

○県内中山間地域では、「こきび」や「たかきび」等の地域固有農産物が高齢者を中心に細々と栽培されてきたが、高齢化や過疎化により消えつつある。

○このため、中予地方局産業振興課久万高原農業指導班では、久万高原町をモデルに地域固有農産物を調査・発掘し、種子の生産・確保・伝承を行ない、これらを活用して農村ならではの特産品づくりを支援する。

○その結果、町内の雑穀類の栽培面積はH27年比152%（H27年170a→H29年258a）に拡大、これらを原料とした新商品が道の駅等で販売開始となった。

具体的な成果

1 地域固有農産物の伝承

■75種類（雑穀類13、とうもろこし類15、その他47）の地域固有農産物を収集、種子を生産・保存

・町内84人に種子を配布（H28～29年）

・栽培面積はH27年

比152%に拡大

（H27年170a→

H29年258a）



保存した雑穀類と豆類の種子

2 地域固有農産物を使用した加工品の商品化

■H28年:「こきび・たかきびのミレット/(株)FFT」、「はなこ&はちみつのクッキー/面河特産品開発センター」が商品化

■H29年:「久万高原雑穀リゾット(トマト・クリーム仕立て)/道の駅天空の郷さんさん」、「雑穀入りトマトソース/(株)FFT」が商品化

■販売先は道の駅直売所等で地域活性化に寄与



こきびとたかきびのミレット



こきび・たかきび入りの雑穀リゾット

普及指導員の活動

平成26～27年度

■久万高原地域に古くから伝わる地域固有農産物を農家から発掘収集するとともに種子の栽培・配布・保存を実施

■生産者、実需者、商工会、JA、町、県で構成する「久万高原地域固有農産物発掘活用検討委員会」を設置し講習会を開催

■1次加工特性と機能性成分を把握するとともに、その機能性を紹介するためのパンフレットを作成・配布

■加工品の試作・検討(10回)を重ね、ノウハウを起業農家や道の駅等に提供

平成28～29年度

■JA、町、県で構成する「久万高原地域固有農産物活用推進検討会」を開催

■モデル農家による生産性及び道の駅での販売状況を把握し、こきび、たかきび、とうもろこしの栽培マニュアルを作成・配布

■商品開発と栽培普及を図るため、栽培加工研修会を開催

普及指導員だからできたこと

・これまでのネットワークを活かした関係機関との連携や、専門技術をもとに現場力を発揮したからこそ、地域ならではの特産品づくりや技術伝承が可能となった。

・道の駅開設前から、山間部の高齢者が生産する農産物の集配システムの立ち上げに深く関わり、高齢農業者の生産活動を活発化し、生きがいがいづくりにつなげた。

地域資源を活かした中山間地域の活性化

活動期間：平成 26～29 年度

1. 取組の背景

県下で最も高齢化・過疎化が著しい久万高原町においては、「こきび」や「たかきび」等の地域固有の農産物が高齢者を中心に細々と栽培されているものの、生産・販売は途絶えつつあった。このような情勢のなか、平成 26 年 4 月に道の駅「天空の郷さんさん」がオープンし、農産物直売所が設置されたことで自家消費が主であった高齢農業者も、県、町が連携して集荷車による運行体制を確立したことにより、活発な生産活動に取り組むようになった。

そこで、久万高原町をモデルに地域固有農産物を調査・発掘し、これらを栽培実証することで種子の生産・確保を行うほか、新たに加工も手掛け「オンリーワン商品」を開発し、町内の直売所等で販売することにより、農村の活性化を図るための活動に取り組んだ。

2. 活動内容（詳細）

高原地域固有農産物発掘活用モデル事業（県地方局予算）H26～29 年度
平成 26～27 年度

- 久万高原地域に古くから伝わる地域固有農産物を農家から発掘収集するとともに種子の栽培・配布・保存を実施
- 生産者、実需者、商工会、J A、町、県で構成する「久万高原地域固有農産物発掘活用検討委員会」を設置し、特産品づくりに関する講習会を開催（2回）
- 県農林水産研究所と連携し、1次加工特性と機能性成分を把握するとともに、その機能性を紹介するためのパンフレットを作成・配布
- 県産業技術研究所や県内企業と連携し、加工品の試作・検討（10回）を重ね、ノウハウを起業農家や道の駅等に提供

平成 28～29 年度

- J A、町、県で構成する「久万高原地域固有農産物活用推進検討会」を開催し、原材料の安定供給に向けた方策を検討



モデル農家による栽培実証



栽培加工講習会の開催

- モデル農家による生産性及び道の駅での販売状況を把握し、こきび、たかきび、地とうもろこしの栽培マニュアルを作成・配布
- 商品開発と栽培普及を図るため、栽培加工講習会を開催

3. 具体的な成果（詳細）

■75種類（雑穀類13、とうもろこし類15、その他47）の地域固有農産物を農家等から収集し、来歴、特徴、利活用方法などを把握の上、種子64系統を保存したほか、種子の配布に取り組んだ結果、2ヶ年で84人から配布希望があり、栽培面積はH27年比152%（H27年170a→H29年258a）に拡大した。



■平成28年に「こきび・たかきびのミレット/（株）FFT」、「はなこ&はちみつのクッキー/面河特産品開発センター」等、平成29年度には「久万高原雑穀リゾット（トマト・クリーム仕立て）/道の駅天空の郷さんさん」、「雑穀入りトマトソース/（株）FFT」が商品化された。

4. 農家等からの評価・コメント（久万高原町W氏）

「山間部の多い町内では、昔から雑穀や豆、地とうもろこし等の栽培が盛んで、本当に味が良い。地域には、これらを餅に混ぜるなどして食べてきた食文化が残っているが、高齢化、過疎化で消えつつある。今回の取組を活かして、伝統の食文化を次世代に継承するとともに、自慢の農産物で特産加工品をつくり、全国に販売できればよいのでは」とのコメントをいただいた。

5. 普及指導員のコメント（中予地方局産業振興課・担当係長・住吉俊治）

平成26年4月、道の駅「天空の郷さんさん」が開業したことを契機に、普及指導員自らが事業化を図り、地域固有農産物の生産振興と加工品の開発・販売促進をコーディネートすることにより、高齢農業者等の生産活動が活発になり、中山間地域活性化の一助となった。

6. 現状・今後の展開等

■地域固有農産物のブランド化

これまでの事業実施により、雑穀類を活用した商品の開発が進むなど一定の成果を得た。また、雑穀を活用した加工品の安定生産とブランド化を効果的に推進するため、関係機関で組織する「久万高原ブランドづくり推進会議」において引き続き支援する。

■生産技術の普及

久万高原農業指導班では、平成29年度作成の栽培マニュアルを活用し、

安定生産に向けた取組を支援する。また、久万高原町と連携し生産者の組織化を推進して、省力機械の導入による雑穀類の生産拡大を目指す。

■地域固有農産物の伝承

道の駅天空の郷さんさん農産物等直売所出荷者協議会員等を対象に、雑穀類の種子を無料配布し、地域固有農産物の伝承を図る。