令和７年度

いわき市の農林水産業

発行　いわき市

目次

いわき市

いわき市について …… 1
農林水産業ではたらく人の一日 …… 2
農林水産業従事者インタビュー …… 3
農林水産業の学び場 …… 4
調べてみよう！いわきの農林水産業 …… 5
東日本大震災の本市農林水産業への影響 …… 7

農　業

いわき見える化プロジェクト …… 9
いわき市の農業 …… 15
食生活の変化と食料自給率 …… 19
いわき市の主な農産物 …… 21
　いわき市の農産物マップ …… 22
　トマト …… 23
　いちご …… 25
　梨 …… 27
　ねぎ …… 29
　ピーマン …… 30
　お米 …… 31
　鉢物類・切り花類 …… 33
　その他の作物 …… 35
環境にやさしい農業 …… 36
野菜が消費者に届くまで …… 37
近年の農業 …… 39
放射性物質検査について …… 40
いわき市の農業用施設 …… 41
いわき市の主な畜産物
　牛肉 …… 43
　豚肉 …… 45
　牛乳 …… 46
　卵と鶏肉 …… 47
畜産物の安全性の確保 …… 48

林　業

いわき市の林業 …… 49
森林が持つ大切なはたらき …… 51
守るべき森林 …… 54
森林・林業と私たちの生活 …… 55
近年の林業 …… 60
森林と地球温暖化問題との関わり …… 61

水産業

いわき市の水産業 …… 63
いわきの漁業震災後のあゆみ …… 65
いわき市でとれる主な魚 …… 66
いわき市でとれる主な魚の水揚量と水揚金額 …… 67
沿岸・沖合漁業の水揚量と水揚金額 …… 69
海にすむ魚たち …… 71
魚が消費者に届くまで …… 73
いわき市の主な水産加工品と100年フード …… 75
魚の栄養 …… 77
魚を食べよう！ …… 78
とる漁業からつくり育てる漁業へ …… 79
いわき市の魚「めひかり」 …… 81
原子力発電所事故後の海の状況 …… 82

体験マップ

市内の農山漁村体験・観光農園マップ …… 83

いわき市について

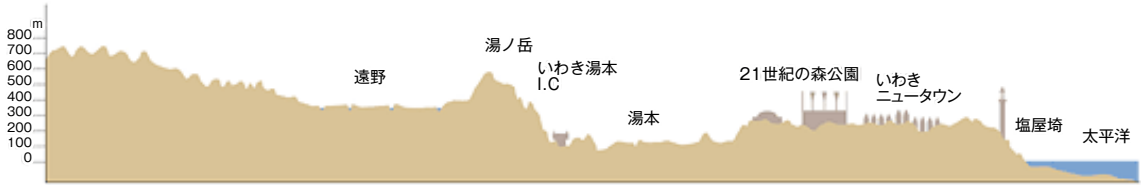
いわき市の位置と地形

いわき市は、福島県の東南端に位置しており、南は茨城県に接しています。

東は、太平洋に面しているため、寒暖の差が比較的少なく、気候に恵まれた地域です。

地形は、西の阿武隈山地（標高500m～700m）から東へゆるやかに低くなり、平野部が広がっています。

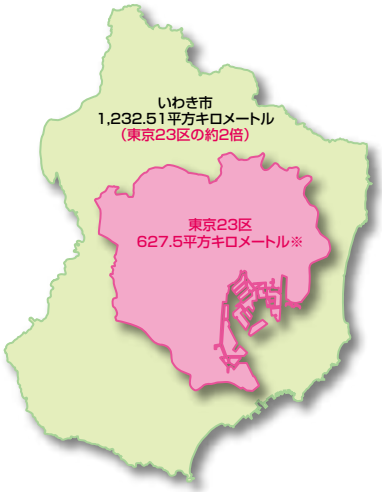
また、夏井川、鮫川、藤原川などが太平洋に注いでいます。



いわき市の面積（令和6年4月1日現在）

いわき市は、東西39.01㎞、南北51.49㎞あり、面積は1,232.51㎢です。

この面積は、東京23区（627.5㎢）の約2倍で、福島県（13,784.39㎢）の約9%を占めています。

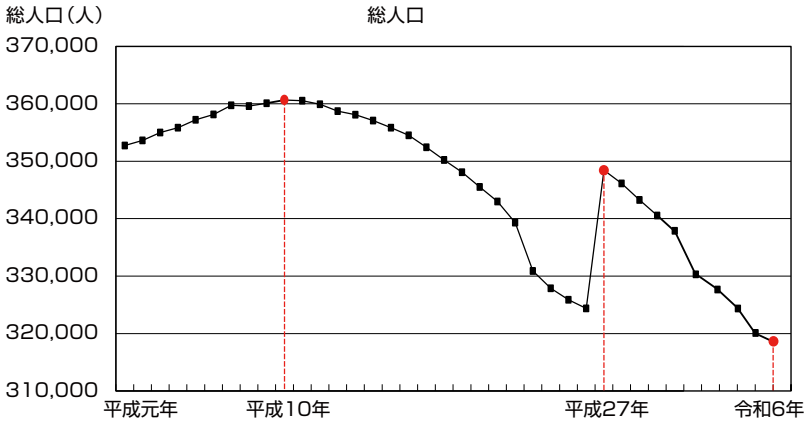


※東京23区の面積は令和4年7月1日現在

方位	東経	北緯	地点	距離
極東	141°00′	37°08′	久之浜町久之浜字館の山地先	東西39.01㎞
極西	140°33′	36°59′	田人町貝泊字井出地先	
極南	140°47′	36°51′	勿来町九面馬の道地先	南北51.49㎞
極北	140°43′	37°19′	川前町小白井字芋島地先	

いわき市の人口

いわき市の人口は、令和6年4月1日現在318,704人で、平成10年（360,661人）以降、減少してきました。平成27年に実施された東日本大震災後初の国勢調査の結果、原発避難者等の影響により増加しましたが、以降は引き続き減少傾向が続いています。



農林水産業ではたらく人の一日

ねぎ農家　赤津さん（錦町）

5：30	起床
7：00	朝食
9：00	収穫（掘り起こし）（作業場に）持ち帰り
12：00	お昼休み・昼食
13：00	集荷対応・皮むき作業
15：00	ねぎの結束・長さ調整・箱詰め
18：00	帰宅・風呂・夕食
20：00	就寝

ネギ栽培を始めてから50年経ちます。秋冬ネギ、春ネギ、夏秋ネギと年間を通してネギを作っていますが、草取りが一番大変ですね。ネギの成長を見ながら、ネギの管理作業をするのが楽しいです。定植した苗が立派なネギに育って収穫できた時、やりがいと喜びを感じます。ネギ栽培をする若い人がもっと増えればいいなと思います。

林業家　松本さん（小川町）

6：00	起床・朝食
7：00	車で出勤
7：30	作業の準備・朝礼
8：00	現場へ移動
8：30	業務開始 伐採作業
12：00	お昼休み・昼食
13：00	午後の業務開始 集材作業
16：00	業務終了・会社へ移動
18：00	退社
19：00	帰宅・風呂・夕食
21：00	趣味の時間
22：00	就寝

林業は危険もあり体力を使いますが、その分やりがいがあって終わったときに達成感を感じられる仕事です。山の中で土を踏みしめながら、四季の移り変わりを体いっぱいに感じながら出来る仕事は他に無いと思います。仲間と力を合わせてうまく仕事を終わらせたときは最高の気分ですね。

漁師　江川さん（久之浜町）

魚がたくさん獲れたときが一番楽しいです。私たちは朝1時には港を出て、船で2～3時間移動したところにある漁場に向かい、底びき網漁という漁法で網を引いて魚を獲っています。経験や知識によって獲れる魚の量に差が出るので、いつもより多く獲れたときはとても嬉しく思います。

0：00	起床
1：00	漁
7：00	帰港・水揚げ
8：30	入札
9：30	網の手入れ・翌日の準備
11：30	朝食兼昼食
	自由時間
	夕食・風呂
18:30	就寝

農林水産業従事者インタビュー

農業

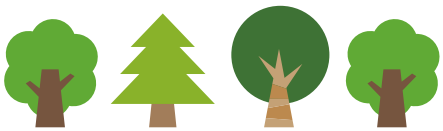
■あかい菜園株式会社へのインタビュー

平赤井町でトマトを栽培しているあかい菜園さんのインタビュー動画だニャ!
トマト栽培のことなども説明しているからぜひみてほしいニャ!

YouTube

林業

■若手林業者の座談会



林業に関わったばかりの若手林業者3人で行った座談会なのネ!
林業をやってみようと思ったきっかけや、魅力をお話してるネ!

YouTube

水産業

■漁師へのインタビュー

漁師の仕事をしている方へのインタビュー動画だまい!
漁師の仕事の魅力を話しているんだまい!

YouTubeチャンネル「いわき常磐もの」
(「いわきの漁師へインタビュー」をクリック)

農林水産業の学び場

農業

■福島大学 農学群 食農学類

2019年に福島県内唯一の国公立農学系学部が開設しました。4つのコースに分かれて専門的に学ぶことができます。

住　所：福島県福島市金谷川1

HP

■福島県農業総合センター農業短期大学校

5つの経営学科に分かれて専門的に学ぶことができ、生産だけではなく、流通や加工技術などについても、学習することができます。

住　所：福島県西白川郡矢吹町一本木446-1

HP

■福島県立磐城農業高等学校

創立80年の歴史を持ついわき地区唯一の農業専門高校です。4つの学科で構成されており、卒業生は農業界を始め、各業界で活躍しています。

住　所：いわき市植田町小名田60

HP

林業

■林業アカデミーふくしま

福島県の林業の担い手を育てることを目的に、令和4年度から開講しました。1年間にわたり林業に必要な知識や技術等を身につけることができます。

住所：福島県郡山市安積町成田西島坂1
　　福島県林業研究センター内

YouTube

HP

水産業

■福島県立小名浜海星高等学校

教科「水産」を福島県で唯一学習することができます。漁業をはじめとした水産業の他、船舶の運航、無線通信、食品の製造や安全管理、船用機関など各科魅力ある学習を行っています。

住所：いわき市小名浜下神白字武城23（本校舎）
　　いわき市小名浜下神白字館ノ腰153（水産校舎）

HP

調べてみよう！いわきの農林水産業

農林水産業に関する情報

■いわき見える化プロジェクト　魅力アップ!いわき情報局

魅力アップ! いわき情報局
魅せる課

HP　Facebook　Instagram　YouTube

農林水産業をはじめとしたいわき市の魅力や、これまでの復興への取り組みなどがまとまっているんだっペア!
ぼく達アグリンファイブの紹介ページもあるから、読み込んでみてね!
SNSでは、イベント告知や旬の農産物などの情報を発信しているから、フォローしてみてっペア!

農業に関する情報

■いわき野菜Navi

HP

いわき産農産物を使った飲食店やレシピ、生産した農家さんなどが掲載されているネ!
もちろんネギレシピもあるから、作ってみてネ!

林業に関する情報

■『いわき市豊かな森づくり・木づかい条例』動画

YouTube　YouTube

林業については勉強中だッキー!
みんなもこの動画を一緒に見て勉強しようだッキー!

■「いわきの木」ホームページ

いわきの木

HP

いわき市産の木材の魅力や木材業者さんの情報などを掲載しているのネ。
木材に関わる取り組みも発信しているからぜひ見てネ。

水産業に関する情報

■いわき常磐(じょうばん)もの公式サイト・X

HP　常磐もの販売店　X

いわき市の水産業の説明や旬(しゅん)なお魚情報などを掲載(けいさい)しているニャ!
旬なお魚を調べてわたしと一緒にいっぱい食べるニャ!
Xでは常磐(じょうばん)ものの魅力(みりょく)やイベント情報を発信しているからフォローしてみてニャ!

東日本大震災の本市農林水産業への影響

平成23年3月11日、東日本大震災が発生しました。
地震と津波により、いわき市では、多くの尊い命が失われました。
農林水産業関係でも、田んぼや畑、ハウスなどの施設、森林や林道、漁船や魚市場などがこれまでにない大きな被害を受けました。

農業への影響

津波の被害を受けた田んぼ

津波の被害を受けた畑

地震で壊れた農業施設

津波の被害を受けたハウス

地震で壊れた農業用倉庫

また、東京電力㈱福島第一原子力発電所事故の影響により、福島県産の農作物が、市場や取引先から受入れを拒否されたり、消費者から敬遠される事態になりました。
こうした中、いわき市の農林水産業の復興に向けて、農林水産業関係者が一体となって、各種取組みを実施しています。

林業への影響

津波の被害を受けた防風林

地震により山くずれがおきた森林

地震により段差ができた林道

水産業への影響

津波の被害を受けた小名浜港

港に打ち上げられた漁船

福島県の沿岸海域では、これまでどおりの漁業ができない状況が続いていましたが、平成25年10月から魚の種類や獲る場所を限定して漁を行う「試験操業※」がいわき市沿岸海域で開始され、令和3年4月からは、「本格操業※に向けた通常操業※」に移行したところです。今後、水揚量の増加が期待されます。

一方、太平洋を広く泳ぎまわっているサンマやカツオなどの水揚げは、東日本大震災後すぐに再開されるなど、復興・創生に向けた取組みが着実に進められています。

サンマの水揚げの様子

久之浜魚市場の再開場の様子

※「試験操業」とは：小規模な操業と販売により、出荷先での評価を調査し、漁業再開に向けた基礎データを得るために実施する操業のこと。

※「本格操業」とは：東京電力㈱福島第一原子力発電所事故以前の操業のこと。

※「通常操業」とは：漁業者の判断で、本格操業に向けて水揚量・流通量を拡大するための操業のこと。

いわき見える化プロジェクト

いわき見える化プロジェクトとは？

震災直後、いわき産を含む福島県産の農作物の一部が、出荷制限・摂取制限となりました。

それらは、平成23年５月には制限が解除されましたが、一度制限となったことが、消費者のみなさんに不安感を与えることになり、安全性を心配したり、これまでよりも低い価格で取引されるなど、いわき市の農業はとても厳しい状況となりました。

そこで、なぜ不安になるのかを分析し、“安全かどうかの判断ができないから買わない”という消費者の皆さんに対し、様々な“判断材料”を分かりやすく伝え、消費者のみなさん自身に“安全かどうかを判断”していただくために、平成23年10月より「いわき見える化プロジェクト」をスタートさせました。

何を“見える化”するの?

いわき産農作物の安全性を確認するため、福島県が実施する「緊急時モニタリング検査」と、いわき市が独自で実施する「いわき産農作物安全確認モニタリング検査」を行い、その検査方法や結果を、いわき見える化プロジェクト「魅力アップ！いわき情報局」のホームページで公表することで、いわき産農作物のありのままを「見える化」してきました。（※令和５年度より、検査体制が変更となる予定です。）

また、これらの検査結果では伝えることができない農家の方々の想いや取組、いわき産農作物のおいしさや魅力についての情報をホームページのほか、FacebookやInstagram等のSNSを通じて発信するほか、消費者のみなさんが直接体感していただける販売促進イベントを開催するなど、毎年のテーマを決めて様々な取組を行っています。

魅力アップ！いわき情報局
魅せる課

HP　Facebook　Instagram

平成 23 年度の取組み　1st Stage　～見せます！いわき～

3月11日

東日本大震災発生

4月9日～10日

「オールいわきキャラバン」開催

いわき産農産物に対する風評を払拭するためのキャラバンを市内で開始しました。

4月12日～13日

「オール日本キャラバン」開催

いわき市外でのオール日本キャラバンの第一弾として、東京のJR新橋駅前SL広場で、いわき産農産物のPRと販売を実施しました。

10月1日

「いわき農作物見える化プロジェクト」開始

ウェブサイトで、農産物などに関する放射性物質の検査方法や結果、農家の方々の姿や想いなど、様々な情報をわかりやすくお伝えしています。

また、地元農業関係者約1,000人が出演し、プロジェクトの開始を宣言するテレビCMを首都圏で放映しました。(①②)

①

②

平成 24 年度の取組み　2nd Stage　～いちばん厳しいあの人に～

4月1日

「いわき産農作物安全確認モニタリング検査」の検査体制を強化

検査機器と検査人数を増やし、検査対象を大幅に拡充するとともに、検出下限値を下げて、透明性を高めました。

9月22日

「米の全量全袋検査」開始

市内で生産されたすべての米を対象に、放射性物質の検査を開始しました。(③)

10月1日

いわき市役所に「見せる課」を設置

農産物に加え、水産業や観光業の情報を発信するため、情報発信強化プロジェクトチーム「見せる課」を設置しました。(④)

10月3日

「見せる課バスツアー」開始

いわき野菜の産地や放射性物質のモニタリング検査など、ありのままを見ていただくツアーを開始しました。(⑤)

1月15日

「ようこそ、いわきへ!出張いちご菜園」開催

いわきからいちごの株をプランターごと直送し、東京駅にいちご菜園を再現。いわき産いちごのPRを実施しました。

3月11日

「メディア懇談会」の実施

東京ソラマチのレストラン「ラ・ソラシド」で、いわき野菜をふんだんに使った奥田政行シェフとのコラボメニューの試食とトークセッションを実施しました。(⑥)

③

④

⑤

⑥

平成25年度の取組み　3rd Stage　～だから、わたしは、いわき野菜～

10月1日

「いわきが誇る味。いわき野菜おいしさレポート」制作

いわき野菜について、生産者やシェフ、消費者などのリアルな声をお伝えするため、冊子と動画を制作。ウェブサイトで公開しました。

10月1日

見せる課「グッドデザイン賞」受賞

見せる課の震災からの復興と風評払拭への取組みが評価され、2013グッドデザイン賞を受賞しました。(⑦)

⑦

平成26年度の取組み　4th Stage　～おいしいから、いわき産を選ぶ～

10月8日

いわき産ブランド米「Iwaki Laiki」販売開始

いわき産コシヒカリ「Iwaki Laiki」の販売を開始しました。パッケージには、復興のシンボルであるフラガールなどをデザイン。

1月17日

「いわき野菜アンバサダー」プログラム開始

消費者の皆様の目線から積極的に情報発信していただく方を募集し、「いわき野菜アンバサダー」として認定する取組みを開始。アンバサダーとは「大使」という意味。(⑧)

⑧

平成27年度の取組み　5th Stage　～召しませ!いわき～

11月30日

1,000人の野菜大使がいるまち　いわき

開始から約10か月で、1,000人目のいわき野菜アンバサダー(大使)が誕生しました。(⑨)

2月27日

「いわきいちごフェスティバル」開催

旬のいわきいちごをテーマに、市内のスイーツ店によるいちごスイーツの販売やいちごの直売会を実施しました。

⑨

平成28年度の取組み　6th Stage　～身近に感じるいわき野菜、“食べたい”の連鎖～

10月1日

「魅力アップ!いわき情報局　魅せる課」を設置

“見せる”から、“魅せる”へ。いわき野菜のファンを増やし、さらなる消費の拡大を目的にリニューアルしました。

2月16日

「いわき野菜Navi」公開

いわき野菜の生産者とその野菜を使用している市内飲食店などとの相関図的なデータベース「いわき野菜Navi」をホームページ上で公開。(⑩)

⑩

平成29年度の取組み　7th Stage　～身近に感じるいわき野菜、“食べたい”の連鎖～　その2

8月20日～1月14日

「いわき Park de Kitchen」開催

新鮮な野菜とそれを調理するシェフの料理に出会える場所として、いわき産農産物や加工品、料理の販売イベントを8月、11月、1月の計3回開催しました。(⑪)

⑪

9月30日～10月1日

『「Iwaki Laiki」米粉フェスタ2017』開催

いわき産米の消費拡大と風評の払拭を図るため、「Iwaki Laiki」を使用した米のイベントを開催しました。

⑫

2月24日

「いわき野菜6秒CMチャレンジ」の実施

いわき野菜の魅力を伝える6秒CMの企画を4コマ絵コンテの形で募集し、その中の10企画をCM制作のプロの手で映像化しました。(⑫)

平成30年度の取組み　8th Stage　～身近に感じるいわき野菜～

8月15日～9月14日

「いわきさんCM」放映

いわき野菜をPRするCMを制作し、TVとWEB向けに関東圏で放映しました。CMのキャッチフレーズは「いわきさんしか見えない」です。(⑬)

⑬

10月12日

いわき野菜アンバサダー2,000人認定達成

平成27年1月に開始した「いわき野菜アンバサダー」プログラムにおいて、当初目標としていた人数の2倍となる2,000人目のいわき野菜アンバサダー(大使)が誕生しました。(⑭)

⑭

令和元年度の取組み　9th Stage　～つなぎます。生産者の想いと消費者の声～

10月8日

「いわきのめぐみ」ロゴマーク制定

震災から9年目を迎え、本市農林水産業が復興・創生から新たなステージへ歩みを進めるにあたり、より一層の魅力発信や、いわき市産農林水産物のブランド化を図っていくためのシンボルとしてロゴマークを制定し、CMを制作・放映しました。(⑮)

⑮

いわきのめぐみ
IWAKI NO MEGUMI
―「いわきのめぐみ」には特別な意味がある。―

令和2年度の取組み　10th Stage　～伝えます!いわきのめぐみ～

9月～

米の「全量全袋検査」から「モニタリング検査」へ移行

平成24年産米から実施してきた米の「全量全袋検査」で安全性が確認できたことから、令和2年産米以降は、旧市町村ごとに3か所のほ場を抽出して検査を行う「モニタリング検査」に移行しました。

⑯

10月1日～

「元気になるおうちごはんプロジェクト」スタート

ウィズコロナによる"お家(おうち)消費"の拡大を背景に、市内スーパーにいわき産農産物の常設棚を設置し、本市出身で女優・モデルの"武田玲奈"さんを隊長とした「いわきのめぐみ伝え隊!」を結成し、プロモーションを実施しました。(⑯)

⑰

10月27日～11月30日

「おうちdeいわきカレーフェス」の開催

いわき産農産物を活用したオリジナルカレーレシピを開発し、「おうちdeいわきカレーアンバサダー」に、SNS等を通じていわき産農産物の魅力を広く発信していただきました。(⑰)

令和3年度の取組み　11th Stage　～復興・創生から新たなステージへ～

10月15日

「魅力アップ!いわき情報局　魅せる課」の組織を再編

震災から10年が経過し、新たなステージへ進むにあたり、農林水産業や観光業に加え、文化芸術やスポーツ等、多様性に富んだ魅力の発信やプロモーションを戦略的に展開することを目的として、「魅せる課」の組織を再編し強化を図りました。(⑱)

⑱

12月～3月

YouTuberによる動画制作と配信

30万人以上のフォロワーを有する複数の人気YouTuberが、いわき産農産物の魅力を伝え、生産者を応援する動画をそれぞれの個性やキャラクターを生かした番組構成で制作し、配信しました。(⑲)

⑲

令和4年度の取組み　12th Stage　～いつもポジティブ!それが、いわきのめぐみ～

11月～

イメージキャラクターを採用した動画制作を配信

「いつも、ポジティブ!」をテーマに、福島県出身のお笑い芸人あばれる君と共に、ダンスやキャンプ飯など3種類のポジティブな動画を制作し、配信しました。(⑳)

⑳

令和5年度の取組み　13th Stage　～“私が主役。”いわきはトマト・ねぎ～

7月～

「私が主役。」プロジェクト実施

主要品目のトマト・ねぎがいわきの食の「主役」を目指すため、TVCM・YouTube広告の放映、県内キャラバンの開催、人気YouTuberやTV番組とのタイアップ等、様々なコンテンツでプロモーションを実施しました。(㉑)

㉑

令和6年度の取組み　14th Stage　～“私が主役。”いわきはトマト～

7月～

「私が主役。」プロジェクト2年目

主要品目であるトマトがいわきの食の「主役」を目指すため、「私が主役。」プロジェクトを継続。県内人気イベントへの出展PR、県内TV番組や人気YouTuberとのタイアップ、市内飲食店におけるキャンペーン実施等、様々なコンテンツでプロモーションを実施しました。(㉒)

㉒

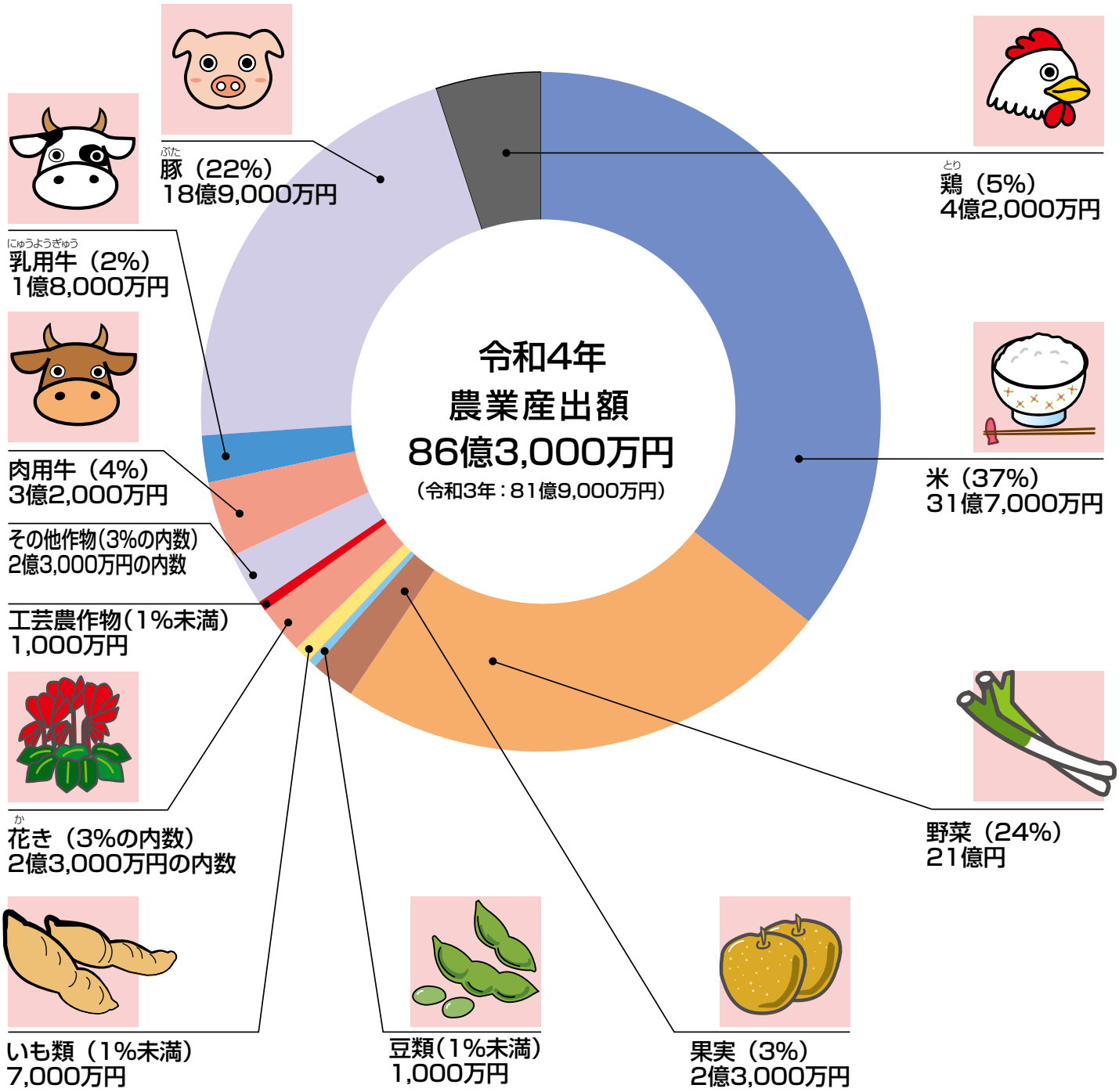
いわき市の農業

いわき市は東北地方の南に位置し、東は太平洋に面しているため、夏は涼しく、冬は暖かいです。降水量は全国平均より少なく、日照時間が長いため、気候に恵まれた地域です。

令和3年の農業産出額は約82億円で、福島県全体の約4%となっています(福島県の農業産出額は約1,913億円)。

いわき市の農業産出額（令和４年）

※令和4年市町村別農業産出額(推計)より



※「農業産出額」とは農家の人が、稲作や野菜栽培、畜産などでえられた農畜産物(加工農畜産物の原料となる農畜産物も含む)を販売した売上額のことです。実際にお店に売られている販売価格とは異なります。

※表示単位未満を四捨五入しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。

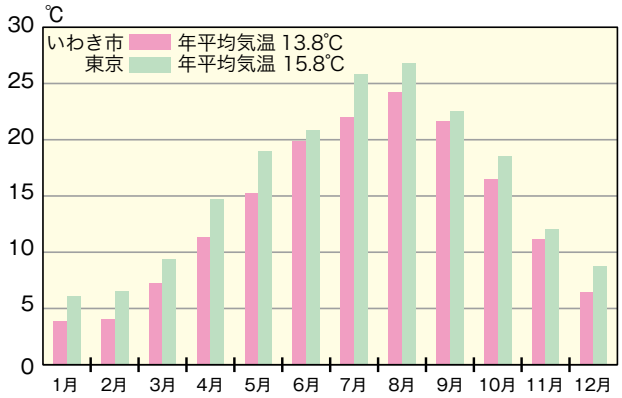
農業産出額の比較（令和4年）

（単位：億円）

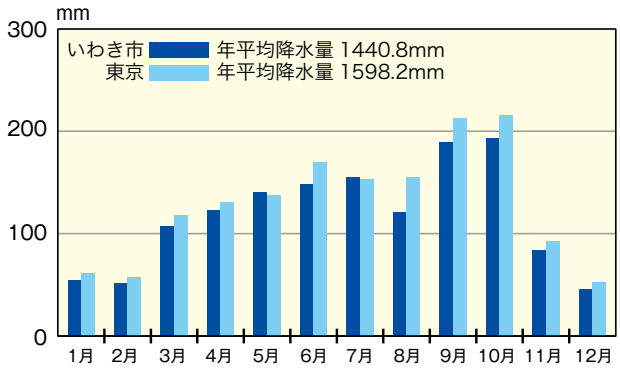
区　分	農業産出額計	耕種				畜産					加工農産物
		米	野菜	果実	その他耕種	肉用牛	乳用牛	豚	鶏	その他畜産物	
いわき市	86	32	21	2	3	3	2	19	4	−	−
福島県	1,970	589	460	300	119	135	82	93	176	2	14
東北	13,599	3,633	2,344	2,361	523	1,044	650	1,169	1,823	34	18
全国	90,142	14,015	22,294	9,232	9,364	7,912	8,844	6,775	10,162	979	565

