



浜松市 農林水産ノート

notebook

平成 28 年 8 月号

- ・ 農林水産情報発信WG(ワーキンググループ)がほぼ毎月配信します
- ・ ホームページやフェイスブックなど発信した情報を中心にまとめます



— 今号の目次 —

特集『市民ふれあい農園を紹介します！』

平成 28 年度 第 3 回えんばい朝市

「浜名湖うなぎ」出荷の様子

浜松市立中央図書館で新規就農者パネル展を実施中です

「浜松・浜名湖地域 食×農プロジェクト推進協議会」設立総会を開催しました
まるごとにつぼん「ふるさとカレーグランプリ」に参加しました！

はままつのおいしい農産物「梨」

はままつのおいしい農産物「サツマイモ」



【今号の特集】 市民ふれあい農園を紹介します！

「市民ふれあい農園（または市民農園）」とは、サラリーマン家庭や都市の住民の方々がレクリエーションとしての自家用野菜・花の栽培、高齢者の生きがいづくり、生徒・児童の体験学習などの多様な目的で、小面積の農地を利用して、野菜や花を育てるための農園のことです。



期待が高まる市民ふれあい農園

近年になり、高齢者や心身に障がいをもった人々のための福祉農園、子供たちの農業体験を目的とした学童農園などとして、市民ふれあい農園への大きな期待が寄せられています。

浜松市内には、「市民ふれあい農園」がおよそ50か所あり、園主さんや他の利用者の方との世代や地域を超えた交流、新たな生きがいづくりの場として活用されています。

市民ふれあい農園はだいたいこんな感じです。

ほとんどの農園で、駐車場・農機具小屋・農業用水・トイレがあります

- 1区画の広さ … 約40㎡～50㎡
- 利用者募集 … 随時園主さんと直接契約していただきます
- 年間利用料 … 約8,000円～10,000円
- 契約期間 … 1年間（継続利用可能）

