

aff

March 2015

3
あふ

agriculture + forestry + fisheries



特集1 東日本大震災からの復旧・復興

みんなの力で、 未来へ



特集2
味わいふれあい出合い旅
第10回 愛知県海部郡蟹江町「もろこし寿司」



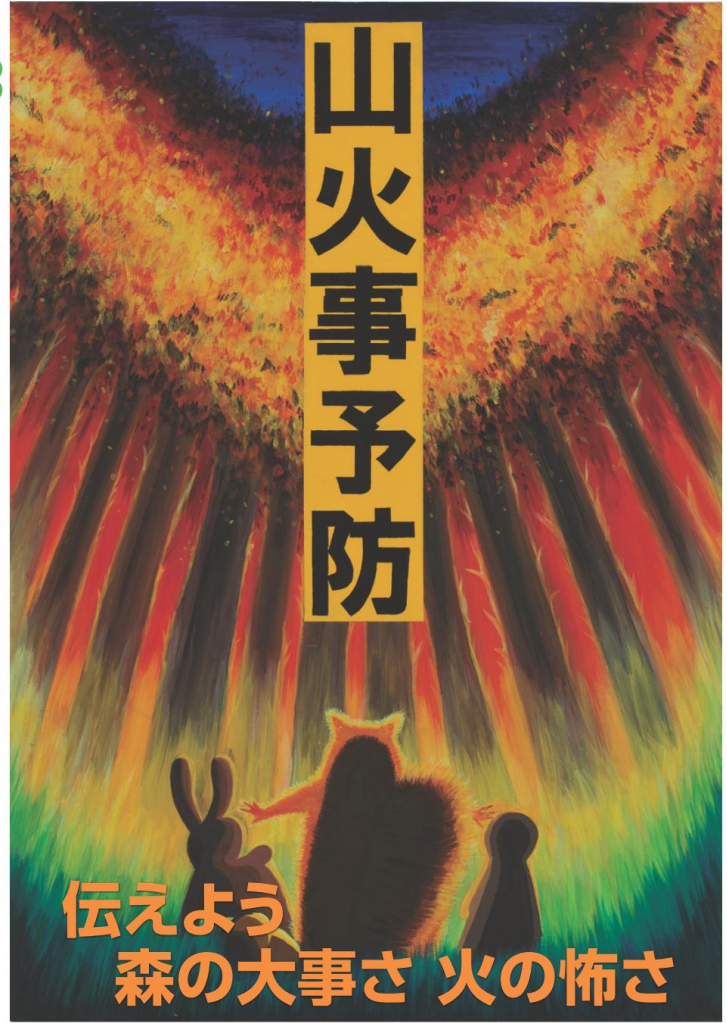
農林水産省

aff 3 March 2015

発行/農林水産省

〒100-9590 東京都千代田区有明1-2-1
TEL:03-592-8111 (代) FAX:03-592-8766

印刷/丸善印刷株式会社 Printed in Japan
発行/丸善印刷株式会社



伝えよう 森の大事さ 火の怖さ

山火事予防運動実施中

主唱：林野庁・消防庁



平成27年山火事予防ポスター企画、制作総務
企画：C・D、E 文部科学省林業振興課
編集：文部科学省・消防庁・林野庁
全国森林組合連合会

ポスター企画
長野県立木曽高等学校2年 森野 研生
藤 悠
静岡県立大 藤原 浩子

あしは

みんなの力で、未来へ

被災状況



大区画化は場



米の放射性セシウム検査



米の全袋検査（福島県全域で実施）

要です。
放射線計測器を用いて、放射性セシウムの濃度を低減対策を徹底しているところがあります。放射線計測器を用いて、放射性セシウムの濃度を低減対策を徹底しているところがあります。

地帯の復旧が完了し、津波で被災した農業経営体の55%が経営を再開しています。
林業・木材産業では津波などで被災した木材加工流通施設はすべて壊滅を再開。水産業では被災した漁港は約9割で陸揚げが可能となり、漁船も平成27年度末までに2万隻を復旧する目標の約9割を達成。若手・宮城、福島県3県で再開を希望する水産加工施設の約8割が業務を再開しました。
さらに、原子力災害からの復旧・復興に向けて、農林畜産物に含まれる放射性物質の低減対策を実施しているほか、福島県沖での漁業再生に向けて、県による「エリアリング」検査の結果を踏まえた、試験操業（58種類・町町村が、放射性物質の付いた枝葉の処理と、間伐などを体系的に進めるなど森林の再生に向けた取り組みが行われています）。

農林水産業の復興の取り組み

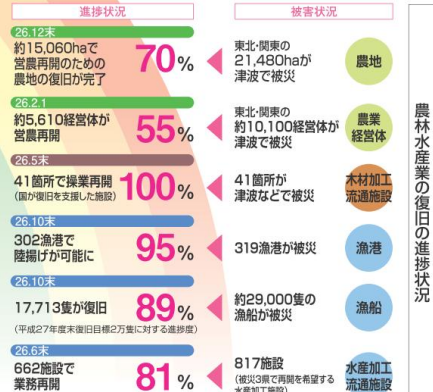
農地の復旧に合わせた、ほ場の大区画化への取り組み

宮城県内の仙台東地区（仙台市）では1800haの農地が津波被害を受けました。農地の復旧に合わせて、ほ場の10ha・30haの区画を約1haに大区画化し、生産性の向上をめざすこととしています。現在は復旧した農地で営農を再開し、米をはじめとする農産物を生産販売するまでに復興しています。
なお、被災地では地元農業や関係機関・自治体と調整を行う「ほ場の大区画化」に取り組んでいます。

米に含まれる放射性物質の低減対策の実施（福島県）

福島県では、平成24年産から県内で生産されたすべての米について、放射性セシウムの検査を袋ごとにも徹底して行い全袋検査を行っています。米の生産にあたっては、カリ肥料による放射性物質の吸収抑制対策が行われており、その結果、26年度では約109.3万点もの検査が行われましたが、基準値を超えた米はありませんでした。
米に限らず、農林畜産物に含まれる放射性セシウムの濃度水準は低くなっており、基準超過の比率も年々低下しています。

