

**第 15 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令和 2 年度時点のものです。

応募者	大江酒米研究会
所在地	大江町
応募タイトル	特別栽培ではぐくむ、中山間地での豊かな酒米づくり

**1. 取組の背景・経過等**

**(1) エコ農業の取組み開始年**

・研究会の発足は平成2年、当初は会員5名、面積 1.2ha でスタートした(品種「美山錦」)。その後、「出羽燦々」を導入し、会員、作付面積も順調に増加してきた。平成 13 年より、試行的に特別栽培米に取り組み、平成 15 年からは研究会で生産する酒米全面積を特別栽培に切り替え、以降、新たな品種を積極的に導入しながら、取組みを継続し、現在に至っている。

**(2) 動機**

・大江町では会の発足以前より、「はえぬき」の特別栽培に取り組んでいた。これは、中山間地を多く抱える同町では、平坦地域よりも単収が低かったため、所得の確保に向けて、より、単価の高い特別栽培米を志向したものである。中山間部で気温の日較差が大きく、清流や山々の自然豊かなイメージに一致した点や、結果として、単収は伸びないが、品質が目に見えて向上したこともあり、町内で普及、拡大していった。

酒米研究会は、一貫して大江町の地酒の原料を生産することを目的に栽培に取り組んできた。

地酒づくりは、町の観光側でも特に力を入れて取り組んできた内容であり、大江町内の清流を源とする、良質な水と、地元で生産された米の魅力を最大限に活かす物産として位置づけられてきた。酒米研究会では、発足当初は所得確保を優先し、収量と品質の両方をねらって栽培したが、結果として倒伏が多くなり、収量、品質に課題が残った。このころ、地酒生産を委託した業者からは安全で、高品質な酒米への要望が強く、また研究会としても、「おいしい酒造りのためには、原料としての米は品質を最優先すべき」との意見が多く、研究会全体で協議し、全面積を特別栽培米とし、収量を抑えて、品質を優先する方向にかじを切った。特別栽培とすることで、土づくりや施肥、使用農薬を統一し、会として、より均質なバラつきの少ない酒米づくりが実践されてきた。

**(3) 経営の概況**

・研究会では、酒造好適米「雪女神」、「出羽燦々」、「出羽の里」、「美山錦」を作付けしており、生産物は、JAを通して、全量、寿虎屋株式会社に出荷している。

表. 酒米の令和元年産実績

※数量は袋数

品種名	作付面積 (ha)	令和元年産米等級別検査数量					H30 年 産実績	前 年 対比
		特等	1 等	2 等	3 等	計		
雪女神	4.08ha		582	46		628	322	195%
出羽燦々	7.67ha	460	401	100		961	730	132%
出羽の里	1.34ha	47	143			190	195	97%
美山錦	3.8ha		455			455	384	147%
					74(慣行)	74	6	-
合計	16.89ha	507	1,681	146	74	2,408	1,637	147%
等級比率	-	22.1%	69.8%	6.1%	3.1%	-	-	-
前年等級比率	-	44.6%	49.8%	5.2%	0.4%	-	-	-

**2. 取組内容**

### (1) 土づくりのための取組み

- ア. 毎年、秋耕で稲わらをすきこみ、土づくり肥料(製品名:天の恵み 14号(混合リン肥))を10a当たり90kg散布し、稲わらの腐熟促進と継続的な地力の培養に努めている。
- イ. 会の約3割は地域内で生産された牛ふん堆肥を10a当たり 1t連年施用し、地域資源の循環、有効利用を進めている。

### (2) 地球温暖化抑止や生物多様性保全等の取組み

- ア. 元来、中山間地での生産が中心であり、水源に近く、清浄な用水を使用し、畦畔整備を徹底することで漏水の防止を図り、周辺環境保全に努めながら、極力、効率的な水管理を行っている。

### (3) 効率的な生産に向けた取組み

- ア. 酒米に加えて、うるち米についても特別栽培米で取組み、可能な限り団地化し、地域全体で農薬の使用を削減し、環境に配慮した肥培管理を進めている。
- イ. 品種毎の施肥設計を統一し、品質、収量を安定的に確保できるように、育苗期間、穂肥施用時、収穫期に会員全員で圃場巡回を行いながら、各品種の生育指標に準じた適正生育に誘導している。



図.研究会による育苗巡回



図.特別栽培米で環境にやさしく

- ウ. 各品種毎に展示圃を設置。10日間隔で生育調査を行いながら、調査データを共有し、気象と生育状況に応じたきめ細かな肥培管理を徹底している。
- エ. 会員の中で、機械や施設の共同利用が進められきており、今後も取組みが拡大していく見込みである。

### (4) 地域内外で連携した安定出荷・販路拡大の取組み

- ア. 酒米については、JAを通して、特定の造り酒屋との契約栽培としており、毎春、実需との綿密な打合せを行い、計画的な生産を行っている。

### (5) GAPの取組み

- ア. JA版のGAPに取り組み、各会員の農場について、整理整頓、生産物の安全性確保、適正な労務管理で事故防止に努めている。

### (6) 地域内外の消費者等への情報伝達の取組み

- ア. 研究会で生産された酒米のほとんどは、地酒の原料として使用されており、町内の酒屋でのみ販売され、町内のイベント等で活用されるなどし、“酒米の郷”として町内外への町のPR活動に貢献している。
- イ. 生産記録の見える化については特別栽培米の第三者認証を受ける中で、生産計画に基づき、肥料、農薬等の使用実績がきちんと報告されており、同時に個々の生産履歴が記帳、整理されている。(出荷先のJAでも、生産履歴を保管)
- ウ. エコ農業を活かした地域振興

“特別栽培米の里”として、集落前に看板設置し、管内外にアピールしている。また、水源に近いことから、残留農薬ゼロ、環境にやさしい米づくりの実践で、中山間部の豊かな自然環境を発信している。

### (7)人材育成活動

ア. 研究会の中では、若手の後継者も育ってきており、地域内の塩野平地区で田んぼアートに取り組むなどし、小学校などの教育機関との連携や、地区内外との交流や情報発信に一役買っている。



図. 特裁米の看板(橋上地区)



図. 塩野平の田んぼアート

### 3. 活動の成果

ア. 特別栽培米“酒米の郷”として、管内外での認知度向上に努め、中山間地ならではのクリーンなイメージの定着に努めてきた。研究会の活動を通して、会員相互の栽培技術の研鑽に努め、酒米の高品質安定生産に取り組んできており、これまでも、県の酒米コンテストでの入賞を重ねながら、“優良酒米の郷”としての認知度は確実に向上してきている。生産される酒米は実需と確実に結びついており、なおかつ、主に地酒として活用され、町内の観光資源の一つともなっている。これらの活動を通じて、“酒米の里”“特裁米の幸”としてのイメージアップが図られ、若手の後継者も育ってきており、中山間地域農業の活力維持にも一役買っており、今後とも研究会としての持続的発展が期待される。



図. 地酒 大江錦



図. 県 酒米コンテストでの入賞