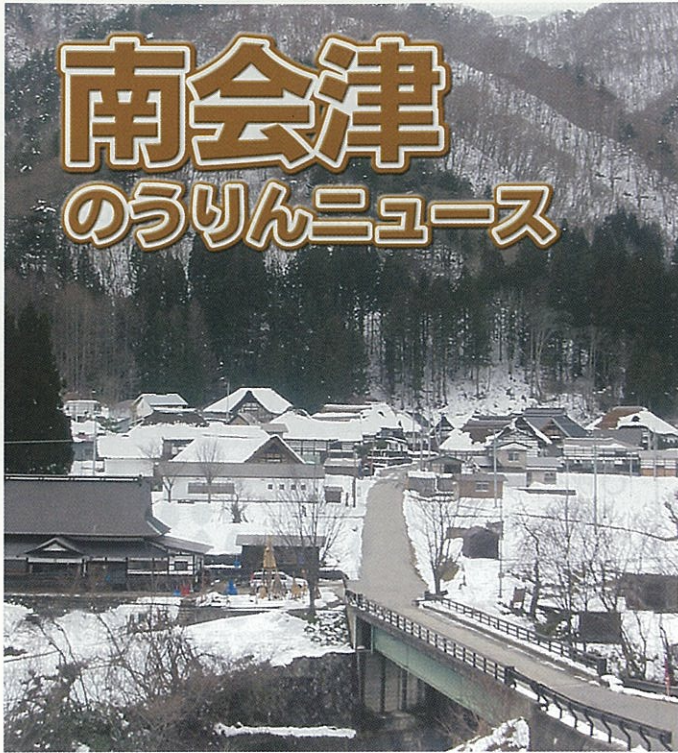


# 南会津 のうりんニュース



## 今月の写真：「前沢集落雪景色」(南会津町舘岩地域)

新年あけましておめでとうございます。昨年の世相を表す漢字は「偽」でありましたが、今年は何事にも「真」の年であることを祈ります。

さて、表紙写真は、雪国会津の原風景を見ることができる前沢(南会津町舘岩地域)の曲家集落です。

## 今月の内容：

- 新年を迎えて
- 今月のトピックス
  - ・ そば新品種「会津のかおり」振興検討会を開催!!
  - ・ 冬の農業収入増加へ、取り組み始動!!
- 特集!!
  - 農産物加工所・農産物直売所を運営されている皆さんへ
  - 生鮮食品・加工食品の品質表示について
- 農林事務所からお知らせ
  - 原油高騰でお困りの農林業者の方々へ
- 農林事務所からお知らせ
  - 国土調査について

平成20年1月10日発行 福島県南会津農林事務所

## 新年を迎えて ～「チュー吊りにチュー意」～

南会津農林事務所長 鈴木 伸司



あるチーフパーサーの話。太平洋路線を飛ぶと日付変更線を越える。到着地の現在の日時や日本との時差をアナウンスする。

「ただいま国際日付変更線を通過しました。海面にロープが張られております」

南半球に向かって赤道を越える。

「ただいま赤道の上空です。赤い線が引かれております」窓際のほとんどの乗客は「えっ？うそ！」

と思いながら視線を窓の外に向けるようだ。

東に向かう飛行機はなぜか満席。やむなく南に向かって赤道を越えた。夜成田を出て早朝ケアンズに着く。南半球は早春。飛行機を降りると暖かいそよ風が頬をなでる。が、じっとりとした湿度の高い空気。

ホテルのチェックインが3時なのでケアンズ半日観光に出かける。海が見えない。目の前には広々とした干潟とマングローブの林が見えるだけ。イルカが見えるという海岸に着いた。ここは外海に面していて断崖と砂浜が続く。イルカは現れず海水も乳白色に濁っている。この砂浜の一面で海水浴が出来るといふ。ライフガードも居るが泳いでいる人はわずか。しかも周囲はネットで囲まれている。さてはジョーズでも現れるのかなとおもいきや、電気くらげ対策だそう。この電気くらげに刺されると、ものすごい激痛とともに腫れ上がり数日は痛みと腫れが続くそうである。砂浜には緑色のポールが何本もありその上に1リットルほどの瓶が乗っている。中には酔が入っていて刺されたときにすぐ付けるといふくらい痛みがやわらぐそうであるが、真偽のほどは定かではないと案内の人が言っていた。

