



仙台・宮城元気ニュース

～仙台地域の明るく元気な情報を発信！～

平成30年度第6号(通算第55号)
平成31年3月7日発行(隔月発行)
発行 宮城県仙台地方振興事務所

● 今月号の元気な話題 ●

水
漁

第71回奉献乾(ほし)海苔品評会が開催されました・・・・・・・・・・ 2
【水産漁港部】

水産漁港部

農
整

平成30年度も全国の派遣職員の方々から
力強い応援をいただいています・・・・・・・・・・ 2
【農業農村整備部】

農業農村整備部

農
振

高品質な果実生産に向け、
富谷市のブルーベリー栽培マニュアルが完成しました・・・・・・・・ 3
【農業振興部】

農業振興部

林
振

海岸防災林のマツが大きく育っています・・・・・・・・・・ 4
【林業振興部】

林業振興部

地
振

J R東日本と連携して、
仙台・松島エリアの観光PRを行いました・・・・・・・・・・ 4
【地方振興部】

地方振興部

水
漁

塩竈市魚市場初売の儀が執り行われました・・・・・・・・・・ 5
【水産漁港部】

水産漁港部

水
漁

第43回宮城県水産加工品品評会が開催されました・・・・・・・・ 5
【水産漁港部】

水産漁港部

地
振

料理人と料理人の卵が亘理の海苔を生産現場で学びました・・・・・・・・ 6
【地方振興部】

地方振興部

第71回奉獻乾（ほし）海苔品評会が開催されました

【水産漁港部】

毎年恒例の鹽竈（しおがま）神社奉獻乾海苔品評会の審査会が、1月6日（日）に鹽竈神社齋館で開催されました。この品評会は、宮城県産海苔の品質向上と生産者の意欲向上を目的に、昭和23年に第1回が開催され、今回で71回目の開催となりました。

今シーズンの海苔は、採苗・育苗とも概ね順調でしたが、その後、暖水の波及や静穏な天候が続き、漁場の栄養塩が低めに推移したことなどから、生育が遅れ、初入札枚数は前年の7割弱に留まりました。しかし、その後は漁場環境が好転したことで、色、艶とも優れた海苔が多数生産されています。

審査会には、県内の生産者から102点の出品があり、厳正な審査の結果、優賞に宮城県漁協七ヶ浜支所の石森喜一さん、準優賞に矢本支所の三浦一郎さんが選ばれました。

表彰式は1月11日（金）に鹽竈神社御神前において開催され、受賞者に賞状が授与されました。優賞、準優賞となった乾海苔は、2月5日（火）に受賞者自ら皇居に赴き、皇室へ献上されました。



乾海苔の審査の様子



優賞、準優賞の乾海苔

平成30年度も全国の派遣職員の方々から力強い応援をいただいています

【農業農村整備部】

農業農村整備部では、東日本大震災により甚大な被害を受けた農地・農業用施設の復旧・復興、ほ場の大区画化や土地利用の整序化による生産性・効率性向上に向け、全国の自治体から派遣職員の応援をいただき、日々業務に取り組んでいます。

地方自治法に基づく職員の派遣は震災のあった平成23年から実施され、震災から8年目にあたる本年も、16県（山形県・栃木県・群馬県・埼玉県・神奈川県・千葉県・富山県・石川県・福井県・山梨県・岐阜県・愛知県・三重県・鳥取県・広島県・高知県）から計23名の方に応援に来ていただいています。自治法派遣職員は津波被害が特に大きかった沿岸地区を中心に、農地・農業用施設や農地海岸堤防の復旧事業等に係る工事費積算や工事監督、または協議調整など多岐に渡り活躍しています。

自治法派遣職員の豊富な知識や経験、高い技術力を農業・農村の復旧・復興への活力に変え、一日も早い復旧・復興に向けて邁進していきます。



派遣職員との東部管内現場研修会の様子



東日本大震災復旧・復興感謝祭での派遣職員との記念写真

高品質な果実生産に向け、 富谷市のブルーベリー栽培マニュアルが完成しました

【農業振興部】

ブルーベリーの産地として知られる富谷市において、高品質なブルーベリーを安定して生産するための栽培マニュアルが完成しました。

富谷市のブルーベリーは、昭和58年に水田転作作物として栽培が始まりました。その後、富谷市ブルーベリー生産組合が設立され、現在は生産者28名、栽培面積4.7haと県内でも蔵王町に次ぐ産地となっています。また、ゆうパックによる全国発送、ブルーベリーを活用したジャムやジュースなどの加工品開発、地元スイーツ店と協力したスイーツフェアが開催されるなど、取組が拡大しています。



