

平成30年度 ハンズオン支援の事例

四日市地域

北勢薬用植物研究所（鈴鹿市）

津地域

美杉米生産組合清流米部会（津市）

芸濃いちご部会（津市）

高野尾サトイモ研究会（津市）

伊勢地域

南勢志摩さとうきび振興企業組合（志摩市）

伊賀地域

イーナバリ株式会社（名張市）

尾鷲地域

小山浦水利営農組合（紀北町）

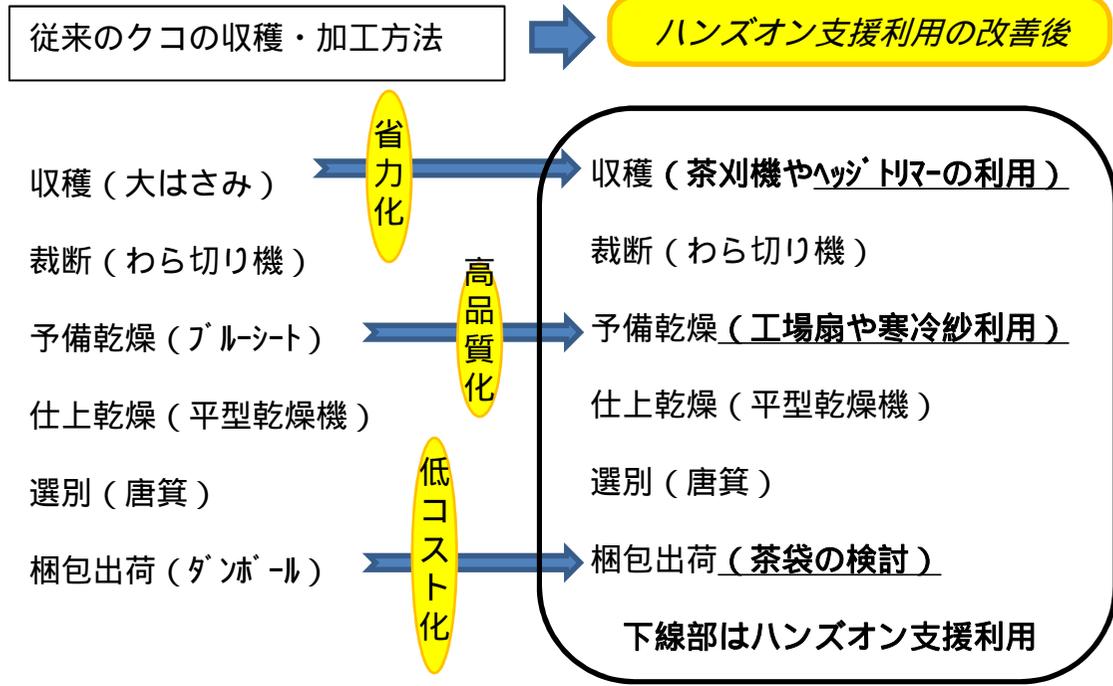
北勢薬用植物研究会（鈴鹿市）

鈴鹿市の西部は鈴鹿山脈に広がる扇状地に位置し、黒ボク土壌の平坦な地形で、年平均気温は16程度、年間降水量は1,500mmと茶や植木に適した気候条件で、県内最大の産地となっています。

茶や植木は、近年卸売価格が低迷し、専業農家の経営は厳しい状況となっています。専業農家の経営の第2、第3の柱となるよう薬用植物（クコ）栽培に取組み、栽培・収穫技術の開発・改良によりクコ栽培の生産性及び収益性を高めていきます。



スタートアップの取組



これからの取組

現状、鈴鹿では16aの栽培面積です。今後は1ha程度ぐらいまで増やしたいと思っています。

クコ栽培に新規に取組む仲間を募集しています。一緒に研究しましょう。

美杉米生産組合清流米部会 (津市)

