

平成25年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要  
農産部門

地域密着・地域活性型の大規模複合経営を実現

○氏名又は名称 有限会社 斉藤農園（代表 斉藤 彰久）

○所在地 長野県安曇野市

○出品財 経営（水稻、小麦、そば他）

○受賞理由

・地域の概要

安曇野市は、長野県のほぼ中央に位置し、雄大な北アルプスをもたらす豊かで清らかな水と肥沃な土地、恵まれた気象条件によって、県下でも有数の農業地帯となっている。水稻主体の農業地帯で、果樹、畜産、野菜、花きなどの他品目もバランス良く生産されている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

（有）斉藤農園は、後継者である斉藤岳雄氏が平成8年に就農したことを契機に、平成9年に家族経営協定の締結、平成11年に法人化を行うとともに、経営の規模拡大を図り、平成23年度は経営面積が27haに対し作付延べ面積は57haと農地の高度利用を図っている。また、同農園が経営する食堂・農産物加工・直売施設は、地域住民が利用できる交流の場としても提供され、水稻主体の土地利用型農業から地域と協調する大規模複合経営に発展している。

・受賞者の特色

(1) 効率的な土地利用による複合経営

地域の農地を集積し経営の規模拡大を図る中、ほ場の団地化による作業効率の向上、水稻の直播栽培や複数品種の導入による作期の拡大、元肥一発肥料による省力化、水稻、麦、大豆、そば等を組み合わせた輪作体系により農地の高度利用を図り、大規模複合経営を実現している。

(2) 環境保全型農業の実践

水稻の一部と野菜については、エコファーマー及び信州の環境にやさしい農産物認証制度の認証を受けている。化学肥料を使用せず、鶏糞にモミガラ等を合わせた自社製の有機肥料による特別栽培米は、味と品質が優れているとして長野県原産地呼称管理制度に認定されている。

(3) 6次産業化への取組

「おいしいものを、おいしいうちに安心して食べてもらいたい」という思いから、手打ちそば&カフェ、農産物加工、農産物等の直売施設を整備し、手打ちそばの提供や自家製そば粉、自家生産の米、農産物加工品を販売するなど、生産から加工・販売まで一貫して行う6次産業化に取り組んでいる。

(4) 地域密着・地域活性型の経営

地域の農業及び農村風景を守ることを第一に考え、地域の若手大規模水稻農業者の組織づくり、遊休農地解消プロジェクトへの参画、研修生の受け入れ、農作業体験、地域住民が参加できるイベントの開催、地域住民が利用できる交流の場を提供するなど、「地域との協調」を大切にし、地域に密着した活動を続けている。

・普及性と今後の発展方向

（有）斉藤農園は、「地域との協調」を第一に考えながら、経営の規模拡大や法人化、6次産業化等に取り組む大規模複合経営に発展を遂げてきた。今後も大規模農家が核となる地域一体型農業を目指し、規模拡大、他産業との連携を進めていく予定であり、雇用の場の提供、地域の農地を請け負う法人として期待される。