



notebook

浜松市 農林水産ノート

平成 28 年 5 月号

- ・ 農林水産情報発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

はじめなので…

浜松市農林水産ノートとは？

→浜松市の農林水産情報をまとめ、月に1回程度の頻度で発行するものです。

浜松市の農林水産業情報発信ワーキンググループ（WG）がホームページやフェイスブックなどで配信した情報を中心にまとめます。ときどき特集ページがあります。

農林水産業情報発信WGとは？

→農林水産業情報発信WGは、浜松市の7つの農林水産関係部署（農業水産課・農業振興課・農地整備課・農地利用課（農業委員会事務局）・林業振興課・中央卸売市場・食肉地方卸売市場）のメンバーが連携し、農林水産に関する情報の蓄積・整理・発信を行っています。

[今号の目次]

特集『はままつ農業ってどうよ？』

“はままつ里山たいけん帖 31+6programs”が発行されました

三ヶ日図書館で新規就農者パネル展を行いました

はままつのおいしい農産物「チンゲンサイ」

新潟市よりお便りです「きゅうり」

【今号の特集】 はままつの農業ってどうよ？

はままつの農業の特徴 ⇒ 作物品数が多いこと！



浜松の有名な農産物っていったらなに??と聞かれたとき、みなさん浮かんでくるものは少しずつ違うのではないのでしょうか。

みかん、じゃがいも、玉ねぎ、セルリー、ピオーネ、柿、ネーブル、ガーベラ…いくつもでてくるけど、でももしかしたらどれもたいしたことないんじゃないか…そんな風に思われる方もいるかもしれませんが、いずれも全国で高い評価を得ているものです。はままつの出荷品目数はじつに **「177品目」**※。

市町単位の他の地域で作物と言えば、1～2種類にとどまることが多いなか、177品目は圧巻の数字です。

※市内農協へのヒアリング集計



これだけ品目数の多い理由は??

① 豊富な日照量

浜松市の平均日照時間は**「全国3位」**※。温暖な気候のもと、1年中作物生産が可能で、冬場の施設園芸（温室やビニールハウスでの栽培のこと）にも適しています。

これは、さかんな綿花栽培が基となって伝統ある遠州の繊維業が発展したことや、近年注目を集める太陽光発電が浜松市で盛んなことともつながっています。

※H23～H27の5年間統計



② 特徴的な地形と土質

国土の縮図と言われる浜松市は、急峻な中山間地、扇状地に広がる平地、河岸段丘の三方原台地、浜名湖から太平洋の沿岸部といった様々な地形があります。また、平野部において3種類の特徴的な土質があることもポイントです。

[平野部の土質]

土質	農産物の例
三方原の赤土	じゃがいも
海岸付近の砂土	たまねぎ、エシャレット
天竜川付近の沖積土	セルリー、根菜類



③ 高い開拓・改良意欲を持った農業者たち＝やらまいか精神

市内各地域で生産される数々の農産物。その基には、それぞれの地域の生産者たちが新しい作物・新しい品種の開発に積極的にとりくみ、そして、絶えず改良の努力を続けてきた歴史があります。

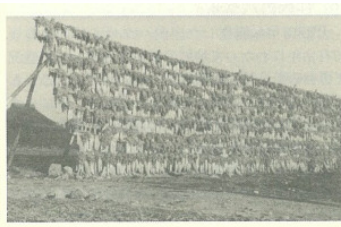
まさに「やらまいか精神」の象徴といえる先人たちの努力の結晶が、浜松市の多彩な農産物となっているのです。



機械化によるガーベラのキャップかけ作業（浜松市）



セルリーの収穫と荷造り作業（浜松市豊西地区）



漬物ダイコンの干場風景（浜松市三方原地区）



庄内ハウサイの出荷（昭和26年 浜松市南庄内地区）

（出典：静岡県野菜・花き園芸発達史）

全国で上位ランキングの農産物は？

みかん	1位	ちんげんさい	1位	セルリー	2位	ガーベラ	1位
浜松市	1,533 千万円	浜松市	135 千万円	長野県原村	135 千万円	浜松市	94 千万円
和歌山県有田川町	790 千万円	茨城県行方市	97 千万円	浜松市	97 千万円	福岡県広川市	32 千万円
愛媛県八幡浜市	747 千万円	愛知県田原市	43 千万円	長野県茅野市	43 千万円	愛知県田原市	27 千万円



生産農業所得統計（平成18年度）による産出額統計

「はままつ里山たいけん帖 31 + 6Programs」が発行されました



ふるさと交流体験プログラム「はままつ里山たいけん帖 31 + 6Programs」が発行されました。

こちらの冊子は、浜松市グリーン・ツーリズム交流会が発行している情報誌で、今年の春から秋にかけて浜松市内外の農山漁村で行われる交流体験プログラムを紹介しているものです。

“遊ぶ”安らく“食べる”学ぶの4つのカテゴリに分かれたメニューから、気になるものを選んでご参加いただけます。プログラムの中から一例をご紹介しますと…

『楽しいゆうとう“やら米か”田植え体験』

(らびりんすゆうとう [西区雄踏町])

雄踏町の田んぼで手作業の田植を体験します。はだしで田んぼに入って体験することで、いろいろな生き物と触れ合うことができます。ご家庭でバケツ稲栽培を希望するご家族には、稲の苗をプレゼントします。

