

# 各分野ワーキンググループのまとめ (案)

総括ワーキンググループ



## (1) 土地利用型作物

### ① 米

- 米の新品種「つや姫」のブランド化に向けて生産・販売・コミュニケーション戦略を着実に展開し、県産米全体の評価向上を図る。また、環境保全型の米づくりを推進するとともに、食味計を整備し、県産米の食味のさらなる底上げを行うほか、産地独自の品質区分による品位別集荷と販売の検討を行い、付加価値の向上による売れる米づくり体制の確立を図る。
- 「やまがたおにぎりデー」の創設等ごはんに対する理解の醸成を図るほか、米ビジネスの経営戦略の検討・実践が可能な人材を育成するなど提案型の販売促進体制の確立を図る。
- 飼料用米を含め、新しい直播技術の導入を核とした県産米のコスト低減対策を加速する。

#### 【事例】全戸が結集し成しえた特別栽培米づくり

J A余目町、J Aあまるめブランド米振興会では、全戸が結集し特別栽培米づくりに取り組んでいる。「塩基飽和度マップ」等による土づくり（10年度）、「籾殻育苗マット」の導入、「減農薬・減化学肥料栽培」の開始、「生産履歴の記帳」（15年度）等を行い、19年度には特別栽培面積が78%となった。20年度には「第14回全国環境保全型農業推進コンクール大賞農林水産大臣賞」を受賞。特別栽培米の3分の2が全農を通じ関東など全国に販売されている。消費者等の現場視察が年2～3回あり、交流体験は21年目を迎える。

### ② 大豆

- 基本技術の徹底、新技術の導入などによる大豆の生産性及び品質の向上を図り、取引時に「山形産」を指定してもらえる生産・販売体制の構築を図る。
- 地域の生産者を地域の消費者が買い支える地域支援型農業（CSA<sup>1</sup>）の推進など地産地消を基本とした実需者ニーズに即応できる生産・販売体制の構築を図る。

### ③ そば

- 鮮度の高い玄そばの供給体制の確立、等級格付けなどによる品質の管理及び作柄の安定化による国産玄そばの需要に的確に応えられる生産・販売体制の確保を図るとともに、地域の食品産業と観光業との連携を推進する。

<sup>1</sup> Community Supported Agriculture（地域で支える農業）の略

#### ④ 飼料用米・稲発酵粗飼料

- 畜産農家に対する給与技術の指導などにより飼料用米・稲発酵粗飼料の利用拡大を推進するとともに、需給情報の提供やマッチング活動、コントラクター<sup>2</sup>の設立の推進、自給飼料型の発酵TMR<sup>3</sup>調製・給与技術のモデル開発・実証などにより耕畜連携による飼料の地域内自給体制の構築を図る。

### (2) 園芸

#### ① 果樹

- さくらんぼは、「佐藤錦」を主たる品種としつつ、県オリジナル品種の「紅秀峰」、「紅きらり」、「紅ゆたか」などの「紅シリーズ」の作付拡大を図るなど、早生から晩生までの長期出荷体制を確立する。また、作柄安定を確保するため、受粉樹の適正導入等受粉対策を強化するとともに、長期被覆施設の整備、雨除け施設やハウス施設の補修更新を進め、本県さくらんぼの優位性を維持していく。
- りんごの県オリジナル新品種「ファーストレディ」、「秋陽」の作付面積を拡大するとともに、光センサー選果による着色、糖度、熟度等の品質保証を高め、有利販売につなげる。
- 西洋なしの県オリジナル品種「バラード」、「メローリッチ」などへの品種転換による長期出荷体制の確立や品質向上のための棚仕立て栽培を推進するとともに、食べ頃表示の周知徹底、カットフルーツや果実加工品に向けた商品開発の促進など新たな食べ方提案による需要の拡大を図る。
- ぶどうの生産性を高めるため、老木園などの改植や急傾斜地から平場への移動を行うとともに、ぶどう棚、雨除け施設の補修更新を進める。
- ももなどの加工向け品種の導入、生産拡大を図るとともに、生産と実需者とのマッチングによる契約取引の拡大を図る。

#### 【事例】【紅秀峰で農業と観光も元気に！】

寒河江市とJAさがえ西村山では、これまでのさくらんぼの主力品種「佐藤錦」に加え、大玉で糖度の高い「紅秀峰」を奨励し、「紅秀峰の里づくり」を目指している。平成19年からの取組で、紅秀峰の栽培面積は、24ha（平成18年）から52.4ha（平成20年）まで増加しており、平成22年までに西村山全体で100haを目指している。紅秀峰の品質の良さからサマーギフトとして需要が拡大しているとともに、観光果樹園でも晩生の「紅秀峰」の導入により開園期間が延長され来訪者が増加するなど、地域の活性化が図られている。

