

平成26年度環境保全型農業推進コンクール表彰者一覧

| 表彰区分    | 市町村名   | 応募者氏名      | タイトル                      | 分野      |
|---------|--------|------------|---------------------------|---------|
| 生産局長賞   | 熊本県熊本市 | 有限会社 寺本果実園 | 太陽がくれたおいしさと感動をお届けします      | 環境保全型農業 |
| 九州農政局長賞 | 福岡県福津市 | 友松 修一      | ふくおかエコ農産物認証を活用した露地野菜生産の推進 | 環境保全型農業 |
| 九州農政局長賞 | 佐賀県唐津市 | ささき農園      | 伝統野菜「唐津自然薯」の復活を目指して       | 有機農業    |
| 九州農政局長賞 | 大分県佐伯市 | 農事組合法人 王冠  | 集落の環境に配慮した稲、野菜づくりの実践      | 環境保全型農業 |

※寺本果実園は、全国環境保全型農業推進会議コンクール表彰式において表彰。

# 平成26年度 環境保全型農業推進コンクール応募事例取組要旨

## 応募者情報

| 応募区分         | 環境保全型農業・有機農業（該当するものに○）                        |                    |           |
|--------------|-----------------------------------------------|--------------------|-----------|
|              | ①農業者個人、農業者組織 ②教育機関、活動グループ ③自治体、農業団体（該当するものに○） |                    |           |
| ふりがな         | ゆうげんかいしゃ てらもと かじつ えん                          | ふりがな               | てらもと あきひさ |
| 氏名<br>(団体名称) | 有限会社 寺本果実園                                    | 代表者氏名<br>(団体の場合記入) | 寺本 晶尚     |

## 応募者情報

|                |                       |           |                    |             |           |
|----------------|-----------------------|-----------|--------------------|-------------|-----------|
| 応募タイトル         | 太陽がくれた美味しさと感動をお届けします。 |           |                    |             |           |
| 経営面積<br>構成員人数等 | 18ha (11 人)           | ha<br>(人) | うち、環境保全型農業に取り組む面積等 | 18ha (11 人) | ha<br>(人) |
|                |                       |           |                    | 栽培<br>作目名   | カンキツ      |

### ① 取り組みの経緯

「環境に配慮した農法・持続可能なみかんづくり」を理念に掲げ、先代から温州ミカン等カンキツ類の減農薬・減化学肥料栽培に取り組んできた。この理念を多くの消費者に知ってもらい、安全・安全でおいしい果実を広く届けることを目的に、平成6年に有限会社寺本果実園を設立した。平成20年にはエコファーマー認定を受けた。平成21年から特別栽培水準の生産に取り組み、収穫した果実に対する信用を高め、アピールするため「熊本県特別栽培農産物（有作くん）」の認証を取得した。

### ② 取り組み内容

#### ・減化学合成農薬・減化学肥料

黒点病の防除で感染源となる枯れ枝の除去を徹底するなど、耕種的防除を基本に有機栽培で使用可能な殺虫・殺菌剤を組み合わせ、化学合成農薬の使用回数を低減している。また、除草は刈払機で行い、除草剤は一切使用していない。

「樹の力を発揮させる」をモットーに、土壌診断を毎年、全品目で実施し、土の栄養状態と樹の生育状態、前年の結果量を基に施肥量を調整するとともに、土壌pHを適正に保つことで、化学肥料の低減を実現している。また、刈り取った雑草を園地に還元し、土づくりに活用している。

#### ・環境保全型農業の理解活動

主な出荷先である生協の組合員を対象として、のべ50人が参加する農作業見学を年数回開催している。見学では、消費者に減化学合成農薬・減化学肥料の取り組みを説明するだけでなく、ほ場や選果場などの現場を実際に見てもらうことで環境保全型農業の取り組みを実感し、理解を深めてもらっている。

また、主な出荷先である県内の生協2店舗に「寺本果実園コーナー」を設置することで、環境保全型農業で生産された農産物を選択できる場を提供するとともに、情報の発信源としている。

#### ・地域貢献

河内町は歴史あるカンキツ産地であり、石を積み上げた階段状の園地が美しい景観を形成している。しかし、近年は耕作放棄地が増加し、景観の維持が困難となっている。そこで、耕作放棄地の再生に積極的に取り組み、これまでに約10haを再生しており、河内町のミカン栽培の維持、歴史の継承・景観の保全に貢献している。

