



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！～

令和8年度第2号(通算第95号)
令和8年7月31日発行-年4回発行-
【発行】宮城県仙台地方振興事務所

夏を切り取ろう！Instagram投稿キャンペーン開催

▶地方振興部



宮城・山形の夏の魅力を映した写真や動画を募る「宮城・山形3地域Instagram投稿キャンペーン」を8月31日まで開催しています。撮影対象地域は、仙台、山形県村山、置賜の3地域です。

各地域の公式Instagramをフォローし、ハッシュタグ「#せんだいむらおき」を付けて、投稿してください。優秀作品には食事券や特産品詰め合わせなどの賞品をプレゼント。あなたが見つけた3地域の夏の魅力をぜひシェアしてください！

- 仙台地域
仙台市、塩竈市、名取市、多賀城市、岩沼市、富谷市、亘理町、山元町、松島町、七ヶ浜町、利府町、大和町、大郷町、大衡村
- 村山地域
山形市、寒河江市、上山市、村山市、天童市、東根市、尾花沢市、山辺町、中山町、河北町、西川町、朝日町、大江町、大石田町
- 置賜地域
米沢市、長井市、南陽市、高畠町、川西町、小国町、白鷹町、飯豊町



チラシ



昨年受賞作品（宮城県 馬の背）



昨年受賞作品（山形県 山寺）

ポテトチップス用の加工用ばれいしょ、順調な生育で収穫開始！！

▶農業振興部（仙台農業改良普及センター）



仙台地方振興事務所管内では、加工用ばれいしょが11.4ha（ヘクタール）作付されており、収穫時期を迎えています。

仙台市の農事組合法人福鶴ファームでは、令和4年から転作作物の一つとして栽培を始め、水稻や大豆とのブロックローテーションにより栽培管理技術の向上と作付面積拡大に取り組んできました。今年は7haで2品種を作付けし、8月から収穫が始まります。

収穫作業は大型のポテトハーベスターで行われ、掘り取りから茎葉の分離、選別まで1台で行います。収穫したばれいしょは、鉄のコンテナに入れて、契約先であるカルビーポテト株式会社へ出荷されます。収穫作業は、8月中旬まで続きます。



ばれいしょの開花期の様子



ポテトハーベスターによる収穫の様子

巨理・山元いちご新規就農者向け「いちごの部屋」を開催しました！

▶農業振興部（巨理農業改良普及センター）



巨理・山元地域では、いちご栽培で他地域から就農する人が多くなっています。普及センターでは、地縁のない新規就農者が、いちごの技術研鑽や情報交換を相互に行う場として、「いちごの部屋」をスタートさせました。

5月29日に山元町、6月30日に巨理町でそれぞれ開催し、前半の自己紹介「就農に至ったいきさつ」では、参加者全員が異業種からの転職による就農と分かり、お互いが同じ決意と覚悟をもって就農した仲間として話せたようです。

後半には、先輩いちご生産者のほ場に移動し、いちごを収穫する本ほハウスや苗を育てる育苗ハウスを見せてもらいながら、質疑応答を行い、実地に学びました。

閉会後も参加者のみなさんは、一緒に近隣ハウスを見に行くなどしており、「いちごの部屋」をきっかけに、相互の交流をさらに深め、各自の技術研鑽に役立ててほしいと願っています。



いちごの部屋in巨理の先輩ハウスの見学

仙台市立愛子小学校で「田んぼダム」出前講座を開催しました

▶農業農村整備部



田んぼダムについての理解向上を図り、田んぼダムの取組普及・拡大を目指すことを目的として、6月25日に仙台市立愛子小学校の5年生の子どもたちを対象とした田んぼダムの出前講座を開催しました。

「田んぼダム」とは、落水ますに口径の小さいせき板（調整板）を設置することで、大雨の際に田んぼからの排水量を抑制し、農地や市街地の洪水被害を軽減する取り組みです。

初めに、田んぼダムがどのような仕組みで街を水害から守っているのか講義を行いました。その後、模型を使った水理実験を行い、せき板の有無で排水量にどのような差が出るのかを実演しました。せき板がない田んぼでは一気に水が流れ出してしまうのに対し、田んぼダムでは水がゆっくりと時間をかけて排水され、下流の街の浸水被害が抑えられる様子を、子どもたちは興味深そうに観察していました。

今回の講座を通じて、防災や地域の農業を身近に感じ、田んぼダムへの理解を深めてもらうことができました。



出前講座の様子

本県南部地区の名物「しらす」の漁期がスタートしました

▶水産漁港部



本県南部地区の名物「しらす」の漁期が7月からスタートしました。「しらす」は主にカタクチイワシの仔魚で、「1艘曳き（いっそうびき）：1隻の船で網を曳く」という漁法によって漁獲されます。

しらす漁は7月から12月上旬まで行われており、この時期に水揚げされる新鮮な「しらす」は主に、生しらすを味わう定番の「しらす丼」として飲食店などで提供されるほか、「釜揚げしらす」などにも利用されています。

これまで福島県が北限とされていた「しらす」ですが、平成29年から本県の南部地区においても操業が開始されています。新たな「北限のしらす」として地域のブランド化を目指し、漁業協同組合や周辺の水産加工業者、飲食店が協力して関連商品の開発・販売等の取組を展開しています。

しらす漁を持続的に継続するため、1日あたりの採捕量に上限を設けるなど、漁業関係者による資源管理の取組も行われています。今年の「しらす」の美味にぜひご期待ください。



しらす漁の様子



水揚げ直後の新鮮なしらす



しらす丼