※その他耕種類…麦類、雑穀、豆類、いも類、花き、工芸農作物、その他（庭園樹苗木等）
※表示単位未満を四捨五入しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。

月別平均気温

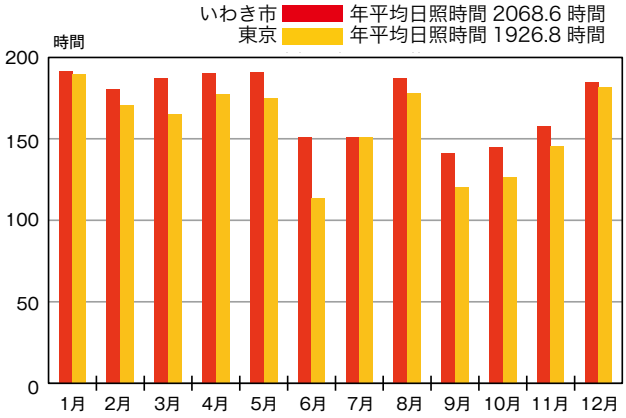


月別平均降水量



※気象庁 HP (1991 年から 2020 年までの平均値)

月別合計平均日照時間

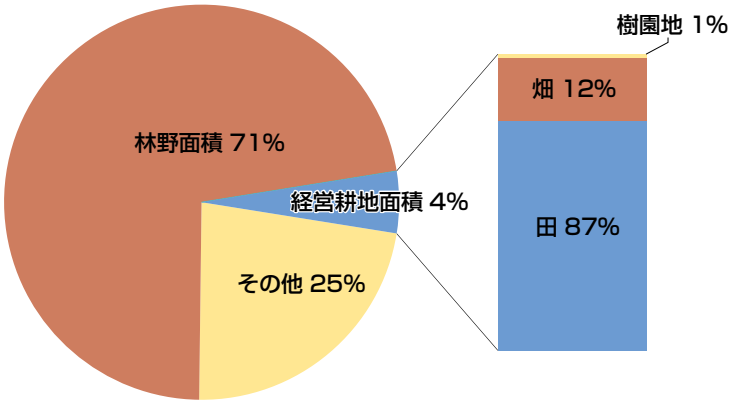


農　地

（「2020年農林業センサス」より）

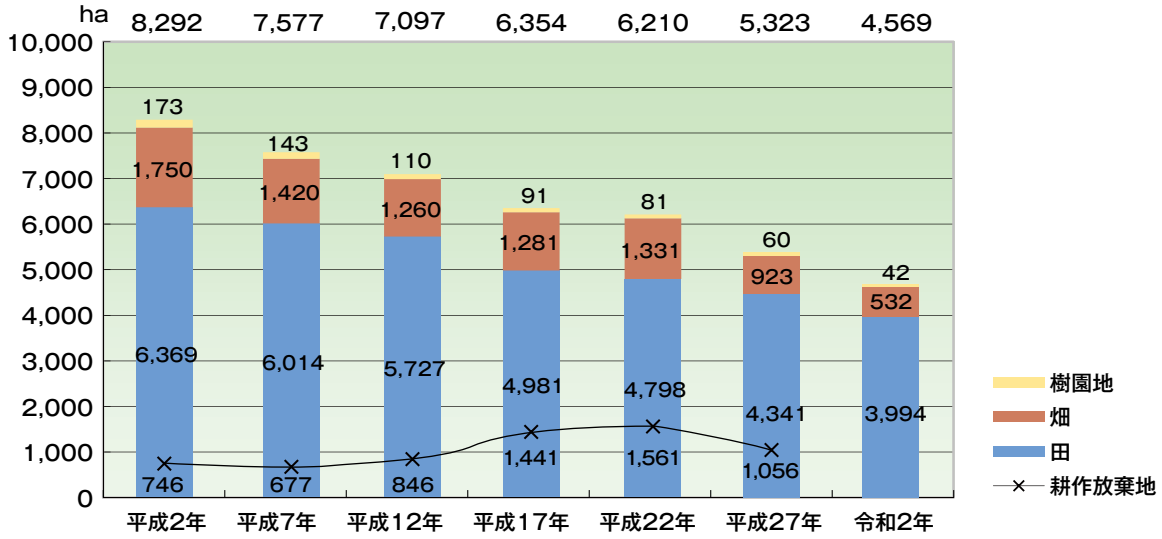
いわき市の土地利用状況と経営耕地面積の内訳（令和２年）

総土地面積	1,232.26 ㎢
経営耕地面積	4,569ha
林野面積	87,974ha
その他	30,659ha
（経営耕地面積の内訳）	
田	3,994ha
畑	532ha
樹園地	42ha



※1㎢ = 100ha、1ha = 100a、1a = 100㎡

経営耕地面積と耕作放棄地面積の移り変わり（平成２年～令和２年）



※表示単位未満を四捨五入しているため、計と内訳が一致しない場合があります。
※耕作放棄地は、令和2年の統計から指標が廃止されました。

農家
経営耕地面積が10a以上の農業を営む世帯または農産物販売金額が年間15万円以上ある世帯

販売農家
経営耕地面積が30a以上
または農産物販売金額が年間50万円以上の農家

自給的農家
経営耕地面積が30a未満
かつ農産物販売金額が年間50万円未満の農家

主業的経営体
農業所得が主で、自営農業に60日以上従事している65歳未満の世帯員がいる個人経営体

準主業的経営体
農業以外の所得が主で、自営農業に60日以上従事している65歳未満の世帯員がいる個人経営体

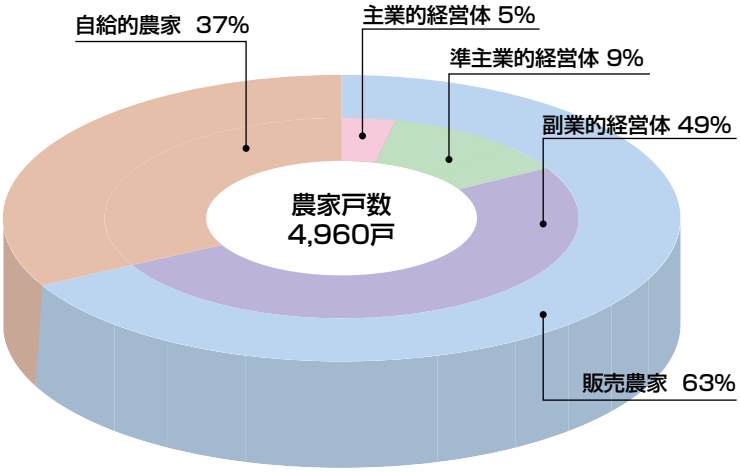
副業的経営体
自営農業に60日以上従事している65歳未満の世帯員がいない個人経営体

農家人口

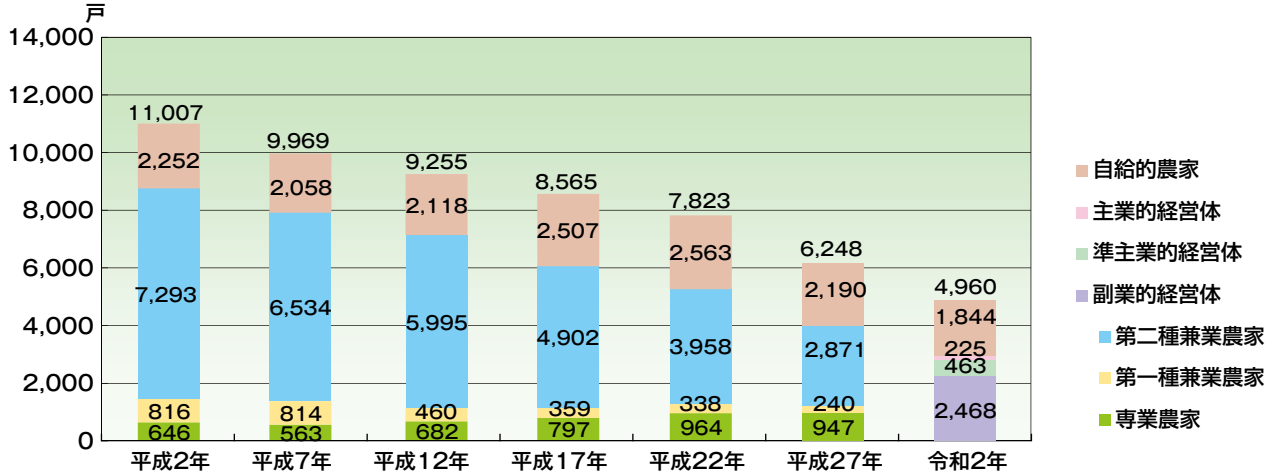
（2020年農林業センサスより）

いわき市総世帯数	141,173戸
農家戸数	4,960戸
	（農家率3.5%）
自給的農家	1,844戸
販売農家	3,116戸
（販売農家の内訳）	
主業的経営体	225戸
準主業的経営体	463戸
副業的経営体	2,468戸

※統計データが異なるため、合計値は一致しません。

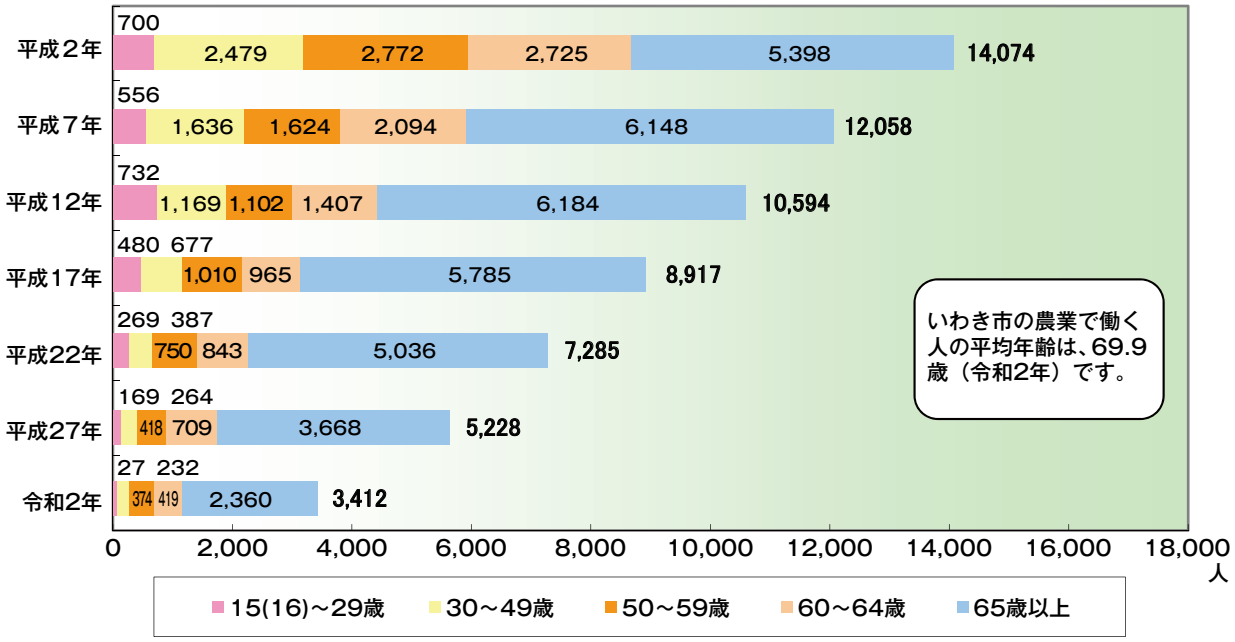


農家戸数の移り変わり（平成２年～令和２年）



※自給的農家は、平成２年の統計から新たに設けられた区分です。
※令和2年の統計から、調査される指標が変更されました。
※統計データが異なるため、合計値は一致しません。

農業で働く人の数の移り変わり（平成２年～令和２年）



いわき市の農業で働く人の平均年齢は、69.9歳（令和2年）です。

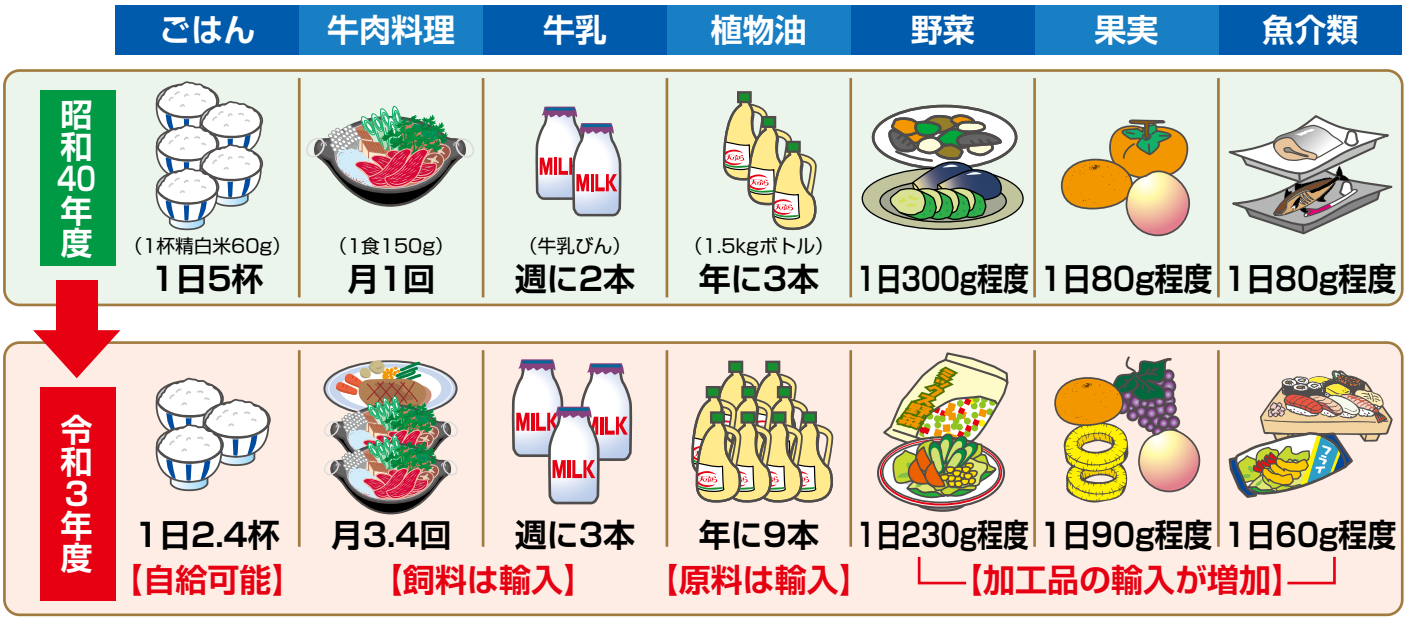
食生活の変化と食料自給率

食生活の変化

日本は昔からごはんを中心とした食生活でしたが、食事に占めるおかずの割合が増え続けていて、中でも特に肉、乳製品、卵などの畜産物や油の消費が増えてきています。

古くから国内で多く栽培されている米（ごはん）を食べる量が減り、外国からの輸入に頼ることの多い、畜産物や油の消費が増えてきたことにより、**私たちが食べている食べ物のうち、日本で作られている食べ物の割合である食料自給率**が低くなってきています。

○食生活の変化のイメージ（1人当たり消費量の変化）「知ってる？日本の食料事情2022」より



食べ物を輸入に頼っていると・・・

外国からの食べ物の輸入は、異常気象や紛争、価格の急上昇、感染症の大流行など、さまざまな理由で難しくなる可能性があります。また、世界の人口は今後ますます増えると考えられていることから、いつまでも食べ物を輸入に頼っていけるとは限りません。

現在の日本では、食べ物の半分以上を外国からの輸入に頼っているので、もし何かの理由で輸入が止まれば、私たちは普段食べている食事の半分も食べられないことになります。

毎日の食事を、これからも引き続き安心して食べられるようにするためには、食料自給率を高めることが必要です。

食料自給率を高めるために

食料自給率が下がった大きな原因は、ごはんなど、日本で古くから栽培されてきた食べ物を食べる量が減り、肉や油などを食べる量が増えたからなので、肉や油を食べる量を少し減らして、その分ごはんを食べる量を増やせば、食料自給率は上がります。

また、ごはんを食べる量が減ってお米が余るようになってきていることから、お米の生産量を少なくして（米の計画的生産）、かわりに大豆やそば、家畜のえさとなる飼料作物など、外国からの輸入に頼ることの多い作物を田んぼで栽培する「転作」をすすめて、食料自給率を高めることを目指しています。

転作作物・大豆

大豆は、平成12年頃から本格的に転作作物として栽培が開始されました。現在は主に三和町を中心に、栽培が行なわれています。

大豆は、同じところで何年も作り続けると収穫量が落ちてしまう「連作障害」がでるので、お米や他の作物と大豆を交互に作付け、収穫が落ちないようにしています。

大豆も、日本人が古くから食べてきた作物です。そのため、たくさんの加工品や調味料などが大豆から作られています。

「納豆」をはじめとして、「みそ」や「しょうゆ」、「きなこ」なども大豆からできています。

大豆をしぼった「豆乳」に、にがりなどを入れて固めたものが「豆腐」で、しぼった後に残るのが「おから」になります。

また、大豆は多くの油分をふくんでいるため、大豆をしぼって食用油にすることも多く、日本で消費される大豆の約7割は製油用に使われています。

大豆の収穫は、ふつう、茎や葉が枯れて豆がかたく成熟する秋におこないますが、夏場の豆が未熟なうちに収穫したものは「えだまめ」となります。

転作作物・そば

そばは種まきから収穫までの期間が短く、どんな土地でも育つことから、市内全域で栽培されてきましたが、現在は三和町や四倉町を中心に栽培が行なわれています。

近年においては、平、好間、四倉地区で二期作の取組みが始まり、収穫量の増加が期待されています。

転作作物・飼料作物

飼料作物は、川前町を中心に栽培が行なわれています。

川前町では畜産が盛んなため、田んぼで牛の飼料となる牧草を育て、地域の畜産農家に供給しています。

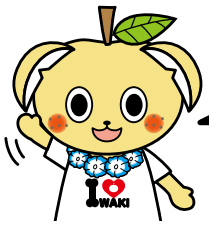
畜産農家では、牛のふんなどからたい肥を作り、それを肥料として田んぼに戻して循環させることで、資源を有効に利用しています。

たい肥供給者リスト：

転作作物に係る作付面積の出典　第68次東北農林水産統計年報（令和2年～令和3年）

いわき市の主な農産物

いわき市では、ねぎ、いちご、トマト、梨の4品目がブランド作目として栽培されているんだっぺア！



いわき市では、山間部から標高の低い土地まで色々な農作物が作られているんだっぺア。

福島県いわき農林事務所農業振興普及部（令和5年）
令和4年市町村別農業算出額データベース（東北農政局）
2020農林業センサス

農作物に関する諸データ

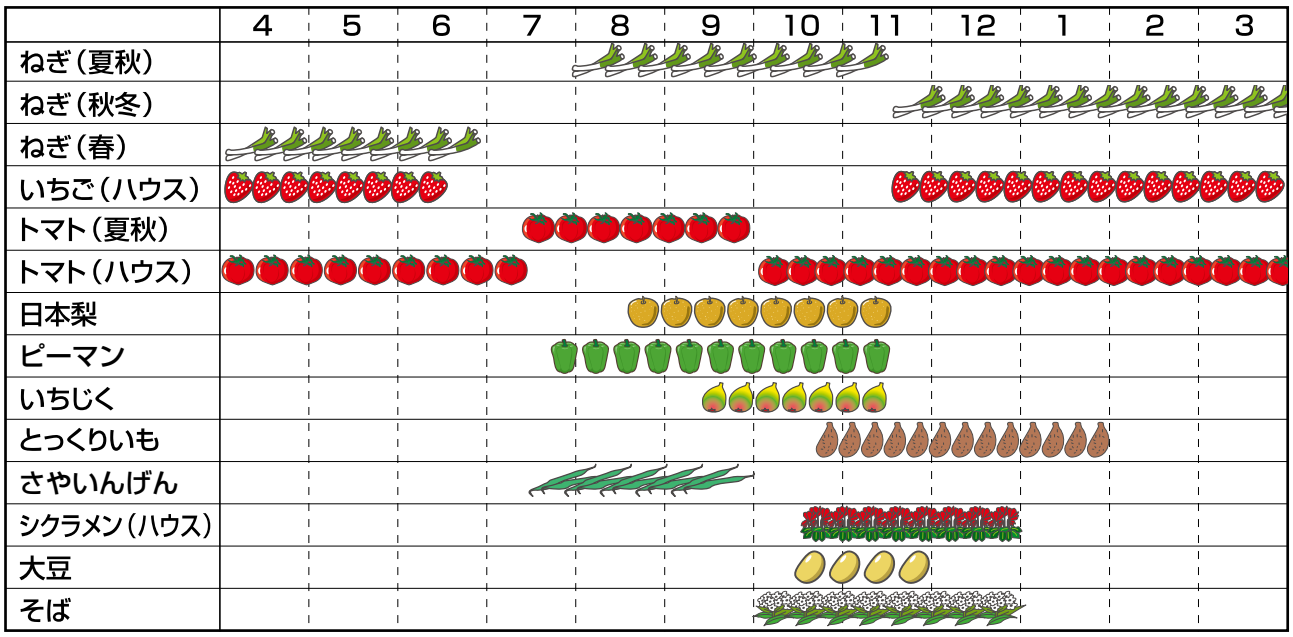
	作付面積 (ha)	収穫量 (t)	県内の順位と農業産出額（千万円）	
			いわき市	県内１位の市町村
米	3,270	17,100	５位(317)	郡山市(717)
ねぎ	44	433	２位(35)	郡山市(70)
いちご	4.10	54.6	３位(22)	伊達市(95)
トマト	19	1,715	４位(67)	南会津町(104)
日本梨	23.6	277.4	５位(18)	福島市(225)
いちじく	3.4	21.1		
とっくりいも	0.2	2.3		
大豆	40.1	29.9	９位(1)	南相馬市(6)
そば	5.4	0.5	34 位(1 未満)	喜多方市(10)

畜産物に関する諸データ（令和5年）

	頭　数	県内における頭数の割合
肉用牛	1,834 頭	3.6%
豚	14,069 頭	11.4%
乳用牛	165 頭	1.5%

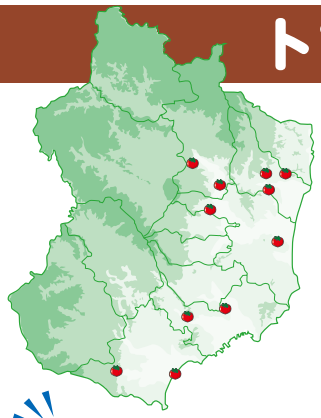
令和5年畜産統計
福島県中央家畜保健衛生所提供資料より

いわき市の農作物の「旬」が分かるカレンダー



いわき市の農産物マップ

トマト



世界で一番食べられている野菜

いわき市では、昭和40年代から栽培されるようになり、いわき市の温暖で、日照時間が長い気候を活かしたハウス栽培が盛んです。10月から7月にかけて栽培出荷されていて、特に「冬春トマト」は国から指定産地として指定されています。いわきのトマトは、「親バカトマト」や「サンシャイントマト」等のブランド名でも知られています。

主な栽培地域

四倉町大野地区・大浦地区、平草野地区・赤井地区、小名浜住吉地区、勿来町・錦町、小川町

トマトができるまで ハウス栽培

●定植（8月下旬～9月中旬）

種から育てた苗や、購入した苗をハウスに植え付けます。

●開花（10月上旬～）

ハウス栽培では、マルハナバチ（蜂の一種）を使って受粉させます。

ハウス栽培のトマトでは、一つの苗から約8ヶ月間収穫できて、収穫が終わる頃には茎の長さが5mにもなるんだニャ!

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

美味しいトマトを作るためには、わき芽に栄養を取られないように、芽かきをする必要があるんだって。

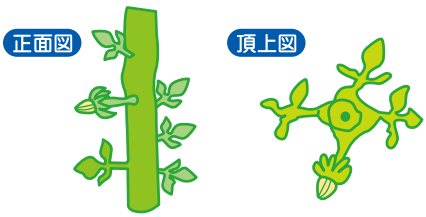
●誘引・芽かき（9月上旬～）

支柱に苗を結んで縦に生長させたり、葉の付け根から出てくるわき芽を摘み取る「芽かき」をします。

●収穫（10月～7月中旬）

実のおしりに少し青みが残った状態で収穫します。
店頭に並ぶ頃には「追熟」されて赤くなります。

トマトの実は四拍子



トマトが赤くなると医者が青くなる

トマトには様々な栄養が含まれており、その栄養価の高さから、西洋では医者いらずという意味で、「トマトが赤くなると医者が青くなる」ということわざがあります。

トマトは、茎から葉が3枚出たあとに実のなる房が出てきます。それぞれの葉と実のなる房は90度ずつずれて茎から出てくるため、葉、葉、葉、実の四拍子でちょうど360度になり、トマトの実はいつも決まった方向に出来るようになっています。

春トマト「うらら～ ulala ～」

●「うらら～ulala～」ってなに？

春トマトの美味しさをより多くの皆様に知ってもらうため、市内で市場出荷している「サンシャイントマト」・「親バカトマト」・「小名浜菜園ミニトマト」がその枠を超えて取組む、季節限定（3月～ 5月）の共同プロダクト。

2024年春から販売開始となりました。

●春トマトの美味しさの理由

春トマトは、ハウスの中でその時期特有の穏やかな日差しを浴びて、昼夜の寒暖差が大きい環境の中でゆっくりと育つことにより糖度が高まるため、味が濃く甘いトマトが育ちます。

高温多湿に弱い野菜なので、栽培に適した気候条件が揃う春こそいわきのハウストマトの旬とされています。

●ネーミングコンセプト

一般的には「春うらら」や「麗か（うららか）」として使われる言葉であり、陽射しが明るく穏やかな春の様子を表す季語。

その語源は「うらうら」であり、ハワイ語で「ウラウラ(ulaula)」が赤色を意味することから、日本語とハワイ語のダブルミーニングとなります。

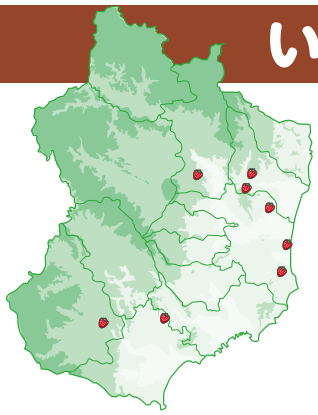
よってフラシティいわきのトマトとして、ロゴデザインにフラの要素を加え、いわき産を認識しやすいデザインとしました。

詳しくはこちらをチェック！

春トマト
「うらら～ ulala ～」HP

https://haru-tomato-ulala.iwaki-yasai-navi.jp/

いちご



福島県内有数のいちごの産地

いわき市では、昭和20年代後半から栽培が始まり、ハウス栽培で冬から春にかけて収穫されています。

現在、「とちおとめ」や福島県のオリジナル品種の「ふくはる香」、約20年ぶりに開発した新品種「ゆうやけベリー」などがいわきいちごとして流通しているほか、観光いちご園では「章姫」などの品種も栽培されています。

「ふくはる香」は、果実がやわらかい、糖度が高く、酸度がやや高いといった特徴があります。また収量が安定しやすいという利点もあり、栽培面積が増えています。

主な栽培地域

平夏井地区・高久地区・草野地区、四倉町大野地区、田人町、小川町、添野町

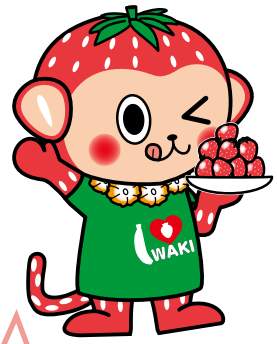
いちごができるまで ハウス栽培

子株の繁殖（3月下旬～7月中旬）

1つの親株から50株程度の子株を増やし、育てます。

開花・ミツバチ導入（10月下旬～）

花が咲いたら、受粉させるためにミツバチの巣箱をハウス内に設置します。



イチゴの需要はクリスマス前がもっとも高くなるんだッキー！

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月

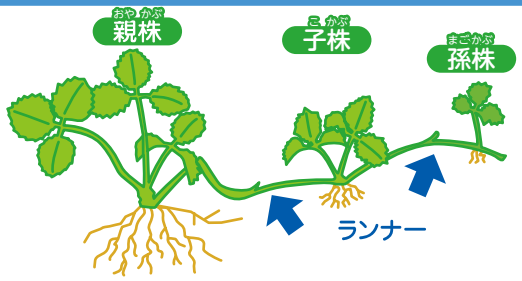
定植（9月上旬～10月上旬）

生長した子株をビニールハウス内に植え付けます。

収穫・出荷（11月下旬～6月中旬）

いちごの実はとても傷つきやすいので、収穫、箱詰めは全て手作業で行います。

いちごの増やし方



いちごは種でも増やせますが、一般的には株で増やします。親株の根本から「ランナー」と呼ばれるつる状の細い茎を伸ばすと、途中に小さな子株ができます。ランナーは子株が出来た先にも新しい株（孫株→ひ孫株）を作るので、多いときには一つの親株から100本以上の株に増やすことができます。

