

農林水産大臣賞受賞

造船の町で地域住民と共存し農業を守り続ける都市型農業法人「こんぼら」

ゆうげんがいしゃ
受賞者 **有限会社 こんぼら**
いまばりしおおにしちよう
(愛媛県今治市大西町)

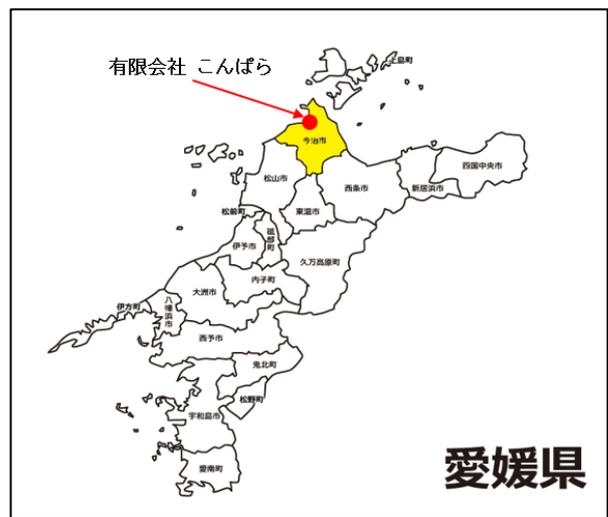
■ 地域の沿革と概要

今治市は、愛媛県の北東部・瀬戸内海のほぼ中央部に位置し、平成17年1月に12市町村の合併により、松山市に次ぐ県下第二の都市として誕生した。

当市は、高縄半島と、芸予諸島にまたがっており、中心市街地がある平野部や、緑豊かな山間部、そして、瀬戸内しまなみ海道、安芸灘とびしま海道が架かる世界有数の多島美を誇る島々からなる変化に富んだ地勢となっている。

今治市の人口は令和6年3月現在14.4万人で瀬戸内工業地域の一角として、愛媛県・四国地方を代表する工業都市の1つである。特に造船・今治タオルの地場産業が盛んで、当市に本社を置く今治造船は造船業で日本一の規模を誇る。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

今治市大西町 こんぼら 紺原地区は、今治市の西部に位置し造船を中心とした工業が主産業の地域である。

海水が含まれる土壌は農作物にとって決して恵まれたものではないが、先人たちの努力により大正時代からの区画整備を経て、現在の農地が整備され、地区内の農用地面積31haのうち8割が水田で、基盤整備率は95%と県内でも整備が進んだ地域である。

また、1980年代に地区内へ来島ドックが進出した影響で、同社に就業する農家の後継者が増えたため、兼業化が進み第二種兼業農家が85%を占めている。

第1表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	集落単位の集団	
組織の性格	機能的な集団	
人口等	総人口	1,595人
	総世帯数	916戸
農業経営体数 (内訳)	農業経営体数	7経営体
	個人経営体数	6経営体
	団体経営体数	1経営体
	(内、法人経営体数)	1経営体
農用地の状況 (内訳)	総土地面積	35ha
	耕地面積	26ha
	田	24ha
	畑	2ha
	耕地率	74.0%
	一経営体当たり耕地面積	3.7ha

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

紺原地区は、水田と樹園地からなる平地農業地域で、農用地面積約 31ha の約 9 割が基盤整備を実施しているが、1 戸あたりの経営面積が 40a 程度と小さく、ほとんどが第二種兼業である。このような中、昭和 59 年に「紺原営農生産組合」が設立され平成 12 年にはその下部組織として「紺原機械利用部会」が発足し、既存の「紺原機械利用組合」を包括する形で、兼業農家の組織化による機械の共同利用と作業受託を開始した。

その後、農業従事者の高齢化、兼業化、若者の他産業従事等により、作業受託が増えるにつれて農業経営の法人化の声が部会員から上がり「集落内に耕作放棄地を出したくない」との強い思いのもと、平成 16 年に農業生産法人「有限会社こんばら」（以後、「有こんばら」という。）を設立した。

