

浜松市 農林水産ノート

平成 28 年 10 月号

・ 農林水産情報発信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『浜松市中央卸売市場のイベントをご紹介します』

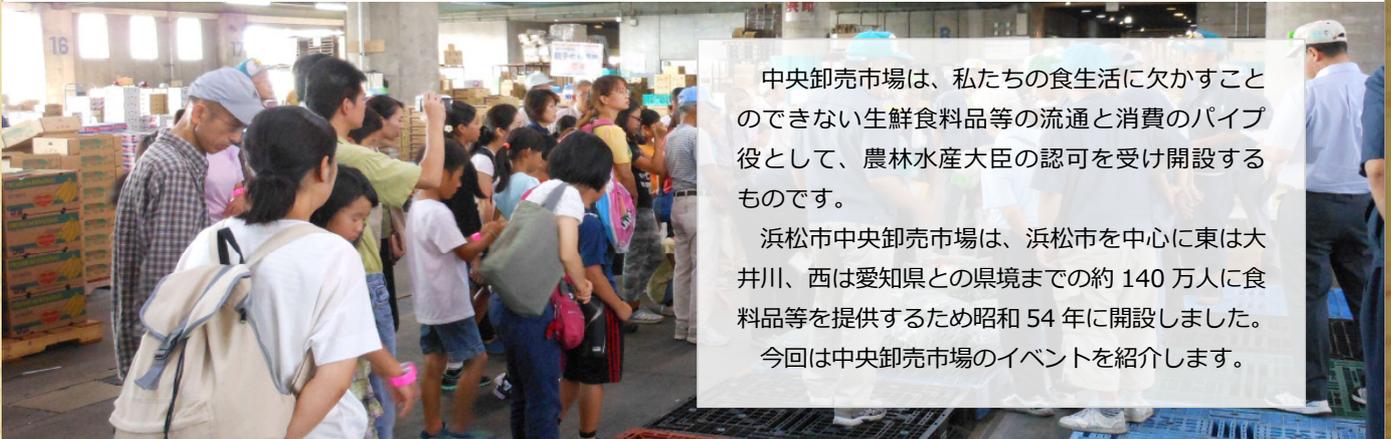
浜松の新しいお土産品『浜名湖おでん』

台湾『裕毛屋』で浜松産農水産物のPRイベントを行いました
シンガポールの学生さんがうなぎ養殖「天保」さんを訪れました

「浜松市農業経営塾」第5回ゼミを開催しました

農林水産大臣賞受賞 温室メロン農家・石塚重信さん

【今号の特集】浜松市中央卸売市場のイベントをご紹介します



中央卸売市場は、私たちの食生活に欠かすことのできない鮮食料品等の流通と消費のパイプ役として、農林水産大臣の認可を受け開設するものです。

浜松市中央卸売市場は、浜松市を中心に東は大井川、西は愛知県との県境までの約 140 万人に食料品等を提供するため昭和 54 年に開設しました。今回は中央卸売市場のイベントを紹介します。

親子向けせり見学会を開催しました！

夏休み期間の8月の土曜日(6日・20日・27日)、広報はままつ7月号で募集した市内の小学3年生以上の親子を対象に『夏休み親子せり見学会』を開催しました。

朝5時から開始した見学会に3日間で40組121人の親子が参加、卸売業者の説明を交えながら水産物や青果物のせりを見学、冷蔵施設や仲卸売場も見学し、流通のしくみ等を学んでいただきました。



平成 28 年 11 月 3 日に市場まつりを開催します！

普段、一般の方は入場することができない市場を特別に開放するイベント「市場まつり」を11月3日(木)に開催します。

市場まつりは、青果物・水産物の模擬せり、マグロ解体ショー、仲卸業者による即売のほか、親子お魚チャレンジ教室や親子木工教室、餅投げなど家族で楽しめるイベントが盛りだくさんです。ぜひご来場ください。広報はままつ10月号、浜松市中央卸売市場ホームページにも案内を掲載しています。

催し名	開催時間
① 所会式	7:00~
② 海産物・水産物・関連商品の即売	7:15~ 全通(1階)1
③ はましんワイドマーケット	8:00~ 8:45
④ 餅・お花やしき・お菓子・お肉	8:45~ 10:15
⑤ 模擬せり(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	8:45~ 9:15(1階)2
⑥ 漁具コーナー(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	9:45~ 11:45
⑦ 親子お魚チャレンジ教室(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	9:15~ 10:45
⑧ 親子木工教室(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	9:45~
⑨ 海産物模擬せり(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	9:30~
⑩ 産直野菜自給コーナー(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	8:30~
⑪ 海産物模擬せり(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	10:15~
⑫ 文芸的即売コーナー(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	10:45~
⑬ おまつり大展覧	10:45~ 11:20
⑭ 親子お魚チャレンジ教室(お花やしき・お肉・お菓子・お肉)	11:30~ 11:45

