

活力あふれる 農林業の振興



実りの秋の稲刈り作業

阿蘇市は、比較的平坦な地域とそれを取り巻く山間地域で形成され、それぞれ地域の特性をいかした営農形態の中で農業経営が行われています。

比較的平坦な地域では、稲作と畜産が中心であり、トマト・アスパラガスなどの施設園芸も盛んです。畑作物が中心の山間地域では、高冷地野菜・そば・花きなどが盛んで、中でもキャベツは九州有数の生産地です。

元気ある農業・農村
づくりを目指して

【農業振興対策】

地域づくりを基礎とした営農体系の確立を推進し、地域が知恵と工夫を凝らした地域づくりを行い、かつ担い手の確保・育成による足腰の強い農業施策の展開を図っています。

農産物ブランド化と、 地域農業の再生を図る。



【畜産の振興対策】
草原を利用した周年放牧などの推進、効率的で生産性の高い畜産経営の育成、耕種と畜産との連携の強化を含めた有機資源循環の推進と、水田と草原を利用した畜産経営の効率的な安定化に取り組んでいます。



季節ごとの阿蘇の田園風景



人工林の杉林



間伐の様子



特産のそば



高冷地野菜のキャベツ



リンドウの栽培

【林業の振興対策】
林業の活性化や水源涵養及び国土保全を促すため、森林所有者等による森林施業の実施に不可欠な地域活動支援を推進しています。計画的かつ一体的な森林施業の実施活動を図っていきます。

農林業の多面的

機能を有する阿蘇

農林業を営むことで、国土の保全、九州の水源の涵養、自然環境の保全、良好な景観の形成、食文化の伝承、地産地消による学校の食育活動など、多面的な機能が発揮され、私たちの生活に大切な役割を持っています。



特産の阿蘇トマト

特産の阿蘇いちご

地域の特性を生かした 阿蘇ならではの農業

農産物加工品

阿蘇市では、地域を活性化していく手段として、地元的美味しく新鮮な野菜などを使い、市販品では味わえない豊かで美味しい農産物加工品を開発・商品化してきました。

特に「阿蘇たかな漬」は、メディアにも取り上げられるなど全国的に有名になりました。加工品は、農産物の推進、そして農業の振興には欠かせないものです。今後も農産物加工品の開発・推進を図っていきます。



「阿蘇たかな漬」

混ぜご飯の具としても最適で、「たかな飯」は地元料理の定番となっています。



波野高原そばで作ったそば商品



阿蘇の大豆で作った納豆



農産物加工グループなどの商品