

いわき 農林水産 ニュース

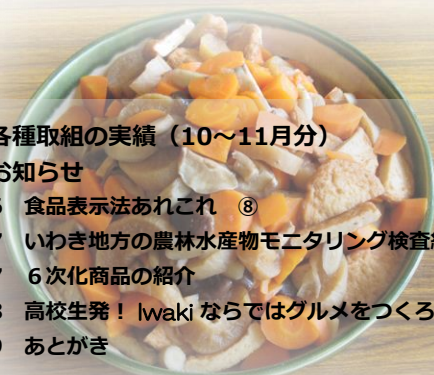
ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和7年 11月号

Vol.249

発行日

2025/12/2

- 
- 01 各種取組の実績（10～11月分）
 - 06 お知らせ
 - 06 食品表示法あれこれ ⑧
 - 07 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（10月分）
 - 07 6次化商品の紹介
 - 08 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ紹介
 - 09 あとがき

第50回福島県林業祭・林業コンクール等表彰式

10月25日（土）

郡山市にある福島県林業研究センターにおいて、福島県林業祭が開催されました。今年は第50回の節目として、「楽しい・かっこいい林業を親子で体験する総合イベント『林業に沼る一日！』」をテーマに会場内で様々な催しが行われました。

チェーンソーの腕前を競う伐木チャンピオンシップのほか、きのこまつり、林業機械操作体験、林業に就業した若者によるトークセッションなど林業の魅力を発信する様々な企画が盛りだくさんとなり、当日は、あいにくの小雨模様にも関わらず、小さなお子様からお年寄りまでたくさんの方であふれました。

また、併催行事として福島県林業コンクール等表彰式が執り行われました。林業アカデミーふくしま大講義室を会場に林業分野における各種コンクールの表彰が行われ、併せて長年にわたり福島県指導林家として活躍された田人町の緑川平壽さんに感謝状が授与されました。いわき管内の受賞者は以下のとおりです。受賞された皆さま、おめでとうございます。

なお、当日、式に出席できなかった緑川さんには、上野所長から感謝状が手渡されました。指導林家を退任された緑川さんには心より感謝申し上げます。

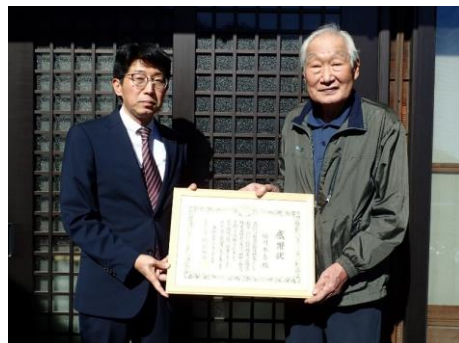
（森林林業部）

◎受賞者一覧

令和7年度福島県林業コンクール 山林苗畑部門	第22回ふくしま森林・林業写真コンクール
福島県森林組合連合会代表理事会長賞 風間 則子	(公社)福島県森林・林業・緑化協会会長賞 門林 泰志郎
令和7年度福島県林業コンクール 森林育成(間伐)部門	(公社)福島県森林・林業・緑化協会会長賞 柏館 健
(公社)福島県森林・林業・緑化協会会長賞 藁谷 満雄	(公社)福島県森林・林業・緑化協会会長賞 飯山 悠太
第28回福島県森林組合連合会良質材展示会	入選 西山 栄
林野庁長官賞 鈴木産業	入選 門林 美津江
福島県木材協同組合連合会会長賞 緑川農林	入選 石井 雄一
福島県森林組合連合会代表理事会長賞 いわき市森林組合	入選 庭野 陽子
令和7年度福島県きのこ品評会 なめこ・ひらたけの部	入選 田子 保浩
(公社)福島県森林・林業・緑化協会会長賞 (有)すずき農園	



▲トークセッションの様子



▲緑川さんへ感謝状を授与



江名小学校と江名幼稚園でのやさい教室

10月30日（木）

いわき農業青年クラブ連絡協議会は、農業や食に関する興味・関心を高めることを目的に、市内の幼稚園や小学校で野菜の定植や収穫の方法を学ぶ「やさい教室」を開催しています。今回は、江名小学校と江名幼稚園において、6月に定植したサツマイモの収穫体験を実施しました。

