

# みんなで考えよう 前橋の農業



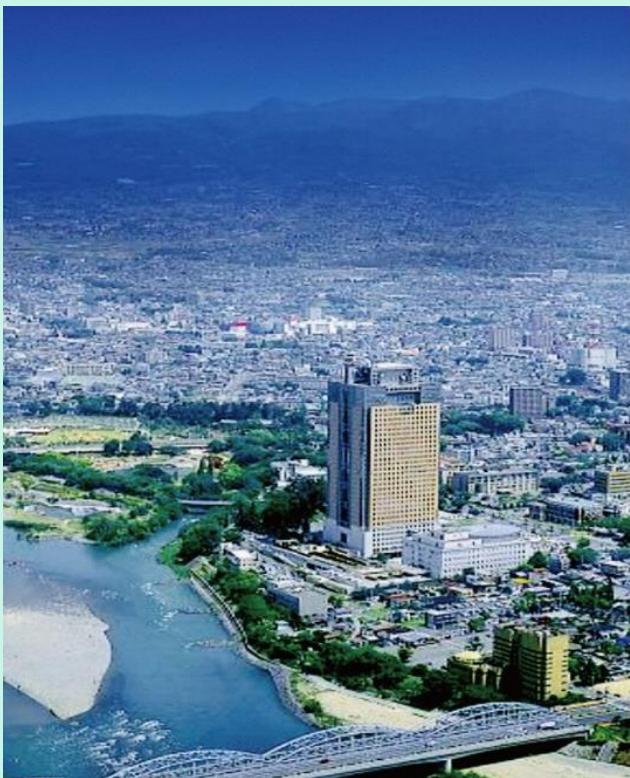
# 気になるキーワードは？

コメの価格高騰 政府備蓄米放出？  
キヤベツ、白菜高い！ 猛暑で不作  
飼料・肥料高騰 エネルギー高騰  
循環型農業 有機栽培  
地産地消 スマート農業  
自給率 農家の減少 耕作放棄地  
豚熱、鳥インフル感染拡大 etc.

# 前橋

MAEBASHI

市民が暮らしやすい  
生活都市として  
活気づいている街



成長可能性都市ランキング2017/  
野村総合研究所



待機児童  
**0** 人

令和元年 厚生労働省保育所等  
関連状況取りまとめ/厚生労働省



令和元年 総務省統計局  
小売物価統計調査（構造）/総務省より



日本百名山の **1** つ  
標高差：市街地 **111m** 山頂 **1,828m**  
市街地からの気温差 **-10°C**  
裾野の長さ日本 **2** 位

