



◆個人情報に関する方針◆

皆様から提供していただいた個人情報は、当財団において適正な管理のもと財団の活動の範囲内において保存、利用いたします。
なお、個人情報の第三者への提供については、法令に基づく場合、本人の同意があった場合、その他特別の理由のある場合を除き、提供された目的以外の用途又は提供された目的を超えて第三者に提供いたしません。

ひろしま活力農業研修スタート

4月から、第11期生の中本和志さん、平田康高さんが、安佐北区安佐町飯室でそれぞれ約30aのビニールハウスによる実地研修を開始しました。来春の自立を目指して、地域の方の応援をいただきながら頑張っています。

また、第12期生の中浦洋士さん、池田洋輔さんが農業振興センターほ場で一年目の基礎研修を開始しています。

☎ 園芸課担い手育成係 (☎845-4347)

第11期生



中本さん



平田さん

第12期生



中浦さん



池田さん

「スローライフで夢づくり」 第5期生の研修が始まりました。

「スローライフで夢づくり」定年就農者育成事業により、今年度は12名の研修をスタートさせました。4月から開始した農業振興センターほ場における研修では、初めて耳にする農業専門用語や農機具の名前に戸惑いながらも、メモをとって熱心に取り組む姿が見受けられます。研修生からは「最初は戸惑う事が多かったが、少し要領がわかってきました。」「畝立てに毎回使用するジョレンやレーキには少し慣れました。」「実践的な指導で、将来の自分の農業に大きな力となります。」などの声が聞かれ、1年後の就農という目標に向かって夢をふくらませています。



研修風景

☎ 園芸課担い手育成係 (☎845-4347)



開園後の様子

市民菜園の開園を推進しています

市街化区域内の農地で新たに4月1日から11菜園732区画の市民菜園がオープンしました。

開園した農家からは、「これまで農地の管理に頭を悩ませていたが、土地を有効活用でき、入園者にも喜んでもらえるのでありがたい。」という声が聞かれます。今年度も20菜園の新規オープンに向けて準備を進めていきますので、興味がある方は一度お問合せください。

☎ 園芸課担い手育成係 (☎845-4347)

和牛放牧で省力化...

和牛放牧は飼養管理の省力化、農村景観の保全、有害鳥獣の被害軽減に役立ちます。

今年も4月27日、湯来町小多田地区で6頭の放牧を皮切りに、湯来地区3ヶ所、安佐地区4ヶ所、白木地区5ヶ所の計12カ所で放牧を実施します。

☎ 指導課畜産係 (☎845-4376)



◀◀小多田地区での放牧 (4月27日)

地産地消を推進します!

新鮮・安全・安心な“ひろしまそだち”産品の消費拡大を図るため、「生産者の顔が消費者に見える取組み」を行っています。



“ひろしまそだち”産地交流会

生産現場で、消費者が収穫から荷作りまでの農業体験と収穫した野菜の試食を行います。



産地交流会

店頭試食販売

小売店で生産者が消費者に対し、試食販売を行います。



店頭試食販売

公民館料理教室での産品PR

公民館料理教室に、生産者が自慢の野菜を提供し、栽培状況などの説明を行います。



公民館料理教室

☎指導課農産係 (☎845-4376)



里山の再生・整備にお困りでしたら、 里山整備士にご相談下さい!!

＜市民が創り、守り、
育てる森林＞

里山整備士の役割

地域住民からの要望に基づき、里山整備の実施に向けての技術的助言及び指導（整備計画書の取りまとめ及び整備体制づくり指導）を行います。



里山林の現状調査



整備された里山林

里山整備士の活動事例

時期	里山林の場所	助言・指導内容	相談者
平成19年11月～	東区上温品地区(小学校周辺)	竹林整備	上温品小学校
平成20年 4月～	佐伯区湯来町峠地区	竹林・雑木林整備、竹工作	町内会
平成20年 9月～	安佐北区上原地区(寺山公園)	雑木林整備	町内会、コミュニティ団体外
平成20年11月～	安佐南区緑井地区(宇那木山)	雑木林整備	コミュニティ団体

