

令和4年度（第61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—

令和5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

農林水産祭は令和4年度で第61回目を迎えました。

農林水産祭中央審査委員会では、令和3年7月から令和4年6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230行事において、農林水産大臣賞を受賞されました392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」が著しい2点に対して、内閣総理大臣賞及び日本農林漁業振興会会長賞の二賞が授与されました。

これら、23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、中央審査委員会の伊藤会長の「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。

令和5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	1
各部門の業績	
<b>[農産・蚕糸部門]</b>	
天皇杯受賞/有限会社高ライスセンター	3
内閣総理大臣賞受賞/農事組合法人山東茶業組合	14
日本農林漁業振興会会長賞受賞/株式会社グリーンファーム揖西	25
<b>[園芸部門]</b>	
天皇杯受賞/有限会社花匠	37
内閣総理大臣賞受賞/J A 京都にのくに万願寺甘とう部会協議会	47
日本農林漁業振興会会長賞受賞/JA晴れの国岡山船穂町ぶどう部会	58
<b>[畜産部門]</b>	
天皇杯受賞/株式会社アドバンス	71
内閣総理大臣賞受賞/吉野毅・吉野聡子	80
日本農林漁業振興会会長賞受賞/有限会社たかた採卵	86
<b>[林産部門]</b>	
天皇杯受賞/渡邊定元	93
内閣総理大臣賞受賞/長倉良守	103
日本農林漁業振興会会長賞受賞/穴井里奈	114
<b>[水産部門]</b>	
天皇杯受賞/井原水産株式会社	125
内閣総理大臣賞受賞/豊前海北部漁業協同組合恒見支所青壮年部	131
日本農林漁業振興会会長賞受賞/長崎海産株式会社	139
<b>[多角化経営部門]</b>	
天皇杯受賞/株式会社パストラル	147
内閣総理大臣賞受賞/農業法人深作農園有限会社	157
日本農林漁業振興会会長賞受賞/有限会社ふくどめ小牧場	165
<b>[むらづくり部門]</b>	
天皇杯受賞/稲倉の棚田保全委員会	175
内閣総理大臣賞受賞/下集落支援事業委員会	184
日本農林漁業振興会会長賞受賞/株式会社Mt.ファームわかとち	192
<b>[女性の活躍]</b>	
内閣総理大臣賞受賞/セブンフーズ株式会社	199
日本農林漁業振興会会長賞受賞/穴井里奈	207
執筆者	215



# 令和4年度（第61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、小麦、 大豆)	福島県南相馬市 みぬみ そうまし	有限会社高ライスセンター (代表 佐々木 教喜) たか ささき のりよし	第62回福島県農業賞
園 芸	経 営 (コショウラン)	滋賀県東近江市 ひがしおうみし	有限会社花匠 (代表 川口 正) はなしょう かわぐち ただし	令和3年度全国優良 経営体表彰
畜 産	技術・ほ場 (飼料生産部門)	熊本県菊池市 きくちし	株式会社アドバンス (代表 永田 浩徳) ながた ひろのり	第8回全国自給飼料 生産コンクール
林 産	経 営 (林業経営)	静岡県富士宮市 ふじのみやし	渡邊 定元 わたなべ さだもと	全国林業経営推奨行事
水 産	産 物 (水産加工品)	北海道留萌市 るもいし	井原水産株式会社 (代表 井原 慶児) いほら いほら けいじ	第32回全国水産加工品 総合品質審査会
多角化経営	経 営 (水稻、栗 ほか)	熊本県山鹿市 やまがし	株式会社パストラル (代表 市原 幸夫) いちほら ゆきお	第51回日本農業賞
むらづくり	むらづくり 活動	長野県上田市 うえだし	稲倉の棚田保全委員会 (代表 久保田 良和) いなぐら くぼた よしかず	第44回豊かなむらづくり 全国表彰事業

## 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	産 物 (深蒸し煎茶)	静岡県掛川市 かけがわし	農事組合法人 やまとう 山東茶業組合 (代表 伊藤 智章) いとう ともゆき	第 48 回関東ブロック 茶の共進会
園 芸	経 営 (万願寺甘とう)	京都府綾部市 あやべし	J A 京都にのくに まんがんにあま 万願寺甘とう部会協議会 (代表 添田 潤) そえだ じゆん	第 51 回日本農業賞
畜 産	経 営 (養豚)	岐阜県高山市 たかやまし	よしの つよし 吉野 毅* よしの さとこ 吉野 聡子*	第 51 回日本農業賞
林 産	技術・ほ場 (苗ほ)	宮崎県宮崎市 みやざきし	ながくら よしもり 長倉 良守	令和3年度全国山林苗畑 品評会
水 産	技術・ほ場 (資源管理・ 資源増殖)	福岡県北九州市 きたきゅうしゅうし	ぶぜんかいほくぶ 豊前海北部漁業協同組合 つねみ 恒見支所青壮年部 (代表 江口 一弘) えぐち かずひろ	第 27 回全国青年・女性 漁業者交流大会
多角化経営	経 営 (メロン、イチゴ、 甘藷ほか)	茨城県銚田市 ほこたし	農業法人深作農園有限会社 ふかさく (代表 深作 勝己) ふかさく かつみ	第 51 回日本農業賞
むらづくり	むらづくり 活動	京都府南丹市 なんたんし	しも 下集落支援事業委員会 (代表 大下 裕宣) おおした ひろのぶ	第 44 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)	兵庫県たつの市	株式会社 グリーンファーム揖西 (代表 猪澤 敏一)	令和3年度全国麦作 共励会
園 芸	経 営 (ぶどう)	岡山県倉敷市	JA 晴れの国岡山船穂町 ぶどう部会 (代表 浅野 三門)	第 51 回日本農業賞
畜 産	経 営 (採卵鶏)	岡山県笠岡市	有限会社たかた採卵 (代表 高田 安紀彦)	第 61 回岡山県農林漁業 近代化表彰
林 産	女性の活躍	熊本県阿蘇郡 南小国町	穴井 里奈	令和3年度農山漁村女性 活躍表彰
水 産	産 物 (水産加工品)	長崎県大村市	長崎海産株式会社 (代表 三宅 ちはる)	第 59 回長崎県水産加工 振興祭水産製品品評会
多角化経営	経 営 (肉豚)	鹿児島県鹿屋市	有限会社ふくどめ小牧場 (代表 福留 俊明)	令和3年度全国優良 経営体表彰
むらづくり	むらづくり 活動	新潟県小千谷市	株式会社 Mt. ファーム わかとち (代表 細金 剛)	第 44 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	
農産・蚕糸	女性の活躍	熊本県菊池郡 おおづま 大津町	セブンフーズ株式会社 (代表 前田 佳良子)	令和3年度全国優良 経営体表彰

##### (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	
多角化経営	女性の活躍	熊本県阿蘇郡 みなみおぐにまち 南小国町	あない りな 穴井 里奈	令和3年度農山漁村女性 活躍表彰

## 令和4年度農林水産祭式典選賞審査報告

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7月から本年6月までの1年間に、全国各地で開催されました230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392点を対象として、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（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を決定いたしました。



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いたしました。

受賞者の方々の業績のうち、私からは、天皇杯（てんのうはい）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・蚕糸部門の福島県の有限会社高<sup>たか</sup>ライスセンターは、稲、麦、大豆の2年3作ブロックローテーションと不耕起直播栽培の組合せにより効率的な大規模経営を行っており、ドローンや自動操舵システムなどスマート農業技術の積極的な導入などで、作業の効率化と従業員の通年雇用や長期休暇の確保を実現しています。また、東日本大震災直後の近隣農地の草刈り作業の受託による従業員の給与確保や乾麺うどんの販売回復の取組も特筆されます。

園芸部門の滋賀県の有限会社花<sup>はな</sup>匠は、施設でコショウランを大規模に生産しています。台湾で育苗した大苗を輸入して日本で育成するリレー栽培体系の確立や、全自動環境制御設備の導入と気候変動等に対応した制御プログラムの開発により、株の廃棄率を大幅に低減し、高品質周年栽培と高収益を可能としました。また、研修の受入や女性の要望に応じた柔軟な雇用などを通じて、地域社会に貢献しています。

畜産部門の熊本県の株式会社アドバンスは、大規模自給飼料活用型TMR（完全混合飼料）センターとして、飼料用トウモロコシの生産、サイレージの調製、発酵TMRの製造・供給を行うとともに、地域の技術水準の向上にむけた酪農家の巡回指導と継続的なTMRの改良により、高水準の乳量の実現に貢献しています。また、乳牛の預託育成牧場を併設し、飼料の生産・供給と合わせて酪農家の労力軽減を図るとともに、黒毛和種受精卵を預託牛に移植して肥育素牛の供給を行うことで和牛の振興にも貢献しており、畜産業の発展の基盤である飼料生産の分野で全国の先導的な事例となっています。

林産部門の静岡県の渡<sup>わたなべ</sup>邊定元<sup>さだもと</sup>さんは、農林水産省職員、東京大学教授を経て、株式会社白<sup>しろ</sup>糸<sup>いと</sup>植物園を設立、平成6年から現在まで28年間、自身の研究成果を活かした林業に従事してきました。高い資産価値を持つ経営林を造成するための間伐方法の実

施と、大型機械の走行が可能な幹線作業道の整備などで、生産性の高い作業システムを構築しています。また、森林所有者と約1千haの森林経営受託契約を締結し、持続的経営林づくりを実施、間伐利益を還元するなど、地域の林業経営に貢献しています。

水産部門の北海道の株式会社井原水産<sup>いはら</sup>は、国内の数の子製造のトップメーカーとしての歴史を有しており、河川を通じて海への鉄分等の供給を目指す植林などCSR活動にも取り組んでいます。受賞財は、正月のおせち商品として固定観念の強い「数の子」を日常でも食べられる手軽な食品にするというコンセプトのもとチーズと燻製「数の子」の組み合わせにより開発されたものです。水産物の消費拡大への貢献とともに、環境に配慮した包装材を使用するなど、同社の環境や社会に貢献する様々な取組は、他の企業の模範となるものです。

多角化経営部門の熊本県の株式会社パストラルは、中山間地域の規格外農産物を利用した「産地アイス」の製造販売を行うなかで、人口減少といった地域課題を解決していくため、合鴨農法による水稻作での農業への参入、高齢化で継続困難であった「あんぼ柿」の加工事業の継承、栗のペースト加工と自社洋菓子店でのモンブラン等の製造販売、地元の酒蔵や製茶工場等と連携したチョコレート製品等の開発など、地域を活性化させる多様な事業を展開しています。

むらづくり部門の長野県の稲倉<sup>いなぐら</sup>の棚田保全委員会は、「日本の棚田百選」の認定を契機に組織化されました。棚田米の販売、棚田オーナー制度や地元酒造会社と連携した「酒米オーナー」、気軽に保全活動に参加できる「棚田ファン」などを通じて、会員を増加させてきました。また、農閑期<sup>のうかんき</sup>の棚田キャンプ、子供達に田んぼで遊んでもらうイベント、首都圏や地元の小学生の生物多様性授業の実施等、都市農村交流の拠点となっており、我が国における「むらづくり」のモデル事例となり得るものです。

内閣総理大臣賞、日本農林漁業振興会会長賞につきましても、「女性の活躍」による受賞を含め、それぞれ素晴らしい皆様方が受賞されました。

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組が全国に普及し、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 伊 藤 房 雄

## 天皇杯受賞

受賞財 経営 (水稲、小麦、大豆)  
受賞者 有限会社 高ライスセンター  
住所 福島県南相馬市

### 受賞者のことば

代表 佐々木 教喜

令和4年度（第61回）農林水産祭において、権威と伝統ある天皇杯の受賞の栄誉を賜りましたことは、この上ない喜びであり、感謝の念に堪えません。

これもひとえに、関係機関の皆様のお支援・御指導と、地域の皆様のお力添えのたまものであり、厚く御礼申し上げます。

弊社は、福島県の浜通り北部に位置し、東北地方の中では日照時間が長く、年間を通して比較的温暖な気候・風土を有する地の利を生かして、水稲、小麦、大豆の2年3作のブロックローテーションによる生産・販売と、弊社で生産する小麦を使った乾麺うどんの6次産業化商品の販売を行っております。

加えて、水稲の不耕起V溝乾田直播栽培技術を導入し、冬季の代かきや3月の播種などにより、春作業の労働力を分散するとともに、ドローンや自動操舵システムをはじめ、約230haのほ場の生産管理を行うほ場管理システムなどのスマート農業技術の導入を進めながら、経費の削減と農作業の効率化・省力化に取り組んでおります。

弊社といたしましては、このたびの受賞を励みに、農業に誇りと責任を持ち、更なる経営規模の拡大を目指しながら、安全・安心で安定した農産物の生産と、地域農業の振興・発展のために、社員一同、なお一層精進してまいります所存でございます。

関係機関の皆様方には、引き続き格別の御支援と御指導を賜りますよう、切にお願い申し上げます。

最後になりましたが、関係者の皆様の御健勝・御活躍をお祈り申し上げまして、御礼の言葉とさせていただきます。

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

福島県南相馬市は浜通りの北部に位置し、東部は太平洋、西部は阿武隈山系に接する比較的なだらかな平地農村地帯となっている。

西部の気候は比較的温暖であるが、オホーツク海高気圧から噴き出す冷たく湿ったやませ（北東寄りの風）により、農作物の生育に影響を及ぼすこともある。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災では、沿岸地域を始め全域で壊滅的な被害を受けたが、同年12月に南相馬市復興計画を策定し、市民一人一人が、一刻も早く将来に向けて夢と希望を抱き、安心して住み続けることができる南相馬市を取り戻すため、様々な支援が講じられた。

### (2) 南相馬市の農林水産業の概要

南相馬市は、経営耕地面積4,058ha（2020年農林業センサス）を有する、東北地方の中では年間を通して温暖な地域である。日照時間が長く、積雪が少ないため、水稲や秋冬野菜の生産に適しており、このような立地条件を最大限に活かし、基幹作物である米を中心に、ブロッコリー、ネギ、トマト等の野菜が栽培されるなど様々な農業が展開されている。農業産出額は約40億円（令和2年）であり、その中で野菜が約4割、米は約3割を占めている。

他産地と同様に、農業従事者の高齢化や担い手不足、耕作放棄地の増加などの課題がある。また、震災後の生産基盤の弱体化により、道の駅などへの農産物や加工品の出品数が減少し、商品開発などの取組も限定的となっている。

一方で、生産基盤の整備や農地中間管理事業による農地の集積、集落営農組織の法人化が進んでいる。また、南相馬市の水田では、水稲を中心とした麦・大豆とのブロックローテーションによる作付けが行われており、生産性向上が図られている。

東日本大震災による津波の影響により、沿岸部の農地約2,722haが津波の被害を受け、そのほとんどが作付け不能となった。その後、懸命な農地復旧の取組により、令和3年度までに1,823haが復旧し、営農可能となった。さらに、令和4年度には95haの復旧を予定しており、震災以前農地面積の約70.5%が復旧する見込みである。

水稲については、平成23年度は市内全域で作付けが制限されたが、平成24年度から試験栽培を実施し、平成26年から作付けを再開した。

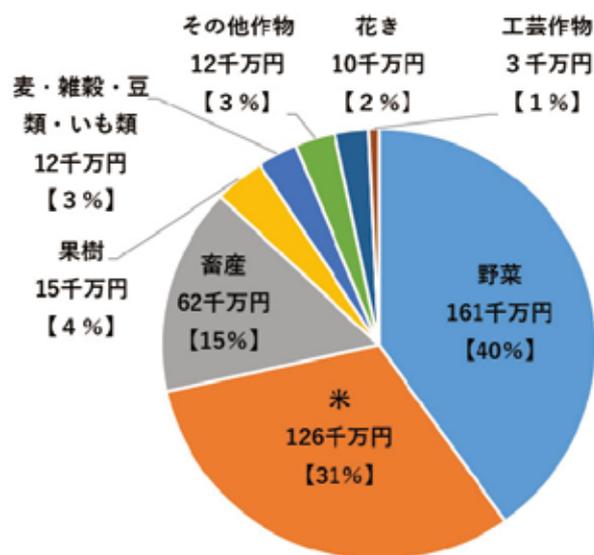
第1図 福島県南相馬市の位置



第1表 経営耕地面積規模別経営体数

	H22	H27	R2
経営耕地なし	34	3	106
0.3ha未満	6	4	30
0.3～0.5ha	248	115	112
0.5～1.0ha	617	343	278
1.0～1.5ha	584	292	192
1.5～2.0ha	445	252	138
2.0～3.0ha	552	306	246
3.0～5.0ha	352	205	152
5.0～10.0ha	153	88	140
10.0～20.0ha	70	34	84
20.0～30.0ha	15	17	46
30.0～50.0ha	7	3	30
50.0～100.0ha	3	2	18
100.0～150.0ha	-	-	2
150ha以上	-	-	2

第2図 農業産出額の割合 (R2)



※割合は四捨五入により算出

## 2. 受賞者の略歴

### (3) 経営の発展経緯

昭和60年	・前身となる「高機械共同利用組合」が設立され、地域の農家9戸で約30haの水稲の乾燥調製作業受託を開始。
平成5年	・高地区において大区画ほ場整備事業が着工され、同組合が中心的な担い手に位置づけられる。
平成8年	・大区画ほ場が完成。水稲の乾田直播栽培を開始。
平成10年	・「営農改善組合」設立。農用地利用規程を定め、地区内農地の約70%を高機械共同利用組合に集積する取組を開始。
平成14年	・高機械共同利用組合を母体として、「有限会社 高ライスセンター」設立。当時の作付面積は約100ha。 ・自社小麦を使用した乾麺「多珂うどん」を商品化。
平成23年	・東日本大震災の津波により農地の一部が被災。原発事故により、水稲作付の制限・自粛。「多珂うどん」の原料は一時的に他県産小麦に切り替えた。
平成26年～現在	・水稲、小麦、大豆の作付、自社小麦による「多珂うどん」加工販売を再開。作付面積は228haまで拡大している。

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

#### (1) 生産の概況

高地区及び近隣地区の人・農地プランの中心経営体に位置付けられており、高齢化等により担い手が減少する地域の水田を受け入れる大規模生産者として重要な担い手となっている。法人設立時は約100haの作付面積であったが、高地区以外の担い手不足の情勢もあり、近隣地区の農地も農地中間管理事業により集積を進めたため、現在の228ha規模の生産を担うまで事業を拡大してきた。

また、高地区5haで県が実施する放射性物質吸収抑制対策の栽培試験に協力し、市内の早期営農再開に大きく貢献してきた。現在はメガファームの経営モデルとして、地域内農業法人の大規模経営の模範となっている。

作目ごとの経営面積は、水稲105ha、大豆61ha、小麦62haとなっており、作業受託（水稲の乾燥調製、小麦・大豆は作業全般）や加工品（乾麺）販売等を組み合わせた複合経営を行っている。平成5年からのほ場整備事業により、パイプラインや自動給水栓が導入された1ha区画のほ場で作付けを行っている。

作付面積228haの大規模経営を展開しながら、水田における2年3作のブロックローテーション（水稲→小麦→大豆）により、農地・機械利用の効率を高めるだけでなく、従業員の作業の効率化を最大限に図ることにより安定した収穫量と販売額の確保に繋げている。



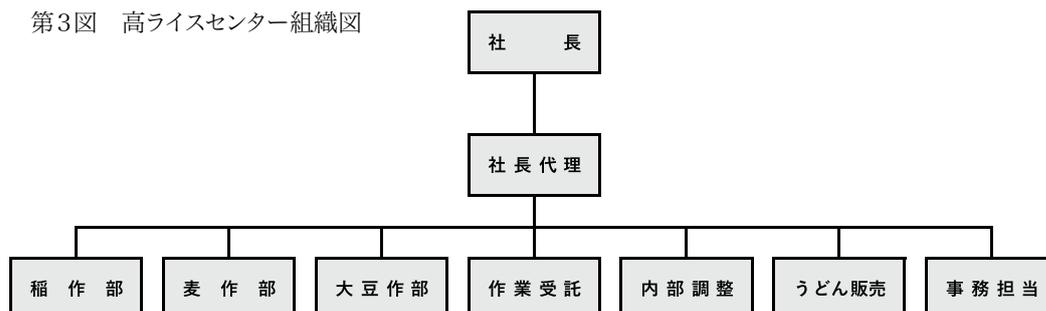
写真1 従業員の集合写真

## (2) 組織の構成・経営の役割分担

高機械共同利用組合を前身として「有限会社 高ライスセンター」を平成14年3月に設立。現在は、役員3名、社員（常時雇用）5名（うち女性1名は事務・加工）、臨時雇用（延べ50人・日）により経営を行っている。

従業員は20代から50代までと幅広く、平均年齢は44歳である。品目ごとに部門責任者を配置し、企業的な経営に取り組んでいる。

第3図 高ライスセンター組織図



### (3) 関連施設・機械

第2表 所有する農業用機械・施設

	名称	規模・能力	棟・台数
施設	乾燥施設	800㎡	1
	倉庫	1,500㎡	3
農業用機械等	トラクター (フルクローラ型)	65ps, 100ps, 115ps	4
	トラクター (ハーフクローラ型)	55ps, 97ps, 110ps	3
	トラクター (ホイール型)	45ps, 50ps, 110ps, 115ps, 135ps	5
	コンバイン	自脱型(6条刈り), 汎用型	6
	田植え機	8条植え	2
	作業機	ブームスプレーヤー	4
	管理機	25ps, 30ps, 35ps	4
	乾燥機	80石, 150t(スターデポ)	8

※トラクターの大部分は減価償却済み

## 2. 経営の成果

水稲、小麦、大豆の2年3作のブロックローテーションによる複合経営に取り組むことにより、農地・機械利用効率を高め、従業員の通年雇用を可能としている。作付面積228haの大規模経営を展開しながらも、直近3年間における10a当たりの平均単収は小麦481kg、大豆163kgと地域平均を上回る単収を確保している。

福島第一原発から20km圏のすぐ外側の地域であり、平成23年の東日本大震災後は水稲作付の制限・自粛を受けた。そのため、地域における農地の維持管理と従業員の給与の確保を図るために、平成25年までの3年間、近隣農地延べ500haの除草作業を受託した。この取組は、農地保全管理のみならず、地域の営農再開や住民の帰還促進にも寄与した。

平成14年の設立当初から取り組んでいる自社生産小麦の約15%を活用した「多珂うどん」の加工販売は、東日本大震災直後の風評被害により販売額が震災前の10%まで落ち込んだ。現在は1/4程度まで回復し、年800～900万円程度の売上となり、6次産業化の商品が経営を支える品目の一つとなっている。

令和4年からは、税理士による生産コスト分析に取り組む等、今後の更なる規模拡大に向けた経営体制の強化にも力を入れている。



写真2 小麦の収穫作業



写真3 フレコンへの排出作業

第3表 水稲・小麦・大豆の近年の生産状況

水稲

年度	作付面積 (a)	生産量 (kg)	単収 (kg/10a)		
			受賞者	地域平均	県平均
H30	4,183	174,007	416	480	560
	3,293	125,452	381	495	
R元	7,397	353,568	478	480	560
	3,083	160,922	522	510	
R2	5,030	225,344	448	480	562
	6,540	356,430	545	522	

※上段：主食用米、下段：飼料用米

小麦

年度	作付面積 (a)	生産量 (kg)	単収 (kg/10a)		
			受賞者	地域平均	県平均
H30	2,689	141,979	528	375	200
R元	3,368	164,681	489	437	270
R2	5,350	227,375	425	345	227

大豆

年度	作付面積 (a)	生産量 (kg)	単収 (kg/10a)		
			受賞者	地域平均	県平均
H30	2,689	48,940	182	121	133
R元	4,879	61,470	126	122	99
R2	6,080	109,440	180	139	121

受賞財の特色

1. 技術

(1) ブロックローテーション

水稲、小麦、大豆による2年3作のブロックローテーションによる複合経営に取り組み、機械の有効活用や従業員労働の平準化・効率化に繋げている。また、畑作物の連作障害や雑草の抑制にも効果が認められ、収量の安定確保に繋がっており、この水田における大規模輪作体系は地域を含め、福島県全体としても模範となる取組となっている。

ア 水稲

主食用米は福島県オリジナル品種である「天のつぶ」、飼料用米は超多収水稲品種である「ふくひびき」を中心に栽培している。平成9年から不耕起V溝乾田直播栽培に取り組み、令和4年産では70haまで拡大して実施している。また、冬季代かきと併せて取り組むことにより、移植作業前に播種することを可能とし、作期分散が図られている。環境への配慮とし

て、LPコート（被覆尿素）肥料を導入しており、窒素分を始めとする肥料の過剰施用防止に努めている。

## イ 小麦

中生で穂発芽耐性を有する「きぬあずま」、中生で耐寒雪性・耐倒伏性を有する「ゆきちから」を中心に栽培している。播種適期を守り、排水対策・麦踏み等の基本技術を行うことで、大規模経営でありながら地域平均を大きく上回る単収を実現している。また、もみ殻堆肥と10a当たり100kgのケイ酸カルシウムを投入し、土づくりにも努めてきた。今後は地域の養鶏業者と連携し、肥料高騰対策として鶏ふんペレットともみ殻堆肥を混ぜて施用する試験を実施予定である。

## ウ 大豆

従来から栽培していた「タチナガハ」に加え、「里のほほえみ」も栽培している。ブロックローテーション開始当初は不耕起栽培に取り組んでいたが、小麦収穫後の残さが多いため、小麦の作付け拡大に伴い慣行の密植栽培に切り替えた。自社の乾燥施設を効率的に活用し、小麦の収穫作業を迅速に行うことで、大豆の播種作業が遅れることのないよう努め、地域平均を上回る単収を確保している。

第4図 年間作業体系

品目	1月・2月	3月・4月	5月・6月	7月・8月	9月・10月	11月・12月
水稲	ほ場準備	播種(移植)	防除		収穫調製	
小麦		防除	収穫調製		ほ場準備 播種	
大豆			ほ場準備 播種	防除		収穫調製

### (2) 不耕起V溝乾田直播栽培

平成5年のほ場整備事業により平成8年に整備された、パイプラインや自動給水栓を備えた1ha規模の大区画ほ場を生かし、水稲作付面積の約7割で不耕起V溝乾田直播栽培に取り組んでいる。不耕起V溝乾田直播栽培に取り組んだ当初は、福島県農業試験場の指導のもと、播種時期等の試行錯誤を行っていたが、現在は、農作業が少なく、近隣生産者が用水を使用しない冬季に耕起と代かきを行い、3月に播種作業を行っている。移植栽培と



写真4 不耕起V溝乾田直播のほ場

比較して、育苗や苗運びの手間を省くことができることに加えて、田植え等の春作業のピーク分散が図られるため、従業員を通年雇用やゴールデンウィーク等の長期休暇確保等、福

利厚生の実現にも結びついている。

また、降雨後も播種作業が迅速に行えるため播種適期からの播き遅れを最小限に抑えられるほか、用水需要が高まる時期に水を必要としないため、地域の農業者の移植作業と競合しないという利点もある。

### (3) スマート農業の活用

平成29年度から県と農機具メーカーが連携して、ほ場管理システム（KSAS）と収量コンバイン、水位計測システムを導入したことに加え、ドローン、自動操舵システムなどのスマート農業技術も積極的に導入し、作業の効率化と品質向上に役立っている。



写真5 ドローンによる防除作業

ほ場管理システムは、作業内容や作業時間、農薬・肥料の使用量などを作業日報として把握することに加え、米・麦・大豆の年間作付計画の作成や栽培履歴、過去の作業内容の確認などの一元管理に活用している。また、収量コンバインと連携して、ほ場ごとの収量を可視化し、水位測定システムによる適切な水管理を行うことで、栽培効率を向上している。

ドローンは、病虫害防除や除草剤散布に加え、空撮写真により葉色を確認することで、追肥作業にも活用し、防除・肥料散布時間の低減を実現している。自社のオペレーター2名が操縦を担っており、現在では1日当たり15～20haの防除作業を行えるほど操作技術が向上している。

自動操舵システムは、特に大豆生産において、直線的な播種作業を可能とし、中耕培土や畝間除草剤散布の作業効率が大幅に向上した。

経営面積が228ha、ほ場数は500筆に上るため、これらのスマート農業技術の活用により、効率的かつ省力的な大規模経営を可能とし、従業員の業務の平準化を図っている。

これらを含めた農業機械の修理や整備は、基本的に自社で部品等を購入し、社内に対応することにより、業務の効率化と経費削減を行っている。

## 2. 経営

### (1) 6次産業化への取組

規格外小麦の発生・販売に悩んだことをきっかけに、平成14年の法人設立直後に、南相馬市にある「多珂神社」にあやかっ  
て名付けられた、乾麺「多珂うどん」を商品化した。現在は自社の小麦生産量の15%を乾麺用とし、地元製粉麺業者に製粉・製麺を委託して、販売している。



写真6 多珂うどん

開発のきっかけは、会社設立当初の平成14年産小麦の約半分が高水分となり、小麦の乾燥の行程で綺麗な小麦色に仕上がらず、規格外になってしまったことである。質や味には全く問題

がなかったことから、規格外小麦の新たな使い道として「小麦を製粉してうどんをつくろう」と考えたことが「多珂うどん」の商品化につながった。

平成23年の東日本大震災直後、風評被害により売上は震災前の10%まで大幅に減少した。一時は原料を他県産小麦に切り替えたが、平成26年から自社産小麦による製造を再開し、市内のイベントにおける試食会の実施など販売回復に努め、現在は震災前の売上の1/4程度まで回復している。麺の太さが異なる2種類（太、細）に加工し、市内スーパー、道の駅、高速道路のパーキングエリア、アンテナショップなどでの店舗販売のほか、インターネット販売やふるさと納税の返礼品（米、うどん）対応も行っている。

県奨励品種で製麺性に優れた「きぬあずま」を100%使用しており、コシが強うつるつるとした食感の良さから消費者より好評を得ている。令和3年で商品化から20年を迎え、今では南相馬市を代表する6次産業化商品の一つとなっている。



写真7 ふるさと納税の返礼品

## (2) 人材育成と福利厚生

人材育成への取組として、水稻、小麦、大豆、作業受託、6次化商品の各部門に責任者を配置することで、従業員に責任感と主体性を持たせ、仕事のモチベーションの維持・向上を図っている。今後の規模拡大に備え、人材の確保・育成を課題として捉えており、新規採用活動と並行して、スマート農業技術の積極的な導入により、効率化・省力化の推進を目指している。同時に、GAP（生産工程管理）取得を目標とした農薬や肥料管理、働きやすい環境整備に努めており、社員採用や人材育成にも今後取り組んでいく予定である。

また、社員旅行を実施するなど、従業員同士の良好な関係づくりに努めている。加えて、ブロックローテーションや不耕起V溝乾田直播栽培導入による作業平準化を図ることで、ゴールデンウィーク、夏期休暇、年末年始の長期休暇を確保し、リフレッシュの機会を設けている。農作業安全への取組においては、朝礼の際に自社作成の労働安全マニュアルをお互いに確認することで、法人設立以降、無事故で作業が出来ている。今後は安全講習等の実施など、更に農作業安全への取組を強化していく方針である。

## 3 経営移譲に向けて

平成14年の法人設立以来、現代表が継続して経営を行ってきたが、1～2年以内に経営移譲の意向を示している。後継者選任は社内で調整中であるが、経営移譲後は、現代表が会長として経営全般をサポートし、会社発展のために貢献することを考えている。

### 普及性と今後の方向

#### 1. 普及性

##### (1) 被災地域の営農再開を牽引

東日本大震災後、水稻の作付制限・自粛を受け、大多数の農業者が営農を断念して

いた中、近隣農地の除草作業500haを受託し、近隣の農地維持管理に努めた。その後も、放射性物質吸収抑制対策の栽培試験（塩化カリウム散布）に協力し、市内の早期営農再開に多大なる貢献を果たしてきた。

現在は高地区の人・農地プランの中心経営体に位置付けられており、地域内農地面積の8割近くを耕作している。近隣の3地区においても大面積を作付けしており、高齢化等により担い手が減少する中、地域の水田を受け入れ、大規模経営を行う極めて重要な担い手である。

2010年及び2015年農林業センサスによると、震災後、南相馬市の農業経営体は約70%減少している。少ない担い手で地域を守っていく必要に迫られる中、高ライスセンターはメガファームの経営モデルとして、地域の農業法人の規模拡大の模範となっている。

第4表 高ライスセンターの各地域内の作付面積割合(地域農業再生協議会 令和2年筆データ)

	受賞者の作付面積	地域内の農地面積 (水張面積)	作付面積割合
高地区	90.6 ha	115.7 ha	78.3%
押釜地区	54.4 ha	76.6 ha	71.0%
益田地区	43.4 ha	55.4 ha	78.3%
原町南部地区	41.7 ha	141.4 ha	29.5%

## (2) 新規就農者確保に向けた取組

県の農業短期大学校からのインターン研修を始め、各関係機関からの就農体験や研修を引き受けている。年間を通して高校生、大学生、一般と、様々な世代の研修を受け入れることで、相双地域の新規就農者確保に積極的に取り組んでいる。農業高校においても求人活動を行い、地域に新規就農者を呼び込むために積極的に働きかけている。令和4年には、2名の短大生のインターンを受け入れており、早期の意識醸成を図っている。今後は、女性オペレーターも含めた、新たな従業員の確保に向けて、積極的に広報していく予定である。

また、地元小学生等が参加する田植え、稲刈りなどのイベントを開催する等、食育や地域の農業人材の確保・育成にも貢献している。

直近の新規の取組として、地域の社会福祉協議会やNPO法人に6次産業化商品「多珂うどん」を各700箱無償提供するなど、地域農業のみならず、社会福祉活動にも意欲を持って取り組んでいる。



写真8 稲刈り体験を楽しむ小学生達

## 2. 今後の方向性

### (1) 規模拡大

これまで、新技術を積極的に取り入れ、地域や経営方針に合うよう改善することで効率的な経営を実現してきた。今後も規模拡大を志向しているが、新品目には手を広げず、自社の強みである水稻、小麦、大豆のブロックローテーションの効率化を突き詰めることで300ha規模へ拡大することを構想している。それに伴い、自動運転トラクター等のスマート農機を新たに導入し、更なる作業の効率化・省力化を図ることを検討している。これらの取組を行うことで収益を増やし、従業員の給与等の福利厚生の実現を目指している。

また、自社や地域農業の将来を見据え、若手社員の雇用に向けて、県内の農業大学校や高校を訪問し、取組内容の説明を行っている。

### (2) 経営継続に向けた取組

スマート農業技術を活用した省力化や作業の平準化は図られているものの、各品目の生産コスト分析や新たな事業開拓等、今後の経営継続に向けて、様々な取組を模索している。

令和4年産からは、税理士による生産コスト分析を始めているが、自社で要因を分析し、営農に活用することが出来るような人材確保・育成を行っていくことも検討している。

### (3) 労働環境の整備・管理

労働環境の整備・管理のため、令和4年度にJGAPを取得した。JGAPを取得することで対外的な信用を高めることに加え、従業員の意識改革を促し、また、在庫管理の改善を図ることで、肥料・農薬の無駄を無くし、環境に配慮した農業を目指している。加えて、生産工程管理及び経理事務に対応出来る人材の確保・育成にも力を入れていくこととしている。



写真9 JGAP取得に向けた打合せ

### (4) 販路開拓と6次産業化の拡大

現在、生産物の大部分をJAに出荷しているが、他の販路開拓や直売等、販路拡大を目指している。

また、6次化商品の「多珂うどん」について、乾麺の商品販売のみならず、今後は生麺タイプをラインナップに加え、その他米粉を使用した商品や甘酒などの6次産業化商品の開発も引き続き行っていく。

さらに、自社で生産した農作物以外に近隣の農家が収穫した農作物を販売する直売所を開設し、その一角で「多珂うどん」が食べられるスペースを設置することが可能か検討している。

## 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 産物（深蒸し煎茶）  
受賞者 農事組合法人 山東茶業組合  
住 所 静岡県掛川市

### 受賞者のことば

代表 伊藤 智章

このたび、第61回農林水産祭において栄えある内閣総理大臣賞を賜り、誠に光栄に存じます。これも一重に、茶業関係者や関係機関、地域の皆様の多大なご支援の賜物と深く感謝申し上げます。また、幾多の苦難の末に当地区を良質茶産地として確立した多くの先人先達に対し、改めて敬意と感謝の気持ちを強くしております。

当組合は昭和40年に前身の任意組織として発足し、今年創立57年目となります。設立当初から高品質な茶の生産を目標に、組合一丸となって取り組んで参りました。荒茶品評会への挑戦を重点事項に掲げ、生産・製造技術のレベルアップを図ると同時に、若手への技術継承を進め、多くの関係の皆様のご支援の下、通算13回農林水産大臣賞を受賞することができました。そして、全国茶品評会における、掛川市の24回の産地賞受賞や、掛川茶のブランド化に微力ながら貢献することができたことは大変な誇りです。

私たちは良質茶生産のためには、何よりも土づくりが重要と考えています。土づくりの一環として当地区で100年以上前から取り組む「茶草場農法」は、農業生産と生物多様性の保全が両立している点が高く評価され、平成25年に世界農業遺産に認定されました。今回の受賞を機に、より多くの皆様に茶草場農法の茶生産を知っていただけたら大変嬉しく思います。私たちも、茶草場農法を次世代に継承していく決意を固くするとともに、この農法で生産された茶の魅力を伝えていく役目を果たせればと思っております。今後は、時間も手間も掛かる草刈り等の作業をより効率化し、環境・経営両面において持続可能な農業を目指していきます。

最後になりましたが、今回の受賞に驕ることなく、組合員一同一層の研鑽に努め、美味しいお茶づくりに邁進して参ります。今後とも、皆様の変わらぬご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます、感謝の言葉とさせていただきます。

## 地域の概要と受賞者の略歴

### 1. 地域の概要

#### (1) 地域の立地条件

掛川市は、静岡県の中西部に位置し、南北に細長く、北部の山間地から南部の砂浜海岸まで様々な地形を持つ。山東茶業組合のある東山地区は市北東部にそびえる粟ヶ岳の麓に位置し、茶栽培が盛んに行われる地域である（第1、2図、写真1）。



写真1 掛川茶のシンボル「粟ヶ岳」

第1図 静岡県掛川市の位置



第2図 山東茶業組合の位置



#### (2) 掛川市の農業の概要

市内では土地の形状や土壌の特性を生かした、多彩で特色ある農業が展開されている。茶は、市北部を中心に基幹作物となっており、面積1,114ha、産出額25.5億円（令和2年）で、ともに県内第3位を誇っており、県内でも有数の茶産地となっている（第1、2表）。

第1表 掛川市の農業の概要

総世帯数（R4.7.31）	46,746 戸
総人口（R4.7.31）	115,993 人
農家戸数（R2 センサス）	2,705 戸
主業経営体	434 経営体
準主業経営体	129 経営体
副業的経営体	824 経営体
茶生産農家数（R2 センサス）	536 人
茶園面積（R2 センサス）	1,114ha
認定農業者（法人を含む）（R4.7.31）	396 人
うち茶生産農家（法人を含む）	199 人

第2表 掛川市農業産出額(令和2年)

農産物	産出額 (億円)	割合 (%)
総額	122.3	
<b>茶(生葉+荒茶)</b>	<b>25.5</b>	<b>20.8</b>
鶏卵	12.5	10.2
米	16.5	13.4
いちご	13.0	10.6
メロン	5.0	4.0
牛乳	9.1	7.4
トマト	4.9	4.0

市内では主に「深蒸し煎茶」が生産され、地域を挙げて製造技術の向上に取り組んでいる。全国茶品評会深蒸し煎茶の部においては、全国最多となる通算24回の産地賞を受賞している。

当地域で100年以上前から取り組む伝統農法「茶草場農法」は、平成25年に世界農業遺産に認定されている。茶園周辺の採草地から山草を刈り取って茶園に敷くことで、茶園の土壌を豊かにし、流亡を防ぐ等の効果から、地域の茶栽培に欠かせないものとなっている。同時に、定期的に草を刈ることで茶園周辺には半自然草地が維持され、絶滅危惧種や固有種を含む300種類以上の動植物の生息地となっている。

## 2. 受賞者の略歴

山東茶業組合の歴史は昭和40年に前身の任意共同組織を9名で創立したことに始まる。昭和53年に組合員16名で「農事組合法人山東茶業組合」を設立し、荒茶工場を現在の場所に移転した。組合員の規模拡大に合わせて大型の製茶機械を導入し、平成21年に現在の生産体制が整備された（第3表）。

全国茶品評会で深蒸し煎茶の部が創設された第31回大会において初代の1等1席を獲得したのを皮切りに、各種品評会での計13回の1等1席の他、多数の入賞実績を持つ（第4表）。取引先の茶商からもその高い技術力が認められており、近年の厳しい茶業情勢の中でも高単価での取引を実現している。

第3表 山東茶業組合の歩み

年	内 容
昭和40年	組合員9名で山東共同製茶工場を創立 (受益面積：6.9ha、製茶機械規模：60k、1ライン)
昭和45年	組合員7名加入 (受益面積：15.3ha、製茶機械規模：120k、2-2-2 1ライン)
昭和49年	畑地帯総合整備事業による大規模造成
昭和53年	現在の場所に移転し、農事組合法人山東茶業組合となる 新農業構造改善事業で荒茶工場を整備（120k、2ライン）
平成8年	荒茶工場の機械規模拡大（180k、4-2-3 1系列を導入）
平成12年	荒茶工場を増設し、機械規模拡大（200k、4-2-3 1系列を導入）
平成21年	強い農業づくり交付金で荒茶工場の機械リニューアル (200k 4-2-3 2系列)
平成25年	世界農業遺産「静岡の茶草場農法」実践者第1号に認定
平成26年	地域農産作物省エネ型施設導入緊急対策事業で省エネ型火炉を導入
平成27年	農業生産法人となり、茶園管理を開始
令和4年	現在、組合員15名、受益面積60.1ha（うち組合管理茶園1.7ha）

第4表 主な表彰歴

受賞年	行事の名称	賞の名称
昭和52年	第31回全国茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
昭和55年	第34回全国茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
昭和58年	第12回関東ブロック茶の共進会	金賞1席
昭和59年	第13回関東ブロック茶の共進会	金賞1席
昭和60年	昭和60年度静岡県茶協同工場 経営コンクール	農林水産大臣賞
平成元年	第31回静岡県茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
平成12年	第41回静岡県茶品評会	1等2席・4席
平成13年	第42回静岡県茶品評会	1等2席
平成14年	第56回全国茶品評会	1等5席
	第31回関東ブロック茶の共進会	1等2席
	第43回静岡県茶品評会	1等2席
平成16年	第33回関東ブロック茶の共進会	1等1席（農林水産大臣賞）
	第44回静岡県茶品評会	2等1席
平成17年	第45回静岡県茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
	第34回関東ブロック茶の共進会	1席5位（銀賞）
平成18年	第60回全国茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
平成21年	第63回全国茶品評会	1等2席
平成24年	第66回全国茶品評会	1等2席
平成26年	第68回全国茶品評会	1等2席
	第42回関東ブロック茶の共進会	1等2席
平成28年	第70回全国茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
	第44回関東ブロック茶の共進会	1等3席
	第54回静岡県茶品評会	1等2席
平成29年	第71回全国茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
	第45回関東ブロック茶の共進会	1等1席（農林水産大臣賞）
	第55回静岡県茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
平成30年	第46回関東ブロック茶の共進会	1等1席（農林水産大臣賞）
令和3年	第48回関東ブロック茶の共進会	1等1席（農林水産大臣賞）
令和4年	第76回全国茶品評会	1等1席（農林水産大臣賞）
	第57回静岡県茶品評会	1等2席

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

#### (1) 組織の概要

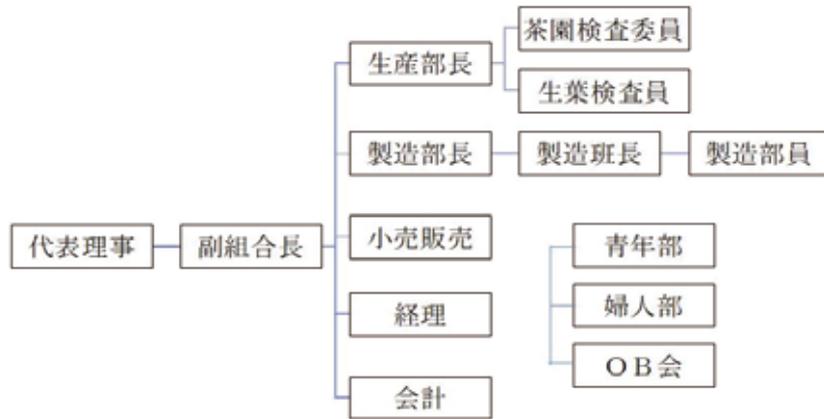
山東茶業組合は荒茶の加工・販売を主な事業とし、その他、仕上茶の小売販売、茶園管理を行っている。現在の組合員は15名で、全員が茶草場農法に取り組んでいる（写真2）。



写真2 組合員及び婦人部

代表理事の伊藤智章氏を中心に理事7人が主な経営判断を行い、生産、製造、小売販売、経理、会計の5つの部門を分担して組合を運営している。関連組織として、青年部、婦人部、OB会があり、組合が進める事業の補助と独自の活動を行っている。組合の理念として「組合員一家族」を掲げており、組合員が一丸となって事業に取り組んでいる（第3図）。

第3図 山東茶業組合の組織図



(2) 茶生産の概要

茶園面積は60.1ha（令和4年時点）で、深蒸し煎茶を中心とした良質かつ安定した品質の荒茶生産に力を注いでいる。

組合の荒茶工場は一番茶、二番茶、秋冬番茶の3茶期に稼働し、組合員は収穫した生葉を荒茶工場へ出荷するとともに、交代で加工業務に従事する。生産された荒茶は掛川市内外の茶商に販売され、仕上げ加工された後、最終製品は主に関東方面で販売されている。一部の荒茶は仕上げ加工し、消費者に直接販売している（第4図、写真3）。

主要品種である「やぶきた」の他、「さやまかおり」、「つゆひかり」、「ゆめするが」等11品種を生産しており、多彩な茶づくりに活用している（第5表）。

第4図 生産及び販売の流れ

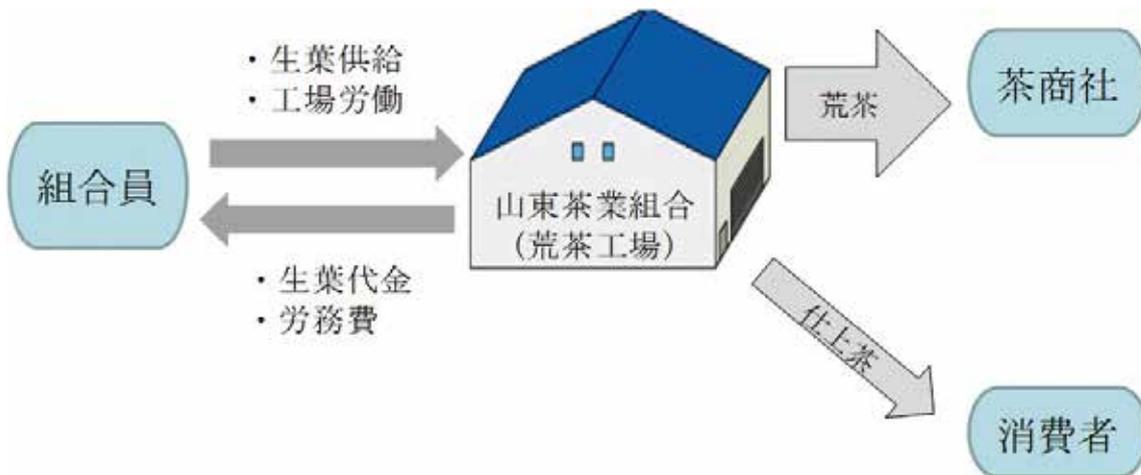




写真3 荒茶工場外観

第5表 品種構成

品種名	面積 (a)
やぶきた	5,518.0
さやまかおり	170.2
つゆひかり	147.9
ゆめするが	62.1
山の息吹	31.2
おくみどり	28.9
z-1	17.2
さえみどり	14.8
くらさわ	10.0
するがわせ	8.1
かなやみどり	3.5

## 2. 経営の成果

山東茶業組合では、施肥設計の見直しや全組合員による茶園巡回の実施等を通して、一番茶から秋冬番茶まで徹底した生育管理が行われている。これにより直近3年の単位面積当たりの年間生葉生産量は県平均の約2倍と、高い生産力を維持している（第6表）。荒茶平均単価は、いずれの茶期においても県平均を上回っており、特に一番茶は県平均と比べ極めて高い単価で販売されている（第7表）。これは、これまでの品評会での多数の入賞実績に裏打ちされた高い技術力が取引先から絶大な信頼を得ており、他の茶工場よりも優先して購入されているためである。

第6表 生産量の推移

項目	令和元年	令和2年	令和3年
茶園面積 (ha)	60.1	60.1	60.1
収穫面積 (ha)	59.6	57.5	55.4
年間生葉数量 (kg)	984,974	856,210	1,039,560
<b>収量 / 10a (kg)</b>	<b>1,653</b>	<b>1,490</b>	<b>1,878</b>
<b>県平均収量 / 10a (kg)</b>	<b>898</b>	<b>822</b>	<b>1,040</b>
年間荒茶生産量 (kg)	255,624	222,524	261,529

第7表 荒茶平均単価の推移

(円 / kg)

年次	令和元年		令和2年		令和3年	
	山東茶業組合	県平均	山東茶業組合	県平均	山東茶業組合	県平均
一番茶	<b>3,143</b>	<b>1,864</b>	<b>2,693</b>	<b>1,760</b>	<b>3,217</b>	<b>2,085</b>
二番茶	711	609	654	555	911	800
秋冬番茶	365	336	353	323	367	318

## 1. 技術

### (1) 茶草場農法の実践による高品質な茶生産

山東茶業組合では土づくりを最重要視しており、長きにわたり「茶草場農法」を実践している（写真4）。東山地区の土壌は元々は砂礫が多い土質であったが、長期的な茶草の投入により、保肥力や保水力に富む土壌へと改良された。茶草を施用したうね間は細根が伸びやすい膨軟な土壌になっており、窒素吸収量の向上にもつながっている。

組合では、茶園に対する茶草の最低施用割合を定めており、春先の茶園巡回時に施用の有無を確認し、施用されていない場合は生葉代を減額している。



写真4 茶草場農法の実践

### (2) 厳選した肥料の使用

組合では全員が統一した肥料を使用しており、肥料設計の作成は青年部が担当している。肥料の内容は、青年部で議論を重ねて作成した案を基に、組合全体で意見交換を行った上で決定される。「良い茶園をつくるのが美味しい茶づくりにつながり、収益の向上に直結する」ということが組合内の共通認識となっており、技術の統一化を可能としている。

### (3) 栽培技術のレベルアップを図る取組

生産部が主導し、各茶期前の年3回、組合員全員で全ての茶園の巡回調査を行っている（写真5）。主に、役員が整枝位置をチェックして改善点を指導する場としており、指摘を受けた茶園は後日再検査を行うという徹底した指導体制が整備されている。

また、毎年秋にはJA等の指導機関を招き、組合独自の茶園共進会を開催している。各々の自慢の茶園を出品し、相互視察を兼ねて茶樹の状態や剪枝位置、地下部の状況を確認する。組合員は指導機関からの助言を参考に、より良い茶園づくりに努めている。



写真5 茶園巡回の様子

#### (4) 基盤整備による生産効率の向上



写真6 コンテナ式乗用型摘採機

当地区は元々急傾斜地が多く、作業効率が悪い茶園が多かったが、昭和40年から50年代にかけて基盤整備事業を実施し、優良茶園の造成を進めてきた。近年は、簡易的なものであれば組合員が自ら重機を用いて、茶園改良や新規開墾を行っている。現在では全茶園の95%で乗用型機械が利用でき、効率的な管理が行えるようになっている。袋取り式からコンテナ式の乗用型摘採機への転換も図りつつあり、一層の効率化が進んでいる（写真6）。

#### (5) 安定した荒茶生産の仕組

共同茶工場では組合員が持ち込んだ生葉を合葉して荒茶に加工するため、生葉を高品質且つ均一化することが最も重要である。組合では茶期中、組合員に摘採面積を申告させ、そこから個人及び組合の平均収量を算出し、毎日フィードバックを行っている。組合員はその数値を参考に、摘採具合が適当か自身で確認し、翌日以降に反映させている。

荒茶工場はFA（ファクトリーオートメーション）化されており、過去の製造の詳細なデータが全て記録されている。過去のデータを活用することで、その日の生葉に適した製茶機械の設定が素早くでき、工場労務の省力化と品質の安定化に役立っている。

#### (6) 品評会への挑戦を通じた技術の向上と継承



写真7 品評会向け製造

組合では、品評会への挑戦を重点活動に位置付け、全国茶品評会をはじめとした各種品評会に出品を続けている（写真7）。品評会は、製茶技術の向上を図る機会であると同時に、若手へ技術を継承する場にもなっている。最高位を獲るといった共通の目標に取り組むことは組合内の意識の統一にもつながっている。

## 2. 経営

### (1) 環境と共生する伝統農法の実践

山東茶業組合は、平成25年に世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会から茶草場農法実践者の第1号として認定されている（写真8）。認定は茶園に対する茶草場の面積の割合に応じて3つの区分で行われ、当組合は最も生物多様性への貢献度が高い「三葉」の認定を受けている。認定により茶商から「三葉の荒茶のみを使った商品を開発したい」という声が掛かるなど、新たな販路の開拓につながっている。

また、茶草場農法は土壌の炭素貯留量を高めることが明らかになっている。長期的（100年以上）に茶草を施用している茶



写真8 茶草場農法実践者認定証書

園は、一般の茶園に比べて2.5倍、畑地土壌に比べて10倍の炭素貯留量があり、温室効果ガスの排出削減に資するモデル的な取組となっている。

## (2) 60歳定年制による継続性の高い組織体制の構築

当組合では、共同組織には珍しい「60歳定年制」を導入している。これは、組合員が60歳になったら経営を後継者に移譲し、組合員の資格を後継者に変更する制度で、組合員の若返りと後継者育成の推進を目的として約30年前に導入された。

定年制により、若手への技術の積極的な継承が進められ、後継者自身の早期の経営意識の醸成につながっている。定年後の組合員はOBとして、茶工場操業時の生葉査定や荷造り等に参加し、組合の運営を支えている。

## (3) 需要に対応した荒茶生産の実践

需要に対応した荒茶生産を基本とし、取引先である茶商との互評会や情報交換を密に行い、求められる荒茶の品質や数量の正確な把握に努めている。新型コロナウイルス感染症の影響で需要減となった令和2年は、例年よりも前倒して摘採を行うことで生産量を抑え、売上への影響を最小限に留めるなど、柔軟な対応を取っている。

