

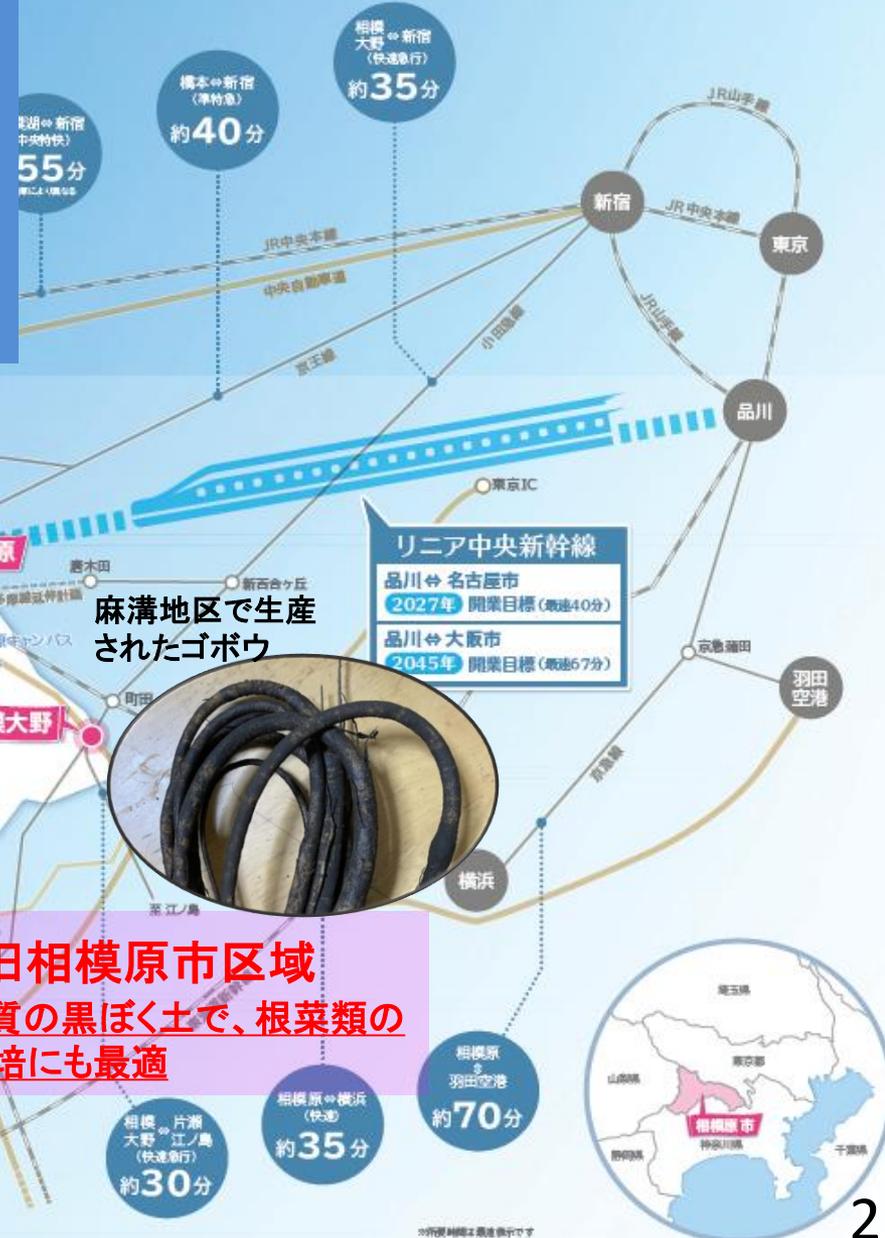
農業 するなら 相模原



本市の概況

本市の特徴～都市と自然のベストミックス さがみはら～

- 人口72万を擁し、東京・横浜からもほど近い一大消費地。
- スーパーマーケットなど地場農産物を扱う小売店が充実。
- 大型・個人問わず、直売所にも比較的来客数が多い。
- 圏央道(さがみ縦貫道路)ICが2か所あり、流通に便利。
- リニア中央新幹線の駅や関連施設も建設予定。
- 都市的土地利用との調和により、確保すべき農地に保全策を講じている。



麻溝地区で生産されたゴボウ

旧城山町・旧津久井町・旧相模湖町・旧藤野町区域
 ※ 都市部に近い中山間地域

旧相模原市区域
 ※ 良質の黒ぼく土で、根菜類の栽培にも最適

人口 722,148人・350,011世帯(R7. 4. 1現在)
 農家戸数 2, 033戸(出典2020年農林業センサス)

