

熊本市の agriculture & fishery 農業と水産業

皆さん、熊本市の農業と水産業について理解を深めていただけましたか？
最後は地下水のお話です。



豆知識 【地下水の話】

熊本市は、清らかな地下水に恵まれ、上水道をはじめ、工業用水、農業用水等、種々の用途に地下水を利用しています。

この地下水の多くが白川中流域（菊池郡大津町付近）の水田でかん養されていると言われています。つまり、水田に張られた水が下流域にある熊本市の地下水を豊かにしているわけです。

都市化の進展などで農地や森林等が減少してしまうと地下水のかん養量も減少し、水不足に陥ることも懸念されています。

水田をはじめとする農地を「農作物生産の場」として見るだけでなく、水源かん養や洪水防止などの多面的機能を持つ、市民全体の貴重な財産として見直していくことが大切です。



H30

はじめに

私たちの熊本市は、清らかな地下水をはじめ豊かな自然環境に恵まれ、各地域で米、野菜、果樹、花き、畜産など、特色あるいろいろな農産物が盛んに生産されています。実にその産出額は政令指定都市で3位、全国市町村で8位を誇ります。水産業は、有明海沿岸におけるノリ養殖業を中心に、魚介類などの漁獲や地下水を利用した観賞魚の養殖などが行われています。

第一次産業である農水産業は、私たちの健康な生活の基本となる良質な食料等を安定的に供給する上で欠くことのできない産業です。また、生産、加工、流通、販売などの各段階において、さまざまな産業と広く結びつくなど、地域経済の中で重要な役割を担っています。

さらに、農水産業は、地下水のかん養、土砂くずれの防止、多様な生き物の保全、美しい景観の形成、文化の伝承など、「多面的機能」と呼ばれる役割も果たしており、このように、私たちの健康で充実した生活のためにも非常に重要です。

しかしながら、近年の農水産業を取り巻く環境は大変厳しく、農水産物の生産量の減少や農山漁村地域の人口減少・高齢化などによる担い手不足、地域の活力低下などが懸念されています。また、平成28年熊本地震では農地の地割れ、隆起、液状化や農水産業関連施設の破損など、農水産業においても大きな被害が発生しました。

このような状況に対応するため、熊本市では震災からの一日も早い復旧・復興とともに、安全・安心で良質な農水産物の持続的な生産や農水産業における経営の安定化、市民と農漁業者のふれあい促進、農水産物の流通拡大など、さまざまな施策に取り組んでいるところです。

このパンフレットは、市民のみなさんに、全国有数の生産を誇る熊本市の農業と水産業についてよく知ってもらい、農水産物の生産の仕組みや特徴などを広く理解していただくことを目的として、作成しています。小・中学生のみなさんの学習にも使えるように、わかりやすく編集していますので、ご活用ください。

みなさんの農業と水産業への理解にお役立ていただければ幸いです。

平成31年1月

熊本市



agriculture fishery

僕は熊本市イメージキャラクター「ひごまる」です。
僕と一緒に熊本市の農水産業を調べてみましょう。



ひごまる

目次

目で見える熊本市の農水産業	2
熊本市各区における農業の特徴	4
熊本市の農業基本データ	6
農水産業の多面的機能	8
熊本市の主な農作物の収穫・出荷時期	9
熊本市の農産物	10
集出荷貯蔵施設	19
ひご野菜ってな～に？	20
熊本市民と農業のふれあい	20
熊本市の農水産業関係イベント	21
熊本市の農産物直売所	22
農業生産の基盤	24
熊本市の水産業	26
熊本市の漁港	28
熊本市の水産資源増殖への取り組み	29
熊本市の漁業と生産	30
熊本市の水産物	32

本市の農業は、市街化区域内農業地域を囲むかたちで8つの地帯に分類され、地域の特色を生かした様々な農産物が生産されています。

市内一円で色々な農水産物が生産されているんだね。

西部に広がる干満差の大きい海域



agriculture, fishery 3

熊本市各区における農業の特徴

西区の概要 うんしゅうみかん等の果樹の一大生産地！

西区では金峰山一帯を中心にうんしゅうみかん等の果樹が盛んに栽培され、本市果樹生産の中心となっています。うんしゅうみかん栽培の歴史は江戸時代からと古く、現在では県内生産量の約半分を占めており、全国でも有数の産地です。

平野部では水田の裏作としてキャベツやたまねぎ等が大規模に栽培され、高砂地区では「早出しれんこん」がハウスで生産されています。



金峰山でのうんしゅうみかん栽培



うんしゅうみかん



春キャベツ



高砂れんこん

南区の概要 日本一のなすの生産地！

南区では東西に横断する緑川を境に、北部の飽田・天明地域と南部の富合・城南地域を中心に広大な優良農地を活かした多種多様な農業が営まれています。

北部の飽田・天明地域では全国屈指の生産量を誇るなすをはじめ、トマトやメロン等の施設園芸野菜と米の複合経営が盛んに行われ、御幸・田迎地域では花き類の生産が行われているのが特徴です。

南部の富合・城南地域では広大な基盤整備済の水田を活かした米・麦・大豆等の土地利用型作物の生産が盛んに行われており、城南地域では宿根かすみそうをはじめとする花き類や畜産等も盛んです。



低コスト耐候性ハウス



なす



基盤整備済水田



宿根かすみそう

北区の概要 日本一のすいかの名産地！

日本一のすいか生産を誇る本市の主要産地である植木地域や北部地域を中心に、すいか、メロン、なす、ハウスみかん、花き類などの施設園芸が非常に盛んな地域です。

また、変化に富んだ地形を利用し、米、麦、そば、大豆や葉たばこのほか、うんしゅうみかんなどの果樹類も生産されています。畜産業も盛んで、酪農、肉用牛飼育、養豚などが営まれています。



ビニールハウス群



光センサーを利用したすいかの選果



アールスメロン



養豚

中央区の概要 豊かな水資源を利用した米、花き生産！

中央区では、熊本の豊かな水資源を利用し市街地・住宅地の中に点在する水田で米が栽培されるほか、出水地区を中心に、カーネーションやはなしょうぶ等の花きが生産されています。



中心市街地での農産物PR



水稻



カーネーション

東区の概要 熊本市最大の畜産団地！

東区では、畜産や米・麦・大豆のほか、すいか、ピーマン、トマト等の野菜や花きの生産等、多様な農業が営まれています。また、市民の農業体験活動も盛んに行われています。

供合、秋津、画図地区ではほ場整備が進み、白川や加勢川の豊かな水や地下水を利用して、稲作を中心に麦や大豆、せり等が栽培されています。

小山戸島地区では、酪農をはじめとして肉用牛、豚、馬の飼育が盛んに行われ、本市における畜産の一大産地となっています。



乳用牛



田植え体験



稲刈り体験



大豆の収穫

熊本市の農業基本データ

熊本市の農業基本データ

[平成27年]

総農家数	6,649戸	認定農業者(H29)	1,516経営体
販売農家数	5,084戸	経営耕地面積	8,594ha
農業就業人口	男性 5,629人 女性 4,806人 10,435人	農業産出額(H28)	50,011百万円

資料：世界農林業センサス（H12、H22）、農林業センサス（H17、H27）、認定農業者及び農業産出額については市調べ

豆知識 【認定農業者制度】

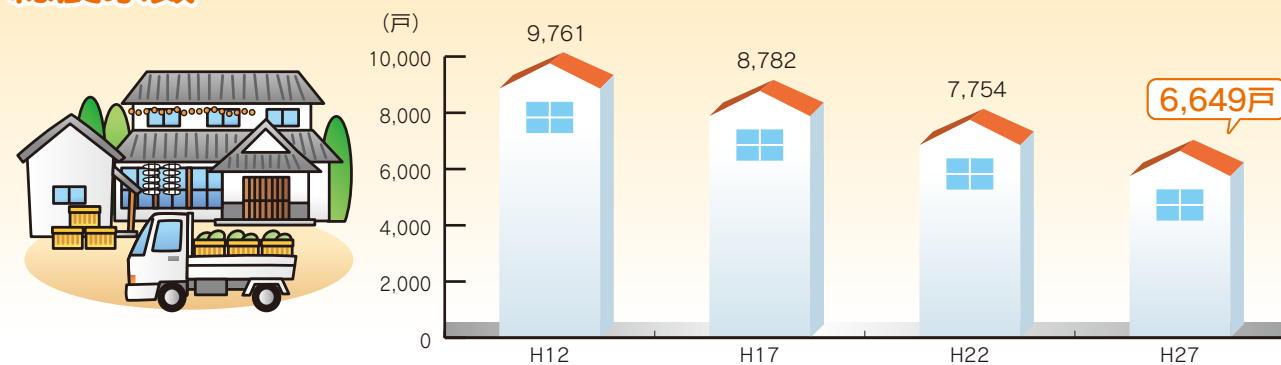
この制度は、平成5年に制定された農業経営基盤強化促進法に基づき、経営感覚に優れた農業経営体を目指す意欲ある農業者を市が認定し、支援・育成していくものです。