病害虫の被害を受け、青果で出荷できない果実は、県内の加工業者にジュースの原料として出荷するとともに、地元河内町の授産施設「オレンジワークの会」へジュースやゼリーの原料として無償で譲渡している。さらに、約50年前から障がい者を雇用することで自立を支援する等、「農」と「福祉」の連携にいち早く取り組み、地域内の雇用創出や産業振興に貢献している。さらに、障がい者が安心して継続して働けるよう平成16年にNPO法人を設立し、現在7名の障がい者を雇用している。

### ③ 取り組みの成果

先代から続く永年の取り組みによる経験や知識の蓄積により、カンキツ類の化学合成農薬の成分使用回数と化学肥料由来の窒素成分量を慣行の40%以下に削減し、安定した量・品質の果実を生産している。

「有作くん」表示と消費者への理解促進活動によって、環境保全型農業とそれに取り組む寺本果実園の認知度が高まり、2年前から岡山県や広島県の量販店でも取り扱われるようになった。

### ④ 今後の活動方向

これからも環境保全型農業に継続して取り組み、県内だけでなく広く県外の消費者にも熊本県特別栽培農産物を届けるよう、生協を主体とした販路の拡大と生産量の増加に取り組む。そのためにも、消費者への理解促進活動と耕作

放棄地の解消を継続して行いたい。また、これまで培ってきた環境保全型農業の技術をさらに進歩させるため、普及機関などから積極的に知識・情報を習得したい。さらに、障がい者の雇用にも継続して取り組み、自立した人材の育成を目指す。

これからも、消費者理解や耕作放棄地の解消などの取り組みにより、生産者と消費者を信頼で結び、美しい景観と園地を維持し、地域の産業と雇用が創出することで、歴史ある河内町という素晴らしいミカン産地が発展するよう努力していきたい。

# 平成26年度 環境保全型農業推進コンクール応募事例取組要旨

## 応募者情報

|              |                                               |                    |  |
|--------------|-----------------------------------------------|--------------------|--|
| 応募区分         | 環境保全型農業・有機農業（該当するものに○）                        |                    |  |
|              | ①農業者個人 農業者組織 ②教育機関、活動グループ ③自治体、農業団体（該当するものに○） |                    |  |
| ふりがな         | ともまつ しゅういち                                    | ふりがな               |  |
| 氏名<br>(団体名称) | 友松 修一                                         | 代表者氏名<br>(団体の場合記入) |  |

## 応募者情報

|                |                         |           |                    |            |           |           |      |
|----------------|-------------------------|-----------|--------------------|------------|-----------|-----------|------|
| 応募タイトル         | 福岡エコ農産物認証を活用した露地野菜生産の推進 |           |                    |            |           |           |      |
| 経営面積<br>構成員人数等 | 0.4ha (2人)              | ha<br>(人) | うち、環境保全型農業に取り組む面積等 | 0.4ha (2人) | ha<br>(人) | 栽培<br>作目名 | 露地野菜 |

① 環境保全型農業の取り組み開始年、動機、経営状況、販路先  
 会社を早期退職後、就農準備校等で農業についての研修を受講し、福津市において露地野菜栽培での経営を開始した。当時は、農産物生産における環境に配慮した農業技術として、平成15年から福岡県減農薬・減化学肥料認証制度による認証栽培（現在は福岡エコ農産物認証制度）を開始し、現在は、7品目（ほうれんそう、結球レタス、チンゲンサイ、コマツナ、ニンジン、山東菜、若掘りゴボウ）の認証栽培を行っている。

② 取組内容 実践している栽培技術  
 害虫被害及び泥はね等による病害被害防止対策として、不織布資材を被覆することにより減農薬での栽培を実施している。  
 元肥については、化学合成肥料を減らし、油カスを活用することで減化学肥料栽培を実施している。  
 福岡エコ認証栽培農産物の栽培履歴については、表計算ソフトを活用した入力のシステム化を行っている。  
 一部品目について原価計算及び利益率を算出し経営改善に取り組んでおり、今後全品目で取り組む予定である。

