

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
農産部門

高収量大豆生産と6次産業化による多角的な経営展開

○氏名又は名称 農事組合法人 竹直生産組合（代表 市川 政徳）

○所在地 新潟県上越市

○出品財 経営（大豆）

○受賞理由

・地域の概要

上越市は、新潟県の南西部に日本海に面して位置しており、冬期は降水量が多く快晴日数が少ない典型的な日本海型の気候である。耕地面積の9割以上が田となっており、全国有数の「コシヒカリ」の産地である。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

竹直生産組合は、平成8年に設立した集落型の法人で、構成農家51戸、農業従事者13名で大豆＋水稲＋園芸作物の複合経営を展開している。平成27年度の作付面積は大豆12.6ha、水稲59ha、園芸作物1.2haの計72.8haである。

大豆は集落内においてブロックローテーションによる団地化が進められており、50aの大区画化されたほ場で効率的な作業を行っている。

・受賞者の特色

（1）高い収量性的大豆

竹直生産組合では、念入りな耕うん作業による苗立ちの安定化や、細かな間隔での弾丸暗きよの施行による徹底した排水対策等により、289kg/10aという、全国・新潟県の平均を大きく上回る高収量を実現している。

（2）省力化・低コスト化への取組

竹直生産組合は、大豆収穫用のコンバインを所有せず、収穫作業を近隣の組織に委託している。これは、周囲の作付品種とは異なる作期の品種を作付することにより可能となっている。これにより機械費が低減されるとともに、委託先にとっては機械が有効利用され、地域全体での生産コスト低減にも貢献している。

（3）6次産業化への取組

自社で生産した大豆と酒米を使い、味噌加工を開始し「越後竹直味噌」として販売している。年間15tを生産し、地元スーパー、道の駅での販売だけではなく、パルシステム東京を通じて首都圏で販売するなど、多様な販路を確保している。

・普及性と今後の発展方向

設立以来、作付品目を拡大し、6次産業化に取り組むなど経営の多角化を図るとともに、集落外から専従者を雇用して経営発展を図るなど、集落型法人の先進優良事例として、地域の模範となっている。今後は、味噌の生産・販売量の向上を目指し、法人職員の常時雇用環境を一層強化するとともに、経営基盤のさらなる安定化を図ることとしている。

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
園芸部門

高品質で実需者の要望に即したカスミソウの出荷による生産性の拡大

○氏名又は名称 立川 幸一、立川 洋子

○所在地 福島県大沼郡昭和村

○出品財 経営（花き）

○概要

・地域の概要

昭和村は、福島県会津地方の西部に位置し、周囲に1,000m級の山々が連なる山間高冷地にある農山村である。総面積は209.34k㎡と広大な面積を有しているが、そのほとんどが急峻な山であり、標高差が大きい。気候は日本海型で、平均気温は11.3℃と低く、冬期間の平均積雪量は160cm、根雪期間も4ヶ月以上に及ぶ特別豪雪地帯である。また、過疎、高齢化が進んでいる。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

立川幸一氏は、平成9年に会社を退職し、妻の実家のある昭和村で夫婦揃って就農し、シュッコンカスミソウの栽培を開始した。平成22年には、JA会津みどりかすみ草専門部会長に就任し、安定出荷・品質保持の対策として予冷室の温度見直しに着手、現行の5～8℃の保管方法を確立した。また、出荷資材の統一、集荷コストの低減等の取組を通じて、平成27年度には村内に2団体あった花き団体の合併に繋げ、産地体制の強化を実現した。

現在は、標高200m、450m、650mのハウス計24棟所有し、積雪期間が長い山間部であっても、標高差を生かした長期出荷を実現し、平成26年は福島県の農業経営基盤強化促進基本方針に掲げる所得目標を大きく上回る成果をあげている。

・受賞者の特色

(1) 収穫時の工夫

シュッコンカスミソウは、品質管理が難しく、特に夏秋産地の昭和村にとって夏場の高温下での作業は、品質を著しく低下させる要因であった。このため、夜明け前の涼しい時間帯に採花作業を行うことにより、時間の確保、品質保持、出荷量の確保、規模拡大を可能とした。また、採花後の調整作業も午前中に終了させることにより、昭和村の雪室を利用した予冷や湿式輸送等の最先端のクールドチェーンによる流通体制の効果を最大限に発揮・活用し、高品質で日持ちの良いカスミソウの全国出荷を可能としている。

(2) 需要の拡大

シュッコンカスミソウは、業務需要が中心であるが、実需者から要望が高い単価が安く長さの短い下位等級の収穫・販売への取り組みや新たな需要獲得のため、染めカスミソウにも取り組み、有利販売や販路拡大に結びつけている。