法人設立後は、安定した農業経営と地域環境の保全維持を目指し、水稻を中心にサトイモ、タマネギ、キュウリ栽培に取り組むとともに、地域の高齢農家や兼業農家からの作業受託も拡大している。

また、安心・安全でおいしい食の未来を継続するため、活力のある農地・農業を次世代に継承し、将来に向け挑戦と進化をし続けていくことを組織のミッションとして活動している。



写真 1 昭和 30 年代の紺原地区

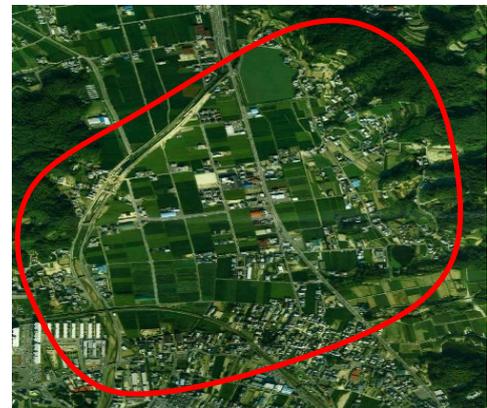


写真 2 現在の紺原地区

(2) むらづくりの推進体制

有こんばらは、構成員 23 戸、取締役 6 人で組織運営を行っている。

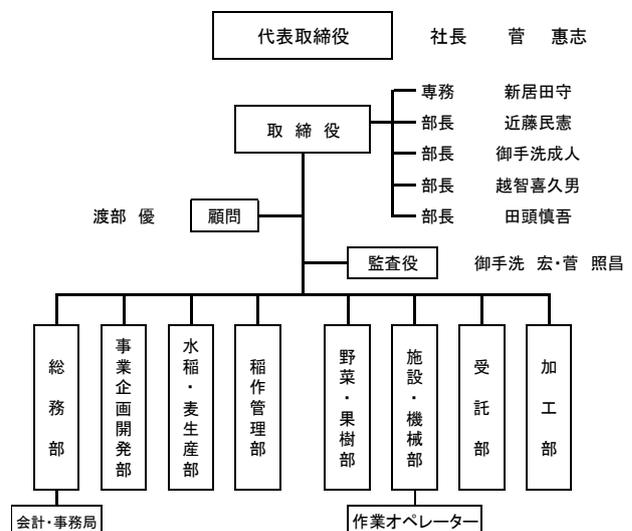
組織内では、総務部、事業企画開発部、水稻・麦生産部、稲作管理部、野菜・果樹部、施設・機械部、受託部、加工部の 8 つの部を置き、各部部长が中心となり役割分担を明確にするとともに、連携を密にすることで組織運営の円滑化を図っている。

また、法人設立と同時期に地区内の農村環境改善・維持することを目的に今治紺原保全会も結成され、農地の保全を含めた地域の環境づくりにも法人の構成員が役員として参画している。

紺原地区内には、自治会をはじめとする

第 2 図 (有)こんばら 運営機構図

(令和5年5月1日)