平成23年3月11日に起きた東日本大震災では、農林水産関係全体で約2兆4000億円の被害が発生しました。これは、阪神・淡路大震災の約1.5倍、農林水産関係被害の26倍、新潟中越地震の約18倍にのぼります。
農林水産省は現場のニーズを踏まえた「復興プラン」を策定し、関係省庁などと連携しながら、復旧・復興に取り組んでまいりました。その結果、農業では津波で被災した農地、計画のな復旧事業を進め、被災した津波被災農地の約7割で営農再開のための農



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/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官務総務課広報室
〒100-8950 東京都千代田区麹町1-2-1
TEL:03-3502-8111(代表) FAX:03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

編集協力 一般社団法人の家光協会
〒162-8448 東京都新宿区西谷台船河原町1-1
TEL:03-3266-9045 FAX:03-3266-9046
<http://www.ienohikari.net>

メールマガジンのご案内
大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/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/maff/japan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN
本誌に掲載した論文などで、意見がわたる部分は、それぞれ著者の個人的な見解であることをお断りします。



3 March 2015
平成27年3月1日発行
(毎月1日発行)

CONTENTS

写真提供：鈴木加寿夫・農研機構花き研究所、福島県農業総合センター、新潟県長岡水産物産業協同組合、岩手県農業協同組合

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ちろんだこと、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、国民の暮らしの質の向上を図ることに重要な役割を担っています。また、農林水産行政は、生産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先進的な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。

2 特集1
東日本大震災からの復旧・復興
みんなの力で、未来へ

特集2
食文化研究者・清川の
味わい・ふれあい 出会い旅
第10回「愛知県海部郡蟹江町「もろご寺司」

MAFF TOPICS
18 日本館展示エリアをレポート
5つのシーン構成で農や食、食文化の多様性を紹介

19 読者の声・農林水産省とたれたニュース

農林水産業の復旧の進捗状況

水産加工団地の土地のかさ上げや、高度衛生管理に対応した荷さばき所の整備

(宮城県石巻漁港)

これまでの取り組み

- 1 岸壁・漁港施設用地の一部をかさ上げ、背後の水産加工団地への海水の流入を防止(23年未完了)
- 2 平成24年4月より、岸壁・漁港施設用地のかさ上げと合わせ、背後の水産加工団地の土地のかさ上げ工事を実施(平成26年3月末完成)



かさ上げた岸壁と
仮復旧した水産物卸売り市場

被災状況

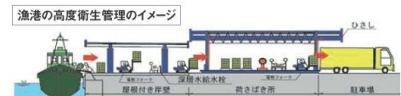
- 防波堤、岸壁、市場施設、水産加工団地などが壊滅
- 約70cmの地盤沈下により、満潮時には、漁港および、水産加工団地へ海水が流入し、冠水する状況に



被災し沈下した
水産加工団地

現在の取り組み

高度衛生管理に対応した荷さばき所の整備について、平成25年11月に工事着工し、平成26年8月に一部供用開始。平成27年度の早期の完成を目指す。



漁港の高度衛生管理のイメージ

現在、高度衛生管理に対応した荷さばき所の整備のため、平成25年11月に工事に着工し、平成27年度早期の完成をめざしています。

宮城県石巻漁港では、防波堤や岸壁、市場施設や水産加工団地などが広範囲に壊滅しました。地盤は約70cm沈下し、満潮時には、漁港や水産加工団地に海水が流入し、冠水する状況に。

そこで、平成23年末までに、岸壁・漁港施設用地の一部をかさ上げし、背後の水産加工団地への海水の流入を防止しました。

さらに、平成24年4月より、岸壁・漁港施設用地のかさ上げと合わせて、背後の水産加工団地の土地のかさ上げ工事を実施し、平成26年3月末に完成。石巻漁港に活気が戻りつつありますが、一度失った販路の回復や新規開拓という課題が残っています。

被災状況

- 青森県から千葉県にわたる海岸防災林(延長計約140km)が被災
- 津波による浸水・林帯の流失・倒伏などが発生



被災状況

強く、豊かな海岸防災林の再生

これまでの取り組み



- 1 再生資材を活用して植生基盤を整備
- 2 植栽樹種・方法に関する実証実験に着手
- 3 樹木の植栽などはNPO、企業などの協力が得ながら実施

津波により、青森県から千葉県にわたる海岸防災林(約140km)が被災しました。

復旧・再生にあたっては、安全性が確認された災害廃棄物由来の再生資源を活用して植生基盤の整備を23年から進めているほか、海岸防災林に対する様々な取り組み事例・提言を踏まえた植栽樹種・方法に関する実証実験にも着手。また、樹木の植栽などはNPO、企業などの協力も得ながら実施しています。

平成32年度末までの完了に向けて、地域のニーズなどを踏まえた植栽を進めるため、安定的な苗木の確保が課題です。

「仙台いちご」の復活

(宮城県黒川町・山元町)

被害状況

- ハウス96haのうち91ha(95%)が被災
- 生産者380戸のうち356戸が被災



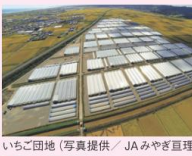
被災した園芸施設



被災した選果場

これまでの取り組み

- 1 平成25年度までに、約40ha、180棟以上の大型ハウス団地が完成
- 2 従来の土耕栽培から養液栽培に切り替え、いちご選果場も再整備
- 3 平成25年11月から本格的に出荷を再開



いちご団地(写真提供/ JAみやぎ黒川)



いちご選果場



ハウスでのいちご栽培の様子(写真提供/ 宮城県農林水産部農業振興課)

太平洋沿岸に位置する宮城県の黒川町・山元町。東北のいちご産地として、「仙台いちご」のブランドで年間約3800tのいちごを生産・出荷してきました。しかし、震災による津波で、ハウスの95%を失うこと。

