

# aff

October 2014  
10  
あふ

agriculture + forestry + fisheries



特集1

もり

## 日本の森林を育むのは、 あなたの“木づかい”

特集2

味わい ふれあい 出会い旅

第5回/愛媛県宇和島市「ふくめん」

農林水産省

aff  
10 October 2014

〒100-8950 東京都千代田区有楽町1-2-1  
東京ビル10号室 03-5529-8796

発行人/農林水産省 <http://www.aff.jp/>  
〒100-8950 東京都千代田区有楽町1-2-1  
TEL:03-5529-8711(代表) FAX:03-5529-8796

印刷/石版印刷株式会社 Printed in Japan  
製本/産のたま印刷株式会社

2DAYS  
LOVE&  
PEACE

## 東京から、 ラブレターを。

僕は、生きている。生きているから、お腹がすく。  
お腹がすくと、美味しいものが、もっと美味しくなる。  
今日も、あたりまえのようにテーブルにならぶ、海の幸・大地の恵。  
僕らの身体は、食べることづくられている。  
だけど、それをつくるために努力している  
生産者さんの存在を僕らはつい忘れがちだ。  
東京の真ん中から全国の生産者の方たちへ。  
尊敬と感謝をこめて、ありがとうの言葉が届くよう。



## TOKYO HARVEST IN ROPPONGI HILLS TOKYO 2014

## 東京ハーヴェスト 全国の生産者さんへ愛をかせそう。 六本木ヒルズで大収穫祭を開催!

フード、スポーツ、ミュージック、アートを融合した  
新しい食のイベント、はじまる! 全国の産地から、  
おいしい海・山の幸が大集結。素敵なおゲストも毎日登場します。  
さあ、みんなで収穫の秋を楽しみましょう。

ROPPONGI HILLS / ARENA 六本木ヒルズ アリーナ

# NOVEMBER 8 SAT 9 SUN 2014

<11.8>  
11:00-19:00

<11.9>  
11:00-18:00



いわて遠野牛の生産者のみなさん



## いわて遠野牛

冷涼な気候とどきれいな水に恵まれた岩手県遠野市。この地域は、日本有数の肉用牛の生産地として知られています。

平成23年3月に発生した東日本大震災は、産地にも甚大被害が。そうしたなか、復興と活性化をめざして、地域のブランド牛を、イトーヨーカドーのプライベートブランド「顔が見えるお肉」いわて遠野牛として販売しようという取り組みが始まりました。

平成23年10月から、販売を担うイトーヨーカドー、子牛生産を担う遠野市、肥育を行うエフアースの3者が連携し、遠野生まれ、遠野育ちをキキッチャフレーズに、繁殖から肥育を一貫して行ってきました。

平成24年、イトーヨーカドー花巻店で販売を開始。それから2年半を経、今年7月、全店舗での販売が実現しました。そのよわらかな身肉と、まろやかな脂肪の甘みで、多くも人気となっています。



商品パッケージにも掲載された、生産者のみなさん



## 真崎わかめ

岩手県沿岸部のほぼ中央に位置し、雄大な太平洋を臨む岩手県田舎市田代は、三陸地方のワカメのなかでも高級品として知られる「真崎わかめ」の産地です。身が長くほどよい弾力、濃い旨みが特徴で、イトーヨーカドーでも平成7年より販売し、人気商品として定着していました。

しかし、震災による津波が、収穫直前のワカメを直撃。養殖施設や加工場なども流されました。

震災直後から、イトーヨーカドーには、「真崎わかめを、もう一度食べたい」という消費者からの声が殺到。そこで、産地と協力し、販売再開に向けた取り組みがスタートしました。

平成24年3月販売を再開。そして平成26年3月季節の新工場が稼働。より安定した品質の実現が可能となり、「顔が見えるお魚」真崎わかめとして、販売を開始しました。

イトーヨーカドーで扱っているのは、もともとおいしくとされる旬の3月に刈り取ったワカメ。塩控えて、素材本来の味をよめると、好評です。

## 東北の食材を積極活用！プライベートブランド「顔が見える食品」シリーズ



上) イベント「東北の夏祭り 盛り上がる東北」で行われたプロジェクトの概要発表。左からキリンビールマーケティング㈱代表取締役社長 布施隆之さん、2013年度エス・ユニバース日本代表 松尾幸美さん、農林水産省 青川事務次官、味の素㈱代表取締役社長 村上真之助さん、エスフーズ㈱代表取締役社長 村上真之助さん。

下) いわき市のフラダースチームによるダンスショーの様子



## 東日本大震災からの復旧・復興に向けて

東日本大震災からの復興支援に、積極的に関わって作られた株式会社セブン & アイホールディングス。小売業の強みを生かし、生産者や企業、行政などと協力し、東北で作られた商品の販売にも取り組みんでいます。

## 「東北かけはしプロジェクト」

平成23年11月、株式会社セブン & アイホールディングスは、福島、宮城、岩手などの東北各県や、生産者、企業と協力し、3か年計画の「東北かけはしプロジェクト」を発足。これまでにイトーヨーカドーを始めとするグループの店舗やインターネットで被災地の商品を販売するほか、試食会などのイベントを催し、東北の魅力を発信してきました。

さらに、イトーヨーカドーのプライベートブランド「顔が見える食品」シリーズでは、東北の食材を積極的に扱っています。「このブランドのコンセプトは、本当に質の高い商品を、お客様に安心して提供したいということです。そう話すのは、セブン & アイホールディングス広報センターの伊藤宏徳さん。品質管理や情報公開を徹底するとともに、パケットショップでの名前と似顔絵を表示、売り場やホームページでは、生産者の人柄を紹介し、消費者が生産

- 2 東日本大震災からの復旧・復興に向けて「東北かけはしプロジェクト」  
株式会社セブン & アイホールディングス
- 4 特集1  
日本の森林を育むのは、あなたの「木づかい」
- 12 チャレンジジャーナル  
○石川県 株式会社金沢大地  
○北海道 釧路農園・伏古商店街振興会
- 16 特集2  
食文化研究者・清 梅の  
味「いふれあい 出合い旅  
第5回「愛媛県宇和島市「ふくめん」
- 20 MAFF TOPICS  
○水産庁の最新取締船  
白竜丸、間もなく出航！  
○「爽りのフェスティバル」が  
開催されます！
- 23 読者の声「農林水産省とれたてニュース

表紙：株式会社建築工房 撮影：多田昌弘

広報誌「aff (あふ)」について  
農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもたらぬこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じて、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産分野は、生産者などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じて、農林水産業における最先端の取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内  
「aff」は、農林水産省のホームページでもご覧いただけます。  
<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>



- 編集・発行 農林水産省 広報供給課広報室  
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766  
<http://www.maff.go.jp/>
- 編集協力 一般社団法人食の光栄会  
〒162-9448 東京都新宿区山谷河原町11  
TEL.03-3266-9045 FAX.03-3266-9046  
<http://www.ienchikari.net>

メールマガジンのご案内  
大抵のサービスや情報の紹介、イベント情報などを本誌向けに「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。  
<http://www.maff.go.jp/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内  
フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>  
ツイッター [https://twitter.com/MAFF\\_JAPAN](https://twitter.com/MAFF_JAPAN)  
本誌に掲載した論文などは、意見した部分などは、それぞれ著者の見解の異なることとお断りいたします。



# 日本の森林を育むのは、あなたの“木づかい”

## ～木材の利活用のすすめ～

### CO<sub>2</sub>の吸収能力の維持向上

「間伐」で森の生態系が豊かに!



