

令和4年度（第61回）農林水産祭
「優秀農林水産業者に係るシンポジウム」（トップリーダー発表会）
【東日本大震災からの復興と6次産業化の取組】

《スケジュール》

13:30～16:00

（敬称略）

- | | | | |
|---|---|--|-------|
| 1 | 開 | 会（13:30） | |
| | | 公益財団法人 日本農林漁業振興会 常務理事 | 小栗 邦夫 |
| 2 | 挨 | 拶 農林水産省大臣官房技術総括審議官 | 川合 豊彦 |
| 3 | 選 | 賞審査報告 農林水産祭中央審査委員会農産・蚕糸分科会主査
（農業・食品産業技術総合研究機構 副理事長） | 中谷 誠 |
| 4 | 業 | 績発表 令和3年度農産・蚕糸部門天皇杯受賞
農事組合法人仙台イーストカントリー代表理事 | 佐々木 均 |

・・・休憩（14:30～14:40）・・・

- 5 ディスカッション（14:40）
（登壇者）
- ・コーディネーター
中谷 誠（3に同じ）
 - ・業績発表者
佐々木 均（4に同じ）
 - ・コメンテーター
山岸 順子（農林水産祭中央審査委員会農産・蚕糸分科会委員
（元東京大学大学院教授）
森田 明（公立大学法人宮城大学食産業学群教授）
菊地 敬子（宮城県仙台農業改良普及センター技術主査）

（内容）

- ・意見交換、質疑応答
- ・総括

- 6 閉 会（16:00）

令和4年 7月 6日：石垣記念ホール

**令和4年度（第61回）農林水産祭
「優秀農林水産業者に係るシンポジウム」
（東日本大震災からの復興と6次産業化の取組）**

選賞審査報告

農林水産祭中央審査委員

農産・蚕糸分科会主査

**中谷 誠
（農研機構）**

【農林水産祭の趣旨】

国民の農林水産業と食に対する認識を深めるとともに、農林水産業者の技術改善及び経営発展の意欲を高めるため、農林水産省と公益財団法人日本農林漁業振興会の共催により昭和37年から実施。令和3年度は60回目。

【農林水産祭選賞部門】

- 農産・蚕糸部門
- 園芸部門
- 畜産部門
- 水産部門
- 林産部門
- 多角化経営部門
- むらづくり部門
- 女性の活躍

【授賞区分】



天皇杯



内閣総理大臣賞

日本農林漁業振興会
会長賞

【第60回農林水産祭選賞経過】

・**選賞対象**：令和2年7月～令和3年6月の農林水産祭参加表彰行事において農林水産大臣賞を受賞した300超の出品財うち、農産・蚕糸部門の審査対象数52点

・**選賞経過**

令和3年7月13日 第1回農産・蚕糸分科会にて書類選考
現地調査3候補の選定

令和3年8月23～31日 現地審査(リモート開催)

令和3年9月14日 第2回農産・蚕糸分科会にて三賞選考

・**選考委員**(経営分科会委員・専門委員)

＜委員＞

中谷 誠(農研機構)、山岸順子(元東京大学)、中村順行(静岡県立大学)

＜専門委員＞

大門弘幸(龍谷大学) 石塚哉史(弘前大学)、荒木琢也(農研機構)、
羽鹿牧太(農研機構)、船附稚子(農研機構)、高林千幸(岡山蚕糸博物館)
金岡正樹(農研機構)、松田恭子(結アソシエイト)

・三賞決定

天皇杯：農事組合法人 仙台イーストカントリー（宮城県）

内閣総理大臣賞：オホーツク網走第23営農集団利用組合（北海道）

日本農林漁業振興会会長賞：五十畑 茂・五十畑 啓子（栃木県）

【令和3年度農産・蚕糸部門天皇杯受賞理由】

・受賞者の取組の経過と経営の現況

仙台イーストカ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、令和元年は約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の10品種以上の多品種を作付け
- ・計画的な収穫作業と適期刈取による品質向上
- ・直播栽培導入や遠隔水管理等による労力・生産コスト低減
- ・水稲、大豆いずれも県平均を上回る単収

②6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
- ・無添加味噌の製造や、多品種栽培の特徴を活かしたメニュー提供等
- ・市内の飲食店やホテル、地元スーパーでのおにぎり惣菜の委託販売

③女性の活躍

- ・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
- ・シフト制の導入等、女性が働きやすい環境を整備
- ・加工・販売部門設立後、1人の退職者もない。