次ページでは、浜松市内にある51か所（中区3、東区4、西区8、南区16、浜北区8、北区12：H28.7月現在）の市民ふれあい農園のうちの一部をご紹介します。

農園を借りてみたい！という方は、各農園の園主さまの連絡先を案内しますので、浜松市農業振興課（TEL:053-457-2331）までお問い合わせください。

下石田市民ふれあい農園（東区下石田町）

下石田町のセブンイレブンを北に進み、2つ目の交差点を左に曲がるとあります。区画数も多く、作付も活発に行われている人気の市民ふれあい農園です。



三方原市民ふれあい農園（北区三方原町）

三方原小学校の東側にあります。利用率 100%を誇る人気の市民農園です。



市民農園 内野（浜北区内野）

農園は、国道 152 号線の信号「内野地下道」を西へ 400mほど進んだ場所にあります。平成 26 年 3 月に開設したまだ新しい農園です。



そのほかにも、市内には 51 か所の市民ふれあい農園があります。詳細につきましては、浜松市ホームページ「市民農園のすすめ」をご覧ください。

検索は、

平成28年度 第3回えんばい朝市 お目当てはやっぱり「生シラス」



5月から8月までの間、毎月第3土曜日に舞阪漁港で行われている「えんばい朝市」。この時期の風物詩ですよ。

今年の開催のうち3回目となる7月16日(土)の開催の様子を取材してきましたのでご紹介します。

舞阪で水揚げされる新鮮な水産物がたくさん並ぶこちらの朝市には、朝から本当にたくさんの方がご来場されていました。

みなさんのお目当てといえば、なんといっても「生シラス」。当日水揚げされる新鮮な生シラスの販売整理券を求めて、漁港には長い長い行列ができていました。

この日は、7時40分頃に大漁旗を大きく掲げたシラス船が入港してきました。

漁師さんが船から手渡すたっぴりとシラスの入ったかごが次々と漁港内に運ばれ、大勢のスタッフでパックに手際よく詰めていきます。

威勢よく声を掛けあいながら、すごいスピードでてきぱきと作業が進んでいく様にはとにかく圧倒されました。

目玉の生シラスのほかにも、様々な海産物が並び、生海苔のお吸い物やシラスのコロッケ、揚げ天、はんぺんなどなどその場で味わえるものもたくさん販売されています。



今年の開催は、次回 8 月 20 日（土）が最後になります。いつもより少し早起きをして、ぜひご来場ください。

次回開催日時：8 月 20 日（土）7:00～10:00

詳細は、「舞阪漁港えんばい朝市」ホームページをご覧ください。

※当日の天候や海の状態によって生シラスの販売がない場合がございますのでご了承ください



「浜名湖うなぎ」 出荷の様子



今年も暑い夏がやってきましたね。夏バテ防止にはやっぱり“うなぎ”！そして、みなさんご存じのとおり、「浜名湖うなぎ」は全国的に知られた一大ブランドです。

今回、西区馬郡町「カネキ養魚場」さんで、うなぎの出荷作業まっただ中の様子取材させていただきました。

うなぎの出荷作業は、太陽が昇る前の午前2時から始まります。

まずは、養鰻池より作業小屋の水槽にうなぎを移し、個体の大きさによる分別を行います。水槽から勢いよくポンプで吸い上げられるたくさんのうなぎの中から、出荷できる大きさのうなぎを選別し、うなぎ桶へ移し替えた後は、トラックに載せて卸業者へ引き渡します。

「うなぎは太陽の光に当ててしまうと、身体の色が変色し見栄えが悪くなってしまうため、この時間に実施するんです」とカネキ養魚場の野寄さん。

作業台や大きな水槽の中を往復しながら、スタッフのみなさんとともに、てきぱきと作業をこなしていく様子はとてもパワフルでした。



近頃は手が届きにくくなってしまっているうなぎですが、暑い夏を乗り切るため、ぜひおいしい浜名湖うなぎをご賞味ください。

※“浜名湖うなぎ”については「浜名湖養魚漁業協同組合」ホームページをご覧ください



浜松市立中央図書館で新規就農者パネル展を実施中です



浜松市立中央図書館で、夏休み企画展『新規就農者パネル展』を実施中です！

こちらのパネル展は、浜松市役所・三ヶ日図書館・奥浜名湖田園空間博物館総合案内所など市内の色々な施設で行ってきたもので、市内で活躍する若い農業者を紹介したものです。

今回は夏休み期間中、特に来場の多い小中学生や高校生のみなさんに、浜松市内で盛んな農業のことや活躍している若い農業者のことを知ってもらいたいと、農業水産課と中央図書館で企画いたしました。

12名の農業者のみなさんは、出身地や就農に至るキャリア、現在の環境などいずれも異なり、考え方や今感じていることも様々です。一方で、共通しているポイントも感じていただけるのではないのでしょうか。

なお、展示を行っている2Fフロアでは、冊子「新規就農者インタビュー」のほか、浜松市の農業や産業に関連する色々な冊子もお配りしています。今年の自由研究テーマは決まりですね！

パネル展は、8月24日（水）まで。来場者のみなさまから、アンケート形式で市内の農業者へ向けたメッセージもいただいていますのでお立ち寄りの際はぜひご記入ください。たくさんの皆さまのご来場お待ちしております。





「浜松・浜名湖地域 食×農プロジェクト推進協議会」 設立総会を開催しました



平成 28 年 7 月 22 日、浜松市役所で「浜松・浜名湖地域 食×農プロジェクト推進協議会」の設立総会を開催いたしました。

こちらの協議会は、地域の食文化を観光誘客に結び付けるため、浜松・湖西両市の農業者、漁業者や観光業界、料理人など計 19 団体で組織する協議会で、農林水産省が今年度新たに創設した「食と農の景勝地」認定を目指すものです。

設立総会では、「食×農プロジェクト」として、うなぎ・魚介と肉・農産物などを基軸として策定した 5 カ年の取組計画などについて話し合いが行われ、構成員からは、「質・量ともに全国屈指の一次産業を誇る浜松を PR する絶好の機会」「後継者不足が課題となる中、人の育成にもつながってほしい」「海外へ向けた PR を通じて国内需要の増にもつながれば」など、活発な意見が交わされました。

今後、認定取得を目指しながら、食と観光をつなぐ各種プログラムの検討に取り組んでいきます。

「食と農の景勝地」とは？

多様な地域の食やそれを支える農林水産業、特徴ある景観等の観光資源の魅力を効果的かつ一体的に海外発信し、訪日外国人旅行者を誘客する取組を「食と農の景勝地」として認定する仕組み。インバウンド需要を農山漁村の所得向上につなげていく。本年秋頃には第 1 弾が認定されます。



まるごとにつぼん「ふるさとカレーグランプリ」に参加しました！



平成 28 年 8 月 1 日～7 日までの 7 日間、東京浅草の商業施設「まるごとにつぼん」で、ご当地オリジナルカレーが対決する「ふるさとカレーグランプリ」が開催されました。

