

### 第3章 計画の構成と品目別課題整理及び今後の方針について

#### 1 計画作成の目的及び方針

竹原市農林水産アクションプランでは、第2章において整理した共通課題を踏まえ、今後の本市の農林水産業の目指す姿を「交流・連携が生まれ地域の活力を高める基盤となる農林水産業が営まれているまち」とし、農林水産業を構成する「ひと」、「もの」、「かね」という柱に、時代性を踏まえ、「担い手の育成」、「生産振興と基盤整備」、「流通販売と6次産業化」という農林水産業横断的な3つのテーマを据え、課題解決を進めていくこととしています。

本構想は、この竹原市農林水産アクションプランにおける「流通販売と6次産業化」について具体的に進めていく上での「現状」と「課題」と課題を解決していくための「方針」を示していくものとともに、品目ごとにおいて現状がことなるため、品目ごとに上記3点を整理し、その中で特にすぐに需要の拡大がみこまれ、体制の構築が必要な品目を重点品目として整理するものとしします。

#### 2 品目別課題整理及び今後の方針について

竹原市は、広島県中南部の瀬戸内海の沿岸に位置し、東は三原市、西と北は東広島市に隣接し、南は大崎上島町、愛媛県大三島町と相對している。また地形は、300～500mの連立する山地の傾斜地が多く、その谷あいには南北に河川が流れ、上流から中流にかけて田畑が、下流にはぶどう畑が広がっている。土壌は、花崗岩と古成層が大部分を占め、一部に流紋岩を母岩とする赤土が分布している。気候は、年平均気温15.7℃、年間降水量は855mmと温暖少雨な地域である。

このように様々な特性をもつ当市においては、その特性により北部水田地帯では米や野菜、中心部では竹（たけのこ）、沿岸部ではぶどうやかんきつ、赤土土壌の広がる吉名町でのじゃがいも、山合での畜産、温暖な気候を活かした花きといった農林産物に加え瀬戸内海の家産物と様々な農林水産物地域資源が産出されている。

これら地域資源の生産者や地域資源を活用した事業者から流通経路や6次産業化の状況を各品目ごと（たけのこ、ばれいしょ、ぶどう、海産物、その他品目）に聞き取り、「現状」と「課題」と課題を解決していくための「方針」を整理しました。

## (1) たけのこ

### 背景

たけのこは、歌手村田英雄が唄った竹原音頭の冒頭のフレーズ「♪たけのこ生えればよ～」にあるように、まさにたけはらの名産品の王道として位置づけられている。たけはらの名前の由来も古くから竹林が多かったためといわれている。竹原市小梨町小吹地区で主に生産されているが、小吹の竹林は単なる山林ではなく「畑」という人もいるとか。10月以降から間伐を行って竹を間引き、年に3～4回肥料をまく。9月に雨が多いと翌春は豊作になるといわれる。小吹のたけのこは甘みが強く、新鮮な掘りたてのたけのこは刺身としても食される。市内飲食店を中心に、ご当地グルメとして「竹原たけのこのテリヤキ牛コロケバーガー」や「竹原たけめし」などで積極的にPRされるなど、ブランディングが進んでいる。

### 現状

#### ○生産

たけのこの生産量は、2年単位で表年と裏年のサイクルがあるため、生産量のばらつきが多いが、全体的にやや生産量は減少傾向にある。

主な生産者は、小吹筍生産組合であり、当組合においては10月以降から間伐を行って竹を間引き、年に3～4回肥料をまく竹林の管理が行われているため、品質についても市場において評価を受けている。また、春先にたけのこ掘り体験を企画し、たけのこの生産の現場を公開し多くの消費者との交流の場を設けている。

小吹筍生産組合のほかにも市内各所に竹林があり、たけのこが収穫されているが、竹林管理の基準が異なるため品質のばらつきがあること及び生産者および流通過程が把握できていないことに課題がある。

#### <生産量の推移>

	たけのこ(kg)	竹炭(kg)	竹酢液(L)
H22	18835	2500	1200
H23	6381	0	1000
H24	21170	1700	1000
H25	2766	1100	700
H26	13435	1100	700
H27	9437	1100	700

※特用林産物生産統計調査より

#### ○流通・販路

小吹筍生産組合のたけのこは主に直接販売又は市場出荷により流通している。平成25年から平成27年にかけては当組合が参画していた竹原ブランド開発推進会議を通じて東京市場出荷や一次加工（水煮）への原材料供給を実施した。

このほか、一部生産者の商品は三原農業協同組合においても取り扱われているほか、個別生産者による道の駅、流通センター等を通じた流通がなされている。

また、竹原ブランド開発推進会議を通じて参加したフェア等において市外に出品され、ブランディングがすすめられてきた。

### ○一次加工（水煮）

たけのこは季節感の強い食材であり、主に春先（1～5月）にかけてのみの出荷となる。

このため、従来は、旬の時期のみに提供される料理提供が主体となり、原料が調達できなくなった時点で提供ができなくなり、年間をとおして加工商品や飲食提供商品を開発・提供していく等の6次産業化をすすめていくためには、原料を通年で調達できるように一次処理をする必要があった。

従来より、個人経営体による水煮加工後に真空パックにする手法があったが、小ロットでしか対応できずほとんど流通されることはなかった。このため、竹原ブランド開発推進会議は、加工場に協力を求め、水煮加工をした後に缶詰として保存する方法によって、通年提供できる体制を整えた。これにより、現在、通年を通じて商品開発や飲食店提供ができるようになっている。

### ○加工・飲食提供

一次加工による通年において原料の確保ができたことにより、市内飲食店において、「竹原たけめし」、「竹原たけのこのテリヤキ牛コロッケバーガー」等の新商品が開発され、年間を通じて提供されている。また、学校給食への提供も可能となった。

これに加え二次加工商品として「たけスルメ」、「たけのこダイス」等も生まれており、商品の幅が広がっており、商品開発の機運が高まっている。

### 近年の取り組み

平成25年から平成27年にかけて活動した竹原ブランド開発推進会議の取組を中心に、次の取組が行われている。

- たけのこの収穫体験
- たけのこの築地出荷
- たけのこの各種フェアへの出品による広報ブランディング
- たけのこの一次加工（水煮）
- たけのこの飲食提供（竹原たけめし・竹原たけのこのテリヤキ牛コロッケバーガー）
- たけのこの加工品開発（たけスルメ・たけのこダイス）
- たけのこ料理・加工品の各種フェアへの出品による広報ブランディング
- たけのこの水煮の市内流通（給食センター 他）

