

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も
どうにかして
未来に引き継いでいきたい!!

考えを交わらして
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』

尾鷲は

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。

