



おいしいトマト作りの
秘訣は、地元の循環！

就農8年目のトマト農家・北島笑有子さんは、子どもの頃から植物や動物が好きで、大阪に住む父方の祖母の市民農園を喜んで手伝っていたといいます。

大学2年生の時に「農」のおもしろさにグッと魅了され、休学をして香川や岡山の農家で住み込みバイトをし、どんどん農業にのめり込んでいったのだそう。「自分で農業をしたい。やるなら大好きなトマトを作りたい」と、大学の卒業を待たずして一大決心。母方の祖母が住む名張に移住し、ベテランのトマト農家さんのもて1年間研修を受けて、独立後は一人でトマトを栽培されています。

こだわっているのは「地元の循環」。土に入れるもみ殻や堆肥は名張や伊賀から調達し、できるだけ地元のものを使用されています。7月にはトマトの収穫時期を迎えます。その名も「ふうこのとまと」。名張市内や東海圏のスーパーなどで購入できるそうです。ぜひ北島さんのトマトを味わってください。



市民 PR チームが Instagram で
綴ったなばりの魅力をご紹介します！

投稿を再編集して掲載！フォローしてね ▶



nabari_pr



お出かけしませんか？



いずれも駐車場・
トイレあり
ごみは各自で
持ち帰ろう

至栲梗が丘

比奈知ダム下流親水公園



「せせらぎ水路」
というダムの水
を利用した水遊
び場があるよ！



◎ 詳しくは木津川ダム総合管
理所ホームページをご覧ください。



親水護岸があっ
て、川遊びもでき
ちゃう！

親水公園



無料で利用できるパ
ーベキュースペース
が人気です！

長瀬公園



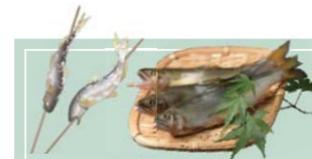
利用時間 8:00 ~ 19:00
※ 10 ~ 2月は 17:00 まで

注意事項

- ・バーベキューは専用スペースのみ可
- ・予約はできません
- ・都合により利用中止の場合あり

◎ 詳しくは、市 HP をご覧ください。

じもと再発見
なばりじまん



やなせあゆの日

日時 8月24日

11:00 ~ 14:00

場所 やなせ宿



鮎御膳（予約可）800円、
塩焼き 400円、鮎ご飯 400
円。数量限定。詳しくはや
なせ宿 ☎62-7760 へ

川で栄えてきた名張の歴史を紐解いてみよう



郷土資料館 職員
門田了三

語る
ひと

郷土資料館には名張の歴史を語る様々な資料が集められています。鮎に関連するものとして「鵜籠」は、夏見の民家で永らく保管されていたものを寄贈していただいたものです。このような生活で使っていた物は、使用しなくなれば捨ててしまうもの。この鵜籠は名張で鵜飼がされていたことを証明する品で、大変貴重です。

名張は川を使った水運で大阪方面とつながり、栄えてきたまち。川にもいろんな歴史があるなんて面白いですね。歴史を紐解くと名張の魅力はたくさん。郷土資料館を訪れて名張の魅力に触れてみてくださいね。



名張の鵜飼は船には乗らない漁法（絵図＝三重県水産図解）。古い歴史があり、戦国武将の藤堂高虎も青蓮寺川で鮎の鵜飼漁をしたと伝わります。



郷土資料館に残る鵜籠
籠に鵜を入れて漁場
まで運んでいました。



#名張感動

このまちは感動に満ちている

花火のシャワー

@usatukiaouranaba

コロナ禍の無観客花火とは対照的に、
花火と人のエネルギーが迫りくる一枚

梅雨～夏編 2024 入賞作品



#名張感動投稿
キャンペーン

Instagramに「#名張感動」と「#名張感動2025」を付けて投稿してね！入賞作品に伊賀米・伊賀牛・地酒を贈呈します！



詳しくは
市 HP で