



先進技術への取り組みを披露 ～キャベツ栽培の機械化一貫体系実証現地検討会～

【農業振興部：巨理農業改良普及センター】



キャベツ収穫作業の様子

11月21日、岩沼市の農事組合法人「林ライス」のキャベツ畑を会場に、東北6県から約90名の農業者や関係者が集まって、独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構東北農研センターと宮城県農業・園芸総合研究所が主催する「先端技術展開事業・キャベツの機械化一貫体系実証研究」現地検討会が行われました。東日本大震災の津波被災後に設立された「林ライス」は、経営の柱である水稻、大豆に加え、農閑期となる冬場の作物として、キャベツ栽培に取り組んでいます。

キャベツ栽培は一般的に手作業が必要になりますが、「林ライス」では畑の準備、苗の定植、収穫の全てを機械で行う「機械化一貫体系」による

省力化の実証が行われており、巨理農業改良普及センター(以下、巨理普及センター)は栽培の技術支援を行っています。

現地検討会では、実証試験に使われた機械の作業実演があり、参加者は効率的な作業の様子に興味深く見学していました。農家の高齢化が進む中、作業の負担を軽減できる機械化一貫体系の確立に期待が高まっています。

巨理普及センターでは今後も新しい取組を支援していきます。



展示機械の作業実演見学

産業人材育成講演会・工場見学会を開催しました

【地方振興部】



講演の様子

宮城県では産業人材育成プラットフォーム事業として、産学官一体で地域産業の次世代を担う若い人材を育てる取組を進めています。この一環として地方振興部では12月16日、大郷町で高校や関係団体の担当者を対象に「仙台地域産業人材育成講演会・工場見学会」を開催しました。

前半は、株式会社日本マンパワーの野沢敏也氏から「早期離職を防ぐための若者に対する働きかけ」と題し、最近

の新入社員の特徴や入社後の心境変化などについて講演をいただき、後半は、表面改質技術を展開するトーカロ株式会社と、炭素製品メーカーである新日本テクノカーボン株式会社の工場見学を実施しました。

参加者からは「講演は具体的で分かりやすい。入社前の生徒のために生かしたい。」「どちらも半導体関連のイメージがなかったので、扱っていると知り驚いた。勉強になった。」といった感想がありました。

企業と学校とが互いの理解を深め、若者がやりがいを持って地域産業で活躍していくことが期待されます。



トーカロからの企業説明



新日本テクノカーボンからの企業説明

「平成 26 年度家畜防疫対策研修会（高病原性及び低病原性鳥インフルエンザ対策）」を
開催しました 【畜産振興部】



模擬健康診断

12月18日、宮城県消防学校を会場に鳥インフルエンザ（以下、鳥インフル）の発生を想定した防疫研修会を開催しました。目的は仙台地方振興事務所管内の県機関、警察署、市町村、関係団体などの実際に防疫対応を行う関係者を対象に、本病の発生状況などの情報共有を行うとともに、鳥インフルなどの発生時に迅速な初動措置ができるよう、役割の分



鶏の捕獲

担や作業手順、内容の確認などを行い、防疫体制の強化を図ることで

研修内容は座学と実技の2部構成で、座学では鳥インフルに係る防疫対応、防疫作業における健康管理、仙台現地地方支部体制を説明しました。実技では、ロールプレイング方式で防護服の着脱、鶏の捕獲・殺処分、車両消毒などを行いました。鶏の殺処分方法では、実際に生きた鶏を用いて防護服を着た参加者が鶏の脚をつかみケージから処分用の箱に移す訓練を実施しました。



防護服着衣

研修会は毎年1回開催しており、今回の参加者は115名。参加者は年々増加



車両消毒

しており、研修会の積み重ねが本病の防疫作業に対する深い理解と危機意識の醸

成につながり、発生時の迅速な対応に結びつくものと考えています。

「おやこでつくる“はらこ飯”」～農家レストランに学ぶ親子郷土料理教室～

【農業振興部：仙台農業改良普及センター】

11月29日、地域食文化の伝承と地産地消の推進を目的として、「親子郷土料理教室」（会場：JA たなばたけベジキッチン）を開催しました。

講師には亘理町の農家レストラン「旬菜館」の代表南部ひろみ氏をお迎えし、同店の佐藤章子氏、石川公美子氏にも調理実習のサポートをいただきました。

参加者は7家族17名。当日は「はらこ飯」「鮭のあら汁」「鮭と野菜の揚げ漬け」「りんごケーキ」の4品を親子で調理しました。宮城県の「はらこ飯」は、農林水産省が選定する郷土料理百選に選ばれている代表的な郷土料理です。



講師実演の様子

実習は和やかな雰囲気の中でスタートし、「講師？初めてなんです」と言う南部氏でしたが、鮭のさばき方やいくらほぐし方など実演を入れながらの説明は丁寧でわかりやすく好評でした。

とてもおいしい出来ばえに、心もお腹もいっぱいとなる思い出の1日となりました。

農家レストランにはみやぎの豊かな食を楽しむ空間としてだけでなく、受け継がれてきたふるさとの味を若い世代へ伝える役割も期待されていることを感じた講座でした。



救護した白鳥を抱える瀬戸勲さん

東日本大震災により壊滅的な被害を受けた宮城県の海岸線では、自然環境への影響が懸念されています。そうした仙台地域の海岸線において、野生鳥獣の救護などに携わっている自然保護員について紹介します。

