

# 「愛知の農業」を読むみなさんへ

みなさん、こんにちは！ この本をつくったJA愛知中央会です。突然ですが、みなさん、「農業」と聞くと、どんなイメージが浮かびますか？

一面に緑が広がる田んぼ、おいしい野菜やくだもの、おじいちゃんがいっしょ懸命畑を耕している姿…みなさんそれぞれの印象を持っていると思います。

実は、ここ愛知県は、名古屋市などの活気のある大都市もありますが、農業がとてさかんな県なんです。産出額は、47都道府県中なんと8位！ 全国1位・2位の産出額の野菜やくだものもたくさんあります。

農業はみなさんの食べ物をつくるとても大切な産業なので、愛知県の農家はいろいろな工夫や努力をして、農業を続け、みなさんに食べ物を届けています。この本には、そうした農家の努力や、みなさんの住んでいる地域でどのような作物がつけられているか、などについて書いてあります。この本を読んで、ぜひ「愛知の農業」のおもしろさや大切さにふれてみてください。

JA愛知中央会



## 「愛知の農業」 2025年度版

発行日 2025年4月1日

発行 愛知県農業協同組合中央会（JA愛知中央会）  
〒460-0003 名古屋市中区錦3丁目3番8号  
TEL052-951-6944 FAX052-957-1941  
<https://www.chu.aichi-ja.or.jp/>

協力 愛知県・愛知県教育委員会・JAグループ愛知  
公益財団法人愛知県農業振興基金

編集 吉野隆子  
制作 株式会社 Comodo LABO  
印刷 大日本印刷株式会社

この冊子は公益財団法人愛知県農業振興基金の助成を受けて作成しました。

以下のページから、動画を視聴することができます。

<https://www.chu.aichi-ja.or.jp/agri/>

※2025年5月以降に最新データをアップロードします。



## もくじ

- 愛知の農業によろこそ！ … 1
- 愛知の農業の土台に  
なっているのは何かな？ … 3
  - 濃尾平野 …… 5
  - 尾張丘陵 …… 7
  - 知多半島 …… 9
  - 岡崎平野 …… 11
  - 三河山地 …… 13
  - 豊橋平野 …… 15
  - 渥美半島 …… 17
- 愛知のお米、食べてる？ … 19
- 愛知の技術で  
米づくりが変わった！ … 21
- 愛知の野菜栽培、  
今こんなに進んでる！ … 23
- 昔から野菜づくりが  
さかんな愛知 …… 25
- 愛知で農業がさかん  
なのはなぜ？ …… 26
- 愛知のくだものは …… 27  
種類が豊富
- 質の高いてん茶・和紅茶 … 28
- 愛知生まれの小麦 …… 28
- 花の王国あいち …… 29
- 牛・豚・鶏・養蜂  
畜産も元気な愛知 …… 31
- みんなで考えてみよう  
地産地消・フードマイレージ … 33
- JAって何をしている  
ところなの？ …… 35
- 「農業をしてみたい」と  
思ったら …… 36
- 愛知の農業を知る  
統計資料 …… 37

# 愛知の農業

## 2025



# 愛知の農業にようこそ!

愛知県に住む小学5年生のあいちゃんとちいくんは、学校の授業で愛知の農業について調べています。

農業についてわからないことを教えてもらいたくて、近所の農家でお兄さんのように仲良くしている愛知さんを訪ねました。農業に詳しい愛知さんのお父さん(おじいちゃん)にも話を聞きます。

いっしょに愛知の農業について調べてみませんか。



おじいちゃん ちいくん あいちゃん 愛知さん

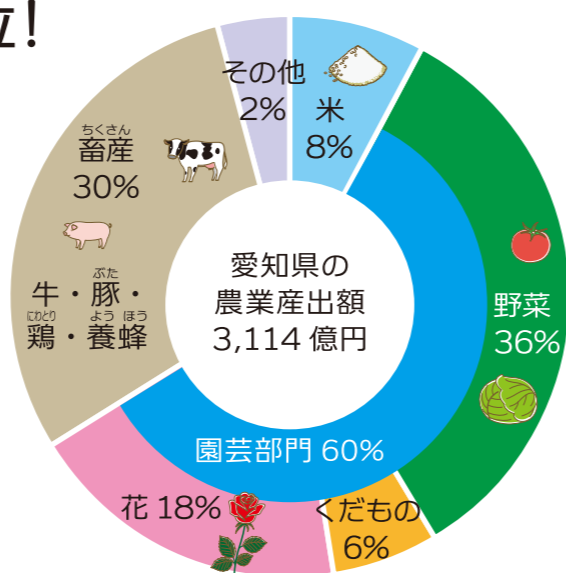


## 愛知県は全国的に見て、農業がさかんな県だって知っているかな?

### 愛知の農業全体の産出額は全国 8 位!

愛知県は自動車や機械などの工業で有名な県だけど、実は農業もさかんなんだ。農業全体の産出額\*は全国 8 位(2022 年)で 3,114 億円もあるんだよ。

\*産出額…生産量 × 販売価格



### 産出額で全国トップ3に入る農産物は20種類あるんだ

**1位**

- しそ(大葉) (137億円)
- 観葉植物(鉢) (81億円)
- キャベツ (195億円)
- ふき (9億円)
- 名古屋コーチン (14億円)
- シクラメン (7億円)
- きく (223億円)
- 洋ラン(鉢) (50億円)
- うずらの卵 (29億円)
- バラ (28億円)

**2位**

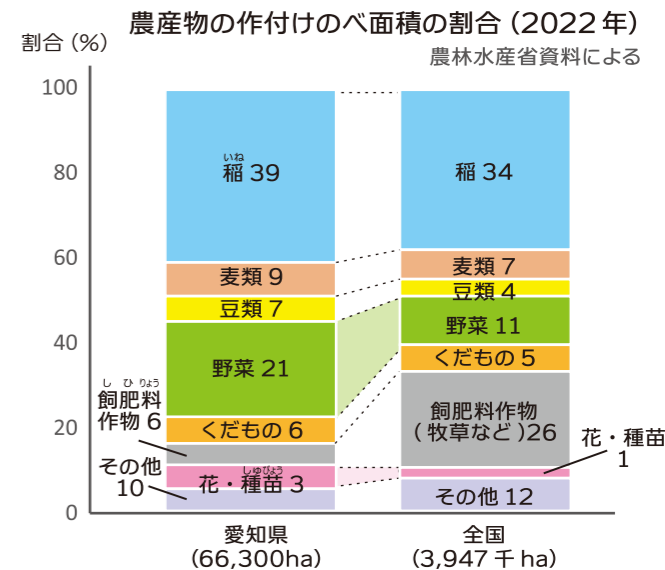
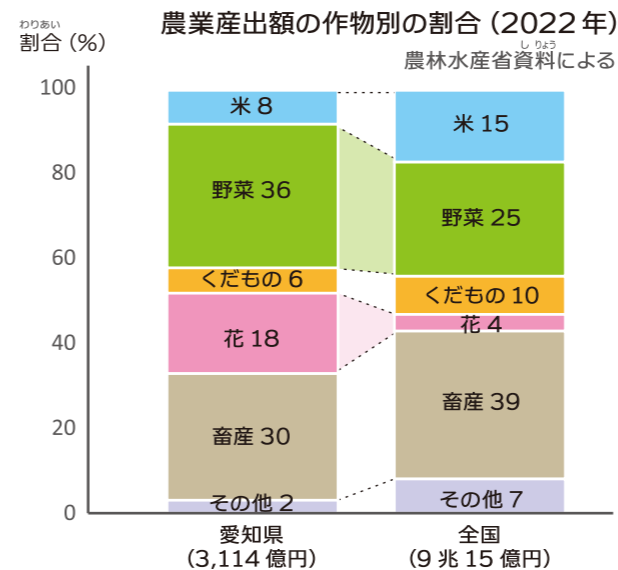
- アルストロメリア (10億円)
- カーネーション (18億円)
- ぎんなん (2億円)
- とうがん (2億円)
- いちじく (13億円)

**3位**

- みつば (9億円)
- トマト (173億円)
- ちんげんさい (5億円)
- さやえんどう (14億円)
- 花だん苗 (20億円)



## 愛知の農業の特色について全国とくらべながら考えてみよう!



注: 集計するときに小数点以下を四捨五入しているため、合計が 100% にならない場合があります。



全国とくらべて生産がさかんな作物は何か?

.....

.....

.....



愛知県全体の農地面積は全国17位。1軒あたりの農地面積は全国平均の1/2しかないのに産出額はどうして全国8位なんだろう? 予想してみてね。

.....

.....

.....

答えはこの後学習するとわかるよ!



## なぜ、愛知では農業がさかんなのか理由を考えて、話し合ってみよう!

愛知の気候の特色は? 農業しやすい気候なのかな?

.....

.....

.....

.....

農業に使う水は豊富にあるのかな?

.....

.....

.....

.....

川がなくて水が不足していた地域ではどうしていたのかな?

.....

.....

.....

.....

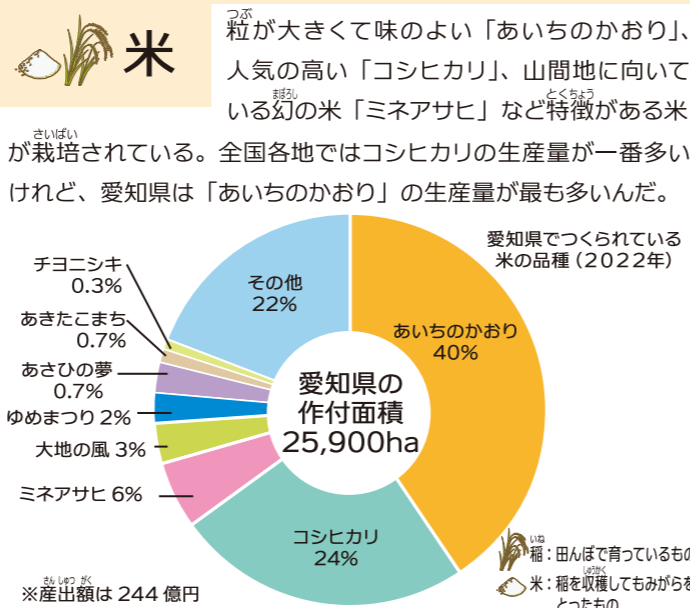
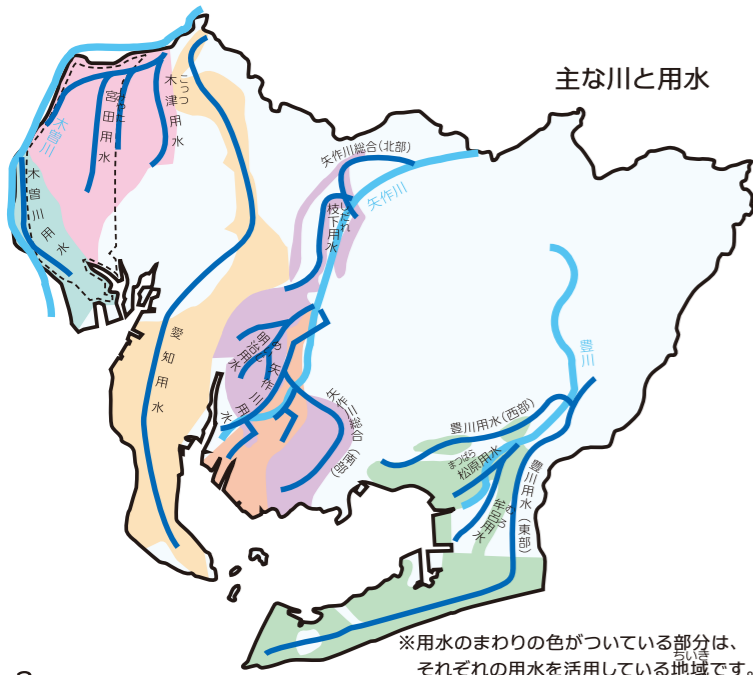


# 愛知の農業の土台に なっているものは何かな？

愛知県は気候が温暖。木曾川・矢作川・豊川の豊かな水を農業用水として使っているんだ。水田や畑に水を供給する主要な水路の延長は全国3位、農地面積に対する水路の割合は全国1位。今でも、農業用のため池は、1,901か所あり、川の水と合わせて使っているんだよ。233万人の人口を抱える名古屋市という大きな消費地があることも、農業がさかんになる土台になっているんだね。下の地図は人工衛星から撮影した愛知県なんだよ。

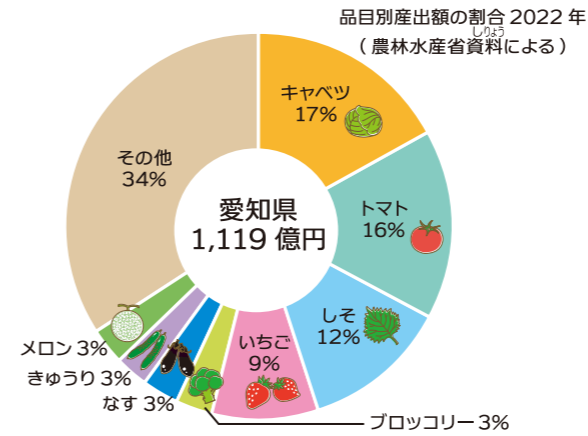


©Product/VGL/Geoscience Agency/Artbank



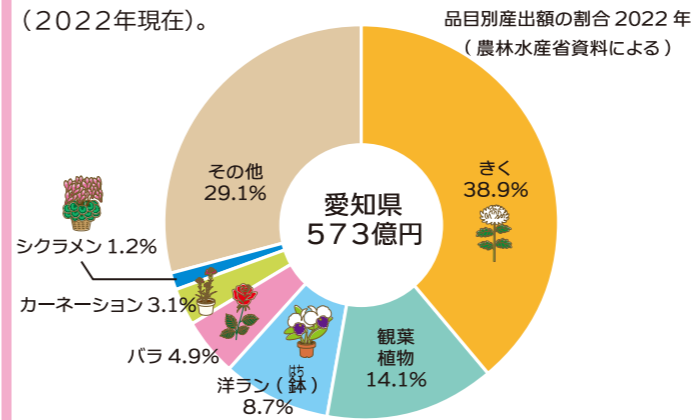
## 野菜

秋から冬にかけて露地(野外)で収穫できる野菜が中心だけど、農業用ハウスを活用した野菜栽培も盛んで、その規模は約 1,938ha (2022年) と多い。全国7位の広さになっているんだ。愛知県内でつくられる野菜の60パーセント以上は、東京や大阪をはじめ、県外の消費地に出荷しているんだよ。



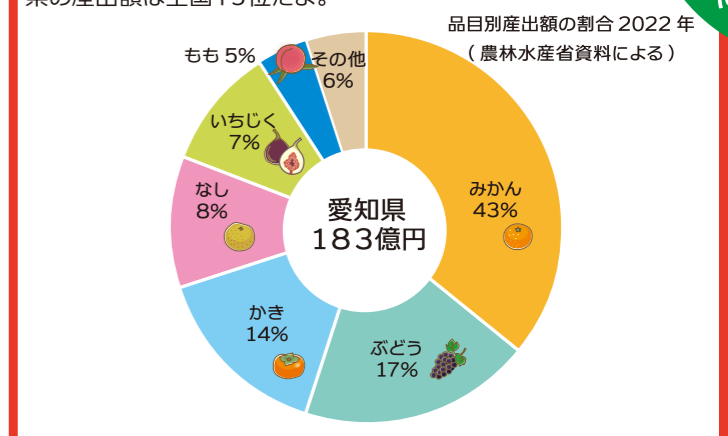
## 花

愛知県は「花の王国あいち」。日本一の花の産地なんだよ。江戸時代から名古屋市とその周辺で花づくりが本格化してその後、豊橋市や渥美半島、知多半島に産地が広がっていったんだ。産出額については、きくや洋ラン(鉢)・観葉植物・バラ・シクラメンは全国1位、カーネーションは全国2位。1962年に産出額が全国1位になって以来、61年連続で全国1位が続いているんだよ (2022年現在)。



