

## 浪江で農業を始めませんか？

就農に関する相談を受け付けています



浪江町農林水産課では、町内での新規就農に関する相談を随時受け付けています。就農前の研修先や各種支援制度についてもご紹介することができます。就農イベントにも積極的に参加していますので、ぜひお気軽にお問い合わせください！

町の就農に関する  
情報はこちら



福島県で農業しよう！  
ふくのう



相双就農  
ポータルサイト



浪江フラワープロジェクトの  
最新情報をホームページで！

これまでの花通信やアーカイブ動画を公開中！

<https://www.namie-flower.jp>



Facebookも  
チェック

浪江町 農林水産課

〒979-1592 福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田7-2

TEL: 0240-34-0245

<https://www.town.namie.fukushima.jp>



## なみえ花通信

浪江の花作りと農業の最新情報をお届け！





# “農業を咲かせる”浪江町

いま福島県浪江町では新しく農業をはじめの人が増えています。米、長ネギ、玉ネギ、ニンニク、エゴマ、イチゴなど、さまざまな農産物の生産がはじまっています。また、農業の楽しさを知ってもらい取り組みもされており、秋の稲刈りでは、酒田地区の半谷啓徳さんの田んぼで、なみえ創成小学校5年生9名による“稲刈り体験”が行われました。横山校長は「農業での体験を通じて、食べ物の大切さ、生産者との関わり、地域の役割など、様々な疑問が出てくると思います。本校ではSDGsなど新たな価値を学びに取り入れています。その中で、農業体験は“考える”という習慣を身につける良い機会だと思います。」と語って頂きました。半谷啓徳さんは「子どもたちが『本当に楽しい！普段、できないことができて嬉しい。』という声上がるように、小さな頃の体験というのは本当に貴重なもので、今後の成長に影響を与えることかもしれません。この体験が“農業のファン”になってくれる事を願っています。」と子どもたちとの触れ合いを振り返っていただきました。



持ち寄った浪江町産の食材に舌鼓を打つ若手農家さんたち。



浪江産農産物を使ったサラダ、パスタ、カナッペなど美味しい料理がたくさん。



秋の青空の元、収穫作業では子どもたちから大きな歓声が上がりました。



お米作りについて質問される半谷さん。一つひとつ丁寧に答えていました。

Flower  
News  
Jan.2024

## 浪江町の若手農家さんの 交流会が開催されました！

今年の新春に、浪江町の若手農家さんが集まった交流会が開催されました。浪江産のお米を使った“おにぎりパーティー”形式で、サムライガーリックはじめ、イチゴ、エゴマ、イチジクなど浪江農産物を使ったお料理と、テーブルには浪江産『金魚草』が飾られました。生産物の垣根を越えて、さまざまな情報共有がされ、参加したニンニク農家吉田さやかさんは「他の生産物農家さんとの交流は、知らなかったことも多いので勉強になりますし、何よりも皆さんが頑張っている姿はとても刺激になりますね」と語って頂きました。こんなにも若くて想いのある農家さん達と、何よりも“美味しい！”ものが浪江町に集まっています。今回、参加したメンバーの半数以上が移住営農の方。はじめての郷土料理など地元ならではのお料理に舌鼓を打ちました。浪江町では農業の仲間も募集中！ぜひ浪江町で農業をしてみませんか？



Flower  
News  
Feb.2024

## 冬の味覚も浪江町から！ イチゴ栽培も始まっています。

冬の味覚の代表と言えばイチゴ。浪江町でも生産がはじまっています。今回紹介する生産者は、埼玉県から移住し雇用就農としてイチゴ農家で働いている吉田実和さん。「浪江町は気候がとても良いなって思っています。夏も涼しかったりとか、雪は降りますが積もったりすることはなくて、農業にもすごく良いと思います。人も温かくてとても住みやすい町だと思っています」と浪江町で農業を選んだ理由を語っています。今期出荷されたイチゴは、道の駅なみえで販売され人気も上々。「自分で値段をつけて販売して、お客様から『このイチゴ美味しい!』とか『また食べたい』って自分のイチゴを求めてくれている人がいるって思うと本当に嬉しいですな」また「イチゴの販売だけでなく、6次産業化も進めたい」と道の駅なみえ内の「ふくしまフルーツラボ」とコラボして、今年から季節限定パフェ「イチゴだらけのパフェ」も始めました。ドライフルーツなどにもチャレンジしたいという吉田さん。新しい農業もはじまる浪江町です。