### 地域資源の活用方針

生産者と実需者をつなげる一次加工と流通を行う6次産業化事業体の設置を推進する。

### 今後の取り組み

本計画の重要取組品目として位置づけ、竹原市6次産業化地産地消推進協議会により流通・加工に関連したマネジメントができる体制を構築していくためプロジェクトチームを立ち上げた。

今後は、このプロジェクトチームに参画した生産者・流通事業者・飲食事業者等を中心に、安定した原料及び一次加工（水煮）の確保をすすめていくための体制を構築するとともに、市内流通並びに新商品開発をすすめていく。すでに新商品開発の機運が高まっており、加工・飲食提供の需要が高まっているため、原料及び一次加工（水煮）の供給体制の強化も必要である。

## 関連事業

竹工芸品：竹原市竹文化振興協会により、竹細工技術を駆使した工芸品が作りだされ、販売されている。また、市内2箇所（まちなみ竹工房・竹の館）の施設で竹細工体験のできる交流施設が運営されている。

竹炭・竹酢液：取り組み事業者数が少ない中、この5年間の間に1件の事業者が引退されたことにより減少している。なお、市内事業者において、竹焼き塩、竹炭を活用した洋菓子等にも活用されている。

♪たけのこ生えればよ～ 竹原音頭に唄われたたけはらの名産

たけはらのたけのこ











♪たけのこ生えればよ～ 村田英男が唄った竹原音頭の冒頭のフレーズ。まさにたけはらの名産品の王道。たけはらの名前の由来も古くから竹林が多かったためといわれている。竹原市小梨町小吹地区で主に生産されているが、小吹の竹林はただの山林ではなく「畑」という人もいるとか。10月以降から間伐を行って竹を間引き、年に3～4回肥料をまく。9月に雨が多いと翌春は豊作になるといわれる。小吹のたけのこは甘みが強く、新鮮な掘りたてのたけのこは刺身としても食される。市内では新ご当地グルメとして竹原たけのこのテリヤキ牛コロッケバーガーやたけめしなどが開発され、積極的にPRされるなど、ブランディングが進んでいる。

主な生産者	小吹筍生産組合
生産量	表年15～20t 裏年5t
産地	竹原市小梨町小吹
出荷期	2～5月出荷

## (2) ジャガイモ (馬鈴薯)

### 背景

レンガ工場の煙突が瀬戸内の海沿いに並ぶ吉名地域では、表土を掘り起こすとすぐに真っ赤な土が顔を出す。この地域では瀬戸内の温暖な気候と日当たりの良い土地を活かして昔からジャガイモが広く栽培されており、かつては「まるよし」と呼ばれて高価格で取引されていた。昭和38年の秋作は、生産量、1kg単価ともに日本一を記録し全国的に名を知らしめた。現在でも農林一号、出島、アンデスの栽培が行われている。特有の甘さのあるジャガイモは、地域で行われている「じゃがワングランプリ」などのイベントで様々なジャガイモ料理に利用されている。また、新ご当地グルメとして「竹原いもタコカレー」が積極的にPRされるなど、ブランディングが進んでいる。

### 現状

#### ○生産

竹原市内で生産されるジャガイモは、春作、秋作の年2期作が市内の約8割を占めている。昭和24年のいも類の統制撤廃とともに栽培意欲が旺盛となり、昭和25年には自主的な採種組合を結成し、県の委託による採種事業を始めた。

しかし、近年は、生産者の高齢化や価格低迷により作付面積、出荷数量ともに減少傾向にあるが、平成25年時点での作付面積は51ha、生産数量は652tで、隣の安芸津ジャガイモとともに県内の主産地となっている。収穫面積規模別農家数については、全体的に規模縮小の傾向にあり、農協出荷者では20～30aの規模が最も多く、直売等を主とする農家では5a未満の規模が多い。

耕種状況については、水田、畑とも主に「デジマ」を食用、種子用ジャガイモとして春作、秋作と年2期作の栽培をしている。近年「アンデス」種の栽培もすすめられている。

農協出荷者の多くは、ばれいしょ協会に参画し、お互いの生産品質を管理し、共同選荷により厳密に規格わけし出荷することで、高品質のジャガイモ生産に努めている。

国の指定を受けた産地であるため、産地を維持するための一定の生産面積と共販率を維持することが必要となっている。

#### ○流通・販路

ジャガイモの生産は、主に農協グループが事務局をもつばれいしょ協会会員と一般の農家とに分かれる。生産量の多くは、ばれいしょ協会会員による出荷により中国地方の卸売市場へ出荷されているが、規格外品については、道の駅・朝市会・給食センター・地元飲食店等へ販売されている。しかしながら、市内における需要を充足してはいない状態となっている。

#### ○一次加工

ジャガイモは春作・秋作の年2回収穫ができ、冷暗所の状態で保存することで、年中活用することができるため、一次加工の必要性は低い。飲食店提供商品の供給速度の向上のため、一次処理（皮むきをしゆでた状態）した商品を冷凍保存している事例がある。

#### ○加工・飲食提供

市内飲食店ではコロケ、素揚げの他、「竹原いもタコカレー」、「竹原たけのこのテリヤキ牛

コロッケバーガー」等の新ご当地グルメとしても提供されている。

また、じゃがりんととうといったお菓子、塩じゃが等の調味料、冷凍コロッケ等のレトルト食品と様々な種類の加工品が開発されている。

年1回市内の農家レストランが開催するじゃがワングランプリでは、料理学校や市内飲食店等から多くのじゃがいもを使った新たなメニューが出品され、これらをもとに商品開発がすすめられている。このように、市内におけるじゃがいもを使った新商品開発の機運は高い状態であるといえる。

### 近年の取り組み

平成25年から平成27年にかけて活動した竹原ブランド開発推進会議の取組を中心に、次の取組が行われている。

- じゃがいもの栽培研修
- じゃがいもの飲食提供（竹原いもたこカレー・竹原たけのこのテリヤキ牛コロッケバーガー・コロッケ・お菓子類・冷凍コロッケ等）
- じゃがいも料理および加工商品の各種フェアやイベントへの出品による広報・ブランディング