自然保護員は、県からの委嘱で仙台地方振興事務所管内では21名の方が日々活動しています。

主な業務内容としては、野生の鳥や獣の傷病救護、年3回(11・1・3月)のガン・カモ類生息調査、サルの追い上げ、さらには自然公園などにおける無許可行為の早期発見・火災予防の呼びかけなどの巡視活動で多種にわたっています。

巡視手段は、主にバイクや軽トラックが使用されていますが、自然保護員の一人である瀬戸勲さんはボート2隻を保有し、それを巡視に使っています。一隻は仙台湾の七北田川河口から西にさかのぼり梅田川との合流地点まで、もう一隻では七北田川河口から貞山運河を南下し名取川河口の関上を往復します。ボートによる巡視では、陸からとは違った風景が目に入ってくることと、確実に災害復旧関連の工事が進んでいることが実感できるとのことです。

仙台地方振興事務所管内では、年間約500件の傷病救護の依頼があり、そうした依頼に対応するため自然保護員・救護機関(県指定の動物病院)の協力をいただきながら取り組んでいます。

農地の復旧・復興が着実に進んでいます！

仙台平野沿岸部に広がる農村地域の津波被災を受けた農地・農業用施設については、国・県・市町・土地改良区が連携しながら災害復旧・復興事業を着実に進めています。

去る10月2日、国の直轄災害復旧事業「名取川地区」による排水機場等などの復旧工事が完了し、岩沼市の相の釜排水機場において、ポンプ運転開始式が開催されました。名取川地区の復旧工事により、仙台市、名取市、岩沼市の3市にまたがる名取耕土の基幹的な排水施設(機場4か所など)の機能が回復しています。また、震災による地盤沈下に対応して各機場の排水能力がアップされているほか、新たに三軒茶屋排水機場が設置され、震災前の状況に回復しています。



名取川地区ポンプ運転開始式で運転開始ボタンを押す様子

一方、11月10日には山元町で山元北部・磯・山元東部の3地区、同月19日には七ヶ浜町で七ヶ浜地区の復興交付金を活用した農地整備事業など(以下、農地整備事業)の安全祈願式が開催されました。農地整備事業は単なる原形復旧にとどまらず、農地の区画拡大などの生産基盤整備による競争力のある経営体の育成や、沿岸部住宅跡地の整序化を目的とした復興事業として、仙台地方振興事務所管内では3市3町において13地区の事業を実施しています。今回の山元町、七ヶ浜町の安全祈願式の開催により、計画された農地整備事業の全ての地区が本格着工することとなります。



七ヶ浜地区安全祈願式の様子

ポンプ運転式に象徴されるように、災害復旧事業は計画的に完了しているほか、農地整備事業も昨年秋から本格着工しており、今年春には名取地区及び岩沼地区の一部(約100ha)において超大区画(2ha区画)化された農地における営農が始まっています。今後も被災市町の震災復興計画の早期実現に向けて、復興をさらに加速化させていきます。

仙臺鍋まつり・おでんまつりで仙台地域の魅力をPR!

【地方振興部・畜産振興部・林業振興部・水産漁港部】

11月6日、7日の2日間、仙台市勾当台公園で「仙臺鍋まつり」と「おでんまつり」を開催しました。同会場では、仙台地域のおすすめ食材のPRも行い、多くの来場者に向けて、仙台地域の魅力をたっぷり伝えました。

◎仙臺鍋まつり



←大盛況の会場では、地元で鍋が食べられるお店を掲載したチラシや観光パンフレットを配布し、仙台地域各市町村の魅力をPRしました。



←「仙臺鍋グランプリ」で一番人気の「名取せり鍋」。名取市内の飲食店数か所でも販売中です。

◎おでんまつり



↑塩釜地区の水産練り製品生量日本一奪回を目指し、塩釜のちくわ、かまぼこを使った「塩竈おでん」、かまぼこ詰め合わせ販売に加え、ステージイベントでもPRを行いました。



◎おすすめ食材 PR

- ・塩釜フェア(水産加工品)



↑塩釜地区の水産練り製品の展示・試食及びパンフレット、ポスター掲示のほか、アンケートも実施し、全国に誇る塩釜の水産練り製品のおいしさをPRしました。

・仙台牛 PR



←仙台牛のパンフレット、ポスター展示のほか、「仙台牛のガーリック焼き」の試食を行い、最高級の品質を持つ仙台牛のおいしさをPRしました。

・菌床しいたけ PR

菌床しいたけのパンフレット、ポスター展示のほか、菌床しいたけの試食、販売、ステージイベントでもPRを行いました。↓



・みやぎ食材伝道士ライブクッキング

みやぎ食材伝道士のKKRホテル鹿野料理長によるライブクッキングを行いました。6日は「ピンチョウマグロの香草焼き」)、7日は「パプリカとナスのタルタル カタルーニャ風」、「仙台牛のガーリック焼き」のライブクッキング、試食品配布を行い、仙台地域の食材のおいしい楽しみ方を紹介しました。

