

令和3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・蚕糸部門

安定した蚕作と省力化による高品質な繭生産の実現

○氏名又は名称 五十畑 茂・五十畑 啓子

○所在地 栃木県小山市

○出品財 経営（繭）

○受賞理由

・地域の概要

小山市は、栃木県南部に位置する。気候はやや内陸性をおびた太平洋側気候を示し、夏と冬の寒暖差が激しい地域である。東西南北に鉄道路線も伸びており、交通の要衝地となっている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

五十畑茂氏は、昭和41年に就農し、養蚕を柱とした複合経営を行った。飼育室の増設などにより、生産性向上と規模拡大を図るとともに、地域の仲間と連携し技術を磨いた。現在の経営耕地は、桑園 136a、畑 109a（ゴボウ 71a、春大根 38a）水田 27a の合計 272a となっている。養蚕は年4回飼育を行っており、5年間の平均繭生産量は、平均 1.9t と安定した生産量をあげている。

・受賞者の特色

（1）高度な育蚕技術の実現

繭の解じょ率の向上のため、自動温風暖房機の使用により蚕室の温度を適正に保ち、上蔟後から繭出荷までは通風換気を徹底している。収繭時には、自動収繭毛羽取り機を使用し省力化を図り、自家選繭を徹底することで、純白な繭を生産する技術は最高レベルに達している。

また、蚕病防除の徹底のため、蚕の生育ステージに応じて飼育施設を分ける方式を実施するとともに、混合液による施設等の洗浄・消毒を実施している。上蔟後は、直ちにショベルローダーで残渣を運び出し、洗浄消毒を行うことで、育蚕の安定化を図っている。

（2）桑園及び畑作の生産性向上

桑園管理の省力化を図るため、条桑刈取機を導入し、採桑労力を軽減している。

また、近隣の畜産農家から牛糞おが屑たい肥を入手し、養蚕飼育の残渣と混合させ、桑園やゴボウ・大根の畑に投入し、収量の向上と安定化を図っている。

（3）女性の活躍

啓子氏は、JA おやま養蚕部会女性会役員を務めている。また、令和2年には「絹消費拡大運動」に積極的に参加し、肌に優しい絹製品の良さをPRした。

・普及性と今後の発展方向

五十畑氏が実施した蚕病防除は、大きな成果をあげており、他地区へ波及している。また、養蚕と露地野菜を中心とした複合経営は、畑作地域における収益性の高い経営モデルとして確立した。

今後は、日本絹文化の原点である養蚕の灯を消さぬよう、良質な繭生産を継続するとともに、希少価値の高い蚕を使用したブランド化も視野に入れている。

令和3年度日本農林漁業振興会会長賞概要
園芸部門

豪雪被害からの復興と徹底した共選体制によるブランド化を実現

○氏名又は名称 笛吹農業協同組合青果物生産団体連絡協議会
ハウスぶどう専門部会（代表 矢野 幸人）

○所 在 地 山梨県笛吹市

○出 品 財 経営（ぶどう）

○受 賞 理 由

・地域の概要

笛吹市は、甲府盆地の南東部に位置し、寡雨・乾燥で寒暑の差が大きく、日照時間が長い盆地特有の内陸性気候である。さらに、笛吹川とその支流などがもたらす肥沃な土壌や、かん水量の調節を可能とする農業用水路等の整備なども要因となり、果樹栽培に適した地域となっている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

平成15年に4JAが統合しハウスぶどう専門部会を設立。平成26年の豪雪災害により、管内のハウスぶどう施設の70%が損壊・倒壊する甚大な被害を受けたが、部会員同士が協力し、ハウスの修繕や再建に取り組むとともに、管内8支所の生産者の統合を図り統一集荷、出荷を実現。令和2年には販売金額11.9億円を達成し、平成25年度（被災前）の10.3億円を上回った。

・受賞者の特色

（1）統一規格と食味重視の共選体制によるブランド化

収穫前の糖度確認等による食味を重視した出荷の徹底と、高品質果実の安定出荷を可能とする出荷規格の統一により、シャインマスカットを中心にブランド化を実現。特に、市場や小売店のニーズに対応した荷姿の設定や、オリジナルブランド「匠（たくみ）の葡萄」の化粧箱による高付加価値化に取り組むなど、消費者ニーズに対応した生産出荷体制を構築。