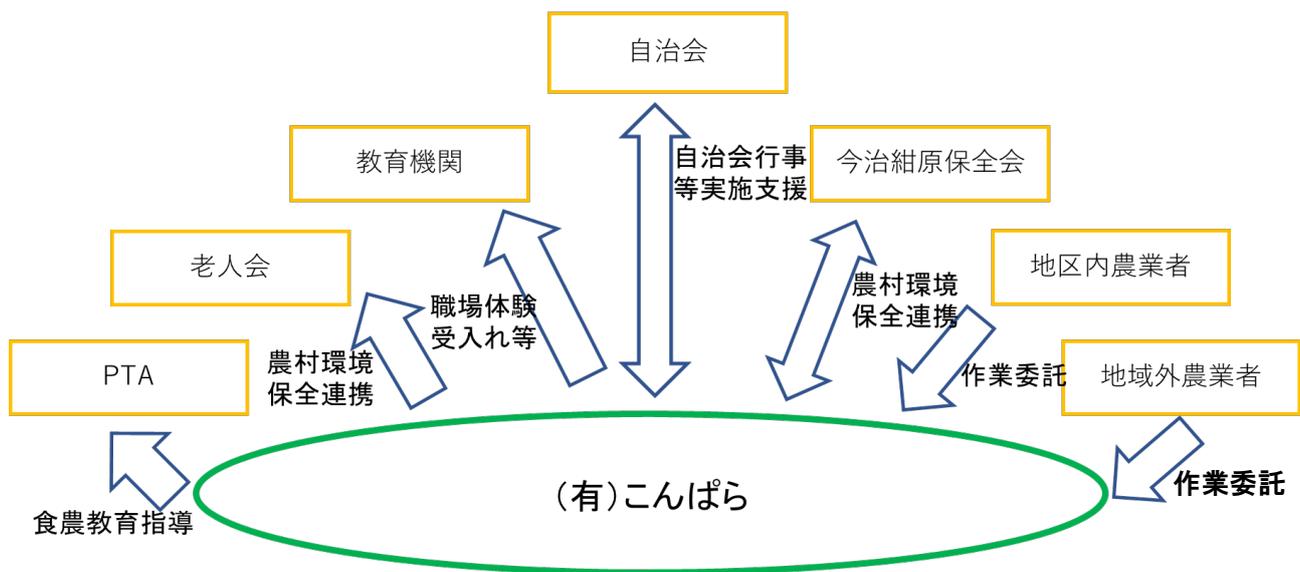


複数の自治組織があるが、この多くの組織に、構成員が役員として参画するなど営農だけでなく地域社会を支える存在も法人が担っている。

これは、(有)こんばら設立後、組織の目指すみんなの幸せを実現する「三方よし（①お客様の幸せ②先人が守り続けたこの途にみんなの幸せ③こんばらで働くみんなの幸せ）」の理念が地区内で実践、評価された証である。



第3図 地域内でのイメージ図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

(1) 積極的な地元への貢献活動から住民に受け入れられた新しい都市型営農法人

非農家が大半を占め、小規模農地と宅地が混在する地域では、大部分を占める非農家、兼業農家の理解が経営のカギとなる。当法人は、設立当初から地元と共存共栄できる新しいタイプの都市近郊型農業法人を目指し、非農業者も参加できる親子参加型イベント等を開催するなどして、地域全体から協力が得られる営農環境の整備に成功している。

また、地権者から農地の維持・管理等の要請があれば、条件不利地でも積極的に受け入れるほか、集落内にあった耕作放棄地も自らが積極的に開墾するなどして地元での信頼関係を構築している。このほか、地区内の専業農業者等にはまとまった農地を提供するなどの配慮をしながら農地を集積するほか、兼業農家からは積極的に作業を受託するとともに、保有する施設や機械を広く開放するなど、地域の農業者からも幅広い支持を受けている。

さらに、借り受けた農地に、伐採した竹を利用した暗渠を積極的に設置して排水対策の実施や、湧水を活用した水源確保等にも自主的に取り組み、地域で問題となっていた渇水時の水源確保を行うなど、長年にわたり地域貢献活動に取り組んでいる。

(2) 地元企業からの支援と地元販売とコスト低減

地域貢献活動やイベントの開催等から地元の造船関係事業者や幼稚園、老人ホーム、社会福祉法人等との交流が生まれたことをきっかけに、積極的に地元農産物の食べ比べ等の営業活動を展開している。

また、早くから地元の畜産事業者とも稲わらと堆肥の相互供給を実現するほか、「ひめの凜（愛媛県育成品種）」への品種転換をいち早く進めるなど食味を重視した栽培にも取り組んでいる。味にこだわり栽培した米は、地元造船会社やその従業員等から強い支持を受け、今では法人が生産する米のほとんどは、地元（大西町内）で直接販売することが可能になっている。

さらに、地元企業経営者等の協力や口利きにより、大きな投資となる集荷場、機械倉庫、事務所の建屋を安価で借り受け、施設や機械類についても安価に修繕、改修することも可能になっているほか、近隣の企業や農業者からパレット、キャリーなどの中古資材を調達するなどして、大幅なコスト低減やSDGsの達成にも成功し、安定した収益性を確保している。