さらに組合では、数年前から茶商の要望に対応した品種茶や、蒸し時間等の異なる茶を別揉みする取組を行っている。別揉みは手間が掛かるが荒茶単価の向上に役立っており、コストを抑える工夫をしながら今後も取組を拡大していく計画である。

## (4) 作業管理アプリによるスマート農業の実践

今年度、茶園作業管理アプリ「茶畑日誌」を地域内で先駆的に導入し、作業記録のデータ化を始めている。同アプリは荒茶工場の生葉受け入れシステムとも連動しているため、組合員が自身の茶園管理実績を生葉の収量とリンクさせて振り返ることができ、課題の抽出や改善のために役立っている。

各組合員が入力した作業実績は組合に集約され、トレーサビリティのための施肥及び防除記録の確認用として活用されている。今後、これらのデータを蓄積し、組合としても生産性の向上に向けた茶園管理の改善に生かしていく。

## (5) 女性の活躍

婦人部は、組合員の配偶者14名で構成される。茶生産においては、婦人部メンバーが組合員とともに主要労働力として活躍し、良質茶生産を支えている。

婦人部独自の活動としては、市内外のイベントでの茶販売活動や食品加工等の活動、女性の視点を活かした小売商品のパッケージの発案を行っている（写真9）。また、後述の直売施設においては、接客やメニュー開発で中心的な役割を果たしている。



写真9 イベントでの販売活動

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

#### (1) 掛川茶のブランド化に貢献

山東茶業組合はこれまでに各種品評会で数多くの上位入賞を果たし、全国茶品評会における掛川市の産地賞最多受賞など、掛川茶のブランド化に大きく貢献してきた。また、県内外からの視察や講演依頼への対応、メディア出演も行っており、掛川市内外へ生産技術や掛川茶の魅力を伝えている。

#### (2) 地域への貢献

地区内の茶生産者が出資して立ち上げた法人「株式会社茶文字の里東山」では、組合員OBや婦人部メンバーが中心となって活動し、直売施設「東山いっぶく処」での茶の販売や茶を使った飲食メニューの提供を行う他、地区の窓口となって市内外の企業からの茶草場の刈取り作業を行う応援ボランティアや視察及び観光客の受け入れを行っている（写真10）。こうした取組を通じて消費者に茶草場農法や茶業への理解を促すとともに、茶草場農法で生産された茶のファン増大につなげている。



写真10 海外からの視察受入

組合独自でも、地域の子どもたちの茶摘み体験、荒茶工場見学を受け入れ、地元の産業への理解を深めるための総合学習の支援を行っている。

### 2. 今後の方向

#### (1) 小売販売の拡大と新商品開発

今後、小売販売を10%程度まで拡大することを目指し、ホームページでの情報発信や、県育成の新品種「ゆめするが」のブランド化に向けた取組を進めている。組合では、他に先駆けて当品種を導入し、令和元年に販売を開始した（写真11）。「ゆめするが」の深蒸し煎茶は他に無いため、オンリーワンの商品として販売拡大を図っていく。



写真11 厳選した茶葉のみを使った「ゆめするがプレミアム」

#### (2) 茶草場農法の次世代への継承

先人が築いてきた茶草場農法の中心地として、土づくりを基本とした環境と共生する農業を次世代につないでいくことを使命としている。

一方で、茶草場農法に係る草刈りから施用までの作業は、年間労働時間の2割を占める重労働となっている。今後、機械化による省力化を図りながら、将来に引き継がれる茶草場農法の形を作っていく。

#### (3) 有機栽培の導入

緑茶の輸出が伸びる中で、取引先からの輸出向け有機栽培茶生産の要望が高まってい

る。当組合では病害に強い品種「つゆひかり」を活用し、今年度中に試験的に有機栽培を導入する予定である。近い将来、世界へ向けて環境にやさしく高品質な茶を発信していく。

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **経営（麦類）**  
受賞者 **株式会社 グリーンファーム揖西**  
住 所 **兵庫県たつの市**

## 受賞者のことば

代表 猪澤 敏一

このたび、令和4年度農林水産祭において、栄えある日本農林漁業振興会会長賞を賜りましたことは、身に余る光栄に存じます。これもひとえに兵庫県、たつの市、JA兵庫西、たつの市を代表する地場醤油醸造会社及び関係者の方々のご支援の賜物として、関係者一同感謝申し上げます。

私たちは、平成19年から、高たんぱく小麦・大豆の栽培を始めました。私たちにとって初めての試みであり、通常より多くの技術が必要とされる栽培に当初は大変苦労しました。しかし、県・JA・実需者の指導の下、互いに喧々諤々討議を重ねることで栽培方法を確立し、現在では、高たんぱく小麦・大豆の生産において、県内でも収量・品質ともにトップクラスへと成長しました。

また、平成24年には5営農組合を合併し、(株)グリーンファーム揖西を設立し、作業効率化や農地集約に取り組んでまいりました。「自分たちの農地は自分たちで守る」という理念から、私たちが管理する約100haの農地に放棄田はありません。

私たちの強みは、5集落間の仲の良さや地元への思いです。各集落の作業員間の家族のような付き合いが高効率作業を生み、自ずと経費の節減にもつながっており、地元産の小麦・大豆が地場産業の発展の一助となっていることへの誇りが、私たちの原動力となっています。

今後は、弊社にて定着してまいりました地産地消の取組に加え、発酵諸味粕堆肥を小麦・大豆・水稲ほ場に還元させる資源循環型農業に、実需者と協同して取り組み、技術を確立していきたいと考えています。さらに、若い世代に経験を積んでもらう作業計画等、後継者育成にも引き続き取り組んでまいります。

今回の受賞は、弊社だけでなく関係各位にご協力いただき育てていただいた賜物でありますので、これを励みとして、今後より一層地域農業の発展と環境を守る活動に努力してまいります。改めまして、お世話になった地域の皆様と関係機関に厚く御礼申し上げます。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

兵庫県たつの市は、兵庫県の南西部、西播磨地区に位置し、東西15.7km、南北29.8kmと南北に長い地形で211km<sup>2</sup>の面積を有している。市域の北側には中国山地が広がり、南は瀬戸内海に面する。南北の地形を貫く形で清流揖保川が流れ、陸路・海路の交通の要衝として発展し、豊かな歴史が育まれている。

気候は瀬戸内海式気候に属し、年平均気温は約15℃、年平均降水量は1,000～1,500mm程度となっており、全般的に温暖で雨が少なく、冬場の降雪はほぼない。

たつの市は平成17年10月に旧龍野市、新宮町、揖保川町、御津町が合併し、人口8万3千人(当時)の都市となり、強い結び付きを持つ同一生活圏が誕生した。農産物、瀬戸内魚介類を始め、手延素麺や皮革産業といった多様な地場産業があり、特に醤油醸造は、良質な軟水である揖保川の伏流水を使用した約400年の伝統ある歴史を有している。

また、市北西部に位置する播磨科学公園都市では、世界最高性能の大型放射光施設Spring-8を核とした先端科学技術が集積されている。

史跡「龍野城」と童謡「赤とんぼ」で知られる城下町は、武家屋敷や町家が多く残り、往時を偲ぶ歴史的町並みを形成しているなど、歴史と文化に彩られた町と言える。

### (2) たつの市の農林水産業の概要

たつの市の耕地面積は約1,731ha、総農家戸数は2,348戸、うち販売農家数は1,090戸であり、水稲を始めとした土地利用型作物の作付けが中心となっている。

水稲以外の作物では、麦類や大豆が生産されており、その中でも、麦類の産出額は県内1位となっている。また、市の南部では、ダイコン、ニンジン等の野菜を中心とした園芸作物の栽培が盛んである。

一方、農業従事者の平均年齢が69.9歳、第二種兼業農家の割合が71%と全国と比較しても高く、また、1経営体当たりの経営耕地面積も1.2 haと全国の半分以下であるため、米等の生産コストが全国平均よりも高くなっている。

このような状況から、生産者の所得向上に向けて、都市近郊の立地条件を生かしつつ、食品製造事業者等の実需者との連携を図り、地域の気候に適した高収益作物への転換を推進している。

また、地場の醤油製造事業者から国内産の高たんぱく小麦や高たんぱく白大豆の需要が増加していることから、地元産小麦や大豆の品質と収量の向上を目指した取組を行っている。

第1図 兵庫県たつの市の位置



## 2. 受賞者の略歴

平成16年	・揖西地区営農推進協議会の立ち上げ。 ・1集落1営農組合で小麦や大豆を栽培していたが、揖西町全体での集営農組織の設立を計画。
平成17年	・揖西町全体での営農組合設立を断念し、設立を希望する6集落による営農組合立ち上げ準備を開始。
平成18年	・6集落が集まり古子川営農組合集団を設立。 ・機械の共同利用を開始。
平成19年	・地域の醤油醸造企業から依頼を受け、小麦の高たんぱく化に向けた取組を開始。
平成24年	・5営農組合が合併し「株式会社グリーンファーム揖西」を設立。
令和3年	・令和3年度全国麦作共励会「集団の部」において、農林水産大臣賞を受賞。

### 受賞者の経営概要

#### 1. 経営の概要

##### (1) 生産の概況

水稲、小麦、大豆の2年3作のブロックローテーションにより、水田の高度利用を進めている。令和4年における経営面積は89.2haであり、小麦（ゆめちから）43.5ha、水稲34.5ha、大豆37.1ha、小豆や野菜等11.5haの作付けを行っている。品目ごとに作付けを団地化することで、作業の効率化に努めている。

生育診断に基づく施肥や排水対策の徹底等により、実需者が求める高たんぱく醸造用小麦を生産しており、令和3年産の小麦の単収は395kg/10aとなり、県平均243kg/10aを大きく上回っている。また、品質についても、1等比率が100%であり、県平均の40%をはるかに上回っている。

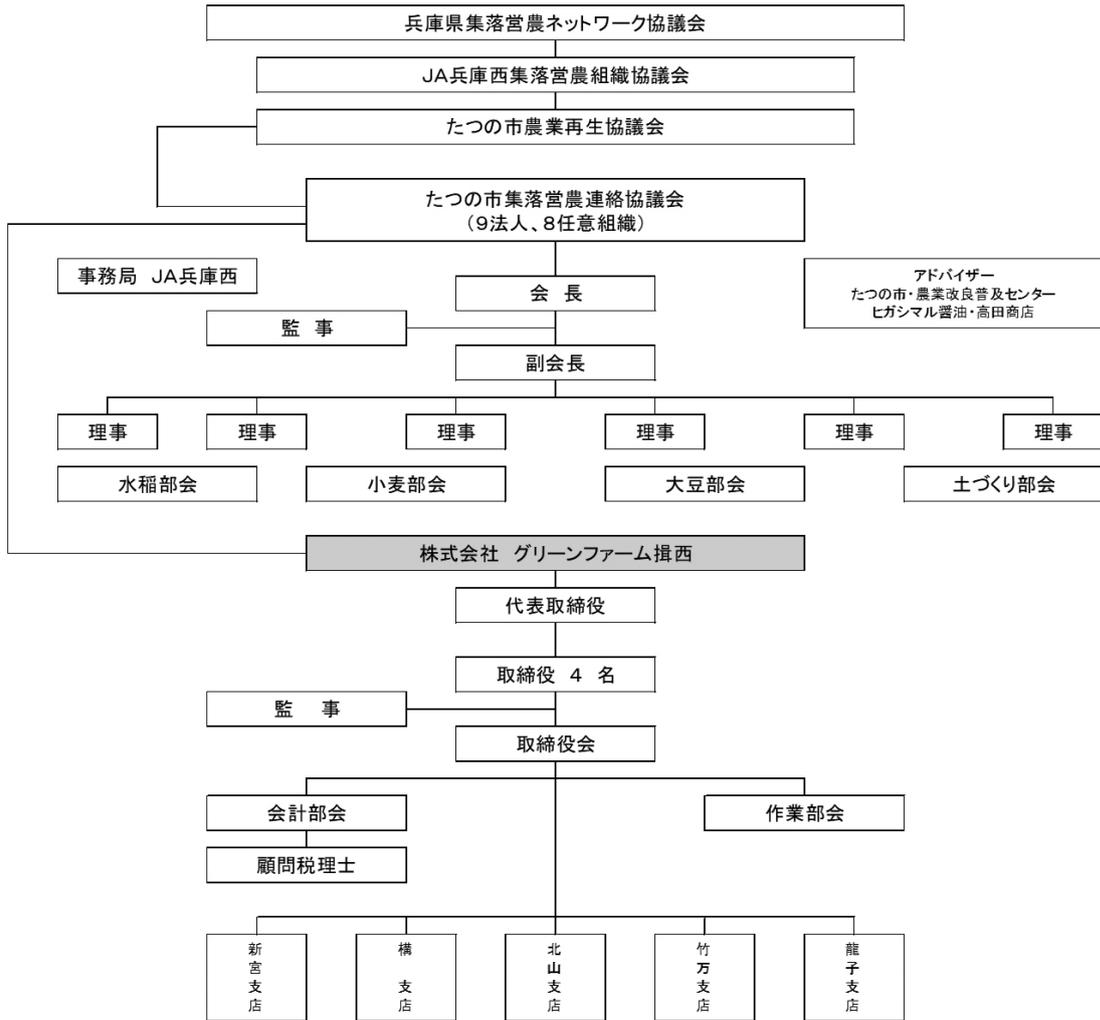
##### (2) 組織の構成・経営の役割分担

構成農家戸数は231戸で、代表取締役を含む5名の取締役を中心に、監事、作業部会、会計部会、顧問税理士、5つの支店の責任者で構成されている。構成農家の出役登録者数は71名で、平均年齢は67歳である。年齢構成は70歳代が最も多く全体の42%、続いて60歳代が28%、50歳代が11%、40歳代13%、30歳代3%、20歳代3%となっている。熟練オペレーターから技術や知見を継承するなど、世代交代を見据えた人材育成に力を注いでいる。

また、定期総会における情報の共有はもとより、JA、市、農業改良普及センター、試験研究機関、実需者と連携した生育調査や栽培講習会など、経営理念に沿った全員参加型の取組が特徴である。

また、グリーンファーム揖西はたつの市集落営農連絡協議会（全17組織）の構成メンバーの一員として中核的な役割を担っており、代表取締役は本協議会の会長を務めている。

第2図 組織図



## (3) 関連施設・機械

第1表 所有する農業用機械・施設

## ①農業用機械

名称	性能、馬力等	台数	自己所有・借入・共同別	共同所有の持ち分
トラクター	クボタMR77・77ps	1	自己所有	
	クボタM2755・75ps	1		
	クボタSL60・60ps	2		
	クボタKL5550・55ps	3		
	クボタSL55・55ps	1		
	クボタKL53・53ps	1		
	クボタKL53Z・53ps	1		
	クボタKL460・46ps	1		
	クボタKL3450・34ps	1		
	クボタKL34・34ps	1		
	クボタSL28・28ps	2		
	クボタKL27・27ps	1		
	クボタGL21・21ps	1		
フレールモア	ニプロFN-2002(刈幅2m)	2	自己所有	
	ニプロFN-1601(刈幅1.6m)	1		
	ニプロFNC-1402(刈幅1.4m)	2		
コンボキヤスター	タカキタCC-3510	1	自己所有	
リターンデッチャ	ニプロRD-252-B	3	自己所有	
サブソイラー	ニプロS-228	3	自己所有	
スタルブカルチ	スガノMSC-6AHLK1	1	自己所有	
	スガノMSC-5FRK	2		
ロータリーシーダー	ニプロUF-H8T 8条	1	自己所有	
	矢崎RX-G 8条	1		
乗用管理機	丸山BSA-650	2	自己所有	
自脱型コンバイン	クボタER460	3	自己所有	
	クボタER456	1		
	クボタARN445	3		
	クボタARN452	1		
普通型コンバイン	クボタARH-650S	1	自己所有	
	クボタARH-650CS	1		
トラック	軽トラック	10	借入	

## ②施設

名称	構造	面積(m <sup>2</sup> )	自己所有・借入・共同別	共同所有の持ち分
本社事務所兼倉庫	鉄骨簡易耐火造り	931	自己所有	
農業用倉庫	木造	103	自己所有	
農業用倉庫	鉄骨スレート造	1,300	借入	
		780		
		520		
		120		
		100		

※減価償却済みの機械を含む

## 2. 経営の成果

グリーンファーム揖西では、更なる品質の向上を目指して、月に1度、実需者等の関係者も参加する現地検討会と生育調査を実施し、栽培管理の高度化を図っている。生育診断に基づく施肥設計や暗渠施工による排水対策の徹底、牛ふん堆肥（2t/10a）又は発酵諸味粕堆肥（200kg/10a）の施用により、県平均単収を大幅に上回る単収（過去6年間で単収500kg/10a以上を3回達成）を実現している。



写真1 現地検討会の模様

高水準で安定した品質・単収を維持することで高い所得を確保しつつ、需要に応じた高たんぱく醸造用小麦・大豆を生産しており、模範的な農業経営を実践している。

### 受賞財の特色

#### 1. 技術

##### (1) 排水対策の徹底

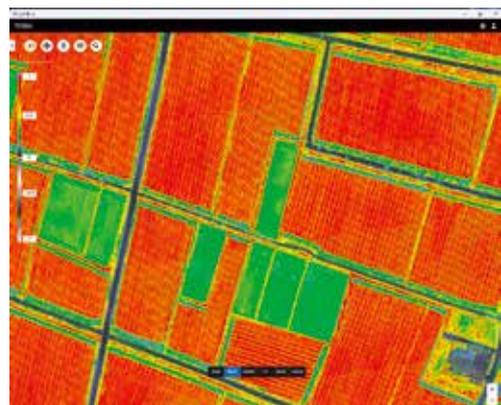
当該地域の土壌は粘土質であり、単収・品質を高位安定させるためには排水対策の実施が必須となる。グリーンファーム揖西では、小麦播種前に額縁明渠を施工することで地表排水を促しつつ、弾丸暗渠の施工に加え心土破碎を実施することにより垂直方向の排水にも力を入れている。弾丸暗渠については格子状に3～4m間隔で施工し、額縁明渠については排水口に確実に接続させるなど、対策の効果を高めるための工夫をしている。また、良好な初期生育を確保するため、耕耘工程では作土の下層を粗く、上層を細かくすることにより排水性を高めている。



写真2 暗渠排水の噴出

##### (2) 関係機関と連携した生育調査の実施

生育調査については、関係機関と連携して定点ほ場において毎月実施しており、草丈、莖数、葉齢、幼穂長、稈長、穂長、穂数等の調査に加え、植生による地表面の被覆割合と活性度を示す指標であるNDVIや葉中のクロロフィル濃度に対応するSPAD値の測定、ドローンを用いたリモートセンシングによる生育の可視化を行っている。得られた生育調査結果と気象データを活用し、施肥時期や施肥量を調整することで生産性の向上に努めている。



第3図 生育状況の可視化

また、現地検討会では、生育調査結果とともにドローンで撮影した上空写真を配付しており、ほ場ごとの生育の良し悪しや生育ムラを各生産者が相互確認している。当該検討会にはJAや普及センターの職員等も参加しており、営農に関する相談ができる場になっている。

さらに、関連機関と連携し、衛星リモートセンシングデータの利用による農作業の省力化と収量品質の安定を目指した取組も始めている。

### (3) 作業の省力化と低コスト化

近年、安定して高単収を実現できていることから、排水性の優れたほ場での排水対策作業の省略や施肥の省力化を目指して、①額縁明渠の施工をほ場の四辺から水口側を除く三辺とする試験、②額縁明渠を設置せず、スタブルカルチによる排水のみとする試験、③長期肥効型肥料を用いた分けつ期追肥作業の省力試験等に取り組んでいる。

また、機械オペレーターや作業補助者の熟練度の向上により、毎年2%程度の作業時間の低減を実現している。大型機械を導入するなど、随時効率的な作業体系への見直しを行っている。

このほか、小麦作付け時における徹底的な排水対策の実施によって、次作大豆の排水対策に係る作業時間の大幅な短縮につながっている。

### (4) 品質向上の取組

実需者は子実たんぱく含有率が13.5%以上の小麦を求めていることから、高たんぱくとなるよう、基肥、分けつ肥、穂肥、実肥の施用に加え、葉面散布を行っている。

関係機関とともに月1回、定点ほ場における生育調査を実施し、適切な肥培管理や病害虫防除等の指導を受けることで、高品質小麦の生産につなげている。また、定点ほ場ごとに収量調査とたんぱく含有率の分析を実施しており、生育状況、センシングデータ、気象データ、追肥・防除実態から総合的に収量性・品質の検証を行う体制を確立している。検証結果は毎年たつの市集落営農連絡協議会の「高たんぱく小麦ゆめちから栽培暦」に反映され、高品質醸造用小麦の栽培に活かされている。

### (5) 循環型農業の取組

小麦・大豆の販売先である食品製造事業者において醤油の副産物を活用した「発酵諸味粕堆肥」の製造を行っており、当該堆肥を利用した土づくりに取り組んでいる。発酵諸味粕堆肥を使用することにより、牛ふん堆肥と比較して、10分の1の施用量で同等の収量が得られると見込まれており、さらに、牛ふん等の堆肥を経由した雑草種子の持ち込みがないといったメリットがあることから、今後の利用拡大が期待されている。現在、水稻栽培において窒素肥料の全面代替試験にも取り組んでいる。



写真3 発酵諸味粕堆肥のみの栽培試験



## 2. 経営

### (1) 規模拡大の経過

「自分たちの水田は自分たちで守る。遊休農地を作らない。」を基本理念として5地区の営農組合によって組織された。小麦の栽培面積は平成24年の設立当時には34haであったが、実需者からのさらなる増産への要望を受け、令和4年には43.5haまで拡大した。地域の遊休農地をゼロにすべく、毎年50a程度の農地を購入している。

第2表 小麦作付面積等推移表 ( ) 上段はたつの市平均値、( ) 下段は県平均値

年産	麦種	品 種	作付面積	10 a 当たり収量	上位等級比率
H29	小麦	ゆめちから	4,374 a	505.4kg (418.3kg) (234kg)	100% (96.6%) (48.6%)
H30	小麦	ゆめちから	4,076 a	304.9kg (194kg) (162kg)	100% (83.3%) (22.9%)
R 1	小麦	ゆめちから	4,208 a	528.1kg (463kg) (274kg)	100% (95.9%) (33.9%)
R 2	小麦	ゆめちから	4,368 a	549.1kg (447.4kg) (263kg)	100% (97.0%) (54.2%)
R 3	小麦	ゆめちから	4,144 a	395.2kg (309.5kg) (243kg)	100% (85.9%) (39.8%)
R 4	小麦	ゆめちから	4,352 a	476.5kg (401.4kg) (-)	100% (85.1%) (57.8%)

※R4年産小麦について、市及び県データは速報値

### (2) 集落間の連携

以前は5地区の個々の営農組合で小麦を生産していたが、グリーンファーム揖西という一つの組織となり、現在は集落を超える範囲で共同作業を行っている。また、上記の現地検討会や生育調査については各集落の生産者が参加し、相互に連携することで生産性の向上に取り組んでいる。

### (3) 販売戦略

市場ニーズに応じた農業経営に取り組んでおり、小麦・大豆は地元実需者に100%納品している。米についても、大手外食チェーンとの契約栽培を行っている。

## 1. 普及性

### (1) 県内小麦・大豆栽培の牽引

醸造用小麦の栽培を開始してから約20年が経過しており、既存品種の高たんぱく化施肥技術の導入を皮切りに、各種排水対策技術の導入、多収品種・超高たんぱく品種への切替え等、需要に応じて絶えず栽培技術の改良を行っている。また、地域における醸造用大豆生産の活発化にも寄与している。兵庫県産小麦の約4割が醸造用に活用される中、グリーンファーム揖西は醸造用高たんぱく小麦・大豆生産のトップランナーとして地域の模範となっている。

### (2) 遊休農地の解消

遊休農地ゼロを基本理念としており、グリーンファーム揖西の5支店が保有する全ての農地で耕作が行われている。持続的な小麦・大豆生産により、地域の水田利用率の向上に貢献している。

狭小地を始めとした土地利用型作物の栽培に適さないほ場では、冬至かぼちゃ、山椒、いちじく等の新たな地域の特産品となり得る品目を作付けしている。



写真4 いちじくのほ場

### (3) 地元産業の活性化

地元実需者との契約栽培に取り組んでおり、原料に高品質な地元産小麦・大豆のみを使用したプレミアム商品の開発につながった。地元の実需者と結び付いた生産を行うことで、域内の生産者は販売先や自ら生産した原料を使用した商品を認識することができ、これは生産意欲の向上につながっている。



写真5 山椒のほ場

## 2. 今後の方向性

### (1) 実需者との連携

地元実需者からは醸造用小麦・大豆の更なる増産の要望を受けており、今後も継続的に実需者との連携に取り組んでいく方針である。将来的にも生産者と実需者の双方にメリットを創出し続けるためには、高品質・高収量品種の開発・導入が必要となる。グリーンファーム揖西では、実需者や研究機関と連携し、新品種の試験栽培に取り組んでいる。

## (2) 品種選定と新技術開発

温暖で災害が少ないとされる西播磨地域でも、近年は干ばつや低温による発芽不良、開花期の豪雨による未熟粒の発生等、目まぐるしい気象の変化に悩まされている。気象リスクに対応するため、新品種導入や熟期の異なる複数品種の作付けも検討している。

また、醸造用小麦・大豆の単収・品質の高位安定のための栽培技術の開発・導入、構成員の作業環境改善、低コスト化のための栽培試験等に引き続き積極的に取り組むこととしている。



写真6 小麦の試験栽培ほ場

## (3) 次世代への継承

グリーンファーム揖西の出役者の平均年齢は67歳で、60～70歳代が70%を占めている。今後は若手の活躍が期待できる場をつくることが重要と考えており、ドローンやラジコン草刈り機等の導入を検討している。

また、約15年前から、近隣の小学生を対象として農業体験を実施している。体験を通じて農業に関心を持った子どもたちの中から、地域農業の次世代の担い手が誕生することを期待し、今後も継続した取組を行うこととしている。



# 天皇杯受賞

受賞財 経営（コチョウラン）  
受賞者 有限会社 花匠  
住 所 滋賀県東近江市

## 受賞者のことば

代表 川口 正

この度の第61回農林水産祭において、名誉ある天皇杯を賜りましたことは身に余る思いであり、従業員一同、心より感謝を申し上げます。

「現状維持は退歩なり、常に考え、常に進歩」この言葉は生前祖父が書に残した文章です。ウォルトディズニー、渋沢栄一、松下幸之助などが似た言葉を残しています。

祖父は私が物心ついた時隠居生活を送る朗らかで優しい人でした。そんな祖父がこの言葉を心に秘め、常に考え、常に進歩という思いで人生を歩んでいたことに驚きました。祖父が天国に旅立ち、遺品整理の際にこの書を見つけ、驚きと尊敬の念で心が震えたことを今もはっきり覚えています。

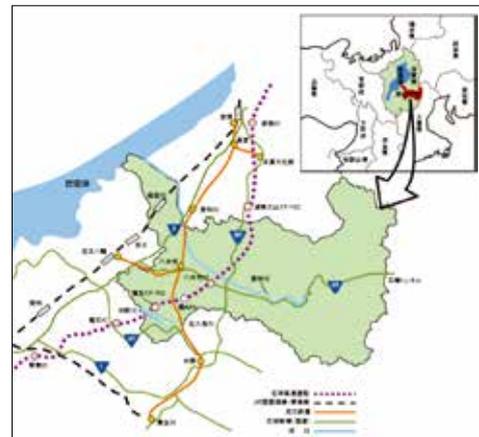
花匠の前身は父が1968年に創設した川口園芸です。小さな木造の温室で観葉植物を生産したのに始まり、シンビジウム、胡蝶蘭と時代の流れを読み品目を変え、バイオの勉強をして胡蝶蘭の無菌培養にも取り組みました。経営継承後は海外とのリレー栽培に切り替え、老朽化した施設を最新の全自動環境制御施設に更新し、従業員が働きやすい環境整備に取り組んだ結果、生産効率と品質向上、安定生産を実現しました。「現状維持は退歩なり、常に考え、常に進歩」父子ともにこの精神を引き継ぎ、現状に満足せず進歩してきたことが今に繋がっています。

今後は天候に左右されず環境負荷低減に繋がる新たな技術導入に取り組み更なる生産性向上と持続可能な胡蝶蘭生産を目指します。

胡蝶蘭は人から人へ、企業から企業へ、それぞれの想いと一緒に贈られるお花です。人と人の繋がりから生まれる喜びや感動、感謝の気持に携われる仕事に感謝し、責任感を持ち生産に取り組めます。

最後に、一緒に働いている従業員に感謝すると共に、地域や各関係機関の皆様のご支援ご指導の中でこのような大変すばらしい賞を受賞できましたことを心より感謝申し上げます、受賞の言葉とさせていただきます。ありがとうございました。

第1図 東近江市



## 1 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

東近江市は、鈴鹿山系から琵琶湖に注ぐ愛知川や日野川の流域に位置し、近畿最大の耕地面積(8,420ha)を誇る一大穀倉地帯であり、肥沃な農地と豊富な水を活かして近江米をはじめ、大豆、麦、果樹、畜産、花きなど質の高い農業生産が行われてきた。

立地条件は大消費地である大阪市と名古屋市の中間に位置し、市内を通る名神高速道路や国道8号、国道421号、国道477号により広域幹線網を形成している。また、平成23年には国道421号石樽トンネルが整備され、三重県側との交流人口も増加した。

気象条件は太平洋岸気候区と内陸気候区に位置し、平均降水量は1,474mm、平均気温は15.2℃、冬季は10～20cmの積雪があるものの穏やかな気候である。

(有)花匠が位置する東近江市八日市地域(旧八日市市)は、琵琶湖の東に広がる湖東平野のほぼ中央にあり、市域の約45%を水田が占める田園都市である。一方、名神高速道路の八日市インターチェンジの設置とともに、工場立地が進み、内陸工業都市としての性格も強めてきている。

### (2) 農林水産業の概要

東近江市は8,350haという近畿最大の耕地面積を抱え、水田面積率、農地集積率、ほ場整備率、集落営農法人数のいずれも県平均を上回り、県を代表する農業地帯である。総農家数は約1,700戸、一戸当たり平均耕作面積は1.24haで、その95%以上が兼業農家である。土地利用型農業が中心のため水稲が主要な品目であり、農業産出額109.4億のうち57%は水稲である。一方で、露地野菜や施設園芸(野菜・花き)、果樹、酪農、茶に取り組む農家もおり多様な品目があることが特徴で、多くの後継者も育っている。

## 2 受賞者の略歴

昭和43年	先代が「川口園芸」を設立。パイプハウスおよびガラス温室(合計1,830㎡)で観葉植物の生産を開始
昭和59年	観葉植物からシンビジウムへ品目転換
平成2年	コショウランを導入
平成14年	ガスヒートポンプとコショウランについて台湾とのリレー栽培を導入。夏期冷房とリレー栽培で周年出荷を開始
平成17年6月	先代から現経営主へ経営移譲され「有限会社 花匠」設立。コショウランの専作栽培へ転換
平成29年3月	ハウスの更新に伴い全自動環境制御設備を導入(合計2,916㎡)
令和2年3月	ミディ栽培用専用ハウス増築(合計3,240㎡)

## 受賞者の経営概要

### 1 経営の概要

#### (1) 事業の概況（令和4年度）

- ア 品目 コショウラン（大輪、ミディ、ミニ）
- イ 施設面積 3,240㎡
- ウ 生産株数 100,000株/年
- エ 出荷先 京都・大阪の関西市場、小売業者（ネット販売含む）

#### (2) 組織の概況

当法人は、鉄骨ハウスでコショウランを生産している施設花き経営体である。先代が観葉植物の生産で経営を開始し、その後シンビジウムとコショウランの2品目を生産していたが、平成17年に現経営主に経営移譲されたのを契機に経営を法人化し、将来性のあるコショウランの単品生産へと経営転換した。現在は役員2名と常時雇用4名の他、パート従業員15名からなる21名で生産を行っている。従業員に占める女性の割合が高いことが特徴で、常時雇用4名のうち3名、パート従業員15名のうち14名が女性である。勤務シフトに関する要望に柔軟に対応しているとともに、資材の持ち運びやハウス環境管理等で作業機の導入や自動化による省力化を図っていることで子育て中の女性も働きやすいことが女性従業員率の高さに繋がっている。

第1表 労働力

	人数	うち女性
経営者・役員	2人	
常時雇用	4人	3人
パート	15人	14人

### 2 経営の成果

(有) 花匠としてコショウランに一本化し生産を続ける中で、育成期間の短縮と施設回転率向上による生産性向上と高品質化を目指した経営への展開を図ってきた。海外から花芽分化した株を購入し自家のハウスで開花まで育成するリレー栽培を導入することにより育成期間を3年から6カ月に短縮、ヒートポンプによる環境制御と併せることで周年出荷を実現す

第2表 労働時間

H28年 (前回認定時)	R3年 (今回認定時)
2,610時間	2,500時間

全自動環境制御設備導入

第3表 最近3年間の販売額等の推移

	H29年	H30年	R元年	R2年	R3年
農業収入金額	15,384万円	20,552万円	22,067万円	22,783万円	24,899万円
販売額	15,384万円	20,552万円	22,067万円	22,783万円	24,899万円
補助金、交付金	0	0	0		
その他	0	0	0		
営業利益	1,260万円	2,588万円	3,870万円	4,215万円	1,839万円
役員報酬	547万円	560万円	735万円	1,500万円	1,500万円

るとともに施設回転率を6倍へと大幅に向上させた。また、全国的な高齢化に伴う労働力不足や気候変動への対応を見越しIoT導入の必要性に着目、平成29年に県内でもいち早く全自動環境制御設備を導入した。この設備は、温度、湿度、日射量の設定にもとづき自動で冷暖房や遮光等が稼働、遠隔からでもハウス内環境を確認し操作できるため大幅な省力化につながる設備である。ただし、コショウラン用に用意された既存の設定プログラムはなかったため、経営主自らそれまで蓄積してきた経験と技術をもとに試行錯誤をしながら地域の気象条件下でコショウラン栽培に適した仕様となるようプログラムを作り上げた。導入から2～3年かけプログラムとして安定した形になり、リレー栽培の導入効果と併せ株の廃棄率は約20%から約3%へ大幅に低下した。リレー栽培や全自動環境制御設備導入等による経営改善効果により、令和元年には平成28年に比べ、総売上高は約2.4倍、営業利益が約7.6倍、従業員一人当たりの所得が約1.5倍と大幅に向上した。また、労働時間も全自動環境制御設備の導入により約100時間の短縮となった。

販売面では、関西圏の花き卸売市場への出荷を主軸とし、作り手としての立場から市場や小売店のニーズに応じて高品質化と安定生産により花き卸売市場や小売店から絶大な信頼を得て、コショウランでは関西トップクラスの生産量を誇っている。

更に、最近では小売店や市場がネット販売用に使用する写真の撮影提供と発注品の配送業務を代行するサービスを開始し売上を伸ばしている。店舗を持たないネット販売専門の小売店を念頭に出荷前の商品の写真撮影と箱詰めから宅配までを行うサービスを開始したところ評判となり、直送による注文はここ数年で約3倍、年間2,500鉢に増加している。また消費者の好みも多様化していることから、幅広い注文に対応できるよう商品のラインナップを充実させるため専用の育成ハウスを増設しミディサイズの生産も開始した。このミディサイズ専用ハウスの建設資金は全て自己資金であり、コロナ禍の令和2年であっても予定どおり完成することができた。これは以前から増設に向け計画的に準備を進めてきた成果である。

堅実な経営改善の成果は事業拡大だけでなく従業員への福利厚生の実施にもつながり、安定した経営を支えている。福利厚生としてパート従業員への有給休暇を開始したほか、休憩室や男女別トイレ、更衣室といった設備も計画的に充実させてきた。その結果、パートとして入った従業員が正社員として定着し、勤続年数は最長で16年6か月となっている。

## 受賞財の特色

### 1 技術

#### (1) 海外とのリレー栽培

経営移譲当時のコショウラン栽培では、メリクロン培養されたフラスコ苗から3年かけて株を育成する栽培方法が主流であった。経営主も生物工学の専門学校を卒業後、他の洋ラン農家で修行しながら洋ランのバイテク技術と栽培を学んだ。そうした中でメリクロン苗からの育成は時間がかかる上、花芽分化に適した環境を整えるための手間やコスト面での効率向上が課題と感じていた。そこで、栽培期間の短縮と品質向上を目指し海外とのリレー栽培の導入を模索し始めた。リレー栽培では、海外で育成された苗を開花させるのに十分な大きさとなってから輸入し、花芽分化から出荷までを日本で行う。熱帯原産のコショウランは温暖な気候を好むため、生育に適した気候の東南アジアで苗を養成するほうが良質な株

を育成することができる。経営主は経営移譲前の平成12年頃から知人の紹介で台湾の育苗業者を訪問し、やり取りを重ねながら自分が求める品質の苗を育成してもらえるよう交渉を重ねリレー栽培のための体制づくりを行ってきた。経営移譲後もコロナ禍の前まで株の輸入元である台湾を年に3回程度定期的に訪問し、現地の育苗委託業者と希望する苗の質や品種について意見交換を重ねながら親密な人間関係を築いている。

(有)花匠では平成14年から本格的に海外とのリレー栽培を導入した。プラスチック苗からの育成に比べ栽培期間は6か月に短縮され、株廃棄率は20%から5%に低下した。また、同時期にヒートポンプを導入し冷暖房完備のハウスへ更新したことで、毎月苗を輸入し育成段階に合わせてハウス内を移動させ周年出荷する体系が確立した。これらの取組により施設回転率は6倍へと大幅に向上、年間を通して計画的な出荷が実現している。

また、長年台湾の事業者と築いてきた信頼関係は、良質で流行に対応した新たな品種を安定的に入手できる体制の構築につながっただけでなく、有事の際の安定生産にもつながった。今回のコロナ禍では飛行機の便数が制限されたことで全国的に海外からの苗の入荷が

第4表 【施設利用計画】リレー栽培

月 別 利 用 計 画											
4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
○					△						
△	○					△	○				
	△	○					△	○			
		△	○					△	○		
			△	○					△	○	
				△	○					△	○
					○						△
						○					△

○:苗導入 △:出荷

滞った。そうした中長年交渉を行う中で築いた入荷ルートにより、他社が苗の確保に苦慮する中でも比較的安定的に苗の輸入を続けることができた。その結果、苗不足により市場でコショウランが品薄となる中でも安定出荷を継続しコロナ禍でも売上を伸ばすことができた。

## (2) IoT搭載の全自動環境制御設備

コショウランは強光や雨に弱くデリケートな日射調節が必要なため、手動によるこまめな遮光や室温管理は労力面の負担が大きかった。将来的には労働力不足や気候変動への対応も備える必要があったため、(有)花匠ではいち早くIoTを搭載した全自動環境制御設備を導入した。導入した全自動環境設備は、温度、湿度、日射が複合的に組み合わせられ一元管理できるシステムで、設定した温度や湿度に合わせてヒートポンプやボイラー、天窓が自動



写真1 環境制御

稼働するほか、日射量に関しても設定に基づき外部遮光と内部遮光が自動で稼働し外出先からでも監視・操作ができる。

自動化により天窓の閉め忘れや遮光のかけ忘れが無くなったほか、天候の変化に合わせて人が急いで遮光をかけに走るといったことがなくなり大きな省力化につながった。また、1日の中で温湿度や日射量を時間単位で調節するきめ細かな管理ができるため品質向上を実現している。

ただし、設定自体は既存のプログラムではなく、経営主

自身が培ってきた栽培技術と経験をもとに一からコショウラン栽培に適したプログラムを創り上げたものである。自身の肌感覚を数値に落とし込む点が最も苦勞した点であり、温湿度や内外遮光をかける順番等について当地域の気象を考慮しながら試行錯誤を繰り返し、プログラムとして安定するまで2～3年をかけた。現在も季節ごとに微妙な調節を行い過去のログ(記録)をもとに改良を重ね、日々進化させている。全自動環境制御設備の導入により、5%まで低下した株廃棄率は更に3%まで低下し品質の安定も実現した。



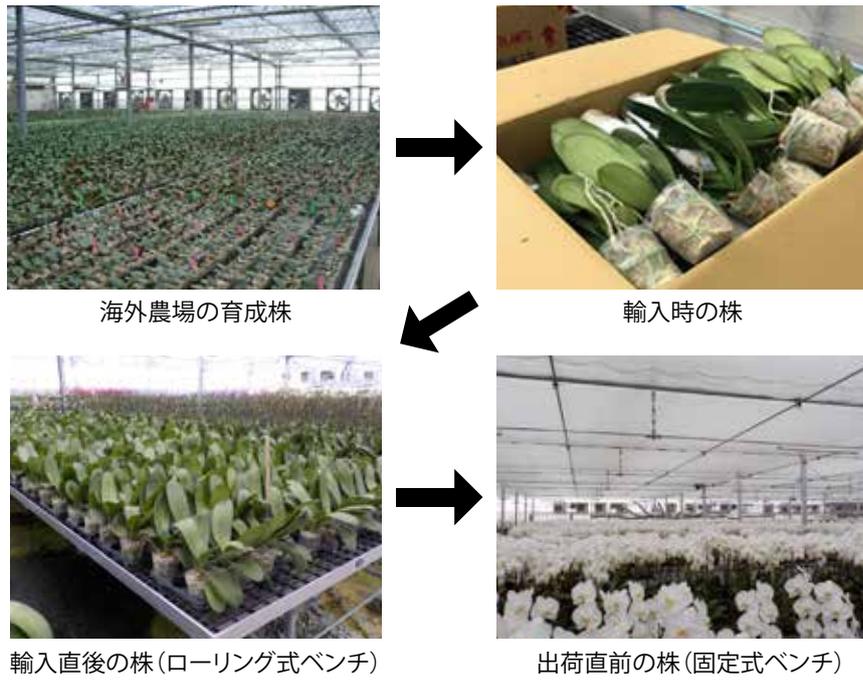
写真2 外部遮光も自動で開閉

### (3) 栽培と作業に適した施設設計

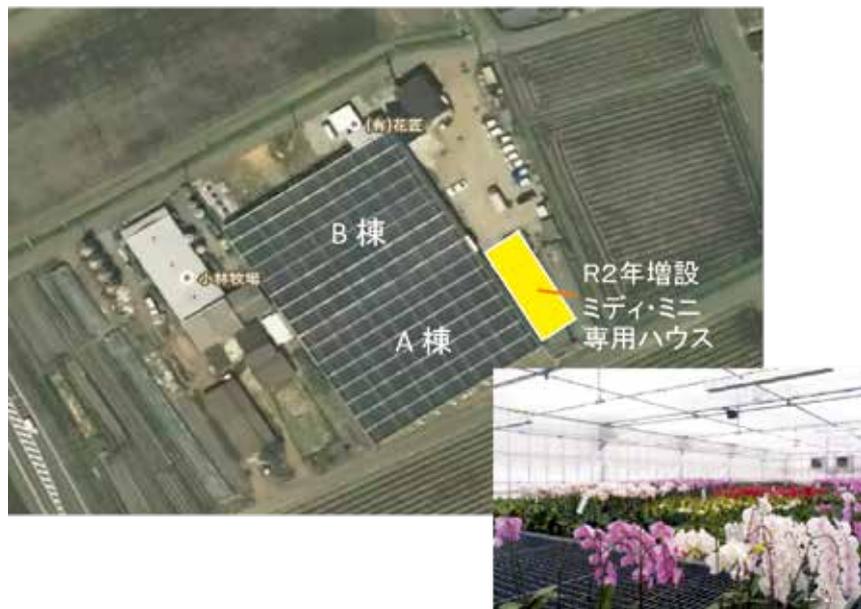
全自動環境制御の導入に合わせハウスを更新するにあたり、ハウスの設計段階から経営主が主体的に関わり、栽培環境や作業効率の向上につなげるための工夫を凝らしている。栽培ハウスは大輪サイズを生産するA・B棟およびミディとミニサイズを生産する専用ハウスから成り、管理作業やサイズごとにハウス内の部屋が区分され生産効率を重視した設計となっている。A棟では輸入直後の花芽分化した状態から1輪目が開花する前後の苗を育成する。A棟は施設利用率を重視しローリング式ベンチを採用しており、密な状態でも水やり等の管理作業を効率的に行うことができる。B棟では1輪目が開花してから仕立てを行い出荷するまでの株を管理する。コショウランの花は傷つきやすいため、花同士がぶつかったりしないよう固定式ベンチを採用し、ゆとりをもって株を配置できるよう工夫されている。ミディ・ミニ専用ハウスは令和2年に新設された。出荷サイクルの異なる大輪サイズと分けることで、ベンチ管理の効率が上がったとともに日当たりが均一化され生育の安定につながっている。

また、ハウス内には小型作業機が入れるよう通路を整備し、重い資材等の運搬作業の省力化を図っている。A棟とB棟の間にも通路を通し両側に出入り口を設け、B棟側では入口付近に出荷前の最後の仕立てと箱詰めするスペースを持つことで、苗の搬入から出荷までの一連の流れがスムーズになるよう動線が設計されている。

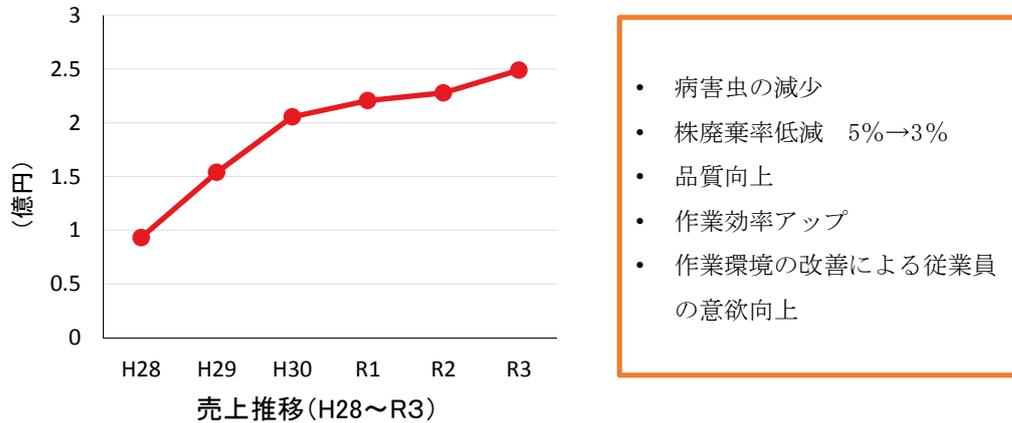
第2図 リレー栽培の流れ



第3図 栽培施設



第4図 リレー栽培や環境制御システム導入等の効果



## 2 経営

### (1) “三方よし”の精神に基づく販売方針

先代は市場出荷と併せて直売も行っていましたが、経営移譲を契機に売り先は関西花き卸売市場を中心とし、直売は原則行わないこととした。これは、直売を止めることで出荷や宣伝に係る労力やコストを減らし栽培と経営管理に集中できるようにするとともに、市場や小売業者を含めた花き業界全体に利益が出ることを意識しての方針である。根底には地元の近江商人の精神とされる「売り手よし、買い手よし、世間よし」の“三方よし”の精神があり、作り手の立場から花き業界全体に貢献する考え方を大切にしている。

高品質かつ安定的な出荷を継続することで、(有)花匠のコチョウランは市場出荷であっても大半が競りではなく注文による予約相対販売が行われている。

また、最近は実物ではなく画像だけで購入を決める消費者が増加したことに伴い店舗を持たないネット販売専用の花き小売店が増加していることから、ネット販売用に使用する写真の撮影提供と発注品の箱詰めから配送を行うサービスを開始した。コチョウランの鉢は大きく運送には専用の段ボールが必要なため、小売店が消費者へ配送するには段ボールの保管と荷造り用のスペースが必要となる。無店舗の小売店がコチョウランを販売する際にネックとなる部分を解消したことで、ネット販売を手掛ける小売店だけでなく市場からの需要も高まり、発注に応じて(有)花匠から商品を消費者へ宅配するルートでの販売量を伸ばしている。更に、幅広い層の需要に応えられるよう商品のラインナップの充実も図り、令和2年度にミディサイズやミニサイズ用の専用ハウスを増設し、あらゆるニーズに対応できる生産・販売体制を整えた。こうした作り手の立場から市場関係者や実需者のニーズに応える取組を通し着実に信頼を獲得してきた。

### (2) 従業員に対する福利厚生の充実と女性の活躍

人材は経営を支える重要な要素であることから、(有)花匠ではできるだけ長く働いてもらえることを重視し以前から働きやすい職場環境づくりに取り組んでいる。男女別トイレや更衣室、休憩室といった施設面に加え、子育てや介護と両立できるよう勤務シフトについて本人の要望をできるだけ尊重して柔軟に対応している。併せて、年に数回慰労の場を設けることや経営主が従業員の相談に乗る機会を作るなど精神面でも働きやすい環境づくりを行っている。現在はパート従業員への有給休暇も開始し、経験に応じて責任ある仕事も任せることで従業員の労働意欲向上に努めている。また、施設設計の段階で人の動線や作業機の

導入を考慮し作業者の負担軽減につながる設計としている。

こうした取組の結果、従業員19名のうち17名が女性で、特にパート従業員として地域の女性が多く働き、事務作業だけでなく出荷用の株の仕立てや箱詰めなど、商品生産における重要な過程でそれぞれの能力を發揮している。パートとして雇用された従業員の中には正社員として定着した事例もあり、勤続年数は最長の16年6か月となっている。正社員の登用においても毎年県内の農業高校や農業大学校の学生を研修生として受け入れているが、実際にインターンシップで受け入れた高校生が希望して就職し新たな人材確保につながっている。



写真3 更衣室兼くつろぎスペース



写真4 気分転換できるオープンテラス



写真5 スタッフとして女性が多く活躍



写真6 それぞれの能力に応じた配置



写真7 農業高校を卒業後就職したスタッフ。インターンシップを経て花匠への就職を決断



## 1 普及性

### (1) 花き経営や農業界の働き方改革のモデルとして

夏は暑く冬は冷え込みが厳しく日照量も少ない滋賀県は、気象環境の面で決して花き栽培に適していない。そうした環境下であっても関西市場からも認められるトップクラスのコショウラン生産を実現したことは、同じ県内で花き栽培に取り組む生産者の意欲向上につながるものである。近隣では、本経営体の経営主が株主の一人として支援した農業者が空き温室を利用して法人を立ち上げ、同様の栽培方法でコショウラン栽培を開始した。(有)花匠に続き県内の主要なコショウラン生産農家となっている。また、(有)花匠の誕生と発展は世代交代による経営改善の実例となり、県内の他の花き経営体でも経営移譲が進んだ。環境制御設備を導入して生産性の向上を実現したことで他の花き施設栽培農家でもヒートポンプを始めとした環境制御技術の導入が進み、近年はバラの大規模ICTハウスが建設されるなど、最先端の技術導入が進む契機になった。

また、子育てや介護をしながらでも働ける場を提供することで女性を中心に地域の雇用創出に貢献しているとともに、従業員の福利厚生に配慮する経営方針は世代交代した他の花き経営体の経営主の意識にも影響を与えている。今後農業分野で従業員の労働環境に配慮した経営体のモデルとなり、そうしたスタイルの定着に繋がっていくことが期待される。

## 2 今後の方向

安定した生産を継続するためには、優秀な人材の確保と定着が不可欠である。そのため(有)花匠ではパート従業員の正社員化を進めるとともに福利厚生をさらに充実させたいと考えている。多様化するニーズへの対応力をつけることも重要であり、情報収集と品種構成の見直しも随時行っていく。

また、近年は台風や地震による大規模停電が発生しており、気象災害や地震等、災害発生を想定した対応が益々求められている。ヒートポンプを始め生産に必要な設備の大部分を電気に頼っている全自動環境制御ハウスでは、災害等による停電を想定した対処策の整備が欠かせない。経営主は外部からの電力供給が無くなったとしてもハウス内の育成株を守り生産を続けられる体制整備の必要性を強く感じており、自家発電設備等の導入も検討しつつできるだけコストを抑えて効果的に安定電源を整備する方法を模索している。

更に経営体としての利益追求とは別の視点で、「売り手よし、買い手よし、世間よし」の“三方よし”の精神にのっとり、地域への貢献も大切にしていきたいとしている。先代は地域の発展に向け、農地の大区画ほ場整備や集落営農組織の運営、また女性の地域社会参画に向け農産物加工所の設立運営などに尽力した。その結果今も周辺住民からの信望が厚く、最終的に経営の維持発展につながった。現在の経営主も地域への貢献を大切にし、雇用創出や地元の農業高校生の研修受け入れ等、農業の担い手育成に協力してきた。先に上げた安定電源の確保においても、有事の際にその電力を地域住民に提供することや施設を避難所として提供することで、これまで支えてもらった地域へ安心を提供できる経営体として進化したいとしている。

# 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **経営（万願寺甘とう）**  
受賞者 **J A京都にのくに 万願寺甘とう部会協議会**  
住 所 **京都府綾部市**

## 受賞者のことば

代表 添田 潤

この度、令和4年度農林水産祭におきまして栄えある内閣総理大臣賞を賜わり、協議会員一同、心より感謝申し上げます。

万願寺甘とうは、大正時代に舞鶴市万願寺地区で誕生しました。その後、昭和50年代から京阪神の市場に向けた本格的な出荷を開始、需要の増加に伴い、種子を大切に守りながら、栽培面積を拡大してきました。また、平成元年には、京野菜のブランド化の先駆けとして「京のブランド産品」の第1号に認証、平成5年には「万願寺甘とう」を商標登録、平成29年に地理的表示（GI）に登録されるなど、長年の歴史を経て、今日まで歩んできました。

ここまで至るまでには、品質の安定を確保するための共選共販体制の確立、近年頻発している豪雨災害からの復興、伝統野菜特有の課題に対する栽培技術対策、Uターン、Iターンの新規就農者の育成といった担い手確保対策、有利販売を実現するための流通・販売対策等、幾多のハードルに直面しましたが、一つ一つの課題に対し、関係機関と連携しながら協議会全体で乗り越えてきました。それらの結果、「最上の万願寺とうがらし、万願寺甘とう」として、京都府内のみならず、全国でも知っていただけるようになりました。

この度の受賞は、協議会が今まで努力を重ねてきた取組に対して評価いただいたものであり、今回の受賞を励みに、地域の先人が大切に100年守り育ててきた万願寺甘とうを今後100年先までつなげていける産地として、新しい技術と調和させながら、安心安全で美味しい万願寺甘とうづくりに協議会員一同、一層努力して参りたいと思います。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

#### ア 地域の概要

万願寺甘とうを栽培している中丹地域(舞鶴市、綾部市、福知山市)は、京都府の中央部より北寄りに位置し、北部は日本海・若狭湾西部に面している。東西は56km、南北は50kmにわたり、面積は約1,241km<sup>2</sup>で京都府域の約27%を占めている。地域は山地に囲まれており、平地は域内を貫流する由良川とその支流及び中小河川による狭い扇状地や沖積地と、舞鶴湾岸の小規模な沖積平野がほとんどである。粘質土壌が多く、地下水位の高い湿性のほ場も多いため、作物に適合した土壌改良を行った上で、栽培が行われている。由良川本流の周囲には砂質土壌、福知山市の一部には黒ボク土壌があり、度重なる水害や大雨で上流から流れ込んだ肥沃な泥土が堆積し農業に適した土壌が形成されている。

