年頭のごあいさつ

初春を迎えて

豊川市長　山脇　実

新年明けましておめでとうございます。市民の皆さまには、清々しく新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

昨年は、市長就任10年目の節目の年に、新たに2人目の副市長を迎え、市政運営の強化に向けた体制を整えることができました。特に、市長就任時から掲げています豊川海軍工廠平和公園の整備につきましては、今年6月の開園に向け順調に進めることができました。これもひとえに皆さまのご理解とご協力の賜物と、厚くお礼申し上げます。

さて、少子高齢化や人口減少、首都圏への人口集中など、社会構造が大きく変化する中、地方自治体を取り巻く環境は依然厳しい状況が続いています。こうした中、豊川市が18万人都市としてこれまで同様に発展できるよう、市長就任時に掲げました政策ビジョンの目標や総合計画のまちの未来像の実現を目指してさまざまな事業に取り組んでまいります。

特に、子育て施策については、「子育てするなら豊川市」と言われるよう重点的に進めてまいります。小中学校普通教室への空調設備導入につきましては、3月末までに中学校への設置を完了し、引き続き小学校での実施を進めるとともに、児童クラブ室の増設や産後母子のケアなど、子育て環境のさらなる充実を図ってまいります。

また、昨今多発するゲリラ豪雨や台風被害、発生が危惧される南海トラフ地震などから、市民の皆さまの生命、財産を守るため、防災教育の場も兼ね備える防災センターの工事に着手し、危機管理体制を強化するとともに、安全で安心して生活のできるまちづくりを進めてまいります。

今後も、本市が「子どもたちの笑顔があふれ安全安心で人にやさしいまち」となれるよう、誠心誠意、市政運営に取り組んでまいりますので、皆さまのご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、本年が皆さまにとりまして、幸多き年となりますよう心よりお祈り申し上げます。

本宮山山頂より撮影

The town which smells of a herb

特集 ハーブの香るまち

近年、食の多様化、健康への関心の高まりなどを背景に需要が高まるハーブ野菜。豊川市は全国トップクラスの販売額を誇るハーブ野菜の産地となっています。今回の特集では、産地をけん引する若い力やハーブ野菜が持つ効果、農家オリジナルレシピなど、豊川市の隠れた名産・ハーブ野菜の魅力を紹介します。

詳しいことは、農務課（89 － 2138）まで、お問い合わせください。

ハーブ野菜は、外食などを中心に年々需要を伸ばす中、普段の食卓で利用されることも多くなってきました。豊川市でハーブ野菜の出荷が開始されたのは平成9年。大葉などのつまもの類を専門に集出荷する東三温室園芸農業協同組合では、当時、バブル崩壊後の経済状況の悪化や輸入品の増加により、主力である大葉の需要が減少するなど、農業経営の見直しが喫緊の課題となっていました。

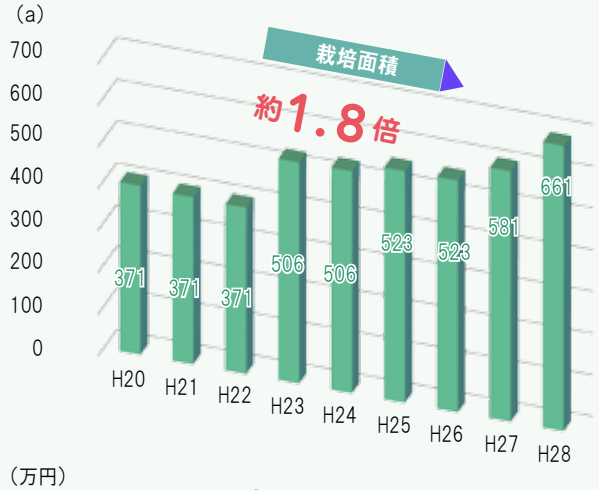
こうした中、将来的な需要の高まりを予測し、活路を見いだそうと試験的に生産を始めたのがハーブ野菜です。出荷当初は、品質や出荷量が安定せず、市場のニーズに応えることができない状況が続いていました。しかし、品目ごとに栽培技術を確立し、栽培面積の拡大と合わせ、出荷量や品目数を増やすことで、次第に取引量が増加するようになりました。また、消費者が生産履歴を閲覧できるトレーサビリティシステムの導入と合わせ、各農家が連携しながら、年間を通して切れ目のない出荷体制を築くなど、先進的な取り組みが市場を中心に評価され、「ハーブ野菜の産地」として認知されるようになりました。

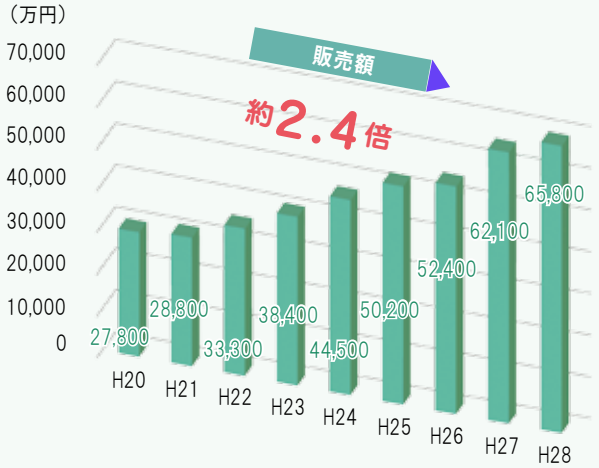
現在では、東京・大阪などの主要な市場を経由し、全国各地のスーパーや料理店などに豊川産のハーブ野菜が届けられています。