本市の認定農業者は、平成30年3月現在「1,516」の経営体を認定しており、意欲と能力のあるプロの農業経営者が計画的に営農改善を目指してがんばっています。



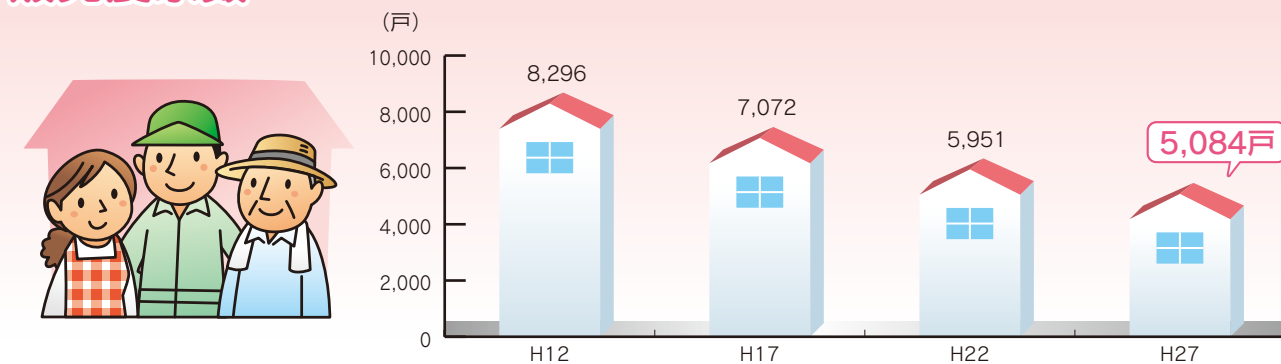
総農家数

農業を営んでいる家の数



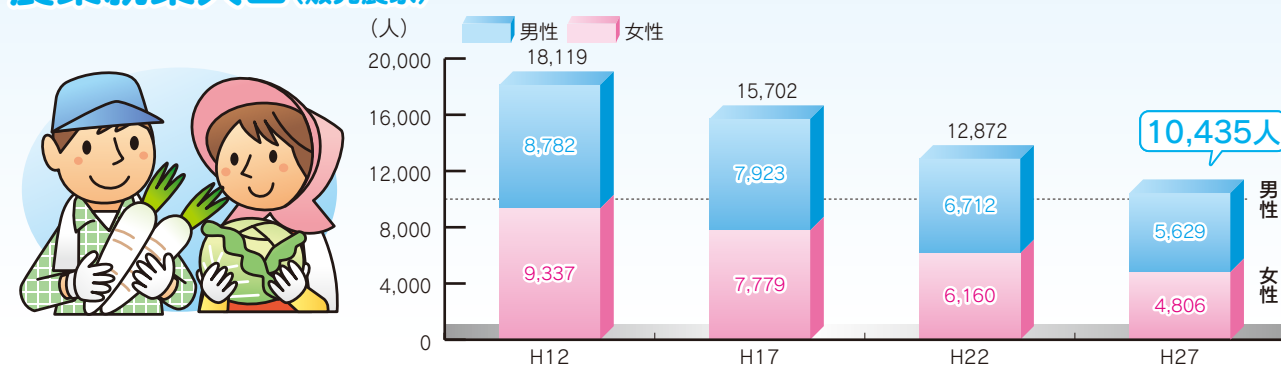
販売農家数

農業を仕事にしている家の数



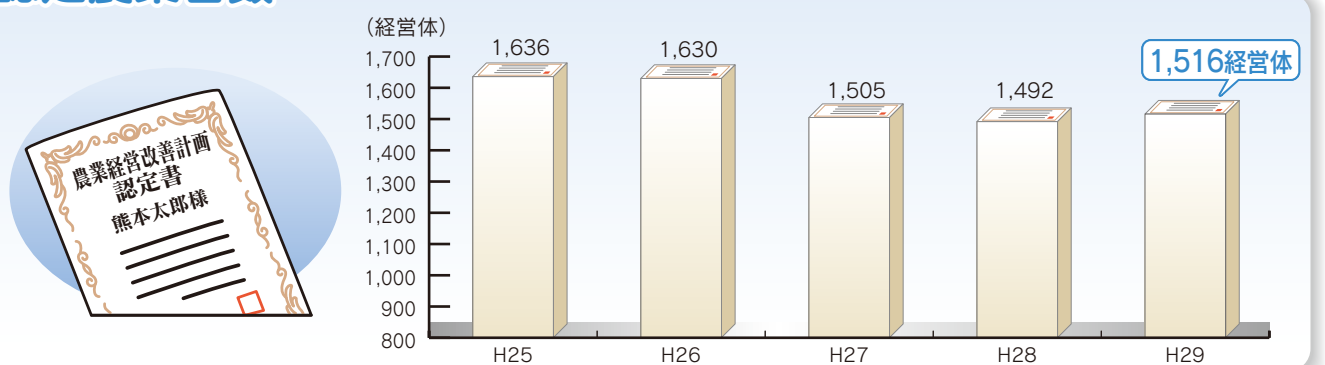
農業就業人口(販売農家)

農業を仕事にしている人の数



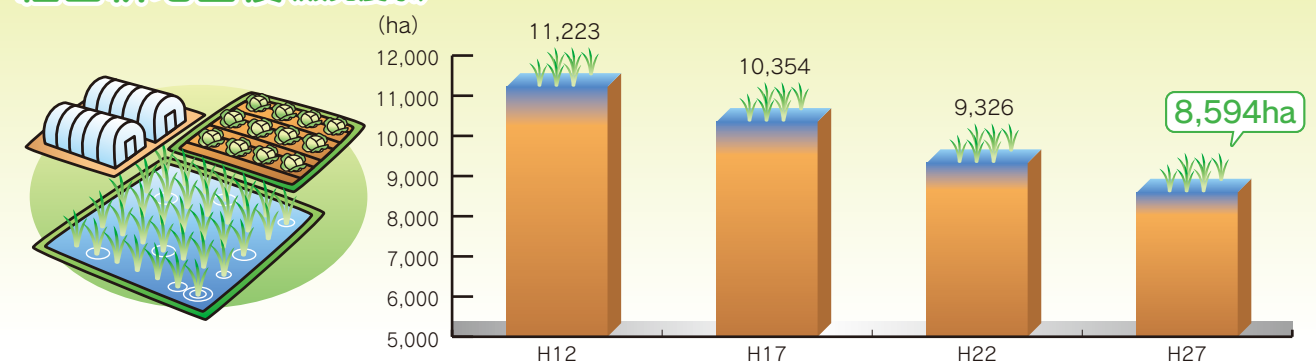
認定農業者数

市の認定を受けた農業経営体の数 (このページにある「豆知識」を読んでみよう!)



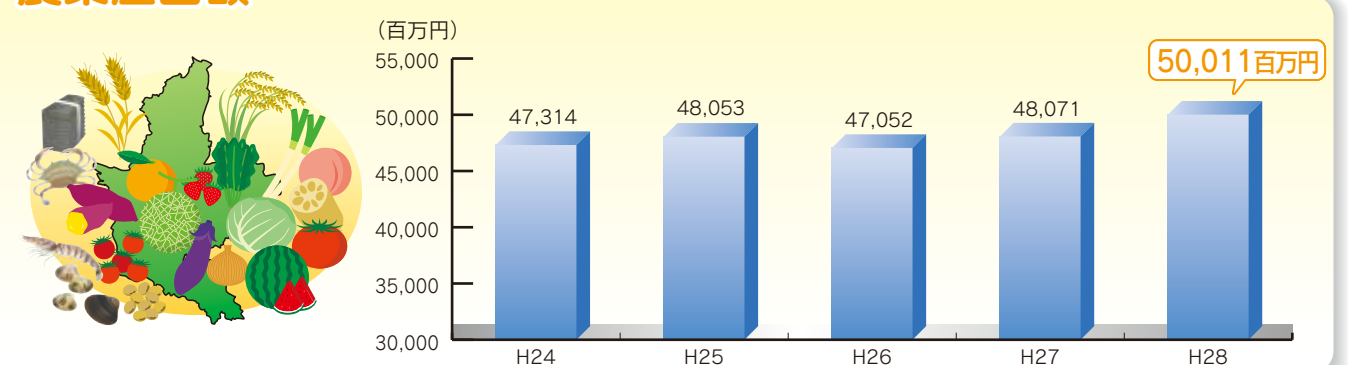
経営耕地面積(販売農家)