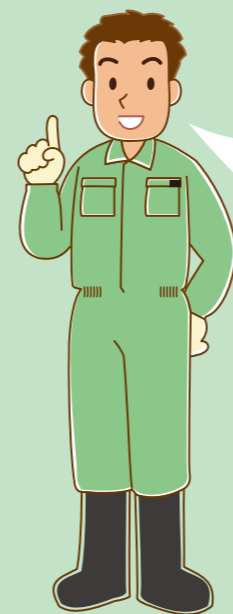
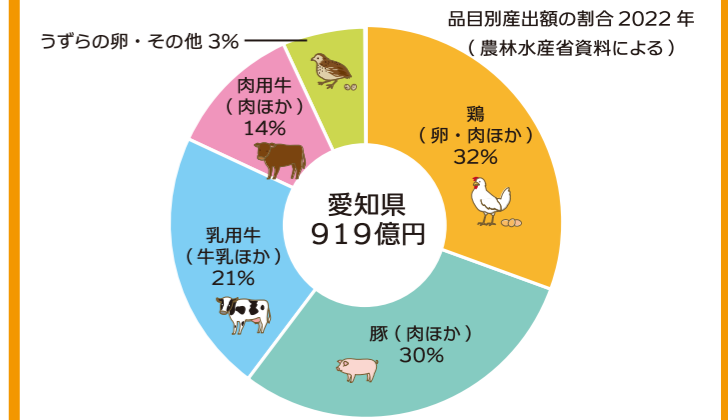
## くだもの

伊勢湾や三河湾ぞいでは、みかんなどの柑橘類、内陸部ではぶどう・かき・いちじく・なし・ももなどが栽培されているよ。なかでもいちじくは産出額全国2位、農業用ハウスで育てたみかんは生産量全国2位。くだもの全体で見ても、愛知県の産出額は全国13位だよ。



## 畜産

愛知県の畜産産出額は全国11位。全国でも畜産のさかんな県なんだよ。品目別の産出額は、うずらの卵は全国1位、しばつたままの乳(生乳)は8位、豚肉は9位、鶏の卵は6位なんだ。愛知の畜産の特色は、農家1軒が飼っている牛の数が多く、地域で手に入るえさの材料がたくさんあることも、有利な条件だね。醸造業が昔からさかんだっから、酒やしょうゆのしぼりかすが手に入りやすかったんだ。

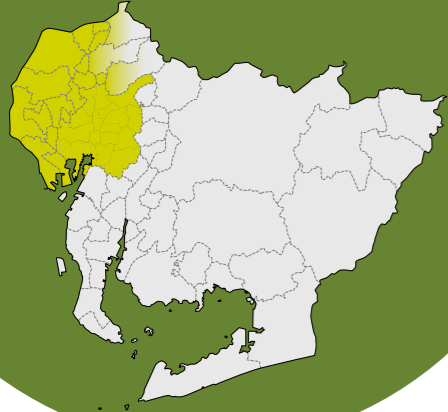


次のページから、愛知県内の市町村ごとの農業のようすがわかる地図がはじまるよ。農業は地形と関わりが深いから、この地図は地形で区切ってあるんだ。1つの市町村の中に平野と山地がある場合は、2つの地図にまたがって出てくることもあるので、見落とさないようにね。自分が住んでいる地域で、どんな野菜やくだものがつくられているのか、確認してみよう。(伝)と書いてあるのは伝統野菜だよ。伝統野菜については25ページを見よう。地図を見ていると、地域ごとにつくっている野菜やくだものが違うことがわかるね。なぜ、自分が住んでいる地域でこんな農産物がつくられるようになったのか、調べてみよう。



愛知の農業に  
ようこそ

# 濃尾平野



岐阜県南西部から愛知県北西部と三重県北東部の一部にかけて広がる濃尾平野。木曾三川(木曾川・長良川・揖斐川)によって土砂が運ばれて積もってできた平野で、栄養分が豊富です。木曾三川下流は湿地が広がり、海拔 0m 以下の地域もあります。夏は高温多湿で蒸し暑い地域です。冬は乾燥した晴天の日が多く、日本海側と太平洋側を分ける滋賀県の伊吹山から、伊吹おろしという乾燥した冷たい風がふきます。

## 早くから用水が引かれていた木曾川の扇状地

一宮市・犬山市・江南市・大口町・扶桑町は、木曾川の生み出した扇状地にあります。扇状地とは、山間をぬけた川が広い平地に出たところに土砂が積もってできた土地です。江戸時代につくられた宮田・木津用水に加え、日本最大級の貯水量をほこる入鹿池や、1646年から取水している木曾川用水により、農業用水が安定的に送られています。砂粒が大きく水はけがよいので、だいこんやさつまいもなどの地中に伸びる野菜や、水はけのよい土地に向くはくさいなどの野菜が作られています。

## 木曾川が運んで生まれた豊かな農地

稲沢市・岩倉市・清須市・北名古屋市・豊山町は、細かい砂地の地域です。土が肥えているため、だいこんやにんじん、ほうれんそうなどの野菜づくりがさかんに行われてきました。砂地に適した植木や果樹の苗木生産もさかんです。農業用ハウスを活用した花の苗などの花づくりも行われています。

## 湿地を生かした農業がさかんな海部地域

海に近い津島市・愛西市・弥富市・あま市・大治町・蟹江町・飛島村は、三角州とよばれる地形です。三角州は川が海にぬけて出るところに土砂が積もってできた土地で、枝分かれした2本以上の川と海で囲まれて三角形に近い形をしています。平らで海拔が低くて湿地が多いため、米やれんこんの栽培に向いています。土地の改良や排水機場を整備して排水がよくなった農地では、トマトやいちごなどもつくられるようになっています。

稲	なす	フキ	シクラメン
麦	大豆	もも	花だん苗
さつまいも	トマト	いちご	ブーゲンビリア
だいこん	しそ(大葉)	みかん	ポインセチア
にんじん	ほうれんそう	ぶどう	ハイビスカス
さといも	カリフラワー	うめ	サボテン
はくさい	こまつな	くり	シャコ(サボテン類)
キャベツ	みつば	いちじく	アナナス類
レタス	ぎんなん	名古屋コーチン	
ねぎ	れんこん	小きく	

## 出荷量全国 2 位の祖父江のぎんなん

稲沢市祖父江町は樹齢100年をこえるいちようの大木が数多く存在していて、ぎんなんの生産がさかんな地域なんだ。祖父江町のぎんなんは粒大でおいしいと人気があるんだよ。愛知県はぎんなんの産出額全国 2 位(2022年)で、その主な産地となっているのが祖父江町なんだ。この地域は冷たい伊吹おろしがふきつけるため、江戸時代から防風林をかねて神社やお寺、家のまわりにいちようが植えられてきたことが、ぎんなん栽培がさかんになったきっかけなんだって。一万本以上のぎんなんが採れる木があるんだよ。

写真提供：稲沢市観光協会

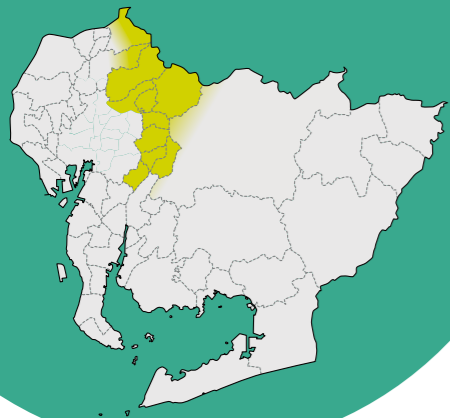


## れんこん栽培がさかんな木曾川下流域

木曾川下流域の海部地域は、川ぞいに湿地が多い地域。れんこんが特産物としてつくられてきたんだよ。野外での露地栽培では、秋から冬にかけて収穫していて、畑の水をぬいてれんこんをほり起こしているんだ。最近は農業用ハウスでの栽培も増えて、ほぼ一年中出荷しているんだよ。れんこんの表面が空気にふれると変色してしまうため、土をつけたまま市場に出荷されるんだ。愛知県のれんこん産出額は8億円で全国5位(2022年)、そのほとんどが海部地域で生産されているんだよ。



# 尾張丘陵



尾張丘陵は濃尾平野の東側から知多半島北部に連なる丘です。北部は標高200メートル前後の台地です。木曾川南側の犬山市から南東方向へ小牧市・春日井市・尾張旭市、そして豊田市・瀬戸市の境にある猿投山へ。ここから南西方向へ標高100メートル以下のなだらかな丘となり、長久手市・日進市・東郷町・みよし市・豊明市・名古屋市東部などを経て、知多半島北部の東海市・大府市で知多丘陵に連なります。尾張丘陵の東側には、尾張と三河の国境となっていた境川が流れています。

## 地鶏の王様 「名古屋コーチン」



「名古屋コーチン」が生まれた場所は、現在の小牧市だと言われています。元尾張藩士の海部壮平・正秀兄弟の血のにじむような努力の結果、生み出された鶏です。中国から入手したバフコーチンと地鶏を交配して生まれました。

名古屋コーチンの肉は弾力性があるうまみもあります。有名で人気もあるので「地鶏の王様」ともよばれています。

名古屋コーチンは卵もたくさん産みます。コクと甘みのあるおいしい卵です。



## 昔からだもの栽培が さかんな尾張丘陵

尾張丘陵は水はけがよい土地なので、古くから、かき・もも・ぶどう・うめなどのくだものづくりがさかんです。1961年に愛知用水が完成してからは安定して栽培ができるようになりました。名古屋市や周辺の大消費地に近く、直売もさかんです。



## 地名からもうかがえる ももの名産地

小牧市の桃花台や春日井市の桃山、犬山市は、昔からももの栽培がさかんな地域。6月上旬から8月下旬まで、約12品種が今でもつくられています。

愛知県のももの産出額は9億円で全国8位(2022年)。尾張丘陵が主な産地になっています。

## 新しい野菜「プチヴェール」を特産品に

瀬戸市・尾張旭市・豊明市・日進市・長久手市・東郷町は「プチヴェール」の特産化に取り組んでいるんだ。プチヴェールはフランス語で「小さな緑」という意味。青汁に使うケールと芽キャベツを交配して開発された新しい野菜なんだ。カルシウムやカロテンなどが豊富で栄養価が高いし、くせがないので、サラダ・いため物・おひたし・和え物・天ぷらなど、さまざまな調理方法で楽しめる野菜なんだ。

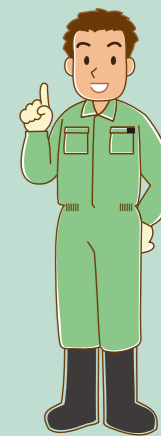
31名の農家が、4,640株以上のプチヴェールを栽培していて、12月中旬から3月上旬にJAの直売所や道の駅などで販売されているよ。レストランでステーキの付け合わせやサラダバーなどにも使われているんだよ。



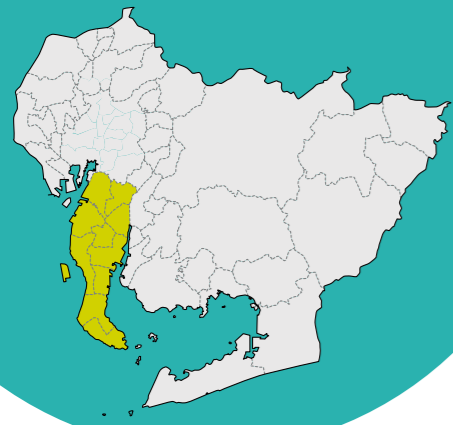
## 親子で学ぶ農業塾

瀬戸市・尾張旭市・豊明市・日進市・長久手市・東郷町にあるJAあいち尾東では、地域内に住む親子を対象に「親子で学ぶ農業塾」を開いているんだよ。

親子でふれあいながら農業の大切さや楽しさ、大変さを体験し、地域の「食」と「農」について学べるんだ。



# 知多半島



知多半島は昔から水不足に悩まされてきた地域です。愛知県内の1,901か所のため池のおよそ3割がこの地域に集中しています。1961年に愛知用水が完成し、木曾川から尾張東部を經由して知多半島全域にかけて念願の用水が引かれたことで、農業が大きく発展しました。

## 愛知用水ができて農業地帯に

知多半島は標高50~80メートルのなだらかな丘です。大きな川がなく、田んぼに使う水や生活用水が不足していたため、ため池をつくり、雨水をためて活用していました。水量の多い川から水を引いて、水を豊富に使えるようになることは、知多半島の住民の長年の悲願でした。

大干ばつで秋の収穫がほとんどなかった1947年、知多の農家が用水をつくらうと決意、安城農林高校の先生と2人で調査をして計画案をつくり上げ、地元の行政や国に働きかけて着工にこぎつけました。愛知用水は4年間という当時の日本では考えられない短期間で完成しました。それが可能になったのは、世界銀行の融資を受けられたこと、外国人の技術者が参加し、大型土木機械を導入したこと、112キロの水路を17分割して同時に作りはじめたこと、そして何より知多半島の農家の熱意があったからでした。

愛知用水が完成すると米の収穫量が大きく増え、玉ねぎやキャベツなどが栽培されるようになり、知多半島の農業の発展に大きく貢献しました。



## 愛知県の酪農の中心地

知多半島では1880年代にいち早く酪農がはじまり、今も愛知県の酪農の中心地です。100頭以上（県平均は89.1頭）の牛を飼って牛乳をしぼる、大規模な牧場がたくさんあります。肉用牛の飼育や養鶏もさかんです。



## 知多半島は「花半島」

気候が温暖で、花の栽培がさかんな知多半島では、「花」と「活気」でいっぱいの魅力ある街になることを目指して、「知多半島 花半島」事業に取り組んでいるんだよ。

主な道路ぞいに、春は菜の花、秋にコスモスを咲かせている。毎年行われているフラワーフェスティバルでは、知多半島の5市5町の花を栽培している農家の団体が、それぞれの地域の特色をもちこんだ花いっぱいのディスプレイをつくったりしているんだ。

## 全国に広がった愛知のふき

愛知県は産出額全国1位（2022年）のふきの産地で、全国の3分の1以上を愛知県で栽培しているんだよ。知多半島でもたくさんつくられているんだ。栽培している品種の約70パーセントは、江戸時代に見つかった「愛知早生ふき」という品種で、これは愛知の伝統野菜なんだ。旬の時期は春だよ。

ふきは種ができないので、地下に伸びている茎を株分けして増やすんだって。

## 玉ねぎ産出額全国5位を支える知多半島

愛知県は玉ねぎの産出額全国5位（2022年）。県内の代表的な産地は、東海市・大府市・知多市を中心とした知多半島なんだ。気候が温暖で、新玉ねぎをほかの地域より早い1月から4月にかけて出荷できるので、喜ばれているんだよ。



