

新たに籾乾燥貯蔵施設が稼働！大郷町から新鮮な「今摺り米(いまずりまい)」をお届けします

【農業振興部：仙台農業改良普及センター】



この秋から新たに稼働が開始された
籾乾燥貯蔵施設

黒川郡大郷町にある（有）薬師農産では、水稻の栽培面積が年々拡大しており、収穫量の増大に対応するため、県の「アグリビジネス経営基盤強化整備事業」を活用し、新たに籾乾燥貯蔵施設を導入、この秋から本格稼働を開始しました。

収穫の際、コンバインで刈り取った水稻の籾を、この籾乾燥貯蔵施設に入れて乾燥させ、そのまま貯蔵しておきます。これにより、出荷の直前に米の殻を取り除き（籾摺り）精米作業をした、いわゆる「今摺り米」として出荷することが可能になりました。



寿司チェーン店の
「にぎり」に使われ
ているササニシキ

（有）薬師農産では、寿司職人に根強い人気の品種「ササニシキ」や、もち米品種「みやこがねもち」を中心に栽培しています。「ササニシキ」は仙台市内で人気の大手寿司チェーン店で、「みやこがねもち」は名物おはぎで有名な仙台市太白区秋保町のスーパーで使用され、取引先からも高い評価を受けています。さらに、この貯蔵施設を導入したことで、鮮度の高い「今摺り米」を長期にわたり提供できるようになりました。

農家の高齢化が課題となっている黒川地域において、30代の社長を中心に、若手社員が一丸となっておいしい米づくりに取り組む（有）薬師農産。法人化して10年目を迎える今、次代の地域農業を担う企業として大いに期待されています。

第1回「地域の美味しい新商品コンテスト」を開催しました！最優秀賞は・・・？

【農業振興部：巨理農業改良普及センター】

女性農業者の起業活動を支援するため、（株）ライフサポートわたり（巨理町の直売所「おおくまふれあいセンター」を運営）との共催で平成27年10月8日に、第1回「地域の美味しい新商品コンテスト」を開催しました。

地域の食材を用い、消費者に「いいね！」と言ってもらえる商品という応募要件を満たした12商品（7人）の応募があり、厳正な審査を行いました。

審査は、5人の有識者が行い、消費者の視点を基準に評価しました。さらに、応募者は審査員に対して丁寧に商品を説明し、その特長をPRしました。

審査の結果、第1回の最優秀賞には、巨理町の清野容子さんの「野菜パウダーかぼちゃ・にんじん」が選ばれました。また、優秀賞には、巨理町の日下純子さんの「赤ふささぐりとアロエのフルーツソース」、山元町のやまうち農園の「完熟いちじくのセミドライ」が選ばれました。他の応募された商品も、いずれも特色ある魅力的な商品でした。

今回、受賞された商品は、今後、おおくまふれあいセンターでPRして販売する予定です。

普及センターでは、今後も商品開発などを通して女性農業者の起業活動を支援します。



応募された方々

復旧の確かな証～仙台東地区排水機場の引渡式開催～

【農業農村整備部】



引渡しセレモニーの様子

平成27年9月16日、仙台市農業園芸センターにおいて、直轄特定災害復旧事業「仙台東地区」で実施した排水機場の引渡式が開催され、東北農政局より仙台市に施設が引渡しされました。

本事業は、東日本大震災の津波により壊滅的な被害を受けた4箇所の排水機場（高砂南部排水機場、大堀排水機場、二郷堀排水機場、藤塚排水機場）の復旧工事を国の事業として行ったものです。今回の引渡しにより、仙台市東部地域の農地における排水能力は震災前の状態に完全復旧し、仙台市他2市3町※にまたがる仙台南管内沿岸地域の排水機能がほぼ回復しました。

また、仙台市東部地域は震災の地盤沈下による影響で排水機能が大きく不足していましたが、それを補うため、復旧した排水機場の排水機能は震災前と比べて2倍に増強され、9月11日に県内に大雨をもたらした「平成27年9月関東・東北豪雨」の際には、この排水機場が稼働したことで、被害の発生を防ぐことができました。