農家が経営のために耕作している土地の広さ



農業産出額

熊本市全体で生産された農産物の額



農水産業の多面的機能

農水産業は、食べ物などを生産する以外にも地下水の保全など、わたしたちの生活に欠かせない、さまざまな働きをもっており、そのような働きは「多面的機能」と呼ばれています。



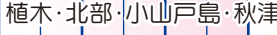
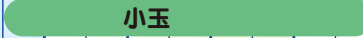
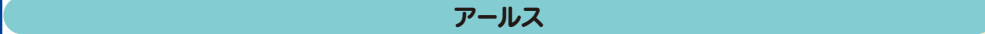
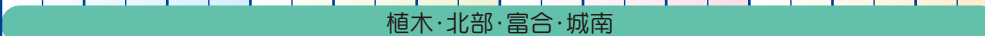
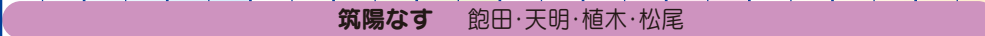
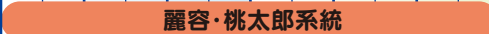
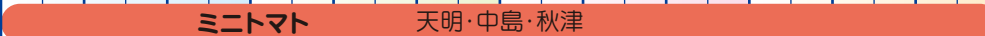
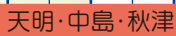
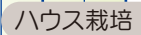
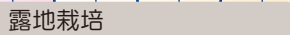
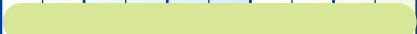
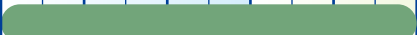
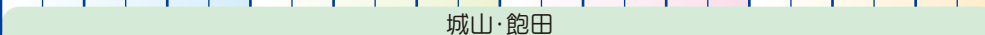
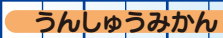
遊休農地活用大作戦！

農業の多面的機能が十分に発揮されるためには、農地において適切な営農活動が継続的に行われることが重要ですが、近年の厳しい農業情勢のため本市においても遊休農地が発生しています。

そこで、「優良農地の確保」の重要性を発信する活動の一環として、市農業委員の発案により遊休地を利用した農作物の植え付け体験や収穫体験も行われています。参加した子どもたちは農業の大切さを肌で感じる事ができ、収穫された農作物は学校給食の食材として提供されるなど、食育・地産地消の学習にも役立っています。



熊本市の主な農作物の収穫・出荷時期

品 名 (H28産出額)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
 米 (5,120百万円)									市内全域	 ヒノヒカリ  森のくまさん  ヒヨクモチ(もち米)		
 麦 (110百万円)						 城南・富合・秋津・供合						
 大 豆 (140百万円)								城南・秋津・供合		 フクユタカ  すずおとめ		
 すいか (4,428百万円)			 大玉(促成栽培)		 植木・北部・小山戸島・秋津					 大玉(抑制栽培)		
			 小玉									
 メロン (4,058百万円)	 アールス  アンデス・クインシー											
 きゅうり (1,460百万円)	 植木・北部・富合・城南											
 な す (7,217百万円)	 筑陽なす 飽田・天明・植木・松尾  大長なす 植木											
 トマト (4,311百万円)	 麗容・桃太郎系統						 天明・中島・城山					
	 ミニトマト						 天明・中島・秋津					
 ピーマン (320百万円)							 供合・小山戸島・長嶺・植木					
 れんこん (414百万円)			 沖新・天明・城南		 ハウス栽培		 露地栽培					
 キャベツ (310百万円)						 城山						
 ほうれんそう (240百万円)						 城山・飽田						
 ね ぎ (260百万円)	 城山・飽田											
 たまねぎ (230百万円)						 小島						
 イチゴ (550百万円)						 河内・富合・城南						
 みかん (7,797百万円)	 うんしゅうみかん					 金峰山麓		 金峰山麓			 うんしゅうみかん	
	 不知火・肥の豊(デコボン)					 ハウスみかん						
 な し (160百万円)									 芳野・城南			

熊本市の農産物

熊本市では水、土壌、気候などの豊かな自然環境を活かして、各地で特色ある農業が営まれ、多種多様な農産物が生産されています。

露地栽培だけでなく施設園芸も盛んで、台風などの気象災害に強く、暖房設備の整備されたビニールハウスなどの栽培施設が多数導入されており、熊本市の安全・安心でおいしい農産物は全国に向けて安定的に出荷されています。

また、農業者の生産技術・意欲が非常に高く、高品質生産にとどまらず、環境に配慮した持続可能な農業生産活動にも積極的に取り組んでいることも大きな特徴です。

資料：2015年農林業センサス（農林水産省）、平成28年市町村別農業産出額（推計）（農林水産省）、平成29年度熊本県畜産統計、市調べ

米

稲の栽培は、3000年ほど前の縄文時代に日本に伝わったといわれており、現在も日本人の主食として、さまざまな品種が栽培されています。

稲の種類を大きく分けると、主にご飯として食べる「うるち米」と、餅・せんべいなどに加工して食べる「もち米」があります。最近では、これらの米を製粉して作られる「米粉」の需要が高まっており、パンやお菓子などの加工品に利用されています。

うるち米は、本市のほぼ全域で栽培されており、秋津・東部・飽田では「くまさんの力」、城南・富合では「森のくまさん」「あきまさり」、植木では「森のくまさん」「ヒノヒカリ」という品種の生産が盛んです。

もち米は、飽田・天明・中島の海岸部を中心に「ヒヨクモチ」という品種が栽培されています。

田植えの時期は、6月下旬ごろで、収穫の時期は、うるち米は10月中旬ごろ、もち米は10月下旬ごろです。

また、たくさんの水を湛えられる水田は、地下水かん養・大雨の時のダム機能などの多面的機能を有しており、私たちの暮らしを守ってくれています。



くまさんの代表的な作物を紹介します。



作付面積(ha)	産出額(百万円)
4,323	5,120

麦(小麦・大麦)

麦の栽培は、2000年以上前の弥生時代に日本に伝わったといわれています。

本市で栽培される麦の種類には、主に製粉して利用される小麦と、焼酎などに使われる大麦があります。

小麦は、城南・富合で「シロガネコムギ」「ミナミノカオリ」、秋津で「ミナミノカオリ」、供合で「ミナミノカオリ」「チクゴイズミ」、河内で「チクゴイズミ」という品種の栽培が盛んです。また、大麦は、天明を中心に「ニシノホシ」という品種が栽培されています。

11月ごろに種を播き、大麦は5月下旬、小麦は6月上旬に収穫を行います。

健軍・清水・竜田では、種子用小麦が生産されており、県内の麦作農家の約6割に供給されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
1,259	110



大豆

大豆の栽培は、2000年以上前の弥生時代に日本に伝わったといわれています。

本市では、城南・富合・秋津を中心に中粒種の「フクユタカ」、秋津・東部を中心に小粒種の「すずおとめ」という品種が主に栽培され、7月ごろに種まき、11月ごろに収穫されます。

「フクユタカ」は豆腐・きな粉・味噌・醤油などに利用され、「すずおとめ」は納豆の原料として用いられます。また、収穫された大豆の約2割は県内農家に種子用として供給されています。

地産地消運動の一環として、市内の小、中学校の給食には市内産の大豆を使った納豆、味噌、豆腐が一部導入されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
299	140



「えだまめ」は、未成熟のうちに収穫して食べる大豆だよ！

熊本市の農産物

すいか

本市における販売を目的としたすいかの生産は、大正時代末期頃から始まったとされています。現在、本市は全国有数の生産地であり、主な産地は、植木・北部などです。

大玉すいかを主体に生産しており、収穫時期や栽培方法に合わせて品種選定を行っているため、数多くの品種が作られています。一般的な赤肉系のほか、黄肉系のものも生産されており、また、近年の消費者ニーズに合わせて小玉すいかの栽培面積も増加しつつあります。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
478	4,428

ビニールハウスで暖房機や内張りカーテンなどで温度を確保し、3月頃から出荷を始める促成栽培と、10月頃から12月にかけて出荷する抑制栽培が行われています。通常、すいかは地面につるをはわせて栽培しますが、一部では立体仕立ての栽培も行われています。



メロン

熊本における本格的なメロンの栽培は、昭和30年代後半のプリンスメロンから始まりました。現在では、熊本市は全国的な産地となり、北部・植木・東部の畑地帯・有明海沿岸の西南部の水田地帯・富合・城南などの地域を中心に生産されています。