愛知白早生たまねぎ



養父早生たまねぎ



愛知早生ふき



養父早生たまねぎ



愛知早生ふき

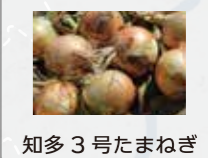


- |        |      |        |           |
|--------|------|--------|-----------|
| 稲      | ふき   | はるみ    | しいたけ      |
| さつまいも  | たまねぎ | ぶどう    | エリンギ      |
| レタス    | みかん  | うめ     | 鶏卵        |
| カリフラワー | ぼんかん | いちじく   | 肉牛        |
| きゅうり   | しろうい | ブルーベリー | 豚         |
|        |      | うずら    | 名古屋コーチン   |
|        |      |        | 大輪ぎく      |
|        |      |        | 洋ラン(鉢)    |
|        |      |        | ポトス       |
|        |      |        | サボテン      |
|        |      |        | シャコバサボテン類 |
|        |      |        | 花だん苗      |
|        |      |        | ケイトウ      |
|        |      |        | ポインセチア    |

# 知多半島



このやまごすん 木之山五寸にんじん



知多3号たまねぎ

# 岡崎平野



岡崎平野は境川と矢作川に囲まれた平野と、西部一帯に広がる標高の低い碧海台地をふくんだ地域です。県内では雨が少ない地域となっています。

## 明治用水の力で 農業地帯となった碧海台地

岡崎市・刈谷市・安城市・知立市・高浜市にまたがり西三河に広がる碧海台地は、標高こそ10～30メートルと低い台地ですが、大きな川がなく水路を引くことも難しかったため、ため池を水源とする田んぼが点在する以外、明治時代に入るまで荒れた原野や松林が広がっていました。

1880年に明治用水が開通。矢作川の水を豊田市で取水し、豊田市南部で知立市・刈谷市へ向かう水路を分流して、安城市北部で高浜市・碧南市へと延びる水路と、西尾市へ向かう水路に分かれて、碧海台地をうるおします。明治用水の完成と農家の努力によって、たくさんの田んぼや畑が生まれ、一大農業地帯となりました。

安城市には農業学校・試験場などの農業関連の施設がつけられました。やがて小麦や養鶏などの新しい分野に事業を拡大したり、人々が助け合って農業に取り組む経営を指導するようになったことから、当時、農業先進国だったデンマークになぞらえて「日本デンマーク」とよばれていました。

現在は、農業用ハウスを使ったなす・きゅうりなどの野菜や、鉢花・観葉植物などの栽培がさかんです。くだものは安城市のいちじく・なし、幸田町の筆がきなどが知られています。安城市は、田んぼで稲・麦・大豆を順番につくる「ブロックローテーション」の中心地にもなっています。

明治用水



## 花やくだものの栽培がさかんな 平野の広がる地域

矢作川の上流部は崩れやすい花崗岩が多く、川が運んだ土砂によって、下流域である碧南市・西尾市・幸田町などは平野が発達しています。栄養豊富な土なので弥生時代※から米づくりが行われ、田んぼに適した場所として平安時代からさかんに新しい田んぼがつくられていました。

その一方で、上流から流れてきた土砂がたまって川底が上昇するために起きる水害に悩まされていて、江戸時代に入ってから堤防をつくるなど、水害などの災害から人を守る事業が行われました。

1979年に矢作川用水が完成して安定的に水が供給されるようになった結果、農業用ハウスを利用したバラ・カーネーション・ランなどの花や、いちじく・かき・なし・いちごなどの生産がさかんになりました。

※弥生時代…紀元前10世紀頃から、紀元3世紀中頃

## あまくておいしい「へきなん美人」

へきなん美人は農家・JA・種や苗をつくる会社が協力して生み出したにんじんだよ。名前に「美人」ってついているのは、姿や形がきれいなにんじんだから。バランスがよいすっきりした形をしていて、あざやかな紅色。にんじん独特のくさみが少なく、甘い、味が濃いんだ。ベータカロテンも豊富にふくまれているんだよ。

碧南市南部の海に近い砂地の畑が主な産地で、そこは足が沈むようなさらさらとした砂地だから、畑がやわらかい。それがよいにんじんができる理由なんだって。

## 愛知県のブランドなす、とげなし輝楽

なすの実と茎をつなぐ部分を「ヘタ」って呼んでいるんだけど、ヘタや茎にとげがあること、知ってた？

なすの原産地、インド東部の厳しい環境で生き抜くために、とげで実を鳥などから守っていた名残りだと言われていたんだよ。でも、とげが手にささることもあるから、「とげがないなすがあればいいな」って、農家は思っていたんだ。

2008年に愛知県農業総合試験場で、とげのないなす「とげなし輝楽」が生まれたんだよ。なす栽培がさかんこの地域でつくってみたら、とげがないだけではなく、皮のつやが美しく、しなびにくくて日持ちがいいと人気になった。今では岡崎平野で栽培しているなすの90パーセントが、このなすなんだよ。



伝 法性寺ねぎ

伝 碧南鮮紅五寸にんじん

わせ 早生かりもり

稲	なす	なし	乳牛	デルフィニウム
麦	大豆	かき	豚	ポトス
さつまいも	かぶ	筆がき	洋ラン(鉢)	ドラセナ類
だいこん	ちんげんさい	ぶどう	花だん苗	シクラメン
にんじん	たまねぎ	いちじく	カーネーション	サボテン
さといも	ほうれんそう	しいたけ	バラ	
じゃがいも	きゅうり	てん茶	アンズリウム	
はくさい	かぼちゃ	お茶	盆栽類	
キャベツ	いちご	採卵鶏	ブーゲンビリア	
ねぎ	すいか	名産コーチン	アナナス類	

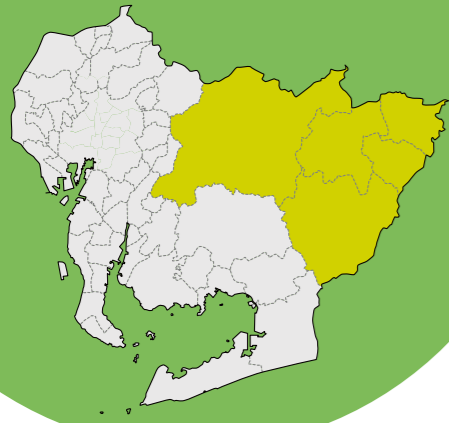
## 毎年5月にみんなで茶つみをする 西尾市内の小中学生

西尾市は抹茶の原料となる「てん茶」の生産量全国トップクラスの産地で、小・中学生が毎年茶つみ体験をしてきた。2024年の5月中旬には、西尾市内の6つの中学校と、西尾市立西野町小学校の4年生以上の生徒が、近くの茶畑で朝から夕方まで茶つみ体験をしたよ。抹茶をつくるため日ざしをさえぎる布※をかけた茶畑で、頭の上に「1日目5kg しゃべらずひたすらがんばる」「2日目8kg 集中!」というように、収穫目標を書いた紙をかかげて、慣れた手つきでつんでいくんだよ。

※日ざしをさえぎる布については28ページ



# 三河山地



三河地域の北東部に位置する豊田市・新城市・設楽町・東栄町・豊根村をまたいで連なる、標高200~1,000メートルの広大な高原が三河山地です。  
自然が豊かで観光資源も多いので、道の駅などの農産物直売所で、観光客に向けた農産物や地域の特性を生かした加工品の販売が行われています。

## 高原独特の気候を 活用した農業

三河山地全体の面積の80パーセント以上は森林がしめられています。標高が高い地域の平均気温は県内平均より約3度低く、昼と夜の気温差も大きいという気候を生かした農業を行っています。雨や雪も県内の他の地域より多く降ります。

薄皮で肉厚、酸味がありつつ糖度も高い設楽町のルネッサンストマトは、完熟した状態で収穫できることをめざして愛知県で育成された品種で、高い人気があります。

山地での栽培に向いていて人気のあるミネアサヒや、寒さに強いチヨニシキなどの米も栽培されています。どちらも愛知県で開発された米です。

## 環境や景観を守る役割も果たす 美しい棚田

美しい景観で知られる四谷千枚田は、新城市の鞍掛山斜面にあります。水源の鞍掛山は標高883メートル。石積み  
の棚田は標高220メートルから420メートル付近まで広がっています。傾斜地にある千枚田は、大雨のときには地面の表面がけずりとられるのを防ぎ、水が一気に流れるのをおさえる貯水池の役割も果たしています。

1904年に棚田が大雨による土石流（山津波）でくずれたのですが、地域の人たちはくわを使った手作業で、わずか5年で石積み  
の棚田によみがえらせた。今は、都市部の人たちに協力してもらっていっしょに米をつくりながら、棚田を守る取り組みもしています。

千枚田は、田んぼが小さくて、大きな機械を使うことができないので、作業は小さな機械か、手作業ですらんだって。



## 地元の農業や食を知る、 こども農学校



新城市・設楽町・東栄町・豊根村のJA愛知東は、毎年、農業体験イベント「こども農学校」を開校しているんだ。「こども農学校」は、4市町村の小学3~6年生を対象とする1年を通したイベントで、四谷千枚田で田植えや稲刈りを手作業で体験したり、奥三河地域の郷土食「五平もち」をつくったり、伝統野菜「八名丸さといも」の収穫体験を行ったり、という年10回のプログラムを通して、地元の農業や食について学んだよ。

JAまつりのときに開く「こども八百屋さん」では、小学生が収穫した野菜を、自分たちで販売するんだ。



- さつまいも
- さといも
- なす
- トマト
- 自然薯
- もも
- いちご
- なし
- うめ
- かき
- くり
- ブルーベリー
- しいたけ
- まいたけ
- お茶
- てん茶
- 採卵鶏
- 名古屋コーチン
- ブロイラー
- 肉牛
- 豚
- シクラメン
- 枝もの
- 小ぎく



# 三河山地

## ギネス世界記録に！ 大きな愛宕なし

豊田市でさかんにつくられているジャンボなし「愛宕」は、平均的な重さが1キロにもなる大きななしなんだ。なしとしては収穫時期がおそく、11月から12月にかけて収穫するんだよ。実を大きくするために、1本の枝に1つの実しかつけないようにして、大切に育てているんだって。

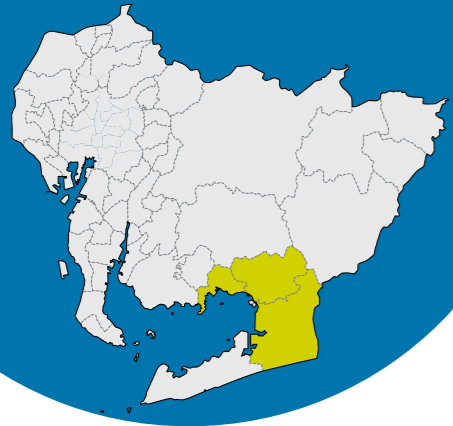
2017年11月、ジャンボなしの重さ日本一を競う「日本ジャンボなしコンテスト」が豊田市で初めて開催されて、地元豊田市の農家が2,974グラムのなしを出品して優勝したんだよ。

豊田市で収穫した愛宕は、2011年に世界一重いなしとして、ギネス世界記録に認定されたこともあるんだ。





# 豊橋平野



豊橋平野は、三河山地から三河湾に流れ込む豊川の流域を中心に広がっています。豊川の下流域は江戸時代から新田が開発され、米づくりが行われています。

## 豊川用水で発展した豊橋平野・渥美半島の農業

東三河地域では、農作物の生育に必要な量の雨が降らず、水がかれて被害が出る「干ばつ」に、昔からいく度となく悩まされてきました。そうしたことから、水量の豊かな豊川を水源に、戦国時代には松原用水、明治時代に入って牟呂用水がつくられて、現在の豊橋市・豊川市の水田をうるおすようになりました。

大正時代に豊川の水を引いて、安心して農業に取り組めるようにしたいと、豊川上流にダムを建設して水を貯め、豊川用水をつくるという構想が生まれました。昭和のはじめに計画がつけられたものの、第二次世界大戦が始まり、実際に計画が動き出したのは戦後のことでした。1958年に水源となる宇連ダムが完成、豊川用水が完成したのは1968年でした。

豊川用水は、奥三河の山々で降った雨を取り入れて宇連ダムと大島ダムに貯め、豊橋平野や渥美半島、静岡県湖西市まで水を送りこんでいます。地盤の高低差を利用して、自然の力だけで水を送る方法は、豊川用水の特色ともなっています。

豊川用水によって、豊橋平野から渥美半島にかかる地域は野菜・花を栽培する全国有数の農業地帯になりました。

## 東三河はシクラメン生産の中心地 愛知は全国1位

1960年代から三河地域を中心にシクラメンの生産がさかんになり、産出額は全国1位(2022年)となっています。

農家は季節に合わせて花を栽培しています。秋から冬にかけてはポインセチアやシクラメン、冬から春にはマーガレットやミニバラ、母の日に向けた鉢植えのカーネーション、春から夏にかけてはハイビスカスというように、1軒の農家で複数の種類の花を育てることも多くなっています。



- |       |         |        |        |          |             |         |       |
|-------|---------|--------|--------|----------|-------------|---------|-------|
| 稲     | かぼちゃ    | さやえんどう | ラディッシュ | すいか      | しいたけ        | 肉牛      | きく類   |
| さつまいも | トマト     | とうがん   | いちご    | みかん      | まいたけ        | 豚       | バラ    |
| はくさい  | しそ(大葉)  | ブロッコリー | なし     | しらぬい 不知火 | 茶           | うずら     | シクラメン |
| キャベツ  | スイートコーン | たまねぎ   | かき     | はるみ      | さいらんけい 採卵鶏  | 花だん苗    | ポトス   |
| レタス   | ほうれんそう  | 葉たばこ   | ぶどう    | いちじく     | なごや 名古屋コーチン | 洋ラン(鉢)  | アナナス類 |
| なす    | カリフラワー  | セロリー   | メロン    | ブルーベリー   | ブロイラー       | デルフィニウム | ケイトウ  |
|       |         |        |        |          | 乳牛          | スプレーぎく  |       |



## 豊橋平野



### 豊川市産のアスパラガス、もっと知ってほしい!

豊川市では毎月「豊川産〇〇の日」を行っていて、豊川市で栽培された農産物や畜産物が、給食のメニューにならぶんだ。毎年6月には、アスパラガスを栽培している農家が小学校に来てくれるんだ。農家はアスパラガスについていろいろ話をしてくれたよ。知らなかったけど、豊川市はアスパラガスの生産量が、愛知県で一番多いんだって。それから、農家の人と一緒に給食を食べたよ。その日のメニューは、豊川市で栽培したグリーンアスパラガスのサラダ。みんな「おいしいね」って言っていて、農家の人もうれしそうだったよ。

### うずら卵の産出額も全国1位

愛知県のうずら卵の産出額は29億円(2022年)で全国1位。愛知県全体では約265万羽(2023年)のうずらを飼育しているんだよ。うずら卵の重さは鶏卵の約1/6だけど、さまざまなビタミンやミネラル、アミノ酸が多く含まれているんだって。小さいけど栄養豊富なんだね。

### さまざまな種類の「つまもの」、最大の産地

豊橋市周辺は刺身のつまなどに使うしそ(大葉)・小ぎく・穂じそ・エディブルフラワー(食用花)などの生産がさかんだよ。しその愛知県産出額は137億円。全国の約71パーセントで、全国1位(2022年)の産地なんだよ。黄色い小さな小ぎくは、つまだけでなく、和えものやおひたしにも使えるんだって。食べることができる花を、エディブルフラワーとよぶんだけれど、金魚草・パンジー・プリムラなどが生産されているよ。小ぎくとエディブルフラワーの生産量も多いんだ。

### 次郎がきと合格次郎がき

次郎がきを豊橋市で栽培するようになったのは100年以上前のこと。豊橋市は今では約300名の農家が次郎がきを栽培していて、栽培面積全国1位の次郎がき産地なんだ。ほかの品種をふくめた愛知県全体のかき産出額は全国6位(2022年)となっていて、多くは東三河でつくられているよ。

次郎がきを上から見ると四角形だけど、ごくまれに五角形の実ができるんだって。こかく→合格という発想で、五角形のかきを「合格次郎がき」と名づけて販売しているんだ。

人間が手を加えて五角形にするわけではなく、自然にできるものなので、収穫はほんの少しだけなんだって。値段も1個509(こおかく)円!



