

ほぼ隔月刊

循環型農業で地域活性化

耕作放棄地でドジョウ養殖

富山県立中央農業高校では、生物生産科作物科で学コース稲作専攻科の生徒十人が、ドジョウを活用した有機栽培米の育成に取り組んでいます。

同校の室井康志教頭によれば、ベトナムを訪問した際、食用養殖のティラピアやキノボリウオの養殖池の水で水稲を育てていたことに着想を得たとのこと。

微生物により分解された魚の排泄物が肥料となり、稲によって浄化された水が魚の住む環境を作り上げるこの循環型の農業を日本でもできないかと考え、国内の田圃に多く住むドジョウに目をつけ平成二十七年から試行を始めました。

ドジョウの蒲焼

養殖のドジョウは毎年三〜五cmの稚魚約八千匹を放流。秋に十二cmに育った成魚を捕獲し学園祭などで蒲焼きとして販売したところ、美味しいと好評で、売れ行きも好調でした。

どじょう米

「どじょう米」と名付けられた米も食味が良く、今年開催されたG7教育大臣会合の弁当にも用いられたほか、県内のマズダストアにも採用され商品化されました。



県西部や石川県で食されるドジョウの蒲焼



中山間タイムズ

10年住み続ける、わがまち(むら)づくりのお手伝い

第4号

(12月20日) 発行

富山県 中山間地域対策課

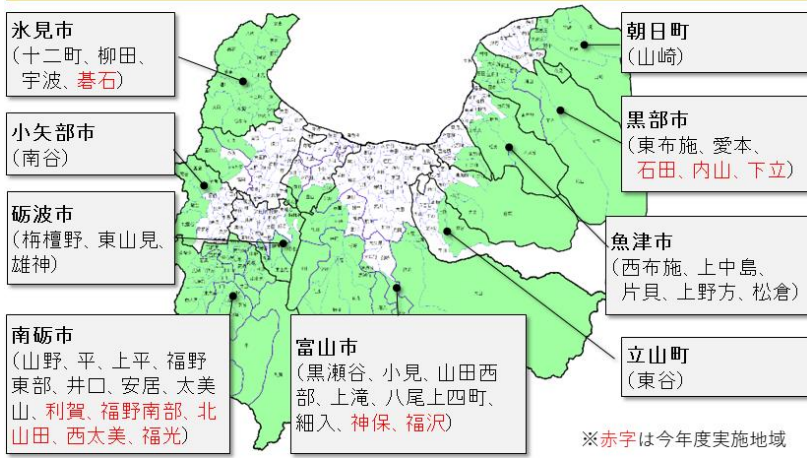
お問合せ 076-444-4578

また今月二日に新潟県津南町で開催された「全国農業高校お米甲子園二〇二三プレゼンテーション部門」でも同校が準優勝を果たしました。

ノウハウ提供

室井教頭は「この循環型農業が、中山間地域の課題である耕作放棄地などの解決となり地域活性化につながればと願っています。興味をもたれた方は、同校まで(〇七六・四八三・一九一)問いあわせいただければノウハウを提供します」と話されています。

中山間地域「話し合い」促進事業による支援地域(R1~R5、40地域)



内容としては、①地域の望ましい未来像を描く、②望ましい未来を実現するためのアイデア出し、③アイデア実現のための計画づくりをワークショップ形式の会議3〜4回をかけて進めていきます。

事業の詳細は **こちらから**



中山間地域対策課が設置された令和元年以来、最も力を入れていた事業であり、最近では、事業説明に伺った際に、「他の地区からこの事業の評判を聞いています」と言われることも多くなりました。事業の知名度が上がってきた、地域活性化へ活用いただいていると実感しています。令和五年度は十一地域がこの事業を活用しており、令和元年度からスタートでは四十地域で、この事業を活用して活性化の取組みが行われています。

