

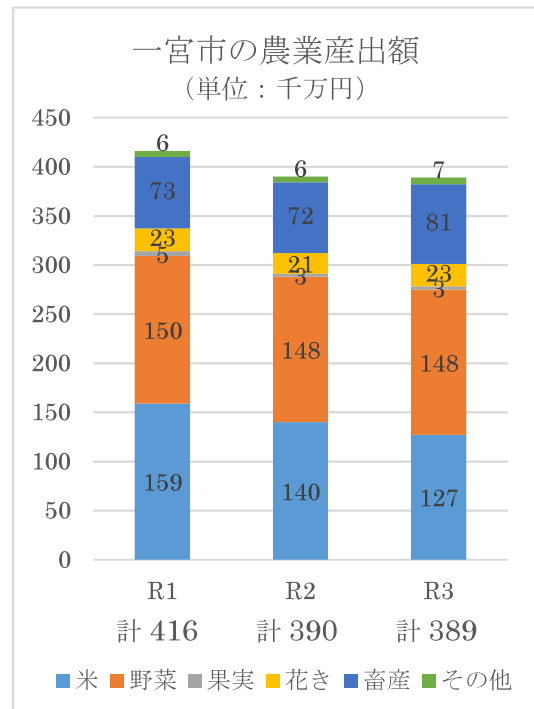
## 第2章 一宮市の状況

### 1 地産品の傾向

#### (1) 農業産出額（\*2）から見る傾向

一宮市は、肥沃な濃尾平野のほぼ中央に位置しています。交通の便もよく、名古屋市などの消費地に近いこともあり、作付けされている農作物は多品目に渡ります。そのため、一宮市では一年を通じて様々な農作物が収穫されています。

右記のグラフから、一宮市の農業産出額は減少傾向にあり、その要因として米の農業産出額が減少していることが分かります。



【農林水産省市町村別農業産出額（推計）参照】

#### \*2 「農業産出額」について

農業産出額は、年内に生産された各農産物の生産量から、種子・飼料などを控除した数量に、農家の庭先価格（都市の中心市場における農産物の市場価格から、運搬費を差し引いた価格）を乗じて得た額の合計です。一宮市の農業産出額については、愛知県の農業産出額を農林業センサス・作物統計を用いて按分した「推計」となっています。

#### (2) 水稻

愛知県内では、「あいちのかおり」が水稻作付けの約4割を占め、最も多く作られています。「あいちのかおり」は、名前の由来にもなっているように、香るように芳醇な味が特徴であり、大粒で適度な甘みがあり、温かくても冷めてもおいしく食べられるお米です。愛知県の気候や土の特性に合う品種で、収穫量が多く、病気や害虫に強いという性質があります。

一宮市は、この「あいちのかおり」の主な産地です。一宮市の2022（令和4）年産水稲市町村別収穫量は、県内54市町村で5位となっています。また、農薬や化学肥料の使用を控え、有機肥料としてれんげを活用した「特別栽培米あいちのかおり」も広く栽培されています。



【一宮市内で多く栽培されている水稲「あいちのかおり」】

### （3）野菜

一宮市では、多種多様な野菜が一年を通じて栽培されています。その中でも多く出荷されるなす、だいこん、はくさいについては、栽培や規格等を各種野菜ごとに定め、生産部会として農産物を共同で出荷しています。

JA 愛知西で取り扱う野菜の上位に入っているなすは、新規就農者の露地栽培が増える一方、農業用ハウス（施設）で ICT（情報通信技術）を使い二酸化炭素濃度や温度の管理を行う栽培も増えています。一宮市は、豊橋市や岡崎市と並び愛知県のなすの主要な産地です。愛知県のなすの収穫量・出荷量はともに全国6位（2022（令和4）年）となっています。

一宮市内で多く栽培されている冬春なす、秋冬ねぎ、春はくさい、秋冬はくさい、ほうれんそうは、野菜指定産地（\*3）（2023（令和5）年8月時点）にも指定され、主な生産地となっています。



【左：ハウス栽培が盛んななす、右：JA 愛知西から出荷されるねぎ】

### \*3「野菜指定産地」について

1966（昭和41）年に制定された野菜生産出荷安定法の規定に基づき「指定野菜の出荷が行われる一定の生産地域であって、その出荷の安定を図るため当該指定野菜の集団産地として形成することが必要と認められるもの」を国が指定した産地のことです。

