

あつぎ

農委だより

親子で紡ぐ実りの物語



地域の農地を守り
未来へつなぐ

- 2面 | 新たな特産品へ親子で挑む
希少な「木瓜の実」の魅力とは？
- 3面 | 学校給食に厚木産！
「パクパクあつぎ産デー」に密着
- 4面 | 農業委員会研修視察
アボカド栽培の可能性を学ぶ



農地で有江久美子さん・奈津美さんが木瓜の木を手入れ
(関連記事2面)

Discover

新たな特産品を目指す親子の歩み

全国でも珍しい「木瓜の実」の魅力を迫る

市内のSTEP&FARMでは、有江久美子さん(58)・奈津美さん(27)親子が希少な「木瓜の実」を丁寧に栽培しています。

爽やかな甘酸っぱさが特徴の実を使い、シロップやジャムを商品化しました。地域の新たな特産品として注目を集め、対面販売やインターネット通販により、ファンが増えています。

希少な果実「木瓜の実」とは

「木瓜」は3月から4月に花を咲かせ、秋ごろになると爽やかで甘酸っぱい味わいと濃厚な香りの果実をつけるバラ科の植物です。

果実に含まれるクエン酸やポリフェノールなどの成分が注目されており、中国では古くから漢方薬として用いられ、咳止め、整腸作用、疲労回復の効果があるとされています。

通常は観賞用の花として知られており、果実の収穫を目的としていないため、食用として市場に出回ることはほとんどありません。



木瓜栽培の挑戦と工夫

木瓜の実の本格的な栽培は、2019年ごろに始まりました。きっかけは久美子さんの父が地方で味わった「木瓜酒」。そのおいしさに感動し、木瓜の魅力に取り込まれた久美子さんの父は、自ら栽培を始めます。久美子さんもまた、作業を手伝う中で、奥深い魅力に引き込まれていきました。

「もっと多くの人にこの素晴らしい果実を知ってもらいたい」との思いから、それまで一般企業に勤務していた久美子さんは、父から引き継いだ農園で農業に専念し、娘の奈津美さんと共に本格的な栽培に踏み出したのです。

有江さんの農園では現在、約2500本の木瓜を育てています。が、栽培を始めた頃は、思うように実がならないなど、さまざまな障壁がありました。そこで、牛ふんを使った土壌改良を行い、有機



に近い手法を取り入れたところ、以前よりも樹勢が良くなり、実の付きが良くなったそうです。

しかし、今年はヒヨドリの被害により、多くの花が被害を受けてしまったといえます。久美子さんは「毎年さまざまな問題が起こりますが、その対策を試行錯誤することも農業のやりがいです」と話します。

商品化への思いとこだわり

1本の木から収穫できる実は10〜20個ほどと少量で、その中でも丹念に選別された完熟果のみを使い、2023年からシロップとジャムの販売を始めました。現在では、JAあつぎ夢未市やマルシェでの対面販売、インターネット通販により、販路を広げています。

久美子さんは「木瓜の実はまだなじみが薄く、対面販売で試飲・試食をしていただき、商品の説明

をすることで多くの方に興味を持ってもらえました。お客様のおいしいという声を直接聞けることがうれしいです」と語ります。

自身の加工場を持たないため、シロップとジャムの製造は長野県の専門業者と協力し、果実の味と香りを損なわないよう、木瓜の実とてんさい糖を組み合わせ、素材本来の魅力を生かして仕上げています。

商品のパッケージには、木瓜の花と実をモチーフにしたデザインが施されており、木瓜の実を知らない人でも一目でどのような果実かが分かるように工夫されています。奈津美さんは「より多くの方に木瓜のことを知ってほしいという思いから、販売当初のシンプルで無色なデザインを一新しました。変更後は、手に取ってもらえる機会が増え、デザインを褒められることも多くなりました」とうれしそうに話します。

商品の多彩な楽しみ方

木瓜の実のシロップは、冷水や炭酸水で割ると、自然な甘みと爽やかな香りを手軽に楽しめます。また、緑茶に加えると、渋みと木



瓜の甘酸っぱさが絶妙に調和し、これまでにない、さっぱりとした飲み口の新感覚ドリンクが出来上がります。シロップは飲んで楽しむだけでなく、肉・魚・野菜など幅広い料理に合う調味料としても活躍します。

ジャムはトーストやヨーグルトに添える定番の使い方をはじめ、クリームチーズと合わせれば、ワインにもよく合うおつまみとしても楽しめます。他にも、季節のフルーツやナッツと組み合わせるなどデザートのにッピングにも適しています。「多様な楽しみ方ができることが、この商品の大きな強みです。ぜひ、色々な組み合わせを試していただき、その味わいの広がりを感じてほしい」と久美子さんは語ります。