第1図 京都府の地形  
(国土地理院デジタル標高地形図)



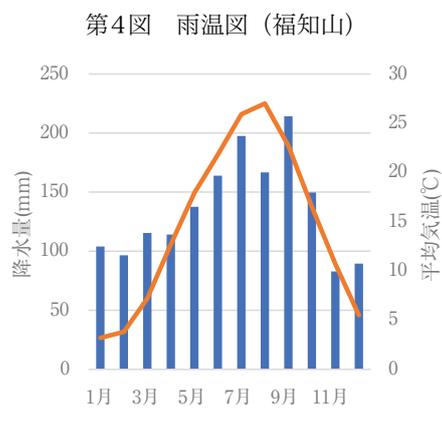
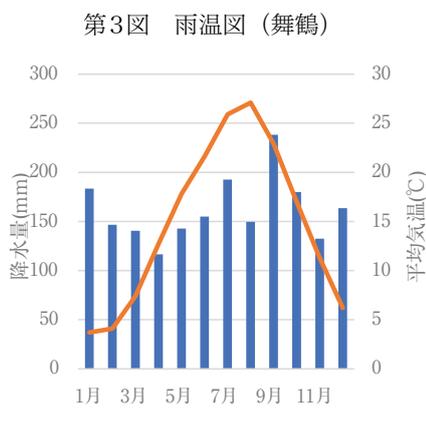
第2図 JA京都にのくに管内図



#### イ 気象

中丹地域は、いわゆる日本海側気候であり、冬季は北西の季節風の影響で雨や雪の日が多くなる。また、海から離れた中南部においては、気温の日較差や年較差が大きい内陸性気候の特徴も見られる。秋冬季は時雨や雪の日が多く、地域を貫流する由良川や舞鶴湾の影響で、霧が多いのも特徴である。

年間降水量は1,500mm程度と概ね全国平均となっているが、冬季の降水量が多い一方、梅雨時期の降水量は比較的少ない。近年は、豪雨災害が頻発しており、平成16年度以降、5回にわたり大きな豪雨災害に見舞われている。



## (2) 農林水産業の概要

中丹地域の耕地面積は3市合計で3,863haとなっている。そのうち全体の約6割が水稲となっており（2020年農林業センサス）、稲作を基幹として、野菜・茶等を組み合わせた複合経営が営まれている。野菜については「万願寺甘とう」をはじめ、「京みず菜」、「紫ずきん」（えだまめ）などのブランド京野菜を生産している。茶については、由良川流域で玉露・てん茶などの高級茶を生産しており、全国茶品評会（かぶせ茶部門）等で優秀な成績をおさめている。

第1表 JA京都にのくに管内の概要

総人口	128,448人(令和3年3月末現在)
総世帯数	57,977世帯(令和3年3月末現在)
総農家数	5,281戸(2020農業センサスより)
J A取扱販売高	17億1,150万円(令和3年度)

## 2. 受賞者の略歴

年 度	部会・協議会等の動き
大正9年頃	舞鶴市万願寺地区で万願寺とうがらしが誕生 (京の伝統野菜「伏見とうがらし」が別の品種と交雑して生まれたと考えられている。)
昭和47年	舞鶴中筋農協育苗センター建設
昭和56年	万願寺とうがらしの接木栽培成功
昭和58年	地場産万願寺とうがらしを万願寺甘とうに改称 舞鶴中筋農協「万願寺甘とう部会」発足（栽培や出荷のルール、共同選果の仕組みや基準を作成） 京阪神市場に向けた本格的な出荷を開始
昭和62年	舞鶴市全域に栽培拡大 選果場（検品場）の運用開始
平成元年	京野菜のブランド化の先駆けとして、『京のブランド産品』の第1号に認証
平成5年	「万願寺甘とう」を商標登録
平成9年	舞鶴市、綾部市、福知山市の一部の9 J Aが合併し、J A京都にのくにが誕生
平成16年	綾部市、福知山市に生産拡大
平成22年	「万願寺甘とう部会協議会」発足 青枯病・疫病抵抗性台木「台パワー」導入
平成27年	販売高が3億円突破
平成29年	G I（地理的表示：登録番号37号）に登録
令和2年	販売高が4億円突破
令和3年	日本農業賞集団組織の部大賞 受賞

※産地としての取組み経過を含む

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

#### (1) 生産の概況（令和3年度）

万願寺甘とうは、舞鶴市万願寺地区原産の万願寺とうがらしを商品化したもので、中丹地域のJA京都にのくに管内で広く栽培されている。

栽培面積は約15haで、ハウス栽培（無加温半促成）が9ha、露地栽培（一部トンネル早熟）が6haとなっており、近年はハウス栽培の割合が増加している。

生産者数は平成28年度をピークに減少しているものの、Iターンの新規就農者を中心に栽培面積が10aを超える者も現れるなど、1生産者あたりの栽培面積は増加が続いており、万願寺甘とう全体の栽培面積の維持拡大が図られている。

生産物は、5月上旬から11月末までの期間、共選共販により出荷されており、生産者が一次選果した後、地域内に2ヶ所ある検品場で検品・箱詰めした上で首都圏・京阪神の市場を中心に全国各地に向けて出荷している。



写真1 京都青果市場内に掲示された横断幕



写真2 万願寺甘とう秀品(1kg箱)

第5図 万願寺甘とう作型表



第2表 栽培状況の推移

年 度	生産者数 (名)	栽培面積 (a)	出荷数量 (t)	販売金額 (千円)	1kgあたり 単価 (円)	1生産者あたり 栽培面積 (a)
平成12年度	206	448.0	145	87,863	604	2.1
平成17年度	192	633.0	180	121,142	671	3.2
平成22年度	359	1,108.0	244	178,176	729	3.0
平成23年度	387	1,168.5	332	223,262	671	3.0
平成24年度	404	1,302.1	371	203,930	549	3.2
平成25年度	406	1,363.2	347	228,565	658	3.3
平成26年度	406	1,492.3	483	253,630	524	3.6
平成27年度	402	1,514.5	491	340,640	694	3.7
平成28年度	442	1,662.1	560	329,102	588	3.7
平成29年度	422	1,632.8	596	345,204	579	3.8
平成30年度	395	1,628.2	462	378,414	818	4.1
令和元年度	372	1,516.9	553	397,563	718	4.0
令和2年度	340	1,516.6	531	414,934	781	4.4
令和3年度	324	1,516.1	579	421,071	727	4.6

(2) 組織の概況

万願寺甘とう部会協議会(以下、「協議会」とする)は会員324戸で構成され、中丹3市それぞれに地域部会を置いている。協議会の役員は、各地域部会から選出された代表者が務めており、協議会長と2名の副協議会長を互選により選出している。

また、協議会の事務局は、JA京都にのくに営農経済部が担当している。

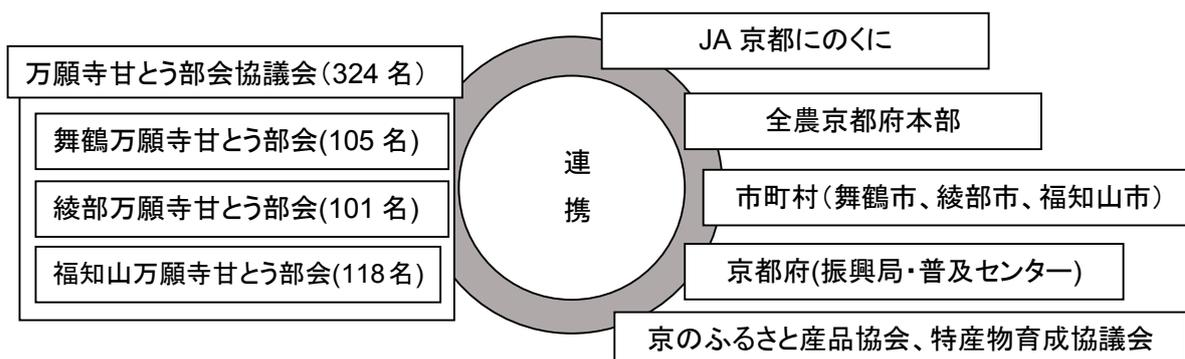
協議会では、万願寺甘とうの生産から販売に至る方針の決定やPR活動の展開等、全体的な方針等を決定しており、その方針に基づいて、それぞれの地域部会が実践している。

なお、協議会は協議体としての役割のみを担っており、会計は持っていない。



写真3 万願寺甘とう部会協議会役員会

第6図 組織の構成  
内部組織及び外部関係機関との関係(2021年(令和3年)度)



## 2. 経営の成果

### (1) 発祥の地としてのブランド戦略

協議会は、「万願寺甘とう発祥の地」として、ブランド力の向上と情報発信に力を入れている。平成元年度の『京のブランド産品』認証、平成5年度の商標登録、平成29年度のGI（地理的表示：登録番号37号）登録などを通して、他産地との差別化を図り、生産者の利益保護に努めている。



写真4 平成29年度に地理的表示（GI）に登録



写真5 ブランドイメージを統一した販促資材

### (2) 市況に影響されにくい価格形成の取組

平成26年に単価が下落したことを契機に、「販売企画プロジェクトチーム」を立ち上げた。当チームでは、量販店ニーズの高い袋詰め出荷の倍増に取り組み、定期的な契約販売の増加を実現したほか、全国展開している飲食店やコンビニ等と万願寺甘とうを使った商品開発を行うなど、企業とのコラボレーションにも取り組んでいる。

その他、地元飲食店での消費拡大や通信販売の拡大等に取り組むことにより、市場外流通による取扱量も順調に伸びており、単価の安定に寄与している。

これらの取組により、平成29年度から販売高の過去最高を更新し続け、令和2年度には販売高が初めて4億円を突破した。



写真6 大手量販店での袋詰め商品の販売



写真7 地元飲食店での消費拡大

## 1. 技術

### (1) 「京都こだわり農法」による環境保全に配慮した栽培

「京都こだわり農法」とは、伝統野菜の多い京野菜の栽培において、品種本来の特性を發揮しつつ、伝統を未来につなぐための持続可能な栽培方法を定めたものであり、「土」、「技術」、「環境」のこだわりを基盤として、品目ごとに原産地独自の伝統的農法と最新の技術を融合させたものとしてとりまとめられたものである。万願寺甘とうにおいては、肩部のくびれや柔らかい果肉、ジューシーな甘みといった伝統野菜としての本来の特徴を發揮するための基本技術として、協議会が生産者に対し遵守することを求めている。作付け前の栽培管理チェックシートと毎月1回の栽培履歴の提出により、確認を行っている。

また、万願寺甘とうはマイナー作物であるため登録農薬が少なく、産地維持のために農薬に頼らない防除技術を積極的に取り入れている。

特に、ハウス栽培では、虫害防止のための赤色ネットが広く導入されているほか、カブリダニ等の天敵利用が行われている。また、病害抑制のため、循環扇の導入が進んでいる。

### (2) 厳しい気象条件下における技術対策

日本海側気候の当地域では、早春季は日照不足と低温が課題となる。

無加温のハウス栽培では2重被覆で保温を行っているほか、定植直後はハウス内トンネルを併用するなど、こまめな温度管理によって作期の前進を図っている。

一方、夏季は猛暑日が続くなど、日中の高温が厳しい地域であり、日焼け果や尻腐れ果等の発生が課題となっている。そのため、ハウス・露地栽培に関わらず、白色マルチによる地温抑制や植物体上部の遮光資材被覆等の高温対策を導入することで、障害果の発生抑制等を図り、安定生産につなげている。

第7図 万願寺甘とう栽培管理チェックシート



写真8 高温対策資材の設置(白色マルチ)

### (3) 多収・省力化に向けた栽培技術

万願寺甘とうは、栽培期間が長期間にわたるため、生長に応じて誘引、剪定、かん水、追肥といった作業を適期に、また適切に行うことが、高収量で高品質な生産物づくりに必須である。そのため、栽培管理にはどの生産者も多大な労力を費やしていることから、省力かつ多収につながるような技術を積極的に導入している。

追肥をタイミング良く省力的に実施するために、露地・ハウス問わず多くの生産者が液肥混入器を導入し、かん水同時施肥による養液土耕栽培を取り入れている。最近では、土壤水分や日照量に基づいてかん水をコントロールする装置を組み合わせた、かん水と施肥の自動制御も普及しつつある。その他、パイプハウスの側窓や内張の自動開閉装置等の環境制御機器の導入も進めている。

また、従来、V字主枝4本仕立てで、1.8m程度の高さで摘心を行う栽培を行ってきたが、夏季以降の樹勢低下による収量や品質低下が課題となっていた。そこで、樹勢を強く維持出来る直立草姿の仕立て方法や、主枝を目線の高さで切り返す低樹高栽培の導入を進めてきたところ、これらの栽培方法により樹勢を強く維持することができ、増収が実現しているほか、誘引作業の簡略化や着果位置の低下による作業性と果実品質の向上にもつながっている。



写真9 省力化に向けた施設内環境の自動制御装置

## 2. 経営

### (1) 種子管理活動

伝統野菜である万願寺甘とうの品質（形質）を維持・担保するとともに、他産地への流出を防ぐため、協議会において種子・種苗を管理している。万願寺甘とうの種子・種苗は市販されていないため、特定の会員に採種栽培を委託し、産地で使用する全量の種子を確保している。採種用の万願寺甘とうは、訪花昆虫の侵入等による交雑を防ぐため、採種専用のハウスで特別に栽培し、生産者自らが手作業で選別している。育苗については、特定の業者に委託し、協議会役員が管理作業を随時確認することで、品質の均一化や種子流出対策を行っている。



写真10 協議会メンバーによる採種作業

なお、採種を行う赤熟果は甘みが強くなるため、青果として市場のニーズも高く人気があるものの、万願寺甘とうは種子流出防止の徹底を図る観点から、出荷は一切行っていない。

### (2) 新規就農・新規栽培者の育成

産地の高齢化により、生産者数は平成28年の442戸をピークに、ここ数年は漸減している。一方で、毎年10名以上の新規就農者を含む新規栽培者がおり、その多くは万願寺甘とうを経営の柱として取り組んでいる。

産地としての生産量や面積の維持拡大には、新規栽培者が主要な生産者として定着し、規模拡大を図っていくことが必要不可欠であることから、JAが主催する新規栽培者向け講座「万願寺甘とう実践塾」や、京都府が主催する次世代の主要な担い手の育成を目的とする「万とうゼミ」に、協議会として全面的に協力し、新規栽培者の早期技術習得を図ってきた。

具体的には、互見会等により反収の高い生産者の栽培技術を公開しているほか、「万と

うゼミ」ではSNSを活用し、ベテラン生産者への質問や生産者同士の意見交換が随時出来るようになってきている。これらの新規栽培者向けの取組の活用や、反収向上のためにベテラン生産者が試行し効果を上げた取組を積極的に取り入れることで、多くの新規栽培者が反収向上と経営安定を実現できている。

また、反収が伸び悩んでいる新規栽培者に対しては、個別の課題抽出をした上で解決に向けて取り組んでおり、土壌改善の実施等により反収が大幅に向上した事例もある。これらの取組を継続してきた結果、現在では、技術を習得した栽培歴の浅い生産者が協議会役員に就任するなど、主要生産者として産地を牽引する存在となっている。



写真11 JAが実施する特産物実践塾



写真12 ZOOMを活用した互見会の実施

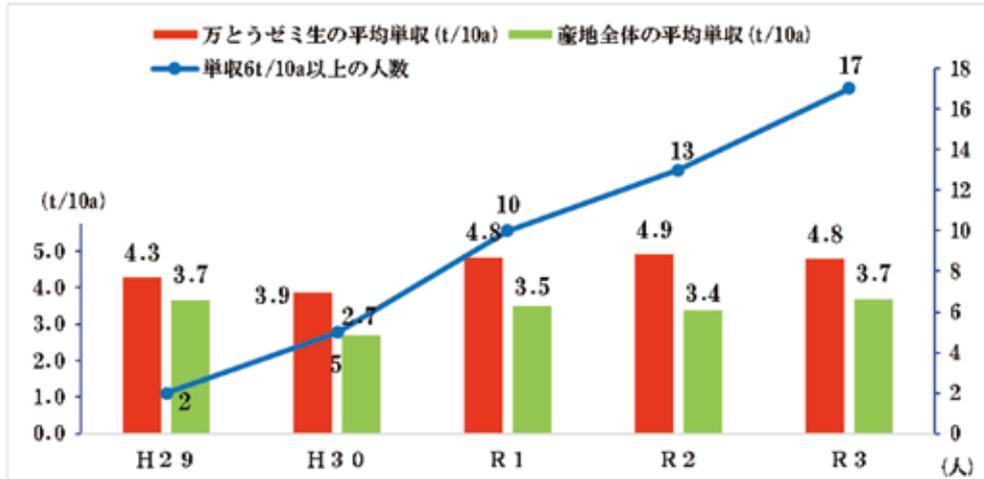
第8図 LINEを使った生産者同士のやりとり



第3表 近年の新規栽培者数と栽培状況

年 度	新規栽培者数 (名)	新規栽培面積 (a)
平成29年度	19	38.9
平成30年度	17	26.6
令和元年度	14	37.8
令和2年度	15	62.1
令和3年度	12	24.0

第9図 万とうゼミ生の生産力の推移



## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

#### (1) 生産性向上と生産コスト削減

生産性向上については、新しい栽培技術の導入による技術革新のほか、ICT技術を活用した栽培管理の改善を目指しており、特にハウス栽培では、自動かん水装置等の栽培管理を自動化できる設備の導入を進めている。また、これらの装置を活用するため、栽培環境のモニタリングポストを設置し、万願寺甘とうの生理的な特徴等についての分析を進めている。

生産コスト削減については、栽培管理の省力化を目的とした自動かん水装置や液肥混入器、側窓自動開閉機等の導入や、出荷作業の省力化を目的とした製函機や組み合わせ計量器等の導入を進めている。さらに、令和4年度には、次のステップを見据え、自動選果機の導入について、プロジェクトチームを立ち上げて検討を始めたところである。



写真13 ハウス内に設置されたモニタリングポスト

#### (2) 後継者・新規栽培者の確保・育成

後継者不足は、産地全体の大きな課題であり、後継者や新規栽培者の確保と、彼らが早期に主力生産者として経営を確立することが必要である。協議会では、これまでの取組により新規栽培者が短期間で技術を習得するためのノウハウを蓄積しており、これを今後も継続していくことが重要だと考えている。

また、今後増加することが予想される雇用労力を使った経営については、人材の確保や雇用労働力の技術習得方法等、解決すべき課題が多いと認識しており、関係機関とも協力の上、産地のモデルづくりを進めていく必要があるとしている。

## 2. 今後の方向

協議会では、将来的に販売高が今の倍となる8億円産地を目指しており、単価を維持しながら出荷量を伸ばすため、販売力のさらなる強化を図る必要があると考えている。単価の維持向上については、プレミアム商品を開発するなど、商品群、価格帯の見直しを行うほか、GI登録を活かした輸出の検討など、グローバルな視点で新たな販売先確保を進めている。

誕生から100年の万願寺とうがらし発祥の地で地域農業の柱となり、今後100年続く産地を目指して、地域とともにチャレンジを続けていくこととしている。



写真14 GI産品特別ブースに出展(輸出EXPO)

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **経営（ぶどう）**

受賞者 **JA晴れの国岡山船穂町 ぶどう部会**

住 所 **岡山県倉敷市**

## 受賞者のことば

代表 浅野 三門

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、身に余る光栄と心よりお礼申し上げます。

JA晴れの国岡山船穂町ぶどう部会は、昭和26年に「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の栽培を開始し、様々な工夫を重ねながら加温栽培技術を確認させ、全国随一の緑色系ぶどう早期出荷産地として成長してまいりました。

近年、市場ニーズの高い「シャインマスカット」への転換を進め、12月からの早期加温栽培により、ギフト需要に対応した出荷を中心に、5月～9月まで長期に安定出荷することで、販売金額は年々増加傾向にあります。

引き続き、岡山県産シャインマスカット「晴王®」を牽引する産地として貢献できるよう、産地のブランド力強化を図るとともに、栽培技術の高位平準化に努めているところであります。

燃油や肥料価格の高騰など様々な課題がありますが、部会員一丸となって課題解決にあたり、これからも高品質なぶどう生産が継続できるよう努めてまいります。

最後に、日本農林漁業振興会会長賞の受賞を契機に、今後も関係機関と連携し、船穂町ぶどう産地の維持発展に努め、歴史あるぶどう産地を次の世代にバトンタッチできるよう持続的な農業振興を図ってまいりたいと決意を新たにしております。引き続きよろしくお礼の言葉とさせていただきます。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

岡山県倉敷市船穂地区は、岡山県南西部に位置し、海拔0mの低地水田地帯から標高100mの丘陵地帯で、施設園芸を中心とした収益性の高い農業が展開されている地域である。

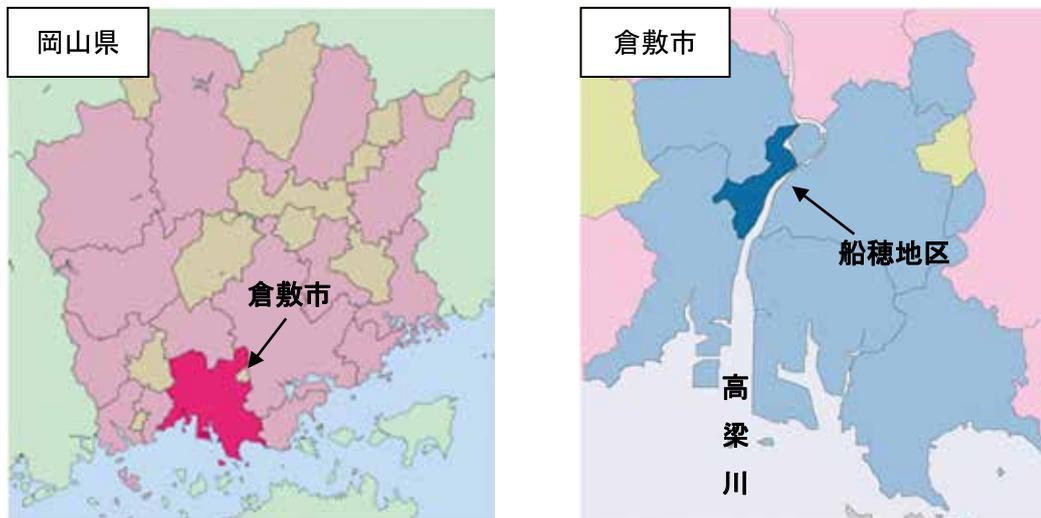
「晴れの国岡山」のキャッチフレーズが示すとおり、気象条件は温暖、穏やかであり、倉敷市の年間降水量は1,042mmと少なく、年間平均気温が15.8℃、年間日照時間は2,001時間と長く、台風等の天災も少なく、ぶどう等の施設園芸に適した地域である。

船穂地区中西部の丘陵地は第3紀層のれき岩が主であるが、古生層のれき岩ならびに花崗斑岩も一部に見られる。南東部の水田地帯は一級河川高梁川によってできた沖積平野であり肥沃な土地が多い。

高梁川の西岸に位置するために水が豊富であり、水田への基幹水路が完備されている。一方、丘陵地の大部分は、高梁川の伏流水を利用した備南畑地かんがい施設が整備されている。

当地区の中央部をJR山陽新幹線及び山陽自動車道が東西に走り、地区の南部をJR山陽線と国道2号線が通っており、総じて交通の便は良い。

第1図 倉敷市船穂地区の位置



### (2) 農林水産業の概要

倉敷市は、平野部では水稻やれんこん、ごぼう、丘陵地では、ぶどうやもも、スイートピーなど、恵まれた立地条件を活かした農業が盛んに行われている。

中でも倉敷市船穂地区は、温暖で日照豊富な気象条件を活かした「シャインマスカット」や「マスカット・オブ・アレキサンドリア（以下「アレキ」という。）」等のぶどうやスイートピーの全国有数の産地である。

特に産地を代表するぶどうは、明治26年から栽培されており、現在は、5月下旬から8

月に出荷する加温栽培が主体で、大粒で品質が良く、市場や高級果物店から高く評価されている。

また、スイートピーは、昭和30年代にぶどうの間作として導入されて以降、地域の主要品目に成長し、現在は、オリジナル商品の開発や4色セットの有利販売に努め、高い市場評価を得ている。

第1表 船穂町ぶどう部会の生産状況(令和3年度実績)

品 種	面積 (ha)	出荷量 (t)	販売額 (億円)	主な出荷先
シャインマスカット	18.9	219	6.7	東京、大阪、県内
アレキ	4.4	50	1.8	
ピオーネ	3.3	24	0.3	
その他	4.2	54	0.8	
合 計	30.8	347	9.6	

(注) 部会調べ

第2表 船穂町花き部会の生産状況 (令和3年度実績)

品 目	面積 (ha)	出荷量 (万本)	販売額 (億円)	主な出荷先
スイートピー	4.1	797	3.2	東京、大阪、愛知

(注) 部会調べ



写真1 丘陵地に広がるハウス群

## 2. 受賞組織の略歴

年次	内 容
明治 26 年	ぶどう栽培が始まる（品種：「カトーバ」、「キャンベル」など）
昭和 22 年	船穂町ぶどう部会設立
昭和 26 年	船穂町で「アレキ」の栽培開始
昭和 35 年	「アレキ」の加温栽培に成功
昭和 45 年	「アレキ」栽培で県内初となる連棟ビニルハウスを導入
昭和 55 年	「アレキ」の出荷を個別の等級格付けから J A 統一の検査体制に 転換
平成 10 年	第 28 回日本農業賞 集団組織の部 県代表
平成 15 年	新規参入者受入体制を整備し研修開始
平成 17 年	「シャインマスカット」の県内現地試験に協力
平成 20 年	船穂地区で「シャインマスカット」の栽培開始
令和 2 年	新共同選果場「船穂フルーツフラワーセンター」の完成
令和 3 年	第 51 回日本農業賞 集団組織の部 大賞受賞

### 受賞組織の経営概要

#### 1. 経営の概要

##### (1) 経営の概要

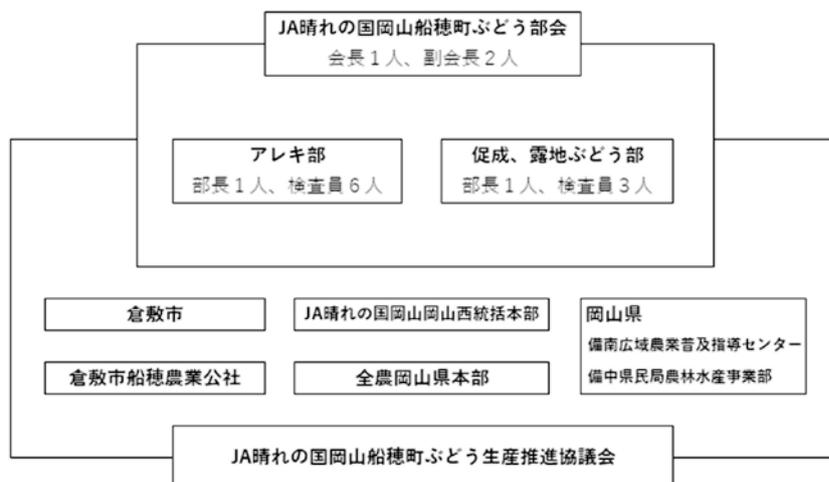
作目 ぶどう（シャインマスカット、アレキ他）

施設栽培

第3表 JA晴れの国岡山船穂町ぶどう部会の概要（令和3年度）

戸数	平均年齢	作付面積	生産量	販売額
98 戸	60 歳	30.8ha	347 t	963,090 千円

第2図 組織機構図（内部組織の機構および外部機関との関係）



## (2) 主な施設および機械類

施設栽培が中心の産地で、加温設備、自動換気装置、かん水装置、循環扇が多く導入されている他、省エネ機器の導入も積極的に行われている。

第4表 主な機械類（令和3年度末時点）

機 械 名	個人保有	組織保有
加温機	299	11
ヒートポンプ	18	
省エネ装置（排熱回収装置他）	10	
炭酸ガス発生装置	6	
自動換気装置	211	31
かん水装置	378	15
循環扇	318	9
高所作業車	4	
電動せん定ハサミ	45	
スピードスプレーヤー	1	
重機類（バックホー等）	32	

第5表 主な施設

名 称	保有形態	利用状況
共同選果場	J A	5～12月

## (3) 栽培面積

「シャインマスカット」、「アレキ」、「瀬戸ジャイアンツ」等の緑色系ぶどう品種を中心に栽培している。

第6表 品種別の作付面積（令和3年度）

単位：ha

品種	シャインマスカット	アレキ	瀬戸ジャイアンツ	ピオーネ	その他	合計
面積	18.9	4.4	1.8	3.3	2.4	30.8



写真2 シャインマスカット



写真3 マスカット・オブ・アレキサンドリア

#### (4) 栽培体系

「シャインマスカット」、「アレキ」とともに、加温時期の異なる作型を組み合わせることで、作業分散を図るとともに、5月から9月までの連続出荷体系を確立している。

第3図 「シャインマスカット」の作型別の生育ステージ

( ◡ : 加温開始、● : 発芽、▲ : 開花、■ : 収穫 )

作 型	12月			1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
12月下旬加温			◡		●			▲														■	■	■						
1月上旬加温				◡			●			▲												■	■	■						
1月下旬加温					◡			●			▲												■	■	■	■	■			
2月上旬加温						◡		●			▲												■	■	■	■	■			
2月下旬加温							◡		●		▲			▲									■	■	■	■	■			
3月上旬加温									◡	●				▲									■	■	■	■	■			
無加温														●						▲						■	■	■	■	■

第4図 「アレキ」の作型別の生育ステージ

( ◡ : 加温開始、● : 発芽、▲ : 開花、■ : 収穫 )

作 型	12月			1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
12月下旬加温			◡		●			▲														■	■	■						
1月上旬加温				◡			●			▲												■	■	■						
1月下旬加温					◡			●			▲												■	■	■	■	■			
2月上旬加温						◡		●			▲												■	■	■	■	■			
2月下旬加温							◡		●		▲			▲									■	■	■	■	■			
3月上旬加温									◡	●				▲									■	■	■	■	■			
無加温														●						▲						■	■	■	■	■

## 2. 経営の成果

### (1) 産地衰退の危機と「シャインマスカット」の導入

船穂町(現 船穂地区)は明治26年にぶどう栽培が始まって以降、岡山県を代表する「アレキ」の産地として発展してきた。しかし、バブル崩壊による景気後退や、種無し品種の人気拡大により、平成9年の10億4千万円をピークに年々販売額は減少し、平成21年には、5億9千万円と過去最高販売額の6割程度まで激減し、産地衰退の危機感が漂っていた。

そのような中、農研機構が実施した「品種登録出願中品種の普及加速化のための現地栽培調査試験」への協力を機に、「シャインマスカット」が、「アレキ」に比べて房づくり作

業時間が短く、低コスト生産が可能なことなど有利性を見極め、いち早く導入を進めた。そして、「アレキ」栽培で築き上げた加温栽培技術や房づくり技術を活用し、他産地に先駆けて「シャインマスカット」の加温栽培技術を確立することで、高品質ぶどうの早期出荷産地として全国的地位を築いており、令和3年の販売単価は3,072円/kgで過去最高となった。

第7表 ぶどう販売単価の県平均、4大市場との比較

品 種	年	平均単価（円/kg）		
		船穂町ぶどう部会	岡山県	4大市場 (京浜、京浜衛星、名古屋、京阪神)
ぶ ど う 全 体	平成30年	2,401	1,175	1,138
	令和元年	2,557	1,223	1,188
	令和2年	2,549	1,426	1,402
	令和3年	2,774	1,510	1,612
シ ャ イ ン マ ス カ ット	平成30年	2,887	2,110	1,932
	令和元年	3,035	2,078	1,905
	令和2年	2,934	2,260	2,110
	令和3年	3,072	2,316	2,246

(2) 「シャインマスカット」による緑色系ぶどうの認知拡大

一方「アレキ」では、これまでに培われた技術を活かしつつ、出荷形態の変更や高級和菓子の材料としての提供など、消費者ニーズや社会情勢の変化に対応したブランド強化に努めた。「シャインマスカット」の人気拡大により緑色系ぶどうの認知が拡大したことも功を奏し、令和3年の「アレキ」販売単価は3,600円/kgを超え過去最高となった。

第8表 「アレキ」出荷形態の割合（%）

	1 kg 化粧箱	1 房化粧箱	4 kg 箱	パック
平成16年度	44	30	3	23
令和3年度	1	65	16	18



写真4 「アレキ」1kg化粧箱（左）と1房化粧箱（右）

### (3) 担い手確保による産地の維持拡大

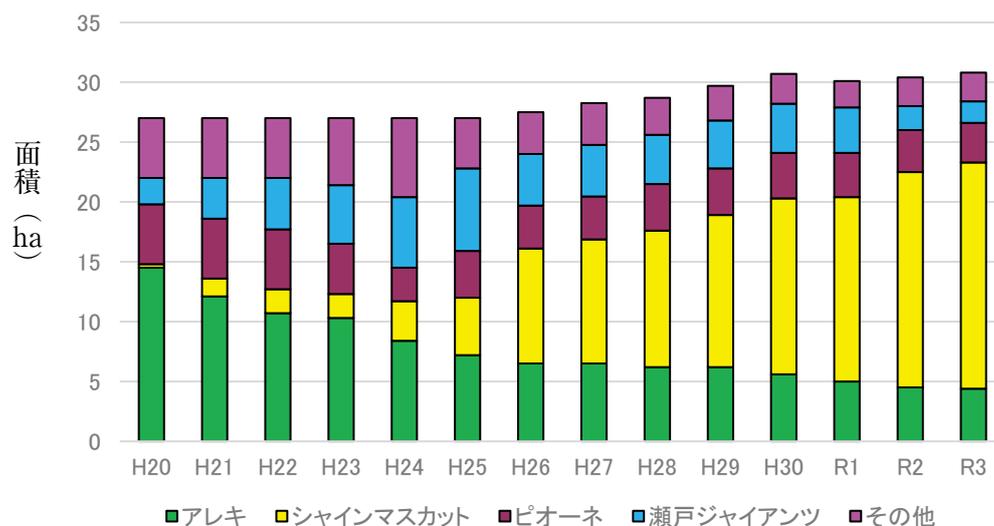
平成15年に他産地に先駆けて新規参入者の受入体制を整備し、担い手の確保・育成に取り組んだ結果、園地流動化が進むなど産地衰退に歯止めがかかり、産地面積は増加傾向にある。

また、農業後継者や新規参入者で構成する青年部が、ハウス建設やフィルム張替の請負や積極的なPR活動による産地ブランド力強化に大きく貢献している。

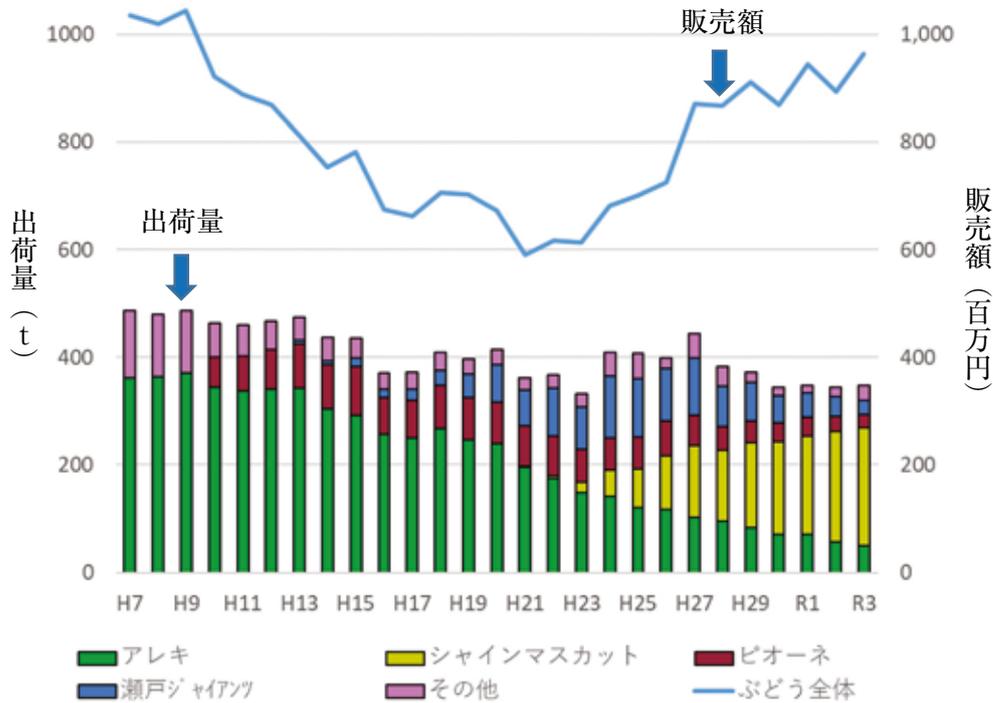
### (4) 「シャインマスカット」と「アレキ」の相乗効果でV字回復

県内でいち早く導入した「シャインマスカット」は、栽培技術の確立により有利販売を実現しており、栽培面積、出荷量ともに産地の60%を超える主力品種に成長している。「アレキ」においてもPR活動によるブランド力強化を続けた結果、令和3年の販売額は9億6千万円を超え、最盛期と同水準へV字回復を果たしている。

第5図 品種別栽培面積の推移



第6図 販売金額および出荷量の推移



受賞財の特色

1. 技術

(1) ぶどうの12月加温技術の確立

「シャインマスカット」の加温栽培は、船穂地区で培われた「アレキ」の加温技術が基礎となっている。特に12月加温は、ぶどうの休眠が醒める前に加温を開始するため普通加温（1月以降の加温）の栽培技術では、発芽不良や新梢伸長不良、花穂の減少などの障害が発生しやすい。船穂地区では試行錯誤の末、加温開始時に休眠打破効果を狙って夜温を25℃以上、昼温も35℃まで高めるとともに、高温障害を防ぐために散水して湿度を維持する「高温高湿度処理」により、順調に新梢が伸長し、花穂を確保できることを明らかにした。

また、12月加温は普通加温に比べて樹勢が低下しやすく、花穂や新梢の発育不良などによる収量・品質の低下、更には白紋羽病による樹体枯死も引き起こした。このため、計画的な改植の徹底、コンパクトな樹冠、全面堆肥マルチなど独自の樹勢強化技術を開発した。

特に、堆肥マルチは、ハウス内が蒸れにくくなり、果実表面の果粉が増えて外観の優れた果実生産につながるだけでなく、病害や雑草の発生抑制により、殺菌剤や除草剤の使用削減にもつながっている。



写真5 ハウス内全面に敷き詰められた堆肥(厚さ10cm程度)

## (2) 「アレキ」の技術を活かした「シャインマスカット」の高品質生産

船穂地区では、導入当初は「シャインマスカット」も「アレキ」と同様な管理で加温栽培をスタートした。その後、「アレキ」の加温技術をベースに、栽培方法を模索した結果、加温温度は「アレキ」より低くても良い一方、日中の高温乾燥には注意が必要なことが確認できた。

また、「アレキ」ではこまめな摘心により果粒肥大を促進させており、この技術を「シャインマスカット」に応用し、果粒肥大の優れた高品質な果実生産を実現している。

さらに、糖度の高い美味しい「シャインマスカット」にするために、反射マルチの敷設や葉の枚数調整など、「アレキ」とは異なる栽培方法を確立し、外観の優れた大粒の「シャインマスカット」早期出荷産地として全国的に名声を博している。



写真6 摘心を徹底した枝管理



写真7 糖度向上のため反射マルチを敷設

## (3) 安心・安全な栽培への取組

施設栽培ではハダニ類の発生が多く、薬剤抵抗性がついたハダニの出現などに苦慮してきたため、天敵製剤「ミヤコバンカー」の導入や土着天敵の保護など、様々な技術を組み合わせ合わせたIPMに取り組むことで、安全・安心な栽培を目指している。



写真8 天敵の定着の確認



写真9 天敵製剤「ミヤコバンカー」の設置

## 2. 経営

### (1) 「シャインマスカット」のメリットを活かしたぶどう経営

「シャインマスカット」の労働時間は「アレキ」の76%と少なく、特に房づくりの作業時間は68%と省力となる。同様に経営費は「アレキ」の75%と少ない。特に加温栽培では燃料代を低く抑えることができるため経営的なメリットが大きく、船穂地区では「アレキ」主体の経営から、「シャインマスカット」を主体とする緑色系ぶどうの経営に転換している。

## (2) 非破壊糖度計を利用した共販出荷体制

昭和55年に農家個別の等級格付けからJA統一の検査体制に転換している。また、定期的に出荷する果実の糖度を非破壊糖度計（フルーツセクター）で確認することで産地全体の品質を揃え、市場評価を高めている。生産者ごとにセリに掛けるシステムは、高品質なぶどうを出荷した生産者が高く評価され、栽培意欲の向上に繋がっている。



写真10 「シャインマスカット」1房化粧箱



写真11 非破壊糖度計による検査

## (3) 選果能力をアップした新選果場の整備

近年の消費者ニーズの変化に伴い、ぶどう品種の多様化が進み、選果作業の効率化・省力化が課題となっていた。このため、令和2年度に新たな選果場「船穂フルーツフラワーセンター」を建設し、データ管理システムを備えた選果ラインを導入したことにより、選果作業の効率が大きく改善した。また、選果データを速やかに生産者にフィードバックすることで、栽培技術の向上につなげている。



写真12 選果能力が向上した新選果場

## (4) 生産者自ら取り組む積極的なPR

新品種の登場や消費者ニーズの変化により、最高級ぶどうの「アレキ」であっても、以前のように作れば売れる時代ではなくなってきた。「アレキ」のトップ産地として、生産者自

らも営業活動が重要だと考え、地元や首都圏などで積極的なPR活動を行っており、これらの取組が販売額V時回復の大きな要因の一つとなっている。



写真13 果専門店でのフルーツ教室でPR

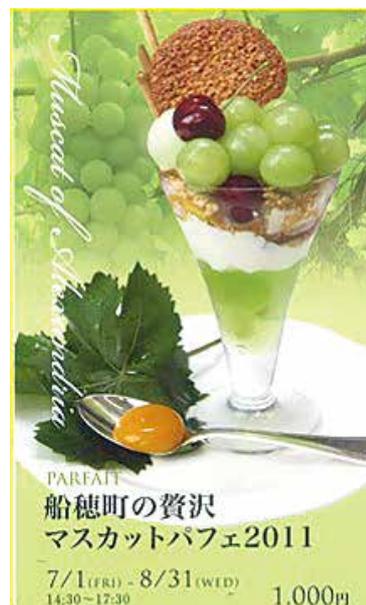


写真14 マスカットパフェ

#### (5) 産地を支える担い手

県、市、JA、農業公社と連携してぶどうの研修ほ場を設置し、他産地に先駆けて、平成15年から新規参入者の受入を開始した。受入にあたっては、就農オリエンテーションから体験研修、2年間の農業実務研修を経て栽培技術を習得したうえで就農する仕組みを整えた。また、離農する高齢農家のハウスを利用することで初期投資を抑えるなど、担い手の受入を計画的に行う体制が整備されている。

また、就農5年未満の農家に対して、農業普及指導センターやJAが初心者講習会を開き、通常の講習会では訊きにくい部分のフォローに努めている。また、若手農家で結成した「青年部」では、ベテラン農家の「匠の技」を伝承するための勉強会を開催しており、これらの活動が技術の高い生産者の育成と技術レベルの底上げに繋がっている。

平成15年以降に就農した21名（新規参入者10名、Uターン就農者11名）は、産地面積の22%を占めており、産地の維持、活性化に欠かせない存在となっている。



写真15 新規就農者の支援



写真16 ベテラン農家による技術の伝承

## 1. 普及性

### (1) 「シャインマスカット」の栽培技術の普及とブランド力向上

「シャインマスカット」の加温栽培技術を県内産地へ幅広く普及させる一方、天敵等を利用した環境にやさしい農業にも取り組んでおり、他産地でも普及が見込まれている。また、船穂地区の「シャインマスカット」は、県産「シャインマスカット」の統一ブランド「晴王®」のなかでも市場から高い評価を得ており、県内だけでなく日本中から注目されている。

### (2) 担い手の確保による産地活性化

平成15年から新規参入者の受入を開始し、地域が一体となって担い手の確保・育成に取り組む、早期の経営確立につなげている。頑張る新規参入者に刺激を受け、地元へUターンする後継者も増えており、優良事例として他産地が参考としている取組である。また、平成25年には後継者クラブ員の妻たちが「船穂農業女子会」を結成し、女性ならではの視点でPR活動に取り組むなど、若い世代の活動が産地の活性化に結びついている。

### (3) 農福連携の取組

大規模農家では、地元の障害者福祉サービス事業者に出荷箱の箱折や、ぶどうの枝管理作業を依頼しており、これらの取組は農福連携の先進事例として注目され、他産地にも広がっている。

## 2. 今後の方向

### (1) 果樹産地構造改革計画のステップアップ

平成30年に策定した「果樹産地構造改革計画」を基に、さらなる生産拡大や担い手確保に向けて、農地流動化、新規就農者受入、販売促進などを柱に必要な取組を進める。

### (2) 環境にやさしい農業生産への取組

船穂町ぶどう部会の独自技術である大量の堆肥施用は、病害や雑草の抑制だけでなく、化学肥料低減や農地の炭素貯留にもつながっている。また、加温栽培での省エネ資材、ヒートポンプ等の導入や、天敵導入による殺虫剤の使用低減に取り組むなど、環境にやさしい農業の実現に向けて、引き続き取り組んでいく。

### (3) 高品質生産と担い手確保による産地力の強化

日本一のぶどう産地として生産を維持していくとともに、船穂地区におけるぶどう栽培技術の基礎となっている「アレキの匠の技」の次世代への継承、市場で人気の高い「シャインマスカット」の高品質生産を推し進め、ぶどう産業の発展を図っていく。

# 天皇杯受賞

受賞財 技術・ほ場（飼料生産部門）

受賞者 株式会社 アドバンス

住所 熊本県菊池市

## 受賞者のことば

代表 永田 浩徳

令和3年度の一般社団法人日本草地畜産種子協会主催の「第8回全国自給飼料生産コンクール」での農林水産大臣賞の受賞に続き、令和4年度の農林水産祭において、名誉ある天皇杯をいただくことができ、身に余る光栄であり、役員および構成員、職員一同感謝の気持ちでいっぱいです。

株式会社アドバンスは熊本県北部の八方ヶ岳から東部の阿蘇外輪山の鞍岳まで連なる山林や、菊池溪谷を成す清冽な菊池川の源流などの豊かな自然に囲まれた菊池地域の旭志地区にあります。菊池地域は生乳生産量が西日本一の熊本県の中でも酪農の盛んな地域です。

旭志地区のコントラクター利用組合の役員が視察研修で立ち寄った北海道のTMRセンターに感銘を受けたことをきっかけに、地区の酪農家に声をかけ、平成19年に酪農家20戸を構成員として設立しました。飼料用トウモロコシのサイレージ調製及び発酵TMR製造・供給を目的として、TMRセンターおよび大型バンカーサイロを整備し、当時は作業受託面積延べ130haで経営をスタートしました。その後、「地域の酪農家の核となる組織」を目指して、令和2年には作業受託面積延べ328ha、発酵TMR製造21,889tまで規模拡大を図ってきました。

加えて、平成28年には育成牧場を整備し、構成員から乳用種育成牛の預託と地域のキャトルブリーディングステーションと連携した黒毛和牛の受精卵移植の取り組みを開始し、地域の和牛子牛供給についても大きな役割を担っています。

今後とも、これまでの経営方針を変えることなく、作業受託や飼料製造、育成預託事業でさらに実績を重ねていくとともに、新規就農者や高齢酪農家への飼料供給による経営支援といった菊池地域の畜産業の発展を目指し、地域と共に歩む飼料生産組織として活動を続けてまいります。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

株式会社アドバンス（以下、「アドバンス」とする）が所在する菊池市（第1図）は、熊本県北部に位置する人口約46千人の市であり、山林や溪谷などの豊かな自然に囲まれた地域で、菊池平野を中心に肥沃な土地を形成している。気候は、夏は蒸し暑く曇天が多く8月の平均気温は27.4℃、冬は寒く晴天率が高く1月の平均気温は4.4℃で、年間の寒暖の差が大きい。また、年平均気温15.9℃、年間降水量は1,915mmとなっている。

第1図 熊本県菊池市の位置



### (2) 農林水産業の概要

菊池市における農業産出額は383億6千万円で、うち畜産が295億7千万円と大きな比重を占め、その内訳は豚(107億円)、肉用牛(91億円)、乳用牛(85億円)の順である(2020年農林業センサス)。

農業経営体数は1,981経営体で、うち肉用牛238経営体、乳用牛131経営体、豚37経営体である。特に菊池地域の乳用牛頭数は、生乳生産量が西日本一の熊本県において約4割を占め、酪農の盛んな地域となっている。また温暖な気候条件を活かし、飼料用トウモロコシの二期作体系による生産が積極的に行われている地域でもある。

## 2. 受賞者の略歴

アドバンスは、菊池市の旭志地域（旧旭志村）で平成19年4月に設立され、同地域の酪農家20戸を構成員として飼料用トウモロコシのサイレージ調製及び発酵TMR（完全混合飼料）製造・供給を目的として、TMRセンターおよび大型バンカーサイロ8基を整備し、受託面積延べ130haから取り組みを開始した。

平成22年度より、同社が製造した発酵TMRを肉用牛農家にも供給を開始し、平成27年度には大型バンカーサイロ3基を増設し、サイレージの増産を図った。平成28年度には育成牧場を整備し、地区内の酪農家から乳用種育成牛の預託と地域のキャトルブリーディングステーション（CBS）と連携した黒毛和牛の受精卵移植の取り組みを開始し、地域の和牛子牛供給についても大きな役割を担っている。

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

令和2年度は、役員4名、職員8名、臨時雇用1名により、約600筆のほ場において飼料用トウモロコシの作付、発酵TMRの製造、育成牧場で預託を受けた育成牛の飼養管理に取り組んでいる(写真1)。



写真1 アドバンスのみなさま

収穫した飼料用トウモロコシを大型バンカーサイロでサイレージ調製し、このトウモロコシサイレージを主原料とした発酵TMRおよび遺伝子組換え作物を使用していないNon-GMOの発酵TMRの2種類を製造し供給している。

平成28年度には、育成牧場を整備し、乳用種育成牛の預託を受けている。JA菊池CBSから提供を受けた黒毛和種の受精卵をアドバンスで預託を受けた育成牛に移植し、生産された子牛をCBSに出荷している。



写真2 大型バンカーサイロ

### 2. 経営の成果

アドバンスでは実面積193haで飼料用トウモロコシ二期作の作付作業を行い年8,900kg生産している。収穫作業はコントラクターに委託することにより、トウモロコシの収量および品質を高く保ち、収穫時期も発酵TMRの製造に専念できる体制となっている。

TMRにはエコフィードを積極的に活用し、年間21,889tを利用者に供給している。また、構成員のうち7戸の酪農家へはNon-GMOの発酵TMRを供給し、これを給与した生乳は、付加価値をつけ出荷している(写真3)。

発酵TMR供給酪農家を年2回巡回し、飼養管理指導により技術の向上を図っており、1頭当たりの平均乳量は県平均よりも多い。

アドバンスが飼料生産を受託する面積は、旭志地域で離農等により使われなくなった農地を集積し193ha(延328ha)に拡大している。集積した農地約600筆のほ場は、地理情報システム(GIS)を活用し効率的な飼料生産管理を行っている。



写真3 Non-GMOのTMRを給与した乳牛の生乳は付加価値をつけ出荷している。

育成牧場（写真4）では250頭を飼養し、これらへの黒毛和種受精卵移植により、菊池地域での黒毛和種肥育素牛供給の一翼を担っている。本成果は、地域の酪農と和牛生産を支える大規模自給飼料生産・活用型TMRセンターとして、我が国の自給飼料基盤と地域畜産業の振興を図る外部支援組織のモデルとなる素晴らしい事例であり、先導的な役割を果たすものと期待される。



写真4 育成牛舎  
預託された育成牛の飼養管理と黒毛和種受精卵移植を行う

### 3. 女性の活躍

職員8名のうち2名が女性であり、その1名はほ場作業の管理や書類作成を担い、他の職員が飼料生産などに集中して取り組むことができる。

#### 受賞財の特色

##### 1. 技術

###### (1) 高品質で持続的なトウモロコシサイレージ生産技術

アドバンスは大規模飼料生産組織として、飼料用トウモロコシ二期作の作付（耕起、播種、除草散布）を行い、収穫作業の大部分は同地域内の旭志中央支所コントラクター利用組合に委託することで、飼料収穫作業を分業化した。この分業化によりトウモロコシの収穫時期も発酵TMRを製造できる体制となっている。その結果、令和2年度実績で県内のTMRセンターによる年間製造量の約半量をアドバンスで製造している（県内にあるTMRセンターは6か所）。

一期作目の飼料用トウモロコシは相対熟度が100日から123日の4品種を作付することで、収穫時期を分散し適期収穫を行うとともに、二期作目の播種作業を分散している。そして二期作目は早熟が期待される品種を作付することで品質向上を図っている。コントラクターの自走式ハーベスターで乳酸菌を添加しながら収穫した飼料用トウモロコシを、アドバンス敷地内の大型バンカーサイロに詰め（幅12m×奥行40m×高さ3m×11基、写真5）、大型ホイールローダーで踏圧することにより、高密度で発酵品質の良好なトウモロコシサイレージを効率的に生産している。（写真5）。飼料用トウモロコシの収量レベル（10a当たり、3

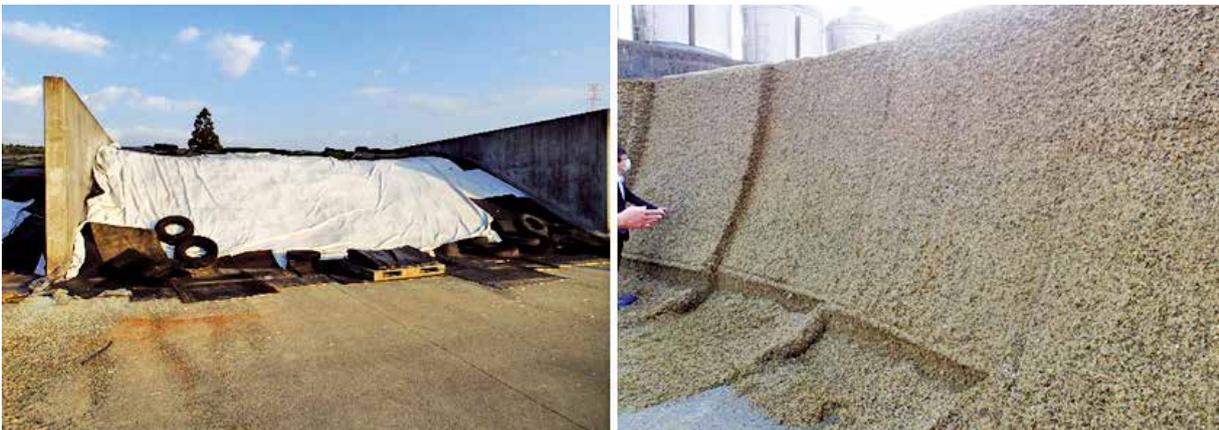


写真5 バンカーサイロ（左）とその取り出し面（右）

年平均)は、一期作目4,510kg、二期作目4,390kg、合計8,900kgと安定している。栄養価については、四半期ごとに発酵後のトウモロコシサイレージの飼料分析を行い、乾物率29.3%、粗タンパク質率9.1%、TDN73%と全国平均よりも高い。