バスの中での小咄。

「コアラはアボリジニの言葉で水を飲まない動物という

意味です。それではカンガルーはどういう意味でしょうか？」

「はい。知りませーん」

「知らない人は答えないでください」

「はい。知りませーん」

「だから言ったでしょ。知らない人は答えないでくださいって」(お後がよろしいようで)

次の日。キュランダ観光に出かけた。キュランダまでは「スカイレール」で、帰りはキュランダ鉄道である。この「スカイレール」12年ほど前に出来たそうだが、何のことはないケーブルから吊り下げられている6名乗りのゴンドラである。これがすごいのは何と延々7.5キロメートルに及び、熱帯雨林帯の上を通っていることである。手を伸ばせば樹木のとっぺんの葉に手の届くほどの近さから熱帯雨林の樹冠を真下に見ることが出来るのは、世界中でまさにこの「スカイレール」だけではないだろうか。

ドキ！冷や汗がタラーリ！

速くなったり遅くなったりしているうちに止まってしまった。熱帯雨林の真上。前も、後ろも、対向するゴンドラに乗っている人も、キョロキョロ心配そうに周りを見ている。ゴンドラには新婚旅行らしい若夫婦2組と私たちの6名。外見は平静を装っているが内心はドキドキである。明日の新聞記事が脳裏をよぎる。「スカイレール」故障、全員救助に12時間。

コト・コト・コト、ゴンドラが動き出した。みんなに安堵の表情が戻った。実際は5～6分ぐらいと思うが、1時間も2時間も止まっていたような気がした。途中の駅でゴンドラを乗り継ぐとき、夫婦ごと分かれて別々のゴンドラに乗ったのは言うまでもない。

次の日、グレートバリアリーフのグリーン島とおみやげを買い出し中のスーパーでこの新婚さんと顔を合わせた。

## そば新品種「会津のかおり」 振興検討会を開催!!

去る12月11日御蔵入りの里会津山村道場にて「南会津地方遊休農地対策におけるそば新品種「会津のかおり」振興検討会」を開催しました。管内のそば生産者、実需者を中心に約60名が参加しました。

検討会では福島県で育成したそば新品種「会津のかおり」の試食・評価を行いました。評価は、「色・香り・味・かたさ・そばらしさ」の5項目を在来種と相対比較しました。結果は全ての項目で在来種を上回る評価となりました。

その後、「会津のかおり」の品種特性について農業総合センター会津地域研究所の渡部専門研究員より説明がありました。特性としては、粒揃いが良好で、歩留まりが高く、収量性が高いとのことでした。また、今後の「会津のかおり」の方針について県庁水田畑作グループの遠藤主査より説明がありました。



写真上 会津のかおり試食・評価  
写真下 検討会の様子

意見交換の中では、種子の供給状況についての問い合わせや、実際に栽培したい等の要望がありました。「会津のかおり」を理解してもらう有意義な

## 「会津のかおり」のプロフィール

### 育成経過

- 育成機関：農業総合センター会津地域研究所（福島県会津坂下町）
- 平成14年 下郷町の在来種を育成素材として選抜を開始
- 平成16年 品種選抜完了 会津3号付与
- 平成18年 栽培特性を確認し育成終了
- 平成19年 「会津のかおり」の名称で出願（H19.4.2）

### 特徴

- 秋そば向けの品種で、収穫期は10月上旬から中旬ごろである。
- 収穫量は既存品種の「信濃1号」や「下郷町在来種」より高い。粒の大きさは「信濃1号」よりやや小さいが、重量は同等で、粒揃いが良い。
- 製麺時の評価では、水の浸透性が良く、延ばし時の割れが少ないなど、製麺時の操作性に優れる。食味評価は「信濃1号」より良く「下郷町在来」並み～やや良い。
- 会津地方を中心とした県内全域で栽培が可能である。



