



南三陸町



第18号

令和8年1月1日発行

発行：南三陸町農業委員会

TEL：0226-46-1378

農業委員会だより

Topics

- 新年のご挨拶
- 南三陸町の農業 20年の歩み
- 南三陸町の農業統計
- 果物×スイーツで地域活性化
「スイーツピクニック」が開催!
- 『あなたの食卓とつながる、まちの農業』
- 宮城県知事感謝状を受賞
- 農業委員会委員の就任について
- 今が旬! せりを美味しく食べよう

【今回の表紙】スイーツピクニックが開催!
南三陸町産の果物を使ったスイーツがお披露目されました。(関連記事あり)

新年のご挨拶

新年あけましておめでとうございます。

皆様におかれましては、令和8年の輝かしい新春を迎えられましたことと謹んでお慶び申し上げます。また農業委員会の活動につきましては、格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は、南三陸町誕生から20年を迎え、地域の営農の歩みや農地を守り継いできた皆さまの努力を改めて感じる1年となりました。一方で、夏場には深刻な水不足となり、主食用水稲への影響を最小限にとどめるための渇水対策が求められました。また、イノシシによる農作物被害の拡大や里山での熊の出没が相次ぎ、地域の安全と農業経営の両面で不安が高まった年でもありました。こうした中で、農業者の皆さまが一致団結し、農地を守り続けてこられたことに心より敬意を表します。

本年は、これらの課題を受け、農業委員会として農地の適正利用と保全に向けた取組を一層充実させるとともに、担い手への農地集積・集約や新規就農者の支援体制を強化し、地域農業の発展に力を尽くしてまいります。

皆様の益々のご活躍とご健勝を心からご祈念申し上げ、新年のご挨拶といたします。



南三陸町農業委員会 会長

遠藤重幸

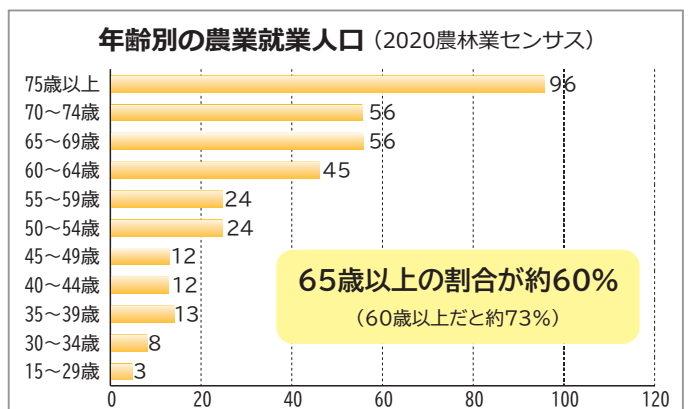
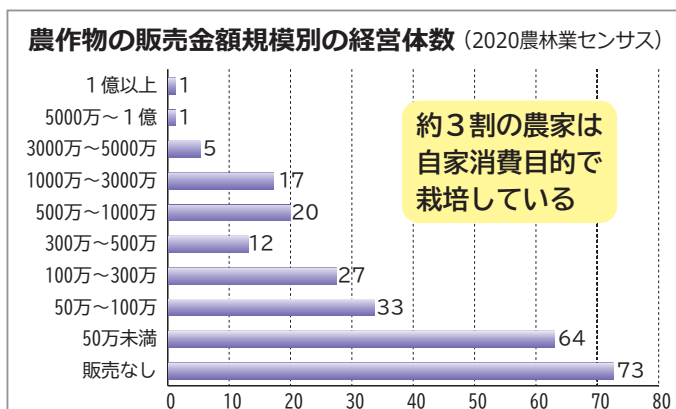
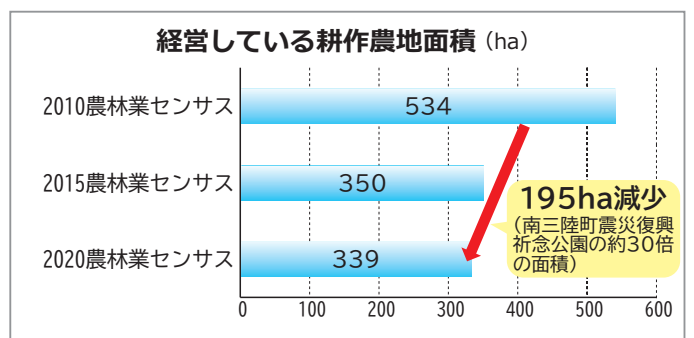
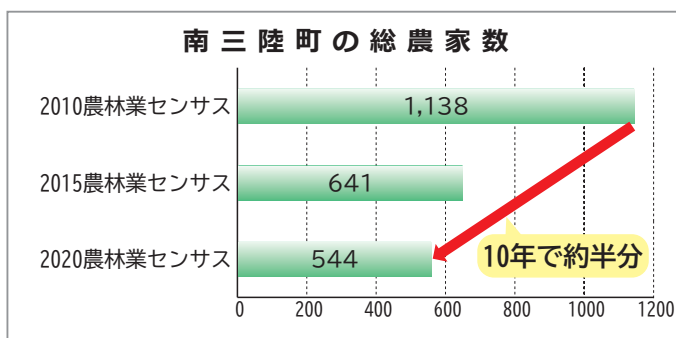
南三陸町の農業 20年の歩み

