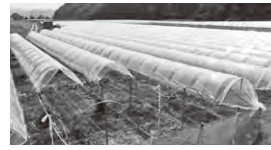


昔から農家や地域で大切に守られてきた多くの伝統農産物や特産農産物等を消費者の皆さんに知ってもらい地域農業の振興に役立ててもらうため、平成28年度にマップを作成しました。(No.36農委だより) 今後、特集で農産物等を紹介していきたいと思ひます。今回は「豊岡ぶどう」と「小野芋」です。農作物を作りたい、農作物を購入したい等関心のある方は農業委員会へお知らせください。

豊岡のぶどう栽培

金剛寺 北垣 威司さん



金剛寺地区のぶどう園

私の住む金剛寺地区では、古くから桃、梨、ぶどうなどの栽培が盛んでした。

特にぶどうは昭和二十年代から栽培されてきて、現在でも九戸、約三畝で栽培されています。

当初は山の傾斜地を利用した園地での栽培が多くありましたが、昭和から平成に代わる頃から、耕地整理された水田への平地化が進みました。

鳥獣による被害や積雪によるぶどう棚の倒壊など課題も多くありましたが、現在、豊岡の中では規模の大きい産地になっています。

また、たじま農協にはぶどう部会という組織があります。現在四十四名が所属し、市内各地で栽培に取り組んでいます。生産者の高齢化は進んでいるものの、新たに栽培を始める若者や、定年帰農者も増えてきています。

高温多湿な豊岡盆地での栽培は、ぶどうにも、生産者にとっても厳しい環境ですが、暑い夏を乗り越えて、とても美味しいぶどうになります。特に毎年九月に入り、朝霧が出る頃になると一段と味が良くなります。

栽培品種は、盆前のデラウエアから始まり多くの品種が栽培されています。

一番多く作られているのは、大粒で安定して人気があるピオーネです。その他、赤系、青系のぶどうなど、特に最近人気なのがシャインマスカットに代表される皮ごと食べるぶどうです。豊岡でも栽培が増えており、これからは、皮ごと食べるぶどうの品種が増えてくると思ひます。

販売は、地元市場である豊岡中央青果を始め、J A、たじま市、市内各直売所、個人での庭先販売、宅配便を利用した贈答販売などさまざまです。その他量的には僅かですが、東京にある豊岡市のアンテナショップ、コウノトリの恵み豊岡での販売、東京、パティスリーキハチへの出荷などにも取り組んでいます。

地元で支持され、また、少しずつ外へ羽ばたく豊岡ぶどう。豊岡の自然の中で、こだわりを持って生産し、豊岡の特産品の一つとしてこれからもより一層消費者から支持されるよう努力していきたいと思ひます。



樹齢30年のぶどうの木の前で

(農業委員 村田憲夫)

まぼろしの芋「小野芋」

出石町小野 中村 富蔵さん



出石町小野地区に古くから伝わる里芋で、江戸時代に九州から

入ってきたとされる唐芋です。戦前までは京都祇園の芋専門料亭に出荷していましたが、戦後は生産農家が激減し「まぼろしの芋」と言い伝えられています。

平成二十年頃、ひょうご在来種保存会の山根会長にお会いした時、小野芋の復活を進められ、但馬で現地研修をするのことで参加しました。小野芋の紹介、会員の交流が行われ、県下から参加された多くの皆さんとの繋がりができました。特に豊岡の高石さんとの出会いが小野芋の復活に大きな力となりました。



小野芋の収穫祭

小野川からもたらされる肥沃な砂質土壌と豊富な水に恵まれ、自家製のボカシ肥をもとに土づくりをし、四月下旬に植え付け、十一月下旬、十二月初旬に

収穫を迎えます。葉や葉柄は淡緑色で青色系、親芋も食べられますが、子芋や孫芋の利用が主になります。

口当たりの良いねっとりした粘り、きめ細かくもちもちした食感があり、濃い味が特徴です。「他の里芋にはないおいしさがあり、シンプルに煮物が一番うまい」と中村富蔵さんは言われています。小野芋のおいしさを広めようと、小野芋保存会の立ち上げ、小野芋料理を味わうバイキング、収穫祭、一年間の作業など大変な協力応援があつて小野芋の復活が進み、現在では小野地区をはじめ地区外でも小野芋の生産者が増え広がっています。

