

## 汐川干潟保全 基本指針

### 7 汐川干潟の 保全に向けて



豊橋市と田原市は、基本方針に基づく保全目標の達成に向けて五つの取り組み方向を定めました。

取組方法  
干潟の自然に関する情報を集め提供する

生き物と干潟の仕組みに関する教育を進める

水質改善や環境美化に役立つ自発的な活動を促す

保全活動と地域防災を支える環境の整備に努める

豊橋市と田原市とが干潟の保全のために連携する

これらは、干潟のことを理解する・保全に取り組む・環境を整えるなど、干潟の環境保全配慮を推進していくための方向性を示すもので、具

体的な保全に向けた基本施策につながるものです。また、両市は干潟保全の連携を密にしながら必要に応じて共同事業や保全活動を進めていきます。

干潟の保全は、行政をはじめ地域住民や事業者が、汐川干潟の自然環境に対して理解を深め、各々の活動や事業を通して、水環境に対する負荷を低減するなど、干潟の環境保全に配慮した取り組みを行うことが大切です。

防災対策、生活環境の整備、農業の振興などの基本的な都市施策についても着実に進めるとともに、集水域においては河川の水質浄化に、干潟においては排水を確保し底質をより良い状態に保つように努めていく必要があります。

そして、健全な生態系を維持、あるいは回復し、自然と人間との共生を確保するための拠点づくりを推進していきます。

環境課 ☎23局3541

長野県 宮田村へ

## おいでなんしょ

今回は、宮田村の味覚 をご紹介します。

「おいでなんしょ」は、田原市の友好都市である長野県宮田村周辺の方言で「おいでくださいませ」という意味です。

### 山ぶどうワイン 山ぶどうの香りと豊かな味わい

宮田村では、「山ぶどうワイン」が作られています。1998年、宮田村に地の利を生かした新たな特産品開発を目的とした「山ぶどうの里づくり推進会議」が発足したことをきっかけに、ワイン作りの挑戦が始まりました。

ワインの原料であるぶどう作りは、1998年の500本に始まり、以降年々栽培面積を増加させ、2002年には13人の栽培者によって、計



ワインの原料となる山ぶどう

画当初の目標であった合計3000本、3ヘクタールの栽培面積を達成しました。ワインも1998年の312本に始ま

て、2002年には約1万本となり、2003年にはいよいよ全国デビューとなりました。

2003年産ヌーボーワイン『紫輝』発売にあたり、12月7日(日)には山ぶどうワイン祭りが開催されます。宮田村の里で丹精こめて栽培された、ちょっぴり甘酸っぱい山ぶどうの実で作る「山ぶどうワイン」。大自然の四季を全身に浴びた懐かしい味を、ぜひご賞味ください。



ちょっぴり甘酸っぱいワインです。

本坊酒造(株)マルスウィスキー信州工場

☎(0265)85局4633

宮田村役場産業課 ☎(0265)85局5864