



岸和田の米づくりは、今から二千年以上も前から、米づくりに適した低湿地を中心に作られていました。その後、米づくりに必要な水の獲得のため、津田川流域の木島郷、牛滝川流域の牛滝郷・山直郷、春木川流域の加守郷への川に堰を設け、水路やため池の整備が進んで、米づくりが各地に広がりましたが、八木郷だけ大きな川がありませんでした。その対策が久米田池です。

明治時代の農産物としては、米・裸麦・甘蔗・綿・菜種・みかん等が主な生産品です。大正時代に入ると、米・麦の主要な食糧を中心に、たまねぎ・みかんが多くなり、包近の桃・土生滝の花・上町のチーゼルが定着し始めます。

昭和時代に入ると、適地適産が求められ、山間部のみかん、包近の桃、畑村のトマト・もやし、山下・門前の大根・里芋・早生たまねぎ・生姜、磯上のいちご・葱・早生蒔、土生滝の花、山直下付近の採種（にんじんなど）、上町のチーゼル、吉井の白菜牡丹などの栽培に力が入られました。特産のたまねぎとみかんの生産量は向上しましたが、戦争の時代に入り、軍への食料ということで、米・麦・甘蔗・大豆が生産の中心となりました。戦後は、いろいろな移り変わりを経て、現在もたくさんの農作物が作られています。

平成27年

NEWS

久米田池が「世界かんがい施設遺産」に！

選ばれた理由

1. 100年以上経過していること。
2. かんがい農業に画期的に貢献したこと。
3. 先進的な技術で造られていること。
4. 長期にわたり、素晴らしい運営・管理がなされたこと。



久米田池

大きな川のない八木地区に、僧行基が神亀2年（725）に着工し天平10年（738）に完成させたと伝えられる久米田池は、最初は久米田池と物部田池の二つの池で、その間を加守川（現在の春木川）が流れ天の川につながっていたと言われています。

堤の高さは2m程度と改修工事の報告書から予想され、水の取り入れも牛滝川からだけで、現在の大きな久米田池になったのは江戸時代以降と考えられます。

久米田池の水が、田治米から春木まで12ヶ村の田畑を公平に行き渡るように、農民が知恵を出し合って「久米田池古法古格」という水の利用の仕方の約束を自分たちで作りました。現在もその精神が生きています。

堤の築堤年代





チーゼル

PICK UP 11 ページ



みかん

PICK UP 12 ページ



桃

PICK UP 13 ページ



水なす

PICK UP 15 ページ



にんじん

PICK UP 16 ページ



泉州たまねぎ



坂口平三郎

明治 12 年、土生町の農家に生まれた坂口平三郎が、神戸でアメリカ人からたまねぎを譲り受け、自分の農場で栽培、採種したのが泉州たまねぎのはじまりとされています。

読んでみよう!



小学校副読本『わたしたちの郷土 25 訂版』 『岸和田ゆかりの人 ~先人の足跡をたどろう~』

たまねぎ小屋と風車の風景



写真の灌漑用風車は昭和 34 年頃の磯上町のいちご畑です。この頃からスプリンクラーが普及しはじめ風車は姿を消していきます。

特産のたまねぎを貯蔵するたまねぎ小屋と風車は、泉州一帯の農村を象徴する風景でした。

まだまだあるよ！

岸和田で作られている野菜



岸和田では多くの農家が^{はもの}葉物野菜を作っています。



たけのこ

軟弱野菜

春菊・水菜・ほうれん草・小松菜・モロヘイヤなど

さといものやわらかい^{ようへい}葉柄を「ずいき」といいます。^{しゅうかく}収穫の時期に赤くなるので「^{べに}紅ずいき」と呼ばれています。



紅ずいき



とうがん
冬瓜

「かもうり」とも呼ばれています。

かき
花卉(切り花)

