

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8年 6月号 Vol.256

発行日 2026/6/25

- 01 「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催
- 03 各種取組の実績（5～6月分）
- 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（5月）
- 07 いわき地方の出荷制限等目録
- 08 ホツキ貝初漁
- 08 まちメディア7月号 掲載記事
- 09 林業アカデミーふくしま 就業前長期研修生 募集
- 10 県農林水産部公式YouTube「1400のネタばらし」紹介
- 11 ならてはグルメレシビ紹介
- 12 あとがき

「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催 5月30日(土)

マルトSC平尼子店において、今年度第1回目の「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーンを開催しました。

当所では、福島県産（いわき市産含む）農林産物の安全性やおいしさなどの魅力を消費者に直接伝えるとともに、生産者のGAPの取組を消費者に紹介することで、いわき市産GAP認証農林産物の購買意欲を高めることを目的に本キャンペーンを実施しています。

当日は、株式会社マルトの御協力のもと、アンケートに回答いただいた200名の方に、福島県の高校生などが育てた「#青春GAP米」等をプレゼントしました。また、福島県産農林水産物を1点以上購入していただいた方には、お米（福、笑い・天のつぶ・いわきライキ）や6次化商品（米粉クッキー）が当たる抽選券を配布しました。

今後も、GAP等の県産農林産物について、多くの方に知っていただくためのイベントを開催していきます。



▲抽選を行う参加者



▲抽選でプレゼントしたお米（福、笑い・天のつぶ・いわきライキ）



▲いわきの農産物マスコットキャラクター
アグリ☆ファイブのトマにゃん&くまんまが
遊びに来てくれました！



▲アンケート回答者にプレゼントを配布する様子



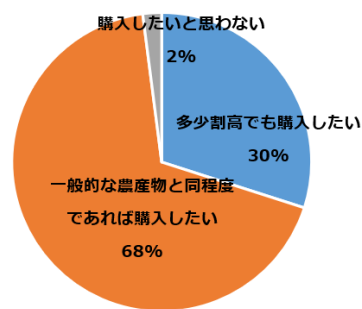
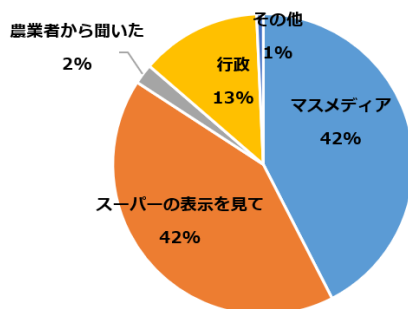
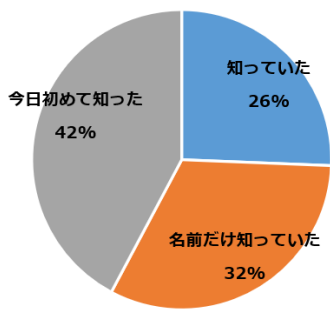
▲プレゼントの内容

〈アンケート結果〉

アンケート調査の結果、GAPの認知度は約26%とまだまだ低い状況だった一方、約98%の方が「GAP認証品を購入したい」と回答しました。

当所では、引き続き関係機関と連携しながら、いわき市産農林産物やGAPのPRに取り組んでまいります。

Q1.このキャンペーンまでにGAPをご存知でしたか？ Q2.どのようにしてGAPについて知りましたか？ Q3.今後GAP認証品を購入したいと思いますか？



GAP認証ってなあに？

GAP【ギャップ】とは、「Good Agricultural Practice」の略で、「よい農業の実践」という意味です。「食品の安全」「環境の保全」「労働の安全」を守るためのルールを作り、安全安心な農業に取り組むことで、審査員が農場へ行き、GAPが正しく実施されていることが確認されると「GAP認証」を取得することができます。

いわき市内では、現在49農場が認証されています（R8.5.1現在）。当所で作成した「いわきにおけるGAP農産物供給可能農場マップ」は下記の二次元コードよりご覧ください。



認証を受けた農産物には、認証マークを表示することができます。

▲「いわきにおけるGAP農産物供給可能農場マップ」は「いわきの農林業」6ページに掲載しています。

(企画部・農業振興普及部)



「いわき・ねぎならではプラン」担当者会議

5月21日(木)

いわきでは、令和6年度から3年間の計画である「いわき・ねぎならではプラン」に基づき、ねぎの生産拡大とブランド力強化に取り組んでおり、今年度第1回目となる「いわき・ねぎならではプラン」担当者会議を開催しました。

