

農業担い手メールマガジン（第128号）

インデックス

- 現場の皆さんへ ～事例から「気づき」を得る～
- 担い手のための耳寄り新技術 ～温暖化に負けないイネ「にこまる」～
- お知らせ ～優良担い手表彰・経営局長賞受賞者紹介！～

現場の皆さんへ ～事例から「気づき」を得る～

「優良担い手表彰」や「農林水産祭天皇杯」などの機会を通じて、現場の取組の優良事例が様々な場面で紹介されていますが、そこから何かの「気づき」を得て、自らの経営改善に活かしていければ、より有益な「学び」になると思います。今回はそのために組織経営でよく使われている手法について紹介したいと思います。

自らの現状と成功している事例を比較して、改善点を見つける作業のことを「ベンチマーキング」といいます。これは、次のようなステップで行います。

- 1．自らの経営の強み弱みを明らかにし、目的を決める。
- 2．現在の業務の状況を、できれば数値で把握する。
- 3．情報を集め、分析する。
- 4．自らの業務と比較し、改善のための計画をたてる。
- 5．改善策を実行し、数値で確認する。

実は、トヨタ生産方式の「必要なものを、必要なときに、必要なだけ」という徹底したムダを排除する「かんばん方式」は、自動車とは異なる分野で、「必要な商品を、必要な時に、必要な量だけ」買うことのできるスーパーマーケットをベンチマーキングしたものです。

農業経営は、地域性や土地条件の違いによる影響が非常に強く、他事例を自らの経営の参考にするというのは大変難しい分野ではあります。しかしながら、このようなステップで自らの経営を見つめ直してみると、新たな「気づき」を得るきっかけとなるかもしれません。

なお、今回のメルマガでは、今年度の優良担い手表彰者を紹介していますので、今後の経営発展の参考ともなれば幸いです。

■ ご意見・ご質問は下記へお願いいたします

→ <https://www.contact.maff.go.jp/maff/form/fefe.html>

地球規模で温暖化が進展しています。イネの登熟期が高温になると白未熟粒が発生しやすくなり、玄米の外観品質が悪くなります。

実際に、西日本を中心に高温登熟障害が増加しており、1等米比率が低下しています。特に九州においては顕著で、主力品種の「ヒノヒカリ」の1等米比率は50%を下回っており、稲作農家の経営に影響が出てきています。

そこで、「ヒノヒカリ」に代わる品種として収量が高く、良食味で高温・寡照条件でも玄米の品質が良好なイネ品種「にこまる」が、(独)農研機構九州沖縄農業研究センターで育成されました。この品種の普及によって、高温年でも安定した品質の確保が期待されます。

この「にこまる」という名前の由来は、おいしくて笑顔がこぼれる品種であること、粒張りが良く丸みを帯びていることからきています。

主な特徴は次の通りです。

- (1) 食味は「ヒノヒカリ」並でおいしく、玄米の外観品質は優れており、出穂期、成熟期は「ヒノヒカリ」並かやや遅く、暖地(九州)向きの中生種です
- (2) 玄米は粒張りが良く、高温・寡照年でも白未熟米の発生が少なく、そうした点は「ヒノヒカリ」より明らかに優れています
- (3) 収量性は、高温年でも安定しており「ヒノヒカリ」より5～10%多収です
- (4) 耐倒伏性は”やや強”、また、いもち病に対する抵抗性は「ヒノヒカリ」並の”やや弱”です

- (独)農研機構九州沖縄農業研究センターのHPで、温暖化対応研究が紹介されています

→ <http://konarc.naro.affrc.go.jp/topics/ondanka/index.html>

- コメ新品種「にこまる」については、以下にお問い合わせ下さい

→ q_info@ml.affrc.go.jp

(独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター 広報普及室宛 〒861-1192 熊本県合志市須屋2421 TEL:096-242-1150(代) FAX:096-249-1002)