福島県オリジナル品種「ゆうやけベリー（福島ST14号）」※1

ゆうやけベリーの特徴

「ゆうやけベリー」は糖度が高く酸味が控えめで、香りの良さも抜群です。
果実はやわらかく、3L規格の大玉サイズの割合が高いです。
収穫時期が早い（12月～）という特徴もあり、クリスマスや年末年始から食べることができます。

ゆうやけベリーの歴史

「ゆうやけベリー」は2012年から10年をかけて開発された品種で、「とちおとめ」と「かおり野」を交配した種子5,400粒から選び抜かれた品種です。

名前の由来

「ゆうやけベリー」の名称は橙色を感じさせる鮮やかな赤色を表現したもので、全国から募集した1万7,732点の中から選ばれました。

土耕栽培と養液栽培

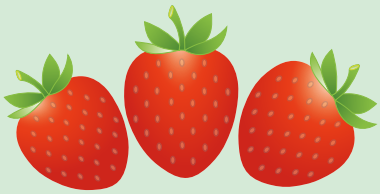
土耕栽培

土耕栽培は土を耕して作物を育てる栽培方法です。

養液栽培

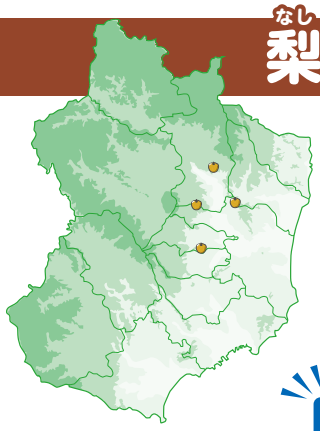
養液栽培は土を使わず固型の培地や水中に根を張らせ、生育に必要な肥料分を溶かした培養液を供給する栽培方法です。

トマトでも使われている栽培方法だニャ！



※1「ゆうやけベリー」は「福島ST14号」の登録商標名です。

梨



ブランド名は「サンシャインいわき梨」

いわき市では、江戸時代に棚倉藩（現在の平、赤井、小川地区）の藩主が栽培を奨励したのが始まりと言われ、明治初めから中期にかけて本格的な栽培が行われるようになりました。現在では地元の市場を中心に出荷され、高い評価を得ています。

主な栽培地域
平赤井地区・平窪地区、小川町、好間町、内郷宮地区

梨ができるまで

（梨は苗木を植えてから約6年で収穫が始まり、約30年間収穫できます。）

人工授粉（4月中旬～下旬）

梨は他家授粉のため、綿棒などで花粉を授粉させます。

収穫・出荷（8月中旬～11月上旬）

実を手作業で収穫し、小川町にある選果場などで選果します。

整枝せん定（11月下旬～）

新しい枝が育つように、古い枝などを切り落とします。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

枝管理・摘果（5月～8月）

実の日当たりや作業を邪魔する枝、小さな実を取りのぞきます。

新しい栽培方法 ジョイント栽培！

定植した苗木の主枝部をジョイント（結合すること）により直線状の集合樹に仕立てることで、作業がしやすくなり、また、定植から収穫までの期間を短くすることができます。本市でも、実験的に導入が始まっています。

梨のベトナムへの輸出！

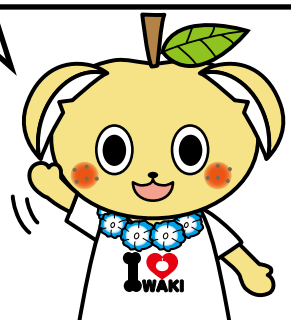
ベトナム向け日本なしの輸出が平成29年1月16日付けで可能となり、サンシャインいわき梨をベトナムに輸出しています。

様々な基準を通って出荷されたいわきの梨は、ベトナムでも人気です。

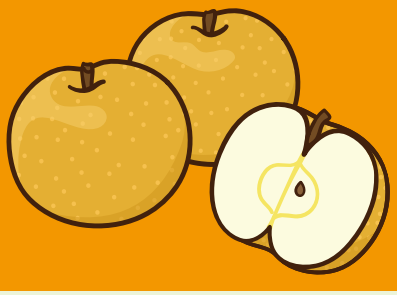
令和6年度ベトナムへの輸出量：2.5 t

ベトナムでの販売

いわき市は、水はけが良く、日照時間も長いから、甘くて、みずみずしい梨がとれるんだっぺア！



いわき市で作られている主な品種



幸水「こうすい」

●収穫時期:8月中旬～8月下旬
●果肉が軟らかく、糖度が高い。

豊水「ほうすい」

●収穫時期:8月下旬～9月上旬
●果肉が軟らかく、糖度が高く、酸味も適度。

涼豊「りょうほう」

●収穫時期:9月中旬～9月下旬
●「豊水」と「新高」をかけ合わせた福島県オリジナル品種。糖度が高く、果汁が多い。

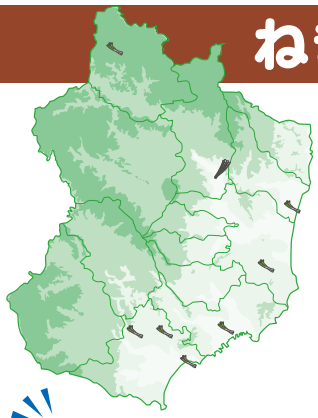
あきづき

●収穫時期:9月中旬～9月下旬
●豊水と同程度の大きさで果肉が軟らかく、甘めで酸味が少ない。

新高「にいたか」

●収穫時期:9月下旬～10月下旬
●果肉が軟らかく、シャリシャリとした食感で、甘味も酸味も適度で日持ちがよく、他の品種と比べて実が大きい。

ねぎ



福島県内でも有数のねぎの産地

いわき市では100年以上前の明治初めから栽培が始まり、現在では福島県内でも有数の産地となっています。

収穫時期によって「春ねぎ」（4月～6月）、「夏秋ねぎ」（8月～11月）、「秋冬ねぎ」（11月～3月）と呼ばれ、ほぼ一年中栽培・出荷されていて、特に「秋冬ねぎ」は国から指定産地として指定されており、盛んに栽培されています。

主な栽培地域

四倉町大浦地区、平草野地区・夏井地区・神谷地区、小浜町・錦町・山田町などの仁井田川・夏井川・鮫川流域、川前町、三和町、小川町

ねぎができるまで 秋冬ねぎ

播種及び育苗（3月下旬～6月上旬）

育苗箱に種をまき、苗を育てます。

土寄せ・追肥（6月下旬～）

生長に合わせて4～5回ほど土と肥料を混ぜてねぎに寄せ、白い部分を伸ばします。

3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

定植（5月下旬～7月中旬）

苗を畑に植え付けます。

収穫（11月下旬～3月下旬）

収穫機や手作業で収穫します。

調整・出荷

収穫したねぎの葉や皮を機械で整え、規格別に箱詰めします。

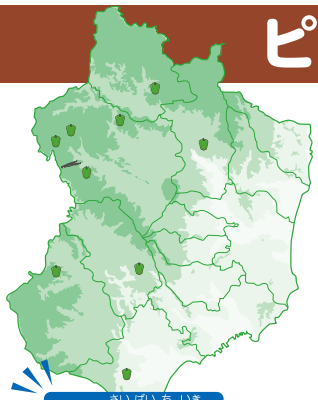
「白いねぎ」と「青いねぎ」

ねぎには、鍋物などでよく使われる関東方面の「根深ねぎ」（白ねぎ）と、軟らかい青い葉の部分を食べる関西方面の「葉ねぎ」（青ねぎ）があります。

いわき市では根深ねぎ作りが盛んですが、小川町の一部では養液栽培で葉ねぎが作られています。

※【養液栽培】土を使わず固型の培地や水中に根を張らせ、生育に必要な肥料分を溶かした培養液を供給する栽培方法。（P26参照）

ピーマン



季節を問わず、食卓に欠かせない野菜

いわき市では、令和２年から、市や関係機関の取組みにより中山間地域におけるピーマンの栽培が広がり、7月～10月に収穫される「夏秋ピーマン」が新たに指定産地として国に指定されました。ピーマンは軽くて扱いやすいことが特徴であり、新規栽培者や高齢の方でも取り組みやすい品目です。

主な栽培地域

三和町、川前町、小川町、田人町、遠野町

ピーマンができるまで

定植（5月下旬）

草が生えないようにマルチを張り、仮支柱を立てます。また、最初の花（蕾）は大きくなる前に摘み取ります。

整枝・せん定（6月下旬～）

日当たりや風通しを確保するため、混んでいる箇所の枝をとります。また、わき芽や側枝、1～2番果（1～2節目に着果する果実）を摘果して生育をよくします。

5月	6月	7月	8月	9月

ネット張り・誘引（6月中旬）

樹が大きくならないうちに本支柱を立て、大きくなったときの支えにするため、ネットを張ります。

収穫（7月上旬～10月下旬）

最盛期は花が咲いてから20日前後でピーマンが収穫できます。

調整・選別・出荷（7月下旬～11月中旬）

収穫されたピーマンは一度生産者のもとでヘタを切り、サイズごとに選別を行い、三春町の選果場へ出荷されます。

わき芽かき　茎と葉の付け根から出てくる新しい芽をわき芽と言います。わき芽を摘み取り、養分を茎に集中させ、太くすることが初期生育には重要となります。

摘　果　１～２番果をそのままにしておくと養分が実にとられてしまいます。樹をさらに生育させるため、１番果は大きくなる前に摘み取ります。

お米

お米は、約 3,500 年前に日本に伝わり、約 2,500 年前の縄文時代後期から、田んぼでの米作りが始まったとされています。お米は、古くから親しまれてきた食べ物で、日本の主食と言われています。

また、豊作祈願の春祭りや秋の収穫祭など、現在も受け継がれている地域の文化や伝統の中には、米作りの影響を受けて始まった行事がたくさんあります。

近年では技術の向上により、お米の収穫量が増えた一方、食文化の変化や人口減少などを背景にお米の

お米ができるまで

4月	5月	6月	
種まき・苗づくり	雑草を防ぐ		中干し
田植え		水の管理(8月下旬まで)	

苗づくり

苗箱に種をまき、ハウスの中で苗を育てます。

【田植え機】苗を田んぼに植える機械

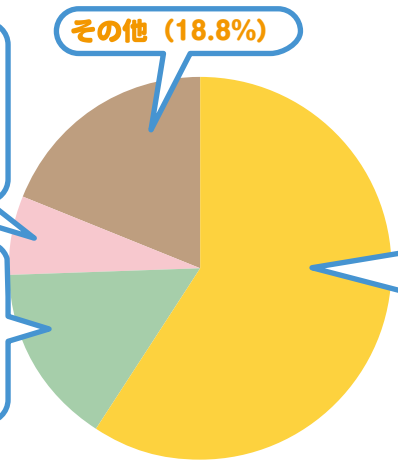
田植え

15～20cmほどに育った苗を、田んぼに植えていきます。

病気を防ぐ

暑くて湿った時期には病気が発生しやすいので、農薬をまくなどして防ぎます。

いわき市で栽培されているお米の品種（令和6年産）



ひとめぼれ（6.6%）
コシヒカリにくらべ、寒さに強いため、主に山間部を中心に栽培されています。

天のつぶ（15.3%）
福島県が平成 24 年に奨励品種登録となった福島県オリジナル品種です。

コシヒカリ（59.3%）
昭和 54 年から、日本で一番多く作付けされているお米です。
強いねばりが日本人の好みに合っているため、長い間、高い人気を保っています。
市内の平坦部では、作付けのほとんどがコシヒカリです。

「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」は親子？

「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」。実はこの2つの品種は「親子」なんです。味のよい「コシヒカリ」と、寒さに強い「初星」という２つの品種をかけ合せて生まれたのが「ひとめぼれ」でした。現在も、それぞれの品種のもつ特徴を生かして、よりよい品種を作り出す「品種改良」が行われています。なお、福島県のオリジナル品種として平成24年には「天のつぶ」、令和2年には「福笑い」が品種登録しています。

消費量が減っています。お米が余るのを防ぐため、田んぼに他の作物を作る「転作」や家ちくが食べる用のお米を作るなどして、お米を作る量を調整しています。

いわき市では、海沿いの平坦な地域から、標高の高い山間地域まで、ほぼすべての地域でお米が栽培されており、栽培面積、生産量、出荷額ともに最も多い農作物だまい!!

8月	9月	10月
出穂	落水	収穫
病気・害虫を防ぐ		乾燥・調製・もみずり

開花

8月の初めから中ごろに稲の花が咲きます

【コンバイン】稲を収穫する機械

収穫

稲が黄色くなり、十分に成熟したらコンバインなどで刈り取ります。

【もみすり機】もみから殻をとり除く機械

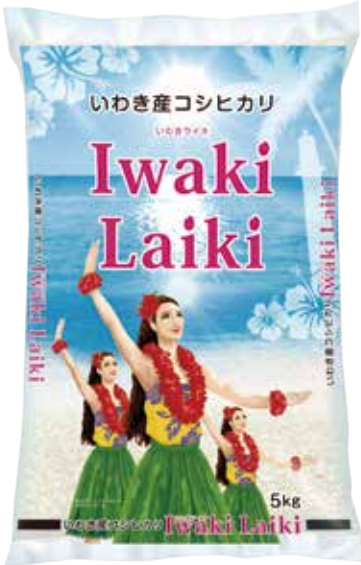
調製

保存しやすいように乾燥させてから、もみを取り除きます。

いわき産コシヒカリ　Iwaki Laiki

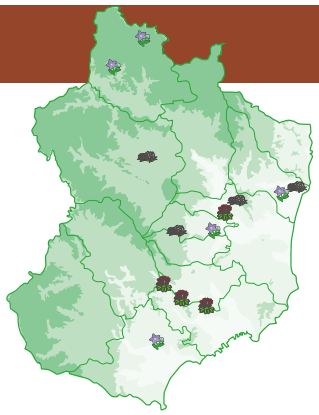
Iwaki Laikiは、全国有数の日照時間を誇るいわき市で、ミネラルが豊富で肥沃な大地と澄んだ水によって育まれた、いわき産コシヒカリを通常以上に磨き上げたお米です。

Laikiとは、ハワイ語で「神聖な食べ物である米」を意味する言葉で、日本人好みの強い粘りと甘みが特徴です。



パッケージには、いわき市の復興のシンボル「フラガール」がデザイン。

鉢物類・切り花類



良好な気候が育てる多種多様な花々

いわき市の温暖で日照時間の長い気候を活かし、多種多様な鉢物類や切り花類が栽培されています。

シクラメン

主な栽培地域 平平窪地区、渡辺町

いわき市では昭和30年代に県内でもいち早く栽培が始まり、いわき市の温暖で、日照時間の長い気候を活かしたハウス栽培により、県内有数の産地として関東・関西方面へ出荷しています。

シクラメンができるまで

播種（11月中旬～下旬）
育苗箱などに種をまいて苗を作ります。

鉢上げ（2月中旬）
苗を鉢に植え替えます。

鉢替え（5月上旬～7月上旬）
苗の生長に合わせて、大きな鉢に植え替えます。

葉組み（9月～12月）
枯れた葉を取除いたり、つぼみに光が当たるように葉の並びを整えたりします。

出荷（10月下旬～12月中旬）
花が咲き揃ったら出荷します。

11月 12月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月

菊

主な栽培地域 四倉町戸田地区

いわき市では、主にお盆用の「8月咲き」と、お彼岸用の「9月咲き」が栽培され、主に市内に出荷されています。

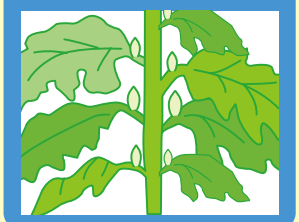
いわき市では、「輪ギク」「小ギク」という種類の菊が主に栽培されています。

輪ギクができるまで　8月咲き

定植（4月下旬～5月上旬）
苗を畑に植付けます。

摘芯（5月中旬～下旬）
ある程度に生長したら一番上の芽を摘芯し、下から出てくる芽のうち3本だけ育てます。

わき芽かき（6月～7月）
頂点に咲く花以外の花芽を小さいうちに摘み取ります。



収穫・出荷（7月下旬～9月下旬）
菊は花がつぼみのうちに収穫します。

4月 5月 6月 7月 8月

宿根かすみそう

主な栽培地域　小川町

ナデシコ科の植物で地中海沿岸～アジアが原産地です。

名前のとおり、枝先に霞のようにたくさんの小さな花をつけるのが特徴です。

カスミソウはどんな花とも組み合わせやすく切り花のアレンジや花束には欠かせない定番の植物です。また、ドライフラワーにしても人気が高い花きです。

ピンクや青、黄色などの様々な色の染色液で花びらを染めて「染めかすみ」にすることもできます。

りんどう

主な栽培地域　川前町、小川町、四倉町

りんどうは多年生の花きであり、一度定植すると栽培２年目からおよそ４～５年間切り花を収穫できる品目です。青紫色が鮮やかに映える夏を代表する仏花として、東北地方を中心に栽培されています。

近年は、ピンク色やパステルカラーなど仏花以外としても活用され始めています。

トルコギキョウ

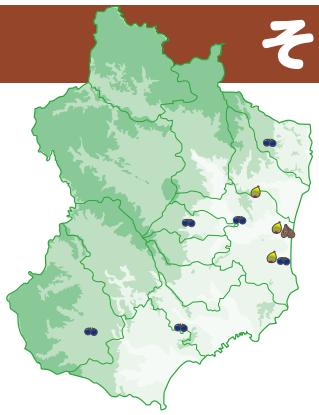
主な栽培地域　好間町、三和町、山田町

「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会」のビクトリーブーケの花材に用いられ、大変、注目を浴びている花きです。

主にパーティや花束など、華やかな場面で活躍します。

いわき市は様々な作型を組み合わせることで長期間、トルコギキョウを出荷することができる有望な地域です。

その他の作物



いわき市では、特産物である「とっくりいも」、県内では有数の産地である「いちじく」、さらには、中山間地域の活性化等が期待できる「ブルーベリー」などの作物の普及にも力を入れています。

とっくりいも

いわき伝統野菜のひとつでもある「とっくりいも」は、主に平下神谷地区で栽培される山芋で、「酒とっくり」に似た形とほどよい粘りが特長です。

種となる「むかご」をまいてから収穫まで2年かかり、毎年11月頃から地元市場を中心に出荷されるほか、贈答用としても人気があります。

いちじく

いちじくは、四倉地区、平夏井地区を中心に栽培され、苗木を定植してから3年ほどで収穫できるようになります。

太陽の光がたくさん当たるよう、また、収穫作業がしやすくなるよう、木を低くして育てる一文字型という方法で栽培されています。

品種は生食用の「桝井ドーフィン」という大玉で甘みがあるものが主流で、8月～10月頃に、主に地元市場へ出荷されています。

ブルーベリー

ブルーベリーは、好間町、大久町、小川町のほか、市内各地で栽培され、摘み取り体験ができる観光農園も多くあります。

収穫時期は6月～8月頃で、苗木を定植してから3年ほどで収穫でき、大きいものでは、1粒が500円玉ほどの大きさになるものもあります。

環境にやさしい農業

世界中で地球温暖化や海洋汚染などの環境問題が注目されている中で、近年では、農業分野においても環境にやさしい農業が求められています。

有機栽培

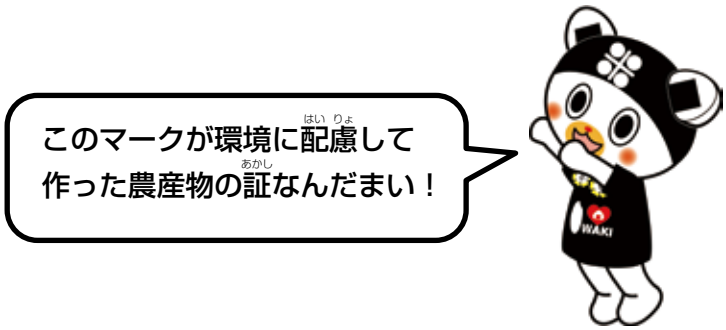
有機栽培は、農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産する方法です。有機栽培で作られた有機農産物が「有機農産物の日本農林規格(有機JAS規格)」の基準に従って生産された農産物であると認められると、有機JASマークを付けることができます。有機JASマークがなければ「有機」「オーガニック」等の表示を行うことはできません。

特別栽培

特別栽培は、農薬や化学肥料を使用しないか、通常の栽培方法に比べて50％以下に使用量を減らして栽培する方法です。特別栽培で作られた特別栽培農産物が「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、一定の要件を満たして栽培されたものであると認められると、県の認証票を付けることができます。

有機JASマーク

県の認証票



GAP認証：Good Agricultural Practice

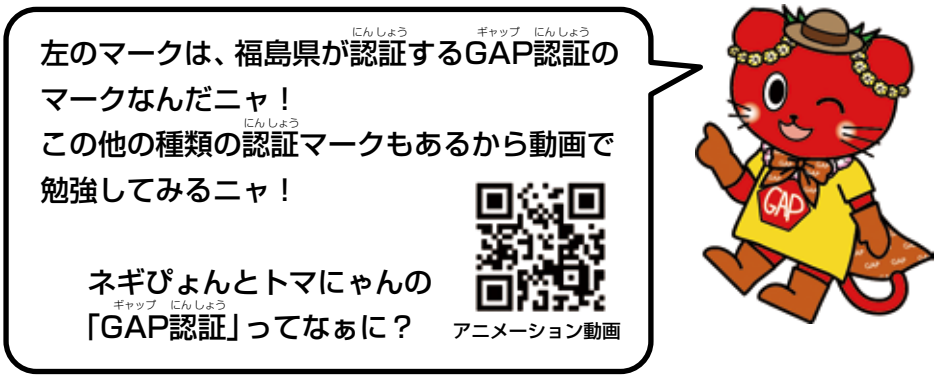
GAPとは農業生産工程管理の略で、「よりよい農業の実践」という意味があります。

GAPは、わたしたちが口にする「食品の安全性向上」、二酸化炭素排出量削減などの「自然環境の保全」、「働く人の安全や人権保護」のために、農業の進め方にルールを作り、安全・安心で持続可能な農業に取り組むことです。

様々な基準を専門の審査員が確認し、合格すると「GAP認証」が受けられます。

※GAP認証農場数50（令和6年3月現在　いわき農林事務所データ）

認証マーク「FGAP」



野菜が消費者に届くまで

農作物が「畑」で農家の人に収穫されてから、消費者の「食卓」に届くまで、次のように様々な流通経路があります。

農家

収穫した農作物を規格別に分けて出荷したり、直接売ったりします。

直接持ち込み

農業協同組合（JA）

農家から集めた農作物を一定の規格で市場へ出荷します。

共選

関東・仙台方面の市場

農作物によっては人口の多い大都市へも出荷しています。
（ねぎ、トマトなど）

ネット販売・宅配

直売所

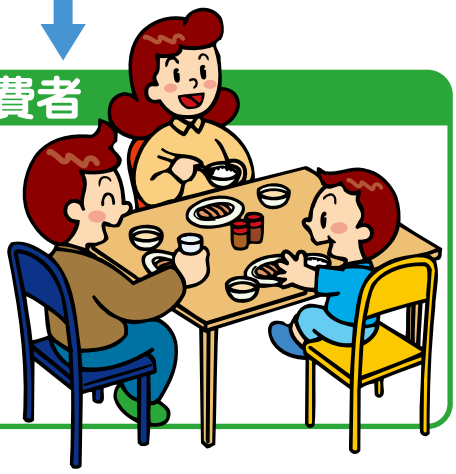
農家の人の顔が見えて、規格外品なども買えます。

小売店

仲卸業者等から購入した農作物を、お店で消費者に販売します。

スーパーなどでは、市場から仕入れるもの以外に、農家が直接納品する地場産コーナーがあります。

消費者



農家の人の「顔」が見える直売所

直売所は、「食」と「農業」を介した農家と消費者の情報交換など、地域の交流の場にもなっています。地域で作られている旬の農作物を、農家が直接売り場に並べるため、その農作物の品種や特長、おすすめの食べ方などを消費者に伝えることができ、また、消費者は誰が作ったものかを知ることができるため、「顔の見える直売所」としてより安心できる農作物を楽しみながら買うことができます。

農業協同組合の役割

農業協同組合は、JAや農協とも呼ばれ、農家が収穫した農作物を一定の規格にそろえて集荷しています（共選と呼ばれます）。

いわき市のJAでは、ねぎ、トマトなどは、関東・仙台方面の市場にも出荷していますが、大部分を地元のいわき市中央卸売市場及びいわき市公設地方卸売市場に出荷しています。その他にも、農家への作物の作り方の指導、農業に必要な資材（肥料や農薬など）や生活用品などの共同購入、農業用機械を購入する時に必要な資金の融資なども行っています。

福島さくら農業協同組合
イメージキャラクター
「さくらちゃん」

いわき市中央卸売市場・いわき市公設地方卸売市場（卸売業者）

市場に集められた農水産物は、卸売業者が「せり」などを通して仲卸業者等に販売します。

いわき市中央卸売市場には、青果部・水産物部の2部門、いわき市公設地方卸売市場には花き部があり、水産物部の「せり」が一番早く、朝6時から始まります。
市場の「せり」に参加するには、市長の許可が必要となっています。

住所	いわき市鹿島町鹿島１番地
敷地面積	約21万㎡（東京ドーム約 4.5 個分の面積）
取扱品目（取扱金額）	野菜・果物（約 155 億）、鮮魚など（約 160 億）、花、鉢物（約６億）
卸売業者数	青果部1社、水産物部2社、花き部1社
仲卸業者数	青果部5社、水産物部4社、花き部1社　【令和５年度実績より】

（仲卸業者）

「せり」で購入した農水産物を少量に分けて、小売店等に販売します。

輸入

日本では生産されていない農水産物などが海外から輸入され、日本各地の市場に運ばれます。

地産地消とは

地産地消とは、地域で生産されたものをその地域で消費することです。身近な地域の食材を食べることで、自分が暮らす地域や農業、食文化などを知ることができます。そのほか、輸送にかかるエネルギーの消費量や二酸化炭素排出量の低減に寄与するなど、環境にも優しい「地産地消」はSDGｓの取組にもつながっています。いわき市では、「地産地消」を推進するため、市内の学校給食の食材として、地元産農作物を積極的に使用しています。

ネギ編　トマト編

動画で地産地消を勉強してみてネ！！

動画「地産地消を学ぼう!!おいしい♪いわきの農産物で学校給食」

スマート農業

「スマート農業」とは、ロボット技術や情報通信技術（ICT）などの「先端技術」を使い、省力化・高品質な農産物の生産などを推進する新たな農業のことです。

スマート農業は、自動で作業をしてくれたり、収量・品質などの情報をすぐに把握できたりなど、今までは難しかった作業が簡単にできるようになります。そのため、新しく農業を始める方でも、技術の高い作業が可能となります。これらを導入することで省力化・効率化が図られるため、農業者の負担も少なくなります。

GPS誘導田植機

簡単にまっすぐ田植をすることができます。GPS誘導により、基本的に自動で田植をしてくれます。

収量・食味コンバイン

収穫するのと同時に、収量、水分、タンパク質などを調べ、データに残すことができます。

防除用ドローン

農薬を撒くことができるドローンです。ドローンにより作業負担の軽減や、作業時間の削減をすることができます。

リモコン自走草刈機

ラジコンのようにリモコンを操作して動かす草刈機です。
背丈の高い雑草もラクラク刈ることが可能です。

非動力系アシストスーツ

しゃがんだ姿勢から起き上がるまでに掛かる負担を軽くしてくれるスーツです。
重いものを持ち上げるときに役に立ちます。

放射性物質検査について

野菜

平成23年９月から令和５年３月まで、いわき市と福島さくら農業協同組合等が共同で、出荷される農産物の放射性物質について、全農作物検査（安全確認モニタリング検査）を行い、基準値を下回っている農作物を市場に出荷してきましたが、令和５年度から任意の検査に移行しました。

測定器：CSI シンチレーションカウンター

米

平成24年産米から令和元年産米まで、いわき市とＪＡなどの集荷業者が共同で、販売を行わない米も含めたすべての米を対象に「全量全袋検査」を行ってきました。

いわき市では、米の安全性が確認されたことから、令和２年産米からは、福島県が行う「モニタリング検査」に移行しました。

いわき市の農業用施設

光センサーを使用した梨の選果場

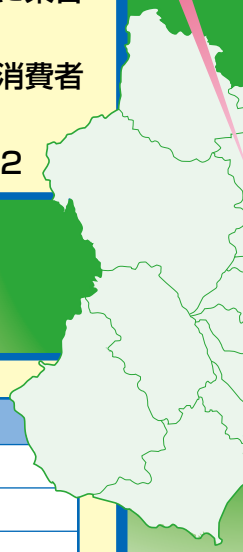
福島さくら農業協同組合いわき梨選果場（小川町西小川地区）

平成６年３月に、総事業費３億３千万円をかけて建設された梨選果場は、市内梨生産者が梨を集出荷する約 4,300 ㎡の面積を有する施設です。

この施設の最大の特色は、平成 20 年 7 月に導入された「透過式光センサー」にあり、従来の機能である「糖度」「熟度」「色」「形状（大きさ）」の測定だけではなく、果実内部の芯腐れ等を測定することができ、等階級別に選別することができます。令和元年 10 月に東日本台風等による浸水被害を受けましたが、機械設備を一新して復旧しました。

