



ボランティア崩木

「チャイルド・ユースサポート章」受賞

(東部児童相談所気仙沼支所)

平成22年11月24日(水)、気仙沼市で活動している「ボランティア崩木」(代表:鈴木真知子さん)が、内閣府主催の平成22年度「子ども若者育成・子育て支援功労者表彰」のチャイルド・ユースサポート章を受賞しました。

この章は、子ども・若者を育成支援する活動及び子育てと子育てを担う家族を支援する活動を全国に広く紹介することにより、同様の活動を行っている方



(受賞の様子)

やこれから行おうとする方々の参考に供することを目的としています。

「ボランティア崩木」は、市内で行われる様々な行事や施設等での託児ボランティアや本の読み聞かせを通して親子が本に親しむ活動、障害者の介助や高齢者のサポート、海外難民への毛布の贈呈など、幅広いボランティア活動をしている団体です。

今後も「ボランティア崩木」の活躍をお祈りするとともに、当地域にもボランティアの輪の広がりを期待したいと思います。

「障害者就労セミナー」の開催

(気仙沼保健福祉事務所)

平成23年1月30日(日)、ゲストハウスアーバンを

会場に、気仙沼保健福祉事務所及び社会福祉法人洗心会の主催による「障害者就労セミナー」を開催しました。



(セミナーの様子)

第1部は、「障害者雇用の現状と障害者雇用施策」と題して宮城労働局の白鳥一彦氏から、第2部は「企業の視点から見た障害者雇用の取り組み」と題して雇用主、従業員、その両者にかかわっている市民支援サポーターの3名の方から、講演をいただきました。

第1部では、仙台管内は大企業の支店が多いため障害者の求人もあるが、その他の管内はほぼゼロという現状であることが示されました。地方は障害者雇用への理解が低いからではなく、経営者が障害者を雇用した際の補助金給付制度を知らないことなどがその理由としてあることから、更なる周知が必要とのことでした。

第2部は、親が「うちの子はできないから」と決めてしまわず、失敗しても色々なことを経験させることが大切であるということや、障害を持つ人を支え合うことが当然であると、個々人が自然に考えられる地域にしていきたいという内容でした。

当日は、会場に入りきれないほどの方々に参加いただき、当管内の障害者雇用の一層の促進に向け、関係機関で連携を図っていこうという思いを新たにしました。

産業廃棄物不法投棄防止 ヘリコプター監視業務の実施

(気仙沼保健福祉事務所)

平成23年1月27日(木)、ヘリコプターによる産業廃棄物不法投棄の監視を実施しました。本県においては、廃棄物の不法投棄は依然として後を絶たず、その対策を講じていく必要があります。この業務は、その一環として、地上からでは把握が困難な場所への不法投棄をヘリコプターを使って上空から監視を行うもので、県担当職員のほか産廃GMエンや県職員として産業廃棄物に関する立入権限等を付与された南三陸町担当職員も同乗し、不法投棄、不適正処理の監視を行っています。

今回は、気仙沼市五右衛門ヶ原運動場を離陸後、気仙沼市から志津川湾までの海岸線を中心に監視を実施し、数か所で廃棄物が投棄されていることを確



(槽島付近を上空から撮影)

認しました。ヘリコプター監視により把握した不適正処理等については、県及び南三陸町が一体となり、速やかに適正処

理についての指導を行う予定です。今後も県と市町村は、産業廃棄物の不適正処理の撲滅に向けて、協働して監視の目を光らせていきます。

不法投棄は絶対に見逃しません。

小学生に松くい虫被害について知ってもらおう！

(気仙沼地方振興事務所農林振興部)

平成22年11月25日(木)、気仙沼市立大島小学校6年生24人に対し、松くい虫被害について授業の支援を行いました。

国営防除事業施行地である大前見島・小前見島及び小田ノ浜を会場に、被害箇所を実際に教材にしながら授業を行いました。

松くい虫被害のサイクルや、防除方法についてなど難しい内容ではありましたが、最後まで熱心に学ぶ姿が見られました。また、児童達からは積極的に質問

も寄せられ、松くい虫に対する危機の意識醸成が図られました。



(防除事業施行地を教材に授業する様子)

冬の食材を活かしたそば料理の開発にむけて

(気仙沼地方振興事務所農林振興部)

再生した遊休農地で栽培したそばを使い農家レストランを運営している「八瀬・森の学校」では、新規メニューの開発を目的にフードコーディネーターの早坂具美子氏を迎え、3回に渡り学習会を実施しました。平成22年11月21日(日)に3回目の学習会を実施しました。

