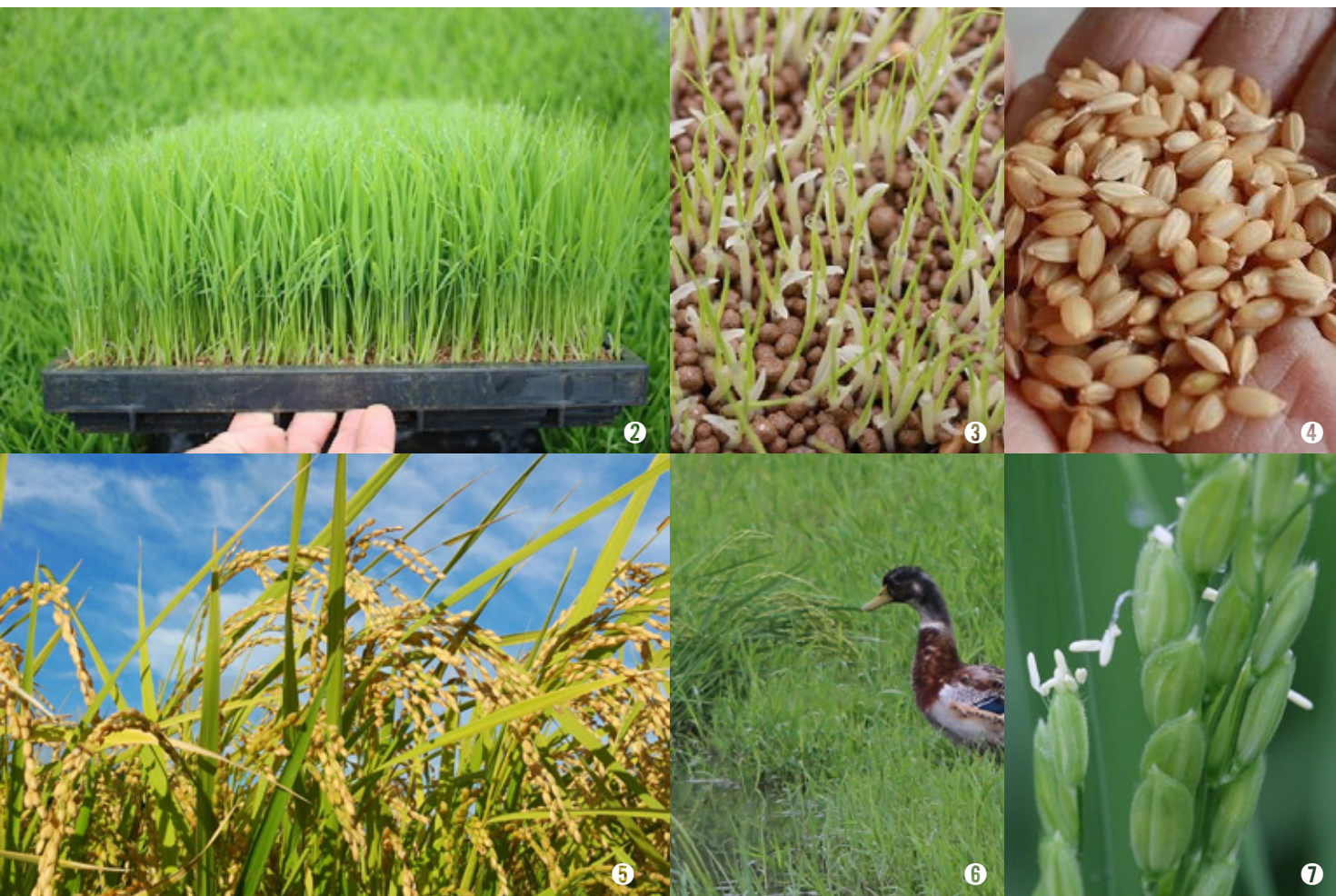




うマイ! 宇陀米!

