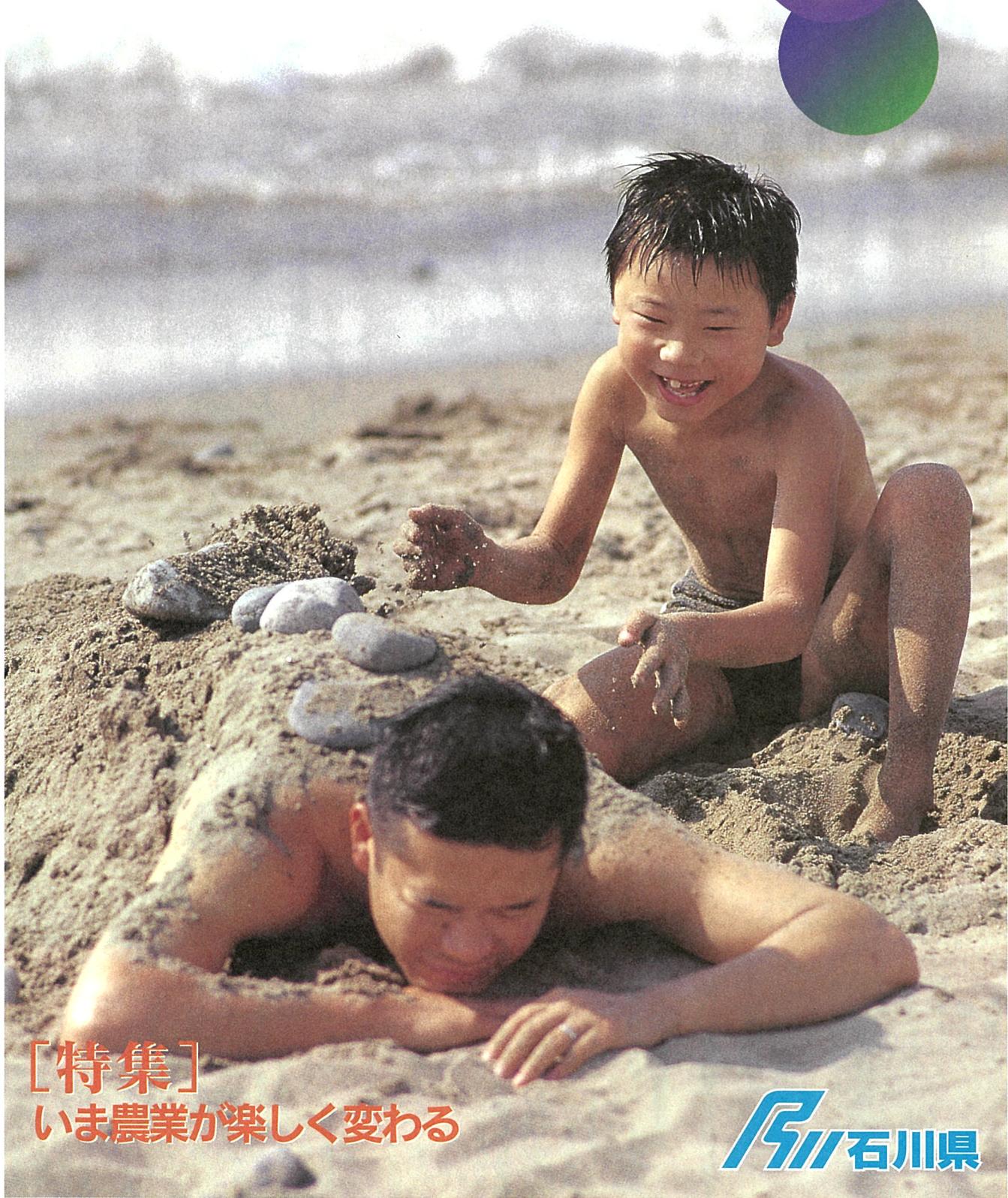


ほっと石川

1998
夏季号

県民と県政のネットワーク誌



[特集]
いま農業が楽しく変わる

石川県

●アンケート調査

県民の農業に対するイメージは

石川産の農産物であなたが県外の人に自慢できるものは何ですか？（複数回答）
 1位：米（302人）
 2位：レンコン（201人）
 3位：サツマイモ（169人）
 スイカ、丸イモと答えた人も多かった。