### 地域資源の活用方針

厳格な基準をもって高付加価値がなされているJAの系統出荷のルートからはずれている規格外品等を、加工向けじゃがいもとして供給できるルートを確保することで、市内飲食店・加工事業者・給食センター等の需要量を満たす量の原料確保により、地産地消の推進をすすめていくとともに、これを用いた6次産業化（新商品の開発）をすすめていくことで、市外を含めた需要の拡大をすすめていく。

### 今後の取り組み

本計画の重点品目として、竹原市6次産業化・地産地消推進協議会において設置したプロジェクトチームにより、市内需要量の精査するとともに市内生産者及びJAと連携し、規格外品等を加工向けばれいしょとして供給できるルートを確立することをすすめる。これにより新商品開発の需要にこたえるとともに、規格外品への付加価値化を推進する。また、国の産地としての条件である共販率の維持をした上で、このルートへの供給量を増やしていくためには、ばれいしょ自体の生産量を拡大する必要があるため、あわせて生産振興をすすめる必要がある。このため、栽培研修会等を開催し生産者の確保を推進していくものとする。



赤土で育った吉名産ばれいしょ

# 竹原吉名産ばれいしょ



レンガ工場の煙突が瀬戸内の海沿いに並ぶ吉名地域では、表土を掘り起こすとすぐに真っ赤な土が顔を出す。この地域では瀬戸内の温暖な気候と日当たりの良い土地を活かして昔からじゃがいもが広く栽培されており、かつては「まるよし」と呼ばれて高価格で取引されていた。昭和38年の秋作は、生産量、1kg単価ともに日本一を記録し全国的に名を知らしめた。現在でも農林一号、出島、アンデスの栽培を行っている。

主な生産者	ばれいしょ協会(JA) 他
生産量	ばれいしょ市内全域生産面積 約45ha
産地	竹原市吉名町

### (3) ぶどう

#### 背景

かつて塩田が広がっていた土地一面に広がっていたぶどう畑。夏の熟れ頃になると、地域一帯にぶどうの甘い香りが広がっていました。キャンベル・アーリーと呼ばれる種を原種にもつたけはらのぶどう栽培は1870年に始まったといわれ、生産者の努力の甲斐あってぶどうをまちの特産品に育て上げたばかりか、甲府、岡山といった名産地をしのぐ品質まで高め、その品質は日本を席卷したといわれています。その品質の高さを証明するかのよう赤玉ポートワインの原料としても使われ、また、キャンベルジュース、キャンベルソフトクリームなど形を変えて地域の新しい名産品となりつつあります。現在でも、その芳醇な「香り」は竹原キャンベルの特徴となっています。

#### 現状

##### ○生産

市内においては竹原町吉崎・小梨町・高崎町等でぶどうの栽培がおこなわれているが、園地の多くは竹原町吉崎に集中している。主な生産者は、農協組織が事務局をもつぶどう部会に参画している生産者が多い。またぶどう部会は県内において果樹の生産地形成を推進するため、果樹の生産及び加工の合理化ならびに県下一元的な販売組織を確立することを目的とした県組織の広島県果樹振興協会ぶどう部会に参加している。

市内においては、ぶどうの栽培方法は、各生産者で異なり、生産者ごとに独自の持ち味をもつ。また生産者ごとに栽培する品種も異なり、統一規格的な出荷には向かない傾向がある。

主な品種はキャンベルであるが、より収益性の高い品種への転換がすすめられている。老木樹が多く生産性が低下傾向にある。

特産果樹生産動向調査  
果樹品種別生産動向調査票

(単位：ha)

生食用ぶ	1) 大粒・赤		2) 大粒・黒			3) 大粒・白			4) 中粒	5) 小粒	合計
ぶどう	安芸クイーン	コルビネ	藤稔	巨峰	ピオーネ	ロザリネア	瀬戸ロザリネア	シャインマスカット	キャンベルアーリー	テラウエア	
H22	0.5		0.1		6.0		0.5		4.3	1.6	13.0
H23	0.5	0.1	0.1		6.0		0.5	0.2	4.0	1.4	12.8
H24	0.5	0.2	0.1		6.0	0.1	0.4	0.2	4.0	1.2	12.7
H25	0.4	0.1	0.1	0.1	6.0	0.1	0.2	0.2	3.5	1.2	11.9
H26	0.4	0.1	0.1	0.1	5.4		0.2	0.4	2.4	0.5	9.6

##### ○流通・販路

ぶどう生産者の多くは販売所を設置し、自ら販売している。また、主に加工用ぶどうについてはJAへの出荷もなされている。ぶどうの栽培方法が各生産者で異なるため、生産者ごとに独自の持ち味をもつ一方、統一規格的な出荷には向かない状態である。

##### ○一次加工

ぶどうは8～9月にかけてのみ出荷となる季節間の強い食材であり、主に生食として販売されている。生食の状態での保存は困難であるため、一次加工処理として現在ジュース化しての活用や干しブドウとして通年を通じて商品開発や飲食店提供がされている。

ジュースについてはキャンベル種を利用しており、県外の加工所に委託をしてキャンベルジュースとして加工されている。しかしながら、加工にむいているキャンベル種は生食として販売する上での収益性が低いため、他の品種への転換も進んでおり、加工原料の確保も今後の課題とな



ると考えられる。

#### ○加工・飲食提供

一次加工によりジュース化された原料をもとに、キャンベルアイス、キャンベゼリー等として提供されている。一次加工量自体が多くないため、新商品開発等が困難となっている。

また、一部生産者は干しブドウに加工し販売をしている。

### 近年の取り組み

平成25年から平成27年にかけて活動した竹原ブランド開発推進会議の取組を中心に、次の取組が行われている。

○ぶどうの収穫体験

○飲食提供（キャンベルジェラート等）

○キャンベル加工商品の各種フェアやイベントへの出品による広報及びブランディング

### 地域資源の活用方針

生産者間の連携を推進し、加工・飲食事業者とともに産地として地域性のある新商品の開発を推進する。商品の多角化により、需要の拡大を図るとともに、産品開発・流通に関する体制を整備していく必要がある。

