

育む

気候や土地柄を生かした
生産物豊かなまち

新「磐田市」

農業産出額…
153億円

※第51次静岡県農林水産統計年報(平成15年)

漁獲量…
1,462t

※港勢調査(平成16年)

- 飲料・たばこ・飼料(旧磐田市)3,129億円(県内第1位)
- チンゲン菜出荷量(旧豊田町)911t(県内第2位)
- 温室メロン出荷量(旧磐田市)1,170t(県内第3位)
- ねぎ出荷量(旧豊田町)1,880t(県内第2位)、(旧竜洋町)1,470t(県内第3位)
- さといも出荷量(旧豊岡村)582t(県内第1位)
- シラス漁獲量(旧福田町)1,050t(県内第3位)

※第50次静岡県農林水産統計年報(平成14年~15年)
※飲料・たばこ・飼料は工業統計調査(平成14年)

光と風・水と緑ひとが、まちが、いま輝き出す

魅力あるわたしたちのまち

—新「磐田市」誕生

農漁業



宮島さみ子さん(森岡)

チンゲン菜
生産者
農協の「家庭で家事や育児をしながら月給取り農業を」の呼び掛けで、チンゲン菜作りを始めて二十五年になります。四百三十坪のハウス栽培は、家事をこなしながらも、自分のペースで栽培できるので苦ではありません。今は、念願だった夫との共同栽培になり、毎日楽しく作業しています。



浅漬けやおひたし、サラダ感覚で食べてもおいしいチンゲン菜

白ねぎ生産者



三谷俊宣さん(上新屋)

天竜川水系の土地柄に合い、糖度ののったあま味のある白ねぎづくりを、親の代から数えると約六十年続けて



います。肝機能の改善、血圧やコレステロール値の低下にも効果がある磐田の白ねぎを、四反の畑で秋冬ねぎ八割、春ねぎ二割の割合で生産しています。土壌の管理など手間ひまかけても、消費者にはとにかくおいしい物を食べてもらいたいという思いで、良品質の物を生産することに心掛けています。

土を深くかぶせて育てる白ねぎ

農研とおか21会長



新貝和好さん(志貴地)

白ねぎや海老芋を出荷している「とれたて元気村」は、農家が直接出荷するので、新鮮でおいしい野菜を求めて連日多くの人でにぎわっています。この地域は砂地のため、野菜の種類が豊富です。海老芋は竜洋、白ねぎは豊田でも盛んに作られており、「磐田の特産品」と言ってもいいと思います。新市には、現在の各地域の特色を生かしたまちづくりを期待します。

とれたて元気村のお客さん



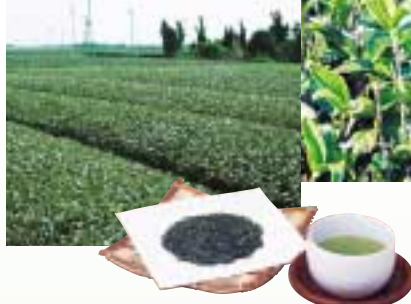
朝比奈勝栄さん・あい子さん(藤枝市)

藤枝に住んでいますが、元気村は年五〜六回利用しています。お弁当やコロッケがおいしく、野菜も新鮮で種類が多くこだわりのあると思います。五市町村が合併して、新「磐田市」が誕生したそうですが、未来を担う子どもたちのために、思いきり遊べる広い公園などがたくさんできるといいですね。



伊藤博和さん(大久保)

磐田青年茶業研究会
四月に開催する新茶祭りに向けて、肥料や害虫防除、霜対策など畑の管理をしています。新茶祭りとはい、小学生や幼稚園児を招きお茶摘みの体験をしていただくもので、手摘み



香り良くまろやかな口あたりの磐田原のお茶

遠州漁業協同組合組合長



内野勇さん(豊浜)

遠州漁業協同組合
(豊浜4127-22 ☎(0538)55-2125)

福田漁港での水揚げ高の九割はシラスです。次いで、トラフグやカツオなどで、遠州灘沖は潮の流れが速く、どの魚も身がしまっていておいしいですね。シラスに関しては、全国的にも評価が高いんですよ。今後、港の近くに公園なども整備される予定です。市民の憩いの場になってほしいですね。新市には、地域経済の活性化を期待します。

シラス屋のお客さん



伊藤絵里子さん(国府台)

福田のシラスは、大好きです。週に一度は買いに来ます。でも、福田でシラスが捕れるっ



漁港があるからこそ新鮮な生シラス

て知らない人が、結構いるんですよ。白いご飯にかけて食べるシラスご飯や生シラスなど、新鮮なシラスはとってもおいしいんですよ。一度食べてみてほしいですね。お中元などの贈り物にも、シラスは好評なんです。

このまちで暮らし、輝く人々を中心に、新「磐田市」のまちの紹介をしていただきました。今回ご登場いただいた方々以外にも、まだまだ多くの輝く人々が、このまちでは暮らしています。新「磐田市」は、自然が豊かで、地域の特性を生かした文化や観光、農業や漁業、商工業が盛んなまちです。

生活環境も整い、住みやすいまちから、さらに誰もが住みたくなるまちを築くため、市民のみなさん、共に新しいまちづくりを進めていきましょう。みなさんの力で、生まれたばかりの「磐田市」が、さらに輝きを増していくことを願います。

観る 育む 働く 創る