(3) 女性の活躍

立川夫妻は、栽培管理を幸一氏、出荷調整作業、雇用管理を洋子氏で分担している。洋子氏は、雇用者のシフト管理を行いながら調整作業等の技術指導を行い、出荷ロス低減しつつ品質確保に取り組み、さらに、働きやすい環境を作るため、作業場の管理や定期的な休憩時間を設けるなど、女性の視点から労働環境の改善に努めている。

・普及性と今後の発展方向

昭和村では、産地を維持・発展させるため、カスミソウ栽培体験ワークショップやカスミソウ栽培長期研修を実施し、担い手の確保に努めている。立川夫妻は、それら取組を積極的にを行い、非農家出身者としてのアドバイスを実施している。これらの結果、震災以降10人の新規就農者があり、さらに平成28年度は3名が就農している。

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
畜産部門

スリーサイトシステムと耕畜連携で高生産性を実現する養豚経営

○氏名又は名称 有限会社 コマクサファーム（代表 遠藤 勝哉）

○所在地 岩手県八幡平市

○出品財 経営（養豚）

○受賞理由

・地域の概要

八幡平市は、岩手県の北西部に位置し、総面積は862km²で県全体の5.6%を占めている。気候は寒暖の差はあるものの年間を通じて比較的涼しく生活しやすい環境である。農業生産は稲作が中心であるが、農業生産額では畜産が約半分を占めている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

コマクサファームは、現地で母豚10頭から養豚業を開始し、45年にわたって規模拡大を続け、現在、母豚1,600頭、常時飼養頭数約22,000頭の規模に成長した。農場を繁殖、離乳、肥育の3サイトに分散して衛生管理を徹底させることにより疾病リスクを軽減させ、高い生産性を実現している。地域の飼料用米を肥育豚に給与するとともに、良質な豚ふん堆肥を耕種農家に供給して耕畜連携に貢献している。

・受賞者の特色

（1）3サイトシステムと衛生対策

- ① 農場を繁殖、離乳、肥育の3サイトに分散し、自社の専用トラックで豚を運搬することにより、農場間での疾病の伝播が起こらないように工夫している。
- ② 近年、米国や我が国において多数の発生があったPED（豚流行性下痢）は農場に浸潤していない。清浄化を達成した米国の獣医師と情報交換を行い、社内ミーティングにおいて最新情報を職員に周知し、防疫知識を高めている。
- ③ その一方、家畜との接触がないこと、シャワーを浴びてからの入場等の厳しい条件をクリアすれば、修学旅行の中学生やテレビ取材など見学者を受け入れて、養豚への理解醸成に努めている。

（2）ベンチマークテストで技術を研鑽

繁殖能力の高い種豚を海外から直接導入して遺伝的能力を高めるとともに、農場間で生産技術や経営指標を競い合うベンチマークテストに参加して、技術を研鑽することによって生産性を高めている。

（3）耕畜連携と地域貢献

地域の耕種農家から飼料用米を購入して肥育豚に給与するとともに、生産した良質な豚ふん堆肥を無償で耕種農家に供給し、耕畜連携に貢献している。また、自家農場産の杜仲茶を給与したブランド豚肉を供給し、地元観光産業にも貢献している。

・普及性と今後の発展方向

養豚経営を体系的に考え、情報を収集・処理して、数字に基づき管理するという経営方針は、養豚農家のモデルとして参考になる。今後、母豚を3,000頭規模へと拡大する計画であり、さらなる生産性の向上が期待できる。

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
蚕糸・地域特産部門

女性目線の販売で活気づく、集落一丸での環境に優しい高品質な茶生産

○氏名又は名称 農事組合法人 桂茶生産組合（代表 花木 毅）

○所在地 岐阜県揖斐郡揖斐川町

○出品財産物（茶）

○受賞理由

・地域の概要

揖斐川町は、岐阜県の最西部に位置し、お茶の他、米、養鶏、養豚、薬草、小菊等多くの農畜産物が生産されている。特にお茶については、古くから西濃地方で生産されてきた「美濃いび茶」の最大の産地であり、重要な産業の1つとなっている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

揖斐川町桂地区では、零細な個々の農家による茶栽培が行われてきたが、昭和43年以降組織化が進み、組合員186戸、茶園面積64ha、地区の茶生産農家ほぼ全戸を取り込んだ拠点的茶生産組織として発展した。50m区画での茶園整備、県下で初の乗用摘採機の導入、GAP（農業生産工程管理）の推進、高度に安全・衛生管理された共同茶工場による生葉の加工など先進的な生産体制が構築されている。

・受賞者の特色

（1）環境保全型農業、GAPの推進による安全・安心な茶生産

当組合では、化学肥料及び化学農薬を慣行より3割以上削減した岐阜県認証の「ぎふクリーン農業」に取り組み、安全・安心な茶生産を実践している。また、JGAP（日本版農業生産工程管理）を県内で初めて取得し、加工情報等を取引業者へ提供できる体制を構築している。

