

消費者と生産者の交流会が楽しく開催される！



とったばかりのりんごで
「アップルパイ」づくり
「みんな、とっても上手です！」(福島市)

地場の野菜を使った
今、ブームの「キムチ」づくり
「食べ頃になるのが
とても楽しみです。」(霊山町)



「しいたけって、
こんなふうに見えるのね～」
しいたけハウスでの収穫の様子(岩代町)

※いずれも、県北農林事務所管内で平成14年秋冬期に行われたファンクラブのイベントです。

「らつくしま農林水産ファンクラブ通信」の 発刊に当たって

ファンクラブ会員の皆様には、日ごろより本県の農林水産物をご利用いただき、厚く御礼申し上げます。

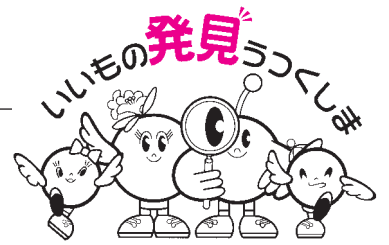
福島県では、現在、「地産地消（地元で生産されたものを地元で消費すること）」の推進を県政の柱に据え、各種の施策を展開しており、このファンクラブも、消費者と生産者の相互理解を推進するための取り組みのひとつとして設置したものです。今後、主に地方での生産者との交流会などを開催する他、この情報誌を通じて、意見交換をしていきたいと考えております。

皆様には、今後とも、本県農林水産業の応援団として、さまざまな場面でご支援くださいますようお願い申し上げます、発刊に当たってのあいさつといたします。



福島県農林水産部長
菅野純紘

うつくしま、ふくしま。の農林水産物



ふるさと(原産地)は、
こんなところです。

福島県は全国第3位の広大な県土を持ち、地形や気候的に浜通り、中通り、会津地方の3つの地域に分けられます。

古くから、これらの地域の持つ自然や地理的条件を生かし、様々な農林水産物が生産されてきました。特に、本県は、寒い地域で栽培されるりんごなどの寒地型作物の南限で、かつ暖かい地域で栽培されるももやなしなどの暖地型作物の北限地帯でもあることから、他県と比べて、生産される作物の種類が大変、多いことが特徴となっています。平成13年の農業産出額(粗生産額)は、2,677億円と全国11位、東北では2位となっているなど、全国各地へ食糧を供給する県として、重要な役割を持っています。

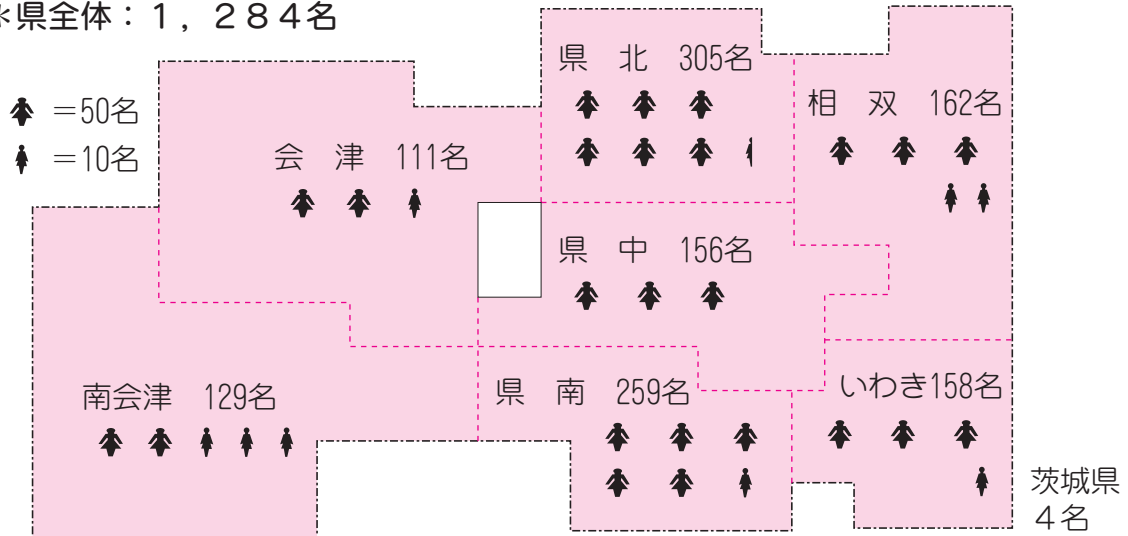
本県で生産される農作物のふるさと(原産地)は世界各地に広がっていますが、いずれも私たちの祖先が大変な苦勞をしながら改良を重ね、品質の向上等に努めてきました。