地球温暖化は、大気中に存在する酸化炭素と温室効果ガスの濃度が上昇することが原因だと考えられています。森林はその吸収源として重要な役割を果たしています。

植物は、太陽からの光エネルギー

を吸収して、大気中の二酸化炭素を有機物に変え固定する。この重要な働きがあり、特に樹木は幹や枝などの形で大量の炭素を蓄えています。

また、木材は鉄やアルミニウム、コンクリートなどと比較すると、

製造にかかると消費エネルギーが少なく、利用が終わった木材を資源として活用することで、エネルギーを節約し、化石燃料からの二酸化炭素の排出を減らせます。

### 森林の多面的機能の発揮

森林は資源としての木材の生産や、きのこなどの林産物を生産する場であるほか、地球温暖化防止や、多様な動植物の生育・生息を可能とする「地表の侵食や流出を抑制する」「景観の維持」「保健休養の場の提供」など、さまざまな多くの機能が、私たちがもたらしている恩恵を受けています。

こうした機能は多面的機能と呼ばれ、森林を整備することで、より機能を発揮させることができます。

### 広がる木材の利用!

#### 炭素の固定



### 山村が活性化!

山村の多くが過疎・高齢化している現在は、林業生産活動の継続はもたらさず、集落の機能低下や消滅も懸念されます。すると適正に整備されない森林が増加し、ひいては森林が持つ多面的機能の発揮も難しくなります。

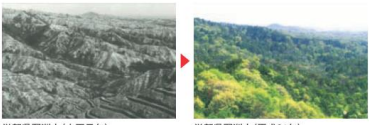
しかし、国産材の利用が進めば、間伐などの森林の維持管理が適切に行われ、放置された森林も減少します。林業生産活動も活発になるの。若者やU・J・ターナー等の就労機会も増え、その結果山村の活性化につながります。

でも、みんなの“木づかい”により、国産材を積極的に利用することで森はこんなに元気!

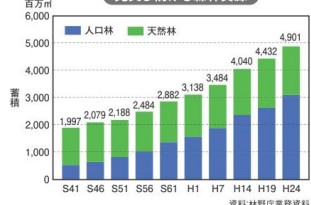
日本は、世界有数の森林国で、人工林を中心に森林資源は今も増え続けていますが、木材自給率は3割弱と低い水準です。もし、このまま国産材の利用が進まないと、間伐などの森林整備が遅れ、森林が持つ多様な公益的機能の発揮に悪影響を及ぼしかねません。そこで、林野庁では平成17年度より、国産材利用の意義を広く、実需の拡大につなげる国民運動として「木づかい運動」を展開しており、毎年10月は「木づかい推進月間」です。私たちがひとりひとりが、森林の現状を知り、地域の木材をもっと利用することで、豊かな森林が育まれ、地域の活性化にもつながります。まずは身近なところから、“木づかい”のある暮らし、始めてみませんか? 文/宗儀幸彦(p.8・9)、佐々木泉(p.10) 写真/松木雄一(p.8)、多田弘弘(p.10) 写真提供/JR九州(p.9)、株式会社セシール、藤川一幸、酒井産業株、ストローファーム(p.11)

戦後すぐは、日本各地ではげ山がありました。でも現在は……

### わが国森林の再生と森林資源の推移



### 充実し続ける森林資源



### 人工林の齢級別面積



### 豊かな森林資源を持つ日本ですが、森林の現状はというと……



世界の土地面積に占める森林の割合は、1700年代は約5割であったと推定されていますが、現在は約3割で、毎年約520万haが減少しています。一方が国産材、もう一方が森林です。今では豊かな森林国ですが、戦後しばらくは、日本各地ではげ山が見られ、それを先の方々の努力により、スキ、ヒノキなどを植林した結果、最近では森林資源量は人工林を中心に毎年約1億m³増加しています。すなわち、1700年代の木材消費量の約700万m³のうち、国産材の利用量は2000万m³で、木材の自給

率は28%、平成25年と低く、残り輸入材に頼っているのが現状です。国内の人工林に、木材としての面積の約半分に達しています。一方で間伐が進んでいる森林や、間伐されながら木材が利用されない森林、森林開発の遅れ、CO<sub>2</sub>の吸収など森林の多面的機能の低下や、農山村地域の活力低下にもつながります。

この問題を解決するには、国産材を積極的に使うことで間伐などの森林整備を促進し、山で働いて木材を育て、森林づくりをみながら支えることが大切です。



CLT



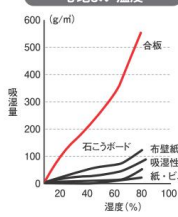
高知おおとよ製材の社員寮

建築材として木のよさに、今あらためて注目が集まっています。また、他の建築材と比べると、湿気を吸ったり吐いたりする「調湿作用」に優れています。また、木の香りはよりフレッシュな効果や、人の心を落ち着かせる鎮静効果のほか、ダニの繁殖を抑え、消臭作用も高いことがわかっています。具体例を挙げると、学校の校舎の床材に木材を用いた場合、コンク

適度な湿度に、心地よい香り、温もりも溢れ……建築材として木は優れています！

木材にはいいこといっぱい！

心地よい温度

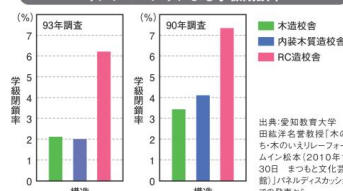


心地よい香り



リートの床と比べ、保温性に優れており、足下を冷やさないため、「一眠気や足下冷え」に注意集中の困難さ」を訴える生徒が減ることがわかってきました。さらに、校舎全体を木造にしたり、内装を木質化した場合、鉄筋コンクリート造の校舎に比べて、冬期のインフルエンザによる学級閉鎖率が低く、インフルエンザの蔓延が防げる、というデータもあります。

インフルエンザによる学級閉鎖率



出典：愛知教育大学 植田松洋名誉教授「木のまちなみ」木造・内装木質・RC造校舎のインフルエンザによる学級閉鎖率に関する調査報告書（2013年1月30日）まつた文化（学術雑誌）「JALパブリシティ・マガジン」での発表から

国産材による「都市の木質化」への道を開くCLTに期待が高まっています



「木づかい推進月間」には、親子で楽しめるイベントもいっぱい！秋のレジャーにいかが？

林野庁では、国産材利用を拡げるための国民運動として、木づかい運動を展開しています。毎年10月を「木づかい推進月間」とし、今年も様々なイベントが全国各地で開催されます。