（2）高付加価値な茶種の生産と契約取引による経営の安定化

契約取引の割合を増やすため「てん茶」等を栽培し、経営の安定化を図っている。現在、生産体制の拡充に向け、てん茶生産ラインの整備等を進めている。

（3）女性の活躍

平成16年には組合員の女性グループによる販売部門「桂茶レディース」を立ち上げた。グループ設立から2年で組織を「いび茶の里」として法人化し、茶加工品の販売とあわせて日本茶カフェの運営も行っている。

・普及性と今後の発展方向

JGAPの運用により、高品質な茶の安定的な生産が実現したことから、地域内でのJGAP取得への動きが起きる等好影響を与えている。

また、平成28年度からは輸出を視野に、輸出先の残留農薬基準値に対応した防除体系の検討、香港 Food Expo2016 出展による海外販路の開拓等に本格的に取り組んでいる。

さらに、担い手不足の解消を目指し、若手の従業員を通年雇用し担い手として育成しているほか、茶園の集約化や再生による農地の効率利用を進めており、大規模化による経営を通じた今後の産地の維持、活性化が期待される。

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
林産部門

コンテナ苗の生産技術の確立に取組み、海岸防災林の復旧に貢献

○氏名又は名称 齋藤 豊彦

○所在地 宮城県東松島市

○出品財 技術・ほ場（苗ほ）

○受賞理由

・地域の概要

東松島市は、宮城県中部の海岸地域に位置し、東は石巻市、南西部は日本三景の一つである特別名勝「松島」の一部となっている。宮城県では、平成23年の東日本大震災の津波で被災した海岸防災林復旧のため、クロマツ苗木の需要が増加している。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

齋藤氏は、昭和61年に家業を引き継ぎ、スギやヒノキの優良苗木（裸苗）の生産を行ってきた。しかし、平成23年に東日本大震災の津波により苗畑が被災し、翌年の収支は大きく落ち込んだが、コンテナ苗の生産技術の向上を中心とする経営改善によって苗木生産量を回復し、平成27年は大幅な収益増加となった。近年は海岸防災林の復旧向けのクロマツを主に生産するとともに、少花粉スギの生産にも取り組んでいる。

・受賞者の特色

(1) 育苗（苗木生産）期間の短縮

通常2～3年の期間を要する育苗を、施肥の方法を工夫することにより1年間で均質に規格を満たす苗木生産技術を獲得した。

(2) 高品質なコンテナ苗生産

全国に先駆けて、平成20年度から新技術であるコンテナ苗生産に着手し、現在では普通苗（裸苗）生産からコンテナ苗生産に完全移行するとともに、根鉢の崩れや根腐れ等を防ぐ生産方法を確立し、優良苗木を供給している。

(3) 効率的な生産管理と高い得苗率の実践

苗畑を1箇所を集約し、きめ細やかな管理で90%以上の得苗率を達成するとともに、コンテナの未発芽部分に苗木の芽生えを補植し、未発芽による培土の損失をなくすことで、単位面積当たりの収入増加を図っている。

・普及性と今後の発展方向

齋藤氏は、コンテナ苗生産技術の確立に先駆的に取り組み、全国からの視察を積極的に受け入れているほか、研修講師を務めるなど技術の普及に図っている。

現在主力となっている海岸防災林復旧用のクロマツ需要は中期的なものであることから、新たにカラマツのコンテナ苗生産試験にも着手するなど、中長期的な視野で技術開発に取り組んでおり、その姿勢は全国の模範となるものである。

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞理由概要
水産部門

「骨無し、簡単調理、熟成させた氷見のぶりステーキ」

○氏名又は名称 マルカサフーズ有限公司（代表 笠井 健司）

○所在地 富山県氷見市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

氷見市は、富山県の北西部に位置し、富山湾に面している。富山湾は、日本海側最大級の湾で大陸棚が狭く、沿岸から急激に深くなっているのが特徴である。水深300m以深には年間を通じて水温1～2℃の日本海固有水（深層水）が存在し、多種の水産資源が生息する全国有数の良好な漁場で「天然のいけす」とも呼ばれている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

マルカサフーズ（有）は、平成12年に設立され、氷見産の魚を扱った鮮魚出荷や加工品の商品開発・販売事業を展開し、「第1回新しい富山名物をつくるコンクール」では準優勝、「バイヤーズ“食”セレクション」では優秀商品入賞等を受賞し、平成20年には中部経済産業局長により、地域資源活用促進法に基づく地域産業資源活用事業計画として認定された。