ふだん、私たちが何気なく口にしている食べ物が、県内のどこでつくられ、また、どんなところがふるさとなのか、一度、調べてみてはいかがでしょうか。

～うつくしま農林水産ファンクラブ会員の認定状況～

(平成14年12月末日現在)

*県全体：1,284名



♣会員アンケート結果の紹介コーナー♡

第1回の返信メール（ハガキ）で行った会員アンケートの結果を紹介いたします。

アンケート対象人数：940名（家族会員は1名としてカウント）

●国が定めた『食生活指針』をご存じでしたか？

- | | |
|---------------------|------------|
| ①「名前及び内容をおおよそ知っていた」 | 131人 (41%) |
| ②「名前だけは知っていた」 | 102人 (31%) |
| ③「知らなかった」 | 87人 (27%) |
| ④「わからない」 | 4人 (1%) |

(計) 324人 (回答率：34%)

「食生活指針」の認知度は①と②を合わせて約7割となっていますが、4分の1の方は「知らなかった」と回答していることから、今後ともより一層のPRが必要です。

●『食生活指針』に基づき、ご自身の食生活を点検してみようと思いますか？

- | | |
|-----------------|------------|
| ①「ときどき点検しようと思う」 | 234人 (73%) |
| ②「一度は点検しようと思う」 | 82人 (25%) |
| ③「点検しようとは思わない」 | 2人 (0%) |
| ④「わからない」 | 5人 (2%) |

(計) 323人 (回答率：34%)

ほとんどの会員の方が、自分自身の食生活を一度は点検しようと思っていることがうかがえます。

会員の皆さん、ご自身の健康維持のためにも「食生活指針」のことを理解し、時々はお日ごろの食生活の現状をチェックしてみたいかがでしょうか。

会員の皆様からの **ご質問&ご意見** に お答えします コーナー



Q 1

「地産地消」は「郷土愛」であると思います。農に限らず、福島県に住む人々が、福島県を誇りに思う気持ちが大事であると思います。

そこで、まずは県内から生産される農林水産物を地元で購入しやすい環境をできるだけ多く作ることが、郷土を知ることにつながると思います。地場の農産物を一定量扱うようなスーパー等を県内各地に設置して欲しいと思います。(郡山市 Tさん 他同様の趣旨の意見多数)

こたえ

県内のスーパーマーケット等においては、既に数多くの地場産の農産物を扱っております。

会員の皆様もお気付きのことと思いますが、最近、スーパーマーケット等では、「JAS法（農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）」に基づき、野菜やくだものような生鮮食料品の場合には、「原産地」を表示することが義務付けられています。「福島県産きゅうり」や「福島県産もも」などと表示されていますので、確認してみてください。

また、県においては、「地場産青果物供給促進事業」を本年度より実施しており、県内8ヶ所のスーパーマーケット等に福島県産の青果物を扱うインショップが設置されております。

さらに、生産者団体やJAと量販店などとの連携により、店舗内に「地場産コーナー」を設置しているところもでてきています。(県園芸振興課)

Q 2

農産物の直売所マップはなかなかよいと思います。なるべく地元の新鮮なものが手軽に手に入れやすいように直売所の数が多くなっていくことを望みます。そこで、質問ですが、直売所の野菜などは新鮮であることがすぐにわかります。しかし、「新鮮」＝「安全・安心」であるとは限りません。野菜などの商品の表示方法が直売所によってまちまちであると思うのですが、県ではどのように指導しているのですか？例えば、陳列日やお漬物等の加工した日、使用した材料等の明記が徹底されていないような気がしますが、どのようになっているのでしょうか？