(1) 米・麦・大豆

相模川沿いの区画整理を行った大島、田名、当麻、磯部、新戸地区や葉山島、道志新田(三ヶ木、寸沢嵐)を中心に、品種としては、キヌヒカリ、はるみ、さとじまんが作付けられている。

津久井在来大豆は、粒が大きく、甘みが強く、煮豆や味噌加工等に古くから郷土食の素材として栽培され、県の優良品種にも選定された。しかし、昭和60年代に入り、栽培する人が減り、いつしか「幻の大豆」と言われるようになった。

(2) 野菜

露地野菜を中心に、個人直売所や量販店での地場野菜コーナー等による販売が多い。

旧相模原市の区域を中心にひろがる火山灰土壌の特徴を活かしたヤマトイモ、サツマイモ、ダイコン、ゴボウ、ニンジン等の根菜類に加え、トマト、キュウリ、スイートコーン等の果菜類やホウレンソウ、キャベツ等の葉菜類と、多品目を生産する農家が多い。

ヤマトイモは、贈答用として宅配販売が主流になっており、地場農産物のブランドとして定着している。また、津久井在来大豆は、エダマメとして出荷することにも取り組まれている。

施設野菜はトマト栽培が中心だったが、近年ではイチゴ栽培も始まり、人気を博している。



(3) 果 樹

なし、ぶどう、くり、うめ、りんご、ゆず、かき、ブルーベリー、キウイフルーツなどが栽培されており、いずれも1戸当たりの栽培面積は少なく産地化されていないが、直売、宅配、観光農園、加工品など多様な形態により、地域の特産品として定着している。

なし、ぶどうの栽培は歴史が古く、昭和20年代に導入された。なしは当麻地区を中心に幸水、豊水を栽培しており、栽培面積は減少しているものの直売で人気が高い。ぶどうについては、田名地区でデラウェアの導入が進み、現在では、市全域で藤稔、シャインマスカットなど様々な品種が栽培され、直売で人気がある。

うめ、りんご、ゆずは、津久井地域の特産果樹として生産振興が行われた。うめでは、白加賀、玉英、梅郷等の品種が栽培され、川尻地区にある本沢梅園では観光もぎとりが行われている他、一部の農家で梅干しに加工して販売されている。りんごは、青根、青野原、内郷地区でふじ、陽光、王林などが栽培され、栽培面積は減少しているものの、直売所やイベントで販売されている。ゆずは、古くから自家消費用として栽培されていたが、平成12年から、藤野商工会が中心となり、加工品の開発が進められた。現在ではポン酢、ジャム、シャーベット、サイダーなどが特産品として定着した。また、最近では低樹高による栽培も導入されている。

ブルーベリーは平成9年頃から上溝、大沢地区で導入が進み、現在では市全域でラビットアイ系の品種が栽培され、観光摘み取りが主体となっている。また、一部の農家では、ハイブッシュ系の品種の栽培や、ジャム等の加工品の販売も行われている。

キウイフルーツは平成27年頃から下溝、上溝地区で導入が進み、徐々に市全域へと広が
りつつある。販売方法は直売と宅配が主流。相模原市果実組合キウイフルーツ部会では、市
内産キウイフルーツの将来的なブランド化に向け、キウイフルーツの色毎に統一名称「相模
レッド」、「相模グリーン」及び「相模ゴールド」を使用し、普及啓発に取り組んでいる。

(7) 畜産

昭和40年代頃から始まった都市化の進展、その後の輸入畜産物の増加等による取引価格の低迷、生産環境の悪化や周辺住環境との関係、さらには、従事者の高齢化や後継者不足等により、厳しい環境下に置かれてきた。

こうした中で、市では畜産物生産者で組織する「相模原市畜産振興協会」を通じて、種畜改良や子畜の育成、家畜防疫、近代的な畜舎、堆肥化施設の整備等を支援し、総合的な生産環境の改善整備に努めている。

一方、耳標装着による識別管理や生産履歴確認のためのトレーサビリティ、豚熱、鳥インフルエンザ発生防止への対応など安全で安心できる畜産物の市民への提供にも努めるとともに、今後は、こだわりやブランド化などの特性を持った畜産物で地産地消に重点を置き、農業全般に関わりのある集団としての事業展開を図る。

(8) その他

平成25年にJA神奈川つくいの「あぐりんずつくい」、JA相模原市の「ベジたべーな」の2か所の大型農産物直売所が相次いで開店した。また、令和2年にはJA相模原市が新たに「ベジたべーな mini」を開店した。これらの直売所は、にぎわいを見せており、生産者の出荷意欲が高まっている。