発酵TMRには、トウモロコシサイレージを45%使用し、醤油粕や豆乳粕といったエコフィードを積極的に活用し製造することで、慣行飼料より低価格の発酵TMRを年間21,889tほど利用者に供給している。また、一期作目と二期作目のトウモロコシを等量ずつ混合することで通年での栄養価の均質化を図っている。TMRはトランスバッグに900kg充填後、油圧で負荷をかけ脱気することにより、高品質の発酵TMRとなっており、廃棄や利用農家からのクレームはほとんどない。また、これまで計画通りの供給ができないことはなかったが、1~2年ほど前に飼料用トウモロコシの収穫量が少なく、原料不足の予測がされたことがあり、トウモロコシサイレージの使用量を調整した発酵TMRを試験的に製造したことがあった。その際に、飼料分析を行うとともにサンプル飼料を農家へ供給し評価を受けており、原料不足時にも対応可能な手順を整えている。

製造する発酵TMRは、日乳量35kgレベルに合わせた栄養濃度のもの1種類であるが、一般向けと遺伝子組換え作物を使用していないNon-GMO向けの2つをラインで分けて製造している(写真6、7)。Non-GMOの発酵TMRを給与した乳牛の生乳(Non-GMO飼料給与した県内生産量の4割を占める)は、県酪連を通じ生協へ付加価値をつけ出荷している。発酵TMRの組成は品質の安定を第一に考えてたどりついたもので、1種類のTMRで搾乳牛のみならず、育成牛(乳用牛、肉用牛)向けの胃をつくる飼料もカバーする高品質なものである。



写真6 TMRの梱包  
Non-GMO用のラインもある



写真7 トランスバッグでTMRを発酵、保存する

発酵TMR供給酪農家を関係機関と年2回巡回し、飼料給与や家畜生産管理に係る指導を行うことで、技術の向上を図っている。併せて、酪農家のニーズに沿ったTMRの改良を続けることで、近年は高いレベルで発酵TMRの品質が安定している。発酵TMRの供給を行っている酪農家の1頭当たりの平均乳量は33.3kgであり、県平均30.0kgと比べ3.3kgも多く生産している(令和3年度4月)。また、これらアドバンスの有する機能は、規模拡大を志す者や高齢者の経営延長への対応、或いは新規就農者の支援など、地域が必要とする多様な役割をも果たしうるものであり、実際に、酪農への新規就農が今年度1件見込まれている。

自給飼料の生産と利用は、飼料費の低減だけでなく、たい肥の還元による地域資源循環の効果もある。たい肥は各農家で切り返して腐熟後、ほ場を管理している各構成員がそれぞれ投入している。飼料用トウモロコシの二期作目を不耕起栽培していることから、二期作

目の播種時に堆肥散布ができないため、各農家の希望に従い2～3年ですべてのほ場にたい肥を投入できるように、一期作目または二期作目のほ場の一部をローテーションで休耕し、たい肥を散布している。たい肥の投入量は、8t/10aと多めに散布することで、一期作目では県平均収量の4,300kgよりも200kg高い収量を確保している。

このように家族経営が酪農の中心であった地域において、飼料用トウモロコシの生産、サイレージ調製および発酵TMR製造を一括で行うことにより、乳牛の飼養管理に集中できるよう酪農家の軽労化を実現したことは高く評価できる。

## (2) GISやICTを活用した効率的なほ場管理システム

アドバンスが所在する菊池市旭志地域の酪農家戸数は、離農等によりアドバンス設立時に比べて25%程度減少しており、その農地をアドバンスが借地形態で集積することで、耕作放棄地の解消、地域の農地維持にも貢献している。このように集積した受託延べ面積では、設立時の130haから現在（令和3年）はほぼ2倍の328ha（実面積は193ha）に拡大している。構成員の自作地・借地のほか、アドバンスが直接借地契約を締結しているケースもあり、農地提供者は99戸となっている。これらアドバンスが管理する農地は約600筆にも及ぶことから、その栽培・収穫等の作業を管理するために、農研機構のGISほ場管理システムの開発に協力し、この情報通信技術であるICTを活用したシステムを利用して効率的な管理を行っている。具体的には、どのほ場にいつ播種したかなどを全地球測位システムのGPSロガー等により記録し、作業担当者や作業内容ごとに色を分けマップ上に落とし、一目で「見える化」している。このことにより、各ほ場の作業進捗状況を把握し、作業担当者間で情報を共有し、今後の作業計画を立て、効率的な管理につなげている。



写真8 GISほ場管理システムで作業進捗状況を確認している様子

## (3) 地域連携による酪農および和牛産業の振興

アドバンスでは平成28年度に畜産クラスター事業を活用して育成牧場（300頭規模）を敷地内に新たに設置し、酪農家から乳用種育成牛の預託を開始した。一方で、平成29年度には、肉用子牛の安定供給（年間500頭供給）を目的としたJA菊池CBSが設置された。そこでアドバンスに預託された育成牛にCBSから提供された黒毛和種の受精卵の移植を行い、生産される約180頭の和牛子牛をCBSに出荷する流れをつくることにより、地域で不足していた和牛子牛供給についても大きな役割を担っている（第2図）。育成牧場の併設は、酪農家の育成牛にかかわる労力軽減だけでなく、CBSから提供を受けた黒毛和種の受精卵を移植することにより黒毛和種肥育素牛供給の一翼も担い、酪農業だけでなく、和牛産業も包含した地域畜産業の持続性を高める役割を果たしている。

第2図 地域におけるアドバンスの役割



## 2. 経営

アドバンスは役員4名、工場長以下職員8名、臨時雇用1名で、うち農業従事者数4名で、菊池市旭志地域の周辺農家の約600筆の農地を集積し、実面積193haで飼料用トウモロコシを2期作延べ328ha栽培し、直近3年平均で年間8,900kg/10aを生産し、発酵TMR製造・供給する飼料生産組織である。ほ場作業ではGISシステムを利用し、作業の効率化を図っている。また、収穫作業については、コントラクターに6,500円/10aで委託している。酪農家20戸が各25万円を出資し株主となり、員外6戸を含め27戸に発酵TMRを供給している。トウモロコシサイレージの栄養価はTDN73%と平均以上の品質であり、これをベースに、豆乳粕、醤油粕などエコフィード活用の発酵TMRで、令和2年度は21,889t製造・供給した。発酵TMRは一般向けとNon-GMOの2種類をほぼ同量、製造している。なお、組合員と非組合員とでは1kgあたり1円90銭程度の価格差で提供されている。

また、300頭規模の預託育成牧場を整備し令和2年度は6ヶ月齢から18ヶ月齢までの250頭の預託を行い、構成員の負担軽減を図るとともに、黒毛和種の受精卵移植を行い、年間180頭の肥育素牛を地域のCBSに供給し、繁殖・肥育一貫体制を支援している。

令和2年度の売上高は、飼料売上高6億2,397万円、育成収入3,559万円の計6億5,955万円となっている。

## 3. 女性の活躍

工場長以下職員8名のうち2名が女性であり、1名は事務、1名は生産管理を担当して

いる。事務員の1名は、ほ場作業の管理他、書類作成・提出等を一人で担っており、他の職員が集中して飼料生産や育成牧場の飼養管理に取り組めるようになっている。生産管理担当の1名は、フォークリフトの免許を取得し、TMR製造を行うことができるようになったため、従業員間の負担が分散され、経営の効率化と生産性向上に大きく貢献している。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

アドバンスは、酪農家の共同利用組織として、飼料生産という非常に労力のかかる業務を土地の集積を進めながら栽培等管理を一括で行い、収穫物をサイレージ調製して発酵TMRを製造・供給し、乳牛の飼養管理に集中できるよう酪農家の軽労化を実現した。地域の温暖な気候を生かしたトウモロコシ二期作栽培に関して播種時期や収穫時期を分散させるための品種の選定、発酵TMRの栄養価の通年での均質化等のノウハウも非常によく考えられている。実際に、アドバンスの成功を参考に米生産を主体としていた県内の集落営農法人が新たにTMRセンターを開設するきっかけとなっており、その実績・波及効果は非常に大きいといえる。

また、アドバンスは、酪農家を巡回し飼養管理技術の指導を行う等、地域の生産技術水準の向上にも貢献し、規模拡大を志す者や高齢者の経営延長への対応、或いは新規就農者の支援など、地域が必要とする多様な役割をも果たしている、これらは、自給飼料生産・活用型酪農経営の展開を支える支援組織のあり方模範を示すものといえる。

さらに、アドバンスは預託育成牧場を整備し、酪農家の育成にかかわる労力を軽減し、より一層搾乳等の飼養管理に集中できる体制としている。アドバンスが位置する菊池市は酪農とともに肉用牛肥育も盛んであり、預託乳用種育成牛に黒毛和種の受精卵を移植することにより、黒毛和種子牛を分娩させ、前述のCBSを通して地域の肥育農家に供給するなど、酪農のみならず和牛生産にも大きく貢献している。これらの取り組みは、存在する近隣地域での酪農と和牛生産を支える大規模自給飼料生産・活用型TMRセンターとして、我が国の自給飼料基盤と地域畜産業の振興を図る外部支援組織のモデルとして素晴らしい事例であり、普及性の高い先導的な役割を果たしていると考えられる。

### 2. 今後の方向

構成員は、アドバンス設立時から出入りはあるものの21戸を確保しており、また、構成員以外にも発酵TMRの供給、育成牧場の整備による育成労力の軽減に寄与するなど、もはや地域畜産に欠かすことの出来ない存在となっている。特に高齢の畜産経営者にとっては、良質で比較的安価な発酵TMRの供給を受けることで経営が安定し、労力面でも無理がないため、廃業を回避することができ、畜産農家の維持に貢献している。また、新規就農については、発酵TMRという栄養条件を満たした飼料の支援と巡回指導の支援を受けることが可能となっている。

具体的には、TMRの製造は12月～翌5月がピークであり、現在最大で月に2,100tを製造しているが、今後、作業受託面積および発酵TMR製造量を維持・拡大することで、高齢者の経営延長や新規就農への支援を更に進めることを考えている。加えて、育成牧場の

預託実績を積み重ね、飼料生産、発酵TMR製造との両立を継続し、構成員の労力軽減や規模拡大を後押しするなど、菊池地域の畜産業の発展に貢献していくことが期待されている。

## 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **経営（畜産経営）**

受賞者 **吉野 毅・吉野 聡子**

住 所 **岐阜県高山市**

### 受賞者のことば

吉野 毅・聡子

この度、第61回農林水産祭において内閣総理大臣賞を賜り、身に余る栄誉を受けまして、誠にありがとうございます。これもひとえに日頃よりお世話になっている地域の方々、関係機関、社員と多くの方々のご指導、ご厚情の賜物と深く感謝申し上げます。

私たちは、「安全・安心で旨い豚肉生産」を目指して、平成元年より、夫婦2人でゼロから養豚を始め、切磋琢磨し、一つ一つ話し合っ進めてきました。時には話し込んでいるうちに夜が明けることもありました。一番大きな決断は、安全・安心な豚肉生産をするために、抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず、ワクチン以外の薬剤に頼らない豚づくりをする事でした。病気は侵入を防ぐ事が肝心と考え、創業当初から農場での作業前にシャワーを浴びてから飼育管理するなど防疫対策を徹底していました。当時は、「作業前のシャワーは意味があるのか」と笑われることもありましたが、信念を持ち、さらなる徹底した飼養衛生管理に取り組んでまいりました。

また、養豚が地域振興の歯車のひとつとなれるよう地域の飼料用玄米を活用したり、栗の産地では、規格外の栗を生産者さんから買い、栗を与えた豚づくりをしています。また、世界遺産白川郷が有る白川村の企業誘致を受けて国の畜産クラスター事業を活用し、新たに白川農場を建設しました。国内外から訪れる観光客の皆さんに食べていただき、観光振興にもなればと、ブランド豚づくりに励んでいます。

今後も消費者の皆様の事を考えた豚づくり、「食卓に美味しい笑顔と安全・安心をお届けします」を胸に刻んで、精一杯環境に配慮した養豚業にたゆまぬ努力をしていきたいと思ひます。農畜産業を目指す若者が夢と希望を持てるよう、微力ながら今後も寄与して参りたいと思ひます。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

高山市は、岐阜県の北部に、中津川市は岐阜県の南東部に位置し（第1図）、岐阜県下3農場のうち高山農場と白川農場が位置している飛騨地域の年平均気温は、11.4℃、年間降水量1,776.5mmであり、冬季は積雪があり、特に、白川村は県下でも有数の豪雪地帯である。中津川市は、年平均気温は13.5℃、年間降水量は1,900mmで冬季の降雪は少ない。

### (2) 農林水産業の概要

飛騨地域の農業産出額は、令和3年度で186億1千万円であり、うち畜産は42.6%の79億3千万円であるが、飛騨牛が53億7千万円とその大半を占めている。畜種別飼養戸数及び頭羽数は、豚が34戸・88,898頭、肉用牛が464戸・33,584頭、乳用牛が94戸・5,467頭、鶏が172戸・6,452,185頭である。中津川市の農業産出額は、72億3千万円で、内畜産は53.7%の38億8千万円である。両地域からの畜産物の主な市場は、地理的に近い名古屋市、岐阜市を中心とする中京圏である。

## 2. 受賞者の略歴

吉野毅氏は、27歳でJAを退職し、妻聡子氏と二人で養豚一貫経営を高山市で起業した。SPF豚を英国から導入し繁殖母豚100頭規模から始めて徐々に規模を拡大し、36歳のときには（有）吉野ジーピーファームを設立した。起業当時から、疾病防除のための防疫対策に力を入れていたが、安全・安心な豚肉を求める消費者や流通販売者のニーズに応えるため、平成14年から、先進的な取組みとして抗生物質等を使用しない肉豚の完全無薬飼育を開始した。現在では、高山市、中津川市（平成26年）、白川村（令和2年）にある3農場で約8,000頭を飼育している。また、地域と連携したブランド豚の展開や6次産業化による経営の多角化にも取り組んでいる。さらに、毅氏は岐阜県養豚協会会長などの要職を歴任し地域の養豚振興に尽力されている。

第1図 吉野ジーピーファーム  
3農場の位置



写真1 吉野様ご家族

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

本経営の労働力は、現在、経営主の毅氏とその配偶者（専務取締役）の聡子氏、ご子息2名とその配偶者1名の家族5名、雇用15名、臨時雇用5名である。岐阜県内に3農場を有し、3品種（大ヨークシャー種、ランドレース種、梅山豚）を祖先とした雌系統と2品種（デュロック種、黒豚）を祖先とした雄系統を交配した肉豚生産をしており、種雄豚20頭、種雌豚757頭、育成豚24頭、肥育豚2,542頭、子豚4,728頭（R3.2.1時点）の一貫生産農場である。年間平均分娩回数は2.4回、分娩子豚頭数14.6頭/頭、子豚離乳頭数11.2頭で、東海地区や全国平均を上回る指標値となっている。また、肉豚1頭当りの平均価格は47,476円で、枝肉規格「上」以上適合率60%となっている。平成14年からは肉豚に、抗生物質等を一切使用しない完全無薬飼育に取り組み、独自の生産・飼養衛生プログラムによる徹底した衛生管理を実施している。販売豚肉は、各農場でブランド化に取り組み、その加工品はブランドインセンティブを獲得している。令和3年度における岐阜市食肉地方卸売市場における一般販売頭数に対するブランド豚の販売割合は「飛驒旨豚」9.2%、「栗旨豚」0.3%、「結旨豚」25.8%となっている。令和3年における平均販売価格は529円/kgで全国平均504円/kgに対して5%程度高く、さらに「飛驒旨豚」は535円/kg、「栗旨豚」636円/kg、「結旨豚」594円/kgと30円から130円程度高値をつけている。

### 2. 経営の成果

銘柄豚として、無薬飼育肉豚の「飛驒旨豚」を核として、「栗旨豚」、「結旨豚」の3種類のブランド化を図り、地域活性化に貢献している。「飛驒旨豚」は、①JA東日本くみあい飼料（株）が製造する専用無薬飼料の給与、②種雄として2品種（デュロック種、黒豚）を祖先とした雄系統を交配、③（公社）日本食肉格付協会の格付けが極上、上、中並の豚である。「栗旨豚」は、「飛驒旨豚」から選抜し、肥育後期に栗を給与した豚で、「結旨豚」は、①「飛驒旨豚」の内、白川農場で生産され、②極上、上、中に格付けされた豚で、「結旨豚証明書」が発行される。また、6次産業化による経営の多角化にも着手しており、自社産豚肉を活用したレトルトカレーやフランクフルトなどを販売している。特に、レトルトカレー「飛驒旨豚カレー」は平成29年度高山市土産品振興奨励制度新作土産品として優秀賞を受賞している。主な収入となる肥育豚の売上は、年間11,392頭で、その売上額は451,714千円（令和2年度）である。

## 受賞財の特色

### 1. 技術

#### (1) 完全無薬飼育による肉用豚生産

外部から豚熱等の病原体を農場へ持ち込まないため、バイオセキュリティの重要性を非常に良く認識しており、小動物の侵入も許さない徹底した鳥獣対策、衛生対策を実践している。徹底した衛生管理により抗生物質等を一切使用しない、肉豚の完全無薬化を実現しながら農場事故率を4%（令和2年度）に留めている。また、衛生管理体制維持のため、

月に1回程度の従業員教育を実施している。年2回の種豚の導入時には専用の隔離スペースで3週間飼育し、健康観察や必要に応じて血液検査・糞便検査を実施している。肥育豚は平均160日齢、115kgで市場出荷を行っているが、デジタル目勘体重測定カメラを利用することにより作業の省力化を図っている（写真2）。肉豚の出荷は専用棟を設け、出荷トラックが入場しないように工夫されている。畜舎は、スノコ床形式を採用し、また、トンネルベンチレーションシステムを活用した自動制御空調設備が完備されている。



写真2 デジタル目勘体重測定カメラ

## (2) 環境に配慮した糞尿処理

高山農場と中津川農場は、スクレーパー方式で糞尿を集め、固液分離したのち密閉型コンポストにて発酵処理後堆肥舎で二次発酵させ、地域耕種農家へ供給している。液体については浄化槽で処理後放流している。白川農場では、フラッシングシステムで糞尿をすべて洗い流し、原水槽に保管されたのち固液分離される。固体は、高山農場と同様に発酵処理し、耕種農家へ供給している。液体は複合ラグーンシステムで処理し、洗浄水として再利用するほか一部は放流している。また、約15分間隔で消臭剤を場内に噴霧し、悪臭防止対策にも努めている。また、さらなる活用を促進するため、畜産クラスター事業を活用して堆肥のペレット化への取組みも開始している。

## (3) 地域への貢献

3農場は、それぞれ立地する地域の行政や商工会などと連携して、地域特産品の開発に向けたブランド豚を推進している。ブランド豚は、無薬飼育肉豚の「飛騨旨豚」を核として、中津川農場では、地元特産の栗を肥育後期に1ヶ月間給与した「栗旨豚」のブランド展開を進め、これまで廃棄処分されてきた規格外品を活用し、地元栗農家の可販化率向上に貢献している。白川農場では、地元の耕種農家と連携し、「結旨豚」の展開を図っている。いずれのブランド豚も地元飲食店やスーパー等で利用され、地域振興に寄与している。また、飼料米の利用や堆肥の利活用による循環型農業の実現にも注力している。さらに、地元高校の文化祭やJA農業祭などで、豚肉加工品の販売を実施するとともに、市内中学校のキャリア教育で講師を務めるなど、食育教育にも貢献している。



写真3 イベントポスター

## 2. 経営

吉野毅氏、吉野聡子氏は岐阜県内に3農場を有し、種雄豚20頭、種雌豚757頭、育成豚24頭、肥育豚2,542頭、子豚4,728頭（R3.2.1時点）の一貫生産を、現在は家族5名、雇用15名、臨時雇用5名にて行っている。

3品種（大ヨークシャー種、ランドレース種、梅山豚）を祖先とした雌系統（ケンボロー35）と2品種（デュロック種、黒豚）を祖先とした雄系統（ケンボローPIC265）を交配した肉豚生産をしており、種豚は、年2回ケンボロー社から導入している。

令和2年度の年間肉豚出荷頭数は11,392頭であり、種雌豚1頭当り年間平均分娩回数は2.4回、1頭当たり分娩子豚頭数14.6頭、子豚離乳頭数11.2頭で農場事故率は4%となり、東海地区、全国平均を上回る指標値となっている。肉豚1頭当たりの平均価格は47,476円であった。枝肉規格「上」以上適合率60%となっている。

令和2年度に整備された白川農場については、衛生対策、臭気対策などのモデル農場とするべく、様々な対応策を取っている。

販売豚肉については、平成23年から各農場で順次ブランド化に取組み、その加工品はブランドインセンティブを獲得しており、地域活性化にも貢献している。令和3年度における岐阜市食肉地方卸売市場における一般販売頭数に対するブランド豚の販売割合は「飛驒旨豚」（高山農場）9.2%、「栗旨豚」（中津川農場）0.3%、「結旨豚」（白川農場）25.8%である。「飛驒旨豚」と「栗旨豚」についてはJAとの相対取引で、そこから岐阜アグリフーズに契約販売され、「結旨豚」についてはセリによる市場取引となっており、ブランドの証明書付きで販売されている。

## 3. 女性の活躍

創業者である吉野夫妻は、創業当時から支え合い、法人化後は持ち株比率を折半し、取締役として対等の立場で経営を担っている。女性が働きやすい環境整備については、就業規則に加え、女性特有の特別休暇や育児休業制度、介護休業制度、職場復帰プログラムの受講など、女性が出産、子育て、介護に気兼ねなく取り組める職場環境づくりに取り組んでいる。また、作業現場では、シャワールームに女性専用レーンを設けるほか、ドレッサーの設置など女性従業員への配慮がなされている。

現在、役員である聡子氏、三男の妻及び4名の女性従業員の計6名の女性が勤務しており、生産現場に加え、豚肉の販売促進活動や、各種養豚関連行事の出店時における豚肉PRなどにも大きな活躍を果たしている。聡子氏は「岐阜県女性農業経営アドバイザー」に認定され、地域の若手・女性農業者を対象とした経営研修会の開催、小学校の食育授業の講師、行政への政策提言など、農業振興や地域活性化の推進に貢献している。

### 普及性と今後の方向

#### 1. 普及性

本農場の特色の1つである肉用豚の完全無薬化は、現在大きな社会問題となっている薬剤耐性対策のモデル農場として非常に優良な事例であり、同様の飼育形態（無薬）や抗生物質等の使用低減を目指す農家への規範となると考えられる。また、吉野夫妻は農場のバイオセキュリティの必要性を高く認識しており、徹底した衛生管理体制の確立を目指し、

白川農場の開設、高山農場の改修を行っている。小動物の侵入対策も許さない徹底した防疫対策は、現在、国内で問題となっている豚熱を始めとした種々の家畜伝染病に加え、今後、国内への侵入が危惧されるアフリカ豚熱対策のモデル農場となると考えられる。これらの取組は十分な資金確保により成されている。さらに、3農場では地域と連携した銘柄豚や6次産業化にも取り組んでおり、こうした経営内容や高い飼養衛生管理技術は、吉野夫妻の地域や全国での諸活動を通じて情報の共有化が図られている。

## 2. 今後の方向

今後の経営方針として、①6次産業化による経営の多角化のため加工販売施設の設置を予定、②飼養衛生環境が低下した高山農場を最高レベルの衛生基準を有する農場として改修工事を実施、③農産物の安全性向上や環境保全型農業を目指して、JGAPの認証取得に取組み、白川農場は令和4年3月に認証を取得したことから、今後、中津川農場、高山農場の順に取得を目指していく。④現在、豚舎毎に実施しているオールインオールアウトを、3農場経営の利点を活用して農場単位での実施を目指して行く予定である。⑤後継者の育成に関しては、吉野夫妻の次男と三男が、本法人に就職している（それぞれ高山農場、白川農場の農場長）。また、将来を担う人材の育成に力を入れ、地域とともに歩む本法人の持続的な経営発展に取り組んでいる。このように、地域住民や自治体、関係機関・団体・企業をはじめ、関係するすべての方々とのつながりを大切にし、地域と一緒に歩んでいる。

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 畜産経営（採卵鶏）  
受賞者 有限会社たかた採卵  
住 所 岡山県笠岡市

## 受賞者のことば

代表 高田 安紀彦

このたびは、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、誠にありがとうございます。

今回の受賞は、各関係機関の皆様の御指導、御鞭撻、地域の皆様の御支援、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御愛顧と社員皆様のお陰と深く感謝しております。

弊社のルーツは、祖父が昭和29年に創業した「(有)高田種鶏改良研究所」であり、種鶏改良と雛販売業が事業の柱でした。その後、父が平成元年に採卵業を開始し、種鶏業と2本立ての経営となりました。鶏卵販売方法については、採卵業を開始した当時は卸売り販売のみでしたが、移動販売や卵の自動販売機を市内外に設置するなど、積極的に直接販売チャンネルの拡大に取り組みました。そして、平成16年に「(有)たかた採卵」を設立し、私が代表取締役役に就任した平成25年には六次産業化・地産地消費に基づく総合化事業計画の認定を受け、現在お客様から好評を得ている加工所兼直売所「たかたのたまご」を平成27年に開店しました。さらに、平成31年にはウインドレス鶏舎も整備し、さらなる鶏卵の品質向上と安定供給を図りました。

このように、常にお客様の要望に応えることができるよう事業を発展させてまいりましたが、弊社は女性社員が多いので、今後は彼女達が働きやすい職場づくりについても努力いたす所存でございます。

そして、これからも、この賞を励みに社員と一丸になって養鶏業と地域発展のために精進してまいりたいと思います。

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

たかた採卵の所在地である笠岡市は、岡山県の西南端に位置し、広島県福山市と隣接している。瀬戸内の温暖な気候を生かして、稲麦、豆類や乳用牛、肉用牛、養鶏等による畜産物、もも、ぶどう等の果樹、いちご、なす等の野菜、花木などの多彩な農畜産物を生産してきた。その一方、平坦地が少ないなど地形的には必ずしも恵まれているとは言えず、耕地率が低いうえ農地基盤整備も進んでいない。このため経営規模の拡大が阻まれ、笠岡湾干拓地を除いては零細な経営が多いという地域である。

第1図 岡山県笠岡市とたかた採卵位置図



### (2) 農林水産業の概要

岡山県の養鶏業（採卵）は、飼養戸数が62戸で全国7位、飼養羽数は655.1万羽で全国5位、産出額は228億円で全国5位である。

笠岡市は戦前から養鶏業が盛んな地域である。令和2年の笠岡市農業全体の産出額は87億円であり、うち畜産は、69.3億円で全体の79.6%を占めている。畜種別では、肉用牛が5.1億円、乳牛が43.7億円、鶏（鶏卵）が20.5億円となっており、鶏卵生産額は県全体の約1割にあたる。

## 2. 受賞者の略歴

たかた採卵のルーツは、安紀彦氏の祖父が昭和29年に創業した「(有)高田種鶏改良研究所」であり、種鶏改良と雛販売業が事業の柱であった。あとを継いだ安紀彦氏の父が平成元年に採卵業を開始し（開始当時採卵鶏約3万羽）、種鶏業と2本立て経営となった。採卵開始当時の鶏卵は卸売りのみであったが、平成7年に地元農協の青空市で小売の手応えを感じた後、移動販売や県内では先進的な卵の自動販売機を市内外に設置し、小売販売チャンネルの拡大に積極的に取り組んだ。さらに平成16年に「(有)たかた採卵」を設立し、採卵業を軌道に乗せていった。

安紀彦氏が社長に就任した平成25年には、六次産業化・地産地消費に基づく総合化事業計画の認定を受け、廃止した種鶏改良研究所の跡地に平成27年4月に加工所兼直売所「たかたのたまご」を開店した。



写真1 現社長の高田安紀彦氏

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

たかた採卵は役員3名のもと、農場部門と加工販売部門がおかれている。農場部門では、ウインドレス鶏舎が1棟、開放鶏舎が7棟あり、令和2年の現在の飼養羽数は4.1万羽の小規模採卵経営である。

### 2. 経営の成果

#### (1) 消費者から評価される鶏卵の生産

たかた採卵では、通常の配合飼料に地養素として知られる混合飼料を添加して給与している。これは木酢液・海藻・よもぎ粉末を含み、鶏卵の生臭さが減り、甘みとコクが増すとされている。現在はほぼ全量が直接消費者に販売されており、消費者から評価を得ていると言える。

#### (2) 高付加価値化と地産地消の取組み

採卵事業開始当初は、鶏卵は全量が卸売りであったが、高付加価値販売を目指し、平成7年から小売を開始した。小売割合は徐々に拡大し、令和4年は全量が小売の見通しである。現在、オンライン販売をのぞく約9割が地元消費者向け販売であることを考えると、鶏卵の地産地消に貢献していると判断される。



写真2 自動販売機 新山販売所/笠岡市



写真3 尾坂販売所/笠岡市

※笠岡市 4 か所、浅口市 1 か所、倉敷市 1 か所、福山市（広島県） 1 か所

#### (3) 加工所兼直売所の施設整備による6次産業化への取組み

加工所兼直売所「たかたのたまご」では鶏卵のほか、規格外卵を使ったシフォンケーキ等の鶏卵加工品も製造販売している。規格外卵は重量ベースで全生産量の3.2%にすぎないが、その加工品の売上金額は令和2年度で全体の11.3%を占めるまでに成長している。また併設するレストランで卵かけご飯（ご飯と卵のおかわり無料）を提供している。



写真4 直売所の外観、店内、併設のカフェスペース

## 受賞財の特色

### 1. 技術

#### (1) 味や品質にすぐれた鶏卵の生産

たかた採卵の技術面における最大の特色は、飼料に添加される木酢液・海藻・よもぎに含まれる約300種類におよぶ有機酸、アミノ酸、その他の有効成分による効果で、卵に含まれる還元糖が通常より多くなり、甘みとコクが増している。また、木酢液の消臭効果により、タマゴの生臭さが軽減された鶏卵を生産していることである。鶏卵品質の安定化、鶏卵のサイズ、産卵率、卵殻色の均一性等の各種生産成績を考慮して、鶏種はボリスブラウンを選択している。

令和2年7月から令和3年6月の期間成績では、農場全体の平均卵重61.6g、平均産卵率80.8%、平均日卵量49.8gであり、これらは良好な成績であると言える。飼料要求率2.186は平均的な成績だが、こだわりの鶏卵を生産するために鶏が必要とする飼料を十分に給与していること、その結果生産された鶏卵の味や品質を考慮すると、給餌量は妥当な水準であると判断される。

鶏卵の品質面については、たかた採卵は岡山県養鶏協会が主催する岡山県卵質改善共励会（令和3年度/第65回）に出品されており、出品数105点のうち14位の成績で共励会長賞を受賞している。

#### (2) 鶏群の導入と食品安全対策

各鶏舎のローテーションは、鶏卵販売量の季節性への対応と、鶏舎の衛生対策の両方を踏まえて決定されている。鶏卵の販売量は夏期に少なく冬期に多いという季節変動があるが、これに応じて鶏卵を安定的に供給するためには、まずは大雛の計画的導入が重要である。現時点では2年先までの導入計画を策定し、すでに大雛販売業者に発注済みとしてい

る。

鶏舎の衛生対策としての、鶏舎毎の大雛のオールインと廃鶏のオールアウトについては、空舎期間を少なくとも1か月間もうけ、徹底的に清掃・洗浄・消毒・乾燥を行うことにより、鶏病対策、サルモネラ汚染等の対策をとっている。また、採卵鶏からのサルモネラ汚染を防止するために、導入する全鶏群に対してサルモネラワクチンを接種している。

## 2. 経営

### (1) 6次産業化とブランド力

毎日生産される鶏卵について令和4年度ではおよそ99%以上を、卵や卵加工製品として自社で直接消費者に小売販売している。規格外の卵を加工販売し、またレストランで卵かけご飯を安価に提供しており、6次産業化に成功しているといえる。

価格に注目すると、たかた採卵のレギュラー品は12個で350円、10個に換算すると約300円になる。これはスーパーで販売されている平均的鶏卵より高価であると考えられるが、これはたかた採卵のブランド形成による高付加価値化販売の成果と言える。



写真7 鶏卵販売における包装資材の一例 左はネット包装、右はビニール包装

### (2) 付加価値配分

たかた採卵で販売されている鶏卵の包装は、ネットやビニールを用いた簡易包装であり、包装材にかかる経費を圧縮できているといえる。そのため上で述べた高価格販売の成果、賃金部分に多く配分可能となる。

一般的に飼養羽数4万羽程度であれば家族労働や、いわゆる数10万羽規模の企業養鶏では1人で管理すべき規模である。一方、たかた採卵はこの規模で38名の雇用を生み出している。さらに詳しくみると、たかた採卵には3人の役員がいるが彼らの役員報酬は3人合計で約1千500万円であり、決して高いとは言えない。つまり高付加価値の商品を製造販売し、これを従業員の賃金に多く分配することで4万羽という飼養規模で38人という地域の雇用を創出しているのである。

## 3. 女性の活躍

たかた採卵の女性従業員は38人中26人である。フレックスタイム制を積極的に導入し、予定外の欠勤についても従業員同士で調整を行っている。「たかたのたまご」の内装デザインや商品開発、商品の価格設定、宅配など新たなサービスなどで女性職員のアイデアが様々に活かされ自覚と労働意欲の活性化が図られている。

「たかたのたまご」の女性店長は、当初はパート勤務であったが、現在は正社員として会社の従業員の採用など管理業務にも関わっている。男女の別なく従業員の意欲と能力に応じてキャリアアップのチャンスが開かれている。



写真8 鶏卵の選別包装



写真9 女性従業員発案のプリン

たかた採卵は、女性に対してはもちろんであるが、それ以上に誰もが働きやすく、誰もが業務改善に対して意見を出し合える職場という印象を受ける。これらが、優れた経営成果を導く大きな要因になっていると考えられる。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

これまで基本的に家族経営であり、現在も意思決定のための明確な会議を持たないという点では家族経営的な面があるといえる。しかし日々の業務は部門の責任者をはじめ従業員の判断に任されている点も多く、一般の中小企業的な側面も強い。このような意味で組織としては企業的経営と家族経営との中間的な性格を持つといえる。

現在、養鶏にかぎらず、農畜産の様々な分野で従業員を多く雇用する大規模経営体が増加している。たかた採卵のこれまでの展開、販売力の高さ、労務管理等は、これら規模拡大を図り企業的展開が期待される大規模農業経営体の今後の展開方向を示すモデルとしても重要であり、取り組みが普及することが期待される。

### 2. 今後の方向

卵販売の売れ行きに生産が追いついていないため、ウインドレス鶏舎増棟による生産拡大を計画している。また、レストラン部門についても卵かけご飯だけではなく、卵料理全般を提供するレストランの開業も検討中である。これらにより事業規模はさらに拡大することが期待される。

他方、わが国でもアニマルウェルフェアへの関心が徐々に高まりつつあると言える。この点について経営者も意識している。たかた採卵は過去に平飼いの卵を出荷したことがあるが、卵のサイズが不均一であったため、鶏卵卸業者やGPセンターから敬遠され生産を中止したということであった。現在は卵の小売が主要な販売ルートであるから、以前ほどサイズの不均一が問題になることはないと考えられる。これらのことから場合によっては過去のノウハウを生かしたアニマルウェルフェアへの対応でも先進事例となることが期待される。



# 天皇杯受賞

受賞財 **経営（林業経営）**

受賞者 **渡邊 定元**

住 所 **静岡県富士宮市**

## 受賞者のことば

渡邊 定元

天皇杯受賞に感動し素直に喜んだのはその授賞理由にあります。持続的経営林（Sustainable Managed Forests：SMF）づくりは森林経営委託契約を結び、森林経営計画を樹立した多くの森林所有者の協力があって始めて実行が可能となるからです。ここに永年森づくりの実践を通じて苦楽を共にしてきた前代表故渡邊敬子をはじめ、(株)白糸植物園職員、並びに1,000ha余のSMFづくりに参加された賛同者らと共に天皇杯受賞の栄誉を分かち合いたいと思います。

日本の森林は農山村の過疎化や人口の都市化に伴って所有の分散化・零細化が進み、地球温暖化対策として掲げられたSDGsを達成することが困難となっています。そこで人新世時代にふさわしい経済林として、森林所有者に夢と希望を与え、かつ時代に即応した森林の価値を創造すべく技術研究を進めてきました。

SMFは、モンリオールプロセスで示された森林の持続的経営の規範を、個々の森林に適用するために提示した一つの森林施業法です。SMFの基礎理論は、1956年に発表された吉良竜夫らの対数正規分布の法則に着目して中層間伐・同齢択伐林施業を発想、1993年に「持続的経営林の要件とその技術展開の理論」を提唱、ITTOセミナー（1993）、IUFROワークショップ（1995）において論考を加えました。そして京都議定書の実効を確保するために開かれた「Values of Forests -International Conference on Forests and Sustainable Development」（2000）において、SMFを主題に「森林の経済価値」に関する基調講演を行いました。

SMFは高密路網と高蓄積・高成長・高収益・多目的利用・生物多様性の五要件の管理技術が広域に展開されてはじめて目標とする森づくりが実現できます。人類は森林価値の収奪と恵沢の双方を求めて文化・文明を築いてきました。SMFはこの相互矛盾を克服し、森の環境倫理を確立する一つの森林経営管理手法として提示したものです。受賞を契機にSDGsを推進する多くの人々の賛同を得て、経済林づくりの世界標準として展開することを願っています。

※ITTO：国際熱帯木材機関（International Tropical Timber Organization）

※IUFRO：国際林業研究機関連合（International Union Of Forest Research Organization）

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

静岡県富士宮市は、平成25年6月に世界文化遺産に登録された富士山の南西麓にあり、静岡市から約40km、東京都から約120kmの距離にある。人口は約131千人、面積は38,908haであり、東から南にかけて富士市、南西に静岡市、西から北にかけては山梨県に接し、太平洋沿岸地域と甲信越地域を結ぶ交通の要衝に位置する。

富士山頂の3,776mから富士宮市山本の35mまで日本一の標高差を有し、富士山南西麓の火山性地質の緩やかな傾斜地と富士川流域の構造山地の急峻地にあつて、年平均気温16.2℃、年間降水量2,177mmと温暖で湿潤な気候に恵まれ、富士山の雪解け水を源とする豊富な湧き水や緑あふれる朝霧高原など、豊かな資源を背景に、多面的な産業が発展している。

第1図 富士宮市の位置



### (2) 農林水産業の概要

富士宮市の森林面積は24,856haで、市の総面積38,908haの約64%を占める。このうち、民有林は18,289haであり、ヒノキを主体とした人工林が14,080ha、人工林率が約76%となっている。人工林のうち、木材として利用可能な40年生以上の森林は94%以上を占め、成熟した森林資源の積極的な利用と主伐・再生林の促進による森林資源の平準化が課題となっている。

富士宮市を含めた富士山南麓域は、古くから林業を行ってきた地域ではなく、産業としての林業は低調で未整備の森林が多かったが、平成10年代に入ってから、地形的に有利な条件を生かして、施業地の集約化、路網整備と合わせた車両系の作業システムを導入、展開したことにより、木材生産量を大きく伸ばし、現在、静岡県でも天竜地区に次ぐ有数の林業地となっている。特に、ヒノキは「富士ヒノキ」ブランド材として認知されており、新たな販路拡大を目指している。

15km圏内に株式会社ノダの合板工場（平成27年から本格稼働）、原木市場（静岡県森林組合連合会富士事業所、山梨県南部町森林組合）、製紙工場のバイオマス発電施設が

あり、原木の安定した需要先となっている。

## 2. 受賞者の略歴

### (1) 履歴

昭和 9 年 静岡県富士宮市生まれ  
昭和31年 北海道大学農学部卒業、農林水産省入省  
昭和60年 東京大学農学部教授（北海道演習林林長）就任  
平成 7 年 三重大学生物資源学部教授就任  
平成10年 立正大学地球環境科学部教授就任  
平成29年 株式会社白糸植物園 代表取締役就任

### (2) 表彰歴

平成 8 年 日本林学会賞、土井林学奨励賞  
平成13年 静岡県緑化功労賞  
平成22年 水資源功労者国土交通大臣賞



写真1 渡邊 定元 氏

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

渡邊定元氏は、農林水産省職員、東京大学教授等を経て、定年退職後、林業経営体である株式会社白糸植物園を設立し、平成6年から林業に従事している。以来、それまでに考案した持続的な経営のための森林管理技術等の実践的な理論や技術を活かし、小規模所有の森林を中心に集約化しながら、中層間伐・高収益森林の造成など独自の施業を進める先進的な経営者として、林業の発展に多大なる貢献をしてきた。

白糸植物園における森林経営では、技術士コンサルタント部門のΦ森林環境研究所を併設して、受託契約や森林経営計画作成等に係る準備段階の業務を行っており、小規模な森林所有者の要望に答えている。

白糸植物園で実施する森林整備では、高密度の路網を整備し、高性能林業機械を積極的に活用することで、間伐等の保育管理費や搬出経費の軽減等を考慮しつつ、森林の持つ公益的機能を維持しながら、森林からの収益を森林所有者へ最大限に返還することを目標に事業に取り組んでいる。



写真2 作業現場で指導する渡邊氏



写真3 白糸植物園の社員一同

また、白糸植物園では、雇用管理の改善及び事業の合理化の目標を主体的に計画する事業主として、平成23年から県知事の認定を受け、労働条件の改善や技術者の養成、高性能林業機械の充実を積極的に進めている。

このほか、令和元年からは、森林経営管理法第36条に規定する民間事業者となって、富士市から経営管理実施権の設定を受けた森林において森林経営計画を作成する等、経営面積のさらなる拡大に取り組んでいる。

## 2. 経営の成果

渡邊氏の持続的経営林づくりは、初回間伐では、残存木を保全しつつ、過密状態を解消するために3残1伐の列状間伐を行い、初回間伐以降7～10年ごとに中層間伐（優良木を育成するため準優占木等を伐採率20%程度間伐する方法）を繰り返し、森林所有者には間伐を実施する毎に収益を還元しつつ、将来的には150年生で優良木100本/haの森林を造成することを目指すものである。

渡邊氏は科学的な裏付けのもと、中層間伐と強度の降雨に耐えうる防災水源涵養路網により低コストで収益の高い森林を造成し、高密路網が整備された林分で経済価値の高い太い個体を間伐することにより、皆伐と同等以下のコストで間伐ができることを提案し、併せて、高密路網整備と高性能林業機械の投入による生産性の高い作業システムの構築に取り組んできた。

令和3年時点では、富士山南麓域1,000ha余の森林所有者と森林経営受託契約を結び、森林経営計画を作成して、高蓄積・高成長量・高収益・多目的利用・生物多様性を兼ね備えた持続的経営林づくりを行っており、これまでに数千万円の間伐収益を所有者に還元してきた。

これと同時に、高齢級の林分となっても成長が持続する150年生の森林を造成することにより、炭素の吸収能力の維持と炭素の貯蔵を両立させ、地球温暖化防止に寄与している。

また、列状間伐とその後の中層間伐の繰り返しは、林床の光環境を制御し、高木種の更新を促して、複相・複層林化することにより生物多様性の維持に貢献している。

このほか、経済林に生育する希少種を計画段階で明らかにし、保全措置を講じるなど生物多様性に配慮した林業経営を実施している。平成30年から渡邊氏が経営する森林ではSGEC森林認証の取得を進めており、令和3年現在で600haの認証を受けている。

第1表 経営規模

(ha)

森林（所有）	森林（受託）	水田	畑	合計
25	1,120	2	1	1,148

第2表 丸太生産量（令和元年度～3年度の平均）

(m<sup>3</sup>)

柱材	合板用材	燃料用	合計
1,090	5,452	727	7,269

第3表 林業経営収支（令和元年度～3年度の平均）

(千円)

収入		支出		収支差額
木材販売	補助金等	木材生産	その他	
8,948	7,567	15,069	152	1,294

第4表 主要な林業用機械の保有状況

機種	規格等	台数
ハーベスタ	キャタピラ 314D KET0-150Eco キャタピラ 314E KET0-150Eco	2
フォワーダ	諸岡 MST2200VD 10t 積 諸岡 MST1500 6t 積 諸岡 MST1500 6t 積 諸岡 MST1100 5t 積 魚谷鉄工 AK-33 3t 積	5
グラップル	イワフジ GS90LJV（住友建機 SH120） イワフジ GS90LJV（キャタピラ 312） イワフジ GS90LJV（コマツ PC-120） 南星機械（コマツ PC-30） 他	7
ザウルスロボ	キャタピラ 313D MSE-45 コマツ PC-128 MSE-45	2

### 3. 女性の活躍

白糸植物園の初代代表取締役は、死去するまで渡邊氏の妻 敬子氏が務め、経理・資金調達など総務部門を担っていた。

渡邊氏が代表取締役に就任して以降は、長男の妻が経理部門のほか職員の福利厚生部門を担当し、林業経営体の健全な運営に貢献している。

#### 受賞財の特色

##### 1. 技術

渡邊氏は、高蓄積、高成長量、高収益、多目的利用、生物多様性の5つを備えた持続的な経営林づくりに努めてきている。その5要件を実現する森林管理技術は高密路網作設技術、高密路網を利用した素材生産・育林技術、樹種の特性を熟知した選木技術に要約される。また、それらを実践するための具体的なキーワードは中層間伐・同齢択伐林施業、防災水源涵養路網、大型フォワーダ集材である。

渡邊氏が実践してきた中層間伐・同齢択伐林施業は、吉良竜夫氏が提案した対数正規分布の法則を応用し、将来の優良木の候補（以下、候補木）を育成するため、候補木の成長を阻害する準優占木を間伐対象とすることで、間伐の生産性を高め、かつ、森林資源の充実を期する間伐法である。この中層間伐によって同齢択伐林施業が実現されることになる。

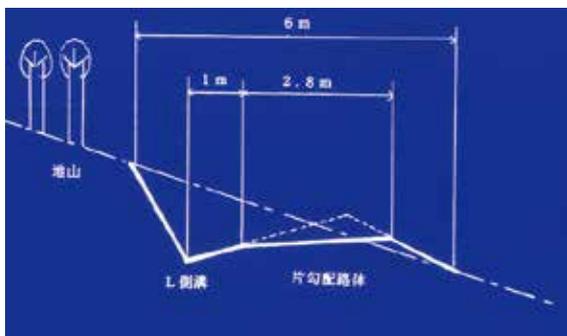
具体的には、初回間伐は3残1伐の列状間伐を行い、伐採列はその後の間伐での伐倒・搬出と更新木の育成に活用する。その後は7～10年毎に中層間伐を本数伐採率20%以下で繰り返して行き、その結果、7～10年毎にヘクタール当たり10万円という森林所有者の継続的な収入を確保できるシステムを構築した。また、最終的には150年生の優良木100本/haを残し、ヘクタール当たり1,000万円の資産価値を持つ森林へ誘導することを目指している。



写真4 中層間伐・同齢択伐林施業林（施業開始から24年目、62年生）

また、渡邊氏が考案した防災水源涵養路網は、縦断勾配2～6%の範囲で路網を作設し、谷高カント（路肩が高くなるよう横断勾配を付けること）の横断勾配により通常の雨水を側溝により浸透させ、大量の降水対策として浸透柵・空ダム・横断排水管を設け、強度の降雨にも耐えうる設計となっている。これにより、氏は水資源功労者として国土交通大臣賞を平成22年度に受賞している。

第2図 路網の横断面図



第3図 浸透柵の構造

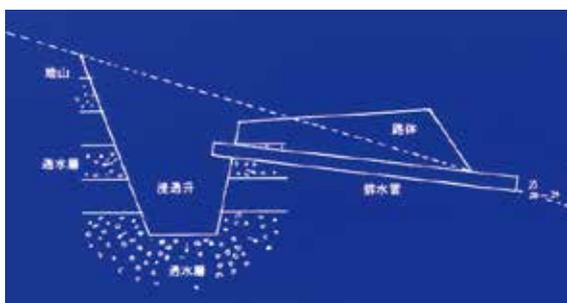


写真5 緩勾配・谷高カント・浸透柵による防災水源涵養路網

このような機能を持つ林業作業道について、自己所有林では路網密度192m/ha、受託林では同80m/haに及ぶ設置を達成しており、これにより渡邊氏が開発に携わった10t積大型フォワーダの走行を可能としている。また、作設した路網に初回間伐の伐採列を組み合わせることで伐倒・造材・運材を効率的に行うシステムを構築している。



写真6 渡邊氏が開発に協力した10t積大型フォワーダ



写真7 高密度路網と高性能林業機械の積極的な導入

## 2. 経営

### (1) 低コスト化（省力化、単収増加等）に向けた取組

間伐は一般的に皆伐よりもコストが高いが、渡邊氏は科学的な裏付けのもと、高密路網が整備された林分で経済価値の高い太い個体を間伐することにより、皆伐と同等以下のコストで間伐ができることを提案し、氏の提唱する防災水源涵養路網と中層間伐により、低コストで収益の高い持続的経営林づくりを実践している。

また、低コスト化のため積極的に林業機械の導入・改良・開発・普及を行ってきた。白糸植物園では、開業初期から高性能林業機械の導入を始め、平成8年に開発に関わった5t積フォワーダを完成させ、平成9年にハーベスタを導入する等、低コスト化と併せて、高密路網整備と高性能林業機械の投入による生産性の高い作業システムの構築に取り組んできた。

### (2) 高品質化に向けた取組

持続的経営林づくりの目標の一つは高品質な大径木を育成することである。そのため、初回間伐で残存木を保全しつつ、過密状態を解消するために3残1伐の列状間伐を行い、初回間伐以降7～10年ごとに中層間伐（優良木を育成するため準優占木等を伐採率20%程度間伐する方法）を繰り返すことで、将来的には150年生で優良木100本/haの森林を造成することを目指している。これにより得られる高品質な大径木は、現在の市場価格で1本10万円と試算され、1,000万円/haの資産価値の森林形成を最終的な目標としている。

### (3) 作業環境の快適化への取組

渡邊氏が提唱し実践する防災水源涵養路網は、人・車・自然に対する安全を原則としている。谷高カントの路体構造により走行車両の安全性を確保し、十分な幅員により作業の安全性も確保している。

また、高密路網の整備により伐採・造材作業の機械化導入が容易となり、労働災害の多いチェーンソーの作業時間を短縮し、機械作業により作業員の労働負荷を軽減している。

さらに、過密林分で行う初回間伐では、3残1伐の列状間伐を行うことにより、労働災害の原因となる伐倒時のかかり木を減少させ、作業の安全性の向上に繋げている。

### (4) 環境に配慮した取組

渡邊氏の持続的経営林づくりは、高齢級の林分となっても成長が持続する150年生の高齢級の森林造成を目標としており、これにより炭素の吸収能力の維持と炭素の貯蔵を両立させ、地球温暖化防止に寄与するものである。

防災水源涵養路網では谷高カント、緩い縦断勾配、浸透柵等により水の流れを管理し、地下水化することで山地崩壊を防ぎ、森林の水源涵養機能を高めている。同時に、高密路網を整備することにより林地への車両系機械の侵入を最小限として、林地の保全を図っている。

また、列状間伐とその後の中層間伐の繰り返しは、林床の光環境を制御し、高木種の更新を促して、複相・複層林化することにより生物多様性の維持に貢献している。

このほか、渡邊氏は植物の希少種に精通しており、経済林に生育する希少種を計画段階

で明らかにし、保全措置を講じるなど生物多様性に配慮した林業経営を実施しており、平成30年から渡邊氏が経営する森林ではSGEC森林認証の取得を進めている。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

渡邊氏が提唱する中層間伐法は、昭和45年に専門誌（林業技術）で発表された。持続的経営林の原則は、平成5年の世界環境会議に関連する国際熱帯木材機関の基調講演に合わせて整理され、京都議定書で日本の森林が炭素吸収源として評価されることに貢献した。また、防災水源涵養路網は、数年の実証実験を経て平成9年に学会（中部森林学会）で発表され、平成10年に専門誌（山林）で発表されている。これらの技術は、氏が主宰するΦ森林環境研究所で技術検証を行い、専門誌、学会発表、研究会などにより、日本の技術者・研究者に向けて発信されてきた。

平成16年から静岡県で展開された「富士森林再生プロジェクト」では、渡邊氏が中層間伐法、防災水源涵養路網、持続的経営林等について提案、指導を行い、小規模林地の集約化と新たな作業システムの導入による収益性のある林業経営を実現する手法の確立とその普及に大きく貢献した。

平成27年には、富士市の合板工場の稼働に合わせて、原料となる木材の供給体制の構築に渡邊氏が積極的に参画したことにより、業界全体がまとまって取り組むきっかけとなり、静岡県の林業行政における大きな課題であった木材の安定供給体制の確立に大きな役割を果たしている。

また、NPO法人「富士山自然の森づくり」の技術指導を通じて、富士山麓の風倒木跡地の自然林復元を行うなど、地域のボランティア活動の活性化にも大きく貢献してきた。



写真8 中層間伐・同齢択伐林施業地における現地研修会

このほか、植物の希少種に精通する渡邊氏は、フォッサマグナ地域の希少種の保全・研究を組織的・継続的に行うため、地元の富士宮市に白糸フォッサマグナ森林植物園の建設準備を進めている。同園は、希少種の保全・研究とともに市民教育・森林レクリエーションの機能を備える施設として計画している。



写真9 森林植物園造成予定地で将来構想を語る渡邊氏

## 2. 今後の方向

現在、富士山南麓域1,000ha余の森林所有者と森林経営受託契約を結び、森林経営計画を作成して、高蓄積・高成長量・高収益・多目的利用・生物多様性を兼ね備えた持続的経営林づくりを行っている。将来作成する森林経営計画の目標を1,400ha以上として、地域社会に根付いた長期に渡る受託経営を行い、森林所有者には間伐を実施する毎に収益を還元しつつ、伐採齢150年生の森林で1,000万円/haの資産価値を造成することを目標としている。

