

**Just how delicious is
Fukushima food?
- Yeah You'll see**

震災から復興を遂げた
福島県の農産物の美味しさと魅力





目次

01 The Beauty of the Food Produced in Fukushima

福島県の地理的な特徴
福島県産農産物の食材の美味しさについて

02 Recovery from the Great East Japan Earthquake

震災以降の福島の人々の努力
農地の汚染問題への対策

03 The Little Known Safety of Fukushima Products

科学的根拠に基づく安全性の担保
世界で最も厳しい検査体制
国際機関の評価
GAP取得の取組

04 Fukushima Food Spreading Around the World

震災以降の各国での規制緩和や輸出量増加
福島の米農家の想い
福島県産農産物の未来について

～Appendix～

フランス出身シェフコルビ氏へのインタビュー
岩瀬農業高校でのグローバル GAP取得の取組

1. The Beauty of the Food Produced in Fukushima 「福島県産農産物の素晴らしさ」

～福島県の地理的な特徴～



首都東京から新幹線でわずか90分



福島県は、日本の本州の東北地方に位置する県です。

首都東京から新幹線でわずか90分で到着する距離にあり、日本の47都道府県の中で3番目に広く、桜や紅葉の名所、美しい海岸、快適なスキーリゾートなどが豊富にあります。

また、侍文化のゆかりが深く、美しい城郭、数百年前の街並みがあるまま受け継がれた町、日本史ファンにはおなじみの場所が多くあります。



福島県は、もも、なし、りんごなど果物の産地であるだけでなく、日本有数の米どころとしても知られています。広い県土とそれぞれの地域で旬の食材を生かしたユニークでバラエティに富んだ郷土料理があり、誰もが満足できる食の魅力があります。

1. The Beauty of the Food Produced in Fukushima 「福島県産農産物の素晴らしさ」

～福島県産農産物の美味しさについて～



様々な食文化が育まれている



福島県産農産物のおいしさの秘密は、豊かな自然、変化に富んだ地域性、そしてそこに暮らす人々の営みにあります。

福島県は沿岸部の浜通り、中央部の中通り、会津地方の3つの地域に分かれています。これらの地域にはそれぞれ特徴があり、気候が異なります。地元の人々はこれらの気候を利用してさまざまな食文化を育んできました。清らかな水が豊富にあるため、米や酒はもちろん、トマト、きゅうりなどの野菜も驚くほど新鮮で美味しいです。



福島県で飼育・生産されている黒毛和牛も有名です。

日本食肉格付協会で4等級以上の評価を受けたものが、福島牛の最高級ブランド「銘柄福島牛」として表示・販売されています。

鮮やかな色と程よい霜降りが特徴の「銘柄福島牛」は、濃厚でまろやかな味わいです。

2. Recovery from the Great East Japan Earthquake 「東日本大震災からの復興」

～震災以降の福島の人々の努力～



福島の人々の懸命な復興と再生への懸命な努力



2011年3月11日、日本はマグニチュード9.0の大地震に見舞われました。これは日本国内観測史上最大規模、1900年以降、世界でも4番目の規模の地震でした。



日本政府と福島県は、被災した建物を建て直し、町や高速道路、診療所を再開し、主要な鉄道路線を再建するなど、精力的に取り組んできました。この間、福島の人々は毅然とした態度で復興と再生に懸命に取り組み、それは、震災以前よりも良いものに作り直すというアプローチの良い例になっています。

復興への動きが活発化する一方で、震災による原発事故での放射線物質の飛散による農業分野へのダメージは特に深刻でした。

2. Recovery from the Great East Japan Earthquake 「東日本大震災からの復興」

～農地の汚染問題への対策～



農地の汚染問題へのアプローチ



農業の分野では、復興と安全性向上のため、多くの対策に取り組んできました。特に放射性物質による農地の汚染問題については、科学的根拠をもとに農地の状況や栽培作物に応じた対策を実施してきました。



放射性物質濃度が高い農地は、「表土の削り取り」を行ったほか、表土を地中深い層と入れ替える「反転耕」等によって、放射性物質による影響の軽減を図りました。また、果樹では、放射性物質が付着している樹皮を高圧洗浄機で洗浄したり、樹皮の削り取りを行いました。加えて、作物の栽培前には、放射性セシウムの吸収を抑制する効果のあるカリ肥料を必要量散布するなど、圃場の改善と栽培技術の改良を組み合わせ、かつての安全で美味しい農産物生産を取り戻しています。

3. The Little Known Safety of Fukushima Products 「福島県産農産物の知られざる安全性」

～科学的根拠に基づく安全性の担保～



基準値を超える農産物を流通させない仕組み

また、生産・流通の各段階で放射性物質の検査を多層的に行い、安全性が確保された農産物のみを出荷する体制を敷いています。特に出荷段階では、最新の設備により出荷・流通する農産物を徹底的に細かく検査しています。

