

●今月号の元気な話題●

- * 漁業への新規就業希望者と先輩漁業者との意見交換が行われました【水産漁港部】・・・1
- * 今年も松島町でのタケノコ加工が行われました【農業振興部】・・・2
- * 復興創世トマトが初出荷！
【農業振興部（巨理農業改良普及センター）】・・・2
- * 料理人と料理人の卵が巨理・山元の食材生産現場で学ぶ
【地方振興部・水産漁港部】・・・3
- * 地域に密着した自然保護活動をしています【林業振興部】・・・4
- ◎ 菖蒲田海水浴場フルオープン！【七ヶ浜町】・・・5

みやぎ水産の日 ●今月のおすすめ●

【ヒラメ】

おすすめ時期：6月～12月

【ウニ】

おすすめ時期：6月～7月



漁業への新規就業希望者と先輩漁業者との意見交換が行われました 【水産漁港部】

漁業への新規就業を希望する県内に在住する青年2名が、6月15日に塩釜魚市場と塩釜仲卸市場を見学し、その後先輩漁業者と意見交換を行いました。この2名は、本県が実施している「みやぎの漁業担い手確保育成支援事業」で設置した「みやぎ漁師カレッジ」で長期研修に参加している津軽圭一さんと田代智哉さんです。研修は6月1日から12月22日までの7ヵ月間で、宮城の水産業について講義と実際の現場で研修します。

先輩漁業者との意見交換では、浜のリーダーである漁業士の千葉周さん（県漁業士会南部支部長）から、海苔養殖での大変さ、やりがい、技術研鑽のための勉強会への参加などの話をいただきました。また、桂島でひと足先に漁業への就業を目指している藪本翔太さんからは、漁業を始める経緯や漁業をやる以前のイメージと実際にやってみてのギャップなどの話のほか、気持ちと体をしっかり保てればやっていける、といった受講生へのアドバイスがありました。



(左) 塩釜魚市場で説明を受ける新規就業希望者
(右) 先輩漁業者との意見交換

津軽さん、田代さんは先輩漁業者の話を熱心に聞き、漁業で生計を立てていくためにはどうしたらよいかといった質問をするなど活発な意見交換が行われ、漁業に就業するという気持ちが増すようになったように感じられました。

今後も管内において、海苔の種苗生産施設や陸上採苗の見学、小型定置網の網起こしや水揚げを研修する予定となっています。

今年も松島町でのタケノコ加工が行われました

【農業振興部】

昨年、鮮度にこだわるタケノコの水煮加工を開始した農産物直売所「ねまわりの野菜畑」の加工部門

「たけのこ工房 吉左衛門」では、ことしもタケノコの水煮加工を行いました。

松島町では、松島湾のカキ養殖のカキ棚に地元産の孟宗（もうそう）竹を使っていましたが、東日本大震災以降、地元の竹林からの竹の切り出しは行われなくなり、竹林は荒廃してきていました。風光明媚な松島湾につながる里山を再生しようと町は竹林整備事業を進めたため、春になると整備が進んだ竹林からはタケノコが顔を出すまでに回復し、おいしいタケノコを味わうことができるようになりました。

タケノコは、鮮度が良いほど甘くおいしく味わうことができます。掘りたてのタケノコを素早くゆであげて味わいます。煮物の具材として重宝するタケノコですが、年中味わうには、封を切ってすぐに使える水煮パックに加工してあるものが人気が高いです。

昨年誕生した加工施設「たけのこ工房 吉左衛門」では、昨年3 tのタケノコを収穫・加工・販売しました。農産物直売所をはじめ、町内のホテルでの販売、学校給食の食材にも使われて11月には売り切れました。

また、2月には、このタケノコの水煮パックが町の優れた商品やサービスに贈られる「松島ブランド」に認定されました。

「たけのこ工房 吉左衛門」では、「ことしは天候不順などで生育が遅れましたが、とれたて、ゆでたてを水煮パック加工した「松島町産たけのこ」をお届けする準備ができました。ぜひ、松島町の里山（竹林）を眺めて、タケノコを味わいにお出かけください。」と語っています。



発送を待つ「松島町産たけのこ」の水煮パック

復興創生トマトが初出荷

【農業振興部（亘理農業改良普及センター）】



初出荷式典の様子

平成29年5月11日に、津波被害を受けた山元町高瀬地区の大型鉄骨ハ

ウスでトマトの出荷式が開催され、初収穫したトマト100ケースがトラックに積まれて市場に出荷されました。

このハウスは、山元町が国の補助事業を活用して建設したもので、トマトの生育に適した温度や湿度などを自動で調節することが可能です。

今回初出荷したトマトは、今年3月6日に定植した「桃太郎ホープ」という新しい品種で大玉で甘いのが特徴です。

出荷式には、山元町や宮城県、地元農協などの関係者約30人が出席し、施設を管理する、「株式会社やまもとファームみらい野」の島田社長から、「震災後、様々な支援でここまで来ることができた。天候に左右されない最新のハウスで品質の良いトマトを生産したい。」とあいさつがありました。

「やまもとファームみらい野」は、被災農家が中心になって平成27年7月に設立された法人で、長ねぎやタマネギ、さつまいもなど約70haを栽培していますが、今回の施設トマトの導入で、更なる被災地の発展が期待されます。