食の安全性に高まる関心

消費者の立場から、これから農業に何を期待しますか？

「もっとたくさん無農薬野菜を食べたい」
 「より安全でおいしいもの」
 「伝統野菜を絶やさずに」
 「生産性・品質の向上及び価格の安定、担い手の育成」
 （石川県農業青年グループ連絡協議会が昨年10月、農林漁業まつりで実施したアンケート調査から。有効回答者数465人）

●インフォメーション

第10回全国農業青年交換大会inいしかわ'98

大会スローガン
 拓け！育め！農業の夢
 石川から世界へひろげよう
 ネットワーク

会期／8月26日(水)～28日(金)

会場／県産業展示館、県地場産業振興センター、
 県農業総合研究センター、
 石川厚生年金会館ほか、県内一円

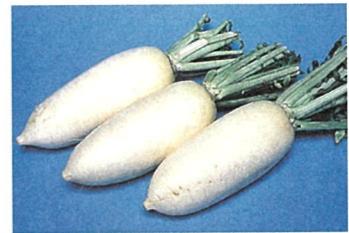
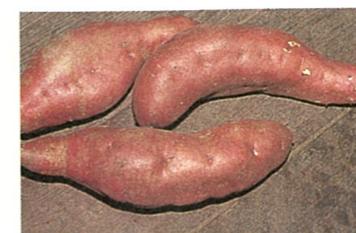
内容／県内外から2千人の農業青年や海外農業研修生らが参加して、農業技術に関する情報を交換しながら、交流と友情を深め、農業者としての自信と誇りを培う。

お問い合わせ
 第10回全国農業青年交換大会実行委員会事務局
 ☎ 076(223)9351

※催行行事
 8月25日(火) 農業青年国際シンポジウム



[安心して食べられるものを笑顔とともに届けたい]



安全性や消費者との信頼関係が販路を開くカギに

濱田／お米の販売を促進する県の施策は何かあるのでしょうか。

知事／うまくて品質のよい米づくり、コスト生産、販路確保の三つをポイントに進めています。しかし、米あまりの状況ですから、何よりも「売れる米づくり」が大切でからも把握しながら、市場に対応した米づくりを強力に推進していかたいと思っています。そういえば濱田さんは、生産した米を東京や大阪の消費者に直接、販売されているそうですね。

濱田／はい。出荷量の約三分の一を、消費者への直販に充てています。直販は四年前、東京の親戚や友人を対象に始めたものが口コミで広がり、現在は県内のほか東京、大阪、九州、北海道の消費者にも送るようになりました。

知事／最近の消費者は、無農薬栽培や有機農法への関心が高く、生産者と消費者との間の信頼関係が、販路開拓のカギとなりそうです。

八月、全国農業青年交換大会を県内で開催

濱田／確かに、食べ物の安全性に対する消費者の関心はとても強いです。直販ですと、作り手である私たち生産者の顔をお客様にじかに知っています。直販が増えた理由も、「あの人作っているお米なら安心」というふうに、信頼が得られたからだと思います。

密接な交流や信頼関係が、新しい販路開拓のカギとなりそうです。

濱田／確かに、食べ物の安全性に対する消費者の関心はとても強いです。直販ですと、作り手である私たち生産者の顔をお客様にじかに知っています。直販が増えた理由も、「あの人作っているお米なら安心」というふうに、信頼が得られたからだと思います。

米林／石川の伝統野菜のおいしさを、いろんな方に知つていただけるとうれしいですね。

石川ブランドの育成と継承、拡大が課題

知事／皆さんそれぞれ、地域色や個性を生かして農作物を生産されているようですが、いま一番の課題は何ですか。

西村／私は両親や多くの先輩たちから引き継いだ「五郎島」という产地を、どう伸ばしていくかを課題にしています。ブランドの継承と、より一層の拡大ですね。

知事／五郎島と言えばサツマイモやスイカ、がすぐに思い浮かびますよね。本県では、九年度から石川ブランド園芸産地育成事業をスタートし、二十一種類の重点振興品目を指定して、共同利用機械の導入や施設整備を計画的に進めています。米林さんは伝統野菜を手掛けられていますがいかがですか。



