

# 白い森 ナチュラルみれっとで健康!元気!

◆課題名 雑穀の生産強化と消費・販路の拡大  
◆活動の対象 おぐに五穀の会

## ねらい

小国町では、雑穀を遊休農地の活用作物として、また、新たな特産品として位置づけ、雑穀で地域の活性化を図ろうと活動を始めた。

雑穀の需要はあるものの、従来からの手作業が主体であることから、作業効率が悪く、栽培面積も制約されていた。

また、従来からの栽培方法では、収量や品質に大きな変動があり、栽培技術の確立による安定した収量の確保、効率的な作業推進が課題であった。

栽培された雑穀は玄穀販売のみであったが、新たな特産品として町の活性化を図るには、商品開発(加工販売)が不可欠であった。このため、新たな商品を開発し、販売していくことを目標とした。

## 活動の成果

1. 雑穀栽培面積の拡大  
H18年度 1.5ha H21年度 3.94ha
2. 雑穀栽培マニュアルの作成と活用による省力安定生産技術の普及
3. 効率的な調製技術の確立  
調製機械の導入、乾燥調製作業の一元化
4. 玄穀・雑穀商品の販売  
1,000万円達成



コンバインでの収穫風景

5. 共通パッケージの作成と活用
6. 雑穀菓子及び『みれっとハンバーグ』の商品化
7. みれっとPRパンフレット・レシピ集の作成と活用

## 活動の経過

1. 異業種連携による推進体制の整備  
メンバー：生産者、菓子製造業者、レストラン、旅館業者、小国町、J A山形おきたま、西置賜農業技術普及課  
推進体制：全体を「雑穀振興プロジェクト会議」として連携を図り、生産部会、利活用部会の部会制を取り、活動を展開
2. 効率的な除草技術の検討
3. 効率的な収穫・調製作業の検討  
(機械の導入と作業の一元化の検討)



左：タカキビ団地  
右：タカキビの定植

4. 展示ほの設置
5. 栽培マニュアルの作成と省力安定生産技術の普及
6. 雑穀料理の試作品づくり
7. 雑穀料理等の試食アンケート、商品化に向けた消費者からの意向把握
8. 商品コンサルティングの実施
9. 商品化に向けたコンセプトの明確化
10. ナチュラルみれっと(玄穀)販売共通パッケージ作成と活用
11. タカキビ入りハンバーグの商品化検討(製造業者の検討・依頼、商品の内容検討単価計算、商品形態の検討、ラベルの検討、販売体制の検討)
12. 雑穀菓子、みれっとハンバーグ等の雑穀料理の試食会、交流会の開催



ハンバーグの試作検討



商品化されたハンバーグ

## 今後の展望

- 『雑穀の町 小国』の確立に向け
1. 生産者が自主的に技術の普及を行う体制の確立
  2. 栽培マニュアル活用による栽培技術の習得
  3. 省力・効率的作業の推進
  4. 様々な業種と連携した雑穀商品の販売体制の整備
  5. 地域内外への積極的な情報発信
  6. 雑穀を核とした地域の元気づくり
  7. 新たな雑穀商品づくり

## 協力機関

小国町、米沢食肉公社、J A山形おきたま、小国町商工会