



● 今月号の元気な話題 ●

- 地
振
 清流育ち【秋保米】の稲刈り体験・新米試食会を開催しました・・・・・・・・・・ 1
 【地方振興部】
- 農
整
 仙台市立大沢小学校で稲刈り体験が開催されました・・・・・・・・・・ 2
 【農業農村整備部】
- 水
漁
 生食用むき身カキの出荷が解禁されました・・・・・・・・・・ 3
 【水産漁港部】
- 農
振
 宮城県産ぶどうを使ったワイン造りが始まりました・・・・・・・・・・ 3
 【農業振興部】
- 水
漁
 「三陸塩竈ひがしもの」販売開始式が開催されました・・・・・・・・・・ 4
 【水産漁港部】
- 林
振
 狩猟鳥獣（イノシシを除く）捕獲禁止区域」が新たに指定されました・・・・ 4
 【林業振興部】

清流育ち【秋保米】の稲刈り体験・新米試食会を開催しました

▶ 地方振興部

秋保温泉の魅力アップと地産地消の推進を目指す秋保環境保全米プロジェクト。秋保地区の生産者とホテル・旅館が連携し、「清流育ち【秋保米】」をお客様に提供しています。今年は台風19号による被害が心配されましたが、幸い秋保地区に大きな被害はなく、10月17日（木）に稲の収穫体験と新米試食会を開催しました。

当日は晴天に恵まれ、仙台市立馬場小学校の4、5年生の児童、秋保温泉旅館・ホテルの従業員や秋保米生産者らに加え、仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会観光PRキャラクター「むすび丸」も参加し、稲の手刈りを行いました。

稲刈り後に行われた試食会では「清流育ち【秋保米】」の新米をはじめ、地元食材を用いたおかずやお吸い物が振る舞われ、おかわりをする参加者も多く見られました。



▲ 稲刈りの様子



▲ 当日収穫した稲

仙台市立大沢小学校で稲刈り体験が開催されました

▶農業農村整備部

10月3日（木）に、仙台市立大沢小学校の学童農園田において、5学年児童30名が稲刈り作業を体験しました。稲刈りをしたのは、5月13日（月）に田植えをした田んぼで、この体験会は仙台市大倉川土地改良区が行う「総合的な学習の地域活動」の一つとして、子供達が稲刈り体験を通じて、農業農村の恵みを学ぶために毎年開催されています。

体験会には多面的機能支払交付金（※）の活動組織である「原・下地域保全連絡会」も地域活動の一環として参加し、稲刈り指導を通じて、児童達との交流を行っています。

当事務所では稲刈りの補助を行うとともに、「稲の栽培」についての説明や「米に関するクイズ」を行いました。

児童達のほとんどは稲刈りが初めてでしたが、鎌の使い方に気を付けながら、上手に稲を刈り取ることができました。今回収穫した米は、学校の給食や後日行われるカレーパーティーに使われるとのことでした。

当事務所はこれからも地域活動の支援を行い、農業農村の維持・発展を推進していきます。

※多面的機能支払交付金

草刈り等の営農への共同活動を行う地域組織に対して交付金の支援を行い、農業農村の多面的機能の維持・発揮と担い手の育成等を後押しするもの。

【参考】宮城県多面的機能支払推進協議会のホームページ

<http://www.nmk-miyagi.org/>



▲稲刈りの様子



▲刈り取った稲をコンバインへ運ぶ様子

トピックス

風と浜街道スマホスタンプラリー開催中

■仙台市とみやぎ県南浜街道地域（名取市・岩沼市・亶理町・山元町）で、スマートフォンを利用したデジタルスタンプラリーを開催中

■期間は令和2年1月15日（水）まで

■スタンプを集めるほかにも、Instagram 投稿キャンペーンや観光ナビサイトのアンケート回答でもプレゼント獲得のチャンス



観光ナビサイト



スタンプラリーサイト

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

■「水」曜日+第「さん」=水産

■10月のおすすめは「マグロ」

■詳細は水産業振興課のホームページから



水産業振興課
ホームページ

生食用むき身カキの出荷が解禁されました

▶水産漁港部

今シーズンの生食用むき身カキの出荷が10月7日（月）に解禁されました。

宮城県の生食用むき身カキの出荷解禁日は県の指針で9月29日（日）と定められていますが、最終的な解禁日は出荷に先立ち実施される品質検査において、生産者や買受人らがカキの品質を確認した後に決定されます。今年度は9月20日（金）に品質検査が実施されましたが、水温が高めに推移したこともあり、生育の遅れや卵持ちが例年よりも目立ったことから、県の指針である9月29日（日）から1週間遅らせた10月7日（月）が出荷解禁日となりました。

