



おいしいイチゴ、作ってます！

J A西三河いちご産地振興委員会のメンバー（夜冷庫の前にて）

西尾市は、西部に碧海台地と呼ばれる平坦な地形が安城方面から広がり、東部には三ヶ根山から広がる山林が多くあります。中央部から南部にかけては矢作川や矢作古川から出た土砂が堆積する沖積平野が開けており、矢作川河口一帯は江戸時代中期からの干拓地が広がっています。28年の年間平均気温は17℃と、1年を通じて比較的温暖で、夏に雨が多く冬に少ない太平洋岸式気候です。降霜期間は11月中旬～3月下旬で、降雪はほとんどありません。

国の28年の統計、第63次東海農林水産統計年報によれば、市内の農家戸数は3950戸、経営耕地面積は3371ヘクタール。経営規模は比

較的小さいものの、水稲、花き、野菜、果樹、茶、植木などの複合経営が多く、都市近郊型農業として農業経営の安定化、自立化が図られています。



西尾市は、温暖な気候と矢作川のもたらす実り豊かな大地に恵まれ、古くから農業が盛んに行われてきました。イチゴ・イチジクなどの果物、キュウリ・トマトなどの施設野菜、米・麦・大豆の水田作物、カーネーション・バラなどの花き、コチヨウランなどの鉢物、抹茶の原料となるてん茶——四季折々に多種多様な農作物が作られ、一大産地として発展を遂げてきました。

西尾で作られる農作物を紹介

特集

大地の恵み、西尾の誇り

果樹・野菜

●イチゴ

90人の生産者が**章姫**と**紅ほっぺ**という2種類のイチゴを生産しています。章姫は高設栽培、紅ほっぺは主に土耕栽培です。29年の出荷量は約950トン、県内トップの実績です。市内では、12月のクリスマスまでの時期にたくさん収穫できるように、促成栽培が行われています。8月ごろ、

J A 西三河いちご産地振興委員会
委員長
齋藤和義 さん (新村町)

繁忙期は本当に大変ですが、楽しみながら心を込めて栽培しています。品種は章姫、31棟のハウスを管理しています。市内ではイチゴ生産者が年々減っています。そこで委員会では現在、市場でのシェアを確保するため、新規就農者の支援に全力で取り組んでいます。



夜冷库(専用の冷蔵庫)に苗を入れて、生長点を葉芽から花芽に変える**夜冷処理**を行います。そうすると、茎の成長が止まって花を付け、数か月後にイチゴが実ります。9月上中旬に定植し、11月から収穫が始まります。そして、12月のピークに合わせていくのです。主にケーキ用として使われ、安定した高い品質が製菓業者に評価されています。出荷量が最も多いのは3月〜4月です。

J A 西三河いちご産地振興委員会は30年度から、新規就農支援プロジェクト**いちごスクール**を始めました。研修費は無料で、農家から直接指導を受ける実務研修や、経営に必要な基礎知識を学べる研修を実施するほか、農地取得などの就農準備をサポート。農業次世代人材投資事業という年間最高150万円、最長7年間の補助金の申請もバックアップしています。市は、愛知県やJ A 西三河いちご部会と共同で同委員会を組織し、**新規就農者の確保と育成を後押し**しています。

●イチジク

西尾市で盛んに生産されている夏のフルーツといえば、イチジクです。愛知県は日本一のイチジク生産地で、西尾市を含む**西三河地区は県内生産量の50パーセント以上を産出**する大産地。市内では、露地・ハウス栽培合わせて51人が生産しています。J A 西三河は近隣のJ A と西三河いちご部会を組織し、共同で出荷販売するなど広域で取り組み、全国一のブランドを確立しています。

「育てやすい」「作業がしやすい」ため、新規就農者も取り組みやすいことから、若手生産者の就農が盛んです。植え付け後2年で収穫でき、3年目には成木並みの収穫量が得られるのも魅力です。

市や県、J A グループが行う**いちごスクール**も新規就農をバックアップしています。1年かけて、座学研修やイチジク果樹園での剪定・収穫の実習を行い、栽培について基礎から学びます。



