



見直そう!

# 四日市の農業力

明治時代以降、四日市港の開港と共に、近代工場が立地し、全国有数の工業都市として発展してきただけでなく、古くから四日市の名前の由来である「市」が立ち並ぶなど、商業のまち・東海道の宿場町として栄えてきた本市ですが、生産量日本一を誇るかぶせ茶をはじめ、さまざまな農作物が生産されていることをご存じでしょうか？今回は、知っておいしい四日市の農業について特集します。

## 四日市って実は 農業も盛んなんです!

本市は、交通の便も良いことから、鮮度の高いものを時間や費用をあまり掛けず、名古屋や大阪などの都市部に届けることができます。この利点を生かし、市域の6割を占める農業振興地域で、米を主体に小麦や大豆、伝統と恵まれた立地条件を生かした茶、指定産地(※)になっているハクサイやバレイショをはじめとする露地野菜、施設を利用した花き、メロン、トマト、イチゴなど、一年を通してさまざまな農作物が生産されているほか、牛や豚などの畜産業も盛んです。

### ※ 野菜の指定産地とは？

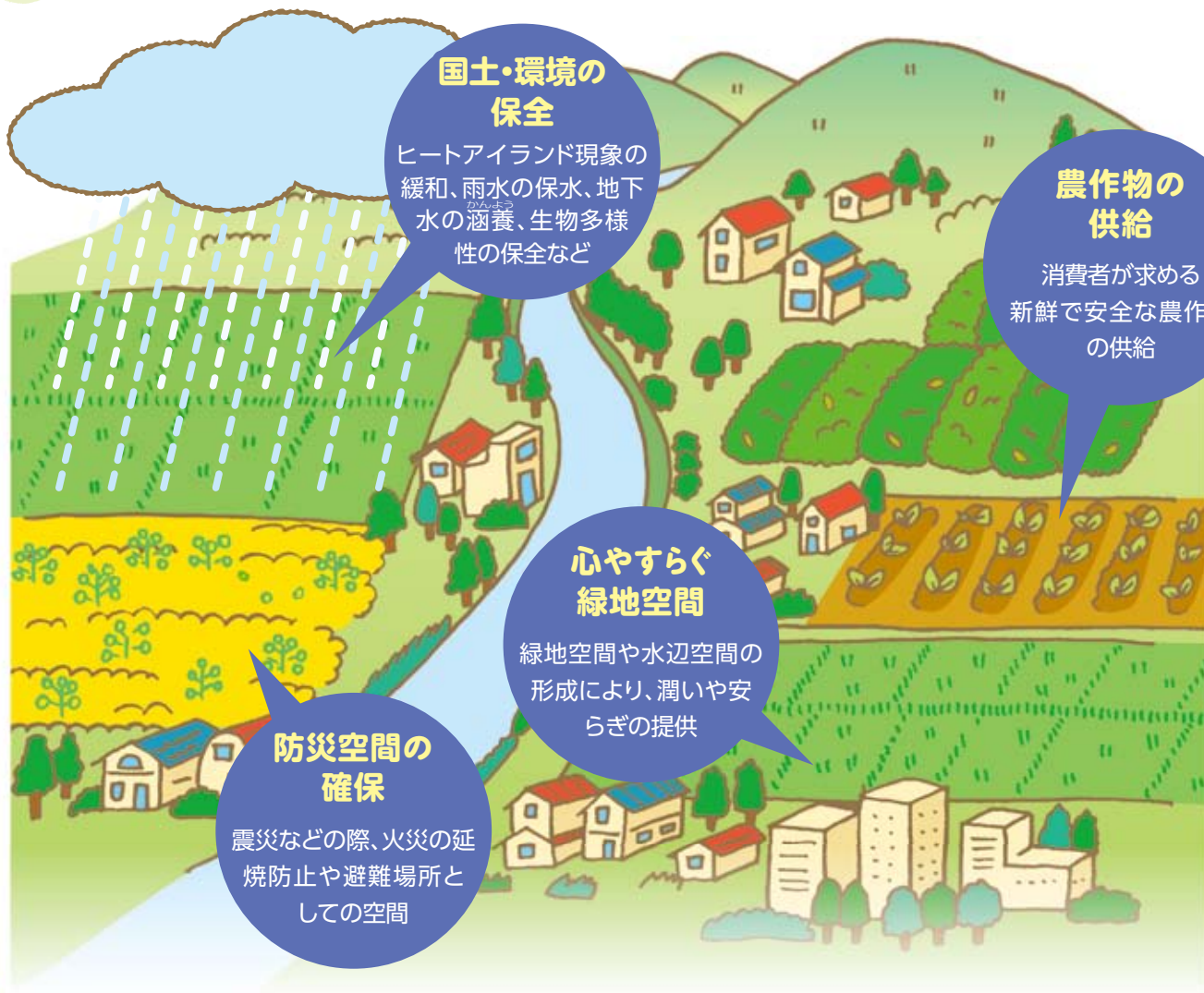
野菜の計画的な生産・出荷を行い、価格・供給量の安定化を図るため、国はニンジン、タマネギなど主要な野菜14品目について集団的な産地を指定し、その育成が行われています。本市は秋冬ハクサイとバレイショの指定産地になっています。



