

うつくしま農林水産ファンクラブ通信 第9号

10月、11月及び毎月8日は「地産地消強化期間」です！

10・11月及び毎月8日

地産地消強化期間



福島県

10月、11月及び「ごはんの日」の毎月8日は「地産地消強化期間」です。

安全で安心、おいしさが「ぎゅっ！」とつまった本県の農林水産物を率先して利用したり、地域の資源を活用した様々な体験活動などへ積極的に参加してみましょう。



※うつくしま農林水産ファンクラブ会員数 県全体：1,493名（平成18年8月末現在）

あなたのマチのうつくしま農林水産ファンクラブ会員を紹介します!

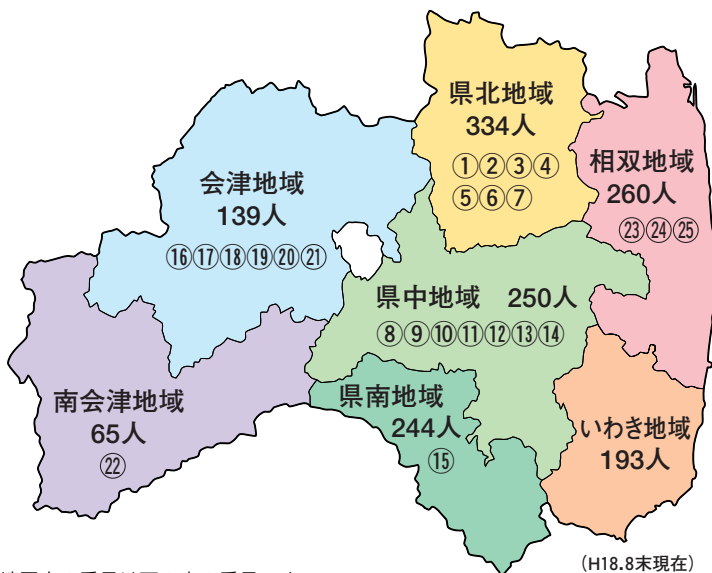
(県産農林水産物の応援団)

福島県では、“新鮮・おいしい・安心”な県産農林水産物をはじめ、古くから地域に伝わる伝統料理や次世代に伝えたい食文化を見つめ直すことにより、県産農林水産物等のすばらしさを実感し、その良さを広くPRしていただく「うつくしま農林水産ファンクラブ」を運営していますが、現在、会員数は1,493人（H18. 8月末現在）となっています。

平成18年度からは、県内の直売施設や学校給食等に積極的に出荷している生産者の方や、県産農林水産物を使った料理を年間を通して提供する飲食店なども募集しました。

今後とも、地産地消をより一層全県的に推進するため、「うつくしま農林水産ファンクラブ」の皆さまの応援よろしくお願いたします!!