農園が目指す未来

今後は、木瓜の実の栽培と加工を継続的に発展させることで、地域農業の活性化に貢献していきたいと考えています。奈津美さんは「商品の開発や販路の拡大にも取り組み、地域内外のお客様に魅力を直接伝える活動を進めたい」と意気込んでいます。久美子さんは「木瓜の実の魅力はまだ十

分に知られていないので、より多くのの人に知ってもらうため、今後もお客様とのコミュニケーションを大切にしながら、地域の新たな特産品として広く浸透させていきたいです」と強い思いを語ります。

1本の木瓜から始まった実りの物語。親子で紡いだ思いとともに、有江さんの農園は未来に向けて着実に歩みを進めています。

『STEP&FARM』



Instagram
二次元コード

ニンジンきんぴら

- 【材料】
- ・ニンジン 1本
 - ・ごま油 大さじ1
 - ・木瓜の実シロップ 大さじ1
 - ・しょうゆ 小さじ1
 - ・一味or七味 少々



- 1 ニンジンを千切りにする。
- 2 フライパンにごま油を熱し、中火でニンジンを炒める。
- 3 ニンジンがしんなりしてきたら弱火にし、木瓜の実シロップ、しょうゆを入れて軽く炒める。
- 4 一味を少々振りかけて混ぜ合わせたら完成。

簡単レシピ

ドレッシング



- 【材料】
- ・ケール 2枚
 - ・パプリカ 1/2個
 - ★オリーブオイル 大さじ1
 - ★木瓜の実シロップ 大さじ1.5
 - ★塩 適量
 - ★ブラックペッパー 適量

- 1 ケールとパプリカを食べやすいサイズにカットする。
- 2 小皿に★を全て入れ、トロツとするまで混ぜ合わせる。
- 3 お皿に1を盛り付けて、2のドレッシングをかけたら完成。

農業委員・農地利用最適化推進委員の活動記録

新規就農者の農地を訪問

地域の新規就農者の状況を把握し、今後の農地利用最適化活動に役立てるため、4月下旬の2日間にわたり、農業委員・農地利用最適化推進委員が新規就農者12人の農地を訪問し、作付けや経営状況の確認を行いました。

この訪問事業は、都市農業支援センターが定期的に実施している新規就農者の圃場巡回に委員も同行したもので、地域の現状把握と農地の有効活用推進などを目的としています。

現場で見た課題

農地を訪れた委員たちは、新規就農者と面談を実施し、訪問先では、耕作面積や品目、経営状況、鳥獣被害、耕作地の分散といった課題について聞き取りを行い、それぞれの現状を把握しました。

参加した委員からは「新規就農者の農業に対する熱意や努力を強く感じた」「多くの方が1人で長時間働いており、厳しい労働環境の改善が急務だと痛感した」「農地の集約化を進め、効率的な農作業が



農業経営の状況を聞き取る委員

できるような支援したい」といった意見が多く寄せられました。特に、新規就農者が抱える困難や厳しい状況を理解し、相談や指導が行える体制づくりの重要性を再認識しました。

「栽培技術だけでなく、利益につながる販売戦略や営業力の向上も必要。インターネットでの販路拡大も一つ」「真夏に備え、熱中症対策など体調管理にも気を配ってほしい」といった具体的な助言もありました。

新規就農者からは「インターネットによる販路拡大といった成功事例を聞けて良かった」「今回の訪問が励みになった」など、委員との交流や助言に感謝の声が寄せられました。

課題解決に向け連携強化を

農業委員・農地利用最適化推進委員は、訪問によって把握した課題をもとに、新規就農者への支援強化の必要性を改めて認識しました。引き続き、関係機関と連携・協力し、幅広いサポート体制の確立に努めてまいります。



農地の状況を確認

地元の恵みで学校給食へ

パクパクあつぎ産デーで広がる地産地消

市立小中学校の学校給食で、新鮮な地場農産物を取り入れる「パクパクあつぎ産デー」。

子どもたちに新鮮な地場農産物の味わいを届けるとともに、食の大切さや地域農業への理解を深める機会となっています。

「パクパクあつぎ産デー」とは

市立小中学校の給食に地場農産物を取り入れた献立を提供する日で、平成20年9月にスタートしました。当初は月3回程度の実施でしたが、令和5年9月からは月5回を目標とし、実施されています。