（2）スマート農業技術の導入

遠隔地からの環境モニタリングにより、異常高温や過湿等による生育不良や障害果の発生を回避するとともに、ハウス内環境の自動制御等のスマート農業技術を導入し、栽培の省力化や生産の安定化を推進。

・普及性と今後の発展方向

ハウスぶどうの導入は、労力分散だけでなく、生産者の経営安定と高収益化につながることから、新規参入や後継者の確保が進み、地域農業の活性化に大きく貢献している。今後は、ハウス栽培の規模拡大や生産者の高齢化に対応するため、スマート農業技術の導入をさらに広げていくほか、市場ニーズに対応した超早期加温栽培技術の確立や新品種の導入を含む品種構成の見直しを進めていく。

令和3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

地元酒粕給与による「ほろよい豚」を生産する家族養豚経営

○氏名又は名称 有限会社 飯田養豚場（代表 飯田 一志）

○所在地 青森県上北郡横浜町

○出品財 経営（養豚）

○受賞理由

・地域の概要

横浜町は、青森県下北半島の首位部に位置し、陸奥湾に面する126.55平方kmの臨海山村で、特産品は水産物の「なまこ」と「ホタテ」である。人口は約4,400人、農業就業人口は459人である。総農家戸数160戸のうち畜産農家は43戸、うち養豚農場は2戸である。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

昭和57年に父親から繁殖母豚50頭の経営を継承し、現在は260頭規模の一貫生産を家族労働で実践する優良経営農場で、衛生管理を重視し、かつ地元食材を活用したブランド豚肉を生産し、優れた生産性・収益性を実現している。

・受賞者の特色

（1）衛生管理を重視したブランド豚の生産

衛生管理を重視する観点から、全ての繁殖母豚を人工授精で自家生産、平成31年には農場HACCP認証も取得し、地元酒粕粉末を添加した飼料給餌によって肥育したブランド豚「ほろよい豚」を生産している。

（2）家族労働中心の優良経営

経営者夫妻、長男と長男の妻、長女、5名の家族労働中心で、全員が明るく、楽しく養豚に従事しており、「家族経営協定」も締結して、優れた生産性・収益性を実現している。

（3）女性の活躍

5人の家族が主たる労働力であるが、うち女性が3名で、その業務分担を明確化し、労働環境整備に努めている。

・普及性と今後の発展方向

堆肥は近隣野菜農家へ散布し、地域の耕畜連携に大いに貢献している。現在、繁殖母豚300頭規模拡大を目指し、豚舎・関連設備の新築を進めている。今後、繁殖母豚500頭規模の一貫養豚生産を目指しており、数年後には長男への経営権の委譲を検討するなど将来を見据えた経営を行っている。

令和3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

日本の伝統文化の継承のため夫婦二人三脚で取り組む複合的林業経営

○氏名又は名称 杉本 英夫・杉本 淑美

○所在地 福井県福井市

○出品財 経営（林業経営）

○受賞理由

・地域の概要

福井市は、福井県の北部に位置し、冬季は冷温多湿で山沿いの地域では豪雪地帯となるが、夏は晴天が多く気温は高い。地域に根ざした多様な里山利用が継承されており、様々な特用林産物が小規模・分散的に生産されている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

英夫氏は、高校卒業後福井県内で製造業に従事していたが、昭和60年に淑美氏と結婚し、平成5年には淑美氏の実家の家業である農林業を継承した。広大な所有山林を有効活用し、スギ林の管理をはじめ、製炭業、養蚕、しいたけ生産、野菜や水稲栽培など様々な産物を夫婦二人三脚で効率良く生産している。淑美氏の父から指導を受けた製炭業は、平成28年には生産量が県内1位となるまでに発展した。

・受賞者の特色

(1) 複合的林業経営による収入の安定化

所有林や地域の広葉樹林から原木調達し、植樹することで安定的な生産を行っている木炭生産については、昨年度は新型コロナウイルスの影響により出荷量が大きく減少した。しかし、様々な産物を組み合わせて生産していたことから、他産物の販売収入によって経営を維持することができ、複合経営の強みを発揮した。

(2) 伝統文化への貢献、地域の需要に即した高品質の農林産物生産

茶の湯に必要な美しい菊炭や、刀鍛冶に不可欠な松炭を生産している。また、北陸唯一の養蚕農家として、日本の在来種「小石丸」を原種とする「玉小石」を飼育し、繭を県内の機織り職人に納入するなど、地域需要に応じた生産品目の拡大に取り組んでいる。さらに、淑美氏の発案により、養蚕の余剰桑葉の新芽を茶葉に加工するなど、新たな製品開発にも努めている。

