

広報

# おやす

2024

2

No.229

(特集) 大洲の農業を元気に



# 大洲の農業を元気に



大洲市の基幹産業のひとつである「農業」全国的に高齢化や担い手不足などが課題に上げられていますが、大洲市では若者を中心に農業が元気を取り戻してきています。

青年農業者たちの活動や新しい特産品の開発。そして大洲野菜のブランド化など、みなさんの食を支える農業のこれからを見据えた取り組みについて紹介します。

## 大洲市青年農業者協議会「アグルビト」

アグルビトとは20代から30代を中心とした大洲市内で農業を営む青年農業者で構成された大洲市青年農業者協議会の愛称。

令和2年からこの愛称のもと生産者と消費者の顔の見える関係づくりを目指して、さまざまな活動を行っています。



ア グ ル ビ ト  
アグリカルチャー+〇〇する + 人  
(農業)

アグルビトのネーミングは「農業をする人」からきています。

### アグルビトが目指すもの

#### 消費者への働きかけ

- ▷大洲の「農」を知る
- ▷大洲の人（農業者）を知る
- ▷知った情報を参考に選択して買う
- ▷知っている人の生産物を日常的に買ってもらえるように

#### 期待される変化や効果

- ▷農家のやりがいの向上
- ▷関係人口の増加
- ▷農とのつながりが多様化する
- ▷売り上げの向上
- ▷新規就農者や移住者の増加



# アグルビトのさまざまな活動



## 1.アグルビト通信

会員の紹介とともに、農業への思いや産物を使ったおすすめレシピなども掲載したフリーペーパー。現在第6号まで発行され市役所、愛たい菜、JA各所などで配布されています。

## 2.ふるさと納税返礼品

ふるさと納税への返礼品として若手農家生産物セットが年6回届くアグルビト定期便。その季節ごとに大洲の旬の野菜や果物が楽しめます。



## 3.市外農家との交流

アグルビトの活動は市外農家でも話題となり研修に訪れる団体が増えています。互いが刺激し合って交流を深めています。



## 4.地域イベントへの参加

いもたきやマルシェなどの地域イベントへアグルビトが出店。地元産物をPRしイベントの盛り上げに一役買っています。(関連記事9ページ)



いもたき初煮会で好評だったTATAMIエリアもアグルビトの考案



大洲で定期開催されている「つくりてマルシェ」

アグルビトについて詳しく知りたい人はSNSをフォロー



YouTube



Instagram



Facebook



市ホームページ

## 新しく農業にチャレンジする人を応援します

大洲市は新しく就農し次世代を担う農業者を応援するため、就農直後の経営確立や経営発展のための資金を交付しています。

詳しくは市ホームページをご覧ください。

**【問い合わせ先】 農林振興課 ☎0893(24)1727**



市ホームページ

# 大洲の新しい特産品を目指して

「ラディッキオ (トレビス)」という野菜の名を聞いたことがありますか？ワインレッドの葉はサラダなどに使用すると彩りがよく、レストランなどで目にする事が多いこのラディッキオを大洲市の新たな特産品にしようと若手農家が主体となって挑戦しています。

## ラディッキオってどんな野菜？

ラディッキオは北イタリア原産の葉物野菜でチコリの仲間です。レタスのような食感と特有のほろ苦さが特徴で、生で食べても加熱して食べてもおいしく、さまざまなメニューに取り入れられています。

ビタミンが豊富で抗酸化作用が強いため、健康にも良い魅力的な野菜です。

## 産地化への取り組みについて

生産者とJA、大洲市、県の関係機関がひとつとなって「えひめ西洋野菜研究会」を立ち上げ、令和4年から試験栽培を開始。令和7年の産地化を目指して取り組んでいて、現在の作付面積は150aまで拡大しています。



えひめ西洋野菜研究会

01

栽培農家増加  
への取り組み  
(農家の選定)

02

他産地<sup>はざかいき</sup>端境期を  
愛媛でカバー  
(切れない国産リレー  
品種試験の継続)

03

フェーズに  
合わせた  
情報発信

04

最高品質  
ラディッキオの  
供給

05

令和7年までに  
作付面積  
300aを計画  
(30,000㎡)

## 地元レストランがメニュー開発に協力

地産地消に取り組む市内のレストランが若手農家を応援しようとラディッキオを使ったメニューの開発に協力。パスタやピラフなどラディッキオをふんだんに使ったメニューが続々登場しています。



生産農家の藤田祥広さん(左)と  
ビストロサンマルシェ オーナーシェフの奥田広司さん(右)



ラディッキオ情報はここから



大洲ラディッキオ  
Instagram



ビストロサンマルシェ  
Instagram

# 知っていますか? 「エコラブ野菜」

肱川流域の肥沃な土壌と盆地特有の寒暖の差を生かし、JA愛媛たいき独自のルールによって栽培された野菜には「エコラブ」のオリジナルブランド名が付けられます。

環境に配慮した「エコ」で愛情たっぷりに育てられた「ラブ」な野菜たち。大洲市では現在「トマト」「スイカ」「ハクサイ」「イチゴ」の4種類が生産されています。



## エコラブトマト

栄養豊富な野菜として知られているトマトですが、グルタミン酸やアスパラギン酸といったうまみ成分もたっぷりで、カレーやシチューなどの煮込み料理の引き立て役としても活躍します。エコラブトマトは化学合成農薬や化学肥料の量を削減して栽培され、大玉で肉質も良く、甘みと酸味のバランスに優れています。

【出荷時期】 4月～7月



## エコラブスイカ

エコラブスイカの名で出荷するには断面の3箇所平均の糖度が11.5度以上という基準をクリアしなければなりません。栽培品種の「祭りばやし」はシャリシャリの心地いい食感と驚くほど甘い果汁が口いっぱいに広がります。トンネル栽培がメインのため6月が出荷の最盛期となっています。

【出荷時期】 5月下旬～7月上旬



## エコラブハクサイ

昭和53年に国の重要指定野菜の認定を受け、県内有数の生産量を誇る大洲のハクサイ。

寒さが強いほど冬の野菜は甘くなるため、冬場の霧や霜といった大洲市特有の気候はハクサイの栽培にはうってつけ。甘く肉厚のエコラブハクサイはさまざまな料理に重宝されています。

【出荷時期】 11月～2月



## エコラブイチゴ

エコラブイチゴの栽培品種は「紅ほっぺ」。鮮やかな紅色で甘みと酸味のバランスが良くイチゴ本来の甘酸っぱさを堪能できます。切り分けたときに中心部がほのかに赤いことから見栄えも良く、ケーキなどのスイーツにも用いられます。「紅ほっぺ」という名前の由来は「ほっぺが落ちるくらいおいしい」からきています。

【出荷時期】 12月～5月上旬



JA愛媛たいき 白菜部会  
部長 西山 邦夫さん

## 鍋の季節はやっぱりエコラブハクサイ

今シーズンのハクサイは、夏の高温と秋の少雨で葉の巻きは遅れたものの、玉太りはよく、ほど良い柔らかさとシャキシャキの食感、甘みとうまみのある仕上がりになっています。

鍋料理にはハクサイが欠かせません。寒い冬は大洲のエコラブハクサイの入った鍋をどうぞ。私はキムチ鍋がおススメです。