これにより、「サンシャインいわき梨」のブランド名で、安全で安心な高品質梨を、消費者に供給することが可能となり、梨の産地として信頼性を高めています。

連絡先：JA 福島さくら小川営農経済センター　TEL0246－83－1122



その他の主な農業用施設

法人名	地区	栽培品目
いわき小名浜菜園（株）	小名浜住吉地区	トマト
（農）大野水耕生産組合	四倉町玉山地区	トマト、いちご
（株）ＪＲとまとランドいわきファーム	四倉町中島地区	トマト
（有）とまとランドいわき	四倉町長友地区	トマト
あかい菜園（株）	平赤井地区	トマト
（株）ネクストファームいわき	小川町上小川地区	トマト
（農）菊田の郷助川農園	錦町馬場地区	トマト
（株）アグリパークいわき	平下神谷地区	いちご
（農）平石野菜生産組合	田人町旅人地区	いちご
（有）平園芸	平上平窪地区	シクラメン等の鉢物花き
（有）磐植	平中平窪地区	シクラメン等の鉢物花き
下山田園芸	渡辺町上釜戸地区	シクラメン等の鉢物花き
（株）いわき花匠	好間町今新田地区	トルコギキョウ
（農）いわき菌床椎茸組合	渡辺町泉田地区・勿来町関田地区	シイタケ
（株）小川きのこ園	小川町上平地区	キノコ、エリンギ
ヘレナストロベリーランド	添野地区	いちご

6次産業化に取り組む複合型農業体験施設

株式会社ワンダーファーム（四倉町中島地区）

平成28年２月にオープンした施設で、敷地内に、地域の農産物を中心に販売する直売所、トマトなど農産物の加工を行う農産加工工場があるほか、令和3年4月にリニューアルされたレストランでは、隣接するトマト栽培ハウス「JRとまとランドいわきファーム」のトマトや近隣農家等の新鮮な食材を活かした料理を提供するなど、農産物の生産（１次産業）から加工（２次産業）、サービスや販売（３次産業）までを一貫して行う「6次産業化」（１×２×３＝６）に取り組んでいます。

また、季節ごとに野菜の収穫体験や農作業体験などを行っており、農業や食の体験を通して、その大切さや美味しさを実感することができます。

連絡先：ＴＥＬ０２４６－８５－５１０５

大量のお米を同時に乾燥・貯蔵する大型施設

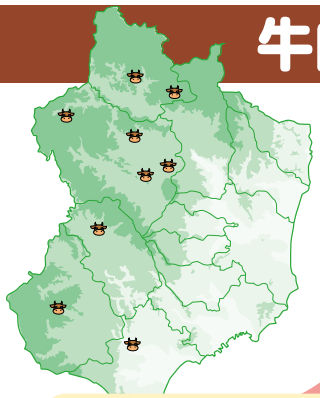
福島さくら農業協同組合穀類乾燥調製貯蔵施設（四倉町長友地区）

この施設は、カントリーエレベーターといって、大勢の農家がコンバインで収穫した「もみ」を運び、まとめて乾燥や貯蔵を行う大きな施設です。もみずり機でからをむいて、精米してから出荷します。

この写真は平成12年3月に完成した施設で、総事業費は約9億6千万円（たい肥製造施設を含む）、面積は約15,000㎡となっています。四倉町のカントリーエレベーターでは、田んぼ400ha分（いわき市全体の約1割）のお米を受け入れる事ができます。

連絡先：TEL０２４６－６６－０５４３

牛肉



子牛出産

繁殖農家は、雌牛に人工授精し、子牛を産ませます。

子牛は一定期間育てられた後、市場を通じて肥育農家に販売されます。

肥育

肥育農家は、約2年間にわたり十分なエサを与えて大きく育てます。

食肉市場

肥育農家が育てた牛は、食肉市場などに出荷されます。

と畜（食肉にするために殺す）され、頭や背骨、皮などが取り除かれ、枝肉（体を縦に割った状態）となり、卸売業者などに販売されます。

精肉加工

卸売業者などで、枝肉はロースやバラなど部分ごとに切り分けられ、スーパーや精肉店で、調理に使いやすいようスライス加工されます。

店頭販売

繁殖農家がいる地域
三和町、川前町、遠野町、田人町 など

❶繁殖

子牛出産

育成

牧草、稲ワラなどを食べます。

生後9～10ヶ月くらいまでの間、のびのびと育てられます。

出荷（セリ）

肥育農家などがセリ（最も高い値をつけた人が買える）により、子牛を買い取っていきます。

和牛は血統が大事

和牛は、「肉がたくさん付く」や「霜降りが多くなる」などの品質に、遺伝的な要素が大きく影響するため、全国で優れた遺伝子を持つ雄牛（種雄牛）が選ばれ、繁殖や改良に役立てられています。

福島県でも「勝忠安福」をはじめとした種雄牛が、より優れた牛肉の生産のために活躍しています。

こうした改良の成果を競うため、全国各地から選ばれた和牛が一同に集う「全国和牛能力共進会」が５年に１度開催され「和牛のオリンピック」とも呼ばれています。

令和４年10月に鹿児島県で開催された第12回大会では、「種牛の部」の「特別区（高校・農業大学校の部）」に、福島県代表として福島県立磐城農業高等学校が「勝忠安福」を父に持つ「みこい３」を出品し、見事、優等賞を受賞しました。

福島県の種雄牛「勝忠安福」

磐城農業高校の雌牛「みこい3」

②肥育

肥育農家がいる地域
川前町など

●子牛導入

●肥育

●出荷（食肉市場）

肉用牛は和牛だけではありません

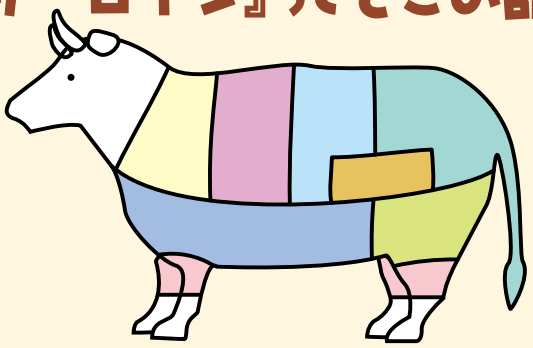
乳用牛の雄や、和牛と乳用牛のハーフ（『F1』と呼ばれています。見た目は和牛と変わりません）なども肉用に飼育されており、これらの牛肉は一般に「国産牛肉」として、和牛に比べ安く販売されています。

▲ホルスタイン種の雄

▲F1（ホルスタインと和牛のハーフ）
真っ黒で、見た目は和牛と変わりません。

▲このように『国産』が表示されています。

『サーロイン』ってどこの部分？

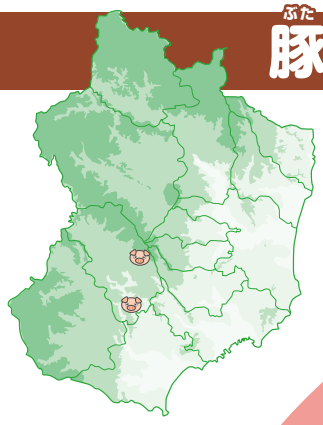


牛の体の様々な部分が食べられています。肩やももなどの部位にわけられており、肉の柔らかさ、脂肪分、すじの有無によって、次のような料理に向いています。

このほかタン（舌）、レバー（肝臓）や腸などの内臓も食べられています。

主な部分	特　　徴	向いている料理
肩ロース	ややすじが多いが、適度に脂肪がのっている。	しゃぶしゃぶ 焼肉
リブロース	きめが細かく最も霜降りが多い。	ステーキ すき焼き
サーロイン	柔らかく脂肪が少ない肉質。	ステーキ ローストビーフ
ヒレ	最も運動しない部位のため柔らかく、脂肪も少ない。	ステーキ 揚げ物
ばら（かたばら、ともばら）	赤身と脂肪が重なり濃厚な風味。	シチュー、肉じゃが、焼肉など
もも（そとももも、うちももも、しんたま）	脂肪の少ない赤身。	煮込み料理から焼肉まで
ランプ	脂肪が少なく、肉のきめが細かい赤身肉。	ステーキ
すね	すじが多く硬いが、じっくり煮込むと柔らかく旨みが出る。	煮込み料理

豚肉



養豚農家がいる地域

遠野町

子豚出産

養豚農家では、雄豚1頭に対し雌豚10頭程度の割合で飼い、自然交配のほか人工授精により子豚を産ませています。

母豚は年に二度出産をし、子豚は一度に10頭程度産まれます。

肥育

子豚は産まれたときの体重が1.5kgくらいですが、約6～7ヶ月間育てられ、100～120kgまで大きくなります。

食肉市場

肥育された豚は、食肉市場などに出荷されます。

と畜（食肉にするために殺す）され、頭や内臓、皮などが取り除かれ、枝肉（体を縦に割った状態）となり、卸売業者などに販売されます。

精肉加工

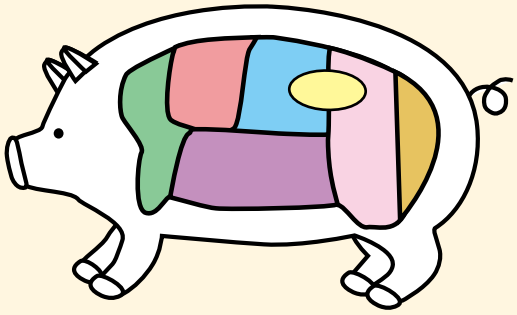
卸売業者などで、枝肉はロースやバラなど部分ごとに切り分けられ、スーパーや精肉店で、調理に使いやすいようスライス加工されます。

店頭販売

『ヒレ』ってどこの部分？

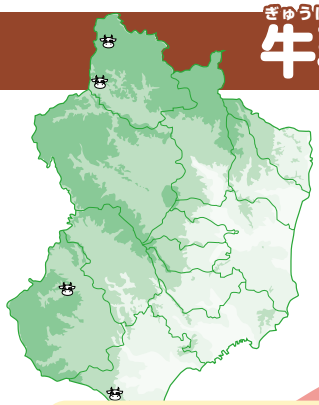
豚の体の様々な部分が食べられています。肩やももなどの部位にわけられており、肉のきめ、脂肪分などによって、次のような料理に向いています。

このほかタン（舌）、レバー（肝臓）や腸などの内臓も食べられており、沖縄では耳や骨付きの足（豚足）なども食べられています。



主な部分	特　徴	向いている料理
かた	きめが粗く硬め。ビタミンB1を多く含んでいます。	カレー、シチュー 肉じゃが
かたロース	赤身に脂肪が適度に入り、豚肉らしい深い風味。	しょうが焼き トンカツ
ロース	きめが細かく適度な脂肪。ヒレの次に上等な部位。	ポークソテー トンカツ、豚しゃぶ
ヒレ	柔らかい肉質でビタミンB1を多く含み、脂肪分が少ない。一番高級な部位。	トンカツ ポークソテー
ばら	赤身と脂肪が重なりあって濃厚な味。ベーコンの原料。	カレーなど 煮込み料理
もも	たんぱく質が豊富で脂肪が少なく、ビタミンB1を多く含みます。	なんでも合います
そともも	脂肪分の少ないあっさりした赤身肉で、風味が良好です。	シチュー、 豚汁など

牛乳



酪農家がいる地域
川前町、田人町など

集乳

酪農家を回って、適正な成分のお乳を集めます。

工場加工

殺菌して容器詰めします。

給食・販売

搾乳

毎日朝夕2回お乳をしぼります。
しぼったお乳は、細菌の繁殖防止のためすぐに冷やされます。

生まれてすぐ親離れ

乳用牛はお乳を出すのが仕事なので、子牛は母牛から離され、酪農家が育てます。

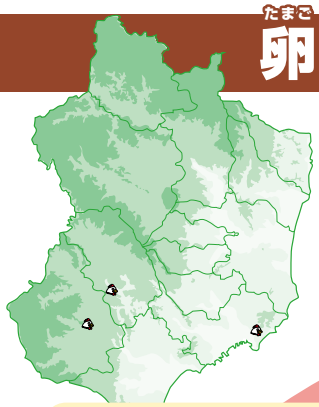
産まれたての子牛には、病気への抵抗力をつけるために、初乳を与えます。

【初乳】子牛を産んだ母牛が最初に出すお乳。病気への抗体を含みます。人が飲んでもおいしくありません。

こんなものを食べています

牛は、牧草や稲ワラのほか、とうもろこしなどの穀物を食べます。また、牧草を刈り取って丸め、ビニールでぴっちり包んで発酵させ、長期保存できるようにした『サイレージ』というものもあります。エサの質や量によって、牛乳の風味、成分が変わってきます。

卵と鶏肉



養鶏（採卵）農家がいる地域
小名浜など

養鶏（食肉）農家がいる地域
遠野町、田人町など

ヒナ導入・育成

養鶏農家では、ふ化場から、ひよこや、ある程度成長したヒナを買ってきて、卵を産む成鶏に育てます。

集卵

鶏は、生後140日くらいから、1日1個卵を産むようになります。

販売・直売

卵は、スーパーなどの小売店のほか、農家の自宅や農協などの直売所などで販売されています。

選別・洗卵

卵には大きさの規格があり、MやLなどの規格ごとに選別されています。

ひび割れなどの異常のある卵を除き、選別された卵は雑菌、汚れが洗い流され、箱やパック詰めにされてスーパーなどへ出荷されます。

卵の殻と黄身の色

殻の色は鶏の種類で決まります。白い鶏は白い卵を、赤い鶏は赤い卵を産み、南米原産の『アロウカナ』という鶏は青い卵を産みます！（もちろん黄身は黄色ですよ。）

黄身の色は、とうもろこしなどのエサに含まれる色素により決まります。パプリカなどをエサに混ぜれば、黄身の色はより赤くオレンジ色に近くなります。ちなみに、卵の殻や黄身の色で、卵に含まれる栄養素は特に変わりません。

鶏はこんな場所で飼われています

▲ケージ飼い

▲平飼い

何万羽という規模の農場では、高床式のケージと呼ばれる鳥かごが鶏舎内に連なり（2階建てになっていたりします。）少ないスペースに高密度で飼われている『ケージ飼い』が一般的で、さながら工場のようです。

百羽程度の規模の農場では、小屋やビニールハウスなどの中で、地面の上に直接鶏を放している『平飼い』がよく見られます。

鶏肉

▲会津地鶏

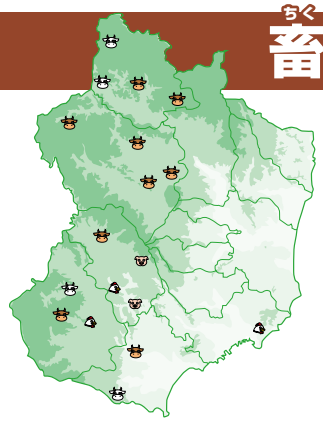
スーパーなどで売られているのは、『ブロイラー』と呼ばれる肉専用の若鶏の肉です。

市内ではブロイラーを育てている農家は遠野町、田人町などにあります。

農家では商社などと契約を結び、生後３ヶ月程度まで鶏を育て、商社ではこれを引き取って食肉にし、スーパーなど小売店に販売します。

また、ブロイラーと違い歯ごたえと旨みのある『地鶏』も人気を集めています。比内地鶏（秋田県）など全国的に有名なものもあり、福島県では会津地鶏、川俣シャモがあります。

畜産物の安全性の確保



牛乳、肉、卵などの畜産物は、農場から販売に至るまで、様々な法律によって安全性が確保され、皆さんに食べられています。

農場

安全な畜産物を生産するためには家畜が健康でなければなりません。

『家畜伝染病予防法』により『家畜保健衛生所』や獣医師などと農家が一体となって、ワクチン接種などにより病気の予防に努め、家畜の衛生、健康に気を配っています。

また、家畜のエサについても、『飼料安全法』により成分、規格などが定められ、安全なエサを与えることで人に害のない畜産物を生産することが義務付けられています。

加工

『食品衛生法』のほか様々な法律、基準などがあり、作業工程ごとの安全性確保が行われています。

○肉

食肉となる家畜は、『食肉衛生検査所』で健康検査が行われ、と畜場や食肉センター、食鳥処理場では、衛生的な作業工程により食肉加工されています。

○牛乳

工場に集められた牛乳は冷蔵保管され、成分が調整された後、加熱殺菌、冷却され、容器に詰められます。

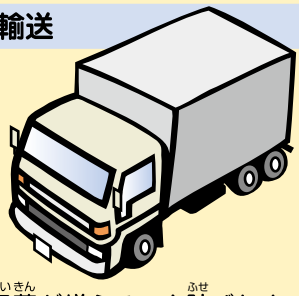
○卵

卵を流水で洗うことにより、汚れ、雑菌を取り除き、パック詰めまで衛生に配慮した品質管理が行われています。

店頭販売

お店のお魚、お肉の売り場に行くと寒いと感じる人もいますが、食品の衛生管理のために冷蔵は必要なのです。

輸送



細菌が増えるのを防ぐため、冷蔵庫のついたトラックで輸送されます。（畜産物に限らず、魚などでも低温輸送は一般的になっています。）

家畜のふん尿は肥料（たい肥）になります

古来から家畜のふん尿は、農作物の栽培に肥料（たい肥）として利用されてきました。
ふん尿は、微生物が分解することで、稲や野菜、果物の成長に必要な養分として生まれ変わります。

わらやオガくずを混ぜ、水分を調整します

微生物が十分に働くには適度な水分が必要なため、ぬらしすぎず、また、乾かしすぎないことが重要です。

切り返しをして空気を入れます

微生物も呼吸をするので、酸素も必要になります。

そのため、機械で切り返すことにより、十分な空気を送り込みます。

微生物による分解で80度程度の熱が発生し、湯気が上がります。

できあがったたい肥

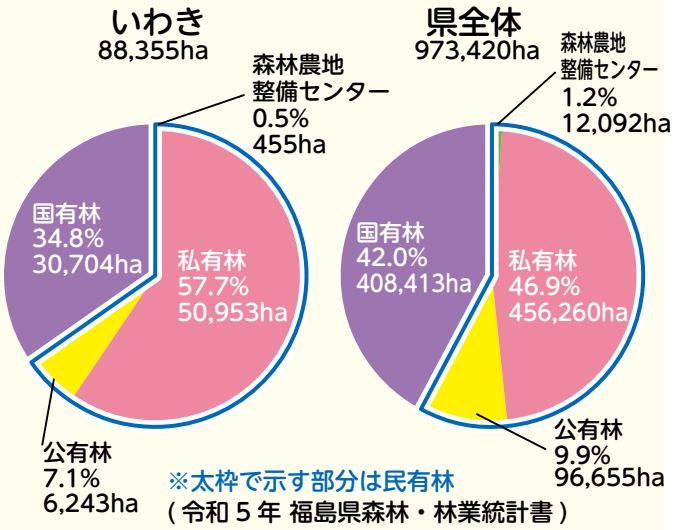
よく分解され、ぱらぱらになっています。

いわき市の林業

いわき市は、総土地面積の約72%が森林であり、森林のうち人工林（※）の割合が県平均より高くなっていて、林業が盛んな地域です。特に田人、遠野、三和地区は気候や土壌がスギの生産に適していて、スギの生産地として有名です。

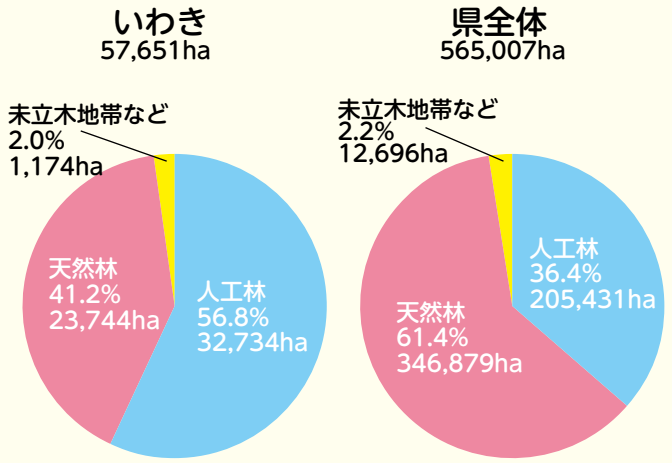
※人工林：家などに使う建築材を生産するために人が植えた森林。
スギやヒノキなどのまっすぐな幹の木が多い。

所有者別の森林面積



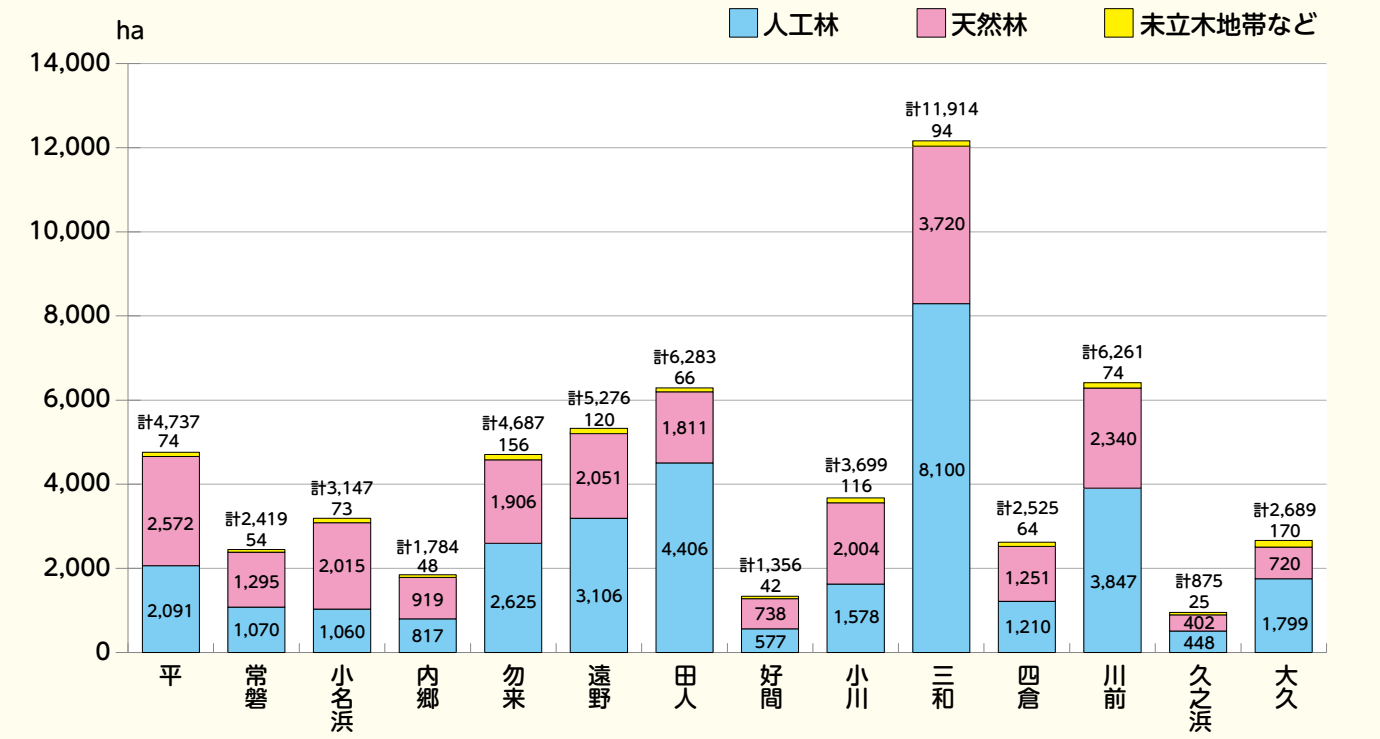
※太枠で示す部分は民有林
（令和５年 福島県森林・林業統計書）

民有林における人工林と天然林の割合



※民有林：国有林以外の森林
（令和５年 福島県森林・林業統計書）

いわき市の地区別民有林面積



※表示単位未満を四捨五入しているため、
合計と内訳の計が一致しない場合があります。

（令和５年 福島県森林・林業統計書）

林道整備状況

●林道延長は県内市町村順位１位
林道が多い森林では、森林の整備がしやすくなります。

区　分	いわき	県
路線数（本）	286	1,754
延長（km）	596	4,132
舗装延長（km）	213	1,539
舗装率（%）	35.82	37.24

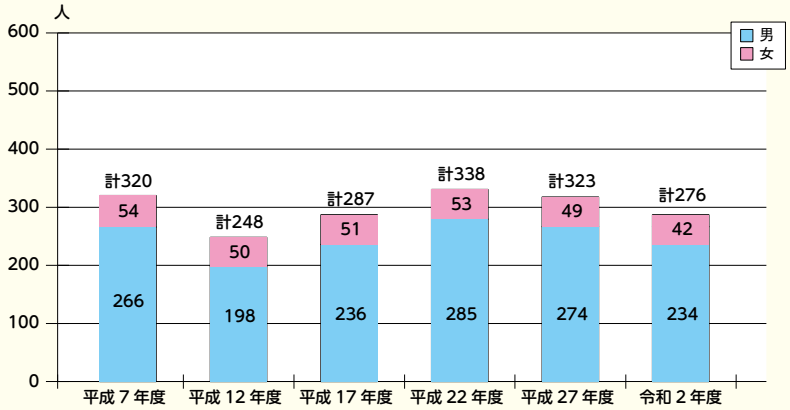
（令和５年 福島県森林・林業統計書）

※林道…森林の整備や管理を目的として森林内につくられる、
自動車が通ることができる道路。

林道　石寄線（田人町）

いわき市の林業就業者数

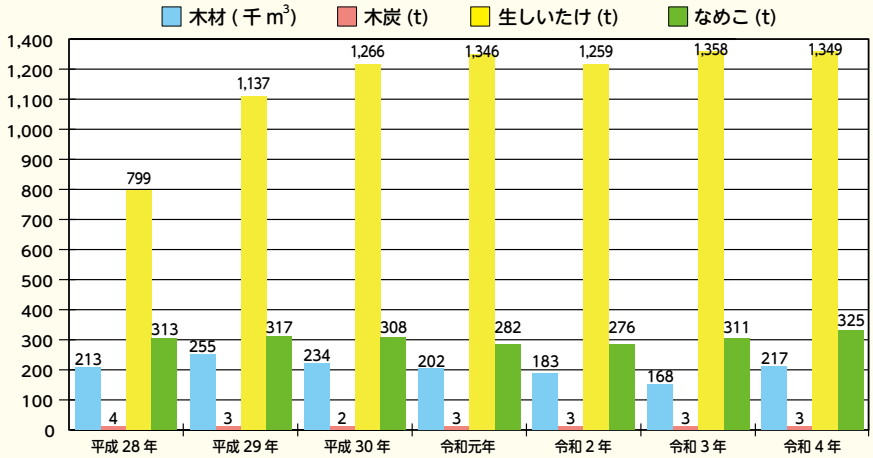
●いわき市の林業者数は平成27年度と比較しますと、約15%の減少がみられました。今後、林業が回復するためには、意欲のある就業者を増加させる取り組みが必要です。



（令和２年 国勢調査就業状態等基本集計）

いわき市の主要な林産物の生産量

●いわき市の主要な林産物の内、きのこ類の生産量は横ばいの傾向にあります。



（令和５年 福島県森林・林業統計書）
（令和４年 木材需給と木材工業の現況）

森林が持つ大切なはたらき

森林は、水を蓄えるはたらきや、土砂くずれを防ぐはたらき、たくさんの生き物のくらしの場になるはたらきなど、私たちの生活を支える大切なはたらきをしています。

森林がもつ
働きの紹介動画
【maff channel 農林水産省 YouTube】

CO_2：二酸化炭素のこと　O_2：酸素のこと

① 二酸化炭素を吸収し、酸素をつくる

木は、二酸化炭素を吸収し酸素をつくる「光合成」と、酸素を吸収し二酸化炭素をはき出す「呼吸」の両方をしていますが、両者を比べると光合成の割合の方が大きいため、森林は二酸化炭素を吸収し、地球温暖化を防止するものとして期待されています。

●「光合成」

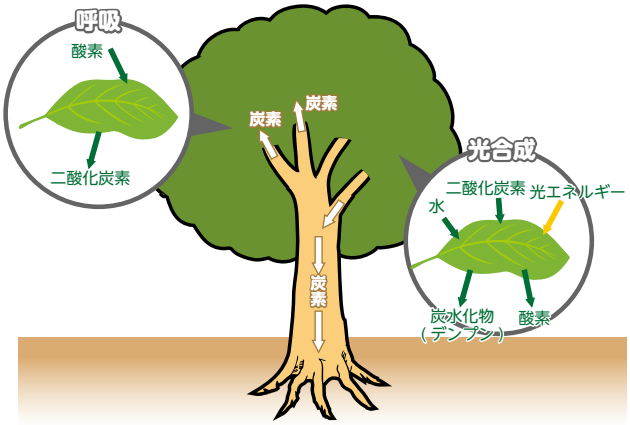
空気中の二酸化炭素と、根から吸収した水と、太陽の光を使って、自分で養分（デンプン）を作り出し、酸素をはき出すはたらきのことです。光合成は植物だけができるはたらきであり、植物は酸素の生産者といわれています。