栽培マニュアルを活用した冬季栽培研修会の様子

しかしながら、収穫期間が7月の1ヶ月間に限られていること、樹の生産性が下がり生産量が減少していることから、期待される需要に応えられない状況となっていました。

このため、せん定方法の改善による生産量の向上や収穫期間の拡大に向けた新たな品種の植え付けを始めた他、新規参加者がこの3年で5名加わるなど、新たな動きが出てきています。

この度、完成したマニュアルは、このような新たな動きと30年以上になる産地としての技術を集大成したものです。富谷市のブルーベリーの取組の拡大は、今後も大いに期待されます。



栽培マニュアル表紙

！ トピックス

【みやぎ水産の日】 2月のおすすめは「メカジキ」

毎月第3水曜日は「みやぎ水産の日」です。
(水曜日の「すい」と第3の「さん」から)

2月のおすすめは「メカジキ」！宮城県はメカジキの水揚げ量が日本一（平成28年）で、特に気仙沼港が有名。

この時期に漁獲されるメカジキはたっぷりと脂がのっていて、濃厚な旨味を楽しめるのが特長です。

新鮮なメカジキは、刺身はもちろん、照り焼きやフライ、バター焼きなど、加熱していただくのもオススメです。



山元町農水産物直売所「やまもと 夢いちごの郷」オープン！

2月9日（土）、山元町のJR常磐線坂元駅前に、農水産物直売所「やまもと夢いちごの郷」がオープンしました。

直売所内には町特産のイチゴやリンゴ、採れたて野菜、磯浜漁港で水揚げされるホッキ貝など、旬の味覚が並びます。

また、町の名所などを紹介する案内所機能も備え、いちご狩りができる農園の紹介も行っています。



海岸防災林のマツが大きく育っています

【林業振興部】

宮城県では、震災復旧の一環として、高潮や潮風による塩害などから人々の暮らしを守るための海岸防災林の復旧を進めています。七ヶ浜町の湊浜地区には、東日本大震災後の防災林造成では最も早い平成24年6月に植樹が行われた海岸防災林があります。

この海岸防災林は、およそ1haの面積に5,000本程度のクロマツなどが植えられており、現在、樹高は4m程度まで成長し、将来的に防災効果を発揮する立派な松林へと成長しつつあります。



植栽当年のクロマツ苗木（平成24年11月撮影）

宮城県の標準的な樹高の成長は10年で4.5m（近縁種のアカマツで条件が良い場合）のため、7年間で同じ程度の樹高まで到達しているのは、予想より成長が早いと言えます。

このまま順調に成長すれば、あと10年ほどで樹高10mの立派な松林となることが期待されます。

また、宮城県では、地域の皆様や企業、NPOの方々とこれからの海岸防災林のあり方や管理を考える機会として、海岸防災林再生ワークショップ2019を3月7日（木）と8日（金）に開催します。このような会を通じて地域に親しまれる海岸防災林づくりを目指していきます。



平成24年に植えられたクロマツ林。樹高は4mまで成長した。

JR東日本と連携して、仙台・松島エリアの観光PRを行いました

【地方振興部】

仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会仙台地域部会では、2月8日（金）と22日（金）に、JR仙台駅を出発する定期観光バス「仙台お散歩号」「絶景の蔵王樹氷号」お見送りと、JR仙台駅構内での観光パンフレット等の配布を行いました。

2日間合計で740名の方々に配布し、仙台・松島エリアの魅力を発信することができました。

今後も同様の活動を通じ、本エリアの魅力周知と誘客促進を図っていきます。



お見送りの様子（8日）

塩竈市魚市場初売の儀が執り行われました

【水産漁港部】

1月4日（金）,塩竈市魚市場において,今年一年の豊漁と海上安全を祈願する初売りの儀が執り行われました。高知県所属のまぐろ延縄（はえなわ）漁船2隻により,約27トンのメバチマグロやピンチョウマグロ,メカジキなどが魚市場に初水揚げされ,その後に行われた初競りでは,メバチマグロが最高値1キロ当たり4,600円で取引されるなど,幸先の良いスタートを切ることとなりました。

