

## 【事例 15】

### ～クレソンの栽培による中山間地水田の耕作放棄解消～

#### 【三重県・松阪市】

##### (1) 経緯

- 三重県松阪市波瀬地区は奈良県との県境に近い中山間地域であり、橿田川の上流に位置する。小区画の圃場が多く、耕作放棄地が発生している。また高齢化も進んでいる。
- そのような中、平成15年に大阪よりIターンで同地区に移り住んだ<sup>な</sup>葦氏が、山からの豊かな伏流水に恵まれた同地区で自生していたクレソンの品質の良さに目を付け、栽培を開始した。
- 平成22年12月現在、クレソンを生産する農家は3戸(約12a)となり、松阪市内のショッピングセンターマーム(彩りのみち～166)やJA松阪の運営する農産物直売所(きっする黒部)での販売のほか、学校給食への提供、地域の女性グループによるクレソン料理の店(はぜの風)運営など、地域として耕作放棄地の解消及びクレソンの生産振興に取り組みつつある。

##### (2) 取り組みの状況

- クレソンの栽培は山すそに点在する耕作放棄された水田に、山からの伏流水を取り込み、掛け流しの状態を維持しながら行われている。耕作放棄された水田であっても、草刈りを行い、導水してクレソンを栽培すると雑草は駆逐され、自然にクレソン田となる。
- 水だけで生育するというクレソンの特性から、綺麗で豊富な水資源のある同地区は高品質で安全性の高いクレソンの栽培に非常に適している。
- 水の流れを常に保つ必要があるため、区画の狭い圃場が有利となっている。
- 病害虫にも強く施肥、農薬の散布が全く必要ないため、資材費にかかるコストは低く抑えられる。しかしながら、収穫はすべて手作業となるため、労働力不足により生産の拡大が難しい面がある。
- 通年で水を流しているため、田の畦が崩れやすく、補修に人手が必要である。
- クレソンの運搬時にできる余剰スペースに、地域のお年寄りが作った野菜と一緒に乗せて直売所等へ出荷することで、地域住民の耕作意欲が湧き、地域活性化、耕作放棄地発生抑制にもつながっている。



クレソン料理の数々



はぜの風



クレソン鍋



クレソンの水田

(3) 今後の予定

- 収穫作業は主に冬場に中腰で水に浸かりながらの手作業となることから、作業環境を改善するために高設栽培などの可能性を検討している。
- シカによる食害があるため、対応策が必要となっている。
- クレソンが大量に収穫できる時期に粉末化するなど、保存性のよい状態にして通年で加工品の製造を行うことを検討している。