

平成24年度（第51回）

農林水産祭受賞者の業績

（技術と経営）

—天皇杯・内閣総理大臣賞・日本農林漁業振興会会長賞—

平成25年 3 月

財団法人 日本農林漁業振興会

刊行にあたって

農林水産祭は平成24年度で第51回目を迎えました。

この事業の中心の一つをなす農林水産祭式典は、昨年11月23日に明治神宮会館で開催され、当日、天皇杯等三賞（天皇杯、内閣総理大臣賞及び日本農林漁業振興会会長賞）が、各賞とも7部門、合わせて21の個人・団体に授与されました。

これらの受賞者は、平成23年8月1日から平成24年7月31日にかけて全国で開催された278の農林水産祭参加表彰行事において、見事に農林水産大臣賞を受賞した476点（含む団体）の中から、農林水産祭中央審査委員会の厳正な審査を経て選定されたものであり、受賞者に対してあらためて祝意を表する次第であります。

前年度に引き続き、今回も、夫婦連名の受賞者が表彰されましたが、これは農林水産業の現場の実態を反映したものとして評価すべきものと考えます。

ここに刊行する「農林水産祭受賞者の業績」は、天皇杯等三賞の選賞審査に関わった各位のご尽力によりとりまとめられたものであり、中央審査委員会の林会長の「選賞審査報告」、各受賞者ご本人の「受賞者のことば」、それに各分野の専門家の執筆による「受賞者（受賞財）の技術的経営的評価に関する記述」で構成されております。この中から、今日の我が国の農林水産業を担う最先端の経営者像をお読み取りいただきたいと存じます。

この冊子が今後の我が国の農林水産業並びに農山漁村の発展の道しるべとして広く活用されることを期待するとともに、受賞者をはじめ、関係者各位の益々のご健勝とご活躍を祈念し、農林水産祭に対するさらなるご支援とご協力をお願いして、刊行のことばといたします。

平成25年3月

財団法人 日本農林漁業振興会
理事長 萬 歳 章

目 次

選賞審査報告／農林水産祭中央審査委員会会長 林 良博	1
各部門の業績	
〔農産部門〕	
天皇杯受賞／小林正治・査代子	3
内閣総理大臣賞受賞／鈴木幸一・茂子	11
日本農林漁業振興会会長賞受賞／有限会社やさか共同農場	19
〔園芸部門〕	
天皇杯受賞／株式会社ハルディン	29
内閣総理大臣賞受賞／J Aいわて中央りんご部会	39
日本農林漁業振興会会長賞受賞／一木 茂	47
〔畜産部門〕	
天皇杯受賞／株式会社フリーデン	55
内閣総理大臣賞受賞／塩野谷孝二	62
日本農林漁業振興会会長賞受賞／村田勝己	69
〔蚕糸・地域特産部門〕	
天皇杯受賞／有限会社グリーンワールド八女	77
内閣総理大臣賞受賞／有村幸二	86
日本農林漁業振興会会長賞受賞／林 新一	96
〔林産部門〕	
天皇杯受賞／岡橋清元	105
内閣総理大臣賞受賞／田代耕一	114
日本農林漁業振興会会長賞受賞／木佐貫 薫	122
〔水産部門〕	
天皇杯受賞／対馬真珠養殖漁業協同組合青年部	131
内閣総理大臣賞受賞／遊子漁業協同組合女性部	140
日本農林漁業振興会会長賞受賞／株式会社けんかま	146
〔むらづくり部門〕	
天皇杯受賞／浄門の里づくり協議会	153
内閣総理大臣賞受賞／N P O 法人とうものの会	162
日本農林漁業振興会会長賞受賞／現和校区	170
執筆者	178

平成24年度（第51回）農林水産祭天皇杯等受賞者一覧

1. 天皇杯受賞者

部門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
農 産	経 営 (水稻、野菜)	石川県金沢市 ^{かなざわ し}	小林 正治* ^{こばやし しょうじ} 小林 査代子* ^{こばやし さよこ}	第41回日本農業賞
園 芸	経 営 (花き)	千葉県印西市 ^{いんざい し}	株式会社ハルディン (代表：篠原 茂) ^{しのはら しげる}	第41回日本農業賞
畜 産	経 営 (養豚)	神奈川県平塚市 ^{ひらつか し}	株式会社フリーデン (代表：大谷 康志) ^{おおたに やすし}	第61回全国農業 コンクール
蚕糸 ・ 地域特産	経 営 (茶)	福岡県八女市 ^{やめ し}	有限会社グリーンワールド八女 ^{やめ} (代表：平井 隆一郎) ^{ひらい りゅういちろう}	第61回全国農業 コンクール
林 産	経 営 (林業)	奈良県橿原市 ^{かしはら し}	岡橋 清元 ^{おかはし きよちか}	全国林業経営推奨行事
水 産	経 営 (漁業経営改善)	長崎県対馬市 ^{つしま し}	対馬真珠養殖漁業協同組合 ^{つしましんじゆようしよく} 青年部 (代表：日高 政明) ^{ひだか まさあき}	第17回全国青年・ 女性漁業者交流大会
むらづくり	むらづくり活動	岩手県二戸市 ^{にのへ し}	浄門の里づくり協議会 ^{じようもん さと} (代表：佐藤 勘悦) ^{さとう かんえつ}	第34回豊かなむらづくり 全国表彰事業

(注) 氏名等の欄に＊を付したものは、夫婦連名で表彰するものである。

2. 内閣総理大臣賞受賞者

部門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
農 産	経 営 (そば他)	栃木県芳賀郡 益子町	鈴木 幸一* 鈴木 茂子*	第61回全国農業 コンクール
園 芸	経 営 (りんご)	岩手県紫波郡 紫波町	J Aいわて中央りんご部会 (代表：藤島 伸一)	第41回日本農業賞
畜 産	経 営 (酪農)	北海道虻田郡 洞爺湖町	塩野谷 孝二	全国酪農青年女性酪農 発表大会
蚕糸 ・ 地域特産	産 物 (茶)	鹿児島県霧島市	有村 幸二	第65回全国茶品協会
林 産	産 物 (わさび)	静岡県御殿場市	田代 耕一	第26回全国わさび 品評会
水 産	生 活 (地域活性化)	愛媛県宇和島市	遊子漁業協同組合女性部 (代表：山内 満子)	第17回全国青年・ 女性漁業者交流大会
むらづくり	むらづくり活動	静岡県掛川市	N P O法人とうものの会 (代表：名倉 光子)	第34回豊かなむらづくり 全国表彰事業

3. 日本農林漁業振興会会長賞受賞者

部門	出品財	受 賞 者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
農 産	経 営 (大麦、大豆他)	島根県 ^{はまだし} 浜田市	有限会社やさか ^{きやうどうのうじやう} 共同農場 (代表：佐藤 ^{さとう} 隆 ^{たかし})	第61回全国農業 コンクール
園 芸	経 営 (いちご)	栃木県 ^{もおかし} 真岡市	一木 ^{いちき} 茂 ^{しげる}	第5回（平成23年度） 栃木県元気な農業 コンクール
畜 産	経 営 (肉用牛)	富山県 ^{とやまし} 富山市	村田 ^{むらた} 勝己 ^{かつみ}	第71回中日農業賞
蚕糸 ・ 地域特産	技術・ほ場 (こんにゃく)	群馬県 ^{とねぐん} 利根郡 昭和村 ^{しょうわむら}	林 ^{はやし} 新一 ^{しんいち}	第38回群馬県 こんにゃく立毛共進会
林 産	技術・ほ場 (苗ほ)	宮崎県 ^{こばやし} 小林市	木佐貫 ^{きさぬき} 薫 ^{かおる}	平成23年度全国 山林苗畑品評会
水 産	産 物 (水産加工品)	高知県 ^{すさきし} 須崎市	株式会社けんかま (代表：市川 ^{いちかわ} 賢三 ^{けんぞう})	第64回全国蒲鉾 品評会
むらづくり	むらづくり活動	鹿児島県 ^{にしのおもてし} 西之表市	現和校区 ^{げんなこうく} (代表：古川 ^{ふるかわ} 正一 ^{まさかず})	第34回豊かなむらづくり 全国表彰事業

平成24年度選賞審査報告

平成24年11月23日に開催された農林水産祭式典において、
天皇杯等三賞の授与に先立ち、林 良博 農林水産祭中央
審査委員会会長から、選賞審査報告が行われました。

以下は、同報告全文です。

審査報告を申し上げます。

農林水産祭中央審査委員会は、昨年8月から本年7月までの1年間に、全国各地で開催された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された方々の中から、書類審査および現地調査を通して慎重な審査を重ねた結果、農林水産業の7部門、すなわち農産、園芸、畜産、蚕糸・地域特産、林産、水産、むらづくりの7部門において、それぞれ天皇杯、内閣総理大臣賞、日本農林漁業振興会会長賞の3賞合わせて21点の受賞者を決定いたしました。



受賞者の方々の業績につきましては、お手元にございます資料に概要が記載されておりますので、それを後ほどお読みいただきたいと思います。時間が限られておりますので、わたくしからは天皇杯受賞者の方々の全体的な特徴についてご報告申し上げます。

第一は、国民の期待に応えるべく、時代に先駆けた技術革新や経営努力によって、高品質の農林水産物を大規模に生産されているという点です。農産部門で天皇杯を受賞された石川県の小林さんは、ご夫婦で受賞されましたが、省力施肥・栽培技術の確立によって大規模複合経営を実現されました。

園芸部門で天皇杯を受賞された千葉県の株式会社ハルディンさんは、優れた企画力によって家族経営からグローバル企業に発展し、花き、野菜苗生産において国内トップクラスに成長しておられます。

また、蚕糸・地域特産部門で天皇杯を受賞された福岡県の有限会社「グリーンワールド八女」さんは、お茶を核とした大規模複合経営と、女性の感性を生かした新商品の開発を実現されています。

さらに地域住民との密接な信頼関係を構築することによって、農林水産業の存在価値を高め、消費者の期待に応える生産を達成された方々も少なくありません。畜産部門で天皇杯を受賞された神奈川県 of 株式会社フリーデンさんは、岩手県一関市を中心とした26営農組合と共同して、飼料米利活用協議会を設立され、休耕田で飼料米を栽培し、それを給与したブタ肉を「やまと豚米らぶ」のブランドで販売し、農地再生と食料自給率の向上に寄与しておられます。

また、むらづくり部門で天皇杯を受賞された岩手県の「浄門の里づくり協議会」さんは、若者や女性も加わった集落全員参加による手作りのむらづくりを行っておられます。地域が一体

となった共同活動によって、一人平均300万円の売り上げを実現させただけでなく、住民自らの手で下水工事を行い、全戸に水洗トイレを整備して子どもを含む家族が帰省し易い生活環境を実現させました。

また林産部門で天皇杯を受賞された奈良県の岡橋さんは、高密度の路網整備により、急傾斜な地形においても高い生産性と高収入の林業経営を実現されておられます。

さらに水産部門で天皇杯を受賞された長崎県の対馬真珠養殖漁業協同組合青年部さんは、赤変病と呼ばれる原因不明のアコヤガイの大量へい死の原因をつきとめ、不断の技術開発によって真珠養殖の生産性向上に大きく貢献されました。

以上、天皇杯受賞者の方々の特徴を述べましたが、内閣総理大臣賞、日本農林漁業振興会会長賞を受賞された方々の取組も、それに勝るとも劣らないものがたくさんございました。こうした取り組みによって、3賞を受賞された方々に心からお祝いを申し上げるとともに、こうした方々の先進的な取り組みが全国に普及し、厳しい環境下にあります日本の農林水産業が活性化することを祈念いたしまして、わたくしからの審査報告を終わらせていただきます。

天 皇 杯 受 賞

受賞財 **経営（水稻、野菜）**
受賞者 **小林 正治**
小林 査代子（夫婦連名での表彰）
住 所 **石川県金沢市**

受賞者のことば

小林 正治・査代子

地域とともに歩み、家族一緒に楽しむ農業を続けたい。

私たちは石川県金沢市で、雪国でも周年的に収入を確保できる複合経営を目指し、水稻と野菜の生産販売及びお餅の加工直販を行っております。

経営目標は2つ。「地域と共生」と「家族一緒に楽しむ」です。

目標実現のため、私たちは常に作物や土壌の特性を探求し、人材と農業機材を十二分に活かす創意工夫の農業を実践して参りました。

私たちの経営を語る際、欠かすことのできないことは昭和30年代に始まった国営河北潟干拓事業です。当時、日本で3番目に大きい干潟の「河北潟」の干拓工事は江戸時代の北前船の豪商銭屋五兵衛の悲願と聞いております。私たちはその「河北潟」を眼前に臨む集落で生まれ育ちました。

前途洋々の未来を河北潟干拓地に重ね、昭和54年、干拓地で野菜栽培に着手し、干拓地の背後地にある水稻栽培との複合経営をスタートさせました。しかし、その頃の干拓地は重粘土壌で排水が思うようにいかず、教科書通りに行きませんでした。豊穡の大地の夢を抱き、毎日毎日、夫婦で干拓地に通いながら、野菜や緑肥の栽培、堆肥の投入など土づくりに精進しました。このような努力が実り、現在は、品質、収量ともに自慢できる野菜を育む豊穡の大地になり、納得のいく野菜をお届けできるようになりました。

おかげさまで、平成11年、長男が就農し、今では長男夫婦と次男も就農して、家族5名の家族経営となりました。

今般、栄誉ある農林水産祭天皇杯を拝受したことは、地域の先人・先達のお陰であり、さらには、これまで親身になって協力支援してくれた仲間や関係各位のご助言の賜であります。このことを心に深く刻みつつ、夫婦仲むつまじく、後進の範となる営農を実践し、地域とともに歩み、家族一緒に楽しむ農業を続けて参りたいと思います。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

ア 気象

南北に細長く伸びる石川県の県央地区は、金沢市、かほく市、津幡町、内灘町の2市2町から成り、年平均気温は14.3度、年間降水量は2,470mm、年間日照時間は1,668時間、最高気温は38.5度、最低気温はマイナス9.7度となっており、夏季は高温、冬期は低温、年間を通じて降雨量が多く、日照量が少ないという典型的な日本海側型の気候である。

イ 土壌

土壌は河北潟に流れ出る複数の河川による沖積地で、客土した一部の砂質土壌以外は重粘質土壌で肥沃である。

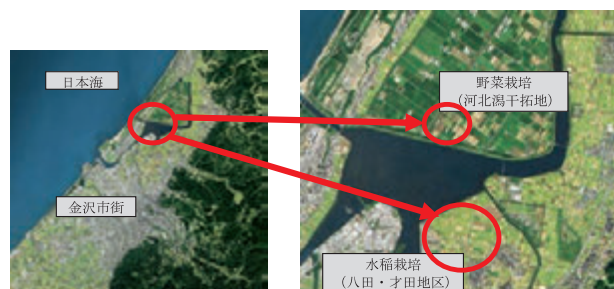
ウ 水利

水稻栽培は医王山に源を発する森下川が主要用水源となっており、暗渠工及びパイプラインによる灌漑施設が整っている。野菜栽培は河北潟干拓地周辺の承水路から取水、パイプラインによるスプリンクラー灌漑施設が整備されている。

エ 市場

当地域は金沢市街まで16km、北陸自動車道等の高速道路を利用することで、北陸市場（富山、福井）へは1時間、京阪神へは4時間で到達することが可能である。金沢市近隣の大消費地に隣接し、大型小売店、地元の食品スーパーや農産物直売所も多く、直接取引も比較的容易である。

第1図 小林氏のほ場位置



(2) 農林水産業の概要

ア 県央地区の農業

県央地区で生産される農産物は、大半が水稻であり、次いで野菜等が生産されている。また、県央地区に位置する河北潟干拓地の農地は1,071haであり、麦類、大豆、水稻等の穀類や、すいか、こまつな等の野菜、なし等の果樹などが栽培されており、特に、麦類や大豆では大型機械を利用した大規模な生産が行われており、県内一の産地となっている。

イ 金沢市の農業

金沢市は都市近郊型農業で、主な農産物は水稻や野菜、経営規模は1ha未満の小規模な農家が全体の7割以上を占めている。また、65歳以上農業従事者の割合は平成12年の52%から年々増加し、平成22年には64%となっており、高齢化が進行している。

表1 金沢市の農業算出額(平成18年)

区 分	米	野菜	いも類	果実	花き	その他	合計
産出額(百万円)	2,870	2,570	550	530	370	180	7,070
シェア(%)	40.6	36.4	7.8	7.5	5.2	2.5	100.0

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(1) 就農開始

金沢市郊外の半農半漁の村、八田町に誕生した小林氏は、地元の農業高校を卒業後、水稻を耕作（自作地 1 ha、借地 6 ha）するかたわら、農作業受託団体の「金沢農作業」にかかわり、ここで農作業オペレーターとして腕を磨くとともに、経営手法を学んだ。

(2) 大規模複合経営の開始

昭和54年、河北潟干拓地での暫定営農が開始し、5.4haの畑地を取得するとともに、夫婦で営農に参画し、既存の水稻栽培と河北潟での野菜栽培との大規模水稻野菜複合経営を開始した。すいかやかぼちゃ、当時全国的にも新しい野菜として注目され始めていたブロッコリーなど多品目を輪作することで、連作障害に配慮し、経営の安定を目指した。しかし、当初、河北潟干拓地は排水が悪く機械作業は困難であり、干拓地特有の雑草も多いなど、野菜栽培には多くの苦労があり、多く農家が離農した。その中で、慣行の栽培方法を改良するなど創意工夫を重ね、作業時間の短縮と収量・品質の安定向上を図った。販路開拓にも腐心し、地元小売や仲買業者らと独自の人脈を築くとともに、産地直販も開始し、安定経営の土台作りを行った。

(3) 省力技術導入による規模拡大

平成11年に、後継者の長男孝志氏が新規就農し、労働力が一気に増加したことから、経営規模の更なる拡大を模索していたが、基幹品目である水稻の追肥作業とすいかの整枝、収穫作業が競合し、規模拡大の律速要因となっていた。そうした折、県農業総合研究センターが平成8年度に発表した超省力技術「苗箱全量施肥法」（育苗箱に全生育分の窒素肥料を入れ、本田で施肥を行わない栽培方法であり、労力分散による規模拡大を可能にする）に出会い、県農業総合研究センター、肥料メーカーの協力を得ながら試験導入に着手、自らのほ場で実証試験を2ヵ年繰り返し、平成15年から水稻13haの全ほ場に全面導入した。

導入当初は、育苗技術が確立しておらず、不良発芽等に悩まされたが、「既存のは種機を改良し床土と肥料を攪拌しながら育苗箱に混入する新技術」を考案、問題点を一気に解決し、大量育苗に目処をつけ、平成19年、「播種プラントの播種床土混合装置」で実用新案権を取得、その後、専用の育苗マットも開発し、安定生産を確立し、水稻と園芸を複合した大規模経営のための基幹技術に育て、現在に至っている。

(4) 経営の現況

昭和44年の就農に始まり、河北潟干拓地での営農開始と、省力技術導入による経営規模の拡大により、自作地 1 haと借地6.0haで始まった氏の経営規模は、現在自作地7.6ha、借地29.0haと大幅に拡大している（表2 経営耕地面積の推移）。

また、平成6年に有志10名で設立、現在は小林氏が組合長を務める「八田町稲作請負組合」は、J A金沢市の空き倉庫を借り受け、冬期間の雇用事業として餅の加工販売に着手。良食味品種「新大正糯」を原料にしたこの餅は“金沢もちの里”のブランド名でJ A金沢市の直売所の

定番商品となり、年間雇用8,000時間、1,500万円を売り上げるまでに育った。この餅米の全量を小林氏が栽培し、地域の冬期の雇用創出と特産品づくりに貢献している。

表2 経営耕地面積の推移

(単位:ha)

年 度	主な出来事	経営耕地面積		
		自己所有		借地
		水田	畑地(河北潟)	
昭和44年	営農開始	1.0	—	6.0
昭和54年	大規模複合経営開始	1.0	5.4	6.0
平成11年	苗箱全量施肥法導入	1.0	5.4	12.0
平成17年	苗箱全量施肥法全面導入(平成13年～)	1.0	5.4	16.0
平成22年	餅加工販売拡大 JA直売所販売の本格化	1.0	6.6	26.3
平成23年		1.0	6.6	29.0

2. 経営の成果

平成22年の経営実績は、家族構成員4名と雇用1名により、水稻の販売及び作業受託、野菜の販売を含めた、農業粗収入は5,349万円、農家所得は2,110万円(表3 3カ年の農業所得)、年間の農業労働時間は全員が2千時間未満となっており(表4 家族労働の概要(平成22年度))、農地集積が進む中、新技術の導入により、労働時間を一般サラリーマン並みに抑えた、ライフワークバランスのとれた経営を実現している。また、主要品目である水稻栽培の労働時間のうち栽培管理に係る時間は、県の平均と比べて4割以下となっており、大幅な省力化が図られている(表5 水稻栽培の労働時間)。

表3 3カ年の農業所得

(単位:千円)

区 分	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成22/20(%)
農業粗収入	50,823	48,543	53,487	105.2
うち水稻部門	33,274	35,619	41,292	124.1
農家所得	20,152	19,238	21,095	104.7

表4 家族労働の概要(平成22年度)

氏 名	続柄	年齢	職業	年間農業労働時間	役割分担
小林 正治	本人	61歳	農業	1,955時間	経営計画、機械作業、渉外、総括
小林 査代子	妻	62歳	農業	1,922時間	農作業補助、労務、庶務
小林 孝志	長男	37歳	農業	1,936時間	経営計画、機械作業、財務、すいか管理
小林 二伊奈	長男の妻	36歳	農業	1,758時間	農作業補助

表5 水稻栽培の労働時間～県平均との比較～(平成22年度)

(単位:時間)

区 分	項 目	労働時間	10a 当たり労働時間	
			小林家	県平均
作業別労働時間	栽培管理	1,855	6.9	17.9
	収穫調製	818	3.0	6.3
	その他	221	0.8	0.5
	計	2,894	10.7	24.6
	うち家族労働	栽培管理	1,315	4.9
		収穫調製	818	3.0
		その他	221	0.8
		計	2,354	8.7
				23.7

受賞財の特色

1. 技 術

(1) 水稻の苗箱全量施肥法の大量育苗技術の開発

ア 労働時間短縮の効果

6月、7月は水稻の追肥作業とすいかの整枝、収穫作業が競合するため、大規模複合経営を実現するためには、この労力競合を回避が必須条件であったが、この問題を解決した技術が、苗箱全量施肥法である。

この技術は、施肥後の積算地温によって窒素成分の溶出が制御される被覆尿素タイプの肥効調整型肥料を用い、育苗箱調製時に水稻栽培に必要な全窒素成分を水稻種子と同時に育苗箱にセットし、本田栽培中に一切窒素肥料を施さないことが最大の特徴である。また、慣行の側条施肥法と異なり、小雨でも田植え作業が可能となる。この技術により、本田での施肥作業時間を10a当たり0.4時間程度短縮することが可能となる。

しかし、本技術を導入した当時は、育苗箱の下層に床土、肥料、種子、覆土の4層構造を作る方法のため肥料層に撥水現象が生じ、育苗期の水分管理が難しいこと、根群マット形成不良が発生しやすく田植え時にばらけることなど育苗技術に多くの問題があった。

そこで、小林氏は、県の関係機関や肥料メーカーと協力し試行錯誤を繰り返し、床土と肥料を攪拌しながら自動的に育苗箱に混入する新技術（平成19年に実用新案権取得）を考案し、時間当たり最大300枚、1日に1,200～1,500枚の大量調製を可能にした（それまでは人力により床土と肥料を混合していたため、時間当たり50～60枚、300～400枚であった）。

第2図 小林氏が改良した苗箱全量施肥法



イ 環境保全への貢献

小林氏の水稲栽培ほ場は、河北潟沿岸に点在するため、ほ場から排出される肥料成分は、閉鎖系水域の河北潟の環境負荷の原因になる。

苗箱全量施肥法は、肥効調節型肥料を株元局所に施肥するため、窒素の利用効率が80～90%と高く（普通栽培は30～50%（側条施肥を含めば50%程度）、硝酸態窒素等の河北潟への流入は慣行栽培に比べて非常に少ない。また、河北潟周辺の土壌天然由来のリン酸、カリ養分が多い特徴を活かし、平成13年から10年間、水田ほ場にリン酸、カリ肥料（苗箱床土由来は除く）を全く施肥せず、稲わらのすき込みのみであり、施肥由来のリン酸、カリ肥料の流出はほとんどない。

また、苗箱全量施肥法は、肥効が始まる7月上～中旬まで生育が非常に緩慢で、葉色が淡

く、葉が硬く、分げつが少なく、葉姿が立性であることから、病害の発生が少ない。そのため、平成20年までは、本田での殺虫、殺菌剤の散布については、殺虫剤の苗箱処理1剤しか使用していない。これに加え、平成21年からは地区全体が協力して行う集落一斉ラジヘリ防除に参加し、7月下旬に一回だけ殺虫・殺菌剤の基幹防除を行っているのみである。

(2) すいかの省力整枝法の開発

すいか栽培において、着果バランスが崩れると、空洞果や変形果、肥大不良果等が発生しやすいため、株の草勢を見ながら、適宜摘果作業を行う必要がある。摘果作業は、好適な位置で着果が完了するまで、2～3日毎に10a当たり2時間ほどかけて行う大事な作業であり、多大な労力と経験、技術を要する。

また、摘果作業を容易にするための整枝作業は、10a当たり25～30時間程度の作業時間を要し、作業時期は5月中旬から6月上旬に集中し、水稻のほ場準備、田植え作業と重なることから、小林氏は、整枝時間を短縮し、安定着果させる独創的な省力整枝法を考案した。

この技術の導入により、整枝作業は10a当たり20時間以上省力化され、臨時雇用はほとんど不要になり、家族労働だけで十分対応できるようになった。また、水稻の田植え準備作業や田植え作業にも専念できるようになり、家族労働時間当たり所得は2,600円/時間（平成22年）と極めて高くなった。

2. 経 営

(1) 多様な品種導入と複数の販路の確保

早生品種のゆめみづほ、基幹品種のコシヒカリを中心に、麦刈り取り後の日本晴、加工用の新大正糯や黒米、有機質肥料で育てたこだわり米など、作期分散を考慮して作付けするとともに（表6 水稻品種別作付面積）、JAを主体に商社、加工業者、インターネット販売業者など複数の販路を確保することで、価格変動に影響されない販売戦略をとっている。

表6 水稻品種別作付面積

（単位：ha）

年 度	コシヒカリ			ゆめみづほ	みつひかり	日本晴	クイーン ミルキー イン	キヌヒカリ	アキマサリ	新大正糯	黒米	合計
	い 米 や さ か	つ く ば	S D 1									
20年	6.9	2.0	-	5.0	2.4	1.1	-	-	-	4.4	0.0	19.8
21年	8.6	2.0	-	5.4	1.8	2.7	-	-	-	4.8	0.1	23.5
22年	12.2	2.0	3.9	6.7	-	2.3	-	-	-	5.9	0.0	27.1
23年	16.3	2.0	4.3	7.9	-	-	1.5	1.5	-	2.9	0.1	30.3
24年	13.0	2.0	6.0	7.3	-	-	2.0	2.0	0.3	7.1	0.1	33.1

※つくばSD1：稈長を短くし、耐倒伏性が強化されたコシヒカリ。

(2) 地産地消と6次産業化への取組

平成6年に小林氏を含む集落の有志10名が共同設立した「八田町稲作請負組合」は、冬期間の雇用事業として、餅の加工販売を行っている。小林氏が生産した良食味品種「新大正糯」

を原料にしたこの餅は、「金沢もちの里」のブランド名でJ A金沢市の農産物直売所「ほがらか村」の定番商品となり、現在、年間雇用8,000時間、1,500万円を売り上げるまでに育った。

11月～2月の農閑期において、餅の加工・販売組織に参加することにより、家族の労働機会を確保して、年間労働力の平準化と最適化を図っている。併せて、「金沢もちの里」は集落の冬期雇用の場として重要な役割を担っている。



写真1 餅製品



写真2 金沢もちの里製造拠点
(元J A金沢市の資材倉庫を改造)

普及性と今後の方向

1. 普及性

北陸の積雪寒冷地における水稻30haと大規模露地園芸の複合経営を具現化をすると共に、農作業の年間の平準化を図ることにより、一般サラリーマン並みの1900時間程度に労働時間を抑えていることは、将来の水稻の担い手農家にとって目指すべき経営モデルとなっている。また、夫妻が開発した改良型の苗箱全量施肥法については、全国的な普及はしていないものの、県内外から視察が相次いでおり、省力化を目指す農業者にとって、関心の高い技術となっている。3年前からは苗箱施肥した水稻苗の受託販売を近隣農家向けに行っており、利用者は着実に増加している。

加えて、小林氏を含む有志10名で共同設立し、現在は代表者として運営にも深く関わっている「金沢もちの里」では、小林氏の生産する高食味もち米「新大正糯」や黒米をはじめ、地元産の天然素材にこだわって製造していることから、これらの加工品に対する消費者の評判は年々高くなっているが、この取組は、積雪地帯における地域の雇用創出と、それによる地域の活性化に大きく貢献している。

2. 今後の方向

小林夫妻は、地域との共生を営農の基本に位置づけ、「いかに地域農業を継続していくか」を第一に考え、「地域とともに歩み、家族一緒に楽しく農業を行う」農業にこだわっている。両親から受け継いだ家業を孫子に継承し、愛すべき故郷“八田町”、“河北潟干拓地”を子々孫々とつないでいくことを使命と考えている。

小林夫妻に対する地域住民や地主からの信頼は厚く、農地集積が進んでいるのはその現われである。今後、地域の担い手の高齢化で農地集積は加速的に進むことが予想される。畦倒しによる一筆規模の拡大等により作業時間の短縮を図っているが、約40haの耕作規模が家族経営の限界と見込んでおり、法人経営への転換も検討している。

主にオペレーター部門と園芸部門を担当する長男孝志氏、自家製の米粉加工品をＪＡ直売所で販売するなど、農産加工やマーケティングにも熱心な妻二伊奈氏の農業への参画意欲は極めて旺盛であるとともに、次男の聡氏も平成24年８月に新たに就農しており、小林夫妻が築き上げた水稻、園芸の複合経営の農業の継承はもとより、雇用や法人化も見据えた更なる経営の大規模化、多角化が期待される。



写真３ 小林正治氏、査代子氏



内閣総理大臣賞受賞

受賞財 経営（そば他）

受賞者 鈴木 幸一

鈴木 茂子（夫婦連名での表彰）

住 所 栃木県芳賀郡益子町

受賞者のことば

鈴木 幸一・茂子

この度、栄えある内閣総理大臣賞を賜り、誠に光栄に存じます。この名誉ある賞を頂戴し、家族一同大変感激しております。推薦いただきました関係者の皆様に深く感謝申し上げます。

今回この賞を受賞した事で、これまでの農業に対する考え方や方向性が認められ、20年にわたる努力が報われ、この上ない大きな喜びです。これも偏に、私たちを支えていただいた地域の皆様・お取引をしていただいております全国各地の皆様、関係機関の皆様のご指導・ご支援のお陰であり心から感謝申し上げます。

私たちは、初め19年間養豚経営をしておりましたが、腰痛で入院した事をきっかけに、平成4年より機械作業の出来るそば栽培を始めました。地域社会の構造の変化により、幾多の苦労や心配事もありましたが、時は変わり農地が借りやすくなった背景もあり、当初は10haほどだった耕作地も田畑あわせて、現在67haまで拡大しました。

それに伴い、加工製粉工場や高品質保持に欠かせない低温倉庫など設備の充実を図り、消費者の皆様に「うまい！」と言っていただけの商品を作るため、日夜努力しております。

「農に学び工に学び商に学び是継続の原点なり」を肝に銘じながら、この度の受賞を励みとしてますます努力し、より良い農産物を商品として消費者に届けたいと思っています。

今後は、更なる経営発展を図るとともに地域社会の活動を通し、地域農業に貢献していく所存です。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

栃木県芳賀郡益子町は栃木県の南東部に位置し、益子焼きで知られる観光地でもある。町の総人口は24,351人、総面積は8,954haで、海拔は75m、東部には八溝山系の山並み、西部には清らかな小貝川が流れており、河川の流域には水田地帯が、山沿いには畑地帯が広がっている。気象は日照時間が長く、年平均気温は12.8℃、年間降水量は1,238mmである。

東京都心まで約100km圏内に位置し、北関東自動車道につながる国道294号線、国道121号線等の幹線道路が町内を通っており東北自動車道、常磐自動車道にも近接していることから、都心及び東北地方への物流も容易である。

第1図 栃木県益子町の位置



(2) 農林水産業の概要

益子町の農家戸数は1,473戸で、うち専業農家が179戸、兼業農家が850戸であり、農家1戸当たりの平均耕地面積は1.55haとなっている。

農用地は益子町を南北に縦断する小貝川及びその支流を中心に広がっている。小貝川の両岸は丘陵地となっており、たばこ・桑・落花生・麦等の畑作が盛んであったが、担い手の高齢化に伴い、畑地を中心に遊休農地が急速に増えてきている。耕地面積は2,290haで水田が1,350ha、畑が938haであり、水田が全体の約59%を占めている。水田の基盤整備率は71.4%で県平均よりやや高いが、ほ場の区画は30～50aが多い。畑の基盤整備はほとんどされていない。そば・麦は、丘陵地における畑地を中心に作付けされている。畑地での作付けのため湿害等は少なく、そばの生育及び品質は比較的良好である。その他主な農産物は、水稻、雑穀のほか、いちご、なすなどである。

表1 平成22年栃木県及び益子町の農家戸数 (単位:戸)

区 分	総農家数	専業農家数	兼業農家数	
			第1種	第2種
益子町	1,473	179	116	734
栃木県	64,344	10,134	7,062	30,664

注)総農家戸数は自給的農業を含む

表2 平成22年栃木県及び益子町の耕地面積 (単位:ha)

区 分	耕地面積	耕地利用状況		1戸あたり 平均耕地面積
		田	畑	
益子町	2,290	1,350	938	1.55
栃木県	127,200	98,900	28,300	1.98

表3 普通作物の作付面積及び単収

(単位:ha、kg/10a)

区 分	水稲		小麦		六条大麦		大豆		そば	
	作付面積	単収	作付面積	単収	作付面積	単収	作付面積	単収	作付面積	単収
益子町	852	566	159	323	88	355	87	78	93	86
栃木県	64,000	547	2,690	324	1,850	299	4,360	138	1,860	75

注)水稲は23年産、その他は22年産

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

鈴木氏は、昭和44年の就農時は養豚業をしていたが、平成2年(39歳時)に腰を痛めて入院したことから腰に負担がかからず機械作業が中心の耕種部門の拡大を目指すこととした。当時は父親が中心で水稲を作付けしており、そばについては片手間で栽培し、姉が嫁いだ東京のそば店にそば粉を卸していたが、姉から知り合いのそば店への販売要請があったのをきっかけに、そばの栽培面積を拡大した。「自分で作ったものは自分で値を付けて売りたい」との信念の下、そばの生産のみならず、自ら製粉しそば店への直接販売を実施することで、高品質なそば粉の安定供給に努めた。そば粉の品質が良いことが評判を呼んだことや地道な販売努力により、販売先が順調に拡大し、さらに畑地帯で農地を持ち込まれる事例が増えてきたこともあり、そば栽培を経営の中心として規模拡大を図ることとした。

長男が平成20年に就農したのをきっかけに、そばの栽培面積をさらに拡大した。また、平成21年産秋そばが大不作で取引している顧客への供給が危ぶまれたことから、安定供給を図るため平成22年からは新たに夏そばの栽培を開始した。

加工・販売部門については、法人化研修会や経営相談会などで農業振興事務所や経理専門家等と相談し、平成18年から法人化することとした。

表4 家族労働の概要

氏 名	続柄	満年齢	農業従事日数	農業従事内容
鈴木 幸一	本人	61	250	総括
鈴木 茂子	妻	62	200	製粉加工
鈴木 林一郎	子	31	250	オペレーター・経理



写真1 後継者夫婦と鈴木夫婦



写真2 鈴木氏のそば畑

2. 経営の成果

平成22年度の作付面積はそば67ha、六条大麦44.5ha、水稲8.5haと大規模に耕作を実施している。畑は農地整備しているところが少なく細かな不整形地が多いため、隣接の畑も積極的

に借りて区画の拡大を行っており、最大で1区画10ha以上のほ場がある。この結果、平成22年度のそばの作付面積は、そばの本格的な作付けを開始した平成4年の約7倍にも拡大した。

また、平成22年度の農業所得は、農産物の生産及び法人としての加工・製粉部門を併せて3,900万円を確保しており、大規模で収益性の高い農業経営を実現している。

表5 作物毎の作付面積、単収、生産量

(単位:ha、kg/10a、kg)

作物名	項目	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23
そば	作付面積	51	52	54	54	57	67	59
	単収	95	97	105	57	53	92	111
	生産量	48,450	50,440	56,700	30,780	30,210	61,640	65,490
六条大麦	作付面積	51	52	54	54	57	45	55
	単収	280	250	260	280	218	250	214
	生産量	142,800	130,000	140,400	151,200	124,123	111,250	117,759
水稻	作付面積	6.5	7.0	7.0	7.0	8.5	8.5	8.9
	単収	480	470	460	460	470	450	470
	生産量	31,200	32,900	32,200	32,200	39,950	38,250	41,830

表6 平成3年以降のそばの作付面積、単収、生産量

(単位:ha、kg/10a、kg)

区 分	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9
作付面積	3	10	15	25	26	30	33
単収	70	80	85	60	70	70	80
生産量	2,100	8,000	12,750	15,000	18,200	21,000	26,400

受賞財の特色

1. 技 術

(1) 土作りの徹底

そばは湿害に弱い作物であるため、サブソイラーで弾丸暗きょを施工するとともに、プラウで天地返しを行い排水対策に努めている。また、輪作に組み込んでいる六条大麦の収穫残渣を作土下層部に鋤込み、翌年のプラウ耕で作土に戻すことで年々地力を増強させ、生産安定の他に化学肥料の低減にもつなげている。

(2) 環境保全型農業及び安全安心への取組

農薬は農業振興事務所やJA等からの情報に基づき、病害虫の発生実態に応じて適期に必要な最低限の散布とし、無駄な薬剤を使用しないように心がけている。夏そばについては雑草対策として乗用管理機で中耕培土を行っている。

施肥対応については、地域の畜産農家の堆肥と稲わら・もみ殻とを交換し、ほ場に完熟堆肥を投入し地力を高めている。生産の安定と化学肥料の低減にも繋がっている。

水稻でも顧客の要望に応じて、可能な限り減農薬になるように心がけており、肥料も有機質肥料入り田植え同時側条施肥と米ぬか施用で化学肥料を抑えて栽培している。化学農薬及び肥料が全体として慣行栽培の約半分程度となるように努めている。

(3) 輪作体系

そば→六条大麦の1年2作体系を採用している。これにより耕地の有効利用を図り、計画的輪作により生産性を維持・向上させている。また、難防除雑草のカラスムギの発生が確認された麦畑を中心に夏そばを作付けすることで麦を栽培する際の雑草抑制にも役立っている。麦の生育が悪いと雑草や前作漏生そばが優勢になり、後作のそばにも影響が大きいため、麦も生育が良くなるよう明きょ設置等排水対策も徹底している。

第7表 そば、麦、水稻の作付け体系

	～3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
		上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
夏そば + 秋そば	耕起・整地・施肥 → 中耕 開花 花盛 → 耕起・整地・施肥 → 開花 花盛 → 収穫 (10/20～) 施肥・播種 (8/23 前後)								
麦 + 秋そば	麦収穫 → 麦播 → 耕起 プラウ耕 整地 → 開花 花盛 → 収穫 (10/20～) 施肥 (過石) 施肥 播種 (8/23 前後)								
水稻	耕起・整地・代かき → 播種 → 移植 → 出穂期 → 収穫 → 秋耕 →								

2. 経 営

(1) 販売先への安定供給のための取組

顧客へのそばの安定供給のために、益子町近隣のそば生産者から毎年玄そばを買い上げており、地域のそば振興にも一役買っている。

また、平成20年、21年と2年続けて秋そばが不作だったことから、平成22年から夏そば10haの作付けを開始し、契約数量の確保に努めている。農用地の高度利活用のためにも今後も継続予定である。

(2) 作業の効率化及びコストの低減

畑は農地整備をしているところが少なく、細かな不整形地が多い。このため、隣接の畑も積極的に借りて区画の拡大を行うと共に境界に植えられた空木^{うつぎ}を撤去してほ場区画を拡大し、作業の効率化を図っている。現在最大で1区画10ha以上のほ場がある。

耕起・整地・播種の各作業工程には各1名のオペレーターが付き、一連の流れ作業として効率よく行い、作業のロスが生じないようにしている。

また、平成20年に就農した後継者である長男が大学や農機具メーカーでの経験を活かし、作業前後や農閑期には農業機械の整備を自ら行うことで、維持管理コストを大幅に低減している。



写真3 保有しているトラクター

表8 主要な農業用機械の保有状況

名称	性能	台数
汎用コンバイン	85ps	3
トラクター	110,90,60,110,46,25ps	6
3連プラウ		1
乾燥機	40石×3、36石×1	4
石臼製粉機	2～3kg/h	10

表9 主要な施設の保有状況

名称	構造	面積 (㎡)
作業場	鉄骨平屋	132
低温倉庫	鉄骨平屋	229
製粉加工所	鉄骨平屋	152
農機作業舎	鉄骨平屋	260
そば道場・事務室	鉄骨平屋	73

(3) 品質の向上

そばは適期収穫が重要であり、緑がかったものが香り、色、味の面で優れているため、品質向上を図るために通常より若干早い子実の黒化率75%の時期に収穫するようにしており、調製は色彩選別機を利用し、外観品質を向上させている。

収穫したそばは、製粉加工所に隣接した低温倉庫で玄そばの状態での状態で貯蔵し、年間を通じて安定した品質のそば粉を供給している。

生産した玄そばは、製粉・販売している。そば店からの要望を契機に製粉方法をロール挽き方式から石臼式製粉方式に変更した。これにより製粉能率は落ちたものの製粉後の品質・味が向上し、口コミで評判を呼び顧客の拡大につながった。

水稻栽培においては、収量より食味を重視し、やや控えめな生育でタンパク含有率を低く抑え食味が向上するようにしている。



写真4 石臼製粉機

(4) 販売の工夫

鈴木氏の姉のそば店にそば粉を卸していたことをきっかけに、そば粉の品質が良いことが評判を呼んだこと、また、当初から販路開拓のために雑誌で都内のそば店を見つけそば粉を持って営業に回り契約を取る等地道な努力を長年重ねてきたことから、現在では首都圏を中心に、北は岩手県から南は熊本県まで17都府県の約150のそば店にそば粉を直販している。150のそば店顧客数を長年維持するために、月に3回は朝2時に起きて都内のそば店に粉を配達している。直接配達に回ることによって得られたそば粉の評価を、生産や製粉の改善に役立てている。

長男が就農してからは、販路拡大のためにホームページを開設し、注文はインターネットで受けられるようにもしている。注文が入るとすぐに製粉し、宅急便で配送するようにしている。

米もそば粉販売ルートを通じて、食味が良いことが口コミで広がり、「益子自然工房 んまいど」のブランド名（昨年商標登録済み）で直接全量販売している。

(5) 家族経営協定の締結

平成14年に鈴木氏と妻で家族経営協定を締結し、経営や生活の方針、目標等を共有すると共に、定期的な休日の確保、給与支給等を実現した。その中で役割分担や収益の配分等の他、家族での旅行を行うなど生活のゆとりも掲げて経営改善に取り組んでいる。

作業の効率化により作業時間を短縮し、農繁期には雇用労力を活用することで、定刻には作業を終え、家族のゆとりの時間を作り出している。なお、後継者夫婦の経営・生活上の位置づけを明確にするため、協定の見直しを検討中である。

普及性と今後の方向

1. 普及性

益子町では高齢化が進み、畑地帯を中心に耕作放棄した遊休農地が増加している。この解消に向けて、町では農業委員と認定農業者が協力し合い解消に当たる組織を立ち上げた。鈴木氏は、所有の大型トラクターや労力を積極的に提供し農地の再生作業に貢献している。

また、そばは畑の遊休農地解消に有効な作物の一つであることから、農業委員会からの遊休農地斡旋に対して特に営農の継続が困難な高齢農家所有の畑を積極的に借りるなどの協力を心がけている。一方で、自作そばの加工・販売のみならず、近隣地域のそば生産者から玄そばを購入・製粉し、販売を行うことで地域のそば生産振興に貢献している。

そばの消費拡大のための取組としては、平成22年7月にそば打ち体験施設を自宅敷地内に建設し、一般消費者を対象にそば打ち教室等を開催している。また、5年前に鈴木氏が町観光協会に企画を提案し立ち上げた「益子新そば祭り」においては、実行委員長としても協力しており、第5回の平成22年は3日間で県内外から約1万人を集めて8,000食を売り上げ、都市農村交流と地域の活性化、「益子のそば」のブランド化に大きく貢献している。さらに県が中心となって設立した「芳賀地域そばの郷づくり協議会」に加入しており、同協議会主催の試食会にそば粉を提供し、そば振興に率先して尽力している。

2. 今後の方向

鈴木氏は、「自分で作ったものは自分で値を付けて売りたい」との信念の下、そばの生産から製粉販売まで一体的に取り組んでおり、大規模で収益性の高い農業経営を実現している。さらに地域の遊休農地を積極的に借り上げ栽培面積の拡大を



写真5 そば打ち道場でそば打ち体験



写真6 益子町遊休農地(耕作放棄地)の解消に提供した大型トラクター・プラウがフル稼働



写真7 益子新そば祭り

図ると同時に地域の農家のそばを購入するなど、地域のそば生産振興に大きく貢献している。

今後、そば店からさらに信頼される高品質なそば粉を毎年安定的に生産・供給していくためには、そば店の要望に添った高品質な製粉加工技術等の向上が重要であり、夏そばの基肥料や収穫時期を検討して、生産性・食味向上を図ることとしている。また、高精度な色彩選別機を今後数年以内に導入して、「緑の濃い丸抜きそば」としてより付加価値を付けて試作・販売していく予定である。



写真8 そばタルト

さらに、地域のそばの生産振興及び消費拡大のために、町や地域の生産者との連携の下、「益子のそば」としてのブランド化を図っていくとともに、企業と連携して新たな商品の開発・販売を目指している。特に6次産業化の取組として、そば粉を使ったタルト、クッキー、そば焼酎及び乾麺を開発し、平成24年度から販売を開始している。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（大麦、大豆他）
受賞者 有限会社やさか共同農場
住 所 島根県浜田市

受賞者のことば

有限会社やさか共同農場 代表 佐藤 隆

このたびは大変名誉のある賞をいただき、心より感謝申し上げます。

島根県浜田市弥栄町に入植して以来40年、「やさか共同農場」が地域の人たちと一緒に有機農業や農産加工に取り組んできたことを評価していただいたものと受けとめています。

振り返ると、広島県尾道市の高校を卒業してすぐに、中国山地の「過疎地」と言われた弥栄村に飛び込んだ私は、都会から集まってきた10数名の仲間たちと、廃屋を修理して堀ゴタツの周りに放射状に布団を敷いて寝ることや食事を当番制で作ったりして、初めて経験したキャンプ生活でしたが、大雪に閉ざされていても仲間意識のような温もりを感じていました。しかし、私たちが始めた活動も今から思えば、周りの農家の方には余計な心配やご迷惑をかけたと自嘲しています。

冬場の農産加工として始めた味噌造りで感動したことは、私たちが休んでいても活動し続ける、目に見えない微生物の発酵の力でした。そして美味しい水が湧き出る森の中で微生物は生まれ、風に乗ってふもとの味噌蔵まで飛んでくると思うようになりました。大雪を固めて水を打って雪道を作り、マイナス20℃でも凍らない仕込味噌を木ぞりに乗せて2階の貯蔵庫まで運んでいた、あの頃のパワーが懐かしく思えます。

味噌造りが継続できた理由として、収入の柱になってきたこと以外に、味噌造りを村の暮らしを豊かにする地域づくりと重ね合わせてきたことです。味噌原料の米や大豆は地元の農協や集落営農組織、生産組合と連携して確保し、造り手は農家の婦人や研修を終えた若者が担ってきました。そしてこの微生物の役割を担う存在こそが、農村とかかわりを持つ都会の消費者、Iターン者、流通組織を結びつけ、都市と農村をつなぐ交流を行い、これまでに大勢の若者たちが共同農場を訪れ、研修をし、巣立っていきました。この受賞を機に、もっと多くの農家と連帯して、「農」と「食」を守っていききたいと思います。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

浜田市弥栄町は、平成17年度に旧浜田市と広域合併した旧弥栄村で、年平均気温12.0℃、年降水量2,193mmである。島根県西部の中国山地に位置（標高400m前後）し、人口は1,536人である。総面積のうち森林面積が85%を占める山地に囲まれた急峻な地形である。木炭生産が衰退し始めた昭和40年代後半から、住民の流出や過疎化が進んでおり、現在、弥栄町の高齢化率は43%で、集落の維持さえ困難な集落も見られる。

やさか共同農場が立地する弥栄村三里地区は、谷間の小面積の農地が多く、冬期は豪雪地帯であるが、清らかな水などの豊かな自然環境や、集落の高齢者の農業生産・加工技術などの物的・人的資源は豊富な地域である。

第1図 やさか共同農場の位置



(2) 農林水産業の概要

弥栄町の農地面積は379ha県営圃場整備事業を2地区で実施しているなど圃場整備率は76%と高い。しかし、水稻中心の農業であり農業産出額は38千万円（H17）と僅かである。近年、集落営農（12組織）が盛んに取り組み、また、野菜や肉用牛等の新規就農者が増加している。新規就農者等13名で弥栄町青年農業者会議を設立するなど活力を取り戻しつつある。

受賞者の経営概要

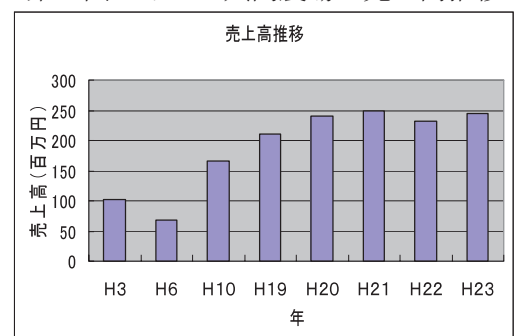
1. 経営の概要

㈸やさか共同農場（以下「共同農場」という。）は、公害や食の安全などが社会問題化していた昭和47年、佐藤代表取締役を含む当時20歳前後の4人が住民の多くが離村し高齢者だけが残る弥栄村美里に入村し、「生活と生産の場が一つになった共同体建設」の実現に向けて歩み出した「弥栄之郷共同体」（以下「共同体」という。）が前身である。

入村当時、僅かな農地を使った米、野菜生産であったため、冬期の出稼ぎは避けられない状況であった。「何のための入村だったのか?」、自問が続いた。この理想と現実の乖離を埋める転機が、県工業試験場職員からの「此处は水も良く味噌を造ったらどうか。造り方は高齢者から学べる。」との助言であった。これをきっかけに、昭和52年、農産物生産のみの1次産業から、農産物から新たな価値を生み出す6次産業化への取組が開始された。この取組は、当時交流の少なかった集落の高齢者との交流を生み、味噌造りを通じて相互に助け合う絆を育むこととなった。

平成元年、共同体の事業拡大に伴って、事業資金の調

第2図 やさか共同農場の売上高推移



達、職員の福利厚生の充実、社会的信用力の向上などを目的に法人化を行った。この法人化によって、信用力が高まり、全国に展開する有機農産物等の販売会社や生協等との取引が開始された。有機農産物や有機加工食品は、消費者の食の安全・安心志向に支えられ、売上は順調に拡大し、黒字経営を維持している。なお、販路は全国展開であるものの、リスク分散の観点から特定のところに偏らないように心がけながら取り組んでいる。

平成23年の売上高は2億4,490万円、このうち味噌加工は1億2273万円と全体の約半分を占めている。この順調な事業拡大は、福利厚生
の充実、町内の他事業所と遜色ない給与水準等の達成に繋がり、山間地域という農業生産や販売面に不利な地域にあっても雇用を安定的に創出している。

現在は、生産・営業・経理・交流の4部門から構成され、各部門はチーム長を中心としたチーム制をとっており、役員4名、社員1名、職員11名、パート職員18名、研修生3名、計37名が働いており、パート含めた職員は社会保険、厚生年金等の各種福利厚生制度に加入し、また就業規則も定めている。

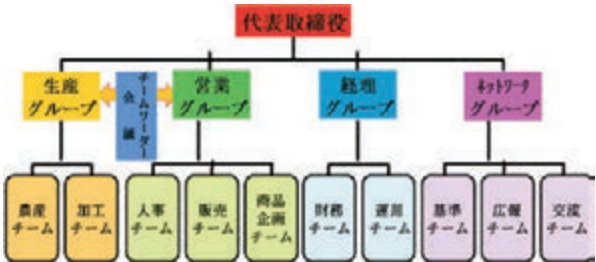
組織体制は、生産、営業、経理、交流の4部門からなり、部門毎の小グループに責任者を配置するとともに、生産と営業グループ相互の連絡・調整を図る目的でチームリーダー会議を開き、部門間の意思疎通に努めている。消費者との交流を担当する交流部門は他にない特色でもある。

第1表 損益計算書(平成23年1月1日～23年12月31日)