③ 地域との連携、消費者実需者との関わり  
 オリジナルラベルの作成により出荷先（直売施設及びインショップ）での農産物のPRを積極的に行うとともに直売施設と連携した学校給食出荷の取組を行っている。

④ 取組の成果  
 福岡エコ農産物認証制度を活用することにより、固定客の確保が進んで来ている。また、出荷先での環境保全型農業につながる取組みが一定程度認識されつつある。  
 学校給食への積極的な農産物供給により、地場農産物の利用拡大につながっている。

⑤ 今後の活動方向  
 高品質な農産物の生産を目指し、堆肥及び腐植酸（商品名：アヅミン）を継続的に施用することで土づくりを進めていく。

# 平成26年度 環境保全型農業推進コンクール応募事例取組要旨

## 応募者情報

| 応募区分         | 環境保全型農業・ <u>有機農業</u> （該当するものに○）                        |  |                             |         |
|--------------|--------------------------------------------------------|--|-----------------------------|---------|
|              | ① <u>農業者個人</u> 、農業者組織 ②教育機関、活動グループ ③自治体、農業団体（該当するものに○） |  |                             |         |
| ふりがな         | ささきのうえん                                                |  | ふりがな                        | ささき つとむ |
| 氏名<br>(団体名称) | ささき農園                                                  |  | 代表者氏名<br>(団体の場合記入)<br>佐々木 励 |         |

## 応募者情報

|                |                        |                    |       |           |                   |
|----------------|------------------------|--------------------|-------|-----------|-------------------|
| 応募タイトル         | 伝統野菜「唐津自然薯」の復活を目指して    |                    |       |           |                   |
| 経営面積<br>構成員人数等 | 2.0ha<br>5人、臨時雇用のべ150日 | うち、環境保全型農業に取り組む面積等 | 1.1ha | 栽培<br>作目名 | 自然薯および<br>野菜約10品目 |

### ■動機

やりたいことが見つからず過ごしていた20代のことです。私は、13年前に交通事故にあい1年間寝たきりになりました。1年のリハビリ生活を脱した時に職を失い、自分の人生において目標を失っておりましたので「自分には何ができるか」を探しに趣味であるサーフィンをしながら1人で世界を旅することにしました。

その旅の途中で衝撃を受けたのがインドネシアでした。そこには日本とはまるで違う景色が広がっていました。大量に廃棄されたごみの山の中でたくさんの幼い子供がペットボトルなどを拾っていたのです。私も日本ではお世辞にも裕福と言える生活をしているわけではありませんでしたが、1年も働けば格安で海外に行けるだけの貯金が作れる環境でした。この子供たちは生計を立てるためごみの山で1年中休み無く働いても、私の月給にも満たないのだと知りました。私は胸を締め付けられる思いでした。

また、私が毎年のように訪れていたインドネシアにコモドドラゴンが住む美しい島があります。そこには美しい砂浜と、島の人に憩いの場所として愛されていた大木がありました。リハビリ生活後にその島を訪れた時、島の風景はこれまでとまるで別のものでした。美しいビーチや皆に愛された大きな木は無く、ホテルの階段や塀が剥き出しになっていたのです。現地の人によると地球温暖化で年々ビーチの幅が狭くなっており、先の高潮でみんな流されたのだそうです。地球温暖化はこの美しい島の人々のせいではありません。日本など大量に温暖化ガスを排出する先進国が生んだ負の産物です。みんなが楽しく集まっていた浜辺の大きな木が、地球温暖化の影響でなくなっていたのを目の当たりにし、私の中で自然環境を守りたいという気持ちが生まれました。

まずは一人一人が地球を守ることを始めるのが大切と思い、実家の畑や田んぼで環境に優しい農業をする決心をして帰ってきました。

### ■有機農業への取組経過

まずは農業のノウハウを勉強するために86歳の祖父に弟子入りし、自然薯、里芋、さつまいも、ごぼう、すいか、とうもろこし、なす、きゅうりなど基本的な野菜の栽培技術を学びました。その中で農薬や化学肥料とアレルギーやうつ病といった現代病などの関係を学習し、無農薬、無化学肥料への挑戦を始めました。