農業産出額合計  
全国1,718自治体中

**389** 億円 **15** 位  
うち畜産計

**270** 億円 **11** 位  
農林水産統計令和4年市町村別農業産出額（推計）

豚 **13** 位



## EVENT

市内外から人が集う  
賑わいのある街

市民が中心となる様々なイベ  
ントを開催。県外からも観光  
客が訪れる。

まえばしブックフェス



まえばし4大イベント



前橋まつり

前橋初市まつり

前橋花火大会

前橋七夕まつり

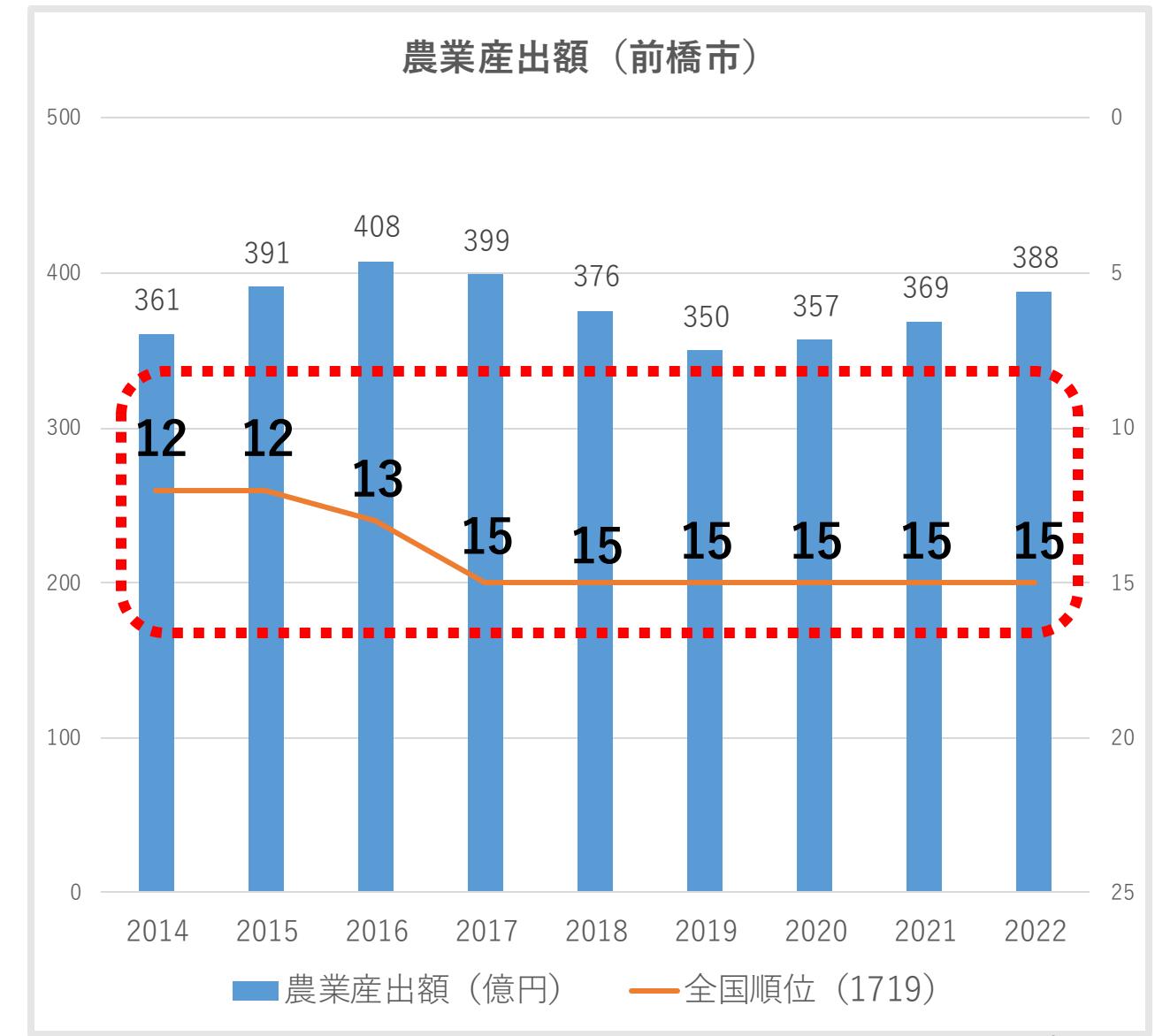
# 農業産出額



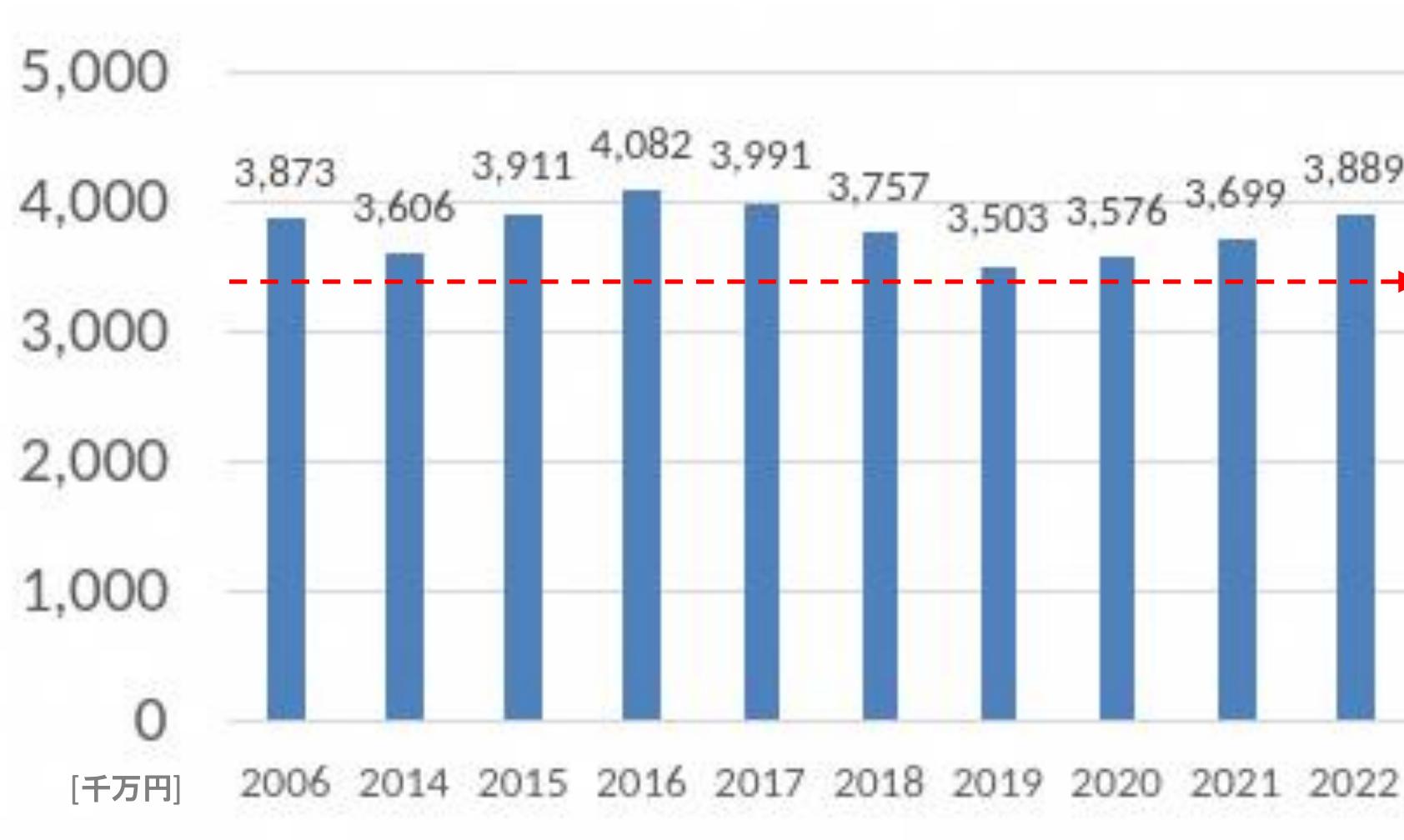
農業産出額合計が、  
全国第15位！  
県庁所在地では第3位！



国内トップクラスの  
農業都市です！



# 農業産出額の推移



- 農業産出額は、ほぼ横ばいで推移
- 割合は、畜産7割、耕種3割  
(近年は、畜産の割合が増加傾向)

# 全国上位の生産額！ 1年を通してさまざまな野菜がとれます！

全国 8 位



全国 8 位



全国25位



全国26位



全国25位



# 畜産も盛ん！全国トップレベルの産出額

## 豚肉

産出額 全国13位

### まえばし麦豚

豚独特の臭みを抑えた脂肪分  
に甘みのあるブランド豚肉



## 肉牛

産出額 全国21位

### 上州牛まえばし

オレイン酸を豊富に含んだ  
うまみたっぷりのブランド牛



## 乳牛

産出額 全国16位

日本2位の酪農家が…！

→NEXT PAGE



# すごい酪農！ 須藤牧場 須藤 晃・淳子夫妻

農林水産祭 内閣総理大臣賞受賞  
日本農業省 個人経営の部 大賞

## 【主な取組】

- ・リラックスして過ごせるよう牛舎にジャズ
- ・首につけたセンサーで発情期や病気を検知
- ・地元稻作農家と協力して、良質な飼料づくり
- と
- 堆肥の循環を進める（耕畜連携）
- ・特別支援学校の実習受け入れ（農福連携）