会議では昨年度の取組を振り返るとともに、作付け年数の浅い生産者等の技術向上を目的とした「ねぎ塾」の充実に向けた取組、いわきねぎの情報発信などについて話し合いました。

令和8年度も、関係機関が連携し、生産者の技術向上や産地の魅力発信を通じて、「いわきねぎ」の振興に向け、取組を進めてまいります。

(農業振興普及部)



▲情報発信に関する意見交換

ねぎ塾

6月5日(金)

ねぎの新規栽培者・栽培予定者を対象に、ねぎの栽培技術習得を目的とした「令和8年度第1回ねぎ塾」を開催し、関係者を含め10名が参加しました。

当日は、先進農家が秋冬ねぎの育苗管理のポイントについて説明するとともに、葉切り作業や夏秋ねぎのほ場づくり、管理機を用いた土寄せ作業の実演をしました。先進農家を交えた意見交換では、参加者から、作業のポイントや、ねぎ栽培に係る悩み、不安などの質問が出されました。

今後も生育ステージに応じた「ねぎ塾」を開催しますので、ねぎ栽培に興味がある方は、農業振興普及部(0246-24-6162)へご相談ください。

(農業振興普及部)



▲育苗に関する説明



▲土寄せ作業の実演

さつまいもプロジェクト

5月20日(水)

ふくしま復興「檜葉町×福島しろはとファーム×マルト 日本一 さつまいもプロジェクト」の苗植え会が、檜葉町にあるマルト専用 さつまいも畑「未来を創る畑」にて実施されました。

福島県内の高校生等総勢約200名が参加し、株式会社福島しろはとファームの方に植え方を教わりながら、1本1本丁寧に苗を植えていました。

参加した高校生からは「人生で初めて畑に入って楽しかった。」
「棒を使って斜めに植え穴を掘るときに、角度が難しかった。」
「株式会社福島しろはとファームの方の『愛情を込めて植えることが大切』という言葉が印象に残った。」等の感想が聞かれました。

今回植えたさつまいもは秋頃に収穫を迎え、参加した生徒たちは収穫時にも再び訪れる予定です。

当日の参加高校一覧：

磐城桜が丘高等学校、いわき総合高等学校、小名浜海星高等学校、
磐城農業高等学校、ふたば未来学園高等学校

(企画部)



▲苗植えの様子



▲集合写真

高校生商品開発プロジェクト

5月26日(火)

福島県立いわき商業情報高等学校で産学官連携による「商品開発プロジェクト」の初回となる授業が行われました。

このプロジェクトでは、福島県産・いわき市産の農林水産物の消費拡大を目的として、同校3年生が西野屋食品株式会社及び株式会社マルトと連携し、商品開発を行います。

当日は、いわき市役所及び福島県いわき農林事務所から、いわき市の農林水産物、関連する取組や福島県における地域産業6次化の取組等について講義を行いました。

いわき商業情報高等学校では、授業の一環として商品開発を進めていくとのことです。高校生ならではの視点を取り入れた商品が完成するのを楽しみにしています。

(企画部)



▲講義中の様子



▲集合写真



家族経営協定締結式

5月27日(水) 他

家族経営協定とは、家族一人ひとりがお互いを共同経営者として尊重し、よりよい農業経営や働き方を実現するため、経営方針や役割分担、家族が働きやすい就業環境などについて、家族間の十分な話し合いに基づき作るルールです。

3月18日に小川町の水稲生産者草野庄一氏、5月27日に田人町の観光いちご園を経営する蛭田秀史氏の家族経営協定締結式がいわき市、いわき市農業委員会、いわき農林事務所立会のもとに行われました。今回の締結により、いわき市内では34件の家族経営協定が結ばれました(令和8年5月末時点)。

草野庄一さん(経営主)、喜子さん(経営主の配偶者)、祐一郎さん(後継者)達は、「協定書で取り決めたルールに従って家族経営に取り組み、儲かる農業を実現したい」、蛭田秀史さん(経営主)、可奈子さん(経営主の配偶者)、秀美さん(父)、はつ子さん(母)達は、「協定書で取り決めたルールに従って家族経営に取り組み、観光いちご園を充実させたい」とお話されていました。

農業振興普及部では、今後も魅力的な農業経営の実現に向け、家族経営協定締結に向けた支援を行ってまいります。(農業振興普及部)