・普及性と今後の発展方向

炭の生産者と消費者で組織する「福井炭やきの会」において、令和元年までの6年間は会長として、現在は相談役として、生産者の技術向上と消費者へのPRに尽力している。また、行政や法人、林業大学校が開催する研修に講師として指導にあたるなど、製炭技術の継承に取り組んでいる。一方、広葉樹林の資源調査へのドローン導入やバイオ炭の開発事業にも貢献しており、今後も伝統を守りながら、新しい取組に意欲的に着手するなど、都市部から山間部へ回帰した複合的林業経営の先駆的な成功者としての更なる活躍が期待される。

令和3年度農林水産祭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

職人の伝統製法により旨味を凝縮した鰹の焼節

○氏名又は名称 株式会社高岡商店（代表 高岡 陽市朗）

○所在地 和歌山県新宮市三輪崎

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

新宮市は、和歌山県と三重県との県境を流れる熊野川の河口に位置する。その沖合海域は熊野灘と呼ばれ、温暖な黒潮に乗って回遊する鰹、マグロなどの大型回遊魚からアジ、サバなどの小型魚等が集まる良質の漁場として古くから知られている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

株式会社高岡商店は、「目で見ても美味しい、食べて美味しい」をモットーに、地域の消費者や漁業関係者に貢献し続け、和歌山県から100年企業表彰を受けている。

・受賞者の特色

（1）伝統的な焙乾技術を用いた製法

焙乾技術の中でも最も歴史が古く高度な技術と経験を必要とする手火山式焙乾法を採用している。一度に製造出来る量が少なく生産効率は悪いが、鰹を火の近くで燻蒸させるため香りが強く、旨みや栄養素を中に閉じ込められる製法である。出品者は、伝統的な手火山式焙乾法を若手職人に継承できる日本に数少ない職人である。

（2）食材へのこだわり

出品財の原料は、脂質分の少ない「PSカツオ」或いは「B1カツオ」を使用している。それぞれ生きた鰹を-20℃で急速冷凍した製品であるため、漁獲直後の生鰹に勝るとも劣らない鮮度と品質であることから市場での評価は高い。また、ヤマモモの木を使用して燻蒸加工し、地元の契約農家から厳選した香りの強い柚子で香りづけすることで、他社製品にはない鮮やかなピンク色と独特の香気を纏わせた気品のある商品を実現した。

※PSカツオ：まき網漁船により漁獲され、高濃度食塩水等で急速冷凍して保管したカツオ

※B1カツオ：一本釣り漁船により漁獲され、高濃度食塩水等で急速冷凍して保管したカツオ

・普及性と今後の発展方向

コロナ禍で若い世代を中心に巣ごもり需要が増加する中で健康食品が注目を集めているが、本出品材は審査会にて若者大賞を受賞したことに加え、なまり節は低カロリー・高タンパクで、9種の必須アミノ酸を全て含む機能性食品といえることから、先細りしているなまり節の販売に寄与する商品となっている。また、廃棄ロス削減のため、飼料会社と契約してマグロや鰹の残渣を回収してもらっており、本出品材は、水産業とSDGsの親和性を検討するにあたり、有用なモデルケースとして評価できる。

令和3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

ジャム製造を柱に地域資源を活用した様々な取組により地域を活性化

○氏名又は名称 株式会社 瀬戸内ジャムズガーデン（代表 松嶋 匡史）

○所在地 山口県大島郡周防大島町

○出品財 経営（イチゴ、イチジク、柑橘）

○受賞理由

・地域の概要

周防大島町は、山口県の最東端部に位置し、年間平均気温は15.5度と比較的温暖な気候で、雨が少なく、冬でも晴天の日が多く降雪・積雪もほとんどない地域である。「みかんの島」とも呼ばれ、農業生産のほとんどは柑橘類が占めている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

平成15年に県外でジャム製造業を創業、翌16年に周防大島で夏季限定の直営店をオープン。平成19年にIターンによる通年営業を開始するとともに、島内で確保できない果実を自ら生産する農業部門を設立し、平成23年に株式会社化。自社生産作物と島内外58軒の農家から購入した果実類を使用したジャムの製造、販売を実施。