経営費		粗収益	
I 収益の総支出		I 収益の総収入	
1 商品仕入高	23,754,798 円	1 売上高	244,896,429 円
2 材料費	84,201,107	2 雑収入等	3,022,959
3 労務費	56,198,166	3 特別利益(補助金)	50,574,277
4 製造経費	56,048,889		298,493,665 円
5 販売費・一般管理費	28,065,351		
6 支払利息等	2,258,855	II 流動資産増加額	16,054,690 円
7 固定資産圧縮損等	45,445,479	III 固定資産増殖額	0 円
	295,972,645 円		
II 流動資産減少額	417,314 円		
III 固定資産償却益			
1 減価償却費(原価)	10,997,625 円		
2 減価償却費(管理)	603,002		
	11,600,627 円		
計(経営費)	307,990,586 円	計(粗収益)	314,548,355 円
当期純利益	6,557,769 円		
合計	314,548,355 円	合計	314,548,355 円

第2表 やさか共同農場の職員一覧

役職	氏名	年齢	業務内容
役員(常勤)	佐藤 隆	57	代表取締役
役員(常勤)	佐藤富子	60	経理・労務
役員(非常勤)	伊藤一博	58	肥料製造
役員(非常勤)	平井 忠	62	設備管理
構成員	佐藤大輔	31	生産管理、生産グループ長、兼基準(加工)
職員	A	58	営業、営業グループ長、兼チームリーダー
	B	36	農産、農産チームリーダー、兼基準(農産)
	C	41	農産
	D	25	農産
	E	43	農産
	F	42	加工、加工チームリーダー
	G	40	加工
	H	30	加工
	I	48	加工
	J	31	加工
	K	51	加工
パート職員	全18名	42(平均年齢)	
	うちL	28	加工、広報チームリーダー
	うちM	29	加工、交流チームリーダー
	うちN	31	販売、販売チームリーダー
研修生	O	33	農産他
	P	30	農産他
	Q	19	農産他
計			37名



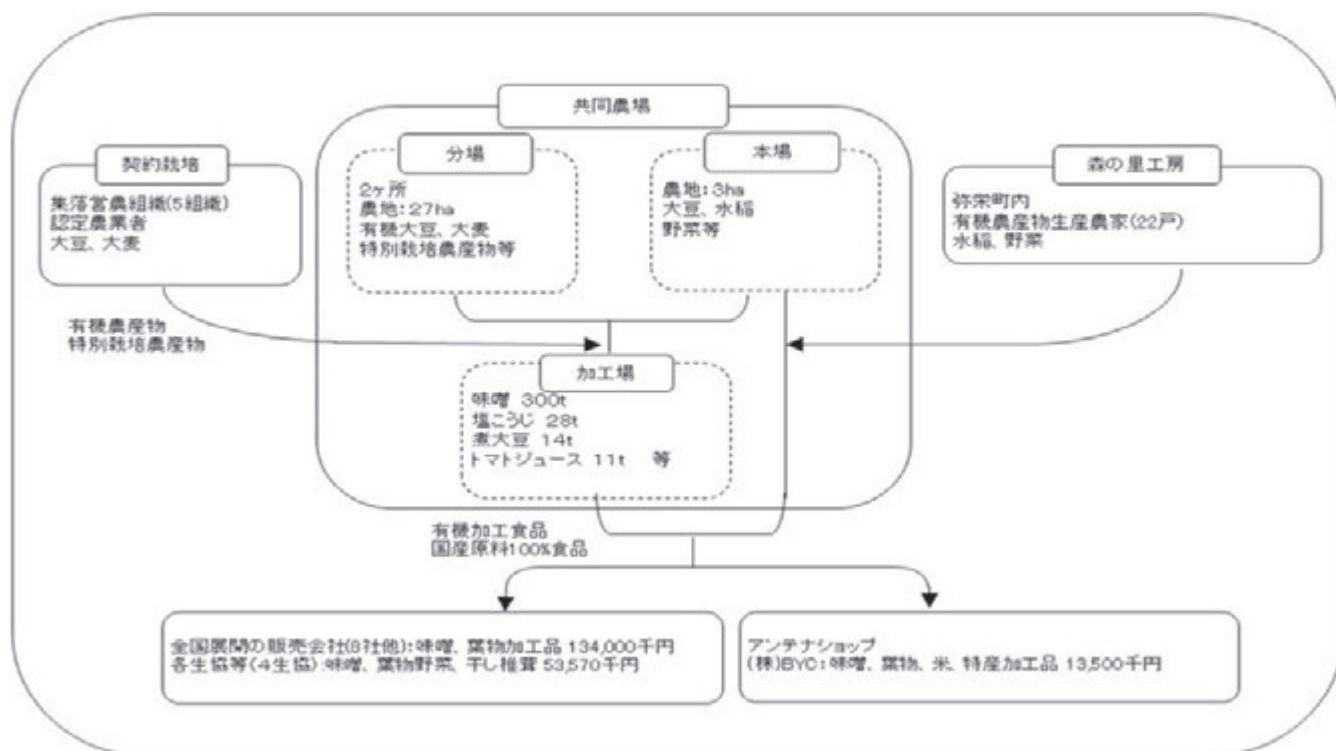
第3図 グループチーム体制概略図

共同農場の組織体制としては、農産物を有機農業による生産方式で生産し、大豆や六条大麦等は自社の味噌加工に仕向け、米や野菜等は全国の有機農産物を取り扱う会社や生協等に出荷している。また、弥栄町内の農業者が生産する有機農産物や環境に配慮したエコロジー農産物も共同農場の販売経路に乗せ、農業者の農業生産を支援している。なお、製造した味噌やトマトジュース等の加工品は、有機加工食品として有機野菜と共に全国に販売している。

経営面積は34.1㌥で、事務所のある弥栄町三里地内の外に、国営等の畑地造成事業で整備された生産性の高い農地2箇所（浜田市金城町、益田市）を借地すると共に、弥栄町内外の担い手等から契約栽培で大豆等を調達している。

※エコロジー農産物とは、島根県における農産物認証制度で、①エコファーマーの認証を受けていること、②堆肥などの有機物質による土作りをしていること、③慣行栽培の基準より、化学肥料及び化学合成農薬の使用を半減することを要件に栽培された農産物のことをいう。

第4図 共同農場の事業展開図



受賞財の特色

1. 経営

(1) 経営発展に向けた取組

ア 担保力等が乏しい中での資金調達の工夫

法人化前後の経営発展に伴い、金融機関からの資金調達が迫られたが、Iターン者で構成する共同農場は、担保力も信用力も充分でなかった。このため、長期借入金には公的金融機関の低利資金で調達しつつ、国県等の審査を受ける必要のある補助事業を積極的に活用して資金調達することで信用力の強化を図るよう心掛けた。このような形で補助事業を積極的に活用する工

夫が融資機関の信頼確保に繋がり、現在では億単位の事業実施を実現している。

イ 味噌造りを通じた集落営農組織との協働による再建と事業拡大

平成5年、販売額の5割強を占める収益の柱であった和牛、豚の畜産部門を、融資機関からの助言や構成員の意向を踏まえ分割・譲渡した。このことで、売上額が半減した耕種部門では、いかに再建を図るかが至上命題となった。

これをきっかけとして、米や野菜に活路

を求めるほか、消費の増加が見込める味噌造りに注力することとした。しかし、味噌加工の拡大に伴い、原料が不足する事態となったため、自らの生産拡大とともに、地域農家との連携による原料調達の安定化を図った。地域の集落営農組織に有機栽培や特別栽培による大豆の作付拡大を働きかけ、集落の事情に応じた作業の相互受託や労働力の提供を提案し、現在では、地域5集落を巻き込んだ取組となって地域全体に拡大している。

売上げが半減するという苦境が、逆に、共同農場の事業の柱となる味噌造りを拡大させ、結果として、事業の拡大、経営の安定化、地域の連携強化を図ることに繋がっている。

ウ 安全・安心のブランドづくり

共同体時代から実践している「消費者の安全、安心に応える農業生産」の必然として農薬や化学肥料に頼らない農業生産方式を国のJAS認証制度創設以前から取り組んできた。

平成12年、国が有機農産物生産に係るJAS認証制度を創設すると、共同農場はいち早く大豆等の有機農産物で、また、13年には味噌等の有機加工食品でそれぞれJAS認証を取得した。なお、代表取締役の佐藤氏は、平成13年より大阪府にある認証機関の審査委員に、17年からは判定委員に委嘱されるなど制度の普及・定着に努めている。

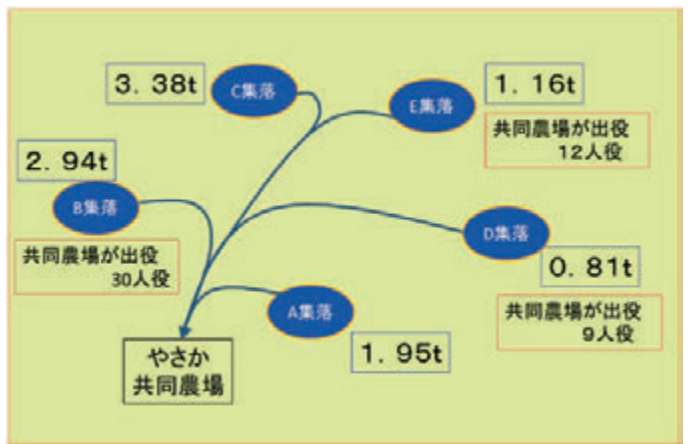
(2) 販路開拓に向けた創意工夫とその効果

ア 人脈を作りを活かした販路開拓

販路開拓には人脈作りが重要であるとの認識のもと、生協等が主催する研修会への参加を通じて共同農場のファン作りに積極的に取り組んでいる。これは、ファンがいることが安定的な販路開拓に繋がってきたからである。この取組を通じて得たファンからの信頼感を背景として、生協等への売り込みに活用している。

また、販売先となる生協等の担当者が、共同農場へ来場する際には、浜田市や県等の行政機関の支援を得て作り上げてきた地域協働で取り組む大豆生産の仕組みや、

第5図 平成23年度の町内集落営農組織との大豆に関する連携状況



第6図 町内の個別生産者との連携



消費者との交流など、共同農場がこれまで取り組んできた努力への理解を深めてもらい、担当者もファンにすることで販路開拓を図っている。

イ 有機農産物生産者と協働した販売の仕組みづくり

共同農場は、弥栄町内の農家との連携を図りながら有機農産物を販売しており、このことが商品の種類や量を豊富にさせ、消費者の購買意欲の増加に繋がっている。また、共同で販売する農家にとっては安定的な販路確保に繋がっているなど、共同農場と地域農家との共同販売の取組が地域農産物の販売において良い相乗効果を発揮している。なお、この取組を推進するため、共同農場に販売委託する生産者で「森の里工房生産組合」（会員22名）を組織している。

ウ 地域と協働したアンテナショップの設置

法人化後の販売先が大量流通で全国展開する販売会社に偏ったため、弥栄町内の農業者が生産する少量多品目の有機農産物の販路確保が課題となった。そこで、平成6年、自前の販路として広島県内で自然食品の店「サイクル」を立ち上げ、少量であっても安定的に販売できる体制を構築した。また、平成9年、共同農場は、「サイクル」の事業拡大を目的に大阪の宅配会社と「サイクル」の3者でアンテナショップと宅配事業を統合した新たな販売会社(株)BYCを設立（出資割合は20%）している。

エ 販売会社と協働して農業生産法人を設立

平成21年、共同農場は、大阪の有機野菜販売会社と広島県内の農業者と共同して(株)世羅協同農場を設立し、当初は経営支援のために佐藤代表取締役が代表を兼務した。世羅協同農場からは、大豆等の生産物を購入する関係が続けており、原料の安定確保に有効な県外ネットワークを構築している。

オ 商品の品揃えで多様な消費者ニーズをキャッチ

共同農場は、味噌やトマトジュース等の有機加工食品を製造しているが、消費者の多様なニーズに応えるため、有機JASの認定を受けた味噌をいち早く商品化し、現在では、甘口、辛口など16種類、加工食品全体では30種類の多品目商品を揃えるまでになっている。

カ 味噌を通じた顧客確保を目的とした「手造り味噌セット」の発売

消費者に手造り味噌の味を知ってもらうことが販売拡大の近道という趣旨から、大豆、麴、塩、レシピを添えた“手作り味



第7図 アンテナショップの設置



写真1 共同農場の商品群

第3表 共同農場の主な販売先一覧

販売先	販売額(千円)	主な商品
全国展開販売会社(8社他)	133,922	味噌、葉物を中心とした野菜、特産加工品
生協(4生協)	53,569	味噌、葉物を中心とした野菜、干し椎茸
BYC	13,462	味噌、葉物を中心とした野菜、米、特産加工品
小売店(Aコープ店等)	30,367	味噌、特産加工品、干し椎茸、野菜
消費者グループ・個人等	12,186	味噌、特産加工品、干し椎茸、米
計	243,506	

噌セット”(製品量3～5kg)を毎年3,000個程度の販売している。また、手作り味噌の出前講習会を12月から3月にかけて、中国、近畿、首都圏で実施している。これは若年層の顧客を確保することに繋がっている。このほか、消費者を対象に、4～5回／年「発酵の世界」についての講習会も開催している。

これは、単に味噌を販売するのに留まらず、弥栄や共同農場の“ファンづくり”を通じた顧客確保にも繋がっている。

キ 複数販路の確保でリスク分散

共同農場では、販売に係るリスク分散を図るために複数の販路を確保しており、それぞれの取引額は共同農場の総売上上の15%以下を基準に設定している。このうち全国展開販売会社及び生協については、首都圏と京阪神に集中している。これは、ある程度の価格でも売れる地域であり、地域農業を守るための販売戦略の一つとして取り入れている。

(3) 事業展開が地域に与えた影響

ア 交流で培う弥栄の“ファンづくり、ブランドづくり”

共同農場は、田植えや稲刈りツアーやオーナー制度を行うとともに、地域の若者が行う地域づくりに対する支援やアジアの研修生受け入れなど多彩な活動を展開している。これは、「共同農場の発展は、弥栄町の魅力の上にある」という信念に基づき行っている。弥栄の環境や地域づくりに取り組むグループ、特産品、イベント等、弥栄の魅力を消費者に発信することにより「弥栄を知りたい、行ってみたい」というファンづくりに繋げ、そのことが



写真2 消費者との交流風景

「弥栄の農産物や加工品を食べてみたい」というニーズの拡がりに期待している。交流事業の主役は、あくまで弥栄町内の“ふるさとやさかネットワーク”など地域の人達である。共同農場は商品開発や他業種との橋渡し、助言、サポートなど「縁の下での力持ち」的な存在となっている。

2. 技 術

(1) 夏季冷涼、冬期厳寒を生かした有機農業の取組

耕作地は、谷間の小面積の農地で生産性は低いが、夏季冷涼で冬季は厳寒、積雪が多く、この環境は病害虫の発生が少なく農薬に頼らない農業生産を可能にし、条件不利地が取り組み次第で栽培適地になることを示すことができた。

(2) 農薬に頼らない病害虫防除の工夫

農薬に頼らない、経営的に成り立つという二律背反する経営目標に挑んできたが、栽培に

関する情報や技術の取得に苦労した。農業情報誌から「ストチュー」と言われる木酢、黒砂糖、焼酎の混合液の撒布による防除方法を知り、カメムシ、紫斑病、カビ病などの病害虫の被害を軽減できた。この「ストチュー」も穀類や野菜ごとに木酢の蒸留回数を変えるなどの工夫をしている。



写真3 ストチュー原液とその材料

(3) 病害虫被害に強い作物づくり(耕種的防除の徹底)

大豆は、播種後1ヶ月間の生育を確保するため、排水性を改善するための畝立て播種を導入している。また大麦―大豆―水稻の2年3作のブロックローテーションを徹底し、連作障害の発生を抑える等の安定的な生産に取り組んでいる。

(4) “やさか味噌”のコスト削減、品質確保の取り組み

「農家の味」とはいえ、製造の効率化やコスト削減のために、大豆の蒸し作業を1回で大量に処理できる器具の開発や燃料費の削減が課題であった。そこで、薪焚き圧力釜を開発したり、高齢者から譲り受けた醤油樽をセイロに改造するなど、圧力釜では大豆を、醤油樽では米・麦を一度に蒸せるよう改造し、1回での処理を可能とした。また、白味噌は、温めた部屋の中での製造が一般的だが、共同農場では温水で満たした水槽の中で製造する方法を考案した。この方法により、作業の効率性が図られるとともに光熱費の削減を達成したほか、均一の温度管理での作業により、味噌本来のうま味とコクを引き出し、他産地に勝る品質の優れた味噌が製造できるようになった。なお、品質を左右する水にもこだわり、深さ400mの井戸を掘削し無菌の水を確保している。



写真4 白味噌製造のために考案した水槽

また、白味噌は、温めた部屋の中での製造が一般的だが、共同農場では温水で満たした水槽の中で製造する方法を考案した。この方法により、作業の効率性が図られるとともに光熱費の削減を達成したほか、均一の温度管理での作業により、味噌本来のうま味とコクを引き出し、他産地に勝る品質の優れた味噌が製造できるようになった。なお、品質を左右する水にもこだわり、深さ400mの井戸を掘削し無菌の水を確保している。

なお、やさか味噌の特徴としては、製造方法では無添加・加温をしない天然醸造はもとより、乳酸菌や酵母菌を添加せず、切り返して自然界の菌を取り込む製造方法を導入しているところである。

また、市販の味噌の大半は、出荷後の発酵や炭酸ガスの発生を抑制するためにアルコール添加と加熱殺菌を行っているが、やさか味噌は、味噌本来の風味や旨みを守っていくためにこの処理は行わず、長期熟成により酵母菌を1グラムあたり3,000個以下にして、冷蔵保管及びアルコール製剤の添付方式で対応することで、味噌本来の“味”を消費者に提供している。

1. 普及性

(1) 同体活動が行政の「むらづくり施策」に発展

昭和54年より共同体と連携して消費者との交流活動を展開していた旧弥栄村は、昭和55年、三里地内で進めていた水田圃場整備事業に合わせ、Uターン者の農業研修施設である体験農場を建設するとともに、総事業費約1.4億円を投じて消費者をターゲットにした農業・農村の体験・宿泊を行う「ふるさと体験村」を共同農場の隣接地に整備した。この体験村は、共同農場が交流事業で弥栄町を訪れる消費者等の宿泊・研修施設として利用するなど、共同農場の事業推進に欠かせない施設でもある。



写真5 交流の拠点施設「ふるさと体験村」

(2) 研修生の定着と農業や集落の担い手確保に貢献

共同農場では、研修終了後、雇用就農や自営就農をする者に対し契約栽培で連携している集落等での農地・住居等の情報提供も行っている。これまで8集落19名の地元定着の実績があるが、それらの者とその世帯員を含めると定着者は39名にのぼり、人口の減少に歯止めの掛からない中山間地集落での定着効果も極めて高い。共同農場の発展が、同時に限界集落化しつつある集落の次代を担う農業や地域の担い手確保

第4表 集落ごとの定着人数

(単位:人)

集落名	研修終了者数				研修終了者と世帯を同一にする人数	定着者総数
	専業就農で定着	雇用兼業で定着	雇用就農で定着	研修者の定着者計		
長安			5	5	7	12
小角			1	1	5	6
横谷	2	2		4	1	5
日高		2		2	5	7
門田	3			3	1	4
栃木	1	1		2	1	3
仲三	1			1		1
田野原		1		1		1
計	7	6	6	19	20	39

に繋がるなど地域づくりにも貢献している。また、代表の佐藤氏は、弥栄町が、Iターン者の研修受け入れを行う実践農場設置企画委員会委員を平成10年度の制度創設時より務めている。

(3) 弥栄町全体に留まることのない有機農業等の産地づくり

共同農場が農業に取り組んで約40年になるが、その間、弥栄町内で環境に配慮したエコ農法や有機農業を取り入れる認定農業者等は増加している。これは、共同農場の成功によるところが大きい。この成功事例は、有機農業で新規就農を志す県外の新規就農者の不安の払拭や意欲の向上に繋がり、Iターンによる弥栄町への新規就農者数は県内でも突出している。

第5表 有機農業等実践者数

単位:人

組織名等	実践者
森の里工房生産組合	22
いわみ地方有機野菜の会	3
その他	12
計	37

また、島根県では有機農業を普及させるために農業者大学校に有機農業を学ぶためのコースを設けたが、これは共同農場が入村当時から取り組んできた有機農業のノウハウがあったことが設立のきっかけの一つとなっている。なお、共同農場はサテライト校として指定され、県内外の有機農業の普及に多大な貢献をしている。

2. 今後の方向

(1) 共同農場の今後の展開

共同農場は、40年以上も前、6次産業という言葉も無い時代に、既に限界集落となっていた農村で収穫できる農産物や、地域の人的・物的資源をフル活用して味噌加工という一つの産業を興し、地域農業の維持・拡大、新たな雇用の創出、新規就農者の定着など、まさに生活と生産の場が一つになった就農を実現するに至った。しかし、これはあくまでも通過点として、今後とも様々な取組を展開していくこととしている。

ア 味噌加工場の新設による地域農業の発展

平成22年、大量の味噌、麴、加工品を衛生的に製造でき、品質管理も万全となる味噌加工場が新設された。これにより、これまでの同じ労働力で1.5倍の日量3トンもの味噌製造が可能となったほか、安全・安心な「やさか味噌」のブランド力が強化された。ただし、共同農場としては、味噌加工を行う加工業者を目指すのではなく、あくまでも農業生産のための加工、豊作貧乏を出さないための加工、地域農業の発展のための加工、を念頭に今後も取り組んで行くこととしている。

イ 共同農場の充実・拡充

今後は、広島県の世羅共同農場を建設した時と同様、益田市の高津圃場でも2～3年間は分場として運営しつつ、その間に流通組織からの出資や生産基盤、販路拡大等の事業計画を確定させることで、2番目の共同農場をスタートさせる予定としており、食の安全・安心、農業生産の維持・発展、地域再興等への取組はとどまることはない。

(2) 共同農場経営者の世代交代、円滑な継承

代表の佐藤氏は、共同農場の運営について、健全で持続的な発展のためには新たに経営に参画する者を登用し、その若い世代自らが判断し決断を下せるようにしていくのが自らの仕事の一つと考えている。一方で、常時従事者の状況からは家族経営的色彩が強まっている状況にもあることから、現出資者の株譲渡や（株）アグリビジネス投資育成会社の出資を受け入れ、数年後に同会社からの買い戻し、経営参画を希望する者に株を割り当てるなどの方法も検討し、世代交代に向けた準備にも取りかかっている。

天皇杯受賞

受賞財 経営（花き）
受賞者 株式会社 ハルディン
住 所 千葉県印西市

受賞者のことば

株式会社ハルディン 代表 篠原 茂

このたびは、第51回農林水産祭におきまして、栄誉ある天皇杯を賜り、誠に光栄なものと存じます。

一生の仕事として農業に取り組んできましたことに対して、大変な評価をしていただいたと、本当に素直に喜んでおります。

これもひとえに、日頃よりお世話になっております関係機関や業界のご指導、ご支援の賜物であり、また、家族や従業員の常日頃からの取り組みとたゆまぬ努力と支えがあったからこそと深く感謝申し上げます。

思えば、植物生産に取り組んで40年、様々なことができました。

当初は、妻と数名のパート従業員と共に、シクラメンやエラチオールベゴニアなどの鉢物生産をいたしました。その後は社会の動きを見ながら、花壇苗や切り花用のセル成型苗、野菜苗とさまざまなジャンルの植物を生産し、「植物生産を企業経営する」ということを目標として取り組んできました。

しかし、振り返ってみますと、社会経験もなく学校卒業後すぐに始めた仕事でしたので、自分の想いが現実の中で思うように進まず、空回りの連続であったような気がします。

特に組織作り、人材育成につきましては、難しいことが多く、いまだに合格点は取れていないと思っております。

今後日本農業が大きな変革を求められる中、時代の流れに対応し、自己変革できる組織作りと、これからの時代を担う人材育成を大きなテーマとして取り組むとともに、この受賞を励みに、さらに園芸業界、農業の発展のために力を尽くしていこうと思っております。

地域の概要と受賞者の略歴

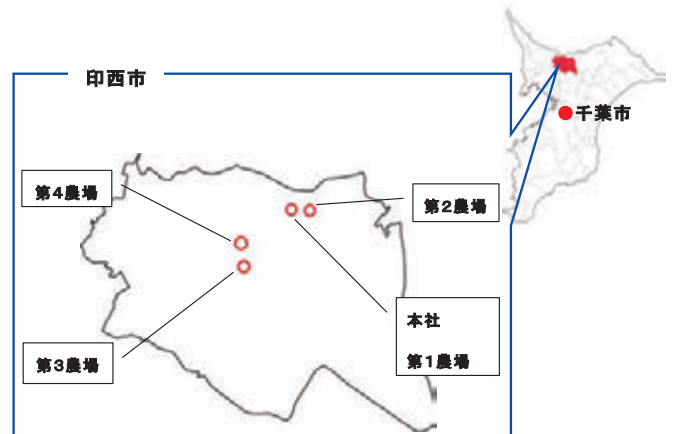
1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

印西市は千葉県北部に位置し、利根川を挟んで茨城県と接している。県内では内陸部に位置し、冬季はマイナス5～8℃まで下がるなど寒さの厳しい地域である。

首都50km圏に位置し、鉄道及び道路の両面で、交通アクセスに恵まれており、消費地に近いという特性を有している。(第1図)

第1図 株式会社ハルディン本社及び主要農場の位置図



(2) 農林水産業の概要

印西市は4,963haに及ぶ農地を有し、都市近郊農業の形態を保持しつつ、さまざまな農産物が生産されてきた。古くから行商が盛んで、J R 成田線の始発列車に乗って東京都内に向かい野菜を販売する農家が多かった地域である。

昭和40年代後半に開発が始まった千葉ニュータウン造成の中心地にあたり、平成に入ると人口が急増し、農業生産環境は大きく変化してきた。平成17年の専業農家の割合は15.7%、第1種兼業農家は17.0%、第2種兼業農家が67.3%である。

平成18年の農業産出額は、84億8千万円である。そのうち園芸が44億6千万円で、全体の52.5%を占めている。農地として平坦な耕地を有し、野菜や果樹（梨）などの産地が形成されている。現在は、都市化が進み、地元農産物直売所などでの直売が盛んになっている。

2. 受賞者の略歴

第1表 受賞者の略歴

昭和46年	印西市で鉢物栽培をスタート
昭和54年	有限会社ハルディン篠原設立、底面灌水システム開発
昭和61年	シーダー導入セル成形苗システム開発
平成元年	長野農場開設
平成5年	浅間農場開設
平成8年	株式会社グリーンコムジャパン設立
平成9年	長野農場第2期建設、千葉第2農場開設
平成10年	軽井沢農場開設
平成11年	商品ブランドの導入
平成18年	株式会社ハルディンに社名変更 農業生産法人㈱プランツファクトリー・インザイ設立
平成19年	萊陽花楽町有限公司（中国農場）設立
平成20年	MPS（花き産業総合認証プログラム）に参加
平成22年	千葉第3農場、千葉第4農場開設

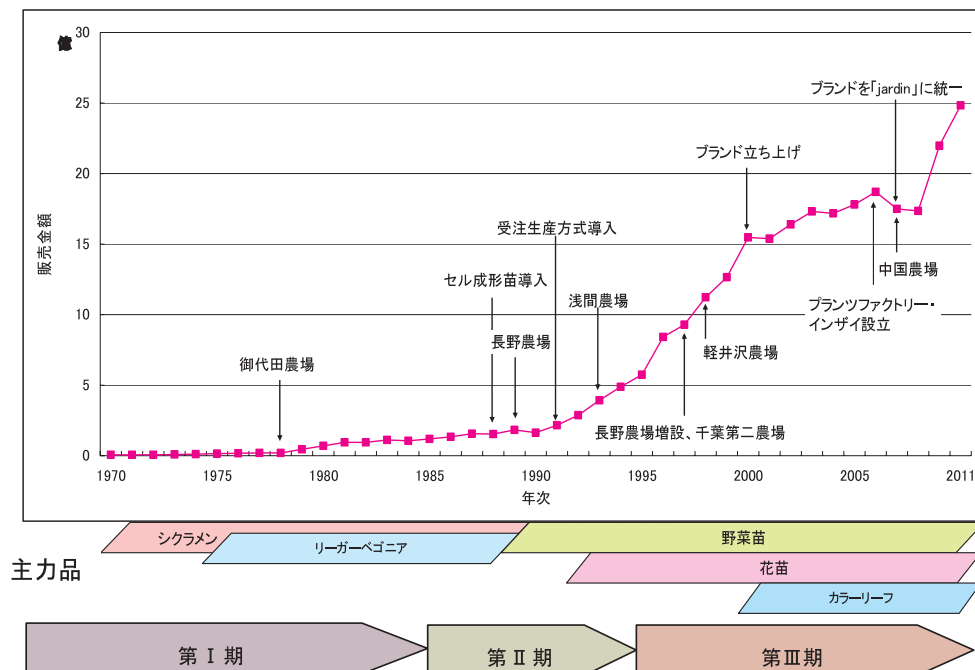
施設は1棟1ha規模の温室もあり、効率的な管理をする事に注意を払っている。温室のベンチレイアウトは、オランダの効率のよい配置を参考にし、植物の成長に合わせ、出荷口に向かって移動するように配置するなど、作業者の行動距離が短くなるように工夫されている。

培養土は植物毎に適した組成を常に工夫しており、量販店から専用用土の販売を勧められるまでになった。肥培管理では、基肥には緩効性肥料を使用し追肥は液肥と化成肥料を併用している。

経営の柱をなす苗物生産は、量販店など一般消費者向けと農協や大手種苗会社、農業者などのプロ生産者向けに分けて栽培管理を行っている。植物工場導入はプロ向け苗生産への強化策である。

2. 経営の成果と変遷

第3図 ハルディンの経営の変遷



(1) 第I期 1970年(昭和45年)から1985年(昭和60年)頃

ア 鉢花栽培における灌水作業省力技術の開発

当時はまだ珍しかった鉢花栽培であるが、大きな産地ではなく個人でも競争でき、首都圏に近い立地を活かせる品目として、シクラメン栽培を開始し鉢花経営をスタートさせた。

均一生産が求められる鉢花生産の灌水作業は、とても難しい作業である。また熟練者が一日に灌水できる面積は1,000㎡程度で、規模拡大の足かせになっていた。

誰にでも任せられる灌水方法にしないと規模拡大は難しいと考え、灌水の自動化に取り組み、「底部ひも給水法」を開発し、規模拡大を実現させた。

イ 山上げ栽培の開始

千葉県は夏は25℃を超える熱帯夜が1カ月程続き、このような条件下でシクラメン栽培を行うと、萎ちょう病や細菌病などが発生し枯死することもある。また暑さで休眠してしまうので、年末出荷に遅れてしまうこともある。

高温障害による作柄の不安定を避けるため、当時はまだ珍しかった高冷地の長野県下での夏越し栽培に取り組んだ。この結果、病気の発生を抑えられたことと、出荷の遅れを防ぐことができ、経営の安定につながった。また、この山上げ栽培がこの後のハルディンの規模拡大のきっかけとなった。

ウ エラチオール・ベゴニアの導入

シクラメンに次ぐ鉢花として日本に導入されて間もないエラチオール・ベゴニアの商品性の高さに着目し、1975年に親株100鉢を導入し、生産者仲間数人といち早く生産を開始した。その結果、市場で大きな評判を得、千葉県でベゴニア生産が全国一位となるきっかけとなった。また生産者からも注目を浴び、関東や関西で生産が急増し、挿し木苗に注文が入るようになった。

エラチオール・ベゴニアは挿し木から12週間で出荷する。つまり計画的に周年栽培を行う品目であることから、「苗生産」「栽培計画」「雇用管理」など、次に進むべき経営展開のヒントを得た。

(2) 第Ⅱ期 1985年(昭和60年)から1995年(平成7年)

ア 苗生産業への大胆な経営転換

小規模経営の多い日本でも育苗業（ナーセリー）がやがて必要とされると考え、当時アメリカで進んでいたセル成形苗の生産に注目し、1991年にセル成形苗生産のシステム化を進め、それまでの鉢花栽培から苗生産の経営に転換していった。1990年からのガーデニングブームもあり、経営は飛躍的に発展した。

山上げ栽培をきっかけに、長野に農場を建設、地元印西にも新たに農場を建設し、規模拡大を図った。

イ 生産のシステム化へ

鉢花栽培と違い、苗生産業は多種多様な植物を扱うことになり、その特性をつかんだ生産管理を行うことは容易ではない。従業員の誰が担当しても生産技術を高いレベルに保つことができるように、生産マニュアル作成に努めた。現在生産マニュアルは5,000を超えるまで蓄積でき、販売管理システムと連動させ、受注から生産指示、栽培管理、出荷発送、会計管理まで一貫して管理できるようになった。

ウ セル成形苗の生産

セル成形苗の生産は、工程表により指示が行われ、工程表には発注者からの注文内容（種類、品種、数量、納品日等）、播種予定日、用土などが記入されている。作業はほとんど機械化されており、プラグトレイへの「培養土の充填→播種→覆土→灌水」の一連の作業が自動的に進められる。播種作業が終了するとプラグトレイは台車で発芽室に移され発芽処理される。発芽室は植物の適性に合わせ、温度・湿度・光がコントロールできる設備を備えている。発芽処理が済んだ植物は、育苗温室に移され出荷日まで管理される。育苗温室はパッド・アンド・ファンを導入し生育適温が確保できるようにしている。

セル成形苗の生産は、花苗に加え野菜苗の生産量を飛躍的に増加させた。生産性が向上した

だけでなく、高品質を維持し、納期を守ることに努力していった結果、種苗・食品会社との契約苗、大きな生産者や産地をかかえるJ Aから注文を受けるようになり、受注量が増加した。

(3) 第Ⅲ期 1995年(平成7年)～現在

1990年代半ばから、苗生産業の足場を固め、経営の体質強化を図ることに努めた。苗生産が軌道に乗り始めた2000年からは、ブランドの創出と浸透、受注者へのサービス、消費者へのサポートを充実するため、従業員の意識改革に努めた。

・独自ブランドの立ち上げと営業活動

従業員が増えるなか、市場出荷による価格の不安定性が大きな課題となったことから、2000年に営業担当を2名配置し独自販売を開始した。年間2種類のカラーカタログを作成し、量販店ではハルディンコーナーを設け、海外から導入した珍しい植物を展示する。ホームページで「植物の楽しみ方」コーナーを設け家庭での管理方法などの情報発信を行っている。さらに、国内のトレードショーへの出展や本社での展示商談会の開催による販売促進とブランドの浸透を図っている。

3. 経営実績

ハルディンの売上高をみると、平成23年度6月期の農業総収入（総売上高）は24億8千万円で平成21年度6月期との対比では130.4%の伸びとなっている。売上高の内訳は、花壇苗14億3千万円（58%）、セル成形苗2億2千万円（9%）、野菜苗6億6千万円（27%）、その他1億5千万円（6%）となっている。取引先については、売上高の約65%はホームセンターとの取引であり、ホームセンター各社と直接取引を行っている。

受賞財の特色

1. 技術

(1) 生産マニュアルの作成と生産物の高品質化

生産物の高品質化、計画的な生産を実現するための生産マニュアル作りにはまず、従業員全員で作業計画、栽培計画の基礎となるデータの数値化に取り組んだ。1枚の播種トレーに、品目・品種名、播種日、施肥日・量、薬剤散布日、薬剤名・濃度、発芽量・育苗量などを記録したカードを付け、作業名、作業時間、作業量などを毎日報告した。これらのデータを活用し、第4図のような播種から出荷までの生産マニュアルを作成した。

これを参考にして、誰でもスムーズに生産に入れる環境を整えることができた。植物の生育は天候や環境に左右されることがあるため、生産マニュアルを参考にして失敗した場合は、その原因を新たにマ

第4図 生産マニュアルの一例

日付	作業内容	播種/育苗	環境(温度)	注意事項
10月1日	播種(100粒)	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月2日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月3日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月4日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月5日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月6日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月7日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月8日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月9日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月10日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月11日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月12日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月13日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月14日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月15日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月16日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月17日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月18日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月19日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月20日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月21日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月22日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月23日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月24日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月25日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月26日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月27日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月28日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月29日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月30日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない
10月31日	発芽確認	1000粒	15℃/20℃	発芽しない

マニュアルに加え、ノウハウの蓄積を心がけている。

セル成形苗の生産は受注生産が基本で、プロの農家向けである。発注者からの注文は、品目数が多く出荷希望日もまちまちで、注文の整理や作業指示の組み立ては、煩雑で多くの時間を費やし、間違いが出ないよう神経を使う仕事であったが、マニュアルによって納期からの作業工程の逆算が容易になり、細かい生産計画を立てることができるようになった。またロスの減少にもつながっている。

(2) 閉鎖型育苗施設による苗生産

消費者の「食の安全」への意識の高まりの中で、野菜苗などへの薬剤散布回数を減らすことが発注者へのサービスになり、生産技術の信頼につながると考えた。時を同じくして、食品加工会社を中心に、無農薬野菜を安定的に供給してほしいというニーズが強くなっており、2010年、閉鎖型育苗装置（植物工場）を建設した。現在、この植物工場は無農薬野菜苗生産に特化した系列会社、株式会社プランツファクトリー・インザイで稼働し、生産を行っている。

2. 経営

(1) 販売・在庫管理システムの構築

多様なマーケットニーズに応えるべく、様々な規格の商品を生み出していくと業務はより複雑になっていく。注文を受ける営業と生産現場の間での情報のやり取りが複雑になりミスが発生しやすくなる。そこで各農場と本社事務所をつなぐ販売・在庫管理システムを1億円かけて新規導入した。

これにより、注文内容の連絡漏れ、数量間違いなどの社内コミュニケーションミスに起因する単純な業務トラブルの解消につながった。また、受注状況・在庫状況をタイムリーに確認することができるようになり、在庫ロス、チャンスロスの低減にも効果を発揮した。

現在、出荷数量は導入前の1.3倍、取扱いアイテムも1.4倍になり業務はより複雑になっているが、受注処理する事務所スタッフの人数はほぼ変わっておらず、人件費の抑制にもつながっている。

(2) ブランド「ハルディン」の誕生

最初のブランド化は2001年にはじめた。生産部門ごとに、輸入花苗はパセオフロール、花苗はガーデンマジシャン、野菜苗はキッチンガーデン、葉の美しい植物のガーデニング用苗をリーフマジック、観葉植物をインテリアプランツ、と名付けた。しかし小売店にも消費者にもブランド名をなかなか憶えてもらえず、これはブランド名が多すぎるためであると気づき、2007年からは単一ブランド「ハルディン」として新たに立ち上げた。



写真2 商談会(IFEX)に出展

「ガーデニングの流行はハルディンから」を実現

させようと、消費者に喜んでもらえる新品目や楽しみ方など、シーズン毎に話題提供を行っている。オランダ、アメリカなど海外へ情報収集や取引にも出かけ、花を観賞する品目では、ステラ、ネメシア、ロベリアなど、葉を観賞する品目では、ヒューケラ、コリウス、グラス類などを売り出した。

例えばコリウスは、今までにない新しい楽しみ方を提案しようと、スタンダード仕立てや、トピアリー仕立て（写真3）を商談会で展示し、大きな反響を得た。そのような品目は消費者に支持され、ハルディンブランドのイメージアップにつながり、パンジーやペチュニアなど大量流通する定番品目の販売をも伸ばした。現在も世界各国の情報にはアンテナを高くしている。

ハルディンで取り扱う植物は、海外から導入して間もない植物や認知度の低い植物が多いため、販売店や消費者へ商品の説明を丁寧に行わなければならない。その対策に量販店にはハルディンコーナーを設置し認知度を高め、満開に咲いた見本鉢や寄せ植え鉢を提供し苗販売をサポートしている。



写真3 コリウストピアリー
2段仕立て

(3) 従業員トレーニング

生産マニュアルを充実させ、多くの作業が機械化され、環境制御が適正に行われても、高い品質と商品化率を保つには、生産現場で発揮される、人の観察力や優れた感性が重要となる。従業員の全てに優れた感性を身につけてもらわなければ、ハルディンの経営は成り立たない。このような考えから、現在最も力を入れている事は、従業員の資質アップのためのトレーニングである。

ア 作業グループで取り組む栽培試験

グループトレーニングは、栽培に用いる苗、培養土・肥料などは出荷する物と同じものを使い、灌水量や施肥量などの管理は各自の考えで行う栽培比較試験である。最初は同じ姿であった植物が、各自の管理で異なった形に成長する姿を見て、理由をグループ員同士で議論する。

取り上げる品目はその都度変わるが、同じ品目を3回繰り返し試験している。繰り返し栽培を経験すると、その品目についての技術と感性を身につけることができ、技術レベルが上がると考えている。

イ 技術発表会

作業を通じて研究してきた結果を、従業員全員が発表する場として技術発表会を年2回開催している。

発表会では立場にかかわらず、栽培技術への提案や各自研究した成果を発表する。発表した技術が生産現場に取り入れられる場合もあり、普段行っている仕事に、目的とやりがいを持ってもらうよい機会となっている。

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 簡単に導入できる自動灌水方法の開発

鉢花生産を開始して間もない時から規模拡大には灌水の自動化が叶わなければと考え、灌水の自動化に取り組み、C鋼に水を溜め、鉢底からひもを垂らして給水する「底部ひも給水法」を開発した。この方法は既存のベンチにも容易に設置でき安価であることから多くの生産者が導入した。時代とともに改良が加えられているが、花き生産日本一の愛知県では「2005農業の新技术No.80」で取り上げられるなど、現在では全国の鉢物生産者に広がり、生産現場で活用されている。



現在は紐に変わり鉢土が水面に接するよう鉢の形が改良されている

写真4 現在の底部ひも給水法

(2) 新産地としての取り組み

日本に導入されて間もないエラチオール・ベゴニアの商品性に着目し、生産者仲間数人といち早く栽培に取り組み市場出荷を行った。その後注目を浴び人気が高まったことから、印旛地域の生産者仲間や普及・試験研究機関と協力し、繁殖技術、周年栽培技術、落花防止対策技術などの技術開発と新品種の導入に取り組んだ。その結果千葉県はベゴニア生産日本一の県となり、印旛地域がその中核を担っている。その後ハルディンは生産品目を変えたが、千葉県は現在もベゴニア生産日本一を維持している。

このようにハルディンによる新技術の開発、導入は地域の生産者に技術革新をもたらし、地域農業のレベルアップに貢献している。

2. 今後の方向

(1) 国際化への一歩

中国農場開設の想いを胸に定期的に訪中する際に、バイタリティ、向上心を持つ中国の若者に多く出会った。日本で勉強したいという夢の実現の役に立ちたいと思い、外国人研修制度の存在を知り2004年に中国吉林省より研修生を初めて迎え入れた。

知識の習得が早い者は1年で自分の担当する植物の基本的な管理を行えるようになり、2年目以降はさらに高度な栽培技術を身に付けると同時に日本人リーダーをサポートする立場として後輩研修生にアドバイスを行う者もあり、農場内では「研修生」というよりは「戦力」として見られるものもでてきた。

2007年、初めて迎え入れた研修生が3年間の日本での研修期間を終え帰国すると同時に、中国山東省に直営農場を開設することができた。帰国する研修生の中から、吉林省の家族のもとには帰らず山東省の農場でこれまで身に付けた技術を活かしたい、また今後も植物の栽培とハルディンの仕事に携わっていききたいという者がでてきた。

その翌年も同様に中国農場でチャレンジしたいという若者は絶えず、今では12名の若者が

中国農場の中核メンバーとして日本人社員をサポートし、日本基準の高品質苗の生産に取り組んでいる。

現在、中国国内の人件費が上昇していることから、中国農場は中国国内向けの生産にシフトすることを考えている。既に今年4月から現地で展示会やガーデンセンターでの試験販売を行っており、その成果に手応えを掴んでいる。

アジア諸国の成長も踏まえ（2030年までのGDPの伸びは、日本の1.5倍に対し、中国5.1倍、ベトナム7.8倍という予測もある）、現在はベトナムからも研修生を受け入れ、今後、ベトナムに農場を設置することを検討している。ベトナムを拠点に、日本だけでなく、中国、シンガポール、ニュージーランド等に苗を供給していくことも視野に入れ、企業の国際化をさらに推し進めて行きたいと考えている。

(2) 社会に求められる企業に向かって

「植物を通して社会に『潤い』、『安らぎ』、『喜び』を与える」というハルディンの経営理念を毎週、毎月行う営業、生産の会議や社員との立ち話では、意識的にこの理念を盛り込み、自らの業務の中でどのように実現していけるのかを積極的に考えていくように、きっかけを与えようと心掛けていた。

その結果、従業員一人ひとり、生産現場、営業とそれぞれの立場でお客様の幸せをイメージしようとする姿勢を持つようになった。

ハルディンの理念を従業員が十分に理解し日々の行動に反映させていくことで、取引先の方もハルディンの考えや行動を尊重し、時にはアドバイスをくれるようになり、新商品の開発に至った例もある。「ハルディン 野菜培土」は、栽培において土づくりに悩む消費者が多いという声の中で、お店からの「農場で使用している土が一番間違いないはずだから、それを消費者向けに改良して販売すれば、土で失敗してしまう人は少なくなるはず」という一言によって商品化されたものである。また、このことから植物だけでなく関連資材にも気を配り、トータルでお客様のことを考える姿勢の必要性を感じたところである。

こうした取引先からのアドバイスやサポートは、ブランドの強化、他社との差別化において大きな武器となる。同時に、このような活動を取引先と一体になって継続的に行うことで、消費者の目から見ても、より信頼できるブランド会社に成長して行きたいと考えている。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 経営（りんご）
受賞者 JA いわて中央りんご部会
住 所 岩手県紫波郡紫波町

受者賞のことは

JAいわて中央りんご部会 代表 藤島 伸一

私たちが平成16年から取組を開始した、JA管内全域でのりんごの特別栽培は、全国に先駆けて確立した体系です。

消費者の安全志向が高まる中、岩手県内のりんご生産量第一の産地として、管内全域で特別栽培に取り組むことは、他の事例もなく未知への挑戦でもありました。

当産地は、岩手県の中心部に位置し、県のりんご栽培面積の約1／3を有する、国内でも長い歴史を誇る地域です。このような地域で「特別栽培りんご」の共選共販体制を確立できたのは、脈々と受け継がれて来た栽培技術に加え、消費者ニーズを意識した安全性を高める技術革新へ向け、会員一人ひとりが切磋琢磨したこと、また、研究指導機関からの力強い指導、実需者の皆様のご理解とご協力など、関係各位の努力と勇気の成果です。

私たちは、生産者自らが主体となった地域統一防除体系を確立するため、千名余の会員と病害虫発生予察に携わる防除調査員とが予察精度を改善し、綿密な防除活動を実施しました。さらに、特別栽培実施園地のローテーションによる病害虫発生リスクの回避に取り組み、病害虫被害による品質低下・減収などを克服しました。

販売面では、「特別栽培＋葉取らず」りんごの商品開発など、新たな販売スタイルへの挑戦も開始しております。

JAいわて中央では、平成22年から『食農立国』ブランド化を進め、「いきいき農業（つくる）（うる）（こだわり）への挑戦」をスローガンに、全地域で農薬と化学肥料の使用量を極力減らす取組を行っており、私たちのりんごが、JAの基軸となっていることに誇りをもっております。

りんご産業を取り巻く環境は、消費低迷等厳しくなっておりますが、今回の受賞を契機とし、変化へ対応すべく全地域・全生産者一丸となった変革や挑戦を続け、りんご産業活性化への一助となる所存です。今後とも変わらぬご指導ご鞭撻をお願い申し上げ、感謝のことはとさせていただきます。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

J Aいわて中央は、平成11年3月に1市2町の3 J A広域合併により設立され、平成19年5月に J A盛岡市が加わり4地域の広域 J Aとなる。

当地域は、岩手県のほぼ中央部、奥羽山脈と北上山地の間に広がる北上盆地に位置し、内陸性気候型の風土に恵まれた環境のもと、稲作を基幹作物として野菜、果樹、花卉、畜産、菌茸を組み合わせた複合経営が営まれている。年間降水量は1,216mm、年平均気温は9.8℃で、月最高気温は27.3℃、月最低気温は零下5.5℃で寒暖の差が大きい。盆地であるため日較差が大きく果樹栽培に適している。

第1図 地域位置



(2) 農林水産業の概要

当地域のりんご栽培の歴史は本州では最も古く、明治5年(1872年)に現盛岡市に苗木が導入され栽培が始まった。昭和50年代のわい化栽培導入を契機に、一気に新植、改植が進み現在では、りんご栽培面積約715ha、栽培生産者数1,013名を数え、岩手県下最大の面積を有している。また、りんご以外では、ぶどう栽培面積108haは県内一であり、西洋なし、ブルーベリー等の果樹栽培が盛んに行われている。

2. 受賞者の略歴

昭和55年	旧乙部農協(面積100ha)予察開始。
平成6年	旧都南農協(面積280ha)予察開始。
8年	交信攪乱剤試験開始(40a)。
10年	全農主催『安全防除優良 J A』認定。安全性重視の販売体制。
11年	J Aいわて中央に広域合併。(受益面積610ha)
12年	無登録農薬使用による消費低迷。栽培履歴記帳開始。
13年	(株)フジとの相対販売開始。農薬使用暦を公表。
14年	りんご部会本部設立。 交信攪乱剤を都南全域と矢巾、紫波地域の一部300ha設置。
15年	J Aいわて中央地域統一防除。交信攪乱剤の全面積利用による全地域予察活動実施。
16年	特別栽培農産物認証取得へ全地域・全農家が取り組む。
17年	第7回全国果樹技術・経営コンクール農林水産省生産局長賞受賞。
18年	特別栽培実施3年目。シンクイ類の甚大被害発生。
19年	特別栽培りんご安定生産目的にブロックローション体制に隔年実施。J A盛岡市合併(受益面積715ha)

23 年 第 16 回全国環境保全型農業推進コンクール大賞受賞。

24 年 第 41 回日本農業賞（集団組織の部）大賞受賞。

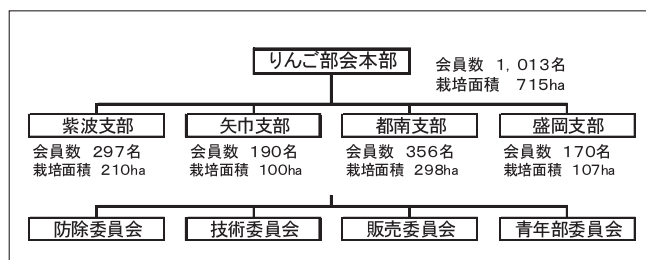
受賞者の経営概要

1. 経営の概要

参加会員数は1,013名で、地域別に4支部が置かれ、各支部に防除・技術・販売・青年部の4委員会が設置されている。また、りんご部会本部は中枢的役割を担い、4支部から各7名選出された28名の役員で構成されている。

本りんご部会の取組の特徴は、産地ぐるみの特別栽培実施による生産から販売まで一貫した産地づくりである。りんごにおける特別栽培は、防除の難しさから全国的に個々の経営や有志の集団の取組事例はあるものの、産地ぐるみの取組はない。その希少性を生かして、生産から販売まで一貫した独自の産地戦略を構築している。

第2図 組織機構図（平成23年4月1日現在）



2. 経営の成果

(1) 特別栽培の実施による有利販売

平成22年度のりんごの販売実績は、共選による販売金額が約6億4千万円であり、個選等も含めた全体の販売金額は約7億円である。

通常、最低等級以下の果実は加工用出荷するが、特別栽培実施により再選果、製品化を行い別販売することにより、1,000円～2,000円/10kg程度の単価高になっている。

第1表 格外等級販売実績と増額金額(平成20年～22年)

年 度		出荷数量（10kg箱）	販売金額（税別・円）	平均販売単価（税別・円）
20 年	格外販売実績	47,474	63,588,654	1,339
	加工で販売した場合	47,474	5,696,880	120
	増額効果		57,891,774	10kg当たり・1,219 円
21 年	格外販売実績	45,051	55,707,430	1,237
	加工で販売した場合	45,051	5,406,120	120
	増額効果		50,301,310	10kg当たり・1,117 円
22 年	格外販売実績	54,433	111,156,263	2,042
	加工で販売した場合	54,433	6,531,960	120
	増額効果		104,624,303	10kg当たり・1,922 円

※格外等級とは、製品基準以下の品質を再選果、別販売した実績。

※増額効果は、加工平均販売単価 12 円/kgを格外販売金額から差引金額。

(2) 共販活動

相対による予約販売が主流になる中、信頼できる量販店と産地間・競合店競争に勝ち残る共通目的へ取り組む販売戦略を進めている。そのような取引相手の中で最も成功しているのが、

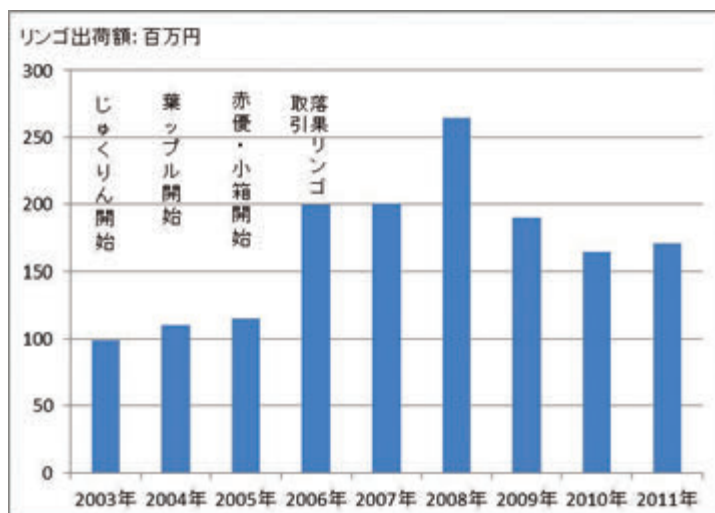
松山市に本拠をおくリージョナルチェーンスーパー(株)フジである。

(株)フジとは取引を始めたのは平成12年からであるが、平成18年にはJ Aいわて中央の総りんご販売額の4分の1強に当たる2億円まで取引を拡大している。(株)フジ側からみても9月から2月の時期はほぼJ Aいわて中央のりんごのみ取り扱っている。