県農業総合研究センターのふれあいセンターで

生産者から消費者へのアピールがもつと必要

米林／私は、やはり石川県でしか作れない在来品種の野菜にこだわっていただきたいと思います。今はいろんな農産物が小売店に並ぶ時代ですので、消費者に对してもっと伝統野菜のPRをしていく必要を感じています。生産者が調理の仕方まで含めた売り込みをしないと、なかなか伝統野菜の浸透は図れません。

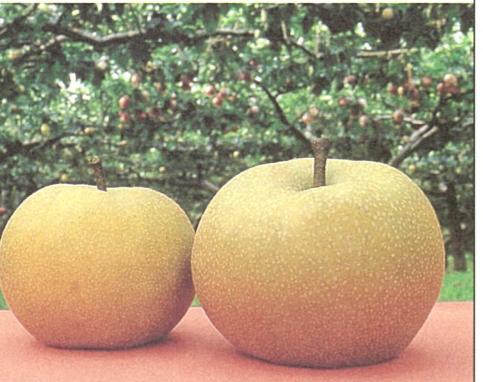
知事／地場農産物の販路拡大を図るために、観光客が宿泊する県内の温泉旅館、ホテル、料亭を対象に、業務用食材への県産農産物の利用拡大や、観光客にも石川ブランドの魅力をPRしています。

米林／石川の伝統野菜のおいしさを、いろんな方に知つていただけるとうれしいですね。



【トマト】▶

県産のトマトは色あいや、形の良さはもとより、糖度が高く、ビタミン類や鉄分が豊富に含まれています。近年、能登地区でミニトマトの栽培も盛んになってきています。
生産地／小松市・松任市・金沢市・加賀市・内浦町・輪島市・門前町・穴水町
旬／5月～11月



▲【ナシ】

ナシの旬は、梅雨明け頃から出荷される「新水」に始まり、「幸水」「豊水」「二十世紀」と続いて、10月の「新高」まで約2ヵ月間。
生産地／加賀市・金沢市・松任市・河北潟干拓地
旬／8月上旬～10月中旬



▲【ナス】

ナスは艶やかな青みがかった紫色で、全体に張りがあり、へたのトゲが痛いくらい尖った物が新鮮です。
生産地／金沢市・小松市・志賀町
旬／7月～10月

読者プレゼント 石川の旬を召し上がり

クイズの正解者の中から50名の方に石川産の果物をプレゼントいたします。ふるってご応募ください。

Q1／石川の伝統野菜でないものはどれですか？

- ①金時草 ②太キュウリ ③レタス

Q2／ブドウから作られるお酒はどれですか？

- ①ワイン ②ウォッカ ③ビール

応募方法／ハガキにクイズの答え・住所・氏名・年齢・職業・電話番号を明記してご応募下さい。

あて先／〒920-8580（住所不要）

石川県広報広聴室「ほっと石川・読者プレゼント」係

締め切り／平成10年9月15日(当日消印有効)

発表／商品の発送をもって代えさせていただきます。

(発送は9月下旬の予定です)

