

特集 地域の取組と今後の方向

中国四国農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

中国四国農政局生産経営流通部食品課長 西尾 洋一

1 岡山県美咲町境地区における蕎麦を活用した「育て・作り・売る」6次産業化

<取組の概要>

棚田が広がる岡山県美咲町境地区は高齢化率が40%を越え、過疎化や高齢化、耕作放棄地等の中山間地域特有の問題を抱えていた。中山間地域直接支払制度の始まりを契機に、本制度の集落協定組織（活動組織）として美咲町境地区の「境地区農業生産組合」を設立した。

平成14年に役場からの提案により、棚田で蕎麦の栽培を始め、平成15年に棚田のそば屋として境地区で栽培した蕎麦を地区住民が打って振る舞う「紅そば亭」を開店した。

当初、40a から始めた蕎麦栽培も、県の補助事業を活用してコンバイン等を整備し、収穫作業が軽減されたことで、高齢農家にも作付けが拡がり現在では8 ha に増加し、「紅そば亭」の来客者も平成21年には、1万3千人が訪れるようになっている。

境地区の蕎麦は、農地・水・環境保全向上対策の営農活動を行い、化学肥料、農薬の使用量を慣行栽培から5割以上低減した栽培を行っており、安心・安全を心がけている。さらに「紅そば亭」で提供される野菜、自然薯、たまご等も境地区産



赤そば（高嶺ルビー）

の食材を使用しており、地区内で「育て・作り・売る」ことを完結した6次産業化の農業に取り組んでいる。

<取り組むに至った経緯>

平成12年に中山間地域直接支払制度が始まり、境地区でも集落協定を締結し活動組織として「境地区農業生産組合」（以下「生産組合」）が設立された。

役場からの提案により、生産組合として平成14年に棚田での蕎麦栽培、平成15年には「紅そば亭」を開店したことで、作り手（生産組合）、作物（蕎麦）、販路（紅そば亭）という取組の素地ができたところである。また、蕎麦栽培が盛んな地区でなかったことから、蕎麦打ちの技量や経営のノウハウ



境の棚田



紅そば亭



紅そば亭の一番人気「境そば」

ウをもった人もいなかったため、生産組合では蕎麦産地に研修に行くなどその技術の向上に取り組んできており、店舗やメニューは、境地区のいろいろな知恵、味、技を集めみんなで作ったこだわりのそば屋としている。

<今後の展開方向>

今後、境地区では、更に高齢化と過疎化が進んでいくことが予想されることから、農家が生産意欲を失わず、みんな仲良く、楽しく活動し、境地区を守っていくため生産意欲を失わないような活動づけを生産組合がしていくことが必要となる。

現在、蕎麦は8 haで5 tの生産を行っているところであるが、紅そば亭での使用量は3 tであり、残った蕎麦粉の有効活用が課題となっており、蕎麦・蕎麦粉を使った新商品の開発が急務の課題である。新メニューとして、蕎麦粉を使った、シフォンケーキの開発を行い、そば焼酎の開発も検討している。

一方で、紅そば亭のそば打ち職人が少ないことから、今後の店舗運営のためにも後継者の育成が急務となっている。

2 香川県小豆島町におけるオリーブを活用した加工品の製造・販売

<取組の概要>

東洋オリーブ株式会社は、昭和30年に、多面的用途のあるオリーブ栽培と加工を専業とする会社として創業した。

同社は、小豆島町(旧池田町)から借り受けた3 haの農地と所有地12haを合わせた15haでオリーブを栽培し、生産されたオリーブを自社の加工施設で搾油、塩蔵用として製造し販売している。



現在は、借地12haと自社所有地13haの計25haでオリーブ栽培を行い、約40tの収穫量があり、このうち搾油用に約90%の36tをオリーブオイル用として使用し、残りは塩蔵用として加工し、新漬オリーブやオリーブジャムとして使用している。

