



# いしのみき 地域だより



150 MIYAGI  
150th ANNIVERSARY

第17号

令和4年3月23日 発行  
宮城県東部地方振興事務所

## 農産物直売所「リーフデ テラス」がオープンしました



左：農産物直売所「リーフデ テラス」外観



右上：自社産のトマト・パプリカ等を販売



右下：新鮮な野菜を使ったこだわりのメニュー

令和3年11月20日、石巻市北上地区に新たな農産物直売所「リーフデ テラス」がオープンしました。この施設は近隣で平成28年からオランダ式の施設園芸でトマト・パプリカを栽培しているデ・リーフデ北上のグループ会社であるデ・リーフデ大川が運営しています。

本施設の大きな特徴は直売所に加工場とカフェが併設されていることです。特に自社産の野菜や地元産の食材を使ったカフェのメニューはこだわりの逸品です。

東日本大震災で大きな被害を受けた同地区では、深刻な人口減少が大きな課題です。施設を運営する同社は行政など関係機関と連携して、雇用の創出と地域活性化を目指しています。

また、施設・設備導入にあたっては、みやぎ発展税を財源とした「アグリビジネス経営基盤強化整備事業」を活用しました。

お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

■お問い合わせ 東部地方振興事務所 農業振興部 農業振興班 電話番号 0225-95-7809

## 働き方改革セミナーを開催しました！



佐々木章良さんによる講演



今野彩子さんによる事例紹介

2月18日、ハローワーク石巻との共催により、感染症予防対策を講じた上で「働き方改革セミナー」を開催しました。

講師として社会保険労務士の佐々木章良さんを、事例紹介者として（株）ユーメディア取締役の今野彩子さんをお迎えし、労働時間や年次有給休暇に関する背景やヒントのほか、働き方改革を推進するための組織づくりや女性活躍推進への取組などについてお話しいただきました。

今後迎える少子化社会において人材を確保していくとともに、生産性を維持・向上させていくためには、各事業所において働き方改革を推進していくことが重要なポイントとなっています。

働き方改革は難しいと考えている方も多いと思いますが、今回のセミナーでは、決してそのようなことはないかと御理解いただいたのではないかと考えています。

なお、宮城働き方改革推進支援センターでは、無料で専門家派遣も行っておりますので、この機会にぜひ御活用ください！

■お問い合わせ 東部地方振興事務所 地方振興部 商工・振興第一班 電話番号 0225-95-1414

## 山大 Sustainable ふれあいコンサート in 石巻合庁を開催しました



コンサートの様子

令和3年度3回目の「山大 Sustainable ふれあいコンサート in 石巻合庁」を1月26日に開催しました。

出演は、宮城県石巻西高等学校音楽Ⅱ受講生の皆さん。ギターとリコーダーのアンサンブルを中心に、一年間の授業の成果を披露いただきました。授業にお邪魔したような先生と生徒のかけあいや、この春卒業を控えた高校生の一息懸命な演奏に、会場からは暖かい拍手が送られました。

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、観覧人数を制限しての開催となりましたが、事前に往復はがきで観覧を申し込んだ住民の方々等、約40名が演奏を楽しんでいました。

また、福祉施設等の商品販売機会提供のため、コンサート同日に開催した販売会では、手作り豆腐や油揚げ、海藻やナッツ等の乾物類を、多くの方々に購入いただきました。

■お問い合わせ 東部地方振興事務所 地方振興部 振興第二班 電話番号 0225-95-1767

## 「河北せり」のレシピ集を発行しました



女川町食育活動ワーキンググループの皆さん

石巻市旧河北町飯野川地区で約 300 年前から栽培が続くとされる「河北せり」の消費拡大に向けて“河北せりレシピ集”を発行しました。レシピ集には、「アル・ケッチャーノ石巻」の高橋シェフや女川町食育活動ワーキンググループ、石巻管内栄養士会が考案した料理 6 品のレシピを掲載しています。食卓が華やぐイタリアン、野菜をたくさん摂れる主菜や汁物など、河北せりの美味しさが際立つ様々な料理が揃いました。

3 月 2 日には、今回レシピ集に掲載した河北せり料理 6 品のお披露目会を開催し、それぞれのレシピ考案者から料理のポイントや考案に至った思いなどをお話しいただきました。