果皮の網目模様（ネット）が美しく、高級果物の代表ともいえる「アールスメロン」、大衆メロンとして親しまれる「アンデスメロン」、果肉が朱色系の「クインシーメロン」などが主に栽培されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
218	4,058

寒さや雨風、病虫害に非常に弱いため、多くはビニールハウスなどの施設中で厳密な栽培管理のもと育てられます。



きゅうり

すいかやメロンと同じウリ科の植物で、本市では植木・北部・富合・城南などで生産されており、植木は国の指定産地*として指定を受けています。

現在栽培されている品種は、白イボ系のものがほとんどです。実の肥大が早く、気温の高い時期は朝夕2回収穫することもあります。ビニールハウスや加温設備を利用することで、年間を通じて出荷されています。

代表的な夏野菜の1つで、90%以上が水分、歯ごたえのある食感とすっきりとした味わいが特徴です。

指定産地：野菜生産出荷安定法に定める作付面積及び共販率を満たし、農林水産大臣が指定した産地のこと。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
102	1,460



なす

本市におけるなすの商業栽培は、他の野菜と比べ歴史が古く、大正時代の初期頃には既に出荷が行われていました。現在、本市は国の指定産地であり、全国屈指の生産量を誇ります。主な産地は飽田・天明・植木・松尾などで、これらの地域から全国各地に周年出荷されています。

飽田・天明・松尾においては、秋から翌年の春にかけて出荷される「冬春なす」という作型が盛んで、加温設備を備えたビニールハウスの中で「筑陽」という品種が主に栽培されています。植木においては、実の長さが60

作付面積(ha)	産出額(百万円)
176	7,217

cmにもなる「大長なす」が春から秋にかけて出荷されます。

また、近年の栽培施設の特徴として、整備費用を抑えつつも最大瞬間風速50m/sにも耐えられる「低コスト耐候性ハウス」が盛んに導入されており、台風等の気象災害に左右されにくい安定した農業経営の実現、産地作りに役立っています。



トマト

本市では昭和初期から栽培が始まり、現在では天明や中島・城山などを中心に、ほぼ全域において栽培されています。

非常に多くの品種が栽培されており、果実の大きさで大玉系、中玉系、ミニトマトに分類され、果皮色も一般的な赤だけでなく、オレンジ、黄色、紫、緑と多種多様です。

ビニールハウスなどの施設内で、入念な水管理のもと、収量と品質のバランスを取りながら栽培されます。

赤色色素の「リコピン」をはじめ、豊富な栄養素がたくさん含まれています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
102	4,311



ピーマン

本市では昭和40年代半ばに導入され、現在は、東部（供合・小山戸島・長嶺）及び植木などで生産されています。

品種は「エスピーマン」をはじめ、数種類が生産・出荷されています。

ビニールハウスで適温を保ちながら栽培され、主に12月から翌年の6月までの長期収穫が行われています。

ピーマンにはビタミンAとCが豊富に含まれており、特にエスピーマンは肉厚でほんのり甘みがあり食感はシャキシャキ、生で食べてもおいしいのが特徴です。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
26	320



熊本市の農産物

れんこん

本市のれんこんは、昭和24年ごろから熊本市西部の有明海に面する干拓地で生産が始まり、現在は主に沖新町高砂・飽田・天明・城南・富合で生産されています。

高砂ではハウス栽培が盛んで、5月中旬から6月をピークに早出しのれんこんが出荷され、その他の地域では露地栽培を中心に年間を通して出荷が行われています。

れんこんには食物繊維やカルシウム、鉄分、カリウムなど、現代人に不足しがちな栄養素が豊富に含まれています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
57	414



キャベツ

キャベツは、本市では昭和20年代に生産が始まりました。現在は主に城山・清水・北部・飽田などの地域で生産されており、本市（一部地域除く）は国の指定産地（春キャベツ）として指定されています。

本市で生産されるキャベツは、巻きがゆるやかな「春（春系）キャベツ」と、球がしっかり締まった「冬（寒玉系）キャベツ」に大別されます。

キャベツは様々な料理に利用され、淡色野菜の一種ですが、ビタミンU（キャベジン）を含むなど、栄養面も優れています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
115	310



ほうれんそう、ねぎ

ほうれんそうやねぎは、代表的な冬野菜で、ビタミン類などが豊富に含まれています。

本市では、主に城山・力合・飽田で生産され、収穫後、速やかに地元の卸売市場などに出荷されます。これは、ほうれんそう、葉ねぎなどが、収穫してから鮮度が急激に落ちやすい「軟弱野菜」であるためです。

消費地の近郊で農作物を生産・出荷する農業形態は、「都市近郊農業」と呼ばれ、生産地からの消費地に鮮度の高いものを、輸送費用をあまりかけずに届けられる利点があります。

作付面積(ha)		産出額(百万円)	
ほうれんそう	ねぎ	ほうれんそう	ねぎ
40	37	240	260



いちご

本市のいちごは、主に河内町白浜・富合・城南などで生産されています。

本来は春の一時しか実がでない植物ですが、ビニールハウスなどの施設で栽培することで、11月中旬から翌年の5月にわたり長期間出荷できます。本市で栽培される主な品種は「さがほのか」や「紅ほっぺ」などがあり、県が育成した「ゆうべに」も期待の品種です。

草丈が低く、栽培管理や収穫に負担がかかるため、立ったままで作業ができる高設栽培施設の導入が進められています。

栄養面では特にビタミンCがたくさん含まれています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
19	550



花き

本市の花き栽培は、大正末期より田迎・画図・池田などを中心に発展してきました。

花きは嗜好性が高い商品であり、その栽培品目は消費者のニーズに応じて多種多様にわたりますが、主要な品目としては、きく、カラー、宿根かすみそう、トルコギキョウなどが挙げられます。

【きく】

日本人の生活に欠かせない、最も安定した需要のある品目で、各地で生産されています。特に芳野では山間部の冷涼な気候を生かして夏秋菊の栽培が、富合・植木などでは年末からの出荷に合わせた電照菊の栽培が盛んです。

【宿根かすみそう】

白く可憐な小花で、バラなどの引き立て役として重宝され、また、それだけでもかわいらしい花束になります。

主に城南で施設栽培されており、輸送技術の向上により鮮度の高い状態で全国に出荷されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
260	1,460

※花木を含む

【カラー】

サトイモ科の植物で、花のように見える漏斗状の部分は仏炎苞といい、葉が変化したものです。

水分を好むため、御幸などを中心に、豊富で清潔な地下水を利用して栽培されています。

【トルコギキョウ】

花持ちが良く、多様な品種と鮮やかな色彩で、幅広い用途で需要があります。

主に北部で施設栽培されています。特に苗作りが難しく、丹念な手入れ作業が必要な品目です。



きく



カラー



宿根かすみそう



トルコギキョウ

熊本市の農産物

うんしゅうみかん

本市におけるうんしゅうみかん栽培の歴史は古く、今からおよそ200年前の江戸時代に時の領主が生産を奨励したのが始まりといわれています。現在では、主に河内・芳野・松尾・池上・植木などで生産され、本市は全国有数の産地となっています。

露地のうんしゅうみかんは、出荷時期の順に、極早生、早生、中生、普通系統に分類され、その収穫期は、9月中旬から11月をピークとして年末まで続きます。

露地栽培では、マルチングを利用して樹体が吸収する水分量を調整する「シートマルチ」が導入されており、天候に左右されにくい高品質のみかんづくりが進められています。

植木では施設栽培も盛んで、夏場に「グリーンハウスみかん」が出荷されています。皮は青いまま、爽やかな香りと甘い果汁が特徴で、ギフト用としても高い人気があります。

また、みかんにはβ-クリプトキサンチンやヘスペリジン（ビタミンP）などの機能性成分が含まれ、健康への効用についての研究も盛んに行われています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
1,315	7,337



中晩柑類(デコポン等)

中晩柑とは、1月から5月ごろに収穫される、うんしゅうみかん以外の柑橘類の総称で、金峰山一帯を中心に、河内・芳野・松尾・池上・植木などの地域で生産されています。

様々な種類が生産されていますが、現在、本市で最も盛んに生産されているのは、「不知火(しらぬい)」や「肥の豊」などです。これらの品種は、「デコポン」の名称でよく知られますが、「デコポン」は、熊本果実連の持つ商標であるため、JAに出荷され、一定の糖酸度基準を満たすもののみ使用されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
119	460



なし

なしは、昭和10年代には島崎を中心に栽培され、遠く中国まで輸出されていました。現在は、芳野・城南の風害が少ないところで栽培されています。

主な品種は、早生でさわやかな味わいの「幸水」、中生で糖度が高く水分の多い「豊水」、晩生で玉が大きく歯ごたえのある食感の「新高」などで、7月下旬から10月中旬にかけて出荷されます。