①玄米 ②田植え間近の苗 ③お米の発芽 ④種もみ
⑤収穫前の稲穂 ⑥昔ながらの無農薬農法であるアイガモ農法 ⑦稲の花は、茎から稲穂が顔を出すと同時に毎日少しずつ咲いていきます

日本人の主食である「お米」

宇陀市だけに限らず、全国的に農業従事者は年々減少し、休耕田は増加の一途をたどっています。水田は一度耕作をやめると、水田としての回復は難しくなります。しかし、地域の活性化を図るには農業の振興は必要不可欠。

今回の特集では、その取り組みの一例として、宇陀市のブランド米の生産に取り組んでいる方々とその活動をご紹介します。これから未来に向けた宇陀市の農業について一緒に考えていきましょう。

■宇陀市の農業の実情

本市の人口は、現在3万2226人（平成31年4月1日現在、市民課調べ）。同7年の約4万2千人をピークに減少が続き、高齢化率（65歳以上）は40%を超えようとしています。同じく生産人口（15～64歳）は約52%となり、同2年の約65・8%（国勢調査）をピークに減少が続いています。

また、第1次産業、第2次産業の従業者数は年々減少し、以前はまちを支える主要な産業であった農林業などの担い手は減少の一途をたどっています。これは全国的にいえることで、農林業において、少子高齢化、過疎化による人口の減少は、担い手不足に直結するのです。



1

特に中山間地域である本市においては、その傾向が如実で、「農業の担い手不足」「耕作放棄地の増加」に加え、さらには「獣害」が農業の継続を阻害する「壁」として立ちはだかるのです。

本市での経営耕地面積は、平成12年には1337haでしたが、同27年には988haと約26%も減少しています。農家人口も同12年の1677人から同27年には1219人と、期間中で約27%も減少し、未だ好転する様子がうかがえない状況です。(農林業センサス)

■連鎖する地域課題

このように人口減少に伴う担い手不足は、耕作放棄地の増加、農地の荒廃に繋がり、生産・販売力の低下、つまり農業所得の低下、そして獣害の増加に繋がるのです。これらのことが連鎖して、「農業では生活していけない」「農業は続けたくない」と今日の農家にとって危機的な状況を招いているのです。

このままでは、今後さらに農業従事者が減少し、ついには地域の農業の崩壊、美しい宇陀の農村景観の荒廃、「日本の原風景」と宇陀市の風景を愛するファンの方まで失うことに繋がります。

■宇陀の農業の再生に向けて

市では、これまで行政をはじめ農業事業者などが後継者や新規就農者の確保や育成に取り組んできました。しかし、安定した収入を維持できないことや、小規模な経営体が多いため大規模な販路が確保しづらく、大きな収益が見込めないことが経営上の問題となっています。現実的に、農地の管理や毎日の農作業など日頃からの作業内容の大変さに対して、収入が低いことが新たな人材を確保する上の障壁となっているのです。

農家の方が、生計を立てることができ、そして安心して農業を続けていけるようにするには、収入の増加が不可欠です。

そのためにも収入増加のため、農業生産法人の育成や農地の集約化、流通システムとの連携など経営力のある生産体制の強化を図るなど、経営・生産・流通体制を整備することが必要不可欠です。それとともに、作物の機能性向上や地域の特性を活かしたブランド化を図るなど、商品に付加価値をつけることで収益性を上げることも重要となつてきます。

その取り組みの結果、農業で生計を立てることができるようになれば、地域での人口減少を食い止めることに繋がるのでは、と考えています。

『地域を守る』 という志の実現を目指して 「宇陀米」ブランド化への挑戦

宇陀の農産物って
本当に人気があるんです



▲宇陀の農産者と一緒に「宇陀の日」の様子
(類農園直売所 / 大阪彩都店にて)



るいのうえん
類農園・奈良農場 (榛原下井足)

農場長 大嶋洋一さん
奈良県指導農業士

宇陀市で農場を開設して 20 年となる農業生産法人の類農園。同園では、一農業者として、宇陀市の農業が抱える課題解決を目指し、様々な事業を展開しています。

宇陀の農産物は、都市部でも高評価

私たちは、地域と農業の活性化を目指して、大阪都市部で直売所を運営しています。今年で 5 周年を迎え、昨年 10 月には府内で 3 店舗目となる「イオン北千里店(吹田市)」をオープン。現在約 90 人の宇陀市内の方々から出荷をいただいています。

宇陀市産農産物の総売上額は年間約 1 億円。『宇陀の生産者の農産物はおいしい』と非常に評判です。宇陀の生産者は、丹念に栽培される方が多く、品質と味が特に良いことは間違いありません。