あなたのマチの「うつくしま農林水産ファンクラブ」会員の登録状況



※地図中の番号は下の表の番号です。



H18. 8. 24 県北地域
「豊かな食生活体験学習会」においてコンシューマーを活用したモモの栽培や光センサー選果について学習した会員の皆さん

| 市町村名 | 団体・法人名 | 住所・電話番号 | HPアドレス | お店からひとこと |
|--------|------------------------------------|---|---|--|
| ① 福島市 | 株式会社 フードプランニング | 〒960-2155 福島市上名 倉字道添2 TEL 024-594-1101 | http://www.foodplanning.net/company.html | ふくしまが生んだすばらしい食材の一つ、「うつくしまエゴマ豚」を販売しています。 |
| ② 福島市 | 福島乳業株式会社 | 〒960-0283 福島市飯坂 町平野字上前田6-1 TEL 024-542-6181 | http://www.fukuchan-milk.co.jp/index1.html | ふくしまの山麓で育った乳牛のしぼりたて生乳を、そのままお届けします。 学校給食で親しまれた「福ちゃん」の愛称で、福島県を中心に親しまれています。 |
| ③ 福島市 | ふくしま屋台村 こらんしょ横丁 | 〒960-8053 福島市三河南 町1-20コラッセふくしま8階 TEL 024-536-5511 | http://www.fyeg.jp | 和食、中華、多国籍料理など9店舗のお店で福島県産の食材を積極的に活用したメニューを提供しています。 |
| ④ 福島市 | 朝ねぼうの宿 叶や | 〒960-0211 福島市飯坂 町湯野字上川原2-4 TEL 024-542-3341 | http://www.kanouya.co.jp | 地元の生産者の方が生産する桃、なし、さくらんぼなどをお客様に提供しております。特にりんごは加工して様々な料理に活用しています。 |
| ⑤ 二本松市 | 株式会社 安達町振興公社 道の駅「安達」智恵子の里 | 〒969-1511 二本松市下 川崎字上平33-1 TEL 0243-61-3100 | http://www.michinoeki-adachi.jp | お客様に飽きさせない店づくりをモットーに、地域物産コーナー、青空市では、県内産の商品を多数取り揃えております。販売している商品は、店員が自ら足で歩いてこだわりのある良いものを探しています。 |
| ⑥ 本宮町 | 株式会社 ナックス 東北高速道あだたらサービスエリア(下り線) | 〒969-1104 本宮町荒井 北ノ内60-6 TEL 0243-33-1321 | — | 大玉村産コシヒカリを使用したわっぱ飯と猪苗代町産そば粉を使用したそばの他、こづゆ、いか人参などを提供しています。 |
| ⑦ 大玉村 | ふくしま県民の森 フォーレストパークあだたら | 〒969-1302 大玉村玉井 字長久保68番地 TEL 0243-48-2040 | http://www.fpadatara.com/ | 森林との共生を目指したオートキャンプ場。豊かな自然に囲まれた県であることから、販売している製品を「もりの恵み」と命名し、季節に合わせ商品展開をしています。 |

