

第三期新農業生産振興プランとは??

生産者がいきいきと輝きながら農業に取り組める体制を推進するために、

- ① 多様な担い手の育成・確保
- ② 生産体制の整備と販路拡大の推進
- ③ 農業情報化の推進と顔が見える農業の展開
- ④ 交流型農業の推進と農村地域の活性化
- ⑤ 環境にやさしい農業の推進



の5つの基本方針に基づき、平成24年度までの間に「地域と響きあい、輝き続ける、いわきの農業」を目指し市の農林水産部農業振興課で各種事業を実施しております。

その中で掲げている

● いわき産農産物の販路拡大と地産地消の推進

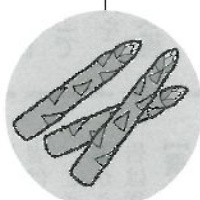
● ブランド化の支援と地域特産物の開発

などの取組みにも力を入れており、いわき産農産物のPR事業なども積極的に展開されています。いわきでは、恵まれた温暖な気候を利用し、様々な農産物が栽培されているのです。

耕作放棄地解消後の作付けや地産地消の推進に適した作物がたくさんありますので、農地の有効活用を目指して、皆さんも栽培に取り組んでみませんか？

第二期新農業生産振興プランでは、以下の作物をいわき市の「振興作目」として挙げています。

ブランド化推進作目	生産拡大作目	新選作目	地産地消作目
いちご ねぎ いんげん きゅうり トマト なし 菊 シクラメン とっくり芋 イチジク 水耕葉ネギ 水耕ミツバ	小松菜 チンゲンサイ ブロッコリー 自然薯 そば 大豆 菌茸類 ぎんなん	菜の花 ブルーベリー アスパラガス	葉たばこ こんにゃく



なお、作物の栽培技術指導につきましては、いわき農林事務所までお問い合わせください。

（農業振興普及部 電話24-6162）

今号の表紙から

1月下旬。ハウス見学に来た山形のトマト生産者が「いわきは空が高いなあー。」と驚いていました。会津の友人もよく「いわきは暖かいから、市全体が温室みたいだね。」と言います。いわき市で生まれ住んでいると、なかなかその良さが見えにくいものです。

必要不可欠な作物は、この恵まれた気候を活かし、多くの農家で施設栽培されており、『ブランド化推進作目』としても広くPRされています。同じように、ねぎやきゅうりなどは、北部南部を問わず、いわき全域で盛んに栽培されています。

これらは、平成24年度までに市が計画している『第二期新農業生産振興プラン』の『振興作目』の一部です。同プランでは、いわき産農産物の販路拡大やブランド化、地産地消の推進に取り組んでいます。

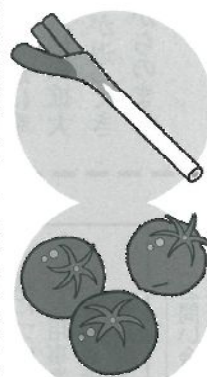
また、表紙で紹介している麦や大豆は、平成23年度から本格的に導入される『農業者戸別所得補償制度』の対象作物となっており、いわきでも作付けが期待されています。

その他にも、耕作放棄地解消後に

菜の花を作付けする『いわき菜の花プロジェクト』や、地域で栽培されていた伝統作物の種や栽培方法を継承する『伝統農産物アーカイブ事業』など、農業活性化を目的とした様々な取組みが展開されています。

いわきの農業は、まだまだ伸びる要素があるのです。

農業に「定年」はありません。皆さんも、新たな作付けにチャレンジしてみませんか。



（執筆 鯨岡 千春委員）

生産拡大作目に取り組む ～小松菜作って30年～

田人町に住む、農業委員の荒川光弘さん(66)は、生産拡大作目である『小松菜』を奥さんと一緒に30年にわたりハウスで栽培しています。

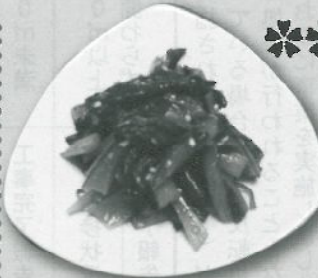
荒川さんは、堆肥を中心にぼかし肥料や米ぬかを使うなど、安全安心な野菜作りを目指しています。

以前は主に京浜方面に出荷していましたが、現在はいわき市中央卸売市場を通して、市内を中心に新鮮な小松菜を出荷しています。

栄養価の高い小松菜は、市内の北部・南部の小学校の学校給食にも使用されており、多くの児童に喜ばれているのです。

小松菜のナムル

- ① 軽くゆがいた小松菜の水気を切り、食べやすい大きさにします。
 - ② めんつゆ、砂糖、ごま油、白胡麻で和えればできあがり。
- 食べる直前に焼き海苔をまぶすと、より美味しくいただけます。



そのほかにも、卵でとじたり、豚肉と一緒に炒めたりと、小松菜を美味しく食べる方法はたくさんあります。

小松菜はカロチンをたくさん含む緑黄色野菜の一つですので、成長期の子ども達にはどんどん食べてもらいたいですね。

