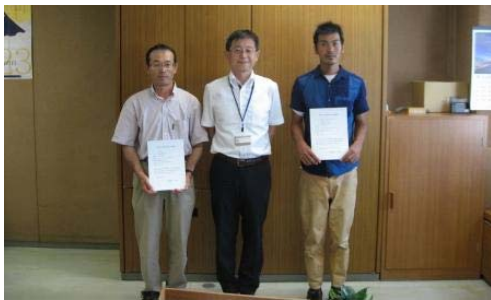


## ◇エコファーマー認定書交付式

8月20日(水)、賀茂農林事務所内で「エコファーマー認定書交付式」を行いました。

エコファーマーとは環境と調和のとれた持続性の高い農業生産方式に取り組む農業者を認定するもので、今回、1法人と1名を新たに認定しました。

交付式終了後、情報交換会を行い、取組の苦労や抱負について話し合いました。今後も農林事務所では、安全・安心な農産物をつくる取組を支援していきます。



担当：地域振興課(0558-24-2079)

## ◇伊豆地域農業経営士連絡会研修会

8月27日(水)、伊豆地域農業経営士連絡会が研修会を行いました。会員9名が参加し、茶の自園自製自販の(有)山二園(沼津市)、なかしま園農園カフェ(静岡市葵区)、JA清水管内の基盤整備地(静岡市清水区)を視察しました。

JA清水管内では新東名高速道路建設発生土を活用した基盤整備の事例を見学しました。急傾斜地が平坦となることにより、後継者が就農し、また高齢になっても営農が継続できるようになったことを聞き、伊豆縦貫自動車道路の建設発生土の利活用が課題である賀茂地域においても、今回の研修会を参考に基盤整備に関する機運を高めることができました。



農林事務所では、地域の先進的な農業経営者である農業経営士の支援を通じ、賀茂地域の農業の維持発展を図っていきます。

担当：企画経営課(0558-24-2076)

## ◇中山間地域総合整備事業松崎地区の農道2路線が完成

平成23年度から松崎町全域を対象に、県営中山間地域総合整備事業松崎地区を実施しています。

本事業は、中山間地域を対象に農業生産基盤整備と農村生活環境整備を総合的に実施し、中山間地域の持つ多面的な機能を十分に活用した農業の確立と農山村地域の活性化を図ることを目的に行うものです。

昨年12月に工事着手した「船田農道」は7月に、「岩科中村農道」は8月に工事が完成し、供用を開始しています。また、10月から「道部農道」及び「江奈農道」の一部に工事着手し、来年3月末までに完成する予定です。

残りの事業についても、早期完成をめざし順次進めていきます。



着工前



着工後

担当：農村整備課(0558-24-2082)

## ◇松崎新港から第2回トライアル運搬

賀茂地域で生産された木材の効率的な運搬を目指し、関係企業及び県の協力により、6月12日(木)、松崎新港から清水港への第2回トライアル運搬が行われました。海運では積載量を増やすことが重要であり、今回は、前回は35%上回る810m<sup>3</sup>のスギ・ヒノキを運搬しました。

後日行われた結果報告会では、更なるコスト削減に向け、松崎新港までの効率的な集積や、事業量の取りまとめなどの課題が明らかになりました。

課題の克服には、港から近い森林から、木材を所有者



ごとでなく地域で一体的かつ計画的に生産することが必要であり、平成27年4月に予定している第3回に向け、関係者が協力し改善に取り組むこととしています。

担当：森林整備課(0558-24-2082)

## ◇平成 26 年度優良建設工事等表彰式

8月11日（月）、パイ・ステージ下田で下田土木事務所と賀茂農林事務所合同の「平成26年度優良建設工事等表彰式」を開催しました。



平成25年度に完成した農林土木工事の中で、卓越した技術等により、優れた成績を修めた工事として、次の3件の治山・林道工事を所長表彰しました。

### 1. 優良工事表彰

No.	受注者	工事名	工事箇所
1	(株) 繁美建材土木	平成24年度治山(予防)大方2工事	下田市蓮台寺
2	西伊豆貨物自動車(株)	平成24年度育成林整備青野八木山線1工区工事	賀茂郡松崎町岩科北側

### 2. 安全工事表彰

No.	受注者	工事名	工事箇所
1	西伊豆貨物自動車(株)	平成24年度治山(緊急)岩山工事	賀茂郡松崎町大澤

担当: 治山課(0558-24-2084)

## 花半島・伊豆！ 賀茂花セレクション「きぬさやえんどう」

「しずおか食セレクション」にも認定されている「伊豆きぬさやえんどう」は、本県が誇る農芸品として、京浜地方の高級料亭やホテルで使われています。

その白や赤紫の可憐な花は料理のつま物として利用されています。



「きぬさや」は伊豆では成金豆と呼ばれています！

## 祝 世界ジオパーク推薦決定！！ 賀茂地域のジオサイト「千貫門(松崎町)」

千貫門は海食洞が岩の中央部に位置する形から「海の鳥居」とも呼ばれます。

名前の由来は「見る価値が千貫文にも値する」という意味で、千貫文は現在の価値でいうと数千万円になります。



千貫門はマグマの通り道「火山の根」の一部です！

## 賀茂の「食の都づくり仕事人」のお店



## お食事処 びやく (仕事人: 鈴木保幸さん)

【賀茂郡南伊豆町妻良 TEL:0558-67-0448】

下田から南伊豆方面へ車を走らせることおよそ 20 分。南伊豆の山々を背に、生き活きとした‘びやく’の文字が我々をお出迎え。

今回の仕事人は、地魚を中心に海・山・川の幸をふんだんに使った料理が自慢の「お食事処びやく」を切り盛りする鈴木保幸さん。東京月島や築地市場内で修行を重ね、地元南伊豆でお店を開きました。来店客の9割を占めるといふ観光客に‘本物’を食べてもらおうと、魚は毎朝下田市場や妻良の漁師のもとへ仕入れに行き、養殖ものや冷凍ものは一切使わないという徹底ぶり。「仕入れが命」と語る鈴木さんがおすすめるのは、その日の朝仕入れた地魚を使ったお寿司です。



びやく定食

写真のびやく定食は、こだわりの地魚寿司6貫にお好みの麺類やトッピングを選べる人気の定食。今回は桜麺とてんぷらのセットでいただきます。



仕事人おすすめのお寿司

まずはおすすめのお寿司。やさしい食感と新鮮なネタのおいしさに箸が止まりません。さりげないお品書きに仕事人の心配りを感じます。次に色鮮やかな桜麺。ほのかに香る桜の風味と麺にまじった川のりの香り、そこにわさびのアクセントが加わり、伊豆の自然を感じさせる逸品です。てんぷらは天つゆの代わりに塩が添えられ、素材本来の味を堪能できます。地魚寿司は1貫から握ってもらえるので好みのネタを追加注文もできます。

「ここに立ってれば四季の移り変わりが目の前に見えるし、仕入れる魚を扱っている漁師の顔が見える、こんな贅沢なことはない」と南伊豆の魅力を話す鈴木さん。地元の魚を愛し、持ち前の笑顔でふるまいます。店の名の由来である店内に飾られた柏槇(びやくしん)の木は、そんな仕事人の姿を温かく見守っているようです。