

「仙山交流味祭inせんだい～春の恵み～」に宮城県産海苔のPR・販売ブースを出展しました。

【水産漁港部】

来場者で賑わう宮城の海苔の  
試食・販売と味比べ



6月8日～9日の2日間仙台市勾当台公園で開催された「仙山交流味祭inせんだい～春の恵み」に県内5組の海苔養殖業者さんが手がける海苔製品の直接販売が行われました。また、県内の生産地から6つの浜（矢本、鳴瀬、宮戸西部、浦戸、七ヶ浜、亘理）の自信作の海苔を集め、来場者が食べ比べをする「宮城の海苔味くらべ」や普段は海苔と合わせない食材（クリームチーズ、チョコレートソース!?)をトッピングして試食する「変わり味にチャレンジ」のコーナーも設けました。



海苔養殖業者さんによる直接販売

直接販売は、9日の午後から雨が降ったこともあり、売り上げは昨年ほど伸びませんでした。海苔養殖業者さんもお客様の生の声を聞き、海苔の消費拡大への課題解決の糸口をつかんだように思えました。また、「変わり味にチャレンジ」ではトッピングを楽しむ一方で、「宮城の海苔味くらべ」では異なる漁場環境で育てられた海苔の味の違いを感じてもらい、仙台湾が全国有数の養殖海苔の産地で、いくつもの浜で海苔をつくっていることをPRできました。

## 自然界はみんなの生命維持装置

【林業振興部】



オオミズナギドリの救護を行う武田修氏

今回は、自然環境保全及び傷病野生鳥獣救護等に携わっている自然保護員の武田修氏にお話を伺いました。“一寸の虫にも五分の魂、その存在を侮れないのだとてですが、その虫が産卵で数十～数百という単位で子孫を残したら、葉っぱを食べられた森や山は大変なことになります。

それを増えないようにしているのは、子育ての野鳥達で、春に日本を訪れる鳥達が国内で消費する虫の数は1羽あたり十五万～二十万匹と言われています。

普段は穀類や果樹類を食べる鳥でさえ、子育て時には短い夏の間には雛を成鳥まで育て上げるために栄養価の高い昆虫を食べ、飛ぶために中途半端に消化された排泄物には昆虫や土中の微生物が集まり、森を豊かにする栄養分を生み出します。そしてそこにすむ草食動物は、特定の草木の繁茂を制限し、草食獣の過剰な増加を肉食動物が制限しています。

また、凶暴のレッテルを貼られているクマも、カナダの研究で生息域と他の地域では、ブナの木成長に極端な違いがあることが分かったそうです。

自然界は全ての生物がひとつの生命維持装置になっており、人間がいかに科学万能になっても、水と空気だけは自然の森が生み出す能力には追いつけない。”とおっしゃっています。

武田氏には今後も自然保護員という立場で、野生鳥獣の保護のあり方などを多くの人に伝えていただきたいと思います。

## 菜の花と菜種を愛でる会

【農業振興部（巨理農業改良普及センター）】

5月6日、岩沼市玉浦西区において「菜の花と菜種を愛でる会」が行われました。

農業生産法人玉浦中部ファーム（代表：佐藤武直夫）では、みやぎ生協が生産者団体などをつくる「食のみやぎ復興ネットワーク」を通じて菜種油や、菜種油を使った加工品の製造販売を行っています。今回のイベントでは、菜の花の見学会に合わせ、加工食品の試食が行われました。イベントに参加した消費者はおよそ50名ほどで、目の前に広がる広大な菜の花畑を前にシャッターを切る姿が見られました。



菜の花畑を前にシャッターを切る人

玉浦中部ファームの菜の花栽培への取り組みは東日本大震災直後の2011年から始まり、初年度は2.6haで約2tの菜種が収穫できました。2015年度は3.5haで7.6tと規模、収量ともに拡大しています。今年度も2015年度とほぼ同じ面積で栽培されています。安定した天候に恵まれていることから、順調な収穫が期待できそうです。

普及センターではこうした復興への取り組みを今後も引き続き支援していきます。

## 「JAあさひなぶどう部会」が設立されました

【農業振興部（仙台農業改良普及センター）】



部会設立総会の様子

平成28年4月18日にJAあさひな営農総合センターにおいて、「JAあさひなぶどう部会設立総会」が開催されました。JAあさひなでは、ぶどうの振興を目的に数年前よりぶどう講習会を開催しており、毎回多くの生産者が参加し、昨年度からぶどう部会設立に向けた機運が高まっていました。今年2月末に開かれた設立準備委員会を経て、この度、20人の生産者によりぶどう部会が設立されました。部会では、部会員の栽培技術向上を目的とした活動が展開されることとなり、新たに会長に就任された大和町の文屋さんの挨拶からは、「いずれは市場出荷を目指していきたい」との力強い言葉も聞かれました。