2014年 木づかいイベント10抜粋

期間	行事名	開催地及び会場名	主催等	電話番号
10月18日	北海道つばきプロジェクト2014 道産つばきプロジェクトの秋	札幌市、北海道庁 函館市庁舎前庭・会議室	北海道 北海道庁 北海道木材産業振興協会	011-261-9022
10月18日	うさぎまき山はつり	魚沼市の森公園	新潟県魚沼市	025-799-4603
10月18日	森林のフェスティバル～19日	甲府市小瀬 スポーツ公園	山梨県森林まっぴら実行委員会	055-223-1652
10月19日	第10回 木にふれよう林祭り	平林テニスコート跡地	一般社団法人林会、一般社団法人国産材利用協会	06-6885-6907
10月25日	第15回木づかいフェスティバル	かほしめ親民会センター	かほしめ木材の産業者委員会、林業振興会、林業振興協会	099-260-5356
10月25日	第10回 高知ももフェスティバル2014	高知市中央公園	高知県、高知県木材普及推進協会	088-883-6721
10月25日	森の木とふれあふフェスティバル	岐阜県庁芝生広場	岐阜県	058-272-8483
10月25日	第39回福島県林業祭	福島県林業研究センター	福島県林業祭実行委員会	024-521-7426
10月25日	森のもちもちフェスティバル	(株)西森公園の学校	岡山県西栗倉村	0868-79-2111
11月3日	ひろしま「森の市」	広島市森林公園	市民参加の森づくり実行委員会	082-845-4348

ポイントと交換できる交換商品等の例

- 米、肉、木材製品、木製家具等地域の農林水産品
- 山梨県地域における体験型旅行
- 農林水産関連商品券
- 一般型商品券・プリペイドカード
- 森林づくり・木づかい密着
- 即時交換（ポイント対象工事は別の、木材を使用した工事にポイントを充当）



\*写真は、承認された商品等のイメージです

- ポイントの申請方法  
ポイントの発行申請は、工事発注者及び住宅購入者（代理の者による申請も可）が、申請書に必要事項を記入し、証明書類（法人の実在証明ができる書類、申請者本人確認など）等とあわせて郵送または各地に設けられた申請窓口（全国約700か所）にて行う。  
※1 木材製品及び木質ヘルストースプ・薪ストーブについては本人のみ
- ポイントの発行申請期間  
平成25年7月1日～平成27年3月31日  
○ポイントの発行額が予算額に達した場合には、申請期限が終了する前であってもポイントの発行を終了することとする。  
お問い合わせは木材利用ポイント事務局 専用コールセンター 0570-666-799（有料）受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日も受け付けます）  
<http://mokuzaipoints.jp/> | 木材利用ポイント | 検索

公共建築物等における木材利用の拡大

（木材利用方針を策定した市町村数の推移）



こども園（秋田県美郷町） 病院（鹿児島県西之表市）



庁舎（新潟県南魚沼市） 小学校（愛知県新城市）

公共建築物などでの木材活用事例



観光施設（高知県高知市）

こんなに広がっています！

「公共建築物等における木材利用の促進に関する法律」が、平成22年10月に施行されました。現在、木造率が低く平成24年度9・0%床面積ペース、今後の需要が期待できる公共建築物にターゲットを絞って、国が率先して木材利用に取り組むとともに、地方公共団体や民間事業者にも国の方針に即して主体的な取り組みを促し、住宅など一般建築物への波及効果を含め、木材全体の需要を拡大することを狙っています。



「ななつ星in九州」をはじめ、JR九州の列車の多くは、水戸岡鋭治氏がデザイン

DXスイートの客室は、新しいのにどこか懐かしさを感じるデザイン。障子回りには吉野杉を使用

列車で  
“木づかい”

人気のクルーズトレイン「ななつ星in九州」は、車内に木材をふんだんに使用。客室はもちろんシャワー室も、木の香り漂う癒し空間に！

九州旅客鉄道株式会社  
(福岡県福岡市)

今、九州旅客鉄道(了R九州)のユニークな列車が全国から注目を集めています。平成14年「ゆふいんの森」のリニューアルで本格的に木材が使われて以来、木をふんだんに使用した観光列車が続々と登場しているのです。

その代表格ともいえるのが、平成25年秋から運行を開始したクルーズトレイン「ななつ星in九州」。全7両の客車で、は暎や床、天井に木材を使用した、客室に異なる種類の木の風合いも楽しむことができます。

「シャワー室にはヒノキが使われていて、香りがとても癒やされる」と語る客室には好評ですと語るの、JR九州鉄道事業本部運輸部の松尾英典さん。

松尾さんによれば、車両の設計製作における一番の課題はやはり耐火性だったといえます。

「鉄道車両の防火基準は非常に厳しいという意味では、宮崎県・日南線の特急「海幸山幸」も負けていません。古くは造船に元々の飯櫃杉を内装はもろろん、外装にまで採用。風流な木目模様様の車両は土地の名物になりました。」「公共性の高い鉄道デザインには、温かみを感じる木材がマッチしている」と思っています。

JR九州では、「こうした観光列車だけでなく在来線の通勤電車などにも積極的に木材を使用し、観光客だけでなく沿線住民にも親しまれる存在となつていきます。」



床やベンチなどに地元のスギをふんだんに使用

熊本駅と宮地駅を往復する特急「あそぼーい」!



木のボールを敷き詰めた「木のボール」



「木のおもちゃのようなリゾート列車」をコンセプトにした列車内



宮崎駅と南郷駅を往復する特急「海幸山幸 (UMISACHI YAMASACHI)」

主要構造は鉄骨ながらも、随所に木材を使用した東分署のエントランス



当初は鉄骨で建築する予定でしたが、かねてより林業が盛んな土地ということもあり地元の木材を利用した設計案を採用することにしました。

あふれるアイデアが生まれたのは、平成22年10月に施行された「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」がきっかけでした。

平成23年10月に完成した東分署は、主要構造は鉄骨ですが、壁内の随所に積交のスギやヒノキを使用。特に吹き抜けのエントランス部分は木材の美しい香りと十分な採光で、明るく開放的な空間になっています。



「木の香りと風合いに、地域住民や署員が癒やされてくれれば」と小林さん

一方、平成24年完成の北分署は車庫を除くすべて木造。柱や梁の接合には、耐震性に優れた下



築業農家の“越し屋根”をイメージ



木造2階建ての北分署。主要構造部の柱および梁には集成材を使用し、耐火性や耐震性を強化

「周辺住民の方は、新しくお蕎麦屋さんまでできるのかなと思っていました。以前より親しみやすくなったという声が多いですね」と、秩父消防本部の小林さん。

「木材は耐火性の強い集成材を使用。署内は完全禁煙で、キッチンでもIH調理器を使って、防火対策を徹底しています」と小林さん話します。

公共建築で  
“木づかい”

消防署なのに木造!?! 集成材を使って耐火性を強化しつつ住民の親しみやすさもグンとアップ!?!

秩父消防署東分署北分署  
(埼玉県秩父郡横瀬町皆野町)

2度の震災にも  
耐え抜いた木造庁舎  
現地対策本部として、  
地元の防災の要に!

