



特集

ひがしうら産に スポットライトを！

「東浦町のイメージは？」という質問に何を想像しますか。「ぶどう」、「於大まつり」でしょうか。「何もないけど緑や田んぼはある」と答える方もいると思います。そのイメージどおり、東浦町は古くから農業が営まれ、丘陵などの地形、ため池の水や温暖な気候を生かし、ぶどうや米などの栽培が盛んな地域です。

コロナ禍^かでうち時間が増えたことにより、「食」に対する関心が高くなったといわれています。家で食事をする機会が増え、遠くに行くのを控えて地元で買いたい物を済ませるという方も多いのではないのでしょうか。しかし、外出を控える動きに、外食産業は大きな打撃を受けました。

町では、そんな飲食店を応援しようと、町商工会と協力し、東浦町食事クーポン券を送付しました。また、世間でもGo To Eatキャンペーン事業などの取り組みが行われています。

この特集のテーマを決める時期が、ちょうど食事クーポン券送付について広報の原稿を作成していたとき。「飲食店が大変だということは、飲食店に卸している農家の方もコロナ禍の影響を受けているのでは」と頭に浮かびました。さらに、普段の取材を通じて、近年の猛暑などの天候が作物に大きな影響を与えているという話を聞く機会もありました。私たちにできる

住民の皆さんに聞いてみました



食材を選ぶときの ポイントは？



小栗 珠美さん(緒川新田)

国産かどうかの産地
表示は確認します。



川端 文江さん(石浜)

新鮮さと添加物は
見えています。



竹内 大貴さん(藤江)

食材によって購入する
場所を変えています。



グルソイ マリコさん
シマイちゃん・エディズくん・レイスくん(森岡)

手ごろに買
える食材を
選びます。



撮影：げんきの郷

ことは何かと考えたとき、思いついたのが「地産地消」です。

東浦はぶどう以外にも、多くの農畜産物がつくられてはいるはず。「東浦の農家の方と東浦で生産されている食材にスポットをあて、地元の食材を食べてもらいたい」そんな思いで本特集を企画しました。

スーパーなどに行けば、さまざまな産地や値段の商品が並び、たくさん選択肢があります。その中で、ひとつでも地元産を選ぶことにより「地産地消」が促進されるといいなと思います。

東浦の農業の背景を踏まえつつ、ひがしうら産の魅力をお伝えします。

●編集 広報情報課

皆さん食材を選ぶとき、いろんなことに注目して購入しているそうです！

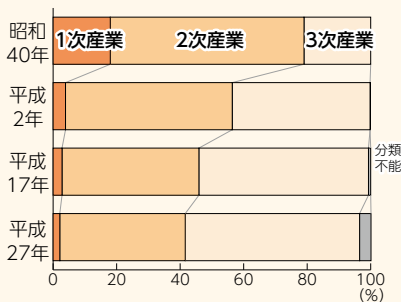
東浦町の農業

東浦町と産業

全国的に農村風景が見られていたところ、昭和25年の町の農家数は1856戸ありました。総世帯数に占める農家率も59.9%と、知多郡では阿久比町に次いで高く、知多郡および愛知県の平均を大きく上回っており、第1次産業では農業が東浦町の中心であったことがうかがえます。

昭和45年までは産業構造の変化（工業化の発展）などにより、農業離れが進んでいきましたが、その後減少率は鈍化。昭和60年以降はぶどう栽培や畜産という、新しい農業が発展してきました。

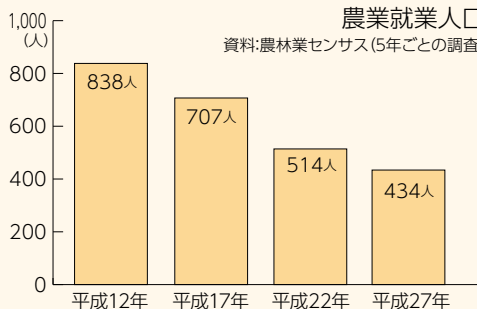
産業別構成比 資料:国勢調査(5年ごとの調査)



