

地域農業の活性化のために

大月玉ねぎ」の取り組み

大月の農業

大月は山梨県の東部に位置し、周囲は千メートル級の山々に囲まれ、また大小様々な河川が流れる自然豊かな地域です。

内陸性気候のため、寒暖差が激しいことが特徴です。

農地は山間部に位置しているため面積が小さく、農家の生産形態については、ほとんどが水稲と野菜を基軸とした複合経営となっており、市内の直売所への出荷がメインとなっています。

大月市産の玉ねぎの特徴

大月市では古くから自家消費用の玉ねぎ栽培が行われており、その多くは桂川の河岸段丘沿いの畑で作付けされています。

寒暖差が大きいため、身の締まった甘みのある玉ねぎに育つのが特徴です。また、傾斜地での栽培となるため、雨が降っても水が流れやすく、根腐れしにくいことから良質で美味しい玉ねぎに成長します。



大月市産の新玉ねぎを使用した「ハンバーグ」

平成28年から石井食品株式会社、大月市役所、地元農家の方々が連携して、大月市産玉ねぎの特産品化を目指し、大月市産の新玉ねぎを使用した「ハンバーグ」づくりに取り組んできました。

ハンバーグは、パティだけでなくソースにも大月市産の新玉ねぎを使用した製造を行っています。

また、令和4年には食育活動の一環として市内の小中学校の給食の食材としても提供され、地産地消を促進する役割も果たしながら地域農業の活性化を図っています。

数量限定!



【購入先】

山梨県内を中心に販売 大月市観光案内所 猿橋農産物直売所はねぎ、他、小売店等

【販売期間】

7月中旬頃〜売り切れ次第終了

食育



学校給食の様子

令和4年3月、地域の活性化を目的に、大月市内の農業生産者有志によって「玉ねぎ研究会」が発足されました。
令和4年12月現在、19軒の生産者が参画しており、加工用の玉ねぎを出荷するなど、大月ブランドを全国へ届けるべく活動しています。



玉ねぎ研究会のみなさん

栽培場所を見てみよう！



定植したばかりの玉ねぎの様子

4月頃には満開のチューリップ等の花が咲き誇ります！



研究会員の一部の畑では遊休農地を活用し、玉ねぎを栽培しています。
この農地は子供たちの通学路沿いにあり、玉ねぎと共にチューリップ等の景観作物を植える活動も行っています。



左から、
副会長の小侯淳男さん、
会長の鈴木基方さん、
生産者の永野功さん

玉ねぎ収穫祭の開催

EVENT



玉ねぎ詰め放題イベントの様子



玉ねぎ研究会のブースの様子

令和4年7月には、石井食品株式会社・大月市・玉ねぎ研究会の共催で収穫祭を開催し、大月市産玉ねぎのPRを行いました。
研究会のブースでは栽培指導や玉ねぎを活用した地域貢献活動に興味のある方を募集し、2名が新たに研究会に入会しました。

玉ねぎを活用した取り組みはゼロからのスタートであり、生産者は徐々に増えてきてはいるものの、目標とする収穫量10トンにはまだ届いていません。
また、令和4年は天候等により、病気や苗の生育不良が発生し、栽培に苦労しました。富士・東部農務事務所による定植後の管理と病害虫対策のための栽培講習会に参加するなど、栽培技術の向上を図り、品質の良い玉ねぎ栽培に向けて日々努力を重ねています。
収穫した玉ねぎは大月市役所に集めて石井食品株式会社の製造工場へと出荷します。
トラックに積む際には市役所の職員の方々にも総出で手伝っていただき感謝しています。
令和4年は7トンの玉ねぎを収穫することができたため、令和5年は10トンの収穫と新たな販路の拡大を目標に頑張っています。



収穫した玉ねぎをトラックに積む様子

大月玉ねぎの更なる特産品化に向けて

大月市では農作物を大月ブランドとして生産及び販売することに積極的にチャレンジしている個人農業者で構成される農業団体等に対して助成制度を設けています。



市内では、輸送効率の改善や品質向上及び農業生産の効率化を図り、農業の高付加価値等の推進や所得向上の実現、遊休農地の活用促進のため、農道や水路等の基盤整備を行っています。

また、研究会で収穫した玉ねぎの中で出荷できない規格外の小さい玉ねぎは、食品ロス削減の取り組みとして「大月市産玉ねぎカレー」に使用し販売しており、大月市の「ふるさと納税の返礼品」にもなっています。



整備された農道、農業用排水路に隣接する畑で玉ねぎを作付けしている様子

【購入先】
農産物直売所小柳、晴耕ファーム等
【大月市ふるさと納税事務局】
電話：0500-314610822
FAX：0500-348810889
メール：otsuki@furusato-dpo.com