

～ 仙台地域の復旧復興情報を発信！ ～

沿岸農村地帯の復興に向けた農地整備事業「岩沼地区」「亶理地区」の工事が始まります！

【農業農村整備部】



「岩沼地区」鍬(くわ)入れ式の様子

県では被災市町からの要請に基づき、県内の津波被害を受けた農地について、単なる原形復旧にとどまらない農業生産基盤の整備により農地の大区画化と集約化を推進し、効率的かつ収益性の高い営農による競争力のある農業を展開するため、復興交付金を活用した農地整備事業(以下、C-1 事業)により地域農業の復興を加速化させる計画としています。

C-1 事業の着工に先立ち、昨年 12 月 17 日に「岩沼地区」、19 日に「亶理地区」の起工式が開催されました。「岩沼地区」の起工式では谷復興副大臣のほか、地元選出国會議員や関係機関など多数の出席のもと、村井知事が式辞を述べ、工事の始まり

をあらわす鍬(くわ)入れ式が行われました。また、約 1,000ha の広大な農地面積を整備する「亶理地区」でも同様に、多数の関係機関の出席のもと起工式が行われました。

両地区の C-1 事業は、農地の大区画化や用排水路の整備、防災集団移転により災害危険区域に取り残された住宅跡地の集約・再配分などを行う計画としており、復興に向けた新たな取組の国内初のモデルとして本県で本格着工するものです。

工事は平成 25 年度から平成 27 年度を予定しており、今後、本格的な復興に向けた取組が加速していきます。

赤く色づいたいちごが被災地域を元気にします



いちごの収穫が始まりました

【農業振興部：仙台農業普及改良センター】

東日本大震災の津波の影響によって、農地や施設等に甚大な被害を受けた沿岸部の多くの農業者は、経営再開までかなりの時間を要しています。

そのような中、仙台市沿岸部の被災農業者は連携して新たに株式会社みちさき(以下、みちさき)を立ち上げ、東日本大震災農業生産対策交付金(※1)を活用して宮城野区南蒲生(みなみがもう)地区に面積約 279a の大規模な施設園芸ハウスを建設しました。ハウスでは約 54a でいちごを栽培しているほか、トマトやほうれんそうなどを栽培しています。

いちごは、親になる苗の定植、親の苗からできる子苗の育苗、定植、みつばちによる受粉作業など、収穫まで 1 年にわたり様々な管理を行います。みちさきでは、これまで多くの方々の支援を受け栽培管理作業を行ってきました。昨年は大雨や強風などが多く自然災害によるハウスの倒壊も心配されましたが、被害を受けることなく無事に 9 月 20 日からいちごの苗を植え付けることができました。10 月下旬からはいちごの花が咲き始め、12 月に入ってから収穫が始まりました。

みちさきのいちごは、仙台市内の直売所や大手量販店などで販売されます。

※1： 震災による被災地域の生産力を回復するための取組等に対する交付金。生産関連施設の整備などに補助を受けることができる。



みちさきの施設園芸ハウス

ノリ養殖生産がスタート！「みちのく寒流のり」の初入礼会が全国に先駆けて行われました

【水産漁港部】



ノリの刈り取りの様子

(深夜から夜明けまでに行われます)

本県の代表的な養殖業の産品の一つである、宮城県産ブランドのノリ「みちのく寒流のり」の生産がはじまりました。養殖施設などの復旧も進み、今シーズンは震災後3期目を迎え本格的な生産が行われています。

昨年も8月下旬から9月中旬にかけて、ノリ網に種（孢子）を付ける採苗作業が行われ、松島湾内での育苗を経て、10月下旬頃から沿岸の生産漁場へのノリ網の張り込みが行われ、30cm程に伸びたノリから順次刈り取られています。今年度の松島湾での育苗は、高水温や低栄養に見舞われ、かつてないほど苦労した年でしたが、10月の生産漁場への張り込みからは比較的順調に生育が進んでおり、刈り取りが11月に入り本格化しました。

