

東予総合支所

〒799-1394 周布349番地1 TEL0898-64-2700 FAX0898-65-4363

アサリ養殖モデル事業を実施中！ ～河原津地区～

アサリは、栄養価が優れた身近な食材です。高須や河原津の干潟で行われている潮干狩りは、春先から初夏にかけての地元の風物詩となっています。

近年は漁場環境の変化などによって、アサリの漁獲量は年々減少の一途をたどっています。その対策として、市内の漁業者は長年にわたり、アサリの種苗を購入し放流を行うなど、資源の回復を図ってきました。

平成27年度からは、新たに「ケアシエル」という天然栄養剤を使ったアサリ養殖の研究も始めています。最初の2年間は栄養剤が入った網袋を干潟にじか置きする方法を試しました。ある程度の効果が確認できた

ので、今年度からは地元漁協が主体となり、集めたアサリの稚貝を籠に入れ海中につるす垂下式の養殖方法を試し、毎月生育状況を確認しています。

まだ研究途中ではありますが、以前のようにアサリが繁殖し、潮干狩りに来たお客さんが喜んでくれるよう、漁業者の皆さんは日々頑張っています。



▲生育中のアサリ（左）と、毎月の生育状況確認の様子

丹原総合支所

〒791-0592 丹原町池田1733番地1 TEL0898-68-7300 FAX0898-68-4769

春の訪れ ～タラの芽のふかし栽培～

タラの芽は、ウコギ科のタラノキの新芽のことで、山菜として食べられます。桜の咲く季節に旬を迎えるといわれ、ほのかな苦みやもっちりとした食感が人気で、「山菜の王様」といわれています。

タラの芽にはカリウムが多く含まれています。カリウムは、体内の塩分を体外に排出する働きがある栄養素で、高血圧やむくみの解消に役立ちます。腸内環境を整える食物繊維や、貧血予防に効果のある葉酸なども含んでいて、体に良い栄養満点の食材です。

タラノキは日本全国に広く分布しており、山間部などの日当たりの良い場所に群生します。丹原地域では放任園の解消対策の一環として、JA周桑タラの芽研

究会が、ふかし栽培という方法でタラの芽を栽培しています。今年度は20人のメンバーが5.2ヘクタールの園地で成果を上げています。

ふかし栽培というのは、1芽ごとに切った穂木（枝）を温床に挿して、1～3月ごろに新芽を早出しさせて収穫する方法です。収穫されたタラの芽は関西方面へも出荷され、新たな地域特産品としての期待も高まっています。

食卓にタラの芽を使った一品を加え、春の息吹を一足先に感じてみませんか。



▲ふかし栽培中のタラの芽

小松総合支所

〒799-1198 小松町新屋敷甲496番地 TEL0898-72-2111 FAX0898-72-4048

植物学者との出会い ～篤山先生と白椿^{つばき}～

古くから日本人に愛されてきた椿には2千以上の品種があり、花の特徴などから風情のある名前が多く付けられています。小松地区でも12種類の固有品種が確認されていて、



▲3月初旬から中旬が見ごろ

その中の一つに「篤山椿」があります。篤山とは、小松藩の儒学者で伊予聖人といわれた、近藤篤山先生のこと

とです。平成28年に生誕250年を迎えた篤山先生ですが、篤山椿の命名は意外に新しく、1969（昭和44）年に植物学者の故八木繁一氏が近藤篤山旧邸を訪れた際、固有品種であることを確認し命名しました。

八木氏は、篤山先生遺愛の椿について「伊予つばき」創刊号（伊予つばき同好会／1980年）の中で、「高徳の篤山先生の面影が偲ばれて、何とも言えぬ崇高さをさえ覚える」と書いています。白く清らかで、ふくよかな花卉から漂う気品に、篤山先生の教えを感じたのかもしれない。庭先で毎日めでていた椿に自分の名前が付くとは、篤山先生自身も思っただけではないでしょうか。

篤山先生の教えは、命名に込めた八木先生の思いとともに、後世に受け継がれています。