### 地域ブランド「蒲郡みかん」

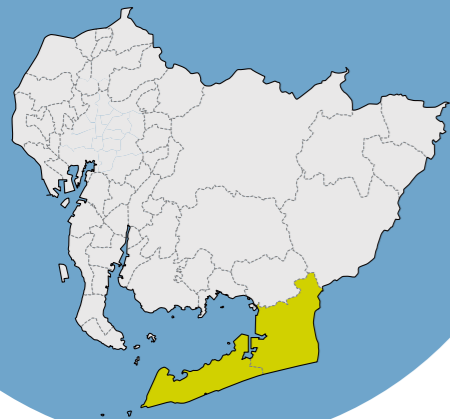
県内一のみかん産地、蒲郡市。年間平均気温16度と暖かく、水はけのよい砂地という条件を生かして、明治時代のはじめにみかん栽培をはじめたんだって。1973年には、全国に先がけて農業用ハウスを使った栽培を開始した。ハウスみかんは4月上旬から出荷をはじめ、9月下旬まで出荷できるんだよ。

露地みかんの出荷は10月上旬～5月中旬で、ハウスと露地を合わせると一年中みかんを出荷できるんだ。

2008年には地域ブランドとして、「蒲郡みかん」が県内の農産物ではじめて登録されたんだって。JA蒲郡市では、企業や団体に職場でみかんを気軽に食べてもらおうと、「デスク de みかん」を呼びかけているんだ。休憩の時に蒲郡みかんでコミュニケーションをはかり、ビタミンCも摂取してもらおうという取り組みだよ。



# 渥美半島



渥美半島は太平洋に面しているため、黒潮の影響を受けて年間を通して温暖で、年間平均気温は16度となっています。日照時間・快晴日数も全国トップクラス。気候条件は農業に向いてはいますが、水源となる川がなく、ため池や地下水にたよるしかありませんでした。昔の記録には、雨がふらなかつたために農作物に被害が出た、飲み水すら不足した、田植えができなかつたというようなことが何度も書かれています。

1968年に豊川用水が完成してからは水不足に悩まされることがなくなり、渥美半島にある田原市・豊橋市は全国有数の花や野菜の産地となっています。

## 全国2位の農業産地!

市町村別の農業産出額の推計結果（2022年農林水産省）によると、田原市が全国2位となっています。隣接する豊橋市は14位で、県内の市町村の中でこれに続くのは豊川市で127位ですから、渥美半島の産出額はずばぬけています。

中でも生産がさかんなのはキャベツ。寒さが厳しい地域ではキャベツが凍って傷んでしまうので、寒い冬に新鮮なキャベツを供給できるのは温暖な地域だけです。渥美半島では霜がおりない温暖な気候を最大限に生かして、10月中旬から6月にかけての約8か月間、キャベツを出荷しています。

最近では写真のような大型鉄製コンテナ（鉄コン）を利用して、出荷作業の効率化に取り組んでいます。鉄コンの利用により段ボールが不要になり、段ボールの組み立てやキャベツの箱詰めなどの作業がなくなるほか、鉄コンをそのままフォークリフトでトラックに積むため、時間と労力を大幅に減らすことができるようになりました。



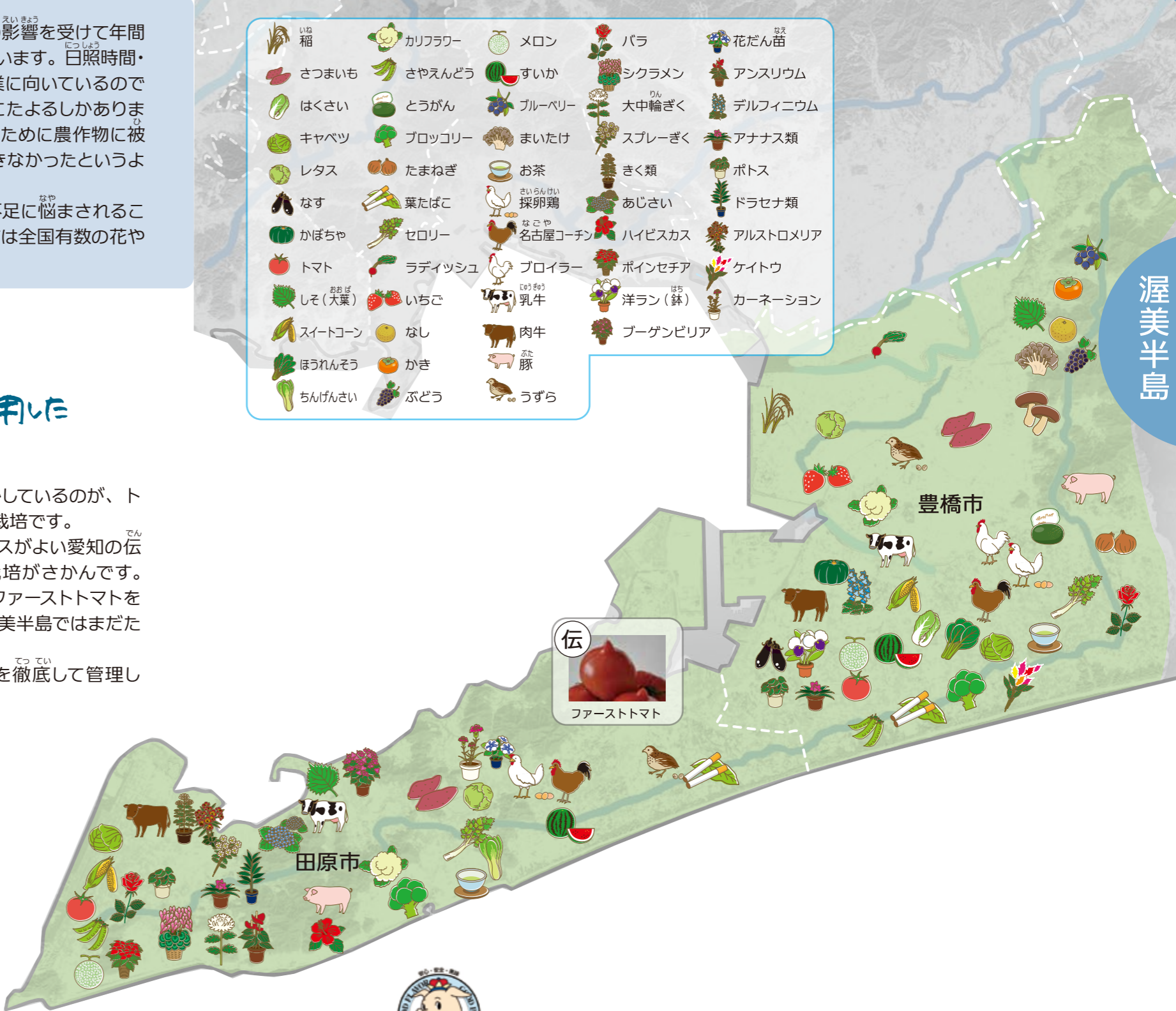
## 農業用ハウスを活用した栽培もさかん

日照量が多いという特性を生かしているのが、トマトやメロンの農業用ハウスでの栽培です。

トマトは、酸味と甘みのバランスがよい愛知の伝統野菜「ファーストトマト」の栽培がさかんです。原種に近く、管理が難しいのでファーストトマトを栽培する人は減っていますが、渥美半島ではまだたくさんつくられています。

メロンは温室で水や温度などを徹底して管理して、ていねいに育てています。

- |         |        |         |         |          |
|---------|--------|---------|---------|----------|
| いね 稲    | カリフラワー | メロン     | バラ      | 花だん苗     |
| さつまいも   | さやえんどう | すいか     | シクラメン   | アンズリウム   |
| はくさい    | とうがん   | ブルーベリー  | 大中輪ぎく   | デルフィニウム  |
| キャベツ    | ブロッコリー | まいたけ    | スプレーぎく  | アナナス類    |
| レタス     | たまねぎ   | お茶      | きく類     | ポトス      |
| なす      | 葉たばこ   | 採卵鶏     | あじさい    | ドラセナ類    |
| かぼちゃ    | セロリー   | 名古屋コーチン | ハイビスカス  | アルストロメリア |
| トマト     | ラディッシュ | ブロイラー   | ポインセチア  | ケイトウ     |
| しそ(大葉)  | いちご    | 乳牛      | 洋ラン(鉢)  | カーネーション  |
| スイートコーン | なし     | 肉牛      | ブーゲンビリア |          |
| ほうれんそう  | かき     | 豚       |         |          |
| ちんげんさい  | ぶどう    | うずら     |         |          |

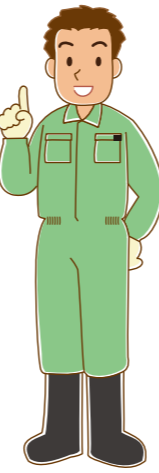


## きくの電照栽培など 農業用ハウスを活用した花の栽培

お盆やお彼岸などの季節の節目の行事に欠かせないきく。日本最大の産地は渥美半島なんだ。きくの開花時期は秋だけれど、お正月や冬に出荷するために電照栽培という方法で開花時期を調整しているんだ。

きくには夜が長くなると花芽をつくって開花するという性質があるので、これを利用して栽培するんだ。花芽ができる前の段階で夜に光をあてることで、昼の時間を長く感じさせて花芽ができないようにする。そして光をあてるのをやめると、50日ほどで花が咲く。この方法で一年中きくを出荷することができるんだって。きくは田原市・豊川市を中心に愛知県全体で全国の38パーセント（農業産出額ベース）を生産しているんだよ。

きく以外にも、農業用ハウスを利用した花の栽培がさかんに行われているよ。



## みかわポーク

渥美半島は愛知県のブランド豚「みかわポーク」を飼育している中心地。米をブレンドしたオリジナルのえさで育てて、基準に合格した豚だけがみかわポークとして認定されているんだって。脂身はあっさりしていて甘味があるんだよ。



## 田原産100パーセントの牛乳は「どうまい」!

「どうまい」は三河弁で「すごくおいしい」ってこと。「生産者の顔が見えるように販売したい」「地産地消の牛乳を」という農家の思いから2007年に生まれたのが「どうまい牛乳」。地元の乳業会社とJAが生乳産出額が全国8位の愛知らしい牛乳をつくりたいと共同開発した、JA 愛知みなみ酪農部会の9軒の農家がしぼった生乳だけを使った田原産100パーセントの牛乳なんだ。

一般の牛乳は、しぼってからパックにつめるまで48〜72時間かかるけれど、どうまい牛乳は24時間以内! だから、しぼりたての新鮮さが保たれておいしいんだね。どうまい牛乳は東海4県で販売されていて、ほかにもどうまい牛乳を使ったヨーグルトも販売されているよ。





# 愛知のお米、食べてる？

## 愛知のおいしい学校給食のお米は、 100%あいちのお米！ ほぼ全量をJAが提供

愛知県の学校給食は、1999年から100パーセントあいち米です。そのほぼ全量を、JAが提供しています。

国が定めた栽培の際の農薬基準をしっかり守り、使った農薬や肥料の情報を、きちんと記録管理したお米だけを採用しています。

また、お米の品質だけでなく、異物が入っていないか、水分が多いか少ないかなどを、国の法律にしたがって検査したお米だけを、学校給食に使っています。



西尾市福地南部小学校の給食風景



学校給食で食べたお米の品種は何だったかな？調べてみよう。

愛知県で栽培されている稲は、愛知県農業総合試験場が開発した品種も多いんだよ。給食で食べているお米は、どこで開発された品種かも調べてみよう。

.....  
.....



茶わん1杯のごはんって、いくらなんだろう？

茶わん1杯のごはんをたくには、生のお米が約65グラム必要です。あいちのかおり(白米)1キロの値段が約616円だとすると、ごはん1杯の値段はいくらになるかな？

.....  
.....

## みんなで描いた田んぼアート

「田んぼアート」って知ってる？いろいろな色の稲を植えて、田んぼに大きな絵や文字を描くんだ。緑だけでなく、黄色や紫色などの米を使うんだよ。

愛知県名古屋港区の南陽地区にある水田では、2011年から田んぼアートが行われているんだ。

2024年の田んぼアートは「ヒマリとくま」と新幹線の点検車両「ドクターイエロー」、そして「ピヨリン」も加わっているんだよ。

茶屋新田んぼアート実行委員会が呼びかけたところ、家族連れや地元の農家が約500人も集まって、みんなで田植えしたんだって。愛知県のブランド米「あいちのかおり」や白・黒・オレンジなど5種類の古代米を使って描いたんだよ。



## 「あいちのかおり」は、どうやって生まれたの？

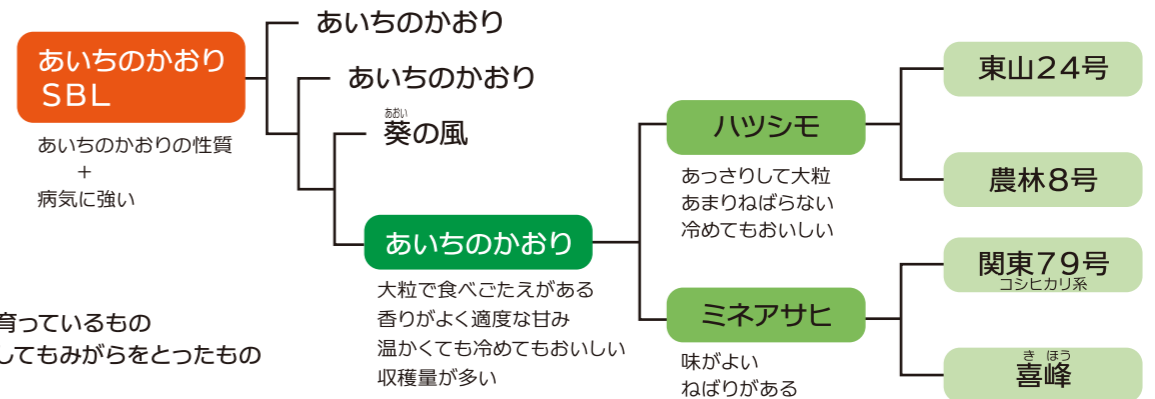
農作物の栽培は、栽培する地域の気候や土の特性に合う品種を選ぶことから始まります。高温多湿な気候の愛知県でもつくりやすく、おいしい米の品種を、ということで開発されたのが、1988年に生まれた「あいちのかおり」です。愛知県の農業総合試験場で、「ハツシモ」と「ミネアサヒ」を交配して生まれました。