知っていますか？

## 農地の働き

農地は食料を生産するだけでなく、自然環境の保全、美しい景観の形成、防災空間の確保、憩いの場の提供などの多面的な機能を持ち、私たちにさまざまな恵みを与えてくれます。しかし、近年、農業者の高齢化による担い手不足や農産物価格の低迷など、農業を取り巻く状況は厳しく、遊休農地が増加しています。



### 国土・環境の 保全

ヒートアイランド現象の緩和、雨水の保水、地下水の涵養、生物多様性の保全など

### 農作物の 供給

消費者が求める新鮮で安全な農作物の供給

### 心やすらぐ 緑地空間

緑地空間や水辺空間の形成により、潤いや安らぎの提供

### 防災空間の 確保

震災などの際、火災の延焼防止や避難場所としての空間

## 農地の保全

農地バンク制度などを活用した担い手農家への農地集積を進めるとともに、荒廃農地の復元も支援しています。

他にも、遊休農地などを活用した市民菜園の開設を支援し、健康づくりや、生きがいを図りながら、農地の有効活用を進めています(3月31日現在、市民菜園は市営15カ所、民営11カ所)。

### 農地を復元し、お米作り

うつべ農園 上 尚朗さん・麻理さん(内部地区)

平成23年に就農し、お米を作っています。作付面積を増やすため、農地を借りるのに最初は苦労しましたが、農業委員会事務局に相談して、荒廃農地を借りて復元したことがきっかけで、地元農家の皆さんの理解も得られ、農地を預けていただけるようになりました。

地域農業を維持していくには、地元住民の皆さんの理解や協力も不可欠なので、身近に農地があることの良さや楽しさを知ってもらおうと、イベントを開催しています。少しずつ農業を取り巻く環境も変わってきているので、皆さんと力を合わせて、地域農業を守り、次世代に引き継いでいきたいと思えます。



新規に就農を希望する人を対象に、就農に向けた栽培技術習得のための訓練の場を提供したり、新規就農者や企業などが農業参入する際の初期投資を支援し、農業の担い手となる農家の育成を図っています。

## 三重県で唯一のパセリ農家

彩りMKファーム 近藤 正敏さん・桂さん(川島地区)

農業を始めようと県や市の農業委員会事務局に相談し、見つけていただいた空き温室を改修して、昨年、就農しました。

就農直後は、不安もたくさんありましたが、皆さんの助けもあり出荷できるようになりました。

パセリ農家は県内に他にいないので、試行錯誤を重ねる日々ですが、出荷するときやスーパーで買っていただいたのを見たときにやりがいや喜びを感じています。

パセリの  
天ぷらも  
おいしい  
ですよ



## みえの 就農サポートリーダー 制度

農業後継者の育成に意欲が高く、地域で模範的な先進農家などを県が就農サポートリーダーとして登録し、就農希望者に対して、栽培技術習得のための実務研修や、就農に必要な農地などの確保、就農後の相談などを関係機関や地域と連携して総合的にサポートする制度で、市内で13人が登録されています。