●「樹齢と二酸化炭素吸収量」

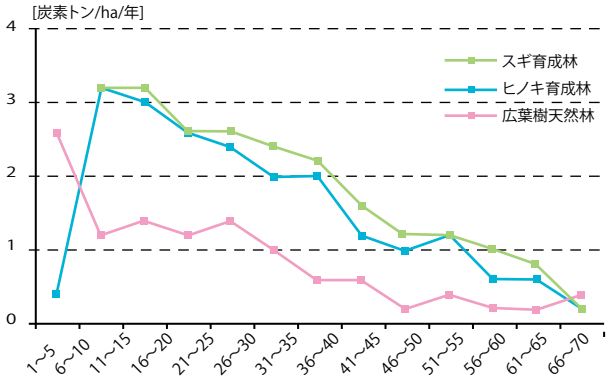
二酸化炭素の吸収量は、広葉樹林よりもスギ・ヒノキの育成林の方が多くなっています。また、若い森林ほど吸収量が多く、林齢が約15年以上になると徐々に、吸収量が減少していきます。

※育成林：木材生産を目的として人が手を入れている森林。

木の光合成と呼吸



森林による年間平均炭素吸収量（1ha あたり）



（森林総合研究所（温暖化対応推進拠点）のデータより作成）

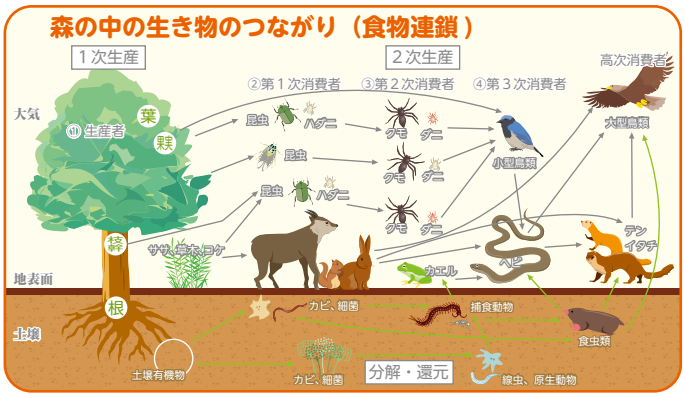
② 様々な生き物の住みかになる

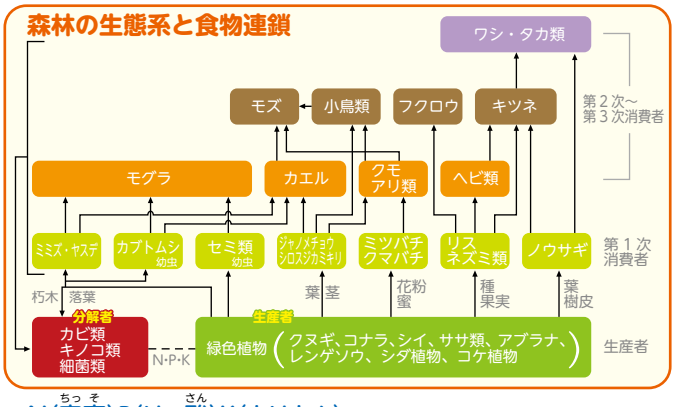
●森の中の生き物のつながり

様々な種類の木がある豊かな森林には、木の葉、木の実、樹液などが豊富に存在します。また、これらをエサにする草食動物（リスなど）、草食動物を食べる小型肉食動物（ヘビなど）、草食動物や小型肉食動物を食べる中型肉食動物（イタチなど）が存在し、食べる食べられるの関係（食物連鎖）でつながっています。

●森の中の分解者

森林の地面には、木の葉や枝、倒れた木、動物の“フン”や“死がい”などがたまっていきます。これらは、たまる一方ではなく、地面や地中の生き物（ダニ・トビムシなど）に食べられ、カビ・キノコなどによって分解されて、フカフカで栄養豊富な土になります。





※N（窒素）P（リン酸）K（カリウム）

③ 山くずれ・土砂流出を防ぐ

森林は畑地や裸地（地面がむき出しの土地）に比べ、土砂が流出しにくいという特徴をもっています。（土砂流出は周辺の住宅地や農地などに被害をもたらします。）

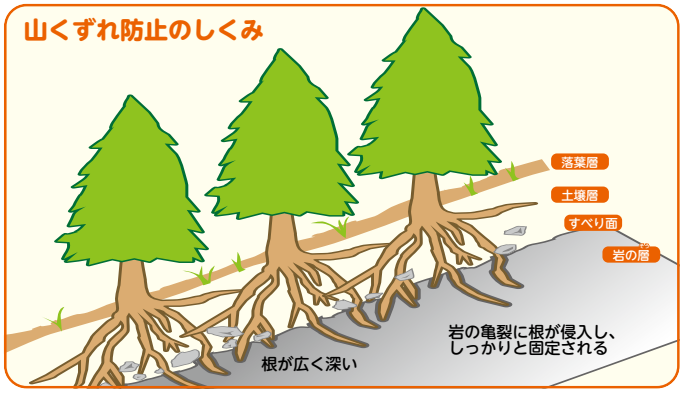
●木の根が山くずれを防ぐ

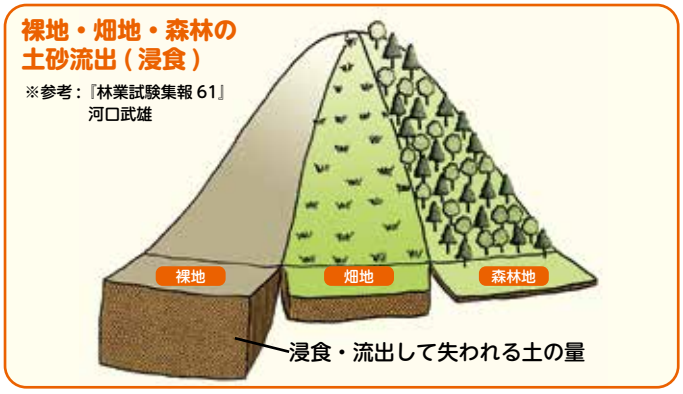
地中に伸びた根は、岩の層にまで入り込み、しっかりと木自身を支えています。山くずれは、雨が降った時に、すべり面（土壌層と岩の層の境目）より上部の土壌層が滑り落ちて発生します。しかし、地中の岩の層までしっかりと根を張り巡らせている森林では、根が土壌層を固定し支えているため、山くずれが起きにくくなります。

●森は土砂の流出を防ぐ

Ⅰ森林では雨が降った時、木の枝葉や落ち葉によって、雨粒が地面に直接ぶつからないため、土壌がけずられにくくなります。

Ⅱ森の土は、土の粒の間にすき間が多くフカフカしているため、スポンジのように雨水をたくさん吸収します。



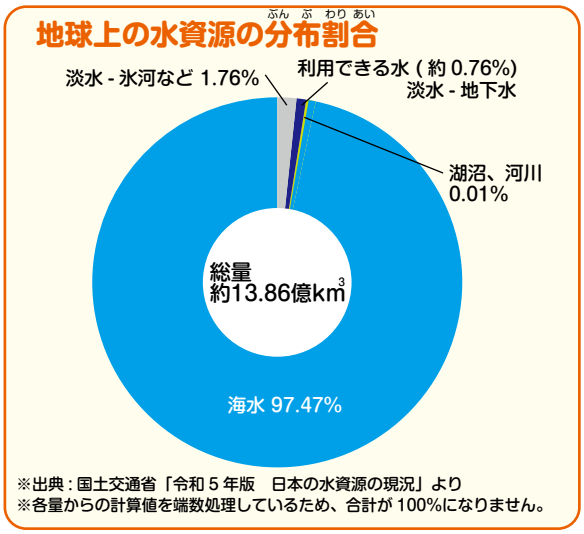


④ 水を蓄える

●限りある水資源

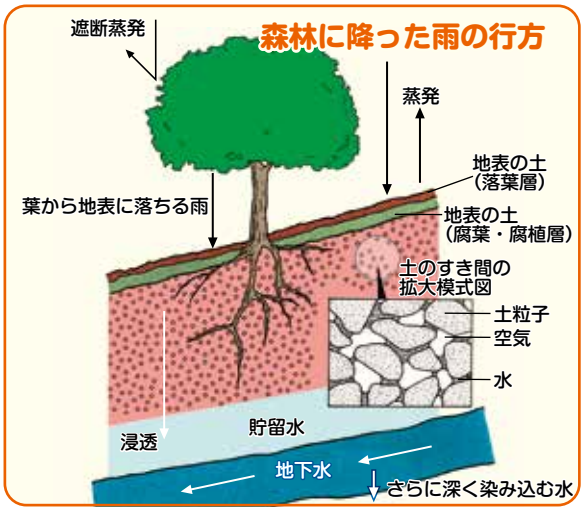
日本で生活する私たちは、いつも豊富な水を利用できる環境にありますが、世界的には、世界人口の約11%が深刻な水不足に、約26%が日常的な水不足に苦しんでいるとされています。（日本ユニセフ協会「ユニセフの主な活動分野」より）

地球上に存在する水のほとんどは海水で、人間が利用できる水（河川、地下水、湖水など）は全体の１%未満と言われています。



●森林の「水源かん養機能」

フカフカしたスポンジの様な森林の土は、大雨のときには雨水を吸収して河川の洪水を防ぎ、雨がふらないときには、地中に貯めていた水を河川や地下水へ流し出し、河川の水量を一定に保つはたらきをしています。



●水と土を守る理想的な森林

Ⅰ老木と若木が混じっている森林→根がより複雑になり、地面をしっかり支える。

Ⅱ落葉樹が混じっている森林→落葉・落枝が地表を覆い、表土を保護する。

Ⅲ森の中に適度に光が差し込む森林→下草が生え、表土の流出を防ぎ、水のしみこみやすさを高める。

⑤ 豊かな海を育む

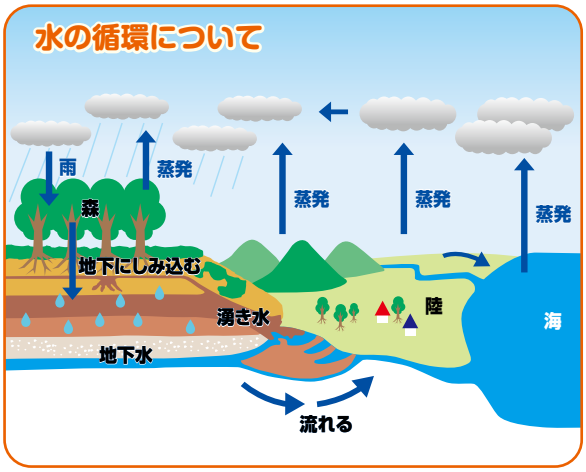
日本は、周辺を海に囲まれ、山々は豊かな森林に恵まれ、それらは多くの河川によってつながれています。さらに、森・川・海を通して水が循環しています。森に雨が降り、地表水や地下水として河川を経由して海に至ります。その過程で大気中に蒸発して、再び雨となって降っています。

このような水の循環は、人間の活動や自然の営みに必要な水を供給するだけでなく、多様な生態系や生物生産を維持しています。

●森林の土壌から流れ込む栄養

腐葉土層は雨水の中のごみや溶け込んでいる物質を取り除きます。この過程で窒素、リン、ミネラルなど生物に必要な栄養分を加えて、良質な水を作ります。

この水が豊かな生き物を育む栄養分を川や海にもたらすのです。

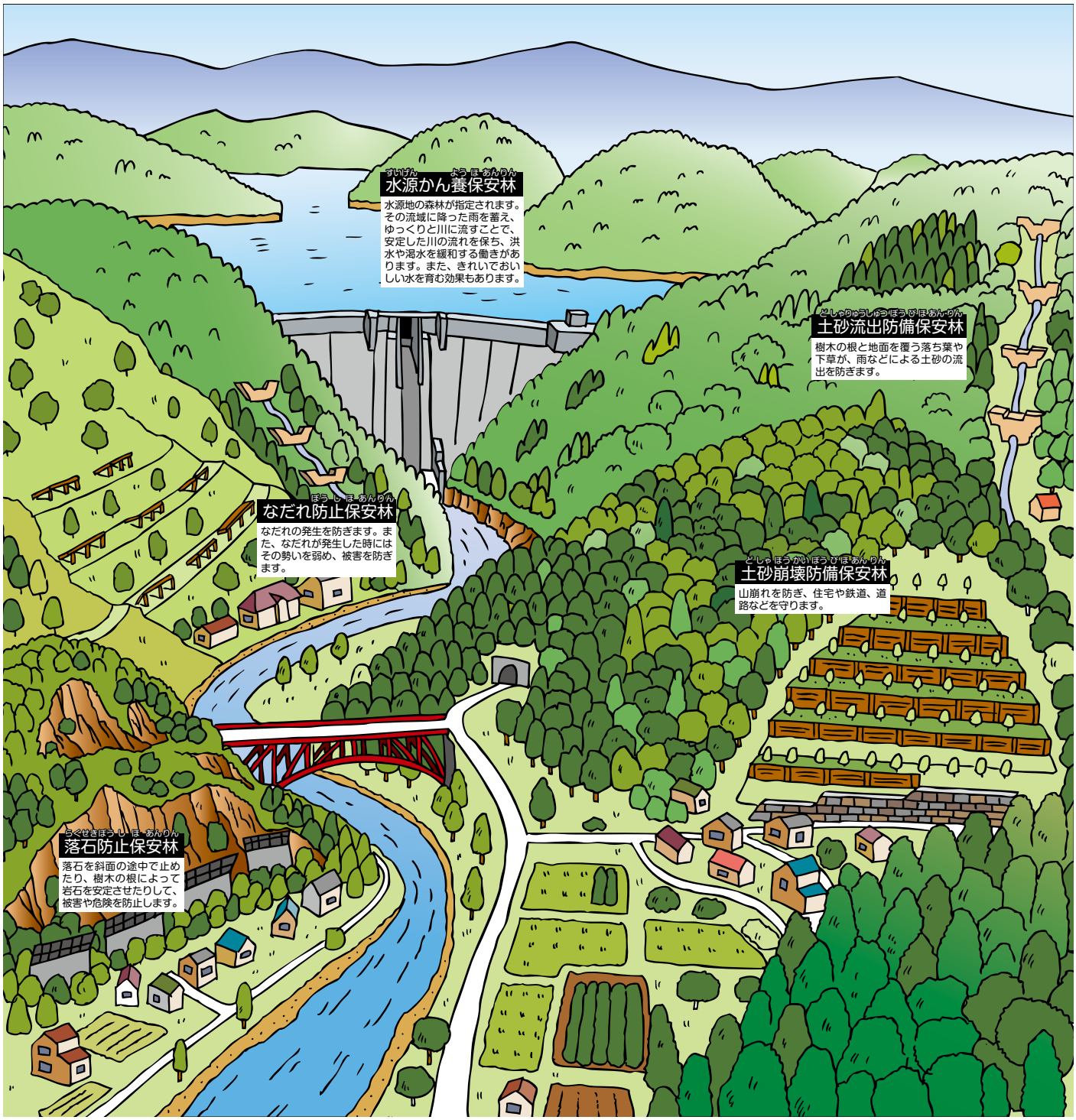


守るべき森林

保安林

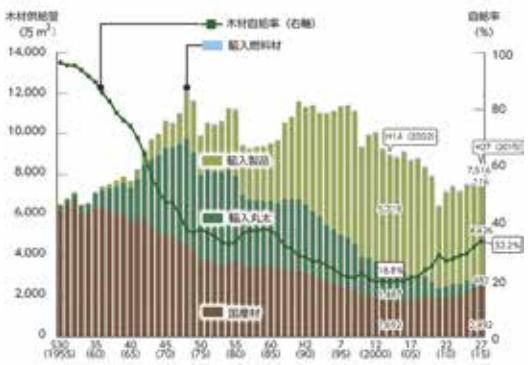
森林の中でも、私たちの暮らしを守るために、前ページで紹介したような、特に重要なはたらきをしている森林は、国や県によって「保安林」に指定され、伐採を制限したり、適切に森林の手入れを行うなど、必要な管理が行われています。

下のイラストにある保安林のほかにも、その目的によっていろいろな種類や役割の保安林があります。



「植える、育てる、使う、植える」

❶ 森林（人工林）の成長



「政府広報オンライン」より

スギやヒノキなどの人工林は、住宅などに使うための木材生産を目的として植えられたものです。木材として木を伐りだすには、通常、木を植えてから 40 年～ 50 年の年月を要します。

いわき市を含む日本国内において、現在、成長した人工林の多くは木材として利用可能となっているにもかかわらず、外国産木材の輸入量の増加や、林業の採算性の低下により、国産木材が伐採されずに余っている状態にあり、放置される森林（人工林）も見られるようになっています。

私たちが「森林が持つ大切なはたらき」を共有するためには、「植える（植林）」→「育てる（下草刈り、除伐、枝打、間伐といった手入れ）」→「（木材を伐採して）使う」→「また植える（植林）」という循環が必要です。この循環によって、健全な森林の育成とともに、住みやすい森林環境と木材資源を持続的に得ることができるようになります。

そのためには、人工林で育った木材を、私たちがもっと利用することが大切です。

現　状

植林後、手入れ（下草刈り、除伐、枝打、間伐）がされない。

↓

森林内が混みすぎているため、十分に光が入らず、木は細く、根も発達しない。

↓

根がしっかりと張らないため、土砂崩れが起きやすくなる。

「森林が持つ大切なはたらき」を共有するためには

「政府広報オンライン」より

植林後、手入れ（下草刈り、除伐、枝打、間伐）がきちんとされている。

↓

森林内に十分に光が入り、活き活きとした森林が保たれ、幹が太くなり、根も発達する。

↓

根がしっかりと張り、土砂崩れが起きにくくなる。

いわき市豊かな森づくり・木づかい条例について

私たちが「森林が持つ大切なはたらき」を持続的に共有するためには、利用できる木材をもっと使い、使ったらまた木を植えるといった森林の循環利用が大切です。いわき市では、「いわき市豊かな森づくり・木づかい条例（令和３年４月１日施行）」を定め、市が整備する建物にいわき市産木材を積極的に利用することや、森林が持つ多面的機能を促進することについて市民の皆様の理解を深める取組みなども進めています。

❷木材が消費者に届くまで

❷-1　木材の収穫

❶伐採

樹木をチェーンソーやハーベスタで伐り倒します。

チェーンソーによる伐採

ハーベスタによる伐採

❷造材

伐り倒した樹木の枝を払い、木材の用途に応じた長さに伐ります。

プロセッサによる造材

“木”を知る旅　林業現場編
【福島のもり応援隊動画】
(maff channel 農林水産省YouTube)

【No.13】　【No.14】

❸集材・運材

一定の長さに伐られた木材をトラックなどに載せ、木材市場などに運びます。

フォワーダによる集材

トラックによる運材

❷-2　市場等への出荷

木材市場

木材にも野菜や魚と同じように、市場があります。山から出荷された木は、木材市場でセリや入札にかけられ、製材業者などに売られていきます。

セリ売りの様子

【いわき市の木材市場】
■株式会社　平木材市場（内郷地区）
■福島県森林組合連合会
　いわき市木材流通センター（遠野地区）

“木”を知る旅　番外編
(木材市場) in福島
【福島のもり応援隊動画 No.15】
(maff channel 農林水産省YouTube)

❷-3　製材・加工

製材所・加工工場

　これまで、木材の加工は熟練（じゅくれん）の大工さんが行っていましたが、近年ではコンピュータ制御（せいぎょ）の加工システムにより、高品質の製品を短時間で加工することができるようになりました。

加工工場

加工木材

【いわき市の主な製材所】
■協同組合いわき材加工センター
　勿来工場、小川工場
　いわき市内の木材業者、製材業者といわき市森林組合の10事業者で構成されています。
　組合員が取り扱う製材品の加工と乾燥を行っています。

「福島の森～木の生産現場へ潜入！
「一林業現場+木材市場（製材）編ー」
【福島のもり応援隊動画 No.11】
（maff channel 農林水産省YouTube）

❷-4　木材として消費者へ

木材の利用

　製材所や加工工場で加工された木材は、大工さんが住宅を建てることやベンチなどに利用されます。
　その他にも、木を燃料としたストーブなどにも利用されています。

左「福島県産 木製品ハンターの旅①」
右「福島の木で、暮らしにいろどりを」
【福島のもり応援隊動画】
（maff channel 農林水産省YouTube）

建築中

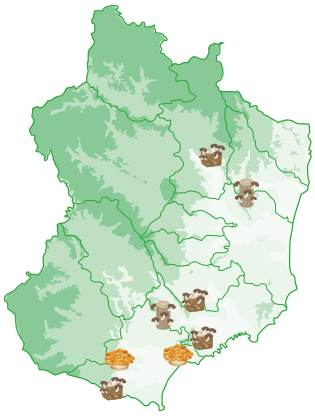
木造住宅内装

木製ベンチ

木の燃料（木質ペレット）

③特用林産物

いわき市の特用林産物

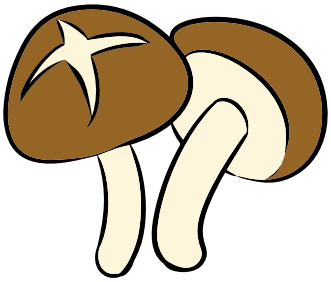


森林からは、木材のほか、食用きのこ、山菜や木炭など、様々な産物が得られます。ここでは、いわき市の食用きのこのうち、しいたけとなめこを紹介します。左の地図は、市内の主な生産者がいる地点です。

……原木しいたけ

……菌床しいたけ

……菌床なめこ



しいたけ

しいたけは、大きく分けて２つの栽培方法があります。１つは、丸太（原木）に穴をあけ、しいたけ菌を埋め込む原木栽培、もう１つは、おがくずと養分を固めたものに菌を植え付ける菌床栽培です。

現在は、１年中栽培できるため、菌床栽培が主流となっています。

しいたけ生産の様子
【福島のもり応援隊動画】
(maff channel 農林水産省YouTube)

【原木しいたけ】

①丸太（原木）に穴をあけ、菌を埋め込みます。

②原木栽培されたしいたけ

【菌床しいたけ】

①おがくずと養分を固めたものに菌を植え付けます。

②菌床栽培されたしいたけ

なめこ

なめこは、原木栽培による栽培方法もありますが、現在では、おがくず、米ぬか、ふすまなどを混ぜ入れ、菌床をつくり、なめこの種菌を植える菌床栽培が主流です。

福島県内では、中通り・浜通りを中心に年間を通して安定的に生産されています。

なめこ生産の様子
【福島のもり応援隊動画】
(maff channel 農林水産省YouTube)

なめこ（菌床栽培）

近年の林業

林業は、従事者の減少や高齢化が進んでおり、このままでは林業が衰退してしまい、適切な森林の管理ができなくなってしまいますので、森林を整備するための作業の効率化、必要な量に応じた木材生産を行うため、次のようなさまざまな新しい技術が取り入れられてきています。

❶スマート林業

スマート林業とは、インターネットやロボット等の先端技術を活用して行う新しい林業です。

❶ドローンの活用

ドローンを活用した取組動画
(YouTube)

①NTT 西日本

②愛媛県

❷高性能機械の導入

高性能機械を活用した取組動画
(YouTube)

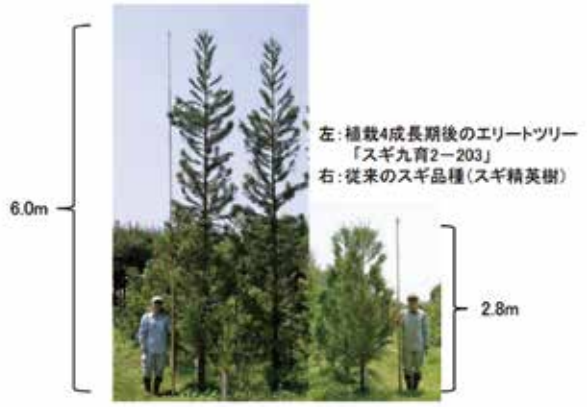
①茨城県

②農林水産省

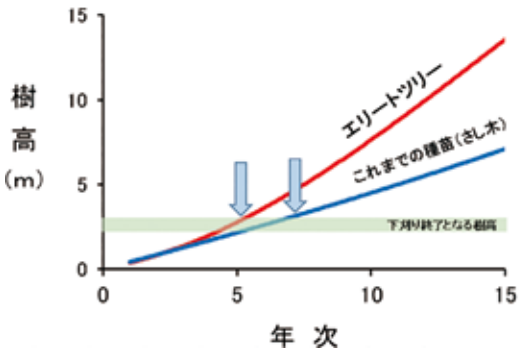
❷エリートツリー

これまでは、樹木の生育から伐採し、もう一度造林するまで約50年の期間を必要としていました。この期間を短くするために、成長や形状などが特に優れた樹木同士をかけ合わせて育てたものの中から、さらに優れたものを選んだ樹木が「エリートツリー」です。

エリートツリーの特徴は、30年程度で成長するため、作業の効率化や管理するための費用を少なくすることが期待できます。



【従来の木とエリートツリーの成長の比較】



【エリートツリーと従来種の初期成長の比較】

（写真・グラフ　林野庁）

森林と地球温暖化問題との関わり

林業

① 地球温暖化ってどういうこと？

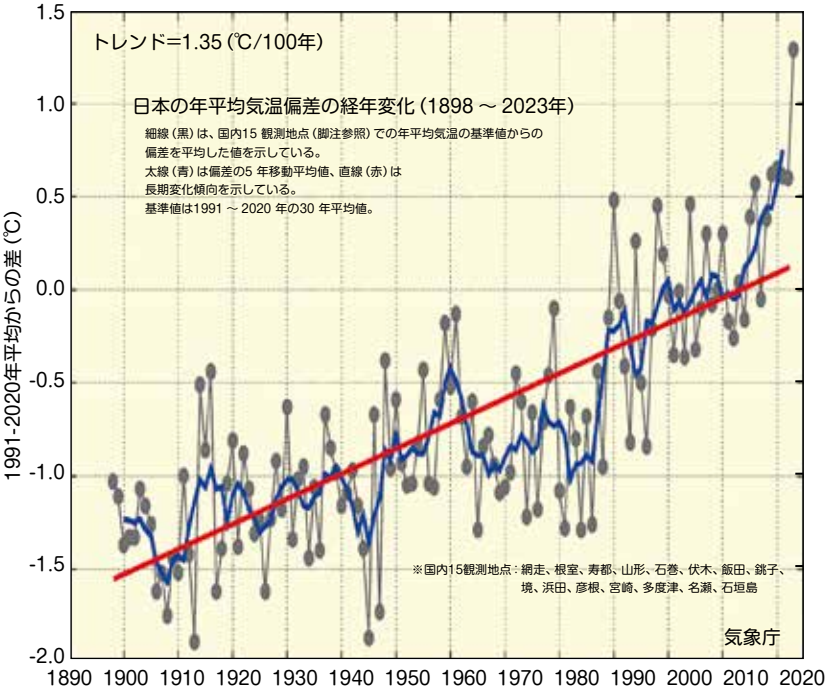
地球の気温が、生き物が生きていくのに適切な温度に保たれているのは、常に太陽からの熱で温められているためです。二酸化炭素は、石油、石炭、天然ガスなどの地中から掘り出した化石燃料を燃やす時、空気中に大量に出ます。

ここ200年ほどの間に人間の産業活動が活発になり、車や工場などから排出される二酸化炭素が非常に増えたために、地球の空気が昔よりも温まりやすくなってきていると言われています。

地球温暖化のしくみ

出典：気象庁「地球温暖化って知ってるかな？」

気温の変化



出典：気象庁「気候変動監視レポート 2023」

② 地球が温暖化するとどんな問題が起きるの？

温暖化が進むと、南極の氷や氷河がとけて、海面が上昇し、砂浜や小さい島が沈んでしまうかもしれません。また、干ばつや集中豪雨などの異常気象が増えるといわれています。

干ばつ

出典：環境省「地球温暖化パネル」

大雨

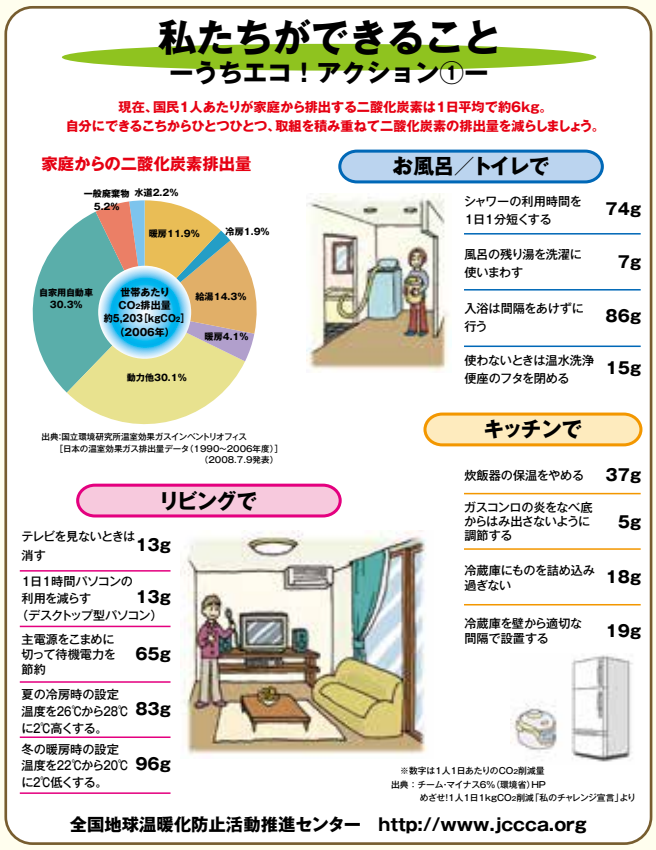
出典：環境省「地球温暖化パネル」

③ 地球温暖化問題の対策としてどんな取組みが行われているの？

① 二酸化炭素の排出量を減らそう

私たちの生活の中でものが燃えているのを見ることはほとんどありませんが、自動車を動かしたり電気を作るために、化石燃料を燃やしています。二酸化炭素の排出量は、照明や家電製品など電気を使うところが一番多く、次に自動車、暖房、給湯の順で多くなっています。みなさんも、生活のなかで省エネを心がけることで、二酸化炭素の排出を減らしましょう。

