

1. 本市における農水産物の特徴（「荒尾らしさ」「荒尾ならではの」「こだわり」）

荒尾の農水産物は、古くより三池街道を中心とした丘陵地、有明海沿いに広がる大地の恵みによる米文化と豊穡の海によりもたれられた海産物が、幾多の歴史を超えて多種多様な産物として育てられてきました。中でも、海の大きな干満差を利用した海苔、アサリ、マジックが採れる海として特に有名となっています。また、梨を特産として昭和初期より果物作りが盛んとなり、今では季節を問わず楽しむことができます。

【米】 10月中旬～11月新米
（くまもと県で生産されている品種）ひのひかり・森のくまさんは小岱山麓の清流に育まれた美味しいお米です。

※年間を通して供給できる美味しいお米を沢山の人に知ってもらうため、お弁当を含む飲食物としての提供は全て「荒尾産」のお米を使用。

※「グルテンフリー」で注目される米粉パンも検討。



【フルーツ】 オールシーズン

《梨》 8月～10月

昭和初期より初められた梨作りは市内中央部の丘陵地に特別な大きさを誇る（新高梨）を中心に栽培され、果実の一つ一つに丁寧に袋を掛けるこだわり作業を経て育てられた梨が全国へ届けられています。



《みかん》 10月～4月

温州みかんを中心に、デコポンなど10種類以上の品種が、小岱山の傾斜地に降り注ぐ陽の光と有明海の家風をふんだんに浴び、たわわに生産されています。



《ぶどう》 8月～9月

ぶどう作りは水はけが良い畑が良好とされていることから、砂交じりの農地を利用し**巨峰**や皮を付けたまま食べる**シャインマスカット**の栽培が増え、中でも、**1kgを超える実が評判**となっています。



《柿》 9月～11月

これまでの柿の食感と違った、**サクサク感がある、大きくて甘い【太秋柿】**の志向に合わせ栽培が増え、**皮ごとかぶりつけます**



《桃》 6月～8月

初夏よりモモ園をビニールハウスやビニールネットで覆い、**香りあふれる果実**が生産されていて、**まるごと食べたくなります**



《スイカ》 5月～7月

市内特定の金山地区で栽培されていたスイカ栽培が現在3戸の農家のみとなっていますが、最盛期以上の栽培努力で味品質は好評で**「幻のスイカ」**と呼ばれています。

(幻のスイカは5月)



※春夏秋冬それぞれの**季節に応じた旬のフルーツ**をそのまま味わうのも最高ですが、**季節ごとの「フルーツパフェ」**などのスイーツやお菓子などの加工品も検討。

【野菜】

多種多様の野菜が生産されている中、特に施設ハウス栽培のスナップエンドウやナスビ、キャベツ、白菜、カボチャは豊富に栽培されています。

また、従来盛んであった、根菜類（ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ）なども増反が期待されます。

【こだわり野菜作り】

※有機野菜栽培など、生産者こだわり野菜の販売を検討。

※市内で年間を通じ生産されるナスビを畑よりまるごと朝どり収穫で直送し、曜日限定つめ放題販売会やジャガイモのつめ放題を検討。



【牛乳】

荒尾市内で生産された牛乳は、荒尾酪農業協同組合独自の配合餌により良好な乳質に加え白乳が濃い牛乳が生産されています。

※荒尾産の牛乳を使用した加工品として旬のフルーツとコラボしたソフトクリームやアイスクリームなどを検討。



【海苔】 11月～2月収穫

有明海の干満差を利用した海苔養殖は、昭和より受け継がれてきており、**高品質の海苔**が生産されています。

味付け・焼きのりは2月以降。



【あさり貝】 3月～9月(豊漁・不漁により変動)