都市部の消費者は、生産者の「志」に惹かれる

私たちはこの 5 年、品質だけではなく、生産者の「志」を打ち出した広報展開をしてきました。

いま、消費者は、生産者や産地との関わりを求めています。生産者が何を思って農業をしているのか? 産地で何が起きているか? という事に非常に興味があるのです。

それは、自分たちが将来に渡って食べ続けていくには、『生産者や産地が継続していく必要がある』という意識が根底にあり、そのため、消費者の立場で自分たちにも何かできないか?と考えているからです。

「志」の広報展開は、そうした消費者意識を刺激し、「直売所の生産者・産地を応援したい」という購買動機を生んだことが、強固なファン獲得につながっていると考えています。

生産者の「志」を喚起する

生産者がどんな思いで農業をしているのか。改めて聞かれると私たちですら言葉に詰まります。そこで私たちは、懇親会や、直売所見学ツアーなどを企画し、生産者同士の交流を深める場を作ってきました。親睦の場でこそ、本当の思いが見えてくると考えたからです。

その中で、後継者不足と高齢化を頂点とした、様々な課題が浮上してきました。それらは地域全体で取り組まなければ解決できない、いわば「地域課題」。

中でも特に農業全体への影響が大きいのが「水田の荒廃」です。宇陀市の農地面積の 7 割を占める水田は、その周辺の水路や農道などのインフラ維持、獣害防止といった役割も担っており、その衰退は地域農業全体の衰退に直結します。一方で、宇陀のような中山間地では、水稲経営が成立しにくいのが実情です。その状況を共有し、「地域を何とかしたい↓そのために米をブランド化しよう」という志が喚起されたことで、「宇陀米ブランド化協議会」が立ちあがりま

(以上、コメント―大嶋さん)



ブランド米協議会立ち上げに向けた検討会の様子



荻野真美さん

類農園直売所スタッフ・広報

「宇陀米」は粒の存在感が特徴的です。しっかりと噛みしめる事ができ、甘みをきちんと味わえる事が魅力だと思います。お客様も最初は「聞いたことがない」という反応でしたが、試食していただくと「おいしい！」という声に変わり、ファンが増えています。お客様の、お米へのこだわりは高く、できるだけ美味しいものをと吟味されます。その中で選ばれていることが美味しさの証拠だと思います。その米を守る協議会の取り組みを応援する意味でも、「宇陀米」を拡げていきたいです。



井阪和仁さん

(株)ゼンショウ代表取締役 宇陀市出身。大阪市内で「板前焼肉 一笑」を展開。4月には本町で9店舗目をオープン

「一笑」各店舗で提供しているお米は、全て、宇陀産のお米。お客様から、「このお米美味しい」「どこで売っているの?」という問い合わせを多数いただき、食味と品質の高さを実感しています。メニューでは「宇陀米」と銘打って、名物になっています。

宇陀米の担い手不足には危機感を感じています。我々にできることは、「宇陀米」の魅力をお客様に伝え、食べてもらえる人を増やすこと。今後は、自宅用や贈答用商品の扱いも増やし、宇陀の農業に少しでも貢献したいと考えています。



質の確保と販路の拡大
これが重要です
農業で生計を立てるには
なくてはなりません

宇陀米ブランド化協議会

会長 平山博志さん(榛原山辺3)

事務局

(有)類農園 榛原下井足 79-1
☎ 0745-85-2010 (担当:丸一)
興味ある方はご連絡ください

H31 年度産認定米の基準 (案)

- ・会の主旨に賛同し、活動に参加
- ・「特別栽培米」基準を充たす
(農薬・化学肥料が奈良県慣行基準の半分以上)
- ・栽培計画、栽培管理記録の提出
- ・食味値 80 以上
- ・グレイダーの網目 1.9mm 以上を使用
- ・毎年種子更新を行う
- ・土壌診断を行い適切な施肥設計を行う
- ・農産物検査を受けた 1 等米