イチジクは果実が^{いた}傷みやすいので、都市^{きんこう}近郊で栽培され、岸和田市も^{かんじゆく}完熟のイチジクを多く出荷しています。



イチジク

ブドウ

デラウエアや^{きよほう}巨峰、シャインマスカットなど7月～9月初旬が食べごろ



ほかにも・・・
里芋・ねぎ・キャベツ・レタス・きゅうり・たねのさき(菜の花)・ブロッコリー・スナップエンドウ・枝豆

昭和の中頃にブドウがたくさん作られていたそうです。しばらく作られなくなりましたが、ここ8年ほどで多くの農家が栽培を始めています。



養鶏

大北養鶏場（下松町）

ようけい 養鶏
らくのう 酪農

下松町の大北^{さとる} 覚さんは、父親の代から50年以上養鶏場を経営し、6,600~8,800羽を飼育^{しいく}しています。健康な若い親鶏にこだわりの自家配合飼料^{しりょう}を与え、風と太陽の力をいっぱい受けた新鮮で安全な卵を作っています。農林水産大臣賞を2年連続受賞したほか、全国1500種類以上のブランド卵を食べた、ホームページ「たまご博物館」の館長がすすめる「美味しい卵ベスト3」にも選ばれました。岸和田のたまご「夢想丸^{むそうまる}」として、直売と百貨店、夢想丸ファン^{ひゃっかてん}のパン屋さんやケーキ屋さんで使われています。

堀田養鶏場（塔原町）

塔原町の堀田^{きよし} 聖さんは、2,000羽を飼育^{いでんし}しています。遺伝子組み換えでないことや、ポストハーベストフリー（輸入のための長期保存や、船で輸送中の防虫を目的に、輸送農作物を農薬で燻蒸^{くんじょう}していない）飼料^{しりょう}にこだわっています。

酪農

山滝地区を含む泉南地域は、牛の飼育の歴史も古く、生後5~6か月から1年ぐらいの小牛を各県から各農家が買い取っていました。小牛は、小さな車曳^ひき、耕作などに利用されました。大きくなった牛は、1年たつと再び各県の農家に売られていきました。しかし、耕運機^{こううんき}の普及^{ふきゅう}によって、ほとんどみられなくなり、変わって乳牛の需要^{じゅうよう}が増えて、昭和45年当時は山滝地区が岸和田市における乳牛飼育の中心でした。現在酪農家は、三田町（岸和田で一番古く酪農を始めた地）の和田芳文^{よしふみ}さん、池尻町の木ノ本典男^{のりお}さんの2軒のみとなっており、毎日牛乳（和泉市）に全量出荷されています。

NEWS

牛滝山まいり

大威徳寺

牛滝の大威徳寺は役行者^{だいいたくじ}の開創^{えんのぎょうしゃ}と伝えられています。

有名な役行者の二十八宿の第十宿に指定され、天台宗の寺として今にいらっています。

この寺は昔から牛の寺として信仰^{しんこう}され、会式^{えしき}は3月25日・8月25日と年2回あり、牛は背中に油単^{ゆたん}を掛けてもらい、角には紅白の角巻^{かくまき}を、首には首たすきと、美しく着飾^{かざ}られて飼い主に引かれて参ったといわれています。飼い主は寺でお札^{ふだ}をいただき、この札は牛小屋にはり、牛の無病息災^{むびょうそくさい}を祈念^{きねん}したそうです。当日は、出店もたくさん出て賑わったといわれています。

牛滝山のお札



道の駅
あいさい
愛彩ランドへ
行こう！

農産物直売所



1日に約500~600人の生産者が野菜を持って来て来てくれています。



地域の旬の野菜を使った料理が食べられるよ。約30種類の料理を選ぶのも楽しいね。

泉州野菜ピュッフェ&カフェ



楽しい学びの体験交流館



ふんすい
噴水広場



食農教育にも力を入れています。料理して、それを食べることで食を支える農業について学んでほしいな。



こだわり手作り工房

岸和田市漁協から直送の地元の鮮魚せんぎょを販売しています。隣では苗木や花も売っています。



地域食材を利用して、水なす浅漬けや味噌などの加工品を作っています。



おうえん
地域応援館



かだい 地域農業の課題

- 1 岸和田市は、大阪府下でも有数の農業地域で優良な農地も多くあるが、担い手が不足しているため、農家数が減少し農業生産も減少している。
- 2 農家数が減少したため、以前使われていた農地が使われなくなり、放棄農地の数が増えている。
- 3 農産物の生産に関する体験や情報が減り、外食が増えたことで、食の大切さ、食を支える農業の役割についての認識が低下している。

新たな地域農業振興施設として

愛彩ランド誕生！

地産地消の実践

食農教育の実践



噴水広場の水の音は
落ち着きますよ♪

谷口敏信さん

JA いずみの代表理事専務の谷口さんに
聞きました！

Q 愛彩ランドについて教えてください。

A 愛彩ランドは、地産地消の実践と食農教育の実践を大切にしています。食の大切さや食を支える農業の役割を楽しく知ってもらいたいという思いでできました。生産者と消費者であるみなさんの出会いの場だと思っています。生産者は農産物を買ってもらうことによって、努力・苦勞が報われ、やりがいにつながります。消費者は安全・安心で新鮮な農作物に出会うことができます。