なしのシャリシャリした食感は、果肉に含まれる「石細胞」という硬い細胞によるものです。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
35	160



肉用牛

本市では植木・小山戸島・城南などで主に黒毛和種が飼養される他、熊本県と高知県が生産地である褐毛和種（あか牛）も飼養されています。

黒毛和種は特に肉質が優れており、国内和牛の主要品種です。あか牛は性格が温厚で成長が早く、うま味を豊富に含む赤身が多いことが特徴です。また、乳用種との交雑牛等も肉用として高い品質を保っています。

日々の餌や手入れを工夫し、生後約2年間にわたって大切に育てられます。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
2,806	990



乳用牛(酪農)

牛乳には、たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル、ビタミンがバランス良く含まれており、特にカルシウムが豊富に含まれています。また、バター、チーズ、ヨーグルトなどの原料にもなるため、私たちの食生活には欠かせないものです。

本市では、小山戸島・城南を中心に、黒白まだら模様で有名な「ホルスタイン」が飼養されています。搾乳機等の機械を使って大規模化されるとともに、畜舎環境や衛生管理技術改善により生産量や乳質の向上が図られています。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
3,036	2,230



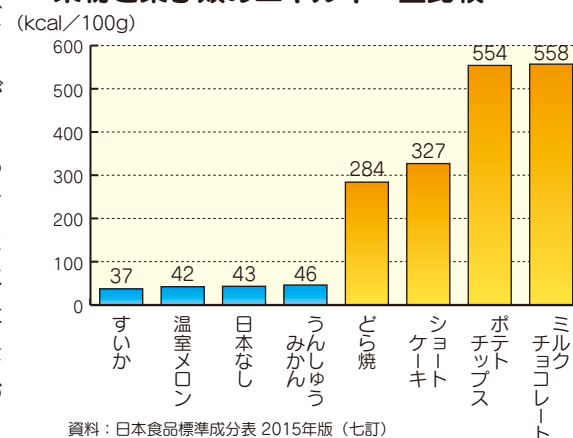
「くだもの」ってすごい!!



果物には私たち人間の生体調節機能に関与する食品成分（「機能性成分」）が豊富に含まれています。例えば、うんしゅうみかんにはだいだい色の色素で、カロテノイドの仲間であるβ（ベータ）-クリプトキサンチンが多く含まれており、この成分には優れたガン抑制効果があることが明らかになってきています。また、みかんの袋（内皮）にはペクチンなどの食物繊維やヘスペリジン（ビタミンP）などのフラボノイドが豊富に含まれており、これらの成分は生活習慣病の予防に効果があることが知られています。

果物は甘いので、食べると太るというイメージがあるかもしれませんが、果物が甘いのは、糖分の中でも甘さを感じやすい果糖（1gあたりのエネルギー量は砂糖と同じ）が含まれているためです。また、果物は大部分が水分であり、脂質はほとんど含まれていないので、果物は一般的な菓子類よりも低エネルギーの食べ物と言えます（右図参照）。バランスの取れた食生活のためにも、おいしい果物を安心して食べてください。

果物と菓子類のエネルギー量比較



資料：日本食品標準成分表 2015年版（七訂）

熊本市の農産物

養豚

豚は、世界中に300以上の品種があると言われていますが、国内では主に6品種が飼養されています。肉用となる豚の多くは3品種の雑種で、三元豚と呼ばれています。肉用豚は生後約6ヶ月間肥育され、体重110kgほどで出荷されます。

本市では、植木・城南などで多く飼養されており、近年は、繁殖から肥育まで同一農場で行う一貫経営が増えています。

豚肉には、疲労回復に効果があるという、ビタミンB₁が豊富に含まれています。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
42,787	3,220



その他畜産

〔馬〕

馬は、朝鮮半島から乗用馬として伝わったといわれています。競走馬などに適する軽種馬と食用の重種馬の2つに大きく分けられ、重種馬で大きいものは1トンを超えます。

本市では城南・小山戸島などで飼養されています。

馬肉は、低脂肪、低コレステロール、高たんぱく質であることに加え、ミネラルやビタミンを多く含むことが知られています。熊本の郷土料理に欠かせない食材の1つであり、特に「馬刺し」は全国的にも有名です。

飼養羽頭数(羽・頭)			産出額(百万円)	
採卵鶏	肉用鶏	馬	鶏卵	鶏肉・馬など
149,896	59,800	679	620	180



〔養鶏〕

養鶏は、採卵鶏と肉用鶏の2つに大きく分けられます。

採卵鶏は、城南・植木・天明などで飼養されています。鶏卵は、良質なたんぱく質やビタミン、ミネラルなど、私たちの体に必要な栄養分のほとんどが含まれる重要な食品です。

肉用鶏は、植木で飼養されています。大規模な鶏舎で飼養されるブロイラーは、短い間で出荷できるように改良され、通常ふ化して50～56日で出荷されます。鶏肉は、九州では「かしわ」とも呼ばれます。



集出荷貯蔵施設

熊本市内の各地にはJA等により大規模な集出荷貯蔵施設が整備されています。集出荷貯蔵施設に持ち込まれた農作物は、必要に応じて品質調整等のため一時貯蔵された後、機械や人の手によって大きさや形状、品質（着色、糖酸度等）に応じて仕分けされ、流通用のダンボールやコンテナ等に詰められます。その後、鮮度・品質が保たれるよう適切な環境下に置かれて適期に出荷され、市場や卸業者、小売店等を通じて消費者のもとに届けられます。

集出荷貯蔵施設には以下のような効果が挙げられ、消費者に農作物を安定供給するとともに、農家経営の安定化に寄与しており、行政も整備を支援しています。



野菜の集出荷貯蔵施設（熊本市南区会富町）

集出荷貯蔵施設の主な機能・効果

- 出荷物の品質管理・品質向上
- 選果・出荷に係る労力の軽減
- 流通拠点の確立
- 生産、出荷、販売に関する各種データの集積
- 輸送コストの削減
- 生産力・ブランド力の強化
- 地域雇用の創出



なすの選果



すいかの集果



うんしゅうみかんの選果



すいかの箱詰め

ひご野菜ってな～に？

熊本市では、熊本で古くから栽培されてきたものや、熊本の風土に合っているもの、熊本の食文化にかかわるもの、熊本の地名、歴史にちなむもの、といったコンセプトに基づき、15品目の野菜を「ひご野菜」として指定しています。

これらの中には、あまり名前が知られていないものもあるため、ひご野菜を使ったレシピの情報発信やイベント等におけるPRなど、熊本県内外に広く知ってもらう取り組みを行っています。

15品目のひご野菜



熊本市民と農業のふれあい

ファミリー農園(旧市民農園)

土とふれあい、収穫の喜びに接することができ、土づくりや病害虫対策などを通じて「育てる」難しさを実感できるファミリー農園は、農との貴重なふれあいの場です。

ファミリー農園では農家と入園者とが農園利用契約を結ぶ農園利用方式が採用されており、農家自ら管理運営をしています。市は農家から申請を受け付けてファミリー農園として指定し、広報などの支援を行っています。

農園情報は市ホームページなどでお知らせしています。



(H30年12月31日現在)

区	中央区	東区	西区	南区	北区	合計
農園名	国府本町	花立 桜木 長嶺南	小島	近見 元三町 幸田 田尻 城南善町	高平 立田山 鶴羽田 麻生田	
区画数	81	40 48 94	49	63 46 36 82 81	56 58 67 73	874

◎施設:水道施設のみ ◎1区画の面積:15㎡ ◎入園料:地権者へ直接支払っていただきます。(1区画5千円程度、農園により異なります)
※1区画の面積、入園料は農園によって今後変更される場合があります。

熊本市の農水産業関係イベント

本市では、「暮らしといのち」を守る農水産業を市民の皆さんに身近に感じていただき、共に歩いていくために様々なイベントを開催しています。

◎ 農産物フェア

農産物や花きの一大産地としての熊本をアピールし、市民の皆様に農業にふれあい、親しむ機会を提供することにより、地元農産物の消費拡大を促進し、熊本市の農業の振興を図るため「農産物フェア」を開催しています。



◎ くまもと春の植木市

庭園樹、果樹苗、盆栽、花鉢など様々なものが並び、熊本に春の訪れを告げる風物詩として、また緑の祭典として、九州はもちろん全国にも知られ、県内外から多くの人々でにぎわいます。

植木市の起源は、今から四百数十年前の天正年間(1573~92)に時の隈本(熊本の前身)城主であった城親賢公(生年不明~1581)が始めた市に由来すると伝えられています。