浜松の新しいお土産品『浜名湖おでん』



浜名湖うなぎを使った新しいお土産品『浜名湖おでん』が完成しました！

こちらは、静岡県西部の食品関連会社で組織する「遠州食品加工業協同組合」（通称：遠食）が開発したもので、役員のみなさんが市役所を訪れ、浜松市長へ完成の報告をされました。

『浜名湖おでん』は、浜松・浜名湖の代表的な食材である「うなぎ」を使い、遠州地域を PR する保存可能なお土産品を作ろうと、市内の専門学校・浜松デザインカレッジと株式会社魚秀が中心になって商品化されたものです。試食を重ね、約1年間かけて開発されました。

ポイントは、浜名湖うなぎの蒲焼を巻いた「うなぎ巻き」と、「うなぎエキス」入りの蒸しはんぺん・揚げはんぺん。うなぎエキスは、栄養価が高いほか、おでんのうまみを引き出し食感を向上させる効果があるそうで、そのほか、だいこん、こんにゃく、たまごが入ったレトルト商品です。遠食の理事長・岡安俊成さんは、「うなぎの臭みもなく、とてもおいしく仕上がった。地元の食材を使った商品で、遠州の食文化を発信したい」とのこと。

今後、お土産品として JR 浜松駅内キヨスク、遠鉄百貨店、遠鉄ストア、東名高速道路 SA など販売が予定されています。全国ブランドである浜名湖うなぎを使った身近なお土産品として、たくさんの方に味わっていただけるといいですね。



台湾『裕毛屋』で浜松産農水産物のPRイベントを行いました



台湾の台中市内の高級食品スーパー「裕毛屋」で、本市農産物・食品のPR及び試食・即売会が行われました！

こちらは、8月26日（金）から28日（日）までの3日間、浜松フェア in 台湾として、台中市を中心とする「裕毛屋」公益店、崇徳店、暁陽店の3店舗で行ったものです。浜松市からは三ヶ日みかんの加工品や浜松餃子などを販売する6事業者が参加し、それぞれ、お勧め商品を販売いたしました。

参加された事業者さんは、大きな声で「いらっしゃいませ」「ご試食どうですか」など日本語で現地の方へ呼びかけを行い、商品をアピールしました。

台湾での日本食品販売単価は、日本の約3倍から5倍の価格となりますが、売れ行きは好調で、商品によっては完売する物も。

安全・安心でおいしい日本産食品への高い信頼度が売り上げにつながっていました。台湾のお客さまの中には日本語を話せる方も多く、「おいしい」と試食される姿も多く見られました。



また27日(土)には、鈴木康友市長のトップセールスにより浜松市のPRを行いました。アロームロンの試食提供では、「甘くておいしい。機会があれば贈答用に買ってみたい」と話す方もおり、中には1人で6個も買っていかれる方もいらっしゃいました。

そのほか、スーパー内では、小松菜やチンゲン菜、冬瓜など生鮮品の販売や、お弁当に加工した形での販売も行われ、来店客の皆さまに浜松の食材の魅力を感じていただけたのではないかと思います。

浜松市では、今後もこういった機会を捉え、海外に向けて「Hamamatsu」食材をアピールしていきます。



シンガポールの学生さんがうなぎ養殖「天保」さんを訪れました



いいら！リポーター、農業水産課・自称うなぎ専門監の久米です。

9月18日の日曜日、うなぎの養殖、販売、料理店を営む西区・白洲町の天保さんにシンガポールのナンヤンポリテク（日本でいう高等専門学校）の学生と引率者28名が訪れました。

彼らはシンガポールのナンヤンポリテク（日本語だと南洋理工学院、日本でいう高専）の学生さんで、今回、研修目的の一環で養鰻業を体験するというもので、浜松東高との交流のほか研修先のほとんどを静岡県で行うということでした。

今や名物ともなっている“池番”山下社長によるうなぎの解説が、外国人の方にも通用するかどうか、とても興味深く同行させていただきました。

山下社長の流暢な日本語と身振り手振り、引率の日本語講師等の絶妙な通訳により、うなぎの養殖場やうなぎの臭みを取るための立て場※の見学、蒲焼などの食事を通じて、学生の皆さんに、日本の和食文化の一端を体験いただくことができました。（※立て場とは、うなぎの臭みを取るため、うなぎを入れ



