

富田林市の農業概要

富田林市の概要

本市は、大阪府の南東部に位置し、中心部から約20Kmの距離にあります。

地勢は、ほぼ市域中央部を南から北に流れる石川によって形成された中央平野部と、金剛山系に連なる南部の山地部、西部の丘陵部で構成されており、古くから南河内の中心部として商業を中心に栄え、明治29年に富田林町となった後、昭和25年に府内16番目の市として富田林市が誕生しました。

市制施行当時の人口は30,399人でしたが、都市基盤の整備をはじめとする時代に対応した様々な都市機能の整備に伴って人口が増加し、ピーク時は127,000人となりました。

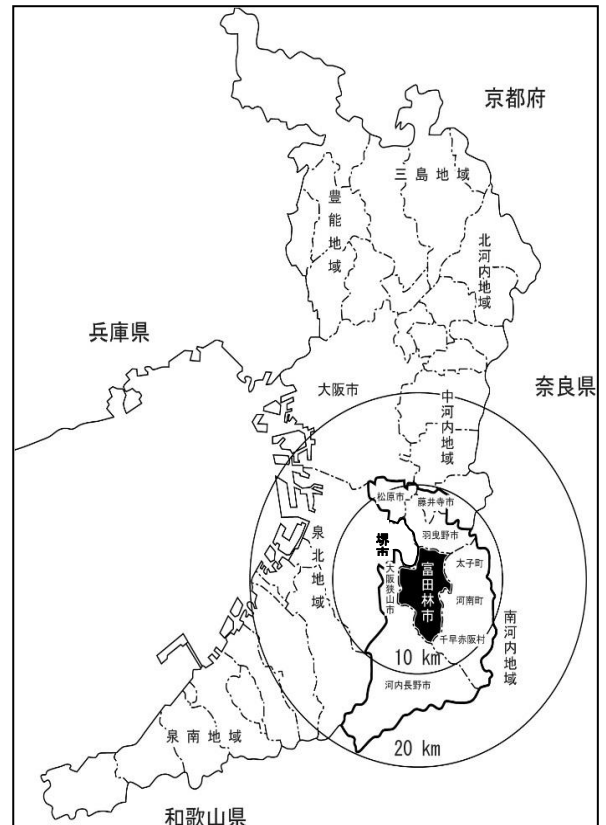
その後、減少傾向となり、令和7年3月31日現在で102,818人となっています。

本市は、大阪府でも有数の緑豊かな自然環境や寺内町の町並みをはじめとする優れた歴史的文化遺産や、伝統文化を有する郊外都市として発展しております。

また、農業分野においては、都市立地の優位性を生かし、単位面積当たりの収益性が高い農産物の生産を行っています。その代表的な作物が、板持地区を中心にビニールハウスで生産されるナス、キュウリとなっています。冬春ナス、そのあとに作付けされる夏秋キュウリの生産量は、大阪府内で一番の生産量を誇っています。

また、東条地区では丘陵地を生かし、古くはミカンの集団産地を形成していましたが、輸入が自由化された後は、ナス、キュウリ、イチゴ等の施設野菜栽培、ミカンや野菜の直売、観光農園等により経営の安定を図っています。

図：富田林市の位置



総農家数 1,094 戸

販売農家数 413 戸 (主業 49 戸・準主業 47 戸・副業的 312 戸・法人化 5 戸)

総面積 3,972ha

耕地面積 645ha (田耕地面積 491ha・畑耕地面積地 154ha)

富田林市の主な農産物

大阪ナス

大阪ナスは、色鮮やかな中長のナスで、別名千両ナスとも呼ばれ、本市を中心に、昭和40年代から施設を利用した栽培が行われてきました。現在は、無加温ビニールハウスを中心に栽培が行われています。

大阪ナスの栽培は、まず、10月に種を撒き、11月下旬に台木に接ぎ木し育苗します。その苗を翌年1月に定植し、2月中旬から収穫を始めます。そして、気温が上昇する4月中旬から収穫量が増え、5月から6月に最盛期を迎え、七夕の頃まで出荷が続きます。