## （4）畜産

畜産の中でも養鶏は、昔から消費地に近い一宮市において、身近な農業経営の一つです。一宮市東部の千秋町では、周囲への環境負荷が少なく、温度・光線・給餌・集卵等が適正管理されるウインドレス鶏舎により、尾張地域最大級の約18万羽の飼養羽数を持ち、毎日16万個の卵を生産しています。

鶏舎に併設したGPセンター（\*4）では、これらの卵を卵パック、専用段ボール箱に包装し出荷しています。

また養蜂では、一宮市養蜂組合が「福来蜜」<sup>ふくらみつ</sup>の名称で商標登録を行ったクロガネモチから採取するはちみつは、一宮市の特産品になっています。



【左：一宮市浮野養鶏株式会社のウインドレス鶏舎、右：GPセンター】

#### \*4「GPセンター」について

卵を洗浄、乾燥、計量してパック詰めを行う工場のことです。

### (5) 漁業

一宮市は、市域の北部から西部へかけて木曽川の清流に接しています。木曽川漁業協同組合（1949（昭和24）年設立）は、内水面漁業により主にアユを取り扱っています。その他、マス釣り場の開設や遊漁券販売、稚アユの放流による資源の保護や養殖などの事業を行っています。



【左：木曽川漁業協同組合の養殖場、右：養殖されているアユ】

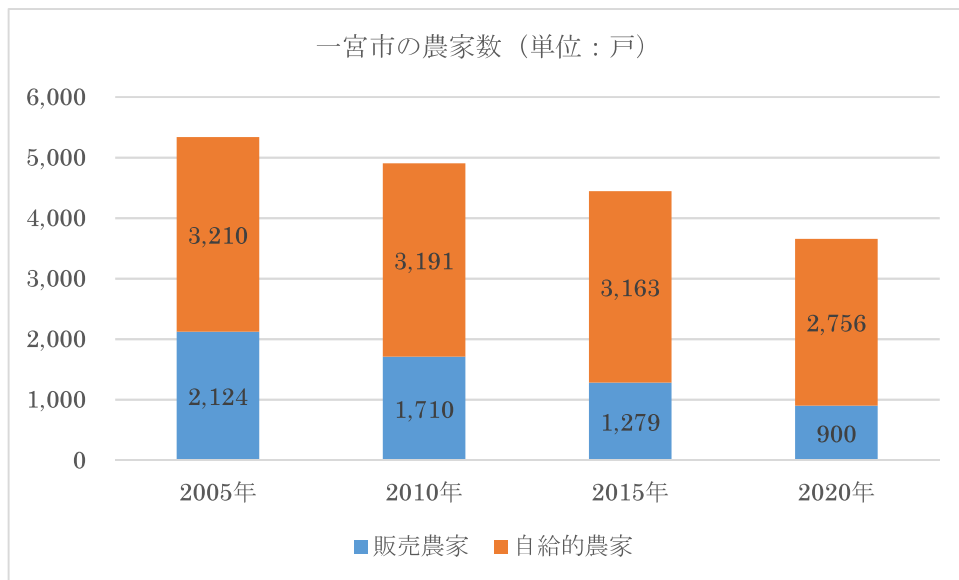


## 2 農家及び農地利用の傾向

### (1) 農家数（一宮市の農家の特色）

一宮市では、以前から自給的農家（\*5）の割合が愛知県や全国の値と比較してかなり高く、販売農家（\*5）の占める割合は年々低くなっています。

具体的には、2020（令和2）年の一宮市の自給的農家の割合は75.4%ですが、愛知県は57.6%、国は41.2%となっており、自給的農家の割合が高いことが特色となっています。



【農林業センサス参照】

愛知県内における一宮市の各農家数順位（単位：戸）

種別	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位
総農家数	豊田市 5,304	豊橋市 4,234	<b>一宮市</b> <b>3,656</b>	田原市 3,535	西尾市 3,277	岡崎市 3,156	稲沢市 2,992	豊川市 2,990	新城市 2,614	名古屋市 1,936
販売農家数	田原市 2,904	豊橋市 2,642	豊田市 1,925	豊川市 1,635	新城市 1,236	西尾市 1,124	岡崎市 1,073	稲沢市 1,014	愛西市 934	<b>一宮市</b> <b>900</b>
自給的農家数	豊田市 3,379	<b>一宮市</b> <b>2,756</b>	西尾市 2,153	岡崎市 2,083	稲沢市 1,978	豊橋市 1,592	名古屋市 1,459	新城市 1,378	豊川市 1,355	春日井市 964