この両者の間で最大の目玉となる商品が特別栽培りんごである。特筆すべきは、この両者の関係の中で下級品の有利販売が行われていることである。例えば、小玉りんご(10kg入り1箱46玉以下)は市場では投げ売りされやすい商品であるが、バイヤーの提案によって熟度保証を付け、一般的なふじの価格よりも高く販売している。また、格外品を農家が個別に小箱に入れ、量販店に直接販売するやり方もこの関係の中で開発され、価格の下支えに大きく貢献している。

以上のように、特別栽培りんごを起点としながら量販店との関係を深め、その中で新しい商品を開発するという販売戦略を構築している。

第3図 (株)フジとの取引拡大経過



受賞財の特色

1. 技術

(1) 特別栽培への取組

りんご部会の生産活動の特徴は、部会の総力を挙げた特別栽培への取組である。特別栽培は様々な作目で取り組まれているが、かつて「みかんは肥料で、りんごは農薬でとる果実」といわれたように、主要となる病害、虫害だけでもそれぞれ数十種あるりんごでは、化学合成農薬と化学肥料の使用量を慣行(県基準)の半分に抑えた「特別栽培」は非常に難易度の高い取組とされている。

さらに、りんご部会全体で集団的に特別栽培に取り組むには、綿密な病虫害の集団管理が必要となり、それを実現するためには、部会員間の密なコミュニケーションと緻密な連携が必要となる。

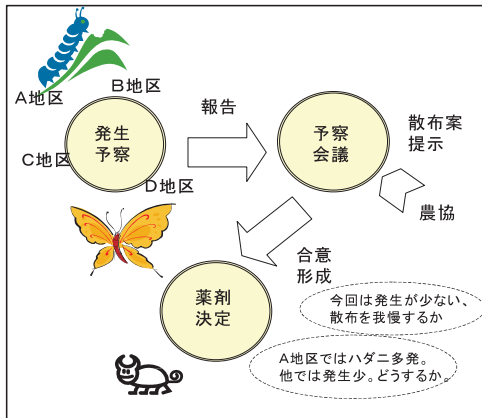
本部会はそれらを実現し、殺虫剤を削減するため、平成15年から全りんご生産者の園地に交信攪乱剤を設置、全園地で統一防除体制を確立し、平成16年度にはJ A単位のりんごでは全国で初となる特別栽培農産物の認証を取得し、平成22年の特別栽培認証面積は全面積の約32.8%、235.3haとなっている。

第2表 認証人数と面積の推移

年度	認証人数	認証面積	面積比率	
16年	777名	436.5ha	71.6%	
17年	757名	391.4ha	64.2%	
18年	283名	163.8ha	26.9%	シンクイ被害
19年	343名	239.6ha	33.4%	J A盛岡市合併
20年	422名	233.4ha	32.6%	
21年	392名	271.2ha	37.8%	
22年	438名	235.3ha	32.8%	

当初は、立地環境が異なる園地を問わず、統一防除を行うことは病虫害の被害を拡大させると、部会員や共同防除組合から強く反発があった。しかし、集落座談会などを通じて合意形成

第4図 防除体制図



第5図 予察活動の流れ

予察日 (定期防除の 5日前)	予察員一斉調査 (調書 140 枚) フェロモントラップデーター (管内 90ヶ所設置) 病害虫発生情報 (県、HP・FAX ボックス) 農薬試験区防除比較 (20a × 9ヶ所)
予察会議	購買課への連絡・薬剤交換 部会員への連絡 (情報誌・有線等)



写真1 予察会議風景

し、平成15年より全地域で統一防除体系を確立し、予察活動を通じて適時適切な薬剤散布を行うことによって、不必要な農薬使用を抑えることに取り組んできた。

さらに、バブル崩壊以降のりんご安値傾向の中、小売店との相対販売をすすめ、単価の安定向上を図るために、流通対策として消費者ニーズに対応した特別栽培りんご生産を進める必要があった。特別栽培を販売面の最重点とし、生産物のランク分けなどの販売戦略を実践した結果、高値販売され、生産者全員が納得する取組になった。

特別栽培りんご生産のキーポイントは、『予察活動』にある。りんご栽培では病害虫防除のため農薬使用は重要であり、その使い方によって、品質・収量、経営を左右するため、防除委員会を中心とした精度の高い病害虫発生予察を行っている。具体的には、生産者主体の病害虫発生調査に基づき、防除対策を検討する「予察会議」を年11回ほど開催し、農薬の適時適切な散布時期や薬剤を決定している。

また、果実を加害するシンクイ類の被害を甚大に受けた翌年（平成19年）からは、ブロックローテーション体制を整え、旧 J A 単位の 4 地区を 2 分割し、隔年で特別栽培に取り組み、少なくとも生産量の35%を安定的に確保する取組も進めてきた。

このように、広域合併 J A でありながら一つの地域・一つの J A としてりんご部会に集結し、激化する産地間競争、低迷する販売価格を乗り越える努力を続けている。

(2) 生産物のランク付け

選果場において、3 共選（A・B・C 共選）に生産物を分けて受け付け、販売を実施している。これは、新規量販店の契約獲得のためには特別栽培りんご（A 共選）、また、統一防除により使用農薬が同一であることから、明確に農薬の使用表示をすることが可能となっている統一防除栽培（B 共選）といったように複数の販売場面で適切なりんごを提案することにつながる。

相対取引に対応するために、事前に共選毎の出荷予約を行い、出荷の始まる前の 7 月には量販店と商談を行ってい



写真2 出荷箱(黄色は特別栽培、白色は統一栽培の出荷箱)

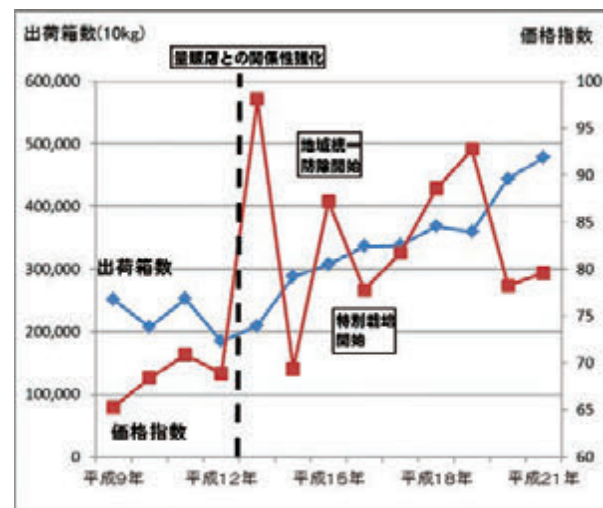
る。相対比率は平成15年度37%であったが、平成16年度には56%まで急増した。正確な予約数量が相対販売を進める上で重要であり、たとえA共選の生産物であっても、予約数量の130%以上分からはC共選（一般栽培）での受付となる厳しい対応を行っている。

2. 経 営

(1) りんごの価格水準

地域統一防除体制と特別栽培導入による販売方法の改革は、特別栽培りんごの価格だけでなく、産地全体のりんご価格水準を顕著に押し上げている。地域統一防除及び特別栽培を開始してから、一般的な相場を考慮した価格水準は右肩上がりに上昇している。なお、ここ2年間低下しているのは、青森県りんご園地の雹害被害の関係で、年明け市場に比べて年内市場の相場が大きく崩れたためである。

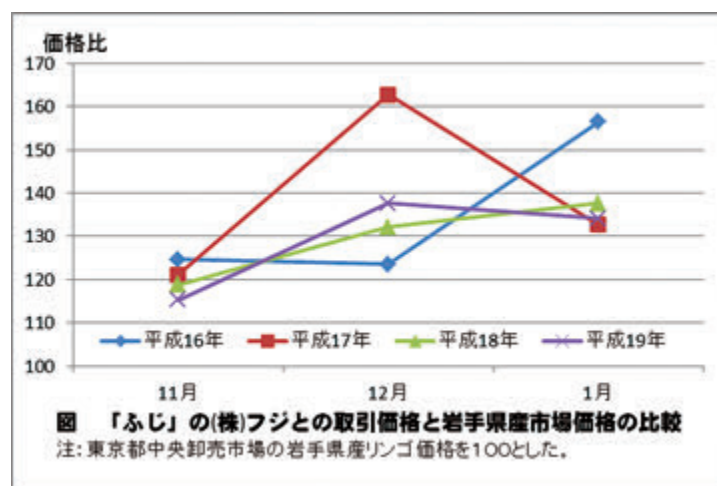
第6図 J Aいわて中央産りんごの市場価格を加味した相対価格の推移



(2) 組織ならびに組織内農家経営の現状

共販戦略の特徴である量販店との相対取引の効果の一例を示すと、(株)フジとの契約取引では、月別の価格変動が小さく、東京都中央卸売市場に出荷せずに(株)フジに出荷することにより、1.2倍から1.6倍の価格を得ることができる。仮に、東京中央卸売市場に出荷した場合と比較すると、主力品種の「ふじ」だけでも、平成18年では販売額で1,602万円の増額効果をもたらした。

第7図 (株)フジとの取引価格と市場価格比較



第8図 契約取引による「ふじ」の販売額増額効果



(3) 量販店との連携強化

本部会では、取引先である量販店との人と人とのつながりを大切にし、取引先と協力して市場競争に打ち勝っていこうという戦略を立てている。特に、最重点販売先である(株)フジとの関係性においては、(株)フジは産地の全商品・全等級販売と新規栽培品目提案、本部会は(株)フジ商圏内での独占的出荷販売と競合店対応に力点を置き取り組んでいる。この意識を、(株)フジ全店舗青果担当者と生産者、当J A園芸担当職員へ周知すべく、(株)フジでは年3回の試食宣伝販

売会（いわてフェア）を開催し、両者の学び及び交流の場としている。また、年2回（7・10月）に店舗青果担当者を産地に招き、農家民泊と合わせて農作業体験を行い、商品・産地知識の向上に努めている。産地側にとっても、消費者ニーズに素早く対応するための販売側からの情報収集が極めて重要であり、さらなる連携強化を図っていく。



写真3 株式会社フジの青果担当者等による産地研修(紫波町内圃場)



写真4 株式会社フジのりんご販売ブース

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 取組による普及成果

- ア 食の安全・安心が求められる中、生産部会が総力をあげてリスクの高いりんごの特別栽培に取り組んだ結果、特別栽培りんごの安定生産ができるまでに産地が成長してきた。
- イ 当部会員の60%強は、第2種兼業農家であり、りんご販売不振等の現状下で離農、廃園化が進んでいたが、地域一丸での統一防除や特別栽培りんごへの挑戦により、平成16年以降の廃園面積は僅か0.7haに抑えられ他品目への転換もない。
- ウ 販売面でも、全国的に見ても他に類を見ない産地としての希少価値により、年々、相対取引先が増加し有利販売につながっている。

(2) 特別栽培への取組による組織強化

特別栽培認証取得を目標に掲げ、地域全体で取り組むことにより、『J Aいわて中央ブランド』の確立を目指す機運が高まり、一つの組織にまとまり、加えて現地指導会への参加者も急激に増加した。後継者もわずかではあるが増えてきており、自信を持って次世代に渡せるりんご産地を確立している。

(3) 課題

- ア 特別栽培りんごへの取組で課題となっているのが、通常品との販売価格差と病虫害被害リスク分散である。予察等に労力を要しているが、特別栽培りんごの消費者認知度は未だ低く、特に低価格志向の現状において、希少価値を活用して価格を固定した取引を行い、平均単価を維持することに今後とも取り組む必要がある。
- イ ブロックローテーションにより、隔年で特別栽培りんごへ取り組むシステムを取り入れ、病虫害被害を回避しつつ、少なくとも全体の35%以上を特別栽培りんごとして確保することで契約取引の安定化に努めているが、天候によってはリスクを伴うことも想定されることから、耕種的防除技術と合わせて栽培管理技術の検証も必要である。

2. 今後の方向

(1) 取組の展望

- ア 特別栽培りんごの契約取引により、産地の方向性と特徴は確立されつつある。産地として今後とも生き残っていくためには、希少価値を活かして価格を固定した取引を行うことにより、平均単価を維持することが重要と考えている。
- イ 今後は、小玉完熟品・葉取らず、蜜入り保証等の『こだわり品』の増産も検討している。そのためには、生産と選別調整レベル向上を行う必要があり、女性を対象とした講座等の開催も含め、専門的講習会等の開催に力を入れていくこととしている。
- ウ 当初、特別栽培への取組目標は、「地域統一防除による効率的防除」と「生産者収益増への契約的販売拡大」であった。しかし、産地・消費地情勢の変化を考慮すると、今後、生産者の高齢化による生産量減少が数年後より見込まれ、加えて消費量の減少から高単価販売は見込まれない。
- エ 今後の着眼点は「労力軽減」である。特別栽培への魅力が薄れないように、管理作業で負担の大きい着色管理を省き、『葉取らず』+『特別栽培』で栽培し、消費者に対して光センサー選果選別による『味』の保証を付加した販売提案を進めたい。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **経営（いちご）**

受賞者 **一木 茂**

住 所 **栃木県真岡市**

受賞者のことば

一木 茂

この度、平成24年度農林水産祭における日本農林漁業振興会会長賞を賜り、大変光栄に思っております。

これも偏に、栃木県、真岡市、JAはが野など関係機関や同地域で同じくいちごを栽培されている方々のご指導、ご協力の賜物であると、深く感謝申し上げます。

また、何より一緒にいちご栽培をしている家族やパートの皆様の協力があってこそその受賞と思っております。

私は、平成20年に15年勤めた通信機器の関連企業を退職し、いちご一筋50年の父の後継者として就農し、経営主となりました。周りの後継者がどんどん規模拡大していくなか、栽培面積は現状のままで、単収アップによる所得の向上を図ることにしました。価格の動向や需要動向を分析・検討し、2つの作型をうまく組み合わせることにより、収益性の高い出荷パターンを実現しています。

また、2つの作型のうち夜冷（超早出し）については、頂花房収穫後の中休みが問題となりますが、定植後の本圃においてウォーター夜冷及びクラウン部の局部冷却処理を行うことにより問題が解消できました。

また、積極的にIPMに取り組み、化学農薬に頼らない効率的な防除として、ハスモンヨトウはフェロモントラップや緑色蛍光灯、コナジラミはラノーテープを使用しています。最近ではハダニの薬剤感受性低下が深刻化し、春先以降の殺ダニ剤の散布回数が増加傾向にあるため、新たにハダニの天敵であるミヤコカブリダニやチリカブリダニを用いたハダニの密度抑制技術を導入して減農薬に努めております。

今後も、この受賞を励みに、驕ることなく家族一丸となって消費者の皆さまに、安全・安心な栃木のいちごを提供していきたいと思っております。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

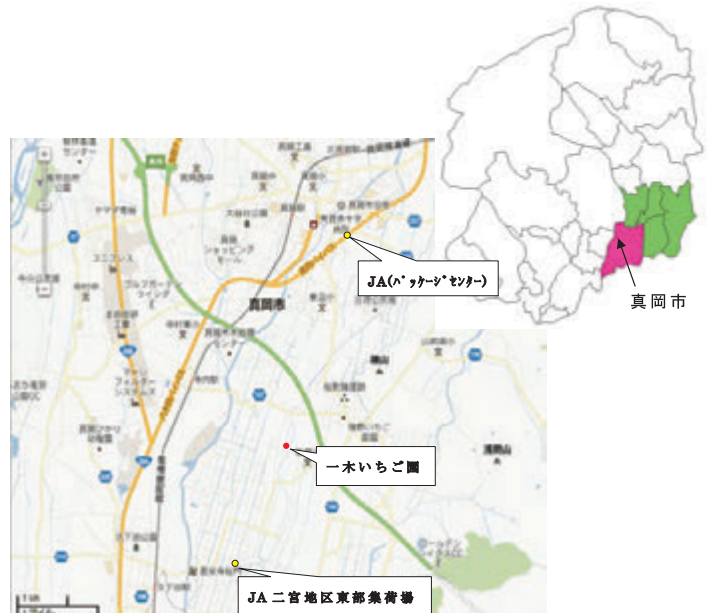
(1) 地域の立地条件(地勢、気象等)

真岡市は栃木県の南東部に位置し、東京都心まで約100km圏内にある（第1図）。市の総面積は167.21km²で、海拔は90m、東に八溝山地を望み、西に鬼怒川、中央部に五行川、東部に小貝川が貫流し、平坦な水田地帯が広がっている。年平均気温は12.9℃、年降水量1286.5mmである。日照時間は1,911時間で、特に冬期の日照時間に恵まれている。

(2) 農林水産業の概要

真岡市の農家戸数は4,356戸、この内、専業農家が770戸と18%を占め、平成17年との対比で111.8%と増加傾向にある（第1表）。耕地面積は8,120haで、田が6,760haと83.3%を占める。1戸当たりの耕地面積は1.86haである（第2表）。主な農産物は水稻のほか、いちご、トマト、なす、にら等の園芸作物である。特に、いちごはJA部会単位で全国一の生産量がある。

第1図 地域略図(右:真岡市の位置、下:真岡市内の地図)



第1表 真岡市の農家戸数(平成22年度)(単位:戸)

区 分	総農家数			
		専業	兼業	
			第1種	第2種
真岡市	4,356	770	542	2,197
栃木県	64,344	10,134	7,062	30,644

第2表 真岡市の耕地面積、耕地利用状況(平成22年度)(単位:ha)

区 分	耕地面積	耕地利用状況		1戸当たり 平均耕地面積
		田	畑	
真岡市	8,120	6,760	1,360	1.86
栃木県	127,200	98,900	28,300	1.98

2. 受賞者の略歴

受賞者：一木 茂

平成20年	父が65歳になったことを機に、15年間勤務した通信機器関連企業を退職し就農。直ちに父の経営を引き継ぎ、経営主となる。【作型構成 夜冷(早出し):30a 夜冷(普通):16a】
平成21年	年内出荷量の増大を図るため、夜冷(早出し)15aに本ぽでの短日夜冷処理装置とクラウン冷却処理装置を設置。夜冷(超早出し)作型の試験栽培に取り組む。【作型構成 夜冷(超早出し):15a 夜冷(早出し):15a 夜冷(普通):16a】
平成22年	夜冷(超早出し)を30aに拡大。また、ハダニ防除対策として、天敵を用いたハダニ密度抑制技術を試験的導入。化学農薬の低減に取り組む。【作型構成 夜冷(超早出し):30a 夜冷(普通):16a】
平成23年	畝上げ作業の効率化を図るため、2連式畝上げ機を導入。また、収穫・選別作業の効率化を図るため、自動ラップ機を導入。天敵を用いたハダニ密度抑制技術を全ハウスに導入。【作型構成 夜冷(超早出し):30a 夜冷(普通)16a】
平成24年	栃木県元気な農業コンクール経営活性化部門 とちぎ元気大賞(農林水産大臣賞・栃木県知事賞)受賞 いちご王国グランプリ金賞、関東農政局長賞受賞。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(1) 農家経営の概要

平成20年12月の就農を前に規模拡大を考えたものの、家族との話し合いや周辺農家の事例を参考に、いちごの面積は現状維持で単収アップによる所得向上を図る方針とした。

経営耕地面積は、水田183a、畑33aの合計216aである。経営品目はいちごが46a、水稻が110aとなっている。

労働力は、家族労働力が、本人、妻、父、母の4人である。家族の役割分担は、本人が経営全般を管理し、妻は主に育児や選別作業、両親は主にいちごの収穫・選別作業に従事している。特に、県名誉農業士である父は、これまでの経験を基に技術アドバイザー的な役割を担っている。また、臨時に雇っている2名（年間従事日数200日×2人＝400日・人）の雇用管理は母が担っている。

(2) 生産及び販売の概要

通常、いちごの価格は、出荷始期が早いほど価格面で有利となるものの、従来の最も早い夜冷（早出し）でも早くて10月下旬からの出荷となるため、10月上旬からの出荷を目指し、8月中旬に定植する夜冷（超早出し）作型に取り組んでいる。

生産物は全量JAはが野へ系統出荷している。JAはが野では、通いコンテナによる流通や、パッケージ・センターを核とした販路の開拓と契約取引の拡大に取り組んでおり、積極的にこれらを活用している。

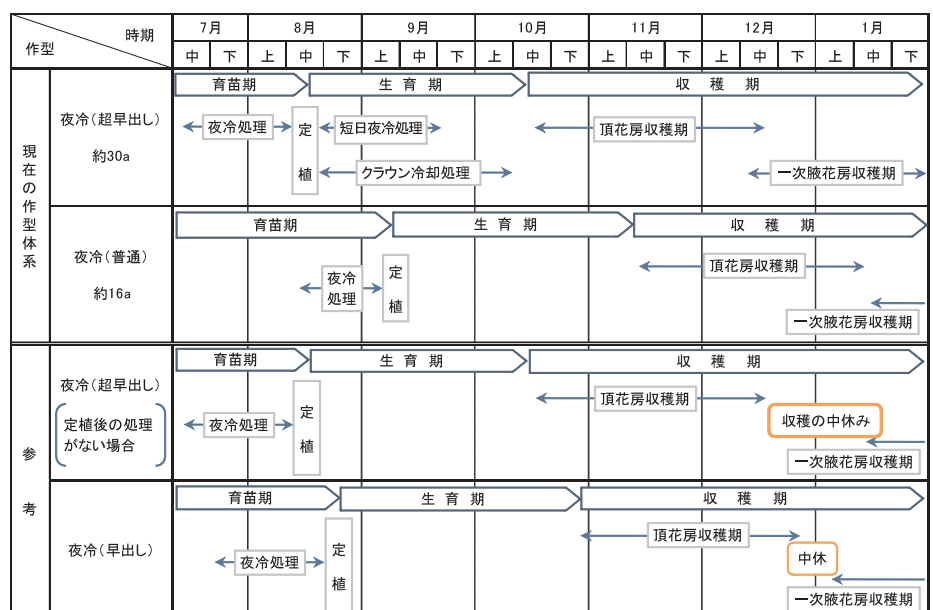
2. 経営の成果

(1) 価格の安定している年内出荷の拡大！

平成21年から3年間にわたり夜冷（早出し）、夜冷（普通）に加え、夜冷（超早出し）の3つの作型の作付割合を変更し、どのような作型構成にすれば、年内の出荷（特にクリスマスシーズン）が増え、価格動向や需要動向にマッチした出荷パターンを確立できるか、分析、検討を行った。

現在は、この検討結果を踏まえ、10月中旬出荷開始の夜冷（超早出し）作型30aとクリスマス期需要への対応に主眼をおいた11月中旬出荷開始の夜冷（普通）作型16aの作型構成とすることで、年内需要期に対応した収

第2図 いちご作型の体系



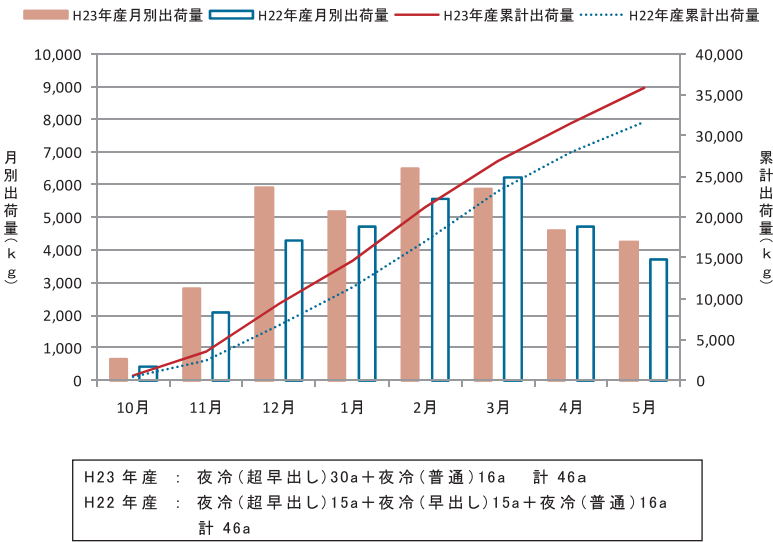
益性の高い出荷パターンを実現している（第2図）。

(2) 夜冷(超早出し)栽培における連続収穫の実現！

夜冷（超早出し）作型では頂花房収穫は10月中旬から12月上旬となるものの、8月の高温長日の条件下では花芽分化しないため、次の収穫花房である一次腋花房の収穫期は1月上旬以降となってしまう。そのため、実質的には年内出荷量は夜冷（早出し）と大差なく、導入のメリットは少ないとされていた。

この対策として、後述のウォーター・カーテンを利用した定植後の短日夜冷処理や冷水循環装置を利用したクラウン部の局部冷却処理により、頂花房と一次腋花房の連続収穫が可能となり、年内出荷量が拡大した（第3図）。

第3図 平成22年産いちごと平成23年産いちごの出荷量の推移



(3) 天敵利用による化学農薬の低減！

近年、ハダニ類に卓効のあった薬剤の感受性が低下し、3月以降はハダニ被害による大幅な減収、品質低下となるほ場が多かった。

平成23年産からは、ハダニ類の天敵（チリカブリダニ、ミヤコカブリダニ）を用いたハダニ密度抑制技術を導入し、2月以降はほとんど殺ダニ剤を使用することなく防除可能となり、化学農薬の低減及び収量・品質向上に大きく寄与している（第3表）。

第3表 過去4カ年のいちご生産量及び販売実績

年 産	面積 (a)	販売量 (kg)	反収 (t/10a)	部会平均	販売額 (千円)	単価 (円/kg)	部会平均
21 年産	46.4	31,175	6.7	4.3	28,739	922	871
22 年産	46.4	31,627	6.8	4.3	32,323	1,022	909
23 年産	46.4	35,794	7.7	4.4	37,563	1,049	897
24 年産 (参考)	46.4	36,359	7.8	4.1	38,238	1,052	990

受賞財の特色

1. 技 術

(1) 夜冷(超早出し)栽培及び連続収穫へのチャレンジ！

年内出荷量を増やすためには、一次腋花房を9月下旬までに分化させ、年内中に頂花房と一

次腋花房を連続的に収穫することが必要である。

この一次腋花房分化促進対策として、本ぼ定植直後のウォーター・カーテンを利用した短日夜冷処理（栃木農試成績）や冷水循環装置を利用したクラウン部の局部冷却処理（九州沖縄農業研究センター）が有効であるとの情報を得た。

そして、ウォーター・カーテンによる短日夜冷処理と同様に、地下水を利用すれば高価な冷水循環装置を装備せずとも低コストでのクラウン部の局部冷却処理は可能であると考え、地下水を用いた定植後の短日夜冷処理とクラウン部の局部冷却処理を併用した夜冷（超早出し）作型を試作した（第4図、写真1～3）。

試作の結果、頂花房と一次腋花房の連続収穫により年内出荷量が拡大すること、さらには一作当たりの総収穫花房数が1花房増加し、増収効果があることも確認できた。

これまで定植後の短日夜冷処理（8時間日長）技術は、一次腋花房を安定的に分化させることが目的であるため、頂花房の着花数が12～13個程度と少なくなってしまう、頂花房と一次腋花房収穫の連続性が確保できない要因にもなっていた。この課題に対して、後述の採苗技術や育苗技術の改良により健苗育成を行い、頂花房の着花数20個程度を確保することで連続性を確保している。

第4図 夜冷(超早出し)作型用のハウスの施設概要

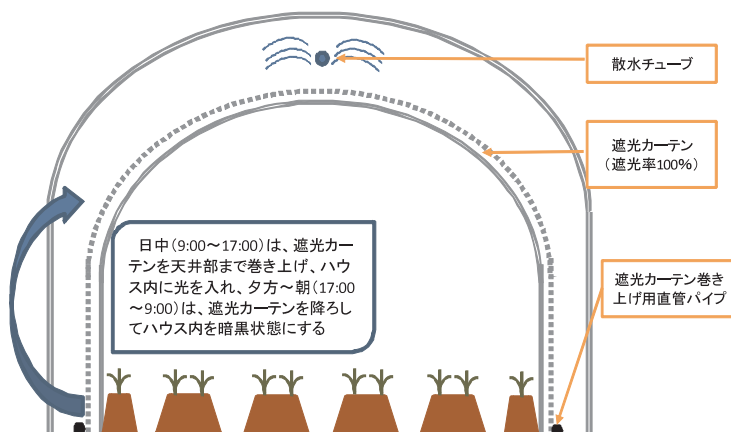


写真1 短日夜冷処理設備



写真2 クラウン局部冷却処理



写真3 地下水を供給するための配管部

(2) 生産力の高い「がっちり」とした苗作り！

ア 子苗の発根促進対策

これまでは、高設ベンチ（空中採苗システム）で増殖した子苗を、親株から切り離した後にポットへ仮植するため発根が遅れ、活着不良による子苗の枯死や生育遅延が課題となっていた。

そこで、高設ベンチの樋受けシステムを自作し、子苗を切り離さずにポットに仮植している。このことで活着が早くなり、活着後にランナーを切り離すことで、子苗の枯死や生育遅延を防ぎ、超早出し作型にも対応できる良質な苗を確保している。

イ クラウンの充実促進

いちごを収量性の高い苗にするためには、十分に光を当て、風通しを良くしてクラウン部が

太くしっかりとした苗を仕立てることが重要である。しかし、夜冷処理中は処理効率の都合上、苗を密植した状態で管理しなければならない。

そのため、採苗から夜冷処理開始までの約30日間は、株間を通常の2倍の15cm程度と広く取り、採光性や通風性を確保する管理をすることで、少しでも理想の苗姿に近づけるようにしている（写真4）。



写真4 徒長せず充実した苗

(3) 積極的なIPMの導入！ ～化学農薬低減と防除作業の効率化～

ア 病気の出にくい環境づくり

いちごの重要病害である炭疽病は、高温・多湿条件下で活動が活発になるなど、それぞれの病害には発生しやすい条件があることから、ほ場の採光性や通風性の改善を図ったり、軟弱な生育とならないようにかん水や施肥に細心の注意を払うなど、管理を徹底することで、病害が発生しにくい環境づくりに努めている。

イ 化学農薬に頼らない効率的な防除



写真5 緑色蛍光灯による
ハスモンヨトウ防除

防除の効率化を図るため、ハスモンヨトウはフェロモントラップや緑色蛍光灯（写真5）、オンシツコナジラミは、非散布型ピリプロキシフェン剤（ラノーテープ）を使用している。

最近では暖冬化やハダニの薬剤感受性低下の深刻化により、春先以降の殺ダニ剤散布頻度が上昇傾向にあるため、新たにハダニの天敵であるミヤコカブリダニ・チリカブリダニを用いたハダニ密度抑制技術を導入し、これまで以上に化学農薬の使用低減に努めている。

(4) 消費者視点に立った品質の維持！

ア 果実品質および鮮度の維持・向上対策

いちごに求められる主な品質は、形が良いこと、食味が良いこと、果実がしっかりしていることの3点である。これらの消費者ニーズに応えるための基本技術として、以下の取り組みを行っている。

- ① 急激な土壌水分の変動に起因する果実の軟弱化や食味低下を防ぐため、点滴チューブを用いた少量多回数かん水を徹底し、一定の土壌水分を保つ。
- ② 収穫作業は果実温度が低い早朝に行い、収穫した果実はこまめに予冷库に搬入し、十分に予冷した後に選果選別作業を行う。
- ③ 収穫作業時には、カード型のカラー・チャート(収穫熟度表)を作業者全員が携行し、適度な熟度での収穫を徹底する。

2. 経営

(1) しっかりした経営理念で産地をリード！

経済情勢が先行き不透明な現状を踏まえ、「最小の投資で最大の利益を得る」ことをモットーとし、規模拡大ではなく単位面積当たりの収量と単価アップによる所得向上を図ることで、平成22年度の所得は約2,000万円を達成している。

また、自らが生産した農産物を自らが販売することに魅力を感じるものの、現在の経営規模や販路開拓、販売代金の回収に要する労力やコストを考慮すると、自身は生産に専念し、地域の仲間とともに産地としてのブランド化に取り組むことが自身の経営のみならず地域経済の発展につながるものと考えている。このような観点から、J Aが提案する業務向け規格や量販P B向け規格、加工向け規格などを経営に取り入れ、これらの出荷に積極的に取り組んでいる。

(2) J Aと連携した省力化への取組！

ア パッケージ・センターの利用などによる選別調整作業の短縮

収穫量の急激な増加や諸事情により突発的に労働力が不足する場合がある。労働力の不足は、収穫作業の遅れの原因となるばかりでなく、選別調整精度低下の原因にもなることが懸念される。このような事態を回避するため、収穫期間を通して日々の収穫物の20%程度をJ Aパッケージ・センターに出荷している。これは、収穫期の労力不足に備えてパートを増員するよりも、パッケージ・センターを利用した方がコスト面及び労務管理面でも有利であると考えているからである。

イ 簡素化規格と通いコンテナによる出荷

J Aでは、グランデ規格を主体とした量販店との契約販売に取り組んでいる。これは、通常（レギュラー）の6規格を1つの規格として扱うもので、パック詰め作業の省力化を図っている（第5図）。

また、この規格は、単価面ではやや安価であるものの、果実のロスが少ないため、実質的な販売金額に大差はないものと判断している。

また契約販売規格品は、通い容器（イフコ・コンテナ）を使用して出荷することから、出荷容器の組み立て（箱折り）作業の労力低減や流通過程における省資源化にも役立っている。

第5図 簡素化規格と通いコンテナ



普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 収益アップに向けた新技術の提案！

これまで当地域は、いちごの所得向上を図るため、経営規模の拡大を積極的に進めてきたが、販売価格の低迷や各種生産資材の高騰などにより、収益性の低下が深刻化しつつある。そのため、地域の若い後継者や農業振興事務所等と経営や栽培技術について密に話し合い、地域全体が良くなるよう取り組んできたものの、有効な解決策を見いだせないでいた。

このような状況下において、夜冷（超早出し）作型の導入は、経営規模の拡大を伴わない新たな収益向上対策として地域の関心を集めている。特に、一次腋花房分花促進対策の一つとして取り入れた地下水によるクラウン部局部冷却処理は、装置が簡便で導入コストも安価であることから、平成23年産では7戸の農家がこの技術を導入し、農業振興事務所などとも連携し、技術支援を行った。なお、平成25年産では、クラウン部局部冷却処理技術のさらなる普及が見込まれている。

(2) 新規参入者への就農支援！

農業者の高齢化と後継者不足が深刻さを増す中、J Aでは担い手の確保対策として、新規参入希望者に対する就農研修事業を実施している。

農業に意欲的な人材に就農の機会を与え、地域農業の発展に活躍して欲しいとの思いから、J A就農研修受講者に対して、自宅近隣の農地や空き家屋の紹介を行い、これまでに県外からの新規参入者2名が新たにいちご経営を開始しており、現在も栽培管理や作業の方法などについて支援を行っている。

2. 今後の方向

(1) 更なる収益性向上に向けた栽培技術の探求！

夜冷（超早出し）技術の確立により、収益性の向上を図ることができたが、地域内には小面積ながら収量が8 t / 10aを超える生産者もいることから、この事例等を参考に収量で8 t / 10a以上、販売金額4,500万円、所得2,500万円以上を目指す。

このため、今後も地域の仲間との技術交流（研究会等の組織化も視野）を活発に行い、J Aや農業振興事務所などの指導機関等を通じて最新の情報を収集し、収益性向上に向けた栽培技術の探求と改善に取り組む。

(2) 食への「不安」を払拭するための取組！

平成23年3月に発生した東日本大震災に伴う原子力発電所の事故に伴い、消費者の食に対する不安感は、これまで以上のものとなっている。

今騒がれている放射性物質問題を一農業経営者が抜本的に解決することは不可能であるが、これまで取り組んできたI P M技術の確立や放射性物質問題が盛り込まれたG A Pの精度向上などの取組を軸に消費者に「安心」を与えられる農産物の生産・出荷に努めたい。

天 皇 杯 受 賞

受賞財 経営（養豚）
受賞者 株式会社フリーデン
住 所 神奈川県平塚市

受賞者のことば

株式会社フリーデン 代表 大谷 康志

平成24年度の財団法人日本農林漁業振興会の農林水産祭を通して「天皇杯」をフリーデンにも授与されました。

弊社は、昭和35年に神奈川県平塚市に誕生し、私で5代目の社長となります。創業以来53年間の従業員の努力と思いが結実し、このような栄えある「天皇杯」を受賞できたと確信いたしております。

そして、今回の受賞に恥じないより良い会社造りを従業員と一緒に続けて参る所存です。

これまで会社の理念である「安全・安心・おいしさ」を追求した結果、原々種豚からの日本人の嗜好に合う豚の品種改良、地域循環型農業の取り組みとしての飼料用米をはじめ食の安全を科学的に証明する生産現場での「農場HACCP認証」、製造工場での「ISO 9001認証」の取得や自社産「やまと豚」証明のためのDNA技術を取り入れながら、自社で生産から加工販売までを行う農業の第6次産業化を成し遂げて参りました。

これからは美味しさの追求はもちろんの事、安全への取り組みを物流業者や販売店へも拡大し、消費者に信頼されるフリーデン方式「フードチェーン」の確立を目指したいと考えています。

また、社会に貢献することも企業の大切な使命と考え、CSR活動にも力を注いでいきたいと考えております。

今、私たちの業界も価格の荒波に揉まれながら難しい会社経営を余儀なくされています。これまで様々な方々にご支持、ご援助を頂いて参りましたが、これからも今以上に多くの皆様のご指導・ご鞭撻を頂きながら、「安全・安心・おいしさ」はもちろんのこと「やさしさ」を加えた4要素のモノ作りをすすめ、日本の畜産業のお手本となれるよう日々努力を続けて参ります。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

平塚市は、首都50kmにあたる神奈川県ほぼ中央南部に位置する人口25万人、面積約68km²の商・工・農業の均衡のとれた複合都市で、相模平野の南部に位置し、約4,800mの海岸線から西北に広がる扇形をなしており、美しい海や緑あふれる西部丘陵など豊かな自然に恵まれている。

第1図 神奈川県平塚市 位置図



(2) 農林水産業の概要

農家数は約1,800戸であり、耕地面積は1,540haで、水田と畑がほぼ同じ面積を占めており、農業産出額は64.4億円となっている。首都圏に近いので、野菜や花卉、果樹等の農業が意欲的に取り組まれている。畜産部門では農家戸数の減少はあるものの、酪農、養豚の多頭飼育が進み、比較的法人化が進んでいる。酪農、養豚及び肉用牛経営の産出額は19.5億円で、全体の30%を占めている。

2. 受賞者の略歴

株式会社 フリーデンは1960年に「曾我の屋養豚」として平塚市で創業し、わが国で初めて養豚の多頭繁殖肥育一貫システムを導入して年々その規模を拡大させてきた。現在では直営4農場と提携6農場で種豚・肉豚を生産し、年間27万頭の肉豚を生産している。さらに1979年には伊勢原市に豚肉加工工場を設立し、豚肉の生産から加工、さらには流通までを手掛けている。豚の生産段階では独自の防疫マニュアルに基づいた衛生管理を実践し、2012年には農林水産省の定めるHACCP推進農場指定をわが国で初めて受けた。また、直営の豚肉加工工場ではISO9001認定を取得した。このように、豚肉の生産・加工・流通において厳重な品質管理を実践して消費者に「安全・安心・おいしさ」を提供しようとしている。生産物の品質面では、その品質に消費者ニーズを取り入れ、かつ衛生面を重視した総合的な大規模生産システムを構築するために自社の原種農場を完成させた。この種豚から生産した肉豚を肥育する飼料はすべて配合内容を指定した飼料を用い、抗生物質を使用せずに「やまと豚」のブランドで固定価格にて幅広く販売している。豚肉生産に対しては消費者ニーズを意識し、アンテナショップと直営レストランも展開し、消費者のニーズを生産に反映させている。フリーデンの社内豚肉生産技術指標は、全国的に高水準を達成している。また、自社生産の基礎豚（原種豚）・種豚のゲノムを把握し、生産した豚肉のDNA解析技術を応用して先駆的な自社産豚肉判定システムを開発し、自社製品の豚肉を判定することができるようになっている。さらに、DNA解析技術を母豚の人工授精における授精適期にも応用し、授精適期についての研究も展開し、人工授精成績の改善にも努め、生産性向上を達成している。さらに、地域活性化にも積極的に取り組み、岩手県大東町とわが国が推進する産官学共同の「飼料米プロジェクト」をいち早く開始し、肥育後期飼料におけるトウモロコシの15%を飼料米で代替することにより、しまりのある「やまと豚米らぶ」のブランド豚肉を生産している。また、フリーデン発祥の地である平塚市におい

ては生産農場からでる堆肥を利用して野菜や穀物を生産する農業法人フリーデンファームを2005年に設立して28棟のハウス、露地栽培で小松菜や水菜をはじめ様々な野菜や穀物を栽培して販売している。ここで生産した地元固有品種小麦を地域の飲食店組合に提供して「湘南ひらつかカオリ麺」というブランドを作ったり、地元固有品種大豆による手作りみそ教室を開催したりし、地域の活性化にも努めている。

以上のようにフリーデンは、豚肉生産において徹底した衛生管理、品質管理、先端技術の応用の実践により6次産業化が達成された経営を実践し、今後の日本における養豚経営の方向性を示す優良なモデルである。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

株式会社フリーデンは、1960年に日本における企業養豚の草分けとして神奈川県平塚市に設立された。そして、わが国の養豚において初めて「大規模飼養システム」を導入し、様々な問題を克服しながら規模拡大を図り着実に発展してきた。創業当時の一般農家の飼養頭数が数頭であった状況で、その飼養頭数は500頭と規模の大きいものであった。そして神奈川県のみならず全国各地、特に東北の自治体などの農業関係者の協力を得ながら10カ所の大規模農場（第2図参照）を展開し、現在では年間27万頭の肉豚を生産するまでに至った。

フリーデンは豚肉生産を事業の基盤とし、20世紀後半には「安全で良質な動物性蛋白質としての豚肉」を国民に安定供給していくことに努め、画期的な「生産から加工、販売までの

第2図 株式会社フリーデンの農場分布

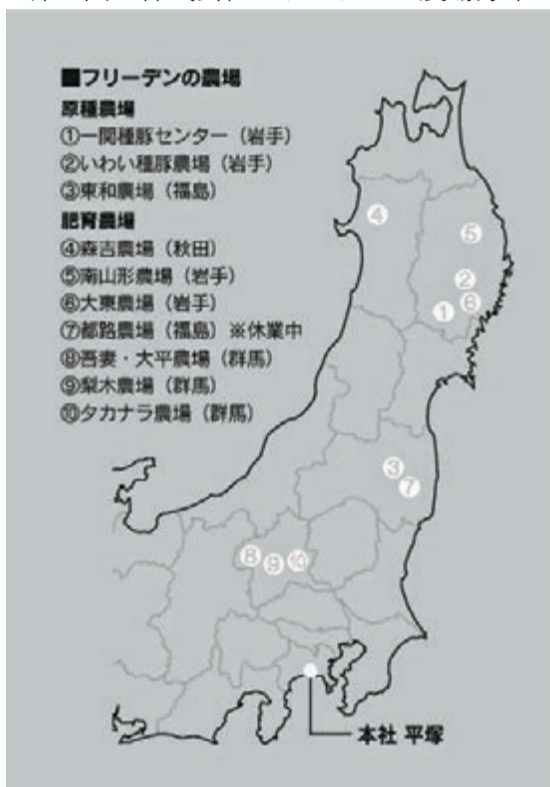


写真1 フリーデン本社全景



一貫システム」を構築してきた。この一貫システムとは、フリーデンの農場で生産された豚が食肉センター、物流センターを経て小売り店頭に至るすべてのプロセスにおいて「自社のなかで統合的に品質管理を行う」という独自のしくみである。養豚にとって「疾病の制御」は、常に避けることができない大命題で、フリーデンでは外部からの疾病の侵入を未然に防ぐためのしくみ作りに傾注し、その結果として「一貫システム」による経営を選択した。このしくみは、フリーデンが企業理念としている「安全・安心・おいしさ」を追求するなかで確立されてきたもので、現在推進されている「農業の第6次産業化」の基礎となっている。また、経営上の問題として枝肉の卸価格の変動があったが、1990年代後半より量販店などの販売先に対し「一定品質の豚肉を安定的に供給すること」を条件に固定価格で納入できるように営業方針を転換した。この「生産コスト＋再生

産可能な利益」の考えに基づき生まれた「固定価格制」の導入は、フリーデンの経営安定化に寄与している。そして、フリーデンは現在、生産、加工、流通、サービス、情報、環境といった各産業を統合した「農業の第6次産業化」を目指している。

2. 経営の成果

平成23年度の株式会社フリーデンにおける総売上高は167.2億円、税引前純利益は2.9億円であった。また、同社の養豚技術・経営指標は、以下のとおりである。

年間母豚分娩回転数	2.27 (回)
年間母豚分娩子豚数	24.4 (頭)
年間母豚離乳子豚数	23.2 (頭)
年間母豚出荷頭数	21.5 (頭)
トータル飼料要求率	3.37 (%)
出荷日齢	171.2 (日)
枝肉重量	75.5 (kg)
枝肉「上」適合率	59.6 (%)

受賞財の特色

1. 豚生産ピラミッド「原種農場と肥育農場」

フリーデンは現在、東北に3カ所の原種農場を擁し、そこで育成される基礎豚400頭、種豚1200頭を基に、東北と北関東に7カ所の肥育農場で、母豚1万1,600頭から肉豚を年間27万頭出荷する生産ピラミッドを形成している（第3図参照）。原種農場では、繁殖性や発育性といった生産性と肉質のよさを併せもった基礎豚、種豚を生産し、これらを維持している。欧米における豚の育種は、脂肪量を減らして赤肉量を増やす方針で進んでいるが、日本の市場では必ずしもこの「欧米の肉質」が消費者に好まれる傾向にはない。そのためフリーデンは、テーブルミートを中心に消費される日本の消費動向などをフィードバックして消費者のニーズに合致するような豚の改良を行っている。なお、2011年3月に発生した東日本大震災によって引き起

こされた福島第一原子力発電所の事故により、都路農場は現在休業中である。この事故直後は、従業員の安全を第一に対処し、さらに飼育中の豚の処分に関しては地域の家畜保健所の立ち会いのもと適切に行われた。

第3図 株式会社フリーデンの豚生産ピラミッド

■生産ピラミッド



2. 農場の衛生管理システム

フリーデンの全ての農場では、従来から蓄積してきた豚飼育技術のノウハウを基に防疫管理マニュアルを作成して、外

部からの病原体の侵入を防ぐ徹底した衛生管理を行ってきた。このようなフリーデンの企業姿勢をより確かなものにしていくために科学的根拠を基に構築された農場HACCPの手法を2009年にすべての肥育農場に導入した。そして2012年4月には農林水産省が推進している衛生管理システム「農場HACCP認証」を養豚場としては日本で初めてフリーデンの6農場が認定を受けている。これらの農場では次世代を担う社員が情熱をもって豚を飼育し、特に人工授精、分娩、育成の部門では女性社員が部門長として活躍している。フリーデンの農場で生産された肉豚には「やまと豚」というブランド名が付けられている。

3. 地域協同の取り組み

(1) 地域循環型農業の推進

フリーデンは、養豚事業を通じて「耕畜連携」、「地域循環型農業の推進」にも積極的にチャレンジしている。そのひとつの例として、2003年には行政の事業化に先駆けて岩手県大東町（現一関市大東町）において「大東町飼料用米生産プロジェクト委員会」を大東町とともに東京農大、全農、JAなどを構成員として立ち上げ、テーマごとの問題点とその解決策について検討を重ねた。2004年から岩手県一関市大東町、（独）畜産草地研究所、東京農業大学、全農グループと提携して研究を進め、「飼料米を活用した豚肉生産システム」研究を進め、その事業も軌道に乗りはじめている。一関市大東町を中心とした中山間地域の26営農組合と「飼料米利活用協議会」を設立し、栽培マニュアルを定めて休耕田で家畜専用米を栽培し、農地の再生と日本の食料自給率の向上に寄与している。この飼料米の事業では中山間地という不利な条件にもかかわらず、年々栽培面積が増加している。その成果として、平成12年に一関市周辺における168haあった放棄地が、平成23年には飼料米の水田としてその100haがよみがえっている。ここで生産された飼料米を給与した豚肉は、「やまと豚米（まい）らぶ」のブランド名で販売している。

さらに、フリーデンでは地域循環型農業を模索していく過程で、農場から出る良質な堆肥を使って自ら野菜を作ろうとの発想から、本社のある神奈川県平塚市でスーパーチェーン「株式会社 しまむら」とのジョイントベンチャーとして2005年に農業生産法人フリーデンファームを設立し、40棟のハウス、露地栽培などで小松菜や水菜をはじめ様々な野菜や穀物を栽培して販売している（写真2・3参照）。さらに、地元の固有品種である小麦を栽培し、地域の飲食店組合に提供して「湘南ひらつかカオリ麺」というブランドを作ったり、地元固有品種の大豆による手作りみそ教室を開催したりして地域の活性化にも努めている。

写真2 フリーデンファームにおける小松菜の無農薬ハウス栽培(左)と包装した商品(右)フリーデンの農場から出る堆肥を利用した野菜の生産



(2) 環境保全への取り組み

養豚生産を推進していくうえで排泄物処理の問題は非常に重要である。フリーデンでは糞の堆肥化施設により「良質な発酵堆肥」を製造して、

さらに再利用している。また、各農場の污水处理施設では「活性汚泥法」と「中空糸膜」を組み合わせ、国と県の放流基準以下になるまで浄化している。さらに「逆浸透膜」、「ビオトープ」を活用した最新の污水处理も実施している。また、発酵中の堆肥舎で発生するアンモニアガスを希硫酸に吸着させた「液体硫安」は、大気中へのアンモニアの拡散を抑えるとともに、水田への「追肥」としても利用されている。フリーデンの各農場の豚舎周辺には積極的に植樹を行い、多いところで90%、少ないところでも70%の緑化率を実現し、環境にやさしくキレイな農場を目指している。また、次世代エネルギーへの転換が国家的な課題となるなか、フリーデンでも2015年の風力発電導入に向けて準備を進めている。大東農場へ出力800KWの発電能力を有する2基の風車の導入により約500世帯分の電気量を賄う計画である。

写真3 農業生産法人フリーデンファーム((株)しまむらとのジョイントベンチャー)現在、ビニールハウス40棟で運営。



4. 豚肉の加工・流通から店頭まで

生産された肥育豚は専用のトラックで食肉センターへ運搬され、食肉処理される。食肉処理場では衛生検査が行われ、枝肉となってカットされ、カットされた精肉は、物流センターを通じて全国のスーパー、百貨店、小売店などへ配送される。このうち、ISO9001の認証を受けた伊勢原市にあるフリーデンの自社の加工工場へ搬入された「やまと豚」は、ドイツ製法と長年培ってきたフリーデン独自の技術を身につけた職人の手により様々な商品となり、全国へ配送される。このフリーデンプランドのハム・ソーセージは、DLGドイツ農業協会の食肉競技会で8年連続金メダルを受賞するなど、各方面で高い評価を受け、生産者が自ら作ったこだわりの本格的な豚肉加工商品として販路を拡げている。さらに、自社生産された豚肉を主原料にハンバーグやカレーなどの肉総菜、オードブル用商材、内蔵加工品をはじめ様々な商品に加工して生産した豚肉の付加価値を高めている。

(1) 食の安全をつなぐフードチェーン

豚肉は様々な食品の原材料として多く使用され、その生産農場は、生産、加工、流通、販売をつなぐフードチェーンの最初の段階に位置づけられる。フリーデンでは豚肉の生産から加工・流通に至る工程のすべての場面で一貫した品質管理システムを実践して「安全・安心」を確保するように努めている。具体的には、農場HACCPの導入により危害の発生を未然に防ぎ、継続的に改善していく手法を実践している。農場における豚の健康管理から食肉センターに至る豚肉の品質管理まで、予防衛生、環境衛生の観点から、これらの検査業務はエス・エム・シーという関連検査機関が行っている。食肉センターから加工工場へのプロセスにおいては神奈川

食肉センターがISO22000、フリーデン伊勢原工場がISO9001:2008を取得し、高いレベルの衛生管理を実施している。また、最近問題となっている新型インフルエンザの対策としては、農場の従業員のみならず、全ての社員、すべての飼養豚に対してインフルエンザ・ワクチンの接種を義務づけた。さらに、2006年から社団法人 家畜改良事業団と「DNA技術を活用したトレーサビリティシステム」の共同研究を行い、現在、99.7%の確立で父子関係を証明できる、すなわち自社産豚肉の判定システムを開発した。さらに、このDNA解析技術を活用して人工授精における授精適期および授精回数について検討し、授精回数を30%削減して生産性の向上に寄与させた。併せてより優秀な種豚の配布を可能とし、育種改良へも応用している。

(2) 豚肉料理店を通じた食文化の発信とフィードバック

フリーデンは、豚肉をメインとした新商品を開発するとともに生産者が自ら作った「やまと豚」のおいしさを、料理をとおして味わってもらいたいと考え、2002年に「豚肉創作料理 やまと」を銀座に出店した。これまでに南青山と横浜にも出店し、「豚1頭まるごと食べるメニュー提案」をコンセプトに国産豚肉の良さをアピールするとともに、顧客の肉質に対する嗜好や味覚の変化などを探り、豚肉の生産や商品開発にフィードバックしている。

