研究成果を発表

家きん防疫、鹿肉利用の課題

群馬県食肉検査所

【ぐんま】群馬県食肉衛生検査所（玉村町）は3日、2013年度業績発表会を同所で開いた。前橋と高崎の両市職員や食肉営業関係者など約100人が出席した。今年度は6演題を各グループの代表者らが発表。発表終了後は、県農政部畜産課の庭野正人補佐が鳥インフルエンザの防疫対応について特別講演をした。

調査・研究で得られた技師の知見を公開することで、関係者に知識の向上を図ってもらうのが目的。高橋敏子技師は鹿肉が食文化の多様化で注目されてきているため、県内で捕獲したニホンジカの慢性消耗性疾患（CWD）の浸潤調査結果を報告した。

CWDは牛海綿状脳症（BSE）に並ぶ動物のプリオン病。米国・カナダでは多発しているが、日本での発生は確認されていない。高橋技師らのグループは赤城山鳥獣保護区で捕獲した102頭の延髄を採材、フレライザBSEキットで測定した。異常プリオンは検出されなかったという。

鹿肉の年間消費量は300～400㌧。牛肉や豚肉に比べて少ないが「シカ食推進事業を行っている地域がある。CWDの浸潤調査は継続して行うことが重要」と語った。

その他「群馬県における牛肉の放射性物質スクリーニング検査」「遠心処理による鶏肉からのカンピロバクター分離の改善」などの発表があった。

特別講演の庭野補佐は高病原性鳥インフルエンザ発生の予防、発生に備えた群馬の対応などを語った。継続的に発生しているアジアでは、100羽以上の飼養農場を対象に飼養羽数や死亡羽数、異常の有無などを週1回、家畜保健所に報告してもらっているという。また、100羽以上の養鶏農場を対象に年1回、27農場で抗体検査を実施していることを報告した。

夏だから鍋、溶岩焼き

茨城県 銀座のアンテナショップ

県産ブランド肉の料理が好評

東京・銀座にある茨城県のアンテナショップ「茨城マルシェ」のレストランは5月末から、夜のメニューを増やした。「ディナーも楽しみたい」という女性客の声に応え、「夏こそ鍋、夏だから溶岩焼きもどうぞ」と、県産野菜やブランド肉を盛り合わせた料理でもてなす。

茨城マルシェは、昨年11月、銀座1丁目に移転・オープンした。物販に加え、「常陸牛」や「ローズポーク」「奥久慈しゃも」、常磐沖の鮮魚、生鮮野菜などの定食が人気。「前身の黄門マルシェに比べ、総売り上げはかなり増えた」（県広報広聴課）、「お客の少ない日はない」（スタッフ）という。

夜のメニューを充実させたのは、テレビの情報番組でランチが紹介され、多くの女性客から「ディナータイムに気軽にお酒も飲みたい」と要望が寄せられたのがきっかけ。「常夜鍋」「茨城葱（ねぎ）すき焼き」「常陸国風土記コース」の新メニューで女性の食欲をそそる。

常夜鍋は、ローズポークと季節の野菜を昆布と酒のだしでさっぱりと味わう。茨城葱すき焼きは、ネギ、シイタケ、ローズポークなどを詰め込んだ。常陸国風土記コースは、風土記編纂（さん）の詔1300年を記念した常陸国の、多彩な海の幸山の幸を盛る。常陸牛や県産鶏肉の溶岩焼きに麺類や飲み物が付き、お得感たっぷりだ。

男性客もターゲットにして、大都会の酷暑を茨城の料理で乗り切ってもらい、県の魅力をさらに押し上げようとの趣向。各県のアンテナショップが乱立する激戦区の銀座周辺で、多彩な食で茨城県の存在感を強くアピールする。

県広報広聴課は「茨城の食材をたくさん食べてもらうためには、夏でも鍋がいい。酒のつまみ、カクテル、ワインなども充実させ、品数は18品から71品になった。ランチとディナーで茨城の魅力を感じてほしい」と集客アップを期待する。

J2に特産品で〝参戦〟

茨城・JAグループ6団体

【茨城・水戸】水戸市小吹町にあるケーズデンキスタジアムで1日、サッカーJ2の水戸ホーリーホックの試合と連携して「いばらき！ホーリーホックまつり」が開かれた。JAグループからは6団体が参加した。

