

Thynk Unlimited

有機農業を核とした 地域活性化に向けて

尾鷲市水産農林課 田部井 智也

OWASE CITY



住む人も訪れる人も共に幸せ東ねよう



Table of contents

項目



1.尾鷲市これまでの農業

2.課題と解決策

3.尾鷲市の主な取組

- ① 専門家による農業指導
- ② 販路拡大
- ③ 市内の有機農業に対する理解促進
- ④ 学校給食への導入

About Us

尾鷲市について

- 漁業・林業・有機農業のまち
- 林業：日本農業遺産の尾鷲ヒノキ林業
- 漁業：養殖ブリが有名・マハタ生産量日本一
- 市面積の約90%が山林の山間地域
- 三方が山に囲まれる漁師町
- 年間降水量3,800mm(東京1,600mm)



Agriculture in Owase City so far

尾鷲市のこれまでの農業



甘夏



虎の尾



ときわ漬



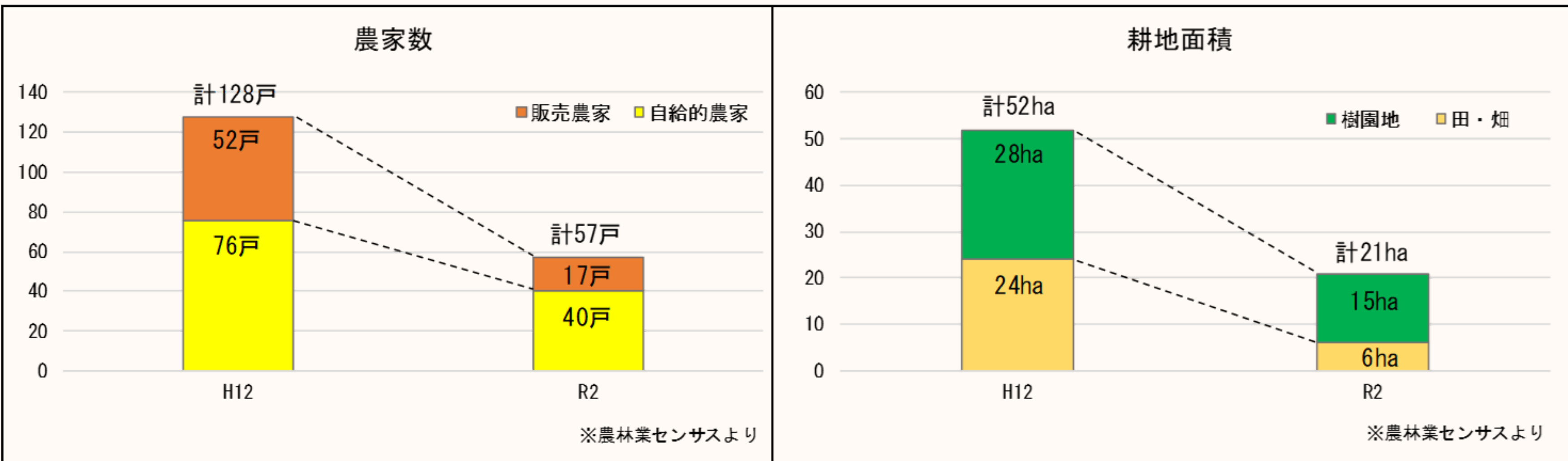
くき漬



The current state of agriculture

尾鷲市の農業の現状

■農業の状況



遊休農地・荒廃農地の状況

遊休農地：24.7ha（令和3年度に農業委員会が実施した農地パトロールの結果より）

甘夏の状況

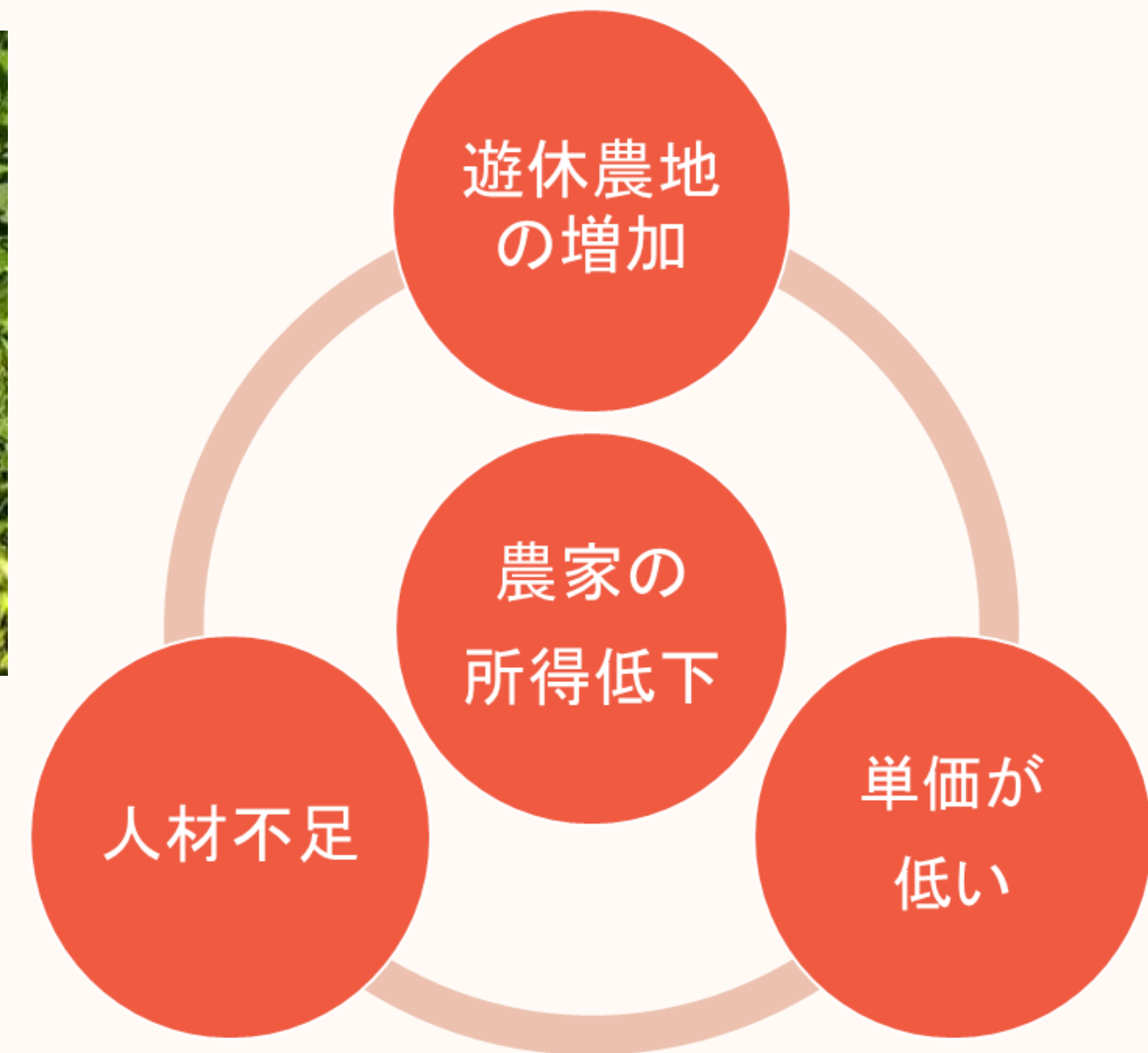
出荷量：149t（令和2年度特産果樹生産動態調査より）

Challenges in agriculture

尾鷲市の農業の課題



- 単価が低い
 - …甘夏は10kgで約2,000円の卸売価格
- 高齢化・後継者不足
 - …樹園地での重労働ができなくなる
- 人材不足
 - …農業＝きついというイメージが強く、新規就農が少ない
- 遊休農地・耕作放棄地
 - …手入れがされていない畑が多くなり、再生に手間がかかる。