【2020年農林業センサス参照】

### \*5 「自給的農家」と「販売農家」について

国の実施する農林業センサスの中で、自給的農家は「経営耕地面積が 30a 未満かつ農産物販売金額が 50 万円未満の農家」、販売農家は「経営耕地面積が 30a 以上又は農産物販売金額が 50 万円以上の農家」と定義されています。

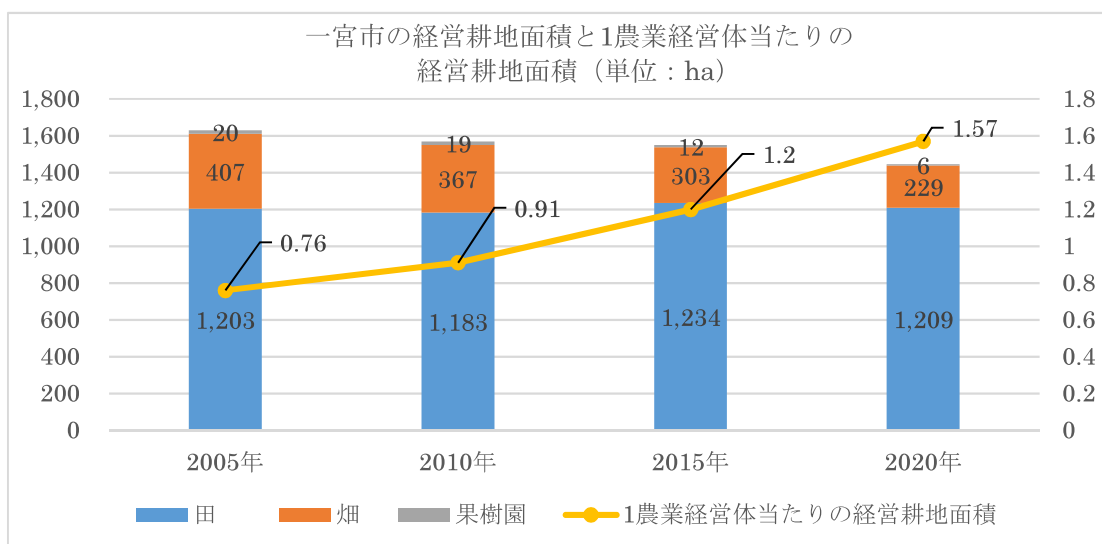
## (2) 経営耕地面積

経営耕地は、「自ら所有し耕作している耕地」と「他から借りて耕作している耕地」を合わせたものです。土地台帳の地目や面積に関係なく、実際の地目別面積としています。

一宮市の田の経営耕地面積は、2005（平成 17）年以降大きな変化はありません。一方、畑の経営耕地面積は減り続け、2005（平成 17）年を基準とすると、2020（令和 2）年までの 15 年間で 43.7%減少しています。

畑の作業は、田の作業と比較して、機械化や省力化が進んでいません。人の手が多くかかることから、農林漁業者の高齢化や減少に影響し、結果として経営耕地面積が減少していると見られます。

また、一宮市の農家数は減少していますが、担い手への農地の集積・集約化が進み、1 農業経営体当たりの経営耕地面積は年々増加しています。



【農林業センサス参照】

### 3 地産地消の取り組み

#### (1) 学校給食の状況

学校給食では、2009（平成 21）年から一宮市内で生産された農作物を使用した「一宮を食べる学校給食の日」を始めています。2018（平成 30）年からは年間 3 回の実施をしており、一宮市産のなす、はくさい、ねぎ、だいこん、卵、はちみつなど、地元の食材を使用した給食を提供しています。

また、普段の給食でも米飯は一宮市産を中心とした「あいちのかおり」を使用しています。さらに、「愛知を食べる学校給食の日」「学校給食週間」を設け、愛知県の農産物や郷土料理も提供しています。

このように学校給食は、地産地消を進める中で子どもたちに郷土への愛着や誇りを持たせるとともに、学校における食育の充実を図っています。



【2023（令和 5）年 5 月 31 日「一宮を食べる学校給食の日」のメニュー】

一宮の恵みたっぷりみそ汁

138 井の具・ご飯

牛乳・ヨーグルト

## (2) 食農教育の推進

「食農教育」とは、「食」がもつ多様な役割の大切さを伝える「食育」に加え、「食」を支える「農」の役割や重要性を理解・体験することで、「食」と「農」のつながりを実感し、これらが担う様々な価値を学ぶことを言います。

