

# 地域の資源を活かした 元気な産業づくり

市内の茶畑は、やわらかな新芽のじゅつたんが広がり、ゴールデンウィークが明けると水田には、早苗が風にそよぎます。

わたしたちのまちでは、これまで豊かな自然のなかで「農」が大切に育まれてきました。

しかし、生活様式の変化や担い手不足などにより、荒廃農地が拡大しています。

地域内で収穫されたものを、地域内で消費する「地産地消」がもっと生活に浸透すれば、こうした問題に歯止めがかかり、ふるさととの景観も保たれるはずです。

スーパーやショッピングセンターで買求める食材は以外と外国産が多くあります。いったい、私たちの一日の食事で、国内産、滋賀県産、甲賀市産のものがどれくらい含まれているでしょうか。よほど気をつけていない限り、地元の食材を購入することは、少ないものと思われま

市では、23年度の主な事業について、6つの重点テーマを設けていますが、今回は「地域の資源を活かした元気な産業づ

くり」から地場農産物を育成していくための3つの事業について、紹介します。

## 米の消費拡大推進事業

農林水産省の「米の消費動向等調査」によると、全世帯1ヶ月の米の消費量は、平成3年で約5.7kgだったのが平成20年で約4.5kgであり、全国的に、米の消費は減少傾向にあります。

滋賀県は、「近江米」で知られる米どころです。なかでも甲賀市は、年間1万3千トンの収穫量を誇る県内有数の米の産地です。しかし、滋賀県の米の消費量は全国15位に対し、肉の消費量は全国3位、パンの消費は全国2位と、米以外の食料の消費が多い傾向があり、米消費減少傾向は甲賀市においても同様であるといえます。

かつて献上米として選定されたことがある地元産のおいしい米を、地域でできるだけ多く消費してもらうことが、当市

の水田農業の発展につながることから、地場農産物の振興に向けた取り組みの一つとして「米の消費拡大推進事業」を本格化させます。

## 学校給食に地元産コシヒカリを

4月から市内小中学校の学校給食で週三回提供してきた米飯給食のお米について、100%市内産の米を使用します。

また、パンについても、市内産コシヒカリの米粉を50%配合し、もちりとした食感を出しました。

新学期最初のパンの給食日となった4月12日、米粉パンをおいしそうにほお張る子どもたちの姿がありました。「もちもちしてる」「おいしい」と大好評でした。米粉パンは、今後週1回提供する予定です。

市では給食での市内産米の消費を年間85トン見込んでいます。

米の消費拡大推進事業を実施することにより見込まれる事業効果として、

- ・学校給食に米粉パンを提供することに

より、米の消費拡大が図れるほか、学校給食をきっかけに、家庭や地域においても、米の消費拡大の波及効果が期待できる。

- ・麦や大豆による転作が難しい地域において、米粉用米による転作が可能になる
- ・甲賀市産米の地産地消の促進につながる

などが挙げられます。

## 甲賀市の茶生産振興事業

### リーフ茶消費拡大推進事業

近年ペットボトル茶が普及し、家庭でも急須で茶をいれて飲む機会が減少しています。

甲賀市は、県下一の生産高を誇る近江茶の銘茶「土山茶」と日本の五大銘茶のひとつ「朝宮茶」の2大ブランドを有する近江茶の代表的な産地です。

地元産のお茶で急須やかんからお茶を飲む習慣を、大切に守り続けたいものです。

### 子どもたちにお茶を飲む習慣を

市では、子どもたちに学校で地元甲賀市産のお茶を飲む機会を設け、家庭でもお茶を飲む習慣をつけてもらえることを目的として、4月の学校給食に甲賀市産米の提供に続き、今月からは「リーフ茶消費拡大推進事業」を実施します。

事業内容は、甲賀市内の全小学校に甲賀市産のリーフ茶を5月～3月の間提供します。

初年度となる今年度はリーフ茶を入れる器具(やかん等)についても提供します。

リーフ茶は、お茶の収穫時期に応じ、一番煎茶、二番煎茶、ほうじ茶など種類を換えて提供します。今年度は一番煎茶が今月中旬頃に、最初のお茶を提供する予定です。

提供されたお茶を入れて児童に提供するの、小学校ごとに行います。またお茶の入れ方教室についても、滋賀県茶業会議所と連携し実施していく予定です。

この事業での茶の年間消費量は、5,800kgを見込んでいます。児童一人当たり一日に飲むお茶の量は180mlになります。

こどもたちが地元特産品の甲賀市産のお茶を飲むことによりお茶に対する愛着心や安心感が深まります。それが地場農産物の消費を拡大し、さらには地元農業を応援することになります。



▶米粉パンを食べる貴生川小学校の児童

### 茶生産農家へも支援

甲賀市では、注目を少なくしコクのあるお茶を栽培するため、茶葉を摘む前の1～2週間程度日光を当てないようシートを被せる「かぶせ茶」という製法を取り入れている農家があります。

「かぶせ茶」は、風味や色合いが好まれ、高級品として親しまれています。また、粉末に加工され、抹茶やお菓子の原料などに広く利用されることから、収穫量を増やし、甲賀市産のおいしいお茶を発信していきます。

## 甲賀の野菜生産拡大推進事業

### 甲賀の野菜をブランド化

今年度、かぶせ茶等の被覆茶生産農家へ、生産拡大に必要な資材(遮光シート等)の購入補助を行い、茶生産農家の経営安定化を図り、茶の消費拡大との両面からサポートしていきます。

甲賀市には四季折々の野菜が生産出荷されています。このうち、トマト、かぼち、ほうれんそう、にんじん、ねぎ、かぼちの6品目の野菜を「甲賀市産」を前面に出す甲賀市指定野菜として、ブランド化に取り組みます。

指定された6品目はブランドロゴマークシールをつくり、「甲賀の四季味わい野菜」としておいしい甲賀の野菜をPRしていきます。

ブランド化は、甲賀市外への発信はもちろんです。市内の方にも地元産の野菜を容易に識別できるため、積極的に地元野菜を購入することが生産農家の支援につながると思っています。

米・茶・野菜と甲賀市の農業にはまだまだ発展していく力があります。日々がんばっておられる農家を支援し、生産物により多くの方に消費してもらうことを視点に置いて、施策を推進することとします。