# 1年中果物を楽しむこともできます

春



夏



秋



冬

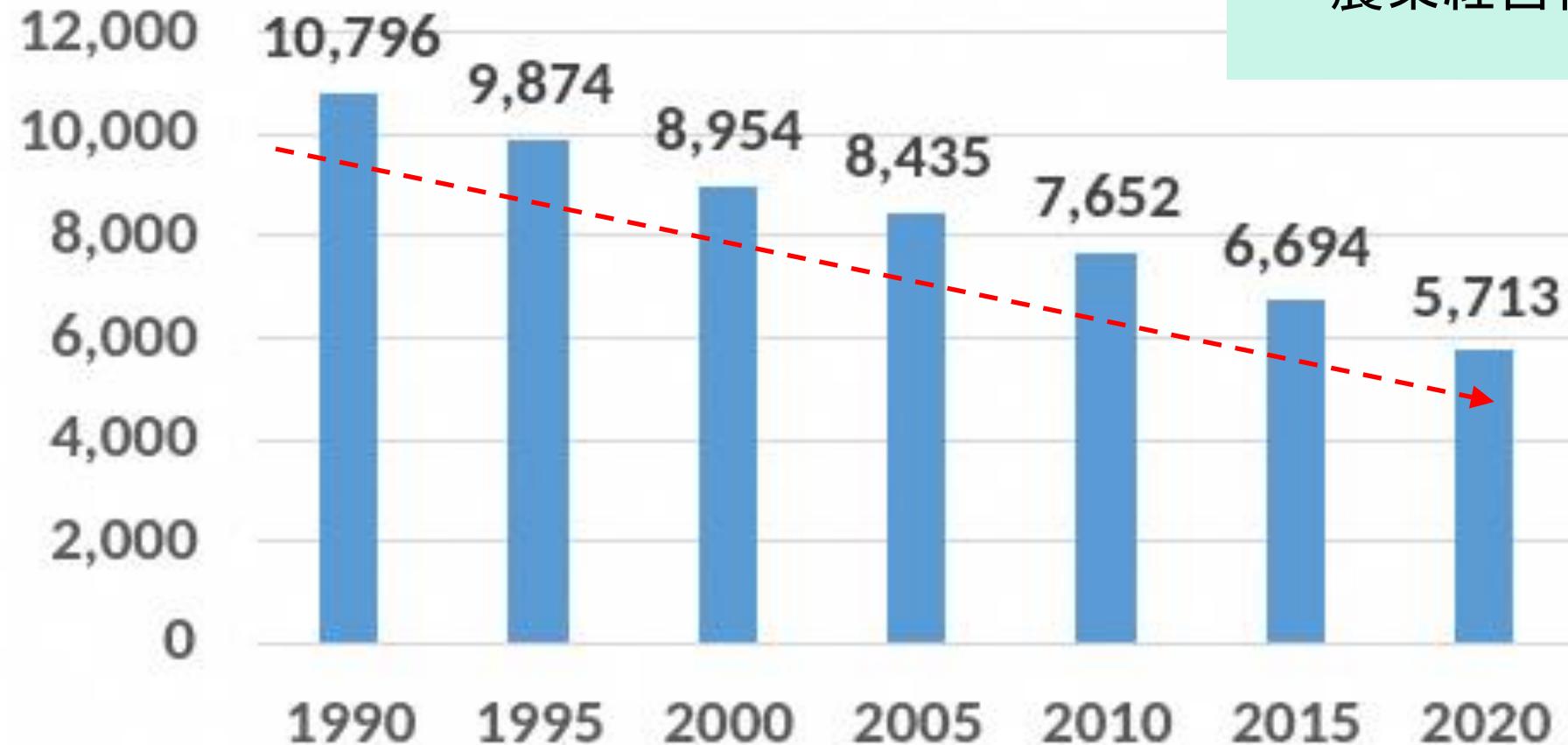


yummy



# 農家数の推移

## 総農家数の推移

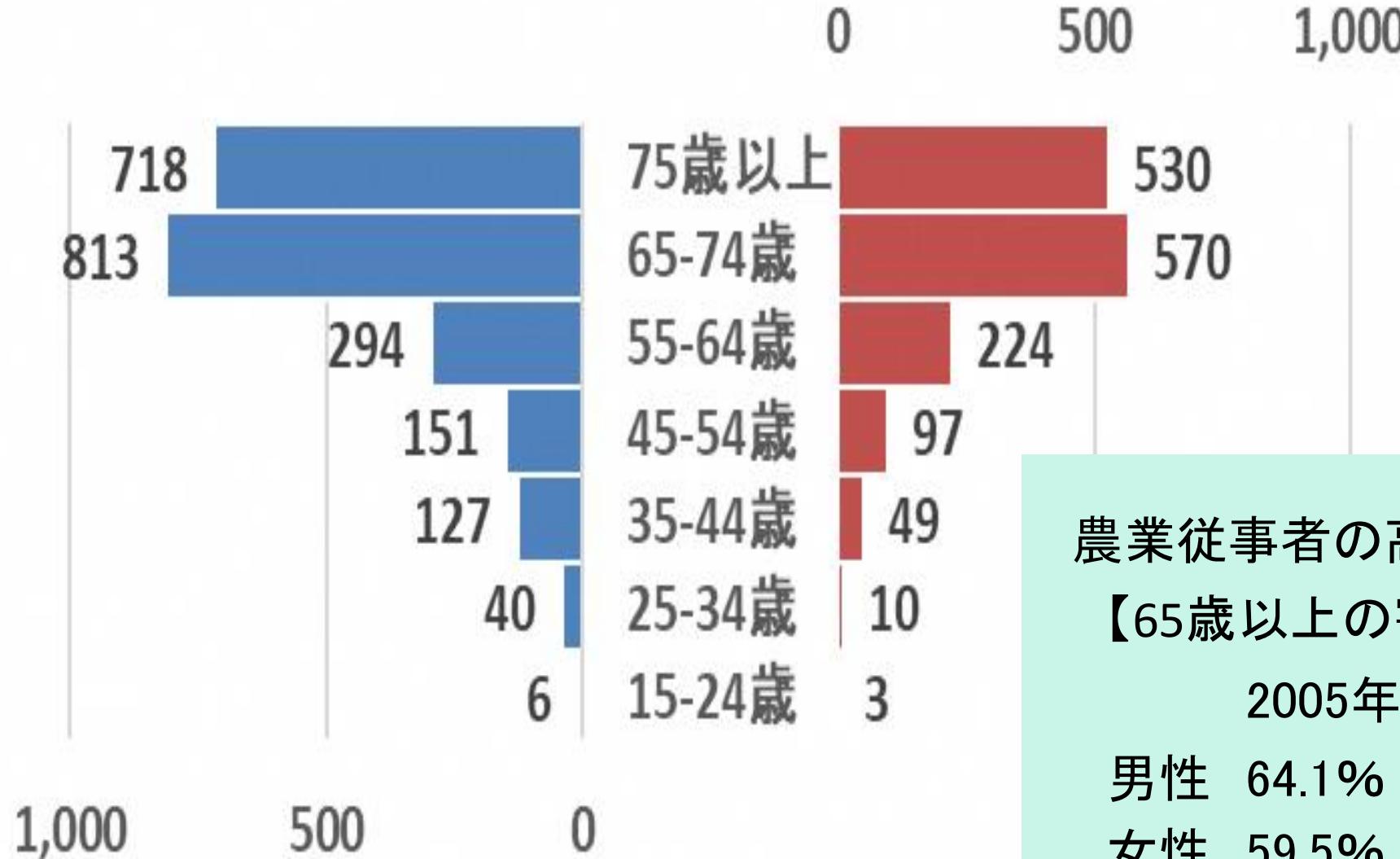


■ 農家数が大幅に減少

- ・ 総農家は30年間で半減
- ・ 販売農家は30年間で7割減
- ・ 農業経営体は15年間で半減

# 基幹的農業従事者の年齢構成

(2020年)



