

農業を考える



11月20日・21日に、深谷ビッグタートルで「全国ねぎサミット」が開催され、全国のねぎ産地が集結しました。「ねぎ」に特化したサミットを企画したのは、ねぎが主役となり得る食材であることを全国に発信し、消費拡大やブランド力の向上を図ることが狙いです。

この全国初の試みに、「まぼろしのねぎ」と呼ばれる「岩槻ねぎ」（さいたま市）、高級料亭が認める「越谷ねぎ」（越谷市）の県内2産地に加え、生産量全国第2位の「坂東ねぎ」（茨城県坂東市）、越後美人のイメージから名付けられた「やわ肌ねぎ」（新潟県新潟市）など、計10産地（左表）が参加しました。

当日は、ねぎの即売、ねぎ料理の試食・販売のほか、各産地の生産者や団体がねぎをPRする「おらが里のねぎ自慢」、新潟のやわ肌ねぎを宣伝するローカルアイ

「全国ねぎサミット」参加10産地

- ①「九条ねぎ」（京都府京都市）
 - ②「矢切ねぎ・あじさいねぎ」（千葉県松戸市）
 - ③「岩槻ねぎ」（さいたま市）
 - ④「越谷ねぎ」（越谷市）
 - ⑤「坂東ねぎ」（茨城県坂東市）
 - ⑥「下仁田ねぎ」（群馬県下仁田町）
 - ⑦「やわ肌ねぎ」（新潟県新潟市）
 - ⑧「阿久津曲がりねぎ」（福島県郡山市）
 - ⑨「平田赤ねぎ」（山形県酒田市）
 - ⑩「深谷ねぎ」（深谷市）
- ※③④⑤⑦⑩の5市長には、「徹底討論！日本の農業のこれから」にもご参加いただきました。

ドルグループ N e g i c c o のライブなどが行われました。また、さいたま市、越谷市、坂東市、新潟市、深谷市の5市長が「日本の農業のこれから」について討論しました。

今月は、ねぎ産業をけん引する5市が抱える問題や改善の取り組みなど、熱い討論の模様をお伝えします。

埼玉県深谷市 小島進 市長

各市が抱える問題、改善の取り組み

清水市長 さいたま市は政令指定都市ですが、農業も盛んな地域です。

課題としてはいくつかあり、一つ目は「農業従事者の高齢化が進み、後継者問題や担い手不足が生じていること」、二つ目は「農地の減少と遊休農地の増加」、三つ目は「農業経営を取り巻く環境が非常に厳しいこと」です。

こういった課題に対する施策として、「農業後継者・農業経営者を対象とした融資や補助金の支給」、「農業経営をさらに促進するための講演会」、「直売所の充実」などを行っています。また、市独自の施策として、農業にかかわる人材を育成する「アグリ

カルチャー・ビジネススクール」のほか、農家と市民（消費者）の双方の立場から農業推進のため活動する「ランドコーディネーター」という制度を設けています。

吉原市長 ねぎを研究して50年。坂東ねぎは生産量全国第2位として、今では深谷ねぎを脅かすまでに成長しました。

深谷では一反当たり600〜700ケースらしいですが、坂東では1,000ケース取れるように、栽培技術の研究を重要視しています。近年、農機具開発により農作業の負担が軽減されています。地元の生産者は捻出された時間を利用して、さらなる

生産力強化、収入増加に努めています。これからは、もうかる農業をしていかないと、後継者は育っていかない。もうかることで農業従事者は増えてくる。これを基本に、坂東市は頑張っています。

小島市長 まずは、お越しいただいた4人の市長をはじめ、いただいた9市町の皆様に感謝します。

後継者不足や遊休農地の増加などは、全国共通の問題となつていきます。これらの問題を解決し、「もうかる農業」を実現するためにも、今回、ねぎをきっかけにお集まりいただいた産地が連携を取り、新たな取り組みを生み出して

