



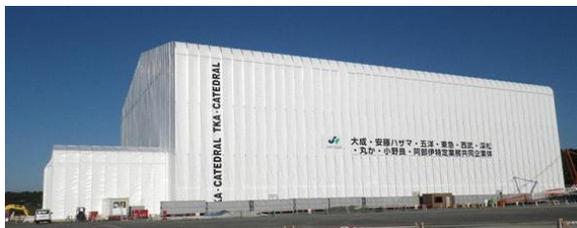
小泉地区で焼却炉の解体が完了しました

(気仙沼保健福祉事務所)

東日本大震災で発生した震災廃棄物を処理している気仙沼市の小泉処理区では、廃棄物の焼却処理が8月で終了しました。

処理区内には巨大な仮設テントが建設され、この中で2基の焼却炉が周辺に影響を与えないように解体されていましたが、11月22日で解体作業が終了しました。テントの解体撤去も12月中に終了する予定です。

また、南三陸地区の焼却炉は10月26日に、階上地区の焼却炉は11月16日にそれぞれ焼却処理が終了し、今後同様に巨大テントが建設され、焼却炉の解体が行なわれます。



(仮設テントの大きさは、縦60m、横90m、高さ38mと国内最大)



(周辺に影響を与えないように焼却炉をテントで覆い管理された密閉空間内の様子)



(焼却炉解体の様子)

被災地感染症対策セミナーが開催されました

(気仙沼保健福祉事務所)

10月11日、気仙沼保健福祉事務所では保育所・幼稚園職員、小中学校養護教諭等を対象に被災地感染症予防対策セミナーを開催しました。

国立感染症研究所感染症疫学センターの中島一敏先生を講師にお招きし、冬場に流行するノロウイルスやインフルエンザ、今年流行した風しんや手足口病についての講話をいただきました。

その後、当所職員がモデルとなり、個人防護服(PPE)の着脱デモンストレーションと、参加者全員でマスクと手袋の着脱を体験しました。

参加者からは、「流行している感染症への理解が深まった。」、「消毒液の取扱方法、嘔吐物の処理等、今後活用できそう。」といった意見が多く挙げられる等、感染症の流行時期を前に予防への意識を高め、対応方法の確認ができました。



(国立感染症研究所感染症疫学センター
中島一敏先生)



(防護服着脱の様子)

「有害鳥獣対策プロジェクト(平成25年・秋)」を 実施しました

(気仙沼地方振興事務所 農林振興部)

「気仙沼・南三陸だより」第6号において、今年の春に実施した有害鳥獣対策プロジェクトについて、ご紹介させていただきましたが、今回は、秋の収穫期に実施した結果について、お知らせします。

秋の調査では、10月10日にライトセンサス調査を実施したところ、21地点で42頭のニホンジカ、5地点で5頭のカモシカが確認されました。また、暗視カメラによる定点観察調査では、9月18日から10月30日の期間に、16地点に7日間ずつ設置して実施したところ、12地点でニホンジカが確認されました。

今回のライトセンサス調査の結果は、春に実施した調査結果を大きく上回るもの(春は、3地点で4頭のニホンジカを確認)で、暗視カメラによる定点観察調査でも、より広域にニホンジカが生息していることが判明しました。今後は、これらの生息情報をもとに、八瀬地区の方々とともに、耕作放棄地の刈払いをし、緩衝帯を設置するなど、有害鳥獣による農作物被害

を軽減させる取組を行ってまいります。

※有害鳥獣プロジェクト

気仙沼・本吉地域では近年野生鳥獣による農作物被害や生活環境被害が深刻になっています。そこで、気仙沼地方振興事務所農林振興部では、気仙沼市などの関係機関と合同で、管内でもニホンジカやカモシカによる被害が顕著である気仙沼市上八瀬地域をモデル地区に指定し、「有害鳥獣対策プロジェクト」を、平成21年度から実施しています。