イチジクを専門とした就農講座は県内でも珍しく、近隣市町からも受講生が集まり、**西三河全域の生産基盤づくりに貢献**しています。

●キュウリ

露地栽培では夏に収穫されるキュウリですが、市内では加温したハウスで11月〜6月にかけて育てる**冬春キュウリ**の栽培が盛んです。**三河みどりのブランド**名で出荷され、出荷期間には県内で販売される冬春キュウリの約半分を占めるほどの大産地。**他産地よりも早く新鮮な状態で消費者の下へ届けられるのが売り**です。

J A 西三河きゅうり部会は、若い生産者が多く、活発に活動。市内6か所のハウスで、携帯電話回線を使って温度・湿度・二酸化炭素濃度のデータを収集・共有し、昔は一部の生産者のものであった**匠の技術に部会全体で磨きをかけています。面積当たりの収量は全国平均の2倍以上**と、全国トップクラスの栽培技術を誇ります。

「**きゅうりん**」は三河弁「きゅうりたべりん」を基に作られた西三河のキュウリキャラクター。キュウリ生産者の織田和弘さん(一色町)がデザインしたものです。西尾産キュウリの袋に登場するほか、ポロシャツなどのグッズやLINEのスタンプが作られ、PRに大活躍しています。



水田作

米・麦・大豆の専業農家48人でJ A西三河農作業受託部会を組織し、広く水田作を行っています。大規模農家へ農地の集積が進み、高い品質と生産性を保ちながら広大な水田で栽培されています。多くの水田では2年かけて米・麦・大豆を1作ずつ栽培するブロックローテーションが行われています。

●米

日本人の主食、米。古事記に日本のことが「瑞穂の国」、つまり稲穂が瑞々しく実る国と記されているように、古い栽培の歴史がある作物です。



市内では年間約9770トンの米が生産されています。品種は主に「コシヒカリ」と「あいちのかおり」の2種類。トラクターやコンバイン、農薬を散布するための無人ヘリコプターなど、大型の農業用機械を導入し、効率性の高い農業に取り組んでいます。ま

た、畜産農家から堆肥の提供を受けたり、転作田で生産した飼料作物を畜産農家へ提供したりするなど、**耕畜連携**も進めています。

市内では、J A西三河が夏の厳しい暑さに耐えられる新品種米**なつきらり**の試験栽培に29年度から取り組んでいます。猛暑の年でも高品質の米を収穫できるほか、欠けや割れなどがなく、整った形の米粒の割合が多いのも特長です。県やJ Aあいち経済連と生産者が協力し、一般財団法人日本穀物検定協会の食味調査で最上級、愛知県産米で初の**「特A」ランクの獲得を目指**しています。愛知県産米のブランド化とともに、将来の主力品種にすることも視野に入れているとのこと。この他にも、化学肥料を使わず、混合有機肥料や動物・植物かす、魚粉類などの有機肥料を利用した**コシヒカリ三河自慢**を生産。市のふるさと納税の返礼品にもなっています。

市内の小学校では、**米作り体験の授業**が盛んに行われています。地元のプロデューサーに指導を受けながら、米を「育てる」から「食べる」まで、一貫した「食」の体験学習の機会が提供されています。体験を通して、自然の恩恵や生産者の知恵や工夫を学び、食への理解や感謝の心を育てようとするもので、主に5年生を対象に現在18の小学校で実施されています。全面協力するJ A西三河はこの活動が評価され、第1回食育活動表彰で**農林水産大臣賞を受賞**しています。

●麦

麦といえば、パンやうどんなどの原料となる小麦を指します。西尾市の麦生産者の技術力は高く、年間生産量は県内の約27パーセント、7036トンと、**県内トップの実績**を誇ります。

市内で最も多く生産されているのは**きぬあかり**。愛知県農業試験場で生まれた新品種です。「絹のように明るく白いうどんが作れる」のが名前の由来。「小麦粉の白さ」だけでなく、「面積当たりの収量が多い」「倒れにくい」「コシのある麺が作れる」などの優れた性質があります。25年度から西尾市で生産が始まり、現在では面積の80パーセントを占める主力品種です。また、28年度からパンなどの製造に適した硬質の小麦**ゆめあ**



J A西三河農作業受託部会

部会長
市川茂弘 さん (貝吹町)

