

かものうりんだより

2014年11月号

発行：静岡県賀茂農林事務所

石部の棚田 ～大地の恵みを収穫～

10月4日(土)～5日(日)にかけて、松崎町石部地区で棚田の収穫祭(稲刈り)が行われました。

県内外から、棚田オーナー会員、トラスト会員、ボランティア等、2日間で延べ約420人が参加し、扱い慣れている(?)ペン等の筆記用具を、慣れないカマに持ち替えて、不器用ながらも一束づつ愛おしむように、黄金色に輝く大地の恵みを刈り取りました。

また、地元松崎町の「聖和保育園」の園児約40人も、自分の背丈と変わらぬ高さの稲穂に悪戦苦闘しつつ、一生懸命刈り取りました。

園児達による収穫米は、今年度から交流を始めた福島県南相馬市の「原町聖愛保育園」に送り届けられます。

交流の成果がどのような実りを結ぶのか、期待は膨らむばかりです。



担当：農村整備課(0558-24-2080)

木材増産を目指し協議会を設立

10月23日(木)、賀茂地域の5つの林業事業体を会員とする『南伊豆地域森林資源活用推進協議会』が設立されました。地域の森林資源の有効活用と会員相互の情報共有により、森林所有者の所得の向上と賀茂地域の木材生産量の増大を目指しています。

今後、協議会では、会員同士が連携し、木材の販売先の確保や、年間を通じた木材生産の安定と増産を目指して活動していく予定です。

賀茂農林事務所も伊豆森林管理署とともにアドバイザーとして支援していきます。



担当：森林整備課(0558-24-2082)

「IZU食彩トレイドフェア」 ～賀茂地域から16団体が出展～

9月26日(金)、函南町文化センターで、伊豆地域の優れた食材や加工品の魅力をアピールし、広く県内外に周知させることを目的とした展示・商談会「IZU食彩トレイドフェア」が開催され、管内からは16団体が出展し、バイヤーとの商談を行いました。



また、翌27日(土)には、「ふじのくに食の都づくり仕事人」が地元食材を使った試作品を披露し、管内からは(有)永楽堂(松崎町)の馬場代表がキイチゴの菓子2種(和菓子、パウンドケーキ)を提供するとともに、食味、外観等のアンケート調査も行いました。

今後、出展団体のフォローアップやキイチゴの加工利用の可能性等について検討を行うなど、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)

富士山の知られざる魅力で“ときめき”

東部地域(富士、東部、賀茂)では毎年度、農山漁村女性の資質向上とネットワーク形成等を目的に地域合同の研修会を行っています。

今年度は賀茂地域農山漁村ときめき女性が当番として企画し、9月18日(木)に昨年度世界遺産に登録された富士山についての魅力を再発見するというテーマで開催しました。

研修会では、富士山世界遺産ガイドから、富士山の成り立ちや山麓の豊かな自然などを学びながら交流を深めました。

参加者からは、「富士山といっても、生物、地質に歴史や文化といった様々な視点があるので、今後も学んでいきたい」という感想がありました。



担当：企画経営課(0558-24-2076)

優良森林土木工事施工者を表彰

10月24日（金）、静岡県教育会館（静岡市葵区）で公益社団法人静岡県山林協会主催の「平成26年度治山・林道等工事コンクール表彰式」が開催されました。



平成25年度に完成した工事の中で、施工の優れた工事や木材を積極的に使用した工事として、賀茂管内で次の2件の治山・林道工事が協会長賞を受賞しました。

【協会長賞】

No.	受注者	工事名	工事個所
林道	西伊豆貨物自動車(株)	平成25年度森林管理道青野八木山線3工区(24線越)工事	賀茂郡松崎町岩科北側
森林整備	いなすざ 林業	平成25年度治山(保安林改良)見高(24国線)工事	賀茂郡河津町見高

担当: 治山課(0558-24-2084)

花半島・伊豆！ 賀茂花セレクション「リトルエンジェル」

下田市寝姿山の山頂に咲き誇る「リトルエンジェル」は10月下旬から12月まで、紫からピンク、そして赤紫と三色に色が変わることから和名はサンショクノボタン。寝姿山の山頂には冬に見ごろの花が多く、伊豆の冬を彩ります。



山頂の絶景と、その時の色を楽しみましょう!!

祝 世界ジオパーク推薦決定!! 賀茂地域のジオサイト: 「伊豆半島最古の地 枕状溶岩(西伊豆町)」

西伊豆町一色では、伊豆半島の中で最も古い地層の仁科層群が見られます。

2000 万年前の深い海の時代、海底噴火により流れ出した溶岩がチューブ状に固まり、枕状溶岩と呼ばれています。



枕を積み重ねたように見えることから枕状溶岩と呼ばれます。

賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店



Antica Trattoria Dal Pirata

(アンティカ トラットリア ダル ピラータ)

(仕事人: 早川巧磨さん)

古い石蔵の外観が印象的なお店「ダル ピラータ」は河津駅から下田方面に海沿いを歩いて約 10 分、イタリア国旗が目印となっています。

約 150 年前に建てられた伊豆石の石蔵を利用した店内は落ち着いた重厚な雰囲気、友達や恋人との食事をゆったりと楽しみたいときに訪れたいお店です。

5 月～10 月は開放的なデッキ席も利用でき、相模湾を一望しながらの食事を楽しめます。

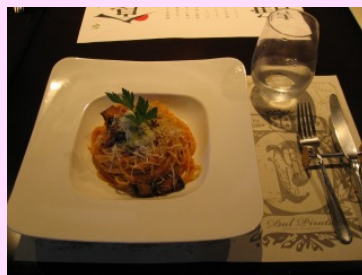
仕事人の早川シェフは、大好きな田舎でその土地の食材を調理したいという思いから河津町のホテルの料理長を経て独立。イタリアでの料理修業の経験から、「イタリア料理の考え方も、その土地にある旬の食材を使うことが基本」と話していました。



イタリアのオムレット “フリッタータ”

その思いはメニューにもあらわれ、季節に応じた伊豆の旬の食材が随所に取り入れられています。

今回頂いた前菜の「彩り野菜と“鈴木養鶏場”の卵のフリッタータ」は、稲取高原の鈴木養鶏場の新鮮な卵が使用されています。ふんわりと仕上げられたフリッタータは、濃厚な卵の味と野菜の甘みが絶妙にマッチしており、周辺に彩られた野菜が目にも楽しい料理です。



メイン料理にも伊豆の食材

パスタ料理の「スパゲッティーニ～秋茄子と下田白浜産“栄ちゃんトマト”のソース添えリコッタチーズと共に～」には、10 年来の付き合いである下田白浜のニューファーマー大隈栄志朗さんが栽培したトマトを使用しています。ソースはトマト本来のうま味が濃縮されており、素揚げされた旬の秋茄子との相性も抜群です。食べた瞬間に鼻から抜ける香りからは、実りの秋を感じることができます。

早川シェフは、自らが持つ料理人のネットワークを通じて地元の生産者のもとへ直接赴き、新たな料理への可能性を研究しています。自分で新たな食材を見つけ、それを工夫して使える喜びを熱く語ってくれました。

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/