



畑ヶ平大根



二十世紀梨



地域資源を 活かす

Our most prominent industries are coastal fishing and fish processing, stock farming, and agriculture. Shin-onsen-cho boasts Japans top catches of pine needle crabs and firefly squid as well as producing other high quality fish products (Chikuwa), beef (Tajima Beef), radish (Hataganaru Radish), pears and rice.

水揚量日本一を誇る松葉ガニとホタルイカ。代々受け継がれてきた閉鎖育種法により守り培われてきた但馬牛。高原の冷涼な気候を利用して作られる畑ヶ平大根。いずれも町を支える重要なブランド産品となっています。

時代と共に発展してきた、漁港や大型漁船での漁。

新温泉町の沿岸及び沖合域は、対馬暖流が流れる好漁場をなし、沖合底びき網漁業、沖合・沿岸イカ釣り漁業を中心に漁が行われてきました。今では、松葉ガニやホタルイカ、スルメイカ、ハタハタなどで全国有数の漁獲量を誇っています。

町内には、浜坂漁港・諸寄漁港・居組漁港・三尾漁港・釜屋漁港の5港があります。中でも浜坂漁港は戦後、漁民・町民の長年の悲願であった新漁港の修築工事が昭和23年10月、兵庫県によって始められました。以後、港やセリ市場・製氷貯蔵庫など漁港関連施設の新設拡充が図られ、日本海沿岸でも屈指の漁業基地となっています。

こうした背景の中、新温泉町では、水揚げされた松葉ガニをはじめとした季節ごとの豊富な魚介類が地元はもちろん京阪神、関東方面にまで運ばれ消費されています。また、新鮮な素材を使つての加工業も盛んで、港周辺の加工所では「ちくわ」や「はんぺん」などの練り物や、スルメ、小魚やワカメの乾物などが生産されています。



浜坂産松葉ガニの証明となる青いタグ

夢人

新温泉町果樹園芸組合
重本 静男さん



昭和42年に組合が発足して、現在44戸が梨作りに取り組んでいます。組合員の高齢化も進んでいますが、組合では生産の省力化や新品種の開発に取り組んでおり、お盆時期の需要に合わせた早稲梨の開発にも力を入れています。

後継者育成や農業資材の高騰など、梨作りを取り巻く環境も厳しくなっています。また、天候に左右されやすいのが梨作りの難しさで、シーズンを通じて安定した梨の供給ができるように幅広い品種の梨をそろえていきたいですね。将来は市場に出荷するだけでなく、直売や贈答品など、直接消費者に顔の見える形での経営ができたらと思います。

秋の味覚の王様「二十世紀梨」を心待ちにしている人に、おいしい梨を食べていただきたい。竹田の梨を待っている人のためにも、これからも梨作りを続けていきたいですね。

畑ヶ平大根、二十世紀梨や酒米などの重要な農産物。

新温泉町の最南端、鳥取県境にある扇山を望む標高1000メートル辺りに広がる畑ヶ平高原では、大根の栽培が行っています。ち密な肉質に加え適度な歯応えと甘みが特長の「畑ヶ平大根」は、8月中旬から10月初旬までのシーズン中に約950トンを京都や神戸に出荷し、市場からも高い評価を得ています。また、山の傾斜面を利用した梨栽培も行っており、みずみずしさが魅力的な二十世紀梨の出荷は8月下旬から9月中旬まで続き、主に神戸に出荷しています。その他にも、水稲を中心にキャベツやネギ、小豆（美方大納言）も生産して

います。

平成17年には、以前から酒米づくりに取り組んできた浜坂地域で技術と品質の向上を目的に生産者が「浜坂兵庫北錦生産部会」を結成しました。地元酒造会社との契約栽培をすることにより、県内でも有数の酒米の一大産地化が進んでいます。