渡邊氏の経営する白糸植物園の後継者については、現在、長男夫妻が経営に参画しており、会社職員の中から技術的な後継者も育成を済ませている。

また、農林水産省等職員であった28年間には、渡邊氏の持つ多彩な技術を関係者に広め、有能な林業技術者を育成してきており、大学で教鞭をとった17年間には、林業に限らず森林科学の分野で日本を牽引する研究者・技術者を多数育成してきた。退官後はNPO法人富士山自然の森づくり、森林施業研究会などで技術指導を行っている。

このほか、森林の総合的な利用として、白糸植物園は、令和3年に富士市の野田山健康緑地公園の指定管理者となってキャンプ場の経営を開始し、そこでの需要に合わせて薪の生産・販売事業にも着手している。渡邊氏は、このキャンプ場を持続的経営林の要件である多目的利用に含まれる森林レクリエーション、森林教育と林業の第6次産業化の実践の場として経営を行う予定である。

## 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 技術・ほ場（苗ほ）  
受賞者 長倉 良守  
住 所 宮崎県宮崎市

### 受賞者のことば

長倉 良守

この度、私の苗木生産の取組に対し、栄えある内閣総理大臣賞を賜りましたことは、この上ない喜びであり、心からお礼申し上げます。

これもひとえに、長年多くの御助力をいただいた、従業員、樹苗組合、行政、森林組合、林業事業体の方々、そして何より、祖母や両親、妻など家族の支えがあったからこそと深く感謝申し上げます。

振り返れば、私がスギの苗木生産を父から引き継いだのは、平成10年から2年続けて、育苗中の苗が半分以上枯れ、経営が危うくなった時でした。

私は、枯れた原因を究明するため、県の試験研究機関などに調査を依頼しましたが、原因は解りませんでした。このため、スギについて独学で勉強し、母樹の樹齢が若いほど活着が良くなることを突き止め、9割の得苗率を実現できました。また同時に、それまで、年1回しか挿し付けできなかった手法を、挿し付け直後の遮光と灌水によって、年2回挿し付ける技術も生み出すことができました。今では、これらの技術が広く活用されていますが、この成功をきっかけに、苗木生産に本気で取り組む覚悟ができたと思っています。

また、造林の現場からは、長年、春以外に植栽できる苗木の開発要請が続いていました。

ある時、その当時は、まだ取り組まれていなかったコンテナ苗の存在を知り、現場の要請に応えるため、生産技術の開発に着手する決断をし、試行錯誤を繰り返してきました。あれから十数年経ちますが、今では、コンテナ苗が主力となりつつあることに、大きな喜びを感じながら、これからも挑戦を続けたいと考えています。

私は日頃から、苗木生産は、未来の日本林業の礎を担っていると思っています。近年、花粉の少ないスギなど、多様で優れた品種の優良苗木が求められており、今回の受賞を励みとし、時代の要請に応えられるよう、なお一層の研鑽を重ね、精進してまいります。

引き続き皆様の御指導、御鞭撻を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

苗畑の所在する宮崎市田野町は、宮崎県の南東部に位置している。快晴日数が多く日照時間に恵まれるとともに、鰐塚山系に囲まれた盆地状の地形から降雨量にも恵まれ、温暖湿潤な気候を有している。宮崎自動車道の田野インターチェンジやJR日豊本線の田野駅などがあり、交通の便にも優れている。

一帯は黒ボク土壌で形成されており、保水性や透水性に優れ、土自体も柔らかく、スギ苗をはじめとした畑作に適している。また、露地畑作による大根や葉たばこなどの生産が営まれ、中でも、漬物用干し大根の生産が盛んで、大根やぐらの景観や畜産と連携した農業システムなどが評価され「日本農業遺産」に認定されている。

第1図 宮崎市田野町の位置図



### (2) 農林水産業の概要

宮崎県は、県土の76%を森林が占め、温暖多雨で日照時間に恵まれた気象条件からスギの育成に適しており、戦後の拡大造林によって人工林資源が充実し、8齢級以上の林分が77%を占めている。

同県では、林内路網の整備や高性能林業機械の導入などを積極的に進めてきたことから、スギの素材生産量が、平成3年から連続して全国1位となり、更に、製材工場の大型化や効率化が進められた結果、国産材の製品出荷量も平成28年から全国1位となっている。

近年、伐採量が増加傾向にあり、令和2年度には2,933haが伐採されたが、そのうち72%にあたる2,104haが再造林されており、着実に資源の循環利用が進められている。

田野町は、地区面積の71%に当たる7,696haが森林で、「日本林業遺産」に認定されている肥沃林業地域の北側に隣接する地区として、古くからオビスギによる造林が行われてきた。露地畑作に適した土壌条件等もあり、県内でも有数のスギ挿し木苗の生産地として、林業用苗木の供給を担ってきた。

## 2. 受賞者の略歴

### (1) 履歴

昭和35年	宮崎県田野町に生まれる
昭和57年	大学卒業後、実家の苗木生産に従事しつつ、畑作、畜産も兼業
昭和61年	家業を離れ、製造業、建設業等の財務経理に従事
平成10年	実家に戻り、家業の苗木業を継ぎ、専業で苗木を生産

平成13年 宮崎県で開催された全国植樹祭の両陛下お手植え苗を育成  
 平成21年 マルチキャビティコンテナ苗量産化技術を確立し生産開始  
 ” 株式会社長倉樹苗園を設立  
 令和3年 長倉樹苗園でSDGsを宣言

## (2) 表彰歴

平成15年 全国山林苗畑品評会 全苗連会長賞  
 平成21年 全国山林苗畑品評会 林野庁長官賞  
 令和元年 育苗技術指導で感謝状 台湾行政院農業委員会林業試験所  
 ” 台湾原住民部落振興文教基金会  
 令和2年 国民の森林づくり感謝状 林野庁長官  
 令和4年 全国山林苗畑品評会 農林水産大臣賞

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

長倉良守氏は、父 久俊氏から苗畑等を承継し、施設や資機材の整備により生産基盤を強化するとともに、長倉樹苗園として会社組織とすることで経営基盤の安定を図り、現在、山林用苗畑350a、コンテナ苗生産用ハウス5棟4,900㎡において、スギ挿し木苗生産を専業で行っている。

生産に当たっては、自家労働を含め年間7人を安定的に通年雇用するとともに、福祉施設との積極的な連携により現在6名の障がい者を雇用している。

また、「認定特定増殖事業者」の認定をいち早く受け、特定母樹の採穂園を整備するとともに、森林組合等と連携して穂木を安定的に調達する委託契約の締結や、耕作放棄地での採穂園造成とその管理者から穂木を買い取る仕組みづくりなど、品種の明確な穂木の安定確保を実現している。

さらに、新たな苗木生産技術の開発に斬新な発想で積極的に挑戦し、コンテナ苗やペーパーポット苗の生産技術など成果が得られた技術については広く普及に努め、苗木産業全体の生産性の向上や低コスト化に大きく貢献してきた。近年では、コンテナ苗木植栽機械を考案し実用化を進めるなど、幅広く林業振興に貢献している。



写真1 特定母樹の採穂園と標柱設置による品種の明確化

第1表 生産施設の状況

種 類		規 模	施設 数	備 考
建 物 類	倉庫	172㎡	1棟	トラクター・農機具・資材等
	屋根型硬質ハウス	2,444㎡	1箇所	コンテナ苗生産施設、作業場
	ビニールハウス	985㎡	1箇所	コンテナ苗生産施設
	ビニールハウス	720㎡	1箇所	〃
	ビニールハウス	360㎡	1箇所	〃
	ビニールハウス	390㎡	1箇所	〃
灌 水 施 設	散水・灌水施設		7基	コンテナ苗ハウス5箇所分
	灌水用沈殿槽	14 t	1基	ポンプ・散水タイマー
苗 畑	裸苗育成	350a		
採 穂 園	スギ挿し木用	100a		特定母樹等

第2表 機械の保有状況

機械の種類	能 力	数 量	導入年月	備 考
トラック	2 t	1	H19	天地返し コンテナ容器培地混入 スギ苗農薬散布
軽トラック		2	H28	
トラクター	41馬力	1	H22	
トラクター	47馬力	1	H26	
ショベルローダ		1	H22	
堀取り機		2	H21、H27	
根切り機		1	H21	
管理機		3	H19	
プラウ		1		
攪拌・培地混入機		1	H31	
動力噴霧器		1		
油圧駆動コンテナ苗採取機		1	R2	



写真2 長倉樹苗園の職員



写真3 コンテナ苗生産施設

## 2. 経営の成果

所有する苗畑等の施設において、令和3年度に、裸苗65万本、コンテナ苗16万本、ペーパーポット苗5万本の合計86万本のスギ苗木を生産し、県内のスギ苗木需要550万本の16%を占める中核的な生産者となっており、循環型林業の第一ステップである再生林に不可欠な苗木の安定供給に大きく貢献している。

また、穂木については、自己調達以外に森林組合等と連携して品種の明確な穂木を大量に調達する仕組みをつくり、毎年100万本程度の安定した挿し付けを行うとともに、夏場でも穂木が発根する新しい技術を取り入れ、年間を通じてコンテナ用穂木の挿し付けを行い、発根した穂木を他の生産者に供給する協同組合の設立にも尽力している。

生産工程では、天候に合わせて灌水や病害虫の防除を確実にを行い、高品質の苗木を生産するとともに、農薬の使用基準の遵守や天然資材の活用など環境に配慮する意識も高い。

裸苗で90%という高い得苗率を誇る生産技術や、出荷規格外の裸苗をペーパーポットで育成し無駄にしない工夫、コンテナ苗の通年の挿し付けによる労働力の分散など、様々な新しい技術によって、安定的な雇用の創出や収益性の向上を実現している。また、その技術を広く普及し、県内の苗木生産者のリーダー的な存在となっている。

第2図 品種の明確な苗木生産サイクル

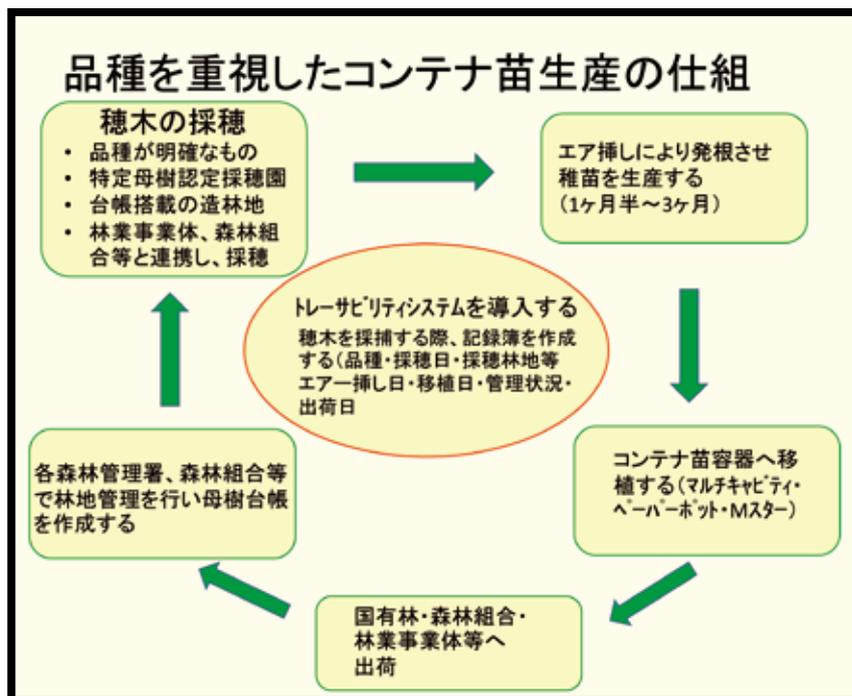




写真4 裸苗の生産状況



写真5 コンテナ苗木生産施設

### 3. 女性の活躍

現在、13人の労働者中7人が女性（うち4人は障がい者）であり、障がい者は主にコンテナ苗の穂木の調整や挿し付けを行い、健常者は、それらに加え、苗畑での作業全般から出荷作業まで広く携わっている。

女性や障がい者でも無理なく作業し、定着できるよう、広い作業空間と季節に応じた作業しやすい環境を確保し、分散しているビニールハウス毎のトイレ設置、空調服の供与などに加え、挿し付けや出荷作業の機械化による軽労化等によって、作業性の向上を図っている。長倉氏の妻 智子氏は、自身の経験を踏まえ、障がい者や経験の浅い従業員らを積極的にサポートするとともに、従業員から様々な意見やアイデアを聞き取り職場環境の改善につなげるなど、会社に不可欠な存在となっている。



写真6 女性の活躍



写真7 智子氏と経営改善の打合せ

## 受賞財の特色

### 1. 技術

長倉氏は、苗木の生産技術や生産体制、再造林技術など、省力化や効率化につながる多くの新しい取組に自己資金で挑戦し、実用化した技術を広く普及してきたことから、県内外の林業関係者から高く評価されている。

#### (1) 露地苗の生産技術

春1回だった露地苗の穂木の挿し付けが、春と秋の2回できる技術を開発し、労働や穂木調達の分散を可能とした。

また、スプリンクラーによる灌水を樹苗用苗畑に初めて取り入れるとともに、若い木からの採穂で活着率が向上することを見だし、90%という高い得苗率を実現した。

さらに、これらの技術を広く普及させ、苗木業界全体の生産性の向上に貢献した。



写真8 露地苗の管理状況

第3図 年間作業スケジュール

作業内容	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
コンテナへ挿し付け	← コンテナへ挿し付け		← エアざし苗のコンテナへの移植			← 冷蔵保存した穂木の挿し付け			← コンテナへ挿し付け	← エアざし挿し付け		
コンテナ苗出荷	← コンテナ苗出荷									← コンテナ苗出荷		
露地苗出荷	← 苗木掘取り		← 露地苗出荷									
穂木挿し付け		← 挿し付け（春）								← 挿し付け（秋）		
根切り・除草、消毒						← 根切り・除草、消毒						

## (2) コンテナ苗の生産技術

現在、全国で使用されている「マルチキャビティコンテナ」のスギ苗木生産に初めて取り組み、試行錯誤を重ねながら量産化技術を確立し、培土のコンテナへの充填機の開発とともに、その技術を全国に普及した。

また、穂木の安定確保の仕組みをつくり、夏場の冷蔵貯蔵技術や培土なしで穂木を発根させる「空中挿し木法」（以下、エアざし）を組み合わせ、通年でコンテナ苗の挿し付けが可能となる生産体系をつくるとともに、協同組合を設立し、他の生産者に発根した穂木を供給することにも取り組んでいる。

さらに、「ペーパーポット」による苗木生産技術を宮崎大学や民間企業と共同で実用化し、規格外の裸苗をポットで育成して出荷する生産体系を広げ、台湾からも指導の要請があるなど世界的にもその技術が広まっている。



写真9 マルチキャビティコンテナ苗



写真10 冷蔵保存用の冷蔵施設



写真11 エアぎしの挿し付け状況



写真12 エアぎしの発根状況



写真13 ペーパーポット



写真14 ペーパーポット苗

### (3) 再造林の技術

再造林現場の労働負担の大きさを知り、苗木生産者の視点から植え穴掘りの機械開発に取り組み、大学や企業の協力によって「ほるほるくん」として実用化した。

また、この機械に関連して、携帯電話の測定機能を使い斜面での植え穴の場所を特定するソフト「しゃくとりさん」の開発にも取り組むなど、斬新な発想やチャレンジ精神に関係者からの期待も大きい。



写真15 造林用植え穴掘機械  
「ほるほるくん」

## 2. 経営

苗木の安定供給のために、森林組合や耕作放棄地の所有者などと協力し、品種が明確な穂木を調達する仕組みをつくり、安定した挿し付け量を確保するとともに、裸苗からコンテナ苗への生産の移行を進めながら安定した出荷量を確保している。

また、コンテナ苗の挿し付けを通年で行うことなどで労働力を分散する取組や、作業の分業化と障がい者の雇用、機械化による省力化や労働環境の改善などにより、労働力の確保を進めている。

さらに、従来は廃棄されていた規格外の裸苗をペーパーポットで育成し出荷する取組や、データロガーによる温度・湿度の管理によって適正な灌水や消毒を行い、高品質な苗木の生産を行うなど、生産の効率化や収益性の向上に取り組み、経営の安定を実現している。

生産に当たっては、出荷苗木の結束に環境負荷のない稲わらを使い、農薬の使用基準を遵守するとともに、木酢液など天然の防除素材使用など、環境に配慮している。



写真16 データロガーの設置状況



写真17 コンテナ苗への散水状況

### 3. 障がい者等の活躍

障がい者の雇用を模索してきた長倉氏は、宮崎市の福祉施設と連携して、苗木の生産工程を簡素化、分業化して誰にでもできる作業としたほか、トイレ、冷暖房の設置など作業環境を整えた結果、令和2年に障がい者の雇用を実現した。

現在、福祉施設から女性4人を含む6人が生産に携わっている。



写真18 障がい者の作業風景

#### 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

長倉氏は、これまで、効率的な苗木生産を行うため、試行錯誤を繰り返しながらも高い技術を確立し、周りの生産者にもその技術を普及するとともに、新規参入者への技術指導などにも取り組み、生産者からの信頼も厚い。現在は、樹苗農業協同組合の田野支部長や監事の役職に就いている。



写真19 長倉氏による再生林の研修指導

また、現在も研究意欲は旺盛で、九州森林学会に長年入会しながら、大学や公設研究機関、企業との共同研究に参加するなど、技術開発に献身的に取り組んでおり、コンテナ苗やペーパーポット苗生産技術、機械化による省力化など、全国で大きな実績を残している。

更に、宮崎県行政に関しても、生産技術研修会の講師や協議会の委員、試験研究機関の外部評価委員に就任するなど貢献している。

第4図 コンテナ苗生産の省力化機械の開発



## 2. 今後の方向

これまで、宮崎県の林業用苗木生産の中核を担うとともに、地道な努力を重ねて様々な課題を解決する新しい技術や資機材等の開発と普及に取り組み、林業の振興に大きく貢献してきた。

現在も、形状比の小さいしっかりとしたコンテナ苗を育成する技術やドローンによる測量、国産原料によるコンテナ苗培土の開発など挑戦を続けており、あくなき探求心と斬新な発想により、今後も更なる技術開発が期待される。

長倉氏は、今後、裸苗からコンテナ苗やペーパーポット苗へ生産の移行を進めながら苗木生産を継続するとともに、関係機関と連携した生産技術の開発などもいっそう積極的に取り組み、将来にわたって、林業の振興や社会に貢献できる会社として存続させていく強い意志を有している。

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **女性の活躍**

受賞者 **穴井 里奈**

住 所 **熊本県阿蘇郡南小国町**

## 受賞者のことば

穴井 里奈

この度、令和4年度（第61回）農林水産祭におきまして、日本農林漁業振興会会長賞を受賞いたしました。このような名誉ある賞を賜り、身に余る光栄です。

沢山のご支援やご協力の元、今日までの道のりを歩むことができました。また、南小国町役場はじめ熊本県庁のご担当の皆様方にも多大なるご尽力を賜り、今回の受賞へと導かれました事を重ねて御礼申し上げます。

只々、感謝の気持ちでいっぱいです。

平成23年に夫の家業承継のため南小国町へ移住し、その時初めて南小国の自然や小国杉の歴史に感銘を受けました。家業の木材製材の工場は職人しか立ち入れないような場でしたが、もっと身近に小国杉に触れるきっかけを作りたいと思い、ものづくりを始めました。端材や放置散材となっている枝葉等、利用価値が無いものに着目し、企画や製作を開始しました。

当時長男は2歳、次男は生まれたばかりで2人が寝ている間に作業をしたりと大忙しでした。側から見ても一般主婦が慣れない作業をしていて、奇妙な姿に映っていたように思います。

ですがその頃から、20代で留学したイスラエルで、無から有を生み出す開拓精神に触発され過ごした日々が開花しました。形の無いアイデアをどのように実現していくか。その為に学び、行動する日々を南小国町で実践する時が来ました。

放置散材である枝葉を使用したエッセンシャルオイル事業をはじめ、誰もが小国杉に触れられる町民工房の運営や、小国杉を素材としたライフスタイルブランドの確立、林業という垣根を越えて教育や観光との連携へと繋がり今日に至ります。

反面、林業の衰退や担い手不足といった厳しい現実もあります。しかし『念ずれば花ひらく』熊本県出身の詩人坂村真民先生の詩のように、どんな困難な時でも日本林業が次世代へ続いていくようビジョンを膨らませ、希望を持って行動し続けていきたいと思ひます。

改めてこの度の受賞を心より感謝申し上げます。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

南小国町は、熊本県の北端に位置する熊本県阿蘇郡にある。阿蘇北外輪山外側の標高430m～945mの高原地帯で、隣の小国町とともに小国郷と呼ばれている。東には九州本土の最高峰である大分県の九重山を望み、九州最大の河川・筑後川の源流域でもある。基幹産業は農林業と観光業。一部は阿蘇くじゅう国立公園に属し、黒川温泉をはじめとする7つの温泉地や「熊本緑の百景」第1位に選ばれた瀬の本高原、360度の波状丘陵の草原を眺められる押戸石の丘などがある。

第1図 南小国町の位置



### (2) 農林水産業の概要

土地の利用状況は、総面積11,590haのうち、林野面積が9,392haと81%を占めており、耕地面積は959haと9%に過ぎず、山間に点在する集落の周辺に散在している。年間平均気温は、13.9℃と涼しく、年間降雨量2,000mmに達する多雨多湿のため土壌条件と相まってスギ・ヒノキなどの針葉樹の育成に適し、古くから小国林業地帯を形成している。

南小国町の林業は、江戸時代、細川藩から各戸に25本ずつ苗木が渡され、林業が奨励されたことに始まると言われている。およそ250年前から、地域のシンボルである「小国杉」の森を幾世代もの人々の手で育ててきており、林業の町として生業を営んできた。奈良・吉野まで林業を学びに行くなど、志ある林業家たちを多く輩出している国内でも長い歴史を持つ林業地である。農業では、気象条件を活かした大根・キュウリ・ホウレンソウなどの高冷地野菜の栽培が盛んである。

## 2. 受賞者の略歴

### (1) 履歴

- 平成23年 製材所を継承した夫 穴井俊輔氏の帰郷とともに、南小国町へ移住
- 平成28年 株式会社Forequeを設立。端材を使った雑貨や、生活用品の企画・製作を開始
- 平成29年以降 ライフスタイルブランドFILを立ち上げ、木製品やアロマ製品の企画、木育インストラクターや中学生のものづくり部活動など、「Fablab阿蘇南小国」による人材育成、林業理解醸成、観光と林業のコンテンツ立案、店舗のトータルデザイン監修などのアドバイザー業務を展開



写真1 穴井里奈氏

### (2) 表彰歴

- 平成27年 世界農業遺産ビジネスプランコンテスト 最優秀賞
- 平成29年 JAPAN WOOD DESIGN AWARD 優秀賞
- 令和元年 熊本県特産品コンクール（第26回優良新商品表彰事業） 優良賞
- 令和2年 Agency Design Awards ブロンズ賞
- 令和3年 JIDA Design Museum SELECTION AWARD  
農山漁村女性活躍表彰 熊本県知事賞  
GOOD DESIGN AWARD（金賞）
- 令和4年 農山漁村女性活躍表彰 農林水産大臣賞  
JAPAN WOOD DESIGN AWARD 優秀賞

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

#### (1) 小国杉のエッセンシャルオイルや家具の製造と商品開発事業

穴井里奈氏は、熊本県阿蘇地域の世界農業遺産への認定にともない始まったビジネスブ

ランコンテストにおいて、夫 穴井俊輔氏と共同で応募した「小国杉を使ったアロマビジネス」が平成27年に最優秀賞（グランプリ）を受賞したことを契機に夫婦で起業を決意し、平成28年6月に株式会社Foreque（フォレック）を立ち上げ、国産材を活用したアロマオイルや家具の企画・制作・販売をスタートした。



写真2 小国杉エッセンシャルオイルの蒸留



写真3 エッセンシャルオイルの材料となる小国杉の葉

販売戦略として、ライフスタイルブランド「FIL」を東京のクリエイターと立ち上げ、阿蘇・小国杉の商品の裏にある理念やストーリーに共感してもらえるブランディングを進めている。30代40代の女性をターゲットに、長期的なファンの獲得を目指して支持層を拡大し、その支持層がリピーターとして定着してきている。



写真4 小国杉を使ったアロマオイルの開発商品

## (2) 次世代のものづくりと次世代の人づくり

レーザー加工機や3D切削機器（SHOPBOT）などデジタルファブ리케이션を活用した町民工房（Fablab阿蘇南小国）の指定管理者を請け負い、国産材×DXをテーマに地元中学生を対象とした部活「ファ部」や、保育園児・小学生・中学生・高校生を対象とした新しい商品開発・木育イベント企画を行っている。



写真5 生徒が思うままに小国杉をデザインする地元中学校の部活「ファ部」

## 2. 経営の成果

小国杉のアロマキャンドルやルームフレグランスなどの新たな商品を展開し、またウェブサイトを活用して県外、海外への販路拡大に取組み、5年目には売り上げが初年度の約40倍に拡大した。今後も売り上げの伸びが見込まれる。

また、SNSなどウェブメディアを活用し、国内外へのプロモーションに成功しており、例えばインスタグラムのフォロワー数は令和4年11月末時点で約7,900人、海外からの問い合わせも月に2件ほどある。平成31年からは地元の南小国町のふるさと納税返礼品にも商品が登録され、令和3年は町内企業の返礼品の中で受賞者の国産材を活用した家具の購入総額が最も高かった。

林業界としては、これまでにないビジュアルやデザインの商品づくりや、プロモーションを行っており、令和2年にはフランスで行われたブランドデザインアワードで出品したインテリア（家具）が「サステナブルでいて、クールでモダンなデザイン」であると評価を受け、日本勢で唯一ブロンズ賞を受賞した。フランスの高級宝飾ブランドのウェブサイトのトップページに製作した家具がキービジュアルとして使用されたことから、現在、フィンランドの建築家が「小国杉」を指定して家具の製作や家屋の新築を検討している。

企業と連携した企画では、高級旅館星野リゾートとの宿泊体験イベント、JR九州ななつ星列車の朝食のコーディネーター（木製食器類）などタイアップイベント実績が年々増加している。



写真6 JR九州ななつ星 レストラン「火星」食器製作

また、アドバイザー業務では、肥後銀行子飼橋支店のリニューアルに合わせて阿蘇の山の素材を活用した店舗デザインを担当し、大きな話題を呼んだ。



写真7 デザインを手がけた肥後銀行子飼橋支店の内装

国産材を活用した新しい取り組みが認知され、国内外でのメディアでの掲載実績が増え、国内外への発信を活発に行っている。

新たな取り組みとして、今年、東京藝術大学の学長であり熊本市立美術館の館長である日比野克彦氏と協業で、クラウドファンディングを活用しながら美術館のリニューアルを実施している。

### 3. 女性の活躍

何よりも、穴井氏が俊輔氏と共同の経営者として経営・企画の主体を担っており、令和2年度熊本県農山漁村女性活躍表彰の女性起業・新規事業開拓部門において、熊本県知事賞を受賞するとともに、令和3年度農山漁村女性活躍表彰の女性起業・新規事業開拓部門において、農林水産大臣賞を受賞している。

さらに、令和3年、令和4年には、県外から女性の大学新卒者を1名ずつ採用し、現在20代の男女5名の雇用を行っており、過疎化が進んだ人口約4,000人の南小国町で地域の活性化につながる大きな貢献をしている。今後も林業に興味を持つ若手の採用、特に女性の採用を積極的に行っていく計画としている。

## 受賞財の特色

### 1. 技術

穴井氏は株式会社Foreque（フォレック）を俊輔氏とともに立ち上げ、熊本県阿蘇郡南

小国町で地元産のスギを活用したライフスタイルブランドの構築、商品開発、リサーチ、SNS運営、PR（国内外）等の企画・運営全体に携わっている。独学でエッセンシャルオイルの抽出を行い、アロマオイルの製造・販売やワークショップなども行っており、黒川温泉など地元観光地との連携事業なども実施している。南小国町営のデジタル工作機器を使用した木工を行える町民工房(FabLab阿蘇南小国)の施設運営・企画等にも携わり、新しい商品開発、木育イベント企画等を推進している。



写真8 黒川温泉観光客向けのアロマワークショップを行う穴井氏

素材の製造から、プロダクトアウトに至るまでの工程をチームで行い、SDGsの視点を捉えサステナブルなものづくりを目指している。自社ブランド「FIL」は、林業におけるD2C（自ら企画・製造した商品を、従来のように問屋や小売業者を介さずに、自社のECサイトを使って直接（Direct）消費者（Consumer）に販売する）ブランドとして、広く認知されつつある。

## 2. 経営

経営概要に既に記載した通り、穴井氏の経営は、林業関係の活動の中では非常にユニークで新しい。

小国地域からの発信を進めるNGOのメンバーや内外の同世代のトップランナーのデザイナー、家具製作者と自在なネットワークを形成しつつ、あくまでも小国杉という素材や南小国という地域とのつながりに魅力を感じ尊重してくれるパートナーを選んで協働している姿勢は、林業関係の旧態依然とした体制の中で非常に新鮮で新しいものである。また開発した商品は、自社ブランド「FIL」を通じD2Cブランドとして世界に発信し販売するスタイルを確立してきた。



写真9 FILウェブサイトのキービジュアル画像



写真10 小国杉と銅色のフレームを組み合わせたFILの代表家具



写真11 阿蘇の野焼きをテーマにした家具FIL MASS Series SUMI

また、日本の香道を意識しつつ、フランスで活躍する調香師の方と開発したポプリに阿蘇山の噴火によって作られた溶岩を使用し、「<sup>すきのお</sup>素浅鳴」と名づけるなど、スギや阿蘇という地元の風土と結びつけたストーリー性のある商品開発を意識している点も、魅力的かつ発信性が高いといえる。



写真12 基材に阿蘇の溶岩を使用したポプリ「<sup>すきのお</sup>素浅鳴」

### 3. 女性の活躍

会社のメンバーの半分以上が女性であり、自社製品のクライアント担当者も女性が多い。香りやデザインなど、感性が強く求められる商品開発や企画、コーディネート業務であるため、女性や若手の積極的な起用がされている。

家庭と仕事を両立できる体制として、休みがとりやすい職場の雰囲気、子どもや家庭の事情により急な休みに対して対応できる職場体制を構築している。多様な働き方により、男女ともに活躍する企業を目指しており、今後はさらに女性社員が増えることを見すえ、女性のライフステージに対応した支援体制（テレワーク体制整備、長時間労働の抑制など）の整備を進めることを計画している。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

穴井氏の取り組みは熊本地震後から本格的に始まった。地震から5年が経ち、温泉旅館の女将やこれから起業を考えている女性起業家、飲食店の女性オーナーなど、今後の活動の指針を求める中で、穴井氏の取り組みを見て勇気を取り戻し、大きな挑戦を始めるきっかけや励みとなっている。

また、地域林業への貢献として、保育園、小学校、中学校の子供たちへ「木育」をテーマに定期的なイベントを実施し、地域の林業の理解と興味関心を高め、将来の担い手確保のきっかけになっている。熊本県の小学5年生の社会科用副読本にも取り組みが紹介され、新しい林業の形として認知されている。



写真13 「木育」イベントを行う穴井氏

さらに、穴井氏が発信する小国杉への理念やストーリーへの共感から、小国杉を指定して、新築を検討する若い夫婦も増え、地域の製材所や山主への還元につながっている。

山林の環境維持・保全への貢献としては、以前はすべて山中に放置され未利用だった枝葉を回収することで、林業サイドでも枝打ちが収入につながり、建築材となる幹の部分が美しくなるという副次的効果も出ている。

これらの取り組みが、地域の林業との共生、相互の活性化として好循環を創出し、地域の女性と子供たちが生き生きと活躍できる未来につながっていると考えられる。



写真14 木育ワークショップ



写真15 地元小学生のファブラボ見学

## 2. 今後の方向

穴井氏は、今後も「日本の隠された財産 (Cryptomeria japonica)」としてのスギの魅力を小国杉としてブランド化して発信し、林業と社会の仲介者として活動していきたいという志を持っており、今後さらに地域の林業本体を活性化させる力になることが期待できる。

また、従来 of 事業の継続の上に、さらに新規事業として、地元において小国地域のスギ材を用いたカフェ（喫茶竹の熊）の建築を予定している。そこでは、農林業の連携、観光の底上げを目的に、地元の素材を最大限に活用した建築空間、インテリアデザインを採用し、火の国であると同時に水の国である熊本の水を象徴的に見せる空間演出を計画し、清浄な水を育む豊かな森林を守ることの重要性をアピールすることを意図している。

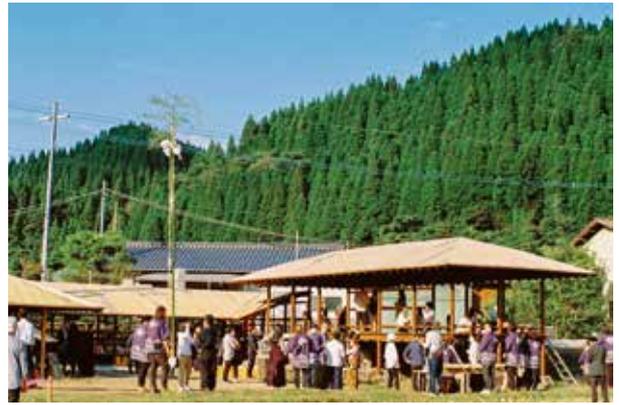


写真16 建築中の喫茶竹の熊上棟式の様子



写真17 小国杉も含めた地元の食材のフードコーディネートも手掛ける



# 天皇杯受賞

受賞財 産物（水産加工品）  
受賞者 井原水産株式会社  
住所 北海道留萌市

## 受賞者のことば

代表 井原 慶児

この度は第61回農林水産祭において、栄えある天皇杯を賜り心からお礼申し上げます。今まで二度農林水産大臣賞を受賞いたしましたが、天皇杯を頂けるとのご連絡を頂戴したときには本当に嬉しく、社員共々手を取り合って喜び合いました。

数の子メーカーには課題があり、販売が難しい数の子の端材の利用と、1月から3月までのパート従業員の雇用になります。そこで弊社社員の一人が、端材の数の子を利用し、燻製を施しチーズに練りこんだ「カズチー」を考案しました。しかも製品作りにおいて、一個たりともロスにならないラインナップになっております。

また、SDGsの観点から、包装資材は廃ペットボトルからの再利用であり、印刷インクなども環境に優しい物を使用しております。

また、この「カズチー」のヒットにより、もう一点の課題でありました雇用に関してもクリアすることができました。

数の子メーカーにおいてお歳暮という習慣が少なくなり、弊社の売上も下がってきましたが、若い方々がカズチーを食べ、「数の子って美味しいんだ」と言って下さり、カズチーの販売店でも数の子のおつまみを置いて下さるようになりました。

実は数の子のプリン体はプリン体含有極小商品の豆腐と同じぐらい少なく、悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす唯一の食品でもあります。また、EPAやDHAも多く含まれ、吸収されやすいというデータもあります。これらの研究成果が「世界の医学・生物学分野」の学術論文検索サイト「Pub Med (パブメド)」に掲載されています。今まで知られていなかった数の子の機能性を、今後はしっかりとお伝えしながら、弊社の社是であります「お客様の健康に寄与する食品を提供する。」を実践して参りたいと思っております。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

留萌市がある北海道留萌管内は、北海道の北西部に位置している。南北約130km、東西約60kmの南北に長い地域である。北は天塩川を挟んで宗谷地域に、南は増毛山地を挟んで石狩地域に、東は天塩山地を挟んで上川地域、空知地域に接している。西は日本海に面しており、南北178kmに及ぶ海岸線は、「日本海オロロンライン」として親しまれている。また、南部には、暑寒別天売焼尻国定公園が広がっている。気候は、日本海式気候で、対馬暖流の影響で緯度の割には比較的温暖である。

留萌市は、管内の南に位置し、地図上ではハートのような形をしていることから、ハート形のまちとも呼ばれている。

第1図 留萌管内

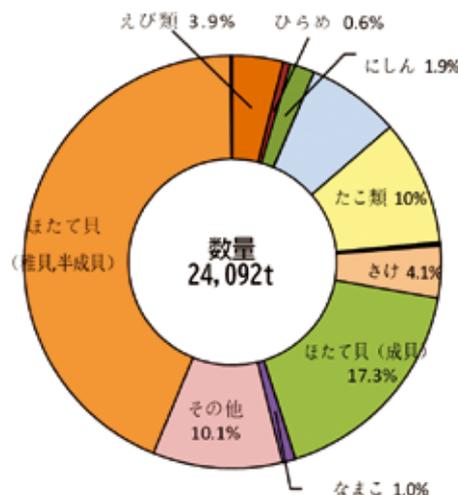


### (2) 水産業の概要

留萌管内では、沿岸域で、ホタテ貝養殖及び稚貝生産、カレイなどの刺し網、サケ定置、タコ漁業が営まれている。沖合域は、武蔵堆などの好漁場があり、エビ、タラ漁業などが営まれている。また、漁港施設や増養殖場等の水産基盤整備を進めているほか、ニシン、ヒラメ、サケなどの種苗を管内各地で放流するなど、「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」への転換を図っている。

留萌市は、水産加工業を基幹産業とし、全国一の数の子の産地である。漁業では、ニシン、ホッケ、カレイ類、タコ、ナマコなどが漁獲されている。

第2図 魚種別漁業生産量の構成比（令和元年）  
（北海道水産現勢及び水産課調べ）



## 2. 受賞者の略歴

平成2年に第39回全国水産加工たべもの展で「塩数の子」が、平成9年に第46回全国水産加工たべもの展で「干かずのこ」が、農林水産大臣賞を受賞している。



写真1 塩数の子

### 受賞者の経営概要

#### 1. 経営の概要

昭和29年10月に留萌市本町に鮮魚出荷問屋として創業し、昭和33年に株式会社に改組した。昭和43年5月に留萌市船場町（現在地）に本社移転した。昭和60年2月にカナダ、バンクーバー支店を開設し、平成2年6月に、バンクーバー支店と本社間にデータオンラインシステムを導入した。平成9年6月に札幌出張所、平成12年10月に東京事務所を開設した。平成14年7月に札幌支社・ほしみ工場を開設した。令和4年7月に留萌本社 新社屋・直売店が完成した。

#### 2. 経営の成果

昭和42年4月にアメリカ、ブリストル湾でニシン数の子事業（技術指導）を開始後、昭和45年6月にカナダ東部海岸、昭和47年7月にカナダ西部海岸でニシン数の子事業を開始している。数の子製造加工事業（技術指導）は、昭和47年に香港、昭和48年に韓国、昭和54年に中国で行っている。また、昭和44年にノルウェーでニシン開発事業、昭和53年にアメリカでニシン事業、昭和54年にアイスランドで冷凍ニシン事業を行っている。このように、ニシンや数の子について海外でも様々な事業や技術指導を行ってきた。

研究・技術開発では、昭和43年7月に抱卵冷凍ニシンの加工処理（解凍、過酸化水素使用）の研究開発、昭和59年3月にカナダ・キャンフィスコ社とIQFニシンの共同開発、平成8年4月に道立食品加工研究センターとサケ皮コラーゲンの製造方法の共同研究開始、平成19年6月にベトナム、ハノイ工科大学と医療用コラーゲン開発の共同研究契約の締結をしている。コラーゲンの技術開発では、平成11年6月に「魚類コラーゲンの製造方法」で特許取得し、平成18年6月に「鮭皮コラーゲンのバイオマテリアル化技術の開発と商品化」で社団法人日本生物工学会技術賞を受賞している。

品質管理では、平成12年3月に本社工場で対米HACCP認定、平成17年8月に札幌支社でISO9001:2000認証を日本と英国で取得している。ほしみ工場は食品衛生優良施設として平成27年10月に公益財団法人食品衛生協会より、令和2年10月に厚生労働大臣より表彰された。

## 受賞財の特色

### 1. 技術

受賞財の原料である数の子は、塩数の子など数の子加工品製造で発生した切れ子や規格外品等である。数の子は、漁期に入手したものを凍結保存している。数の子の凍結保存は従来困難であったが、品質を保持できる凍結・解凍技術を開発している。受賞財は、常温流通可能であるが、それを可能にするために、燻製、味付け等で水分活性を低下させる条件を確立している（連携先の丸市食品株式会社との共同特許取得）。



写真2 カズチー®

### 2. 製造工程概要

#### (1) 原料受け入れ、解凍

原料の数の子は、品質が揃っているカナダ、アメリカ、国産（北海道産）の良質な冷凍数の子で、解凍して使用している。また、塩数の子などの数の子加工品製造の際に出た規格外や切れ端など製品にならないものも原料として使用している。チーズは、プロセスチーズを使用している。

#### (2) 調味

数の子に味付けをする。

#### (3) 半製品製造

連携先の丸市食品株式会社で行う。

ア 乾燥、燻製

イ 金属探知機検査

ウ チーズ混合

チーズを加熱溶融し、燻製後の味付け数の子と混合する。

エ ケーシング成型、冷却

オ 切断、選別

ソーセージ状の製品を商品サイズに切断する。製品の規格に合わないものを取り除く。

#### (4) 個包装

丸市食品株式会社から半製品を受け入れ、個包装を行う。包装が不十分なものなど製品として難があるものを取り除く。個包装された製品は金属探知機を通す。包装材は、個包装ラインで個包装の前に品質保持のための小さな穴を開けている。



写真3 包装材の上に乗せる様子



写真4 個包装状態を目視で確認する様子



写真5 個包装を閉じる様子



写真6 袋詰め機械に運ばれる様子

## (5) 包装

個包装された製品と脱酸素剤を販売用の袋に詰め封入する。金属探知機を通す。その後、ウエイトチェッカーで1袋に7個入っていることを確認する。



写真7 袋詰め後に目視確認する様子

## (6) 箱詰め

製品を箱詰め後、出荷まで冷凍保管する。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

受賞財は、典型的な和食食材である「数の子」の固定概念を打破し、日常でも食べられる手軽な食材をコンセプトとして開発されたものである。発売後、製品の斬新さが人気となり、類似商品も多数発売されるほどである。常温流通可能な製品であることや、調味やチーズとの混合割合の工夫など、類似品との差別化を図っている。販売先も北海道への観光客向けの店舗のほか、意識の高い購入層が来店する店舗、ネット通販に限定して販売することで商品の価値を維



写真8 規格外カズチー®を原料とした製品

持している。受賞財は、数の子加工品に不向きな規格外のものも有効利用した製品であるが、受賞財製造時に発生した規格外品等もプレツェル製品にして販売するなど更なる有効利用を図っている。また、包装材は、持続可能な森林活動・保全を目的とした「適切な森林管理」を認証する国際的な制度であるFSC認証済み資材を用い、包装材への印字は、植物由来のバイオマスインキを使用している。

このように、受賞財は新感覚食品として和食食材の数の子を広く認知してもらうきっかけをつくり、廃棄物ゼロを目指した製造や環境に配慮した包装の使用により、普及性が高いと評価された。

## 2. 今後の方向

受賞者は、伝統的な数の子製品を製造販売しつつ、現代社会における環境の変化や消費者ニーズに基づく社会的な要請に対応した新たな取組を続けている。受賞財の開発もその一つである。また、食の安全・安心を意識し、いち早くHACCPやISOを導入している。近年は、数の子の栄養機能性に着目した取組を行っている。一方で、環境保全活動の推進、ボランティア活動の推進、地域共生活動の推進の3つの柱のCSR活動を積極的に行っている。その一環として、豊かな海には森林が大切と考え植林を行うなど環境へ配慮した取組、将来を担う子供たちのために、工場見学や製造体験を受け入れる取組、開発途上国の子どもたちに給食を贈ることができる社会貢献活動『TABLE FOR TWO』『CUP FOR TWO』に参加など様々な活動を行っている。受賞者の経営理念である日本の食文化を守り、食を通じてお客様の健康に寄与する「食べても害のない」、「食べると健康になる」製品づくりをテーマに、受賞者の伝統である弛まぬ努力と挑戦を今後も積み重ねていくとのことで、更なる発展が期待される。

## 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 技術・ほ場（資源管理・資源増殖）  
受賞者 豊前海北部漁業協同組合恒見支所青壮年部  
住 所 福岡県北九州市

### 受賞者のことば

代表 江口 一弘

この度、第61回農林水産祭において、栄誉ある内閣総理大臣賞を賜り、身に余る光栄を感じています。また、今回の受賞につきましては、豊前海区のかき養殖研究会や漁協青壮年協議会の皆様をはじめ、県、市など、関係者の皆様の数多くのご指導、ご助言なしには成し得なかったものであり、深く感謝を申し上げます。

豊前海区におけるカキ養殖は、昭和58年に恒見支所で始まりました。その後、各漁協にカキ養殖が広がったことを受け、平成10年には「かき養殖研究会」を立ち上げ、衛生管理の強化・徹底、ブランド化やイベント活動を通じた販売促進活動に力を注いできました。その結果、「豊前海一粒かき」のブランド名で広く消費者に浸透するまでになり、生産量も順調に伸び、当海区の基幹漁業に発展しています。

ところが、10年ほど前から、春先にクロダイによるカキ稚貝の食害が発生するようになりました。カキ稚貝の減少はその後の生産量に直結します。このため、私たちは、福岡県水産海洋技術センター豊前海研究所の協力のもと、食害防止技術の開発に着手しました。その過程では、皆がアイデアを出し合い議論し、失敗を重ねましたが、様々な試行錯誤の結果、今回受賞しました「束ね垂下」が生まれました。「束ね垂下」は、コレクター（カキ稚貝が付着したホタテ盤）を装着した垂下ロープを結束バンドで束ねることで、食害を受けやすい小さいカキを保護するもので、解放する際は結束バンドを切断するだけという手間と労力がかからない手法です。この技術の普及により食害を大幅に軽減できたことで、カキ生産量の安定化にも繋がっています。

今回の受賞を励みに、これからも高品質でお客様に喜んでもらえるような「豊前海一粒かき」を生産するために、青壮年部一同一丸となって、努力し続ける所存でございます。この度は、誠にありがとうございました。

## 1. 地域の概要

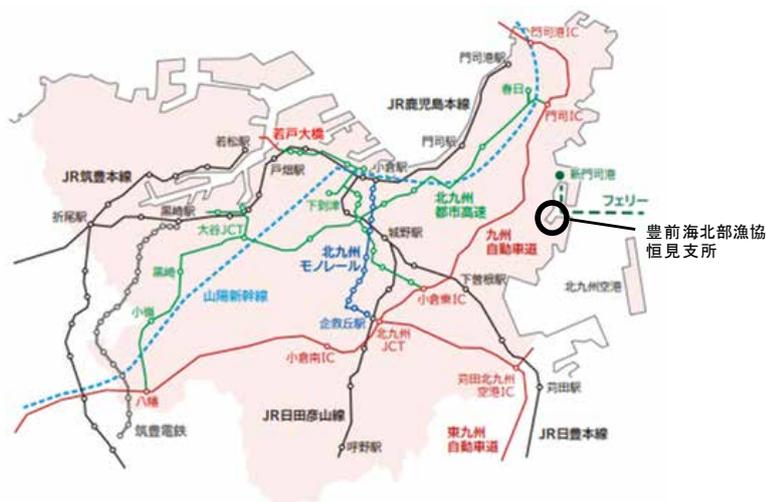
### (1) 地域の立地条件

豊前海は、瀬戸内海最西部の周防灘に位置する内海性の海域で、水深は15mより浅く、干満差は最大4mに達する。受賞者が活動する豊前海北部漁業協同組合恒見支所は、門司駅から車で20分程度、北九州空港からは約30分の場所に位置している（図1）。

### (2) 水産業の概要

恒見地区では、マゴチやガザミ、シタビラメなどを対象とした刺網などの漁船漁業が営まれる一方で、組合員全員がカキ養殖業に従事している。豊前海のカキ養殖は昭和58年に当地区で開始され、豊前海全体へと広まっていった。カキ養殖のノウハウを広島県から導入し、豊前海の環境に合わせて試行錯誤を繰り返しながら、生産拡大を図っていった。平成9年には、豊前海の7漁協で構成されるカキ生産者組織「豊前海区かき養殖研究会」が発足し、それと同時に、「豊前海一粒かき」というブランド名での販売もスタートした。

図1 豊前海北部漁業協同組合恒見支所の位置



出典：北九州市『北九州市 市勢概要2021-2022』より。

## 2. 受賞者の略歴

受賞者である豊前海北部漁業協同組合恒見支所青壮年部は、昭和60年代にカキ養殖を始めた若手4名で立ち上げられ、養殖カキの生産規模の拡大を目指し、機器の導入や作業場の設置等、作業環境の整備を進め、養殖カキの増産を図っていった。その後、新規でカキ養殖を開始したり、若い後継者が加入することで青壮年部のメンバーは増え、現在は、11名が所属している。青壮年部では、恒見支所が運営するカキ小屋「恒見焼き喰い処」で提供するカキの集荷調整に加え、アサリ増殖活動、漁場クリーンアップ活動、ガザミ中間育成事業等のカキ養殖以外にも積極的な活動を行っている。また、メンバー全員が豊前海区かき養殖研究会に加入し、組織運営に主体的に取り組むとともに、養殖技術の向上に努めている。

## 1. 経営の概要

### (1) 取り組みの背景

豊前海のカキ養殖が開始されて約40年が経ち、カキ養殖はいまや豊前海を代表する漁業となったが、平成20年頃から筏に垂下したコレクター（カキ種苗を付着させたホタテ殻）でカキ稚貝の死に殻が目立つようになった。死に殻は上殻と中身がなくなり、下殻のみが残され、場所によっては、半分以上のカキが死に殻となっている筏も見受けられた。へい死はこれまで水温が下がる秋口に見られることはあったものの、平成20年ごろからは春先の小さいカキがへい死しており、当該地区ではへい死の原因を明らかにするため、福岡県水産海洋技術センター豊前海研究所に相談を持ち掛けた。受賞者らは原因究明のために漁場に水中カメラを仕掛け、垂下中のカキの様子を観察したところ、コレクターに付着した稚貝をついばむクロダイやインダイの姿を確認し、とくにクロダイの産卵時期である5～6月の食害が多いことを突き止めた。そこで受賞者らは、平成24年からクロダイの食害を防ぐための対策に乗り出した。

### (2) 取り組みの内容

カキの食害の原因であるクロダイは、漁船漁業の重要な対象魚種であることから、「駆除」という形ではなく、クロダイをカキに近づけないという手法が選択され、受賞者らは対策方法の試行錯誤を繰り返していった。その結果、コレクターを挟み込んだロープを束ねて垂下する方法（以下、「束ね垂下」と呼ぶ）が有効であることがわかり、現在は豊前海全域で束ね垂下による食害対策が実施されている。

## 2. 経営の成果

豊前海北部漁業協同組合におけるカキ養殖の水揚げ金額および恒見支所の占める割合をみると（表1）、恒見支所のカキ養殖水揚額は令和3年度で約13億円となっており、同組合の全水揚額に占める割合は約7割である。カキ養殖は当該地区の漁業を支える主幹漁業に発展していることがわかる。

また、高い食害防止効果を発揮した「束ね垂下」によって、筏1台当たりの収穫量が約1.5倍に増加し、それを水揚額に換算すると、1台当たり234万円（単価900円/kg）増となる試算がされている。近年は、高水温の影響によって収穫量が減少しており、そのなかで、水揚額が横ばい、微増傾向で推移しているのは、束ね垂下による寄与が大きいものと考えられる。

加えて、当該地区では養殖ガキのブランド化にも熱心に取り組んでおり、平成10年に豊前海区かき養殖研究会が立ち上がると、豊前海で養殖されたカキを「豊前海一粒かき」として売り出し、平成10年からは宅配による全国出荷を開始している。その後、県内の繁華街や空港でキャンペーンを実施し、新規需要の喚起に取り組んだ。当初は出荷全体の9割以上を九州で販売していたが、PR活動の結果、徐々に関東や関西への販売も増えていった。現在は、恒見地区の全ての経営体がそれぞれの顧客を持ち、飲食店からの引き合いも多くなった。

表1 豊前海北部漁業協同組合のカキ養殖水揚額および恒見支所の占める割合の推移  
(単位：円、%)

	単位：円、%				
	合計 (A)	うちカキ養殖 (B)	うち恒見支所のカキ養殖 (C)	カキ水揚額に恒見支所のカキ水揚額が占める割合 (C/B)	全水揚額に恒見支所のカキ水揚額が占める割合 (C/A)
平成23年度	214,455,589	142,609,755	138,961,760	97.4	64.8
平成24年度	187,003,179	119,996,114	116,242,608	96.9	62.2
平成25年度	194,788,995	135,209,327	126,835,137	93.8	65.1
平成26年度	202,777,959	135,525,760	129,502,552	95.6	63.9
平成27年度	185,045,425	122,794,234	118,311,789	96.3	63.9
平成28年度	181,668,548	118,613,889	113,006,814	95.3	62.2
平成29年度	182,727,655	127,649,414	123,545,997	96.8	67.6
平成30年度	182,592,937	130,360,930	125,528,210	96.3	68.7
令和元年度	194,612,066	129,354,244	125,327,409	96.9	64.4
令和2年度	182,866,874	132,635,078	132,039,313	99.6	72.2
令和3年度	187,695,527	131,869,651	130,761,121	99.2	69.7

出典：豊前海北部漁業協同組合業務報告書各年度版より。

## 受賞財の特色

### 1. 技術

#### (1) 養殖環境と養殖サイクル

当該地区で養殖されているマガキ (*Crassostrea gigas*) は、広島県と宮城県から種苗を購入し、北九州空港の西側の区画漁業権内で養殖されている(図2)。当該漁場は北九州空港が防波堤の役割を果たすため静穏で、カキの餌となる植物性プランクトンが豊富なことから良質なカキが育つ。令和3年度現在は、13の経営体が71台の筏で養殖を行っている。筏の設置に当たっては、養殖漁場の環境維持を図るため、漁場面積当たりの養殖施設面積の割合が決められており、区画漁場10万平方メートル当たり1,500平方メートル(浮体部)の筏面積が上限となっている。豊前海区かき養殖研究会では、過密養殖を防ぐため垂下連の上限数を定め、飼餌料の投与も認めていない。

図2 恒見支所のカキ養殖漁場



出典：海上保安庁「海しる(海洋状況表示システム)」より。

カキ養殖の一連の養殖サイクルは、前年に種苗の購入数量や価格を協議し、翌年3月までに種苗を調達するところから始まる。購入した種苗は潮の干満を利用して一定時間干出させる成長抑制が行われる。2月～3月にかけては、竹やFRP(繊維強化プラスチック)を使って各漁家で筏をつくり、3月～4月にコレクターを挟み込んだロープを筏に垂下する。筏は10m×20mの大きさで、1基につき約千本の垂下連が吊るされる。その後、同年11月以降の収穫・出荷までは筏の修理や育成状況の確認を行いながら養殖する。半年程度の養殖で出荷サイズに成長し、出荷の始まる1カ月前(10月頃)に一時的な収穫を行う。収穫したカキにはフジツボやシロボヤなどが付着しているため、高圧洗浄や手作業で付着物を除去し、再びカゴに入れて海中に垂下し、身入りの促進と均一化を行う。11月以降に取り上げ、再度洗浄し、紫外線滅菌海水に24時間浸漬して浄化処理されたのち、出荷される。