<sup>2</sup> 飼料作物の収穫作業等の作業を請け負う組織

<sup>3</sup> Total Mixed Ration（完全混合飼料）の略

## ② 野菜

- 業務用需要に対応するため、加工向け野菜の産地形成を図るとともに、女性農業者や高齢者など多様な担い手による直売施設等の地産地消向け野菜生産の拡大や加工品生産を推進する。
- 四季成り性いちごの県オリジナル新品種「サマーティアラ」の産地形成を進める栽培体系や種苗増殖方法を早期に確立するとともに、栽培施設や予冷施設等の整備を図り、新たな産地形成による業務向けの生産拡大を図る。
- すいか、メロン、えだまめ、ねぎ、アスパラガスなど産地銘柄が確立している品目については、消費者や市場ニーズに対応するため、優良品種の選定・導入を促進するほか、計画的な栽培による出荷量の平準化や施設栽培の導入・拡大による出荷期間の延長を図るなど計画的な生産・出荷体制を確立する。

### 【事例】にらの収穫調整で地域の高齢者のフル活用と販路の拡大

にらの収穫では、収穫した後下葉などを取り除いてから袋詰めを行うが、金山町ではこの最も労力を要する調整作業に高齢者を活用している。生産組合では時給を一律 650 円と定め、さらにインセンティブとして刈取収穫 1 コンテナ当たり 150 円、調整 1 ケース (40 袋) 当たり 300 円を設定しており、手慣れた人は月に 20 万円ほどの賃金を得ている。栽培農家も規模拡大が円滑に図られ、にらを通して地域が活性化している。また、生産力アップとともに、量販店の P B として産地パックによる出荷、餃子加工用としての出荷、地産地消として地元量販店へと実需者ニーズに合わせた販路拡大を図っている。

## ③ 花き

- ばらやアルストロメリア等の主要品目について、省エネ化や省力化、規模拡大による低コスト化と生産性向上を図り、競争力の高い花き経営体を育成する。
- ブランド力の高い啓翁桜など本県の特徴を活かした多様な品目・新品種の導入及び産地化を進める。
- 花育や地産地消の活動を推進し、未購買層への消費拡大を図るとともに、家庭用ニーズに対応した花き産地づくりを進め、花束加工業者との連携を推進する。
- MP S<sup>4</sup>等の取組により環境に配慮した生産と有利販売を推進する。

### 【事例】花まるプロジェクトの花育活動

新庄市内の花き生産者、生花店、種苗店の若手後継者 10 名 (うち生産者 8 名) は、組織「花まるプロジェクト」を立ち上げ、栽培技術の研鑽や消費拡大に向けた活動を行っている。平成 20 年からはメンバーが生産しているトルコギキョウを用いた親子フラワーアレンジ教室を開催し「花育」に取り組んでいる。参加者は花を「知る」「見る」「触れる」体験を通して、地元新庄市がトルコギキョウの有名産地であることや花を気軽に楽しむコツなどを学び、自ら作製した作品の鑑賞を通して花への興味が大いに高まっている。

<sup>4</sup> オランダ語 Milieu Programma Sierteelt (花き産業総合認証) の略

### (3) 畜産

- 山形牛など本県畜産物のブランド力を活かし、山形生まれ、山形育ち、県産飼料にこだわった肉用牛や豚などの生産拡大を図る。

#### 【事例】県産種雄牛「平忠勝」

平成 20 年 2 月にデビューした県産種雄牛「平忠勝」は、質量ともに全国トップクラスで、21 年 5 月から産子が市場出荷されており、発育及び揃いも良いことから市場で高い評価を受けている。肥育素牛に限らず繁殖雌牛用として利用されることにより、山形生まれ、山形育ちの和牛増頭や山形牛ブランド確立に貢献するものと期待される。

- やまがた地鶏の生産拡大及び出荷体制の整備や中ヨークシャー種を活用した新たな差別化豚肉の開発により新たなブランド育成と需要の拡大を図る。
- 豚肉の輸出拡大を推進するとともに、新たに牛肉の輸出に向けた生産・出荷体制の整備を図る。
- 耕畜連携やコントラクターによる自給飼料生産の拡大により飼料自給率の向上と生産コストの削減を推進するとともに、良質堆肥の生産・利用に当たって域内・地域間の連携を進める。

