

# 前橋ブランド通信

VOL.7  
2021



受け継ぐ。  
農業の未来。

# 前橋の農業 ～未来を担う～

赤城山の麓にあり、豊かな自然に恵まれている前橋市は全国有数の農業都市です。

しかし、高齢化、他産業への就業が影響し、農家の人口は23,111人（平成12年）から13,744人（平成27年）と大幅に減少しており、その他、農地の保全や食料自給率の低下など様々な課題を抱えています。

今回の特集では、様々な課題を抱える農業に対して、ひたむきに向き合い、未来の農業を支えていく生産者を訪ねます。

※数値はH12及びH27農林業センサス調べ

## 実家の牧場で自慢の牛を育てたい

### 酪農 砥上拓弥さん（荻窪町）

#### ● 家業を継ぐために

「物心がつく頃には牛舎にいて餌やりや掃除を手伝っていました」と話す砥上さんは、4年以上の酪農ヘルパーとしての経験を経て、半年ほど前から実家の砥上牧場で就農しました。動物が好きで牛舎が遊び場だったこともあり、幼年期から酪農に携わるのだろうと漠然と想像していたそうです。

酪農が盛んな北海道ではなく、身近にネットワークが作れる農林大学校へと進学した砥上さん。学校では酪農全般や必要となる資格のほか、経営についても勉強した結果、「実家の牧場以外のことも勉強して成長したい」と考えるようになり、赤城酪農業協同組合連合会に就職。様々な現場を知り、大きく成長する期間になったと感じているそうです。

#### ● 父を目指して、父を超えて

そんな砥上さんの身近な師はやはり父、雅道さん。育成技術や細かな仕事など、それまで知



昔ながらの製法で作られたイトウ牧場の牛乳は、深い甘みが特徴です。

り得なかった父の大きさを実感することがあると言います。

「父のように品評会で1番を取れる牛を育てることと、牧場全体の乳量を上げるようにすることが目標です」

祖父の代から約60年続く牧場を自分もしっかりと引き継いでいけるようにと、次代を担う覚悟とビジョンを持ち、日々酪農に向き合っています。

#### ● 愛情を持って経営する

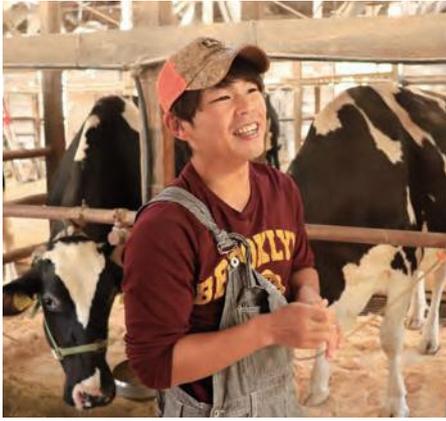
就農してからを振り返ると「自分の手で牧場を経営することがいかに難しいかを痛感する日々」と話します。

「子牛が生まれなければ、将来的に乳量が確保できない。病気で抗生物質を投与すれば、その牛の乳は出荷できない。厳しい世界」と、次代の経営者としての責任感が伺えます。

また、生き物と向き合う仕事は常に変化の連続で、「牛の体調は、呼吸やお腹の具合、体温や表情、食欲に表れる。人間と同じですね」と言います。

それだけに、毎日顔を合わせ、牛たちの状態をしっかり確かめる必要があります。成牛も子牛も相応に手が掛かりますが、やはり子牛の方が体調管理に気を使うそう。

「この子なんて特に面倒を見てあげないと」と話す砥上さんの表情には、牛への愛情が詰まっています。



酪農への思いを語る砥上さん

## 夫婦で助け合い、農業を生きがいに ネギ 須藤和也さん、美幸さん（笈井町）



須藤和也さんと美幸さん

### ● 農業への挑戦

農協職員時代、結婚をきっかけに、美幸さんの実家の農業を手伝い始めた和也さん。

2年前から夫婦で農業を始め、現在は法人化し、杉山ファームとして活動。約3.5haの畑で、ネギを中心にブロッコリー、露地ナス、赤しそなどを栽培しています。



食感と甘みの強さが自慢のネギ

ほ場がある笈井町は、露地野菜に適した大きな畑が少ないため、農業を始めた当初は、土地の確保に不安を感じていました。そんな状況下でも近所の地主と交渉し、少しずつ環境を整えていきました。