平成18年に農薬2割減のエコファーマーを取得し、それまで使用していた化学肥料を止め、有機主体の肥料に変更し農薬使用回数も規定の1/3以上を削減しました。農薬を削減したり肥料を有機に変えても美味しい野菜が収穫できたことが、自信に繋がりました。

翌19年には農薬5割減の佐賀県特別栽培農産物の認証を取得し、3年後の有機JAS取得に向けて堆肥も自家製の草木堆肥や発酵鶏糞ぼかし肥料に変え、農薬もJAS認定の自然に優しい農薬に変更しました。また畑も数十年放置されてい

た耕作放棄地を借り入れ、森のような土地を開墾し畑づくりから始め、化学農薬をかけるのを止めました。するとすぐに野菜に病気や虫が付き始めました。

アブラムシには牛乳をかけると良いと聞き、早速試してみましたが、かけた日の天候が悪く牛乳にカビが生えアブラムシを抑えるどころか悪化させたり、虫に食べられるからと唐辛子を煮立たせ唐辛子エキスを作り、野菜にかけた時は涙と鼻水、咳が止まらず大変な思いをしたりと、これまで当たり前にかけてきた化学農薬や化学肥料を使わず野菜を育てるということは簡単なことではありませんでした。

試行錯誤を繰り返す日々でしたが、堆肥の量を調節したり、自然農薬、緑肥作物などの利用など農薬に変わるものを模索するなかで、病気や虫は結果であり、原因は見えない土の中にある事に気付きました。植えつける前の土壌のバランスをそれぞれの野菜に合わせ整えれば病気や虫はこなくなり化学農薬を使わなくとも病気や虫を抑える事ができると解ってきました。

新たな技術としまして緑肥作物（辛子菜）を導入しました。作物の前作に辛子菜を栽培し、販売することなく全量を土壌に鋤き込みます。土壌の炭素率を上げ微生物の活動を促すと共に、辛子菜が持つ辛味成分の殺菌作用を利用し土壌病害や線虫を抑制し作物の増収につなげるとともに、土壌消毒薬のような劇薬を使用せず野菜を育てることが可能となりました。

平成 22 年には 1ha の畑で有機 JAS 認定を取得し無農薬、無化学肥料で、ゴーヤ、玉ねぎ、ごぼう、にんにく、里芋、さつまいも等、安心、安全で美味しい野菜を育てられるようになりました。

平成 24 年には、10 年前から主力商品にしたいと考えていた自然薯についても、保存中や定植後の腐敗を克服できたことから、全量完全無農薬、無化学肥料栽培での出荷率 90%以上、1t / 10a の収量をあげることに成功し、全国に販路が広がりつつあります。

#### ■伝統野菜としてのこだわり

なぜ自然薯栽培にこんなに力を入れているのかと申しますと、唐津自然薯の歴史は古く江戸時代（1600 年頃）の文献「唐津拾風土記」に唐津領名物として唐津城藩主へ献上品として納められていたことが明記されております。

また、明治時代になりますと夏目漱石の「我輩は猫である」にも唐津の自然薯が登場し、その時代唐津自然薯が東京では大変美味で高級品として食されていたことが窺えます。

全国に自然薯の産地は数多くありますが、唐津にこれだけの自然薯の歴史があるのか不思議に思い調べたところ唐津の土質に関係がありました。唐津の中でも文献に記載されていた土地周辺の土質は、自然薯栽培に最も適している不純物の少ない真砂土の赤土でした。この土に育つ自然薯は、色白で粘りが強いことが特徴です。

適地適菜といいますが、これほど唐津に根付いた伝統野菜はそう多くありません。しかし、この事実を知る人は唐津の中でもごくわずかです。

私はこの唐津藩主や夏目漱石が食べたであろう唐津自然薯をもう一度全国の方に食べていただきたく唐津旅館組合、飲食店、唐津商工ブランド課のご協力のもと日々自然薯の普及に励んでおり、地元高級旅館のホームページの中でも紹介頂いております (<http://www.yoyokaku.com/sub7-143.htm>)。

#### ■地域循環型農業への取組

身土不二の考えに、「三里四方の食を取れ」とあります。このことから私は人の体と野菜が育つ環境は同じだと思いました。三里四方のものを食すということはその土地の自然環境を体に取り入れることに繋がります。私の野菜作りもその理論に基づき地域から出る刈り草や鶏糞、籾殻牡蠣殻、山の土着菌などを利用して野菜を育てています。