今後は、「地産地消」を広めるためにも、これらに関する何らかの表記を徹底させては、いかがですか？(福島市 Yさん、南会津地方 Aさん、いわき市 Oさん 他同様の趣旨の意見多数)

こたえ

品質表示の徹底に関しましては、直売所に限らず、前述のJAS法に基づく適正な表示をしていただくよう、各地域で販売者を対象に研修会を実施するとともに、県の立入調査による指導を行っているところです。

また、直売所のリーダーの資質向上を図るため、食品表示の仕方などを内容とする「うつくしま農産物直売所マーケティング塾」を本年度より開催しております。

さらに、県では、消費者に信頼される適正な食品表示を確保するため、食品表示に関する情報を受け付ける「食品表示110番」を開設しており、疑問に思う表示やその他表示に関する問い合わせなどがございましたら、どうぞお気軽にご連絡ください。なお、情報提供者の秘密は厳守いたします。※「食品表示110番」 電話番号 024(521)7354(県園芸振興課)

開設時間 8:30~17:00(土・日曜、祝祭日及び年始年末を除く)

Q 3

次代を担う子供たちの食生活を考える上で、「学校給食」はとても大事なものであり「地産地消」の考え方を取り入れたメニューが多くなってきたことは、とても良いことだと思います。

そこで、各地で古くから伝えられてきた郷土料理や行事食を今風にアレンジしたメニューをもっと増やせませんか？子供たちが学校で食べてきたものを親に話せば、今の若い親たちも郷土料理などに目が向くのではないのでしょうか？

(須賀川市 Sさん、県南地方 Aさん他同様の趣旨の意見多数)

こたえ

県内の学校給食の献立には郷土食として、中通りの引き菜もち、ざくざく煮、会津のこづゆ、山菜・きのこご飯、浜通りの鮭のすり身汁、ほっきご飯等地域の特色ある料理が、また行事食として笹巻き、冬至かぼちゃ等が取り入れられています。これらは子供たちに地域の産業や文化に関心を持たせる上でも、良い教材となります。

県教育委員会は、市町村教育委員会に対し地域の産物を生かした料理の創意と工夫をして、できるだけ郷土食や行事食を学校給食に取り入れられるよう働きかけております。

(県教育庁スポーツ健康課)

Q 4

私は、以前、教員をしていました。その頃の学校給食は、正に「地産地消」のメニューばかりでした。質素ですが、とっても味わい深く、かつ、栄養バランスもとれたものでした。

そこで、今、「学校給食」のメニューを一般の人にも食べさせてくれるところが、県内にありませんか？昔、県外にそういったところがあると聞いたことがあります。(会津若松市 Sさん)

こたえ

現在、県内の小・中学校では、学校給食を通じて学校と家庭・地域との連携を進める活動の一環として、PTA給食、祖父母試食会、地域の高齢者との会食など、多様な取り組みが行われております。

会員の皆様には、各々の市町村教育委員会にお問い合わせ願います。(県教育庁スポーツ健康課)

Q 5

口に入れるものばかりではなく、木材についても福島県産の良さをもっと強くアピールして欲しいと思います。殺虫剤を注入した木材より、自然に育った地元の木材がいかにか体によいかをPRしていただきたい。(県南地方 Cさん)

こたえ

県産木材のPRにつきましては、新聞広告をはじめ各種広報誌などを通して普及に努めているほか、消費者の皆様へ直接、県産木材の素晴らしさを見て、触れて、感じて頂くため、毎年「ふくしま木材フェア」を開催しております。

今後とも、あらゆる機会を活用しながらPRに努めて参りますので、御理解と御協力をお願いします。(県林業振興課)