| | | | | | |
|---|-------|-----------------------------------|--|---|---|
| ⑧ | 郡山市 | 株式会社 宝来屋本店 | 〒963-0725 郡山市田村町金屋字金川久保54-2 TEL 024-943-2380 | http://www.e-horaiya.com | 味噌、三五八、甘酒等の靴加工品を製造しています。甘酒や味噌の原料である米、大豆は福島県産を使用しています。 |
| ⑨ | 郡山市 | をりふしの宿 昭月 | 〒963-1309 郡山市熱海町熱海5-30 TEL 024-984-3309 | http://www.naf.co.jp/shogetsu/welcome.stm | ふくしまの食材を使ったお料理、あふれるかけながしの湯、こころやすらぐ四季折々のおもてなしをお楽しみいただけます。 |
| ⑩ | 郡山市 | 飯島米穀 株式会社 | 〒963-0211 郡山市片平町東極楽5 TEL 024-951-0094 | http://www.iijima88.com | 安全、安心でおいしい福島米を県内外の小売店、レストラン、酒造メーカー等へ販売し、消費者の皆さまに喜んでいただいています。 |
| ⑪ | 郡山市 | 四季食彩館 (有限会社クリスタルゲート) | 〒963-8861 郡山市鶴見坦1丁目11-1 TEL 024-983-8763 | http://www.inakanoyaoya.com | 新鮮かつ安心な食材を提供させて頂きたく、日々販売しております。店舗壁面に生産者の方の写真を貼るとともに、POP等で商品説明をしています。 |
| ⑫ | 郡山市 | 株式会社フードデザイン | 〒963-8822 郡山市昭和二丁目2番7号 TEL 024-943-0501 | — | 県内産の農産物等を生産者から直接仕入れ、「身土不二」をモットーに県内で販売しております。 |
| ⑬ | 天栄村 | 温泉ペンション 彩林 | 〒962-0623 岩瀬郡天栄村羽鳥字高戸屋32-9 TEL 0248-94-3033 | http://sairin.net | 羽鳥湖高原の温泉ペンションです。天栄村特産の野菜、ヤーコン、ニジマス、コシヒカリ、地酒など地産地消の取組みを料理提供時にPRしています。 |
| ⑭ | 矢吹町 | つり天狗 | 〒969-0251 西白河郡矢吹町神田南340 TEL 0248-45-2633 | — | 自家栽培した米、野菜及び豚肉、牛肉など県産農林水産物を使用した料理を提供しています。 |
| ⑮ | 埴町 | つくれの里 | 〒963-5536 東白川郡埴町大字川上字膳67 TEL 0247-43-0810 | — | 山間部の澄んだ水で栽培したうるち米餅「たわらもち」を道の駅はなわで販売しています。また、母から受け継いだ手作りおやつ「黒糖まんじゅう」を道の駅(加工室)で製造し、販売しています。 |
| ⑯ | 会津若松市 | 有限会社 ハニー松本 | 〒965-0853 会津若松市材水町2-1-64 TEL 0242-27-2131 | — | 会津産100%の自家採集はちみつや会津産高麗人参を使用したはちみつ加工食品等を製造しています。採蜜時期には期間限定で朝しぼりはちみつの当日発送を行います。 |
| ⑰ | 会津若松市 | 有限会社 スチューデント・ライフ・サポート 会津大学学生食堂 | 〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字上居合90 TEL 0242-33-0771 | http://www.gakushoku.com | 米や野菜は地元産積極的に使用しております。特に、米は100%会津産です。また、季節毎に旬の食材を活用したイベントを実施しており、「新米ごはん盛り放題」「しん蕎麦まつり天ぷら付き」「デザートいちごの無料配布」などが好評です。 |
| ⑱ | 会津若松市 | 丸果会津青果株式会社 | 〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字船ヶ森東480 TEL 0242-25-1234 | http://www.aizu.com/aizu/seika/ | 安全・安心をモットーに県産農産物の生産と消費の架け橋を担います。 |
| ⑲ | 会津若松市 | グリルけやき亭 | 〒965-0016 会津若松市中島町8-1 TEL 0242-24-0143 | http://www11.ocn.ne.jp/~keyaki/default.htm | 福島牛と旬の素材を中心にした料理を提供する本格派洋食屋です。パンやデザートなども手作りです。(福島牛個体識別番号表示店) |
| ⑳ | 北塩原村 | 株式会社 東急リゾートサービス ホテルグランデコ | 〒969-2701 北塩原村大字松原字荒砂沢 TEL 0241-32-3200 | http://www.grandeco.com | 裏磐梯にある五色沼より10分。地場産の食材をレストランメニューに取り入れ、四季折々の旬の食材を年間4万人のお客様に提供しています。フランス料理、日本料理、鉄板料理があります。 |
| ㉑ | 猪苗代町 | (株)ヴィライナワシロ | 〒969-3102 耶麻郡猪苗代町字葉山7105 TEL 0242-62-4139 | http://www.villa.co.jp/cuisine.htm | 提供する料理の7~8割が福島県産を使用しております。毎月メニューを変更して、使用している食材はホームページで生産者のこだわりなどを紹介しています。 |
| ㉒ | 南会津町 | 魚市調理センター | — | — | 南会津町内や南会津郡内産の農産物(米、アスパラガス、椎茸など)や山菜、県沖で漁獲されるホッキ貝、カレイ類などを使用した手料理を提供しています。 |
| ㉓ | 川内村 | 旅館 小松屋 | 〒979-1201 双葉郡川内村大字上川内字町分211 TEL 0240-38-2033 | — | 地元の旬の食材(山菜、きのこも含む。)を利用した食事の提供に努めています。また、調理直前に自家農園から調達した食材を使用しています。 |
| ㉔ | 大熊町 | 有限会社 フルーツガーデン関本 | — | http://homepage2.nifty.com/fgsekimoto/nouen/yokoso/kaisya.html | もう一度食べたくなくなるようなくだものづくりをモットーに、日本なし、ラ・フランス、キウイフルーツを栽培しています。シーズンごとにフルーツガーデン通信を発刊し、くだものと一緒に家族の写真入りお便りをお届けします。 |
| ㉕ | 葛尾村 | (有)ふるさとの おふくろフーズ | 〒979-1603 双葉郡葛尾村大字野川字浜井場14 TEL 0240-29-2305 | — | 地場産品利用、無添加をモットーに大豆製品の生産、販売を行っています。 |

