



2015年6月号

かものうりんだより

発行: 賀茂農林事務所

◇白鳥隆司 賀茂農林事務所長から一言

賀茂地域では、温暖な気候、風光明媚な自然環境や温泉などを利用して、特色ある農林業を展開しています。今後は、さらに効率的な農業経営を実現するため、農道整備や農地集積に取り組み、農産物の評価を高めていきたいと考えます。



また、林業分野においては、健全な森林を維持しながら、木材利用を拡大していく取組を広げ、新たな木材産業創出につなげていきたいと考えています。今後も、子供たちが憧れる農林業を目指し、関係者の方々と連携して、農林業の振興と地域の一体的な発展に取り組んでまいります。

◇「治山パトロール」

～施設の点検・災害の未然防止を目指して～

梅雨期を迎え、6月1日～8日にかけて集中豪雨などにより発生する土砂災害から地域住民の生命や財産を守るため、「治山パトロール」を実施しました。

今年度は、3日間で約100カ所の治山施設を点検し、周囲の森林を調査するとともに、地域の方から状況を確認し、災害の未然防止を図りました。

施設の異常や荒れた沢、落石などの危険が感じられる場所がありましたら、お住まいの市役所・町役場や賀茂農林事務所治山課までお知らせください。



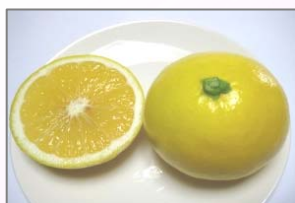
担当: 治山課 (0558-24-2084)



WELLかも! 「ニューサマーオレンジ」

今月号から管内一押し農芸品を紹介します。輝く第1段は、伊豆の暖かい地域で栽培されている今が旬の『ニューサマーオレンジ』です。黄色い果皮に包まれたニューサマーオレンジは、爽やかで上品な香りと甘味が特徴の柑橘です。

おいしい食べ方は、外側の黄色い皮だけりんごのようにむき、白いワタの部分まで一緒にパクリと口に運ぶことです。



さあ、お試しあれ。

※しずおか食セレクションにも認定されています。

◇「石部の灯り」～棚田を彩るキャンドル～

平成24年度に「ふじのくに美しく品格のある邑づくり」の知事顕彰を受けた、松崎町の「石部赤根田村百笑の里」では、5月24、25日の2日間にわたり、1,500本のキャンドルで棚田をライトアップする「石部の灯り」イベントが開催されました。



この棚田のある石部地区は、かつて「石火」と呼ばれ、石の上で神火を燃やして海上交通の目印とするなど、火に縁のある地域だったことから、このイベントをとおして、棚田への認識を深め保全活動につなげようという目的で、3年前から開催し、今回で4回目になりました。

両日で、松崎町内外から約450名が訪れ、暗闇の中にもとる幻想的なキャンドルの光で棚田の輪郭がうっすら浮かび上がると、来場者から「きれい」、「すてき」と歓声が上がりました。

担当: 農村整備課 (0558-24-2080)



農薬危害防止運動月間です

6月から8月は農薬の使用が増加する時期です。農薬を適正に使用し、安全・安心な農産物の生産、農薬使用者及び周辺住民の安全、周辺環境の保全を確保していきましょう。

- ✓有効期限の切れた農薬、無登録農薬を使用しない。
- ✓ラベルをよく確認し、記載事項を守る。
- ✓農薬は安全な場所に施錠して適切に保管管理する。
- ✓散布に使用した器具・容器等は十分に洗浄を行う。
- ✓農薬使用を帳簿に記帳する。
- ✓体調を整え、防護装備を着用して使用する。
- ✓周辺の作物及び環境に影響を与えないよう、十分注意して農薬を使用する。
- ✓不要になった農薬や器具・容器を洗浄した水などは適切に処分する。
- ✓病害虫の発生状況を把握し、適期防除に努める。
- ✓総合的病害虫・雑草管理(IPM)を活用した防除に努める。

また、6月17日は「農薬保管一斉点検の日」です。保管庫を点検し、事故や災害を防ぎましょう。

担当: 地域振興課 (0558-24-2079)

賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店

プロヴァンス・ド・すずき

(仕事人:鈴木 克則さん)