農業従事者の高齢化が著しく進行

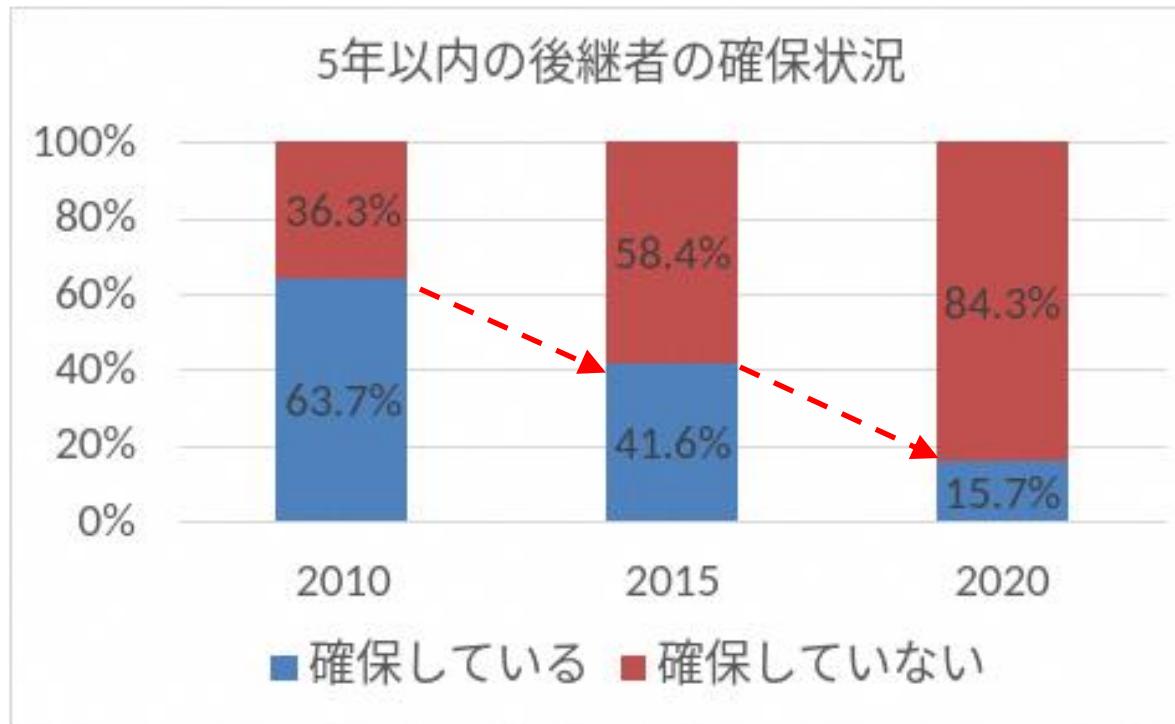
【65歳以上の割合】

2005年 2020年

男性 64.1% → 71.2%

女性 59.5% → 74.1%

# 後継者の確保状況、新規就農者数の推移

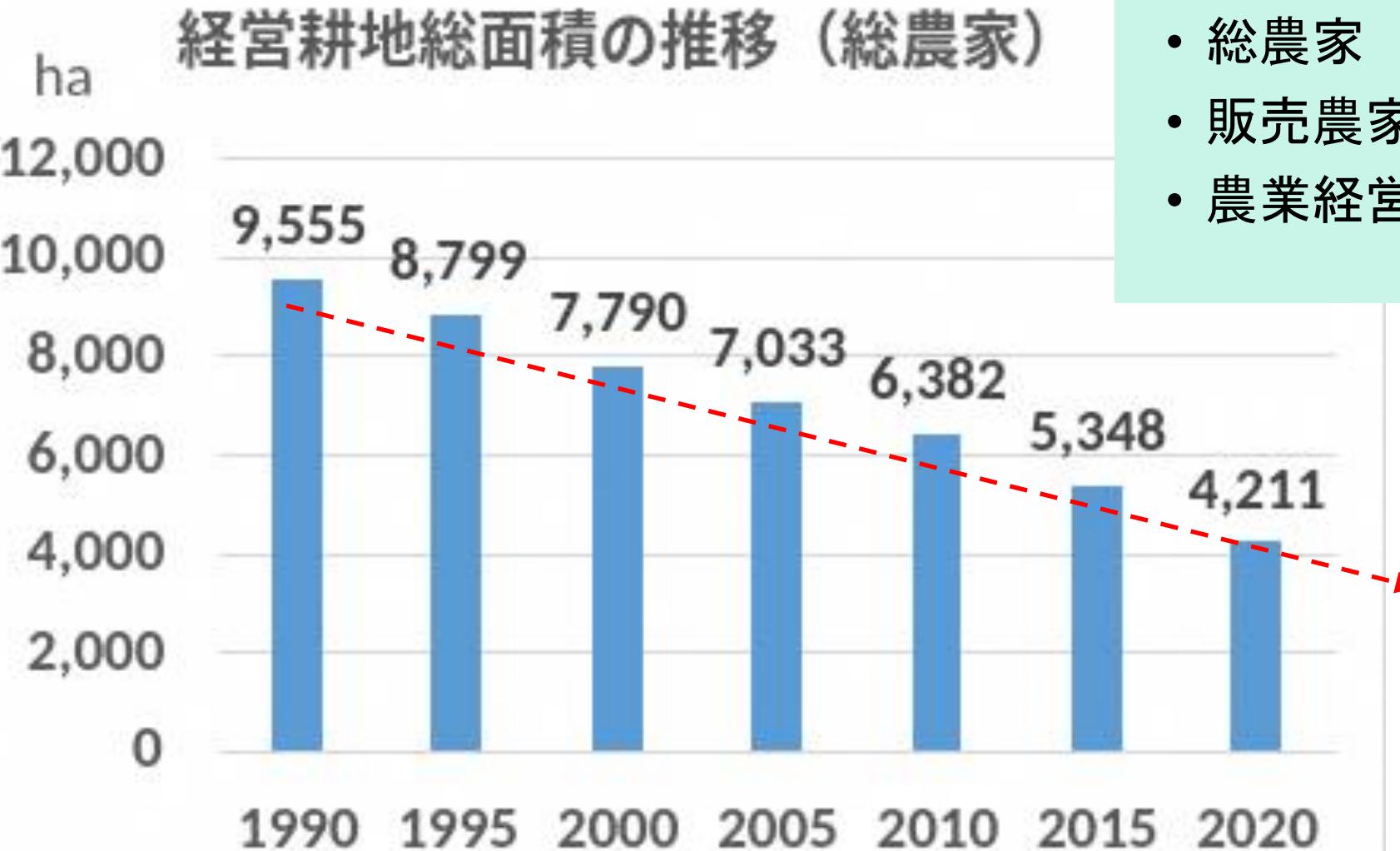


- 10年前の調査と比べて、後継者の確保ができていない。



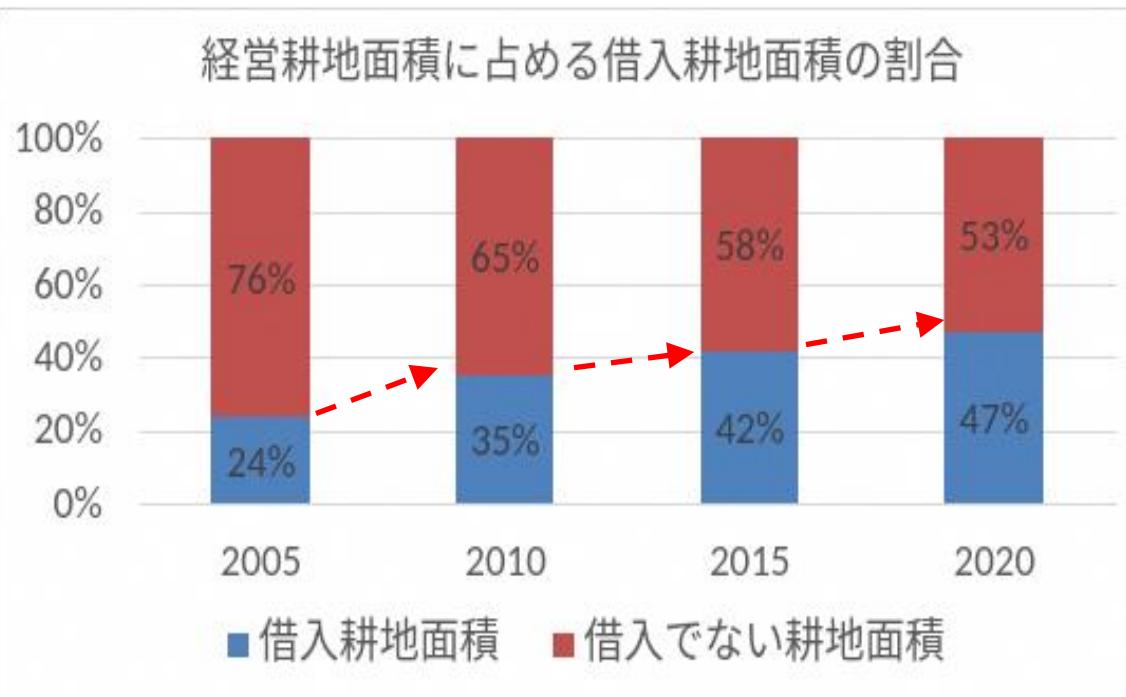
- 新規就農者数は、10年前と比べてほぼ横ばいか、やや低調。

# 経営耕地面積の推移

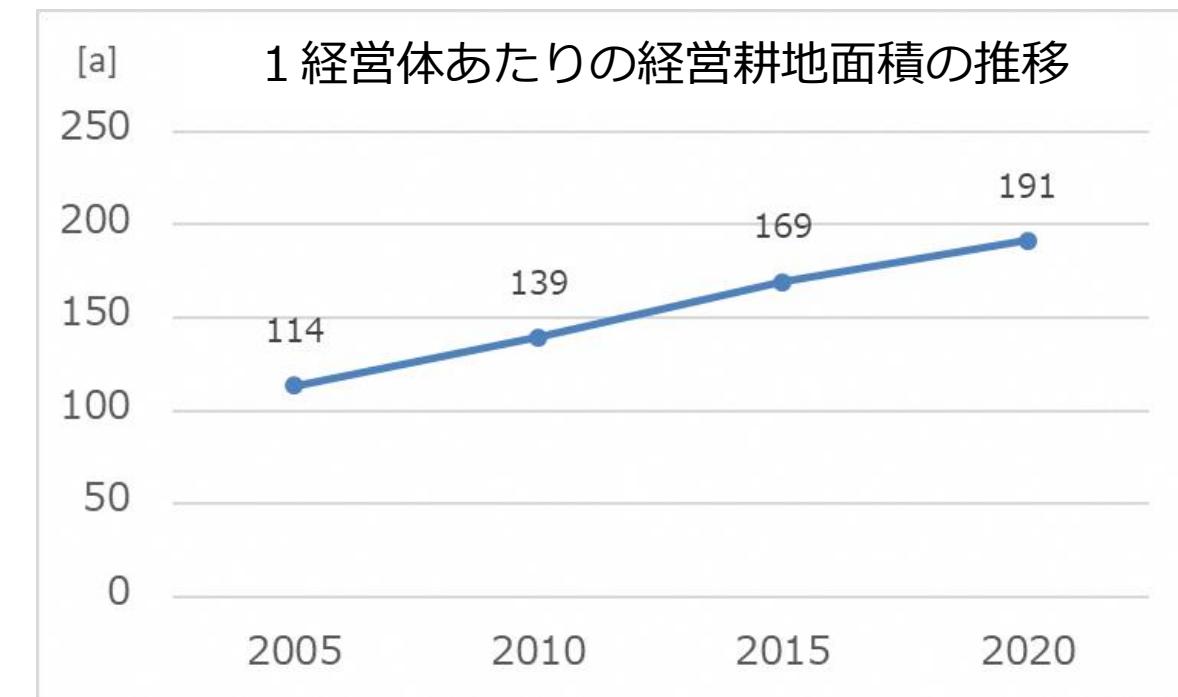


- 経営耕地面積が大幅に減少
- ・ 総農家 30年間で半減
- ・ 販売農家 20年間で半減
- ・ 農業経営体 15年間で2割減

# 経営耕地面積に占める借入耕地面積の割合、 1経営体あたりの経営耕地面積の推移



- 農業経営体あたりの借入耕地割合は15年間で約2倍に拡大



- 1経営体あたりの経営耕地面積は15年間で約1.7倍に拡大

# 伝えたいこと

前橋の農業はすごい！  
でも、課題もある。



農家が減って困るのは誰？

→食と農はみんなにかかわること  
だから、みんなで考えよう！

# 前橋市の取り組み紹介

# 担い手支援(機械導入支援)

## □ 担い手支援事業補助金 5,427万円

認定農業者へ農業用施設・機械等の導入費用を補助

- ・補助率 3/10以内等
- ・補助上限 150万円(集落営農組織は300万円)
- ・採択率の向上を継続



## □ セカンドキャリア就農支援事業補助金 150万円

新規就農者への農業用機械購入費用等を補助

- ・補助率 3/10
- ・補助上限 50万円に拡充