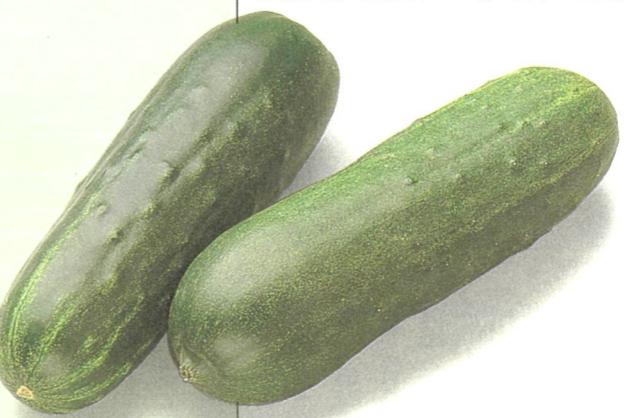
召し上がり 石川の旬を

お問い合わせ／石川県農林水産部農産課

電話 076(223)9227

▼【太キュウリ】

太キュウリはすっしり重く、ずん胴な形が特徴の伝統野菜。酢の物にすると、なめらかな歯触りと独特の甘みが楽しめます。
生産地／金沢市 旬／5月～10月



▼【千石豆（センゴクマメ）】

加賀伝統野菜のひとつ。青くて強い独特的の香りを持つ千石豆は、ナスやそうめんと一緒に炊きあわせると、おいしい夏のお惣菜になります。

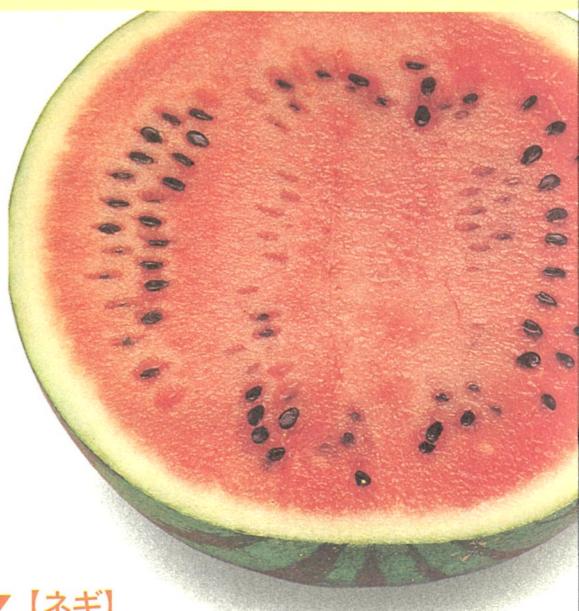
生産地／小松市・金沢市
旬／6月～9月



▼【スイカ】

県産のスイカは糖度が高く、全国的にも人気です。砂丘地や河北潟干拓地スイカは6月から、能登地区的丘陵地産の赤土スイカは7月中旬から8月末、加賀から能登へとスイカ前線が北上していきます。