・普及性と今後の展開方向

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している。

東日本大震災からの復興と6次産業化の取組

令和4年度（第61回）農林水産祭
（優秀農林水産業者に係るシンポジウム）

農事組合法人仙台イーストカントリー

(農) 仙台イーストカントリーの位置



(農) 仙台イーストカントリーの概要

『一人ひとりの**食**に応える農業を目指して』



シンボルマーク

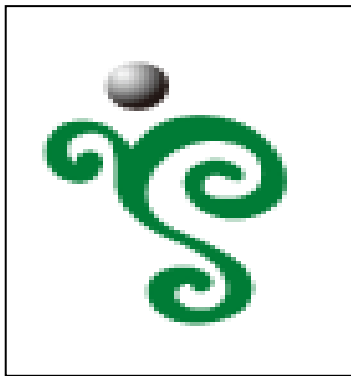
『一人ひとりの食に応える農業を目指して』

作るところから食べるところまで、需要者のニーズに応えた水稻の多品種栽培と地域で長年培われてきた味噌づくりを活かした6次産業化の取組により、震災からの地域の復興を牽引してきた。

経営理念

- 東日本大震災による津波被害を受けた農地を引き受け，仙台平野の水田を復興させ，守りながら50年後の未来も農業も続ける。
- 地域に根差しながら明るく前向きに胸を張って農業に取り組み，「自然との融合」をキャッチフレーズに，安全・安心な米や農産物を大切に育て上げ，自信を持って消費者に届けることを理念とし，経営に取り組む

シンボルマーク



シンボルマークが表現しているのは，仙台平野という大地のエネルギー，すなわち緑の泉から誕生する天恵の作物。さらにその造形は奮起し躍動するヒトの姿を表し，農業に従事する生産者の誇りと気概が込められている。

生産部門



●経営規模（約80ha）

水稻：4,454a

大豆：1,509a（受託含む）

飼料米：1,334a

作業委託：760a

稲わら：13,700a（作業面積）

加工・販売部門

農産加工施設



おにぎり，味噌，惣菜等

- ・委託販売（13カ所）
- ・イベント販売

おにぎり茶屋 （農家レストラン）



ランチプレート，豚汁等

- ・レストランメニュー
- ・テイクアウト商品

構成員の変遷

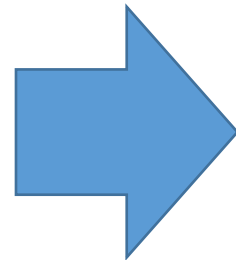
設立時の構成員（理事）

8戸8名

戸	氏名	役職
1	佐々木 均	代表理事
2	笠松 清春	理事
3	高橋 信男	理事
4	高橋 康	理事
5	中里 新一	理事
6	庄子 清一	理事
7	熊坂 利美	理事
8	遠藤 陸志	理事