- ・対象年齢 61～69歳



# 新規就農者支援(メニューの一部)

## □ 新規就農者奨励金 250万円

新規就農者に奨励金(10万円)を交付

- ・対象年齢 60歳以下で新規就農し、就農して5年以内



## □ 新規参入者等応援農家奨励金 16万円

新規参入者等に農地や農業用施設等を貸す方に奨励金  
(農地5,000円/10a、農業用施設20,000円)を交付

- ・対象 新規就農者等に農地や農業用施設を貸す方

# 遊休農地解消

## □ 耕作放棄地再生利用事業補助金 202万円

耕作放棄地の伐採や整備等に必要な経費の一部を補助

【要件・交付金額】

(10a当り)

	解消経費	要 件	再生作業		補助額計	高崎市
			市費	県費		
①	50,000円以上 ※1	中間管理機構を通した10年以上無償での利用権設定及び所有権移転	25,000円	25,000円	50,000円	なし
②	50,000円以上 ※2※3		50,000円	–	50,000円	田畠として利用 (一例) 230,000円 (樹木あり) 170,000円 (草のみ)
③	30,000円以上 ※2	所有権移転又は5年以上の賃貸借等による利用権設定	30,000円	–	30,000円	その他諸条件あり
④	15,000円以上		15,000円	–	15,000円	

※1 対象農地が中山間地域（宮城・富士見地区）に該当する場合、交付金額の上限を150,000円/10aとします。

※2 建設用重機（トラクター除く）を利用した場合に適用します。

※3

次の条件を満たすこと

ア 群馬県道101号四ツ塚原之郷前橋線以北及び前橋市鼻毛石町字四ツ塚1426番の3以東は群馬県道333号  
上神梅大胡線以北の農地

イ 所有権移転又は5年以上の賃貸借等による利用権の設定

