

# 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 5月号

Vol.243

発行日

2025/5/29

01 「福、笑い」 田植式に知事が出席しました。

01 各種取組の実績（4～5月分）

05 お知らせ

05 食品表示のあれこれ ②

06 いわき地方の農林水産物モニタリング検査結果（4月分）

06 6次化商品の紹介

07 高校生発！Iwaki ならではのグルメをつくろう レシピ紹介

08 第1回「おいしい ふくしま いただきます！」キャンペーン

08 川前町のクラフトビール「KAWAMALE」発売開始

09 あとがき

## 「福、笑い」 田植式に知事が出席しました。 5月16日（金）

いわき市沼部町にて、県のトップブランド米「福笑い」の田植式が開催されました。式には、内堀知事、「いわき福笑い研究会」の安島会長、「福、笑い」のウェブCMに出演中の峰平さん、ふくしまライシーホワイトの荒木さん、そして相馬屋の井塚営業部長が参加されました。

田植え開始前、安島会長より参加者に手植えの方法について説明があり、作業中是一部泥に足を取られ転倒しそうな場面も見受けられましたが、全員が無事に作業を終えることができました。なお、今年のいわき管内における「福笑い」の作付面積は約12haとなっています。これらを「福、笑い」として販売するには、品質は農産物検査1等米の品質、かつ、玄米のタンパク質含有量が6.4%以下であることが必須条件となっています。

県では、いわき管内における「福笑い」生産者への技術支援を徹底し、収量および品質の向上を目指してまいります。



▲開会式



▲福笑い苗の手植え

（農業振興普及部）

## 「いわきハタチ酒プロジェクト・第8期」 田植え！ ～二十歳の年の、米作りから酒造り体験～ 5月11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」を紹介します。

8年目となる今年度は、13名の学生・社会人がメンバーとなっており、うち9名が1回目の活動として、福島県オリジナル酒米「夢の香(ゆめのかおり)」の田植えを行いました。これまでのプロジェクトに参加したOB・OGの運営協力もあり、手植えを総勢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「規則正しく手で植えるのは難しかったが、楽しかった。」「田植機を初めて運転してドキドキした。」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（常磐藤原町）が栽培した食米「ゆうだい21」と酒米「夢の香」等の食べ比べをしました。

昨年度に作った7期のハタチ酒「おりがらみ」は、下記の市内販売店で好評発売中。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・さわきや・タイハイ酒店



▲田植えに参加した8期生（前列9名）



▲田植えの様子

（企画部）

## 「田んぼダム」現地研修会開催！ 4月21日（月）

近年の集中豪雨等による洪水被害を低減するため、県では水田の雨水貯留機能の強化を図る田んぼダムの普及・拡大に取り組んでいます。

管内での取組を一層進めるため、いわき市四倉町戸田において、いわき市、千軒平溜池土地改良区、多面的機能支払交付金組織の戸田環境保全会、水土里ネット福島の協力のもと、現地研修会を行いました。

研修会には、いわき市内の多面的機能支払交付金組織等の約30人が参加し、田んぼダムの目的や効果、流域治水、田んぼダム導入に向けた補助制度等を学びました。

特に今回は、県内で初めて田んぼダム用の排水柵の設置の実演を行い、参加者は地域で取り組みやすい施工方法や施工時の注意点、施設の種類の、実際の管理方法について、熱心に説明を受けていました。

県では、今回の実施箇所の効果や管理結果等についての説明会を今後予定しており、より広い地域での田んぼダムの取組を進め、その効果を発揮することで地域の皆様の安全・安心に繋げていきます。

（農村整備部）



▲田んぼダムの内容説明



▲人力による施工実演

## 春のため池一斉点検

農業水利施設の有効活用や長寿命化を目的に、水稻作付け前の4月を「施設管理強化月間」と位置付け、施設管理者などによる施設の点検・診断を毎年実施しています。

農業水利施設のうち、ため池については163箇所と数が多く、短い期間での点検が難しいことから、いわき市といわき農林事務所が分担して点検作業を行っています。

農林事務所では、小名浜、勿来などいわき市の南部を中心とした79箇所のため池を、4月3日から7日にかけて点検しました。

今の時期のため池は、田植えに備え満水であるため、堤体の漏水の有無、洪水吐きの越流状況及び斜樋の取水状況などを点検しました。

また、宅地化が進んでいる地域においては、子供達も多く、転落事故もありうることから、安全柵や侵入防止看板の設置状況についても点検し、多くのため池で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。

