



—あなたと^{ふるさと}荒尾をつなぐ情報誌—



シロチドリ

Vol.6

市の鳥・シロチドリは渡り鳥です。シベリアから日本を訪れ、翼を休めます。
そんな渡り鳥の飛来地・荒尾干潟は渡り鳥のオアシスです。

特集 「あらおの“いつもの”をこれからも」

Feature Article

有明海、万田坑、梨、小岱山…、たくさんの「昔から荒尾に普通にあったもの」。その舞台裏には、いつまでも普通に身近なものであるように、大切に守るとともに次の世代へと伝え、つなごうとする人々があります。



おいしさの秘密は有明海の恵みだけではない！
乾海苔の製造現場に密着しました

収穫した後の海苔が乾海苔になるまでの工程をお届けします。

1. 海苔の収穫

この日の陸揚げは午前1時。「海苔の細胞が眠っている」まだ暗い時間のうちに作業を行うことでおいしい海苔が採れるそうです。



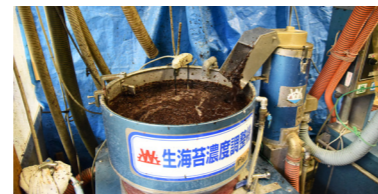
2. 洗い、裁断

真水を使って付着している細かいごみを取り除きます。洗っている水の色で海苔の状態の良し悪しもわかるとか。洗った海苔は機械で細かく裁断します。



3. 濃度調整

完成した乾海苔が100枚で330g程度の重さになるように、海苔の濃度を調整します。その日の海苔の状態を見ながら微妙な調整が必要です。



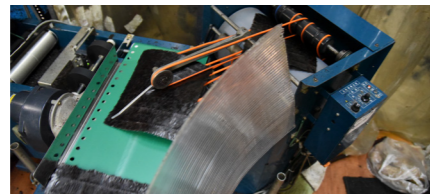
4. 漉き、脱水、乾燥

みす（海苔簾）の上に四角く海苔を漉き、スポンジでやさしく脱水。その後3時間ほど乾燥機にかけます。



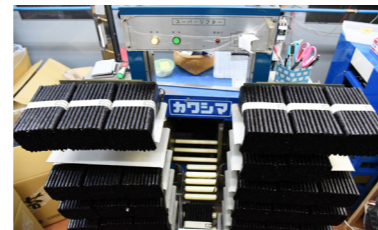
5. 乾海苔の出来上がり！

出来上がった乾海苔は機械によって一枚一枚選別されます。この時に濡れていたり、傷、汚れ、破れなどがあるものはセンサーではねられます。



6. 束ねる

出来上がった乾海苔は10枚ごとに重ね、二つ折りにします。これを10束（100枚）重ねて縛ります。



荒尾産の海苔

そのおいしさの秘密をお届けします。

荒尾
海苔

パリッとした食感、口の中に広がるうま味と海の香り。海苔はまさに日本人の食卓に欠かせない食材です。私たちの古里荒尾でも、他の産地にも負けないおいしい海苔の養殖が以前から行われています。

**意外と古い!?
日本人と海苔の歴史**

※参照：平成29年漁業・養殖業生産統計（農林水産省）

現在、日本では約30万3千トンの海苔が養殖されています。地域別で見ると、有明海沿岸地域（佐賀、福岡、熊本）の生産量は15万6千トンを超えています。日本の海苔養殖の50%ほどをこの地域でまかなっている計算です。荒尾市では10軒の養殖業者が活躍しています。

有明海は日本最大の海苔の産地



Voice



海苔養殖業者の声

「海苔との会話」を繰り返して、心を込めて作った自慢の逸品

荒尾産の海苔の良さはなんと、甘みとうま味が豊かなこと。荒尾産海苔の大きな特徴です。有明海には多くの河川が流入し、豊富な栄養をもたらしてくれます。その栄養を吸収し、干満差によって太陽光をたくさん浴びた海苔はとて、おいしいのです。

高い品質の海苔を生産するために、海苔網のひもが切れていないか、ごみなどが付いていないか、漁場の環境はきれいかなど、漁場の管理に力を入れています。どうすれば海苔がきちんと成長していいのか、海苔との対話を通して手を掛けてあげれば、海苔もそれに応えてくれるからです。