その年の10月までに、阿武隈川沿いの耕作放棄地にパイハウスを建て、生産を再開したものの、出荷量は震災前の5分の1まで落ち込みました。

本格的ないちご栽培の再開に向けて、平成24年10月には、国の復興交付金を活用して、いちご団地の建設がスタート。工事は急ピッチで進み、平成25年度中には総面積約40ha、180棟以上の大型ハウス団地が完成しました。新しいハウスでは、従来の土耕栽培ではなく、新1ハウスで、1.2田にランナーを並べ、養液で栽培する方法を採用。水やりや施肥、温度を自動管理するシステムも導入しています。

選果場も再整備し、需要のピークとなるクリスマスに間に合うように、平成25年11月から本格的に出荷を再開し、平成26年6月までに約2200tを出荷しました。

151戸の被災農家が力を合わせ、「仙台いちご」で再栽培に復興組んだ「仙台いちご」。震災から取り組んだ農業生産のモデルとして、とうとう普及を図っていくのが今後の課題です。

つらポの力 露地電照栽培を核とした その3 夏秋小ギク効率生産



※花きやイチゴなどの収穫期、電照を利用して人工的に変動させる栽培方法

露地の電照栽培（※）で開花調整できる品種を選抜。電照をかけて栽培し、8月の盆や9月の彼岸時期などの高需要期に同じ品種の継続出荷が可能に。これまでの多品種ではなく1品種で計画出荷するため、選別作業の軽減にもなる。



電照栽培品種として選抜された「精ちくさ」



選花機で切り花調整作業を大幅に省力化



新地町で実証実験に取り組み農家の佐藤正義さん（左）と福島県農員と花き研究所のメンバー

つらポの力 その2 トルコギキョウとカンパニュラの組み合わせによる効率的周年栽培技術の確立

冬春期 夏秋（6～11月）
低温開花性花き（カンパニュラ）の無加温生産 トルコギキョウの省力安定生産



組み合わせによる効率的周年栽培労働時間当たりの所得を向上

6～11月はトルコギキョウを、冬から春にかけては低温開花性の花きのカンパニュラを生産することで周年出荷体制を構築。カンパニュラの開花は通常4～5月だが、電照をかけることで開花を2月に早めている。



南相馬市で実証研究に取り組む、農家の堀内知子さん

「人工光閉鎖系育苗システム」で、通常8週かかる育苗を5週に短縮し、年9回育苗



既存の無加温ハウスを使用。葉菜類をカンパニュラに切り替えることで、農業粗収益の増加が期待できる



つらポの力 その1 大規模水耕栽培によるトルコギキョウの高品質周年生産システムの構築



土耕栽培よりも、花がひと回り大きく育つことも市場から高評価

緩やかに傾斜した栽培床の底に、培養液を少量ずつ流す水耕栽培で、流れ落ちた培養液はタンクに戻り、ポンプによって再び循環させる。一般的な「DFT水耕栽培」（根全体を培養液に浸水させる方法）と異なり、「NFT水耕栽培」は根の空気に触れている部分から酸素を取り込むことができ、生育促進効果が高くなる。水耕栽培のハウスは3棟設置。1棟につき年3回、3棟で年9回付け替えることで周年出荷が可能に。



いわき市で実証研究に取り組む、豚いわき花匠の社長の菅野英夫さん（左）と専務の猪狩広生さん（右）

太平洋に面した福島県浜通り地区は県内でも温暖な地域です。その気候を生かした花き栽培が盛んですが、東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響で、一部は避難エリアとなり、農家は甚大な被害を受けました。水稲の作付けや野菜出荷などが規制されたなか、震災前後で市場価格に大きな変化がなかでが県内産の切り花です。そこで農研機構と浜通り地区（いわき市・南相馬市・新地町）の農家が連携。農林水産省と復興庁が実施する、食料生産地域再生のための先端技術展開事業（先端プロ）のひとつ

花きの復旧・復興現場レポート

震災からの復興のために、先端技術を駆使した新しい農業技術に着目。農家と研究者が協力して周年出荷できるトルコギキョウの水耕栽培にチャレンジ！

（農研機構花き研究所 茨城県つくば市）

として、平成25年から、花き栽培を基盤とした地域復興に向けた実証研究を開始しました。

「研究は復興支援の環ですが、震災前の状況に戻すのではなく、新しい技術を導入する」として、より生産性の高い花き栽培を目指すのが目的です」と語るのは農研機構花き研究所の福田直子さん。

「戻す」のではなく、さらなる飛躍への挑戦として、「大規模水耕栽培によるトルコギキョウの高品質周年生産システムの構築」夏秋トルコギキョウと低温開花性花きの組み合わせによる効率的周年栽培技術の確立」という実証研究を行っています。

トルコギキョウの高品質周年生産の実証研究では、育苗期間の短縮のほか、複合環境制御と生産性の高いNFT水耕栽培を組み合わせることで、年間9回の出荷を目指します。昨年11月には、このシステムによりいわき市で栽培したトルコギキョウ

が、初出荷されました。「トルコギキョウの水耕栽培は国内初の実証組み合わせです。従来の土耕栽培に比べ、花がひと回り以上大きく育つ」とも実験で明らかになりました」と福田さん。市場評価も高く、農家からの期待も高まっています。

既存の農業施設を活用しながら収益アップ！

既存の農業施設を活用しながら収益を上げることが目指す実証研究も行うとしています。たとえば夏秋トルコギキョウと低温開花性花きの組み合わせの研究では、トルコギキョウの出荷後、葉菜類ではなくカンパニュラを栽培。電照をかけてカンパニュラの開花期をう月に早めることで、冬でも出荷できるようにしました。実際、カンパニュラに切り替えた農家は、葉菜類よりも収益アップを期待しています。

このほか、「露地電照栽培を核とした夏秋小ギクの効率生産システムの実証」もJAさつま新地花卉部会と協力して行っています。

「技術の向上や収益性を重視することはもちろんですが、この実証研究の成果がこれから花き農家の希望、夢につながってほしい。夢を語ることも大切です。」と福田さんは話します。