ため池は老朽化が進んでいるものが多く、堤体や洪水吐き等に変化がないか確認することが重要です。そのため定期的に点検・診断を行ってまいります。

また、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）



▲長沼池点検の様子



▲鞍掛池点検の様子

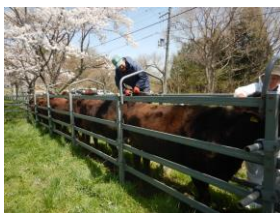
## いわき市営牧野が開牧されました。

三和町の芝山牧野が4月21日に、川前町の荻牧野が4月25日に開牧されました。芝山牧野には、三和町の繁殖農家1戸と市外の古殿町の繁殖農家1戸で飼養されている繁殖雌牛8頭が、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11頭が、11月まで放牧される予定です。なお、放牧開始日には牛の感染症等を確認するための採血や、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。

なお、放牧の費用は1日当たり約300円/頭で、11月まで放牧すると約7万円/頭と安価です。放牧のメリットとしては、牛が丈夫になり、飼料費や管理労力を低減できるメリットがあります。放牧を希望される繁殖農家の方は、いわき市農業振興課（Tel:0246-22-7479）へお問い合わせください。

県といたしましても、引き続き畜産の振興に取り組んでまいります。

（農業振興普及部）



▲繁殖雌牛に放牧前の駆虫剤塗布作業



▲桜の下でのんびりと

## 4月の漁模様、ウニ・アワビ漁解禁

4月の底びき網漁業ではマイワシ、キアンコウ、ムシガレイ、ヤナギムシガレイ、小型船ではさし網漁業でのヒラメや、かご漁業でのマダコが多く水揚げされました。

また、いわき地区のウニ・アワビ漁が令和7年5月1日に解禁されました。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、同地区の加工施設に持ち込み、70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、3,510～6,300円/個で販売されました。

一方、アワビの初水揚げは5月2日で、市内7地区の採鮑漁業者が約60kg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、14,400～24,000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）



▲底びき網で水揚げされたマイワシ



▲さし網で水揚げされたヒラメ



▲焼きあがったウニの貝焼き



▲水揚げされたアワビ



## ドローンによる苗木運搬講習会 4月25日(金)

伐採後の林地に植栽を行う場合、車が走行できない急傾斜地においては、作業員が苗木を背負って植栽場所まで運ぶ必要があり、非常に大変な作業となってしまいます。しかし近年、ドローンを活用して運搬する方法が選択可能となり、生産性及び安全性の向上が期待されています。

このような動きを受け、遠野興産株式会社が、湯ノ岳において所有するドローンを活用した苗木の運搬講習会を開催しました。このドローンは2名のオペレーターが発着場所それぞれで操作を行い、1回のフライトで約150本の苗木を運搬可能です。実際の運搬状況を目にした参加者は、活用にあたっての条件や必要となる資格等について積極的に質問していました。

林業の現場においても、新たな技術を活用し効率よく作業を進めていけるよう、県としても取組を普及してまいります。

(森林林業部)



▲運搬の様子(開始時)



▲運搬の様子(運搬後)

## 木製ゴミ収集箱試作品説明会 5月8日(木)

地元の木材を身近なところで利用し、多くの市民が林業に目を向けるきっかけとするため、いわき市森林組合が福島県産スギの小径材を活用した木製ゴミ収集箱を試作し、関係者を集めた説明会を開催しました。

幅約1.2m、1.5m、1.8mの3パターンを各1台試作し、利用モニターを募集のうえ、製品を寄贈し使い勝手等の意見をいただくこととしています。モニターの募集は5月20日まで行い、応募のあった地区等に設置され、使用されます。

収集箱は、モニターの方からの意見を参考に改良し、ゆくゆくは販売できるよう、森林組合では取組を進めています。

チップとしてバイオマス燃料に利用されることの多いスギの小径材を、目に見える形で活用することで、二酸化炭素の固定にも一役買うことができるようになります。皆様の地区にも、いかがでしょうか？

