



notebook

# 浜松市 農林水産ノート

平成 29 年 1 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『「浜名湖うなぎ」をいつまでも食べたい!』**

『新春企画・浜松市役所本庁1階フロアで  
展示「身近に感じる、てんりゅうの森」を開催しました

田空・直虎ショップで「浜松発!果樹紀行(直虎ちゃんが行く!)」を開催しました

「はままつ畜産物直売所マップ」が完成しました!

「和地ふるさと会」が、美しく品格のある邑知事顕彰を受賞!

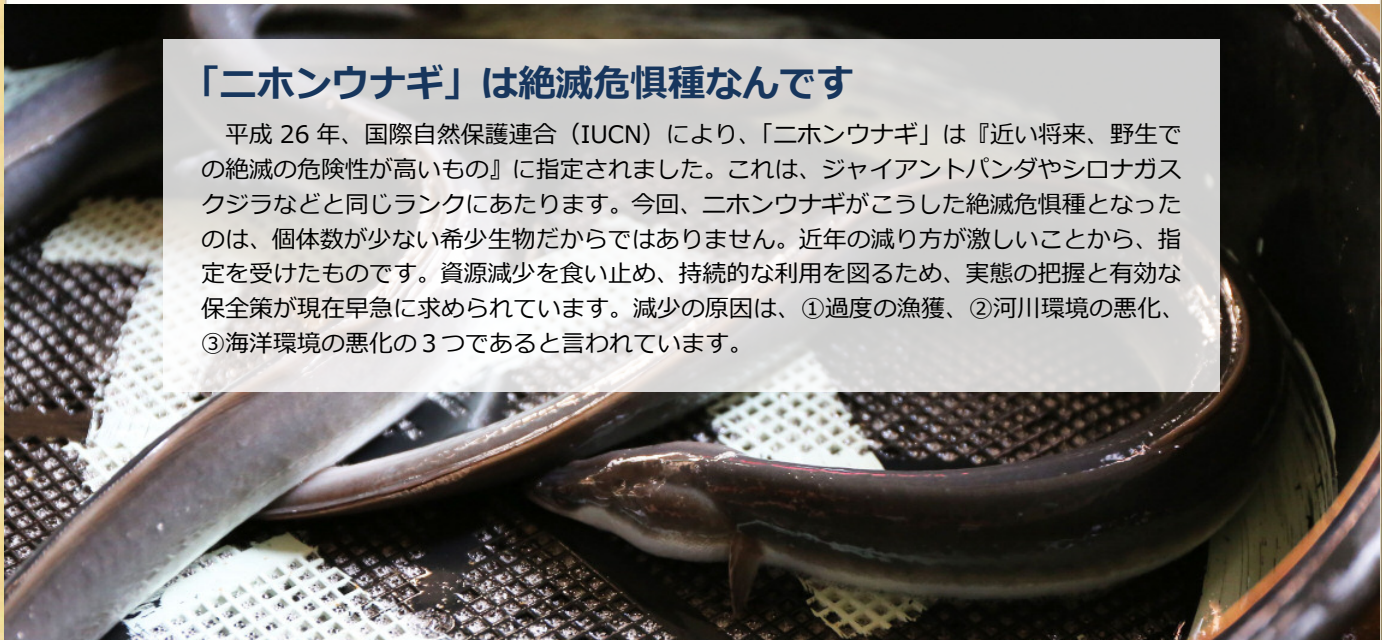
たまねぎ農家・花井東吾さん



## 【今号の特集】「浜名湖うなぎ」をいつまでも食べたい！

### 「ニホンウナギ」は絶滅危惧種なんです

平成 26 年、国際自然保護連合（IUCN）により、「ニホンウナギ」は『近い将来、野生での絶滅の危険性が高いもの』に指定されました。これは、ジャイアントパンダやシロナガスクジラなどと同じランクにあたります。今回、ニホンウナギがこうした絶滅危惧種となったのは、個体数が少ない希少生物だからではありません。近年の減り方が激しいことから、指定を受けたものです。資源減少を食い止め、持続的な利用を図るため、実態の把握と有効な保全策が現在早急に求められています。減少の原因は、①過度の漁獲、②河川環境の悪化、③海洋環境の悪化の3つであると言われています。



