



notebook

浜松市 農林水産ノート

平成 28 年 7 月号

- ・ 農林水産情報発WG(ワーキンググループ)が
ほぼ毎月配信します
- ・ ホームページやフェイスブックなど発信した情報
を中心にまとめます

— 今号の目次 —

特集『こんなに豊富な水産物が身近に手に入る浜松！』

“うなぎいも”のコスモグリーン庭好さんが全国表彰を受けました

食卓に幸せを届けたい「ハピフルとまと」

県温室メロン品評会 浜松市のメロン農家さんが1位2位を独占！

新規就農者インタビュー「三方原馬鈴薯農家・磯貝将太さん」

8月11日（木・祝）山の日イベント「山で遊ぶ休日」を開催します

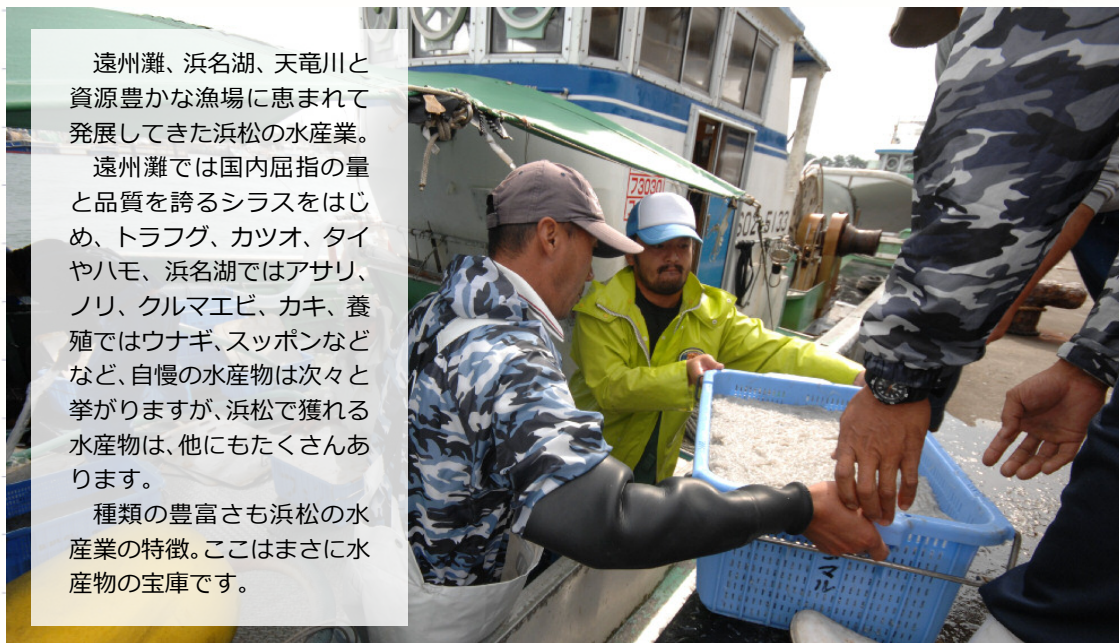
【新潟市より】香り豊かな夏の逸品『枝豆』

【今号の特集】 こんなに豊富な水産物が身近に手に入る浜松！

遠州灘、浜名湖、天竜川と資源豊かな漁場に恵まれて発展してきた浜松の水産業。

遠州灘では国内屈指の量と品質を誇るシラスをはじめ、トラフグ、カツオ、タイやハモ、浜名湖ではアサリ、ノリ、クルマエビ、カキ、養殖ではウナギ、スッポンなど、自慢の水産物は次々と挙がりますが、浜松で獲れる水産物は、他にもたくさんあります。

種類の豊富さも浜松の水産業の特徴。ここはまさに水産物の宝庫です。



豊かな漁場“遠州灘”と“浜名湖”

様々な形で営まれている浜松市の水産業を、大きく分けると「沿岸漁業」「湖面漁業」「内水面漁業」「養殖業」の4つに大別されます。今回は、このうち“遠州灘”で営まれる「沿岸漁業」、そして“浜名湖”で営まれる「湖面漁業」についてご紹介いたします。

① 沿岸漁業

遠州灘で操業している海域は、愛知県境から御前崎に至る、東西 70km の沿岸域で、主な漁業は、船曳網漁（シラス漁）、底曳網漁、はえなわ漁（フグ漁）です。中でもシラス漁は、国内で有数の漁獲量を誇ります。



