

## 平成 27 年度「みえの現場 “やっぱし” すごいやんかトーク」(伊賀地域) の概要

平成 28 年 2 月 5 日 (金) に、伊賀市のとれたて市「ひぞっこ」で、「みえの現場 “やっぱし” すごいやんかトーク」を開催しました。

当日は、伊賀地域で「伊賀米の生産に携わる皆さん」8 名に、自分の生産に対する想いやこだわり、今後の課題などについてご意見などをお伺いしました。



### 【参加者からの発言】

最初に、JA いがほくぶ、JA 伊賀南部の職員さんから、伊賀米の現況や地域農業の特徴などを紹介していただいた後、出席者の皆さんから、生産している作物や、こだわりなどを含め、自己紹介をしていただきました。

### (活動紹介)

○伊賀米コシヒカリは、東海地方では唯一 4 年連続で特 A を取っている。全国でも 42 銘柄が特 A を取っているが、4 年連続以上は 17 銘柄しかない。伊賀地域では米の他に、結びの神、酒米や野菜などいろいろ栽培しているが、JA いがほくぶとしては、出来るだけ高く売っていくよう努力している。東京では、伊賀米は魚沼産コシヒカリより高い値で取引されている。それだけ品質、味が群を抜いている。JA はプレッシャーを感じながら、それに応えられるように努力している。

○JA 伊賀南部管内は、87%以上がコシヒカリを作付している。品質向上委員会を組織するなど特徴をもった作付を行っており、JA 販売高の半分が米による。JA いがほくぶ、伊賀市、名張市などと組んで振興協議会を立ち上げて取り組んでいる。

Q 自分が生産しているものの自慢、その取組やこだわりなどについてお聞かせください。

- 伊賀米定義などを策定し取り組んだことが、特A獲得に貢献していると思っている。さらに底上げと品質の平均化が必要と考えており、地域の中で努力している。
- 三重県の山田錦というのは、実際は伊賀の山田錦のこと。酒蔵で大吟醸酒を作っているが、県・市の人にも、もっと日本酒を飲んでほしい。それが無理ならお遣い物にして欲しい。お店ではよい酒を注文してほしい。そのために、美味しい酒米をがんばって作っている。
- 家が非農家で起業して7年目になる。伊賀地域は日照時間、農地面積などで農業には条件が悪いが、その中でどう取り組んでいけるか、挑戦だと思ってやっている。米のほかイチゴについても品質を高め、ブランド化して評価を得られたと思っている。米の裏作としてキャベツに取り組んでいるが、伊賀では周年キャベツは無理と言われたところ、工夫を重ね5年目でなんとか9月～7月までほぼ周年で収穫できるようになった。やり方次第でもっと生産できる作物があると思う。自分のような人でもやり方次第で農業がやれる、というモデルになりたいと思っている。課題は若い世代にどう繋いでいくか。それが考えられる企業になりたい。
- イチゴは、一般的には高設栽培で、培地・水耕栽培が主流で楽であるが、自分は土で、土壌に合った作物を栽培しており、それが味になると考えている。食べ比べたらわかるが、土の栽培の方が、味のコク、深みが違う。
- 伊賀米と伊賀牛の生産をやっているが、土壌が良くないと良いモノが出来ないと考えている。伊賀牛の堆肥を田んぼに戻して、そこで採れたワラを牛のエサにして、循環にこだわって生産している。伊賀牛を売る時のPRとして「うちの牛は伊賀米のワラだけを食べて育てている」と言えるようにしている。米についても、「自分のところで育てている伊賀牛の堆肥を使っている」というPRをしている。
- 伊賀地区農村青少年クラブを組織し、上野南中学校の生徒と一緒に、食育を兼ねて田んぼアートにも取り組んでいる。米がどうやってできるか知らない中学生も多いので、一緒に勉強している。
- 三重23号（結びの神）は、コシヒカリより生長が早く、病気にも強い、倒れにくいので作りやすい。三重23号、コシヒカリ、みえのゆめを食べ比べたら、三重23号はコシヒカリにも負けないくらいの味で、最後は好みの差程度になる。
- JAから話をもらい、平成27年の新嘗祭に米を献上した。自分の作っている特別栽培米を厳選して桐の箱に入れて持って行った。自分達夫婦と農協さんと県の部長さんとで皇居の方へ行き、緊張していてよく覚えていないが、新嘗祭を行う神嘉殿で献穀した。その後に陛下がいらして、今年の作柄などについて話をさせていただいた。40年作っているが、自分の所が一番うまいと思ってやっている。稲の顔を見ながら、昔ながらの方法で栽培している。
- 伊賀米の他にミニトマトやアスパラガス、いちじくなどを栽培し、年中野菜を出荷している。中山間地域なので耕作しにくいですが、ここの土、ここの気候で栽培することで特徴を出せば、ブランド化できると考えている。米だけではコストが見合わないで、ハウスでミニトマトを土耕で生産しているが、量より味にこだわりを持っている。夏を越え11月の終わりまで収穫しており、三重県ではこういう作り方をしているのは他にないようで、直売所でも好評と聞く。伊賀は夏場の温度が低いので、作物が育ちにくいですが、工夫すればちゃんと収穫できる。