研修期間中は、たくさん知らないことがあることに気付いたり、他の農家とのつながりもできてとても良かったです。今でも困ったことがあると、加藤さんに意見を聴いています。

ナスやブロッコリーなど露地野菜を栽培していますが、季節に合わせた野菜を栽培をすることで、土地を有効活用できるところが農業の魅力だと感じています。

研修期間中は、どんな作業をしてもらうときも、安全第一を心掛けていました。米や麦、大豆を主に栽培していますが、野菜も育てているので、その経験を生かして今でも相談に乗っています。

若い人が農業を始めってくれるのは、とてもうれしいですし、研修を受け入れたことで従業員も張り合いが出てとても良かったと感じています。



サポートを受けた

マルホ農場  
堀田 健一さん(県地区)

就農サポートリーダー

加藤農場  
加藤 剛さん(県地区)

# 地産地消の推進

## 地産地消ふるさとの食を推進

生産者と消費者の交流を深め、地元農産物の認知度を高めるため、地産地消バスツアーや情報の発信を行うほか、農業者などが行う農業体験、食育活動などを支援することで、食と農の触れ合いと食育の推進を図っています。



地産地消バスツアー

## 学校給食でも地産地消

市内の小学校で食べられている給食でも地元食材の使用を進めているほか、生産者と児童の交流を通じた食育を推進しています。

ニンジン本来の味を出したくて、砂地で栽培されるのが一般的なニンジンと、土の栄養分が多い田んぼで栽培しています。

昨年、地元の小学校に講師として出掛け、泥が付いたままのニンジンや、収穫前の様子を写真で見てもらい、子どもたちから「葉っぱはどうするの」などたくさん質問も出て、興味を持って聴いてくれました。自分の子どもも小学生なので、給食食材として出荷することで、子どもたちの健全な体の育成に役立てることをうれしく感じています。



小学校での生産者と児童の交流



給食用にニンジンを出荷している  
杉山ファーム 杉山 和広さん(常磐地区)

## 自家農産物の高付加価値化

農家自らが自家農作物の加工、販売まで行う6次産業化に取り組む農家の育成や、三重大学などと共同開発を進めている機能性トマトなど、農産物のブランド化を進めています。



6次産業化セミナー

本市は、温暖で、降水量も適度な農業に適した気候条件にあることに加え、交通網も発達しており、大都市圏へのアクセスも良いことから、市内西部を中心に、水稻をはじめ、茶、野菜、果物、花き、畜産物などの多彩な農産物が生産されています。また、消費人口も多く、さらに飲食店をはじめ、加工・流通業者など異業種の事業所も多いことから、農業に対するさまざまなニーズが眠っているといえます。

農業は今、農家の高齢化による担い手不足や、耕作放棄地の増加など深刻な問題に直面していますが、加工や直販、観光型農業など新たな分野に取り組む農家も増えています。近代的な工業都市の景観に加え、豊かな自然をほうふつとさせる田園風景を守っていくためにも、新たな分野にチャレンジする農家を応援していきたいと思ひます。



四日市市農業委員会 会長  
齋藤 祐次さん

# 四日市の おいしいもん を食べよう!

〈凡例〉



市内の担い手農家さんたちにお話を伺いました。



地元の皆さんに愛される  
農園を目指しています

haruいちご農園 内田 直人さん(県地区)

農業で起業したいと思い、6年前にイチゴの栽培を始め、さまざまな人の支えのおかげで続けられています。水やりや、温度・湿度の管理をはじめ、手間のかかる作業も基本的に忠実に作業しています。

章姫と紅ほっぺの2種類のイチゴを直売所で販売しているほか、5月末ごろまでイチゴ狩りも楽しんでいただけます。



水沢地区

桜地区

保々地区

県地区



お茶そのものの味を感じてください

まる万製茶 堤 智春さん(水沢地区)

