

釜石型農業の芽ばえ

岩手県の農業産出額は、2,727億円と全国10位（令和2年現在）で、広大な土地を生かした農業は県の基幹産業です。

一方、釜石は平地が少ない中山間地特有の土地柄で、内陸部に比べて農業には厳しい環境下にあります。

そのため、皆さんの中にも釜石は農業より工業、漁業のまちというイメージが強い人が多いかもしれません。

実際、市内の総農家数は、10年間で約4割減少し、平均年齢は約68歳。10年後には、さらに高齢化、担い手不足が進むと予想されます。

このような状況に対応するため、

市は釜石の自然条件に合った収益性の高い農業「釜石型農業」モデルの構築を目指しており、

令和3年からスタートした第六次釜石市総合計画の中でも、「釜石型農業の確立と担い手の確保」「地産地消の推進による所得の向上」を

2030年のありたい姿として掲げています。

今回は、釜石の農業に関する人々と、魅力ある農業の創出のための取り組みを「附加価値」「担い手」「地産地消」「市民農園・観光農園」の4つの視点から紹介します。

目指す農業の姿

市は、令和3年度からスタートした第6次釜石市総合計画の中で「魅力ある農林業の創出と地域の活性化」を目指し、農業を未来へつなぐために取り組んでいます。

令和元年には農業施策を協議する場として釜石市農政推進協議会を設置しました。そこで取りまとめた「釜石の自然的条件を満たす、収益性の高い農業経営への支援が必要」という意見から構想を始めたのが**釜石型農業**です。

今後も市と農業者が連携しながら釜石型農業の確立と、地域の消費者・企業と連携しながら地産地消の取り組みを推進していきます。

釜石の農業の現状

中山間地域での農業経営であり農地の規模は小さい。市の総土地面積に占める耕地面積率はわずか1.7%（岩手県全体は9.8%）です。農業産出額は、令和2年には県内33市町村の中で最下位になりました。

現状は、米作を中心に少量多品目の野菜生産を行う小規模な農業者が多いことから、農業産出額が大幅に減少している状況です。

	2005年	2010年	2015年	2020年
総農家数	523戸	455戸	333戸	266戸
農業就業人口（※）	469人	340人	213人	173人*

* 2020年は、「農業に60日以上従事した世帯員、役員・構成員数」

農業産出額	2018年	2020年
	3億7,000万円	1億8,000万円

釜石型農業 とは



甲子柿は、令和3年に地域独特の
産品の名称を保護する地理的表示
(GI) 保護制度に登録されました



甲子柿は、甲子町を中心に作られる、伝統製法で渋抜きされた、完熟トマトのような鮮紅色をし、ゼリーのような食感が特長の柿です。渋柿を室の中に入れ、煙で燻す燻煙脱渋法で甘くした柿は甲子柿のみで、その珍しさが評価されています。古くから釜石地方独特の秋の味として親しまれてきた伝統產品です。

甲子柿



甲子柿の里生産組合 組合長
佐々木 裕一さん

甲子柿を作るきっかけ

甲子柿は元々、私の父が生産していたので、父の柿作りを見て来て自然とそれを引き継ぎました。

今後の展開・ブランド化

甲子柿は今まで以上に品質の良いものを生産、出荷していくこと、一層思うようになりました。市の人口が多かった頃は、何もしなくても地域の中で売れてきましたが、今後はそうはいかないでしょう。地域の外でも買つてもらうために、良い品を生産して、それなりの価格で提供していくなど、甲子柿の生産は、担い手がいなくなり、釜石の伝統產品であ

りながら、持続が不可能となるのはと危惧しています。

製法へのこだわり

まずは基本をしっかりとやる。剪定、摘蕾や摘果、防除などの作業ですね。これらの作業に一年の大部分を費やしています。燻す前の果実そのものが良い果実でないと、最終的な製品も満足いくものにはなりません。同じ柿でもそれぞれの果樹で熟れ具合が微妙に違いますから、果実の色などから熟れ具合を良く見て、収穫しています。

最後の仕上げとなる燻す作業は温度管理が命です。その日の天候や湿度なども考慮しながら、室の中の温度を約1週間、一定に維持することに、とても気を使っています。

釜石の秋の味覚をご賞味ください



12名の審査員が甲子柿の見た目、味等を審査する甲子柿審査会の様子

今年も甲子柿のシーズン を迎えます

今年も甲子柿のシーズン を迎えます

今年も甲子柿のシーズン を迎える

※複合型農業：既存の少量多品目の経営に加え、面積当たりの収量が多く収益性の高い生産を複合的に行つ農業
副業型農業：兼業や他産業の従事者が副業として収益性の高い作物の生産を行つ農業

釜石型農業とは、狭い農地であっても、温暖で降雪量が少ない地域特性を生かしつつ、複合型農業や副業型農業など、釜石ならではの農業に向けた仕組みづくりを推進するものです。小さい面積で所得の確保が期待でき、他地域にはない釜石ならではの附加值の高い農産物の生産振興を図ることとしています。このことで、収益性の高い農業モデルの確立を目指すものです。

日本ではトマトといつと生で食されることが多いのですが、世界でトマトの消費量の多い国では加熱・調理して食べることが多く、将来的に消費拡大が期待される品種です。

トマトとは、トマトの中でも炒める、煮るなど過熱調理でうまみが引き出される品種です。その中でもすこまはトマトの赤色成分リコピンが多く、加熱すると赤色が鮮やかとなり食味も優れます。