5. 人材育成と国際貢献

フリーデンでは「企業が人を育て、人が企業を育てる」との考えに基づき、積極的に人材育成に取り組んでいる。これまで培ってきた企業養豚のノウハウを活かし、経験のない人であっても志のある人に投資し、明日の農業発展につなげていきたいと考えている。そのためにフリーデンでは社内の階層別研修、海外研修、海外留学制度などがルーティン化されている。また、国際貢献の一環として2008年からベトナムのノンラム大学から東京農業大学大学院への留学生支援を行い、養豚指導者育成を補助している。

普及性と今後の方向

1. 普及性

フリーデンが実践している豚肉生産システムは、豚肉の生産・加工・流通において厳重な品質管理を実践し、消費者に「安全・安心・おいしさ」を提供しようとしている。さらに、農場からの堆肥を利用した野菜の栽培や飼料米生産により地域循環型農業にも取り組んでいる。このような豚肉生産システムは、今後の日本における養豚経営の方向性を示す優良なモデルである。

2. 今後の方向

フリーデンはさらに安定した養豚経営のために、加工部門の生産量の拡大、生産コストの最大要因である飼料コストの安定化、さらなる地域循環型農業の推進などの課題に意欲的に取り組んでいる。そしてフリーデンは、生産、加工、流通、サービス、情報、環境といった各産業を統合した「農業の第6次産業化」を目指している。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 経営（酪農）

受賞者 塩野谷 孝二

住 所 北海道虻田郡洞爺湖町

受賞者のことば

塩野谷 孝二

平成24年7月に第41回全国酪農青年女性酪農発表大会で農林水産大臣賞をいただき、さらに、この度、第51回農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞したことについては、未だに信じられないほど驚いております。私の名前での受賞ではありますが、これまでの家族のがんばりと関係機関や地域の皆様の支えが今回の受賞に結びついたものと、心から感謝しているところでございます。ありがとうございます。

私が放牧酪農をはじめたきっかけは、乳牛をずっと牛舎内に繋ぎ飼いすることについて、妻がとても疑問に感じていたことです。

私たちは、酪農の本来あるべき姿は放牧にあると考え、平成11年から放牧酪農に取り組み始めました。

私たちが最初に取り組んだのは、放牧に適した牛群を揃えることでありました。まずは牛群選抜に取組み、次に高栄養価の良質な粗飼料を確保するため、放牧地の施肥に工夫を凝らし、土壤微生物の活性化による土づくりを進めました。粗飼料については、牛が食べたいときに、食べたいだけ食べられるようにすることにより、放牧草のみならず、粗飼料全体の乾物摂取量の向上を図ってきました。また、一頭ごとの観察を徹底するとともに、飼料設計を的確に行い、高泌乳を維持しながら濃厚飼料給与量の低減を実現してきました。

一方、先代が地域や消費者との結びつきが牧場発展の鍵と考え、消費者との交流の場をつくるため、平成4年に牧場内に乳製品の製造販売所を設置しました。平成13年には、酪農教育ファームの認証を取得して体験牧場を開始し、今では、年間1,500人を受け入れています。酪農の仕事や農家の果たしている役割、更には食や環境の大切さなどについてお伝えする一端を担っているものと考え、今後とも交流を続けてまいりたいと思っております。

今回の受賞を励みに、当牧場では、放牧を基本に牛一頭一頭への目配り・気配りを徹底する中で、「治療よりも予防！」を実践し、一年一産とあわせて健康で高泌乳の牛を飼養管理する次世代放牧に引き続き挑戦するなど、努力を惜しまず頑張りたいと思います。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

洞爺湖町は北海道の南部に位置し、東を伊達市、壮瞥町、北を豊浦町に接し、洞爺湖と有珠山及び噴火湾に囲まれている。洞爺湖町を中心とした地域は、年平均気温7.3℃、年降水量1,198mm、最深積雪85cmと北海道においては気候温暖であり、交通の便も良く、北海道有数の観光地となっている。図1に示すとおり、レークヒル牧場は、洞爺湖町役場から車で約20分の洞爺湖西岸の国道230号線沿いにある。国道230号線は、洞爺湖と札幌市を結んでおり、観光客の往来が多く、近くには洞爺湖サミットの会場となったウインザーホテルもある。サミットの際は、レークヒル牧場の一角を首相用ヘリポートとして提供している。

第1図 レークヒル牧場の位置



(2) 農林水産業の概要

洞爺湖町は人口が1万人弱で、農業粗生産額約28億円のうち多い順に野菜、いも類、工芸作物、乳・肉牛となっており、乳・肉牛の畜産は約1割の2.8億円を産出している。町内の肉用牛農家は23戸で、約2,250頭が飼養されている。しかし、酪農家は4戸と少なく、約340頭が飼養されている。

2. 受賞者の略歴

レークヒル牧場の前身である塩野谷牧場は、もともと札幌市近郊にあり、義父の幸一氏が3代目である。昭和47年の札幌オリンピックの際、牧場が会場の用地となり、現在の洞爺湖に移転した。昭和51年には、塩野谷牧場を有限会社レークヒル牧場に改名し、会社を設立した。平成3年には、牧場敷地内にアイスクリーム工場を設置し、平成4年から販売を開始した。その後、妻久子氏の「広い放牧地に青々とした牧草が育っているのに、牛が牛舎につながれ、牧草を食べることができないのはおかしい」との考えから放牧への取り組みを開始した。放牧適性のある牛群の造成を図りつつ、経産牛28頭から51頭に増頭し、現在の経営規模に拡大してきた。また、平成13年には、酪農教育ファームの認証を取得し、体験学習等を開始している。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

レークヒル牧場の代表取締役は義父の幸一氏で、酪農部門を孝二氏が、乳製品加工部門を義弟の通氏が運営している。牧場では、経産牛51頭と育成牛36頭を飼養しており、放牧地、採草地、飼料畑等を合わせて62haを作付けしている。スタンション式のつなぎ牛舎（34頭×2

列対頭）１棟を有し、労働力は2.3人で、各人に７日/月の休日が与えられている。平成11年から放牧酪農に取り組んでおり、４月下旬から11月上旬の約200日程度を放牧する。放牧地では高品質な牧草生産に務め、トウモロコシやアルファルファなどの高品質な粗飼料も低コストに生産している。レークヒル牧場における経産牛１頭当たり年間所得が約26万円、家族労働力１人当たり所得が約835万円、所得率が34.5%と高い収益性を示している（第１表）。

第１表 経営の実績・技術等の概要

項目（単位）		塩野谷氏	畜産会＊	
経営概要	労働力（うち家族労働力）（人）	2.3(1.6)	3.1(2.9)	
	耕地のべ面積（a）	6,200	8,339	
	経産牛飼養頭数（頭）	50.9	58.5	
	育成牛飼養頭数（頭）	36.0	－	
	年間総販売乳量（kg）	435,266	456,242	
収益性	酪農部門年間総所得（円）	13,357,404	7,714,161	
	経産牛１頭当たり年間所得（円）	262,424	131,866	
	所得率（％）	34.5	18.3	
	経産牛１頭当たり売上原価（円）	564,746	698,424	
	経産牛１頭当たり購入飼料費（円）	182,832	242,552	
	経産牛１頭当たり労働費（円）	98,301	157,460	
	経産牛１頭当たり減価償却費（円）	93,184	115,185	
	生産性	牛乳生産	経産牛１頭当たり年間産乳量（kg）	8,551
平均分娩間隔（ヵ月）			12.7	14.2
受胎に要した種付回数（月）			1.9	2.3
生乳１kg 当たり平均価格（円）			72.9	81.6
乳脂率（％）			3.79	4.03
無脂乳固形分率（％）			8.58	－
体細胞数（万個 /ml）			14.4	－
粗飼料		経産牛１頭当たり飼料生産延面積（a）	121.8	142.5
		借地依存率（％）	7.1	－
		飼料自給率（％）	69.8	－
		乳飼比（％）	26.4	38.9
生乳１kg 当たり生産原価（円）		58.84	89.55	
経産牛１頭当たり投下労働時間（時間）		85.3	122.0	
安全性	総借入金残高（期末時）（万円）	988	902	
	経産牛１頭当たり借入金残高（期末時）（円）	120,275	154,205	
	経産牛１頭当り年間借入金償還負担額（円）	－	81,710	

* 平成21年度経営診断からみた畜産経営の現状、酪農分析結果(中央畜産会)の北海道酪農経営の平成20年度平均値。

２．経営の成果

第１表は、平成22年度（平成22年１月～同年12月）における経営実績及び技術等の概要を示している。レークヒル牧場の収益性をみると、酪農部門の年間収益が38,753千円に対し所得率が34.5%で、年間総所得は13,357千円、経産牛１頭当たり年間所得262千円と素晴らしい経営成果を上げている。また、草地および飼料作物の面積は、経産牛１頭当たり121.8aあり、経産牛１頭当たり自給飼料費が139円/日、自給飼料生産費が約8.2円/kgと低コスト生産を達成している。その粗飼料（自給率100%）を多給（粗飼料：濃厚飼料＝70：30）することにより、飼料価格が高騰時にあっても乳飼比が26.4%と低い。さらに、放牧を取り入れるこ

とで、年間労働時間が5,004時間（孝二氏が1,485時間）と少ない。また、期末の借入残高も988万円と少なく、将来にむけても安定性、安全性を期待できる経営内容となっている。加えて、酪農教育ファームの認証を取得し、学生等を多数受け入れているほか、牧場の隣にある義弟の通氏が運営する売店で、生産された良質な牛乳をチーズ、ジェラート等に加工して販売するなど、多数の消費者に酪農・乳製品の良さをアピールしている。

受賞財の特色

1. 放牧の活用による省力低コスト生産体系

レークヒル牧場では、平成11年から北海道農業試験場等の指導を受け、放牧の取り組みを開始した。16ha（うち2haは採草・放牧兼用）の草地を、平均1.25haの牧区に分け、そこに平均50頭を4月下旬から11月上旬の約200日放牧している。放牧地には主にペレニアルライグラスと白クローバを混播し、その他にチモシー、オーチャード、アルファルファ、トウモロコシを作付けしている。放牧草から十分な乾物を摂取できるように、放牧圧等をコントロールして放牧草地の嗜好性と栄養価（乾物中粗タンパク質26%、TDN75%）を高く維持している。粗飼料の自給率は100%で、飼料自給率（TDN）も70.3%と北海道の中でも極めて高いレベルにある。高栄養な自給飼料を生産するため、早晚性の異なる草種を組み合わせ、収穫期間を長くし、適期収穫を行い、トウモロコシの収量も7,330kg/10aと地域の平均以上となっている。さらに、放牧草が高タンパク時にはエネルギー含量の高いコーンサイレージを、低タンパク時には高タンパクなアルファルファサイレージ等を併給するなど、養分バランスにも配慮している。養分バランスは、個体観察のほか牛乳中尿素態窒素含量（MUN）を指標にし、MUNが12mg/dl以下になるよう固体毎に管理されている。高栄養な放牧草と自給飼料を給与することで、濃厚飼料の給与量を放牧期で5kg、舎飼い期で11kgを上限として制限している。

放牧を活用することで、労働力2.3（うち家族労働力1.6）人の年間労働が5,004（うち家族が3,464）時間、経産牛1頭あたり労働時間85.3時間と少ない。これにより、労働費も5,003（うち家族労働3,463）千円、経産牛1頭当たり98,301円と少なく、省力・低コストになっている。



写真1 牛舎の横に広がる放牧地



写真2 牛舎と放牧地(中央にジャージー牛)

2. 適正な施肥管理と糞尿処理

放牧地および飼料畑は、海外のコンサルタントの指導、土壌診断を受けて施肥設計し、単肥による施肥を行い、余分な肥料成分を削減している。また、放牧地には毎年グランドホックで土中に空気を入れ、物理性を改善し、苦土タンカルを100kg/10a施用し、嗜好性の改善に努めている。このような管理により、放牧地に不食過繁地ができず、掃除刈りも不要となっている。さらに、放牧期間中は牛舎内に落ちる糞が少なく、堆肥生産に十分な労力を注ぎ、良質な堆肥が生産される。生産された堆肥は、春にトウモロコシ畑へ5t/10a、秋に牧草地に2t/10aの適正量を施用している。さらに、地域内の畑作農家と耕畜連携し、堆肥4tにつき麦畑10a分の麦秆と交換している。



写真3 アルファルファの採草地



写真4 ロールベールサイレージで貯蔵

3. 健康な牛作りと良質な牛乳生産

乳用牛群検定の成績では、放牧を開始した当時の平成11年の1頭当たり乳量は7,500kgを下回っていたが、平成22年には約9,800kgに増加し、順調に牛群の改良が進んできたといえる。また、1頭当たり濃厚飼料給与量は、平成17年当時の約3,000kg以上から平成22年の約2,500kgにまで減少し、自給飼料主体で高泌乳を達成し、放牧技術、飼養管理技術も順調に発展してきたと考えられる。放牧に適した牛群を育成するため、3ヶ月齢程度から放牧を開始しているが、初産分娩月齢は24ヶ月以内を維持できている。また、牛舎と放牧地間の誘導作業があることから、気性の荒い牛や神経質な牛を淘汰してきた。

繁殖管理では、個体管理に基づく受胎前の栄養管理、テイルペイント・陰部・尾に付着した



写真5 石灰が散布された牛床



写真6 教育ファーム用の展示教材

粘液の3点チェック、繁殖カレンダーの利用、発情行動発見の容易化に向けたジャージー種去勢牛の活用により発情発見に努めている。これにより、平均分娩間隔12.7ヶ月、受胎に要した種付回数1.9回の優れた成績となっている。

義弟の通氏が運営する乳製品加工部門が隣接する乳製品販売所でレークヒル牧場で生産された牛乳・乳製品を販売していることから、乳成分、衛生的乳質の改善にも取り組んできた。放牧を開始した当初の平成11年では、乳脂肪分で約3.5%、乳蛋白質で約3.0%を少し上回る程度であったが、平成22年には乳脂肪分3.8%、乳蛋白質で約3.2%に増加している。体細胞数も約40万個/mlであったものが14万個/ml程度に低下している。特に、衛生的乳質向上のため、消石灰を毎日牛床に散布している。また、乳頭を痛めないようにグリセリン濃度の高いディッピング剤を使用している。

4. 酪農教育ファームと地域とのつながり

平成13年に酪農教育ファームの認証を受け、年間約1,500人もの研修生を受け入れている。研修生には、できるだけ搾乳体験をさせている。また、塩野谷牧場の歴史を写真で紹介したり、古い農機具を展示したり、牛の胃に関するパネルを自作して教材とするなど、酪農への関心を高めてもらえるように工夫している。研修生や外来者を受け入れるにあたって、口蹄疫等の疾病を防除するために十分な措置がとられている。また、地域の乳検組合の副会長、ヘルパー利用組合の組合長、全道ヘルパー利用組合地域検討協議会胆振管内代表などの役職につき、地域のリーダーとして活動している。さらに、平成20年に開催された洞爺湖サミットでは、首相専用ヘリポートとして敷地を提供するなど、地域に貢献している。

5. 地産地消、6次産業への展開

平成3年に養母がイタリアミラノでアイスクリーム製造を学び、アイスクリームの製造販売を開始している。北海道有数の観光地洞爺湖が間近で、交通の便も良いことから、利用者が多く、現在ではアイスクリームの他に、各種ベリー類など地元の食材を利用したジェラートやシャーベット、ジュース、チーズ、ケーキなども販売しており、今後も安定した展開が見込まれる。



写真7 乳製品販売所



写真8 名物のジェラート

1. 普及性

飼料自給率の向上は、酪農経営のみならず畜産全体にとっての大きな課題となっている。放牧は、いくつかある粗飼料給与形態の一種であり、それ自体が飼料自給率を高めるとは限らない。自身の経営の中で、自給可能な飼料資源を最大限に活用することが必要である。さらに、そのように自給率の高い経営から産出した畜産物が安全・安心、高品質で美味しいものとして消費者に認知されることも重要である。

レークヒル牧場は、単に放牧をするだけでなく、粗飼料の給与割合を高めることで牛を健康に飼い、高品質な牛乳を生産している。粗飼料の給与割合を高めるため、早晚性の異なる品種を数種組み合わせるの適期収穫、栄養価の高いトウモロコシ栽培への挑戦、過乾草によるアルファルファの葉の脱落を防ぐために朝露を当てての早朝収穫、嗜好性、栄養価を高めるための土壌物理性改善および緻密な施肥設計などの工夫をしている。粗飼料自給率100%、飼料自給率70.3%、乳飼比26.4%は今後の畜産経営の目標となる成績といえる。

2. 今後の方向

このように実践してきたレークヒル牧場の取組と優れた生産技術・経営成果は、高泌乳牛を放牧で飼養する革新的な「次世代型放牧酪農」の先駆的モデルとして高く評価される。さらに、乳製品加工部門が乳製品の加工・販売を行っており、高品質な乳製品を提供することで消費者とも連携し、観光資源と融合した地域に必要とされる酪農家になりつつある。このような酪農経営は、時代の要請に合ったスタイルであり、更なる経営の発展が期待される。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（肉用牛）

受賞者 村田 勝己

住 所 富山県富山市

受賞者のことば

村田 勝己

このたび、第51回農林水産祭におきまして日本農林漁業振興会会長賞という名誉ある賞を頂き、大変ありがたく思っております。

これもひとえに普段から応援して下さる方々、特に家族の支えがあってこそその受賞だと思っております。本当にありがとうございました。また今回、推薦いただいた関係機関の皆様方には心より御礼申し上げます。

後継者として畜産業に従事し、はや10年が経ちましたが、その間、農業・畜産業の素晴らしさを、より多くの人々に伝えたいという一心で、仕事に取り組んできました。先代より行われてきた地域協力型の循環型農業を柱とし、生産物の加工・販売までを行うことは、小規模の家族経営ではなかなか大変でしたが、現在では体制も整い、ようやく軌道に乗り始めたところです。

県内の畜産農家としては、6次産業化に取り組んでいる数少ない事例ではありますが、消費者の方から、「おいしかったよ」の一言を頂くと、この仕事をやっていて本当によかったと思います。また、日々の農作業にも緊張感を持って取り組むことができます。

食肉加工品の世界はとても奥が深く、今後さらに伸びてゆく分野だと思います。今回の受賞は、これからのワンステップとして経営に取り組むうえで大きな自信となりました。この栄誉に恥じることはないよう、これからも「おいしい」を通じて、消費者の方々に農業の素晴らしさを伝えるべく努力して参ります。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

富山市は、富山県の中心部から南東部に位置し、県境南側が岐阜県、南東側が長野県と接し、総土地面積は約1,242km²と県全体の29%を占め、東西約61km、南北約44km、標高差3,000mにわたり、人口約42万人を有する日本海側有数の中核市である。北には豊富な魚介類を育む富山湾、東には雄大な立山連峰、西には丘陵・山村地帯が連なり、南には豊かな田園風景や森林が広がっている。市内には神通川や常願寺川など大小の河川が流れ、古くから川で結ばれた文化圏を形成している。

第1図 池多ファーム農場等の位置



(2) 農林水産業の概要

富山市の耕地面積は13,500ha(耕地率10.9%)であり、そのうち水田が93.3%を占めている。農業産出額は152.5億円、そのうち米が115.5億円で75.7%を占めている。畜産は14.9億円で9.8%を占め、その内訳は、肉用牛2.6億円、乳用牛5.4億円、豚4.5億円である。園芸では、野菜9.5億円、日本なし等の果実が7億円などとなっている。

農家戸数は7,958戸、そのうち専業農家は5%であり、ほとんどが兼業農家である。農業就業人口40,701人(市の12.3%)のうち、基幹的農業従事者数は4,453人であり、畜産の規模は、肉用牛が12戸で754頭、酪農が19戸で840頭、養豚が5戸で6,175頭、養鶏が7戸で71万羽である。

2. 受賞者の略歴

村田氏は、大学卒業後、平成6年に富山県に就職し、県畜産試験場で7年間、牛・豚の肥育に関する研究に従事した。その後、自家生産した牛肉を加工品も含めて消費者に提供したいとの信念から、平成13年3月に県を退職し、後継者として父親が経営する肉用牛(ホルスタイン種雌牛に黒毛和種を交配した交雑種)肥育経営に就農し、肉用牛の飼養管理をはじめ、稲作や飼料作物の生産管理も担当した。また、消費者からの牛肉の幅広い需要に応えられるように、新たに黒毛和種肥育にも取り組んだ。



写真1 池多ファームの全景

平成14年1月～3月には東京で食肉加工技術を研修した後、日中は牛の世話をを行い、夜は自費で購入した食肉加工製造機を用いてハム・ソーセージ等の試作を繰り返し、商品化に向けた研究を地道に続けた。平成15年には、これまでに習得した食肉加工技術を活かし、牛肉のコンビーフなどへの加工と直接注文による販売を開始した。

平成17年6月には、財務管理や経営継続性の強化を図るために、それまでの家族経営から

法人経営（同族会社）に移行し、肉用牛の飼育とその牛肉を加工・販売する「有限会社池多ファーム」を設立した。同年9月には、村田氏の働きかけにより、他産業に従事していた実弟が就農し、牛の飼養管理等に従事した。

同年10月、自分の手がけた食肉加工品の客観的な評価を得るために、本場ドイツの国際食肉加工品コンテスト S U E F F A（ズーファ）にソーセージなどを出品し、200項目以上にもものぼる厳しい審査を経て、5品が金賞を受賞した。同年11月には、農場から近い市内に食肉加工場を併設した直売店「メッツゲライ・イケダ（ドイツ語で食肉店のこと）」を開業した。これは、県内の肉牛生産者としては初めての本格的な生産から加工・販売までを行う6次産業への取り組みとなった。

平成18年、牛肉加工品の需要に十分に應えるために規模を拡大するとともに、新たな商品の開発を行うために、食肉加工場を新設した。平成19年9月には、消費者が公共交通機関を利用して手軽に買い物ができるように、新たに県内有名デパートにも出店した。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

「有限会社池多ファーム」は、交雑種および黒毛和種を合わせて約300頭を飼養する県内でも大規模な肉用牛肥育経営を行っている。自作地3.9haに加え、周辺農地13.4haを借用集積し、計17.3haを用いて水稻6.0ha、飼料作物10.8haを作付している。稲わらを堆肥との無償交換分を含め約30haから収集することにより、粗飼料自給率100%を実現し、コストを削減するとともに、自動給餌機等の導入により飼養管理の省力化を図っている。さらに、余分な堆肥の耕種農家への販売も行っている。

「おいしいものを地域の皆さんに食べてもらうことが農業・畜産の役割である」との確固たる経営理念を持ち、その実現に向けて修練した国際レベルの食肉加工技術を持って自社農場で生産した牛肉と県内産の豚肉を利用したビーフジャーキーやハム・ソーセージなどを製造し、精肉とともに直売店などで販売し、6次産業化にも取り組んでいる。

このような肉用牛の飼養管理から牛肉の加工・販売までの経営において、従来の肉用牛部門は父親と弟の担当、新たな食肉加工部門は本人の分担と明確化し、収益性を伸ばしている。

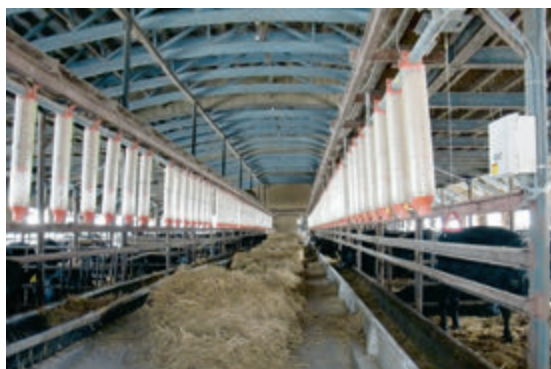


写真2 自動給餌機が設置された肥育牛舎

2. 経営の成果

第1表は、平成22年度（平成22年1月～12月）の肉用牛部門の概要と収益性・生産技術の実績である。池多ファームでは、10.8haに飼料作物を作付し、30haの水田から回収した稲わらと合わせて粗飼料自給率100%を達成している。肉用牛の生産技術面をみると、まず、交雑種については、県内の肥育農家の経営不振による酪農家からの子牛導入見合わせがあり、その分を引き受けたため、従来よりも密飼いの状態となっていたため、肥育成績が良くなかった。

しかし、黒毛和種では、牛の状態を判断して出荷しているため、平均肥育日数は県平均より長くなっているが、出荷体重、枝肉重量、1日増体量はいずれも県平均あるいは全国平均を上まわり、高い肥育技術を確立している。経営の中に黒毛和種を入れたことにより収益性が上がり、肉用牛部門の年間総所得は4,682千円、所得率は10.6%と県の指標を大きく上まわっている。当初は多額の借入金があったが、年間着実に償還されている。飼養頭数を増やす計画はされていないが、一時期の交雑種の密飼い状況は解消されている。自給飼料生産基盤が耕種農家との連携により構築され、天候不順による粗飼料自給率の低下を防ぐための稲わら1年分を余分に確保・保存する体制が採られている。

本経営の食肉加工部門では、68,664千円の売り上げがあり、その構成比は42.8%を占めている。需要増に応えるために、新設の食肉加工場には処理能力の高い加工機械を導入し、新しい商品開発も進められているので、肉用牛部門と合わせて将来に向けての経営の安定性が期待される。

第1表 肉用牛部門の概要と収益性・生産技術の実績(平成22年1月～平成22年12月)

項目名			村田経営	県指標
経営の概要	家族労働力員数		5人	
	耕地面積(飼料生産用地面積)		17.3ha(10.7ha)	
	肥育牛の 平均飼養頭数	交雑種	257頭	頭
		黒毛和種	39頭	頭
	年間の 肥育牛販売頭数	交雑種	101頭	8頭
		黒毛和種	24頭	36頭
収益性	肉用牛部門年間総所得		4,682,237円	3,523,000円
	所得率		10.6%	8.8%
	1頭当たり	所得	15,818円	50,545円
		部門収入(県指標は子牛の販売収入含む)	309,639円	574,462円
		生産費用	293,820円	523,917円
		内訳 素畜費	97,957円	243,773円
		飼料購入費	126,309円	165,925円
		労務費	0円	4,118円
		減価償却費	27,967円	34,892円
生産性	交雑種肥育牛	肥育開始時	日齢	300日
			体重	345kg
		出荷時	日齢	787日
			体重	733kg
		平均肥育日数	487日	463日
		1日当たりの増体量(DG)	0.80kg	0.86kg
		肥育牛平均販売価格	466,334円	501,510円
		肉質等級3以上格付率	50.0%	54.7%
		素牛(子牛)平均導入価格	80,000円	75,000円
	黒毛和種肥育牛	肥育開始時	日齢	275日
			体重	275kg
		出荷時	日齢	927日
			体重	825kg
		平均肥育日数	652日	599日
		1日当たりの増体量(DG)	0.84kg	0.81kg
		肥育牛平均販売価格	973,960円	813,560円
		肉質等級4以上格付率	91.7%	69.2%
		素牛平均導入価格	475,000円	375,900円

資料：池多ファーム「第6期決算報告書」、全農とやま牛枝肉セリ市場名簿、日本食肉格付協会富山事業所「牛枝肉格付明細書」、農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課「食肉便覧」、「農林水産省「農業経営統計調査『営農類型別経営統計＜個別経営＞肥育牛経営』」

受賞財の特色

1. 高品質な肉牛生産

交雑種（去勢と雌）と黒毛和種（去勢のみ）を飼養しているが、交雑種については、酪農家8戸から約1.5ヵ月齢で導入した子牛を12～13ヵ月齢まで自給粗飼料を十分に給与して育成し、胃袋を十分に発達させる「腹づくり」に努めている。黒毛和種は、体の幅や伸びがあり、「腹づくり」のできた約10ヵ月齢の肥育素牛を子牛市場において選定して導入し、導入後1～2週間は発酵配合飼料を給与している。これらの「腹づくり」のできた肥育素牛に出荷までの約1年半の肥育期間に穀物飼料を安定的に給与し、体にボリュームのある良質な肉牛を生産している。1牛房当たりの飼養頭数は、交雑種は52㎡（7.2m×7.2m）に9頭、黒毛和種は26㎡（7.2m×3.6m）に4～5頭を基本としている。牛の月齢や季節を考慮してビタミンや飼料の給与量を制御し、細かい観察により牛の体調を管理している。穀物飼料の給与は飼料会社のシステムを採用し、自動給餌機を導入して省力化を図りつつ決められた量を確実に給与している。敷料にはもみ殻（8割）とオガクズ（2割）を混合させたものを用い、2週間に1回ペースで全量交換し、十分な換気を行うとともに、疾病の早期発見、早期治療に努め、牛の損耗を防止している。

このような取り組みにより、枝肉成績は常に県内トップクラスを誇り、共進会でも多くの賞を受賞している。（平成20～22年度の枝肉成績は、交雑種の肉質等級3以上の格付率67%（県平均59%）、黒毛和種の肉質等級4以上格付率86%（県平均60%））



写真3 出荷直前の交雑種肥育牛

2. 高度な食肉加工技術

「自家産の牛肉を加工・直売できる店を開きたい」という夢の実現に向けた旺盛な研究心とたゆまぬ努力により高度な食肉加工技術を習得し、その加工品の品質は、本場ドイツの国際食肉加工品コンテスト（平成17年、18年）に出品したウィナーなど6品目が金賞を受賞するなど、世界的に通用するレベルに達している。味にこだわりがあり、加工には県内産の特定品種の豚肉とドイツ産のスパイスと塩も用いている。ドイツの肉とは異なって脂肪の割合が多い食肉に絶妙な量の塩とスパイスなどを加え、スモーク（燻製）の方法を調整して肉本来のうま味を凝縮させ、本場ドイツの味を保ちつつ、日本人もおいしいと感じるものを作り出している。現在の加工品は、25品目になっている。

3. 100%の粗飼料自給率

耕種農家との連携により自給飼料基盤を確保し、牧草（イタリアンライグラス）を10.1ha、飼料イネを0.6haの計10.7ha、作付延面積17.2haの作付けを行い、イタリアンライグラスは

ホールクロップサイレージ（WCS、1 番草で1.2 t / 10 a）および乾草（1 番草で0.5 t / 10 a）として、飼料イネはWCS（1.2 t / 10 a）として利用している。さらに、稲わらを約30haの水田から収集し、粗飼料自給率100%を実現している。稲わらの収集では、コンバインによる稲刈りの際に稲わらの切断長を通常の5 cmから10 ～ 15cmに調整してもらい、収集率を90%（5 cmでは50%）に向上させている。また、天候の影響を受けないようにするため、この収集により1.5年分が確保されている。牧草の生産にあたっては、適期に播種し、湿害が生じないように排水溝を設けて根張りをよくするとともに、基肥・追肥を確実にし、十分な収量の確保に努めている。

4. 堆肥の生産・流通を通じた耕畜連携と資源循環

飼育している牛の排泄物から年間に約2,400 t の堆肥が生産され、その6 割は自家の飼料作物や水稻の栽培および稲わらとの交換に利用し、残りの4 割は地域の耕種農家等に販売し、「土、草、牛」を通じた資源循環を図っている。また、このことは、地域の土づくりに役立てられ、土地利用型農業において重要な役割を果たしている。

自然発酵による堆肥の生産にあたっては、製造工程で行う繰り返し作業時に堆肥臭が飛散しないように風向きによって見合わせるなど、周辺住民に十分に配慮している。

5. 6 次産業化の推進と地域の活性化

村田氏は、「自家産の牛肉を加工・販売できる店を開きたい」という夢を実現し、富山県における6 次産業化のパイオニア的な存在になっている。直営店では、精肉を「池多ビーフ」というブランドで販売している。さらに、県内有名デパートへの出店や大手コンビニエンスストアと提携した弁当等の販売を手がけるとともに、東京の有名レストランへの食材の供給や、HPサイトで幅広い客層に通信販売するなど、富山の「食」の魅力を全国にPRしている。

また、畜産物の加工・販売といった女性が活躍しやすい部門へ踏み出し、従業員として採用することを通じて、女性が地域社会に参画する機会を増やしている。



写真4 池多ファーム直売店



写真5 直売店の店内

6. 地域農業・地域づくりへの貢献

米の生産調整に伴う転作田の増加や、農業者の高齢化等で耕作できない農地も現れるなか、「池多ファーム」は、飼料作物と水稻の生産を請け負い、現在13.4haを受託し、地域の水田農業の重要な担い手となっている。また、村田氏は、青年農業士や農協青年部、異業種の経営者と交流・情報交換を行い、地域を支える担い手同士が経営者としての資質向上に努める機会を作るなど、地域おこしの仕掛け人的な存在となっている。さらに、農業高校生の夏休み中の職場体験に協力し、1 ～ 2 週間の研修を受け入れている。

1. 普及性

村田氏は、「おいしいものを地域の皆さんに食べてもらうことが農業・畜産の役割である」をモットーに、経営の継続性を強化するために家族経営から法人経営に移行し、肉用牛部門と食肉加工部門から成る経営を確立している。

高品質な肉牛を生産するために、肥育素牛の胃を十分に発達させる「腹づくり」を重視して、交雑種は導入後の育成期間中に自給粗飼料を十分に給与し、黒毛和種は体の幅や伸びがあり「腹づくり」のできた素牛を子牛市場で選定して導入し、その後は月齢や季節を考慮したビタミンや飼料給与量の制御などによる体調管理や疾病の早期の発見・治療による牛の損耗防止により、高い枝肉成績をあげている。

食肉加工技術を研修した後、自己努力により高い加工技術を習得し、世界的に通用する高度な食肉加工技術レベルを達成している。さらに、自社産の牛肉を用いた精肉や加工品の直売店を設けて6次産業化もほぼ確立している。

生産コストを削減するために、自作地に加えて周辺農地を集積して飼料作物生産を行うとともに、稲わらを特定の長さに切断して収集効率を高め、粗飼料自給率100%を実現している。

飼料作物等の生産および稲わらとの無償交換による良質堆肥の圃場還元や耕種農家への販売により、「土・草・牛」を通じた地域資源の活用と資源循環に努めている。

このように、肥育牛経営において欠かせない十分な量の粗飼料の生産・確保を耕種農家との連携により実現し、優れた肥育技術と食肉加工技術を身につけておいしい畜産物の供給を行い、地域農業のリーダー的役割も果たしていることから、本経営の安定性と普及性が認められる。

2. 今後の方向

池多ファームは、肥育牛の粗飼料となる良質で大量の稲わらの収集が可能な立地条件にも恵まれる中で高い肥育技術を有し、肉用牛部門と食肉加工部門の分担を明確にした安定的な経営が行われている。また、消費者の需要に応えるために、自社産の牛肉を用いた加工品の製造規模を拡大し、直営店では「池多ビーフ」というブランドの精肉とともに食肉加工品を販売し、さらに、デパートや自社ホームページサイトで幅広い客層に食材を販売するなど、生産から加工・販売まで行う6次産業化のモデルケースである。

このようなことに加えて、食肉加工の新商品の開発にも積極的に取り組んでおり、今後の更なる経営の発展が期待される。

天皇杯受賞

受賞財 経営（茶）

受賞者 有限会社グリーンワールド八女

住 所 福岡県八女市

受賞者のことば

有限会社グリーンワールド八女 代表 平井 隆一郎

この度、農林水産祭における天皇杯受賞の栄誉に浴し、一同、望外の喜びに感動しております。

私達「有限会社グリーンワールド八女」は、平成12年1月、個人茶工場を運営していた茶農家3戸が、緑茶の生産・加工を行う法人として設立しました。茶の生産を核としながら、平成18年から、大麦若葉の生産・加工を事業に加え、茶園22ha、水田裏作の大麦若葉40haの複合経営に、構成員一丸となり、精励してまいりました。

茶の生産においては、乗用型機械に対応した茶園の改良と新工場による品質管理の改善に加えて、早生品種の導入や三番茶・秋冬番茶の生産によって、地域の平均単収の5割増の生産を実現しました。また、茶経営においては、茶加工施設や乗用型管理機などへの投資は大きく、これらの有効利用は茶業界の全国共通の課題です。私どもは、茶栽培と作業時期が競合しない冬場の作物である大麦若葉を導入し、乗用型摘採機や茶加工施設を利用することで、画期的な周年操業と周年雇用を実現することができました。

また、作業道の拡張、畝方向の変更により乗用型摘採機の導入を行い、茶園の規模拡大を進めました。現在では経営面積22haのうち再生荒廃園を含む借地が10haあり、地域茶業の受け皿組織となっております。

お茶と大麦若葉の販売にあたっては、JAや地元茶商との連携を基本に、粉末加工会社の「千祥」・販売会社の「健祥」を設立し、女性の感性を活かした新商品の開発、販売を行ってまいりました。

需要減少、価格下落など茶業経営の厳しさが増す中ではありますが、今後も、茶業の新しい複合経営モデルとして、さらなる活動を展開していきます。

最後に、今回の受賞にあたり、地域および関係機関の絶大なる支援に対しお礼を申し上げますとともに、地域の担い手組織としてのみならず、全国のモデルとなるよう、なお一層営農に専心すると共に、夢ある農業経営と地域の安定した発展を目指します。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要季節

(1) 地域の立地条件

八女市は福岡県南部、熊本県と大分県の県境に位置し、星野川、矢部川の流れに沿って東部から山間地、山麓地、丘陵台地、平坦地があり、耕地は標高5mから700mまで存在する。平成22年に1市2町2村が合併し、人口は約7万人で、お茶をはじめとしてイチゴ・キク・ミカン・ブドウなど多様な農産物が生産されており、県内でも農業の盛んな地域である（第1図）。

第1図 八女市の位置



(2) 農業の概要

八女市は県内屈指の農業地域であり、農業産出額は240億円（H22）である。特に園芸品目の生産が盛んで、イチゴは県育成品種「あまおう」が61ha栽培され、電照ギクは県育成品種「雪姫」を中心に60ha栽培されている。JAふくおか八女における八女市地区の共販金額（H22）は、イチゴ27億円、電照ギク28億円、ミカン15億円、ブドウ11億円である。

また、麦類も麺用の「シロガネコムギ」や味噌・焼酎等加工用の「はるしずく」等が387ha栽培されている。

八女市の茶園面積は1,297haと福岡県茶園面積の82%を占め、荒茶生産量は2,074t、荒茶生産額は49億6千万円で、県内最大の茶産地である（第1表）。

第1表 八女市農業の概要

総世帯数（H24.8.1）	24,115 戸	耕作面積	7,040ha
総人口（H24.8.1）	69,503 人	うち水稻作付面積	1,507ha
農家戸数	3,766 戸	うち麦類作付面積	387ha
うち専業農家	1,558 戸	うちイチゴ面積	61ha
うち第1種兼業農家	766 戸	うち電照ギク面積	60ha
うち第2種兼業農家	1,442 戸	うちミカン面積	550ha
うち茶生産農家数（法人含む）	2,147 戸	うちブドウ面積	140ha
認定農業者（法人含む）	334 人	うち茶園面積	1,297ha
うち茶生産農業者（法人含む）	238 人		

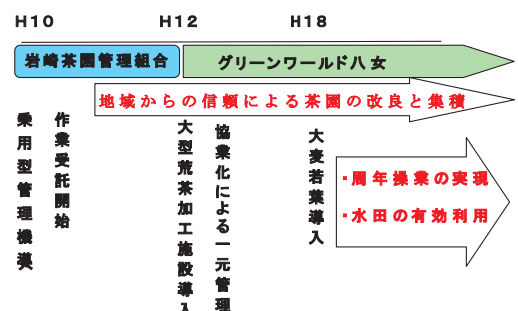
資料：2010年農林業センサス、福岡県農林水産統計年報、
2011茶業年報、八女市資料、JAふくおか八女資料

2. 受賞者の略歴

有限会社グリーンワールド八女（以下、グリーンワールド八女）は八女市西部の平坦地に位置している。

平成10年に、経営規模の拡大と大型管理機導入による大幅なコスト低減が不可欠と考えた3人が、岩崎茶園管理組合を設立した。大型の乗用型管理機の導入によって、荒廃茶園の再生と作業受託を進めることが可

第2図 グリーンワールド八女の設立の経緯



能となった。

さらに、茶園の一元管理、効率的な大型荒茶加工施設の導入と運営責任の明確化のためには法人化が必要と考え、平成12年にグリーンワールド八女を設立した（第2図）。

また、茶業経営のみでは限界があるという危機感から、機械や工場が遊休化する冬場に、これらを活用できる新しい事業として、平成18年に女性の感性を活かし大麦若葉を導入した。このことによって、乗用型管理機を始め、荒茶加工施設の周年操業が可能となり、固定費の大幅な低減を実現した。また、地域の農家との連携の下に水田裏作の活用にも大きく貢献することができた。

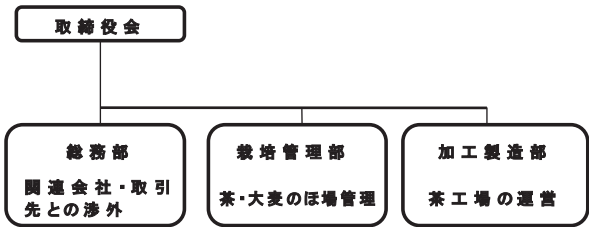
受賞者の経営概要

1. 経営の概要

グリーンワールド八女は、平成12年1月、個人茶工場を経営していた茶農家3戸が、緑茶の生産・加工を行う法人として設立した。平成18年から、大麦若葉の生産・加工を事業に加え、茶園22ha、水田裏作の大麦若葉40ha、大型荒茶加工施設を有し、茶を核とした複合経営を行っている。

現在は、女性・後継者を含む役員5名とその家族で運営しており、責任の所在を明確にするために、総務・栽培管理・加工製造の3部を設置し、役員・構成員の個性や特性を活かした役割分担を行っている。（第3図）。

第3図 グリーンワールド八女の組織図



2. 経営の成果

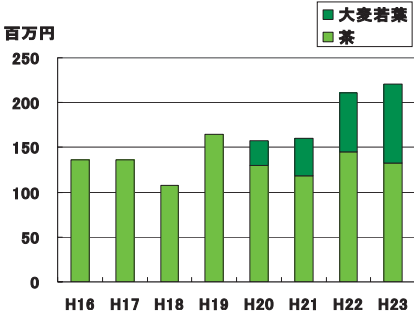
(1) 売上の増加と所得の確保

茶の販売環境が厳しい中、収量向上・品質安定により、茶の売上は1億円以上を維持している。平成23年の大麦若葉の売上は、8,700万円となり、経営全体の収益は2億3千万である（第4図）。

平成23年の経常利益は650万円で、役員報酬は、総額2,560万円である。配当や地代等を含めた役員4名（平成24年から5名）の所得は4,500万円、一人当たり1,100万円である

（第2表）。

第4図 売上高の推移



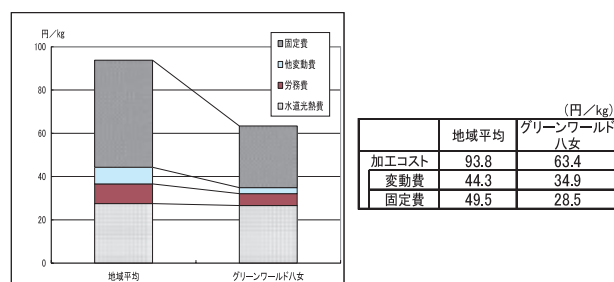
第2表 損益計算書の推移

	H21	H22	H23
営業収益	170,722,595	226,086,979	234,647,969
うち荒茶販売高	118,049,155	145,347,035	133,002,442
うち大麦若葉販売高	42,232,602	65,948,664	87,774,540
うち借地料	3,333,333	8,833,333	10,800,000
売上原価	119,440,988	162,295,441	142,091,102
仕入れ高	19,175,576	26,068,619	12,630,133
当期製造原価	100,265,412	136,226,822	129,460,969
生葉仕入れ高	14,038,312	11,988,414	13,552,056
労務費	20,103,958	20,526,499	20,294,550
経費	66,123,142	103,696,189	95,614,363
うち動力光熱費	14,563,079	23,140,596	29,043,687
うち修繕費	11,221,213	24,762,293	18,898,232
うち作付委託料	204,611	17,114,326	16,258,337
うち減価償却費	2,918,632	2,529,827	4,707,881
うち地代家賃	10,710,508	14,891,265	7,064,884
売上総利益	51,281,607	63,791,538	92,556,867
販売費・一般管理費	51,469,219	65,170,918	104,594,424
うち役員報酬	16,470,000	18,600,000	25,620,000
うち減価償却費	8,519,621	12,192,835	18,642,349
うち地代家賃	4,054,524	4,229,524	12,800,951
営業利益	▲ 187,612	▲ 1,379,380	▲ 12,037,557
営業外収益	4,678,810	8,397,875	21,303,135
営業外費用	3,017,032	3,138,502	2,704,817
経常利益	1,474,166	3,879,993	6,560,761
税引前当期利益	1,474,166	3,774,993	6,761,032
当期利益	1,009,766	2,800,593	1,718,232

(2) コストの削減

荒茶生産においては、固定費である茶工場の施設費がコストの大半を占めている。そこで、三番茶・秋冬番茶の生産による摘採期間の延長、さらに大麦若葉の生産・加工を行うことにより、茶工場の稼働期間を5か月延長することができ、地域の大型茶工場と比較して、固定費を4割、全体で3割のコスト削減を実現した（第5図）。

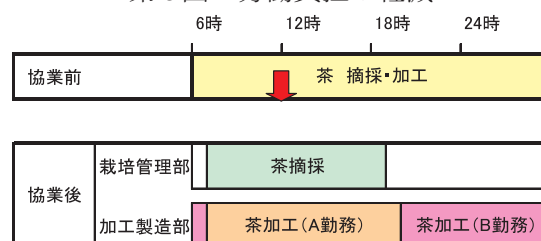
第5図 荒茶1kgあたりの加工コスト



(3) 労働負担の軽減

個人経営では、茶の摘採と加工のすべての工程を家族で行っており、茶の収穫期には睡眠時間も十分に確保できなかった。協業化により、栽培管理部と加工製造部を設置し、さらに、加工製造では2交代制を行っている。このことにより構成員・従業員の労働負担の軽減を実現し、責任の所在が明確となった（第6図）。

第6図 労働負担の軽減



受賞財の特色

1. 技術

(1) 茶生産の工夫

ア 茶園の再生と改良

グリーンワールド八女は、地域の荒廃茶園などの管理不十分茶園を積極的に借り受け、再生整備して経営面積を拡大してきた。また、畝方向の変更、作業道の拡張などによって、乗用型管理機の使用が可能となり、作業効率が向上し、作業時間を従来の半分以下にすることができた（写真1、第7図）。

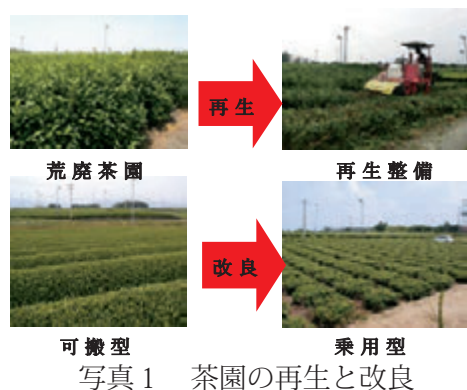
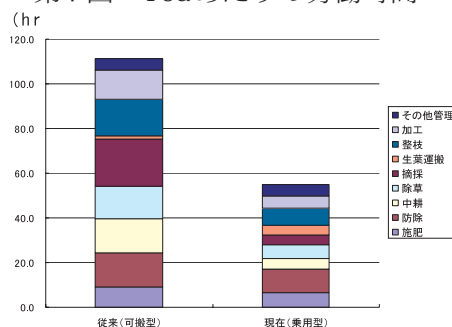


写真1 茶園の再生と改良

第7図 10aあたりの労働時間



グリーンワールド八女の成果をもとに、福岡県が『乗用型管理機利用の手引き』を作成し、乗用型管理機の普及を推進した。

荒廃茶園の再生や作業受託を行うことで地元農家の信頼を得ることができ、借地につながった。当初9haだった経営面積が現在は22haとなり、ほとんどの茶園で乗用型管理機を活用している（第8図）。

イ 大規模経営での品質管理

グリーンワールド八女では、これまでの経験をもとに作成した一筆ごとの茶園管理のチェックリストにより、127筆ある茶園をきめ細やかに管理することで、大面積での高品質な生葉生産を可能とした。また、有機物施用によるバランスのとれた土づくりと、地域に先駆けて緩効性肥料を利用し、環境に配慮した少量施肥に取り組み、窒素成分50kg以下での栽培体系を確立し、県のモデルとなった。

さらに、製茶加工管理についても、70項目に及ぶチェックリストを用いた管理を行なうことで、効率的な作業と安定した品質管理を実現している。

これらの生産・加工管理でのチェックリストの活用は、地域でのGAP導入の基礎作りに結びついている。

ウ 協業化と新工場による改善

個人工場の時は、収穫作業と荒茶製造を一人で行わなければならないため、労働過重となっていた。また、経験と勘で品質管理を行っていたため、品質のバラツキという問題があった。

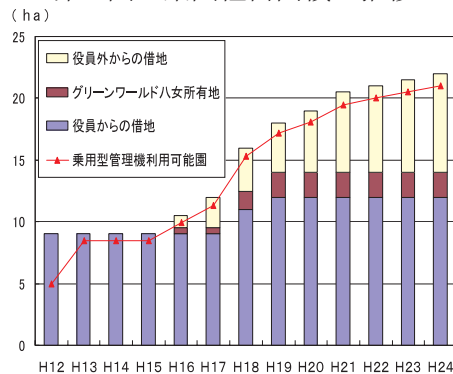
グリーンワールド八女では、職員の役割分担の明確化と2交代制の採用、コンピューター制御による品質管理を行うことで、労働時間の短縮と品質の安定を実現した（第9図）。

エ 茶生産の工夫の成果

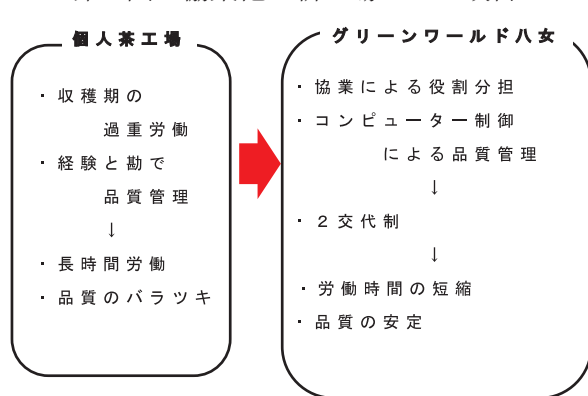
早生品種「さえみどり」の導入や被覆栽培の拡大、三番茶・秋冬番茶の生産によって、地域の平均単収の5割増の生産を実現した（第4表）。茶園の改良、大規模経営での品質管理、協業化と新工場による改善といった取組により、安定した高品質の荒茶を大量に茶市場に上場することができ、茶商の人気も高まり、荒茶単価（一番茶）は全国平均を30%ほど上回っている（第5表）。

また、平成16年に福岡県茶園共進会の煎茶園の部で優勝し、その茶園から生産したお茶が、平成17年全国茶品評会普通せん茶三十キロ部門で農林水産大臣賞を受賞することができた。現在も継続して上位入賞を続けている。

第8図 茶園経営面積の推移



第9図 協業化と新工場による改善



第4表 10a当り収量

年次	グリーンワールド八女	(kg/10a)	
		地域平均	県平均
H21	1,206	842	765
H22	1,544	816	773
H23	1,358	—	—

第5表 荒茶(一番茶)の単価

年次	グリーンワールド八女	(円/kg)	
		県平均	全国平均
H21	3,231	3,076	2,250
H22	2,856	3,450	2,645
H23	3,118	3,456	2,111

(2) 大麦若葉の導入と生産技術の確立

ア 大麦若葉の導入

茶の単一経営では、茶価の低下による経営の悪化、茶繁忙期のみの雇用では優秀な人材確保が困難であることが課題である。この課題解決には、機械や工場が周年操業できる体系の確立が不可欠であり、農閑期の補完作物の導入を検討した（第10図）。

さまざまな品目を検討しているなかで、グリーンワールド八女の女性のアイデアに基づき、健康によい青汁を事業化することにした。青汁の原料はいろいろあるが、地元は麦類の栽培が盛んで、茶と栽培・加工時期が競合せず、また、茶の機械・施設も利用の可能性があることから、青汁の原料となる大麦若葉にチャレンジすることにした。

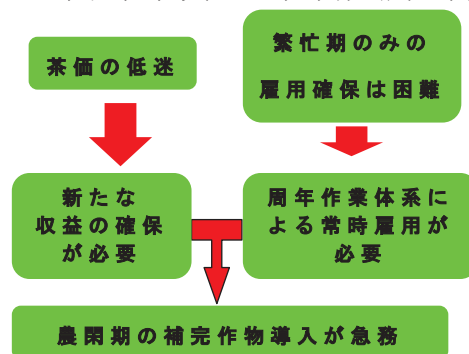
イ 大麦若葉の生産技術の開発

① 茶用乗用型摘採機の活用

大麦若葉の収穫に、茶の乗用型摘採機の活用を考えたが、そのままでは使えなかったため、農機具メーカーと共同で機械の改良に取り組んだ。刈取り刃の形状や地際まで刃が下りるようにするなどの改良を重ねた結果、乗用型摘採機を用いて、大麦若葉を効率的に収穫できるようになった。この乗用摘採機は、商品化され他地域でも活用されている（写真2）。

