

巨理・山元地域のいちご団地で収穫が始まりました

【農業振興部（巨理農業改良普及センター）】



「高設栽培」によるいちご収穫期の様子

巨理・山元地域のいちご団地では、3回目の収穫の季節を迎えています。同地域は「仙台いちご」の産地で知られていましたが、東日本大震災の津波により大きな被害を受けてしまいました。いちご団地は、産地の復興を目指す農家の希望を受けて巨理、山元両町が栽培用ハウス(184棟、40.6ha)を整備し、平成25年度よりいちご栽培農家151戸が営農を再開したものです。津波の影響で土の上での栽培が難しいため、ハウスの中では棚を組んで栽培する「高設栽培」という新しい栽培方法が行われています。農家は試行錯誤を重ねながら新しい栽培に取り組み、産地復興にむけて日々努力をしています。

今回はいちご団地完成後3回目の栽培となり、9月に苗の定植が行われ、10月末から収穫が始まっています。

今後は、クリスマスや年末年始の最需要期を経て、来年6月まで収穫が続き、北海道と宮城県内を中心に、東北各地や京浜地区などへも出荷されます。産地の復興をさらに進め、甘くて美味しく、安全・安心ないちごを消費者のみなさんに届けていきます。お店で「仙台いちご」を見つけたらぜひ手にとってご賞味ください。



「仙台いちご」が各地に出荷されています

全国に先駆けて乾(ほし)ノリの初入札が開催されました

【水産漁港部】

11月19日、「宮城県漁業協同組合塩釜総合支所乾のり集出荷所」において、宮城県産乾ノリの初入札会が行われました。宮城県はノリ生産の北限地であり、日本で最も早くノリ養殖に適した海水温(23℃以下)になることから、乾ノリの生産・入札も全国に先駆けて開始され、生産されたノリは「みちのく寒流のり」などのブランド名で流通されています。

宮城のノリは、東日本大震災により大きなダメージを受け、震災直後の平成23年には震災前(平成21年)の2割程度まで生産が落ち込みました。しかし、関係者の懸命な努力もあり、震災後4シーズン目となる昨年は生産量3億8千6百万枚、生産金額34億円となり、震災前の6割程度にまで回復しました。徐々にではありますが震災前の姿を取り戻しつつあります。

そのような中で迎えた今回の初入札会には、今シーズン、水温が順調に低下し生育環境が早めに整ったことを反映して多くのノリが出品されました。入札結果を見ると、生産量は震災以後最多の約4千1百万枚(前年比224%)、金額は約4億円(前年比215%)、単価は9.62円/枚(前年比96%)となり、好調なスタートとなっています。



初入札の様子

地下鉄東西線荒井駅前に、農家レストラン「もろやファームキッチン」がオープン！！

【農業振興部（仙台農業改良普及センター）】

15年前のオープン以来、自家栽培のお米、野菜をふんだんに使い、旬にもとことんこだわった料理で人気の「農家レストランもろや」が、12月6日、仙台市地下鉄東西線開業と同時に荒井駅前に「もろやファームキッチン」としてリニューアルオープンしました。ナチュラルカラーを基調とし、大きな窓の採光豊かな店内は、開放感あふれる明るい雰囲気の中、席数も増え全席テーブル席となりました。

もちろん「畑の一年を伝えるれすとらん」のコンセプトはそのままに、これまで同様「もろや」の畑から届く野菜をふんだんに使って、農家の食卓にのぼる日々の献立を中心とした季節感あふれるお料理の数々を楽しむことができます。



「もろやファームキッチン」では笑顔のスタッフがお出迎えます



季節の旬の味わいが楽しめる「もろやファームキッチン」は旬のお料理

旬の野菜のおいしさを多くの方に味わってほしいと、予約がなくても食べられるメニューが新たに加わったほか、週末にはディナー営業も始まり、人気のランチメニューを夜でも楽しむ事ができるようになりました。さらには、訪れるお客様に、家庭の食卓でも「旬を楽しみ風土を感じる食事」ととテイクアウト用のお惣菜も用意する予定です。数々の新たな取り組みをスタートさせたもろやファーム株式会社。いよいよ「もろや第二章」が幕を開けました。