### 今後の取り組み

本計画の重点品目として、竹原市6次産業化・地産地消推進協議会において設置したプロジェクトチームを中心に、ぶどう部会等の生産者及びJAと連携し、地域で計画的な加工原料の確保にむけた栽培計画策定をすすめるとともに、産地をあげた取り組みによる6次産業化商品開発をすすめることで、産地ブランド力の向上をすすめる。

あわせて、生産振興をすすめる必要があるため、収量増加や労力低下がみこまれる栽培技術導入の支援や、栽培研修会等を開催し生産者の確保により、生産量向上を推進していくものとする。

たけはらぶどう100年の歴史

# たけはらぶどう



西部ぶどう園は3代続くぶどう農家。日々美味しいブドウを提供したい一心で研究と試行錯誤を重ねています。美味しさの秘訣は元気な土づくり。

ピオーネは爽やかな香りを持ち、風味がよく糖度も16度以上で、甘さとそれを支える酸味が自慢です。安芸クイーンは甘みが強く酸味が少ないまろやかな香りがします。瀬戸ジャイアンツは皮ごとバリッと食べられる白ブドウで糖度は18度前後、酸味は穏やかで桃のような形をしています。シャインマスカットは2006年に誕生したばかりの白ブドウでマスカット香で糖度は20度、皮ごと食べられます。

主な生産者	ぶどう部会員(JA事務局)
生産量	竹原市全域 ぶどう作付面積約25ha(他生産者を含めた産地面積)
産地	竹原市竹原町吉崎・高崎町・小梨町

#### (4) 水産物

##### 背景

竹原市内に水揚げされる水産物は、他の瀬戸内沿岸の例にもれず多品種少量である。比較的水揚げの多いものは、タイ、タコ、メバル、アナゴなどである。

かつては、忠海から隣の三原市能地付近にかけて、瀬戸内有数のタイの漁場といわれていた時期もあり、現在も水揚げ量は多い。また、オコゼやアコウといった高級魚も水揚げされており、数は少ないが、消費されるホゴやチヌ、タモリといった魚も含め、多様な品種が水揚げされている。吉名地域では、カキ養殖業が展開されており、冬場はカキの出荷も盛んである。

##### 現状

###### ○漁獲量

水産物の漁獲量は、近年、減少を続けている。その中で、漁獲量が多いのは、前述のとおりタイとタコ、続いてアナゴやメバルなどが続く。以前はカレイ類も多く獲れていたが最近は少なくなっている。

原因として考えられるのは、漁業者の減少が挙げられる。漁業者の年齢構成が高く、高齢化が進んでいるため、漁業者数は10年で3/4程度に減っており、マンパワーの減少が考えられる。また、カワウなどによる食害も報告されている。カワウは1日500gの魚を餌とし、竹原市近辺では大崎上島町内の小島をコロニーとしている。ピーク時には300羽弱ほどが生息しているとみられ被害が懸念される。その他、遊漁者による乱獲も要因の一つと考えられる。現在、インターネットなどで優良漁場の情報が瞬時に拡散し、そのうえ、GPSなどの機器の発達で、漁場の特定が容易となっている。経験のない遊漁者でも、その情報をもとに根こそぎ魚を獲っていき、漁業者の水揚げが減少するといった事態も全国レベルでは発生している。

漁獲資源の維持・確保は全国的にも実施されており、市内においても芸南漁業協同組合・広島県栽培漁業協会・広島県漁業振興基金協会・市や関連市町と連携し、タコ、メバル、ギザミ、アコウ、ヒラメ、タイ、アユ、アサリといった漁業資源確保にむけた取り組みを進めている。

###### <漁獲量の推移>

(単位：t)

	漁獲量	ひらめ	かれい類	ぐんち類	にべ・	あなご類	たい類	ぼら類	すずき類	ふぐ類	かさご	めばる類	えび類	いか類	たこ類	その他
平成16年	78	1	13	2	6	10	1	3	1	3	4	3	6	10	15	
平成17年	80	3	10	1	6	12	1	2	1	3	4	2	6	11	18	
平成18年	62	2	8	0	4	10	0	1	1	3	1	2	3	11	16	
平成19年	69	1	10	-	5	11	-	1	1	-	-	2	7	9	22	
平成20年	69	1	8	-	5	9	-	1	0	-	-	1	5	16	23	
平成21年	63	1	7	-	5	11	-	x	x	-	-	1	4	9	23	
平成22年	45	1	x	-	x	x	-	x	x	-	-	1	x	x	x	
平成23年	39	1	x	-	x	x	-	x	x	-	-	x	x	x	x	
平成24年	35	1	2	-	x	8	-	0	x	-	-	1	x	5	14	
平成25年	30	1	1	-	3	8	-	0	0	-	-	0	1	4	11	

(参照：広島農林水産統計年報)

###### ○流通・販路

主な流通・販路は、仲買を通して地元小売店や飲食店に出荷されるルートであるが、一部直接

卸している場合や直接消費者へ販売する場合もある。また、食による観光を目的とし、地元一次産品を使い地産地消をうたったおもてなし料理「新・ご当地グルメ」として竹原ご当地グルメ推進協議会が2014年7月に開発した「竹原いもタコカレー」の主材料であるタコを安定供給し、メニューの通年提供を支えるため、水揚げ後すぐに芸南漁業協同組合で冷凍し、提供店舗（市内4店舗）に供給している事例もある。

### 近年の取り組み

平成26年度から芸南漁業協同組合と市、その他漁業関係団体で構成する竹原市水産業産地協議会で、タコつぼ型漁礁の沈設による漁場環境整備事業を行っている。また、平成27年にはかき殻をかごに詰めたものを取り付けた小型漁礁をタコつぼ型漁礁とともに沈設している。このほかにも様々な事業を活用して、メバル、ギザミ、アコウ、ヒラメ、タイ、アユといった魚種の放流を行い、水産資源の確保に努めている。

さらに、平成26年度からは試験的にアサリの種苗採集を行っており、平成26年度は吉名町に、平成27年度は忠海町、吉名町に採集袋を設置し、アサリ稚貝の採集を行っている。あさりの漁獲量は、近年全国的に減少しており、その理由は明確には解明されていない。竹原市内においても、かつてはアサリが獲れていたが現在はほとんど獲れなくなっている。竹原市内におけるアサリの減少原因が、稚貝が全くなくなっているのか、それとも環境の悪化などにより稚貝が育たないのかを検証するために行っているものである。これにより稚貝が採集できることになれば、生育環境を整えたうえでアサリの養殖を行い、竹原市の新たな水産物の一つとすることが可能となる。

