

みやぎの豊かな環境を守り、引き継ぐために

県では、平成23年度から「みやぎ環境税」を導入し、地球温暖化の防止、森林の保全・機能強化、生物多様性の確保、「環境立県みやぎ」を支える人材の育成などの事業に取り組む方々を支援しています。「みやぎ環境税」を活用してこれらの事業に取り組まれた方々の声をご紹介します。

太陽光で給電、省エネ推進

再生可能エネルギーを活用した電動フォークリフト導入支援事業



塩釜魚市場(塩釜市新浜町)は、老朽化などに伴い、塩釜市が水産庁の補助金や復興交付金を利用し、平成26年3月から荷さばき所のある南棟など3棟の新築を順次進めている。これまでに冷凍庫などを扱う東棟、食卓や地魚販売施設を備える中央棟、そしてマグロなどの鮮魚用荷さばき所などを備える南棟の1期工事が完了。残る南棟2期工事が今年の秋に完了し、全面的な完成を迎える。

この新築市場に、昨年から新型電動フォークリフト

10台が配置された。この電動フォークリフトは作業音が静かで排ガスも出さないため、高度衛生管理型施設である新魚市場の水産物の品質保持や職場環境改善、さらには省エネにも威力を発揮すると期待されている。

これまで塩釜魚市場ではディーゼルエンジン式フォークリフト29台が使用されてきたが、環境への配慮を重視する塩釜市は、二酸化炭素排出量削減と排ガスによる荷さばき所の汚染防止を目指し、市場関係者の希望を募り、平成

28、29年度の2年間で20台の新型電動フォークリフトに更新することを決めた。更新に当たっては、みやぎ環境税を財源にした交付金事業の「電動フォークリフト導入支援事業」が活用され、1台当たりの購入費のうち、みやぎ環境交付金から100万円、市独自の交付金から50万円が補助されている。

初年度は塩釜地区機船漁業協同組合(機船漁協)と株式会社塩釜魚市場の卸売2団体が各4台、魚類などを運搬する荷役会社2社が各1台を導入した。



電動フォークリフトへの充電は、荷さばき所に設置した蓄電器から供給される。

機船漁協市場部の岩本宣幸次長は「電動式は音が静かな上、パワーや動きはディーゼル式と同じです。ディーゼルのように排ガスが魚類や人体に影響する心配もなく、快適な環境の中で仕事ができます」と導入効果を強調する。

新築市場のすべての施設の完成後は、東棟と南棟の屋上に太陽光発電パネルを設置し、そこから供給する電気をフォークリフトの充電に使用する。燃料コストはディーゼル式の約5分の1となり、二酸化炭素排出量は10台で年間約40ト削減でき、大きな省エネ効果が期待できるという。

新築市場はこのほかにも自然換気システムや発光ダイオード(LED)照明などの省エネ機能を備える。

塩釜市産業環境部水産振興課の古谷勝弘課長補佐は水産

■企画/宮城県広報課

●お問い合わせ/県環境政策課 022(211)2661

多様な動植物の生命を守り抜く

伊豆沼・内沼よみがえり在来生物プロジェクト事業



ブラックバスの駆除には定置網も有効。在来魚も網にかかるので生息状況の把握につながる(県伊豆沼・内沼環境保全財団提供)



伊豆沼・内沼では、ブラックバスなど外来生物の侵入により、在来生物の生息数が減少していたことから、平成16年度以降、ボランティアによる外来魚駆除活動「バス・バスターズ」が行われてきた。しかし、依然として外来魚の生息数が多いことから、外来魚駆除を促進し在来生物を増加させることで多様な自然環境を保全するため、県は平成26年度から、みやぎ環境税を財源にした「伊豆沼・内沼よみがえり在来生物プロジェクト」を進めており、その結果、希少な動植物が復活する兆しを見せている。

環境省のレッドデータブックで絶滅危惧種に指定されている淡水魚ゼニタナゴは、関東以北に広く分布していたが、昭和40年代から生息数が激減し、現在は東北のため池など10カ所ほどで保護・繁殖活動が行われているのみである。伊豆沼でも平成8年以降、姿を消していたが、平成27年、その希少種が、19年ぶりに確認された。沼の近くの池で保護されていた個体が沼に入ってきたようだが、伊豆沼で生き続けたのは外来魚駆除が功を奏したためとみられる。

また、昨年絶滅危惧種のカラスガイも幼生の採取に成功。繁殖に向けた取り組みが本格的に始まっている。

柳の枝を束ねた魚礁・コモの造成などで、他にも在来生物が回復傾向にある。平成26年からカサエビが急激に増加。小魚を食べる水鳥ミョウアイサも増えている。植物では伊豆沼南岸に移植したクロモも着実に増加。ゼニタナゴ、ヌカエビ、ミョウアイサ、クロモにオオスズメダイを加えた5種は自然再生を裏付ける目標生物であり、生息状況を注意深く見守っている。今後は地元の小中学生とともに水生植物のアサザなど在水生物の増殖にも取り組む計画である。

