

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

名張市の  
ふるさと名物は  
**これ!**



**三重県名張市**  
が応援するふるさと名物

ブドウとブドウを活用した  
商品群

三重県名張市役所



ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

## 三重県名張市

地域の  
プロフィール

いにしえより名張は大和の国に隣接し、遠く万葉の昔から東西往来の要所、宿駅として開けました。

江戸の初め(1636年)、津の藩主藤堂高虎の養子高吉が名張に移封されてから、伊勢参りの宿場町として形づくられていき発展しました。

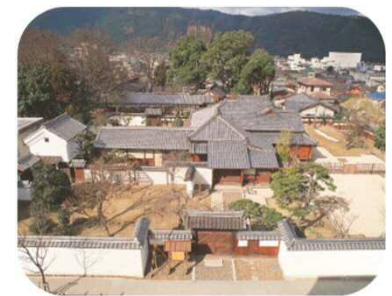
昭和38年以降には大規模な宅地開発が進み、関西のベッドタウンとして急速な発展を遂げ、市制発足当時3万人であった人口も8万5千人台まで増加しました。

市街地の周辺地帯には農山村地帯が広がっており、「日本の滝百選」、「森林浴の森日本100選」等で選定された赤目四十八滝や香落溪等自然豊かな景勝地に恵まれています。

名張市は、名張川をはじめ青蓮寺川、宇陀川が流れる水源都市でもあり、青蓮寺湖やひなち湖は四季折々の美しい景観を創出しています。昼夜の寒暖の差が大きい伊賀盆地の気候はブドウの栽培に適しているため、おいしいブドウができ、名張市の名産品として市内外から評価されています。



赤目四十八滝



名張藤堂家邸

# 1

## 主な地域資源

### ◆ブドウ

名張市におけるブドウ栽培の始まりは昭和初期にさかのぼりますが、昭和30年代に青蓮寺と小波田の両地区で本格的に栽培されるようになりました。

名張市は伊賀盆地に属し、その立地から寒暖の差があり、降水量も少ないことからブドウ栽培に適し、そのため当地で栽培されたブドウはたいへん甘く、皆さんに愛され続けています。

名張市で生産されているブドウはデラウエアをはじめとする赤系が約13品種、巨峰の黒系が約15品種、マスカットの白系が約7品種と多品種のブドウが生産されています。

作付面積(22.8ha)、収穫量(271.4t)<sup>※1</sup>ともに三重県下1位となっております。

※1 農林水産省特産果樹生産動態等調査(H28)による



皮ごと食べることができるシャインマスカット



赤系の代表 デラウエア



黒系の代表 巨峰



醸造用にも用いられるベリーA

## 2

### ふるさと名物

#### ◆ブドウ狩り

ブドウを生産していた青蓮寺地区に昭和45年にダムが完成しました。そのダムの高さは奈良の大仏の5.5倍、貯水池面積は甲子園球場の26倍という大変大きなもので、多くの観光客が訪れています。

その観光客に対してブドウ狩りを楽しんでもらうことを企画し、大ヒットとなりました。収穫時期が遅い品種（オリエンタルスター）を栽培する等、開園当時から長期間ブドウ狩りが楽しめるのが特徴です。

年間10万人近い方がブドウ狩りを楽しみ、観光農園として、市内外の皆様に好評いただいております。



青蓮寺ダム



# ふるさと名物の内容（ブドウを活用した商品群）

## ◆ブドウを活用した商品群



ワイン(左端)と様々な品種のブドウジュース

ブドウジュースは完熟のブドウを5房も使用したブドウ100%の贅沢な一品です。



### ブドウの酢

ブドウ100%のお酢です。ブドウはマスカットとベリーAのみを使用した香り豊かなブドウ酢に仕上がっています。ドレッシングに、ソースに、また、飲む酢としてもお楽しみください。