### 「浜名湖発親うなぎ放流事業」

そんな中、浜名湖では平成 25 年度から浜名湖地区水産振興協議会（浜名漁業協同組合、浜名湖養魚漁業協同組合、湖西市、浜松市で構成）を中心に、静岡県、浜名湖仲買人、浜松うなぎ販売組合、浜松うなぎ料理専門店振興会などが協力し、「浜名湖発親うなぎ放流事業」を行っています。これは、漁業者が浜名湖で漁獲した、産卵を控え腹が銀色に変色した親ウナギを買い上げて放流する、うなぎ資源の回復への取組です。

本年度も 11 月 15 日、30 日、12 月 8 日と計 3 回放流を実施しました。放流した親うなぎからふ化したシラスウナギが、浜名湖に戻ることを確認する方法は今のところありませんが、浜名湖に、日本に、シラスウナギが戻って来てくれることを願って、放流を続けています。いつまでも「浜名湖うなぎ」が食べられるように、日本の食文化が守られる取り組みが必要です。



#### 【親うなぎ放流実績】

	重量	尾数
平成 25 年度 (11/1・22・29)	199.2 kg	メス 295
平成 26 年度 (11/17・27・12/10)	247.0 kg	オス 108、メス 456
平成 27 年度 (11/20・12/7・21)	291.3 kg	オス 145、メス 551
平成 28 年度 (11/15・30・12/8)	410.2 kg	オス 180、メス 752

## 「浜名湖のうなぎ養殖」

日本で流通しているうなぎの99%以上は養殖うなぎですが、その養殖のために採捕されるシラスウナギは100%天然のものです。現在の技術では、人工ふ化させること、成熟させることには成功しているのですが、その先の大量生産の技術までは確立されていません。ふ化からシラスウナギに育てるまでが難しいそうです。また、なぜか養殖したうなぎはほとんど雄になってしまうのです。まだまだうなぎの生態は謎だらけなのです。

さて、1900年頃から始まった浜名湖でのうなぎの養殖ですが、なぜ浜名湖でうなぎの養殖が盛んになったのか？それは、養殖には欠かせない「種苗・水・飼料」の三条件を浜名湖が兼ね備えていたからなのです。種苗は、浜名湖に遡上するシラスウナギを身近に採捕することができました。水は、三方原台地から豊富な地下水が供給されました。飼料は、養蚕のサナギや浜名湖の小魚などが豊富に使用できました。また、東海道沿線のため、他県からの飼料の受け入れが容易であったのです。

しかし、1970年以降は配合飼料の普及やハウス加温方式の導入などによる生産拡大に伴い、それまでは種苗供給地であった南九州が一大養殖産地となり、現在では鹿児島県と宮崎県で全国の6割以上を占めるようになりました。

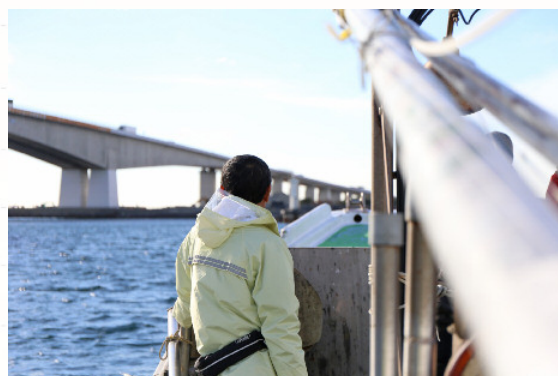


## そのほかうなぎに関する様々な研究がいま行われています

通常、蒲焼で利用されるうなぎの大きさは200~250gが主流です。このサイズが小骨や皮が気にならず、味も良いとされているからです。また、丼や重箱に丁度収まるサイズとも言われています。