福島県産日本なしについて

福島県において日本なしは、明治14年頃に笹木野村萱場地区（現在の福島市西部）に「早生赤」を栽培したのが始まりといわれ、現在も当地域のなしは、「萱場なし」の商品名で全国に知られています。現在、中通りや浜通りに産地が形成されており、各産地間の収穫時期の差を活かし長期出荷が行われ、8月から10月までおいしいなしを食べることができます。

平成17年における栽培面積は1,230ha、生産量は28,000 tで全国4位となっています。主産地は福島市、須賀川市、いわき市等です。

品種構成は、「幸水」「豊水」を中心に「二十世紀」、「新高」、県オリジナル品種「涼豊」などで、特に「幸水」「豊水」の2品種で82%を占めています。

【幸水】：県内の栽培面積の50%を占めるなしの代表品種です。甘味が強く、品質・食味は極めて良好です。出荷時期は8月下旬～9月上旬頃です。

【豊水】：「幸水」に次いで多く栽培されている県を代表する品種です。酸味は少しありますが、甘味が強く、食味は濃厚です。出荷時期は9月中旬～10月上旬です。

【二十世紀】：食味は良好で、外観が美しく、みずみずしいなしです。出荷時期は9月中旬～下旬です。

【新高】：果重が500～700 g 位の大玉の品種です。果肉はやや粗いですが、甘味は中位、貯蔵性に優れています。出荷時期は10月中旬～下旬です。

【涼豊】：県オリジナル品種。果重が600～900 g と大玉で、甘味が強く、食味は良好、貯蔵性に優れます。出荷時期は9月下旬～10月上旬です。（写真1）

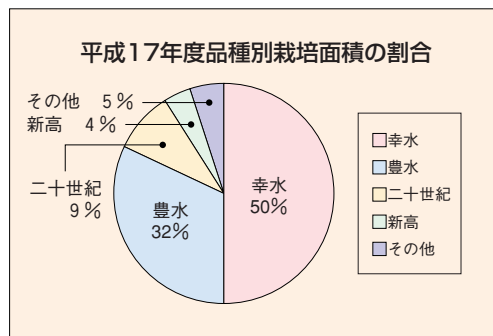


写真1



今後注目される品種「涼豊」



写真2

本県では、全国に先駆けて性フェロモン剤を利用した殺虫剤削減防除体系を確立し、消費者の求める「食の安全・安心」に配慮した環境にやさしい農業を展開しており、「環境保全宣言」マークを付けて販売しています。（写真2）

また、「光センサー選果機」を導入し、色や大きさだけでなく、見た目ではわからない果実の糖度を測定し選別を行っていますので、品質を保証した高品質なしが出荷されています。

詳しくは、県園芸振興グループホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/yasai/> を参照してください。

ふくしま食・農通信に登録ください！

PR 事項

福島県農林水産部メールマガジン「ふくしま食・農通信」では、毎月、福島県の農林水産業や旬の農林水産物、イベントなどの情報を迅速に、分かりやすく皆様にお届けします。手続きは、お持ちのメールアドレスを登録するだけです。ぜひご登録ください。

登録方法

福島県農林水産部ホームページから、メールアドレスを登録してください。
<http://www.pref.fukushima.jp/norinsuisan/mailmag/index.htm>
 （携帯・PHSには対応していません）

お問い合わせ先

福島県農林水産部農林総務領域農林企画グループ
 TEL 024-521-7319
 E-mail kikaku.aff@pref.fukushima.jp





福島牛

主な生産地：県内全域

特性

◆福島県の肉用牛飼養頭数は79,200頭（H18. 2. 1現在）と全国第9位で、有数の肉用牛生産県です。「福島牛」は、県内の肉用牛農家が生後約30ヶ月齢まで丹精込めて飼育を行った「色鮮やかにして良質の霜降り」を持つ黒毛和種の牛肉です。

安全安心への取り組み

◆「福島牛」は、誕生した段階で、10桁の“個体識別番号”が独立行政法人家畜改良センターにおいて登録され、消費者の皆さんの手にわたるまで一貫して同じ番号で管理されています。