里山整備士養成講座

身近にある里山は、地域の生活環境を保全し、美しい景観を形成するとともに、多様な生物の生息環境として重要です。この貴重な里山を保全していくためには、森林所有者だけでなく、森からの恩恵を享受する多くの市民も再生・整備を担っていくような取組みが必要となっています。

本財団では、里山を再生・整備しようとする市民を指導・支援する「里山整備士」を養成しています。受講生は、2年間の講座を修了すると、広島市長から「里山整備士」の認定を受けます。現在、15人が認定を受けており、平成27年度までにさらに35人が認定を受ける予定です。

☎ 森づくり推進担当 (☎845-4348)

研修カリキュラムの一部



面積を調べるためのコンパス測量



整備方針決定に不可欠な植生・生態調査



整備計画と管理プランの作成



整備計画に基づく整備の実施

ひろしま「森の市」

身近にある木材利用や森林づくり活動

木材利用や森林づくりへの理解を深めてもらうことを目的に、森林づくりを行う団体等の活動紹介、木製品・森の産物等の展示、販売を秋に行っています。昨年度は11月3日(祝)に、広島市森林公園芝生広場で、森林づくりを行う12団体により開催しました。

各団体が活動紹介や、間伐材ベンチ、小木工品、椎茸、ワサビ等の展示、販売を行いました。



林業体験の丸太切り、薪割りには、たくさんの子供達が参加しました。



※今年度は11月1日(日)に開催を予定しています。

☎ 森づくり推進担当 (☎845-4348)

放流の効果が期待される オニオコゼ

水産振興センターでは、平成17年度から高級魚オニオコゼの種苗生産試験を行い、稚魚を広島湾に放流して、その効果を調査してきました。

平成17年度、18年度の放流では背びれの一部をカットして放流魚の目じるしとしていましたが、背びれは再生しやすく、判別しにくいため、平成19年度からは再生しにくい腹びれのカットに変更しました。

その結果、今年3月の調査では、腹びれをカットした魚は、成長しても腹びれが小さく、目じるしとして有効であることがわかりました。また、捕獲された29尾のうち10尾(34.5%)が平成19年度に放流した魚であることがこの方法によりわかりました。

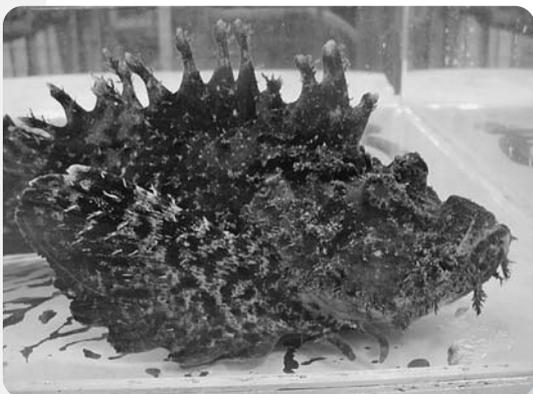
さらに、昨年12月頃に大きなオニオコゼがよく獲れたとの漁業者からの声もあり、今後の漁獲量の増加が期待されます。



腹びれが小さい
ままです。

捕獲されたオニオコゼの腹側

オニオコゼの種苗生産試験は、昨年度で無事に終了し、本センターで安定し生産できるめどが立ちました。今年度からは正式な放流魚種として、3万尾を目標に稚魚を育成しており、この秋には約4cmの稚魚を広島湾に放流する予定です。



年度	試験放流した全匹数	標識した匹数	標識方法
17	4,700尾	1,000尾	背びれカット
18	40,000尾	11,000尾	背びれカット
19	50,000尾	10,000尾	腹びれカット
20	45,000尾	32,000尾	腹びれカット

