で酒米の構造を観察したほか、栽培農家の滝正嗣さんより、コンバインや乾燥機を動かしながら稲刈りから乾燥までの工程を説明してもらいました。



▲ 酒米の観察



▲ 麹甘酒で糖化を学習

また、昼食の前には、麴を使った甘酒を用いて日本酒の造り方を勉強しました。田植えや稲刈りの体験だけでなく、酒造りにつながる過程を知ることができ、例年とは一味違った有意義なイベントになりました。

今後は来年1月～2月に、2～3回の酒造り工程を体験しながら、お酒の完成までを辿ることにしています。

今期で7期目になるハタチ酒は、福島県産日本酒としては珍しい辛口のお酒として、お酒好きの皆さんの間に定着してきました。現在は昨年度の活動で造った6期目の製品が販売中です。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)

Topic

インターンシップで大学生が来た！

インターンシップで当所に3人の大学生がやってきました。皆さんの感想を紹介します。

企画部：佐久間莉央さん（8/26～30）

今回のインターンシップでは、良い意味で、自分が持っていた仕事のイメージとのギャップを見つけることができました。出勤講座や取材など、どの活動もとても楽しく5日間があったという間で。貴重な経験をさせていただきありがとうございました。



企画部：中村勇仁さん（8/26～30）

インターンシップを通して、農林事務所の業務は農林業の振興のために様々な活動を行っていること、そしてその内容は多岐に渡っていることを認識できました。この経験を今後活かしていきたいと思います。貴重な経験をさせていただきありがとうございました。



農業振興普及部：清野子規さん（9/2～6）

様々な普及活動の現場に同行させていただいたことで、農業職としての業務の幅広さを感じることができました。また、農業土木職の業務を見学させていただけたことも、農業生産や流通の基盤を知る上で貴重な経験になりました。この経験は今後の研究活動や進路選択に活かしたいと思います。5日間ありがとうございました。

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

「豚饅 よしの」は地元で人気の中華料理店「華正樓」の姉妹店で、県内でも珍しい豚まん専門店です。様々な種類の豚まんを販売していますが、今回はいわき市産中玉トマトが丸ごと入った「トマロンポー」をご紹介します！

よく目にする豚まんに比べ一回りほど大きく、トマトパウダーを使用したカラフルなオレンジが食欲をそそります。生地はモチモチで、食べ応えバツグン。中身はというと…大きくカットした県産豚肉と中玉トマト、そしてモッツァレラチーズが入ったタマネギの餡がそれらを包みます。口に入れるとトマトの酸味が広がり、肉々しさを爽やかにまとめます。

令和元年東日本台風をきっかけに、地元、そして全国へいわきの豚まんを届けたいという強い想いで始まった「豚饅 よしの」。こだわりの県産食材で作られた豚まんを是非食べてみてください。

トマロンポー 1個500円(税込)



豚饅 よしの
吉野 康平オーナー

モチモチの生地にとろ〜りチーズとごろっと大きなトマトが入っています。



取扱店舗

豚饅よしの
浜通りアンテナショップRinka(ラトブ1F)
コラッセふくしま
モノバス(エスパルいわき3F)
オンラインショップ

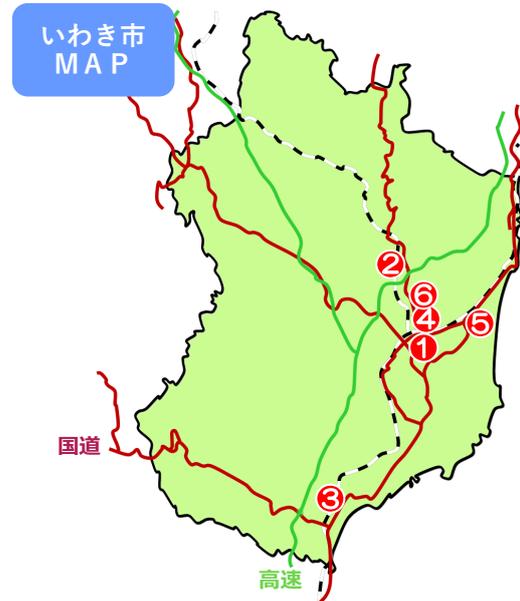
販売元・お問い合わせ

豚饅 よしの

福島県いわき市平下平窪2丁目1-1 ☎0246-88-6508

今月号に掲載した場所はこちら！

- ① いわき建設会館 (p.2)
平字童子町4-18
- ② JA福島さくらいわき梨選果場 (p.3)
小川町西小川字下蕪田16
- ③ 県立磐城農業高等学校 (p.3,4)
植田町小名田60
- ④ 市立平第二小学校 (p.4)
平字梅香町7-1
- ⑤ Deica Cafe kibaco (p.5)
平下神谷下川原103-2
- ⑥ 豚饅よしの (p.9)
平下平窪2丁目1-1



【「福、笑い」収穫中！】※表紙の写真について

3ページのTopicで紹介した磐城農業高校の「福、笑い」です。しっかり実っていて、収穫量も期待できそうですね！まだ「福、笑い」を食べたことがない方は、ぜひ販売実習で購入して食べてみてください。(企画部)



あとがき

表紙で紹介しているとおり、平塚宏さん・美津子さんが福島県農業賞を受賞されました。私は表彰関係も担当しているので、平塚さんにお話を伺いましたが、穏やかで農業に情熱を持っているとても素敵な方でした。

そしてなにより元気！毎日朝早くから田んぼの見回りや管理作業を行っていて、とてもじゃないけど真似できないなと思いました。私の倍以上の年齢なのに…。農家は強いなと改めて思いました。平塚さんご夫妻、本当におめでとうございます。(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