栗原市栗駒総合支所  
(宮城県栗原市)

「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」の制定前か、地域の木材活用取り込みに自治体もありました。宮城県栗原市もの1つ。平成17年に完成した栗駒総合支所は、地元のスギなどを使う木造の建物です。平成20年の岩手宮城内陸地震に続き、平成23年の東日本震災と、2度の震災6割の大きな揺れにも耐え抜きました。震災後は、現地対策本部として、救援支援活動の拠点となりました。



名峰・栗駒山の山並みを切り取る、緑のフォルムで、と調和をしよう設計



構造面では、梁や柱を全具で接合するKES構造を採用

## 針葉樹を独自の技術で加工! オフィスに洗練された“森” をつくってみませんか?

株式会社 イトキ (大阪府大阪市)

イトキでは、日本の森林の大半を占めながら家具に向かないといわれる“針葉樹”を独自の技術で実用化。国産材のよさを生かした、デザイン性の高いオフィス向け家具を販売しています。椅子やテーブルだけでなく、木質内装システムなどもあり、オフィスが木の優しい、あたたかみを感じる空間に!

<http://www.itoki.jp/>



**saltus (サルタス)**  
saltusはラテン語で「森」という意味。内装工事不要の施工型木質内装システム  
撮影/浅川 敏



**Passaggiata (パスセジャータ)**  
木のやわらかな曲線を生かした、どこか楽しいデザインの家具。温かみのある空間が楽しめます

※価格については、下記までお問い合わせください。  
株式会社 イトキ お客様センター フリーダイヤル: 0120-164177

## 赤ちゃんが口に入れても 安心の植物オイル仕上げ お風呂で遊んだって平気だよ

ストローファーム (高知県安芸市)

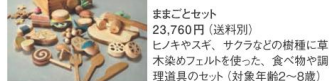
ストローファームは高知県安芸市にある小さな工房。県内産材を使用した、子どもも小さな手に優しくなじむおもちゃや、職人が手作りしています。年齢や性別ごとに、おもちゃの種類が豊富に揃っています。植物オイル(亜麻仁油)で塗装するなど、赤ちゃんが口に入れても安心!

<http://www.strawfarm.com/>



クワラさんにカメさん  
仲良く遊んでね

おふるでちゃぶちやが  
5,400円 (送料別)  
木に強いヒヤキを使った、お風呂で遊べるおもちゃ。ヒノキの香りも楽しめる。(対象年齢1~6歳)



ままごとセット  
23,760円 (送料別)  
ヒノキやスギ、サクラなどの樹種に草木染めフェルトを使った、食べ物や調理道具のセット (対象年齢2~8歳)

※このページで紹介した商品の価格は、すべて税込みです。

## 東濃檜、紀州檜、木曾檜…… 四季を知る国産木材を使った 匠の家具がズラリ!

株式会社 ディノス・セシル (東京都中野区)

株式会社ディノス・セシルでは、各種メディアを通じた通信販売事業の中で、国産材家具を幅広く販売しています。木材は、東濃檜や紀州檜、ミズナラなど国産材を厳選し、日本の美しい森林を守るため、できるだけ国産材を使用。国産天然木ならではの香りや素材感が味わえる家具が数多く揃っています。

<http://www.dinos.co.jp/>



東濃檜 高さ調節できるベッド  
33,840円 ~ 46,182円  
飛騨の職人がつくる、総檜天然木ベッド。角が丸い優しくて、高さの調整が可能。すのこ床板下に置く竹炭付きも



国産杉頑丈突っ張り  
ラック シリーズ  
34,868円 ~ 47,212円  
丈夫な国産杉(2か所)を使ったラック。突っ張り式で床から天井まで、壁一面を有効的に使える



デザイナーズ  
おもちゃ

## 木の曲線を生かした “角丸”フォルム さりげない彩色もおしゃれ!

酒井産業株式会社 (長野県辰野市)

木工メーカーの酒井産業株式会社では、子ども向けの木製品や木製玩具、著作キットなどの「木育教材」を開発してきた経験を生かして、高品質の木のおもちゃ「buchi」を製品化。デザインを手がけたのはプロダクトデザイナーの柴田文江氏。彩色をほどこした「ふち」を特徴に、職人が手仕事で仕上げた、大人も楽しめるおもちゃです。

<http://www.kiso-sakai.com/> <http://www.buchi.co.jp/>



ドミノ (32ピース)  
5,184円 (送料別)  
ミックスカラー、手触りのよい木のドミノ。並べて倒せば、木の音も楽しめる

パズル  
7,344円 (送料別)  
指先でカエデの木の感触を楽しみながら、積み木のように遊ぶパズル。7段で1セット

南東に面したリビング。テーブルは自作。CDラックや本棚も木製造作



すこく  
落ち着くね~



右) 廊下の梁型を隠すように設置された本棚  
左) リビングに面した和室。腰に懸掛けることもでき、床下は収納スペースとして活用



勉強も  
はかどるよ!



天羽太郎さん(中央)は讀さん(左)と温さん(右)と妻の雅代さんの4人家族。「ステキな家だわって写真を撮ってくださいます」と温さん

「改めて、暮らしの中に木を取り込むことの相性のよさを感じています。つくり手としての実感が、伝える力にもなっています」と天羽さん。

使い込むほどに味わいが増し、傷やしみも重厚さにつながる木「木成り」の家も、家族とともに時間を積み重ねていく家です。

内装ととことん  
“木づかい”

床はもちろん、洗面所、キッチン、引き出し、本棚、CDラックまで木質化!すると、自宅にいながら、木の香りに包まれ、まるで、森林浴気分……

株式会社北村建築工房  
(神奈川県横浜須賀野)

3年前に神奈川県東山町のマンションを購入した天羽太郎さん一家。築36年の建物の内装を入居前にフルリノベーションしました。室内をコンクリートむき出しの状態まで解体し、間取りも風通しの良くなるよう変更。内装材はすべて自然素材をはじめとする自然素材は香気臭の吉野杉の無垢材を使用しています。スキには蒸熱や湿気を放散するすぐれた性質があるため、冬でも床が冷たくならないし、雨の日でもベタツクしなない。足触りの気持ちよさも特徴です。だからわが家では素足で過ごす。

「床には香気臭の吉野杉の無垢材を使用しています。スキには蒸熱や湿気を放散するすぐれた性質があるため、冬でも床が冷たくならないし、雨の日でもベタツクしなない。足触りの気持ちよさも特徴です。だからわが家では素足で過ごす。」

「改めまして、暮らしの中に木を取り込むことの相性のよさを感じています。つくり手としての実感が、伝える力にもなっています」と天羽さん。

使い込むほどに味わいが増し、傷やしみも重厚さにつながる木「木成り」の家も、家族とともに時間を積み重ねていく家です。

# 自社生産のオーガニック加工品などが約1000点！ 脱サラ農家の情熱から生まれ、 海外にも進出する「金沢大地」

【石川県】株式会社金沢大地

文・宗像幸彦 写真・多田昌弘

有機栽培農家の井村辰二郎さんが設立した「金沢大地」は、オーガニックを追求する農産物加工品の開発販売会社です。今回は、魅力的かつ多様な商品ラインナップを武器に、着実にファンを増やしてきた同社の道のりを追いかけてみます。

