

大地のめぐみ

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18年12月7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 総務企画課・農林普及課 0745-22-1701(代)

農業普及課 0744-43-3131(代)

FAX 0745-23-5160

御所市の農家と当事務所が特産品の振興にむけた大量種イモ増殖法に成功。従来と比べ、収穫量は1.5倍に増加、しかも種イモ代は10分の1とすばらしい成績でした。大和いもの収穫の喜びを実感する「御所大正山の芋部会」の田中義昭さん、辻井義治さん、垣内聡男さん(左から) = 11月7日、御所市池之内で

規模拡大は担い手バンクで

葛城市の石田重樹^{しげき}さん(61)は、同市を中心に大規模な水稻^{いり}経営を行う認定農業者です。昨年、後継者の弘志^{ひろし}さん(32)と認定農業者の共同申請を行い、もっと規模拡大したいと考え、担い手バンクに登録しました。それ以来、葛城市内や近隣の大和高田市、広陵町にまたがり、約2haの借入地を増やしています。

石田さんは、「今まで、農地の貸し借りは、地縁や血縁のつながりによるのが一般的で、知らない土地は借りにくかった。借りていた土地を返してくれと言われていたこともあり、担い手バンクで2haも増やせたのはありがたい。まだまだ余力もあるし、もっと紹介して欲しい。」と話します。

当事務所管内では、新規に農業を始めた方、野菜を規模拡大される方など、2年間に約12haの貸し借りがありました。

農地を借りたい・貸したい皆さん、担い手バンクにぜひ登録してください。JAならけん、市町村農業担当課、当事務所のいずれでも登録を受け付けています。



もっと規模拡大したいと意欲的な石田重樹さん(左)、弘志さん(右)

社会的
信用



経営
管理



優秀な
人材



法人化により 新事業展開

広陵町を拠点に活動を展開する丸広出荷組合が、平成 18 年 4 月に農事組合法人を立ち上げました。「サラダナス」を中心とした事業展開を進めていくこと、7名の従業員や 33名のパートを雇用していることなどが引き金となりました。

今年 8 月、同組合が提案したプロジェクトが、平城遷都 1300 年に向けた県の「特産品推進事業」に採択されました。現在は、畿央大学、奈交フーズ、広陵町とともに、「おいしいサラダナスをあなたの食卓へ」をキャッチフレーズに、サラダナスを使った新しいレシピ(グラタン、デザートメニューなど)の開発・普及に取り組んでいます。

法人化の経緯や新しい挑戦について、杉本雅照代表理事(48)にお話をうかがいました。



丸広出荷組合
杉本雅照代表理事

なぜ法人化されたのですか

昭和 55 年に組合が発足してから 27 年が経過し、「ナスを作れば売れる」時代から、「農家が販売力をつけなければ生き残れない」時代に変わってきました。そこで、45 名が一致団結し、農事組合法人を設立しました。

法人化して良かったことは？

事務員やパート雇用の社会保障ももちろんですが、何より法人という社会的信用を得て、他産業とビジネスパートナーとしての関係が築けるようになりました。

どんなことに取り組んでいますか？

新しい広陵町の特産品をつくるため、全国を探し回って「サラダナス」を商品化しました。町の協力を得て畿央大学に依頼し、機能性研究やレシピ開発を行っています。現在 8 点のレシピがあり、コンポート(砂糖煮)などデザートとしても利用できると提案していただきました。今後は、レシピと材料をあわせて、奈交フーズなど町内を始め近隣の飲食店に提供し、メニューの一品として加えていただきたいと思います。

また、サラダナスを知ってもらうため、消費者や店舗への PR も積極的に行っています。ホームページも立ち上げ、レシピや土作りなどのこだわりを紹介しています。

将来の抱負は？

まず広陵町にお住まいの皆様に新鮮なナスをもっと食べてもらい、地元ファンを増やしたいです。そのために「やまと小町・広陵サラダナス」と命名し、議会の承認を頂き、町のマークを包装に付けています。他の作物についても、法人化で築いた関係を利用し、自社ブランドとして全国に広めていきたいです。

丸広 URL <http://www.maruhiro-shukka.jp/>



- ご本人から寄せられたエッセーを紹介します。

山（農業）に登って、19年。ようやく頂上(目標)が見えて来たようだ。誰に頼まれるわけでもなく、誰のためでもない。自分の一歩(思い)が現実になる。また、「夢」のあるところに、道が開かれる。だから、登る過程が、楽しい。明確なイメージを夢として描き続ければ、計画が生まれ、手順が見えてくる。

農業（商売）の秘けつ「三方よし」

これは、近江商人の理想の商売を短くまとめたもので、私の経営に対する考えです。「売り手(自分たち)よし・買い手(お客さま)よし・世間(社会)よし、三方よし」のこと。商売というものは、農家もお客さまも満足し、社会の多くの人々も良いと認めるものでなければ、長くは続かないということだ。