江名小学校では2年生の児童9名、江名幼稚園では園児4名が、クラブ会員に収穫のコツを教えてもらいながら、一生懸命にサツマイモを掘り出し、大きさや形を比べたりして楽しんでいました。

当部では、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）



▲江名小学校



▲江名幼稚園

初開催！ いわき地域新農業人レベルアップ塾

11月5日（水）

いわき農林事務所農業振興普及部主催でいわき地域新農業人レベルアップ塾を開催したところ、関係者含め21名の参加がありました。本塾は、新規就農者や就農希望者など、就農後まもない農業者がお互いに交流を図りながら農業経営の安定化と就農計画の目標達成に向け、経営ノウハウや栽培技術を習得し、レベルアップを図ることを目的に年4回開催します。

記念すべき第1回目は、指導農業士会いわき支部長の株式会社坂本農園 代表 坂本和徳さんと県認定研修機関の助川農園 代表 助川成光さんに「農業に必要なこと」をテーマにお話していただきました。

坂本さんは、農業をやる上で「人との出会いを大切にすること」、助川さんは、「良いものを作ること」が大事であると話していました。そして、両者に共通していた事が「こだわりの土作り」で、資材や肥料にこだわり、土壌改良に努めることで単収を上げ、品質改善を図ることが大事であると話していました。

今年度、残り3回の開催を予定していますので、就農希望者、新規就農者、農業経営を改善したい農業者等はぜひご参加ください。

（農業振興普及部）



▲助川成光さんの話を聞く様子



▲坂本和徳さんの話を聞く様子

フレッシュ農業講座

10月15日(水)

磐城農業高校生を対象に、JA福島さくらいわき梨共同選果場において、職業として農業への理解と関心を深めてもらい、いわき地域の将来を担う新規就農者を確保することを目的として、フレッシュ農業講座を実施しました。

最初に、日本なし農家であり青年農業士の根本大我さんから、就農を考えたきっかけや就農してから大変だったこと、農業の魅力や今後の目標について話がありました。次に、JA福島さくらの園部営農指導員から、ベトナムへの輸出、新規就農者のための研修生受入、梨で新規就農する際に必要な経費等、JA福島さくらいわき梨部会の取組について説明がありました。

その後、選果場内で、選果から梱包までの流れを説明し、実際に梨の選果や段ボールの箱折りも体験しました。生徒の皆さんは、熱心にメモを取るなど、積極的に新しい知識を吸収していました。質疑応答の場面では、生徒から積極的に質問が挙がり、新規就農や梨の栽培について魅力を感じていた様子でした。

農業振興普及部では、今後も教育機関と連携し、農業に触れる機会を増やし、就農へのきっかけづくりを行ってまいります。

(農業振興普及部)



▲根本大我さんの講話



▲選果の手順について説明を受けている様子

いわき地方特定家畜伝染病防疫演習(集合演習)

10月21日(火)

JA福島さくらいわき統括センターにおいて、県関係機関やいわき市、関係団体より51名が参加し、演習を行いました。市内の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザが発生したと想定して、初動防疫措置の流れや防疫作業員の受入、農場におけるサポート業務を確認しました。

令和7年シーズンは、北海道、新潟県等の家さんにおいて6例の陽性事例があります。また、県内の野鳥では、1例の陽性事例が確認されており、今シーズンも厳重な警戒が必要です。

本病の発生リスクが高まっていることから、各家さん飼養農場におかれましては、農場や鶏舎へのウイルス侵入防止対策の点検・改善を改めてお願いします。

(農業振興普及部)



▲防護服等の着用をサポートしている様子



いわき市植樹（育樹）祭 2025

10月19日（日）

いわき市における緑化推進活動の一環として、「いわき市植樹（育樹）祭 2025」がいわき市錦町須賀地内で開催されました。

会場は、昨年度にいわき市植樹祭及びふくしま植樹祭が開催された地区で、カワヅザクラ4本とアジサイ200本を植栽し、昨年度植栽したアジサイに施肥を行いました。

当日は、林業関係者や緑の少年団等、約60人が参加しました。参加者は、来シーズンもきれいな花が地域を彩ることを願いながら、丁寧にアジサイを植栽し、施肥を行いました。