11月22日には、全国で一番早く宮城県漁業協同組合塩釜総合支所において「みちのく寒流のり」の初入礼会が行われ、全国から多くの仲買業者が参加しました。数量は、昨年より少ない500万枚の上場となりましたが、新ノリらしい柔らかく香りの良いものが多く出品されました。本漁期の目標生産数量は4億9,200万枚。品質の良い宮城のノリの生産に向けた養殖作業は今年4月頃まで行われます。

1月には第66回奉獻乾海苔品評会（鹽竈神社主催）が行われ、最優秀品は皇室に献上されることになっています。

皆さんにもぜひ美味しい宮城産の「みちのく寒流のり」を召し上がっていただきたいと思います。



県漁協塩釜総合支所で行われた初入礼会

土地利用型農業を発展するために！

【農業振興部：亙理農業普及改良センター】

昨年11月13日、亙理農業改良普及センター（以下、亙理普及センター）は、管内で土地利用型農業経営に取り組む法人や農業者等を対象として、岩沼市内のハナトピア岩沼を会場に「亙理地域農業復興セミナー」を開催しました。

震災後、地域農業を再興するため、被災地域に新たな農業生産法人や大規模な個別経営体が育成されていますが、ほ場整備事業の完了まで当面は経営規模が安定しないことや、共同での大規模経営の経験がないことなど、様々な課題を抱えながらも前を向いて取り組みを進めています。

本セミナーでは講師として、先進的な農業経営を実践している有限会社アグリードなるせの安部俊郎氏を招き、自身の経験を基にした農業経営発展のためのポイントについて、丁寧な説明をいただきました。

設立して間もない法人からは、園芸を加えた組織運営の手法や、6次産業化に取り組むための視点、地域との連携の取り方などの質問が相次ぎ、出席者にとって関心の高い講演内容であり、有意義なセミナーとなりました。

その中で、出席者からは、財務管理や従業員の労務、人材育成等の支援や情報提供を求める声があり、亙理普及センターとしては、今後専門家を活用して個別相談会を開催するなど、きめ細やかな対応を行う予定としております。



安部社長の講演に熱心に耳を傾けます

【地方振興部】

かつて県内一のホッキガイ水揚げ量を誇っていた山元町では、震災後、漁場に大量のがれきが残りホッキ漁ができない状態が続いていましたが、新しい漁法の導入などによる試験的な操業が徐々に進められています。そのような中、本格操業の再開に先駆け、ホッキガイがおいしい山元町ならではの町おこし、復興の取組が始まっています。

1 「ホッキーくん」町PR担当係長に

昨年10月には、山元町特産であるホッキガイのキャラクター、ホッキーくんが山元町PR担当係長に就任し、11月23日開催の「第3回山元町ふれあい産業祭」で町の魅力をPRしながら来場者をおもてなしし、会場を盛り上げました。

今後、関連グッズなども順次販売予定で、イベント会場など様々な場面で、山元町と、おいしいホッキガイのPRに活躍してくれることが期待されています。



決めポーズのホッキーくん



「花膳」ミックスフライ定食(800円)

中央がホッキコロッケ

2 新名物「ホッキコロッケ」誕生

12月からは、町の新しいグルメ、ホッキコロッケの販売が町内の飲食店で開始されました。

販売店舗の1つ「旨処花膳」では、定食の他に単品や持ち帰り用も販売しています。ホッキの繊細な風味を損なわずにアレンジして調理することは難しいのですが、花膳の店主は「ホッキガイの宣伝に役立ちたい」という思いから、今回のホッキコロッケ販売に取り組んだとのこと。試作を重ねて完成した店主自信作のコロッケは、ホッキの香りと食感が豊かで、ソースをかけず自然の塩味でいただくのがおすすめです。店主の思いが実を結び、定食の注文に加え持ち帰り用に購入する方も多く、お客さんからも好評だそうです。

ホッキコロッケ販売店舗は、写真の白いのぼり旗が目印です。各店舗でオリジナルの工夫がされたコロッケが味わえますので、皆さんもぜひ食べ比べてみてください。

【ホッキコロッケ販売店舗】

- | | |
|-----------------|--------------------|
| ・ 旨処花膳 | Tel : 0223-37-1612 |
| ・ レストランわか菜 | Tel : 0223-37-3311 |
| ・ (有)たけだ | Tel : 0223-37-0105 |
| ・ みちのく庵 | Tel : 0223-37-3423 |
| ・ (有)ヤマヒコお弁当 深山 | Tel : 0223-37-4474 |



