

## ●●●●● 「朝市フェア」の出店農家大募集！！ ●●●●●

総合農事センターでは、今年度から新たな取り組みとして、市内の農家と消費者が直接ふれあえる「朝市フェア」を開催しています。

昨年は、10月に園内にある農林水産物直売施設の前の特設テントで開催し、農産加工品や花、果樹等の販売がありました。今年も、当センターの来場者が多い梅の開花時期に合わせて2月下旬頃に開催を予定しています。参加を希望される農家やグループは、まずはご連絡ください。



【10月の朝市フェアの様子】



### 【2月の朝市フェア計画】

場 所：総合農事センター

日 時：2月下旬 9時～12時ごろまで

T E L：093-961-6045 担当 松原、有馬

## 第8回「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り開催！

北九州市の冬の恒例イベントとなった「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り。

200台の焼き台を設置し、広場一帯が広大なカキ小屋に早がわり！

市内食材を使った料理・加工品なども販売され、さまざまな北九州の旬のおいしさを堪能できます。

- ◆豊前海一粒かき販売 1,000円/1袋  
(1キ口、10個程度。大きさにより数が異なる)
- ◆軍手・炭セットの販売
- ◆日 時：平成28年1月23日(土)・24日(日)  
10:00～16:00(焼き台受付終了：15:00)
- ◆会 場：門司港レトロ中央広場
- ◆主 催：「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り実行委員会  
(TEL：582-2080)



## カキの季節到来！カキ小屋へ行こう！

冬本番、ほかほかのカキが一段と美味しい季節の到来です。

北九州市内では、門司区猿喰や小倉南区曾根地区で漁協直営のカキ小屋が営業されていますので、ぜひ足を運び冬の味覚をご堪能ください。

また、1月下旬には若松区脇之浦に、響灘産のカキが食べられるカキ小屋「脇之浦牡蠣小屋」がオープンします。福岡県内でも屈指の透明度を誇る響灘海域で育ったカキと、地元で獲れたイカやアワビなどの海鮮BBQも楽しめる予定ですのでぜひお越しください。

この冬も近場で、美味しい北九州のカキ小屋へLet's go！

店 名	住 所	電 話	営業時間	定 休 日
恒見焼き喰い処	門司区大字猿喰1501	080-2720-5861	12月5日～3月末まで 10:30～16:30	毎週水曜日、年末年始
カキ小屋はちがめ	小倉南区曾根新田南4-1-2(貫川河口南側)	080-5255-2491	12月5日～3月末まで 10:00～17:00	毎週水曜日
脇之浦牡蠣小屋	若松区響町3丁目 (産地直送市場「海と大地」横)	未定	10:00～17:00(予定)	毎週水曜日(予定)

## 平成28年度 新規就農者育成研修のお知らせ

北九州市では、新たな農業の担い手を育成するため、研修生の技術や知識に合わせて、2つの新規就農者育成研修を行っています。

平成28年度の研修については、3月12日(土)に事前説明会を行います。募集案内は、市政だより3月1日号に掲載予定です。

お近くに新規就農希望者がいらっしゃいましたら、ぜひご紹介ください。

### 研修内容

#### ①新農業者育成研修

場所:総合農事センター他、日時:土曜日9時~12時、1年間40回程度

農業従事を希望する市民等を対象に、講義や実習を通じて農業生産に必要な知識や技術の習得を目指すものです。

講師は、県・普及指導センターOBやゲスト講師として現役の農家、市場関係者など。研修内容は、一般的な野菜の栽培技術や農業に関する知識を学ぶ基礎的なもので、播種から収穫・調整までを実践できる人材の育成を目標としています。



【平成27年度の研修の様子】

#### ②農業経営実践研修

今(5年以内)就農を考えている方が、栽培のノウハウを直接農家から学ぶ実践的な研修です。

農家の方が講師となり、研修生が希望する作目の栽培を個別に指導します。栽培作目によって研修日や研修内容が異なります。

お問い合わせ 農林課生産振興係 (担当:尾上、山本) 電話:582-2078

## 「小倉牛エコフィード肥育実証試験」が終了しました

「高騰が続く肉用牛の飼料代の削減」と「農業の6次産業化」の両立を目指して平成25年12月より実施してきた「小倉牛エコフィード肥育実証試験」が昨年11月に無事終了しました。