（森林林業部）



▲集合写真



▲植樹の様子

林業出前講座

10月23日（木）

三和小学校5・6年生を対象に、林業出前講座が実施されました。この講座は、林野庁の「森林・林業再生に向けた普及啓発事業」の一環で、子供たちに福島県の森林の現状や林業の取組について理解を深めてもらうことを目的に実施されており、当日は森林組合や事務所職員もスタッフとして参加しました。

まず、教室で「福島の森のハカセになろう」と題し、森林等における放射性物質の状況について理解する授業が行われたあと、町内のヒノキ人工林に移動し、森林所有者の田子さんから間伐の重要性や間伐する木の選定(選木)の仕方について説明が行われました。

その後、児童一人ひとりが、自ら「どの木を間伐すべきか」を考え選木したうえで、その木を選んだ理由の説明を行い、そのうち2本をチェーンソーで伐採するところを見学しました。伐採時には、その迫力に歓声が上がりました。天候にも恵まれ貴重な体験になったようです。

（森林林業部）



▲樹冠を見て間伐の必要性を説明



▲間伐体験をしたヒノキ林

愛谷江筋はどこから流れてくるのかな？施設巡りバスツアー

10月31日（金）

愛谷堰土地改良区主催により、第23回治右衛門の堰「あじさい祭り」「愛谷江筋はどこから流れてくるのかな？」施設巡りバスツアーが開かれました。

このツアーは平赤井にある愛谷頭首工から平下高久へと流れる農業用水路「愛谷江筋」について理解を深めるとともに、農業水利施設の役割と維持管理の大切さを知ってもらうことを目的とし、毎年開催されています。

今回は、いわき市立平第三小学校の4年生70名が参加し、愛谷頭首工と茨原川サイフォンを見学後、バスに乗り愛谷江筋に沿って移動しながら愛谷江筋の説明を受け、大越藤間第二排水機場では排水ポンプや除塵機の稼動状況を見学しました。

参加した子どもたちは、土地改良区職員の説明を聞きながら、初めて見る施設に興味津々の様子で、土地改良施設の維持管理の重要性や苦労などを学びました。

（農村整備部）



▲愛谷頭首工



▲大越藤間第二排水機場

サンマ小名浜初水揚げ

10月27日（月）

小名浜港に待望のサンマが今シーズン初めて水揚げされました！秋を代表する味覚の到来を告げるニュースで、港には活気が満ちあふれました。

10月25、26日に宮城県沖で操業した本県の漁船を含む5隻が水揚げした約10トンのサンマは新鮮でつやつやしており、港の関係者や市場の人々は、例年以上の水揚げとなるよう、期待を寄せている様子でした。

漁場が宮城県沖から本県沖に形成されたこともあり、初水揚げ以降も継続して小名浜港に水揚げが行われ、11月11日時点で累計180トン、昨年の1.5倍になっています（小名浜魚市場市況速報値）。

塩焼きはもちろん、刺身や煮つけなど、さまざまな調理法で「常磐もの」のサンマの味をお楽しみください！

（水産事務所）



▲水揚げされたサンマ

過疎・中山間地域振興事業 現地活動

11月1、2日(土、日)

過疎・中山間地域振興事業は、農業や地域振興支援を専攻する学生と中山間地域の農業者等が交流・連携し、共同で地域資源活用に向けた情報発信等に取り組むプロジェクトです。今年度は新潟食料農業大学と東日本国際大学の学生と地域住民が連携し、いわき市三和町の伝統食材である凍み大根と、近年地域内で活用が進むナツメのPR資料や販売パッケージの作成に取り組んでいます。その一環として、実際に体験することで凍み大根やナツメについて理解を深めるための現地活動を実施しました。

11月1日には大根収穫とムロ作りを体験し、学生からは「するとと抜けた」「楽しい」などの声が聞かれたほか、「土が新潟と違う」といった三和の土壌への驚きもありました。伝統的なムロ作りでは作業の大変さを実感し、その後の地域住民との意見交換会ではSNSの活用によるPR方法や、販売パッケージのデザイン等について様々なアイデアが出されました。

