

平成30年度（第57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31年 3 月

公益財団法人 日本農林漁業振興会

刊行にあたって

農林水産祭は平成30年度で第57回目を迎えました。

農林水産祭中央審査委員会では、平成29年8月から平成30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302行事において、農林水産大臣賞を受賞されました512点を対象にして、書類審査および現地調査を行い、その結果、7部門において、それぞれ天皇杯（てんのうはい）、内閣総理大臣賞、日本農林漁業振興会会長賞の三賞の受賞者が決定されました。また、「女性の活躍」について、それぞれ園芸部門及び水産部門との重複受賞で内閣総理大臣賞及び日本農林漁業振興会会長賞の二賞を選考しました。

これら、21の個人・団体に対しては、昨年11月23日に明治神宮会館で開催された農林水産祭式典において、天皇杯等三賞が授与されており、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。

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、中央審査委員会の難波会長の「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等の執筆による「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ための参考資料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31年3月

公益財団法人 日本農林漁業振興会
理事長 中 家 徹

目 次

選賞審査報告

各部門の業績	1
[農産・蚕糸部門]	
天皇杯受賞/佐藤忠美	3
内閣総理大臣賞受賞/有限会社小磯製茶	16
日本農林漁業振興会会長賞受賞/二村誓也	27
[園芸部門]	
天皇杯受賞/J A 豊橋トマト部会	35
内閣総理大臣賞受賞/株式会社カクト・ロコ	50
日本農林漁業振興会会長賞受賞/株式会社太陽のおくりもの斉藤果樹園	60
[畜産部門]	
天皇杯受賞/内ヶ島賢勇・美津代	69
内閣総理大臣賞受賞/峯村誠太郎・伊世	77
日本農林漁業振興会会長賞受賞/株式会社五十嵐ファーム	84
[林産部門]	
天皇杯受賞/速水亨・紫乃	91
内閣総理大臣賞受賞/谷地司	101
日本農林漁業振興会会長賞受賞/山下木材株式会社製材工場	108
[水産部門]	
天皇杯受賞/有限会社西尾商店	121
内閣総理大臣賞受賞/焼津冷蔵株式会社	129
日本農林漁業振興会会長賞受賞/益田沙央里	137
[多角化経営部門]	
天皇杯受賞/こと京都株式会社	145
内閣総理大臣賞受賞/プロジェクト栗	159
日本農林漁業振興会会長賞受賞/株式会社あいあいファーム	166
[むらづくり部門]	
天皇杯受賞/本寺地区地域づくり推進協議会	175
内閣総理大臣賞受賞/特定非営利活動法人ゆうきハートネット	185
日本農林漁業振興会会長賞受賞/中津川区公民館	194
執筆者	203

平成30年度（第57回）農林水産祭天皇杯等受賞者一覧

1. 天皇杯

部 門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
農産・蚕糸	経 営 (水稻・秋小麦)	北海道 雨竜郡妹背牛町	佐藤 忠美	第47回日本農業賞
園 芸	経 営 (トマト)	愛知県豊橋市	JA豊橋トマト部会 (代表 大竹 浩史)	第47回日本農業賞
畜 産	経 営 (酪農)	熊本県山鹿市	内ヶ島 賢勇* 内ヶ島 美津代*	平成29年度熊本県農業 コンクール大会
林 産	経 営 (林業)	三重県 北牟婁郡紀北町	速水 亨* 速水 紫乃*	全国林業経営推奨行事
水 産	産 物 (水産加工品)	静岡県静岡市	有限会社西尾商店 (代表 西尾 公伸)	第64回全国水産加工た べもの展
多角化経営	経 営 (ねぎ)	京都府京都市	こと京都株式会社 (代表 山田 敏之)	平成29年度全国優良経 営体表彰
むらづくり	むらづくり 活動	岩手県一関市	本寺地区地域づくり 推進協議会 (代表 佐々木 勝志)	第40回豊かなむらづくり 全国表彰事業

(注) 氏名等の欄に*を付したのは、夫婦連名で表彰するもの。

2. 内閣総理大臣賞

部 門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
農産・蚕糸	経 営 (茶)	鹿児島県 南九州市	有限会社小磯製茶 (代表 小磯 雅一)	平成29年度全国優良経営 体表彰
園 芸	経 営 (多肉植物)	静岡県浜松市	株式会社カクト・ロコ (代表 野末 信子)	平成29年度農山漁村女 性活躍表彰
畜 産	経 営 (肉用牛一貫)	長野県東御市	峯村 誠太郎* 峯村 伊世*	平成29年度全国優良畜 産経営管理技術発表会
林 産	産 物 (木炭)	岩手県久慈市	谷地 司	平成29年度岩手県木 炭品評会
水 産	産 物 (水産加工品)	静岡県焼津市	焼津冷蔵株式会社 (代表 原崎 太輔)	第15回静岡県水産加工 品総合品評会
多角化経営	経 営 (在来作物)	奈良県奈良市	プロジェクト粟 (代表 三浦 雅之)	第47回日本農業賞
むらづくり	むらづくり 活動	岐阜県 加茂郡白川町	特定非営利活動法人 ゆうきハートネット (代表 佐伯 薫)	第40回豊かなむらづくり 全国表彰事業

(注) 氏名等の欄に*を付したのは、夫婦連名で表彰するもの。

3. 日本農林漁業振興会会長賞

部 門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
農産・蚕糸	経 営 (麦類)	愛知県 おかざき 岡崎市	にむら 二村 ちかや 誓也	平成29年度全国麦作共励会
園 芸	経 営 (おうとう、西洋なし、りんご)	山形県 ひがしね 東根市	株式会社 たいよう 太陽のおくりもの さいとう 齊藤果樹園 (代表 さいとう 齊藤 ゆういちろう 雄一郎)	第19回全国果樹技術・経営コンクール
畜 産	経 営 (養豚)	山形県 つるおか 鶴岡市	株式会社 いがらし 五十嵐ファーム (代表 いがらし 五十嵐 かずはる 一春)	平成29年度全国優良畜産経営管理技術発表会
林 産	産 物 (木材)	岡山県 まにわ 真庭市	やました 山下木材株式会社 製材工場 (代表 やました 山下 ゆたか 豊)	第45回JAS製材品普及推進展示会
水 産	経 営 (水産業)	熊本県 あまくさ 天草市	ますだ 益田 さおり 沙央里	平成29年度農山漁村女性活躍表彰
多角化経営	経 営 (野菜・農産加工)	沖縄県 くにがみぐん 国頭郡 な き 今帰仁村	株式会社 あいあいファーム (代表 きむら 木村 おさむ 修)	平成29年6次産業化優良事例表彰
むらづくり	むらづくり 活動	鹿児島県 さつ まぐん 薩摩郡 ちよう さつま町	なかつ がわく 中津川区公民館 (代表 まるぐち 丸口 けんいち 憲一)	第40回豊かなむらづくり全国表彰事業

4. 女性の活躍

(1) 内閣総理大臣賞

部 門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
園 芸	女性の活躍	静岡県 ^{はまつし} 浜松市	株式会社カクト・ロコ (代表 ^の 野末 ^{のぶ} 信子)	平成29年度農山漁村女性活躍表彰

(注) 園芸部門の内閣総理大臣賞と重複受賞。

(2) 日本農林漁業振興会会長賞

部 門	出品財	受賞者		表彰行事
		住 所	氏 名 等	
水 産	女性の活躍	熊本県 ^{あまくさし} 天草市	^{ますだ} 益田 ^{さおり} 沙央里	平成29年度農山漁村女性活躍表彰

(注) 水産部門の日本農林漁業振興会会長賞と重複受賞。

平成30年度農林水産祭選賞審査報告

審査報告を申し上げます。

農林水産祭中央審査委員会では、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ました302の農林水産祭参加表彰行事において、農林水産大臣賞を受賞されました512点を対象にして、書類審査および現地調査を行いました。その結果、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三賞の受賞者を決定致しました。また、「女性の活躍」について、内閣総理大臣賞及び日本農林漁業振興会会長賞の二賞を選考致しました。



受賞者の方々の業績のうち、私からは天皇杯受賞者の方々について特筆すべき点をご報告申し上げます。

農産・蚕糸部門の北海道の佐藤忠美さんは、水稻と秋小麦を主体とした40ha規模の家族経営です。栽培期間が短い厳しい環境の中で、水稻の直播栽培を導入し、栽培データに基づく圃場ごとのきめこまかな管理など、独自の高い技術力で高収量を確保するとともに、経費の削減を図ることにより、北海道でトップクラスの高収益経営を実践しています。

園芸部門の愛知県のJA豊橋トマト部会は、収益性が向上できる養液栽培に着目し、研究会を結成して、地元企業と連携しながら環境制御装置などの共同開発を行うとともに、開発した技術を部会内で共有するなど、部会が一体となって養液栽培の普及と技術改良に取り組んできました。こうした取組みの結果、現在、養液栽培の導入率は60%を超え、販売額は大幅に増加しており、その取組みはほかの産地の模範となっております。

畜産部門の熊本県の内ヶ島夫妻は、牛にとって栄養バランスのとれた飼料の設計や、暑さ対策、衛生的な搾乳作業の実現などにより、量を求めるのではなく、高い乳脂肪率など「質で勝負」し、高収益を実現しています。また、堆肥生産技術では、県のコンクールで「堆肥の達人」に認定されています。子ウシにミルクを与えるほ乳ロボットの導入や酪農ヘルパーの利用による、ゆとりある堅実な経営は、地域のモデルとなるものです。

林産部門の三重県の速水夫妻は、持続可能な森林経営を目標に環境配慮型林業の国際的基準を有する森林認証を日本で最初に取得し、国内におけるその後の認証の普及に貢献しました。また、高性能林業機械の導入による生産性の向上や、ポット苗生産、選抜育種の技術確立による育林コストの低減などに取り組み、その成果を多方面に普及啓発してきた日本有数の林業家です。

水産部門の静岡県の有限会社西尾商店は、いわし削り節を初め、様々な削り節を製造・販売するとともに、消費者向けに「だし」の魅力を伝える体験プログラムを実施するなど「だし文化」を広く発信する取り組みを行ってきました。また、受賞された「いわし削り節」は、独自に開発し、念入りに調整した切削工程により製造され、ふんわりとした食感と良好な風味が高く評価されました。

多角化経営部門の京都府の「こと京都株式会社」は、少量多品目栽培の家族経営から九条ネギに絞った経営に転換するとともにカット加工と販路拡大に取り組み、現在は150名を雇用する経営体へと成長しています。需要者のニーズに対応したきめ細かな加工、生産者の組織化、九条ネギのブランド化などにより、農家収入の安定化、地域の雇用創出を図り、経営の多角化のモデルケースとなっています。

最後に、むらづくり部門の岩手県の「本寺地区地域づくり推進協議会」は、かつて中尊寺の荘園であった歴史的な景観を活かすため、地元での議論を経て、曲がりくねった畦畔を残すなど景観保全を重視した農地整備を行いました。また、荘園米オーナー制度や在来カボチャを特産品化する取り組み、さらには、協議会の女性が主体となって荘園交流館を拠点に、郷土料理レストランの運営を行うほか、伝統芸能の伝承や都市農村交流に取り組むなど地域の活性化を図っています。

また、「女性の活躍」につきましては、お二方がそれぞれの部門においても高く評価され、三賞を重複して受賞されました。

本日、受賞されました方々に心からお祝いを申し上げますとともに、こうした方々の先進的な取り組みが全国に普及し、日本の農林水産業がさらに活性化することを祈念致しまして、審査報告といたします。

農林水産祭中央審査委員会
会 長 難 波 成 任

天 皇 杯 受 賞

受賞財 経営（水稻・秋小麦）
 受賞者 佐藤 忠美
 住 所 北海道雨竜郡妹背牛町

受賞者のことば

佐藤 忠美

この度の第57回農林水産祭において、栄えある天皇杯を賜りましたことは、身に余る光栄であり、家族一同、心より感謝を申し上げます。また、これまで私どもを支えて下さいました地域の皆様や、この度の受賞にあたり多くのご支援、ご指導を頂きましたJA北いぶき、空知農業改良普及センター、JA北海道中央会等の関係機関・団体の皆様に深く感謝を申し上げます。

思い返せば、平成2年に父から経営移譲を受けて、約30年間の営農の中で、田畑輪換による徹底した土づくりと乾土対策を基本に、試行錯誤をしながらの水稻直播栽培技術の導入と定着化や、水稻や秋小麦の多収量と低コストを実現できたことは、自分の力だけでは達成はできなかったと顧みています。特に水稻直播栽培では志を同じくする生産者と「妹背牛町水稻直播研究会」を立ち上げ、1年間の栽培履歴など、データの見える化によって、情報共有した仲間の存在は大きいものでした。

また、今日の大型圃場整備は、国営事業などで実施をされていますが、私自身で農地の圃場整備が実現できたのも、妻や家族の協力が必要不可欠でした。

今後は更なる省力化・低コスト化を実現するため、水稻直播技術の高度化と、消費者ニーズに対応する高品質な作物の生産性向上を目指していきたいと考えています。また地域で多収量・高品質を目指す生産者の栽培技術高位平準化が重要と考えています。

将来、私の目標としては、私のこれまで蓄積した技術や経営管理を、地域の担い手へ伝達し、北海道はもとより日本の農業全体が良くなるように努めていきたいと考えています。

最後にこの度の受賞は、北海道と命名されて150年の中での、北海道農業全体への天皇杯受賞であるものと深く心に刻み、多くの先人先達の艱難辛苦と、地域でご指導を頂いた皆様に、改めて心より深く感謝申し上げます。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

北海道雨竜郡妹背牛町は、北海道の中央西部、石狩平野の北部に位置している。町の南側には石狩川が流れ、山岳、丘陵や湖沼が少ない肥沃な平野が広がっている。

気象条件は日本海側の内陸気候を示し、夏は30度、冬は－20度以下になり、積雪も平均105cmにもなる豪雪地域であり、降雪11月から融雪は4月と、約半年は積雪となる地域である。一方で、夏期の気候は温暖で、石狩川、雨竜川の水に恵まれた肥沃で平坦な土地であり、北海道内でも有数の稲作生産地域となっている。

妹背牛町は人口3,045人、道内でも3番目に小さな町であり市場規模は小さいものの、道内第2位の都市である旭川に比較的近接している。町の基幹作物である、稲、麦、大豆はJA北いぶきで調整し、ホクレンを通じて全国に出荷されており、卸売や加工業者からは産地指定を受けるなど、品質面で高い評価を受けている。

第1図 妹背牛町の位置



(2) 妹背牛町の農林水産業の概

妹背牛町は耕地面積3,440haのうち、9割以上の3,250haが田となっている。2015年農業センサスによると、農業経営体は216経営体で1戸あたりの経営面積は約18haとなっており、10ha以上の規模の経営体も143経営体あり、中には50ha以上を管理する経営体もある。北海道内でも経営規模の大きな良質米生産地域として評価されている。

また主な農産物としては主食用米が大半であり、一部飼料用米が、その他として麦、大豆が生産されている。

2. 受賞者の略歴

株式会社佐藤農場代表取締役の佐藤忠美氏（59歳）は祖父の時代に妹背牛町に入植し、平成2年、33歳の時に経営面積18haの経営移譲を受け経営を開始した。当時、18haの経営面積は妹背牛町でも平均の3倍の面積であった。しかしながら、経営を引き継いだ当時は機械化がすすんでおらず、朝から夜中まで農作業をする生活が続き、大規模経営を続けるためにはさらなる省力化が必要と考えていた。

同年に、JA青年部海外農業視察研修で訪れたイタリアにて、水稻直播栽培（乾田直播方式）を知り、今後限られた労働力で規模拡大を進めるための技術として注目し、自ら実施を始めた。その後、試行錯誤を続け、湛水直播技術を導入し、安定的な生産ができるようになり、さらには直播技術を周囲に伝えるため、「空知直播連絡協議会」の立ち上げなど、直播技術を広める取り組みを進めている。

第1表 佐藤氏の主な経歴

職年	年令	職名	
平成6年	37才	妹背牛町農民協議会書記次長	3期6年
平成12年	43才	妹背牛町農民協議会書記長	2期4年
平成14年	44才	妹背牛町稲作経営研究会副会長	7期14年
平成16年	47才	妹背牛町農民協議会副委員長	1期2年
平成17年	48才	妹背牛町クリーン米生産協議会副会長	3期6年
平成18年	49才	J A北いぶきクリーン米生産協議会副会長	3期6年
〃	〃	妹背牛町農民協議会委員長	3期6年
〃	〃	妹背牛町水稻直播研究会会長	現在
平成22年	53才	空知農民連合監事	4期4年
平成24年	55才	妹背牛町クリーン米生産協議会会長	2期4年
〃	〃	J A北いぶきクリーン米生産協議会会長	2期4年
平成25年	56才	空知水稻直播連絡協議会会長	4期4年
平成26年	57才	北海道指導農業士認定	
現在要職	59才	妹背牛町水稻直播研究会会長	
〃		妹背牛町稲作経営研究会相談役	
〃		北空知指導農業士・農業士会副会長	
〃		北海道指導農業士空知地区連絡会議理事	
〃		北海道農業研究センター 水田グループ アグリバイザー委員	

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(株) 佐藤農場は、1戸1法人として、平成29年に設立し水稻を主体に小麦、エン麦を合わせた39haを経営している。従業員は、本人である佐藤忠美氏、妻の聖子氏、四女の亜紀氏の三名を基本に、作業が多い水稻播種、田植え、収穫時には人材派遣等によるアルバイトを雇用している。

第2表 農業従事者の概要

氏名	役職	年齢	年間労働時間	備考(役割分担)
佐藤 忠美	代表取締役	59歳	2,130時間	農場長 (総括)
佐藤 聖子	取締役	52歳	1,610時間	水稻・畑作生産
佐藤 亜紀	構成員	22歳	920時間	水稻生産

第2図 佐藤農場作付け状況

作物	面積 (a)	月											
		3	4	5	6	7	8	9	10				
移植 水稻 (減農薬)	2,183	融雪	除雪ハウス準備	播種・育苗 1月耕起後 2月10-15日耕起	除草		防除						
			融	肥料代掻き	田植	シ切	シ切	収穫	ガソリン				
水稻 直まき (湛水) (散播)	719	融雪	・直播の2年目圃場 ・小麦跡地は前年で作業	アブラ イナ	肥料・耕起 代掻き	シ切	防除						
			雪	播種	初除草 後除草	追肥	間断灌漑	収穫	ガソリン				
秋撒き 小麦	975	融雪	追肥	追肥	防除		収穫						
			期	除草			整地作業(次年度直播圃場のみ)						

また、作業の徹底的な効率化を進めるため、所有するほ場の大規模化や集約化を進め、作業時間を削減するため、水稻直播技術を組み入れた作業体系などを導入し、少人数で管理できるように改善している。さらに、培った技術の伝達や、経営における会計実務を率先して導入し周囲に伝えるなど、地域のリーダーとしても活躍している。

2. 経営の成果

佐藤氏は、経営移譲を受けた平成2年から、徹底したコスト低減と労働の軽減化（省力化）に取り組んでいる。平成6年からの水稻直播の導入や、中古機械の購入、施設、機器の自己施行やメンテナンスを行うこと、管理ほ場の「土づくり」（栽培管理）の徹底により、北海道の15ha規模経営体平均に比べ、10aあたりの生産費はほぼ同じであるが、生産収量は126%、労働時間は85%となっている。さらに、1俵（60kg）あたりの生産費を見ても、平均生産費が15ha農家に比べ、約2割の生産費削減となっている。このことは、生産コストは同じであるが、収量を増加させることで1俵あたりの生産費を押さえている。特筆すべきは水稻直播の収量が移植栽培とほぼ同等の収量を確保しているという点にある。通常的水稻直播栽培は、移植に比べ収量が低下する傾向にあるが、佐藤氏の栽培では移植と遜色のない収量を確保している。

第3表 佐藤氏の経営収支（単位:千円）

農業粗収益①	64,325
農業経営費（家族経営費を除く）②	36,305
農業所得①-②	28,020

（データは平成28年度）

こうした取り組みを踏まえ、経営では2,500万円を超える収益を実現している。

1. 技術

(1) 省力化・低コスト化の取り組み

佐藤氏は、北海道という栽培期間が短い地域で、少人数で作業を行うため、効率的な作業体系の構築や、重労働の改善、また収量を向上させるための栽培管理の取り組み等を実施している。

ア 省力化

佐藤氏が省力化にこだわるのは、両親の営農を見てきたことが大きく、今でこそ機械化等が進み、作業時間や労働環境の改善が図られているが、両親が農作業をしていたころは、朝早くから夜遅くまで農作業をしている状況であった。

自分が経営継承、経営面積を拡大し35haとなったとき、家族4人の労働力がそれまでと同等の配分では限界になってしまった。特に春の農作業は多く、人手があるうちは何とか今の経営が成り立つが、将来両親が農作業を引退時にこれまでと同じ対応できるかどうかを考えたとき、このままでは成り立たなくなると結論づけた。このため、今後規模拡大しても夫婦二人で農業ができることを目標に、省力化の一つとして、水稻直播技術を導入している。

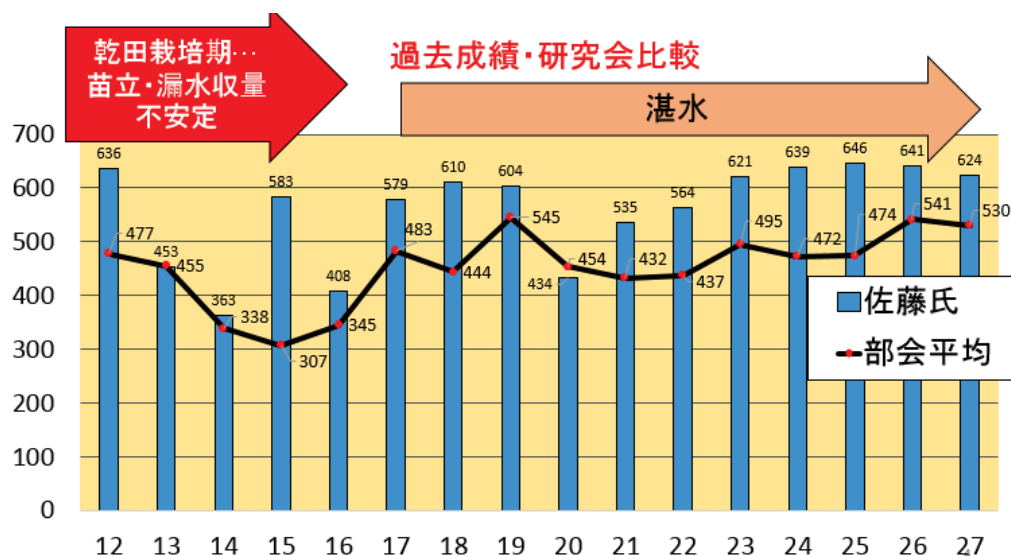
イ 水稻直播技術

省力化技術の一つとして佐藤氏は水稻直播技術を導入している。通常の移植栽培に比べ、播種、育苗、田植えの労働力が軽減されること、育苗ハウスの設置等が不要になることから、省力化技術として非常に有用である。

佐藤氏が水稻直播栽培を開始したのは、JA農業海外視察研修で訪れたイタリアでの水稻直播栽培（乾田直播）の現場を見たことがきっかけであった。限られた労働力で大きな面積を担うための手段として認識し、北海道に戻ってから、視察先を参考に始めた。乾田直播では収量が安定せず、様々な対策をしても改善しなかったが、オーストラリアの視察先でのアドバイスを元に、試行錯誤の末、乾田直播から湛水直播に切り替えることで、安定的な収量を確保することができるようになった。

近年の収量（反収）では、他の直播を実施している農家の平均収量よりも約100kgを上回る収量を確保しており、移植栽培と同等の収量でもある。

第3図 佐藤農場における乾田方式と湛水方式の収量比較と直播研究会の平均比較



また、佐藤氏の経営において、重要な柱の一つとして、ほ場の「土づくり」（保水性管理）がある。

管理するほ場は粘土質7割、泥炭質3割の土壌であり、土壌の乾燥に差が生じ、水の浸透性が高く漏水田となりやすく、必ずしも直播に向いた土壌ではない。

このような不利な条件を克服するため、湛水直播に切り替え、ほ場の土質に合わせた肥培管理を一筆ごとに行い、また水田の保水性（水持ち）をコントロールできるような田畑輪換による作付体系を確立している。

第4表 佐藤農場のほ場ごとの管理状況の例

圃場no	面積	前々年々 前年作目	前秋圃 管理状況	春耕起	乾き	施肥552lp	追肥	倒伏状況	実収量 全体646kg	備考
15	112	小麦→小麦 →直播	麦穫→プ→レ →代(軽)→サ	口1回	良	4.5/Nkg	無し	8月15日過ぎ、田表面が柔らかく水の溜まりやすい所から徐々に倒伏収穫期までに25%程なびきや倒伏した。	684	
16	115	小麦→直播 →直播	稲収穫→サ	超混 →口1回	中	7.5/Nkg	①流込1.5/N ②ムラ1.5/N		608	
18	111	小麦→直播→ 直播	稲収穫→サ	超混 →口1回	中	7.5/Nkg	流込1.5/N		593	
19・ 20	196	小麦→小麦→ 直播	麦穫→プ→レ →代(軽)→サ	口1回	中上	4.5/Nkg	ムラ直1.0/N		619	
24	207	小麦→小麦→ 直播	麦穫→プ→レ →代(軽)→サ	口1回	良	4.5/Nkg	無し		671	
26	80	小麦→小麦→ 直播	麦穫→プ →レ→サ	超混 →レ →口1回	盛土 良 切土 中	3.0/Nkg	ムラ直2.0~ 3.0/N(切土)	無し (出穂前か ら固い圃場)	722	調査圃場

春の耕起状況や乾燥具合、前作作付け状況、過去の収量等のデータを踏まえた肥培管理を行うことで、窒素施肥の削減を実現している。

また、作付け後にはほ場ごとの生育調査を行い、1枚ごとに徹底した管理を行っている。

これらのデータについては、すべて整理されており、周囲の農業者のデータも踏まえ栽培・肥培管理に活かされている。

ウ 低コスト化

佐藤氏の低コスト化の取り組みとしては、収入・労働生産性、そして投資のバランスを工夫しているところにある。生産コストを下げるためには、投資した額を回収することが重要であり、コスト低減のためには収入を上げていくことが基本であると考えをもっている。

佐藤氏は経営を引き継ぐまでに、農業に関するアルバイトなどを行う時間があり、多様な技術や知識を習得することができ、このことが作業労働性の改善に結びついている。

佐藤氏の生産コストは、北海道の同規模（15ha以上）農家に比べ、2割程度低い。その要因は高収量の確保であり、生産費で比較してもほとんど変わらないことから、生産コストの低減は高収量が要因である。

第5表 佐藤農場と北海道の15ha以上の農家との比較

区 分		佐藤 忠美 (10a当たり)			北海道15ha以上平均 (10a当たり)		
		27年 (円)	26年 (円)	増減率 (%)	27年 (円)	26年 (円)	増減率 (%)
生産概況	10a当たり収量 (kg)	694.0	605.0	14.7%	551.0	554.0	-0.5%
	10a当たり労働時間 (時間)	12.50	12.93	-3.3%	14.77	15.21	-2.9%
	米作付面積 (a)	2,949.0	3,009.0	-2.0%	2,152.0	2,064.9	4.2%
物財費		65,168	76,976	-15.3%	63,685	67,385	-5.5%
	種苗費	1,884	1,684	11.9%	1,413	1,387	1.9%
	肥料費	6,155	6,182	-0.4%	8,718	8,754	-0.4%
	薬剤費	8,592	9,729	-11.7%	7,651	7,362	3.9%
	光熱動力費	4,316	5,773	-25.2%	3,923	5,510	-28.8%
	その他諸材料費	1,495	2,000	-25.3%	2,568	2,739	-6.2%
	土地改良費・水利費	7,869	8,339	-5.6%	5,310	5,924	-10.4%
	賃借料	6,165	6,820	-9.6%	6,909	7,234	-4.5%
	物件税公課諸負担	3,183	3,575	-11.0%	2,427	2,572	-5.6%
	建物費	3,423	6,080	-43.7%	3,780	3,713	1.8%
	自動車費	1,580	1,925	-17.9%	1,854	1,769	4.8%
	農機具費	20,024	24,392	-17.9%	18,862	20,134	-6.3%
	生産管理費	482	477	1.0%	270	287	-5.9%
労働費		21,209	22,329	-5.0%	24,154	25,139	-3.9%
	直接労働費	20,402	21,523	-5.2%	23,015	23,733	-3.0%
	間接労働費	807	806	0.1%	1,139	1,406	-19.0%
費用合計		86,377	99,305	-13.0%	87,839	92,524	-5.1%
副産物価格		1,783	3,421	-47.9%	1,437	1,807	-20.5%
生産費 (副産物価格差引)		84,594	95,884	-11.8%	86,402	90,717	-4.8%
支払利子・支払地代		1,494	2,667	-44.0%	4,988	4,975	0.3%
支払利子・地代算入生産費		86,088	98,551	-12.6%	91,390	95,692	-4.5%
資本金子・自作地地代		18,340	15,867	15.6%	12,771	12,657	0.9%
全算入生産費		104,428	114,418	-8.7%	104,161	108,349	-3.9%

(農林水産省 農業経営統計調査より)

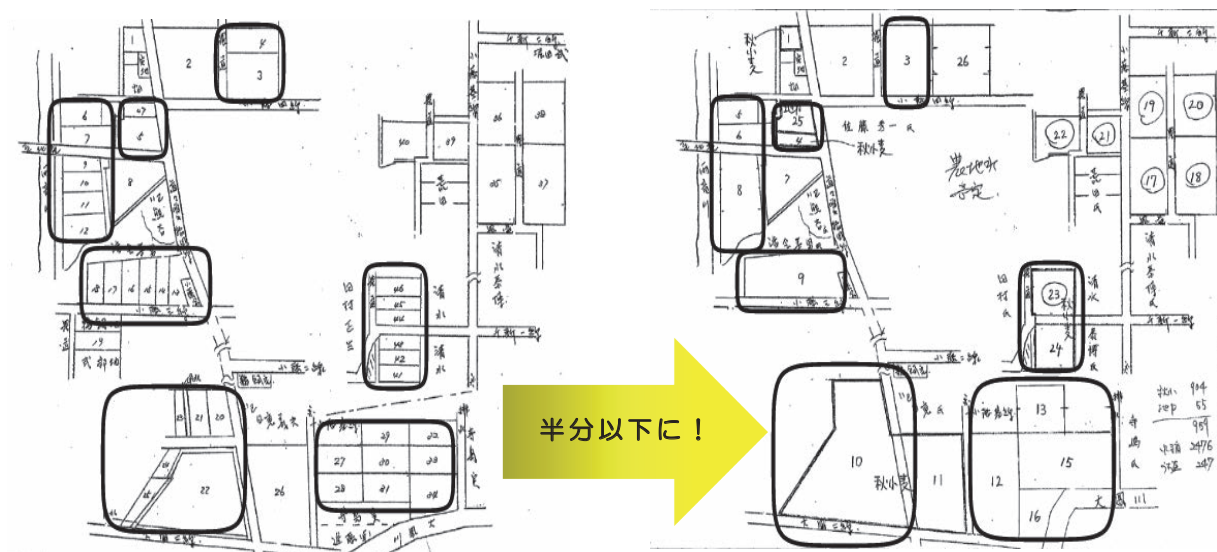
エ 作業効率の改善

過去、経営を引き継いだときのほ場は、100筆以上の小規模区画のほ場であり、機械化による作業効率の向上も限定的であり、作業時間の削減も見込めなかった。特に大型農機では、旋回回数、作業時間が増加し、旋回時の肉体的、精神的疲労も看過できないほどになっており、単位あたりの労働生産性が低くなっていた。そこで佐藤氏は、自らほ場の畦畔を除去するなどし、平成20年には、ほ場の合筆化による大区画化を進めた。その結果、ほ場一筆の平均面積は平成11年は64aであったが、平成20年には130aとなった。

第4図 ほ場の大区画化の推移（水稻共済耕地図より）

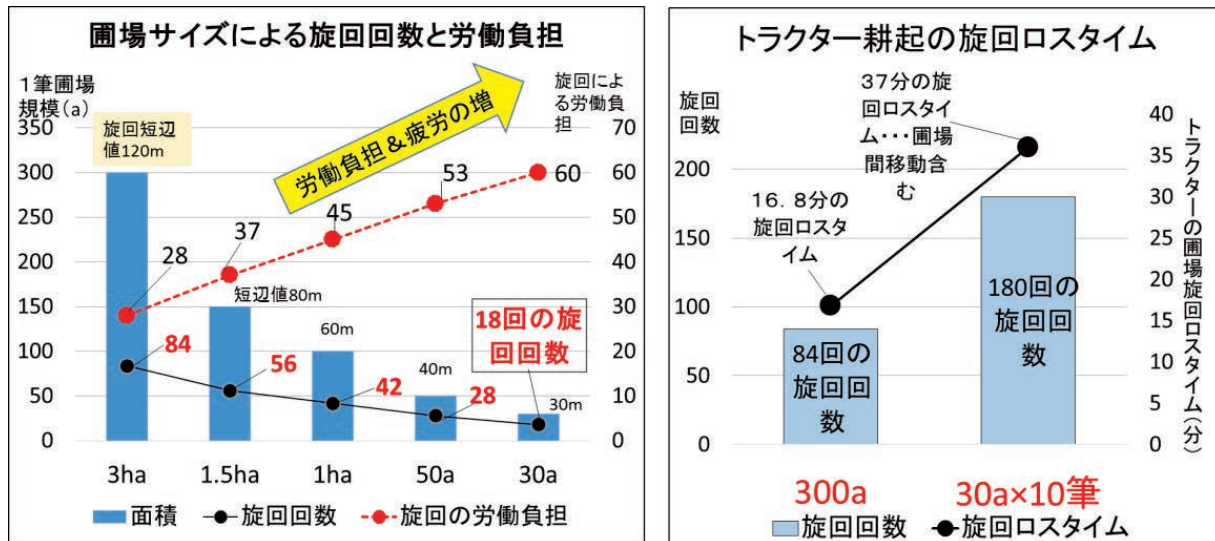
平成11年の圃場

平成20年の圃場



一区画が30a程度の小規模ほ場10筆を3haの大区画としたほ場では、トラクターの巡回ロスタイムが約37分から約17分へと大幅に削減され、また疲労も軽減されている。佐藤氏は数値以上の効果があると認識しており、労働生産性の改善、加えて肉体的な負荷の軽減から、佐藤氏から、妻の聖子氏へオペレーター作業の移行も可能となっている。

第5図 ほ場の大きさの違いによる作業時間



オ 経営収支の削減

佐藤氏の考え方として、基本は収益以上の投資は行わず、農機もなるべく中古のものを購入することで機器経費を抑えること、倉庫・乾燥庫の設置なども、出来るところは自分で行い、経費を下げる努力を行ってきた。これも、経営を継承する前に身につけた技術や知識があることから、実施できている。さらに、労働者に、佐藤氏の場合は現時点では家族

に給料を出すためにはどうすればいいかを考え、法人になることを選択した。

新品の農機や施設を入れ、減価償却での節税に頼るのではなく、同じ削減であれば労働に見合う対価、給料として支払うことで節税となるようにしている。

(2) 収益確保の取り組み

ア 水稻の高品質化、高収量化

①直播品種の選定

佐藤氏の栽培品種は移植栽培では「ななつぼし」と「ゆめぴりか」、直播栽培では「ほしまる」を生産している。直播品種としての「ほしまる」であるが、栽培にあたっては、管理が難しい部分もあることから、新たな品種を求めており、できれば出芽がよく、作期が分散できる品種を望んでいる。現在有望と考えているのは、「上育471号」という北海道立総合研究機構が開発した系統であり、低温発芽性の高さに期待している。

②仲間と生産量の確保

移植栽培の品種は生産量も多く、安定した生産ロットを確保できているが、平成19年当初直播品種である「ほしまる」は生産面積、生産量が低く、安定したロットを確保できず、価格も60kgあたり9,000円と多品種に比べ低価格であった。

安定した生産量を確保できれば、有利に販売できると考えた佐藤氏は、周囲の農家に「ほしまる」を直播栽培で生産をするよう働きかけたが、移植栽培で収量を確保できているのになぜ直播しないといけないのか」など、最初の反応は芳しくなかった。しかし佐藤氏はあきらめず直播の技術普及に取り組み続け、規模拡大を進めていた農家や労働者の高齢化に悩む農家を中心に移植栽培の限界と直播栽培での省力化に理解を得られ始めた。

最近では「ほしまる」の作付け面積は地域全体で194haと妹背牛町の栽培面積の1割を占めるまでになり、安定生産と高品質な生産を仲間とともに行うことで、60kgあたり13,200円とななつぼしと同等の価格と評価を上げるまでになった。

生産した「ほしまる」は業務用・加工用として出荷されており、品質については実需からの評価も高く、また、市販用としてもJAと組んで差別化商品として販売を進めており、今後市場で求められる品質の米を生産し、米の販売価格を向上させたいと考えている。

イ 秋播小麦の栽培

①専用の播種機の作成

佐藤氏は、輪作体系の一環として秋播小麦の栽培を行っている。春の作業分散や、転作による水稻直播に向けた土づくりの一環として栽培を行っているが、特に注目するのは主要品種「きたほなみ」の出芽率の高さである。

佐藤氏は自ら施肥、攪拌、播種、覆土を1回でできる作業機を作成し、通常の播種に比べ播種後の機械鎮圧がないことから、条件によっては非常に発芽しにくくなる小麦でも、非常に発芽がよく、また作業時間も短いため、稲の収穫期の多忙な時期でも効率よく播種できることから作業効率も向上している。



写真1 佐藤氏自作の耕起・施肥・播種一括作業機

(3) 地域に対する貢献

ア 農業技術の普及と農業経営の指導者として

佐藤氏は、地域農業の先導者としても地域に関わっており、周囲の牽引役として、農業技術の普及や経営に必要な知識の伝達等の取り組みを進めてきた。

さらに北海道指導農業士としてJA北いぶきのクリーン米生産協議会の会長としての活動や、都市在住家族の農業体験の受け入れなど、地域農業に貢献している。

また、国立研究開発法人農業・技術総合研究機構北海道農業研究センターで設置しているアドバイザーボードの委員として、研究開発にも参加しており、技術開発の一躍を担っている。

イ 直播技術の伝達

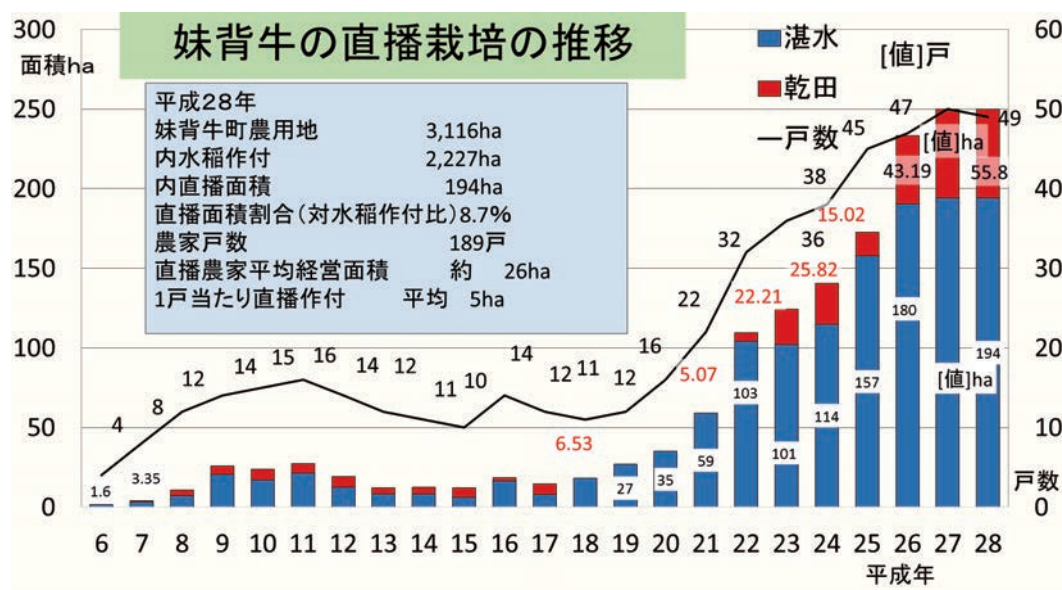
また、佐藤氏は自ら培った技術や知識を惜しまず周囲に伝え、自分だけでなく地域全体の技術向上、ひいては北海道の全体が良くなることが重要であると考えている。このことから、直播技術を周囲の農家へ伝えるため、「空知直播連絡協議会」を設立し、その技術の普及に取り組んでいる。佐藤氏の元には町内はもとより周辺市町村、北海道全体から技術指導助言を求められることが多く、その中にあるにも、佐藤氏が持つ技術や知識の提供を惜しまず伝え、水稻直播の普及のために活動している。近年では、北海道の研修会等で講師として若手の農家や新規就農者への技術指導や育成を行うこと、また現地調査の受け入れ等を実施している。

また、妹背牛町でも「妹背牛町水稻直播研究会」の会長を務めており、栽培技術の向上や研究、普及に取り組んでいる。

この研究会の目的は、直播技術の確実な技術習得、実践することとしており、会員相互の仲間づくりと、機械の共同利用を通じ、自己研鑽と技術指導を行っている。

また目的の1つである機械の共同利用についても、直播栽培を始める農業者にとっては、技術が伴わない状態での機械導入は経営リスクを伴うため、そのリスクを軽減するために、研究会で必要な機械を導入し、会員に貸与するようにしている。このことは、新規に直播栽培を始めたい農家にとってはその技術を導入しやすい環境となり、結果直播栽培が増加することにつながっている。

第6図 妹背牛町における直播栽培面積の推移



(4) 女性の活躍

ア 女性の農業への関わり

佐藤農場では、妻の聖子氏と四女の亜紀氏がトラクター、田植機、コンバイン・乾燥機・運搬トラックなどの操作を行っている。周囲の農家は男性が作業の中心的役割を担っているが、佐藤農場は女性も農業機械を扱い、農業経営に参画していることが特徴である。水稲直播栽培では佐藤氏が中心となって作業しているが、水稲移植栽培は亜紀氏が佐藤氏の指導を仰ぎながら、播種作業、育苗管理、移植作業の一連作業の管理を任されている。聖子氏は、亜紀氏をサポートしながら、秋播小麦の栽培管理を佐藤氏のサポートのもとに実施している。



写真2 佐藤氏とご家族（提供元 月刊誌「農家の友」）

(5) 将来の方向

今後の経営として、水稻直播栽培は、面積の拡大とともに、多収量・良質米の生産に向けて取り組むこととし、特に市場ニーズにあう高品質な良食味米の生産性向上を目標に、地域、北海道全体の水稲直播栽培体系の定着と技術普及に向けた努力を進めること、さらに、後継者への技術伝達を担う後継指導者の育成も取り組んでいくこととしている。

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 直播技術の普及

佐藤氏は、地域の牽引役として、農業技術、経営技術を周囲の農家に広めてきた。その中でも直播栽培の技術においては、地域はもとより周辺市町村、果ては北海道全体の技術の向上のための取り組みを進めている。

技術向上のために自分で実践し、得た技術・知識を惜しむことなく伝え、さらにはデータに裏付けされた結果をもとに普及を進めている。

(2) 6次産業化の取り組み

佐藤氏は、6次産業化について、法人独自で行うのは、設備投資や流通経費や代金の回収など、経営リスクがあり、失敗することで経営破綻も招きかねないと考えており、また、自らの生産物が商品になっていることが見えにくいこともあり、大消費地から離れた地域の農業者としては、JAやホクレンの機能を利用した6次産業化に取り組む方がリスク分散の面からも重要であり、独自に6次産業化の取り組みを進めるよりも生産に集中し、JAの取り組みに協力する考えである。

今後のJAの取り組みの中で佐藤農場では、「安定収量生産」と「良品質米生産」に集中し、JAの販売方針の良質米の「安定ロット」と「安定価格」による販売経路の拡大に対応すべく生産基盤の強化に取り組むこととしている。

2. 今後の方向性

佐藤氏は、法人化や北海道でも最初期の水稲直播栽培の導入など周囲の農家の先導的な取り組みを行ってきたが、今後の取り組みとして次のような抱負を語っている

- ・自分だけでなく北海道全体として、農業の発展が必要。そのための取り組みを進める
- ・これまで培ってきた、田畑輪換による圃場の「土づくり」と作付体系の確立、直播技術等の省力化技術をさらに周囲の農家に伝達し、地域全体でのさらなる技術向上を進める
- ・また、家族を基本とした少人数の大規模経営への取り組み、現在40haの経営面積を60haまで拡大すること
- ・直播に向けた品種を導入し、栽培技術を確立するなか、「安心で安全なお米」を消費者へ届け、水稻直播栽培の定着・普及のために、高収量・低タンパク化を目指す。
- ・地域の高齢化が進んでいるが、後継者のいる農家を中心として農地集積が進んでおり、今後の農地を守るためにも、経営面積の拡大のための技術として直播技術の普及、定着を目指す

- ・市場ニーズがある小麦の作付けについては考え始めており、近年、実需者に引き合いのあるパン用小麦品種「ゆめちから」の試作も行った。残念ながら、妹背牛では自ら作った小麦が製品になる場面がほとんど見られない。しかし、今後JA等と連携し、消費者に求められる小麦を生産したいと考えている。
- ・「働くのは人であり、目的を共有できる家族が楽しく生活できる農業」を基本の考え方として伝えていく
- ・さらには法人化したことによる後継者への経営継承、必要であれば第三者継承も含め、準備を進めていく

このように佐藤氏は、自らの農業経営について、今後も生産性の向上や省力・高収量・高品位による経営の高収益化を目指す意向であり、さらに技術伝達や経営管理等を通じて自分だけではない、地域全体が良くなるように取り組んでおり、さらなる地域のリーダーとして、今後の活躍が期待できる。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 産物（茶）
受賞者 有限会社小磯製茶
住 所 鹿児島県南九州市

受賞者のことば

有限会社 小磯製茶 代表 小磯 雅一

このたび、第57回農林水産祭におきまして内閣総理大臣賞をいただき、従業員・系列農家・茶業関係者・地域の皆様、また、今回の審査におきましてお世話になりました皆様に深く感謝申し上げます。

私の生まれ育った地域のお茶の歴史は、江戸時代末期に私の先祖がお茶の種を宮崎県都城から持ち帰り植えたのが始まりとされています。以降、明治・大正・昭和・平成と先人たちのたゆまぬ努力で、日本でも有数のお茶の産地になることができました。これまで様々な苦労や困難があったと思いますが、時代の流れの中で、変化に対応してきた結果であると思います。

今、お茶の生産現場ではお茶の価格低迷により茶農家、畑の減少に歯止めがかからない状態になっており、特に、農家の減少は農村地域の社会を維持できない状況になっています。

そのような時に、友人の勧めで有機栽培・てん茶生産の取組を始めました。山間地茶園の優位性を生かしながら地域のお茶を守り抜くには、これしかないと確信し、地元のお茶農家の賛同と協力を得て、団地化にまで至っております。近年では、農家の生産意欲も高まっており、有機栽培茶園も年々拡大しています。これもひとえに御指導いただいた友人および関係者のおかげであると思っています。

私は、農業は「家族経営」が基本であると思っています。農家が生き残るためにある程度の規模拡大は必要なのかもしれませんが、規模拡大だけが農家が生き残る唯一の道だとも思っていません。農家がいるから農業が成り立っています。農家がいるから農村の地域社会も成り立っています。

これからは、地域のために、少しでも農業所得が安定し、後継者が安心してお茶づくりに励める環境づくりに微力ながら尽力していこうと思います。そして、先祖代々受け継がれてきたこの茶畑の風景を次世代に残していけるように、これからも従業員と地域の農家と一緒にお茶づくりに励んでいこうと思います。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

鹿児島県南九州市は、平成19年に3町が合併して誕生した。鹿児島県薩摩半島の南部に位置し、南は広大な東シナ海を臨み、県都鹿児島市の南西約40～50km圏内にあり南薩地域の地理的中心に位置している（第1図）。気候は、夏季の台風を除けば一年を通して温暖な気候と安定した降水量に恵まれ、農業に適している。

第1図 南九州市の位置



写真1 南九州市の広大な茶園風景

(2) 農業の概要

温暖な気候や広大な畑地を生かし、早くから整備された生産基盤のもと、集団産地の形成、大型機械化体系による生産性の高い農業経営が行われ、「茶」や「肉用牛」、「さつまいも」、「大根」などの生産が盛んである。中でも「茶」は、全国の市町村の中で栽培面積、荒茶生産量ともに第一位を誇る産地である。

第1表 南九州市農業の概要（平成27年度）

総世帯数	15,336 戸
総人口	36,384 人
経営耕地面積	6,393 ha
農家戸数	1,878 戸
専業農家	1,099 戸
第1種兼業農家	314 戸
第2種兼業農家	465 戸
認定農業者数(法人を含む)	808 戸

第2表 南九州市茶業の概要（平成29年度）

栽培面積	荒茶生産量	茶工場数	栽培農家戸数
3,430 ha	12,928 t	113	726 戸

2. 受賞者の略歴

南九州市顚娃町は、市の茶生産の5割を占める茶の一大産地である。(有)小磯製茶は、南九州市顚娃町北部の中山間地域である新牧地区において、江戸末期に現在の代表取締役である小磯雅一氏の高祖父にあたる小磯助五郎氏が茶を播種したことに始まる。製茶工場の近くには「えい茶発祥の地」の記念碑も建立されている（写真2）。

明治時代から本格的な茶生産を始め、昭和32年に製茶工場を立ち上げた。昭和41年には、茶栽培の大幅な労力削減を図るため、乗用型摘採機の導入を行うなど、全国に先駆けて機械化体系を確立した。

昭和46年には、「(有)小磯製茶」として法人化し、5代目となる雅一氏は、平成10年の25歳で経営を継承した。以後、代表取締役社長として、役員2名、社員14名とともに、自園地24.7ha、系列生産農家69.9haの合計94.6haの茶の生産から製造販売の業務を行っている（第3表）。主な施設は、「(有)小磯製茶」が荒茶加工施設と鹿児島市に直営小売店舗を、共同出資により設立した「(株)藍」（代表：小磯雅一）が抹茶原料の「てん茶」加工、販売を行うてん茶加工施設を有している（第4表）。



写真2 えい茶発祥の記念碑

第3表 経営面積（平成28年度）

項目	田	畑	計
所有地		13.3 ha	13.3 ha
借入地	0.6 ha	10.8 ha	11.4 ha
計	0.6 ha	24.1 ha	24.7 ha
系列農家		69.9 ha	69.9 ha
合計	0.6 ha	94.0 ha	94.6 ha

第4表 生産施設の設置状況

区分	名称	性能・構造	台数・面積
主な茶園管理	茶摘採機	乗用型(コンテナ型),松元	4台
	茶防除機	乗用型,松元式	2台
	中刈・堆肥散布	乗用型,松元式	2台
	深耕機	ロータリー型	2台
加工施設	煎茶加工施設	180K型×1.5ライン	1400㎡
	てん茶加工施設	100K×3ライン	972㎡
	格納庫・作業場	鉄骨スレート	150坪

第5表 これまでの主な受賞歴

年度	受賞名	
平成10年	九州茶品評会	全国茶商工業協同組合連合会理事長賞
	県茶品評会	県茶商業協同組合理事長賞
平成24年	県茶経営改善コンクール	農林水産大臣賞
平成26年	同上	県茶商業協同組合理事長賞
平成27・29年	同上	日本茶業中央会会長賞
平成28年	同上	県茶生産協会会長賞
平成29年	全国優良経営体表彰	農林水産大臣賞

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

南九州市顚娃町の一番茶の摘採は、平野部では例年4月上旬から始まるが、新牧地区は、標高300mの山間部にあることから、平野部より約20日程度遅い4月下旬頃から始まる。このため、茶の取引単価は大幅に下落し、茶業経営において、大きな課題であった。そこで、早期出荷ができる平野部の農地取得と団地化を進め、平野部と山間部の標高差と



写真3 山間地から平野部へ広がる茶園

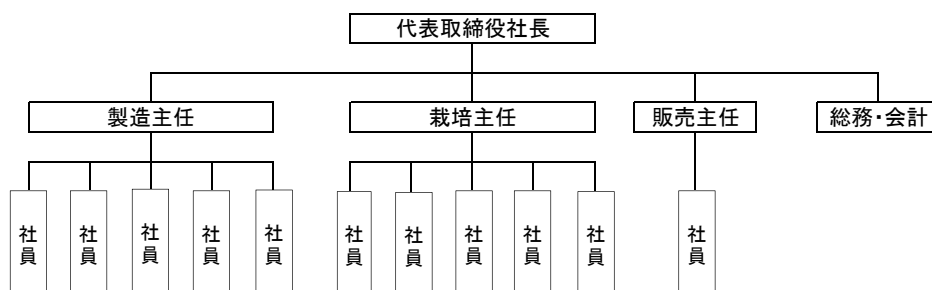
早生・晩生の品種を組合せた結果、茶工場の年間操業期間を従来の年間約60日から90日と1.5倍に大幅に延長し、コスト低減を図るとともに、面積拡大により生産量及び所得を向上させた(写真3)。

(有)小磯製茶の組織体制は、代表取締役社長の下に栽培主任、製造主任、販売主任、総務・会計を配置している(第2図)。系列農家との連絡調整や経理等会計全般を担当する総務・会計は、役員である妻が担っている。また、業務に係る情報については、タブレット、スマートフォンで一元管理されており、社長が即座に状況把握できる体制となっている。

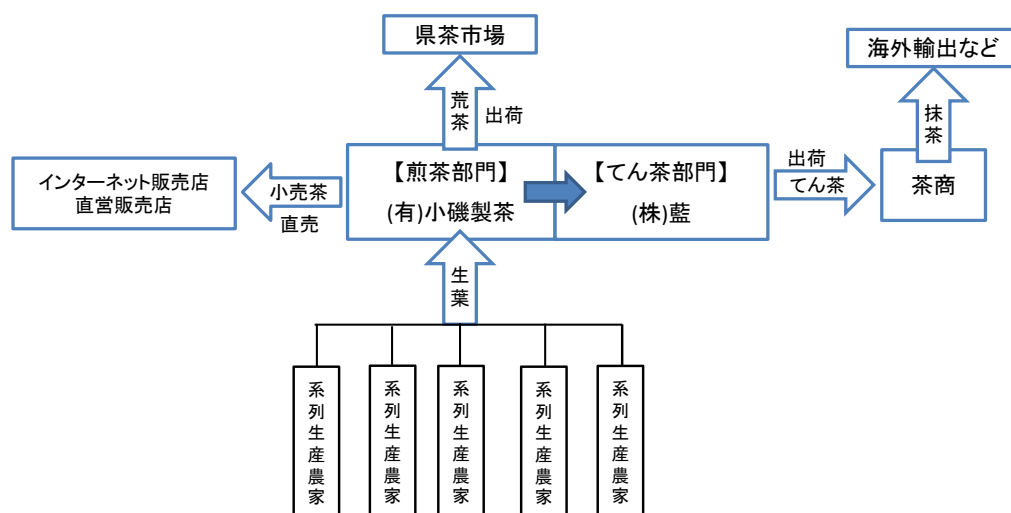
このような体制の中で、販売計画に基づき自社農園と系列生産農家の茶園から生産された荒茶については、煎茶は市場を中心に、てん茶は専門の茶商に販売している（第3図）。

また、付加価値を高めるために荒茶の一部を仕上茶に加工し、自社製品として、直営店舗とインターネットで販売している。

第2図 組織体制図



第3図 茶生産・販売の流れ



2. 経営の成果

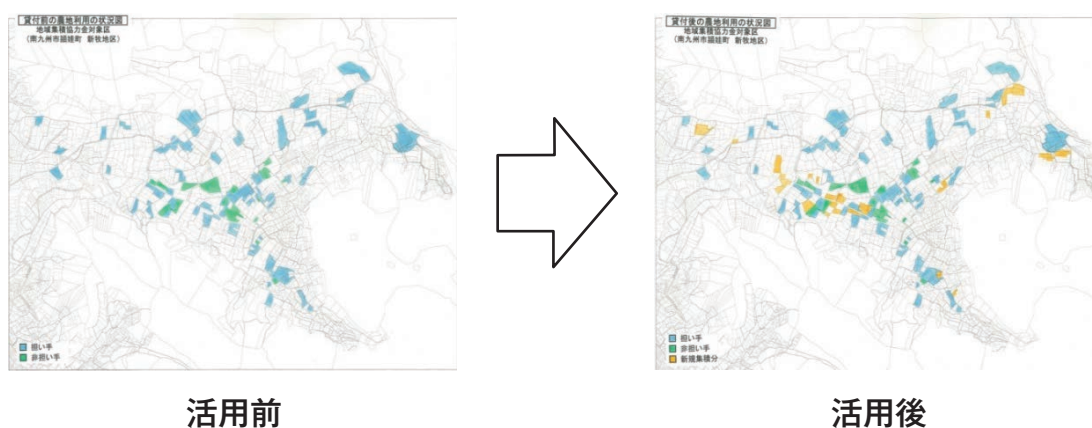
(1) 海外需要を見据えた有機栽培による「てん茶」生産の取組

国内の緑茶需要が低迷し、厳しい茶業環境に対応するために、新たな取組が必要と考えた。マーケットインの発想から、直営小売店舗での消費者ニーズや、茶商や同業者との話し合い等を通じて茶の需要動向を把握するとともに、海外視察により、①海外での有機農産物に対する価値やニーズが高いこと、②有機農産物は輸出相手国を選ばないことを確認した。そこで、国内外で需要が拡大している抹茶原料の「てん茶」に注目し、地域の茶農家とともに有機栽培てん茶の生産の取組を始めた。