釜石市農政推進協議会 会長
佐々木 かよさん

「すずこま」を
新たな特産品に

日本ではトマトといつと生で食されることが多いのですが、世界でトマトの消費量の多い国では加熱・調理して食べることが多く、将来的に消費拡大が期待される品種です。

釜石市農政推進協議会で新たな地域特産品の導入を検討し、すずこまの試験栽培に取り組んでいます。2年間栽培をしてみて、手がかからず育てやすい、年をとっても作つていける品種だと感じます。コロナワイルスの流行で研修がなくなり、手探りで栽培してきたため、実が大きくなるにつれて支柱が倒れてくるなどのハプニングもありましたが、なんとか形にできました。

今年は若干着色が遅れている感じもしますが、学校給食に使つてもらうため、大事に育てました。



市内企業で開発された
すずこまを使用したジェラート

から栽培する仲間が増えて、販売先も広がっていけばいいと思います。民間の事業者や学校給食への利用で安定的に購入してもらえば安心して栽培に取り組めると思います。まだクッキングトマト自体が知られていませんし、私自身もトマトと言えば生で食べることが多かつたですが、炒める・煮るなどの他にピューレにして保存したり、氷と一緒にミキサーにかけてジュースにしたりと、色々な活用ができる品種だと思います。市内で生産されたすずこまを使用したジェラートも市内企業によって商品化されています。こうして取組が広がることを期待しています。

甲子柿は、日本で唯一の製法で生産される、古くから釜石を代表する秋の味覚です。真っ赤な見た目と、ほんのりと燻した風味のある格別な甘さを、是非皆さんに試してほしいと思います。

【地産地消が地域を豊かにする】

地産地消とは、地域でそれたものを地域で消費することです。釜石は、平成初期から市内に産直が設置され、市内の農産物が消費者に近い場所で販売されてきました。近年は「かまいし軽トラ市」や、学校給食での市内産農産物の利用、市内企業との連携による梅やそばをはじめとした農産物の加工生産などで、地元のものを地元で消費する仕組みづくりを進めています。

〈かまいし軽トラ市〉

市内で農業の盛んな栗橋地区、甲子地区、唐丹地区などは、市中心部から離れたところに位置しています。そこで、消費者の多い市中心部で令和2年度から軽トラ市を開催し、生産者と消費者の交流の場を創出しながら、農業者などの所得向上を目指しています。



6月～11月の期間、月1回開催し、旬の農産物の情報発信や、復興公営住宅の多い地域では買い物の利便性向上にも寄与し、地域の活性化にもつながっています。

【市民農園・観光農園】

市は、市民が土に触れる機会、花や自然に触れる機会を創出するため、市民農園を開園し、またラベンダー観光農園の整備を進めています。

◆甲子わくわく農園（市民農園）

4月に開園した市民農園は、希望する市民の皆さんに1区画を年額2,000円の使用料で貸し出しています。現在は55区画のうち42区画で、使用する皆さんのが花や野菜を育て、農作業を楽しんでいます。

- 名称：甲子わくわく農園
- 場所：甲子町第7地割内
- 面積：総面積7899㎡
- 1区画あたり9㎡



市民農園開園式（4月10日）



甲子小児童によるラベンダーの定植（7月4日）

◆ディーニュ・レ・バン

ラベンダー観光農園

フランスのディーニュ・レ・バン市は釜石市の姉妹都市で、世界的にラベンダーの栽培で有名です。

市は、ラベンダーの花や香りで癒される憩いの場の整備を進めており、整備後は農業の多面性を活かし、教育、福祉、観光、国際交流などの場として活用します。

◆ディーニュ・レ・バン

ラベンダー観光農園

フランスのディーニュ・レ・バン市は釜石市の姉妹都市で、世界的にラベンダーの栽培で有名です。

市は、ラベンダーの花や香りで癒される憩いの場の整備を進めており、整備後は農業の多面性を活かし、教育、福祉、観光、国際交流などの場として活用します。

〈地元産品の給食への利用〉

地産地消推進の一環として、市内産直と学校給食センターが連携し、市内産農産物の学校給食での利用促進を行っています。

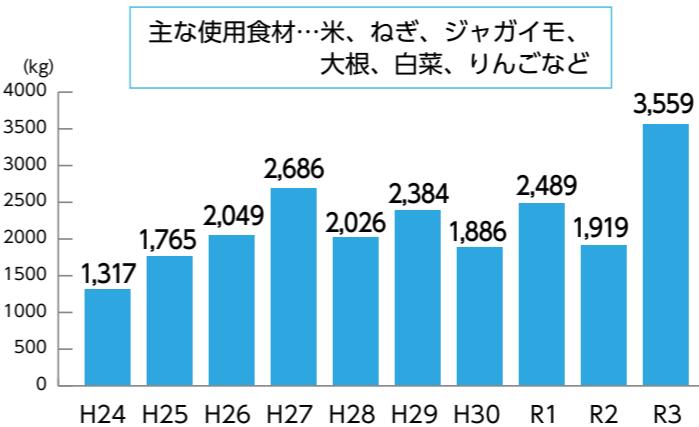
す。

令和3年度に、釜石産の米が計5回提供された他、令和3・4年度には地域振興作物「ワツキングトマトすずこま」を使用した、「ラタトウイユ」「チリコンカン」が市内の小中学校で提供されました。

取り組みの結果、学校給食での市内産農作物の利用率は増加傾向にあり、特に令和3年度は本格的に釜石産の米の取り扱いを開始し、大幅に利用率が増加しました。

市は今後も積極的に市内産農作物の利用を推進していきます。

学校給食センターでの釜石産食材使用 (kg)



すずこまを使用したラタトウイユ

