

○ 埼玉県比企郡の西部地域は、中山間地域であり経営規模が小さく自家用野菜生産が主であったため、市場性のある特産農産物振興が課題となっていた。

○ このため普及センターでは地域の伝統野菜である「のらぼう菜」の産地化を提案し、栽培技術及び組織化を支援し、JAのらぼう菜部会を設立し「比企のらぼう菜」として販売を開始した。

○ その結果、比企地域9市町村中8市町で生産が行われ、県内市場及び東京、神奈川の市場に出荷できる特産物が育成された。また、学校給食などへの提供や、加工品の開発など地域活性化につながっている。

具体的な成果

普及指導員の活動

1 のらぼう菜販売額等の増加

■ 新規産地が育成され、生産者、栽培面積が増加し、耕作放棄地の減少に繋がった。
(H18→H27年産)

①生産者数

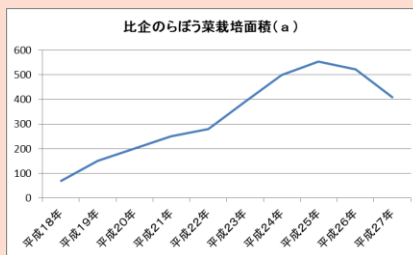
18名→76名

②作付面積

70a→408a

③生産量

2t→35.7t



2 地場野菜を使用した加工品開発や学校給食などへの利用

■ 比企のらぼう菜を使用した「まんじゅう」や「うどん」、菓子類や惣菜などが商品化された。

■ 学校給食や病院食への提供が行われている。

■ 近隣の食品卸会社と連携し、新たな加工品開発を実施。



3 地域ブランドの強化

■ 比企のらぼう菜の販売にあたり、のぼり旗の作成や、販売イベントを開催。

■ 収穫体験ツアーを実施し、県外からの誘客を実施。



平成17年～19年

■ 新規作物導入を進めるため、農林振興センター、市町村、JAが連携し、各地域で栽培講習会を開催。

■ 「のらぼう菜栽培会」を設立。

■ 優良系統の選抜、維持の実施。

■ 栽培暦に基づき作期を統一し品質の安定を図った。

平成20～23年

■ 地元消費者へのPR活動として、直売所での試食販売の支援、加工品コンテストを開催。

■ 市場出荷を主体とする「JA埼玉中央のらぼう菜部会」の設立。

■ 市場出荷に合わせた、規格・販売荷姿の統一を図った。

■ 埼玉県特別栽培農産物認証取得支援。

平成24年～

■ 生産者の高齢化等に伴う部会員、栽培面積減少対策として、これまで栽培が行われてこなかった水田地帯への栽培推進。

■ ブランドを確立するための、出荷規格の見直しと、地域団体商標の申請。

普及指導員だからできたこと

・専門技術とコーディネート力を持つ普及指導員だからこそ、地域への新規作物の導入推進と、栽培方法を定着させることが可能。

伝統野菜を活用した新規産地の育成

活動期間：平成17年度～継続中

1. 取組の背景

埼玉県比企郡の西北部地域は、中山間地域のため1戸当たりの耕地面積が狭く、自家用に生産される農作物が主で市場性のある特産農産物が育っていなかった。そこで、地域に根付いている伝統野菜を特産農産物として育成し、地域農業を活性化することが課題となっていた。

2. 活動内容（詳細）

- ・ 取組みを始めるにあたり歴史的背景の調査を踏まえ、市町村、JAの関係機関と連携し、講習会等を通じて栽培者を募り平成17年に「のらぼう菜栽培会」を設立した。
- ・ 品質安定のためには農家ごとに採取されている種子を統一するとともに、優良系統を選抜する必要があることから、自家採種を禁止し採種担当農家選定を行った。また、あわせて栽培暦を作成し栽培技術の統一を図った。
- ・ 地元消費者へのPR活動として、のぼり旗やポスターを作成し各直売所で実施する試食販売等を支援した。
- ・ 加工品コンテストや商工会との連携イベントの開催を行った。
- ・ 平成21年にこれまでの「のらぼう菜栽培会」を市場出荷を主体とする「JA埼玉中央のらぼう菜部会」として組織化し、市場流通に合わせた規格・販売荷姿の統一を図った。
- ・ 平成23年にブランド化を図るため、埼玉県特別栽培農産物認証の取得を支援した。
- ・ 平成25年をピークに生産者数、栽培面積が減少傾向に転じたため、これまで栽培が少なかった比企郡東部の水田地帯での栽培推進を行った。
- ・ 埼玉県の伝統野菜としてのブランドを確立するために、出荷規格の見直しと徹底を図るとともに、地域団体商標を申請。

3. 具体的な成果（詳細）

- ・ 平成17年に生産者18名、栽培面積70a、生産量2tで取組みが始まった「のらぼう菜」栽培は、平成26年には生産者76名、栽培面積408a、生産量35.7t(推定)へと大幅に拡大した。
- ・ 市場出荷を主体とする「JA埼玉中央のらぼう菜部会」の設立により販売量が増加するとともに、食品卸会社の需要に応えられる生産体制が整備され



比企のらぼう菜



優良系統の選抜



のらぼう菜サミットの開催



収穫体験ツアーの開催



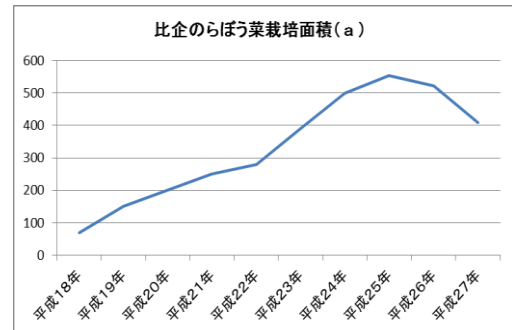
出荷目揃い会

た。

- ・ 「比企のらぼう菜」を使用した「まんじゅう」が女性組織などによって加工されるとともに、地域の飲食店、小売店などにより「うどん」やケーキなどの菓子類、コロッケなどの惣菜に使用されるなど、地域の活性化につながっている。
- ・ 地元学校給食への提供や、食品卸会社との連携により冷凍加工され県内学校給食、病院給食などにも利用されている。
- ・ 販売イベントの支援等により地域ブランドとして定着するとともに、収穫体験ツアーの企画により県外からの誘客を実施し広く周知が図られた。
- ・ これまで栽培されてこなかった地区でも栽培が開始された。



加工品の開発



4. 農家等からの評価・コメント（嵐山町大野氏）

- ・ 普及指導員が市町村、JAと連携し、生産者の活動を支援してきた成果が、現在の「比企のらぼう菜」の拡大につながっている。



市場出荷の取組み

5. 普及指導員のコメント

（東松山農林振興センター農業支援部・担当課長・田中 健）

- ・ 地域の伝統野菜が、栽培意欲の高い生産者と専門技術とコーディネート力を持つ普及指導員が連携することにより、地域への新規作物の導入と拡大が可能になったと思われる。

6. 現状・今後の展開等

- ・ 東部水田地帯での栽培推進による面積拡大。
- ・ 価格の高い3月上旬に収穫できる栽培体系の確立。
- ・ 高齢化や1戸当たりの栽培面積の拡大、企業参入に適した直まき栽培等の省力栽培技術の確立。



出荷荷姿の統一