11月2日はナツメの収穫を行い、たたき棒による収穫の難しさや、実の柔らかさの違いによる味わいの変化を体験しました。続く調理実習ではナツメ料理や、凍み大根と生大根の煮物の調理と食べ比べを行うことで、ナツメの活用方法や凍み大根の特性について理解を深めていました。

県としては引き続き本取組を支援してまいります。

(企画部)



▲凍み大根とナツメのPR資料作成に向け、地域の方と意見交換



▲地域の方から調理方法を教わった調理実習

食品表示あれこれ ⑧レギュラーコーヒーの表示について

レギュラーコーヒー(コーヒー豆や、コーヒー豆を挽いたもの)は、食品表示基準において個別ルールは設けられていませんが、「レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの表示に関する公正競争規約」に従うことで、消費者にわかりやすく信頼性の高い表示を行えます。

【表示例】		原料原産地表示の括弧欄内に「生豆生産国」の見出しを付け、生産国名を重量順に表示します。 3カ国以上を使用している場合は、重量順に2カ国を表示し、それ以外の国名を「その他」と表示できます。
品名	レギュラーコーヒー	
原材料名	コーヒー豆(生豆生産国 ブラジル)	同規約施行規則第2条第6項に基づく「使用上の注意」を表示します。
内容量	200g	
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇	粉製品の場合は、同規約施行規則第2条第7項及び別表1に基づく「挽き方」を表示します。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存。	
使用上の注意	開封後はできるだけ早く使用してください。 やけどに注意してください。	コーヒーや茶など栄養の供給源としての寄与が小さい食品は、栄養成分表示を省略できます。
挽き方	中細挽き	
製造者	(株)〇〇珈琲 福島県いわき市平字梅本〇〇	

公正競争規約ってなに？

公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、事業者又は事業者団体が表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルールです(食品は36規約が存在)。同規約の内容を遵守すれば、食品表示法、景品表示法など関連する法令をすべてクリアすることができるので、規約が設けられている食品については、規約の参加事業者でなくとも、規約に準拠した表示を行うことをおすすめします。

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10月分）

令和7年10月の農林畜産物モニタリングでは、8品目12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)を超えたものではありません。内訳は（表1）のとおりです。

また、令和7年10月の水産物モニタリング検査では、96検体の海産魚介類を検査し、すべ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。

（表1）品目と検体数

クリ1、菌床しいたけ（施設）2、原木しいたけ（施設）2、原木ひらたけ（露地）2、菌床なめこ（施設）2、エリンギ（施設）1、牛肉1、原乳1

いわき地方の出荷制限等品目

令和7年10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10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ます。（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次化商品を紹介！

今回は、(株)おのぎの、「常磐もの」の魚を原料に使用した「金曜日の煮凝り」シリーズの新商品「鯛」をご紹介します。

本品は、品質の高い「常磐もの」の魚がジュレに包まれており、お皿に盛り付けるだけで食卓に華やかさと上質な雰囲気を与える一品です。ジュレを口に含むと、ショウガの香りと、砂糖と醤油のやさしい甘じょっぱさが広がり、そこに各種魚の出汁のうま味がじんわりと溶け出てきます。一方、魚の身はしっかりと食感で、ジュレよりも醤油の風味が強く、味と食感にメリハリがあります。

日本酒や白ワイン、シードル等との相性は抜群。熱々のご飯に乗せたり、パスタに絡めても美味しい一品となっています。

お買い求めは鮮場やっちゃば各店舗、魚のおのぎplus+他、おのぎのオンラインストアにて販売しています。仕事終わりのちょっと贅沢な晩酌や、大切な方へのギフト等に、是非ご利用ください。

自分への
ごほうびに
贈り物に



金曜日の煮凝りシリーズ
絶賛販売中!!

2023ふくしま
ベストデザインコンペティションで
キャッチコピー「まーミンク部門
ゴールド」を受賞しています!!

金曜日の煮凝り(全種) (1個) 680円(税込)

1 ひらめ/一人分。しっかりした歯ごたえ。2 あんこう/あんこうならではのフワフワ食感。3 あなご/あなごの風味が強く感じられる一品。4 鯛/鯛の旨味と脂を余すことなく楽しめる。

(株)おのぎ
オンラインストア
はこちら!