自然保護員の自然環境保全への取り組みを紹介します

【林業振興部】

今回は、自然環境保全等に携わっている自然保護員を紹介します。自然保護員は、県からの委嘱で当仙台地方振興事務所管内では21名の方が日々活動しています。

主な活動は、野生の鳥や獣の傷病救護、年3回(11・1・3月)のガンカモ類生息調査、サルの追い上げ、さらには自然公園等における無許可行為の早期発見や火災予防の呼びかけ等の巡視活動を行うなど多岐にわたっています。その一人、佐藤利吉さんは、仙台市南部地区を担当し今年で勤続年数18年になり、平成26年度からは仙台地区自然保護員会の会長を務めています。

自然保護員会は、会員の親睦と自然環境保全、狩猟及び自然公園に関する知識と技能向上を目的に昭和48年に発足し、これまで狩猟取り締まりやガンカモ類生息等に係る研修会の開催、他県の自然公園等への視察研修を実施し会員間での意見交換を行うなど、会員相互の知識向上を図るための取り組みを行っています。

佐藤さんは、日頃から身近な自然環境への関心が高く、最近ではペットとして飼われていた外来種のカメが池などに捨てられているケースが増え生態系を乱す深刻な問題となっていることもあって、「生き物を飼うのであれば最後まで責任を持って面倒を見てほしい」と強く訴えています。

管内の自然環境保全は、佐藤さんをはじめ21名の自然保護員のご協力の上に、成り立っています。



捨てられたカメを持つ自然保護員の佐藤利吉氏

「六・七郷堀ウォーキング」が5年ぶりに再開されました！

【農業農村整備部】

10月10日、仙台市若林区で、仙台市と仙台東土地改良区主催による「六・七郷堀ウォーキング」が開催され25名が参加しました。東日本大震災の影響で平成23年度から中断していましたが、災害復旧の対応にも方向性が見え実施体制が整ったことから、今回5年ぶりに復活を遂げました。

六郷堀と七郷堀は、仙台藩の土木工事が活発に行われた時代である、慶長5年(1600年)から寛文10年(1670年)の間に開削された歴史ある用排水路で、仙台北下のかんがい用水・防火用水だけでなく、若林城の堀も兼ねていました。現在も農業用水を水田に供給する役割だけではなく、防災機能や景観保全、または地域産業の一端を担う重要な水路として維持管理され、都市の潤いや田園風景を守る大切な役割を果たしています。



住宅街を流れる六郷堀

今回のイベントでは六郷堀・七郷堀の歴史や農業用施設の役割を考えながら施設や水路沿いをウォーキングし、住宅街を流れる六郷堀や、普段では入ることができない、宮城刑務所敷地内の七郷堀などを見学しました。この七郷堀については、NHKのTV番組「プラタモリ」でも紹介されています。

参加者からは「このような機会がないと六郷堀・七郷堀を歩く事はないので、今回は貴重な体験をしました」などの声があり、県民の方に農業用施設を知ってもらえる良い機会になりました。ぜひ皆さんも、歴史ある六郷堀・七郷堀をウォーキングしてみたいはいかがでしょうか。

【参考】

若林散歩マップ（以下のURLより散歩マップがダウンロードできます）
http://www.city.sendai.jp/wakabayashi/c/kankoubutsu_sanpo.html



宮城刑務所敷地内を流れる七郷堀

遊んで学べる☆食育すごろく～仙台南部エリア(名取市・岩沼市・亘理町・山元町)～ が完成しました

【地方振興部】

県民の皆さまが生涯にわたって健康で心豊かな生活を送れるよう策定された「第2期宮城県食育推進プラン」では、バランスのとれた食生活による適正体重の維持と食卓に地域食材を取り入れることを行動目標としています。