金沢大地が販売する農産物加工品の数々。平成27年の北陸新幹線の開通に合わせ、商品点数のさらなる充実を目指している



株式会社金沢大地のスタッフ。左から3番目が代表の井村さん

株式会社金沢大地が生み出した農産物加工品は、米や醤油、味噌、豆腐、茶、酒といった定番から、お米を郷土の伝統製法で加工した飴・ジャム、家庭でぬか漬けが作れるぬか床セットといったユニークな商品まで、その数なんと約1000点！それらすべてが自社農場の有機農産物をいかした商品品であることが、同社の目玉であり、個性でもあります。

**消費者とつながりたい心で、就農当初から豆腐作り挑戦！**

代表の井村辰二郎さんが、それまで勤めていた地元民開企業を脱サラし、農家に転身したのは平成9年のこと。有機肥料を用いて農業を営んでいた父親の後を継ぐ形で就農しました。

就農当初から志したのは、徹底した有機農法と土地の再生。父親所有していた40haの田地で、米、大豆、麦の有機栽培に取り組みながら、周辺の耕作放棄地を借り受け、規模を拡大して

売る「オーガニック」を追求するよりも個性を押し出すことが大切

平成14年、井村さんは加工品製造を専門に行う株式会社金沢大地を設立。きっかけとなったのは、豆腐に就いて開発した「国産有機6条大麦茶」のヒットでした。この麦茶は、有機栽培特有の甘くて旨い味わいに加え、賞味期限が長いことから取引先の卸業者や生協などからの注文が急増。量産化に対応できる、加工販売業に特化した受け皿の必要性を痛感したのでです。

また平成19年には、インターネット通販を開始。それまでの発信専用のホームページに、買い物カゴ機能やパッケージ、本格的なウェブショップとしてリニューアルしました。

さらに、平成23年、金沢の近所・近江町市場に直営の店舗金澤大地「たなつや」をオープン。このときも出店に向けて自社の農産加工品の開発を急ピッチで進めたことが、現在の豊富なアイテム数につながりました。ネット販売の品ぞろえを充実し、先上げも上界中です。

また、ウチは飛び抜けたヒット商品ありませんし、低価格をウリにした大手の通販サイトと競争する気もありません。



上) 井村さんは国内有数の大規模有機生産者。有機農産物の作付面積は延べ320haに達する。平成25年には、全国優良経営体表彰の農林水産大臣賞も受賞した。下) 井村さんは、有機肥料も安心に販売している。肥料の主原料は、生物質質不使用で育てた採卵鶏の糞

でも消費者と直につながりたいという思いがあったんです。ただ、豆腐作りはまったくの素人だったので、全然思いつきませんでした。でも、井村さんは振り返ります。

品質が必ずしも均一ではない有機大豆を天然に育てて固めていくオーガニックな製法は失敗の連続。商品化へこぎつけるまで半年の歳月を費やしました。当時はすべての作業を自分一人でこなしていたため、夜中の3時に起きて豆腐作りを行い、翌朝の5時に農場へ出る生活が驚き、農業加工業を両立させる大変な身をもつて知った

上) 製造中の「戸石」焙煎加工は、よま



と「寒菜」。多様な加工品を存する理念と持続性ある有機農産物の理念を、幅広く世間に周知するため、地元金澤大地「たなつや」、地元有機の有機農産物の地産地消に貢献している

## トップランナーを支えた力!

金沢大地の経営理念は「千年産業を目指して」。井村さんは「そのためには、規模を拡大し、経営を安定化する必要があります」と話します。有機農業の弱点は品質や収量が不安定になりやすいこと。同社では、耕作放棄地を再生するなどで作付面積を増やし、安定供給を目指しています。現在、有機大豆および有機麦類の生産量は、日本有数の規模です。

# 生産量が減少し、幻のタマネギといわれる「札幌黄」。独特の甘さに惚れ、4代に渡り栽培を続け、今再びブレイクの兆し！

北海道 齋藤農園×伏古商店街振興会 文/八幡智子 写真/久保ヒデキ  
約100年続、北海道のタマネギ栽培の土台となった品種札幌黄。今では「幻のタマネギ」と呼ばれるほどに生産量が減少したが、平成19年に「食の世界遺産」に登録されたことをきっかけに、あらためて注目を集めています。



商店街を支える振興会のメンバー。前列右が大江康博さん、左が生産者の齋藤重博さん

ももの好きが作るタマネギ、と呼ばれるほど、手間がかかっている

都道府県別のタマネギの収穫量がもつとも多い北海道。そのタマネギ栽培の歴史は、明治4年に、札幌農学校の教師がアメリカから持ち込んだ品種「イエロー・グローブ・タンパー」から、本格的に始まったといわれます。品種改良を重ね、後に「札幌黄」と命名されたこのタマネギは、歯ごたえの柔らかなりと強い甘みから人気を集め、札幌周辺はタマネギの一大産地となりました。

昭和40年代には、札幌市内全体で1000ha以上を占めていたほどでしたが、昭和50年代に病気に強い「F1種（※1）」が登場すると、札幌黄の

生産量は急速に減少。さらに札幌市の市街地が進み、札幌市のタマネギ畑も徐々に消えていきました。今では「幻のタマネギ」とも呼ばれる札幌黄ですが、十数戸の農家がその歴史を絶やさないよう守り続けてきました。平成19年には、「食の世界遺産」とも呼ばれる、スローフード協同国際本部「イタリ」の味の箱舟（※2）」にも選ばれました。

札幌市東区で、4代に渡って札幌黄を栽培している齋藤農園の齋藤重博さんは、「札幌黄はF1種のように、種苗会社から種を購入するのではなく、自家採種で栽培します。そのため、農家ごとに独自の個性があるんです。うちのは、とくに甘みが強いんですよ」と話します。

一方で差別に手間がかかるなど、栽培には大変な苦勞がおよそ2倍。齋藤にも、何度も栽培をやめようと考えたといえます。でも、その「ももの好きが作るタマネギ、なんていう別名もあるくらい、生産者泣かせの品種ですか」といふ使命感で続けられました。うれしいうちに、最近ではレストランなどの注ぎにも少しずつ増えています。食べたいと待つてくれる人がいる限り、作り続けたいですね」と齋藤さん。

**独特の甘さを生かすなら……**  
そこで「アイスクリーム」……近年、札幌市内では、札幌黄の魅力で、少しでも多くの人に伝えようとして、生産者や飲食店が一丸となって、パン

やラーメンなど、札幌黄を使った加工品作りに取り組んでいます。平成25年、齋藤農園と同じ札幌市東区にある伏古商店街では、なんとアイススクリームの開発、乗り出しました。「齋藤さんの札幌黄の甘さを生かした、子どもにも大人にも人気の出る商品を作りたかったんです」と話すのは、同商店街振興会会長の大江康博さん（64）。タマネギ独特の生臭さを消すために、札幌黄をシヤムにしてアイスに混ぜ込むなど、土を重ね、平成26年7月「玉ちやんアイス」として発売しました。

その意外性のある美味しさはたちまち評判に。「子どもを中心に、どんな味ができるのか、興味がやどる手に取ってくれます。食べると、タマネギだ！」と驚かれるんですよ」と大江さん。