様々な不安やトラブルを乗り越え、軌道に乗り始めた農業の今後の目標をお聞きしました。「知識と経験を積んで、施設野菜を始めたり、飲食店とのコラボをしてみたいですね」と話す。営農の工夫を聞くため、県外の同業者を直接訪問するなど、目標への努力を惜しみません。



収穫後のネギを積み込み中

### ● 交流と家庭

お二人は、近所の子どもたちにも、収穫体験を行うなど、地域での交流も大切にしています。

「子どもたちの笑顔を見ると農業を始めて良かったと感じます。少しでも農業や野菜に興味を持ってくれたら嬉しいですね」とこやかに話していました。

また、家では野菜が身近にあるおかげか、お子さんが好き嫌いなく、たくさん野菜を食べてくれるそう。「いつでも野菜作りを見せてあげられるので、仕事を通じて食育ができます」と話すご夫婦の笑顔から、素敵な家庭が思い浮かびました。

## 地域の伝統と誇りを守りたい

### 大島梨 吉田浩美さん（下大島町）

#### ● 県庁職員から梨農家へ

県庁職員であった吉田さんは果樹を育てるという夢を諦めきれず、退職を決意。引退後の担い手を探していた関口まさ子さんのほ場を借りて就農しました。吉田さんが作る梨は糖度の高さと果汁の多さが特徴で、本市が推奨する赤城の恵ブランドの認証品にもなっている逸品。ふるさと納税返礼品にも登録され



せん定作業をする吉田さん

ていて、収穫期には市内外からたくさんの方が梨を求めて直売所を訪れます。

#### ● 地域の人のつながり

梨を栽培するための技術は、多くを関口さんをはじめとする地域の生産者から学びました。天候の影響を受けやすく、決して簡単ではない梨栽培。せん定やつぎ木など、熟練の生産者からしか学べない技術も多いそうです。就農から7年が経つ今でも、より質の高い梨を目指す吉田さんの研究は続きます。就農当時から吉田さんを見守



7月に収穫が始まる大島梨

ってきた関口さんは、「梨栽培に一生懸命に取り組み、地域との関わりも大切にされる姿を見れば、誰でも協力したくなる。吉田さんには場を任せることが出来て本当に良かった」と笑顔で話していました。



直売所の前に立つ吉田さんと関口さん(右)

#### ● 大島梨を守り伝えていく

毎年、梨農家が数軒ずつ減り、梨を作っていたほ場が住宅地に変わっていくのを目の当たりにして、大島梨を守りたいという気持ちが大きくなっていると話す吉田さん。

梨の収穫量は植樹後15〜20年をピークに減少することから、将来を見据えた計画的な樹の植え替えを行っています。

「すぐには難しいけれど、将来は法人化して、担い手が居なくなった地域のほ場を継いでいきたい。もっとたくさんの人に大島梨を知ってもらいたいですね」

そう語る吉田さんの姿から、地域の伝統と誇りである大島梨が世代を超えてしっかりと受け継がれている様子が伺えました。

## 野菜づくりで地域社会をリードする

### ブロッコリー 内山英明さん（堀之下町）

#### ● 30歳からの決断

以前は農協職員として働きながら、家族が所有する田畑の手伝いをしてきた内山さん。自身が30歳の頃、その農地を引継ぎ、農業一筋で生きていくことを決

意しました。以降、営農規模を拡大しながら安定した農業経営を目指すことと併せて、認定農業者やエコファーマーなどの認証を受けている生産者のうちの一人です。

● 研究と行動を重ねて

赤城の恵ブランドに認証された「ブロッコリー」、「オクラ」、「タマネギ」、「キャベツ」を中心とした品目を多数生産し、現在は大規模な営農を行っています。しかし、就農当時は前職の知識や経験を活かしながらも、