※ライトセンサス調査

夜間でもニホンジカの目が光るという特性を利用し、その目に強力な懐中電灯の光を当て、その活動範囲の調査を行うもの。



(ライトセンサス調査の際の写真)



(暗視カメラにより撮影されたニホンジカ)

赤色LEDランプを利用したキク電照栽培の 現地実証試験を開始しました

(本吉農業改良センター)

7月23日から南三陸町復興組合「華」のハウスで、LEDランプを利用したキク電照栽培の現地実証試験を行っています。

平成25年度産地収益力向上支援事業の新技術

導入広域推進事業として採択されたもので、来年度まで2カ年の計画です。

従来、キクの電照栽培では、花芽分化を抑制するため白熱電球が利用されていましたが、白熱電球の製造中止に伴い、それに替わる光源としてLEDランプが開発されました。LEDランプは、特定の光質を効率的に照射することができ、白熱電球や蛍光灯などに比べ、省電力で発熱量も少なく長寿命という特徴があります。また、地球温暖化防止対策として二酸化炭素排出量削減の動きもあることから、今後大幅に普及する可能性があると考えられます。

今年度は、赤色LEDランプ(写真)を用いて、11月開花作型の秋ギクの花芽分化抑制効果や生育への影響について調査しています。あわせて現地検討会も開催し、早期普及・定着を目指して行きます。



(赤色LEDランプ)

みやぎオリジナルりんごを使った加工講座を開催しました

(本吉農業改良センター)

10月21日、宮城県のオリジナルりんご品種「サワールージュ」の紹介と新たな加工品開発を目的に、気仙沼市内の水産加工会社のキッチンスタジオで、農産加工講座を開催しました。

講師にキッチンスペース「夢の舎」厨房長の石田幸子氏を迎え、サワールージュを実際に料理に使ってみた感想や食材としての可能性についてお話いただいた後、サワールージュをソースやトッピングに使ったパスタと、サワールージュ入り炒飯の調理実習を行いました。

参加したJA南三陸産直「菜果好」の加工部会員と果樹生産部会員は、サワールージュが持つさわやかな酸味とシャキシャキした食感を楽しみながら、料理

の出来栄やこれからの商品開発について意見を交わしました。



(農産加工講座の様子)

秋さけの水揚げが行なわれています

(気仙沼地方振興事務所 水産漁港部)

管内の沿岸域では9月上旬から、河川では10月上旬から秋さけの水揚げが行なわれています。11月中旬現在の気仙沼市と南三陸町の各魚市場における漁獲量は、沿岸定置網で水揚げ尾数582,266尾(前年同期比188%)、水揚げ金額約6億2千万円(前年同期比138%)、沖合や沿岸の刺網では水揚げ尾数385,922尾(前年同期比174%)、水揚げ金額約3億7千万円(前年同期比140%)となっています。近年3年連続で宮城県沿岸への秋さけの来遊尾数が減少していることから、今年度も来遊尾数の減少が懸念されているものの、11月中旬現在では沿岸域の定置網や刺網では順調に漁獲されており昨年同期よりも漁獲量が多くなっています。



(志津川魚市場に水揚げされた秋さけの選別風景)

また、今年度は東日本大震災の年に放流されたさけの稚魚が3年魚として河川に戻る年でもあります。震災時の海洋環境に耐えて大きく育ったさけが、管内の河川にも順調に遡上しており、11月中旬現在の河川捕獲数は、26,747尾(前年同期比130%)となっています。



(気仙沼大川での秋さけ捕獲風景)

岸壁で行われていましたが、今年は震災前に水揚げされていた魚市場前南岸壁が水産庁直轄の災害復旧事業により整備され、以前と同じようにスムーズに水揚げされるようになりました。今後もおいしいサンマがたくさん気仙沼に水揚げされることを期待したいと思います。



(復旧した気仙沼市魚市場前南岸壁)