また、大麦若葉は、子実をとる大麦栽培とは異なる管理が必要である。地域で生産される堆肥を多く使用し、播種量を2倍にするとともに、10月から播種（子実用は12月）をし、乗用型摘採機の刈幅に合わせた畦幅の改良を行い、大麦若葉の生産技術を確立した。

第10図 茶単独での経営発展の課題



茶の収穫

大麦若葉の収穫

写真2 大麦若葉の収穫技術の開発

② 荒茶加工の経験を活かした大麦若葉の加工技術の開発

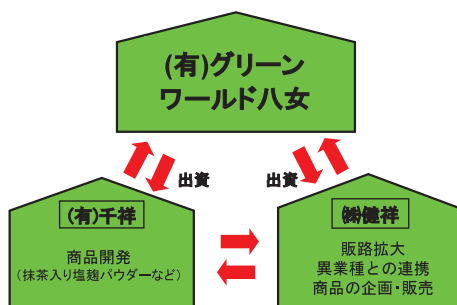
荒茶加工施設を用いた大麦若葉の加工は、これまでの茹でて乾かす方法に比べて、退色・変質を防ぎ、乾燥時間を短くすることができた。また、大麦若葉は、地際から刈り取るために異物混入が考えられ、これまで設置していなかった洗浄機械を導入した。

さらに、大麦若葉の繊維は、茶と比べ非常に強く、機械に絡まりやすいため、茶用の生葉カッターとスライサーの改良を、試行錯誤を重ねて設置し、機械の負荷を軽減している。

ウ 茶商との連携による販路の開拓

大麦若葉の販売にあたっては、地元茶商と協力して粉末加工会社の「千祥」・販売会社の「健祥」を設立し、新商品の開発、販売を行っている（第11図）。

第11図 関連会社



お茶の加工技術を生かした大麦若葉粉末の安定した品質の維持、ロットの確保に努めた結果、次第に評価を得られるようになり、品質を重視する大手業者からの注文が増加した。

2. 経 営

(1) 地域茶園の受け皿

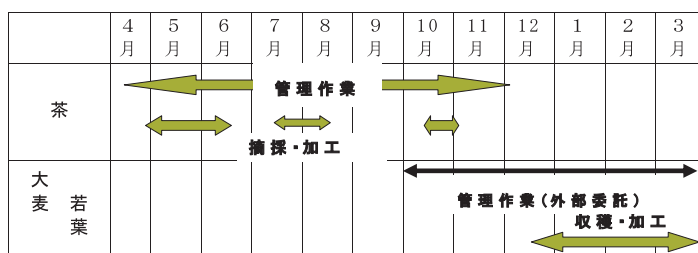
個人茶工場経営時代の買い葉や受託加工に加えて、グリーンワールド八女設立後は、荒廃茶園の再生や作業道の拡張、畝方向の変更により乗用型摘採機の導入をすすめ、経営面積22haのうち再生荒廃園を含む借地が10haあり、地域茶園の受け皿として、地域茶園の維持管理に貢献している。

第12図 年間作業スケジュール

(2) 大麦若葉導入の成果

大麦若葉と茶の組合せにより、通年の作業体系が確立できた。

茶作業のない1～3月に、大麦若葉の収穫・加工に茶用の機械・施設が活用できることで、画期的な周年操業の実現と年間を通した雇用が可能となった（第12図）。



(3) 女性の感性を活かした商品開発

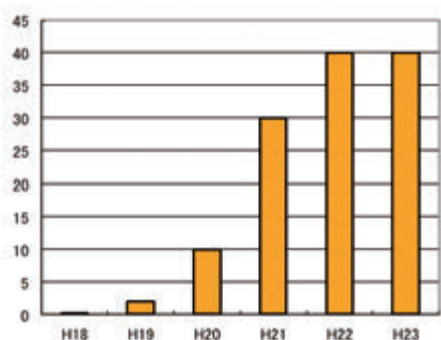
女性役員・社員の感性を活かした提案により「粉末商品」の開発を積極的に進めた。食感（ざらつき）、飲みやすさ、溶けやすさを追求し、「おいしく毎日飲める商品」をめざし、お茶と大麦若葉の粒子の大きさや配合割合の試行錯誤を繰り返し、「青汁緑茶」、「コラーゲン入り青汁緑茶」を開発した（写真3）。



写真3 開発商品

(4) 水田裏作の有効利用

第13図 大麦若葉の作付面積の推移



従来、八女地域では麦作が盛んで、二毛作をすることで水田を有効活用してきた。グリーンワールド八女は、大麦若葉の播種から収穫直前までの管理を地域農家に委託し、これまで利用されていなかった水田裏作の活用を40haまで拡大し、地元農家に大変喜ばれている（第13図）。

これを契機に受託農家では法人化の検討がされており、グリーンワールド八女も積極的に支援する計画である。

(5) 雇用の創出

平成23年には常時雇用が4名、臨時雇用は9名まで増え、常時、臨時合わせて約2,000万円の人件費を支払い、地域の雇用創出に貢献している。

1. 普及性

(1) 地域の荒廃茶園等の受け皿組織

高齢化等により荒廃茶園の再生や管理が不十分な茶園の受け皿組織づくりは、地域の重要な課題となっている。グリーンワールド八女は、作業受託を通じて地道に委託農家の信頼を得た上で借地を行うなど、しっかりとした受け皿組織となっている。永年作物の借地は一朝一夕にはいかない困難な面があるが、信頼関係の構築を通じて地域茶業の受け皿組織となった経営は他の模範となる。

(2) 施設機械の有効利用と周年雇用を実現したモデル経営

茶工場や乗用型管理機など施設・機械への投資が大きく、これらの有効利用は茶業界の全国共通の課題である。グリーンワールド八女は、茶栽培と作業時期が競合しない冬場の作物である大麦若葉を導入し、乗用型摘採機や茶加工施設を利用することで、経営のもう一つの柱となる大麦若葉の生産・販売に加え、画期的な周年操業と優秀な人材の周年雇用を実現している。女性を役員に登用するなど、

茶を核とした複合経営のモデルとして他の模範となる。

(3) 高品質茶生産技術の地域への波及

グリーンワールド八女は、設立以来、全国茶品評会に連続出品し、農林水産大臣賞初め、多くの受賞歴がある。127筆に及ぶ茶園のきめ細かなチェックリストによる大規模生産管理は、全国トップレベルにあり、高品質茶生産技術の地域への波及が期待される。

(4) 地域のリーダーとして

代表者である平井氏は、「八女市茶業青年の会」の会長時には、荒茶加工技術を互いに公開し、会員で切磋琢磨することで、産地全体の茶の高品質化を担ってきた。また、「八女地域農業生産法人連絡協議会（16法人）」の会長としてGAPの勉強会等を開催し、ほ場や茶工場の環境や衛生・安全管理の重要性を会員に認識、GAP導入に向けた礎を築いている。この他にも、「八女市認定農業者連絡協議会」の会長時には、異業種交流会開催により農業外の視点を経営に取り入れる活動を率先して行ってきた。

さらに、他の役員も八女市農業委員や、鵜池生産組合会長、フレッシュミズ、JA 青年部長等数々の役員を歴任しており、日本茶インストラクターとしてお茶の淹れ方教室など地域住民との交流を深める活動も行っている。

2. 今後の方向

(1) 地域からの信頼で荒廃茶園の受け皿になる

地域は、高齢化等による担い手不足のため、荒廃茶園の増加が今後も見込まれる。グリーンワールド八女は、地域からの信頼が高く、荒廃茶園の受け皿となることが期待される。

(2) 水田裏作の活用による大麦若葉の生産拡大

大麦若葉の需要は堅調であり、3年先の契約まで締結している。大麦若葉は水田裏作であり、引き続き未利用の水田裏作が見込まれ、地元農家からの要望もあり、さらなる大麦若葉作付拡大が期待される。

(3) 新商品開発と販路拡大

高級茶産地の中で、JAや地元の茶商との連携を基本に、グループ会社を活用した商品開発やOEM（相手先ブランド製造）に取り組んでおり、「抹茶入り塩麴こしょう」などの新しい案件も進行中である。

(4) 雇用の創出

グリーンワールド八女は、事業の拡大とともに雇用機会を生み出してきた。今後もグループ会社を含めた事業展開により、多くの雇用が創出されることが期待される。

(5) 地域農業のけん引役として

高級茶産地の強みを活かしながらも、他作目を取り入れた複合経営による経営強化が必要であり、グリーンワールド八女は、茶を核とした複合経営のモデルとして、今後も地域農業及び日本茶業界のけん引役として活躍が期待される。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 産物（茶）
受賞者 有村 幸二
住 所 鹿児島県霧島市

受賞者のことば

有村 幸二

この度、栄えある内閣総理大臣賞を賜り光栄に存じます。

今回の受賞は、地域の茶業者と関係者が一体となり技術研鑽及び経営改善を図りながら茶業振興に取り組んできた成果が実を結んだものと思っています。地域の茶業関係者の皆様に深く感謝いたします。

今年、有村製茶は、操業60周年を迎え、このような記念する年に、栄えある賞をいただいたことは、家族一同喜びに耐えません。

昭和60年に、大学を卒業と同時に父の経営する製茶業に参画しました。不安もたくさんありましたが、諸先輩方のご指導をいただきながら、茶業一筋で現在に至っています。

祖父の時代からお茶づくりの原点は美味しいお茶づくりであると教わり育ってきたことから、私の経営理念は、「自分が飲んで美味しいと思うお茶を消費者に提供すること」であり、特に、生産技術の向上のため、出品茶生産に継続して取り組んで参りました。

継続して出品する中で、土づくりや施肥の改善により、「味」「香り」が大きく変化することに気付きました。堆肥の施用法や自家製液肥の製造法、施用時期、量等を気象条件の変化に応じ改善を重ねた結果、高品質で収量の上がる茶畑を作れるようになりました。

今回の受賞を契機に、更に美味しいお茶づくりに専念し、今まで築き上げた技術と経営理念を後継者へ引き渡すその日まで精進したいと思います。

これからも、全国の消費者に霧島茶の素晴らしさ、私の自信あるお茶をお届けします。今回の受賞で家族経営のすばらしさを全国にアピール出来たと思います。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

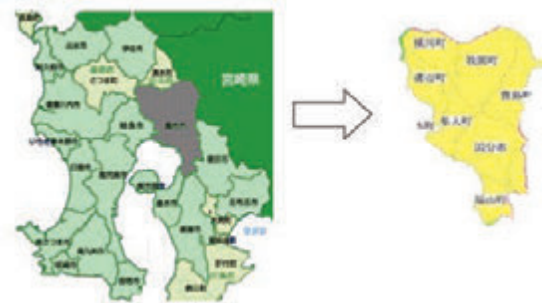
霧島市は、1市6町の合併により平成17年に誕生した。南九州及び鹿児島県本土のほぼ中心部に位置し、北部には国立公園である霧島連山、南部には広大な平野、さらには錦江湾に接するなど、海拔0mから霧島連山の最高峰「韓国岳」(1,700m)まで、豊かな自然に恵まれている(第1図)。

年間の平均気温は約16℃、降水量は約2,500mm程度(ともに霧島市溝辺地点)と、温暖多雨で、農作物の生育に適している一方、梅雨や台風時には平野部、山間部いずれも災害が発生しやすい環境でもある。

また、交通の要所として、国道、鉄道などの交通手段が発達するとともに、空港の開港(昭和47年)や九州自動車道の開通(昭和50年頃)等により、現在は人口約12万8,000人と、県内第2の規模となっている。

一方で日本百名山の霧島山や、鹿児島神宮の初午祭、霧島温泉郷や日当山温泉、妙見温泉などの温泉で知られる観光地でもある。

第1図 霧島市の位置及び霧島市



(2) 農業の概要

霧島市の農業は、大別して北部の上場地域と南部の下場地域に区分される。

上場地域では、冷涼な気象条件を生かして夏秋露地野菜などの畑作と水稻、茶及び畜産を主体とした農業生産が行われている。一方、下場地域は、温暖な気候を生かして、水稻を中心に施設園芸や観光果樹等、多様な農業が営まれている(第1表)。

中でも、鹿児島県で第3位の栽培面積を有する茶は、畑作平坦地帯から山麓地帯にかけて栽培され、良質茶の産地として、畜産、園芸とともに霧島市の重点品目に位置づけられ振興が図られている(第2表)。さらに、平成23年度には「全国お茶まつり鹿児島大会in 霧島」が開催されるとともに、全国茶品評会において3年連続で産地賞を獲得するなど、全国的にも評価が高まっている。

第1表 霧島市農業の概要

総世帯数	(H24.8.1)	58,822 戸
総人口	(H24.8.1)	128,257 人
経営耕地面積	(H22センサス)	3,889 ha
うち茶園		702 ha
農家戸数	(H22センサス)	5,066 戸
専業農家		1,294 戸
第1種兼業農家		222 戸
第2種兼業農		790 戸
茶生産農家		177 戸
認定農業者	(法人を含むH24.8.1)	318 戸
うち茶生産農	(法人を含むH24.8.1)	77 戸

第2表霧島市茶業の概要(平成23年度)

面積(ha)		生産量(t)		茶工場数	栽培農家
栽培	摘採	生葉	荒茶	(工場)	戸数(戸)
702	580	7,720	1,550	61	177

2. 受賞者の略歴

有村氏は、昭和56年に県内の農業高校を卒業後、宮崎の大学（農学部）を経て、昭和60年に後継者として就農した。

平成12年には、父幸男氏から経営移譲を受け、その後、積極的に優良品種を中心に規模拡大を行い、現在の経営面積は経営移譲時から約400a拡大し916aとなっている（第3表）。

第3表 有村氏の茶園面積拡大の推移（抜粋）

年次	茶園面積（a）	増反品種	備考
昭和	60年	318	就農
	63年	423	やぶきた、かなやみどり
平成	元年	423	おくみどり（改植30a）
	3年	468	やぶきた、ゆたかみどり
	7年	443	認定農業者に認定
	11年	510	おくみどり
	12年	560	やぶきた
	15年	615	かなやみどり他
	17年	734	べにふうき、おくゆたか他
	20年	871	あさのか、やぶきた他
	24年	916	さえみどり（含改植）他

昭和62年には、地域の茶農家13名で組織する「銘茶みぞべブランド確立研究会」の設立メンバーとなり、現在に至るまで役員（現在は会長、2回目）を務めるほか、県や地域の茶業青年の会会長や理事等の要職を歴任しており、特に平成9年には会長として茶業青年の会の全国大会を誘致し成功を収めるなど、相互研鑽による自身そして地域の技術力向上と産地銘柄の確立に貢献している。

それらの成果として、霧島市は全国茶品評会において多くの高位受賞者を輩出するとともに、有村氏自身も、先代に続き、全国茶品評会で農林水産大臣賞を獲得するなど、安定して高品質の茶を生産し、周囲から高い評価を得ている（第4表）。なお、有村家の農林水産大臣賞の受賞は、祖父の代から3代連続となる。

第4表 これまでの主な受賞歴

品評会名	年度	特別賞名
全国茶品評会	平成14	社団法人日本茶業中央会会長賞
〃	平成23	農林水産大臣賞
県茶品評会	平成16	鹿児島県知事賞
県茶業青年の会品評会	平成12	九州農政局長賞
県経営改善コンクール	平成16	鹿児島県経済農協連合会会長賞

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

有村氏は、妻、父母と、家族を主体とした茶業経営を営んでいる。

「おいしいお茶を消費者に提供すること」を理念に掲げ、安心・安全で消費者に信頼されるお茶づくりに取り組みながら茶園管理及び製茶の技術向上に努めている。

経営面積は、父から経営移譲を受けた平成12年以降、優良品種の導入とほ場集積を行い、現在916aまで拡大し、作業性等も考慮し26筆のほ場を6団地に集約している。

高価である製茶機械や乗用型管理機械については、その時々々の経営にとって必要最小限の導

入となるよう計画的に導入し、メンテナンスの徹底により稼働年数の延長を図っている（第5表）。

第5表 農機具、施設の保有状況

農機具			施設		
名 称	性能・能力	台 数	名 称	構 造	面 積
乗用型摘採機	30ps	2台	荒茶加工施設	防霜ファン スプリンクラー	450m ²
乗用型防除機	15ps	1台	防霜施設		736 a
乗用型中刈機	38ps	1台	防霜・灌水施設		180 a
製茶機械一式	120K型	1ライン			
トラック	2t 以上	3台			
同上	2t 未満	2台			

また、経営の役割分担を明確にするとともに、小売り部門の販売拡大を目指し、平成15年に家族経営協定を締結した（第6表）。相互の信頼とそれぞれの自主的で責任ある経営参画により、堅実でゆとりある経営を実践している。

第6表 家族の役割分担

氏 名	続柄	年齢	労働力	役 割
有村幸二	経営主	49	1.0	茶園管理、工場管理、経営の申告
真奈美	妻	44	0.8	農業簿記記帳、小売り販売補佐
幸男	父	76	0.5	茶園管理、小売り販売管理
玲子	母	74	0.3	顧客管理、雇用管理、小売り販売管理

2. 経営の成果

有村氏の年間生葉生産量は204 t（平成23年産）であり、一番茶から三番茶、秋冬番茶と年間を通じて荒茶加工を行っている。

年間10a当たりの生葉生産量は、優良品種の計画的導入による適期の摘採や液肥の利用、最新の水利用技術を用いた秋冬期からの防霜対策の徹底等により、平成23年産で2,524kgと、県平均の1.8倍ほどの増収を達成している（第7表）。

加えて、適度な湿りを保持した状態で製造する高度技術である「恒率乾燥技術」の徹底により、同一地区の生産者に比べ市場評価も高いことから（第8表）、年間の販売額も4,500万円と茶価の低迷が長引く中であって、堅実な経営を続けている（第9表、第10表）

第7表 年間10a 当たり生葉生産量の推移

年 次	年間生産量	10a 当たり生産量①	県平均②	① / ②
平成 12	83t	1,627kg/10a	1,337kg/10a	122%
21	160	2,150	1,410	152
22	158	2,128	1,483	143
23	204	2,524	1,430	177

第8表 主な品種別の一番茶市場評価(23年産、刈番茶は除く)

品種名	市場評価①	溝辺地区平均②	比較① / ②
ゆたかみどり	2,500円/kg	2,232円/kg	112%
さえみどり	3,600	2,257	160
あさのか	3,200	2,111	152
やぶきた	3,400	2,247	151
かなやみどり	1,800	1,660	108
おくみどり	2,900	2,204	132

第9表 荒茶生産及び販売額の推移

年次	荒茶生産量	販売額
12	16,669kg	29,087千円
21	31,901 (191%)	33,980 (117%)
22	38,884 (233%)	44,000 (151%)
23	40,843 (245%)	45,507 (156%)

※()内は対H12年比

第10表 経営収支

(単位:千円)

項 目			平成21年度	平成22年度	平成23年度		10a当たり県 平均(H19 品目別経営 統計)
			茶園面積(871a) 摘採面積(742a)	茶園面積(916a) 摘採面積(742a)	茶園面積(916a) 茶園面積(809a)		
区分	販売額		金額	金額	金額	10a当たり	
農業粗収益	荒茶販売額		31,030	41,170	42,507		
	仕上げ茶販売額		2,950	2,830	3,000		
	その他茶製品販売額		0	0	0		
	加工受託料		1,750	1,562	1,866		
	作業受託料		0	0	0		
	共同加工出役料		0	0	0		
	その他()		0	0	0		
	小 計 ①		35,730	45,562	47,373		
農業経営費	生産部門	肥料費	3,422	3,544	3,688	40.3	53
		農薬費	1,312	1,422	1,359	14.8	16
		光熱水費	491	612	504	5.5	30
		農機具費	457	285	233	2.5	25
		労働費	2,226	2,249	1,625	17.7	
		うち家族③	1,050	1,150	1,000	10.9	
		うち雇用	1,176	1,099	625	6.8	22
		賃借料(地代)	553	2,179	2,073	22.6	16
		修繕費	1,732	1,352	1,550	16.9	
		償却費	1,595	1,745	1,299	14.2	
		その他()	3,863	4,156	4,068	44.4	
	荒茶 加工部門	生葉購入費	0	0	0	0.0	
		光熱水費	1,905	2,231	2,017	22.0	
		労働費	2,900	2,776	2,869	31.3	
		うち家族④	400	550	540	5.9	
		うち雇用	2,500	2,226	2,329	25.4	
		修繕費	780	1,996	2,733	29.8	
		償却費	3,190	3,489	4,549	49.7	
		その他()	4,582	5,578	5,837	63.7	
	仕上茶 加工部門	荒茶購入費	1,000	1,200	1,200	13.1	
		光熱水費	210	220	200	2.2	
		労働費	600	600	540	5.9	
		うち家族⑤	600	600	540	5.9	
		うち雇用	0	0	0	0.0	
		修繕費	34	48	100	1.1	
		償却費	532	581	300	3.3	
		その他()	120	186	200	2.2	
	その他(出荷経費等)		2,966	2,983	4,613	50.4	
	小 計 ②		34,470	39,432	41,557	453.7	
農業所得(①－②)		1,260	6,130	5,816	63.5		
〃(家族労賃除く①－②＋③＋④＋⑤)		3,310	8,430	7,896	86.2		

受賞財の特色

1. 技術

(1) 優良品種の計画的導入による効率的な生産

有村氏は、現在、茶園を6団地に集約しているが、その過程において、市場評価や導入後の作業のバランス等を十分に検討した上で、品種を選定し、植栽を行っている。

市場評価の高い「さえみどり」「あさのか」、多収品種の「かなやみどり」「おくゆたか」、緑茶製造で抗アレルギー作用がある「べにふうき」などの計画的な導入により、早生から晩生までバランスの良い品種構成となっており（第11表）、計画的な適期の摘採が可能となるとともに、工場の操業期間も69日と、稼働率向上が図られている（第12表）。

第11表 品種別作付状況(23年度)

早晩性	品種名	作付面積(a)	比率(%)	参考(県平均)
早	ゆたかみどり	35	24.0	49.3
	さえみどり	88		
	あさつゆ	30		
	あさのか	60		
中	やぶきた	351	38.3	41.5
晩	かなやみどり	125	37.7	9.2
	おくゆたか	60		
	おくみどり	132		
	べにふうき	28		
	計	916	100.0	

注1)「べにふうき」は中生品種であるが、契約栽培で茶期の最後に製造するため晩生品種に区分。

注2)「参考(県平均)」は、平成22年産の県奨励品種における割合。

第12 表茶工場の操業日数(23年産)

	一番茶	二番茶	三番茶	秋冬番茶	計
操業日数	21日	20日	18日	10日	69日

(2) 自家製液肥の活用による品質向上と増収の両立

霧島市の地区栽培基準には化成肥料が採用されているが、有村氏は、当基準を参考としつつ、独自に配合、製造した液肥を活用している。一般に、液肥利用は、茶樹に対して即効的に働くことから、茶樹の状況に合わせた施肥が可能となるものの、液肥生産に長期を要することや液肥の品質の安定が難しいこと、こまめな施肥が必要であること等の理由により、地区内で導入している農家は少ない状況にある。この液肥利用については父幸男氏が取組を始めたものであるが、有村氏は配合資材の見直しや熟成期間の延長（4～5年間）、施肥方法の細分化など、自らの検討に基づいて改良を加え、より肥効の高い安定的な技術としている。

この結果、「葉色・芽伸びが良好」「うま味が増す」「肥料費の削減」等の効果が現れ、品評会で常に高位の茶を製造するとともに、年間生葉生産量も2,524kg/10aと県平均の1,430kg/10a（ともに平成23年産）の177%となるなど、品質の向上と増収の両立を達成している。

(3) 原料に応じた細やかな加工技術

複数の品種をバランス良く経営に取り入れているため、それぞれの品種や樹勢の更新ステージに応じた対応が必要となり、特に製茶技術については、茶芽の含水率や硬度、かさ密度等に応じて機械の設定を変更する必要がある。

有村氏は、製茶工程の中で初期乾燥に着目し、ある程度の水分を保持しながら一定の乾燥速度で製造を行う恒率乾燥の技術を習得し、県内でもトップレベルの加工技術で市場の信頼を得ている。また、製茶機械についても修理や改良を加えながら長年大切に使用し、機械の特徴を熟知した製造により、安定的に品質（評価）の高い茶を製造している。

(4) 畑かん水を利用した環境にやさしい病害虫防除の推進

経営面積のうち約2haには畑かん水が通水されており、スプリンクラーが整備されている。この設備を、防霜対策として利用するとともに、害虫であるクワシロカイガラムシの防除にも活用している。この技術は、宮崎県で開発された技術であり、枝を濡らすことにより虫の孵化を抑制する防除方法である。

クワシロカイガラムシは、難防除害虫として栽培上大きな課題となっており、薬剤防除を中心に対策がとられているが、有村氏は畑かん水を有効活用することにより、環境負荷の軽減、経費削減（薬剤費・人件費）、さらには灌水により茶樹の生育を促進することができると判断し、先駆的に最新のコントローラーを導入、効果を上げている。（写真1）。



写真1 スプリンクラー散水による
クワシロカイガラムシの防除

(5) 降灰対策の徹底

本県で農業を営む多くの者にとって、桜島の降灰対策は大きな課題の一つであり、特に火山活動が活発化した平成21年度以降、その対策に苦慮している。茶業においても、灰の付着がその品質に大きく影響を与えることから、『降灰茶は、「つくらない」「売らない」「買わない』を本県茶業振興の重点活動に位置づけている。

霧島市溝辺地区も降灰の多い地域であるが、全原料を洗浄脱水後に加工することにより、製品への降灰の混入防止を徹底している。また、洗浄して製茶する場合は、原葉を傷めることで製品品質を落とすことが指摘されているが、生葉投入量と水量、洗浄脱水後の加工法の工夫により、洗浄脱水の影響はなく、荒茶品質も高位に維持されている。

2. 経 営

(1) メンテナンスの徹底による製茶機械の長期活用

製茶機械は極めて高価であり、導入及び更新の判断は、茶業経営の健全性を保つために重要である。

有村氏は、家族経営を基本とした長期計画を見据え、製茶機械の多くを補助事業を活用せずに導入している。メーカーとの連携や、点検方法の習得等を通して、既存機械のメンテナンス

を徹底することにより、耐用年数経過後も長期にわたって継続的に使用し、経営費の抑制を図っている。葉打ち機、粗揉機（ともに耐用年数10年）は今年で購入後35年目、揉捻機、総合仕上げ機（同）は、同じく39年目を迎えるが、ともに作業に支障がなく、順調に稼働している。

古い製茶機械は最新の機械と比べ、制御装置の適応幅が小さいため人による高い操作技術が要求されるが、有村氏は経験に裏付けられた自身の感覚と細かな作業管理により、高品質茶の生産に繋げている。

(2) 記帳の徹底、情報の積極的な収集による栽培管理及び経営の改善

「商品」を扱うという自覚と、消費者の安心安全に対する要望に応えるため、県経済連が中心となって導入を進めている茶生産履歴管理システム「茶れきくん」を導入し、茶園毎の管理日誌及び製造記録日誌の記帳を、毎週、時間を設定して行っている（写真2）。

当システムの導入により、迅速な生産履歴開示が可能になるとともに、データの分析・検討を行うことで経営改善にも活用している。

また、茶市場への積極的な訪問や情報の入手、関係機関等との綿密な検討により、市場の求める品質を的確に把握し、品種構成や製造に反映させている。



写真2 茶生産履歴管理システム
「茶れきくん」への入力

(3) 研究会活動を中心とした品質の向上とブランド化の推進



写真3 第65回全国お茶まつり鹿児島
大会in霧島での表彰風景

全国茶品評会等の各種品評会での上位入賞と、会員相互の技術向上、みぞべ茶のブランド確立を目的として設立した「銘茶みぞべブランド確立研究会」は、その成果として、有村氏だけでなく、霧島市が全国茶品評会において3年連続で産地賞を獲得するなど、多くの成果を上げてきた。また、地域茶業者の相互の技術研鑽や銘柄確立にも効果が波及するとともに、若い茶業後継者の加入が増えるなど、地域全体のレベルアップを図る重要な組織となっている（写真3）。

(4) 家族経営協定の締結による自主的で責任ある経営参画の推進

有村（幸）製茶は、家族経営を核とした経営であり、それぞれの明確な役割分担と信頼関係を基礎としている。

これらを明文化し、お互いに再確認するため、平成15年に家族経営協定を締結したことにより、経営主と妻、親と子、それぞれの自主的で責任ある経営参画がより明確になった（写真4）。毎朝7時から、家族でその日の作業内容や安全な作業実施の確認等も行っている。

また、先々代、先代と「農林水産大臣賞」を受賞しており、「自分の世代も」という経営主

として明確な目標を持っていることも、これまで培われてきた技術を十分に理解し、自分のものとした上でさらに発展させるという原動力となっている。



写真4 家族経営協定の締結

(5) 次代の消費者、子供たちに対するお茶への理解促進の取組

小学生に対するお茶の淹れ方教室については、本県茶生産の実態や日本の伝統文化としての茶に対する関心の醸成、リーフ茶の普及、消費拡大等を目的として、全県的に取り組んでいるところであるが（H23実績：124校、約3,700名）、有村氏もこれに加え、加入する霧島市茶業振興会溝辺支部の一員として、工場や摘採機等の作業機械の見学、小学校卒業時の急須プレゼント、さらには保育園児が摘んだ茶を加工し園児にプレゼントするなど、次代の消費者に対するお茶の理解促進活動に積極的に取り組んでいる。

さらに、有村氏の妻もお茶の淹れ方教室の講師として近隣の小学校で授業を行うほか、地区内のお茶農家の若妻組織である「ティークラブ」の会員として、ふるさとまつりや地域のイベント等を活用し、地域産茶のPRに努めている。

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 家族を中心としたモデル的な経営形態

近年、協業組織や集落営農等も育成されつつあるが、依然として農業の中心は零細な家族経営が担っている現状にある。

有村氏の経営は、家族を単位としつつも、相互の信頼と責任ある経営参画、たゆまぬ自己の研鑽のもと、経営規模の拡大と経営の安定を両立させており、補助事業をほとんど活用せずに高い利益を実現している経営手法と併せ、地域や県においてもこれからの農村における家族経営のモデルとなり得るものである。

(2) 研究会活動を通じた地域全体のレベルアップと銘柄の確立

有村氏は、若い頃から普及所や試験場等の実証技術等を積極的に受け入れ、その情報を研究会で紹介するなど、新しい技術に積極的に取り組んできた。その結果、当地域の技術の浸透は県内でも早くレベルも向上し、他地域のモデルとなっている。「銘茶みぞべブランド確立研究会」の役員として、また、若い頃地域の先輩たちから、お茶に関する技術を様々な場面で教

わったことで現在があると感じていることから、若い青年たちの相談役になるなど、若い世代に対しこれまで培ってきた技術を積極的に伝授し、後継者の育成にも尽力している。

このような取組が、全国茶品評会において、霧島市の3年連続産地賞受賞につながるとともに、同研究会会員が2年連続で農林水産大臣賞を受賞するなど成果として現れ、霧島茶ひいてはかごしま茶の銘柄確立に貢献している。

2. 今後の方向

長引く荒茶価格の低迷や、生産コストの上昇により、経営の規模と生産効率を追求する経営が多い中で、代々続く家族経営を基本とし、その中で効果的な手法を選択しながら、精度の高い茶業経営を目指している。家族経営であっても、地域の成長なくして経営発展はないことを理解しており、今後とも地域の茶業者とともに成長を続けることを目標としている。

「自分で飲んで美味しいと思うお茶を消費者に提供したい」。有村氏のお茶づくりの基本姿勢であり、手間のかかる液肥等にこだわる理由でもある。当地区には若い茶業後継者も多く、良質茶の産地として引き続き発展していくことが期待されており、有村氏の理念や技術の伝承と地域のリーダーとしての活躍が期待される。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 技術・ほ場（こんにゃく）

受賞者 林 新一

住 所 群馬県利根郡昭和村

受賞者のことば

林 新一

この度、農林水産祭における日本農林漁業振興会会長賞を受賞したことは、大変な名誉であり心より感謝申し上げます。これも、共に研鑽してきた「生越こんにゃく研究会」の仲間や、関係機関の皆様方のご指導ご支援の賜物であり感謝の念に堪えません。

私は、昭和48年に農業高校を卒業後就農しました。就農時はアスパラガス等との複合経営でこんにゃく栽培面積は100a程度と小規模であったことから、生産安定と規模拡大を目標に昭和55年に同級生3人と「生越こんにゃく研究会」を発足しました。研究会では普及指導機関、試験研究機関等からの支援を受け、試験ほを設置して病害虫の抑制対策や肥培管理による単収向上を図ってきました。現在も新品種「みやままさり」の増殖ほを設置して普及に努めるなど、研究会員の生産技術の向上に努力しているところです。また、規模拡大によるコスト低減を図るため、平成8年にはこんにゃく専業に経営を転換し、地域の土地改良事業と並行して野菜生産者との交換耕作によりほ場集約を進めた結果、現在の栽培面積は1,600aを超えました。さらに平成23年には栽培品種を「みやままさり」に完全更新しました。現在は、安価な外国産原料や製品が輸入されていますが、日本の伝統食品を守るために、更なる低コスト化を進め高品質な原料の供給に努めます。

最後に、我が家の経営は年間延べ1,500人を超える雇用労力により継続されています。規模拡大のために最新の作業機を導入し省力化を図っていますが、良質のこんにゃくいもを生産するためには優良な種いもの確保が重要です。最終的に人の目と手で一つ一つこんにゃくいもの病害を確認することが確実な方法と考えています。これからも大勢の方に支えられなければこんにゃく経営の発展はありません。今後も、皆さんへの感謝の気持ちを忘れずに愛情のこもったこんにゃくを栽培していきたいと考えています。

地域の概要と受賞者の略歴

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

昭和村は、群馬県北部、利根郡の最南端にあつて赤城山北麓に位置する。500mから800m付近まではゆるい傾斜をなし、赤城高原地帯となっている。気温は平均気温11.6℃、最低気温は－5℃位、最高気温は30℃を超える。晩霜は5月下旬まであり、初雪は11月上旬からのがあり、4月下旬まで春雪を見ることがある。耕土は平均30cm～50cmで、地域の大部分が火山灰土で排水性が比較的良くこんにゃく栽培に適している（第1図）。

第1図 群馬県昭和村の位置



第2図 昭和村全域



(2) 農林水産業の概要

昭和村の農家数は713戸、基幹的農業従事者数は1,469人、耕地面積は2,390haで畑地率は97%である。この内、赤城西麓土地基盤整備事業により1,237haが整備され、灌漑施設も設置されている。主な作物はこんにゃく、レタスを中心とした土地利用型作物のほか、ハウスを利用した雨よけハウレンソウや雨よけトマト等の野菜となっている。こんにゃく経営を見ると大規模な専作経営、こんにゃくと雨よけハウレンソウや雨よけトマトとの複合経営が中心となっている（第1表）。

昭和村では、後継者にも恵まれ作付面積の大幅な減少もなく維持できている。また、こんにゃく栽培農家や露地野菜農家の規模拡大に伴いほ場が不足する結果、隣接市町村への出耕作栽培も行われ、隣接地域での遊休農地の減少にも繋がっている。

第1表 昭和村農業生産額(平成18年産)

農産物名	産出額 (千万円)	構成比 (%)	農産物名	産出額 (千万円)	構成比 (%)
耕種計	715	—	畜産計	212	—
米	5	0.5%	肉用牛	58	6.3%
雑穀	1	0.1%	乳用牛	154	16.6%
豆類	1	0.1%	うち生乳	—	—
いも類	2	0.2%			
野菜	464	50.1%			
果実	35	3.8%			
花き	26	2.8%			
工芸農作物	181	19.5%			
種苗・苗木類・その他	1	0.1%			
			合計	927	100%

2. 受賞者の略歴

林新一氏は、昭和48年に地元農業高校の卒業とともに就農した。昭和55年に同級生と「生越こんにゃく研究会」を発足し、病害防除と県育成品種の導入の検討を行い経営安定を図って

きた。平成3年の経営移譲を機に規模拡大を進め、平成8年にはこんにゃく専業経営に切り替えた。平成23年にはこんにゃく作付面積が1,630aに達し、県育成品種「みやままさり」に全面更新した（第2表）。平成20年に長男が就農し、平成25年には経営移譲を予定している。

第2表 農業経営の発展経過

(単位:a)

第2表 農業経営の発展経過			こんにゃく作付面積 収穫面積		(単位: a)
年	年齢	内容	こんにゃく作付面積 収穫面積	複合経営品目・交換耕作・緑肥	
昭和48年	18歳	就農。在来種	100	70	養蚕、加工トマト、アスパラガス
昭和55年	25歳	生越こんにゃく研究会発足「はるなくろ」導入	150	100	加工トマト、アスパラガス
平成2年	35歳	「あかぎおおだま」導入エン麦播種技術導入	400	280	加工トマト、アスパラガス
平成3年	36歳	経営移譲、糸之瀬アスパラ部会会長（H2～3年）	500	350	アスパラガス
平成7年	40歳	レタス栽培農家とほ場の交換耕作開始	700	480	アスパラガス 交換耕作：80a
平成8年	41歳	こんにゃく専業となり規模拡大	800	560	
平成10～11年	43歳	利根沼田こんにゃく研究会会長 群馬県こんにゃく研究会副会長	900	630	交換耕作：120a
平成12年	45歳	緑肥輪作による土壌病害抑制	1000	700	緑肥面積：50a
平成15年	48歳	「みやままさり」研究会共同ほ場で増殖	1200	840	交換耕作：140a
平成20年	53歳	長男宗一郎就農	1400	980	交換耕作：160a
平成22年	55歳	「みやままさり」への品種更新終盤年	1300	900	緑肥面積：200a
平成23年	56歳	「みやままさり」への品種更新完了 「みやままさり」許諾販売(生越こんにゃく研究会)	1630	1060	交換耕作：180a、緑肥面積50a

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

林氏の平成23年度の経営耕地面積は1,680aで、うち自作地が480a、借地が1,200aである。これは利根沼田地域における販売農家の平均経営規模（370a程度）の約5倍の規模となっている。1筆の平均ほ場面積は60aで最大1筆180aのほ場も耕作している。

林氏の経営は、林氏が作業計画、肥培管理及び防除作業を組み立て、妻が中心となり経理管理、雇用管理を担当し、長男がほ場管理全般を担っており、このように家族での役割分担を明確にすることで、年間延べ1,500人にも及ぶ雇用労力の円滑な雇用と労務管理の徹底を図っている（第3表）。

第3表 農業労働力と作業分担

	家族氏名	続柄/人数	年齢(歳)	労働力	労働日数(日)	役割分担
家族	林 新一	本人	57	1.0	280	作業計画・防除体系
	林 定子	妻	54	1.0	200	労務・経理全般
	林 宗一郎	長男	25	1.0	250	ほ場管理全般
	林 志ま	母	83	—	20	電話番・規格フダ作り
雇用	臨時雇用(長期・男)	3名	平均30		総計300	種芋選別・植付・収穫
	臨時雇用(長期・女)	3～4名	平均35		総計680	種芋選別・植付・収穫
	臨時雇用(収穫期)	10～30人/日			総計540	収穫時のみ

こんにゃく関連機器の導入と大型貯蔵庫、雇用労力による機械化一貫体系が特徴であり、主要施設及び農機具の保有状況は第4表のとおりである。

第4表 主要施設、機械装備

	名称	規模・能力	台数等	導入年度
施設	こんにゃく貯蔵庫(木造)	239.3㎡	1棟	平成4年
	こんにゃく貯蔵庫(鉄骨)	198㎡	1棟	平成8年
	機械保管場所	158.4㎡	1棟	
	機械保管場所	92.4㎡	1棟	
農機具	トラクター	110ps	1台	平成16年
		45ps	1台	平成22年
		36ps	1台	平成11年
		25ps	1台	
	フォークリフト	1.75t	2台	平成21年
		1.5t		
	トラクター用フォークリフト		1台	平成22年
	種芋重量選別機		1台	平成20年
	球状生子選別機		2台	平成23年
	マルチ同時土壌消毒機		1台	平成24年
			1台	平成6年
	こんにゃく植付機	4人乗用	1台	平成22年
		2人乗用	1台	平成14年
	こんにゃく掘取機		1台	平成22年
			1台	平成20年
	土落とし機		1台	平成22年
	ブームスプレーヤ	1050リットル	1台	平成16年
		1015リットル	1台	平成23年
	トラック	3.5t	1台	平成7年
		2t	1台	平成21年
		1.5t	1台	平成11年
		1t	1台	平成23年
	フレールモーア	1601	1台	平成15年
	プラソイラー		1台	平成16年
	ロータリー	2610	1台	平成21年
		2008	1台	平成16年

2. 経営の成果

平成23年度は品種更新が終了し、種いも作付面積が若干増え収穫面積が減少したことで単収は減少しているものの、県平均との比較では41%上回っている（第5表）。生いも販売価格は200円/kgと比較的高値であったことから、売り上げが8,000万円を超える結果となった（第6表）。また、平成21年度及び22年度においても、単収は県平均を60～70%上回り販売金額も8,000万円前後と安定している。

労働時間は県平均と差はないが、家族労働時間は県平均の55%と大幅に少なく、雇用労働時間は県平均の2倍となっている（第7表）。利根沼田地域の特徴として雇用労力の確保が出来ることが重要な要素となり、雇用労力による規模拡大が成功している先進的な事例である。

経理と申告書の作成等は税理士に依頼して行っているが、経営内容全般については家族も共有することとしている。また、消費税の納付や予定納税についても税理士と相談し間違いの無いように配慮している。

平成23年度の労働報酬は家族での話し合いにより決定し、専従者給与として妻が1,000万円、長男は500万円としている。このような報酬額は一般的なこんにゃく栽培農家に比べ相当高額であるが、林家における労働力の正当な対価と考えられる。

第5表 こんにゃくの生産状況

区分	こんにゃく作付面積(a)		総生産量(kg)		10a単収(収穫面積)		
		収穫面積(a)		精粉加工(kg)	林氏(kg)	県平均(kg)	同比(%)
平成21年度	1,500	1,000	499,481	162,274	4,994	2,920	171%
平成22年度	1,300	900	456,627	32,656	5,074	3,020	168%
平成23年度	1,630	1,060	434,468	141,855	4,099	2,901	141%

第6表 経営収支

(円)

区 分		平成21年度	平成22年度	平成23年度		県平均 (平成21年) 10a当たり
		こんにゃく	こんにゃく	こんにゃく	10a当たり	
収入	販売金額	82,555,596	76,073,424	81,855,055	502,178	603,000
	期首棚卸	8,345,200	32,959,956	14,154,463	86,837	
	期末棚卸	32,959,956	14,154,463	27,348,930	167,785	
	小計	107,170,352	57,267,931	95,049,522	583,126	603,000
経費	種苗・苗木費	10,189	10,579	31,763	195	1,000
	肥料費	7,598,082	8,954,350	8,633,109	52,964	21,000
	農業薬剤費	14,408,945	12,264,319	16,120,206	98,897	69,000
	光熱動力費	1,797,281	1,706,865	2,027,308	12,437	13,000
	諸材料費	1,618,886	1,348,669	2,151,470	13,199	9,000
	土地改良・水利費	387,634	387,634	387,634	2,378	1,000
	租税公課	667,111	538,754	607,545	3,727	12,000
	農機具費	291,453	604,567	357,290	2,192	23,000
	労働費	17,562,000	17,907,450	26,150,430	160,432	127,000
	うち家族	9,200,000	10,000,000	15,700,000	96,319	98,000
	うち雇用	8,362,000	7,907,450	10,450,430	64,113	29,000
	修繕費	2,582,904	1,581,543	1,265,584	7,764	
	福利厚生費	668,291	711,500	618,003	3,791	
	償却費	7,000,753	7,359,521	6,422,944	39,405	57,000
	支払地代	3,795,304	4,186,931	4,506,908	27,650	14,000
	その他	1,489,839	1,357,704	1,594,261	9,781	22,000
	雑費	1,835,816	2,474,147	3,681,618	22,587	4,000
	小計	61,714,488	61,394,533	74,556,073	457,399	373,000
農業所得(収入)－(経費)		45,455,864	▲4,126,602	20,493,449	125,727	230,000
家族労働費を含めた所得		54,655,864	5,873,398	36,193,449	222,046	328,000

第7表 年間労働時間

(時間)

区 分	項目	全体	10a 当たり	県平均 10a 当たり
全 体	栽培管理	3,540	21.7	56.5
	収穫調製	11,900	73.0	38.0
	計	15,440	94.7	94.5
	栽培管理	1,540	9.4	
	収穫調製	4,300	26.4	
	計	5,840	35.8	65.1
	栽培管理	2,000	12.3	
	収穫調製	7,600	46.6	
	計	9,600	58.9	29.4

受賞財の特色

1. 技術の特色

(1) 優良品種「みやままさり」への完全更新

現在、群馬県内の栽培品種は「あかぎおおだま」が70%以上を占めている。平成17年に品種登録された「みやままさり」は、生子が球状で植付作業の機械化に適していること、貯蔵の省スペース化が図れること、生子選別作業の省力化が図れることなどの長所がある。県では新品种の普及を進めるため、品種登録出願した平成14年より県内主要生産団体に「みやままさり」増殖事業への参加を求めた。林氏は今後の規模拡大には新品种への品種更新が不可欠と考え、平成15年から研究会共同ほ場で「みやままさり」増殖事業に協力すると共に、自経営への導入を進め平成23年度にこんにゃく作付面積1,630aを全て「みやままさり」に品種更新した。また、雇用労力を重点投入し異品種除去を徹底して、精粉歩留が高いという品種特性を維持している。さらに、林氏は試験研究機関での研究成果を基に試行錯誤し、自経営に最適な種いもの貯蔵管理条件をまとめ上げ、講習会等を通じて「みやままさり」を導入する栽培者に積極的に指導を行い、生産安定に大きく寄与している。

(2) 最新作業機導入による省力化と雇用労力の活用

種いも重量選別機をはじめ、マルチ同時被覆土壌消毒機、球状生子植付機、球茎植付け機、大型ブームスプレーヤ、掘取機など最新の作業機を導入し省力化を図っている（写真1）。ブームスプレーヤによる防除作業では、薬剤にI C ボルドー 66Dを使用し灌水施設を利用した現地調製を行うことで、大幅な省力化を図っている。貯蔵作業においても、パレットにプラスチックコンテナを積み上げフォークリフトにより積み降ろしすることで効率化を図っている。

一方で、全ての種いもを人の目で確認し病害球排除を徹底する種いも選別作業、品種特性を維持するための異品種除去作業、50日間と期間が限定される収穫作業といった、要となる作業には雇用労力を最大限に活用している。雇用労力は年間延べ1,500人にのぼり、収穫作業では1日最大30人の雇用者が作業している（写真2）。



写真1 ブームスプレーヤによる防除



写真2 収穫作業終了を記念して

(3) レタス農家との交換耕作による土壌病害の抑制

こんにゃく栽培の大規模化にともない連作障害として根腐病の発生が増加する一方、当地域ではレタスなど露地野菜においても大規模専作農家が増加し連作による病害の発生や品質の低下が問題となっていた。林氏は根腐病の抑制を図るため平成7年に、同級生のレタス農家と交換耕作を開始した。当時は個別経営内で未成熟トウモロコシの作付けを行う輪作などの対策が一般的であったが、レタス農家など他経営間の交換耕作は県内でも初めての取り組みであった。平成11年には、県内作付面積の75%のほ場で根腐病が大発生したものの、林氏のほ場では交換耕作の効果により根腐病の影響を受けなかった。さらに、輪作とは異なりこんにゃくの作付面積を減らす必要が無く、経営に支障を来すことがないため、昭和村では交換耕作の取り組みが増加し、現在ではレタスに加えキャベツやホウレンソウとの交換耕作により根腐病の抑制に繋がっている。

2. 販売での特色

(1) 生いもの一元出荷

生いもの販売は農協（系統）への販売と、仲買人を通じて加工業者への販売に大別される。近年では、大規模な生産者が出荷組合を設立し特定の加工業者へ直接販売するケースも増えている。林氏は収穫作業に集中するため、農協（系統）出荷に一元化している。これにより収穫時30人近い雇用者の作業の指示や作業の安全に気を配る余裕ができ、また、精算管理も一元化され出荷伝票の管理などが容易になるとともに、出荷実績を明確化することで経営内容を的確に把握することが可能となった。

(2) 精粉加工による経営の安定化

群馬県下のほとんどの農家は生いもでの販売に特化しているが、林氏は生いもの販売だけでなく、一部を農協に加工委託し精粉として販売することで、高付加価値販売と販売期間の周年化を実現している。

普及性と今後の方向

1. 普及性

「生越こんにゃく研究会」の中心メンバーとして、育成者権を持つ群馬県と「みやままさり」に関する許諾契約を結び、種いもを希望する生産者に譲渡しており、「みやままさり」の作付拡大に貢献している。また、「みやままさり」の生子は球状で機械化適応性が非常に高く、県の試験研究機関と農機具メーカーは共同で大規模経営に対応する球状生子植付機を開発したが、県内トップレベルの作付面積を誇る「みやままさり」の先進栽培農家としてその現地実用化試験に全面協力し、市販化に向け大きく貢献している。更に、生子出芽率低下など「みやままさり」の普及過程における障害を回避するための栽培上のポイントや貯蔵管理の注意点などに関して、自ら得た知識を積極的に公開している。「みやままさり」栽培の先駆者として、また、2,000aに届かんとするこんにゃく専作大規模経営の先進的モデルとして、林氏の元には県内外の生産者が毎年視察に訪れる。林氏の栽培管理・貯蔵管理についてのアドバイスを参考

に「みやままさり」の生産に励んでいる。

以上のように、地域及び関係機関との連携のみならず、こんにゃく生産の県内外での手本となっている。

2. 今後の方向

こんにゃく栽培は、貯蔵庫をはじめ、植付け機や堀取り機など資本装備に大きな費用を伴うことから、新たにこんにゃく栽培を開始する人はほとんどいない。このため、県内の高齢化が進んでいる地域では担い手が不足し、今後も作付面積は減少すると考えられる。林氏は、作柄が天候に左右され、価格変動が大きいこんにゃく栽培を、新品種の導入や栽培技術の向上によって回避し、後継者が就農することを想定して規模拡大を図りながら継続してきた。現在、生越地域の後継者だけでなく昭和村全域や県内の生産者、後継者とも栽培面での連携を図っている。今後も群馬県こんにゃく現地研究大会や利根沼田・群馬県実績検討会等に引き続き参加し、温暖化による栽培への影響、周辺環境への影響の少ない農薬の導入、規模拡大を進める上での雇用労力の確保など、自ら得た知識を積極的に公開し、普及に貢献することが期待される。

天皇杯受賞

受賞財 経営（林業）
受賞者 岡橋 清元
住 所 奈良県橿原市

受賞者のことば

岡橋 清元

この度の農林水産祭において、栄誉ある天皇杯を賜り、身に余る光栄と深く感謝申し上げます。今回の受賞に際して、奈良県はじめ各関係機関の皆様のご指導、ご支援に心より感謝申し上げます。

私の道作りは、山を大崩壊させた失敗からの始まりでした。しかしその失敗が無ければ、「壊れない道づくり」の手ほどきをして頂いた、恩師大橋慶三郎先生（第32回農林水産祭天皇杯受賞者）との出会いはありませんでした。以来34年間、師のご指導により「壊れない道づくり」に邁進して参りました。当初は弟らと三人で始め、次第に仲間が増え、現在は息子や甥など9人の仲間で年間3000mの作業道開設と、それに伴う搬出間伐を行っております。

今、森林・林業再生プランに沿って県が進めている奈良県木材生産推進事業は、200haの森林を集約化して路網整備を行い、木材の安定供給と健全な森林の育成を目的としています。

吉野林業地帯は急峻で複雑な地形・地質で、また台風や雨が多く、林道・作業道の整備が遅れています。そのためこの事業では「壊れない道づくり」を順守させるため、奈良型作業道の開設が義務づけられています。この奈良型作業道の基本は、大橋先生が長年にわたり試行錯誤され確立された基本理念と工法を忠実に守った作業道です。道幅は250cmを厳守し、そして高密に開設した道を緑化し早期に自然の状態に戻すことにあり、災害に強い「いつでも使える道・壊れない道」を作ることにあります。

奈良県が「奈良型作業道」として、この大橋式を県の作業道づくりの基本として取り入れられたことは、長年、大橋式作業道を作り続けてきた我々にとっては、これほどの喜びはありません。

吉野林業は500年の歴史と伝統があり、山守制度という他ではない仕組みで繁栄して来ましたが、古き良きものは守り、新しき良きものを取り入れ、これからも決して驕ることなく「山の仕組み」を良く理解し、後継者育成に努力していく所存です。この奈良型作業道が全国の急峻林業地帯に夢と希望を与えられることを信じ、尚一層の精進を重ねて行きたいと思っております。

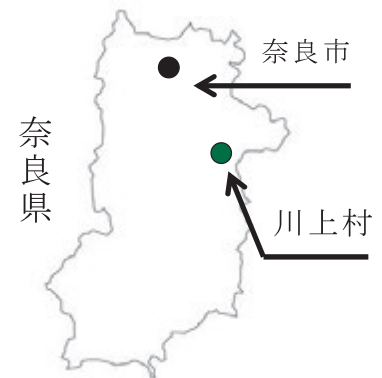
1. 地域の概要

吉野林業地域と言われている地域は、広義には奈良県吉野郡全体を指すが、その成立の経緯などからみて、一般にはもっと狭い範囲、即ち奈良県のほぼ中央を東西に流れる吉野川の上流域にある吉野川上流地域で、川上村、東吉野村、黒滝村の3村で構成されている地域（県土の約12%を占める）を指している。