式典では地元代表者から、「排水機場の仮復旧後も大雨の度に不安な日々を送っていたが、今回排水機場が完全復旧したことは営農の大きな励みになる」との感謝の意が述べられました。仙台市東部地域は排水機場の完成により復旧工事も1つの節目を迎えたことから、今後は水田の復旧事業が加速的に進められていくこととなります。

※名取市、岩沼市、亶理町、山元町、七ヶ浜町



復旧した排水機場の1つ
二郷堀排水機場

仙台湾にアカガイの稚貝を放流しました

【水産漁港部】

築地市場で高級赤貝としてブランドになっている「閑上赤貝」をはじめとする仙台湾の赤貝。

震災前には、資源管理の取組の一つとしてその稚貝の放流を実施していましたが、震災の影響により稚貝が生産できなかったことから中断していました。

しかし、昨年度から県水産技術総合センターで稚貝の生産が再開されたことから、仙台湾で赤貝漁をする漁業者の団体である仙南4地区小型底びき網漁業連絡協議会では、県から稚貝約7万個を譲り受けて、平成27年3月20日から仙台南港で、震災後初の稚貝の育成を開始しました。



汚れた網の交換作業



稚貝が付着したリボンを
収容した袋

細かい目合いの袋にアカガイの稚貝が付着したリボン2本を収容（1袋にアカガイ稚貝1、800個程度収容）したものを1本のロープに4～5袋ずつ固定し、漁業者が丁寧に試験筏（いかだ）に吊り下げました。時々、網の汚れを落とすなどの管理を行いながら育成を続け、10月27日に仙台南港へ稚貝を放流しました。

放流に先立ち、天然の貝と区別するため一部の貝の殻に塗料で色を塗る作業を漁業者が行いましたが、今後は、これらの貝を目印として放流の効果や資源量の把握に漁業者とともに努めながら、アカガイの資源量の増加に繋がりたいと考えています。

「松島町林業経営研究会」が林業グループコンクールで最優秀賞を受賞 ～地域資源を活かした産業振興策が高評価～ 【林業振興部】

平成27年9月3日に山形県天童市で行われた、「東北・北海道ブロック林業グループコンクール」において、宮城県代表の「松島町林業経営研究会」が最優秀賞を受賞し、来年3月に東京で開催される全国大会で日本一を目指します。

このコンクールは、林業グループ※が日頃の活動成果を披露する年一回の大会で、松島町林業経営研究会は、宮城県内14グループの代表として発表し、初の栄冠を手に入れました。

発表内容は、特別名勝「松島」を舞台に活動する会が、地域の竹林整備で発生した材を、牡蠣(かき)の養殖棚や土産用の竹細工原料として供給するなど他産業と連携している例や、約30年前に会員協同で造成したミズキ林から出る材を地元こけし職人に販売するなど、地域資源を守り育てながら地域活性化を図っている取組を紹介したものです。



佐々木会長と発表メンバー
(渥美さん、佐々木さん)



こけしの材料(ミズキ)を収穫する会員
と「わくわくキャンプ」の様子

その他にも、子どもたちを対象に森林の持つ素晴らしい働きを理解してもらうプログラムを作成し、「わくわくキャンプ」を継続実施するなど、多彩な取り組みが高く評価されました。

会長は今後の抱負として、受賞を機にさらに関係者との連携を深め、森林林業分野が成せる取組を推進しながら、地元資源の有効活用を通じた地域振興を図っていきたいと述べていました。今後も更にパワーアップしていく会の活躍が楽しみです。

※林業グループとは、森林づくりの技術や経営改善、地域づくりや交流など森林・林業に関わる活動をする自主的なグループです。

「みやぎ県南浜街道“縁結び”商談会」を開催しました

【地方振興部】

地方振興部では、被災沿岸地域に対する商工観光連携促進事業として、県南浜街道地域(名取市、岩沼市、亶理町及び山元町)において、地域産業を担う人材の確保や、交流人口の拡大、地域資源等の活用による販路回復及び新たな販路の創出のため、地域の特性を活かした復興支援に取り組んでいます。