今回のテーマは、冬の食材を活かしたそば料理の開発です。「揚げ寒ぶりの年越しそば」、「あんかけ豆腐そば」、「そば団子入りけんちん汁」の3品をつくりました。

調理は自然に3グループに分かれ、手の空いた者は他のグループを手伝うなど、八瀬・森の学校の皆さんはチームワークが抜群でした。手際よく調理が進み、早坂アドバイザーを囲んで歓談しながらの試食会となりました。

「揚げ寒ぶりの年越しそば」は、北陸地方の年越しそばで、寒ぶりのこってりとした旨みにせりとへぎ柚子の香りがアクセントとなる一品で



(試食会の様子)

す。「あんかけ豆腐そば」は、豆腐あん和柚子の香りで体が温まります。切りそば以外の食べ方として示されたのが「そば団子入りけんちん汁」。そば団子は、

そばがきを丸めて作りました。

全3回の学習会で季節の食材を活かしたそばメニューを数多く開発しました。2回目で開発した「そばの実五平餅」は実際に提供し、お客様から好評を得たそうです。今回の学んだメニューについても、「限定メニューで提供したいね！」などの感想が聞かれました。

本学習会は、みやぎグリーン・ツーリズムアドバイザー派遣事業により実施されました。

「地域農業実践セミナー」の開催

(気仙沼地方振興事務所農林振興部)

平成22年12月8日(水)、気仙沼市本吉公民館を会場に2名の講師をお招きし、地域農業実践セミナーを開催しました。

岩手県の西和賀わらび生産販売ネットワーク会長の湯澤正氏からは、わらびの生産と販売、加工、観光を一体的に振興するため、西和賀わらび生産販売ネットワークを設立したことや、山間地における水田転作としてわらびの栽培面積が順調に増加していることをお話いただきました。

もう一人の講師である岩手県の「いわいの里」ふるさとづくり研究会の佐藤公一氏からは、国から農商工連携事業計画の認定を受け、東北大学発のベンチャー企業等と連携し、付加価値の高い桑茶の製造に取り組んでいることについてお話いただきました。92名の参加者は、価値が無いと思っていた地域資源に新たな価値をつける両講師の取組に関心を持ち、自分たちも何か行動を起こさないといけないと意欲を示していました。



(セミナーの様子)

気仙沼地域におけるいちご栽培の動き

(本吉農業改良普及センター)

いちごは気仙沼地域の園芸品目のうち販売額が最も多い品目ですが、近年は高齢化が進む一方で、後継者が少なく年々栽培面積が少なくなっていました。

そんな中で、今年1名の新規就農者が栽培を始め、さらに来年も1名が栽培を始める予定であり、新たな生産者を迎えて産地の活性化が期待されます。

その内、来年からいちご栽培を開始する新規就農者が導入する鉄骨ハウスについては、起工式が平成22年12月1日(水)に行われ、南三陸農協階上いちご部会役員や農協、気仙沼市役所等の関係者が多数出席しました。



(起工式の様子)

さらに12月14日(火)に南三陸農協階上いちご部会の主催によりいちご目揃い会が開催され、上記の就農者も出席して熱心に話に耳を傾けていました。

当日は出荷規格の説明の後、普及センターから今後の栽培管理について説明を行いました。その他病害虫防除や出荷時の異物混入防止についての話題もあり、出席者はこれから本格的に始まる出荷に向けて気持ちを引き締めていました。



(いちご目揃い会の様子)

気仙沼のいちご栽培は産地として規模が小さいものの、新規就農などの動きもあるので、普及センターとしても産地の維持と活性化に向けた支援を行っています。

南三陸町で 初めて干し柿の硫黄くん蒸処理が行われる

(本吉農業改良普及センター)

南三陸町では中山間地域の園芸振興を図るため、有志らの手により干し柿作りへの取組みが始まっており、今年春には柿の苗木の新植もしています。

昨年11月末には町内童子下集落の女性グループが、将来の干し柿生産に備えて経験を積むため、既存の樹から収穫した自家消費用の干し柿に硫黄くん蒸処理を行いました。

硫黄くん蒸処理は、干し柿の黒変とカビの発生を防ぐため広く行われていますが、南三陸町内では今回が初めての試みです。

処理にあたっては、以前、しいたけ乾燥用に使われたという木箱を使い、共同作業で皮むきした果実を並べて密閉し、所定の量、所定の時間で硫黄を燃やしました。



(くん蒸処理作業の様子)