年間2,000mm以上の豊富な雨量、年平均気温14℃、冬季積雪30cm以下という自然条件と地力に恵まれ、良質のスギ、ヒノキの産地として中世以来、城郭や大規模な寺社建築に木材を提供してきた古い歴史を持つ。また、「樽丸林業」という言葉で表されていたように酒樽用のスギ材の生産が盛んであったため、古くから密植・多間伐という極めて集約的な育林方法が行われており、銘柄材「吉野スギ」として優良な建築用材の生産が行われている。

林業地から搬出される原木が集積される吉野町には、原木市場があり、取引された原木および隣接する木材工業団地で加工された各種の製品は、京阪神はじめ全国の消費地へと流通されている。

第1図 奈良県川上村の位置図



2. 受賞者の略歴

氏は、吉野林業地において代々林業を営む岡橋家の第17代当主で、大学を卒業後、岐阜県内の林業会社で研鑽を積み、昭和49年から家業の林業を継承し、現在は清光林業株式会社の会長を務める。

大阪府で先進的に作業路網開設に取り組まれている大橋慶三郎氏と出会い、大橋氏の林業に対する情熱や作業路網理念に感銘を受けて師事し、大橋氏から直伝を受けた大橋式作業道開設工法により、崩壊した作業道を修復、続いて吉野郡の1町3村（面積順に、川上村、上北山村、東吉野村、吉野町）内の2,000ha近くに及ぶ自社所有山林に、順次高密度の作業路網を開設している。

職歴

昭和49年	家業の林業を継承
昭和58年～現在	川上村森林組合理事
昭和62年～平成9年	奈良県林業技術開発推進会議委員
平成2年～平成22年	清光林業株式会社取締役社長
平成4年～現在	奈良県森林組合連合会理事
平成18年～現在	奈良県森林審議会委員
平成22年～現在	清光林業株式会社会長

受賞歴

平成7年度全国林業経営推奨行事 農林水産大臣賞（平成7年）
第34回農林水産祭林産部門 内閣総理大臣賞（平成7年）
平成23年度全国育樹コンクール 農林水産大臣賞（平成23年）

受賞者の経営概要

1. 経営目標

氏が経営する「清光林業株式会社」では、次の経営目標を掲げ、代々受け継いできた山林と吉野林業の伝統を次の世代に引き継ぐため、施業集約化と高密度路網化に基づく経営の効率化を実践し、時代の変化に応じた長伐期優良材の利用拡大をすすめ、新規性、柔軟性のある経営を貫いている。

- 一、調和 自然の営みに学び、自然と人との調和ある豊かな山作りを通じ、国土の保全と地球環境に貢献する林業をめざします。
- 二、勇気 勇気を持って不断の経営改革に挑戦し、魅力ある林業、尊敬される林業をめざします。
- 三、潤い 良質な吉野材の提供を通じ、木に親しむ豊かな生活文化の創造と、潤いある人と人とのつながりを大切にする社会づくりをめざします。

2. 環境方針

所有する森林の多くは、吉野熊野国立公園内にあり、尾根筋にはアカヤシオ群落や紀伊半島を代表する貴重な植生がある。また川上村と上北山村の所有山林には世界遺産「大峯奥駈道」が縦走している。

これらのことから森林の保全管理については特に取り扱いに注意が払われ、森林法や自然公園法を遵守した施業が行われ、毎年のSGEC管理審査においても適合判定を受けており、現場における油類・薬剤管理、火災予防等を徹底している。

3. 森林経営の特徴

氏の経営は、直営と吉野地方の慣行的林業である山守制度（山林所有者が地元有力者（山守）に山林の保護管理や生産事業を任せて実施し、山守が皆伐時の売却代金の一部を所有者から受け取る制度で、吉野地方では300年近く続くもの）によるものに分かれる。全体の半数弱が直営山林で、半数強が山守（58名）への委託山林となっている。いずれも吉野の伝統的施業すなわち「密植、多間伐、長伐期」を基本として、高品質で付加価値が高い大径材を生産することを経営方針としている。



写真1 整備された路網

氏は、約33年前（昭和54年）から直営区において、作業道の整備を進めてきた。作業道は毎年平均約3,000mを延長し、現在までの開設距離は78,000mに及び、これらの路網に直接かかる利用森林面積は430haで、路網密度は181m/haとなっている。

氏が自ら開設する作業道は、地形図や航空写真から危険な崩壊箇所や地下の水脈を予測した上で、さらに現地の地形・地質、植生等を詳細に調査して入念な路線図を作成するもので、最も安定した地質・地形の場所に最小限度の伐開によって作業道が開設されている。この作業道開設にあたっては、災害に強く壊れないことを念頭においており、吉野林業地の急峻な地形や地質、多雨な気象条件を考慮し、幅員2.5m、切り取り法高を最小限（最大1.4mまで）にとどめ、路側には間伐材を有効利用した丸太組工法を取り入れ、完璧な路肩補強を行う。またこの工法は、施工後数年を経て丸太組の間に自生の植生が入ることにより自然の法面に戻る、いわば「合自然的な山にやさしい工法」といえる。

氏が整備している作業道は、一般的な作業道と比較して開設費が割高になるが、開設後のメンテナンス費用が殆ど掛からず、林業経営において長期的な利用を考えれば低コストにつながる。2トン積み（4WD）トラックを利用して250年生の大径材も搬出することができるため、搬出費はヘリコプター集材の3分の1～4分の1にまで軽減され、これまで採算が合わずに林内で切り捨てられていた材の搬出も可能となるなど、木材搬出の低コスト化が実現されている。また、現場までの移動時間・労力の軽減によって、日常的な山の状況把握をはじめ、下刈り、



写真2 搬出される間伐材

枝打ち、間伐等施業の促進のほか、労働災害時のライフラインとしての役割等を考えると作業道整備の効果は計り知れない。

また近年の新たな取組として、山守に管理を委託している区域についても、山守の理解を得て団地化した山林において、直営作業による路網開設が進められており、氏がこれまで取り組んできた路網整備と機械化による低コスト化が、社有林以外にも拡大され、伝統的林業地帯に大きな影響を与えている。

第1表 森林施業の指標等

樹種	人工林 スギ:ヒノキ=7:3 天然林 天然生林のため自然の推移に委ね、地域の自然植生の維持に努める
作業種	人工林 吉野式の長伐期施業を基本方針とし、弱度の間伐を繰り返し行うことで、品質の高い木材の生産を行うとともに、下層植生を豊かにし林地保全、水土保全等公益的機能の維持・増進を図るものとする。当面主伐計画はないが、将来的に「永代木」の伐採を行う場合も1カ所あたり5ha以下とし、伐採箇所は努めて分散する。 天然林 生物多様性の観点から、地域の貴重な自然植生として、伐採収穫の対象としない。
伐期齢	人工林 スギ、ヒノキとも吉野式の長伐期施業を基本方針としている。（林分の状況にもよるが、原則135年生以上） 天然林 生物多様性の観点から、地域の貴重な自然植生として、伐採収穫の対象としない。
施業上の技術的特徴	所有山林はS G E C森林認証を受けており、森林の機能を最大限に高める努力を重ねるとともに、自然環境保全にも配慮し、森林を繊細に取り扱いながら施業・管理を行っている。 また、林業経営のネックとなる伐出作業の省力化・低コスト化を図るため、大阪の大橋慶三郎氏に師事し、吉野の急峻な地形にも対応できる災害に強く壊れない高密度路網の開設を行うとともに、作業道の狭い幅員に合わせて工夫された林業機械を導入した作業システムを構築している。

第2表 森林施業の実施方法(平成20～22年度平均値)

直営・委託(請負を含む)別面積 (ha)			最近3ヵ年の直営総投入 労働量(人・日)		雇用労働力の人数 (人)	
すべて直営	すべて委託	直・委併用	自家労働力	雇用労働力	常用	臨時
8	46	0	390	1,680	8	0

第3表 森林施業計画の作成

認定森林施業計画の種類別 対象森林面積(ha)			認定森林施業計画の対 象森林の団 地数(団地)	認定森林施業計画の対象森林についての施業計画量 (ha)			
単独施業計画	共同施業計画	合計		主伐	間伐	植栽	保育
954	985	1,939	34	0	321	0	8

第4表 施業の共同化

施業実施協定の概要	対象森林面積 (ha)	参加している森林 所有者数(人)	主な協定事項
森林施業全般及び作 業路網の整備	150	13	・契約対象森林で、立木竹の伐採、保育、その他の森林施業を実施する。 ・契約対象森林で、作業路網の整備を実施する。

第5表 路網整備

種別	延長(m)	幅員、規格等 (幅員はm)	路網密度 (m/ha)	路網から作業現場までの 平均到達距離(m)
林道	400	3.0～4.0	0.2	
作業道	78,000	2.5	40.2	
作業路	0		0	
モノレール等	0		0	
計	78,400		40.4	

第6表 林業機械、車両等の整備

種類		台数 (台)	所有・レンタル の別	年間利用日数(日)	
				自家林業経営	素材生産・ 造林請負
在来型	2トンダンプ バックホー グラップル 乗用車 チェーンソー フォークリフト キャリアダンプ	3台 4台 3台 4台 4台 1台 3台	所有	240	120

第7表 林業生産の状況(平成20～22年度平均値)

(単位:m³)

材種	柱 材		桁 材		磨丸太		梱包材、パネル材等		その他
	直営生産	委託生産	直営生産	委託生産	直営生産	委託生産	直営生産	委託生産	
材積	618	1,420							

第8表 生産物の販売(平成20～22年度平均値)

種別	木 材						特用林産物		副産物	
販売形態	立木販売		丸太販売		バイオマス等の集積販売					
販売方法	入札	随意契約	入札	随意契約	入札	随意契約	系統販売	直販その他	系統販売	直販その他
販売量(m ³)		1,420	618							
販売金額(万円)		3,436	2,367							

第9表 林業経営収支(平成20～22年度平均値)

(単位:万円)

収 入					支 出					収支差額
所有森林の伐採による収入	特用林産物収入	副産物収入	受託事業収入	補助金・交付金等	所有森林の施業支出	特用林産物の生産・販売支出	副産物の生産・販売支出	受託事業に係る支出	その他	
5,803			702	1,410	6,062			596		1,257

第10表 農林業その他の全経営の経営収支(平成20～22年度平均値)

(単位:万円)

収 入				支 出				収支差額
林業経営	農業経営	その他	計	林業経営	農業経営	その他	計	
7,915			7,915	6,658			6,658	1,257

第11表 林業経営に係る資金の調達と運用(平成20～22年度平均値)

(単位:万円)

調 達						運 用					
事業収入	補助金・交付金等	公庫・銀行等からの借入	過年度の経営余剰積立金の取崩	他部門からの繰入	計	事業支出	作業道等基盤整備	借入金元利返済	経営余剰の積立	他部門に操出	計
6,505	1,410				7,915	3,658	3,000		1,257		7,915

受賞財の特色

1. 先進性

(1) 高生産性・高収益性

頑丈で壊れない作業道上での機械による作業は、従来急傾斜地での作業が恒常的であった林業が、平坦地と同等の作業環境となることから、労働環境や作業の安全性が大きく改善され、現場チームの作業意欲の向上にもつながり、その成果として高い生産性が得られている。

急傾斜な地形が多い吉野林業地において、1人1日当りの労働生産性および伐採・搬出経費は、 $3.0 \sim 3.5 \text{ m}^3/\text{人} \cdot \text{日}$ 、約6,000円/ m^3 を実現している。これは大型機械の導入が困難なこの地域において、現時点における機械化の最良の方法と考えられる。

氏が経営する清光林業では、路網整備、施業の機械化の推進、若年者の雇用および技術者養成を図っており、2～3人の最少人員でも効率的な木材生産が可能となる体制を構築している。今後、路網整備と技術者の能力向上により、一層の生産性向上が期待できる。

今後、メンテナンス費用がかからない作業道を活用して、生産量の拡大などに取り組むことで、より高い収益性が期待できる状況にある。

生産される高齢級の大径材は、寺社仏閣等の文化財や大型建築物用材としての引き合いが多く、付加価値の高い材として取引され収益性が極めて高い。

(2) 革新性

氏が自ら開設する作業道は、毎年平均約3,000mを延長、現在までの開設距離は78,000mに及んでいるが、降水雨量2,436mm（8月30日～9月4日）を記録した平成23年の12号台風豪雨にあっても、全路線において無被害であった。これによって「壊れない作業道」としての耐久性の高さが証明されたことは、氏の作業道開設技術が林業経営の効率化を進める上で、高い革新性を持つ技術として評価される。



写真3 丸太組を使用した法面工

(3) 新技術の開発・導入等の創意工夫

氏は、奈良県吉野地域の林業にかかわる業界団体「吉野の森コンソーシアム」の会長として、林業グループ、生産加工グループ、研究開発・作業グループ、工務店グループのネットワークを構築し、吉野材を長期優良住宅に利用する取組を推進している。

平成22年度には、国交省の地域木造住宅市場活性化推進事業において、「多間伐・長伐期材活用を進める事業」に参加し、長期優良住宅に対応する吉野材活用による設計システムの構築に取り組んだ。設計チームを結成して、集合住宅リノベーション用のインフィル（内装）・システムを開発、大阪市天王寺区の築30年のマンションにおいて施工した。

事業完了後、その成果は、平成23年9月から現在まで一般に公開展示されており、見学には約60名が訪れている他、大手建設業者からの引合いもあり、現在、マンションのインフィル・リノベーションの事業化が進められている。

2. 持続性(安定性)

(1) 収益の持続性

氏の所有森林は、規模が1,939haと大きく、人工林については枝打ちなどの保育が十分になされてきたことなどにより、森林資源が量・質ともに充実しており、これまでの開設路線に加えて今後の路網整備により生産可能な林分は増加していく見込みである。

氏が実施している作業道は、丸太組を使用した土留工・法面工・路肩処理工を多用して堅固な路面とし、急峻な地形でも壊れないように作られている。したがって、一般的な作業道と比較して開設費が割高になるものの、開設後のメンテナンス費用が殆ど掛からず、林業経営において長期的な利用を考えれば低コストにつながる。2トン積み（4WD）トラックを利用して250年生の大径材も搬出することができるため、搬出費はヘリコプター集材の3分の1～4分の1にまで軽減され、これまで採算が合わずに林内で切り捨てられていた材の搬出も可能となるなど、木材搬出の低コスト化が実証されている。

氏が経営する法人「清光林業株式会社」は、行政からの補助金を活用しながら収支はほぼ黒字を維持しており、財務状況は健全であり安定している。清光林業の林業経営にかかる近年の収支は、年間1,250万円の黒字であり、優良で付加価値の高い大径材生産を目標としていることから、間伐により出材される原木にも優良材が多い。これらの状況から、収益の持続性は十分に担保されている。

(2) 環境保全・資源循環

岡橋氏が所有する森林の保全管理については、特に取り扱いに注意が払われ、森林法や自然公園法を遵守した施業が行われており、資源循環を前提として、持続可能な森林管理を行い、環境に配慮した製品を消費者に供給する取組のひとつとして、平成19年3月28日にS G E C森林認証（県内5番目）およびC o C管理事業体（県内1番目）の認証を受け、毎年のS G E C管理審査においても適合判定を受け更新している。



写真6 自然環境に配慮した林業経営

生産された原木のうち量的には僅かではあるが、工務店と連携して構造材（柱、梁、土台等）にS G E C認証材を採用した「顔の見える住まいづくり」が進められており、消費者には環境品質を保証した住まいが提供されている。

また、氏は全国各地において林業活性化や自然保護をテーマにした講演活動や勉強会も行っている。

普及性と今後の方向

1. 全国モデルケースとなる経営

高密度で壊れない作業道づくりを急峻な地形で実践し、災害に強くメンテナンス経費を抑えつつ、生産性が確保できる林業経営は、全国各地からも注目されている。

氏は普及活動にも積極的に取組み、奈良県内に止まらず、要請があった全国各地の林業地に

も身を惜しまず出向き、自然災害においても、壊れない作業路網開設の必要性や路線の選定方法、現地での路線踏査、特に重要なヘアピンカーブにおける切り取り、丸太組工法や路面処理と排水設置工法等、道づくりの最も重要な施工法についても精力的な指導を続けており、国産材の自給率50%を目指すわが国において、路網整備と施業集約化により高生産性を実現する安定した経営は、全国のモデルケースとして評価される。

2. 地域内への波及の可能性

近年、氏とその子息は、伝統的な林業地域において、山守と山林所有者を説得して、団地化と路網整備を推進している。今後、生産性が向上した山林から収益が得られ、その有効性が証明されるにつれて、さらに同様の取組が地域に波及することが大いに期待される。事実、周辺の村に山林を所有する有力林業家が路網を積極的に整備する動きや、路網に対応した林業機械を導入する素材生産業者が、現れ始めている。

ヘリ集材が主体となっているこの地域において、低コスト林業経営が浸透することによって、地域に持続的な雇用が生まれ、伝統を重視した吉野林業に活気が戻ることになれば、氏の取組はいわば「吉野林業の救世主」という評価がふさわしい。

3. 今後の方向

氏の取組は、所有する山林が所在する1町3村（川上村、上北山村、東吉野村、吉野町）のうち、直営区だけでなく山守に委託している山林での集約化も含め、主として近年川上村内の森林で進められたものである。

この地域では、路網を整備したにも拘わらず、山守が出材を計画する際に、これまでの慣例からヘリコプター出材を検討することが多いという。氏は、「ヘリコプターではなく、まず小型林業機械と2tトラックでの出材を計画し、次に架線と作業道の組合せによる方法、その上で地形上困難な場合はヘリコプターを使うよう意識を変えて欲しい」と山守にも意識改革を訴える。

そのような状況の中、これまで必ずしも路網整備は前向きに捉えられていなかったが、作業道作設オペレータとしての技能を修得し、積極的な山林経営に取り組む山守が現れた。これは氏のこれまでの熱心な取組みが影響を与え、山守の意識改革が確実に進みつつあることを如実に示している。

氏は現在進めている作業システムを所有する全山林に拡大し200m/haという吉野林業地では驚異的とも言える路網密度を目指しているが、低コストで持続的な施業を可能にする能力を身に付けた山守集団とともに、伐採した原木の末端の穂先まで出材できるようになれば、遠くない将来「吉野林業復活」の道筋が開かれると期待される。



写真7 間伐材の搬出作業

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 産物（わさび）
受賞者 田代 耕一
住 所 静岡県御殿場市

受賞者のことば

田代 耕一

この度の農林水産祭に於いて、栄誉ある内閣総理大臣賞を賜り、喜びと感謝の念に堪えません。これもひとえに静岡県山葵組合連合会・御殿場山葵組合・その他各関係機関の皆さんのご指導の賜物と、深く感謝致します。

私の住む御殿場市は、霊峰富士の湧水に恵まれ、数々の農作物が栽培されています。特にわさびはその地域性を最大限に活かした作物と自負しています。

わさび栽培は私で3代目になりますが、勿論最初から良いものが出来たわけではありません。数々の困難や水害に遭いながら現在の栽培体系になりました。

わさびは、なかなか機械化や大量生産が出来なく、栽培環境を極めて選ぶ贅沢な作物です。また栽培データが少なく、経験がモノをいう仕事で、それ故、奥が深く、魅力があるのだと感じています。

御殿場に「真妻（まずま）」種が導入されてからおよそ40年経ちますが、連作障害で栽培が難しくなった時期がありました。丁度その頃、組織バイオ苗に巡り遭い、いち早く組織バイオ苗を大量導入しました。未だ誰も栽培経験が無く高価でありましたが、被害を防ぎ良質苗の安定確保を実証したいという強い思いからでした。結果的に市場や消費者に認められたので、バイオ苗の推進を心掛けました。組合員の一人一人が質の良い苗により高品質のわさびを栽培してきた事で、御殿場のわさびブランド化が図れたのだと思います。

数々の作物の中からわさび栽培を選んだ先代に感謝しています。現在娘婿が後を継いでくれ、妻を含め家族一緒に共通の話題を持った生活が出来ることを嬉しく思っています。

父から伝えられた言葉は、（常にわさび沢を見回り・日常管理を怠る事無く・わさびの様子を気に掛ける様に）

『わさびに足音を聴かせる！』我が家で子孫に伝える言葉です。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

御殿場地区（御殿場市・小山町）は、静岡県
の北東部に位置し、富士と箱根の弓状の裾合いに形
成された高原地帯で、標高は300m～500m、地
質は富士火山灰土のレキ混じりの砂質土である。
気候は、県内の他地域に比べ多雨であり、霧が深
く湿度が高い低温多湿型である。降雪は比較的少
ないが、2月から3月頃10cm前後の積雪がある。

御殿場市・小山町の主要道路網は、中央に位置
する東名高速道路御殿場インターチェンジを始め
として、南北に国道246号、東西に国道138号が交差し、これらに連結する県道、市道等の支
線によって道路ネットワークが形成されている。さらに、新東名高速道路の開通により利便性
を増している。このような交通条件により、農畜林産物の搬出が容易で、県内主要消費地や関
東、関西市場への供給地としての条件を備えている。

第1図 静岡県御殿場市の位置図



(2) 地域における「わさび」栽培

わさび栽培は今から400年ほど前、静岡県中部地区に位置する安倍川上流にある有東木（う
とうぎ）において始まったといわれる。その後、わさび栽培は、静岡県内の湧水の豊富な各
地に広まり、現在では静岡県の山間地域の特産品となっている。本県における栽培面積は
132ha、生産量は（根茎）300tとなっており、産出額は25億円で全国の76%を占め、全国屈
指のわさび産地となっている。

表1 水わさび(根茎)の生産状況(平成22年)

区 分	栽培面積	生産量	産出額
全 国	245ha	681t	33 億円
静 岡 県	132ha	300t	25 億円
静岡県シェア	53.9%	44.1%	75.8%

資料:栽培面積及び生産量は林野庁資料、産出額は生産農業所得統計の抜粋資料

一方、御殿場地区では、明治30年頃、小山町の湧水地にわさびを植栽したのが始まりとい
われている。

現在は、農家戸数27戸、栽培面積6.3haの産地を形成している。面積では、同県内の伊豆市
(81.5ha) に比べ小規模であるが、御殿場地区のわさびは市場評価が高く、御殿場市・小山町
の重要な産物となっている。

また、全国わさび品評会においても、同地区から出品されたわさびがほぼ毎年農林水産大臣
賞等を受賞しており、全国的に高い評価を受けている。

表2 静岡県内における水わさび(根茎)生産状況(平成22年度)

市町名	農家戸数(戸)	栽培面積(ha)	生産量(t)
下田市	16	4.0	9.0
東伊豆町	15	2.0	6.0
河津町	53	11.3	35.0
松崎町	20	2.4	8.0
西伊豆町	6	1.4	4.4
伊東市	2	0.2	0.6
伊豆市	344	81.5	157.3
御殿場地区	27	6.3	24.7
うち	御殿場市	13	3.4
	小山町	14	2.9
富士宮市	4	1.0	3.0
静岡市	138	20.8	49.2
島田市	2	0.1	1.6
川根本町	4	0.3	0.3
浜松市	1	0.3	0.4
県計	632	131.6	299.5

表3 全国わさび品評会 御殿場地区受賞歴

年、回数	農林水産大臣賞	林野庁長官賞
第2回(昭和62年)		御殿場地区
第4回(平成元年)	御殿場地区(田代扶美雄氏・耕一氏の父)	
第6回(平成3年)	御殿場地区(田代耕一氏)	
第12回(平成9年)		御殿場地区
第13回(平成10年)	御殿場地区(田代耕一氏)	
第14回(平成11年)	御殿場地区	
第15回(平成12年)	御殿場地区	
第16回(平成13年)		御殿場地区(田代耕一氏)
第18回(平成15年)	御殿場地区(田代耕一氏)	
第19回(平成16年)	御殿場地区	
第20回(平成17年)	御殿場地区	
第21回(平成18年)		御殿場地区(田代耕一氏)
第23回(平成20年)	御殿場地区	
第24回(平成21年)	御殿場地区(田代耕一氏)	御殿場地区
第26回(平成23年)	御殿場地区(田代耕一氏)	

2. 受賞者の略歴

昭和51年4月～昭和53年3月 静岡県農業試験場わさび分場にて研修

昭和53年4月～平成元年3月 (株)セイコオ電子勤務

平成元年4月～ 自家のわさび栽培を始める

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

田代家のわさび栽培は、昭和30年代に祖父の代から始まった。当初、良質のわさびを生産できなかったが、父の代に品質向上及び面積拡大に成功し、3代目の耕一氏へと受け継がれている。

所有するわさび田は小山町内に位置し、標高約350mで、周囲を山林に囲まれ、1年を通じて水温が一定で豊富な湧水が確保でき、適度な日照時間にも恵まれているため、山間の清冽な水で育まれるわさび栽培には極めて適した環境・土地条件を備え、流通面では、東京市場へは距離が近いことため運送時間が短いという利点を生かし出荷し、遠距離の関西市場へは、より短時間で届く方法を検討し、翌日着荷が可能となっている。

また平成22年から、娘婿が田代氏の後継者としてわさび栽培に携わるようになっており、わさび田造成技術を持つ人材が少なくなっている昨今、御殿場地区だけにみられる「北駿式（ほくすんしき）」わさび田造成方法を継承していくため、後継者にわさび田造りから伝承し育成に尽力している。

2. 経営の成果

(1) 生産量

最近3年間のわさび生産量の平均は、所有わさび田面積50aに対して、約1,381 kg、10a当たりでは約276kgであり、10a当たりの収量は静岡県 averages に比べ非常に高い。

表4 生産状況

項 目	田代氏生産状況			静岡県生産状況		
	栽培面積 (a)	生産量 (kg)	反 収 (kg/10a)	作付面積 (a)	生産量 (kg)	反 収 (kg/10a)
20 年度	50	1,518	304	14,172	304,490	215
21 年度	50	1,360	272	13,195	295,070	224
22 年度	50	1,266	253	13,181	299,470	227
平均	50	1,381	276	13,516	299,677	222

資料:静岡県生産状況資料:静岡県調べ

(2) 販売状況

最近3年間のわさび販売額の平均は約21,803千円、単価は約15,776円/kgであり、東京都中央卸売市場のわさび平均単価を大きく上回っている。

表5 販売状況

項 目	田代氏販売状況			東京都中央卸売市場 におけるわさび単価	
	販売量 (kg)	販売額 (千円)	単 価 (円 /kg)	静岡県単価 (円 /kg)	全国単価 (円 /kg)
20 年度	1,518	24,710	16,278	5,157	4,697
21 年度	1,360	20,087	14,770	4,335	4,105
22 年度	1,266	20,611	16,280	4,513	4,257
平均	1,381	21,803	15,776	4,668	4,353

資料:東京都中央卸売市場資料

(3) 経営収支

経営収支（平成22年）の状況は、収入が20,611千円、農業所得が約13,749千円で、10aあたりで見ても、地区平均を大きく上回っている。

表6 経営収支

(単位:千円)

項目		全 体	10a 当たり	静岡県経営目標 (10a 当たり)
農業粗収益	販売額	20,611	4,122	3,008
	計	20,611	4,122	3,008
農業経営費	雇用労働	858	172	109
	種苗・苗木	972	194	136
	肥料・農業薬剤	20	4	2
	諸材料	469	94	255
	光熱動力	260	52	15
	農機具	81	16	8
	減価償却	1,292	258	408
	通信・旅費研修費	160	32	0
	借地・貸借料	125	25	48
	修繕費	63	13	174
	衣料費	67	13	0
	支払手数料	1,677	335	0
	運賃・車輛費	421	84	75
	雑費	205	41	0
	市場・荷造運賃手	192	38	100
	梱包資材			39
	計	6,862	1,371	1,369
農業所得		13,749	2,751	1,639

受賞財の特色

1. 技術

(1) 地域に適したわさび田の活用

静岡県内のわさび田は、その多くが畳石式であるが、田代氏は北駿式わさび田を採用している。このわさび田は、スコリアを主体として造成されている。スコリアは、富士山が噴火した際に放出された多孔質の火山性噴出物で、御殿場市周辺に広く分布しており、水持ちが良いと同時に水はけが良いことから、わさび栽培にとって最適な資材である。氏は、地元で豊富にあるスコリアに着目し、これをわさび栽培に有効利用している。また、北駿式わさび田は、湧水を豊富に必要とするが、良品を安定して生産することができるという特徴があり、地域の周年、富士山の湧水を贅沢にわさびに供給できる地の利を大いに生かしている。

(2) 優良苗の確保

氏は「真妻」という品種を栽培しており、この品種は、わさびに必要な粘り、辛味、風味、甘味すべてを備えており、他の品種に比べ品質が高いため高値で取引されている。

反面、「真妻」は栽培適地が限られている上に連作障害を起こしやすく、病気にかかりやすいなど、栽培には高度な技術を要する。



写真1「真妻」

氏は、退化現象の主な原因がウイルスの感染によると考え、汚染を回避できる組織培養技術をわさび苗に応用しようと、組織培養技術を持つ種苗会社と連携した。そして、「真妻」の組織培養苗を完成させ、これを現場に導入して現在の高品質な真妻種の安定生産に至っている。

また、これを地元組合員に推奨することにより、御殿場山葵組合全体のわさびの品質向上と信頼性確保に貢献した。

(3) 環境に配慮した栽培

わさびは環境に敏感な作物で、栽培に適した環境でないと良い生育をしない。求められる環境条件は、人為的に作ることができないものが多く、これを無視して栽培すれば失敗する。この自然環境を維持して次世代に引き継ぐため、いかにしてわさびに好適な環境にするかを常に考えている。

そのため、化学肥料は一切使用せず、毎年、定植前にわさびの生育に良い地元の良質な土（スコリアとマサ（褐色火山灰土）の混合物）を客土している。

(4) 作業の省力化

わさびは暑さに弱いため、一番気をつけなければならない夏の高温期には寒冷紗で被覆する必要があるが、わさび田全体に被覆する作業は、かなりの重労働である。

そこで、わさび田の周りにパイプを組み、ステンレス製の針金をめぐらせ、この針金に寒冷紗を通してカーテン方式に変更し、作業時間を大幅に減らすことにより、小まめな遮光管理が可能となった。

2. 経営

(1) ニーズの把握

田代氏は、わさびを使う人の声を第一に重視し、消費者・実需者ニーズに応えられるわさびであるか、収穫するごとに、すりおろして色や味を確かめ、品質管理を行っている。

また、市場での声を聞くため、地元生産者組合員とともに、度々、市場視察を行い、新たなニーズの確認に努め、ニーズにあった出荷を心がけている。「出荷箱に責任を持つことが何より重要である」として、選別を徹底的に厳しくしており、さらに、翌日着荷による鮮度保持を心がけており、こうした努力により、田代氏のわさびは市場で極めて高い評価を得ている。

さらに、原料わさびを使ったわさび漬、わさびみそ、わさびのり等、加工品を考案し、地元JAの「フレッシュ市」に出品して、地元の消費者が安価で安心な「地元わさび」の加工品が手に入るよう工夫している。

(2) 生産体制の確立

組織培養苗は、高品質のわさび生産に欠かすことのできないものであるが、高価な組織培養苗は、経営上かなりの負担になってくる。そこで、種苗会社と連携し組織培養苗をより低価格で提供できるよう研究を重ねて、1本150円だった苗を1本60円まで下げることができ、組織培養苗をより身近に使いやすくした。

(3) 認定農業者

認定農業者制度とは、農業経営基盤強化促進法に基づき、市町村が地域の実情に即して、農業者が作成した農業経営改善計画を認定するものであるが、氏はいち早くこの制度に着目し、平成6年に農業経営改善計画を策定して認定農業者となり、より客観的な視点からの経営改善に努めている。

普及性と今後の方向

(1) 災害への対応

わさび栽培は、中山間地の自然を生かしての栽培であるため、栽培適地となるところは危険な溪流地で、常に自然災害の危険にもさらされている。

田代家のわさび田も昭和48年の台風で約8割が流出した。復旧に全力を注ぎ、3年かかり災害前同様のわさび田を取り戻すことができた。

そのわさび田を田代氏は、父親から引き継ぎ、自らの創意工夫と弛まぬ努力で発展させてきた。平成22年9月8日の台風9号で、再度、わさび田約7割を流出、埋没させるという甚大な被害を受けた。田代氏は、甚大な被害の中でも、被害を最小限に抑えるため、自身で早急に取水確保を行うなど、難を逃れたわさび田の復旧に努め、無事に残った15aのわさび田で栽培を行うとともに被害を受けた35aのわさび田復興に奔走している。

台風9号により御殿場地区では、田代氏以外のわさび田も甚大な被害に遭い、多くのわさび田が流出した。田代氏は、災害に遭ったわさび田の復興計画立案や行政への働きかけに率先して奔走し、少しでも早い復興に尽力してきた。

その後、県内では静岡市内においても台風によるわさび田流出という甚大な被害を受けたが、田代氏の助言等を参考に、より早く、より良い復興方法を取るようになった。このように、地元にとどまらず、横の連携を密にすることが、静岡県が全国屈指のわさび産地の地位を守り続ける一因となっている。



写真2 災害前の田代氏わさび田



写真3 災害後のわさび田周辺の様子



写真4 復興中のわさび田

(2) 地域への貢献

氏は、静岡県山葵組合連合会副会長、農業経営士協会わさび部会役員等の要職につき、地元組合員のみならず、県下全域のわさび生産者との連携を図っている。わさび生産に関する意見交換を行い、県下全体で情報の共有化を行うことで、静岡県産わさびの生産振興に努めている。さらに、静岡県農業経営士に認定され、わさびに限らず地域農林業者の目標像となり指導的役割を果たし、地域農林業の振興にも努めている。

近年は、御殿場市のグリーンツーリズムや食育活動の一環として、子供たちの農業体験やわさび教室を自身のわさび田で行っている。

(3) 高品質わさびの生産

高い栽培技術を要するとされるわさびの最高品種である「真妻」の栽培を続けていくため、病気のない組織培養苗の安定供給体制を確立し、御殿場地区での「真妻」栽培を普及し、地区全体での高品質わさびの生産体制を整え、御殿場のわさびのブランド化に成功している。

また、わさび生産に適した環境を考えた高い技術、そして、きめ細やかで丁寧な栽培方法は、今後も後継者に引き継いでいくべき技術となっている。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 技術・ほ場（苗ほ）

受賞者 木佐貫 薫

住 所 宮崎県小林市

受賞者のことば

木佐貫 薫

この度、平成24年度農林水産祭林産部門において日本農林漁業振興会会長賞という栄誉を賜りましたこと身に余る光栄と存じております。

私は就業以来、宮崎県緑化樹苗農業協同組合をはじめ、宮崎県環境森林部、森林組合等の御指導御協力を頂きながら、家族共々「優良品種苗木の生産」を念頭に生産に励んでまいりました。

その結果、点在していた圃場の集約化、作業機械の積極的な導入、少花粉スギ「高岡署1号」や独自選抜の優良品種の母樹林造成を行うとともに、不便な水利に対しては、先人の知恵を参考に当圃場に適したシステムの考案や独自開発の灌水システム等の採用で、山林苗生産に留まらずコンテナ苗やポット苗の生産が可能になり、少人ですが雇用人の通年化を行い、経営拡大に繋げることができました。

また、生産樹種については、消費者ニーズに応じ多樹種、多形態生産を行うことで、様々な要望に応じられるよう努め、土壌については緑肥の導入及び多種の耕耘機械によって最適化や改良を行い、生産樹種ごとに肥料設計を行うことで、規格の均一化や生産性の向上が図られ、更に連作障害や気象害の軽減に繋がりました。

今回の受賞は、宮崎県の林業を担ってきた先人達の長年の努力と研究の賜物であり、私の受賞はその知恵や技術を利用させて頂いた結果であり、宮崎県の林業が認められた結果であると考えております。

今後は、現状に満足することなく、他生産者との情報交換や生産技術の共有化を図ることで優良品種の選抜に寄与し、県内に留まらず、少花粉スギの全国的な普及等、国土保全を見据え貢献していきたいと存じております。

1. 地域の概要

(1) 自然的条件

宮崎県小林市は宮崎県の南西部に位置し、北は熊本県、南は鹿児島県に接している。

地勢は、北部から南西部にかけて市を囲むように九州山地、霧島山系が連なり、それらを源とする湧水などによって清らかな河川が形成されている。また、その流域には優良農地が広がり、農産物の生産も盛んである。

年平均気温は16.3℃、年降水量は2,569mmで山に囲まれた地形であるため、昼夜間の気温差や夏と冬の寒暖差が大きく、温暖な宮崎県でありながら降雪が見られる。

(2) 社会経済的条件

小林市の総土地面積は47,423haで、この内、耕地面積は1割弱の3,678ha、森林面積は36,136haと8割弱を占めている。

平成22年の国勢調査によれば、市の人口は48,270人で、うち就業人口は23,300人であり、産業別には第1次産業が2割、第2次産業が2割、第3次産業が6割の比率となっている。

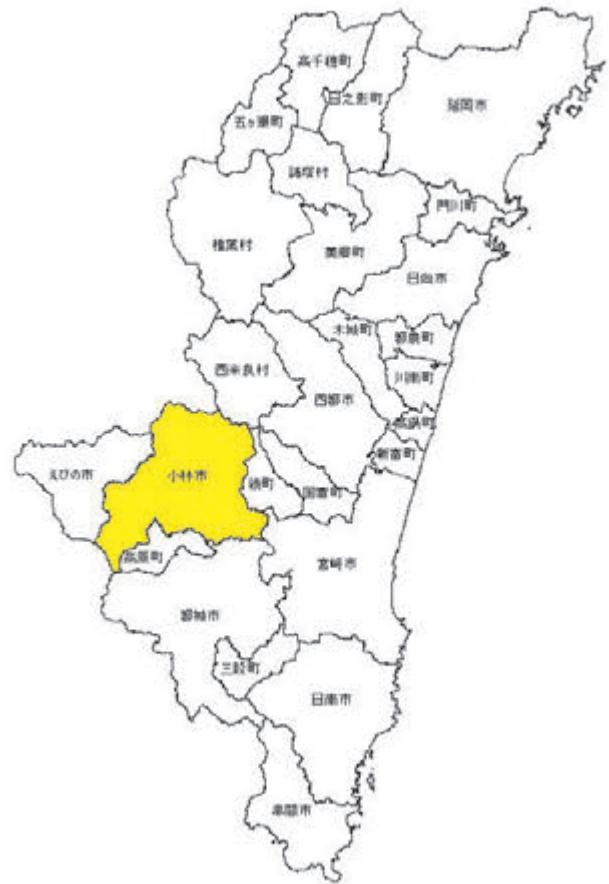
小林市は、国道221号、265号、268号及び宮崎自動車道などの広域交通網が市を中心として放射状に整備されており、宮崎市、鹿児島市、熊本市などの地方中核都市と連絡している。霧島山系を代表する高千穂峰や韓国岳などの自然系の観光・レクリエーション資源や人々の生活と結びついた個性豊かなイベントや祭事など、歴史に培われた伝統・文化が数多く存在し、多くの観光客が訪れている。

宮崎県は、戦後の拡大造林により造成された人工林資源が全国に先駆けて充実し、既に収穫期を迎えていることや、これまでに整備された全国トップクラスの林内路網や機械化の基盤整備によりスギの素材生産量が平成3年から連続して全国1位となっている。

造林面積は昭和45年の14,161haをピークに減少に転じているものの、近年はスギを中心に北海道に次ぐ約1,500haが植栽されている。

苗木生産は、主に宮崎県緑化樹苗農業協同組合の組合員が行っており、平成23年度の販売量は、スギを中心に約340万本で、ほぼ県内需要を満たし、小林市は宮崎県の苗畑のうち、面積及び出荷量で約3割を占め、そのほとんどは3名の大規模生産者によるもので、木佐貫氏はその1人であり、県内においても有数の大規模生産者である。

図1 宮崎県小林市の位置図



2. 受賞者の略歴

昭和59年 3 月 専門学校卒業
昭和60年 4 月 西諸地区森林組合に就職
平成 3 年 3 月 西諸地区森林組合を退職し、就業
平成20年 1 月 父から苗木生産経営を引き継ぎ、現在に至る。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(1) 経営規模

耕地面積609aのうち、5割弱にあたる279aが山林用苗畑、1割にあたる70aが緑化用苗畑として使用されており、残りの普通畑200aは、次期苗木生産に備えた休閑地としている。水田が60aあるが、自家用消費分の栽培だけであり、苗木生産が経営の主体を占める。

家族構成は7人で三世代が同居しており、平成20年に経営移譲を受けた木佐貫氏が苗木生産経営の主体となり、経営拡大を行っている。

第1表 経営概要

(単位: a)

耕 地							山林	合計	備考
水田	普通畑	果樹園	山林用 苗 畑	緑化用 苗 畑	その他	計			
60	200	—	279	70	—	609	150	759	

(2) 労働配分

作物別の労働配分については、全体の74%を山林用苗畑、24%を緑化用苗畑が占めており、その構成は自家労働力が44%で雇用労働力が56%の割合となっている。

自家・雇用別の就労状況については、経営規模拡大に伴い通年雇用を導入しており、雇用者19名中3名が常時雇用、16名が臨時雇用である。山林用苗畑作業の月別労働配分の表にあるように、出荷や掘取作業等の労務が集中する春先に、臨時雇用を行っている。

第2表 作物別労働配分(平成23年)

(単位: 延人)

作物別	畑、 普通畑	山林用 苗 畑	緑化用 苗 畑	山 林	果樹園 その他	計	備 考
自家労働力	5	825	285	15		1,130	
雇用労働力	10	1,084	327	15		1,436	
計	15	1,909	612	30		2,566	

第3表 自家・雇用別就労状況(平成23年)

(単位:実人)

年間就労日数	30日未満	30～90日	90～180日	180日以上	備 考
自家労働力				4	男:2人、女:2人
雇用労働力	6	7	3	3	男:5人、女:14人
計	6	7	3	7	

第4表 山林用苗畑作業の月別労働配分(平成23年)

(単位:延人)

月別	自家労働力	雇用労働力	計	主 な 作 業	備考
1	65	200	265	掘取り、選別	
2	80	200	280	掘取り、選別、出荷	
3	85	260	345	出荷、スギ差し	
4	85	84	169	出荷、スギ差し、鉢上	
5	80	20	100	鉢上	
6	60	30	90	防除、管理	
7	50	30	80	防除、管理	
8	50	30	80	防除、管理	
9	50	30	80	防除、管理	
10	60	30	90	緑化樹鉢上	
11	75	50	125	緑化樹鉢上	
12	85	120	205	掘取り、選別	
計	825	1,084	1,909		

(3) 生産基盤

所有する多数の機械を活用し、省力化と効率化を図っている。

第5表 生産施設

種	類	規 模	施設数	備 考
建物類	倉庫	最大 600㎡	8 棟	自己所有
灌水施設	スプリンクラー	—	26 本	自己所有
排水施設	側溝	約 150m	—	自己所有
防風林(垣)	垣	—	4 箇所	自己所有
その他	貯蔵冷蔵庫	約 10㎡	1 箇所	自己所有

第6表 苗畑機械

機械の種類	能 力	数量	導入年月	備 考
ダンプ	1t	2	H4.4 H18.3	自己所有
ダンプ	2t	1	H7.9	自己所有
ダンプ	軽トラック	1	H10.4	自己所有
ワゴン	750k 積 6人乗り	1	H22.5	自己所有

営業商用車		1	H21.1	自己所有
掘取機		3	S59.1 H4.1 H8.2	自己所有
プラウ	18 × 1	1	S60.3	自己所有
耕耘機		1	S48.1	自己所有
集材機		1	S50.1	自己所有
掘取バケット		1	H4.5	自己所有
パワーショベル	0.1m ³	1	H7.12	自己所有
トラクター	53ps 40ps 23ps	3	H9.3 H13.2 H21.1	自己所有
フロントローダー	600K 700K	2	H9.3 H13.2	自己所有
耕耘ロータリー	140cm 155cm 190cm	4	H4.3 H9.3 H15.1	自己所有
エースローター		3	H9.3 H15.1 H20.1	自己所有
植付機	6 条植え	1	H9.3	自己所有
マニアスプレッダ	1800k 積	1	H15.11	自己所有
肥料散布機	攪拌散布	1	H15.12	自己所有
プラソイラ	3py3k	1	H23.3	自己所有
管理機	2 輪	3	S60.1 H10.1	自己所有
フォークリフト	2t	1	H22.1	自己所有
ライムソア	210	1	H8.3	自己所有
動力噴霧器	8mm	1	H5.3	自己所有
動力噴霧器	10mm	1	H15.7	自己所有
動力噴霧器	トラクター取付	1	H8.3	自己所有
バイプロサブソイラ	vp12	1	H8.3	自己所有
アースオーガ		1	H15.7	自己所有
ローリータンク	3000	1		自己所有
ローリータンク	2000	1		自己所有
ローリータンク	1000	3		自己所有
エンジン溶接機	180A			自己所有
エンジン発電機	6A			自己所有
天井クレーン	500K 吊	1		自己所有
整地版	180cm	1		自己所有
防除機	18L	8		自己所有
工業ミシン		1		自己所有
エンジンポンプ	50mm	4		自己所有
土壌灌注機		5		自己所有
牧草モア	91cm	3		自己所有
輸送トレーラー	2 軸	1		自己所有
鎮圧ローラー		1		自己所有



写真1 トラクター



写真2 掘取機



写真3 管理機



写真4 植付機

2. 経営の成果

(1) 最近3カ年(平成21～23年)の苗木生産状況

苗木は、県内の主な造林樹種であるスギを始め、多様な樹種を生産しており、スギについては毎年33万本程度の山行苗木を出荷している。

第7表 最近3カ年の苗木生産状況

(単位：a、千本)

樹種	苗齢	21年				22年				23年			
		面積	床替 本数	得苗 本数	山行 本数	面積	床替 本数	得苗 本数	山行 本数	面積	床替 本数	得苗 本数	山行 本数
スギ	まきつけ												
	1回床替 2年生	105	408	299	299	134	486	327	327	122	478	317	317
	2回床替 3年生	13	25	12	12	11	39	23	23	22	39	22	22
	計	118	433	311	311	145	525	350	350	144	517	339	339
ヒノキ	まきつけ	5	18kg			5	18kg			5	18kg		
	1回床替 2年生	34	100	45	20	79	85	49	20	20	55	40	20
	2回床替 3年生												
	計	39		45	20	84		49	20	25		40	20
クヌギ	まきつけ	85	800kg	102		85	800kg	32		83	1000kg	97	
	1回床替 2年生												
	2回床替 3年生												
	計	85		102		85		32		83		97	
ヤマザ クラ	まきつけ	10	25kg			10	25kg	7		3	25kg	14	
	1回床替 2年生	14	40	20		7	23	14		8	25	7	
	2回床替 3年生												
	計	24		20		17		21		11		21	
ケヤキ	まきつけ	3	25kg	4		3	20kg	5					
	1回床替 2年生	10	30	8		3	11	3		5	42	10	
	2回床替 3年生												
	計	13		12		6		8		5	42	10	
モミジ	まきつけ	2	5kg	1		2	5kg	1		3	10kg	1	
	1回床替 2年生	5	12	6						7	36	9	
	2回床替 3年生												
	計	7		7		2		1		10		10	
ヤマ グリ	まきつけ	3	30kg	5		2	20kg	3		15	100kg	8	
	1回床替 2年生												
	2回床替 3年生												
	計	3		5		2		3		15		8	
セン ダン	まきつけ					2	5kg	1		2	5kg	1	
	1回床替 2年生												
	2回床替 3年生												
	計					2		1		2		1	

イチ ヨウ	まきつけ					3	10kg			3	10kg		
	1 回床替 2 年生									4	12	6	
	2 回床替 3 年生												
	計					3				7		6	
クロ マツ	まきつけ	1	0.5kg	1		1	0.5kg	1		1	0.5kg	1	
	1 回床替 2 年生	1	1	1		1	6	5					
	2 回床替 3 年生												
	計	2		2		2		6		1		1	
合 計		291		504	331	348		471	370	303		533	359

(2) 最近2箇年(平成22、23年)の収支概要

多数の機械を活用した効率的な作業を実施するとともに、自家所有の母樹林からの採穂により穂木の購入を減らし、支出を抑えている。また、異常気象の影響下であっても、適切な灌水と肥料の見直しによって優良な苗木を生産するとともに、販売先の新規開拓や販売先に在庫情報を提供するなど販売促進に努め、売り上げを伸ばし、収益は黒字となっている。

第8表 収支の状況

(単位:千円)

区 分	費 目		22年	23年	備 考
収入(A)	苗木売上金額		51,924	57,676	○平成23年の内訳
支出(B)	直 接 生産費	労務費	25,265	23,016	1. 労務費 雇用:1,277人(8,616千円) 自家労働:1,200人(14,400千円) 1人×12箇月×300千円+3,600千円 2人×(12箇月×150千円+1,800千円)
		資材費	21,648	19,528	2. 資材費 種苗費:11,811千円 肥料代:983千円 農薬代:1,300千円 燃料等:5,434千円
		その他	2,297	2,223	
		計	49,210	44,767	3. その他 減価償却費:1,766千円 修繕費・事務費等:457千円
	地代、公租、公課 及び資本利子		1,061	1,440	
	合 計		50,271	46,207	
差引収益(A-B)			1,653	11,469	

受賞財の特色

以前は借地が多く、ほ場も点在していたが、既存の苗畑を中心に規模拡大及び集約化を進め、大型機械や大型トラック等が通行できる作業路を整備することで、移動時間の短縮及び作業効率の向上を実現している。

機械については、複数のトラクターや作業機、掘取機を所有し、通常時は、機械を作業内容で区分して使用するほか、各トラクターごとに独自に開発したアタッチメントを装着し、掘取り後の苗木の運搬、梱包後の運搬、トラック等への積み込み時の安全作業及び作業効率の向上、作業の時間短縮に繋げている。さらに、修繕のための工具や機械が揃えてあり、溶接施工の技術も有していることから、ある程度の作業機械等の修理は自身で行い、修繕費の削減を図っている。

生産樹種は、造林樹種であるスギ、ヒノキだけではなく、消費者ニーズを的確に捉え、シイタケ原木用のクヌギ、緑化木としてイチイガシやヤマザクラをはじめ広葉樹を主体とする様々な樹種の生産に取り組むことにより経営基盤の安定が図られ、さらに、繁忙期の分散による労働量の平準化の結果、雇用の通年化を可能としている。また、苗木生産の大部分を占めるスギについては、少花粉スギ等の優れた特性を有する苗木生産に積極的に取り組んでおり、品種の明確な穂木を確保すると共に、採穂園を整備することにより穂木の購入費も抑えている。



写真5 苗畑に隣接する採穂園

更に、苗畑は連作障害を防ぐために、最低3年は使用しないようにしており、翌年の作付予定樹種に合わせて、未耕作地には緑肥の作付けを行い、雑草の繁殖防止、表土の流出防止、病原菌・病害虫の駆除、地力向上を図っている。また、作付前には機械を使用して土壌改良を行うとともに、作付樹種ごとに元肥の種類を変えるなどきめ細かい栽培を行うことにより、生産苗木の品質確保に努めている。

また、緑化木のポット苗生産ほ場においては、湧水を貯水池・大型貯水タンクに貯水し、動力ポンプで吸い上げて、スプリンクラーへ利用し適期に灌水を行い、散水後に土壌に浸透せず土壌表面を流れる余分な水は、集水して再利用できるシステムを独自開発しており、無駄のない資源利用を図っている。



写真6 緑化木のポット苗生産ほ場



写真7 貯水池

普及性と今後の方向

木佐貫氏のほ場の集約化、作業機械の導入、独自開発の灌水施設、採穂技術が今後地域の他の苗木生産者に普及することで、苗木生産現場における品質・生産性向上を図ることができる。

また、木佐貫氏は、40代で苗木生産者の中でも若く、常に向上心を持って生産に取り組み、優れた苗木を生産しており、今後においても、高齢化による担い手減少が進む苗木生産現場での効率化、低コスト化を図った、優良苗木生産を通じて林業振興に大きく貢献するものと期待される。

天皇杯受賞

受賞財 経営（漁業経営改善）
受賞者 対馬真珠養殖漁業協同組合青年部
住 所 長崎県対馬市

受賞者のことば

対馬真珠養殖漁業協同組合青年部 代表 日高 政明

この度、水産部門において栄誉ある天皇杯を賜りましたことは、身に余る光栄であります。今回の受賞に関する取り組みは、行政を始めとする研究機関と対馬真珠養殖漁業協同組合の長年に亘るご指導、御協力の賜物と厚く御礼申し上げます。また、長崎県総合水産試験場及び長崎県対馬水産業普及指導センターのご指導を頂き、「対馬の真珠養殖を支える若い力 ～真珠養殖業における生産性向上に関する取り組み～」では、私たち青年部の活動を広く紹介できましたことに深く感謝申し上げます。

青年部は、平成6年以降の赤変病を発端とした原因不明のアコヤガイの大量へい死及び地球温暖化による養殖環境の変化に対応すべく養殖技術の開拓に臨んで参りました。研究内容としては、従来の核を入れる年齢より若い貝に核入れする2年貝挿核技術の開拓、次に生残率が高いアコヤガイの生産方法や真珠の色彩を良くするピース貝の選別技術の開拓に成功しました。これらの結果として、全国真珠養殖漁業協同組合連合会主催の真珠品評会では、青年部が出展した真珠は毎年入賞し高い評価を得るようになりました。特に、平成23年3月の品評会では、全部門で最高位の農林水産大臣賞を受賞しました。私たちが開拓したこれらの技術は、対馬島内のみならず全国の真珠養殖現場に普及し、その結果、貝の生存率と品質は向上しています。しかし、世界経済の不安から真珠環境は厳しく、真珠需要も低迷していますが、私たちは、生産性を一層向上させるため今後も関係機関と連携し、国産アコヤガイの美しさを守りながら高品質真珠づくりを目指していきたいと考えています。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