また、省エネは電気代の節約にもなり、家計にも優しい取組です。

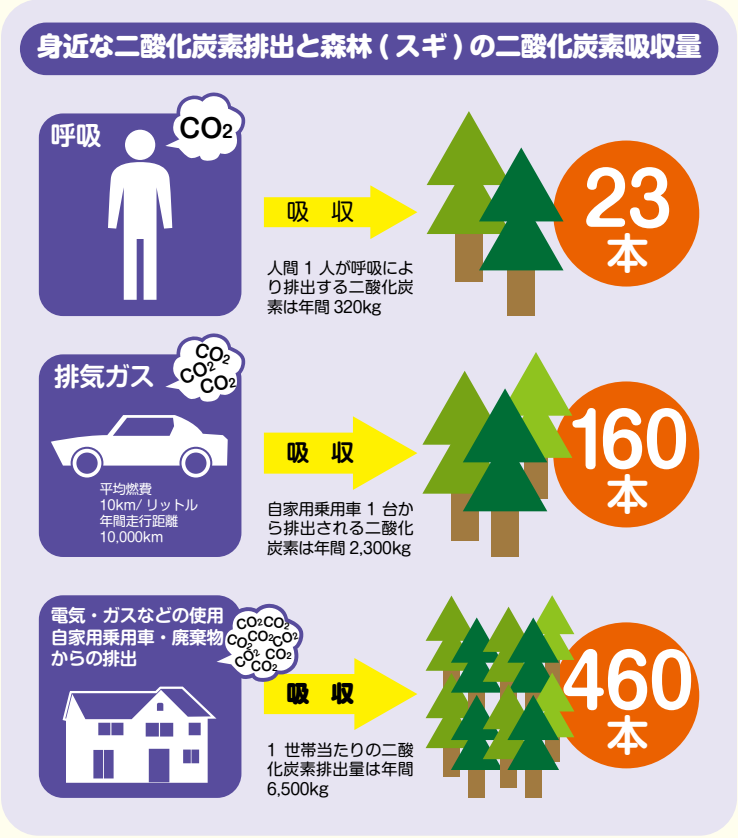


② 森林による二酸化炭素の吸収を進めよう

森林は、二酸化炭素を吸収して成長するため、地球温暖化防止の効果が期待されており、植林して森林を増やそうという取組みや、間伐をして森林を元気にしようという取組みなどが進められています。

間伐

木が混みあっていると、互いの木が成長を邪魔してしまい、二酸化炭素吸収やその他のはたらきが十分に発揮できなくなります。そのため、混みあった木の中で成長の良くない木を中心に２割～３割程度を伐ることを間伐と言います。間伐して元気になった森林は、成長が良くなり二酸化炭素をたくさん吸収できるようになります。



（資料：林野庁ウェブサイトより）

いわき市の水産業

いわき市内の港と魚市場

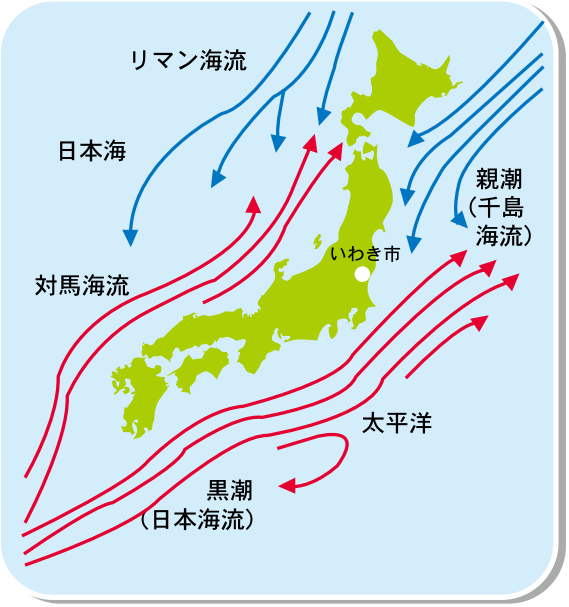
福島県沖は、親潮（千島海流：寒流）と黒潮（日本海流：暖流）が交わる「潮目の海」とも呼ばれ、いろいろな魚たちがとれる好漁場として知られています。

また、私たちの住んでいるいわき市は、古くから多くの人々が水産業との関わりをもち、漁業には、約 380 人(注1)の人たちが従事しています。

いわき市の約 60km にもおよぶ海岸線には、久之浜、四倉、豊間（沼之内地区、豊間地区）、江名、中之作、小名浜、小浜、勿来の８つの「港」と、水揚げされた水産物の流通拠点として、久之浜、沼之内、中之作、小名浜、勿来の5つの「魚市場」があります。

（注1）令和2年国勢調査より

日本をとりまく海流



潮目とは、寒流や暖流などの異なる２つの潮の流れが交わる境目のことをいいますが、それぞれ潮の流れによって、そこにすむ生き物の種類も異なります。

親潮は、栄養が豊富で、魚のエサになるプランクトンなどが多く発生しやすく、黒潮は、親潮のプランクトンをエサとするたくさんの魚がすむなどの特徴があります。

このため、福島県沖は、いろいろな魚が集まる良い漁場だと言われています。

中之作地方卸売市場

中之作港

小名浜地方卸売市場

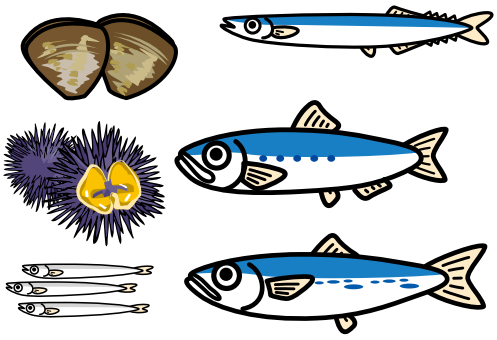
小名浜港

（提供:福島県漁業協同組合連合会）

勿来地方卸売市場

勿来漁港

久之浜地方卸売市場
久之浜漁港

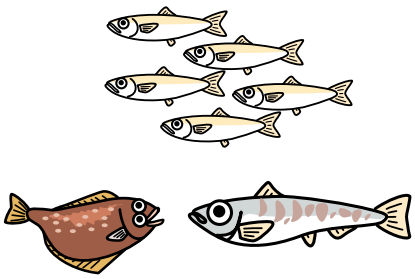


四倉漁港

沼之内地方卸売市場
豊間漁港沼之内地区

至広野
至仙台
末続
国道399号
川前
久ノ浜
江田
JR常磐線
いわき四倉I.C.
波立薬師
いわき三和I.C.
JR磐越東線
小川郷
四ツ倉
磐越自動車道
草野
赤井
いわき中央I.C.
いわき
国道49号
国道6号
内郷
塩屋埼灯台
いわき湯本I.C.
湯本
常磐自動車道
泉
いわき
マリンタワー
植田
アクアマリンふくしま
国道289号
いわき
勿来I.C.
勿来
常磐共同火力発電所
勿来関跡
至上野

豊間漁港豊間地区



江名港

小浜漁港

いわきの漁業震災後のあゆみ

平成23年3月11日	東日本大震災が発生
平成23年3月15日	福島県の沿岸海域での操業を自粛
平成23年8月29日	小名浜魚市場でカツオの水揚げ再開 （以降サンマ、サバなどの水揚げも再開し継続中）
平成25年10月18日	いわき沿岸海域での「試験操業」を開始
平成27年3月26日	衛生管理を強化した新・小名浜魚市場、 超低温の設備を有する冷凍冷蔵施設が完成
平成27年10月2日	いわき市の水産業地域ブランド「常磐もの」 によるプロモーション活動を開始
平成29年4月3日	沼之内魚市場が震災後、再開場
平成30年4月24日	震災前の主要魚種すべての漁が再開
令和元年9月2日	久之浜魚市場が震災後、再開場
令和3年4月1日	「試験操業」から「本格操業に向けた通常操業」へ移行
令和3年9月1日	勿来魚市場が震災後、再開場（全業態の取引が再開）
令和5年8月24日	ALPS 処理水の海洋放出開始

〔カツオの水揚げ〕

〔試験操業〕

〔水揚げされたヒラメ〕

風評払拭への取組み

東京電力（株）福島第一原子力発電所事故の影響により、いわき市に水揚げされた魚や水産加工品の価格が下がったり、業者や消費者に買ってもらえないなどの風評被害が発生しました。この風評を払拭するため、平成27年10月に、いわき市の水産物や水産加工品、水産関係者を「常磐もの」として地域ブランド化し、市内外でのイベントなどで各種PRを行い、安全性の発信と消費者の認知度向上、消費・販売を拡大する取組みを進めています。

〔常磐ものロゴマーク〕

魚食条例の制定

令和2年2月に「いわき市魚食の推進に関する条例」が制定され、毎月7日は「魚食の日」（注）と規定されました。学校給食への「常磐もの」の提供や、公民館の料理教室に水産物を提供するなど市全体で魚食の推進と魚食文化の継承を図る取組みを進めています。

（注）愛称：毎月7日は「いわき七浜さかなの日」

〔さかなの日のぼり〕

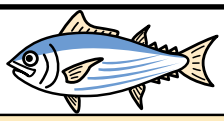
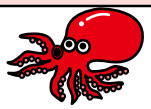
いわき市でとれる主な魚

水産物の水揚量は平成23年以降、震災及び原発事故の影響などにより、大きく減少しています。海の環境の変化に伴い、海の中にすむ魚も変化し、水揚量に影響を与えます。時には、魚を守るため、とる量を調整することも大切になってきます。

●いわき市の水揚量上位5種

平成22年（東日本大震災前）と令和5年の水揚量上位５種とその比較です。
平成22年から令和5年にかけて、多く水揚げされている魚の種類が変化した理由として考えられるのは、原子力発電所の事故による風評被害や、地球温暖化による海水温の上昇で漁場が変化したことなどがあります。

（単位：トン）

平成22年（震災前）水揚量上位5種	平成22年	令和5年※	対22年比
 カツオ類	5,230	932	17.8%
サンマ	5,001	287	5.7%
サバ類	2,245	1,059	47.2%
イワシ類	1,675	3,703	221.1%
 タコ類	1,055	72	6.8%

（単位：トン）

令和5年水揚量上位5種	平成22年	令和5年※	対22年比
イワシ類	1,675	3,703	221.1%
サバ類	2,245	1,059	47.2%
カツオ類	5,230	932	17.8%
ヒラメ	150	338	225.3%
サンマ	5,001	287	5.7%

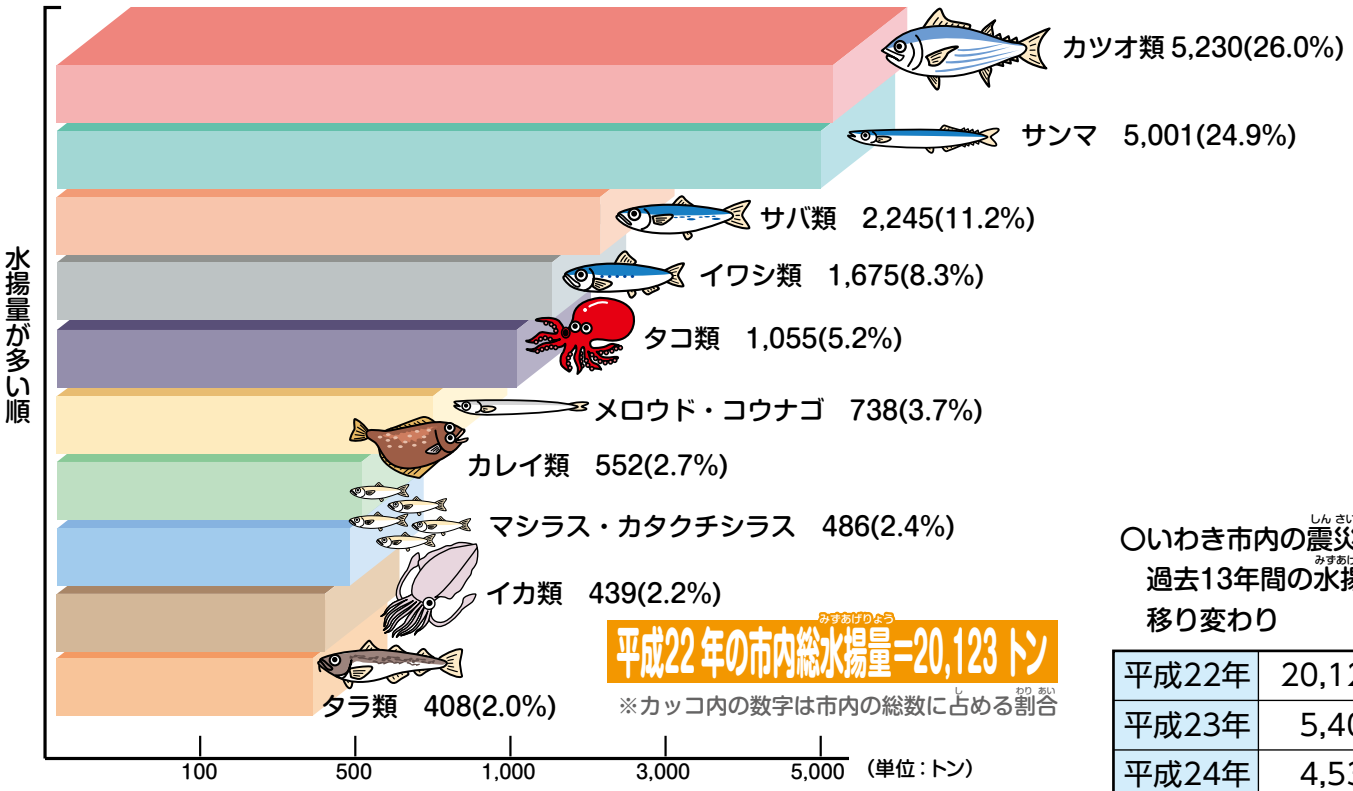
（福島県海面漁業漁獲高統計より）　※表示単位未満を四捨五入しています。

（令和6年3月時点）

いわき市でとれる主な魚の水揚量と水揚金額

震災以前、市内の魚市場には、カツオやサンマ、カレイやタコなど、いろいろな種類の水産物が水揚げされていましたが、現在の水揚量は当時の半分以下まで減少しています。（平成 22 年のいわき市への水揚量は約 2 万トン、令和 5 年は約 7,447 千トン）

●いわき市内の平成 22 年 (1 月から 12 月まで) 主要魚種別水揚量



○いわき市内の震災前と過去13年間の水揚量の移り変わり

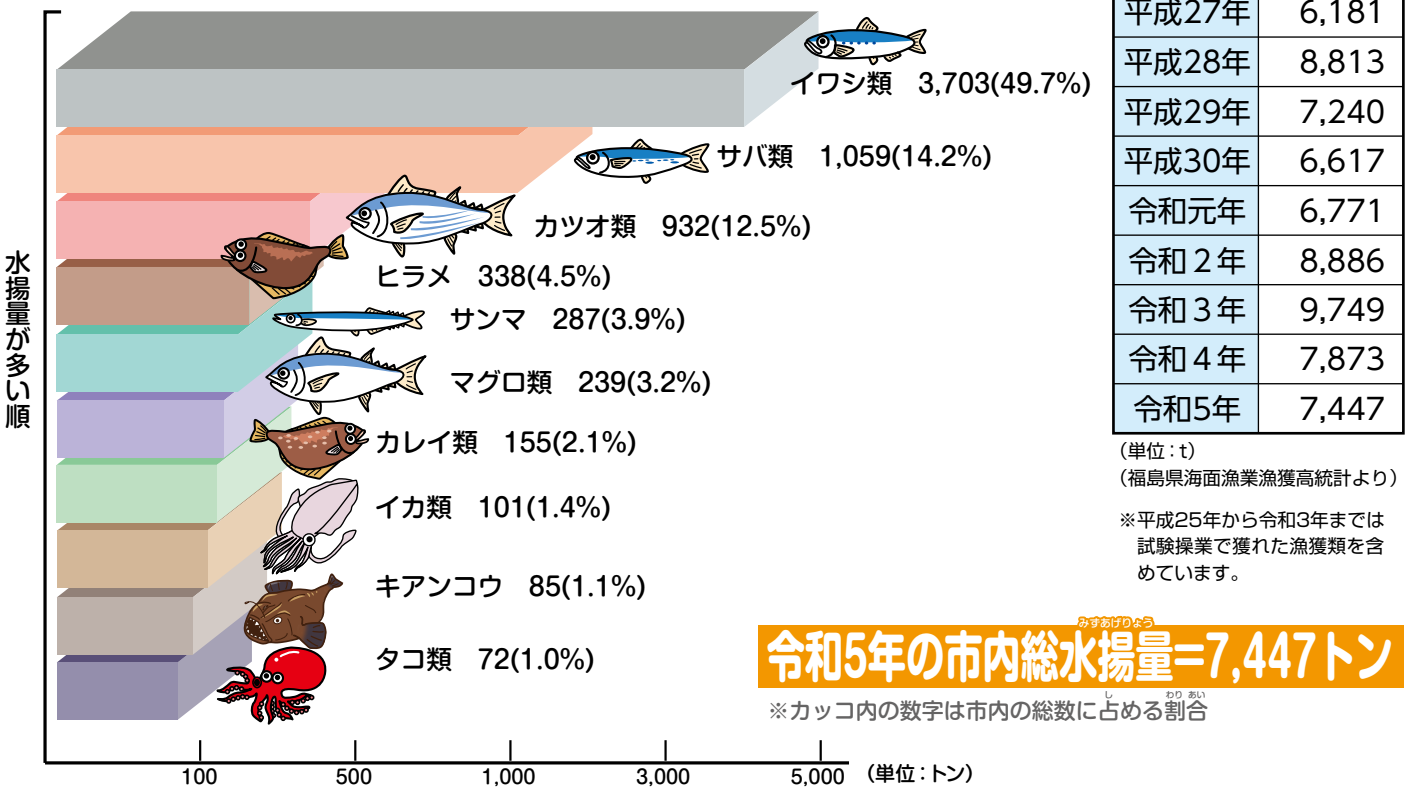
平成22年	20,123
平成23年	5,401
平成24年	4,535
平成25年	3,474
平成26年	5,744
平成27年	6,181
平成28年	8,813
平成29年	7,240
平成30年	6,617
令和元年	6,771
令和２年	8,886
令和３年	9,749
令和４年	7,873
令和5年	7,447

（単位：t）
（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※平成25年から令和3年までは試験操業で獲れた漁獲類を含めています。

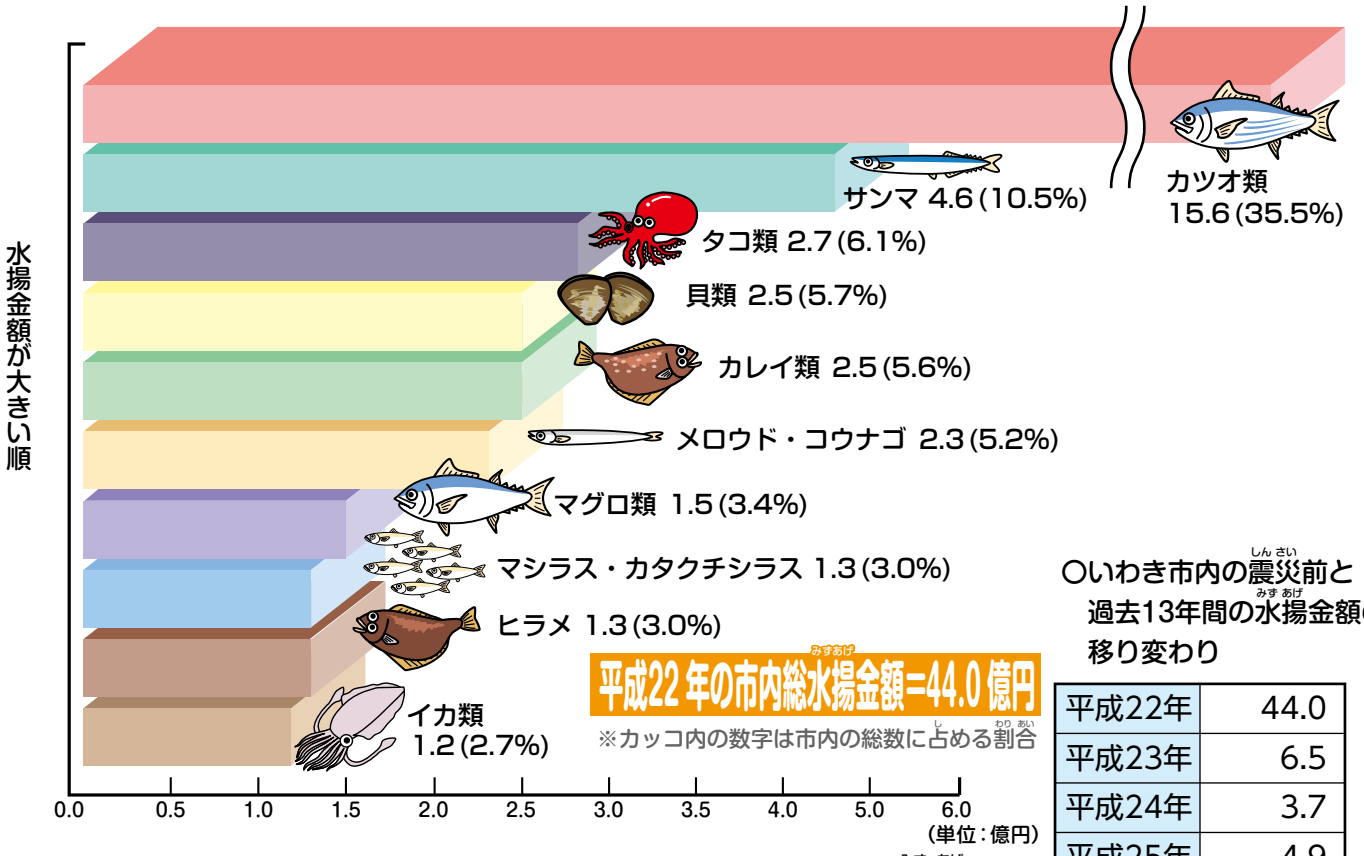
●いわき市の令和 5 年 (1 月から 12 月まで) 主要魚種別水揚量

（令和 6 年 3 月時点）



令和5年のいわき市での水揚金額は約18.3億円と、平成22年（震災前）の約44億円と比較すると、大きく減少しています。

●いわき市の平成 22 年（1 月から 12 月まで）の主要魚種別水揚金額



○いわき市内の震災前と過去13年間の水揚金額の移り変わり

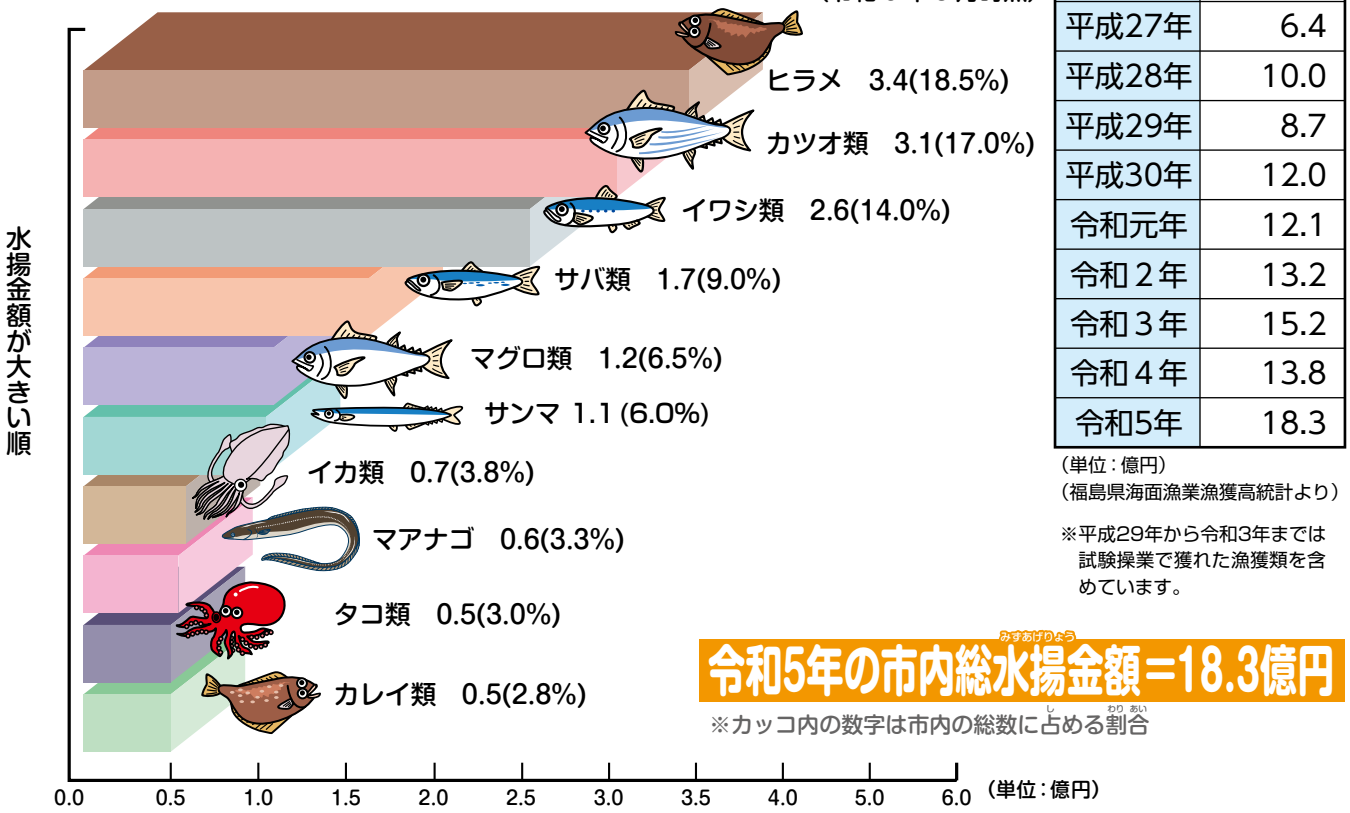
平成22年	44.0
平成23年	6.5
平成24年	3.7
平成25年	4.9
平成26年	6.6
平成27年	6.4
平成28年	10.0
平成29年	8.7
平成30年	12.0
令和元年	12.1
令和２年	13.2
令和３年	15.2
令和４年	13.8
令和5年	18.3

（単位：億円）
（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※平成29年から令和3年までは試験操業で獲れた漁獲類を含めています。

