



# 美浜4Hクラブ

MIHAMMAの農業を支える若き力



## 若手就農者の新規 クラブ員募集中です！

私たちと一緒に地元の  
農業を盛り上げましょう！

・4Hクラブ加入希望の問合せ  
知多農林水産事務所農業改良普及課  
4H担当

☎ 21-8111 (内線 282)

・当町の農業に関する問合せ  
役場産業課 内線270  
までお気軽に問合せください！

## 4Hクラブの4つのHとは

### Head (頭脳)

科学的に物事をとらえることのできる頭の訓練をする

### Hand (技術)

農業の改良と生活の改善に役立つ腕を磨く

### Heart (心)

誠実で友情に富む心を培う

### Health (健康)

楽しく暮らし、元気で働くための健康を増進する

## 最

近、「地産地消」という言葉をよく耳に  
しませんか？地域で生産された農水産  
物をその地域で消費することは、地域経済の  
活性化や、輸送コストの削減などのメリット  
があります。また、消費者と生産者の関係を  
近づけることで、消費者には新鮮で旬な農水  
産物が購入できるというメリットがあります。  
しかし現在、皆さんもご存知のとおり農業  
の後継者が年々少なくなってきています。そ  
んな現状を打破しよう、若い農家さん達は、  
創意工夫し、頑張っています。そんな若い農  
家さん達を中心となり組織されたのが4H  
(農業青年)クラブです。4Hクラブは、農業  
経営をしていくうえで身近な問題の解決方  
法の検討、より良い技術の習得、消費者や他  
のクラブとの交流などを行っています。現在、  
日本全国に約1万3千人のクラブ員があり、  
それぞれの地域で様々な活動を行っています。  
そんな4Hクラブは、本町にも存在します。  
美浜4Hクラブには、現在12名のクラブ員が  
おり、プロジェクト活動を通じて交流を深め  
ています。クラブ員は、米・花・野菜・ミカン・  
イチゴ・豚等を育てており、本町の農業を支  
えてくれています。  
生産者さんの顔やこだわり、思いを知って  
いただくことは、「地産地消」の実現へつな  
がると思います。そこで、今月号から4Hクラ  
ブのクラブ員を紹介していきます。



私たちは親子2代で農業をしています。両親が長年培った経験やノウハウを受け継ぎ、高品質な農作物を出荷するため、じっくり丁寧な作業を心掛けています。特に美浜町の特産で全国トップクラスの糖度を誇るハウスミカン「みはまっこ」は贈答品としてブランド化されている農作物であり特別なシーンを彩ることが多くあります。そのようなシーンにふさわしい「みはまっこ」を出荷するため、わずかな色味の違いや傷などに細心の注意を払いながら育成しています。

これからも育てた農作物に誇りを持ち農業を続けていきたいです。



私は主に夏に出荷するハウスミカン（みはまっこ・さわみっこ）を栽培しています。ハウスミカンはビニールハウス内で徹底した温度管理・水管理を行っており、どこよりも美味しいハウスミカンであると自信と誇りを持って栽培しています。みはまっこは甘さを追求し、糖度が高く甘い紅が濃いハウスミカンであり、さわみっこは酸味も残し、甘くても爽やかな酸味もあるハウスミカンです。

他にもポンカン、デコポン、はるみ、たまみ、南南海（なつみ）等の柑橘類も育てていますが、どれも手を抜くことなく丁寧に栽培しています。どの柑橘もそれぞれの特徴があり、すべて自信をもって美味しいといえる物に仕上がっています。

ハウスミカンの「みはまっこ」を栽培しています。「みはまっこ」は糖度がとても高く、色は紅が濃い（オレンジが濃い）のが特徴です。「みはまっこ」として糖度が高いミカンを出荷するには、灌水量を制限して樹にストレスを与える必要があります。樹1本1本の状態を見て、その樹が必要とする最小限度の水を与えるようにしています。灌水量が少なすぎると樹が弱ってしまい、場合によっては枯れてしまうこともあります。適切な灌水の見極めは園地ごとの土壌条件、樹ごとで異なるためとても難しいです。

これからも食べた方に喜んでもらえる「みはまっこ」を届けられるように頑張ります。



美浜4Hクラブの皆さんが栽培したミカンや野菜はグリーンセンター美浜店や、ジョイフルファーム鵜の池の直売所で購入できます。



・グリーンセンター美浜店



・ジョイフルファーム鵜の池

## いまさらだけど… みはまっこ・さわみっこって？



みはまっこは、本町を中心にハウス栽培されているブランドミカンです。水を抑えることで糖度を高めており、その糖度は全国トップレベル。平均糖度13度以上を誇ります。見た目は鮮やかで深いオレンジ色が特徴で、一つ一つ手作業で箱詰めされ全国に出荷されます。



さわみっこは、適度な糖度と酸味のバランスが良いミカンです。皮に少し緑色が残った見た目をしてるのが特徴です。甘みと酸味が両立していることで爽やかな風味を味わえます。



・無人販売所 野間字新町205-2  
※8月から10月までは野菜がないため休業

## 「もっと食べたくなる野菜」を

美浜4Hクラブ現会長の榎本裕貴です。私たち「えのもと農園」のある南知多町の畑は頁岩（けつがん）というミネラルをたっぷり含んだ土壌が特徴です。作物ごとに合う土づくりを大切に、味にこだわった新鮮野菜を皆さまにお届け出来るよう、家族一同まごころ込めて野菜を育てています。



野菜農家 榎本裕貴さん

「もっと食べたくなる野菜」を目指し、主にキャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、サニーレタスを育てています。最近では、とうもろこし（黄・白）、小玉スイカ、ゴーヤ（緑・白）などの夏野菜にも力を入れています。

主な出荷先は、業者、市場、農協ですが、近所の方々にもお召し上がりいただけないかと考え、2年前から無人直売所を始めました。以前までは、聞くことができなかった「新鮮な野菜が食べられて嬉しいよ」「この野菜なら子どもがパクパク食べてくれる」などのお客様の声が届くようになり、もっと美味しい野菜を届けたい！と私たちのやる気にも繋がっています。

今後も味を追求し、作ったことのない野菜にも挑戦して、「もっと食べたくなる野菜」を地域の皆様にお届けします！



農園の風景は  
こちらから→

@ENOMOTO\_FARM

## 美浜プライド！みはまっこ・さわみっこ



ミカン農家 齋藤昌弥さん

ハウスミカン、露地ミカン、ポンカン、水稻を栽培している齋藤昌弥です。

就農当初は、不安が多くありましたが、農家の先輩方に様々な指導をいただき農業を続けていくことができました。

今後も教えて頂いたことを活かして、皆様に喜ばれる農作物を栽培したいです。



ミカン農家 久松龍右さん

柑橘類をメインに育てている久松龍右です。

私は、令和元年にそれまで勤めていた会社を退職し、祖父の代から続いていた家業（農業）を継ぐため就農しました。現在は、両親にハウスミカン（みはまっこ・さわみっこ）を中心に指導を受けながら自らも積極的に勉強し、こだわりをもって農業をしています。



ミカン農家 鵜飼大志さん

上野間地区にてハウスミカンを中心に柑橘類を栽培している鵜飼大志です。

私は、就農7年目になりますが、より良い品質の作物を育てるにはどうすれば良いのか、日々試行錯誤を繰り返しています。