対馬は南北約82km、東西に約18kmの細長い島である。九州本土と朝鮮半島の間位置し、福岡県博多までは海路で147km、韓国の釜山まではその1/3で約49.5kmである。海岸は沈降と隆起によってできたリアス式海岸で、その総延長は915kmにもなる。島の周辺には天然の岩礁が点在し、島の西側では対馬暖流や大陸沿岸水が交錯し、東側では対馬暖流とリマン海流が交錯するため、島の周辺は全て好漁場となっている。対馬の面積は708.32km²で、約89%が山林で占められ、耕地率は僅か3%、宅地は1%である。その耕地部分も1/4以上が15度以上の急傾斜地で占めており、海岸沿いに集落が分散している。

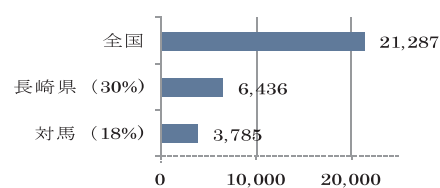


(2) 水産業の概要

対馬の基幹産業は漁業で、第一次産業就労者21%のうち、8割は漁業就業者が占める（平成17年）。漁業の柱はイカ釣りや真珠養殖である。

対馬の真珠養殖は1921年に三重県の養殖業者が進出して着業したことにより開始された。養殖場は主に中央部のリアス式海岸を形成している浅茅湾にある。その真珠養殖の技術と品質は全国的にも評価が高く、毎年1月に開催される品評会には、国内だけでなくインド、中国、ロシアからもバイヤーが買い付けに訪れる。対馬の真珠養殖生産額は全国の約18%（平成21年度共販額）を占め、日本の中でも対馬は重要な真珠の生産地である。

図2 対馬地区就業構造(H17) 図3 真珠の生産量(kg)(H21)



このような対馬の真珠養殖業において、携わる労働者数は季節的な労働者も含めると1,000人程度の雇用があり、対馬において真珠養殖業は島民が安定した収入を得るために働く場と与えられる唯一の産業といえる。

2. 出品者の略歴

対馬真珠養殖漁業協同組合（以下「対馬真珠組合」という）青年部は真珠養殖業の技術向上を図ることを目的に、平成11年2月に24名で結成され、現在は部員15名で活動している。構成員は対馬真珠組合の若手で、年齢45歳未満の真珠養殖業を営む者またはその子弟である。

上部組織の対馬真珠組合は1961年に発足し、その特徴的な活動内容として真珠の入札販売があげられる。生産された真珠を組合に集荷し、いくつかの規定を設けたうえで、入札形式による共同販売で値段を決定し、売り手と買い手の力関係のバランスを取っている。

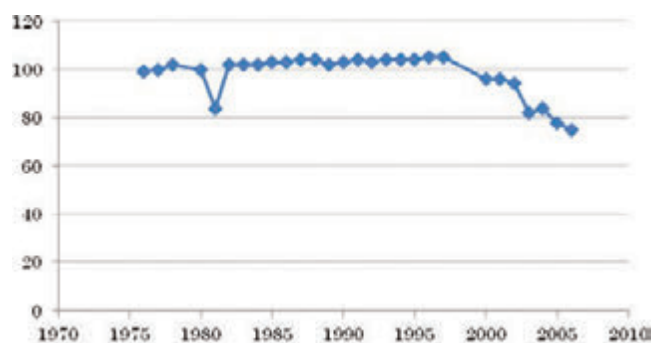
受賞者の経営概要

1. 経営の概要

我が国における真珠養殖の歴史は、戦後の発展期、次いで不況期（1967－1975）が続き、1975年から安定期に入った。しかし、1996年（H 8）からのアコヤガイの大量斃死により全国の真珠生産量は前年比10.7%減となり、翌1997年に至っては前年比15.1%と、大量斃死の影響が如実に現れる結果となった。アコヤガイの大量斃死は赤変病と呼ばれるようになり、全国の真珠業界にとって深刻な問題であった。

対馬における真珠養殖も同様の歴史をたどり、真珠不況を1976年頃に克服し、その後は徐々に生産量を伸ばし、1985年に5,000kgを超え、それ以降は多少の変化はあるものの、大体5,000kg強で推移した。しかし、1996年以降はアコヤガイの赤変病が対馬においても確認され、赤変病は徐々に島内の真珠養殖場に広がり、真珠養殖業の経営は年々逼迫して養殖規模の縮小や廃業が続いた。このような中で、対馬真珠組合が、その原因究明を若い組合員に託して取り組みが開始された。

図4 対馬における真珠養殖経営体数



2. 取り組みの成果

1996年よりアコヤガイの赤変病^{せきへん}は社会的に大きな問題となり、当初はフグ養殖に使用するホルマリン説等もあったなかで、対馬真珠組合の有志の若手グループが早期の実態調査と感染実験等を行い、全国で初めて伝染性疾患の可能性を示したことは大きな成果と言える。その結果を受けて対馬真珠組合では防疫対策を行った。その後、若手グループが母体となり青年部を結成し、赤変病に負けない真珠養殖業の技術開発に取り組み、以下の5つの成果をあげた。

その結果、青年部員の養殖筏での貝の生残率、真珠の品質は年々高まり、真珠養殖業の生産性が着実に向上した。さらに、青年部員が生産する真珠の評価も高く、このことは、近年、真珠品評会において、青年部員が出品した真珠が連続して入賞していることに表れている。

- (1)伝染性疾患の確認：疫学調査と感染実験より、原因がホルマリンではなく伝染性疾患であることが明らかとなり、新たな病原体を漁場に入れないために、春季の島外からの貝の移入を禁止した。また、漁場内での病原体の伝播を抑えるために、飼育密度を低くした。
- (2)水温の影響を解明：アコヤガイ体内での病原体の増殖を抑えるために、赤変病発症に及ぼす水温の影響を解明した。その結果、冬期に低水温（13℃以下）になるような漁場に移動する手段を取った。また、組合員に毎日の水温測定を義務づけた。
- (3)1才貝の使用：1才貝と2才貝の製品とコストを比較し、生残率の高い1才貝を用いることに変更した。
- (4)赤変病に強いアコヤガイ系統の作出：アコヤガイの親貝の選別に際し、血リンパ内のタンパク量（血中タンパク量）を指標とすることにより、病気に強く生存率の高いアコヤガイの系統を作出できた。

- (5) ピンク系真珠の作出：価格の高いピンク系真珠を作るために、内面の真珠層が赤色に見えるアコヤガイをピース貝に用いることにより、干渉色がピンク系の高品質真珠の出現率を増大させた。

受賞財の特色

1. 技術

(1) 伝染性疾病の確認

若い後継者の有志グループは、対馬水産業普及指導センターの指導を受けて、島内において赤変病を発症した貝の疫学調査を行った。また、感染実験として、発症した貝を養殖筏の中心に設置し、周辺の貝の発症を観察した。

その結果、春季に島に持ち込んだ貝で、それが島外の赤変病が発症している地域から移入した場合は発症し、その周辺に被害が拡大していることが分かった。有志グループは真珠組合と相談して、春季には島外からの貝の移入を禁止した。また、漁場内での病原体の伝播を抑えるために、貝の飼育密度を低くした。

赤変病が伝染性疾病であることが明らかになったため、以後、赤変病の調査や対策を本格的に開始するために、青年部を結成した。

(2) 水温の影響を解明

青年部員は、部員各自の漁場と赤変病の状況を把握するために、養殖場の水温測定を毎日行うことを義務付けた。また、原則として毎月1回集まり、各自が核入れ手術を終えたアコヤガイ（施術貝^{*1}）等を対馬水産業普及指導センターに持ち寄り、その成育調査を行った。成育調査の方法は、青年部が独自に作成した貝の健康状態の基準表と照らし合わせるもので、赤変病発症の有無、全重量および真珠の大きさ等の約10の測定項目からなり、経時的な変化を確認するものであった。また、基準表は、部員一人ひとりのアコヤガイに対する観察眼が統一されることを目指して作られたものであり、調査終了後には、基準表に基づいた各自の意見を出し合い、調査表についての微調整を行った。さらに、この調査結果をもとに赤変病の発症時期や今後の作業内容等についての意見交換を行った。また、この意見交換会に研究機関等の職員を講師として招くこともあり、赤変病に関する学習会も行った。

^{*1} 真珠核と外套膜小片（ピース）を施術した貝

その結果、赤変病による斃死は夏から秋にかけてみられ、夏場の水温が高いほど発症しやすいこと、また、越冬を平均水温10－13℃で長く続く海域で行うと翌年の大量死を避けられることが確認された。現在では、冬期に低水温（13℃以下）になるような漁場に移動する手段を取っている。

通常、アコヤガイは13℃以下で冬眠状態に入るとされているので、冬眠水温が赤変病の発症を遅らせることに必要な条件と考えられた。すなわち、冬期の水温が10－13℃だとアコヤガイは安全な冬眠状態にあり、病原体の活動も低下するものと推察された。赤変病の発生状況などからみて、原因となる病原体は絶対的な病原体ではなく、条件的な病原体と考えられた。

(3) 1才貝の使用

青年部では、平成15年から赤変病の影響を軽減する真珠養殖方法や、生存率が高いアコヤガイおよび真珠の色彩を良くするピース貝^{*2}の品種改良に関する開発試験を、長崎県総合水産試験場等と連携して積極的に進めている。

※2 施術時に真珠核とともに移植する外套膜小片（真珠層を分泌する組織）を採取する貝のこと。
ピース貝は真珠の色彩に大きく影響する。

対馬の真珠養殖業では、真珠層の巻きが厚く品質の高い越物真珠^{*3}の生産を強く望む声が高く、2才貝に核入れ手術を施して真珠生産を行っていた。しかし、2才貝に施術する従来の越物真珠の生産方法では、施術した後の養殖時期が長くなるほど赤変病の影響により斃死率が著しく増加し、採算性の面から養殖することが難しいのが現状であった。そこで、従来の施術年齢より若い貝を施術貝に用いることで真珠養殖生産効率にどのように影響するかを検討した。試験では、6月の施術時の貝として、従来の2才貝（以下、2才区と略す）と、それより1年早い1才貝（以下、1才区と略す）を用いて、平成16年6月から平成18年1月まで真珠生産を実施した。

※3 飼育2年目の施術貝から採取する真珠

その結果、両区で毎年秋季に赤変病による斃死はみられ、特に2才区は毎年秋季に20%以上の斃死がみられた。単純に生残率のみを比較すると1才区が2才区に比べて高かった。また、真珠の品質では、1才区では核の小さい真珠となるものの、巻きの厚い真珠が増えたことから、生産された真珠の販売可能となる割合（商品率^{*4}）が増大するとともに、単価が高くなり、総合的な結果としては生産額が高まることとなった。

さらに、アコヤガイを挿核可能なサイズまで飼育するための期間が1年間短縮されたことにより、飼育に要する経費が大幅に軽減された。

※4 販売することが可能な真珠の割合

表1 1才貝および2才貝に核入れ手術した比較

区 分	生残率 (%)	商品率 (%)	生産した7mm真珠の 単価(円/円)	生産した8mm真珠の 単価(円/円)	生産額 (円)
1才区	84.5	75.2	2,702	3,900	948,841
2才区	52.5	57.3	834	2,928	367,182

(4) 赤変病に強いアコヤガイ系統の作出

長崎県内の民間種苗生産施設では、生残率の高いアコヤガイを作出するため、県内外の海域から親貝を採集して高生残の系統を継代的に選抜していた。しかし、その際の選別基準の指標は、貝殻の形状であり、次に採卵を行うための親貝養成時の成熟程度であり、親貝の生理状態を勘案することはなかった。

一方で、長崎県総合水産試験場は、旧水産庁真珠研究所の研究報告を参考にして、アコヤガイを生かしたまま比較的容易に測定できる方法として、血リンパ内のタンパク（以下、血清タンパクと略す）に注目した。実際に確認実験を行い、親貝の血清タンパク濃度を測定し、血清タンパク濃度の度数分布の高い親貝のグループから生産した貝は、度数分布の低いグループの親貝から生産した貝より、生残率や成長率が高いことが分かった。

そこで、青年部は現場での実証試験を行った。青年部は長崎県総合水産試験場と共同して、

血清タンパク量の高い親貝から生産した種苗の真珠生産実験を平成16年10月から平成18年12月まで行った。親貝には供試貝として殻の形状より選別した2,000個体を用いた。なお、統計処理は5%危険率で有意差を調べた。

親貝2,000個体を無作為に2グループに分け、血清タンパク含量の測定用（以下、試験区と略す）と未測定用（以下、対照区と略す）とした。その後、試験区の親貝については採卵を行うまでの7ヵ月間にわたって血清タンパク含量を3回測定した。各測定の後には、血清タンパク濃度の度数分布の上位50%の個体を選んで残し、最終的には度数分布の上位から雌雄各15個体を選抜した。一方、対照区の親貝は雌雄判別した個体から無作為に15個体を選抜した。また、採卵時には対照区の血清タンパク含量も測定した。

その結果、血清タンパク量が高い貝を用いた試験区では、無作為に選抜した対照区に比べて、生残率が6.2%高く、成長も良く、さらに8mm以上の大珠真珠の出現率も6.5%高いことが分かった。

表2 血清タンパク含量の高い親貝からの種苗の結果

区 分	生残率(%)	終了時の全重量(g)	大珠真珠の出現率(%)
血清タンパク含量の高い親貝からの種苗	89.0 ^a	73.8 ± 8.4(SD)	55.7 ^c
無作為群	82.8 ^b	67.3 ± 8.5(SD)	49.2 ^d

P<0.05

このような約6%の生残率や大珠真珠の出現率の向上は、経営上で非常に大きなメリットとなった。すなわち、100個体ベースで計算すると、高血清タンパクの場合は100個の真珠貝から約49個（89%×55.7%=49.57%）の大玉真珠が生産できるが、無作為だと約40個（82.8%×49.2%=40.73%）のみである。実際の養殖規模ベースで計算すると、養殖現場では10万個以上に挿核されるので、大珠真珠の生産には9,000個の差が出ることになる。金額的に計算すると、仮に大珠真珠が小珠真珠に比べて1個1,000円高いとすると、900万円の差が出ることになる。この金額は作業員2～3名分の人件費を賄うことができ、経営上は大きなメリットである。

(5) ピンク系真珠の作出

真珠の品質を決定する要素の一つに色彩がある。色彩は商品としての価値に大きな影響を与える。真珠の色彩は「実体色」と「干渉色」に分けられる。「実体色」とは、手術時に挿入するピース（他のアコヤガイから採取した外套膜小片）によって形成される真珠の薄い膜が何層も重なることにより見える、膜そのものの色である。「干渉色」とは、何層も重なった膜に光が屈折することにより見える色である。これらが互いに作用することによって、真珠の鮮やかで魅惑的な色彩が生じる。

実体色は真珠に含まれる黄色色素含量で決定され、黄色系と白色系に分けられ、日本では白色系の商品価値が高い。一方、干渉色は真珠表面と真珠層内の結晶層から反射した光の干渉による特有の色で、ピンク系とグリーン系に分けられ、同じ白色系真珠の中ではピンク系の方が商品価値が高く取引されている。特に、極めて稀にみられる濃ピンク系真珠は、真珠業界では「はなたま花珠」と称され、最も高価に取引される。

これまで、真珠の色彩に関する研究は、実体色については多く行われてきた。その結果、実体色はピース貝の色素分泌能に大きく依存し、黄色の色素含量が少ない貝を選別することで、白色系真珠の出現率が増加することが分かっている。しかし、干渉色についての研究事例は少なかった。一方で、養殖アコヤガイのなかには、内面の真珠層が干渉作用により赤色を呈している個体があり、それら赤色の個体をピース貝に用いた場合の真珠生産に興味を持たれたので、青年部は実証試験を行った。

すなわち、真珠層の赤色の違いがピンク系真珠の出現を増やすか否かを確認した。ピース貝生産用の親貝選別の指標として、真珠層の赤色の有無により親貝を選抜して各ピース貝を調製し、それを用いた真珠生産試験を平成17年10月から平成18年12月まで行った。

その結果、赤色の個体を親としたピース貝（以下、赤色区と略す）ではピンク系真珠の出現率は82%で、赤色を呈さないピース貝（以下、無色区）の51%と比べて、干渉色がピンク系の高品質真珠の出現率が増大した。一方で、真珠の巻きは両区で差はなかったが、赤色区の真珠は、無色区に比べて実体色が白色系で干渉色がピンク系の高品質真珠の出現率が増加することが分かった。

表3 内面の真珠層が赤い個体をピースにした時の結果

区 分	白色系真珠の出現率 (%)	ピンク系真珠の出現率 (%)	真珠単価 (円 / 匁)
赤色個体のピース	90.1	81.7	2,120
無色個体のピース	86.4	51.4	1,540

以上の5つの成果から、現在の対馬では、新たに作出した高生残率アコヤガイを用いて、1年貝に核挿入手術を施し、開発した赤色系のピース貝と併せて使用している。

2. 経営

上記の成果を受けて、青年部員が養殖している貝の生残率、真珠の品質は年々高まり、真珠養殖業の生産性が着実に向上している。

さらに、青年部員が生産する真珠の評価も高く、近年、真珠品評会において、青年部が出品した真珠が連続して入賞していることに表れている。

全国真珠養殖漁業協同組合連合会が毎年開催する真珠品評会の浜揚げ珠部門^{*5}および花珠真珠部門^{*6}に、青年部員が出展した結果を表4，5に示した。近年、青年部が出展した真珠は真珠品評会の2部門に毎年入賞して高い評価を得ている。特に、平成23年3月の品評会において、品評会の全部門の最高位である農林水産大臣賞を受賞したことは、今までの活動の成果が実を結んだ表れである。

*5 組合関係者が立ち会い、施術貝100個体から真珠を採取し、高品質真珠の出現率を評価する。

*6 出展された花珠真珠のなかから、最高品質の真珠を評価する。

表4 全真連真珠品評会の浜揚げ珠部門における対馬真珠組合青年部の受賞結果

第24回	日本真珠輸出加工協同組合理事長賞 (H12/02/28)
第28回	水産庁長官賞 (H15/12/15)および 日本真珠振興会会長賞
第29回	日本真珠輸出加工協同組合理事長賞 (H17/02/17)
第30回	全国真珠養殖漁業協同組合連合会会長賞 (H18/02/22)
第31回	日本真珠輸出加工協同組合理事長賞 (H19/02/23)
第32回	日本真珠小売店協会会長賞 (H20/02/22)
第34回	日本真珠振興会会長賞 (H22/02/23)
第35回	農林水産大臣賞 (H23/03/01)

表5 全真連真珠品評会の花巻真珠部門における対馬真珠組合青年部の受賞結果

第2回	日本真珠小売店協会会長賞 (H17/02/17)
第3回	水産庁長官賞 (H18/02/22)および 全国真珠信用保証基金協会理事長賞
第4回	農林水産大臣賞 (H19/02/23)
第5回	全国真珠信用保証基金協会理事長賞 (H20/02/22)
第6回	農林水産大臣賞 (H21/03/05)および 水産庁長官賞
第7回	農林水産大臣賞 (H22/02/23)
第8回	農林水産大臣賞 (H23/03/01)

普及性と今後の方向

1. 普及性

青年部による長年の調査と各種の生育実験から、赤変病の原因がホルマリンではなく病原性であることを明らかにし、病気が発生している地域からの移入の制限が有効であること、低水温により発症を遅らせることができること等を実証したことにより、全国の真珠養殖業者のみならず、研究者に対しても一般的な伝染性疾患の対策が有効であることを示した。このことにより、それ以後の赤変病対策の研究が急速に進展したといえる。

また、赤変病対策の一つとして開発された1年貝への核挿技術は、赤変病の被害を軽減するのは勿論のこと、母貝養殖の期間を1年間短縮したことによる経費の削減と、活力ある若い貝を用いることによる真珠の巻きを良くする効果をもたらすので、この技術は対馬島内をはじめ県内外に広く普及することとなり、この技術が全国の真珠業界に与えた影響は大きい。

さらに、赤変病に強いアコヤガイ系統を作り出す過程で、アコヤガイを殺すことなく、生きたまゝの状態に抗病性を評価する方法が確立された。そのため、選抜育種が可能となり、赤変病に強いアコヤガイの系統が作出できた。作出された系統は大珠真珠の生産率が高く、経営的に優位なものであったため、瞬く間に県内全域で使用されるようになった。この選抜方法は容易に実行できる方法であったため、多くの種苗生産施設で利用されるようになった。

これらの赤変病の対策のための技術に加えて、最近では真珠の高付加価値化を目的として、高価なピンク系真珠を生産するために必要なピース貝の生産方法が開発された。

以上の技術を用いて、近年、青年部員は真珠品評会で優秀な成績を収めることが出来る真珠の生産をするようになってきており、その技術は、着実に広がっている。

対馬真珠組合の青年部は、赤変病対策だけを目的として結成されたのではなく、真珠養殖の先進地の技術に追いつこうという考えで結成された。一方で、開発した技術を独り占めしては、対馬における真珠養殖の進歩は無いという考えで活動してきたため、情報を普及させる素地があった。例えば、ある養殖者が独自で試みた実験の結果は、定期調査などのあらゆる機会を通じて、組合員全員に発表される。その結果を全員で議論し、価値がある技術だと判断されれば、次の段階として組合員全員で大規模な実験を計画・実行するなど、全員で技術改革を図ろうとする姿勢が見られる。

2. 今後の方向

真珠養殖業を取り巻く環境は厳しく、平成20年のアメリカのリーマンショックに端を発する世界同時不況の影響を受け、真珠需要の低下が一層増している。そのため、真珠養殖業界では、養殖規模の縮小があいついでいるが、青年部では養殖規模の拡大こそが生産性をより向上させる道であり、そのために、関係機関との連携をより一層強くし、養殖現場における「科学的なものの考え方」を基本において、国産アコヤガイが持つ美しい真珠を守りながら、高品質真珠づくりをめざしている。



内閣総理大臣賞受賞

受賞財 生活（地域活性化）
受賞者 遊子漁業協同組合女性部
住 所 愛媛県宇和島市

受賞者のことば

遊子漁業協同組合女性部 代表 山内満子

この度、第51回農林水産祭において栄誉ある内閣総理大臣賞を賜りましたことは、大変身に余る光栄であり、誠にありがとうございます。これもひとえに、愛媛県を始め、各関係機関、地域の皆様方の御指導、御協力の賜物と厚く御礼申し上げます。

遊子漁業協同組合女性部は、昭和30年に発足以来、その時代や時期、さらに、社会や地域の状況に柔軟に対応し、地域の生活や文化に重要な役割を果たしてきました。その背景には、遊子という、小さな集落の中で、住みよい遊子を実現するため、自らが進んで産業の発展と地域の活性化を図り、子供達の将来を見据え、次の世代に継承していきたいという強い思いがありました。しかし、少子高齢化という時代の流れの中で、平成19年に大きな転機が訪れ、部員が激減し女性部の存続が危ぶまれる事態に見舞われました。私たちは、先輩達が長年続けてきた女性部を絶やしてはならないとの強い思いから、大幅に組織体制等を見直し、新生女性部として活動を再開し、現在に至っております。

この活動・体験を通じて、巡り合った皆様方に感謝を申し上げるとともに、助け合い支え合う共同の精神を身を持って感じ、大切なことを学ぶことができました。今回、まだまだ駆け出しの私達に、このようなすばらしい賞が授与されますことは、小さな集落の中で、大きな出来事であるとともに、活動してきたことが間違いではなかったと感じております。

私達は、この受賞を契機に、更に日々努力を重ね、部員一同、一致団結し、これからも、遊子という漁村集落の活性化と元気な子供達の将来のため、活気ある女性部として活動を続けたいと考えております。この度は、誠にありがとうございました。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

愛媛県宇和島市遊子地区は、愛媛県西南部に位置する宇和島市の三浦半島の北部にあり（図1）、宇和島市中心部から車で30分ほどのところにある。人口は1,095人（319戸）で、そのうち漁協組合員は237人である（平成24年3月現在）。

図1 遊子地区の位置



資料：遊子漁協ホームページより (http://www.yusu.jp/set_gaiyo.html)。

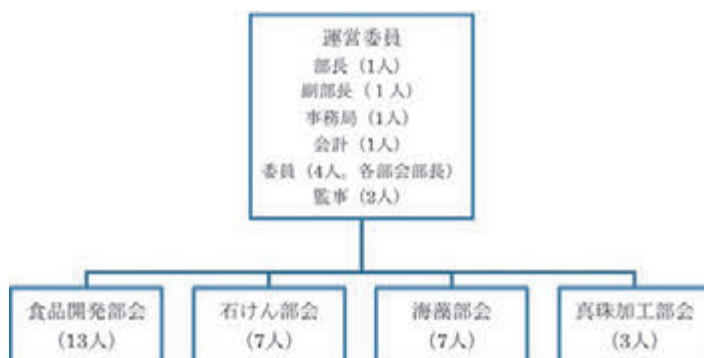
(2) 水産業の概要

遊子地区は、かつてはイワシ網漁が盛んであったが、昭和35年以降のイワシ網漁の衰退に伴い養殖業に転換し、現在は、県内でも有数のマダイ・ブリなどの魚類や真珠の養殖産地である。遊子地区の平成23年度の生産量は5,900トン、生産金額は46億2,434万円である。しかし、養殖業の生産量・生産金額は漸減傾向にあり、組合員数も減少傾向にある。こうした中で、遊子漁業協同組合は、急速凍結装置を備えたHACCP対応フィレー加工場「マリンコープゆす」を平成12年に開設し、平成19年にはISO22000を取得するなど、加工・販売活動にも力を入れている。

2. 出品者の略歴

出品者は、遊子漁業協同組合女性部（以下、「遊子漁協女性部」という。）である。遊子漁協女性部は、昭和30年の発足以来合成洗剤追放運動や魚食普及活動など精力的に行ってきた。しかし、年々漁業経営が悪化していく中で、女性部員数も減少するとともに実際に活動するメンバーも数十人に固定化され、新しい役員も決まらず、女性部の存在意義そのものも問われる事態となった。そこで、平成20年5月にやる気のある51人で女性部を再スタートさせることとした。再スタートにあたり、組織の改編と規約の大幅な改正を行い、現在は30人で活動に取り組んでいる（平成23年10月）。

図2 女性部の組織体制



旧体制では集落ごと（8集落）に役員を選出していたが、集落ごとに人数や活動に対する意欲に差があったため、組織改編により、集落という単位をなくし、図2のように女性部員全員が活動に参画しやすい体制を整えた。新体制では、各々希望する部会に入り、各部会で話し合いや活動を行っている。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

食品開発部会は、遊子の魚を利用した加工品を作り、様々なイベントで販売することを通じて地域を活性化させようと立ち上がった部会である。当部会が活動を始めてから、自分たちが思っていた以上に「遊子」という地域の知名度が低いことに驚き、遊子漁協女性部では、まずは地域の認知度を高めていきたいと考えた。そこで、平成22年に加熱調理器具・冷凍冷蔵庫・水道設備を備えた移動販売車（キッチンカー）を整備し（図3）、地域の宣伝部隊として、県内外で販売活動を展開するようになった。キッチンカーは車の左サイドが開き、販売スペースとなる。こうして、産地から消費地に出向き、対面販売を行う中で養殖魚のイメージアップや遊子ブランドのPRを行うという取り組みである「遊子の台所プロジェクト」をスタートさせた。

図3 移動販売車(キッチンカー)



2. 経営の成果

活動を開始してから、売上げは少しずつ伸びており（図4）、平成23年度は約494万円となった。本年度（平成24年度）は8月時点で既に450万円を超えた。キッチンカー以外での売り上げも平成23年度で約62万円となっており、部員の口コミや地元住民のお中元お歳暮等として大きな売上げとなっている。こうしたキッチンカーやそれ以外での5年間の総売上げは、平成24年8月で約1,689万円にも上る。

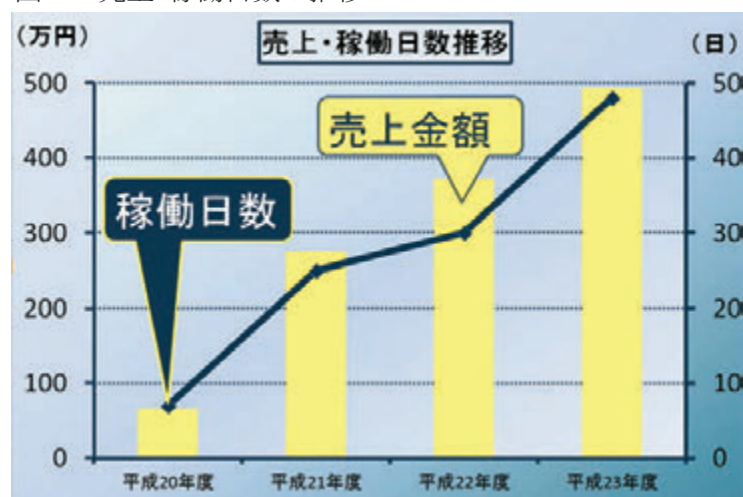
稼働日数をみると、図4では平成23年度で48日となっており、毎週末、キッチンカーで販売にいらっていることが分かる。ただし、これはキッチンカーで販売した日数であり、販売に向けての加工や準備の日数も入れると実際には1週間に5日は活動していることになる。

販売スタイルは、イベントに合わせて出向いていく形をとっている。彼女らの活動の注目度

も高く、イベント主催者側からオファーが相次いでおり、女性部の中でスケジュールを調整しながら取り組んでいる。

このようにキッチンカーでのイベント出店やそれに向けた仕込み作業や片づけなど、多くの作業が伴う。そのため、食品開発部会員だけではできないこともあるので、現在は、石けん・海藻・真珠加工部会員も食品開発部会員とともに、部会という枠を超えてお互い助け合いながら活動をしている。

図4 売上・稼働日数の推移



受賞財の特色

1. 技 術

(1) 販売を通じた商品改良

食品開発部会を立ち上げてから、様々な商品を開発してきたが、販売を通じて商品の改良も積み重ねてきた。例えば、鯛の身を使ったコロッケを用いた「鯛コロッケバーガー」は、コロッケだけだと売れるがバーガーにすると売れなかった。しかし、コロッケだけを販売すると手間と採算が合わないため、この商品は不採用にした。「たべ鯛串カツ」は、前はパックに大きめの鯛カツを一杯詰めて300円で販売していたが、もっと手軽に若い人たちに買ってもらえるよう、一口サイズの鯛カツ4つを1本の串に刺して、1本150円で販売するようにした。パッケージに関しても、「鯛釜めし」を例にとると、以前のパッケージには、消費者は本来の鯛の姿をあまり知らないだろうからと本物の鯛の写真を貼付していた。しかし、実際に販売してみると、本物の鯛の写真は怖い、気持ち悪いといった反応が返ってきた。そこで、鯛をキャラクターにした絵に変えたところ反応が良くなったという。今では鯛釜めしそのものがよく見えるようにとパックにシールを貼るのをやめた。このように、実際に消費者とのやり取りを通じて、商品やそのパッケージなどをどのように改良していったらよいかというノウハウを習得していているといえる。

また、常温保存食品の「鯛釜めしの素」、「粗挽き鯛さつま」などを開発し、家業に従事している間にも地元の土産売り場や道の駅、愛媛県産農林水産物や加工品を販売するwebサイトでの販売ができるようにした。

(2) 自分たちのアイディアの商品化

現在の目玉商品の1つとして「たべ鯛」という鯛めしの焼おにぎりがある。これは作業中のおしゃべりの中で「鯛の形をした鯛めしがあったらおもしろいね」という部員の一言から開発にこぎ着けた商品である。鯛でとった出汁で炊き上げた鯛めしの中に、鯛焼きの「あんこ」のように鯛の焼き身を入れて、専用鯛焼き器で焼き上げるものである（図5）。市販の鯛焼き器で焼いてみたり、ホットケーキの型を使ってみたり、船大工に魚の形をした木の形成器を作ってもらったりと色々試してみたが、見た目や実際の販売の際の手間等を考えるとどれもうまくいかなかった。そこで専用鯛焼き器を製作してくれる業者を石川県から探し出し、何度も焼き方の練習をするなどして、やっと商品として販売できるものに仕上がった。平成23年には商標登録も完了した。このように自分たちのアイディアを試行錯誤しながら具現化しており、その実現のための努力を惜しまない活動をしている。また、部員たちが自発的にアイディアを出すなど、部長など運営委員以外のメンバーも活動の意思決定の場に参画している活動であるといえる。

図5 たべ鯛



(3) 「遊子」のイメージづくり～デザインの統一～

「遊子」という地域をPRしていくため、この地域を売っていくために、キッチンカーを始

めとして、商品の包装資材やポスター、ユニフォームに至るまで、統一したデザインを用いていることも特徴的である（図6）。デザインに関する会議も行い、メンバー全員で意見を出し合った結果、鮮やかなミカン色と白、そして「遊子の台所」という文字を入れるというデザインに決まった。キッチンカーの両サイドには部員の子供たちがモデルとなった子供のシルエットを描いている。車全体に描かれた海や魚も走っているだけで宣伝になる。このデザインは今までに開発してきた商品にも取り入れ、食品開発部会以外の部会それぞれが開発した商品にも取り入れている。そのため、4部会が開発した商品のトータルイメージを作り上げられるようにした。また、ユニフォームについても見た目、動き良さ、着心地から選び、自分たち自身が楽しめるようなものとした。

図6 統一されたデザイン



2. 経営

売上げが少しずつ伸びてくる中で、自分たちの労務管理もきちんと行うようになってきている。例えば、一人ずつ活動記録をとるためのノートを取り始め、きちんと賃金計算もするようになった。現在、時給は600円で、メンバー一人当たり600円～6万円／月の給料（全員で20万円程度／月）となっている。少しずつではあるが自主的な女性部活動の中で賃金を発生させていることは、女性の活動に対する経済的評価を与えるようなものとなっていることを示している。また、不安定化している漁業経営の中で、女性によって得られる賃金が、今後、漁家経営を安定化させていく可能性を秘めている。

また、活動をする中で、在庫管理をきちんと行うことで無駄を省いたり、今までは手間暇かけて鯛めしに使う出汁をとっていたが、出汁をつくる部分はアウトソーシングするなど、自分たちが労力と時間をかける部分と省く部分とをきちんと見極め、経営をスムーズに行うための工夫もしつつある。

以上のように、女性たち自身が勉強会や実際の加工・販売活動を通じて商品やマーケティング、経営に関して学び、自主的に改良を加え、売り上げの伸びにも着実に結び付けている。

普及性と今後の方向

1. 普及性

全国的に漁村女性グループによる活動は活発化しているが、その中心は60歳代以上であることが多い。これに対して、遊子漁協女性部は「遊子の台所プロジェクト」が持ち上がった頃から20～30歳代の女性たちが活動に賛同し入部している。平均年齢45歳の部員たちが、「地域の活性化のために」と想いを一つにして活動している。漁協の女性部に対する理解と協力も大きい。それは漁協が女性部の活動の重要性を認めているからこそであり、地域ぐるみの活動となっている。また、地域外のイベント主催者から販売依頼がたくさん来ていることや取材も多いことから、地域外の人たちにも彼女らの活動が普及していることを示している。こうした

地域外からの評価が、部員たちの家族の理解につながっている。

このように、彼女らのように自分たちが働きやすいシステムをつくり、若手も巻き込み、皆が意見も出しやすい雰囲気づくりをしている組織づくりのあり方は、他の地域のグループにとっても、参考になると思われる。また、統一されたデザインを用いて商品づくり等をしていくような当該出品財の「地域の売り方」などは、女性グループに限らず、6次産業化などに取り組む多くの地域において、とても有効な手法であり、普及可能性が高い。

2. 今後の方向

今は地域外に出向いて、遊子を宣伝する活動が中心だが、今後は遊子へ来てもらう活動へと展開していきたいと考えている。また、将来的には女性部活動として長い歴史のある「海を守る活動」や「魚食普及活動」を基盤に、地域の社会貢献事業を中心として発展させ、遊子独自の展開をしていきたいと考えているとのことである。経済活動を行いながら、それだけでなくやはり社会に貢献する活動に重きを置こうとする出品者らの取組は、売上や利益の大きさが評価されがちな現代において多くの示唆を与えてくれるものである。

引用・参考文献

「全国各地で進められる漁協による移動販売」『養殖ビジネス』2012年8月号, pp. 6－9.

竹ノ内徳人「遊子漁協女性部の活躍と漁協の存在意義」『漁業と漁協』2012年7月号, pp.24－27.

遊子漁協女性部資料

遊子漁協資料

第17回全国青年・女性漁業者交流大会資料

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 産物（水産加工品）
受賞者 株式会社けんかま
住 所 高知県須崎市

受賞者のことば

株式会社けんかま 代表 市川 賢三

この度、平成24年度(第51回)農林水産祭において、弊社の「四万十マヒマヒ竹輪」が名誉ある日本農林漁業振興会会長賞を受賞する栄誉にあずかり、誠に光栄に存じます。

「四万十マヒマヒ竹輪」は、これまで原料として使われていなかった土佐湾で漁獲される小型のシイラを活用しています。このシイラは高知県四万十町興津漁港に水揚げされた後、地域のシイラ漁業者で構成される「興津漁協四万十マヒマヒ丸企業組合」の加工場でその日のうちにフィレー加工・冷凍されるため、当工場では鮮度が非常に良い状態で原料を入手する事が可能となりました。こういった「興津漁協四万十マヒマヒ丸企業組合」とのコラボにより、消費者の皆様に鮮度の良い商品提供を実現し、そのことが厳しい状況にあるシイラ漁業者の操業意欲の向上や市場価格の底支えに繋がれば幸いです。

シイラは、そのまま使用すると堅くてもろい商品になりますが、重曹でアルカリ晒しをする事によって、助宗ダラと同様の弾力が得られるようになりました。

シイラの旨味を最大限に生かした昔造りの食べごたえで、生食でよし煮込んでよしの「四万十マヒマヒ竹輪」。鮮度の良いシイラは本当に美味しいです。日本の食文化の奥深さを消費者の皆様に広く味わっていただきたく、今回の受賞を励みにますます精進を重ねてまいります。

最後に、ご協力いただきました高知県を始め全ての皆様方に心より感謝いたしますとともに、この栄誉に恥じる事のないようにこれからも創意工夫して美味しい蒲鉾造りに頑張っております。この度は誠にありがとうございました。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

高知県は、北は四国山地で愛媛県、徳島県に接し、南は太平洋に面して扇状に突き出している。四国四県では一番広く、全国では18番目に広い面積約7,105km²の県土に約76万人が暮らしている（平成24年3月現在）。

海岸は総延長約713kmあり、東は浦戸湾を除いて出入りの少ない砂浜と段丘の連なる隆起海岸、西は浦の内、須崎湾を始め沈降性の入り江と岩礁の多い山と絶壁が海に迫ったりアス式海岸となっている。海岸線に沿って109の漁業集落が形成されており、漁業集落の多くは、漁業と建設業以外に産業が少なく、近年の漁業不振によって、漁業世帯数及び世帯員数は減少している。

その中で須崎市は、高知県のほぼ中央部に位置し、面積135.46 km²、人口24,412人（平成24年11月現在）を有し、温暖な自然条件と栽培技術を生かしたミョウガ栽培は、全国一の販売額であり、主要産地として県内外での市場評価が高い。

図1 須崎市



(2) 水産業・水産加工業の概要

高知県は、漁業を行ううえでの好条件が揃っており、多種多様な漁業が各地域で営まれている。

沿岸の浅海域では、貝類や藻類を対象とした採介藻、イセエビや磯魚を対象とした刺網、沿岸及び沖合域では、イワシ・シラスを対象とする機船船曳網、黒潮を回遊する浮魚や底魚を対象とする各種釣、はえ縄、小型エビ類を対象とする小型底曳網、流木等集まるシイラを対象とする小型まき網、イワシ類・ブリ類を対象とする定置網などが営まれている。浦ノ内湾、野見湾、宿毛湾ではマダイ、カンパチ、ブリ等の魚類養殖が営まれている。また、四万十川、仁淀川などでは、アユ漁やウナギ漁などの内水面漁業、川ノリ養殖などの内水面養殖業が行われている。

平成22年の海面漁業生産量は、約103,223トンで、全国の2.0%（17位）を占めている。

表1 平成22年度の漁業生産量

区分	生産量(t)	内訳(%)	区分	生産量(t)	内訳(%)
海面漁業	103,223	100	内水面漁業の生産量	958	100
遠洋漁業	34,176	33.1	河川漁業	242	25.3
沖合漁業	11,832	11.5	内水面養殖	718	74.7
沿岸漁業	57,215	55.4	—	—	—
海面養殖	19,730	18.9	—	—	—

高知県では、生産量全国一位の宗田節やちりめんじゃこ等の伝統的な加工業が、ソウダガツ

オヤシラス等の主産地を中心に発展してきた。最近では、カツオのたたきの冷凍食品やソウダカツオの味付け食品などの加工食品が注目をあびている。

表2 加工種類別生産量の推移

(単位：t)

区分	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
ねり製品	4,020	3,971	3,914	3,982	4,121	4,168	3,931	3,841	3,582	3,298	3,383	×	×	×
素干し品	56	38	45	66	65	75	134	111	171	183	152	125	171	183
塩干品	2,493	2,692	2,429	3,102	3,269	3,176	3,294	3,342	3,135	3,034	2,948	3,342	3,135	3,034
煮干し品	1,506	1,603	1,384	1,642	1,277	1,490	1,678	1,689	1,605	1,325	1,416	894	1,605	1,325
節製品	3,934	3,092	3,244	3,113	3,509	3,118	3,245	3,357	3,917	3,626	3,255	2,862	3,917	3,626
冷凍食品	1,562	1,397	1,504	1,591	1,827	1,167	1,331	1,977	1,721	1,721	1,885	1,988	1,565	1,448
他の食品加工	1,433	1,617	1,861	1,824	776	×	863	903	938	981	968	679	938	981
冷凍水産物	2,456	942	887	455	479	510	606	815	2,172	1,090	×	278	2,172	1,090
かつおのたたき	—	—	—	—	880	972	882	1,166	1,079	—	—	—	—	—

資料：農林水産統計

注)「—」は、事実不詳又は調査を欠くもの

「×」は、秘密保護上統計数値を公表しないもの

2. 受賞者の略歴

株式会社けんかまは、昭和36年9月、須崎市のかまぼこ業者20店が企業合同し設立した須崎蒲鉾株式会社が前身である。当初は、市内5店舗に分散し、製造を開始している。昭和42年5月、須崎市大間東町に新工場を建設、移転するとともに社名を高知県蒲鉾株式会社に変更し、平成9年3月に現在の株式会社けんかまに社名を変更した。その後、平成12年4月、須崎市下分乙にレストラン、直売所併設のH A C C P対応新工場を建設し、現在に至る。平成16年3月には、高知県より高知県食品衛生管理認証制度の第1号施設として認証された。

事業理念を、「健康で、喜びと感動のある食品をお届けする。お客様の家庭に幸せを。職場に働く喜びを創造する。」とし、「食による幸せ創造サービス」を事業の領域として、「顧客満足」、「食卓の喜び」、「地域の食文化」の3つの価値の創造をコンセプトとして事業を展開している。

須崎市は、日本一のミョウガの生産地であるが、商品規格に合わないために年間約500トンが廃棄されており、このミョウガの茎を有効に利用できないかと考えたことがきっかけとなり、商品開発に取り組み、平成18年度に出来上がった商品が「みょうがちゃんの天ぷら」であり、テレビや新聞等でマスコミに多く取り上げられるなど好評価であった。こうしたことをきっかけに「産地が身近で確かなものを提供することは、消費者の安心にも繋がる」として県内企業や、地域のJ A等と連携した取り組みを進め、地産地消にこだわった様々なプロジェクトを展開している。

シイラの漁獲量は、高知県が全国一位（平成15年、16年）であり、興津漁業協同組合の漁獲量の約90%を占めるのがシイラである。しかし、近年は漁獲量が大幅に減少し、また魚価も低迷している。これまで約2kg以下の生食に適さない小型のシイラはある程度獲れると浜値が暴落するため破棄していた。こうした状況の中で、より付加価値を付けて販売するために、組合員有志がグループを結成し、小型シイラを前処理加工し鮮度の良いフィレーを供給する取組を始めた。その後、知事認可を受けて設立されたのが「興津漁協四万十マヒマヒ丸企業組合」

で、同組合から供給されるフィレーが「四万十マヒマヒ竹輪」の原料となっている。現在は、急速冷凍庫や直販所も備えた加工場で、さまざまな処理を施し、学校給食や県内の総菜屋などにも出荷している。

シイラはハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる高級魚であるが、地元では主要漁獲魚種であるにも関わらず市場での価値が低かった小型のシイラを原料として使用することは、低・未利用魚の有効利用であるとともに地元漁業者や企業組合の活動を支えることにも繋がっている。

漁業従事者の減少や漁獲量減少など水産業の衰退が憂慮される中、行政、生産者とともに自らの経済活動として地域支援となる前浜で水揚げされる魚の活用や地域内の様々な生産者・企業とのコラボレーションは、地産地消はもとより、地域振興の重要な活動といえる。

株式会社けんかまの工場には、2階に工場内部が見渡せる見学者用通路を設け、周辺の小学生や観光客、一般消費者などの見学を積極的に受け入れており、食育や水産加工品への理解を図る活動も行っている。

また、平成24年で9回目を迎える「かまぼこ板マンガ大賞」は、「かまぼこ板」を楽しい作品に蘇らせるイベントで多くの応募を集め、水産ねり製品の普及に大きな役割を果たしている。

全国蒲鉾品評会における主な受賞歴（平成17年以降）

平成17年度	水産庁長官賞	「土佐の高知の日曜市てんぷら」
平成18年度	水産庁長官賞	「土佐の高知の日曜市じゃこ天」
平成19年度	水産庁長官賞	「手押し うつぼ」
平成21年度	水産庁長官賞	「魚の味がする昔造りちくわ」
平成22年度	水産庁長官賞	「土佐の日曜市ちくわ」
平成23年度	水産庁長官賞	「大板」
平成24年度	農林水産大臣賞	「四万十マヒマヒ竹輪」

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

株式会社けんかまは、すまき、ちくわ、天ぷら、カニ足・わんだね、板かまぼこ、大丸等の各種水産加工品や惣菜を製造している。製造品目の総生産量（単位：個数）は、平成19年度から平成23年度の間、約2,000万個～2,400万個であり、このうち、ちくわ製品の割合は、40%前後と主力製品となっている。平成23年3月から販売が開始された出品財の「四万十マヒマヒ竹輪」の生産数量は、平成24年2月までの1年間で38万個である。

資本金7,500万円、従業員95名で正社員47名（うち女性26名）、パート48名（うち女性45名）である。正社員の女性のうち5名を職場でのチームリーダーとして登用している。

2. 経営の成果

製品は、地元スーパーに出荷されるほか、自社店舗（本社併設の土佐魚菜市場本店、高知市の土佐魚菜市場ひろめ市場店、高知販売所）で販売されている。また、インターネットでの販売もおこなっている。

受賞財の特色

1. 技術

(1) 受賞財の概要

当該受賞財は、シイラすり身50%及びスケトウダラ冷凍すり身50%の配合割合で製造した焼竹輪である。

主に興津漁業協同組合員が漁獲し興津漁協四万十マヒマヒ丸企業組合が加工した冷凍シイラフィレーを原料としている。

シイラ冷凍すり身を原料とした製品開発では、シイラ特有の低pHのため、ゲル化が起こりにくく熱を加えると固くてもろく「ぼそぼそ」とした食感の竹輪となるなどの問題があったが、高知県工業技術セン



写真1 「四万十マヒマヒ竹輪」

ターの支援を受けるなど試行錯誤のうえ、「晒し」の工程を、「重曹晒し（アルカリ晒し）」とすることで解決することができた。

「重曹晒し（アルカリ晒し）」のため、通常は、連続的に行うスクリュープレス機を使用せず、タンクを使用したバッチ式の工程で作業を行っている。作業性は悪いが、地魚を魅力的な資源として活用するために必要な工程である。原料のシイラは、鮮度落ちが早いいため、興津漁業協同組合に所属するシイラ漁業者と協議し、漁獲直後の活きメと血抜き、氷水中保管という取り扱い方法を定めた。また、水揚げ直後のシイラは、市場の隣りにある興津漁協四万十マヒマヒ丸企業組合の加工場で一次処理、フィレー加工され、冷凍保管される。こうした取り扱いで非常に鮮度の良いすり身原料が確保できるようになった。



写真2 漁港に水揚げされた状態



写真3 加工場での保管(氷水中)

(2) 製造工程の概要

- ① 受入、解凍、アルカリ晒し：アルカリ晒しは、重要な工程である。pH調整を確実にを行うためにバッチ式で行っている。(写真4、5)
- ② らい潰：製品の弾力を決定する重要な工程である。
- ③ 成形：摺り上がりから成形までの品温上昇を抑えるための管理を行っている。(写真6)
- ④ 坐り、一次焙焼：坐り後の品温が、35℃～45℃の範囲になるように坐り工程を管理する。(写真7)
- ⑤ 二次焙焼：芯温が、80℃以上



写真4 冷凍シイラフィレー



写真5 晒し後のシイラすり身



写真6 成形



写真7 坐り、一次焙焼



写真8 二次焙焼

であることを確認するために、1時間毎に温度を測定している。また、焼き色のチェックも行っている。(写真8)

⑥ 串抜き:(写真9)

⑦ 強制冷却:冷却装置内の温度が、 -10°C ～ -20°C 以内であること、コンベアーの速度が基準内であることを、確認している。また、冷却装置通過後の製品品温が 10°C 以下であることを60分毎にモニタリングして確認している。(写真10、11)



写真9 串抜き

⑧ 包装:この区域はいずれも清潔区域として管理されている。また、包装室の室温は、 15°C に設定され、さらに、この工程は30分以内に終了するように管理して、製品の品温上昇を防止している。(写真12)

⑨ 金属チェック:包装された製品は、金属探知機を通過し、ベルトコンベアーで次工程へ移送される。(写真13)

⑩ 検品及び自動ピッキング:ピッキング棚庫の管理手順で、棚庫温度を 7°C 以下で管理することとしている。(写真14、15)



写真10 冷却装置



写真11 冷却工程からでた製品



写真12 包装工程



写真13 金属探知器を通過させる



写真14 金属探知機通過後



写真15 自動ピッキングシステム

1. 普及性

シイラは、暖流の影響をうける全国各地で主にシイラまき網（シイラ漬け漁業）、定置網で集中的に漁獲・水揚げされるという特徴を持っている。

水産加工業界、特にねり製品業界は、主原料である冷凍すり身のスケトウダラの生産量の減少や価格の高騰などもあり、安定供給が見込め、かつ低価格の新しい原料を求めている。これまでの国及び地方自治体等の様々なプロジェクト・研究・開発の結果、小型の低・未利用シイラのすり身への有効利用が可能となった。

適切に取り扱いされ、冷凍されたシイラは、冷凍変性が起こりにくいこと、冷凍シイラは適切な「晒し」で、高品質なすり身として使用できる。

シイラは日本の各地で漁獲され、かつ一時に大量に漁獲される魚であることから、価格安定化が期待できること、また、加工原料として多岐に使用できることなどから、全国各地域でのシイラを原料とした製品が開発されることが期待される。

当該受賞財は、低・未利用魚の有効利用、地域商品のブランド化、地産地消の取り組み、としても成功しつつある商品である。

2. 今後の方向

高知県では、地域活性化を図るため、「高知県産業振興計画」を策定し、さらに地域アクションプランを作成して、地域ごとの産業振興をきめ細かく進めている。

当該受賞財もこうした流れのなかで生まれた「成果品」である。

高品質で衛生的な加工原料を提供できた要因は、シイラを漁獲時から一次加工まで適切に取り扱うことができたことにある。今後、原料の安定的な供給のため、高知県内の他地域での対応も含めて効率的なシステムを構築することが望まれる。

以上

天 皇 杯 受 賞

受賞財 **むらづくり活動**

受賞者 **浄門の里づくり協議会**

住 所 **岩手県二戸市**

受賞者のことば

浄門の里づくり協議会 代表 佐藤 勘悦

私たちの住む「浄門の里」は19戸の小さな集落です。むらづくり活動のきっかけは、平成6年頃の集落の会合で「盆、正月に若者が帰省しなくなった、農繁期にも帰ってこない」といった話が出始めたことでした。若者達が帰りやすいむらにしようと話を重ね、平成8年3月に、定住と交流によるむらの活性化を基本理念とした「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」を作成し、住民総参加でむらづくり活動を行ってきました。

このたび、天皇杯をいただいたことは、集落が一丸となって、定住を実現しうる農業生産・生活環境の改善や都市農村交流活動について、積極的かつ継続的に展開してきたことを評価いただいたものと大変光栄に思っております。

「自分たちの住むむらは自分たちの手作り」を基本に、農村公園、バス待合施設、水車小屋、共同浴場を備えたコミュニティセンター等を住民の共同作業で整備しました。平成17年には住民自らの手で下水道工事を行い、全戸が水洗トイレとなっています。

平成12年からは盛岡市の町内会と交流が始まり、農作業体験の受入れや盛岡市の運動会への参加など相互交流を行っています。平成20年には「友好交流に関する協定」を締結し、活発な交流活動を続けています。

こうした活動の効果として、これまでに4人の若者がUターンし、農業や地域活動に活躍しており、地域農業の牽引者の役割を担っています。また、むら出身の若者やその家族の帰省増加につながりました。