写真4 野菜集荷場と再利用キャリー

(3) 経営陣の地元愛を基軸とした高いモチベーションと時代変化を見据えた法人運営

「戦前から区画整理も進んだ伝統ある町の農業、農地を守りたい」、「造船の町でも胸を張って職業として選択される農業を実現したい」というモチベーションを長年失わず、役員がそれぞれの特色を活かして担当する部門や役割を明確化しながら、代表者の最終決定権を最大限尊重した高度な法人運営が展開されている。

また、その時々々の地域環境や社会情勢、法人自体の成熟度等を勘案しながら栽培品目や規模、機械投資などの経営方針を柔軟に決定しており、小規模ながらも利益が確保できる経営を実践している。

さらに、職員や構成員間のコミュニケーション、モチベーションを上げるための旅行やイベントを積極的に実施した結果、農繁期には構成員の家族までも積極的に各種作業を自主的に担うなど、地域住民挙げてのサポート体制が、法人経営上の強みとなった。

このような若い世代の参加が、経営継承に向けての人材育成や協力体制の整備に繋がっている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 地域農業の担い手としての法人経営

昭和 63 年に農業機械の共同利用を目的に「紺原機械利用組合」を設立し、その後、組織拡大と機械の効率的利用を目的として平成 12 年に「紺原機械利用部会」を立ち上げ、平成 16 年に農地の遊休化防止を目的に「(有)こんばら」を、構成員 23 人、農地集積 21ha で設立した。設立に合わせ、農業経営基盤強化法に基づき旧大西町より特定農用地利用規定の認定を受け県内で 3 例目となる特定農業法人となった。

現在では、水稻 14.4ha、キュウリ・タマネギ・サトイモの野菜 4ha を栽培し、同地区の耕作放棄地もすべて開墾し利用している。更に他地区（大西地区、菊間地区、玉川地区）からも要望を受け水稻の収穫、乾燥調製等の作業を請け負い、受託面積は 20ha となっている。



写真 5 収量コンバインによる刈取り

(2) 経営の安定化を目指した新規作物の導入

法人設立当初の水稻・麦中心の経営から収益確保による経営の安定化を図るため、農協や普及組織とともに新規導入作物を検討した結果、平成 21 年にはキュウリ、平成 23 年にはタマネギ、平成 28 年にはサトイモを導入した。新たな品目を導入したことにより、収益性向上と年間を通じた雇用を創出している。



写真 6 高収益作物の導入(キュウリ)

(3) 環境に配慮した栽培体系と地元での販路開拓

経営の柱である水稻栽培は「安心・安全」を基本とし、平成 19 年にエコファーマーの認証を取得し減農薬栽培による米作りに取り組んでいる。また、約 20 年前から近隣畜産農家との耕畜連携に取り組むとともに、排水性が悪い水田には伐採をした竹を利用した暗渠排水を設置するなどして食味にこだわった栽培に取り組んでいる。生産した米は、平成 17 年に導入した常温除湿乾燥機で乾燥し、低温倉庫で一年を通じて温度管理することにより食味の低下を防ぐとともに、色彩選別機も導入し品質向上を図っている。

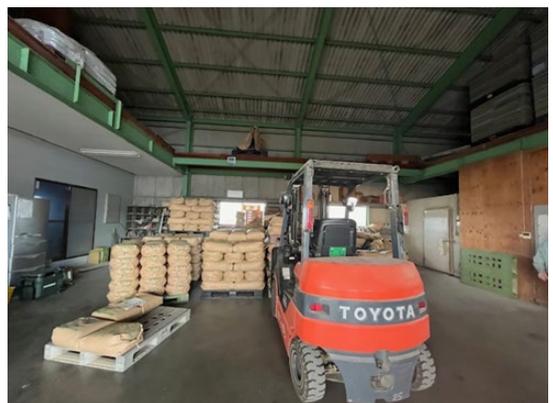


写真 7 水稻低温倉庫

これらの取組みによる米は、地元企業等を中心に販路開拓を行い、現在では地元の造船所の社員食堂や飲食店、福祉施設などに提供し、生産した米の約 9 割を地元大西町内で販売している。