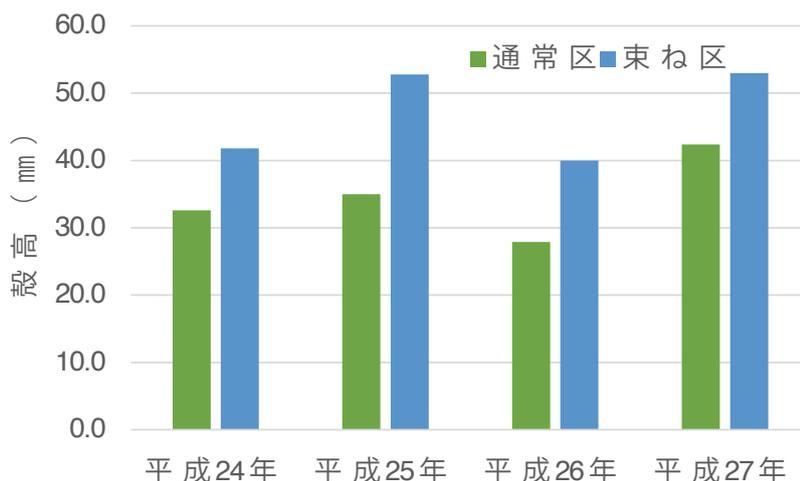
## (2) 束ね垂下の仕組み

カキ養殖には、コレクターをロープに挟み込むという作業があるが、このロープは陸上で持ち運びしやすいように束ねてから筏へと運ばれ、束ねたものをほどこきながら海中に垂下していく。6月頃に青壮年部のある部員が筏の様子を見に行った際、束ねたまま垂下しているロープがあったため、ロープを引き揚ると、ロープは丸いボール型になり、外側に露出したカキは食害によりへい死していたものの、内側のカキは食害を受けず成長しているのを発見した。垂下の際、ほどこずに吊るすだけで、クロダイによる食害が減らせるかもしれないことがわかり、「束ねた」垂下ロープをヒントに食害防止技術の開発がスタートし、束ねて垂下することでカキの成長に影響がないか、束ねたロープをいつほどけば良いのか、といった検証が始まった。

まず、カキの成長については、食害が収束した8月に束ねた垂下と通常垂下のカキ殻高を測って比較したところ、通常に垂下したカキよりも束ねて垂下したカキの方が大きいことが判明した(図3)。その理由としては、プランクトンが豊富で餌料環境のよい豊前海では、カキを束ねておくことによる餌料不足は発生せず、むしろ潮流や波浪の影響を受けづらくなるため、束ねている方が成長が良かったものと推測された。

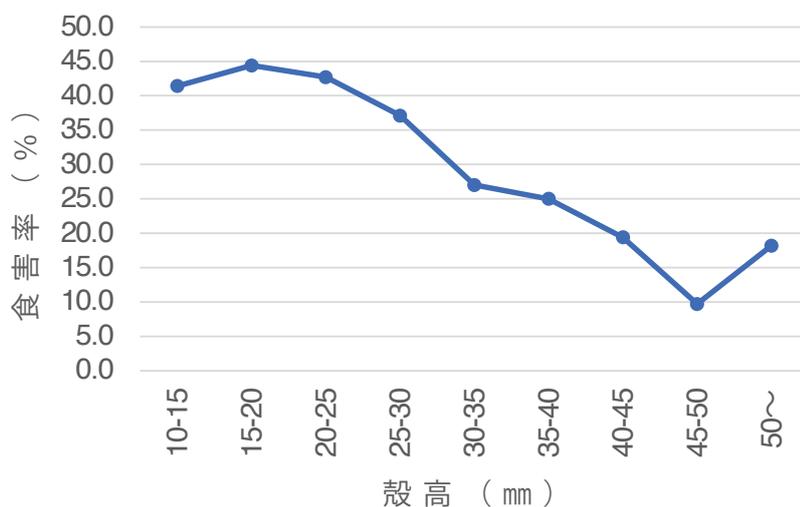
他方、ある程度成長したカキの束ねをほどこずに放置すると、カキ同士が癒着し、成長の鈍化や解放時の脱落が発生することがわかったため、束ねた垂下を適切な時期に解放するために、束ねを解放しても食害を受けなくなるカキの大きさを把握することになった。そこで、受賞者らは平成24年から平成27年にかけて、通常垂下のコレクターで食害を受けたカキを殻高別に計数し、食害収束の目安となるカキの大きさを調査した。その結果、食害痕は殻高15mmから20mmで最も多く見られ、40mm以上になると大幅に減少し、50mm以上ではほとんど見られなくなることがわかった(図4)。このことから、「殻高40～50mm」を束ねた垂下の解放の目安とした。

図3 通常垂下と束ね垂下のカキの成長（8月）



出典：福岡県水産海洋技術センター提供データより。

図4 殻高別の食害割合



出典：福岡県水産海洋技術センター提供データより。

垂下ロープを束ねることによるカキの成長や食害が減少する殻高のサイズがわかったところで、続いて簡易にロープを束ねる方法の検討が始められた。筏に運ぶために束ねていた方法では、垂下中にほどけることがあり、反対に強く結ぶと解放に手間がかかった。そこで、結束バンドで垂下ロープを束ねる手法が提案された（図5）。ロープで束ねる際は結束バンドで止めるだけ、ほどく際は結束バンドを切るだけで済み、労力はほとんどかからない。結束バンドはホームセンターなどで簡単に入手でき、安価なことから、これまで検討された方法と比べて格段にコストが低いという利点があった。こうして、手間と労力とコストを極限まで減らし、クロダイから食害を防止する技術、「束ね垂下」が誕生した。

図5 「束ね垂下」(左)と水中の束ね垂下の様子(右)

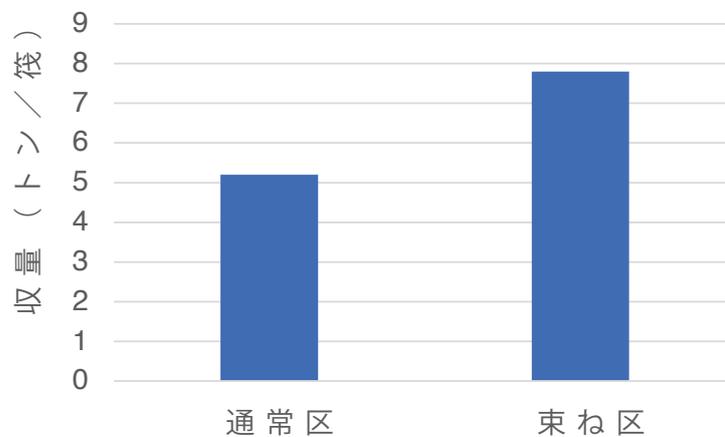


出典：福岡県水産海洋技術センター提供

### (3) 食害防止の効果

以上のような経緯で開発された「束ね垂下」は、適切な時期に解放することで、高い食害防止効果を発揮し、筏1台当たり収量は約1.5倍に増加した(図6)。しかしながら、まだ課題も残されている。水温によってクロダイの活性が変わったり、カキの成長度が毎年異なることから、束ね垂下の開放時期を見誤ることもある。そのため、その年のカキ成育状況と食害の程度に合わせた解放時期を、今後も養殖業者と福岡県水産海洋技術センターで十分に確認しながら見極めていく必要がある。

図6 通常垂下と束ね垂下の収量の比較



出典：福岡県水産海洋技術センター提供データより。

## 2. 経営

束ね垂下により生産量が維持されていることや各漁家に固定の販売先があることから、当該地区のカキ養殖経営は安定している。日本の沿岸漁家の多くが漁家所得の減少により後継者を確保できていないのに対して、当該地区ではすべての経営体に後継者がいるという。若者の都市への流出や高齢化が進む漁村にあっては、十分な収入を提供できる漁業が存在することは大きな意味を持つ。

## 1. 普及性

本受賞財は、恒見地区で開発されたものであるが、現在は豊前海全域で「束ね垂下」による養殖がおこなわれている。束ねを開放する時期などを適切に判断することができれば、技術的な困難性はなく、コストも労力もほとんどかからない。容易に導入できることから他地域への普及性が非常に高く、受賞者らも他地域の養殖業者からの視察を積極的に受け入れ、これまでの経験や技術を惜しみなく共有している。豊前海以外でも魚類による食害が散見されることから、本受賞財が食害に困っている養殖業者の助けとなることが期待される。

## 2. 今後の方向

当該地域では、「束ね垂下」の開発による生産量の安定化や「豊前海一粒かき」の知名度向上により、カキ販売への問い合わせが増えているが、将来的な漁場の拡大や増産は考えていない。漁場を拡大することで潮通りが悪くなったり、過密養殖によって海洋環境が悪化すれば、結果として生産量も品質も落ちることがわかっているからである。受賞者らは「豊前海一粒かき」が築いてきたブランド力は、適切な生産規模と良好な海洋環境によって育まれたものだという共通認識を持っており、今後も環境と品質を維持しながらカキ養殖を営んでいくこと望んでいる。

一方で、昨今は新型コロナウイルス感染症の拡大により、巣ごもり需用が増加し、宅配販売は好調だった一方で、飲食店などからの需要は減少した。新型コロナウイルス感染症の動向が見通せない中で、今後も不測の事態には備えておく必要があり、受賞者らは、SNSを使った販路拡大や新たなニーズの発掘、長期保存可能な加工品開発による高付加価値化など、状況に応じて臨機応変に対応できる体制を整えているところである。既に確立されたブランドとしての「豊前海一粒かき」の信頼を保ちながら、新しい試みも続けている。

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 産物（水産加工品）  
受賞者 長崎海産株式会社  
住 所 長崎県大村市

## 受賞者のことば

代表 三宅 ちはる

この度、弊社の商品「燻しいりこサクっ!ガーリック味」が令和4年度第61回農林水産祭（水産部門）において栄誉ある日本農林漁業振興会会長賞を賜り、社員一同、身に余る光栄と存じます。

今回の受賞は、日頃からご愛顧いただいております消費者の皆様方並びに長崎県、大村市、また（独）中小企業基盤整備機構をはじめとした関係者やお取引先など、多くの皆様方のご支援やご指導の賜物であり、心より感謝申し上げます。

弊社は昭和25年4月に設立された長崎県産煮干し製品を主体に製造する会社であり、「私たちは幸せと笑顔と健康をお届けします。」を基本理念として全国をマーケットに長崎県の水産業の発展、普及活動を展開して参りました。

また、事業活動の拠点である大村市は大村湾に面し、なまこや牡蠣、雲丹、サザエ、イイダコ、しゃこ等の海産物にも恵まれ、その位置は長崎県央に位置し、更に長崎空港や今秋開通したばかりの西九州新幹線の発着駅（新大村駅）が在り、今や交通・流通の拠点として地域経済を支える重要な役割を果たしております。

この大村市の南部に位置する弊社水産加工場では地域HACCP「ながさきHACCP」による衛生管理手法、また弊社独自の漬け込み用調味液を使用して、煮干加工を含む4回加熱乾燥という特殊な燻製加工で、名前の由来となった「サクっ!」感を生み出して、この「燻しいりこサクっ!」が誕生しました。

最後に、今後もこの賞に恥じぬように絶え間なく魅力ある商品作りに邁進してまいります。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

長崎海産株式会社のある大村市は長崎県のほぼ中央に位置しており（第1図）、波の静かな大村湾に面している。人口は約97,000人、年間平均気温は17.5℃であり年間を通じて温暖な気候となっている。長崎空港や高速道路インターチェンジからは車で15分以内の距離にあり、交通のアクセスが非常によい。また、九州新幹線西九州ルートの新大村駅も誕生し、長崎県内では唯一人口が増加している市である。今後、県内の観光、ビジネスの交通拠点として発展が期待されている。

大村市の第一次産業生産額に占める農業生産額の割合は92.4%と大部分を占め、林業は3.3%、水産業は4.3%となっている。水産物の水揚げ量は108tで、なまこ類が最も多く、次いでイカ、サザエ、スズキの順になっている。

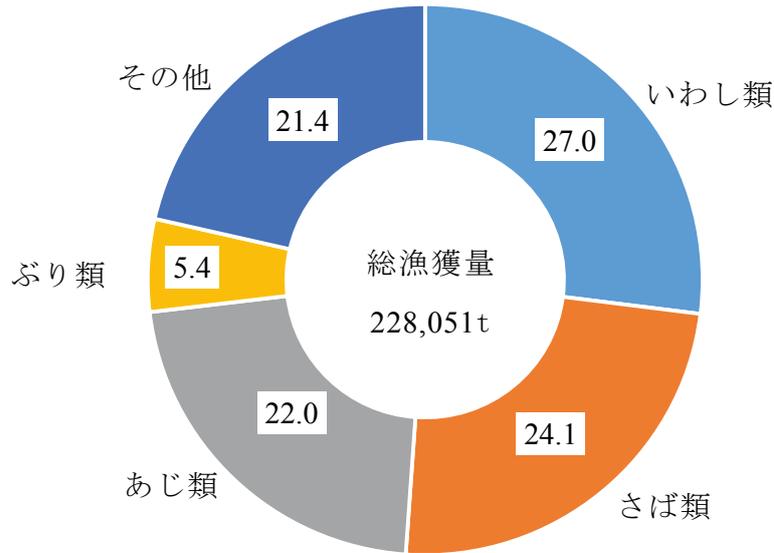
第1図 大村市の位置



### (2) 水産業の概要

大村市のある長崎県は全国指折りの水産県である。長崎県における海面漁業の魚種別漁獲量の内訳（第2図）を示した。長崎県の総漁獲量は228千tで、いわし類の漁獲量が最も多く、全漁獲量の27.0%を占めている。次いで、さば類（24.1%）、あじ類（22.0%）となっており、多獲性回遊魚類が上位を占めている。また、これらの水揚げ品を用いた水産加工業も盛んであり、長崎県における水産加工品の生産量では煮干し品、塩干品、練り製品、冷凍食品の割合が高く、特にいわし類の煮干し品は全国一の生産量を誇っている。

第2図 長崎県海面漁業の魚種別漁獲量の割合(%)



## 2. 受賞者の略歴

受賞者の略歴を以下に示した。

昭和7年 長崎県諫早市にて海産物卸および花かつお製造を開始

昭和25年 合資会社三宅海産物店を設立

昭和58年 長崎県諫早市に三宅海産物店の製造部門として旧長崎海産株式会社を設立

平成15年 旧長崎海産株式会社を長崎県大村市に移転

平成29年 合資会社三宅海産物店を株式会社三宅海産物店へ法人変更

令和元年 株式会社三宅海産物店と旧長崎海産株式会社が合併し、長崎海産株式会社となる

### 受賞者の経営概要

#### 1. 経営の概要

長崎海産株式会社は創業90年の老舗海産物メーカーとして、全国の量販店やメーカーに長崎県産煮干しや長崎県産塩蔵わかめ・カットわかめを製造・販売している。特に煮干しにおいては「長崎県漁連煮干し入札指定商社」として、永年、長崎県産煮干しの拡販とブランディングに努力している。また、任意団体「長崎にぼし推進委員会」を設立して大学、生産者、商社等との連携を深め、今後の長崎県産煮干しの普及活動を推進している。

#### 2. 経営の成果

昭和25年の創業以来、地元長崎県産のいりこを中心に削り節、昆布等の海産物を取り扱ってきた。近年の売上高は7～8億円で推移している。令和2年2月期の経常利益は株式会社三宅海産物店と旧長崎海産株式会社の合併に伴う諸経費が発生したためマイナスとなっているが、純利益ではプラスであり、経営は安定している（第1表）。

第1表 受賞者の経営状況

創業年月日	昭和25年4月1日
資本金	28,500千円
従業員数	34人
主な取扱品目	いりこ（煮干し）、削り節、 昆布、海藻類
売上高	平成31年2月期 876,093千円
	令和2年2月期 755,366千円
	令和3年2月期 858,517千円
経常利益	平成31年2月期 4,894千円
	令和2年2月期 △8,930千円
	令和3年2月期 10,676千円
当期純利益	平成31年2月期 3,313千円
	令和2年2月期 129,611千円
	令和3年2月期 11,613千円

受賞者は長崎県産の煮干しに拘って新製品開発に努め、これまでに受賞した品評会にて、各賞を受賞したところ（第2表）。さらにこれ以外にも長崎俵物や長崎県優良特産品推奨品として、とびうお、ひじき、わかめを原料とした加工品が認定されている。

第2表 受賞者の受賞歴

受賞年月日	行事の名称	賞の名称	出品財名
平成30年12月8日	第56回長崎県水産加工振興祭 水産製品品評会	長崎県漁業協同組合 連合会会長賞	しっとり旨いゆうこう風味いりこ
令和3年12月10日	第59回長崎県水産加工振興祭 水産製品品評会	農林水産大臣賞 水産庁長官賞 長崎県知事賞	燻しいりこサクッ！ガーリック味 燻しいりこサクッ！九州醤油味 燻しいりこサクッ！明太子味

## 受賞財の特色

### 1. 技術

#### (1) 原料サイズ

受賞財に用いられている原料煮干しは長崎県産のカタクチイワシである。また、幾度もの試作を繰り返した結果、煮干しの原料となるカタクチイワシのサイズは中羽（6～8cm）で、頭折れの少ない良質なものに拘っている。一般に、漁獲されるカタクチイワシは小羽（～5cm）、中羽、大羽（9cm～）に大別される。大羽は頭や腹の部位に苦味を生じやすい。小羽は価格の変動が大きい。これらに対して中羽はワンハンドで気軽に食べることができる

サイズであり、通年で原料確保がしやすく価格変動も小さい。よって、本製品の原料として最適であるとの結論に達している。

## (2) 異物除去

原料煮干しは天然海域で漁獲されるため、多少の木片、漁網等の異物が混入している場合がある。受賞者は入手した煮干しに対し徹底した異物除去を行っている。除塵選別機、風力選別機により異物を取り除いてから金属探知機にかけ、さらに目視により最終チェック（写真1）を行っている。



写真1 異物除去工程

## (3) 新しい煮干しの食用方法

煮干しはたんぱく質とカルシウムを豊富に含んでいるが、用途の大部分は出汁取りであるため販路が限定されている。受賞者は近年特に若年層で進んでいる「煮干し離れ」に対し、煮干しの新しい食用方法を開発した。受賞財はコロナ禍における家飲み需要にも対応したビールに合う大人のおやつであり、そのままでも気軽に食べられる商品である。

## (4) 食感改良技術

受賞財の最大の特長はサクとした食感である。これまでも小魚を乾燥させてそのまま食べる商品は数多く流通されているが、受賞財はそれらとは異なり、口に入れた時のサクとした食感を有している。原料として仕入れた乾燥煮干しを調味漬け後に再度乾燥し、さらに燻製乾燥してから、仕上げにオーブンで加熱している。数多くの試行錯誤の末、これら計4回の加熱乾燥を行うことにより、良好な風味とサクとした独特の食感の創出に成功した。

## (5) 衛生管理

受賞者はながさきHACCPにおいてレベル6（8段階中）の認定工場である。また、令和3年7月には長崎県県央保健所の監査において、食品衛生監視票100点（100点満点）の評価を得ており、常に衛生管理に留意し、安心・安全な製品づくりに努めている。さらに社員に対する衛生教育として、コンサルタントによる食品衛生の基本等について学ぶ活動を行っている（写真2）。



写真2 衛生教育の実施の様子

## 2. 製造工程の概要

### (1) 原料の受け入れ

長崎県産のカタクチイワシ中羽を入手後、各種選別機および金属探知機により異物の除去を行う。

### (2) 加熱乾燥・調味液漬け

煮干し乾燥（入手原料）を含めて計4回の加熱乾燥を行う。

ア 調味加熱：原料の煮干しを調味液に2時間浸漬してから30分乾燥を行う（第2加熱乾燥）。

イ 燻製加熱：さくらチップを用いて燻製による加熱乾燥を3時間行う（第3加熱乾燥）。

ウ 仕上げ加熱：最後にオーブンにて30分の仕上げ加熱を行う（第4加熱乾燥）。

### (3) 包装・計量

金属探知機を通した後、袋詰め、印字、箱詰め、計量を行う（写真3）。



写真3 パッケージデザイン

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

受賞財は手軽に購入してそのまま食べることができる製品である。また、保存性も高いことから非常に簡便な製品である。近年の魚離れの理由には様々な要因があるが、その一つに、仕事等が多忙なため調理の時間を取れないことが挙げられる。このため、近年、購入後にあまり手間をかけずに食べることのできる簡便性食品に対する需要が高まっている。

受賞財は1袋25g当たり、たんぱく質を13.3g、カルシウムを575mg含有しており、たんぱ

第3表 受賞財の栄養成分(1袋25g当たり)

エネルギー	85 kcal
たんぱく質	13.3 g
脂 質	1.4 g
炭水化物	4.8 g
食塩相当量	1.7 g
カルシウム	575 mg
鉄 分	1.9 mg

く質とカルシウムの栄養補給が可能な食品である（第3表）。特に、日本人の平均カルシウム摂取量は厚生労働省が推奨している必要量を下回っており、受賞財は有効なカルシウム補給食品になると言える。

以上のことから、受賞財は非常に簡便な食品であることに加えて栄養価も高く、今後の普及が期待される。

## 2. 今後の方向

受賞者は長崎県総合水産試験場から加工技術指導を受け、さらに地元の中学や高校とも連携して新商品の開発と新しい販売チャンネルの開拓を行っている（写真4）。このような常日頃から煮干しの食べ方の可能性を追求する社風が今回の受賞財開発に繋がったと考えられる。受賞財の大きな特徴は食べ切りサイズに包装されていることと常温流通が可能なことである。また、ガーリック風味とサクっとした食感を特徴とした食べる煮干し製品である。受賞財の持つこれらの特徴から、対象とする消費者のターゲット層は低年齢層（10代、おやつ感覚）から中堅世代（20～60代、おつまみ感覚）までと幅広い。さらに、出汁用の煮干し製品と異なり、小売店から駅の売店やコンビニ等様々な販売先が想定される。なお、販売先数は販売開始当初から徐々に増加傾向にあり、今後も幅広い客層への提供が可能な製品であると考えられる。



写真4 地元の中高校生との連携



## 天皇杯受賞

受賞財 経営（水稲、栗ほか）  
受賞者 株式会社 パストラル  
住 所 熊本県山鹿市

### 受賞者のことば

代表 市原 幸夫

この度、第61回農林水産祭において、最高の荣誉である天皇杯を賜りましたことは、身に余る光栄であり、家族はもとより従業員一同、喜びと感謝の気持ちで一杯です。

株式会社パストラルは、里山の小規模農家の規格外農産物を使用した産地アイスメーカーとして平成9年に創業いたしました。

里山の農業特性を活かした小ロット多品種の産地アイスという小商いビジネスが紆余曲折を繰り返し、軌道に乗るまでに十数年の歳月がかかりました。

その後、里山農業衰退の現状に直面し、価値創出の可能性を探るために平成24年に農業参入を決意、さらに平成30年に、6次産業化の拠点施設フランス菓子専門店「ricca」の開業へと至りました。

令和3年には、地域農産加工組織のあんぽ柿事業の承継及びあんぽ柿の原料である渋柿圃場を承継することになりました。

また、同年、施主が山主から直接原木を買い付けて家を建てる林業地産地消プロジェクトを立ち上げました。

私たちの構想は、里山を起点とした多様なスモールビジネスを葡萄の房のように繋げ、融合して相乗効果を生み出すことで地域価値を向上させることです。地域価値が上がると、交流人口が増えるという好循環スパイラルが生まれ、移住・定住者も増え、地域の自主自立の道すじが出来上がります。私たちの願いは、新しい里山農業のカタチを築き上げながら、地域の人たちがお互いの関係性を深め、地域コミュニティーが再生されていくことにあります。

最後に、これまで多くのご支援、ご指導をいただいた皆様に厚く感謝申し上げ、受賞の言葉といたします。

この度は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

山鹿市は熊本県北部に位置し、福岡県、大分県の県境と接している。平成17年に山鹿市・鹿北町・菊鹿町・鹿本町・鹿央町が合併して誕生した。豊かな自然環境や良質な温泉、古代から近代に至る歴史・文化遺産などの観光資源が多くあり、観光業と農業が基幹産業となっている。平均気温は14.2℃、年間降水量は2,080mmで温暖気候となっている。

第1図 山鹿市の位置



### (2) 農林水産業の概要

熊本県は、米、野菜、果樹、畜産をはじめ、多様な農産物が生産されており、令和2年の農業産出額は全国5位である。

山鹿市は菊池川の中流域に位置し、菊池川周辺の肥沃な土地を有する平野部では米をはじめスイカやメロン、キンカンなどの生産が盛んで、米は食味ランキングで最高評価の特Aを獲得するなど、良食味米の産地として有名である。中山間地域では、栗やたけのこ、かんきつ類、柿、シイタケなど多様な品目が生産されている。特に栗は、全国2位の産出額を有する熊本県内においてトップの生産量及び産出額を誇っている。

## 2. 受賞者の略歴

観光物産館等のプランナーであった市原幸夫氏が平成9年に株式会社パストラル（以下「パストラル」という。）を設立し、JA阿蘇のジャージー乳と地域で生産された規格外農産物を活用した「産地アイス」の製造・販売事業を開始した。

平成15年に長男夫婦が帰郷しアイス事業に参画。小ロット多品種のオーダーメイドアイスの製造販売事業へとビジネスの仕組みを再構築し、販路を拡大した。これにより経営は軌道に乗り、平成20年には九州ニュービジネス大賞奨励賞を受賞した。

平成24年に「夫婦で農業をやりたい」と帰郷した次男夫婦とともに農業生産分野にも参入し、合鴨と水稻の同時作等を展開した。

平成29年には6次産業化・地産地消費に基づく総合化事業計画の認定を受け、平成30年にフランス菓子専門店「ricca」（以下「ricca」という。）を開業。東京でパティシエをしていた三男夫婦が帰郷し、同店の運営を担当している。

令和3年には、地元の農産加工グループ「菊鹿町干し柿研究会」からあんぽ柿事業を継承したほか、自伐型林業者、建築設計事務所、建築施工会社との協働で里山林業活性化プロジェクトも始動している。

## 第2図 パストラルの事業



### 受賞者の経営概要

#### 1. 経営の概要

##### (1) 生産の概況（令和2年度）

ア 作付面積 3.1ha（水稻1.3ha、栗1.5ha、ブドウ0.3ha）

イ 施設 アイス製造工場211.2㎡、栗ペースト製造工場36㎡、菓子製造・販売施設253.7㎡、あんぽ柿加工所109.7㎡、渋柿乾燥庫35.2㎡

ウ 売上高 1.6億円

※次男夫婦は、経営成果を明確化したいとの意向により、独立して農業経営を行っているが、パストラルグループとして一体的な経営展開を図っているため、ここではグループ全体の活動に含めて記載している。

##### (2) 組織の概況

パストラルは、規格外の果物や野菜をアイスにすることで地域の生産者の所得向上に貢献したいという思いから、中山間地域における小規模農家の規格外農産物を有効利用した、スモールビジネスを構築するねらいで平成9年に設立され、当時は、まだ珍しかった規格外農産物を活用した食品加工に着手し、「産地アイス」の製造販売を開始した。

パストラルでは、アイス事業を展開する中で、地域農業の衰退や中山間地域の人口減少

といった地域の課題をビジネスによって官民共同で解決していく必要性を認識し、「里山農業の新しい形」を追求するため農業に参入している。代表取締役夫妻が里山事業の基盤を築き、現在はパストラルの事業全体を統括している。

平成15年から長男夫妻がアイス事業に参画し、それまでの高級アイスの製造販売から転換して、小ロット多品種のオーダーメイドアイスの製造販売事業として、ビジネスの仕組みを再構築し、販路を拡大していった。現在では、長男夫婦がアイス、農業、riccaのプロモーションにおける企画等も担当している。

パストラルでは、平成23年から市内の「アイガモ研究会」の農家5戸と連携し、合鴨農法の情報交換を行う「相良あいがもん倶楽部」を結成した。こうした技術的基盤を整備した上で、平成24年に新規就農した次男夫婦に、借地100aにおける合鴨農法による水稻作を委託している。次男夫婦は合鴨農法による水稻作を請け負うほか、パストラル向けにriccaなどの菓子材料となる栗、渋柿を生産している。また、地元ワイナリーとの醸造用ぶどうの契約栽培を行っている。農業体験ワークショップの開催やマルシェへの出店にも意欲的に取り組み、製品の良さを理解してくれる顧客を増やしている。

東京で本格フランス菓子作りの技術を習得した三男夫婦は、平成30年から事業に参画し、riccaを開業した。riccaには年間約30,000人が県内外から訪れ、山鹿市の観光スポットとしての地位を確立している。

家族を中核とした経営体であることから、各部門を担う家族の意思を最優先としている。それぞれが強みを生かし、自主性と責任感をもって事業に取り組むことで、個人のやりがいと生きがいにつながることを一番に考えている。

パストラルでは、アイス製造部門に11名、riccaにおける菓子製造販売部門には10名、農業部門に2名が従事している。

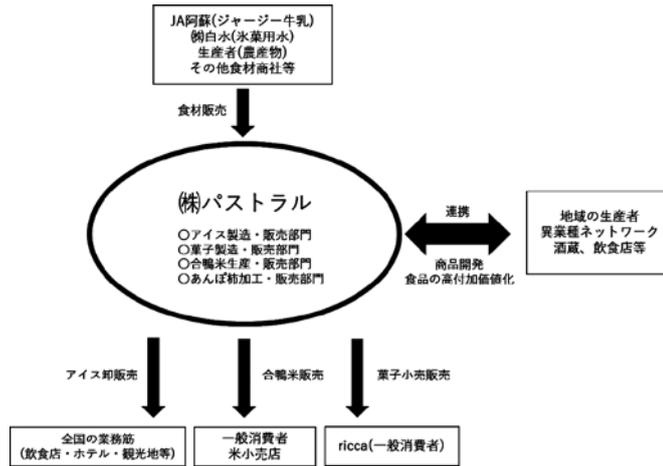


写真1 アイス部門



写真2 ricca部門

第3図 パストラルを巡る経済の仕組み



## 2. 経営の成果

パストラルは、農業の担い手の高齢化や後継者不足など、地元の里山地域の農業が抱えている、多岐にわたる課題の解決を目指して設立された。地域農業や伝統的食品加工業の衰退を食い止めたいという代表取締役の思いから、全体を統括する代表取締役夫婦と3組の息子夫婦が協力し合って事業の拡大や課題解決に取り組んでいる。パストラルをめぐる経済の仕組みを、第3図に示している。

また、里山と里山の農業を守るというミッションを重視し、耕作放棄が懸念された栗園、柿園の再興にも努め、さらに林業再生にもチャレンジしている。

代表取締役が地元の規格外農産物と熊本県小国町のジャージー乳を原料に「産地アイス」の製造事業を始め、長男夫婦が小ロット多品目のオーダーメイドアイスの仕組みを構築した。ホームページを一新して強みを分かりやすく発信したところ、小ロット多品目のオーダーメイドアイスの製造は、大手企業では対応しにくい取組であったため、飲食店や食品メーカーからのニーズは高く、強い引き合いがあり、現在では、300品目のアイスを300社に販売するまでに成長させ、法人取引で得た利益で、さらなる事業展開に繋げることができた。

また、次男夫婦が合鴨水稻同時作などの農業部門を担当し、三男夫婦による洋菓子部門への原料供給にも取り組んでいる。家族を中核とした経営であり、それぞれが担当する各部門が連携することで6次産業化を展開している。

なお、里山と里山の農業を守ろうという考えから、アイスやスイーツの原料となる素材の仕入れ値は、栗が1,000円/kg、渋柿が300円/kgの固定価格で、中山間地域の農業が成り立つように相場より高めに設定している。

パストラルの直近の売上高は1.6億円に達し、地域資源の活用や里山における農業のあり方のモデルとして注目されている。売上高の内訳は米が4百万円、アイスが62百万円、菓子が94百万円となっている。令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で、観光地のホテルや飲食店を主な顧客とするアイスの売上は一時的に減少したが、令和3年度のriccaの売上は山鹿産の栗を使ったモンブランの人気もあり、新型コロナウイルス流行前の令和元年度と比較しても130%の水準で推移するなど売上を伸ばしてきた。

## 1. 技術

農産物やその加工品の価値創造を追求しながら、農業やその周辺産業の維持に力を入れている。アイスの製造事業は、常時多数のフレーバーのものを製造するので、効率化が難しく、事業開始当初はコストが高いことや知名度が低いことにより、売り上げは伸び悩んだが、徐々に取引先のホテルやレストランから「地元で採れる素材の特性をいかしたアイスなら、多少値段が高くて使いたい」というオーダーが増えていった。その後、長男夫妻が営業やホームページの見直し等によるプロモーションを行ったことで知名度が上がり、販路が拡大し経営が軌道に乗った。現在では、地域内外の農家、酒造会社、食品メーカー、飲食店、郷土の銘菓製造会社等から、小ロットのオーダーメイドアイス作りを受託している。

稲作では、規模拡大が難しい中山間地に適した方法として、合鴨農法による水稻作とその合鴨の肥育・販売まで行う「合鴨水稻同時作」を導入し、高付加価値米の生産を行い60kg当たり4万円で販売している。マルシェ等に参加し、合鴨水稻同時作に着目したストーリーやこだわりを直接消費者に伝えることでファンを増やしていき、現在は全体の8割が個人への直販、2割が百貨店で販売する米穀小売店への卸となっている。また、合鴨農法で活用した合鴨は、新たな収入を得るために食肉としての販売を行っているが、当初は県内の販売先はなかなか見つからなかったため、首都圏のレストランに着目し営業を行った。現在では、都内の有名フレンチレストランやriccaでクリスマス用商品として販売している。食肉用として生産されている合鴨よりも運動量が多いことにより、脂身が少なく肉本来の食味が楽しめることや、生産地が見える食材として好評を得ている。これらにより、農家の収益増加に繋げるとともに、循環型の環境保全農業に取り組み里山の自然資源の価値向上にも貢献している。

山鹿市では、柿の価格低迷への打開策として、農産加工グループ「菊鹿町干し柿研究会」が乾燥機を用いた独自製法の、あんぽ柿の生産に取り組んできた。しかし、高齢化のため事業存続が困難になったため、パストラルであんぽ柿加工事業を承継し次男夫婦が渋柿の生産を引き継ぐことで、圃場や里山の景観の維持、雇用維持にも貢献している。



写真3 渋柿農園の様子

## 2. 経営

### (1) 地域の個性を活かしたスイーツづくり

平成28年には、家族全員で将来のビジョンを話し合い「食・農・観の連携による地域価値創造基本構想（アッサンブラージュ・プロジェクト）」をまとめ、その実現に向けて家族全員で取り組みを始めた。平成29年に「6次産業化総合化事業計画」の認定を受け、平成30年に生産・加工・販売の拠点施設としてriccaを開業した。riccaでは、次男夫婦及び地元の栗生産者等から購入した山鹿産の栗の全量をパストラルで栗ペーストに加工し、モンブランや栗ジャム等を製造・販売している。農業部門と洋菓子店が連携することで、製品のストーリー性が生まれ、コロナ禍においても売上を伸ばしている。

生産・加工・販売を一気通貫で行い、収穫した栗を約1か月間熟成させることで、風味や糖度を上げ栗ペーストに加工している。栗ペーストの加糖率を9%（一般に流通している栗ペーストの加糖率は40%）に抑え、栗本来の風味や旨味を引き出している。この栗ペースト使ったモンブランは年間3万個を販売するなどriccaを代表する商品となっている。

地域の農産加工グループから事業承継したあんぼ柿をリブランディングするため、栗ジャムや和栗アイス等の中に詰めたオリジナルスイーツを開発・製造し、事業継承前の販売価格の2倍の価格で販売するなど高付加価値化を実現している。また、あんぼ柿の加工時期は11月下旬となり、アイス製造量が少ない時期なので、製造部門の従業員の年間雇用にも繋がっている。

このほか、地元酒蔵や製茶工場、味噌・醤油醸造所などと連携したチョコレート製品等の開発も行い、地域内連携を強化して共に繁栄する仕組みづくりを重視している。



写真4 ricca景観



写真5 山鹿栗のモンブラン

### (2) 地域活性化

riccaには、年間約30,000人が県内外から訪れる。ricca目当てで山鹿市を訪れる人も多く、山鹿市の観光スポットとしての地位を確立している。東京の有名フランス料理レストランでパティシエを務めた三男の本格的なスイーツが味わえることのほか、里山の農業を守るための同社の様々な取組が地元メディアでも取り上げられたことや農業体験等を通して消費者と積極的に交流を図っていることなどが魅力となり、多くの集客を可能としている。また、三男夫婦の経験等を生かしながら、県内のレストランとの協働でディナー＆ワイン会の開催やフラワーアレンジメント、料理教室、お菓子作り教室など多彩なワークショップを開催し、老若男女の交流促進の機会を創出している。riccaのお菓子に使用するフルーツ等は地元や全

国の農業生産者から直接購入し、農産物の高付加価値化に貢献している。riccaを中心に多彩な人的ネットワークが形成されており、riccaは地域活性化や商品開発をめぐる様々な情報発信の場となっている。

また、riccaには、山鹿市内産の栗を使用したモンブランや栗ジャムをはじめ、市内産のブルーベリーや桃を使用した生菓子、「相良あいがもん倶楽部」が生産した米の米粉を使用した焼き菓子やパン、ジェラートなど、里山の恵みにこだわったスイーツが並び、地元原材料の比率は約6割に及んでいる。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

#### (1) 地域と農産物の魅力を掛け合わせる

パストラルでは、暮らしや自然といった里山の魅力と、量ではなく品質を重視して生産した農産物の魅力をストーリーとして伝えることでオリジナルの商品を作り上げている。

合鴨米は「相良あいがもん倶楽部」のメンバーとともに2合や3合サイズの小袋真空パック米にして、販売に取り組んだ。生産した無農薬栽培米は、JAS有機認証を取得し、贈答用品として「MOYAIの米～里山再生プロジェクト～」というネーミングで販売した。「もやい」とは、つながりや共同を意味している。パッケージにはQRコードを記載し、生産の様子を動画で視聴できるようにして、消費者を現地交流に誘う仕掛けを作った。この取組は、フランスの百貨店にも注目されて、平成26年には、同百貨店の「ベストセレクション」に選出され、同年秋の「ジャパン・フェア」にも出店するなど、海外からも関心を集めている。

#### (2) 食育や農業への関心を高める

里山地域の農業に関心を持ってもらうために、様々な農業体験教室を催している。例えば、都市住民の参加を募って、田植え体験会を試行した。田植えや合鴨放鳥体験を通して、水田への愛着や農業への関心を高める活動を行っている。

また、栗山の空き農地を見学して回り、地域の栗山の現状を知ってもらうとともに、栗山の再生に向けた様々な意見やアイデアを募るツアーを開催し、好評を博した。



写真6 農業体験教室の様子

### (3) 農村景観の維持・改善

ricca周辺では景観の維持にも取り組んでいる。開業前は、道向かいの神社（金凝神社）の杉林（約1,400平方メートル）は地域住民の高齢化等により手入れが行き届いていなかったが、杉の間伐や下草刈りを実施するとともに、道路沿いに草花の植栽を行うなどの緑化に取り組んだ。その結果、景観が向上し、令和2年度くまもと景観賞を受賞した。近隣住民がこの取組に感化されて、本殿の周囲に山砂を敷き、神社の由来を紹介する看板を設置した。これらの取組により神社の参拝者も増えるなど、地域全体に好影響を与えている。



写真7 道向かいの神社(金凝神社)の杉林の様子

## 2. 今後の方向

今後、パストラルでは、小規模ワイン醸造所の整備のほか、あんぼ柿加工のように高齢化等で存続が難しくなると想定される他の農産加工事業についても引き受けて、事業承継を行う予定である。現在、riccaには年間約30,000人の来客があり、riccaを訪れた客が市内の観光地や温泉地を訪れるなど、山鹿市への観光客の集客にも寄与している。今後は新たに、農泊などの滞在型グリーンツーリズム事業や、地域資源を活用した多様な小規模事業の企画立案・実施を検討していくこととしている。

さらに、令和5年に完成予定の新・熊本空港内の商業施設において同社のブースを設置し、商品の販売のみならず、観光客に里山の魅力を発信し、里山体験などの誘客につなげる計画である。

パストラルは、「あたらしい里山農業のカタチ」をキーワードに、1つの事業の規模拡大を

目指すのではなく、里山資源を活用した小さな事業（異分野との連携を含む）を繋げていくことで里山の価値づくりや地域価値向上の仕組みづくりを行いたいと考えている。地域価値が向上すると交流人口が増えるという好循環のスパイラルが生まれ、移住・定住者の増加にも繋がることから、地域の自主・自立・循環に取り組んでいくことを目標としている。これからも地域住民の高齢化や離農が進むであろう里山の営みの中に魅力を見出し、世代を超えた地域の人々と共に「人が、地域が輝く、心豊かな里山の暮らし」を作り上げていきたいとしている。

## 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **経営（メロン、イチゴ、甘藷ほか）**  
受賞者 **農業法人深作農園 有限会社**  
住 所 **茨城県鉾田市**

### 受賞者のことば

代表 深作 勝己

この度の第61回農林水産祭において、大変栄誉ある内閣総理大臣賞を賜りまして、心より感謝申し上げます。この栄誉は、茨城県関係機関の方々はもとより、日々、農産物や加工品を生産・製造するスタッフ一同、そして、それを購入いただいている全国のお客様、いつも深作農園を支えて下さる全ての皆様に重ねて御礼申し上げます。

茨城県は全国でも屈指の農業県であり、なかでも鉾田市はメロンやカンショ等の野菜生産額が日本一であるなど、全国トップの野菜産地です。そんな鉾田市で、当農園は100年以上・6代にわたり農業を営み、まさに地域とともに発展してきました。

農業生産においては、先人たちが築いてきた伝統的な農法を尊重し、土づくりを大切にしながら、栄養価が高く、生命力溢れる農産物を生産することにこだわっています。最近では、更なる高品質生産や経営の効率化に向けて、ICTや最新デジタル機器も積極的に導入しています。

また、生産した野菜や果物、米を直接消費者に味わっていただくため、直売所を開設し、イチゴ狩り・メロン狩りや通信販売にも率先して取り組んできた結果、大変ありがたいことに、今では全国に当農園のお客様がいらっしゃいます。

当農園は、平成17年に法人化し、平成22年には、農家初のバウムクーヘン専門店を開設しました。さらに、平成26年に総合化事業計画の認定を受け、自前の農産物を使ったスイーツ工房と農家カフェ”ル・フカサク“をオープンすることで、6次産業化の取組をさらに推進し、消費者と向き合ってきました。これらの取組が更なる成長につながり、今日の深作農園があると考えております。

毎年、女性や幅広い年齢層の人材の雇用を進め、地元企業とのコラボレーションによる新商品開発やメディア活用による地域情報の発信等により、地域活性化へ寄与する努力を継続しています。

「食」に関わる仕事をする中で、「最高に美味しいものを作り続ける」ことを使命とし、これからの日本の農業を支える人材の育成や世界にも視野を向けてチャレンジして参ります。

これまで多くのご支援、ご指導をいただきました皆様に厚く御礼を申し上げまして、受賞のことばといたします。この度は本当にありがとうございました。

## 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

銚田市は、茨城県南東部の鹿行地域の最北部から中央部にかけて位置し、県都水戸市、筑波研究学園都市、鹿島港まではいずれも30km圏内、首都東京まで90km圏内にある。同市は、東の鹿島灘に沿っており、内陸部のほとんどは平坦地となっている。また、年平均気温は14℃前後、年平均降水量は1,470mmと年間を通じて比較的温暖な気候に恵まれている。

第1図 銚田市の位置



#### (2) 農林水産業の概要

茨城県の令和2年の農業産出額の合計は4,400億円を超え、北海道、鹿児島県に次ぎ全国3位を誇る。

銚田市は、平坦な地形と温暖な気候を活かした農業が基幹産業であり、農業が盛んな茨城県の中でもメロン、イチゴ、トマト、甘藷などにおいて、全国有数の生産地として知られている。同市は、令和2年の市町村別農業産出額では全国4位、野菜の産出額では全国1位、品目別ではメロン、甘藷は全国1位、イチゴは全国2位、トマトは全国4位である。また、銚田市の一経営体当たりの経営規模は年々拡大しており、茨城県の農業をけん引する市の一つである。

### 2. 受賞者の略歴

農業法人深作農園有限会社（以下「深作農園」という。）の代表取締役である深作勝己氏は、100年以上前から6代続く農家の長男として生まれ、大学卒業後に父のもとへ就農した。

平成16年に深作農園を法人化し、勝己氏が代表取締役となるが、約10年間は、実質的な経営者である父のもとで経営と技術を学んだ。農業部門の高い生産性と高品質農産物生産を基盤としながら、加工・販売・観光農園等の6次産業化に取り組むなど多角的な経営を展開している。

平成28年から母校の明治大学農学部で「食料環境政策総合講座」の非常勤講師を務め、成功事例だけでなく、農業現場でこそ感じる苦労や大変さも学生達に伝えている。

令和3年には茨城県青年農業士に認定され、地域農業振興のために、他県の農業者とも連携を図り、新たな農業技術の習得に努めている。

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

#### (1) 生産の概況（令和2年度）

- ア 作付面積 17.7ha (メロン6ha、イチゴ5ha、ミニトマト0.7ha、甘藷4ha、  
水稲1ha、コマツナ1ha)
- イ 生産量 メロン191.4t、イチゴ217.3t、ミニトマト27.2t、甘藷102.5t、水稲5.3t、  
コマツナ21.2t
- ウ 直売所 (2カ所) 465㎡、加工場・店舗54㎡、加工場・喫茶412㎡

## (2) 組織の概況

生産品目はメロン、イチゴ、甘藷、ミニトマト、水稲、コマツナで延べ作付面積は17.7haとなっており、特にメロン、イチゴは、それぞれ6ha、5haと全国でも有数の規模を誇る。

生命力溢れる美味しい農産物を消費者に味わってもらうため、自前の直売所運営や通信販売、イチゴ狩り・メロン狩り、深作農園の農産物を原材料としたスイーツの加工・販売、農家カフェなど、6次産業化の取組を展開して消費者と向き合った経営を行っている。

深作農園は太平洋沿いの国道51号線に面し、買い物客や観光客が来訪しやすい立地にあり、イチゴ・メロン等の圃場に隣接して直売所、バウムクーヘン専門店、スイーツ製造・販売とカフェの店舗等を配置している。また、車での来訪が中心となること等から駐車場や休憩所も完備している。

社員16名、パート17名は、買い物客、イチゴ狩り等の来園者、観光客等にこだわりを持って育てた農産物とそれを最大限活かしたスイーツを楽しんでもらうことを第一に考えて仕事をしている。このほか、生産部門には外国人技能実習生14名が従事している。



写真1 カフェ兼洋菓子店「ル・フカサク」



写真2 店内の様子

## 2. 経営の成果

深作農園では、善玉菌農法と伝統の自然農法や有機栽培の考え方を融合させた「深作農法」という独自の土づくりに拘り、数十年の連作を可能とするとともに、栄養価が高く美味しい農産物を生産している。また、農地面積については、耕作放棄地1haの開墾に取り組むことなどにより、現状17.7haまで規模を拡大している。

農産物生産のみならず、自社直売所での販売や通信販売、イチゴ狩り・メロン狩り、スイーツの加工・販売、農家カフェなど6次産業化にも意欲的に取り組み、ロールケーキ、プリン、スイートポテト、メロンパンなどの加工には自社農産物を原材料として活用している。平成22年には、バウムクーヘン専門店「ファームクーヘン フカサク」をオープンし、このバウムクーヘンは、バウムクーヘン発祥の国であるドイツのコンテストにおいても金賞を受賞す

るなど高い評価を得ている。

現在、コロナ禍でのイチゴ狩り来園客の減少への対策として、新たなスイーツ加工品の開発にも取り組んでいるほか、販売にも力をいれ、HPは常に新たな情報をアップしながら、顧客来場促進の効果を創出するよう工夫している。



写真3 農作業をする女性従業員の様子



写真4 スイーツを作る社員の様子

## 受賞財の特色

### 1. 技術

#### (1) 深作農園独自の農法

深作農園は土づくりに拘って農業生産を行っている。土壌中の善玉菌を活かした善玉菌農法に、伝統の自然農法や有機栽培の考え方を長年の実践と経験から融合させた「深作農法」によりメロン、イチゴ、甘藷、ミニトマト、水稻、コマツナの栽培を行っている。

自然界にも存在する、人にとって有益な微生物群を組み合わせた善玉菌と堆肥などの自然の有機物を土に混ぜ、団粒化した土で栽培することで、植物は丈夫な根を張り、栄養価が高い作物を育てることが可能となる。

その結果として、野菜栄養価（Brix糖度、ビタミンC、抗酸化力、硝酸イオン、うまみ等）を分析し数値で評価するオーガニック・エコフェスタにおいて、メロン、甘藷、ミニトマトはそれぞれ1位を獲得するなど高評価を受けている。

また、代表は日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエ資格を活かし、それぞれの野菜、果実が持つ栄養価や適した食べ方、調理法を消費者に伝えることで、生産者と消費者の架け橋としての役目を担っている。

第2図 深作農法について

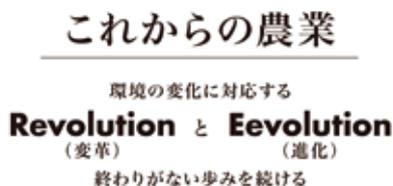


(2) 施肥管理

銚田市は養豚業も盛んであり、地元銚田市の豚フンと水稻のもみ殻や植物残渣などと混ぜ、半年から1年かけて発酵させ完熟した堆肥を自社で製造し使用している。この堆肥を使うことで、土壤環境を整えて植物の根の張りを良くし、連作障害を防ぐ効果が期待できる。

長年、土作りや堆肥作りに真摯に取り組み、ハウス内で太陽熱土壤消毒なども実施することにより、通常2～3年で輪作や休作をするのが一般的なところ、深作農園では数十年の連作が可能となっている。

第3図 深作農園の理念



また、作物ごとに年1～2回定期的な土壤分析を実施し、データに基づく施肥設計、管理を行い、コストや環境負荷、資源負荷をかけないよう心掛けている。

(3) 安全・安心の確保

安全・安心で美味しく、多収穫で高栄養価の生命力あふれる農産物生産を目指しており、農薬の使用の有無にかかわらず、作物ごとに年1回残留農薬の検査を外部機関に依頼し行っている。200項目にわたる検査項目により農薬が検出されなかったことを確認し、消費者に安全・安心な農産物を届けている。

(4) 生産面等でのICTやデジタル技術の導入

深作農園では、ハウスの自動開閉システムや日射比例式自動灌水システムの導入、また気温、湿度、水分、地温、電気伝導率、体積含水率などを把握できる複合環境制御装置を導入して気象や圃場状態、生育状況のデータ管理を行うなど、ICTやデジタル技術の導入による生産効率化や省力化といった生産性の向上を図るとともに、高品質な農産物生産を目指している。

また、先進機器の活用により一定の品質の農産物を生産しながら、通信障害等が発生し

た場合でも農業活動を維持できるように、従業員自身の知識や技術の向上にも力を入れている。

さらに、こうしたICTやデジタル技術の導入や、現在の農業・農法を明文化・データ化し、現状把握、課題、改善を常に意識したPDCAサイクルの取組を実践している。

#### (5) 確かな農業技術に裏付けされた農産物生産

深作農園では、現代表の祖父の代から様々な品種のメロン栽培に着手し、栽培技術を磨きながら面積を拡大してきた。現在は、より大きく、より甘いメロンを届けるため、4L・5L・6Lといった大玉の栽培に取り組んでいる。大玉栽培は、メロンの木に負担を強いめるため、苗づくりから収穫まで通常より高度な技術が求められるが、独自農法や高い技術により、最高糖度18度～19度のメロン栽培を目指し続けている。また、茨城県オリジナルのメロン品種である「イバラキング」を積極的に栽培し、同品種の作付割合を40%程度とするなど、地域ブランドの確立にも力を入れている。

## 2. 経営

### (1) 観光農園としての取組

観光農園としては、イチゴ狩り、メロン狩り、さつまいも掘り体験などを実施している。イチゴ狩りでは、より長い期間楽しんでもらえるよう、早生、中生、晩生と約10品種を栽培し、収穫期間が約半年に及ぶようにしている。また、家族連れでも十分に楽しめるように、イチゴ狩りの時間制限を設けない、広い休憩所を設置するなど、観光客への細やかな配慮がなされている。メロン狩りは、鉾田市内でもほとんど行われていなかった平成10年代から始め、メロン産地としての魅力を発信し続けている。コロナ禍でメロン狩りに来られなくても、生産の様子や追熟処理などメロンの生産現場を知ってほしいという思いから、自宅に居ながら3D動画の視聴でメロン狩りに参加できる、VRを使ったサービスも提供している。

### (2) 6次産業化の推進

鶏卵生産量日本一の茨城県だからこそ作れる「鉾田市を象徴するようなお菓子」作りにこだわり、旬のイチゴやメロンのピューレやジュースを使用したバウムクーヘンを生産し、一年中消費者に深作農園の味を届けることを可能とした。また、地元の素材をふんだんに使用したバウムクーヘンは常温で発送もでき、縁起物として披露宴の引き出物に採用されるなどギフトとしても引き合いが強い。日本の菓子業界で最高の栄誉とされている全国菓子大博覧会において全国約1万点の中から最高の賞である名誉総裁賞や農林水産大臣賞を受賞するなど、農家を作る菓子として高い評価を得ている。さらに、様々なスイーツ類、メロンパン、焼き芋・干し芋など、消費動向の変化に合わせて開発した多様な加工品が、カフェ兼洋菓子店「ル・フカサク」や通信販売で人気を博している。

このほか、現在コロナ禍で来園できない観光客向けに、賞味期限を長くできる急速冷凍技術を活かした冷凍イチゴや冷凍スイーツ新商品を開発し、海外需要も視野に入れた専用サイトを設ける計画など、通信販売の強化を図っている。

これらの取組により、従業員には生産の作業が少ない時期は、加工業務に従事してもらうことで、農閑期でも仕事がある体制を作っている。



写真5 イチゴバウムプレミアム



写真6 メロンバウムプレミアム

### 3. 女性の活躍

従業員33名のうち25名と、全社員の75%を女性が占めている（実習生を除く）。農業生産では男性7名、女性9名（実習生を加えた人数）で、特に加工や販売、企画においては女性が主体となって全体を推進している。