連作障害対策として、夏に太陽熱消毒、灌水除塩、接ぎ木など一連の連作障害対策技術の普及により、連作が可能となっています。

「大阪なす」の特徴は、色が鮮やかで、ツヤがあり、果肉が締まって緻密な点です。また、1果重が100グラム以上もあり、ボリューム満点です。大阪府とJAグループでは、平成5年に大阪府の食文化に根差した農産物の中から、府内でまとまった生産量があり、独自の栽培技術で生産されている15品目を「なにわ特産品」として選定しました。その中に、この「大阪なす」も選ばれています。（平成31年4月現在では、21品目が選ばれています。）



冬春ナス（令和元年産）旬は4月から8月中旬
作付面積 20ha 収穫量 1,630t 大阪府内第1位

大阪キュウリ

原産地はインドで、日本へのはじめての渡来は10世紀頃です。

現在のように栽培面積が増加したのは昭和に入ってからです。大阪の栽培は古く、豊臣時代に舳松（へのまつ）村（現堺市）の夏キュウリが、将軍に献上され、舳松うりが全国に有名であったといわれています。

キュウリは本来夏野菜となっていますが、本市ではナスの栽培後に、太陽熱消毒、灌水除塩を行ない、8月中旬に苗を定植し9月下旬から12月上旬頃まで収穫されています。

特徴は色鮮やかで歯触りが良く、サラダや酢の物に合います。



夏秋キュウリ（令和元年産）旬は９月から１１月上旬
作付面積 17ha 収穫量 916t 大阪府内第1位

ナス・キュウリの出荷はJA大阪南茄子部会が中心となり選別基準、農薬管理、出荷前残留農薬検査を行い、安定した品質と安心安全な商品として認知されています。

富田林の海老芋

江戸時代初期に九州より持ち帰った唐ノ芋を京都の料理屋の初代当主が栽培したのが始まりだと言われています。本市（板持地区）には明治初期にその技術が伝えられ、表土が深く有機質を多く含んだ、排水がよく、かつ適度な湿り気を持つ肥沃な土地なので栽培に適していると言われています。

エビのような曲がり、農家の技により作り上げられたもので、粘り気に富みよく締まった粉質の肉質、優れた風味と少しの甘みがあり、煮ても煮崩れせず、色も変化しない点も特徴の一つです。このため、京料理にも使われており、一般的なサトイモとは違って高級食材として扱われています。



令和５年７月２０日農林水産省の地理的表示（GI）保護制度に、農産物として大阪府内で初めて登録となりました。

海老芋（令和元年度）旬は１１月中旬
作付面積 1.5ha 収穫量 18t

紅ずいき

さといもの葉柄をずいきと呼びます。ずいきは、なにわの特産物の一つに挙げられ、石川右岸の西板持地区と南東地区の東条地区で主に栽培されています。

ずいきはカルシウムを多く含み、ダイエット食品としても有望な作物です。酢を加えた熱湯で、冷やした和え物は大阪の夏の風物詩です。

紅ずいき 旬は７月から８月



いちご

主に富田林市の南部の東条地区で生産されています。出荷販売とともに、観光農園としてイチゴ狩りもされています。



みかん

主に富田林市の南部の東条地区、中部の彼方地区の丘陵部で温州ミカンを中心に生産されています。最盛期には、集団営農により山一面がオレンジ色に色づいていましたが、オレンジの自由化以降価格の低迷と高齢化により生産量は減少していますが、一部については出荷だけでなく観光農園として賑わっています。



こめ

自給的農家を中心に西部の住宅地域などを除き市内全域で栽培されています。農家の一戸あたり面積は小さいですが、地域の特色を生かし、付加価値の高いブランド商品として生産されている地域があります。

① 東条地区

東条地区農業活性化協議会ほんわか米部会が中心となり有機質肥料だけを使用し、農薬も必要最低限に減らし、大阪エコ農産物として登録されています。

② 嬉地区

経営基盤強化促進法の権利設定により現在 1.2haの農地で NPO 法人が農薬を使わない、肥料も使わない、自然農法として実践しています。生産量が少ないため会員消費の余剰分を販売されています。

水稻（令和元年産）

作付面積 217ha 収穫量 1,020t

畜産業

養鶏を行っている農家は、減少傾向にあります。養鶏業は主にタマゴを生産する農家が東部地区に4件約2万3千羽を飼育しています。この飼育数は大阪府内では第1位となっています。