その一環として、県南浜街道地域の商品の生産・流通促進を図るため、平成27年10月1日、TKPガーデンシティ仙台勾当台を会場に、地元商工会などの協力のもと、2市2町の特産品・名産品を県内外に紹介する展示商談会を開催しました。

会場では、かまぼこ、生芋こんにゃく、県内の農産物を使ったドレッシング、いちごのスパークリングワイン、豆腐、あられ、柚子(ゆず)などの製造販売を手がける県南浜街道地域の10業者が出展し、県内外のバイヤー10業者との商談が行われました。自慢の商品をPRする出展者の熱い想いに応えるように、バイヤーとの商談は大いに盛り上がりました。

今回の商談会の結果を反映し、県南浜街道地域選りすぐりの商品の詰め合わせを「縁結びセット」として商品開発し、新たな販路の開拓をすることにしています。



出展された商品进行评估する参加者

「仙山交流味祭(せんざんこうりゅうあじまつり)inせんだい～秋の恵み～」を開催しました！

【地方振興部】

仙山交流味祭せんだいネットワークと当所では、平成27年10月5日～6日、勾当台公園市民広場において「仙山交流味祭inせんだい～秋の恵み～」を開催しました。

「味祭」は仙台地域と山形県村山地域の交流促進と地産地消の推進を目指して、両地域の旬の特産物を一堂に集めた産直市です。

恵みの秋とあって、当日はご当地のうまいものが勢揃い！仙台地域からは、はらこめし、ずんだ餅、カボチャやシイタケなど旬の野菜やキノコ類、山形県村山地域からはリンゴやブドウなど旬の果物、山形芋煮、どんどん焼きなどが販売され、会場はおいしいそうな匂いとお客様でいっぱいでした。

また、山形特産の紅花でオリジナルハンカチを作る「紅花染め体験コーナー」では、輪ゴムの絞りが素敵な模様になり、参加者からは驚きの声が続出！で好評でした。

当所からは、仙台地域の農業農村の復旧状況パネルの展示を行い、県の取組の周知に努めるとともに、観光情報PRコーナーを設けました。これからも両地域の発展に向けて、様々な支援を行っていきます。



たくさんの方に
ご来場いただきました！

☆「仙臺鍋まつり」「おでんまつり」開催のお知らせ☆

【地方振興部】

せんだい 仙臺鍋まつり

仙台地域の14市町村が、地元の魅力を発信するため、それぞれの地域の特産品を活かした名物鍋や創作鍋(100円～300円)などを販売します。売り切れ次第終了ですので、お早めにご来場ください！

また、今年も、来場者の皆さまの投票で一番人気の鍋を決める「仙臺鍋グランプリ」を実施しますので、いろいろな鍋を食べ比べて、お気に入りの鍋に、ぜひ投票してください！



☆H26グランプリ☆
名取市「名取せり鍋」

おでんまつり

復興へ向かう塩釜地域から、旨みたっぷりの「塩釜おでん」(200円)をお届けします。水産練り製品生産量日本一奪回を目指し、塩釜産のおでんや揚げかまぼこのおいしさをたっぷりと伝えます。

会場では、みやぎ食材伝道士によるライブクッキングなどのステージイベントのほか、塩釜の水産加工品、仙台黒毛和牛、菌床しいたけなど仙台地域のおいしい食材を紹介する地産地消PRコーナーも出展します。また、今年も、かまぼこ・トラウトサーモンの新しい！おいしい！食べ方提案として(株)カゴメによる「トマトクリームシチュー」(200円)もお届けします。旬の味覚をぜひ味わってください！

- ◆日時
平成27年11月12日(木)～13日(金)
11:00～14:00(売り切れ次第終了)
- ◆場所
仙台市勾当台公園
市民広場・グリーンハウス前
- ◆お問い合わせ
仙台地方振興事務所地方振興部
TEL:022-275-9140

★ 読者の皆さまからのたくさんの明るい情報をお待ちしております！

問合せ先：宮城県仙台地方振興事務所地方振興部(担当：勝倉)

TEL:022-275-9140 FAX:022-275-0296 E-Mail: sdsinbk2@pref.miyagi.jp

(HP) <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sdsgsin-e/>

※次号は12月下旬発行予定です。