特集 農業がひらく地域の未来

～明日へつなぐ三原の農業～

季節とともに表情を変える美しい田園風景。私たちの心と体を育む大切な食。水田や畑、農村の周りに息づく多種多様な生き物。自然を怖れ敬い、豊作や災害避けの願いを込めて行われてきた芸能や祭り―。

これらは農業が生み出し、私たちに与えてくれる恵みのほんの一部です。

私たちの暮らす三原市は、そんな農業が昔から盛んな場所でした。

そして、今、高齢化や担い手不足など、農業を取り巻く環境が厳しさを増す中、意欲的な取り組みで新たな風を吹き込んでいる人たちがいます。

先人達が築いてきた大切な財産を未来に残すために―。

挑み、継ぎ、育むという営みは、明日へとつながっています。

▼あきろまんの稲刈り（大和町椋梨）

９月下旬、大和町椋梨地区では台風の上陸に備え、急いで稲刈りが進められていました。米の品種に合わせ、９月上旬から10月中旬にかけて続く稲刈り。どんなに機械化が進んでも、作業は天候に左右されます。人間の思うようにはいかないのも農業の難しさです。

特集

挑む（いど）

農業がひらく 地域の未来

未知の可能性を 切りひらく

ポテトチップスで加工用バレイショの大産地へ

▲専用の大型の農機「ポテトハーベスター」での収穫作業（農事組合法人フレンドわそう）

5つの集落法人で組織する
久井町ばれいしょ部会

産地限定 ポテトチップスが人気

「大和町・久井町産じゃがいも100％使用」。7月下旬から9月にかけ、県内の大型スーパーの店頭には、袋にこう書かれたポテトチップスが並びます。久井・大和地域で収穫されたバレイショ（ジャガイモ）を使った産地限定の商品です。

同地域の集落法人では、ポテトチップス用のジャガイモ生産の取り組みが広がっています。契約栽培のため価格が安定していること、出荷するための費用や手間が少ないこと、何よりも消費量の多いポテトチップスの原料として大きな需要が見込めることが理由です。

大型農機で収穫作業を効率化

7月下旬、久井町ではジャガイモの収穫が最盛期を迎えます。そこの主役は、大人5人以上が乗れる大型の農機。ジャガイモを生産する5つの集落法人で組織する久井町ばれいしょ部会が、市などの補助金を活用して購入した「ポテトハーベスター」です。

この農機のおかげで、収穫作業は驚くほど効率的です。掘り上げから選別、出荷用コンテナへの収納まで、この1台でこなせます。重さのあるジャガイモは収穫が大変な作物の一つ。同部会部長で、農事組合法人 和草代表の松本耕三さんは「大規模栽培には欠かせない農機」と信頼を寄せます。

絶好の栽培環境を生かしジャガイモの大産地へ

「ポテトチップス向けのジャガイモを作ってみませんか」。松本さん達の法人に、市やJA三原の担当者から提案があったのは4年前のことです。

国内のジャガイモ生産は、約8割を北海道が占め、次に南九州が続きます。ただ、夏に加工する場合、冷凍保存された北海道産は風味が劣り、九州では暑過ぎて育たないという問題がありました。

そこで注目されたのが、イモが発芽する春先に冷害を受けにくく、それ以降も朝晩が涼しい久井・大和地域でした。「ここより北でも南でもだめ。夏に収穫するジャガイモの生産に最適の気候」と松本さんは話します。

「なるべく早く耕作面積を拡大し、生産量を増やしたい」と松本さん。大産地という地域のイメージが新しいビジネスを呼び込む可能性があるからです。ジャガイモの大産地へ、同地域の挑戦が続いています。

久井町ばれいしょ部会
部長 松本耕三さん　田淵正美さん

▲ふりかけの原料となる赤しそは6月から8月にかけて収穫されます

農事組合法人
清流の郷　泉
（久井町泉）

ブランド化と契約栽培で強い農業を推進

恵まれた環境で育った人気の米

広島市内の大型スーパーで、店頭に並ぶとたちまち売り切れてしまう人気の米があります。「清流の郷 泉の米」。久井町泉の農事組合法人 清流の郷 泉が手掛けるブランド米です。