▲家族経営協定を締結した草野家の皆様



▲家族経営協定を締結した蛭田家の皆様

松くい虫被害対策、薬剤防除を実施 5月28日(木)・6月10日(水)

いわき市では、松くい虫被害の拡大防止を目的として、玉山地区(四倉・大久)及び新舞子地区(平・四倉)の民有林において、薬剤防除(空中散布及び地上散布)を実施しました。

松くい虫被害は、マツノマダラカミキリを介して松の樹体内に線虫(マツノザイセンチュウ)が入り込むことが原因で、夏から秋にかけて松が急激に枯れる森林病虫害です。

松は他樹種では生育が難しい痩せた土壌環境でも生育することから、潮の影響を受ける海岸等に植栽されています。また、松林には林産物(きのこや木材)の生産場所といった役割もあります。

このため、松以外の樹種では大切な森林の機能を維持することが難しい地区を対象として、薬剤による予防散布を行って保全に努めています。

散布当日は夜明けからの作業でしたが、関係者の連携によりヘリコプターやトラックによる薬剤散布作業を手際よく終えることができました。大切な松林がその役割を果たせるよう、県も引き続き支援を行ってまいります。(森林林業部)



▲空中散布(玉山地区で実施)



▲地上散布(新舞子地区で実施)

ふれあい農園開園式を開催

5月30日(土)

いわき市内の現地ほ場において、いわき農業青年クラブ連絡協議会主催による「令和8年度ふれあい農園開園式」(参加者9名)が開催されました。

いわき農業青年クラブは、市内の若手農業者を中心に、会員同士の技術研鑽や地域農業の振興に取り組んでいる団体であり、野菜の栽培や収穫体験を通じて、農業への理解促進および地域活性化を目的としてふれあい農園を管理・運営しています。

開園式当日は、ふれあい農園周辺の草刈りを実施したほか、利用上の注意事項の説明や栽培指導が行われました。今後は、夏に栽培指導会、秋には収穫祭の開催が計画されています。

当所においても、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)



▲開園式での会長挨拶



▲青年クラブ員による栽培指導

いわき地方農薬適正使用推進会議

6月9日(火)

「令和8年度いわき地方農薬適正使用推進会議」を開催しました。

県では、農薬の安全かつ適正な使用、使用中の事故防止及び環境に配慮した農薬の使用等を推進するため、毎年6月10日から9月10日までの3か月間、農薬危害防止運動を実施しています。本会議では、農薬適正使用の徹底、誤使用や飛散防止に向けた具体的な対策、事故発生時の対応体制、住宅地等における農薬使用時の留意点などについて協議をしました。

今後も、関係機関が連携し、農薬使用基準の再確認と注意喚起の徹底を図りながら、安全・安心な農産物の生産体制の構築につなげてまいります。



▲会議の様子

(農業振興普及部)



いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（令和8年5月分）

□農林畜産物の検査結果

令和8年5月の農林畜産物モニタリングでは、9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。

（表1）品目と検体数

キュウリ（施設）1、サヤエンドウ1、トマト（施設）1、うど（野生）1、くさそてつ（こごみ）（野生）1、もみじがさ（しどけ）（野生）1、わらび（栽培）2、牛肉2、原乳1

□海産魚介類の検査結果

令和8年5月の水産物モニタリング検査では、63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。

いわき地方の出荷制限等品目

令和8年5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8年5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、たらのめ（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24名のみ）

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

ホッキ貝初漁

ホッキ貝漁が6月1日に解禁となり、いわき市漁協では久之浜、四倉、沼之内支所所属の漁船3隻が初水揚げをしました。初日の水揚量は491kgで、439～1,010円/kgで販売されました。ホッキ貝の旨味を活かした「お刺身」、地元で定番の「ホッキ飯」や「ホッキカレー」などがおすすめの食べ方です。市内のスーパーなどでホッキ貝をみかけた際はぜひお手に取ってみてください。

(水産事務所)



▲水揚げされたホッキ貝

「まちメディア」7月号 掲載記事

福島県いわき農林事務所

福島県オリジナル品種 「天のつぶ」を紹介します！

福島県オリジナル品種「天のつぶ」は、「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」にも負けないおいしさが魅力のお米です。

