

# 農とふれあう

生活の中で“農”に親しむきっかけにと、市でもさまざまな機会を提供しています



田園とふれあう

市と地域の皆さんが一体となって、市街地周辺の農業地域で自然や農業にふれあえる場を整備しています。

濁川地区では、トンボや植物を観察できる「自然生態観察園」=写真左=や、野菜・花づくりを楽しめる「濁川ふれあい農園」を核とした「濁川緑の田園ライン」を、石山地区では、自然とふれあえる水辺づくりを目指し、本所排水路に沿って「本所緑の田園ライン」=写真右=を整備しています。

## 楽しく収穫



市街地で暮らしている人にも農業への理解を深めてもらおうと、栽培や管理は農家が行い、収穫は消費者が行う、市民ランドを設けています。

南浜市民ランドでサツマイモの収穫を体験した鈴木夏子さん(浦山2)は、「大きいイモがいっぱい。農業が身近に感じられました」と話していました。

そのほかにも、本格的な農作業を体験できる場として、すこやか農園、黒埼地区市民農園、濁川ふれあい農園を設けています。

## 米づくりにチャレンジ



都市近郊の自然と農業にふれてもらおうと、“親子米づくりチャレンジ教室”を開催しています。田植えや稲の花の観察、稲刈りなどを実際に体験し、米作りを学びました。

9月15日に、かまを使っての稲刈りに参加した萩野拓也さん(五十嵐小5年)は「自分が刈り取った稲が白いご飯になると、不思議な気がする。毎日育ててくれる人がいるからおいしいご飯が食べられるんだな」と笑顔で話していました。

また、今年は市内24の小・中学校で学校教育田を使って体験学習が行われました。

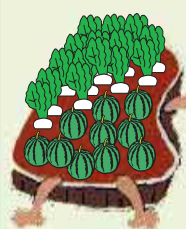
# 農を支える

新鮮な野菜や果物を食べ、豊かな田園風景を楽しむ私たちの暮らしに深く関わっている“農”。そんな“農”を支えているのはこんな施設です



**花・農作物はおまかせ 園芸センター**  
四季を通して花々が咲き誇る園芸センター。街や家庭の中にも花や緑を取り入れてもらおうと、園芸講習会や園芸相談を行っています。  
また、農家が抱える栽培上の問題を解決し、技術の向上を図るため、園芸作物の試験や調査を実施。肥料のやりすぎなどを防ぎ、環境に優しく、生産性の高い農業を支援するため、土壌診断も行っています。

なお、市内に分散している青果、水産、花きの卸売市場を統合する「(仮称)総合卸売センター」の建設を、大江山地区で進めています。



生産者



中央卸売市場



消費者

1日当たりの取扱高  
平均423・8,924万円  
(平成13年)

私たちが食べる野菜や果物、その多くが、中央卸売市場を経て、食卓に届けられています。

## 中央卸売市場 生鮮食料品の流通拠点

# もっと堪能

# 暮らしのなかの農

私たちの暮らしと切っても切り離せない“農”。身近にある“農”に目を向け、その重要性を見直してみませんか。きっと楽しい再発見があるはず。

# 農に生きる

本市の農業を全国的にも誇れるものにするために、若い農業者も頑張っています



相田 真平さん(黒鳥)  
今後の農業の担い手として、市でも「認定農業者」に認定している相田さん。米と枝豆を作っており、サラリーマン経験もある相田さんに、最近の農業について話を聞きました。

現在の農業は、作ったら終わり、というわけではなく、企画力や営業力、経理の知識も必要です。難しいことは確かですが、自分の努力が結果に反映されるので、やりがいがあり、毎日が充実しています。最近、消費者の食に対する関心が高まりつつあることを実感しています。そこで、来年度からは、使用した農薬や肥料などを生産物に表示していきたいと考えています。消費者の皆さんも価格だけで判断せず、生産過程にももっと目を向けてもらえればと思います。

# 農を味わう

農業都市・新潟には、特色ある農産物がいっぱい。目で、舌で、味わってください

## 新潟ならではの！ 園芸銘産品

全国に誇れる園芸品の開発・育成を支援し、農業の活性化を推進しようと、市では、生産・流通の支援をしています。

ホワイト阿賀



一般のコリに比べて、花にボリュームがありバランスが良く、葉は濃い緑色でつややかで、花もちがよく出荷時期が長いのが特徴。7月から10月上旬まで市場に出回ります。

にいがた十全なす



皮や実が柔らかく、丸々とした形をしていて、歯ざわりが良く、浅漬けに最適。6月中旬から9月中旬まで店頭に並びます。

## 環境にやさしいお米

## キラキラ・コシヒカリ



キラキラと光ります。新米は、9月下旬から店頭に並びます。

有機質系肥料を使い、農業の使用回数を通常よりも抑えて栽培した市産米「キラキラ・コシヒカリ」。市内の農家が、おいしさや環境を考え、丹精込めてはぐくんできたお米は、炊き上がったごはんの米粒が、