脱退した構成員

新たに加わった構成員



現在の構成員

10戸14名

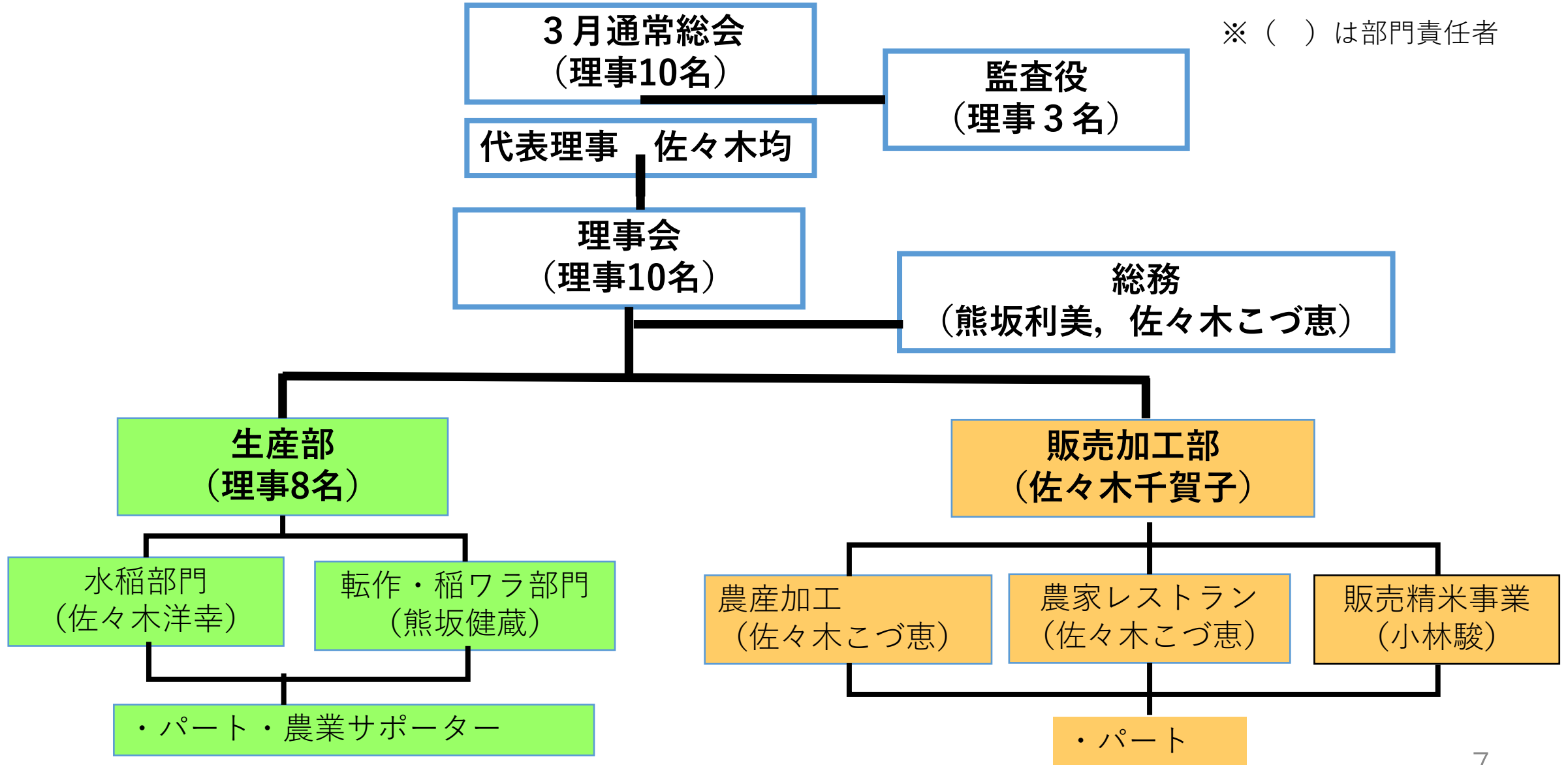
戸	氏名	年齢	役職等
1	佐々木 均	68	代表理事
	佐々木千賀子	68	理事・加工部門
	佐々木 洋幸	48	理事・生産部門
	佐々木こづ恵	45	理事・加工部門
2	熊坂 利美	69	理事・生産部門
	熊坂 健蔵	41	理事・生産部門
3	高橋 信男	81	理事・生産部門
4	高橋 康	63	理事・生産部門
5	庄子 清一	72	理事・生産部門
6	小林 駿	31	理事・生産部門
7	佐々木 学	73	理事・生産部門
8	阿部 隆	60	理事・生産部門
9	小野寺 正則	57	理事・生産部門
10	JA 仙台		構成員

(2) 組織の構成・経営の役割分担

令和4年4月1日現在

(農) 仙台イーストカントリー 組織図

※ () は部門責任者



(農) 仙台イーストカントリーのこれまでの経緯

年	内 容
昭和45年頃	生産調整を機に転作組合が組織され，組合構成員4戸への農地集積が進む。代表理事の佐々木家もその構成員の1戸。
昭和49年頃	地域の女性たちが任意組織「神屋敷仕込味噌クラブ」を結成し，冬の農閑期に転作大豆でみそ製造・販売を開始。
昭和55年	佐々木均代表理事，JAを退職し就農。
平成12年	佐々木均氏，熊坂利美氏、庄子清一氏、遠藤睦志氏（故人）4人で稲わらの収集販売を始め，任意組織「イーストカントリー」を設立。この4名が後の（農）仙台イーストカントリー設立の中心メンバーになる。
平成19年	神屋敷集落組合設立。水田経営所得安定対策を契機に水稻＋大豆の経営をスタートさせた。
平成20年	神屋敷集落組合から法人化し，農事組合法人仙台イーストカントリーが誕生（仙台市の集落型農業法人第一号）。
平成23年	東日本大震災により農地・施設等が壊滅的な被害を受け，マイナスからのスタート。
平成24年～現在	被災地支援リース事業等や仙台市の復興事業「食と農のフロンティア特区」認定（第1号）を活用し，経営再建を図る。
平成25年	地域で続けてきた「神屋敷仕込味噌クラブ」の活動を法人の加工部門とし，農家レストラン「おにぎり茶屋ちかちゃん」及び農産加工施設を新設
平成26年	味噌加工施設の改良工事完了