「ほんもの」のコまつなです。妻の味哥子さんと



農業の秘訣は「三方よし」と語る 上田喜章さん

“できることからコツコツと” 農業（商売）

- 一つ、もうかる農業をすること。
- 一つ、「人に良い」と書く食の原点は、安心・安全と美味しさにある～お客様に喜んで頂ける野菜を作ること。
- 一つ、地域に農業を通じて社会貢献(地産地消・食育)すること。

野菜は、自分を映す鏡

雨の日や寒い日、暑い日など仕事は大変ですが、野菜の育て方は、子育てと同じ様に、丹精を込め、手をかけて栽培します。するとどんな悪条件でも頑張っ育ててくれます。それを、収穫する時が、なお一層嬉しいです。野菜は、自分を映す鏡に思えより精練しようと思います。これからも、野菜から立ち上がってくる香りや土の匂い、体温が感じられる様な(作り手の人柄まで伝わる)、「ほんもの」の野菜を、作り続けます。

プロフィール

昭和33年生まれ。自動車販売会社で人事・経理を担当していたが、平成元年より就農。妻と両親の4名で「こまつな」と「大和まな」を組み合わせた周年栽培(延べ作付面積600a)を行う。平成13年、4名で家族経営協定を締結。現在、大和高田市担い手営農研究会会長。趣味は登山。

このコーナーへの投稿をお待ちしています。

「地域とのかかわりの中で、自分としてはこれから何を目標そうと考えているのか」「農業・農村を外から眺めた時、将来に向けて今、農業者は何をすべきか」など、あなたの思いをエッセー風にお書きください。字数は600字程度、締め切りは12月28日です。ご希望の方は当事務所農林普及課までお問い合わせください。

異業種の力を結集して
よみがえった「結崎ネブカ」

秋冬限定のネブカうどん。オリジナルメニューです。町内料理店の



川西町特産の結崎ネブカが、平成17年に「大和の伝統野菜」として認定されました。室町時代に一束のネギと能面が空から降ってきたという伝説を持つ「ネギ」です。

特産品として、大手スーパーや地域の料理店などで利用されるまでに至ったのは、多くの方々の粘り強い取組があったからです。

川西町商工会では、平成14年度に地域資源に関する調査を行い、住民の声の中から「結崎ネブカ」というキーワードを見つけ出しました。そして、平成15年から特産品化に向けた取り組みがスタートしました。

町内の農業者、宇野正増さん(77)が保存していた種子を足がかりにして、試作、試食などをくりかえし行い、着実に栽培面積を増やしてきました。今年5月には、結崎ネブカ生産部会(宇野正増会長、会員7人)を立ち上げ、現在ほぼ4.5aまで作付面積が増えています。

販売戦略は、川西町商工会のノウハウを借り、マスコミを通じた「結崎ネブカ復活物語」のPRやホテルの試食懇談会、ロゴマークの愛称募集などの活動を進めました。約200点の応募の中から、地元の当時中学2年生の女子生徒が名付けた「ネッピー」が選ばれました。また、町の特産品として守り育てたいと考え、平成16年にまずロゴマークの商標登録をし、今年は、地域ブランド(地域団体商標)の登録申請を手続き中です。

*地域ブランド(地名入り商標)とは、一般の産品と地域産品との差別化を図りたいときに、事業協同組合等が出願できる商標です。



商標登録された
ロゴマークの
「ネッピー」

お問い合わせは
JAならけん川西支店まで
TEL 0745-44-2711

法人化セミナーを開催します

日時 平成19年1月16日(火) 19:00~21:00
会場 中部農林振興事務所 農林普及課会議室(高田総合庁舎 3階)
大和高田市大中 98-4 高田総合庁舎 0745-52-6123
内容 法人化の種類とメリット 他
(入門的な内容です。法人化への具体的な取り組みについては、参加者のご希望に応じて、今後個別指導します。)
参加希望される方は、農林普及課・農業普及課までご連絡下さい。

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共有したいと考え、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地域や集落の情報をお伝えします。



平城運都
1300年
記念事業

編集後記

表紙の大和いもの大量種イモ増殖については長年の思いが実を結び成功したと、新聞各紙で報道されました。これを機会に、さらに特産化がはかれるよう支援していききたいと思います。(T.T)
結崎ネブカの種子を保存してきた宇野さんに感謝して、「美ノ吉」のネブカうどんを食べました。鉢一杯に広がる青ネギなのに、刺激臭がなく、柔らかくて甘い。優しい気持ちになります。年老いた親に食べさせてあげたいものです。(R.T)