ファンクラブの集い・うごき

～地方におけるイベントなどの
開催状況をお知らせします～

「けんぼく いいもの見つけ隊」が行く！ 体験メニューが行われる！！

県北農林事務所

県北地方では、うつくしま農林水産ファンクラブ会員による活動を「けんぼく いいもの見つけ隊」がいく！と名付けて、現在、各種の活動を展開しているところです。

今回、紹介する体験メニューは、その活動の一環として、県北農林産物の生産現場の見学や生産過程の体験を通じて、県北地方の農林産物の良さを知ってもらうことを目的に、平成14年11月15日～12月7日の中で5つのメニューを実施したものです。

1 白沢村をたべちゃおう!! 長芋ざんまい。ふるさとの味。

開催月日 平成14年11月15日(金)

開催場所 長芋生産農家(白沢村稲沢地区)
白沢庵、白沢農産物直売所
白沢村公民館

参加者人数 11名

実施状況

白沢村の特産品である長芋の収穫体験やふるさとの味ということで豆みそ・ゆず巻き大根の加工体験を実施し、その体験を通じて、ファンクラブ会員にその良さを実感してもらいました。また、生産者の話を直接聞くことによって地場産品への理解を深めてもらいました。



長芋の収穫体験

2 福島産の大豆を使って 手作り豆腐を食べよう!

開催月日 平成14年11月21日(木)

開催場所 佐々木牛乳(福島大豆の会会員)(福島市佐原)
四季の里
福島市西公民館

参加者人数 15名

実施状況

福島大豆の会会員の佐々木さんの指導の下、豆打ちの体験や豆腐づくり・きな粉飴づくりの体験により、手作り豆腐の良さを知ってもらい、地元での大豆生産への理解を深めてもらいました。

3 スローフードの良さを知ろう ふるさとの味 おふくろの味

開催月日 平成14年11月28日(木)

開催場所 霊山町総合福祉センター
参加者人数 18名

実施状況

霊山町では、町としても農産物の加工に力を入れています。そこで、会員の皆さんには、地元野菜を使って福神

漬けや白菜キムチについての加工体験を行ってもらい、地元産の素材を使ったふるさとの味、おふくろの味の良さを知ってもらいました。

4 触って、食べてくださもの実感!

開催月日 平成14年12月1日(日)

開催場所 安斎果樹園圃場(福島市飯坂)
福島市飯坂公民館

参加者人数 21名

実施状況

平成14年度農林水産大臣賞を受賞された果樹農家の安斎忠作夫妻からの指導を受けながら、リンゴの収穫体験やアップルパイの料理体験により、地元でつくられるおいしいリンゴの良さを知ってもらいました。



りんごの収穫体験

5 安全・安心おいしいたけ

開催月日 平成14年12月7日(土)

開催場所 渡辺椎茸園(岩代町小浜)

参加者人数 20名

実施状況

原木によるしいたけ生産を行っている渡辺さんより、生産現場で原木しいたけの話を聞くとともに、その収穫体験や原木への植菌体験により地元産の原木しいたけの良さへの理解を深めてもらいました。



原木しいたけの収穫体験

生産者と消費者を結ぶ郷土料理

県中農林事務所

◆ うつくしま農林水産ファンクラブと生産者の交流会を開催

平成14年11月19日、うつくしま農林水産ファンクラブと生産者の交流会を大越町のおおごえふるさと館で開催しました。これは地元農林産物の良さと食生活指針について知ってもらい、広くPRしていただくため開いたもので、ファンクラブの会員や生産者など約30人が参加しました。

当日は大越町生活改善グループ協議会の遠藤春子さんらに手打ちうどんを習ったほか、食べ物や食生活に関する意見交換を行って交流を深めました。うどんはけんちんうどんにしましたが、材料の小麦粉（きぬあずま）や味噌、野菜など地元のものばかりで大変美味しく、参加者は次々にお代わりをしていました。