レシピ集は今後、管内の量販店等での配布を予定しております。石巻の伝統野菜「河北せり」を様々な料理で美味しく味わってみてはいかがでしょうか。

レシピ集は下記 HP にて公開中です。

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/et-sgsin-n/kahokuseri-recipes.html>



高橋シェフ考案「河北せりのジェノバ風パスタ」

■ お問い合わせ 東部地方振興事務所 農業振興部 農業振興班 電話番号 0225-95-7809

## 幼稚園児の皆さんを対象に工事現場見学会を開催しました



水路内でお絵かきをする園児たち

12 月 9 日、学校法人「ひばり幼稚園」の年長組さん 120 名を対象に工事現場見学会を開催しました。

会場となった石巻市鹿又の農業用排水路、宮沢堀排水路は、農村地域復興再生基盤総合整備事業「石巻中部地区」で、幅 5.1 メートル、高さ 1.65 メートルの水路へ改修工事を進めています。

会場では園児の皆さん全員にヘルメットをかぶってもらい、2 グループに分かれるなど、安全面に最大限配慮された中での活動となりました。会場設営は工事受注者である若生工業（株）様に御協力いただきました。

見学会では、建設機械との記念撮影を行い、普段は危険なので水路には近寄らないようにとお話ししました。メインイベントの水路壁面へのお絵かきでは、星やうさぎ、クジラ、線路など沢山の作品が描かれ、水路内は瞬く間にカラフルに彩られました。会の最後には園児の皆さんから手作りの感謝状などを頂き、コロナ禍にあって貴重な「体験」と「遊び」、「学び」の場になりました。



集合写真

■ お問い合わせ 東部地方振興事務所 農業農村整備部 水利施設保全班 電話番号 0225-95-7922

## 令和4年度全国和牛能力共進会鹿児島大会に向けた取り組み



集合審査会の様子



超音波画像診断装置を用いたロース測定の様子

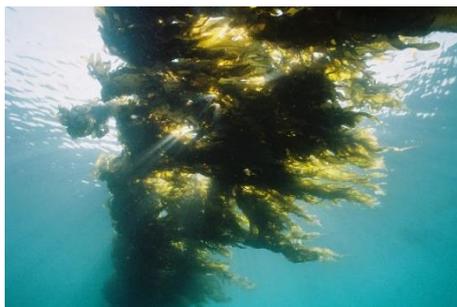
5年毎に開催され、宮城県で平成29年10月に開催された全国和牛能力共進会（以下 全共）が、令和4年10月に鹿児島県で開催されます。全共の県代表牛最終選考会が7月に開催される予定となっており、そこに向け県内各地での取り組みは終盤戦となってきました。

当事務所管内でも9区分ある審査区毎の出品条件に合う牛の選抜や調教、指導を県・農協・市等関係機関で巡回や牛を集合させ実施してきています。1月28日に実施した集合審査会では降雪もあり寒風に耐えながら、候補牛の体測を行い、今後の飼養管理について指導を実施しました。

また畜産試験場や全農みやぎ・NOSAI等県内の関係機関とともにワンチームとなって全共出品候補牛の巡回調査を定期的実施しています。肥育部門に出品する候補牛に対しては、体重や体高など外部から測定できる項目だけでなく、超音波画像診断装置を用いて、経時的にロースの大きさやサシ（しもふり具合）を推計しています。

■ お問い合わせ 東部地方振興事務所 畜産振興部 畜産振興班 電話番号 0225-95-1438

## ワカメの収穫が始まりました！



ワカメ養殖の様子



生ワカメのしゃぶしゃぶ

宮城県のワカメは、栄養豊富な海域で生まれ、今シーズンは2月17日に初出荷（入札）が始まりました。

ワカメは古くから和海藻（にぎめ）と呼ばれ、万葉の時代から食用として酢の物や汁物などとして食されてきました。

海藻に関する最も古い歌集「万葉集」には、海藻を読み込んだ短歌や長歌が記述されており、当時から海藻が広く利用され、生活の中にも深く入り込んでいることが窺われます。

本県のワカメ養殖は、昭和28年4月に女川町小乗浜で始まり、女川湾が「ワカメ養殖の発生の地」といわれています。昭和33～35年には、雄勝湾、志津川湾へと普及していきました。