「厚木産津久井在来大豆」や「厚木産米はるみ」をはじめ、市内で生産された野菜などを取り入れることで、地域農業と学校給食を結びつけ、地域との絆を深めています。

また、生産者が学校を訪れ、直接子どもたちに農業の話をする貴重な機会も設けられています。

市立小中学校の学校給食で、新鮮な地場農産物を取り入れる「パクパクあつぎ産デー」。

市学校給食課の栄養士である神崎さんは「地場農産物を使うだけでなく、食べ物のありがたさや農業の苦労を伝えることも大切にしています。また、生産者の顔が見えることで、子どもたちの給食への安心感や関心が高まっています」と話します。

学校給食の豊富なメニュー

当日の早朝に学校に届く、地元で収穫された新鮮な農産物は、調理員が丁寧に下処理して調理します。季節によって夏野菜カレー、のっぺい汁など、子どもたちが喜ぶ風味豊かなメニューが提供されています。

1学期はタマネギやジャガイモ、ニンニクなどの根菜類を中心に、2学期は小松菜やサツマイモ、大豆、3学期はニンジンや大根、長ネギなど、さまざまな旬の野菜

が使われています。

伝え方の工夫でよりおいしく

三田小学校では「パクパクあつぎ産デー」の日に、給食に地場農産物が使われていることを子どもたちに伝えるため、栄養士が各クラスを巡回して食育指導を行っています。さらに、献立表に地元産であることを記載するとともに、校内放送や掲示物による産地の紹介を通じて、子どもたちが興味を持てるような工夫がされています。

三田小学校の学校栄養士、鮫島さんは「地元農家の方が心を込めて育ててくれた野菜であることを伝え、子どもたちもおいしいと言って、進んで給食を食べてくれるんです」と語ります。

食育で育む厚木愛

このような取り組みを通じて、子どもたちは地元の食材や農業に親しむを持つようになり「ふるさと厚木で育つこと」の誇りや愛着を深めています。

地元の食材を味わう給食は、た

だの給食ではなく、地域と子どもたちをつなぐ大切なきっかけになっています。

市は、今後もこの取り組みを継続することで、子どもたちの健全な成長と地域の活性化に貢献していきたいとしています。

動画ページ二次元コード



学校給食のPR動画

「おいしいね厚木の給食」動画

厚木市の学校給食の魅力を紹介！
地場農産物の活用や市内農家、調理員、学校栄養士の思いを通して、厚木ならではの給食の魅力を伝える動画です。



子どもたちに学校給食が届くまで

午前7時



野菜などの受け取り・検品



野菜の下処理

午前10時20分



厚木産米



調理開始

午前11時50分



校長先生の検食

午後0時30分



配膳

午後0時40分



給食開始



撮影協力：三田小学校

農業委員会研修視察報告

アボカド栽培の可能性を学ぶ

去る令和8年2月4日、湯河原町において農業委員会研修視察を実施しました。

湯河原町の農業の現状

湯河原町は、神奈川県南西に位置し、一年を通じて温暖な気候となっており、標高差のある傾斜地が多く、限られた農地を活用して農業を営んでいることが特徴です。

主な農産物は、温州みかん、キウイフルーツ、アボカド、ブルーベリーなど多様です。

アボカド栽培を現地視察

町内の農園「でこぼこファーム」を訪問し、代表の竹原知紀さん(40)から、お話を伺いました。

農園の名前には「同じものは一つとしてなく、みんな違って当たり前。それぞれに活躍できる場所がある」という意味が込められているそうです。

農園での栽培は柑橘が中心ですが、国内でのアボカド栽培に注目

アボカド栽培を真剣に学ぶ委員



し、6年ほど前に10本の苗木から始め、現在では約30アールで40本が栽培されています。

アボカドの魅力

アボカドは「森のバター」と呼ばれ、栄養価が高く、需要が増加している注目の果実です。和名は「ワニナシ」で、果実の表面がワニの肌

に似ていることに由来しています。近年、輸入量や消費量が急速に増えており、国内生産への期待も高まっています。

栽培の工夫

実際の果樹を見ながら、複数の品種や栽培方法について、詳細な説明を受けました。

竹原さんは、水やりや温度、日当たりなど、適切な栽培管理と工夫により、湯河原町でも高品質なアボカド生産が可能であることを実践を通じて示しました。

また、湯河原町以外でも栽培に適した環境を整えることで、十分に生産できる可能性はあるとのこと

今後に向けて

今回の視察で、市の農業振興への新たな可能性と意欲的な農業経営者の取り組みを学ぶことができました。得られた知見を今後の農業委員会活動に生かしてまいります。

「でこぼこファーム」

ホームページ
二次元コード

農業委員会からのお知らせ

農地パトロールのお知らせ

農業委員会では、農地の適正な利用状況を把握し、遊休農地などの発生を未然に防止するため、年4回、各地区の農地利用最適化推進委員14人を中心に農地パトロールを実施しています。