「水良し、土良し、気候良し」。法人代表の戸野 勉さんは、農作物の生産に恵まれた泉の土地柄をこう表現します。昼と夜の寒暖の差。ミネラル分の多い山水。低い山に囲まれ、日照時間が長く、強い風は遮られます。「県内でも、これほど農業に恵まれた土地はないのでは」と戸野さんは話します。

米は甘みが強く、食感がもちもちしているのが特長。「気に入って繰り返し買ってくれる人が多い」と戸野さん。低農薬と低化学肥料にも取り組み、特別栽培米の認定もめざしています。

契約栽培の赤しそはふりかけの原料に

一方、「米だけで法人の経営を安定させるのは難しい」と戸野さんは言います。米は年によって価格変動が大きく、収益が不安定だからです。「米を基盤に、他の農産物を多角的に栽培し、農業を強くする」。それが法人の戦略です。

そこで注目したのが赤しそ。収穫に手間がかかり、大型農機と大人数で作業にあたる必要があるため、法人で手掛けるのに向いていました。昨年、試験的に栽培し、質の良いものを収穫できたことから、今年度から本格的に栽培を始めました。

収穫した赤しそは、ふりかけの原料として食品メーカーに直接販売しています。契約栽培なので決まった量を決まった価格で買い取ってもらえ、安定した収益を見込めます。知名度のある商品なので話題にもなっています。契約栽培は他に大根と黒豆でも行なっています。

ユニークな商品名でブランドを確立

農産物を独自のブランド名で販売することにも力を入れています。色の白い千切り大根は「色白美人」、肥沃な土地で育ったサトイモは「顔黒美人」の名前を付け、スーパーや道の駅「神明の里みはら」で販売しています。ユニークで個性的な商品名は店先でも注目されています。

「和」がモットーの清流の郷泉。さまざまなアイデアは組合員間の交流から生まれるもの。和気あいあいと真剣に、泉の地で頑張っています。

清流の郷 泉
代表 戸野 勉さん

特集 農業がひらく地域の未来

継ぐ

新風を吹き込む若い力

自然と共生するこだわりの米を全国へ

近廣紀考（のりたか）さん（大和町上徳良）

味を競うコンクールで入賞

大和町上徳良にこだわりの米作りで全国から注目を集めている生産者がいます。近廣紀考さん。農薬をできるだけ使わず、自然にやさしい環境で育てられた近廣さんの「自然共生米」は、味を競う全国コンクールの常連です。

実家が兼業農家で、幼いころから農業が身近だった近廣さん。農業高校へ進学し、大学でも農学を専攻しました。在学中はアメリカへ留学し、大規模栽培の技術と農場経営を学びました。実家に戻り、両親とともに農業を始めてからは、稲作の他に花苗の栽培にも取り組み、設備投資をしながら耕作規模を拡大してきました。

▲農薬を使わない水田でのチェーンを使った除草作業

生産者としての信念が生んだ自然共生米

力を入れている自然共生米の栽培に取り組んだのは8年前のこと。「生産者としての信念を込めた米作りをしたい」との思いからでした。食品の産地や安全性について、世の中の関心が高まり始めたころでもありました。

思うような結果が出るのに3年を要しました。近廣さんの使う自然由来の有機肥料は、土壌の生物を元気にし、良い土を作り、おいしい作物が育つと言われています。しかし、化学肥料のようにすぐ効き目が出ないため、根気強く取り組む必要があります。

また、無農薬や低農薬だと雑草もよく育つため、除草に手間もかかります。こうした苦労の末に収穫された自然共生米は、大都市の消費者を中心に好評を得ています。

次世代へつなぎたい大和の米作り

生産した米はネット販売も含め、すべて直接販売しています。その理由を近廣さんは、「安全性の裏付けや生産者としての考えを消費者に直接届けたいから」と言います。コンクールに挑戦するのも、「第三者からの評価を得ることで、自分が作っている米の信用を高めたい」という考えからです。