(2) 農地中間管理事業を活用した農地の集約

有機栽培に取り組んだことがない茶農家を対象に、有機栽培の「てん茶」の将来性、農薬飛散のリスク、有機栽培茶園の団地化の必要性などを説明し、話し合い活動を重ねてきた。その結果、地域で有機栽培への機運が高まり、農地中間管理事業を活用して、取組前5haであった茶園を約40haの団地へ集約化することを実現させた（第4図）。

第4図 事業活用による農地の集約



(3) 煎茶とてん茶の組合せによる経営の向上

てん茶は、被覆期間が長く、従来の煎茶の製造が終わった後の製造となるため、一番茶の煎茶、てん茶、二番茶の煎茶、てん茶という操業体系となり、製茶期間の延長につながった。茶工場の稼働日数は、年間約140日と大幅に延長し、計画出荷や機械作業の効率化、労働力の平準化が図られ、全体の生産量が大幅に増加し、販売拡大につながっている。(第6～7表)。

第6表 茶の生産状況

区 分	作付面積 (a)		生葉生産量 (kg)	10アール当たり 生産量(kg/10a)	県平均 (kg/10a)
		収穫面積 (a)			
平成26年	5,823	5,823	884,166	1,518	1,490
平成27年	6,237	6,237	1,222,716	1,960	1,380
平成28年	9,465	9,465	1,755,316	1,855	1,530

第7表 一番茶の荒茶平均単価

区 分	単価(一番茶) 生葉(円/kg)	単価(一番茶) 荒茶(円/kg)	単価(一番茶) 仕上げ茶(円/kg)	県平均荒茶単価 (一番茶)(円/kg)
平成26年	339	3,026	4,438	1,784
平成27年	278	2,346	4,733	1,584
平成28年	(煎茶) 332	2,691	4,988	1,881
	(てん茶) 362	3,404		

1. 技術

(1) 海外需要を見据えた有機栽培による「てん茶」生産

ア 有機栽培技術の確立

有機栽培茶の生産技術の統一とレベル向上に向けて、農業・食品産業技術総合研究機構や地元研究機関、機械メーカーと連携し、茶園1.3haで耐病虫性品種の検討やサイクロン式異物除去装置の技術確立に取り組んだ（写真4）。また、物理的防除に加え、県地域振興局や農薬メーカーと連携して性フェロモン資材による生物的防除や整せん枝による耕種的防除を組み合わせることにより、有機栽培生産体系を確立した（写真5）。

さらに、土壌分析による年間の施肥体系を検討し、系列農家を含めた肥料の一括購入やてん茶用被覆資材の導入により、コスト低減と品質向上を図っている（写真6～8）。

これらの成果は、座談会や講習会で紹介し、地域全体の技術レベルの向上と有機栽培技術の統一につながった。また、県内での有機栽培茶の面積拡大にも寄与している（第5図）。



写真4 サイクロン式異物除去装置



写真5 ロープ型性フェロモン資材

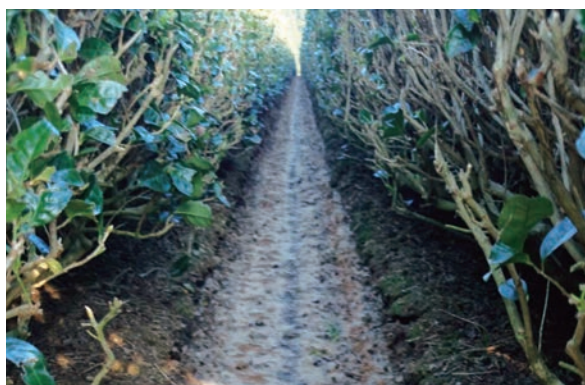


写真6 有機質肥料を畝間に施用

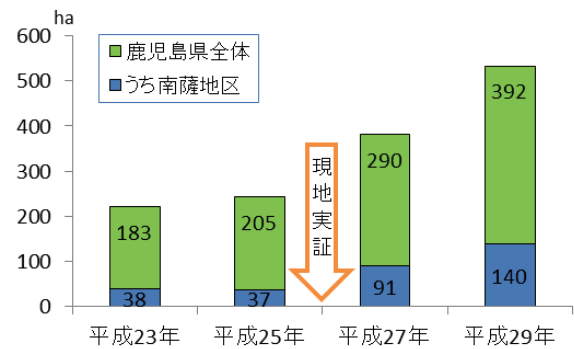


写真7 機械化体系に対応した被覆資材



写真8 研究者と実証は調査結果の検討

第5図 県内の有機栽培茶面積の推移



イ 有機栽培茶専用「てん茶」工場の設置

地域内外の生産者3名で「てん茶」栽培技術の習得に努めるとともに、平成27年には、てん茶の加工・販売を行う「(株) 藍」を設立、代表取締役として小磯雅一氏が就任し、翌年には、南九州市で初めての有機栽培専用のてん茶工場を新設した（写真9）。

新工場は、生葉低温保管技術を取り入れた最新設備を備えており、衛生的かつ色、香味に優れた高品質な「てん茶」を生産している（写真10）。



写真9 てん茶工場全景



写真10 レンガ造りのてん茶炉

ウ 安心・安全の確保

平成21年11月にISO9001認証等を取得し、従来から安心・安全な茶生産体制に取り組んでいる。また、平成28年には、有機JAS認証を取得し、生産した「てん茶」は、全て残留農薬検査を行い、茶商や販売先への信頼確保に努めている（写真11）。



写真11 ISO9001と有機JAS認証

2. 経営

(1) ICT等を活用した経営管理と販売システムの構築

規模拡大に伴い、会社全体の生産状況の把握と情報の共有化が重要となる中で、生産工程管理システム「アグリノート」を活用して作業計画、ほ場管理や作業管理、生産履歴などの管理を行っている。管理作業の指示だけでなく、社員がスマートフォンを使って茶園の状況を現場で直接入力することで、リアルタイムの情報を会社全体で共有化している（写真12、13）。また、鹿児島県茶市場が提供している「ちゃびおん.ねっと」を活用し、画像解析システム（写真14）で出荷した荒茶の外観や水色など品質と入札状況などの情報収集を行い、データを分析して、生産技術の工夫・改善に活用している。これらのことが社員一人ひとりの茶生産・製造に係る管理能力の向上につながっている。

さらに、平成29年度には、小磯製茶オンラインショップを開設し、インターネット販売ができる体制を整え、販売促進を強化している。



写真12 ICT技術によるほ場管理



写真13 ほ場で生産履歴を入力

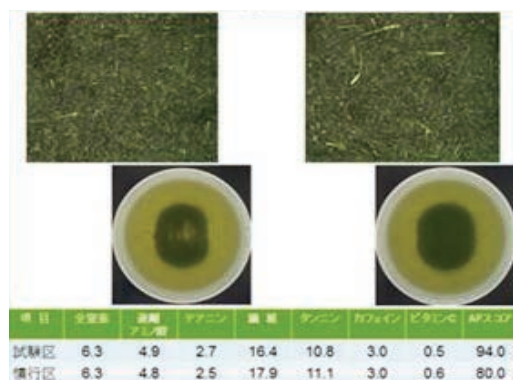


写真14 ちゃびおん.ねっとの画像分析システム

(2) 茶商と連携した輸出の取組

有機栽培てん茶は県外茶商に出荷し、茶商が抹茶に加工して、主にドイツやアメリカに輸出している。また、茶商とともに、定期的に海外バイヤーが現地茶園を訪れ、直接情報交換を行いながら、販売しやすい抹茶の原料となるてん茶の生産を行っている。このように、小磯氏が地域の茶農家を巻き込み有機栽培てん茶を生産・加工し、また、自らの販売ネットワークによる茶商を通じて茶の輸出を行うことは、地域全体の所得向上にもつながっている。

(3) 消費者交流の実施

次世代の消費者である子供たちにお茶に親しんでもらい、茶業に理解を深めてもらうため、地元や鹿児島市内の児童を対象に、茶摘みや工場見学などの農作業体験や、南九州市茶業振興会が主催する消費者向けイベント「知覧茶マルシェ」に参加するなど、積極的に消費者交流やお茶のPRを行っている。

(4) 女性の活躍状況

常時雇用者が8人から14人に大幅に増加する中、役員である妻が中心となり、社員が働きやすい環境づくりに取り組んでいる。特に、子育て中の女性が働きやすいよう労働時間を設定するとともに、山間部と平野部の両方に、休憩室・トイレなどを設置するなど、女性に配慮した取組を行っている。

また、直営店舗の女性販売員が聞き取った消費者の声をもとにした販売改善のアイデアを積極的に採用し、販売戦略に活かしている。

さらに、妻と社員が中心となって、オンラインショップによるネット販売を開始し、女性の消費者にも魅力的なホームページとなるように創意工夫している（写真15、16）。



写真15 オンラインショップ開設の検討

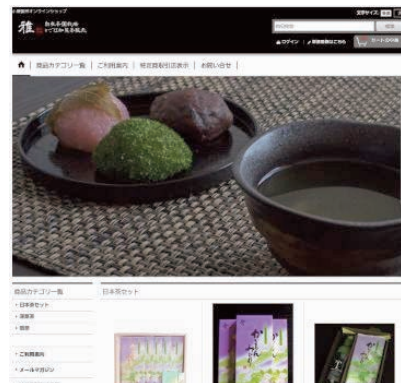


写真16 オンラインショップの画面

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 地域茶農家の経営安定と産地の維持発展

茶単価の低迷により、廃園を検討していた農家も多かったが、有機栽培技術の導入により、所得が向上し、生活の安定とやりがいが出てきたことで、地域の茶農家の経営安定と産地の維持につながった。

(2) 若手雇用の創出と人材育成

経営の規模拡大とてん茶生産に伴い、常時雇用者を8名から14名に増やしており、このうち11名が45歳未満の若手である。非農家出身の雇用者が多いことから、定期的に技術研修等を行うなど、人材育成に積極的に取り組んでおり、若手社員が確実に定着している。

(3) 農地の集約化

地域の話し合い活動による有機栽培の団地化は、農地中間管理事業を活用するなど先進的な取組が行われ、地域のモデルケースとなっている。他集落でも話し合い活動が波及するなど茶産地の構築につながっている。

(4) 地域における位置づけと後継者育成

小磯氏は、地域の茶生産者組織である南九州市茶業振興会の理事でもあり、市全体の茶業振興に尽力している。従業員育成のほか、地域の青年農業者のプロジェクト活動や地区茶業青年の勉強会に積極的に協力するなど、後継者の育成にも貢献している。

2. 今後の方向

「煎茶」と「てん茶」の組合せにより施設規模、労力を考慮した効率的な生産体制をさらに充実させ、社員とともに、生産・加工・販売について常にPDCAサイクルにより評価を行い、経営発展に努める。

販売戦略については、茶商、市場との連携を密にし、国内外の茶の情勢を常に見極めながら、需要に応じた生産体制を整備し、所得確保を図る。

また、地域の高齢化、担い手不足が進む中、後継者が確保され、雇用できる環境を整えとともに、高齢者へは作業受託ができるような仕組みづくりを進め、産地と地域の発展に取り組む。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（麦類）
受賞者 二村 誓也
住 所 愛知県岡崎市

受賞者のことば

二村 誓也

この度、第57回農林水産祭において日本農林漁業振興会会長賞をいただき、光栄の至りでございます。このような大変名誉ある賞を頂戴し、家族一同たいへん感激しております。また、地域の皆様はじめ関係機関の皆様には、日頃のご指導とご協力に改めて感謝申し上げます。

私は就農して28年になりますが、はじめは父のもとで働いておりました。父は無人ヘリコプターや水稻不耕起V溝直播機を導入するなど、新しい取り組みに積極的でした。また、地域の水田受託者として丁寧で確実な作業を行うことを心がけ、地域の皆様から信頼を得ておりました。思い返せば、このような姿から、新技術や新品種に挑むこと、そして地域のことを第一に考えることの大切さを学んだように思います。

現在、私はおかげさまで経営面積を100ha目前まで拡大させることができました。地域の水稲－麦－大豆のブロックローテーションによる2年3作の作付体系に参画し、実施する中で、特に麦作では愛知県の小麦新品種「きぬあかり」「ゆめあかり」を積極的に導入し、きめ細やかな栽培管理を行うことで、近年、小麦の単収を大幅に向上させることができました。これに続き、新たに大麦品種「カシマゴール」を導入しましたので、これも収量、品質の安定に向けた栽培管理技術を確立していきたいと思います。

加えて今年から、農業経営の多角化を目指し、地域の主力品目であるナスのハウス栽培を開始しました。このように園芸部門を拡充し、更なる技術向上と省力化を図りながら、今後は法人化を目指していきたいと考えています。そして、地域農業の維持、発展に貢献していけたら幸いです。

最後になりましたが、我が家では娘婿が就農してくれました。これまで培ってきたことを後継者に伝えながら、より一層良い農業経営ができるよう、日々精進していく所存です。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

岡崎市は、愛知県の中央に位置し、東海地方の中心都市である名古屋市から約35kmの距離にある。

東名高速道路、国道1号線、JR東海、名古屋鉄道、愛知環状鉄道など交通の便に恵まれている。北に豊田市、西に安城市、西尾市を控え、古くから石材加工や味噌の生産等で有名だが、現在は自動車関連の事業所が多数立地し、名古屋市等の近郊住宅地としても発展している。

このため、隣接する安城市と同様に高度経済成長期の農家の兼業化の進展とともに担い手農家への農地集積が進んだ地域である。

第1図 岡崎市の位置



(2) 岡崎市の農林水産業の概要

岡崎市の東部は三河山間部に連なる丘陵地帯でブドウ、柿等の果樹栽培、酪農・畜産・養豚・養鶏等の畜産が行われている。北西部は住宅地や商業地帯が広がり、南部地域の平坦部では水稻・麦・大豆を主体とした土地利用型農業を中心に花き、野菜の施設栽培が盛んである。南部地域は古くから岡崎五万石といわれる米どころである。その中でも二村氏の圃場がある矢作川東岸に広がる六ツ美地区は圃場整備による大区画圃場が広がり、営農環境が良好である。

第1表 岡崎市の農業概要

作物	栽培面積	生産量
水稻	1,400 ha	7,470 t
小麦	560	1,830
大豆	505	697
ナス	9	1,318
イチゴ	8	423
ブドウ	31	409

注：岡崎市ホームページによる

2. 受賞者の略歴

平成2年当時、二村氏の両親が農業経営をしていた六ツ美地区では圃場整備が進められており、二村氏は今後の地域農業を発展させるためには、担い手農家として大規模経営を展開していくことが重要と考え、平成2年、23才の時に、サラリーマンを辞めて両親の農業経営に就農した。

就農当時の経営規模は25haで水稻-小麦-大豆の2年3作の栽培体系であった。

二村氏は、就農以来、先代経営主とともに大規模水田経営の確立に努め、地域の水田受託者として確実な水田作業の実施と農地保全を行なうことで、地域と緊密な関係を築き、委託者からの信頼を得ながら、毎年、着実に受託面積を拡大した。

平成20年に両親から経営移譲を受けたのを機に、経営主として一層の経営改善や規模拡大に努め、平成29年には、小麦、大豆、水稻で延べ93haにまで経営規模を拡大している。

平成29年度には両親、二村氏経営主夫婦、後継者の家族経営でありながら、大規模水田経営を展開していること、新たな技術や品種を積極的に導入し、高品質・高収量の麦作経営を実現していること等が高く評価され、全国麦作共励会において農家の部で農林水産大臣賞を受賞している。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

二村氏の平成29年の経営規模は小麦25ha、大豆25ha、水稻43haの延べ93haである。平成29年産の麦の栽培実績の10a当たりの単収を見ると、日本めん用の「きぬあかり」は685kg（県平均491kg）、「農林61号」は473kg（同245kg）、試験栽培のパン・中華めん用新品種「ゆめあかり」は433kg（同434kg）と極めて高い成績である。（表2）

大豆については、夏場の高温による草丈の徒長防止や水稻・麦の作業と大豆の作業時期が重ならないようにするため、播種時期を遅めにするなどの工夫をしている。

また、水稻については、収穫時期の違う「コシヒカリ」、「あきだわら」、「あいちのかおりSBL」等の複数品種を組み合わせることで、収穫期の作業分散を図るとともに、すべての品種の4～5割程度に不耕起V溝直播機による乾田直播技術をいち早く取り入れて、省力化を図っている。

また、効率よく機械作業ができるよう、畔拔機やレーザーレベラーなどを導入し、自ら水田の畔拔きをするなど圃場の大区画化にも熱心である。

受賞財の特色

1. 技術

(1) 高品質・高単収麦生産に向けた工夫

二村氏の高品質・高単収な麦生産は、追肥の適切な施用、綿密な作業計画による適期作業、基本技術の励行、病害虫・雑草防除の徹底に加え、新しい技術や品種などを意欲的に取り入れ、不断の経営の改善につなげていることにより実現している。

例えば、小麦では、現在、愛知県の主力品種となっている「きぬあかり」の本格導入に早くから積極的で、その品種特性を良く理解し、天候状況を踏まえた的確な栽培管理により地域の平均を大きく超える単収を実現してきた。また、平成29年産麦からアップカットロータリーによる播種と施肥を同時に行う栽培技術を導入し、作業時間の短縮を図っている。

県が新たに奨励品種として採用したパン・中華めん用新品種「ゆめあかり」も29年産からいち早く1.7ha 規模で導入し、品種特性の理解に努めるとともに、播種量や施肥量を自ら試験的に調整し、効果的かつ省力的な栽培技術の確立に取り組んでいる。

労働力が限られた家族経営で93haの大規模経営を展開しながらも、常に品質、収量の向上に向けて努力しており、以下のアからエに掲げる取組を堅実に実施している。

第2表 29年産小麦の栽培概要

品 種	作付面積	収穫量	10a当たり 収量	参考 県平均単収
きぬあかり	a 1,780	kg 121,926	kg 685	kg 491
	品質:たんばく 10.4%、灰分 1.32%、容積重 857g/ℓ、フォーリングナンバー 366			
農林61号	582	27,511	473	245
	品質:たんばく 9.7%、灰分 1.65%、容積重 840g/ℓ、フォーリングナンバー 375			
ゆめあかり	165	7,147	433	434
	品質:たんばく 12.2%、灰分 1.64%、容積重 870/ℓ、フォーリングナンバー 415			
合 計	2,527	156,584	620	473

ア 計画的作業に基づく適期作業の実施

気象情報・作業データを適格に把握し、綿密な作業計画を立て、作業適期を逃さないようにしているほか、効率的な機械・施設の有効活用により時間のロスなく、天候状況に応じた効率的な作業を実施している。

イ 基本技術の励行

栽培管理は天候予測や普及センターの出す病虫害の発生予察、栽培管理情報をしっかり把握して作業を実施しており、基本技術に忠実である。加えて、丹念な圃場巡回により圃場ごとの生育状況の把握に努めており、これが栽培管理の失敗を減らし、収量の高位安定化につながっている。



写真1 播種作業

第3表 生産費の概要

ウ 低コスト生産の追求

稲、麦、大豆共通に同じ農業機械を使用できるようにしていること、コンバイン等の機械所有台数を必要最低限とするなど、過剰な機械投資を抑え、低コスト化に努めており、農機具費は県平均の半分以下である。(第3表)。また、追肥に単肥を用いるなど投入資材費の低減にも取り組んでいる。

エ 麦の収量向上、品質改善

前述のとおり平成29年産小麦は、極めて高い単収となっているが、ここ数年においても常に県平均を上回る成績を上げている。二村氏はこの高単収を以下の取組により達成している。

費 目	10a 当 たり	愛 知 県 平 均 (27年 産)
麦 売 渡 代 金	9,506 円	10,296 円
雑 収 入	869	
補 助 金	113,329	82,331
粗 収 益 合 計	123,704 円	92,627 円
種 苗 費	3,144 円	2,951 円
肥 料 費	12,936	11,434
農 業 薬 剤 費	1,596	2,616
光 熱 動 力 費	2,893	1,968
土 地 改 良 及 び 水 利 費	42	843
賃 借 料 ・ 料 金	8,563	9,990
物 件 税 ・ 公 課 諸 負 担	235	596
農 機 具 費	5,815	13,288
建 物 費	1,587	1,144
自 動 車 費	1,233	1,319
生 産 管 理 費	8,574	618
雇 用 労 働 費	4,179	2,267
支 払 利 子	17	51
支 払 地 代	6,268	3,784
経 営 費 合 計	57,082 円	52,869 円
所 得 額	66,622 円	39,758 円
所 得 率	53.9 %	42.9 %

① 排水対策の徹底

麦の作付圃場は大部分が水田である。麦は湿害に弱い作物であるため、水田で単収を確保するためには湿害の回避が重要である。

二村氏は、額縁明渠や中明渠などの明渠の施工に加え、毎年、弾丸暗渠を確実に実施するなど、排水対策を徹底し、湿害を回避している。

② 適期作業の徹底

都府県では、麦の収穫時期が梅雨の降雨に当たりやすく、収穫適期を逃すと品質や収量が低下してしまう。また、防除や追肥などの栽培管理も適期に行わなければ、その効果が

下がってしまうため、適期に作業を行うことが重要である。

このため、大規模経営での適期作業に必要最低限の機械や施設を自己所有し、効率的な作業による作業時間の短縮、適切な生育状況の把握による作業時期の見極めにより適期作業を徹底し、品質・収量の向上を図っている。

③ 追肥方法の工夫による単収向上

麦は日本めんやパンなどの用途によって実需者から求められる適正なタンパク質含有率が異なっている。また、追肥を行う時期や量によって、収量や品質に与える効果も異なり、適切な追肥の効果が上がらないこともある。このため、圃場の丹念な巡回により、葉色などの生育状況の確認や気温や雨などによる圃場の肥料の流失状況などを考慮しながら、追肥のタイミングと施用量を決定しており、追肥の効果が確実に上がるように心がけている。

また、自走式のコンポキャスターにより、時間は掛かっても確実・丁寧な施用を行っており、散布ムラを無くすことで単収の向上だけでなく、品質向上にもつながっている。

さらに、農協が開催する追肥講習会には欠かさず出席し、最新の栽培情報を入手するとともに同業者との情報交換を行い、その後の栽培管理に役立てている。

(2) 大規模水田経営を実現するための作業の効率化、労働時間の軽減

家族経営で延べ93haもの大規模経営を展開していくためには、栽培管理作業の効率化・省力化により労働負担や労働時間を軽減していくことが重要である。

二村氏は労働時間等の軽減を図るため、以下の作業効率化の取組を実施している。

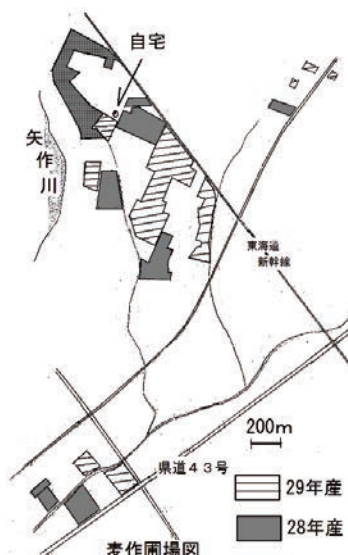
ア 無人ヘリコプターの導入による防除等の効率化

平成22年には無人ヘリコプターを導入し、これにより一般的な乗用管理機よりも短期間で確実な作業が実施できるようになった。例えば、麦の赤カビ病の防除を行う場合、25haの圃場であれば、1～2日程度の短期間で防除作業を実施でき、防除作業者の薬剤暴露も乗用管理機で防除する場合よりも減らせることから、家族の健康被害や労働負担の軽減にも役立っている。



写真2 所有している無人ヘリコプター

第2図 麦作圃場の連担状況



イ 耕起・施肥・播種同時作業機の導入による省力化

平成28年度には、耕起・施肥・播種の3工程が同時に作業可能な高性能な農業機械を導入して、29年産からの麦の播種作業の時間短縮を図っている。この作業機は、播種量を精密に調整できるため、単収向上や種苗費低減にも役立っている。

ウ 圃場の団地化による効率化

小麦の栽培圃場は、地域の集団転作により毎年移動

するが、圃場があちこちに分散していると機械の移動だけでも時間がかかり非効率である。このため、効率的に作業ができるよう、可能な限り圃場を団地化しており、概ね第4図に示すように5か所程度にまとめている。

これらの取り組みにより28年度の二村氏の10a当たりの小麦の作業時間は3.78 時間と県の平均（4.71時間）を2割程度下回っている。

エ 米、麦の乾燥調製施設の導入による効率化

二村氏は平成29年度に融資を活用して、これまでの古い乾燥施設を増強し、米と麦の乾燥調製施設を新たに整備した。

それまでは、稲・麦の乾燥調製処理は自分で一次乾燥した後にJAの共同利用施設に持って行って、二次乾燥と調製を行っていた。（大豆は現在も自然乾燥後にJAの共同利用施設で乾燥調製）。

JAの乾燥調製施設を利用する場合は、受入れ時間が10時から6時と限られているため、収穫作業を行える時間が共同利用施設の受入れ時間に左右されてしまうほか、地域の収穫作業のピーク時には施設に搬入する農家で混雑し、施設の受入れ待ちの時間が1時間以上かかることもあるなど作業時間のロスが生じていた。新たに自前の乾燥調製施設を整備したことで、以前のように共同利用施設の受入れ時間のために作業時間が限定されることはなくなり、天候の状況に応じて、臨機応変に早朝から収穫作業を開始できるなど、効率的に作業ができるようになった。

現在の二村氏の経営では基幹的な農作業は経営主と後継者の二人で担っているため、適期収穫を確実に実現するためには、多忙な収穫期の乾燥調製作業の効率化を図ることが不可欠となっている。

新たな施設には乾燥機を1台増設し、調製設備と袋詰めを自動で行えるパレタイザーを導入、乾燥調製・袋詰め作業工程を自動化することで、以前の古い施設では発生していた作業中の機械エラーによる度重なる作業中断も回避でき、重労働であった人力での袋詰め作業もなくなった。一人でも機械制御により乾燥調製、袋詰めまで一貫して行える効率的な施設になったことで、家族の労働負担の軽減やこれまで以上の作業効率の向上を実現している。



写真3 調整設備とパレタイザー

オ 家族が意欲的に働ける環境づくり

一般的に家族農業経営の場合、仕事と生活の線引きが曖昧になりがちで、休日や給与が明確になっていないという点が課題として指摘される。二村氏の場合は、これまでも無理のない範囲で家族それぞれが経営に参画し、十分な処遇となるよう配慮してきたところであるが、さらなる経営改善の取り組みとして、平成29年度に経営主夫婦、後継者夫婦との間で家族経営協定を締結した。家族経営協定とは家族内の役割分担や休日、労働時間や労働報酬、後継者



写真4 二村氏と後継者

への経営移譲時期などを文書で明確化するものである。

二村氏の家族経営協定には、「家族の会話を大切にすること」をモットーとして、「研修や地域活動への積極的な参加」、「毎日、家族会議での作業段取りの話し合い」、「仕事は効率的に楽しく」といった内容が盛り込まれており、これにより個々の役割分担や仕事と余暇とのメリハリが強化され、一人一人の自覚と責任感が高まり、家族がより一層、楽しく、意欲的に働ける環境づくりが進んだ。

今後の方向等

(1) 今後の方向

今後も二村氏は以下事項に取り組むことで、一層の経営改善を進めることとしている。

ア パン・中華めん用新品種「ゆめあかり」の導入

平成29年産「ゆめあかり」は畑地1.7haで試験的に栽培し、その栽培特性を把握した。今後、水田において「ゆめあかり」の作付を拡大する予定だが、水田でも良い成績が得られるよう、引き続きJA や普及センターの助言を得ながら、適切な播種量や施肥量を把握し、的確な栽培技術の確立に努めていく。

イ 集団転作への対応

地域の集団転作を受託しているため、毎年、割り当て圃場の位置と面積が異なるが、受託した圃場は、しっかり責任を持って耕作する。集団転作実施圃場は、1haを超える区画もあるが、大区画圃場の割合を高めることが作業効率をさらに高める条件であるため、今後も委託者の理解を得ながら畦抜きによる圃場区画の大型化を進めていく。

ウ 大麦の導入による作業分散

現在、麦は小麦を栽培しているが、県内の麦茶メーカーから麦茶用の六条大麦の「カシマゴール」を栽培してほしいという要望がある。六条大麦「カシマゴール」は小麦よりも収穫期が早いので、後作の水稻の「あいちのかおりSBL」の作業期間が十分に取れる利点がある。このため、大麦を新規導入することでより一層の作期分散を進めていく。

エ 法人化と経営多角化

将来的な雇用なども踏まえて、雇用条件等を整備するため、2～3年後を目途として法人化を検討している。また、さらなる経営の安定を図るため、ナスのハウス栽培の導入にも取り組んでいる。現在、試験的にハウスを借りてナスを10a程度栽培しており、今後は面積を増やし、園芸部門を新たな収益部門として確立したい。

(2) 地域への貢献

二村氏は以下の活動を通じて地域社会にも貢献をしており、地域住民からも高く評価されている。

ア 地産地消への取組み

日本めん用の「きぬあかり」は、地場の製麺業者による「きしめん」などの商品化が進んでいるが、これは、生産者や製麺業者の連携した取り組みの成果である。二村氏もJA 営農受託部会の一員として「きぬあかり」のブランド化や消費拡大の取組みに協力してきた。

今後、パン・中華めん用新品種「ゆめあかり」の生産拡大が進むため、知名度を高め、消費を拡大するための取組みが展開されると思われるが、JA 営農受託部会の一員として、これらの取組に協力してゆくこととしている。

イ 地域の農業生産・農地管理への貢献

二村氏はこれまでも地域の水田の受託者として、水田の有効活用や保全に貢献しているが、水田の受託に伴って畑地の受託依頼も増えている。畑地は圃場区画も小さく、分散しているため受託のデメリットの方が大きいですが、地域の農地を守るため、依頼があれば応えることにしている。現在、畑地の受託圃場39筆、1.7haで麦-大豆の作付けを行っている。

また、県の農業研究機関等とも連携し、地域への新しい農業技術・品種導入の試験などには積極的に協力しており、モデル的な農業経営として、地域の他の農家の模範となることで、地域への優良な新技術や新品種の普及にも寄与している。このような地域への貢献により二村氏は、地域農業の発展になくてはならない存在となっている。

ウ 食育活動

二村氏は地元の六ツ美中部小学校が行う田植えや収穫体験に圃場を提供して、子供達の食育活動に協力している。ご子息が通学している小学校であるとの縁から十数年続く活動である。

体験授業のスケジュールに合わせると、稲の収穫時期が遅くなるため、営農とは別の栽培体系となり、手間がかかるように思えるが、二村氏は地域の子供達が食に対する知識と経験を育むためと、苦にしていない。

収穫後のおにぎりパーティへ呼ばれるのが楽しみと語り、自然な形で食育活動に携わっている。

天皇杯受賞

受賞財 経営（トマト）
 受賞者 J A豊橋トマト部会
 住 所 愛知県豊橋市

受賞者のことば

J A豊橋トマト部会 代表 大竹 浩史

このたび、平成30年度農林水産祭において、栄誉ある天皇杯を賜り、身に余る光栄と存じております。これもひとえに、愛知県をはじめ、豊橋市、J A豊橋、地元農業関連企業などの関係者の皆様のご指導、ご支援の賜と、深く感謝申し上げます。

私たちは園芸作物の栽培が盛んな地域である愛知県豊橋市で、冬春トマト栽培を生産者150名で行っている組織です。豊橋市の冬春トマトは、明治40年に営利栽培が成功したのを起源に始まりました。豊橋市では、産地と密着した、施設園芸の新技术開発が行われ、その度に、新技术が産地に大きな変革をもたらし、多様な園芸作物の産地がいくつも形成されてきた歴史があります。

私たちは、先達に綿々と引き継がれてきた新技术開発に挑戦する精神で、自らが研究組織を立ち上げるとともに、関係機関や地元企業を巻き込んだ取組により、新たなイノベーションを起こし、低コストの養液栽培システムを開発し、それを急速に部会で普及することで、16年間で売り上げを倍増することができました。

販売面でも、長年培った生産力、栽培技術を活用し、消費者ニーズに沿った高糖度トマトアイテムの開発に取り組み、4つのブランドトマト「麗（れい）」、「美（び）」、「愛（めぐみ）」、「希（のぞみ）」を確立、加熱用のイタリアントマトと、他組織のミニトマトと併せて、多様なトマトアイテムの総合販売を1つの協同組織で行う取組を推進してきました。

このような技術革新、販売戦略の成果による今回の受賞は、部会組織を支えてくれる関係機関、地元企業があつてのこととあらためて感じております。部会員全員がこれからも、この栄誉を励みとし、イノベーションを追求してまいります。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

J A豊橋トマト部会（以下トマト部会）のある豊橋市は、愛知県の東南端に位置し、総面積261km²、年平均気温15.8℃、年間降水量1,514mm、年間日照時間2,359 時間と温暖な気候に恵まれ、トマトの栽培に適した地域で、砂質土壌で覆われ排水性のよい沖積平野と粘性が高く保水性のよい洪積台地で形成され、野菜等の栽培管理は地域により大きく異なっている。東西に国道1号線や東名高速道路が走り、北陸自動車道等の広域幹線道とのアクセス利便性に恵まれており、出荷したトマトは翌朝には東京、大阪、北陸の各市場に到着する（第1図、第2図）。

第1図 豊橋市の位置



第2図 J A豊橋事業所と選果場の位置

- ①第一事業所
- ②第二事業所
- ③第三事業所
- ④第四事業所
- ⑤第五事業所
- ⑥第六事業所
- 選選果場



(2) 農林水産業の概要

豊橋市は昭和43年の豊川用水の全面通水により多様な農畜産物が生産されている。平成27年の農業産出額（413億円）は全国10位と、全国有数の農業地帯である（第1表）

第1表 豊橋市の農業概要

豊橋市農林業センサス	H27年度		品目	H28年度
総人口	374,765人	JA豊橋 部会販 売額 ²⁾	キャベツ	55.7億円
総世帯数	144,222戸		ミニトマト	30.9億円
農家人口	14,549人		トマト	31.2億円
総農家数	4,779戸		肉豚	11.1億円
トマト生産農家数 ¹⁾	149戸		イチゴ	10.2億円

1) H28年度トマト部会資料、 2) 第20回JA豊橋通常総代会資料(4月～3月)

2. 受賞者の略歴

年	部会の動き	導入技術と栽培技術の変化
平成9年	農協合併（JA内にトマト3部会）	
平成11年	養液栽培研修会開催 （養液栽培研究グループ活動開始）	・ バブル崩壊により高級夏果実（メロン・スイカ）の価格が低迷→収益向上のため土耕栽培によるトマトの年2作型の導入 ・ 土壌病害などの連作障害の発生と植え換えによる1～3月の出荷量が低下
平成12年		・ 土壌病害回避と収量向上のため、カネコロックファーム（養液栽培）の試験導入 ・ ロックウールの処分技術が未確立のため、養液栽培培地をヤシ殻有機培地に変更
平成13年	選果場建設委員会設立	給液に添加する微量要素肥料の共同作製による低コスト化を開始
平成14年	・ トマト部会設立（部会合併） ・ 選果場完成	カネコロックファーム導入が進む → トマト周年出荷体系開始
平成15年	・ ファーストトマト栽培激減 ・ 養液栽培研究会設立	養液栽培管理表を統一し、養液管理情報の共有化を開始
平成16年		・ 養液栽培システムの導入コストが高いため、地元企業と各種培地の実証試験を開始 ・ ヤシ殻を成形封入したココバック培地の導入試験を開始
平成17年	高糖度トマト「美」の出荷開始	・ ココバック栽培の導入急増 ・ 市場調査結果から、養液栽培での高糖度栽培開始
平成18年	高糖度ファーストトマト「麗」の出荷量増大	ファーストトマト高糖度栽培グループの立ち上げ

平成19年	丸玉トマトの高糖度栽培増加 出荷額20億円、5,000t出荷達成	丸玉トマト高糖度栽培グループの立ち上げ
平成20年	「麗」商標登録	・収量向上を目的にスプレイポニック栽培＋高軒高ハウスによるハイワイヤー誘引の導入 ・環境データの「見える化」機器の導入 ・スプレイポニック栽培グループの技術開発 ○窒素吸収経過に合わせた少量窒素分施肥 ○炭酸ガスの施用方法 ○日射量等による肥料吸収量の変化を確認 → 高収量栽培に必要な要因の明確化 ・豊橋版の標準として高軒高ハウスを規格化
平成21年	選果場建設委員会設立	マキシマイザーの導入による統合環境制御の開始
平成22年	統合環境制御研修会開催	・炭酸ガス局所施用、ミスト導入 ・光合成促進技術の取組検討
平成23年	リースコンテナ出荷開始 出荷額30億円達成	・マキシマイザーによる養液管理試験開始 ・養液栽培による栽培期間の長期化に合わせ、高機能遮光資材の選定と導入
平成24年	GAP開始（やろまいシート） 8,000t出荷達成	・国産環境制御装置のプロファームを県内企業と開発を開始 ・統合環境制御に合わせた開口部、カーテン等開閉の連動自動化を検討
平成25年	「愛」出荷開始	・プロファーム試作機現地試験開始 ・ハイワイヤー高糖度栽培グループ → 周年高糖度栽培開始
平成26年		・補助事業でプロファームを導入
平成27年	糖度センサー付選果機完成	・養液栽培と環境制御技術の普及により生産量が増加したため、高機能選果機を導入
平成28年	糖度選果による「希」出荷開始	レギュラー栽培のトマトから糖度選果による良食味トマトの別販売開始

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

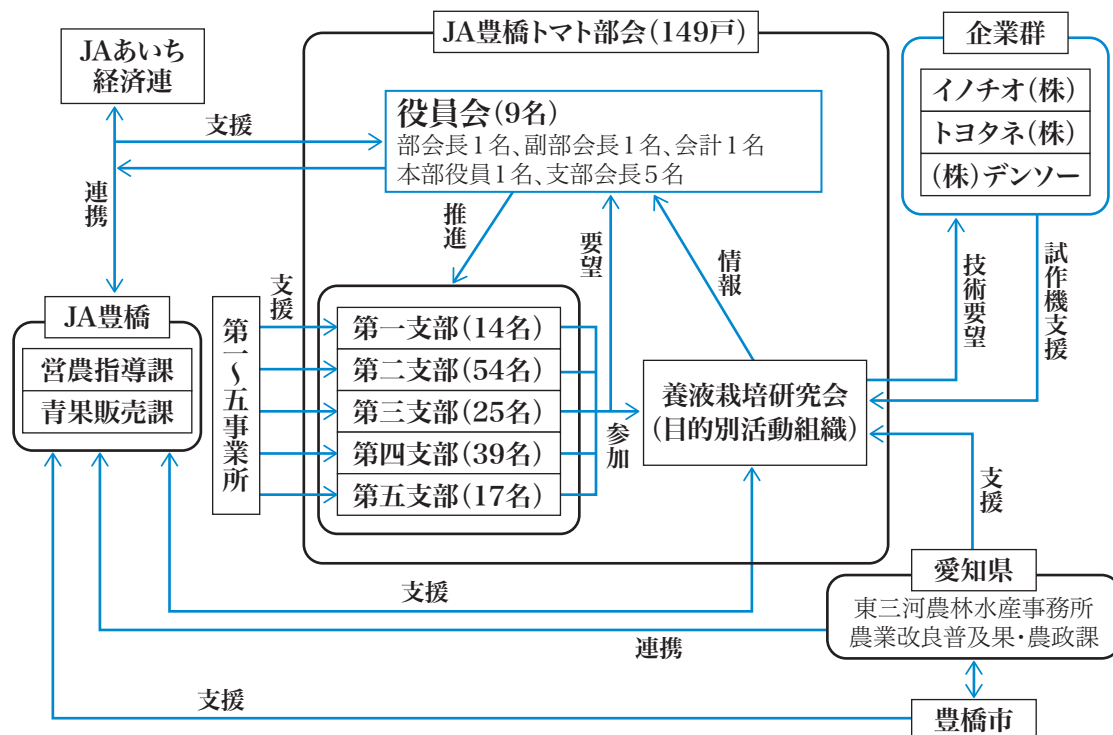
(1) 生産の概況（平成28年度トマト部会資料9月～7月）

ア 作付け面積	50.5ha	（県内シェア28%）
イ 生産量	7,603 t	（県内シェア38%）
ウ 販売額	34.2億円	

(2) 組織の概況

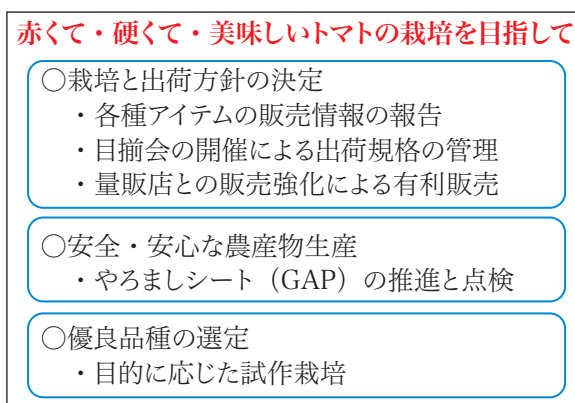
トマト部会は会員戸数149戸で地域別に5支部を置く組織体制を取っている（第3図）。

第3図 トマト部会の組織図及び関係機関との連携



役員会は、支部役員から選出された9名（現役員の平均年齢43歳）で構成され、その中から、部会長、副部会長、会計の三役が合議で選出される。役員会は販売対策や栽培技術改善、選果場の運営等の部会全体の方針決定を担っている（第4図）。

第4図 役員会の主な役割

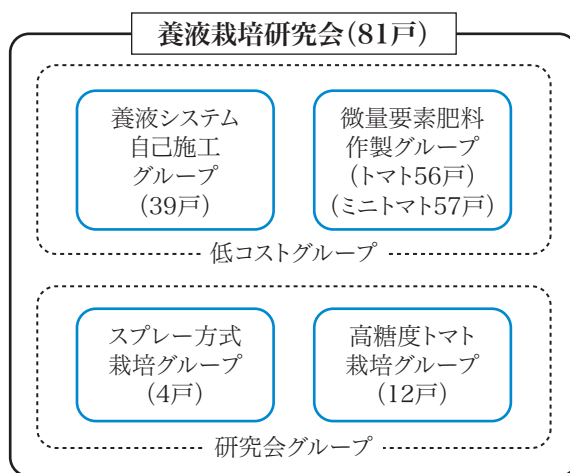


- ア 栽培技術改善は、養液栽培研究会が中心となって開発した技術を推奨するとともに、各支部に公開して情報共有を進めている。
- イ 選果場運営は、選果経費の管理とコスト削減に取り組むとともに、季節毎に目揃い会を実施し出荷物の品質向上を図っている。また、部会員には糖度を記入した選果データをフィードバックし、栽培改善への目標を提示している。

ウ 各支部では、支部会長が役員会方針を伝達するとともに支部の要望を役員会に伝える役割を担っている。また、役員会の情報を基に支部会長がJA各事業所の指導員と連携して支部毎の栽培講習会や視察等の勉強会を行い、技術情報が全ての部会員まで行き届くようになっている。

エ 養液栽培研究会（第5図）は、技術力の高い部会員で構成されている。高収量や高糖度を目的とした研究会グループと養液栽培のシステム及び養液のコスト削減を目的としたグループが自主的な組織活動を行っており、得られた成果は役員会を通じて部会員にフィードバックされている。

第5図 養液栽培研究会の組織図



1. 経営の成果

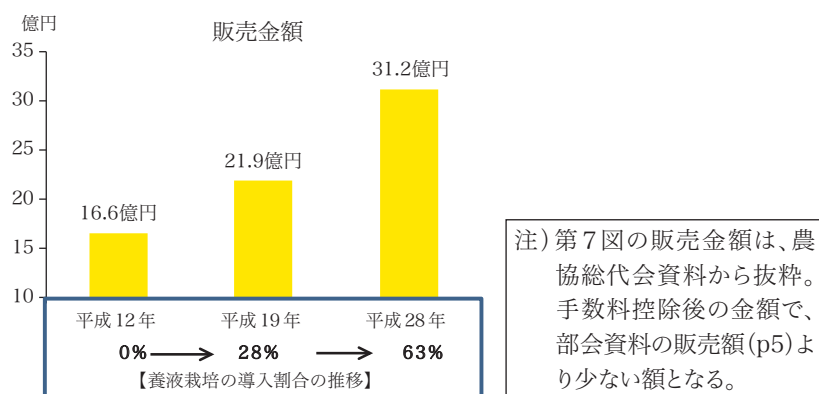
(1) 養液栽培の導入による収量向上

豊橋市のトマト生産は、かつて、年1作のトマトにアールスメロンやスイカ等を組み合わせた作型であったが、バブル崩壊後の高級果実の価格低迷を受け、収益性向上のために一部の部会員がトマトの年2作の作型に着目した。しかし、土壌病害等による連作障害の発生が危惧された。部会は永続的な生産基盤維持、収益性向上のために土壌病害等を回避し、連作が可能な養液栽培に着目し、平成11年に養液栽培研修会を開催した。これをきっかけに若手部会員を中心とした養液栽培研究グループが生まれ、平成12年には3戸が養液栽培を導入、平成14年頃から養液栽培の普及が進むにつれ、長期のトマト栽培技術が向上し、年2作（抑制作型＋半促成作型）から、途中で植え替えをしない促成長期一作型（第6図）に変える部会員が増加し、養液栽培導入開始以降、販売金額が約2倍に増加した（第7図）。

第6図 作型表（○：は種、×：定植、■：収穫）

作型	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
抑制	○	×	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
半促成						○	×	■	■	■	■	■	■	■
長期一作	○	×	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

第7図 販売金額と養液導入割合の推移

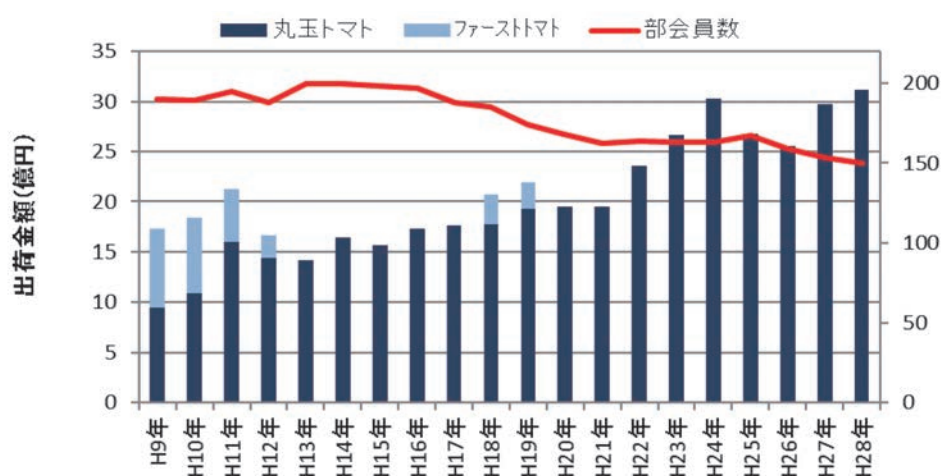


(2) 新技術の開発による高収量の実現

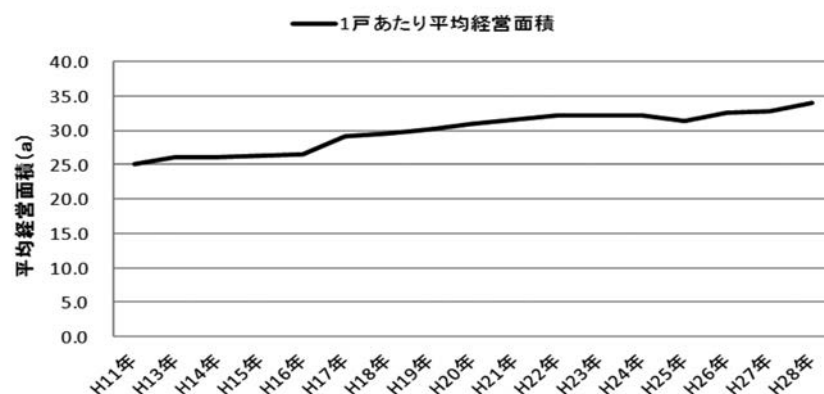
地元企業との新技術の共同開発など地域関係機関との連携により、ハード面の技術革新が進んだ。高軒高ハウスにおけるハイワイヤー誘引や環境制御機器とあわせた炭酸ガス施用やミストの活用等で、更なる収量向上に繋がった。

部会員が減る状況にあっても産地の維持拡大（部会出荷金額：平成18年約20億円→平成28年約31億円で約1.6倍）に繋がっている（第8図、第9図）。また、1戸あたりのトマト出荷金額でも最近10年間の比較（平成18年11,176千円→平成28年20,795千円）で約1.9倍に拡大した。

第8図 部会出荷金額と部会員の推移（JA農協総代会資料4月～3月）



第9図 1戸あたりの経営面積の推移



年	H11年	H16年	H21年	H26年	H27年	H28年
1戸あたり平均経営面積(a)	25.0	26.4	31.6	32.5	32.8	33.9

(3) 高糖度トマトのブランド確立による単価向上

部会は養液栽培の技術を改善し糖度9度以上の高糖度トマトをブランド化すると共に、綿密な市場調査と技術の「見える化」を行い、4種類の糖度別アイテムを商品化し、単価の向上を進めている（第2表）。

第2表 平成28年度ブランドトマトの販売価格

	麗	美	愛 (めぐみ)	希 (のぞみ)
販売単価(円/kg)	1,416	759	711	518

(4) 農家経営の安定

養液栽培の導入と技術の高度化及び高糖度トマトアイテムの確立により、トマト専作の企業的農家の粗収益は10a当たり8,000千円を超え、安定した経営となっている（第3表）。

第3表 トマト専業農家の経営収支

(単位:千円)

区分	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成28年度 10a当たり	県上位モデル 10a当たり
粗収益	36,860	45,364	50,671	8,043	6,820
経営費	34,623	42,262	41,524	6,591	6,067
所得	2,237	3,102	9,147	1,452	753
農業所得*	8,297	10,542	17,027	2,703	1,534
農業所得/10a	1,317	1,673	2,703	2,703	1,534
収量 (kg/10a)	16.8	20.9	22.6	22.6	18.9

1) 農業所得*は、所得+家族労賃、 2) 数値は部会員5戸の平均値、

3) 平均面積62.6a (74a、57a、57a、57a、68a)、雇用7～8名、養液栽培、一部高糖度栽培

受賞財の特色

1. 技 術

(1) 豊橋独自の技術開発と定着

J A豊橋トマト部会の養液栽培研究会は技術力が高くチャレンジ精神旺盛な部会員で構成されており、豊橋市周辺の複数の農業関連産業と連携したオープンイノベーションにより数々の技術開発を行った(第4表)。

第4表 企業との開発事例

開発した技術	関係企業
低コスト養液栽培システムの開発	トヨタネ(株)、イノチオグループ
国産環境制御装置(プロファーム)の開発	(株)デンソー、トヨタネ(株)
豊橋型高軒高トマトハウスの開発	(株)大仙、イノチオグループ・トヨタネ

ア 低コスト養液栽培システムの開発

第10図 ココバックシステム

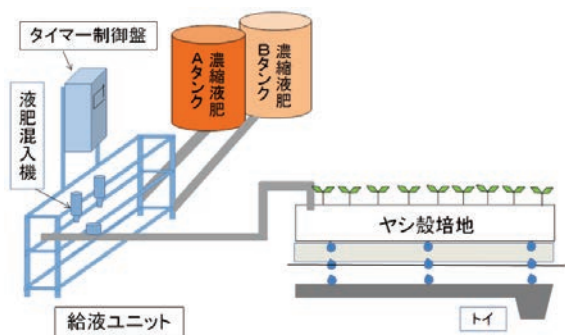


写真1 ココバックによる栽培

ロックウール栽培は、導入コストが高く、使用済みロックウールの再生技術が未確立のため、養液栽培研究会は、地元農業資材企業と実証栽培を重ねヤシ殻培地（ココバック）による安価な養液栽培システムを開発した（第10図、写真1）。養液栽培研究会は、JA営農指導課と連携してトマトの生育と養液管理の実態把握に取り組み、すべての養液栽培導入者が統一様式で養液管理の記帳を実施した。記帳結果はすべての部会員にオープンにされ、支部研修会などで養液管理技術を共有し栽培マニュアルを完成させた。ココバック栽培は、面積の小さなハウスにも導入できる安価なシステムであったことから、このシステムを中心に養液栽培が普及し、全体で32ha（施設面積の63%）にまで急速に拡大した（第11図）。

第11図 システム別導入面積の推移

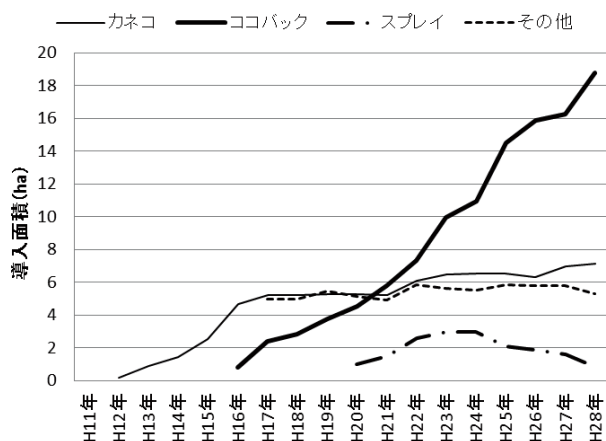


写真2 高軒高ハイワイヤー誘引

イ 高収量技術モデルの確立と高軒高ハウスの規格統一

養液栽培研究会は、①少量窒素分施方式のスプレーポニック（噴霧水耕）を導入、②軒高4mの高軒高ハウスのハイワイヤー誘引（写真2）、③密植栽培により、10a当たり42t（平均32t）の高収量モデルを確立した。高軒高ハウスの建設に当たっては、部会で間口や軒高、耐候性といった規格を統一して、共同で業者に発注している。さらに、入札して業者決定することで建設コストの低減が実現した。これにより自己資金による建設の道が開けた。平成28年度末までに高軒高ハウスは、36棟（6.7ha）建設された。

ウ 環境制御技術の確立

ハイワイヤー誘引により受光率が高まったことから、より光合成効率を上げる要因分析を行った。ハウス内の環境調査により、養液栽培研究会は、炭酸ガス濃度と湿度の維持が必要であることを突き止め、炭酸ガスの日中施用や局所施用（写真3）、さらにミストによる加湿等の環境制御技術の普及を図った（第5表）。また、この成果は国産の統合環境制御装置（プロファーム）の開発に活かされている。

これらの技術を活用することで、従来型の普通軒温室にココバックシステムを導入し24.5t/10a、高軒高温室にココバックシステムとハイワイヤー誘引を導入する事で32t/10aを収穫することが可能になった（第6表）。



写真3 炭酸ガスの局所施用

第5表 野菜栽培施設における各種装置の導入面積割合（％）

	全国	熊本県	千葉県	愛知県	豊橋(28年)
複合環境制御装置	3.14	0.06	3.34	7.73	11.10
養液栽培装置	6.02	0.28	5.54	16.46	62.91
炭酸ガス発生装置	4.63	1.93	3.46	7.48	45.71

注)・農林水産省園芸用施設の設置等の状況(野菜:平成25年11月1日から平成26年10月31日)

・豊橋(28年)は、トマト部会

第6表 栽培様式と収量

調査年度	栽培様式	施設形状	誘引方法	作型	単収(kg/10a)
平成10年度	土耕	普通軒	吊り下げ	トマト(メロン)	12.0
平成17年度	土耕 養液	普通軒	吊り下げ	2作	19.0
		普通軒	吊り下げ	2作	23.0
平成23年度	養液・CO ₂	普通軒	斜め	周年	24.5
平成28年度	養液・環境	高軒高	ハイワイヤー	周年	32.0

注) 平成23・28年度養液:ココバック栽培、CO₂:炭酸ガス施用、環境:環境制御普及課調査資料

エ 高糖度トマトの計画生産技術の確立

養液栽培によるトマトの高糖度化は、土耕栽培には無いきめ細かな養液管理が必要であり、養液栽培研究会の「高糖度トマト栽培グループ」は互いのハウスを巡回し養液管理表と生育、糖度を照らし合わせて養液管理技術を改善した（写真4）。

この技術の積み上げで糖度9度以上の高糖度トマトを計画的に生産することが可能になり、平成20年には高糖度トマトとして「麗」の商標登録を実施し、毎年12月～7月まで出荷している（第12図）。

第12図 データ共有による高糖度トマト計画生産

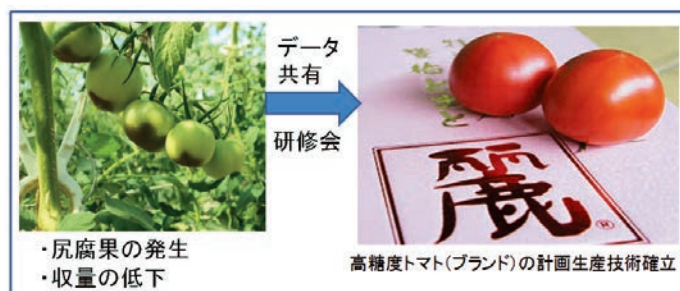


写真4 高糖度グループのは場研修

オ 養液システムの自己施工と技術の伝承

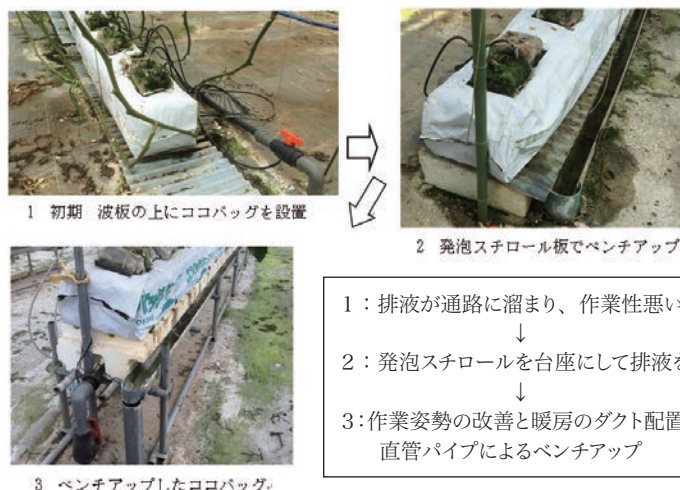
この地域では、生産者が自己資金（農業制度資金借入も含む）によってハウスを建設することが多い。そこで少しでも建設コストを抑えるために、養液栽培システムの導入に当たっては、「養液システム自己施工グループ」で仲間同士が協力し、設置している（写真5）。この取組はコスト低減のために始まったが、自己施工することにより栽培システムの構造が把握できるため、トラブルに対応できるようになり、新規導入者に対しては、経験者が養液作製の指導と定植後の養液管理の方法など技術の伝達を行っており、コスト低減以上の価値が生まれている。