毎年、小野芋を栽培しながら、この地区に小野芋を入れてくれた先人の知恵に感謝し、伝統の芋「小野芋」を守っていくと思ひます。

(農業委員 水嶋義彦)



小野芋保存会の皆さま



竹野南営農組合設立総会の様子

目からうろこ！新発想の営農組合 竹野南営農組合

今年1月に設立され4月から営農活動をスタートした、竹野南営農組合の岡田隆男組合長にお話を伺いました。興味深い内容だったので紹介します。

竹野町南部の山間地に位置し、16の小集落からなる竹野南地区は、過疎化、高齢化の影響が顕著で、特に農業では耕作放棄地の増加など多くの課題を抱えています。「集落単位での対策には限界がある。南地区全体で集落営農に取り組むことが必要」との多くの声を受け、竹野南地区コミュニティの「はじめての第一歩計画」に「集落営農と農地の活性化を図る」として事業実施が盛り込まれました。

コミュニティの会長も務められる岡田さんは、数名の有志に声をかけて研究会を立ち上げ検討を重ね、その後全集落から選出された準備委員による協議を経て、コミュニティ事業の一環として営農組合を設立されました。この営農組合はコミュニティの構成団体の一員として竹野南地区コミュニティわいわいみなみに参画されています。

営農組合は、地区を東部と西部、中央の3ブロックに分け、それぞれのブロックに担い手となる数名のオペレーター（耕作及び機械作業を受託する人）を配置、地区内の営農に関する相談窓口を組合に一本化し、組合員からの委託に基づき農地の集約やオペレーターの斡旋を行います。当面は農地の受委託にかかる調整・斡旋事業が主体ですが、将来は機械・施設の保有も考えておられます。また獣害も深刻な課題で、近く専門家を招いて現地調査を実施し、各集落に適した対策を検討するとのことでした。

特産物の栽培事業の展開も目指しておられ、今年度は床瀬へ向かう道路の両側の休耕田を利用して、地元の子供たちと一緒にそばを栽培されます。「そばを食べに行く道中に、一面にそばの花が咲いている景色はいいでしょうが」と笑顔で話されました。



岡田組合長へインタビュー

過疎化、高齢化による農業の衰退は、豊岡市の多くの集落が抱える切実な課題です。今回の竹野南地区の取り組みが少しでも参考になれば幸いです。

（農業委員 齋藤善久）

安心・安全・美味しい米作り

ユメファーム 青山 直也さん(41歳)

青山さんは、2010年お父さんの後を継ぐため、サラリーマンから転職し、日高町奥神鍋で農業を始めることを決意されました。

現在、水稻14ヘクタール、キク、リンドウ、野菜などの作物15アールをお母さん、奥さん、常時雇用の方の4名で経営されています。

農業を始めてから8年経過した今、自分の経営基盤を確立し、農業を経営として成り立たせるのに大変苦労をしたと話されていました。

青山さんが、現在特にこだわっていることは、『農薬を使用しない無農薬栽培』、『天候不順に負けない栽培技術の確立』、『粒が大きく甘みと粘りのあるお米を作る』これらを実践するため、「チーム奥神」や「神鍋コウノトリ生産グループ」など地元の仲間たちと一緒に取り組んでおられます。

趣味を尋ねると、趣味は特にないが、暇なときは、米作りに使用する機械の整備や器具をより使い易いように工夫し、加工したりする事だそうです。ユメファームの作業場には、自分で作った機械、器具や農業機械が、きれいに手入れされ、整然と収納されていました。

農業に対しての夢を尋ねると、『安心・安全・美味しい米作り』、これらの取り組みが、自然豊かな神鍋地域の魅力ある農業として、次の世代に引き継がれることだと力強く話されていました。

2010年に開催された米・食味分析鑑定コンクールでの特別優秀賞をはじめ県知事賞など、数々の賞を受賞されています。『安心・安全・美味しいお米作り』を実践されてこられた賜物だと思います。青山さんの理想とする農業が実現するといいですね。頑張ってください。

（農業委員 田中直喜）



田植えの様子