

いわき農林水産 ニユー

ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま

令和8年 10月号 Vol.260

発行日 2026/10/29

- 01 磐城農業高校生による「福、笑い」稲刈り&販売実習
- 02 各種取組の実績（9～10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（9月）
- 07 いわき地方の出荷制限等品目
- 08 「いわきのめぐみNavi ドット混む！」開催！
- 08 「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン告知
- 09 「いわきワイナリー収穫感謝祭」開催！
- 09 まちメディア11月号 掲載記事
- 10 ならではグルメレシピ紹介
- 11 あとがき

磐城農業高校生による「福、笑い」稲刈り&販売実習 9月24日(木)、10月9日(金)

稲刈り

9月24日に、磐城農業高校の実習田において、株式会社マルトの「人づくりプロジェクト」の一環として、磐城農業高校とコメ専門店「相馬屋」が連携した「福、笑い」の稲刈りが行われました。

はじめに、園芸科の3年生5名が1年生に対し、稲の刈り方や束ね方、昔ながらの乾燥方法である「はせかけ」について丁寧に説明し、その後、1年生が学科ごとに分かれて実際の作業に取り組みました。

農業高校の生徒でも、稲刈りは初めてという生徒も多く、慣れない鎌の扱いや束ね作業に苦労する様子も見られましたが、互いに協力しながら熱心に作業を進めていました。当日は、福島県出身の箭内夢菜さんとあばれる君も途中から参加し、終始にぎやかな雰囲気になりました。

今年は秋雨前線の影響により雨の日が多く、田んぼのぬかるみも目立ちましたが、生徒たちは最後まで力を合わせて作業をやり遂げていました。



▲稲刈りの様子



▲説明の様子

販売実習

10月9日には同校園芸科2、3年生の生徒11名が、マルトSC中岡店で、収穫した「福、笑い」の販売実習を行いました。

生徒たちは店頭で立ち、「福、笑い」の精白米（2kg）をはじめ、おにぎりやお弁当等をPRしました。また、炊き立ての「福、笑い」の試食も実施し、試食した来店客からは「美味しい！」との声が聞かれました。

生徒たちは、自分たちで育てた「福、笑い」について「もちもちとした食感や噛み応えを楽しんでほしい」「塩むすびなど、お米の味がよく分かる食べ方がおすすめ」と語るなど、商品として店頭で並ぶことへの喜びを口にしていました。

（企画部・農業振興普及部）



▲集合写真



▲試食の様子

食品表示研修会・いわき地域産業6次化ネットワーク研修会 9月24日(木)

県いわき合同庁舎において、市内の事業者等を対象に標記研修会を開催しました。

食品表示研修会では、「衛生事項」「保健事項」「品質事項」の3つの分野に分かれて講義を行い、参加者が希望する分野を選択して受講しました。衛生事項及び保健事項はいわき市保健所の担当者が、品質事項は当所職員が講義を担当しました。

続いて、県産品加工支援センター企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）及びふくしま地域産業6次化サポートセンターから、地域産業6次化に関する情報提供がなされました。



▲食品表示研修会



▲情報提供

いわき地域産業6次化ネットワーク研修会では、販路拡大・開拓を目的として合同会社WHEEL代表社員の熊田氏を講師にお迎えし、「今さら聞けないInstagram活用術！ファンを増やして売上を伸ばす最新集客講座」と題して、SNS全般の最新トレンドや、SNSを効果的に活用するためのマーケティングの考え方等について、実践的な内容を交えて御説明いただきました。

県では今後も関係機関と連携しながら地域産業6次化の取組を支援してまいりますので、当所またはふくしま地域産業6次化サポートセンターいわき事務所までお気軽にご相談ください。 (企画部)

【連絡先】

- ・ ふくしま地域産業6次化サポートセンターいわき事務所 電話：080-9250-2109
- ・ 福島県県産品加工支援センター 電話：0242-39-2974



▲いわき地域産業6次化ネットワーク研修会



▲いわき地域産業6次化ネットワーク研修会

福大食農学類「いちじくフィナンシェ」販売会 9月11日(金)、12日(土)