このうち、福島県農業総合センターでの検査は特に広汎・精密で、農林水産物に含まれる放射性物質の濃度を精度の高い検査機器で検査し、食品の安全性を確認しています。

具体的には、福島県内で生産・出荷・販売される全ての農林水産物を対象に出荷前の抽出検査を行っています。

2020年までの10年間に約25万の検体検査を行い、市場に流通する農林水産物の安全性を確保してきました。現在では、米をはじめ、適正に栽培管理された野菜や果実、畜産物、林産物など基準値を超えるものはありません。



3. The Little Known Safety of Fukushima Products 「福島県産農産物の知られざる安全性」

～世界で最も厳しい検査体制～



国際基準より厳しい基準で安全性を確保



検査に用いる安全基準は、国際的な食品規格「CODEX」の定める基準値の1/10。世界的に見ても、最も厳しい基準値を設けています。過去5年間に、米・野菜・果物・畜産物で基準値を超えたものはありません。

農業総合センターにおける出荷・流通前の検査により、基準値を超えていることが確認された品目については、国や県から産地に対して速やかに出荷制限等の指示がなされます。同時にこうした情報を生産者や流通事業者にも周知しています。

また、検査の正確性について国際原子力機関（IAEA）の技能試験を毎年受けており、常に最高評価を得ています。



3. The Little Known Safety of Fukushima Products 「福島県産農産物の知られざる安全性」

～国際機関の評価～

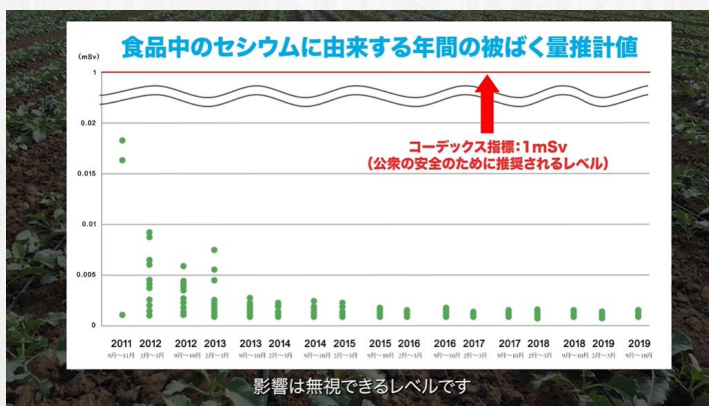


国際機関の評価



2017年、国連食糧農業機関(FAO)の元事務局長であるジョゼ・グラチアーノ・ダ・シルヴァ氏は、日本政府が主催する試食イベントに参加しました。そこで彼は、福島県産の果物を使ったスイーツを堪能し、こう述べています。

「現時点で食の安全について心配する理由はありません。検査は継続的に行われていますし、モニタリングシステムも整備されています。また、国際的な手続きも遵守されています。」



実際に、厚生労働省が公表している食品中の放射性物質の摂取量調査を見ても、食品中のセシウムに由来する年間の被ばく量は日本全国で線量限度をはるかに下回っており、福島県も同様です。自然放射線と比較しても影響は無視できるレベルです。

3. The Little Known Safety of Fukushima Products 「福島県産農産物の知られざる安全性」

～グローバルGAPの取得～



GAP認証取得への動き



福島県では、食の安全、環境保全、労働安全など、農業分野における持続可能性を確保するための生産工程管理 GAP(「Good Agricultural Practice」の略)の認証取得が拡大しています。

また、福島県では次世代の農業の担い手の育成にも力を入れており、このGAPの取組を教育の分野でも積極的に取り入れています。



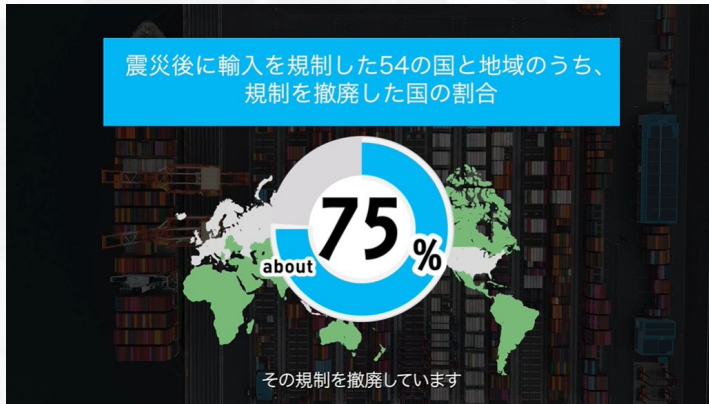
安全で美味しい福島県産農産物をつくり続けるために、多くの人々が農業に関わっています。このような人々の想いをより広く消費者へ届けるためにも、官民の幅広い連携により、より高度な農業の実践に日々取り組んでいます。