神屋敷集落における集落農業の歴史（1）



神屋敷集落における集落農業の歴史（3）



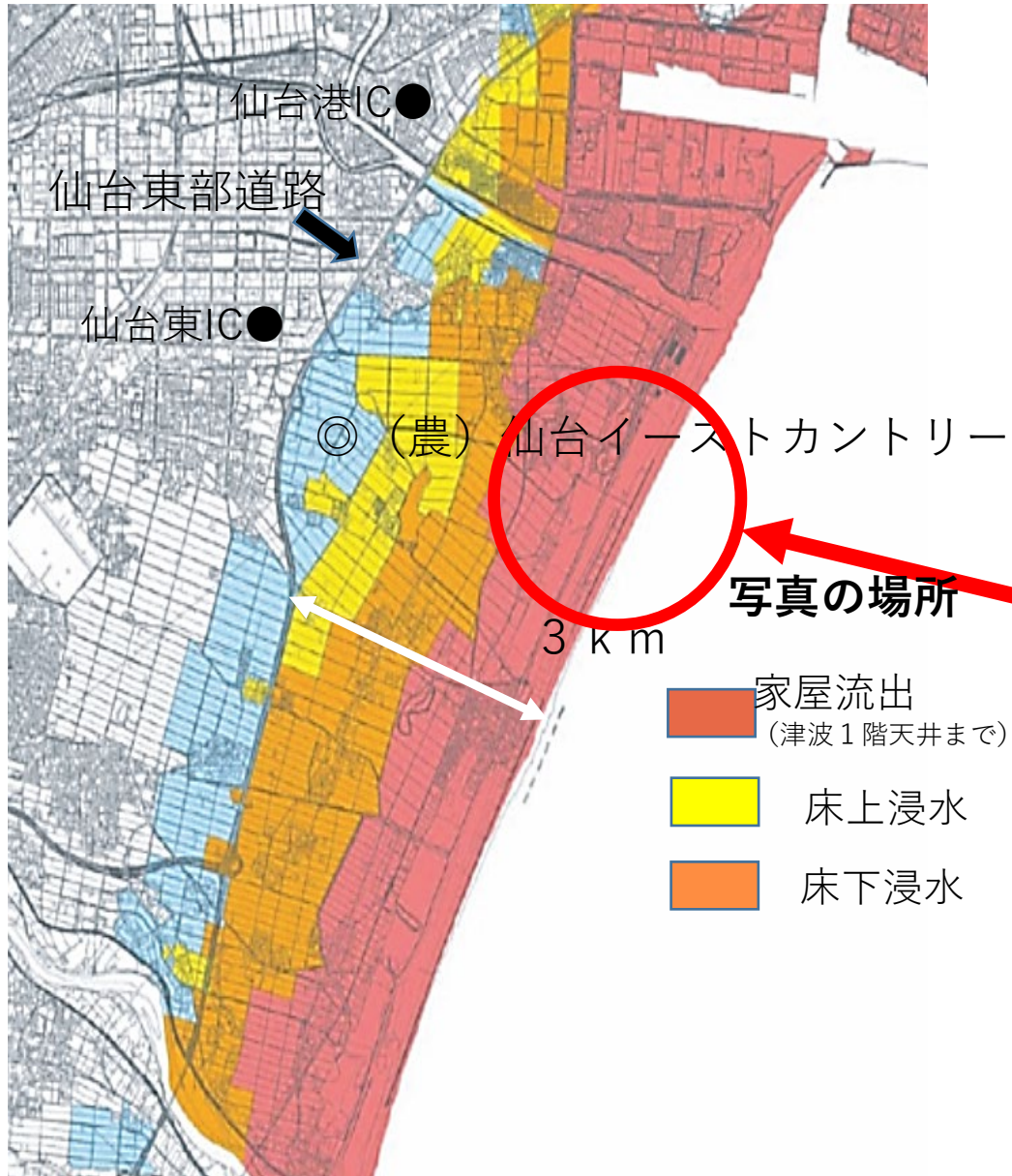
神屋敷仕込味噌クラブで味噌加工販売活動が始まった頃の様子

東日本大震災の被害状況

平成23年3月11日

地震発生 14:46頃

津波第一波 地震発生のおよ1時間後
津波の高さ7.2m(仙台港推定値)