福島大学農学群食農学類と株式会社マルトがプロジェクト共同開発した『いちじくフィナンシェ』の販売会が行われました。

「福島大学食農学類とともに歩むプロジェクト事業」は、いわき市と福島大学食農学類との共同プロジェクトであり、株式会社マルトがその共同プロジェクトに参画する形となっております。

その中の「いちじく流通班」では、いちじくの生産振興、さらに地域振興を目指した活動として、学生7名がSC平尼子店の店頭にて商品の宣伝活動とアンケート調査を行いました。

販売されたフィナンシェには、いわき市の特産品化を目指すいちじくが使われています。おすすめのポイントは「ドライいちじくのパチパチとした食感が楽しいところ」、「一口サイズでおいしいところ」とのことです。

今後も1月下旬の報告会に向けて活動を進めていくとのことでした。

(企画部)



▲販売した『いちじくフィナンシェ』



▲商品の宣伝をする学生

鉢花生産者による栽培技術継承会

9月28日(月)

いわき花き鉢物研究会はこのほど、鉢物栽培技術の継承と産地振興を目的として「いわき花き鉢物研究会技術継承会」を県いわき合同庁舎で開催し、生産者5名、市場関係者1名、当所職員1名が出席しました。

いわき地方はかつて鉢物の一大産地でしたが、近年は生産者の高齢化や担い手不足により生産者数が減少しています。また、長年培われた栽培技術を次世代へ引き継ぐ機会も少なくなっていることから、会員同士が技術を共有する場として開催されました。

当日は、アツザクラ、レモン、ラナンキュラス、ハーデンベルギア、エニシダの5品目について、それぞれの生産者が栽培管理のポイントや工夫を紹介しました。参加者からは栽培方法や管理技術に関する質問や意見が相次ぎ、栽培上の苦労話や失敗事例も共有されるなど、有意義な意見交換会となりました。市場関係者からは各品目の市場動向や需要について説明があり、販売を見据えた情報交換も行われました。



▲意見交換の様子

当所では、引き続き鉢花生産を支援してまいります。

(農業振興普及部)

普及指導活動中間評価検討会

9月29日(火)

県いわき合同庁舎において、今年度上半期の普及指導活動の進捗状況を確認するとともに、活動を通じて見えてきた課題や問題点を整理するため、「令和8年度普及指導活動中間評価検討会」を開催しました。農業振興普及部では、毎年、地域農業が抱える課題の解決に向けて普及指導計画を策定し、農業者への指導・支援活動を行っております。

「担い手の育成」、「土地利用型作物・畜産振興」、「園芸産地振興」、「GAP・有機栽培・みどり認定」、及び「活力と魅力ある地域づくり」の5課題について、普及部職員のほか、助言者である主管課の農業革新担当、さらに農林事務所内の企画部、農村整備部、森林林業部の職員も参加し、それぞれの立場から活発な意見交換が行われました。

今回の検討結果を踏まえ、各課題の目標達成に向けて下半期の活動をさらに推進していくこととしています。

当所では、今後も関係機関と連携しながら、地域農業の振興に向け指導・支援に取り組んでまいります。(農業振興普及部)



▲検討会の様子

ねぎ塾

9月30日(水)

ねぎの新規栽培者やこれから栽培に取り組みたい方を対象に、「令和8年度第4回ねぎ塾」を開催し、5名が参加しました。

当日は、先進農家から、いわきねぎの旬である冬場の収穫に向けた栽培管理について説明があり、管理機を用いた土寄せ作業の実演も行われました。

参加者は、実際に栽培されているねぎや作業の様子を見ながら、生育に応じた管理方法や機械操作のポイントについて理解を深めました。

参加者からは、「機械作業や設定のポイントは、すぐにでも活かしたい」「書籍やインターネットでは得られない、経験に基づく技術も学べてよかった」といった声が聞かれ、実践的な栽培技術を学ぶ有意義な機会となりました。