玄そばの粒形比較  
左から信濃1号、会津のかおり、下郷在来

検討会となりました。

今後、南会津そばのブランド化に向けて「会津のかおり」を普及振興していきたいと思えます。

（農業普及部）

## 冬の農業収入増加へ、取り組み始動!

南会津地方における冬期間の農業経営については、豪雪地帯という極めて不利な環境条件により、女性が中心の農産物直売・加工活動（凍み大根、モチ、漬け物等）を除き、その他の取り組みは、ほとんど行われていない状況にあります。

そこで、冬期間においても労働力を活用した農業活動によって農業収入の増加を図るべく、当農林事務所では、南会津地方振興局と連携し、新たな冬期間の農業活動の創出を目指して実証・調査事業を展開しています。

今年度の調査事業の一つとして、一般的にハクサイやダイコンなどの野菜は雪室等に貯蔵すると「甘く」と言われますが、その優位性に着目し、南会津地方における独自の新たな商品化に向けて、こうした貯蔵野菜の糖分やビタミン成分などの基礎データを

調査しています。

ところで、全国の先進事例に目を向けると、南会津地方（主に田島地域や下郷町）と同程度の積雪条件においては、青森県が「あおもり『冬の農業』推進プラン」を策定し冬の農業収入の増加に取り組んでいます。また、近県では山形県や新潟県における積雪地帯において、寒さに強い野菜や山菜等が栽培されています。なかには温泉熱など地域資源エネルギーを活用した農業活動を行っているところもあります。これらについては今後調査する予定です。冬の農業収入確保へ興味のある方はお問い合わせ下さい。

（地域農林企画室、農業振興部、農業普及部）



「ゆき野菜」の調査を行っています

農産物加工所・農産物直売所を運営されている皆さんへ  
～生鮮食品・加工食品の品質表示について～

昨今、食品の偽装表示などの事件が毎日のように新聞等で報道されており、消費者の食に対する不安・不信は高まるばかりです。

皆さんの販売されている農産物(加工品を含む)の表示は、大丈夫ですか？

食品の表示は、① JAS法 ② 食品衛生法 ③ 景品表示法 ④ 計量法 ⑤ 健康増進法 ⑥ 薬事法

⑦ 不正競争防止法などいろいろな法律で定められています。また、法律以外に、各種ガイドラインや業界の自主基準等が設けられているものもあります。

今回は、農林水産省で所管している「JAS法」に基づく品質表示基準についてご紹介します。

JAS法では、食品を生鮮食品と加工食品に分類し、それぞれ表示すべき項目、内容が定められています。このうち、農産物、畜産物、玄米及び精米、並びに加工食品の表示法は以下のとおりです。

★生鮮食品品質表示基準

○農産物(米穀、雑穀、豆類、野菜、果実)

① 名称……一般的な名称(きゅうり、トマト、アスパラ 等)

② 原産地……都道府県名(市町村名でも可)

※豆類(袋詰め)については、計量法に基づき内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所の記載が必要です。

○畜産物(肉類、食用鳥卵)

① 名称……一般的な名称(豚もも肉、鶏胸肉、鶏卵 等)

② 原産地……国産である旨(飼養地が属する都道府県名、市町村名でも可)

※卵(パック詰めのもの)については、①②の表示の他、賞味期限・保存方法・使用方法(食品衛生法)の表示が必要です。

○玄米及び精米(個別基準)

① 名称……一般的な名称(うるち精米、もち精米等)、品種(こしひかり等)ではない。

② 原料玄米……検査により産地、品種、産年が証明された原料玄米に限り産地、品種、産年、を表示することができ、これ以外の未検査原料玄米は、「国内産未検査米〇〇%(複数原料米〇〇%)」となります。

③ 内容量……g 又はkg

④ 精米年月日……精米は精白した年月日、玄米は調整した年月日

⑤ 販売者……氏名又は名称、住所及び電話番号



★加工食品品質表示基準(容器に入れ又は包装されたものが対象です。)

① 名称……その商品の内容を表す一般的な名称(赤かぶ酢漬、そば粉 等)