◎ 水産物フェア

熊本でとれたノリやハマグリなどの安全・安心な水産物の販売と本市水産業の紹介を兼ねたイベントを開催しています。

熊本の水産物をアピールし、市民の皆様に実際に食べてもらうことで、地元水産物の消費拡大と本市水産業の振興を図ります。



熊本市の農産物直売所

熊本市内では、常設や朝市の形態でさまざまな農産物直売所が運営されています。直売所では、農産物の生産者と消費者一人一人のふれあい拠点として、「地元のものを地元の方に」の思いを込めて作られた一品一品が販売されています。新鮮な旬の野菜、果物、花などがところせましと並べられ、その店でしか買えない手作りみそや饅頭などの加工品もありますので是非お出かけください。

また、熊本市では、一層魅力のある直売所を目指して平成16年度に熊本市農産物直販所連絡協議会を設立し、様々なイベントへの出展を通じ、多くの市民の皆様へ安全・安心な地元農産物を提供できるように努めています。

熊本市内には、ここで紹介している農産物直売所以外にも、各地にたくさんの直売所があるよ！地産地消（地元で穫れたものを地元で食べる）は、とても健康にいいと言われているんだ。ぜひ、遊びに行ってみてね！



北区 道の駅『すいかの里 植木』



場 所／北区植木町岩野160-1 ☎(096) 272-2333
営 業 日／毎日(定休日:毎月第3木曜日、1月1日～3日)
営業時間／9:00～18:30

熊本市で唯一の「道の駅」。植木ICから約2km南に位置する本市の「北の玄関口」です。直売所には日本一のすいか（主な出荷期は4～6月頃）をはじめ、季節に応じた旬の農産物を数多く取り揃えていますので、ぜひお立ち寄りください。



you+you くまもと農畜産物市場



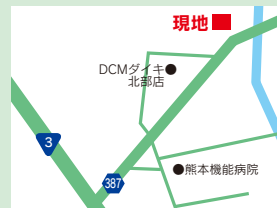
場 所／北区高平2丁目25-57 ☎(096) 341-7070
営 業 日／毎日(1月は5日から)
営業時間／9:00～18:30



とれたて市西里村(HIヒロセ飛田店内インショップ)



場 所／北区飛田3-8-45 ☎(096) 346-2450
営 業 日／年中無休
営業時間／9:30～21:00



フードバル熊本とれたて市



場 所／北区和泉町189-24(フードバル熊本内) ☎(096) 245-5655
営 業 日／毎日(1月は5日から)
営業時間／9:00～17:00



中央区 JA熊本市ふれあい青空市場



場 所／中央区南熊本1丁目7-26(JA熊本市本店駐車場) ☎(096) 334-3110
営 業 日／毎週日曜日
営業時間／5:30～7:00(夏場 5:00～7:00)



東区 有機生活



場 所／東区佐土原2-4-20 ☎(096) 365-3910
営 業 日／毎日(年末年始のみ休み)
営業時間／9:00～19:00

西区 夢峠芳野の里 九州こだわりよかもん市グループ



場 所／西区河内町岳1694 ☎(096) 277-2129
営 業 日／月に4回程度(びぶれす広場)
営業時間／9:00～17:00

中島まちづくり ふれあい館



場 所／西区中原町625-2(JA熊本市中島支店横) ☎(096) 329-6566
営 業 日／毎日(定休日:火曜日、午後臨時休業有)
営業時間／9:00～17:00

南区 熊本市城南地域物産館『火の君マルシェ』



場 所／南区城南町坂野65-1 ☎(0964) 28-8831
営 業 日／毎日(定休日:毎月第2水曜日、年始)
営業時間／9:00～19:00(H31.3.31まで)

飽田かあちゃん市場 彩菜館



場 所／南区会富町1113-1(JA熊本市飽田支店前)
営 業 日／毎週金曜・土曜日
営業時間／7:30～14:00

夢未来 直売所(JA熊本市農産物直販部会)



場 所／南区御幸苗田4丁目1-1(JA熊本市御幸支店内) ☎(096) 334-3110
営 業 日／毎日(定休日:日曜日、年末年始)
営業時間／9:30～17:00

産地直売天明 ひまわり



場 所／南区内田町1893(銭塘小学校近く)
営 業 日／毎日(定休日:木曜日)
営業時間／9:00～15:00

直売所ワンポイントアドバイス

直売所には、お早めにお越しください。開店直後が、品数も揃っており、目的の農産物が見つかります。馴染みのお客様は、生産者が農産物を納入する時から品定めをされているようです。

また、直売所は、生産者の方と直接、交流ができる場です。生産方法や、季節の野菜を使った料理の調理方法、漬物の作り方など、尋ねてみられてはいかがでしょうか。

農業生産の基盤

農産物を生産するために必要な施設

用水堰



〔六間堰〕 熊本市南区美登里町
河川に設けられた用水堰
川をしめきり、田畑へ水を取り
入れています。

操作室

大規模なものは操作が
自動化されています。

ダム送水施設



〔合志川水管橋〕 熊本市北区植木町
菊池の竜門ダムからかんがい用水を
送り届けています。

農業施設を見学
してみよう。



農地



〔白浜地区〕 熊本市西区河内町
大区画に整備された農地
用水路、排水路、道路も合わせて整備された大区画の農地は、
大型機械が導入され生産性も向上させることができます。



〔吉次地区〕 熊本市北区植木町
基盤整備された樹園地
園地の団地化に併せ、園内にかん水施設や農作業用機械、
軽トラックが通れる作業道を整備することにより大幅に省
力化しつつ高品質の果物が生産できます。

農道



〔松尾地区〕 熊本市西区松尾町
農地内に建設された農道
農道は農業機械の通行や農産物の運搬のために必要です。

水路



用水路

用水や排水のために整備された水路

排水路

農地や農村を守るための施設

排水機場 (ポンプ場)



〔画図第二排水機場〕 熊本市南区御幸木部町
農地や農村を大雨の被害から守る排水機場

海岸堤防



農地や農村を高潮の
被害から守る堤防

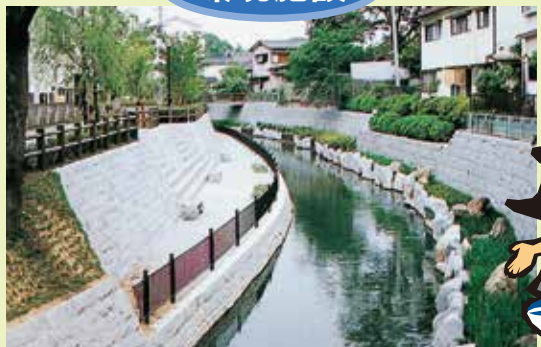
農地保全



がけくずれなどから農地を守る
ための農地保全施設

自然に調和したやさしいふれあい施設

環境施設



〔渡鹿堰大井手〕 熊本市中央区渡鹿
用水路を利用し自然と
ふれあえるようにした水環境施設

棚田・石垣



〔河内地区〕 熊本市西区河内町
自然の斜面に
長い年月をかけてつくられた棚田・石垣

世界かんがい
施設遺産に
ついて

2018年8月、白川流域かんがい用水群（上井手用水、下井手用水、渡鹿用水、馬場橋井手用水）
が世界かんがい施設遺産に登録されたよ。
約400年前、当時の優れた技術で建設された堰や用水路は熊本の水田を潤し農業の発展に貢献
した歴史的価値のある農業水利施設で、現在も白川流域の水田に農業用水を供給しているんだ。

熊本市の水産業

熊本市の海岸線延長は約22km、海域はその沖合約10kmにおよびます。そしてこの干満差の大きい有明海特有の広大な干潟漁場と沖合漁場において、ノリ養殖業、採貝業、小型漁船による網漁業を中心とする海面漁業が営まれています。一方江津湖周辺では清らかな地下水を利用した観賞魚（錦鯉・金魚・メダカ）、富合町、植木町ではうなぎの養殖が営まれています。

中でも、ノリ養殖業は、熊本県の生産量の約7割を占めており、本市水産業の根幹をなしています。

熊本市水産振興センターでは水産振興の拠点施設として、本市地先の漁港・漁場整備や良好な漁場環境の保全、漁業情報の提供・相談や水産技術の指導と普及、人材の育成などの業務を行っております。