○認定農業者育成事業

認定農業者が実施する資本装備の整備に係る費用の一部に対し補助します。

※「農業用機械」は300万円を上限とし、その3分の1以内など（「資本装備」の種類毎に）

○農地流動化助成事業

認定農業者への賃借権設定（更新分かつ3年以上）による農地の集積に対し助成します。

※1筆・10a当たりの単価：賃借権期間3年以上6年未満@4千円／6年以上@1万円

○耕作放棄地対策事業

「相模原市耕作放棄地対策協議会」を通じて、耕作放棄地の再生利用を促進します。

※耕作放棄地再生工事、施設等補完整備など（予算の範囲内で補助）

○農作物鳥獣害防護対策事業

防護電気柵、防護柵又は防護網の購入及び設置費用の一部を補助します。

※「対象面積1ha以上」の場合、経費の4分の3以内で75万円が上限など（対象面積毎に）

○市内産農産物のブランド化等の推進

さがみはら農産物ブランド協議会と連携し、ブランド化推進6品目（※1）を定めてブランド化を推進するとともに、市内産農産物に「さがみはらのめぐみ」と愛称をつけ、マークを定め（※2）、販売促進グッズの配布などにより、地産地消の推進に取り組んでいます。

※1



※2



○相模原市農業まつりの開催

相模原市農業まつり実行委員会と相模原市の共催。「魅力と潤いのある都市農業を目指して」をテーマに、市民が農家や相模原市の農業の役割に対する理解と親しみを深めるための市内最大の農業系イベント。市内産農産物やその加工品の販売やステージイベントなどを行う「集中行事」と、市内産農産物の「農畜産物共進会」で構成する。



○さがみはら市民朝市への支援

相模原市民朝市運営協議会の主催。新鮮な地場農産物を供給する市民朝市の活動を支援する。



オーガニックビレッジ宣言

・オーガニックビレッジ宣言

相模原市は、人口72万人の大消費地でありながら、都市の利便性と豊かな自然を兼ね備えた「都市と自然のベストミックス」の魅力が輝くまちです。

本市の農業は、小規模・少量多品目栽培といった「都市型農業」を特徴としておりますが、農薬・化学肥料に頼らず、環境負荷を低減した農業生産への取組が生まれています。

国の「みどりの食料システム戦略」を踏まえ、本市においても地域ぐるみでの有機農業に対する理解の促進や、有機栽培技術の向上、共有化を図るなど、有機農業に取り組みやすい環境を整えてまいります。

有機農業や慣行農法といった違いに関わらず、お互いの農法を理解・尊重することで、農業者や関係事業者、地域が一体となって取り組む有機農業の仕組みづくりを目指し、相模原市有機農業実施計画に基づき、「オーガニックビレッジ」の取組を進めてまいります。



令和5年6月13日
相模原市長 本村 賢太郎



○農地所有適格法人

22社

○一般法人（農地所有適格法人以外の法人。以下同じ。）

23社

※ 一般法人の農業参入にあたっては、一般的な農業参入の要件を満たす事業計画書を作成し、予め市農政課に提出し、市がそれを承認することで参入を認めている。

○法人による営農類型等

- ・葉物野菜の水耕栽培
- ・露地野菜栽培
- ・果樹生産・加工販売
- ・農家レストラン 等



1 法人の農業参入に係る市の相談窓口

○ 農地所有適格法人の場合

・旧相模原市区域の農地

➤ 相模原市農業委員会事務局

所在 中央区中央2-11-15 電話 042-769-8292

・旧城山町・旧津久井町・旧相模湖町・旧藤野町区域の農地

➤ 相模原市農業委員会事務局津久井事務所

所在 緑区中野633 電話 042-780-1406

○ 一般法人の場合

➤ 相模原市環境経済局経済部農政課

所在 中央区中央2-11-15 電話 042-769-9233

2 農地中間管理事業の利用に係る相談窓口

○ 旧相模原市区域の農地

➤ 相模原市農業協同組合 営農センター

所在 緑区田名2436 電話 042-762-4336

○ 旧城山町・旧津久井町・旧相模湖町・旧藤野町の農地

➤ 神奈川つくい農業協同組合 営農経済課

所在 緑区中野550 電話 042-784-9905

※ 本市では、市内の農業協同組合が農地中間管理機構の農地中間管理事業の一部を受託しています。

本市での農業参入を、
心よりお待ちしております。

