

特集 地元食材を地元で消費



厚木の農産物を食卓に

愛情のこもった豚肉

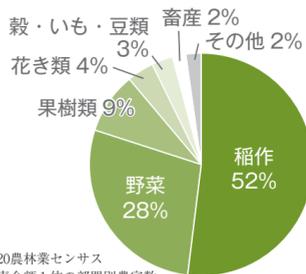
養豚業 白井農産

皆さんの食卓に並ぶ野菜や肉などは、どこで作られた物ですか。厚木にはこの土地で育った農産物が多くあります。特集では、養豚・トマト農家の方に農産物や地産地消への思いなど聞きました。

農政策課 ☎225-2801



市内ではどんな農産物が作られている？



出典：2020農林業センサス 農産物販売金額1位の部門別農家数

芽生えた新緑が色を増す季節。飯山にある白井農産では、生まれたばかりの子豚が元気に母親の乳を飲み、その姿を従業員たちが優しい表情で見守っています。「ここで働く人はみんな動物が好き。生まれてから農場を出るまで、ずっと愛情を持って接している」。そう話すのは白井一さん(60・飯山)。

半年後、農場で愛情を受けて育った豚は、酒井にある神奈川食肉センターへと運ばれていきます。成次さんは「出荷を迎える豚は、その命を私たちに返してくれる」と、感謝の気持ちを込めて送り出しています。



独自で設計・配合した餌を与える

厚木の豚を地元の方に

子豚から育てる

40年ほど前の厚木には約300軒の養豚場がありました。しかし、時代とともに規模は縮小し、今では3軒が養豚業を営んでいます。その一つ白井農産では、市内で最も多く豚を飼育し、月に約700頭の子豚が生まれます。飼育などを担当する白井成次さん(37・飯山)は「子豚は母豚の乳しか飲まない。健康に育てるためには、初めの時期が肝心」と話します。生まれたばかりの子豚に手を添え、わが子のように寄り添います。出生時の1・5kgから半年で120kgほどまで成長する豚を一頭一頭確認し、日頃の健康管理に気

白井農産では豚を大切に育てているからこそ、おいしく食べてもらうために品質にもこだわっています。健康な豚を育てるため、肉質や生産性のバランスの良い血統を育てたり、飼料に小麦などを配合したり、おいしさを追及。2016年には「あつぎ豚」として、かながわブランドに認定され、市の名産品の一つになりました。白井農産の豚肉は、大型農産物直売所の「夢未市」などに納品されています。11年には、厚木育ちの豚肉を地元の人たちに食べてもらうため、上落合に自社の直売所をオープン。地域の方が手に取りやすくなりました。直売所では、厚木を代表するグルメ「とん漬け」も販売。味付けに欠かせないみそは、農場で栽培している大豆と手作り

直売だからこそ味わえる旬の味覚

トマト農家 神崎 浩貴さん(33・温水)



トマトの生育を確認する神崎さん

「食べてもらうために育てている。愛情を込めて育てた豚を、おいしいと食べてほしい」と目を細める成次さん。大切な命を地域の笑顔に変える白井農産では、これからも豚たちに愛情を注ぎ続けます。

青空の下、暖かい空気が立ち込めるハウスの中に入ると、大きく育った苗の香りがふわっと漂ってきます。傷が付かないように丁寧に上げられたトマトは、まるで宙に浮いているかのよう。神崎浩貴さんは、赤く色付いた実の出来を一つ一つ丁寧に確かめています。「農業は大変だけど、だんだん作物が成長していく楽しさの方が勝つ」と笑顔で汗を拭いています。

完熟トマトを店頭へ

神崎さんは、代々続くトマト農家の5代目。農作業に汗を流す父の姿を見て育ち、幼い頃から作業を手伝っていました。大学ではプログラミングを学び、一度は他の道に進むことも考えていたという神崎さん。しかし「いずれは農業を継ぐつもりだった。早く始めた方が技術が身に付く」と決心し、卒業後1年間の研修を経て就農しました。ハウスでは、大玉・中玉合わせて約1000本の苗を栽培しています。「天候に合わせた温度管理が難しく、うまくできない

地場産を食べるきっかけに

神崎さんは、農業協同組合の30・40代の農家が集う青壮年部に所属しています。仲間たちと共にアイデアを出し合いながら、厚木産の農産物をPRする活動にも力を入れています。神崎さんたちは、地元食材を食べ



2棟のハウスで野菜を栽培

養豚の歴史

日本の養豚は、江戸時代に始まりました。食肉文化が広まると、港を持つ神奈川県では養豚業が盛んに。市内にも多くの養豚場がありました。



1980年代の市内の養豚場



豚の飼育状況などの話をする成次さん(右)



子豚を優しく見つめる成次さん



寄り添い合う母豚と子豚



穏やかな表情で乳を飲む生後間もない子豚たち

「厚木のとん漬」が100年フードに認定

とん漬けは、産地直送の豚肉を特製のみそに漬け込んだ江戸時代から続く厚木の名産品です。

100年フードとは？

日本の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた100年続く食文化として文化庁が認定。



市HPはこちら

観光振興課 ☎225-2820

市内産の新鮮・安心な農産物を

厚木市民朝市 夕焼け市

市内産の農畜産物や加工食品などを販売し、季節に応じた特別市も開催しています。

農政策課 ☎225-2801



- 厚木市民朝市
 - 〈日時〉日曜 6~7時
 - 〈場所〉文化会館駐車場
- 夕焼け市(11月1日まで)
 - 〈日時〉水曜 17~18時
 - 〈場所〉荻野運動公園

地産地消の意識を高める

東京農業大学 農学部 教授 高畑 健さん



地産地消は、生産者の顔が見え鮮度の高い農産物が手に入ったり、生産者側も理想の価格で直売できたりと、両者にメリットがあります。また、地域活性化・食育のツールや、輸送時間の短縮、規格が合わず市場に出せない生産物も直売できるなど、エコやSDGsの視点からも、この先必要な取り組みです。

厚木市は、都市もあれば自然も豊かで恵まれた立地です。水田や畑なども多く、農業の基盤はすでに整っています。農産物の魅力を広く発信し、市民の皆さんが「同じ食材を買うのなら地場産の物を」という気持ちを持つことで、地域の農業も活性化していくのではないのでしょうか。