さらに、「あいちのかおり」を病気に強くするために交配をくり返し、2003年に病気に強い「あいちの

かおりSBL」が生まれました。

あいちのかおりは、大粒で食べごたえがあります。香りがよく適度な甘みもあり、温かくても冷めてもおいしく食べられる品種です。また、収穫量が多く、病気や害虫に強いという性質もあります。

あいちのかおりを栽培している面積は、愛知県の田んぼの約40パーセントにあたり、愛知県では最もたくさんつくられています。



## 愛知の新しいお米「愛ひとつづ」。 おいしくて暑さに強い。

「愛ひとつづ」は愛知県農業総合試験場で生まれた、暑さに強く米粒が透き通るように輝くお米です。もっちりとして甘みのある、とびきりおいしいお米で、2020年にデビューしました。農家は「愛知県で一番おいしいお米を作りたい」という思いを込めて、ていねいに育てています。

## 赤トンボが飛び回る田んぼを夢見て

「豊田の田んぼを、昔のようにたくさんの赤トンボが飛び回る田んぼにしたい」という思いで、JAあいち豊田と豊田市・みよし市・愛知県が、お米を食べている消費者とつじよに、中山間地※の環境を守りながら「赤とんぼ米」づくりをしているんだって。米の種類はミネアサヒ。2015年に6農家ではじめて、2024年は19農家が栽培していて、約22.5トンの赤とんぼ米ができたよ。

赤トンボが自然の中でどんなふうにくらしているのかわかるために、赤トンボがやってきて夏を過ごしている三重県の御在所岳に、8月に行ったんだ。赤トンボと呼ばれるトンボは「アキアカネ」というトンボを指すことが多いんだけど、アキアカネを採って羽にマジックで御在所の「G」という字を書いて（これをマーキングっていうんだよ）放すんだ。御在所岳では毎年2万匹マーキングしていて、Gマークをつけたトンボが愛知県の渥美半島や知多半島、福井県敦賀市で見つかったこともあるんだって。遠くまで飛んでいくんだね。

豊田の田んぼには、アキアカネのヤゴが増えてきたんだって。

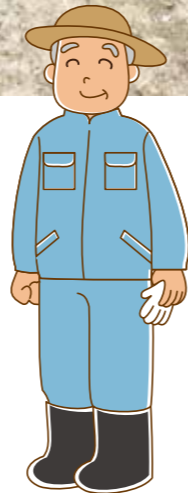
※中山間地…都市部や平地以外の主として傾斜地や山林の多い地域のこと



愛知の米



# 愛知の技術で米づくりが変わった!



## 田植えをしない米づくり「V溝直まき」

愛知県では全国に先がけて、手間を減らしつつ、環境に負荷を与えない米づくりをするため、さまざまな試みが行われてきました。そのひとつが田植えをしない技術、「V溝直まき（V直）」。

V直は苗づくりをしません。専用の機械で、土にVの字の浅い溝をほって、そこに直接種もみと肥料をまいて、うすく土をかぶせるところまでできます。田植えもしなくていいから、作業時間が非常に短くなりま

した。トラクターに専用の装置を取りつけるだけでできるので、コストもそれほどかかりません。

V直は愛知県農業総合試験場で1988年に開発された技術で、愛知県内の田んぼ4,098ヘクタール（2023年 約16パーセント）はV直で米づくりをしています。

今では、愛知県内だけでなく全国に広がっています。

## うちで食べているお米は、どこでとれたのかな?

### 米袋の表示で産地がわかる

どこでとれた米か知るには、米の入っている袋の表示を見よう。

米は、品質について表示するよう義務づけられているんだ。産地や品種と収穫した年（産年）・量・精米した時期、そして販売した会社や人の名前を表示することになっているので確認してみよう。

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 愛知県	あいちのかおり	令和6年産
内容量	10kg		
精米時期	令和7年4月上旬		
販売者	JA000 愛知県00市0000 電話000(00)0000		

ふだん食べているお米は、精米という作業をしたもの。収穫したときはもみながら包まれているんだ。JAのカントリーエレベーターにはもみがらがついたまま貯蔵してあるので、よい保存状態を保てるんだ。出荷するときに、もみがらを取り除いて、玄米にしてから精米することが多いんだよ。

### お米はどんなふうのうちまで届くんだろう?

農家が育てたお米は、JAなどに集められて、おろし売業者を通してスーパーマーケットやお店に送られる。うちで食べるお米は、スーパーマーケットやお店で買うことが多いよね。農家から直接送ってもらうこともあるかな。

集めた米の一部は緊急時に備えて「備蓄米」として、倉庫に保管される。天候が悪くて米がとれなかったときに、食べるんだよ。



## ICTツール「AgriLook」を活用して計画的により良い稲を育てる

現代の米づくりには、大規模な稲作農家が活躍しています。大規模な農家は、他の農家の田んぼを借りて、高性能な田植え機やコンバインを使って稲を育てています。

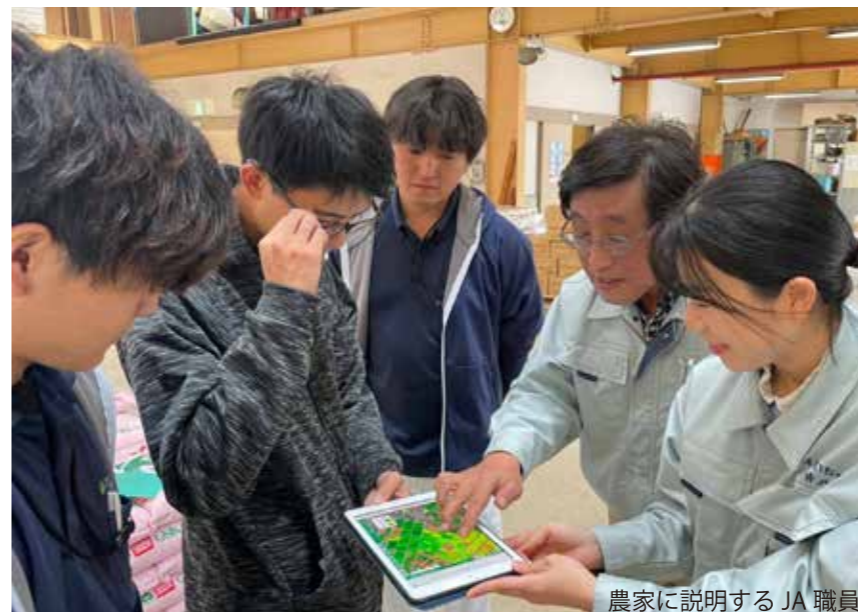
愛知県内には、1軒で1,000か所以上の田んぼの世話をしている稲作農家が何軒もあります。最も大きな稲作農家は、のべ面積で東京ドーム125個分にあたる約590ヘクタールの田んぼで栽培をしています。

栽培する田んぼが増えると、すべての田んぼに出かけて稲の育ち具合を確認することはできません。そこで、パソコンやタブレット端末を使って、ICT（情報通信技術）ツールで情報を記録したり活用したりすることができる方法を考えました。その結果、田んぼの様子を見に行かなくても、さまざまな情報を手に入れることができるようになりました。

愛知県のJAで使っているICTツールに、「AgriLook」があります。「Agri」は農業、「Look」は見ること。その名前の通り、AgriLookを使うと、人工衛星から見た稲の葉の色から、稲が必要としている肥料を知ったり、田んぼのまわりの天気や気温などから、病気や害虫の発生時期を予測したりすることができます。

その情報を元にするので、農家は肥料を追加であたえる時期や、収穫するのに一番適した時期を知ることができるため、計画的に仕事をしながら、これまでより良い稲をつくるできるようになります。

愛知県のJAでは、2021年から AgriLook を本格的に使いはじめました。今後、毎年データが加わって、正確に予測できるようになっていくことが期待できます。



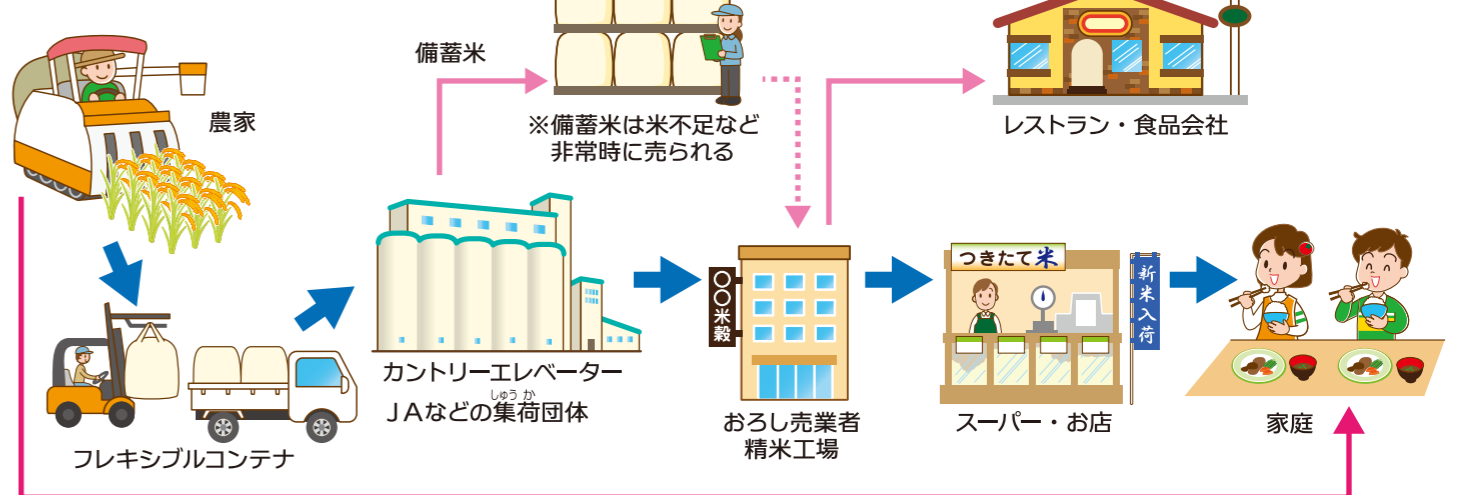
農家に説明する JA 職員

AgriLook を使うことで、タブレット端末から、田んぼの生育診断や生育ステージの予測を確認することができます。



愛知の米

## 米の流通のしくみ



直売・通販など



# 愛知の野菜栽培、今こんなに進んでいる!

## ICT(情報通信技術)で農業用ハウス内の環境や農作業を 見える化して生産に生かしているよ。

最近の農業用ハウスでの野菜・くだもの栽培は、ハウス内の温度・湿度・二酸化炭素濃度などのデータを測って、そのデータを記録するICT(情報通信技術)を使うことがふえてきました。

温度や湿度のほかにも、肥料や農薬を使った時期・使った量・日々の農作業の実績などもICTで記録し

て、おいしい野菜やくだものがたくさんとれるような条件を分析しています。

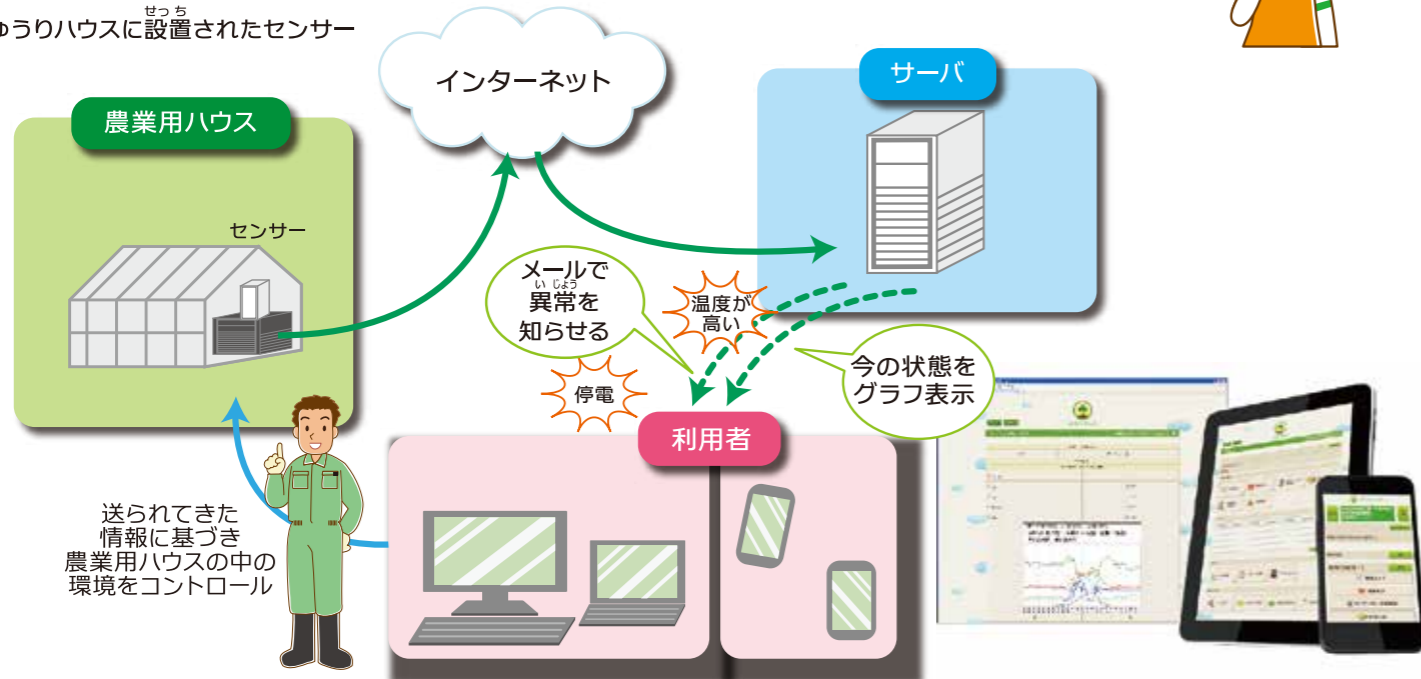
ICTで記録されたデータは、スマートフォンやタブレット端末から確認することができるから、農業用ハウスの中で農作業をしながらデータを確かめることもできます。

愛知県内では、いちじく・いちご・バラ・きく・トマト・きゅうりをつくっているグループや蒲郡市内のハウスみかん農家などでICTを使った農業が進められています。ICTで記録したデータは農家がおたがいに見せ合って、みんなで協力しながら高い生産技術につなげることをめざしています。

スマホで農業用ハウスの中の様子が確認できるなんてすごい!



きゅうりハウスに設置されたセンサー



## 植物工場のよい点を生かしながら、 コストをおさえる「あいち型植物工場」

「植物工場」という言葉を聞いたことがありますか?