「震災直後はスコップ1本すらない、あるのは生き残った者たちの体ひとつでした」と野田社長



国産材用に震災後新しく導入した機械。丸太をダイコンのかつらつきのように薄くスライスする



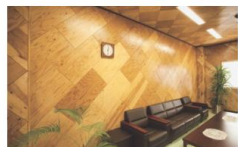
接着剤を塗って乾燥させた薄板を重ね合わせる。その後、9枚ずつ加熱しながら圧着し、左右を規格どりに裁ち落として合板が完成



住宅建築で耐力壁や床板の下地として使われる構造用合板。厚さ24mm。国産材は節があるのが特徴



震災からほぼ4年たった現在の工場



サンプルとして使用する、構造用合板の表面を生かした応接室

海沿いの加工所に、5m以上の津波が直撃。全壊の状態から親会社や森林組合の支援を受け、約1年ですっかり元どおりに！
復旧後は、国産材比率を上げて、地元林業にも恩返しをも

石巻合板工業株式会社 宮城県石巻市

「津波が直撃したとき、会社に残っていた従業員は三十数人、事務所の2・3階に上りかろうじて難を逃れましたが、車で避難した従業員のうちの3人が残念ながら帰らぬ人となりました」と、振り返る石巻合板工業(株)社長の野田四郎さん。震災発生時は県外へ出張中でしたが、急ぎよ石巻へ戻り、従業員の安全確認に走りまわりました。

石巻合板工業の設立は昭和47年。コンクリート製骨用合板、住宅建築で下地材に使われる構造用合板を供給してきました。創業時から平成に入ってから、使用する木材は南洋産やロシア産が中心でした。「国産材へ転換するきっかけは平成9年の京都議定書。二酸化炭素排出量の削減に森林の効用が有効と位置づけられたことがきっかけです」と野田社長。その後、平成17年頃から国産回帰の動きが加速し、震災前には同社の国産材使用割合は7割に達していました。

震災直後は……

生産ラインのある工場は津波の直撃を受け全壊。事務所棟の3階から見えていた社員は「工場周辺の付随施設が一瞬で壊された」と話す

地元森林組合からも ありがたい支援が

震災からの復旧には、親会社の森ノダが全グループを挙げての支援を券令。さらに、林野庁の復旧支援(木材供給等緊急対策事業)なども活用しました。

「県内の森林組合からの支援も手厚かったですね。山で使っていた重機、クレーン、トラックの提供、片づけ作業も率先して引き受けてくれたんです。国産材を使っているほとんどがよかったですね」と野田社長は話します。

再稼働にこぎつけたのは、平成23年の8月末。JAS規格の再監査を受け、再起をかけた最初の1枚が出荷されました。その後、23年度中には、ほぼ震災前の状態まで復旧さ

らに増産体制を整え、平成26年の販売量は震災前年比で15%増、国産材の使用比率は85%に拡大しています。使用している木材は、スキは宮城県、マツは岩手県や福島県、カラマツは岩手県と一部北海道など、被災県のものも多くを占めています。こうした国産材を使った新製品の開発や県産材製品の普及拡大などの取り組みが評価され、平成26年度の「木づかい運動農林水産大臣感謝状」を受賞しました。

「これからも国産材で活路を開いていこう、それが支援してくださった方々への恩返しだと思っています。被災者の住宅建築が本格化しつつある今、目指せ！国産材使用比率100%を合言葉に、ニーズにしっかり応え復興に貢献します」と野田社長は力を込めました。

大津波で養殖施設や作業船が流され、やむなく廃業する者も そこで、少人数でも効率よく作業できるよう 「自動耳あけ機」などを導入し、今期、3年ぶりに出荷再開！



唐丹町漁業協同組合(岩手県釜石市)

岩手県の沿岸部は、ホタテやカキなどの養殖がや、サンマやササなどの漁業が盛んです。しかし、東日本大震災の津波で養殖施設は破壊され、漁船の9割が流出。県内の漁業者が受けた被害は、総額112.2億円と漁



港施設を除くにはりまりました。養殖業でも唐丹町では、入り江に釜石市にある唐丹町では、入り江に押し寄せた津波により、海上の養殖施設をはじめ、作業船、陸上の作業所などのすべてが壊滅。

唐丹町漁協理事の佐々木久一郎さんは、「出荷直前だった400kgのホタテも流され、途方に暮れるしかありませんでした」と話します。再建に向けて動き出したものの、高齢者を中心に、廃業する生産者も

最新の耳あけ機は、貝を1枚ずつそろえて投入するだけで、自動的に「位置決め・保持・穴あけ」が行われる。老若男女漁にも扱えるの佐判



耳の穴にピンを通す作業は手作業で行うが、耳あけ機が穴をあけた穴は「位置決め」が完璧なので、前に比べ、ずっと簡単に通すことができる

唐丹町漁協の約100名から50名にまで減ってまいりました。そこで漁協は、国の補助を活用し、養殖施設や陸上の作業施設を再建するとともに、少人数でも効率よく作業できるように、最先端の養殖機器を導入することに。まず取り組んだのは、「耳あけ」作業の省力化です。ホタテの養殖は、貝殻の端の「耳」と呼ばれる部位に穴をあけ、ロープで固定し、海中に沈めます。震災前は、鉗

佐々木さんは、「消費者の皆さんの応援には、心から感謝しています。その気持ちに応えるためにも、一生懸命、質のいいホタテを作り続けていきたいです」と、意気込みを語ってくれました。

地震直後の大津波に巻き込まれ、自慢の船は座礁…… 一時は廃業を考えたものの、国の補助金を活用し 最新の省エネ漁船を新造して、震災前の水揚げ量まで回復！

大船渡市漁業協同組合(岩手県大船渡市)

岩手県は、日本有数のサンマの水揚げ地。震災前、大船渡市魚市場には年間約2万1700tの水揚げがありました。ただ、燃料価格の高騰などで、漁業者の経営状況は極めて厳しい状況

に、すでに追い打ちをかけるように

東日本大震災が発生したのです。津波により、大船渡市漁協では、登録していたすべての漁船1401隻の約9割が破綻するなど、甚大な被害が。新沼長福さんのサンマ漁船「第二十八松丸」(19)も、港に係船中、