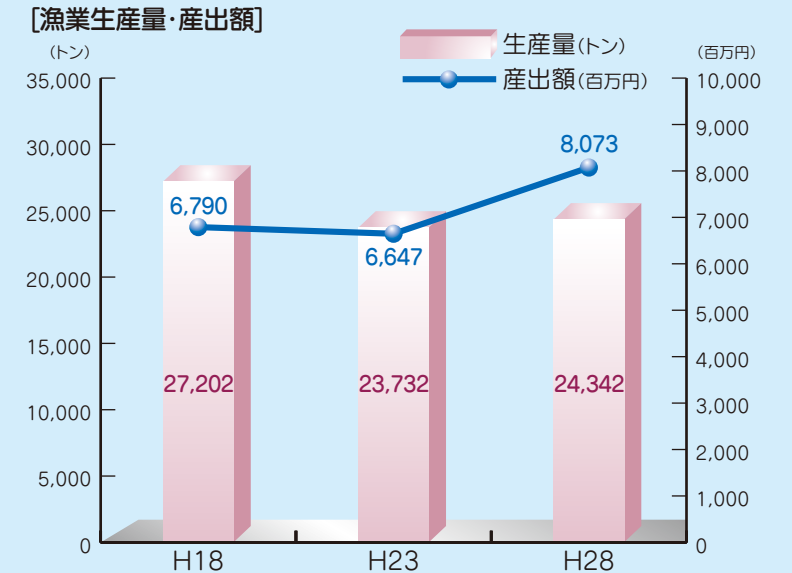
くまもとの海や川でも
私たちに身近な魚介類
が生産（漁獲）されて
います。



漁業生産量・産出額

平成28年の漁業生産量は約2万4千トン、産出額は約81億円で、その主な水産物はノリです。

ノリは、総生産量の約99%を占めており、その他貝類、エビ類、魚類などが漁獲されています。



(資料:農林水産統計、漁連共販実績、水産振興センター)

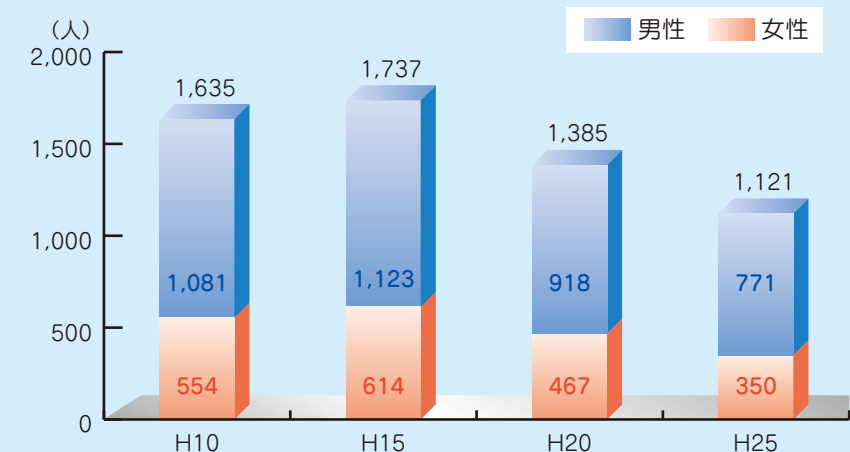
次世代の水産業を担う
漁業後継者100名も
活躍しています!



漁業就業者数

平成25年の漁業就業者数は、男性771人、女性350人の合計1,121人です。

近年、漁業就業者の減少や高齢化が進む傾向にあります。



(資料:漁業センサス(H10、H15、H20、H25))

熊本市の漁港

本市の漁港は、主に沿岸の河口域に形成されています。これらは、熊本市内から有明海に注ぐ河川の河口域に古くからあった船だまりが、漁港として発展したものです。天明漁港のように河川の中に形成された漁港が見られるのも、有明海沿岸の特色の一つです。

本市ではノリ養殖業や採貝業・網漁業が行われていますが、使用されている船は有明海の大きな干満の差に適した5トン未満の小型漁船が主流です。

漁港は、新鮮な水産物の安定供給に役立っているんだよ。

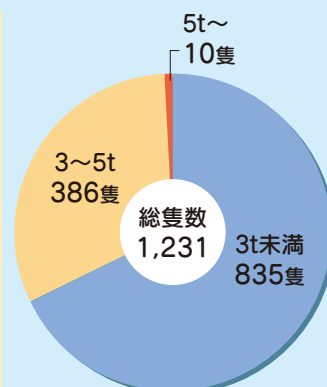


「漁港」とは

漁業の根拠地となっている港で、漁獲された水産物の陸揚げや出漁準備の場として、また、漁船の安全な停泊の場として重要な役割を担っています。さらに、周辺地域の野外集会や公共の催しなどのために空間を提供して、地域社会の活性化にも寄与しています。

熊本市管理漁港 四番漁港、海路口漁港、天明漁港
熊本市管理漁港 塩屋漁港

漁船が利用している港としては、このほかに熊本港、河内港(河内町)、百貴港(松尾町・小島町)があります。



〔熊本市の漁船数〕
(資料：平成28年港勢調査)



省力化、利便性を考慮した漁港の整備（四番漁港）

漁港の風景

四番漁港(沖新町・畠口町)



河口を利用した漁港（除川）

天明漁港(海路口町・川口町)



河川の中にある漁港（緑川・天明新川）

海路口漁港(海路口町)



河口を利用した漁港（千間江湖川）

塩屋漁港(河内町)



入り江を利用した漁港

漁船数
111隻
生産量
896t
産出額
301百万円

漁船数
109隻
生産量
1,619t
産出額
515百万円

(資料：平成28年港勢調査)

熊本市の水産資源増殖への取り組み

水産資源増殖

熊本市では、漁業協同組合（漁協）と協働し、水産物の安定供給の確保と水産資源の維持・増殖のために、様々な努力を行っています。

例えば、ヒラメ、カサゴ、クルマエビ、ガザミなどの稚エビ放流です。クルマエビの稚エビ放流については写真のように、約5cm前後の人工種苗を特殊なサイホンなどを使って、市地先漁場（海底）に放流しています。

その他、イカかご漁では、漁場のイカが減らないようにするため、イカを漁獲した後、漁具に付いた卵を再び海に返すなどの地道な努力も行っています。



サイホンを使うと稚エビが海底にもぐりやすくなるんだね。

漁具の一部（竹シバ）に付いたイカの卵



稚エビ



サイホン
サイホンにより稚エビを海へ放流



稚エビを海へ放流



有明海特産物のアサリ、ハマグリ

有明海の特産物であるアサリ、ハマグリは、漁獲の安定化のため漁協を中心に様々な取り組みがなされています。漁獲する大きさ、量、時期、場所などを制限することで資源を管理したり、保護区を設定して産卵するアサリ、ハマグリを守っています。また、干潟の耕うんや覆砂といった漁場の整備を行っています。



【保護区の設定】

稚貝が増えるよう、保護区をつくり、産卵する母貝を保護しています。



【漁場調査】

実際に漁場に行き、アサリ、ハマグリの生息量や干潟の状態を調べています。



熊本の海で育まれた天然の稚貝です。

【漁場の整備：耕うん】

干潟の表面を耕すことで、余分な泥を流し、アサリ、ハマグリなどの生物が潜りやすく生息しやすい環境に整えます。



鍬を使った干潟耕うん



耕うん機を使った干潟耕うん

熊本市の漁業と生産

ノリ養殖業

本市の地先では、10月から翌年3月までの間、ノリ養殖業が営まれています。

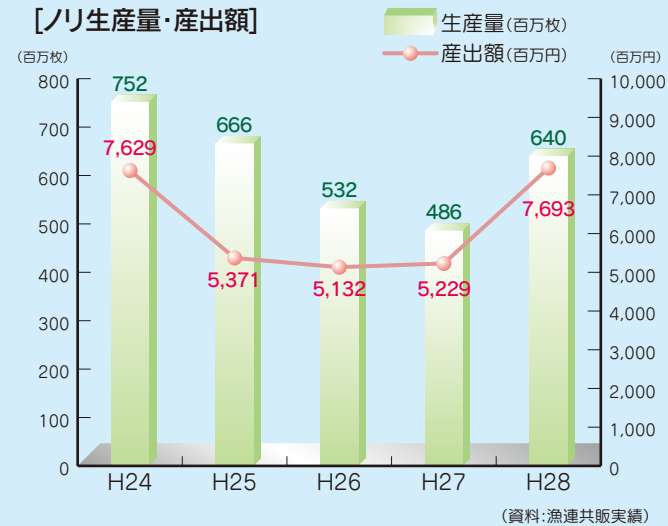
本市では毎シーズン約5～7億枚の乾ノリが生産されています。

生産された乾ノリは、熊本県漁業協同組合連合会で入札にかけられ、ノリ商社を通して販売されます。

へえ～
いろんな漁業が
あるんだね。



[ノリ生産量・産出額]