② 湖面漁業

浜名湖は幅 200m の今切口で遠州灘に隣接している汽水湖で、湖内に流入する河川からの栄養分も豊富なことから多種多様な生物が育ちます。ノコギリガザミ（ドーマン）や、クルマエビ、アサリ、カキ、ノリなど、浜名湖で獲れるものはいずれも全国的に高い評価を得る水産物です。



浜名湖一円と遠州灘を漁場とする 浜名漁業協同組合

浜名漁業協同組合に所属する漁業者は、正組員 838 人、准組員 1515 人 (H27 年度) で、年間約 6,500 トンの水揚げがあります (H25~27 年度平均値)。好不漁の変動はありますが、取扱金額では、シラスとアサリで全体の 70%強を占め、その他の魚類、ノリと続きます。

沿岸漁業、湖面漁業の漁業者は、1 種類だけの漁業を行うのではなく、数種類の漁業を行うことにより年間を通して操業しています。例えば、シラス漁とノリ養殖であったり、シラス漁の乗り子 (乗組員) とアサリ漁であったりと、複合的な経営を行うことによって水揚高を確保しています。



[主な水産物のごく一部]



シラス -沿岸-



アサリ -湖面-



トラフグ -沿岸-



カキ- 湖面-



ノコギリガザミ -湖面-



クルマエビ -湖面-



ノリ -湖面-



カツオ -沿岸-

今回ご紹介したもののほかにも、浜松で営まれている漁業、水揚げされる水産物はまだまだたくさんあります。

浜松市HP「浜松産水産物旬のカレンダー」では、旬別の水産物のほか、特色ある漁法や漁船、そして水産資源保護の取り組みなど、様々な情報をご紹介しますので、ぜひご覧ください。

(冊子は、農業水産課カウンターで配布しています)

検索は、

浜松産水産物旬のカレンダー

空想は、安心して、空想的に旬の水産物を味わえる水産物を目標とする

“うなぎいも”のコスモグリーン庭好さんが全国表彰を受けました



“うなぎいも”のコスモグリーン庭好さんが耕作放棄地解消の全国表彰を受けました！

プリンやタルト、サブレなど、今ではたくさんの商品をかかえるようになった「うなぎいも」。浜松市内ではもうおなじみになっていますね。

このたび、このうなぎいものブランド化を進められている「有限会社コスモグリーン庭好」さんが、全国農業会議所などが主催する「耕作放棄地発生防止・解消活動表彰事業」の“会長特別賞”を受賞され、代表取締役社長の三輪一貴さん・取締役部長の伊藤拓馬さんのお二人が、星野副市長へ報告されました。

コスモグリーン庭好さんの本業は、100年以上続く造園業です。

業務で発生する雑草などを堆肥に再利用する堆肥化施設の建設をきっかけに、平成21年に浜松市内で農業参入し、うなぎの残渣を使用した堆肥を使って育てたサツマイモを「うなぎいも」としてブランド化しています。



うなぎいもを栽培するにあたっては、荒地となっていた農地を再生する耕作放棄地の解消活動も続けていることから、こうした取り組みが評価され今回の全国表彰を受けられました。

取締役部長・伊藤拓馬さんは、次代の浜松農業を牽引するリーダーの育成塾『浜松市農業経営塾』の塾生の一人でもあります。

「うなぎいもの取り組みが全国的な評価を受けていることが嬉しい。昨年からは台湾などへの輸出もはじめ、海外でも好評をいただいています。こうした活動が農業や浜松のPRにつながるといいですね。」と伊藤さん。

様々な分野で評価されているうなぎいも。今後の活躍もたのしみですね。



食卓に幸せを届けたい「ハピフルとまと」



次代の浜松の農業を牽引するリーダーを育成するために始まった浜松市農業経営塾。今回は、塾生の「まるたか農園」鈴木崇司さんの、新たな商品開発の取組をご紹介します。

鈴木さんは、笑顔やハートを刻んだかわいらしいミニトマトを新たに開発し、「ハピフルとまと」と名付けました。

子どもたちが野菜を食べるきっかけに、また、家族のコミュニケーションのきっかけにしてほしいと願いを込めて、何度も試行錯誤を重ねてきたそうです。化学薬品や着色料を使わずにマークを付ける新しい技術で、このたび特許も取得されました。