オニオコゼ

本州中部以南の200m以浅の砂泥底に生息している25cmぐらいの魚です。一般にオコゼと呼ばれている魚は本種のこです。背びれのトゲには猛毒があり、刺されると激しく痛みます。

市場では高級魚として取り扱われ、刺身、から揚げ、天ぷら、味噌汁など、さまざまな料理法で食べることができる、とても美味しい魚です。現在、広島市では「広島安芸おこぜ」の名称でブランド化をめざしています。

☎ 水産部栽培漁業課 (☎277-6609)



旬です! 土用しじみ

シジミの旬は夏と冬ですが、特に夏は土用しじみと呼ばれ、昔から夏バテに良い食べ物とされ珍重されてきました。

ところで、皆さんは、広島市の真ん中、太田川でシジミ漁が営まれているのをご存知ですか。広島県では、年間157トン（平成20年）ものシジミが漁獲されており、なんと、そのほとんどが広島市内太田川で採れたシジミだそうです。



▲シジミ漁の様子

現在、シジミを漁獲している広島市内水面漁協では“太田川しじみ”と名づけ、ブランド化を進めています。皆さんもお店で“太田川しじみ”を見かけたら、ぜひ、食べてみてください。

とても美味しいバター焼きを紹介します!!

シジミのバター焼きレシピ

材
料

シジミ(大粒)…… 500グラム

バター……… 大さじ1

ニンニク……… 1かけをみじん切り

日本酒……… 大さじ1

ごま油……… 少々

ねぎ……… 細ねぎを小口切り



《作り方》

- 1 フライパンにバターを入れ、弱火で加熱する。バターが溶けたら、ニンニクのみじん切りを入れ、弱火のままゆっくりと加熱する。
- 2 ニンニクの香りがしてきたら、強めの中央に切り替えてシジミを入れる。日本酒を入れてからフライパンにフタをし、3分程度(シジミの殻がすべて開くまで)加熱する。
- 3 殻が全て開いたら、ごま油を適量入れ、ねぎを散らす。
- 4 皿に移し、熱いうちにいただく。盛り付ける寸前にしょうゆをたらし、バターしょうゆ味にするのも良い。

☎ 水産部普及指導課 (☎277-6609)

イ ベ ン ト 情 報

花みどり公園

■食農体験一日教室

- 11月1日(日) 米粉パンづくり
- 12月6日(日) しめ縄づくり
- 12月13日(日) 熱帯果樹の観察とレモンのマーマレードづくり
- 2月7日(日) 味噌とつばき餅づくり
- 2月28日(日) 春の山菜を味わう

■食農体験年間教室：そば教室

8月26日(水)、9月9日(水)、11月5日(木)、
11月18日(水)、12月9日(水)

■はなづくり講座：秋のガーデニング

10月11日(日)

■みどりづくり講座

- 9月20日(日) 庭木の管理Ⅱ 秋編
- 11月14日(土) 果樹の剪定
- 11月15日(日) 庭木の管理Ⅲ 冬編

☎ 花みどり公園 (☎837-1247)

広島市水産振興センター

■海辺の教室

- 開催日：8月16日(日) プランクトンの観察など
- 対 象：小学校3～6年生とその保護者
- 開催時間等：13時～15時・先着30名・無料
- 申し込み・問合せ：8月3日(月)から、電話、Fax又はホームページ (<http://www.suisansc.or.jp/kyoshitu.html>) から同センターへ。定員に達し次第締め切り。定員に満たない場合は当日参加も可。

☎ 水産部普及指導課 (☎277-6609)

広島市農業振興センター ☎845-4770

〒739-1751 広島市安佐北区深川八丁目30番12号

花みどり公園 ☎837-1247

〒731-3362 広島市安佐北区安佐町久地2411-1

広島市水産振興センター ☎277-6609

〒733-0833 広島市西区商工センター八丁目5番1号