# JA前橋市と連携した環境配慮型農業の推進

## □ 水田温室効果ガス低減推進事業 25万円

稻作の中干し期間延長によるJ-クレジット制度活用の推進

## □ 生分解性マルチ購入促進事業 350万円

購入費の1/3以内を補助

### ＜関連事業＞

## □ 飼料用米地域内流通促進事業 906万円

飼料用米生産農家を対象、作付量に応じ補助

・単価を2円/kgから4円/kgに拡充



# 農家応援プロジェクトチーム

## 部会の設置

### ○地産地消の推進

【農政課・教育委員会総務課・こども施設課】

### ○援農ボランティア

【農政課・観光政策課・農業委員会事務局  
市民協働課】

### ○農業のブランド化

【農政課・観光政策課・政策推進課】

#### ○地産地消部会

- ・市立小中学校、保育所給食における地産地消
- ・市立小中学校、保育所給食における有機農畜産物の活用
- ・地域農家と連携した学校ファームの研究・検討

#### ○援農ボランティア部会

- ・農家とボランティアのマッチング方法の研究
- ・農業体験（観光と絡めた収穫体験など）

#### ○地域農業のブランド化推進部会

- ・豚肉のブランド化に関する研究
- ・ふるさと納税「めぐみのおくりもの」
- ・いちごを活用したプロモーション
- （道の駅（4か所）を利用した活動）

# 学校給食

## 前橋市の地産地消率は 県内でも高水準

### ■課題

- ・野菜は収穫量が天候に左右される
- ・農家の高齢化で、大量調理を行う調理場への納品量や品質確保が難しい
- ・納品場所、時間

**野菜** (令和5年度 重量ベース)

**前橋市産 28.91%**

参考:高崎市 19.0% 渋川市 16.5% 伊勢崎市 20.6%

**牛乳**

**群馬県産 100%**



**ごはん**

**前橋市産 100%**

(農薬を減じた特別栽培米が主体)



