



気仙沼市衛生組合連合会が 「公衆衛生事業功労者」を受賞しました！

(気仙沼保健福祉事務所)

気仙沼市衛生組合連合会は50年以上の歴史を持ち、夏の病虫害予防の薬剤散布や海岸清掃、ゴミ分別の研修など地域の環境衛生を啓蒙・支援する様々な活動を行なっています。

東日本大震災では、発災直後から生石灰の確保や井戸水の消毒等に従事し、特にハエの大発生時にはペットボトルで蜂を捕獲する方法を応用したハエの捕獲が話題となりました。今回、これらの防疫活動に対して「平成25年度公衆衛生事業功労者賞」が贈られました。

連合会では今回の受賞に対して、「東日本大震災では震災直後から多くの方の協力を頂き、防疫活動を行うことが出来ました。今回の受賞は皆様方と一緒に頂いたものと改めて感謝申し上げます。反省点もありますが、今後も震災の教訓を基軸に、未来に震災を風化させない為にも、組織の活性化や住みよい環境づくり、エコな街づくり等を皆さんと進めていきたいと思っておりますので、地域の皆様の参画を宜しく願いいたします。」と力強くコメントしており、今後の活躍が期待されます。



〔 会長
小野寺征逸さん 〕



〔 階上分会長
川那邊弘志さん 〕

地域食材でおもてなし料理講習会を開催しました

(気仙沼地方振興事務所 農林振興部)

3月11日、26日の両日、小中学生の教育旅行で「民泊体験」を提供している気仙沼市・南三陸町の農林漁家の方々を対象に、地域食材を使った料理講習会を本吉公民館で開催しました。

講師には、KKRホテル仙台で料理長を務め、食材王国みやぎ「伝え人」にも登録されている鹿野佐一氏をお迎えし、「ニンジンのクリームピューレー」や、「カブのバターソテー」、イチゴジャムを使った「クレメダンジュ」など、身近な食材を使った新しくておいしい料理方法と、「ギョウザ」や「地鶏のキャベツ包み パインとカレー風味」、「ナポリ風ニョッキ」など、子どもたちと一緒に料理をすることを想定した料理メニューについて教えていただきました。

普段、家庭で料理している参加者からは、「家庭で作る料理とは思えない」との声が出るなど、プロの料理人からの料理指導は大変有意義なものとなりました。

今回教えていただいた料理は、気仙沼・南三陸地域で「民泊」が行われる際の料理に活かされることとなります。



(料理講習会の様子)



(試食・意見交換会の様子)

農産物直売所等POP作成研修会を実施しました

(気仙沼地方振興事務所 農林振興部)

3月19日に、気仙沼市及び南三陸町で農産物直売所等の設置運営者を対象としたPOP作成研修会を開催しました。この研修会は、地域産業振興事業による農産物直売所学習塾として実施したもので、販売促進や運営力向上を目的としています。

講師には、県内各地でPOP等の作成支援を行っているPOP広告クリエイターの波多野ゆか先生をお迎えして、手書きPOPの基礎練習と、実際に自分が栽培している農産物のPOPを作成しました。



(POP作成の様子)

波多野先生からは、「POPは、商品と、お客さまと、お店をつなぐ大切なコミュニケーションツールです。特に手書きPOPは売手の気持ちが伝わるものなので難しく考えずに作成しましょう。」と説明があり、最初は戸惑っていた受講者も徐々に慣れてきて、それぞれ特色あるPOPを作成することができました。

作成後には、先生からの講評をいただきながらできばえを確認しました。また、「毎月数枚ずつ作っても

1年では数十枚になるので、季節を楽しみながら継続して取り組みましょう。」とのアドバイスをいただきました。

今後も、このような研修会等を通じて、当管内の直売施設等の活性化が図られるよう支援していきます。



(POPについて説明している様子)

南三陸町木造災害公営住宅の上棟式が開催されました

(気仙沼地方振興事務所 農林振興部)

南三陸町では、町内8地区で、木造一戸建ての災害公営住宅約100戸の建設を進めていますが、5月20日に入谷地区で、5月26日に名足地区でそれぞれ上棟式が行われました。