“食”に関わる事業ではメインターゲットが女性であると考え、女性の感性を大切にしている。同社の女性は、新商品の企画やアイデア出しやSNS等での発信の際に活躍している。カフェ等の店長やグループリーダーに女性を登用しているほか、個々の要望に応じた働き方ができるような体制を取っており、女性従業員の定着率は高い。

#### 普及性と今後の方向

##### 1. 普及性

###### (1) 地域の活性化

100年以上前から地元銚田市とともに発展してきた農家・農業法人として、先人農家が築き上げてきた地域の農業を守り発展させていくため、これまでもイチゴ狩り等による地元への来訪者の誘致等に意欲的に取り組んできた。また、農業と地域産業の活性化につながるよう、小中学校、高等学校、県立農業大学校や県内外の農家の視察の受け入れや、食品加工では、県産の卵、牛乳、チーズ等を使い、包装資材等も県内企業を優先利用している。さらに、地域の高校や専門学校、大学からの継続的な新卒採用はもちろんのこと、シルバー人材の採用も積極的に行っている。



写真7 地元の学生への説明



写真8 明治大学での講演

## (2) 環境にやさしい農業の実践

深作農園で製造・使用している堆肥は、地元銚田市の豚フンともみ殻などを発酵させた堆肥であり、地域で排出された副産物を作物のために活かすことができ、循環型農業による地球環境の維持に貢献することとなる。

また、味は良いが形が少し悪い規格外品等の加工品への活用や訳あり品として販売することにより、食品ロスの削減にも努めている。

## 2. 今後の方向

今後は、地域の生産者など農業関係者だけでなく自治体、学校など教育機関、流通や小売、観光など幅広い業種との連携を一層進め、一段の成長を目指して取り組んでいきたい。

農業生産では、機会を捉えて生産面積の拡大を図ると同時に、本物の農家を目指す価値観を共有できる農家の育成と生産・販売で連携できるネットワーク化も検討していく。

また、深作農園は、県内の高校・専門学校はもとより全国の大学からも多数の応募が来ている。「農業は一生をかけるに値する仕事であり、土と人は必ず育つもの」との思いで、人づくりに取り組み、広く門戸を開いている。

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **経営（肉豚）**  
受賞者 **有限会社 ふくどめ小牧場**  
住 所 **鹿児島県鹿屋市**

## 受賞者のことば

代表 福留 俊明

この度は、第61回農林水産祭において日本農林漁業振興会会長賞を賜り心より感謝申し上げます。

この栄誉は弊社だけの成果ではなく、各所関係機関の御指導や地域の皆様との歩みの成果によるものと思っております。

弊社社名にある「ふくどめ小牧場」の「小」には、経営の規模を追求し大規模な牧場にするのではなく、質にこだわりを持ち続け、経営理念である「小さな幸せを食卓に」届けたいとの思いから名付けました。

会長である父が昭和46年に養豚を始め、両親の姿をみていた3兄妹は、それぞれ海外の知識や経験を得るために留学しました。現代表である長男はオランダで学んだ餌や環境にこだわった養豚を、次男はドイツで取得したマイスターの技術を駆使した食肉加工を、長女は直売所兼レストランで販売・商品管理を担い、3兄妹が分業し、養豚の生産から加工・販売までの一貫経営を展開できるようになりました。

ヨーロッパの希少豚「サドルバック種」を代表豚に知名度は向上し需要は増えていますが、「まっすぐ・丁寧に・手間ひまかけて」をモットーに今後も生産物の品質向上に力を入れて、誰がいつ食べても幸せを感じていただけるようこれからも精進してまいりたいと思います。

「豚の命を責任もって使い切りたい」この観点からも精肉販売に止まらず、マイスターの技術を駆使して豚丸ごと一頭すべての部位を余すことなく加工し、店舗販売、全国のレストランへの卸や地元での食育、職場体験など地域活性化にも繋げていきたいです。

これまで多くの御支援をいただいた皆様に厚く感謝を申し上げますとともに、より一層の食へのこだわりを追求してまいりたいと思います。

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

鹿屋市は、鹿児島県東部の本土最南端へと伸びる大隅半島のほぼ中央に位置し、人口は約10万人で古くから大隅地域の交通・産業・経済・文化の拠点としての役割を担っている。

市の北部には日本の自然百選にも選ばれている壮大な高隈山系<sup>たかくま</sup>が連なり、西部は、鹿児島湾(錦江湾)に面して美しい海岸線が見られ、南部は、神代三山<sup>かみよさんさん</sup>陵の1つである吾平山上<sup>あいらさんりょう</sup>を有する山林地帯となっている。

平均気温17.6℃、年間降水量2,685mmと1年を通じて温暖な気候や豊かな自然環境に恵まれ、農業を基幹産業として全国でも有数の食料供給基地を形成している。

第1図 鹿屋市の位置



## 2. 農業の概要

農業は肉用牛や養豚などの畜産業をはじめ、施設野菜や広大な土地を活用した水稲、さつまいもなどの露地野菜作も盛んである。

令和2年市町村別農業産出額で見ると、鹿屋市は鹿児島県下では1位、全国では11位の440億円であり、そのうち肉用牛は172億円(39%)、豚は104億円(24%)を占めている。

令和3年2月の豚の飼養戸数は106戸で、222,700頭を飼養しており、そのうち繁殖用雌豚飼養農家は76戸で13,500頭を飼養している。

第1表 鹿屋市農業の概要(大隅地域)

総世帯数(戸)	46,139 (102,664)
総人口(人)	101,096 (223,828)
農家数(戸)	1,982 (11,098)
販売農家数(戸)	1,322 (6,574)
農業従事者数(人)	3,086 (14,672)
認定農業者数(戸)	649 (2,551)
うち個別経営	522 (2,155)
うち法人経営	127 (396)
耕地面積(ha)	9,730 (210,402)

資料：令和2年国勢調査、2020年農林業センサス、第67次九州農林水産統計年報

## 3. 受賞者の略歴

有限会社ふくどめ小牧場(以下「ふくどめ小牧場」という。)は、現会長である父が昭和46年に黒豚の養豚経営を開始し、一代で母豚300頭規模の企業的経営を築き、平成5年に法人化した。

現代表とその弟妹は子供の頃から家業を手伝っており、父の目標である「自分たちで育

てたものは自分たちで売る」ことを実現するため、堅実な経営哲学を習得した。3人の子ども達は、それぞれイギリスやオランダ、ドイツ、中国に留学し、帰国後は、海外で得た知識・経験を生かすべく就農した。平成24年には直売所兼レストランを開業し、豚の生産から加工・販売までの一貫経営を実現した。

その中で、イギリス原産の希少種「サドルバック」をアメリカの研究機関から5頭輸入し、試行錯誤の末、日本で初めて飼育・繁殖に成功した。加えて白豚との交配育種を手掛け、オリジナル豚の「幸福豚」を誕生させた。この2種を素材に、本場ドイツ仕込みの技術で加工した製品は「他の豚肉とは一線を画す」と評され、全国の一流レストランや百貨店などとの取引が実現している。

## 受賞者の経営概要

### 1. 組織及び経営の概要

ふくどめ小牧場の役員は7名で、長男が代表取締役、父が会長、ほか家族が取締役となっている。飼育管理は長男、環境管理は父、加工部門は次男と母、販売や商品管理は長女と次男の妻、経理は長男の妻が主に担当しており、それぞれの役割分担のもと養豚の生産から加工・販売までの一貫経営を行っている。

種雄豚24頭のうちサドルバック種は5頭で、国内で主流の白豚種（LW）とサドルバック種の交配種である「幸福豚」を育成している。年間出荷頭数6,900頭の9割は白豚で市場出荷しているが、1割はサドルバック純粋種と幸福豚で、自社精肉加工所において解体、加工し直接販売を行っている。

第2表 畜種別飼養頭数(単位:頭)

畜種区分	平成27年	令和3年
母 豚	300	300
種 雄 豚	24	24
育 成 豚	30	30
子 豚	1,800	1,800
飼 育 豚	1,800	1,800
合 計	3,954	3,954

第3表 経営の合理化の取組状況

作目・部門名	導入した技術等	主な機械・施設等
養豚一貫経営	年間出荷頭数6,900頭 事故率 4.5%	豚舎 13棟 (5,350㎡) 堆肥舎 1棟 (350㎡) 飼料混合機 1台 丸粒粉碎機 1台
加工販売	ソーセージ・ハム	精肉加工所 1棟 (320㎡) 精肉加工所 1棟 (320㎡)

## 2. 経営の特色・成果

### (1) 国際的視野をもった人材育成と専門性を活かした分業化

父の目標であった「自分たちで育てたものは自分たちで売る」ことを実現するため、長男（代表取締役）は世界的な種豚育種会社が複数ある畜産先進国オランダで研鑽し平成15年に就農し、令和2年に経営移譲が行われた。次男（取締役）は本場ドイツで食肉加工技術の国家資格であるマイスターを平成21年に取得したのち平成23年に帰国し、翌年の平成24年に牧場の加工部門を立ち上げた。また、長女（取締役）は中国に7年間滞在しIT企業に勤務するなど見聞を広めた後、平成27年に帰国し、養豚場や食肉加工施設の隣接地に整備した直売所兼レストランで販売や商品管理を担当している。

家族それぞれの役割分担のもと養豚の生産から加工・販売までの一貫経営を行い、父の目標が実現された。

### 受賞財の特色

#### 1. 技術

##### (1) サドルバック種の輸入とオリジナル豚の育種

経営の転機は、ドイツで食肉加工の修行をしていた次男がサドルバック種の導入を持ち掛けたことである。

サドルバック種は、脂身が多く人肌でも溶けるような脂身のやわらかさと旨みが特徴で、ヨーロッパでは「幻の豚」と呼ばれる希少品種である一方、出産回数・産子数が少なく肥育が難しいため、ヨーロッパでも飼育頭数が減少していた。

また、生きた豚の輸入は手続きが煩雑で、費用も高額となるため、当時の会社にとっては大きな投資となったが、家族でドイツに出向き導入を決めた。

その後、数年かけて5頭のサドルバック種の輸入が決まると鹿児島豚の代名詞でもある黒豚をすべて手放し、サドルバック種の肥育に取り組んだ。産子数が少なく、子豚は気温や飼料など少しの変化で生育不良になるなど育成は困難を極めたが、ひとつずつ課題を解決しサドルバック種の飼育・繁殖に成功した。



写真1 サドルバック種

## (2) サドルバック種とオリジナル豚を生かした加工製品の開発

次男は、国内で加工技術を学んだ後、本場ドイツのヘルマンスドルフにある職人の専門学校で7年間修行し、食肉加工技術の国家資格であるマイスターを取得して帰国した。元々、ウデやモモ等の部位は使いにくく処分せざるを得ないという国内の現状に疑問を抱いていた次男は、帰国後、自社精肉加工所において精肉販売の難しい部位をハムやソーセージに加工し、取り除いた骨を地元中華料理店で利用してもらうなど、1頭丸ごと加工販売する取組を続けている。

現在、ロースを中心に高級レストランへ精肉販売し、加工品は百貨店やセレクトショップ、インターネットで販売している。ロースの精肉価格は幸福豚で2,800円/kg、サドルバック種で3,800円/kgと市場価格の2、3倍以上で取引されている。このように、サドルバック種とオリジナル豚「幸福豚」やドイツの製法をそのまま再現したハムやソーセージ類は実需者、消費者から高い評価を得ており、ふくどめ小牧場の加工製品・直売部門の売り上げは1億円を超える急成長を遂げている。



写真2 加工作業



写真3 加工製品の陳列状況



写真4 サドルバック種、幸福豚のハムやソーセージ等の加工品

### (3) 素材を生かした製品の販売

牧場に併設している直売所兼レストランの運営は、主に長女が担当している。兄たちの努力で生産されたサドルバック種と幸福豚を素材とした加工製品は、「ほかの豚肉とは一線を画す」と評価が高く、全国の著名なホテルやレストランの料理人からの引き合いも多い。また、鹿児島を中心地から遠く離れた大隅半島の外れにあるにもかかわらず、直売所には平日でも多くの客が訪れている。



写真5 直売所兼レストランの外観

令和4年8月現在、新型コロナウイルスの影響でレストランは一時休業しているが、休業前からの固定客によるインターネット購入やふるさと納税の返礼品での販売が伸び、コロナ渦でも売上は増加している。

ふくどめ小牧場は、豚に愛情を注ぎながら働く父の背中を見て育った兄妹達が、固い結束と深い探究心の末に家族経営をさらに発展させて現在の形に至っている。



写真6 直売所兼レストランのテラス



写真7 直売所兼レストラン店内の様子

### (4) 周辺環境の整備と豚の飼養管理

ふくどめ小牧場の周辺には木々が植栽され、きれいに保たれた環境の中にあるので養豚場という雰囲気はない。悪臭対策については特に研究を重ねており、小まめな清掃等による衛生管理の徹底とエサに微生物や納豆菌を加えること等の対策を行い、周辺環境にも配慮している。飼養敷地の中央に汚水処理施設を配置することで、些細な異変を素早く察知できるようにしている。背景には長男のオランダ留学経験がある。オランダは、高い繁殖技術

とEU基準を上回る環境規制、アニマルウェルフェア対策などで世界の養豚業の最前線にあり、そこでの学びが牧場の随所に活かされている。

また、豚の飼養環境管理も徹底している。子豚は、温度と衛生環境には特に敏感なため、飼育専用で一年中一定の温度を保てるコンテナをオランダから取り寄せ、ストレスのない安定した環境で飼育している。水にもこだわり、良質な水源を求めて70mの井戸を掘っている。母豚と子豚それぞれにオリジナルのエサを、研究開発して与えている。「人にいいものは豚にもいい」という会長の考えから、トウモロコシをメインに麦や海藻、サトウキビの絞りかすを配合するなど、常に肉質の向上を図るためのエサづくりに努めている。



写真8 牧場に植えられた木々



写真9 飼育専用コンテナ・配合前の飼料

## 2. 地域への関わり

### (1) 子どもたちへの食育支援と商工会等への協力

地元教育機関からの要請で、5年ほど前から保育園児や中学生を対象に食育に関する支援や体験学習等を実施している。近隣の保育園には毎週豚肉を提供しているほか、食肉加工を担当する次男がドイツでの経験を基に、豚の飼養管理や食肉加工などを解りやすく説明し、生きる上での基本となる食の大切さを伝えている。中学生に対しては、社内で学校の体験学習を受け入れ、実際の作業を通じた農業への理解促進支援も行っている。また、市の商工会からは婚活フェアへの協力依頼があり、レストランを会場として提供している。インターネットでも紹介されており、食肉加工や畜産業に興味を持つ参加者もあり、農業の理解促進の一助となっている。



写真10 体験学習・婚活フェアへの協力

### (2) 地元雇用の創出と地域活性化への貢献

多角化経営を進めたことで、養豚場での飼養管理作業や直売所での商品管理・販売、レストラン業務等、地域に働く場を提供することができている。現在、地元住民9名を雇用しているが、直売所やレストランは数多くのTV番組や雑誌等で紹介され、受注が増えていることから、今後雇用の拡大を検討している。また、休日は駐車場が一杯となるほど多くの顧客が訪れている。顧客の多くが市外や県外からで、地域の観光資源が乏しい中、地域の活性化にも貢献している。

### (3) 耕畜連携等の取組

養豚業で排出される家畜排泄物のうち固形物は堆肥化して地域の耕種農家10~20戸に販売し、耕畜連携の取組を実践している。また、加工により廃棄される豚骨は市内の中華料理店へ食材として提供し、地域でのエコサイクルが確立しつつある。

第4表 経営耕地面積 (単位:a)

		平成27年	令和3年
所有地	田	30	30
	畑	150	150
	計	180	180
借入地	田	0	0
	畑	0	0
	計	0	0

第5表 労働力

(単位:人)

	平成27年		令和3年	
		うち50歳未満		うち50歳未満
役員数	7	5	7	5
うち男性	3	2	3	2
うち女性	4	3	4	3
常時雇用数	9	4	11	7
うち男性	7	4	5	3
うち女性	2	0	6	4
うち外国人技能実習生	0	0	2	2
合計	16	9	18	12

第6表 労働時間

(1人当たり)

平成27年	令和3年
2,400時間	2,285時間

### 3. 女性の活躍等

#### (1) 女性の積極的な登用

販売部門やレストランを運営している関係もあり、女性の登用が進んでいる。同部門は長女（取締役）が運営を任せられており、管理責任者でもある。また、加工部門やレストランのスタッフには地域の女性を積極的に雇用しており、総従業員数18名のうち10名が女性である。

#### (2) 働きやすい環境づくり

労働環境の改善として、直売所兼レストラン及び牧場にはそれぞれ休憩室を設置しているほか、子育て世代の従業員や顧問として迎えた社会保険労務士の意見をもとに、社員の事情に合わせた柔軟な勤務体制を整備した。その結果、子育てや介護をしながら働き続けることができる環境が整備され、仕事と家庭を両立しやすい環境にある。また、業務に取り組む中で従業員から出された意見は積極的に活かすようにしており、誰もが仕事と生活の調和が取れた働き方ができるような組織体制が整備されている。

## 普及性と今後の方向

### 1. 今後の方向

社名である「ふくどめ小牧場」の「小」には、経営の規模を追求し大規模な農場で量を確保するのではなく、質にこだわりを持ち続け、経営理念である「小さな幸せを食卓に」届けたいとの思いが込められている。牧場の知名度は向上し需要は増えているが、「まっすぐ、丁寧に、手間ひまかけて」というモットーや飼養管理部門、加工販売部門それぞれの労働力も限られること、家畜排せつ物による環境汚染防止の観点から、今後も規模拡大より生産物の品質向上に力を入れていく計画である。そのためには、飼養管理技術を高め、現在は1割に止まっているサドルバック種と幸福豚の出荷比率をできるだけ上げていく必要がある。

る。また、体験学習等によって経営に対する地域の理解をさらに促し、地域において技術力を持った人材の育成を進めたいとしている。

さらに、牧場を見学できる施設や、豚とのふれあいができる環境の整備を検討しており、新たな商品の開発と並行して実現できれば、来訪する顧客の増加とともに、当社や地域の魅力がより多くの人に認識され、本県並びに大隅半島の活性化にも貢献できると考えている。

# 天皇杯受賞

受賞財 **むらづくり活動**  
受賞者 **稲倉の棚田保全委員会**  
住所 **長野県上田市**

## 受賞者のことば

代表 久保田 良和

この度の、令和4年度農林水産祭天皇杯（むらづくり部門）及び、農林水産大臣賞の受賞にあたり御挨拶申し上げます。

予期しなかった受賞の報告を頂き、青天の霹靂であり、驚きとともに喜びが沸き、先人の皆様の御苦勞、努力に思いを馳せ、この受賞をともに祝い報われた瞬間でありました。

稲倉の棚田保全委員会は、豊殿まちづくり協議会の振興部会に位置づけられ、歴代の委員長、及び保全委員の皆様がその時代に合わせ「ズクを出し」、「汗を出し」そして、「知恵を出し」、今日まで地道な活動を続けてきました。この度の受賞は長年に渡る営農保全活動の結果であり、総合力で受賞できたものと考えています。

稲倉の棚田は、1999年の農林水産省の「全国棚田100選」に認定されて以来、様々な営農活動に取り組みながら今日に至っています。

特に、持続的に棚田を保全する為にはじめた取り組みの一つが「棚田オーナー」制度、これに加えて、農業学習体験の受け入れ等を積極的に行い、都市農村交流事業として拡大してきました。

令和2年度からは、市内の障がい者福祉施設の利用者と協働して田の草取り作業等を行うなど、農福連携にも積極的に取り組んでいます。

また、企業との連携にも力を注ぎ、令和2年10月に長野県が仲介役となり、市内の創業350年の歴史のある岡崎酒造(株)様とパートナーシップ協定を締結しています。棚田米（ひとごち）を使用した日本酒を商品化し、「酒米オーナー」制度を共に実施しています。

令和3年5月には、(株)八十二銀行様とも協定を締結し、企業が棚田の営農保全活動に参加するとともに、魅力や価値をPRする仕組みを構築しました。

この受賞は、地域住民をはじめ、地域内外の多くの方々の努力の賜物であり、これを好機と捉え様々な意見に耳を傾け、知名度のアップに繋げ、次世代の後継者育成にも力を注ぎ、活動の輪を拡大していきたいと思えます。

結びに、受賞に当たり関係各位のご尽力に感謝を申し上げますとともに、今後の益々のご発展、ご繁栄をご祈念申し上げ受賞の言葉といたします。

## 地域の沿革と概要

長野県上田市は、平成18年3月に上田市、丸子町、真田町、武石村が新設合併して誕生した人口15万人を擁する長野県東部の中核都市である。日本のほぼ中央に位置し、奈良時代から京都と東北地方を結ぶ東山道の拠点として栄え、交通の要衝だった。現在はJR北陸新幹線、しなの鉄道、上田電鉄別所線が上田駅で接続し、上信越自動車道（上田菅平インターチェンジ）を有し、東京から約190km、北陸新幹線を利用すれば、最短で約80分の距離である。

緑あふれる森林・里山、美しい高原と清らかな水の流れる川に育まれた自然豊かな地域で、千曲川が

市の中央部を流れ、周囲の山々を源流とする河川と合流し、長野盆地を経て、新潟県で信濃川となり、日本海に注がれる。市内で千曲川に合流する各河川は東西や南北に大きな谷や丘陵を形成し、標高400～800mの河川沿いに広がる平坦地や丘陵地帯に市街地や集落が営まれ、農耕地や酪農地の一部は高い標高1,600m付近まで存在する。

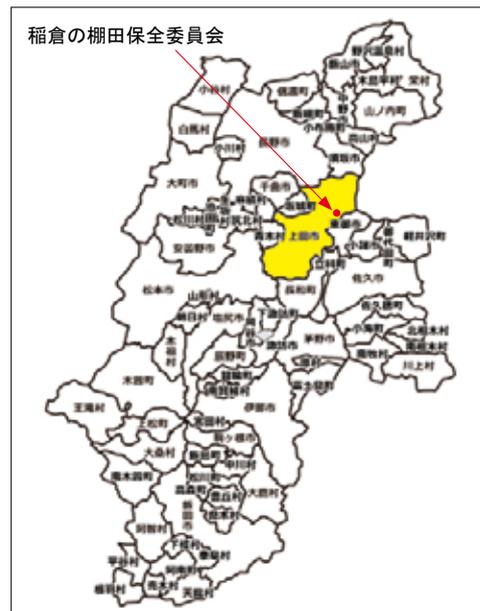
この地域はかつて「蚕都上田」と呼ばれ、明治時代末期には養蚕業・製糸業の近代化のために設置された日本最初の蚕糸専門学校「上田蚕糸専門学校」が開校し、養蚕の隆盛とともに桑畑が広がっていた。

戦後、産業構造が製造業へと移行すると、桑畑はリンゴの果樹園などに変わり、農業技術の進歩や食の多様化に伴って、現在では様々な品目が生産されるようになっている。

上田市の気候は、年間の晴天率が高く、平均降水量が約900mmと全国でも有数の少雨乾燥地帯であり、標高が高いため、昼夜の寒暖差が大きいことが特徴で、食味が良く、良質な農産物を栽培することができ、標高や地形、地質が様々で、多種多様な農産物が生産できる風土を有している。

上田市の農業経営規模は、平地が少なく大規模生産地に比べ大きくないが、高品質で多種多様な農産物生産に適した気候風土を持つといった特徴がある。

第1図 位置図



## むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

稲倉の棚田は、上田市の北東部の殿城地区に位置し、標高は約640～900m、標高差260mにわたり、稲倉川（行沢川）に沿って延長2.5km、棚田面積は約30haで、山裾から谷あいにかけて大小様々な形状で、約780枚の水田が広がっている。



写真1 稲倉の棚田

稲倉の棚田は、畦畔に多数の横穴式古墳が現存することから、古墳時代またはそれ以前からこの地に人々の営みがあり、その歴史の中で棚田が築かれたと考えられており、現在の棚田は江戸時代から明治時代にかけて開田されたものと言われている。また、土手は石垣と土壁の混合した巧みな調和により造られ、稲倉川を挟んで両側に水田が広がる形状は全国的に珍しいものとされている。

こうした棚田の保全活動を強化するため、岩清水自治会は周辺の16自治会で構成される豊殿自治会連合会ほうでんに協力を求め、上田市、JAとも連携関係を構築する中、それらが母体となり、平成15年に地元住民を中心に「稲倉棚田保全委員会」が組織され、本格的な保全活動や地域振興活動を開始し、現在では、30haの棚田のうち8ha程度を保全委員会が保全している。

## 2. むらづくりの基本的特徴

### (1) むらづくりの動機、背景

棚田は、それぞれ個人農家などが耕作していたが、平成に入り、高齢化や後継者不足のために、2～3割近くの棚田の荒廃が進んだ。荒廃化がその後さらに進んだことから、地域の活力の低下に危機感をもった当時の岩清水自治会を構成する地元住民たちは、平成10年頃から地域活性化の想いのもとに、伐根、伐開し、林地化しつつある水田を復旧、維持する棚田の保全活動を開始し、その活動もきっかけのひとつとなり、「稲倉の棚田」は平成11年に農林水産省から日本の棚田百選に認定された。

棚田百選に認定されたことを契機に、棚田の保全活動を強化するため、平成15年に地元住民を中心に「稲倉棚田保全委員会」が組織され、より本格的な保全活動や地域振興活動を開始し、平成27年には名称を「稲倉の棚田保全委員会」（以下「保全委員会」という。）に変更し、現在に至っている。

本格的な保全活動を開始したが、徐々に過疎化、高齢化が進行し、地域住民だけでは棚田の保全は困難な状況となっていた。こうしたことから、持続的に棚田を保全するために始めた取組の一つが棚田オーナー制度であり、これに加え、農業体験の学習旅行の受入やイベントを進め、観光資源化を図り、都市部との交流も併せて棚田の保全を進めている。

このように、保全委員会の活動は、過疎で悩む農村地域と、過密や自然環境の喪失といった問題を抱える都市部のギャップを補完すべく、都市住民に自然豊かな棚田での米作りや地域の行事などへの参加体験を提供することで、棚田を含む農村地域に新たな収入源と賑わいをもたらすことが目的であった。各種保全活動については、棚田の保全を行う地域住民（稲倉の棚田保全委員：約80名）による定例会を毎月開催し、農作業計画や棚田オーナー制度、学習旅行受入、イベント開催などの交流による地域活性化に繋がる取組方針を話し合っている。



写真2 棚田オーナー制度

## (2) むらづくりの推進体制

### ア 組織体制、構成員の状況

保全委員会は、委員長の久保田良和氏を中心に、保全に携わる地域住民や他の地域団体の代表など、23名の役員で構成されている。

保全委員会には、6つの部会（①営農業務部、②岩清水中山間地直接支払の会、③岩清水穂田瑠美の里：多面的支払組合、④美しい農村再生支援、⑤クラインガルテン部、⑥活性化部）を組織し、各種イベント等の企画立案等を実施している。

具体的な活動においては、保全委員会のメンバーとして、地元（豊殿地区）及び地区外の有志約80名が活躍しており、長年米作りをしている農業の大ベテラン、退職をきっかけに子供時代に親しんだ田んぼ仕事を再開した人、棚田の風景に惚れ込んだ子育て世代まで多様な人々が参画し、家族のように仲が良く、チームで楽しく活動に取り組んでいる。

### イ むらづくりに関する他の組織との連携体制

保全委員会は、住民の相互協力による地域の活性化と住民福祉の向上を目的に平成28年に発足された「豊殿まちづくり協議会」と連携している。

同協議会は4つの部会（①青少年育成部会、②道路・交通部会、③福祉部会、④振興部会）で構成されている。青少年育成部会では地域児童の見守り活動を行い、青少年育成に深くかかわっており、道路・交通部会では市の支援も得て、デマンド方式の福祉車の運行を行っている。また、福祉部会では地域の拠り所となる「ふれあいサロンひなたぼっこ」の運営などに取り組んでおり、振興部会では棚田の保全や複合施設（道の駅）建設のワークショップなどに取り組んでいる。

保全委員会は、振興部会の構成員になっており、豊殿地区の住民全体が地域資源として稲倉の棚田の価値を認識し、学び、活用できるよう、住民自治組織との良好な協力体制を構築するとともに、互いの部会の活動にも積極的に関わっている。

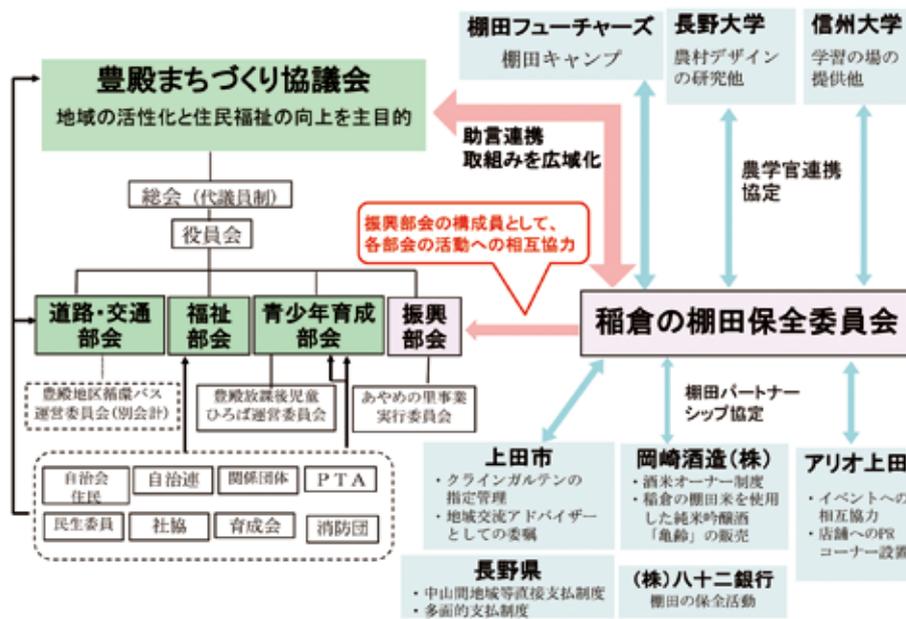
さらに、青少年部会の活動の一環で、近隣小学校等に棚田を提供している。棚田は貴重な学びの場となり、地域の関係者を講師に田植えや稲刈り体験はもちろん、棚田を天然のビオトープとして活用し、生物の多様性を学ぶ授業が実施されている。

また、保全委員会と行政の連携は緊密であり、特に豊殿地域自治センターに配属される地域おこし協力隊は、棚田の保全や地域振興に欠かせない役割を担っている。



写真3 学生による田植え

第2図 むらづくり推進体制図



### ウ 連携する他の組織、団体との関係及び参加状況等

保全委員会は、地域活性化をより広域的なものとするため、棚田周辺の地域資源や関係団体との連携を進めている。

令和2年10月には、長野県が仲介役となり、棚田の連携を促進する棚田パートナーシップ協定を、長野県第一号として地元企業の岡崎酒造(株)と締結し、稲倉の棚田で酒米オーナー制度を展開している。令和3年5月には、(株)八十二銀行とも棚田パートナーシップ協定を締結し、企業が棚田の保全活動に参加するとともに、魅力や価値をPRする仕組みを構築している。

また、他地域の棚田との交流も積極的に行っており、令和元年には石川県輪島市の白米<sup>しろよね</sup>白米千枚田と、令和2年には長野県飯山市の福島棚田と意見交換会を実施している。

さらに、令和2年からは、市内の障がい者福祉施設の利用者と協働して脱穀作業等を行うなど、農福連携にも先駆的・積極的に取り組んでいる。棚田は地形上農作業の機械化の困難な場所が多く、人力による作業が多くあることから、農作業に不慣れな障がい者でも比較的 safely に取り組むことができる。大人数で楽しくコミュニケーションをとりながらの作業となるため、その温かな雰囲気が農福連携を積極的に導入する要因となっている。

## むらづくりの特色と優秀性

### 1. むらづくりの性格

保全委員会は、上田市豊殿地域において、稲倉の棚田を核とし、自然豊かな里山の環境保全と、都市との交流を通じた豊かで潤いのあるむらづくりに向けた幅広い活動を行っている。

活動の基本は都市住民を取り込むことであり、地元住民と都市住民、地元企業など棚田の保全活動に共感した多くの関係者との連携により、都市と農村の交流、共生を進めながら、耕作放棄地の解消、農地の保全、景観の整備などを通じ、地域住民を含めた連帯感

の醸成とコミュニティ機能が強化されるとともに、担い手の育成にも繋がっている。

## 2. 農業生産面における特徴

### (1) 稲倉の棚田米の販売と酒米オーナー制度

保全委員会が、高齢等のため管理できなくなった棚田の地権者に代わり、棚田を耕作することで、耕作放棄を防止し、棚田の景観を維持している。棚田で生産された食用米「コシヒカリ」は、稲倉の棚田米として、地元店舗や直売所、ネットで販売されるほか、上田市のふるさと納税返礼品として取り扱われている。

これに加え、地元酒造の岡崎酒造(株)と連携し、日本酒造りの原料として酒米「ひとごち」を棚田で生産している。収穫した酒米を地元酒蔵で純米吟醸に醸した生原酒「信州亀齢きれい」は、酒米オーナー制度の酒米オーナーに提供されるほか、上田限定で販売され人気を博しており、新たな地域特産品づくりの一役を担っている。

今後、標高の高さに懸念はあるものの、長野県オリジナル品種の「風さやか」の生産と地域販売、消費による地産地消推進も検討している。

また、棚田米の販売単価の向上には、稲倉の棚田の知名度の向上が重要であり、棚田オーナー制度や各種イベント等の取組のほか、広報や地元マスコミ等、様々な媒体を活用した積極的なPR活動を行っている。

令和元年には、稲倉の棚田を舞台に、棚田の酒米による日本酒造りに関わる人達を撮ったドキュメンタリー映画「一献の彼方に」が製作され、イタリアのオニロス映画賞ドキュメンタリー部門7月最優秀賞をはじめ、アメリカ、ロシアなど海外で7つの映画賞を受賞し、大変大きな話題となり、棚田の知名度向上に繋がった。

### (2) 継続的な棚田の保全活動の取組

棚田オーナー制度等の取組により、都市住民が棚田の保全に参加することで、オーナー会費で棚田活動の収支の改善が図られるとともに、都市住民の参加が刺激となり、地域住民の保全活動への参加が増えている。

平成30年から保全委員会委員の外部募集を始めたところ、子育て中の母親、非農家層など、構成員の幅が広がっている。

また、農業に頼らない自然派のオーナーの新たな取組をきっかけに、食の安心安全に関心の高い若い女性の参加も増加している。

さらに、棚田地域振興法に基づき認定された「指定棚田地域振興活動計画」（稲倉の棚田地域振興協議会）に、棚田保全活動の目標（耕作面積の維持、保全メンバーの拡大、鳥獣害対策、棚田米の販売額の増加など）を明確化しており、引き続き活動の継続性が確保されている。

棚田という資源は、新たに作り出すことはほぼ不可能であり、全国の多くの棚田が存続困



写真4 稲倉の棚田米

難となる中、保全が続くほど希少価値は高くなる。特にコロナ禍により、都市住民の地方への関心が高まっていることから、地域活性化に棚田とその活用を進める保全委員会の役割は、今後ますます重要になっている。

### 3. 生活・環境整備面における特徴

#### (1) 棚田オーナー制度等を活用した都市農村交流

棚田オーナー制度は、多様化するニーズにきめ細かに応えるため、専用区画の有無や特典のお米の量や種類などの違いにより4つのコースを用意しており、体験内容も、定番の田植えや稲刈りのほかに、代掻き、田の草取り、脱穀作業などの体験ができる。

酒米コースでは、収穫した酒米を地元酒蔵で純米吟醸に醸し、オーナー自ら瓶詰めまで体験できるなど、棚田以外のフィールドでの体験も提供しており、地域活性化をより広域的なものとしている。



写真5 酒米オーナー制度

平成18年度に初めて募集を行った際には、わずか13組の応募であった棚田オーナーだが、現在は約100組に増加しており、その大半は都市住民である。

こうした棚田オーナー制度を中心とした棚田の保全活動は、地域高齢者等の活躍の場になっており、日々の棚田での農作業により、参加する地域住民のコミュニケーションが円滑化している。農作業に不慣れなオーナーに対し農作業を指導することが、地元農家や高齢者の生きがいやモチベーションの向上にも繋がっている。

また、棚田保全活動に参加した地域住民等に対して費用弁償を行うことで、活動の持続可能な仕組みを構築している。保全活動への参加者は、様々な知見や特技を有しており、それらが結集することで、これまで行政主導であった土木作業等の一部が、地域内で遂行できるようになった。様々なイベントの開催においてもその能力が生かされており、地域内でお金が循環することを示しており、地域経済の活性化に繋がっている。

コロナ禍においては、観光客の減少や体験作業の受入減少による活動資金の不足を補うため、クラウドファンディングを活用して資金を獲得するなどの工夫も行っている。

#### (2) 棚田の景観、地形等をいかした観光地づくり

近年では、アウトドアの受入にも力を入れ、新たな体験・交流の機会を創出している。農閑期の棚田の有効活用として開催する棚田キャンプは、棚田の高低差が、通常のキャンプ場にはない特別な情景・見晴らしを創り出し、棚田に設置される色とりどりのテントは夜間にはさらに鮮やかなものとなり、その珍しく美しい光景は多



写真6 棚田キャンプ

くの人々を惹きつけている。年々知名度は高くなり、平成29年度31組から令和3年度97組へと参加者も増加している。

その他にも、ノルディックウォーキングイベントなど棚田の地形を生かしたイベントや、棚田に設置された木製の舞台を活用した吹奏楽の演奏会、撮影会、句会など、日頃農業と関わりの薄い人々の棚田への関心を高める機会を創っている。令和元年度には稲倉の棚田を訪れる観光客が年間2万人を超えるなど、新たな観光資源にもなっている。

### (3) 新たな伝統行事として「ししおどし」の定着化

これまで棚田で毎年開催していたろうそくによるライトアップイベント「ホタル火祭り」を、イベントの魅力向上と開催に係る収支改善を目的に鑑賞型のイベントから参加体験型のイベントへと内容を見直し、棚田において深刻化する野生鳥獣被害の忌避や五穀豊穰、さらに新型コロナウイルス終息を祈念して、棚田内を松明をもって練り歩く「ししおどし」と銘打ったイベントを令和2年度に初開催している。



写真7 ししおどし

この取組は、香川県小豆島<sup>しょうどしま</sup>の中山千枚田の「虫送り」を参考にしたものだが、今後、50年100年と続く、この地域の新たな伝統行事として定着させることを目標として活動している。

令和3年度の参加者募集時にアンケート調査を実施したところ、参加申込者181名のうち、106名（約6割）がイベント前日もしくは当日の宿泊を予定していることが判明するなど、棚田が生み出す市内観光産業への波及効果も高い。

### (4) 地域への定住促進、女性の社会参画の促進

保全委員会は、上田市が棚田地域に整備した滞在型市民農園（信州上田クラインガルテン）を、令和4年度から指定管理として受託、管理しており、これまでに培ってきた都市農村交流のノウハウを存分に生かし、棚田とクラインガルテンの相乗効果を生み出す取組を実施し、さらなる地域活性化に繋げることが期待される。また、クラインガルテン利用者の棚田保全活動への参加も見込まれ、将来的に地域への移住等を検討している利用者もいるなど後継者の確保が期待される。



写真8 クラインガルテンでの営農指導

また、これまでに着任した地域おこし協力隊の2名が、任期満了後も地域に定住し、棚田及び地域との関係を継続するなど、定住促進に繋がっていると同時に、市から移住者や移住検討者への助言を行う「地域交流アドバイザー」としての任務を委嘱されており、移住促進に努めている。

自然豊かな棚田の環境は、子どもの遊び場としても最適で、子育て中の母親が棚田の保全活動に参加するきっかけとなっている。各種イベントや市の広報等の活用により新たに棚田の活動に参画した女性陣が、棚田活動に新たな刺激とアイデアをもたらしており、保全委員会の運営にも積極的に関わっている。



写真9 子連れで保全活動に参加する女性メンバー

#### (5) 地域住民組織との連携によるむらづくりの推進

住民の相互協力による地域の活性化と住民福祉の向上を目的に発足した「豊殿まちづくり協議会」には4つの部会（道路・交通部会、福祉部会、青少年育成部会、振興部会）があり、保全委員会は振興部会に属し、棚田の保全や複合施設（道の駅）建設のワークショップの実施にも関わっている。

保全委員会役員も協議会の一員としてまちづくり協議会の活動に積極的に携わっており、福祉部会で運営しているふれあいサロンひなたぼっこで提供する食事へ棚田米を提供するほか、青少年育成部会が行う草刈り作業への協力を行うなど、豊殿地域の住民自治組織との良好な協力体制を構築するとともに、互いの部会の活動に積極的に関わっている。

# 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **むらづくり活動**  
受賞者 **下集落支援事業委員会**  
住 所 **京都府南丹市**

## 受賞者のことば

代表 大下 裕宣

この度、第61回農林水産祭における内閣総理大臣賞を戴きました下集落支援事業委員会です。

この様な栄えある賞を受賞出来ました事、誠に身に余る光栄であり、喜びに堪えません。心から感謝申し上げます。

私たち下集落は、この10年間過疎化、少子高齢化が進み集落の活力が低下していく事に危機意識を持ち、様々な議論を重ねてきました。その中で私たちの住む集落には貴重な有形無形の資源が溢れているのではないかとこの想いに至り、4つのチームを立ち上げて下集落支援事業委員会として発足を致しました。

農業チームは、減農薬栽培による安全・安心の野菜作りと販路拡大に取り組み、農業体験イベントを行うなど農業の楽しさを地域内外にPRしています。

食文化チームは、「鯖のなれ寿司」「鯖のへしこ」「にしん漬け」、また「のし餅」といった伝統食の商品づくりに挑戦し、女性の視点で減塩、発酵を意識した体に良い商品を下ブランドとして製造販売し、好評を得ています。

伝統文化チームは、村のシンボル「不動尊の滝」で450年続いてきた祭事を継承。また、新たに発見された「下村城跡」の観光による活性化や、途絶えていた炭焼き窯の再生にも取り組んでいます。炭焼き窯で作った良質な木炭は、近年のアウトドアブームの影響もあり、生産が追いつかない程受注があります。さらに、30年ぶりに盆踊りも復活させる事が出来ました。

交流チームは、豊かな自然環境を活かした地域外ファンづくりのイベントを行ってきました。集落内にある美山山村留学センター・四季の里の生徒、家族、卒業生や、京都や大阪のフリースクールの生徒、父兄たちと交流を重ねています。

私たちの小さな集落が、高齢者から子どもまで絆を深め合いながら、集落のテーマ「長寿を目指す里・下」を実現してきた事を誇りとして、これからも住民が一体となり前進して参ります。感謝の意を尽くせませんが御礼とさせていただきます。ありがとうございました。

## 地域の沿革と概要

南丹市は、平成18年1月1日に園部町、八木町、日吉町、美山町の4町が合併して発足し、本年16周年になる。総土地面積は616.40km<sup>2</sup>（京都府の13.4%）、京都府のほぼ中央部に位置し、北は福井県と滋賀県、南は兵庫県と大阪府の4府県と隣接している。緑豊かな自然に恵まれ、大半は丹波山地が占めており、北部には清流由良川が流れ日本海へ、中・南部を桂川が流れ、淀川から太平洋へと注がれている。いくつかの山間盆地で形成され、南部は亀岡盆地につながり、山陰内陸気候となっている。

南丹市北東部にあたる美山町は、山林、里山に囲まれた自然豊かな地域で、広大な芦生の原生林の源流域から流れる由良川、そして福井県境の分水嶺から流れる棚野川の流域に集落が点在する。

第1図 位置図



## むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

「下集落支援事業委員会」がむらづくりを進める美山町下区は、36世帯、人口68人、高齢化率47.1%と少子高齢化が進み、日本の原風景である「かやぶきの里」から更に約3km上流部で、支流知見谷川の流域にある集落である。

知見谷川は八ヶ峰岳からの清流が流れ、古来の若狭から京の都に続く西の鯖街道と呼ばれる街道筋にあたる。北前船で北海道や東北の海産物が、越前から若狭へ、そして美山町へ、京の都へと続く街道では、様々な伝統や文化が受け継がれている。「京は遠ても十八里」と言われる様に、先人はこの街道筋を海産物を背負って歩いたと言われている。



写真1 下集落全景

### 2. むらづくりの基本的特徴

#### (1) むらづくりの動機、背景

本地域は、美山町の中でも中心部から離れた地域で、少子高齢化が進み、小学校も統合・廃校となり、耕作放棄地が発生する恐れや地元行事の継続に支障が出ていた。

「かやぶきの里」には多くの観光客が訪れ賑わいを見せているが、更に奥地の下集落は寂しい状態となっており、地域住民も元気を無くし、集落の活力は明らかに落ちていた。

また、地域の伝統的な祭りである「不動尊の滝祭」は、戦国時代の史実の中で継承されてきた神事でもあるが、毎月28日に実施してきた参道整備の出役者も激減するほど高齢化が進んでいた。

さらに、夏の盆踊りも途絶えて30年となっており、住民の中でも集落の維持と存続に危機感が広がってきていた。

そんな中、平成25年、南丹市の過疎化・高齢化対策を契機に、地区住民内の集落活性取組への機運が高まり、地区住民が生きがいを持って健康で明るく暮らしていける地域づくりを目指し「下集落支援事業委員会」を設立した。



写真2 不動尊の滝祭

## (2) むらづくりの推進体制

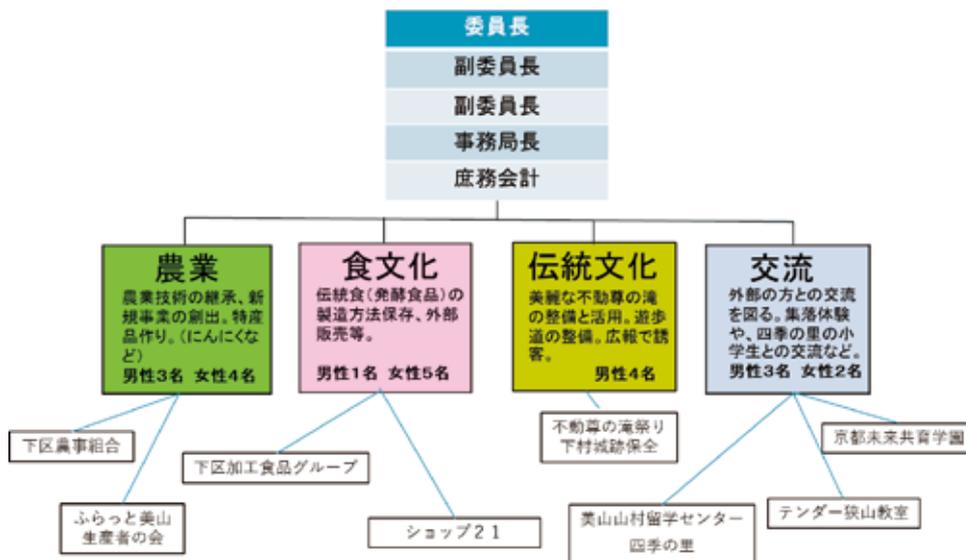
「下集落支援事業委員会」は、委員長のもと、副委員長2名、事務局長1名、庶務会計1名で構成され、そのもとに4チームを設置し、各チームには正副2名のチーム長を配置している。

また、美山町には57集落があり、複数集落で構成された自治組織の振興会が5つある。下集落は、11集落で構成された知井振興会ちいしんこうかいに所属しており、各振興会が連携して取り組む「かやぶきの里雪灯廊」イベントを始め、「清流鮎祭り」では、美山漁業協同組合と、また南丹市、京都府など行政機関とも様々な形で連携し事業を進めている。

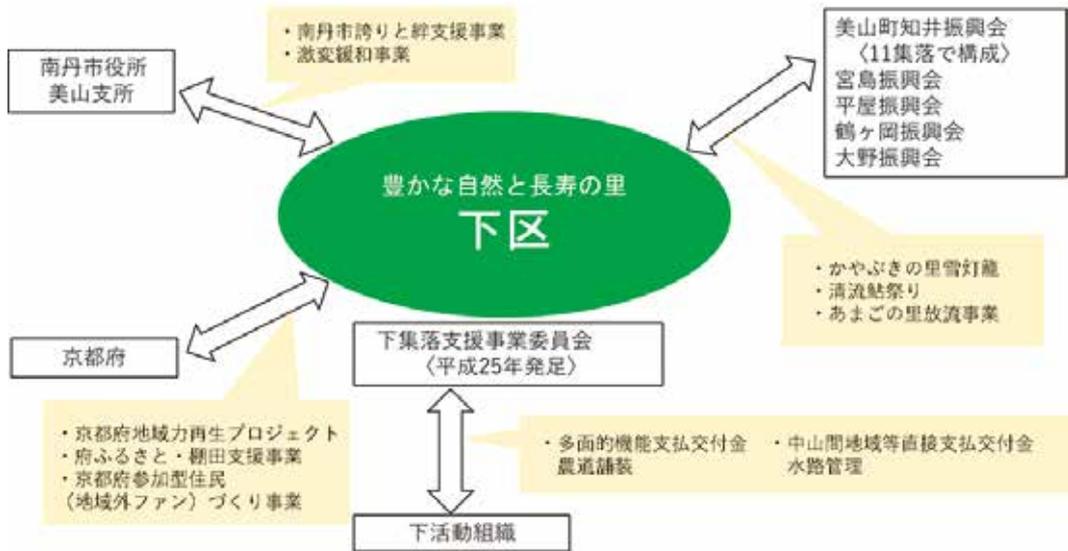


写真3 かやぶきの里雪灯廊

第2図 下集落支援事業委員会組織図



第3図 下集落支援事業委員会関連図



## むらづくりの特色と優秀性

### 1. むらづくりの性格

下集落の貴重な有形無形の資源をどの様に活かして集落を活性化するかを有志で議論する所から始まり、その中で設立された「下集落支援事業委員会」では、4つのチームを編成し、集落全員で活動に取り組んでいる。

#### (1) 農業チーム

高齢化による耕作放棄に至る問題を解決するため、減農薬栽培による安全・安心の新鮮野菜を栽培し、販路の創出に成功している。また、担い手が下区で農業を始め、農地を守るのみならず農業体験イベントなどを企画し、農業の楽しさを内外に発信しており、今後の希望となっている。



写真4 九条ネギの苗植え作業

#### (2) 食文化チーム

「鯖のなれ寿司」、「鯖のへしこ」、「にしん漬け」などに加え、懐かしい「のし餅」の製造等に挑戦してきた。女性の視点で開発した、減塩や発酵を意識した体に良い商品は、下ブランドとしての人気を確立している。また、加工品の試作等を進め、顔の見える販売を模索し、現在も新たな販路の開拓を推進している。



写真5 鯖のへしこ作りの様子

### (3) 伝統文化チーム

村のシンボル「不動尊の滝」に450年続く伝統文化の継承や、新たに発見された「下村城跡」の情報発信を通じた観光による活性化に取り組んでいる。また、近隣地区と合同で協議し、30年ぶりに盆踊りを復活させるなど、途絶えた文化の復活にも力を注いでいる。山村の重要な産業であった炭焼きの再生では、若い女性グループへ講習を行うなど、技術の継承も進めている。



写真6 下村城跡由緒看板・案内掲示板

### (4) 交流チーム

集落が誇ることのできる様々な資源を広く発信し、地域外ファンづくりを行っている。集落内にある「美山山村留学センター・四季の里」の通所生、家族、卒業生等(美山山留ファミリーの会)をはじめ、京都市の未来共育学園の生徒や家族のほか、近年では大阪の学園と、集落住民が総出で交流を深めており、交流の輪を年々広げている。



写真7 子ども達の農体験

## 2. 農業生産面における特徴

### (1) 生産活動と後継者の育成

耕作放棄地対策も兼ねて農産物の栽培に取り組む、特に九条ねぎの栽培では、優良なねぎが順調に育つようになり、JA関連の販売所を中心に道の駅等へ供給するすべての野菜がほぼ完売する状況である。また、収益率の高いにんにく栽培を始め、新たな品種に挑戦した結果、出来も良く好評を得ている。

水稲などの土地利用型作物については、各農家による営農活動を基本としているが、農業従事者の高齢化に伴う耕作放棄地を作らないため、「下集落支援事業委員会」の事務局長が機械作業を請け負い、農地の維持に努めている。最近では、民間企業への農作業委託により、集落の農地全域にドローンを利用した農薬散布を行っている。

下区農事組合では、後継世代へ新たに機械を導入し、農業の効率化・省力化に取り組み始め



写真8 にんにくの収穫作業



写真9 ドローンによる農薬散布

るなど、新たな手法、技術を柔軟に取り入れることで、生産力の拡大と後継者の育成に繋げている。

また、下集落で農業を始めた若い地域おこし協力隊が地域に定着し、下地区の農地の半分を耕作、農業指導に精を出しており、後継者として活躍している。

## (2) 女性の経営参画の促進状況

女性が中心となり加工品の商品化に励んでおり、「鯖のなれ寿司」は独特の味と香りのある品に仕上がりに、町内のショップで完売するまでに至っている。米糠と秘伝の調味料で鯖を漬け込んだ「鯖のへしこ」は、5年間の研究を重ね商品化した結果、地元の道の駅での売れ行きも順調である。また、「にしん漬け」については、数年前から生産技術も向上し、商品として道の駅で販売したところ、こちらも好評で完売するまでになっている。そのほか、にんにくや九条ねぎなどの農産物や、地元産もち米を使用し5色の味でパック詰めした「のし餅」などを販売している。

これらの加工品の商品化においては、次世代の女性を中心に事業を進めており、技術の継承など世代間の融合を図ることができている。発酵加工食品は賞味期限が短いため、生産量を増やす事は難しいが、希少な逸品として付加価値の高い商品づくりを丁寧に行っている。また、試食会の開催や地域外の方を招いた交流会での情報発信に注力しており、今では商品を目当てに地域外（主に京阪神）からの来客も増えてきている。

なお、地域の公民館に食品加工所を建設し、大変便利な環境下での商品づくりが可能となったことから、チーム内の活気も継続している。

## 3. 生活・環境整備面における特徴

### (1) 伝統文化の継承

古来からの生業であった炭焼きの復活に向けて、炭焼き窯を一から作り、技術を持つ高齢者を中心に質の高い木炭の製作に取り組んでいる。近年のアウトドアブームもあり、現在では道の駅や宿泊施設から注文を受けるようになっている。こうした技術の継承は、地域内のみならず、炭焼きの奥深さに魅せられた若い女性グループへの講習を実施するまでになっている。

また、毎年6月28日に行っている「不動尊の滝祭」に向けて、下集落出身者に「ふるさ



写真10 下区食品加工センター



写真11 のし餅のパック



写真12 炭焼きに魅せられて

と同窓会」として葉書で呼びかけ、地域に集まる機会をつくり、出身者の帰省や縁故者が参加するきっかけになっており、賑わいの一役を担っている。

「下村城跡」では地域住民一丸となり整備作業を行い、地域外から訪れた観光客が城跡として認知できるよう看板を設置し、美山自然文化村や「かやぶきの里」を訪れる方への周知・広報を行っている。