た桶に地下水から汲み上げたきれいな水を流し続けて「活け締め」する場所のことです)。食事の場面では、肝吸いやご飯のおかわりの声が上がると、ほとんどの方が完食されました。

「聞く」「見る」「触れる」「嗅ぐ」「味わう」の五感で体験するこのツアー、実は浜松市が「食」×「農」をテーマとして、これから力を入れていきたい分野です。通訳や雨の対応など、課題も発見できました。

追伸ですが・・・

学生さんのなかに、宗教上の理由で蒲焼を食するのが難しい方がいらっしゃいましたが、山下社長の思いやり対応により塩焼きにすることで無事召し上がっていただくことができました。

なんととっても、もてなす側の「もてなしの心」がお客様に感動を与えるのだと感じましたし、そこに日本人と外国人の差異はありませんね。



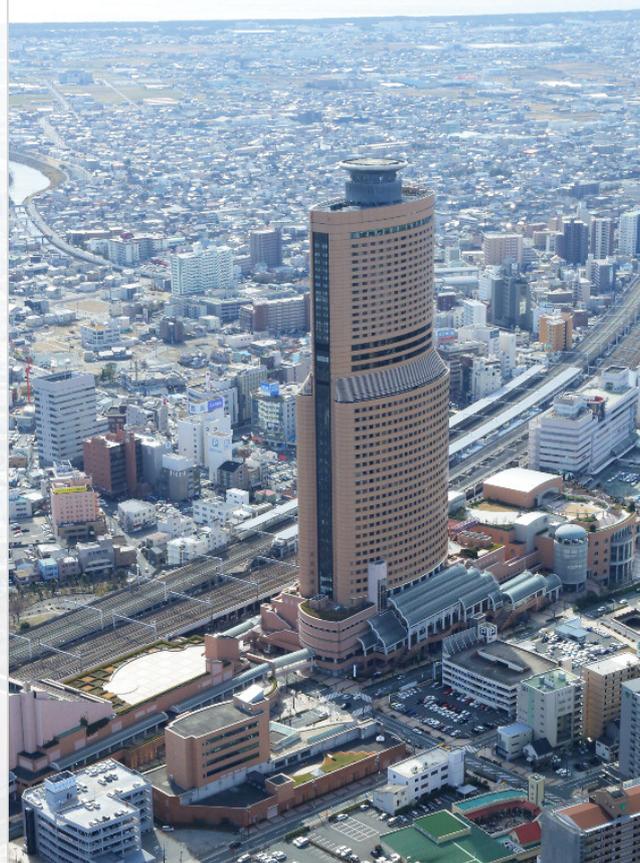
「浜松市農業経営塾」第5回ゼミを開催しました



9月15日浜松アクトタワー24階の新日本有限責任監査法人セミナールームにて、「浜松市農業経営塾第5回ゼミ」が開催されました！

浜松市農業経営塾は、次代の浜松の農業をけん引するリーダーを育成するために昨年度より始まった取り組みで、今年度は計18名が第1期目の塾生として全8回のゼミに参加しています。

今回のテーマは、「マーケティングとブランド戦略」。講師には、有限会社マイティー千葉重の千葉大貴氏をお招きし、マーケティングの手法から価値の具現化、自社資源の配分など、経営戦略についての講義が行われました。