この番号をインターネットで検索することにより、誕生から育成、肥育、流通の履歴が、誰でも検索できる「トレーサビリティシステム」が確立されています。
 （家畜改良センター個体識別情報検索サービス <https://www.id.nlbc.go.jp/search.php4>）
 （J A全農福島トレーサビリティ情報 http://www.fs.zenoh.or.jp/beef_trace/index.html）



「福島牛」の販売指定店

◆現在、「福島牛」は福島牛販売促進協議会により認定された販売指定店、料理指定店等を通して皆様方へご提供しております。

（福島牛販売指定店 http://www.fs.zenoh.or.jp/farming/beef_shop.html）

また、同協議会においては、「福島牛」の消費拡大のため、消費者との交流などさまざまな活動を行っておりますので、是非ご参加下さい。

風味まろやかな味わい、色鮮やかな良質の霜降りを持つ「福島牛」は、まさに牛肉の傑作と言える逸品です。つくる人の愛と情熱があふれるほどに注がれ、伸びやかに育った「福島牛」は食する人たちにいつも至福のひとつときをもたらしてくれます。是非、安全・安心な「福島牛」をご賞味下さい。

ふくしまを代表する魚について

主な生産地：相双、いわき

ひらめ

◆福島県の「資源管理型漁業」「つくり育てる漁業」の代表選手で、年間100万尾の稚魚を放流するとともに、漁業自らの取組みにより、全長30cm未満の漁獲を禁止しています。

秋から冬にかけての「寒びらめ」として大変美味です。

さんま

◆秋の味覚の王様。福島県の生産量、生産額が常に全国の上位にあり、本県水産業の顔のひとつです。

かれい

◆本県では、まこがれい、まがれい、いしがれい等たくさんの種類のかれいが水揚げされます。特に12～1月には、まこがれい、いしがれいが大量に水揚げされます。



会員みなさまにお知らせしますコーナー

みんなで食べよう福島県産大豆!

福島県産大豆100%使用ロゴマークをご存じですか?

「福島県産大豆100%使用ロゴマーク」は、福島県産大豆を100%使用した大豆製品を消費者の方に分かりやすく選んでいただき、その品質等をアピールすることを目的に作成されました。

近年、地産地消や食の安全・安心が重視され、地元産大豆を使用した製品に対する需要が高まり、ロゴマークを使用した大豆製品の取り組みが、年々増えています。

県産大豆及び県産大豆製品の需要・消費拡大のため、是非、ロゴマーク製品の普及拡大に御協力ください。(ロゴマークの使用には申請が必要です。使用料は無料。)また、このマークを目印に大豆製品をお求めいただき、県産大豆の生産を応援してください。

福島県産大豆100%使用 ロゴマーク



大豆 ロゴマーク製品 大豆



- ロゴマーク製品の販売店・申請者マップを県庁水田畑作グループホームページ (<http://www.pref.fukushima.jp/suiden/hatasaku/logomap.pdf>) へ掲載しています。
- ロゴマーク使用に関する問い合わせ先
福島県麦大豆振興協議会 (県庁水田畑作グループ内)
電話024-521-7360

県産大豆の生産及び 需要拡大を推進しています!

本県の大豆は、会津や相双地方を中心に県内各地で作付されており、生産拡大のため、担い手の育成や団地化を促進しています。

平成17年産は作付面積が3,400ha、収穫量は4,760tとなっており、主な品種は、「タチナガハ」「ふくいぶき」「スズユタカ」などです。

◆県産大豆の需要拡大

- ・ 県産大豆100%使用製品のPR
- ・ 地産地消の取り組み
- ・ 直売所等での販売拡大



大熊町の大豆畑



“食”と“農”のいんがおめしよんコーナー

「第6回海竜の里久之浜漁港まつり」



いわき市久之浜の魚市場には、底びき網漁業によるヒラメ、タコ、カレイ類、船びき網漁業によるシラス、コウナゴ類、刺し網漁業によるサケ、カニ、アイナメなど、多種多様な魚が水揚げされます。