こうした取組は、地域住民の地域への想いを深め、環境美化意識の向上にも繋がっており、集落内を並走する府道八原田上弓削線と知見谷川の日常の清掃活動にとどまらず、一人暮らしや高齢者世帯の見守り活動にまで発展している。

## (2) 都市住民との交流

平成10年の開設以降、下集落全体で運営や管理をしてきた「美山山村留学センター・四季の里」は、令和4年度に25周年を迎え、卒業生も188名を数える。当センターには、兄弟そろって入学される子、集落での生活が好きで5年間も在籍される子、巣立っていった子どもが再び美山町に移住し、地域の男性と結婚、出産を経て子育てに励む姿も見られるなど、こうした姿から地域も元気づけられてきた。しかし当センターも令和4年度で閉所が決まり、一時代の使命を終えることとなった。



写真13 留学センターの子ども達

令和元年から始まった京都未来共育学園との交流では、これまでに計8回の交流会を実施している。毎回子どもたちの輝く瞳に刺激を受け、地域住民も気付かなかった集落の新たな魅力の発見に繋がっている。令和4年度からは新たな展開が生まれ、同学園との共催で下集落の農産物を販売するマルシェ「美山夢市場」（同学園の子どもが命名）がスタートしている。さらに、同学園との交流をきっかけに出会った大阪のフリースクール（株）ファースト・ペンギン）との交流も始まり、農業体験用の農地を拡大させる準備も進めている。



写真14 稲刈り体験の様子

こうして都市住民と定期的な交流の場を持つことにより、地域住民の活気や「おもてなし」の心、地域への誇りを持続させており、「下集落支援事業委員会」の取組は、地域住民だけで完結することではなく、地域外の方々との関りの深い内容となっている。



写真15 ロケット教室の様子

こうした各種取組を進める過程で生まれつつある効果は、集落の絆が深まってきた事である。世代を超えての深い交流や語り、笑顔がこれまで以上に増え、地域住民に誇りと自信が生まれ、先人が大切にしてきた伝統や文化、技の継承を通して、集落を見つめ直す契機になっている。また、下集落全体で「美山山村留学センター・四季の里」をサポートしてきたことで、集落自体も成長し、地域外を受け入れる寛容さや柔軟性を備えてきており、地域外を含め、様々な方々との交流を通して新たな風が入ることで、集落の活性化に成功している。高齢者は「自分にもまだまだ出番がある」といった使命を持って、積極的に取り組んでおり、まさに集落のテーマ“長寿を目指す里・下”を実現した取組である。



写真16 寮母さんが一人一人心を込めて作成した山村留学卒業生188名の人形

# 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 **株式会社Mt.ファームわかとち**  
住 所 **新潟県小千谷市**

## 受賞者のことば

代表 細金 剛

この度、第61回農林水産祭において、名誉ある日本農林漁業振興会会長賞を賜り、誠に恐悦至極に存じます。

株式会社Mt.ファームわかとちが拠点とする若栃集落は、新潟県中央に位置する小千谷市南部の標高約200mの山間部に位置します。国内有数の豪雪地帯で、冬には積雪量が3mに達します。このような地理的不利に加え、過疎化・高齢化が進む中で地区内の棚田約38haを保全してきました。そして、中越大震災により多くの家屋や農地が被害を受けた際、失われた村の活力を取り戻すため、平成18年に発足したのが弊社の前身である「わかとち未来会議」でした。

「わかとち未来会議」では、地域活性化アイデアの実現のため、2ヶ月という短期間にワークショップを25回開催し、多くの住民が意見を出し合い「わかとち未来デザイン・実践プラン」を策定し、グリーンツーリズムを始めとした多岐にわたる事業に取り組んできました。しかし、復興が進むにつれて“地域づくり”に加え“地域経済発展”の必要性が浮き彫りとなりました。そこで経済活動を支える基盤の構築のため、平成28年に「株式会社Mt.ファームわかとち」を設立し、持続的な地域保全のための収益性のある仕組みづくりを進めてきました。

農業においては主力事業の稲作だけでなく、地域で生活する高齢者の収入源となるよう、地域住民が収穫した山菜等を買取って加工し、付加価値をつけて販売しています。また、外部との交流にも力を入れ、県内外に留まらず海外との関係も構築し、交流人口の拡大を図ってきました。さらに都市部の若者をインターン生として長期に受け入れるなど、外部人材の確保と営農活動の維持にも繋げてきました。

現在も試行錯誤の繰り返しですが、今後も地域や農地を守るため、持続性・収益性のある地域づくりに努める所存です。

最後になりましたが、これまで多くの御支援、御指導をいただいた皆様に厚く感謝申し上げます。

## 地域の沿革と概要

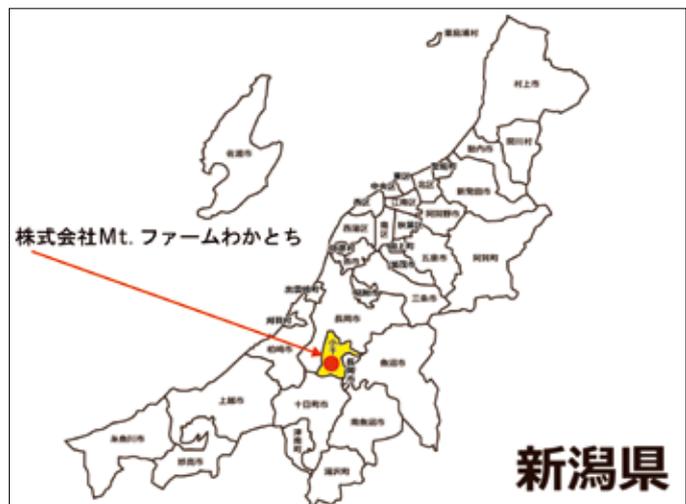
小千谷市は新潟県のほぼ中央に位置し、日本一の大河・信濃川が市の南東部から北東部へと流れ、その信濃川が生み出した全国でも類を見ない規模の河岸段丘が特徴である。

また、長岡市や十日町市に隣接した国内有数の豪雪地帯としても知られており、冬季は積雪量が3mを越し、国土交通省が指定する「特別豪雪地帯」の指定区域（2020年時点）に入っている。

地名の由来は、平安時代の「和名抄」に見られる古代魚沼郡の4つの郷のうちの一つ、「千屋郷」が起りと言われている。近世になると、街道が会う立地であったことから宿場町となり、信濃川水運の船着場、小千谷縮の生産地としても発展し、明治22年の市制町村制施行を経て、昭和29年に小千谷市が誕生した。

関越自動車道や国道、JRなどの交通網が充実し、冬には豪雪に見舞われる厳しさと、その雪解け水がもたらす美しい自然や田園の中で、小千谷特有の文化や産物を育み、多彩な産業活動が息づいている。

第1図 位置図



## むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

若栃地区は、小千谷市中心街から車で約15分、小千谷市南部の十日町市に近い標高約200mの山間部にあり、真人ムジナ伝説が残る5つの集落（若栃、山新田、市之沢、芹久保、北山）からなる。

平成16年10月23日の新潟県中越大震災では、全45世帯が損壊、棚田が崩れるなどの被害を受けた。かつて、約70戸人口300人ほどであったが、震災後は43戸170人ほどに落ち込んだ。過疎化・高齢化が進んでいるものの、夏は小千谷三大花火の1つ「若栃大花火」、秋は五穀豊穰を祝う「若栃大田楽」等のイベントが開催されている。

また、中山間地域等直接支払制度に取り組み、地区内にある約38ha・400枚もの棚田を保全している。



写真1 若栃の棚田

## 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16年に発生した中越大震災では震度6強の揺れに襲われ、多くの家屋や農地が大きな被害を受けた。震災の翌年、復旧が遅れている中で地区の小学校が閉校し、地区の活力が失われていくのが感じられたことから、この状況を何とかしようと有志5人が集まり、平成18年、地区の活力を取り戻す活動を開始した。



写真2 震災による被害

そして、小千谷市から廃校の利用を提案されたことを契機に、関係機関・団体の支援を受けながら集落内に呼びかけた結果、38～78歳までの有志30人（半数は女性）が参加し、地域活性化に向けて話し合う「わかとち未来会議」を発足した。

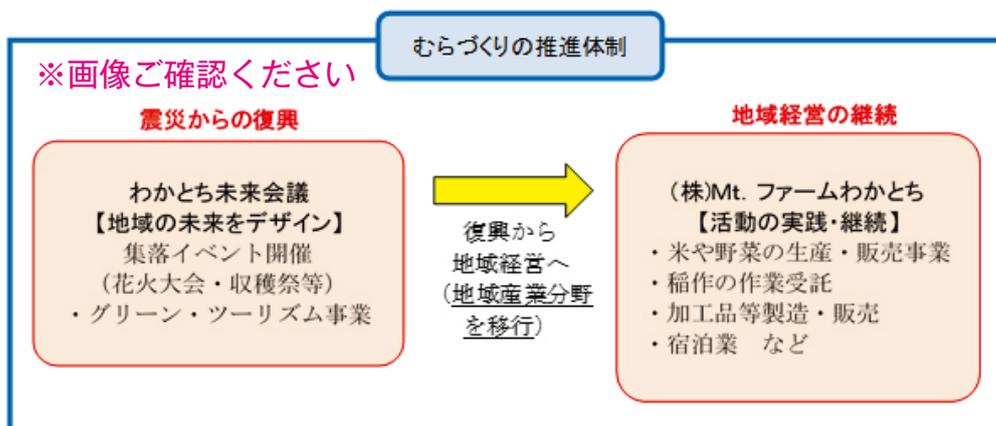
わかとち未来会議で廃校の後利用を含めた地域活性化について検討した結果、①廃校を民宿に改修してグリーン・ツーリズムを推進する、②イベントの充実により知名度を上げて訪問者を増加させる、③それらに伴い特産品を開発・販売する、などのアイデアが出され、事例視察や議論が重ねられた。

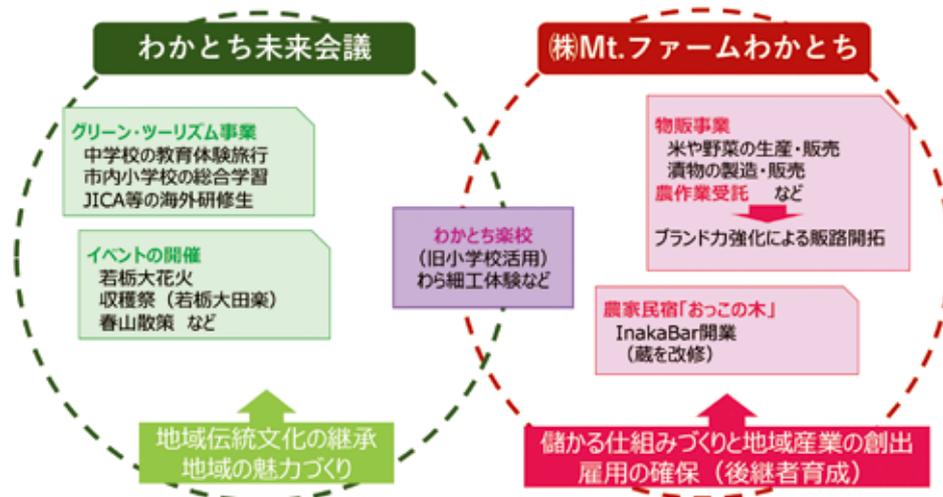
わかとち未来会議で出し合ったアイデアの実現についてさらに検討するため、平成19年1月から、NPO法人まちづくり学校のコーディネーターを迎え、「未来デザインワークショップ」を開催した。ワークショップという言葉を知らない住民もいた中、2ヶ月という短期間で集中して25回ものワークショップを積み重ね、住民が多くの意見を出し合い「わかとち未来デザイン・実践プラン」を策定した。

### (2) むらづくりの推進体制

中越大震災の直後は、有志で構成する「わかとち未来会議」が中心となり、地域活性化に向けて取り組むべき方向性を検討してきた。その後、震災からの復興が進むにつれ、わかとち未来デザイン・実践プランで描かれた将来像の実践や取組は、新たに設立された「株式会社Mt.ファームわかとち<sup>かぶしがいしやまうんと</sup>」（以下、「Mt.ファーム」とする）に引き継がれ、現在はこの法人が地域経済を支える基盤の役割を担っている。

第2図 むらづくり推進体制図  
わかとち未来会議・株式会社Mt.ファームわかとち





## むらづくりの特色と優秀性

### 1. むらづくりの性格

中越大震災での被災や、その翌年の若栃小学校の閉校と暗い話題が続き、地域に元気が感じられなくなったことに危機感を持った有志が自発的に設立した「わかとち未来会議」では、ワークショップで地域の将来プランを策定し、その実現のために様々なイベントを通じて地区の魅力づくりや伝統文化の継承等に取り組んできた。

わかとち未来会議は、発足から16年が経過し、高齢化等により活動を縮小しつつあるが、これまでの活動の中で設立されたMt.ファームがわかとち未来会議の役割を引き継ぎ、現在、集落の農地を守るための後継者の確保・育成や、若い世代の雇用や地域で収入が得られる仕組みづくりに取り組んでいる。

### 2. 農業生産面等における特徴

#### (1) 農林漁業生産、流通面の取組状況

ア コミュニティビジネスの展開による地域で儲けられる仕組みづくり

Mt.ファームが加工品等製造事業を引き継ぎ、「若栃」ブランドの統一感あるパッケージの採用、ECサイト等の展開など販売強化が図られ、加工品の売り上げが大きく向上した。

地元住民が収穫する山菜や農産物を加工原料として同社が買い上げており、地域の高齢者等も収入が得られる仕組みになっている。



写真3 若栃ブランド商品

＜売上 平成25年：9,000千円 → 令和元年：35,000千円＞

#### イ 新たな商品づくり

地元の魚沼コシヒカリに付加価値をつけて販売していくため、新たにパックごはんを製造し、同社で販売しているほか、ふるさと納税でも取り扱っている。

## ウ 農家民宿「おっこの木」への食材提供

平成22年にオープンした農家民宿「おっこの木」で、地元で採れた魚沼コシヒカリや山菜、旬の野菜等を使った田舎料理を食事として提供している。

## (2) 生産力の向上、生産の組織化、生産・流通基盤の整備等への寄与状況

### ア 農産物の加工製造と販売

地区の農産物を活用したレンジアップご飯、もち、漬物などの販売事業を中心に経営強化を進めており、新たな雇用創出が期待されている。

### イ 離農者を抑制させる取組

高齢化による離農者の農地の受け皿となるよう法人が設立されたが、地域の離農者を少しでも抑制させるため、圃場の水管理や畦畔の除草などの作業は地権者に再委託し、地権者と協力しながら農地を管理している。

## (3) 経営の改善、後継者の育成・確保、女性の経営参画の促進状況

### ア インターン生の受入による「若栃」の発信

都市部の若者をインターン生として受け入れる「イナカレッジ」や「アグリパス」といったユニークな仕組を活用して外部人材を受け入れることで、地域の営農活動が維持され、集落の農地が守られている。

インターン生は、農村生活や農業を体験するだけでなく、若栃の米づくりを紹介する冊子を自ら作成したり、日常の動画をYouTubeに掲載したりするなど、若栃の魅力を発信する力となっている。米づくりの冊子を訪問客に送ったところ、お米の定期購入額が2倍以上に増加したという直接的な効果も生じている。

インターン生の存在により、Mt.ファームの社員をはじめ研修に関わる住民が、外部人材の受入に気持ちが前向きになるなど、良い影響を受けていると評価している。



写真4 インターン生による蔵改修プロジェクト

## 3. 生活・環境整備面における特徴

### (1) 生活・環境整備面の取組状況

グリーン・ツーリズム事業による学生や町内イベントの参加者などの受入を経験し、解体される予定になっていた築160年の古民家をわかとち未来会議が購入・改装し、平成22年に農家民宿「おっこの木」の営業を開始し運営している。

<農家民宿宿泊利用者数 平成25年：350人  
→ 令和元年：450人>



写真5 農家民宿「おっこの木」

(2) 生活条件の改善・整備、コミュニティ活動の強化、都市住民の交流等  
ア グリーン・ツーリズム事業による交流人口の拡大

JICAの海外研修生、中学生教育体験旅行や市内小学校の総合学習などを集落内の農家で受け入れ、新たな交流が生まれることで集落が活気づくとともに、住民が集落を再評価することにもつながっている。

イ 伝統文化の継承

中越大震災で大きな被害を受けながら、集落で前を向こうと始められた収穫祭では、昔、日本各地で行われていた幻の伝統芸能「田楽」を現代風にアレンジした「大田楽」が披露されており、文化継承の貴重な場となっている。

ウ 地域資源・伝統技能を活かした特産品の開発・販売

昔から受け継がれてきたしめ縄づくりは、震災を契機に継続が困難となっていたが、地域のビジネスモデルとなるよう「しめ縄工房 若栃」を立ち上げた。工房で作られるしめ縄は市外だけでなく東京の在住者からも注文があり、リピーターも多い。

また、しめ縄づくり体験会を実施し、その魅力を伝えている。これらの活動により、工房に参加する住民のやりがいや、冬期間の収入確保につながっているほか、一度消滅しかけた技術を継承できる体制が整っている。

(3) 地域定住促進、女性の社会参画の促進状況

ア 蔵を改修した「Inaka Bar」

農家民宿「おっこの木」の近くにある、使われていなかった蔵を1年間掛けて交流施設に改修し、地域内外の人が気軽に集まれる場を作り、宿泊者以外も含めた交流を図っている。

イ 地元女性＝「しゃべっちょ」(話好き)の活躍

「わかとち未来会議」発足時には、有志30人が集まり、半数は女性であった。また、グリーン・ツーリズム事業及びイナカレッジ、アグリパスによる外部人材の受入に際しても、積極的に若者を受け入れ、「しゃべっちょ」な故郷の母として明るく和やかな滞在時間を提供している。



写真6 JICA海外研修生と地元女性たち

第1表 むらづくりに関する年表

時 期	内 容
平成16年10月	中越大震災で被災
平成17年3月	若栃小学校が閉校
平成18年3月	わかとち未来会議が発足
8月	早稲田大学「早稲田大学・NPO法人ふるさと回帰支援センター連携講座」の学生14人を受入
平成19年1月	未来デザインワークショップを開催（3月まで計25回）
	中学校の教育体験旅行等の受入を開始
平成22年6月	農家民宿「おっこの木」オープン
	生産組合「山の農場百姓や」を設立
平成24年4月	「イナカレッジ」開始
平成24年4月	株式会社Mt.ファームわかとちを設立
令和2年4月	ライフスタイル型就農プログラム「アグリパス」研修生受入開始

## 内閣総理大臣賞受賞

受賞財 **女性の活躍（畜産）**  
受賞者 **セブンフーズ株式会社**  
住 所 **熊本県菊池郡大津町**

### 受賞者のことば

代表 前田 佳良子

このたびは、名誉ある令和4年度農林水産祭内閣総理大臣賞を受賞することができ、喜びと感謝の念に堪えません。これもひとえに熊本県、大津町ならびに関係指導機関からのご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

私たちの農場がある大津町は、阿蘇外輪山や菊池溪谷の源流などの豊かな自然に囲まれた地域です。特に菊池地域の畜産業においては、西日本有数の産出額を誇っております。

父から養豚事業を平成16年に引き継ぎ代表取締役就任後は、IT等の先進技術を導入し、31年には出荷頭数5.3万頭、従業員数77名の養豚一貫経営へと成長させました。一方で、平成26年に複数の若手女子従業員が退職したことを機に、完全週休二日制、短時間正社員制度、マタニティープログラムを活用して働き方改革に取り組み、出産、育児、介護と勤務が両立できる環境に取り組んできました。男女関係なく人材育成にも力を注いでおり、女性の役職者も活躍しています。これらにより従業員満足度が向上し、良き人材の確保と定着が図れるようになりました。

また、食品工場から出る未利用資源を飼料化し、それを食べた家畜の排泄物は完熟堆肥となり、その堆肥で自社生産した野菜を食品工場に納品するという自社完結型の持続可能な資源循環型農業を実践しております。豚の耳にICタグをつけた給餌・個体管理するシステム、適正体重自動出荷システム、女性の視点を生かしたアニマルウェルフェアなど特徴的な取り組みを10年前から継続しております。

今後は、地域との連携を深めながら、自らも飼料穀物を生産し、国産での食品リサイクルループの構築をしたいと考えています。子どもたちが安心して国産食品を食べることができる未来のために、全社一丸となって努力して参りたいと存じます。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

菊池地域は、熊本県北部に位置し、東部は阿蘇地域、南部は熊本地域、西部は山鹿市、北部は大分県日田地方にそれぞれ接しており、地勢は、北部の八方ヶ岳から東部の阿蘇外輪山の鞍岳まで山岳が連なっている。それら山岳からの豊富な水が菊池川本流をはじめとして菊池川、合志川に流れており、菊池平野を潤し、肥沃な土地を形成している。

豊かな水資源と肥沃な大地を活かした農林畜産業を基幹産業としており、特に畜産業においては、西日本有数の産出額を誇っている。

第1図 位置図



### (2) 農業の概要

菊池地域は、農業産出額で587億9,000万円と県内農業地域で1位であり、県全体の17.6%を占めている。特に、菊池地域は、熊本県最大の畜産地帯であり、県内における飼養頭数の割合は、乳用牛と養豚で4割を超え、肉用牛と採卵鶏でも3割を超えるなど、県産出額の3割以上、牛の飼養頭数については県全体の4割近くを菊池地域が担っている。

## 2. 受賞組織の略歴

- 昭和45年 前田佳良子氏の父（合志一也氏）が合志畜産を創業、養豚生産開始
- 昭和59年 前田佳良子氏入社
- 平成4年 セブンフーズ株式会社設立
- 平成9年 農畜産物の売買と運送事業を行う株式会社セブンワークスを設立
- 平成15年 浄化槽不要のセブンシステム養豚農場稼働開始
- 平成16年 前田佳良子氏が事業継承、ブランド豚「くまもと未来村とん」出荷開始
- 平成17年 農業生産法人認定
- 平成18年 セブンシステム式農場で特許取得（独自に研究開発した発酵処理システム）、株式会社セブンワークスを分社化
- 平成19年 広域連携アグリビジネスモデル事業（農林水産省補助事業）を活用し、農場を増設
- 平成20年 大津第一農場（繁殖農場）稼働開始、旭志農場（肥育農場）出荷開始  
杉水農場（一貫養豚農場）リキッドシステム稼働開始
- 平成21年 農業・食品産業競争力強化支援事業（農林水産省補助事業）を活用し、豚舎を増設、熊本県指導農業士認定（～現在）  
ブランド豚「肥後あそび豚」出荷開始
- 平成22年 大津第二農場（繁殖農場）稼働開始
- 平成23年 阿蘇農場（肥育農場）出荷開始、熊本県農業法人協会理事（～現在）

平成25年	熊本県堆肥共励会「耕畜連携部門」表彰
平成26年	熊本県農業公社理事（～現在）
平成27年	飼料米リキッドフィードコンソーシアム設立 くまもと未来志向型農業協議会設立 農林水産省「農業の未来をつくる女性活躍経営体100選（WAP100）」選定
平成28年	平成28年度熊本県堆肥生産技術コンクール 熊本県知事賞（最優秀賞） 熊本県農業振興促進審議会委員（～現在）
平成29年	日本食農連携機構理事、日本農業経営学会会員、食料・農業・農村政策審議会委員（～現在）、農業生産法人 株式会社ガブレスを設立
平成30年	自家配合飼料工場を新設
令和2年	畜産・酪農収益力強化整備等特別対策事業（農林水産省補助事業）を活用し、杉水農場（肥育農場）を新設 熊本県堆肥共励会畜種部門中小家畜の部 熊本県畜産協会会長賞 農業イノベーション大賞2020 優秀賞（教育・人材育成分野） 熊本県農林水産業功労者表彰
令和3年	全国優良経営体表彰 働き方改革部門 農林水産大臣賞 熊本県堆肥共励会畜種部門中小家畜の部 熊本県畜産協会会長賞 熊本県まち・ひと・しごと創成総合戦略委員、中小企業応援士（～現在）

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

【セブンフーズ株式会社（以下、「セブンフーズ」という。）】

- ・従業員数：常時雇用68人、パート7名、研修生3名。このうち女性は15%。  
正社員の平均年齢：35歳（令和4年4月現在）
  - ・飼育・出荷数：養豚事業（飼養頭数27,600頭、年間出荷頭数50,000頭）  
飼料製造事業（乾燥飼料10,000t／年、液体飼料4,000t／年）  
野菜生産事業（キャベツ生産500t、野菜売買2,000t（キャベツ、レタス、白菜、大根、セロリ等）
  - ・経営耕地面積：20.78ha（令和3年度）
  - ・事業所：杉水農場、大津農場、旭志農場、大津第二農場、阿蘇肥育農場
- セブンフーズは、昭和45年に前田佳良子氏の父（合志一也氏）が創業し、平成4年に法人化した。前田氏は、3人兄弟の長女として生まれ、短大卒業後、割烹料亭にて日本料理の基礎を学び、その後、九州地区に展開する大手スーパーマーケットチェーンに栄養士として入社した。昭和59年、合志畜産（セブンフーズの前身）に入社後、「養豚を誇れる仕事にしたい」と考え、平成16年に父親の養豚業を引き継ぎ、代表取締役就任し、事業拡大に取り組んだ。しかしながら、当初は「女性である」ことを理由に、10年程度まともに取り合ってもらえなかった。女性は男性の3倍努力しないと信用を得ることができないと言われていたため、男性の2倍、勉強や仕事量をこなし、知恵や新しいアイデアも加えることで、

ようやく1人前と認められた。

前田氏は、事業継承時に1,000頭であった常時飼養頭数を、20,000頭にすることを目指して規模拡大してきた。交配から肥育・出荷までの各業務において、それぞれ異なる技術を要するため、大規模化する際、1グループ3～4人の従業員による班を編成することで、作業効率化を図った。平成19年の出荷頭数240頭、従業員4名から、平成31年は約53,000頭、77名と順調に事業拡大するとともに、地域内の従業員雇用にも大きく貢献してきた。

また、生産コストの中で高い割合を占める飼料費の抑制を目指して、平成20年に食品残さなどの未利用資源を利用して製造される飼料「エコフィード」の導入を決意した。当初、食品残さに関する知識・経験が乏しく、導入した機械も故障が多かったことから、試行錯誤しながら改良を重ねた結果、食品大手企業を含む約30数社との契約に至った。令和2年度実績で年間約7,000tの食品製造残さを受け入れており、環境問題に取り組む多くの食品関連企業から高い評価を受けている。

## 2. 経営の成果

平成26年に将来の幹部候補生として育成していた若手従業員19名のうち、女性6名が一斉に退職した。このことを契機に、前田氏は法人経営における人材育成対策を強化する必要があると考えた。そして、働く人にとって快適な職場環境づくりとして、それまでの3Kのイメージを脱却し、若い人たちが誇りを持って働けるような会社づくりへの取組をスタートさせた。

平成26年4月	全従業員を対象とした「ノー残業デー」の導入
平成27年4月	基本給の大幅引上げを実施し、労働条件の改善
平成28年4月	野菜生産部門において肉体労働の軽減を目的に、キャベツの自動収穫機や自動噴霧機等を導入
平成30年4月	全職員を対象に、完全週休二日制、ワークライフバランス制度（短時間正社員制度と同等）、長期休暇取得支援を開始
令和2年4月	新型コロナウイルスの感染拡大への対応として、BCP（事業継続計画）の策定とマスクの配布、全従業員を対象に会社負担で生命保険に加入
令和2年12月	マタニティプログラムを独自に作成
令和3年4月	役職手当を大幅に引き上げるとともに、役職者育成プログラムを開始

上記のほか、勤務時間は8時～17時で、19時以降は原則残業を行わない決まりになっている。養豚はウィークリー管理がしやすく、1週間の勤務の中で、月～木を中心に作業計画を立てることで、金～日で休暇を取得することが可能になる。また、入社4年を経過した社員を対象にワークライフバランス制度（短時間正社員制度）を設けており、育児・介護のために長時間労働が難しい社員が選択できるような仕組みになっている。

これらの働き方改革による会社の業績を平成29年と令和元年で比較すると、総枝肉重量は16%増加した一方、それを生産するのに要した労働時間は18%減少した。このことから、これまでの取組が従業員のモチベーション向上につながり、業務効率化が実現されたといえる。

また、働き方改革の実施により、退職者数の状況は平成24年から平成25年度は5.0人／年であったのに対して平成29年から令和2年度は1.5人／年に減少した。特に令和元年から令和3年度に採用した社員の退職者は0名となっており、短期離職の状況は大きく改善された。

## 受賞財の特色

### 1. 技術・経営

#### (1) 循環型農業の実践

セブンフーズでは「セブンフーズ式農業」と呼ぶ「持続可能な循環型農業」に取り組んでいる。食品工場（ラーメン、お菓子など）から出る食品残さの未利用資源を、家畜の飼料として利用し、家畜の排泄物や発酵床で作った完熟堆肥を使用して、自社農場で野菜を栽培し、その野菜を食品工場に納品するという、自社と野菜加工会社、冷凍食品工場、食品工場で「食品リサイクルループ」を構築し、SDGsに貢献する資源循環型農業となっている。

第2図 持続可能な循環型農業



#### (2) IT技術の積極的な導入

セブンフーズでは、ICタグによる豚の個体管理や、以下で述べるオートソーティングシステム等を導入している。いち早く養豚事業にIT化を取り入れることで、安心・安全な畜産物の生産向上に繋げている。

##### 【母豚管理システム】

自由に行動できる環境で飼うため、豚の耳にICタグをつけて個体管理するシステムを導入しており、母豚の栄養・体重・健康管理が可能となっている。また、母豚の体調に合わせた餌の量を調整する自動給餌システムも整備しており、1頭ごとに食事を適切に管理するため、全ての豚が十分な栄養を摂取することが出来る。



写真1 集中管理システム1



写真2 集中管理システム2

### 【オートソーティングシステム】

肥育豚が餌を食べる時に通過するソーターで、自動で体重が計られ、設定体重に達した豚だけが出荷豚房へ選別される適正体重自動出荷システムとなっており、豚に対するストレスが軽減されるだけでなく、体重のばらつきを最小限に抑えることができ、格付上物率は約90%となっている。

また、出荷時の豚の体重は200～300kgにもなるため、人力で追い込むのは危険で重労働だったが、システム導入により解消された。



写真3 オートソーティングシステム1



第3図 オートソーティングシステム2

### (3) アニマルウェルフェアの実現

セブンフーズでは、豚が喜ぶ環境づくりに取り組み、本来の成育環境により近い豚舎でストレスの少ない環境のもと飼育している。豚舎には、独自で開発した発酵床（バイオベット）を敷き詰めている。この発酵床は、堆肥におがくずともみ殻を混ぜて発酵させたもので、微生物の働きにより臭気を抑制する効果があり、臭いが少なく豚にとっても快適な環境になっている。特に、悪臭などの地域への悪影響が軽減され、地域と共存できる農場を目指す同社にとって、重要な技術となっている。使用した発酵床資材は、自社で再発酵し、堆肥化や発酵床材として再利用することで環境に優しい取組を行っている。前田氏は、約28,000頭も飼養している中で浄化槽が1つもないことが誇りであるとしている。

また、広々とした豚舎を整備することで、放牧に近い飼育環境が実現され、豚のストレスや怪我が軽減され、のびのびと健康的に育つことができている。

その他、妊娠期の母豚は、4か月もの期間、狭い柵に閉じ込められるストール飼育が日本では一般的だが、同社では母豚のストレスを軽減する目的で、広い豚舎で自由に行動で

きるフリーストール飼育を行い、母豚の飼育環境にも快適さを実現している。この取組は、ヨーロッパ視察を契機に極めて早い時期から行っており、取引先からも評価されている。

#### (4) こだわりのブランド豚「肥後あそび豚（とん）」

自然環境に近い広い豚舎は、床が温かくてふかふかな発酵床となっているので、豚にとっては、快適に過ごせる環境となっている。このため、豚は本能である土堀や駆けっこをして遊んでおり、それが「肥後あそび豚」の名前の由来となっている。豚種はハイポー種（四元豚）を育成しており、一般に出回っている豚肉の大部分を占める三元豚と比較しても交雑の次元が高く、豚1頭1頭に肉質のばらつきがないため、常に安定した品質となる。

また、トレーサビリティも実践しており、個体ごとの発育状況を日々確認し、生産履歴を管理している。肥育情報やワクチネーション情報などを一元管理しており、出荷時の生産履歴の作成がスムーズに行われ、卸売業者や消費者へ安心・安全を提供することができている。

#### (5) 危機管理対策

平成28年の熊本地震の教訓から、大規模災害発生時に豚の管理を継続できるよう、コンクリート造りのシェルターを整備し、防災本部としている。また、平時から活用されている自家給油所の整備や、社員100名とその家族を合わせて300名×100日の食料の備蓄や自家発電用装置を整備するとともに、BCP（事業継続計画）を策定しており、災害時の営農継続に備えている。コロナでは、社員が出勤できず豚の世話ができない危機に直面したが、BCPを策定していたことにより営農に大きな支障はでなかった。

## 2. 女性の活躍

### (1) 女性の積極的な登用、人材育成

セブンフーズは、代表取締役社長が女性であるだけでなく、役職員への女性の積極的な登用などにより、人材育成を図っている。同社では社内結婚が多く、役員である女性社員が育休を取得しているケースもある。

### (2) 女性が働きやすい環境整備

女性専用の更衣室やシャワー室、和室の休憩室を同じエリア内に新たに設置するなどのハード面だけでなく、妊娠した従業員の業務内容を、畜舎での作業から事務作業に変更するマタニティプログラムを独自に作成し、女性が働きやすい環境整備を実践している。

### (3) 女性の事業や地域農林漁業発展への貢献について

地域住民との良好な関係は、養豚事業存続に関わる最優先事項であると考え、3年前から全従業員が地域の区役作業とお祭りに参加することとしており、従業員の地域貢献への意識を高めている。その結果、地域から感謝状をもらうなど、地域との良好な関係が構築できている。

## 普及性と今後の方向

今後は、飼料作物の自社生産に注力する方向で、種苗メーカーと連携して8haの自社試験圃場で子実用トウモロコシの栽培を開始し、日本メイズ生産者協会にも加盟した。また、令和3年7月、宮崎県都城市に別会社「株式会社ガブレス」を設立し、令和5年度に肉豚の出荷開始を予定している。後継者については、現在、長男、次男が同社に就職し、次男が事業継承を行う予定である。

養豚事業においては、豚舎内を自動で洗浄するロボットや豚を豚舎内からトラックへ移動するロボットの導入を目指している。野菜農場においても、ドローンでの農場管理や害虫管理、GPS付大型トラクターの無人化を目指しており、さらなるIT化を図ることとしている。

このように、セブンフーズが目指す農業は、持続可能な資源循環型農業であり、同社は養豚・飼料作・野菜生産事業を核として、食品会社など食に関わる人々を環にした食品リサイクルループの構築を実現している。この循環の輪を大切にしながら、地域貢献や食育農育活動の継続に努め、アニマルウェルフェアに配慮した飼育にも取り組んでいることから、先駆的な経営モデルといえる。

# 日本農林漁業振興会会長賞受賞

受賞財 **女性の活躍（林産）**

受賞者 **穴井 里奈**

住 所 **熊本県阿蘇郡南小国町**

## 受賞者のことば

穴井 里奈

この度、令和4年度（第61回）農林水産祭におきまして、日本農林漁業振興会会長賞を受賞いたしました。このような名誉ある賞を賜り、身に余る光栄です。

沢山のご支援やご協力の元、今日までの道のりを歩むことができました。また、南小国町役場はじめ熊本県庁のご担当の皆様方にも多大なるご尽力を賜り、今回の受賞へと導かれました事を重ねて御礼申し上げます。只々、感謝の気持ちでいっぱいです。

平成23年に夫の家業承継のため南小国町へ移住し、その時初めて南小国の自然や小国杉の歴史に感銘を受けました。家業の木材製材の工場は職人しか立ち入れないような場でしたが、もっと身近に小国杉に触れるきっかけを作りたいと思い、ものづくりを始めました。端材や放置散材となっている枝葉等、利用価値が無いものに着目し、企画や製作を開始しました。

当時長男は2歳、次男は生まれたばかりで2人が寝ている間に作業をしたりと大忙しでした。側から見ても一般主婦が慣れない作業をしていて、奇妙な姿に映っていたように思います。ですがその頃から、20代で留学したイスラエルで、無から有を生み出す開拓精神に触発され過ごした日々が開花しました。形の無いアイデアをどのように実現していくか。その為に学び、行動する日々を南小国町で実践する時が来ました。

放置散材である枝葉を使用したエッセンシャルオイル事業をはじめ、誰もが小国杉に触れられる町民工房の運営や、小国杉を素材としたライフスタイルブランドの確立、林業という垣根を越えて教育や観光との連携へと繋がり今日に至ります。

反面、林業の衰退や担い手不足といった厳しい現実もあります。しかし『念ずれば花ひらく』熊本県出身の詩人坂村真民先生の詩のように、どんな困難な時でも日本林業が次世代へ続いていくようビジョンを膨らませ、希望を持って行動し続けていきたいと思えます。改めてこの度の受賞を心より感謝申し上げます。

## 1. 地域の概要

### (1) 地域の立地条件

南小国町は、熊本県の北端に位置する熊本県阿蘇郡にある、阿蘇北外輪山外側の標高430m～945mの高原地帯で、隣の小国町とともに小国郷と呼ばれており、東には九州本土の最高峰である大分県の九重山を望み、九州最大の河川・筑後川の源流域でもある。一部は阿蘇くじゅう国立公園に属している。

基幹産業は農林業と観光業である。観光地としては、黒川温泉をはじめとする7つの温泉地や「熊本緑の百景」第1位に選ばれた瀬の本高原、360度の波状丘陵の草原を眺められる押戸石の丘などがある。

第1図 位置図



### (2) 農林業の概要

南小国町の総面積11,590haのうち、林野面積が9,392haと81%を占めており、人工林5,445haのうち90%が小国杉となっている。また、耕地面積は959haと9%に過ぎず、山間に点在する集落の周辺に散在している。年間平均気温は13.9度と涼しく、年間降雨量2,000mmに達する多雨多湿と、肥沃で保水性が高い土壌条件と相まって杉・檜などの針葉樹の育成に適し、古くから小国林業地帯を形成している。

南小国町の林業は、江戸時代、熊本を治めていた細川藩から各戸に25本ずつ苗木が渡され、林業が奨励されたことに始まると言われている。およそ250年前から、地域のシンボルである「小国杉」の森を、幾世代もの人々の手で育ててきており、林業の町として生業を営んできた。古くは奈良・吉野まで林業を学びに行くなど、志ある林業家たちを多く輩出している。国内でも長い歴史を持つ林業地であり、古い木々がそびえ立つ森が現存している。

南小国町の農業は、気象条件を活かした大根・キュウリ・ホウレンソウなどの高冷地野菜の栽培が盛んである。

## 2. 受賞者の略歴

- |           |   |
|-----------|---|
| 昭和55年     | 福岡県北九州市で生まれる                                      |
| 平成17年     | 介護福祉士資格取得   |
| 平成18年～20年 | イスラエル留学、ボランティア団体「ヤッド・サラ」にて活動                      |
| 平成23年     | 結婚を機に南小国町へ移住<br>南小国町のブランド杉の端材を使った雑貨や生活用品の企画・製作を開始 |
| 平成27年     | 第2回世界農業遺産ビジネスプランコンテスト 最優秀賞                        |
| 平成28年     | 株式会社Forequeを夫と創業し、個人で行っていた小国杉のエッセン                |

	シャルオイルの抽出を本格的に工場化
平成29年	小国杉や阿蘇の素材を中心としたライフスタイルブランド「FIL」を立ち上げ
令和元年	(一社) 熊本県物産振興協会優良商品表彰事業 優良商品賞
令和4年	令和3年度農山漁村女性活躍表彰 農林水産大臣賞

## 受賞者の経営概要

### 1. 経営の概要

#### (1) 小国杉のエッセンシャルオイルや家具の製造と商品開発事業

穴井氏が南小国町に移住した当時、木材の価格が年々下がる中で、周囲の製材所がどんどん減っていくことに危機感を感じ、家業に携わる中で、80年以上人の手で育てられた小国杉の未来に貢献したいという思いが湧いてきた。林業に携わって日も浅かった穴井氏は、杉の学術名が「クリプトメリア・ジャポニカ（日本の隠された財産）」であることに感動し、地域の山は必ず守らなければならない存在であると再確認し、子育ての傍ら端材を使った雑貨や生活用品の企画・製作を開始した。小国杉をもっと身近に感じられるように、自らの活動をForest（森）+baroque（歪んだ曲線）の造語でForeque（フォレック）と称し、販売を開始するとともに、当時、年間100万人近く訪れる地元黒川温泉の観光客向けのお土産（サンキャッチャー、小国杉ファイル、マグネット、アロマツリー、クリスマスオーナメント）の開発にも取り組んだ。

平成27年、阿蘇地域が世界農業遺産へ認定されたことに伴い始まったビジネスプランコンテストにおいて、夫 穴井俊輔氏と共同で応募した「小国杉を使ったアロマビジネス」が最優秀賞を受賞したことをきっかけに夫婦で起業を決意した。平成28年に株式会社Foreque（フォレック）を立ち上げ、穴井氏が中心となって事業を発展させてきた。

穴井氏は、木材の生産過程で捨てられている素材に注目しながら、違う切り口で時代にあった商品に作り替えることができないかと考え、杉の葉からエッセンシャルオイルを抽出することに注目した。創業当時は、抽出したエッセンシャルオイルからキャンドルを作ったり、ルームフレグランスを作ったりする開発・製造部門と、若い女性に関心のあることと里山の素材をつなげる企画・営業部門を担当した。また、古事記や日本書紀から歴史を紐解き、神武天皇の代から杉や檜がどのような存在として代々受け継がれてきたのかを学ぶことで、独自性のある商品開発につなげている。

販売戦略としては、ライフスタイルブランド「FIL」を東京のクリエイターと立ち上げ、阿蘇・小国杉の商品の裏にある理念やストーリーに共感してもらえるようなブランディングを行っている。ECサイトでは、30代・40代の女性をターゲットに、長期的なファンの獲得を目指して支持層を拡大し、リピーターも定着してきている。

現在は、アロマオイルや小国杉の家具の制作・販売にとどまらず、①ライフスタイルブランド「FIL」の設立によるブランディング及び企業や各分野の専門家とのコラボレーション、②木育インストラクターや中学生のものづくり部活動など、「Fablab阿蘇南小国（南小国町木材拠点施設）」による人材育成及び林業の理解醸成、③観光と林業のコンテンツ立案、店舗のトータルデザイン監修などのアドバイザー業務を手掛けるなど活動の幅を広げている。

## (2) 次世代のものづくり

穴井氏は、通常の木工機械だけではなく、デジタルを活用した3DプリンターやプログラミングソフトなどITを積極的に導入し、次世代型のものづくりが行える施設を運営している。4枚の板を組み合わせると立体的なオブジェになるアロマツリーがあるが、手作業でカットするには難しい歪な曲線をレーザーカットし、これまでにない美しいシルエットを実現している。また、デザイナーが、阿蘇の草原をイメージしたベンチのデザインを3D切削可能なNCルーターを使って共同制作しており、土地の曲線をデザインに取り込んだベンチは、すべての部分が異なったカーブを描いているため、手作業での製作には大変な時間と技術が必要とされる。このように、職人の技を必要とする製作物を現代の技術革新を融合させた新しいモノ作りは他にあまり類がないため、差別化が図られている。



写真1 プログラミングを活用した  
木製コースター及びアロマツリー



写真2 共同制作した阿蘇の草原を  
イメージしたベンチ

## 2. 経営の成果

小国杉のアロマキャンドルやルームフレグランスなどの新たな商品を展開し、また、ウェブサイトを活用して県外、海外への販路拡大に取組み、5年目には売り上げが約40倍に拡大した。今後も売り上げの伸びを見込んでいる。

さらに、SNSなどウェブメディアを活用することで、国内外へのプロモーションに成功し、インスタグラムのフォロワー数は7,900人、国外からの問い合わせは月に2件ほどある。令和元年からは、地元の南小国町のふるさと納税返礼品にも登録され、令和3年は町内企業の返礼品の中で同社の国産材を活用した家具購入総額が最も高かった。

この他の特徴として、林業界としては、これまでにないビジュアルやデザインの商品づくり、プロモーションを行っており、今後も様々な新商品の開発を予定している。令和2年には、フランスで行われたブランドデザインアワードに出品したインテリア（家具）が「サステナブルでいて、クールでモダンなデザイン」と評価を受け、日本勢で唯一ブロンズ賞を受賞した。

また、フランスの高級宝飾ブランドのウェブサイトのトップページに同社の家具が採用され、キービジュアルとして使用されたことがきっかけで、アメリカ、フランス、ドイツ、ロシア、台湾、シンガポールなど海外のウェブメディアでの掲載実績の増加により認知度が向上し、現在、フィンランドの建築家が「小国杉」を使用した家具や家屋の新築を進めている。

企業と連携した企画では、黒川温泉との共同ワークショップの開催、JR九州が運行開始するクルーズトレインななつ星列車で提供する朝食用食器の製作、肥後銀行子飼橋支店の

リニューアルに合わせたトータルデザインを手掛けるなど、タイアップイベントは年々増加している。その他、熊本県では、学校教育における森林・林業・木材に関する子供たちの学習を補助し、県の森林の現状や県産材利用の意義等を理解してもらうことを目的に配布している小学5年生社会科用副教本に「新しい林業の形」として同社の取組が紹介された。

これらの取組は国産材の見直しに繋がり、外国の高級木材を使用するのではなく、国産材を使用するきっかけになっている。

また、新たな取組みとして、東京藝術大学の学長で、熊本市立美術館の館長である日比野克彦氏と協業で、美術館のリニューアルを実施している。令和4年7月に実施したクラウドファンディングでは、目標の500万円を大幅に超え、900万円以上を獲得することに成功した。その資金で、国産材を活用したインテリアを制作し、美術館の20周年リニューアルを成功させることを目指している。



写真3 デザインを手掛けた  
肥後銀行子飼橋支店の内装

### 3. 女性の活躍

南小国町の住民にとって小国杉は、「山に植わっているもの」であり、「切り出すもの」、「家を建てる時に使うもの」であった。しかしながら、穴井氏は、「家庭の中に小国杉がない」状態に疑問を抱き、小国杉をより身近に感じられるための商品の企画や製作を始めた。女性目線ならではの「家庭の中にある小国杉」としての商品を子供が寝静まった後にコツコツ作ってきた。

製作した商品は現在、民生委員の事業「赤ちゃんおめでとう訪問」の記念品として、町で生まれた子供たちに贈られており、「身近に感じられる小国杉」の代表的な存在となっている。この取組は、今まで「建具材」として活用してきた小国杉の新たな可能性を切り拓くものとなり、町民が小国杉に触れる機会を増やすきっかけとなった。

また、穴井氏は町の男女共同参画推進懇話会において子育て世代代表として意見を発表するなど、地域参画にも取り組んでいる。

## 受賞財の特色

### 1. 技術・経営

穴井氏は、これまで山中に放置され未利用だった杉の葉を資源として活用することで、地域の特産としてアロマオイル等の商品化を行い、新たな価値を創造している。また、伐採後の枝葉を回収・買い取りすることは、山林の環境維持・保全に貢献するとともに、林業従事者にとっても枝打ちが新たな収入源となり、また、山林の環境が維持されることで、建築材となる幹の部分が美しくなるという副次的効果も出ている。アロマオイルの抽出方法は、水蒸気蒸留法を採用しており、抽出する過程において環境負荷が少なく、持続可能な里山の保全に貢献している。

さらに抽出後の残渣物は、土づくりや熱エネルギーとして再利用することで廃棄物ゼロを実現しており、このサステナブルな取組が評価され、令和元年に（一社）熊本県物産振興協会優良商品表彰事業において優良商品賞を受賞した。

### 2. 女性の活躍

株式会社Forequeでは、現在5名を雇用している。社員の半分以上が女性であり、取引先の担当者も女性が多い。香りやデザインなど、女性ならではの感性が求められる事業であるため積極的に起用している。5名の社員のうち、県外から女性の大学新卒者を令和3・4年に1名ずつ採用した。彼女らは、林業に興味を持ち、大学で持続可能な森林を保つために何が必要かを学んでおり、就職活動時に同社の取り組みをメディアで知ったことがきっかけで就職を希望してきた。林業、資材業は、従事者のほとんどが男性であり、女性の関与はわずかであった。同社の事業は、女性が活躍する場を新たに創出し、実際に町外から女性を呼び込んだといえる。過疎化が進んだ人口4,000人の町にとって、若手を1人でも採用することは、とても大きな地域貢献である。同社は、今後も、県外から林業に興味を持つ若手の採用、特に女性の採用を積極的に推進していくこととしている。

また、家庭と仕事の両立を支援するため、休暇がとりやすい組織風土、子どもや家庭の事情による急な休暇に対応できる職場体制を構築している。

穴井氏は、社員の多様な働き方により、男女ともに活躍する社会を目指しているが、女性社員が今後も増えることを見据え、ライフステージに対応したテレワーク勤務や、これまで男性しかできないといわれてきた力仕事を3Dプリンターやプログラミングソフトを導入することで、女性でもできるようにしたり、短時間労働制度を導入するなど誰もが働きやすい環境を整えていきたいと考えている。

## 普及性と今後の方向

### 1. 普及性

穴井氏らの取組は、熊本地震後から本格的に始まった。地震から5年が経ち、旅館の女将やこれから起業を考えている女性起業家、飲食店の女性オーナーなど、今後どうしていいかわからない人々が、同氏らの取組を見ることで、勇気を取り戻し、大きな挑戦を始めるきっかけになっている。

地域林業への貢献として、保育園、小・中学校の子供たちへ「木育」をテーマに定期的なイベントを実施したり、中学生のものづくり部活動「FabClub南小国」を始動させたりと地域の林業への理解と興味関心を高めることで、将来の担い手確保への道筋を作っている。

また、当社の小国杉への理念やストーリーへの共感から、小国杉を指定して、新築を検討する若い夫婦も増え、小国杉の需要が高まることで地域の製材所や山主への価値の還元につながっている。

これらの取組が、地域の林業との共生、お互いの活性化として好循環を創出しており、特に、女性と子供たちが生き生きと活躍できる未来に向かっていているといえる。



写真4 木育授業の様子



写真5 生徒が思うままに小国杉をデザインする地元中学校の部活「ファ部」の様子

## 2. 今後の方向

穴井氏は、ライフスタイルの変化により、今後は機能性だけでなく、その背景やストーリーなどの情緒的価値、文化的価値を大切にしていく会社が必要とされる時代であると考えている。また、穴井氏らは、南小国町の林業を大切にしながら、衣食住の全てにおいて、新たな価値を提案する体制の構築を目的に活動しており、「『自然と人との関係を深め、豊かさに満ちあふれるような人生とはどんなものだろうか?』という投げかけを里山から都会に発信していきたい。過疎化は、地方にますます広がっていくことが見込まれるが、町の主産業である観光と農林業のハブの役割を担い、さらに様々な関係者と連携しながら新しい次世代の価値を形にしていきたいと思っている。」と話す。

現在、新規事業として、地域特有の食材や素材を活かした次世代型カフェの立ち上げに取り組んでおり、地域特有の観光素材を結びつけることで、衰退した地域の林業の新しい形での発信を目指している。



# 執筆者

(敬称略)

部門・受賞区分	執筆者	所属・職名
<b>[農産・蚕糸部門]</b>		
天皇杯	菅島 裕	農林水産省農産局穀物課稲生産班稲生産第1係長
内閣総理大臣賞	関口 菜穂	農林水産省農産局穀物課企画2班企画専門職
日本農林漁業振興会会長賞	平川 嵩久	農林水産省農産局果樹・茶グループ行政事務研修員
	原田 達也	農林水産省農産局穀物課麦生産班麦生産係長
	関口 菜穂	農林水産省農産局穀物課企画2班企画専門職
<b>[園芸部門]</b>		
天皇杯	奥田 潤	農林水産省農産局園芸作物課花き産業・施設園芸振興室花き振興第2班調査員
内閣総理大臣賞	三浦 亜季子	農林水産省農産局園芸作物課園芸生産第2班行政事務研修員
日本農林漁業振興会会長賞	大倉 響	農林水産省農産局果樹・茶グループ果樹振興班
<b>[畜産部門]</b>		
天皇杯	野中 最子	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門乳牛精密管理研究領域 乳牛精密栄養管理グループ長
内閣総理大臣賞	小泉 聖一	日本大学生物資源科学部特任教授
日本農林漁業振興会会長賞	勝田 賢	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門所長
	小泉 聖一	日本大学生物資源科学部特任教授
	白田 一敏	株式会社ピーピーキューシー 代表取締役社長
	仙北谷 康	帯広畜産大学地域環境農学研究部門 教授
<b>[林産部門]</b>		
天皇杯	鮫島 正浩	信州大学工学部特任教授
内閣総理大臣賞	葛城 奈海	ジャーナリスト
日本農林漁業振興会会長賞	田中 浩	(公財)国際緑化推進センター技術顧問
<b>[水産部門]</b>		
天皇杯	村田 裕子	(国研)水産研究・教育機構水産技術研究所環境・応用部門水産物応用開発部 主任研究員
内閣総理大臣賞	原田 幸子	東京海洋大学学術研究院 海洋政策文化学部 准教授
日本農林漁業振興会会長賞	平塚 聖一	東海大学海洋学部水産学科 教授
<b>[多角化経営部門]</b>		
天皇杯	有川 一孝	農林水産省経営局経営政策課経営専門官
内閣総理大臣賞	有川 一孝	農林水産省経営局経営政策課経営専門官
日本農林漁業振興会会長賞	有川 一孝	農林水産省経営局経営政策課経営専門官
<b>[むらづくり部門]</b>		
天皇杯	村上 義明	農林水産省関東農政局農村振興部農村計画課 活性化担当専門官
内閣総理大臣賞	奥津 理	農林水産省近畿農政局農村振興部農村計画課 課長補佐(技術)
日本農林漁業振興会会長賞	宇野 恵子	農林水産省北陸農政局農村振興部農村計画課 推進係長
<b>[女性の活躍]</b>		
内閣総理大臣賞	吉田 美麗	農林水産省経営局就農・女性課企画係長
日本農林漁業振興会会長賞	吉田 美麗	農林水産省経営局就農・女性課企画係長



令和4年度（第61回）  
農林水産祭受賞者の業績（技術と経営）

---

印刷・発行／令和5年3月10日  
発行／公益財団法人 日本農林漁業振興会  
東京都中央区築地3-12-5 築地小山ビル 4階  
電話 03（6441）0791