ほか加工食品等の食材測定審査において「前橋市産原材料を10%以上使用しているもの」を加点し、できるだけ前橋市産が多くなるよう努めている。

**鶏肉（もも肉）**

**前橋市産 100%**

豚肉、鶏肉（もも肉以外）は一部前橋市産

# 有機野菜を学校給食に試験的に導入

【2月13日】

宮城共同調理場で700食提供  
野菜は前橋産有機JAS認証品

【対象校】

宮城小、滝窪小、金丸分校  
月田小、宮城中、おおご幼稚園

【献立】

- ・ごはん・牛乳
- ・若鶏のごまだれかけ
- ・ブロッコリーのマリネ
- ・具だくさん味噌汁



# 市役所マルシェ

## ■目的

- ・前橋産農畜産物の認知度向上
- ・地産地消の促進
- ・規格外野菜等の販売による  
フードロス削減
- ・事業者収益の拡大



# トップセールス

前橋産農畜産物の消費拡大・販路拡大に向け、JA前橋市と連携したトップセールスを実施

令和6年11月22日  
東京都中央卸売市場淀橋市場  
にてトップセールス。きゅうり、  
ブロッコリー、ほうれん草をPR



# いちご推し事業

本市のふるさと納税の返礼品  
としても人気の「いちご」の  
特産品化を推進

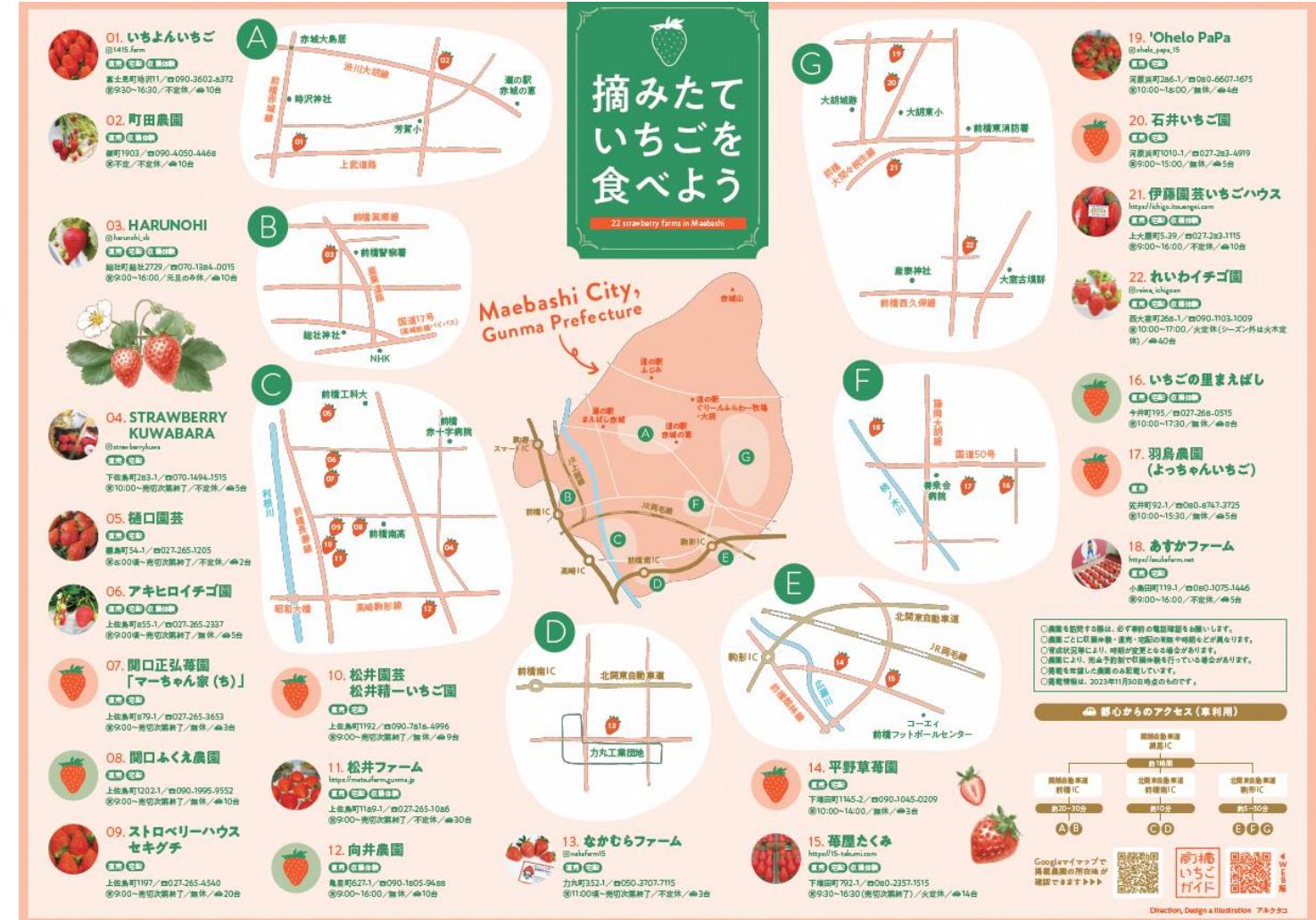
統一デザインののぼり旗やポス  
ターを市内いちご農園や直売所  
に設置し、市内全体で盛り上げ  
ます



# いちご推し事業



## 「前橋いちごガイド」を作成し 市内いちご農園をわかりやすく紹介



# 赤城の恵ブランド



前橋産農林水産物やそれらを原料に使用する加工品のうち厳しい審査で選び抜かれた逸品を、「赤城の恵」ブランドとして認証。

地産地消の推進と前橋産農畜産物の信頼性の向上、消費及び販路の拡大を図り、市内農業者の所得向上につなげるためのPRを行っています。

# 赤城の恵ブランド(主な認証品)

## ■ 本格芋焼酎「赤城の恵」



## 【芋焼酎 赤城の恵】

芋焼酎赤城の恵は、赤城の恵ブランド認証品第1号。

焼酎の原料は、市内農家で栽培したサツマイモ「黄金千貫」です。

黄金千貫で作る焼酎は、香りが良いことが特徴で、焼酎の本場九州でも良く使われている品種です。

収穫した黄金千貫は、時間をかけて蒸留され、原料の持つ良さを活かした「本格」芋焼酎に出来上がります。

## ■ 「赤城の恵」梅酒芋焼酎仕込み



## 【赤城の恵 梅酒芋焼酎仕込み】

赤城の恵(芋焼酎)の原酒をベースに、前橋産梅(白加賀)を漬けた梅酒です。

グラスに入れて、口元に近づけると芋焼酎の香りがする「梅酒」です。

# 赤城の恵ブランド(主な認証品)

## はなぶさ有機農園のブルーベリー



除草剤を使わず、害虫の駆除を手作業で行うなど、人と環境に優しい有機栽培を実践し有機JAS認証も取得。農園では収穫体験もできる。

【価格】時価  
【場所】はなぶさ有機農園

小茄子園 6月上旬～7月下旬  
割園 8月上旬～9月中旬

御はなぶさ有機農園 / ☎ 027-288-8888



## 前橋ブルーベリー生産組合のブルーベリー



粒の大きさや糖度によって「完熟」「プレミアム」に選別して出荷。大粒のブルーベリーにはおいしさの目安とされているブルーム(果粉)がしっかりのっている。

【価格】①完熟 オープン価格(80～100g)  
②プレミアム オープン価格(80～100g)  
【場所】JAファーマーズ朝日町・朝倉町

前橋ブルーベリー生産組合(組合長) / ☎ 090-7632-6632

## 観光農園あかぎおろしのさくらんぼ



人気の「佐藤錦」をはじめ、「紅ゆたか」や「高陽錦」など6品種を栽培。他の産地より1週間程度早く収穫できるのもポイント。

【価格】時価  
【場所】自社直売所

6月上旬～6月中旬

観光農園あかぎおろし / ☎ 027-212-8039

## 観光農園あかぎおろしのぶどう



日照時間の長さと標高の高さを生かして50種以上の多品種を栽培。県内最大級の観光果樹園には直売所が併設され、厳選された品質のぶどうは県内外への発送にも対応可。

【価格】時価  
【場所】自社直売所、クラシード若宮、JAファーマーズ朝日町・朝倉町、自社ホームページなど

8月中旬～10月下旬

観光農園あかぎおろし / ☎ 027-212-8039



## 青木農園の

### 鉢で育て甘味が凝縮した桃



「根域制限栽培」という鉢で育てる特別な栽培方法を実施。鉢で育てることで根の張れる範囲が制限され、木の成長に必要な養分が実に集まるため、地植えよりも糖度の上昇が見込める。