関係者約30人が出席し、住宅内に設けられた祭壇前で町建設職組合長の謡いで完成の無事を祈った後、付近住民が大勢参加して撒餅が行われました。



(撒餅の様子)

木造災害公営住宅の建設は、地元建設業関係・林業関係・製材業関係等の事業者からなる「南三陸町木造災害公営住宅建設推進協議会」が担っており、

木材の約40%に南三陸町産材が使用されます。

町と同協議会は買取方式による譲渡契約を締結しており、住宅が完成した後に町が買い取ることであります。

なお、入谷地区は9戸、名足地区は5戸を建設中で、6月末に完成し8月から入居開始予定です。

「春告げやさい栽培マニュアル・料理レシピ集」を作成しました

(本吉農業改良センター)

管内のブランド野菜である「春告げやさい」は、生産量や新規栽培者数の伸び悩みが課題であり、流通業者から供給の安定化が求められています。

そこで、本吉農業改良普及センターは、JA南三陸と連携して、「春告げやさいの栽培マニュアル」を作成しました。各品目の栽培管理について、栽培経験がない方でもわかりやすいように解説しています。

また、他地域の消費者にはまだ馴染みが薄く、「どう調理して良いかわからない」という意見もあるため、調理方法を知ってもらい、春告げやさいが消費者に浸透するよう、料理レシピ集も併せて作成しました。

この栽培マニュアルとレシピ集は、3月22日に南三陸町のホテル観洋で開催された「春告げやさい関連商品試食会」でも紹介し、生産者に配布しました。



(春告げやさい栽培マニュアルの表紙)

客土農地での営農再開に向けて

「土壌改良プログラム」を作成

(本吉農業改良センター)

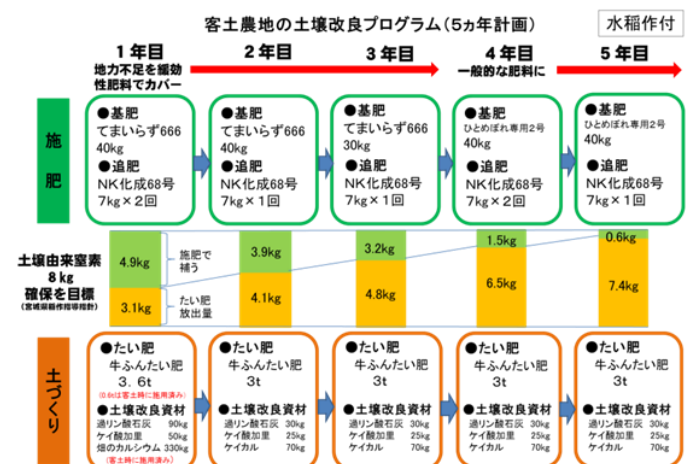
管内では、被災農地の復旧工事が進んでいます。これらの農地では山土の客土による地力不足から、農作物の生育不良や減収が懸念されています。

そのため、普及センターでは、客土農地での水稲生産力回復を目指して「客土農地の土壌改良プログラム」を作成しました。これは、5か年を目安にたい肥を連年施用して土づくりを行い、十分な地力が得られるまでは肥効調節型肥料により窒素不足を補うものです。本プログラムは、管内関係機関共通の指標として位置づけられています。

3月10日に、気仙沼市面瀬ふれあいセンターで開催された「松崎中瀬・高谷・馬場地区における農地災害復旧工事説明会」では、本プログラムに基づいた土づくりと施肥管理について説明しました。当地区は、平成26年4月中旬以降に順次農地が引き渡される予定で、説明会には地権者の約半数が出席しました。出席者も客土農地に不安をもっていることから、被災以前の稲収量を確保するためには、時間をかけた土づくりが必要といった点について、理解が得られました。

出席者からは、は種時期や田植が遅れた場合の苗管理、田植後の水管理などの質問が出され、営農再開への意気込みが感じられました。

普及センターでは、今後とも、関係機関と一体となり復旧農地での営農再開を支援していきます。



※施用量は、10a当たりの量
※肥料は、毎年全量です
※2年目以降の土壌改良資材量は、収穫物・播種による持ち出し分を補給する量
※肥料や土壌改良資材の量は、作物や圃場の排水性等により変動するので、適宜土壌診断を行い決定する