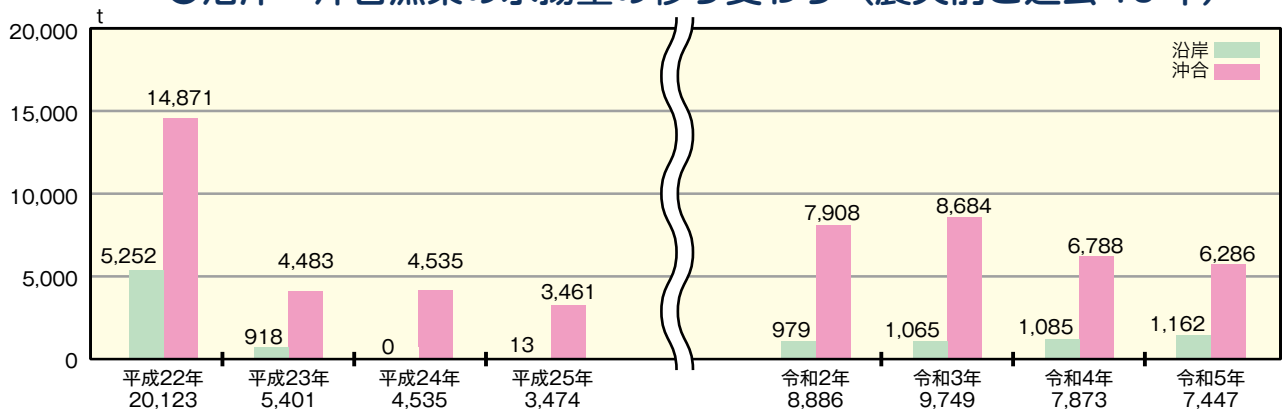
●いわき市の令和 5 年（1 月から 12 月まで）主要魚種別水揚金額

（令和６年３月時点）



沿岸・沖合漁業の水揚量と水揚金額

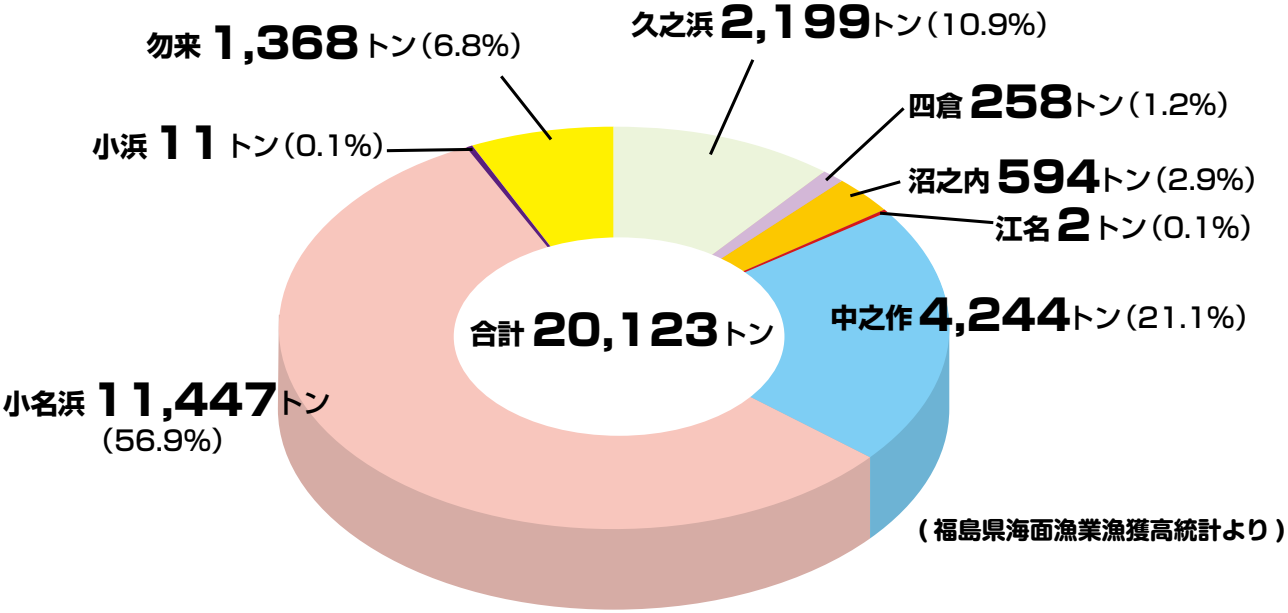
●沿岸・沖合漁業の水揚量の移り変わり（震災前と過去 13 年）



※平成 25 年から令和 3 年までは、試験操業でとれた魚介類を含めています。

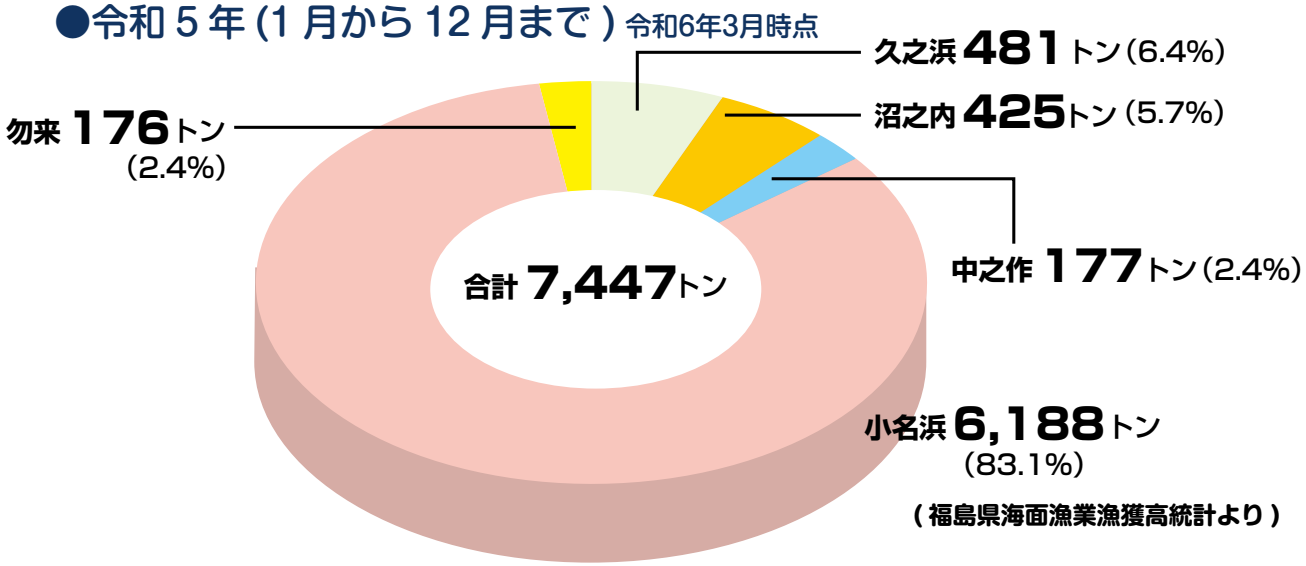
いわき市の港別水揚量

●平成 22 年 (1 月から 12 月まで)



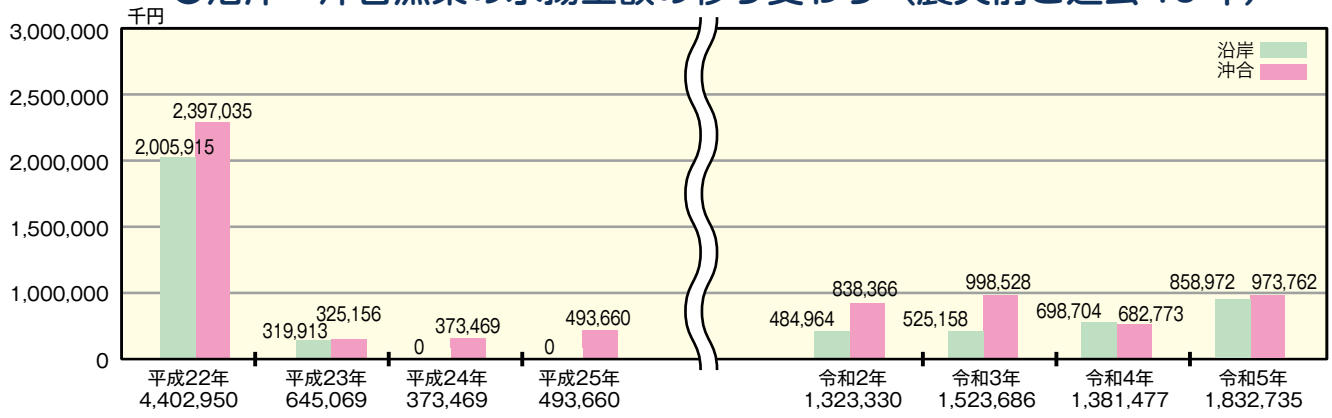
(福島県海面漁業漁獲高統計より)

●令和 5 年 (1 月から 12 月まで) 令和6年3月時点



(福島県海面漁業漁獲高統計より)

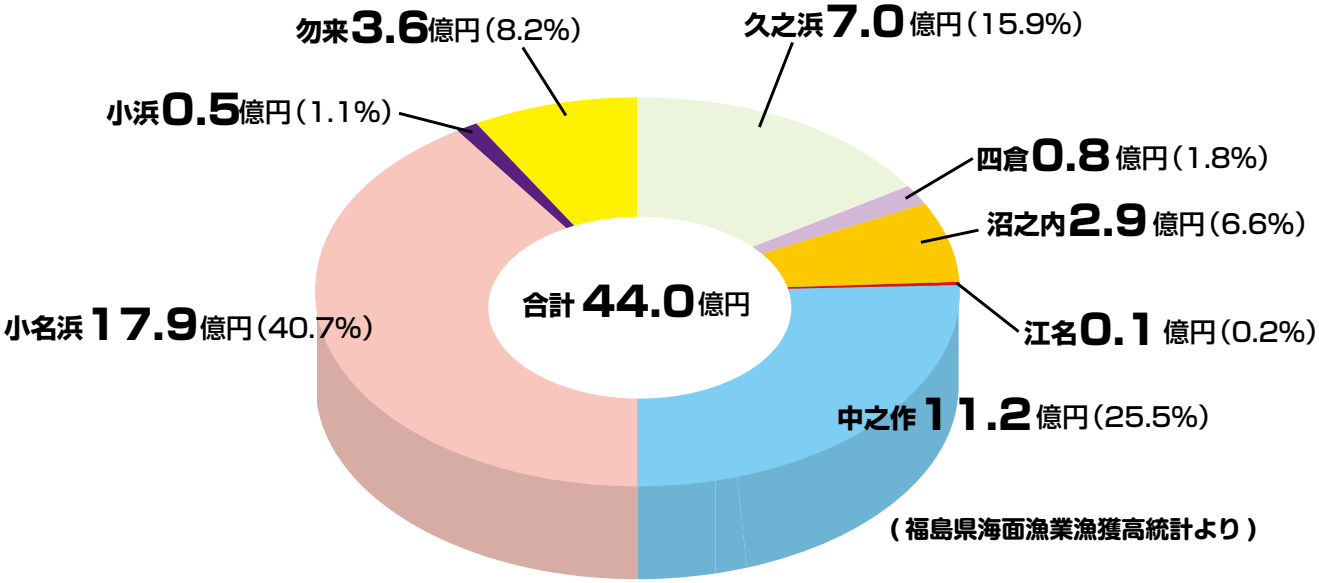
●沿岸・沖合漁業の水揚金額の移り変わり（震災前と過去 13 年）



※平成29年から令和3年までは、試験操業でとれた魚介類（入札による金額のみ）を含めています。

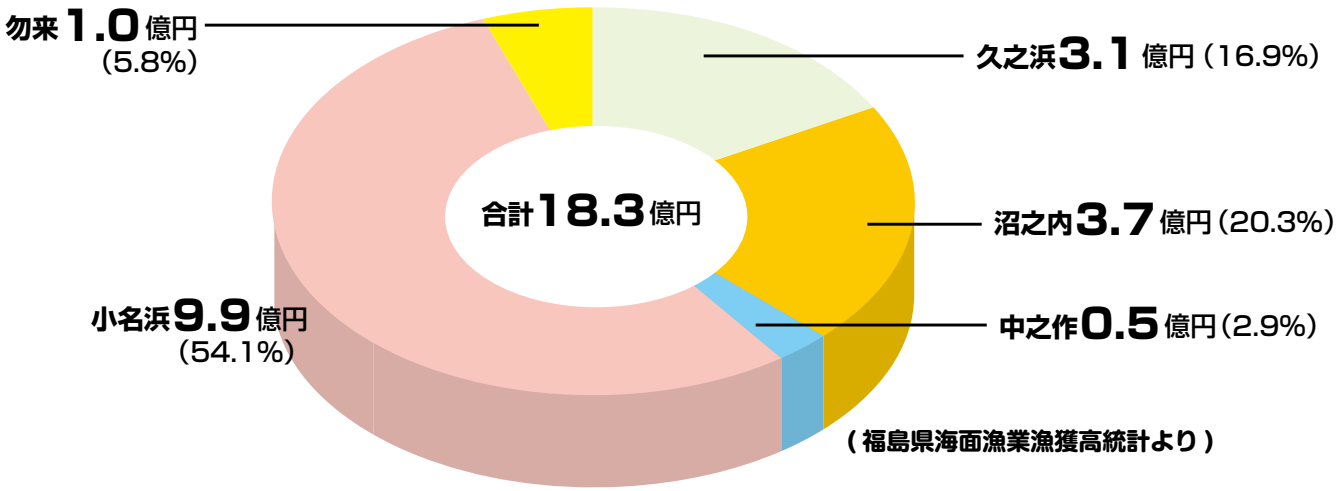
いわき市の港別水揚金額

●平成 22 年（1 月から 12 月まで）



（福島県海面漁業漁獲高統計より）

●令和 5 年（1 月から 12 月まで）令和6年3月時点

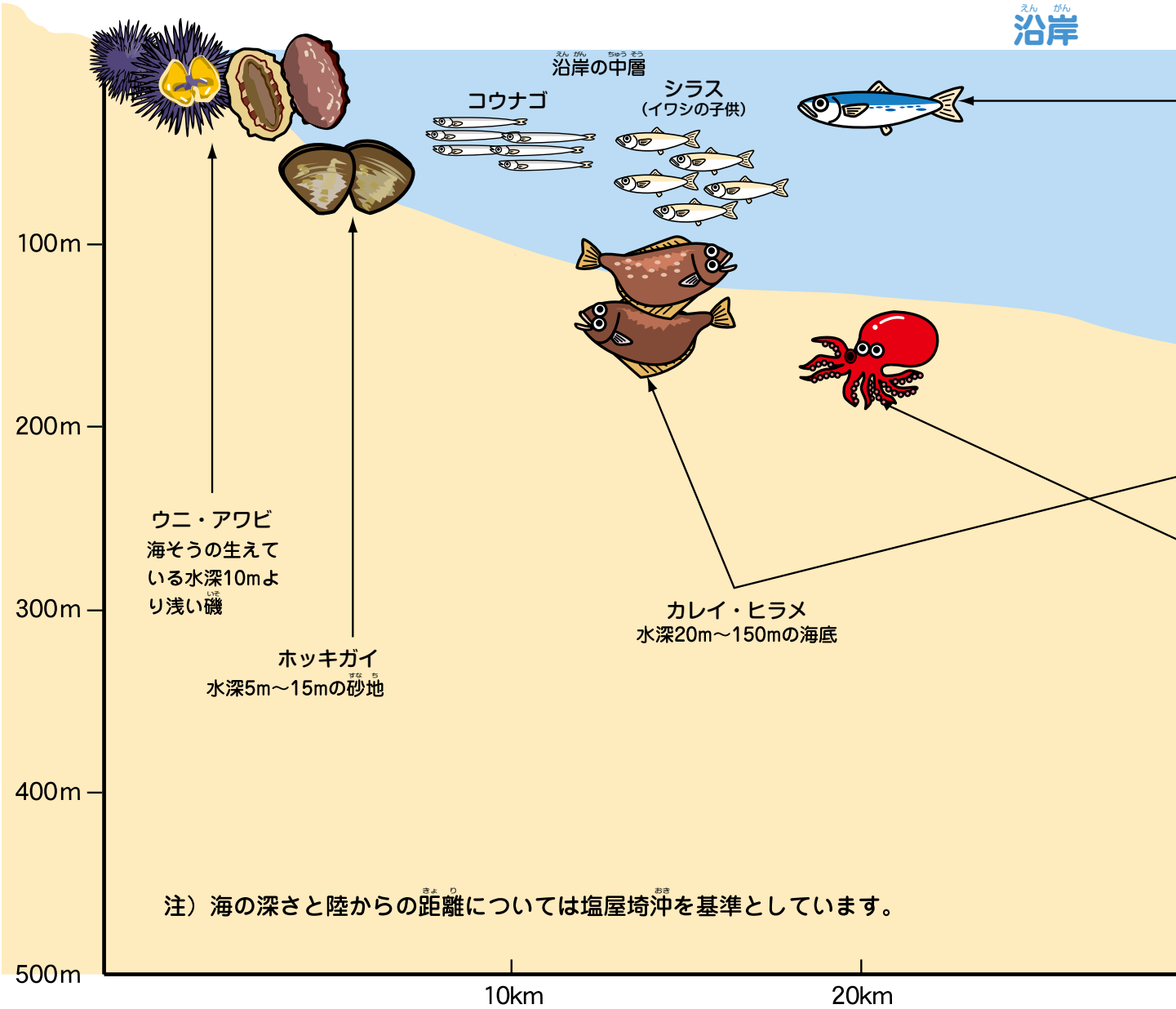


（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※単位未満四捨五入しているため合計と内訳が一致しません。

海にすむ魚たち

港や市場、魚屋さんで見かける魚たち。魚たちはどんな所に住んでいるのだろう？

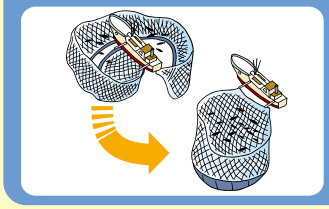


注）海の深さと陸からの距離については塩屋埼沖を基準としています。

●漁師さんたちが使用している主な漁具・漁法

●まき網漁

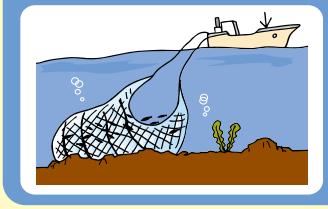
イワシ、サバ、カツオ、マグロ などをとります。



●魚の群れを探し出すと、群をぐるりと網で囲み、網の底からしぼりあげます。
●魚をとる「網船」のほかに魚群を探す「探索船」、とった魚を運ぶ「運搬船」で船団を組んで操業します。
●市内水揚量が一番多い漁法です。

●底ひき網漁

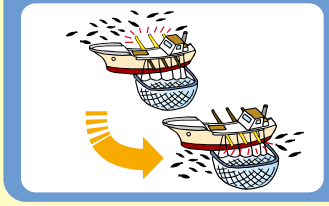
メヒカリ、カレイ、ヒラメ、タコ、イカ、カニ などをとります。



●大きな袋網で海底を引っぱり、海底近くにいる魚などをとる漁法です。

●棒受け網漁

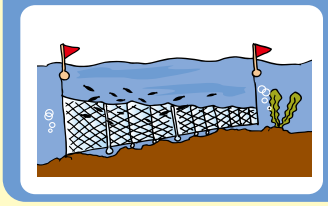
サンマ をとります。



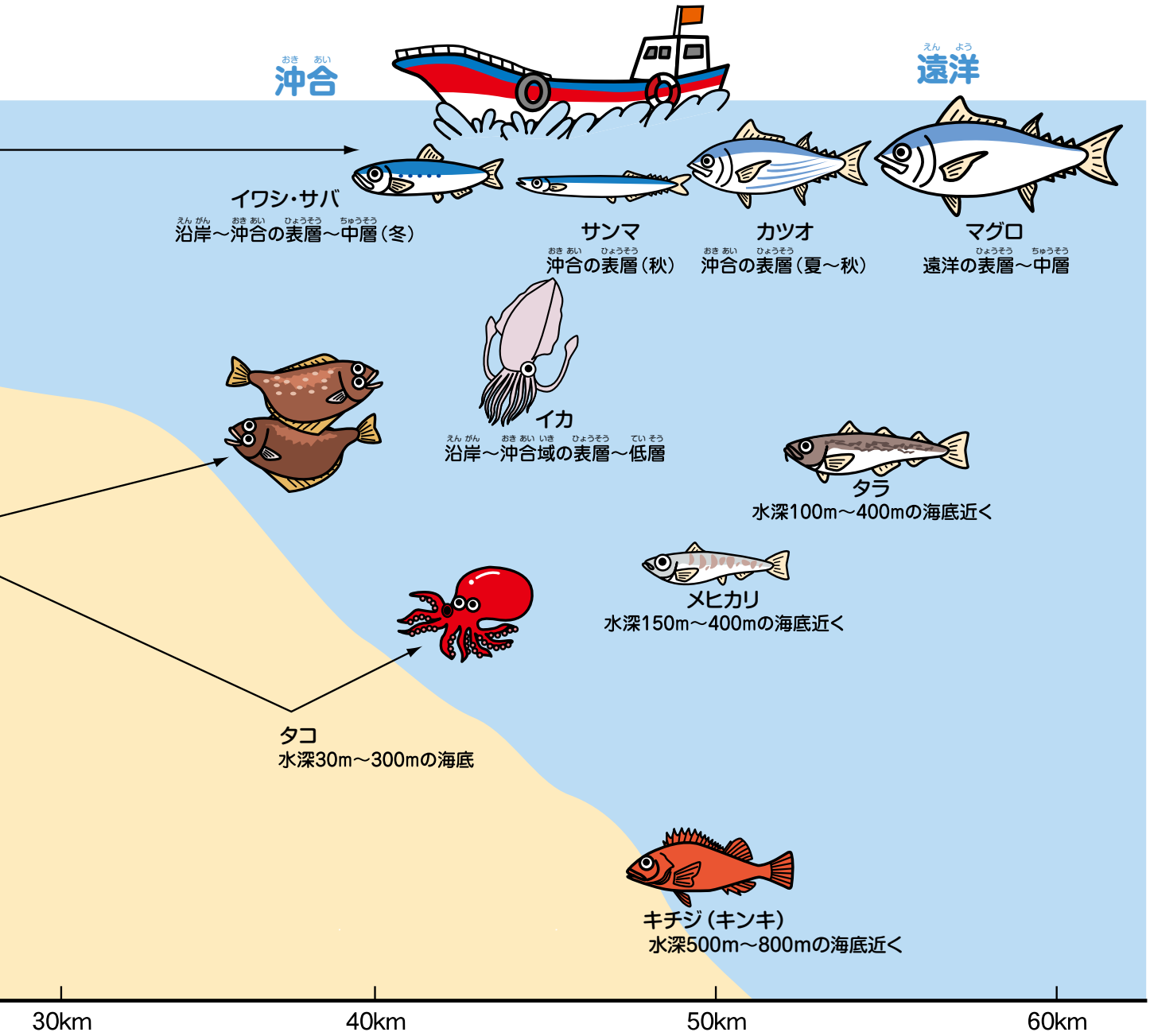
●夜、光に集まるサンマの習性を利用した漁法です。
●サンマの群れを見つけると、船の片側の集魚灯で魚を集め、反対側にふろしきのような網を出します。
●集魚灯を消すと同時に網のある側の灯りをつけ、魚を網の中へさそいます。

●さし網漁

サケ、シラウオ、カニ などをとります。



●細い糸でできた網を海中に固定して、魚が網にささったり、からまったりしたものをとります。



そのほかいろいろな漁法

船ひき網漁

シラス、コウナゴなどをとります。

●袋網で海の表層～中層を引っぱって魚をとります。

はえなわ漁

マグロ、タラなどをとります。

●えさの付いた釣り針を何本もつないで海に入れ魚をつります。

かご漁

カニ、タコなどをとります。

●ロープにつけたかごにえさを入れて海底に沈めてタコやカニをさそい入れてとります。

貝けた網漁

ホッキガイなどをとります。

●大きな「熊手」のような漁具で海底をほり起こして砂の中にいる貝をとります。

採鮑（もぐってとる漁法）

アワビ、ウニなどをとります。

●漁師さんが海に潜り、岩かげにいるアワビやウニを、探してとります。

魚が消費者に届くまで

魚が水揚げされてから、消費者の「食卓」に届くまでは、様々な流通経路があります。

水産

水産物は、傷みやすく、種類や大きさもさまざまで、とれる時期や場所なども限られていることから、野菜や果物などにくらべ、その流通経路は複雑なものになっています。

また、近年の冷凍技術や通信技術の目覚しい発達により、流通経路はこれまで以上に複雑になった反面、水産物を安定して供給することが可能になったため、現代の私たちは、いつでも、どこでも、いろいろな海の幸を口にすることができるようになりました。

ここでは、“いわき市に水揚げされた水産物がどのように流通しているのか”、また、“普段口にする水産物はどのようにして消費者である私たちの食卓まで届くのか”などについて、その一般的な流れを見ていきましょう。

○産地市場（港にある魚市場）

市内の港に水揚げされた水産物は、それぞれの魚市場（産地市場とも呼ばれます）で、卸売業者（漁業協同組合）から「入札」などの方法で、市内の小売店や水産加工業者、仲買人と呼ばれる人たちなどに販売されます。

仲買人

○生産者（漁業者）

いわき市内の港には、地元の船ばかりではなく、他の市町村からも多くの船が入港し、水揚げしています。

市外の産地及び消費地市場

○魚を出荷するための工夫

魚の鮮度を維持するため、船で運ぶときは氷水に入れたり、魚そのものを凍らせたりするなどしています。

また、魚を各市場に運ぶ車には冷凍・冷蔵のコンテナが備えられ、より良い状態で食卓へ届けられるよう様々な工夫がなされています。

○消費地市場（いわき市中央卸売市場）

いわき市中央卸売市場（消費地の近くにあるため消費地市場とも呼ばれます）に集められた市内外の様々な水産物は、卸売業者から「せり」などの方法で、仲卸業者などを通じ、市内の小売店などに販売されます。（いわき市中央卸売市場の詳細については38ページをご覧下さい。）

○小売店（スーパーや魚屋さんなど）

市内外の様々な水産物や水産加工品が数多く並べられ、私たち消費者はそれらを自由に買い求めることができます。

○水産加工業者（干物屋さんなど）

水産加工業者は、市内外の市場などから原料となる魚を仕入れ、でき上がった加工品を消費者に直接販売するほか、市内外の小売店などに出荷します。

消費者（私たち）

○「せり」と「入札」について

「せり」とは公開で多くの買い手（仲卸業者や売買参加者）が競争で値段をつける方法で、一番高い値段をつけた人がその品物を買うことができます。

一方、「入札」とは買い手が紙に単価などを記入して売主（卸売業者）に渡す方法で、こちらも一番高い値段をつけた人がその品物を買うことができます。

いわき市の主な水産加工品と100年フード

魚介類を加工した食べ物（商品）を一般的に水産加工品と呼びますが、その代表的なものとして、「かまぼこ」や「干物」、「うにの貝焼」などがあります。

水産加工の歴史は古く、昔から漁業が盛んな地域では、水揚げされた魚を活用し、水産加工業も同じように発達しています。

水産加工品は、傷みやすい海のものを長い間保存できるようにすること以外にも、生で食べるのとは一味違った楽しみを私たちに与えてくれるなどの特徴があります。

また、日本には、豊かな自然風土や歴史に根差した様々な食文化があります。文化庁では、世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきた食文化を「100 年フード」と名付けました。

いわきの魚食文化では、「あんこうのどぶ汁」「サンマのポーポー焼き」「サンマのみりん干し」「メヒカリの唐揚げ」「うにの貝焼」が100年フードに登録されています。

それでは、いわき市を代表する水産加工品について、その歴史や基本的なつくり方などを紹介します。

かまぼこ

かまぼこの歴史は古く、平安時代の書物にも登場します。

現在は、“魚のすり身を一定の形にし、加熱して固めたもの”を一般的に「かまぼこ」と呼びますが、その形やつくり方によって、さまざまな呼び名があります。

もっとも一般的な「板かまぼこ」にも、そのつくり方によって、「蒸し板かまぼこ」や「焼き板かまぼこ」などの呼び名があり、板かまぼこをフィルムで包装してから金型（リテーナ）に入れて加熱してつくる「リテーナ成型かまぼこ」では以前、いわき市は日本一の生産量を誇っていました。

現在も市内では、伝統的なかまぼこから工夫を凝らした創作かまぼこまで、さまざなかまぼこがつくられています。

干物

干物は、魚を保存するために天日干しなどで水分を飛ばし、乾燥させることで、保存性を高めた加工品です。また、干して乾燥させることで、うまみが増す加工方法でもあります。

いわき市では、ヤナギガレイの干物が人気ですが、ほかにもメヒカリの開き干しやサンマのみりん干しなどの名産品があります。

あんこうのどぶ汁 ◀ 100年フード認定

「あんこうのどぶ汁」は、漁師が船の上で貴重な真水を使わずに調理して食べたことが始まりと言われており、あんこうの肝を炒った鍋に味噌を加え、あんこうの身と野菜から出る水分のみで調理します。

こってりとした濃厚な汁と淡泊な白身の上品な旨みが絶品です。

名前の由来は「全て」という意味の「どぶ」との説や、あん肝から出る汁でスープが濁り、酒のどぶろくに見えることなど、諸説あります。

サンマのポーポー焼き ← 100年フード認定

「サンマのポーポー焼き」は新鮮なサンマのすり身に味噌、ネギ、生姜などをまぜてハンバーグ状にして焼いた料理です。

「ポーポー焼き」という名前は、漁師が船の上で料理する際に、サンマの脂が炭火に落ちてポーポーと炎が立ったことに由来する説など、諸説あります。

市内の飲食店で提供されているほか、スーパーでは冷凍食品で、海産物専門店では総菜として販売されており、手軽に食べられています。

また、小・中学校の給食の献立としても提供されており、子供にも人気のメニューです。

サンマのみりん干し ← 100年フード認定

昭和23年に小名浜在住の安川市郎氏が、みりん干しには不適とされてきたサンマを使い始めたのが起源です。

他の加工業者にその製法を公開したことで、「小名浜のみりん干し」の名が一躍高まるとともに、いわき市の水産業に最大の活力を与えました。

今では、伝統的な甘じょっぱくパリッとした食感のものや、現代風にアレンジし食べやすくしたものもあります。

地元では「みりん干し」と言えば、イワシではなく、サンマのみりん干しがイメージされるほどに浸透しています。

メヒカリの唐揚げ ← 100年フード認定

メヒカリは、他の魚よりも脂肪分が多く柔らかい身であるため、さしみや干物でも好まれていますが、手軽に火が通せて食感も良い唐揚げで食べるのが定番です。

平成13 年(2001年) 10月の市の魚制定後には、メヒカリの唐揚げが全国的に広まるようになりました。

常磐もののメヒカリは他地域産のメヒカリと比べて皮が薄く、脂がのっていると好まれています。

また、市内の小・中学校の給食の献立としても提供されており、骨まで食べられることができて、おいしいと評判です。

うにの貝焼 ← 100年フード認定

江戸時代、磐城産雲丹は将軍家献上品として取り扱われており、日持ちさせるために「塩漬け雲丹」として献上され、藩政末期に蒸し焼きにした現在の「うにの貝焼」になりました。