お茶の収穫時期は、家族全員で畑作業をしています。お茶の消費量が減っているのので、四日市特産のかぶせ茶を知ってほしいと思い、茶葉を使ったお菓子作りを始めました。畑作業と両立するのは大変ですが、かぶせ茶のおいしさが伝わった時や、自分の子どもが「お茶農家になりたい」と言ってくれた時にやりがいを感じます。茶葉を使ったお菓子は、JA四季菜や、かぶせ茶カフェ(水沢町)などで販売しています。



※米・麦類は、市内全域で作付けされています

川島地区

小山田地区



ごはんを食べよう!!

平成25年12月、日本の伝統的な食文化である「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。今、「和食」は、

栄養満点の健康食として、世界で注目され、日本でも見直されています。

「和食」の主食であるごはん、昔ながらの日本の食事スタイル「一汁三菜」(汁物1品、主菜1品、副菜2品)の組み合わせは、自然と栄養バランスのとれた理想的な献立です。また、粉が原料のパンや麺類と違い、ごはんは粒のまま食べるので、ゆっくり消化・吸収され、腹持ちが良く、体を動かすための大切なエネルギー源になります。

あなたの食生活に、ごはんをもっと取り入れてみませんか。



「じんぎゅう」の精神で、  
約2,000頭の牛を育てています

(南三重カドワキ牧場 門脇 健司さん(保々地区))

四日市と北海道の牧場で、繁殖から肥育まで自分の牧場で  
行っています。牛はとてもデリ  
ケートで、こちらをよく見てい  
るので、自分の子どもを育てる  
気持ちで大切に育てています。

生まれてから出荷まで手塩  
にかけて育てた安心安全な牛  
肉をおいしく食べてもらいたいと思います。全国に出  
荷しているほか、直売所でも販売しています。



菌応えの良さや、しっかりした香りを  
感じてほしいですね

野呂食品株式会社 野呂 純也さん(下野地区)

木の栄養分だけで育てる原木しいたけ  
にこだわって栽培しています。気候や温度  
の変化に敏感なシイタケの栽培は大変な  
こともあります。消費の皆さんの「お  
いしかった」の言葉が励みになります。

原木しいたけを使ったつくだ煮や塩などの加工品も販売  
しています。直売所やスーパー、伊勢神宮「おかげ横丁」で購  
入できます。



収穫の時期に向けて、今からしっかり  
手入れしています

やませ果樹園 説田 和也さん(下野地区)

幸水や豊水の他に、希少な品種の  
菊水や秋水なども含め10種類の梨  
を栽培しています。

「今年もおいしかった」と言ってもら  
えるように、良質な肥料を使うな  
ど、栽培の基本となる土づくりにこだわり、木の様子なども  
注意深く観察しています。8月～10月上旬に、直売所やJA  
四季菜などで販売しています。



非加熱・無添加の蜂蜜です。花によって  
違う蜂蜜の風味を感じてください

川村養蜂場 川村 憲一郎さん(富田地区)

四日市産の蜂蜜を地元の皆さんに食べて  
もらいたいと思い、4年前に始めました。ミツバチ  
は環境の変化に左右されやすく、花の種類に  
よって、蜜の採れ方も味も変わってきますが、  
「おいしかった」の言葉や、蜂蜜が苦手だった人に食べてもらったと  
きにやりがいを感じます。

直売所や毎月4日にJR四日市駅前で開催している「四日の市」で  
購入できます。



採れたて新鮮な、  
おいしいトマトを食べてほしいですね

中川農園 中川 敦史さん(内部地区)

ナスを台木にした接ぎ木で、トマトを栽培し  
ています。この方法は、糖度が高いトマトが  
でき、病虫害対策にもなります。他にも、水やりや  
消毒の時に、ミネラル豊富な昆布エキスを混ぜて散布するなどの工夫も  
しています。消費者の皆さんから「おいしかった」や「知人にも紹介した  
い」と言ってもらえるとうれしく思います。

直売所と阿倉川、高花平の定期市で直接販売しています。