エコフィードは食品残渣を原料とした家畜の飼料です。現在、輸入品が主になっている配合飼料は価格が高騰していますが、試験ではこの飼料の一部を「門司港地ビール工房」から提供していただいたビール粕を主体とするエコフィードに代用しました。約2年間、低コストでこれまでどおりの品質を維持した小倉牛の生産を目標に試験牛を育ててきました。

出荷は昨年7月から11月にかけて行われ、試験牛10頭全てが小倉牛に認定されました。また、格付において霜降りの入り具合等を示す肉質等級は、10頭のうち7頭が最高ランクの5等級となり、大変良い成績となりました。



【ビール粕を食べて大きく育った試験牛】

出荷までにかかる飼料代は4万円ほど削減できましたが、削減率としては1割ほどで、まだまだ削減の余地があります。

なお、昨年11月に開催された農林水産まつりでは試験牛のもも肉を使って「小倉牛のもも丸焼き」が行われ、ビール粕でおいしく育った小倉牛を多くの来場者に味わっていただきました。

また、12月には実証試験の成功を記念して、ご協力いただいた門司港地ビール工房で「小倉牛フェア2015」が開催され、県内外の多くの観光客に小倉牛のPRができました。



【農林水産まつりでのもも丸焼き】

## 福岡県農林水産まつり農林水産賞



平成27年11月14日にアクロス福岡で開催された第20回福岡県農林水産まつり式典にて表彰式が行われました。

この賞は、福岡県農林水産業の振興に顕著な功績のあった農林水産業者に与えられます。

★ 名誉賞(園芸・集団)	北九州農業協同組合若松そさい部会
★ 優秀賞(林業・指導者)	赤松 徹生(北九州市森林組合 参事)
★ 優秀賞(水産・個人)	柴野 充弘(北九州市漁業協同組合 理事(旧門司地区代表理事))
★ 優秀賞(水産・個人)	門田 孝一(豊前海北部漁業協同組合 代表理事組合長)

## 第29回北九州市農林水産まつり

今年も多く  
の人で賑わ  
いました!

11月28日(土)、29日(日)の2日間、総合農事センターにて「北九州市農林水産まつり」が開催されました。

北九州市の農林水産物が一堂に集まるこの祭り、毎年楽しみにしている市民も多く、今年も開場を待つ車の長い列ができました。来場者からは、「食材の料理方法など生産者から直接話を聞くことができよかった」、「市内でとれる農林水産物がこんなにあるとは知らなかった。来てよかった」などの意見もいただきました。

2日間で約20,000人の来場者に祭りを楽しんでもらうことができ、市内産の農林水産物を大いにPRすることができました。

### 北九州産の食材を使った「第8回北九州市おもてなし料理コンクール」受賞者

北九州市長賞	石橋 利光(遠賀屋栴)	北九州市観光協会賞	徳永 日出登(日本料理古仙)
北九州商工会議所会頭賞	中田 務(ビストロ ブッフドール)	北九州市産業経済局長賞	立花 英樹(千草ホテル)
北九州市調理師連合会会長賞	亀田 カ(七彩フォーシーズン(FOUR・SEASONS))		

## 総合農事センターからのお知らせ

### 展示栽培実施中

	品目	品種	播種時期	収穫時期	栽培の内容	備考
野菜	だいこん	わさび大根・桃ほっぺ	10月上旬	1月収穫	展示栽培	直売所及び飲食店出荷向け品種。
	にんじん	黄御所・オレンジ	9月上旬	1月収穫	展示栽培	直売所及び飲食店出荷向け。黄御所は黄色種、オレンジはカロテンが多い高機能性品種。
花き	ダイアンサス	紫香の舞 ピンキーカジュアル	定植：7/18	11月～	展示栽培	温室 福岡県育成品種。
	シクラメン	ミディオレンジリップス カムリシェードミックス ミニウインターミックス	鉢上げ：7/8	11月	展示栽培	温室 4～5号鉢。
	ストック	カルテット ミックス	播種：9/7 定植：10/14	2月	展示栽培	温室(無加温)
	ヘリクリサム	モンストローサ	播種：11/11	4月	展示栽培	温室(無加温)
	キンギョソウ	カリヨン ミックス	播種：9/7 定植：10/26	1月	展示栽培	露地