販売店舗

- 鮮場やっちゃば各店舗
(平総本店、小名浜、楢田)
- 魚のおのぎplus+(ラトフ1階)
- (株)おのぎ オンラインストア

販売元・お問い合わせ

(株)おのぎ
福島県いわき市平字正内町80-1 2F
☎0246-23-4174

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、「長ねぎたっぷり ハッシュドビーフ」のレシピを紹介します！

ネギ部門
商品化
レシピ
all about
bakery

長ねぎたっぷり ハッシュドビーフ

商品化

応募時

大森 桂飛さん、竹中 康輔さん、
深瀬 陽さん
福島県立磐城桜が丘高等学校 3年

調理時間：40分
食材費(2人分相当)：800円

ハッシュドビーフを全粒粉入りの生地で包み、上にチーズと細切りのネギを散らして焼き上げました。

材料

長ネギ	1本
にんじん	1/6本
牛小間切れ肉	120g
カットトマト(缶詰)	160g
マッシュルーム	50g
オリーブオイル	適量
トマトケチャップ	大さじ1
デミグラスソース	大さじ3
しょうゆ	大さじ1
塩	少々
パン	2個
ピザ用チーズ	50g

作り方

- ① 長ネギを2cmの小口切りにする。
- ② にんじんをいちょう切りにする。
- ③ 熱したフライパンにオリーブオイルを引き、①と②を炒める。
- ④ ③に牛小間切れ肉を加えて、さらに炒める。
- ⑤ ④にカットトマト(缶詰)を加えて炒め、酸味をとばす。
- ⑥ ⑤にマッシュルームを加える。
- ⑦ ⑥にトマトケチャップ、デミグラスソース、しょうゆ、塩を加えて混ぜる。
- ⑧ オープンを180度に予熱する。
- ⑨ くり抜いたパンに⑦を入れ、ピザ用チーズを乗せる。
- ⑩ ⑨を予熱したオーブンに入れ、チーズがとけるまで焼いて、完成。

作品のPRポイント

ネギの食感を楽しめるように、太めに切りました。
隠し味にしょうゆを入れました。

福島県いわき農林事務所／高校生発！ Iwaki ならではのグルメをつくろう 2

【レシピを参考に作ってみました】

お肉と野菜をやや大きめにカットすることで、ネギを中心に食感を楽しむことができました。2種類のパンを使用しましたが、パンによって全体的な仕上がりも変わりました。大人から子供までおすすめの一品です。

(担当 S. U)



レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

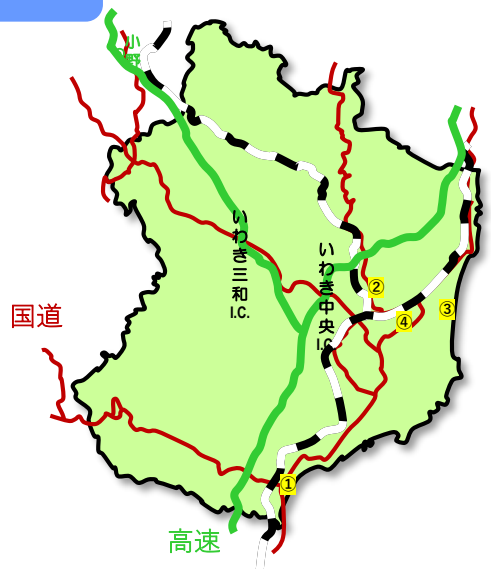
①いわき市植樹（育樹）祭 2025 (P4)
錦町須賀地内

②愛谷頭首工 (P5)
平上大越地内

③大越藤間第二排水機場 (P5)
平下大越地内

④(株)おのざき (P7)
平正内町80

いわき市
MAP



あとがき



あとがき

11月も終わりに近づき、今年も残すところ1か月となりました。年末に向けて、もうひと踏ん張り頑張っていきましょう。最近はインフルエンザなどが流行しています。体を温め、手洗い・うがいといった基本的な予防に加えて、バランスのよい食事ですっかり栄養をとり、免疫力を高めることも大切です。いわき市産の米、トマト、ねぎ、イチゴ、きのこ、そして「常磐もの」の魚を取り入れ、バランスよく食べて、今年の冬も元気に過ごしましょう。

(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