

～酒米づくりを通じた耕作放棄地の再生～

群馬県長野原町

取組主体: 浅間酒造株式会社

取組開始時期: 平成24年度

解消面積: 約1.12ha(平成25年11月時点)

導入作物: 酒米

1. 取組のきっかけ・経緯

浅間酒造株式会社は、明治5年から長野原町で酒造りを行っている地元企業であり、群馬県産の梅を使用した梅酒や、長野原町産のヨーグルトやリンゴを使用した数種類のリキュールやワインも製造している。

同社は長年、豊かな清流、澄んだ空気、低温な気候条件等、酒造りに適した長野原町の自然環境を生かした、すべて長野原町産の酒米を使用した酒類の製造・販売を検討していた。また、放っておくと野生動物のすみかとなり、鳥獣害の温床となってしまう耕作放棄地を活用し、昔からの田んぼを酒米づくりを通じて守りたいという思いから、取組を始めた。そこで、平成23年に長野原町の土地に適した酒米の品種を選定するため、3品種の試験栽培を行った結果、「改良信交」という品種を平成24年から本格的に作付けを開始した。

2. 取組内容

再生した耕作放棄地は、以前コメやそばを栽培していたが、後継者不足等の理由により放置されていた土地で、平成24年に草刈りや抜根による作業を行い、作付けを始めた。

酒米は、土の状態により作付けることから、食用米で土の状況を見ながら耕作を行っている。現在、再生農地1.12haを含む農地面積は1.74haで、そのうち酒米の作付け面積は約0.8haとなっている。また、収穫した酒米を原料として使用した純米酒を製造し、販売を行っている(製品は写真右側)。

3. 今後の課題・予定など

今後も、耕作放棄地を含め、近隣で適した農地があれば拡大していくこととしている。また、酒米づくりには面的にまとまった田が必要となるため、本取組を受けて休耕田を活用していく意欲を示している東吾妻町の農業者とともに、吾妻地域全体で耕作放棄地を活用した酒米の栽培を行っていく予定である。

4. 活用した補助事業

特になし



収穫作業中の様子



収穫した酒米から製造した日本酒