ブロッコリーを収穫する内山さん

3月と9月頃の端境期<sup>はごかいき</sup>や悪天候の影響を受けた際には収量が大幅に落ち込み、出荷できる農産物がない状態になってしまうこともあったそう。

ることで、農業経営の安定化に成功しました。

● 耕作放棄地解消につながる

更なる安定した農業経営の実現のため、作付面積の拡大を図る取り組みとして考えついたのが耕作放棄地の解消でした。

耕作放棄地とは、後継者不足や労働力の減少などが原因で、耕作を行う人がいなくなり荒廃してしまった農地。

その中には、人の手が入らなくなってしまう時間が経ち、土壌悪化すること、作物が育ちにくい土地もあり、改良には多くの労力と費用が掛かります。そんな農地の多くを借り受けて土壌改善を行い、それぞれの土地に適した品目を厳選しながら作付面積を広げ、総面積約25haも



ブロッコリーは3月まで旬

の広大な農地を経営するまでになりました。

● 大規模農業への道

今までの研究と行動により安定した農業経営、耕作放棄地の利用による農地集積、それらは就農時から目標としてきた「大規模農業化」を実現するための過程だと話す内山さん。



荒廃してしまった農地



改良生まれ変わった農地

新規就農者を支援します

農業を仕事として始めるには、技術的知識や農地の確保、経営ノウハウの習得など、様々な障壁が存在しています。

前橋市では群馬県やJA前橋市と連携して、就農相談を随時受け付けています。就農までに必要な技術習得のための研修制度の紹介、農地確保に向けたサポート、独立就農のための資金に係る各種助成制度など、様々な支援も行っています。

■ 農業に興味がある方はお気軽にお問い合わせください

【問い合わせ先】

- ・ 農地の相談 < 前橋市農業委員会事務局 ☎ 027-898-6733 >
- ・ 助成制度の相談 < 市役所 農政課 ☎ 027-898-6708 >
- ・ 技術支援の相談 < 県 中部農業事務所 ☎ 027-233-9255 >
- ・ 営農指導の相談 < JA 前橋市 ☎ 027-261-3832 >

本市でも耕作放棄地の解消、農地の集約化など数多くの課題がある中、自身が目標とする営農スタイルの追求により、自然な形で農業全体の課題が解決されていく理想的な仕組みが垣間見えました。

