

令和 3 年度天皇杯受賞者受賞理由概要
農産・畜産部門

消費者ニーズに応える水稲多品種栽培と 6 次産業化の取組

- 氏名又は名称 農事組合法人仙台イーストカンントリー（代表 佐々木 均）
- 所在地 宮城県仙台市
- 出品財 経営（水稲、大豆、飼料米ほか）

○受賞理由

・地域の概要

仙台市は、宮城県中部に位置する。当法人は仙台市中心部から南東の沿岸部に位置しており、太平洋側気候の傾向をもつ。そのため、気候は比較的温暖であるが、夏季にはオホーツク海高気圧から噴き出す冷たく湿った東寄りの風（やませ）により、農作物に被害を及ぼすこともある。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

仙台イーストカンントリーは東日本大震災により経営面積の 3 分の 2 が浸水し、農業用機械・施設などの大半を失ったが、そのわずか 2 カ月半後には、浸水を免れた 18ha の水田で田植えを行い経営再開した。その後、仙台市の「農と食のフロンティア推進特区」の第 1 号の特区指定を受け、収益性の高いモデル的な経営体として復興を成し遂げ、現在は約 80ha で稲作や転作を行っている。

・受賞者の特色

(1) 高品質な米の多品種栽培と低コスト化・省力化に向けた取組

消費者のニーズに応えるため、10 品種以上の多品種を作付けし、計画的な収穫作業と適期刈取による品質向上に繋げている。直近 3 か年の平均単収も、水稲の移植 544kg/10a、直播 468kg/10a、大豆 164kg/10a と、いずれも県平均を上回る。

また、生産コスト低減や労働力分散を図るため、鉄コーティング種子による直播栽培や育苗箱全量施肥、水位センサーによる遠隔水田の管理等に取り組んでいる。

(2) 6 次産業化への取組

加工・販売部門として農家レストランと農産加工処理施設を設立し、地域で長年培われてきた技法による無添加味噌の製造や、米の多品種栽培の特徴を活かしたメニュー提供等、6 次産業化に取り組むことで、地域の復興を加速させている。また、市内の飲食店やホテル、地元スーパーでのおにぎりや惣菜の委託販売も行っている。

(3) 女性の活躍

震災で職を失った女性の雇用を創出したいとの思いから、平成 25 年に新設した農産加工処理施設と農家レストランで地域の女性を積極的に雇用している。これらの施設では女性が働きやすい環境を整備し、シフト制の導入等、子育て世代にも働きやすい配慮がなされており、加工・販売部門設立後、1 人の退職者もない。

・普及性と今後の発展方向

東日本大震災後、地域においていち早く営農を再開し、周囲の農業者を勇気づけ復興を牽引してきた。今後も米の多品種栽培、神屋敷天然醸造味噌、農家レストランの 3 つの取組により、50 年後の未来も地域農業を支えていく組合を目指す。