### ブドウソース

ブドウ100%のフルーツソースです。無添加・無着色にこだわり仕上げています。ブドウの香りを残すため、炊き込み時間を短くし、糖度を低めに作っています。

ソースなのでヨーグルトやアイスにかけたり、パンやホットケーキの生地に混ぜるなど、幅広くお使い頂けます。

## ◆実践型雇用創造事業による6次産業化の推進

雇用の創出や機会拡大、人材育成に積極的に取り組むとともに、地域資源である農産品を生かした新商品開発や名張ブランド化の推進・販路拡大を図ることにより、平成26年から3か年の事業として、波及的かつ安定的な雇用の創出と地域経済の活性化を目指し、名張市、名張商工会議所、伊賀ふるさと農業協同組合、公益社団法人名張市シルバー人材センター、社会福祉法人名張市社会福祉協議会および三重県が構成団体となり、名張市雇用創造協議会を設立しました。

その協議会において様々な商品を開発し、採択された商品は各事業所にて販売されています。

## ◆ブドウを使用した開発商品



ブドウドレッシング(右から3番目)



ブドウケチャップ



ブドウマヨネーズ



飲めるジュレ



ブドウご飯の素



ドライブドウのお菓子



ブドウしぐれ煮



伊賀牛のワイン煮

## 3

### ◆とれたて名張交流館の運営

#### その他

新鮮な農産物などの地場産品を販売するとともに、名張の物産及び地域福祉に関する各種イベントの開催により、農業、商業、地域福祉の連携を強化し、来店者等との交流を通じて、農業振興と地域経済の活性化並びに地域福祉の増進を図ることを目的として平成24年8月にとれたて名張交流館を開設しました。運営は、とれたて名張交流館運営協議会が行っています。



とれたてなべり交流館の外観



とれたてなべり交流館の内観



ブドウを使用した商品等の陳列棚

## ◆ 6次産業化加工施設

閉校になった小学校給食室を農産品加工所として整備し、民間の企業に貸し出し、6次産業化を担う民間拠点として、地域ブランドの拡充、農商工連携による販路拡大等を目指しています。

同施設では、ブドウをはじめとした農産物の1次加工品製造販売、自社ブランド製品の製造販売（惣菜製造業、ソース類製造業、その他食品加工製造業）、小ロットの農産加工製造受託、企画開発を行っています。



加工施設の外観



加工作業の様子



加工施設の内観



## ◆ブドウ品評会と即売会

生産者の栽培技術の向上を図ることなどを目的とし、伊賀地域でブドウ品評会を毎年開催しています。

品評会は伊賀園芸振興協議会が開催し、品評会后、品評会の出品物を販売するとともに、農業研究所伊賀農業研究室の研究成果の紹介を行っています。

※伊賀園芸振興協議会：名張市、伊賀市、伊賀ふるさと農業協同組合を主な構成員とする組織（昭和39年2月設立）



ブドウ品評会の様子



ブドウ即売会  
(イオン名張店にて)

## ◆ 閉校舎を利用した施設の整備

名張市では、ブドウだけでなくお米の産地でもあり、ワイン造りやどぶろく造りへの関心が高まっており、酒税法の特例措置を受けるため、「名張市リカーチャレンジ特区」計画を申請し、平成27年6月に、内閣総理大臣の認定を受けました。

それにより、酒税法で定められた年間の製造量(6,000ℓ未満)であっても酒類製造免許を取得することが可能になり、小規模な農家や組織でも事業参入ができるようになりました。

また、名張市のワインをはじめとする6次産業の拠点として、名張市と名張商工会議所が協力し閉校となった小学校校舎の整備を行っています。

平成29年7月には名張市と名張商工会議所がワイナリー等設置協定の調印式を行い、平成30年4月1日には校舎の賃貸借契約を締結し、平成30年度のワイン出荷に向け準備を進めています。





## ふるさと名物応援宣言にあたって

名張市のブドウは市民の皆さまにはもちろんのこと、ふるさと納税の返礼品においても、皆さま方から大変好評をいただいております。

名張で育ったブドウをさらにおいしく、かつ、長く食していただくために、加工品にも力を入れ、様々な商品を開発しております。

本市は関西圏への通勤者をはじめとする転入者による増加で発展してきましたが、時代の変化や様々な要因により、その通勤者が減少している中、ベッドタウンとしてのまちからの転換を図り、地域内で雇用を創出し、人口減少に立ち向かうための積極的な産業活動が行われるまちづくりを進めております。

このたびこの応援宣言をさせていただくことで、ブドウを通じて名張市を感じていただくことができると考えております。

名張市長

亀井 利克