こんなワクワクするような新しいアイデアが、浜松の農業振興に繋がっていきます。今後も、こうした農業関係者のみなさんの活躍が楽しみです。



県温室メロン品評会 浜松市のメロン農家さんが1位2位を独占！



- 美しい網目と、芳醇な香りを持つマスクメロンは、まさに果物の王様ですよ。
- 浜松市は長い歴史のある全国有数のメロン産地ですが、その栽培は大正時代の初め頃に芳川地区で始まります。
- 浜松市は、現在の温室メロン栽培の発祥地であり、意欲的な生産者の努力と高い技術に支えられ、メロン産地として発展してきました。
- こうした浜松市のメロン栽培を担われている農家さんがこのたび、静岡県温室メロン品評会で1位・2位を受賞され、1位の農林水産大臣賞を受賞された石塚重信さんと、2位の関東農政局長賞を受賞された根木政孝さんが、浜松市長へ受賞の報告をされました。
- 品評会では、ネット（網目）の美しさや糖度、食味などが審査されます。浜松支所の組合員が農林水産大臣賞を受賞するのは6年ぶり、1位・2位を独占するのは今回が初めてのことです。

- 「長年の経験が実り、良い評価をいただけて嬉しい。今後も努力して、たくさんの人に浜松のメロンを食べてもらいたい」と石塚さん。
- 全国に誇る浜松の美味しいメロンを、今後も作り続けてほしいですね。



新規就農者インタビュー「三方原馬鈴薯農家・磯貝将太さん」



浜松市内で新たに就農された方を取材した冊子『新規就農者インタビュー』から、ご紹介します。

今回のインタビューは、西区大山町で三方原馬鈴薯を生産されている、同町出身の磯貝将太さんです。(H27.7月取材)

Q.「就農して何年目ですか？」

A.「だいたい3年半ほどになります。」

Q.「就農したきっかけ(動機)を教えてください」

A.「就農する前、僕は会社勤めをしていましたが、週末は馬鈴薯を作る祖父を手伝う生活をしていました。小さい頃から農業を手伝っていたのですが、土いじりが好きですし、自分の作ったものでおいしいと喜んでもらえることが嬉しくて、やっぱり自分には農業が向いていると感じていました。そんな折、母校の静岡県立農林大学校の先生から、学内で職業訓練農業科をはじめるので受けてみてはどうかという勧めがあり、カリキュラムを受けた後、就農しました。」

Q.「農業の魅力ややりがいを感じる場所はどんなところですか？」

A.「すごく単純なことなんですけど、“手を掛けたものがしっかりとおいしいものになった時”が一番嬉しい時です。食べた人に喜んでもらえるように、自分なりにこだわってできる限りの手間をかけて作っているつもりですが、そんな想いができたものに反映された時がすごく嬉しいです。台風や悪天候などで色々な苦労をしても、



いいものが収穫できた時には、それまでの苦勞が吹っ飛びますね。」

Q. 「反対に、苦勞した又は苦勞しているところはどんなところですか？」

A. 「やはり自然相手ということです。また、栽培技術に関しても色々悩むことはありますが、近くに指導してくれる先輩農業者がいることがとても幸せなことです。農業の難しさのひとつは、1年に1回しか作れないこと。10年やっても10回しか作れない。ベテランになるには時間がかかる奥の深いものだと感じています。馬鈴薯の産地として、地域一体となって受け継いできた技術が品質に繋がっているのですが、こうして相談できる先輩が周りにいることがとても心強いです。」

Q. 「ズバリ、磯貝さんにとって農業とは？」

A. 「農家の人は皆そうだと思いますが、思い入れをもって手をかけ作った作物は、自分にとって子どものような存在です。多少身体が辛い時でも、最後に出荷するところまでできることは全部してあげたい。そんな作業の連続が、自分にとっての農業ではないかと思います。」

Q. 「これから先の夢は？」

A. 「いつも技術の指導をしてきている酒井一さんという方が僕の師匠なんです。師匠に少しでも近づきたい。師匠に認めてもらえるだけのいいものを作ることが、恩返しになるのかなと思っています。そして、いずれは『この人が作ったものだったら大丈夫』と名前で信頼してもらえるような農家になるのが目標です。また、産地として、三方原馬鈴薯のブランドをより一層広めていきたいと思っています。他の産地もがんばっている中でブランド力の競争は激しいものですが、これだけ品質の高い馬鈴薯は他にはないと思います。自分たちの力で、もっともっとブランド力を高めていきたいです。」