生産者で作る「宇陀米ブランド化協議会」の戦略

私たちの志を消費者と共有し、地域活性に取り組む仲間を増やす。そのため協議会は、ブランド米の栽培技術の確立から、販路形成、出荷調整まで全てを主体的に行います。

消費者と直接繋がるための販路形成

販路形成では、問屋を通さず、消費者への直接販売できる体制づくりを進めています。具体的には、直売所や、ネット販売で、私たちの「志」まで発信して販売しています。また、大阪市内で焼肉店を展開する「一笑」との協力販売も進めています。宇陀の農家出身の店主と、宇陀の

農業を何とかしたいという志を共有できたのが協働のきっかけでした。このように、販路形成においては、志を共有できる消費者・協力者を作っていくことがポイントになると考えています。

高品質米の安定出荷を追及する「技術研究会」

販路と並行して、高い品質をどう担保し、安定出荷するかという課題も進めています。協議会の中に「技術研究会」を設置し、今年度の作付けに向けての検討を進めてきました。

この会には、県東部農林振興事務所や、独自に食味研究を進めておられる方にもご参加いただいています。既に今年の栽培

指針が固まり、作付け準備も進んでいます。並行してブランド米の認定基準を明文化し、今年度産から認定米の販売を開始したいと考えています。

若手を巻き込み次世代に繋ぐ

協議会運営では、次世代をどう作っていくかも考えなくてはなりません。そのためには、宇陀でも水稲経営が成り立つ状況を作ることが必要です。その基盤は、やはり販路拡大と同時に生産者を増やすこと。将来的には、宇陀市全域に生産者を公募したいと考えています。

(以上、コメント―平山さん)

大和高原地域のお米は 美味しいのか？

大和高原・米・食味向上委員会

「父から受け継いだ水田。どうせ米づくりをするのなら日本一の米を作りたい」。そしていろいろ調べた結果、分かったことは大和高原の米の栽培期間の気候は、あの銘柄米「魚沼産コシヒカリ」の生産地 新潟県魚沼市の気候とほぼ同じということ。そこで宇陀市でも良質なお米が収穫できるのではと、平成 27 年から勉強会（現在約 100 人）を開催し、同 29 年からは「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」へ出品しています。

今後は、中山会長のもと、全国屈指の良食味米産地を目指していきます。

「農業を辞めたい」って言うたら、「先祖からの土地を守りなさい」とお寺で説得されたんですよ（^^）



事務局 林秀和さん
(榛原あかね台)

☎ 0745・82・0679
参加者募集中です！



農家の後継者問題待ったなし

若者が農業を選ばない理由は、収入が不安定だからです。生活が安定せず、将来への展望が描けないことが若者の農業への従事を妨げています。資金を積み立て、月給制を取り入れるなど、安定した十分な農業収入が確保されればその問題は解決するでしょう。しかし、どんな商品、サービスもそうですが採算度外視した価格競争が行われれば、その願いは叶わないのです。

私たちは、この活動を通して米の品質（安全性、食味、味度値）の向上を図ることで、大和高原地域のお米を市場競争力のあるブランド米にしていきます。また、価格が高くて、皆さんに買っていただけの美味しいブランド米を栽培することで農家の所得向上を目指していきます。そして、その波及効果で他の農産物の価格も上げていき、後継者問題の解決につなげたいと願っています。

エシカルな農業を目指して

エシカルとは、「倫理的」「道徳上」という意味です。

ここでは自然環境や社会に配慮した農業を意味し、食の安全・安心を求める消費者にも、収益向上と地域農業の再生を目指す生産者にも良い農業で、自然豊かな大和高原地域の独自性が出せます。私たちの農地は、コンクリートで作られた農業用水路など近代的な大規模生産地に比べ、ホタルやメダカ、その他の水棲生物

など多様な生き物と共存しています。生物多様性は、消費者にお米の安全性を連想してもらえ、この地域ならではの価値として他の巨大ブランド産地以上にアピールできる重要なポイントです。

「美味しい」をどう判断する？

自分たちの米がいくら「美味しい」といっても、それはあくまでも生産者の主観的な基準です。それよりも「美味しい」を数値的に明確に伝えるため、私たちは食味分析計を導入するとともに、コンテストでの実績を踏まえた誰もが理解しやすい客観的な基準を前面に打ち出し、消費者に価値を納得してもらいたいと取り組んでいます。大和高原地域のお米は、食味分析計で測定した結果、大半が全国平均よりも上回っています。また、コンクールの審査員をしている私からしても、美味しいと思います。それは、気候やきれいな水など地域の自然環境が大きく影響しています。