写真5 配管の自己施工

第13図 ココバック栽培の改善

また、養液栽培システムの自己施工を行うなかで、養液栽培研究会が中心に使いやすく、導入しやすいシステムへの改善を進めたことで、導入する農家がさらに増えていった（第13図）。



カ 豊橋オリジナル養液処方と微量要素原液の共同作製

平成13年頃の養液栽培の拡大時期から、コスト削減のためにメーカーの複合肥料から単肥配合に切り替え、その改良も実施してきた。研究会活動の成果は豊橋オリジナルの処方として当部会の養液栽培を行う部会員のほとんどが利用している。また、微量要素原液は、部会員が個々に作るには手間もコストもかかるため、部会は「微量要素肥料作製グループ」を立ち上げ、共同で作製しコストを削減している。現在では、ミニトマト部会の養液栽培者も加わり、部会を越えた情報交換の場となっている。

(2) 豊橋産トマトの安全・安心な生産管理

J A豊橋トマト部会は、消費者に安全・安心なトマトを供給するため、生産管理状況の記帳やGAP（農業生産工程管理）に部会員全員で取り組んでいる。

ア 生産履歴による農薬や肥料のチェック

部会はJ Aグループ愛知の「生産履歴システム」を活用し、部会員の全施設の農薬をはじめとする資材の利用履歴のデータベース化を図り、適正使用の確認を行っている。また、生産段階での最終安全チェックとして、出荷期間中に抜き取り検査を行い、分析機関に依頼して出荷物の残留農薬分析を行っている。

イ G A P によるリスク管理

平成24年から、愛知県GAPをトマト用に変更した44項目（環境配慮要因18、衛生管理要因21、労働安全要因5、安心信頼要因26を集約した）のチェックシート「やろまいシート」を用いてリスク管理を行っている。全部会員から提出されたシートを集計し役員会及び総会の時に部会員に報告し、PDCAサイクルに基づく継続的な改善を実施している。毎年、部会長からは出荷先に重視される項目についての改善の呼びかけがあり、実施率が100%になった項目が年々増えている。

ウ I P Mによる病虫害対策

促成長期作型の増加に伴い、薬剤だけでは黄化葉巻病を媒介するタバココナジラミの発生を防止できないため、ハウスの開口部に目合い0.4mmの防虫ネットを設置して飛び込みを抑えている。また、害虫捕獲粘着板「ホリバー」を畝上に設置することを徹底している。

さらに、部会では、平成26年から黄化葉巻病耐病性品種「麗旬（サカタのタネ（株））」を導入し、これが全作付面積の50%を占めている。

2. 経営

(1) トマトの総合デパート

ア 多彩なアイテムの販売推進

平成17年に役員会は、量販店での販売を拡大するため、市場調査を行い、糖度7度のミドルレンジのトマトの需要がある事が明らかとなり、部会員とJ A営農指導課が試行錯誤して技術を確立することで糖度7度以上の「美」をアイテム化した。平成24年の市場調査では、

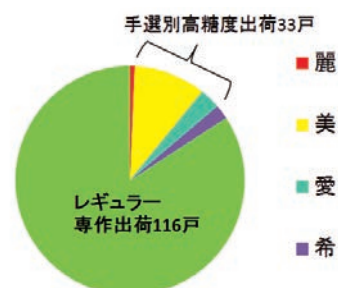
より手頃な価格で外れの無いトマトの需要が伸びつつある事が解り、糖度6度以上の良食味トマトを「愛（めぐみ）」としてアイテム化した。

第7表 トマトアイテムのブランド位置づけ

栽培区分	規格名称	糖 度	特 徴
プレミアム出荷向け 高糖度栽培 (手選別)	麗(れい)	9度以上	贈り物に適した最高級ブランド
	美(び)	7度以上	手頃な価格のプレミアムトマトブランド
	愛(めぐみ)	6度以上	プレミアムトマトの登竜門
通常出荷向け栽培 (機械選果)	希(のぞみ)	6度以上	糖度6度以上の良食味トマトブランド
	レギュラー品	—	食卓と業務を支える豊橋産トマト
区分なし	パック品	—	パック売り向けの小玉のトマト(規格160g以下/玉)
	イタリアントマト	—	加熱用トマト

部会は、各アイテム（第7表）を作るための養液栽培技術を「見える化」し、役員会からは市場の販売動向と需要見込みを示す事で、部会員が自分の経営に適したアイテムの組み合わせを選択できるシステムとなっている（第14図）。

第14図 出荷金額比率と取組農家数



イ 量販店バイヤーとの関係を密にして売り場構成を提案

部会は、市場と連携し量販店をターゲットにして売り場面積を獲得する戦略を進めた。これにより大消費地である京浜市場の占有率を上げてきた。消費者の多様な要望に応えるべく量販店に対してJA豊橋のミニトマトも含む多くのバリエーションで売り場構成の提案を行っている（写真6）。量販店との関係強化のため、バイヤーを産地に招き、栽培中のほ場を見ながら、話をすることで、マーケットに沿った商品作りを実践している。



写真6 すべてのアイテムで売り場を構成

ウ 新しい選果機で新アイテム作出、共選でも「赤くて、美味しい」トマトの販売を実現

養液栽培と環境制御技術の普及、周年栽培体系の拡大により、部会の生産量が増加したため、①安全・安心に対応するトレーサビリティシステム機能、②4kg出荷箱で出荷する糖度アイテム選果機能、③市場が販売し易い着色選別機能などを有する選果機を平成27年に整備した。部会は選果機の糖度センサーを活用した新糖度アイテム「希（のぞみ）」の出荷、着色選別による出荷箱内の着色揃えを開始した。同時に、糖度データを農家にフィードバックし、より品質の高いトマト生産への経営意欲向上を図っている。

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 養液栽培研究会の高い技術開発力

部会内に養液栽培研究会というフレキシブルな組織を有し、開発型や問題解決型研究を

進めている。部会員は横断的に興味のあるグループに所属して研究や新技術のほ場実証を進めている。その結果は役員を通じて部会員に伝達され、部会内での共有が図られている。

部会内にこのような技術開発型の組織を持つことで、新技術をいち早く地域にあった形で導入できている。常に高い生産性を維持できる取組であり、他産地の模範となるものである。

(2) 「あいち型植物工場」モデル事例として県下全域で普及

部会が行う技術的取組の一部は、環境制御の推奨技術として愛知県が推進する「あいち型植物工場」にも取り入れられ、県下全域で普及が進められている。

(3) 消費者のライフステージに合わせたブランドの確立

最高級ブランド「麗」（糖度9度以上）は、高級品として贈答用の位置付けである。それとは別に、お手頃な価格で消費者に高糖度トマトを味わってもらうために平成17年に「美」（糖度7度以上）をアイテム化した。平成25年には、家庭での普段使いで、手頃においしいトマトを味わってもらうために糖度6度以上の「愛」を商品化した。さらに、より広く糖度6度以上のトマトを味わってもらうために機械選果で選別した「希」を平成28年に出荷を開始した。

毎年同じ時期に消費者の用途に合わせたトマトを出荷することは、消費の裾野を拡げるだけでなく、信頼される定量出荷で販売単価の向上に繋がっている。このような農産物のブランド化戦略は、高いモデル性がある。

2. 今後の方向

(1) 後継者育成

先端技術の導入により、収量が向上し、安定した農業経営が可能になるとともに、労働環境の改善により、149戸の平均年齢は55歳で、30代を中心に29人の後継者が就農している。そして、部会が実施するほ場巡回研修や養液栽培研究会などが後継者の能力向上に繋がっている。これにより、部会員数の減少にも歯止めがかかり、個々の部会員の経営規模の拡大により、産地規模の維持が期待される。

(2) 女性の活躍

養液栽培の導入に伴い、清潔な作業環境となり、女性従業員が活躍できる職場環境となった。

経営面では女性の多くが簿記記帳、パート従業員の雇用管理に加えて家庭の管理を担っている。今後は家族経営から雇用を活用した企業的経営に移行するために、役割分担を明文化した家族経営協定を締結することで女性の活躍の場を拡大していく。また、最近では、部会の出荷目揃い会に多くの女性が登場し（写真7）、選果基準の確認など細やかな女性の視点からの質問が多く、品質向上に貢献している。



写真7 目揃い会で活躍する女性

(3) 将来の方向は1経営体の売上1億円を目標

経営規模の拡大により、雇用の確保が難しくなり、人手不足が問題となっているので、法人化も視野に、安定した雇用の確保を部会でも検討していく必要がある。今後は、部会の蓄積した技術を活用して、一経営体のそれぞれが養液栽培の技術向上、栽培面積の拡大、選果機の糖度データを活用し出荷の初期から高糖度で出荷する高糖度栽培等で売上1億円の目標を掲げて、安全・安心なトマトの供給産地として発展を目指す。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **経営（多肉植物）**

受賞者 **株式会社カクト・ロコ**

住 所 **静岡県浜松市**

※「女性の活躍」の内閣総理大臣賞と重複受賞

受賞者のことば

株式会社カクト・ロコ 代表 野末 信子

平成30年度農林水産祭において内閣総理大臣賞という過大な評価をいただき、光栄に存じ上げます。これも一重に行政の皆様や関係機関、地域の皆様の多大なご支援の賜物と感謝申し上げます。

昭和48年に農家に嫁ぎ、肥育牛を中心にみかん栽培や梨生産を複合経営する中、生活改善グループとの出会いがあり、パソコンでの帳簿記帳を通して経営に対する感覚も学ぶことが出来ました。

農業を取り巻く環境が変化し、それに対応するため新たな品目を模索する中、平成元年にサボテンを含む多肉植物と出会いました。当時、多肉植物は、ほとんど市場流通しておらず、多肉植物を誰でもどこでも買うことが出来て楽しんでもらいたくしたいと考え、10数年掛けて品種数と生産量を増やしてきました。今では、400品種を生産し全国のホームセンターや園芸店に納めさせていただくまでになりました。

平成16年10月には、農業経営を次世代に引き継いでもらうため、主人と共同して法人化を進め、株式会社カクト・ロコを設立しました。主人から「一度の人生、女性が代表でも良いのではないか。」と代表取締役就任を勧められたことと、女性の目線を経営に生かしていく機会と捉え、私が社長に就任しました。

雇用の面では、地域の家庭で子育て中の優秀な女性たちを、毎年10数人ずつ採用し、現在では105人の従業員のうち9割近くが女性の職場です。多くの女性従業員が、各部門を取りまとめパート従業員を管理指導しております。

最後になりましたが、当社は、これからも園芸業界の発展と女性活躍社会の発展のために人材育成を要に社会に貢献していく所存です。この素晴らしい日本の大地がいつまでも続きますことを祈願いたしまして、御礼の言葉に代えさせていただきます。ありがとうございました。

1. 地域の概要

(1) 浜松市北区都田地区の立地条件

浜松市は静岡県西部に位置し、天竜川中流域の急しゅんな中山間地、扇状地に広がる下流域の平野部、河岸段丘の三方原台地、そして汽水湖として知られる浜名湖を有している。

平野部は、国内の主要な交通網が集中し製造業が盛んである。

浜松市の耕地面積は12,600ha(平成27年)で、県内の19%を占めている。

株式会社カクト・ロコの位置する浜松市北区都田地区は、奥浜名湖や都田川などの美しい自然景観を有し、交通の利便性が高いことを生かし、都市部への農産物の出荷も盛んである。

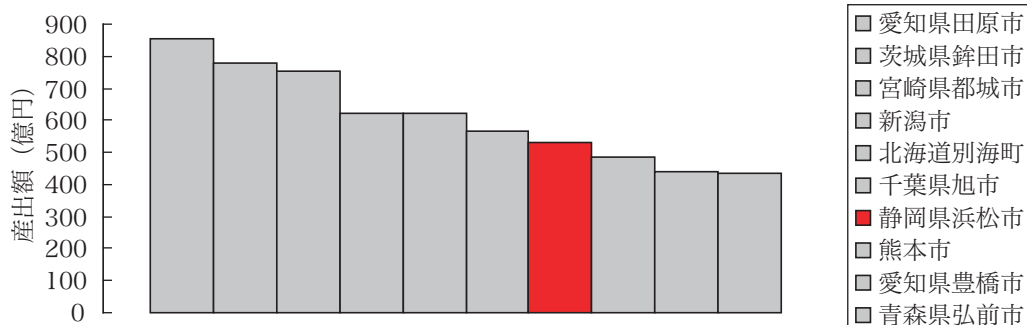
第1図 浜松市の位置



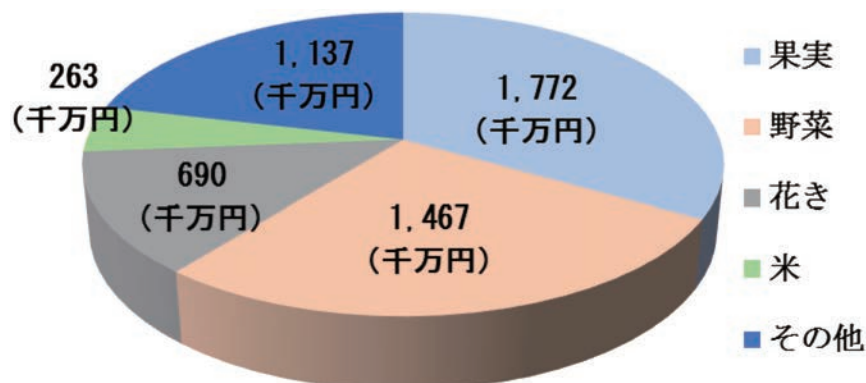
(2) 農業の概要

浜松市の農業生産は、みかん、畜産、セルリーなどの洋菜類、キク、ガーベラなどの花き類、茶など、県内有数の産地が形成されており、農業産出額は533億円で全国第7位である。

第2図 市町村別農業算出額（平成28年）



第3図 浜松市の農業産出額の内訳（平成28年）



2. 受賞候補者の略歴

団体の名称 株式会社カクト・ロコ（平成16年10月28日設立）
 代表者名 代表取締役 野末信子（65歳）

第1表 受賞者の略歴

1966年 (昭和41年)	静岡県浜松市で野末耕平氏（夫）がみかんの栽培を開始。
1970年 (昭和45年)	肥育牛、梨の生産など農業として多角化を図り、事業のメインを肥育牛の畜産に移行。
1973年 (昭和48年)	野末信子氏結婚により農業従事(家族経営で梨・みかん・稲作・肥育牛の複合経営)
1980年代	農産物の直売に力を入れ始める。
1989年 (平成元年)	畜産（肥育）業からサボテン栽培に転換し夫婦で事業に取り組む事を決意。 「この見た目の面白い植物をもっと世の中に広めたい」との想いで「野末サボテン」としてスタート。
1994年 (平成6年)	野末信子氏 静岡県農山漁村ときめき女性に認定
1996年 (平成8年)	サボテンや多肉植物、農産品の直売店「サボテンランド カクト・ロコ」をオープン。
2004年 (平成16年)	法人化し「株式会社カクト・ロコ」としてスタートし、野末信子氏が代表取締役に就任。生産のメインを当時認知度が低かった多肉植物に移行。
2006年 (平成18年)	野末信子氏 静岡県農業経営士に認定
2014年 (平成26年)	従業員数が70名を超える。生産の拡充に伴い、ホームページをリニューアルし「多肉植物図鑑」で300種を超える品種情報の掲載を開始
2015年 (平成27年)	農業の未来をつくる女性活躍経営体100選（W A P 100）認定
2017年 (平成29年)	静岡県男女共同参画社会づくり活動に関する知事褒賞
2017年 (平成29年)	農山漁村女性活躍表彰（女性活躍農業法人部門）農林水産大臣賞受賞
2017年 (平成29年)	直営店のリニューアル カフェスペースの新設と売り場の改装に伴い販売品目の拡充。2017年（平成29年） 集出荷施設新設



写真1 野末 信子 代表取締役

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(1) 経営品目 施設花き（多肉植物）

(2) 組織構成（平成30年9月現在）

役員3人（役員は代表取締役とその家族1人、外部の意見役1人で構成）

代表取締役 野末信子

取締役 野末陽平

取締役 鈴木三夫

正社員9人（うち女性6人）

準社員8人（うち女性5人、障がい者1人）

パート87人（うち女性81人、障がい者3人）

計107人（うち女性93人、障がい者4人）

第2表 生産状況

区分	作付面積（a）	収穫面積（a）	生産量（鉢）
平成27年	227	113	2,086,000
平成28年	268	134	2,440,000
平成29年	367	183	2,792,100

第3表 販売状況

区分	販売量（鉢）	販売額（千円）	販売単価（円）
平成27年	2,086,000	208,600	100
平成28年	2,440,000	244,000	100
平成29年	2,792,100	279,210	100

第4表 販売先（平成29年）

	商社（ホームセンター）	市場出荷	直売所	ネット販売	園芸店	その他	計
販売量（鉢）	1,892,460	365,290	310,040	45,790	165,930	12,590	2,792,100
販売額（千円）	189,246	36,529	31,004	4,579	16,593	1,259	279,210

第5表 経営収支（平成29年：多肉植物分）

区分	項目	金額（千円）
農業粗収益	多肉植物販売額	259,736
	小計①	259,736
農業経営費	種苗・苗木費	3,256
	肥料費等	45,416
	土地改良費等	2,710
	減価償却費	6,014
	修繕費等	3,195
	生産管理費	2,629
	労働費	139,429
	支払利子等	1,604
	販売委託手数料等	26,240
	広告宣伝費等	13,260
	小計②	243,753
農業所得（①-②）		15,983

第6表 年間労働時間

(時間)

項目	全体		10アール 当たり換算	県平均 (10アール当たり)
		うち家族労働		
栽培管理	59,846	1,800	58,046	1,631
収穫調製	36,119	1,800	34,319	984
加工	0	0	0	0
その他	11,507	3,600	7,907	314
計	107,472	7,200	100,272	2,928
				1,652

*10アール当たり県平均の多肉植物のデータが不明のため、2010年度版静岡県技術原単位の「花壇苗」から引用した。

2. 経営の成果

(1) 法人設立の経緯と経営理念

株式会社カクト・ロコは静岡県浜松市北区都田町の農村地域にあり、サボテンなどの多肉植物及びイチゴ苗を生産・販売している。元々は家族経営で梨・みかん・稲作・肥育牛の複合経営を行っていたが、時代の変化に対応するため、平成元年にサボテン専作に品目を変え、平成16年に株式会社カクト・ロコ（意味：スペイン語で「サボテンに夢中」）を設立した。

野末信子氏は、40年程前、複式農業簿記を学び、まだ一般には普及していなかったパソコンを取り入れ自家の経営記帳に活用してきた。さらに、静岡県西部農林事務所が開催する経営戦略講座を受講したり、地域の農業者で農業の課題を討議するなど、積極的に活動してきた。

このような経緯もあり、株式会社設立に際して、経営主の夫からこれからは女性が活躍できるようにと代表取締役を任された。

株式会社カクト・ロコは経営理念として、

農生 心豊かに

農耕 無心に耕す

農共 おかげ様の心を忘れず

農遊 みなさんと一緒に楽しむ

を掲げ、働く人やその家族、お客様が心豊かに、共に楽しくすごせるよう実践している。

(2) 活動の経緯とその特徴

ア 社長自らが全国に営業に回り、PR活動を実施

会社を設立した当初は、まだ、多肉植物が一般的ではなかったため、社長自ら、全国のホームセンターを回り、売り場に立って寄せ植え体験を行うなど、商品の使い方、楽しみ方を直接伝えることでPRしてきた。また、全国の花き市場を直接訪問し、多肉植物という新しい品目を受け入れてもらい、知名度を上げるための活動を実践してきた。

生産者から営業への転身には戸惑いも多かったが、女性ならではの柔軟さを生かして乗り越えてきた。

イ 販売額・利益の増加

販売、生産の両面で女性が力を発揮し、経営努力を積み重ねたことで、売上高は13期

連続で黒字となっている。

ウ 販路の拡大

女性社長自らが商品PRを積極的に展開した結果、現在は商社や全国の花き市場と取引があり、全国のホームセンターの約8割の店舗に商品が置かれ、生産を上回る注文が来るようになった。

また、インターネット販売や店舗での体験イベントを通じた販売など、さらなる販路の拡大に積極的に取り組んでいる。

受賞財の特色

1. 技術

(1) 多肉植物の安定生産技術の確立

多肉植物がまだ一般的ではなく、品種ごとの管理方法も確立されていない中、10年間試行錯誤を重ね、品種毎の最適な水・光の管理方法や多肉植物独特の色が鮮やかに出る培養土の配合を研究してきた。その結果、現在では約400品種の多肉植物を周年で安定的に高品質で出荷することが可能となり、全国のホームセンターや直売等の販売ルートが確立できており、経営の安定化につながっている。

第7表 主な取扱品目

【多肉植物 取扱い属名例】

・アエオニウム属	・セダム属
・アドロミスクス属	・セデベリア属
・アナカンプセロス属	・セネシオ属
・アプテニア属	・セロペギア属
・アロエ属	・センペルヴィウム属の品種たち
・エキノス属	・タリナム属
・エケベリア属	・デロスペルマ属
・オスクラリア属	・トラデスカンチア属
・オロスタキス属	・ハオルシア属
・オトンナ属	・パキフィツム属
・カランコエ属	・ハチオラ属
・クラススラ属	・プレクトランサス属
・グラプトベリア属	・ベルゲランタス属
・コチレドン属	・ポーチュラカリア属
・サボテン科の仲間たち	・リトープス属(メセン科の仲間たち)
・シノクラッスラ属	・ロスラリア属
・スミクロスティグマ属	

(2) 低コスト、高品質化に向けた栽培技術

ア 品種に応じた栽培管理

年間を通じて安定した収量を得るために、休眠期である真夏と真冬の管理においては、品種ごとに防除、灌水量・頻度を変えて管理している。また、品種に合わせて施設資材の遮光率を変えることで最適な光環境を与えている。

イ 分業化による低コスト生産

親木作り、定植、散水、出荷、寄せ植え商品づくり等を分業し、生産の効率化・低コスト化を図っている。

ウ 土づくりへのこだわり

培養土は、適度な保湿力と比重にこだわり、地元産の堆肥、軽石、もみがらくん炭を配合して作っている。試行錯誤して辿り着いた培養土は、夏の過湿に強く、多肉植物独特の鮮やかな色が出るため、取引先やお客様から高い評価を得ている。



写真3 土づくり

エ 安定品質の生産のための親木管理

安定的に健全な芽を採るために、全ての品種に親木を持ち100%自家栽培するとともに、病虫害や親木の状態を常にチェックしている。

(3) 作業環境の快適化、環境に配慮した栽培技術

ア 健康に配慮した環境づくり

生産現場では、ほ場ごとに簡易式の水洗トイレや休憩場所、いつでも飲める飲料水、特に夏場には自家製の梅ジュースを用意し、健康にも留意した働きやすい環境づくりに取り組んでいる。

イ 作業しやすい設備への変更

出荷場では、女性でも使いやすい高さに作業台を調整している。生産ハウスにおいても、防除や灌水等の作業時の姿勢が楽になるよう、高設栽培化を進めている。



写真4 施設内での作業

ウ 集出荷場の整備

従来の集出荷場及び作業場は傾斜地に建っていて、台車を動かす場合など働く人に負担をかけていた。そのため、平成29年度に補助事業を活用して新たに集出荷場等を建設し、作業環境改善と効率化が図られた。

エ 環境への配慮

ハウスを2重被覆することで保温性を高め、暖房設備をほとんど使わず栽培することで、CO₂の排出削減に取り組んでいる。

2. 経営

(1) すべての人が働きやすい職場づくり

ア 柔軟な勤務形態・休暇制度の整備

働く女性の家庭環境にも配慮し、その人の事情で勤務時間や形態を変えられるようにしている。産前産後休暇、育児休暇、介護休暇などを整備するとともに、人員に余裕を持たせることなどで、女性の力を最大限発揮できる職場となる。

イ QRコードを活用した職員の説明負担の軽減

約400種類もの多肉植物を取り扱っている。品種ごとの特徴や栽培方法をまとめたホームページを作成し、全ての商品のラベルにQRコードを付け、ホームページとリンクさせておくことでその場で簡単に商品説明が閲覧できるシステムを構築した。



写真5 QRコードを印刷したラベルと「育て方の総合ページ」

ウ 高齢者や障がい者が働きやすい職場づくり

農業と福祉について学び、すべての人が力を発揮できる職場が大切であるとの思いが大きくなったこと、高齢者や障がい者にも働いてもらいやすい作業ではないかとの認識を持ったことから、女性のみならずすべての人が働きやすく活躍できる職場を目指し、現在では4人の障がい者を雇用している。

1. 普及性

(1) 女性が働きやすい環境づくり

生産現場では、健康にも留意した女性目線で、働きやすい作業環境作りに努めている。また、福利厚生制度を充実させ、従業員の家族も参加できる慰安旅行やバーベキューを毎年行うなど、職場内の和の醸成を図ってきた。今後も女性が働くことを家族が理解し、応援してもらえるよう努めていく。

働く人すべてに優しい職場をモットーに、快適かつ健全な就業条件を実現することで、従業員の募集では、常に採用人数を大幅に上回る応募があるなど、地域からも評価されている。

(2) 女性の能力を生かした経営の実現

出荷する商品は、若手の女性従業員が女性の感性を活かして組み合わせや彩りを工夫するようになったことで、さらに商品力が向上し、有名な生花店からも注文が来るようになった。



写真6 (株)カクト・ロコの商品

(3) 女性のキャリアアップのための取組

株式会社カクト・ロコでは4つの部門（ネット・店舗販売、寄せ植え、生産、出荷）の責任者は全て女性であり、それぞれが担当部門のマネジメントができるように助言指導を行い、OJTにより経営管理能力の向上を図っている。また、人材活用と育成の両面から、定年を迎えた高齢者を再雇用してチームを編成し、チームの中に新入社員を配置することで、社風を伝えるとともに、知識や技術を継承できるような教育システムを整えている。また、パート職員から正社員への登用も積極的に行っている。

(4) 雇用体制の充実

当初は雇用管理をする上で就業時間を定めていたが、働く母親たちの希望に応じ、始業や終業の時間を決められるよう改善した。さらに、学校行事や子どもの急な体調不良等の場合にも柔軟に休暇が取れるよう雇用する人員に余裕を持たせ配置している。

(5) 産休・育休制度の導入

女性が出産、育児を経ても働き続ける仕組みが不可欠と考え、産休・育休制度の充実を図るとともに、その制度を活用しやすい雰囲気づくりを心がけている。具体的には、パートとして働いていた後継者（次男）の妻が最初に制度を利用することで、他の従業員やパー

トが制度を利用しやすいようPRするなどしている。

2. 今後の方向

(1) 地域への貢献

自社だけではなく、地域全体を元気にしたいとの思いから、地域おこし団体「都田わくわくし隊」の代表を務めている。この団体は、新東名高速道路のスマートインターチェンジが都田地区にできたことをきっかけに、地元の魅力を地域内外の人に伝えるために、2年前に同地域の農家や飲食店等により結成された。

活動としては、月1回会合を行い、地域のマップの作成や配布、4ヶ月毎に情報をまとめた新聞の発行、新東名サービスエリア内での「都田わくわくマルシェ」の開催などを行っている。現在では、地元の農協や金融機関の協力も得られ、メンバーも拡大しており、地域全体に活性化の輪が広がっている。

(2) 今後の展開

ア 集出荷場の整備と規模拡大

業務の拡大に向けて、新たな集出荷場等の建設を行い、作業の効率化と働く人に優しい職場づくりに取り組むことができた。

今後3～4年間でさらに1ha規模を拡大し、雇用も年間10人ずつ増やしていく。

イ 次世代への継承

後継者である次男の陽平氏に代表取締役を譲り、次世代に自身の想いを繋げていきたいと考えている。これまで陽平氏は営業部長として、消費者のより細かな要望にも応えられるよう、顧客のデータベースを作り、動向や販売状況を確認できる販売管理システムを構築してきた。

また、陽平氏の妻の芳弥^{よしみ}氏は直営店舗を担当し、売り場の空間演出を図り、誰でもくつろげるカフェスペースを導入しイベント開催等積極的に展開している。

芳弥氏も信子氏の取り組みを継承し、女性ならではの視点・感性を活かして、情報発信や接客・販売の面で、経営改善にも主体的に参画している。

ウ 人材育成制度の充実

平成30年に初めて新卒2人を従業員として雇用した。そのため、従来のOJT研修に加え、外部の専門研修機関の活用も検討し、新入社員研修など体系的な研修制度をつくり、従業員のスキルアップのための取組を行っていく。

エ 障がい者の潜在能力を生かす

現在、(株)カクト・ロコでは障がいを持った従業員4人が働いている。信子氏は代表取締役を引き継いだ後には障がい者の雇用に力を入れたいという思いがあり、いずれはその従業員たちを組織化し、土づくり部門を任せられるようにしたいと考えている。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（おうとう、西洋なし、りんご）
受賞者 株式会社太陽のおくりもの 斉藤果樹園
住 所 山形県東根市

受賞者のことば

株式会社 太陽のおくりもの 斉藤果樹園 代表 斉藤 雄一郎

この度、第57回農林水産祭において日本農林漁業振興会会長賞をいただき、誠にありがとうございます。これもひとえに地域の皆様はじめ、関係機関の皆様のご指導ご協力の賜物と心より御礼申し上げます。

私どもの会社「太陽のおくりもの斉藤果樹園」は、サクランボ・りんご・西洋梨を主に栽培しています。中でも、平成16年から手がけている「サクランボの棚栽培」に大きく力を入れております。

棚栽培の特徴として、太陽の光が枝一面に当たることがあります。これにより、色・味ともに非常に質が高くなり、秀品率も向上いたしました。もう一つの特徴は、作業面での効率が良く、脚立の上り下りが殆ど無しで作業が出来ることで、安全性を考えても非常に大きなメリットになっていると思います。

近い将来、ロボットによる収穫作業にもサクランボの棚栽培は適していると聞き、これからの楽しみの一つでございます。

この度の受賞を励みに、より一層の努力を積み重ね、今まで以上により良い果物を生産し、お客様に喜んでいただけるように従業員と共に頑張っております。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

東根市は、山形県の中央東部に位置する。地形は東西に長く、東側の中山間地帯から流れる白水川、村山野川、乱川により形成された複合扇状地である平野部には、果樹栽培に適した水はけの良い土壌が広がっている。気候は内陸型で、昼夜の寒暖の差が大きく、寒冷地果樹の栽培に適している。

(2) 農林水産業の概要

東根市は山形県を代表する果樹産地である。山形県内の平成27年の市町村別栽培面積では、おうとう及びももが県内第1位、西洋なしが県内第2位、りんごが県内第3位となっており、農業産出額では、東根市の平成27年の農業産出額175億円の7割強に該当する137億円を果樹が占めている。10年前と比較して、農業産出額は1.4倍、果樹部門の農業産出額は1.5倍に増加しており、東根市の農業発展に果樹部門が大きく貢献していることがわかる。

なかでも、おうとうが核となっており、東根市における平成27年のおうとう栽培面積は631haで、20年前の1.4倍、10年前の1.1倍と県内で唯一栽培面積が増加し続けている品目となっている。

また、東根市はおうとうの主力品種「佐藤錦」発祥の地であり、平成29年4月には、「東根さくらんぼ」が地理的表示として登録を受ける等、地域一丸となっておうとうのブランド力向上に取り組んでいる。

2. 受賞者の略歴

株式会社太陽のおくりもの斉藤果樹園の現会長である斉藤善雄氏は、昭和39年に父の後を受継ぎ就農した。就農当時は、りんごを主体とする約3.5haの経営であったが、全国的な消費動向や消費嗜好の変化を踏まえ、昭和56年から昭和59年にかけて、おうとう「佐藤錦」や西洋なし「ラ・フランス」等、生食向けの優良品目・品種の生産を拡大した。また、昭和61年には、りんごジュース製造の営業許可を取得し、自家製りんごジュースの製造販売を開始するなど「6次産業化」にも挑戦してきた。

加えて、平成8年の雄一郎氏（善雄氏の長男）の就農を機に、経営面積を更に拡大するとともに、百貨店販売を通じて獲得した顧客向けの通信販売の取組を進め、平成19年に法人化して同社を設立している。法人化に際しては初代社長として善雄氏が就任したが、平成27年からは雄一郎氏が代表取締役社長を務めており、経営移譲にも成功している。

第1図 東根市位置図



受賞者の経営概要

1. 経営の概要

同社は、雄一郎氏と妻、善雄氏夫婦計4名の役員及び社員8名で構成されており、収穫期等の繁忙期には、地域内から臨時で年間90人（延べ2,350人日）程度を雇用するなど、労働力からみた経営規模は大きい。

平成28年の経営面積は、山形県内でも最大規模となる12haであり、内訳はおうとう6ha、西洋なし3ha、りんご3haである。経営の大規模化を成功させるための工夫として、収穫時期の異なる品種を組み合わせさせて栽培するなど、時期別作業別に必要となる労働力の分散を図っている。また、経営の主力であるおうとうでは、作業効率の向上を図るために、山形県内で初めて「棚栽培」を大規模に導入し、山形県内のおうとう経営平均面積である約0.3haの20倍となる6haの栽培を実現している。

青果に加えて販売は、全て通信販売（宅配）による直接販売であり、生産した果実とその加工品（自社製造）、その他仕入れた地域特産物等を個人顧客に通年で販売している。労働力の確保に苦勞してきたことから、法人化に併せて、社員の社会保険への加入や労働者一人ひとりの生活スタイルに合わせた柔軟な勤務体制を導入するなど、魅力ある雇用環境づくりに取り組むことで、安定的に労働力を確保している。

2. 経営の成果

おうとうの「棚栽培」により、おうとうの枝への日当たりが良好となり、果実の秀品率が「棚栽培」導入前の70%から90%に向上した。結実も毎年安定するようになり、高品質果実の安定生産を実現している。

また、全て市場出荷を通さない通信販売にすることで、販売価格や収入の安定化が図られている。農園の様子を伝える手書きの便りを顧客全員に毎月送付する等、生産者の顔の見える丁寧な対応を実践しており、商品の確かさと相まって顧客が着実に増加し、平成28年には、年間で約1億9千万円の売り上げを実現した。

表 農業労働力の状況(平成28年)

家	続柄	年間農業 従事日数		うち果樹農 業従事日数	うち品目別				主たる分 担作業
					品目① (おうとう)	品目② (りんご)	品目③ (西洋なし)	その他 (加工・仕 入販売)	
族	本人	280日		280日	120日	65日	65日	30日	栽培管理 事務・販売 栽培管理 加工・販売
	妻	260日		260日	120日	65日	65日	10日	
	父	250日		250日	120日	65日	65日	0日	
	母	250日		250日	70日	65日	65日	50日	
雇 用	常 雇	性別	年令	年間雇用 日数					
		男 5 女 3	40代 60代	200日× 5名 150日× 3名					
	臨時雇用 90名			延べ雇用日数	2,350人日 (うち おうとう 1,500日)				

1. 技術

(1) おうとうの「棚栽培」に挑戦

おうとうは、開花から収穫までの約2か月間に栽培管理や収穫作業が集中する。特に収穫作業に手間がかかるため、経営規模の拡大には作業の効率化が必要である。また、果樹の中でも樹高が高く脚立等を利用した高所での作業が多いため、転落事故の危険が高いことや脚立の上り下りや移動に労力を要することも問題である。

これらの課題を解決するために、善雄氏は、以前から「棚栽培」が有効であると注目していた。おうとうの「棚栽培」は、平棚を設置して2本の主枝を一文字に誘引し、主枝の両側に肋骨状に側枝を配置する樹形である。①収穫などの作業に脚立を必要としないことから安全性が高く、作業効率も向上する、②樹形が完成した後は、せん定や新梢管理に高度な技術を必要とせず未経験者でも多くの管理が可能となる、③枝の配置が平面で、日当たりも均一になるため、収穫期の揃いが良く果実品質が向上する、④樹高が低いため、裂果防止のために必要な雨除け施設も高く設置する必要が無い、などの利点がある。

しかしながら、「棚栽培」は、なしやぶどうでは一般的に行われているものの、おうとうでは、福島県の試験場で検討された以降、果樹農家での導入事例がなく、栽培技術の蓄積がない状況であった。

さらに棚資材などの初期投資が必要といった課題もあったが、氏は、おうとうの「棚栽培」は大規模経営に適した栽培方法であると確信し、平成16年から「棚栽培」への挑戦を開始した。栽培方法が未確立であったため、誘引枝の配置間隔や新梢管理の方法などを自ら模索し、試行錯誤を繰り返しながら、独自の工夫で栽培技術を確立し、平成28年までに、おうとう栽培面積の半分に当たる3haまで「棚栽培」を拡大した。

「棚栽培」の樹は枝への日当たりが良好となり、果実の秀品率が「棚栽培」導入前の70%から90%に向上した。また、棚面に花芽が揃うことから受粉作業が容易となり、結実率は毎年安定するようになった。さらに、手の届く高さに着果するため、管理作業や収穫作業で脚立を使う必要がなくなり、作業性・安全性が向上し、作業の効率化が図られた。

このようなおうとうの「棚栽培」の取組は、労力不足を軽減する先駆的な取組として注目を集めている。また、同社は、山形大学工学部及び山形県農業総合研究センター園芸試験場が行っている「おうとうの収穫ロボット開発」にも協力し、おうとうの新たな軽労栽培技術の開発に貢献している。



写真1 開花時の様子



写真2 着色始めの様子



写真3 収穫時の様子

(2) 選別・出荷作業の効率化

収穫した果実の出荷作業を効率化するため、平成22年にベルトコンベアを導入した。その結果、収穫後の果実の搬入から選果、規格毎の果実の集荷・分荷から箱詰め、箱詰め後の梱包作業の動線が直線上に配置されるようになり、作業効率が大幅に向上した。

また、常勤社員を各作業毎に作業主任として配置することで作業指示が全作業者に確実に伝達されるようになり、作業ミスが減少した。さらに、常勤社員の役割分担を明確化することで責任者としての自覚が芽生えるなど、体制の強化が図られた。



写真4 おうとうの選別・出荷作業

2. 経営

(1) 品種構成の工夫による経営規模の拡大

おうとうは「佐藤錦」、西洋なしは「ラ・フランス」、りんごは「ふじ」など、生食向けの優良品種を栽培の核としながら、収穫時期の異なる品種を組み合わせ導入し、管理・収穫作業に要する労力が分散するよう工夫することで、全体で12haの品目複合大規模経営を実現している。例えば、おうとうでは、東根市発祥の中生品種「佐藤錦」と山形県が育成した晩生品種「紅秀峰」をそれぞれ60%と30%の割合で栽培することで、収穫時の労力集中の軽減を図っている。

(2) 顧客の安定確保

「顧客を自ら確保するのが最も確実な販路」との理念の下、約5千名の顧客全員に、農園や季節の様子を伝える手書きの便り「果樹園の朝だより」をダイレクトメールで毎月1回送るとともに、商品カタログ（おうとうを中心とする春号、りんご・西洋なしを中心とする秋号）を年2回送付している。

「果樹園の朝だより」は、専務の富美子氏（雄一郎氏の母）が30年間続けているもので、このような生産者の顔の見える丁寧な対応の実践が、商品の確かさと相まって、顧客の増加につながっている。

(3) 取扱商品の多様化と魅力ある商品づくり

取扱商品を多様化させることで販売の充実に取り組み、販路拡大と顧客の安定確保に取り組んでいる。生食用果実のギフト販売では、取り扱う品種を増やすとともに、出荷箱の種類や大きさ、出荷規格、価格帯などのバリエーションを増やすことで、贈答用の高級品から自家消費用まで様々な顧客需要に対応している。また、近隣で生産される米（つや姫）、牛肉、漬物、手打そば、日本酒等の山形県の地域特産品も仕入れて品揃えの充実を図り、商品の魅力アップにも努めている。

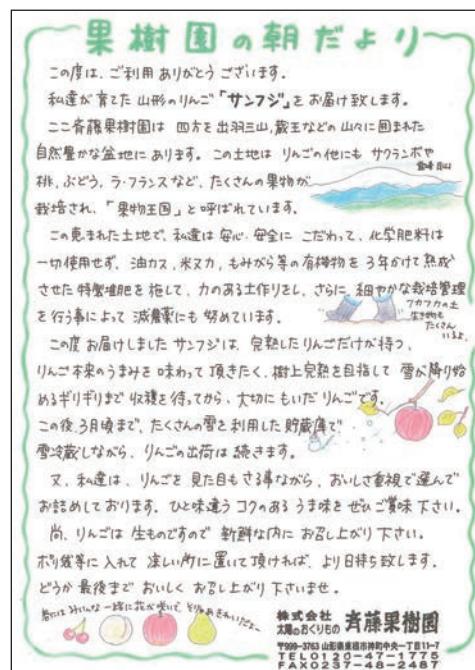


写真5 果樹園の朝だより



写真6 おうとうの商品カタログ

(4) 農産加工等6次産業化の取組

生食用果実の取扱いがない期間においても自社のおいしい果実を提供するため、6次産業化という言葉が提唱される前から加工品の製造に取り組み、ジュース（りんご、西洋なし、

おうとう)、ジャム(りんご、もも、西洋なし、ブルーベリー)、ドライフルーツ(りんご、西洋なし)等を通年で販売している。この他、地域の伝統食である「おこわ」、「大福」、「切餅」等を季節限定で加工販売し、訴求力を高め、顧客の増加を図っている。

第2図 年間作業体系



写真7 自社製造の多彩な加工品

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 地域内雇用の創出

おうとう栽培においては、収穫・出荷時期等の短期間に集中的に労力を必要とするため、地域内での労働力不足が深刻となっている。同社においても、大規模な面積を管理するためには、常勤社員8名に臨時を含めた年間延べ2,000人日を超える労働力が不可欠で、雇用労力の確保が課題となっていた。

そのため、法人化して社会保険に加入したり、小さな子供を抱える雇用労働者等に配慮した柔軟な勤務シフトを可能とする雇用体制を整備する等して、地域の労働力を安定的に確保できるようになった。

これらの取組は、地域内雇用の創出や労働力を安定的に確保するための先進事例となっている。

(2) おうとうの「棚栽培」の技術普及

おうとうの「棚栽培」は、雇用労働者への依存度が高い雇用型経営や、栽培技術の習得が十分でない新規就農者等にとって有効な栽培法であり、また、高齢化や退職後の就農者の増加に対応するために有効でもある。同社は、山形県園芸試験場の研究に協力するなど積極的に栽培技術を公開し、おうとうの「棚栽培」の地域農業への波及を図っている。

おうとうの「棚栽培」は、マスコミでも取り上げられたり、平成29年6月に山形県で開催された国際アウトウシンポジウムでも紹介されるなど、注目を集めている。

(3) 被災地への支援

平成23年3月に発生した東日本大震災により、心身ともに傷ついた被災地の子ども達の心を癒すため、同年4月に、陸前高田市内の公立小中学校にりんごジュース等を、同年6月には、顧客からの寄贈分とあわせて約500kgのおうとうの生果実を贈呈した。この取組は継続的に行われており、被災者からは大変喜ばれ、子ども達からは、毎年、感謝の手紙が送られている。

なお、平成7年1月に発生した阪神淡路大震災においても、おうとうの生果実を贈呈しており、社会貢献活動に対し高い意識をもとにして被災地への支援を積極的に実践している。



写真8 被災地からのお礼の手紙

2. 今後の方向

(1) おうとう栽培品種の更なる多様化と顧客需要への対応

経営の主力であるおうとうは、6月中旬～7月上旬に収穫期を迎える「佐藤錦」及び「紅秀峰」が中心となっており、経営規模の更なる拡大には、出荷期間の異なる品種の導入による労働力利用の分散が必要である。また、より早い時期からの発送を望む顧客の声も増加していることから、現在の栽培品種より収穫時期の早い品種等の導入を積極的に進め、出荷期間の拡大を目指している。

(2) おうとうの「棚栽培」面積の拡大

先駆的に取り組んだおうとうの「棚栽培」は14年目を迎え、果実品質及び収量ともに安定してきている。現在は、晩生種の「紅秀峰」で「棚栽培」に取り組んでいるが、今後は「佐藤錦」や「紅てまり」等の他品種にも導入することで、おうとうの栽培面積の更なる拡大を目指している。

(3) 経営の一翼を担う人材の育成

経営規模の拡大に伴い、経営をサポートする有能な従業員の育成が必要となっている。このため、従業員の適性と本人の意欲・希望を勘案しながら、中核的な人材として積極的に育成・登用することで、経営の持続的発展を目指している。

天皇杯受賞

受賞財 経営（酪農）

受賞者 内ヶ島 賢勇・内ヶ島 美津代

住 所 熊本県山鹿市

受賞者のことば

内ヶ島 賢勇・美津代

「牛にも人にも良い酪農経営を目指して」

この度、平成30年度第57回農林水産祭において天皇杯という栄えある賞を賜りまして光栄に存じます。これもひとえに家族、地元をはじめ、酪農家仲間、関係機関の皆様の御支援、御指導のおかげであると心から感謝申し上げます。

私ども夫婦は平成元年に結婚し、共に酪農に勤しんでまいりました。当時は、つなぎ牛舎で両親と4人での作業でした。平成3年に、台風で牛舎が倒壊し、酪農を続けるか辞めるかの大きな分岐点に立たされたことが昨日のここのように思い出されます。大変な打撃でしたが、このとき家族一丸となって経営を続けたこと、自分名義で借入をして牛舎を再建し自立の心構えができたことが、今につながっていると強く感じております。

平成9年に経営移譲を受け、平成17年に法人化、平成18年にフリーバーン牛舎を整備し、増頭するなかで作業の負担軽減、効率化を進めてまいりました。それとともに、就農前のカナダ研修時に感じた「日本の牛乳は質で勝負」、「日本人の口に合う牛乳をつくる」という思いを変わず持ち続け、搾乳作業に細心の注意を払いながら、牛や乳房の状態を把握することで、常に安全で品質の良い生乳を生産できるよう邁進しております。九州生乳販連の乳質共励会で毎年上位の賞をいただいていることは、励みになっているとともに、自信につながっています。

飼料生産においては、水田作物転換や農地集積など農政の動きも後押しとなり、近隣の耕種農家の皆さまと話し合いながら水田地帯を活かした耕畜連携により、自給飼料の確保ができております。

今回の受賞を契機に、牛にも人にも良い環境をつくるために更なる努力を重ね、地域に根差した酪農経営を続けてまいります。そして、その姿が若い人に夢を与え、酪農後継者の将来につながれば嬉しい限りです。

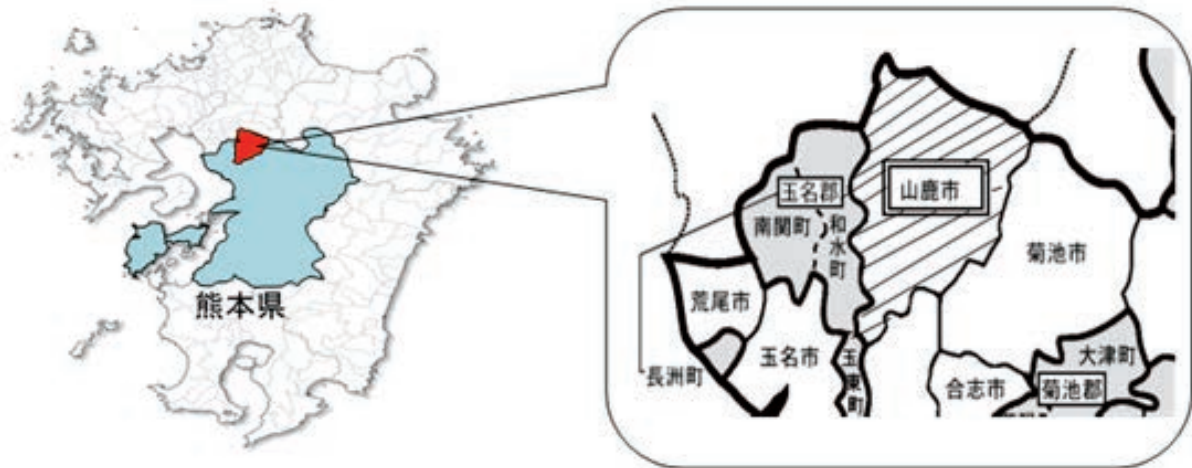
本当にありがとうございました。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

山鹿市は熊本県の北部内陸部に位置し、熊本市から北側へ約30km、福岡市からは南南東へ約90kmのところにある（第1図）、人口は5万6千人である。

第1図 山鹿市の位置



(2) 農林水産業の概要

山鹿市は、北部県境の筑紫山麓を中心とした中山間地域、中部菊池川流域の水田平坦地域、南部を中心とした畑大地の3つに大別される。耕地面積は、6,970ha（田 4,310ha、畑 2,660ha）で北部の中山間地域では茶、アスパラガス、栗、たけのこなどが、中部の水田平坦地域では米、葉たばこ、花き、畜産が、南部の畑大地ではスイカ、メロンをはじめとする施設野菜の生産が盛んである。特に、スイカは全国ブランドとなっている。気候は年平均気温が14.2℃、年降水量2,480mmと比較的温暖な地域である。全域が阿蘇山由来の火山灰土壌（黒ボク土）に覆われており、自然肥沃度は高くないが、土づくりに対する永年の努力により生産性は高い。

山鹿市の酪農は、戸数が34戸（経産牛合計2,097頭）で、県内市町村別の規模では菊池市（7,006頭）、合志市（2,771頭）に次ぐ酪農地域である。飼料作物は、イタリアンライグラス、飼料用イネ、トウモロコシ、ソルゴー等が栽培されており、畑地よりも水田を活用した飼料生産が主流である。

2. 受賞者の略歴

内ヶ島賢勇氏は就農2代目の酪農経営者である。先代は昭和35年にご夫婦で酪農を始められた。賢勇氏は県立農業大学校を卒業後、カナダ国オンタリオ州の酪農家で1年間実習を積み、昭和63年に帰国後就農した。平成3年に台風によりつなぎ牛舎が倒壊するも賢勇氏夫妻が廃業を主張する両親を説得し、自身名義で借金をして再建し、平成9年には経営移譲をされた。その後、平成17年には「有限会社茶ノ木」を設立して経営の高度化を図り、翌18年にはフリーバーン・パーラー方式の牛舎を新築して今に至る。

賢勇氏は30代半ばの頃、北海道の酪農家に負けない乳量（1頭当たり年間乳量12,000kg以上）を目標に、高脂肪高エネルギー飼料を与え、42頭飼えるつなぎ牛舎で優良牛30頭のみを飼養して約11,000kg／頭の乳量を誇っていた。しかしながら、ある時期から牛の採食量が減退し始め、それとともに発情が来なくなるなど生殖機能の減退が認められ、乳量も年間9,000kg／頭まで減少した。暗中模索の中、牛に無理をさせずに乳生産を行う方法を取り、飼料の成分バランスを考慮した飼料設計に切り替えた結果、3年かけて乳量を回復させた。その後もむやみに乳量は追わず（平成28年度平均乳量9,747kg／頭）、牛群の繁殖状況と生乳生産のバランスを考慮した飼料設計とし、乳脂率・無脂固形分率が高く、細菌数・体細胞数の低い高品質乳生産に努めている。



写真1 内ヶ島賢勇氏、美津代氏

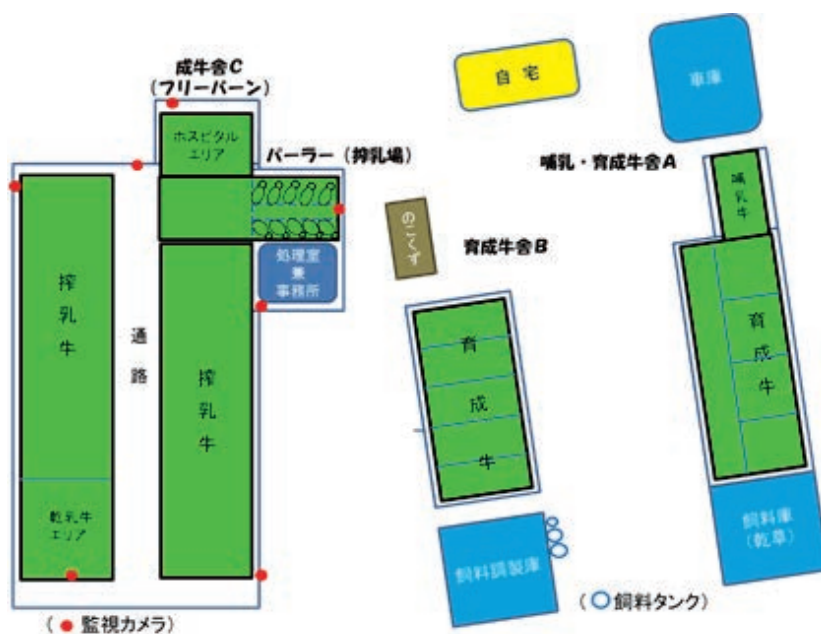
平成28年に後継者の長男（25歳）が結婚し、現在は主に長男夫婦と4人体制で飼養管理を行っている。また、現在、農業ヘルパーをしている次男（22歳）も就農を希望しており、今後の発展が期待される。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

内ヶ島氏の経営は、（有）茶ノ木として内ヶ島氏夫妻と長男夫妻の4名を主体に、両親が随時手伝う形の家族労働力6名で、経産牛78頭をフリーバーン牛舎（片側40頭×2）で飼養している。また、育成牛25頭、子牛7頭を育成牛舎2棟、哺育牛舎1棟で飼養している（第2図）。

第2図 畜舎の配置



飼料基盤として、水田でイタリアンライグラス12haを栽培する他、地域の水田農家(23戸)と契約しホールクロップサイレージ(WCS)用イネを25ha栽培している。イタリアンライグラスは、硝酸態窒素濃度が上がらないよう肥培管理を徹底し、収穫時に土砂混入のないよう高刈りをしている。イネWCSは、収穫前までの作業を水田農家に依頼し、収穫を内ヶ島氏が行っている。作業機は、トラクタ5台、ホイルローダ2台、ロールベアラ2台、ラッピングマシン1台などを整備し、圃場作業は家族(社員)総出で行う。自社で使用する粗飼料だけでなく、地域の飼料収穫作業を延べ10ha請負っている。堆肥調製は、毎日4m³の糞を堆肥舎に搬入し、天日干しをしてから2週間周期で5回繰り返し、完熟堆肥として良質な堆肥を仕上げている。また、この堆肥に「のこず」を体積比1:2で混合して1か月間貯蔵後、戻し堆肥として牛床の敷料に利用している。

経産牛の暑熱対策として、牛舎の屋根を高くするとともに、可動式送風機により朝・昼・晩に送風機の風量や向きを調節している。また、受胎率の下がる夏場(7～9月)は受精卵移植を利用することで繁殖成績低下対策を図っている。

以上、内ヶ島氏は、高泌乳を追い求めず、牛群の繁殖状況と乳生産のバランスを考慮した飼料設計、カウコンフォートを重視した飼養環境作り、衛生的な搾乳作業など、牛のことを一番に考えた「質で勝負」の経営を実践している。

2. 経営の成果

内ヶ島氏の平成28年度年間総販売乳量は760t、平均年間個体乳量は9,747kgと標準的であるが、乳脂率4.08%、無脂固形分率8.91%、体細胞数9.6万個/mlと高品質乳を安定的に生産しており、九州生乳販連生乳品質共励会で平成25年度から29年度まで5年連続優秀賞以上(うち2回は部門最優秀賞)を受賞している。そのため、乳単価は県平均より約3円/kg高く、平成28年度の売上高は1億212万円、うち生乳売上高は7,908万円を達成。役員報酬1,380万円を確保した上で売上高利益率19.2%を実現している。循環型農業を実践しており、水田裏作でのイタリアンライグラス栽培や、地域の水田農家と契約したイネWCS栽培では、自社産の完熟堆肥を還元利用している。堆肥生産は、平成23年度に県のコンクールで「堆肥の達人」に認定されるほど優良で、堆肥は飼料ほ場や牛床に利用する他、一部をスイカ・メロン生産農家に販売している。

受賞財の特色

1. 技 術

(1) 高品質な生乳生産

内ヶ島氏の技術で特筆すべきは、安定した乳質の高さにある。過去に、乳量を追い求めて高脂肪高エネルギー飼料を乳牛に多給した結果、採食性を悪化させ生殖機能減退・乳量減少を引き起こした経験から、飼料成分のバランスを考慮するようになり、高品質乳の生産に努めることを心がけるようになった。また、フリーバーン牛舎にしてから頻発していた乳房炎については、良質な戻し堆肥を生産し、それを牛床に敷くことで克服している。さらに、毎回の搾乳時には衛生のため手袋を必ず1枚以上着用し、搾乳手順(プレ・ポストディップ)の遵守、乳房炎の早期発見のため前搾り段階での異常物の確認、搾乳後の乳房の状態確



写真2 フリーバーン牛舎



写真3 搾乳の様子

認、バルクフィルターの異常物の確認などを丁寧に行い、早期発見早期治療に努めている。これらのことが功を奏し、乳脂率4.08%、無脂固形分率8.91%、体細胞数9.6万個/mlと県の乳質規格基準を大きくクリアする高品質乳を生産している。

