

地産地消の推進

田原本ブランド



町長 章浩 森

農業への取り組みについて

上田さん ヒノヒカリを主流に米、野菜の苗主体という形で一年間を通して仕事をしている。ヒノヒカリは美味しいお米であるが奈良県特産の品種ではないので、奈良県産品種を作ったらブランド化になると考えている。

安井さん 私の家では春はきゅうり、少し重なつて夏秋^{かしゅう}なす、きゅうりのハウスの後に葉物野菜のほうれん草や水菜をしている。天候によってやっばり収穫量が違ってくるのでなかなか難しい。

取田さん 私は5年前に奈良県の農業新規参入者支援事業に参加して、いちごとトマトの栽培について学んで就農した。夏場はトマト、主品目

はいちご。これから直売のシェア、新たな売り先を見つげながら、生産面ももちろん見直したいと考えている。

安田さん 市場制度が変わり、今は個人の店ではなくスーパーなどの大手になっている。農家も規模を拡大し、法人化により雇用できるような農業をしていかなければならないと思う。また、こまめに自分のブランドを守ることも必要である。



農業委員会会長 安田喜代一さん

町長 現状を聞かせていただいで、やっばり田原本は農業のまちだと改めて感じた。田原本の農業はまだまだ可能性があると思う。田原本の農業を儲かる農業にするにはどのような行政がサポートしていったらいいのか、その仕組みを考えていきたいと考えている。

豊かな農地を持つ田原本町では、弥生時代の集落遺跡（唐古・鍵遺跡）からわかるように、約2000年前から行われていた米づくりを中心に、なす、葉物野菜のほうれん草など、いちご、そして「大和の伝統野菜」に認定された味問いもなどが栽培されています。

今回の特集では、日ごろから「田原本町の農業」に携わっている皆さんから、ご意見をお伺いしました。

農業の抱える課題について

上田さん 時代の流れで、米や他の農産物に関しては相手からの値段設定で決まってしまうところがあるので、昔のように儲かるというような米づくりではないと思う。奈良県産品種のブランド化により儲けることができる農業につなげていけたらと思う。



農家代表者会会長 上田高明さん

安井さん どの農家さんにもあると思うが、将来、後を継いでくれる子がいるか、ちょっと不安です。また、おいしい奈良のなすを全国的にもっと知ってもらえたらと思う。さらに、今度できる道の駅のレストランで、田原本産の地元野菜を使った料理を出して、広まっていったらいいと希望を持っている。

農政土木課 34・2077

取田さん 若い農業者の確保はずっと課題です。また、現体制でもいろいろな支援があるが、地域と行政の細かいサポート体制が若い農業者の確保にもっと必要であると思う。さらに、明日香村のいちご狩りのやり方をひとつのモデルとして、田原本でいちご狩りの組織ができれば、もっと力強いいちごをアピールできると思う。

安田さん 新たな担い手を確保することが重要で、その新たな担い手が農業で採算がとれるようにしないとよい担い手を育成できないと思う。採算のとれる農業を行うためには、一定規模の農地や施設、機械が必要であり、そのために積極的な支援が必要であると思う。

農業のやりがいについて

安井さん 食べた方から美味しかったと言ってもらい、作ってよかったと思えることが一番やりがいを感じ



る。また、私の作ったきゅうりを買おうと待っている方が何人もいると思うとても嬉しいし、やっつけてよかったです。



女性農業士
安井由起さん

取田さん いちごを食べておいしいと言われたら嬉しくてもっといいものをという思いがもちろん農業者としてある。また、県からの依頼で新規参入を目指している方々に自分の経験談を話した後に、その方々が就農したと聞いた時にはよかった、夢を与えられたと思う。一方、経験が浅いので、もっと頑張らないといけないと感じている。

上田さん 野菜の苗、植物を種からまいて立派な苗にする、毎日見て、成長してくれているという植物の育つ、植える、商品になって出ていくことが本当に日々楽しく、嬉しく思っている。

安田さん 作って美味しいと言われたらやりがいになる、

まさにその通りだと思う。種をまいてものができる、それが一番いいことだと思う。手をかけていいものができ、美味しいものができ、それが農業の収益にもつながる。それが楽しみである。

今後の目標について

取田さん 就農して5年目になり、いちごの苗を作る段階から収穫・出荷、最後までどの段階においても作り方を見直す時期にきている。毎年温度などの環境が全然違ってくるので、臨機応変に対応できるような農業をして、品質の高い作物を作り、収益をあげていきたい。



新規就農者
取田宙也さん

安井さん 毎年同じサイクルで野菜を作っているが、その年その年によって天候により違ってくる。毎年が勉強の連続で、少しでも収穫量をあげるとともに高い買い取り価格

が決まって、利益をあげられるかということが、今までもこれからも目標である。

上田さん 世代交代、今まで築いてきたものをうまく息子にバトンタッチできるようにになれば本当に最高だと思っている。また品種を増やしても対応できるように、新しい従業員を何人が雇ってもっと幅のある農作物を作っていきたいとも思っている。

