



平 成五年に旧鹿島台町のため池で、約六十年ぶりに再発見された「シナイモツゴ」の保護を通じて、ふるさとの美しい自然環境を後世に伝えていこうと、平成十四年に、旧鹿島台町の有志により立ち上げられた「シナイモツゴ郷の会」組織の充実を図るため、平成十六年にはNPO法人格も取得しました。

同会の大きな取り組みに「ブラックバスの駆除」があります。繁殖力が強く、他の生き物を絶滅させてしまう恐れがあるブラックバスの駆除のため、ため池の水を抜いて一掃する「池干し」という方法や、「人工産卵床」を設置し一定の所に卵を産ませ、その卵を駆除してしまう方法を先駆的に考案、実践し、今では、全国の関係機関・団体が認める、ブラックバス駆除の第一人者となりました。

また、シナイモツゴや全国的に絶滅が危惧されているゼニタナゴの飼育方法を確立。「里親制度」として、会員に一定期間育ててもらい、大きく育ったところで、ため池などにかえす取り組みも行っていきます。鹿島台小学校では、四年生の総合学習の時間に、校内に造成したビオトープでシナイモツゴの観察や飼育を行っているっており、会のメンバーも講師を務めるなどして、子どもたちからは「大きくなったら郷の会に入りたい」という心強い声も聞かれました。

ふるさとのことを思う、真摯で一生懸命な取り組みが、会のゆるぎない基盤となり、多くの賛同者を生み出しています。

シナイモツゴの保護活動を通じて、ふるさとの自然環境を後世に伝えていきたい



シナイモツゴ (コイ科の淡水魚)
大正五年に旧品井沼で発見された県内の地名を冠する唯一の魚。雄は産卵期に体の色が黒くなり、目が半月型になって、口の周りに追星(白い斑点)ができる。近縁のモツゴよりもずんべりとした体型と短い尾柄が特徴で、国や県の絶滅危惧種に指定されている。



▲毎月行われる定例会の様子

【シナイモツゴ郷の会からのお知らせ】
11月25日(土)・26日(日)の2日間、誠真短期大学を会場に「ブラックバス駆除と水田魚道による自然再生」と題したシンポジウムが開催されます。

また、年内には「ブラックバスを退治するーシナイモツゴの郷からのメッセージ」(恒星社厚生閣 刊行)と題した本も発刊する予定です。



NPO 法人
シナイモツゴ郷の会 (鹿島台)
<http://www.geocities.jp/shinaimotsgo284/>

岩出山地域発 低タンパク米「春陽」から生まれた純国産素材・無添加のお米麺 初めての食感をお試しあれ

【伊達なごつつおーめん】

このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統工芸や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月一品ずつ紹介していきます。



煮干し醤油味



からし味噌味



四川風ゴマ味



韓国ビビンバ味

▲1食入り一袋：各260円(税込)
※スープ・外なし：210円(税込)

JAいわでやまマルカド四季彩館、あ・ら・伊達な道の駅などで販売

☎ いわでやま農業協同組合
グリーンセンター ☎72-0005
<http://www.ja-iwadeyama.or.jp/factory/f90b.html>

岩 出山地域に新しい自慢の逸品が誕生しました。その名も「伊達なごつつおーめん」。煮干し醤油味、からし味噌味、四川風ゴマ味、韓国ビビンバ味の四つの味が楽しめる、ラーメン風のお米麺です。

JAいわでやまが、米の消費拡大、産地間競争を勝ち抜くために、米を使用した付加価値の高いものをもと、試行錯誤を重ね開発したもので、コシの強さやのどごしが、食べる人に「初めての食感」と新鮮な驚きを与え、腹もちも良いと好評です。

この麺の原料は、岩出山産のお米「春陽」。春陽は、ほとんどが消化されずに体外に排出されるタンパク質を多く含んでいるため、タンパク質の摂取を制限される腎臓病の人などに注目される低タンパク米です。

いち早く、「こだわり米栽培組合」を立ち上げ、春陽の生産に取り組んできたJAいわでやまですが、一般の人たちにも気軽に食べていただくことができないう検討し、近年のラーメンブームで麺の消費が伸び続けていることに着目。麺への加工に取り組みました。

低タンパク米を用いることのメリットを打ち消すことなく、アレルギーの人にも配慮するため、春陽の米粉に馬鈴薯のでん粉と水だけを加えて作り上げ、今までにない食感と、のびにくいという特性も生まれました。

今年四月から販売を開始し、現在も、新しい味の開発が進められています。また、のぼりが目印となる岩出山・古川の一部飲食店では、店オリジナルのごつつおーめんが味わえます。