生産地／金沢市・羽咋市・河北潟干拓地・宇ノ気町・志賀町・穴水町・珠洲市・加賀市・内浦町 旬／6月～8月



▼【ネギ】

白根部分がやわらかく、味が良い県産のネギは、鍋や煮物、みそ汁に欠かせません。身体を温める薬効もあります。

生産地／金沢市・小松市・七尾市・鹿島郡
旬／8月～12月



▲【カボチャ】

ビタミンCやカロチンなどの栄養素が豊富に含まれているカボチャ。薄味でじっくり炊いた煮物はまさに絶品。

生産地／珠洲市・富来町・内浦町・穴水町・門前町・能都町・中島町・鹿島町・田鶴浜町・高松町・津幡町
旬／7月上旬～8月上旬、11月



▲【レンコン】

栄養価がとても高く、「田の肉」とも呼ばれています。鮮度が命で、掘りたてが最もおいしい。

生産地／金沢市・河北潟干拓地
旬／9月～3月

【イチジク】

たくさんの酵素を含むことから、近年健康食品として人気が高まっており、特に石川産のものは甘くて人気。

生産地／押水町・川北町
旬／7月下旬～11月中旬



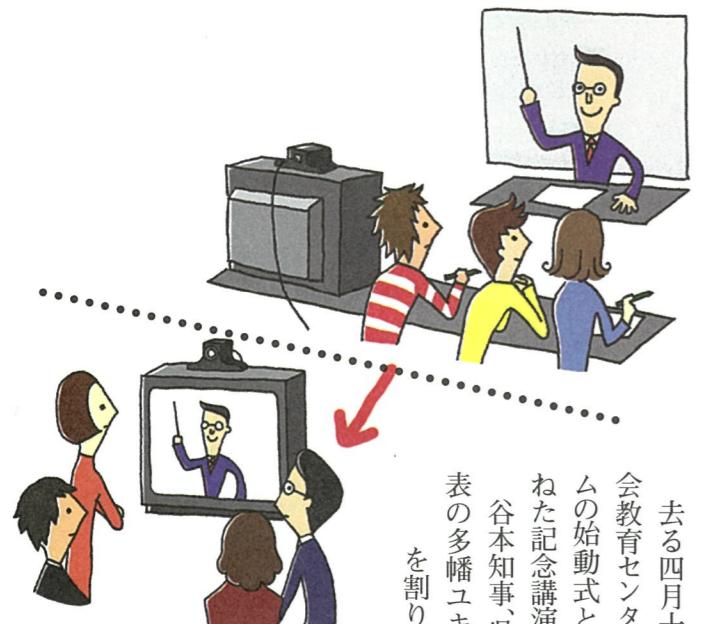
◀【金時草（キンジソウ）】

ビタミンA、鉄分、カルシウム等、多くの栄養素を含んだ金時草は、おひたしや酢の物にしてどうぞ。

生産地／金沢市
旬／6月～11月

公民館のテレビ会議端末機で 県内各地の講演、公開講座を受講できる

いしかわ県民遠隔学習システム事業



普段から、著名人の講演会や大学の公開講座を機会があれば聴講してみたいと思われている方も多いことでしょう。でも、そうした講演会や講座は、金沢を会場とするケースが多く、加賀や能登にお住まいの方にとっては、なかなか足を運びづらいのが実情だと思われます。

そこで石川県では、この問題を解消し、広く県民の生涯学習のお手伝いをするために「遠隔学習システム」を導入しました。

県内全市町村の中央公民館等にテレビ会議端末機を設置

テレビドラマや映画などでよく見かける、テレビ会議システムを連想してください。遠隔学習システムは、カメラを内蔵したテレビ会議端末機を県内四十一市町村の中央公民館等に設置して、デジタル回線で映像、音声を伝送する仕組みになっています。例えば加賀の方、能登の方でも、公民館のテレビ会議端末機の前に座つていれば、金沢で行われている有名講師の講演や大学、短大などの公開講座をリアルタイムで受講することができます。

各市町村の受講者の表情も端末機に映し出される

去る四月十一日、金沢市の県立会教育センターで遠隔学習システムの始動式と、そのお披露目を兼ねた記念講演会が開かれました。谷本知事、県民大学校受講者代表の多幡ユキ子さんらがくす玉を割り、システムをスターしました。同センター四階講堂の壇上に掲げたスクリーンには交信先の一つである根上町総合文化会館が映し出されました。

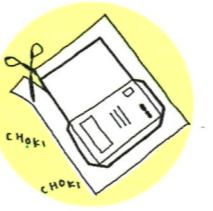
記念講演では、同システムはボランティアやサークルでの使用も可能です。使用については、県教育委員会生涯学習課(076-223-9404)または各市町村の教育委員会まで、お気軽にお問い合わせください。



熱心に講演に聞き入る来場者



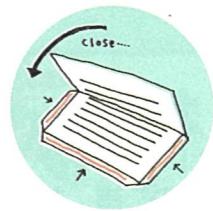
遠隔学習システムの始動を記念して開いた講演会



太線にそってハサミでチョキチョキ切り取ってみよう



切り離した用紙にあなたの意見を書いたら…



宛名面を外側にして2つ折りし、のり付けして…



書いた手紙は切手を貼らずに、そのまま郵便ポストへ

いしかわ夢づくりレター
ISHIKAWA "YUMEZUKURI" LETTER

わたしの意見

について

前略 石川県知事

のりしろ

のりしろ

かきたてられる歴史へのロマン

石川県埋蔵文化財センターが今年四月、金沢市東部の山間地にオープンしました。県内の遺跡で発掘された出土品を整理・保存とともに、郷土の歴史を県民に気軽に学んでいただける施設で、今回は、金沢市にお住まいの織田さん一家にガイドをお願いしました。