Q. 「最後に、作られている農産物のPRを！」

A. 「三方原馬鈴薯は、きれいな白い外観やほくほくした食感が売りですが、食べた時の鼻に抜ける風味がすごくいいのも特徴です。この風味の良さが、僕なりのおいしい馬鈴薯の条件だと感じているのですが、他の産地のものと比べても三方原馬鈴薯の風味は随一だと思います。ぜひ、塩だけかけたシンプルな形で味わってください！」



8月11日（木・祝）山の日イベント「山で遊ぶ休日」を開催します



今年から8月11日が祝日になったことをみなさんご存知でしょうか！？

この8月11日は、「山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する日」として、平成28年から国民の祝日「山の日」となりました。祝日が増えるのは、やっぱり嬉しいですね。

浜松市では、「山の日」が制定されたことを機に、みなさんが天竜の山に親しみ、森林・林業を学べるようなイベント『山で遊ぶ休日』を開催いたします。

さてさて、こちらのイベントの内容はどんなものかというと…、

- ・天竜美林を散策しながら森林について学ぶ「森林教室」
- ・ノコギリを使って行う「間伐体験」。
- ・イノシシ鍋及びクロモジ茶（予定）を味わう「森の恵み講座」
- ・地元の天竜ヒノキを使ってお箸を作る「マイ箸づくり体験」
- ・森林について学ぶ「森林レクリエーション」 などなど。

天竜区熊地区の森林をフィールドに、地元の林業家で組織する天竜林業研究会さんや若手林業関係者で組織する「TENKOMORI」さんなどに講師のご協力いただいて、文字どおりみんなで山に親しみ、山の恩恵を感じることができるイベントとなっています。

参加費は無料。お申込は事前申込となっております。多くのみなさまのご参加をお待ちしています！



※詳細は浜松市ホームページ「山の日イベント『山で遊ぶ休日』を開催します」をご覧ください

山で遊ぶ休日

検索



【派遣職員】新潟市・食と花の推進課よりレポート

【香り豊かな夏の逸品『枝豆』】

新潟市西区にある黒埼地区では、特産品である枝豆の収穫が旬を迎えます。

枝豆の出荷は、6月中旬から始まる極早生大莢・奥原から始まりグリーン75、天ヶ峰、夏の声、湯あがり娘、極早生茶豆、くろさき茶豆、ぴかり茶豆、あま茶豆、みかづき姫となります。



甘く香り高い新潟、夏の味覚 ～くろさき茶豆～

黒埼地区で代表的な枝豆は7月下旬～8月中旬に出荷が行われる「くろさき茶豆」です。新潟市食と花の銘産品として認定しており、芳香な香りと優雅な甘み、シャキッとした歯ごたえが醸し出す味のハーモニーは最高で、枝豆の王様と呼ばれています。

夏のビールとの相性は抜群です。

ぜひゆでたてでお召し上がりください。きっとあなたの「えだまめ観」が変わりますよ。

【AKB総選挙で茶豆をPRしました】

先日、『AKB選抜総選挙』が新潟で行われていたのをご存知でしょうか！？

新潟市では、総選挙会場で市の銘産品の「くろさき茶豆」の試食宣伝会を行いました。さまざまなクラフトビールが集った「クラフトビールの陣」でも、おいしい枝豆が販売されていました。

新潟市は「くろさき茶豆」の他にも「ぴかり茶豆」や「みかづき姫」など、たくさんの枝豆を生産しています。

今年の夏は、どうも暑くなるそうです。枝豆には、アミノ酸もたっぷり。疲れた体も元気になります！皆さんも枝豆を食べて、暑い夏を乗り切ってみてはいかがでしょうか？



【茶豆の美味しいゆで方】

- 1 茶豆をボールに入れ、少し水をかけたら、塩をふりかけ茶豆をよくもむ。(表皮の毛を取り除きゆで上がり美しくする)
- 2 沸騰した鍋に、水をよく切った茶豆を入れる。
- 3 茶豆を入れたら鍋にふたをし、約4分で湯気が吹き出てくるので、その時点でふたを取る。
- 4 泡がでてきたらきれいにすくい取る。
- 5 固さを確かめ、やや固めになったところでザルにあげる。
- 6 塩を少々ふり茶豆がザルの中で上下に回転するようゆさぶる。