また、ワカメにはビタミンA、カリウム、たんぱく質などの栄養成分が含まれ、低脂質であることから「海の野菜」とも呼ばれています。

生ワカメを湯どおしして、ポン酢でいかがですか。

皆様もぜひ旬の宮城のワカメを御堪能ください。

■ お問い合わせ 東部地方振興事務所 水産漁港部 水産振興班 電話番号 0225-95-7914

## 石巻地域産の鹿肉を活用した新商品が誕生しました！



製品名：伊達の黄金鹿（大和煮の缶詰）

伊達の黄金鹿（大和煮の缶詰）は、石巻市役所1階の石巻観光協会案内所、道の駅「硯上の里おがつ」、道の駅「上品の郷」で1個 650円（税込）で販売しています。製品に関するお問い合わせは丸信ワイルドミート（090-2607-9567）の三浦さんまでお願いします。

石巻地域では、増えすぎたニホンジカによる農林業被害が相次いでいることから捕獲を行い、その一部を食肉として活用しています。今回、石巻市内の食肉加工会社の丸信ワイルドミートと、同市内缶詰メーカーの(株)木の屋石巻水産が協力し、石巻地域産の鹿肉を活用した大和煮の缶詰が誕生しました。鹿肉は、牛豚鶏肉に比べ高タンパク低脂質で、鉄分豊富なので、健康食として注目されています。ニホンジカを減らすため、皆さんも食を通じて貢献してみませんか？

■お問い合わせ 東部地方振興事務所 林業振興部 森林管理班 電話番号 0225-95-1486

## 高性能林業機械「ハーベスタ」の紹介



立木の伐採（フェラー）状況



玉切り（スラッシャ）状況

森林・林業・木材産業分野においては、人工林の多くが利用期（木材利用の熟成期）を迎えています。

人工林（スギ）は、苗木の植栽から木材として利用できるまで35年以上の年月が必要で持続可能な森林経営を行うためには、「植える」「育てる」「収穫する」の循環的な作業が必要になります。

収穫における作業システムとして、人力による伐採、機械による玉切り、集積、運搬が主流な作業工程となっていますが、高性能林業機械の導入により作業の効率化を図っています。

今回は、東部管内の林業事業者でも活躍している高性能林業機械「ハーベスタ」を紹介します。「ハーベスタ」は、立木の伐採（フェラー）、枝払い（デリマ）、玉切り（スラッシャ）、集積（バンチャ）までの一連の作業を連続して行うことができる自走式の機械で、その作業風景はとても迫力があります。NHK朝の連続ドラマ「おかえりモネ」の舞台でも作業風景が放送されました。

■お問い合わせ 東部地方振興事務所 林業振興部 林業振興班 電話番号 0225-95-1436

## 近年増加している暖水性魚種の研究をしています！



暖水性魚種(左：タチウオ，中：サワラ，右：チダイ)



試作した加工品(左：サワラの冷燻，右：チダイの押し寿司) ださい。

宮城県水産技術総合センター水産加工開発チームでは、水産加工公開実験棟(石巻市魚町)を拠点に、県産水産物についての研究や実験棟内の加工機器類を利用した水産加工企業等への技術支援・加工相談対応を行っています。

中でも県内の水産加工企業では、これまで主要加工原料であったサンマやシロサケ等の冷水性魚種の水揚げ量が大きく減少し、原料の価格高騰・不足が喫緊の課題となっています。一方、タチウオ・サワラ・チダイ等のこれまで主に西日本で水揚げされていた「暖水性魚種」が近年増加傾向にあり、加工業界ではこれらを積極的に利用する「魚種転換」の取組が求められています。

当チームでは暖水性魚種の成分分析、加工特性の把握、それらを踏まえた加工品試作、企業への情報提供等により、暖水性魚種の加工利用促進・消費拡大を目指した取組を実施しています。

