

地域自慢の農産物が こんなにたくさん!

「米どころ佐賀」ってよく言われるけど、お米以外にもいろんな種類の農作物がとれるんだ。
とくに佐賀中部地域では、米・麦・大豆を中心とした作物に、
たまねぎやいちごなどの野菜や花の栽培を組み合わせているんだ。
キミのまちでは、どんな農産物が作られているか調べてみよう!

全国トップクラスの 佐賀中部地域 農産物はこれだ!

さがびより

暑さに強い品種として、平成21年にデビューした佐賀のブランド米。おいしさを評価する「米の食味ランキング」では、いちばんいい賞である「特A」を平成22年産から7年連続で受賞しています。



二条大麦

佐賀平野では、米を作ったあとに麦をつくります。種類はビールなどの原料になる二条大麦と、パンやうどんの原料になる小麦。二条大麦の作付面積は佐賀県が全国一で、その面積の約半分は佐賀市です。



大豆

佐賀県は全国でも有名な大豆の産地で、全国で生産量は第4位です。主な品種は「フクユタカ」、「むらゆたか」です。大豆は、味噌、しょうゆ、納豆、豆腐など、さまざまな加工食品が作られています。



※耕地利用率/耕地とは農作物を栽培することを目的とした土地のこと。この割合が高いということは、耕地を有効利用しているということです。

佐賀県内の食と農について知ろう!! さが農村ひろば

検索

佐賀中部地域 産地マップ



暗渠排水の整備によって
麦や大豆が
作りやすくなって、
作付面積が
増えたんだ

春から秋にかけて稲作を行い、
収穫した後、翌年の春まで麦を
作っているんだ。だからこの地域は
耕地利用率*が高いんだ。

冬には
田んぼを畑として
利用するのね!

暗渠排水って
すごいな!

佐賀中部地域の各市町ごとの 特産品の 特長はこれだ!

佐賀市

シャキシャキ食感!ホワイトアスパラガス
佐賀県は全国トップクラスのアスパラガスの産地で、グリーンとホワイトの2種類を栽培。甘くてシャキシャキしたホワイトアスパラガスは、佐賀市を中心に生産されています。



多久市

甘くておいしい納所びわ
多久市納所地区は佐賀県一のびわ産地です。害虫や傷がつかないように、一つひとつ白い紙の袋に包んで、ていねいに育てます。



小城市

色ツヤが美しい佐賀のなす
小城市は、ハウス栽培を中心としたなすの主要産地です。太陽の光をいっぱい浴びた美しい色とツヤが特長です。



神崎市

クリークの秋の風物詩。菱の実
千代田町のクリーク地帯で栽培されている菱の実。毎年9月~10月に収穫され、塩ゆでにすると栗に似たホクホクした食感です。



吉野ヶ里町

さわやかな香りの柴西茶
およそ800年前、柴西禪師というお坊さんが中国から茶の種を持ち帰って脊振山にまいたのが、日本のお茶栽培の始まりといわれています。



佐賀の農業を知ろう!

ほ場整備や水路整備が進み、今と昔の農業はどのように変わったのかな?
佐賀の40年前から今までの動きを調べてみよう!

- Q. 農業機械はどのくらい増えたんだろう?
農業機械の所有台数を調べてみよう!
- Q. お米を作るために働く時間は変わったの?
稲作の労働時間を調べてみよう!
- Q. 佐賀ではどんな作物が作られているの?
延べ作付面積を調べてみよう!

知学ぼう 近所探検隊

自分の住んでいるまちで作られている農産物を調べて、まちの農産物マップを作ってみよう!
めずらしい品種もいろいろあるかも
しれないよ!



WEBで検索!

さがん水と大地の物語

検索