「美杉清流米」は水稻栽培に適した条件(きれいな水や空気、粘土質土壌、夏場の寒暖差など)がそろった美杉町で、農薬の使用成分を一般的な栽培の半分にし、化学肥料を使用せず有機質肥料のみを使用する特別栽培米として生産されているこだわりのお米です。平成30年度には東海圏で初となる「精米までのJGAP団体認証」を取得し、食品安全や労働安全を徹底した農場管理に取り組んでいます。



スタートアップの取組

米の生産だけでなく販売にも力を入れており、「美杉清流米」の特徴や魅力を知ってもらうために、定期的に大都市での販売を行っています。



法被を着てPR & 販売



美杉清流米パンフレット



美杉清流米 (2kg)



GAP認証書

これからの取組予定

「美杉清流米」を地域ブランドとして確立し、生産量の増加、販路の拡大につなげられるような活動に取り組みます。

1 部会員数の拡充

現行の栽培基準(特別栽培)は高度な栽培技術を要するため、部会員の拡充が難しい現状があります。「美杉清流米」生産のメリットややりがいなどを発信し、意欲ある生産者の確保を図ります。

2 GAP認証取得農場の拡大

平成30年度に取得したJGAP団体認証は団体事務局と部会員4名の農場であるため、今後は部会員全員の取得を目指し、JGAP認証取得米の生産拡大による地域農業の活性化を進めます。

1 こだわりの法被

美杉を流れる清流をイメージした鮮やかな青色生地に、書道家にデザインしてもらったロゴを背にあしらった法被を身にまとい、スーパー等で販売促進活動を行っています。

2 美杉町の魅力発信パンフレット

「美杉清流米」はもちろんのこと、ごはんに合う美杉町の特産品や名所を紹介したパンフレットを作成しました。販売時に地域の魅力もPRすることによって地域外からの誘客に結びつけます。

芸濃いちご部会 (津市)

芸濃いちご部会は、昭和47年頃、水田転作事業の一貫でスタートし、多い年で25軒の生産者がいました。現在は6軒の生産者となり、品種はとちおとめ、かおり野を栽培しています。

今後も新規の栽培者を確保して、部会活動を活性化させイチゴ振興に繋げるとともに、近年の激しい気象変動や病害虫の発生など様々な生産課題を克服しより信頼される産地を目指します。



スタートアップの取組

農薬への抵抗性が発達したハダニ被害により部会の出荷量が低下しています。今回新たなハダニ対策を実証し、単位収量の増加につなげます。

1 高濃度炭酸ガスによるハダニ防除実演、実証

芸濃いちご部会において高濃度炭酸ガスによるハダニ防除を実演
一部会員のハウスで栽培を行いハダニの発生状況を確認しました。

2 天敵も活用しハダニ発生0

苗からのハダニの持ち込みはなく防除回数は前年に比べ激減しました。さらにハダニの天敵を使用し合わせ技で春までハダニ0を実現しました。一般管理の部会員はハダニの発生が見られたため効果を実感できました。



高濃度炭酸ガス防除の様子



ハダニ防除説明会



イチゴの生育状況



出荷に向けた会議

これからの取組予定

さらに栽培者を確保して、イチゴ振興に繋げ、激しい気象変動や、病害虫の発生など様々な生産課題を克服し、市場へのお荷を安定化させより信頼される産地を目指します。

1 生産性向上に向けた課題解決

病害虫対策実証活動、収量増に向けた実証活動、品質改善方策の検討により部会のお荷増に取り組みます。

2 新規部会員の確保

地区内外にとらわれず新規栽培希望者に対し栽培体験や研修を受け入れ、部会員を確保し部会活動を活性化させます。

高野尾サトイモ研究会(津市)