(客土農地の土壌改良プログラム)

緑色 LED 光照射技術現地研修会を開催しました

(本吉農業改良センター)

4月16日、気仙沼市階上地区のいちご栽培施設で、緑色LED光照射技術現地研修会を開催しました。緑色LEDロープライト「みどりきくぞう」のメーカー担当者から、緑色光照射により得られる生育促進効果、病虫害防除効果と作用メカニズムについて説明を受けました。

普及センターでは、昨年度からJA階上いちご部会で、緑色LED光照射技術について実証試験を行ってきました。試験結果からは、緑色光の照射により、頂花房の出蕾が早まり、着花数が増加する傾向が確認されました。頂花房の早期出蕾、着花数増加は、年末の高単価時期の出荷量増加に繋がり、販売収入の増加が期待されます。

今年度は、緑色LEDの照射時間及び日数を変更した実証試験を予定しています。

普及センターでは、「気仙沼いちご」の産地復興を目指し、引き続き、被災農家の営農状況の改善を支援するとともに、新技術導入によるいちごの品質・生産安定化に向け活動していきます。



(新技術について生産者と意見交換)

長ねぎ定植現地研修会を開催しました

(本吉農業改良センター)

5月8日、南三陸町歌津地区のほ場で、長ねぎ定植現地研修会を開催しました。南三陸町では、平成24年度から業務用長ねぎの作付が始まり、年々面積が拡大しています。研修会には、26年度から新たに作付を始める生産者を中心に20名が参加しました。

最初に、普及センターから、植え溝の作り方や、施肥方法、生育初期の害虫防除について説明し、続い

て、定植器の開発メーカー担当者が、定植器の仕組みや使用方法について解説を行いました。その後、参加者に定植作業を体験してもらいながら、作業精度を高めるためのポイントを確認しました。

今年度は、昨年度の2倍、4haで作付が予定されています。昨年度の反省点を踏まえ、土壌病害対策や適期の追肥・土寄せを徹底し、出荷量の高位安定化に向けて関係機関一体となって支援をしていきます。



(定植器の使用説明)

震災後に採苗されたホヤが本格的に水揚げされています

(気仙沼地方振興事務所 水産漁港部)

ホヤは「海のパイナップル」と称され、古くから「藤の花が咲く頃が旬」とか「ホヤはキュウリと食べ」と言われており、夏の味覚としてなくてはならないものです。その独特の風味はたまらない魅力で、ホヤを食べた後に水を飲むと口の中に甘く爽やかな味わいが広がります。

東日本大震災前(平成20年)の本県のホヤの水揚げ量は9,002トンで全国1位でしたが、震災により養殖施設のほとんどが流出したことや養殖開始から水揚げされるまで最低3年は掛かることから、震災後は本格的な水揚げができませんでした。また、養殖していた親ホヤが流失したため、養殖の基となるホヤの子どもの確保が懸念されました。そこで、生産者は、水産技術総合センターの指導を得ながら、水槽を使って陸上で子どもを採り、養殖用種苗の確保に努めました。

このような関係者の努力の結果、震災後に採苗されたホヤが本格的に水揚げされています。こうした中、

南三陸町戸倉にある宮城県漁協直売所「JFタブの木」では、4月13日にオープン1周年記念としてホヤ・ギンザケ祭りを開催し、ホヤを待ちかねた人々が次々と購入していました。今が旬のホヤの格別なる味わいを皆さんもいかがでしょうか。



(水揚げされたホヤ)



(「JFタブの木」1周年記念ホヤ・ギンザケ祭り)

工事が本格的に始まることを受け、4月17日に施工業者主催による安全祈願祭が南三陸町の板橋工区において、国、宮城県、気仙沼市、南三陸町の関係者約60人の出席のもと、執り行われました。



(安全祈願祭)



(鉄入れの様子)

気仙沼・南三陸地区 ほ場整備工事 安全祈願祭

(気仙沼地方振興事務所 南三陸支所)

東日本大震災の津波により土砂の堆積や地盤沈下など甚大な被害を受けた気仙沼市及び南三陸町において、復興交付金(農村漁村地域復興基盤総合事業)によるほ場整備工事(気仙沼地区3工区、南三陸地区5工区)に着手します。

