

吉

野

川

お

散

歩

紀

行

阿波市



『月夜にヒバリが足を焼く』ということわざが残る阿波市。今、みずみずしい野菜や果物が溢れる町に。

『月夜にヒバリが足を焼く』阿波市には、こんな古いことわざが残っている。月夜にヒバリが足を焼くほど熱く乾燥した地面とは、どんなものかとても想像がつかない。そんなことわざが残るほど、阿讃山脈寄りの台地であるこの地域は雨が少なく、足元に大河である吉野川があったにもかかわらず、その水を使わずにいた。今、農業立市になった阿波市をたずねた。

特産の「美～ナス」を持って微笑む阿波市若手農業者集団GOTTSO阿波の皆さん



吉野川北岸用水を訪ねて

吉野川と阿讃山脈に挟まれた吉野川北岸地域は、目の前を吉野川が流れているにもかかわらず、水不足に悩まされてきた。農家の人々は、ため池や湧き水、谷川の水を分け合うなど、限られた水を使っており、雨が少ない年には農作物がほとんど収穫できないこともあった。

このため、吉野川総合開発の一環として国営事業により昭和46年から工事が始まり、平成元年度（平成2年3月）に北岸用水が完成した。三好市池田町の池田ダムから取水し、板野郡板野町まで、全長69.2キロメートル、受益面積は4市3町にまたがる6,300ヘクタール。水路の長さ、水量、水を利用する農家数、農地面積など、全国でも有数の農業用水である。



北岸用水の位置



北岸用水の歴史や役割など色々と教えていただいた吉野川北岸土地改良区事務局長 鈴江邦人さん(左) 企画管理担当 福山祥悟さん(右) 安定した水供給や、広報活動など日々奮闘されている。



池田取水工。ここから安定した水量が供給されている。左下写真は、取水工付近のトンネル。どれだけ大きいのかよく分かる。
写真提供：吉野川北岸土地改良区

北岸用水は、毎日同じ水量を流せばいいのではなく、季節、天候、耕作の状況によって日々、水路に流す水量を変えている。

梅雨時期や台風時には、住民の生命や財産を守るための調整が必要であり、緊急時には地域の防火用水としての役割も果たしている。

一番多くの水が必要になるのは夏。水田に利用するためだ。多い時には1秒間に14,000リットル。ドラム缶70杯分に相当する水が流れ続けている。北岸用水ができたことにより、雨が少ない時にも、安定した水を利用できるようになり、収穫量も安定してきた。また、秋から冬にかけて野菜などの作物を作る農家も増えた。まさに吉野川の恵み。それが北岸用水だ。



稲作をはじめ、1年を通じて、多くの野菜や果物を栽培できるようになった。
写真提供：吉野川北岸土地改良区



伊沢谷チェック工
手前の水位が高いのは調節をしているため。



中央管理システム
遠隔操作でゲートを動かし、幹線水路の水量調整を行っている。



学校の地域社会教育の一環として、子ども達の施設見学を行っている。「自分の家の田畑にこの水が来ている」ということを改めて実感し、水量の多さにびっくりしている子ども達も多い。
写真提供：吉野川北岸土地改良区

農業は阿波市のたから

阿波市観光協会事務局長 稲井由美さん



「ふりそそぐ太陽、そして吉野川の水、そこから生まれた野菜や果物、この風景、人々。すべてが阿波市の財産、たからものです」と阿波市観光協会 稲井由美さんは言う。「農業こそ、阿波市の強み」との言葉は、阿波市で生産している農産物のうち、レタスやナス、トマトなど18品目が県内のトップシェアというデータを見ると納得できる。

(平成26年JA系統分販売実績)

もともと阿波市観光協会で農業をPRするようになったのは、平成26年に阿波市の未来を考える中長期プランを策定したのがきっかけだった。市民が参加してのワークショップで阿波市の魅力である農業を全面に押し出していこうということになった。それを表すように、観光協会には農業観光担当の職員がいて、生産者の方とタッグを組み、

食にまつわるイベントを開催したりして、日々奮闘している。

また、阿波市が野菜ソムリエの受講費用を半額負担するという制度もある。現在までに野菜ソムリエが46人誕生した。野菜を販売する際に、レシピや食べ方を提供するという付加価値のある販売方法をとることができ、阿波市の野菜の魅力の伝達者となっている。