長年伊豆沼・内沼を研究し

物回復傾向にある。平成26年からカサエビが急激に増加。小魚を食べる水鳥ミョウアイサも増えている。植物では伊豆沼南岸に移植したクロモも着実に増加。ゼニタナゴ、ヌカエビ、ミョウアイサ、クロモにオオスズメダイを加えた5種は自然再生を裏付ける目標生物であり、生息状況を注意深く見守っている。今後は地元の小中学生とともに水生植物のアサザなど在水生物の増殖にも取り組む計画である。

長年伊豆沼・内沼を研究し



ブラックバスを一時的にしびれさせる電気ショックボートは外来魚駆除に威力を発揮した(県伊豆沼・内沼環境保全財団提供)

県からのお知らせ



宮城大学 平成29年度前期科目等履修生募集

- 学生と共に授業を履修し、一定以上の成績を修めることにより単位が取得できる科目等履修生を募集します。
- 募集期間/2月13日(月)～24日(金)
- 募集要項/大学事務部窓口で配布、またはホームページからダウンロード
- 宮城大学アドミッションセンター ☎022(377)8333
- 県私学文書課 ☎022(211)2295 <http://www.myu.ac.jp>

県有財産を一般競争入札で売却します

- 入札物件/①白石市寿山60-12・宅地1,557.57㎡②名取市高館吉田字東内館57、松木下49・雑種地464.27㎡③登米市米山町中津山字簡場338-4、338-5・宅地および雑種地633.99㎡④遠田郡涌谷町小里字鹿の子10-6・宅地238.05㎡
- 申込期間/2月28日(火)まで
- 入札期日/①2月15日(水)、③④16日(木)
- 入札会場/県庁内会議室
- 県費財課 ☎022(211)2353 <http://www.pref.miyagi.jp/site/zairi/>

県職員用パソコン画面への広告を募集します

- 職員が使用するパソコンの画面に表示される広告を募集します。
- 募集開始日/2月10日(金)
- 募集対象/4月～6月掲載(募集期間を超える長期契約も可能)

- 広告掲載料/一月当たり5万円(税別)
- 申込期限/掲載月の前々月まで
- 申し込み/下記へお問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。
- 県情報システム課 ☎022(211)2475 <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/jyoho-s/>

宮城・仙台アニメーショングランプリ表彰式およびセミナー開催

- セミナー内容/映画「この世界の片隅に」監督 片淵須直氏、企画 丸山正雄氏によるトークセッション
- 日時/2月20日(月)午後1時
- 場所/せんだいメディアテーク7階スタジオアター(仙台市青葉区)
- 申し込み/下記ホームページから申込書をダウンロードし、2月17日(金)までに、メールまたはファクシミリにより下記へ
- 県情報政策課 ☎022(211)2479 FAX 022(211)2496 <http://www.miyagi-anime.jp>
- Eメール johoji@pref.miyagi.jp

ろうあ者社会生活教室

- 聴覚に障害がある方とそのご家族、関係者の方を対象に、暮らしに役立つ情報を提供します(手話通訳付)。
- 講話/「知っておきたい!かん検診」
- 講師/県立がんセンター 松本 恒 氏
- 日時/2月6日(月)午後1時30分～3時30分
- 場所/多賀城市役所6階601会議室
- 費用/申し込み/無料・不要
- 宮城県聴覚障害者情報センター(みみさがみやぎ) ☎022(393)5501 FAX 022(393)5502
- 県障害福祉課 ☎022(211)2542

宮城障害者職業能力開発校 短期課程訓練生募集

- 科目/パソコン基礎科
- 内容/音声ソフトを使用したワープロ・表計算などの基本操作
- 対象/定員/視覚障害者で身体障害者手帳を所持する方・5人
- 訓練期間/4月18日(火)～9月22日(金)
- 選考期/3月15日(水)
- 申し込み/2月20日(月)までに最寄りのハローワークへ
- 宮城障害者職業能力開発校 ☎022(233)3124 Fax 022(233)3125

飲食店・宿泊施設向け訪日外国人客おもてなし向上セミナー

- 飲食店の情報やメニューを多言語化するツールや、接客から会計まで多言語で対応できる指さし会話シートなどを紹介するセミナーを実施します。参加者は、これらのツールを一定期間お試しいただけます。
- 日時/①石巻地区2月17日(金)②山形地区2月20日(月)③仙台地区2月22日(水)④大崎地区2月23日(木)⑤気仙沼・本吉地区2月24日(金)、いずれも午後2時～4時30分
- 費用/無料
- 県国際経済・交流課 ☎022(211)2276 <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/ftp-kokusai/omotenashi.html>

