

佐賀県の豊かな農畜産物

努力と工夫が産みだしてきた美味しい食材



佐賀県は、江戸時代から、干拓事業と水利事業の整備によって米生産量を拡大してきました。現在は、タマネギやイチゴ、ブランド牛の生産など、質の高い食材の供給地となっています。



佐賀牛 厳しい基準を満たした黒毛和種の和牛が「佐賀牛」という名で呼ばれます。

(JAさが提供)

優れた水利・治水システム

佐賀平野の大きな特徴は、江戸時代から昭和の時代まで続けられた干拓事業により、耕地面積拡大してきたことです。

干拓以前の佐賀平野には、河川が頻繁に起こす洪水で、水はけのあまりよくない低湿地もありまし

調べてみよう? 身近な地域では、どんな農畜産物が作られているんだろう

た。そのような低湿地を生産力の高い水田に変えた一人が、佐賀藩政初期に活躍した成富兵庫茂安なりとみひょうこうしげやすです。茂安をはじめとする人々の、江戸時代の干拓や治水事業によって、35万7000石の佐賀藩を実質70万石以上の豊かな大藩にまで発展させたのです。

第二次世界大戦後の食糧難を克服するため、佐賀平野は国内有数の食糧供給地になりました。そのために、嘉瀬川上流に北山ダムほくざんを造り、川下に設けた川上頭首工かわかみとうしゅこうと呼ばれる堰せきでダムの水を用水路に引き込み、小さな水路で水田に供給しました。

白石平野と呼ばれる地区の平



川上頭首工 (佐賀市大和町)

(佐賀土地改良区提供)

嘉瀬川の水を取水し、安定的に水田に送水することができます。

野部では、農業用水が不足したために揚水ポンプで地下水を吸い上げた結果、1965(昭和40)年ごろから地盤沈下が目立ちはじめました。そこで、歳月をかけて2012(平成24)年に<sup>かせがわ</sup>嘉瀬川ダムを完成させ、白石平野に水を送るようになりました。

## 新たな作物生産に取り組む佐賀農業

昭和時代から平成時代にかけて行われた利水事業や生産者の努力によって、佐賀県は、日本の農業先進地となりました。米は、県全体で作付面積2万3500ha、収穫量12万9800tで、九州では熊本県、福岡県に次いで3位、1反当たりの収穫量(1反=10a=1000㎡)は513kgで九州1位です。(2015年 農林水産省調べ)

現在は、米の裏作としてタマネギ栽培が盛んになり、2014(平成26)年度は、作付面積・収穫量ともに全国2位を誇ります。タマネギの代表的産地として、白石平野や唐津地区などがあります。

## 日本一の作付面積を誇る 二条大麦

佐賀県では、温暖な気候を生かし、水田で米を収穫した後に麦を播く二毛作が古くから行われて

### 全国でも上位を占める 佐賀県の農産物

品 目	全国順位
二条大麦	収穫量全国1位
ハウスミカン	収穫量全国1位
タマネギ	収穫量全国2位
アスパラガス	収穫量全国2位
大豆	収穫量全国3位
レンコン	収穫量全国3位
イチゴ	収穫量全国2位 ※10a(1000㎡)当り
春サラダ菜	収穫量全国3位 ※10a(1000㎡)当り

(2014年度)



**二条大麦**  
二条大麦は主にビールの原材料として使用されます。

きました。2015(平成27)年度産の麦の作付面積は、北海道、福岡に次いで全国3位となっています。中でも、ビールや焼酎の原材料となる二条大麦は全国1位の作付面積です。

## 特産農産品となった 「さがほのか」

米と並ぶ佐賀の農産品にイチゴがあります。例えば、佐賀市では、温暖な気候を生かして、昭和40年代初めから冬場の水田を利用したイチゴづくりが始まりました。特に、需要期のクリスマス時期向けに、ビニールハウスでの栽培が盛んになりました。佐賀県は、今では全国有数のイチゴ産地となり、品種改良が進んだ結果、特産品種の「さがほのか」は品種別栽培面積で全国2位の座を占めています。(2014年 農林水産省調べ)

佐賀県は、果樹生産も盛んで、特に、ミカンは温暖な気候と水はけのよい土地に適することから、「たらみかん」など優れた品質のものが生産されてきました。

昭和40年代以降は、全国的に生産過剰となったため、唐津地区を中心にハウス栽培への転換が進んでいます。現在では、ハウス栽培の<sup>わせうんしゅう</sup>早生温州の年間収穫量は7210tで全国1位を誇っています。(2015年 農林水産省調べ)

1907(明治40)年ごろから栽培が始まったとされる伊万里市のナシも、年間に3660t収穫されています。(2015年 農林水産省調べ)

## 嬉野式釜炒り茶と玉緑茶

温泉地・嬉野は、お茶の産地としても知られています。嬉野における



**さがほのか**  
甘く、軽い歯触りが特徴のイチゴです。  
(JAさが提供)



収穫を待つ茶畑 (嬉野市うれしの茶振興課提供)  
段々と広がる茶畑は嬉野を代表する風景です。

COLUMN

嬉野茶の始まり

嬉野茶の始まりは、さまざまな言い伝えがあります。室町時代、中国の渡来人が自家用にお茶を栽培したという説や、同じく室町時代、中国からお茶を炒る釜が持ち込まれ、釜炒り茶の製法が伝わったといった説があります。江戸時代、佐賀藩士吉村新兵衛が嬉野市の不動山血山谷でお茶を栽培したことが嬉野茶の普及の始まりともいわれます。

用として高い評価を受けています。

このほかにも、豚や鶏、白石平野のレンコン、県内全域で栽培されて

お茶の歴史については諸説がありますが、幕末には海外へも輸出されていたことが記録に残っています。

近年、嬉野市では蒸し・釜炒りの両方が生産されています。

嬉野茶の茶葉の特徴は、「まが玉」のような形をしている「玉緑茶」で、佐賀県全体の「玉緑茶」の年間生産量456tは、熊本県に次いで全国2位です。(2014年 農林水産省調べ)

ブランド牛や多彩な農畜産物

「佐賀牛」は全国でもトップクラスの品質を誇っています。1987(昭和62)年から、肥育農家で飼育される黒毛和牛のうち、一定の肉質の規格以上のものだけが「佐賀牛」として認定されるようになりました。2014(平成26)年には、佐賀県の肉牛が、肉牛の品質を審査する品評会において、最優秀賞・農林水産大臣賞を受賞するなど、高級牛肉料理

いるアスパラガスなど、佐賀県は多彩で高品質の農畜産物を生産しています。

生産者や行政などが連携し、たゆまぬ努力により、佐賀県の農畜産物は品質を高めてきました。その改良はこれからも続いていきます。

学校の取組

【ゴマの栽培】

佐賀県立高志館高等学校 江戸時代、佐賀藩の袴柄(鍋島小紋)にも使用されていた、佐賀県古来のゴマを無農薬で栽培しています。



調べて書いてみよう!

脊振山のお茶や煎茶を広めた蓮池藩の売茶翁について調べて書いてみましょう。



出かけてみよう!



ひょうたん島公園 (佐賀市兵庫町淵 4413)

クリークの形をそのままの状態に残している公園です。昔の農家の様子の展示見学や加工体験などができます。

TEL 0952-36-9039 / 休館日 月曜日、祝日の翌日

営業時間 9:30~17:00

(佐賀市観光協会提供)



検索してみよう!

成富兵庫茂安

第一次佐賀段階

佐賀平野

新(第二次)佐賀段階