お知らせ

～ 優良担い手表彰・経営局長賞受賞者紹介！～

全国担い手育成総合支援協議会では、農業経営の改善に積極的に取り組み、地域農業の振興や活性化に寄与している、優良な意欲ある農業者(認定農業者、集落営農)を表彰する「優良担い手表彰・発表事業」を実施しています。

このたび、農林水産大臣賞、農林水産省経営局長賞及び全国担い手育成総合支援協議会会長賞が決定され、去る11月17日の「第12回全国農業担い手サミットin埼玉」および「平成21年度優良担い手表彰伝達式」にて表彰式・発表会が行われました。

ここでは、その中から農林水産省経営局長賞に選ばれた、個人・土地利用型部門の4事例についてご紹介いたします。

○ 埼玉県日高市 寺島儀巳氏（カブ）

耕種的防除、太陽熱消毒、自家製たい肥の利用等、環境に優しい農業を実践。大手漬物会社等20社と安定した取引を行い、さらなる販路拡大にも努める。雇用を地元求めて地域住民との協和も重視し、研修生の受入や遊休地の借上等にも取り組む。

○ 新潟県長岡市 武石省策氏（水稻、野菜）

水田単作で農地集積が難しい地域で少しずつ集積を進めるとともに、露地野菜にも取り組む。水稻では全国初のJ-GAP団体認証を受ける。長岡地域の指導農業士、県農業大学校の学生研修指導や大豆の作業請負組織の組合長等、地域を牽引する取組。

○ 富山県砺波市 高原修氏（水稻、大豆）

水稻と大豆2部門に集約し、稲ワラ、豆ガラを農地に還元するなど基本に忠実な作業と適期管理で高収量・高品質生産を実現。地区内から高い評価と信頼を得、転作大豆の受託を行う。栽培管理技術のモデルとして地域全体のレベルアップにも寄与。

○ 奈良県山添村 岡田修氏（茶、水稻）

大手飲料メーカーとの茶葉契約販売方式の導入で経営の安定化を図る。3戸の茶農家による製茶工場の協業化を実現し、合葉制による製茶加工で費用を削減。余剰労力を活用し規模拡大を図り、農地の有効利用と雇用機会の創出により地域に多大な貢献。

■ 平成21年度優良担い手表彰についてはこちら（全国担い手育成総合支援協議会）

→ <http://www.nefam.jp/sub/09yuryo.html>

編集後記

先日の連休に、本メルマガの前任者のお誘いで、長野県のリンゴ農家への援農（ワーキングホリデー）に参加しました。農家の方が手塩にかけて育てたリンゴを、傷つかないように注意を払いつつ、ひたすらにとり続ける、という作業は非常に新鮮でした。農家の方からご指導を受けつつ、たわわに実って真っ赤なリンゴ園が木だけの姿になった時には、達成感を感じました。

地域の食文化にも触れることができました。お世話になった地域では、おでんにカラシではなく、ネギダレをかけて食べるのですが、これがとてもおいしかったです。また、お祝い事があるときには、赤飯をまんじゅう生地で包んだ「赤飯まんじゅう」を作り、周囲の方に配ったりするようですが、こちらとてもおいしかったです。

お世話になったお宅の絶品の家庭料理にも舌鼓を打ちながら、早朝から夕方まで作業をし、農業経営に関するお話も伺うことができ、現場を感じる貴重な経験となりました。受け入れてくださった方にとっても感謝しております。（K）

○ 電子出版：農業担い手メールマガジン

- 発行日 : 毎月 2 回発行
- 発行元 : 農林水産省経営局経営政策課 担当: 加藤
農林水産省担い手ホームページもご覧ください!
~ 担い手への支援策、認定農業者数等、担い手情報満載!! ~
→ <http://www.maff.go.jp/j/ninaite/index.html>
このメルマガの配信申込み、バックナンバーはこちらから
→ http://www.maff.go.jp/j/ninaite/n_mailmaga/index.html
このメルマガの配信変更、配信解除、パスワード再発行等はこちらから
→ <http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/index.html>