【価格】時価  
【場所】自社直売所、道の駅まえぼし赤城、JAファーマーズ朝日町・朝倉町など

青木農園(代表) / ☎ 090-3528-3721

7月下旬～8月上旬

## 観光農園あかぎおろしの桃



「昂紀」「日川白鳳」「あかつき」「つきあかり」「まどか」「さくら」「桃水」など早生から晩生の品種を栽培しているので、長い期間収穫された桃が味わえる。

【価格】時価  
【場所】自社直売所、クラシード若宮、JAファーマーズ朝日町・朝倉町など

観光農園あかぎおろし / ☎ 027-212-8039

## 大島梨



梨づくりに適した土壌で江戸時代から作り続けられている「大島梨」。糖度が高く代表的な品種「幸水」、人気の高い「豊水」などが栽培されている。

【価格】時価  
【場所】生産者直売所など



前橋市推奨

成り立ち

農商工連携、遊休農地解消の取組み  
前橋産サツマイモ100%の本格芋焼酎「赤城の恵」誕生。

## H22 ブランド認証制度スタート

### これまでのあゆみ

販売コーナー設置や商談会をきっかけに百貨店へシンガポールにトマトを輸出、市内飲食店等とのコラボメニュー開発など。

これからも、より地域に愛される商品を目指します

# 赤城の恵ブランド(主な認証品)

## 内山英明さんのキャベツ



春から初夏に収穫する甘味が強い春キャベツ。サラダはもちろん、蒸してポン酢で食べるのもおすすめ。

【価格】時価  
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

## 内山英明さんのタマネギ



色が白く、玉締まりが良い早生タマネギ。肉質がやわらかく辛味が少ないのが特長。サラダなど生で食べるのにも適している。

【価格】時価  
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

## 良農園のタマネギ



有名産地にも負けない品質。抜群の甘さとみずみずしさが特長。そのこだわりは品種選びにも。

【価格】時価  
【場所】スズラン前橋店、  
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

## 良農園のエダマメ



都内百貨店にも出荷する高品質エダマメ。甘く味の濃いエダマメは、今朝採りで品質・食味を保っている。

【価格】時価  
【場所】スズラン前橋店、  
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

## 内山英明さんのオクラ



きれいな濃い緑色としっかりとした歯応え、滑らかな口当たりが特長。食べた瞬間に強い甘みと深い旨味が口いっぱいに広がる。生でも食べることができ、浅漬けや天ぷらもおすすめ。

【価格】時価  
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

## 内山英明さんのブロッコリー



茎の部分までやわらかくて甘味を感じる深い緑色が特長。除草剤を使わず堆肥を用いるなど、環境に優しい方法で栽培されている。

【価格】時価  
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

## 良農園のブロッコリー



からっ風があたることにより、やわらかさと甘味が引き出される。株間を通常より広くとることで、しっかりとした形状に育てている。

【価格】時価  
【場所】スズラン前橋店、  
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

## 良農園のネギ



栽培にあたり心掛けていることはじっくり育てるここと。じっくり育てるからやわらかい。そして、辛くならずには甘くなる。

【価格】時価  
【場所】スズラン前橋店、  
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

# 赤城の恵ブランド(主な認証品)

## ■ 前橋産直組合のトマト



色鮮やかで強い酸味、高糖度でフルーツのような「甘しづく」、肉厚・強い甘味の「あまえんばー」「きかんばー」、水やりと遮光の工夫による凝縮された旨味が特長の「水切り」がある。

【価格】時価  
【場所】フレッセイ など

甘しづく 1月～6月中旬  
あまえんばー、きかんばー、  
水切り 11月～7月中旬

㈱前橋産直組合(代表) / ☎ 090-3242-8080

## ■ プレマのオーガニック小松菜



有機JAS、GLOBAL G.A.P認証を取得するなど、世界基準の品質管理で生産している。「えぐみの少ない小松菜を作る」の合言葉どおり、生で食べてもおいしい。

【価格】時価

【場所】自社直売スペース(プレマ・オーガニック・ファーム・センター)、  
インターネット通販、フレッセイ など

通年



㈱プレマ / ☎ 027-212-5635

## ■ 福豚ジャーキー赤ワイン仕立て



林牧場の福豚を原料に厳選した肉を成形・スライス。手作りだからできる一味違った贅沢な味わい。赤ワインベースで漬け込んだ贅沢な大人のジャーキー。

【価格】650円(50g)

【場所】HÜTTE HAYASHI、  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町  
Vento Maebashi など

通年



HÜTTE HAYASHI / ☎ 027-283-2983

## ■ 前橋ころとんペーコン



自社の近藤スワインポークを使用。お肉に絶対の自信があるからこそ作れる、肉の旨味がストレートに伝わるペーコン。化学合成添加物、着色剤不使用。

【価格】オープン価格(140g)

【場所】自社直売所、コナリエ、  
風ライんふじみ農産物直売所  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

通年



近藤スワインポーク / ☎ 027-288-3715

## ■ 赤城のギンナン



認証品は、中生で大粒丸形の「久寿」、晩生で最も大粒、形が良く光沢がある「藤九郎」の2種に統一。化学肥料や農薬を使用せず栽培され、実のしまった大粒を厳選している。

【価格】時価

【場所】JAファーマーズ朝日町・朝倉町、  
クラシード若宮、  
食の駅前橋店・前橋南店 など

10月下旬  
～6月下旬

赤城ギンナン生産組合 / ☎ 027-261-5182

## ■ 上州牛まえばし



肉の旨味成分であるオレイン酸の含有量に着目するなど、新たな価値を求めて定義づけられた地域ブランド牛。そのくちどけの良さと柔らかな食感が特長。

【価格】時価

【場所】直売ゆうあい館、  
JAファーマーズ朝日町・朝倉町

通年



まえばし畜産物ブランド推進協議会  
☎ 027-280-2333

## ■ 前橋ころとんウインナー 前橋ころとんフランク



豚肉をきめ細やかに練ったソフトな食感のウインナー。あっさりとした味わいで小さいお子様に人気。皮なしで仕上げた小さなフランクは、ベビー・キッズ向け。

【価格】①前橋ころとんウインナー オープン価格(100g)  
②前橋ころとんフランク オープン価格(100g)

通年



近藤スワインポーク / ☎ 027-288-3715

## ■ 粗挽き前橋ころとんウインナー 前橋ころとんのしっぽ



豚肉を粗挽きにし、熟成させて作ったウインナー。しっかりとした味わいはお酒との相性も〇。そのウインナーをうずまき状にしたころとんのしっぽは、抜群のインパクト。

①粗挽き前橋ころとんウインナー オープン価格(100g)  
②前橋ころとんのしっぽ オープン価格(100g)

通年



近藤スワインポーク / ☎ 027-288-3715

# 会場からの質問・意見

- 質問時間は2分目安で
- 質問してくれた人に拍手
- 自分と違った意見を否定しない