昨年には、「大和風土合同会社」を設立。組織として農業に取り組み、次の世代の若者へ引き継ぐのがねらいです。社名の「風土」の文字には、「大和の土や水で育った米を未来へ残したいという思いを込めた」と近廣さんは言います。

最近では生産者向けの研修講師を務めることもある近廣さん。人と自然を未来につなぐ農業に注目が集まっています。

特産の大和白竜レンコンに夢を託す

金原貴生（たかお）さん（大和町大草）

いつかは地元で働きたい

大和町大草の金原貴生さん。昨年、新たに農業を始め、特産の大和白竜レンコンの栽培に取り組んでいます。

レンコンの収穫期は11月から3月にかけて。冷たい水に胸元まで浸かりながら、ポンプから噴き出す水の圧力で泥を掘り進め、手探りでレンコンを収穫していきます。真冬は畑に氷が張ることもあり、体力を要する過酷な作業です。

▲冬、冷たい水の中で収穫作業が続きます

以前は広告などをデザインする仕事をしていた金原さん。「いつかは地元で仕事がしたい」という思いから、3年前に農業で生きる道を選びました。勤めていた会社を辞め、実家にUターン。市の新規就農者研修を受け、集落法人や個人の農家などでさまざまな作物の栽培を学びました。

自分に合っていたレンコン栽培

昨年、農家として独立。自分が手掛ける作物として選んだのが大和町特産のレンコンでした。

「研修で真冬の収穫作業を見たときは寒そうで身がすくんだ」と振り返る金原さん。今では「体を動かす作業が多く、自分の性格に合っている」と話します。価格が安定しているのも魅力でした。

収穫したレンコンは所属する生産組合を通じて販売するほか、直接販売も行なっています。広告デザインの経験を生かし、お歳暮など贈答用レンコンのチラシを制作するなど、独自の販路開拓にも取り組んでいます。

夢は農家カフェのオープン

各地からレンコンを取り寄せ、産地や品種による味や形の違いも研究しています。艶やかな白さ、身がふっくらしていて軽い歯ざわりの大和白竜レンコン。昼と夜の寒暖の差、畑を潤すきれいな山水が甘さを育みます。

「食べ比べて、自分が育てたレンコンの味に自信が持てた」と金原さんは胸を張ります。

金原さんは農業の喜びを、「自分が育てた作物を、食べた人に『美味しい』と言ってもらえること」と話します。いつか自家製野菜の料理を提供する農家カフェをオープンするのが夢。大和の地で、夢はレンコンとともに大きく育っています。

特集 農業がひらく地域の未来

はぐくむ

人を育て、地域を活かす

広島大学附属三原小学校の稲作体験学習

農業で育まれる健やかな心と体

広島大学附属三原小学校では毎年、2年生が校内の水田で稲作体験学習を行なっています。代かき、田植え、稲刈り、ハデ干し、脱穀、精米―。児童は授業だけでなく、休み時間や放課後も稲の成長や水田のようすを見守ります。

「栽培活動には子どもの成長に必要な多くの要素が詰まっています」。担当教諭の石井信孝さんをこう話します。

同校が授業に稲作体験学習を取り入れたのは25年前。「効率主義に傾き、汗にまみれて活動することや、たっぷりと時間をかけて活動することが少なくなり、知的な面を優先しがち」という、当時の子どもを取り巻いていた環境を心配してのことでした。

水田に集まる生き物を通じて感じる命の尊さ。台風で倒れた稲穂を見て思い知る自然の厳しさ。汗をかき、自分の手足を汚してこそ実感する食べ物の大切さ。そして、「何よりも共同作業を通じ、仲間と一緒に物事に取り組む喜びを味わえる」と石井さんは学習の意義を説明します。