今後も、収穫や出荷調製など、ねぎの生育段階に応じた「ねぎ塾」を開催してまいります。ねぎ栽培に興味のある方は、農業振興普及部(0246-24-6162)までお気軽にご相談ください。

(農業振興普及部)



▲栽培管理の説明



▲管理操作の実演

青パパイヤ収穫体験

10月5日(月)、7日(水)

麦わらファームでは、青パパイヤの栽培に取り組んでいます。青パパイヤは9月中旬から12月上旬にかけて収穫の時期を迎え、親子や学生を対象とした収穫体験の受け入れを行っています。

10月5日には、大浦公民館の市民講座の一環として、四倉町の畑で4組の親子による収穫体験が行われました。

今回収穫した青パパイヤの実は、子どもたちの顔よりも大きく、参加者はその大きさに驚いた様子でした。自分の手で実を収穫した子どもたちは、青パパイヤを手にしそうな笑顔を見せていました。また、子どもたちは、普段なかなか見る機会のない青パパイヤの大きな葉にも興味を持ち、葉の形や大きさを楽しそうに観察していました。

体験の最後には、青パパイヤの実をジャック・オー・ランタン風にデコレーションした他、葉っぱのお面作りにも挑戦しました。完成した作品を手に参加者全員で記念撮影を行い、親子で青パパイヤに親しむ楽しいひとときとなりました。



▲収穫に挑戦



▲記念撮影

10月7日には、磐城農業高校生活科学科2年生5名が青パパイヤの収穫を行いました。生徒たちは今年4月に同農園を訪れ、青パパイヤの苗を植え付けました。その後、6月には草むしりを行う等栽培作業を体験し、今回は植え付けから約半年かけて成長した青パパイヤを収穫しました。

収穫当日は、生徒たちの身長よりも高く成長した株も見られ、大きく育った葉っぱをかき分けながら実を丁寧に収穫していました。

今回収穫した青パパイヤは、今後クラブ研究活動に使用される予定で、生徒たちは来年1月の校内発表会に向けて活動していくとのことです。

(企画部)



▲収穫に挑戦



▲記念撮影

フレッシュ農業講座

10月8日(木)

磐城農業高校園芸科の1年生を対象に、JA福島さくらいわき梨共同選果場において、職業としての農業に対する理解と関心を深め、いわき地域の将来を担う新規就農者の確保につなげることを目的に、「フレッシュ農業講座」を開催しました。

はじめに、日本なし農家で青年農業士の根本大我さんから、就農を決意したきっかけや就農後に苦労したこと、農業経営におけるコミュニケーションの大切さ、近年は若手農業者が増えていることなどについてお話をいただきました。

続いて、JA福島さくら小川営農経済センターの園部営農指導員から、いわき梨共同選果場の概要を説明いただき、選果から梱包までの一連の流れについて学ぶとともに、実際になしの選果作業や段ボールの箱折りを体験しました。

講座後のアンケートでは、生徒から「農業は高齢者が多いイメージだったので、若い人が増えていると聞いて驚いた」、「自分も実際にやってみたいと思った」などの感想が寄せられ、農業への理解や関心が深まった様子が見られました。

当所では、今後も教育機関と連携し、若い世代が農業に触れる機会を創出するとともに、将来の就農につながるきっかけづくりに取り組んでまいります。
(農業振興普及部)



▲根本大我さんの講話



▲選果の手順を教わっている様子



▲集合写真

福島県森林組合連合会良質材展示会

10月19日(月)

原木市場であるいわき木材流通センター(遠野町)において、第29回福島県森林組合連合会良質材展示会が開催されました。

この展示会は、生産技術の向上改善により木材の商品価値を高め、木材需給の安定に寄与することを目的に開催されており、品質の高い木材を生産した素材生産者へ賞が授与されます。育林技術や材質の良否はもちろん、造材技術や市場での商品価値など総合的に評価され、1次審査を経て選出された13点の出品物の中から5点が入選しました。今年度は長雨が続き、良質材の造材・搬出作業が困難な状況でしたが、その中でも均一な年輪と美しい材色のスギ4m材を出品したいわき市の緑川農林が最優秀賞である林野庁長官賞を受賞されました。