ノリの収穫風景
現在では、省力化が図られシステム船の導入がすすんでいます。

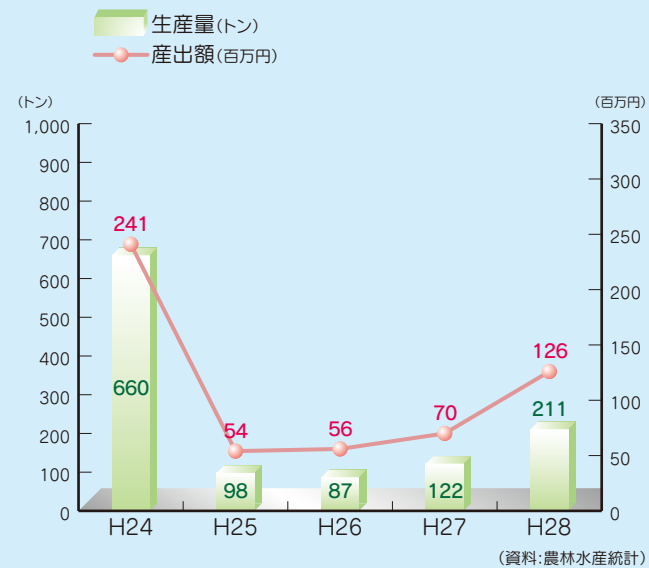
採貝業

坪井川、白川、緑川の河口に広がる広大な干潟漁場では、主にアサリ、ハマグリなどが漁獲されています。

漁獲された貝類は、熊本県漁業協同組合連合会や市場を通して販売されます。



[貝類生産量・産出額]



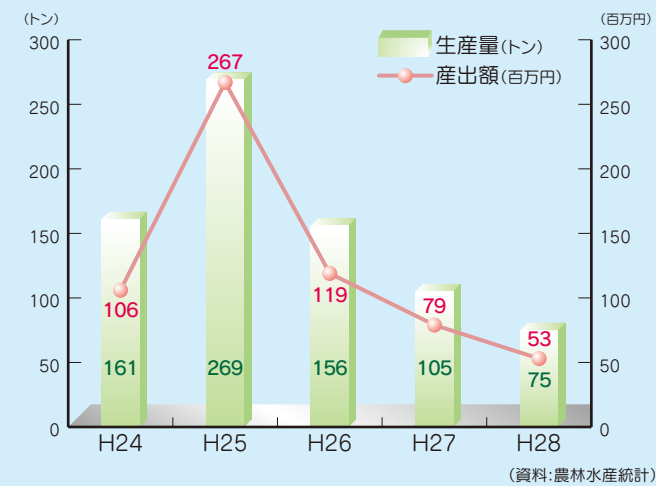
アサリの採貝

網漁業

沖合の漁場では、小型漁船や小型定置網による網漁業が行われています。魚類ではヒラメ、ウシノシタ、スズキ類など、甲殻類ではクルマエビ、ガザミなど、また軟体動物では、コウイカなどが水揚げされています。

水揚げされたものは市場や仲買を通して販売されます。

[魚類・水産動物生産量・産出額]



ガザミの漁獲



流し網漁の風景

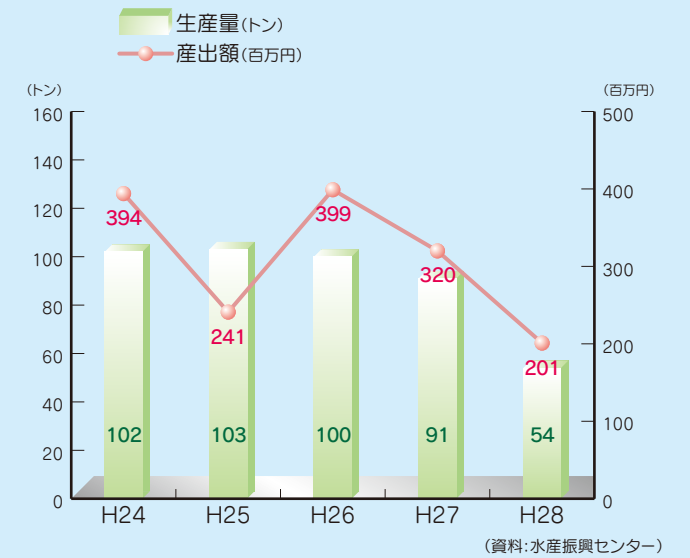
内水面養殖業

本市の江津湖周辺では、清らかな湧き水を利用した観賞魚（錦鯉・金魚・メダカ）の養殖業が営まれています。近年では、品種改良等により一般家庭でも飼いやすい観賞魚が作出されています。また、富合町、植木町では、うなぎの養殖業が営まれています。



錦鯉品評会

[内水面養殖業生産量・産出額]



熊本市の水産物

ノリ（海苔）

本市地先のノリ養殖は、大正時代に玉名市大浜より種の付いた女竹を坪井川河口に移植して養殖が始まった古い歴史があります。

また、海路口地先では養殖の企業化が開始され、全国でも初めて組織的なノリ養殖業の成功をみました。

その後、昭和35年頃から人工採苗技術が開発され本格的な生産が始まりました。

さらに、昭和52年には全自動乾燥機（加工機）が普及し、省力化が図られています。

養殖場は、有明海の沖合約10kmにまで広がり、10月から翌年の3月まで、黒くて柔らかく香りの良い上質のノリが生産されています。



熊本産乾ノリ

生産量 **24,002t**（6億4千万枚）
産出額 **76億9千3百万円**

（資料：平成28年漁連共販実績）

アサリ（浅蜊）

本市地先に広がる広大な干潟漁場は、古くから天然のアサリが発生・育成する場所として知られ、主に4月から9月にかけて手掘りや腰巻ジョレン（ヨイショ）と呼ばれる漁具を使って漁獲されています。

アサリの資源量は、気象海況に大きく左右されるため年変動が大きいのですが、特に平成28年の熊本地震とその後の豪雨により流出した土砂が堆積し、資源が激減した漁場も見られました。現在も、資源回復に向けた努力を続けており場所によっては稚貝が見られるようになってきました。



アサリ

生産量 **163t**
産出額 **9千3百万円**

（資料：平成28年農林水産統計）

ハマグリ（蛤）

白川、緑川の河口に広がる干潟漁場では、アサリだけでなくハマグリも漁獲されています。この有明海で漁獲されるハマグリはアサリと同様に「天然もの」です。日本国内で流通しているハマグリ類には、ハマグリ、チョウセンハマグリ、シナハマグリ等がありますが、日本国内の干潟域に古くから生息するのは「ハマグリ」です。この「ハマグリ」が漁獲される漁場は、有明海のほか国内でも数えるほどしかありません。そのため、希少性が高く市場では高値で取引されています。本市では、アサリと同様に、この美味しい天然ハマグリが熊本の名産となるよう漁協と協力しながら守り増やす活動をしています。



ハマグリ

生産量 **41t**
産出額 **4千6百万円**

（資料：平成28年水産振興センター）

クルマエビ（車海老）

干満の差が大きい有明海の広大な浅海干潟漁場は、天然クルマエビの生息場として知られており、主に4月から10月までの間、エビ流し網やげんしき網などの刺し網という漁法で漁獲されます。

クルマエビは、平成元年には「熊本県の魚」に指定され、本市では資源の維持・回復と漁獲安定のため毎年稚エビの放流を行っています。



漁獲されたクルマエビ

生産量 **1t** 産出額 **5百万円**

（資料：平成28年農林水産統計）

観賞魚（錦鯉）

江津湖の周辺では、清らかな湧き水を利用して、錦鯉や金魚、メダカの生産販売が行われています。また春には、生産者や愛好家が集まり錦鯉品評会が開催されています。

特に錦鯉は「泳ぐ宝石」とも言われ、愛好家の間では高値で取引されているものもあります。



優雅に泳ぐ錦鯉達

豆知識
【アサリ】

ご存知ですか？アサリの砂抜きの方法！
アサリは砂浜で貝を「漁（あさ）る」ように獲たことが名前の由来です。
アサリを食べるには、まず砂抜きをします。その際、金物やさびた釘など入れるとよいと言われていますが、実はこの方法では、ほとんど効果がありません。
家庭で砂抜きをするには、海水と同じ濃度の食塩水をつくり（目安として、1リットルの水に約25～30グラムの食塩を溶かす。）、大きめの器に食塩水を貝がやっとつかるぐらい入れ、涼しくて暗いところに置くとよいです。潮干狩りに行った時は、ペットボトルなどに海水を汲んで持ち帰るといいでしょう。砂抜きは、水温20～30度で、3時間ほどすれば十分です。なお、冷蔵庫などで冷やしすぎると、貝が眠った状態となり、うまく砂抜きができません。

知っていますか？
アサリ貝の旬。
有明海のアサリ貝は4～5月頃と、10～11月頃の年2回産卵するといわれています。旬は産卵直前の3～4月頃がベストです。