学校では、望ましい食習慣や食事のとり方、食生活のマナーを身につけ、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目的とした食育に加え、地域ボランティアの方々の支援を受けながら、栽培収穫体験活動を行うなど食農教育に取り組んでいます。体験を通して自然の恩恵に感謝し、食を支える農業に係る活動への理解を深めています。

JA 愛知西は、安心して暮らせる環境づくりのため、地域貢献への取り組みを実施しています。継続的に実施している「親子農業体験」や「バケツ稲づくり」、「田んぼの生き物調査」では農業の魅力を伝え、「食」と「農」の大切さを知ってもらう食農教育を積極的に推進しており、農業に対する理解と関心を深めるよう促しています。

消費者団体である一宮生活協同組合は、「生命の源を大切にし 風土を守り 豊かなくらしを未来につなぐ 自発的な協同の輪」を理念に、くらしの場で「家族の食と健康を守る活動」や「グリーンコンシューマー活動」に取り組んでいます。

一宮市は、2017（平成 29）年度から 2026（令和 8）年度までの 10 年計画である「第 2 次健康日本 21 いちのみや計画」を策定しており、この計画における「栄養、食生活」分野を、「食育推進計画」として位置づけ、食習慣の改善から食の安心・安全、食に関する感謝の意識の醸成など、食育にかかわる総合的な取り組みを推進しています。



【「こどもクッキングいちのみや」の調理メニュー】

五平餅・なすの浅漬け



### (3) 市内の地産品販売

一宮市内には採れたての地元野菜を販売する JA 愛知西の産直店舗が 2 店舗あり、第 1 期計画（2015（平成 27）年度策定）の地産品提供場所の増加を目的とした施策により、2019（平成 31）年 3 月にオープンした JA 愛知西最大級の一宮市南小湊にある産直店舗では、新鮮な野菜の販売だけでなく、地元の農林水産物を活用した 6 次産業化商品等の販売も行っています。地元のお米「あいちのかおり」の米粉と旬の野菜を使用した焼き立てのパンを食べられるカフェスペースも設置されており、モーニングを楽しむこともできます。

また、市内の量販店では、地産地消を目的とした地元野菜を販売するコーナーを設ける店舗やインショップ販売（\*6）を行っている店舗もあります。



【JA 愛知西の産直広場】

#### \*6 「インショップ販売」について

インショップ販売とは、デパートやショッピングセンターなどの大型店の一角に、比較的小規模の独立した店舗形態の売場を設置して販売する方法です。

## 4 6次産業化や農商工連携の取り組み

農業の6次産業化とは、農業を1次産業としてだけでなく、加工などの2次産業、さらにはサービスや販売などの3次産業まで含め、1次から3次まで一体化した産業として可能性を広げようとするものです。「六次産業化・地産地消法」に基づいています。

一宮市では、2016（平成28）年度に「一宮市6次産業化推進戦略」を策定し、現在「六次産業化・地産地消法」に基づく国の認定事業件数は4件となっています。2017（平成29）年11月に「あいちのかおり」を使用した米粉パン等の製造・販売事業で認定を受けたJA愛知西では、いちみんなドレーヌの開発や米粉パンのバリエーションの拡充、一宮モーニング協議会主催のテイクアウトモーニンググランプリへ出場するなど地域農産物の高付加価値化に取り組んでいます。

一宮商工会議所では、いちのみや食ブランド推進事業により、一宮市を中心とする西尾張地域のだいこんやなすといった農水畜産物やそれらを使用した食品で、一宮の歴史、文化が感じられる食品を「いちのみや食ブランド」として認定し、商品のPR活動を行っています。また、一宮の地域資源である「一宮モーニング」を活用し、一宮市の経済活性化と知名度を向上させることを目標とした「いちのみやモーニングプロジェクト」を推進しています。その取り組みの一つとして、「いちのみや野菜プロジェクト」とタイアップして、市内の高校の生徒が地元農業者団体から提供を受けた地元産の野菜を使用し、オリジナル創作モーニングを考案、販売する「おもてなしモーニング cafe」を開催しています。



【2023（令和5）年おもてなしモーニング cafe】

