



notebook

浜松市 農林水産ノート

平成 28 年 9 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『農地集積事業のコト』

シンガポール マリーナベイサンズのイベント

「エピキュリアンマーケット」で浜松産農水産物のPRを行いました

都田ピオーネ生産の先駆者・波多野善弘さん

農業サポーター・齋藤さんが“陽だまりファーム”さんでの作業に参加しました

新潟市ならではの文化「アグリクラフト」

【今号の特集】農地集積事業のコト



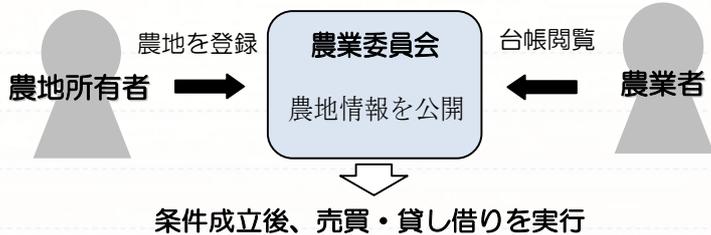
高齢化等によって、農家や経営耕地面積が減少する一方、耕作放棄地は増加するなど、農業をとりまく課題は様々です。

こうした中、浜松市では、農地の売買や貸し借りを通じて、農地利用の最適化の推進と、耕作放棄地の発生を防止するため、「農地集積事業」を行っています。

農地の貸し借りや売買に関しては、法律に基づく手続きが必要です。市では、農地利用の最適化を図るべく、様々なご相談をお受けしています。今回は農地の貸し借り・売買に関する制度を一部紹介します。(詳しくは、【農地利用課・農業委員会事務局】までお問い合わせください)

【農地の貸し借り・売買の紹介事業】

農業委員会では、売りたい・貸したい農地を、農地を必要とする農業者に紹介する農地銀行事業を行っています。

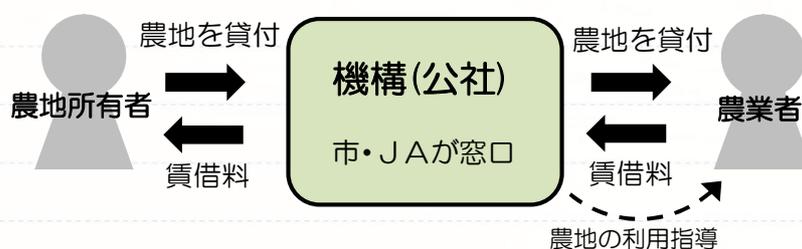


- ①農地を貸したい、売りたい所有者の方は、農業委員会に申込みいただきます。
 - ②申込みされた農地情報(所在地や田・畑の区分など)は台帳に登録し、市役所窓口で公開します。
 - ③農地を借りたい・買いたい農業者の方が台帳を閲覧され、希望の農地があった場合、農業委員会を通じて所有者の方に連絡いたします。
 - ④条件成立後、貸し借り・売買を実行(許可申請の手続きなどを行います)
- ※農地所有者の申し込みを受けるほか、土地改良区等の地元組織と協力し、農地所有者の方へのアンケート等を通じて、貸し出し農地の情報収集も行っています。

【農地中間管理事業】

農地中間管理事業とは、農地所有者の方から、農地中間管理機構が農地を借受け、農地を必要としている農業者の方に貸し付ける事業です。農地中間管理事業はこのようなときに活用できます。

- ・ リタイアするので農地の貸し先を探したいとき
- ・ 利用権を交換して、分散した農地をまとめたいとき
- ・ 農業者(農地所有者)と直接契約を結ぶのが不安なとき



静岡県の農地中間管理機構は「静岡県農業振興公社」です。

市やＪＡが窓口となっておりますので、ご興味のある方は農地利用課にお問い合わせください。

農地集積事業の活用事例

有限会社コスモグリーン庭好 様

本業は百年以上続く造園業をされていますが、工事の際に発生する剪定枝や雑草を再利用する為、堆肥化施設を建設。「協力してくれた地元へ恩返しをしたい」と考え、地元の課題でもあった耕作放棄地を活用して、平成 21 年に農業参入されました。

こうした活動が評価され、今年の 5 月に第 8 回「耕作放棄地発生防止・解消活動表彰事業」の全国農業会議所会長特別賞を受賞されました。



(耕作放棄地を解消した農地で作る「うなぎいも」を使った商品)

下の写真は、有限会社コスモグリーン庭好様が、村檜町の農地を農地中間管理事業により借り受け、耕作放棄地を解消した様子です。荒れた農地が、除草・伐採・抜根・整地などを経て、立派な農地へと再生されます。