当地域では黒ボク土に適したサトイモや花木の栽培が盛んに行われていました。平成28年7月に地域活性化と農業振興のための農産物直売所「朝津味」がオープンしました。

サトイモ生産の振興、サトイモの販売促進、サトイモの加工品の開発等を通じ、遊休農地拡大の防止や解消、生産者や生産規模の拡大、魅力ある地域づくりを進めていきます。



スタートアップの取組

生芋の販売のみでなく、加工品（里芋のコロケ等）の開発を進めており、開発した商品のPR等により販売促進を行います。



里芋生産者や支援者

1 お揃いのスタッフジャンパー

青々としたサトイモ畑をイメージした色遣いのお揃いのスタッフジャンパーを会員が着用し、直売所でのイベント等で高野尾のサトイモを売り込みます。

2 のぼり旗によるPR

スタッフジャンパーと共通イメージのデザインでのぼり旗を作成し、イベント時はもちろん、通常時も「朝津味」に配置し、里芋コロケのPRをしています。



里いもの郷、里いもコロケ



皮むき冷凍乱切りパック
(1kg)



津々の里いもコロケ
「セレベス100」

これからの取組予定

これまでに開発した加工品「里いもコロケ」や「皮むき乱切り冷凍パック」の販路確保などにより安定した販売ができるよう取り組みます。

1 皮むき乱切り冷凍パック

(公財)三重県学校給食会と連携し、県内の小中学校の給食の食材として取り扱いやすい形態の皮むき乱切り冷凍パックを開発しました。学校給食以外の販路開拓を進めます。

2 里いもコロケリニューアル

昨年からは里いもコロケの販売を開始し、この冬から異なる味付け(みそ風味)のものも開発し、商品バリエーションを増やし販売量の増大を図ります。

南勢志摩さとうきび振興企業組合

(志摩市)

志摩市では70年前からさとうきびが栽培され、甘いものが貴重だった当時、子ども達のおやつ等に活用されていました。しかし、食生活の変化もあり徐々に栽培されなくなっていました。

一方、志摩市では担い手の高齢化、後継者不足等により、耕作放棄地が増えてきており、そのことが重大な問題となっています。

そこで、耕作放棄地を活用し、「志摩のさとうきび栽培」を復活させることにより、農地保全・地域振興につなげていきたいと考えています。



さとうきびの栽培と加工

耕作放棄地を活用し、さとうきびの栽培を始めました。志摩の海でとれる海藻やさとうきびの搾り粕を原料とした有機肥料をさとうきびの栽培に使用しています。現在、就労支援施設の方々にも苗の定植や収穫作業をしていただいています。さとうきびは栽培に手間がかからず、他の品目との複合経営が可能であることから、今後栽培面積を拡大し、さらなる農地保全や地域振興を目指します。また、さとうきびの加工品を商品化しました。



耕作放棄地を活用したほ場

収穫体験の実施

志摩でさとうきびが栽培されていることを知ってもらうため、収穫体験を実施しました。子ども達を中心に参加があり、畑での収穫としぼり体験、試食を行いました。



収穫体験の様子

これからの取組予定

1 体験メニューの構築

収穫体験は、時期が限られ、天候にも左右されるため、加工等屋内用の体験メニューも加えるなど、体験メニューの構築により、集客向上を図ります。

2 さとうきび産地PR

作業体験の実施や情報発信により、志摩がさとうきびの産地であることを知ってもらい、栽培仲間やファンを増やしていくことを目指します。

隠タカラモノ農産加工所 イーナバリ (名張市)

廃校となっていた旧名張市立滝之原小学校の給食施設を中心に施設整備し、平成29年4月に「隠(なばり)タカラモノ農産加工所」を開設しました。

名張市雇用創造協議会で培った加工技術、マーケティングのノウハウを活用して、名張地域の農産物を主体とした高付加価値化やブランド化、またそれら商品の情報発信、販路拡大を図り、新たな雇用の創出にも積極的に取り組んでいます。



スタートアップの取組

名張の野菜や果実等を活用した商品の製造、販売に取り組んでおり、新たな顧客開拓、販売量拡大のため、会社案内を作成しました。



会社案内

商品ブランドと受託製造

- ・「TANOSHIMI FACTORY」
イーナバリ株式会社の理念、「農業、商売、暮らしに「楽しみ」と「豊かさ」をつくること」から生まれた商品です。
- ・「隠(なばり)タカラモノ」
あまり世間に知られていないかもしれない、美味特産品を生かした商品です。
- ・受託製造
「加工できる地域商社」として、県内外の農業者や食品メーカーから委託加工の依頼を受けています。