(森林林業部)



▲お披露目されたゴミ収集箱

## 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。 4月30日(水)

第1回いわき地域新規就農者等推進会議をいわき合同庁舎において開催しました。この会議は、県と市、JA等の関係機関・団体のほか、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情報を共有し、検討・協議を行っています。

今後もいわき地域における、より一層の農業担い手の確保に向け、各関係機関と連携・協力をしながら就農へ向けた取り組みを進めてまいります。

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(TEL: 0246-24-6162)へご相談ください。

(農業振興普及部)



▲いわき地域新規就農者等推進会議

## 食品表示のあれこれ ②「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正について

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」については、令和6年5月から消費者庁の検討会により見直しが進められていたところですが、令和7年3月28日付けでガイドラインの全部が改正されました。

今回の改正では、食品ロス削減の観点も踏まえた安全係数の適切な設定や、期限表示に関する消費者への情報提供のあり方などが盛り込まれています(下表を参照)。▲ガイドラインへのリンク(消費者庁HP)



食品関連事業者の皆さまにおかれては、本ガイドラインをご確認のうえ表示の作成を行ってください。

(企画部)

## 改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」方向性

## 趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

| 論点                                                                               | 内容                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 消費期限又は賞味期限の設定                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。</li> <li>○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。</li> </ul>                                                                                                                |
| 食品の特性等に応じた客観的な項目(指標)及び基準の設定                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目(指標)及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。</li> <li>○ HACCPに沿った衛生管理<sup>※</sup>での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。<sup>※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施</sup></li> </ul>                  |
| 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定<br>賞味期限 = 客観的な試験に基づく期限 × 安全係数<br>(例: 80日) (例: 100日) (例: 0.8) | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 安全係数は1に近づくこと、差し引く時間や日数は0に近づくことが望ましい。</li> <li>○ 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。</li> <li>○ 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。</li> </ul> |
| 特性が類似している食品に関する期限の設定                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。</li> <li>○ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。</li> </ul>                                                               |
| 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。</li> </ul>                                                                                                                                         |

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4月分）

令和7年4月の農林畜産物モニタリングでは、9品目21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。水産物モニタリング検査では、105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。

(表1)品目と検体数

|                                                                |
|----------------------------------------------------------------|
| ニラ1、アスパラガス1、タラノメ1、ネギ1、ふき（野生）2、わらび（栽培）8、くさそてつ（こごみ）（野生）1、牛肉5、原乳1 |
|----------------------------------------------------------------|

いわき地方の出荷制限等品目

令和7年4月末現在、いわき地方の農林畜産物のうち、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) 農林畜産物の出荷制限等品目（令和7年4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20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次化商品をご紹介します！

令和7年2月に、株式会社ワンダーファームがクラフトトマトケチャップを販売開始しました。太陽の光をたくさん浴びて、ゆっくり熟した自社栽培のトマトをじっくり煮込むことで、様々なビタミンやカリウム、リコピン等のトマトの豊富な栄養や旨味がぎゅっと濃縮されています。また塩分も通常のケチャップの約1/6に抑えていることから、トマト本来の味を楽しめる、体にやさしいトマトケチャップとなっております。

使い方としてはフライドポテトにつける、オムライスにかける、野菜炒めや焼きうどんの味付けや、クリームチーズをのせたクラッカーに塗るなど、様々あります。皆様もぜひ自分なりの美味しいレシピを開発してみたいかがでしょうか。

お買い求めはワンダーファームの直売所「森のマルシェ」の他、オンラインショップで購入することも可能です。ご家族やご友人へ、いわきならではの贈り物としても、ぜひご活用ください。

