

## 地域の力で「海藻の海」(藻場)を回復!! [指宿地区藻場保全会会長 川畠三郎さん 指宿市]



アオリイカ

私たちは地元指宿漁協の漁業者や鹿児島水産高校などで構成する総勢260名のグループで、魚の生産に影響を及ぼす海藻の森=藻場の減少が目立つようになってきたことから、平成5年から藻場回復のための活動を行っています。私たちのこれまでの取り組みの結果、10ha近くの藻場が回復し、藻場との関係が深く地域の重要な水産資源であるアオリイカの漁獲が増えたといった効果が現れてきています。

また、私たちが県水産技術開発センターと協力して考案した「中層型藻場造成」という藻場造成の方法は、海藻を挟んだ漁網を海底から浮かせて設置することで、海藻を長持ちさせるというもので、従来のものに比べ藻場造成への効果が高いことから県内外に広まってきており、全国的に高い評価をいただいている。今後とも会員連携のもと、藻場の回復を通して豊かな海の保全に努めています。



海中に設置した中層網



中層網の製作風景

回復した藻場

## お茶の消費拡大と地域のお茶文化の普及に貢献します!!

[南九州市日本茶ソムリエ会会長 大隣弘和さん 南九州市]



百円茶屋(かごしまお茶まつり in南九州市)

私たちは、「日本茶インストラクター」等の資格を持った30名の会員で構成し、日本茶の多様な魅力を広く一般に理解してもらうことを目的に、「知覧茶ソムリエ会」として平成14年に発足し、10年を迎えました。

主な活動は、11月23日の「お茶いっぱいの日」等各種イベントでの「百円茶屋※1」の開催や小学生を対象にしたおいしいお茶の淹れ方や、お茶の効能の学習等、子ども達にお茶に親しんでもらい、家庭でもおいしく飲んでもらう「お茶とのふれあい学習」です。

このうち、「百円茶屋」では、1煎目・2煎目・3煎目それぞれの甘みや渋みを楽しんでもらうため、お茶を淹れる湯温の違いを説明するなど、お菓子とともにゆったりとした時を過ごしていただいている。

また、「お茶とのふれあい学習」では、子ども達がおいしいお茶の淹れ方を家庭でも実践するなど父兄からも好評を得ています。

今後もこのような活動を通じて、かごしま茶の理解を高め、お茶の消費拡大と地域のお茶文化の普及に貢献していきたいと思います。



## 地域の山づくりに貢献する若手林業従事者!!

[かごしま森林組合 現場作業班長 君野智さん 南九州市]



私たちは、森林組合で間伐等の森林整備の仕事を行っています。班員は5名で20代2名、30代3名で構成されており、平均勤務年数は3年足らずです。森林組合に勤める前は、建設業、飲食業等で働いており、林業の仕事については全く分からぬ状況にありました。

そこで、国の緑の雇用研修を受講して、伐倒や高性能林業機械の操作技術を習得し、また様々な資格を取得して林業に従事することができました。

林業の仕事は、重労働と思われがちですが、丸太を持ち上げたり、運搬する作業は林業機械を使うため、昔と比べると快適な作業環境です。

また、森林の中での仕事は、夏は比較的涼しく冬場は少し体を動かせば暖まります。南薩地域のスギ、ヒノキは利用できる段階にあることから、現在の仕事は間伐材の搬出が主体で、1日200本程度の丸太を生産しています。

森林は、水資源のかん養、地球温暖化の防止など多くの機能を有し、私たちの生活と深く関わっています。その機能を持続的に発揮させるためには、健全な森林を育成する必要があることから、今後も、地域の山づくりに貢献していきたいと思います。



## "いぶすき"の特長を生かした観葉植物の商品開発などに挑戦中!! [指宿観葉植物青年部会会長 岡島弘明さん 指宿市]



**指宿駅にも展示品**

～産地いぶすきを見てもらい、知ってもらい、手に取つてもらうというPRもしています～



**青年部でPR方法について検討中**

毎回ワイワイと笑いの中にもニューアイデアなど真剣に討議します～

指宿市では、温暖な気候と豊富な泉熱を利用した観葉植物の生産を行っています。

生産面積は県内1位で、全国でも2位の有数の産地であるため、市場関係者や全国の花屋さんなどが直接買い付けに来ています。

私たち、指宿観葉植物青年部会は、45歳以下の青年17名が中心となり、"いぶすき"の特長を生かした独自性のある商品やクリスマスやバレンタインのイベント用企画商品の開発、「産地いぶすき」のPRなどの目標を掲げ頑張っています。

また、陰に強く、場所を取らず、栽培しやすいなどの特徴があり、玄関用や日当たりの良くない部屋にも使っていただける「ストレリチア・レギネ」など家の空間にマッチする魅力ある観葉植物を提案していくたいと考えています。



玄関に最適「ストレリチア・レギネ」

## 限りあるカツオ資源を無駄なく活用!!

### [枕崎水産加工業協同組合長 西村協さん 枕崎市]

私たち枕崎水産加工業協同組合は、組合員56の水産加工場で組織され、日本一の生産量、全国の約4割を誇る枕崎の鰹節生産を担っています。私たちの作る鰹節は、300余年の伝統に基づいた製法と厳しい品質管理により、「枕崎鰹節」ブランドとして全国に知られ地域団体商標として特許庁にも登録されています。

また、以前は飼肥料に用いられる程度であった、鰹節製造の際に発生する頭、骨、内臓を、ドコサヘキサエン酸(DHA)を多く含む魚油や、魚粉やカルシウム粉末など、付加価値の高い製品に加工する取り組みを行っています。これらはサプリメント素材などとして、市場のニーズも高くなっています。

これらの活動が評価され、地域総合整備財団の2011年度「ふるさと企業大賞(総務大臣賞)」を受賞したところです。

私たちは、これからも限りあるカツオ資源の価値を最大限に引き出し、無駄なく活用することに心がけ、枕崎の発展に努めたいと考えています。



オートメーション化された加工施設



原料は鰹節加工などで発生する魚の頭など



製造された魚油、魚粉、カルシウム粉末など