施設ガイド

石川県埋蔵文化財センター

金沢市中戸町



展示室



●案内役

金沢市泉野出町
織田 泰範さん（団体職員）
明子さん（主婦）
太郎君（11歳）



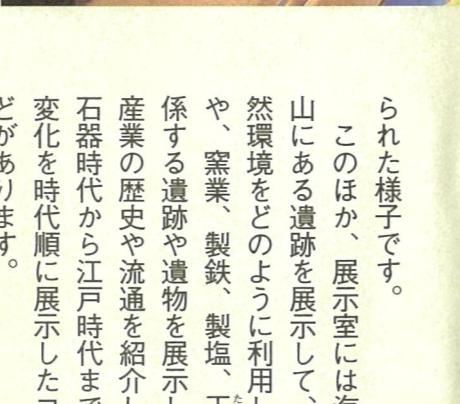
出土品を大きく拡大して見せてくれる「ミクロの考古学」



出土品を整理して保管する収蔵庫



埋蔵文化財センターの福島課長から出土品の説明を受ける3人



立体模型とマルチビジョンで県内の遺跡を紹介するサイバーミュージアム



資料で時代背景を確認

最新の展示機器でお出迎え

皆さんは、埋蔵文化財からどんなイメージを持たれますか。地味に聞こえるかもしれません、発掘された出土品を調べることで、いつ、だれが、そこでどんな暮らしをしていたかを知るとても大切な手掛かりとなります。そして、新装なった埋蔵文化財センターの一番の特徴は、最新の機器を使った展示室を設け、一般の方にも広く開放している点です。

タッチパネルで遺跡を検索

小学校の授業で、ちょうど郷土の歴史を勉強中という太郎君は興味津々の表情で、泰範さん、明子さんとともに館内へ。同センター企画課の福島正実課長の案内で入った展示室で、まず目を引いたのは、県内に分布する遺跡の画像を映し出す九面のマルチビジョンです。

「うわー。大きいー」驚きの声を上げた太郎君は、手元にあるタッチパネルで早速、自分の見たい遺跡の検索を始めました。サイバーミュージアムの名前がつくこのマルチビジョンでは、遺跡の分布する市町村別、年代別などに調べることができます。さらに、マルチビジョンの下には、石川県の精巧な立体模型が備えられ、画面に表示された遺跡の位置を教えてくれます。

30倍のズームアップに迫力

パネル上に並べた各種の遺物を、CCDカメラで三十倍に拡大してモニターに映す「ミクロの考古学」も、同センター展示室自慢の設備です。太郎君が操作すると、CCDカメラが上下左右に自在に動き、小さな遺物の表面をズームアップします。「こんなもので髪をといていたなんて」モニター画面にアップになつた弥生時代の豊かな髪を見て、明子さんは思わず古代へのロマンをかきたててくれます。

「歴史体験公園」を計画中

展示室のある本館に隣接して建つ収蔵庫は、発掘調査の図面や写真、出土品を入れる棚がぎっしりと並んでいます。量に直せば、優に二千五百枚を超える広さで、「約六万箱分の出土品を保管できる能力を持つています」との福島課長の説明に、泰範さんは「謎を一つずつ解きほぐしていく考古学の大変さが分かるような気がする」との感想。

利用案内

- 開館時間 午前9時～午後5時
- 休館日 12月29日～1月3日 資料の展示替えまたは整理の期間
- 入場料 無料
- 交通案内 兼六園から車で約15分 北鉄バス 金沢駅発東部車庫行き 末町バス停下車 徒歩約20分
- お問い合わせ (財)石川県埋蔵文化財センター 〒920-1336 金沢市中戸町18番地1 ☎ 076(229)4477 ☎ 076(229)3731



夏の休日を涼感あふれる スポットで過ごしてみませんか

夏の休日、子供さんに「どこかに連れて行って！」とせがまれるお父さん、お母さんが大勢いらっしゃるのではないでしょうか。今回は海の自然を楽しめる、暑い夏にぴったりの施設を紹介します。