栽培品種は「とちおとめ」や福島県オリジナル品種の「ふくはる香」など。



道の駅なみえでは「甘くて美味しい」と評判も上々です。



敷地内に設置された搾油機で収穫後、時間を置かずに新鮮な搾油ができます。



福島県内外から2日間にわたり約40名のボランティアが収穫に集まりました。

Flower  
News  
Nov.2023

## 浪江町産 エキストラバージン オリーブオイルの完成です！

今秋、浪江町立野地区『ノアのオリーブ園』でオリーブの摘み取り、搾油、瓶詰め作業が行われました。摘み取り作業では、福島県内や首都圏からのボランティア約40名が集まり、前年の5倍にあたる約200キロの収穫がありました。オリーブは摘み取ってから、なるべく早く搾油すると良いと言われています。ノアのオリーブ園では浪江町の補助制度などを使ったオリーブオイル搾油機などが整備されているので、収穫後そのまま搾油機・瓶詰めをし、鮮やかなグリーン色のエキストラバージンオイルの完成です。代表の加藤修さんは「今年は10Lのオリーブオイルが完成しました。まだまだ始まったばかりで生産量は少ないですが、品質など全体の評価としては80点はとれたと思います。来年は増産しますよ!」と語って頂きました。ノアのオリーブ園では、2024年秋を目標にオリーブオイル、オリーブの塩漬けの商品化を目指しています。

## What's new? 浪江の旬な情報をお届け!

### What's new 01 浪江の花、世界の花の祭典へ



中東・北アフリカ地域で始めて開催の、2023年ドーハ国際園芸博覧会。浪江町のJinふる～の「セネシオ」が現地へ向けて発送されました。Jinふる～の清水代表は「様々な事が起きている現在、平和で不安のない世界になる事を祈って花たちを送りだしました。2027年には日本（横浜市）で国際園芸博覧会GREEN×EXPO 2027が開催されるので未来を見据えて、頑張りたいと思っています」と語って頂きました。

### What's new 02 浪江で育った『いちじくジャム』



東京農業大学の学生たちが、2022年10月から「浪江町いちじく生産組合」と協働し「浪江町のいちじくを使った商品開発」で生まれた『浪江で生まれ、浪江で育った いちじくジャム』が2023年秋に開催された『標葉祭り(しねはまつり)』で試験販売されました。いちじくの風味と甘み、そしてほんのり酸味を感じる商品で来場者からの評判も上々でした。今後は道の駅なみえ等での本格販売を目指しています。



Eat at the local Nami Town.

## 味わってみよう!

# 浪江町産

“農業を咲かせる浪江町”では今、野菜から果物まで、さまざまな農業がスタートしています。その浪江町産農産物を浪江町ならではの食べ方を紹介!「味わってみよう! 浪江町産、美味しくたべよう浪江町産」。ぜひご家庭でも試してみてくださいね。

### “エゴマを使った『じゅうねんもち』”



浪江町石井農園さんでは、さまざまなエゴマ商品を販売しています。

福島県では、エゴマを「十年長生きする」という言い伝えから、「じゅうねん」と呼んでいます。エゴマは、栄養価が高いことでも知られており健康食品としても親しまれてきました。そのため、さまざまな慶事で『エゴマを使ったじゅうねんもち』が郷土料理として愛され、欠かせないものとなっています。

浪江町では震災以前からエゴマが盛んに栽培され、現在でも新規就農などで生産されています。作り方は簡単です(以下参照)。

①煎ったじゅうねんをすり潰す ②砂糖、醤油、みりん少々をすり潰したじゅうねんとよく混ぜ合わせる ③レンジなどで柔らかくした切り餅に絡める。ほんのり甘くフワッとした食感の郷土の味をぜひ試してみてくださいね。

紹介者：浪江町 室原地区  
吉田はくさん

材料：じゅうねん、砂糖、醤油、  
みりん少々、切り餅

絡めずにもちの上に  
じゅうねんダレを乗せて食べると、  
よりじゅうねんの風味が楽しめます。  
おひたしにも良く合いますよ!