このカレーグランプリには、全国から 11 の自治体に参加し、その土地ならではの食材とアイデアが詰まったカレーが集結しました。

浜松市からは、来年放送の浜松市を舞台にした大河ドラマ「おんな城主直虎」をイメージした「アサリたっぷり『井伊の赤備えカレー』」で 8 月 1 日の予選に臨みました。

こちらのカレーは、北区三方原で農業を行う「農+（ノーティス）」の今津亮さんと、ローフードマイスター静岡浜北校 Meimei の石川久美恵さんが共同でレシピを開発したもので、井伊家のイメージカラーの赤をトマトで表現し、浜名湖のアサリを地酒の花の舞で酒蒸しにした出汁を使った味わい深いカレーです。

また、カレーに花を添えるのは、浜松市の鳥居食品株式会社から 7 月 22 日に発売されたカレー専用のスパイスソースです。このソースをひとかけすれば、カレーがたちまち辛く味わい深いものになります。

食べていただいた来場者からは「野菜の旨みを感じられる」「アサリとトマトの相性が良い」「手が込んでいる感じがする」などの声をいただきました。

注目の予選結果は、浜松市は残念ながら第 2 位で予選敗退となってしまいましたが、当日はカレー対決以外にも、直虎の P R や鳥居食品のソースやお酢、みかんジュースやトマトジュース、お米、日本酒などの浜松の特産品の販売も行いました。

カレーグランプリは惜しくも予選敗退となってしまいましたが、カレーや特産品の販売を通じて、浜松市の食材の魅力をお伝えできたのではないかと思います。ご来場いただいたみなさま、ありがとうございました。



はままつのおいしい農産物「梨」

果汁たっぷり&しゃりしゃり食感がたまらない浜松の“梨”

夏休みのシーズンになると店先に並び始めるおなじみの果物“梨”ですが、浜松では、浜北地区を中心に三方原・都田地区などで栽培されています。

和梨は、洋梨とは違った「しゃりしゃり」とした独特の歯ごたえが特徴で、みずみずしい果汁やさわやかな甘みも、夏の果物としてぴったりですよ。

浜松で主に栽培されている品種は、「幸水」「豊水」の2種類です。8月に入ってまず出荷される「幸水」は静岡生まれの梨で、果汁がたっぷりと含まれたやわらかい果肉と、口の中に広がる強い甘みが特徴です。

8月下旬から出荷がはじまる「豊水」は、濃厚な甘みとともに適度な酸味があるのが特徴で、その名のとおり豊富な果汁を持つジューシーな味わいが楽しめます。

まだまだ暑い日が続きそうですね。つめたく冷やした浜松の梨をぜひお楽しみください。



「はままつフルーツパーク時之栖」でも、梨の収穫体験実施中です！
詳細は施設ホームページをご覧ください。

浜松市フルーツパーク時之栖

検索



はままつのおいしい農産物「サツマイモ」

美しい色と形が高い評価を得る浜松の“サツマイモ”

サツマイモは、市内で古くから栽培されている作物で、通常は9月～11月頃出荷されますが、浜松では地温の高い砂地土壌を利用して7月～8月の早い時期に出荷しており、「早掘りサツマイモ」の産地として全国的に知られています。

さて、浜松で主に栽培されている品種は、しっとりとした食感が特徴の「紅高系」と言われるもので、昭和30年ごろ旧篠原村農業協同組合長の鈴木光次氏が、大阪の販売あっせん所を通じて高知県から導入したのがはじまりです。

その後、ほくほくとした食感の「ベニアズマ」も導入され、これらのサツマイモが篠原地区を中心とした遠州灘沿いの地域で生産されています。



このサツマイモですが、昭和50年代にウイルスによる品質の低下が問題となりました。

そこで、平成4年に開設された「浜松市農業バイオセンター」では、ウイルス感染のない「ウイルスフリー苗」の供給にとりくみ、より一層の高品質化が図られたことで、現在も全国で高い評価を得る美しい色と形のサツマイモが生産・出荷されています。

甘くておいしいサツマイモは、スイートポテトや大学芋、プリンや羊羹など、スイーツにもよく使われますよね。今が旬、はままつのサツマイモをぜひご賞味ください。



浜松市農業バイオセンターとは？

平成4年5月に北区都田町に開設した施設。浜松市内の農業発展のために、野菜や花などの苗について、組織培養技術を利用した研究開発を行っています。詳細は、ホームページをご覧ください。

[浜松市バイオセンター](#)

検索