その他の農産物

トマト、カボチャ、西瓜、枝豆、ピーマン、オクラ、いちぢく、ぶどう、はくさい、キャベツ、玉ねぎ、ホウレンソウ、こまつ菜、水菜、じゅがいも、さつまいも、ごぼう、大根、かぶ、など

その他の特徴（もみ殻堆肥）

本市の認定農業者が中心となり結成された土壌改良研究会は、JA大阪南のライスセンターから排出されるもみ殻に発酵剤や肥料をまぜ、概ね半年かけて発酵させ、産業廃棄物である「もみ殻」を堆肥として再生し、利用しています。

堆肥を利用しているナス・キュウリの生産者は連作障害対策として活用しており、軟弱野菜農家は、乾燥防止、雑草対策として使用しています。

安心・安全な使いやすい堆肥であることから周辺地域の農家や家庭菜園をしている人にも一部を販売しています。

富田林市の農作物のブランド化に向けた施策

安全で安心して食べられる新鮮な地元野菜や果物

本市では、市民ニーズの高い新鮮で安心できる地元農産物のブランド化を図るため、大阪府と連携して大阪エコ農産物認証制度に基づいた大阪エコ農産物の生産に取り組んでいます。

お米や温州みかんなどの果樹類の他、野菜では、じゃがいも、たまねぎ、しゅんぎく、こまつな、ほうれんそう、トマトなどが大阪エコ農産物の栽培基準で栽培され、「大阪エコ農産物」として出荷されています。

大阪エコ農産物認証制度

大阪エコ農産物認証制度とは、農薬の使用回数、化学肥料(チッソ、リン酸が含まれている)の使用量を慣行栽培の 5 割以下に削減して栽培された農産物を府が市と連携して「大阪エコ農産物」として認証する制度です。

認証された農産物は認証マークを表示して販売することができます。栽培責任者は、これを活用し当該農産物の商品価値を高めることができます。

富田林ブランド

海老芋を原料とした「海老芋チップス」や「富田林コロッケ」、富田林産のイチゴを使用した「ジャム」、富田林産のみかんを使用した「ぽん大福」、地元の花の蜜のみを使用した「はちみつ」など、第 6 次産業といわれる農家が生産し食品加工した商品を、富田林市ブランド認定委員会が認定し、イベントやウェブページ、冊子などでPRすることにより販売促進につなげています。

教育田事業

条件が整っている小学校で、土にあまり触れることのない子どもたちに、実際に田植えや、稲刈りの体験、穫り入れたお米でおにぎりとして食することにより、食育教育学習をしています。

体験学習を通じ、農業に対する理解を深めてもらうとともに、米を中心とした日本型食生活の普及・定着化を図れ、地産地消の推進にも貢献しています。

貸農園

本市では、農地を持っていない都市住民に農業に親しんでもらうため、また、農地を有効利用するため、特定農地貸付法による農園（市民農園）が、22 農園設置されています。面積は、20 m²～156 m²で、農地だけを借りる農園から営農指導付きの農園まで様々なタイプの農園があります。

東条地区農業活性化協議会

東条地区の農業団体の実行組合が中心となり平成 16 年に設立され、自然豊かな地域性を活かし地域を活性化するために活動しています。

地域の幹線道路沿い 5 か所に観光地や直売所の位置を表した大型地図を設置しています。また、地域景観向上を目指して桜の植樹を毎年実施し、現在 1,000 本を超える桜が植えられ、草刈り等の管理業務も行っています。

観光農園

古くは温州ミカンの集団産地であった東条で、都市近郊という地の利を生かしたみかん狩りを中心とした観光農園、イチゴ農家によるもぎとり苺園・はちみつの直売所などが展開されています。

東条ほんわか米

東条地区は、富田林市の南に位置した比較的山間部にあり、金剛山系からの水で生産され、有機質肥料だけを使用し、農薬も必要最低限に減らし、エコ農産物として登録をされています。

米の生産ほ場（水田）では、肥料となるレンゲを栽培し、環境に配慮したお米（東条ほんわか米ひのちゃん）を栽培しています。レンゲの花を多くの市民に景観を楽しんでもらうため、すき込みを遅らせ、ゴールデンウィークには、多くの水田がピンクのじゅうたんとなります。

農産物直売所

東条地区には、個人直売所が 6 か所あり、こだわりの野菜やいちご、ミカンなどの果物を販売し、安心安全な新鮮な野菜などを購入したい利用者に好評を得ています。