『アイスクリームって何からできてるの?』

(なかやす牧場 [浜北区寺島])

アイスクリーム原料の収穫体験と食育講座です。鶏卵の収穫や牛とのふれあいを楽しむほか、命の尊さと乳製品について牧場主がお話しします。



『舞阪漁港の見学と地元水産物を味わうお料理』（浜松市農業水産課 [西区舞阪町]）

夏の舞阪漁港では、アジ・カマス・スズキ・タチウオ・ヨシエビなど様々な水産物が水揚げされます。漁港の見学と地魚料理を体験します。

『手作りソーセージづくり体験』（とんきい [北区細江町]）

“浜名湖そだち”プレミアムきんか”などを生産・販売している養豚家のレストランで、ソーセージ作りを体験します。国際食肉見本市でも受賞した食肉加工技術を学びます。

などなど。ご友人同士やご家族で参加いただけるものなど他にもたくさんのプログラムが掲載されています。

冊子は市役所本庁1階に設置しているほか、下記の浜松市ホームページに掲載しておりますのでぜひご覧ください。たくさんの皆さまのご参加お待ちしております！

検索は **はままつのグリーンツーリズム**



(C)まっくん「田んぼ」実行委員会

浜松市立三ヶ日図書館で新規就農者パネル展を実施しました



平成 28 年 4 月 1 日から 27 日までの約一か月間、新規就農者インタビューパネル展を「浜松市立三ヶ日図書館」で実施しました。

こちらのパネル展では、冊子「新規就農者インタビュー -次代の浜松農業を担う-」からエッセンスを抜粋した 12 枚の大型パネルを展示するほか、農業に関連する色々な冊子をお配りしました。また、三ヶ日図書館で貸し出ししている農業関連の様々な図書を集めて設置する等、浜松の農業情報がギュッと詰まった催しとなりました。

会場でのアンケートでは、「農業に従事する人が少なくなる中、市内で頑張っている方を知ることができた」「人間にとって最も大切な部分を担う仕事だからがんばってほしい」「こうして自然の中ではつらつと働く若者が増えることを期待する」など、温かいメッセージもたくさんいただきました。

なお、こちらのパネル展は、来月 6 月にも北区細江町「田園空間博物館総合案内所」で開催する予定です。ぜひご来場ください。





はままつのおいしい農産物「チンゲンサイ」

はままつのおいしい農産物を紹介するこちらのシリーズ。今回は、栄養豊富な中国野菜・チンゲンサイを紹介いたします。

中国野菜とは、その名のとおり中国原産の野菜のことですが、なかでも代表的なチンゲンサイは、昭和 47 年の日中国交正常化以降中国から日本へもたらされました。かつては横浜の中華街でも入手が困難で、他の日本野菜で代用していたほど貴重なものだったそうです。



全国でも有数の産地となっている浜松のチンゲンサイの栽培は、昭和 56 年に旧浜北市に導入されたのが始まりです。

一年を通して栽培が可能で、既存の農業施設が有効に利用できることや、収穫物が軽く比較的栽培も簡単であり、高齢者や女性にも作業がしやすいことなどから、以後急速に生産が増加しました。現在では、神久呂地区・浜北地区などを中心にビニールハウスを利用した施設栽培が行われており、特に消費量が多い関西方面に一年を通して出荷されています。

また、栄養価が高いことでも知られ、ビタミンA、ビタミンC、カルシウム、カリウム、鉄分、植物繊維など豊富な栄養素を含み、美肌効果、貧血、高血圧、ストレス解消、風邪の予防効果などがあるとされています。

食文化の多様化とともに発展を遂げてきた浜松のチンゲンサイ。これからの夏に向けて、栄養がたっぷり摂れそうですね。

【派遣職員】新潟市・食と花の推進課よりレポート

浜松市は同じく農業が盛んな政令市・新潟市と都市間連携を行っています。
人事交流によって新潟市食と花の推進課に派遣されている職員より、現地の農林水産情報を紹介いたします。

【新潟市の最近の食風景】

新潟市は、食の宝庫。例年、清酒、さやまめ（枝豆、そらまめなど）、スイカの3品目で年間支出額、購入量とも全国1位を記録し続けています。

そんな中、H25～H27年の3か年平均における新潟市のサラダ年間支出額が全国1位になったことが、総務省統計局の家計調査でわかりました。

今、日本で一番サラダを食べている？——。そんな新潟市でこれから旬を迎えるのが、サラダでもお馴染みの「きゅうり」です。今日は、そんな新潟市のきゅうりをご紹介します。



【水田地帯が生むパリッときゅうり】

水田地帯がもつ蓄積された地力と豊富な地下水に育まれた新潟市のきゅうりは、みずみずしさとパリッとした歯切れのよさが特徴です。生育・食味と関係の深い肥料、水分、温度等に注意し熟練した技術で生産に取り組んでいます。

語源は「黄瓜（きゅうり）」で、ふだん食べているものは、黄色く熟れる前の未熟果です。

暖かくなるにつれて新潟市でもどんどん美味しい食材が旬を迎えます。また、「食」以外にも四季折々の「花」も魅力です。今後、新潟市の農産物について少しずつでも皆さんにご紹介できたらなと思っていますので、どうぞよろしくお願いいたします。（読売新聞一部抜粋）