4. Fukushima Food Spreading Around the World 「世界に広がる福島県産農産物」

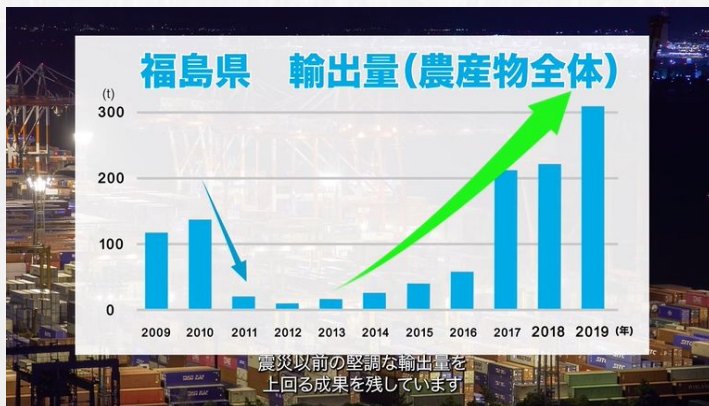
～震災以降の各国での規制緩和や輸出量増加～



およそ75%(40/54)が輸入規制を撤廃



2011年の東日本大震災以降、福島県産食品の輸入は世界 54の国と地域で規制されていましたが、現在も輸入規制を行っているのは 14の国と地域のみです。日々の安全対策の甲斐もあり、世界的にも徐々に安全なイメージが定着し、輸入規制も緩和の方向に向かっています。



震災直後、約9割減少した輸出量も、2017年には顕著に回復し、震災以前の輸出量を上回り、2019年度まで毎年過去最高を更新しています。徹底した安全性の確保と、美味しさへの追求を日々継続しています。

4. Fukushima Food Spreading Around the World 「世界に広がる福島県産農産物」

～福島の水農家の想い～



福島的美味い水が産み出す米



福島で3世代にわたり家族で米農家を営む加藤さん。素晴らしいお米を日本だけでなく、世界中の人に食べてもらいたいという想いを持っています。

「福島を立ち直らせるために何かしたい。」より良いお米を作るためにGAP認証を取得しました。



福島県の米は、日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」において、「特Aクラス」に選ばれた銘柄の数が、2017年から4年連続1位となりました。福島で輸出量の最も多い農産物は米であり、それを原料とした日本酒も、全国新酒鑑評会にて8回連続で日本一に輝いています。

4. Fukushima Food Spreading Around the World 「世界に広がる福島県産農産物」

～福島県産農産物の未来について～



世界で人気の高品質な福島の食材



2011年以降、復興支援のために福島を訪れる人が増えました。しかし今は、福島の気候や地元の食材、そして人々の温かさに惹かれているのではないのでしょうか。震災から既に10年もの時が過ぎ、厳しい基準をクリアした食材は、国内や世界に認められています。

それは世界中の温かな支援と、県民が努力し続けた結果を重ねてきた信頼の証です。これからもたゆまぬ努力を続け、福島の素晴らしさが世界からより注目されるよう取組みを続けていきます。





フランス人シェフ・コルビ氏へのインタビュー

東京・新橋でフレンチ割烹を営むドミニク・コルビ氏は、10年以上前から福島を応援しています。実際に現地へ訪れ、生産者や農家の方々ともお話をする中で、日本一ではなく、世界一美味しいものを作っていくという彼らの気概を目の当たりにし、強いパッションを感じたのだそう。コルビ氏は実際に福島県産の農産物を使った料理を提供しています。

コルビ氏は、福島の食材の安全性についても語ってくれました。世界で最も厳しい検査をしており、それを実際に見た上で世界一安全だと感じたそうです。

また、現地で湧き水を試飲した時に、福島のお米の美味しさの理由がわかったとのこと。味をつけずにお米を食べた時にも米のうま味やあま味を感じたそうで、以来福島県産のお米を使うことを決めたのだそうです。





岩瀬農業高校での取組

福島県立岩瀬農業高校は、全国で最多のグローバル GAP認証を取得しています。

岩瀬農業高校の教員である赤崎先生にお話を伺ったところ、日本のものをよりアピールするためには、日本基準よりも世界基準に沿ったほうが効果的と捉えて日々チャレンジしているのだそうです。

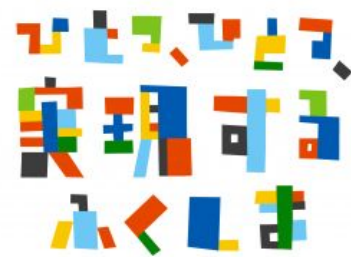
グローバルGAPを取得することで、農産物が安全であることの証明にもなるため、これから全世界の人々に福島県産が安全安心であることを知ってもらいたいですね、と話していました。



赤崎 直樹

岩瀬農業高等学校 教員





福島県農林水産部農産物流通課

2021年7月