農業就業人口は減っている

日本全体の問題として、農業に携わる方の高齢化や後継者不足などにより農業就業人口が減ってきていますが、東浦町も例外ではありません。5年ごとに行われている農林業センサスによると、町の農業総数は年々減少傾向、農業就業人口は平成12年838名に対し平成27年は434名と半数近く減少しています。今後、生産形態を維持することが課題です。

農業就業人口 資料:農林業センサス(5年ごとの調査)



東浦に伝わる「伝統」と「農」

東浦の伝統行事も「農」と深い関わりがあります。

東浦五ヶ村虫供養
農事で犠牲になった虫を供養する



藤江神社だんつく獅子舞
雨ごいを祈願





東浦町ではいろいろな食材が作られている！

このほかにも、1年を通して牛肉・豚肉・たまごなどの畜産物や様々な種類の野菜・果樹・花きなどが生産されています。

旬の
ひがしうら産を
見つけよう！

しいたけ 春



とまと 夏



洋ラン 春～初夏



なす 夏



いちじく 夏



東浦町の特産品

ぶどう 7～9月



米 9～10月



大根 11～2月



しいたけ 秋



いちご 12～4月



白菜 11～2月



4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

※時期はおおよその目安です。品種や気候などにより変動します。



東浦で とれたものを 東浦で食す 「地産地消」

地産地消の大きなメリット

消費者 の視点

- ・新鮮な農畜産物を購入することができる
- ・生産状況を確認することができ、安心感が得られる

生産者 の視点

- ・消費者の声を身近で聞くことで、地域の消費者ニーズを捉えた効率的な生産を行うことができる
- ・輸送経費の削減により、生産者の収益性の向上につながる
- ・生産者が直接販売することで、不ぞろい品や規格外品などを販売することができ、食品ロスの軽減につながる

環境 の視点

輸送距離が短くなることで、排気ガスの削減などが期待でき、環境負荷が軽減される

地産地消の 売りは新鮮さ？

スーパーやレストランなどに行くと、あらゆるところで「地産地消」という文字を目にします。地元の食材を集めた売り場や、地元の食材を使ったメニューなどが用意され、消費者へ新鮮さをアピール

ルしています。消費者にとって食材を新鮮なうちに食べることができの大きな利点ですが、生産者にとっても、収益性の向上などが期待できます。さらに、環境にも優しい取り組みです。

地産地消を成り立たせるには、生産者と消費者の関わりが重要です。消費者の私たちにできることは地元で生産されたものを購入し、食べるのだと考えます。地元で生産されたものを選ぶことは地元の農業を応援することにつながり、未来の農業を支えることにもなります。地元産と県外産で迷ったときは、地元の食材を選んでみませんか。

参考：
東海農政局 Web サイト
地産地消って何がいいの？

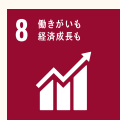




考えてみよう！

どれにあてはまるかな？

地産地消はSDGsにも関りがあります！



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



収穫からお店に届くまでどれくらいの差があるでしょうか？



県外産

地元産



収穫



3～4日

1～2日



お店

朝採れなど収穫した当日に消費者に届くこともある！



鮮度の違いってあるのかな？

県外産と県内産の野菜を買ってみました。

ホウレンソウ

県外

県内



購入して3日後



ブロッコリー

県外

県内



購入して3日後



※広報情報課で行った独自の検証です。

購入して3日後を比べると、県内産の方がより新鮮そうに見えるね！

地元の食材を食べてみたいけど、実際東浦ではどんな方が生産しているかよくわからない…
東浦産を生産する農家の方々に、地元の食材自慢や、農業を営む背景などを聞いてきました！



Interview

東浦産を生産する

農家の方々に聞いてみました！

①何を作っている？ ②農業をやっているうれしかったとき ③ひとこと

養豚



戸田ファーム／戸田 邦公さん(緒川新田)

- ①食用豚(三元豚)
- ②「おいしかったよ」というお客さんの声を聞いたとき。
- ③戸田ファームの豚肉はクセが無くあっさりしているのが特徴です！

DATA

出荷先／

食肉センター、お肉の専門店 石川屋 東浦店 他

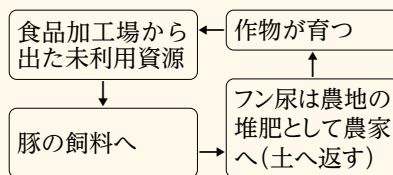
町内に2軒ある養豚場の中で、一番若手の戸田さん。戸田さんのお父さんが養豚業をはじめ、20年前に自身も養豚の道へ入った。現在、約1500頭を飼育、年間約3000頭を出荷している。こだわりは、循環型農業※。持続可能な養豚経営として、環境に配慮した飼育を意識している。



