

かものういんだより

2019年3月号

発行：静岡県賀茂農林事務所
 所在地：〒415-0016 静岡県下田市中531番地の1
 電話番号：0558-24-2074 FAX番号：0558-24-2163
 ホームページ：http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-710/



林地開発許可地の定期査察を行いました

平成30年12月5日（水）に、下田市の林地開発許可地の定期査察を行いました。

今回の査察は、「工場・事業場の設置（太陽光発電施設の設置）」として許可を受けている箇所について、下田市、県庁及び下田土木事務所の関係各課と合同で行いました。査察では開発が申請どおりに行われているかどうかや、本来森林が有していた機能を代替する防災施設の施工状況を確認し、併せて区域外への土砂流出防止措置に関する指導を行いました。

森林の開発には所定の手続きが必要です。皆様の周辺で違法開発の恐れなどがある場所がありましたら、最寄りの市役所・町役場や賀茂農林事務所治山課まで御連絡ください。



防災施設施工中

担当：治山課（0558-24-2084）

山に入るときは目立つ服装をお願いします

静岡県では、農林業や生態系へ著しい被害を及ぼしているニホンジカ、イノシシの捕獲を促進するため、平成29年度からニホンジカとイノシシの狩猟期間を延長しています。

ハイキングや山菜取り等で山に入る場合は、狩猟者にわかりやすいように白以外の目立つ色の服装（オレンジや赤等）の着用やラジオ等音の出る物の携行等安全対策を心がけてください。

≪狩猟期間≫

①イノシシ及びニホンジカの銃猟、わな猟

平成30年11月1日～平成31年3月15日

②その他の鳥獣の狩猟

平成30年11月15日～平成31年2月15日

11月1日	11月15日	2月15日	3月15日
ニホンジカ・イノシシの銃猟、わな猟		通常の狩猟期間 (網猟、わな猟、銃猟)	ニホンジカ・イノシシの銃猟、わな猟

担当：森林整備課（0558-24-2082）

工事安全パトロールの実施

平成31年2月13日（水）に、三島労働基準監督署下田駐在事務所及び（一社）下田建設業協会とともに、本年度最後の工事安全パトロールを実施し、当事務所発注工事の安全施工を確認しました。

工事箇所	工事名	工事概要
南伊豆町 青野	平成30年度農山漁村地域整備 交付金青野八木山線2工区工事	林道延長 256m 幅員4m

担当：総務課（0558-24-2075）

賀茂地域資源活用促進連絡会を開催

「ジオパークと産業振興」をテーマに賀茂地域資源活用促進連絡会を開催しました。伊豆半島ジオパーク推進協議会の朝日専任研究員による講演のほか、行政・商工・観光関係者を交えて、情報交換を行いました。

また、ふじのくにマエストロシェフの猪爪氏によるジオパーク関連料理の提案は参加者にとっても好評でした。

なお、今後もジオパークと地域産物の連携による地域振興を協議して参ります。



会場の様子



ジオパーク関連料理

担当：地域振興課（0558-24-2079）

「世界ジオパーク」紀行

「田牛サンドスキー場(下田市田牛(とうじ))」

田牛サンドスキー場は、海岸の崖に吹き付ける風のおかげによって砂礫が堆積してきた、傾斜約30度、幅100mの「砂堆」です。

田牛サンドスキー場は、入場料不要で、ソリ等の道具の持ち込みも可能です。また、ソリのレンタルも行っています。隣には「竜宮窟」という、天窗がひらく神秘的な洞窟もあり、観光におすすめのスポットです。

下田市にいらした際は、田牛で波と風の芸術を楽しんでみてはいかがでしょうか？



静岡県農業振興基金協会助成事業（一般事業）の募集

静岡県農業振興基金協会では、平成31年度の助成事業（一般事業）を募集しています。

担い手育成や、農業生産技術の改善、新商品開発、販売促進、地域農業や農山村地域の振興等に意欲的に取り組む農業者の組織等に対して、必要な経費の一部（1/2以内 限度額有り）を助成し、活動を支援します。

申請には、所定の申請書を作成の上、5月下旬に行われる事前審査（ヒアリング）を受けることとなります。

助成対象事業や助成金限度額、申請手続、事前審査の日程・会場・申込み等の詳しいことは、最寄りのJA営農指導担当部署、農協中央会東・中・西部支所、県農林事務所企画経営課、市町農業振興担当部署に問い合わせください。また、ホームページからも閲覧することができます。（<http://group.ja-shizuoka.or.jp/kikin>）

担当：企画経営課（0558-24-2076）

南伊豆町日野が「ふじのくに美しく品格のある邑づくり」連合奨励賞を受賞しました！

平成31年1月21日（月）、静岡県庁で「ふじのくに美しく品格のある邑づくり」知事顕彰式・連合表彰式が開催され、南伊豆町の「日野 元気な百姓達の里」が連合奨励賞を受賞しました。

日野地区は、地域共同で荒廃農地の活用を行っており、これが他の邑の模範になると評価されました。

2月～3月にかけて、荒廃農地を活用した菜の花畑が見頃を迎えますので、足を運んではいかがでしょうか。



表彰式の様子



荒廃農地を活用した菜の花畑

担当：農村整備課（0558-24-2080）

NELL かも！ 「野ぶき」



フキは山菜のイメージが強いですが、伊豆の野ぶきは静岡食セレクションにも登録されており、豊かな香りと味わい、そして根元部分の鮮やかな赤色が特徴的です。見た目も味も春を感じさせる一品です。

【連載企画】 賀茂のグリーン ツーリズム体験

「わさび漬け体験 （西伊豆町 株式会社大晃わさびの駅）」

今回は、西伊豆町大沢里にある「株式会社大晃（わさびの駅）」の手作りわさび漬け体験に参加させていただきました。わさび漬けとは、わさびの茎を酒粕に漬け込んだもので、静岡県ではお弁当のおかずやお酒のおつまみ等でおなじみの一品です。

静岡県のわさび栽培は生産量、栽培面積、産出額ともに日本一で、世界農業遺産に認定されるなど、高い地位と品質を誇ります。西伊豆町も豊かな自然環境を生かして、伝統的なわさび栽培を行っている地域の一つです。今回使用したわさびも、現地の沢で収穫したものを使用しました。



わさび漬けは、刻んだわさびの茎を塩揉みし、水分を抜いてから酒粕につけます。茎を刻むとわさびのツーンとした香りが広がります。水分を抜く時は、茎をすりこ木で軽く叩くのですが、その際に「わあさび、わあさび、辛くなれ〜♪」とリズムよく歌いながら叩くと辛味が増すとか……。所要時間30分ほどで完成。作業工程も簡単で、茎の刻み具合で辛味が変わるので、友人や家族と一緒に作って食べ比べする等、楽しみ方もいろいろ。完成したわさび漬けはお店のオリジナルパッケージに入れてお持ち帰り。1～2日後から辛味が出ておいしく食べられるようになります。



わさびの駅では他にも、地下1000mの深層水の取水場があり、多くの方が水汲みに訪れていました。また、売店ではわさびの加工品の販売や、深層水と地元食材を使った食事が楽しめます。

皆さんも西伊豆町を訪れた際は、山と清流に囲まれたわさびの駅で、陽気な歌を歌いながらわさび漬けを作ってみてはいかがでしょうか。