成長するハーブ野菜の産地とよかわ！

ハーブ野菜の栽培面積と販売額の推移

平成 20 年から平成 28 年における豊川市のハーブ野菜の栽培面積と販売額を示しています。栽培面積は約 1.8 倍、販売額は約 2.4 倍となっており、いずれも年々増加傾向にあります。





東三温室園芸農業協同組合報告書

主要市場ハーブ野菜の産地別シェア

市場	東京都中央卸売市場		大阪市中央卸売市場	
順位	産地	販売額(万円)	産地	販売額(万円)
1位	愛知県	41,348	愛知県	10,829
2位	茨城県	29,123	福岡県	8,690
3位	千葉県	27,919	静岡県	5,812
4位	宮城県	8,196	大阪府	3,740
5位	沖縄県	7,654	大分県	2,903

東京都中央卸売市場･大阪市中央卸売市場各年報(平成 28 年)

トレーサビリティシステム

食品の安全を確保するため、栽培から流通の過程を記録するシステムで、商品パッケージの QR コードから、生産者や生産地などのデータにアクセスすることができます。

次代を担う、若い力。

東三温室ハーブ部

部長の武田裕作さん（右）と渚さん（左）

求められる品質に応える

東三温室ハーブ部では、18戸の農家で約20品目のハーブ野菜を栽培しています。市場のニーズに応えるため、年間を通して、どの品種も一定量の出荷ができるように、部会員が連携しながら計画的な作付を行っています。ハーブ栽培の大変なところは、何と言っても品目が多いことです。暑さに弱い品目もあれば、寒さに弱い品目もあります。それぞれの特性に注意しながら、求められる品質を確保する必要があります。

昨年4月から部長として、市場との出荷の打合せを担当するようになりました。先輩たちに教えてもらいながら自分の役目を果たしていきたいと思います。

1年間を通して出荷が途切れることがないように、収穫と並行して計画的な育苗を行う2品目によっては手の温度で変色するものもあるため、葉に触れる時間を短くする

東三温室ハーブ部

副部長の白井昭伸さん（左）と幹雄さん（右）

香り高い豊川産ハーブを

ハーブ野菜はマイナー作物といわれ、使用できる農薬が少ないため、病害虫の防除に対してはとても神経を使っています。粘着材や防除網など、可能な限り農薬を使用しない防除と合わせ、ハウス内の温度や湿度管理を徹底し、普段から注意深く作物を観察することで病害虫の早期発見を心掛けています。また、収穫の際も不良品がないか、一枚一枚確認しています。

現在、集荷されたハーブ野菜は都市圏を中心に流通するため、豊川市がハーブの産地であることはあまり知られていません。香り高い豊川産のハーブ野菜をもっと多くの方に知ってもらいたいと思います。

1暖房や冷房を使用しながら一年を通して施設内の環境を一定に保つようにしている2病気や虫害の有無を確認しながら、規格に合ったものを一枚一枚丁寧に収穫する

The herb which is usable for a dish

ハーブの図鑑

市内では約20品目のハーブ野菜が生産されています。ここでは、普段の食卓でも簡単に使用できる主なハーブ野菜を紹介します。

Sweet basil
スイートバジル

イタリア料理に欠かせない食材。トマトやチーズなどと相性抜群。ペースト状にしてソースとして使用することも多い。

Rosemary
ローズマリー

独特の強い香りは集中力や記憶力を高める。ムニエルやソテーに少量加えて香り付けに。

Italian parsley
イタリアンパセリ

ビタミンを多く含み、苦味が少なく風味や香りが柔らかいのが特徴。スープなどのアクセントに。

Rucola
ルッコラ

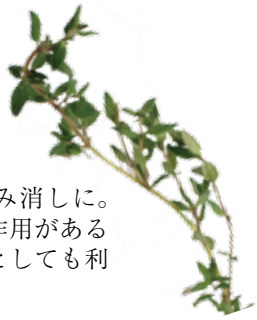
ゴマに似た風味とピリッとした辛味成分が特徴。カロテン、ビタミンが豊富で栄養価が高い。