草木堆肥は、季節ごとに地域行政で行われている焼却廃棄予定の河川の刈草 5 河川分（4t トラック 60 台分）を貰い受け、山道に溜まる落ち葉（2t トラック 10 台分）などを合わせ、ぼかし肥料（山の土着菌や米ぬか、ヨーグルト、納豆など人間が口にできる物で作成）と混ぜ合わせて作成します。草木堆肥は有用な土壌微生物が多いので、病気になりにくく虫にも食われにくい野菜が育ちます。

また化学肥料を使用せず地力を高めるため養鶏場から出る廃棄鶏糞を貰い受け、ぼかし肥料や籾殻と混ぜ合わせ、発酵鶏糞ぼかし肥料を作成し、元肥と追肥で使用しています。

微量要素の補充としては、地元の牡蠣小屋から出る牡蠣殻を粉砕して作られた牡蠣殻石灰を使用しています。

#### ■耕作放棄地の再生・利用、地域雇用

現在自然薯を栽培している畑は以前耕作放棄地だった土地を利用しております。

放棄地を耕作できる畑へ変換するまでには年単位での時間と並ならぬ労力を要しますので1年に10a程度ずつしか増やすことはできません。しかし、人の手が加えられていない自然のままの肥沃な土地は良質な野菜を育てることに最も適です。面積としては現在5区画の畑で1haほどになりました。

耕作放棄地の再生・利用は、その要綱にも「耕作放棄地が存在することへの地域における悪影響の解消はもとより、食料自給率の強化や多面的機能の発揮を通じ、農業者、地域住民および国民全体の利益に繋がる取組」とあり、今後も荒地の再生利用に努めてまいりたいと思います。

現在、シルバー人材の雇用により年間160日の地域雇用も生み出しており、今後栽培面積の拡大と共に地域雇用も増やしていこうと思っています。

また、農薬を使わず畑を守るとは、安全な水を守ることにも繋がります。耕作放棄地を地域循環農法の畑に転換した後は農薬や化学肥料汚染を防ぎ、地域にある温泉の温泉水の保全にも寄与しております。ささき農園の圃場は、温泉が湧く山に点在しております。畑には空から雨が降り何年かかき温泉水として湧き出てきます。そのため美味しく安全な温泉水を守るためにもささき農園は化学合成農薬や化学肥料を使用しません。

#### ■有機農業者との活動

私は、有機栽培の先人たち（イタリアスローフード受賞者、農林水産大臣賞受賞者、日本初EU残留農薬検査合格者など）が設立された九州有機農業塾の佐賀県唐津支部長として活動しております。

塾の活動に参加していく中で徐々にではありますが、有機農業に興味を持った周囲の同年代農家10数人が参加するようになり、その内半数以上が減農薬栽培に移行しております。

新規参入農家の若者からは農業技術の相談を受け、畑にて指導をおこない、さらに地元スーパーや直売所、飲食店などへの販路斡旋も行っております。

他にも、唐津の美味しい食材と料理人、唐津焼の陶芸家を結びつけて唐津の魅力を他県へ伝える「食と器の会」の実行委員での活動もしており、「食と器の会」のイベントにより、生産農家と飲食店の結びつきも強くなり、回を増すごとに取引も増えております。

一例を挙げますと、中華のアイアンシェフ協会のイベントでは唐津の魅力ある食材を提案した「第13回食材研究会」の開催にも携わり、多くの方に唐津の食材を楽しんでいただきました。イベントの中では生産農家代表としてスピーチもさせていただき唐津自然薯のPRも然る事ながら食の安心、安全を伝えることができました。

また、ささき農園では農業体験も開催しており、食への関心が高いご家族に「子供たちが収穫した野菜が美味しく、野菜嫌いな子供がいっぱい食べました」と毎回嬉しいお声をいただいております。

昨年からは、農の雇用事業を利用し若者の研修先として人材育成中です。来年にはもう一人研修生を受け入れる予定です、徐々にではありますが受け入れ人数も増やしていきたいと考えております。