# 赤城の恵認証品やよいひめ オリジナルメニューを作りませんか

赤城の恵ブランド認証品の、松井ファーム(上佐鳥町)のイチゴ(やよいひめ)を使ったオリジナルメニューを提供する飲食店などを募集します。

対象は、SNSでのPRやアンケートに協力できる市内の飲食店や菓子店などです。

※メニュー作り用としてイチゴを提供します。

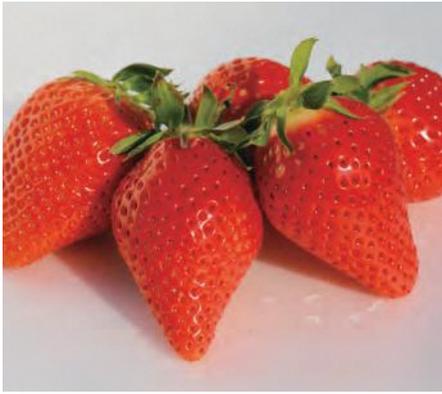
※選考により実施店舗を決定します。

販売期間 2月20日(土)～3月14日(日)までのうち5日間以上

申込書の配布は市役所農政課で、本市ホームページからダウンロードもできます。

1月15日(金)までに農政課へ申し込んでください。

☎ 027-898-5841



## 生産者からのメッセージ



当園は前橋で3世代にわたりイチゴを作り続けて60年になります。

イチゴという食材の特性を活かしてもらい、食べてくれたお客様と一緒に感動を与えましょう。

そんな思いを持った市内店舗の方と繋がりができると嬉しいです。

## 赤城の恵×市内店舗 コラボメニューを提供

令和2年9月から10月にかけて公募により選定した7店舗とコラボし、シャインマスカットオリジナルメニューの提供を実施。参加店舗の方にお話を伺いました。



7店舗の多様なコラボメニュー

## 赤城の恵を 一度食べてみてほしい レストランソルジェンテ

普段から地場産食材の使用にこだわって料理を提供する同店。赤城の恵ブランドのことは知っていて、森育ちサーモン(有)おさき)などはもともとメニューに取り入れていました。

前橋市が公募でシャインマスカットを使用したメニューを募集していることから、地元でぶどうが生産されていることを初めて知った。お客様へも伝えたいとの思いからパスタとして提供することを提案。大変好評だったと言う。

直売所や小売店で赤城の恵ブランドを手にとることが少ない人でも「飲食店などで、一度実際に食べていただくことが、品質の良さなどを一番伝えられると思う」と稲村さんは話す。

「食べた後に自らパンフレットを取りに行く姿がまさにそうだと思うし、農園の情報などもお伝えできて地域に貢献できていると感じます」

今後も地元の生産者や地域と繋がりながらこだわりの料理を提供していく。



オーナーシェフ 稲村さん

## 【店舗情報】



三俣町一丁目1-11  
藤田マンション102  
☎ 027-237-0834  
営業時間：11:30～14:00  
17:30～20:00  
定休日：日曜

# 前橋産を使いたい、売りたいを繋ぎます

本市では「アグリマッチング事業」として新たな販路を開拓したい、市内業者と一緒に商品開発を行いたい“生産者”と前橋産農産物を使って新商品を作りたい、自らの店舗の食材を前橋産にしたい“事業者”のマッチング支援を行っています。

前橋産農林水産物を一緒にPRしませんか



地元のお店で新鮮な野菜を

契約栽培してくれる農家さんと繋がりたい



(連絡先)  
農政課前橋産農林水産物 P R 担当あて  
☎ 027-898- 5841  
e-mail : nousei@city.maebashi.gunma.jp

タマネギ生産者と  
マッチング  
赤城の恵認証取得!



かつ政ドレッシング



フレッセイ駒形店地場産コーナー

小売店と  
マッチング  
出荷開始!

飲食店と  
マッチング  
オリジナルスイーツに!



ぐんま名月のタルトタン

## 【赤城の恵 10周年】



### 🍷 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  
(JAファーマーズ朝日町店)  
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  
あかぎカフェ(新宿)前橋産フェア

### 📈 売上UP

今  
認証品は**55品目**に  
売上額は**27億円**を突破

### 👁️ 見て 知って 買って

これからも赤城の恵を  
応援してください。



赤城の恵  
ブランドとは →

菓子店を営んで13年になるオーナーの関野さん。飲食業を志し渡米した経験や、帰国後に会社勤めなどの期間を経て、自分が育った前橋でなにかできないかという思いから、やったことのないことに挑戦したいと思ってお店を開きました。フルーツをまるごと使ったケーキがショーケースには並ぶが、地元前橋産のフルーツはまだそれほど多くない。「ゆくゆくは全部地元産のもので美味しいものを作りたい。それを地域の人が買ってほしい。それが一番だ」と関野さんは話す。この事業をきっかけに前橋ではたくさんの方の果物が生産されていることを知ったので多くの生

