



アサリ漁獲量の増大に向けて



皆さんは最近アサリを食べましたか

日本では古来より食用とされ、潮干狩りでも親しまれているアサリですが、近年は全国的に漁獲量が減少しています。



1980年代に約14万トンあった国内の漁獲量は2018年には約7千トンに激減しています。

広島市のアサリ漁業も、ナルトビエイやクロダイなどによる食害や漁場環境の変化により経営が厳しい状況にあり、漁獲量の増大に向けた新たな取り組みが必要となっています。

こうした中、水産振興センターでは、安定してアサリを漁獲している廿日市市大野地区の取り組み、いわゆる「大野方式」を広島市の漁場に導入できないか、漁業者とともに実証試験を行いました。

大野方式とは

これまで広島市の漁場では、食害を防止するため、干潟に被覆網を設置し、主として被覆網の下に自然発生した稚貝を保護し、漁獲してきました。



被覆網

大野方式は、被覆網を設置していない場所において、食害される前の5月頃に稚貝を砂泥ごと網袋に入れて保護し、網袋の中で成長した多くの稚貝を被覆網の下に放流することで、漁獲量を増大させる取り組みです。



漁獲サイズ（殻長約30mm）のアサリ

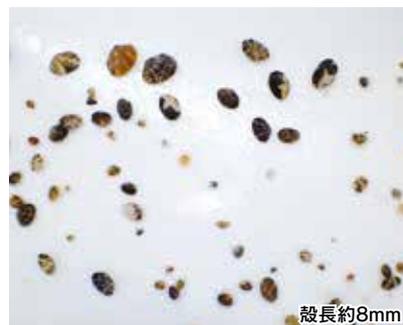


稚貝を砂泥ごと網袋に入れて保護

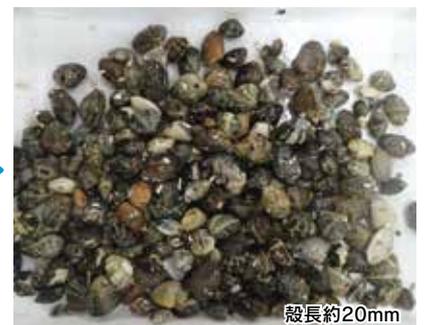
試験結果

稚貝の分布調査を行った結果、多い場所では約4千個/m²の稚貝が確認され、効率的に稚貝が採取できました。

また、その稚貝を網袋で約3ヶ月間保護することにより、殻長約8mmから20mmに成長することもわかりました。



殻長約8mm



殻長約20mm

(1ページより続く)



漁獲の様子

今後の取り組み

実証試験の結果を受け、センターでは試験を行っていない地区を対象に大野方式に関する研修会を開催しており、漁業者の間では、漁獲量増大への期待が高まっています。

井口漁業協同組合では、今回の実証試験で保護したアサリを被覆網の下に放流し、今年の春に今ではあまり見られなくなった有料の潮干狩り体験を計画しています。

大野方式で漁獲できるアサリは、広島で生まれ育った地元のア

サリです。

これからもセンターでは、皆さんに新鮮な地元のアサリをたくさん食べていただけるよう、漁業者の方と漁獲量の増大に向けて取り組んでいきます。

☎普及指導課 (☎277-6609)

【大野方式のスケジュール】

スケジュール	4月	5月	8月	翌春以降
作業内容	稚貝の分布調査	網袋に稚貝を採取	網袋から稚貝を取り出し、被覆網の下に放流	漁獲
アサリの大きさ(殻長)	約6mm	約8mm	約20mm	約30mm



広島市内の畜産を知ろう！

～畜産を身近に感じる普及啓発講座～



市内畜産物の消費拡大と市民の皆さんに畜産への理解を深めてもらうための講座を行っています。

センターでは、昨年8月に小学生とその保護者を対象にした「夏休み・こども畜産教室」を開催しました。

この教室は2日間の日程で、1日目は「乳牛」をテーマに佐伯区湯来町の久保アグリファームを訪れ、久保正彦社長から牧場の概要や「乳牛の体・一生」について説明を受け、ホルスタインの搾乳体験も行いました。

また、隣接する砂谷株式会社の牛乳工場では、殺菌温度の異なる牛乳を飲み比べ、風味の違いを体感しました。

2日目は場所を市農業振興センターに移し、「和牛の一生」をテ

マにセンターの獣医師が説明を行いました。

教室の終わりには広島市野菜アドバイザーの菅野美穂子さんから、市内産和牛肉を使用した「牛肉のロール巻」などの料理が紹介され、参加者全員で試食を行いました。

参加者からは

- 乳牛の体のことや毎日飲んでいる牛乳がどのように作られているのかがよくわかった。
- 和牛がどのように育てられているかを詳しく知ることができた。
- 和牛肉が風味豊かでおいしかった。

などの声が聞かれ、大変好評でした。

11月には五日市中央公民館で成人を対象に「広島市の畜産を知ろう～地産地消でおいしい肉を～」と題し、広島市の畜産の現状や牛肉が食卓に届くまでの生産・流通過程など

についての講座を行いました。

今年も5月に小学生と保護者を対象に「こども畜産教室」を開催する予定です。

センターでは、今後も内容を工夫したわかりやすい講座を開催していきます。

グループなどでの講座の開催や畜産に関する質問があれば、お気軽にお問い合わせください。

☎農業担い手育成課 (☎845-4378)