LED漁灯で大幅なコストダウン



「新装備のなかでも、LED漁灯はとくにすばらしいですね」と新沼さん。電力の消費量や電球の交換などのメンテナンス費用が大幅に下がって、経費を節約

津波に巻き込まれて座礁。修理不能なダメージを受けたため、解体処理するほかありませんでした。新沼さんは、「漁師は、船がないと何もできません。新しい船を作る資金もなくて、一時は廃業を考えました」と、当時を振り返ります。

漁協は、国の支援・共同利用漁船等復旧支援対策事業などを利用して、漁船や加工施設などの再建に着手。新沼さんも、漁協が整備した船で、漁を再開することにしました。

こうして平成25年に竣工した、新しい「第二十八松丸」には、震災前からの経営課題である、燃料費の高騰を克服できるようにさまざまな省エネ装備・省エネ設計が盛り込まれています。

まず、サンマの動向を、遠距離から探索できる「スキューティングシステム」を搭載。より早くサンマの群れに到達できるようにしたこと、操業時間が短縮されました。

さらに、サンマをおびき寄せる漁



大漁旗を掲げるのも2年ぶりだね!

灯を、白熱灯からLED電灯に変更したことで電力の消費量が大幅ダウン。また、船の形がスマートになったことで、水の抵抗が少なくなり、燃料の使用量が大きく減りました。竣工した平成25年は、操作に慣れないことや漁場の形成状況の問題がない、水揚げ高が伸び悩みましたが、平成26年は、震災前の水揚げを上回りました。

「経営はまだ苦しいですが、船は希望の光。新しい装備を上手に利用し、収益力を上げていきたいです」と、新沼さんは力強く話します。

被災地を「食べて応援しよう!」

いわて銀河プラザ

三陸の焼きウニや肉厚ワカメ、盛岡冷麺など、約2000点がズラリ銀座歌舞伎座の向かい側にある「いわて銀河プラザ」。店内では、三陸の焼ウニや肉厚ワカメ、県産豚100%使用のベーコンに盛岡冷麺など、約2000点の商品を販売。小岩井農場ソフトクリームは銀河のお供に人気です。「震災復興」、「三陸復興」と題した売り場を設置しました。取り扱っている商品は震災前より増えているんですよ。新商品が並ぶチャレンジコーナーは、要チェックです」と店長の坂本昌樹さん。

宮城ふるさとプラザ COCO MIYAGI

笹かまぼこにカキの燻製など水産加工品が充実! JR油井駅付近にある「宮城ふるさとプラザ」。店内では、米どころ宮城が誇る「ササニシキ」や地酒のほか、笹かまぼこなどの水産加工品も充実。飲食コーナーでは名物「仙台たん焼き」も味わえます。毎年3月11日前後には、被災地の姿を追った写真展などを開催。商品を買ってもらうことが生産者にとって何よりの励み。被災地の情報も発信し続けたい」と店長代理の大蔵国孝さん。

日本橋ふくしま館 MIDETTE

イチゴやモモなど、季節ごとにフルーツフェアを開催! 平成26年4月にオープンした「日本橋ふくしま館MIDETTE」。果樹王國福島らしく、イチゴやモモなど、旬のフルーツフェアが充実しているほか、生産者が交替わりで店頭立つ、実演コーナーもあります。また、フコイソ(500円)で3種類の日本酒が飲み比べてできる「利き酒セット」も大好評!「商品を通して福島よさを知ってもらって、商品を買ってほしい」と店長代理の大蔵国孝さん。

坂本店長のイチおし!



岩手産わかめ
肉厚で風味のいい三陸のわかめ。さわかもも人気。1袋(200g)540円・リアス海藻類

岩泉ヨーグルト(加糖)
岩泉町産の厳選した牛乳を使用。プレーンタイプも販売。1袋(1000g)800円・岩泉乳業

無選別南部せんべい詰合せ
いろいろな味の南部せんべいが入ったお得な詰合せ。1袋(8種18枚入)453円・岩手県産産校



お店データ
東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1階
03-3524-8282(代表)
10:30~19:00(毎月末日は17:00まで)
年末年始休館 <http://www.iwate-ginpla.net/>
(価格はすべて税込み)

大蔵店長代理のイチおし!



なめこ屋さんのいつでもなめこ
水に入れて5分ほど煮るだけ汁物が完成! 1袋(25g)410円・築館なめこ生産組合

マルタのきぶどう
果汁100%のストロウ。甘さ控えめすっきりした味。1本(600ml)1,296円・田所食品

おさしみや
昨年3年ぶりに復活!生のホヤの風味が楽しめる。1袋(300g)972円・横田屋本店



お店データ
東京都品川区東池袋1-2-2 東池ビル1階・2階
03-5956-3511
11:00~20:00 年末年始休館
5日間の休業(特産品フェアの予定あり。詳しくはお問い合わせください。)
<http://cocomiagi.jp/>

加藤館長のイチおし!



なみえ焼そば
浪江町の「ご当地グルメ、極太麺濃厚ソース」が特徴。3食368円・旭屋

いもり佐太郎
さつまいもと栗をたっぷり使ったスイーツ。1個150円・ダイオー

いか人参!錦太郎
福島県北部の冬の伝統の味。さっぱり味の漬物。1袋(300g)648円・佐久果実店



お店データ
東京都中央区日本橋東4-3-16
柳屋太洋ビル1階
03-6262-3977 平日/11:00~20:00
土日祝日/11:00~18:00
年末年始休館
<http://midette.com/>

宮城県南三陸町の山内鮮魚店

松原屋百貨店などで復興フェアを開催

福島県いわき市のファーム白石

<https://www.youtube.com/user/tabetouen>

被災地を応援するこんな取り組み!

