

農業振興・担い手専門委員会活動レポート

宮城県へ研修視察



7月3日、4日の2日間、委員12名と事務局2名で宮城県内3か所の研修視察を行いました。

(株)GRA (農業生産法人)

最初に訪れたのが宮城県の最南部にある山元町。震災の津波により広範囲に浸水被害を受けた地域です。

この地域では壊滅的な被害を受けた地元の特産品イチゴについて革新的な方法で復活させようという取り組みが行われていました。

訪れたのは株式会社GRA。震災の4か月後に、2棟のハウスから出発しました。国の被災地復興の先端技術展開事業を活用して、総工費2億5千万円の巨大な太陽光利用型植物工場を建設しました。コンピュータ制御による周年収穫を目標にビニールハウスでイチゴとトマトの養液栽培を行っています。全国の農業研究機関と提携して局所温度管理、イチゴ高設栽培、トマト低段栽培、密植移動栽培など、従来のシステムを全く変えた先進的な取り組みに、視察に訪れた我々を目を見張るばかりでした。



大規模施設園芸実証研究施設



大規模経営の説明をする佃耕谷の専務

(有)耕谷アグリ

サービス (農業生産法人)

平成15年に役員4名社員3名でスタートした農業生産法人です。

名取市の仙台空港のすぐ近くにあり、東日本大震災では市内1700haの農地が津波により浸水、同法人も経営地70haが浸水し、農業被害は3千万円にも及んだそうです。

被災後すぐに、瓦礫撤去や除塩に取り組み、運転資金を借り入れ、災害関連交付金を利用し大豆60ha、綿花40haを作付しました。

近隣集落を含め、被災後営農継続が困難になってい

る農家からの委託が増え、平成26年には水稲95ha、大豆30ha、麦25haに加え、育苗2万箱も受託するなど地域の中心的な受け手となっていました。

(有)イーストファーム みやぎ (農業生産法人)

平成6年に地元の生産組合の解散と同時に全ての経営基盤を引き継ぎ、生産から加工、販売まで行う法人となり、当時ではまだ取り組みが少なかった6次産業化をスタートさせました。



綿花の育成状況を確認

加工業務なども行い、更には自社直売所もオープンするなど、順調に業績を伸ばしています。

また、代表の赤坂さんは、東日本大震災の津波により稲作などが困難になった水田に綿を植え、農業を再開することを目指す「東北コットンプロジェクト」に参加しています。『被災地に希望の花を咲かせよう』その思いで頑張っていました。

被災地では深刻な農業被害により営農継続を断念せざるを得ないケースの話を耳にします。今回、視察で訪れた法人では、被災地域の中心的な受け手として、また、震災をバネとして新たな発想を取り入れ意欲的な経営を行っており、被災地の農家の人達の頑張りを実感した研修となりました。

(農業委員 鈴木 裕)



ご飯を食べよう!

『まま、んめ〜丼』コンテスト開催



食育・地産地消専門委員会で行ったレシピコンテストも今年度で3回目となりました。今回のテーマはご飯を食べよう!『まま、んめ〜丼』。ご飯をおいしくたくさん食べてもらえるオリジナル丼レシピを募集しました。

食育・地産地消専門委員会では、7月19日、20日に行われた、鶴岡の食文化をまるごと味わい、体験できる食の祭典「鶴岡ふうど駅スポ2014」に参加し、レシピコンテストを行いました。

この祭典に参加したのは、ごはんの魅力をアピールする絶好の機会であり、米の消費拡大を図るため、少しでも私達が貢献できたらと考えたからです。

予選会開催

レシピを募集した結果、26品の応募がありました。その中から書類審査を経て、実際に私達が調理をし、5種類の決勝進出レシピを選定しました。

いよいよコンテスト当日

先着50名に5種類の丼を食べ比べしてもらい、投票によって優秀作品を決めました。当日はレシピの応募者の方から実際に調理してもらいました。開場前からブース前には長い列。



「どれもおいしくて選ぶのが大変〜」

どんな顔で食べてくれるのでしょうか。

応募作品には、それぞれの方の色々な思いが込められており、鶴岡の新鮮な食材によりご飯の良さを更に引き立ててくれる丼が揃いました。また、私達が試作で調理した時とは一味違い、応募者の監修により見た目、味、栄養バランスなど、どれも甲乙つけがたいものばかりでした。50名の方々による投票の結果、最優秀賞は、「さくらますのバター醤油丼」が選ばれました。