農業用ハウスや建物の中で、内部の環境をコントロールして野菜を計画的に栽培する方法です。

植物工場には、次のような魅力があります。

- ・環境をコントロールして、年間を通して計画的に栽培できる
- ・病害虫の侵入を防ぎやすい
- ・農薬の使用を減らせる

一方で、植物工場は、建物や設備をつくらたり、運営したりするためのコストが高いことが課題です。植物工場のよい点を生かしながら、コストをおさえて栽培できないか追求したのが、太陽光を利用した「あいち型植物工場」です。

愛知県は農業用ハウスがたくさんつくられてきた地域です。すでにある農業用ハウスを有効活用することを基本に、栽培する野菜に必要な温度・湿度・二酸化炭素・養分・水分などをコントロールする装置を、できるだけコストをかけずに追加することで、植物の光合成能力を最大限に発揮させて生産量を増やすことをめざします。

機械まかせの栽培ではなく、農家が野菜の生育を観察しつつ農業用ハウス内の環境を上手にコントロールすることも必要です。

さらにICTを利用して産地内でみんなで共有、最も適した栽培方法をさがします。

トマトやくだもの形や甘さを光センサーでチェックしている出荷場もあります。



動力で上下に動く台を使って高い位置のトマトも楽な姿勢で収穫できます



光センサーを使い、トマトの形や甘さを1秒間に6個のスピードでチェックしています



# 昔から野菜作りがさかんな愛知の 知恵と技術が育んだ「あいちの伝統野菜」37品目

愛知県は温暖な気候や豊かな水と土にめぐまれていたので、昔から野菜づくりがさかんでした。東西をつなぐ交通の要所でもあり、たくさんの人びとが集まってくるとともに、全国各地からさまざまな野菜や種が集まってくるようになりました。

やがて、種や苗を育てて農家に販売する種苗業者が生まれ、知恵と技術を生かしてすぐれた品種をつ

り出し、野菜づくりに力をそそいできたことが現代につながっています。

愛知県ではそうして生まれた野菜のうち、愛知にゆかりの深い37品目を「あいちの伝統野菜」に選びました。伝統野菜はさまざまな理由で市場流通に乗りにくくて生産量が減ったものもありますが、最近はおいしさが見直されるようになってきました。

## あいちの伝統野菜にはどんなものがあるの？

ほかにいろいろあるから、近くでつくられている伝統野菜を調べてみよう！



**守口だいこん**  
おおさかふちもりぐちし、直径約2センチ、長さ1メートル20センチという細長いだいこん。全国の70%以上を扶桑町の農家が育てています。酒粕に漬けて、愛知の名産品「守口漬」という漬物になります。



**野崎2号はくさい**  
明治時代、野崎徳四郎さんが名古屋市中川区で栽培した、日本ではじめて葉が重なり合って球状になったはくさい。やわらかくておいしいことから、中川区では毎年、さまざまな飲食店で野崎はくさいを使った料理を出す「はくちゃん祭り」を行っています。「幻のはくさい」とも言われています。



**越津ねぎ**  
津島市越津町生まれ。関東・東北の白い部分を主に食べる白ねぎと、関西より西の緑の部分を食べる葉ねぎの中間的な性質があります。根から葉先までやわらかいのですが、流通すると傷みやすく、一時あまり栽培されなくなりましたが、ここ数年、人気です。



**方領だいこん**  
あま市甚目寺町方領地区が原産地。尾張のだいこんを代表する品種で、全国のいろいろなだいこんの親にもなっています。色が白くて首の部分が太く、先端にかけて曲がっているのが特徴です。煮物にするのがおすすめです。



**八事五寸にんじん**  
大正8年、名古屋市天白区生まれ。色が濃くて肉質が良く、甘みが強いので、市場での評判がとても良く、生産が徐々に増えました。昭和初期には東京や大阪の市場だけでなく、香港にも輸出されていました。やわらかくて火の通りが早く、煮くずれしません。



**宮重だいこん**  
清須市春日宮重町生まれ。長さ40~45センチで、首の部分が青く、先端は丸くなっています。江戸時代から栽培され、現在最も栽培されている「青首だいこん」の親だと言われています。甘みがあり様々な料理に向いています。



**八名丸さといも**  
新城市一鍛田(旧八名郡八名村)生まれ。丸い形から「八名の丸いも」とよばれ、そこから「八名丸さといも」と名づけられました。やわらかくてねばりが強く、煮物やみそ汁にするとおいしさが引き立ちます。

八名丸さといものみそ汁が大好き！



# 愛知で農業がさかんなのはなぜ？



愛知県の地域ごとに、農業がどんなふうに行われているのを見てきたよね。県内ではさまざまな農産物がつくられていて、2022年の農業産出額は3,114億円で全国8位なんだ。名古屋という大都市を抱えながら、農業がこれほどさかんなのはなぜだろう。理由をいっしょに考えてみようか。

気候かな？「愛知の気候は温暖」だって学校で習ったよ。



全体的には温暖な気候だね。くわしく見ると、暖かな時期は高温で雨が多く、寒い時期は雨が少なく乾燥しているんだ。渥美半島と知多半島の南部は黒潮の影響で、一年を通じて温暖だ。三河の山間部や尾張の北側の冬は、厳しい冷えこみになる。そういう気候的なちがいを、地域ごとに上手に生かして農業をしているよね。ほかにどんな理由があるかな？

稲や野菜を育てるためには、水が絶対に必要だよ。大きな川があることと、農業用水が整備されていることじゃないかな。



そう、水は大事だね。濃尾平野を流れる木曾三川とよばれる木曾川・長良川・揖斐川、岡崎平野の矢作川、三河山地から三河湾に流れこむ豊川の周辺は昔から農業がさかんだ。でも、丘陵地や知多半島・渥美半島などには大きな川がないから、昔はため池をつくって水をためて使っていたんだ。江戸時代から1960年代にかけてつくられた用水の力で、これらの地域の農業に活気が出たんだよ。気候と水以外にも、愛知で農業がさかんになった理由はあるかな？

栽培する野菜に必要な温度・湿度・二酸化炭素・養分・水分・光などをコントロールできる農業用ハウスを活用した農業がさかんなことも、理由のひとつだよ。

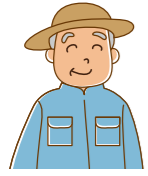


愛知県内には名古屋市のようなたくさんの消費者が住んでいる場所があって近くで販売できるってこともあるね。遠くに運ぶ場合も、高速道路が整っていて運びやすいし。



そうだね。でも、実は県内でたくさんの野菜がとれるのに、愛知県は野菜を食べる量が少ないと言われているんだよ。おとなが1日に食べる野菜の目標量は350グラム。健康のためにも、ミネラルやビタミンが豊富に含まれている野菜を、もっと食べられるように工夫できるといいね。例えば、食事をつくるときは野菜を進んで食べたり、外食するときには野菜が入っているメニューを選んだりというように意識するといんじゃないかな。右の写真は350グラムの野菜だよ。参考にしな。





# 愛知のくだものは 種類が豊富



愛知県内では、伊勢湾・三河湾沿岸部のみかんなどの柑橘類、内陸部のぶどう・かき・いちじく・なし・ももなどを中心に、さまざまな種類のくだもの栽培がさかんです。産出額全国2位(2022年)のいちじくをはじめ、ハウスみかんや次郎がきなど、全国に通じるブランド力を持った産地があります。

いちじくはほぼ全量、みかんは60パーセントが市場に出荷され、愛知県外にもたくさん送られています。

県内の都市部周辺には直売所や観光果樹園が多く、地元の新鮮なくだものを買求める人たちにぎわいます。

くだものを栽培している面積は4,098ヘクタール(2022年)。愛知県の農地の約6パーセントをしめていますが、5年前とくらべると752ヘクタール減っています。



豊橋市立植田小学校の「とよはし産学校給食の日」。次郎がきを栽培している農家といっしょに、給食でかきを食べたよ。豊橋は次郎がきの栽培面積が全国1位だけど、他にも多くの品種のかきが栽培されているんだ。

## 愛知のいちじく産出額は全国第2位

いちじくはおいしいけど、それだけじゃなく、食物繊維やビタミン類・カルシウム・鉄分などのミネラルを豊富にふくんでいるんだって。

愛知県内でいちじく栽培が本格化したのは、1965年以降だ。現在は安城市や碧南市をはじめとした



県内各地で栽培されていて、愛知県は産出額全国第2位のいちじく産地だよ。バンテリンナゴヤドーム25個分にあたる116ヘクタール(2022年)の農地で、1,698トン(2021年)のいちじくを収穫していて、産出額は13億円(2021年)なんだって。

写真は愛知県での栽培がよく行われている「一文字整枝」というせん定方法だよ。せん定は樹木の枝を切って成長しやすくしたり、風通しをよくして病害虫を予防したりするための仕事で、くだもの木は基本的に毎年せん定するんだって。一文字整枝は2本の主な枝を横に水平に伸ばして、主な枝から交互に新しい枝が出るようにする方法で、せん定が簡単でたくさん収穫できるし、収穫量も安定するんだよ。



# 質の高い てん茶・和紅茶

愛知県のお茶の産出額は全国7位(2022年)です。お茶には急須で入れる「煎茶」や、「抹茶」の原料である「てん茶」などの種類があり、愛知県で生産しているお茶の3分の2はてん茶です。愛知県は生産量全国4位のてん茶の産地となっています。

てん茶は寒冷紗とよばれる布をかけて、日ざしをさえぎって栽培します。寒冷紗は木に直接かけてもよいのですが、新芽が傷みやすく品質が悪くなります。

愛知県では支柱を立てて、その上に寒冷紗をかけるという手間をかける方法で栽培する農家が多いので、品質のよいてん茶ができるのです。

てん茶を石臼でひいたものが抹茶です。海外で日本茶の人気が上がっているため、輸出量が増えています。

「和紅茶」とよばれる日本の紅茶の生産量も増えてきました。和紅茶はやさしい味わいで、日本の水や食事にも合うことから、人気が高まりつつあります。国産紅茶の日本一を決める「国産紅茶グランプリ」で、豊橋市の若い農家がグランプリや準グランプリを受賞しています。

## 愛知生まれの小麦で、もちもち麺もふんわりパンもみませ!

みなさんが食べているうどん・きしめん・パン・中華麺は、小麦からできています。そのほとんどが実は外国産で、国産小麦の自給率\*は約17パーセント(2021年度)にとどまっています。

このような状況のなか、愛知県で誕生した小麦「きぬあかり」に注目が集まっています。

愛知県農業総合試験場では、これまでの小麦の欠点だった、収穫量が少ない、高く伸びるために栽培中に倒れやすい、粉の色がくすむ、麺の食感が物足りないなどの点を克服しようと、2000年から品種改良に取り組んできました。約10年かけて生まれた、きぬあかりは、絹のような明るい色合いともちもちした食感のある、おいしい麺ができる小麦です。

2023年に愛知でつくられた小麦の約70パーセントがきぬあかりでした。きしめんや味噌煮込みうどんなどの独自の麺文化を持つ愛知県にとって、期待にこたえられる品種になっています。

さらに、愛知県農業総合試験場は、東海地方ではじめて、パンや中華麺用の小麦品種を開発しました。2014年に生まれた「ゆめあかり」です。ふんわりとしたおいしいパンや良質の中華麺ができる小麦です。

\*自給率については34ページ



愛知のくだもの・茶・小麦



# 花の王国あいち 全国1位の産地を支える花の施設



花をつくっている農家は、お祝いや記念行事など、1年中必要とされている要望にこたえるために、数えきれないほどたくさんの種類の花をつくっています。しかし鉢に入った花や切り花は、種類ごとに高さや大きさがちがうため、それぞれの花の種類ごとに集めて出荷するのは、本当に手間がかかる大変な作業になっています。

以前は、花の種類ごとに農家が自分で花の選別と箱づめをしてJAの施設に運んでいましたが、花の選別から検査・出荷・保管まで、JAの施設ですべてまとめて行って、全国の花の市場に送ることが可能になってからは、こうした手間がなくなり、農家は花の

生産に専念できるようになりました。

また、こうした施設では、花を集めて出荷するだけでなく、システムを活用して、全国の市場価格がわかるよう農家に必要な情報を提供して、農家の生産を手助けしています。農家は花の種類ごとに組織をつくり、さまざまな花の種類や大量の注文にも確実に対応できるよう、おたがいに協力して花を生産しています。

愛知県が産出額全国1位(2022年)の花の産地なのは、農家が安心して花の生産に専念できる施設によって支えられているからです。

渥美半島ではいろいろな花が栽培されていますが、特に多く作られているのが1本の茎に1本の花を咲かせる「輪ぎく」です。渥美半島の輪ぎく産出額は全国1位(2022年)で、日本で販売されているきの約40パーセントはこの輪ぎくです。

田原市で栽培された輪ぎくなどの花は、花ポート・マムポート・フラワーステーションというJAの3つの集荷施設から日本中に出荷されて、結婚式やお葬式など多くの場面で使われています。



花ポート

## 花ポート

輪ぎくなどを栽培している12のグループが利用しています。

農家は温室で栽培した花を切って、作業場で花の選別をして箱に詰め、花ポートに持っていきます(箱受け)。花ポートでは持ち込まれた荷物を一箱ずつ検査して、全国に送っています。



マムポート

## マムポート

輪ぎく農家が温室で栽培した花を切って、そのままマムポートに持ち込みます(バラ受け)。検査・箱詰めにマムポートで行うことで、農家は選別や箱詰めに使っていた時間を、花の手入れに使うことができます。



フラワーステーション

## フラワーステーション

輪ぎくなどを栽培している7つのグループが利用しています。

花の選別や箱詰めをする場所や、花束を作る場所もあります。花ポートとマムポートの両方の役割を持っています。

## 父の日に向けて 保育園児にバラをプレゼント

JA豊橋バラ部会でバラを栽培している農家は、父の日の前に豊橋市内の保育園に行き、園児たちにバラをプレゼントしています。花を好きになってほしいという思いと、お父さんやお世話になっている人たちに、感謝の気持ちを込めて花をプレゼントすることを

知ってほしいという気持ちからです。この日のために農家は1,000本のバラを用意しました。

豊橋市の老津保育園では、35人の園児に200本のバラを手渡しました。受け取った園児たちは「きれい」「いい匂いがする」と大喜びでした。



農家の思いがこもった花を受けとって、園児たちもうれしそうだね



## 愛知のカーネーションは出荷量全国第2位 「カーネーション栽培は楽しい」

愛知県は出荷量全国第2位(2022年)のカーネーションの産地で、90軒の農家が年間約3,460万本のカーネーションを出荷しています。中でも西尾市は土地が平らで温暖、そして太陽のあたる時間が長いため、カーネーションの栽培に向いているとされ、41軒の農家が年間約1,900万本のカーネーションを出荷しています。

出荷のピークは5月第2日曜日にある母の日前の4月下旬から5月上旬にかけての時期で、この時期に年間生産量の約10パーセントを出荷します。結婚式によく使われますが、最近はお葬式に白いカーネーションを使うことも増えています。

農業用ハウスの中のカーネーションはピンクを中心に、赤・白・紫・オレンジ・緑、色が混ざったものもあります。この農家では21種類のカーネーションを栽培しています。

6月の終わりから7月上旬にかけて植えた後、肥料や水などの管理をして、夏の夜にはハウスの中の温度を下げる工夫をしながら大切に育てています。

出荷先は名古屋が中心ですが、大阪・東京・埼玉・福島などにも出荷しています。

農家のお兄さんは、「台風が来ると大変だし、仕事は夏と春に集中してしまうけれど、この仕事は楽しいよ」と笑顔で作業していました。



愛知の花





# 牛・豚・鶏・養蜂…畜産も元気な愛知

畜産は、牛・豚・鶏などの家畜を飼って、私たちの生活に必要な牛乳・肉・卵などを生産すること。愛知県は畜産もさかんで、産出額が全国11位になっています。

## 牛乳をしぼる「乳用牛」

牛には牛乳をしぼるための乳用牛、肉を食べるために飼う肉用牛がいます。

乳用牛は子どもを産んでから約300日間、乳(生乳)を出します。この生乳が「牛乳」になります。

愛知県内で1年間に生産される生乳の量は約14.8万トンで、産出額は全国8位(2022年)です。乳用牛を飼っている農家を酪農家とよびますが、酪農家1軒で飼っている頭数は平均89.1頭で全国9位(2023年)。乳をしぼる作業などの機械化も進んでいます。乳用牛が多い地域は、豊橋平野・知多半島・三河山地です。

酪農家は毎日少なくとも2回、乳しぼりをします。牛は生きもので、えさやりが欠かせないため、昔の酪農家は仕事を休めませんでした。何とかしようと1968年、半田市にあった知多牛乳販売農業協同組合が、農家が休みたいときに牛の世話をする「ヘルパー制度」を全国に先がけてはじめました。現在この制度は全国に広がっています。

愛知県の学校給食の牛乳は、すべて愛知産なんだって!



