

## 二戸地域の雑穀類の生産・販売の取り組み

岩手県二戸農業改良普及センター

### 1 二戸地域における雑穀生産

#### (1) 歴史的経過

岩手県中北部は、藩政時代から昭和30年代までヒエを中心に雑穀が大面積で栽培されてきました。

馬産地であった本県において、稲わりに比べて稈の収量が多かったヒエ等は飼料にも仕向けられる利点があり、重要作物として位置づけられて、明治以降現在に至るまで全国1位の生産を誇っております。

当地域で雑穀が栽培されてきた理由としては、夏季冷涼な気候で山間部の畑作地帯が多く、主食を米麦以外に依存せざるを得なかったことに加え、降水量が少ないことが、湿害に弱い雑穀に適していたと考えられております。

昭和30年代以降、当地域でも米の増産に伴い、雑穀生産量は減少していきましたが、二戸地域に住む人々の生活と深く結びついていた雑穀は、小規模ながら栽培されてきました。

また、雑穀を利用した食文化も大切に継承されております。

特に、郷土料理の一つとしてモロコシ粉を使った“へっちょこだんご”は、都会からの観光客にも好評です。

また、近年の健康ブームから、ミネラルや繊維質を多く含む雑穀は“健康食材”として注目され、価値が見直されています。

このような新たな需要を背景に、平成7～8年から栽培を再開しようとの動きが軽米町を皮切りに二戸地域で起こりました。

その後、畑作を中心に順調に増え続け、平成19年度の当地域の雑穀（ヒエ、アワ、キビ、モロコシ（タカキビ）、アマランサス）作付面積は、131haにまで拡大しました。

#### (2) 二戸地域の雑穀生産の現状

当地域の雑穀栽培は、中小規模での栽培が主となっており、高齢者の経験から培われた丁寧な手作業が地域の雑穀を支えています。

一方で、雑穀需要の高まりとともに、大規模栽培者も現れてきましたが、機械化栽培体系が未確立のため、労働生産性が低いことが課題となっております。

ここ数年、岩手県農業研究センター県北農業研究所での研究により水田ヒエ、アワ、キビにおける機械化体系が確立されてきました。

アワ、キビにおける機械化体系の普及が、今後の当地域の雑穀の安定生産供給に重要となっており、除草技術体系については、普及センターが実証圃を設置し、技術の普及を図っているところです。

小規模栽培においては、生産者各々が、工夫を重ねながら、高い生産技術を維持しております。

このことは二戸地域の雑穀の「強み」でもあります。

二戸地方農林水産振興協議会（県、市町村、農協等で構成される地域の農林業振興を目的とした団体）では、二戸地域の栽培事例を収集するとともに、資料として作成し配布しています。

この事例集は、生産者の技術向上に大いに役立っています。

このように、二戸地域は、認定農業者等による大型機械を駆使した大規模栽培と、高齢者等が手作業中心で行う小規模栽培の両面でバランスをとりながら

二戸地域における雑穀生産の推移

	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H19/H13
作付面積 (ha)	46	41	42	55	81	114	131	2.84
生産量 (t)	73	68	58	103	161	237	268	3.67

生産を行っておりますが、それぞれの課題に対応することで地域全体の生産向上を目指しています。

また、当地域の活性化を図る重要な資源として雑穀を位置づけ、平成17年度に「二戸地域雑穀振興戦略」を策定しました。この戦略の策定には、行政機関のほか有識者、生産者も加わり、多方面からの振興策を打ち出しております。

さらに、この戦略の中で、雑穀取扱業者で構成される「二戸地域雑穀ブランド推進委員会」を設立し、6項目のブランド認証基準を設け、「二戸地域ブランド」として振興を図っているところです。

6項目の認証基準は、

- ① 岩手県二戸地域の農家が同地で栽培した雑穀であること
- ② 二戸地域雑穀ブランド推進委員会が指定した品種・系統であること
- ③ 委員会で指定した畑から採れた種子を使うこと
- ④ 無農薬栽培であること
- ⑤ 土づくりには有機質を使用すること
- ⑥ 栽培履歴を記載し管理すること