(2) 高品質な堆肥の生産

内ヶ島氏のフリーバーン牛舎内は夏場でも臭いが少ない。送風機の利用や毎朝夕の糞糞もその一因ではあろうが、戻し堆肥の品質が高いことが大きな要因と考えられる。堆肥調製は、牛舎から約1.5km離れた堆肥舎まで毎日4m³の糞を運搬し、天日干しをしてから2週間周期で5回切り返し、完熟堆肥として仕上げている。堆肥の一部は近隣のスイカ・メロン農家にも販売（5千円～1万円/4m³）しているが、ほぼ2/3の量はイタリアンライグラス収穫後のほ場などに入れており、窒素とカリウムの施肥分を賄っている。この堆肥生産技術により、平成23年には県の堆肥コンクールで熊本県耕畜連携推進協議会が認定する「堆肥の達人」に選ばれている。また、この堆肥に「のこくず」を体積比1：2で混合して戻し堆肥とし、1か月間貯蔵（その間の温度は60～65℃を確保）後、牛床の敷料として利用している。牛床は常に乾燥しており、牛の行動を制限するものではなく、カウコンフォートが充実している。



写真4 堆肥舎



写真5 貯蔵中の戻し堆肥

(3) ゆとりある経営

内ヶ島氏は、経産牛78頭をフリーバーン牛舎で飼養し、育成牛25頭、子牛7頭を育成牛舎2棟、哺育牛舎1棟で飼養している。毎日の作業分担は、主に賢勇氏と長男が牛舎・圃場管理全般を担い、美津代氏と長男の妻が搾乳・哺乳・育成を担う形になっている。搾乳は、5頭ダブルのヘリンボーンパーラーで7:00からと17:00からの1日2回搾乳をしている。牛舎内には監視カメラを7台設置し、牛舎外にいるときもスマートフォン等で分娩や事故を確認できるようにしている。哺乳牛舎には哺乳ロボットを入れており、それによる労力軽減や、月2回程度のヘルパー利用も組み合わせ、主な労働力4名体制で1日1人当たりの平均労働時間が7.1時間のゆとりある経営が実現できている。

(4) 技術の持続性

夏場の暑熱対策を確実に行之、年間を通じて安定的な乳量水準を保つ工夫が適切に行われている。経産牛の暑熱対策として、牛舎の屋根を高くするのはもちろん、地域特有の風向きを考慮して屋根にベントを設け通風性を高めている。また、可動式送風機を設置しているが、賢勇氏自ら牛の顔の高さまで屈んだり、牛と牛の間に座ってみたりして牛の感じている温度・風量を朝昼晩体感し、送風機の風量や向きを調節している。さらに、受胎率の下がる夏場（7～9月）は受精卵移植を利用することで繁殖成績低下対策を図っている。その結果、夏場でも安定した出荷量が維持できている。

内ヶ島氏は、技術を持続させるためには日々のルーティーンを守ることが大切と考えており、特に留意していることは、「変化に気づける飼養管理」である。担当を決めて毎日同じ時刻に同じ作業をすることで、牛の異常行動等の発見や早期対応につなげている。また、牛舎内には監視カメラを7台設置し、牛舎外にいるときもスマートフォン等で常に分娩や事故を確認できるようにしている。飼養している牛については一頭一頭の台帳を作成し、育成－経産－廃用とステージごとの整理を続け、繁殖管理、生乳生産管理を行っている。このような日々の観察とその記録の積み重ねが大きな財産となっている。

(5) 地域や社会への貢献

内ヶ島氏は、水田で自給飼料のイタリアンライグラス12haとWCS用イネ25ha栽培している。この収穫は家族（社員）総出で行うが、自社で使用する飼料だけでなく、地域の飼料収穫作業をも延べ10ha請負っている。高齢化が進む地域で今後この流れは拡大すると考えておられた。

この他、賢勇氏は平成22年から4年間、九州および全国酪農青年女性会議役員（平成22～23年は九州会議副委員長、平成24～25年は九州会議委員長、全国会議委員（監事））として酪農理解・牛乳消費活動を展開し、現在も九州会議の顧問として活動を継続している。また、平成29年度からは県下13検定組合からなる熊本県乳用牛検定組合長に就任し、検定員の雇用やATメーターの設置推奨により牛群検定が円滑に実施できる環境づくり活動を推進している。今後は、地区の農地荒廃を防ぐため、酪農家2名（自身含む）、耕種農家3名の生産者と共同で、農地集積及び作業受託を行う組織「笑来皆（しょうらいかい）」の設立を計画しており、地域のリーダー的存在として活躍している。美津代氏はJA鹿本女性部フレッシュミズ部会の初代山鹿支部長として、親子参加型イベント開催や小学

校での食育講座、他地域の酪農家との交流会企画など酪農女性部での活動に尽力し、ご夫妻で地域・産業振興のために活躍されている。

2. 経 営

(有) 茶ノ木による酪農経営は1戸1法人として、経営主の内ヶ島賢勇夫婦と長男夫婦の4名を主体に、両親が随時手伝う形で家族労働力6名、雇用はヘルパー、牧草収穫時の運搬要員として延べ10名で、経産牛78頭、未經産牛32頭を飼養している。経営のモットーは、いたずらに高泌乳量のみを追い求めるのではなく、牛群の繁殖状況と生乳生産のバランスを考慮した飼料設計、カウコンフォートを重視した飼養環境作り、衛生的な搾乳作業など、牛のことを一番に考えた、「質で勝負」を掲げた経営である。また、牛群の改良、暑熱対策、個別の乳牛台帳、変化に気づける飼養管理などによるきめ細やかな個体管理、徹底した疾病管理、機械化による労働時間の短縮、効率化、ミルカーなどに対する十分な機械のメンテナンスの実施等により、高い乳質を維持していることが経営の特徴と言える。

経営主の内ヶ島賢勇氏は平成9年に両親から経営を委譲されるとともにコンピュータソフトを利用した複式記帳を始め、平成17年には有限会社茶ノ木として法人化を行い経営の高度化を図ってきた。

受賞対象年である平成28年度の損益計算書では、売上高は1億212.1万円、うち生乳売上高は7,908.2万円で収益全体の77.4%、初生牛売上高は55頭で1,851.3万円(18.1%)、平均単価33.7万円、廃用牛売上高は10頭で233.7万円(2.3%)、平均単価23.4万円となっている。雇用労働費57.0万円、家族労働費2,208万円(うち役員報酬1,380万円)を含め売上原価、販売・一般管理費、営業外費用の費用を差し引いた経常利益は1,966.1万円で、当期純利益1,980万円となっている。

流動比率は304.7%で短期的な支払い能力は充分と言え、固定資産7,978.8万円、自己資本7,872.1万円で長期の安全性を示す固定比率は101.4%と問題のない水準と言える。自己資本比率は54.3%で、かなり優良であると言える。また、期末の借入残高は3,592.5万円であるが、固定長期適合率は64.6%となっており、長期借入金の返済に全く無理がない非常に優良な経営と言える。

3. 女性の活躍

実質的な家族労働力4名のうち、内ヶ島美津代氏と後継者である長男の妻の2人で、主に搾乳作業と哺乳牛・育成牛管理、生乳生産管理チェックシートなどの記帳、記録を行うとともに、大型特殊車両免許を取得し、繁忙期にはトラクタやダンプを利用した作業も行っており、経営のもう一つの大きな柱として重要な役割を果たしている。労働環境については哺乳ロボットやフリーバーン牛舎・パーラーシステムなどの導入、機械化などにより身体的な負担を軽減する方策を取っている。1日1人当たりの労働時間は7.1時間と無理がなく、夫婦交代制による休暇取得を実現するとともに、今後月2回の定期休暇の取得を予定している。

地域の酪農をはじめとする農林業の発展への貢献についてみると、平成22年に設立されたJA鹿本女性部フレッシュミズ部会初代山鹿支部長として親子参加型の様々なイベントを企画、実施し、会員の親睦を図るとともに、現在山鹿地区で15名の会員がいる酪農部会の

活動としては、父の日に牛乳を贈ろうキャンペーンを実施し、JAや市長などの行政機関長への牛乳贈呈、小学校での酪農教育・食育などを実施し、部会長として積極的に牛乳消費拡大を図っている。また、酪農家だけではなく、地域の農家、他業種の若妻との交流会を開催し、地域全体の活性化を図っている。平成29年からJA鹿本の女性理事に選任され、様々な事業展開に参画している。

以上のことから本経営は、女性の活躍に真摯に取り組んでおり、優良な経営的側面のみならず、女性の活動の視点からも評価することができる。

普及性と今後の方向

1. 普及性

飼料の成分バランスを考慮した設計で、むやみに乳量を追わず、良質な戻し堆肥を敷料に活用し、推奨される搾乳手順を遵守して乳房炎コントロールを行ってきた内ヶ島氏の飼養技術は、結果として生乳の乳脂率・無脂固形分率を高く維持し、細菌数・体細胞数の低い高品質乳生産を可能としている。この成果の達成は地道な日々の取り組みにより成り立つが、それは決して厳しすぎるものではなく、哺乳ロボットによる労力軽減や、月2回程度のヘルパー利用も組み合わせることで、1日7.1時間／人の労働時間で達成できている。1頭1頭の牛を大切に丁寧に扱い、日々の作業を忠実に行うことで「変化に気づける飼養管理」を可能とする内ヶ島氏の事例は、堅実な経営モデルとして評価できる。

2. 今後の方向

熊本県酪連では、消化障害を起こしにくいと言われているA 2型タンパク質の牛乳を生産するA 2型遺伝子をもつ乳牛を海外から導入し、将来的にこのような牛乳生産を目指す動きがある。内ヶ島氏はこの流れを後押しし牛乳アピールの一助になればと思い、平成29年に当該牛をオーストラリアから導入した。この取り組みは今後も継続させていく予定である。飼料生産については、地域の農地集積及び作業受託を行う組織「笑来皆(しょうらいかい)」の設立を目指す。後継者については、長男(25歳)を次世代の経営主に育成すべく、個々の作業の意味と繋がりを体感させるため全作業を経験させるとともに、経営上の数値、特に貸借対照表と損益計算書が連動して頭に浮かぶよう指導している。次男(22歳)も将来は酪農を行う意思があることから、就農後は200頭規模まで経営規模を拡大する計画がある。その際には、自給飼料生産をしている強みを活かし自家育成牛100%での牛群更新を行う目標を持っている。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 経営（肉用牛）
受賞者 峯村誠太郎、峯村伊世
住 所 長野県東御市

受賞者のことば

牧舎みねむら 代表 峯村 誠太郎

この度、内閣総理大臣賞を受賞できたことは身に余る大変光栄なことです。特に私が嬉しかったのは、非農家から嫁いできてくれ、これまで苦勞をかけてきた妻と連名で受賞できたことでした。

今回の受賞は長野県畜産会から推薦され平成29年度全国優良畜産経営管理技術発表会で、自身の農場経営について発表したことがきっかけとなりました。この発表会は自分の歩んできた畜産経営を見直す良き機会でもありました。

就農してからBSE、リーマンショック、口蹄疫の発生、東日本大震災など様々な困難にぶつかり、常に必死な状態が続いていました。このような経験の中で、先の見えない経営をどうしたら継続し改善していけるか考えました。そこで、牧舎みねむらのファンを作っていかなければと強く感じ、まずは牧場のことを知ってもらうために、一貫飼育を活かして6次産業に参入し、牛肉や牛肉加工品の販売をスタートしました。

しだいに販売も順調になり取引先が増えるにあたり、より安心安全で付加価値のつく牛肉生産を目指し農場HACCP認証農場へ挑戦し、平成28年に認証農場となりました。思い返せば逆境を逆手にとり、うまく時代の流れに沿ってチャレンジしてきたと思います。

しかし、そこには両親から受け継いだ想いと自分が決して曲げることのできない信念がありました。

「すべてはこの牧場にいる牛たちのため」

命に感謝し、なるべくストレスはかけずに愛情いっぱい育て、食べてくれる消費者の方やシェフ、販売先の皆様に信頼され美味しく食べてもらえるようにと。

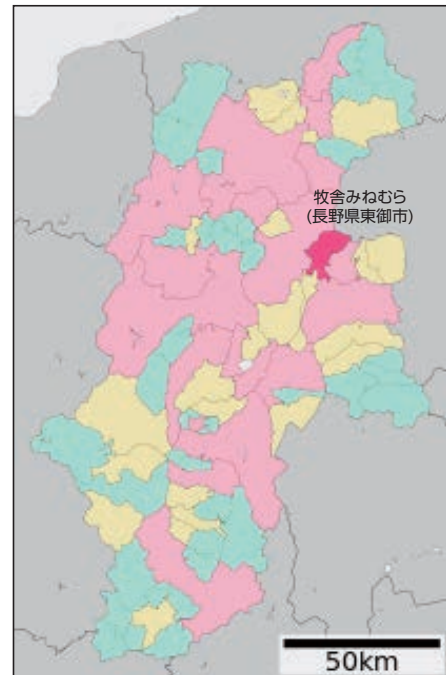
今後は繁殖牛の増頭を目指し出荷頭数の拡大を図り、雇用を生み、より安定した畜産経営へと進化し、この先何十年と牧舎みねむらが地域の景観の一部に溶け込んだ牧場となれるよう邁進していきます。牛と共に生きる人生のなかで多くの人が笑顔になり、牛たちや家族、仲間が幸せになれるよう頑張っていきます。最後に、牛飼いを始めた両親、地域の仲間、支えてくださる関係者の皆様に心から感謝申し上げます。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地概要

牧舎みねむらの所在する東御市（第1図）は、長野県の東部に位置し、北は浅間連山、南は蓼科・八ヶ岳連峰に囲まれ、市の中心部を千曲川が流れる。雨が少なく日照時間が長い気候と粘土質の大地を利用した農業も盛んで、巨峰、クルミ、白土馬鈴薯などが地域の特産品である。最近では新たなワイン産地としての振興も図られている。

第1図 牧舎みねむらの位置図



(2) 農林水産業の概要

市内の総農家戸数は2,369戸で、乳牛が8戸で300頭、肉牛が4戸で950頭、豚が4戸で5,500頭飼養されるなど畜産農家も少なくない。牧舎みねむらの他にも水田と酪農を複合した循環型農業への取り組みなどそれぞれの特色を活かした畜産経営が営まれている。

2. 受賞者の略歴

昭和57年に長野県上田市において、経営主のご両親が肉用牛経営を開始した。当時はホルスタイン種2頭と自給飼料畑2haであった。昭和60年に牛舎を増築しホルスタイン種、交雑種、黒毛和種肥育牛100頭規模となった。この年から和牛の雌を導入し、一貫経営が始まった。平成3年に上田市から現在の東御市に移転し、黒毛和種肥育牛150頭規模、繁殖牛50頭の規模となり、黒毛和種の繁殖・肥育一貫経営を本格的に開始した。平成13年に現経営主が就農し、この頃には繁殖雌牛が70頭規模となった。

平成23年に現在の経営主である峯村誠太郎氏へ経営移譲された。平成24年に牧場入り口に直営店を開設し、精肉と加工品の販売を開始した。

平成24年より農場HACCP取得に向けた取り組みが始まり、生産工程図や作業分析シートの作成などに関する勉強を重ね、平成28年に農場HACCPの認証を取得した。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

牧舎みねむらは、経営主本人（36歳）、妻（35歳）（写真1）、父（69歳）、母（59歳）、の4名で構成され、昨年まで経営主の妹も経営に参加していた。また、パート従業員を3名雇用し合計7名で構成されている。直売所が法人化されており、パート従業員は直売所で雇用され、牧場に派遣される形態となっている。

平成28年度現在、黒毛和種肥育牛160頭、繁殖雌牛80頭が繋養され、年75頭の子牛生産を行っている。生産された子牛のうち5頭程度を繁殖後継牛とし、残りを肥育しており、

外部導入は行っていない。年間60頭程度の肥育出荷となっている。

経営面積は田が40a、畑が30a、牧草地が500aであり、オーチャードグラスなどを作付している。使用している稲わらは近隣農家より年間700トン家族総出で収集し繁殖雌牛と肥育牛へ給与している。

家畜排せつ物は、耕作農家へ販売しており、耕作農家の要望に応え、おがくず堆肥と籾殻堆肥の混合などの工夫を行っている。

直売所では生産された牛肉の精肉とジャーキーなどの加工品を販売している。

農場HACCP認証を取得したことで、経営従事者の意識向上や付加価値の向上につながっている。



写真1 峯村誠太郎氏、伊世氏

2. 経営の成果

平均分娩間隔12.1ヵ月、子牛生産率約94% (子牛75頭÷繁殖牛80頭)で75頭の子牛生産を行っている。繁殖雌牛1頭当たりの産子数は、平均8産であり16産の牛もいる。分娩事故は全くなく、高い繁殖、哺育・哺育技術を有している。

直売所での精肉や加工品の販売は非常に好評である。

このような状況から平成28年度牧舎みねむらの収入は87,331千円となり、主な内訳として肉牛が71,119千円、堆肥が1,589千円、直売所が10,766千円となっている。このことから所得率は23.8%と高い水準となっている。

一方、長期借入金で平成28年度末で6,600千円あるが、着実な返済が進んでいることから問題は無い。経営主と妻は若く、多方面での活躍が期待され、将来的にもさらなる経営の発展が期待できる。

受賞財の特色

1. 技術

(1) 全頭自家生産による繁殖・肥育一貫経営

繋養牛は全て自家生産であり、外部からの導入はない。このことから肥育素牛価格に左右されない飼養管理と牛肉生産が可能であり、経営の安定につながっている。

繁殖雌牛の更新と後継牛の選定には繁殖データと育種価、ゲノミック評価などデータの利用と新たな技術の導入も行っている。

分娩された子牛（写真2）は、通常母牛による自然哺育であるが、下痢や疾病等が疑わしい場合は、すぐに人工哺育に切り替え、敷料を新しく厚く敷くようにしている。これにより子牛の損耗はみられない。妻や従業員による1日4回の見回りにより早期発見早期対応を徹底している成果である。

3～4ヵ月齢で離乳し、12ヵ月齢までチモシーと良質稲わらによる粗飼料中心の飼養管理を行っている。12ヵ月齢頃から肥育牛として管理し、16ヵ月齢以降出荷まで、配合飼料を

約9kg／日給与し、良質稲わらを飽食給与している。さらに海藻とミネラルの添加を行い、良好な体調を保っている。牧舎みねむらでは「ストレスゼロを目指した飼養管理」、「牛にも人にも無理をさせない生産体制」を心がけている。濃厚飼料多給による飼養管理でなく、良質稲わらの多給と無理をさせないコンスタントな濃厚飼料の給与により、出荷まで事故のない肥育となっている。肥育牛は約28ヵ月齢で出荷し、出荷時体重750kgと全頭自家生産の一貫経営としては良好な成績である。このような飼養管理は、販売先からのニーズに応え、筋間脂肪が少なく、瑕疵を出さない枝肉生産につながり、抗生物質は極力使わない安心安全な生産が担保されている。



写真2 生産された子牛

(2) 地元の稲わらを活かした飼養管理

使用する良質な稲わらは近隣の耕作農家から収集しており（写真3）、ロールわらとして3軒、はざ掛け(はせ掛け)として80軒の農家を対象に年間700トンの稲わらを家族総出で収集している。経営主は「飼養管理など生産がうまくいっているのは、この良質わらのおかげ」と述べている。また、地元産コシヒカリの稲わらの使用は生産される牛肉のセールスポイントにもなっており、地域資源を活かした循環型農業の成果である。このように、地元耕作農家との連携も図られており、地域農業の一体感がうかがえる。



写真3 収集した稲わら

(3) 良質堆肥の生産

糞尿処理は自家処理であり、耕作農家の要望により牛糞を多くした堆肥やおがくず堆肥と、籾殻堆肥を混合した堆肥なども生産している。また、耕作農家で完熟させる未完熟の堆肥も販売している。耕作農家からの評判も良く、良質さが口コミで広がっている。使用している籾殻は水稻生産農家から譲り受けており、水稻生産農家での籾殻消費につながっている。2年1回成分分析を行っており、客観的な分析値に基づく堆肥の良質さが示せることも耕作農家からの信頼を得る要因となっている。

これらのように、牧舎みねむらは良質稲わらの使用や良質堆肥の生産など循環型農業の実践から地域内の耕作農家との連携が十分に図られている。

(4) 精肉・加工品の高評価と無理のない生産と販売

生産される枝肉は、28ヵ月齢出荷で肉質等級4以上が80%と全頭自家生産の一貫経営では高い肥育技術と思われる。生産される牛肉は、赤肉のうま味と脂のバランスがよく、肉

色がやや濃いものとなっている。一貫経営の良さを消費者に伝えたい思いや地元根ざした販売を行いたい思いから、平成24年に牧場入り口に直売所を開設し、自家生産した牛肉の精肉と加工品を販売している（写真4）。主に県内からのネット販売による注文が多く、評判が高いことから在庫が無い状態である。今後精肉の販売については、増加させ対応していく方針である。このようなことから、売り上げが平成26年から平成28年に3.3倍となり、以降も増加を続けている。



写真4 直売所で販売されている精肉と加工品

また、近隣のコミュニティーレストランや焼き肉店にも精肉を供給しており、地域産業に貢献している。

(5) 農場HACCP認証取得による効果

平成24年より農場HACCP取得に向けた取り組みが始まり、生産工程図や作業分析シートの作成などの勉強を重ね、平成28年に農場HACCPの認証を取得した（写真5）。

農場HACCP認証の取得により、経営従事者のミーティングや勉強会の回数が増え、飼養管理に関する意識向上や教育効果による家畜の衛生管理、堆肥の成分分析など生産技術の改善につながっている。

さらに、安心安全の観点から販売品に付加価値が生まれ、経営主の「牛からいただいたものに少しでも付加価値を付けたい」との思いがこの取得により実現されている。



写真5 農場HACCP認証取得

2. 経 営

牧舎みねむらの平成28年度の収入は87,331千円、うち肉牛が71,119千円、堆肥1,589千円、直売所10,766千円となっている。

牛肉価格の上昇に伴い牧舎みねむらの収入も、それ以前と比べ10,000千円以上増加している。また、直場所の売上高が増加する過程で、平成29年度に法人化しており、(株)牧舎みねむらの平成29年度の売上高は39,699千円にまで増加している。

牧舎みねむらとしての所得は、平成27年度1,772千円、平成28年度18,151千円となっている。専従者給与を含めると、それぞれの年度で2,768千円、20,849千円となる。平成29年度、牧舎みねむらでは、所得6,319千円、専従者給与を含めると7,517千円となる。

この牧舎みねむらでの収益状況に加え、(株)牧舎みねむらでは、平成29年度、1,064千円の当期純利益が確保されている。短期の資金確保（当座比率・流動比率）、長期の資産への投資の状況（固定比率・長期適合率）も極めて安定的ある。利益が積み増され自己資本比率も56.4%と高い水準となっている。

第1表 牧舎みねみらの収入

単位：円

	2010年 平成22年	2015年 平成27年	2016年 平成28年	2017年 平成29年
収入計	54,321,252	69,081,983	87,331,066	81,983,129
畜産物その他	48,129,995	67,732,234	83,691,553	80,690,872
肉牛	45,318,456	58,211,500	71,119,666	71,537,116
繁殖	1,219,142	-	-	-
堆肥	1,592,397	1,494,487	1,589,408	2,024,583
直売	-	8,026,247	10,766,414	6,851,191
雑収入	6,191,257	1,349,749	3,385,790	1,198,923
助成金等	5,633,985	1,081,244	2,355,209	467,617
共済その他	557,272	268,505	922,977	643,256

出所：『青色申告』各年次

第2表 ㈱牧舎みねみらの損益計算書

単位：円

	2017年 平成29年 第1期
売上高	39,699,281
売上原価	30,306,295
売上総利益	9,392,986
販売費及び一般管理費	7,947,271
営業利益	1,445,715
営業外収益	32,512
営業外費用	19,559
経常利益	1,458,668
法人税、住民税及び事業税	394,501
当期純利益	1,064,167

出所：『決算書』

第3表 牧舎みねみらの経費

単位：円

	2010年 平成22年	2015年 平成27年	2016年 平成28年	2017年 平成29年
飼料費	23,208,535	30,626,812	29,810,772	30,733,335
農薬・衛生費	548,663	859,166	174,221	1,380,151
修繕費	2,294,205	2,282,319	430,235	409,565
動力光熱費	1,988,717	2,419,770	1,664,562	1,841,240
減価償却費	8,529,889	6,532,541	7,136,533	8,048,953
利子割引料	0	1	85,134	-
地代・賃借料	337,825	768,893	309,821	-
その他	26,743,670	22,174,217	26,177,436	31,154,829
経費計	63,651,504	65,663,719	65,788,714	73,568,073

出所：『青色申告』各年次

牧舎みねむらが行っている近隣農家からの良質稲わらの収集や良質堆肥の生産による耕畜連携や循環型農業の実践、また、6次化や食育活動等の実施は、地域における畜産のあり方や様々な分野、異業種に対して普及性が非常に高い。畜産を含めた農業はその経営体だけで実施することは不可能であり、地域の資源を有効に循環させながら実施することになる。これについて牧舎みねむらは先駆的に取り組んでおり、模範となるべきものである。また、牧舎みねむらでは、現在の畜産経営や6次化による直売所との一体的経営を、畜産を志す若者に伝授すべく、人材育成にも取り組んでいきたいと述べており、更なる普及性が期待できる。

また、地元の若手果樹、野菜、ワインブドウ生産者とともに「YO農会」を組織し、地元レストランと連携しながら会員の生産物の発信や耕畜連携・資源循環などに関する意見交換などにも取り組んでいる。この取り組みにより経営主の「田園風景を残していきたい」という思いの実現と若手生産者のより一層の活躍の場の展開が図られている。さらに、経営主の母は、「長野県畜産女性ネットワーク委員会」の委員長を務め、地域や県の畜産女性ネットワークの中心人物である。また、経営主の妹のキャリアを活かし、子供たちへの食育や農業体験の受け入れも行っている。現在は経営主の妻がその業務を引き継ぎ、子供たちへ「いただきます」、「ごちそうさま」の教育を行いたいと述べており、女性ならではの視点での活躍が感じられる。牧舎みねむらのこのような活動は、地域の若手や女性農業者へも模範となっている。

現在の経営主は36歳であり、当面次世代承継の心配は無く、経営の継続性に問題は無い。6次化に取り組むことによる加工品の販売、食育・農業教育への取り組みの強化、耕畜連携や他業種との連携による地域に溶け込んだ畜産業の更なる発展が期待できる。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（養豚）
受賞者 株式会社五十嵐ファーム
代表取締役 五十嵐一春
住 所 山形県鶴岡市

受賞者のことば

第57回農林水産祭において日本農林漁業振興会会長賞を受賞することができたことをこの上ない栄誉と実感しております。この度の受賞は平成29年度全国優良畜産経営管理技術発表会における農林水産大臣賞に続く受賞です。推薦していただいた日本養豚事業協同組合の組合員の皆様と事務局の皆様方に心より感謝申し上げます。

私の経営スタイルは循環型農業で、養豚を核としたアスパラガス栽培・稲作の複合経営を行っております。養豚は国内では小規模の母豚107頭の一貫経営です。アスパラガスは、2.5haで春・夏・秋採り、水田は6.5haで、これだけの農地を耕作することで堆肥や液肥はうまく循環されますし、農業所得も生まれます。アスパラはすべて手作業で、地域の人達の協力なくして私の経営は成り立ちません。

経営が目覚ましく改善されたのはベンチマーキングとの出会いでした。養豚経営を左右する項目が31項目示されており、毎月その数字が私のもとに報告されてきます。自分の経営の弱点が洗い出され、そこにこそ最大の経営改善の可能性が秘められていることに気づかされました。そして、弱点克服を勇気と確信をもって実行した結果、驚くほどの経営の成長を成し遂げることができました。今回の受賞はこれらを含め、評価していただいた結果だと私なりに受けとめております。

全国の中小規模の生産者の方々や若者たちが、畜産・農業という素晴らしい産業に未来への希望を夢見ることができるよう、この受賞をきっかけに魅力を伝えていきたいと思えます。また、日本型農家養豚という古くて新しいスタイルをもっともっと勉強し、可能性の道を切り開いていく所存です。

最後に中央畜産会、農林水産省、日本農林漁業振興会関係者の皆様方に深く感謝申し上げます。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

五十嵐ファームは、山形県鶴岡市に所在する。この地は、庄内平野を有する山形県庄内地域の中でも、日本海に面して雪深く冷涼な気候が特徴である中山間地に位置している(第1図)。

第1図 鶴岡市の位置



(2) 農林水産業の概要

山形県庄内地域は、山形県の全産業生産額の概ね25%を占め、全産業中、農林水産業の比率は概ね5%を占める。農業産出額は、米、野菜、畜産、果実の順であり、水稻作付面積は山形県内の40%を占めるなど、米作が盛んな地域である。

養豚は山形県全体で約15万頭が飼育されており、鶴岡市では27農場で24千頭程度飼育されている。

2. 受賞者の略歴

代表取締役である五十嵐一春氏(写真1)は、昭和61年に就農し、養豚(母豚60頭の一貫経営)と稲作の複合経営に従事した。その後、平成7年に新潟県養豚勉強会「マスターズクラブ」に加入、平成8年には米国SGI(Swine Genetics International)社からデュロック種の雄を購入するなどして養豚部門の充実に力を注いできた。平成11年にはオランダから環境調節が可能である先端的な施設を輸入し、畜舎の増設を行い、母豚100頭規模の一貫生産体制を確立した。



写真1 五十嵐氏

また、氏は循環型農業の完遂を目的として平成17年よりアスパラガス栽培に取り組み、堆肥、液肥の有効利用を進めるとともに、自ら販売先を開拓し、近隣の有名な観光地である温海温泉の食材の一つとして定着させている。このことにより現在では13名の雇用を行うなど、地域活性化の一助ともなっている。

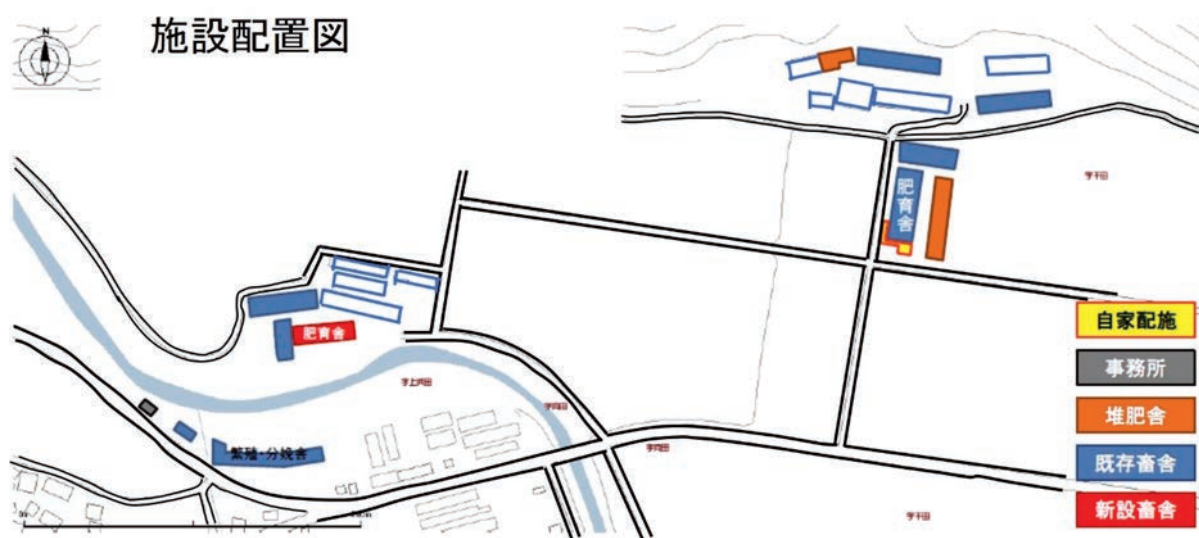
その後、平成25年に多産系の種豚の導入を開始し、併せて一般社団法人日本養豚開業獣医師協会(JASV)によるベンチマーキング事業により経営改善を進めた結果、1母豚当たり年間離乳頭数27.62頭、同肉豚出荷頭数27.38頭、同枝肉出荷重量2,160kgを達成するに至っている。さらに、飼料用米や米菓を利用した自家配合を行うことで、飼料コストの大幅削減を実現している。

この間、経営状況も大幅に改善し、平成28年度の養豚部門の販売額は1億1千万円に達し、所得34百万円、所得率30%を達成した。平成29年2月には資本金1千万円で株式会社(役員2名、正職員2名)を設立するに至っている。

1. 経営の概要

五十嵐ファームの経営は、養豚、稲作、圃場園芸（アスパラガス生産）の3部門からなっており、それぞれが有機的に機能補完を行っている。経営の支柱は売上高の90%を占める養豚であり、現在、繁殖母豚103頭、種雄豚7頭を飼育する一貫経営として、平成28年度では年間2,738頭の肉豚を出荷している。養豚関係施設は、既存の畜舎をベースに、廃業畜産農家の施設を購入・改築し、拡大がなされたもので、現在では、繁殖・分娩農場、肥育農場（2箇所に分かれている）の2サイトで、繁殖豚舎、繁殖・分娩豚舎、離乳豚舎、肥育豚舎5棟、堆肥舎、自家配合プラント（肥育舎内・写真2）を有している（第2図）。

第2図 畜舎の配置



業務に関しては、養豚部門はご夫妻と従業員2名の4名で管理しており、氏が全般の管理を担当し、夫人の温子氏と女性従業員が分娩・離乳を、男性従業員が肥育・自家配合飼料製造を担当している（第1表）。アスパラガス生産に関しては、耕作放棄地の予備軍となりそうな農地を1.8ha借地し、自己所有の0.7haを合わせてその生産を平成17年より行なっている（写真3）。氏が主に管理し、パート13名を雇用しており、繁忙期には養豚部門との調整を行うことで労働ピークの緩和を図っている。なお、アスパラガス栽培では、年間140～150tの堆肥と液肥を利用しており、軽トラック、トラクターで畑まで運搬し、散布している。水田は地域に組織されている組合と、育苗、田植え、収穫、乾燥・調製などの作業を連携しながら行っている。自己所有1.66ha、借入地4.74ha、計6.4haとなっている（第2表）。組合へは田植え作業や機械の委託を行なっている。



写真2 自家配合施設

生産される豚肉は、庄内豚、あつみ豚、桜美豚のブランド名で販売されており、アスパラガスとともに地域の食材として定着し、観光産業の振興にも貢献している。桜美豚を原料と

したハム・ベーコンも製造され、販売されている（写真4）。

氏の理念は「地域に根差した」養豚業の展開であり、その普及をめざして活躍している。



写真3 アスパラガス畑



写真4 道の駅で販売されているあつみ豚の加工品

第1表 労働力の構成（養豚部門）

		年齢	年間従事日数	作業分担
構成員	本人	52	300	全般
	妻	49	300	分娩・離乳舎
従業員	(男性)	36	300	肥育舎、自家配飼料製造
	(女性)	59	260	分娩舎

第2表 経営面積（ha）

	田	畑	合計
自己所有	1.66	0.7	2.36
借入	4.74	1.8	6.54
合計	6.4	2.5	8.9

2. 経営の成果

㈱五十嵐ファームの特筆すべき成果は、繁殖母豚100頭規模の養豚一貫経営をベースとして、水田、アスパラガス栽培などの耕種部門との有機的な複合経営を実践している点にある。経営の基礎となる養豚部門を見ると、その飼養技術は、年間2.49回の分娩、母豚1頭当たりの年間離乳頭数27.6頭、年間出荷頭数27.4頭と極めて高く、そのことが右肩上がりの収益増加の実現に大きく寄与している。そして、循環型農業の実践によるアスパラガス栽培は、経営基盤の安定化につながるのみならず、雇用者数の増加や観光産業との連携を推進するなど地域の活性化にも貢献している。さらに、飼料用米等を活用した自家配合の取組は、飼料コスト低減効果のみならず、地域の耕畜連携の動きを加速するものであり、地域経済の将来展望を切り開くものといえる。

中山間地における循環型農業の展開は、地域に根ざした産業の複合化であり、地域の活性化に資するものと評価される。

1. 技術の特色

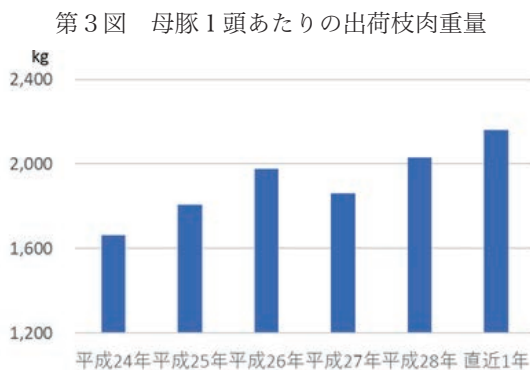
五十嵐ファームの技術面における特徴として、

①高い生産技術とそれを支えるベンチマーキングによる経営の可視化

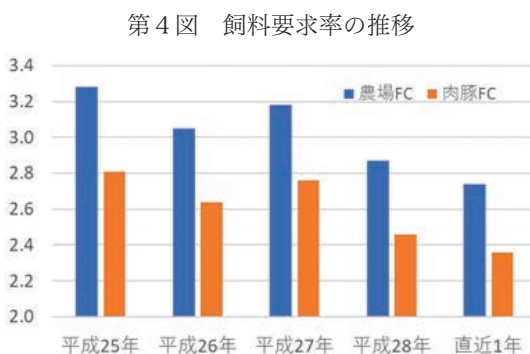
②循環型農業の実践

の2点があげられる。

前者については、氏の研鑽と情報収集の努力によることが大きく、平成25年度から開始した多産系の導入による肥育成績の著しい改善（繁殖成績、出荷枝肉重量で著しい）と飼料米、米菓を利用した自家配合による飼料コストの削減（売上高に占める飼料費の割合は35%と素晴らしい成績）により収益性が格段に改善されている。飼料要求率も極めて低く、高い技術力の成果が示されており、氏が先駆的に取り組んでいるアニマルウェルフェアへの配慮努力（環境調節施設、1頭当たり飼養面積1.5㎡）も成果に結びついているものと思われる。



この高い技術力が遺憾なく発揮されている背景には、平成23年度から取り組んでいるJASVのベンチマーキング事業によるところが大きい。この取組により、氏は自身の経営の長所・短所を客観的に把握し、その結果を日常の飼養管理に反映させることで、経営改善に取り組むと同時に高いモチベーションの維持にもつながっている。



2点目の特徴である循環型農業の実践は、糞尿問題の解決が持続的な養豚経営を展開するために乗り越えるべき大きな課題であるとの認識から取り組んでいる。すなわち、多くの肥料を必要とするアスパラガス栽培に着目し、年間140～150tの堆肥を使用すると同時に液肥も散布し、また、水田にも年間200tの液肥を投入するなど、地域における畜産→野菜・稲作の循環体系を構築している。この取組はお荷物であった糞尿を堆肥に、さらにはアスパラガスや良質食用米などの付加価値を高めるための有効な切り札とすることを可能としている。

2. 地域社会への貢献

五十嵐ファームによる地域社会への貢献として、次の3点が評価される。

①地域環境への配慮：排泄物処理を徹底していることから、周辺住民からの苦情はない。

また、中山間の荒廃農地でアスパラガス栽培を行うことで、地域環境の保全に対しても積極的な役割を意識している。

②飼料米等の利用による地域内での連携関係の構築：250tの飼料米を引受けるなど、耕種農家との連携を進めている。また、食品製造会社の廃棄物を引取り、自家配合により、

地域資源の有効利用を行っている。

- ③生産された豚肉は、庄内豚、あつみ豚、桜美豚のブランド名で販売されており、地産地消に貢献している。これらはアスパラガスとともに温海温泉の地域食材としても定着しており、観光の振興にも貢献している。

このほか、山形県内外で氏の経営を紹介するなど、業界の発展に向けて積極的に活躍している。

3. 経営

㈱五十嵐ファームは、平成29年度に法人化し、LW種雌103頭の養豚の一貫経営と水田6.4ha、アスパラガス2.5haの複合経営を行っている。

養豚部門に関しては、豚肉価格が上昇する以前の平成24年度に約78百万円の収入であったが、その後、豚肉価格の上昇と、性能の高い外国種豚の導入、ベンチマークへの参加等の経営内部の改善の効果によって、平成26年度1.0億円、平成28年度1.2億円へと右肩上がりで見込が増加している。法人化された平成29年度には総額1.25億円、うち養豚部門の売上高が約1.1億円にまで増加している。

一方で、この期間の五十嵐ファームの経費は、74百万円～87百万円の水準で推移している。自家配合プラントを設置した平成28年度に飼料費は43百万円に低下しているが、平成29年度は60百万円にまで増加している。

専従者給与は平成25年度以降360万円、常雇2名に雇人費がそれぞれ100～180万円前後の金額が支払われている。その上で五十嵐ファームの所得が確保されていたが、平成28年度、所得が30百万円を超えたこともあり、平成29年度に法人化を行なうこととなった。

また、法人化に伴い、経営主に1,100万円、夫人に360万円、合計で年間1,460万円の役員報酬が㈱五十嵐ファームより支払われている。

豚舎・農地の取得（平成22年）、自家配合プラント設置（平成27年）等のための長期借入金43百万円（償還期間は8年～15年）は、㈱五十嵐ファームの利益水準を踏まえるならば、今後も償還が順調に進展していくと推察される。

第3表 損益計算書

単位：円	
	2017年 平成29年 第1期
売上高	125,135,562
養豚	109,073,676
稲作・アスパラガス	16,061,886
売上原価	41,270,157
売上総利益	83,865,405
販売費及び一般管理費	65,234,376
営業利益	18,631,029
営業外収益	2,003,426
営業外費用	7,426
経常利益	20,627,029
法人税、住民税及び事業税	6,939,813
当期純利益	13,687,216

出所：『決算書』

第4表 販売・一般管理費

単位：円

	2017年 平成29年 第1期
役員報酬	14,600,000
給与手当	8,732,408
その他	41,901,968
計	65,234,376

出所：『決算書』

第5表 財務指標

単位：%

	2017年 平成29年 第1期
総資本経常利益率	22.8
流動比率	166.0
当座比率	87.4
固定比率	131.3
長期適合率	56.9
自己資本比率	26.2

出所：『決算書』

なお、法人化以前から夫人へは専従者給与が、法人化後は役員報酬が支払われており、厚生年金、民間の保険、労災等にも加入している。また、経営の意思決定の際には、経営主と妻の「二人三脚」で行なわれてきたことも付記しておきたい。

普及性と今後の方向

1. 普及性

ベンチマーキングによる経営、技術の可視化と新規技術の積極的な導入など、他の養豚経営農家に対して大いに参考になる事例であり、普及性が高い。また、地域に根ざした産業を理念として、循環型農業を実践する姿勢も賞賛に値する。現在、適切な経営規模を生産性と糞尿処理のバランスを考慮して設定しており、将来規模拡大を図る場合もそのスタンスは変わらないものと思われる。

2. 今後の方向

当面は、現状規模を維持して高収益性を持続的なものとし、さらに環境整備を進め、HACCP（危害分析重要管理点）等についても取得するための検討を進める意向である。法人化したばかりであり、規程等の整備は、今後、進められるものと思われる。また、息子さん二人が就農を希望しており、その段階で、大きく発展することも期待される。

天 皇 杯 受 賞

受賞財 経営（林業）

受賞者 速水 亨・速水 紫乃

住 所 三重県北牟婁郡紀北町

受賞者のことば

速水 亨・速水 紫乃

この度は夫婦共に天皇杯を拝受することとなり、大変名誉なことと存じます。林業経営が非常に厳しいこの時代に、適切な管理を行い、次世代に豊かな森林を残すべく努めて参りました。また、様々な人々が森林と関わりやすくするために行ってきた都市と森林を結ぶ活動やヒノキオイルの製造などの取組が、女性の森林との新しい関わり方の一つとして評価されての夫婦での受賞になったと存じます。

厳しい経営の中で、常に共に歩んでまいりました成果を認められ光栄に存じます。林業は新しい試みを行うと結果が出るまでに数十年かかり、どうしても尻込みすることが多くなります。私達の森林が所在する尾鷲林業地帯は、日本農業遺産にも認定される伝統林業地で古くから変遷しながらも確立した育林体系があり、そのような育林によって、素晴らしい森林を育ててきた成功体験があります。故に、ますます今までの施業方法を変えることに臆病になります。

林業が右肩上がりの時代であれば、施業の精度を高めていけば良かったのですが、既に木材価格は長期間下がり続けています。特に近年は、尾鷲ヒノキ林業の特徴である節が無い、節が小さい高級な柱材の需要は大きく減り、価格も安くなりました。製品価格に占める立木価格の割合もスギを見れば20~30%だったものがなんと4%にまで下落しています。

そのような経営環境の中では必然的に新しい試みを行っていかなければなりません。その時に、長期性ゆえに失敗が内包されてしまう懸念があり、その失敗を避けるためには、過去の経験や歴史を分析し、近年の様々な研究成果も合わせることで得られる知識をもって、作業員と共に考え、経営管理に生かす工夫が必要です。

さらに、苗木、育林、伐採、丸太の販売までを俯瞰し、そして木材の消費者までの関連を考えて、積極的に変わること挑んでいく必要もあります。

今後も従業員と夫婦共々研鑽を積んで参りますので、皆様のご指導、ご鞭撻をお願い致します。

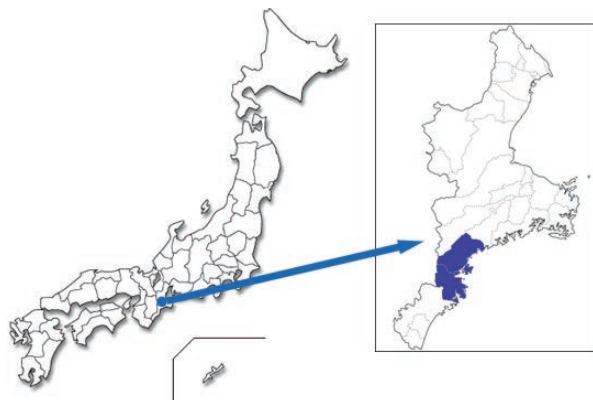
1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

速水林業の森林は、熊野灘に面する三重県南部、紀伊半島東部に位置する尾鷲市と紀北町にまたがる約4万haの尾鷲ヒノキ林業地帯の中にある。この地域の北西部は、三重県内でも有数の剣山である大台山系から標高1,000～1,600mの稜線が連なる山岳地帯となっており、南東部に向かって急激に高度を下げて、海岸部の熊野灘（太平洋）に至り、リアス式海岸となっている。こ

この山岳地帯（北西部）から海岸部（南東部）までの距離は10～15km程度であり、海岸部でも斜面傾斜が非常に大きく、平地はきわめて少ない。また、冬季でも5℃を下回らない温暖な気候と年平均降水量約4,000mmという日本でも有数の多雨気候である。

第1図 速水林業所在地（北牟婁郡紀北町引本浦）
きたむろぐんきほくちうひきもとうら



(2) 農林水産業の概要

当地域は、平地が極めて少なく、耕地面積は全体の1%程度と農用地の確保が難しい一方、「紀の国」またの名を「木の国」と呼ばれ、森林に恵まれていた。このため、林産物の採取（炭焼き）、天然林の伐採といった収奪的林業に始まり、1600年代半ばから植林・育林を行う循環型林業へと移行していった。また、この地域の発達した海運業を背景に、京・大阪、江戸等の大都市への荷物輸送が容易であったことが当地域の林業の発展に大きく寄与した。

三重県のヒノキ生産量（平成27年）は約10万m³で、全国第8位、当地域のヒノキ生産量は2万m³、生産額は約3億5千万円程度と推定され、当県のヒノキ生産量の約5分の1を担っている。

尾鷲ヒノキ林業は、本格的な人工林施業が始まって以降、試行錯誤を繰り返しながら、こうした急傾斜で土地生産力の低い産地でも生育できるヒノキを植栽樹種として選定し、一般的なヒノキの植栽本数の倍以上、6,000本～10,000本/haの密植を行い、緻密な年輪幅を均一に成長させるための密度管理を行い、枝打ち技術を駆使し、無節や上小節といった良質な芯持ち柱材を生産するとともに、生産された木材は、そのほとんどが地域内の製材工場で丁寧に加工・出荷されてきたことが大きな特徴である。当地域のヒノキ林業は、林業のみならず、製材等の木材加工業、公共建築物や住宅の建設業、その販売に関与する不動産業等の関連産業への波及効果も大きく、基幹産業と位置づけられる。

2. 受賞者の略歴

○速水亨氏の主な経歴

1953年5月 速水林業の9代目として、三重県北牟婁郡紀北町に生まれる

1979年4月 家業の速水林業の経営に就く

2003年6月～ 2006年5月 森林組合おわせ 組合長理事

2006年5月～ 2013年5月（一社）日本林業経営者協会 会長

2006年8月～ NPO法人日本森林管理協議会（FSCジャパン）副代表

2015年6月～ 三重県林業経営者協会 会長

2018年7月～ みえ森林・林業アカデミー 特別顧問

その他、林業関係、教育関係、文化、スポーツ、施策等の町、県、国の員や政策決定に多数参画。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

速水亨氏は、速水林業の9代目代表であり、現在、三重県南部に位置する紀北町を中心に、所有山林（家族所有分も含む）1,070.42haを核として、周辺の他所有者森林を合わせ、1,189.31haを対象に森林経営計画を樹立し、従業員9人を雇用しながら、この地域のブランドである高品質材「尾鷲ヒノキ」の生産者として優良材を生産しつつ、極めて優良な林業経営を行うとともに、地域のオピニオンリーダーとしても多岐にわたり活躍している。

速水氏の林業経営の第一の目標は、持続的な森林経営の確立であり、人工林、自然林にかかわらず、「環境的に豊かで美しい森林」を育てることを大切にしている。「豊かで美しい森林」とは、森林に微生物、昆虫、小動物や多様な植物が生育し、命の息吹が感じられる森林であり、林業という産業活動と環境配慮の両立を森林管理の目標としている。具体的には、主とするヒノキ林の適正な間伐を実施し、林床の光環境を整え、下層植生（広葉樹や当地域の特徴であるシダ類）の生育を促進させることで、多様な生物を育むとともに、表層土壌の流失を防ぐというもので、この森林管理方法は、急峻な地形が海岸まで迫り、全国有数の多雨であるこの地域において、地力の維持を図り、持続的な林業活動を展開するうえで、欠くことのできない高度な施業技術である。

このような、生物の多様性が発揮される森林環境を維持・創出しつつ人工林を育成する森林管理を、速水氏は、「環境管理人工林育成技術」という用語で表現しているが、この育林技術は、世界的にも確立されているとは言えず、日々理想に近づけるよう努力している。その具現化として、平成12年、当時国内で一部の研究者や国際的なネットワークを持つNGO以外に全く意識されていなかった森林の第三者認証に着目し、世界的な環境配慮型林業の証であるFSC認証を日本で初めて取得した。

また、速水氏は、環境配慮型林業や伝統的施業技術を実践しつつも、労働安全の確保に努め、木材価格の低迷など厳しい林業の現状においても収益が得られるよう、機械化、基盤整備、技術開発に取り組んでいる。そのためには、経営者の明確な意思と従業員たちの高い意識が必要との思いから、議論の存在する林業現場を育てることを大切にしている。

同時に、地域住民に理解される経営を心掛けている。

さらに、速水氏は、海山林友株式会社のオーナーでもあり、株式会社森林再生システムの代表取締役も務めている。海山林友（株）は、林業の作業会社で、速水林業の従業員が代表取締役を務め、速水林業からの出向者を含め8人の従業員で、受託した森林において、速水林業のノウハウを活かした作業を行っている。（株）森林再生システムは、科学的に森林・林業を見つめ直し、森林・林業を再生することを目的に、主に、コンサルティング業務と森林レーザー計測機械の販売を行っている。

森林管理に手は抜かず、環境への配慮を行いつつ、山林の質を向上させるという目標を掲げ、林業生産を維持する、というのが速水林業の考え方である。この考えのもと、地域の森林管理を木材販売も含めて速水林業で受託し、速水林業のノウハウを活かして、地域の森林をより良き山にしていくこと、また、地域の林業事業体、主に森林組合と連携することで速水林業のノウハウを普及し、地域の森林や事業体等全体のレベルアップにつなげたいと速水氏は考えている。

また、全国的にも、速水林業のノウハウを普及したいとの思いで、（株）森林再生システムを立ち上げ、同じ思いを持つ仲間たちのプラットフォームとして、同社の経営を行っている。

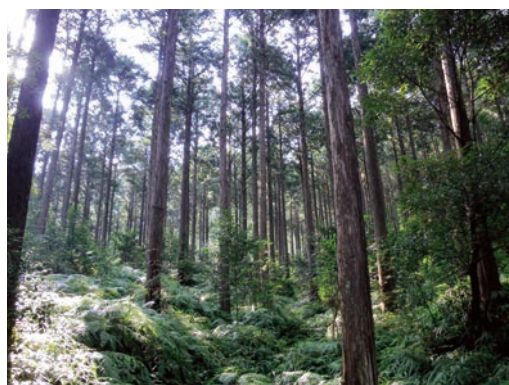


写真1 速水林業の森林

第1表 経営森林の施業仕組み等

樹種	人工林：スギ 適地にわずか（0.5%） ヒノキ 大部分（77.8%） 天然林：二次林のため、更新してきた樹種をそのまま維持
作業種	皆伐高林施業が基本。 皆伐時に上木の一部を保残木として次の伐期まで残すことを繰り返し、将来的には様々な樹齢の上木が混交するような林分を試行中。
伐期齢	人工林：スギ、ヒノキともに50～120年 天然林：特に伐期は定めない
施業上の技術的特徴	密植（4,000本/haから場所によっては10,000本/ha程度） 枝打ち 粗植（1,500～2,500本/ha程度）の試行 挿し木による優良苗木生産 ポット苗による育林の効率化 皆伐再造林一貫作業による効率化 機械化による搬出の効率化 林地の集約化による作業の効率化

第2表 経営森林面積（平成29年度）

（単位：ha）

区分	森林面積			
	スギ	ヒノキ	その他	計
所有山林	5.76	807.73	256.93	1070.42
経営受託山林	0.65	117.69	0.55	118.89
計	6.41	925.42	257.48	1189.31

第3表 森林施業面積（平成29年度）

（単位：ha）

区分	植栽	下刈り	除伐	枝打ち	間伐	主伐
所有山林	0.00	10.30	3.37	12.47	26.78	0
経営受託山林	0.00	1.70	0.26	0.00	38.07	0
計	0.00	12.00	3.63	12.47	64.85	0

2. 経営の成果

速水氏は、人工林の持続可能な森林経営を基に、当地域のブランドである高品質材「尾鷲ヒノキ」の生産者として、密植、除間伐、枝打ちの繰り返しによる良質な芯持ち柱材を生産し実践的で積極的な事業経営を行うとともに、地域のオピニオンリーダーとして多岐にわたり活躍している。

氏は林業の改善・立て直しに向けた経営の確保、新たな林業機械の導入等の技術的な改善、地球環境保全に向けた認証等を積極的に行い、その実績を踏まえ、幅広い層を対象に各種講演・研修・著作等を通じた普及に努めるなど、全国レベルの指導者である。

年間の木材生産量は経営受託山林を含め、約3,000m³である。木材価格が低迷する現状で、皆伐後の再造林・育林経費が確保出来ず持続可能な森林経営の確立が難しい状況の中にあって、近隣の山林所有者約70人の経営受託を行いつつ、当面は、森林の質を向上させながら森林の管理をし続けるとしており、同時に、林業が利益を出して、森林所有者にお金を戻すことができるようになることを目指して多様な活動を進めている。

第4表 木材生産量（平成29年度）

（単位：m³）

区分	丸太
所有山林	1,160.0m ³
経営受託山林	2,471.1m ³
計	3,631.8m ³

1. 技術

(1) 高性能林業機械の導入による生産性の向上

速水氏は、林業関係者の間で、「日本にはヨーロッパの林業機械は入らない。」というのが常識の考え方であった頃から、環境配慮型の森林経営を持続するためには、ヨーロッパのような機械化が日本にも必要であると考え、何度もヨーロッパを訪問し、平成2年、全国で初めて、高性能林業機械であるタワーヤードを海外から導入した。導入後は、試行錯誤を繰り返して、スキディングローダー（これも、海外からの導入である）と組み合わせた搬出システムを独自に確立し、間伐、皆伐の生産性を向上させている。

このように海外の機械を用いた機械化を進めることができたのは、速水林業先代の勉氏の時代から、地道に路網整備に取り組んできた成果である。現在、速水林業が管理する森林の路網密度は、約49m/haであり、路網から作業現場までの平均到達距離は100m、これは、現在使用しているタワーヤードでほぼ全てがカバーできる距離である。

また、これらの機械の整備については、国内導入数が少なく、整備を外部に発注することは困難であることから、ほとんどの修理、改造を自分たちで行えるように従業員の育成を行い、機械の維持費を大きく低減させることに成功している。



写真2 タワーヤードとスキディングローダー

(2) 育林の低コスト化

木材生産に係る経費のうち、70%を占める初期のコスト低減を目的に、従業員全体で植栽、下刈り等の作業を徹底的に検証、議論し（議論の存在する林業現場）、次の取組を通じて、30年生までのha当たり育林労働投下が400人工以上（速水氏が経営に従事した当時）であったものを、現在は、90人工台まで大きく引き下げることに成功している。

ア ヒノキの挿し木細型ポット苗生産技術の確立

育林コストの低減を図るため、速水氏は、初期成長の早い苗木の精英樹種苗生産技術の研究を行い、試行錯誤の結果、低コストでのヒノキ挿し木細型ポット苗生産技術を完成させた。これは、40cm程のヒノキの挿し穂を2種類のポットに挿し木して育てたもので、6か月～1年で山行が可能であり、生産費用も100円/本以下という価格を実現している。