シンガポール マリーナベイサンズのイベント「エピキュリアンマーケット」で浜松産農水産物のPRを行いました



ビルの屋上に船が！さらにはプールも！ということで有名なシンガポールのマリーナ・ベイ・サンズで、8月12日から14日の期間、食とワインの祭典「エピキュリアン・マーケット」が開催され、浜松市の農水産物のPRが行われました。

「エピキュリアン・マーケット」は、シンガポールで大人気のイベントです。

普段は高嶺の花のマリーナ・ベイ・サンズの有名シェフたちが提供するメニューを気軽に楽しめるもので、今回のイベント特設会場では、浜松市出身で世界的に高い評価を受けている“和久田哲也シェフ”が調理実演を行いました。

調理実演には、アカザエビ、サラダセルリー、エシャレットなど、浜松市の食材が登場。思わず口に入れたくなってしまおうような素敵な一皿が、ステージ上に並びました。



また、イベント会場に並ぶ和久田シェフのレストラン「Waku Ghin」のパティスリー「Platine」には、浜松市の大粒のピオーネと甘さ控えめのタルト台が絶妙にマッチした「Pione from Hamamatsu」が登場し、こちらもあっという間に完売となったそうです。



イベント会場内のファーマーズ・マーケットでは浜松産のメロンの販売なども行われ、来場者の皆さまに浜松の食材の魅力を感じていただけたのではないかと思います。

浜松市では、今後もこういった機会を捉え、海外に向けて「Hamamatsu」食材をアピールしていきます。



■エビキュリアンマーケット概要

会場：マリーナ・ベイ・サンズ サンズエキスポ&コンベンションセンター

【ステージ実演】

実演者：和久田哲也氏ほか

食材：アカザエビ・エシャレット・チンゲン菜等

【販売】

食材：ピオーネ、アローマメロン

【PRブース】

静岡県・浜松市 PR ブースにてパンフレット配布
実演ステージにおいて浜松製品の提示



都田ピオーネ生産の先駆者・波多野善弘さん

高級ブドウとして親しまれている浜松のピオーネを生産されている、北区都田町の波多野善弘さんにお話を伺いました。

浜松市都田地区で生産されているピオーネは、“ぶどうの王様”と呼ばれ、都田地区は県内唯一のブドウの産地となっています。高級感たどよう紫黒色の皮にギュッと詰まった果実、優しい香り濃厚な味がたまらないですね。

みかんの産地でもある都田地区では約40年前、夏の収入減を確保するためブドウ生産をすることになりました。かつて農協の技術職員であった波多野さんは、ピオーネ生産の第一人者として地区内の技術普及に尽力され、今も都田地区の20戸の生産者とともに高品質なピオーネを作り続けられています。

先日、シンガポールで行われた食のイベント「Food&Fineの祭典 エピキュリアンマーケット」にも出品されたピオーネ。その生産の始まりから今現在の心境などについてお伺いしました。



■みかんの産地・都田でのピオーネ導入

この都田でピオーネを作り続けて40年になります。元々みかんの産地であった都田で、夏場の収入を確保するためにブドウ生産を導入することとなったのですが、当時農協の技術員であった私は山梨県や長野県など様々なブドウ産地を訪れて導入品種について検討をしてきました。

ピオーネは、「巨峰」に「カノンホールマスカット」をかけあわせたもので、作ったのは伊豆の井川秀雄さんという研究者です。シャキシャキとした食感やマスカット独特の豊かな香りが特徴で、当時ピオーネの研究を進めていたブドウの産地・山梨県での調査結果なども踏まえて導入を決めたのですが、静岡の都田でピオーネ生産がはじまると聞いた井川先生が「自分の娘が帰ってきた気がする」と喜んでくれたのを今でも覚えています。

その後、私は山梨県で1年間ピオーネ栽培を学び、都田地区の生産者たちとピオーネ栽培を始めました。





FSC

www.fsc.org

100%

製品の製造された
材料を再生して
ています

SC-C103704

■ ハンデを付加価値に変えた都田のピオーネ

ピオーネはとてもデリケートで、栽培に技術を要します。特に雨に弱く、山梨県や岡山県など他のぶどう産地と比べて降雨量が多い浜松での生産はハンデがあることから、都田では露地ではなく100%施設栽培としました。当然生産コストは高くなりますが、その分、一房一房に徹底した栽培管理を行うことで、高品質で安定した生産をあげています。

お父さんのカノンホールマスカットは元々暑い地中海で育っているものですから、同様に気温の高い浜松では甘みののったおいしいピオーネが育ちます。美しい“紫黒色”はおいしいピオーネの証です。



■ 産地として、プロ農家としての取り組み

かつては東京、大阪、名古屋などの大市場へ出荷していましたが、贈答用などを中心に地元での需要が高く、現在はほぼ100%が浜松市内への出荷となっています。地域のもを地域の方に味わってほしいという産地消費への強い気持ちもあります。