展示会の当日は、素材生産業者や木材の買い手が集まり、市場には受賞した出品物をはじめ県内で生産された良質な木材が展示されました。

なお、表彰式は、10月24日(土)に郡山市の福島県林業研究センターで開催された第51回福島県林業祭のなかで行われました。(森林林業部)



▲林野庁長官賞を受賞した木材



▲展示会式典の様子



いわき地方の農林水産物モニタリング調査結果（令和8年9月分）

□農林畜産物の検査結果

令和8年9月の農林畜産物モニタリング検査では、3品目3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。

（表1）品目と検体数

ブドウ（施設）1、牛肉1、原乳1

□海産魚介類の検査結果

令和8年9月の水産物モニタリング検査では、92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9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9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24名のみ）

※2 野生きのこは、摂取も制限されています。

ただし、まつたけ、なめこ、ならたけ、むきたけ、くりたけ、まいたけについては、所定の検査を受けて安全性が確認できれば摂取が可能です。

詳細はいわき市HPをご確認ください。

<https://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1790663106972/index.html>



- 8 -

「いわきワイナリー収穫感謝祭」開催！

当所では、6次化商品開発や農福連携に取り組んでいる
いわきワイナリーの収穫感謝祭を後援しています。

本イベントでは、できたてのヌーヴォーとともに、地元
グルメや音楽を自然の中でゆったりと楽しむことができま
す。約30種類のワインを飲み比べられるだけでなく、ワイン
教室やワイナリーツアーなど盛り沢山の内容となっています。

詳細はいわきワイナリーのHPを御確認ください。(企画部)

日 時：11月15日(日) 10:00~16:00

会 場：いわきワイナリー

ガーデンテラス&ショップ敷地内
(好間町中好間字半貫沢34-72)

入場料：4,000円(前売りチケット3,500円)

主 催：いわきワイナリー

いわきワイナリー収穫感謝祭HP
<https://iwakiwinery.com/harvestfestival>



「まち・メディア」11月号 掲載記事

福島県いわき農林事務所

「美味しい新米」の魅力を
紹介します！

実りの秋を迎え、いよいよ新米がおいしい
季節となりました。

Evelyeat(エヴリート)株式会社では、自社
で大切に栽培した、さまざまな品種のお米を
取り扱っています。

同社では、お米のおいしさを保つ工夫とし
て、精米したてのお米をペットボトルに詰め
て販売しています。複数の品種を少量ずつ
購入できるため、品種ごとの味や香り、食感
の違いを食べ比べられるのも魅力です。

また、同社の直営直売所「えぶりーと」で
は、一番人気の「おにぎらず」をはじめ、おこ
わやおはぎなど、自社のお米を使用したさま
ざまなお惣菜や、地域の生産者が栽培した旬
の野菜などを販売しています。

今年の秋は、いわき地域の生産者が大切に
育てたさまざまな品種の新米を食べ比べて、
あなたのお気に入りの「いわきのお米」を見
つけてみてはいかがでしょうか。

エヴリート株式会社が生産・販売している品種の特徴

品 種 名	特 徴	オススメの食べ方
ミルクークイーン	冷めて美味しい	お弁当やおにぎり
コシヒカリ にじのきらめき	甘みが強い	白米でそのまま
つきあかり 里山のつづ	あつさりとした味わい	炒飯、カレー (濃い味付けと相性◎)
こがねもち(もち米)	甘くてモチモチ 出来たてが特に美味しい	おこわ、お赤飯 白米に少量混ぜて炊く

生産者
イチオシ!



直売所「えぶりーと」
大森 美穂さん

事務所住所
いわき市勿来町白米穂町49
問い合わせ先
TEL.0246-65-4860

さまざまな品種のお米を育てています。
お求めやすい小分け販売もしているの
で、ぜひ食べ比べて、お気に入りの品種
を見つけてください！

エヴリート
株式会社の
Instagramは
コチラ！



直売所は
コチラ！



直売所 えぶりーと
いわき市勿来町蓮田町4丁目15

販売店舗
●直売所 えぶりーと
●JA直売所 各店舗
●道の駅いわき・ら・ら・ミュウ

取り扱っている商品
お惣菜は日替わりのため
Instagramをチェック！

一番人気
おにぎらず!