2種類のポットは、1つは農業用の灌水チューブをカットして作ったポット、もう1つは生

分解性布のバイオポットである。チューブポットは植林時に外す必要があるため、ミシン目を入れるという工夫がされており、バイオポットについては、植林後は自然に分解する。現在は、速水林業の従業員が、別組織にて約15万本/年を生産しており、速水林業では穂木の販売もしている。

ここで重要なのは、挿し穂の素性が優秀なことである。速水氏は、林業経営に携わり始めた当時から、成長性、形質性などに着目した選抜育種を行ってきた。このポット苗には、速水氏が選抜した品種の穂木も使用されている。

選抜育種により選定した初期成長が早い細型ポット苗の苗木を植栽することにより、9回ほど行っていた下刈り回数を、2～3回まで減少させることが可能となり、大幅にコストを削減させることができた。

また、速水氏は、このヒノキの挿し木細型ポット苗生産技術の普及にも努めており、数年前から県内外の林業家や地元森林組合が生産に取り組んでいる。



写真3 ヒノキの挿し木細型ポット苗

イ 枝打の省力化

高級材を生産する上で、必要な枝打についても省力化を図っている。尾鷲ヒノキ林業は、6,000本～10,000本/haの密植を行うのが特徴であるが、植栽本数を4,000本/haに減らし、さらに、植栽木全木を枝打するのではなく、50年生時の成立本数を1,000本に設定し、安全率を考慮して選木した1,200～1,500本について枝打を行っている。枝打ち本数を削減することでコスト削減を図っている。また、間伐時には、枝打ちを実施していない木を適正な間隔で間伐するだけでよいので、選木の手間の削減にもつながっている。

(3) 造材技術

造材に関しては、初期にハーベスターの導入を試みたが、機械の償却や造材した材の品質を検討した結果、高品質材生産において機械造材の結果が好ましいものでなかったこと等からハーベスターの導入は中止し、人手による造材システムを取り入れた。結果、木材市場では、優秀な造材手として高い評価を受け、速水林業の丸太の価値はさらに上がることとなった。

2. 経営

(1) 日本で初めてのFSC森林認証取得

速水氏は、当時国内で一部の研究者や国際的なネットワークを持つNGO以外に全く意識されていなかった森林の第三者認証に着目し、平成12年2月に、日本で初めて、世界的な環境配慮型林業の証であるFSC認証を速水林業の森林(1,070ha)で取得した。これは、氏が生物の多様性が発揮される森林環境を維持・創出しつつ人工林を育成する森林管理「環境管理人工林育成技術」の理想に近づけるよう取り組んでいることのひとつの現れである。この認証取得は、その後の日本国内における認証林の広がりや国際的に通用するフェアウッドの考え方等の普及に大きく貢献した。現在もFSCジャパン副代表を務め、さらなる普及拡大に尽力している。

(2) 労務管理と安全管理

現場の地形、天候、立木の状況等の作業条件によって変動する林業の現場においては、その管理が重要であり、速水林業では、①「管理・監督記録簿」において、現場ごとの作業内容や注意事項などを管理、監督し、②作業班ごとに日々記入する「施業進捗報告」において、作業前のTBM（ツール・ボックス・ミーティング）・KY（危険予知活動）、作業員の健康状態、作業の進捗状況、作業中のヒヤリハット、作業前後の環境への配慮、影響の様子、その他伝達事項などを把握している。これらを合わせて、③各人の出勤状況を月締めの「出勤表」で確認し、これら各種記録に基づき、④現場ごと（所有者、作業種、etc別）に収支を日常的に把握できる仕組みを構築している。これらの管理により、安全かつ効率性の良い現場作業の管理を進めており、県内の林業事業体の中でも先進的な取組となっている。

速水氏は、労務管理の中でも、特に、従業員の安全管理に注力して取り組んできた。20数年前から、輸入したチャップス、安全靴やヘルメット防振手袋等を従業員に支給した。制服は、山火事発生時などの従業員の安全性に配慮し、ナイロンを含まない綿100%の素材とし、また山の中にも目立つ色とした。また、導入機械についても、急峻な地形である当地域では、機械が作業を行うための十分な作業スペースの確保が困難であることから、より安全を考慮して、エクスカベーターのように機械の上部全体が回転する機械ではなく、機械自体が小回りの利く機械を導入し使用するなど、従業員の安全管理は経営者の責任であるとして、安全管理の徹底を図っている。

(3) 販売方法

近年、速水林業では、主に柱材などの地元製材工場への販売は所有山林内の土場で行い、並材は大量消費する製材工場への直送、高品質材は市場に出荷するという3つの体制で丸太の販売を行ってきた。これら3つの販売方法は、全て商流は県内の市売り企業を通し、市売り企業は速水林業の土場整理を行うというもので、この方法により、遠方の市場へ運送することなく、市場関係者の手により土場で仕分けができ、市場での手数料、土場から市場までの運送費の削減、及び、速水林業の従業員が仕分けや運送に携わる時間の削減が可能となった。

しかし、ここ数年、高品質材の需要減や木材全般の価格の下落、小丸太や漁業で使う

筏用丸太などの供給不足による需要増加など、市場の状況が変化してきたことで、販売方法も変わりつつある。現在は、速水林業自前で土場整理を行い、一部の中目材や大径良材については市場へ出荷している。

我が国の森林資源の充実と技術革新による商品開発に伴い、木材産業が求める原材料に変化が生じていることから、速水林業では、販売先の調査を行い、20年以上前に一度やめていた漁業で使う筏用丸太の生産を復活させた。全国的に、作業路を使った搬出方法や樹齢の高齢化などで、小丸太や筏や造園用の支柱に使う長材の供給が行われなくなっているため、生産できる産地に需要が集中してきている。この単価は、現在の並材丸太に比べて高価なものとなっており、集約化の際の採算性に大きく寄与している。この筏用丸太や造園用の支柱は、三重県内にとどまらず遠くは九州まで供給している。また、短材については、県内の土木、造園の杭丸太用に販売している。

また、柱材用丸太や板材用の節のない元玉は、地元の製材工場や森林組合に直販している。

(4) 苗木穂木、油圧ホース、ヒノキアロマオイルの販売など

速水林業では、林業での収益が厳しい中、丸太販売以外の収益として、苗木の挿し穂の販売、他事業体から林業機械や建設機械用の油圧ホースの受注販売も行っている。これは、前述の苗木生産や機械の修理・改造を自前で行っているからできることである。

その他にも、ヒノキの葉から抽出したアロマオイルの製造販売も行っている。ちなみに、このヒノキオイルは、伊勢志摩サミットの際、各国首脳たちが滞在する部屋に置かれた。アロマオイルの製造販売は、速水氏の夫人である紫乃氏が行っているが、紫乃氏は速水林業の経営のサポートを行うため、子ども達が成長したのを機に、東京大学森林経営学研究室に聴講生として2年間所属して林学を学び、FSC認証や木工品の啓蒙活動を亨氏とともに行った。現在は、(一社)日本林業経営者協会婦人部の会長を務め、女性の林業現場での活躍や、女性ならではの視点から林業のあり方について提言等を行っている。

普及性と今後の方向

1. 普及性

繰り返しとなるが、速水氏が、当時国内で一部の研究者や国際的なネットワークを持つNGO以外に全く意識されていなかった森林の第三者認証に着目し、日本で初めて、FSC認証を取得したことは、その後の日本国内における認証林の広がりや国際的に通用するフェアウッドの考え方等の普及に大きく貢献している。現在も、FSCジャパン副代表を務め、さらなる普及に尽力している。そのFSC認証の速水林業の森林への見学希望者は、年間2,000人から多い年では4,000人にもなり、速水氏は、日程の許す限り、その管理する森林の案内を行い、経営目標である「環境管理人工林育成技術」の考え方や、考え方の原点である『最も美しい森林は、また最も収穫多き森林である（アルフレート・メーラー著「恒続林思想」）』との思想を見学者に伝えるとともに、森林の有する環境保全機能などの公益性やその機能発揮のための人工林管理の重要性の普及啓発に努めている。

また、速水氏は、森林・林業関係の国、県の委員や団体の役員等を多数歴任しており、速水氏の森林経営の理念等の貢献や影響が大きいことは疑いがない。それだけでなく、国、県の施策や、教育、文化、スポーツなどの委員等も務め、多分野にわたり、活躍し貢献している。

地元では、森林組合の理事を長年務め、10年にわたって議論しながらも広域合併が進まないときに、組合長に就任して合併を成し遂げ、合併後、経理上の問題が発生し赤字が生じてしまったときにも、再び組合長に就任して運営を正常化して黒字にするなど、指導力を大いに発揮している。

海山林友（株）の所有や（株）森林再生システムの経営は、速水林業のノウハウを普及するネットワークそのものである。平成16年から、速水林業が管理する森林を研修場所として、速水林業と森林再生システムの共同開催で行っている林業塾は、毎回20名程度の参加者が集まり、この林業塾への参加を契機として、他所で同様の勉強会を開催した者、他業種から林業に転職した者、森林組合の作業班から独立し、林業事業体を立ち上げた者など、林業界の若手を中心に影響を与えている。また、受講者の中には、企業のCSR部門や森林購入を検討する企業の担当者、金融機関の社員などがおり、他業種から林業へ参入する場合の手助けの役割も担っている。

また、当地域の林業、製材業、木材加工業の同志とともに、「東紀州・尾鷲ひのきの会」を立ち上げ、尾鷲ヒノキの伝統を守り、地域の環境と産業を未来へ伝えるため、活動を行っている。

2. 今後の方向性

速水氏は、自ら管理する森林をフィールドに、環境配慮型の森林づくりを実践しつつ、作業の効率化やコスト削減、市場の開拓といった経済性を絶えず研究し続けるといった多様な取組を実践している。これらの取組を、自らの森林管理・林業経営にとどめることなく、多方面に普及啓発する活動を行ってきた日本有数の林業家である。速水氏の環境配慮型森林経営は、森林所有者による経営の持続を可能にするとともに、林業が産業として自立することを目指したものであり、その追求は今後も継続され则认为られる。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 経営（木炭）
受賞者 谷地 司
住 所 岩手県久慈市

受賞者のことば

谷地 司

このたび、第57回農林水産祭において、栄えある内閣総理大臣賞を賜り、身に余る光栄と存じます。今回の受賞は、会社、地域の皆様、そして木炭業の多くの仲間、一般社団法人岩手県木炭協会、さらには岩手県を始めとする行政の皆様の御指導、御支援の賜物と心より感謝申し上げます。

木炭の製炭は、「同じものは二度と焼けない」と言われるほど難しく、風向きや季節、天候など少しの変化でも出来が違ってしまいます。私が有限会社谷地林業の木炭製炭部門の責任者である窯長として従事した当初は、木炭の良し悪しさえ分らず、地域の先輩方の技術指導に頼ってばかりの毎日でした。

私の住む地域は、古くから木炭産業が盛んで、製炭においては、高い技術を持った先輩方から指導を受ける多くの機会に恵まれました。そのような中、受けた技術を引き継ぎ自ら研鑽を積み、高品質な「岩手木炭」を生産することを心掛け、今できることを実践してまいりました。

私の考える高品質の炭とは、重くて硬く、精煉度が高いことです。精煉度が低い炭は煙や炎が多量に立ち上がり使いづらいものになりますが、こうならない炭づくりを私は追求し、自分の納得のいく炭づくりを継続していきたいと考えています。

気が付けば、これまでの鍛錬が実を結び、岩手県木炭品評会において6回連続の最優秀賞を受賞するまでになりました。今後は、これまでに得た技術を他の生産者の指導に役立て、木炭文化の継承、普及活動にこれまで以上に熱心に取り組んでいく所存であります。

元より微力ではありますが、地域産業の維持、岩手木炭のブランド化の発展にも貢献できるよう、さらに努力精進することをお誓い申し上げ、御礼の言葉に代えさせていただきます。

1. 地域の概要

第1図 岩手県久慈市の位置

(1) 地域の立地条件

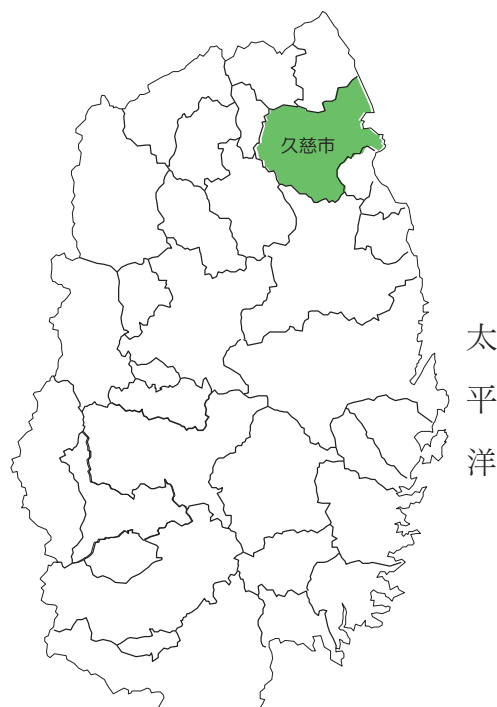
製炭場の所在する岩手県久慈市は、岩手県北東部に位置し、市の東側は太平洋に面した海岸段丘が連なり、三陸復興国立公園の北部、西側は標高1,000m以上の山嶺を有する北上高地の北端部にあたる。

市の総面積623.14平方キロメートルのうち森林面積が87.3%を占めており、平庭高原の白樺林や久慈溪流は久慈平庭県立自然公園となっている。

気象は、太平洋に面していることもあり、海洋性気候と内陸性気候の気象状態を示す。夏季はヤマセ（偏東風）の影響を受けることが多く、比較的冷涼な気候となっている。冬季は比較的温暖だが、北西の季節風が強く、春先にはフェーン現象も見られる。

日照時間は比較的長く、年間降水量は1,000mm前後と比較的少ないが、西側の山間部では多雪地域もあり、春先の大雪や晩霜による農作物への被害を受けることがある。

地域の主な産業は農林業であり、豊富な森林資源を活用した木炭生産、しいたけ等特用林産物生産のほか、酪農、肉用牛などの畜産業が盛んに行われている。



(2) 農林水産業の概要

久慈市の森林面積は53,599haで、うち民有林が42,222ha、国有林が11,378haとなっており、民有林の割合は78.7%となっている。

民有林の樹種別面積は、スギ7.3%、アカマツ27.6%、カラマツ4.3%、広葉樹52.5%であり、「南部アカマツ」に代表されるアカマツ林と広葉樹林の面積割合が高いのが特徴である。

この豊富な広葉樹資源を利用して生産される木炭及び原木乾しいたけは、全国的に高い評価を得ており、中山間地域の経済基盤を支える重要な産業として定着している。

岩手県の木炭生産量は全国1位で、全国の生産量の3割強を占めており、久慈市は岩手県内でも木炭生産量が最も盛んな地域の一つである。

2. 受賞者の略歴

○氏 名 谷地 司（やち つかさ）

○生年月日 昭和49年9月3日（44歳）

○主な経歴

- ・平成15年（有）谷地林業製炭部所属
- ・平成16年（有）谷地林業 窯長 担当
- ・平成15年から、岩手県木炭品評会に出品
- ・平成30年 岩手県が岩手県製炭技士として認定



写真1 谷地司氏

※岩手県製炭技士とは

木炭生産に10年以上の経験年数を有し、地域における築窯・製炭技術の普及・指導の中核となる生産者。平成30年8月現在、岩手県内では14名の生産者が製炭技士として県の認定を受けている。

○過去の受賞歴

- ・平成27年度 岩手県木炭品評会 会長賞受賞 林野庁長官賞・岩手県知事賞・全国木炭協会賞
- ・平成28年度 岩手県木炭品評会 事賞・全国木炭協会賞受賞 農林水産大臣賞・林野庁長官賞・岩手県知事賞

受賞者の経営概要

谷地氏は、（有）谷地林業の窯長として製炭に従事している。（有）谷地林業は地元企業で、森林整備事業や土木関連事業を中心としており、製炭部門は決して大きい割合を占めてはいないが、地域における製炭技術の伝承を含め、不可欠の部門としてとらえている。

(1) 製炭事業の概要

- ・主な所有機械及び施設の保有状況

施設	製炭窯	7基
	木炭加工場 1棟	600m ²
林業用機械	原木割り機	2台
	炭切機械	2台
	チェーンソー	2台

- ・原木の調達方法

主に地域内から30～35年生の広葉樹を年間で5,000m³程度立木購入し、（有）谷地林業が自社で伐採・搬出を行い、内、年間約700m³を木炭原木として利用している。



写真2 製炭窯（遠景）



写真3 製炭窯（近景）



写真4 原木の状況



写真5 原炭（調整前の木炭）

(2) 経営の成果

第1表 生産物の販売（谷地林業木炭窯生産分）
（平成27～29年度平均）

区分	木炭（ナラ炭・ザク炭）
販売量（kg）	81,703
販売金額（万円）	1,274

木炭については、年間約80回の製炭で90tを生産している（H29年度）。木炭はナラ炭、ザク炭に区分されるが、ナラ炭については盛岡市や東京都の卸・消費者（小売店、飲食店）へ、ザク炭は関東の消費者へ、主に業者を経由して販売している。

このほか、粉炭及び製炭時に生じる木酢液については、主に農業利用として関東方面へ販売している。

受賞者の特色

1. 技術

谷地氏は、(有) 谷地林業の製炭事業部に所属しており、年間を通じて製炭窯7基を使用し、大規模に木炭の生産を行っている。

使用している製炭窯の大半が、大量生産が可能な「岩手大量窯」である。通常、当地域の木炭生産者は、原木の調達や製品の出荷については専門の業者に委託し、製炭作業のみを実施するのが一般的なやり方であるが、(有) 谷地林業では、原木の調達や選木から製炭・加工及び出荷までを一貫して管理を行っているため、製炭窯を休ませることなく稼働させることができ、年間通して効率よく木炭生産を行うことが可能となっている。

製炭作業では、一窯ごとに温度計を用いた温度管理を徹底し、煙の状況を把握して窯止めのタイミングを計るなど、常に高品質な木炭を生産するよう努めている。

また、ナラ材を主とする原木の選別は温度管理と並んで重要であり、太さや割り方を精査しながら作業を行っている。

岩手県では、木炭品評会を開催しており、谷地氏はその品評会において連続6回の最優秀賞を受賞するなど、優れた製炭技術の持ち主である。

特に製炭窯の構築においては、岩手県でも数少ない技術者の一人であり、平成30年度には、県から岩手県製炭技士に認定されている。



写真6 (右) 谷地司氏 黒炭切炭



写真7 岩手県木炭品評会褒賞授与式

2. 経営

谷地林業が行っている業務のうち、森林所有者との契約において立木買いによるパルプ・チップ用材の生産の中で、製炭に適した用材を活用しているため、伐採・集荷・搬出に係わる経費は相殺されるメリットがある。なお、椎茸原木に適した用材も別途仕分けられる。

製炭に必要な原木は、主に地域内から立木で調達していることから、地域の森林資源を有効に活用するため、約200haの山林について森林所有者と、「製炭用原木の安定取引協

定」を締結し、計画的に伐採することで、地域の環境の保全に努めている。

（有）谷地林業では、積極的な作業機械の導入と機材の改良に取り組んでおり、製炭作業では、製炭窯への原木運搬にベルトコンベアを採用するなど、作業員の省力化に取り組むほか、炭加工の際に出る微粉炭を排除するため、大型ファンや集塵機を利用し、作業環境の改善に努めている。

また、作業員には防護マスク等の装着徹底を図るとともに、作業施設内をLED投光器に変更し、快適に作業が行えるよう配慮している。



写真8 製炭窯への原木運搬

普及性と今後の方向

1. 普及性

地域の製炭従事者は年々高齢化していることから、重労働となる築窯や窯の補修作業があれば、生産者を取りまとめて共同で行うなど、地域貢献に努めている。

また、岩手木炭を若い世代に引き継ぐため、製炭場を開放し、地元や仙台市内の学生に対する炭焼き体験学習の実施や、岩手県が運営している「いわて林業アカデミー」の木炭生産講座の講師を担うとともに、谷地林業で製炭に従事する若手に対しても将来は独り立ちできるよう熱心に教育するなど、製炭の普及教育活動に尽力している。

また、その技術の高さは既に長年にわたって木炭製造に携わってきた年配の生産者からも注目を集め、それら生産者に対する技術的な指導にも惜しみなく取り組んでいる。

2. 今後の方向

久慈地域は豊富な森林資源のもと、古くから木炭産業が盛んな地域であるが、高齢化による製炭従事者の減少が課題となっている。そのような中、（有）谷地林業は企業製炭者として雇用することで、若者の地元定着の場となっている。

谷地氏は現在、製炭事業部に所属している5名の従事者に対する製炭技術指導のほかに、地域内外の若手製炭者間の交流を図るため、毎年、岩手県木炭品評会の審査会では、製炭技術に関する情報交換を行い、若手製炭者のレベルアップに努めており、高品質な岩手木炭ブランドを生産し続け、その文化を継承し、指導的な役割も果たしていく地域のリー

ダー的な存在となっている。

また、平成30年8月には地域ブランド品を知的財産として保護する「地理的表示保護制度」に「岩手木炭」が登録され、その価値は全国に認められるものとなっている。

そのような中で、(有) 谷地林業では平成30年度、新たに製炭窯5基を築窯し、生産規模の拡大を図る計画である。これは、徹底した温度管理や煙の状況の見極めに優れた技術を有する製炭者である谷地氏がいるからこそ可能となったものである。

谷地氏の製炭技術は、(有) 谷地林業の基盤となって経営を支え、地域林業事業体としての信用と岩手木炭のブランド化の発展に大きな役割を果たしてきた。

今後も、ブランド品としての「岩手木炭」の高付加価値化の定着と、地域産業の維持、及びその他の特用林産物の振興等にも好影響を与えることが期待される。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 産物（木材）

受賞者 山下木材株式会社製材工場

住 所 岡山県真庭市

受賞者のことば

山下木材 株式会社 代表 山下 豊

この度の農林水産祭において、栄誉ある日本農林漁業振興会会長賞を賜り、身に余る光栄と心からお礼申し上げます。

今回の受賞は、岡山県庁、県農林水産総合センター森林研究所木材加工研究室をはじめとする各関係機関の皆様のご指導、ご鞭撻、地域の皆様のご支援、そして何より創業より今まで支えて頂きました数多くのお客様のご愛顧と社員皆様のお陰と深く感謝しております。

弊社は、昭和2年に兵庫県宍粟郡山崎町において祖父、山下松治が国産材製材業として創業し、豊富な木材資源と交通の利便性を求めて製材工場が集積する岡山県北、現在の真庭市へ移転以来、この地で時代の変化を見極めながら製材技術の向上、乾燥設備やプレカットラインの導入、JASをはじめ各種認定取得など、常にお客様の要望に応じることのできる製材工場として、事業を発展させてまいりました。

お陰様で昨年には、創業90年を迎えました。これから更に100年、150年と時代の変化を見極めながら、木材を通じて地域が、働く人が、またお客様がもっと豊かになるよう、もっと喜んでいただける会社になるよう努力いたす所存でございます。

気がつけば、日本は世界有数の森林大国になっております。戦後に植林されたスギやヒノキの多くが伐期を迎えたまま、半ば放置されております。この日本の山をもう一度「宝の山」へと再生するため、汗を流し、知恵を絞り頑張っていきたい、それが私共の使命だと思っております。

これからも、この賞を励みに社員と一丸になって林産業と地域発展のために精進してまいります。

大変有難うございました。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

真庭市は、岡山県北部のほぼ中央に位置し、南部は吉備高原の北陵に続く山間に平坦な盆地が続き、北部には鳥取県と接する中国山地の1,000m級の山並みとそのすそ野に台地状の蒜山高原が開けている。また、市のほぼ中央を県下三大河川の一つである一級河川旭川が南北に流下しており、源を中国山地に発し瀬戸内海まで注いでいる。

交通は、市の南部をJR姫新線が東西に走るとともに、3本の高速自動車道が交差し、インターチェンジが5ヶ所あるなど、

大阪・関西方面、広島・九州方面、山陽・山陰方面への交通の便に恵まれた地域となっている。

第1図 山下木材（株）位置図



(2) 農林水産業の概要

市の総面積は82,853haで、その内森林面積は、65,852haで総面積の約79%を占め、人工林率は、森林面積の約59%となっている。市の林業は明治中期以降、スギ・ヒノキの植林が本格的に行われ、この資源を背景に製材業等も盛んに行われてきた。当時の主製品は柱角で、昭和40年代後半からは、その製材方法は粗挽き、天然乾燥、仕上挽という方法がとられ、当時から品質の高い製品と評価されている。

真庭市や隣接する津山市等を一体とする美作地域では、昭和50年代後半からは、工務店などからの乾燥に対する要求の高まりを受け、人工乾燥材生産に力を入れ、製材品の品質管理の技術の高さは、国内でも最先端の地域となった。このことにより、木材の集散地として、他の産地に対する競争力を高めてきた。

また、美作地域では、戦後まもなくから木材関連の市場が開設され、真庭市でも、まず立地する2箇所の原木市場が中核となって県内外から素材を集め、それらを加工した製材品が製品市場に出荷されるという体制が確立された。このことにより、西日本では量・品揃えでトップクラスの製品市場が発展し、出品材は県内はもとより、大阪、名古屋、東京等からも引き合いが増加し、「美作材」としての杉・桧の名は全国に知れ渡るようになり、今日の西日本有数の木材集散地の形成に至った。

現在、この地域では約30社の製材工場が稼働しており、それらの工場はスギ・ヒノキ別、さらに構造材、造作材、羽柄材等別に分担して製品を生産するように努めており、全体で様々なニーズに応えられる体制が確立されている。

2. 受賞者の略歴

・工場名

工場名：山下木材株式会社 本社工場

住 所：岡山県真庭市富尾218

工場名：山下木材株式会社 プレカット工場（真庭プレカット）

住 所：岡山県真庭市富尾236-1

工場名：山下木材株式会社 岡山営業所

住 所：岡山県岡山市南区浦安本町73-4

・設立：昭和25年10月18日

・資本金：4,500万円

・年間総売上：12億

・社員数：46名

・事業内容：内地材・外材・フローリング・プレカット加工・住宅資材製造及び販売

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(1) 経営転換と伝統技術の継承

山下木材株式会社は、昭和2年に兵庫県宍粟郡山崎町にて製材を開業し、昭和16年に山林資源を求めて岡山県真庭郡久世町へ工場を移転した。昭和25年10月に現山下木材株式会社に改組し、現在は、顧客の多様で厳しいニーズに応える幅広い製材技術を有し、柱材や間柱材をはじめとして平角材や壁材なども製造し、広く県内外の建設業者に製材品を納入している。それらの製品は学校・公営住宅などの公共建物をはじめ、民間住宅に至るまで幅広く利用されている。その際、普段から建築士や建設業界とも意見交換を行ったり、地元で組織される木造建築関連のグループに参画するなど、ユーザー側の意見を把握した上での経営に努めている。

平成21年2月には、JAS人工乾燥処理構造用製材Aタイプ（JLIRA-A-043）、平成25年3月にはJAS機械等級区分構造用製材Aタイプ認定工場（JLIRA-A-076）を取得し、製材品の供給業者として市場に長年積み重ねてきた知識と経験を生かして、高度な乾燥技術や品質管理による含水率、寸法精度、強度及び品質の向上に努め、市場のニーズに適した付加価値の高い製品作りに努めることで、利用者への安全・安心の提供を進めている。

また、AタイプのJAS認証を取得したことで、毎年、外部機関の監査を受けることになり、品質の維持、向上につながっている。

さらに、平成28年7月には、緑の循環認証会議（SGEC）のCoC認証（SGSJP-W074）を取得し、CLT用のラミナ生産や森林認証材の入手経路の確立等の取組も行っている。

(2) 経営収支

製材品の売上高は年間約10億円であり、売上総利益は年間約1.5億円である。また、当期利益及び自己資本比率は安定している。

第1表 経常収支の推移

単位：千円

区 分		H27年度	H28年度	H29年度
売上高	製材品	937,365	904,053	1,056,725
	その他	152,076	161,724	173,491
	計	1,089,441	1,065,777	1,230,216
売上総利益		162,036	157,932	148,022
一般管理費		149,071	136,065	150,165
経常利益		12,965	21,867	△2,143
当期利益		34,930	32,418	14,455
自己資本比率		49.4%	52.0%	51.7%

(3) 原木消費量及び製品生産量

原木消費量は年間約30,000m³であり、角類を主体に年間約18,000m³の製材品を生産しており、近年増加している。

特に、人工乾燥材の生産に取り組んでおり、製品生産量の8～9割を占めて、JAS製材品の格付率は7割程度に達している。

第2表 原木消費量

単位：m³

樹 種	H27年度	H28年度	H29年度
ス ギ	17,473	17,338	17,954
ヒノキ	10,656	12,499	18,174
その他	1	1	3
合 計	28,130	29,838	36,131

第3表 製品生産量

単位：m³

項 目		品 目	H27年度	H28年度	H29年度
	乾燥材製品	角 類	8,844	9,493	11,523
		割 類	3,530	4,435	5,475
		板 類	1,914	1,897	1,953
		合 計	14,288	15,825	18,951
	グリーン材	角 類	1,440	715	1,280
		割 類	995	493	818
		板 類	1,277	567	651
		合 計	3,712	1,775	2,749
	製材品合計	角 類	10,284	10,208	12,803
		割 類	4,525	4,928	6,293
		板 類	3,191	2,464	2,604
		合 計	18,000	17,600	21,700
	うちJAS製材品	構造用	7,200	7,744	9,261
		造作用			
		下地用			
		合 計	7,200	7,744	9,261

(4) 女性の活躍について

パート雇用により、家庭で0～5歳までの子供を持つ方が働きやすい時間帯、日数等を相談の上で雇い入れるなど、働く女性の支援に努めており、全従業員の約1割を女性が占めている。

また、総務兼経理部の取締役女性を登用しているほか、平成29年度は、工業高校建築科を卒業した女性をプレカット部門で採用するなど活躍の機会が広がっている。

第4表 年代別従業員数（平成30年7月末現在）

性別	総数	10代	20代	30代	40代	50代	60以上	平均 年齢
男	41人	1人	5人	7人	10人	16人	2人	44歳
女	5人			1人	4人			43歳
計	46人	1人	5人	8人	14人	16人	2人	



写真1 プレカット工場での製品の検品風景

(5) 施設の概要

「本社第一工場」

- ・敷地面積： 20,849m²
- ・工場面積： 3,680m²
- ・主要製品：スギ・ヒノキ：柱・通柱・平角・造作材・野地物・垂木・バタ角・足場板・特注材・社寺用材

「本社第二工場」

- ・工場面積： 870m²
- ・主要製品：スギ・ヒノキ：桁・梁・柱・間柱・造作材・野地物・特注材「本社木材加工場」
- ・工場面積： 734m²
- ・主要製品：スギ・ヒノキ：フローリング・ピーリング・モルダー柱「プレカット工場」
- ・敷地面積： 2,921m²
- ・工場面積： 1,447m²
- ・主要製品：プレカット加工・平角（大）仕上げ

「岡山営業所」

- ・敷地面積： 1,060m²
- ・工場面積： 400m²
- ・取扱製品：一般木材・銘木・新建材・住宅設備機器

第5表 設備の名称・数量

工場名	設備名	数量	設備名	数量
本社 第一工場	自動送材車付帯鋸盤	1台	結束機	3台
	ツイン帯鋸盤	2台	チップパー	2台
	横型バンドソー	1台	リングバーカー	1台
	ローラーバンド兼用オート テーブル式帯鋸盤	1台	木材乾燥機	13台
			重油ボイラー	3台
	自動耳摺機	2台	木屑ボイラー	1台
	自動横切機	2台	搬送設備	2式
	両端切自動結束機	1台	集塵装置	1式
	柱・野地板自動選別機 棧積みタワー	2台	フォークリフト	11台
			トラック（大型）	3台
	自動背割機	3台		
本社 第二工場	全自動48型ツイン帯鋸盤	1台	ロータリーバーカー	1台
	柱・土台板自動選別機 棧積みタワー	1台	カビ止メ装置	1台
			搬送設備	1式
	間柱生産ライン	1式	集塵装置	1式
	自動投入式5軸モルダー	1台	フォークリフト	2台
	チップパー	2台		
	6軸モルダー	2台	グレーディングマシーン	1台
	四方加工機	1台	搬送設備	2式
	ベルトサンダー	1台	集塵装置	2式
	カンナ屑定量機	2台	フォークリフト	3台

工場名	設備名	数量	設備名	数量
プレカット 工場	横架材側面加工機	1台	隅木欠き加工機	1台
	横架材木口加工機	1台	自動追掛ホゾ取り盤	1台
	柱材加工機	1台	自動四面鉋盤	1台
	羽柄加工機	1台	超仕上鉋盤	1台
	束加工機	1台	クロスカットソー	1台
	火打加工機	1台	木材加工万能機	1台
	自動印字装置	3台	フォークリフト	2台
	胴差ボーリング盤	1台		
岡山営業所	小型帯鋸盤	1台	フォークリフト	2台
	配送用トラック	3台		



写真2 自動送材付帯鋸盤

(6) 既往の認定、認証、指定等

品 目	認定（更新）年月日	認定機関
①人工乾燥処理構造用製材	H21.2.27	Aタイプ (JLIRA-A-043)
②機械等級区分構造用製材	H25.3.29	Aタイプ (JLIRA-A-076)
③合法木材供給事業者（FIPC）	H26.11.4	（一社）木材表示推進協議会 (321402)
④合法木材事業者認定	H27.9.15	（一社）岡山県木材組合連合会 (岡木18-15002)
⑤C o C 認証	H28.7.19	（一社）緑の循環認証会議 (SGEC) (SGSJP-W074)

1. 技術

(1) 品質管理に優れた製材品

出品材であるヒノキ人工乾燥材は、柱材用の105mm角、長さ3.0mの製品であり、乾燥状態、寸法精度、材面判定などJAS規格に精度高く適合しており、高度な品質管理技術に基づいた製品である。

また、同社は近年のJAS製材品普及推進展示会では常に上位入賞を果たすとともに、JAS製品を積極的に生産し、市場に供給している。

同社の製品は「値段はちょっと高いが使ってみると良い（低質なものの混入が少ない）」と消費者から言われる製品生産を目指している。

当該製品は、近隣府県並びに関東等にも出荷され、寸法精度、安定した含水率等が高い評価を受け、地域のヒノキの需要拡大に貢献している。

(2) 製材設備の特徴

平成3年に2台目のツインソーを導入し、柱・小径木の製材ラインを自動化して生産量が大幅に増加した。また、平成4年には台車ラインを自動化し、平成17年には間柱自動化ラインも設置した。さらに、平成19年には、全自動48型ツインバンドソーを導入し、外材工場を国産材用に切り替え、柱・土台に加え、スギ平角材の増産も視野に入れ、省力化にも努めてきた。

このように、構造材、造作材、羽柄材等、多様な製品種および仕上げ加工に対応した機械、ライン構成を備え、効率的加工が行えることに加え、ライン途中からの部材投入や隣接ライン間での部材のやり取りが可能なようにラインを組み立てており、一部停止によるライン全体の停止が避けられるようになっている。

また、工場内における作業環境についても粉塵（ダスト）が少なく、プレーナーへの集塵機の設置や、掃除をまめに行うなど環境整備に努めている。

(3) 乾燥技術の特徴

蒸気式乾燥機（収用材積：25m³ 4基、32m³ 7基、65m³ 2基）を13基有し、乾燥技術は岡山県農林水産総合センター森林研究所木材加工研究室の指導を受けながら安定した温湿度条件で、かつ省エネ稼働が可能なように乾燥装置を改善したり、乾燥スケジュールの改良を行うなど、独自の技術確立した。

さらに、乾燥仕上がり状態の品質管理を徹底するため、人工乾燥後に工場内に設けた屋根付きの養生スペースで一定期間含水率の均一化を図り、その後インライン式の含水率計で測定し、含水率基準に適合しないものは除外することを行っている。合格した材は、その後モルダー仕上げが行われるが、表面を削ることで含水率変動することが予想されるため、出荷に先立ち、さらにハンディタイプの木材水分計で最終チェックを行うという、乾燥材の品質管理のための対応を徹底して行っている。このことによって、安定した乾燥状態の乾燥材を的確に出荷できるという高い乾燥材生産技術確立している。

また、社内においては品質管理基準を整備するとともに、平成15年にはインライン型のグ

レーディングマシンを導入することで含水率、強度性能の測定を自動化するなど、早期からJAS認証工場としてJAS製品の生産・普及に対する取り組みを行ってきた。さらに、平成25年には機械等級区分構造用製材のJAS認証を受け、含水率と強度、さらに寸法精度と品質管理に重点をおいた検査体制を確立し、日々作業を行っている。これらのことも、乾燥技術の向上をはじめ、JAS認証工場としての役目を果たすことに寄与している。

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 地域における同業他社との共存共栄

山下木材株式会社は、20社を超える製材工場が操業している真庭市にあって、同業他社との共存共栄をポリシーとしており、様々な製材工場がある地域のバランスを考えながら操業している。

このため、50年以上にわたって入手する原木は直材（A材）のみに限定しており、これは、結果的に製品歩留まりの上昇や製品の品質に影響するとともに、地域の民有林から産出される直材（A材）の利用促進、価格維持にプラスの効果をもたらしている。

また、近隣の外資工場がヒノキ製材部門を廃止したことに伴ってヒノキ材利用への傾斜を進めている。

更には、製材業が集中して立地する岡山県北地域において、早期にプレカット事業を立ち上げ、高度で丁寧な加工を特徴として発展してきたが、当該プレカット工場は地域の他木材工場の賃加工にも応じており、地域全体での高付加価値化への貢献も果たしている。

(2) ニーズに応じた製品の供給

真庭市や津山市を中心とする美作地域は、昭和50年代後半から全国に先駆けて人工乾燥材の生産を開始し、その後も研鑽を重ねることで、乾燥材の先進地域としての地位を確立した。同時に、JAS製品の取り組みなど、製材品の品質管理技術の向上にも努め、国内でも最先端の産地を築きあげることができた。同社は、この美作地域において中核的な立場にあり、次のように需要者ニーズに対応し、販路の拡大に成功してきた。

ア 同社は、乾燥材先進地の真庭地域の中でも、いち早く木材乾燥機を導入し、前述したような乾燥装置の改善や乾燥スケジュールの改良、乾燥材の品質管理工程の確立によって、独自の乾燥材生産技術を確立し、品質の安定した人工乾燥材の生産に取り組んでいる。

イ 確立した乾燥技術をもとに、建築用構造材、造作材、壁材、羽柄材など多様な製材品の生産に努めている。さらに、中大規模木造建築物に使用する太角材（30cm程度）の乾燥材生産もできる乾燥技術を確立しており、時代の新しいニーズに応えることも可能である。

ウ 製品の生産に当たっては、日頃から岡山県内において大消費地である岡山市内に設けた営業所での建築サイドとの取引、さらには木造建築関係者が作っているグループ、例えば国土交通省の地域型住宅グリーン化事業を実施するグループ等への参画を通して、ユーザーである建築サイドの意見を把握した上で経営を行うという姿勢を持ち、今後も多

様なニーズに対応する努力を行っている。

工 同社の確立した乾燥技術を次世代に継承するため、若手従業員に対し、木材乾燥士等の資格取得を積極的に促している。

オ JAS製品以外の製材品においても、JASの品質管理基準に準じた厳しい品質管理に努め、販売する全製品に対して責任を持つという姿勢で臨んでいる。

カ CLT用のラミナ生産を念頭におき、試験挽きを行うなど、近隣のCLT製造工場との連携を深める努力をしている。また、海外や国内都市部で開催される展示会等に参加するなど、時代が求める製品やその流通経路の開拓にも取り組んでいる。

(3) 地域材の普及

同社の代表者は、真庭木材産業協同組合の理事長に就任し、木材産業の指導者として組合及び木材産業の発展に大きく貢献している。

また、同社はJAS人工乾燥処理構造用製材Aタイプ、JAS機械等級区分構造用製材Aタイプ認定工場を取得するなど、全国のJAS製材品の普及推進に先導的な役割を果たしている。また、JAS普及促進展示会にも毎年出展し、最高賞である農林水産大臣賞を過去5年間で3度受賞している。

さらに、美作地域（特に真庭地域）では、地域材ブランド「美作KD材」として乾燥材を普及させようという理念に基づいて、人工乾燥材の統一規格を作り、各社が力を合わせ、地域として乾燥材の普及に努めようとする試みがなされている。同社は、この活動にも積極的に参加し、「美作KD材」の普及推進に対する貢献度も高い。

(4) 環境への配慮等の取組

同社では、木屑焚きボイラーを導入し、木材乾燥機の燃料として木屑、プレーナー屑、樹皮の利用を推進しており、重油の使用量を極力抑えるよう努めている。通常は、木材乾燥機の蒸気は木屑焚きボイラーからの供給で賄うことができている。

また、同社の周辺には田畑が広がっているが、工場内からの排水を農業用水にそのまま放流すると、水質環境を悪化させる可能性がある。特に木材乾燥を行う際に、乾燥機から出てくる抽出成分や色素、さらには樹皮の細片等を含んだ真茶色の排水（ドレイン）が排出される。これらを独自に工場内に設置した浄化装置で浄化して、その後工場外へ排水することに長年にわたって務めてきた。現在は、ドレインパイプを下水道へ接続することが可能となり、近隣地域の環境に対する配慮は一層向上できている。

また、持続可能な管理がなされている森林から生産された木材によって製造した木材製品を消費者に供給するため、（一社）緑の循環認証会議（SGEC）から「CoC認証」を受けている。

さらに、合法性、持続可能の証明された木材だけを使用した木材製品の供給に取り組んでおり、（一社）木材表示推進協議会から「合法木材供給事業者」の認定を、（一社）岡山県木材組合連合会から「合法性、持続可能性の証明に係る事業者」の認定を受けている。

2. 今後の方向

同社が立地する真庭市では、「バイオマスタウン真庭」を掲げ、地域で積極的にバイオマスの利活用を図る仕組みを構築し、循環型社会へと転換を図ることを大きな目標としている。同社の代表者は、平成16年9月には、真庭バイオマスエネルギー株式会社を創設し、代表取締役として平成22年3月までの約5年半にわたり、当地域のバイオマス産業の発展に貢献してきた。これらの活動は、「バイオマスタウン真庭」の名を全国に発信させ、地域産業を推進させる一翼を担った。

また、地域が協力して開催している「バイオマスツアー」では、製材工場、プレカット工場を代表して、一般見学者の受入を行い、木材の知識、木造住宅の理解を向上させることに一役買っている。

このように、地域林業の活性化にも貢献しており、地域と共存共栄していく高品質、高付加価値材を生産する製材工場の模範として高く評価できる。

天 皇 杯 受 賞

受賞財 産物（水産加工品「いわし削りぶし」）
受賞者 有限会社西尾商店
住 所 静岡県静岡市

受賞者のことば

有限会社 西尾商店 代表 西尾 公伸

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、大変身に余る光栄であります。今回の受賞は、弊社の削り節をご愛顧頂いておりますお客様、良質な原料を提供くださる原料加工メーカー様、そして、同じ想いで商品造りをしてくれている従業員の長年にわたるご指導、ご協力の賜物と心から厚く御礼申し上げます。

弊社は、明治39年の創業以来、四代に渡り「こだわりの削り節」製造販売業を営んでまいりました。

受賞商品の「いわし削りぶし」は、大正7年、今から約100年前に静岡県に弊社初代によって伝えられ、その歴史を積み重ね、家庭の食卓に美味しいを届けてまいりました。主に長崎県産のカタクチイワシ、ウルメイワシを原料に、手を抜かず、丁寧に下処理をすることで、特有の生臭さや苦味を限りなく少なくし、更には、塩分の少ない厳選した原料を仕入れ、長い歴史の中で培った類い稀なる切削技術によって極薄に削られ、様々な食シーンで活躍する商品となりました。

そして、世界で注目される、『和食』の基本といえる、だし文化は、その姿を『便利なもの』に変えつつあります。未来永劫、受け継がれなければならない、この文化を普及するため『だしの学校』を開校し、広い世代に、だしの良さ、本物のだしを伝えるべく日々、活動に勤しんでおります。

子供達の健やかな成長において、大切な『食文化』を次世代に伝えて行くことを目標に、これからも製造に、そして、だし文化の普及に邁進していきます。

最後に私どもは、この栄えある受賞を励みとし、今後も、伝統の継承や、食文化の普及等を通じ、我が国の豊かな農林漁業の振興と発展に貢献できるよう、精一杯努力していく所存です。この度は、誠にありがとうございました。



写真1 有限会社西尾商店

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

静岡県静岡市は葵区、駿河区、清水区の三区からなり、蒲原（かんばら）町は2006年3月31日に静岡市へ編入合併し清水区の一部となった。蒲原は江戸時代に整備された東海道五十三次にある第15番目の宿場町で、現在はJR新幹線や在来線、東名高速道路、国道1号線等が通る東西交通の要衝となっている。

図1 蒲原の位置



清水区に所在する「三保の松原」から駿河湾越しに見る富士山と伊豆半島の眺望は美しく、歌川広重や葛飾北斎などの浮世絵師等の題材としても取り上げられている。

図2 蒲原夜乃雪 歌川広重作



写真2 富士山と由比港



地域経済の中心的な役割を担う清水港は、徳川家康が駿府城を築城する際に多くの資材が清水港を経由して運ばれたほか、江戸や大阪への物資輸送の中継基地として古くから栄えた。現在では背後圏に様々な産業が集積し、国内外の物流拠点として重要な役割を果たしている。

(2) 水産業の概要

静岡県は水産加工業が盛んで、カツオ、サバの節製品、沼津の干物、西駿河湾から遠州灘にかけてシラス干し、焼津市を始め静岡市清水区、沼津市など大漁港周辺の名物黒はんぺん等水産物の特産品が多い。

また、マグロ油漬け缶詰は、静岡県水産試験場において昭和3年に日本で初めて試作に成功し、その翌年には清水でまぐろ油漬け缶詰の製造を開始、昭和5年には米国への輸出が始まった。静岡県は、発達した港湾と整備が整った日本最大級の漁業基地を持つことから平成28年度のマグロ類缶詰生産量は24,987.6トンと全国の98.6%を占めており、カツオ類・マグロ類の缶詰の輸出量も、静岡県清水港が442トンと全体の93%を占めている。

静岡県の沿岸部は、豊かな自然環境を背景に船曳網漁業によるシラスやサクラエビ、定置網で漁獲されるイカ、アジ、サバ等や立延縄漁等により海底に棲むヒラメ、イセエビ、キンメ、ムツ等が漁獲される。また、伊豆半島沿岸の静かな入り江ではマダイやブリ、浜名湖ではカキ、海苔の養殖業が行われており、内水面では富士山麓の湧水を利用したニジマスや浜名湖周辺のウナギ養殖も盛んで、飲食店やパーキングエリア等はこれらの多様な魚介類が味わえる。

2. 受賞者の略歴

受賞者である有限会社西尾商店は、1906年（明治39年）静岡県庵原郡岩淵村（現：富士市）で代表取締役西尾公伸（71歳）の祖父である西尾栄太郎が創業した。現在は、西尾透雄専務取締役（44歳）が西尾公伸と二人三脚でだし文化の継承役を務めている。

削り節は、鰹節やカツオ、サバ、イワシ、アジ、飛魚等の干し魚を薄く削ったもので、大正元年に広島県福山市の海産物商が煮干しの節を機械的に削り、紙袋に入れて発売したのが最初と言われている。静岡県では、今からおよそ100年前に広島県で製造された削り節製造機が最初に西尾栄太郎のところに運ばれ、それを契機として静岡県に削り節産業が広がった。その後、駿河湾に面した地域で特に焼津はかつお節の文化が定着し、受賞者が所在する蒲原ではいわし削り節の文化が深く根付いている。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

有限会社西尾商店は、主にだしにこだわりを持っている蕎麦店やラーメン専門店等を中心とした業務用だしとして、本枯節、本節、まぐろ節、青ムロ鰹、宗田節、いわし節、あご、利尻・羅臼昆布等様々な食材を調合しながら顧客の要望に合わせた削り節を販売展開している。

蕎麦は天ぷらや寿司と並ぶ伝統的な日本料理で、その歴史は古く奈良時代より以前にアジア大陸から伝来したとされている。その蕎麦に使用されるつゆ（蕎麦汁）は、かえし（濃

い口醤油、砂糖、みりん等を煮たもの）とだしからつくられ、地域によって色や濃さ、味などに微妙な違いがある。

だしの食材にもそれぞれ特徴があり、例えば宗田節はコクと甘味があることから宗田節の量を増やすことで、かえしの量、砂糖やみりんの量が変わり、これらを店主とどの様な調合にするかを対話しながら決める。

受賞者のホームページには、「卓越した技術とこだわりの素材が融合する」という言葉がみられるが、だしにこだわりを持っている蕎麦店やラーメン専門店等が求めるだしの味を活かす調合や提案を対話し続けて来たゆえのメッセージである。有限会社西尾商店は、そのこだわりについて、以下の三点を柱にしている。

- ①安定:毎日同じだしをとって頂くためにも、安定した商品の提供。原料には旬があり、それぞれの種類の旬の時期の食材を一年分仕入ることによって年間を通じて良質な商品を提供出来る。
- ②味:決して妥協せずおいしいものを造る。半年以上かけて職人が丹精込めて造り上げた本節を、さらに受賞者が2年間熟成させたものを削る。良質の食材に美味しいものを造るという心を込めて削れば、さらにおいしい削り節になる。
- ③安心:商品の安心を得るために衛生的な工場で製造管理している。金属探知機の使用はもちろん、異物混入に細心の注意を払っている。

2. 経営の成果

有限会社西尾商店は、だし屋として業務用販売に営業努力を重ねてきたが、5～6年前から世代交代も含めインターネット時代にマッチした販売展開も必要と考え、これまで培ってきた技術力や素材へのこだわりを武器に、一般消費者に向けた商品づくりにも力を注ぎ始め、以下のテーマで静岡県の経営革新計画の認定申請を行った。

平成24年2月 「インスタントでありながら本格的な微粉末そばだしパックの開発販売」

平成25年3月 「遠赤外線を利用した低温乾燥とうす削り技術による口の中で溶けるような食感のするめウス削り」の開発・販売。

平成29年3月 だし文化の普及を目的とした『だしの学校』による新たな取組み顧客開拓への取組みそれと同時に消費者にも本物の美味しさを伝えたいという思いから、品評会にも積極的に出展した。



写真3 いわし削りぶし

平成24年	第13回静岡県水産加工品総合品評会 静岡市長賞
平成30年	第64回全国水産加工たべもの展 農林水産大臣賞

1. 技術

(1) 食材へのこだわり

受賞財の食材は、カタクチイワシとウルメイワシの二種類の煮干しを使用している。可能な限りカタクチイワシを原料とした方が味は良いが、昨年はカタクチイワシが全国的に不漁となるなどで食材調達が困難となり、現在はウルメイワシとカタクチイワシを半量ずつ使用している。

これらイワシ類は不飽和脂肪酸を多く含むため、製造、流通、保存のすべてにおいて適切に管理しなければ、脂肪の酸化が進み品質が低下する。イワシは脂肪が多い時期と少ない時期が四季の中であり、カタクチイワシの場合は12月から1月にかけて原料の脂肪分が少ない。先代の時代は必要量の食材を問屋に任せて必要量購入していたが、原料の脂質や品質は安定しなかった。受賞者は仕入れ方法を変えて特定の産地における幾つかの生産者から、イワシ原料の漁獲から加工における鮮度管理に優れ、脂肪分の少ない原料で製造されたものだけを選び抜き、一年分の食材を仕入れて-20℃の冷蔵庫で保管している。

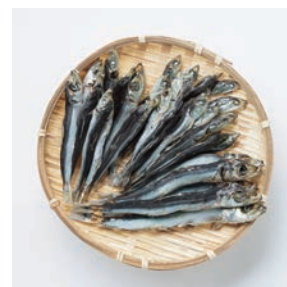


写真4 原料のカタクチイワシと
ウルメイワシの煮干し

現在使用している食材の産地は、長崎県、熊本県（牛深）、千葉県のものである。熊本産の牛深は、天草諸島に所在し清水が少ないため海水に清水を混ぜて煮干しを製造する。その為、牛深産の煮干しは塩味が強いことから使用割合を調節している。

(2) 独自開発の遠赤外線焼軟機

カツオ、イワシ、飛魚、サバ等の節を削る場合、冷たい状態で削ると身がボロボロと崩れて上手く削れないため、原料を温めて柔らかくしてから削ることで綺麗な削り節が出来上がる。

一般的なイワシ（煮干し）削り節の工程は、煮干しの苦みや灰汁等を取り除くために頭やえらの部分を手作業で取り除いた後、蒸気で加熱殺菌しながら身質を柔らかく蒸す。受賞者は独自に開発した遠赤外線焼軟機で約100℃の加圧蒸気により殺菌して、初発菌数をコントロールながら一様に温めることで食材を綺麗に削る準備作業を行っている。削る前に乾燥させるが天日干しは、雑菌が付くため室内で乾燥を施す。

(3) 切削技術

削り節の切削機は、円盤に16枚の超硬カンナ刃が取り付けられているが、ふんわりとした均一な食感と良好な風味を損なわないよう削るためには、繊細なカンナ刃の調節が必要となる。

削り出される受賞財は0.02ミリで16枚の刃が均一に原料を削り出すように、刃の出具合を一枚一枚手で確かめながら調整している。この調整は原料や天候等にも左右されることから、西尾公伸と西尾透雄の二人が一日数回行い均一さと滑らかな食感等を維持し、安定した品質で美味しい削り節を生み出している。

(4) 製造工程概要と管理基準

受賞財の製造工程及び管理基準は、以下の通り。

表1 いわし削り節製造工程表

いわし削り節製造工程表

製造工程	施設・設備	内容	管理項目・管理基準
原料仕入れ		カタクチイワシ ウルメイワシ	各原料は旬(脂のない)の 時期に産地から1年以上 の原料仕入れを行い、品質 の安定化を図る。
保存		各地冷凍委託、保管	
下処理	遠赤外線焼軟機	頭・内臓除去	圧縮蒸気により殺菌 90℃以上 15分
乾燥	室内		(天日干しは行わない)
切削			
検品①	金属探知機	金属片混入チェック	Fe 1.6ミリ Sus 1.8ミリ
粉末除去			
計量			
包装			切削後、直ちに袋詰め
検品②			
箱詰め・出荷			

品質管理者を置き、原料の管理、加水量の調整、遠赤外線焼軟時間を原料別にデータを記録管理している。機械は毎日掃除を行い設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を構築している。

2. 経営

「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に認定され、和食文化が世界に広がっている中で、だしへのこだわりは、世界の料理人へと広がっている。その一方、日本では若年層を中心にだし離れが急速に進んでおり、だしを取った経験がないという若者も多い。受賞者は、一般の消費者向けにだしの取り方やだしの効果を教えることで、だしのユーザーを増やすことを目的とした「だしの魅力を伝えるスクールスタイルの体験プログラム」を本格的に実施している。

もともと、子供が生まれたお母さんは安全で美味しい食への関心が高いことから、子育て

支援センターでだしの取り方や本物のだしを使い調味料が少なくてもすむ料理を実演したり、小学校や保育園等ではだしの体験学習等の授業を行っていた。

これらの活動をバージョンアップしてSNS等で発信したところ、一般消費者だけでなく企業からの依頼も受けるようになった。

また、いわし削り節は首都圏等の物産展等で販売すると毎回売り切れるが知名度が低いことから、受賞者は蒲原の地域おこしと受賞財のPRを兼ねた着地型観光として、いわしの削り節の工場見学や削り節体験と併せて蒲原の旧跡めぐりや地域のカフェの紹介を行うツアー等を開催している。



写真5 だしの学校(だしの基本を学ぶ～簡単な和食を作ってみよう
蒲原生涯学習交流館にて)

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 一般消費者向け商品の開発

本格的なだしは昆布や大量の削り節を使ってとるが、手間がかかり家庭での調理には適さないため、受賞者は静岡県経営革新計画の認定を受け、平成24年2月からインスタントでありながら本格的な粉末そばだしパックの開発に着手した。

この商品は、本物のだしの良さをより多くの一般消費者に知ってもらうために、業務用の商品と同じ食材をそのまま使用して粉末にしている。三年前から薄削りした食材を微粉末にする機械を購入して、本格的なだしの味や風味をそのまま使いやすいスタンドパウチに包装した「だし屋の一滴」シリーズ、「基本の和風だし」「香りの燻しだし」「絶妙の合わせだし」「隠し味の昆布だし」の4種を開発した。

これらを詰め合わせた「だしの国駿河 だし屋の一滴ギフトセット」は、バイヤーズセレクション2016を受賞している。

また、平成25年3月には受賞者の遠赤外線焼軟機とウス削りの独自技術を生かした「するめのウス削り」は、その後口の中でとろける様な新食感と美味しさを実現した「するめの白花削り」に進化した。

(2) 久能山東照宮献上だし

久能山東照宮は静岡県駿河区に所在する神社で、晩年を駿府で過ごした徳川家康が1616年に死去した後、遺命により久能山に埋葬された。日本兵食史には、徳川家康が大坂夏の陣で「米五升、味噌二升、塩三升に塩鯛一枚、それに鰹節十本」を携行したと記されており、神君にとって鰹節は大切な食材だったことが伺える。

有限会社西尾商店は、久能山東照宮のご神前に三年前から「花かつおとするめのウス削り」を徳川家康公顕彰四百年祭献上だしとして献上している。この献上だしは、久能山東

照宮の売店と受賞者のインターネットで一般消費者に販売されており、徳川家康顕彰400年の記念行事として活動に参加している。



写真6 献上だし

(3) 地域の特産品

いわし削り節は静岡ではだし粉と呼ばれ、静岡おでんや富士宮やきそば等のトッピングとして欠かせない。蒲原にはいわし削り節を生産する業者が10件ほどあり、蒲原やその周辺地域ではお浸しやおにぎり、ご飯のふりかけとしても親しまれている。