#### ■販路の確保に向けた努力、工夫

ささき農園の野菜作りに対する理念は「野菜作りを通し、自然環境を守り、子供たちが安心して食べられる美味しい野菜を育てる」を念頭におき、顧客を開拓してまいりました。

毎年参加する佐賀県主催の特産品商談会では、無農薬栽培を始めた当初名刺すらいただけなかった大手百貨店や高級スーパーでしたが年を追うごとに野菜の味を認められ、現在では主に近県の百貨店4社、高級スーパー5社などに販路

拡大しており、食への関心の高いお客様にささき農園の野菜を心待ちにさせていただいております。

今回、博多の阪急百貨店でイベントも参加し、私の自然薯等を高級レストランで利用して貰い、スピーチも行うことで有機野菜の良さのPRや食育に繋がる活動も計画しております。来年は、阪急全体で唐津の特産品イベントへ繋がっていく予定です。

これらの活動の結果、販売価格も無農薬栽培の手間ひまや人件費を考慮していただき、一般栽培の野菜と比べ約2倍の価格で販売できるようになりました。

ささき農園の主力野菜である自然薯に関しては、通常栽培が1,300円/kgに対し、ささき農園の自然薯は高単価5,000円/kg、平均2,700円/kgで販売しています。

近年ではTV出演6本、新聞や雑誌10冊で取り上げられ、中でもNHK「あさイチ」では唐津旅館組合や唐津市商工ブランド課と協力し唐津自然薯を全国へPRすることができました。その甲斐もあり、唐津の農産物直売所では電話が鳴り止まず通常の100倍近くの販売となりました。NHKの全国放送の影響で首都圏のホテルオークラや、日航ホテル、銀座のミシュランガイドにも載る有名店等への納品へ繋がりました。

#### ■地元への経済効果

無農薬無化学肥料の自然薯栽培に成功したことで藩主が食した天然の状態に最も近い自然薯を唐津旅館組合や飲食店などでお客様に提供できるようになりました。

現在では唐津の旅館組合（約20店）で唐津薬膳鍋として鍋の具材に唐津自然薯を加えたオリジナルメニューを提供しております。料亭、フレンチレストラン（約10店）で自然薯懷石や自然薯を使用した創作料理を食べられるようになり、全国から唐津へ自然薯料理を目当てにお客様が訪れるようになりました。

唐津市役所の商工ブランド課と連携を取り、商談会やPRイベント等には積極的に参加するようにしており、自然薯をPRすることで唐津の観光資源の一つとして集客につながっております。

佐賀県流通課でもPRして頂いており、佐賀県を代表する特産品として全日空のプレゼントや佐賀県の商談の際の企業への贈答品としても利用して頂き、喜んで頂いております。

#### ■今後の活動方向

耕作放棄地を中心に自然薯の栽培面積を5倍の1ha、全体で2haまで伸ばし、これまで注文にお応え出来なかった大手企業や有名テーマパーク、一流シェフからの注文にお応えしたいと考えております。

また、これまで地元シェフと漢方の薬剤師と連携してドレッシングやアイスクリーム、とろろ汁等の自然薯の加工食品のレシピを作成できており、今後地元企業と連携して生産・販売したいと考えております。この商品は、医食同源お考えから自然薯の薬効成分を最大限に引き出したものになっており、病院や老人ホーム、幼稚園等で利用して頂くことで、糖尿病患者や子供達の健康維持に役立つものとなっております。

加工食品だけではなく、フランス・コスメティックバレーと唐津市による連携協力協定を活かして取り組まれている唐津コスメティック構想と連携して自然薯の持つ薬効成分分析を行う事になっており、化粧品や機能性食品としての商品作りに繋がる予定です。

まずは唐津にて自然薯のアンテナショップ兼飲食店を開き、インターネット等を利用しながら全世界へ自然薯をPRできるグローバルな農家を目指していきます。

# 平成26年度 環境保全型農業推進コンクール応募事例取組要旨

## 応募者情報

| 応募区分         | 環境保全型農業・有機農業（該当するものに○）                        |                                |         |
|--------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|---------|
|              | ①農業者個人、農業者組織 ②教育機関、活動グループ ③自治体、農業団体（該当するものに○） |                                |         |
| ふりがな         | のうじくみあいほうじんおうかん                               | ふりがな                           | かわた ただし |
| 氏名<br>(団体名称) | 農事組合法人 王冠                                     | 代表者氏名<br>(団体の場合記入)<br><br>川田 正 |         |