いわき市では海女（女性）ではなく海士（男性）が潜水し、雲丹を漁獲します。

漁獲された雲丹は、その日のうちに作業場で「うにの貝焼」に加工され出荷されています。

加工は全て手作業であり、ホッキ貝の殻に綺麗に盛り付けるには熟練の技が必要とされます。

また、調味料や保存料等を一切使わずに加工しているため、雲丹の旨味がギュッと濃縮された極上の逸品に仕上がっています。

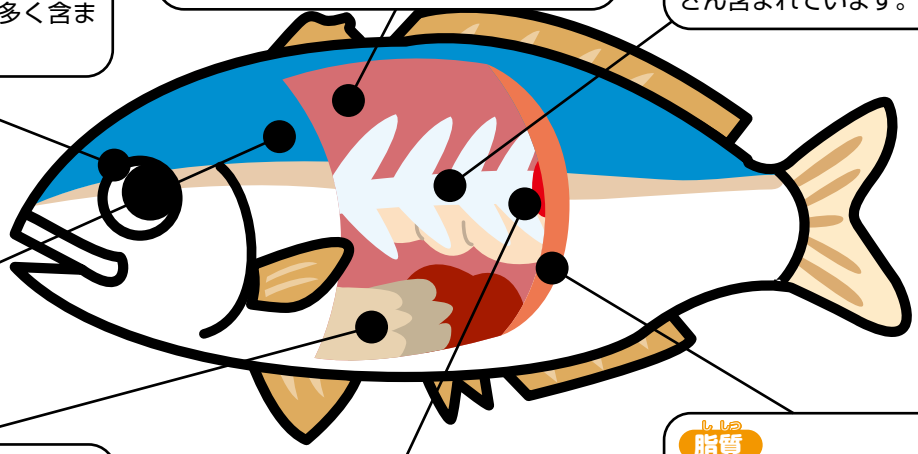
魚の栄養

魚には良質のたんぱく質が豊富なだけでなく、体の調子を整える栄養素もこんなに豊富です。「魚はきらい。」「骨があるからめんどうくさい。」なんて言っている人はいませんか？

目とその周り
血管や皮ふをしなやかにする糖質やビタミン A が多く、目の裏側（ゼリー状のところ）には DHA や“かっけ”予防に効果があるビタミン B１が多く含まれています。

魚肉
良質なタンパク質が多く、ビタミン類も豊富です。また、筋隔（魚の筋肉を縁取っている白い筋のこと）には、カルシウムも多く含まれています。

骨
カルシウムを中心としたミネラルが豊富で、コラーゲンもたくさん含まれています。



皮
肉の部分よりもビタミン A や B２が多く、黒い皮は特にビタミン B２が豊富です。

内臓
カルシウムを有効に働かせるビタミン D が豊富。新鮮な魚は、ぜひ内臓も一緒に食べてみてください。

血合肉
鉄分やビタミン類、タウリンなどもたくさん含まれています。

脂質
皮下脂肪をはじめとする魚の脂質には、魚特有の成分である DHA などが豊富に含まれています。

DHA（ドコサヘキサエン酸）とは

DHA とは、魚特有の栄養素で、特に（サンマ、イワシ、サバ）などの青魚に多く含まれています。また、私たち人間の細胞に必要不可欠な成分であるにもかかわらず、人間の体内ではほとんどつくりだすことが出来ないため、魚などの食べ物からしかとることができない栄養素だといわれています。

この DHA という成分には、“血液をサラサラにする”効果があるといわれており、血管がつまってしまう病気などを予防する役目を果たします。その他にも、“記憶力の向上”など、頭にも良い影響があるといわれ、最近では、その効果がテレビなどでとり上げられることにより、魚を代表する栄養素として注目されるようになりました。

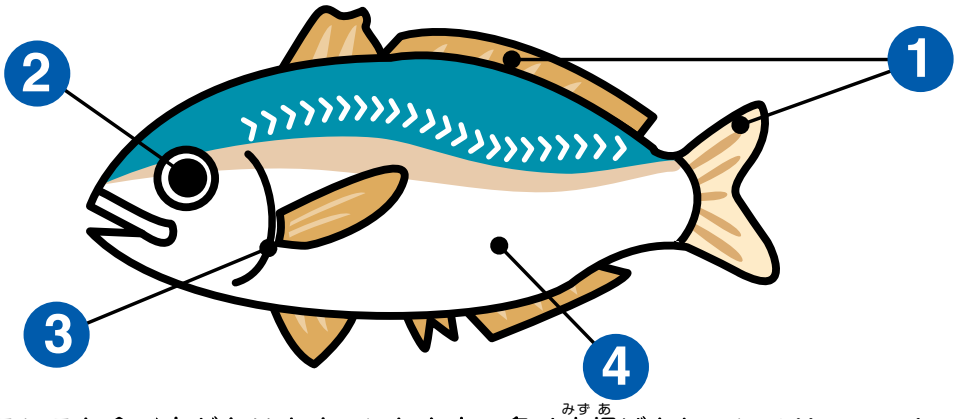
魚の種類によって含まれる栄養素の量にはちがいがあります。

いろいろな魚を食べましょう。

魚を食べよう！

調理をするには、新鮮な魚を選ぶことが大切です。
魚の鮮度を見た目で判断するには……？

❶ **外観** ― 尾や、ひれの張り具合に弾力がある。指で押しても身が硬くしまっている。
魚特有の色がはっきりしていて、うろこなどがはげたりしていない。
❷ **目** ― 血流やにごりがなく、澄んでいて外に張り出している。
❸ **えら** ― 内側は、美しい紅色である。
❹ **腹部** ― 弾力性があり、指で押しても柔らかい感じがしない。



魚には、いろいろな食べ方があります。いわき市で多く水揚げされているサンマ、イワシ、カツオにはどのような食べ方があるのでしょう。

●サンマは秋の魚の代表!!

腹の切れていない、背中の色が青々とさえたもの、胴の太ったものを選びます。

塩焼きやさしみ、みりん干しなどの干物のほか、郷土料理のポーポー焼き（サンマのハンバーグ）などで食べられています。

●イワシは泳ぐカルシウム!!

マイワシ、カタクチイワシなどの種類があります。

まるぼし、めざし、にぼし、しらすぼし、ちりめんじゃこなどはみんなイワシが原料です。塩焼き、煮魚、フライ、天ぷら、酢漬け、かば焼きが一般的です。すり身はつみれ、コロッケ、ハンバーグ、さつまあげなどに調理できます。煮るときは、しょうがのみじん切り、梅干しを加えると生臭くなりません。

●カツオは初夏と秋が旬!!

カツオ節の原料にもなります。新鮮なものはさしみ、たたきが一番です。火をとおす場合は、身が固くしまりやすいので油を使った調理が好まれます。また、カツオは、北上する5月（初ガツオ）と南下する10月（戻りカツオ）に旬を迎えます。

とる漁業からつくり育てる漁業へ

海の水産資源を減らさないために、いわき市の沿岸海域では、これまでアワビやウニ、ヒラメなどが放流されており、小名浜にある福島県水産海洋研究センターでは、放流した稚魚が大きく成長しているかどうかを調べています。

このように、現在は、いわき市の沿岸海域でも、つくり育てる漁業が行われており、卵から育てた稚魚を海に放流してからとる漁業を「栽培漁業」といいます。

いわきの海に放流されている水産種苗

アワビ

卵から1年～1年半で大きさは30mm程度に育ち、放流されます。また、おおむね4年で95mm程度になり、とれるようになります。

ウニ

卵から150日～180日で大きさは15mm程度に育ち、放流されます。また、おおむね3年半で35mm程度になり、とれるようになります。

ヒラメ

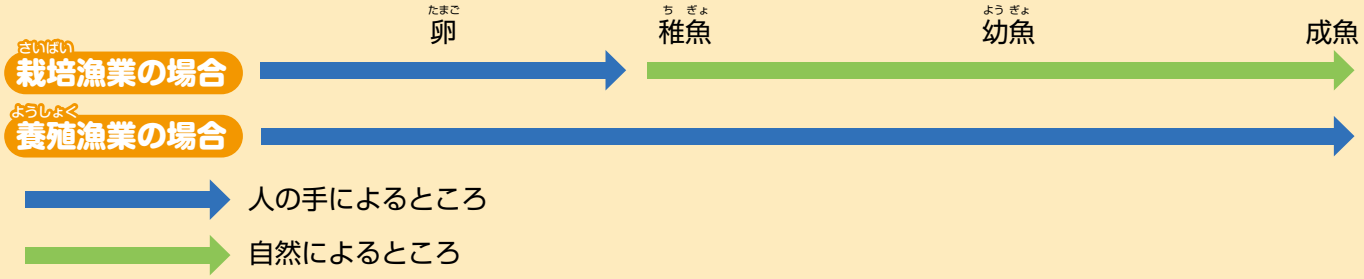
ふ化してから120日前後で大きさは100mm程度に育ち、放流されます。また、おおむね1年で300mm程度になり、とれるようになります。

「栽培漁業」と「養殖漁業」の違い

栽培漁業とは、卵から稚魚になるまでの一番弱い時期を人間の手で守り、その後、自然の海に稚魚を放流し、成長したものをとる漁業で、これには、海の中の魚の数を減らさないようにするなどの効果があります。

養殖漁業は、一般的に、稚魚（採卵からの場合もある。）をイケスなどで飼育し、食べられる大きさになったら出荷する漁業で、これには、とれる量がいつも一定ではない魚を、安定して食卓に届けることができるなどの効果があります。

ちなみに、いわき市では養殖漁業は行われていません。



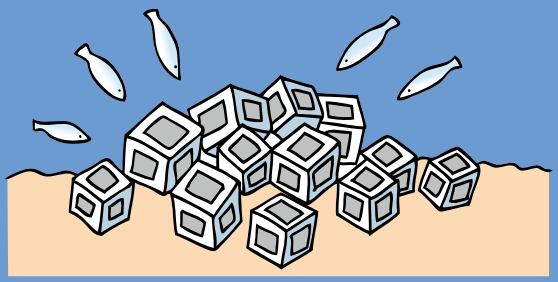
※平成23年度は東日本大震災の影響で、放流が中断されていましたが、平成24年度から相双地区沿岸で、平成29年度からはいわき地区沿岸でヒラメの放流が再開されました。

※平成25年度から相双及びいわき地区沿岸でアワビの放流が再開されました。

つくり育てる漁業の基本的な流れ

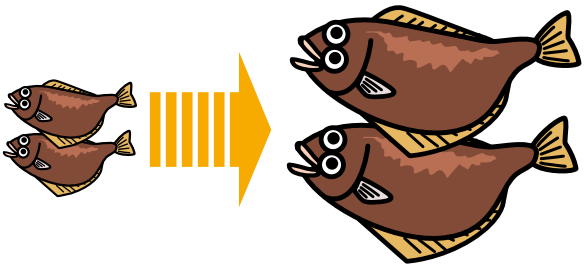
●稚魚（ちぎょ）、稚貝（ちがい）を育てる。

●魚を海に放す。



●魚のすみ場を作る。

●魚をとる。



●小さい魚が大きく育つ。

いわき市の魚「めひかり」

どうして“いわき市の魚”になったの？

いわき市では、市民のみなさんにもっと水産業への関心と親しみをもってもらおうと、水産業関係者や一般の方が選考委員となって、いわき市に水揚げされる魚の中から、カツオやサンマなどの代表的なもの10種類を選び、その魚を対象とした市民アンケートを行いました。

その結果、“おいしい”・“いわき市でしかとられて（知られて）いない”などの理由から、平成13年10月1日に**めひかり**をいわき市の魚として決定しました。

本当の名前は？

めひかりは、アオメエソ科アオメエソ属の魚で、現在、アオメエソやマルアオメエソなど、いくつかの名前（種類）が知られていますが、一般的には、その仲間たちのことをひとまとめにして**めひかり**と呼んでいます。

いつ水揚げされるの？

めひかりは底びき網漁でとられますが、福島県では魚をとり過ぎないように、7月と8月を底びき網漁の休漁期間としています。

そのため、それ以外の時期は1年を通して水揚げがありますが、特に11月から3月ごろまでにかけて多くの水揚げがあります。

どこに住んでいるの？

太平洋沖の深さ約150m～ 400mのところで生活しており、北は青森県の沖合から、南はフィリピンやインドネシア周辺の海域までの広い範囲で生活していることが知られています。

なお、一般的には、太平洋沖の北方で生活しているのがマルアオメエソ、南方で生活しているのがアオメエソと呼ばれていますが、最近ではDNA鑑定などの結果から、どちらも目の大きさ（アオメエソの方が大きい）以外には大きな違いがなく、この2つは同じ種類ではないかといわれています。

どのくらい水揚げされているの？どのくらいの値段なの？

（福島県海面漁業漁獲高統計より）

	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年		令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
水揚数量(kg)	120,551	11,108	操業自粛により統計データなし	721		27,720	15,916	15,035	5,116
水揚金額(円)	107,137,371	13,049,607		—		19,071,147	9,985,816	10,616,130	2,708,013
取引価格(円/kg)	889	1,175		—		688	627	706	529

市内で人気の**めひかり**ですが、福島県の統計書にのるようになったのは平成12年からで、それまでは「その他の魚」として集計されていました。

また、全国的にも**めひかり**が統計書にのっているのはめずらしく、このようなことからも、**めひかり**がいわきの郷土料理として人気の魚であることがわかります。

めひかりは、マグロと同じくらいの値段で取り引きされています。

※平成 25 年は試験操業による数量のみを記載し、金額については公表していないため、「—」としております。

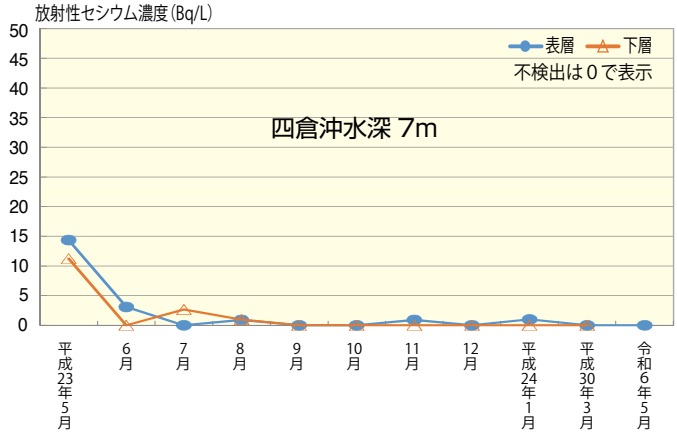
原子力発電所事故後の海の状況

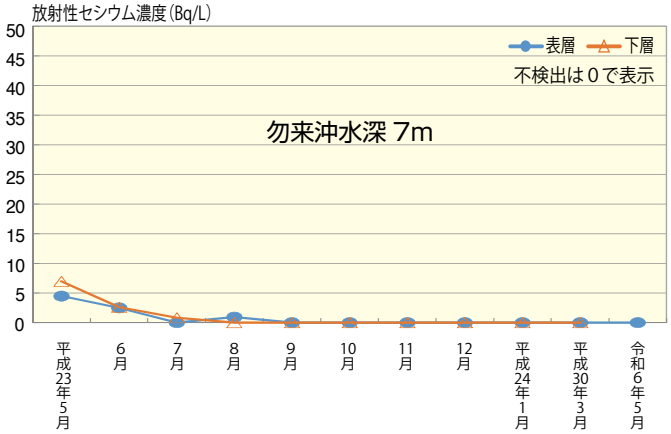
（福島県水産海洋研究センターより）

1　原子力発電所事故による海水の汚染

海水中の放射性セシウム濃度は、事故直後は、1リットルあたり5～14ベクレル程度の汚染がみられましたが、時間とともに速やかに低下し、平成24年4月以降は全ての地点で不検出となっています。

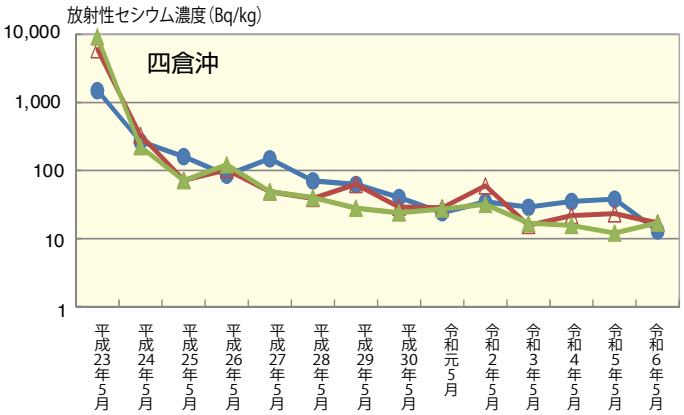
なお、5年以上にわたり不検出が継続しており、表層と下層の差もないことから、平成30年度からは表層のみの測定としました。さらに、令和６年度からは、調査は２ケ月に１回（奇数月）としました。

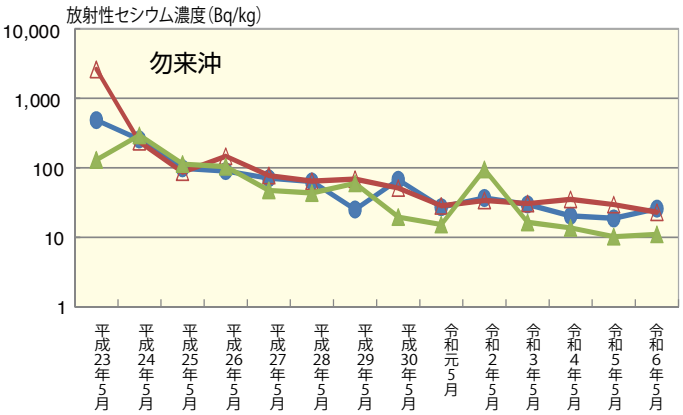




2　原子力発電所事故による海底土の汚染

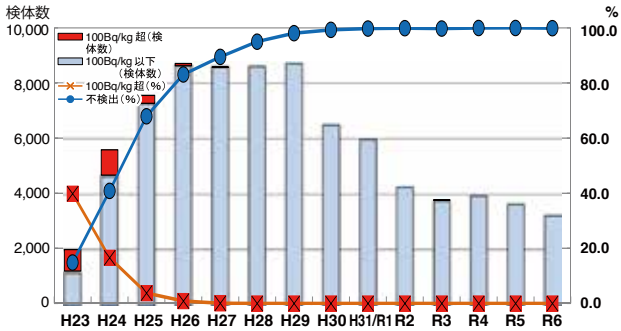
海底土の放射性セシウム濃度は、事故直後は、1kg あたり数千ベクレル程度の汚染がみられましたが、時間の経過にともない低下しています。また、汚染された海底土で底生生物（ゴカイ）を飼育した結果、ゴカイのセシウム濃度は海底土のセシウム濃度の数%にとどまり、海底土を取り除くと速やかに低下したことから、海底土の影響は限定的であることもわかっています。なお、海底土のセシウム濃度は安定して低いことから、令和６年度から、調査は２ケ月に１回（奇数月）としました。





3　原子力発電所事故による魚介類の汚染

福島県沖で採取された魚介類の放射性セシウム濃度は、平成23年には、食品の基準値である1kgあたり100ベクレルを超えるものが約40%ありましたが、時間の経過とともに低くなりました。一方、不検出の割合は年々上昇し、令和4年は約99%となっています。



年別放射線モニタリング検査結果
（海産物魚介類　令和６年 11 月現在）

なお、水産物に関する出荷制限等の措置については、いわき見える化プロジェクト「魅力アップ！いわき情報局」のホームページをご覧ください。

市内の農山漁村体験・観光農園マップ

体験

ブルーベリーファーム チャコちゃん農園

◆ブルーベリー狩り
（7月～9月上旬）
TEL：080-8886-3479

いわきワイナリー

◆ぶどうの栽培体験
（5月～9月）
TEL：84-6200

生木葉ファーム

◆農業の各種総合体験や各種自然体験（通年）
TEL：36-4870

貝泊コイコイ倶楽部

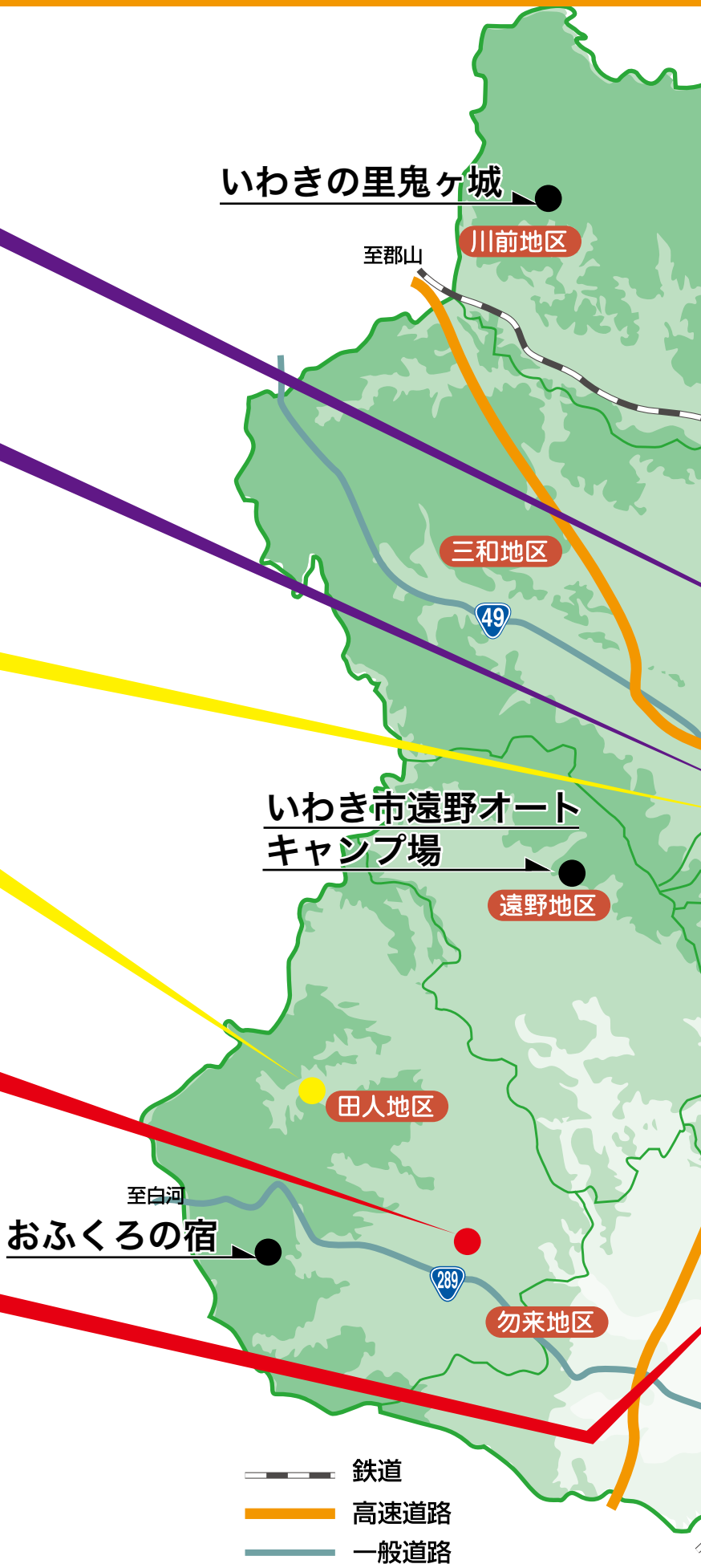
◆農業・林業の各種総合体験など様々な体験（通年）
TEL：68-3354

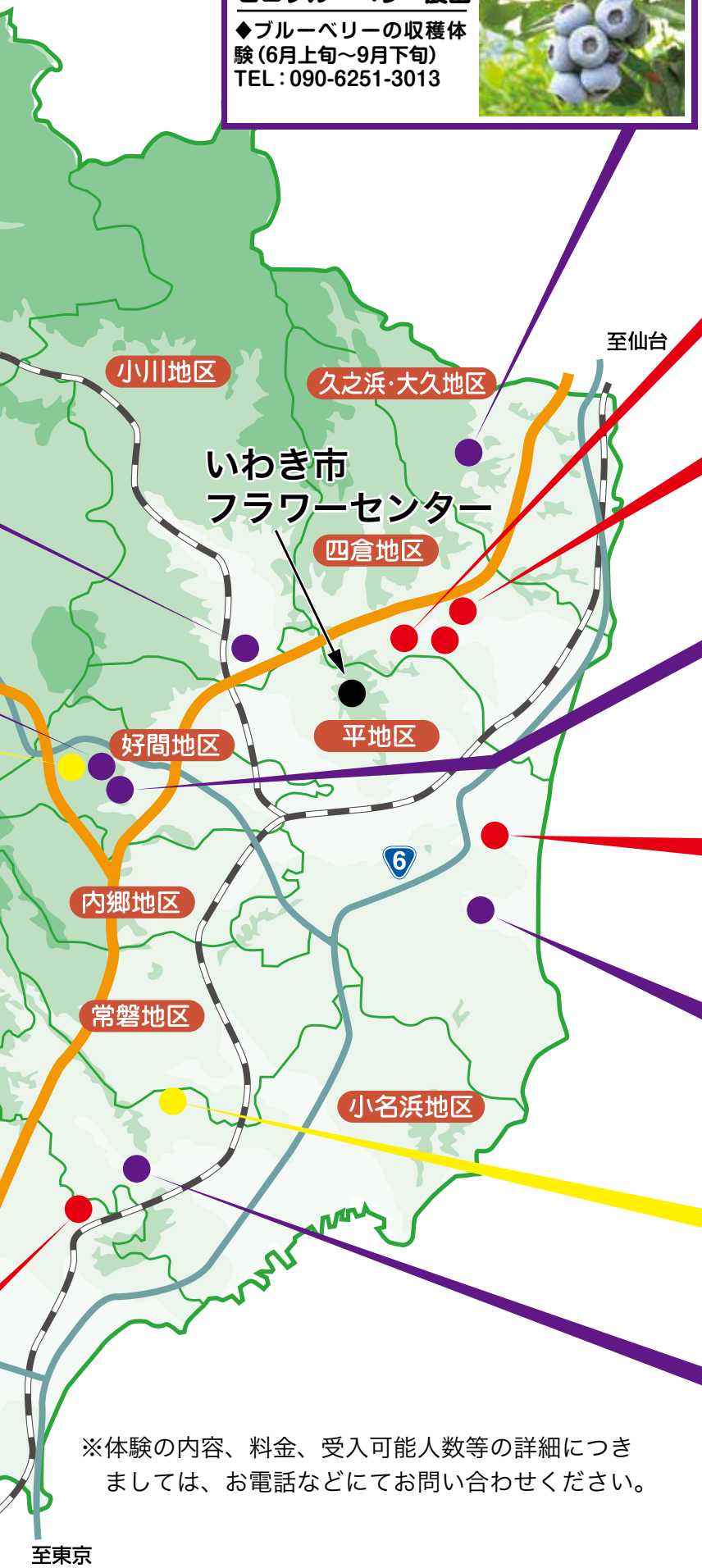
田人観光いちご園

◆いちごの収穫体験
（1月～6月中旬）
TEL：69-2448

ヘレナ ストロベリーランド

◆いちごの収穫体験
（12月下旬～5月）
TEL：88-9181





ピコブルーベリー農園

◆ブルーベリーの収穫体験（6月上旬～9月下旬）
TEL：090-6251-3013

大野観光いちご園

◆いちごの収穫体験（12月下旬～６月上旬）
TEL：33-3434

㈱ワンダーファーム

◆トマトの収穫体験（通年）
TEL：85-5105

大和田自然農園

◆ブルーベリーの収穫体験（７月中旬～８月）
TEL：36-2591

アグリパークいわき

◆いちごの収穫体験（12月下旬～6月上旬）
TEL：68-7203

ブルーベリーファームいわき

◆ブルーベリーの収穫体験（6月～8月）
TEL：070-8587-3752

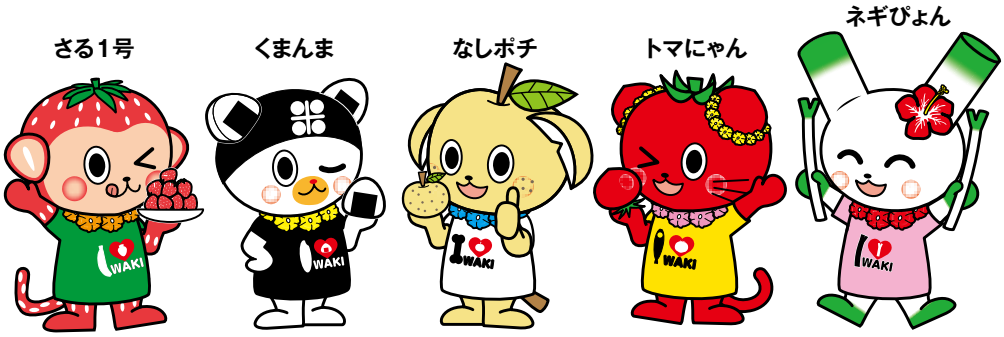
彩花園

◆マコモタケの収穫体験（10月、月1回）
TEL：44-3641

かぐらばの里ブルーベリー園

◆ブルーベリー狩り（６月中旬～９月上旬）
TEL：090-1934-6011

※体験の内容、料金、受入可能人数等の詳細につきましては、お電話などにてお問い合わせください。



いわき農産物マスコットキャラクター：アグリン☆ファイブ

市の魚：めひかり
愛　称：メピカリ

- 発 行 月　令和７年３月
- 発　　行　いわき市

小学校　　年　　組　　氏名