一方、西区舞阪町にある静岡県水産技術研究所浜名湖分場では、一尾から数人分の料理が提供でき、資源保護にも繋がると、一尾を大きく育て提供する研究をしています。研究によれば、成長度合いや餌代のコストなどを考慮した場合330gサイズが最も効率的のようです。しかし、大きくなると小骨や皮の硬さなどが気になることから、浜名湖養魚漁業協同組合との共同により、従来の蒲焼や白焼ではなく、洋食や中華料理などへ利用できる調理用うなぎ素材の開発も行われています。また、近畿大学では、養殖業者との共同研究により、蒲焼にするとうなぎによく似た味のするナマズの開発も行われています。

でもやっぱり、今までどおりうなぎの蒲焼を食べられるのが一番。現在、二ホンウナギの資源を守るためさまざまな取組がされていますが、こうしたことが実を結び、いつまでも「浜名湖うなぎ」のうなぎを食われるといいですね。



## 『新春企画・浜松市役所本庁1階フロアで、展示「身近に感じる、てんりゅうの森」を開催しました



平成 29 年 1 月 5 日から 19 日までの 2 週間、浜松市役所本庁 1 階フロアで、新春企画展示「身近に感じる、てんりゅうの森」を開催いたしました。

浜松市の北部地域には、良質なスギ・ヒノキを育む産地として「天竜美林」が形成されています。恵まれた温暖な気候と風土が育む樹木は、樹高の成長が良く、艶も良いとされ、天竜杉・天竜檜と呼ばれて全国に広く知られてきました。また、国際認証である FSC 森林認証の市町村別取得面積は全国一位であり、オリンピック関連施設での使用においても現在注目を浴びています。

こちらの展示会では、一般の方にはあまり馴染みのない木材伐採、搬出、加工現場の写真を複数展示するほか、天竜材を使った家具・ペレットストーブなどを設置し、身近な生活とのつながりをテーマに行いました。



展示会では、以下4つの展示を行いました。

- ①「林業現場」「加工現場」の写真パネル
- ②スペイン大使館の展覧会で使われた天竜材ベンチ
- ③木質パレットストーブ
- ④FSC森林認証材学童机・椅子

中でも、天竜材ベンチは、昨年11月に東京都港区のスペイン大使館において開催された『最新スペイン家具・インテリア素材展覧会』で展示されたものです。浜松市内の家具店や大工さん、木材関係者などが、都内の設計会社と共同で制作したもののひとつで、子どもたちにも大変人気でした。

その他、林業現場の様子をじっとご覧になる方や、FSC製の机に座り質感を確かめる方などで賑わい、来庁者のみなさまに天竜材を身近に感じていただける機会となりました。

展示にご協力いただいた関係者のみなさま、ありがとうございました。



## 田空・直虎 SHOP で「浜松発！果樹紀行（直虎ちゃんが行く！）」を開催しました



田空・直虎 SHOP で「浜松発！果樹紀行（直虎ちゃんが行く！）」第 1 回を開催しました！

こちらのイベントの会場『田空・直虎 SHOP』は、大河ドラマ「おんな城主直虎」の放送に合わせた観光客のおもてなしの一環として、昨年 12 月に浜松市北区細江町の奥浜名湖田園空間博物館総合案内所内にオープンしたショップです。浜松市内の新鮮な農産物が並ぶ直売所「旬菜市」のほか、浜松市の地場産品や井伊直虎にゆかりのあるお土産品が並ぶにぎやかなお店です。

「浜松発！果樹紀行（直虎ちゃんが行く！）」は、旬の農産物を来場者にお配りし、浜松市の特産果樹を見て、知って、味わっていただこうと浜松市農業振興協議会・果樹振興部が行うものです。

1 月 20 日（金）に行われた第 1 回のイベントでは、まさに今が旬“浜松のみかん”をお配りしました。来場者のみなさんからは、「形や色も良く



とてもおいしそうなみかんで嬉しい」「すごく立派なみかんで今日たまたま来られてよかった、次回の開催日も知りたい」といった声をいただき、大変喜んでいただけたようです。