これは地域の農地を適切に管理・活用するために実施するもので、7月・8月を強化月間とし、市内の全農地を巡回して、状況を確認します。

また、農地に関するお困りごとや情報がありましたら、お気軽にご相談ください。皆さまのご理解とご協力をお願いします。



野焼き(屋外焼却行為)について

庭や畑などで物を焼却する野焼き(屋外焼却行為)は、法律や条例などで原則禁止されています。



一方で、農林業者が自己の農業または林業の作業に伴い行う焼却であって軽微なもの(収穫残渣、稲わら、剪定枝など)は、例外的に野焼きが認められる場合があります。

ただし、周辺の生活環境に影響を及ぼすことのないように努めなければならないと条例で規定されています。

野焼きを巡るトラブルを未然に防止し、快適で安全な生活環境を守るためにも、ルールの遵守と周囲への配慮をお願いします。詳細は、市ホームページを確認してください。

市ホームページ
二次元コード

ナガエツルノゲイトウに注意!

ナガエツルノゲイトウは、南米原産の特定外来生物です。水辺や湿地で茎が水面を這うように繁茂する多年草で、切断された茎や根からも再生する極めて強い繁殖力があることから、『世界最悪の侵略的植物』と言われています。

除去が困難で、早期発見・早期駆除することが重要です。「ピラクロニル」や「フロロピラウキシフェンベンジル」の薬剤を霜が降りる前に散布するのが有効とされ、駆除の際には茎や根の断片を残さないよう徹底しましょう。



ナガエツルノゲイトウ

スクミリンゴガイ(ジャンボタニシ)に注意!

市内でも生息域を広げているスクミリンゴガイ(ジャンボタニシ)。繁殖力が非常に強く、ふ化後およそ2カ月で成長し、やわらかい植物を好んで食べます。増殖を防ぐためには、適切な防除対策が必要です。

詳細は、市ホームページを確認してください。



スクミリンゴガイ

市ホームページ
二次元コード

編集手記

今年の春先は、季節の移り変わりが昨年より早く感じられました。昨年も厳しい暑さが続き、農作物への影響が大きかったことを改めて思い返しています。

こうした気候の変化に加え、担い手不足により遊休農地が増えていく状況で、大切な農地を次の世代にしっかりと引き継いでいくにはどうすればよいか、日々考えさせられています。

そんな中、新規就農者の圃場を訪れる機会がありました。そこで、農業に対する前向きな姿勢や熱意に触れ、大きな感動を覚えました。

農業は、季節や天候の影響を受けやすく、労働時間も長いうえ、特に小規模な農家は、収入面でも厳しい状況にあります。が、新規就農者が懸命に取り組み姿からは、農業の未来に希望を感じました。

今後は、農業の法人化や企業化が進み、働き方の見直しや人手の確保が進むことで、農業に携わる方々がより安定した生活を送れるようになることを期待しています。

若い世代が安心して農業に挑戦できる環境づくりを、私たちも引き続き応援していきたいと思っています。

(農業委員Y)

全国農業新聞

NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

お申し込みは
農業委員会事務局へ

国が定める 安心が大きくなる 担い手積立年金

1 農業に従事されている方は誰でも加入できます

60歳未満の国民年金第1号被保険者(国民年金保険料納付免除者を除く。)であって年間60日以上農業に従事している方は誰でも加入できます。配偶者や後継者など家族農業従事者の方も加入できます。

家族一人ひとりの年金を! 今、女性の新規加入者が増えています

2 保険料は自分で選べ、いつでも見直せます

自分が必要とする年金の目標に向けて、保険料を自由に決められ(月額2万~6万7千円の間で千円単位)、経営の状況や老後設計に応じていつでも見直せます。

3 税制面で大きな優遇措置があります

- 支払った保険料は、全額が社会保険料控除の対象となり、所得税・住民税が節税になります(支払った保険料の15%~30%程度が節税)。
- 農業者年金基金が保険料を運用して得られる収益(保険料の運用益)は非課税です。
- 将来受け取る農業者年金には、公的年金等控除が適用されます。(65歳以上の方は公的年金等の合計額が120万円までの場合は、全額控除できます。)

つまり入口から出口まで税制上の優遇措置があります

詳しくは… 農業者年金基金 検索