



● 今月号の元気な話題 ●

- 宮城県漁業協同組合矢本支所が生産する
水漁 高品質な乾海苔と魚食普及活動について 1
 【水産漁港部】
- 農整 農業経営力向上研修会を開催しました 2
 【農業農村整備部】
- 地振 ちぢみゆきななど冬の食材を味わう料理教室を開催しました 2
 【地方振興部】
- 水漁 漁業士が小学生等を対象にノリやカキに関する体験学習を指導しました 3
 【水産漁港部】
- 地振 亘理高校 1 年生を対象に、地元企業との出会いの場づくりを支援しました 3
 【地方振興部】
- 農振 「農業法人若手・中堅社員のための社会人基礎カステップアップセミナー」 4
 を開催しました
 【農業振興部】
- 水漁 第 44 回宮城県水産加工品品評会が開催されました 4
 【水産漁港部】

宮城県漁業協同組合矢本支所が生産する高品質な乾海苔と魚食普及活動について

▶ 水産漁港部

恒例の「奉獻乾海苔品評会」の審査会が、1月7日（火）に鹽竈神社で開催されました。この品評会は、乾海苔の品質と生産意欲の向上を目的に昭和23年に開催されて以来72回目となります。県内の生産者が出品した103点の中から、宮城県漁業協同組合矢本支所の三浦一郎さん、同支所の津田大さんの乾海苔が、それぞれ優賞、準優賞に選ばれ、表彰式が1月11日（土）に鹽竈神社で開催されました。選ばれた乾海苔を携えて受賞者自らが2月5日（水）に皇居に赴き、無事に献上されました。

このように高品質な海苔を生産する宮城県漁業協同組合矢本支所では、青年部（矢本浅海漁業研究会）主体で地元の小学生等を対象とした魚食普及活動に取り組んできました。震災以前から小学校の依頼で「海苔の特別講師」を引き受け、生産現場の見学や海苔の手すき体験学習を指導するなど、地元の漁業・水産物の魅力を発信し続けてきたことが評価され、令和元年度「食材王国みやぎ」推進優良活動表彰の地産地消部門で特別賞を受賞しました。1月28日（火）に仙台国際センターで開催された表彰式の後、他の受賞団体との交流を深めました。



第72回奉獻乾海苔品評会で
 ▲ 優賞・準優賞に選ばれた乾海苔と生産者



食材王国みやぎ推進優良活動表彰者集合写真
 ▲ (後列右端が矢本浅海漁業研究会 阿部副会長) -1-

農業経営力向上研修会を開催しました

▶ 農業農村整備部

名取市役所にて、2月15日（土）に農業経営力向上研修会を開催しました。農地整備事業を実施した地区では、農地の集積が図られ地区の担い手が大規模経営を展開しています。その多くは東日本大震災後、農山漁村地域復興基盤総合整備の復興事業を契機に急激に経営規模を拡大し、法人化しています。今後、更に農業経営を発展させる上では、経営体としての体制整備や新規雇用などが課題となることが想定され、それらを解決するため労務管理等の知識の習得が求められます。



研修会（58名参加）

今回の研修では、仙台中央社会保険労務士事務所の佐藤崇代表、有限会社平柳カントリー農産の佐々木郁郎専務取締役を講師としてお招きし、従業員を雇用する場合の人事労務のポイントや法人経営の現場における人材の活用についてご講演いただきました。法人化に向けて留意すべきこと、地域農業の後継者不足への対応など、現場に即した内容に参加された方々も熱心に耳を傾けていました。今回の研修会が今後の担い手の農業経営発展の一助となることを期待しています。また、当事務所ではこれからも地域農業の発展を支援していきます。



佐藤代表による労務管理に関する講演



佐々木専務取締役による法人経営の雇用に関する講演

ちぢみゆきななど冬の食材を味わう料理教室を開催しました

▶ 地方振興部

当事務所では仙台圏域で生産される食材のPR活動を行っており、今年度は「ちぢみゆきな」をテーマ食材としました。この「ちぢみゆきな」について、いろいろな味わい方を知ってもっと食べていただけるように、また、それをつくる生産者のお話を伺い、地場産食材により親しんでいただけるようにと考え、1月14日（火）に仙台市ガス局ショールーム「ガスサロン」を会場に料理教室を開催しました。



ゲスト参加した生産者を
囲んでの試食風景



(左上)ねぎだれお浸し
(右上)牛肉ときのこのオイスター炒め
(左下)中華がゆ (右下)卵のスープ

参加者からは「ちぢみゆきな、は中華風にするととてもおいしいとわかったので家でも作って食べたい」「他県から引っ越して来て、ちぢみゆきを初めて知ったがとてもおいしい」などの感想が聞かれました。今回の料理教室でつくったレシピは[当事務所ホームページ](#)から閲覧・印刷できます。皆様もぜひ仙台・宮城の冬の食材ちぢみゆきを味わってみてください！

漁業士が小学生等を対象にノリやかキに関する体験学習を指導しました

▶水産漁港部

2月9日(日)に仙台うみの杜水族館において、宮城県漁業士会南部支部主催のワークショップ「漁師が教えます～今が旬の宮城県のノリとカキのおいしさの秘密」が開催されました。ワークショップは、小学生等の児童とその保護者を対象に、午前と午後にそれぞれ1回ずつ行われました。

ワークショップでは、漁業士がノリやかキの養殖方法を説明した後、ノリの手すき体験を指導したほか、児童全員に乾海苔を焼いてもらい、色や香りの変化を体感してもらいました。また、カキの安全なむき方を指導し、カキの体の構造を一緒に勉強しました。参加児童は、水産業界の現場の話に興味深く聞き、漁業士から指導を受けながら体験学習に楽しく取り組んでいました。