今後の目標は、少しずつ始まっている農業体験の受け入れ体制を整えること。「アグリツーリズムで阿波市に来る方々が喜んでいただけるようお手伝いしたい」という稲井さん。そして「市民の皆さんには、自分たちはこんなに素晴らしいところに住んでいるのだと自信を持ってもらいたい、市民4万人がその魅力の伝達者になったなら、こんなに素晴らしいことはないですよ」と微笑んだ。

『月夜にヒバリが足を焼く』のことわざから生まれたクッキー。かつて雨の少ないこの地域に適した作物は小麦だった。小麦の生産者は少なくなったが、じわじわと増えていけばという思いも込められた品。100%阿波市の小麦で作られている。



左から
菅野イツ子さん
吉尾美咲さん
保坂菊代さん
稲井由美さん



多くの農産物が作られている善入寺島。今は無人島で農作地として利用されているが、大正のはじめまで人々が暮らしを営んでいた。今年は、吉野川改修工事により住民が移転し、100年。7月3日には、善入寺島の広大な農地を体感するイベントも開催された。



阿波市特産品
認証制度認証品パンフレット。『応援します！阿波市で育ったいいものを』がスローガン。

阿波市観光協会
徳島県阿波市阿波町東原173番地
TEL 0883-35-4211

野菜を作りながら、阿波市の魅力を発信する

GOTTSO阿波 唐渡義伯さん、湯佐美竜さん



よしのがわの恵みをうけて



笑顔と自信で阿波市の魅力を発信

左から唐渡義伯(とわたりよしのり)さんと湯佐美竜(ゆさよしたつ)さん。農業のこと、吉野川のこと、明るくお話いただいた。グループの立ち上げには、県内各地の苗業者さんや販売業者さんに協力いただいたという。感謝の気持ちも忘れない。

「遊びにきてね」「移住もできるよ。興味があったら見てね」県内外で自ら作った農産物を売りながら、パンフレットを配り、阿波市のPRをする。それが若手農業者集団『GOTTSO阿波』の皆さんだ。GOTTSOは、ごっつおと読む。ご想像のとおり、ごちそうからその名を取った。

「私たちは野菜を売ると同時にその背景も一緒に売っています」と語るのは、メンバーの唐渡義伯(とわたり よしのり)さんと湯佐美竜(ゆさ よしたつ)さん。この野菜が生まれたのは、どんな町で、そこにはどんな風景があり、どんな人が

住んでいるのか、背景を語りながら野菜を売るということは、阿波市、そして自分たちの作る野菜に自信を持っているからこそできることなのだと感じる。

そんなお二人も阿波市の農業の発展には、北岸用水ができ、季節を問わず吉野川の水が使えるようになったことが大きいと声を揃える。また吉野川は水だけでなく豊かな土壌も、もたらした。代々善入寺島にキャベツ畑を持つ湯佐さん。吉野川が運ぶ、砂と土のちょうど中間のような土は根菜や葉物に最高なのだそうだ。



今の時期、皆さんが作っているのが美～ナス。皮が薄い緑色をした白ナスで、火を入れた時のとろりとした食感は最高だ。生産が始まったのは4年前。メンバーそれぞれが野菜を作るだけではなく、グループのシンボルの野菜を作ろうということになった。

夏場の生産は体力勝負だ。手間がかかるので全国的にも生産量は少ないという。また、葉が人の顔ほどにもなり、中心に向かって生えていくので、取らないと新芽にかぶさり、密集して空気が通らず

どんこ病になる。葉を摘み取ったり、美しい実になるよう摘芯をしたり、常に作業に追われる。

そんな苦勞のかいあって、美～ナス=GOTTSO阿波と言われるようになるほど認知度があがってきた。よりいっそうの品質向上や販路拡大など課題は多い。月1回のミーティングは深夜まで及ぶ。今日も畑で、そして阿波市PR隊として、みなさんの活動は続いていく。



美～ナス

食感、甘み、旨味が最高。8割を京阪神に出荷し、その他は県内のマルシェや産直市などで販売している。



メンバーが集まったの勉強会。美しくおいしい美～ナスを作るための勉強は続く。

美～ナスの畑。取材時は、収穫が始まったばかりの時期。本当に葉が大きい。