・受賞者の特色

（1）地域の個性を活かしたジャムづくり

年間180種類もの地域性豊かなジャムを生産するとともに、加工場に直売施設とカフェを併設し、自社のジャムやスイーツを提供している。契約農家には酸味などジャムに合った柑橘類の生産を行ってもらうなど、生産段階からこだわったジャムづくりを展開し、同時に契約農家からは100円/kg以上で買い取り（加工用みかんの相場は10円/kg）、農家の所得向上に貢献している。また、地域で栽培していない、ないしは生産量が少ない作物は、耕作放棄地を借りて自社農園で栽培している。

（2）里山オープンイノベーションで新しい価値を創造し持続可能な地域づくり

瀬戸内ジャムズガーデンでは「里山オープンイノベーション」を掲げ、移住者や都市部の関係人口、観光事業者、教育機関など地域内外の多様な組織等と連携し、移住希望者と地元企業等とのマッチングや移住希望者向けのツアーの実施、高校、大学での講演やインターンシップなど、多彩な活動に取り組んでいる。周防大島の資源を掘り起こし、新たな商品を生み出して島に人を呼び込み、域内で経済を循環させる持続可能な地域づくりを進めている。

・普及性と今後の発展方向

島内の多くの農家を巻き込み多種多様なジャムづくりを実現している。また、様々な交流企画等で消費者とのつながりを構築し、今では直営店に年間7万人以上が訪れる島の観光スポットとなっている。今後も地域資源を活用し、「農」を核とした関係人口づくりが地域経済のさらなる好循環に繋がるよう取組を進めていく。

令和3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

若者と協働した地域活性化とコミュニティ再生

○集団等の名称 伊自良の里・食と農推進協議会（代表 多野 太右エ門）

○所在地 福井県福井市

○受賞理由

・地域の沿革と概要

福井市は、福井県の北部に位置する。福井市の東部に位置する上味見地区（旧美山町）は、過疎・高齢化が進む地域ではあるが、古くから交通の要所として栄え、白山水系の鉱泉が旅人などを癒してきた。旧美山町は、ふるさと創生まちづくりとして平成8年3月に町営の伊自良温泉を開湯した。

・むらづくり組織の概要

伊自良の里・食と農推進協議会は、平成19年に伊自良温泉の指定管理を地域住民が受けるため設立された「伊自良の里振興協会」が核となり、廃校となった上味見小学校を自然体験活動拠点として運営するNPO法人などの連携団体が構成員となり平成28年3月に発足した。

・むらづくりの取組概要

（1）農業生産面

- ① 地域農業を支えるべく地区外の若者を中心に構成されている上味見青年団は、焼き畑農法による伝統野菜「河内赤かぶら」や休耕田での本わさびの栽培等に、農業ボランティアを受け入れ、農業の応援活動を企画運営し耕作地を維持している。
- ② 旧美山町時代から取り組まれている地酒づくりをきっかけに酒米生産が始まり、現在は会員法人の（農）上味見みらいファームと福井市内の酒造会社が連携し、清酒づくりに取り組んでいる。原料となる15.7tの酒米は、美山錦、山田錦、五百万石を生産する会員の農家が契約栽培している。

（2）生活・環境整備面

- ① 地域住民の交流拠点となっている伊自良温泉を核として、「自然」「文化」「食」を活かした地域づくりを目指し、「伊自良・いやしの里づくり構想」を掲げ、交流人口を増やしている。
- ② 福井工業大学等と連携し、水資源を活用したピコ水力発電による街灯点灯や森林資源を活用した薪ボイラーによる温泉加温など自然再生エネルギーの活用を進めており、持続可能な地域社会への取組も始めている。
山村らしい暮らしづくりのPRに、薪オープンでのピザ作りを子ども達の活動やイベントに取り入れている。
- ③ 空き家の無償賃借や譲渡を受け、宿泊施設等での利用を進めて交流活動に活用している。また、農家民宿の開業も支援し、空き家と併せて教育旅行の受入れの交流活動にも取り組んでいる。

・他地域への普及性と今後の発展方向

本取組は、地域の課題に対し、都市との交流を図り、外部人材と連携し、さらには移住者として受け入れることにより、課題の解決に成功している事例であり、今後とも取組の継続が期待できる。

条件不利な山間地域にあって、地域資源を活用し新たな人材を受け入れることで、地区の活力を高めていく本取組は、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。