地元で作られた  
おいしいものを広めたい  
パティスリーフラヴァール

### 【店舗情報】



西片貝町五丁目4-8 104  
☎ 027-243-5670  
営業時間：10:00~19:00  
定休日：月曜

産者と繋がりたいとのこと。イチゴや桃などイメーじしやすい食材に加え、トウモロコシなどを使ったスイーツも作ってみたいと言う。「地域が良くなるとか、地元のもののみんなが好きになることが良いサイクルを生むと信じています」関野さんの話には地域でつくられたものを地域で消費する地産地消の大切さや、地元前橋への思いを強く感じました。



代表 関野さん

# 伝えたい、ふるさとの味

赤城山から吹きおろすからっ風などの自然環境の中、小麦でも全国有数の生産量を誇る前橋市。そんな小麦を使った前橋に伝わる郷土料理。なつかしいふるさとの味を、ご自宅で作ってみませんか。



## 炭酸まんじゅう

### 【材料 (20個分)】

- 小麦粉 ..... 500g
- ベーキングパウダー..... 小さじ1
- 重曹 ..... 15g
- 卵 ..... 1個
- 砂糖 ..... 100g
- 水 ..... 200cc
- あんこ ..... 600g
- 手打ち粉 ..... 適量

### 【作り方】

- ① 小麦粉とベーキングパウダー、重曹をふるう。
- ② ボールに卵、砂糖、水を入れて泡だてる。
- ③ ①のふるった粉の中に②を泡まで全て少しずつ入れ、さいばしで軽く混ぜる。
- ④ 生地をボールの中で丸め、ラップをかけてねかせる (20~30分)。あんこを30gずつに分ける。
- ⑤ ねかした生地を40gずつに分け、手に手打ち粉をつけながらあんこを包む。
- ⑥ せいろ (または蒸し器) にぬれ布巾を敷き、⑤を並べて15分蒸す。
- ⑦ 蒸しあがったまんじゅうをうちわであおぎ、冷まして出来上がり。

## 手打ちうどん

### 【材料 (2~3人前)】

- 小麦粉 ..... 300g
- 塩 ..... 15g
- 水 ..... 150cc
- 手打ち粉 ..... 適量

### 【作り方】

- ① ボールに小麦粉と塩を入れて混ぜる。水を3回に分けて加え、手でよく練りながら押し固めて、耳たぶくらいの硬さにする。
- ② 生地は空気にふれないようにビニール袋に入れ、ねかす (冬で2~3時間、夏で30分~1時間)。
- ③ ねかした生地を丈夫なビニール袋に入れて足踏みを加える (約5分200回)。
- ④ のし板と生地に手打ち粉をつけ、生地をめん棒でのばし、2~3mmの厚さにする。
- ⑤ 生地に手打ち粉をふりかけながら折り重ね、好みの幅に切る。
- ⑥ 大きな鍋にたっぷりお湯を沸かし、手打ち粉をよく払いながら麺を鍋に入れ、12~13分ゆでる。
- ⑦ 麺が透き通るようになったらお湯からあげ、冷水で一気に水洗いして出来上がり。



農政部Instagramでは、写真付きで詳しいレシピを公開中🎵  
@maebashi\_agri



Instagramはこちら



炭酸まんじゅうレシピはこちら



手打ちうどんレシピはこちら

## 広告欄

**さんぽ道**  
花木農産物直売所

店長おすすめ  
オリジナルもつ煮 (3個)  
1,028円 (税抜)

前橋市滝窪町813-205  
TEL027-284-0011  
店舗情報はこちら

大きな風車が目印です

毎日が旬。  
前橋産が旬。

おいしさたまごころをお届けします。

道の駅 ふじみ 農事組合法人 (農産物直売所) 前橋市富士見町石井1560-40  
TEL027-288-5422  
店舗情報はこちら

風ラインふじみ

上記の広告内容に関する質問などにつきましては、広告スポンサーに直接お問い合わせください。