クラフトトマトケチャップ



トマト本来の味を楽しめる  
体にやさしい  
トマトケチャップです！

森のマルシェ  
（1個）650円（税込）  
オンラインストア  
（2個セット）1,500円（税込）

取扱店舗  
ワンダーファーム 森のマルシェ（敷地内直売所）  
ワンダーファーム 公式オンラインストア

販売元・お問い合わせ  
株式会社 ワンダーファーム  
〒福島県いわき市四倉町中島広町1

## 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、IWAKIの魅力たっぷりDONのレシピをご紹介します！

**米部門  
おすすめ  
レシピ**  
Delica Cafe  
kibaco

# IWAKI の魅力たっぷり DON



坂本 純美さん  
福島県立いわき光洋高等学校 1年

調理時間：20分  
食材費(2人分相当)：510円



### 材料

|                        |      |
|------------------------|------|
| ご飯 (Iwaki Laiki) ..... | 360g |
| ひき肉 (粗挽き) .....        | 120g |
| 玉ねぎ .....              | 1/4個 |
| とまと味噌 (ワンダーファーム) ..... | 30g  |
| 塩こしょう .....            | 適量   |
| えのき .....              | 15g  |
| しいたけ .....             | 1個   |
| サラダ油 .....             | 小さじ1 |
| 水 .....                | 大さじ1 |
| めんつゆ .....             | 大さじ3 |
| すりおろし生姜 .....          | 小さじ1 |
| 水溶き片栗粉 .....           | 大さじ1 |
| 長ネギ .....              | 適量   |

### 作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。えのきは3cm幅に、しいたけは薄切りにする。長ネギは小口切りにする。
- ② ボウルに①の玉ねぎ、ひき肉、とまと味噌、塩こしょうを入れてよくこねる。
- ③ 粘り気が出てきたら、ハンバーグの形に整える。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油をひき、③を入れ、中火で片面3分ずつ焼く。
- ⑤ 両面が焼けたら一度皿に取り出し、ラップをして電子レンジ(600W)で1分30秒加熱する。
- ⑥ ハンバーグを焼いたフライパンに水、めんつゆ、すりおろし生姜を入れて温める。
- ⑦ ④に①のえのきとしいたけを加え、しいたけに火が通ったら一度火を止めて水溶き片栗粉を回し入れる。
- ⑧ 再度火をつけ、とろみが出たら火を止める。
- ⑨ 器にIwaki Laikiを盛り、中央にハンバーグを乗せたら⑦をかけ、①の長ネギを乗せて完成。

### 作品のPRポイント

ハンバーグにワンダーファームの「とまと味噌」を練りこむことでアクセントのある味になり、いわきのしいたけがたっぷりのきのこご飯でとても食べやすい丼にしました。食欲が落ちているなどの疲れているときに、ぜひ食べてほしいです。

### 【レシピを参考に作ってみました】

しいたけの食感に玉ねぎやとまと味噌の甘みが、ひき肉のうま味をより一層引き立ててくれて、ご飯がすすみました。しいたけ、長ネギ、とまと味噌と、いわきの名産が一度に味わえるので、皆様も是非作ってみてください。

(担当T. H)

レシピ集はこちら！



## 第1回「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す！

■日 時：6月21日(土) 09:30～13:30

(配布物がなくなり次第終了)

■場 所：マルトSC平子店 イートインコーナー・青果売り場

(いわき市平字平子町3-1-1)

■主 催：福島県いわき農林事務所

いわき市産農林産物の魅力や認証GAPの取組を消費者の皆さまに紹介するキャンペーンを開催します。キャンペーン当日は料理人によるトマト料理の実演・試食を実施します。また、アンケートにご回答いただいた先着200名様に、トマトジュースをプレゼントします。ぜひ、ご来場ください！

※内容は変更となる可能性があります。

(企画部)



第1回 おいしいふくしま  
いただきます！  
キャンペーン

日時 令和7年6月21日(土) 9時30分～13時30分  
(配布物がなくなり次第終了)

会場 マルトSC平子店  
(いわき市平字平子町3-1-1)

内容  
①GAPに関するアンケートにご回答いただいた方に  
トマトジュース(いわき市産トマト使用)  
をプレゼント！(10:30～13:30)  
②いわき市産ミニトマトの試食(09:30～13:30)  
③いわき市産ミニトマトを使った料理の実演&試食会  
(09:30～10:30)  
※内容は変更となる可能性があります

先着200名

料理人紹介  
中野料理 華正様  
中野 康平 シェフ

認証GAP「ギャップ」とは？  
農産物の生産工程を記録・改善していくことで、  
より安全・安心な農産物を消費者の皆さまに届ける  
ための取組です。

その他内容  
パネル展示等による認証GAPの取組紹介  
いわきの農林産物紹介(公式YouTubeチャンネル)

