

## ◇石部の灯り ～棚田にキャンドルライト～

石部棚田保全推進委員会は、5月24、25日の両日、石部の棚田（松崎町）で、1,500本のキャンドルで棚田のライトアップを行うイベントを開催しました。

棚田のある石部地区は、かつて石の上で神火を燃やして海上交通の目印とするなど、火に縁のある地域でした。

キャンドルが点灯されると、暗闇の中に棚田がうっすら浮かび上がる幻想的な光景に参加者から歓声が上がりました。このイベントは来年度以降も継続して開催される予定です。今回見れなかった方も来年は是非足を運んでみてください。



担当：農村整備課(0558-24-2080)

## ◇施設の点検・災害の未然防止を目指して「治山パトロール」を実施

梅雨や台風の時期を控え、6月1日～15日にかけて土石流や山崩れから地域住民の生命や財産を守るため、「治山パトロール」を実施しました。

治山施設の点検や周囲の森林を調査するとともに、地域の方から状況を確認し、災害の未然防止を図っています。今年度は、3日間で75施設を確認しました。



施設の異常や荒れた沢、落石などの危険が感じられる場所がありましたらお住まいの市役所・町役場や賀茂農林事務所治山課までお知らせください。

担当：治山課(0558-24-2084)

## ◇「賀茂十一野菜」を利用した試食会を開催

6月3日に河津バガテル公園でグリーンツーリズム関係者を対象に、「賀茂十一野菜」を利用したコースメニューの試食会を開催しました。

今回使用したものは旬の食材である‘ノビル’、‘オカヒジキ’、‘ハマダイコン’、‘モミジガサ’及び‘ボタンボウフウ’の5種類です。サラダや白身魚のクリームソース

がけ、パンに使用され、試食会に参加した関係者は特徴ある見た目や味、食感を楽しみました。

担当：地域振興課(0558-24-2079)



## ◇県内でも事故が起きています！ 伐採現場の安全パトロールを実施

林業の現場では、グラブやフォワーダーなど車両系木材伐出機械の導入が進んでいますが、それに伴い、全国的に重大事故が増加しています。このため労働安全衛生規則が改正され、6月から作業計画の作成が義務付けられました。そこで、賀茂農林事務所では、各林業事業体に対し作業計画の作成を指導するとともに、伐採現場の安全パトロールを実施しました。

なお、静岡県内では、1月と4月に伐採作業中の死亡事故が発生しました。各事業体におかれましては、

- 作業計画の作成と作業員への周知
  - 現場の事前確認とリスクアセスメントの実施
  - 指差し呼称等の合図の徹底
  - かかり木処理での安全作業手順の遵守
- などの基本を再確認し、安全作業に努めましょう。



担当：森林整備課(0558-24-2082)

◇平成25年度に登録された  
ふじのくに美しく品格のある邑の紹介

平成25年度「ふじのくに美しく品格のある邑(むら)」に登録された賀茂管内の邑を紹介します。

【伊浜地区(南伊豆町)】

伊浜地区は南伊豆町の北西に位置し駿河湾に面した海沿いの集落です。

昭和47年に開通した南伊豆町と松崎町を結ぶ南伊豆道路(国道136号線)は「マーガレットライン」の愛称で親しまれています。名前の由来となったマーガレットは伊浜の特産品でマーガレットをとおした邑づくりが行われています。

担当:農村整備課(0558-24-2080)



お知らせ

◆平成26年度 経営改革講座受講生募集

「新しい農業に挑戦したい!」、「儲かる農業を目指したい!」そんな農業関係者を対象に、宮口巧マーケティングアドバイザーの指導の下、6次産業化による新たな取組に向けた考え方を学ぶ講座を開催します。

- ・講座は、7月から11月まで全6回、無料
- ・申込期限:7月11日
- ・募集人数:先着5経営体程度
- ・申込先:企画経営課(0558-24-2076)

回	期日	内容
1	7月22日(火)	6次産業化の現状・先進事例
2	8月19日(火)	現状分析と商品開発の事業戦略
3	9月30日(火)	経営分析と目標設定
4	10月28日(火)	現地確認・個別指導
5	10月29日(水)	事業プラン発表とブラッシュアップ
6	11月18日(火)	成果発表会

世界ジオパークへ!

賀茂地域のジオサイト「柿崎弁天島(下田市)」

幕末に吉田松陰が黒船での渡航を企てた柿崎弁天島。

数百万年前に海底火山から噴出した火山灰や軽石が、波や海流に削られ、「斜交層理」という美しい縞模様様の地層を作り出しました。



岩の裏側もおススメ!

花半島・伊豆!  
賀茂花セレクション「アジサイ」

下田公園に群生するアジサイはその株数日本一。アジサイ科の低木ですが、90年代前後まではユキノシタ科に分類されていたので、こちらで覚えている人も多いのでは。敷地内を埋めつくす、約15万株・300万輪の風景をお楽しみください。



斜面一面のアジサイ!

賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店



レストラン・バガテル  
(仕事人:加藤久也さん)

【賀茂郡河津町峰 TEL:0558-34-2200】

約1,100種6,000本余りのバラとフランス式の庭園が自慢の河津バガテル公園。その中のレストランでは、テーマパークにありがちな店とは一味違う、地元食材を活かしたシェフが腕をふるっています。

「伊豆は海産物のイメージが強いが、野菜なども豊富な食材の宝庫」と東京・銀座でシェフ経験のある加藤シェフは伊豆の食材に心惹かれたきっかけを楽しそ



うに語ってくれました。

そんな魅力あふれる地元食材をふんだんに取り入れたメニューは、河津桜の時期をはじめ、季節によって変わります。



今回いただいたのは、バラが最盛期の春に一番人気のランチメニュー。肉料理にはワサビ、魚料理にはミカンと、地元食材で料理の味付けがされていて、「身近な食材でもこんな深みがあって上品な味わいになるのか」と嬉しくなりました。

食の仕事人になったことで新しい食材に触れる機会が増えたという加藤シェフ。

今後も地元密着の料理を定着させるため、農林事務所・伊豆農業研究センターと協力し、今月号で紹介したように賀茂十一野菜を使った新メニューづくりに取り組んでいきたいと話してくれました。

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/