



notebook

浜松市 農林水産ノート

平成 30 年 2 月号

- ・ 農林水産情報発信WG(ワーキンググループ)
がほぼ毎月配信します
- ・ ホームページやフェイスブックなど発信した情報
を中心にまとめます

【特集】

『牛づくりの職人 七人衆』を知っていますか？



長坂晋さん

小宮山貴さん

西山昌広さん

小宮山孝行さん

津ヶ谷辰徳さん

山口哲行さん

夏目勇人さん

みかんで有名な三ヶ日町に、『牛づくりの職人 七人衆』なる方々がいらっしゃるのを知っていますか？
今回は、「厳しい目・妥協のない・飽くなき精進・プライド・柔軟な姿勢 etc」に気を配り、おいしさの探求や満足度の追及を日々心がけている「牛づくり七人衆」を紹介します。



北区三ヶ日町特産の三ヶ日みかんと三ヶ日牛

お話をお伺いしたのは、「創意工夫をモットーに常に健康な牛を育て、美味しい牛の生産を目指している」、「ニシヤん“こと西山昌広さんと、「三ヶ日みかんを旬の時期にデザートとしてあげている」という、「はやちゃん“こと夏目勇人さんのお2人です。

■風土が育てる「三ヶ日牛」はブランドです

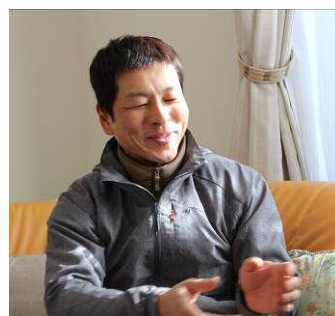
三ヶ日町は浜松市の最西端に位置し、浜名湖の北に隣接しています。ここで生産される「三ヶ日みかん」は、全国に誇る特産品で、市場でも高値で取引されています。上質な「三ヶ日みかん」は、気候が温暖で緑と水に恵まれた三ヶ日町ならではのものです。

近年、この風土で育てられた「三ヶ日牛」が注目を集めつつあります。三ヶ日町では古くから農耕用として和牛を飼っていましたが、昭和42年に静岡県から「肉用牛振興地域」の指定を受けたのを機にホルスタイン種の去勢を中心とした肥育が始まりました。

現在ではホルスタイン種・交雑種（ホルスタイン種と黒毛和種をかけ合わせた牛）・黒毛和種の3種類の牛が飼育され、交雑種が過半数を占めています。



西山昌広さん



夏目勇人さん



西山昌広さんの牛舎

■牛づくりの七人衆は職人です

『牛づくりの職人 七人衆』は三ヶ日で生まれ育ち、幼い頃から牛と触れ合い慣れ親しんでいます。七人衆として活動を始めたのは昨年9月です。最年長者は70歳、最年少者は35歳で、平均年齢47歳。「三ヶ日みかん」も生産していますが、こだわりの「三ヶ日牛」を多くの人に知ってもらいたい、食べてもらいたいという気持ちから、まず動き出そうと集結しました。消費者目線で手に取ってもらえるものと考え、牛とみかんをかわいらしく組み合わせたブランド・マークを考案しました。

現在、このブランド・マークを貼った商品が世に広く出回るよう、温かみのあるパンフレットを作成し、知名度を上げるよう継続して活動しています。

7人にはそれぞれに追求する道があり、飼料、牛舎や飼育環境等、各々のこだわりがありますが、おいしい牛肉を提供することができるよう互いに情報交換しながら切磋琢磨しています。

牛にも個性があり、牛同士の相性があります。おとなしい牛は強い牛に餌を奪われることもあるため、相性を見極めるなどの鋭い観察力が必要です。1頭1頭に対し、きめ細やかな対応をしなければなりません。特に、生後2ヶ月のスマールと言われる牛の肥育には、細心の注意を払います。

■「おいしい」の声が聞きたい

牛肉のおいしさは、良質な脂、優れた肉質、霜降りと赤身のバランスを求められます。もちろん肉の香りや食感も重要な旨味です。

自分の作ったものがスーパーなどの店頭で並んでいて、名前もわかるようになっていっているのを見ると、非常にやりがいを感じます。また、消費者から「おいしい」の声を聞くことで、もっとおいしいものを作ろうという気持ちになります。