他にも地元の農産物を使った食事ができるレストランや、地域食材を利用して加工品を作っている手作り工房、子どもたちが楽しく食について体験できる交流館などがあり、家族全員で食そのものを自然に楽しく理解してもらえる場所です。まだまだ発展途中で、駐車場を拡大し、噴水広場にステージを作って市民の発表の場を設けたり、無料休憩所を作ったりして、滞在・交流できるコミュニティの場にしていきたいと考えています。

Q 農業のこれからについて教えてください。

A 農業の担い手は減っていますが、夫婦共働き、子どもは学校や習い事などで家族全員が忙しい現代であっても、農業は、家族が長い時間一緒に過ごせ、食農の大切さを肌で感じることができる仕事です。農業者の生き方や食そのものの価値観を重視したこれからの農業のあり方を考えていきたいと思っています。

経営者に
聞いてみよう！

農家の長男に生まれて、農業を継ぐのが当然とっていました。昔は、農業を目指している仲間も多かったですね。



木下良三さん

農業一筋の木下さんは、岸和田で伝統的に栽培されていたサトイモやたまねぎを作っていましたが、昭和50年、収益性の高い軟弱野菜作りを開始し、昭和60年代にパイプハウスを導入し、通年生産を実現。また、地元スーパーや生協などの流通ルートを確認するなど、農業振興への取り組みが評価され、平成26年度、農事功労者として「紫白綬有功賞」を受賞しました。



Q 木下さんからみた岸和田の農業のいまむかしを教えてください。

A 昔は、山手地区はみかんがたくさん作られていて、秋になるとオレンジ色に輝いていました。中間地は畑作がさかんで、トマト、きゅうり、里芋、生姜、大根、たまねぎ、ほうれん草などがたくさん作られていました。水田では、ほとんど水稲が作られていましたし、花の栽培もさかんでした。今でも有名ですが、包近の桃もたくさん作られていました。

現在は、みかん山がかなり減り、廃園が目立ってきました。中間地の畑作は、里芋、生姜が姿を消し、大根、たまねぎも大きく減少してきました。

近年、ビニールハウス栽培が急激に増え、葉物野菜（春菊・小松菜・水菜・ほうれん草）や水なすの栽培が増えてきました。最近では彩誉というにんじんが作られています。花の栽培農家は急激に減り、今では後継者がほとんどいません。

Q 子どもたちへのメッセージをお願いします。

A 消費者の農産物に対する安全・安心志向の高まりや、生産者の販売の多様化が進む中で、消費者と生産者を結びつける「地産地消」の意味をよく理解してほしいです。また、食糧の重要性もわかってほしいです。日本は水稲の国です。特にごはんをたくさん食べてください。それが農業の発展につながります。

勉強が大嫌いだった学生時代を過ごしたのに、先生の仕事をしていたり、にんじんが食べられないのににんじんの生産者になったりと、^{はらんばんじょう}波乱万丈な人生を楽しんでいます。世の中、何が起ころかわかりません。ただ今を大切に過ごしてください。楽しんでください。

まさのり
花野真典さん



「くじらのペンギンハウス」を運営

住み家をなくしたペンギンがくじらの上で生活していた。そんなあってはならないことを実現させないため「くじらのペンギンハウス」は生まれました。



次世代の地域農業を担うリーダーとして、農産物を成長させるだけではなく、お客様と未来ある若者たちの、大切な心と身体も育みます。“食と人の架け橋”をスローガンに、^{えんのう}援農ボランティアと若手農家との交流イベントを実施し、日本の農業の現状について体験者のみなさんとともにおもしろおかしく語り合ったりして、食べ物のことを身近に考えてもらえるきっかけ作りをしています。



「岸和田4Hクラブ」でも活躍

4Hクラブは、Head（頭）・Hand（手）・Heart（心）・Health（健康）の4つの信条を掲げる、^{かか}若手農業経営者の集まりで、大阪で約140名、日本で1万2千名ほどが^{かつやく}活躍しています。

岸和田4Hクラブは、農業まつりや直売イベントで地域のみなさんと交流したり、^{あやほまれ}彩 誉にんじんの共同栽培をしたりして地域の商工業者のみなさんと共に、地域ブランド品の^{そうぞう}創造に協力しています。

4Hクラブは世界数十か国に友好団体が存在します。平成30年度には全国青年農業者クラブの全国大会が大阪にて実施予定で、若手農業経営者が大阪に集結して盛大に催しが行われます。

岸和田4Hクラブのみなさん