戸田ぼーく

う豚肉は国内産が多い。コロナ禍では、家庭での食事が増え、国産豚肉を選んでもらうチャンスになったそうだ。現在は、従業員3名でエサやりから出荷までをこなす。今後は従業員を増やし、規模を拡大していきたいと意気込みを話してくれた。

※循環型農業



撮影：戸田さん

ぶどう



葡萄屋加藤／加藤 洸太郎さん(石浜)

- ①ぶどう。販売は8～10品種
- ②以前食べたらおいしかったと、何度も買いに来てくれるお客さんがいたとき。
- ③いろんな種類のぶどうを試してください！

DATA

お店／葡萄屋加藤

生路浜田15-1 ☎83-4063

(令和3年8月10日～9月上旬頃)



「お客さんにいろんなぶどうを食べてほしい」と話す加藤さんは24歳の若手農家。出身は二宮市で、ぶどう農家になるために東浦へ来た。農業高校を卒業後、県立農業大学校へ進学し、果樹栽培を専攻、いじく栽培を学んだ。なぜ、ぶどう農家を選んだのかと聞くと「品種の違いがひと目でわかり、おもしろいから」と話してくれた。現在、栽培から販売まで、ほとんどの作業をひとりでこなす。巨峰だけでなく、少量多品種を目指し奮闘している。

東浦で農業をはじめ約4年、今年はようやく一定量を収穫できるようになった。来年からはシャインマスカットなどの収穫も軌道に乗りそう。だ。「お客さんは直売所に足を運んでくれる。スーパーになり」と笑顔で意気込んだ。



提供：加藤さん

しいたけ
いちじくふあーまーずまるしえ しおり 菜里／水野 好美さん(石浜)

- ①しいたけ、いちじく、野菜など
- ②地域の居場所になっているなど感じたとき。
- ③家にこもりがちになっている方へ。気軽におしゃべりしにきてください。

DATA

出荷先／げんきの郷、セブンイレブン阿久比旭台店 他
お店／まちかどギャラリーふあーまーずまるしえ しおり 菜里

石浜字下庚申坊68 ☎57-8151



「障がいのある人の働く場所をつくりたい」という思いがあったと話す水野さん。教員として働いていたが、介護離職したことをきっかけに、農業の道へ。障がいのある方でも作業ができる、しいたけといちじく作りをはじめた。しかし、障がいのある方の就労支援は簡単にはいかない。作りたいたけを新鮮なうちに食べてほしいと考えていたとき、お店を作ろうと

ひらめいた。コロナ禍の影響で、ビュッフェ形式だったランチの営業を取りやめ、直売のみに。最近、ドリンクと軽食の提供を再開した。店内にはしいたけやいちじくのほか、佃煮、手作り雑貨も並ぶ。お客さんも、気さくに話す水野さんとの会話を楽しんでいようだった。将来は、障がいのある方と働く場所にする夢を実現させたいと笑顔で話していた。



いちご



春香園／横矢 大介さん(緒川新田)

- ①いちご。章姫など全6品種
- ②お客さんが食べ比べをしてよろこぶ姿を見たとき。
- ③丹精込めて作っています。いちごの旬は12月からです！

DATA

お店／いちご狩り・直売

「春香園」

緒川字広狭間24 ☎84-8859



脱サラして農業の道へ進んだ方のひとり、横矢さん。農家の生まれではないが、漠然と「農業をやりたい」と思っていたそう。30歳のとき「農業をやるなら今」と思い立ち、味の差別化を図りやすい、いちご農家になった。農業をはじめるとき、なぜ東浦町を選んだのか聞いてみた。いちごの生育に適した気候であり、名古屋からも近いということと、東浦に拠点を置く