くん蒸が終わった果実はきれいに黒ずみが取れており、作業に立ち会った女性たちからは、こういう干し柿を私たちが作れるとは思わなかった、という感想が聞かれました。

今後、干し柿を他所に販売できる商品とするには、衛生管理の徹底など注意を要する点が多々あり、普及センターでは課題の解決に向けて農業者らの活動を支援していきます。



(くん蒸処理された干し柿)

“地元産牛乳をおいしく食べよう！” 「牛乳料理講習」の開催

(本吉農業改良普及センター)

本吉地区生活研究グループ連絡協議会では、平成22年11月26日(金)に気仙沼市本吉公民館で、「モ〜ランド本吉」の牛乳を使った牛乳料理加工講習会を開催しました。

講習会には30名の会員が集まり、漆原生活研究グループの佐藤京子氏を講師に迎えて、手作りバターと牛乳料理3品の作り方を実習しました。また、普及センターからは、地元産のおいしい牛乳や乳製品をさらに活用するための、簡単なカッテージチーズの作り方など情報提供を行いました。

手作りバター作りでは、瓶に牛乳と生クリームを入れ、手で50分くらい振り、直径5cm程度のバターを作りました。また、「ミルクチキンカレー」の鶏肉を牛乳に漬け込んで柔らかくしたり、「ミルク茶碗蒸し」では出汁を使わず牛乳を入れてコクを出すなど、牛乳の特性を活かした調理を学びました。

できあがった料理を試食した参加者からは、「手作りバターは振るのが大変だったが、市販のものよりあっさりしていておいしい」、「ミルクチキンカレーは鶏肉が柔らかくておいしい」などの声が出て、大変好評でした。

今後も



(講習会の様子)

普及センターでは、地元産牛乳・乳製品の利用拡大に向け支援していきます。

「農業法人化セミナー」の開催

(本吉農業改良普及センター)

本吉農業改良普及センターは、去る平成22年12月16日(木)に気仙沼市本吉公民館において、法人化を志向する農業者などを対象にした農業法人化セミナーを開催しました。

セミナーには法人化に関心がある農業者6名が参加し、はじめに宮城県農業会議職員から「農業経営の法人化とは」と題して、農業情勢等も踏まえた農業法人制度の概要について講話をいただきました。

また事例報告として(有)みずのの水野仁氏(登米市)、(有)マルセンファームの千葉卓也氏(大崎市)からそれぞれの法人化の契機や苦労話などを聞かせていただきました。報告の中には「今が勝ち組と負け組の分かれ目かもしれない。一緒に勝ち組になりましょう!」といった力強い言葉も聞かれ、うなずく出席者も見受けられました。

閉会後の個別相談では、県担い手育成支援協議会の職員に「法人化すると現在の年金や資産はどうなるのか?」といった質問もあり、経営のステップアップに向けた準備を始めた方がいるようです。

今後も普及センターでは、今回の研修会を契機とし、法人化を志向する農業者に対して経営のステップアップを支援していきます。



(農業法人化セミナーの様子)

「気仙沼・南三陸地域農業経営セミナー」の開催

(本吉農業改良普及センター)

平成23年2月7日(月)、気仙沼市本吉公民館で、本吉農業改良普及センターと本吉地区農業士会等の共催により「気仙沼・南三陸地域農業経営セミナー」が開催されました。

内容としては講演と、県内および地元の農業者からの事例発表であり、当日は58名の農業者を含む85名が参集しました。



(農業経営セミナーの様子)

はじめに、農業生産で年商180億円を上げる企業グループの代表である(株)ナチュラルアートの鈴木誠氏が講演を行い、貿易環境の変化等で揺れる日本の農業を、知恵と工夫を尽くして良いものに変えてゆこう、と熱く語り、会場を盛り上げました。

次に、登米市の農業生産法人である(有)伊豆沼農産の伊藤秀雄氏が、「人・地域・自然を活かした食業へ」と題して、地域の資源を活かし発想の転換を行って経営の発展に結びつけた事例を報告し、参集者らの共感を呼んでいました。

最後に、南三陸町の(有)椎彩土で活躍する青年農業者の高橋浩幸氏が、「成功へのカギ、3つの夢(ドリーム)キノコ」というタイトルで意見発表を行いました。高橋氏はこの後、3月に行われる全国青年農業者会議でも、同じ内容で発表を行う予定です。

農業改良普及センターは今後とも、地域の農業者らの資質向上を図るため、今回の農業経営セミナーのように、優れた農業経営や地域づくりの優良事例を紹介する機会を作る予定です。