(主催・お問い合わせ) 福島県いわき農林事務所 企画部 TEL 0246-24-6197

## Topic

## 川前町のクラフトビール 「KAWAMALE (カワマエール)」発売開始しました！

今回は5月1日から一般販売が開始された川前町のクラフト  
ビール「KAWAMALE (カワマエール)」をご紹介します。

こちらのビールを造っているのは、2020年に地域おこし協力  
隊として川前町に移住した、SAND i BREWERY 代表  
三戸 大輔さんです。

KAWAMALE (カワマエール) には、①醸造所がある「カ  
ワマエ」、②ビールの種類である「エール」、③応援という意味  
の「エール」という3つの意味が込められています。

醸造所は川前町の豊かな自然に囲まれた広大な敷地の一角に位  
置しています。敷地内には桜やモミジ、清流が流れる小川等が  
あり、安らぎを感じるとても素敵な所です。

なお、ビール作りには「仕込み、発酵、熟成」という大きく分けて3つの工程があります。三戸さんが  
現在造っているエールビールは、完成までおよそ4週間前後かかりますが、全ての工程を川前町の醸造所  
で行っているとのこと。

三戸さんがビール造りに目覚めたきっかけは、オーストラリアで自家製ビール造りキットを購入し、友  
人と飲んだことだそうです。

「いわきにクラフトビールの文化を根付かせたい」と意気込む三戸さん。今後は川前町の特産品とのコ  
ラボビールや、季節の旬のものを活用したビールを開発したいとのこと。

皆さんも是非KAWAMALE (カワマエール) を手に取ってみたいかがでしょうか！

(企画部)

★ビア博いわき2025でもカワマエールをお楽しみ頂けます★

詳細はビア博いわきInstagram(@beer\_expo\_iwaki)をご確認ください！

会場：平中央公園(いわき駅から徒歩15分)

開催日：6月6日～6月8日



詳細はこちら！

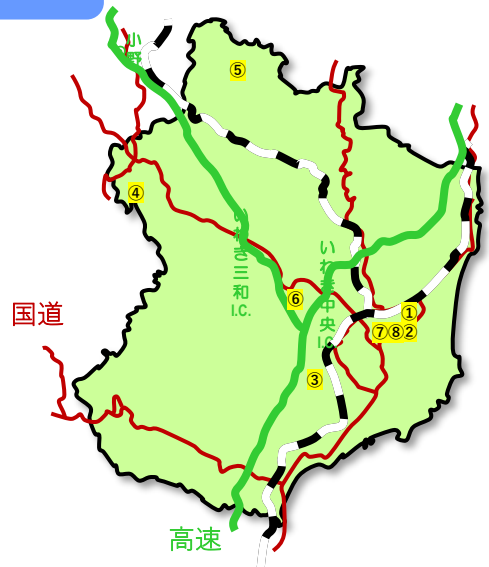


▲販売が始まったKAWAMALE  
(カワマエール) (右4本)

## 今月号に掲載した場所はこちら！

- ①あわのや酒店 (P1)  
平大工町11-8
- ②さわきや(P1)  
平中町23-3
- ③タイハイ酒店(P1)  
常磐下湯長谷町シザ72-1
- ④芝山牧野(P3)  
三和町上三坂字水田255-13
- ⑤荻牧野(P3)  
川前町下桶荻91
- ⑥いわき市森林組合 林産加工場(P4)  
内郷高野町中倉97-1
- ⑦マルト SC平尼子店 (P8)  
平字尼子町3-1-1
- ⑧平中央公園 (P8)  
平三崎1

### いわき市 MAP



## あとがき



### あとがき

今月は「福、笑い」やハタチ酒プロジェクトの田植え等、水稲栽培が本格的に始まる時期らしい取組が記事になりました。今から新米の収穫が楽しみです。

また、従来の特産品であるウニの貝焼きに加え、川前町のクラフトビールのような、新しい商品についても取り上げることができました。特産品については、今回記事で取り上げたもの以外にもいわき地方には様々なものがありますので、いわき市にお越しの際は、是非お楽しみください。

(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](#)