また、竹原の水産物をアピールする目的で、竹原出身の東京在住者の集い東京竹原会において、竹原の魚（マダイ）を提供し、好評を博している。これを機に生産者による水産物の発送等の取組がすすめられている。

また、新ご当地グルメとして、「竹原いもタコカレー」等の新商品が開発されるなど水産物の6次産業化地産地消に関連した需要が高まっている。この需要にこたえるため、水揚げ後すぐに冷凍するなど通年提供を支える取り組みを開始した。

### 地域資源の活用方針

現在水揚げされる魚種の販路拡大（地産地消）と加工品開発を目指しながら、同時に新たな水産資源の獲得を模索することで、漁業者の所得向上と新規担い手の獲得を目指す。

### 今後の取り組み

農林業と同様に一次産業全体の課題である事業を受継いでいく担い手不足が大きな問題となっている。その対策として考えられるのは、漁業者の所得向上である。

一つ目の取組みとして、現在水揚げされている魚種のうち、マダイやアナゴなどといった付加価値が高く、大消費地に比べて安価に流通している水産物の販路を拡大し、販売の強化をすすめる。多くの消費者に認知されるようなスキームを展開し、あらたな顧客獲得を目指す。また、東京竹原会や各種イベント・フェアなどのPRの場には、引き続き、積極的に出展するなどし、大消費地の消費者の目に留まる機会を狙って、露出を増やしていく必要がある。

二つ目の取組みとして、アサリや、次項で述べる海ぶどうなど、現在、試験的に養殖や実証試験などが行われている新たな水産物については、その進展により生産体制の構築を、関係者との合意形成を図りつつ、経営体質などを中小企業診断士などの専門家とも相談しながら確認しながら、実際の生産体制に入れるよう準備をしていく。



以上の二つの取組みをもとに、生鮮水産物の売り上げ増加を目指していく。そして、その先に、実需に応じた出荷体制の確立、加工・販売も含めた6次産業化事業を目指し、漁業者の所得向上と担い手の獲得に向けた動きとする。

瀬戸内海の温暖な気候がはぐくむ魚

# たけはらの魚









○タイ  
かつては忠海町の沖合いでも観光鯛網が行われていた。竹原町と合併する前(昭和33年以前)の忠海町時代の観光パンフレットには、忠海町付近の海は瀬戸内海でも有数の漁場で知られていると書かれており、また、よく釣れる魚の筆頭として鯛があげられている。

○ゲンチョウ  
ウシノシタ(牛の舌)は舌平目(したびらめ)とも言われ、たけはら付近ではゲンチョウと呼ばれている。平目のようなぺったんこの魚で、見た目は少しグロテスク。普段は海の底の泥の中などで生息している。日本やヨーロッパなどで食用とされており、その身は淡泊だがブリッとしまった白身で美味しい。煮付けでもバター焼きにしても、そして刺身でも美味しい万能選手だが、ムニエルが人気。その透明感のある白身は、鮮度が良ければもちろん刺身が一番人気。また、サッパリと塩焼きもおすすめ。底引き網漁で獲られる。

○鯛丸  
標準名はトラハゼ(トラギス)であるがたけはら近辺で鯛丸と呼ばれ、たけはらの沖合いに釣りに出ればよくかかる魚である。地元の居酒屋でよく出される「鯛丸の唐揚げ」はカラッと2度揚げされており、そのパリッ、サクッとした食感はやみつきになる。旅行や仕事でたけはらを訪れた人が、たけはらの思い出として「鯛丸の唐揚げ」と語るほど。淡白な白身で新鮮なものは、刺身でも食べられる。他に、天ぷらなども美味しい。その身は小さくて柔らかく調理しやすい。

○その他  
カレイ・あなご・イカ・メバル等種やかな瀬戸内の海でさまざまな魚が水揚げされています。

主な生産者	芸南漁業協同組合
生産量	P22記載
産地	吉名漁港 忠海漁港
出荷期	P47記載



## たけはらのたこ



忠海町の沖合い3kmに浮かぶ大久野島。島全体が休暇村になっており、その休暇村のレストランのメニューは「タコうどん定食」「タコづくし御膳」などまさにタコ中心メニュー。大久野島周辺ではタコがよく水揚げされ、地元の人々は日常的にタコを食べている。「タコめし」は海鮮系混ぜご飯の代表とも言える「鯛めし」よりも美味しいという人も多く、イベント等で「タコめし」を販売するとすぐに売り切れるほどの人気。忠海町の隣町の三原市幸崎ではタコの日干しを家の軒先に見ることができ、まさに芸南地方を代表する海産物となっている。

新ご当地グルメとしてもタコカレーが2014年7月にデビューし、ブランディングが進められています。

主な生産者	芸南漁業協同組合
生産量	P22記載
産地	吉名漁港 忠海漁港
出荷期	P47記載

# たけはらの牡蠣



広島県の代表的な海産物である牡蠣。吉名町にある2件の会社でも。平方地区にあるハマミツ海産は牡蠣養殖を行っている。毎年2月に行われている牡蠣まつりでは、牡蠣フライや牡蠣めしなどが販売されて地域の季節のイベントとして定着している。その他、年に2回程度展示即売会も開催している。

また、この辺の牡蠣の特徴は中粒で身がしまって甘みがあるのが特徴。牡蠣の成長に伴って間隔をあけながら、1年半から2年の歳月をかけて、市場に出回る。

主な生産者	ハマミツ海産
生産量	P22記載
産地	吉名漁港 忠海漁港
出荷期	P47記載

## (4) -2 海ぶどう

### 海ぶどうとは

クビレズタという海藻の別名で、国内では主に南西諸島等温暖で浅い海に育つ海藻である。沖縄県や鹿児島県の奄美地方で養殖がおこなわれており、高級食材とされている。

主茎（ランナー）をのぼし、そこから分岐する茎にブドウのような球状の小枝が密生する。この分岐する茎から先を食用とする。ブドウ状の密生する小枝はプチプチとした独特の歯ごたえをうみ、海ぶどう、グリーンキャビアといった別名のもとになっている。