粒が大きくてしっかりとした食感で、食べ応えがある一方、味わいはあっさりとしているのが特徴です。

和食から洋食までさまざまな料理によく合います。冷めてもべたつきにくく、おいしさが長持ちするので、お弁当やおにぎりにもぴったり。

さらに、油や調味料ともよくなじむため、炒飯にもおすすめです。

炊きたてはもちろん、冷めてもおいしい「天のつぶ」。毎日の食卓で幅広く楽しむお米を、ぜひご賞味ください。

こんなお店で
「天のつぶ」を
使っています！

店舗紹介



炒飯専門店 東や3代目

60年以上にわたる歴史を持つ「お食事処 東や」をルーツとする炒飯専門店。当時の一番人気であった炒飯の専門店として、2023年にオープン。

● 住 所 いわき市小名浜西町2-8
● 電 話 0246-54-3044
● 定 休 日 水曜日
● 営業時間 平日 11:00-14:00
 休日 11:00-14:30
 17:00-19:00

店主からの一言

天のつぶは粘りが強くない、バラバラの炒飯にぴったり。ぜひ、食べにきてください。



- 「天のつぶ」をはじめ、福島県産の食材を主に使用。
- 一番人気の「爆旨えびり炒飯」。いわき市のあかい菜園のトマトを使用したエビチリソースは、バラバラ食感の炒飯とゴロゴロ大きなエビどちらとも相性抜群！店頭でのテイクアウトの他、インターネットでも販売中！

東や3代目の
Instagramは
コチラ！



林業アカデミーふくしま就業前長期研修 令和9年度研修生を募集します！

＜林業アカデミーふくしま就業前長期研修について＞

この長期研修は、福島県の林業分野を担う人材の育成を目的とした、林業に関する知識・技術・資格を体系的に習得するための1年間の研修です。

林業を全く知らない方でも、1年間で安全を最優先に基本を身につけることができます。研修の中で林業に必要な14種類の資格を全額県負担で取得することができ、インターンシップを3回、合計21日間行うなど、就業支援も充実しており、就職率は100%となっています。

＜研修生募集概要＞

研修を受講するにあたり、選考試験を受けていただく必要があります。

・申請資格

- ①福島県内の林業事業体への就業を希望する方
- ②令和9年4月1日時点で50歳未満の方
- ③高等学校等卒業もしくは同等以上の学力を持つ方
- ④心身共に健康な方



選考区分	定員	申請期間	試験日	合格発表
推薦選考	5名 程度	令和8年8月3日 ～9月4日	9月16日	9月30日
一般選考 前期	10名 程度	令和8年10月1日 ～10月23日	11月5日	11月17日
一般選考 後期		令和8年11月18日 ～12月7日	12月17日	12月25日

ご興味のある方は、以下の二次元コードより募集要項をご確認ください。



＜お問い合わせ＞

福島県林業研究センター企画研修部

TEL : 024-945-5974

福島県農林水産部公式YouTubeチャンネル「1400のネタばらし」のご紹介

県農林水産部では、令和4年度から県産農林水産物のブランド力強化の取組の1つとして「農林水産部FA宣言」をスタートしました。約1400人の農林水産部職員1人1人が、県産農林水産物の魅力や生産者の努力する姿を自由な発想で企画・取材・撮影・編集し、公式YouTubeチャンネル「1400のネタばらし」にて発信しています。ぜひチャンネル登録してご覧ください。

チャンネルはこちら



いわき農林事務所作成 再生回数上位の動画をご紹介します！



【新規就農】いちじく好き必見！収穫方法とスイーツを紹介 (令和7年11月14日公開)

令和7年9月からいわきで新規就農した女性農業者の秋元さんをご紹介します。いちじくの収穫方法について教えてもらい、就農した経緯等をインタビューします。最後は、いちじくを使った美味しいスイーツをいわき農林事務所職員が試食します。

いちじくのジャムやケーキがとても美味しそう！インタビューでは就農のリアルな声も。



南米原産フルーツ「フェイジョア」をいわきで栽培！生産者インタビュー (令和7年2月5日公開)

いわきでフェイジョアを栽培している生産者に話を聞きました。フェイジョアにかける熱い想いのドキュメンタリー！

フェイジョアというフルーツをご存じですか？栽培だけでなく6次化商品も手掛ける生産者の熱意に迫ります。



3分で分かる！小川江筋って何？ (令和4年7月12日公開)