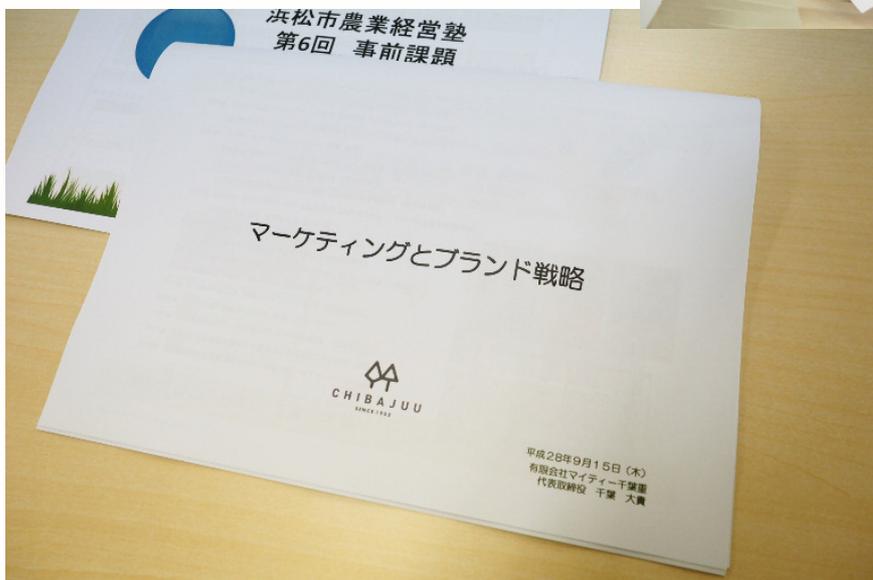
参加した塾生の一人、平松観光アグリズ浜名湖の渥美則保さんは、

「これまで取り組んでいると思っていたマーケティングが講義を通してまだまだできていなかったと分かった。今回行った様々な手法を個人だけでなく組織全体で行い、どこに力を集中し、選択していくのか、組織としてどんな強みを作っていくのか、といった戦略作りを仲間とともに実践していきたい。」と語っていました。また、

「生産技術や経営に特化したセミナーはこれまでにあったが、両方を学べる機会はあまりなかった。講師には全国トップレベルの生産者も含まれているので、経営面だけでなく同じ生産者の立場から生産に関することやブランディングに関することなどまで教えてもらうことができ、まさにこんな塾があればいいというものがある形になっていると思う。」と農業経営塾についての感想もいただきました。

来年度実施される「第2期農業経営塾」の参加者募集は今年度冬頃を予定しています。

広報はままつ及びフェイスブック、浜松市ホームページなどでお知らせいたしますので、興味のある方はぜひお申し込みください。



農林水産大臣賞受賞 温室メロン農家・石塚重信さん

美しいネット（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ね。

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農家、石塚重信さんと根本政孝さんが今年度、静岡県温室メロン品評会で1位・農林水産大臣賞と、2位・関東農政局長賞を受賞されました。

浜松支所の組合員が農林水産大臣賞を受賞するのは6年ぶりで、1位・2位を独占するのは今回が初めてのことです。

今年8月にはシンガポールや台湾でのイベントにも出品された浜松の温室メロン。このたび農林水産大臣賞を受賞された石塚重信さんに、これまでのメロン生産、そして現在の心境についてお伺いしました。



■ 国内随一のメロン産地としての浜松、その発展を支えた静岡県温室農業協同組合

昭和37～38年頃、この協和町にメロン施設の団地ができ、地域の仲間とともに父がメロン栽培をはじめました。私は高校卒業後、浜北のメロン農家のもとで研修を積んだ後、父のあとを継ぎ今年で45年になります。

静岡県は全国でも随一の温室メロンの産地ですが、その生産の多くを占める県西部地域で、「静岡県温室農業協同組合」が中核として発展を担ってきました。私が後を継いだ頃から、今の静岡県温室農協浜松支所の母体があり、国内有数の温室メロン産地として当時260～270の組合員が所属していました。はじめは木造にガラスをはめた施設だったものが、昭和50年を過ぎたあたりから鉄骨アルミ製の温室が導入されはじめ、好景気に支えられてメロンの消費も高まっていく中、規模拡大していくメロン農家も多く、互いに切磋琢磨しながらより良い品質のメロン作りに励んでいました。



■求められるのは、一日も欠かすことのできないシビアな栽培管理

メロン栽培には、温度・湿度、水、二酸化炭素に関する適正な管理が必要です。その日の天候、土の乾き具合やメロンの状態などを常に確認しながら、一日に数回の水やりや、二酸化炭素の供給、窓の開閉の調整などを行います。

特に水やりの管理が非常にシビアで、神経を使って行う部分です。乾燥させる、水をやる、の交互のバランスで、成長していくメロンに甘みをのせ、きれいなネットを作っていきますが、農家ごとで微妙な個性や技術の差が表れる部分でもあります。また、たった一日の管理のミスができあがり大きく影響してしまうので、毎日絶やすことなくメロンの様子を見てあげることが大切です。

昔に比べて栽培するための設備も色々和移り変わってきました。2度のオイルショックなども経験しましたし、様々な環境が変わる中でその都度、管理の仕方を変えながら安定した品質のメロン作りに努めてきました。