海ぶどうは比較的、食物繊維やカルシウムなどが豊富で、ビタミンやミネラルなども含まれている食材である。温度変化に敏感で、高温・低温にさらされるとしぼんでしまう。（15～28℃が適温）また、調味料をかけて放置してもしぼんでしまうため、食べる直前に調理する必要がある。

海ぶどうの自生域は南西諸島以南となっており、暖かい海域に自生する海藻であるため、養殖を行う際にも水温管理が重要なポイントとなる。実際に本州で養殖を行っているのは紀伊半島南部で、養殖期間は冬季を除く期間としているようである。九州以北で養殖の事例がかなり少なく、付加価値の高い海産物として、竹原市の新たな製品の候補と位置付けている。一般に流通している海ぶどうは店舗等での小売り単価100グラム500円前後である。

### 現状

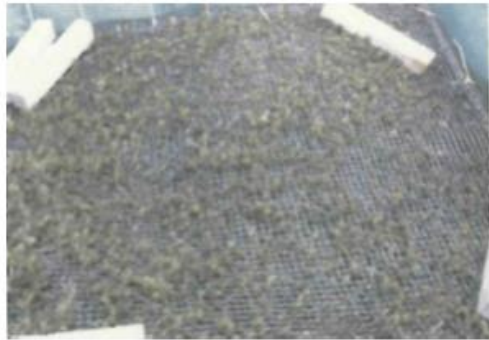
平成25年度から平成27年度にかけて2年半にわたり、芸南漁業協同組合が電源開発株式会社竹原火力発電所の協力を得て、海ぶどう養殖についての検証実験を実施し、施肥の種類やタイミング・養殖設備・養殖期間や、収穫後の養生など様々な点について実験が行われた。施肥や養生などはある程度めどがついたが、冬季の低水温対策が必要といった課題もあるが、実験施設において少量生産ではあるが、海ぶどうの養殖に成功している。

### 今後の方針

現在はまだ実験段階であるが、海ぶどうは高付加価値商品であり、収穫量が自然条件に左右されにくい養殖水産物である。水産業の所得向上を期待できる地域資源となりうるので、生産流通体制のハードソフト面を含めた整備を推進する。生産者の経営体質を考慮しながら、体制整備を推進して行く必要がある。あわせて供給量を増産する際の販路としては、当面は、道の駅・海の駅、市内の宿泊施設や、学校給食での飲食提供をターゲットに需要を拡大し、生産が軌道に乗れば、実需者への販売を視野に入れる。



# たけはらの海ぶどう



海ぶどうは、標準和名「クビレズタ」というイワズタ科イワズタ属に属する海藻であり、日本では南西諸島に分布生育している。天然の海ぶどうは貴重品であり、現在市場に出回っている海ぶどうはほとんどが養殖ものである。養殖は主に沖縄県で行われているが、福岡県や三重県等でも養殖がおこなわれている。平成26年1月より約2年間芸南漁協が電源開発竹原火力発電所の協力をえて、養殖試験を開始。海ぶどうの生育速度、竹原市における効率的かつ安定的な海ぶどう養殖方法のためのデータ収集、冬季の育成方法を検証し、一定の検証結果をえることができたため、芸南漁協は事業化を図ることとしている。

主な生産者	芸南漁業協同組合
生産量	(試験中)
産地	忠海漁港
出荷期	年中出荷

## (5) その他の品目

### 米

#### ○生産

本市における農業は、水稻のウエイトが高く、農業粗生産額で見ると 21%を占めている。市内平坦部では、賀茂川水系の葛子川、田万里川及びその支流が流下しているため、これらに設置された頭首工から取水している。また、谷間部、山間部などでは河川水利用における地域が多いため、灌漑用の溜池が非常に多く、水田開発に大きな役割を果たしている。

このため、市内の優良農地の確保・保全と休耕地の利用促進を行い、生産基盤整備を推進するために、設定されている農用地等(317.57ha)のうち 77.4%の(241.31ha)が水田として利用されている。

しかし、兼業農家による経営が多いうえ、ほ場整備等の基盤整備の実施率が低く不整形、小面積の水田地区が多いこともあり、集落営農の取組みが進展せず、耕作放棄等による農地の荒廃も顕著となっていてきている。

田万里・小梨地区においては、集落法人が設立され、農地の利用集積・大型農業用機械の利用による農作業の軽減・効率化を図る取組みが進められている。

#### 【生産量】

H25 年度 水稻作付面積 180.7ha (内農事組合法人 16.3ha)

H26 年度 水稻作付面積 170.2ha (内農事組合法人 15.3ha)

H27 年度 水稻作付面積 166.2ha (内農事組合法人 18.2ha)

#### ○流通・販路

主に J A を通じた流通となるが、その場合広島県産米として取り扱われる。現在、産直米として J A で取り扱うこととしているのは、生産量の多い集落法人のお米のみとなっている。

その他個別農家による直接販売も多く、地区によっては生産組合を通じて共同で販売管理をしている事例もある。また、生産者の一部は企画米(漢方米・れんげ米・雑穀米等)を生産し、市内の事業者が取り扱う事例もある。

#### ○一次加工

一部生産者が米粉用米を生産し、J A 及び米粉加工事業者と連携し、給食センター等の市内事業者間で活用がされている。

また、一部ではあるが市内酒造メーカーと連携した酒用米づくりも行われている。加工用米の取組みもあるが、全農ルートでの取り引きとなっており、竹原産米の流通先加工先については特定困難である。

このほか、市内には味噌加工場やモチ加工場があり、加工場運営グループは利用者を広く募る取組として味噌加工体験等を催すとともに、地元の米を使った味噌を加工、販売を行っている。

#### ○加工・飲食提供

米飯用米としては、市内飲食店の一部の店舗にて活用されている事例はあったが、飲食店事業者と生産者の結びつきが低く活用されていない店舗も多い。

加工については、竹原新ご当地グルメ推進協議会が竹原ブランド開発推進会議と開発した「竹原たけのこのテリヤキ牛コロケバーガー」のパンズには竹原産ヒノヒカリの米粉が使われている。米粉を活用したパンやお菓子等の加工品も市内で開発されており、今後竹原産の米粉の需要は拡大傾向にあると思われる。

