

**第10回エコエリアやまがた推進コンクール
優秀賞（エコエリアやまがた推進協議会長賞）**
※掲載している情報は平成27年度時点のものです。

名 称	おりはた環境保全協議会
所在地	南陽市
応募タイトル	織機（おりはた）川を中心とした特選つや姫栽培の取組み
<p>1. 取組の背景・経過等</p> <p>(1) 環境保全型農業(有機農業)の取組み開始年 織機(おりはた)川は、南陽市の南西部に位置する漆山地区を流れ、川の環境調査やゴミ拾いなど、地域住民による川と周辺自然との保全活動が活発に行なわれている。 「農地・水・環境保全向上対策」が始まった平成19年より、川の流域である漆山地区の生産者17名が米のエコファーマー資格を取得し、「おりはた環境保全協議会」を設立した。 化学肥料と化学合成農薬を減らした特選つや姫(特別栽培米)については、平成24年より作付けを開始し、翌平成25年6月より販売している。</p> <p>(2) 動機 化学肥料と化学合成農薬を減らした栽培により川の環境保全を図るとともに、流域の水系で生産されたこだわりの地域ブランド(おりはた環境保全協会ブランド)を確立し、「特選つや姫」として有利販売を行うため。</p> <p>(3) 経営状況(面積、取扱い品目等) 特選つや姫の平成27年度の作付面積は、12名で6.25ha</p> <p>(4) 販路先 株式会社紀伊国屋、おいしい山形プラザ(県のアンテナショップ)、南陽市観光協会(赤湯駅) 平成27年度南陽市ふるさと納税返礼品</p> <p>(5) 環境保全型農業直接支援対策の参加状況 有機農業の取組み農家5名 冬季湛水の取組み農家8名</p> <p>(6) 各種認証の取得状況等(エコファーマー、特別栽培農産物認証、有機JAS認証、GAP等) 平成19年に対象農産物(米)のエコファーマーを12名全員が取得し、認定を継続している。 特選つや姫は平成25年度より特別栽培農産物認証を取得している。 有機農業にも取組み5名が有機JAS認証を取得している。</p> <p>2. 取組内容</p> <p>(1) 実践している栽培技術</p> <p>ア. 化学合成農薬の節減・化学肥料の低減 定期的な圃場巡回により病害虫の早期発見に努める他、共同の防除計画を作成し、化学合成農薬を慣行より6割減らした栽培を行っている。 また、有機質堆肥を継続して施用することで、化学肥料を慣行より9割減らした栽培に取り組んでいる。</p> <p>イ. 良食味・良品質米の生産 協議会内で独自の基準である食味値80点以上をクリアするため、土壌診断結果や生育診断に基づく適正な施肥を行い、タンパク質含有率の低い良食味米の生産に取り組んでいる。 また、玄米の選別網目は通常より大きい1.9mm網目を使用し、稔りの良い充実した米を選別し、良品質米の生産に取り組んでいる。</p> <p>ウ. 土づくりの実践 有機質堆肥を10年以上継続して施用し、田んぼの土づくりに積極的に取り組んでいる。</p>	

(2) 地域や関係者との連携や集団・組織的な活動内容

- ① 漆山地区で月2回定期的に開催されている「おりはた朝市」で特選つや姫を地域の消費者向けに販売し、PRに努めている。
- ② 特選つや姫を広めるため、東北芸術工科大学の企画構想学科の学生とプロジェクトチームを結成し、商品ネーミングやパッケージデザインの作成を行った。
米を口に運んだ瞬間思わず「したつづみをうつ」ことから「南陽したつづみ」と命名し、専用のデザインを用いた米袋で販売を行っている。
- ③ 毎年、水田や周辺自然の生きもの調査を行い、生息状況を把握し、生物多様性の保全に努めている。



おりはた朝市での販売

(3) 消費者・実需者との関わり

平成27年度は、東京のホテル「グランドハイアット東京」の日本料理店「旬房」で「山形フェア」を開催し、特選つや姫を目玉とし、山形県産の肉や野菜などの厳選食材を使った料理を約1カ月間提供することとなった。5月26日には、料理店の関係者を招いて、つや姫の苗の田植えを行い、交流を深めた。

2015年(平成27年)5月27日(水曜日) 社会総合 1M1 17分 17分

南陽のおりはた環境保全協議会栽培 ホテル「グランドハイアット東京」の日本料理店で11月

去年、黒沢ファームが作ったつや姫と「夢でこぼし」の2種類の米を使ったことをきっかけに、共同で「旬房オリジナル米」と銘打ったつや姫栽培を企画。旬房の関係者が南陽の生産現場に足を運び、田植えや稲刈りにも参加しながらつや姫を栽培していく「山形フェア」では、このつや姫や本県産の肉、野菜などの厳選食材を使った料理を約1カ月間提供するという。