のぼり旗が目印です

- ・ 金八寿司 (平成26年3月開店予定)

3 町が一体となって復興へ

こうした、ホッキガイを活かした取組は、亘理・山元商工会山元事務所の皆さんが震災後の町おこしのために話し合い「地元の自慢の食材、ホッキガイを全面的にPRするため、漁再開に向けてホッキ飯に次ぐ新たな町の名物を作ろう」という思いから発案し、町や漁業協同組合、町内飲食店の皆さんもその思いを共有しながら進められているものです。現在は主に北海道産のホッキガイを使用していますが、将来、漁が本格的に再開すれば、山元町産のものを使用して、期間限定の町の味覚としてPRしていくことを計画しています。

自慢の地場産ホッキガイを売り出すその日に向けて、ホッキガイに熱い思いをかける方々が一丸となった町おこし、復興への挑戦が続きます。



岩沼水神はっと鍋

1 「仙臺鍋まつり」開催

昨年11月6日・7日の2日間、仙台市勾当台公園市民広場で、仙臺鍋まつりを開催し、管内各市町村が自慢の食材を活かした鍋などを販売しました。7回目の開催となる今回は、1番人気の鍋を来場者の投票で決める「仙臺鍋グランプリ」を初めて行い、岩沼市の「岩沼水神はっと鍋」が初代グランプリに輝きました。地域食材をたっぷり使った「岩沼水神はっと鍋」は、岩沼市の「工房水神そば」で現在メニュー化されています。

グランプリの味をぜひお試しください。

2 「おでんまつり」開催

当日は、同じ会場で、「おでんまつり」を同時開催しました。これは、震災により販路の多くを喪失してしまった塩釜の水産加工業者を支援し、震災前の水産加工品生産日本一を奪回しようと開催したもので、塩釜のかまぼこなどを使った「塩竈おでん」と揚げかまぼこの詰合せを販売し、そのおいしさを来場者にPRしました。

おでんとかまぼこの詰合せは、両方ともすぐに完売してしまうほどの人気ぶりで、塩釜の水産加工品のおいしさを物語っていました。



塩竈おでん

3 「みやぎ食材伝道士」による食材PR

仙臺鍋まつり、おでんまつりでは他にも、ステージイベントとして、みやぎ食材伝道士(※1)による食材PRを行いました。ステージではみやぎ食材伝道士であるKKRホテル鹿野料理長に、塩釜のかまぼこ、ハタケシメジ、仙台牛などの仙台地域食材のおいしさをオリジナルのレシピとともに紹介していただき、来場者への試食品の配布も行いました。



みやぎ食材伝道士による食材PR

イベント会場には、2日間にわたりたくさんの来場者が訪れ、仙臺鍋まつり、おでんまつり、食材PRのステージを通して、仙台地域食材の魅力を広く発信することができました。

※1 みやぎ食材伝道士：農業者など生産者のもとで生産作業を実体験した料理人で、仙台地方振興事務所が認定した、新鮮で多彩な食材の良き理解者。

(ホームページ URL : <http://www.pref.miyagi.jp/site/dendoushi/>)

おすすめイベント情報

■第24回えんころ節全国大会■

日時：1月26日(日) 午前9時～午後6時(予定)

場所：亶理町中央公民館(亶理町旧館 61-22)

内容：亶理町荒浜が発祥の祝い唄、「えんころ節」の唄い手が全国から集まり、自慢の歌声を披露します。

問 亶理町観光協会 Tel : 0223-34-0513 <http://www.datenawatari.jp>

★ 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！

お問い合わせ先)宮城県仙台地方振興事務所
地方振興部(担当:鶴飼, 山本)

(HP) <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sdsgsin-e/> (E-Mail) sdsinbk2@pref.miyagi.jp (TEL) 022-275-9140