米・麦・大豆を55ヘクタールの面積で栽培しています。部会では現在、「きぬあかり」の面積当たりの収量を増やそうと力を入れています。今年は異常な暑さで、大豆の栽培に苦労しています。消費者のニーズに合わせて、新しいことにもどんどん挑戦していきたいです。

●大豆

かりを試験栽培。徐々に面積を増やし、来年度からは大規模な栽培が本格的に始まる予定です。西尾市の麦栽培面積の20パーセントに当たる約250ヘクタールで栽培が計画されています。

しょうゆやみそ、豆腐などの原料になる大豆は、日本人には欠かせない食材です。市内では、遺伝子の組み換えがされていない、安全・安心で高品質な大豆**フクユタカ**が生産されています。

花き・鉢物

●カーネーション

母の日の贈り物として知られているカーネーション。西尾市は年間約**2460万本**が生産される、日本トップクラスの産地です。市内では48戸の農家が、300以上の品種を栽培しています。

生産の中心は一色地区。昭和30年代から温室栽培がスタートし、52年

カーネーション生産者

都築仁志さん（一色町）

1本の茎から何本も花が咲く「スプレー」を8棟のハウスで約20品種栽培しています。継承されてきた栽培技術を生かしながら、市場から期待される特色のある品種構成を心掛けています。温度や肥料の管理に苦労していますが、納得のいくものができた時は本当にうれしいです。



には温室にボイラーや排水路などを整備したカーネーション団地が建設されました。近年は最先端の設備機器を導入し、作業の効率化と省エネルギー化を図るとともに、バイオテクノロジーを導入した品種の育種にも意欲的に取り組んでいます。ハウスの中で育つカーネーションは、おむね9月下旬から翌6月上旬にかけて出荷。ピークを迎える4月下旬～5月上旬の2週間は、**1日平均約20万本が選花・出荷**されます。通年で人気が高いのはピンク色で、母の日は赤色の「エクスセリア」という品種がよく出るそうです。

西尾のカーネーション農家は、共選と個選の2つの出荷形態に分かれています。共選はJA西三河の部会に属し、共通の規格・品種を生産。部会を通じて出荷することで、農家は花を切りそろえ、箱詰めする作業

の手間を省くことができます。個選は生産から出荷まで全て農家自ら行いますが、出荷する品種などを自由に選べるので、こだわりの商品を出荷できます。積極的に新しい品種の栽培に取り組み、50品種ものカーネーションを栽培する農家もいるとのこと。西尾のカーネーションの品種の多さを支えています。

●鉢物

西尾市では、鉢に植えられた鑑賞用植物、鉢物の生産が古くから盛んです。鉢物であれば何でもそろった種類の豊富さとバランスの良さが特徴です。

92人の生産者で組織する西尾鉢物出荷組合は、北海道から鹿児島県まで全国各地の市場に鉢物を出荷。市場担当者向けに用意された同組合のホームページでは、約600種類もの鉢物が紹介されるなど、種類の充実がうかがえます。

同組合には、**和物・観葉・鉢花・洋ラン**の4つの下部組織があります。和物は日本在来の山野草や植木、ブルーベリー・レモンなどの果樹をコンパクトに鉢におさめ、盆栽風に入手を入れて仕立てられたもの。昭和43年に市内で「三河鉢物」という名前で商品化されたのが始まりで、46年に「和物」と名付けられました。観葉はモンステラやポトスなどのいわゆる観葉植物、鉢花はブーゲンビリア



アヤシクラメンなどの鉢植え、パンジーやペチュニアなどの花壇苗野菜苗を指します。洋ランはコチヨウランを中心に、デンドロビウムなどのランのことが多いです。コチヨウランはお祝い用として大変需要が高い商品。ギフトに喜ばれる理由は「幸福が飛んでくる」という花言葉にあります。上品で優雅な花姿を長期間楽しむことができるのが人気で、花弁はチョウが舞うような美しさがありません。

―終わりに

今回紹介した以外にも、地域ブランド「西尾の抹茶」の**てん茶**、みずみずしく甘み際立つ**トマト**、新品種の「とげなし美茄子」が人気の**ナス**、「西尾梨」ブランドの**梨**、市の花である**バラ**など、誇るべき農作物が数多くあります。生産者のたゆみない努力と情熱、そして温暖な気候と肥沃な大地の下、西尾の農業は今後ますます発展を遂げていくことでしょう。