参加したのはJA水戸、JA北つくば、JAやさと、JA茨城みずほ、茨城畜連、JA全農いばらき。カットメロンやローズポーク丼、常陸牛、つくばしゃもの焼き鳥など各団体の自慢の品を販売した。

会場では、ステージイベントや体験ブースなど

行列ができたJAのブース

親子36人が農業体験

全農・茨城でツアー

【茨城・ほこた】JA全農は2日、鉾田市のJAほこた管内の圃場（ほじょう）で農業体験ツアーを開いた。東京都内の親子36人が参加。昨年に引き続いて参加した人も数組いるなど人気も高く、今回はJAほこた青年部も参加し、一緒に農業体験を盛り上げた。

農業を通じ首都圏に住む消費者が産地の生産者と交流を深め、農業の大変さや農産物の大切さを肌で感じてもらうのが目的。6月にトマトとサツマイモを定植し、9月に収穫する内容になってい

麦採種圃を審査

群馬・JA佐波伊勢崎 優良安定生産へ

圃場審査をするJA佐波伊勢崎たまむら採種部会

【群馬・佐波伊勢崎】JA佐波伊勢崎たまむら採種部会はこのほど、玉村町上陽地区で、麦採種圃（ほ）第2回圃場審査を行った。審査したのは小麦の「さとのそら」60㌶、二条大麦の「あまぎ二条」10㌶。同部会員、JA職員、伊勢崎地区農業指導センターの担当者ら10人が参加した。

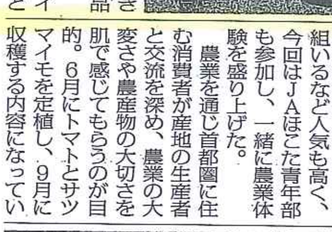
同部会の管内は、県内でも最大規模を誇る米麦の採種地域。優良種子の安定生産へ、丁寧な栽培管理が行われている。審査は3班に分かれて巡回し、生育状況と圃場管理状況を中心に行った。

同地区農業指導センターの担当者は、収穫に向けた栽培管理の最終仕上げとして、圃場内の異品種や雑草の除去、畦畔（けいはん）の草刈りなどの対策を生産者に呼び掛けた。

管内で収穫した米麦を受け入れ、乾燥、選別、貯蔵を行う、JAのカントリーエレベーターは、12日から「さとのそら」の受

栃木・JAなす南

【栃木・なす南】JAなす南はこのほど2日間、「ふるさとはつもの味だより」の第1便を全国発送した＝写真。JAが取り組む産直事業の一つで、故郷から遠く離れた親戚や知人に旬の農産物を味わってもらう。新鮮



1便から申し込み可能。費用は1回当たり5000円（送料込み）で、年4回を予定する。

今回は86便を準備。トマトやキュウリなどの野菜の他、特産のフキや「からすだいこん」、手作りジャムやみそなどの加工品も含む全8品を詰めて発送した。

JA担当者は「中元や歳暮などの贈り物にも最適。JA管内で取れた旬の農産物をぜひ味わってほしい」と自信を見せる。第2便は、7月下旬に発送予定。申し込みはJAなす南営農部園芸課、㈹0287（96）6170。

メロンまつり 9日まで開催

栃木・JAはが野

【栃木・はが野】JAはが野メロン部会は9日まで、メロンまつりを開いている。会場は同JA真岡流通センター内の特設会場。初日の1日は、販売開始前から長い列ができるほどの盛況ぶり。

こくのある甘さと滑らかな口当たりが特徴の「クインシー」と、さわやかでさっぱりとした甘味の「タカミ」を販売。その場で、宅配便で送れ、購入前に試食できる。遠方の知人や親戚に送ろうと、大量に購入する客の姿が目立った。

真岡市の塚田心美さん（7）は「おじいちゃんに送って、喜んでもらいたい」と笑顔を見せた。

同部会の藤沢茂生部会長は「多くの人がメロンを心待ちにしてくれていることをうれしく思う」

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS 日本農業新聞
地域を元気に 2013年度 ファミリー教室
大正琴教室
昭和56年から継続しているロングラン教室
音楽は言葉のいらないコミュニケーション手段。心を一つに曲を奏でる時間が、人
クラフト教室
ハンドメイドであなたのハッピーライフを応援！
フラ
～花の