

伊東の農業を知る、そして楽しむための農業委員会だより

珍しいを活かす

伊東で栽培中のアボカド



最近の伊東市の農業はバナナやパパイア、アボカドなど、みなさんが想像する以上に珍しい果物や野菜が栽培されています。「その土地の物を食べたい」は最近の観光のお客様にみられる傾向の一つですし、伊東のアボカドを地魚とあわせてハワイの名物「ポキ」を作ったり、タイの伝統料理の青パパイアのサラダ「ソムタム」を作るなど、これらを使う事で、お客様に喜んでいただける料理の幅が広がると思います。農業と観光を組み合わせる伊東市を盛り上げたい。今回の農業委員会だよりは伊東で栽培している珍しい野菜・果物の紹介です。

伊東でバナナ そんなバナナ

伊

東市でバナナが栽培されていると聞いたところ思います？
驚いて「そんなバナナ」と思わず言いたくなりますよね？
(笑)でも、本当の話なんです。

現在、伊東市でバナナを栽培している農家はわずか三軒ほどと少数ですが、将来的にこの数が増えれば温暖化の進む伊東での農業を面白くさせるキッカケになるかもしれません。

とは言え、栽培は市内でも海岸沿いの温暖な地域に限られます。苗から二年目の春に花が咲き秋に結実。実った株は二年でお終いとなりますが脇芽で増え翌年以降に続き粗放栽培（あまり手間をかけずに自然に近い状態で育てる栽培方法。）するため、あまり手がかからず高齢化の進む伊東市の農業においても適しています。

観光の側からみると、バナナはスイーツの利用としては王道のフルーツです。アイスクリームやクレープ、パンケーキのトッピングなどさまざまな形で楽しむことができます。

懸念材料としては海外のものと比べ価格が割高になることです



が、価値が高い国産バナナ、その中でも地元伊東産となれば、観光地伊東としても珍しいし、使い易いのではないのでしょうか？
価格さえおりあえば伊東の農業の大きな下支えになります。
伊東市で育ったバナナはねっとりとした濃厚な食感が特徴です。さらに、甘さもバランスが良く、果肉がしつかりと詰まっています。まずは一度お試しを。いで湯っこ市場・JAふじ伊豆伊豆高原支店の朝市で晩秋から初冬にかけて運が良ければ出会えます。

伊東の野菜はここで買う！

Get Ito vegetables here



いで湯っこ市場

〒414-0045
静岡県伊東市玖須美元和田
715-26
TEL 0557-44-5050
営業時間 9:00 ~ 16:00
駐車場収容台数 72 台
定休日：毎月第3火曜日
※臨時休業することがあります

伊東で栽培中のバナナ

伊東でエスニック

伊東で栽培中のパパイヤ

エスニック風豚肉ソテー



ソムタム

パパイヤといえば、青パパイヤを使ったタイの伝統的なサラダ「ソムタム」が思い浮かびますが、青パパイヤはサラダだけでなく、他にも様々な料理に使える便利な食材です。

例えば、豚肉やニンニクとあわせて炒め物にすると、青パパイヤのシャキシャキした歯ごたえと、豚肉の旨みのハーモニーが味わえます。炒めることで食材の味がしつかりと染み込んだパパイヤがたまりません！味付けはナンプラーや唐辛子でエスニック風に！もしそこに、もうひと味加えるなら伊東産のライムを絞るのも

オススメ！ライムのさっぱりとした酸味が加わり、味わいがぐぐに深まります。

いがぐぐに深まります。

このエスニック炒めは、ご飯にも良く合うので、家庭で手軽に本格的なアジアンテイストを楽しむことができます。

伊東ライムの香る『エスニック風豚肉ソテー』

青パパイヤ 1/4 個
ピーマン 1個
にんじん 1/4 本
豚こま肉 100g
チューブニンニク 適量
ナンプラー 大さじ1
オイスターソース 小さじ1
こしょう 多めの適量

- ①パパイヤの皮をむき千切りにして5分程度水にさらし、あく抜きをする。
- ②あくを抜いたパパイヤに豚こま肉を混ぜる。
- ③ピーマン、にんじんを千切りにし油で炒める。
- ④②をフライパンに加え、蓋をして弱火で加熱する。
- ⑤豚こま肉に火が通ったら中火にし、ナンプラー、オイスターソース、こしょう、ニンニクを加え炒める。
- ⑥盛り付けてお好みで伊東産ライム・唐辛子を添える。

