

令和 4 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・畜産部門

継続的な技術向上による需要に応じた醸造用小麦・大豆生産の実現

○氏名又は名称 株式会社 グリーンファーム揖西（代表 猪澤 敏一）

○所在地 兵庫県たつの市

○出品財 経営（麦類）

○受賞理由

・地域の概要

たつの市は、兵庫県南西部に位置し、温暖で降水量が少ない地域である。多様な地場産業があり、特に醤油醸造は約 400 年の歴史を持つ。農業分野では水稲を中心に麦、大豆、野菜等が生産され、麦類の産出額は県内 1 位となっている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

営農組合間で情報交換を活発に行い、企業的な経営を行うことを目的として平成 24 年に 5 地区の営農組合で設立した法人であり、231 戸で構成される。水稲 37 ha、小麦 41 ha、大豆 36 ha の 2 年 3 作のブロックローテーションを行っており、小豆、野菜等を含めて 89 ha の耕地面積で複合経営に取り組んでいる。

・受賞者の特色

(1) 徹底した排水対策の実施

排水対策として、弾丸暗渠・額縁明渠の施工、心土破砕の実施、水稲栽培時における徹底した中干し等を実施している。対策の継続により粘土質土壌の排水性が改善し、小麦「ゆめちから」の単収は直近 5 か年で 3 回 10a 当たり 500kg を超える水準に到達し、上位等級比率は 5 か年とも 100% を達成している。

(2) 市場ニーズに応じた醸造用高たんぱく小麦・大豆生産

地元企業の要望に応じ、醤油醸造に適した高たんぱく小麦を約 20 年間生産してきた。小麦・大豆を全量地元実需者に納品しており、米についても大手外食チェーンとの契約栽培に取り組む。地元の食品製造事業者の醤油副産物で製造された堆肥を土づくりに活用することで、資源循環型農業を目指している。

(3) 関係機関と連携した収量・品質向上の取組

醸造用小麦について、毎月関係機関や実需者とともに行育調査を行い、適切な施肥設計や栽培管理に取り組んでいる。分析結果に基づき栽培暦を毎年改善していくことで、高品質な醸造用小麦の栽培を実現している。

・普及性と今後の発展方向

高たんぱく化施肥技術や新品種の導入に積極的に取り組み、醸造用小麦・大豆生産のトップランナーとして地域を牽引してきた。現在も新品種の試験栽培や省力低コスト技術の実証試験に取り組んでおり、更なる単収・品質の高位安定化と経営の効率化を目指している。

令和4年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
園芸部門

アレキで培った技術でシャインマスカットを生産、経営をV字回復

○氏名又は名称 JA 晴れの国岡山船穂町ぶどう部会（代表 浅野 三門）

○所在地 岡山県倉敷市

○出品財 経営（ぶどう）

○受賞理由

・地域の概要

倉敷市は、岡山県南部に位置している。部会がある船穂町は海拔0mの低地水田地帯から標高100mの丘陵地帯であり、気象条件は温暖、穏やかで、年間降水量が少なく、年間日照時間が2,001時間と多い、ぶどう等の施設園芸に適した地域である。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

昭和22年にぶどう部会を設立し、昭和26年にマスカット・オブ・アレキサンドリア（以下アレキ）の栽培を開始した。高品質で人気を博し、ピークの平成9年には10億4千万円の販売額を達成したが、景気後退等により販売額は6割ほどまで低迷した。そのような中、アレキより省力的に栽培できるシャインマスカットにいち早く着目し、導入・拡大を進めた。アレキで培った栽培技術を生かして高品質を求める消費者ニーズに対応した生産、ブランド強化に努めたことなどから、令和3年の販売額はピーク時に匹敵する9億6千万円となり、経営のV字回復を遂げた。

・受賞者の特色

（1）アレキで培った高い栽培技術をシャインマスカット栽培に応用

アレキの施設栽培で培った早期加温技術をシャインマスカットにも応用し、休眠覚醒前の12月に加温を開始しても、発芽不良や花穂の減少を抑えられる作型を確立している。また、独自技術として全面堆肥マルチを実施し、樹勢強化や果粉の増加による外観向上につなげている。

（2）JA一元出荷体制による有利販売・ブランド向上

昭和55年にJA統一の検査体制へいち早く転換し、JA一元出荷を実現している。県内JAから出荷されるシャインマスカットの中でも品質の高いものを生産しており、ブランド強化や販売価格上昇に貢献している。

・普及性と今後の発展方向

ぶどうの高い生産技術に基づく高単価販売によって経営が安定し担い手の確保は順調である。今後も就農希望者が参入しやすい環境づくりを推し進め、技術継承と産地の強化を図っていく。天敵利用による農薬削減やヒートポンプの導入等による環境負荷の低減にも努めていく。