② 原材料名……「食品添加物」と「それ以外の原材料」に区分、「それ以外の原材料」は、重量の多い順に記載します。

《原料原産地名》農産物漬物、乾燥きのこ類、乾燥野菜類等一部の農産物加工品のみ

③ 内容量……g、ml、個数などの単位

④ 消費期限又は賞味期限……品質の劣化が早い食品(おおむね5日以内に消費すべき食品)は、「消費期限」と記載します。

⑤ 保存方法

⑥ 製造業者等の氏名又は名称及び住所



今回、ご紹介した内容は、「JAS法」の基準の一部ですので、詳しくは農林水産省ホームページ

(<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pamph.html>) を参照になるか当事務所農業振興部

(Tel 0241-62-5253)へお問い合わせください。

(農業振興部)

## 原油高騰でお困りの農林業者の方々へ

県では、原油価格の高騰により経営へ深刻な影響をうけている農林業者の方々向けに「経営相談窓口」を設置し、技術・経営面でのきめ細やかなサポートを行っております。

### 《主なサポート内容》

#### ☆「経営相談窓口」における相談対応

○省エネルギー・省資源技術対策や省エネ施設導入、経営安定のための資金融資など、経営の実情に応じた相談を受けておりますのでご利用ください。

農業関係 農業普及部 (0241-62-5264)、南郷普及所 (0241-72-2942)

林業関係 森林林業部 (0241-62-5373)

#### ☆制度資金

経営安定や省エネ施設等整備のための制度資金が活用できます。

○燃料購入資金(農家経営安定資金) ○農林漁業セーフティネット資金(公庫資金) など

#### ☆ホームページ「原油高騰対策関連情報」における情報提供

<http://www.pref.fukushima.jp/norinsuisan/>

技術対策や制度資金、省エネ施設導入等の事業の情報を掲載しております。



お気軽に  
ご相談ください

## 「おらいの山の境界はどこまで??」 国土調査について

国土調査(こくどちょうさ)とは、現在では一般に「地籍(ちせき)調査」を指します。

地籍調査は、一筆ごとの土地について、所有者、地番及び地目の調査並びに境界及び地積(面積)に関する測量を行い、その結果を地図及び簿冊に作成します。

地籍調査により作成された「地籍簿」と「地籍図」は、その写しが法務局(出張所等を含む。登記所)に送付され、登記所において登記簿が書き改められ、地図が備え付けられます。

地籍調査は、国土調査法に基づき、町村が主体となって行われ、調査の費用は、国・県・町村が負担します。土地の所有者や関係者には、立会による境界の確認や調査成果の閲覧(確認)等の協力をお願いしています。

ところで、現在の土地に関する記録(登記簿等)はどの程度正確だと思いますか?実は、1度も地籍

調査を実施していないところでは、明治初期(!)の地租改正事業を基礎としたものが多く、土地の境界が不明確であったり、測量も不正確であったりするものが多数現存しているのが実態です。

地籍調査は、国民が所有している重要な「財産」である土地の有効活用や保全のために、土地の実態を正確に把握する大切なものです。この調査の成果は、固定資産税額の算定、土地の売買、賃借、相続等土地に関する基礎データとして不可欠なものです。

まだ地籍調査が行われていない地域において、新たに調査が実施される際には、是非御協力をお願いします。

国土交通省ホームページ

<http://tochi.mlit.go.jp/tockok/know/arearegister/index.html>



あなたの土地を再確認

(農村整備部)



### お問い合わせ先はこちら

〒967-0004

福島県南会津郡南会津町田島字根小屋甲4277-1

南会津農林事務所 地域農林企画室

電話 0241-62-5866 FAX 0241-62-5256

電子メール [minamiaizu.nourin@pref.fukushima.jp](mailto:minamiaizu.nourin@pref.fukushima.jp)

ホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/norin-minamiaidu/>



ふくしま食と農の絆づくり運動

みなさんのご意見・ご感想をお寄せください。



この広報誌は古紙配合率100%再生紙とSOY(大豆油)インキを使用しています。