「海竜の里久之浜漁港まつり」では、この豊富な魚介類を用いた地場産品の販売や浜自慢料理の教室などを行い「地産地消」の推進と「久之浜ブランド」の知名度アップを図りながら、地元の水産業について考えるきっかけになればと考えています。

なお、地場産品や浜自慢料理については数に限りがありますので、早めのお越しをお勧めします。

■日時 平成18年10月15日(日) 9:00~14:30

■場所 いわき市漁業協同組合久之浜支所(いわき市)

■内容 ①久之浜の漁業紹介 ②地場産品販売
③浜自慢料理教室
④ロープの結び方教室及び勾玉作り教室
⑤タッチングプール
⑥ヒラメ、アワビ、ウニの稚魚放流 ⑦地域芸能

■問い合わせ先

いわき市漁業協同組合久之浜支所
電話0246-82-3111

第31回福島県林業祭

■日時 10月21日(土)午前9時30分~午後4時
22日(日)午前9時~午後3時30分

■場所 福島県林業研究センター
(郡山市安積町成田字西島坂地内)

■内容

きのこ、まき等の展示・販売、木工工作、林業作業の体験など各種イベントをご用意しております。また、「ふくしま木材フェア」も同時開催します。どうぞご家族連れでご来場ください。(入場は無料です)

■問い合わせ先

- ・「第31回福島県林業祭」
福島県林業祭実行委員会事務局
TEL024-521-7426
- ・「ふくしま木材フェア」
県産林特産グループ TEL 024-521-7432



木工教室



上棟式の実演

南会津地方のそば

南会津地方では、約380haの畑でそばが栽培されています。8月下旬~9月上旬頃にはそばの花が開花し、写真撮影などを目的に、多くの観光客がそば畑を訪れます。特に広大なそば面積を誇る下郷町猿楽台地のそば畑は、まさに圧巻の一言です。



そば畑(下郷町猿楽台地)

また、標高600~700m地帯の南会津のそばは、夏が冷涼であることから品質が良く、おいしいそばが食べられるお店が数多くあります。南会津管内のそばに関するお店の詳細内容は、下記の「そばを訪ねて 会津高原そばマップ」(以下「そばマップ」という。)に記載されています。そばマップを頼りに南会津を訪れ、おいしいそばに舌鼓を打ってみてはいかがでしょうか。皆様のお越しをお待ちしております。

なお、そばマップを御希望の方は以下まで御連絡ください。

■南会津農林事務所
企画部地域農林企画室
電話:0241-62-5866



そばを訪ねて
会津高原そばマップ

「大地の恵み感謝祭in相双」の開催

農林水産体験イベント『大地の恵み感謝祭in相双』を10月28日(土)に「道の駅そうま」(相馬市)で開催します。

このイベントは、相双地方の農林水産業を通じて「環境の大切さ」「地産地消の良さ」「食育」について広く県民に知って頂くことを目的に昨年から開催しています。

今年は、「みんなで考える身近な農林水産業」をテーマとして、農林水産業や地産地消に関するゲームや体験活動、相双の美味しい農林水産物の販売などを行います。相双の大地の恵みは、こんなに面白い!!こんなに美味しい!!という内容が盛りだくさんです。

ぜひ、地産地消月間でもあるこの機会に、見て、ふれて、味わって、相双地方の魅力を体感してみませんか?

相双の自然が育む秋の魅力を満喫してください!!!

■日時 平成18年10月28日(土) 10:00~15:00

■場所 道の駅 そうま(相馬市日下石字金谷74-1)