## 応募者情報

|                |                        |           |                    |           |                              |
|----------------|------------------------|-----------|--------------------|-----------|------------------------------|
| 応募タイトル         | 「集落の環境に配慮した稲、野菜づくりの実践」 |           |                    |           |                              |
| 経営面積<br>構成員人数等 | 18.6ha(36人)            | ha<br>(人) | うち、環境保全型農業に取り組む面積等 | 18.6ha    | ha<br>(人)                    |
|                |                        |           |                    | 栽培<br>作目名 | 水稻、麦、大豆、<br>飼料用稲、野菜、<br>米粉用米 |

### <取組の概要>

- ①環境保全型農業の取組開始年：平成3年
- ②動機：先祖から受け継いだ集落の美しい環境を後世まで引き継いでいきたいため。
- ③経営状況：経営面積（18.6ha）、品目（水稻、麦、大豆、飼料用稲、野菜、米粉用米）、販路（JA、直売、学校給食等）

### <取組の内容>

平成3～12年にかけて水稻にアイガモ農法を導入した。その後、平成13年から水稻の除草剤を使わない稲づくりに集落全体で取組開始した。

平成19年からJA佐伯事業部特別栽培米部会に加入し、化学肥料や化学合成農薬を半減した特別栽培米（ヒノヒカリ）づくりに取り組んでいる。

平成22年から飼料用稲（WCS）の栽培に取り組み、市内の畜産農家と契約して堆肥と飼料用稲の交換を行っている。

平成23年から学校給食用野菜（たまねぎ、じゃがいも）の栽培を開始した。給食センターの栄養士から他品目の提供も依頼され、平成25年から大豆やきな粉、米粉等の出荷も行っている。また、組員個人が作っている椎茸や切り干し大根も王冠が仲介して、給食センターに配達している。

小学校の体験学習も受け入れており、田植えや収穫作業の交流を通じて教育活動を支援している。市内の小学校に出かけ、食育活動を行っている。

### <成果>

水稻種子の温湯消毒や健全苗の育成、除草剤の不使用、細やかな水田の見回りにより、減化学肥料及び減化学合成農薬栽培を実現し、収量は毎年安定している。また、化学肥料や農薬の半減により、近隣の河川や水路への化学成分流出が軽減され、周囲の環境負荷低減に寄与している。王冠が管理している圃場ではハウネンエビやカブトエビが中干し時まで生息している。

市内の畜産農家との連携により、地域内資源循環が図られている。また、土壌分析結果や食味

分析結果をもとに土づくりや適正施肥、美味しい米づくりに励んでいる。

J Aの特別栽培米は市内の学校給食に供給されている。また、「王冠米」の名称で直販しており、顔がみえる地元の安全安心なお米として、年々消費者からの需要が増えている。

栄養士や市の食育担当との交流が深まり、学校給食との取引が増えた。学校給食に提供する野菜等は当初2品目（たまねぎ、じゃがいも）だったが、現在は6品目（たまねぎ、じゃがいも、切り干し大根、大豆、きな粉、米粉）となっている。地域産品の供給先として安定しているとともに、市の食育活動にも大きく貢献している。

環境保全型農業直接支援対策には平成24年から取り組んでおり、エコファーマーの認定、e-naおおいた農産物認証制度の認証も受けている。

王冠のある尾岩地区では農業後継者組織「尾岩会」があり、王冠の援助を受けて50歳代以下の若手夫婦が集落の草刈り作業を行ったり、収穫祭を開催し、集落の環境保全や集落の活性化に寄与している。

尾岩地区だけでなく、周辺地域からの耕作や水稲作業受託の依頼も年々増えており、経営面積は順調に拡大している。

#### <今後の活動方向>

特別栽培米の面積を拡大し、安全安心な「王冠米」の販路拡大を図る。

活動が継承されるよう若手作業員の確保、育成に取り組み、担い手の若返りを図る。

米価下落や交付金の削減による収入減少に対応するため、人件費等生産コストの削減に取り組む。

#### <その他>

王冠は集落との調和、信頼ある商品づくりを念頭に、常日頃から熱心に農産物づくりに取り組んでいる。