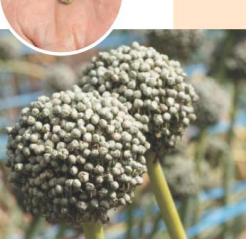
カップアイスは120ml (250円)。  
パフェアイスはイチゴとチョコレト味があり、各180ml (350円)



120年以上の伝統を持つ「札幌黄」の栽培を続けている齋藤農園。現在、畑の広さは約2ha



収穫した札幌黄を選別する齋藤さん。札幌黄は柔らかく傷つきやすいため、細心の注意を払う



採種用の母球と、採種した種。札幌黄は、各農家の好みで代々選抜・改良されている

## 伝統を支えた力

齋藤さんは、生産した札幌黄のほとんどを、自宅近くにある直売所で販売しています。「わたしの札幌黄を心待ちにしている“常連さん”が何人ものいるんですよ。種を選抜するときなどは、彼らの「もうあなたタマネギ以外売られない」といった言葉を思い出して、少しでも甘みの強い札幌黄になるよう、試行錯誤しています」と齋藤さん。お客さんの生の声に触れることが、より高品質な札幌黄を作り続ける原動力となっています。



食文化研究家・清綯の

味わい  
ふれあい  
出会い旅

第5回  
愛媛県宇和島市



# 色鮮やかな鉢盛料理 「ふくめん」に惹かれて

食文化研究家のわたし清綯が、地域のみなさんと交流しながら、日本各地の郷土料理を巡る旅も早いもので5回目となりました。今回は「ふくめん」という見た目がとても華やかな料理に迫ります。どんなルートに出会えるのか、期待に胸をふくらませながら出発です。

文 清綯 写真 川端正吾 イラスト 竜田麻衣



清綯(きよしあや)

大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。

先人たちが築き上げた  
壮大な景観を眺めて……



半農半漁の生活が一般的だった頃には、見遠す限りの段畑が広がっていた。現在は24軒で段畑を耕し、石垣の補修などにつとめ、平成19年には国の重要な文化的景観にも選定される。オーナー制度を実施し、他県からの支援も。「だんだん茶屋」では地産地消の定食などが味わえ、ジャガイモ焼酎も人気

大迫力の牛鬼を  
体感できるスポット



宇和島の魚介類から地域の特産品までそろった道の駅で、牛鬼館や真珠館なども併設。宇和島の魅力を存分に楽しめる場所。牛鬼は祭りで使う本物を3体展示し、シュロの毛で覆われた姿や、赤い布をまとった姿が旺盛

道の駅 きさいや広場



車で10分



丸水

車で50分



遊子水荷浦の段畑



伝統を守るご主人の  
郷土料理を堪能



丸水

秋の空気が心地よい愛媛県宇和島市を巡る旅のお目当ては、南予地域のお祝い事に華やかに彩る、大皿に盛りつけた鉢盛料理「ふくめん」です。まずは、南予地域の農漁村の暮らしがりの残る遊子水荷浦の段畑へ。入り組んだリアス海岸のすぐそばまで、段々畑が広がっています。「昔、この辺りはとても貧乏でね、漁業だけでは食べていかれなかったから、畑も耕さんとはいけなかった。先祖代々少しずつ斜面を開墾して、この段畑を作ったよ」と話す「段畑を守る会」の山下穂穂さんと、段畑の風景に、懸念に生きた人々の姿が浮かんで見えます。次は宇和島中心部に移動し、「丸水」という80年ほど続く郷土料理店

へ、「ご主人の土居孝史さんは「郷土料理は、その歴史背景を知らない」と。本当の味が出せない」という信念を持って郷土食を伝えています。「ここでは、焼きほぐした鯛の身に麦味噌と無塩だしを合わせたものを麦めしにかけると「さつま」をいただきます。宮崎の冷や汁が伝わった料理ともいわれ、海上交通でつながっていた九州の味も感じました。次は宇和島で有名な「うわじま牛鬼まつり」を学びに、「道の駅きさいや広場」へ。「この巨大な牛鬼の突き合わせが祭りでいちばん盛り上がる」と宇和島市役所牛鬼保存会の楠拓史さん。「ふくめん」は、「こうし」お祭りの「ごちまこ」にも並ぶそうです。

## ふくめんの作り方

●材料(約3~4人前)

白身魚(エソや鯛など)……200g  
 A 砂糖……大さじ1杯  
 酒……大さじ1杯  
 食紅……少々  
 糸コンニャク……300g

B だし……50ml  
 砂糖……大さじ1杯  
 みりん……大さじ1杯  
 塩……小さじ1/2杯  
 薄口しょうゆ……小さじ1杯

ネギ……2~3本  
 ミカンの皮……1個分



小骨取りは  
 目を凝らして慎重に!



※下ごしらえ ●白身魚は、三枚におろしておく。  
 ●ネギとミカンの皮は、みじん切りにしておく。



1 白身魚をゆで、ふきんに包んでよく絞る。ほくほくなら大きめの骨を取り除く。



2 鍋にはくした魚の身を入れ、弱火で30分ほど煎って、Aで調味する。色をつける場合は、食紅を加える。



3 糸コンニャクは食べやすい長さに切りゆで、水けを切る。鍋で5分ほど煎り、Bを加え、汁気がなくなるまで煮て、冷しておく。



4 小骨を取り除いた2のそぼろ適量を3の糸コンニャクにまぶす。



5 4の糸コンニャクを皿にのりもりを入れて、そぼろを美しく盛りつける。仕上げにネギとミカンの皮を盛りつければ完成。



- 遊子水荷浦の段畑(段畑を守る会事務局)  
 愛媛県宇和島市遊子2323-3(だんだん茶屋内)  
 ☎0895-62-0091
- 丸水 愛媛県宇和島市本町追手2-3-10  
 ☎0895-22-3636
- 道の駅 きさいや広場  
 愛媛県宇和島市弁天町1-318-16  
 ☎0895-22-3934
- 南四国ファーム(直売所「吉田きなはいや」)  
 愛媛県宇和島市吉田町沖村甲612-1  
 ☎0895-52-0330



小魚たっぷり  
 原良の味

散歩のおとも



旅の途中では、特産の柑橙ジュースで一息。飲み比べるのも楽しい。じゃこ天は、アジやホタルジャコなどの小魚を皮や骨ごとすりつぶして成形し、油で揚げたもの。豪快にかじりつく、魚のうまみが口の中に広がる。どちらも「きさいや広場」で購入可能

コンニャクによくからまり、ミカンの香りがすつと鼻を抜けていく、なんともさわやかな味でした。こつこつと小骨をつまんでごしらえをするというおもてなしの心。

そして、薬味にミカンの皮を使うという、その土地の人々の暮らしぶりまで見えてくるような料理。郷土食らしいエッセンスを随所に感じられる味との出会いとなりました。

宇和島市生活研究  
 十品協議会のみなさん



特別な席を  
 鮮やかに彩る  
 素朴な味

「みがらし」というピリ辛の酢味噌をつけて食べるフカ(芋)も欠かせないごちそうのうな」と話す清家民江さんが、「ふくめん」といっしょに用意してくれた「フカの湯ざら」は、地域特産のみがらしと清白フカがよく合う