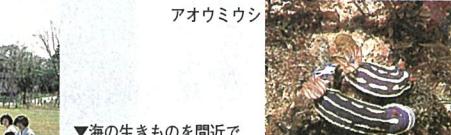
能登の海の不思議を満喫！

【のと海洋ふれあいセンター】

青く美しい海に囲まれるようにして建つ「のと海洋ふれあいセンター」。九十九湾の特色ある生きものをはじめ、能登の海について分かりやすく楽しく学べるスポットです。磯の観察路では色鮮やかなウミウシやヒトデ、さまざまな磯魚が間近で見られます。暑い夏のひととき、涼やかな海の自然と戯れましょう。



▲青空の下で食べるお弁当は、最高のごちそう。（のと海洋ふれあいセンター前）



▼海の生きものを間近で見られる磯の観察路



イトマキヒトデ（左）とアカヒトデ（右）

開館時間 午前9時～午後5時（入館は4時30分まで）

休館日 毎週月曜日（祝日除く）

年末年始（12月29日～1月3日）

入館料 高校生以上200円（中学生以下無料）

20人以上の団体160円

〒927-0552 珠洲郡内浦町越坂3の47番（九十九湾園地内）

TEL 0768-74-1919

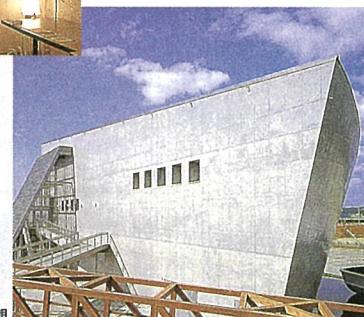
魚ってすごい！きっとそう思うはず

【石川県海洋漁業科学館】

海と魚のことをもっと知りたいという方におすすめのがこの施設です。“魚の年齢、成長／観察コーナー”や、“魚と君のどっちが速いか？／魚と競走コーナー”など楽しみながら魚に関する知識が自然と身に付きます。また、食べるだけじゃない魚の利用法など、わたしたちが知らない新たな驚きがたくさん待っています。同館で一日過ごせば魚博士になったような気分になれそうです。



▲展示室では、イカ釣り漁やイカと魚の利用などについて、わかりやすく紹介しています。



開館時間 午前9時～午後5時（入館は4時30分まで）

休館日 毎週月曜日（祝日除く）

年末年始（12月29日～1月3日）

入館料 高校生以上 200円（中学生以下無料）

20人以上の団体 160円

〒927-0435 函館市能都町字宇出津新港3丁目7番地

TEL 0768-62-4655

「新聞広報」 【広報いかわ】

北國新聞、北陸中日新聞、読売新聞（毎週水曜日）
朝日新聞、毎日新聞（年間5回（随時））

【テレビ広報】

北陸放送「ほっと石川」
隔週日曜日・午前7時15分～7時30分
(うち年3回は午前7時～7時30分)

石川テレビ「ウイークリー いかわ」
毎週日曜日・午後5時25分～5時30分
テレビ金沢「クイズふるさと再発見」
2週おきの日曜日・午前7時30分～8時

北陸朝日放送「石川ほっとニュース」
毎週土曜日・午後5時55分～6時

テレビ金沢「クイズふるさと再発見」
毎週日曜日・午後5時25分～5時30分

北陸朝日放送「石川ほっとニュース」
毎週土曜日・午後5時55分～6時

ラジオ広報
北陸放送「日本列島ここが真ん中」番組中
毎週火、金曜日・午後3時ごろ（3分間）

エフエム石川「素敵にモーニング」
毎週日曜日・午前9時55分～10時

● インターネット
ホームページアドレス
<http://www.pref.ishikawa.jp/>

「県の広報」 【案内】

● 今回の特集では、明日の石川の農業を支える元気な若手後継者の声を取り上げました。伝統を守りながらも、常に新しいことにチャレンジし、美味しさを追求している彼らの姿を見て、「石川ブランドは夢とチャレンジの結晶」と感じました。

● 皆さまからのご意見を広く県政に反映させるため、「いしかわ夢づくりレター」をつくりました。「こんなことをしてほしい」「私ならこうする」など、皆さまのご提言、ご要望をお気軽に寄せください。お待ちしています。