



## 農業におけるSDGsの取り組み IT農業ネットワークシンポジウムで成果を発表

- IT農業ネットワーク(国立大学法人 豊橋技術科学大学 先端農業・バイオリサーチセンター)
- 豊橋市天伯町雲雀ヶ丘1-1 ●TEL:0532-44-6655(先端農業・バイオリサーチセンター)
- HP:https://www.tut.ac.jp/ ●HP:http://www.recab.tut.ac.jp/index.html

### IT農業ネットワーク



3月4日、豊橋市駅前大通にあるemCAMPUS EAST5階にて「第12回IT農業ネットワークシンポジウム」が開かれました。4年ぶりとなる対面とオンライン配信にて開催。

IT農業ネットワークは、豊橋技術科学大学先端農業・バイオリサーチセンターが実施している人材育成を目的とするプログラム「最先端植物工場マネージャー育成」「IT食農先導士」「東海地域の6次産業化推進人材育成」、社会人向け実践教育プログラムの受講生・修了生のネットワークで、現在633名が登録されています。

### IT農業ネットワークシンポジウム



会場では、1Fにて受講生・修了生が実際にプログラムで手掛けた農産物・6次化商品が販売された。また、5階では協力企業を含めた活動のパネルが展示され、取り組みや成果が掲示された。



講演会では「農業におけるSDGsの取り組み」と題し、発表が行われた。

現在、東北大学名誉教授の三枝正彦氏は、2007年から9年間、先端農業・バイオリサーチセンターで特任教授を務めた。数々の6次産業化した商品や成果をはじめ、ロボットやAIを活用した新たな農業「スマート農業」の取り組みによるSDGs成果を例に発表された。

## IT農業ネットワークシンポジウム

4年ぶりの開催となるIT農業ネットワーク。今年度は会場をサテライト・オフィスのあるemCAMPUSで開催。一般参加も可能で、多くの参加者が講演会に興味深く耳を傾けた。

### 取り組みの実践を発表



続いて、IT農業ネットワークの会員2名による、自社の取り組みを発表。鈴木晋示さんによる「稲作、シタケ栽培等におけるSDGsの取り組み」では、音羽米とシタケを栽培すると共に、現在、田んぼを利用したソーラーシェアリングや農機具のEV化に取り組んでいる。



富田雅則さんの「里山を守ろう 放置竹林を考える」では、建設業を営む傍ら、放置竹林の影響や本来の里山の姿を検証し、竹藪の整備に取り組んでいる。竹チップや農業資材に利用され、作物成長調査など将来へ向けた資源のSDGsの取り組みを語った。



## 伊良湖港だからできる産地市場 競りの見学から始まった、将来へ向けた観光市場へ

- 伊良湖港お魚いちば ●田原市伊良湖町宮下3000-3 ●TEL:0531-35-6731(瀬美漁市場)
- 営業時間:10:00~16:00(いちば食堂11:00~15:00) ●定休日:火、水曜日
- (瀬美漁市場) 競り12:30~ 定休日:火曜日、土曜日、祝日の前日 ●Instagram:@ichiba\_irago

### 瀬美漁市場



瀬美半島の先、伊良湖岬にある瀬美漁市場。太平洋、三河湾、伊勢湾といった漁場から、年間100種類以上が水揚げされる。目の前に海が広がり、獲れた新鮮な魚を漁船が直接、市場に持ち込み、競りが始まる。その競りも見学ができる開放的な産地市場で知られている。

瀬美漁市場が営業を始めて約50年。時代の流れから、魚離れ、後継者問題、海の問題などの影響もあり水揚げ量が減少。「ただ、中でも、強みは漁師さんがいて生きた魚を揚げてくれる」と語る、代表取締役の清田幸広さん。



### 継続への道



開放された産地市場を目指し、最初に着手したのが「競りの一般公開」。実際の様子を間近に見るとあって、親子連れにも人気。珍しい魚介や日頃は見ることのない魚の姿に驚く声も聞かれるそう。「魚はしゃべらないから、その代わりに自分たちが声にして代弁している感じかな。命をいただいている感謝も忘れてはいけない」と伝えている。競りを見た魚を実際に食べれる場所を作りたいと、次に「いちば食堂」を6年前に始めた。4種類の定食が用意され、水揚げによって内容が変わる楽しさと美味しさが人気。



## 伊良湖港お魚いちば

- 株式会社 瀬美漁市場 清田 幸広さん(右)
- 株式会社 つばさや 東原 相助さん(左)

二人がタッグを組み、開放的な魚市場を展開。ストーリーのある複合的な楽しみ方で、遠方から訪れる人も多い。

### 2023年2月19日オープン



次に食べた魚が購入できる場所をと「伊良湖港お魚いちば」を2月19日にオープン。競り後の鮮魚、瀬美半島と近隣の島々の特産物、お土産、野菜などが並び直売所。食堂や直売所は、名古屋で飲食店を展開している東原相助さんのアイデアも盛り込んでいる。「閉鎖的な市場から今後は『食べれる水族館』を目指し観光市場にしていきたい。ここでしかできない非日常を楽しんでもらえたらと、体験や食育に繋がるイベントもやりたい」と話す。アイデアと工夫が、新たな魚市場となり将来へ繋げていく。