本工事は、まとまりのある農用区域について災害復旧事業と併せて、農地の区画拡大や道水路の整備を行い、農業機械の大型化や経営体への集約化などの近代的な営農への転換に大きく貢献するものと期待されます。

今回、気仙沼市3工区(最知、大谷、田の沢)、南三陸町5工区(田表、板橋、泊浜、西戸川、在郷)の

南いわて・北みやぎ県際回遊モデルコースを 旅してみませんか

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

岩手・宮城県際広域観光推進研究会では、県際連携による観光客の誘客と観光振興を目的に県際回遊モデルコースガイドパンフレットを作成しました。

宮城県北・岩手県南地域の魅力ある観光資源を4つのモデルコースに分けて紹介しているほか、それぞれの地域の一押しグルメも掲載していますので、是非パンフレットを片手に宮城・岩手県際地域の旅を楽しんでみてはいかがでしょうか。

【4つのモデルコース】

- 1 三陸沿岸南部の復興応援コース
- 2 栗駒山の自然・震災遺構と世界遺産平泉コース

3 東北一の大河北上川流域とラムサール条約湿地
伊豆沼・内沼コース

4 かつて黄金を運んだといわれる一関・気仙沼街道
沿線コース

パンレットは、こちら(<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/ks-tihouken-e/>)を御覧下さい。

不明な点は、当所地方振興部(電話:0226-24-2593)までお問い合わせ下さい。

※岩手・宮城県広域観光推進研究会とは、岩手県南と宮城県北の県際連携による観光振興を目的に次の機関で構成されています。

【岩手県】

県南広域振興局、沿岸広域振興局大船渡地域振興センター、一関市、平泉町、大船渡市、陸前高田市、住田町

【宮城県】

北部地方振興事務所栗原地域事務所、東部地方振興事務所登米地域事務所、気仙沼地方振興事務所、栗原市、登米市、気仙沼市、南三陸町



(南いわて北みやぎ県際回遊モデルコースガイド)

気仙沼「海の市」がプレオープンしました

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

震災前、年間約100万人の来場者で賑わった気仙沼「海の市」で、施設2階の復旧工事が終わり、被災から約3年目となる4月2日、プレオープンセレモニーが行われ、「シャークミュージアム」のリニューアル

オープンと、新設された「気仙沼市観光サービスセンター」の開所を祝いました。



(プレオープンセレモニーの様子)

サメの生態や種類などを紹介する施設「シャークミュージアム」では、全長4メートルのジンベイザメの模型に最新の映像技術を駆使してサメを映し出すほか、震災から立ち上がった気仙沼市の水産業を学ぶエリアなどがあります。



(サメの模型)

気仙沼観光コンベンション協会が運営する「気仙沼市観光サービスセンター」には、42インチのタッチパネル式情報端末が設置され、気仙沼の「海・山の見どころ」や「飲食店・宿泊施設」などの情報が誰でも簡単に検索できるようになっています。また、インフォメーションカウンターも設置されており、気仙沼観光の総合窓口として協会スタッフが常時観光客の案内業務にあたっています。

今後、物産販売店や飲食店のテナントが、7月末までに順次オープンしていく予定で、気仙沼「海の市」は、気仙沼市の水産と観光の復興に大きな役割を果たすことが期待されています。

酒米の田植えが行われました

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

5月17日に気仙沼市廿一地区で酒米サポータークラブによる酒米の田植えが行われました。

酒米サポーターズクラブは、廿一地区で気仙沼の地酒になる酒米「蔵の華」作りを手伝い始めて今年で13年目を迎えます。当日は、県外からの参加者も含めて、40名が参加。皆で水田に入り、苗を手植えしました。土の中に足が取られて転びそうになることもありましたが、皆さん一生懸命作業に取り組んでいました。秋には収穫作業も予定されているとのこと。

皆さんも是非参加してみたいはいかがでしょうか。お問い合わせは下記まで。

【問い合わせ】

酒米サポーターズクラブ事務局
(気仙沼市産業部農林課農政係)
電話:0226-22-3439



(田植えの様子)