



notebook

浜松市 農林水産ノート

平成 29 年 6 月号

- ・ 農林水産情報発信WG(ワーキンググループ)がほぼ毎月配信します
- ・ ホームページやフェイスブックなど発信した情報を中心にまとめます



— 今号の目次 —

三方原馬鈴薯農家・倉田薫さん

水窪の郷土料理「水窪じゃがた」

生産量日本一・浜松のガーベラ

【浜松市農林水産トピックス】



FSC

www.fsc.org

100%

責任に管理された
森林資源を使用し
ています

FSC C103704

三方原馬鈴薯農家・倉田薫さん

きめが細かくてほくほくとした食感が特徴の三方原馬鈴薯は、三方原台地を中心に栽培が行われています。

三方原での栽培の始まりは、大正の初期までさかのぼります。かつては粘土質のやせた赤土で水はけも悪く、栽培できる作物が限られていました。そんな中、やせ土と乾燥に強い作物として導入されたのが馬鈴薯だったのです。

今では輝きのある白い外観、デンプン量が多く甘みのある高品質な馬鈴薯として、全国でも高い評価を得る「三方原馬鈴薯」のブランドになっています。

昨年度までとびあ浜松農業協同組合馬鈴薯部会の部会長を務めてきた倉田薫さんに、馬鈴薯生産と、産地への想いについて伺いました。



■ 地域農家のプライドが作り上げてきた「三方原馬鈴薯」

私が馬鈴薯農家として生産をはじめたのは 25 年前になります。それまでは自動車関係の会社に 10 年間勤めていましたが、専業農家だった父がリタイアすることになり、自分が跡を継ぐ形で馬鈴薯の生産を続けてきました。

私が継いだ頃はまさに馬鈴薯生産の最盛期で、農家数は 1,000 軒、出荷量は 1 万トンを超え、規模拡大のために畑を借りたくても借りられないような時代でした。この地域の農家たちがプライドをかけて作る馬鈴薯は、当時から「三方原馬鈴薯」として市場で高い評価を得ており、たゆまぬ努



力によって高品質な馬鈴薯を育ててきました。当時と比べて農家の数は減ってきましたが、その分規模拡大をして生産に励む農家もあり、質そして量をしっかりと維持していこうと部会では取り組んでいます。



■三方原の赤土とぴったり相性の合う「男爵」との出会い

三方原馬鈴薯といえば、ホクホクとした食感やきれいな肌が特徴です。また、デンプンが豊富で甘みのあるおいしいジャガイモですが、やはり私たちは「男爵」という品種にこだわって作っています。

大正時代の後期に導入された「男爵」は、三方原台地の赤土にぴったりと相性が合い収量が増加していったのですが、一概に赤土が馬鈴薯栽培に適しているとは言えません。赤土は粘土質なので、そのままでは根を張ることができず、水はけも悪いからです。農家たちがそれぞれの畑を丁寧に耕して根張りを良くし、排水が良くなるように畑の管理をしているからこそ、今の三方原馬鈴薯があります。

全国的にも赤土で馬鈴薯を生産できる産地というのは多くありません。品種との相性の良さ、そして赤土の長所を活かす先人たちの努力の結果が、高品質な三方原馬鈴薯を育ててきたとも言えます。





■受け継がれる“こだわり”が、高品質の源

他産地と比べて浜松には広い農地があるわけではありません。それだけに丁寧に手をかけて栽培の管理をしています。量では劣る分、品質に徹底してこだわって生産してきたのが三方原馬鈴薯。今も、そんなこだわりが世代を超えて受け継がれてきていると感じています。

この地域には、若い生産者も育っています。新しく馬鈴薯生産をはじめた就農者が、同級生の息子だったなんてこともあり、地域の中でしっかりと受け継がれてきていると感じることも多いですね。彼らは自分の慕う師匠をそれぞれにもって、技術を学び、お互いに切磋琢磨しています。やはりこうした交流が産地にとって最も大事なことで、それは農家でも会社員でも全く同じこと。私にも師と仰ぐ人が今でもいます。土づくり、栽培管理など馬鈴薯生産には様々なノウハウが必要ですが、人と人とのコミュニケーションを通してはじめて、技術や知識が共有されて伝わっていきます。部会として、こうしたことにも意識的に取り組んできました。



■魅力ある「三方原馬鈴薯」を、この先も

新たに生産をはじめると若い生産者を見てきましたが、やはりこの三方原馬鈴薯はとても魅力のある品目。施設栽培の多い浜松ですが、露地栽培でこれだけのものはなかなかありません。

私たちにとって、馬鈴薯が身の回りにあるということはおごく自然のことです。物心がついた頃から





ら父も周りの家も皆が作っていて、馬鈴薯畑がそこらじゅうにあり、馬鈴薯があるのがあたりまえ。地域全体の産業となっていました。今はそこまでの風景ではなくなりましたが、まだまだ活気のある生産者たちが全国に誇る「三方原馬鈴薯」を作り続けています。この地域から馬鈴薯がなくなってしまっては寂しいし、悲しい。それだけに、このブランド力を落としてしまってはいけません。手を抜けばそれだけ必ず品質は落ちます。なんだってそう。その共通認識を生産者が皆もつことが大切だと思っています。

これからも産地が一体となって人と人のつながりを大事にし、若手もベテランも一緒になっておいしい三方原馬鈴薯を全国に届けていきたいですね。



ホームページでもご紹介しています。

「西区湖東町・馬鈴薯農家 倉田薫さん」

検索は、 検索 

水窪の郷土料理「水窪じゃがた」



浜松市の最北端、長野県・愛知県との県境に位置する天竜区水窪町。天竜美林に囲まれ、西浦田楽などに代表される伝統芸能が受け継がれるこの町に、「水窪じゃがた」と呼ばれる在来のじゃがいもがあります。江戸時代に入ってきたとされ、ピンポン玉位の楕円形をしており、肉質は固く、ねっとりとした食感と凝縮されたうま味が特徴です。