今回の受賞を契機として、若者が快く農業に従事出来る環境の整備と、所得増加につながる農業経営、並びに余暇を利用した住民交流をさらに図り、住民みんなが、ここに住んでいて良かったと思える「浄門の里」を創造していく所存です。今回の受賞に当たり、関係機関、団体の皆様からの大きなご支援に厚く御礼を申し上げますとともに、さらなるご指導ご鞭撻をお願い申し上げ、感謝のことばとさせていただきます。

地域の沿革と概要

二戸市は、平成18年に旧二戸市と旧浄法寺町が合併して誕生した、北は青森県と接する岩手県最北部の市である。総人口29,702人（平成22年国勢調査）に占める就業者割合は49.4%であり、第一次、第二次、第三次産業の就業者数割合はそれぞれ19.3%、26.7%、54.0%となっている。総面積420.3km²のうち、田畑は約16.1%、宅地は2.3%を占め、残りの81.6%の土地は山林となっている。

気候については、気温較差の大きい内陸性気候であり、年間平均気温10℃、年間降水量は1,000mm、冬季の最大積雪深は40cm程度となっており、10月初旬から4月下旬まで降霜がある。同市においては、冷涼な気候や豊かな自然環境を活かした農業が行われるとともに、養鶏を中心に工芸作物（葉たばこ）や水稻、果樹等との複合経営が行われている。

第1図 位置図



むらづくりの概要

1. 地区の特色

浄門の里づくり協議会がある門崎集落は、二戸市の中心から西方に位置し、主要地方道二戸五日市線に接している。水田は安比川と背後の山地に囲まれた狭小な平地にあり、畑はなだらかな丘陵地帯に広がっている。集落は19戸の世帯（全戸農家）により構成されており、個々の農家は、小規模ながらも、水稻を中心に冷涼な気候を活かした花卉（りんどう）や工芸作物、野菜を組み合わせた複合経営を営んでいる。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア むらづくりのきっかけは「盆、正月に若者が帰ってこなくなった」こと

平成6年頃から、集落の会合で「盆、正月には必ず帰省していた息子夫婦や孫が帰らなくなった」、「田植えや稲刈りの農繁期にもあれこれ言って帰ってこない」といった話が出はじめ、住民の多くが「このままでは村が廃れてしまう」といった危機意識を強く抱くようになった。

そこで、平成7年3月、当時40代から50代を中心とした専業農家と多様な職種の兼業農家10人がむらづくり組織の設立のために準備委員会を立ち上げ、「集落に若者が帰ってきやすくするにはどうすれば良いか」を話し合い、その対策に向けて活動を開始した。

イ 「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」の策定

むらづくりの方向性を整理するため、子供から大人までの住民全員で集落をくまなく歩き、集落点検地図を作成し、強みと弱みを把握した。それを踏まえた全戸参加の話合いは、1年間で15回にも及んだ。

平成8年3月にはこの検討を踏まえ、「定住と交流によるむらの活性化」を基本理念に掲げ、3つの取組方向とそれを実現するための具体的な項目を「21世紀に向けたむらづくり10カ年

第1表 農業の概要

(単位:戸、ha、千万円、%)

区 分			平成7年	平成12年	最 近 年（平成17年）		備 考			
					対平成 7年比	構成比				
農 家 数 等	専 業 別 農 家 数	総 世 帯 数			1,550	1,507			農業後継者確保率 % 専 業 % Ⅰ 兼 % 主 業 % 準主業 % 認定農業者数(うち法人) 基幹農業従事者数 男子 名 女子 名	
		農 家 数			931	913				
		販 売 農 家 数			830	801				
		内 訳 1	専 業			148	196			
			Ⅰ 兼			275	235			
			Ⅱ 兼			407	370			
		内 訳 2	主 業			361	333			
			準 主 業			195	135			
			副 業 的			274	333			
		非 農 家 数								
	規 模 別 農 家 数	0.5 ha 未満			125	125			戸当たり平均耕作規模 ha	
		0.5 ～ 1ha 未満			224	209				
		1 ～ 2ha 未満			274	242				
		2 ha 以上			207	225				
耕 地 面 積 等	耕 地		1,970	2,110	2,110	107.1	100.0	地区面積 17,970ha 耕地率 11.7% 林野率 77.1% ほ場整備率 田 % 畑 % 利用権設定率 %		
	内 訳	田	665	802	797	119.8	37.8			
		普 通 畑	602	602	604	102.0	28.6			
		樹 園 地	8	5	8	100.0	0.4			
		牧 草 地	692	701	700	101.2	33.2			
	採 草 牧 草 地		—	—	—	—	—			
作 付 面 積 等	水 稻		495	537	534	107.9	32.1	主な経営類型 稲作＋工芸作物(葉たばこ)		
	大 豆		61	46	25	41.0	1.5			
	牧 草		704	720	708	100.6	42.5			
	葉 たばこ		358	401	398	111.2	23.9			
農 業 産 出 額	(1位)工芸作物		202	198	169	83.7	38.8	戸当たり農業産出額 百万円		
	(2位)鶏		19	81	130	684.2	29.8			
	(3位)米		64	64	53	82.8	12.2			
	(4位)肉牛		20	28	33	165.0	7.6			
	(5位)野菜		38	32	20	52.6	4.6			
	農 業 計		394	449	436	110.7	100.0			

注:旧浄法寺町の値

第2表 21世紀に向けたむらづくり10カ年計画

取組方向	取組内容
①集落の景観づくり	・水車小屋の建設 ・河川堤防への景観木の植栽 ・ホテルが生息する親水路の整備 ・見晴らし台の整備
②集落のふれあいの場づくり	・バス停留所への待合施設の整備 ・東屋・池を配した農村公園の整備 ・炭焼小屋の建設
③集落のコミュニティづくり	・温泉施設の整備 ・公民館の建て替え

第2図 21世紀に向けたむらづくり10カ年計画(図面)



計画」として取りまとめた。この計画は、集落の子供から大人まで住民全員の意見を反映した画期的なものであり、住民がいつでも計画を認識できるよう図面化し、各戸に配布するだけでなく、集落の入口に案内看板として設置した。そして、住民一人一人が主役となってこの計画を実行するため、「門崎むらづくり推進協議会（以下「推進協議会」という。）」を設立した。

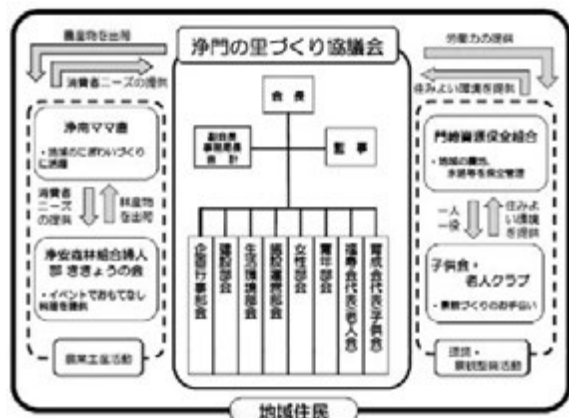
ウ「門崎むらづくり推進協議会」から「浄門の里づくり協議会」へ

推進協議会では、「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」と、①「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」の実施に優先順位を付けない、②共同作業参加を決して強要しない、③農業農村に住むことの誇りと喜びがもてるむらづくり、という会の活動理念に基づき、平成8年から共同作業による施設等の整備や夏祭りなどのイベントを実施してきた。当初は、共同作業に参加する住民も少なく、参加者の多くは男性が占めていたが、共同作業や夏祭りなどのイベントを行う中で次第に住民の結束が強まり、女性や老人も一緒に作業を行うなど、むらづくり活動に集落の全員が参加するようになった。

このようなむらづくり活動を継続する中で、住民自らが共同作業で新たに整備した共同浴場付きコミュニティセンターと水車小屋を集落自ら所有し、管理する必要が生じたことから、不動産に関する権利等を保有できる組織とするため、平成20年3月に推進協議会を地方自治法第260条の2*に基づく認可地縁団体にするとともに、会の名称を集落内で公募して「浄門の里づくり協議会（以下「協議会」という。）」に変更した。

平成8年に推進協議会が掲げた活動理念は、会の名称が変わった現在も受け継がれている。

第3図 むらづくり推進体制図



※同条第1号町又は字の区域その他市町村内の一定の区域に住所を有する者の地縁に基づいて形成された団体（以下本条において「地縁による団体」という。）は、地域的な共同活動のための不動産又は不動産に関する権利等を保有するため市町村長の認可を受けたときは、その規約に定める目的の範囲内において、権利を有し、義務を負う。

(2) むらづくりの推進体制

協議会の会員数は、集落全19戸の20歳から80歳までの46名であり、6つの専門部を設置し、会員それぞれが一人一役を担う体制となっている。また、協議会を中心として、様々な団体や地域住民と連携

をとりながらむらづくりを推進している。

ア 浄南ママ直^{じょうなん}

浄南ママ直^{じょうなん}は、平成4年に10名の女性（うち8名が協議会会員）が農業所得の向上を目的に産直組合を組織し、その活動拠点として地域の有志が手作りで建設した産直施設である。組合員が交代で対面販売を行い、顧客の意見を取り入れながら品揃えを増やしてきた。平成12年には施設を建て替え、売場面積を7倍に拡大した。平成13年からの販売額は、年間3,000万円前後を維持している。



写真1 浄南ママ直

また、協議会が開催するイベントの参加者のほとんどが立ち寄る場所となっていて、地域のにぎわいの一翼を担っている。

イ 浄安森林組合婦人部ききょうの会^{じょうあん}

浄安森林組合婦人部ききょうの会^{じょうあん}は、平成7年に浄南ママ直^{じょうなん}の会員を母体に発足した女性林業研究グループである。会員は、山菜やマイタケについて創意工夫した栽培方法に取り組むとともに、浄南ママ直^{じょうなん}などにおいて販売も行っている。

活動の成果が認められ、平成13年度に女性グループ生活・生産活動に関する表彰で農林水産省経営局長賞を受賞したほか、平成20年には全国林業研究グループ連絡協議会会長賞を受賞している。

ウ 門崎資源保全組合^{かんざき}

門崎資源保全組合^{かんざき}は、地域の農地・農業用水等を保全するため、平成19年に集落の住民が設立した団体である。

農地・水・環境保全向上対策事業を活用し、水路の草刈りや泥上げ、農道の砂利補充といった農業関連施設の整備を行っているほか、子供会・老人クラブと協力し、花壇づくりなどの景観づくり活動にも取り組んでいる。

むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

協議会では、自分たちの住む集落の将来について真剣に話し合い、集落の強みと弱みを点検して策定した「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」の実現に向け、住民全員がむらづくり活動に積極的に参加している。

また、「定住と交流によるむらの活性化」を基本理念とした様々な活動を行っており、その主な成果として次のことが挙げられる。

- (1) 平成4年に設置された産直施設「浄南ママ直^{じょうなん}」では、兼業農家による自家消費向けの少量多品目生産が中心であった集落内の農業の特徴を活かし、顧客の意見を取り入れた豊富な品揃えで販売額を伸ばしている。協議会では、産直組合と連携して各種イベント等を開催して産直施設への集客を図り、農業所得の向上を実現している。

(2) 住民の熱意により行政を動かし、住民自らの手で下水道工事を実施するなど、積極的に生活環境の改善を図っている。

また、農村公園、水車小屋、炭焼小屋なども住民自らの手で整備し、明るく住みよい農村環境を実現している。

(3) 年間を通じ、子供から高齢者までの幅広い世代が交流するイベントの開催や、都市住民との相互交流などのにぎわいづくりが盛んに行われており、集落に活力がみなぎっている。

(4) こうした取組により、集落に若者が毎年帰省するようになるとともに、4名の若者がUターン就農して地域農業の担い手となるなど、むらづくりの基本理念である「定住と交流によるむらの活性化」を実現している。

2. 農業生産面における特徴

(1) 産直を中心とした農業所得向上への取組

平成4年に設置された産直施設「浄南ママ直^{じょうなん}」では、少量多品目生産の特徴を活かし、様々な野菜や花、きのこなどの産物を販売している。なかでも、組合員全員が独自に工夫し、里山で栽培しているマイタケについては、品質が良いと好評であり、産直の一番の人気商品となっている。

また、地域で古くから伝承されてきた「申もち」については、高齢者の特技を活かし、“焼きたて”での販売を土日限定で行い、産直施設の名物になるとともに、高齢者の生きがいづくりにも役立っている。

協議会が実施する体験交流や各種イベントについては、その多くが産直組合との連携により開催されており、産直施設への集客とこれに伴う集落の農業所得の向上に寄与している。平成23年度の総販売額は2,800万円に達し、会員一人当たりの平均販売額は約300万円となっている。

(2) 地域農業の担い手確保への取組

産直施設の活用により、農業所得を得る機会が増加したことがきっかけとなり、後述する生活・環境面での取組による効果とも相まって、これまでに4名の若者が都会からUターンし、就農している。

このうち3名は、専業農家として水稻、地域特産のりんどうや野菜を生産し、地域農業の新たな担い手として活躍している。生産物については、農協を主な出荷先としてしているが、産直施設においても販売しており、中でも品質の良いりんどうは人気商品となっている。

また、この3名は、高齢化により耕作できなくなった農家から農地を借り入れて規模拡大を図るとともに、集落の水田管理に係る草刈り、水路の泥上げなどの作業において中心的な役割を担っており、地域の農業の牽引役となっている。

さらに、協議会が開催する体験交流により、集落内の子供達は都市住民の子供達と一緒に農作業を行うことで農業に対する理解が深まり、進んで農作業を手伝うようになっている。

協議会によるむらづくり活動は、産直施設等での販売額の増加や新規就農者の確保につながるなど、農業所得の向上や集落の農業振興に大きく寄与している。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 生活・環境整備面での取組

ア バス待合施設の建設と農村公園の整備

地域住民にとって、バスは重要な交通手段であるが、これまで待合所が無く、バスを待つ子供達や高齢者が雨や雪にさらされていた。このため、平成8年度に浄法寺町（当時）の事業を活用し、住民自らが共同で施工作業を行ってバス待合施設を建設した。この待合施設は集落の玄関口にあり、集落活動のシンボルとなっている。

また、集落の玄関口において、東屋と池を配した農村公園も住民自らの手で整備し、集落で行う花見や夏まつり等の会場として活用されている。



写真2 バス待合施設

イ 集落の中心を流れる河川堤防の景観整備等

川に取り囲まれた集落の地形を活かすため、平成11年度に県の事業を活用し、集落の河川堤防にドウダンツツジ、カエデ、コブシ等350本を住民自らが植栽するとともに、見晴らし台広場を共同作業により整備した。

また、集落内の農業用水路をホタルの生息する親水水路とするため、コンクリート水路の一部を住民の共同作業によって石積みの水路に改修した。改修3年後の平成14年からホタルが見られるようになり、都会に出た子供達がホタルの観賞を楽しみに帰省するようになったほか、県内外からもホタル観賞に訪れる人が増えている。



写真3 親水水路

ウ 水車小屋・炭焼小屋の整備

平成12年度に県の事業を活用し、昭和30年代まで集落の交流の場となっていた水車小屋を住民の共同作業によって復活させた。都市住民の子供達が農業体験交流を行う際には、この水車を動力とする臼でそばを挽き、集落内の高齢者が先生となってそば打ちを行っている。

また、平成14年度には、NPO法人カシオペア連邦地域づくりサポーターズ*の補助事業を活用し、住民の共同作業によって炭焼小屋を建設した。冬の農閑期には、山の手入れで伐採した木を利用して炭を焼き、出来上がった炭は集落内の各家庭における暖房（炭こたつ）の燃料や、産直の名物「串もち」を焼く際の燃料として利用されている。

これらの施設は、都市住民との体験交流の受入れや、子供と高齢者とのコミュニケーションの場となっている。

※ 二戸広域4市町村（二戸市、軽米町、九戸村及び一戸町）での地域づくり、情報発信や団体間の交流促進を目指す特定非営利活動法人

エ 下水道の整備

都市部で暮らす息子夫婦や孫たちが、盆や正月に帰省しなくなった一番の原因は、くみ取り式トイレにあった。そこで、トイレを水洗式にするため、平成12年から平成16年まで5年間、



写真4 下水道工事の様子

全戸で毎月5,000円の資金を積み立てるとともに、市の事業も活用して資金を調達し、平成17年度に住民自らの手で下水道工事を実施した。現在では、全戸に水洗トイレが整備され、集落出身の若者やその家族が帰省しやすい居住環境が整うようになった。

オ コミュニティセンターの整備

平成15年度、集落内に鉱泉（温泉法上の温泉）が湧き出ることを確認できたことから、平成19年度に（財）自治総合センター及び市の事業を活用し、鉱泉を活用した共同

浴場付きのコミュニティセンターを住民の共同作業によって建設した。この共同浴場付きのコミュニティセンターは、集落内の交流にとどまらず、都市住民の農身体験、キャンプなどの受入れの際に活用されている。

共同浴場は、毎週土日に関開され、草刈りや水路の泥上げ等の共同作業後、住民同士が交流する場となっている。集落の高齢者も、地域住民とのコミュニケーションを図る機会として入浴を楽しみにしている。



写真5 浄門の里コミュニティセンター

(2) 都市住民との交流等への取組

ア 平成12年、集落の夏祭り等のイベントをより活気あるものにするためには、都市との交流が不可欠との考えから、住民の一人が仕事の関係で知り合った盛岡市の「月が丘一丁目町内会」の会員とその児童を招待し、「さんさ踊り」等の伝統芸能を演じてもらったことが縁となり、この町内会との交流が始まった。現在では、田植え体験、ホテル観察会、稲刈り体験及び炭焼き体験の年4回のイベントが行われ、町内会から延べ120人以上が毎年集落を訪れている。

また、集落からも秋に行われる町内会の運動会に参加するなどの相互交流が続き、この交流を発展強化するため、平成20年3月に二戸市長の立会いの下、この町内会と「友好交流に関する協定」を締結した。

イ 平成23年10月21日から平成23年10月23日までの3日間、二戸市において「全国エコツーリズム大会in岩手にのへ」が開催された際には、これまでの協議会の活動が認められ、この大会のエコツアーコースの1つに^{かんざき}門崎集落が選ばれた。ツアーでは、「^{じょうもん}浄門の里で晩秋を楽しむ庭じまい」と題して、蔵のあるむらの風景の散策や炭窯見学、収穫体験などが行われた。ツアーを通じ、住民が全国から集まった31人の参加者と交流を深め、集落のすばらしさを発信するとともに、住民が集落のすばらしさを再認識する貴重な機会となった。

(3) 地域への定住促進について

平成8年に「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」を作成し、むらづくりの取組を始めて以降、これまでに4名の若者が都会からUターン就農した。3名は専業農家、1名は市役所勤務の兼業農家となっており、地域農業の担い手として活躍している。

また、平成8年から、集落の人口はほとんど減少することなく推移するとともに、高齢化が進む他の集落とは異なり、高齢化率は横ばいで推移している。Uターン者の定住による効果もあり、次世代を担う小学生が1年生から6年生まで全学年揃うなど、集落の明るさが保たれている。

第3表 むらづくりに関する年表

年 度	活 動 内 容
平 成 6 年 度	・「豊かで住みよい活力あるむらづくり」を目指し、むらづくり組織の設立準備委員会を立ち上げ
平 成 7 年 度	・「21世紀に向けたむらづくり10カ年計画」を策定
平 成 8 年 度	・農村公園整備 ・バス待合施設の建設
平 成 11 年 度	・安比川の河川堤防景観整備（景観木の植栽） ・見晴らし台広場の整備 ・親水水路（ほたるの生息する水路）整備
平 成 12 年 度	・岩手県盛岡市の「月が丘一丁目町内会」との交流を開始 ・水車小屋の建設
平 成 14 年 度	・炭焼小屋の建設
平 成 15 年 度	・鉱泉の試掘調査
平 成 17 年 度	・集落全戸の下水道整備
平 成 19 年 度	・共同浴場付きコミュニティセンター建設 ・岩手県盛岡市「月が丘一丁目町内会」と「友好交流に関する協定」を締結 ・地方自治法第260条の2に基づく認可地縁団体としての法人格を取得 ・岩手県の「元気なコミュニティ100選」に選定
平 成 23 年 度	・全国エコツーリズム大会 in 岩手にのへ 体験受入れ

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 むらづくり活動

受賞者 NPO 法人とうもんの会

住 所 静岡県掛川市

受賞者のことば

NPO法人とうもんの会 代表 名倉 光子

「NPO法人とうもんの会」が設立されたのは、平成18年3月です。

まだまだ経験の浅い私たちが内閣総理大臣賞、信じられない思いがしています。

平成15年、町の「田園空間整備事業で建てられる『とうもんの里総合案内所』を拠点に何かやりたい人は？」という呼びかけに集まった30名で何ができるか。それが始まりでした。

平成19年のオープンに向け、設計・事業内容・コンセプト・メンバー集め、とやることは山のよう。ワークショップを重ね、行政関係者・設計士との話し合いは、深夜に及びました。

平成17年、市町村合併で活動地域は大須賀町から掛川市になった際に、「思いを繋げるためにも法人格をもっては？」との市の助言に、NPO法人とは？という新たな課題にも挑戦。会員は50人を数え、行政の支援もあって、「NPO法人とうもんの会」が誕生しました。

「自分たちの住むこの地域の緑の風を次世代に繋ぎたい。」そのためには、「住む人と訪れる人の交流によってこの地域の魅力を伝えたい。」そのことで、「地域の農業が健全に営まれ、田畑の緑あふれる景観を守っていききたい。」これが、私たちの理念です。

「とうもんの里総合案内所」の指定管理者として開館と同時に、とうもんの会の活動も始まりました。無我夢中の日々、来館者の「何が目的で、何をやっているのか。」との問い掛けに、それを知っていただくのが、いかに大変か思い知らされました。3年目には来館者も増え始め、地域内に連携の輪が広がりました。

今回の受賞は、地道に取り組んだ会員たちへの何よりのご褒美であり、地域の皆さんの支えに改めて感謝する機会でもありました。今、私たちの活動が間違いないものだった、という確信のもと、将来活動を引き継いでくれる若者のために何を残せるか、受賞を機に改めて一歩前を見つめたいと思います。

「わたしは、こんな賞をもらうところに関わらせてもらってありがたいやあ。がんばらにゃあいかんね」。86歳の出荷者さんの言葉をかみしめています。

地域の沿革と概要

旧大須賀町・旧浅羽町・旧福田町周辺の南遠州地域では、当地域の原風景である広々とした水田は「とうもん」と呼ばれており、「稲面（とうも）」又は「田面（たおも）」が言葉の由来とされている。

この「とうもん」では、戦後間もない土地改良事業や国営大井川用水農業水利事業によってほ場整備、用水改良、排水改良などが行われており、県内でも有数の農業地域となっている。

江戸時代には、遠州横須賀藩の城下町として、地の利を活かした海運が盛んであった。また、藩による殖産興業としてサトウキビや茶の栽培が奨励されてきた。

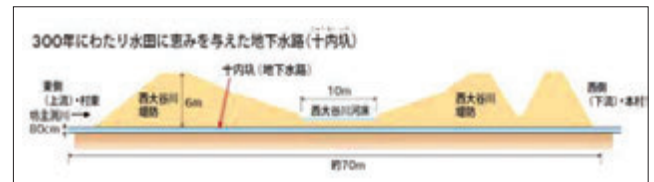
しかし、この農地の大部分が昔は海であったことや、度重なる災害から復旧・復興してきた歴史があることを知る人は少ない。宝永地震により海底が隆起して陸となった砂浜の開墾の際に、「遠州のからっ風」と呼ばれる季節風から防ぐための松による防風林の設置、砂の飛散を防ぐためのほ場へのわら立て、海拔が低い水田に恵みを与えることを目的とする「十内坑（じゅうないり）」と呼ばれる河床下の地下水路の整備などが行われ、これらの先人のたゆまぬ努力によって現在の風景を享受できるのである。

また、この地域は宝永地震のほか、江戸時代最大の台風といわれる延宝の高潮や安政東海地震など、繰り返し大災害に見舞われてきた。そうした闘いの跡が、高潮からの避難所となる「命山（いのちやま）」、「浅羽大囲堤（あさばおおがこいづつみ）」などの遺構として残されている。

第1図 位置図



第2図 十内坑(地下水路)



むらづくりの概要

1. 地域の特徴

(1) 地域の立地条件

当地域は、静岡県西部の遠州灘に面し、地域の中央部の広々とした水田地帯では稲作、その北側の小笠山丘陵では茶栽培、南側はメロン、イチゴ、トマト等の施設園芸、海岸砂地では露地栽培などの地理条件をいかした農業が営まれている。また、白い砂浜と松林が続く海岸、水田に浮島のように点在する鎮守の森、その間をゆったりと流れる弁財天川、西大谷川、東大谷川などの変化に富んだ自然環境や、そこに生息する豊富な生態系が見られ、山と海、田畑と集落がバランスよく揃っている地域である。

第1表 農業の概要

(単位:戸、ha、千万円、%)

区 分			平成12 年	平成17 年	平成22 年	最 近 年			備 考	
						22年	対12 年比	構成比		
農 家 数	専 兼 別 農 家 数	総 世 帯 数	3,531	3,827	3,797	3,797	107.5	100.0	農業後継者確保率 % 専 業 22.0% Ⅰ 兼 35.5% 主 業 40.9% 準主業 16.4%	
		農 家 数	431	349	394	394	91.4	10.4		
		販 売 農 家 数	371	296	232	232	62.8	100.0		
		内 訳 1	専 業	64	65	51	51	79.7	22.0	認定農業者数(うち法人) 68人 (3)
			Ⅰ 兼	153	123	80	80	52.3	34.5	
			Ⅱ 兼	154	108	101	101	65.6	43.5	
		内 訳 2	主 業	177	131	95	95	53.7	40.9	基幹農業従事者数 男子 253名 女子 235名
			準 主 業	52	40	38	38	73.1	16.4	
			副 業 的	142	125	99	99	69.7	42.7	
			非 農 家 数	3,100	3,478	3,403	3,403	109.8	89.6	
	等	規 模 別 農 家 数	0 . 5 h a 未 満	120	121	67	67	55.8	31.2	戸当たり平均耕作規模 2.18 ha
			0.5 ～ 1ha未 満	106	68	53	53	50.0	24.7	
			1 ～ 2 h a 未 満	74	51	39	39	52.7	18.1	
			2 h a 以 上	71	63	56	56	78.9	26.0	
耕 地 面 積 等	内 訳	耕 地	508	549	511	511	100.6	100.0	地区面積(旧大須賀町) 3.386 ha 耕地率 15.1% 林野率 31.0% ほ場整備率 田 72.2% 畑 40.4% 利用権設定率 11.7%	
		田	205	276	285	285	139.0	55.8		
		普 通 畑	102	86	50	50	49.0	9.8		
		樹 園 地	201	187	174	174	86.6	34.1		
		牧 草 地	0	0	2	2	—	0.3		
		採 草 牧 草 地	1	0	0	0	—	—		
作 付 面 積 等	茶		2,500	2,400	2,420	2,420	96.8	—	主な経営類型 法人化していない個人 農業経営体	
	メロン		52	46	44	44	84.6	—		
	いちご		63	48	48	48	76.2	—		
	採卵鶏(羽)		59,900	62,851	33,170	33,170	556.2	—		
農 業 産 出 額	茶		6,520	6,970	5,110	5,110	78.4	25.1	戸当たり農業産出額 1,795万円	
	鶏卵		3,500	3,320	2,980	2,980	85.1	14.6		
	荒茶		3,120	2,582	2,590	2,590	83.0	12.7		
	米		2,240	1,980	1,870	1,870	83.5	9.2		

注1:作付面積等及び農業産出額は、平成18年の掛川市全体の実績である。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア 失われつつある「とうもん」の危機

平地農業地域である当地域では、住宅の建設及び大型小売店の進出による農地転用、生産調整などによる兼業化が進み、住民は「農業を基盤とした暮らしや文化が失われつつある」との危機感を抱えていた。このような中で、農家の衣・食・住生活の改善による健康作りに取り組んでいた地域の生活改善グループ「みのり会」（昭和54年結成）は、食の安全・安心に対する農業の重要性を認識し、農業や農村文化を後世に伝える方法を模索をしていた。

イ 屋根のない博物館づくりに地域住民の知恵を集結

一方、行政は「田園空間整備事業」を導入することとし、事業を進めるためのワークショップ（平成15年から実施）に「みのり会」をはじめ、地域の農協婦人部、郷土史研究会など多様な地域住民の参画の下、農業を基盤とした暮らしや文化を後世に伝えるための活動を開始した。

ワークショップに参加した地域住民は、農業や伝統文化、自然等を展示物として地域全体を「屋根のない博物館」と見立て、それぞれの立場から夢を語り、青写真づくりに取り組んだ。この活動の中で、地域住民は、農地を確保するための先人達のたゆまぬ努力とその偉業を知るとともに、農地・農村の尊さを再認識した。また、ワークショップをきっかけとして、農家が生産意欲を取り戻すとともに、農地・農村の尊さや地域の伝統文化を継承するような事業の活用方法について、住民が行政を巻き込んで検討を重ねた。

ウ むらづくりの核となるNPO法人「とうもんの会」の誕生

「屋根のない博物館」を永続的・安定的に運営するため、ワークショップのメンバー約50名が平成18年3月にNPO法人「とうもんの会」を設立後、平成19年4月に「とうもん」に面した場所に田園空間整備事業により整備した「とうもんの里総合案内所」（以下「とうもんの里」という。）を拠点として取組を開始した。



写真1 NPO法人とうもんの会の皆さん

第3図 むらづくりの推進体制



(2) むらづくりの推進体制

ア NPO法人「とうもんの会」の概要

NPO法人「とうもんの会」の会員数は、現在44名（30代4名、40代3名、50代8名、60代20名、70代9名）であり、役員12名（理事長1名、副理事長3名、理事6名、監事2名）の内10名が女性で構成されている。

同会は、女性を中心となって、各会員の自主性を尊重し、何事にもまずは取り組んでみると

いう行動力と意思決定のスピード感を持ち、前例や慣習に縛られない運営をしている。

平成22年度の事業費は約2,000万円であり、その構成比は特定非営利活動によるものが27%、営利活動によるものが31%、指定管理業務受託費が42%となっている。

むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

「とうもんの会」の活動目標は「農業を基盤とした暮らしと文化を守る」ことであり、その活動方針は「先人の偉業を文化として継承することで、農地・農村の尊さを伝承し農業を育てる」ことである。具体的には、地域農家の経営意識改革と販売の活性化を目的とする地域農産物の直売、地域の歴史・風土を伝える体験等の活動が行われている。

2. 農業面における特徴

(1) 地域資源を活かした活動

とうもんの会では、地域農家の経営意識の改革と販売活動の活性化のための直売、地域の特産を活かしたブランド品の開発・販売、地産地消を目的とする学校への給食食材の供給等に取り組んでいる。

ア 地域農家の経営意識の改革と販売活動の活性化(直売活動)

地域では、とうもんの会の呼び掛けに賛同する農家232人が会員となって「とうもんの恵みを伝える会」を組織している。そして、とうもんの里では、その会員が出荷する朝採り市（以下「朝市」という。）が毎週金・土・日の3日間開催されており、年間の売上額は約4,000万円に上っている。

朝市は、生産者が「同じ野菜でなぜ売れ行きに違いがでるか」を考え、マーケティングや商品開発の技術を研鑽し、競争原理を意識した販売を実践する場となっている。これにより、農家の営農に対する意識改革と販売活動の活性化を進めている。

イ 地域の特産を生かす(ブランド品の開発・販売)

当地域では、料理の基本的な調味料の「さしすせそ」（砂糖・塩・酢・醤油・みそ）が全て製造され、江戸時代に遠州横須賀藩がサトウキビの栽培と砂糖の精製を振興していたこともあり、郷土料理に独特の味付けがなされている。とうもんの会では、地域で製造される「さしすせそ」と地元食材を使った郷土料理のレシピの提供を行うとともに、地域資源を使ったブランド品の開発・販売に取り組んでいる。

また、地域で生産された米で作る「とうもんの米粉」、地元で生産されたサトウキビを精製した白下糖の「よこすかしろ」、漬物・惣菜業者「株式会社季咲亭（静岡市葵区）」と連携して摘果したメロンを利用した漬物「子メロン漬け」等の地域ブランド品の開発・販売を通じて地域農産物の活用を促進し、地域経済の活性化を進めている。

ウ 地場産農産物を学校給食に(学校給食への食材供給)



写真2 朝採り市

- 167 -

積極的に活用する料理人や菓子職人として、静岡県が表彰する者）を講師に迎え、都市住民を対象とする地場産品を活用した料理教室を開催し、地域の農業・農産物の情報を発信している。

エ どうもんの里を伝える事業

地域内外の人に、郷土の遺産を分かりやすく楽しみながら知ってもらうため、江戸時代の「十内垵」建造を題材にした子供たちによるミュージカルの創作と「どうもんの里」での上演、郷土史研究家による昔話講座、写真3 子供によるミュージカルお茶の文化展等を実施している。これにより、地域に繁栄をもたらした十内垵等のどうもんにある先人の偉業を伝える遺産が再評価されることとなった。

また、理事長をはじめとする役員のどうもんへの思いを歌の力によって地域内外に伝えるため、テーマソング「どうもんの風」を制作し、どうもんの里の館内やイベント等のBGMとして活用している。



写真3 子供によるミュージカル

(2) 他団体との連携等

活動拠点である「どうもんの里」では、小学校や幼稚園・保育園など教育機関の農業体験活動、心身障害者の会や養護施設の入所者らを対象にした体験活動、開発途上国からのJICA（国際協力機構）研修生やグリーンツーリズムによる都市住民の受入れなどを行い、「地域の人と人」「人と地域」を結びつける役割を担っている。

また、県内各市町で構成する「ふじのくに美しく品格のある邑連合」と連携し、都市住民が「住んでよし、訪れてよし」の魅力を感じる農村づくりを目指している。

(3) その他の取組

地域の伝統食や行事食などの食文化を伝える「魅力発見!!どうもんの恵み～食編～」、地域の文化や自然を紹介する「魅力発見!!どうもんの恵み～暮らし編～」という2種類の冊子を発行して、地域の情報発信を行っている。

第4図 四季折々のイベント概要



第3表 むらづくりに関する年表

年 度	概 要
～平成14年	・「みのり会」等による地域活動
平成15年	・総合案内所運営組織設立へと向けて、地元住民らによるワークショップを開始 ・ワークショップ6回、先進地視察1回、マネジメント講座5回を開催
平成16年	・今までの経過報告及び今後の進め方についての地元説明会を開催 ・「とうもんでちょっとやрмаい会」を設立 ・ワークショップ16回、先進地視察2回、説明会1回を開催
平成17年	・研修会3回、全体会50回、視察2回を開催
平成18年	・NPO法人「とうもんの会」設立(3月6日)
平成19年	・田園空間整備事業による「とうもんの里総合案内所」オープン(4月1日) 市の指定管理者として活動(～平成24年3月31日) ・県民の日 水・土・里ツアーにてミュージカル「十内垵(じゅうないり)」物語上演(8月) ・第20回静岡県都市景観賞「ふるさと静岡部門」優秀賞(静岡県建築士会賞)受賞(11月)
平成20年	・第3回協働による農山村づくり「都市と農山村協働部門」最優秀賞受(県知事賞)受賞(1月)
平成21年	・平成20年度農業農村整備優良コンクール「農村振興整備部門」農林水産大臣賞受賞(3月)
平成22年	・長野県上田市田園空間博物館「塩田の里交流館」と田園の里交流協定調印(2月) ・「とうもんの里総合案内所」入館者10万人達成。(6月6日) ・全国土地改良事業団体連合会 全国体験イベントにてミュージカル「十内垵」上演
平成23年	・とうもんの里紹介冊子「魅力発見!とうもんの恵み 食編、くらし編」発行(2月) ・「とうもんの里総合案内所」入館者30万人達成(11月26日)
平成24年	・第2次指定管理者として認定(1月)(平成24年4月1日～平成29年3月31日)

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **むらづくり活動**
受賞者 **現和校区**
住 所 **鹿児島県西之表市**

受賞者のことば

現和校区 代表 古川 正一

この度、現和校区が、第51回農林水産祭のむらづくり部門において、栄えある日本農林漁業振興会会長賞を受賞できたことは、これまで築き上げてきた共生・協働の活動を高く評価していただいたものと、有り難く感じております。まずは、関係機関の皆様に厚くお礼を申し上げます。

さて、当校区は、平成3年に農業構造改善センターが建設されたことを機に、第一次産業の推進、少子高齢化対策、若者の定住化、地域文化と伝統芸能の継承を柱としたむらづくり活動を本格的に開始しました。その時生まれた「出せ知恵を！掘り興せ現和の宝を！！」の合い言葉は、今も校区の様々な活動の基礎となっています。

平成9年には鹿児島県から自立自興のむらづくりを推進する新・農村振興運動の重点地区にも指定され、西之表市におけるむらづくり活動の先進地としての期待が、活動を続ける大きな力にもなりました。平成22年には今後3年間の活動の指針となる、新たな「現和校区地域づくり計画書」の策定にも取り組み、夢と希望の持てる魅力ある校区の創造に向け、更なる飛躍を目指しています。

今回の受賞までには、審査委員の皆様へのプレゼンテーションや現地調査の受け入れなど、不慣れなことも多くありました。説明することの難しさ、資料づくりの大切さなど、校区役員、関係者が多くのことを学ぶ機会にもなりました。また、校区民においても、現和物産館や現和みどり保育園の運営維持、6次産業化の推進、伝統芸能の継承など、これまで以上に積極的に取り組む姿勢が見られ、むらづくりに対する意識高揚につながったと感じております。

今後は、この受賞を誇りに、これまで取り組んできた活動が価値あるものであり続けるよう努めるとともに、時代の流れで生じる課題に対しても校区民一丸となり新たなものを生み出す力で克服し、豊かで活力ある校区むらづくりを目指して行きたいと思っています。

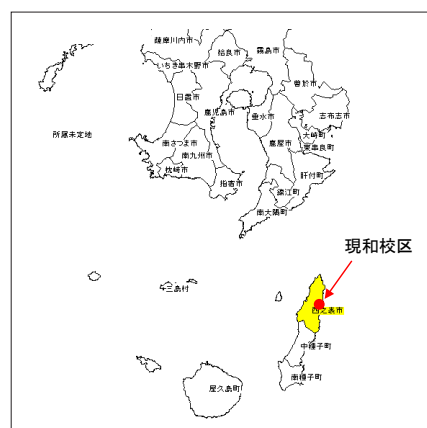
今回は、貴重な経験をさせていただき、誠にありがとうございました。

地域の沿革と概要

現和校区のある西之表市は、九州本土最南端の鹿児島県佐多岬から南東に約43km、県都鹿児島市から約115kmの距離にある種子島の北部に位置している。海の玄関口である西之表港を有し、人・物の交流拠点として本土と種子島を結ぶ交通の要所となっている。

西之表市の面積は約206km²であり、1市2町からなる種子島の総面積の約45%を占めている。また、黒潮の影響などによって年平均気温は19度と温かく、亜熱帯気候に属している。

第1図 位置図



むらづくりの特色

1. 地区の特色

現和校区は、西之表市の中心部から約7kmの距離にあり、東側に太平洋を望む景観豊かな地区である。総面積17.6km²のうち、山林が約3割を占め、起伏が他地区よりも比較的少ない平坦な地域である。また、農地は平坦な土地に集まっており、総面積の約3割を占めている。

本校区は、9集落、約700世帯からなり、人口は1,408人と市内の全12校区の中では3番目の規模である。世帯の半数がさとうきびやさつまいも等を生産する農業及び畜産業に従事し、農家戸数及び耕作面積は12校区中1位となっており、西之表市における農業の牽引役となっている地区である。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機・背景

現和校区においては、第1次産業の低迷、農家の高齢化及び担い手不足、地域文化・伝統芸能の継承者減少、青年及び婦人組織の弱体化、児童数の減などの課題が深刻になる一方であった。

そこで、平成3年に地区の拠点となる農業構造改善センターが完成したことを契機に、それらの課題の解決に向け、「出せ知恵を！掘り興せ現和の宝を！！」を合い言葉とし、第1次産業の推進と地域文化の継承を柱とした「豊かで活力あるむらづくり」を開始した。

第1次産業の推進に向けた集落ごとの話し合い、地域文化の継承に向けた校区文化祭の開催などの様々な活動に取り組み、平成9年には鹿児島県の新・農村振興運動の重点地区に指定されるなど、むらづくりの先進地として活発な活動を行ってきた。

しかし、平成18年に現和中学校が廃校となったことや、その後の保育園の廃止決定により、地区内に「このままでは地区が衰退するのではないか」との閉塞感が漂っていた。



写真1 現和校区の皆さん

第1表 農業の概要

(単位:戸、ha、百万円、%)

区 分		平成12年 (2000)	平成17年 (2005)	平成22年 (2010)	最近年			備考
						対12 年比	構成比	
世帯数	世帯数	698	703	698	689	99%		最近年:24年3月末現在
	総人口	1,717	1,615	1,463	1,408	82%		
	65歳以上人口	509	549	544	520	102%		
農家等数	専業別農家数	農業就業人口	548	526	462	462	84%	最近年:22年 農林業センサス
		農家数	333	288	261	261	78%	
		販売農家数	296	285	255	255	86%	
		内 訳 1	専業	93	104	126	135%	
			I 兼業	93	96	57	61%	
			II 兼業	110	85	72	65%	
		内 訳 2	主業	131	122	103	79%	
			準主業	68	52	57	84%	
			副業的	97	111	95	98%	
		非農家数	365	415	437	428	117%	
	規模別農家数	0.5ha未満	55	17	17	17	31%	最近年:22年 農林業センサス
		0.5～2ha未満	55	67	44	44	80%	
		1～2ha未満	127	105	100	100	79%	
		2ha以上	96	99	100	100	104%	
耕地面積等	耕地		531	538	512	512	96%	最近年:22年 農林業センサス
	内 訳	田 (ha)	98	101	97	97	99%	
		普通畑 (ha)	423	429	409	409	97%	
		樹園地 (ha)	10	8	6	6	60%	
		牧草地 (ha)					0%	
主な作付面積等	水稲 (ha)	14	23	38	38	271%		最近年:22年 農林水産課調べ
	サトウキビ (ha)	136	135	171	171	126%		
	かんしょ (ha)	181	186	247	247	136%		
	バイレイショ (ha)	32	42	71	71	222%		
	肉用牛 (頭)	698	660	554	554	79%		
	乳牛 (頭)	300	361	199	199	66%		
農業産出額	水稲 (百万円)	13	26	33	33	254%		最近年:22年 農林水産課調べ
	サトウキビ (百万円)	219	214	256	256	117%		
	かんしょ (百万円)	155	215	368	368	237%		
	バイレイショ (百万円)	83	136	81	81	98%		
	肉用牛 (百万円)	201	263	177	177	88%		
	乳牛 (百万円)	180	228	214	214	119%		

風本協議会」により行われている。設立時の準備や宣伝など、現和校区の力だけでは不足する部分を補いながら、市内で唯一となる校区外での物産館の運営にチャレンジしている。

むらづくりの特色と優秀性

１．むらづくりの性格

現和校区においては、第１次産業の振興と文化の継承を目的としてむらづくり活動が開始され、中学校及び保育園の廃止等の課題を解決するため、活動の更なる強化を行って成果を挙げている。離島という厳しい地理的条件下にある中で、他校区に先駆けてほ場整備を実施し、農作業の機械化及び省力化などの農業を守るための取組を行うとともに、校区外での物産館の運営、伝統芸能や食文化の継承など、自分たちの故郷を守っていくという決意に基づき、地域が一体となった活動を行っている。

また、廃止が決まった保育園に代わり、校区自らが保育園を運営するなど、行政サービスを補う活動についても、知恵を出しながら自分たちの力で対処している。

さらに、本校区における活動については、自分達の生活を維持していこうという覚悟を持って行われ、協働の仕組みが地域のすみずみまで機能しており、活動の結果、次世代への地域文化の継承がしっかりと行われている。

２．農業生産面における特徴

(1) さとうきび収穫作業の受委託等による寄与状況

現和校区では、農業の将来を見据え、他校区に先駆けてほ場整備を実施し、農業の機械化及び省力化に取り組んでいる。特に、種子島の基幹作物であるさとうきびの振興に力を入れており、「さとうきびハーベスター生産組合」は平成８年から収穫作業の受託を行っている。

近年、作業受託については、高齢農家や小規模農家からの依頼を中心に増加しており、さとうきびの作付面積は平成17年から平成22年までの間に135haから171haへ拡大するとともに、産出額は214百万円から256百万円に増加している。

なお、ハーベスターの保有台数については、西之表市全体の21台のうち、現和校区だけで6台を所有しており、他校区の収穫作業を受託することを通じてさとうきびの振興に大きく寄与している。

また、近年評判の高い安納芋や県の認証を受けているスナップエンドウにあっては、園芸振興会の活動により生産が振興されるとともに、畜産にあっては、和牛振興会の活動により西之表市の畜産共進会で優勝するなどの結果が現れている。

さらに、現和校区において、認定農業者数は平成14年度から23年度までの間、21名から39名に増加するとともに、平成20年以降に7名が新規就農しており、農業の担い手が確保されている。

(2) 「現和物産館」の運営による農業生産面への寄与状況

「現和物産館」の売上額については、平成22年度は約1,800万円、平成23年度は約2,200万円、平成24年度は1日平均約8万円（年換算で約2,400万円）となっており、順調に伸びて

いる。

会員数については、オープン当初は40名であったが、現在では約300名に増加している。また、会員によっては、物産館における売上額が月平均で12～13万円に上っている。

物産館の運営により、少量・他品目の農産物を直接販売できるようになったため、高齢・小規模農家を中心として農家の所得向上に寄与している。



写真2 現和物産館

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 現和物産館の運営

「現和物産館」は、会員の生きがいづくりなどの生活面の向上にも大きく寄与している。

島の玄関口の西之表港の近くにある空き店舗を活用したことにより、商店街の活性化にも大きく貢献し、既存のスーパーの店舗内に地産地消コーナーができるなどの波及効果も生じている。

また、会員の約3分の2は現和校区以外の住民であり、現和小学校の生徒の描いた絵を店内に掲示するなど、現和校区のPRの場としての役割も果たしており、物産館が西之表市全体にとって貴重な施設となっている。

(2) 現和の宝(伝統芸能・食文化)の継承

現和校区は、校区住民の心の拠り所である「風本神社」を中心とした数多くの郷土芸能の継承に尽力している。

子どもの減少や踊り手の高齢化に伴い、一時は存続が危ぶまれた芸能も多かったが、平成6年以降に開催している校区の文化祭において踊りなどを披露する場を設けるなど、集落単位での芸能の掘り起こしと保存に努めている。

また、地域文化部会が中心となり小・中学生に対する教育の一環として踊りの継承に取り組んでいる。この結果、現和校区においては、県の無形民俗文化財に指定されている武部集落の「種子島大踊り」をはじめ、他地区には類を見ない数多くの郷土芸能が受け継がれている。

さらに、生活改善グループ「たいまきオバン」は、地元農産物を使った加工食品の研究・開発及び生産・指導を行っており、「味噌」や「ふくれ菓子」といった加工品を復活させ、市の



写真3 小学生に継承された伝統芸能

農林水産祭等や現和物産館において販売している。この取組は、西之表市の女性に波及しており、特に評判の高い手作り味噌の作り方を習うため、西之表市全体で年間約100名の女性が「現和活性化センター」を訪れている。

女性同士が味噌作りや「かるかん」などのお菓子作りを行うなど、伝統的な食品加工のノウハウを勉強し合うことにより、食文化の後継者の育成にも大きく貢献している。

(3) 保育園の運営や年長者を敬う地域づくりなどによる社会福祉の充実

市の方針により、地区の公立保育園が平成23年度末をもって廃止されることとなったが、地元から地域活性化のためにも残すべきとの声が上がったため、現和校区の住民だけで構成される「社会福祉法人現和会」を平成24年1月に設立し、同年4月から「現和みどり保育園」を運営している。



写真4 現和みどり保育園

この取組により、地元の子どもは地元が育てるという気運が高まっており、隣接する高齢者福祉施設の高齢者と幼児との交流活動等によって住民の一体感が育まれている。

また、「校区高齢者支援協議会」による高齢者に対するサポートを年5回、さらに毎年1回「校区90歳以上自宅訪問」を実施し、年長者を敬う地域づくりを実施している。

(4) 現和中学校跡地の活用

廃校となった現和中学校の施設については、現和校区と西之表市が協力して利用者を探した結果、「特別養護老人ホーム現和苑」と六次産業化法に基づく事業者の「農業生産法人種子島共同ファーム」が有効活用している。

このことにより、高齢化対策の充実という社会福祉面での効果が生じるとともに、「農業生産法人種子島共同ファーム」の設立により、校区内での農産物生産増加、消費拡大及び雇用増加という効果も生じており、地域の活性化につながっている。

第2表 むらづくりに関する年表

年次	農業面	生活・環境整備面
昭和56年	・市農協水田畑作事業(災害)等の推進	・初代現和区長 西村佐平翁紀徳碑の建立
57年	・現和東浦水田整備事業の実施	
平成元年	・現和校区畑灌工事推進協議会設立	
2年		・農村定住促進事業取り組み ・高齢者訪問実施
3年		・校区研修センター工事着工。
4年		・校区研修センター工事完成。落成式
6年	・畑地帯農道網現地調査及び工事着工 ・中山間総合整備事業の要請と集落説明座談会	・第1回校区文化祭【スローガン】「行って見たい、住んで見たいと思う豊かな村づくり」
7年	・中山間事業取組計画書, 要望書提出	・むらづくり事業地域認定
8年	・県, 市による中山間事業計画現地調査	・第2回校区文化祭開催
10年	・中山間事業着工・水田パイプライン設置	・第3回校区文化祭開催
11年		・中山間事業むらづくり検討委員会設置
12年		・中山間事業むらづくり検討委員会開催 ・第4回校区文化祭開催
14年		・現和中学校P T A 文部科学大臣賞受賞 ・第5回校区文化祭開催
15年		・県むらづくりコンクール県知事賞受賞
16年	・水田用水路パイプライン設置 ・赤土客土事業開始	・中山間事業むらづくり検討委員会開催
17年		・中山間事業むらづくり検討委員会開催 (再度事業の見直しを図る) ・第6回校区文化祭開催
18年		・90歳以上自宅訪問開始 ・現和地区むらづくり推進委員会設立
19年		・農地・水・環境保全事業(2地区・5年間) ・むらづくり事業結婚相談会発足 ・第7回校区文化祭開催
21年		・特別養護老人ホーム「現和苑」着工 (現和中学校跡地利活用事業) ・「現和物産館」オープン ・広報誌「現和だより」第1号発行
22年	・土づくり事業開始	・現和地区高齢者支援協議会設立 ・地縁団体認可 ・現和校区地域づくり計画書作成
23年	・農業体験交流実施	・結婚相談会実施 ・県むらづくり表彰「県知事賞」受賞
24年		・保育園「現和みどり園」の地区運営開始

執 筆 者

(敬称略)

部 門・受賞区分	執筆者	所 属・職 名
[農産部門]		
天皇杯	高松 亜弥	農林水産省生産局農産部穀物課稲生産係長
内閣総理大臣賞	渡邊 美鈴	農林水産省技術会議事務局国際研究課 国際研究専門官
日本農林漁業振興会会長賞	横田真一郎	農林水産省生産局農産部技術普及課 普及活動係長
[園芸部門]		
天皇杯	鈴木 雅人	茨城県農業総合センター園芸研究所所長
内閣総理大臣賞	鈴木 雅人	茨城県農業総合センター園芸研究所所長
日本農林漁業振興会会長賞	鈴木 雅人	茨城県農業総合センター園芸研究所所長
[畜産部門]		
天皇杯	柏崎 直巳	麻布大学大学院獣医学研究科教授
内閣総理大臣賞	塩谷 繁	(独)農業・食品産業技術総合研究機構 畜産草地研究所家畜飼養技術研究領域長
日本農林漁業振興会会長賞	湊 芳明	(社)家畜改良事業団家畜改良技術研究所 繁殖技術部長
[蚕糸・地域特産部門]		
天皇杯	大迫 公博	農林水産省生産局農産部地域作物課 茶振興係長
内閣総理大臣賞	大迫 公博	農林水産省生産局農産部地域作物課 茶振興係長
日本農林漁業振興会会長賞	高田 邦男	農林水産省生産局農産部地域作物課 蚕糸業振興係長
[林産部門]		
天皇杯	増田 義昭	農林水産省林野庁研究・保全課課長補佐
内閣総理大臣賞	増田 義昭	農林水産省林野庁研究・保全課課長補佐
日本農林漁業振興会会長賞	杉山 真樹	農林水産省林野庁研究・保全課研究企画官
[水産部門]		
天皇杯	石田 典子	(独)水産総合研究センター中央水産研究所 水産物応用開発研究センター主任研究員
内閣総理大臣賞	副島 久実	(独)水産大学校水産流通経営学科講師
日本農林漁業振興会会長賞	手塚 義博	(社)大日本水産会品質管理部普及課長
[むらづくり部門]		
天皇杯	関 竜士	農林水産省農村振興局農村政策部 都市農村交流課企画係
内閣総理大臣賞	関 竜士	農林水産省農村振興局農村政策部 都市農村交流課企画係
日本農林漁業振興会会長賞	関 竜士	農林水産省農村振興局農村政策部 都市農村交流課企画係

平成 24 年度（第 51 回）
農林水産祭受賞者の業績（技術と経営）

印刷・発行／平成 25 年 3 月 1 4 日
発 行／財団法人 日本農林漁業振興会
東京都港区赤坂 1 - 9 - 1 3 三会堂ビル
電 話 0 3（6 4 4 1）0 7 9 1（代表）
