相 双 地 方 推 進 本 部（長月）

○ 地方推進本部・地方農業圏確立推進協議会等・農林業団体・農業事業体等の活動状況

双葉町の農業者１１人にエコファーマー認定（双葉町）

９月１日、双葉町内で活動している「ふれあいふたば産地直売協議会」の会員１０人と、農事組合法人「フタバ・フルーツランド」がエコファーマーの認定を受けました。

いずれの農業者も、化学農薬や化学肥料などの使用料を減らした環境に優しい栽培技術を導入し、水稲や野菜などの農作物栽培に取り組んでいます。

認定証交付式では、相双農林事務所双葉農業普及所の常盤所長があいさつした後、各農業者一人ひとりに認定証を手渡しました。

相双地方のこだわり農業を見てみよう！！ ～相双地方園芸特産物産地交流会を開催～（相双管内）

９月４日、相双地方の消費者の方々を対象に「相双地方園芸特産作物産地交流会」を開催しました。交流会には、うつくしま農林水産ファンクラブ会員をはじめ１５名が参加し、マイクロバスに乗って減化学農薬・光センサー選果によるナシ栽培（大熊町）、トマトの養液栽培、トルコギキョウ栽培（原町市）、農家レストラン（相馬市）、直売所「四季彩」（鹿島町）などを訪れ、生産者から直接説明を受け、地元の農産物への理解を深めました。

参加者からは、熱心な質問が寄せられ、「地産地消」、「安全・安心な農産物」への関心の高さがうかがえました。この交流会を通して、地元生産者への期待がさらに高まったようです。

間伐材がプランターに！（楢葉町）

楢葉町緑化推進委員会主催の木工教室が楢葉南小学校で９月５日に開かれ、６年生が間伐材を利用したプランターづくりに挑戦しました。

緑の少年団員に任命されている同校６年生に、緑の募金事業の一環で、森林の重要性と循環型持続的エコ資源として木材の利活用をしてもらうことを目的としたもの。

富岡林業指導所の職員から、木材の利点として、熱を伝えにくく温もりがあり室内の湿度を５０％に調整してくれると紹介し、植栽されてから伐採まで４０年以上かかって木材として利用できるようになることも説明しました。引き続き、楢葉町産のスギの木を使った木製プランター作りをおこない、子供たちは金づちを使いながら、“ぬくもり”のあるプランターを仕上げました。

相双地方農産物直売所研修会開催（相馬地方）

９月９日、原町市において、相馬地方の農産物直売所関係者約８０名の参加を得て、相双地方農産物直売所研修会を開催しました。

相双農林事務所農業普及部の担当者から「不順天候による農作物等の技術対策」、「農薬の適正使用」について説明しました。また、「安全な農作物作りにこだわって」と題し、小高町の農産物直売所「日向ぼっこ」代表の永岡敏子氏から栽培履歴の公開や宅配などの取組みが紹介されました。

研修会の最後には、日頃の取組み、失敗談等活発な意見交換が行われ、関係者の熱心さと意欲がうかがえたことは、今後の活動が大いに期待されます。

ふくしまくだもの試食懇談会（相双管内）

９月９日、原町市において県果樹経営者研究会主催の「ふくしまくだもの試食懇談会」が開催され、うつくしま農林水産ファンクラブ会員や消費者約５０名が参加しました。

参加者は、県内各地の果樹農家が丹誠込めて育てたリンゴの「さんさ」、モモの「あぶくま」、ナシの「豊水」、ブドウの「巨峰」などを味わいながら、品種や栽培、食品としての効能等について生産者から説明を受け、果樹の魅力や生産者の取組みについて理解を深めました。

農林水産物処理加工施設が落成（楢葉町）

楢葉町では、町内の木戸川沿いに整備を進めていた農林水産物処理加工施設が完成し、９月２４日に落成式を行いました。新たな特産品の開発や、魅力ある観光産業の促進を実現する基盤施設として期待されています。

町は平成１２年度から新山村振興等農林漁業特別対策事業により整備し、今年６月３０日に完成。この施設では、木戸川漁業協同組合と、７月に設立した「ならは特産品加工企業組合」が、互いに連携を図りながら、町の資源であるサケとアユを中心に地域農林水産物の加工販売、特産品の開発を行い“ならはブランド”を確立させようと取り組んでいます。

同施設では、１０月１日から開始したサケの一本釣り参加者向けの弁当づくりをはじめ、サケを１５０トン（５万匹)、アユを２．４トン（３万匹）の加工、地元産野菜を使った漬物やみそ、切り餅の製造販売を行います。年間出荷額は６，７００万円を目指しています。

〇その他・トピック事項

給食にコンテスト出品メニュー（新地小学校）

相馬郡新地町の新地小学校では、９月２０日の給食に、『給食』をテーマとして８月に開催された「第４回チビッコ料理コンテスト」に出場した同校児童の考案によるメニューを提供したところ、児童たちの間で大好評を得ました。

この日に出されたのは、６年１組の５人が出品した「さわやかヘルシーふるさとの味」と題した「アサリご飯」とあんかけで和風に仕上げた「コウナゴ入り豆腐ハンバーグ」。　コンテストを主催した相馬地方調理師会では、「給食に取り入れてもらうことが当初からの狙い。子どもたちがみんなで「食」のことを考えるように広めてほしい。」と話しています。

「地産地消」の実地研修に学校給食の試食会（原町市農業委員会）

原町市の農業委員会は、９月２９日に市内の小学校で学校給食試食会を開きました。　これは、「地産地消」を進めるための研修・調査活動の一環で、学校給食で地元の農産物がどれくらい利用されているかを体験しようとするもので、農業委員約２０名が参加しました。

この日のメニューは、秋野菜のカレーと野菜サラダ、ラフランスのデザート、牛乳。

原町市産のキャベツとキュウリ、ナスが使われたほか、米も地元ＪＡそうまの「ひとめぼれ」で、牛乳も地元で生産されたもの。

試食後には、主任栄養技師から献立や学校給食について紹介があり、「子どもたちは、一般に野菜を食べないと言われるが、カレーなどに入れて地元の野菜だと説明すると喜んで食べる。」など、地元の食材を使うだけでなく、子どもたちの栄養を考えて献立を組み立てていることが理解されたようです。