#### 【事例 1】飼料用米プロジェクト

遊佐町では平成 16 年度に、町、生産者、生産団体、養豚事業者、生協等と連携し、「飼料用米プロジェクト」を立ち上げ、飼料用米で豚を育てる取組を行っている。飼料用米を給与した豚肉は「こめ育ち豚」として流通しており、食味は脂肪の質も良く高い評価を得ている。

#### 【事例 2】コントラクターによる自給飼料生産の拡大

真室川町では、平成 16 年に耕種農家 2 戸及び畜産農家 4 戸がコントラクター組合を立ち上げ、稲発酵粗飼料等の生産の拡大を図り、地域内自給飼料生産・流通体制を整備するとともに、耕種農家と畜産農家の連携により生産ほ場への堆肥散布を行うなど地域内の資源循環体系の確立を図っている。

### (4) 林業

- 消費者ニーズに対応した乾燥材を安定的に供給するため、乾燥施設の拡充や協業化などの供給体制を整備し、乾燥材の生産拡大を図る。

#### 【事例】乾燥材生産の取組

温海町森林組合では、平成 21 年 1 月から隣接する新潟県村上市の大手製材工場に製材品（生材）を出荷している。一方で、組合製材品の付加価値を高めるため、同工場と連携し、工場保有の乾燥施設を活用した乾燥材の製品化を模索している。

- 実需者ニーズに即したきのこ・山菜など特産林産物の生産拡大と安定供給を図るため、新規事業者の参入や、地域の生産者が一体となった供給体制の構築を促進するとともに、研修会や品評会の開催による栽培技術の向上と技術の普及を図る。

**【事例】出荷体制等の共同化による生産力向上**

最上地域では平成 17 年に J A 山形もがみを中心とした地域の生産者が生産グループを結成し、植菌培養や出荷体制の協同化を進めている。この取組により、品質の向上や規格の統一、出荷量の安定が図られ、生産力の向上につながっている。

**(5) 水産業**

- 高い価格が期待できるサケの銀毛資源（稚魚を河川上流に放し、銀色の若い魚を回帰）の造成などの放流事業を推進する。
- 水田を含む内水面養殖、小型の肉厚アワビなどの養殖について現有施設の最大利用や施設整備など養殖魚貝の生産拡大を推進する
- 藻場造成を行い、魚類の産卵・保育の場としての環境保全を図るとともに、乾燥アカモクなど多目的利用に向けた生産を推進する。

**【事例】漁業者を中心に地域で活動する藻場造成**

平成 21 年度から、漁業者を中心に NPO 団体、学校、市民などが参加して、酒田市、鶴岡市、遊佐町の沿岸でホンダワラ類（アカモク）の藻場造成活動を実施する。ホンダワラ類は食用として利用できるほか、魚類の産卵場・哺育場、貝類の餌場として水産の資源や生産の拡大につながる。また、二酸化炭素を吸収して地球温暖化の抑制にもつながるとともに、最近ではアカモクから体脂肪を燃焼させる有用物質が発見され、今後新たな産業の創出が期待される。

**(6) 新品種・新技術の開発**

- 気象変動（地球温暖化）に対応した新品種・新技術の開発を推進するため、直面する気象変動への対応と 50 年後の気象変化を想定した中長期的な研究ビジョンを定め、早急に具体的な試験研究に向けた体制・環境づくりを行う。
- 産地化の推進や既存産地の発展を図るため、おうとう、そば等の品種開発や果樹の低コスト栽培技術開発、栽培魚種の種苗生産・水産物の船凍技術開発など、農林水産物の生産性向上や高品質生産の面から産地の課題解決に貢献する新品種や新技術の開発を進める。
- 生産現場の要望やアイデアを活用した効果的な技術開発を行うため、県民提案型の技術開発や個別ニーズに応え得る現場対応型の技術開発・調査を拡充する。

**【事例】J A さがえ西村山における促成アスパラガスの産地化**

園芸試験場では、J A からの要請を受けた農業技術普及課と連携して促成アスパラガス栽培の技術開発を行った。アスパラガスを 1 年程度の短期間で成株とし、さらにそれを掘り上げて加温、促成する栽培技術は、当時ほとんど知見がなく、ゼロベースからの技術開発となった。

試験場では、現場の篤農家の協力や普及課等との連携を密接に図りながら、株養成技術や低温要求量、促成時の温度管理等核となる技術を開発し、新産地の育成を強力にサポートした。その結果、西村山地域は全国でも少ない冬場のアスパラガス産地ができあがった。