荒尾にもかかわらず多くの生産者がいますが、今では10軒ほどになりました。生産量は多くないですが、品質の良さには自信があります。これから若い人が、この仕事に携わってくれるようになるとうれしいですね。

荒尾産の海苔の
おいしさの秘密とは



荒尾産の海苔の養殖は「支柱式」という方法で生産されています。支柱式は、有明海など遠浅の海で用いられている生産方法です。海に支柱を立て、その間に海苔網を張って養殖を行います。潮の満ち引きにより、海苔網が海中にある時間と太陽光と空気にさらされる時間があるのが特徴です。海水を浴びたり、乾燥したりを繰り返すことで、黒紫色のやわらかく口触りの良い海苔ができます。荒尾産の海苔では、その特徴をさらに生かすため、養殖場を沖合いに作らず、より干満差の激しい浅瀬で生産しています。

甘みとうま味が豊かなことも荒尾産海苔の大きな特徴です。有明海には多くの河川が流入し、豊富な栄養をもたらしてくれます。その栄養を吸収し、干満差によって太陽光をたくさん浴びた海苔はとて、おいしいのです。

海苔養殖作業は深夜や早朝に行われることが多い。種付けから収穫までには多くの工程があり、根気の必要な仕事だ。「大変な作業ですが、食べてくれる人の喜ぶ顔が元気の源」と目を細めて答えてくれた姿が印象的だった。

海苔づくりへのこだわりは養殖業者だけではない。養殖に不可欠な網を製造している荒尾市の企業「第一製網株式会社」は、おいしい海苔づくりのため研究を重ね、海苔網では全国シェアNo.1。海苔への思いはさまざまな形で荒尾の人々に根付いている。

広報担当が給食の現場に潜入!

デザート梨の日に密着

梨が子供たちの給食に届くまで



広報担当者

10月2日午前8時30分



デザート梨の前日には、多くの梨農家さんから出荷された梨が届きます。コンテナの重さはかなりのもの。検品の後に明日の出番を待ちます。

10月3日午前7時00分



通常時より1時間以上も早く作業を開始し、大量の梨をシンクで3回洗います。汚れをきれいに落としたり、消毒液（次亜塩素酸ナトリウム）に10分間浸します。

10月3日午前8時00分



梨のカットが始まります。切る人、皮を剥く人など、分業がきちんとされ、大量の梨があつという間に6分の1にカットにされます。連携と手際の良さはまさにプロ。カットされた梨は、すぐに塩水に浸して、鮮度を保つことにも余念がありません。



10月3日午前9時00分



梨のカットと平行して、他の料理も着々と調理が進んでいきます。大きな鍋に投入された食材を、子どもの背丈ほどもあるへらで混ぜ合わせます。迫力の光景です。



10月3日午前11時00分



梨のカットと全ての料理を作り終えたら、専用のケースへ保管し、すぐに配送用トラックに詰め込んで各学校へと届けます。

みずみずしくて、シャキシャキでおいしかった。毎年この日が楽しみです。

10月3日午後12時30分



万田小の給食に梨が登場。年に一度の楽しみに、子どもたちの歓声が教室中に響き渡ります。口いっぱい大きな梨をほお張り、荒尾梨の芳醇な甘みを堪能していました。



万田小5年
長野桃佳さん(左)
岡本泰斗君(右)

デザート梨の日って?

ジャンボ梨「新高」が学校給食に登場する特別な一日が「デザート梨の日」です。地場特産物を食べることで地域の食文化に触れ、地産地消と食育を推進していくこの取り組みは、台風などの影響で実施されない年もありましたが、数十年にわたり続いてきました。

荒尾発、全国へお届け
季節を告げる定期便



荒尾梨



「荒尾ジャンボ梨」の名称で知られる荒尾梨は「新高」という品種。新潟県の「天の川」と高知県の「今村秋」という品種を交配して生まれたため、新潟県の「新」、高知県の「高」から「新高」という名前になったそうです。(語説あり)。

近年では新高以外にもさまざまな品種の栽培が行われており、生産農家が沿道の直売所で梨を販売する様子や、販売される梨の品種の移り変わりは、荒尾の秋の風物詩の一つとなっています。