地産地消の取り組み

高橋市長 越谷市には、全国に2か所しかない宮内庁所属の鴨場があります。この鴨と越谷ねぎを一緒に売り込もうと、商工会を中心としてB級グルメ「鴨ネギ鍋」の普及に力を注いでいます。

これ以外には、売り上げを伸ばしている直売所の拡大を図るほか、学校給食に市内で取れたお米「彩のかがやき」をはじめとする地産産9品を積極的に取り入れています。

吉原市長 地産地消を推進する上で、深谷が行っているN-1 Oneグランプリのような

いけたらと考えています。また、農業関係者以外のかたにも、わたしたちの活動を後押し

していただき、みんなが日本の農業を盛り上げていけたらと思っています。

「徹底討論」参加5市長



埼玉県さいたま市 清水 勇人 市長



埼玉県越谷市 高橋 努 市長



茨城県坂東市 吉原 英一 市長



新潟県新潟市 篠田 昭 市長

たいと思いついたのです。
篠田市長 新潟市の学校給食は、完全米飯給食です。それも米は、新潟市産の「減減米コシヒカリ」を100%使っています。米が主食だからこそ野菜の消費も伸びていく。子どものうちから米の素晴らしさを伝えていきたい。
 それから、地産地消に積極的に取り組んでいる小売店（スーパーなど約70店舗）や飲食店（居酒屋など約170店舗）を「地産地消推進の店」として認定しています。また、社員食堂も重要だと考え、市内企業に呼び掛けし、現在20社弱にご協力いただいています。
 地産地消のテーマから外れませんが、新潟市では、地産地消から「地産地消」にシフトしていったらどうかと考えています。例えば、学校給食は地域で消費されるわけですから、地域で消費するも

これからの日本の農業像

清水市長 今後も地産地消を進めるとともに、東京というさらに大きな市場に進出していきたい。
 また、食料自給率を高めるためにも、農業の素晴らしさを消費者に理解していただき、たく

のを地域で作っていく。この「地産地消」のシステムを取り入れ始めています。
小島市長 深谷の場合は、農業が盛んですから、地産地消の枠を越えて売り込みをかけたかと思っただけでなく、できれば全国あるいは国外まで深谷産の野菜を売り込みにいきたいですね。
 販路の拡大とともに、効果的な売り込み方も考えています。例えば、お歳暮で深谷ねぎを箱で贈るだけではなく、深谷の野菜や牛肉をまとめた「すき焼きセット」のような形を提案したいと思っています。また、それをネットで販売するなど、今の時代に合うように提供していく必要があります。
 ※減減米とは：農業と化学肥料を地域基準の半分以下に抑えた特別栽培のお米です。

さん食べてもらえる方法を考える必要があります。マーケットの状況や消費者の嗜好を把握すれば、日本の農業はもっと発展する産業だと思っています。皆さんと一緒に素晴らしい農業に

していききたいです。
高橋市長 日本の農業については国の課題でもありますが、農業所得で生活ができるような政策を国に強く求めていきたい。
 また、市でも首都圏に近い利点を生かしたイチゴによる収益性の高い観光農園を目指すなど、生産者と消費者の連携を密にした、自力を付ける政策も積極的に進めていきたい。

吉原市長 野菜が高騰した4月末に、秋葉原で野菜の低価格販売を行いました。市の負担があっても、知名度が上がれば産地として認められればいい。消費者のかたに喜んで坂東産の野菜を買ってもらうことを市も農家も目標としています。

また、これからは、レシピも添えて販売していきたい。安全・安心な野菜とともに、消費者に料理方法を提供しながら、農業の育成を図ることが大切です。
篠田市長 今年、食を通じて世界に貢献しているかたを表彰する「食の新潟国際賞」を設けました。この賞の副題に先人「佐野藤三郎氏」の名前が付けられています。これは、佐野氏の中国における農地開発に尽力された偉業を顕彰する意味が込められています。今の中国13億人を支える農業があるのも、その功績によるものだと



