備前市の農業

備前の米

◆新嘗祭献納米

令和5（2023）年8月30日、「新嘗祭（にいなめさい）」（11月23日）に献納する米の収穫作業を米農家の作長利典さん（吉永町笹目）の田んぼでおこないました。

収穫は吉村市長も参加し、作長さんご夫婦と一緒に稲刈りをしました。

新嘗祭は天皇陛下が全国各地で収穫された新穀を神々に供え、五穀豊穣と国の安寧を祈る儀式です。県内では3県民局が毎年持ち回りで米と粟の献穀者を決めており、令和5年は備前市が納めることになりました。

◆井田米

・井田酵素米

平成17（2015）年、初めての日本遺産として認定された「特別史跡 旧閑谷学校」の構成文化財として、共に日本遺産に認定された井田跡。350年以上も続く歴史深いこの場所で、カキ殻などを用いて土づくりをし、万田酵素を使用するなどして育てた味わいのあるこだわりのお米です。

日本遺産旧閑谷学校田「井田」を守る会

・備前井田

日本遺産井田跡で栽培された井田米を使用した日本酒です。

萬歳酒造株式会社

井田跡

◆里海米（SDGsへの取り組み）

JAグループ岡山では、「里海」である瀬戸内海で育てられた牡蠣の殻＝かきがらを有効利用する循環環境保全型事業「瀬戸内かきがらアグリ」に挑戦しています。

かきがら資材を土壌改良材として田んぼにまき、できあがった良質なお米が「里海米」です。

かきがらにはカルシウムや良質なタンパク質・天然のミネラルが豊富だから、良質で美味しい「里海米」が育ちます。

備前市内の稲作農家でもこの「里海米」を栽培しています。

備前の野菜

◆備前の伝統野菜「鶴海なす」

岡山県南東部、備前市鶴海地区は温暖で比較的雨が少なく日照量が多い瀬戸内海特有の気候です。雨が少なく大きな川も流れていないので多くのため池が整備され田畑の水を確保してきました。

また山に囲まれ強風の被害も少なく作物の栽培に適しており、このような恵まれた気候風土の下で長い時間をかけて育まれ、そして現在も栽培されているのが「鶴海なす」です。

・鶴海なすの歴史と現状

備前市鶴海地区でのなすの詳しい導入の時期や経緯は不明（地区の農家が旅先から持ち帰った種子で栽培を始めたと言われています）ですが、明治末期には栽培されていました。昭和初期にかけて当地域では多くの野菜が近隣に出荷されていま

したが、特になすは果肉はやわらかく絶品と言われ「鶴海なす」といわれ親しまれていました。

昭和25（１９５０）年頃には鶴海なすの栽培面積は２～３ヘクタール（※伝統野菜の聞き取り調査より）ありました。

昭和中期までは盛んに栽培されていましたが、その後見栄え良く多産性の品種が多く生み出され、輸送網が発達すると他産地のナスに置き換えられ従来の「鶴海なす」の栽培量は少なくなってしまいました。

鶴海なす

・鶴海なすの特長

一般品種に比べて晩生種で収量が少ない。果実は中長型（20㎝位）で果皮は赤紫色で色むらが出やすい、果重は１５０～２００ｇ位。果肉はやわらかく歯切れがよく種子が少なく食味良好。一般のナスと同様に煮付け、焼なす、浅漬けなど用途が多いが、特に鶴海なすの焼なすは、絶品といわれています。

・伝統野菜とは

伝統野菜の厳密な定義はされていませんが、古くから（昭和時代前半以前）栽培されていた在来種の野菜とされることが多いようです。その中で地域に根ざした特色ある野菜は「地域伝統野菜」と言われることもあり、採種を繰り返していく中でその土地の気候風土にあった野菜として確立されてきたものです。

農林水産省がまとめた「中国四国地域の地域伝統野菜」によると岡山県では、

鶴海なす（備前市）
衣川なす（倉敷市）
万善かぶら（美作市）
土井分小菜（真庭市）
備前黒川かぼちゃ（瀬戸内市）

の５品目が地域伝統野菜として挙げられています。

鶴海なすを育てる会

◆耕作放棄地の活用

・黒ミクにんにく

三国地区振興協議会と地域おこし協力隊が中心となって、耕作放棄地を再開発し、農薬不使用のにんにくを作り、じっくり熟成させた三国の黒にんにく「黒ミクにんにく」に仕上げました。

・備前焼きいも

耕作放棄地にさつまいもを栽培し、収穫した芋を、石焼き芋の石の代わりに、廃棄されていた備前焼の陶片を有効活用して焼いた「備前焼いも」です。