一部ではあるが市内酒造メーカーと連携した酒用米づくりも行われている。



○今後の方針

6次産業化・地産地消推進協議会により流通・加工に関連した情報を生産者と実需者とで共有することで、主食・米粉・酒用の実需にあわせた計画的な水稻生産を推進していく。ただし、米粉用米については国庫補助の上乗せがあるため取引価格自体が低調であっても採算性がある状態であることから、国庫補助の上乗せがなくても生産のまわるような体制づくりが継続的な事業展開には必要であり、他農林水産物との連携活用を通じて高付化価値化に取り組むものとする。

地域を守るための米作り

# たけはらのお米








竹原市内全域には水田が広がり、主に北部の中山間地域を中心に近年圃場整備が実施され、水稻生産がされている。特に田万里町・小梨町では農地を守り楽しい農業を行い地域の活性化を図るために農事組合法人が設立され、農地集積をはかり、水稻栽培がおこなわれている。また、生産者の中にはレンゲ米による資力増進の取組をされるかた、市内事業者と連携して田植えや稲刈り体験の場を提供するなどの取組が行われている。現在生産されている主な品種はヒノヒカリ、恋の予感。

主な生産者	農事組合法人たまり 農事組合法人サンファームおなし 他
生産面積	市全域 約170ha 内 農事組合法人たまり 水稻 約17ha 農事組合法人サンファームおなし 水稻 約5ha
産地	市内全域
出荷期	新米は10月から出荷

## 畜産物

### ○生産

竹原市市内には、牛肥育農家3軒があり、それぞれ特色をもった生産をしている。

竹原市福田町にある峠下畜産においては、約1,300頭もの飼養頭数を誇る県内でもトップクラスの牧場で、未經産の雌牛のみを肥育している。エフワンという和牛とホルスタインを掛け合わせた品種で、純粋な和牛より柔らかく美味という人もおり、地元竹原の人は峠下牛のことを「たおぎゅう」と呼び、スーパーや精肉店では「たおぎゅう」販売コーナーが他の肉と分かれているなど地元での人気と地位は絶大。味はさっぱりとした脂の甘みが特徴である。

竹原市西野町にある藤原牧場、竹原市小梨町小吹地区の竹本牧場では黒毛和牛を肥育している。広島県内で肥育された黒毛和牛のうち肉質4等級以上の牛だけが認定される「広島牛」のブランドでも流通している。藤原牛は、地下から汲み上げるおいしい水と、肉質に合わせ配合にこだわったエサにより育てられ、牛肉のうまみとやわらかい肉質が別格で、広島市内の飲食店でも高い評価を受けており、高値で取引されている。

また市内には、鶏卵農家、ブロイラー、養蜂農家が存在している。

【生産量】H27.10月現在

肥育牛 1640頭   ブロイラー 33,000羽   鶏卵 1500羽

### ○流通・販路

牛肉の流通は牛トレサ法により個体識別され管理されており、流通販売経路にのる牛肉は一般的に市場内において生産者から委託された卸売業者が枝肉をせりなどにより仲卸業者や売買参加者に販売し仲卸業者・売買参加者が部分肉に処理加工して、市場外の小売店等に販売され、一般の精肉店等に流通している。

### ○一次加工

牛肉については、一次加工処理（と殺・枝肉処理）は、卸売市場内で実施されている。

### ○加工・飲食提供

市内畜産事業者は、年中を通じて市場へ出荷しているため、年中を通じて牛肉を確保することはできる。畜産事業者の一部は、仲卸業者・売買参加者等から自らの牛肉を買い戻し販売している。峠下畜産は、竹原流通センター内の峠下直営店にて、牛肉加工品のローストビーフの販売も行っている。峠下牛としてブランド力をもっているため、峠下牛を活用して加工事業者が冷凍コロッケ等を生産している。また、市内だけでなく市外においても飲食店や旅館事業者において飲食提供をしたり、イベント等で販売PRをするなど牛肉の高付加価値化に取り組む動きが活発である。

鶏卵農家はすべて多角的な経営をしており、鶏卵の他米野菜の生産や料理店の運営等をおこなっている。ブロイラー事業者については市外事業者が運営体であるため、生産流通等不明。養蜂事業者については、大手メーカーと提携する他、自らハチミツを商品として販売しており、このハチミツをつかった食育の活動がおこなれる等、商品の認知度が高まってきている。

### ○今後の方針

牛肉については、ブランド力を持った生産がおこなわれており、生産者自ら流通に加わっている農家もあり、6次産業化もすすんでいるため、より一層のブランド価値を高める取り組みを支援していくものとする。

鶏卵やブロイラー、養蜂については生産者が限られ事業規模も大きくないが、生産者自ら流通や加工・飲食提供をされているケースが多い。生産者の意向に応じて需要の拡大をすすめるとともに、地産地消及び6次産業化について支援していくものとする。

「たおぎゅう」の名で愛される地元産品の雄

## たけはらの峠下牛



竹原市福田町にある峠下畜産。約1,300頭もの飼養頭数を誇る県内でもトップクラスの牧場で、未経産の雌牛のみを肥育している。エフワンという和牛とホルスタインをかけ合わせた品種で、純粋な和牛より柔らかく美味という人も。地元竹原の人は峠下牛のことを「たおぎゅう」と呼び、スーパーや精肉店では「たおぎゅう」販売コーナーが他の肉と分かれているなど地元での人気と地位は絶大。竹原市港町にある流通センター内の峠下直営店では加工品のローストビーフやたたきなども販売しており、即日売切れの大人気。味はさっぱりとした脂の甘みが特徴。

主な生産者	峠下畜産
生産量	約70頭/月
産地	竹原市福田町
出荷期	年中



たけはらで育った広島ブランド和牛

# 広島ブランド和牛



竹原市の北部、西野町にある藤原牧場では黒毛和牛を肥育。広島県内で肥育された黒毛和牛のうち肉質4等級以上の牛だけが認定される、「広島牛」のブランドでも流通している。地下から汲み上げるおいしい水と、肉質に合わせ配合にこだわったエサにより育てられた牛は、牛肉のうまみとやわらかい肉質が別格。広島市内の飲食店でも高い評価を受けており、高値で取引されている。