Spearmint
スペアミント

清涼感とほのかな甘みがあるためアイスやクッキーなどに最適。ミントティーにはリラックス効果も。

Sage
セージ

ソーセージなどの豚肉料理に欠かせない香辛料。強い抗菌作用を持つことから感染症予防にも有効。



Thyme
タイム

肉や魚介類の臭み消しに。強い殺菌・防腐作用があることから保存材としても利用できる。

Dill
ディル

「魚のハーブ」ともいわれ、サーモン料理やマリネにぴったり。整腸作用や消化促進にも効果がある。

ローズマリーでお試し

挿し木に挑戦！自家製ハーブ野菜

挿し木とは枝を切り取り、土に挿して発芽させる栽培方法のことです。調理で余ったハーブを使って挿し木に挑戦してみてはいかがでしょうか。

1 土に挿す部分の葉を取り除き、切り口の表面積を広げるようにハサミで斜めに切ります。

2 1時間ほど水につけて水揚げします。土に入れる前にたっぷり水を吸わせることが重要です。

3 挿し木用の土（肥料の入っていない無菌のもの）を使用します。生育適温は16～25℃です。

植えつけ後は、こまめに水やりをしながら、直射日光を避け、風通しの良い場所で管理しましょう。収穫は枝葉が増え、株がしっかりする1年後が目安です。年中緑の葉をつけるため観賞用としても楽しめます。

ハーブ農家おすすめ おもてなしレシピ

ハーブ野菜の万能ソース

バジルペースト　材料（2人前）

・バジル・・・50ｇ
・松の実・・・30ｇ
・にんにく・・・少々
・オリーブオイル・・・2/3カップ
・塩・・・少々

作り方

①バジルの葉、松の実、にんにく、オリーブオイルをミキサーにかける。
②塩で味を整える。
（密閉容器に入れて保存。小分けして冷凍すると使いやすくて便利）

パスタジェノベーゼ

材料（1人前）

・オリーブオイル150cc
・にんにく・・・1/2個
・タカノツメ・・・1本
・パスタ・・・100ｇ
・塩、コショウ・・・少々
・バジルペースト・・・20ｇ
・レモン・・・1/6カット
・パルメザンチーズ・・・少々

作り方

①フライパンにオリーブオイルをしき、熱くなったらにんにくのスライスとタカノツメを入れる。
②ゆでたパスタを①のフライパンに入れる。
③塩、コショウで味を整える。
④最後にバジルペーストを入れてすばやく混ぜ合わせ、全体が緑色になったら火をとめる。（お好みでレモンとチーズを加える）

＼ハーブ農家直伝／

HOW TO COOK

ハーブの使い方のコツ

ハーブ野菜は、料理に彩りを添えたり、食欲をそそる香りを付けたり、上手に使うことで、いつもと違った食卓を演出することができます。葉が柔らかいイタリアンパセリやディルなどは刻んで調理の最後にまぶすだけでも十分です。ローズマリーやタイム、セージなど茎がしっかりして、香りの強いハーブ野菜は、肉や野菜を加熱する際に、一緒に調理すると香りの成分を料理にのせることができます。使う量は料理によって異なりますが、まずは、少量から始めるといいと

ハーブ農家
白井千鶴子さん・可奈子さん

豊川市が開催する
食のイベント info

農務課 ☎89－2138

とよかわおもてなしレシピグランプリ

「アイデア満載！私のおもてなしレシピ」をテーマに、おもてなしレシピを募集します。
応募資格：市内に在住、または在勤の個人、または団体（飲食店関係者を除く）
応募規定：豊川産農産物を１品以上使用した料理で、費用は2,000円以内
応募方法：１月４日～23日（消印有効）。応募用紙に料理の写真を添えて、直接、または郵送で、農務課（〒442－8601 諏訪１丁目１）へ。応募用紙は農務課（北庁舎２階）にあります（インターネットの「うまとよウェブ」からダウンロード可）
その他：一次審査を通過した方は、２月25日（日）に、勤労福祉会館で試食審査があります。優秀作品に選ばれた方に、豊川産農産物の詰め合わせを贈呈します

食育キッチンファーム

日時：２月４日（日）９：00～14：00
会場：いかまい館、当古町内のハーブ畑他
内容：ハーブ野菜の収穫体験と収穫したハーブ野菜などを使った料理教室
対象：市内の小学生と保護者
定員：12組（１組２人まで）（先着順）
費用：500円
持ち物：軍手、手ふき、タオル、長靴、雨具、エプロン、三角巾、マスク
申込：１月４日～16日、電話で受付

ローズマリー風味のジャーマンポテト

材料（2人前）
・ベーコン・・・50ｇ
・ジャガイモ・・・3個
・タマネギ・・・1/2個
・オリーブオイル・・・大さじ2杯
・ローズマリー・・・2枝
・塩、コショウ・・・少々

作り方
①ベーコンはスライス、ジャガイモは乱切り、タマネギは薄くスライスして、オリーブオイルでこんがり炒める。
②耐熱皿に①を盛り、荒くちぎったローズマリーと塩、コショウ、オリーブオイル大さじ１杯をかける。
③200℃のオーブンで10分焼く。

思います。少しずつ量を調整しながら、好みの香りを見つけてください。
また、ハーブ野菜は他の野菜と同様に鮮度がたいせつです。乾燥を避け、冷たい風が直接あたらない野菜室に、袋など密閉できる容器にいれて保存してください。