海を望むミカン園で  
 とれたてをほおぼる



南四国ファーム

10~12月頃に観光ミカン園とミカン狩りを実施。柑橙のおいしさを伝えるべく、保存料・香料無添加のジュースや冷凍ミカンなどの製品を考案。ファームの直売所「吉田きなはいや」では、凍らせたミカンだけで作る濃厚シャーベットも味わえる

宇和島市  
 生活研究協議会



南四国ファーム



車で20分



道の駅 きさいや広場



「ふくめん(覆面)」と呼ばれるようになったみたい、結婚式には大皿になったみたい、というお話を聞きました。この料理は、協力して下さったのは「宇和島市生活研究協議会」のみなさん。宇和島市の銘産料理なかでもっとも彩りよく美しいとされています。

「エソ」という白身魚で作ったそぼろと香りのよいミカンの皮を、甘めに炊いた糸コンニャクの皮の上にのせる料理だね。普通そぼろの下はご飯や麺だと思ってしまう、下からコンニャクが出てくると、初めて食べる人はみんなびっくりしますよ。コンニャクがすつかり見えなくなるほどにそぼろで覆うので

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

「エソを使うのだから、なんぞと特別なことがあるとは、取り分け食べて銘産料理がよくあったんですよ。今でもお正月や節句には、銘産料理20種類以上も準備して、子どもたちやお孫さんといっしょに開いていただきます。

## 新「白竜丸」に搭載された最新鋭の取締設備

### 長距離音響発生装置

狙った方向に、明確な大音声を発することができ、違法漁船が離れていても、停船、退去命令などを行うことが可能

### 監視カメラ

夜間でも対象をはっきり撮影できる高性能監視カメラ



### 探照灯 (サーチライト)

キセノン式の強力探照灯2灯を装備

### 取締艇

7mの取締兼交通艇を装備

### 遠隔操作放水銃

船橋から操作できる放水銃

### 電光掲示板

中国語、韓国語、ロシア語、英語など複数の言語で、メッセージを伝達可能

### 【主要目】

- ・全長:84.20m
- ・全幅:12.50m
- ・深さ:6.25m
- ・総トン数:1,595トン



くす玉が割られ、華々しく進水する「白竜丸」

反は減少しましたが、その一方で「高性能レーダー」を搭載して、漁業取締船の接近をいち早く察知し、違法操業の機会を早くつかうなどハテック化、組織化した違反事例も後を絶ちません。

また、「一漁獲割当量」より多く漁獲し、操業日誌に漁獲量を過小に記載する「違反も増えていきます。これは船舶への立入検査を実施し、漁業許可の内容を遵守しているか確認すること

は減少しましたが、その一方で「高性能レーダー」を搭載して、漁業取締船の接近をいち早く察知し、違法操業の機会を早くつかうなどハテック化、組織化した違反事例も後を絶ちません。

また、「一漁獲割当量」より多く漁獲し、操業日誌に漁獲量を過小に記載する「違反も増えていきます。これは船舶への立入検査を実施し、漁業許可の内容を遵守しているか確認すること



林大臣により「支網」が切断されると、船体はゆっくりと進水



## TOPICS

数々の装備で、違法操業を摘発!

# 水産庁の最新取締船 白竜丸、間もなく出航!

日本の水産資源を守ってくれるのね



水産庁が建造していた漁業取締船白竜丸が、いよいよ10月末に完成し、11月から取締航海に向かう予定です。そこで、白竜丸に搭載された最新鋭の装備に加え、漁業取締船の大切な役割についても、わかりやすく紹介します。

### 現行船より大型化して、荒海でも活躍が可能に

水産庁の新しい漁業取締船「白竜丸」の進水式が7月22日、山口県下関市の三菱重工業下関造船所で行了われました。当船は

林農林水産大臣が「白竜丸」と命名した後、船をつなぐ支網と呼ばれるロープを切断し、下関港へ静かに進水しました。

初代白竜丸は昭和40年、現行代目となる新船は、全長84.20m、幅12.50m、総トン数1,595トンと、現行船よりも一回り大型化。荒れた海でも航行できる優れた耐航性能を有す

るため、積極的な取締り活動ができるほか、取締りの指揮・命令系統や通信設備などの機能を集約した統合制御室の採用など、取締り機能も、大きく向上しています。

また、小型取締艇を搭載し、監視カメラや探照灯「サーチライト」、遠隔操作ができる放水銃のほか、LEDランプを表示して手にメッセージを伝える電光掲示板など、最新の装備を持つのも特徴です。

この白竜丸を含め、現在水産庁の漁業取締船は(隻)平成27年1月から44隻体制になる予定。では、この漁業取締船といったどんな、お仕事を、しているのでしょうか。

### 水産資源の保護と漁業環境や秩序の維持に尽力

日本は、四方を海に囲まれ、6,000以上の島々が構成されています。国土面積は小さくながらも、排他的経済水域(EEZ)は、世界第6位と広大で、多種多様な魚目類の宝庫といえる豊かな漁場を有している

ます。

この水域で操業する漁業者は、国籍を問わず、法令を守ることが義務付けられていますが、漁業取締船はこの法令遵守や、違法操業の摘発などを行うのが主な仕事です。

漁業取締船には、水産庁の漁業監督官が乗船しており、漁業者がルールを守って操業しているか、乱獲や密漁がなされていないか、また、漁業者同士のトラブルが起きていないかなど、常に注意を払いながら、監視や指導、立入検査を行います。

また、違反事案については徹底的に捜査し上で拿捕・立件し、検察庁へ送致を行うなど、日本の水産資源の保護と漁業環境や秩序の維持に努めています。

### 悪質巧妙化している違法操業は、決して許さない

外国漁船による違法操業は、年々悪質かつ巧妙化しているのが特徴です。かつては違反の水域で無許可操業を行う違法が多く発生していましたが、取締強化によって、そのような違

違反を発見し、拿捕にいたる例も多くなって。

「外国漁船の違法操業が年々悪質・巧妙化している今、最新鋭の装備を持つ白竜丸の就航には、大いに期待しています。地道に頑強な漁業の利益を守り、安心して漁業が営めるようになるために、今後、取締りをいっそう強化し、日本の貴重な水産資源を守るという使命を全うしたいです」と語るのは、水産

庁資源管理部指導監督室長の廣野淳彦さん。

冒頭で紹介した白竜丸は、10月末に完成・引渡しの予定で、11月には下関を出航し、日本海を中心に取締り活動をスタートします。

わが国の水産資源を持続的に利用可能な状態で維持し、次世代に残すため、日夜奮闘する漁業取締船。今後いっそうの活躍を期待したいです。

## 漁業取締船の、紧迫感溢れる活動模様



(右上) 違反漁船を追跡中の漁業取締船と、取締艇。ときには、こうした追跡が10時間以上に及ぶことも

(右下) 操業時刻に合わせて、夜間に船の立入検査を実施することも多い

(左上) 違法に仕掛けられた漁具を見つけ、すぐさま撤去

(左下) 大量に押収された違法設置漁具

## 「農林水産省とれたてコース」

全国の生産者さんへ「ありがとう」を届けよう!