あさり専用の漁場を作り、**荒尾産の稚貝**を漁協の手により育てたこだわりの**良質なあさり貝**が生産されています。



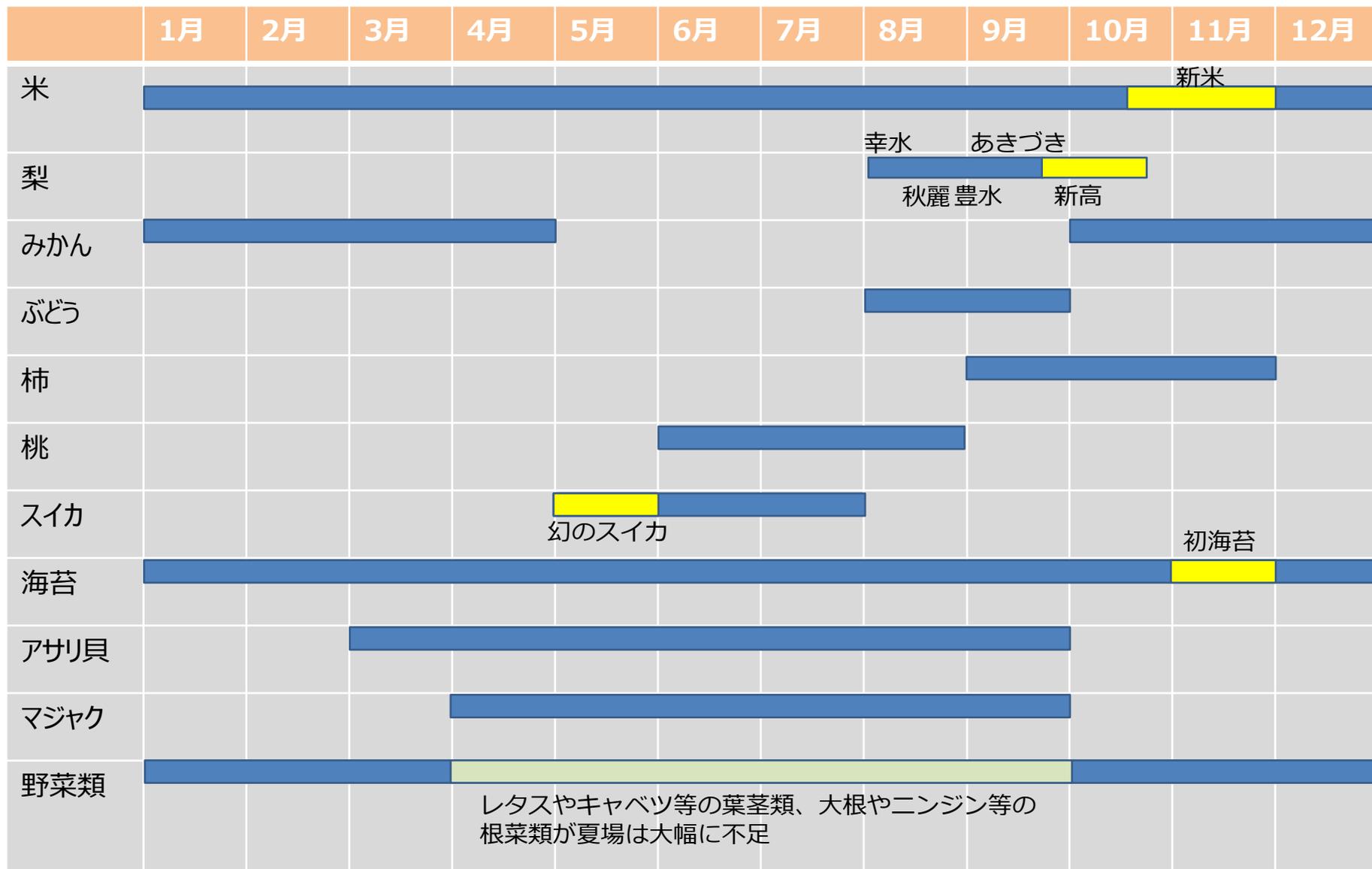
【マジャク】 4月～9月

生育地が少なく近隣では有明海の干潟、韓国の一部干潟に生育している穴ジャコの種類で、**昔ながらの独特な釣り方**で春先より夏場を中心として水揚げされています。水揚げ量は限定的であり、その**稀少性と美味であることから、都市部でも人気**となっています



※**味と品質、そして珍しさも備えた有明海が誇る海の幸**です。

収穫・出荷カレンダー



2. 道の駅への地場産農産物供給量について

	道の駅A	道の駅B	道の駅C	道の駅あらお (仮称)
農産物売上高(億円)	2.2	2.0	5.0	1.4(見込み)
仕入率 (%)	25%	50%	10%	0%
地場産農産物売上高(億円)	1.6	1.0	4.5	1.4(見込み)
全体売上高(億円)	6.0	10.1	10.0	?
自治体の農業産出額(億円)	68.7	33.6	115.6	22.7

【表：H30年度 直売所・道の駅における農水産物 供給状況ヒアリングより(農林水産課調べ)】
 ※道の駅あらお(仮称)の数値は参考資料2別紙本市における農水産物の供給見込みより抜粋

※道の駅A

地域特産品と定番商品を数多く出品することで、地域内外の集客を図っている。肉・魚については、儲けにはつながらないものの、集客（ワンストップサービス）のために仕入れを行っている。

※道の駅B

近隣にスーパーなどの商業施設がなく、仕入れによって品揃えの充実を図ることで、地域住民の生活利便性に貢献。

※道の駅C

豊富な農産物の産地という特長を活かし、地場産品にこだわった品揃えにより集客を図っている。

道の駅あらお（仮称）における直売施設では、本市の農水産物の特徴や供給量等を踏まえどのように魅力を出していくべきであるのかを検討していきます。