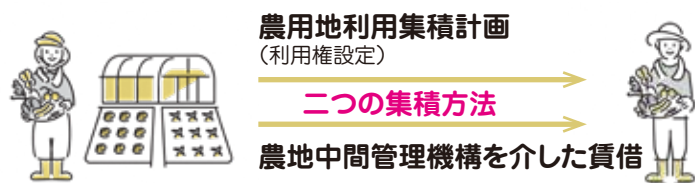
伊東パパイヤで作るタイ名物『ソムタム』

青パパイヤ 1/4 個
インゲン 3本
ミニトマト 6個
にんじん 1/4 本
干しエビ 5g
青とうがらし 1本
ナンプラー 大さじ1
レモン 1/4 個
うまみ調味料 4 振
ナッツ (カシューナッツ、ピーナッツ等) 適量

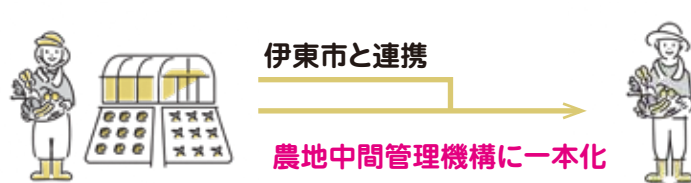
- ①パパイヤの皮をむき千切りにして5分程度水にさらし、あく抜きをする。
- ②ビニール袋に干しエビ、ナンプラー、ナッツ、青とうがらし、うまみ調味料を入れ、すりこぎなどで叩く。
- ③②の袋にパパイヤ、千切りにしたにんじん、茹でたインゲン、ミニトマト皮をむいたレモンを加え、すりこぎで叩く。
- ④なじんできたらビニールの口を止め、15 ～ 30 分なじませる。

令和7年度から農地の貸し借りの方法が変わります。

現行の仕組み



令和7年4月以降



農業経営基盤強化促進法の改正に伴い、農地の貸し借りの方法が変更されました。令和7年4月には経過措置が終了し、これまで活用されてきた「農用地利用集積計画」による賃借（いわゆる「利用権設定」）は廃止され、農地中間管理機構を

静岡県農業公社が伊東市と連携し、
農地の賃借を調整します。

賃借料は、静岡県農業公社が
徴収・支払を行います。

農地は契約終了後、
必ず所有者へ返還されます。

- ・農地法第3条に基づき、農業委員会の許可を受けて賃借を行うことは従来通り可能です。
- ・すでに利用権で賃借している農地は終期まで有効です。
- ・農用地利用集積計画による賃貸借の申請期限は令和7年2月20日までとなります。事前にご相談ください。

伊東市農業委員会 市内農地巡回視察



令和6年度は、市内農地の現状を理解・共有して、今後の伊東市の農業が進むべき方向性を検討する判断材料としていくため、各地区の巡回視察を行います。下半期は、対島地区の農地の巡回視察を実施しました。

対島地区（9月25日実施）

対島地区では、農業委員、農地利用最適化推進委員と事務局を含む15名が参加しました。現在基盤整備事業が進められている池のほ場整備状況を視察しました。また、市内では珍しいシャインマスカット、アボカド、バナナ等の栽培を視察しました。

野菜づくりを始めませんか

野菜作りをととして市民の親睦、交流、健康増進をはかり、荒れた里山を再生し、美しく、豊かな伊東の景観を復活させ環境保全に取り組もうと、郷組（さとぐみ）が市民農園を開設しています。ご興味のある方はお問い合わせください。

NPO法人 郷組

市民農園所在地：伊東市荻514-2

使用料：年間1㎡400円

問い合わせ先電話番号：090-7019-3521

ホームページ：<https://www.nposatogumi.com/>

メールアドレス：satoguminpo@gmail.com



農業者年金に加入しませんか？ 農業者年金へは、次の要件を満たす方ならどなたでも加入できます。

国民年金第1号被保険者

年間60日以上農業に従事

60歳未満