### 六本木ヒルズで大収穫祭を開催! 「東京ハーヴェスト」

「東京の真ん中から全国生産者の方たちへ。尊敬と感謝をこめて。ありがとうの言葉を届けよう。」2013年から始まった大収穫祭「東京ハーヴェスト」が今年も開催されます。アート、ミュージック、スポーツを「食」と融合し、様々なかたちで感謝の気持ちを伝えます。●全国の産地から大地の恵みが集結する「TOKYO HARVEST マルシェ」●各地の食材をいかした美味しい料理を振る舞うキッチンカー●六本木に畑が出現! 収穫体験のできる「TOKYO HARVEST六本木農場」●オリジナルなデザインで漁師さんに「ありがとう」を伝える「アート大漁旗」●農作業をモチーフにした競技でお腹をませよう「TOKYO HARVESTのみりんびっく」●音楽にのせて気持ちを伝える「TOKYO HARVESTライブ」など、収穫の秋を楽しむコンテンツが盛りだくさんです。

東京ハーヴェスト  
日時 / 平成26年11月8日(土) 11:00~19:00、  
9日(日) 11:00~18:00  
場所 / 六本木ヒルズ「アトリエ」ほか  
<http://www.tokyoharvest.com/>  
後援: 農林水産省・復興庁・東京都



収穫も体験できるのね

昨年とは2日間約26,000人の方が来場しました。  
上)旬の味覚が勢ぞろいのマルシェ  
右下)子どもたちから漁師さんに「ありがとう」を伝える「アート大漁旗」  
左下)「六本木農場」ではいたいたを原木から収穫

### 放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ  
(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。  
<http://www.maff.go.jp/>  
携帯電話用ホームページ  
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



### 広報誌aFF(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌aFFのサイトから回答できます。  
<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>



### 今回取材した地域

- 特集1
- 1 埼玉県狭山市(狭山市) 狭山市(狭山市)
  - 2 宮城県栗原市(栗原市)
  - 3 福岡県福岡市(福岡市)
  - 4 神奈川県横浜府中(横浜府中)
  - 5 石川県金沢市(金沢市)
  - 6 北海道札幌市(札幌市)
- 特集2
- 7 愛媛県宇和島市(宇和島市)



## 読者の声

「aFF」読者から寄せられた  
ご意見やご感想を紹介します。

◆今月号の「農地中間管理機構」の記事は興味深く読ませていただきました。非農家である私でも最近増えていること「耕作放棄地」に心配しています。基盤整備事業で区画整備された広くなった水田が、いつの間にか耕作放棄地となり背丈以上に伸びた雑草が生い茂っている。イノシシなどの遊び場になっているのは悲しいことだ。(男性)

◆農地中間管理機構というものがあるのを知らなかったの、興味がある人はほとんど活用してもらいたいと思った。また、場所だけではなく、働き方(農業はすっさと従事せねばならないイメージがあるので)の多様性をもたせられたら良いと思った。(女性)

◆チャレンジジャーストッププランナーの軌跡や次世代施設園芸のプロジェクト等を読んで日本農業が変わってきているのを感じました。味わいあふれる思い出の旅を読んで御前崎を訪れたいと思いました。(女性)

◆農機具から梨の木まで生産に関わるすべてが津波で流出したにもかかわらず、再開を決意し、日々頑張ってきた下坂さんの記事が載っていましたが、本当に心から拍手と応援をしたいと痛感しました。震災の後遺症で未だに立ち直れない人がいる中で本当にすごいことだと思います。自分の投稿は否否した者は必ず報われるです。必ず未来があるから頑張ってくださいと念願しています。(男性)

### 地域農林水産展(都道府県)コーナー



平成25年度も全国の特産物が販売され、大勢の来場者でにぎわった



全国の特産品を食べてたいな

## 収穫の秋を思いっきりエンジョイ!

### 「実りのフェスティバル」が開催されます

農林水産祭「実りのフェスティバル」が、10月31日(金)・11月1日(土)、東京都豊島区東池袋のサンシャインシティで開催。各地の特産物の試食・試飲やボニーの体験乗馬、各地のゆるキャラも大集合など、魅力いっぱい2日間です。

### 都道府県技術・経営普及展コーナー



平成25年度も都道府県の特産品や技術や農林水産物を実物、パネルなどで紹介

### 天皇杯等三賞受賞者紹介展示コーナー



「天皇杯」「内閣総理大臣賞」「日本農林漁業振興会会長賞」の三賞の業績を展示

### 政府特別展示コーナー



平成25年度の展示テーマは「強い農林水産業で日本を元気に!」

●都道府県技術・経営普及展コーナー……全国で開催された品評会・コンクールで贈られた大臣賞を受賞された方々のうち、特に優秀であることが認められ、天皇杯等三賞を受賞された方々の業績をパネルで紹介いたします。

●天皇杯等三賞受賞者紹介展示コーナー……全国で開催された品評会・コンクールで贈られた大臣賞を受賞された方々のうち、特に優秀であることが認められ、天皇杯等三賞を受賞された方々の業績をパネルで紹介いたします。

●都道府県技術・経営普及展コーナー……都道府県独自の農業技術や、特徴のある農林水産物を展示します。

●53回となる今年は、屋内会場(サンシャインシティ・ワールドインポートマートビル)4階展示ホールAでの開催となり、会場には、以下のようなコーナーを用意して、多くの方のご来場をお待ちしています。

●地域農林水産展(都道府県)コーナー……全国の特産品の試食・試飲・販売が行われます。

●農林水産業や食について  
みんなにもっと知ってほしい!  
農林水産業と食に対する国民の理解と関心を深めると同時に、農林水産物の消費拡大を図るため、都道府県、農林水産関係団体の協力を得て開催しているのが、農林水産祭「実りのフェスティバル」です。

### 食と農林水産の祭典 第53回農林水産祭実りのフェスティバル

～収穫の秋を満喫しよう!～

日時 / 平成26年10月31日(金)・11月1日(土)  
各日とも10:00~16:00

場所 / サンシャインシティ・ワールドインポートマートビル4階展示ホールA(東京都豊島区東池袋)

問い合わせ先 03-6441-0791

公益財団法人 日本農林漁業振興会 / <http://www.afsck.jp/>

### 入場無料

●政府特別展示コーナー……農林水産省の各種施策を紹介いたします。

●東日本大震災被災地復興支援コーナー……東日本大震災被災地の一日も早い復旧・復興を願い、被災地の農林水産物の展示・販売、PRを行います。

このほかにも、ボニーの体験乗馬ができたり、全国のゆるキャラと出会えたりと、楽しい催しがいっぱい盛りだくさん!

開催会場が、昨年度までの屋外から、屋内に変わりましたが、お天候や寒さの心配なくイベントを楽しめます。おいしい秋を満喫し、ぜひご家族みんなで足を運んでみてください。



ボクの中から乗れるんだよ



個性あふれるゆるキャラもズラリ!

※写真は平成25年度の様子です