

鈴木茂孝さんが「ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞」を受賞

県が平成25年度に創設した地域農林漁業への貢献が期待される農林漁業者、団体を表彰する「ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞」を松崎町の鈴木茂孝さんが受賞しました。

鈴木さんは松崎町へ移住し、ニューファーマーとして、有機農業や後継者育成、都市農村交流等に取り組むとともに、松崎町農業経営振興会後継者育成部会長として、耕作放棄地でレモングラスを栽培、これを活用した商品開発に取り組み、地域活性化に貢献したことが評価されました。

2月16日（月）、静岡県庁で表彰式が開催され、鈴木さんから副知事へ活動内容を報告しました。



担当：企画経営課(0558-24-2076)

落ちない花（マーガレット）で受験生を応援

2月19日（木）、南伊豆町立南伊豆中学校の受験生に、入学試験合格の祈禱を受けたマーガレットのフラワーアレンジメントが贈呈されました。

マーガレットは咲ききっても花びらが落ちないため「マーガレット＝受験の縁起物」として、JA伊豆太陽マーガレット部会がPRしています。

マーガレットの花束は賀茂地域の全中学校に贈呈されました。特に生産が盛んな南伊豆町では、賀茂農林事務所花担当者の指導により、同町立南中小学校の児童が小さなフラワーアレンジメントを作成し、花束といっしょに贈呈しました。

贈呈式では小学生とマーガレット部会長、農協の専務が直接生徒に手渡し、応援の言葉を送りました。受け取った生徒達は「ありがとうございます。がんばります。」と力強く応援に応えました。



担当：地域振興課(0558-24-2079)

菜の花に包まれて結婚式が行われました

県では、地域の宝（資源）を守り次世代につなげていこうと活動する魅力的な地域を「ふじのくに美しく品格のある邑」として登録しています。

管内の邑の一つである「日野 元気な百姓達の里（南伊豆町）」では、2月15日（日）に地元農業者や住民が協力して育てた菜の花が一面に咲き誇る中、抽選で選ばれた一組のカップルの結婚式が行われました。

当日は、澄み渡る青空の下、菜の花の黄色いじゅうたんを眼下に、笑顔があふれる和やかな式となりました。

また、隣接する青野川の堤防では、一足早い伊豆の春を告げる河津桜が2月下旬に満開になりました。



担当：農村整備課(0558-24-2080)

林業事業体が富士市の合板工場を視察

2月12日（木）、富士市中之郷において(株)ノダの合板工場の竣工式が行われました。来賓として出席した川勝知事は、「木の文化を発展させていく突破口に」と祝辞を述べました。

同工場は、本格稼働すると月間11,000m³の原木を消費する予定であり、この新たな需要に対し、県内の林業事業体が協力して供給していく必要があります。

このため2月23日（月）、賀茂地域の林業事業体で組織する南伊豆地域森林資源活用推進協議会では同工場を視察し、必要とされる規格・品質を確認するなど、今後の木材増産と安定供給に向け、意思統一を図りました。



担当：森林整備課(0558-24-2082)

お知らせ

◆ 平成26年度各種表彰事業の受賞者等を紹介します

区分	受賞・認定者
静岡県耕作放棄地再生活動表彰事業	『優良賞』 (株)アグビシネリディング (南伊豆町)
第64回関東東海花の展覧会	『農林水産大臣賞』 山田 巧氏 (東伊豆町)
第16回全国果樹技術・経営コンクール	『全国農業協同組合中央会会長賞』 八代良一・千鶴夫妻 (東伊豆町)
農業経営士 (2名、県認定)	田村利昌氏 (東伊豆町) 飯田安之氏 (河津町)
青年農業士 (1名、県認定)	山田大輔氏 (東伊豆町)

◆ 静岡県農業振興基金協会助成事業の募集について

○概要

農業の振興と農村の活性化に意欲的に取り組む農業者グループに、基金協会が必要な経費の一部を助成します。

○助成対象事業

区分	内容
担い手育成対策	農業経営者能力の向上、生きがい農業の支援、農村女性の経営参画等
地域農業振興対策	農産物のマーケティング、農業生産技術の研究、鳥獣被害対策、耕作放棄地利活用等
農村振興対策	地域の特産品づくり、グリーンツーリズム、食育教育の推進、朝市の開設等

○申請手続き等

助成金を希望するグループ・団体は、5月上旬までに下記の問合せ先に連絡願います。

○問合せ先

最寄のJA営農担当、農林事務所、県農業振興基金協会

花半島・伊豆！
賀茂花セレクション「ハマダイコン」

ハマダイコンは、伊豆半島南部に自生する植物のうち、特に栽培・利用を推進している「賀茂十一野菜」のうちの一つです。

根だけでなく、花や実も食用として利用でき、古くて新しい旬の味覚として、その価値が見直されつつあります。



3月中旬～4月下旬が見頃、特に南伊豆町逢ヶ浜が有数の群生スポットです

祝 世界ジオパーク推薦決定！！
賀茂のジオサイト「河津七滝(ななだる) (河津町)」

河津七滝の最大の魅力は溶岩がつくる滝と溪谷の景観です。

溶岩は、約2万5千年前に伊豆東部火山群のひとつ「登り尾南火山」から流れ出たもので、滝には、溶岩が冷え固まる時の収縮でできた美しい柱状節理が刻まれています。



【初景滝】
「踊り子と私」のブロンズ像が伊豆の踊りの叙情を醸し出します。

賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店



元祖こあじ鮓本店

包丁処 八起鮓 (仕事人:平野征志郎さん)

【賀茂郡西伊豆町宇久須 TEL:0558-55-0598】

国道136号線を松崎方面から向かって旧賀茂村役場(現西伊豆町役場宇久須支所)先のコンビニを越えてすぐの右側にお店が見えてきます。

東京都葛飾区柴又出身の平野さんは、新鮮な食材を求め、今から30年ほど前の昭和50年に西伊豆町に來られました。「駿河湾の新鮮なアジなんだから、酢でしめずに、生のまま食べてもらおう」と思い、ひとくちサイズの『こあじ鮓』を考案されたそうです。



こあじ鮓(かさご汁セット)
2,000円

常に新鮮な食材をお客さんに提供しようと、冷凍物は一切、使わず、土肥の八木沢、田子、安良里、仁科、松崎などの港で取引している漁師さんから毎朝、直接、買い付けるというこだわりようです。

今回いただいたのは、元祖「こあじ鮓」と「花穂」です。「こあじ鮓」は、一般的な寿司よりもひとまわりほど小さく、ほどよい大きさで子供からお年寄りまでひとくちで口に入れることができます。

自家栽培の大葉と上にとった県産のショウガが新鮮な生のアジをより一層、爽やかに引き立てます。

シャリは、隠し味に柿の葉エキスとはちみつが加えられているそうで、ほんのり甘く、アジによく合い、絶妙な味加減です。出汁がよく効き、一尾が丸ごと入ったかさご汁とセットでいただくのがお勧めです。

3年間、醤油漬けた紫蘇の実をアジの上のせた「花穂」は、何もかけずにそのままいただくことで、口の中でアジと紫蘇が最高のハーモニーを奏でます。



花穂 1,890円

お店は、朝8時から夜8時まで営業しており、観光客以外にも釣り人や時間がない方はお土産として「こあじ鮓」を購入するそうです。今回の短時間の取材中にも2組の方が買っていかれました。

「男一代こあじ鮓」、まさにその言葉が似合う大将がつくる本物の「こあじ鮓」はこれからも多くの人々に未永く愛されるお寿司です。