(図及び写真は仙台市作成資料より引用)

東日本大震災の被害状況



当組合は津波により経営面積の2/3が浸水し、機械や施設の大半が流された。

(被害を受けた機械・施設)

- ・トラクター 3台
- ・田植機 1台
- ・コンバイン 1台
- ・3tトラック 1台
- ・軽トラック 6台
- ・乾燥調整施設 1式

など



地域の復興に向けた法人の再起

絶望的な状況の中、農業再開どころではなく、一旦は生産組合の解散を決めたが・・・



震災の2ヶ月半後に、法人設立前からの仲間・熊坂利美さんと娘婿の3人で再スタート



例年より半月遅く、浸水を免れた16haに田植えをし、秋には収穫した新米を作付ができなかった地域の仲間へ配った。

地域のシンボルである岩蔵を活かした味噌づくり

= 自家栽培した大豆と米にこだわった「神屋敷天然醸造味噌」 =



震災を耐え抜いた築60年以上になる岩蔵



「神屋敷天然醸造味噌」

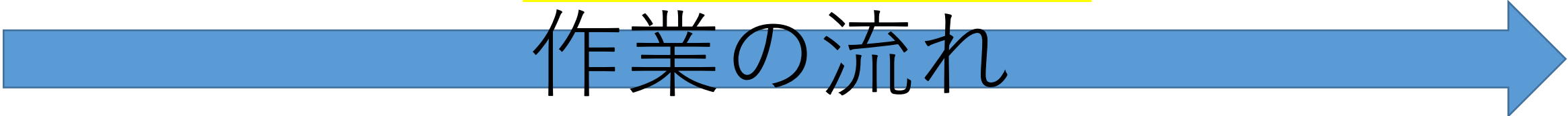
水稻栽培について



水稻の多品種栽培の取組

1 1品種栽培

作業の流れ



① 五百川

② まなむすめ

③ ひとめぼれ

④ ササニシキ

⑤ だて正夢

⑥ 金のいぶき

⑦ つや姫

⑧ ミルキークイーン

⑨ 夢あおば

⑩ みやこがねもち

⑪ こもちまる

品種毎の栽培スケジュール (R3)

1 1 品種
1 3 通り
の栽培

		「品種」	田植時期	収穫時期
移植	①	五百川	5 / 上	9 / 上
	②	まなむすめ	5 / 上	9 / 中
	③	ひとめぼれ	5 / 中	9 / 中
	④	ササニシキ	5 / 中	9 / 中
	⑤	だて正夢	5 / 下	9 / 中
	⑥	金のいぶき	5 / 下	9 / 下
	⑦	環境保全つや姫	5 / 下	9 / 下
	⑧	ミルキークイーン	5 / 下	9 / 下
	⑨	夢あおば	5 / 下	9 / 下
直播	①	ひとめぼれ	5 / 中	1 0 / 上
	②	夢あおば	5 / 中	1 0 / 上
	③	みやこがねもち	5 / 中	1 0 / 中
	④	こもちまる	5 / 中	1 0 / 中

品種毎の主な用途

品種	栽培方法	主な用途
五百川	移植	一番早く収穫されるお米。地域の人へおふるまい。新米としてブランド化。
まなむすめ	移植	低価格・良食味のため業務用(外食チェーン等)に提供。
ひとめぼれ	移植	どんな料理にもあう飽きない美味しさ。業務用(ホテル)と家庭用に提供。
ササニシキ	移植	和食との相性が良い繊細な味わい。家庭用に提供。
だて正夢	移植	上品なもちもち食感。家庭用に提供。
金のいぶき	移植	プチプチとした独特の食感のある健康玄米。家庭用に提供。
環境保全米つや姫	移植	光沢と白さが優れた良食味のお米。業務用(寿司用)と家庭用に提供。
ミルキークイーン	移植	粘りと甘みの強いお米。家庭用に提供。
夢あおば	直播・移植	飼料用米
ひとめぼれ	直播	直播栽培による食味の良さを活かして自社おにぎりとして提供。
みやこがねもち	直播	食味ともっちりとした食感を活かして,おこわ,切り餅として提供。
こもちまる	直播	冷めても固まりにくいため味付け餅として提供。