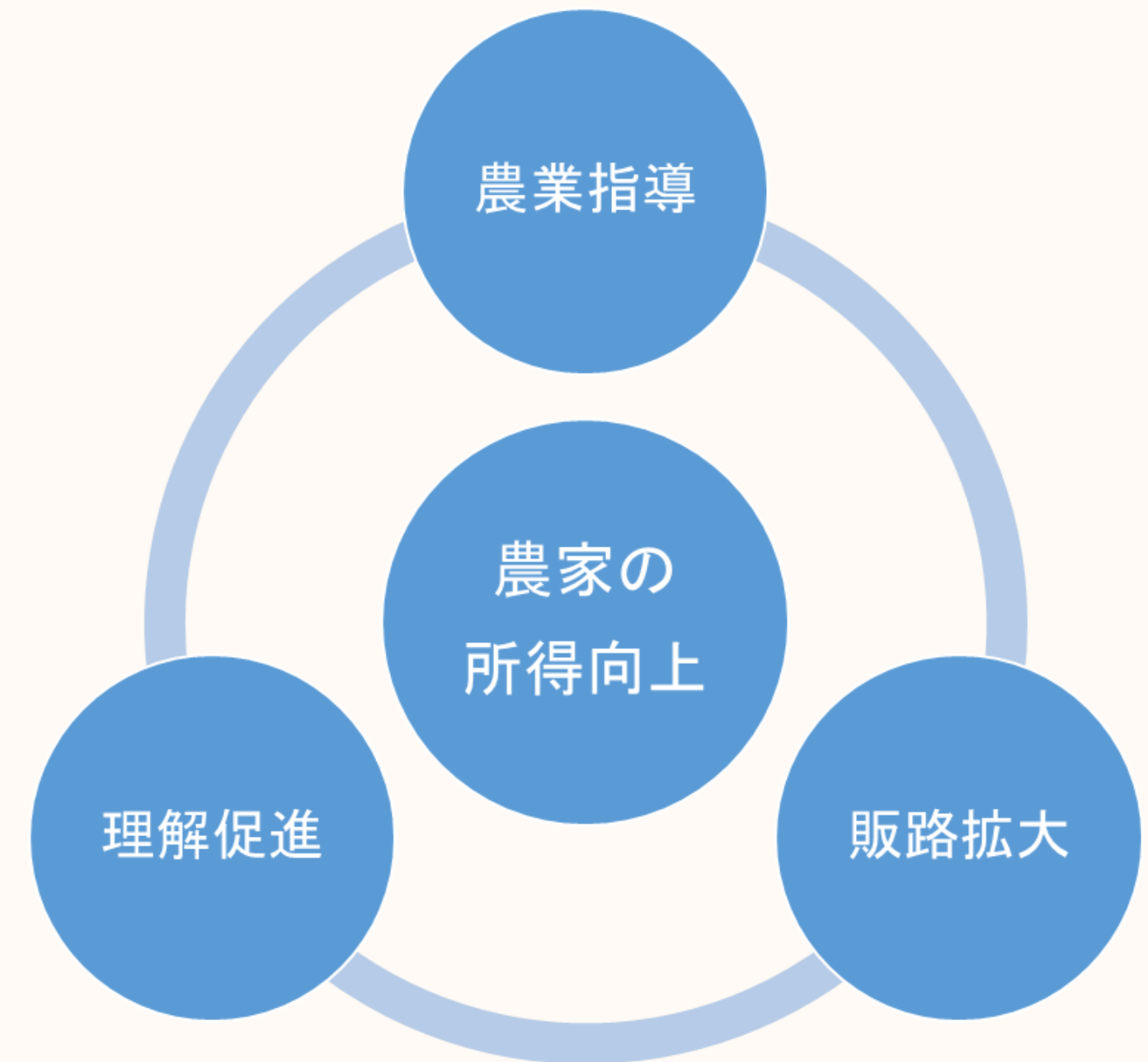


Main Initiatives of Agriculture



尾鷲市農業の主な取り組み

- オーガニックビレッジ宣言 2024.1.20
 - …有機農法を取り入れ高付加価値化
- 専門家による農業指導（道法スタイル）
 - …仕立て法、苗栽培の指導
- 販路拡大
 - …オーガニックスーパーへの売り込み
- 市内への有機農業に対する 理解促進
 - …市民向け有機農法セミナー
- 学校給食への導入
 - …甘夏ゼリー、カットフルーツ等



Organic Village Declaration

三重県初オーガニックビレッジ宣言

●オーガニックビレッジ宣言

特産品である甘夏や虎の尾など現存の農産物の付加価値を高め、新しい品種の栽培にも挑戦。

農地面積が少ない中で農家の所得向上を達成するためには、高付加価値の農産物の生産に力を入れていく必要があると考え、尾鷲市をネイチャーポジティブな「漁業と林業と有機農業のまち」にすることを決意し「オーガニックビレッジ」を宣言。

令和6年1月20日

漁業と林業と有機農業のまち 尾鷲市



Agricultural Guidance by Experts

専門家による農業指導

●新たな栽培技術（切り上げ剪定）の普及
切り上げ剪定の講習会、SNSを通じた栽培指導

●先進的取組をしている農家の現地視察
レモン、甘夏の切り上げ剪定を実践している
ほ場への視察

●有機資材の圃場試験
有機肥料の実証、草生栽培の実証



Expansion of sales channels

販路拡大

- 有機農業イベントの開催。
全国から有機農業者を集めたイベントを開催することで、有機農業者同士の交流を深め、情報交換を行う。
また、有機農業者と市民（消費者）が交流を行うことで有機農業への理解を深め、潜在的な農業者の発掘に繋げる。