- 特別支援学校つばさ学園の子どもたちと当初から毎年田植えや稲刈りをやっている。昨年は、三重テラスでのトークショーに参加し、50人位集まった中で話をした。人とのつながり、地域全体を守るためにいろいろな活動をしている。どんど焼きも、ワラをみんなで集めて、干して、建てた。他に、ワラでしめ縄を作ってお寺や神社に奉納したりもしている。
- 伊賀の農産物は売りやすい。生産者は高く売りたい、消費者は安く買いたい、と両者は反するが、美味しいものは分かりやすく、売りやすい。輸送コストがかかる東京では伊賀米は高級店にしか置けない。サミットの志摩観光ホテルや、あべのハルカスのマリオットホテルも伊賀米を使ってくれている。そういう地域を確立できたのが自慢。
- JAの仕事として、米の生産だけでは苦しい農家の手取りを上げる、という使命がある。特別栽培米グループ、JAS有機栽培米グループ、品質向上委員会グループなどを組織し、手取り向上の努力をしている。JAでも土壌診断を奨励しており、職員も勉強しながら美味しい米を生産し、農家の手取りを上げていきたいと考えている。

#### 【知事の発言】

- サミットの乾杯は“伊賀の酒”で、というのはまだ決まっていないが、“三重県の酒”で乾杯をしてもらえよう外務省に頼んでおり、これはほぼOKではないかと思っている。
- 新嘗祭の献穀には、農林水産部長が随行したが、なかなか機会のないことなので、ぜひ自分が行きたいと思っていた。行けなくてとても残念。

#### Q 今後、将来に向けての課題、要望などについてお聞かせください。

- 三重県の中でも伊賀は別格というところまでブランドを持って行きたい。どの酒でサミットの乾杯をしたとしても、山田錦の酒であれば、それは伊賀の山田錦になる。結びの神についても、伊賀産は分けてもらいたい。生産者からもっと高く買って、もっと高く売りたいので、伊賀産はもっと特別扱いしてほしい。
- ブランド力を上げていく、伊賀市・名張市・県・JAが1つになって全国にPRしていくことで、それが農家の生産意欲にもつながると考えている。
- 結びの神は、試験栽培から4年やっているが、作りやすく美味しい品種なので、もっと全国へPRし、たくさん生産し、もっと売れるようにしてほしい。知名度を上げてほしい。
- 去年結婚したが、嫁が今、無職の状態。このあと就職を考えると、今作業を手伝ってもらっている人材が無くなることになる。このまま雇ってしまえば良いが、その資金がどうなるか気になる。雇うとコストが発生してくる。家族農業に対して何か手当てがあれば、若い人も農業をやりやすくなるし、若い人が結婚しやすくなると思う。そういう画期的な対策をしてもらえたら嬉しい。
- 伊賀米が美味しい理由は、地域性、気候、土壌、水が適しているためだと考えている。正直、これというのは分からないが、もっと美味しい米にするには、どう

すれば良いか考えている。

### 【知事の発言】

- 農業を持続するための担い手確保のための制度、若い人たちに魅力を与える制度をこれからも考えていきたい。
- サミットがあり、知名度を上げる良い機会。特別扱いにしてもっとPRができるようがんばっていきたい。

### 【名張市長の発言】

- 伊賀地域は、寒暖差、水、土壌のほか、人も良い。三重県下の酒造組合さんの山田錦の酒は伊賀盆地でできる山田錦のみ。それぐらいこの山田錦は認められている。また、結びの神は名前が良いので、婚活に使えば良いと思う。
- 地方創生では、農業の活性化に力を入れている。農業、農村、農地の活性化なくして地方活性化はない。今は、大規模家族農業で、品質を保ちながらやっているが、こういう方々と手をたずさえて活性化していきたい。

### 【木津県議会議員の発言】

- 伊賀米は冷めても美味しいところが好き。おにぎりにして、あえて冷まして食べるのも美味しい。そういう食べ方もあると勧めてほしい。