商談会への参加



TANOSHIMI FACTORY : ソムリエソース



受託製造 : やさしいミックス

モノづくりにかける志

- ・家族に「おいしい」「安心」と心から喜んでもらえる商品
- ・使い方が簡単で、時短料理が楽しめる商品
- ・素材のナチュラルな味が楽しめる商品
の提供を目指しています。

使う人が喜び、食べる人の体が喜ぶ「加工印」づくりを心がけることは、使われた素材も喜び、その素材を育てる生産者も喜ぶとつながる。それが、また次の生産へ、次の世代への継続を可能にすると考えています。

小山浦水利営農組合（紀北町）

紀北地域は三重県の南部に位置し、東は熊野灘、西は大台山系を境に奈良県と接している。地勢は、大台山系から連なる急峻な山々と熊野灘特有のリアス式海岸に囲まれ、平野部が少なく総面積の約9割を森林が占めている。気候は温暖で、年間降水量は全国有数の多雨地帯となっている。

「くき漬け」は紀北町内の伝統的な農産物加工品であり、町内外で販売している。原料となるヤツガシラやシソの栽培やくき漬けの加工は、高齢化だけでなく、年毎の収穫量が安定しないことや、腐敗等の原因による商品の廃棄率の高さなどが課題となっている。

そこでヤツガシラとシソの栽培マニュアルとくき漬けの加工マニュアルを作成することで、ヤツガシラの収量安定、商品の廃棄率の低減を図る。



梅酢と一緒に袋に詰めてできあがり。

スタートアップの取組

ヤツガシラ栽培、くき漬けに関しては、生産者の高齢化、収穫適期が短いことによるくき漬けの負担、商品の腐敗率の高さが課題となっている。そこで、商品の消費動向調査、くき漬け製造の衛生管理技術の向上、マニュアルの作成に取り組んだ。

①商品の消費動向調査

くき漬けの嗜好・消費動向について調査し、ニーズにあった商品の検討・製造を行った。

②くき漬け製造の衛生管理技術の向上

くき漬け生産者への食品衛生研修を実施し、加工管理技術の向上を図った。

③製法と食べ方紹介DVDの作成

くき漬けの製法と食べ方紹介DVDを作成するとともに研修会等を実施し、品質の向上と若手への技術伝承を図った。



赤しそとヤツガシラ

ハンズオンで作成したDVD

三重紀北の郷土料理
くき漬けの製法と食べ方



くきとシソは交互に重ねています。

くきの本漬け



熱々のご飯に乗せて、召し上がれ！

召し上がり方(生節と和えてご飯にのせるとサツパリ)

これからの取り組み予定

①栽培面積の拡大による生産量拡大

ヤツガシラ栽培マニュアルに基づき、安定栽培を図るとともに栽培面積の拡大による生産量拡大を図る。

②衛生管理の徹底

加工マニュアルに基づき、衛生管理を徹底し、くき漬けの品質向上に努め、廃棄率を低減させる。

地域活性化プランに関する問合せ先

問合せ先	電話番号
三重県 農林水産部 担い手支援課	059-224-2016

地域機関の窓口	電話番号
桑名農政事務所 農政室 地域農政課	0594-24-7421
四日市農林事務所 農政室 地域農政課	059-352-0629
津農林水産事務所 農政室 地域農政課	059-223-5102
松阪農林事務所 農政室 地域農政課	0598-50-0515
伊勢農林水産事務所 農政室 地域農政課	0596-27-5164
伊賀農林事務所 農政室 地域農政課	0595-24-8108
尾鷲農林水産事務所 農政・農業基盤室 地域農政課	0597-23-3498
熊野農林事務所 農政室 地域農政課	0597-89-6122