

## 城崎地域



城崎地域は昭和三十一年二月に、農業を主産業とした内川村と合併し、新たな城崎町となりました。今回は農業主体の内川地域をご紹介します。

当地域は、円山川を挟み東西の山間に点在する八地区です。西側は四地区（来日、簸磯、上山、二見地区）あり、民家周辺を農地が取り巻いている状況です。耕地面積は合わせて約二十三㊦で、用排水兼用の小規模区画の農地が主です。

一方、東側も四地区あり、耕地面積は約三十五㊦あります。南から、結地区では、円山川沿いと山間に挟まれた耕地で、耕作者の高齢化により離農を余儀なくされ、現就農者に負担が強い状態の現状です。

戸島地区は平成十六年に道路整備と合わせ、湿田から大規模農地に土地改良が施され、「戸島営農組合」が発足、現在は法人化されており



来日地区の農地の状況

### 城崎地域



石橋農業委員



岩本推進委員

築々浦地区は、遊休農地は殆ど無く、九割を占める下島耕地は周囲が川と入江に囲まれ、用排水路が完備された豊かなほ場です。そして、下島耕地を主体として「後世に残そう、豊かな大地」をスローガンに平成二十六年七月に「下島営農組合」を立ち上げられておられます。主眼は、機械等の共同利用で低コスト化と次世代への伝承とし、全面受託事業と、個別作業も受託し、極めて細かい運営をされています。

山間の飯谷地区は十㊦規模に耕地整理がなされ稲を作物作られています。

さて、農地利用最適化推進委員として、当地域を農地パトロールし、遊休農地の確認をしました。この二年間で大きな変動はありませんが、総じて言えることは、今後、年々離農者が増える中、小規模なほ場、用排水管理の負担、道路が狭隘で作業性の不便、集団化が困難、さらに、有害鳥獣の被害の深刻さ等共通した問題があります。

世代交代が余儀なくされている今、若い人たちの意見を賜り、魅力ある豊かな農業になるよう地元農業委員、推進委員ともども努力していきたいと思っています。

（推進委員 岩本照雄）

## 竹野地域



竹野地域の推進委員として、竹野地区の農地の状況や農家の意向を調査し、農業委員や市の事務局への情報共有を行い、農家とのパイプ役となっています。

竹野地域は豊岡市の北西部に位置し、沿岸部から山間地へ南北に及び東西を山に囲まれた地形となっています。地区は竹野南地区、中竹野地区、竹野地区に分かれ主に稲作が中心となっています。

農地パトロールを実施する中で山間地を中心に遊休農地が多くなっています。

遊休農地の多くは、地主が竹野地域を離れ耕作者が居ない状況となっています。また、水の確保の難しい農地や湿地のために機械での耕作が難しい農地、有害鳥獣の被害が多い農地から遊休農地となっています。



遊休農地の状況 (ドローンにて撮影)

### 竹野南地区



尾口農業委員



福丸推進委員 (中竹野を含む)

### 中竹野・竹野地区



加悦農業委員



天野推進委員 (中竹野を除く)



遊休農地の状況 (ドローンにて撮影)

さらに、耕作者の高齢化の問題もあります。若い耕作者が農業を継ぎやすい環境作りが必要となります。

竹野南地区では、将来的に農地を維持していくため、今年一月竹野南営農組合を立ち上げ、高齢問題や遊休農地の解消をめざして農地の維持を行おうとしています。

中竹野地区では、遊休農地の削減を目指すとともに新規耕作者への支援を行っています。

竹野地区でも水利組合や多面的活動組織の会合で農作業を効率よくするため、耕作地の整理を行い、農地を広くし、大型機械が入りやすいようにする必要がありますと話し合いが始まっています。これはすぐに実現は無理ですが、この先、十年、二十年を見据えた計画作りを今から始めていく必要があると議論されています。

次の世代に農地を引き継ぐために引き続き頑張っていきたいと思っています。（推進委員 天野辰男）

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)特集で農産物等を紹介していきたいと思います。今回は「マコモタケ」と「コウノトリ大豆」です。

### …マコモタケを栽培して…

日高町山田 増田 義則さん

マコモタケはイネ科の植物で、中国料理の食材として知られ、タケノコに似たふくらみを持ち、サクサクの食感で癖がなく、近年はどんな料理にも合うヘルシーな食材として知られています。

但馬での栽培者はまだ少なく、平成二十五年ごろから、増田さんが奥神鍋で民宿を営みながらマコモタケ五ヶ疇を栽培しております。

当初は試行錯誤で大変苦労されたようですが、現在は、神鍋道の駅、京阪神方面へも出荷されております。

マコモタケは、水田で栽培することができ、代かき、植え付け、追肥、水管理、除草と稲作とほぼ同じような工程で作業ができるのが魅力。

しかし、単に大きく育てば多収できるものではなく、疎植や追肥中心の施肥で無効分けつを出さない、生育期には灌水で地温を下げ、盆までに良い苗を作



ることがコツだそうです。

今年の第一便は、例年より早く、九月十三日に出荷されました。良作であったそうです。

調理方法として、てんぷら、きんぴら、油いため、おでん等、焼マコモタケもシンプルながら美味しいとのこと。冬場はメンマに加工して民宿で出されるそうです。

「湿田の遊休農地、各地のビオトープなどで栽培できたら景観も良く、また収入にもつながるのでは…」と話しておられました。

農作業に振り回されることなく様々な事柄に興味・関心を持ち、楽しく農業をすることが必要…と感じました。

マコモタケを育ててみたい、マコモタケに関心のある方は農業委員会までお問い合わせください。(農業委員 宮口豊隆)

### コウノトリ大豆の

#### 無農薬栽培

府市場営農組合

代表 尾藤 光さん

日高町国府地区の府市場営農組合で作付けされているコウノトリ大豆の無農薬栽培をご紹介します。

コウノトリ大豆の始まりは、「コウノトリ育む農法」に共感をいただいた業者様からコウノトリ育む農法で大豆栽培ができないかとの問い合わせから豊岡農業改良普及センターへ相談したのが始まりです。

出荷先は、JAたじまです。JAたじまから取引業者へ販売し、豆腐や油揚げに加工され、主に京阪神のスーパードライなどで販売されています。

府市場地区は、以前から葉タバコや野菜の栽培が盛んに行われた耕地のため、大変水はけがよく、大豆の栽培に最適な場所です。

大豆栽培で大変なのは農薬や除草剤を使用しない無農薬栽培のため、暑い時期に雑草を抑制するための土寄せ、集中豪雨の排水処理、天候不順による収穫時期遅れによる品質低下が起きることです。

今年の日高町の加工グループに味噌の原料として大豆を供給しました。また、府市場の組合



でも、日高町にある加工所で府市場産大豆を使って味噌づくりを行い、府市場の方に購入していただき、大変好評でした。

「暑い時期の水不足でも大豆は大きく成長し、青々とした葉を茂らせます。生命力のすごさを感じます。大豆は畑の肉とも言われます。無農薬のコウノトリ大豆が広まっていくことが望みです。」と、尾藤さんにはこやかに語っておられました。

(農業委員 上坂光広)



コウノトリ大豆の無農薬栽培