午後からは食生活指針普及ボランティアの佐藤良子さんを講師に招き、食生活指針について学んだほか、直売所の見学も行いました。ファンクラブの方々は食や農林業に対する関心が高く、今回の交流会を通じて地元の食材を活かした郷土料理や健全な食生活に関する理解を深めていました。

※詳しくは、県中農林事務所のホームページ（http://aff.pref.fukushima.jp/kenchuaf/osirase/fan_kouryu.html）をごらんください。



ワンポイント情報

小麦粉(きぬあずま)とは？

低アミロース系統の小麦粉です。きぬあずまで打ったうどんは、めん（麺）の粘弾性・滑らかさにすぐれ、食感がよく、おいしいと評判です。

◎ 田村地方のおいしい「けんちんうどん」の作り方



小麦粉に卵と塩水を入れます。



がんばってこねましょう。



めん棒で、のばします。



屏風折りにして、切ります。



鍋でゆでます。



「けんちんうどん」のできあがり。

ザ・“食”と“農” いんふおめーしょん・コーナー

1月は「食を考える月間」です！

国（農林水産省）では、本年から毎年1月を「食を考える月間」とし、消費者をはじめ、加工・流通業者、食品産業、生産者など各層の皆さんの参加の下に、「食」の安全・安心や望ましい食生活のあり方などについて考えていただくための様々な取組みを集中的に進めていくこととなりました。

具体的には、国レベルのフォーラムや地域のシンポジウムなど、各種イベントの開催が予定されています。詳しくは、次のHPまで。

http://www.maff.go.jp/syoku_kangaeru

「みんなで創る農業・農村3A（サンエー）運動推進セミナー」参加者募集！

- 平成15年2月12日(水) 13:30～15:40
- 福島市杉妻町3-45「杉妻会館」 ☎024(523)5161
- 時局講演
「新たな米政策のポイントと“食”と“農”をめぐる情勢」
講師 東京大学大学院 教授 生源寺 真一 先生
- 参加料：無料
お申し込みは、平成15年2月5日まで電話等でご連絡ください。
- お申し込み先
福島県農林企画室 TEL 024(521)7319

ちびっこ“おいしいごはん” 講座参加者募集

福島県米消費拡大推進連絡会議では「ふくみらい」などの地元農産物を使った料理教室、講習会を行います。

参加は無料ですが、事前に申し込みが必要です。

開催日	会場	講師	募集期限
2月15日(土)	白河地域職業訓練センター	県栄養士会 きたびいこ 木田圭子理事	2月7日(金)

- 対象
小学校1～3年生とその保護者 12組
(応募者多数の場合は抽選とします)
- 内容
料理教室、ごはんに関するクイズ、米飯給食の健康性・有効性の講習会
- 申し込み方法
①氏名(ふりがな)②性別③年齢④職業(学校名・学年)⑤郵便番号⑥住所⑦電話番号を記入し、はがき、ファクス、電子メールまたは電話でお申し込みください。
- 申し込み・問い合わせ先
〒960-8670 (住所記載不要)
県米消費拡大推進連絡会議
(県庁水田農業振興課内)
TEL 024-521-7360 FAX 024-521-7942
H P <http://www.pref.fukushima.jp/suiden/kome.html>
メール irrigateagri@pref.fukushima.jp

～あとかき～

「食の安全・安心」に関する話題が絶えない昨今、少しでも「消費」と「生産」の距離を縮小するために役立てようと、本誌を発刊いたしました。

会員をはじめ、本誌読者の皆さんからの飛切りの情報をお待ちしております。「食」と「農」に関することなら、何でも結構です。どしどし、県農林企画室、または最寄りの県農林事務所地域農林企画室までご連絡願います。

その他、本誌全般についてのご意見、ご希望等についても、お気軽にお寄せください。心よりお待ちしております。
(福島県農林企画室)

発行日：平成15年1月24日

編集・発行：福島県農林水産部農林総務課農林企画室

〒960-8670 福島市杉妻町2番16号

TEL 024(521)7319 FAX 024(521)7944

E-mail affkikaku@pref.fukushima.jp

ホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/norin/agrinews.html>