南三陸町の農業は、稲作と畜産（酪農・肉用）、園芸（花卉、椎茸、ほうれん草、いちご、ふきなど）を組み合わせ、地域資源を生かした循環型の複合経営が行われてきました。

養蚕は江戸時代末期から、葉タバコは昭和5年頃より栽培が開始され、近年は果樹やせり・クロマツといった特徴的な園芸作物、環境に配慮した米づくりが拡大しています。

2005	・南三陸町 誕生	2016	・農地への液肥散布開始
2006	・ふき最盛期販売高2,600万円突破 ・町内産の「どぶろく」が提供開始 ・「春告げ野菜」が商標登録	2017	・南三陸ワインプロジェクト開始 ・ほ場整備工区で田んぼアート実施
2007	・いちじく最盛期 ・小菊の販売高1,000万円突破	2018	・ICTを活用した無農薬栽培米実証実験 ・町内で猪の目撃情報が寄せられる
2008	・「春告げ野菜」拡大・販売高1,000万円突破	2019	・JA新みやぎが誕生 ・台風19号の影響で多くの農地が被災
2009	・台風18号の影響で多くの農地が被災	2020	・南三陸ワイナリー オープン
2010	・歌津の遊休農地を10万本のひまわり畑に	2021	・枝もの用クロマツ初出荷 ・「南三陸めぐりん米」が商標登録
2011	・東日本大震災発生（町内農地約40%が被災）	2022	・葉タバコ農家が町内0件になる ・せり栽培が拡大
2012	・園芸施設再建（菊、いちご、小松菜） ・南三陸ネギ栽培の推進を開始	2023	・ほ場整備事業（換地）完了 ・海洋プラスチック問題に配慮した米栽培実証試験の実施
2013	・戸倉小学校が大日本蚕糸会から奨励賞を受賞	2024	・「しおかぜ葡萄」誕生
2014	・わかめ羊の飼養開始	2025	・記録的な水不足、払川ダムの水を農地へ放水する渇水対策を実施 ・「スイーツピクニック」開始 ・「入谷の里山活性化協議会」が農林水産祭のむらづくり部門で天皇杯受賞
2015	・ほ場整備工区の一部で作付が開始 ・町内産の米で作った「おら酒」販売		

南三陸町の農業統計（令和6年度南三陸町統計書より）



果物×スイーツで地域活性化「スイーツピクニック」が開催!



南三陸の果物を使ったスイーツ



スイーツプロジェクト発表会の様子



町内の菓子店やカフェ、宿泊施設など18店舗が連携し、南三陸町産の果物を使ったスイーツを期間限定で販売する「スイーツピクニック」が開催されました。

8月から10月にかけて桃・ぶどう・りんごの3回に分けて企画され、それぞれの果物のおいしさを生かしたスイーツが多くの方に親しまれていました。

この取り組みを実施した「南三陸スイーツ協会」は、農業やスイーツ業界の担い手不足や農産物のブランド化、交流人口の減少といった課題を解決するために発足しました。

会長の大沼ほのかさんは、「この協会は、南三陸町の果樹農家さんと菓子事業者さんで構成されている今までにあるように無かった団体です。生産者と事業者の距離が近くなったことが、今年1番の収穫物だったと思います。そして何より、私を含む多くの方がこの取り組みを目一杯楽しんで、南三陸町の魅力の一つとして果物やスイーツの認知が拡大したのではないかと感じております。」と語り、今後も果物とスイーツを通して町に笑顔を広げていきたいとしています。

子ども大好きな南三陸の果物を、見た目も可愛らしいスイーツとして様々な形で味わうことができ、親子で楽しく参加できました。今回のイベントを通して改めて南三陸の果物の魅力を実感しました。



農業委員 佐藤 茜さん

あなたの食卓とつながる、まちの農業

私たちの町は「いのちめぐるまち」として、自然との共生を大切にしています。

毎日の食事、子どもたちの笑顔、きれいな水や空気――

その背景には、環境に配慮した農業の取り組みがあります。今回は、町内で進む3つの挑戦をご紹介します。

①環境にやさしい「環境保全米」が誕生 (歌津大沼地区)



環境保全米は、農業や化学肥料を従来の半分以下に抑えて育てたお米です。実はこの取り組み、2000年代にJAみやぎ登米から始まり、全国に広がったものだとご存知でしたか？