この日、同ホテル料飲部副総料理長(和食統括)で旬房料理長の根笹卓也さん(55)とマネージャーの戸谷雄亮さん(32)が、黒沢ファームを訪問し、

目玉はつや姫 山形フェア

東京・六本木のホテル「グランドハイアット東京」の日本料理「旬房」で11月、南陽市の黒沢ファーム(黒沢信彦社長)が栽培する特別栽培米「つや姫」を目玉にした「山形フェア」が実施されることになった。26日、旬房の関係者が同市を訪問。黒沢ファーム関係者と一緒に田んぼに入り、フェアで使用するつや姫を田植えした。

特別栽培米「つや姫」の苗を手植えする根笹卓也料理長(左から3人目)と黒沢信彦社長(同4人目)ら 一南陽市

料理長ら 一緒に田植え

黒沢社長の指導を受けて田植えを体験。山形フェアで使うつや姫の苗を、手植えなどで約20分間の田んぼに植えた。根笹さんは、田植えを巡り土作りから手間ひま、愛情を込めた米づくりを実感。つや姫は味も見た目もいい。秋の収穫。そして山形フェアで特別な料理に仕上げてお出ししたい」と話す。「要人や外国人も多く利用するホテルで、山形の食を少しでもPRしたい」と黒沢社長。その上で今回の試みが、食材の取引から食文化を含めた「取り組み」になれば」と期待を寄せている。

平成27年5月27日付け 山形新聞記事

(4) 人材育成活動

平成19年度、おりはた環境保全協議会が主体となり、置賜総合支庁農業技術普及課に講師を依頼し、エコファーマー(米)取得に向けた講習会を開催した。その後も継続して県からの指導を受け、認定を更新している。

毎年、先進地視察研修(環境保全型農業)を行っており、平成26年度は「NARO農研機構生物系特定産業技術研究センター」(埼玉県)で農業機械化促進の研修会を実施した。

3. 成果

(1) 環境に配慮した技術の成果

特別栽培の取組みが広がることで、化学肥料や化学合成農薬の低減が図られ、地域の生物多様性や農村環境の保全につながっている。

(2) 経営上の効果

地域ブランド化(おりはた環境保全協会ブランド)により、他のつや姫との差別化が図られ有利販売につながっている。

(3) 地域に与えた影響

有利販売により、つや姫の生産数量は当初の18tから21tに増加し、活動が地域に広がることで産地形成につながっている。

(4) 人材育成活動の結果

協会の構成員は、地域農業の重要な担い手であり、地域農業の今後の設計図となる人・農地プランへ全員が参加している。



おりはた環境保全協会の構成員

4. その他特記事項

特選つや姫を栽培している漆山地区は、農地は未整備地で、農道は狭く、用水・排水兼用の素掘り水路であり、各自の耕作地も分散している現状であるが、おりはた環境保全協会を中心とした地域のまとまりは強く、これまでも南陽市で最初に「人・農地プラン」をとりまとめたほどである。

5. 今後の活動方向

おりはた環境保全協会が母体となり、平成27年6月15日に「漆山地区基盤整備推進協議会」を設立した。今後、早期に地域の同意をとりまとめ、未整備の農地や農道・水路を整備(基盤整備)し、農地集積による農作業の効率化や低コスト化を図るとともに、特選つや姫の作付けを推進し、さらに地域の環境保全農業の取組を広げていく。

427.6.16

漆山地区基盤整備推進協議会 設立

南陽市漆山地区 南陽市漆山地区 南陽市漆山地区 南陽市漆山地区
南陽市漆山地区 南陽市漆山地区 南陽市漆山地区 南陽市漆山地区

南陽市漆山地区の圃場基盤の整備を目指す「漆山地区基盤整備推進協議会」の設立総会が15日、漆山公民館で開かれ、国の補助事業採択に向けて、7月中旬までに地権者や耕作者の合意形成を図っていくことなどを決めた。

同地区は、南陽市南西部に位置する織機川沿いの水田地帯だが、未整備で小さいびつな農地が多いなど

漆山地区の農地基盤整備に向け、協力していくことを決めた推進協議会の設立総会
南陽市漆山公民館

漆山地区の農地基盤整備に向けて、協力の強化を図っていくことを決めた推進協議会の設立総会が15日、漆山公民館で開かれ、国の補助事業採択に向けて、7月中旬までに地権者や耕作者の合意形成を図っていくことなどを決めた。

同地区は、南陽市南西部に位置する織機川沿いの水田地帯だが、未整備で小さいびつな農地が多いなど

組合加入の農業振興地域約35町で、地権者や耕作者は約80人。国の「農業競争力強化基盤整備事業」採択に向け、地権者や耕作者の95%以上の同意を得て、8月中旬に2016年度からの調査開始を県に申請。その後3年間で整備事業計画などをまとめ、国に申請する。

総会には、同協議会や水利組合、地権者、県営賜総合支庁、市関係者など約40人が出席。発起人代表で推進協議会長に選出された長沢武右衛門おりはた環境保全協議会長が「魅力ある地域づくりと安定した農業経営ができる環境づくりのために力を合わせていく」と、などとあいさつした。