

八条・豊岡地区 (豊岡地域)



コウノトリとともに

背丈以上もあるセイタカアワダチソウが生い茂る九日市上町字永長の遊休農地二十五ヶを、平成二十七年十月ビオトープにしました。その後、平成二十九年に三十六ヶ、平成三十年に一ヶと管理地を拡げています。

都市化が急速に進み、住宅地の中に農地が点在する現状は、諸々の事情で米作りがままなりません。地区内の耕作者、中間管理機構、他地区の大型農家への利用調整も進まない中、放置すれば遊休農地になるのは必然です。幸いコウノトリ大空を翔る豊岡です。コウノトリが舞い下りるビオトープは、多くの皆様に喜んでいただいています。市道三坂納屋線(空港線)の車の中から、JR山



宮村推進委員
八条・豊岡地区



西沢農業委員
八条・豊岡・中筋地区

陰線の車窓から見られる大きなコウノトリが羽ばたく光景は感動ものです。一昨年発足した八条コミュニティの場でも、平成二十九年七月三十日に第一回ビオトープ八条まつり、平成三十年七月一日に第二回ビオトープ八条まつりを開催し、多くの地域の皆様に参加をしていただき、コウノトリの学習や生き物調査・ザリガニ釣りなどで楽しんでいただきました。ただ単に遊休農地の解消にとどまらず、昔のふるさとの風景を少しでも取り戻し、結果として自然環境の整備と保全・子ども達の遊び場・地域コミュニティの場等多くの役割を担っていけるものと考えています。本来は米作りの場である田んぼですが、時代に合わせて遊休農地とならぬように様々な取り組みをしてまいります。

(推進委員 宮村 吉一)



水田ビオトープ

日高東地区 (国府・八代・日高地域)



平野推進委員
八代地区



植村推進委員
国府地区



安岡推進委員
日高地区

日高東地区(日高・国府八代の三地区)を農業委員二名、推進委員三名が担当しています。水田面積は約五百八十三畝で、国府平野や主要幹線道路沿いで主に稲作栽培がされています。集落営農や大規模農家による積極的な耕作が行われる中、有効利用されている農地は集落の入り口付近までで、集落より奥(山沿)や、谷間などは荒廃がひどく、原野化するなど、作物栽培が困難な状況にあります。遊休農地面積は水田面積の約二・三%(十三・二畝)に及んでいます。農地の減少のみならず景観・環境面や耕作農地にも悪影響を与えない状況です。これ以上、遊休農地の拡大を防止し、次世代に受け継げるようしたいものです。一方、儲かる農業を目指して規模拡大し、機械化により労働生産性は上がるものの、広域的農地を効率よく管理できなくなり、土地生産性の低下が見られます。その差を埋めるためさらに面積を増やし、

生産性の低下が見られます。その差を埋めるためさらに面積を増やし、



遊休農地の状況

ますます管理不足による水田の潜在能力の低下を招く悪循環が各地で散見されています。今後は、現状維持を最低条件とし、集落農地は集落で守る、守ろうという認識や意識改革が必要だと思います。集落営農が可能な地区は別として、小規模の個人農家も地域農業へ役立っていると思います。新規就農、担い手育成及び集落営農など早急にできない中、少しでも前に向かうことが大切です。地域事情を良く知る多くの個人農家の中には、支援制度の利用を望むもの、その方法を知らない方が多いと思います。数人又はグループなど仲間作りが必要と考えます。農地を守るのに規模が大きい、小さいは関係なく、みんなで守らなくてはならないと思います。これ以上、遊休農地を増加させないことが、先人や次世代に対し、今ある土台に立つ私たちに課せられている責務ではないだろうかと考えます。

(推進委員 安岡 平夫)



上坂農業委員
国府・八代地区



宮岡農業委員
日高地区

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ひます。今回は「イチゴ」と「コウノトリ育むお米」です。

美味しい豊岡の「イチゴ」

豊岡市八社宮 西沢和代さん

豊岡の「イチゴ」は、昭和三十年代から「幸玉・ダナー」の品種で露地栽培からはじまり、四十年代にはトンネル栽培からビニールハウスに、品種も宝交早生が一世風靡となり、植物成長ホルモンの使用することにより、年内出荷ができるようになりました。