復旧した岸壁でサンマの水揚げが行われています

(気仙沼地方振興事務所 水産漁港部)

9月11日に気仙沼市魚市場で今期初めてのサンマが水揚げされました。今年は海水温が高めだったため、例年よりも20日程度遅れての水揚げとなりました。

気仙沼市魚市場は、東日本大震災により多くの施設が壊滅的な被害を受けましたが、魚市場を始めとする水産関係者は、「水産都市気仙沼」の早期の復興を目指して漁船誘致に努め、震災した年の9月からサンマの水揚げが開始されました。平成23年の水揚げは5,638トンでしたが、平成24年は15,121トンとなり、平成25年は10月末現在で6,473トン(速報値)となっています。



(復旧した岸壁で行われたサンマ水揚げ)

昨年のサンマの水揚げは魚市場から離れたコノ字

生食用かきの出荷が始まりました

(気仙沼地方振興事務所 水産漁港部)

宮城県産生食用かきのむき身出荷が10月15日から一斉に始まりました。

今シーズンの解禁は、猛暑による産卵の遅れが影響したため、昨年同様半月遅れのスタートとなりました。

震災後3シーズン目を向かえた今季ようやく気仙沼市唐桑町宿舞根漁港にJFみやぎ唐桑支所の『かき・ほたて共同作業場』が完成し、3年ぶりに生食用かきの生産が開始され、浜では早朝からかきむき作業に追われています。

この作業場は、共同かき処理場の整備として、管内で初の本格復旧施設となることから、今後生産が遅れた分の回復に向けて大きく期待されています。

他の地区でも被災した共同かき処理場の復旧工事が懸命に進められており、現在、気仙沼市波路上地区で1施設、南三陸町戸倉地区で2施設が来春3月までに完成する予定です。

また、共同かき処理場の整備が遅れている地区では、殻付きかきとしての出荷も順次行っています。

かきは、「海の完全食品」とも言われ、グリコーゲン、ミネラル、必須アミノ酸、鉄分、ビタミンC、B1、B2、B3等、私たち現代人が特に必要としている栄養素をたっぷり含んでいます。

これからの寒い時期にかけて段々美味しくなる「かき」です。

生でよし、煮ても焼いても美味しい『みやぎの復興かき』を一粒でも多くの方々にぜひ堪能していただきたいと思います。



(復旧した宿舞根漁港のかき・ほたて共同作業場(JFみやぎ唐桑支所))



(かきむき作業状況)

平成25年度第34回少年の主張 気仙沼・本吉地区大会が開催されました

(気仙沼地方振興事務所 総務部)

平成25年度第34回少年の主張気仙沼・本吉地区大会が、9月4日に気仙沼市立面瀬中学校(体育館)で開催されました。

当大会は、人間形成の大事な時期にある中学生が、日頃、家庭・学校・地域社会等で体験したことをもとに、自分の考えや夢と希望などを、発表を通して、同世代や社会の人々に広く素直に訴え、社会の一員としての自覚やお互いの理解を深め合う機会とするため、毎年、開催しています。

この日は、気仙沼・本吉地区の各中学校から推薦された16名が出場し、東日本大震災でのつらい経験や、学校・家庭での様々な体験をもとに、現実を冷静

に見つめ、受けとめ、考えた、今後の自分の生活や社会に対する前向きな想いを堂々と発表し、聴衆に大きな感動と勇気を与えてくれました。

審査の結果、最優秀賞には、「忘れないために」を発表した気仙沼市立小原木中学校(3年)の梶川裕登君が選ばれ、当地区を代表して県大会に出場することになりました。

なお、梶川君は、県大会でも最優秀賞となり、宮城県代表として北海道・東北ブロック選考会に進み、更に、同ブロック代表として、岩手県代表とともに全国大会に出場し、その実力を存分に発揮し、全国第1位となり、内閣総理大臣賞の榮譽に輝きました。