また、自らの収穫量では量的に足りないことから、JAを通じて農家から買い上げ加工用に使用している。

販売については、会社自身が加工業者であることから、自社の販売ルートを通じ壤土島内、デパート、量販店やインターネットを通じて販売を行っている。

<取り組むに至った経緯>

オリーブの品質にこだわったオリーブオイル、新漬オリーブやオリーブジャムなどを製造し、販売するために自らオリーブを栽培することとして取り組実を開始した。

特に、品質にこだわった加工品を製造するためには自らオリーブの栽培を始めることが必要と考



え、農業への参入をすることとして、平成18年9月に農地法第3条に基づく農業委員会からの許可を受け本格的なオリーブ栽培を始めることとした。

また、日本でのオリーブ栽培の発祥地である小豆島におけるオリーブの生産振興、地域活性化の視点からオリーブ栽培とその加工を行い販売する取り組みにいたっているところである。

＜今後の展開方向＞

現在、輸入し加工しているオリーブを100%地元産にしていくためには、現在の100倍程度の栽培面積が必要であるため、借地や耕作放棄地等へのオリーブの作付を行っているところであるが、これらは農地が分散しており、また、ほ場の面積が小さいことから管理をする上で効率が悪くなっている。

また、傾斜地が多いことから管理作業、特に、収穫作業は短期間における多くの人手が必要となることから、これらの機械化が必要である。

なお、病害虫の駆除や予防に技術を要するが、オリーブに付加価値を付けるため無農薬栽培を行

いたいと考えている。

また、オリーブを使った新商品の開発を行い、小豆島におけるオリーブの振興を図っていきたいと考えている。

3 高知県黒潮町におけるサトウキビを活用した加工品の販売

＜取組の概要＞

100年以上続いているサトウキビの栽培と製糖技術を伝承するとともに、農家が自ら栽培したサトウキビを使い、昔ながらの製法にこだわった黒糖を製造し、県内の量販店、道の駅、直売所で販売されている。

黒糖の生産は、大方黒糖生産組合の加工施設を活用し、黒糖生産技術者5名から指導を受けながら組合員（28名）及び組合員以外のサトウキビ生産者（22名）が、黒糖生産をし、販売については大方黒糖生産組合の取りまとめのもとに生産者個人で行っているところである。



サトウキビの栽培



黒糖製造状況

黒潮町のサトウキビ栽培の推移

年度	作付面積 (a)	サトウキビ収穫量 (kg)	生産農家数 (戸)	組合員数 (人)	黒砂糖生産量 (kg)
昭和62年	21	6,100	-	20	-
平成14	150	62,500	35	20	5,460
平成15	120	48,000	31	20	5,850
平成16	130	52,000	31	20	6,000
平成17	170	71,000	30	19	6,300
平成18	190	77,400	49	25	6,800
平成19	210	104,155	52	28	9,000
平成20	250	95,849	52	28	9,600

<取り組むに至った経緯>

黒潮町大方地区のサトウキビ栽培は、1825年(文政8年)から栽培を開始し、185年という長い歴史を持ち、当時から入野砂糖の品質は、土佐藩随一とされ、藩財政を支え、昭和20年代後半まで入野砂糖としてブランド化されていたところである。

昭和20年代後半以降、生産量が増えてきた白砂糖に押され、入野砂糖は自家用程度の製造となったことから、伝統あるサトウキビの栽培と製糖技術を絶やしてはならないと、昭和62年に大方精糖生産組合を会員20名で、新たに設立したものである。

現在では、組合員数が28名になるとともに、組合創設時の栽培面積21aから平成20年で2.5ha、黒糖生産量が平成20年で9.6tまで増加している。

<今後の展開方向>

サトウキビについては、平成16年から種子島の

サトウキビ研究所と黒潮町の土壌、気候にあった品種の育成・導入について検討し、品種名「黒海道」を導入することとしている。

近年の消費者ニーズであるオーガニック志向に合わせ、オーガニック栽培を図るために、ごくわずかですが試験的に除草剤を使用しない栽培に取り組んでいる。

また、黒糖の販売及び加工品の開発等については、大方黒糖生産組合が行い、これを黒潮町特産品開発協議会に販売することにより経営の安定化を図るとともに、この特産品協議会が県と協力した中で黒糖を使用した新商品の開発、販路拡大に取り組むこととしている。

また、高知県内の菊水酒造と連携し、耕作放棄地を再生するため、サトウキビを栽培し、黒糖を原料に使用した新商品開発に取り組んでいるところである。