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、「ピリ辛ねぎ味噌ソース」をご紹介します！

Recipe

No. 07

ピリ辛ねぎ味噌ソース

考案者：福島県立小名浜海星高等学校 1年 緒方 琥珀（おがた こはく）さん



材 料（2人分）

長ねぎ	1本
おろしにんにく	小さじ1/2
おろししょうが	小さじ1/2
ごま油	大さじ1
みそ	大さじ2
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
豆板醤	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
しょう油	小さじ1
すりごま	小さじ1

つ
く
り
か
た

- ① 長ねぎをみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れ、弱火でにんにくとしょうがを炒める。
- ③ みそ、みりん、酒、豆板醤、鶏ガラスープの素、砂糖、しょう油を加える。焦げないように混ぜながら、1～2分煮詰める。
- ④ ①の長ねぎを加えてさらに1～2分煮る。ねぎがしんなりしてきたらOK。
- ⑤ 火を止めて、すりごまを加えて混ぜて完成。

調理時間：10～15分（ソースのみ）

comment

いわき市の油みそをコンセプトにして、すこしピリ辛なハンバーグソースとなっています。ごはんと一緒にガッツリ食べたい時におすすめです。

レシピを参考に作ってみました！

ねぎと味噌の相性が抜群なうえ、すりごまを入れることで香ばしさがUP！
新米が美味しいこの季節、このソースのおかげでさらにご飯が進みました。

（担当 S.M）



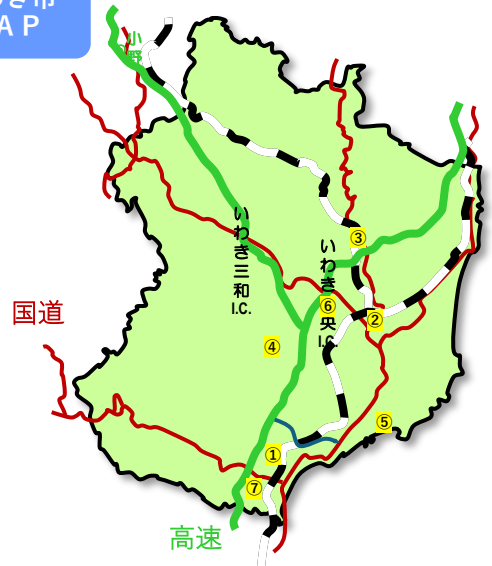
レシピ集はこちら！



今月号に掲載した場所はこちら！

- ① マルトSC中岡店 (P1)
中岡町6-1-8
- ② マルトSC平尼子店 (P3)
平尼子町3-1-1
- ③ JA福島さくらいわき梨共同選果場 (P6)
小川町西小川下蕪田16
- ④ いわき木材流通センター (P6)
遠野町深山田字柳久保28-2
- ⑤ 小名浜アクアマリンパーク (P8)
小名浜辰巳町
- ⑥ いわきワイナリー ガーデンテラス&ショップ (P9)
好間町中好間字半貫沢34-72
- ⑦ えぶりと (P9)
勿来町窪田町通4丁目15

いわき市
MAP



あとがき



あとがき

今月号では、高校生による稲刈りやパパイア収穫、大学生によるいちじくフィナンシェ販売、フレッシュ農業講座など、若者たちの様子を多く取り上げました。未来を担う若者たちにいわきの農林水産業を知ってもらうためにも、今後も情報発信を頑張っていきたいと思います。

そして11月はイベントが盛り沢山！11月21日には、アクアマリンパークで「いわきのめぐみNavi ドット混む！」に参加してキャンペーンを実施します。ぜひいわきの農産物を楽しんでください。
(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)
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

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！

