

大地のめぐみ



これは便利！ 道具紹介



もみから散布箱

作成者：大和高田市 上田喜章氏

「コンテナに四角の穴を開けて作成しました。
散布時間が短縮できます。」

キーワード：「環境」「交流」「共存」

編集・発行

奈良県中部農林振興事務所

平成21年1月22日（木曜日）

住 所 〒635-0095

大和高田市大中98-4

高田総合庁舎内

TEL 0745-22-1701（内線 326）

FAX 0745-23-5160

URL <http://www.pref.nara.jp/cnorin/>

e-mail cnorin-nr@office.pref.nara.lg.jp

知恵を出し合い、楽しく担い手づくり

集落営農には“楽しみ”がある

現在、農村では高齢化等による労働不足などの理由により、将来的に農地の維持管理が困難な地域が出てきています。

現在、当事務所管内では8箇所の地域で集落営農が行われています。一般に「集落営農＝機械の共同利用」ととらえられがちですが、集落営農とは文字通り、「自分たちの集落の農地を自分たちで守っていくため」の担い手のことです。「100の集落があれば、100通りの集落営農がある」と言われるように決まったやり方はありません。

桜井市新屋敷地区では「地域の遊休農地を自分たちで管理し、将来的にはその農地を利用して地域特産物の共同栽培に取り組んでいこう」という方向でまとめ、『新屋敷未来農業』を設立。会長の北嶋敏幸さんは「最初は集落の皆さんに個々の近況について話してもらうことから始めました。

その中で農地を安心して任せてもらえることを第一に考えて話し合いました。現在は水稲・ブロッコリー・スイートコーンなどを共同で栽培しており、その売上で親睦会を開催するなどみんなで楽しく活動しています」と語られています。

この事例のようにみんなで知恵を出し合い、また楽しみながら行動することで人が集まり、それが地域の担い手の育成につながると考えます。



ブロッコリーを共同で収穫：桜井市新屋敷地区

地元産小麦で手を結ぶ

～集落と直売所が連携して特産品開発～

おばたけ

大畑営農組合長

てらだすがお

寺田清男さん

(葛城市)

小麦で地産地消

葛城市の大畑営農組合（組合長：寺田清男氏）では平成 19 年より地元で生産した小麦を市内の直売所である農事組合法人・當麻の家で小麦餅（もち）の原料として利用してもらい、集落ぐるみで地産地消活動に取り組んでいます。



収穫間近の小麦圃場にて（葛城市大畑）
寺田組合長（写真右）と木村副組合長（左）

地場産小麦で新小麦餅開発

農事組合法人・當麻の家（組合長：藤田貞夫氏）では大畑営農組合が生産した小麦を「つぶし小麦」へ加工し、食感の良い小麦餅（もち）を開発しました。さらに、1 口サイズにして包装を改良したことで贈答用としても好評を得ています。



地場産小麦 100%の小麦餅

集落営農について寺田組合長に聞きました

— 組合設立のきっかけは？ —

「大畑の農地は大畑で守る」を合い言葉に、集落で小麦栽培や水稻受託を行い、将来にわたって農地管理を維持して行こうという思いから始まりました。

— 組合設立で苦労したことは？ —

集落営農にあまり興味がなかった人を説得することでした。そこで行ったことは、話し合いの中で出た疑問点を Q&A にまとめ、不安に感じている点を少しずつ解決するとともに、組合に関する知識の共有を図ったことです。

— 直売所との連携について —

「消費者はどんな農産物を欲しがっているのか？」と常に考えています。最近特に安心・安全が重視されていると思う。単に生産するだけでなく、加工・販売も含めた目に見えるシステムづくりが必要。それが直売所との連携です。我々が作ったものが近くで販売されていると栽培管理にも力が入ります。

— 今後の取組は？ —

小麦の裏作に大豆を作付けしています。これを當麻の家と協力して、地場産「味噌」を開発中です。ご期待ください！

～大畑営農組合概要～

平成 16 年 10 月に設立。構成戸数は 41 戸。
小麦 6ha と共に水稻の作業受託 6ha を行っている。平成 19 年度奈良県農業賞受賞。

集落内で地産地消を推進 ～地元産大豆でこだわり豆腐～

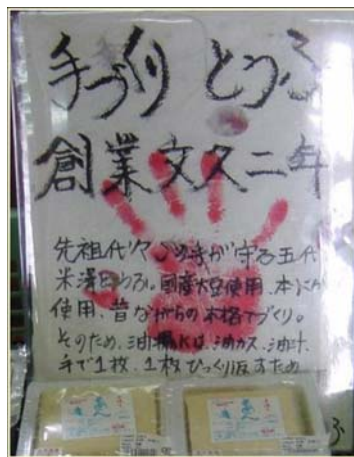
よねざわ ゆうじ

米澤優次さん（40）桜井市大泉

うまい豆腐づくりには地元産の大豆が一番

米澤さんは、江戸時代から続く老舗豆腐店「米澤豆腐店」の第5代店主として伝統技術の継承とともに、平成18年設立された集落営農組織「アグリ大泉」（組合長：森本光一氏）の営農栽培管理部会副会長としても地域の農業を守るために頑張っています。