復興に向けてがんばる生産者の取り組みをユースターアップ

農林水産省では、被災地や周辺地域で生産された新鮮な農林水産物加工食品などの消費拡大を図り、復興や食糧を取り組みを応援しようとして、ユースターアップポイントを連携して進めています。

具体的には、新聞や雑誌、ラジオなどの広告のほか、電車内や駅構内、ユースターアップなどで動画を放映し、復興に向けてがんばる生産者の方の取り組みを紹介、またこの取り組みの趣旨に賛同してくださった企業、団体などと連携し、復興応援メニューなどを実施しています。



セミナーで、放射性物質や農地除染について説明。飯館村はもちろん、全国の大学などでも多い、計20回以上実施した。

「はじめのうちは、実証試験後に比べて探偵的な人もいましたが、実際に農地に足を運び、疑問を解消することで信用していただけるようになりました」と万福裕(右)。



東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所事故により、福島県の周辺地域などが、放射性物質で汚染されました。

政府は、事故直後から放射性物質を除去する研究開発を開始し、農林水産省も、農地などの除染技術の開発をスタート。その中心人物の一人が、当時農林水産省技術会議事務局に勤務していた万福裕さん(現、(独)国際農林水産業研究センター)です。

「事故後、放射性物質除去の技術開発を担当するようになり、平成24年4月から2年半の間、福島県飯館村の復興対策課に派遣されました。地域の方々のために、一日も早く効果的な除染方法を見つければいい、睡眠時間も削って技術開発や地元との調整に取り組みしました」

万福裕さんは、飯館村内での除染試験で、研究自体だけでなく、実験場所の選定や住民説明、関係者との調整など研究の裏方としても大活躍。

万福裕さんら技術陣が開発した4つの除染方法

- 表土削り取り**
事故後未耕起の農地では、放射性セシウムの大半は土壌の表層に存在する。表層ごと物理的に除去することにより高い除染効果が望めるが、除去した大量の土壌を持ち出す必要がある。
- 反転耕**
土壌の表層と深層を反転(逆)の層を持ち入れ替える方法。簡便で、除去した土壌を捨てる必要もない。ただし、放射性物質は除去されたため、高濃度汚染地域には不向き。
- 深耕**
土壌を30cm近い深層まで耕すことにより、土を攪拌し、放射性セシウムを希釈する。削り取りや反転耕より効果は劣るが、最も簡易な方法。
- 水による土壌攪拌除去**
土壌中の放射性セシウムが細かい粘土質に吸着する特性を活用する。円盤に入水して土壌と攪拌し、水中に懸濁した粘土を排水によって除去した後、排水は沈殿などによって水と粘土に分ける。取り出した粘土の処分などが課題となるほか、土壌によって除染効果はばらつく。

(独)国際農林水産業研究センター/万福裕造さん

除染方法の確立や農作物に含まれる放射性物質の吸収抑制対策の確立に大きく貢献した。

「放射能の専門家ではないわたしは、除染方法が吸収抑制対策の開発を進めるときがなかったのは、飯館村のみさんの協力があったから。一から勉強し、わかりやすい説明に徹しました」

万福裕さんは「除染関係ガイドライン」は環境省の「除染関係ガイドライン」に反映された。飯館村では平成25年から環境省による本格的な除染作業がスタート。除染後の農地で続けている。

農作物の試験栽培で育てた稲や野菜などは放射性セシウム濃度が基準値以下になっています。

「環境改善は着実に進んでいます。ただ、除染が完了しても、村でつてみえるのは60代以上の方々中心で低年齢化によって自治体の機能が低下するなかで、今後どうやって村を維持していくのか、復興の課題はまだまだ山積みです」

現在、万福さんは除染技術開発の担当からは離れているが、定期的に飯館村を訪れる。

原発事故直後から、農地の除染研究を始めた万福裕造さん 寝る間も惜しんで開発した4つの除染技術で、 飯館村の米や野菜の放射性セシウム濃度が基準値以下に!

除染作業の
復旧・復興
現場レポート

味わい
ふれあい
出会い旅

日本各地の郷土食を
食文化研究家のわたくし清 絢が巡る旅。
今回は、水郷の川魚文化を継承する町、
愛知県海部郡蟹江町を訪ねました。
行事食として作られた「もろこ寿司」の
懐かしい味わいを求めて出発です。
文/清 絢
写真/川端正吾 イラスト/亀田麻衣

水郷地帯で育まれた
「もろこ寿司」を探して



第10回 愛知県海部郡蟹江町



清 絢(きよし・あや)
大阪府出身。日本各地の奥山
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。

伝統製法で造る
琥珀色の古式みりん



いくつもの河川がゆつたりと流れ、
水鳥の飛び交う愛知県海部郡蟹江町
には、川魚を生かした「もろこ寿司」
が伝承されています。まずは古
きよき水郷地帯の風景が残る町を歩
き、蟹江川のほとりに立つ、老舗の
蔵元「甘強酒造」を訪ねます。
「うちは文久21(1862)年の創業



徒歩17分



徒歩20分

新商品の開発にも熱心で、20年熟成した
「黒みりん」は、黒蜜のような甘みととろみ
が特長。プリンやアイスクリーム、わらび餅
などにかけてと美味。年季の入ったみりん
蔵などの建物4棟は、国の「登録有形文化
財建造物」に指定。1915年のサンフラン
シスコ万博にみりんを出品したときの賞状も



徒歩20分

から、みりん造りにこだわってきま
した。ここは本曾川下流のデルタ地
帯に位置し、伏流水が豊富に湧いて
みりん造りに適した土地。最盛期に
は20軒もみりん蔵があったとか。地
路を流れるいくつもの川が自然の水
路として活用されていて、みりんを
船に乗せ各地へ出荷していたよう
です。と7代目の山田洋義さん。

注目すべきは古式みりんという伝
統製法で造る「昔仕込本味醸」。醸
造アルコールの代わりに、地元産の
米と酒粕を醸して造った米焼酎で
仕込み、2年以上の時間をかけて熟
成する製法です。まろやかでコク
のある甘みは、料理の味を格上げし
てくれると全国の料理人の心をつか
んでいます。もろこ寿司作りにも、お

蟹江散歩のおともは
飾らない田舎寿司で



東京屋

おまごの押し寿司



田舎寿司の詰合せ

「東京屋なのに田舎寿司」と笑う上田さんで夫婦の優しい笑顔が迎えてくれるこちらのお店では、蟹江らしい魚の押し寿司のほか、東京風の四角い油揚げのいなり寿司や巻き寿司が購入できる。蟹江名物もろこ寿司は1パック900円(税込)