授業には年4回、JA三原から職員を招き、作業の指導などをしてもらっています。大半は手作業ですが、校内の資料館にある千歯こぎ、足踏み脱穀機といった旧式の農機を使うこともあります。今年は、脱穀までの作業を終え、これから精米を行う予定です。授業の最後には、2年生がおむすびを作り、6年生が家庭科の授業でおかずを作って、一緒に食事をすることになっています。

今はシーズンを終え、校舎裏にひっそりとたたずむ水田。そこでは三原の未来を担う子どもたちの健やかな心と体が育まれていました。

児童の感想文から

「だっこくをしたよ」

2年2組
島村 拓(たく)君

あしふみだっこくきが、とても回るのがはやかったです。千ばこきは、するっととれるのかと思ったら、力がひつようでした。(中略)米はこんなにくろうして作られていました。ごはんを食べる時は、かんしゃして食べようと思いました。(中略)こうしてくろうして、いろんな食べものを作ってくれている人がいるのがわかりました。

「いねかりをしたよ」

2年1組
向井和望(なごみ)さん

きょう、いねかりをしました。田んぼにはたくさんの虫が入っていました。バッタや、とんぼや、ありや、かまきりは、米がすきなのかな、と思いました。いねをもってみたら、すごくおもかったので、すごいせい長したんだなと思いました。いねかりはすこしたいへんだったけど、たのしかったです。

問問い合わせ先

地域おこし協力隊からの活動報告

大和町で活動中の地域おこし協力隊
唐井(からい) ゆかりさん

農業の魅力を伝え、地域の活性化に貢献したい

市は今年5月から、地域の活性化やまちおこしに取り組む「地域おこし協力隊」を唐井 ゆかりさんに委嘱し、大和町で活動してもらっています。唐井さんは現在、大和町椋梨に住み、農業や地域の行事に携わりながら、地域の魅力を発信しています。

地域おこし協力隊として、主に農事組合法人むくなしでの農業活動や、大和町自治振興連合会でのイベント参加、地域の情報発信などを行なっています。

実は、これまで農業の経験はほとんどなく、最初は少し不安でした。しかし、実際に作業をしてみると、太陽の下で体を動かして働くことを本当に心地良く感じました。今ではすっかり熱中して取り組んでいます。

一方で、農業は簡単なことではないと身にしみて実感しています。作物の成長は天候や土壌の状況などに左右されやすいため、繊細な気配りが求められます。一朝一夕に結果が出るものではなく、根気強く見守ってやることも大切です。

だけど、種をまいて水を与え、その作物から芽が出て成長し、最終的に出荷されるのは本当に素晴らしいことです。だって自分たちが育てた作物が家族や皆さんの健康を担っているのですから。また、収穫したての野菜のみずみずしいこと。大和町の野菜は本当においしいですよ。

今年9月には、青年海外協力隊の隊員だったのが縁で、国際協力機構(JICA)からの要請でガーナから農業研修生を受け入れました。国は違いますが、言葉や文化を超えた「農業人」という共通点があったので、有意義な研修が実施できました。

今後は、農家や法人で行う農業体験の受け入れの促進、大和町でとれる農産物を使った郷土料理の情報発信などを行ないたいと考えています。

これからも農業の魅力を発信し、地域の活性化に役立ちたいと思っていますので、ご支援とご協力をお願いします。

農家や集落法人を支える さまざまな支援を実施しています

市は「三原市農業振興ビジョン」を策定し、地域の特徴を活かした、次世代に引き継ぐことのできる持続可能な農業の確立をめざして、地産地消と食育の推進、新たな販路の開拓や担い手の育成による産地強化、農産物のブランド化の推進など、さまざまな課題を掲げ、農業の振興を推進しています。

具体的な施策として、一定の基準を満たした個人の農家や集落法人を支援する事業、新たに農業に従事する人を育成する事業や、有害鳥獣対策にかかる費用の一部を助成する事業など、各種の補助・支援事業を実施しています。

三原の農業を未来へと引き継いでいくため、これらの事業を積極的に活用してください。

問農林水産課 ☎0848・67・6077