- 市外の販売イベントへの参加
名古屋のオーガニックファーマーズ朝市村への出店。



Promoting understanding of organic farming in the city

市内の有機農業に対する理解促進

- 一般市民向け有機農法セミナー
県立熊野古道センターで、基本的な植物の生理から実践的な栽培方法まで映像を使ってセミナーを実施。
- 上記に加えて現地での農業指導キュウリ、ナス等の家庭菜園で良く栽培される野菜を使用し、仕立て方法などの解説を実施。



Introduction to school lunches

学校給食への導入

●甘夏果汁を使った甘夏ゼリー

有機栽培に取り組む農業者が生産した甘夏の果汁を使用した甘夏ゼリーの加工方法の検討



●採れたてをそのまま凍らせた 冷凍ブルーベリー

有機栽培に取り組む農業者が生産した採れたてブルーベリーを凍らせたアイス



●完熟甘夏のカットフルーツ

有機栽培に取り組む農業者が生産した甘夏果汁
OEM加工業者に委託し、カットフルーツとし提供



未来に引き継ぎたい！
尾鷲が誇る伝統の甘夏

1 2024年で70周年を迎える
尾鷲の甘夏産業!!

尾鷲が誇る
伝統ある産業なのです!!

2 しかし今、その甘夏産業が……

生産者の高齢化
担い手不足
甘夏の価格低迷

…で存続のピンチなんです!!

3 この伝統ある尾鷲の甘夏を
どうにかして
未来に引き継いでいきたい!!

考えを交流し
取り組むことにしたのが……!

4 **有機農業
産地づくり**
…なのです!!



『有機農業産地づくり』

化学肥料・農薬を使わない

有機農業を導入することでどう変わる?!

おいしい
甘夏に!

化学肥料、農薬を使わず、
植物ホルモンを活性化させる農法によって
えぐみがなくなり……



しかも
日持ちする
ようにも!

よりおいしく!!

これにより……

甘夏の
付加価値
向上!

オーガニック果物になることで甘夏の単価上昇。
慣行栽培(農薬を使用した今までのやり方)に比べ
値段が2倍に!

ビジネスとして確立することで
担い手づくりにつなげる!!

単価UP!

安心・安全な
甘夏に!

- ・オーガニックスーパーの販路拡大!
- ・オーガニック果物の需要のある
学校給食のカットフルーツ提供が可能に!
- ・安心して皮まで食べられる!
- ・新たな加工品の開発も!

環境にやさしい
産地に!

肥料や農薬を使わないことにより……

- ・作業の省力化!
- ・コスト削減!
- ・土壌、海、生物多様性を守る!



使用した肥料や
農薬の一部は
土壌だけでなく海にも
化学物質が
流れこむことに



肥料・農薬を
使わなくなることで
土壌だけでなく
海も守られる!

その他にも色々な取り組みをしています!!

甘夏ワークショップ

甘夏収穫体験をしてもらうことで
尾鷲甘夏の歴史、現在の取り組み、
魅力を知ってもらい
継続的な関係や
購入につなげていきます!



尾鷲
こつまみバル
お酒の甘夏割り
を試飲!



日本橋
“三重テラス”にて
『甘夏のことも
もっと
知りたくなる会』
開催

一般市民向け
有機農法
セミナー
を開催

中学生農業体験

植え付けから
収穫までを行い
収穫した一部を給食へ



オーガニック ビレッジ宣言

2024年1月20日
三重県初となる
オーガニックビレッジ
宣言を行う



オーガニック ファーマーズ マルシェの開催

今年、尾鷲市は市制施行から70周年にあたりますが
甘夏園地開拓も市制施行時から構想が始まったものです。
70年の時を経て、
今その当時からの苦労や努力をプライドに変え
さらに次世代に繋いでいくために
農業者も行政も一体になって取り組んでいます。

また令和4年3月に
この美しいふるさと尾鷲を
100年先まで引き継ぐことを目的に
『尾鷲市ゼロカーボンシティ宣言』を行い、
“22世紀に向けたサステナブルシティの実現”
を目指しています。

甘夏有機栽培の取り組みは
その具体的な戦略の一つでもあり
消費者、農業者だけでなく
尾鷲市の未来を考え
地球規模での課題解決に取り組んでいます。





Thank You!

ご清聴ありがとうございました。