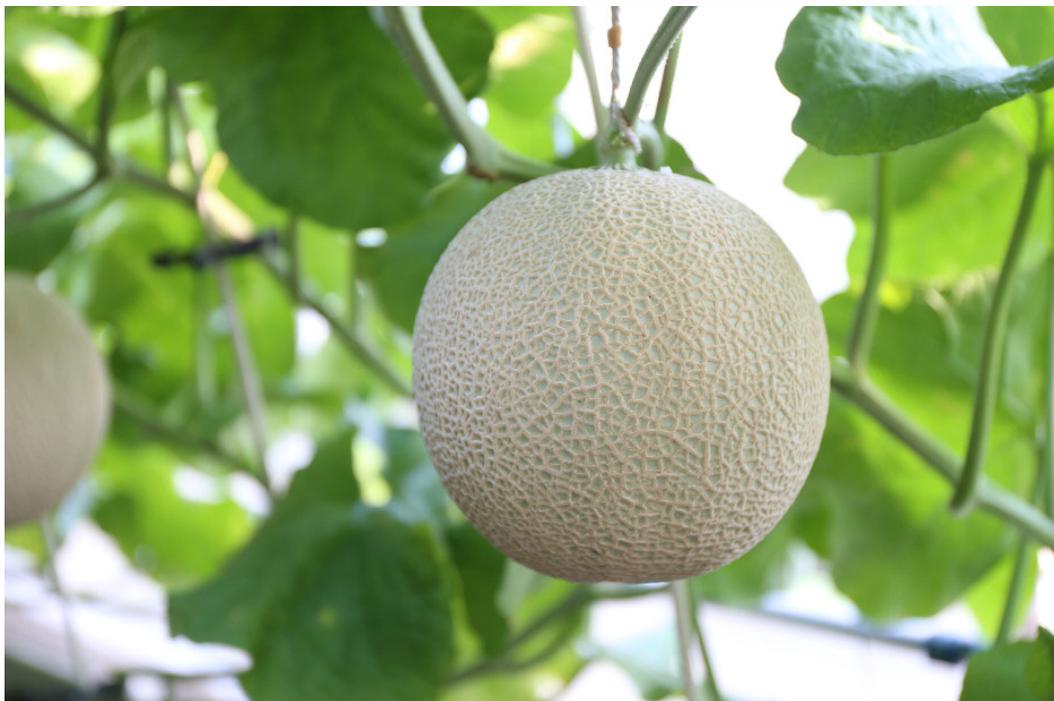
■届けたいのは、品質を極めた最高のメロン

消費者のみなさんにとってのメロン。本当から言えば、日常的に買えるようなものであればと思いますが、他産地のものとは比べ、静岡県温室農協のメロンは徹底的に品質を高めて差別化を図ってきました。特別なものではあるけど、食べた時に、「わあーっおいしい！」と言ってもらえる。私たち温室メロンの生産者にとって、最低限そうでなければならないことですが、それが最高に嬉しいことです。一般的に糖度の高い食べ物がおいしいものだと思われることが多いと思います。たしかに私





たちのつくるメロンも非常に糖度が高いのですが、あるベテランの仲買人さんが他の糖度が高いと言われているメロンを食べた後に、私たちのメロンを食べてこう語ってくれたことがありました。「これこそが、温室メロン。糖度だけじゃない、香り、風味、食感、すべてが本当に充実した、このおいしさが静岡県温室農協のメロンだ。」と。私たちは一日も欠かすことなくひとつひとつのメロンに気持ちを注ぎ、丹精込めてつくっている。そう感じてもらえて本当に嬉しかった瞬間でした。



■ 農林水産大臣賞の受賞と、これからの自分

今年、農林水産大臣賞をいただくことができ、いろいろな方からの反響がありました。受賞できたから何かが大きく変わるというわけではないのですが、一つの目標であったことはたしかで、すごく励みになります。これをひとつの節目として、次は、長く続けていくことを考えています。

メロン農家は、365日休みがありませんでしたが、今は自動化できる機械や設備もできてきました。少しずつですが自動化の設備を導入しているところで、そういう意味ではまだまだ勉強していくことはたくさんありますね。いずれは、夫婦でゆっくりと旅行に行けるようになれるといいと思っています。





■これからの組合、これからの温室メロン

今年は海外でのイベントでも浜松の温室メロンが出品され、非常に好評だったとのこととても嬉しく思っています。一方で、国内外どこでも一番のおいしさを届けられるよう、例えば食べ頃の時期が分かりやすくなるような取り組みもしていかなければと話しているところです。

以前は多かった静岡県温室農協浜松支所の組合員も、現在は50数人となりました。私たちの世代だけでなく、まだ子育てをしている世代もいる。そういう世代のみんなが、これからも夢や希望をもっていけるよう導いていかないといけない。今年で65歳。年寄りと言われる世代になってきましたが、自分自身もまだまだ頑張らないといけないと思っているし、そういう組織になっていかなければならないと思っています。これからも一層技術を磨き、消費者のみなさんに一番のおいしさを届けられるように、みんなでがんばっていきたいと思います。



ホームページでもご紹介しています

「西区協和町・メロン農家 石塚重信さん」

検索は、 検索 