▲たくさんの観客に見守られ討論会は進行されました

言えます。佐野氏を見習い、新潟は「世界」という大きなスケールで、日本の農業の発展を考えていきたいです。
小島市長 各市の良いところは、取り入れていきたいと思っています。これが「全国ねぎサミット」のメリットです。
 今回の討論のように、販路に関しても連携が取れたら素晴らしいと思っと思っています。お互いに切磋琢磨して、足りない部分は補い、手を取り合っていきましょう。
 今後、全国ねぎサミットおよび日本の農業が、さらなる発展を遂げることを期待し、産地間連携で日本の農業をけん引し続けていきたいと思います。

今回のねぎサミットでは、全国から10産地が集結し、各地のねぎ自慢を行うとともに、産地間の連携を図りました。
 2〜5ページで紹介しました討論会では、農業を取り巻く厳しい状況を再確認し合いながらも、ねぎをは

じめ農業に対する各産地の熱い思いを存分に語っていただきました。
 ここでは、当日、残念ながらら討論会には参加できなかった5産地の首長さんに、それぞれのねぎの魅力や今後の政策展開について、ご紹介いただきます。

九条ねぎ
 京都府京都市
門川 大作 市長



九条ねぎは、京都の文化そのものです。京都の気候風土と農家の高い栽培技術に培われてきた京野菜は、家庭料理である「おぼんざい」の素材から高級な京料理まで、永年にわたり市民の生活を支えてきました。特に京都の厳しい寒さに耐えた九条ねぎは「あん」と呼ばれるとろみが葉の中に蓄えられ、一層おいしくなります。九条ねぎは、わたしたち京都市民が自信を持ってお薦めする日本の宝の食材です。

矢切ねぎ あじさいねぎ
 千葉県松戸市
本郷谷 健次 市長



矢切ねぎは明治初期より東京市場に出荷され、長年にわたり高い評価を得ております。冬場が旬で霜に当たることにより甘さが増し、鍋物に最適です。
 あじさいねぎは青い部分も食べられる葉ねぎで、香りが良くやわらかで薬味やささまざまな料理に使えます。松戸市では、環境に優しい農業を振興し、安全・安心な農産物「松戸ブランド」の確立を目指しております。松戸産農産物をぜひご賞味ください。

下仁田ねぎ
 群馬県下仁田町
金井 康行 町長



下仁田葱は、江戸時代に将軍家へ献上されていた歴史もあり、別名「殿様葱」と呼ばれています。名産品としての評価も全国的に高く、加熱するとやわらかくなり、とろけるような舌触りと独特の甘味が特徴で、鍋物に最適です。現在、下仁田町では昔ながらの栽培方法を守り、本場の味を大切にしています。農業経営が厳しい昨今、昔の栽培方法を守ることが容易ではありませんが、農業の発展のためにも町を挙げて下仁田葱を推進していきたいと思っています。

阿久津曲がりねぎ
 福島県郡山市
原 正夫 市長



郡山ブランド認証産品「阿久津曲がりねぎ」は、市内阿久津地域で古くから栽培されている伝統野菜です。夏の暑い時期に畑からねぎを掘り起こし、斜めに植え替える「やと」という作業を行うため、曲がったねぎができるのです。
 この一手間が甘みとやわらかさを生み出し、生でも煮ても焼いてもおいしく食べることができます。本市のこだわりの伝統野菜「阿久津曲がりねぎ」をぜひご賞味ください。

平田赤ねぎ
 山形県酒田市
阿部 寿一 市長



「平田赤ねぎ」は、江戸末期、北前船により、現在の酒田市平田地区に伝来したといわれ、以来、秘伝の自家用野菜として地区内で栽培されてきました。その名の通り根元の部分が鮮やかなワインカラーの皮で包まれ、生のまま刻んで薬味にすれば口に残る味はきりりとした辛さ、煮込めば一転、トロリとした口当たりの良い甘みを味わうことができます。
 山形県は在来野菜の宝庫、今後も先人が残してくれた貴重な財産として守り育てていきたいと思っています。