なお、こちらのPR事業では、浜松市産の様々な果実が当たる抽選会や写真コンテストもあわせて開催しています。旬の時期に合わせて今後も開催していきますので、ぜひご注目ください。

詳細は、 **浜松発！果樹紀行**  





## 「はままつ畜産物直売所マップ」が完成しました！

浜松市は、県内でも有数の畜産業が行われている地域です。

特に三ヶ日地区では肉牛・養豚・養蜂が、浜北地区では酪農が盛んで、「JAみっかび牛」「峯野牛」「いなさ牛乳」「浜名湖そだち」などなど、農家さん独自のブランドや地域ブランドとして人気のあるおいしい畜産物がたくさんあります。

今回、浜松市農業振興協議会・畜産振興部が発行したこちらの「はままつ畜産物直売所マップ」は、市内の19軒の畜産農家さんを紹介しているもので、商品を購入できる場所などを掲載しています。

冊子は浜松市役所本庁6Fや天竜・浜北・北区役所の農業振興課、浜松駅内の浜松市観光インフォメーションセンターなどで設置しているほか、浜松市のホームページ上でも閲覧していただくことができます。

市内で活躍する農家さんたちのこだわりの畜産物をぜひご覧ください！

詳細は、 [はままつ畜産物直売所マップ](#) **検索**



## 「和地ふるさと会」が、美しく品格のある邑知事顕彰を受賞！



「ふじのくに美しく品格のある邑」とは、地域の「宝（資源）」を大切に思い、それを守り、次世代につなげていこうとする人々が集い、真摯な活動を行っている理想の農山漁村として、静岡県内全 35 市町で組織された「ふじのくに美しく品格のある邑連合」に認定された地域です。静岡県では、先導的かつ象徴的な地域であり、活発で発展的な活動に取り組む邑を平成 24 年度から知事顕彰しています。

このたび、平成 29 年 1 月 20 日に執り行われた知事顕彰式において、環境再生、都市農村交流、農業の振興がバランスよく進められている点が評価され、浜松市の「和地ふるさと会」が受賞し、静岡県知事から、代表の山下邦彦さんに顕彰状が贈られました。

浜松市の邑では、平成 24 年度に受賞した「夢未来くんま」に続いて 2 邑目の受賞です。

ふじのくに美しく品格のある邑の詳細については、【ふじのくに美しく品格のある邑ホームページ】をぜひご覧ください。



ふじのくに  
美しく品格のある邑  
Charming and Graceful Villages in "FUJINOKUNI"

ふじのくに 美しく品格のある邑

検索



## たまねぎ農家・花井東吾さん

浜松市のたまねぎ産地といえば、西区の篠原地区。当地域を中心に温暖な気候と砂地の特色を活かして栽培されるたまねぎは「新たまねぎ」として京浜市場を中心に出荷され、高い評価を受けています。

篠原地区での栽培の始まりは、明治時代まで遡ります。かつてはたまねぎ自体が珍しい野菜だと思われていた時代ですが、当時の商人が東京へ送ったところ高値で取引されたことから買い手がつくようになり、以後、栽培が普及してきました。

以前の収穫期は4～5月頃が主体で、当時でも早めに出荷できることが産地の特徴でしたが、地域の生産者たちの努力により年々早生（わせ）化が進み、現在は年明け早々1月から出荷されることで市場評価はさらに高まりました。

現在、とびあ浜松農業協同組合玉葱部会の部会長としてたまねぎ生産に携わる花井東吾さんに、これまでの生産と、産地への想いについて伺いました。



### ■たまねぎ作りとともに、人生を歩んできた花井さん

私はこの篠原地区のたまねぎ農家の長男として生まれ、小さいころからたまねぎを作ることが生活の一部にある暮らしを送ってきました。

社会人となってからは会社勤めをしながらたまねぎ作りに携わってきました。20歳の時に父が亡くなった後も家の畑を継ぎ、毎朝4時に起きて農業を続けてきましたが、40歳の時に転職が決まり会社を辞めるかどうかという人生の転機が訪れました。その時、弟が「兄さんはサラリーマンになったのだから、サラリーマンの仕事を全うしたらいい」と言ってくれたことで、弟と母、妻に畑を任せ単身赴任を選びました。その後定年退職をして約7年前に専業農家となり、現在に至ります。