#### (7) 担い手の育成・確保と多様な農業参入の促進

- 県立農業大学校や（財）やまがた農業支援センターなどの関係機関が連携して、研修内容の充実、農業体験機会の提供、就農後の定着支援強化により新規就農を促進する。
- 農業生産に加え、加工・販売等経営多角化に取り組む人材を育成するとともに、各経営体の経営基盤の強化を図り、個人経営から企業的経営体への移行を促進する。
- 新たに異業種から農業展開しようとする企業に対する情報提供等受入れ環境を整備し、農業参入を推進する。

### (1) 地産地消による販売・消費の拡大

- 食育県民運動・地産地消推進本部が中心となり、「地産地消ウィーク」の推進など、対象者を明確にした地産地消の啓発活動を強力に展開する。
- 量販店等において、県内拠点店舗における県産農林水産物の販売コーナーの設置等により取扱量を拡大し、消費者の県産品愛用への理解と県産農林水産物の消費を促進する。
- 学校と地元の生産者、生産者団体等が連携し、学校給食における県産農産物の取扱量を増大する。
- 県産木材の利用拡大を図るため、公共施設の木造・木質化を推進する。

#### 【事例】小学校校舎の木造・木質化

平成 21 年 3 月に完成した鶴岡市の鼠ヶ関小学校では、地元産のスギ材を分離発注方式で調達し、一部校舎を木造としたほか、鉄筋コンクリート造の校舎でもフローリング・腰壁・天井等において積極的に木質化を図っている。

- 家づくりネットワーク<sup>5</sup>が中心となって県産木材を使用したモデル住宅の展示やモデルプランの作成など普及活動を積極的に展開し、県産木材を使用した住宅の建築を推進する。

### (2) 小回りの利く産地直売の展開

- 地産地消を推進するとともに、仙台圏など近隣からの誘客を促進するため、産地直売所において旬で多様な品揃いを充実するとともに、女性や高齢者による農産加工を推進し、商品の販売チャネルの一つとして直売所の魅力向上を図る。また、直売所の着地型旅行商品への組入れなど新たな誘客方法を展開する。
- 生産者や生産者団体を中心となった定期的な朝市の開催など直接販売活動を推進するとともに、インターネットを活用した販売手法の導入を推進する。
- 中心商店街、山間部などの地域の実情に応じて移動販売機能を付加するなど利便性の高い流通システムを確立する。また、学校給食など業務用需要に対応するため、実需者と直売所との連携による集配システムの構築を進める。

<sup>5</sup> 林業と製材業者、建築業、設計業、金融機関などが協働して地元の木材を利用して住宅を建築する事業を進めるネットワーク

#### 【事例】直売所が地域の人材を育む

西置賜地域では、直売所による農業の活性化が図られており、特に、特徴のある、楽しい直売所の集客力が高まっている。直売所の運営には高齢者の力が不可欠で、D直売所では65歳以上の会員が4割、I直売所では6割と多様な担い手の力を活用している。販売が伸びている部門は、野菜、加工品、きのこ・山菜で、おいしさ、新鮮さと共に地域の味、文化が求められており、これらに対応し、加工施設を整備した直売所も増加している。また、D直売所では会員の商工会のメンバーが手がけている菓子類の販売も上位を占め、体験イベントによる非農家との交流や協力等とともに地域力を高める原動力となっている。

### (3) 業務用食材としての県産品利用の拡大

- 学校や医療・福祉施設での給食、県内外企業の社内食堂等における米（米粉パン・めんを含む。）、果樹、野菜などの県産農林水産物の利用促進を図る。
- 食品製造・加工業における原材料について、県外・外国産の代替を進め、県産品利用率の向上を図る。特に、米、果実、山菜・きのこや肉など本県の主産物については、主産地としてのイメージを消費者に印象付けていく。

### (4) 有望マーケットへの売込みの強化

- 県外への贈答品など県民一人ひとりが県外に県産農林水産物を情報発信する活動につながるよう、県民の県産農林水産物に対する認知度・満足度の向上を図る
- 仙台圏向けには、各種メディアを活用したPRにより、食情報の浸透を図りながら、産直市や百貨店や量販店におけるフェアの開催など販売促進活動を強化するとともに、仙台圏における実需者を対象とした商談会の開催によるマッチングを図る。
- 首都圏においては、県のアンテナショップ「おいしい山形プラザ」を拠点として、おいしい山形推進機構を中心とした販売促進活動を展開するとともに、生産者や生産者団体による百貨店や量販店におけるインショップ展開を促進する。
- 中部圏以西向けには、市場特性の分析を行うとともに、県産品取扱い業者の発掘、フェア等イベントの開催やマッチングアドバイザーの活用を行い、販路及び取引量の拡大を図る。