設立総会当日と5月23日に早速講習会が開催され、仙台農業改良普及センター職員を講師に、苗の植え付け方法や種なしぶどうの作り方、房の管理方法などについて学びました。商品性の高いぶどうを生産するには、房の数の調整や、房の形を整える作業など非常にきめ細かな管理が必要になります。講習会で習得した技術を活かし、今後も適切な防除や管理をすることで、9月頃にはおいしいぶどうの収穫が期待されます。生産されたぶどうは、黒川郡内の直売所や道の駅などで販売される予定です。

普及センターでは、高品質なぶどうが栽培されるよう、今後も部会の活動を支援していきます。



講習会の様子



水産物を前に意見交換する料理人たち

みやぎ食材伝道士などの料理人及び調理師専門学校に通う学生を対象に、仙台地域の食材への理解と活用促進を図ることを目的に、5月12日及び13日の2日間、七ヶ浜町花淵浜を会場に食材研修会を実施しました。

12日は仙台市内のホテルやレストランの和洋食の料理人14名が、13日は仙台コミュニケーションアート専門学校の2年生27名が参加しました。

研修では4月に稼働したばかりの花淵浜魚市場を視察し、さらに地元漁師がスズキ、シャコ、ワタリガニ等活魚の調製作業をする様子を見学することができました。その後、宮城県漁協七ヶ浜支所において佐々木一仙支所長を講師に七ヶ浜の水産業や食文化について研修を行いました。

「七ヶ浜町の主力漁業種は刺網漁などの漁船漁業と乾ノリ養殖業だが、震災後、ヒラメは約6倍、ワタリガニは爆発的に増えている。水揚げ量は震災前を上回っているものの販路拡大が課題である。」との話もいただきました。

伝道士の取りまとめ役であるレストランシェフの鹿野料理長からは「七ヶ浜の魚市場は仙台に近いだけに魅力的。魚種も豊富だ。いい魚、いい食材があることを発信していきたい。」と力強いコメントをいただきました。

学生からは、「花淵浜のカレイを使った料理を作りたい。漁師に特に人気があるというエンガワを活かそうと思う。」「生きた魚は迫力があって驚いた。」などの感想がありました。

今後、参加した料理人が七ヶ浜の水産物をおいしい料理に変えて消費者へ提供・発信していただけることを期待しています。また、仙台コミュニケーションアート専門学校では七ヶ浜の水産物を授業や実習で活用し、さらには、首都圏等のレストランと連携して地域食材を使ったメニュー開発も行っていく予定とのことです。



水揚げされた魚を前に熱心に研修する学生



5月18日に、仙台市立大沢小学校の学童農園田において、5学年児童40名が田植え作業の体験を行いました。この体験会は仙台市大倉川土地改良区が行う「総合的な学習の地域活動」として、子供達が田植え体験を通じて、農業農村の恵みの大切さを学ぶために毎年開催されています。

体験会には多面的機能支払交付金※の活動組織である「原・下地域保全連絡会」も地域活動の一環として参加し、田植え指導を通じて、子供達との交流を行っています。

当部では田植えの補助を行うとともに、パネルを使用して「自然環境の保全」や「良好な景観の形成」など農業農村が持つ多面的な機能の説明を行い、農業農村の大切さの理解促進を図りました。

初めて田んぼに入るといふ子供たちが全体の半分以上を占め、不安定な足元に苦労したり、田んぼの生きものに驚きながら田植えを行い、終了後には、「これからもご飯をたくさん食べていきたい」という声とお礼の言葉を頂きました。

当部はこれからも地域活動の支援を行い、農業農村の維持・発展を推進していきます。



体験会の様子

※多面的機能支払交付金  
草刈り等の営農への共同活動を行う地域組織に対して交付金の支援を行い、農業農村の多面的機能の維持・発揮と担い手の育成等を後押しするもの。

【参考】

宮城県多面的機能支払推進協議会のホームページ

<http://www.nmk-miyagi.org/>



当部よりパネルを使い説明

★ 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

TEL：022-275-9114 FAX：022-275-0296 E-Mail：[sdsinbk@pref.miyagi.jp](mailto:sdsinbk@pref.miyagi.jp)

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

※次号は平成28年8月下旬発行予定です。