陸閘点検について

(気仙沼地方振興事務所水産漁港部)

県管理漁港区域内にある防潮堤に設置されている門扉(陸閘)は津波、高潮発生時には門扉を閉めることにより背後の人命、財産を守る役割を担っていますが、通常は利用者が出入り出来るようになっています。

気仙沼地方振興事務所水産漁港部で設置した陸閘は120余りありますが、その管理については、地元市町に委託し

ており、津波等の緊急時の閉め方を含め、地元住民の方や消防団の方など御協力いただいているところです。

また、当部の職員が定期的に陸閘点検を実施しており、開閉状況の確認や

陸閘周辺の清掃等を行っていますが、陸閘周辺に砂等の堆積があると完全に閉めることが出来なくなる恐れがありますので、簡単な清掃に御協力いただければ幸いです。



(陸閘点検の様子)

教育旅行・体験学習の先進的な取り組みに対する視察研修

(気仙沼地方振興事務所地方振興部)

平成23年1月12日(水)～13日(木)にかけて、気仙沼地方振興事務所主催による「教育旅行・体験学習の先進的な取り組みに対する視察研修」が実施され、気仙沼・南三陸地域の観光協会職員及び民泊実践者等の観光関係者ら16人が(財)福島県観光物産交流協会及び喜多方市グリーンツーリズムサポートセンターを訪れました。



((財)福島県観光物産交流協会訪問の様子)

気仙沼・南三陸地域では、関係市町、商工団体、観光協会及び県等が協力して、教育旅行・体験学習のネットワークの形成及び効果的な情報発信方法等について、実務担当者レベルで検討しており、この研修は、その一環として先進的に取り組んでいる先進地域の実態を研究し、今後の当地域における教育旅行等の推進に係る取り組みを具体化させるために行われたものです。

福島県では、『ふくしま教育旅行サポートプログラム』による新たな教育ニーズに応える体験学習を提案するなど、(財)福島県観光物産交流協会が主体となって、全県的に教育旅行・体験学習の誘致に取り組んでおり、また、喜多方市では、「喜多方市グリーン・ツーリズムサポートセンター」を設置し、地域グリーン・ツーリズム・体験学習の実践団体の一元化を図るとともに、ワンストップサービスで教育旅行の受入を行っていました。

どちらの団体も、ワンストップの受入窓口を設け、学校関係者や旅行会社等からの問い合わせに即座に対応するなどのしっかりした受入体制が確立されており、今後、気仙沼・南三陸地域において、教育旅行・体験学習の受入体制の更なる充実・強化を目指す上で大変勉強になりました。

今回の研修では、先進地域で頑張っている人の生の声を聞くことにより、教育旅行・体験学習を誘致していく上で、数々の「気づき」を得ることができ、とても意義あるものになりました。



(喜多方市 GT サポートセンター訪問の様子)

体験実地研修会 in モーランド本吉

(気仙沼地方振興事務所地方振興部)

平成22年12月10日(金)、気仙沼地方振興事務所主催による体験観光実地研修会が「モーランド本吉」で開催され、宮城県、岩手県の県際地域の観光関係者ら15人が、実際に体験プログラム(ソーセージ手作り・カッターチーズ手作り)を体験しながら、気仙沼・南三陸地域と一関・平泉地域における体験観光の連携策等について意見交換を行いました。

この研修会は、両県の県際地域の観光振興を図っていく上で、実務担当者レベルでの人的交流を深めるとともに、各地域のどのような体験プログラムや観光資源があるのかを把握することを目的としています。

参加者からは、「今までは近くであっても行き来する機会がなかなかなかった。人の交流が進めば、物産交流も進む。良い取り組みだと思う」などの感想を聞くことができました。

今後も、このような人的交流を継続的に続けていき、

両地域の連携強化を推進していきたいと思えます。



(研修会の様子)

「リアス食育&地産地消研修会」を開催

(気仙沼地方振興事務所地方振興部)

平成23年2月3日(木)、宮城県食育推進ボランティアやみやぎ食育コーディネーターなど気仙沼市・南三陸町で食育の推進に携わっている方々を対象とした研修会を開催しました。



(研修会の様子)

研修会では、まず、今回使用する地元食材として、南三陸米、南三陸春告げやさい(今回使ったのは春立ちなばな)、水産技術総合センター気仙沼水産試験場で養殖に力を入れている海藻の一種・タオヤギソウ、ホタテに似た二枚貝であるアカザラガイ、八瀬かぼちゃの説明を行いました。その後、上野料理教室の上野由紀江先生を講師に、南三陸米を使ったご