いしいみりんは欠かせません。
さらに町を歩くと、甘辛く煮付け
たアサゴやモロゴの寿司を製造する
「東京屋」を見つけた。
「この辺りじゃ、いなり寿司の油揚
げは三角なだけけど、うちは東京風
の四角いのを使ってるね、それが店
名の由来なの。昔はこの家庭でも
押し寿司をよく作ってたけど、ここ数
十年でめっきり減っちゃったね。俺
はがんばって昔ながらの水郷の味を
伝えていかなきゃと思うてるんだ。
誰かがやんなきゃ」とご主人の上
田勝義さん。今でも法事の仕出し弁
当として注文が多いそう。若い人にも
知ってもらいたいと、月に数回は
町の中心にある、まちなか交流セン
ターで販売ブースを出しています。

もろこ寿司の作り方

●材料(約10人前)

- 生モロコ……1kg
 「しょうゆ……300ml
 酒……150ml
 みりん……150ml
 A 砂糖……200g
 ショウガ……150g
 米……1升
 「米酢……300ml
 B 砂糖……300g
 塩……大さじ1杯
 ハラン……適量



※下ごしらえ

- ショウガを千切りにする。
- 米を炊飯器で炊いておく。
- ハランを寿司箱のサイズに切っておく。なければラップでもよい。
- 具はお好みで角巻やシタケの甘露煮、レンコンなどを準備する。

- *モロコが手に入らなければ、雑アユの甘露煮などで代用しても

隙間なくモロコを並べてね!



鍋にAを入れて煮立たせ、モロコを加え強火にかける。モロコの色が変わったら、落としぶたをして、30~40分ほど弱火で煮込む。煮崩れないように、ときおり鍋を振って混ぜる。



写真のようになれば甘露煮のでき上がり。火を止めて、そのまま冷ましておく。



炊きたてのご飯を寿司桶に入れ、小鍋で熱して、砂糖と塩を溶かしたBをまわしかけて混ぜ、酢飯を準備する。



ハランを敷いた寿司箱に酢飯を詰め、その上にモロコと角巻などを隙間なく並べ、ハランをのせてふたをし、押し固めれば完成。



川の恵みをぎっしり並べた特別な日のごちそう

佐藤とめ子さん



蟹江町ではモロコ以外にも、ハヤやアジの押し寿司を作る地域があり、今でも5段重ねの寿司箱が残されている家もあるという。かつては田んぼの水を抜くときに、その落とし口に「ノキ」といって仕掛けをしてモロコを獲ることもあった



きありがとうございます。
 ふっくら炊きあげたモロコが嚼と整列する寿司は、たいそう美しく、食べてしまいたい感じが、モロコのサクとした食感とほのかな苦みは、甘めの酢飯にとっても合います。久ぶりだったけどうまく

くできたわね」と佐藤さんも懐かしい心に「満腹でした。心に残る思い出の味はやはり失いたくないもの。かつての記憶とともに、郷土の味を語り継いでいくことも、これからの時代を生きている私たちの大切な使命なのではないでしょうか。

- 1 甘強酒造
愛知県海部郡蟹江町城4-1
☎0567-95-3131
- 2 東京屋
愛知県海部郡蟹江町舟入3-538
☎0567-95-3450
- 3 いなまん
愛知県海部郡蟹江町蟹江本町川西53
☎0567-95-2715
- 4 蟹江町歴史民俗資料館
愛知県海部郡蟹江町城1-214
☎0567-95-3812

蟹江町歴史民俗資料館



蟹江の暮らしと漁業の歩みが学べる

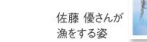
名古屋から車で10分という位置にあり、近年はベッドタウン化も進む蟹江。大野さんには古い写真を見せてもらい、現在は新しいマンション通りと古い町並みが混在する町の変遷を教えてくださいました。フナ味噌は、大豆とフナを赤味噌で2日かけて煮込んだ蟹江の家庭料理



昭和35年頃の蟹江町舟入



↑フナ味噌



佐藤 優さんが漁をする姿

ちよこつと寄り道

出世魚のボラでお世のし逸品を



いなまんはボラのお腹を割かず、口から中骨を取除いて作るため料理人の熟練の技が必要。味噌と魚肉が一体となりコク深い味わいで酒の肴に欠かせない熱帯なファンも。鮎かき店内では庭を眺めながら旬の魚がいただけ。近年はボラが減少しているため、提供の可否は事前に要確認



佐藤とめ子さん



蟹江町歴史民俗資料館



徒歩 6分



いなまん



次に立ち寄った「いなまん」は「いなまん」という蟹江独特の名物料理を受け継ぐお店。
 「霞頭」といって和菓子じゃないですよ。イナは若いボラの名称で、ボラの中に味噌や銀葉などを詰めて焼いた料理です。蟹江の川には汽水魚のボラが豊富にすんでいてね。それをもてなし料理にしようという2人、これを考案したんです」と店主の後藤勝伸さん。出世魚のボラは、お祝いの席でもとても好まれたそうです。
 ところで、水郷の風景や川魚料理には出会えなかったものの、漁は見かけません。蟹江の歴史や暮らしに詳しく「蟹江町歴史民俗資料館」学芸員の「大野麻子さんにお話を伺いました」。「蟹江では川の幸を生かした郷土食が親しまれてきました。フナやモロコは水田でも獲れるので、稲作しながら魚を獲って暮らす人も多くいました。ただ、昭和34年の伊勢湾台風で大きな被害があり、防災のために水門ができ、川の水质が変化したことや、名古屋港の開発のために漁場が失われることなどが生じて、業は衰えました。川と人に距離が生じてしまいました。それでも漁を続け、蟹江の舟入地区で最後の漁師と呼ばれてきたわね」と佐藤さんも懐かしい心に「満腹でした。心に残る思い出の味はやはり失いたくないもの。かつての記憶とともに、郷土の味を語り継いでいくことも、これからの時代を生きている私たちの大切な使命なのではないでしょうか。」