五十年代には「麗紅・女峰」とよのか」という休眠が短い、連続出蓄性の品種が出現し、収穫期も十一月下旬から五月下旬へと拡大して、六十年代には「とよのか」主流の美味しいイチゴ栽培が定着しました。

現在では、大粒で酸味が少なく甘い食感の柔らかさが特徴の「章姫」、果皮は薄い橙赤色で比較的可たたく、果肉は白色、甘味、酸味のバランスがよく、上品な香りが楽しめる「かおり野」、果皮は鮮赤色果実は大きく甘味と酸味とのバランスがよくコクがある「紅ほっぺ」の三品種が栽培されています。



夫婦仲良くイチゴ栽培

十一月上旬より収穫が始まりますが、いつ、美味しいのかって？
それは年末から二月



きれいな空の下でイチゴ栽培

下旬にかけてで、寒くてなかなか着色が進まず、その間に味がのってくるのです。

収穫の期間、十一月上旬から五月下旬までは栄養成長と生殖成長が同時に進むため、味がころころ変わっていきます。

一期(イチゴ)一会、「この前頂いたイチゴが美味しかったから」といつても同じ味に出会うことはありません。

収穫をしながら三月には育苗ハウスで親株定植、収穫後、六月には土壌の太陽熱消毒、施肥などの土作り、九月には苗の定植、十月ビニールハウスの張替え、開花の頃はミツバチを放飼し、そして十二月からの収穫が始まります。

マイナス四度を下回ると凍害が発生するため、厳寒期にはストローを使用し、常に温度を気にしながらの栽培管理が一年を通して続きます。

今シーズンには冬の天候がよくて育ちがよく、甘さは抜群とのこと。毎朝、甘い香りが漂うハウス内でイチゴの様子を見ながら、誰もが美味しいといつて食べていただけ、つややかで新鮮な豊岡の特選品「イチゴ」の出荷に向けての作業をされていました。

(農業委員 水嶋義彦)

安全・安心で環境に優しい「コウノトリ育むお米」

J A たじまコウノトリ育むお米生産部会

コウノトリ育むお米は、①コウノトリ育む農法の要件を遵守して栽培していること②J A たじまコウノトリ育むお米生産部会員が登録された圃場で栽培していること③コウノトリ育むお米栽培を遵守して栽培していること、が必要要件であり、J A たじまのブランド産品です。

平成三十年度豊岡市での栽培面積は、約三百七十九畝(内無農薬栽培は約百二十二畝)で二百三十七人が取り組んでいます。

この米の特徴は、化学合成された肥料は一切使用せず、有機肥料を使用し、化学合成された農薬は、七十五%以上慣行より少なく使用するか、全く使用しないかどちらかを選択しており、安全・安心であることです。更に冬みず田んぼ、早期湛水、深水管理、中干延期など、田んぼの湛水期間を長くし、水生生物や昆虫など、より多くの生きものを育み、環境に優しくコウノトリ野生復帰にも大きく貢献していることです。しかし、環境を大切にするため、やや収量が少なく、水管理や無農薬栽培における雑草対策に多くの労力が必要等、経済的なデメリットも

あります。

そのため、一般米に比べ安全・安心で環境にやさしいことが理解され、高価格で販売されています。地元但馬をはじめ、関西、関東、沖縄等で販売されており、スーパーでの販売や消費者との交流等を通じて販売促進に努めています。

また豊岡市では、安全・安心でおいしいことから学校給食にも使われています。最近では海外への販売にも力を入れており、米だけでなくその取り組みにも関心が高まっています。さらに日本酒や焼酎等、高付加価値商品の販売にも取り組んでいます。(農業委員・J A たじまコウノトリ育むお米生産部会長 大原博幸)



スーパーでの販売促進



子ども達による生き物調査



消費者との稲刈り交流会