天候不順など色々な影響がある中で、安定した品質のものを安定して出荷するのが私たちプロ農家の仕事です。ピオーネ農家数は減って来てしまっていますが、出荷時期の6月下旬から9月上旬までの間、20戸の農家がお互い計画を立てて産地として切れ目なく出荷ができる体制を作っています。

また、毎年8月からは観光農園としてピオーネ狩りも行っています。浜松市近郊からのお客さまのほか関東や関西方面から、また最近では海外からの観光客が来られることもあります。たくさんの方に楽しんでいただけるよう、それぞれの農家が連携しながら受け入れを行っています。





■海外でも高い評価を受けるピオーネ

今回シンガポールでのイベントにも出品されたとのこと。ブドウは世界で最も多く生産されている作物であり、世界中で愛されています。インドやパキスタンなど他の国から直接私の農園に引き合いがあったこともありますし、海外でも品質が認められていることは感じています。昭和 57 年の東京サミットでのことですが、各国の首相に都田のピオーネが配られ、その際イギリスのサッカー首相が「こんなにも美味しいブドウが日本にはあるのか」とコメントし、大きく報道されたことがありました。

作ったものはそのままの形でお客様の前に出る。だから、一品一品真剣勝負で作るんだと、そういう風に教えてきました。都田のピオーネは出荷されるもの全てに生産者の名前が貼られています。各農家が一房一房に心を配り、丹精を込めてつくったピオーネ。日本にはこれほどのものがあるんだということを海外でもぜひ知ってもらいたいですね。



ホームページでもご紹介しています

「北区都田町・ピオーネ農家 波多野善弘さん」

検索は、 検索 

農業サポーター・齋藤さんが“陽だまりファーム”さんでの作業に参加しました



今回は、浜松市で行っている「農業サポーター事業」について、北区のミカン農園での活動の様子をご紹介します。こちらの事業は、繁忙期の労働力を求める市内の農家さんと、農業に興味のある方々をマッチングする制度です。

作業に参加したのは、愛知県の大学生・齋藤さんです。齋藤さんは、以前大学で浜松市出身の友人から浜松産農産物のお土産品をもらったことをきっかけに浜松市の農業に興味を持ち、今年度サポーター登録されたそうです。「浜松の農産物でミカンは欠かせない」と、今回は北区三ヶ日町の“陽だまりファーム”さんで農作業に参加していただきました。

この日行ったのは、ミカンの“摘果”の作業。夏の間、少しずつ大きくなっていくミカンのうち、極端に大きかったり小さかったり、または病気にかかったりした果実を落とし、品質を揃える作業です。



同園の高橋代表の指導を受けながら作業を実施した齋藤さんは、「ミカンが食卓に並ぶまで、どんな風に作られていくのかを知ることができた。収穫作業もぜひお手伝いしたい。」と話していました。

また、今回が初めての受け入れだった高橋代表も、「今後もサポーターが来てくれると助かる。」とのことで、手ごたえを感じている様子でした。

浜松市の農業サポーター事業については、受入農家、サポーターともに随時募集中です。

詳細につきましては、浜松市HP「はままつの農業サポーター事業」をご覧ください。

検索は、 検索 



【派遣職員】新潟市・食と花の推進課よりレポート

【米どころ新潟】

新潟市は、日本一の水田面積を誇る全国有数の大農業都市。信濃川と阿賀野川の2つの大河が運んできた「水と土」によって生まれた肥沃な新潟平野では、ブランド米「コシヒカリ」をはじめとする新潟米が盛んに生産されています。今の時期はまさに新米の季節です。浜松市内のお店にも新潟産の新米が並んでいるのではないのでしょうか。



稲穂を使った新潟市ならではの文化「アグリクラフト」

そんな米どころ新潟市ならではの2005年から始まったのが、稲穂や野菜、花などの農産物や自然素材を使ったアグリクラフトです。

アグリクラフトとは、稲穂や野菜、花などの農産物や自然素材を使い、育てる喜びや収穫する喜びとともに日本の伝統や年中行事、各地の伝承文化、願い事をクラフト(工芸品)で表現しようというものです。

新潟市ではアグリクラフトの定着を図るため、小学校や地域での交流の場などにて、稲穂を使ったクラフト講座で子ども体験指導やイベント実演展示販売などの活動をしています。



素材となるのは手刈りした「青刈り稲」

「いがたアグリクラフト」の主たる素材となっているのは稲穂(青刈り稲)です。今年も5月に田植えを行い、出穂前である8月下旬に稲刈りを行いました。実が出来る前に稲を刈ることで、ピンとまっすぐに伸びて工芸素材にぴったりな藁が出来上がります。

現在の稲刈りはそのほとんどが機械刈りですが、アグリクラフトに使用する稲は全て手刈りで行います。一束一束稲を刈っていると、まだ機械刈りが出来ない時代の農家さんの苦勞が少しは理解できたような気がしました。

