

## 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！



# “浪江町の花ブランドも未来に” 持続可能な花農家を目指して!

浪江町の花農家のパイオニア“Jinふる～”川村博さん、清水裕香里さん（現代表）が、2014年8月に東京・大田市場へ浪江町産トルコギキョウを初出荷してから、今年で11年目を迎えます。

東日本大震災後、たった1軒の花農家のトルコギキョウ栽培でスタートした浪江町の花作り。現在（2025年9月）、11軒の花農家が営農するまでになりました。さらに栽培品種も増え、カラー、ストック、金魚草、スプレーマムなどを出荷。首都圏をはじめとした花市場では、「どのお花も浪江町産は高品質で安心して使える」とお声をいただいています。清水裕香里さんは、「10年間は浪江町の花ブランドを確立するために必死でした。ここ10年で農業を取り巻く環境も変化しています。11年目を迎えたいま、この作り上げてきたものをいかに次に繋げていくか、いかに働くか、収入を安定させるかなど、浪江町の花農家全体で、持続可能な農業が求められていると思います」と語っています。新たなフェーズに入った浪江町の花作り、今後とも応援よろしくお願いたします。



栽培11年目を迎え、原点に立ち返ったと語る川村さん（左）と清水さん（右）は、その経験を活かし、年末年始出荷に向けた高級品種のトルコギキョウを定植。この苗がどのような花を咲かせるのか、今から期待が膨らみます!



「浪江町の花農家たちの指針となる花作りを目指しています」と語る清水さん



トルコギキョウをはじめ、多くのお花が浪江町から出荷されるようになりました



## 原点に戻っての花作りは、 チャレンジの連続です!

2021年に開催された東京オリンピック・パラリンピックで、メダリストに授与される『ビクトリーブーケ』に採用された“Jinふる～”のトルコギキョウ。今年は原点に戻ったというトルコギキョウ栽培のお話をうかがいました。川村博さんは、「ここ数年は猛暑対策が大変でした。土作り、水やりなど基本的なことを全て見直し、原点に帰って真摯に花と向き合う時間が増えましたね。おかげで今年は自分でも納得のトルコギキョウが出荷できたと思っています」。一方、清水裕香里さんは、「今年は、12月から1月にかけて出荷予定の高級品種のトルコギキョウを定植しました。難しい品種ですが、この10年で培った経験を活かせると思っています。私も原点に帰ってつねにチャレンジ精神を忘れずにと心がけています」と未来への意欲も。今年の年末年始に並ぶ浪江町のトルコギキョウ。今からとても楽しみです。

Flower  
News  
Sep.2025

## 農業に手応えを感じる年に 営農2年目を迎えました!

昨年、新規営農(移住定住)を始めた浪江町の花農家“Farm Eolica”関口卓磨さん。「生業としての農業に手応えを感じた一年でした」と振り返ります。今年はトルコギキョウを中心に、スプレーマムやストックなど多彩な花の栽培に挑戦。夏に首都圏の花市場へ出荷したトルコギキョウは、「今年の花は一段と美しく仕上がっていますね。背丈があり、茎も太く、花の存在感も抜群です」と市場関係者から高評価を受け、思わず喜びが込み上げたそうです。また、福島県内直売所向けに出荷したスプレーマムについては、「猛暑対策を重ね、丁寧に管理し、なんとか開花時期を合わせて出荷できました。多くの方に手に取っていただき感謝しています」と語り、出荷した約10,000本はほぼ完売しました。「慣れない花農家への転職には不安や課題もありましたが、先輩方のおかげで少しずつ自信につながっています」と、今後への期待を込めて話してくれました。



お彼岸向けに出荷したスプレーマム、約10,000本は完売しました



生業としての農業に手応えを感じた年と、力強く語る関口さん



ノアのオリーブ園を視察した無藤シェフ(右)とノアのオリーブ園 加藤さん(左)



「栽培から、積取り、採油までワンストップで製造されるのは魅力的」と語る無藤シェフ

Flower  
News  
Apr.2025

## フレンチ視点で発見される 浪江町の食材の可能性!

浪江町で人気のフレンチレストラン「ジョワイストロナミエ」の無藤哲弥シェフが、町内のオリーブ農家「ノアのオリーブ園」を訪れました。東京・恵比寿の老舗フランス料理店で20年以上シェフを務めた経歴を持ち、現在は浪江町の食材をふんだんに活かした料理を提供しています。「最初は、“浪江町にこんなオリーブオイルがあるなんて”と驚きました」と振り返る無藤シェフ。視察では、収穫時期によってオイルの辛味が際立ったり、逆にまろやかさが増したりする味わいの違いを実感。「浪江町のオリーブオイルは豊熟でやさしい風味。料理に取り入れやすく、ずっと使い続けたいと思わせる素材です」と高く評価しました。さらに、「誰がどこで、どんな想いで育てたかが見えるトレーサビリティも魅力のひとつ。料理に“物語”が加わることで、食の価値がより高まります」と、浪江町の風土が育む食材とフレンチの技法が交わり、新たな価値が生まれていくことへの期待を語りました。

## What's new? 浪江の旬な情報をお届け!

### What's new 01 浪江に根づく、東京農大生の活動!



東京農業大学の学生が、株式会社ランドビルドファームを訪れ、「サムライガーリック」の調整作業を行いました。収穫後に保管していたニンニクの根や茎を切り、皮をむいて商品化する手間のかかる作業です。現在、田植え作業や、イチジクの6次化など、浪江町で活躍する東京農業大学の学生たち。地域での農業活動の一環として広がりを見せています。

### What's new 02 新スタイルの就農モデルに挑戦!



今年の春から本格スタートした、浪江町立野地区の農業法人「浪江の大地」さん。首都圏と浪江町の“二拠点生活”で農業に取り組むという、新しいスタイルの就農モデルに挑戦しています。今夏、朝採れの新鮮野菜を浪江町内で販売開始。農薬や化学肥料を使わずに育てた野菜は自然の甘みとみずみずしさが人気です。浪江町では、こうしたさまざまな農業のかたちが次々と生まれています。



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”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。そこで、浪江町産農産物の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」。ぜひご家庭で試してみてくださいね。

## 浪江町の収穫シーズンを味わいつくす!



昨年、約半世紀ぶりに浪江町から献穀米が献納されたニュースをきっかけに、「美味しいお米の食べ方を浪江ならではの食材で知りたい」という声が多く寄せられました。今回は、お米の定番「おにぎり」と、浪江町を代表する「請戸漁港のシラス」を合わせた、簡単にできる「シラスおにぎり」の作り方を紹介します。

①炊き立てのご飯に上乾シラス、鰹節、刻みネギ、白ゴマ、醤油をよく混ぜ合わせる ②ふんわりと握る これで完成です。シラスの旨みとご飯の甘さが広がる、浪江らしい郷土の味。行楽や運動会などイベントのお弁当にもピッタリです。



東京農業大学×舞台ファーム×浪江町のコラボレーション商品「浪江復興米」。写真は今年5月に行われた東京農業大学の学生による田植えの様子。