です。

この基準には、二戸地域の冷涼な気候を生かした“無農薬栽培”や、日本有数のプロイラー産地である当地域の豊富な“有機質資源”を使用する等、地域の特徴を生かした内容とすることで、他産地との競争に耐えうる高品質な雑穀生産を行っています。

### (3) 二戸地域の雑穀流通の現状

二戸地域は、長年に渡り雑穀生産を続けてきたことから、取り扱う業者も多数存在し、それぞれの販路を有しています。

中でも特徴的な販売として、国内でも希少な有機栽培の雑穀を生産販売している業者、生産者名を明示した販売を行っている業者があり、流通形態は多岐にわたります。

## 2 雑穀の地域農業上の位置づけ

前述のとおり、二戸地域における雑穀の存在は、地域文化・歴史の一部となっており、農家の庭先では長年栽培され続けてきました。

また、当地域の畑の耕地面積は8,580haで、岩手県全体の14.6%を占める畑作地帯となっております。

二戸地域は、野菜、葉たばこを中心とした営農形態が多数を占めますが、近年は、これらの作目の連作障害を回避するため、雑穀を輪作品目として取り入れる栽培体系も行われております。

また、土地の有効活用のため省力型土地利用作物として雑穀を取り入れている事例もあり、主要な作物の一つとして位置づけられています。

このように、雑穀を他作目との組み合わせにより栽培する事例が多いものの、4～5haの大規模で雑穀主体に経営を行っている生産者も出現しており、今後、機械化体系の確立、需要の伸びとともに、雑穀専業経営体も多数現れてくることが期待されています。

なお、今年「二戸地域雑穀振興大会」が催され、当地域から約200名の生産者、関係機関が集結し、雑穀に関する生産技術、販売・需要動向について学び、地域全体でも雑穀振興の機運が盛り上がっています。

### (1) 品種・種苗供給対応

二戸地域に限らず、日本全国には数多くの在来種が存在します。

二戸地域では、雑穀取扱業者ごとに扱われる品種・系統が異なり、種子生産・品質の維持は、業者単位の取り組みとなっていました。

今般のブランド認証基準の設定を機に、安定した高品質の種子生産供給ができるよう、平成20年12月に二戸地域雑穀ブランド推進委員会において、採種圃運営要領を策定し、業者間の相互確認による種子の安定生産の仕組みができました。昨年も、採種圃農家を決めて、優良種子の生産を行ってきましたが、要領を策定することにより、より明確に種子の生産供給が行えるような体制作りが進んでおります。

### (2) 雑穀をめぐる新たな動き

県全体での雑穀振興の動きと連動させながら、雑穀産地としての地位を確立するため、現在は、生産振興に加え、雑穀をキーワードとした観光・食産業・食育など多岐の分野にわたり、様々な取り組みを行っています。



実証圃についての検討会



採種圃場の看板



「二戸地域雑穀振興大会」における表彰



二戸地域雑穀ブランドマーク  
栄養価に優れた雑穀を日常生活にとりいてもらおうと「雑穀生活」と表記。

雑穀は、健康食品として需要が伸びていますが、現在は、ご飯に混ぜて炊く調理法が主であり、料理への利用や加工面での利用については開発の余地が残されています。

特にも、手軽な加工品の開発やメニュー開発の取組により、まだまだ、需要量が伸びることが予想されます。

今後、二戸地域は、雑穀関連産業の育成にこれまで以上に、力を入れて取組んでいくこととしております。

今年度も、雑穀を首都圏のレストランに利用してもらおうとイベントを開催しており、新しい食

材として注目を集めています。

地元でも、「おいしい雑穀料理伝え隊」の方々が中心となり、雑穀を使用したメニュー開発やイベント等での雑穀料理の提供等を行い、雑穀の消費拡大に努めております。

また、広大な雑穀畑への産地ツアー、収穫体験等はグリーンツーリズムを核とした観光資源として注目されており、今までの、“貧しい”イメージの雑穀を一新し、地域振興の目玉として位置づけているところです。