はん、アカザラガイと春告げやさいの和風グラタン、タオヤギソウ入り巾着、八瀬かぼちゃと豆腐の汁物、かぼちゃのプリンの4品の調理を行いました。参加した方からは、「初めて知った食材があり有意義だった」、「普段接する機会がない人と顔を合わせることができ、情報交換の場にもなって良かった」などの感想をもらいました。

気仙沼地方振興事務所では、今後も気仙沼保健福祉事務所、南三陸教育事務所とともに、地域での食育推進に努めていきます。



(出来上がったメニュー)

の「酒米サポーターズ」が協力しています。

福宿販売店会の小野寺会長からは、「今年の猛暑や害虫の発生で米のできが心配されたが、関係者のおかげでおいしいお酒ができました。どうぞ皆様、笑顔を肴にお互い杯を交わして楽しんで下さい」とのあいさつがありました。

「気仙沼の新酒を楽しむ会」は今年で5回目の開催となりますが、今年も関係者を含め約170名と多数の参加があり、皆今年の新酒を堪能したようです。

まさに農商工と地域住民が連携して作ったお酒といえると思われます。



(新酒)

「気仙沼の新酒を楽しむ会」

(気仙沼地方振興事務所地方振興部)

「気仙沼の新酒を楽しむ会」が、平成23年2月20日(日)にゲストハウスアーバンで開催されました。

主催は、気仙沼市内の酒販売店で組織する「福宿販売店会」



(楽しむ会の様子)

で、この販売店が、気仙沼市内の蔵元「男山本店」及び「角星」に依頼して製造した新酒を、関係者

や一般市民にお披露目することを目的に開催されました。

こだわりとして、「気仙沼の新酒を楽しむ会」で出されるお酒は「気仙沼産 蔵の華(酒造好適米)」を使用しており、気仙沼市廿一地区の農家で組織される「清流蔵の華廿一会」が栽培し、作業には市民参加

【あとがき】

「食料自給率40%」

昨年から、異常気象による干ばつや洪水による農作物不作の影響に加えて、世界各国の農産物輸出規制により穀物の国際価格は3割以上も上昇しているとの記事がありました。

日本の食料自給率40%は、あらためてこんなに食べ物を海外に頼っているんだと思うばかりです。飢餓に苦しむ世界と飽食の日本とを対比して、これからの農・漁業や食文化を国民全体で考えてみたい数字です。

気仙沼・南三陸地域は日本でも屈指の水産業の盛んな地域ですが、それと合わせて安全・安心な農産物を消費者に届けることが大切です。地域には「南三陸米」「南三陸春告げやさい」「気仙沼茶豆」「階上いちご」「リアスりんご」「モーランド牛乳」と優れた農産物がたくさんあります。観光ではリアス式海岸の緑豊かな景観を楽しむとともに、地産地消による食文化を多くの方に堪能してもらいたいものです。

～ 最新統計 ～

人口の推移

(単位:人)

市町名	平成 17 年 10 月 1 日	平成 22 年 11 月末	平成 22 年 12 月末	平成 23 年 1 月末
気仙沼市	78,011	74,401	74,368	74,303
南三陸町	18,645	17,699	17,687	17,676
合計	96,656	92,100	92,055	91,979
前月比	-	99.92%	99.95%	99.92%

世帯数の推移

(単位:世帯数)

市町名	平成 17 年 10 月 1 日	平成 22 年 11 月末	平成 22 年 12 月末	平成 23 年 1 月末
気仙沼市	25,510	26,629	26,622	26,620
南三陸町	5,335	5,376	5,368	5,363
合計	30,845	32,005	31,990	31,983

気仙沼魚市場水揚げ実績 (数量:トン,金額:千円)

漁業別	平成 23 年 (1 月)		前年同期比	
	数量	金額	数量	金額
鮪延縄	673	345,667	115	22,229
鯉一本釣	-	-	-	-
秋刀魚受網	-	-	-	-
近海大目漁網	212	63,284	93	16,712
旋網	201	14,766	201	14,766
定置網	19	6,119	21	4,328
船凍鮪延縄	-	-	14	1,310
冷凍いか釣	-	-	13	4,784
曳網・抄網	-	-	-	-
搬入	143	116,631	93	26,097
その他	128	48,358	9	8,831
合計	1,376	594,825	157	18,439

金額では、大目流し網や巻き網などでプラスとなったものの、マグロはえ縄などの減少分が大きく、カバーしきれなかった。