■こちらで食べられます

現在、『牛づくりの職人 七人衆』のこだわりの牛肉を食べられる施設の代表として、「国民宿舎 奥浜名湖」と、浜北区にある森林公園内の「レストランまつぼっくり」があります。

「三ヶ日牛」のブランド・マークを貼った商品がより多くスーパーの店頭などに並ぶよう、今後も継続して努力していきます。



七人衆が考案したみかんをデザインしたブランドマーク



人が来ると興味深く近づいてくる牛たち



餌を元気よく食べる三ヶ日牛



三ヶ日牛を温かい目で見る2人

【浜松市農林水産トピックス】

第34回食肉市場まつり（11月11日）

近隣住民に施設への理解を促し、食肉の消費拡大を図ることを目的として、食肉市場まつりを開催しました。食肉市場まつりは毎年実施し、今回で34回目となります。

卸売業者や関連団体にご協力いただき、精肉などの即売会や、地元牛のブランド品種「静岡そだち」・「葵」、豚のブランド品種「とこ豚」の試食などを行い、1,700人の来場者に大好評でした。



ジャパンホームショー2017 出展（11月15日～17日）

天竜材の販路拡大を目的に、東京ビッグサイトで開催されたジャパンホームショー2017 に浜松市ブースを出展しました。市町村の出展は本市のみで、浜松市ブースには、大手ゼネコンなど約1,000人の方に来訪いただきました。

展示会出展を通じて、天竜材（FSC 認証材）の紹介のほか、企業等との意見交換や情報収集等、有効なPR活動を実施することができました。



マレーシア農産物プロモーション（11月17日～26日）

浜松市農林水産物・食品輸出促進委員会で取り組んでいる三遠南信地域（豊橋市、田原市、飯田市、浜松市）連携農産物輸出事業の一環として、マレーシア・クアラルンプールのスーパーで農産物プロモーションを行いました。

本市からはアローマメロンと次郎柿を販売し、職員による店頭プロモーションも実施しました。



特別栽培米「細江まいひめ」贈呈式（11月22日）

浜松市認定農業者協議会細江支部では、地産地消事業の一環として、地元産の農産物に親んでもらうことを目的に、地元産のみかんとお米を交互に贈呈しています。

今年も、細江町の全ての幼稚園と保育園、小中学校に細江地域産の特別栽培米「細江まいひめ」を贈呈し、中川小学校で贈呈式が行われました。



平成29年度 農業ふれあいツアー（11月26日）

浜松市認定農業者協議会西支部は、地元農業への関心や地産地消の促進を目的とした農業ふれあいツアーを開催しました。

参加者45名が西区内の認定農業者5軒を訪問し、ポットマムやサラダハウレンソウ、みかん、ガーベラ、パプリカの圃場見学や収穫体験を楽しみました。



平成29年度 浜名湖発親うなぎ放流事業（11月28日）

浜名湖地区水産振興協議会と浜名湖発親うなぎ放流連絡会による今年度第1回目の親うなぎ放流事業を実施しました。

当日は、快晴で穏やかな波の中、銀化（ぎんけ）した親ウナギ263尾105.7kgを今切れ口の沖合2.8km地点で放流しました。今回は、事業経費の一部をクラウドファンディングにより調達し、多くの方にご支援をいただきました。



「井伊材宝くじ箱」完成 市長表敬訪問(11月28日)

井伊材ブランド製品第1弾として、優良な井伊材を活用した宝くじ保管用木箱「夢」を12月7日から販売することに合わせて、製品の企画・販売を行う井伊材ブランディングコミッションが市長を表敬訪問し、製品の紹介やブランド戦略、今後の事業展開などを報告しました。

同商品は、翌日の新聞報道を受けて、予約受付で売となりました。今後は、第2弾、第3弾と井伊材ブランド製品を拡大する予定です。



防潮堤秋季市民植栽(12月10日)

静岡県及び浜松市主催による5回目の防潮堤市民植栽を開催しました。

南区江之島町の防潮堤(延長527m)で、事前に申し込みいただいた236名(8団体、個人6名)が、浜松造園環境緑化事業連合会の指導のもと1,000本のクロマツや広葉樹を丁寧に植栽しました。植栽を通じて、多くの参加者に防潮堤の意義や機能を理解いただける機会となりました。