入札会場の1つである宮城県漁業協同組合塩釜総合支所では、県内の南部地区で生産された生食用むき身カキが並べられ、買受人がカキの品質をじっくりと見極めていました。参加者からは小粒であるが品質は上々との声が多く聞こえ、今後さらに身入りが向上していくものと期待されます。

宮城県の生食用むき身カキの生産は来年の5月末まで行われる予定です。宮城が誇る冬の味覚を是非ご賞味ください。



▲集荷場に集められたカキ



▲落札されたカキの出荷作業

宮城県産ぶどうを使ったワイン造りが始まりました

▶農業振興部

宮城県では、仙台市秋保地区の秋保ワイナリーを皮切りに、続々とワイナリーが誕生し、宮城県のワイン造りはますます広がりを見せています。

このたび、秋保ワイナリーと大和町のと美 Vineyard & Winery では、県内の他のワイナリーに先駆けて、自社畑で育てたぶどうを使ったワイン造りが始まりました。

各ワイナリーでは、設立時に植えたぶどうが収穫できるまでは他県産のぶどうでワイン造りを行いながら、醸造技術を磨いてきました。また、醸造用ぶどうの勉強会や先進地視察研修を行い、雨の多い宮城県でも良質なぶどうが作れるように栽培技術の習得に力を入れてきました。

宮城県産ぶどうを使ったワインは年内に醸造作業が行われ、樽で熟成後、来春から続々と販売される予定です。

是非、宮城県産ぶどうを使ったワインを楽しんでください。



▲収穫期を迎えたぶどう



▲醸造用ぶどう勉強会の様子

「三陸塩竈ひがしもの」販売開始式が開催されました

▶水産漁港部

塩竈市水産振興協議会が主体となってブランド化を進めている「三陸塩竈ひがしもの」の販売開始式が9月19日（木）に塩竈市魚市場で行われました。

「三陸塩竈ひがしもの」とは、塩竈市魚市場の水揚げの主力である生の「メバチマグロ」のうち、漁場や漁法、漁獲期間に関する要件を満たし、なおかつ「鮮度」「色つや」「脂のり」等について塩竈のマグロ仲買人の目利きにより選りすぐられたものだけが認定されるものです。

販売開始式ではまぐろ延縄船4隻が水揚げした274本のメバチマグロのうち、「三陸塩竈ひがしもの」として認定された45本（水揚げの16%）が関係者に見送られながら仙台中央卸売市場や豊洲市場に出荷されました。

式典終了後には、水揚げされたばかりのメバチマグロを地元の寿司店店主らが握り寿司にして出席者に振る舞い、招待を受けた塩竈市内の中学生達はマグロの美味しさに満面の笑みを浮かべていました。

「三陸塩竈ひがしもの」は12月まで出荷され、塩釜水産物仲卸市場内の認定業者店舗などで販売されます。



▲「ひがしもの」の積載車を見送る人々



▲「ひがしもの」の握り寿司

狩猟鳥獣（イノシシを除く）捕獲禁止区域」が新たに指定されました

▶林業振興部

近年県内でもイノシシの生息域が拡大し、農作物被害が増加しています。イノシシに掘り返されてしまった田畑を目にすることが増えた、と感じている方も多いかもしれません。実際、平成30年度のイノシシによる農作物被害額は過去最大となってしまいました。

イノシシの生息域の一部は鳥獣保護区に指定されているため、一般の狩猟者は狩猟捕獲をすることができません。そのような場所では許可を受け、有害捕獲によりイノシシの捕獲を行っていますが、限られた人員では捕獲数の大幅な増加が難しいのが現状です。

そのため宮城県では、仙台市西部の鳥獣保護区の一部を解除し、県内で初めてとなる「狩猟鳥獣（イノシシを除く）捕獲禁止区域」を3箇所指定しました。これにより、狩猟期間中この区域内では、イノシシに限り狩猟捕獲が可能となりました。一定の狩猟圧をかけることによって、農作物被害等の軽減と鳥獣の保護管理の両立を目指します。

11月15日（金）から狩猟期間が始まります。狩猟は森林や山間部で行われることが多いので、その付近にお出かけの際には、目立つ色の服を着用したり、鈴やラジオなどの音の鳴るものを携帯するなど、狩猟事故防止にご協力いただきますようお願いいたします。

なお、「狩猟鳥獣（イノシシを除く）捕獲禁止区域」は、宮城県自然保護課のホームページから確認することができます。

この度の台風19号により、お亡くなりになられた方々の御冥福をお祈りいたしますとともに、被災された皆様に衷心よりお見舞いを申し上げます。

問合せ先：宮城県仙台地方振興事務所地方振興部（担当：首藤）

TEL：022-275-9140 FAX：022-275-0296 E-Mail：sdsinbk2@pref.miyagi.lg.jp

※次号は令和元年12月下旬発行予定です。