安田さん これからの農業について、田原本町の活性化に貢献して地産地消を進めていきたい。地域の方の健康や子どもたちの食育を考えた場合、道の駅もできるので、地元野菜を食べて元気になるという地産地消が非常に大切だと思っている。

町長 田原本の農業はまだまだのびしろがあるので品種ではなく、田原本の農業というブランドの価値をあげて広げていきたいと考える。明日香、高取、檀原、磯城郡の6市町村での広域観光を活用して、いろいろな形でお客を呼べるような施策、田原本の農業、農産物がいいというイメージを出していきたいと思う。

味間いも

皆さんは「味間いも」をご存じでしょうか。「味間いも」の名前は、田原本町味間に由来します。町では、イベント開催時に味間いもの入った豚汁を「やよい汁」として振る舞ったり、県やJAならけん川東支店女性部と連携しながらPRしています。

平成26年度に「大和の伝統野菜」に認定されたサトイモ

外観 球状

特徴

- 豊産種で一般的なサトイモと比べて収穫数が多く、大ぶり。
- 切った断面が白くてキメが細かく、粘りが強い。

調理特性 煮つ転がし、田楽、蒸しいも、みそ汁など

名前の由来

昭和初期に、県農事試験場（現在の県農業研究開発センター）でサトイモの品種比較試験に携わった地元の農業者が、最も有望な系統として譲り受け味間地区に導入。その後、現在まで種いもが引き継がれ、生産されてきました。昭和30年代以降、地域内で徐々に栽培が広がっていき、いつの頃からか「味間いも」と呼ばれるようになりました。



県中部農林振興事務所
農林普及課
主任主査 野村昌敏さん

県では、「味間いも」を平成26年に「大和野菜（伝統野菜）」として追加認定し、田原本町の特産品として重点的に生産振興を支援しています。

今後も、新たな生産技術の情報提供や生産者組織の活動支援、さらには加工品の開発支援を通して、田原本町産「味間いも」の認知度向上を図り、町内外からその美味しさを求めていただけるよう努めていきます。

農業祭でも振る舞われる

やよい汁のレシピを紹介

味間いもがおいしくいただける
みそ仕立てのお汁！

作り方

- 1 ゴボウはさがきにし、あく抜きをする。
- 2 ダイコン、ニンジン、サトイモは皮をむき、煮えやすく食べやすい大きさに切る。
- 3 ネギは3cm程度に切る。
- 4 豚肉、うすあげ、コンニャク、ちくわは食べやすい大きさに切る。
- 5 鍋にだしをとり、1～4の具材を煮て酒を少々加える。
- 6 煮えたら弱火にし、みそを適量加える。



材料（4人分）

- 具材**
- ▶ 味間いも（サトイモ）…2～3個
 - ▶ ダイコン…約2cm
 - ▶ ニンジン…1 / 3本
 - ▶ ゴボウ…1 / 5本
 - ▶ ネギ（青ネギ）…1～2本
 - ▶ 豚肉…300g
 - ▶ うすあげ…1 / 4枚
 - ▶ コンニャク…1 / 5丁
 - ▶ ちくわ…1 / 2本
- 汁**
- ▶ だし汁…800cc
 - ▶ 酒…少々
 - ▶ みそ…適量

JAならけん川東支店女性部 「味間いも」を全国的にPRするため 町と協力しながら活動しています

味間いもの普及活動に携わっておられるJAならけん川東支店女性部に、活動内容や今後の取り組みなどについてお伺いしました。

JAならけん川東支店女性部は、JA女性組織3カ年計画「ふみだす勇氣 学ぼう・伝えよう 地域とともに!!」を掲げて、会員262人、うち班長14人でいろいろな意見を出し合いながら年間行事の計画を立てて活動しています。

その活動は「夏休み親子クッキンググフェスタ」「農業祭・オータムフェア」、奈良県主催の「あったかもんグランプリ」への参加、みそ作り講習会、郷土料理体験学習の出前授業などさまざまです。「農業祭・オータムフェア」では、味間いもを使った「やよい汁」の振る舞いをはじめとして、かやくご飯・さつま芋ステイック・いもぼたを販売します。

また「あったかもんグランプリ」では味間いもを使ったメニューを出品し、平成27年2月には特別賞を受賞しました。味間いもを全国的にPRするために町とも連携しながら、今後も活動を進めていきます。女性部ではさまざまなことを体験



▲農業祭で「やよい汁」を振る舞う



◀第2回「あったかもんグランプリ」で特別賞を受賞

し、勉強することで友達や知り合いをたくさん作って、お互いに学び、伝え、教え、よかったと言ってもらえるよう、若い女性の加入にも積極的に取り組み、幅広い年代と一緒に参加できる活動を今後も企画していきます。

田原本の農産物に触れてみよう

農業祭

日時 11月25日(土)午前9時30分～
26日(日)午前9時～

場所 川東営農経済センター
(JAならけん川東支店)

内容 農産物の販売
新鮮で安心・安全な田原本町産の農産物を販売します。
各種イベント模擬店
そばドーナツ、みたらし、石焼きいも、ポン菓子など多数

※車でのご来場の際は、町社会福祉協議会の駐車場をご利用ください。

町農業振興推進協議会事務局
(川東営農経済センター) ☎ 32-0363