大和高原のブランド化

ブランド米として知名度を上げ、広く売り出すには、ある一定の供給量が必要になってきます。現実的に宇陀市産だけでは市場が求める量を出荷するのは困難です。そのため、大和高原の名で地域を広げることにより、志を共にする仲間を増やし、栽培技術を高め、均一で高いレベルのブランド米の生産を増やしたいと思っています。



大和高原のお米のブランド化に取り組んでいます！

3月17日開催の米づくり勉強会参加者の皆さん
写真中央（会長 中山廣一さん）

米づくりはさながら化学のよう。どんな食味値になるのか？どうすれば、農薬や化学肥料を減量できるか？また、今はどんな米が美味しいとされているのか？など、日々仲間たちとお米づくりの研究と新品種の栽培実験をしています。

「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」では、仲間が続々と入賞！近畿ではトップクラスになりました！3年以内に西日本トップを目指します！



輝くお米、光のあるお米を地域で作っていききたい

会長 宇廻幸雄さん
(大宇陀下宮奥)

清流の恵みを 地域の活性化に！

おおうだ南部地域まちづくり協議会

過疎化・少子高齢化が進むこの地域において、農業が廃れていくことは地域コミュニティの衰退に繋がっていくのでは、という心配があります。そこで私たちは、まち協の活動の一環として、農業を守り、地域を守るという活動に取り組むことにしました。

平成28年度には、お米部会を立ち上げ、地域で収穫されたお米を「南部地域ブランド米」として位置付け、お米を通して地域の知名度を上げる活動を始めました。

「これは美味しいお米づくりに
適した地域です」

おおうだ南部地域の特徴は、宇陀川の最源流に位置することから、美しい清流に恵まれていることです。その清流に育まれた農産物は味や安全性において非常に誇れるものです。

特にお米づくりにとっては、絶えず流れ出る美しい山水が水田の中で対流する環境が、大変重要な要素の一つとなります。対流しない水田と比べると酸素が根に浸透し、稲が健全に育まれます。

そして、昼と夜の気温差が大きいことも特徴です。温暖差が大きいほど稲の余分な代謝を抑制し、お米の旨みが増すといわれています。

ブランド米の名前は「清流米」

私たちが考えたのは、やはり地域の特徴である「源流」を前面に打ち出し、安心安全と美味しさが連想できるような地域ブランド米。

品質の向上を図りながら、地域の魅力創出・魅力発信と併せ、付加価値の向上を図っていきます。そうして他とは一線を画して売込みを行うことにより、直接所得向上の達成を目指しています。

まずは、オリジナルの米袋を製作し、地域で生産する農家限定で販売しました。販売デビューは平成29年のうだ産フェスタ。売り上げは上々で、最近では都市部の農産物販売所でもリピーターができてきたようです。

輝きと光のあるお米！

この取り組みを進めるうえで、もちろん課題もあります。まずは、品質の確保。全てを同品質にするのは大切なことですが、現実的に困難なところでもあります。

まち協では、食味計を導入したり、定期的に「土作り」や栽培勉強会も開催しています。また、地域の土壌にあった品種を選ぶなど、研究することも大切です。生産者の意識改革も必要です。

何より生産者みんなが「この地域の農産物は美味しい」とこたわりや自信、そして熱意を持って生産することで、きつと良いお米ができて、所得向上に繋がるのではないかと思います。

様々な課題をどう克服するか！

鳥獣害はもとより、開発による環境破壊はここで農業を続けるうえで避けては通れません。そこをどう回避するか？また、流通上乗り越えなければならぬハードルもあります。活動をけん引する人材の確保、組織や活動の新陳代謝も、必要不可欠。でも、「お米が美味しい」とファンが増えれば、状況は好転すると願っています。



活動をするうえでの最も重要なのがみんなの参加。この取り組みで大切に思っているのは、「収入が上がる」→「地域に還元」→「周囲の理解」→「人々や、いろんな活動がつながる」→「参画する楽しみが生まれる」という流れで、地域みんなが関われるようになること。

みんなに、この思いが共有できれば、より素晴らしい地域になると願っています。