令和4年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
畜産部門

小規模採卵養鶏経営における女性の活躍をいかした6次産業化の実現

○氏名又は名称 有限会社 たかた採卵（代表 高田 安紀彦）

○所在地 岡山県笠岡市

○出品財 経営（採卵鶏）

○受賞理由

・地域の概要

笠岡市は、岡山県の西南端に位置し、瀬戸内の温暖な気候をいかした様々な農畜産物の生産がなされていたが、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いえない地域であった。養鶏は戦前から盛んで、鶏卵生産額は県の約1割を占める。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

現在の経営代表者は、昭和29年に種鶏改良から始まった採卵養鶏業の3代目である。平成25年に引き継いだ経営自体は4万羽規模ではあるが、鶏卵の地産地消、6次産業化、高付加価値化・ブランド化に成功し、従業員約40名の7割を女性が占める。

・受賞者の特色

（1）消費者から評価される鶏卵の生産

木酢液・海藻・よもぎ粉末を添加した飼料を給餌して生産された鶏卵やその加工品は、様々な販路を通じて地元を中心にほぼ全量を消費者に直接販売している。

（2）高付加価値化・ブランド化の実現

一般スーパーの卵よりも高価格ではあるが、地元消費者がコンスタントに9割を購入しており、高付加価値化・ブランド化とともに地産地消に成功している。

（3）加工兼直売所「たかたのたまご」での6次産業化への取組

「たかたのたまご」では、卵販売のほかケーキなどの製造販売を行い、また併設する食堂では卵かけご飯を提供するなど、6次産業化を実現している。

（4）女性が働きやすい環境の整備、ならびに責任の自覚と労働意欲の活性化

フレックス制の導入、能力に応じた管理業務への登用など、女性に限らず働きやすい職場造りで、従業員のアイディアと責任感を引き出している。

・普及性と今後の発展方向

たかた採卵における消費者への高い販売力や、女性を含めた従業員が働きやすい職場作りは、農業経営体の企業的展開が期待される中において、今後の展開方向を示すものと考えられ、取り組みが普及することが期待される。

令和4年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
林産部門

多彩な商品開発とブランディングにより国内外へ小国杉の魅力を発信

○氏名又は名称 穴井 里奈

○所在地 熊本県阿蘇郡南小国町

○出品財 女性の活躍

○受賞理由

・地域の概要

南小国町は、熊本県北端に位置し阿蘇北外輪山外側の高原地帯にある。多雨多湿のため土壌条件と相まってスギ・ヒノキ等の針葉樹の育成に適しており、古くから小国林業地帯を形成している。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

平成23年に夫の家業承継のため南小国町へ移住し、その後家業の木材製材に携わる中で、平成28年に夫婦で応募したビジネスプランコンテストで「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、同年、株式会社Forequeを設立した。小国杉を使用したアロマオイルや家具の企画・製作・販売からスタートし、5年目には売り上げが初年度の約40倍に拡大した。平成31年からは南小国町ふるさと納税返礼品に商品登録され、昨年は当社の家具購入総額が町内企業返礼品の中でトップであった。

・受賞者の特色

(1) 小国杉を活用した商品開発、販売、企画等

小国杉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、国内外へのPR等を展開している。独学でエッセンシャルオイルの抽出を行い、国内外のクリエイターとの協働による独自性と質感の高いアロマオイルをベースとした多彩な商品の製造・販売やワークショップ等も行っており、地元観光地との連携事業も実施している。また、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）の施設運営・企画等にも携わっている。

(2) 女性の活躍

候補者含め、社員のほぼ半数が女性である。香りやデザイン等、女性からの支持を得られる感性が求められる職場であることもあり積極的な女性起用が行われている。家庭と仕事を両立できる体制として、家庭の事情による急な休暇に対応できる職場環境を整備している。

・普及性と今後の発展方向

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ている。今後は、新規事業として地元素材を最大限に活用した建築空間に仕上げた飲食店の開業を予定しており、食をテーマに農林業の連携、観光の底上げを目指している。

令和4年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
水産部門

サクっとした食感でガーリック風味の食べる煮干し

○氏名又は名称 長崎海産株式会社（代表者 三宅 ちはる）

○所在地 長崎県大村市

○出品財 産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

大村市は、長崎県のほぼ中央に位置しており、波の静かな大村湾に囲まれている。長崎県は全国指折りの水産県であり、いわし類、さば類、あじ類が多く漁獲されている。また、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。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

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。

・受賞者の特色

（1）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。出品者は近年特に若年層で進んでいる「煮干し離れ」に対し、食べる煮干しという新しい煮干しの食用方法を開発した。

（2）食感改良技術

出品財は従来の商品とは異なり、口に入れた時のサクっとした食感を有している。原料として仕入れた乾燥済の煮干しを調味漬け後に再度乾燥し、燻製乾燥してから、さらにオーブンで加熱している。仕入れ後にこれら3回の加熱乾燥を加えることにより、良好な風味とサクっとした独特の食感の創出に成功した。

・普及性と今後の発展方向

出品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。出品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から中堅世代までと幅広い。さらに、出汁用の煮干し製品と異なり様々な販売先が想定されることから、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。