平成25年度には、鮮魚出荷・卸売主体から加工品製造・小売主体に業態転換を図り、現状は、業態転換の過渡期で厳しい面もあるが、出品財の好調な売れ行きに支えられ、今後の経営の柱と位置付けている小売店舗の売上は順調に伸びている。

・受賞者の特色

（1）消費者ニーズを第一に考えたこだわりの製法で製造された良質な製品

- ① 骨なし、簡単調理、血合肉の変色や魚臭さの防止に着眼して、氷見ブリを熟成させた「ぶりステーキ（照り焼き）」の商品開発に取り組んだ。
- ② 熟成にはコシヒカリと古代米の黒米を交配した「黒むすび」から醸成した塩麴「黒米塩麴」を使用し、「醸熟」として商標登録した。
- ③ 骨抜きと5分程で調理可能とするため切り身の大きさを統一した。

（2）全社一丸となった経営理念の実現

業態転換を契機として「地産（地元原料を適正価格で調達）、地工（地元で工夫と愛情を注いで加工）、小売り（地元で思いを伝えて納得して購入してもらう）」を基本理念に据え、原材料を提供する漁業者、同社で働く従業員、お客様の満足を実現すべく事業を展開している。

・普及性と今後の発展方向

漁獲量の変動に晒され、不安定な経営を余儀なくされている全国の水産加工業者にとって、目指すべき方向の一つとして重要な示唆となることが期待される。また、新たな手法による情報発信・販路開拓を進めており、将来にわたる事業発展の基礎となるとともに、各地の水産加工業者の事業展開の参考になると考えられる。

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
むらづくり部門

鮎鱈（あんこう）のブランド化によるむらづくり

○集団等の名称 ゆかい村風間浦鮎鱈ブランド戦略会議（代表 駒嶺 剛一）

○所在地 青森県下北郡風間浦村

○受賞理由

・地域の沿革と概要

風間浦村は、本州最北端青森県下北半島の北西部、津軽海峡に面した風光明媚な海沿いの村で、東西約20km、南北約8km、総面積の約96%が山林、原野となっている。キアンコウやイカ類などの沿岸漁業のほか、日本三大美林の一つである「青森ヒバ」の木材加工等を中心とした林業、下風呂温泉郷を中心とした観光業が村の基幹産業となっている。

・むらづくり組織の概要

- ① 漁業者の高齢化や後継者不足、旅行形態の変化に伴う観光客の減少、漁業と観光業の衰退を防ぐことなどが課題となっていたことから、平成22年の新幹線駅開業を見据え、漁業と観光業が連携した交流人口の増加に向けた検討が始まった。
- ② 平成21年には、村内3漁協の組合員が中心となり、漁協組合員や観光関係者、村、県などを構成員とする「風間浦村きあんこう資源管理協議会」が発足した。平成22年には、前述の協議会を母体とした「ゆかい村鮎鱈ブランド化戦略会議」を設立した。さらに「風間浦鮎鱈」として地域団体商標に登録されたことを期に、平成27年に「ゆかい村風間浦鮎鱈ブランド戦略会議」（以下「ブランド戦略会議」）へ名称変更した。
- ③ ブランド戦略会議は、「ブランド戦略部会」「鮎鱈PR部会」の2部会で構成し、下北地域の賑わい創出、地域資源の付加価値向上等を目指して取り組んでいる。

・むらづくりの取組概要

（1）漁業生産面

- ① キアンコウの漁獲量や漁期にルールを設け、資源管理の取組を通じたブランド化の確立により、漁業所得の向上につなげている。
- ② 漁業者自ら率先して資源の生態把握に務め、資源を適切に管理する漁業を行うことにより、次世代に引き継ぐための持続的な漁業を展開している。
- ③ 村内3漁協の女性による海藻の産地直売所「ふのりちゃん」の運営を通じて、地産地消の取組を推進している。

（2）生活・環境整備面

- ① 生きたまま水揚げしているキアンコウを起爆剤に、漁業と観光を融合させた「風間浦鮎鱈まつり」は、販路拡大や冬場の観光振興に結びつき、地域一体の取り組みに発展している。
- ② ブランド戦略会議が中心となって、漁協、温泉女将の会、商工会等が連携し、伝統的な漁法及び食文化の継承に取り組んでいる。
- ③ 地域住民が参画した植樹、清掃活動の実施や小学生に対する水産教室の実施による水産業等に関する理解の増進を図っている。

・他地域への普及性と今後の発展方向

本取組は、地域に伝わる伝統を現代に生かすことで、持続的な漁業として取り組み、後継者の育成や雇用の拡大につなごうとしている事例であり、今後の発展が大きく期待できる。

漁業と観光を一体的に結び地域ぐるみで漁村の活性化を図っており、全国におけるむらづくりのモデル事例になり得るものである。