

かものうりんだより

2013年11月

発行：静岡県賀茂農林事務所

◇賀茂地域6次産業化異業種交流会を開催

10月17日（木）、賀茂地域資源活用促進連絡会（事務局：賀茂農林事務所）は、6次産業化で元気な賀茂地域をつくるため、東伊豆町のアスド会館にて「賀茂地域6次産業化異業種交流会」を開催しました。

交流会では、賀茂地域の農林水産・商工業者、金融機関等48団体が出展、参加者は200人近くにのぼり、販路の開拓に向け、活発な商品の紹介・売り込み、情報交換が行われました。

また、今回、交流会に併せ、6次産業化に係る支援制度や取組事例の紹介及び食品表示等のセミナーを開催したところ、多くの方々に参加いただき、関心の高さがうかがえました。

今後、出展者へのフォローアップを通じて、6次産業化の取組を支援していきます。



担当：地域振興課(0558-24-2079)

◇「経営改革講座」受講生へ個別巡回

賀茂農林事務所では、企業的な経営感覚をもつ農業者の育成を目的に経営改革講座を開催しています。

10月29日（火）・30日（水）の経営改革講座では受講生が経営する店舗や農場を個別巡回し、マーケティングアドバイザーである宮口巧講師より、策定中の事業プランの改善に関するアドバイスを受けました。

11月19日（火）には、事業プランの発表会を開催します。受講生以外にも開放しますので、是非、御来場ください。



担当：企画経営課(0558-24-2076)

◇山本剛さんが農林水産大臣賞を受賞！

公益社団法人 大日本山林会主催の全国林業経営推奨行事において、このほど山本剛さん（南伊豆町一條）の農林水産大臣賞受賞が決定しました。

山本さんは、竹林を主体とした農林業複合経営で、特に竹林には、モウソウチク・ハチク・シホウチク・マダケなど多くの品種を導入し、年間を通してタケノコが収穫できるようにしています。

また、竹林整備で伐採した竹を炭焼き窯で竹炭にするほか、野焼きで生産した「ポラス竹炭」を農業の土壌改良に活用するなど、アイデアにあふれた活用を進めています。



担当：森林整備課(0558-24-2082)

◇工事現場の安全パトロール実施

10月25日（金）、農村整備課と治山課は工事現場の安全パトロールを実施しました。



農村整備工事では農道整備（一般・半島基幹）稲取地区開設3工事、治山工事では平成25年度治山（奥地保安林）河津七滝1（24国線）工事を対象としました。

点検票に基づき労働基準監督署下田駐在所長や下田建設業協会安全委員会、農林事務所職員がそれぞれ現場代理人に質問をしながら点検をし、緊張感のあるパトロールになりました。

担当：治山課(0558-24-2084)

◇松崎町において地籍調査「一筆地調査現地立会い」を実施

平成23年度から松崎町において、「地籍調査着手推進モデル調査」を実施しています。今年度は桜田・那賀地区のうち約14haについて、10月22日(火)から「一筆地調査現地立会い」を行いました。

この作業は、一筆ごとの土地について、土地所有者等に現地に来てもらい、所有者、地番、境界等の確認を行うものです。



今後は、本作業により確定した境界の

測量を行い、その結果について、土地所有者等に「閲覧」を行った後、登記所へ送付します。

なお、農林事務所で実施するモデル調査は今年度で終了し、来年度からは、松崎町が地籍調査事業に着手する予定です。

担当：農村整備課(0558-24-2080)

お知らせ・イベント

◆平成25年度 農業簿記講座受講生募集

「自分の経営を見直したい」、「青色申告で節税を」、そんな農業者を対象に、「基礎から学ぶ記帳講習会」と「農業簿記ソフトの活用方法を学ぶパソコン講習会」を開催します。

○募集人数 各講習会10人程度

○受講料 記帳講習会2,700円、パソコン講習会2,500円

○申込期限 11月15日(金)

【記帳講習会】

回	日時	内容
1	11月26日(火)	農業簿記記帳の目的・必要性
2	12月6日(金)	精算表、貸借対照表の作成
3	12月13日(金)	決算整理仕分の実例
4	12月17日(火)	青色申告決算書の作成

【パソコン講習会】

回	日時	内容
1	1月17日(金)	農業経営簿記ソフトの活用

参加申込・お問い合わせ：企画経営(0558-24-2076)

◆「花咲くしずおか」賀茂地域推進大会が開催されます。どなたでも参加できます。

○日時 平成25年11月21日(木) 13:30~15:40

○会場 東伊豆町役場1階研修室

○内容 1 花壇づくり事例発表

2 記念講演「秋から冬のガーデニング」

講師 (株)プロトリーフガーデンスパチャリスト

金子明人氏 (NHK趣味の園芸講師)

賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店

スペイン料理MINORIKAWA

(仕事人：御法川輝雄さん)

「イノシシやシカは食べ飽きた」そんな人が行くと、その思い込みを見事に打ち砕いてくれるお店です。

伊豆急下田駅前にある「MINORIKAWA」は、喫茶店を改装した落ち着いた雰囲気のスเปน料理店です。「海に山、スเปนと伊豆の食材には意外に共通点が多い」と、スเปนの三つ星レストランで腕を磨いた御法川シェフは、伊豆を中心に静岡県内の食材をふんだんに使った料理を提供しています。

前菜として選んだのは、「下田産いのししのパテ」。いのしし肉をすりつぶして香辛料などで味付けし、パンに載せていただきます。ワインが欲しくなるところですが、お店にはシェフの奥さん厳選のスเปนワインも充実しています。



イノシシのパテ ¥735

今回、メインディッシュとしていただいたのは、「鉄砲で仕留めた下田産鹿肉の炭火焼き」(200g)、新鮮な鹿肉を炭火の低温で時間をかけて焼き上げた仕事人自慢の一品です。

鹿肉には「臭い」、「固い」というイメージがありますが、取材班は一口食べた瞬間、肉の柔らかさとあふれる肉汁のおいしさに、「これは！」と目を丸くしました。



鹿肉の炭火焼き ¥2,415 (写真は100g分)

「お客様の喜ぶ顔とまた来てくれた時が嬉しいです」と、そんな親しみやすいシェフが日々腕を振るうこの店。値段は少々張りますが(※)が、味はそれ以上です。

※ 取材は若手職員が自腹で行っています

賀茂花セレクション

アロエ

アロエ科の多肉植物。11月下旬から1月まで、下田白浜や南伊豆で多く見られます。花言葉の「健康」とおり、健康食品の原料として良く使われます。



発行：賀茂農林事務所 静岡県下田市中531番地1号 電話番号 0558-24-2076

E-mail:kamonou-soumu@pref.shizuoka.lg.jp

http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-710/