有限会社西尾商店の西尾透雄専務取締役は、商圏である静岡県は由比のサクラエビ、焼津のカツオ、マグロなど多くの特産品があり、とりわけ蒲原を中心に古くから根付いているいわし削り節を地域の特産品としてその普及に努めていく方針。

2. 今後の方向

平成25年12月に和食がユネスコ無形文化遺産に登録された。農林水産省のホームページには、和食の特徴として以下の4つを記している。

- (1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- (2) 健康な食生活を支える栄養バランス
- (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- (4) 正月などの年中行事との密接な関わり

受賞者はだし屋という役割を通じて全国の漁港、魚や昆布を加工する業者等から選りすぐりの食材を厳選し、その持ち味を料理人たちに伝えてきた。

専務取締役の西尾透雄は、だしの学校等で「スーパーマーケット等で販売されている粉末だしは、砂糖やぶどう糖等の甘味料と食塩、風味原料で構成されており、これに味噌を加えることで結果として多くの塩分をとることになる。食材のみを原料としているだしに味噌を加えれば、その旨みから使用する味噌の量はさらに減らせる。」と生活習慣を見直すことで病気へのリスク軽減が出来ることを説いている。

蒲原という地域は北に世界文化遺産の富士山、南に駿河湾、春は山が桜色に染まる御殿山等豊かで美しい自然や四季を通じて供給される駿河湾の恵を満喫出来る。

自然の恵みであるいわし削り節は、家族や地域との絆を大事にしながら毎日食べるごはんやおかずのトッピングとして100年経ったいまも庶民に愛されている。

受賞者はこれからも和食の基本であるだし文化を伝えていくが、その発信源は地元蒲原であると話しており、蒲原のいわし削り節の文化を地元で守りつつ、広く一般消費者にだしの良さを発信していくスタイルでだし離れに対峙していく。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 産物（水産加工品「静岡茶しめさば」）
受賞者 焼津冷蔵株式会社
住 所 静岡県焼津市

受賞者のことば

焼津冷蔵株式会社 代表 原崎 太輔

この度、弊社が製造する「静岡茶しめさば」が大変な栄誉である内閣総理大臣賞を受賞頂いたことは、身に余る光栄と存じます。今回の受賞は、農商工連携事業にて商品開発のご指導ご協力を頂いた行政機関の皆様、サンルージュ茶の導入を支援頂いた高柳製茶様、勝間田開拓茶農業協同組合様をはじめ、お取引の皆様方のご指導、ご支援の賜物です。心より深く感謝申し上げます。

弊社は創業以来、国産マサバ原料のみを使用し、主に関西地区で食される鯖寿司やしめさば用の原料となる塩鯖、フィレーやしめさば製品を製造してまいりました。生食用に特化した鮮度、脂質、身質を兼ね備えた製品づくりに励んでおります。

近年は、鯖寿司、柿の葉寿司メーカー様や消費環境の変化により、寿司専門店様やご家庭で塩鯖を使用したしめさばや鯖寿司へ調理する機会が減り、私共の生産する製品も即食簡便に利用できる加工度が高い製品に切り替わりつつあります。

本製品は、健康や子供の成長期に必要な栄養が詰まった青魚の代表である国産マサバを、長年受け継いできた塩鯖加工技術と、静岡県の名産品である茶と組み合わせ、添加物を一切使用せず安心安全、柿の葉寿司用加工で培ったスライス加工技術を製品に盛り込み、手巻き寿司や洋食等、新たな需要を食卓に提案する製品となっています。

お茶の持つカテキンを利用することで、スライス後の真空包装時に出る青魚特有の匂いを低減し鯖が持つ美味しさを引き出しました。

老若男女問わず、特にこれからを担う子供たちに好まれ地域ブランドとして認知頂くと共に、旺盛な海外需要に訴求出来る製品づくりに社員一同一丸となって励んでまいります。

最後に、ご協力頂いたすべての皆様に感謝致しますとともに、この度の栄誉に恥じぬようこれからも創意工夫を重ね、「感動の美味しさを届けよう！」を胸に頑張ります。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

静岡県焼津市は、年間平均気温16.5℃と冬季の降雪も稀な温暖な気候で、北東に富士山、東に駿河湾を臨み、志太平野（大井川の扇状地）の北東に位置する。

隣接する駿河湾は起伏に富んだ海底地形で、その最深部は水深が2,500mに達する日本で最も深い湾である。

静岡県はお茶の生産量が日本一で、鎌倉時代に仏教修行で宋に渡った聖一国師が種子を持ち帰り、駿河足久保（静岡市）に植えられたのが始まりと云われている。明治維新の頃に徳川藩士などにより牧之原台地に茶園の開墾が始まり、その後多くの人々による灌漑などの環境整備や品種改良、品質向上への取組み等があり現在の地位を築いた。

(2) 水産業の概要

焼津は江戸時代、幕府から船艦札が与えられた世襲の船元等が結縁地縁による一船一家の協同的船組が組織されてカツオを中心とした漁業が盛んとなり、駿府城に隠居した徳川家康に焼津の鰹や甘鯛が献上された記録も残っている。

明治時代から戦前に掛けては動力漁船の開発と大型化が進み、輸出商材等の需要拡大に伴いミッドウェイ島近海や赤道付近等へと漁場も拡大して、焼津は日本一の遠洋漁業根拠地となった。

第二次世界大戦後、遠洋漁業が再開されると水揚げや加工施設の整った焼津は瞬く間に遠洋カツオ・マグロ漁船の重要拠点となり現在に至っている。焼津漁港は「焼津地区」「新港地区」「小川地区」があり、焼津地区及び新港地区はカツオ・マグロを主とする遠洋漁船の水揚げ基地で、小川地区はサバ・アジ・イワシ等の多獲性魚を採捕する沿岸・沖合漁業の水揚げ基地となっている。

2. 受賞者の略歴

受賞者は、昭和41年に現代表取締役の原崎太輔氏（40歳）の祖父が創業して現在三代目であり、また、同氏は前代表取締役の故・原崎行雄が平成30年8月にご逝去されたことに伴い、代表取締役を引き継いだ。従業員は22名で、うち女性の5名は顧客への直販や通販事業に係る仕事等で活躍している。

受賞者は棒受け網、一本釣り、延縄等の漁船を所有して漁業を営んでいたが、焼津で塩鯖を製造する老舗の会社から製法の伝授を受け、自分が獲ったサバを塩鯖に加工する部門として事業を始めた。

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

塩鯖の顧客は関西方面の寿司屋や料亭が9割を占め、これらは「きずし」（関東ではしめさば）や鯖寿司、柿の葉寿司などになる。鯖寿司は有名な京料理の一つで、明治時代までは福井県の若狭地方等で水揚げされたマサバに一塩をして人力で京都まで運ばれた。ま

た柿の葉寿司は、奈良県、和歌山県、石川県、鳥取県等の郷土料理である。

受賞者は関西地方の食文化継承を支えるため、生食の原料を生産する観点から「安心、安全な製品づくり」を大前提に、鮮度、漁期、漁場、脂質等からベストな魚を選び、製法、味にこだわり美味しさの感動を届ける使命を果たしている。受賞者は年間800～1,000トンのマサバの加工品製造を主軸としている。これらの加工品は、百貨店、スーパーマーケット、寿司、外食等の各販売先や地域のニーズに合わせた商品開発により多品種少量販売を行っている。

主力の塩鯖やマサバのフィーレは、業務用としてユーザーの使用用途に応じた商品提案を得意としており、また、しめさばは価格競争の激しいスーパーマーケット等に卸すが、脂ののった原料に地域好みの甘さに仕上げた商品を提案したプライベート商品で差別化している。

2. 経営の成果

受賞者は、前述の経営努力とその商品が評価され、平成14年11月に行われた第13回全国水産加工総合品質審査会に於いて「大番しめさば」で水産庁長官賞を受賞し、また、平成29年11月には第15回静岡県水産加工品総合品評会に出展した「静岡茶しめさば」が農林水産大臣賞に選ばれた。

また、受賞者はお茶の持つ殺菌、脱臭効果を利用したしめさばを勝間田開拓茶農業協同組合（静岡県牧之原市）と連携して共同開発したいと申し入れ、「サンルージュ茶を使用した『静岡茶しめさばの開発』」をテーマとして、平成28年度に公益財団法人 静岡県産業振興財団が実施する「しずおか農商工連携基金助成事業」に応募して採択され、受賞財の開発に繋がった。

受賞財の特色

1. 塩鯖の製造技術

(1) 原料へのこだわり

ノルウェーサバ（ノルウェー産）とマサバ（国産）では脂質が違い、ノルウェーサバは黄色い脂でワックス分が多く焼魚や煮て食する場合は美味しい。しかし、ノルウェーサバの脂は酸化すると匂いがきつく塩鯖にする場合は塩がなじみにくく、生食を基本とする関西方面の寿司屋や料亭には脂ののったマサバ以外のニーズは無い。

脂ののりは大変重要で、国産和牛の最高ランクのようにサシが皮目から身の部分全体に均等に入ったものだけが必要とされる。産卵準備が始まる1月以降は、皮目には脂がのっているが身の部分のサシが不十分となるマサバがみられるため、水揚げ現場で直接見分けるか市場で写真を撮ってもらいSNSで送られて来る画像をもとに買い付ける段階でそれを見極める。

良質のマサバは一漁場に対し1年で数週間しかないと言われ、受賞者はこれらの条件を満たすマサバを全国10か所以上から1年分を買い付けて、高品質な原料を確保することが事業の根幹を支えている。

また、塩鯖からしめさばを造る際、脂ののりが良くても鮮度が良くなければ身割れを生じる。マサバを開いて塩を振り30分放置して身割れがしないか確認する。また、魚艀の底部

に入っていたマサバは圧迫されて傷んでいることが多いため買い付けしない。好みの脂質で鮮度の良いマサバは直ぐに－20℃以下で冷凍する。

(2) 手塩にかける（塩鯖）

焼津漁港新港には駿河湾深層水取水供給施設があり、原料解凍時には水深397mから取水した海洋深層水を使用している。

塩鯖の製法は、解凍して背割りにしたマサバに塩を手で振り、その開いたマサバを閉じて元の状態に戻した後、マサバを木箱に入れて魚を上から押して水分と生臭さを抜く。

塩を振る担当は専属1人で20歳台の職員がその技を継承するために補佐人として勉強している。塩加減は塩気を感じさせないギリギリの量で均一に振り、身質や脂ののり具合によって塩の振る量を片手で微妙に調節するのが職人技である。結果として受賞者のつくる塩鯖の塩味加減は関西のユーザーが使用する段階で旨みが引き出されており、店によっては職人が必要に応じて追い塩をふる。

2. 受賞財の開発

(1) 開発のコンセプト等

しめさばは、東京や静岡の販売先への聞き取りでは、60歳代の女性が購買層の約8割を占めていると言われているため、子供や若年層の人たちが食べる製品づくりが大きな課題となっている。受賞財は人口減少、魚食文化の衰退が叫ばれる中で、消費者ニーズを満たし魚食文化の発展に寄与することを目標につくられた。受賞者は、未来の魚食文化の担い手である子供や若年層をターゲットとする商品づくりを目指し、青魚のもつ特有の臭みを低減し、スライス後の真空包装という匂いが回り易く味が劣化しやすい条件の下で、添加物の調味に頼らない子供にとって優しい味で食べやすい調味製法に仕上げるための試行錯誤を繰り返した。

開発当初は、酢酸や米酢、ビネガー、果実酒等様々なお酢で試作したが、一般的にしめさば製造時に使用されるグルタミン酸ソーダ等の添加物を使用せずに子供が好む様なまろやかさを出すため、最終的にリンゴ酢を選択した。

(2) サンルージュ茶の利用

しかし、緑茶に含まれるカテキン類の持つ消臭効果でマサバ特有な匂いを和らげようと試作を繰り返したが、皮目に緑のシミがつくものが疎らに見られ、品質の悪い商品に見えるため実用化は難しかった。

そんな時に牧之原でお茶を生産している友人からサンルージュ茶を紹介してもらい試作したところ、褐色の茶葉抽出液がリンゴ酢と合わせることでピンク色に変わり、マサバの身や皮目も見えた目美しい色に仕上がったことから製法が確立した。

サンルージュ茶は2011年に品種登録された新品種の日本茶で、新芽は赤色でアントシアニンを多く含む機能性品種である。煎茶に荒茶製造した茶葉の色は黒っぽく、浸出液は薄紫色でレモンや酢など酸性のものと反応するとピンク色に変色する特性を持つ。

サンルージュ茶の生産を行う勝間田開拓茶農業協同組合は、平成25年から緑茶の消費が低迷するなか健康志向の消費者をターゲットに機能性品種茶であるサンルージュの栽培

を始めており、しめさばの加工に使用することは、今後、サンルージュの利用価値を高める上で、大いに期待出来ると判断して共同開発に取り組んだ。

(3) スライスへのこだわり

出品受賞財は5ミリ幅にスライスされて真空パックされており、一般のものよりも薄い。スライサーは、三年ほど前に柿の葉寿司用に開発されたもので、受賞財は身割れせず滑らかな舌触りを実現している。

ご家庭で手巻き寿司、手まり寿司、押し寿司等をつくる場合、通常の1センチ幅だと具材として使い難いが、5ミリ幅にスライスすると滑らかでごはんとの馴染みがよい。また、地域によっては大根なますやサラダ、カルパッチョ等に使用すると薄くて滑らかな方が子供たちにも食べやすく使い易いため、より普及し易い商品として注目されている。

(4) 受賞財の製造工程と管理基準

受賞財の製造工程及び管理基準は、以下の通り。製品の一般生菌数は、真空パックで10日間冷蔵保管した状態で300以下CFU/g (ml) と非常に少ない。

工程表に示されている通り、受賞財は振り塩ではなく塩水と粉末サンルージュ煮出液に15時間漬け込み塩鯖にしている。その後、リンゴ酢調味液に15時間漬け込みしめさばが出来上がる。

表1 静岡茶しめさば工程表

製造工程	施設・設備	内容	管理項目・管理基準
原料買付		全国より、鮮度身質脂質を厳選	9月～1月初旬にかけて1年分の原料調達
冷凍保管		各地冷凍委託、保管	マイナス35℃以下
解凍	専用タンク	駿河湾深層水、塩水で解凍	マイナス4℃～0℃
頭部除去	ヘッドカッター	専用機にて頭部を除去	次亜塩素酸水を使用
三枚おろし	フィレマシン	三枚下ろし 腹骨を除去	骨残り除去確認 次亜塩素酸水を使用
計量・洗浄	自動計量機	重量別に選別	ごま鮫、傷品除去
塩水・サンルージュ漬け込み	漬け込み容器	塩水、粉末サンルージュ煮出液に漬け込み、サンルージュは事前に煮出後、冷却・冷凍	6～10℃ 15h漬け込み
酢漬	漬け込み容器	リンゴ酢調味液に漬け込み(リンゴ酢、砂糖 攪拌)	6～10℃ 15h漬け込み
スライス	専用スライサー	専用スライサーにてカット	漬け込み後pH3.6～3.8
袋詰め	真空包装機	包装	シール面オイル確認
急速冷凍	急速凍結庫	冷凍	マイナス35～45℃
金属探知	金属探知機	Fe3.0 SUS4.0	
冷凍保管	冷蔵庫	保管	マイナス35℃
出荷			



写真1 三枚おろしのサバを次亜塩素酸水で洗浄

普及性と今後の方向

1. 普及性

受賞者の塩鯖は、これまで関西方面の鯖寿司や柿の葉寿司の原料として寿司屋や料亭から高い評価を得てきたが、三年前までは、静岡での売上げ構成比率が1%を割っていた。

また、受賞者は塩鯖製造の技術力を生かしてしめさばで静岡（ご当地）の特産品（お茶）と連携した商品づくりにより、一般消費者の心を掴み受賞者の認知度向上とイメージアップに繋がると考えており、今回、一般消費者（特に子供や若年層）向けとして開発した静岡茶しめさばの販売は平成29年3月から開始したが、短い期間の中で複数の品評会等から高い評価を受けている。

また、「静岡茶しめさば」とネーミングすることで消費者がご当地品として認識し土産物としての購入が期待でき、県内外で静岡の商品として取扱店の範囲拡大が見込まれている。更に5ミリ幅にスライスされた添加物を使用していない受賞財には、若年層への訴求力があり料理の使用用途や購入層の幅が広い商品となっている。

農商工連携商品開発は、勝間田開拓茶農業協同組合でも初めての取り組みであり、平成25年から栽培を開始したサンルージュ茶が静岡茶として、また健康志向の消費者をターゲットとする機能性品種茶として認知が拡大することは、受賞者と勝間田開拓茶農業協同組合の双方にメリットがある取り組みとして注目される。



写真2 静岡茶しめさば

2. 今後の方向

受賞者は、静岡茶しめ鯖をご当地商品としてブランディングして静岡県なら「ヤキレイ（焼

津冷蔵株式会社)の静岡茶しめさば」の様な存在にしたいと考えている。つまり、静岡県における受賞者の認知度を高めることで、更なるご当地商品との連携が有効な手段となりうることから、その基盤を固めることが方向性の軸足となる。

新たな農商工連携による商品開発は、地域需要の拡大や掘り起しと同時にご当地商品としての新たな魅力づくりとして期待が出来る。受賞者はリンゴ酢の産地との農商工連携やリンゴ酢ではなく、ワインビネガー等を使用した商品づくりによる新たな農商工連携も検討している。林檎や葡萄等の産地、それらが持つブランドイメージ等で、しめさばの新たな価値を生み出す可能性も秘めている。

受賞財は、うま味調味料等の添加物を使用せずに魚の素材が持つ美味しさを知ってもらい、薄く滑らかで食べやすい製品づくりに成功したことで、若年層や子供たちに魚食文化を継承するコンセプト商品として注目に値する。

受賞財の開発ターゲットである子供や若い世代の消費者に普及していけば、FacebookやTwitter、インスタグラム等にアップされて受賞財のデータは拡散し、認知度は自然とアップしていくと考えられる。これからも若年層から支持される新たな商品づくりを継続し、農商工連携等により地域ブランディングを展開することで、幅広い消費者からの支持を得られることが期待される。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（水産業）

受賞者 益田沙央里

住 所 熊本県天草市

※「女性の活躍」の日本農林漁業振興会会長賞と重複受賞

受賞者のことば

益田 沙央里

「養殖クルマエビの販路拡大に向けた取組」

「天草の絆と未来を育む、クルマエビ養殖」

この度、平成30年度第57回農林水産祭の二つの部門で日本農林漁業振興会会長賞という栄えある賞を賜りましたことは、この上ない栄誉でございます。関係者の皆様方の長きにわたる御指導、御支援があったからこそ受賞できたものと深く感謝しております。

私は、かつてイワシ漁で栄えていた天草市牛深町の網元の家に生まれましたが、当時すでに漁獲量が減り、過疎化も進み、生まれた町は衰退していく一方でした。しかし、海が大好きだった私は、幼少時代から海洋少年団の活動を通し、海と積極的に関わり育ちました。

平成21年に、明治38年創業のクルマエビ養殖漁家5代目に嫁ぎましたが、リーマンショックの余波を受け苦境の最中にありましたため、初めは主人を支えたいという一心で経営に携わるようになりました。そのうちに、「代々受け継がれてきた養殖の業を絶やしたくない」という思いが強くなり、天草をもう一度日本一のクルマエビ生産地にするため、歴史を知り、天草を知り、新しい技術を追求し始めました。そんな中、ひとつひとつの課題解決に夢中になっているうちに、いつの間にか多くの方々が応援してくださっていることに気付いたのです。今はいつも支えてくださる、同じ働く女性や農林漁業者、地域の子どもたちに少しでも恩返しできればと、保育園設立や天草製品の通販事業、漁業士として漁業の魅力をお伝えする活動も行っています。

これからも、クルマエビ養殖をベースに、海外輸出の可能性を探り、物流課題や、IoTを活用した生産性の向上と環境負荷の低減にもチャレンジして参る所存でございます。

この受賞を契機として、女性漁業者、そして女性経営者としての誇りを持ち、子どもたちが100年後もこの天草の地で安心して生産活動が続け、美味しい地域産品で全国・世界の人々に笑顔を広げることができるよう、地域漁業の発展に寄与して参りたいと思っております。

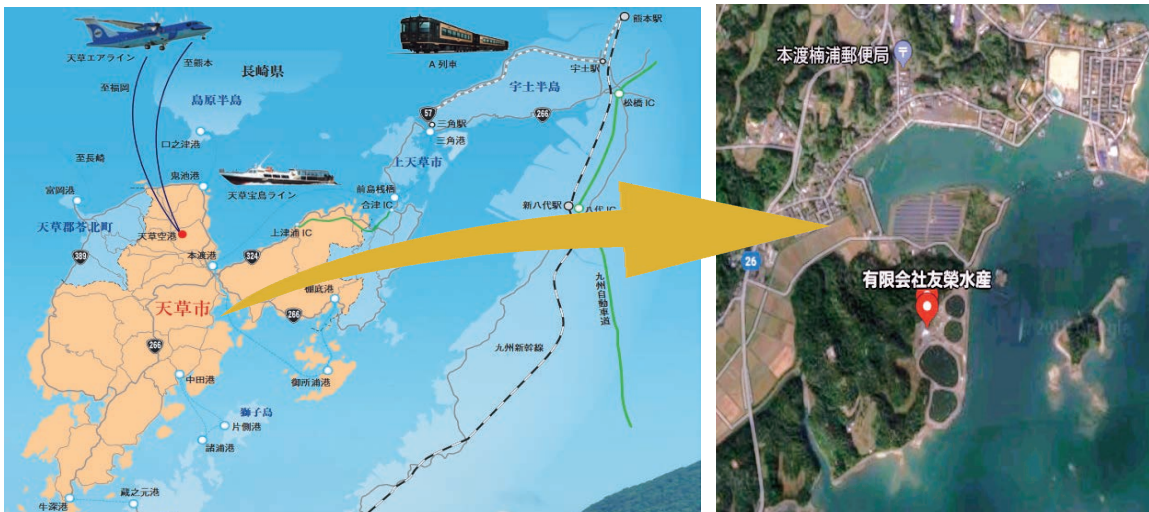
本当にありがとうございました。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

天草諸島の中心にある天草市は、熊本県の南西部に位置する。面積は、約684平方キロメートルで県内最大であるが、傾斜地を含む山林が大部分を占め、平野部は多くない。産業は、温暖な気候を活かした柑橘類等を栽培する農業や、有明海・八代海（不知火海）・天草灘の3つの海に恵まれた漁場を活かした沿岸漁船漁業・養殖業が重要な位置を占めている。人口は約83千人（平成27年国勢調査）で、この5年で約7%減少した。世帯数は約33千世帯で、1世帯当たりの人員は2.5人と減少傾向にあり、少子・高齢化の進展がうかがえる。

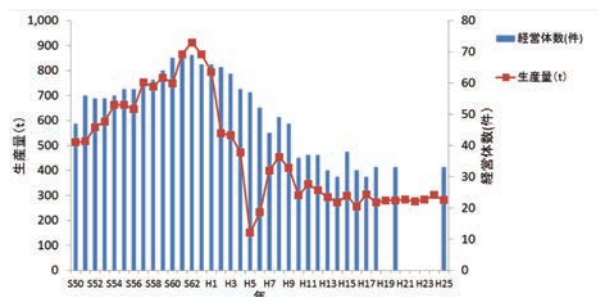
第1図 天草市及び友榮水産の位置（出典：天草市「2015天草市市勢要覧」等）



(2) 水産業の概要

熊本県の主要な海域（漁場）は有明海、八代海及び天草灘の3つの海域に区分され、刺網漁業やはえ縄漁業など様々な沿岸漁業の他、各種の養殖業が盛んであり、ノリ養殖の他、真珠養殖やマダイ・ブリ・フグなどの魚類養殖、クルマエビ養殖などが展開されている。熊本県は、“県魚”がクルマエビであることからわかるように、全国に先駆けてクルマエビ養殖業に着手したパイオニアであり、最盛期は日本一の生産量を誇ったが、次第に単価上昇が見込めなくなり、また、種苗由来のウイルスが持ち込まれ斃死が頻発したことなどの経営環境の悪化から、昭和62年をピークに縮小局面に入り、現在では経営体は半減、生産量は3割程に落ち込んだ状態となっている。

第2図 熊本県におけるクルマエビ養殖経営体数および生産量の推移



2. 受賞者の略歴

益田氏は、天草市牛深でまき網漁業やマダイ・シマアジの養殖業を営んでいた経営体の元に生まれた。高校卒業を機に地元を離れ、熊本市での鮮魚店や広告代理店勤務などを経てクルマエビ養殖を生業とする夫と結婚し、5代目社長の妻として有限会社友榮水産（以下「友榮水産」という。）の経営に携わるようになった。

友榮水産は、明治38年に創業した丸神水産の天然クルマエビ畜養事業を起源とし、現状では陸上養殖池を4面（8.4千坪）保有し、年間10トンのクルマエビの生産・出荷を目指して事業展開している。また、友榮水産では、養殖池の水質を良好に維持するため、2年に一度の養殖池の砂の入れ替えを欠かさないなど、飼育環境に留意した生産を心がけており、更に過密養殖を避けるため坪当たりの飼育尾数を50尾以下に抑えるなど、品質にこだわったエビの生産に取組み、評価を得ている。



写真1 友榮水産の養殖池とクルマエビ

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

(1) 友榮水産の販売事業の立て直し

益田氏が結婚し、友榮水産の事業に参画した平成21年は、熊本県におけるクルマエビ養殖業が、すでに養殖産地としての活力を失った状況にあった。更に世界的な信用不安を引き起こしたリーマン・ショックが追い打ちをかけており、なおかつ配合餌料の高騰、燃油価格の高騰が経営を直撃した時期でもあった。不況による贈答用商材の市況悪化により、クルマエビの単価は下落して生産原価を下回り、事業は赤字に転落していた。また、厳し

い経営状況は、妊娠中であった益田氏に大きな不安を抱かせるものであった。益田氏の取組みは、まさにこうした苦境の中で友榮水産の販売事業（販売部門）として開始されたものであり、経営立て直しを主要な目的としてスタートした。

まず、益田氏は、平成21年の年末商戦に向けた取組みを開始した。従来からの市場出荷等を中心とした出荷体制を一部見直し、一般個人向け販売を開始した。広告代理店勤務の経験を活かし、販促用のチラシを自身で安価に作成し、天草市内の一軒家の他、熊本市内のマンションをまわってポスティングを行うとともに、地域情報誌やSNSなどへの広告・情報掲載やインターネット販売にも乗り出し、地元イベントでの直売にも挑戦した。

その後、熊本市内での販促活動だけではなく、福岡や関東圏への販路拡大を目指しチラシ作成枚数を増やし、3年目となる平成23年度には20万枚を超えるチラシを作成・配布すると同時にインターネット販売の強化も進め、早くも国内大手ECサイト上にインターネットショップのオープンを決断し、今日に続くインターネット関連事業の基礎をつくった。



写真2 友榮水産の直販ショップ「AMAKUSA産直便」のPR画像

ただ、全てが順風満帆ではなかった。平成23年3月の東日本大震災の影響により、養殖に用いる餌料の一部である三陸沖で漁獲されるアミエビの供給がストップしたことで急遽代替の餌料を確保しなければならず、また、運賃や資材といった経費の高騰が続いたこと等により友榮水産は苦境に陥った。この時、4代目（義父）の「昔、クルマエビの餌はアサリとイカだった」との言葉をヒントに、商品にならない殻の割れたアサリを県内から集荷し与えることを思い付き、「アサリを食べて育ったクルマエビ」として宣伝することで好評を博し、経費上昇分を販売価格に転嫁することができ、販売数量が落ち込むことなく売り上げ増につなげることができた。



写真3 エサ不足をチャンスに変えた広告画像

その後も、養殖池の水温上昇でクルマエビの大量斃死問題に直面するなど、様々な課題に直面するも、その都度ピンチをチャンスに変えていった結果、原価割れ水準で推移していた販売単価は徐々に上昇した。元々、無投薬、厳格な飼育尾数管理、水質・砂質管理の最適化に努めていたこともありクルマエビの品質には自信があったが、単価上昇で生産量を最優先する必要がなくなったことで、更なる品質向上に注力できる環境が整っていった。

(2) 株式会社クリエーションWEB PLANNINGへの発展

友榮水産は販売面での挺入れが功を奏したことで、経営は軌道に乗っていったが、益田氏は、次なる展開を模索した。最大の取組みが、友榮水産の販売事業を独立させた通信販売会社、(株)クリエーションWEB PLANNING（以下「クリエーション社」という。）の設立であった。

平成25年の設立と同時に自ら代表取締役役に就任した益田氏は、“生産者に寄り添った地域商社”を合言葉に、天草の農水産物を消費者に届ける事業を通して、生産者に利益を還元する取組みをスタートさせた。クリエーション社では、クルマエビはもちろん天草地域内の養殖魚、畜産物、農産物及び果樹など、約100名の生産者の天草諸島所縁の品々を取り揃え、“天草からのおくりもの”を謳って流通不利地の天草から全国市場に参入し、次々と新たな取組みや新規事業に挑戦した。

また、クルマエビ養殖業者同士が1990年代のウイルス病の蔓延で発生源をめぐって互いに疑心暗鬼となり、ほとんどコミュニケーションをとっていなかったことを解決すべき課題と考え、地域の活力を取り戻すためには同業他社との情報交換が不可欠と判断した益田氏は、熊本県と天草市に働きかけ、クルマエビ養殖業者向けの勉強会の開催に向け尽力した。勉強会では、クルマエビ輸出の可能性追究や、冷凍加工技術の向上などについて検討を重ねた。



写真4 平成26年度のクルマエビ養殖業者勉強会の模様

2. 経営の成果

友榮水産の販売事業からスタートし、クリエーション社へと発展した益田氏の取組みにより、かつては単価が4,000円/kg弱であったクルマエビが7,000円/kgにまで向上したことで、友榮水産の経営体力の回復に着実に貢献するとともに、生産量の追求や薄利多売を過去のものにし、余裕を持った生産計画が立てられるようになった。

また、友榮水産のクルマエビは、11月から翌年2月の出荷に限られていたが、クリエーション社の販売事業において同業他社と連携することにより、3月から10月出荷分を他社に出荷してもらうことが可能となったことで、天草産クルマエビの通年出荷が可能となった。

こうした取組みの結果、消費者・生産者双方の支持を得るようになったクリエーション社の売り上げは年々増加し、販路の拡大・多様化も着実に進んでおり、個人向けクルマエビ販売に限定してみても、友榮水産の販売事業として開始した初年度の売上高から5年目には実に16倍にまで増加した。

天草産クルマエビのブランド化と市況にとらわれない独自価格の設定が可能な個人向け販売事業の確立は、友榮水産に対してはもちろんのこと、地域の生産者へ積極的な利益還元が可能となり、益田氏の取組みが友榮水産の販売事業の枠にとどまらず、地域経済をけん引するものとして拡大し、今日に至っている。

受賞財の特色

1. 子育て支援での地域貢献

(1) 受賞財の特徴

益田氏は、地域商社としての事業を軌道に乗せただけでなく、販売事業の傍ら、4人の子を持つ母親の立場から、営利事業に位置づけることが難しい取組みも積極的に推進してきた。

益田氏は平成23年に、天草の母親達が「常」に「安」心して過ごせるようにと願いを込めて名付けた、「JOANプロジェクト」をスタートさせ、天草市の子育て中の母親支援を目的としたフリーペーパーを年2回発行している。印刷費の問題は、友榮水産のクルマエビ広告を掲載することでクリアした。

益田氏の母親支援の取組みは、フリーペーパーの発行にとどまらず、JOANプロジェクトを通して集まってきた働く母親の保育園に対する要望を踏まえ、内閣府の子ども・子育て支援新制度である「企業主導型保育所事業」を活用した保育園の設立にもおよんだ。社会福祉法人の理事（無給）の立場から尽力し、その結果、平成29年度には他の天草市の保育園では難しかった延長保育や一時保育、更にはトワイライトスティなどが可能で、働く母親のニーズを最大限反映させることができる保育園が完成した。その他にも、熊本地震並びに西日本豪雨被害の被災者に、炊き出しで使うクルマエビを無償提供するなどの各種の地域貢献活動を行っていることも特筆に値する。



写真5 友榮水産の「金の車海老」ブランドのパッケージデザイン



写真6 天草子育てママが作る情報誌『JOAN+』表紙



写真7 2017年末に完成した保育園の新園舎外観

2. 女性社員の積極的な登用と育成

益田氏は、働く母親の子育て環境を整備するだけでなく、自ら経営するクリエイション社においても、女性の就労環境の向上に取り組んでおり、平成30年8月現在、女性3人（正社員2人とパート従業員1人）を雇用し、彼女たちの能力を最大限引き出すためのOJTに取り組むとともに、産休を取得しやすい体制づくりや、社員の独立・起業を促す研修なども行っている。

女性を積極登用することで、女性の視点から従来になかったクルマエビ関連商品も生まれ好評を博しており、新しい加工処理施設の完成（平成29年7月）を機にクルマエビの加工品の製造も開始した。



写真8 クルマエビの加工品①



写真9 クルマエビの加工品②

普及性と今後の方向

1. 普及性

現在の少子・高齢化の流れは天草市のような周縁地域の基礎体力を確実にそいでいる。

クリエイション社の社是には、「生産者が天草の地で安心して生産活動が続けていけるようにするため、天草から全国へ世界へ商流を起こし物流を興す」ことが謳われており、「豊かな自然環境と共存し安心安全の農水産物を生産、そこから地域が明るく、そして女性が生き生き笑顔であれば、いずれ旅立つ子どもたちが帰りたい場所」が天草となると明記されている。人口減少社会にある日本にとって、地域を守り、維持していくヒントが幾つもちりばめられている。

農山漁村の疲弊が叫ばれて久しい中、この社是を実現するための挑戦を続け、幾度ものピンチをはねのけ、生産者が利益を確保できる仕組み作りに貢献してきた益田氏の取り組みは、同じような困難にある他の地域に多くの示唆をもたらすモデルケースになり得ると評価できる。

2. 今後の方向

益田氏は、常に新たな課題に挑戦する姿勢を持ち続けており、例えばクルマエビの海外輸出のさらなる促進、栄養分に富む養殖池の排水を利用したカキ類の循環型養殖、大学・企業と連携したIoTの活用による養殖池・生産体制の最適化、県の水産試験場と連携した魚粉代替原料を配合した餌料による養殖試験など、様々な取り組みを進めている。

特にセンシング技術を取り入れたIoTの活用による養殖池・生産体制の最適化は、100年後を見据えたコンパクトで持続性のあるクルマエビ養殖事業を確立するために不可欠との認識で鋭意取り組まれており、事務所にいながらスマートフォンを通じて池の状況が“手にとるようにわかる”状況にまでなっている。現在は、このデータを生産につなげる手法の開発が一步一步進められている。なお、平成31年には、益田氏が友榮水産の代表取締役役に就任予定であり、更なる経営の発展が見込まれる。

かかる未来を見据えた積極的な取組みは、天草の農林水産業にこれまでにない刺激を与えている。地域の農林水産業に携わる者が同様の取組みができないか模索し始めており、益田氏が天草に蒔いた種は芽を出しつつあり、今後の取組みにも大いに期待できる。



写真10 養殖池のセンシング機器



写真11 仕事中の益田沙央里氏

天 皇 杯 受 賞

受賞財 経営（ねぎ）
受賞者 こと京都株式会社
住 所 京都府京都市

受賞者のことば

こと京都株式会社 代表 山田 敏之

第57回農林水産祭において名誉ある天皇杯を頂くことができましたことに深く感謝いたしますとともに、これまでの努力が評価されたことを社員一同大変喜んでいただいております。

私は、24年前の33歳の時にUターン就農し、父親と2人で農業を始めました。就農時に掲げた目標が「売上1億円」。実際に初年度の売上は、400万円と農業の現状を教えられましたが、「売上1億円」という目標を達成させるために考え、行動を起こしました。

まず、九条ねぎ一品目に絞り周年栽培に切り替え、京都市内での農地確保が難しく面積拡大が難しいのでカット加工を取り入れました。さらに、ラーメンブームの中で関東のラーメン店に直接営業を行いカットねぎ販売をして、7年目によりやく1億円の目標を達成することができました。そして食の安心安全が叫ばれ、産地表示が義務化になる中、HACCP対応の加工場を新設し、20年目にして10億円まで売り上げを伸ばすことが出来ました。

考えてみればこの20年で、多くの人に助けられてきました。個人事業の時から共に苦労してきた常勤スタッフやパートさん、また委託栽培を快く受けていただいた近隣の生産者、勤勉で厳しくてねぎづくりの技術を持ってくれていた父親、理解し支えてくれた家族、そして栽培技術の指導をはじめ、様々な場面で支えていただいた関係機関の方々、信頼してねぎを購入して下さるお得意先様、資材や農薬・備品などを扱っておられる取引業者様など多くの方々に助けていただきました。今回の受賞は、その多くの方々のおかげで頂くことができました。本当にありがとうございました。

弊社は、現在進行形ですがようやく土台ができて、これからが本番です。今回の栄誉を励みとし、引き続き、研修生の受け入れ・育成から独立までの支援を行うなど京都の農業生産者の確保に取り組み、農業経営者の育成にも力を入れるとともに、仲間である多くの生産者と一緒に、京野菜の振興に力を入れ、京都農業の発展に尽力していきます。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

京都市は、世帯数は705,758世帯、人口1,474,570人（平成27年国勢調査速報値）と、京都府南部に位置する府内最大の都市であり、京都盆地及び山科盆地を中心にして市街地が形成されている。

気候については、夏に雨が多く冬に少ない瀬戸内海式気候と、昼と夜との寒暖の差が大きい内陸性盆地気候の二面の特徴を有している。

第1図 京都府拡大図



第1表 京都府の農業産出額

区 分	京 都 府		全 国		全国割合
	金 額	構成比	金 額	構成比	
農業産出額	740 億円	100.0 %	93,051 億円	100.0 %	0.8 %
米	174 億円	23.5 %	16,579 億円	17.8 %	1.0 %
豆類	6 億円	0.8 %	579 億円	0.6 %	1.0 %
いも類	8 億円	1.1 %	2,391 億円	2.6 %	0.3 %
野菜	275 億円	37.2 %	25,567 億円	27.5 %	1.1 %
なす	27 億円	3.6 %	886 億円	1.0 %	3.0 %
ねぎ	33 億円	4.5 %	1,709 億円	1.8 %	1.9 %
ほうれんそう	23 億円	3.1 %	1,068 億円	1.1 %	2.2 %
たけのこ	25 億円	3.4 %	88 億円	0.1 %	28.4 %
トマト	16 億円	2.2 %	2,574 億円	2.8 %	0.6 %
果実	20 億円	2.7 %	8,333 億円	9.0 %	0.2 %
花き	11 億円	1.5 %	3,529 億円	3.8 %	0.3 %
工業農作物	47 億円	6.4 %	1,871 億円	2.0 %	2.5 %
茶（生葉）	47 億円	6.4 %	612 億円	0.7 %	7.7 %
畜産	149 億円	20.1 %	32,424 億円	34.8 %	0.5 %
肉用牛	21 億円	2.8 %	7,334 億円	7.9 %	0.3 %
乳用牛	41 億円	5.5 %	9,127 億円	9.8 %	0.4 %
生乳	35 億円	4.7 %	7,406 億円	8.0 %	0.5 %
豚	12 億円	1.6 %	6,162 億円	6.6 %	0.2 %
鶏	74 億円	10.0 %	9,144 億円	9.8 %	0.8 %
鶏卵	60 億円	8.1 %	5,192 億円	5.6 %	1.2 %
ブロイラー	10 億円	1.4 %	3,452 億円	3.7 %	0.3 %
その他の畜産物	1 億円	0.1 %	657 億円	0.7 %	0.2 %
加工農作物	44 億円	5.9 %	598 億円	0.6 %	7.4 %
荒茶	42 億円	5.7 %	348 億円	0.4 %	12.1 %

出典：「平成28年度農業産出額推計」

注：「全国」の値は、都道府県別に推計した農業産出額を合計した値であり、全国推計した農業産出額とは一致しない。

(2) 農林水産業の概要

京都府の農業は、農地の約8割が水田であることから稲作経営が中心となっている。その一方で、平成28年度農業産出額では全体の約40%を野菜が占めており、野菜産出額は300億円近くにまでのぼる。京都府では、明治以前に導入されたものを「京の伝統野菜」と定義し、さらに安心・安全で、環境に配慮した生産方法に取り組む、厳選された品質の京都産農林水産物を「京のブランド産品」として認証するなど、収益性の高い農業を展開している。現在は、万願寺とうがらし、九条ねぎ、みずななど31品目が京のブランド産品に指定されている。

第2図 京野菜のブランド産品

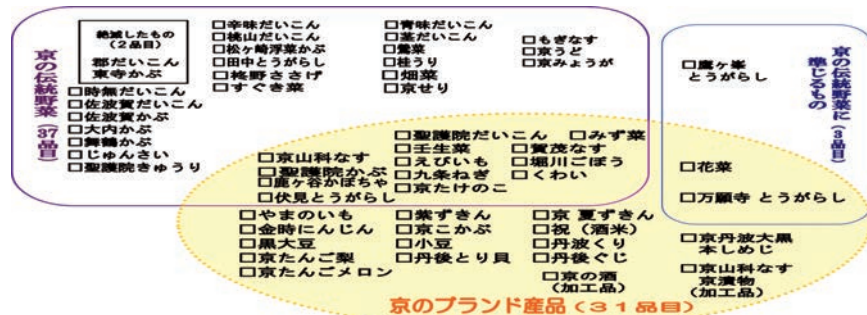


写真1 九条ねぎ

2. 略歴

代表取締役の山田敏之氏は、平成7年3月（当時33歳）にUターン就農し、家業である農業を継承した。就農当時は、キャベツ、九条ねぎ等の少量多品目栽培による家族農業を営んでいたが、農業をビジネスとして発展させたいという強い想いのもと、京野菜のなかでも周年栽培が可能であり、効率的に収益向上を図ることが可能な九条ねぎに着目し、平成9年より九条ねぎに特化した経営へと転換した。平成12年からはねぎのカット加工に取り組み「カット九条ねぎ」に注力する一方で、販売の多角化のために自ら東京のラーメン店等に営業を行い、全国チェーン事業者との取引を獲得してきた。

その後、平成14年には「有限会社竹田の子守唄」を設立するとともに加工を行う城南宮工場を開設し、翌年には新たに採卵養鶏に乗り出し付加価値の高い平飼いたまごの生産を開始した。平成21年には、京都市から亀岡市、美山町（現南丹市美山町）までの3市町に生産地を拡大させ、産地リレー方式による周年栽培を成し遂げた。さらにその後も大規模加工施設を設置するなど「カット九条ねぎ」を中心に取扱量を伸ばし続けている。

また、平成29年には公益社団法人日本農業法人協会の会長に就任するなど、農業法人の発展にも大きく寄与している。

第2表 こと京都のあゆみ

年	内容
平成7年	山田敏之氏 就農
平成14年	有限会社竹田の子守唄設立 城南宮工場完成
平成15年	採卵養鶏部門新設（美山養鶏場完成）
平成19年	経営指針書の作成を開始 こと京都株式会社 社名変更
平成20年	京都府農林漁業功労者表彰受賞
平成21年	南丹市美山町で九条ねぎ栽培研究と栽培開始 直売所開始（ゼスト御池 寺町広場） ことねぎ会発足
平成22年	新本社工場竣工（伏見区横大路）
平成25年	農業・食料イノベーション大賞2013 受賞 独立研修制度開始 第1回地場もん国民大賞 審査員賞 受賞 第1回6次産業化シンポジウム 農林水産大臣賞 受賞
平成26年	こと日本株式会社 設立 京都創造者大賞2014「企業部門」創造者賞 受賞
平成27年	向島工場竣工（九条ねぎの第1次調整場） JGAP認証取得 こと京野菜株式会社を設立
平成28年	京（みやこ）・食の安全衛生管理認証取得 静岡県磐田市にて白ねぎ生産開始 農業の未来をつくる女性活躍経営体100選に選定 こと美山株式会社を設立
平成29年	こと京野菜 冷凍工場竣工 日本農業法人協会 会長就任 全国優良経営体表彰 農林水産大臣賞 受賞
平成30年	こと美山株式会社 ライスセンター竣工 静岡県藤枝市にて白ねぎ生産開始

受賞者の経営概要

1. 組織の概要

(1) 生産の概況（平成29年度）

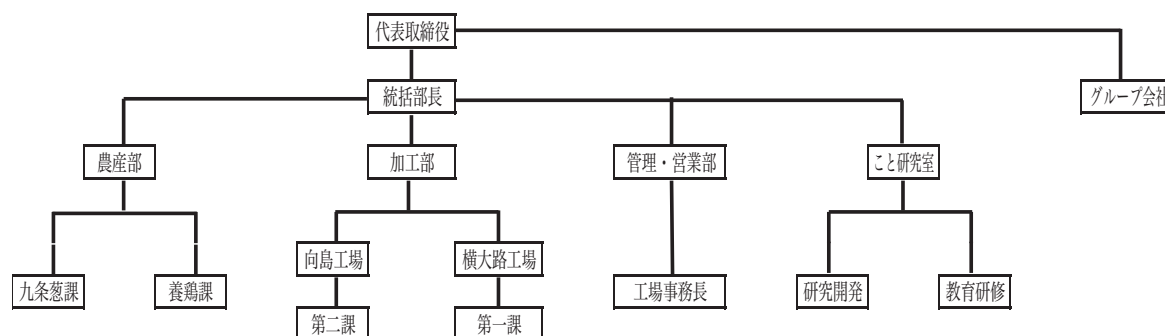
- ア 作付面積 26.5ha
飼養羽数 2,000羽
- イ 生産量 478t
- ウ 販売額 1,173,762千円（総出荷量1,146t）

(2) 組織の概要

ア こと京都株式会社

代表取締役の山田氏を筆頭に3名の取締役のもと、農産部（九条葱課、養鶏課）、加工部（第一課（横大路工場）、第二課（向島工場））、管理・営業部、こと研究室の4部で編成しており、現在の従業員数は常時雇用49名を含む157名にのぼる。こと研究室では、研究開発と教育研修、未来開発等を担うなど、人材育成についても取り組んでいる。

第3図 こと京都組織図



農産部



加工部



管理・営業部

イ グループ会社

平成26年には全国の白ねぎ・青ねぎの集荷販売を行う「こと日本株式会社」を設立した。また翌年には、冷凍食品会社である岩谷産業株式会社との共同出資（農林漁業成長産業化ファンドを活用）により、京都府内の農家が生産した京野菜を冷凍加工販売する「こと京野菜株式会社」を設立した。さらに平成28年には「こと美山株式会社」を設立しコメ事業にも取り組むなど、事業を拡大し続けている。

ウ ことねぎ会

ことねぎ会は、こと京都が中心となって平成21年に設立したねぎ生産者団体である。会員であるねぎ生産農家には事前に生産計画を立ててもらい栽培契約を結ぶことで、生産調整により発生する自社内での無駄な生産物の削減や、ねぎの周年安定供給を目指している。現在では約40名の会員が所属しており、出荷量650～660t、買上金額にして2億1千万円の生産を実現している。

ことねぎ会では品質を統一するため、栽培品種、農薬、肥料を一律に定め、勉強会等を通じて会員と栽培技術を共有するとともに、資材等についてはこと京都が一括で仕入れることで会員に対して低価格での提供を可能としている。さらに、会員にもGAP認証を取得してもらうことで、取引先の信頼をより高めることを目指している。

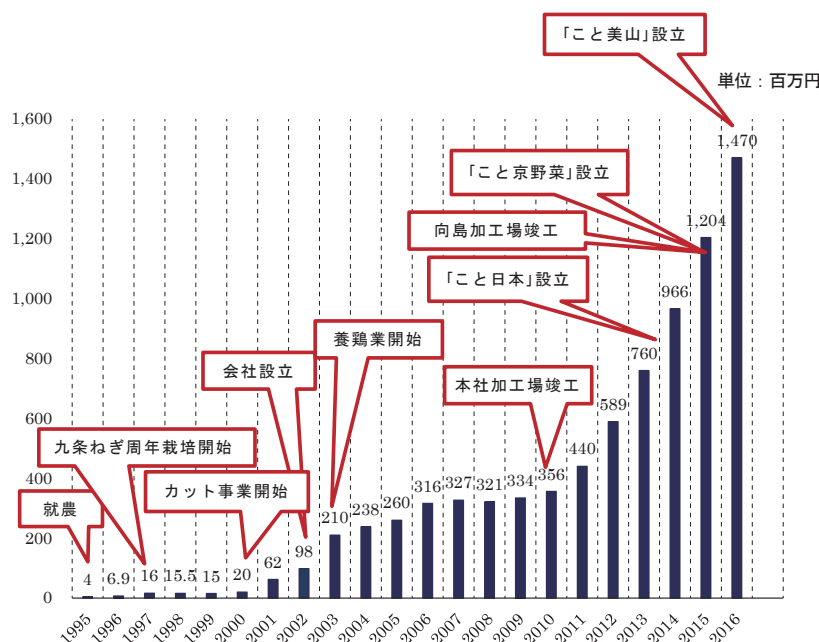


写真2 ことねぎ会勉強会の様子

2. 経営の成果

就農以来着実に売上を伸ばし続けたことで、こと京都における平成28年度の年間売上額は14億円に達した。主要品目は「九条ねぎ」、「鶏卵」、「京野菜全般」であり、栽培面積は26.5haにまで拡大している。

第4図 こと京都における経営の成果



経営の特色

1. 技術

(1) HACCPによる品質管理

中国冷凍ギョーザ事件が社会問題となった平成20年頃から、野菜加工業界においてもよ

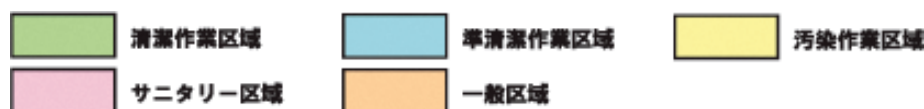
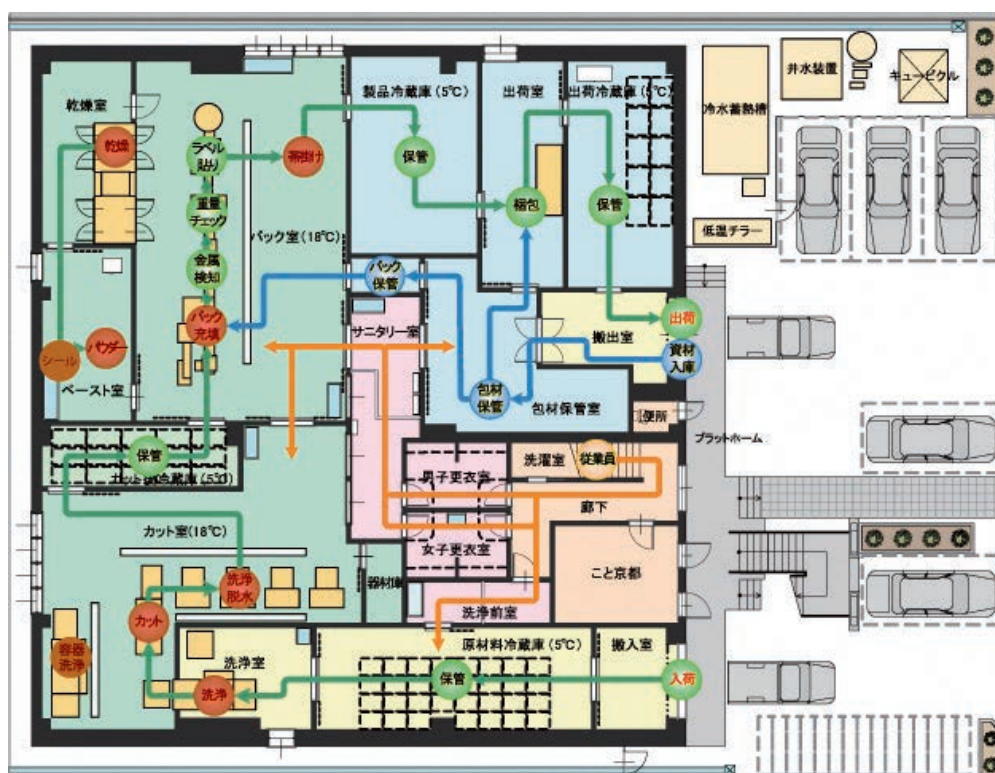
り高いレベルでの衛生管理が求められるようになり、こと京都では平成22年に約4億円を投資して大型加工場（横大路工場）を新設した。同工場は、入荷から出荷までの15工程についてHACCP管理に対応しており、年間1,200tの処理を可能としている。

さらに工場内では、カット、パック、ペースト、乾燥の各部屋を清潔作業区域に、製品冷蔵庫、出荷室、出荷冷蔵庫、包材保管室を準清潔作業区域に、搬入室、原材料冷蔵庫、洗浄室を汚染作業区域というように、洗浄度別にゾーニングすることで、交差汚染を防ぐほか感染症予防対策や異物混入防止対策を講じ、高いレベルでの品質管理を実践している。



写真3 横大路工場

第5図 京都HACCP認証の2次加工(横大路工場見取図)



清潔作業区域：作業者や加工機器・用具で直接、商品（ネギ）を汚染する可能性がある作業室
作業者並びに加工機器・用具の衛生管理が最も重要な作業室

準清潔作業区域：商品（ネギ）は包装されており、作業者が直接触れることはないが、出荷までの衛生管理が必要な作業室及び商品（ネギ）の包装資材の保管室

汚染作業区域：原材料（ネギ）を洗浄などの前処理する作業室及び外部作業者と内部作業者が混在する作業室

サニタリー区域：作業前に作業者の清潔を確保するための区域
作業服の着衣、異物（毛髪など）除去、手洗い・消毒などを行う区域

一般区域：作業区域に入る前の区域で制限は特にないが、通常の清掃等で清潔を維持する区域



写真4 HACCPによる徹底した品質管理を実践

(2) GAPの取得

ねぎの生産現場においても、平成27年にJGAPの認証を取得し、食品事故などを未然に防ぐため信頼性の高い生産管理体制を構築している。平成29年5月には、JGAPAdvance（現ASIA GAP）に更新しており、今後ことねぎ会会員に対しても同認証の取得を義務付けることで、引き続き安全・安心な九条ねぎの供給体制整備に向けて取り組むこととしている。



写真5 向島工場

また、原料の一次処理工場として加工前までの調製（不要葉の除去・洗浄）、原体や袋物の出荷を行う向島工場では、作業ごとに部屋を区切り限られた作業者だけを入室可能とすることで異物混入防止対策を講じている。

さらに、すべてのねぎについて畑の収穫履歴、入荷履歴、出荷履歴を伝票で管理し、トレースできる体制を整えている。



写真6 JGAPで管理・運営される向島工場(原料一時処理工場)

(3) 農業工程支援システムの導入による生産管理の徹底

こと京都では、平成21年から全農場における栽培履歴や施肥状況などのデータを全て管理する「農業工程支援システム」を導入し、週1回農場の写真データを確認して生産に関

する情報を社内で共有している。同システムは、簡単な入力で各ほ場の作業実績や進捗状況が確認できるだけでなく、作業記録について工程別、個人別、日付別に抽出できることから、生産の結果予測や生産資材の使用状況の把握が可能となり、こと京都全体における適切な出荷量調整が実現している。この結果、現在では30ha、300筆、生産量600t規模の安定生産・安定供給を実現している。

今後は、さらに一段高いスマート農業の実現に向け、生育予測や出荷予測のAI化による生産体系を構築中である。



写真7 ICTによる効率的な栽培管理とは場管理

(4) 需要に応じた多彩な商品構成による加工体制の強化

年間を通して同じ美味しさでの商品を提供するため、季節によって変化する九条ねぎの葉の厚さにも対応できるよう、0.1mm単位でカット幅を変えることが可能な機械を導入し、生産者目線でのきめ細やかなこだわりでカット幅を調整している。

また、供給先の要望に応えた斜め切りのカットねぎも提供するなど、小口需要の多いねぎの業界構造に対応することで、他の商工系カット業者では真似できない加工を行っている。



写真8 様々な幅のカットネギ(左から1mm・2mm・3mm・4mm・5mm)

(5) 産地リレー方式による周年安定栽培の実現

こと京都は府内での生産地拡大のため、京都市のほか亀岡市、南丹市美山町での栽培にも取り組んでいる。京都市内は、夏季の夜間温度が30℃以下に下がらないことも多く露地でのねぎ栽培には適していないが、京都府中部の山間地である南丹市美山町では20℃以下にまで下がることから、平成21年以降南丹市美山町での栽培を開始し、



第6図 京都府内におけるほ場位置図

周年栽培を実現している。この3地域での栽培においても、前述の「農業工程支援システム」が威力を発揮している。

(6) コスト削減と環境に配慮した栽培

こと京都では、収穫の際に根をほ場に残すことにより1回の定植で3回収穫することを可能とするとともに、全ほ場の土壌分析を行うことで無駄のない施肥設計を立て、苗や資材等のコストを大幅に削減している。また、栽培にはトウモロコシ由来の生分解性マルチフィルムを使用し、養鶏部の鶏糞や収穫後のねぎ残渣を堆肥として利用することで減農薬及び減化学肥料栽培、さらには循環型農業の実現に寄与している。

2. 経営

(1) ビジネスとしての農業経営

平成16年頃より、鳥インフルエンザの影響による養鶏場封鎖や出荷・稼働停止などが続いたことで経営の行き詰まりを感じていた山田氏は、他業界の企業家との交流などを通じて改めて経営の本質について学び直した。経営指針の成文化や経営理念の策定に取り組むとともに、SWOT分析やPDCAの実践など農業経営においても科学的な経営管理を取り入れることの重要性を学んだ山田氏は、毎年度経営指針の策定に取り組んでいる。また、平成24年4月からは九州大学農学研究院 農業資源経済学部門にて農業の歴史と農業経営理論を学んだ。自社の経営を農業全体の大きな流れと学術的な観点に照らし合わせて整理することで、今後の方向について理論的に検討し物事を進められるようになり、現在でもタイミングを見定めた投資等を実践している。