(4) 作業の効率化のための取組み

法人では、水稻作業をはじめとし作業の効率化を図るため、高性能農業機械を積極的に導入している。

平成30年にはブームスプレーヤ、令和2年にはタマネギの自走式収穫機と、収穫しながら品質を測定することができる収量コンバイン、令和4年度はタマネギ茎葉処理機を新たに導入しており、タマネギ茎葉処理機導入後は収穫作業時間を約70%削減するなど労力軽減、効率化を実現している。

また、サトイモ栽培では、収穫・調製作業に時間と労力がかかることが大きな課題であるため、サツマイモ収穫機を改良した掘り取り機を県内でもいち早く取り入れ、省力化を図っている。



写真8 サトイモ収穫作業

(5) 人材の活用と育成

法人の職員は、Uターン等による転職者が多く、各自がもつ多用な知識・技能等を法人が最大限に活かしている。その結果、玄米貯蔵庫や機械倉庫等は、設計から施工までを職員自ら行うなどにより、大幅なコスト削減が図られている。また、法人の活動を近くで長年見ていた役員の子息が新たに法人へ雇用される形で令和5年度に経営参加しており、次世代の担い手の育成に取り組んでいる。



写真9 玄米貯蔵庫

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 地元住民との交流促進

地元住民との交流を図るため、平成12年から黒大豆の枝豆オーナー制度を地区内の消費者を対象として始めている。地区内の消費者を対象にすることで生育状況を身近に感じてもらいながら、法人に対する理解を深めてもらうとともに、地元イベントでは、餅つき体験などを通じた消費者交流を図っている。

また、地区内には幼稚園があり約20年前より幼稚園児にサツマイモの植付けから収穫までを教える食農教育活動を継続している。令和5年度から新たに水稻の植付け、収穫体験も幼稚園からの要望から始まり、地元中学校の職場体験学習や農業高校生への収穫体験の受入も行うなど、次世代に農業や農村のもつ魅力を伝える活動に取り組んでいる。

地区内住民へは、地区内で生産する米の美味しさや年中行事の伝承、三世代交流を目的に毎年、門松づくりや餅つき大会を法人が開催し、地区住民の交流の場、活力の源、情報交換の場として定着している。

(2) 非農家に配慮した農作業の実施

法人では、住宅地と農地が隣接していることから、騒音対策としてトラクターなどの農業機械の使用時間を限定（8：30～17：00）するほか、異臭対策として堆肥散布の翌日にはすき込むなど、地区住民と共生し営農を継続するための地域への配慮を行っている。さらに、近隣住民へ農薬散布日を連絡するなどして、地域農業への理解促進にも努めている。

その結果、法人設立当初は機械の騒音や道路を通過する後のトラクターへの苦情などが数えきれないほどあったものの、10年かけて徐々に減り、現在では苦情はなくなっている。



写真 10 地元消費者との交流

(3) 集落内の住みやすい環境づくり

平成 17 年に集落内の環境を整備するために設立された「今治紺原保全会」や「水利組合」の中心メンバーとして参加し、自主的に水路や農道を見回り管理・補修等を行っている。

また、高齢化や過疎化に伴う防災対策として集落内の救急救命講座や防災訓練等も企画・運営するなど誰もが住みやすい集落づくりにも貢献している。



写真 11 集落内水路の掃除作業

(4) 遊休農地等の活用によるイベントの開催

環境保全向上対策等に取り組んでおり、遊休農地を活用して菜の花やヒマワリの栽培による景観づくりや、菜の花祭り等のイベント開催等地域の園児や住民交流の場を創出している。

特に、菜の花畑で挙げた結婚式はマスコミでも大々的に取り上げられるなど、各種イベントは地域住民等との交流の場となっている。

(5) 女性の活躍推進

組合員の女性たちで構成する加工部では、法人で栽培した農産物で味噌、菓子、餅、漬物等の加工品の製造し、地元のイベント等での販売活動を通じて、地元の食文化を継承し地産地消を進めている。また、地元の若い主婦層に参加を呼びかけるなど、次世代の加工部を担う新たな人材の育成にも取り組んでいる。