皆様もスーパーなどで見かけたらぜひ手に取ってみてく

■お問い合わせ 宮城県水産技術総合センター 水産加工開発チーム 電話番号 0225-93-6703

## 令和4年度の訓練生を募集します！（短期課程 6か月コース）



溶接科作業風景



配管科作業風景

将来、技術を身に付けて就職・転職したいと考えている方、本校で職業訓練を受けてみませんか。“溶接”や“配管”は生活に直結する、やりがいのある職種です。

### <募集について>

- 募集人員 溶接科5名，配管科5名
- 募集期間 令和4年4月27日（水）～6月14日（火）
- 選考日 令和4年6月21日（火）
- 合格発表 令和4年6月24日（金）

### <訓練について>

- 訓練場所 石巻高等技術専門校（石巻市門脇字青葉西27-1）
- 訓練期間 令和4年7月12日（火）～12月23日（金）
- 訓練時間 午前8時35分～午後3時50分

見学については、お電話等での事前連絡により随時受付けていますので、お気軽にお問い合わせください。

■お問い合わせ 石巻高等技術専門校 訓練班 電話番号 0225-22-1719

# 4・5月のイベント情報



## 4月

2/23(水)～ 5/30(月)	石 巻	ミニ企画展「牡鹿半島・海と浜の“続”トリビア 10 (TEN)」 (サン・ファン館 企画展示室)
4/上旬～中旬	石 巻	日和山公園観桜(日和山公園)
4/23(土)～ 7/3(日)	石 巻	「萬画の国・いしのまき」石ノ森萬画館第 85 回特別企画展 『かいけつゾロリ』35 周年かいけつゾロリ大冒険展 (石ノ森萬画館)
4/1(金)～ 9/(予定)	石 巻	県制 150 周年記念観光キャンペーン特別企画 「ようこそ石巻サン・ファン館へ」 (サン・ファン館)

## 5月

4/29(金)～ 5/1(日) 5/3(火)～ 5(木)	東松島	縄文体験・体感 WEEK (奥松島縄文村歴史資料館)
5/3(火)～5(木)	石 巻	春のマンガタン祭り 2022 (石ノ森萬画館)
5/中旬～下旬	石 巻	日和山公園つつじ鑑賞 (日和山公園)
5/22(日)	東松島	縄文・宮戸まつり(奥松島縄文村歴史資料館)
5/28(土)・29(日) (一泊)	東松島	キャンプデビュー講座 (松島自然の家) ※県内在住の成人でキャンプ初心者の方対象・要予約



# みやぎ水産の日



## 4月・5月のおすすめは

## 《 カレイ と みやぎサーモン（ギンザケ） 》

4月のおすすめは「カレイ」です。「カレイ」はおちよぼ口で、主に砂の中の多毛類や甲殻類等を食べています。仙台湾では特に「マコガレイ」と「マガレイ」が代表的です。また、最近では放流効果により高級魚である「ホシガレイ」も増えています。「カレイ」は刺身、焼き物、煮付けなど様々な料理で楽しめます。



マガレイ



5月のおすすめは「みやぎサーモン（ギンザケ）」です。みやぎサーモン（ギンザケ）は適度に脂が乗り、身はふっくらと柔らかく甘みがあって、お刺身がおすすめです。宮城県は全国に先駆けて養殖に成功し、現在では生産量全国第1位を誇ります。

活け締め処理を施した最高級ブランド「みやぎサーモン」は、宮城県で初めて国の地理的表示（GI）として登録されました。

## 公式SNS「いいねっいのまき」で情報発信中！



東部地方振興事務所 地方振興部公式 SNS のロゴマークです。

関係各位には名刺等に御使用頂けます。詳しくはお問い合わせください。

SNS とともに周知いただきますようお願いいたします。

ロゴの作成にあたり、東松島市のカクテルデザイン上野氏に御協力いただきました。

「いいねっいのまき」で検索してください。

SNS で石巻・東松島・女川の「観光・食」など『活』な情報を発信中。

Facebook



Twitter



Instagram



問合せ先

宮城県東部地方振興事務所 地方振興部

TEL 0225-95-1767 FAX 0225-95-1471

E-mail [et-sinbk2@pref.miyagi.lg.jp](mailto:et-sinbk2@pref.miyagi.lg.jp)

HP <https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/11.html>



東部地方振興事務所 HP