現在宮城県内ではほぼ全ての市町村で学校給食に提供されるほど浸透しています。当町でも今年、歌津・大沼地区がJAと協力して初めて栽培に挑戦し、見事認証を取得。生産者の思いの詰まった一粒が出荷されました。

②資源が“めぐる”循環型農業

町内の運送会社(有)山藤運輸では、生ごみ等から作る液肥を使った「めぐりん米」の栽培や、果樹の剪定枝から作るバイオ炭を土壌改良に活用するなど、循環型農業を実践しています。2024年に農林水産省が開始した「みえるらべる」の最高評価・三つ星認証も取得。

捨てられるはずだったものが、おいしいお米や果物に生まれ変わる。そんな未来志向の農業が、ここから始まっています。



剪定枝をバイオ炭にする様子



農林水産省の「みえるらべる」

③田んぼが「自然共生サイト」に認定



自然共生サイトは、民間が守る自然豊かな場所を環境省が認定する制度で、2023年に開始以来、全国で400か所以上、宮城県内では10か所以上が登録されています。

入谷・童子下地区では20年以上、入谷小学校と「田んぼの生き物観察会」を開催。単なる田んぼではなく、生き物が住みやすい貴重な生態系の場として評価され、認定を受けました。

まちの農業は、未来へのバトン

地元の農産物を選ぶこと、子どもと一緒に田んぼを訪れること――そんな小さな一歩が、「いのちめぐるまち」を支えています。

宮城県知事感謝状を受賞!



令和7年11月14日(金)名取市文化会館を会場に第10回宮城県農業委員会大会が開催されました。当町では農業委員の阿部博之さんが、農業委員として20年以上在職した功績に対し、村井嘉浩知事から「宮城県知事感謝状」が授与されました。

農業委員会委員の就任について

農業委員1名が欠員となっておりますが、新たに志津川地区出身の「佐藤和徳」氏が就任いたしました。任期は令和9年7月19日までです。



さとう かずのり
佐藤 和徳
(志津川地区)

今が旬! せりを美味しく食べよう せりの豆腐しんじょう

宮城県のせりの生産量は日本一!
さらに南三陸町は県内3位の生産量を誇っています。
今が旬のせりを美味しくお召し上がりください。

材料 (3~4人分)

- 【しんじょう】 山芋250g、せり50g、豆腐70g、かに風味かまぼこ3~5本、片栗粉小さじ1、塩少々
- 【あん】 和風だし200ml、酒大さじ1、麵つゆ大さじ1~2、塩少々、片栗粉小さじ1
- 【飾り】 むきえび5~6尾

作り方

- ①下準備: 山芋は皮をむいて粗く切る。せりは一部をみじん切りにする。
- ②生地作り: 山芋、豆腐、片栗粉、塩をブレンダーに入れ、なめらかになるまでよく混ぜる。※ブレンダーがない場合は、フォークやすりこぎでつぶしながらよく混ぜても作れます。
- ③具材を混ぜる: かに風味かまぼこをほぐして刻み、刻んだせりと一緒に②に加えてよく混ぜる。
- ④成形する: 小さなカップなどにラップを敷き、生地を小分けにして包む。少し余裕をもたせて、上をゴムでしっかり縛る。
- ⑤湯煎する: 包んだものをまとめて耐熱袋(アイラップなど)に入れる。深めの鍋に湯を沸かし、約10分湯煎する。やわらかすぎる場合は、様子を見ながら電子レンジで30秒ずつ加熱する。
- ⑥冷やす: 湯煎後すぐに冷水に取り、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑦あん作り: 鍋にだし、酒、麵つゆ、塩を入れて火にかけ、一煮立ちさせる。片栗粉を少量の水で溶き、刻んだせりと一緒に加えてとろみをつける。
- ⑧仕上げ: えびは塩ゆでしておく。しんじょうを器に盛り、あんをかけ、えびを添えて完成。



料理 農業委員 阿部あい子さん

今が旬のせりと、滋養たっぷりの山芋と豆腐で作るしんじょうです。せりの香りと、なめらかな喉ごしが楽しめ、やさしい味わいのあんかけでほっこり温まります。今回はお正月用に、エビの飾りも添えて華やかに仕上げました。



農家の味方 農業者年金

自分で積み立て、自分で受け取る
終身の公的年金です!

お問い合わせは
「農業委員会」または
お近くの「JA」へ



みんなで読もう全国農業新聞

1週間の農政の動きや農家の取り組みなどを幅広く伝える新聞です!

- ◆毎週金曜日発行
- ◆新聞本紙=月額700円(税込)
- ◆電子新聞=月額500円(税込)

編集委員

委員長 阿部 博之
委員 菅原 博文・鈴木 麻友
阿部あい子・及川 博喜
阿部 俊幸
事務局 佐藤

過去の農業委員会だよりは、ホームページでご覧いただけます。

