

トマトの町

地の利を活かした特産物

肥沃な土壌、温暖な気候。

木曾岬町の特産物はトマト以外にも、農産物、水産物と多くあります。なすは、栽培の歴史が古く、昭和40年頃から農家3名が2月頃により収穫できる半促成栽培に取り組んだのが始まりでした。その後ふきを栽培する人がなすに替わって栽培農家が増えました。

町の栽培面積は6ヘクタールを数え主流の品種は、「アカナス」と耐病VFに節木して栽培される「千両なす」です。ほどよい甘さと菌触りの良さで、幅広い調理法で親しまれています。

なす



なすの花房



昭和42年頃から栽培が始まったメロンは、アールスメロン系と雑メロン系の2品種。幾何学模様のようなネットが出たものがアールスメロン系。2月～5月に播種し、お盆前後に出荷されます。ネットがない雑メロン系品種は「カントリー」「マーブル」「アムス」などで2月に播種し、6～7月頃に出荷されています。



メロン



こしひかり
あきたこまち

木曾岬が三重県内でトップクラスを誇るのは水稲。水稲作付け面積は約390ヘクタール、収穫量は約1,670トンです。伊勢湾台風以降、早期栽培が急速に進み高品質の早生品種「こしひかり」と極早生品種「あきたこまち」が作付けされ早場米産地として定着しているお米です。



ガジュマル



海苔の養殖は明治24年から始められ、今や三重県でも有数の養殖地。「あさくさ海苔」「すさび海苔」を作り出す海苔そだが河口の先端に立ち並びます。胞子の種つけが影響する海苔は、寒の時期の11月から翌年3月中旬にあわせて良質の板海苔が全国に出荷されています。

海苔



うなぎ



農林水産大臣が制定した日本農林規格 (JAS規格) による検査に合格しJASマークが認められ、ブランド化を目指している「うなぎ」。木曾川水系から引き入れた池に、県内で穫れたシラスを放流し、厳しい水質管理のもとで育てています。品質は全国的にも評価され、大阪の有名料亭や寿司店などにも出荷され好評です。



フィカス・ブミラ



サンスベリア

観葉植物の栽培は、昭和57年に始まり、栽培面積が比較的大きく、大規模経営になっています。エコロジー、自然環境、癒しが求められオフィスや家庭にもグリーンのある暮らしで根強い人気の観葉植物です。フィカス・ブミラ、サンスベリア、ガジュマルなど鉢物出荷量は県内でも最多で重要な緑の産地です。



しじみ

ミネラルを含んだ木曾川の流れと伊勢湾は汐の恵みを与えてくれる。河口の赤しじみは、5～7月頃がいちばんの漁獲時期で雨の多い年は豊漁になっています。