投票結果

- | | | |
|------|-----------------|----------|
| 最優秀賞 | 「さくらますのバター醤油丼」 | 大瀧 美和さん |
| 優秀賞 | 「旬の野菜の変わりみそ丼」 | 佐藤 ゆかりさん |
| 敢闘賞 | 「豚肉とおかひじきのサラダ丼」 | 荻原 優太さん |
| 敢闘賞 | 「夏野菜の漬物と鶏の酢飯丼」 | 小野寺百合子さん |
| 敢闘賞 | 「牛丼カレー風味」 | 齋藤 文子さん |

食材の宝庫鶴岡

今回のふうど駅スポへの参加は、とても有意義なものであり、成功裏に終えることが出来ました。

自然に恵まれた鶴岡には、たくさんのお米があるという素晴らしいお米があるということを改めて感じました。これからも、更に多くの方々にご飯の大切さを伝えていきたいと思えます。

(農業委員 渡部幸也)

よい多くの方に
ご飯をたくさん
食べて元気に
なっしてほしいです



最優秀賞の大瀧さんの喜びの声

「さくらますのバター醤油丼」

大瀧 美和さん



材料 (4人分)

- | | | | |
|--------|------|--------|-----|
| ・さくらます | 4切 | ・醤油 | 50g |
| ・キャベツ | 2~3枚 | ・きざみのり | 適量 |
| ・バター | 50g | | |

作り方

- ①小なべにバターを入れ火にかけ溶かし、醤油を入れひと煮立ちさせバター醤油タレを作る。
- ②キャベツは、洗って千切りにし水にさらす。
- ③さくらますを焼き、ほぐす。
- ④丼ぶりにご飯を盛り、②の千切りキャベツを水切りしたもののをせ、③のさくらますをちらし、①のバター醤油タレをかけ、きざみのりをちらして出来上がり。

ポイント

タレのバター醤油をかけることで食欲が増し、ご飯も進みます。焼きたてアツアツのさくらますをほぐしてかけるとより一層おいしいです。



営農専門委員会活動レポート

三川町「園芸産地拡大実証研修農場」、庄内町「新産業創造館“クラッセ”」、酒田市「農事組合法人一心きらきらファーム」へ視察に行きました。

園芸産地 拡大実証研修農場

J A全農山形が三川町に設置した施設で、今年4月に本格的に始動しました。

この施設は、農作物の実証栽培や栽培技術のノウハウの蓄積、地域に適した生産振興などを目的に建設されました。

現在はハウス7棟で、パプリカやトマト、軟白ねぎ等の実証栽培を行っていきます。

系統農薬メーカーとの協力により、害虫の天敵昆虫を放し飼いし、省農薬での栽培となるような実証栽培や、遮光の度合いを調節し、色合いが良く品質も高い作物となるような実証栽培、また、他品目の栽培をする上で労力の負担とならないような栽培体系の実証など、様々な取り組みを行っています。

新規就農者の研修受け入れ先としても機能しており、研修内容としても自信を持



クラッセで説明を受ける委員

って一人前にするつもりで取り組んでいるとのことでした。

このような施設を利用し農業をやってみたいという若者を育て、また安心安全な農作物を作ってもらいために応援していきたいと思っています。

新産業創造館 “クラッセ”

庄内町余目駅前におープンした6次産業・農商工観連携の新たな施設です。昭和9年に建設された米倉庫を改修したもので、能登瓦

(白瓦)を使用するなど、当時の趣を残していました。施設内は、貸オフィスや6次産業化貸工房・共同利用加工場、地場産野菜等の販売スペースもあり、地域の農商工観の拠点として利用が期待されると感じました。

農事組合法人一心 きらきらファーム

集落営農の場合、水稲や大豆の生産販売を行い、園芸品目の生産販売は個々の農家が行っているというケースがほとんどですが、ここでは小菊等の園芸品目についても法人で取り組みを行っています。



熱心な情報交換を行う

「小菊の取り組みで雇員が生まれ地域の人達に賃金と作業する楽しみを提供できる」と伊藤代表は語っています。

今後、5年後、10年後の法人の姿を考えた時に、広範囲な若年層の後継者を育成し、未来ある農業にしていくなために、通年雇用できるシステム作りを今後にも構築していくことが必要だと思いました。

(農業委員 本間 司)



小菊栽培の様子