### (5) 県産農産物の輸出の拡大

- 本県の産地イメージの向上、定着を図るため、商工・観光分野と連携し、県産品フェアの開催や統一シンボルマークを普及するなど「山形県」の認知度を高める。
- りんごやももなどの果樹、米、豚肉などの輸出量の増大を図るとともに、牛肉など新たな品目の輸出に向け、見本市への出展や現地商談会の開催などを積極的に展

開し、新たな販路の開拓を行う。

**【事例】豚肉輸出の取組**

食肉関連のY社は平成16年に県主催の香港現地商談会に参加した際、出品した豚肉が高級日本料理店の料理長の目に留まったのがきっかけで取引が開始された。日本料理の高級食材として提供したところ、現地の富裕層を中心に好評を得て、輸出量は毎年順調に伸びている。平成20年度の輸出数量は7.7トン。海外で評価されたことで、生産者の生産意欲も高まり、事故率が低下するなど収益増につながっている。

## (1) 山形の強みを活かした製品づくり

- 山形らしさをアピールする価値の高い県産品の生産強化や比較優位を有する新品種の産地化を進めるとともに、産地における品質・安全評価や栽培方法、食べ頃・食べ方などの情報を消費者に確実に伝える販売を推進し、有利販売につなげる。

## (2) 新たな食文化の創出・発信

### ① 米粉や大豆の加工品の開発

- 生産者や食品製造・加工業者が連携して米粉や大豆を利用した加工品を開発し、米や大豆の消費拡大を図る。

### ② 料理レシピ・特徴ある商品の開発

- 果実、野菜、魚介の規格外品など未利用産物や伝統野菜などの少量多品目特産品などを活用し、生産者と飲食業や旅館業、食品製造・加工業が連携しながら、料理レシピや特徴ある商品の開発を推進する。
- 飲食店や旅館・ホテル等における飲食提供や食フェアなどのイベント、販売促進活動において、品質や製法、開発にまつわるエピソードなど商品にまつわる他にない特徴を消費者にアピールしていく。

#### 【事例】規格外品を活用した加工部門の拡大

全国的なえだまめのブランド「だだちゃ豆」の産地JA鶴岡では、さらなるブランド向上に向けて、加工部門の強化を推進している。年間を通じた需要に応えるため、だだちゃ豆の栽培面積を拡大し、「冷凍だだちゃ豆」の生産を約2倍、加工原料（むき豆、クラッシュ、ペースト等）の生産を約1.3倍に拡大する計画である。また、地場産野菜を活用した冷凍野菜製造に取り組み、規格外品を活用した産出額の増大を推進していく。

## (3) 新たな加工・業務用需要への対応

- 外食・中食企業や加工業者等の業務用需要に対応するとともに、規格外品等の未利用産物の付加価値を高めるため、野菜等のカットやパッキングなど一次加工を求める業者等と産地とのマッチングを進めるとともに、生産者団体等における加工設備等の導入を図る。
- 山形の食文化などの付加価値に合わせ、時代のニーズに対応した商品づくりを進め、食品製造・加工分野の販売促進につなげる。

#### (4) 品質の保持・向上

- 消費者に高鮮度の生産物を提供し、県産農林水産物のブランド化を図るため、細胞崩壊の少ない冷凍システムや海水シャーベット氷製造装置などの品質管理技術の導入・開発を推進する。

#### (5) 農・森・漁の体験交流など観光との連携

##### ① 体験型農業等観光分野との連携

- 生産者、旅館業、飲食業及び旅行業など関係者が連携し、さくらんぼやそば、伝統野菜、きのこや山菜など旬の素材を活用したオーナー制度や農業体験、食事、産地直売所等を組み合わせた着地型旅行商品の開発、利用拡大を図り、グリーン・ツーリズムを推進する。
- 観光農園の受入体制を整えるため、直売機能を強化する。
- 漁村と県内外の都市部との交流を活発化するため、交流を促進するための組織を立ち上げるとともに、「海」・「川」・「魚」といった資源を多角的に利用する「海業」（漁家民宿等を利用した長期滞在型体験漁業等）の実践を推し進め、これらをネットワーク化しつつ、グリーン・ツーリズムとタイアップしたブルー・ツーリズムを推進する。

##### ② 教育旅行の誘致

- 子どもの農林漁業体験・農山漁村滞在を盛り込んだ教育旅行の拡大を図るため、受入組織を育成するとともに、誘致活動を展開し、長期的な交流につなげていく。