まずは生のモロコを甘露煮に仕上げたら、冷ましておきます。その間に酢飯を準備し、寿司箱にハランの葉を敷き詰め、材料が揃ったら、寿司箱に酢飯を詰め、その上にモロコ、甘露煮を敷き詰めます。地域によっては角巻と一緒に並べたり、斜めや真横に並べて、華やきを出すこともありますが。最後に寿司箱を重ねぐつと体重をかけて押し固めれば

「農林水産省とれたてニュース」



「みどりの広報大使」に任命された佐野加奈さん

「ミス日本みどりの女神」の佐野加奈さんが 林野庁の「みどりの広報大使」に任命されました

2015年1月26日(月)に開催された「第47回ミス日本コンテスト2015」で、今回から新たに創設された「ミス日本みどりの女神」に、東京農業大学3年生の佐野加奈さんが選ばれました。

「ミス日本みどりの女神」は、未来に繋がる豊かな緑を守り育ててきた取り組みや、生活に根ざした日本の木の文化を尊び、木々の触れ合いや活用を通じて、みどりへの親しみを広める役割を担います。佐野さんは、林野庁の「みどりの広報大使」にも任命され、今後は「みどりの感謝祭」や「緑の募金」など各種イベントに登場予定。森林林業の分野での女性の活躍が期待されているなか、林業振興や木づかいのPRのため、元気いっぱい活動しますので、ぜひお楽しみください。

これからいっぱい活躍してくださいね



「木の器やスプーン、タンスは温かみを感じる」という佐野さん

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
<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。



読者の声

「aff」読者から寄せられたご意見や感想を紹介します。

- ◆新春座談会：見直したい、伝えたいお米の魅力。大変興味津々で、各著名人のコメントを見させていただきました。やっぱり日本人ならお米ですよ。しっかり地域でも、子どもや孫にもお米のよさをアピールしていきます。また、誌面を通じて元気をください。(男性)
- ◆飼料米を与えた鶏の顔の写真を見て驚きました。きっと、とてもおいしいことでしょう。食べてみたいですね。1月号の特集を読んで、お米の可能性がいっぱいあることがわかりました。(女性)
- ◆今回の「米」についての特集は、見ごたえがありました。中でも、「米ゲル」「コメビューシー」の新技術は、品種が毛

ミロン限定のようですが、試行錯誤の成果を発展させ、多くの品種で対応できるようにになると、より米の消費につながるものと期待します。(男性)

◆サラダボウルの活動すばらしいです。最近特に感じることは、店舗に並ぶ野菜、果物など、本当の旬って何?と問われるものが多く感じられます。「いまが旬」のものを大切に私たちに提供していただきたい。期待しています。(女性)

◆「鮭の焼漬け」の記事が掲載されていたのですが、興味深〜読ませていただきました。鮭好きの自分は、今から7~8年前に妻と村上に行ってきました。当然、鮭も食べ、おみやげも買ってきました。現在は健康志向で甘塩の鮭が主流ですが、自分は塩漬鮭が大好きです。ごはんのおともとして最高のおかずです。(男性)

日本の農や食の魅力がギュー詰め!



日本館展示エリアをレポート 5つのシーン構成で 農や食、食文化の多様性を紹介

5月1日から10月31日まで、イタリア・ミラノで開催される「2015年ミラノ国際博覧会」。準備の様子から開催後の現地情報などをお伝えする連載の第2回は、日本館の展示エリアについて、詳しくレポートします。



日本館の展示テーマは「Fammosum Diversity」を巡る旅。食を巡る途がな旅の体験を通じて、日本の農や食、食文化の多様性を表現します。

展示エリアは日本館の1と2階に位置し、フロアクと5つのシーンで構成。五感に訴える演出やインタラクティブな体験、ライブパフォーマンスなど、来場者を楽しませます。

●自然と寄り添い多様な恵みを育む日本の食の産地

日本の水田は、豊かな植生と生物多様性を持つ国土を生み出しました。人びとがそこから食の恵みを得る。同時に、洪水、濁水も浴びてきました。自然と共生する日本の農林水産業を、「コロン」にシモンポルに紹介します。

●多様な食文化の多様性をさらなる拡がり

世界には様々な食文化があり、それ



●知恵と技、日本の伝統は未来食」

「三石」(舞臺)、「三石」(実演)など、古来から日本食に込められた様々な知恵と技が、地球上のひととの健康的な食生活に貢献する未来食(食)へとつながります。

●未来食と革新がもたらす、魅惑のクールジャパン

新道楽のアーティストが、アートを表現した和食のほかに、ガジェット、ファッション、デザインを紹介し、日本の伝統文化やファッションの魅力をグローバルスタンダードとして、世界に発信していきます。

●食卓から始まる人びとの想い、絆

日本食は世界をつなぐ「地球食」

「いただきます」「ごちそうさまでした」を合言葉に、コミュニケーションの輪を拡大。一体感のある観客参加型のショーを通じ、日本人と世界の人びとをつなぐ「地球食」となることを体感していただきます。

無人飛行機が撮影した万博会場の写真会を公開中

ミラノ万博公社では、電気通信事業者テレコム・イタリアと協力し、万博会場の上空から「[ローン]」(小型無人飛行機)で撮影した建設状況の写真や動画をミラノ万博公式サイトなどで公開。4月の工事完了まで現地の進捗を配信する予定です。農林水産省公式サイトwitterでも配信です。

●ミラノ万博公式サイト (Belvedere in città)
<http://www.expo2015.org/it/esplorato/esposito/belvedere-in-citta>

Scene III INNOVATION

に応じた多様な食があります。シーンでは、農と食文化に関する100以上のコンテンツを、望むがままに、世界日本の多様な食文化を感じていただきます。

●未来食と革新がもたらす、魅惑のクールジャパン

新道楽のアーティストが、アートを表現した和食のほかに、ガジェット、ファッション、デザインを紹介し、日本の伝統文化やファッションの魅力をグローバルスタンダードとして、世界に発信していきます。

2015年ミラノ国際博覧会
日本館 公式サイト