(大会終了後の集合写真)

株式会社気仙沼コールセンターの開所式が 行われました

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

9月18日、気仙沼市内で株式会社気仙沼コールセンターの開所式が行われました。当日は同社社長、気仙沼市長及び宮城県気仙沼地方振興事務所長らがテープカットを行い、開所を祝いました。

気仙沼コールセンターでは、宿泊の予約受付や通信販売の注文受付等を行っており、今後、当地域における雇用の創出が期待されています。



(開所式の様子)

平成25年産南三陸米新米試食会が開催されました

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

10月26日、サンマリン気仙沼ホテル観洋で、南三陸地産地消推進協議会の主催による南三陸米の新米試食会と第9回南三陸米図画コンクール表彰式が行われました。

「南三陸米」は、JA南三陸管内で栽培された品種「ひとめぼれ」の一等米のみを厳選したブランド米で、気仙沼・本吉地域での地産地消の推進に取り組んでいます。今年の新米試食会は、栽培期間中の天候不良等により生育が心配されましたが、品質・味ともに良いお米が収穫されました。

初めに行われた南三陸米図画コンクール表彰式では、「田んぼの生き物」のテーマで、JA南三陸管内の小学生から募集した計107点の応募作品から、18点の入賞作品が選ばれ、入賞者には、表彰状と南三陸米などの記念品が授与されました。

その後の新米試食会では、生産者や販売関係者、図画コンクールの入賞者とその家族も招待され、味、艶、香り三拍子そろった「南三陸米」の美味しさを十分に堪能していました。



(南三陸米新米試食会の様子)

第23回岩手・宮城県際連絡会議が開催されました

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

10月29日、気仙沼市本吉町にあるはまなす海洋館で、「第23回岩手・宮城県際連絡会議」が開催されました。

岩手・宮城県際連絡会議とは、岩手県及び宮城県の県境に位置する地方機関が集まり、観光振興や産業振興を円滑に推進するための情報や意見の交換を行う会議です。

当日は、岩手県から県南広域振興局の副局長や沿岸広域振興局大船渡地域振興センターの所長、宮城県からは各地方振興事務所の所長が出席しま

した。午前中は各県の観光キャンペーンの取組結果やILC(国際ニアコライダー)誘致に向けた取組状況等の議題について、活発な情報交換が行われました。午後は、10月9日にオープンしたはまなす海洋館の宿泊棟と、中華高橋水産のふかひれ工場を視察しました。工場では、気仙沼港に水揚げされたサメがふかひれになるまでの工程や、サメ肉を活用したシャークナゲットなどサメの有効活用についての説明がありました。



(岩手・宮城県際連絡会議の様子)

第29回気仙沼市産業まつりと 気仙沼市本吉産業まつり2013が 開催されました

(気仙沼地方振興事務所 地方振興部)

11月3日、「第29回気仙沼市産業まつり」と「気仙沼・本吉地方産業まつり2013」が気仙沼市本吉総合体育館、はまなすの館駐車場を会場に開催されました。

この産業まつりは、地元の農林水産物や商工業者による商品を展示・販売するもので、東日本大震災以前は「気仙沼・本吉地方産業まつり」として気仙沼市魚市場で開催されてきましたが、気仙沼市魚市場が再建途上のため、昨年に引き続き、本吉地区での開催となりました。

開会式では、関係者によるテープカットが行われ、気仙沼市民吹奏楽団による演奏のほか、餅まきも行われました。

当日は秋晴れの中、約16,000人の来場があり、会場では、お得な価格で販売された水産加工品のほか、サメ肉のナゲットや高校生が開発した「なまり節ラー油」などが注目を集めていました。

再建した水産加工業者の出店もあり、今回の出店数は76団体と昨年よりも大幅に増え、気仙沼市内の

産業の復興が少しずつ進んでいることを実感できるイベントとなりました。



(気仙沼市産業まつりの様子)