そこで、仙台教育事務所・仙台保健福祉事務所・仙台地方振興事務所の3公所が協力して、昨年度の黒川地区に続き、仙台南部エリア(名取市・岩沼市・亘理町・山元町)の5歳児～小学校2年生を対象に、バランスの良い食生活・生活習慣や地域食材・郷土料理などの食に関することを学べる「食育すごろく」を作成しました。

制作にあたっては、当エリアの学校栄養教諭、保育士、亘理農業改良普及センター、みやぎ食育コーディネーターなど食育関係者の協力をいただき、完成品は、当エリアの保育所、幼稚園、小学校、児童館等に配付し、保育活動や放課後児童クラブなどでご活用いただいています。この「食育すごろく」は、宮城県仙台保健福祉事務所のホームページからもダウンロードできます。A1サイズのすごろくセット完成品もあり、仙台保健福祉事務所から貸出しも可能です。ぜひご活用ください。



食育すごろくに
夢中で取り組む子どもたち

【参考】

宮城県仙台保健福祉事務所のホームページ
<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sd-hohuku/syokuiku1.html>

平成27年度高病原性及び低病原性鳥インフルエンザ対策防疫研修会を開催しました

【地方振興部・畜産振興部】

11月27日、宮城県獣医師会館及び仙台家畜保健衛生所を会場に「高病原性及び低病原性鳥インフルエンザ対策防疫研修会」を開催しました。

今回の研修会では、岡山県で発生した鳥インフルエンザの対応事例を研修するとともに防護服の着脱や殺処分、車両消毒等の実習を行いました。

講演では、岡山県農林水産部畜産課平田副参事から「岡山県における高病原性鳥インフルエンザ防疫対応」と題して発生事例の紹介と対応、改善すべき点について講義をいただきました。

実施演習では、14名が演習者となり健康診断、防護服着脱、殺処分、車両消毒を実施しました。

参加者からのアンケートでは、「岡山県の発生事例は改善点、費用の話など具体的に学ぶことができ参考になった。」という意見が多く聞かれました。また、実施演習従事者からは、「防護服を着る体験は必要だと感じた。」「防護服は動きにくく、呼吸しにくい。そのような中での作業は大変だと感じた。」「防護服の着脱等の演習は毎年実施することが大切だ。」等の意見がありました。

鳥インフルエンザはひとたび発生すれば、多くの人員が動員され、職員の協力なくしては防疫作業に対応できません。発生時には職員、関係機関が一丸となって迅速かつ的確なまん延防止措置が実施できるよう体制づくりを進めていきたいと考えています。



実際に防護服を着用して
実習を行いました

大盛況！「仙臺鍋まつり」「おでんまつり」で仙台地域をPRしました！

【地方振興部・農業振興部・畜産振興部・林業振興部・水産漁港部】

11月12日、13日の2日間、仙台市勾当台公園市民広場で「仙臺鍋まつり」と「おでんまつり」を開催しました。当日は、天候にも恵まれ、会場は多くの来場者でにぎわいました。



見事グランプリに輝いた
名取せり鍋

「仙臺鍋まつり」は、特産品を使った自慢の鍋で仙台地域の魅力を大いにPRするものです。来場者の投票で一番人気を決める「仙臺鍋グランプリ」では、名取市の「名取せり鍋」がグランプリに輝き、昨年を引き続き2連覇を成し遂げました。



あげかまん
ささかまんも
PRに登場！

むすび丸や牛政宗も
会場を盛り上げました



「塩釜おでん」

菌床キノコ



「おでんまつり」では塩釜地域の水産練り製品の生産量全国1位奪還に向けて、旨みたっぷりのかまぼこをPRしました。また、会場では、塩釜地域の水産加工品、仙台牛・仙台黒毛和牛、菌床キノコなど仙台地域の食材のPRのほか、みやぎ食材伝道士によるライブクッキングや、かまぼこ料理コンテスト表彰式などのステージイベントも実施しました。



KKRホテル
鹿野料理長による
ライブクッキング！



塩釜産の
水産加工品

★ 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/>

※次号は平成28年2月下旬発行予定です。