

# 令和6年度 みえ森と緑の県民税を活用した取り組みについて

農林水産課農林係 TEL 25-1231

市では、平成26年4月から導入された「みえ森と緑の県民税」を活用し、暮らしに身近な森林づくりに取り組んでいます。令和6年度には、以下の事業を実施しましたので紹介します。

## 危険木伐採事業

町内会から提出された危険木伐採要望箇所の現地確認を行い、危険性が高く、市民の生活に支障をきたす恐れのある樹木の伐採を千賀町、安楽島町、国崎町地内で行いました。



## 危険木伐採事業費補助金

地域において安全な生活環境を保全するため、町内会・自治会が実施する危険木などの伐採作業に対して、事業費の一部を支援しました。



## 災害からライフラインを守る事前伐採事業

台風などによる倒木被害で、停電被害などライフラインが寸断されることを未然に防止するため、三重県、中部電力パワーグリッド株式会社、鳥羽市の三者で協定を締結し、河内町地内で電線沿いの樹木を伐採しました。



令和7年度も引き続き「みえ森と緑の県民税」を活用し、地域の実情に応じて創意工夫した森林づくりや、県と連携した災害に強い森林づくりなどの施策を実施していきます。なお、国から譲与される「森林環境譲与税」とは、用途を棲み分けたくて双方を有効活用していきます。

くわしくは、市ホームページをご覧ください。



三重県  
ホームページ



市ホームページ

## ひじき



ひじきは、漢字で書くと「鹿尾菜」と記されます。これは、ひじきの形が鹿の尻尾の毛に似ていることに由来しているとも言われています（衣食住語源辞典）。縄文時代から食べられていたほど日本人と関わりが深いひじきは、奈良時代から現在に至るまで、伊勢神宮などで神様への供え物「神饌」として重宝されています。

また、栄養学的にも優れており、カルシウム、鉄分、マグネシウムなどが豊富で、農作物中心の食生活を送っていた日本人に不足しがちな栄養素を補う重要な役割を果たしてきました。

鳥羽のひじきは3月～5月頃に海女さんなどが収穫しており、国内の主要産地としては三重県、千葉県、長崎県などが挙げられます。その中でも、「蒸し製法」という方法で加工された伊勢志摩地域のひじきは「伊勢ひじき」と呼ばれ、全国的に有名です。

ところで、お店では「長ひじき」や「芽ひじき」といった名称で見かけられると思います。前者は茎の上の長い部分（主枝）、後者は茎の葉や小枝の柔らかい部分を使用しています。それぞれ特徴があり、歯ごたえがしっかりしている「長ひじき」は煮物や炒め物、柔らかい「芽ひじき」はサラダ、和え物、ひじきご飯などに向いています。これから新ものひじきが始まる時期です。ぜひ、鳥羽産のものを探してお楽しみください！

5月

旬の  
とば

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽さかなを漁協さんご紹介！」

vol. 05

観光商工課観光係  
TEL 25-1157  
農林水産課水産係  
TEL 25-1167