農泊食文化海外発信地域認定証授与式(12月15日)

本地域の食や農林水産業、伝統文化の魅力を海外発信し、訪日外国人旅行者を誘客する重点地域として農林水産大臣が認定する「農泊 食文化海外発信地域(通称:SAVOR JAPAN)」に認定されました。

5か年の計画の中で、四季折々の魅力を国内外に向け情報発信するとともに、さらなる農林水産業の振興と観光誘客を行っていきます。



浜松産農産物プロモーション in にいがた（12月16日～17日）

本市農産品の国内における販路拡大を図るため、農業分野における都市間連携を行っている新潟市内のスーパーで試食・宣伝即売会を実施しました。

浜松市の旬の農産物であるみかん・トマト・次郎柿を販売し、市内生産者とともにPRを行いました。



ビデオ広報はままつ2月号特集『みかんの郷・浜松』取材（12月21日）

ケーブルテレビで毎月放映されているビデオ広報において、2月号の特集として本市の特産品である「みかん」を取り上げました。

12月から1月にかけて、JA とびあ浜松に出荷しているみかん農家さんやJA みっかびの選果場の取材、そして、JA みっかびの代表理事組合長の後藤氏を特別講師としたスタジオ収録が行われました。



新年☆お茶初売り会（1月3日）

浜松市茶振興協議会は、お正月の帰省客などでにぎわう街中の浜松市ギャラリーモールソラモにて「新年☆お茶初売り会」を開催しました。秋葉山本宮秋葉神社上社（天竜区）で熟成された「秋葉山熟成茶」や浜松産のお茶のPRを目的に、販売・呈茶サービスを行ったほか、北区引佐町花平の若宮太鼓のみなさんによる和太鼓演奏も披露されました。



平成30年初せり式（1月5日）

今年開設40周年を迎え、1月5日午前5時45分から水産物部、午前6時10分から青果部の初せり式をそれぞれの卸売場で開催しました。

市長の開設者挨拶では卸売市場法の改正について触れ、関係者に協力いただきながらこれを乗り越えたいと抱負を述べられました。続いて卸売業者挨拶、関係者の手締めを経て、市長のせり開始の発声により、今年最初のせりが威勢よく開始されました。



第14回お米日本一コンテスト in しずおか受賞報告（1月9日）

「第14回お米日本一コンテスト in しずおか」で金賞を受賞した浜北区の米農家、袴田浩之氏と野末典秀氏が、市長に受賞報告を行い、受賞米きぬむすめを贈り、今後の意気込みを述べました。

コンテストには全国から522点の応募があり、上位30点に金賞が贈られました。市内ではこのほか同区の桑原成有氏が県内最優秀となる静岡県知事賞を獲得しました。



タイ農産物プロモーション（1月10日～12日）

浜松市農林水産物・食品輸出促進委員会で取り組んでいる農産物海外販路開拓事業の一環として、タイ・バンコクのスーパーで農産物プロモーションを行いました。

昨年度実施した商談会において、商談が成立した「うなぎいも」の試食・販売とともに、観光パンフレットの配布など誘客活動を行いました。



天竜材（FSC 認証材）をコンテナ船で海外輸出（1月12日）

静岡県森林組合連合会が天竜材（FSC 認証材）の海外輸出に向けて、清水港で天竜材のコンテナ詰め作業を行いました。

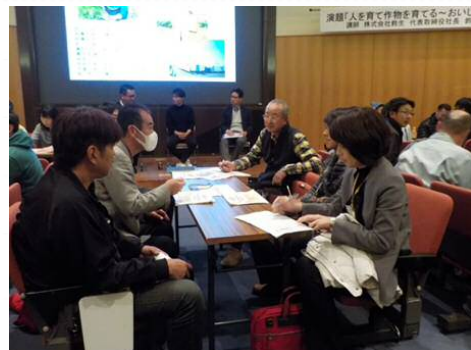
本市が実施する輸出事業の第1弾としてスギ 46 m³（2コンテナ分）を台湾に輸出しました。天竜材単独によるコンテナ輸出は県森連として初の試みとなり、天竜材を単独で海外に売り出すことで、天竜材ブランド価値の向上を図ります。