■主催 「みんなで創る農業・農村3A運動」
相双地方推進本部会議

■内容 農林水産体験コーナー(ゲーム、体験活動等)
農林水産物地産地消商品の販売

■問い合わせ先

相双農林事務所 企画部 地域農林企画室
TEL 0244-26-1177

あなたも“いわき地方のいいもの”発見してみませんか？ ～いわき地方“緑”と“農”のイベント情報発行！～

食の安全・安心や森林環境等に関心が高まる中、県では環境にやさしい農業や県民の皆様が参画する森林づくりなどを推進しています。

いわき農林事務所では、これらの取組みを推進するため、いわき地方に在住の皆様を対象に、「食」や「農業」さらには「林業」に関するイベントを次のとおり開催します。

皆様ふるってご参加ください！

■問い合わせ先

いわき農林事務所 企画部 地域農林企画室 TEL 0246-24-6197



| 開催月 | 名 称 | 内 容 | 対象者等 |
|---------|------------------------------|---|-------------------------------|
| 10月 | 食彩ふくしま地産地消セミナー | 県産農林水産物の利用促進を図るため、生産者と食品産業関係者等との意見交換会を行います。 | 食品産業関係者及び消費者等(50名程度) |
| 10月～11月 | みんなで育てる海辺の松林(3回) | 保安林への自動車等の進入を防ぐため、柵の設置と植栽を行います。 | (20名) |
| 11月 | いわきの味を楽しむ会 (ちびっ子おいしいご飯講座) | いわき地方産のお米や野菜を使った親子料理教室を行います。 | 親子15組(30名) |
| 11月～12月 | 緑の応援隊(2回) | 未利用森林資源を活用するため間伐材の搬出作業を行います。 | 18歳以上(30名) |
| 12月 | こだわり山の幸レベルアップ講習会 | 山の幸の生産、販売についての勉強会を行います。 | しいたけ生産者、特用林産物生産に興味のある方(30名程度) |
| 12月 | 緑の応援隊 | 未利用森林資源を活用するため間伐材の搬出作業を行います。 | 18歳以上(30名) |
| 3月 | こだわり山の幸交流会 | 乾しいたけ及びその他きのこ類を使った栽培(収穫)及び料理体験教室を行います。 | 親子15組(30名) |

うつくしま農林水産ファンクラブ通信第8号アンケート調査結果

「うつくしま農林水産ファンクラブ通信」第8号(平成18年2月1日発行)の返信メールにおいて、会員の皆さんにご協力いただきましたアンケートの結果を紹介します。

集計結果は、今後の活動等の参考にしていきたいと考えております。御協力いただき、ありがとうございました。

◆アンケート回収状況

| ファンクラブ 家族数(a) | ファンクラブ 会員数(人) | 回答数(人) (b) | 回答率 (b/a) |
|------------------|------------------|---------------|--------------|
| 1,083 | 1,512 | 462 | 43% |

※会員数は平成18年3月31日現在

アンケート結果

| 項 目 | Q1 うつくしま農林水産ファンクラブの会員になって、積極的に実施するようになったのはどのようなことですか? ※複数回答可 | | | | | |
|--------|--|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|-------|
| | 1 地産地消を実施するようになった。 | 2 県産農林水産物の良さを他の人にもPRするようになった。 | 3 食や農に関することを学ぶようになった。 | 4 自分自身の食生活を見直すようになった。 | 5 健全な食生活を他の人にもひろめるようになった。 | 6 その他 |
| 回答数(人) | 265 | 186 | 244 | 257 | 161 | 44 |
| 割合 | 24% | 17% | 23% | 24% | 15% | 4% |

～あ と が き～

実りの秋。安全で安心、おいしい県産農林水産物が味わえます。

また、県内各地において収穫祭や物産展などさまざまなイベントが実施されます。

この機会に実り豊かなふくしまを実感してみませんか?

「うつくしま農林水産ファンクラブ通信」は、皆さんの「声」を基に、紙面を充実させていきたいと考えております。

同封しました返信用ハガキのアンケートにより、ぜひともご意見・ご感想をお送りください。

(平成18年度うつくしま農林水産物地産地消推進事業)

発行日：平成18年10月10日

編集・発行：うつくしま農林水産ファンクラブ事務局
(福島県農林水産部流通消費グループ)

〒960-8670 福島市杉妻町2番16号

TEL：024(521)7371 FAX：024(521)7942

E-mail：ryutsu.aff@pref.fukushima.jp

ホームページ：http://www.pref.fukushima.jp/an-ryu/



古紙配合率100%の再生紙を使用し、環境にやさしい大豆油インキを使用しております。