ことに決めたそう。農業をはじめて10年経つが、コロナ禍の影響でいちご狩りのキャンセルが相次ぎ、苦しい1年だったと振り返る。

春香園ならではのポイントを聞くと、いちごの食べ比べができることだと教えてくれた。同じハウスで6品種のいちごを栽培することは難しいそう。約8か月にわたって育てたいちごをお客さんに味わってほしいと意気込みを話してくれた。



提供：横矢さん

Interview

東浦産を生産する

農家の方々に聞いてみました！

①何を作っている？ ②農業をやっているうれしかったとき ③ひとこと

野菜



施設野菜・露地野菜／戸田 孝治さん(緒川新田)

- ①トマトやきゅうりなど、年間約30種類の野菜。りんごやオクラを乾燥させたもの
- ②お客さんがよろこんでくれたとき。
- ③若い方へ。農家もひとつの道ですよ！

DATA

出荷先／

げんきの郷、JAあいち知多 グリーンセンター

取材をした10月は、主にきゅうりとトマトが栽培されていた。地面を見ると土はなく、少し高いところに苗が植わっており、水耕栽培されていた。苗の上には虫取りシートがぶら下がり、たくさんの虫がついていたところからも、できるだけ農薬を使わないこだわりが見受けられる。「誰でも作れるけど、楽しみながら、安全な野菜を作る」をモットーに、農業を営んでいると話す戸田さん。型を使っ



提供：戸田さん

インタビューを終えて

地産地消は地域を支えている

生きていくうえで欠かせない「食」。

その「食」は、農家さんが、気温や天候に左右されながら一生懸命生産した食材でできています。

私たちが地元の食材を選ぶことは、新鮮な食材を食べるだけでなく、農家の方のエネルギーになっていると感じました。

今後の東浦町の農業と地産地消

町の地産地消の取り組みとしては、小中学校の給食で町内産を含む愛知県産の食材を使用しているほか、小学校で農業の出前講座を行っています。農家の方を講師に迎え、子どもたちに農業について伝えることで、食や農業についての理解を深め

地元の農畜産物の消費を促進するためには、地元の農業や農作物などに興味を持ってもらう必要があります。

地産地消は地域活性化につながっていると思います。皆さんが地元でお金を使えば、その地域の経済は活性化し、循環するのでないでしょうか。

農業振興課
渡邊 真輔係長





地産地消したくなった！ひがしうら産はどこで買える？

産地直売所

げんきの郷やJA あいち知多 グリーンセンターなど

農協や市場などに出荷

スーパーなどで販売

農家の方自身で販売

農家の方が運営する
直売所やオンライン販売



買い物に行ったときは産地を意識して見てみよう！

スーパーや産地直売所では、東浦で生産されているものも「東浦産」という表記ではなく、知多半島産や愛知県産として販売されていることが多いです。

聞いてみました！

地元の旬を味わってみてください！

「知多半島」をキーワードに地元でとれた新鮮な食材を取りそろえています。産地は知多半島産と表記されていますが、東浦町でつくられた様々な農作物が多数出荷されています。げんきの郷の店内では、作物別に陳列されており、お客様が比較しながらより良質なものを選んでいただけるように工夫しています。お客様だけでなく、農家の方が出荷・陳列す

る際にも、他の商品を見ることが、より良質なものを提供しようという意識をもってもらい狙いもあります。直売所の魅力は市場に出回らない珍しい野菜があること。そして、地元の野菜を選ぶ利点は、畑などからお店に並ぶ時間が短いこと。鮮度が食材のおいしさには重要です。地元で採れた食材を、まずは食べてみてください。



げんきの郷 はなまる市／伴 俊治さん

■東浦で農業をはじめませんか？

全国的に農業人口が減り、農家の方の高齢化や後継者不足などの問題があります。町ではその対策として、新規就農者を増やしていきたいと考えています。近年では2名の方が補助金を利用し、農業をはじめました。後継者がいればその土地で農業を続けていけますが、農業をやめ、耕作する方がいなければ、その土地は荒れ果ててしまいます。耕作放棄地をいかに減らしていくかが、今後の課題です。農業をやってみようと考えている方は、農協や農業振興課に気軽に相談してください。

コロナ禍に限らず、気候に左右される農業。農業振興課では引き続き農家の方々を応援していきます。

参考

新編 東浦町誌 本文編