竹原市小梨町小吹地区には黒毛和牛を肥育する竹本牧場があり、そこで肥育される牛は「広島牛」のブランドでも流通している。「広島牛」は、もっとも長い期間広島県内で肥育された黒毛和牛の中で、肉質が4等級以上に格付けされ、認定を受けた牛肉。その特徴は筋繊維が細かで無駄な脂肪が少ないこと。味は和牛ならではの繊細な味わいに、深いコクと豊かな風味が加わった広島牛独特のもの。

主な生産者	藤原牧場 竹本牧場
生産量	300頭(肥育頭数) 90頭(肥育頭数)
産地	竹原市西野町 藤原牧場 竹原市小梨町 竹本牧場
出荷期	年中

## 果樹

本市においては、先に示したぶどうの他、沿岸地域の温暖な気候と内部地域のやや冷涼な気候が点在するため、柑橘、いちじく、いちご、ウメ、カキ、キウイフルーツなど様々な果樹栽培がおこなわれている。一部品目ではJAが事務局を持つ生産者部会が組織され振興されている。

柑橘栽培は、終戦後盛んになり、普通温州を中心に産地化が進められてきたが、近年では収益性が高いデコポン、はるみ、いしじなど優良系統へ更新が図られている。また、平成に入るとイチジクの栽培が盛んとなり、朝採りで出荷するイチジクは評価が高く、地元竹原市場を通じて、販売されている。

多くの品目は生食用として、JAグループ系統や竹原流通センターや直売所等へのお荷のほか個別に販売店や飲食店と連携する等さまざまな流通・販路が混在しているため、ロットが確保できず加工はほとんどされていないが、少量ではあるがジャムやお菓子等の加工品も提供されている。

このため、地域資源として活用を促進するため、他地域資源との連携、地産地消などを通じて高付加価値化を進めるものとする。

### 【生産量】

かんぎつ生産量

栽培品目名	栽培面積 ha	収穫量 t	出荷量	
			t	うち加工向け t
シラヌヒ(不知火)[デ]	2	10.8	5.3	0
ネーブルオレンジ	0.2	3.8	1.9	1.2
ハッサク(八朔)	1	8.7	5.2	1.5
ハルミ(はるみ)	1.1	16.2	9.8	0
レモン	0.3	6	4	1

\*平成26年産 特産果樹生産動態等調査より抜粋





## 野菜・特用林産物

本市においては、先に示したじゃがいもの他に、アスパラガス、キャベツ、ダイコン、にんじん、さといも、はくさい、ほうれんそう、レタス、ねぎ、たまねぎ、きゅうり、なす、トマト、ピーマン等さまざまな品目が生産されているが、品目ごとの作付面積・生産量ともに大きくはないが、近年認定農業者、認定就農者等が野菜生産の取組を始めたことをうけ、今後アスパラガス等一部の品目は生産量が増加していくことが予想される。また、参入企業・認定就農者等がしいたけ生産を行う等品目の多様化が進んでいる。

現在、多くの品目は生食用として出荷され、JAグループ系統や竹原流通センターや直売所等への出荷のほか個別に販売店や飲食店と連携する等さまざまな流通・販路が混在している。このため、十分なロットが確保できずに加工向けにはほとんどされていない。



## 花

本市においては、水田における露地での菊栽培を中心とした生産が行われている。また、施設によるバラや花・野菜の苗を生産する農家等さまざまな経営体が存在する。主に切り花として花市場での流通がおこなわれており、市場でのセリ落とし事業者名などは一般には公表されておらず、その後の流通経路は不明。しかしながら、一部農家は贈答用や店舗販売用としての出荷も行っている。花市場への出荷が重要となる業界であり、花市場を重視する経営体が多いため、生産者の理解を得られる範囲で贈答用や市内流通、他農林水産物商品との連携活用等について模索するものとする。



## 塩

江戸時代、現在の竹原市に入浜塩田がつくられた。安芸国賀茂郡竹原下市（しもいち）村では1646年（正保3）2月から翌年にかけて、郡代官鈴木四郎右衛門主導下に大新開（おおしんがい）が干拓されたが、その一部を塩田に改築することになり、播州赤穂から2人の技術者を招いて塩浜1軒を試作した。これが成功したので50年（慶安3）大新開の沖口沿いに31軒を築造し（慶安の古浜と呼ばれる）、さらに52年（承応1）あらたに新開の中に新浜67軒を増築、98軒となった。戦後、塩田法改正に伴い昭和35年に塩田は全面廃止されることとなった。かつて瀬戸内地方では製塩業が盛んでたくさんの「流下式枝条架併用塩田（りゅうかきしじょうかへいようえんでん）」があったことを受け、NPOネットワークたけはらが、この手法を現代によみがえらせ、手作りの塩を生産している。他の地域資源と連携することで幅広い展開ができる可能性があり、地産地消などを通じて高付加価値化を推進するものとする。

### 昔ながらの製法を復元

## たけはらの塩



江戸時代、現在の竹原市に入浜塩田がつくられた。安芸国賀茂郡竹原下市（しもいち）村では1646年（正保3）2月から翌年にかけて、郡代官鈴木四郎右衛門主導下に大新開（おおしんがい）が干拓されたが、その一部を塩田に改築することになり、播州赤穂から2人の技術者を招いて塩浜1軒を試作した。これが成功したので50年（慶安3）大新開の沖口沿いに31軒を築造し（慶安の古浜と呼ばれる）、さらに52年（承応1）あらたに新開の中に新浜67軒を増築、98軒となった。戦後、塩田法改正に伴い昭和35年に塩田は全面廃止されることとなった。

かつて瀬戸内地方では製塩業が盛んで、たくさんの「流下式枝条架併用塩田」がありました。

流下式枝条架併用塩田（りゅうかきしじょうかへいようえんでん）の手法を現代によみがえらせた手作りの塩をお届けしています。

主な生産者	NPOネットワークたけはら
生産量	竹原市
産地	
出荷期	年中出荷

### 3 計画の目標

竹原市の6次産業化地産地消の目的のため、本計画で目指す姿を実現するために、おおむね5年後をめどに次の指標及び目標値を設定します。

○6次産業化事業体数 新規1件以上

○6次産業化地産地消に関連した竹原市取扱生産物売上高 5年後に2000万円以上の増加

○6次産業化地産地消に関連した新規ご当地メニュー 10以上開発・販売