いわき市を流れる農業用水路「小川江筋」のスゴイところを、江筋に沿ってお散歩しながら紹介します！

終始和やかな雰囲気この動画。4つのポイントから小川江筋を学べます。他の江筋の動画もありますので、ぜひご覧ください。

ショート動画も！



カーネーションの定植 (令和6年12月24日公開)



いわき農林事務所筋トレ部～「福、笑い」で広背筋を育ててみた～ (令和7年4月2日公開)

いわき農林事務所作成動画はこちらにまとめて掲載中！

いわき農林事務所HP
福島県農林水産部公式YouTubeチャンネル「1400のネタばらし」
[inいわき https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/kikaku-youtube1400.html](https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/kikaku-youtube1400.html)

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」。

今回は令和7年度に応募があったレシピの中から、「ガーリックチャーハン」をご紹介します！

Recipe

No. 03 **ガーリックチャーハン**



商品化

考案者：福島県立磐城農業高等学校 3年 富山 夏葵（とみやま なつき）さん、
秋山 ころこ（あきやま ころこ）さん

材 料（2人分）

ご飯(Iwaki Laiki)	400g
卵	2個
にんにく	3片
長ねぎ	1/2本
ベーコン	50g
塩コショウ	少々
しょう油	小さじ1
バター	10g
サラダ油	大さじ2



つ
く
り
か
た

- ① にんにくはスライスとみじん切りの2種類準備する。
ベーコンは食べやすい大きさに、長ねぎはみじん切りにしておく。
- ② フライパンに油をひいて熱し、にんにくスライスを弱火でじっくり炒めて、
にんにくチップにして取り出しておく。
- ③ フライパンに残った油でみじん切りのにんにくを炒め、ベーコンを加えて香
りを出す。
- ④ 強火にしてご飯を入れ、バラバラになるまで炒める。
- ⑤ ④に溶き卵を回しかけ、全体を混ぜ合わせる。
- ⑥ 長ねぎを加えてさらに炒め、塩コショウで味を調える。
- ⑦ 鍋肌からしょう油を回しかけ、最後にバターを加えて風味をアップさせる。
- ⑧ お皿に盛り付け、②のニンニクチップをのせたら完成。

調理時間：15～25分

comment

担任の先生が大好きなので、ぜひ食べてもらいたいから作りました。

レシピを参考に作ってみました！

スライスとみじん切りの2種類のにんにくでパンチが強いと思いきや、
最後にバターを入れることでマイルドに。美味しかったです！

(担当 S.M)



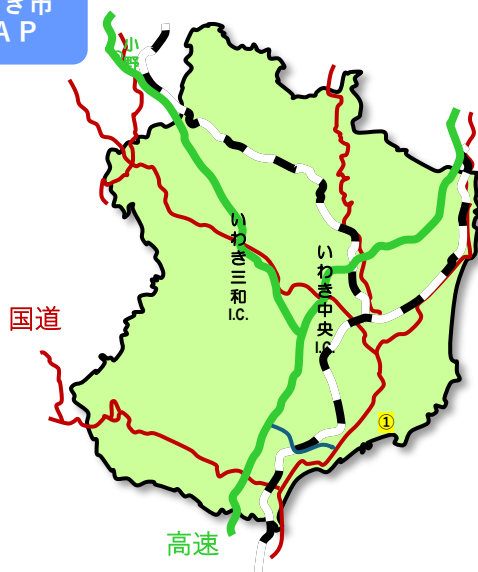
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

①炒飯専門店 東や3代目 (P8)
小名浜西町2-8

いわき市
MAP



あとがき



あとがき

今年もあっという間に半分が過ぎ、日の長さを感じる毎日ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

5月30日に実施した「おいしいふくしまいただきます！」キャンペーンでは、天気にも恵まれ、多くのお客様にご参加いただきました。カプセルトイ抽選やアンケートにご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

余談ですが、キャンペーン当日の私は油断して日焼け止めを塗り直さなかったため、特に腕がこんがりと焼けました。5,6月の日差しも油断大敵ですね。 (担当S.M)

◎ 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)
TEL (0246)24-6152 FAX (0246)24-6196
URL <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/>

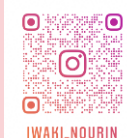


いわき農林水産ニュース

Follow me!
フォローお願いします!

Instagram・Facebookで
いわきの農林水産業の
旬な情報を発信中!

Instagram



Facebook



福島県農林水産部
公式YouTubeチャンネル
「1400のネタばらし」
動画はこちらから!

