

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>



浪江町



秋冬
Autumn-Winter
2024-25

なみえ花通信

浪江町の農業と6次化商品の最新情報をお届け！



浪江町農業の新しい魅力! 6次化商品が続々登場!

浪江町の農業が、今、新しい広がりを見せています。今年は、地元の農産物を活かした加工品や、他の分野とのコラボ商品が次々と生まれ、実際に販売されるものも増えてきました。地域の恵みをもっと多くの人に届けたいという農業者たちの想いが、形になり始めています。道の駅なみえでは、浪江町産エゴマを使用した『オリジナル担々麺』やイチゴ(浪江町産)を使った『季節のパフェ(季節限定)』などの新メニューに加え、浪江町産ブランド玉ねぎ『浜の輝』を使った新商品も登場しています。今回のなみえ花通信秋冬号では、そんな農業者の皆さんのチャレンジを特集します。従来の農業の良さを大切にしながら、新しい発想を取り入れた取り組みには、未来へとつながるワクワクが詰まっています。復興とともに進化する浪江町の農業。そこには、まだまだたくさんの可能性が広がっています。この特集を通して、今の浪江町の農業の魅力や、美味しい浪江町の農産物を、本誌を通じてぜひ感じてみてください!



いちじくソース(左)と、草木染めブランド「namiro」のハンカチ(右)



エゴマを使ったスイーツ『なみえの風』ブランドを展開するオオタカ農業さんの新商品



首都圏のイベントにも、 浪江町の魅力を届めます!

浪江町の農産物を使った6次化商品は、首都圏をはじめ、さまざまなイベントで人気となっています。「エゴマ栽培」に取り組む「オオタカ農業」さんは、『なみえの風』ブランドを立ち上げ、エゴマを使ったスイーツの6次化商品を展開。親しみやすいパッケージと味わいが、多くの人に注目されました。また、苜宿地区の“O CAFE”を営む岡洋子さんは、草木染めブランド「namiro」を展開。浪江町の植物から抽出した色を活かし、「浪江町生まれの色」をテーマにした小物を制作・販売しています。落ち着いた色合いと柔らかな風合い、持続可能な素材が人気となっています。さらに、東京農業大学の学生チーム「いちじく班」と「石井農園」の石井絹江さんが共同開発した「いちじくソース」も登場。スッキリした酸味といちじくの豊かな風味が魅力で、ヨーグルトにぴったりと好評です。浪江町の新しい特産品、見かけたらぜひお手に取ってくださいね。



黒ニンニク×クラフトコーラの 新発想! 浪江町発の ユニークな味わいを!

浪江町の農業に新たな風を吹き込む、ユニークな取り組みが始まっています。株式会社ランドビルドファーム 吉田さやかさんは、黒ニンニクを使った希釈タイプのコーラシロップ「サムライガーリック クラフト コーラシロップ」を開発しました。

開発のきっかけは、黒ニンニクを製造する過程で生じるロス品を有効活用できないかという思いから。さらに、「黒ニンニクを食べたことがない人や苦手な人にも手軽に楽しんでほしい」という願いが込められています。シロップは着色料等を使用せず、自然由来の素材のみを使用。夏は炭酸水でスッキリ爽やかに、冬はホットミルクでカラダの芯まで温かくと、さまざまな楽しみ方が可能です。

150ml(約10~15杯分)と300mlの2サイズがあり、4月から株式会社ランドビルドファームのWEBサイトや道の駅なみえで販売予定。浪江町発の新しいユニークな味わいをぜひ体験してみてください。



一粒一粒、丁寧に手摘みされ、厳選されたオリーブだけが使用されています



明るい浪江町の空の下で育ったオリーブ商品がいろいろ販売開始されました



サムライの아트を使ったこだわりのパッケージが目を引きます



馬の堆肥を使って育てられたサムライガーリック。
ニンニクには「滋養強壮」「疲労回復」といった効果があるとされています



浪江町の恵みが 詰まったオリーブ商品が いろいろ販売開始!

令和6年11月23日(土)・24日(日)に浪江町地域スポーツセンターで開催された『復興なみえ町 十日市祭』にて、浪江町立野地区のノアのオリーブ園さんが手がける『オリーブオイル』と『オリーブの塩漬け』の販売がついに始まりました。このオリーブ商品は、栽培から加工まで全て浪江町産。オリーブの実は、一粒一粒丁寧に手摘みされ、厳選されたものだけを使用しています。特に『オリーブオイル』は、品質の高いものだけが搾油に使用されるため、大変貴重です。一般的に、高品質なオリーブオイルはオリーブの重量のわずか5~15%しか取れないとされ、その価値の高さがうかがえます。現在、道の駅なみえでも販売中。明るい浪江町の空の下で育ち、地元の情熱と技術が詰まった逸品。さまざまなお料理に使えて香り高くフレッシュな風味が特徴のオリーブオイルと、塩漬けの豊かな味わいを、ぜひ手に取ってみてください!

What's new? 浪江の旬な情報をお届け!

What's
new

01 若手農家が集う、秋の交流会



収穫の秋、浪江町の若手農家が集まる交流会が開催されました。育てた農産物を持ち寄り、季節感あふれる料理を囲みながら、農業の課題や工夫について意見を交わす機会となりました。「自分たちが大切に育てた農産物を皆さんに食べてもらい、直接感想を聞けるのはとても嬉しいです」との感想も。地域の農業を支える若手たちがつながることで、新たな6次化などのアイデアや取り組みが生まれるかもしれません。

What's
new

02 『石井農園さん』商品開発中!?



石井農園さんが、自慢の無花果(いちじく)と馬ブドウを使った特別なスパイスカレーを開発中です。このカレーは、「ヒトサラベストシェフ&レストラン2024-2025」でローカルガストロノミー賞を受賞した、福島県の人気シェフ萩春朋さんの監修の元、商品化を目指しています。常に新しい挑戦を続ける石井農園さんの姿勢は、浪江町で新たな取り組みをする若手農家たちの刺激にもなっているようです。



Eat at the local Namie Town.

味わってみよう!

浪江町産

“農業を咲かせる浪江町”。今回の浪江町農業の6次化特集はいかがだったでしょうか?さまざまな農業の取り組みがなされる中、もちろん、栽培農業(米作り)でも大きな一歩がありました!



新嘗祭 献穀献納式 浪江町産の新米が奉納!



毎年11月23日に行われる、新穀を神に供える新嘗祭。それに先立つ、献穀献納式が皇居で執り行われ、全国各地から新米が奉納されました。福島県浪江町からは、令和6年の新嘗祭における献納者として、酒田地区の半谷啓徳さんが栽培した「天のつぶ」が献納されました。浪江町からの献穀米は、昭和50年(1975年)以来、約半世紀ぶりのことです。献穀献納式を終えた半谷さんは、「さまざまな思いが巡りますが、まずは『浪江町から新嘗祭の献穀をした』ということが大事だったと思います。この知らせを聞いた若い世代が、米作りや農業に興味を持ってくれたら本当に嬉しいですね」と感想を述べました。



半谷さんは、地元の小学生たちに、農業の魅力を伝える活動も積極的に行っています