浜松市認定農業者協議会中央支部 若手農業者セミナー（1月16日）

浜松市認定農業者協議会中央支部は、将来を見据えた中での農業経営の大切さを訴えかけ、協議会への参加を促し、協議会活動を活性化させることを目的に「10年先の農業を考えて、何ができるか」と題したセミナーを開催しました。

新規就農者や農家後継者等 52 名が参加し、第1部は株式会社鈴生代表の鈴木貴博氏による基調講演、第2部はパネルディスカッションを行いました。



グリーンレジリエンス出張サロンの開催（1月16日）

昨年7月に開催したグリーンレジリエンスサロンの第2弾として、生産現場を見学することで FSC 認証材の価値を感じてもらうことを目的にグリーンレジリエンス出張サロンを開催しました。

ミニストップやスターバックスコーヒー等から 20 名の参加があり、FSC 認証林や FSC 認証材の生産現場や FSC 認証材活用施設を見学しました。



浜松市認定農業者協議会設立10周年記念大会（1月30日）

浜松市認定農業者協議会は、設立10周年を記念した大会を開催しました。「未来の浜松の農業を守るために何ができるか」をテーマとし、会員や関係者ら約180人が参加しました。

農林水産大臣政務官の上月良祐氏を講師に迎えた基調講演では、熱心に耳を傾ける参加者の姿が多く見受けられ、上月政務官らとの意見交換会では、認定農業者に関する支援措置を要望していました。



WOOD コレクション（モクコレ）2018 に出展（1月30日、31日）

天竜材の販路拡大を目的に、東京都が主催する平成29年度木製品展示会“WOOD コレクション(モクコレ)2018”に出展しました。

モクコレは木材（地域材）に特化した展示会で、33都道府県が出展し、2日間で約5,000人が来場しました。本市は、静岡県ブースの一角を活用し、関係者と連携して天竜材（FSC認証材）のPR展示・説明を行いました。



第71回全国茶品評会受賞記念祝賀会（2月3日）

浜松市茶振興協議会などは、第71回全国茶品評会受賞記念祝賀会を開き、茶業関係者や地元選出の国会議員ら約100人が出席しました。

個人部門で農林水産大臣賞を受賞した栗崎貴史氏（普通煎茶10キ口の部）、太田勝則氏（同4キ口の部）のほか、産地賞獲得に貢献した出品者をたたえ、市長から感謝状が手渡されました。



浜松フェア in 台湾（2月2日～4日）

浜松市農林水産物・食品輸出促進委員会で取り組んでいる農水産物・食品海外販路開拓事業の一環として、台湾・台中市の裕毛屋（高級スーパー）でテストマーケティングを行いました。

今回初出展となったマツダ食品株式会社は、のりの佃煮やみそ汁、まぜご飯などの試食を通じて、浜名湖特産の浜名湖のりを積極的にPRしました。



【浜松市農林水産イベント情報】

地産地消フェアを開催します

浜松市及び湖西市の食材の魅力を再発見するために、浜松市内の料理店と直売所で、地産地消メニューの提供と地産食材の販売を行います。

■日時

2月28日（水）～3月23日（金）

■場所

料理店 魚河岸料理太助、弁天島山本亭、浜名湖ロイヤルホテルバンボシュール、新中国料理ムーラン、魚料理専門魚魚一、浜松料理銀座樓、浜松料理じねん、浜松料理座房、富久竹、浜松料理宿下吉庵

直売所 JA とぴあ浜松 ファーマーズマーケット（東店・白脇店・三方原店・浜北店）

■パンフレット配布先

参加店舗、浜松市農業水産課、湖西市農林水産課、各区役所、浜松観光コンベンションビューロー、浜松観光インフォメーションセンター、浜名湖かんざんじ温泉観光協会、中日ハウジングセンター浜北、中日ハウジングセンター湖西、ホテルコンコルド浜松

■問合せ・HP

浜松・浜名湖地域 食×農楽会実行委員会事務局（浜松市農業水産課内） 電話：053-457-2334

<http://www.hama-shoku.com>