「次年度実施したい」「内容を知らりたい」という地域へ、随時、説明に伺っていますので、地域コンシェルジュ・中山間地域対策課に相談ください。

今年度の中山間地域「話し合い」促進事業について

皆さん「中山間地域『話し合い』促進事業」をご存じでしょうか？住民の意見を反映させた地域活性化のための計画づくりをサポートする事業で、話し合いをコーディネートする専門家(講師)の派遣や会議運営への支援をしています。

地域コンシェルジュの「ちよっこしお邪魔しました」

鱒 寿司製造 体験教室

日々、地域振興にご尽力されている皆様、お疲れ様です。地域のイベント、講習会のマインネリ化で「何か新しい企画はないか」と、お悩みの方が多いのではないのでしょうか。そんな方に朗報、新しい企画を見つけました。

富山県民のソウルフード？ 鱒寿司を作る企画が西布施公民館（魚津市）の高齢者学級で開催されると知ったので、地域コンシェルジュ四号がちよっこしお邪魔してきました。参加人数は一八名（内男性は三名）。講師は魚津市の老舗魚卸問屋



「はりたや」

四十万さん 鍼田社長 矢野さん



（株）はりた冷蔵「はり

たや」の鍼田社長、職人の四十万さん、矢野さんの三名。授業の内容は①笹しき②酢漬け③鱒しき④シャリしき⑤ゴム掛け⑥箱入れの六つ。所要時間は約九十分。講師三人の指導が掛け合い漫才みたいで非常に楽しく、終始参加者の笑い声でいっぱいでした。富山県内には約四〇の鱒寿司製造販売者があり、原材料もそれぞれ違い、鱒もサクラマス、アトラソニックサーモンやトラウトサーモンなど色々だとか。今回はトラウトサーモンを塩漬けたものでした。まずは木製の曲物「おけ」に笹を敷く、後から詰める鱒、シャリがしっかり包めるように八枚から九枚を放射状に隙間なく敷く。次は鱒の酢漬け、あらかじめ塩漬けされ、適当なサイズに身厚く切られた鱒を「はりたや」さん調査の酢に漬ける。時間は「はりたや」さんの企業秘密だが意外に短い。ポイントが鱒の身が重ならないように漬けること。次は鱒しき、量は約二五〇

グラム。今回は鱒から出るドリップで酢飯がベチャツと赤くならないように鱒を「逆さづくり」方式。先程敷いた笹のうえに隙間なく鱒を敷く。次はシャリ敷き、シャリは一ヶ分づつ固まりになっていく。敷きつめた鱒の中心にシャリを置き、厚さが均等になるよう押し敷く。笹をたたみ、シャリを包む蓋をして竹四本、強力なゴムを掛けて締める。最後に販売品と同じようにお手元やしおりを載せ箱に入れて完成。食べごろは一晩おいた翌日が一番とのこと、すぐ食べたかったが、ここはぐっと我慢、翌日の夕食で食べました。いやいや、まさに逸品写真をご覧ください。身の厚いおいしい鱒寿司が出来ました。プロが準備した材料、指導で作っているの、旨いのは当たり前なのです。が、今まで食べてきた中で一番口福でした。作ってうれし、食べてうれし、ちよっこしお邪魔して本当に良かった企画でした。費用に関して、西布施公

'23 Oct Memory

黒部市石田産 さつまいも

石田公民館（黒部市）に「話し合い事業」第2回まち点検の打合せで、お伺いした際、思わず写真を撮ってしまいました。自然が作り出したこの珍フォルム、又これを折らずに掘り取る技術スゴイと思いませんか？石田公民館祭りのイベント「重量当てクイズ」で準備されたさつまいもです。フラッシュアイデアですが家庭菜園で採れた野菜の珍フォルムコンテストも面白いのでは！



珍

アツと驚くこのフォルム？何

民館さんは公民館学級運営委託料を使い、参加費はひとり一五〇〇円でした。「はりたや」さんでは「自分だけの鱒寿司を作る」鱒寿司製造教室をコト消費商品として販売しています。

この企画に興味を持たれた方、費用の詳細を知りたい方のために「はりたや」さんの連絡先を記載します。電話 〇七六五・三三、四〇〇五