そんなじゃがたを使った郷土料理は、茹でた芋を串に刺し、味噌だれをつけて炭火で焼く串芋、丸のまましょうゆや味噌を煮絡める煮転がし。受け継がれてきたじゃがたは、栽培する家により味が異なり、地元の祭りだけでなく日常的に食する、まさに水窪の人々のソウルフードです。

世間話をしながら七輪を囲み、串芋をあぶり、じゃがたを煮転がす。あたりにただよった焼けた味噌の香ばしい香りが食欲をそそる。「うんまいねえ」「田舎にはなんでもあるよ」



と会話がはずむ。都会の喧騒を離れ、人々の温かみがあふれる風景。水窪町では、人口の減少・高齢化が進む中、地域が一丸となってじゃがたを始め大豆・きび等の在来作物の保存に取り組んでいます。

毎年7月は、じゃがた料理が並ぶ「こいね水窪じゃがた祭り」が開催されています。水窪の自然の中で、朗らかで元気ある人々と交わりながら、水窪じゃがたをぜひ味わってみてください。



第4回こいね水窪 じゃがた祭り

開催日時 平成 29 年 7 月 9 日
午前 11 時～午後 3 時

会場 水窪商店街通り

内容 水窪商店街で行われるじゃがいもをメインにした物産展。
・JAGA1 グランプリ (各地のじゃがいも料理食べ比べ)
・大抽選会 (春華堂商品セット、水窪野菜セット)
・バスツアー etc

検索は、 **第4回水窪じゃがた祭り** 検索

生産量日本一・浜松のガーベラ



浜松市が生産量日本一を誇るガーベラは、静岡県が全国のおよそ 1/3 を占め、その内の約 6 割が浜松市で生産されています。実は、ガーベラ生産の歴史はまだ浅く、昭和 43 年ごろに庄内・伊佐見地区で栽培の挑戦を始めたのがきっかけです。

ガーベラ生産者・浜松 P C ガーベラの藤野行宏さんは、日々探究心を持ってガーベラを育てています。ガーベラの魅力については「色とりどりの種類や形があり、楽しい」とのこと。浜松 P C ガーベラでは、約 150 種類のガーベラを育て、うち約 20 種類はオリジナル品種だそうです。学校などで積極的にガーベラの PR をする浜松 P C ガーベラの皆さん。「生活の中で、気軽にお花を愛でる機会が増えてくれると嬉しい」とのお話いただきました。

浜松のガーベラは全国各地へ出荷されています。お花屋さんでは産地が記載されているところは多くないかもしれませんが、お花屋さんやお祝い事で見かける「ガーベラ」は『浜松産』かもしれませんね。



【浜松市農林水産トピックス】

県茶品評会受賞者表敬訪問（5月18日）

第54回静岡県茶品評会「普通煎茶の部」にて、一等一席（農林水産大臣賞）を受賞した天竜茶研究会の太田美咲氏と、「優秀産地賞」を受賞した「天竜茶」を代表して天竜茶振興協議会顧問の大石顕氏が、受賞報告のため市長表敬しました。市長からは、静岡県というお茶の激戦区での受賞に対する賞賛や、今後に対する期待のお言葉が述べられました。



担い手育成総合支援協議会総会・認定農業者協議会総代会（5月29日）

両協議会の総会が同日に開催され、平成28年度事業報告並びに収支決算や平成29年度予算案等が原案のとおり承認されました。

浜松市認定農業者協議会においては、昨年度実施した、「農業委員会との情報交換」「農林水産省との意見交換」「SOFIXに基づく新たな土づくり」の3本柱の活動を引き続き今年度も進めていきます。



第2期農業経営塾開催（6月1日）

次代の農業をけん引する農業経営者や農業経営をコンサルティングする人材の育成を図る農業経営塾の第2期ゼミがスタートしました。第1回では、「農業ビジネスを成功させるポイント」をテーマに、新日本有限責任監査法人の大久保和孝氏とアグリコネクト(株)の熊本伊織氏を講師としてお招きしました。第2期塾生17名が参加し、熱心に講義が行われました。



認定農業者協議会が家康楽市 2017 出店（6月3日・4日）

浜松市認定農業者協議会西支部は、農家と飲食店のコラボレーション企画枠で、家康楽市に出店しました。西区雄踏の洋菓子店「キュイドール」と協働で、西区の農産物を使ったキッシュやクロワッサン、ドーナツ等の販売と、野菜や蜂蜜などの農産物を販売し、身近で美味しい農産物をPRしました。当日は売切れ商品が続出し、来場者の皆様からも大好評でした。



第10回浜松市茶品評会審査会（6月6日）

市内で生産される茶の品質向上を図る第10回浜松市茶品評会（市茶振興協議会主催）がJA遠州中央天竜支店で開催されました。出品数は普通煎茶の部に24点、深蒸し煎茶の部に19点で、審査員5名により、外観・香気・水色・滋味を審査し、今年新設した「産地特別賞」をはじめ各部門の入賞者が決定しました。表彰式は秋頃に開催される予定です。



株式会社時之栖（フルーツパーク指定管理者）市長表敬訪問（6月13日）

フルーツパークの指定管理者である株式会社時之栖の代表取締役会長庄司清和氏とフルーツパーク園長芦沢成彦氏が市長を訪問し、平成28年度の事業報告や今後の取り組む事業の展望等を報告しました。

また、指定管理者となって昨年度初めて収益が出たため、愛称使用料として約25万円を市に納めることになりました。