【賀茂郡松崎町道部103-3
TEL:0558-42-3701】

松崎町内の国道136号線を南下し、伊豆の長八美術館を過ぎてすぐの路地を左折して進んでいくと見える、裏山を背にした洋風な佇まいのお店が、今回紹介するフランス料理店「プロヴァンス・ド・すずき」さん。



新鮮な地物を使い、素材豊かなフランス料理を提供する仕事人鈴木シェフ。東京のレストランで勤務後、フランスへ渡り、2年間、ブルターニュやボルドー等のレストランで現地の味を学びました。

現地で感じたのは、フランス料理で出される野菜の美味さ。それは、野菜本来の旨みを大切に、いわば素朴な味わいだったといいます。そのときの感動が、鈴木シェフがつくる素朴で、素材の味を大切にする料理へと繋がっていったそうです。

今回注文したのは、2500円ランチのコース。(オードブル、スープ、メイン、デザート(+パン、飲み物付))
【ランチの値段設定は、1500円、2000円、2500円、3500円】



できたての自家製黒米パンは、香ばしい黒米の香りがロー杯に広がります。黒米は、エコファーマーである松崎町の成川さんが無農薬栽培したもの。

メインの熟成伊豆シカ肉のポワレ

は、松崎・西伊豆の鹿を使用。フランス料理といえば、ソースが命と言いますが、肉・野菜の本来の美味さを引き出そうと、ソースはあえて控えめに。肉・野菜の旨みが口に広がります。



熟成された鹿肉は、臭みがなく、柔らか。野菜は、シンプルに塩で味付されており、素材の味そのままに。

「フランス料理という敷居が高く思われるけれど、うちは、素朴な料理を提供しているので、気軽に食べに来ていただければ」とおっしゃる鈴木シェフ。鈴木シェフの提供する素朴さは、料理のみならず、雰囲気にも親しみを生み、お客さんに心地よいひとときを与えてくれます。

平成27年度 経営改革講座受講生募集

「新しい農業に挑戦したい！」
「儲かる農業を目指したい！」
そんな農業関係者を対象に、宮口巧マーケティングアドバイザーの指導の下、6次産業化による新たな取組に向けた考え方を学ぶ講座を開催します。

- 講座は、7月から11月まで全6回、無料
- 申込期限: 7月10日(金)
- 募集人数: 先着5経営体

回	期 日	内 容
1	7月21日(火)	農業をめぐる環境と6次産業化の現状
2	8月18日(火)	現状分析と商品開発の事業戦略
3	9月29日(火)	経営分析と目標設定
4	10月27日(火)	現地個別指導
5	10月28日(水)	事業プラン発表とアドバイス
6	11月17日(火)	成果発表会

申込先:企画経営課(0558-24-2076)

野生鳥獣の密猟は犯罪です！！

鳥獣保護管理法では、原則として野生の鳥獣を捕えることを禁止しています。

- 野生の鳥獣を捕まえられるのは、基本的に、
■特別な許可を得た捕獲
■狩猟期間中における狩猟免許者による狩猟か法定
■農林業上やむを得ない場合のモグラやネズミ(一部を除く)の捕獲
しかありません。

野生鳥獣の捕獲には、限定された目的(※)による捕獲許可が必要です。「1羽までなら許可がなくても大丈夫」などという制度はありません。

- (※)限定された目的は以下のとおりになります。
■学術研究目的
■生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止目的など

なお、狩猟期間中、適法に捕獲された「狩猟鳥獣」であれば、飼育や販売、譲渡などが可能です。

(例)狩猟者が「わな」を利用して生け捕りにしたイノシシをそのまま飼育するケースなど。

野生鳥獣の違法捕獲などに関する詳細については、静岡県ホームページをご覧ください。

静岡県 野生鳥獣密猟

担当:森林整備課(0558-24-2082)



目指せ!! 世界ジオパーク

「子浦三十三観音(南伊豆町)」

子浦港から日和山遊歩道を5分程度歩くと、海底火山の噴出物が侵食でえぐられてできた崖のくぼ地に、「三十三観音」と呼ばれる石仏群が安置されています。



「三十三観音」の背後に見られる地層の中には、火山噴出物が急激に冷やされた際にできる特徴を有する岩がたくさん入っていて、海底火山の噴火で作られた地層であることがわかります。

発行元:賀茂農林事務所
〒415-0016 下田市中531-1
TEL:0558-24-2074 FAX:0558-24-2163
E-mail:kamonou-soumu@pref.shizuoka.lg.jp