全国で有名な「荒尾ジャンボ梨」

明治40年(1907年)から始まった梨の栽培。松尾茂三郎さんと関島増男さんが荒尾の地に梨の木を植えたことが始まりです。昭和時代に入ると生産農家が増え、最盛期を迎えました。現在では生産者はその半ほどとなっていますが、荒尾梨の特徴である驚くほどの大きさ、芳醇な果汁は今も健在。市内のみならず、全国の梨好きから愛され続ける逸品です。

荒尾といえば梨!? そのルーツとは

●荒尾梨ラインナップ! (主な品種)

幸水
水分がとても多く、果肉がやややわらかくて甘い梨。

豊水
幸水に比べると酸味があり、形はやや大きめでやわらかい。

新高
「ジャンボ梨」の愛称で知られる。大きいもので1キロ以上あり、酸味が少なく豊かな甘みが特徴。

あきづき
幸水、豊水、新高を交配し、3品種の良い点を取り入れた新品种の梨。

秋麗
果汁が多く果肉はやわらかい。上品でさわやかな甘みが特徴です。形はやや凸凹

●荒尾梨旬のカレンダー

	8月			9月			10月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
幸水	●	●							
秋麗		●	●						
豊水			●	●	●				
あきづき				●	●	●			
新高						●	●	●	

「農業をやりたい」を応援します!

荒尾市には、就農希望者への支援制度などがあります。詳しくはお問い合わせください。
農林水産課 ☎0968-63-1443

新規就農直後の経営資金として、毎年最大150万円を5年間交付します。
ご夫婦の場合は更に1.5倍!

※交付には要件があります。

3月から農家デビュー

前田道範さん
(地域おこし協力隊)

東京→福岡→荒尾と移り住んできましたが、理想とする町に出会えました。海と山に囲まれ、穏やかでのんびりとした荒尾市は、住みやすさと優しい人たちが最大の魅力です。地域おこし協力隊を2月で退任した後は、コメと果樹栽培を中心とした複合経営を目指して頑張っていきます。



前田道範さん(左)と妻の優さん

花のみちプロジェクト始まる



11月10日に「花のみちプロジェクト植栽会」が中央区通りで行われました。市内でも特に往来が多い通りに地域住民、学校、企業、団体など約500人の参加者の手によって、パンジーなどの花苗約1万8千本が植えられました。

荒尾駅・南荒尾駅の愛称決定



荒尾駅に「世界文化遺産 万田坑駅」、南荒尾駅に「ラムサル条約湿地 荒尾干潟駅」という愛称を付けました。併せて10月に両駅の駅名標、観光案内板、荒尾駅のバス乗り場案内看板などもリニューアルしました。

「荒尾で働きたい」を支援する事業がスタート

荒尾市に住み、市内の中小企業に就職・転職したか、起業した若者の奨学金返済に対する補助（奨学金返済わか者就労支援補助事業）や、荒尾市に転入し、市内の保育園などに就職した保育士の家賃に対する補助（保育士家賃補助事業）が開始されました。

荒尾生まれ荒尾育ちの私ですが、広報に携わるようになり、昔から知っている風景の新たな一面に出会う機会が増えました。今回の海苔の取材では港付近でイルカの大群にも遭遇！本当に驚きました。競馬場跡地をはじめ変わっていく風景もありますが、昔からあるものも大切に受け継がれていて、そこにまだまだ隠された魅力がある、そんな荒尾のことをこれからもっと伝えていきたいと思えます。（角田）

荒尾干潟ロゴマーク決定



応募作品総数640点の中から最優秀賞に輝いたのは、荒尾市出身のパッケージデザイナーまつおこうめいさんの作品。皆さんに愛されるロゴマークとなるよう、今夏ごろに開館予定の荒尾干潟・水鳥湿地センターの来館記念品など、いろいろな活用をしていきます。

全中学校にエアコン設置



夏休み期間中に市内全中学校の教室へガス式のエアコンを設置し、9月から使用できるようになりました。災害などで停電したときは、一部の教室で非常用電源として使用することができます。2019年度は小学校の教室への設置を進める予定です。