最新のシステムによるトマト栽培

料理人と料理人の卵が巨理・山元の食材生産現場で学ぶ

【地方振興部・水産漁港部】

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、巨理町の水産物と山元町のいちごの生産現場を学ぶ視察研修を実施しました。この研修は料理人や料理人の卵が仙台地域の食材や生産者の想いを理解するとともに、食材の品質への評価や生産者の想いへの共感を通じて飲食店等での地場産食材使用（取引）が拡大することを狙いとして毎年開催しているものです。



水揚げされたばかりの魚を確認する料理人たち

今回は仙台市内のホテルやレストランの和洋食の料理人21名と仙台コミュニケーションアート専門学校調理師科の2年生18名・教員2人が参加。早朝から天候に恵まれ、午前には巨理町鳥の海にある巨理荒浜魚市場の水揚げや競りの様子を見学し、その後は宮城県漁業協同組合仙南支所にて、橋元支所長と県水産振興課の技術補佐より巨理に水揚げされるカレイ、ヒラメ、ガザミを主体とした魚種や漁業についての講義のほか、マガレイやマコガレイの刺身、ガザミ汁の試食を行いました。また、午後は山元町の山元いちご農園(株)にて、いちごの高設養液栽培の状況やワイン、マイクロ波減圧乾燥といった醸造・一次加工の取組について、現場見学と座学により学びました。

各視察先では質疑応答が活発に行われ、水産物では魚種ごとの季節による大きさや価格の違い、主な流通先について、いちごでは糖度や同社カフェでの飲食メニュー開発などについて質問が多く出され、それらの事項への料理人や学生の関心の高さが窺われました。また、今回の企画についてアンケート調査を行ったところ、内容は期待以上との回答が多く、来年以降も継続して開催していきたいと考えています。



新鮮ないちごを試食する料理人と学生

今後、仙台コミュニケーションアート専門学校では首都圏のホテルと連携して県産食材を使ったメニュー開発を行っていく予定であり、参加した料理人には巨理・山元地域の水産物やいちごをおいしい料理にかえて消費者へ提供・発信していただけることを期待しています。

今回は、富谷市と大和町東部地域を担当されている自然保護員の宮澤光夫さんにお話を伺ったので紹介します。

宮澤さんは、前任の自然保護員の定年退職に伴い、その後任として大和町役場から要請を受け、平成18年4月から自然保護員として有害鳥獣捕獲の立ち会いや怪我をした野鳥などの保護、自然公園の巡視等の職務に当たっています。

宮澤さんが自然保護員となられた平成18年は、担当地域内でツキノワグマの目撃情報や被害が多く、有害鳥獣捕獲の際は月に6～7回の立ち会いがあり責任の重さを痛感されたと話されています。また、巡視活動中にトビが怪我をしているとの救護の依頼があり、事務所と連絡を取りながら現場に向かい、幼鳥のトビを保護したこともあるそうです。その時は傷も見当たらず少し衰弱している様子だったため、自宅で4ヶ月飼養したところ、すっかり元気になり小屋のネットの隙間から抜け出て飛び立ち、庭の前の電柱に3日間止まった後、元気に飛び立ってくれたので、思い出として残っているとのこと。

宮澤さんは、十数年前から東北放送のラジオリポーターをしており、数年前から現れるようになったイノシシの農作物被害やクマの目撃情報、自然保護員の活動などの地域情報を発信しています。

東日本大震災後は、土砂採取場などのパトロールも加わり、更に活動が忙しくなっていますが、「定年まであと3年あるので楽しく頑張るつもりです」と話していました。

宮澤さんには今後も自然保護員という立場で、野生鳥獣の保護と管理や環境の保全など、地域に密着した活動でご活躍いただきたいと思います。



救護したハトと宮澤光夫さん



七ヶ浜町にある菖蒲田海水浴場は明治21年に東北で初めて、全国でも3番目に開設された歴史のある海水浴場で、昭和初期には、政財界の重鎮、文学者（島崎藤村、宮沢賢治）など著名人たちも多く訪れた海水浴場です。昨年はプレオープンということで10日間限定の開催でしたが、3万2千人もの海水浴客で賑わいを見せました。今年は本格フルオープンし、37日間開催致し、期間中は7月22日（土）TBC夏祭り（サテライト会場）、7月29日（土）「復興感謝祭2017」では復興花火、8月13日（日）SEVEN BEACH FESTIVAL 2017、NHKスペシャルステージなど、様々なイベントを開催致します。ぜひ、「七ヶ浜の夏」を満喫しにお越しください。詳しい内容は、七ヶ浜町観光協会のホームページをご覧ください。⇒ <http://shichigahama-kanko.com/>



昨年度の菖蒲田海水浴場の様子



日時 7月15日（土）から8月20日（日）まで
9：00～16：00
場所 七ヶ浜町菖蒲田海水浴場
問合 七ヶ浜町観光協会（七ヶ浜町役場産業課内）
TEL022-357-7443

問合せ先：宮城県仙台地方振興事務所地方振興部（白石）

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

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

※次号は平成29年8月下旬発行予定です。