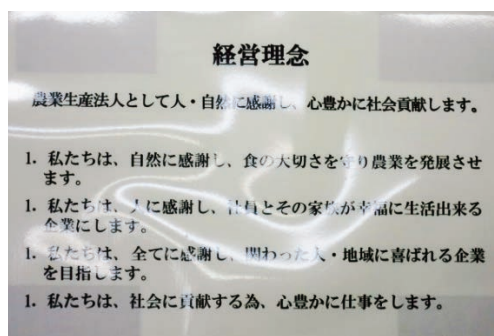


写真9 工場内に掲示している経営理念

(2) 経営の多角化

カットねぎの販路開拓にあたっては、すでに市場が飽和状態であった京都ではなく、ラーメンブームに沸く東京を中心に麵製造販売事業者やラーメン店等に自ら営業を行った。生産者自らが直接加工して届ける安心感を売りとして全国チェーン事業者との取引を獲得し、年商を伸ばし続けている。

また加工品開発にも取り組むことで、生産から加工、流通に至るまでを一貫体系で行う経営の多角化モデルを確立している。

(3) 九条ねぎの新たなブランド化

こと京都では九条ねぎのブランド化を推進するため、映像・ポップ・ポスター・木の看板・テーブルスタンド・段ボール箱のデザイン・商品袋への表示、さらには京都市営バスへの広告等で幅広くPRを行っている。また、東京ビックサイト・幕張メッセなど首都圏で開催される展示会にも積極的に出品するなど営業活動にも精力的に取り組んでいる。

また平成28年度からは、3つの基準（①京都府内で生産されたもの、②京都府の生産基準を順守した安全・安心な栽培法、③九条ねぎの原種の割合が半分以上の品種を使用

したもの)、を満たす、こと京都が販売する九条ねぎを「こと九条ねぎ（平成28年1月商標登録済）」として規格化し、商品のブランド化を実現している。今後は、GI（地理的表示保護法）の取得についても検討している。



写真10 展示会での出品の様子

(4) 商品開発

現在こと京都で生産している加工品は、カットねぎ、乾燥ねぎ、粉末ねぎなど9種類にのぼる。また、平成24年には京都市内の老舗油店、有名イタリア料理店のオーナーシェフとの提携により「京の九条の葱の油」を開発するなど付加価値の高い加工品生産の強化を図ることで、天候不順等による生産量変動にも対応できる足腰の強い経営に取り組んでいる。



カットねぎ



乾燥ねぎ



粉末ねぎ



ペーストねぎ



ポタージュ



カレー



ねぎ油



ドレッシング



マヨ風ソース



ねぎ味噌



写真11 バリエティに富んだ加工商品

(5) 人材育成への取り組み

こと京都では平成25年に「独立支援研修生制度」を創設し、人材育成にも精力的に取り組んでいる。当制度では、研修1～3年目に農作物と向き合う体力を養うと同時に九条ねぎ栽培に関する知識を身に付け、3年目からは実務と平行して研修生の事業構想に合わせた経営規模や就農地域を検討することとしている。さらに、4年目には実際に事業計画書を作成し、金融機関や行政との相談を進めながら就農地域を決定することとしており、技術面だけでなく経営者として必要な資質の養成も含めた研修制度のもとで、独立するまでを全面的に支援している。

また独立後も、販路の開拓が軌道にのるまでの間は、こと京都が全量を買上げるなどして生活基盤の安定化に向けたサポートを行いながら、担い手育成に寄与している。なお、現在、独立者は4名、研修生は13名となっている。



写真12 栽培技術から経営管理までの習得と独立を支援する研修制度

3. 女性の活躍

こと京都の商品については、エンドユーザーの多くが女性であることから、そのニーズをしっかりと捉え新しいマーケットを創造していくためにも女性の感性が重要であるとの認識のもと、社員、パートそれぞれの働き方に合わせた勤務体系システムの導入や、女性が扱いやすい軽量化された機械・器具の選定、さらには工場内の女性専用更衣室・ロッカー・シャワールームの完備など、働く女性に対してきめ細やかな就業環境を整備している。

平成29年の個人消費者向け通信販売事業の立ち上げにあたっては、女性目線でのデザインや商品企画、事業運営により国内外を問わず需要を引き起こし、地域全体における九条ねぎの市場拡大にも寄与している。

また、女性社員が主体的に進めている毎月の従業員誕生日会や、社員の家族・パートも含めた誕生日のお花贈呈は、経営理念でもうたっている「心豊かな仕事」の実現を後押ししている。

このように生産から商品開発、営業活動、職場の環境作りに至る全ての場面で女性が活躍できる機会を創出し続けたことで、現在では3名の女性が管理職へ登用されるなど、女性の活躍を実現している。

平成28年3月には、公益社団法人日本農業法人協会から「女性の感性を活かした宣伝広報で企業イメージを向上させていること」、特に女性の活躍推進に関して、「経営者の理念や方針に沿って、具体的な取り組みを行い、経営上の成果が現れていること」などが評価され『農業の未来をつくる女性活躍経営体100選』の認定を受けた。



写真13 「農業の未来をつくる女性活躍経営体100選」受賞式の様子

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 九条ねぎの普及

こと京都による九条ねぎの周年安定供給の実現により、京都府内での消費拡大による生産の活性化だけでなく、関東圏をはじめとした他地域における九条ねぎの需要の活性化にも貢献している。また、新規就農者や農外からの参入者の増加にも取り組んできたことで、京都府内での九条ねぎの年間販売額向上が実現している。

(2) 地域との関わり

こと京都は、ことねぎ会との契約栽培により九条ねぎを2億1千万円（平成28年度）で買い取るなど、地域生産者の収入の安定化に貢献している。また、生産現場や生産者の想いを伝えるため、顧客に向けた「ことねぎだより」を毎月発行し、実需者との繋がりを重視している。

雇用面においては、地元で従業員及びパートを150名採用するなど、地域雇用の創出にも大きく貢献している。また、現在5人の障害を持つ方を雇用するなど農福連携にも取り組んでおり、今後は障害を抱える従業員の視点もあわせ持つ経営体として他経営体への横展開も視野に入れながら取り組みの拡大を目指している。

(3) 中山間地域での農地活用

こと京都では、亀岡市や南丹市美山町の中山間地域の農地について農地中間管理機構

を活用しながら規模拡大に取り組んでいる。また、グループ会社である「こと美山株式会社」においては、平成30年より稼働させたライスセンターを活用して、高齢化が進む美山でのコメの生産・受託作業などを行うことで、引き続き耕作放棄地の発生防止に貢献していくこととしている。



写真14 ことねぎだより



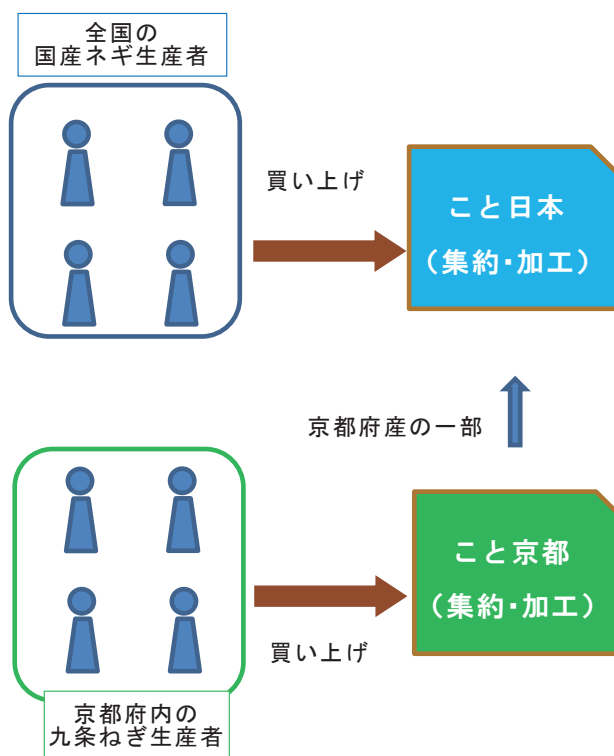
写真15 中山間地域である南丹市美山町

2. 今後の方向性

(1) 九条ねぎの生産拡大

現在、京都府産九条ねぎの生産量は7,000tに達しており、将来的には1万t以上にまで伸びると見込まれている。これに伴い、加工行程を経た九条ねぎの販売量についてこと京都グループでその30%である3,000tまで伸ばすことを目指しており、ことねぎ会とこと京都で1,500tずつを生産することを目標としている。そのため研修生の独立をさらに進めることでことねぎ会会員の増加を図り、引き続き生産体制の強化を目指していく。

第7図 こと京都グループ内の連携による生産拡大



また、こと京都の自社生産農場における経営面積についても、現在の2倍に当たる60ha～70haの規模拡大を目指すとともに、生産部門における農産部の人材育成を重視し、若手農業者の育成に取り組んでいくこととしている。

グループ全体においては、京都府以外の全国のねぎを扱う「こと日本株式会社」が平成32年に静岡県に新加工場を設置し、関東以北の実需者への供給体制を整備する予定であり、さらに、京野菜の冷凍加工を行う「こと京野菜株式会社」では、九条ねぎと同じように他の野菜についても生産者の会を作り、品目ごとの販売強化を図る計画である。

(2) 輸出を視野に入れた京野菜への取組拡大

「こと京野菜株式会社」での冷凍加工事業によって、収穫期間の短い黒大豆枝豆や堀川ごぼうの年間を通した供給が可能となるとともに、鮮度の保持がハードルとなっていた九条ねぎをはじめとする京野菜の輸出についても、旬のおいしさを保ったままでの供給が可能となる。今後は、シンガポール、台湾、香港などアジア圏を皮切りに輸出を拡大する予定であり、販路の拡大に伴い必要となる京野菜の原材料については、自社での生産拡大とともに府内の生産者と連携することで、安定的な供給体制を整備していくこととしている。

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **経営（在来作物）**
受賞者 **プロジェクト粟**
住 所 **奈良県奈良市**

受賞者のことば

プロジェクト粟 代表 三浦 雅之

本年度 第57回「農林水産祭」において、私達のプロジェクト粟の取り組みが内閣総理大臣賞を受賞させていただくことになりました。

「伝統野菜の復興で地域振興」を目標に歩みはじめた取り組みが、20年を迎えた節目のタイミングに「第47回日本農業賞」での「食の架け橋部門」大賞受賞に続き、このような大変光栄な賞を賜りましたことをプロジェクトに関わる同志一同で素直に喜びを分かち合いたいと思います。

またこの度の受賞は、日頃よりお世話になっている皆様、支えてくださっている方々のご支援とご協力の賜物であり、深く感謝申し上げる次第です。

国の礎である農の活性化、地方創生の必要性が叫ばれる昨今、各地域が地域の足元を見つめなおして自立し魅力あるビジョンの創出と、それを実現してゆく主体的な地域創造への取り組みが求められています。地域の気候風土や歴史文化を生かし、地域資源を活用した試みは、産業と雇用の創出、地域経済の活力向上、生活文化の継承、教育・福祉環境の充実、そして地域社会の将来基盤の開発に、環境保全や生物多様性など、様々な分野における相乗効果をもたらしてゆくものと予想されます。

この度の結果を追い風とさせていただき、プロジェクト粟の取り組みを新しい未来を紡いでいく一つのロールモデルとしてこれからも大切に育てていきたいと思っております。

平成に続く新しい時代も本質を見失わずに粛々と歩んで参りたいと思っておりますので、関係各位の皆様には今後とも、益々のご指導、ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます。

この度は誠にありがとうございました。

1. 地域の概要

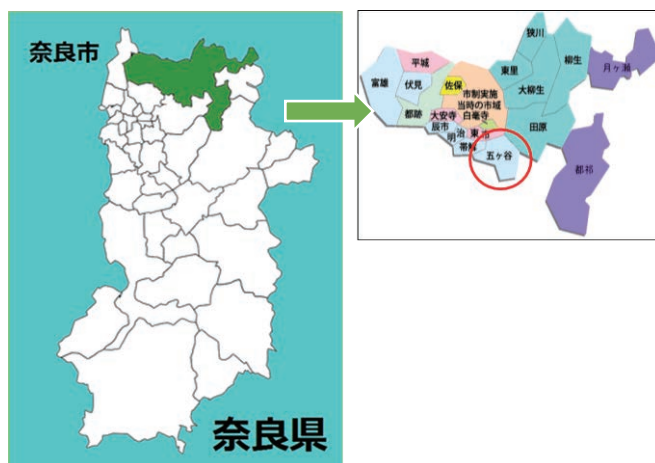
(1) 地域の立地条件

奈良市は、奈良県の北部に位置し、同県の県庁所在地で、中核市に指定されている。

市の中東部市街地は、歴史的文化財や建造物を多く抱え、1998年12月には「古都奈良の文化財」として世界遺産に登録されたことから、多くの外国人観光客が訪れる国際観光都市として発展している。市の西部や北部は、京阪神のベッドタウンとして、マンションや住宅団地が密集している。

市の東部は中山間地で、農林業が主体であり、「プロジェクト栗」の活動拠点である奈良市精華地区（旧五ヶ谷村）は、奈良市南東部に位置し、市街地から車で15分ほどの、棚田の多い中山間地である。

第1図 奈良市と精華地区の位置



第1表 耕地面積及び農家戸数

	面積 (km ²)	人口 (人)	総耕地面積 (ha)	林野 (ha)	耕地面積(ha)			総農家数 (戸)	販売農家戸数 (戸)			
					田	畑 (樹園地含む)			主業 農家	準主業 農家	副業 農家	
奈良市	276.94	360,310	27,694	13,273	2,870	2,180	694	3,216	1,798	194	332	1,272
奈良県	3690.94	1,364,316	369,094	283,541	21,400	15,200	6,190	25,594	12,930	1,686	2,186	9,058
奈良県内における奈良市の占める割合 (%)	7.5	26.4	7.5	4.7	13.4	14.3	11.2	12.6	13.9	11.5	15.2	14.0

出典：面積・人口は、2015年国勢調査（総務省統計局）耕地面積は、2016年農林水産関係市町村別統計、その他は2015年農業センサス
 注：耕地面積は、「農林水産関係市町村別統計」の表記方法により四捨五入されており、計は一致しないことがある。

(2) 農林水産業の概要

早くから水田化された奈良盆地では、大阪や京都といった大都市近郊に位置するため、古くから商品作物の需要が高かった。近年は、水稻に加え、イチゴや軟弱野菜等の栽培が盛んである。奈良市東部の中山間地では、ほ場整備が進み、茶や水稻を中心に大規模な経営が行われている。他方、ほ場整備されていない中山間地域は、棚田中心の小規模ほ場が多く、耕作者の高齢化に伴い、耕作放棄地が増加しつつある。

奈良県では、それまでの生産振興主体の施策から、6次産業化や流通改革など生産者の多様なニーズに対応できる施策が展開されている。また、観光立県に向けて県固有の食材や料理をPRし、観光産業との相乗効果を高めるために、奈良の在来作物である「大和の伝統野菜」をはじめとした「大和野菜」のブランド化を進めている。

2. 受賞者の略歴

「プロジェクト栗」の取組は、1993年に代表の三浦夫妻が自然農法の実践者川口由一氏

主宰の「赤目自然塾」で修業したことに始まる。

夫妻は2年間の修業の後、奈良市高樋町（旧五ヶ谷村）の遊休農地を借りて開墾し、就農した。並行して、修行中にも実施していた奈良県内の在来種調査を本格化させていった。

2001年、奈良県十津川村で餅用の粟品種「むこだまし」の種子に出会い、栽培を復活。その後も、様々な在来種の発掘、栽培を行いながら、「五ヶ谷営農協議会」「NPO法人清澄の村」「株式会社・粟」を設立し、2004年から「プロジェクト粟」として在来種の調査研究、商品開発、レストラン等での提供と「大和の伝統野菜」の保存、活用を行ってきた。これらの取組により、「第2回奈良県ビジネス大賞優秀賞」（2009年）、「第47回 日本農業賞 食の架け橋の部 大賞」（2018年）を受賞している。



写真1 三浦夫妻と奈良の在来作物「大和野菜」

受賞者の経営概要

1. 経営の概要

「プロジェクト粟」は、「奈良の在来作物」の発掘、保存、栽培を通して、地域のコミュニティ機能の再構築と地域創造に取り組んでいる。農業の6次産業化をはじめとした産業創出に取り組む「株式会社・粟」、伝統野菜の調査研究と文化継承を行う「NPO法人清澄の村」、地元の集落営農組織である「五ヶ谷営農協議会」の3者が連携と協働しながら、地域の情報発信、芸術活動、農産物の生産、農家レストラン等を運営するなどし、中山間地域の活性化に寄与している。

それぞれの組織概要は以下のとおりである。

〔株式会社・粟〕

「6次産業」、「社会的企業」、「ソーシャル・キャピタル」を経営の3つのコンセプトとし、奈良市精華地区（旧五ヶ谷村）の発展に貢献することをミッションに設立された。農産物の生産、農家レストランの経営、奈良市との官民協働カフェの運営、加工品の開発など、地域資源である奈良の在来作物を活用した飲食店経営と



写真2 農家レストラン清澄の里「粟」

加工事業を行っている。

〔NPO法人清澄の村〕

まちづくりに関心をもつ地元の市民、農家、事業経営者、料理人、芸術家、研究者や学生といった多種多様な能力を持つ有志75名で構成されている。在来作物の栽培や、地域に根ざした伝統的な知恵を学び合い、在来作物の調査・研究、ホームページでの情報発信、芸術活動、コミュニティのもつ文化継承といった集落機能の再構築と地域の発展に貢献することを目的とした公益活動を担う。



写真3 NPO法人清澄の村のメンバー

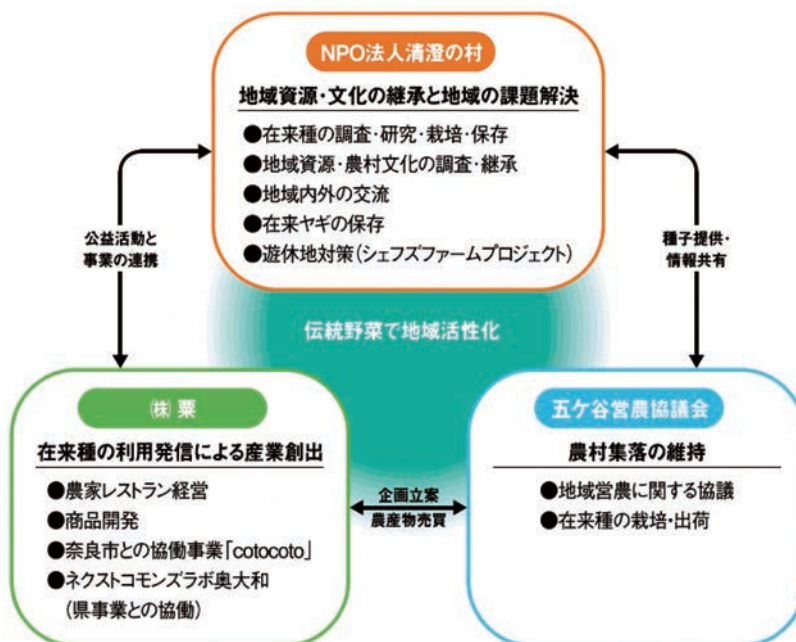
〔五ヶ谷営農協議会〕

地元の集落営農組織であり、発足当初は4戸の農家から始まった任意組織でありながら、現在は20名の兼業農家や定年帰農者で構成されている。地元の農家組合と連動しながら、地域に伝わる在来作物を栽培し、地域農業と農村機能を維持しながら営農活動を行っている。産出された伝統野菜を始めとする地場農産物は、地域資源としてプロジェクト内で交易されることにより、新たな価値の創造とその見える化が協議会の活動を活発化させている。

2. 経営の成果

「プロジェクト粟」の活動は、3つの異なる特徴を持つ組織を連携協働させることで生まれる「多世代・縦断横断型チーム」の相乗効果である。3者が連携し協働することにより、地域内外の幅広い能力を持つ人々が参画、交流し、組織の枠にとらわれない多世代による縦断横断型のネットワークが形成され、地域創造を目的とした私益、共益、公益のバランスのとれた事業展開を可能にしている。

第2図 「プロジェクト粟」取組概念



1. 技術

(1) 在来作物の継承

従来は一般消費者には知名度が低く、ひっそりと作り続けてこられた伝統野菜が奈良県下には数多く存在している。現在でも、農家の自給用の畑では、地元の食文化と住民の嗜好性を反映し、作り手の心や土地の食文化と共に受け継がれてきた多種多様な在来作物に出会うことができる。

先人が育み継承してきた品種は、地域資源であり、その土地固有の食文化や栽培方法を基礎とする文化遺産でもある。これらの伝統的な品種を継承してきた農家の多くは、昭和36年の農業基本法が制定される以前から農に携わってきた経験を有する。彼らは、昭和30年頃までの自家採種が一般的で、「種」が商品となる以前の農村生活を経験した世代である。つまり、先代から受け継いだ「種」を採り、守り、利用するといったその地域固有の知恵や生活文化を受け継ぐことが、伝統野菜の継承にとって必須の条件であることがわかる。

在来種の継承を担ってきた人々が高齢化を迎えており、農業経営だけではなく、知識や文化を引き継ぐための時間は多く残されてはいない。このような地域の歴史文化資源を継承し、地域内のビジネスとして再興するための活動が「プロジェクト粟」では行われている。

(2) 在来作物を使った加工品開発

本プロジェクト名や店名の由来となっている粟の中でも、「むこだまし」は十津川村の在来作物である。通常の粟は、黄色っぽい色をしているが、この粟「むこだまし」は白色。お婿さんが、この粟で作った餅を米の餅と間違えるほど白かったことから「婿だまし」と呼ばれてきた。「プロジェクト粟」では、この種子や栽培方法を地元農家から譲り受け、「NP O法人清澄の村」が地元の生産者とネットワークを組んで、特産化を進めてきた。さらに、この「むこだまし」を使った和菓子「粟生（あわなり）」を開発し、レストランで提供している。



写真4 むこだましを使った和菓子「粟生(あわなり)」

他にも、近畿大学等と連携し、「清澄ジンジャーソフト」などの開発も行っている。

(3) レストランでの加工品の提供

レストランでは、顔の見える生産者が栽培することにより、安心・安全を担保できる。また、その作物を育ててきた土地の歴史、地域の人々やその食文化の物語も付け加えることが出来る。ただ食するだけでなく、その背景にある生産の物語、この在来作物を育ててきた土地に思いを馳せることは、加工することによる付加価値の付与だけでなく、生産・食文化の物語により「ブランディング」することになり、消費者の満足度も格段と高くなり、リピーター確保につながっている。

(4) 在来作物の情報発信等

「プロジェクト栗」のホームページでは、NPO法人清澄の村監修による「大和伝統野菜物語」のコーナーがあり、様々な在来作物についての紹介が掲載されている。また、清澄の里「栗」のホームページやFacebookによる情報発信により、大和伝統野菜や在来作物のファンの獲得に貢献している。



写真5 大和伝統野菜いろはカルタ

(5) 食育の取り組み

NPO法人清澄の村では、三浦氏監修のもと、大和伝統野菜の絵画創作を行う作家榎森彰子氏と「大和伝統野菜いろはカルタ」を共同制作し、県内各地の小学校で食育教材として活用されている。

2. 経営

「プロジェクト栗」の特筆すべき点は、地域コミュニティの復興に多大な貢献をしていることである。農家レストランとの交易条件の整備により、営農活動の維持が困難であった棚田中心の中山間地域における営農活動が復興され、地域の農村環境が保持されている。また、「NPO法人清澄の村」の活動への地域住民の参画等を通じて、地域が活性化している。

例えば、地域で生産した農作物を食材、ご当地ソフトクリーム、和菓子などの加工品としてレストランで利用することによって、サービスに1次産業のもつ物語性、顔の見える安心・安全性を付加している。同時に、エンドユーザーや調理部門からのフィードバックを生産品目と生産量に直接反映させることでロスの少ない計画栽培とブランディングイメージの向上を生み出し、その結果として生産とサービスの好スパイラルを実現している。

レストラン部門の年間稼働率は95%以上となり、世界的な評価となるミシュランガイドの一つ星や飲食店総合検索サイト「食べログ」にて常に奈良県内ベスト10の評価を得ており、高いリピート率を誇っている。売上げも安定し、恒常的な利益も見込まれる。

普及性と今後の方向

1. 普及性

「プロジェクト栗」では、2年前に発足した「奈良食べる通信^{※1}」との協働を通して食と農の物語を発信し、県内の様々な生産者、食材の魅力発信に取組み、食×農×観光の波及効果を生み出そうとしている。また、株式会社・栗では、平成28年度より奈良県と協定を結び、奈良県奥大和地域の伝統野菜の発掘、保存及び継承事業としてジーンバンクの取組みを行っている。加えて、昨年より地域と起業家が手を結び、新たなスキームで持続的な地域活性化を目指そうという取り組み「Next Commons Lab奥大和^{※2}」にも、パートナー企業として参加している。さらに、伝統野菜を発掘し、保存・栽培し、活用するレストラン起業家の育成を手がけるプロジェクトパートナーとしても活動を広げている。

- ※1 奈良食べる通信・・・生産者と消費者をつなぐことを目的に、株式会社エヌ・アイ・プランニングが発刊している、奈良の食をめぐる体感マガジン。「食の情報が詰められた雑誌」と「食材」が自宅に届くシステムとなっている。
- ※2 Next Commons Lab奥大和・・・奥大和（宇陀を玄関口とした大和高原地域）において、ロート製菓が中心となり、奈良県および宇陀市とのパートナーシップにより、食のテーマを中心とした10以上のプロジェクトを立ち上げ、起業家を誘致する活動。起業家は支援を受けながら3年以内の起業・事業開発に取り組むと同時に、自分たちの手で理想の暮らし方や働き方を実践。地元の人や資源と深く関わりながら活動をすることで、地域を活性化し、持続可能なあたらしい社会を創造する。

2. 今後の方向

「農」に対しての危機感と注目が集まっている今日、各農家と地域が自立して魅力あるビジョンを創出し、それを実現してゆく主体的な取り組みが求められている。地域の気候風土や歴史文化を生かし、地域資源を活用した農業振興、地域創造の試みは、産業と雇用の創出、地域経済の活力向上、地域文化の継承、食農教育・ソーシャルキャピタルの充実、そして地域社会の将来基盤の開発からは、景観や環境の保全など様々な分野における相乗効果が期待される。

日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 経営（野菜・農産加工）
受賞者 株式会社あいあいファーム
住 所 沖縄県国頭郡今帰仁村

受賞者のことば

農業生産法人株式会社あいあいファーム 代表 木村 修

この度、第57回農林水産祭における日本農林漁業振興会会長賞という大変素晴らしい賞をいただきありがとうございます。驚きと喜びと感謝の気持ちで一杯です。歴史ある農林水産祭において、当社の取り組みを高く評価していただきとても嬉しく思います。

今後の当社の取り組みへのご期待にお応えできるようにさらに社員一同精進して参ります。

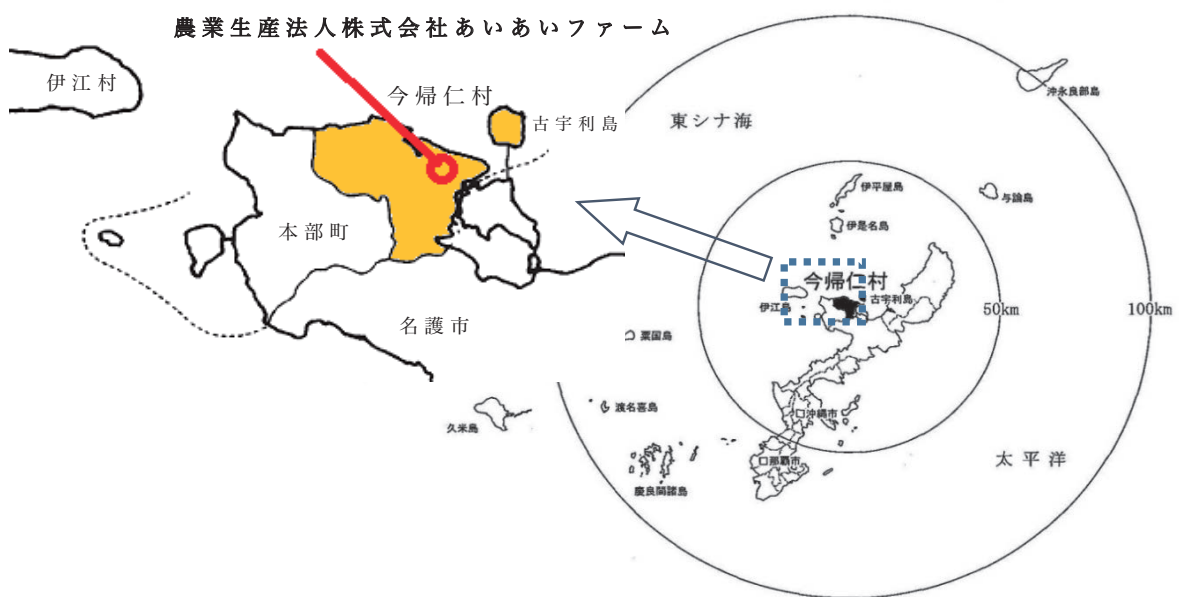
あいあいファームは沖縄本島北部今帰仁村にございます。少子高齢化が進む農村で、廃校になった小中学校を新たな農村観光の拠点として整備し、地産地消の活動や地域資源を活用した6次産業化に取り組んでまいりました。また、当社では、当該施設を地域の団体の研修やワークショップの場としてもご利用いただいているほか、自ら次世代の生産者を育てる努力もしております。特に、近年諸外国から沖縄を訪れる観光客が増えており、その受け入れ体制の強化を今帰仁村や地域の農家、事業者と連携して取り組んでおります。これからも、地域の若い世代の育成に努めると共に、農村に定住者が増えるような活動をしていきます。今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

1. 地域の概要

(1) 地域の立地条件

今帰仁村は「やんばる」と呼ばれる沖縄本島の北部にあり、県都那覇市から北へ約85kmの場所に位置する。南東部は名護市、西部は本部町、北は東シナ海に面しており、北東約1.5kmには古宇利島が存在している。村の面積は39.87km²（本島部36.74km²、離島部3.13km²）であり、村の南側には乙羽岳（標高275.4m）を中心に山並みがほぼ東西に延びている。その山麓から北及び東に向かっては緩傾斜地となっており、平坦地には集落の周囲に耕作地が広がっている。

第1図 今帰仁村とあいあいファームの位置図



(2) 農林水産業の概要

今帰仁村の基幹産業は、亜熱帯性気候を活かした農業であり、特にスイカ、輪ギク、小菊、マンゴー、甘藷（サツマイモ）、肉用牛（子牛）は拠点産地として沖縄県から認定を受けている。

昨今では農業就業者の高齢化に伴い、担い手不足等が深刻化するなど厳しい状況にあるものの、農業を中心とした2次産業、3次産業、さらには観光事業との一体的な取組として6次産業化等を推進することで、今帰仁村の産業振興を図っている。

2. あいあいファームの略歴

株式会社あいあいファーム（以下「あいあいファーム」）は、那覇市を中心にレストランなどの飲食店や食品の宅配事業を展開する株式会社アメニティが、同社のグループ企業である自然食ブッフェレストラン「だいこんの花」（3店舗）への有機野菜供給等を主な目的に株式会社アメニティの農業部門として平成21年（2009年）2月に設立した農業生産法人である。異業種からの参入ということもあり、当初は農地の借り受けに苦労することもあった

が、地域農業振興の重要性を訴え続けることで周囲の理解を得ながら、今帰仁村内耕作放棄地の農地への再生と農業生産に取り組んできた。

平成22年には今帰仁村湧川小中学校の閉校に伴う同校の跡地利活用の企画公募にあいあいファームの計画が採択されたことから、「今帰仁の里 あいあい手づくりファーム」として施設を整備し、生産部門、加工部門、販売部門及び農泊を含めた総合的な教育ファーム事業を柱とした経営を開始した。

平成30年には株式会社アメニティより独立するとともに木村修氏が社長に就任し、海外観光客を誘引した農泊事業など地域と連携した新たな事業に取り組むことで更なる発展を目指している。

第1表 株式会社あいあいファームのあゆみ

年	内容
平成21年	株式会社あいあいファーム設立(「株式会社アメニティ」の農業部門として設立)
平成22年	湧川小中学校廃校
平成23年	湧川小中学校跡地利活用公募において採択 6次産業化対策整備事業の認定を受ける
平成24年	農産物加工施設・レストランの整備開始
平成25年	農家レストラン「農家の食卓」開店
平成26年	宿泊施設の整備開始・グランドオープン 有機JAS認証取得
平成28年	地産地消優良活動表彰 地域振興部門 農林水産大臣賞 受賞
平成29年	6次産業化アワード優良事例表彰 農林水産大臣省 受賞
平成30年	株式会社アメニティより独立、木村修氏が代表取締役役に就任

あいあいファームの経営概要

1. 経営の概要

あいあいファームでは、現社長 木村氏がかつて経営していた三重県「伊賀の里 モクモク手づくりファーム」の事業ノウハウを活用し、沖縄県産の小麦・米粉・大豆等を使った加工品の販売や農業体験の場を提供する総合的な教育ファーム事業を展開している。施設整備にあたっては「六次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定のもと、宿泊施設、豆腐、味噌、ジャム、ドレッシング、パン等を製造する加工場、直売所等を整備し、地域資源を活用した新事業の創出を実現している。

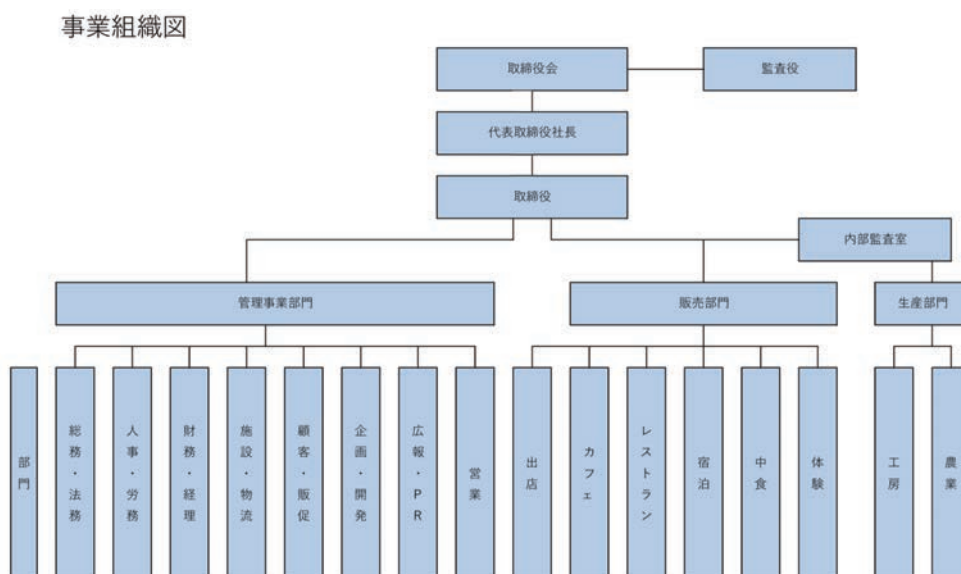
また、平成25年度には地域食材提供施設（地産地消の農家レストラン「農家の食卓」）を開店し、グループ店舗の「健康食彩レストラン だいこんの花」を含めてコース料理等のメニューを提供することで、6次産業化による経営安定を図っている。

さらに平成26年からは総合的な教育ファームとしての本格運営を開始し、有機JAS認証取得など自社農地の一部で環境保全型農業を実践することで持続可能な農業を実現している。

あいあいファームでは、多角的な事業展開に効率良く対応するため、部門ごとに人員を配置しながら、繁忙期に人手が不足する生産部門においては他部門から応援のシフトを組むなどして労力の平準化を図っている。

また、若手従業員が多いことから、短期間で経営のICT化を実現しており、セールスフォースやGoogle Apps等のアプリケーションを駆使し、業務効率化による収益性の改善に繋げている。

第2図 組織図



2. 経営の成果

あいあいファームでは、農業の6次産業化を中心とした多角的な経営とその安定化を図ってきたことで、平成29年度における資本金は9,990万円、従業員数は39名、売上高は696百万円に達している。また、平成21年の設立以降、提携レストランへの食材供給を主な目的として策定した栽培計画に基づきほ場整備に取り組んだ結果、現在では約6.9ha規模での野菜（玉ねぎ、オクラ、トマト、グリーンリーフなど）や沖縄ならではの南国フルーツ（タンカン、パインアップル、パッションフルーツなど）の栽培が実現している。

直売所の来場者数は年間約2万人、レストラン・食育部門における観光客数等は年間約5万人にのぼり、過疎化の進む今帰仁村において国内外からの観光客や修学旅行生等の誘引による地域活性化に貢献している。

あいあいファームの特色

1. 技術

(1) 有機栽培、減農薬栽培の取組

沖縄では有機農産物の需要はあるものの有機JAS認証を取得する農家が少ないことから、あいあいファームは、他者との差別化を図る手段として平成26年に有機JAS認証取得に乗り出した。現在ではあいあいファーム全農地の約2割にあたる1.3haにおいて、この有機栽培導入による環境保全型農業を実践しており、減農薬栽培による農薬代などのコスト削減にも取り組んでいる。

(2) 食農体験プログラムの提供

あいあいファームは、沖縄県が組織している沖縄グリーンツーリズムネットワークの宿泊研

修の受け入れや、県内各地における地域の課題解決に向けたワークショップを開催し、それぞれの地域で魅力ある体験プログラムの発案をサポートしてきた。また、「平成28年度新たな食環境に対応した食育活動モデル事業」の食農体験ソムリエ研修認定施設に選定されたことから、沖縄の資源や特性を活かした食農体験プログラムを作成・提案するなど、教育ファーム事業における人材育成に大きく貢献している。

2. 経営

(1) 生産部門

あいあいファームは自社農場において、島野菜に加え、沖縄料理に欠かすことのできない島豆腐や沖縄そばの原材料である大豆、小麦の生産にも取り組み、消費者に「昔食べた野菜の味」を味わってもらおうことを目指している。また大豆の栽培においては、琉球大学農学部と共同で沖縄での栽培が消滅していた島大豆の栽培に着手し、今帰仁村内における契約農家を増やしながら、栽培面積拡大にも貢献している。

(2) 加工部門

あいあいファームでは、有機野菜、有機フルーツ、特別栽培野菜等を使用した大豆関連商品（島豆腐、豆乳、味噌、アンダンスー（油味噌）、味噌ソース等）、フルーツ関連商品（ジャム、ドレッシング、ケーキ等）、パン、お惣菜、スープ等、約60点の加工に取り組んでいる。

ドレッシングやジャムなどの原材料については、自社農産物以外にやんばる（沖縄本島北部地域）の農家からも調達するなど、地域農業の活性化にも貢献している。

さらに、沖縄の小麦を使った沖縄そばの普及にも力を入れており、かん水については沖縄県工業技術センター、沖縄生麺協同組合、沖縄製粉が共同開発した昔ながらの風味を出すことができる沖縄そば専用のかん水を使用するなど、こだわりをもった加工に取り組んでいる。



写真1 自社加工商品

(3) 販売部門

生産した有機野菜等の農作物及び島豆腐等の加工品は、施設内直売所のほか今帰仁村の道の駅「そーれ」等でも販売している。

また、提携会社である株式会社あいあいケータリングを通じて自社の農家レストラン「農家の食卓」、株式会社アムニティが経営するレストランや居酒屋のほか、学校給食や病院の社食、沖縄コンベンションセンター内のレストラン等に、生産した有機野菜等の農作物及び島豆腐等の加工品を納品している。さらに取引先小売業の協力のもと、小売販売店スペースに販売コーナーを設置するなど着実に販路を拡大している。



写真2 自社直売所

近年では、株式会社あいあいケータリングと自社レストラングループで、あいあいファームの加工食品を使った地産地消のお弁当やお盆やお正月用のオードブルの販売にも取り組んでいる。



外観の様子



島豆腐をはじめとしたビュッフェ

写真3 農家レストラン「農家の食卓」

(4) 宿泊施設

今帰仁村湧川小学校をリノベーションした宿泊施設は、「和室」、「洋室」、「和洋室」の個室と団体部屋の18部屋を完備しており、計100名の収容が可能となっている。亜熱帯の自然に囲まれた魅力ある今帰仁村の地において、国内のみならず海外観光客にも非常に人気の高い施設として利用されている。



教室を利用した宿泊部屋



和室

写真4 宿泊施設

(5) 総合的な教育ファーム事業

あいあいファームでは、県内の学童保育児や小学生、学校、PTA、学校給食センター、商工会等に向けて、沖縄県産の小麦を使った沖縄そばの手づくり体験や食育講座、農業体験等を開催し、沖縄の食文化の大切さとそれを支える農業の価値を伝え続けている。

また、あいあいファーム、株式会社アメニティ、株式会社あいあいケータリングのスタッフ約300名に対して地産地消の食育活動や農業研修を実施し、グループ内における食育意識を高めることでグループ会社の今後を担う次世代従業員の継承にも取り組んでいる。

さらに、県外の農業高校生や修学旅行生の受け入れなどに対応するとともに、琉球大学

産官学推進機構を通じて東京農業大学のフィールドワークやワークショップの開催を受け入れるなど、大学との連携も深めている。



写真5 教育ファームの様子

施設内にはセミナールームも完備しており、沖縄県の6次産業化サポートセンターによる6次産業化推進事業体向け研修や、内閣府沖縄総合事務局の新人宿泊研修をはじめ、県内企業や海外青年協力隊OBの会等、各種団体宿泊研修場所として広く利用されている。

近年急増するインバウンドの観光客への対応力強化のため、今帰仁村インバウンド農泊推進協議会の事務局を担い、今帰仁村や同村において6次産業化に取り組む企業等と連携するなど、沖縄県のリーディング産業である観光産業との連携を深め、第1次産業の振興に役立つビジネスモデルの確立を目指している。



写真6 セミナールーム

(6) 雇用の創出及び若者の定着

あいあいファームでは今帰仁村の定住人口増加を目指すため、農業を志望する県内出身の琉球大学農学部新卒者の積極的な採用や、県外からの若者雇用にも取り組んできた結果、現在の社員及びアルバイト従業員の平均年齢は30代前半となっている。また、施設内に社員寮を完備するなど県外からの移住者にとって課題となる住居の確保に備えている。

このほか、農泊施設のリネンサービスにおいては、村内の女性4名を雇用し、地域の雇用創出にも貢献している。

3. 女性の活躍

女性従業員の発案によって豆腐作り体験プログラムが生まれるなど、新商品開発、レストランの新メニュー考案に女性ならではの企画が反映されているほか、ビュッフェコーナーの運営などにおいても女性従業員が中心的な役割を担っている。

近年は県外からの女性就職希望者が増えており、現在5名の女性が県外から就職している。農作業や農産物加工に興味を持つ若い女性が増加する傾向にあるため、今後は受け入れ体制を充実させ、女性が活躍できる職場環境づくりに力を入れることで、女性の雇用維持・拡大、ひいては定住人口の拡大を目指していく。

普及性と今後の方向

1. 普及性

(1) 地域との関わり

地域の農家が生産した野菜や加工品を直売所で販売するなどして地域との繋がりを大切にするとともに、今帰仁村の農泊プログラムを浸透させるため今帰仁村観光協会と連携して農業と観光をつなぐ活動を続けている。さらに、有機栽培の実践など持続可能な農業を推進することで、今帰仁村の地域コミュニティの一員としての企業活動を重視し、地元の若者の雇用増大、定住人口の増大に寄与している。

(2) 廃校活用モデルの普及

あいあいファームでは、廃校活用のモデルとして全国からの視察を多く受け入れることで、開業及び運営ノウハウの普及を図っている。

廃校となった学校跡地を農業の6次産業化事業として活用することは、地域農業の振興だけでなく公共資産の有効活用にも繋がる重要な事業内容と考えている。



写真7 廃校活用の様子

2. 今後の方向

あいあいファームでは、平成30年より体験用フルーツガーデンを自社農場に整備し、沖縄らしいトロピカルフルーツの栽培から収穫体験、加工品の手作り体験、料理体験までの総合的な果樹園経営の実現を目指している。県内・県外・国外のフルーツ好きな客層の新規開拓を進め、さらなる観光客の誘引を行うことで、今帰仁村の地域活性化に取り組むこととしている。また、フルーツの栽培管理にあたっては、IT企業との連携によるドローンの活用を検討しており、若者が農業に興味を持てるようなスマート農業の導入についても検討していく。

加工商品については、自社の果樹を使ったハードゼリー等の新たな商品開発を進め、レストラン「農家の食卓」では、沖縄の島野菜を使用した食事メニューを提供し、伝統的な琉球料理の復活・普及に努めながら、更なる需要拡大を目指していく。

天 皇 杯 受 賞

受賞財 むらづくり活動

受賞者 本寺地区地域づくり推進協議会

住 所 岩手県一関市

受賞者のことば

本寺地区地域づくり推進協議会 代表 佐々木 勝志

私どもの本寺地区は、その昔「^{ほねでらむら}骨寺村」と呼ばれ、世界遺産登録されている平泉中尊寺の荘園でした。中尊寺に残る^{むつのくにほねでらむらえず}陸奥国骨寺村絵図から特定できる区域が国史跡「骨寺村荘園遺跡」として指定されるとともに、日本の伝統的な農村景観が良好に保全されている場所として、国の重要文化的景観にも選定されております。

むらづくりは、この伝統的な景観を残すのか、地区の生活基盤を支える農業の生産性・効率性を高めるほ場整備かを「選択」するところから始まりました。この「選択」には、地元住民と関係機関とで連日連夜白熱した議論が行われ、その結果、骨寺村荘園遺跡と共存したむらづくりを進めていくという「選択」をいたしました。

伝統的な農村景観を保全するため、曲線状の畦畔や土水路の維持など全国的にも例がない景観保全農地整備事業に取り組み、条件が不利な小区画水田をイベントや学習田として活用しながら農業生産活動を継続して行うとともに、特産品開発・6次産業化などの新たな経済活動や地域コミュニティ活動などに取り組んでまいりました。

また、私どもの水田営農に御支援いただいている骨寺村荘園米オーナーなどとの交流活動や大学との連携による地域づくり方策の検討、市内の建設業協会・水道工事業協同組合等の支援を受けて取り組んでいる土水路の保全活動、歴史的関係が深い中尊寺からの協力など、多くの皆さまからの御力添えのもと、ここまで活動を行ってまいりました。

この活動を未来に向けてリレーしていくことが、これまで御協力いただいている多くの皆さま方への恩返しになると考えております。

さらに、私どもが「選択」したむらづくりが、次世代の後継者に『自らが誇りに思える本寺地区』として受け継がれていくものと期待しております。

今回の受賞にあたり、関係機関・団体の皆さまからの大きな御支援、御協力に改めて感謝申し上げますとともに、さらなる御指導を賜りますようお願い申し上げ、感謝のことばとさせていただきます。

地域の沿革と概要

一関市は、岩手県の南端に位置し、南は宮城県栗原市及び同登米市、東は陸前高田市、気仙郡住田町、宮城県気仙沼市、西は奥羽山脈を隔てて秋田県雄勝郡東成瀬村、北は西磐井郡平泉町及び奥州市と接しており、東西は約63km、南北は約46km、総面積は1,256.42km²となっており、県内では宮古市に次ぐ広大な面積を有している。

また、首都圏からの距離は約450kmあり、東北地方のほぼ中央に位置し、盛岡市と仙台市の間地点にある。高速道路と新幹線の高速交通網が備わるなど、立地的には恵まれた条件にあり、さらに観光資源も豊かで、東北の産業や経済、教育、文化の拠点都市としての役割が期待されている。

本寺地区は、市街地から西方に約20km離れた山間に位置し、8つの集落により構成され、山々に囲まれた平坦地には、水田を中心とした耕地が広がり、東西に磐井川と国道342号が、南北に主要地方道栗駒衣川線が走る、典型的な中山間地域である。

第1図 位置図



むらづくりの概要

1. 地区の特色

本寺地区は、かつて「骨寺村」と呼ばれた中尊寺の経蔵別当の荘園であったところで、鎌倉時代から南北朝時代に描かれた2枚の陸奥国骨寺村絵図（重要文化財）が中尊寺に伝存する。

「骨寺」の呼称は、この地の逆柴山に比叡山の高僧である慈恵大師の^{どくろ}髑髏を葬ったとの伝説に由来するもので、現在の「本寺」の地名は、江戸時代初めに「骨寺」から変化したと言われている。

本寺地区の景観は、平地に曲線的な土水路や小区画の水田が広がり、絵図に描かれた中世荘園の面影を現在まで引き継いでいる。



写真1 本寺地区荘園遺跡内水田

第1表 農業の概要

(単位：戸、t、%、ha、百万円)

区 分			平成 17年	平成 22年	平成27年	
						対平成 17年比
農 家 数 等	専 兼 別 農 家 数	総世帯数	22,029	21,879	22,448	101.9
		農家数	3,302	2,951	2,623	79.4
		販売農家数	2,665	2,223	1,857	69.7
		内 訳 1	専 業	331	405	124.5
			I 兼	249	219	67.9
			II 兼	2,085	1,599	61.2
		内 訳 2	主 業	296	328	84.1
			準主業	1,102	896	50.7
			副業的	1,267	999	82.8
	規 模 別 農 家 数	0.5ha 未満	359	300	279	77.7
		0.5ha～1ha	776	637	519	66.9
		1ha～2ha	965	772	596	61.8
		2ha以上	565	514	460	81.4

※数値は旧一関市（平成17年時点の市域）の数値

区 分			平成 7年	平成 12年	平成 16年	
						対平成 7年比
耕 地 面 積 等	耕地		5,560	5,270	5,150	92.6
	内 訳	田	3,980	3,890	3,850	96.7
		普通畑	555	528	492	88.6
		樹園地	202	112	111	55.0
		牧草地	506	437	401	79.2
作 付 面 積 等	水稻		3,420	2,830	2,740	80.1
	大豆		77	70	90	116.9
	小麦		6	77	113	1,883.3
農 業 算 出 額	(1位)	米	4,480	3,650	3,040	67.9
	(2位)	野菜	790	540	600	75.9
	(3位)	豚	600	260	370	61.7
	(4位)	肉用牛	800	490	310	38.8
	(5位)	果実	260	230	290	111.5
	農業計		8,330	6,570	6,090	73.1

(1) むらづくりの動機、背景

ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

平成5年度、奥州藤原氏の興亡を題材としたNHK大河ドラマ「炎立つ」が放送されたことをきっかけに、地域の歴史を見直そうという機運が高まり、地元有志が、「骨寺地区史跡等歴史地理調査に係る陳情書」を市長及び市議会に提出した。これを受け、一関市は、平成7年度に「陸奥国骨寺村調査委員会」を組織し、調査研究の動きが活発化した。

他方、農地の大半が平坦な地形で、農作業の省力化が期待できる基盤整備が可能であることから、効率的な営農の推進を目的とし、昭和30年代と50年代に基盤整備の機運が高まったものの実現には至らなかった。その後、平成8年度に「本寺地区基盤整備事業推進委員会」を設立したものの、「陸奥国骨寺村絵図」が国指定の重要文化財に指定されたことから、平成9年度、基盤整備事業の推進を中断した。

このような中で、地域の歴史に対する注目度が増していくことで、貴重な遺跡の保存と自分たちの生活を維持していくための基盤整備の両立が、本寺地区の住民にとって大きな課題となった。これらの課題を解決するために、むらづくりに向けた話し合いを始めることとした。

イ むらづくりについての合意形成の過程

平成12年度、歴史的な景観を残すことと、生産性・効率性を高めるほ場整備との調和を図るため、地域住民と農業者、市等による「中世骨寺村荘園遺跡整備委員会」を設立

した。

同委員会では、基盤整備か、遺跡保存か、昼夜を問わず連日白熱した議論が行われた。また、地区内においても年間約200回にも及ぶ話し合いの中、2年間の協議を経て平成13年度には、「豊かな農村景観を保全する景観保全型ほ場整備」を答申し、荘園的風景や暮らしを残しながらのほ場整備など、将来の本寺を考えた地域づくりを行うこととした。

このような中、本寺地区では、地元をもっと知りたいという声があがり、市は地元の盛り上がりを支援しようと、平成14年度から「本寺地区お宝さがし」事業に取り組んだ。この事業には、岩手大学の学生総勢80人余りが参加し、地域のお宝探しを行った結果、多様なお宝が報告され、地域を見つめ直す活動として、地域づくりの気運醸成のきっかけとなった。

そして、平成15年度には、「平泉の文化遺産」の構成資産に骨寺村荘園遺跡が追加されたことから、全戸加入による「本寺地区地域づくり推進協議会」を設立し、荘園遺跡と共存する活力ある地域づくりに取り組むこととした。

本協議会には、営農部会（地区農業全般を担当）、土地改良部会（景観保全型圃場整備を担当）、地域おこし部会（景観を生かした地域おこしを担当）の3つの部会が置かれ、平成16年度から岩手大学が加わり活発な活動が展開されている。

また、平成18年度、地域住民が自慢の手料理を持ちよるワークショップが行われ、郷土料理レストラン、産直コーナーの開設に関する計画が持ち上がり、女性部会が新設された。

その後、平成21年度に「平泉の文化遺産」の構成資産から一旦除外されるも、世界遺産に登録された「平泉の文化遺産」の関連資産として、平成24年度に世界遺産暫定リストに登録されており、現在拡張登録にむけた取組を継続している。

ウ 現在に至るまでの経過

本協議会は、「骨寺村荘園遺跡」が平成16年度、国の史跡に指定され、平成17年度には、「一関本寺の農村景観」として文化財保護法の重要文化的景観の選定に同意し、地域として伝統的な荘園景観を保全していくことを確認している。

これを受けて、平成18年度、骨寺村荘園農地整備推進協議会が設置され、小区画水田の復田や土水路の保全、水田景観の保全等を盛り込んだ景観保全農地整備事業の推進が了承され、平成20年度から24年度に、骨寺村荘園景観保全農地整備事業が実施された。

そして、本寺地区の農村景観を保全するため、外部の方に昔ながらの農村景観での米作りを支援していただく「骨寺村荘園米オーナー制度」、「市内建設業団体等との土水路の保全協定」の締結など新たな仕組みを創設し、水田農業を継続して実施するとともに、骨寺村荘園米オーナーをはじめ地元小中学生が多数参加する農業体験型交流事業や、住民総参加による地元行事などの地域コミュニティ活動に積極的に取り組みながら、心豊かな地域づくりが図られている。

(2) むらづくりの推進体制

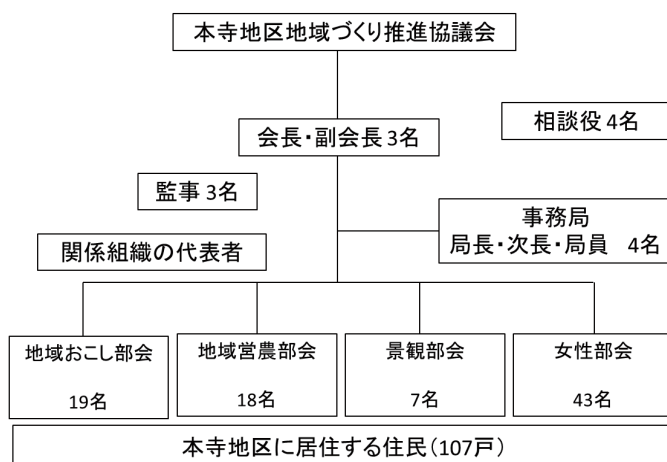
ア 当該集団等の組織体制、構成員の状況

協議会の意志決定は、事務局案を役員会（三役事務局と各専門部会の部長・副部長で構成）に諮り、その後、総会において民主的に決定する仕組みとなっている。

また、現在の本寺地区地域づくり推進協議会は、地域おこし部会、地域営農部会、景観部会、女性部会の4部会が設置されている。

各部会は独立して活動しており、「地域おこし部会」は、田植交流・稲刈り交流等のイベントを実施。「景観部会」は、草刈等景観保全対策として、道水路や史跡の保全管理を実施し、「地域営農部会」は、景観部会と連携して農地の保全活動、離農者農地の担い手への斡旋、イノシシ等の獣害対策等の活動を行っている。「女性部会」は、お田植・稲刈り交流会等のイベント参加者に地元農産物を使用した昼食を提供するなど、おもてなしを担当しているほか、荘園交流館内の郷土料理レストラン・産直コーナー（若神子亭）の運営に参画している。

第2図 本寺地区地域づくり推進協議会の推進体制



イ 当該集団等と連携してむらづくりを行う他の組織、団体及び行政との 関係

本協議会の活動は、本協議会以外のむらづくりの団体とも交流を行っており、農産物の加工・販売活動、農村景観の保全活動、都市住民との交流活動など、団体と連携しながら取り組んでいる。

① 骨寺村ガイドンス運営協議会

平成22年度、6次産業化(郷土料理レストラン・産直コーナー運営・農産加工)など、経済活動を強化するため、本協議会のメンバーの一部が設立。本協議会活動とは独立し、郷土料理レストラン、産直コーナー及び骨寺村荘園遺跡展示室を有する「骨寺村荘園交流館」の管理・運営を担当している。

② 骨寺村荘園米研究会

平成19年度に認定農業者を含む地元農家が設立。中世の荘園風景を今に伝える骨寺村荘園遺跡内で、安全で良食味の「骨寺村荘園米」を生産している。

③ 骨寺村荘園カボチャ研究会

平成19年度に地元農家が設立。新たな特産品として、マンゴー並みの高い糖度が特徴の「南部一郎」かぼちゃの生産に取り組んでいる。



写真2 骨寺村荘園米（上）
と南部一郎かぼちゃ（下）

④ 岩手大学

お宝さがし事業などを通じて本寺地区の地域づくりの基本構想に関わって以来、骨寺村莊園米オーナーとの農業体験交流イベント等に参加し、協議会の活動を盛り上げてくれている。