ことしも古里からの便りをお届けすることができました。今回は市民にとっての定番ともいえる「海苔」と「梨」を特集しました。荒尾に親戚などいる人は時期になると毎年届くよ、なんて人もいます。古里から届くいつもの「海苔」、いつもの「梨」。当たり前ながらも、もしかしたら昔ながら、長い歴史とともに受け継がれてきた荒尾の宝物です。特集を通して、新しい時代にも引き継いでいきたいとあらためて感じました。（山本）

語り KAWARU 編集後記

新市民病院設計スタート



荒尾市民病院評価委員会の審査の結果を踏まえ、新市民病院の基本設計や実施設計などを行う事業者を決定。11月14日に契約を締結しました。2022年6月の開院を目指して、これからも市民病院と市が丸となって進めていきます。

『あらお「しあわせ」探しトーク』開催



7月から9月にかけて市長、副市長、教育長が市内12地区に出向き、『あらお「しあわせ」探しトーク』と題した住民懇談会を開催しました。のべ540人の参加があり、荒尾市の「しあわせ」をテーマに語り合いました。

豪雨災害



平成30年7月豪雨では全国的に様々な被害が発生しました。荒尾市では幸い人的被害や家屋の倒壊などはなかったものの、河川の氾濫や床下浸水のほか、市内各地で法面が崩れるなどの被害が複数ありました。

映画「オズランド」公開



グリーンランドが舞台となった映画「オズランド 笑顔の魔法おしえます。」が10月26日に公開されました。多くの市民もエキストラとして出演。とって夢のある映画ですが、「ド田舎の遊園地」という設定に複雑な思いの人も・・・。

南新地土地地区画整理事業の造成が進む



調整池と水路の工事に着手するところまで南新地（競馬場跡地一帯約35ha）の土地地区画整理事業が進み、ずいぶん以前と景色が変わってきました。2021年度から順次宅地の使用を開始しながら、2025年度までに事業を完了する予定です。



荒尾干潟水鳥・湿地センター

今夏ごろの開館に向け、建設工事が進行中



図提供：環境省九州地方環境事務所

有明海で初となる環境省の水鳥・湿地センターが荒尾市蔵満に開設されます。

木造2階建て（延べ床面積581平方メートル）で、荒尾干潟に飛来する水鳥や干潟の生物を紹介する写真、パネル、水槽が設置されるほか、干潟の恵みを体験調理できるキッチン、2階には干潟を一望できる眺望ゾーンや、研修室などを設けます。有明海沿岸のラムサール条約湿地との連携活動や、環境学習の活動拠点、国内外の皆さんが集う交流施設としてにぎわうことも期待されます。

世界遺産「万田坑」とラムサール条約湿地「荒尾干潟」の「2つの世界基準」を持つ荒尾市。荒尾干潟水鳥・湿地センター開設を機に、この場所から有明海の未来を切り開き、世界にむけ羽ばたいていきます！



図提供：環境省九州地方環境事務所

施設内観イメージ



現在の建設状況

フェイスブックページも開設 飛来中の渡り鳥情報など、ホットな話題をお届け！

センター長に就く環境保全課の中村が、「魅力ある発信」で皆さんにお届けしています。「いいね!」、「フォロー」をお待ちしています！



なかむらやすひろ
中村安弘主幹



▲フェイスブックページ
QRコード

1億円

2018年、みなさんの「思い」が「ついに」を突破！

荒尾市ふるさと応援寄附金（ふるさと納税）

メリット1 寄附金控除が受けられます

寄附した額のうち2千円を超える分は所得税や住民税から控除されます。控除の上限額は住民税所得割額の2割が目安です。

メリット2 お礼品は100品目以上

市外の人からの1万円以上の寄附には、その額に応じたお礼品をお贈りしています。

寄附の申し込み方法

寄附金申込書のほか、市ホームページ、ふるさと納税ポータルサイト（ふるさとチョイス、楽天ふるさと納税）から申し込んでください。ふるさと納税ポータルサイトではクレジットカードも利用できます。

下記サイトでお礼品が
ご覧になれます



▲ふるさと
チョイス



▲楽天ふる
さと納税

Check! おすすめお礼品



▲高齢者等を訪問して、その様子をご家族へお知らせする、郵便局の「みまもりサービス」なども新たに追加しました



閩政策企画課企画統計係 ☎0968-63-1274
Eメール：kikaku@city.arao.lg.jp