



広報専門官 松下 麻理の
なるほど 市政レポート!

みんなの? をズバリ解決!

第5回 神戸が誇る 農産物・水産物

神戸は都市部と農村部や漁港がごく近い場所にある、全国的にも珍しいまちです。市民のみなさんにとっては、新鮮な農水産物をすぐ近くで入手できるほかにも、いろいろなメリットがあるようです。今回は産業振興局のみなさんに、神戸の農水産業の現状と、その楽しみ方を教えてもらいます。



写真左から (手持つ農水産物)
水産担当主幹 向井茂樹…海づり公園のタイとヒラメ
農水産課長 長沢秀起…こうべ旬菜(キャベツ・ブロッコリー・チンゲンサイ)
産業振興局長 谷口時寛…北区淡河町のチューリップ
広報専門官 松下麻理…須磨のりとイカナゴのくぎ煮

神戸の農漁業がよくわかるホームページ
<http://www.city.kobe.lg.jp/nousui/>

神戸、自慢の農水産物

松下 神戸ビーフや神戸ワインはよく聞きますが、ほかにはどんなものがありますか?
長沢 北区・西区には広大な農地があって、いろいろな野菜や米が作られています。できるだけ農業や化学肥料を使わずに生産された「こうべ旬菜」は代表的なブランドです。また季節ごとに楽しめる果物、切り花や花壇苗なども高品質です。有名な酒米「山田錦」や、みそ・そばなどの加工品も生産されています。
向井 漁業も盛んで、明石海峡の激しい海流にもまれて身が引き締まったタイやタコ、神戸の特産品として有名なイカナゴ、チリメンもとれますし、栄養価の高い、須磨のりの生産も行われています。

どこで手に入れられるの? 地元産の農水産物が身

近にあることを知らない人も多いと思うのですが…
長沢 農産物は市内の小売店に出荷されています。取扱店は市のホームページでも紹介されています。「こうべ旬菜」は袋やテープに明記されているものが多いので、ぜひ探してみてください。またJAや農村地域の直売所には地元の野菜がたくさん売られています。どの産物が生産したかが分かるように表示してあります。

向井 鮮魚は、朝とれた魚が屋には市内34の魚屋さんに並びます。取扱店は神戸市漁業協同組合のホームページに掲載されています。のりやくぎ煮などの加工品は垂水漁港の漁協直売所で販売していますし、インターネット販売も始まりました。
谷口 産地と消費地が近いと、とれたものが早く安く入手できます。それは、神戸に住む大きな魅力ですね。

実際に体験できる場所も

松下 だれでも気軽に参加できる催しなどがありますか?
長沢 イチゴ、ナシ、ブドウ、サツマイモ、カキと、一年を通じて観光農園が開設されています。自分とつたものを食べられるというところで、子どもさんにも楽しんでいただいています。野菜の栽培ができる貸し農園もあります。

向井 垂水区の「さかなの学校」ではのりすき、かまぼこ

作りなどさまざまな漁業体験ができます。須磨海岸では春と秋に地引網を実際に引くイベントもあります。浜に魚が引き上げられる時は大きな歓声が上がりますよ。また、須磨海づり公園のタイのつり堀も人気があります。
松下 そのような情報はどこで得られるのですか?
向井 市の広報紙やホームページをご覧ください。

農業・漁業の振興のために

松下 市が取り組んでいることを教えてください。
長沢 農業では高齢化が進み、担い手が減っています。市は地域を支える意欲ある担い手農家や、集落ぐるみで農地の保全を行う組織に対し、機械や設備の導入を支援しています。また、新しく農業を始めた人に対する研修や、農地の紹介も行っています。さらに、交流イベントなど、地域の里づくり協議会の活動を応援し、農家と市民、民間団体との交流を図り、農村地域の活性化を進めています。

松下 学校給食の中に神戸の野菜を取り入れることも始まっているそうですね。
長沢 はい。生産者の方々の「自分たちが作ったおいしい野菜をぜひ子どもたちに食べてほしい」という思いに支えられてやっています。子どももころから市内の農産物の味を覚えてもらって、愛着を持ち続けてほしいと思っています。

向井 漁業で一番大事なことは、とりすぎて魚が少なくな

るのを防ぐことです。神戸ではただでさえなく、作り育てる漁業が始まっています。市栽培漁業センターでは平成元年から、魚を卵から稚魚に育てることや、ほかの魚に食べられないサイズまで大きくしてから海に返す取り組みを続けています。放流が始まる前に比べて、漁獲量がヒラメは5倍、タイは4倍になるという効果が出ています。今年、全国的に激減しているアサリの稚貝の放流も始めました。
谷口 生産物にブランド力がつく、収益力も上がります。その仕組みづくりのお手伝いを続けていきたいですね。

神戸の農水産業の未来

松下 今後の姿を教えてください。
谷口 今年「こうべ農漁業ビジョン2015」を策定しました。「人づくり」「ものづくり」「地域づくり」を推進するとともに、だれもが情報を収集でき、発信できる仕組みを5年間でつくっていきます。それによって神戸らしい農漁業が発展し、市民のみなさんと農漁業者との「さすな」が強まることをめざしています。みなさんのくらしの中に、神戸の農水産物をもっと取り入れ、身近に感じていただければと願っています。

問 農水産課 ☎322・5355、FAX 322・6076