

住みます芸人がアユの友釣りに挑戦！

～江の川のアユを全国に紹介します。～

ニッポンフードシフトの取組として、全国の住みます芸人が食材を紹介する番組の撮影に同行しました。

紹介する食材として、島根県拠点から江の川の子を待つ前の脂がのったアユを提案しました。

食材を紹介するのは邑南町在住の奥村隼也氏。アユ釣り経験のない奥村氏は友人のアユ釣り名人に教えてもらいながら友釣りに挑戦することになりました。

料理人でもある奥村氏は垣崎醤油店とコラボして、【食べる醤油】商品を開発したことがあり、その垣崎醤油店の常務の垣崎氏が今回、教わるアユ釣り名人です。



友釣りに挑戦する奥村氏（左）と指導するアユ釣り名人（右）



終了間際にゲット



垣崎醤油を掛けていただきます



おいしい白子付きです

江川漁協で遊漁券とオトリ鮎を購入して川に到着後、名人が取り出したのは名人の息子さんが使っている初心者用の竿。それでも5メートルある本格的なもので、仕掛けにオトリ鮎を装着して釣りを開始します。

名人によると、この時期のアユは釣り時期終盤で釣りづらい一方、卵や白子おいしいとのこと、期待が膨らみます。

疲れてきたオトリ鮎を付け替えながら挑戦しますが、なかなか釣り上げることができません。もう終わろうとした時になんとかオスのアユを釣り上げることができました。

早速、串焼きにして垣崎醤油を掛けて、焼き立ての身とふんわりした白子をおいしくいただきました。

「島根たまねぎ」の有利販売に向けて

～JAしまね、島根県出雲市に「広域玉葱調製保管施設」が完成～



JAしまねは、島根県出雲市斐川町に「広域玉葱調製保管施設」を新築し、令和4年10月5日に竣工式が開催されました。

玉ねぎは、JAしまねの園芸重点推進品目のひとつであり、主産地の斐川地区本部を筆頭に県内各地域で栽培が進んでいます。既存の調製施設は1995年に建設され調製を行っておりましたが、夏場の高温による黒かび病や腐敗病の発生、各産地での管理体制が整っていないなど、「島根たまねぎ」として産地化を図るには課題がありました。

今回、新たに施設整備したことにより、収穫後の除湿乾燥や低温保管、調制作業や出荷から



祝辞を述べる島根県拠点渡部地方参事官



調製施設を見学する関係者

販売までの体制が整いました。また、冷蔵貯蔵が可能となったことにより、貯蔵中の品質低下を防ぎ、長期にわたり安定した出荷が可能となりました。生産者の方々は、栽培に集中することができ、生産意欲の向上に繋がりを、生産拡大への期待がかかります。

JAしまねは、この施設をきっかけに玉ねぎ生産の更なる振興を目指し、令和4年度の施設利用は31ヘクタール、1億4,000万円の出荷を計画し、令和6年度には75ヘクタールの県産地化に向けて取組を加速されます。

◎「News Letter」は、原則奇数月に発行しています。

編集：中国四国農政局 島根県拠点

〒690-0001 松江市東朝日町192

TEL (0852)24-7311(内線240) FAX(0852)27-0641 <農政局HP> <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニューズレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>