

かものうりんだより

2014年3月号

発行：静岡県賀茂農林事務所

◇稲取・若旦那三人衆が「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」を東伊豆町の稲取・若旦那三人衆（田村雅彦さん、山田豪彦さん、飯田達也さん）が受賞しました。

賀茂地域を代表する柑橘「ニューサマーオレンジ」を原料に、サイダーやピネガーの商品開発に取り組み、商品の販売を通じ、ニューサマーオレンジの認知度向上に貢献したこと等が評価されました。



2月14日(金)、静岡県庁で表彰式が開催され、「受賞を励みに、今後も新たな商品開発を行っていく」と三人は熱く語りました。

担当：企画経営課(0558-24-2076)

◇次世代につながる国産カーネーションの 未来への架け橋

平成26年1月23日(木)～24日(金)、東伊豆・河津、両町において、全国のカーネーション生産者等270人が集う「第52回全国カーネーション静岡大会」が開催されました。

本大会は全国の生産者が一同に会し、技術研鑽と生産意欲の高揚を図るため、直面する課題解決に向けた討議をする場です。

また、大会スローガンである「次世代につながる国産カーネーションの未来への架け橋～ふじのくに静岡から～」の実現に向け、両町と伊豆市の若手生産者が「次世代に継承できる産地の構築に向け、何に取り組むべきか！」を報告しました。

農林事務所は、今後、持続性のあるカーネーション産地の構築に向け、これらの取組を支援していきます。



担当：地域振興課(0558-24-2079)

◇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」に登録された、賀茂管内の邑の活動について紹介します。

【加増野（下田市）】

加増野は、県道下田松崎線沿いの市境にある集落で、婆娑羅（ばさら）山麓にあり、水や緑、そして歴史あるのどかな里山です。農産物加工・体験施設「加増野ポーレポーレ」を拠点に、耕作放棄地対策でつる首かぼちゃの栽培などの活動を行っています。



【伊豆見高入谷高原（河津町）】



見高入谷は、東伊豆町との町境にある集落で、温州みかん、ニューサマーオレンジなどを中心に多様な柑橘類の栽培が行われています。「伊豆見高入谷高原温泉組合」が

中心となって、温泉施設内での地元農産物の販売や、11月に行われる紅葉ふれあいまつりを通して、都市住民との交流を積極的に展開しています。

担当：農村整備課(0558-24-2080)

◇伐採現場の安全パトロールを実施

林業における労働災害は、他産業に比べ高い発生率となっています。平成26年1月15日(水)には、県中部の島田市において、かかり木処理に伴う死亡事故が発生しました。



このため、農林事務所では、間伐や支障木伐採現場の安全パトロールを実施しました。

以下の基本を再確認し、安全作業を徹底しましょう。

- 安全作業がすべての効率化の根幹
- 現場を事前に確認し、リスクアセスメントを実施
- かかり木処理は、安全作業手順を遵守
- かかり木処理に必要な機械器具の携行、使用

担当：森林整備課(0558-24-2082)

◇治山事業におけるシカの食害対策の推進



治山事業においてもシカの食害は大敵です。シカの採食行動により踏み荒らされたり、植生が崩れると、表土が安定せず、新たな災害の原因となります。

この対策として、現場の状況に応じた早期植生回復のため、苗木を植栽し、筒状食害防止材を設置しています。今年度からは河津町梨本で新たな試みとして、従来の1.5m程度の防止材ではカバーできないような位置への対策として、1.9mの防止材の活用も進めています。

担当：治山課(0558-24-2084)

◇ときめき女性が、ペリーゆかりの柑橘「九年母」を使ったお菓子を開発

賀茂地域農山漁村ときめき女性は、ペリーが下田に来航し、初上陸した際に了仙寺で、おもてなしに提供された由緒ある柑橘「九年母(くねんぼ)」を使ったお菓子を開発しました。

九年母は、江戸時代までは紀州みかんとともに、我が国の主流品種でしたが、現在、ほとんど栽培されておらず、賀茂地域の一部で砂糖煮にしたり、金山寺味噌の材料として使われています。

今回開発したお菓子は、砂糖煮を混ぜ合わせた羊羹とマシュマロで、いずれもほのかな九年母の香りが引き立ちます。

なお、お菓子は2月4日(火)、伊豆の国市で開催された「農山漁村ときめき女性20周年記念事業」で披露し、好評でした。

担当：企画経営課(0558-24-2076)



お知らせ

各種表彰事業の受賞者や地域のリーダーとして県から認定された方々を御紹介します。

区分	受賞・認定者
静岡県耕作放棄地再生活動表彰事業	『優秀賞』 (有)マザーアースクラブ(南伊豆町)
第30回静岡県花の展覧会	『農林水産大臣賞』 山田 弘志氏(東伊豆町)
農業経営士 (3名認定)	①鈴木喜久則氏(東伊豆町) ②田村雅彦氏(東伊豆町) ③山田弘志氏(東伊豆町)
青年農業士 (3名認定)	①板垣祐太郎氏(河津町) ②鈴木智宏氏(南伊豆町) ③田村丞氏(東伊豆町)
農山漁村ときめき女性 (1名認定)	山本はま子氏(南伊豆町)

賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店



小さな宿&レストラン しいの木やま (仕事人：鈴木功さん)

【賀茂郡南伊豆町伊浜 TEL:0558-67-2111】

木と漆喰壁の落ち着いた店内で、水平線が広がる駿河湾を眺めながら、地元の食材を使ったおいしいイタリアンをいただく。そんなランチができるのが、マーガレットライン横の高台にある「しいの木やま」です。

オーナーの鈴木さんは、東京出身。南伊豆町の豊かな食材や人の温かさなどに魅かれ、この場所にコテージを開いたそうです。

メニューは地元の食材を使ったイタリアンがメインで、ランチが1,000円など、お手頃価格です。

注文したのは、その中でちょっと高めの伊勢海老の Pasta(2,000円)と猪のラグー(1,400円)。

伊勢海老の Pasta は、伊勢海老をニンニクとオリーブオイルで炒めて香りを出してから、トマトソースで煮込みます。伊勢海老のダシがしっかり出たソースは自家製の平打ち Pasta によくなじみます。



猪のラグーは、2日間赤ワインに漬け込んだ肉を約4時間煮込んだソースの Pasta。長時間煮込んだシシ肉は柔らかく、ワイルドでジューシーな本来の味を楽しめます。

なお、Pastaを頼むときは、自家製の焼きたてパン(プレーン80円)は必須です。このパンも何もつけなくても十分おいしい逸品ですが、余ったソースを付けて食べると、さらに幸せな気持ちになれます。

賀茂花セレクション

菜の花

昨年、例年植えるヒマワリを休んだ分、今年の菜の花は元気一杯。

南伊豆町の地元の農業者とボランティアが汗を流して栽培した、一面に広がる菜の花畑を是非ご覧ください。