センターでの座学



搾乳体験



牧場見学



市内産和牛肉の試食

豊かな自然の中で里山と人のかかわりを 学びませんか「森の恵みを利用する体験講座」

森林は木材供給のほか、土砂災害の防止、水源のかん養、地球温暖化の防止など、多様な機能で私たちの生活を支えており、市民一人ひとりが森林の保全活動に関わることで健全な森林を育成していくことが重要です。

このためセンターでは、多くの市民の皆さんに森づくりへの関心をもってもらえるよう、昨年6月から「森の恵みを利用する体験講座」を開催しています。

講座には13人の市民が参加し、



椎茸のほだ木づくり

3月まで毎月1回、道具の使い方や木・竹の伐採方法などを学びながら、椎茸栽培・炭焼き・ベンチづくりなどを体験しています。

～参加者の声～

- ☆自然の中で活動する楽しさを満喫できた。
- ☆初めて薪割りや門松づくりが体験できた。
- ☆伐採した木や竹を有効活用する方法が学べて有意義だった。



間伐材のベンチづくり

この体験講座は、今年も5月に参加者を募集する予定です。

皆さんも豊かな自然の中で心地よい汗をかきながら、里山と人のかかわりについて学んでみませんか。

☎農林振興課 (☎845-4348)



炭焼き



ミニ門松づくり

ICT技術の導入で農業の効率化を!

近年、国がスマート農業の普及を推進する中、センターでは、こまつななど葉物野菜の栽培試験の一つとして、情報通信技術（ICT）の導入を進めています。



スマート農業とは…

情報通信技術（ICT）やロボット技術（RT）などの先端技術を活用し、省力化や高品質生産などを実現する新たな農業です。

今回センターでは、ハウス内の温度や土壌の水分量などを測定する「環境モニタリングシステム」と播種・収穫など日々の栽培管理の作業内容をデータ化する「生産管理システム」の二つのシステムを導入しました。

「環境モニタリングシステム」を活用し、これまでの「勘」や「経験」に基づく農業技術をデータ化し、マニュアル化を進めることで、技術に不安のある新規就農者や収量・品質などの向上を目指す農業者の支援を行います。

また、最近県内で導入が進んでいる「生産管理システム」を“ひろ



「環境モニタリングシステム」でハウス内の温度や土壌の水分量などを測定しています。

しま活力農業” 経営者育成事業の研修メニューに加えることで、経営の効率化や将来の規模拡大などに活かしていきます。

これら二つのシステムで得られた情報は、順次農業者の皆さんに提供していきますので、ご期待ください。

☎農業担い手育成課 (☎842-4421)



「生産管理システム」でハウス20棟分の日々の作業内容やほ場環境を確認しています。

食農コーディネーターが活躍しています



広島市食農コーディネーターは、市内で採れた農林水産物“ひろしまそだち”を市民の皆さんにより身近に感じてもらうため、幅広い活動をしています。

その広島市食農コーディネーターで構成するグループ「山水風土の会」は、“ひろしまそだち”製品を使用したレシピの作成や各種イベントへの参加、さらに毎年秋には「ひろしまフードフェスティバル」の「地産地消広場」に出展しています。

昨年の「ひろしまフードフェス



ひろしまフードフェスティバルでの実演販売

ティバル2019」では、こまつなの素材を活かした緑色のカレー「こまつなカレー」を実演販売しました。

出展までメンバーが、スパイスの量や具の種類などみんなでアイデアを出し合いながら何度も試作を重ね、新メニューの「こまつなカレー」が完成しました。

当日は、あまり馴染みのない緑色のカレーに「どんな味のかな」と興味半分で買われる方や「今日食べた中で一番おいしかった」と称賛される方がおられるなど、来場された皆さんには大変好評でした。



こまつなカレーのチラシ

メンバーからは、「私たちの活動に興味を持たれたら、仲間に加わって一緒に活動してみませんか。『食』と『農』を大切に、楽しくしたい、そんなあなたの力を待っています。」とのお話がありました。

研修生を募集しています

センターでは「第10期広島市食農コーディネーター」の研修生を募集しています。

研修期間は2年間で研修修了後は広島市から「広島市食農コーディネーター」として認定される予定です。

「食」と「農」に関する様々なカリキュラムが組んであります。

興味をお持ちの方は、お気軽にお問い合わせください。

☎農林振興課 (☎845-4347)



さつまいもの植え付け

農業担い手研修修了生が朝市で頑張っています

東区福田地区で開催される「福田ふれあい朝市」では、地元農家が丹精込めて栽培した新鮮な野菜や切花が販売され、多くのお客様で賑わっています。



出荷者の皆さん

福田ふれあい朝市

場所：広島市東区福田四丁目
広島市農協福田支店前
日時：毎週月・水・金7:30～

出荷者の中には、センターの農業担い手研修を修了し、地域で頑張っている方がいます。

今回は会長の寺西さんをはじめ3人の修了生に朝市への思いなどをうかがいました。

●寺西智恵さん(会長)

(チャレンジ女性農業者育成研修2期生)

お客さんは常連の方が多くです。最盛期に比べると売上げは減少していますが、出荷者同士の連携を深め、楽しい直売にしようと心掛けています。



寺西さん

●堀内由里美さん

(チャレンジ女性農業者育成研修9期生)

キクや葉ボタンなど花をメイン

に栽培しています。センターは研修修了後も気軽に相談できるので、たいへん心強いです。



堀内さん

●杉田達彦さん

(ふるさと帰農者研修13期生)

センターで習ったことを思い出しながら、野菜を栽培しています。数ある商品の中から自分の商品が売れたときは本当に嬉しいです。



杉田さん

☎農業担い手育成課 (☎842-4421)