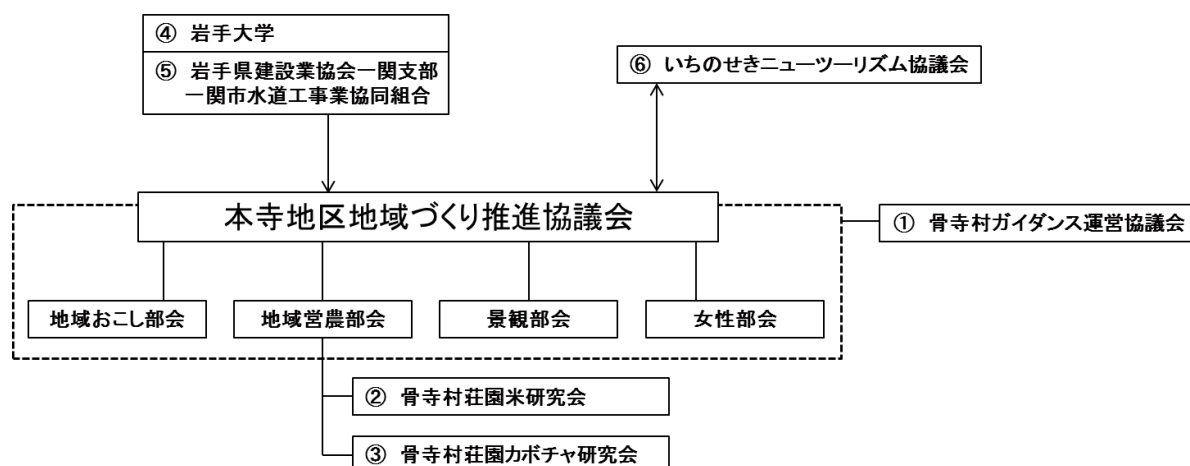
⑤ 岩手県建設業協会一関支部・一関市水道工事業協同組合

景観保全農地整備事業により歴史的景観に配慮して整備した土水路を保全するため、本協議会が、平成19年度、両団体と骨寺村莊園遺跡水路等の整備に関する協定を締結。春と秋の2回、土水路の泥上げ等の維持・管理作業を行っている。毎回、両団体から約85人、地域住民と合わせて総勢約180人が参加し、伝統的な用排水機能の確保と良好な農村景観の保全に取り組んでいる。

⑥ いちのせきニューツーリズム協議会

本協議会は、平成15年度から、いちのせきニューツーリズム協議会会員として、県外からの教育旅行の受入れを行っている。

第3図 他団体との連携体制



むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

本協議会は、中世に「骨寺村」と呼ばれ、中尊寺の莊園にゆかりがあり、国の重要文化的景観に選定されている本寺地区において、伝統的な農村景観を保全するため、条件不利な小区画水田において農業生産活動を継続して行うとともに、6次産業化などの新たな経済活動や地域コミュニティ活動等に取り組んでいる。

また、骨寺村莊園米オーナーとの交流活動の展開、県外からの教育旅行の受入れ、大学との連携による地域づくり方策の検討、歴史的関係が深い中尊寺からの協力など、地域外からも支援を受ける仕組みが多く用意されている。

郷土料理レストラン・産直コーナーの運営は、農業所得の向上に寄与するだけでなく、女性の経営参加への意識改革が図られている。

また、住民の高齢化が進む中、国道の草刈、季節イベントなど地元活動に若手世代が積極的に参加しているとともに、若手の新規就農者の参入、中学生による史跡ボランティア活動や女性を中心とした本寺地区神楽（鶏舞）の発足など、本協議会の活動が、徐々にではあるが、次の世代へと受け継がれてきている。

本協議会が行ってきたむらづくり活動は、地域が悩みながら合意した「伝統的な農村景観の保全と活用」を目指し、地域住民が主体となり、熱心な話し合いの上、取組を進めている。その活動と併せて、伝統的な農村景観の保全活動の重要性を自ら情報発信するなど、骨寺村莊園米オーナーや大学、行政機関など、取組を支える多くのサポーターの賛同を得ている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 農業生産面における取組

骨寺村莊園遺跡内における水稻栽培は、骨寺村莊園米研究会が、全てのほ場において、減農薬と自然乾燥にこだわった「骨寺村莊園米」を生産し、ブランド化に取り組んでいる。年間9tほど生産され、骨寺村莊園オーナーへの返礼や産直コーナーでの販売が行われている。骨寺村莊園米オーナーは、現在42人（48口）おり、そのうち県外の方は19人で遠くは沖縄県、奈良県、東京都の方もいる。また、本協議会は、市が行っている首都圏での地産外商の取組に参加し、「骨寺村莊園米」を東京等の飲食店に3tほど出荷し、通常より3割ほど高い価格で取引している。

特産化している「南部一郎かぼちゃ」は、19年度に栽培を開始して以来、年々生産量が増加し、現在では年間10tほど生産されている。形が良い7割が生食用として販売され、それ以外は粉やペーストに加工している。かぼちゃ粉が練り込まれたうどん、すいとんは、郷土料理レストランのメニューとして、かぼちゃペーストは、全日空の機内食や首都圏のデパートでの通販で取り扱われている。

このほか、地域で採れた様々な野菜等が「骨寺村莊園交流館」産直コーナーで販売されている。

(2) 6次産業化による所得向上の取組

平成23年度、地域コミュニティの拠点施設として、農林水産省「農山漁村活性化プロジェクト支援交付金」を活用し、「骨寺村莊園交流館」を設置した。本施設には、女性部会が18年度に、地域住民から自慢の手料理を一堂に持ち寄るワークショップを行い、50品目を超える料理が集まったことがきっかけとなり、郷土料理レストラン、産直コーナーが併設されている。この運営は、経済活動の強化のため、本協議会から独立して設立された「骨寺村ガイドス運営協議会」が行っており、この協議会会員の半数は、女性部会会員で構成されており、女性の参画が促された形となった。さらに女性部会は、積極的にメニューや商品開発、イベントの企画を担うなど、女性の経済活動への参画も促すこととなった。

郷土料理レストラン、産直コーナーの年間販売額は、約1,800万円と、新たな農家所得の向上に大きく寄与しているほか、前述の骨寺村莊園米や、南部一郎かぼちゃとその加工品をはじめ、地元農産物等の販売によって、地産地消による地域振興にも役立っている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 当該集団等の生活・環境整備面の取組

本寺地区での農村景観は、水稻など農業生産活動を通じて保全されている。このほか、国道・県道、河川、公葬地の草刈、史跡の管理、集落の中央を横断する国道沿いへの花壇の設置などに取り組んでいる。

また、高齢化で冬期の除雪が難しい家庭も増えていることから、平成15年度から、スノーバスターを組織し、除雪に取り組んでいる。

(2) 当該集団等によるコミュニティ活動の強化、都市住民との交流等

地域コミュニティ活動として、骨寺村荘園交流館を活動拠点として、夕日を見る会(3月)、ホタルを見る会(6月)、納涼祭(8月)、収穫祭(10月)など、季節ごとに地域行事を行い、住民同士の交流も積極的に行なわれている。

また、重要文化的景観としての「歴史的農村景観」や世界遺産平泉との深い関わりのある「骨寺村荘園」を全国に発信するため、骨寺村荘園米オーナー・大学生等との都市農村交流活動、教育旅行の受入れ、伝統芸能の継承活動などに取り組んでいる。

ア 骨寺村荘園米オーナーや大学生、地元小中学生等との都市農村交流活動

都市農村交流活動として、平成20年度から、骨寺村荘園米オーナーや大学生に加え、地元小中学生も一緒になって、5月にお田植え体験交流会、10月に稲刈り体験交流会、12月に陸奥の国骨寺村の公事奉納を現代に甦らせた骨寺村荘園中尊寺米納めを行っている。

お田植え体験交流会、稲刈り体験交流会には、本協議会会員も含め、各200人ほど参加しており、世代間交流にも役立っている。



写真3 骨寺村荘園中尊寺米納

また、中尊寺米納めには約100名が参加し、参加する若者が先人の思いを体感できる行事として定着している。骨寺村荘園米オーナーには、会報「骨寺通信」を送付し、地域の様子や協議会の活動の紹介と地元イベントへの参加を呼びかけている。

また、東洋大学の国際観光学部は平成24年度に、ゼミ活動の一環として、本寺地区において「一関本寺の農村景観」を題材に調査を実施した。担当教授は、平成27年度に「景観保持の政策とその地域への影響、文化的景観における観光施策について」の論文を発表している。これを契機に学生は現在でも本協議会のイベントに参加している。

イ 教育旅行の受入れ

本協議会は、いちのせきニューツーリズム協議会の会員として、教育旅行の受入れを行い、農村地域の生活や景観保全活動の農業体験の場を提供している。

平成29年度は、大阪府、滋賀県の高校各1校と仙台市の中学校1校で、3校あわせて60人の受入れを行った。

ウ 伝統芸能の継承活動

本寺中学校の生徒は、平成元年度から、「本寺中学校神楽（鶏舞^{とりまい}）」を継承してきた。本協議会では、稲刈り体験交流会での披露や、一関市で開催される複数のイベントへの出演を後押しするなど、継承活動を支援している。

活動拠点だった本寺中学校が平成29年度末で閉校されたため、平成30年4月、伝統芸能を受け継ぐべく、卒業生が中心になって新たに「本寺地区神楽（鶏舞）」を発足している。6月には、初めて一関市外で開催されたGEINO女子交流会（北上市）でも披露している。本年度はさらに、鶏舞で使用する「かぶと」を修復するワークショップを開催する予定で、今後も、伝統芸能の継承活動に力をいれていくとしている。

(3) 当該集団等の活動による地域への定住促進、女性の社会参画の促進

地域には、約半数の世帯に、働き盛りである40代以下の世代がおり、普段は会社勤めなどをしている。彼らは、地域の伝統的な農村景観を保全しようとする意識は強く、本協議会が主催する草刈や泥上げ、田植えやイベントなどには積極的に参加している。

若い世代にも、本協議会の活動を通じ、地域の宝は地域で守り伝えていこうという思いが芽生えている。また、児童生徒は、田植え体験や稲刈り体験交流会等の交流事業に参加している。

昨年度から、「骨寺村ガイダンス運営協議会」と協力して、中学生を対象に、骨寺村荘園遺跡のボランティアガイドとして養成する事業を開始している。本協議会では、将来、故郷への誇りを持ち、定住することを期待している。

会報「骨寺通信」は、本協議会の発足時から、年複数回発行し、現在、91号まで発行している（平成30年10月現在）。本会報は、地元だけでなく、骨寺荘園米オーナーも含め、地元イベントなど地域情報の共有に活用されている。

女性部会員は、地域内外のイベントに参加し、食事の提供のみならず、実行委員会の一員として、企画・運営に関わるほか、本寺地区神楽代表として伝統活動にも取り組んでいる。また、世界遺産追加登録に向けた景観審査会委員などを務めるとともに、地元のガイドを行うなどの積極的に社会参画を行っている。

第2表 むらづくりに関する年表

年度	地域づくりの取組み
7	・陸奥国骨寺村絵図（中尊寺蔵）が国の重要文化財に指定
8	・本寺地区基盤整備推進委員会設立
12	・中世骨寺村荘園遺跡整備委員会設立
13	・中世骨寺村荘園遺跡整備委員会が「豊かな農村景観を保全する景観保全型ほ場整備」を答申
14	・ワークショップ（お宝探し）開催
15	・本寺地区地域づくり推進協議会設立 ・平泉の文化遺産の推薦資産に骨寺村荘園遺跡が追加される
16	・ワークショップ「夢語りの会」「夢づくりの会」開催
18	・本寺地区地域づくり推進協議会に女性部会設立 ・「一関市本寺の農村景観」が重要文化的景観に選定される
19	・「骨寺村荘園米研究会」「骨寺村荘園カボチャ研究会」設立
20	・荘園米オーナー制度開始
21	・骨寺村休憩施設「古曲田家」開設
22	・骨寺村荘園ガイドンス運営協議会設立
23	・骨寺村荘園交流館「若神子亭」オープン ・景観まちづくり賞受賞（一関市） ・平泉文化遺産が世界遺産登録
24	・世界遺産に登録された「平泉の文化遺産」の関連資産として、世界遺産暫定リストに登録
25	・骨寺村荘園交流館展示棟オープン
26	・都市景観大賞受賞（公益財団法人 都市づくりパブリックデザインセンター） ・一関市文化奨励賞受賞（一関市文化会議所）
27	・活力とうるおいにあふれた「むらづくり賞」受賞（岩手県農林水産振興協議会）
29	・手づくり郷土賞受賞（国土交通省） ・中学生を骨寺村荘園遺跡のボランティアガイドとして養成をはじめる
30	・本寺地区神楽（鶏舞）発足

内閣総理大臣賞受賞

受賞財 むらづくり活動

受賞者 特定非営利活動法人ゆうきハートネット

住 所 岐阜県加茂郡白川町

受賞者のことば

特定非営利活動法人 ゆうきハートネット 代表 佐伯 薫

この度、平成最後の平成30年度農林水産祭において大変名誉ある内閣総理大臣賞を頂くこととなり、光栄に存じます。日頃から活動を支えてくださる関係各位に、この場をお借りして心から感謝を申し上げます。

平成10年に任意団体として10名で始めた取組ですが、平成23年に法人化し、有機農業研修施設「くわ山結びの家」を設立するなど、新規就農者の育成や移住者の受入れを通じて地域振興を図ってまいりました。平成30年に町が整備した農業研修交流施設「黒川Maruke」では、研修生の受入れとともに、地域の情報交換の場として、活動を拡充しております。

ゆうきハートネットは、就農・移住希望者に対する就農から移住、地域への橋渡しに至るまでの支援体制を構築しているため、町外からの移住者は地域に溶け込み、消防団活動などの地域活動にも積極的に取り組んでおります。

移住者は、それぞれに自分らしい農業を実践しています。農業体験や食育の取組み、農家カフェ、林業や狩猟など、彼らの多種多様な活動が、地域の中での交流を深め、地域の課題を解決し、新たな都市住民との交流を生んでいます。

また、平成28年度に岐阜県で開催された第19回全国農業担い手サミットでは、環境に負担をかけない農業を通じた都市住民との交流・移住の取組を白川町から全国に発信しております。

日本創生会議におけるいわゆる増田レポートでは、白川町は岐阜県で最も消滅可能性の高い町村とされました。私どもはこのような評価に甘んずることはできません。持続可能な有機農業を一層進めることにより豊かに持続する白川町を作るべく、Iターンした若者たちとともに事業を進めてまいりたいと思います。

今回の受賞に対する関係機関、団体の皆様の大きなご支援に厚く御礼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

白川町は、岐阜県の東部に位置する「山間農業地域」であり、総面積の88%を山林が占めている。また、65歳以上の人口割合が43%と、高齢化が進んでいる。

町の主要産業は、農業と林業で、農業については、高級茶である「白川茶」に加え、近年、寒暖差が大きい山間地域の特徴を生かし、夏秋トマトの生産に取り組んでいる。林業については、優良材「東濃桜」が特産品となっている。

第1図 位置図



むらづくりの概要

1. 地区の特色

農業についてみると、町内の農地面積は731ha（町面積の3.1%）となっており、うち田が463ha、畑が50ha、樹園地が218haである。

田については76%で農地整備が完了し、営農組合も設立されるなど、大型機械による農業生産の合理化も漸次進んでいる。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

平成10年に10名の農業者が、有機農業の生産技術の研さんを目的に、任意団体「ゆうきハートネット」を立ち上げ、稲作を主体に有機農業に取り組み始めた。

平成18年に「有機農業の推進に関する法律」が施行され、有機農業への関心が高まる中、平成21年ゆうきハートネットと白川町が中心となって、「白川町有機の里づくり協議会」を立ち上げ、同年、国の「地域有機農業推進事業（モデルタウン事業）」に採択されたことにより、町を挙げて環境への負荷をできるだけ低減した農業を推進することとなった。

第1表 農業の概要

(単位:戸、ha、百万円)

区 分		平成 12年	平成 17年	平成 22年	最近年(平成27年)			備 考
						対12 年比	構成比	
農 家 数 等	総 戸 数	3,327	3,203	3,215	3,002	90%		平成27年 基幹的農業従事者数 男 246 名 女 217 名
	総農家数	1,566	1,375	1,283	1,153	74%	38%	
	販売農家数	878	718	598	475	54%	16%	
	専 兼 業 別	専 業	113	97	131	102%	24%	
		1 兼	51	51	31	63%	7%	
		2 兼	1,402	570	436	23%	69%	
	主 副 業 別	主 業	58	42	44	64%	8%	
		準主業	220	119	111	56	25%	12%
		副業的	600	557	443	382	64%	80%
	規 模 別	0.5ha未満	421	393	309	272	65%	平成27年 1 戸当たり耕地面積 0.6 ha
		0.5 ～ 1.0	395	289	248	171	43%	
		1.0 ～ 2.0	56	39	38	31	55%	
		2.0ha以上	1	4	11	16	1600%	
	非農家数	1,761	1,828	1,932	1,849	105%		
耕 地 面 積 等	耕 地	838	813	800	731	87%		平成27年 地区面積 23.789 ha 耕 地 率 3.1 %
	内 訳	田	531	516	508	463	87%	
		普通畑	81	79	74	50	62%	
		樹園地	225	218	218	218	97%	
		牧草地	1	-	-	-	-	
	採草放牧地	-	-	-	-	-	-	
作 付 面 積 等	水稻	289	282	252	244	84%		
	茶	198	199	140	103	52%	-	
	トマト	6	7	7	7	117%	-	
農 業 産 出 額	水稻	380	330	310	220	58%		平成27年 1 戸あたり農業産出額 1.3 百万円
	工芸農作物	270	240	160	120	44%		
	野菜	160	140	120	190	119%		

(注) 農林業センサス等のデータを記入。
総戸数、作付面積等は対12年比を表示。

平成23年に法人化し、有機農業研修施設「くわ山結びの家」を設置するなど、新規就農者の育成や移住者の受入を通じて地域振興を図る体制を整備した。

また、平成30年4月に町が整備した農業研修交流施設「黒川Maruke」では、3名の研修生を受け入れるとともに、地域の情報交流の場として活動を拡充している。



写真1 農業研修交流施設「黒川Maruke」

(2) むらづくりの推進体制

ア ゆうきハートネットの組織体制

ゆうきハートネットの会員は、平成30年5月現在、44名(うち白川町在住者35名)であり、

理事長を含めた6名の理事と2名の監事の下で運営されている。

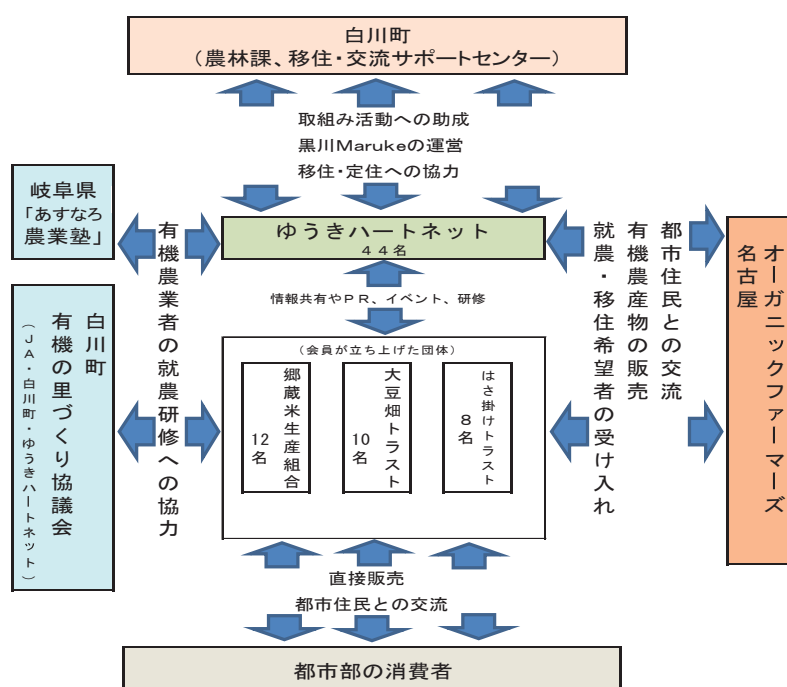
理事6名は、民生委員、農業委員等の役員も兼ねている場合が多く、ゆうきハートネットの活動はこれらの者を通じ、会員以外の地域住民にも情報提供等が行われている。

イ ゆうきハートネットと連携してむらづくりを行う行政機関及び団体との関係

ゆうきハートネットは、「生産技術、経営面での技術向上のための事業」、「消費者との交流などで農業への理解を深めるための事業」、「新規就農者の参入促進と町内定住を支援する事業」、「有機農産物の販売促進事業」の4つの事業を行っており、各事業では関係団体と連携し取り組んでいる。

具体的な連携は以下のとおりである。

第2図 むらづくり推進体制図



① 行政機関（県、町）・JAとの連携

a 岐阜県

ゆうきハートネットの会員3名が、岐阜県の「あすなろ農業塾」制度に塾長として登録され、就農希望者の研修を積極的に受け入れている。

※あすなろ農業塾

就農希望者が農業経営に必要な技術・知識及び経営管理等について円滑に学ぶことができるよう、県に登録された指導者（あすなろ農業塾長）の下で研修を受けられる、岐阜県独自の制度

b 白川町・JA

町は、ゆうきハートネットが行う研修会等の活動補助のほか、ゆうきハートネット及び白川町有機の里づくり協議会が実施する国の事業の窓口としても支援を行っている。

町が就農者の研修や地区での話し合い、都市農村交流等の施設として整備した農業研修交流施設「黒川Maruke」を、ゆうきハートネットと連携して運営し、研修生の宿泊施設としても活用されている。

また、「移住・交流サポートセンター」を設置し、移住者に対して、住宅の新築、中古住宅の購入・リフォームに対する補助、農地付空き家の農地の取得の下限面積を1aに設定するなどの措置も行っている。

J Aは、「白川町有機の里づくり協議会」の一員として参画し、ゆうきハートネット及び白川町と連携している。

② 生産組織との連携

郷蔵米生産組合は、平成元年から、名古屋市内の消費者グループと提携して有機農業での水稻栽培を行っている組織であり、新規就農者の販路確保の役割も果たしている。

また、消費者との交流イベントを開催するほか、新たに、消費者に出資を募り、作業に参加するとともに、収穫した玄米を受け取る田んぼオーナー制度の取り組みを始めている。

③ 消費者との連携

a 「オーガニックファーマーズ名古屋」との連携

オーガニックファーマーズ名古屋は、毎週土曜日午前中に名古屋市中心部のオアシス21で、有機農産物を販売する「オーガニックファーマーズ朝市村」を開催しており、ゆうきハートネット会員12名が朝市村に出店している。

また、オーガニックファーマーズ朝市村では、有機農業を始めたい人からの相談窓口を開設している。

ゆうきハートネットはこの窓口と連携して就農・移住希望者を受け入れている。



写真2 オーガニックファーマーズ朝市村

b 「流域自給をつくる大豆畑トラスト」との連携

流域自給をつくる大豆畑トラストは、消費者に5坪単位で畑への出資を募り、生産者（ゆうきハートネットの会員）と共有して大豆を販売している。郷蔵米生産組合と同様、新規就農者の販路の1つとなっている。

また、夏祭りを開催するなど、消費者との交流にも取り組んでいる。

c 「はさ掛けトラスト」との連携

はさ掛けトラストは、消費者にはさ掛け米を20kg単位で出資を募り、田植えや草取り、稲刈り・はさ掛けなどの作業を消費者会員の参加イベントとして実施している。

はさ掛けトラストで作られたわらは、「ストローベイルハウス」（わらのブロックを積み上げ、その表面に土を塗り重ねて作られる家）の建築に使



写真3 はさ掛けトラストイベントの様子

用されている。

むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

近年、豊かな自然の中で、地域の人たちと交流しながら自分のライフスタイルの実現を目指す、「田園回帰」を志向する若者が増加している。

ゆうきハートネットの活動は、若者たちのニーズに応え、彼らの希望するライフスタイルを実現させるためのサポートを行うことで若者の新規就農、定住を促し、地域の抱える高齢化や農業の担い手不足の解消、地域の活性化に大きく寄与している。

ゆうきハートネットによる取組は、①新規就農、移住に向けた幅広い相談窓口、②充実した農業研修制度、③住宅をはじめとした生活環境整備への支援、④就農後の生活面でのサポートの4点である。

2. 農業生産面における特徴

(1) 有機農業及び有機農産物の生産販売の取組

ア 会員における取組事例

会員の中には、もみがらと落ち葉をもとにたい肥を生産販売するとともに、有機培養土づくりに取り組んでいる者もいる。さらには、後継者のいない棚田を借り受けて有機農業を行っている者もあり、地域景観の維持や農地の荒廃防止に寄与している。

イ 有機農産物の生産販売の取組

有機農産物を生産・販売する場合、販売先の確保が課題となるが、ゆうきハートネットでは、郷蔵米生産組合や大豆畑トラスト等と連携して、米や大豆を消費者へ直接契約販売しているほか、オーガニックファーマーズ朝市村での販売等を通じて、会員の経営安定につなげている。会員の中には、インターネットを通じた野菜セットの宅配事業を行っている者もいる。



写真4 新たな提携先で販売されるトマト

さらに、平成29年度からは、有機農産物を取り扱うスーパーとの提携を開始するなど、新たな販路の拡大にも力を入れ会員の所得向上と経営安定化に取り組んでいる。

(2) 技術向上、水稻における有機農業及び環境保全型農業の取組

ア 技術向上の取組

ゆうきハートネットは、農学者や有機農業等の実践者を招いた講演会・研修会の開催や、先進地の視察を行うほか、共同作業等の取組みにより、会員の技術向上のみならず、新規就農者の技術取得にも寄与している。

イ 水稻における有機農業の取組

全国的にみると、有機農業の取組面積は耕地面積の1%に満たないが、白川町の水稲における有機栽培の面積は5.3%と、有機農業の面積割合が高い。

ウ 環境保全型農業の取組

ゆうきハートネットでは、環境保全型農業にも積極的に取り組んでおり、平成29年には会員17名（約10ha）が「環境保全型農業直接支払交付金」を活用している。

(3) 就農・移住者の受入、就農希望者への研修、女性の活躍等

ア 就農・移住者の受入

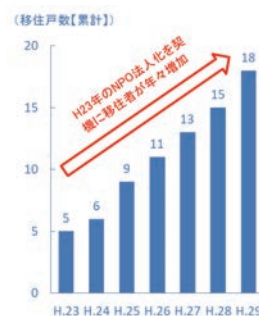
ゆうきハートネットは、有機農業を目指す若者と地域を結ぶコーディネーター役となり、法人化した平成23年からの7年間で、18戸50名の就農（移住）者を受け入れ、今日まですべての移住者が地域に定着して農業に従事している。

その結果、ゆうきハートネットの会員数は平成20年からの10年間で4倍に増加した。移住者は会員の4割を占め、移住者の7割が30代と若い世帯である。

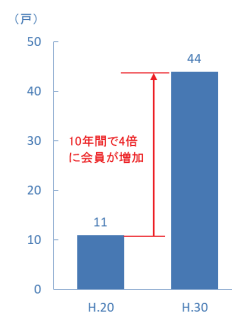
有機農業での就農を希望する人にとって、対応できる相談窓口や就農時の支援体制の整ったところが少ない中、当町ではゆうきハートネットにより、有機農業での就農希望者を受け入れる体制が整えられている。

また、オーガニックファーマーズ朝市村での就農相談のほか、県の就農相談会等にも参加し、就農希望者の相談に応えている。

第3図 年次別移住世帯数



第4図 会員数の増加



イ 就農希望者への研修

「あすなろ農業塾」での就農希望者を積極的に受け入れており、平成23年からの7年間で10名が研修に参加している。

また、研修生は有機農業研修施設「くわ山結びの家」を拠点として、ゆうきハートネット会員を講師とし、就農に必要な技術を学ぶことができる。「くわ山結びの家」では、平成23年からの7年間で20名の研修生を受け入れている。

ウ 女性の活躍

消費者と連携し、はさ掛け米を消費者に届ける（「はさ掛けトラスト」）取組は、移住した女性によって発案され、田植、稲刈体験イベントも夫婦で協力しながら実施している。また、夫婦で新規就農し原木シイタケを栽培する他、有機栽培で米、野菜づくりに取り組む女性や、公民館や自宅で料理教室を開き、農家レストランとして料理の提供も始めた女性など、多くの女性が、有機農業の発展、都市住民との交流、地域の活性化に寄与している。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 就農希望者への生活サポートの取組

ゆうきハートネットは、就農希望者に対し、農地や住居のあっせんなど、就農・移住全般についてサポートしており、ゆうきハートネットで把握している農地や住居の情報をIターン就農希望者へ提供するとともに、賃貸交渉や隣家へのあいさつなどもゆうきハートネット会員が一緒に行っている。

また、就農直後の収入が少ない時期の現金収入確保のために、アルバイトを紹介するなど、きめ細やかな支援を行っている。

(2) 都市住民との交流活動

郷蔵米生産組合や大豆畑トラスト、はさ掛けトラストなどと連携し、田植えや稲刈りなどの消費者交流イベントを開催している。

また、米作り作業体験プログラムや、参加者が野菜の栽培・収穫をし、調理して食べる食育プロジェクトを行っている会員や、耕作者のいなくなった棚田を借りて保全し、手押し機械と手作業による棚田農作業体験イベントを行っている会員もあり、活発な都市農村交流が行われている。

なお、平成29年度から有機農産物を取り扱うスーパーと連携して子どもたちの農業体験を実施し、食農教育にも貢献している。

(3) Iターン者の地域への貢献

ゆうきハートネットは、就農・移住希望者に対する支援体制を構築しているため、若手移住者はスムーズに地域に溶け込むことができ、全ての移住世帯が消防団に加入し、地域の伝統文化である地歌舞伎にも参加するなど、地域活動にも積極的に取り組んでいる。

移住者は家族を伴って移住することが多く、白川町にやってきた移住者夫婦は、自分らしい農業や生活の実現を目指して活動し、地域の中で欠くことのできない存在となっている。

また、移住者の家族ではこれまでに14名が白川町で出生している。若い移住者家族が地域に入り、子供のいなかった集落で子供が生まれ、集落全体で子どもを見守り育てる機運が高まり、集落の人たちが交流することで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	できごと	主 体
平成元	「郷蔵米生産組合」発足 名古屋市の消費者グループからの依頼で減農薬の米を生産・販売	地元農家 地元農家
10	任意団体として発足	ゆうきハートネット
15	「流域自給をつくる大豆畑トラスト」発足	ゆうきハートネット
17	民間稲作研究所の有機稲作をモデルに会として実践を始める。	ゆうきハートネット
18	「有機農業の推進に関する法律」が施行 「はさ掛けトラスト」発足	ゆうきハートネット
21	町・JA・地域生産者で有機の里づくり協議会を設立	白川町・ゆうきハートネット
22	農水省産地収益力向上支援事業承認～H24まで	白川町
23	地域有機農業施設整備事業を活用し、有機農業研修施設「くわ山結びの家」を建設	ゆうきハートネット
23	NPO法人ゆうきハートネット登録認証	ゆうきハートネット
23	「オーガニックファーマーズ朝市村」で有機農産物を販売、有機農業を始めたい人の相談窓口を開設	ゆうきハートネット
23	岐阜県新規就農者支援事業で4名受け入れ～H25・3	白川町
24	米、大豆栽培現地勉強会開始～H27年	ゆうきハートネット
24	中島紀一氏講演	ゆうきハートネット
26	有機農業公開セミナー i n 岐阜で事例発表	白川町
27	大江正章氏講演	ゆうきハートネット
27	白川町移住・交流サポートセンター発足	白川町
27	白川町三川地内に田舎暮らし体験住宅を開設	白川町
27	環境保全型農業直接支払交付金の取組開始	ゆうきハートネット
28	白川町上佐見地内に田舎暮らし体験住宅を開設	白川町
29	宇根豊氏講演	ゆうきハートネット
29	稲葉光圀氏講演	ゆうきハートネット
29	新たに名古屋のスーパーと連携、子どもたちの農業体験も始める	ゆうきハートネット
30	地方創生拠点整備事業を活用し農業研修交流施設「黒川 Maruke」を建設	白川町
30	白川町切井地内に田舎暮らし体験住宅を開設予定	白川町

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 **中津川区公民館**
住 所 **鹿児島県薩摩郡さつま町**

受賞者のことば

中津川区公民館 代表 丸口 憲一

この度、平成30年度農林水産祭むらづくり部門において、日本農林漁業振興会会長賞を賜りましたことは、400年の歴史を持つ伝統芸能の継承と農業振興・地域活性化への取組を高く評価していただいたものと、地域・関係者一同喜びと感謝の気持ちで一杯でございます。

これもひとえに、先人が長年にわたり、それぞれ地道に取り組んできた結果が、受賞という「大輪の花」を咲かせたものであり、関係者の地域活動への御支援・御協力の賜物と心から厚く御礼申し上げます。

当地区は、中山間地の農業地帯で水稻を中心とした畜産などとの複合経営が営まれており、特に、普通期水稻は県の採種ほ場指定を受け、約76haで栽培されており、地区民は県の水稲生産に貢献しています。

また、400年前から伝承されている伝統芸能「金吾様踊り」は、金吾様踊り活性化実行委員会が中心となり、踊りの継承を通じた地域の活性化に取り組んでいます。昭和30年を最後として行われた「大念仏踊り」は40を超える演目の踊りがあり、その中の「地割舞」と「稚児舞」の復活を目指し、当時の踊り手が師匠となって、子供達や青年に踊りを教え、伝統芸能の継承を図ってきました。

継承者の青壮年にはU・Iターン者も多く、継承活動で培われた絆で組織を結成し、地域活性化へ向けた活動に取り組んでいます。さらに、女性組織も誕生し、公民館事業の企画・運営を担うなど地域住民参加型の活動に取り組んでいます。

私たちは、今回の受賞を励みに、「中津川地区地域づくり活性化計画」の目指すべき将来像「伝統を引き継ぐ・中津川の底力・みんなで力を合わせ・元気で住みよい地域づくり」を基本として、「出来ることから始めよう・興そう地域・つくろう未来」を合言葉に、今後より一層、活気みなぎる地域づくりを目指し、住民一丸となって取り組んでまいります。

今後も、さらなる御指導・御鞭撻をお願い申し上げます。

ありがとうございました。

地域の沿革と概要

鹿児島県の北西部に位置するさつま町は、平成17年に薩摩町、宮之城町及び鶴田町が合併して誕生した町で、南九州一の大河「川内川」が貫流しており、森林、竹林、温泉、伝統文化やホテル等の豊かな地域資源に恵まれている。

中津川区公民館（以下「区公民館」という。）のある中津川地区はさつま町の東部に位置し、昭和24年からの5年間は中津川村だった地域で、5集落で構成されている。

第1図 位置図



むらづくりの概要

1. 地区の特色

本地区では、織田・豊臣時代にこの地域一帯を治めていた島津金吾左衛門尉歳久公を住民が「金吾さあ（様）」と慕い、歳久公を祀る「大石神社」の秋季大祭には、地区の5集落がそれぞれに踊りを奉納し続けており、大石神社をとおして集落や地区のまとまりをもつ地域である。

本地区の農業は、川内川の支流が天然の用水路として水田を潤し、風水害の被害を受けにくい恵まれた地形にあることで数百年前から水稻の適作地として集落による水路・畦管理等に取り組みながら米の産地を確立してきた。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機・背景

ア 消滅の危機に直面した「大念仏踊り」

大石神社に奉納される「金吾様踊り」には、毎年の秋季大祭で各集落等から奉納される踊りのほか、日照り続きの際の雨乞いや水田害虫の発生防止の立願を行うため、数十年に1度奉納されていた「大念仏踊り」がある。

「南無阿弥陀仏」の高唱から始まる単調な行列と、各集落から選り抜かれた踊り手による舞とが掛け合わさった「大念仏踊り」は、県内の民俗芸能の中でとりわけ規模が大きく、昭和30年の奉納時には県内から約4,000人の観客が詰めかけたと言われている。ただ、住民の誇りである「大念仏踊り」は、昭和30年の奉納を最後に途絶え、消滅の危機に直面していた。秋季大祭も平成初期になると、観客数と踊り手が同人数というほどに観客数が減少し、かつての賑わいが薄れつつあった。



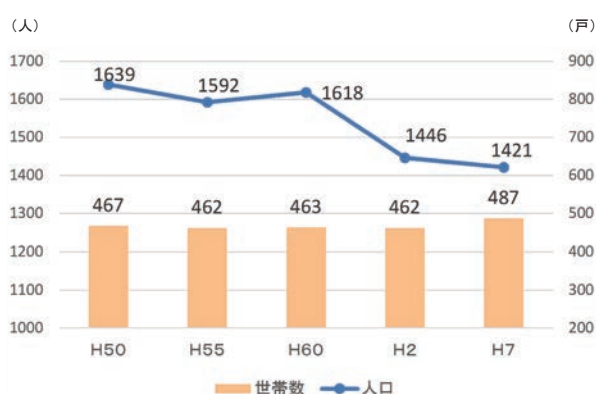
写真1 消滅の危機に直面した「大念仏踊り」

イ 住民総参加のむらづくり計画の策定

昭和60年当時の中津川地区は人口1,618人だったが、その5年後の平成2年には、1,446人（89%）にまで減少し、中津川地区の将来について不安を抱く住民が多くなってきた。

そのため、区公民館が中心となって住民総参加の話し合いに取り組み、6年に「中津川地区地域づくり活性化計画」を策定した。策定に際し、本地区の将来を語る中で住民からあがったのは、大石神社の「『金吾様踊り』に賑わいを取り戻したい、長年の懸案である「金吾様踊り」の一つ『大念仏踊り』を復活させたい」という声であり、話し合いを重ね、農業面だけでなく、農村文化の継承を含めた計画ができあがった。

第2図 人口・世帯数の推移

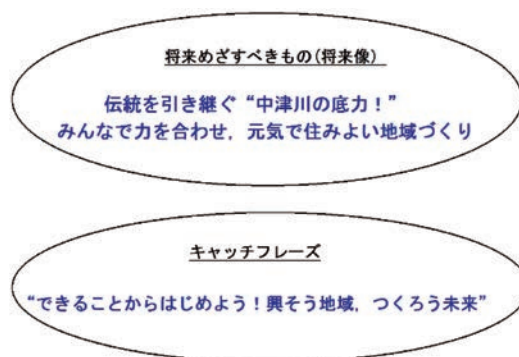


(2) むらづくりの推進体制

ア 中津川区公民館

区公民館は、区公民館長及び5公民会（各集落）の代表が運営や各種行事の企画・調整の中核となっている。また、各集落から人選し、総務部、体育部、福祉部、文化部及び産業経済部の5専門部会で構成し、各専門部長及び各公民会長交えた役員会により、各種事業計画や実施に向けた詳細を検討している。平成22年には住民へのアンケート調査を実施し、23年には農業分野のほかに、福祉、環境整備、商工業及び観光等の分野を含めたむらづくりの方向性を定めた「中津川地区地域づくり活性化計画」を策定した。また、27年度には計画の見直しを行い、地域の将来像や目標の実現に向けた取組を実践中である。

第3図 地域づくり活性化計画の将来像等



第1表 農林（漁）業等の概要

		平成17年	平成22年	平成27年	最近年			備 考			
						対17 年比	構成比				
世帯数等	総世帯数		462	458	440	439	95%		H17年3月末		
	総 人 口		1242	1153	1011	944	76%		H22,27年1月末		
	65歳以上人口		440	434	405	411	93%		最近年:平成30年1月末		
農家数等	専兼別農家数	農業就業人口		356	295	215	215	60%		最近年:平成27年	
		農家数		263	241	191	191	73%	44%	認定農業者数(H30) :28	
		販売農家数		225	198	162	162	72%	85%		
		内訳1	専 業		65	65	63	63	97%		39%
			Ⅰ 兼		59	38	29	29	49%		18%
			Ⅱ 兼		101	95	70	70	69%		43%
		内訳2	主 業		57	44	42	42	74%		26%
			準主業		37	41	34	34	92%		21%
			副業的		131	113	86	86	66%	53%	
	非農家数		43	54	80	80	186%		※土地持ち非農家の数		
	規模別農家数	0.5ha未満		19	21	22	22	116%	14%	最近年:平成27年	
		0.5～1ha未満		64	69	40	40	63%	25%		
		1～2ha未満		82	57	50	50	61%	31%		
		2ha以上		60	51	50	50	83%	31%		
耕地面積等	耕 地		352	321	310	310	－	100%	最近年:平成27年		
	内 訳	田	246	238	230	230	－	74%			
		普通畑	81	64	62	62	－	20%			
		樹園地	25	18	18	18	－	6%			
		牧草地	－	－	－	－	－	－			
	採草放牧地		－	－	－	－	－	－			
作付面積等	水稻 (ha)		－	－	－	193	－		最近年:平成28年		
	うち種粃 (ha)		－	－	－	78	－				
	花き類 (ha)		－	－	－	2	－				
	梅 (ha)		－	－	－	5	－				
	肉用牛 (頭)		－	－	－	630	－				
農業産出額	水稻 (百万円)		－	－	－	237	－		最近年：平成28年		
	うち種粃 (百万円)		－	－	－	113	－				
	花き類 (百万円)		－	－	－	250	－				
	梅 (百万円)		－	－	－	10	－				
	肉用牛 (百万円)		－	－	－	425	－				

出典: 世帯数等は住民基本台帳、農家数は農林業センサス

耕地面積等は農林業センサス、作付面積等、農業産出額はさつま町資料

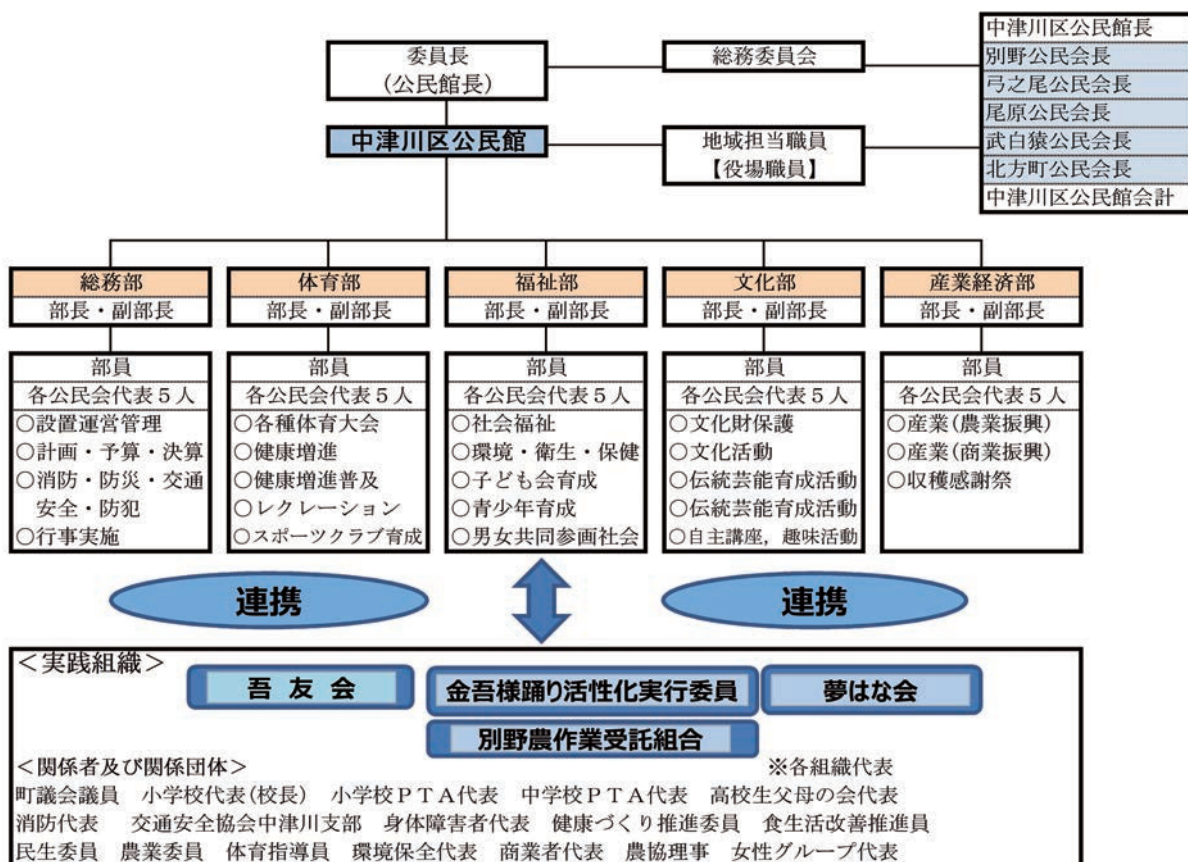
注意: 世帯数等と農家数等の各項目とは各出典の地域区分が異なるため、両者の対象範囲は完全には一致しない。

平成17年、22年及び27年の耕地面積等、作付面積等、農業産出額は調査結果がないため「-」とした。

イ 区公民館との連携組織（実践組織）

区公民館と連携し実践活動を展開する組織として、金吾様踊り活性化実行委員会、吾友会及び夢はな会等がそれぞれの目的をもって組織されている。

第4図 推進体制図



むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

本地区では、区公民館を中心として住民総参加の話し合いを進め、「大念仏踊り」の復活などを住民の総意として盛り込んだ「地域づくり活性化計画」を策定し、農業者団体、青年・女性グループ等と連携を図りながら実践活動を行っている。このことで、住民が地域への誇りと愛着心を蘇らせ、若者の地域への定着やUターン者の増加、地域の活性化や農業振興につながり、世代間の絆を強めている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 鹿児島県の普通期水稻を支える種籾生産

本地区は、昭和30年に鹿児島県の種子生産、45年には普通期水稻の採種地の指定地域となった。45年に設立された「中津川採種生産組合」は、半世紀にわたり県内の普通期水稻の種籾全てを生産・供給している。

全国的には1産地1品種に絞る種籾産地が多い中、本地区では8品種もの種籾の生産を担っており、組合員は責任感と誇りをもち、組合員総意による管理を行っている。このため、

発芽勢の高い優良種子生産に向けて、一生産者一品種体制の徹底による育苗時の混種防止、ほ場での異茎株の抜き取りなど異品種の混入防止に細心の注意を払いながら、基本技術を徹底し、平成29年度は組合員32人が水田78haで種籾を生産し、1.1億円（水稻全体の48%）の生産額を上げている。

(2) 肉用牛女性組織「牛々さつまおごじょの会」の結成

畜産経営農家も多い本地区では、近年経営を始めた女性農業者もあり、「もっと良い牛を生産するために、女性が集い、学ぶ機会が欲しい」という声が聞かれていた。そこで平成29年、地区の肉用牛農家女性リーダーが中心となり、近隣地域の肉用牛農家女性とともに13名で「牛々さつまおごじょの会」を発足させた。

これまで、体系立てて畜産技術を学ぶ機会がなかった女性たちが、繁殖技術、子牛育成管理などの基本技術を学んだり、新規就農者や若手肉用牛農家との合同研修会の開催など経営に関する資質を高めるとともに、女性農業者が相互に経営や家庭の悩みを語り合うなど、組織が交流や情報交換の場となっている。



写真2 肉用牛の栄養管理等について学ぶ

(3) 農業生産を継続する体制づくり

本地区における農業就業人口の65歳以上の割合が68.8%（平成22年農林業センサス）となり、将来の農業の担い手や農地の維持などに不安を抱えるなか、地区内の別野集落では、23年に別野農作業受託組合を設立した。高齢農家等からの依頼を受け、田植えや稲刈りなどの農作業を請け負っており、29年度には集落の水田の約半分の11haを受託している。さらに、農家や自営業等の青年が25年に結成した「吾友会」は、地区内で人手が不足している農作業、水路清掃、草刈りなどの作業を支援している。

(4) 「なかつこ日曜朝市」を拠点とした直売・交流活動

「大念仏踊り」の復活がきっかけとなり、地域の子どもから高齢者まで一同に集まる機会を作り、地域内外の交流を図りたいと、産業経済部を中心に平成23年から月1回、野菜や加工品を直売する「なかつこ朝市」に取り組んでいる。

地域の間伐材などで手作りの常設施設を建設し、住民に対して出品呼びかけのチラシを配布し、参加を促している。平日は無人販売所として開設され、高齢農家等の収入確保や生きがいづくりとともに、地域の高齢者が集うサロンの役割も果たしている。



写真3 賑わう「なかつこ朝市」

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 「大念仏踊り」復活に向けて青壮年層が結束

本地区の活性化のために「大念仏踊り」の復活を図ろうと集った青壮年は、昭和30年当時の踊り手であった各集落の高齢者に相談したところ、半世紀も前の踊りの詳細は記憶が不鮮明で、復活は厳しいと難色を示された。

また、30年には多額の準備金を使い、全世帯から総勢500人のキャストを要したと言われる「大念仏踊り」は、資金集めと人集めが必要で、地域の心を一つにして取り組むことが不可欠であった。そこで、各集落から集まった青壮年の有志11人で平成15年、「金吾様踊り活性化実行委員会（以下「実行委員会」という。）を結成した。中津川の無形文化財を後世に引き継がなければという強い想いで当時の踊り手に何度も足を運び、ようやく協力を得られるようになり、踊りの「いわれ」を聞きながら振り付けの練習が始まった。

(2) 「大念仏踊り」の復活と地域の結束

「実行委員会」が活動を始めて7年後の平成22年、大石神社秋季大祭で48番ある「大念仏踊り」の一つである「地割舞」の復活が実現した。55年ぶりの「地割舞」は、中津川住民としての誇りも復活させ、15年には100人だった観客数は22年には1,400人にまで増加・回復した。

この間、大石神社の環境整備や社務所の建設など地域総ぐるみで取り組むとともに、秋季大祭当日は産業経済部を中心に地元の農産物や手作り加工品等の販売を行うなど、踊りを見に来る地域外の観客を意識した取組を行うようになった。

平成28年には61年ぶりに「稚児舞」が復活。30年度は難易度の高い「棒打舞」の復活に向け、住民一丸となって練習や道具等の製作に取り組んでいる。衣装や道具、ポスター製作等はそれぞれ得意とする住民や地区出身者からの協力を得るとともに、「金吾様踊り」の賛同者には名入れした幟を1本2,500円で販売しており、皆が大祭に参加している雰囲気を作り出している。

第5図 金吾様踊りの観客数の推移

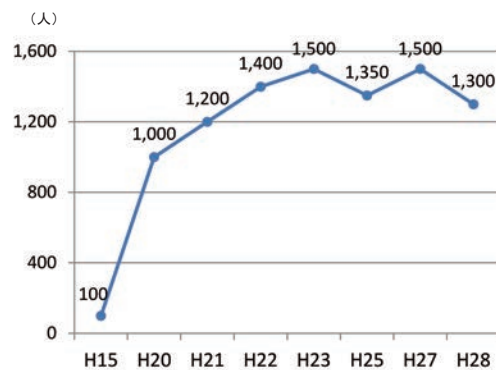


写真4 55年振り復活「地割舞」

(3) オリジナル焼酎「金吾さあ」の商品化による継承活動の財源づくり

「実行委員会」が地域に働きかけ、平成19年から地区内の遊休農地を利用してさつまいもを栽培し、独自の焼酎「金吾さあ」を製造・販売している。植付、収穫は保育園や子ども会と一緒にいき、町内の酒造会社に委託し、焼酎「金吾さあ」1,000本を製造、さつま町内の5店舗で販売している。1本2,400円で販売される焼酎「金吾さあ」のうち



写真5 住民総出で焼酎用いもを植付

200円は「金吾様踊り」の協力金として自主財源としている。焼酎「金吾さあ」は平成21年に商標登録され、28年からは町のふるさと納税の返戻品としても活用されるなど地域の特産品となっている。

第2表 さつまいも栽培、販売実績

年 度	20	21	22	23	24	25	26	27	28
さつまいも栽培面積（単位:a）	40	20	30	20	20	15	15	20	20
販売金額（単位：千円）	595	234	377	265	222	151	173	361	292

(4) 地域を担う青壮年の結集と活動

「実行委員会」のメンバーが、「過疎が進む地域を何とか盛り上げたい」と平成25年に「吾友会」を結成した。農家、自営業等からなる20人で、「金吾様踊り」の担い手、中津川交流館の清掃、校区案内看板製作、小学校との交流活動、オリジナル焼酎の製造を委託している酒造会社のイベント支援、世代間交流事業の企画運営、町が主催する婚活イベントへの参画等に取り組んでいる。本地区では、「地域づくり活性化計画」を策定した平成6年から30年までに、世帯主が20～30歳代のUターン移住者が12世帯・44人になっている。Iターン移住も含めれば18世帯・67人になっている。吾友会が結成された26年以降も同世代の6世帯がUターンし、5人が加入している。

(5) 地域を担う女性の結集と活動

「吾友会」の結成と同じ頃、地域の女性が気軽に学び交流できる場を作ろうと、平成21年、地区内の女性の有志14人で「夢はな会」を結成した。会員は、特産品開発等の先進事例研修の実施や毎年11月に行われる区の収穫感謝祭等で、手作り加工品の振る舞い、地域農産物の新たな食べ方の研究などに取り組むとともに、地区の運営委員として地域の方針決定の場に参画し、地域の活性化に貢献している。



写真6 むらづくりを担う若手グループ「吾友会」

(6) 地域ぐるみの高齢者見守り活動

地区内では79戸が独居老人世帯となっており、他出した出身者から安否確認の相談もあった。そこで、独居老人が「元気」であれば玄関先に黄色い旗を立てる「安否確認」の取組を開始した。高齢者が毎朝外に出て旗を立てるという取組により、近隣住民や通学途中の子どもたちと会話をする機会が増えるなど、地域ぐるみで高齢者を見守る体制が図られつつある。

第3表 むらづくりに関する年表

年月	農林漁業生産面	生活・環境整備面
昭和45年		普通期水稻の採種ほ場指定
平成 3年		当地域含む旧薩摩町で南高梅の導入
平成 6年		鹿児島県の農村振興運動の重点地区指定。「むらづくり活性化計画」策定
平成15年	各集落有志により「金吾様踊り活性化実行委員会」を結成 踊り復活の活動資金のため、遊休農地利用のさつま芋栽培と焼酎づくりに着手 地区内の女性有志で「夢はな会」結成。先進事例研修等実施	
平成22年	むらづくり活性化計画の改定に向け、住民アンケートを実施 「金吾様踊り活性化実行委員会」が55年ぶりに「地割舞」を復活	
平成23年	地域の目標や将来像を示した「中津川むらづくり活性化計画」作成	「別野農作業受託組合」を設立。田植・稲刈などの農作業受託を推進 野菜や加工品を直売する「なかっこ朝市」に着手
平成25年	「金吾様踊り活性化実行委員会」のメンバーが青年組織を復活（吾友会結成）	
平成27年	「中津川むらづくり活性化計画」の見直し	県の鳥獣被害防止対策のモデル地区に指定。防護柵の自力施工等を実施
平成28年	梅産地の再生に向け、鹿児島大学と連携して新商品づくり等に着手 「金吾様踊り活性化実行委員会」が61年ぶりに「稚児舞」を復活	
平成29年		別野集落では農地中間管理事業にも取組み、集落の農地7割を担い手に集積 畜産農家女性が「牛々さつまおごじょの会」発足。畜産技術の学習等を実施

執 筆 者

(敬称略)

部 門・受賞区分	執筆者	所 属・職 名
[農産・蚕糸部門]		
天皇杯	北谷 嘉亮	政策統括官付穀物課稲生産班土地利用型農業企画係長
内閣総理大臣賞	東 暁人	農林水産省生産局地域対策官付茶業復興推進班
日本農林漁業振興会会長賞	遠藤 陽子	政策統括官付穀物課麦生産班麦生産係長
[園芸部門]		
天皇杯	川城 英夫	全国農業協同組合連合会 営農販売企画部営農事業企画課 主席技術主管
内閣総理大臣賞	柳下 良美	神奈川県農業技術センター果樹花き研究課長
日本農林漁業振興会会長賞	中 村 ゆり	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門生産・流通研究領域長
[畜産部門]		
天皇杯	野中 和久	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 中央農業研究センター飼養管理技術研究領域長
内閣総理大臣賞	撫 年浩	宮崎大学地域資源創成学部教授
日本農林漁業振興会会長賞	寺田 文典	東北大学大学院農学研究科教授
[林産部門]		
天皇杯	金子 秀人	林野庁研究指導課普及教育担当専門職
内閣総理大臣賞	金子 秀人	林野庁研究指導課普及教育担当専門職
日本農林漁業振興会会長賞	金子 秀人	林野庁研究指導課普及教育担当専門職
[水産部門]		
天皇杯	木上 正士	(一社)大日本水産会 事業部部長
内閣総理大臣賞	木上 正士	(一社)大日本水産会 事業部部長
日本農林漁業振興会会長賞	佐々木貴文	鹿児島大学水産学部准教授
[多角化経営部門]		
天皇杯	矢野 旬美	農林水産省経営局経営政策課 調査員
内閣総理大臣賞	丸野 寿子	農林水産省食料産業局産業連携課 人材養成係長
日本農林漁業振興会会長賞	矢野 旬美	農林水産省経営局経営政策課 調査員
[むらづくり部門]		
天皇杯	大槻 彰	農林水産省東北農政局農村振興部農村計画課 企画官
内閣総理大臣賞	丹羽 敏和	農林水産省東海農政局農村振興部農村計画課 企画官
日本農林漁業振興会会長賞	堤 善教	農林水産省九州農政局農村振興部農村計画課 企画官

平成 30 年度（第 57 回）
農林水産祭受賞者の業績（技術と経営）

印刷・発行／平成 31 年 3 月 11 日
発 行／公益財団法人 日本農林漁業振興会
東京都港区赤坂 1－9－13 三会堂ビル
電 話 03（6441）0791