なお,平成30年次の塩竈市魚市場水揚げ高は,数量が1万7,833トン,金額が97億1,718万円と,県内魚市場の中でも有数の水揚げ高となっています。一昨年の秋に供用が開始された新魚市場を生かし,取り扱い魚種の拡大を図るなどの取組により更なる水揚げ高の増加を目指すことで,塩釜地域における水産業界の発展に大きく寄与することが期待されます。



初競りの様子



初水揚げ・初競りされたマグロ

第43回宮城県水産加工品品評会が開催されました

【水産漁港部】

1月30日（水）,女川町まちなか交流館で第43回宮城県水産加工品品評会が開催されました。今回の品評会では,県内の水産加工業者61社及び水産高等学校等2校より,塩蔵品や練り製品,調味加工品などの水産加工品が201品出品されました。出品物の外観,色艶,香気,食味等について厳正な審査が行われた結果,株式会社海祥（名取市）の「マジで恋する大人のコンフィ(ラム・プレーン)」が水産庁長官賞を受賞するなど,管内企業の計5品が入賞する結果となりました。

品評会の受賞者に対して,2月20日（水）から24日（日）の5日間,J R 仙台駅で開催する「みやぎ水産の日まつり」において表彰式が行われました。併せて,開催期間中に受賞品が展示・販売されました。

受賞品をスーパー等で目にする機会がありましたら,手にとっていただき,こだわりの水産加工品を是非ご賞味下さい。



一次審査の様子



水産庁長官賞を受賞した「マジで恋する大人のコンフィ」

料理人と料理人の卵が巨理の海苔を生産現場で学びました

【地方振興部】

みやぎ食材伝道士などの料理人及び仙台コミュニケーションアート専門学校調理師科に通う学生を対象に、巨理町の海苔など水産物の生産現場を学ぶ視察研修を、2月8日（金）に実施しました。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思いへの共感を通じて飲食店等での地場産食材使用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。

今回は仙台市内のホテルやレストランの洋食の料理人14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1年生16名・教員1名が参加しました。

当日は、巨理荒浜魚市場で水揚げされたホッキ貝や底引き網漁船などを見学した後、宮城県漁業協同組合仙南支所にて、当事務所水産漁港部から仙台湾の主な水産物と海苔の生産方法の座学研修を行いました。その後、あらはま海苔合同会社の海苔加工場を見学し、最後は生海苔、生海苔入り味噌汁、焼海苔、地魚のカナガシラの天ぷらの試食を行いました。生海苔やカナガシラの試食は産地ならではのもので、初めて食べたという料理人や学生の方も多くいました。

今回の研修についてアンケートを行ったところ、寒い時期に海に出て収穫作業し、高品質の海苔づくりに励む海苔漁業者の情熱や苦労が良くわかったという感想や、生海苔、焼海苔、カナガシラがとても美味しかったという評価の回答が多く寄せられました。また、今後料理に活用してみたい、巨理産の海苔の美味しさや漁業者の想いを料理の形で消費者に伝えたい、といった回答もありました。

今後、参加した料理人には、巨理産をはじめ県内産の海苔などの水産物をおいしい料理に変えて消費者へ提供・発信していただくことを、仙台コミュニケーションアート専門学校の学生には、今回の研修をきっかけに、授業や調理実習を通して県内産の食材に対する理解をより深め、料理に活用できるようになっていただくことを期待しています。



海苔加工場で漁業者の説明を聞く
専門学校生



焼海苔と乾海苔を食べ比べる料理人

●過去の仙台・宮城元気ニュース●

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sdsgsin-e/tigenki-news.html>



●仙台・松島エリアの観光情報●

<http://www.pref.miyagi.jp/site/event/>



問合せ先：宮城県仙台地方振興事務所地方振興部（担当：首藤）

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31年4月下旬発行予定です。