## ブランド牛も多い愛知の「肉用牛」



愛知県の肉用牛は、約42,400頭で全国18位(2022年)、飼育している農家は314軒で全国24位(2023年)。農家1軒あたりの頭数は131.3頭で全国10位(2023年)になっています。全国平均は69.6頭なので、大規模化が進んでいることがわかります。

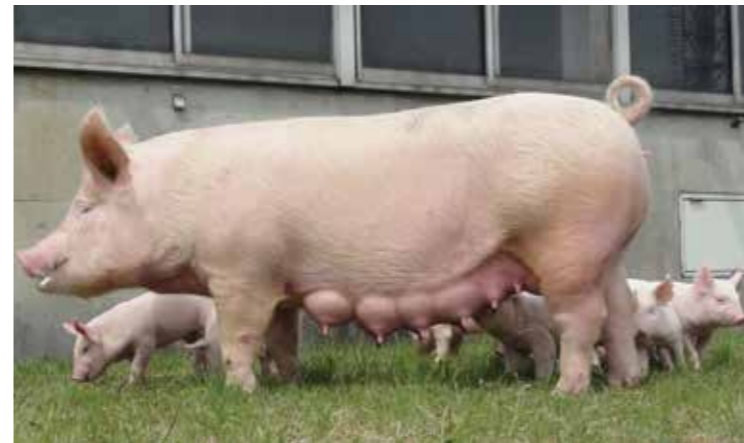
肉がつくように育てる肥育牛は主に田原市・豊橋市・半田市、子どもを産むための繁殖牛は三河山地で育てられています。知多牛・鳳来牛・安城和牛といった、ブランド牛もたくさん育てられています。なかでも「みかわ牛」は、すぐれた環境を整えた「みかわ牛生産牧場」で1年以上育てた品質の高い黒毛和種だけが名のることが出来るブランドです。2020年には「みかわ牛銘柄推進協議会」が設立されました。



## 生まれた場所までさかのぼるしくみ

すべての牛は、生まれて1週間以内に1頭ずつ左の写真の牛のように「個体識別番号」を記したタグ(耳標)を耳に付けます。

個体識別番号は肉が消費者の元に届くところまで管理され、どこでどのように生産されたか、どういう流通ルートをとってきたか、インターネットを通して確認することができるようになっています。こういった情報が確認できることが「トレーサビリティ」(生産流通履歴管理情報)です。



## たくさんの卵を生産できるケージ養鶏

1960年ごろ、何段もつみ重ねたかご(ケージ)の中に鶏を入れ、外からの光をさえぎって人工的な光をあてて卵を産ませる飼育法「ケージ養鶏」が開発されました。この方法を日本ではじめて取り入れたのが豊橋市で、一年を通して多くの卵を生産できるようになりました。卵の産出額は253億円で全国6位(2022年)、常滑市・田原市・新城市・豊橋市・知多半島を中心に約635万羽(全国4位 2023年)、農家1軒あたり平均約6万羽の鶏を飼っています。

## 養蜂もさかんな愛知

蜂を飼って蜜をとる仕事を「養蜂」っていうんだよ。生きものを飼う仕事だから、「畜産」に分類されるんだって。

愛知県は養蜂がさかんで、はちみつ産出額は2億円で9位(2022年)なんだよ。日本国内で採取しているはちみつは意外に少なく、6パーセントくらい。90パーセント以上が輸入なんだって。最近は趣味でビルの屋上や庭で飼う人も増えてきたらしいよ。

## 愛知生まれの親豚アイリス

現在、愛知県内では三河地域を中心に、約31万頭の豚が飼われていて、全国10位(2023年)です。

愛知県は「アイリス」という親豚を育成して、農家に供給しています。この親豚の力で、ロースやバラなどの部位ごとの肉の量や品質をそろえることができるようになりました。多くの豚は、とうもろこしや大豆などを混ぜたえさを食べていて、生まれてから出荷まで約半年の間に食べる量は、1頭当たり約300キロ。体重が約80倍になります。

## 肉専用の鶏、ブロイラー

ブロイラーは品種名ではなく、肉用に育てる鶏です。大型で体重の増加がとても早く、約2.1キロのえさを食べると体重が1キロ増えます。40グラムのひなが9週間で平均3.1キロに育ち、75倍以上の体重になります。

名古屋コーチンなどのブランド鶏は、ブロイラーと比べると成長がゆっくり。約20週間かけて育てることで、肉にうまみや適度な歯ごたえがある肉になります。



## 自給率アップを目指した飼料用米の生産



家畜の肉の味や質は、品種や飼料(えさ)によって違いが出るんだよ。飼料はとても大事なものだけど、家畜を育てるのにかかる費用のうち、最も大きな割合をしめているのが飼料代なんだ。たとえば、毎日20キロの牛乳をしぼる体重600キロの乳用牛だと、1日に30キロも飼料を食べるんだよ。

家畜の飼料になるととうもろこしや大豆の70パーセント以上は、アメリカやオーストラリアなどからの輸入なんだよ。大豆やとうもろこしの国際価格が

上がると農家の経営に大きな影響が出るんだ。

飼料を輸入することは、食料自給率\*にも影響を与えるよ。卵の96パーセントは国内産なので、生産額ベース自給率は97パーセント。でもカロリーベースで卵の自給率を見ると13パーセントで、とても低いんだ。なぜかという、卵を産む鶏の飼料の原料の約90パーセントを輸入しているからなんだ。牛や豚も同じだよ。

飼料を安定的に確保するためにはじまったのが、水田農家と畜産農家が連携した飼料用米の生産だよ。愛知県内でも2,450ヘクタール(2022年)で栽培されているんだよ。家畜が食べる飼料用米の量が増えれば、自給率も上がるんだ。

\*自給率については34ページ



# みんなで考えてみよう 地産地消・フードマイレージ・食料自給率



近所の直売所に野菜を買いに行ったら「みんなで地産地消！」って書いた大きなポスターがあったけど、「地産地消」ってどういう意味なの？

身近な地域で生産された農産物や水産物を、その地域内で食べて消費することだよ。



「愛知県に住んでいる私たちは、できるだけ愛知県内で収穫されたものを食べよう」ってことだよ。

そうだね。愛知県では、消費者と生産者がいっしょに愛知県の農林水産業の応援団になって、愛知の農林水産業を支えていこうという、「いいともあいち運動」も行われているんだよ。シンボルマークの名前は、あいまるだよ。



地元の野菜なら、もっと「あいちの伝統野菜」を食べればいいのに。スーパーでもあまり見かけないよね。



いいところに気づいたね。伝統野菜のページで、「さまざまな理由で市場流通に乗りにくくて生産量が減っていた」って勉強したのも理由のひとつ。

例えば、先っぽが曲がっている方領だいこんをきれいに箱につめようとしても、曲がっているから上手に入れにくいよね。越津ねぎはやわらかくておいしいんだけど、遠くに送ろうとすると、やわらかいから折れたりいたんだりしやすいんだ。だからこそ、栽培している場所の近くに住んでいる私たちは、食べ続けていきたいね。



## 地元の野菜を安心して食べてほしいJAみどりの軽トラ市

JAみどりの本店駐車場が開かれた軽トラ市のようなんだよ。500人を超える人が来てにぎわっていたんだ。今回参加したのは名古屋市緑区で農業をしている24軒。ずらりと並んだ軽トラの荷台に、はくさい・さといも・さつまいも・ねぎ・だいこん・にんじん・かぶなどの冬野菜がたくさん並んでいたよ。家が立ち並ぶ緑区でも、こんなに野菜をつくっている人がいるんだね。

「地元の野菜を安心して食べてほしい」という気持ちではじめたという軽トラ市。農家の人は、「この前の野菜がおいしかったからまた買いに来たと言ってくれるお客さんがいて、うれしかった」って話してくれたよ。



地産地消には、どんないいことがあるの？

食べものを遠くから運んでくるとき、トラックや船で運ぶことが多いよね。トラックや船は二酸化炭素を出しながら走るけど、二酸化炭素は地球温暖化の原因とされている温室効果ガスのひとつなんだ。だから、環境のことを考えるなら、トラックや船での輸送距離をできるだけ短くすることで、排出される二酸化炭素の量を減らすことができるんだよ。



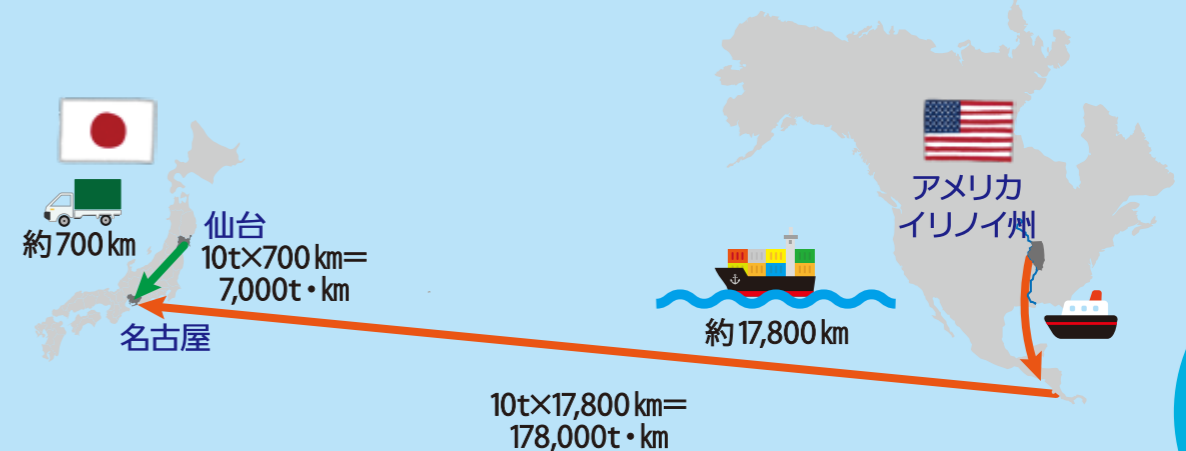
学校で「フードマイレージ」について勉強したよ。同じような考え方だよ。

「フードマイレージ」は、「食料を輸送した量 × 距離」であらわすんだ。近くで栽培したものを食べる「地産地消」だと、フードマイレージが小さくなる。



$$\text{フードマイレージ (t} \cdot \text{km)} = \text{食料の輸送量 (t)} \times \text{輸送距離 (km)}$$

### 10トンの大豆を名古屋に運ぶときのフードマイレージ



地産地消



フードマイレージが大きいってことは、消費している食料の多くが海外から届く輸入品だということを表しているんだね。日本で生産された食料の消費が少ないから、「食料自給率」が低いってことになるんだ。

食料自給率は「国民1人あたりが食べた食料のうち、国産がどれくらいの割合になっているか」ということを表す数字だよ。2022年度は38パーセント(カロリーベース)なんだよ。数字の上では、ぼくたちが食べているもののうち60パーセント以上は、輸入したものだということになるんだよ。



地産地消は国産のものを食べるということでもあるから、食料自給率も高くなるということだよ。でも、いつも食べているものを見ても、こんなに輸入品が多いようには感じないけどな？

なぜだと思う？食料自給率をどうやって出しているのか調べてみると、きっと理由がわかるよ。みんなも調べてみてごらん。



# JAって何をしているところなの？



愛知さんやおじいちゃんは、よく「JA」って言うけど、JAってなに？

ジャパン アグリカルチュラル コーオペレイティブス  
Japan Agricultural Cooperatives のJとAをとった名前で、農業をしている人が集まって、いろいろなことをしている協同組合だよ。



協同組合ってなあに？

協同組合の「協」という字は「力」が3つ集まってできているよね。みんなの力を合わせるってことを表しているんだ。「同」は「いっしょに」という意味だから、農業協同組合は、「みんなの力を出し合っていっしょに農業をやっぺいこう」という思いで、農家が集まってできた組織なんだ。協同組合のメンバーを組合員っていうんだけど、ぼくやおじいちゃんも組合員になっているよ。



JAではどんなことをするの？

JAの共同集荷場では、農家が持ちこんだ農産物を、大きさや品質などで選別しているんだ。そして、全国の市場へ発送しているよ。農業に必要な肥料や農薬などの資材は、みんなで協同して注文しているんだ。大きな農業機械を買いだたいときにはお金を借りたり、野菜を販売したお金を預けたりすることもできる。栽培していてわからないことがあれば、JAの指導員が教えてくれるから、農家になったばかりの人も安心して農業ができるんだ。県内には19のJAがあって、組合員は約64万人いるんだよ(2024年現在)。



ぼくはJAの青年部に入って、仲間たちと活動しているんだ。青年部はぼくにとって大切な仲間。困ったときには農家の相談相手になってくれる人たちの集まりだと思っている。青年部の仲間たちとは、定期的に集まって意見交換をしているんだ。代々農家で跡を継いだという人だけでなく、サラリーマンから農家になった人も多いから、みんな発想のしかたが違って、いろいろな意見が出てくるのがおもしろい。「小学生といっしょに田んぼの生き物調査をしよう」とか「子どもたちが育てたさつまいもで、おにまんじゅうをつくる体験をしよう」って思いついたら、すぐ行動に移すのが青年部！楽しいから続いているんだと思うよ。



# 「農業をしてみたい」と思ったら

愛知さんに農業について教えてもらったり、手伝わせてもらったりしているうちに、農業がおもしろくなってきたよ。ぼくも大人になったら農家になれるかな？

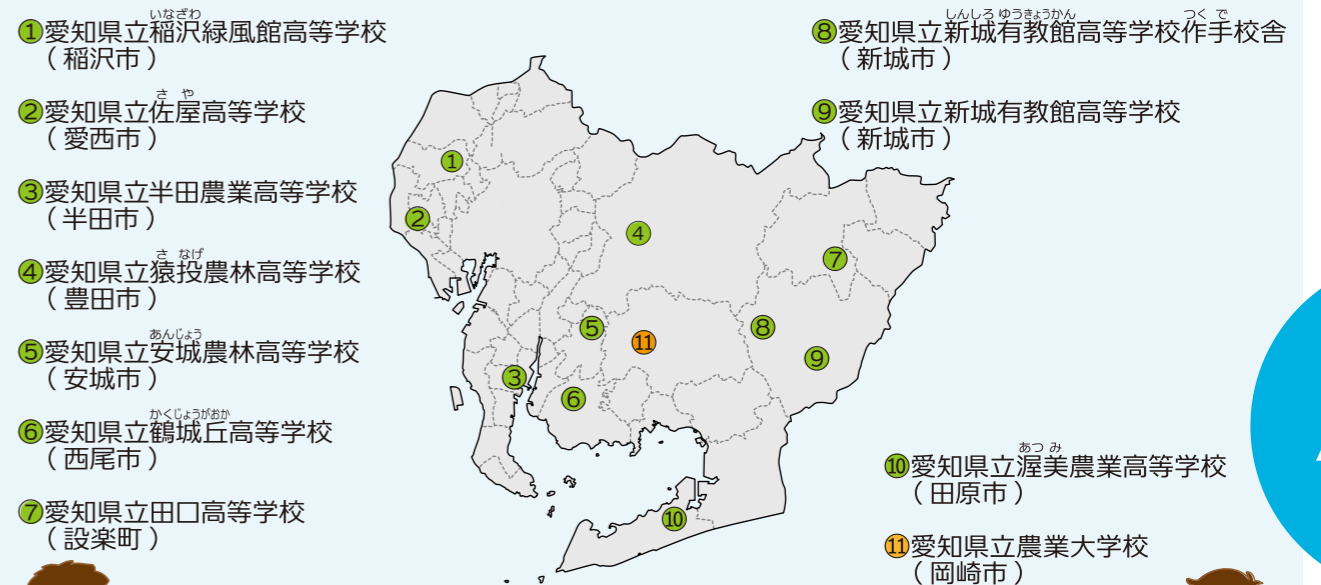


農業をしたいと思ってくれたなら、うれしいね。手始めはぼくの手伝いだけど、JA愛知がやっている農業塾にも行ってみたい。それから、農業を教えてもらえる学校に行つて勉強するといひよ。