私が子どもの頃から、この篠原地区は全国の市場より高い評価をいただいているたまねぎの産地です。当時は5月のゴールデンウィークの頃が出荷のピークで、周りの生産者たちとともにたまねぎ作りに励んできました。

### ■先人たちの努力によって成し遂げられた、現在のたまねぎ生産

ここでは古くから作られてきたたまねぎですが、昭和40年代にこの浜松に三方原用水が整備され、作物に必要な水を安定的に手に入れることができるようになったことで、生産規模も大きく発展していきました。三方原用水があってこそ、今の産地と言えます。

また、現在では全国でも例のない年明け1月に出荷できるようになりました。他産地との競合を勝ち抜くため年々早生（わせ）化を進めてこられたのは、フィルムをかけて加温するマルチ栽培の導入や形質改善など、この篠原地区の生産者たちの技術と努力の結果です。

篠原のたまねぎは、東京、大阪、名古屋など大都市圏の市場へと出荷されています。市場では毎年、新年の風物詩として浜松のたまねぎを待っていて、そのために場所を空けてくれているほど。セリにかけられることもなく取引されていくことが多いのは、それだけこのたまねぎがブランドとして認知され、みんなが楽しみにしてくれているのだと、嬉しく思う光景です。

また、こうした都市の百貨店やスーパーなどですぐに店頭で並ぶようになるのは、流通の販路を作り上げてきてくれた農協の努力のおかげ。生産者・農協・行政が一体となって作り上げてきたのが今の篠原のたまねぎと言えます。





### ■若い生産者が育つ、篠原地区

近年は、この篠原地区で新たに就農し、たまねぎ生産をはじめ若い生産者が増えました。もちろん技術的にはまだまだ学んでいってもらわないといけないところはあると思いますが、それぞれに試行錯誤しながらも技を磨き、耕作地も広げていっていますので頼もしく思っています。

最近では、市場へ若い生産者を連れて行き、驚かれることが多くなってきました。今までは、部長よりも年配の生産者が一緒に行くことが普通だったのが、20代・30代の若手と行くようになったことで、まだまだこれからも活気のある産地だという声をいただけます。将来的にも長く付き合っていける産地だと安心してもらえますし、そういう意味でも嬉しいことです。

とはいえ、まわりには高い栽培技術を持った大先輩たちがまだまだたくさんいます。玉葱部会の中での交流もあるので、話もできるし教えてもらうこともできる。また、技を盗んでいくことも必要。自分の畑の自分の農業にどう適合させていくのか、これからも切磋琢磨していってほしいですね。



### ■これから先の、産地のために

このたまねぎ産地の篠原がこれから先も発展していくためには、みんなが色々な話をし、考え、競争しあっていって欲しいと思っています。

作物作りは本当に奥が深いものです。農業は天候によって左右されがちなものですが、そういっ





た影響をいかに少なくするか。また、ただ作ればいいのではない。常に高い品質のものを出荷しなければいけません。産地の中の仲間同士だからといって慣れ合うだけではなく、それぞれが負けな  
いよう自分たちの技術を確立して行ってほしいですね。

ただのたまねぎですが、こんなに高価なたまねぎはほかにはありません。それぞれが目標を持ち  
必死に頑張っていくことが、このブランド価値を下げることなく産地を維持していくことにつなが  
ると思っています。これから先もずっと、全国のたくさんの方に篠原の美味しいたまねぎを届けて  
いければいいですね。



ホームページでもご紹介しています  
「西区坪井町・たまねぎ農家 花井東吾さん」

検索は、  検索 