関連施設・機械

機械名	台数	能力	年間利用時間	個人・共有の別
コンバイン	1	6 条	123h	共有 (1/10)
トラクター	3	120ps, 96ps, 60ps	266h, 300h, 208h	共有 (1/10)
トラクター	2	70ps	229h, 293h	共有 (1/10)
田植機	2	8 条	61h	共有 (1/10)
多目的田植機	1	8 条	60h	共有 (1/10)
乾燥機	4	32石, 60石、65石、70石	7,227a	共有 (1/10)
トラック	2	3 t 車、軽自動車	1,200km, 4,500km	共有 (1/10)

施設の名称	摘要	個人・共有の別
食材供給施設 (農家レストラン)	1 棟、88.1m ²	共有 (1/10)
加工施設	1 棟、117m ²	共有 (1/10)
味噌加工施設	1 棟、155m ²	共有 (1/10)
乾燥調製施設	1 棟、264m ²	共有 (1/10)
パイプハウス	13棟、4,500m ²	共有 (1/10)

※共有の場合は（1／共有戸数）と記載

稲わら部門



6次産業化の取組“作るところから食べるところまで”



- 平成25年に震災前から計画を立てていた農家レストランを前倒しで開店
- 店名の“ちかちゃん”は妻の千賀子氏の名前からとっている。
- 「震災で職を失った地域の女性たちの働く場所になれば」との2人の想いがこもったお店



“作るところから食べるところまで”こだわった味噌造り



熟成味噌たるのオーナー制度「Myタル」を展開し「神屋敷天然醸造味噌」のファンを増やしている。



開発した味噌づくりキット

“作るところから食べるところまで”こだわった味噌造り

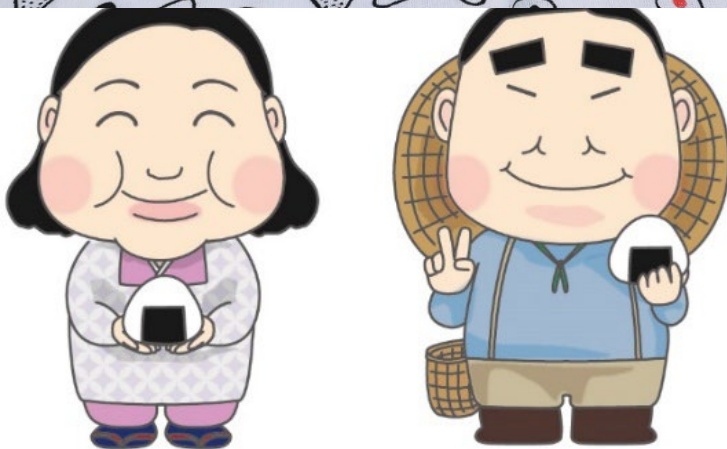


ファンを増やすための味噌づくり
ワークショップを開催



ワークショップはファミリー層にも人気

加工・販売部門での女性の活躍



オリジナルラベルを使用し、自分たちの商品を知ってもらうため「ちかちゃんシリーズ」のブランドを立ち上げ認知度を高めている。

加工・販売部門での女性の活躍



当組合ではおにぎり茶屋をアンテナショップとして位置付けて、お米の多品種栽培や「神屋敷天然醸造味噌」の取組を発信し、販路拡大につなげている。

加工・販売部門での女性の活躍



米粉カレー



ミルキークイーンの甘酒

加工・販売部門は女性のみで運営している。また、女性ならではの視点を活かした商品・メニューの開発を積極的に行っている。

加工・販売部門での女性の活躍



今後、本格的に展開する新商品「農家の一汁一菜（いちじゅういっさい）」
こだわりのお米，神屋敷天然醸造味噌，
地域食材を使った惣菜を組み合わせたギフト商品

加工・販売部門での女性の活躍



これからの経営展開＝経営移譲に向けて＝

次代の組織を担う生産部の若手理事達



●震災による津波被害を乗り越えた農地を守りながら

水稻の多品種栽培，「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，「一人ひとりの食に応える農業」を実践し，「作るところから食べるところまで」に責任と誇りを持ちながら50年後の未来も地域農業を支えていく組合を目指していく。