

音羽野菜生産組合【菰野町音羽地区】

- 宿泊施設との契約栽培により「音羽のごぼう」など“少量多品目の野菜づくり”を実践！
- 収益性を向上するため、漬物加工施設を整備して“伊勢たくあんづくり”にチャレンジ！

地域の概要

音羽地区は、鈴鹿国定公園の御在所岳の麓にあり、温泉宿や御在所ロープウェイのある湯の山地区に隣接している。

ゴボウ栽培に最適な砂地の土壌であることから、江戸時代後期からゴボウが作付けされ、良質なゴボウの生産地として知られている。



食育の一環として、地区の子ども達の栽培体験を支援する活動を実施

取組の背景

平成 20 年、音羽地区で自給的な野菜生産を行っていた農家グループが、温泉・宿泊施設からの要請を受けて、同施設で提供するかやくご飯に使用するゴボウの契約栽培を始めた。

これを契機として、平成 21 年に農家グループが音羽野菜生産組合を設立し、契約栽培の品目を玉ねぎ、大根、ナス、キュウリ、カボチャなどへと充実させていった。

取組のポイント

ポイント1 温泉・宿泊施設との連携による野菜生産

- ・ 湯の山温泉の宿泊施設からの「地産地消」の提案に賛同し、「音羽ごぼう」をはじめとする露地野菜を契約栽培により提供している。料理長を交えた打ち合わせを行い、宿泊施設のニーズに応じて品目を拡大してきた。
- ・ 組合が生産した野菜は、菰野町の特産品「菰野かやく飯」などの材料として使用され、宿泊施設の入荷総量のおよそ 1/3 を占めるまでになっている。



地元の米・野菜を使った「菰野かやく飯」

ポイント2 農商工連携ファンドの活用による取組のステップアップ

- ・ 宿泊客を対象にした野菜収穫体験の受入れや、宿泊施設で使用するお米の地元産への切り替えなど、宿泊施設との連携は年々拡大している。平成 27 年からは、みえ農商工連携ファンド助成金の活用により、特別栽培米「寺領米^{じりょうまい}」の生産・販売や、健康に配慮した食事メニューの開発、農業体験ツアーの実施などにも取り組んでいる。

ポイント3 野菜の一次加工による収益性向上

- ・ 民間企業を定年退職後に野菜栽培を始めた方が多く、将来の担い手確保のためにも、収益性を高めていくことが大きな課題となっている。課題解決の第一歩として、平成 24 年から「伊勢たくあん」づくりをスタートさせた。

今後の展望

コンニャクなど、生産する品目を増やすとともに、生産面積のさらなる拡大をめざす。

◆本事例に関する問い合わせ先◆

三重県四日市農林事務所農政室地域農政課
電話 059-352-0629