集落営農と豆腐づくりへのこだわりについて米澤さんに聞きました。



「地産地消には地元の協力が必要」と語る米澤さん

<プロフィール> よねざわ ゆうじ

昭和43年生まれ。平成2年4月、農機会社を退職後、就農。平成10年に奈良県4Hクラブ会長。平成14年、家業の豆腐店の5代目を継承。農業では認定農業者として、また地域の営農栽培管理部会副会長として集落営農に尽力するとともに農作業受託や小麦・大豆などを栽培。豆腐は大豆が主原料であり、国産大豆へのこだわりをもって、江戸時代から続く米澤豆腐店の味を守っている。

米澤豆腐店：桜井市大泉231番地

電話：0744-42-6102

Fax：0744-42-4637

～地元で豆腐屋を営みながら集落営農の活動に大きな役割を果たされている米澤さんをレポートしました～

―集落営農や地域の農業への思いは？―

集落の農地を守るために、組合長を中心に皆が力を併せて、集落営農に取り組んでいます。その中でも、これからは自分たち若い者が中心となって、活気のある集落づくりに取り組んでいかなければならないと考えています。それによって、若い人の活躍の場も広がっていくのではないのでしょうか。

―集落営農の取り組みが豆腐づくりに活かされている点は―

豆腐は原料の大豆によって全然、味が違います。国産大豆を使った豆腐の甘みは輸入大豆では出せない味です。自分としても国産大豆にはこだわりをもって豆腐づくりに取り組んでいます。国産原料の確保には4Hクラブなど農業で培ったネットワークが大きな力になっています。「地産地消」という言葉が脚光を浴びている中で、自分としても地場産大豆100%の豆腐づくりが今後の目標です。今は色々な制約があるので難しい面もありますが、いずれは地域の皆さんの協力も得ながら、ぜひ実現していきたいですね。

―今後の抱負について聞かせて下さい―

農業にしても、豆腐づくりにしても「消費者が何を求めているのか？」を理解し、それに的確に対応していくことが大切だと思っています。生産者の顔が見える、安心・安全な商品づくりという点では農業も豆腐づくりも同じだと思います。また、「作り手」として信念をもって、米澤豆腐店の味を伝えていきたいですね。

明日香ブランドで勝負 ～集落で特産品づくり活発～

明日香村 地域づくり課 中川主

事

集落で特産品づくりの関心高まる

明日香村では農業生産だけでなく、棚田オーナーや観光農園など美しい風景や観光地としての特色を活かした取組がなされています。また、多くの特産品が農産加工グループを中心に開発されてきました。ここでは、集落の皆さんが話し合っ



あ

う

『黒豆ポン』・『黒豆茶』 ～えいのうキトラ～

阿部山集落は増えつつあった遊休農地の解消を目指して、50代の18名で、えいのうキトラ（代表：山本雅義氏）を組織しました。全員が兼業農家という中で、まずはみんなで比較的栽培しやすい黒大豆を10a栽培しました。できた黒大豆は、女性加工グループあすかのまんま（代表：中原正子氏）がポン菓子『黒豆ポン』や『黒豆茶』を開発して、あすか夢販売所などで販売されています。さらに、去年は葉ボタンで描いた「朱雀模様」を製作。また、今年は初めて集落内で高齢者の水田を受託。さらに薬草「トウキ」の栽培に取り組むなどその活動は益々活発になっています。



キトラ古墳の朱雀の壁画を葉ボタンでPR（えいのうキトラ）

『あすかの麦茶』 ～真弓^{まゆみ}集落営農組合～

真弓集落では、平成19年にJAの集落営農応援事業をきっかけに有志8戸が集まって、真弓集落営農組合（代表：浅山友造氏）を設立しました。組合は、「みんなで楽しく集楽営農」をモットーに、無理なく、しかも安定して販売できる品目ということで、大麦栽培と種ショウガの契約栽培に取り組みました。大麦は26a栽培して麦茶に加工し、『あすかの麦茶』として約2,000袋（10g・20包入／袋）を生産。この製品はならコープなどで販売しており、風味が良いと好評です。

これらの集落で特産品づくりに成功したのは、地区の人々が「集落でできることは何か」を地道に話し合い、確実に実行されたためです。

今後も新たな“明日香ブランド”の開発を期待しています。

真弓集落営農組合代表 浅山さんの言葉

集落営農は楽しく取り組むことが持続の鍵です。メンバーも無理に声を掛けて増やすことをせず、自分たちの活動を見て興味がある人が来てくれたら一緒にしようかというスタンスで行きたいと思います。



平成30年
1300年
記念事業

表題 大地のめぐみ

私たちが健康で快適な環境のもと生活できるのは、農業・農村が育む有形、無形の“大地のめぐみ”があるからです。この“大地のめぐみ”を生み出す様々な取り組みを紹介したいと考え、この情報紙を「大地のめぐみ」と名付けました。時代を先取りした農業者の活動や、人々の交流により慣習を乗り越え、新しいシステムづくりを実践する人・地域や集落の情報をお伝えします。