それはどんな学校なの？

愛知県には農業を学べる農業高校や農業に関連する学科がある高校が10校あるんだ。学校にある畑や田んぼで野菜や花や米を育てたり、鶏や豚を飼ったりしながら、農業について知識を深めていくんだ。ぼくも農業高校に通っていたけど、みんな生き生きしてて楽しかったよ。愛知県が運営している農業大学校に通う方法もあるよ。寮に入って仲間と生活しながら、お米・くだもの・花・野菜・畜産などの中から、自分が興味あることを2年間学ぶんだよ。



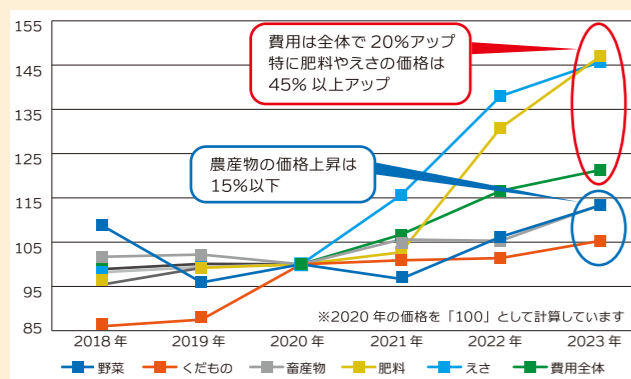
ぼくも愛知さんの後輩になって、農業を勉強したいな。



農家は減っているから、頼もしいね。立派な後輩になってほしいな。

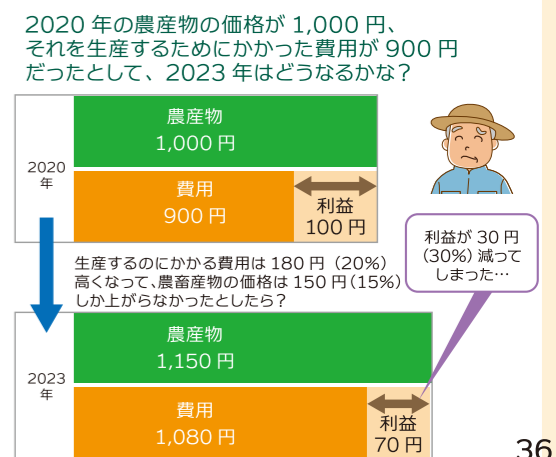


# 「高いから買わない」なら、日本の食はピンチ！



農家の人たちは、お米や野菜、お肉などの農産物を作るために、いろいろな材料や道具を使っているんだ。たとえば、植物を育てるための栄養になる肥料とか、動物のえさとか、農業用の機械とか。そうしたものをかうのには、お金がかかるよね。そして、作った農産物をお店で売って、その売り上げから材料や道具にかかる費用を引いたのが、農家の人たちの利益になるんだ。でも最近、その利益がすごく少なくなってきたみたいなんだ。国の調査によると、農家の人たちが使う材料や道具の費用が、2020年から2023年にかけて20パーセントも高くなっているんだよ。特に肥料やえさは45パーセントも高

くなってしまっているんだって。でも、農産物の価格は15パーセントくらいしか上がっていないんだよ。だから、農家の人たちの利益がどんどん減って、農業をやめてしまう人まで出てきているんだ。「じゃあ、農家の人たちの値段を上げればいいのでは？」って思うかもしれないけど、それが簡単にはいかないんだ。だって、価格があまり高くなると、かう人が少なくなってしまうから。みんながたくさん地域の農産物を買って食べると、農家の人たちも助かって仕事を続けやすくなるんだ。もし農家の人たちが仕事をやめてしまったら、私たちが食べるものが減ってしまうかもしれないからね。日本の食べ物をずっと食べ続けられるよう守るために、みんなはどうしたらいいと思う？



# 愛知の農業を知る統計資料

毎年（統計によっては5年ごと）、国や県が調べてまとめる統計資料は、農業の現状を知るために役立ちます。①～⑤の統計資料を読みといて、愛知の農業の現状や特徴について話し合ってみましょう。

## ① 農業産出額の全国順位

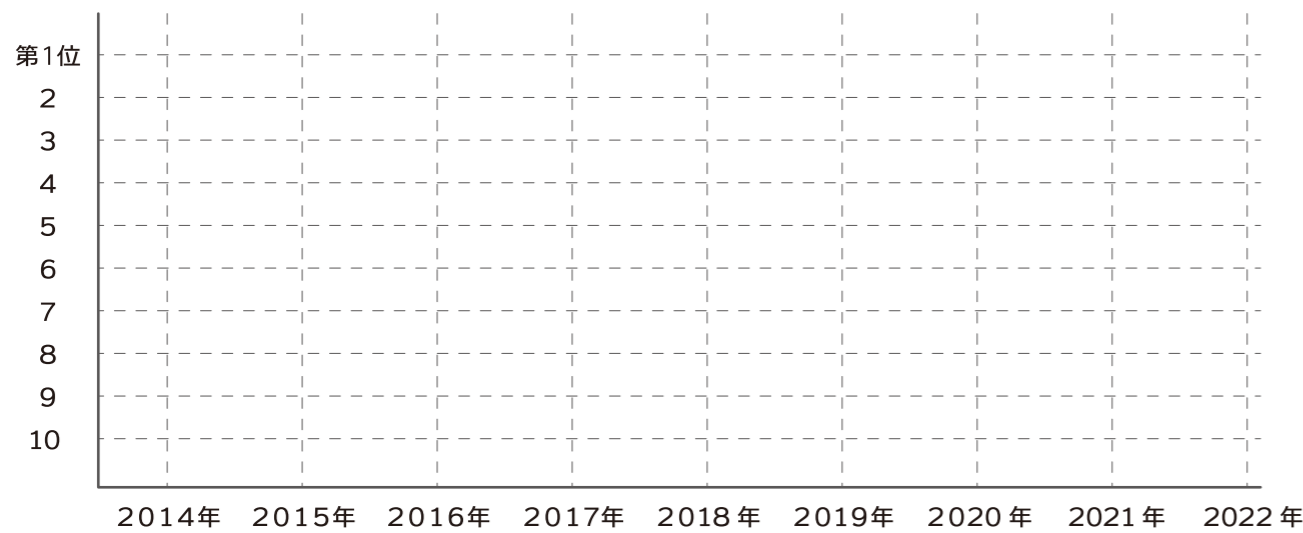
農業のさかんな都道府県がわかります。愛知県は毎年、熊本県・宮崎県・青森県などと農業産出額をきそい合っています。

区分	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	(億円)
第1位	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道	12,919
2	茨城	茨城	茨城	鹿児島	鹿児島	鹿児島	鹿児島	鹿児島	鹿児島	5,114
3	鹿児島	鹿児島	鹿児島	茨城	茨城	茨城	茨城	茨城	茨城	4,409
4	千葉	千葉	千葉	千葉	千葉	千葉	千葉	宮崎	千葉	3,676
5	宮崎	宮崎	宮崎	宮崎	宮崎	宮崎	熊本	熊本	熊本	3,512
6	熊本	熊本	熊本	熊本	熊本	熊本	宮崎	千葉	宮崎	3,505
7	愛知	青森	青森	愛知	青森	青森	青森	青森	青森	3,168
8	青森	愛知	青森	愛知	愛知	愛知	愛知	愛知	愛知	3,114
9	栃木	栃木	栃木	栃木	栃木	栃木	栃木	栃木	栃木	2,718
10	新潟	群馬	群馬	岩手	岩手	岩手	岩手	岩手	長野	2,708

（資料：農林水産省「生産農業所得統計」より）愛知県の年間の産出額は3千億円程度で、毎年全国7～8位の位置につけている。

## グラフにしてみよう！

「農業産出額の全国順位」を上位の都道府県別に折れ線グラフで表してみよう。



## ② 農業産出額の品目別順位 (2022年)

品目別に産出額が多い都道府県がわかります。花の1位をはじめ、麦類・野菜・乳用牛・豚・鶏卵などで愛知県が上位に入っています。

区分	米	麦類	野菜	果実	花き	工芸農作物	肉用牛	乳用牛	豚	鶏	鶏卵	
第1位	新潟	北海道	北海道	青森	愛知	北海道	鹿児島	北海道	鹿児島	鹿児島	茨城	
2	北海道	栃木	茨城	長野	千葉	鹿児島	北海道	栃木	北海道	宮崎	鹿児島	
3	秋田	福岡	千葉	山梨	福岡	沖縄	宮崎	熊本	宮崎	岩手	岡山	
4	山形	佐賀	熊本	山形	静岡	静岡	熊本	群馬	群馬	茨城	千葉	
5	宮城	群馬	愛知	和歌山	長野	熊本	長崎	千葉	千葉	青森	広島	
6	茨城	愛知	群馬	愛媛	茨城	群馬	岩手	岩手	岩手	岡山	愛知	
7	福島	埼玉	長野	熊本	埼玉	三重	宮城	茨城	茨城	千葉	栃木	
愛知	2022年	20位	6位	5位	13位	1位	17位	18位	8位	9位	12位	6位
	2021年	19位	7位	5位	13位	1位	17位	18位	8位	10位	14位	10位

（資料：農林水産省「生産農業所得統計」より）

## ③ 主要農産物の生産状況 (2022年)

愛知県内で生産がさかんな農産物について、全国の順位やシェア率などがわかります。

品目	作付面積・飼養頭羽数			収穫量・生産量			品目	作付面積・飼養頭羽数			収穫量・生産量		
	ha	全国シェア %	全国順位	t	全国シェア %	全国順位		ha	全国シェア %	全国順位	t	全国シェア %	全国順位
米	25,900	1.7	20	130,800	1.8	20	なし	299	2.2	15	4,960	2.5	12
大豆	4,490	2	12	6,060	2.5	9	ぎんなん(※)	61	28.6	2	222	20.1	2
小麦	5,870	2.4	4	30,000	3	4	茶	278	1.9	7	—	—	—
キャベツ	5,440	21.6	1	268,900	18.4	2	さく	1,280	38.1	1	43,770万本*	35.7	1
トマト	512	7.5	3	47,700	6.7	3	洋らん(鉢)	44	14.4	1	3,040千鉢*	25.5	1
しそ(大葉)(※)	137	71	1	3,870	45.7	1	観葉植物(鉢)	89	45.3	1	19,900千鉢*	48.8	1
いちご	251	5.2	6	10,600	6.6	4	ばら	45	16.5	1	35,600千本*	18.9	1
きゅうり	165	1.6	19	14,900	2.7	10	花だん苗類	103	6	3	—	—	—
ブロッコリー	972	5.7	7	15,100	8.7	3	カーネーション	40	17.1	2	34,600千本*	18.1	2
なす	241	4.8	5	13,900	4.7	6	シクラメン	16	10.1	1	1,560千鉢*	10.5	2
ぶき	56	37.5	1	3,230	42.1	1	豚	308,700頭	4	9	308,700頭	3.4	10
とうがん(※)	15	22.2	2	1,360	15.5	2	鶏卵	6,346千羽	2.9	12	120,002t	4.6	7
みかん	1,070	5.1	7	24,200	3.5	7	乳用牛	19,600頭	2.2	8	21,100頭	1.5	8
ぶどう	401	1.7	10	3,390	2.1	8	肉用牛	42,400頭	1.6	17	42,400頭	1.6	17
かき	959	6.1	6	15,200	7	5	うずら卵	2,353千羽	61.7	1	—	—	—
いちじく(※)	116	18.8	2	—	—	—	名古屋コーチン	303千羽	—	1	—	—	—

※「しそ」「とうがん」については2020年。「いちじく」「ぎんなん」については2019年。\*印の花きはすべて出荷量。

## ④ 市町村別農業産出額 (農林水産省推計 2022年)

農業産出額について、愛知県の市町村別に全国（市792・町743・村183・東京特別区1合計1,719）の中での順位がわかります。

全国順位	市町村	産出額 (千円)
2	田原市	9,004
14	豊橋市	4,114
127	豊川市	1,599
144	西尾市	1,436
203	愛西市	1,172
245	岡崎市	1,064
298	碧南市	919
326	豊田市	864
344	半田市	827
375	安城市	743
401	稲沢市	706
413	小牧市	674
448	常滑市	625
458	新城市	610
478	蒲郡市	587
540	美浜町	493
573	南知多町	458
614	一宮市	418

全国順位	市町村	産出額 (千円)
625	東海市	412
643	大府市	393
681	幸田町	369
739	武豊町	325
803	設楽町	287
827	阿久比町	269
843	弥富市	258
881	名古屋市	240
912	東浦町	222
926	知多市	215
1055	みよし市	152
1084	刈谷市	145
1130	津島市	128
1130	あま市	128
1164	飛島村	115
1175	豊明市	109
1209	日進市	94
1216	春日井市	92

全国順位	市町村	産出額 (千円)
1242	扶桑町	86
1298	犬山市	71
1306	蟹江町	70
1319	江南市	67
1333	瀬戸市	65
1373	東栄町	56
1381	清須市	54
1397	岩倉市	51
1404	東郷町	49
1437	北名古屋市	41
1460	大治町	35
1487	高浜市	30
1516	知立市	24
1516	大口町	24
1532	長久手市	22
1562	尾張旭市	17
1609	豊根村	10
1647	豊山町	5

## ⑤ 愛知県農業の主な指標

全国で愛知県の農業のおかれている位置について、いくつかの指標からまとめています。ほとんどの指標が全国のシェア3パーセント前後をえています。

指標	愛知県	全国シェア	順位	調査年(月)
総農家数	61,055 戸	3.5%	6	2020(2)
販売農家数	25,906 戸	2.5%	19	2020(2)
主業農家数(個人経営体)	6,882 経営体	3.0%	14	2020(2)
基幹的農業従事者数(個人経営体)	40,159 人	2.9%	11	2020(2)
耕地面積	72,900 ha	1.7%	17	2022
農産物販売金額1,000万円以上経営体数	5,147 経営体	4.0%	4	2020(2)
農産物販売金額3,000万円以上経営体数	1,631 経営体	4.0%	4	2020(2)
農業産出額	3,114 億円	3.5%	8	2022
生産農業所得	1,173 億円	3.7%	7	2022

（資料：農林水産省「農林業センサス」「耕地面積調査」「生産農業所得統計」より）  
※「農林業センサス」は5年に1度の調査。