参加者から「漁師から直接話を聞く機会はないので楽しかった」、「おいしいカキの見分け方などわかりやすくて良かった」等の意見をいただき、宮城県の水産業界を身近に感じてもらうことができました。



漁業士からノリの手すき方法を教わる児童



漁業士からカキのむき方を教わる児童と保護者

亶理高校1年生を対象に、地元企業との出会いの場づくりを支援しました

▶地方振興部

2月17日(月)、宮城県亶理高等学校体育館にて、亶理町との共催で、高校生に地元の産業や企業を知ってもらうイベントを開催しました。亶理町内の企業を中心に、機械製造、食品製造、建設、販売、警備、福祉など様々な業種の計10社が参加し、1年生150名が10班に分かれ、各班4社の説明を聴講しました。

参加企業の担当者の説明は、仕事内容や働く様子などをまとめた映像資料やクイズ、亶理高校OB・OGや若手社員による体験談など、生徒の興味をひくよう随所に工夫されており、生徒も熱心に耳を傾けている様子が見られました。

生徒からは、「色んな企業の実際に働いている人から話を聞くことができよかった」、企業からは、「生徒の反応がよく、メモをとりながら話を聞いていて説明しやすかった」などの感想をいただき、生徒、企業双方にとって充実した時間となりました。

イベントの開催に当たっては、亶理高校の先生と亶理町職員、参加企業の皆さんの協力をいただき、無事にイベントを終えることができました。また、当日参加された先生方からも良い評価をいただきました。当事務所では、今後とも管内の高校や周辺市町村等と連携して、高校生と地元企業の出会いの場づくりを支援していきます。

◆◆◆ ～地元企業を知ろう!～ ◆◆◆

ミライ企業図鑑

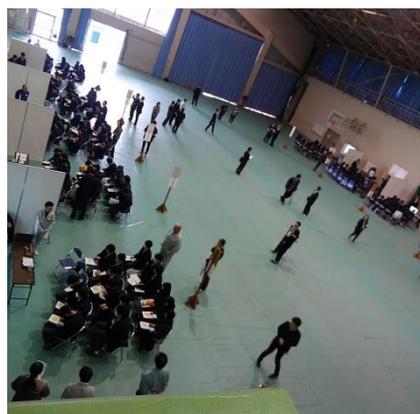
●日時
令和2年2月17日(月)
2, 3時限目

●場所
亶理高校(体育館)

主催:亶理県仙台地方振興事務所・亶理町

参加企業

- ①社会福祉法人日輪会【亶理町】
- ②弘進工業株式会社【亶理町】
- ③株式会社クワイフーズ【名取市】
- ④向井建設株式会社【亶理市】
- ⑤株式会社コムリ【亶理町】
- ⑥日幸電機株式会社【亶理町】
- ⑦フジフーズ株式会社【名取市】
- ⑧東洋ワークセキュリティ株式会社【亶理市】
- ⑨株式会社しそ食品【亶理市】
- ⑩株式会社ケーシー マニファクチュアリング【亶理町】



会場の様子



熱心に説明を聞く生徒たち

▶当日配布リーフレット

「農業法人若手・中堅社員のための社会人基礎力ステップアップセミナー」を開催しました

▶ 農業振興部



若手・中堅職員で実施したワークショップ



経営者を前に自らの目標を発表

令和元年 12 月 13 日（金）から 4 回コースで、農業法人若手社員のスキルアップを目的に、せんだい農業園芸センター研修室において「農業法人若手・中堅社員のための社会人基礎力ステップアップセミナー」を開催しました。

みやぎ産業振興機構と共催した本セミナーには、仙台農業改良普及センター管内を中心に 16 法人 29 人の若手・中堅社員から参加申し込みがあり、会社や組織の役割、法人が求めるスキル等について、ホライズンコンサルティンググループ株式会社の庄司和弘代表取締役を講師に、講義とワークショップを行いました。最初は緊張した面持ちであった参加者も回を重ねる毎に他の法人社員等と打ち解けてワークショップに取り組む姿が見られるようになりました。各法人の代表等にも参加していただいた最終回のセミナーでは、OJT(※)計画シートを活用して各自が設定した「法人における具体的目標」について発表し、各法人代表等からは、今後の社員の業務への取り組みに対する期待と励ましの声が多く寄せられました。

普及センターでは、農業法人社員のスキル形成や定着率向上のため、今後も引き続き支援していきます。

※OJT: On-the-Job Training の略。職場での実際の業務を通して、仕事に必要な知識・技能等を指導・教育すること

第 44 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 29 日（水）、女川町まちなか交流館で第 44 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 59 社及び高等学校 1 校より、塩蔵品や練り製品、調味加工品等の水産加工品が 184 品出品されました。出品物の食味、色艶、着想等について厳正な審査が行われた結果、有限会社マルタ水産（名取市）の「北限のしらす詰合せ」が水産庁長官賞を受賞する等、当事務所管内企業の計 6 品が入賞する結果となりました。

なお、2 月 19 日（水）から 23 日（日）の 5 日間、JR 仙台駅で開催された「みやぎ水産の日まつり」の初日に、上位 3 賞の受賞者に対して表彰式が行われました。また、本イベントでは、受賞品をはじめとしたこだわりの水産加工品が展示・販売されました。



審査の様子



水産庁長官賞を受賞した「北限のしらす詰合せ」

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

※次号は令和 2 年 4 月下旬発行予定です。