新規高卒者就職面接会

平成29年3月新規高等学校卒業予定者を対象とした面接会を開催します。



◎宮城県・県プロダクション

- 内容/企業と高校生の就職面接会、求人情報提供、職業相談
- 日時/2月16日(木)午後1時～4時(受付開始 午後0時20分)
- 場所/アエル5階多目的ホール(仙台市青葉区)
- 費用/申し込み/無料・各高等学校へ
- 県雇用対策課 ☎022(211)2772

原産シイタケ生産再開パネル展示 および展示販売会

- 震災後の放射性物質による出荷停止や風評被害にさらされながらも、環境に優しく、安全でおいしい「原産シイタケ」を消費者に届けるため、生産者が進めてきた徹底した栽培管理などの生産再開に向けた取り組みをパネルで紹介するとともに、安全安心にこだわって栽培したおいしい原産シイタケの展示販売を行います。
- 日時/場所/2月6日(月)～10日(金)①パネル展示午前8時30分～午後5時・県庁2階南廊②展示販売会午前11時～午後1時30分・県庁1階
- 県林業振興課 ☎022(211)2914

松島自然の家の事務所が移転します

- 松島自然の家は、東日本大震災の津波により壊滅的な被害を受け、東松島市内の仮事務所運営していましたが、野外活動フィールド管理棟の完成に伴い、2月17日(金)に事務所を移転します。なお、野外活動フィールドの利用申し込み方法など詳しくは、下記へお問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。
- 移転場所/東松島市宮戸字西浜田1
- 県松島自然の家 ☎0225(90)4323
- 電話受付時間/月曜～金曜(祝日・休日を除く) 午前9時～午後5時 <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/matsushima-cent/>

第2回小児慢性特定疾病講演会

- 講演/「免疫系に不安を抱えながら成長していく子どもたち」
- 講師/仙台医療センター 久間 悟 氏
- 日時/2月25日(土)午後2時～4時30分(受付開始午後1時30分)
- 場所/仙台国際センター会議棟1階小会議室2(仙台市青葉区)
- 定員/40人
- 費用/申し込み/無料・電話により下記センターへ
- 小児さぽーとせんたー(宮城県・仙台市委託事業) ☎022(273)6008(月曜から金曜午前10時～午後4時(正午～午後1時を除く))
- 県疾病・感染症対策課 ☎022(211)2636

県議会2月定例会開催

- 2月17日(金)午後1時から2月定例会の本会議が開催される予定です。本会議や委員会、傍聴できるほか、インターネットでも本会議の様子をご覧いただけます。
- 【ラウンジコンサート(開会初日)】
- 日時/2月17日(金)午後0時15分～45分
- 出演/長谷 恵那(歌唱・ピアノ・弾き語り) ほか、6月および9月定例会開会時のコンサート出演者を募集しています。
- 申込期限/2月13日(月)まで詳細は下記へお問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。
- 県議会事務局総務課 ☎022(211)3571 <http://www.pref.miyagi.jp/site/kengikai/>

食材王国みやぎ

宮城がうまい! Vol.5 ～イチゴ～

食材王国みやぎが誇るおいしい食材をご紹介します。

■ 宮城生まれのオリジナルイチゴ「もういっこ」

宮城のイチゴ生産量は東北地方第1位(農林水産省平成27年産野菜生産出荷統計)。かつては全国的な主流品種である「とちおとめ」や「さちのか」などが栽培の中心でしたが、冬の寒さの中でも生育しやすい品種として平成20年に誕生したのが宮城県オリジナル品種「もういっこ」です。

「もういっこ」はすっきりとした甘さと程よい酸味が特長で、1個食べると「もう1個」と食べたくなることから名付けられました。果実は大きく、やや硬めで日持ちが良く、病害にも強いことから県内で広く栽培されています。

おいしいだけでなく、ビタミンCも魅力

愛らしい形と鮮やかな赤色でひと目を引くイチゴ。選ぶ際は色つやなどの見た目だけでなく香りにも注目しましょう。香りは鮮度のバロメーターで、強いものほど新鮮です。

イチゴはおいしだけでなく栄養面でも優れています。特にビタミンCが豊富に含まれており、4cm程の大きさのイチゴ8個程度(約160g)で、厚生労働省が推奨する1日あたりのビタミンC摂取量100mgを取ることができます。ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

本来、イチゴは気温が上昇する春が旬の食材でしたが、栽培技術の進歩により、1年で気温が最も低いこの時期も食べられるようになりました。

イチゴ本来の爽やかな甘味と酸味を楽しむためには、そのまま食べるのが一番です。ぜひ、宮城のイチゴ「もういっこ」をお召し上がりください。

イチゴの栄養成分(100gあたり)					出典:日本食品標準成分表
熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	カリウム	ビタミンC
34kcal	0.9g	0.1g	8.5g	170mg	62mg

◎ 県産振興課 ☎022(211)2813
食材王国みやぎホームページ <http://www.foodkingdom-miyagi.jp/>

企画/県広報課