令和4年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
多角化経営部門

希少豚の育成、加工、販売による経営発展や地域振興の実現

○氏名又は名称 有限会社ふくどめ小牧場（代表 福留 俊明）

○所在地 鹿児島県鹿屋市

○出品財 経営（肉豚）

○受賞理由

・地域の概要

鹿屋市は、大隅半島のほぼ中央に位置し、温暖な気候や豊かな自然環境に恵まれている。基幹作業である農業では、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稻の他、甘藷などの畑作も盛んである。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

会長である父が昭和46年に黒豚の養豚経営を開始し、現代表である長男を含む3人の子供達はそれぞれが海外留学を経験後に参画し、各自が海外で得た知識・経験を生かして長男が飼育管理、次男が食肉加工、長女が直売所兼レストラン運営を担当し、豚の生産から加工・販売までの一貫経営を実現している。

・受賞者の特色

（1）希少豚やオリジナル豚の育成や管理

研究を重ね、肥育の難しいヨーロッパの希少豚「サドルバック種」の飼育・繁殖に成功するとともに、サドルバック種と白豚を自社交配したオリジナル豚「幸福豚」を開発・育成している。エサや水にもこだわり、エサは自家配合により製造している。飼育管理の面では、特に悪臭対策について研究を重ね、小まめな清掃等による衛生管理の徹底と餌に微生物や納豆菌を加える等の対策を行っている。

（2）生産した豚を生かした加工製品の開発

自社精肉加工所で精肉販売の難しい部位をハムやソーセージに加工し、骨は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。高級レストランへの精肉販売、加工品は自社直売所のほか、百貨店やインターネット等で販売し、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いる。

・普及性と今後の発展方向

社名である「ふくどめ小牧場」の「小」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」届けたいとの思いから名付けている。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」とのモットーを踏まえ、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。

令和4年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
むらづくり部門

超進化への道標～むらに笑顔と活力を取り戻す！～

○集団等の名称 株式会社 Mt.ファームわかとち（代表 細金 剛）

○所在地 新潟県小千谷市

○受賞理由

・地域の沿革と概要

小千谷市は、新潟県のほぼ中央に位置する。若栃地区は、小千谷市南部の標高約200mの山間部にあり、過疎化・高齢化が進む中、地区内にある約38ha（400枚）の棚田を保全してきた。中越大震災により多くの家屋や農地が被害を受け、徐々に失われていくむらの活力を取り戻すため有志が集まり、平成18年に「わかとち未来会議」を発足した。

・むらづくり組織の概要

「わかとち未来会議」では、地域活性化アイデア実現のためコーディネーターを招聘し、ワークショップを2か月で25回開催。多くの住民が参加し意見を出し合い「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事業等を推進していった。震災からの復興が進むにつれ、まちづくりの方向性は次第に「地域経営の継続」へとシフトし、更なる進化のため、平成28年「(株)Mt.ファームわかとち」を設立。儲かる仕組みづくりや地域産業の創出に向け邁進している。

・むらづくりの取組概要

(1) 農業生産面

- ① 地域の高齢者等も収入が得られるよう地元住民が収穫する山菜や農産物を加工原料として買い上げ、加工品を販売。「若栃」ブランドとして統一感あるパッケージでブランド化し、ECサイトへの展開等の販売強化を図り、売上げを伸ばしている。
- ② 地元の魚沼産コシヒカリに付加価値をつけて販売するため、新たにレンジアップごはんを製造し販売するほか、ふるさと納税での取り扱いを開始。
- ③ 田植え・稲刈りを中心とした稲作作業の一部を受託し、集落の田んぼを次代へと繋ぐ活動として事業化し、高齢化による離農者の農地の受け皿となっている。ほ場の水管理や畦畔の除草等、地権者と協力しながら農地を管理している。
- ④ 都市部の若者をインターン生として受け入れる制度や、2年間の農村生活体験を通じ、自らが目指す農村でのライフスタイルの実現に取り組む仕組みを活用し、外部人材の力を取り入れ、地域の農地及び営農活動の維持を図っている。

(2) 生活・環境整備面

- ① 築160年の古民家を改修し、農家民宿を運営。地元食材を使った料理を「しゃべっちょ」な地元女性が提供し、人気を得ている。近隣の蔵を交流施設に改修し、地域内外の人々の憩いの場を提供している。
- ② 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等を集落内農家で受け入れることで交流を創出し、交流人口の拡大に繋げている。

・他地域への普及性と今後の発展方向

本取組は、住民間の幾度も議論により策定したむらの未来図のもと、外部との交流を通じ地区の復興を遂げ、地域の営農活動が維持され集落の農地が守られている事例であり、今後も取組の継続が期待できる。震災をバネに外部人材の力を上手く取り入れ、復興後も地域経営の継続・向上へ進化を続ける本取組は、全国におけるむらづくりのモデル事例になり得るものである。