

まちかど＊ネットワーク



地理的表示 (G: Geographical Indication) 保護制度に登録された

田子の浦しらす
(生シラス)



地 理的表示保護制度とは、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を、品質の基準とともに国に登録し保護するもので、全国では38件が登録されています。今回は「田子の浦しらす」(生シラス・冷凍生シラス)が登録されました。「田子の浦しらす」は、形や鮮度がよく透明感があり、ぷりぷり感が特徴。一艘曳きで捕獲し、揚げた直後に氷で締める手法は50年以上続く伝統です。

感ずると同時に、努力が認められたことをうれしく思います。今回はシラスの一艘曳きや水締めなどの鮮度管理方法が評価されました。今後もこの登録に恥じぬよう、のぼりやシールをつくり、さらなるブランド化を図り、伝統を絶やさないように努力を続けることで、全国さらには海外の人にも『田子の浦しらす』を食べてほしいです」と笑顔で話してくれました。



一艘曳きと呼ばれる独自の手法で「田子の浦しらす」を水揚げする様子



盆や彼岸、正月などでお供えする香木

シキミ



鮮 やかな緑色の葉をつけ、爽やかな香りを漂わせるシキミ。大淵・今宮・神戸地区の約100軒ほどのシキミ農家では、7・8月は盆のお供えのため、根つきのシキミが出荷のピークを迎えています。

今宮地区で約10万本のシキミを育てている川口博之さん(今宮)は「シキミは種をまいてから収穫まで約3年かかります。その間に二度、根ごと別の畑に植えかえ、新たな芽が出たところを切る『芽摘み』を、1本1本手作業で行います。こうすることで、枝全体にポリウムが出て、光沢のある緑色の葉をつけるため、出荷時期に合わせて収穫ができます。出荷に適した40〜60センチメートル程度の高さになった

今宮地区で約10万本のシキミを育てている川口博之さん(今宮)は「シキミは種をまいてから収穫まで約3年かかります。その間に二度、根ごと別の畑に植えかえ、新たな芽が出たところを切る『芽摘み』を、1本1本手作業で行います。こうすることで、枝全体にポリウムが出て、光沢のある緑色の葉をつけるため、出荷時期に合わせて収穫ができます。出荷に適した40〜60センチメートル程度の高さになった



シキミの収穫をする川口さん

ら収穫です。50本ごとに出荷するのですが、成長の早さや葉のつきかたが違うので、大きさ・色・ポリウムをそろえるのが大変です」と栽培や出荷の難しさを話してくれました。

根つきのシキミはとても珍しく、全国各地に出荷されています。富士市産のシキミは、市内の生花店などでも販売されています。

HAPPY PHOTO'S

我が家の
アイドル



西澤 快ちゃん (天間)
H29.2.7 生

「我が家の末っ子長男くん♡ ゆっくり大きくなーれ♡」



松尾 碧ちゃん (石坂)
H28.12.15 生

「ミルクをたくさん飲んで、大きくなってね！」



小野 啓介ちゃん (中里)
H29.2.25 生

「お兄ちゃんとお外で遊べる日が待ち遠しいね♪」

★我が家のアイドル大募集!!

子どもの写真(顔全体が写っている横写真)を大募集!!詳しくはシニアプロモーション課まで。

☎(55)2700 ☎(51)1456

so-citypro@div.city.fuji.shizuoka.jp