



くみはまだより

令和2年9月25日 発行：久美浜市民局（69-0716） <9月号>



丹後くだもの品評会 果樹センターで開催！



▲審査のようす



▲京都府知事賞のナシ

9月4日、久美浜町平田の久美浜果樹センターで、「丹後くだもの品評会」が行われました。これは、丹後地域の果実生産者の生産技術の向上及び品質向上を図るとともに、生産者相互の情報交換の場として、丹後果樹研究同志会が主催で毎年開催しているものです。本年度は、「二十世紀」や「豊水」などのナシや、「藤稔」や「ピオーネ」などのブドウをあわせ、28点が出品されました。審査は、3点以上の出品があった「二十世紀」について、大きさや色といった

外観審査や糖度審査により行われ、次のとおり入賞者が決まりました。京都府知事賞：家城俊昭さん（三分）、京丹後市長賞：西垣聡司さん（三分）、京都農業協同組合代表理事理事長賞：日下部太郎さん（平田）、京都府農業共済組合長賞：細川克幸さん（平田）、久美浜町果樹観光協会会長賞：白岩秀一さん（平田）、丹後果樹研究同志会長賞：白岩功さん（平田）。当日出品された果物は、9月5日及び6日に、道の駅丹後王国「食のみやこ」（弥栄町鳥取）内の愛菜館で、一般に販売されました。



▲植栽後の記念撮影（写真提供：久美浜一区自治会）



▲植栽されたツツジの苗木

十楽バイパス北側公園で、ツツジの植栽活動実施！

8月23日、久美浜町十楽区内の国道178号線十楽バイパス北側の公園で、ツツジの植栽活動が行われました。

これは、十楽区内の有志でつくる「十楽まちづくりクラブ」が、昨年6月に開通した同バイパスの北側に整備された公園に、多くの方に来ていただき、楽しんでいただこうと、市の地域振興対策事業補助金を受けて取り組んでいるものです。

当日は、同団体のメンバーなど約15人が参加し、ツツジの苗木12本を大型プランターに植え、国道沿いに並べました。



▲「マイン前」まで延伸される丹海バス

丹海バス路線延伸！

10月1日（木曜日）、路線バスのダイヤ改正が行われます。久美浜町内を走る路線では、「久美浜駅」～「峰山駅」間を運行している丹海バス久美浜線が、「マイン前」まで延伸されます。時刻等詳しくは、全戸配布されている「公共交通ガイドブック」をご覧ください。

避難所の見直しを検討

本年度末の市の防災マップ改訂に合わせ、久美浜市民局では、町内避難所の見直しを検討しています。先日行われた久美浜町区長連絡協議会の幹事会で検討を依頼させていただいたところですが、風水害時には、より快適に過ごしていただけるよう、体育館とセンターが隣接している場合は、各センターを優先することを検討しています。今後も随時、検討内容をお知らせする予定です。



地域おこし協力隊が行く！

地域おこし協力隊の吉田浩士が、町内の様々な方取材するコーナー。今回は、「久美浜湾養殖技術研究会」（以下「研究会」と略します）代表の豊島淳史さんを訪ねました。（取材：令和2年9月14日・民宿「豊富土」）



▲久美浜湾の栈橋で語る豊島さん（写真中）と、民宿に来ていたフランス人のお客さん（写真左）。フランスでは、牡蠣はお祝いのときに食べる、高級品のイメージがあるそう。



▲久美浜湾の牡蠣棚

吉田 お忙しい中、ありがとうございます。はじめに、豊島さん自身のことについて、教えてください。

豊島 27歳のときに、久美浜に戻ってきまして。はじめは、親の民宿などを手伝っていましたが、選果などのアルバイトで生計を立てていました。その後、親に縛られず、自分の裁量でできる、海の仕事をメインにするようになりました。

吉田 「研究会」を立ち上げられた経緯などを、教えてください。

豊島 現在の牡蠣の生産は、自分の祖母の代からの方法でやっています。この方法は、むき身に適した方法で、最近求められてきている殻付きには



▲「研究会」での意見交換

向いていません。そこで、殻付きに適した方法を開発、実践するため、7人の生産者などで集まって活動しています。

吉田 殻付きの特徴は、

豊島 むき身だと、市場価格がシーズンで変動しやすいのですが、殻付き

であれば、一括での注文が多い。しかし、従来の方法では個数の把握が難しく、そういった注文を受注できませんでした。

吉田 むき身と殻付きとで、生産方法に違いがあるのですか。

豊島 むき身の場合は、水の中に入れっぱなしですが、殻付きの場合は、現在検討しているフランス式の方法では、定期的に上げ下ろし（干出）させ、牡蠣を鍛えることで、身の質を変えています。

時間があれば、より丁寧なことができると思いますが、子育てや家族との時間を大切にすることを考えると、時間をあまり割くことができません。産業として、どんな形で次の代に残していける



▲フランス式の養殖方法

かを考えています。

吉田 生食としても売りに出せるのでしょうか。

豊島 生食で販売するのは基準が厳しいので、これまでから、基本生食しない前提で販売しています。生食を目指すよりも、京阪神からの距離的な近さを活かし、果樹の時期と牡蠣の時期は重ならないので、フルーツの直売所で牡蠣小屋をするなど、違うブランドイングができるのではないかと考えています。

吉田 新しいことを始めるとき、どのような心がけがあるのでしょうか。

豊島 新しいことをやる際には、一人で主張し

ていてもだめで、同じ目標に向かっていく人と一緒にやっていく方がいい。何もしなければ廃れていって終わりで、変化に対応しているところが生き残る。今、四十代、五十代の人チャレンジすれば、これからの二十代、三十代の人たちにも、挑戦しやすい土壌が育まれるはず

<取材を終えて>

次の世代に産業を残すために、新しいことにチャレンジする研究会の取組みは、とてもワクワクします。すべてが順風満帆には進みませんが、互いにできることを考え、協力する姿が印象的でした。私も微力ですが、役に立てればと思います。

残した成果はまだありませんが、方向性は打ち出せてきたと思っています。打率は低い方ですが、