

## 第5回（平成23年度）栃木県元気な農業コンクール経営活性化部門 受賞者の経営概要

◎ とちぎ元気大賞（農林水産大臣賞・栃木県知事賞）

◆ 鈴木 幸一 氏（益子町・土地利用型）



### 1 受賞のポイント

畑作地帯で、大規模そば栽培を中心とした特徴ある経営を実践し、高所得を実現。「自分で値段をつけて売る」をモットーにし、玄そばを全量製粉して販売している。マーケティングにも注力し、ブランド力の向上に取り組んでいる。そば、麦ともに地域 No.1 の作付けを誇り、遊休農地解消に大きく貢献している。減農薬、堆肥活用等の環境負荷軽減の取組も行っている。また、そば打ち体験施設の整備や地域イベントの運営等、都市農村交流にも貢献していることが高く評価された。

### 2 経営の特色

#### (1) 経営の発展経過と現況

品質向上と地道な販売努力により、そば栽培を中心として規模拡大を図ってきた。そば粉の安定供給を図るため、夏そばの栽培も行っている。そばの製粉とそば店への直接販売を行っており、平成18年からは加工・販売部門を法人化している。また、後継者が大学や企業での経験を活かし、農作業を始め様々な場面で活躍しており、作業前後や農繁期には農業機械の整備を自ら行うことでコスト低減を図っている。

#### (2) 生産技術について

土作りを重視し、排水対策も徹底している。品質向上のため適期収穫を厳守し、玄そばの貯蔵に留意している。効率性を重視し、作業効率向上のため、面的集積を心がけている。麦については、経営的にそばとの輪作体系として、そば→六条大麦→そば体系を採用。耕地の有効利用を図り、計画的輪作により生産性を維持向上させている。米については、やや控えめな生育で蛋白含有率を低く抑え食味が向上するようにしている。そばは、無農薬栽培を実践し、麦・米についても減化学農薬・減化学肥料を心がけている。



#### (3) 労働と生活について

作業の効率化による作業時間の短縮や雇用労力の活用等によって、定刻に作業を終えるようにしている。また、家族経営協定を締結し、休日・給与管理を行っている。

#### (4) 販売の工夫について

生産した玄そばは、全量製粉・販売している。現在では首都圏を中心に、17都府県のそば店に直販している。地道な努力を長年重ね、今でも、月に3回は都内の営業に回り、そば粉の評価を生産や製粉の改善に役立てている。平成22年には、そば打ち体験施設を自宅敷地内に建設。一般消費者を対象にそば打ち教室等を開催してそばの消費拡大と啓発を行っている。

米もそば粉販売ルートを通じて、ロコミで広がり「益子自然工房 んまいど」のブランド名（商標登録済み）で直接全量販売している。

◎ とちぎ元気大賞（農林水産大臣賞・栃木県知事賞）

◆ 一木 茂 氏（真岡市・園芸）



### 1 受賞のポイント

高い技術を基盤として、単収・所得ともに高いレベルにある。基礎技術に加え、クラウン部局部冷却処理技術と遮光資材利用法の工夫による夜冷超早出しの導入や作型の改善に取り組み、面積を変えずに所得を大きく伸ばしている点が高く評価された。環境保全型農業への取組やGAPによる安全・安心への取組等も実践している。また、新技術の普及や新規就農者への支援等、地域に貢献している。

## 2 経営の特色

### (1) 経営の発展経過と現況

平成20年に就農。父の経営を引き継ぎ、経営主となった。最小の投資で最大の利益を得ることをモットーとし、単収と販売価格の向上による粗収益の拡大と所得向上に取り組み、目標販売額の達成を目指してきた。生産設備や各種資材等の費用対効果を客観的に評価し、利用導入の可否を判断することにより、生産コストの削減に取り組んでいる。

### (2) 生産技術について

年内の価格動向や需要動向を考慮し、10月中旬出荷開始の超早出し作型とクリスマス期需要への対応に主眼をおいた11月中旬出荷開始の普通作型の作型構成としており、年内需要期に対応した収益性の高い出荷パターンを実現している。超早出し栽培作型においては、地下水を用いた定植後の夜冷処理とクラウン部の局部冷却処理を併用することにより、年内出荷量の拡大に取り組んでいる。品質の維持・向上対策としては、大玉・食味・鮮度保持の3点を主眼とし、炭酸ガス施用による光合成の促進、点滴チューブを用いた少量多回数灌水の徹底、早朝収穫・予冷の徹底等を実践している。IPM技術やほ場の採光性・通風性の改善及び管理の徹底により、化学農薬の使用低減に取り組んでいる。また、農産物の安全・安心の確保のため、GAPを基本としたリスク管理を実践している。



### (3) 労働と生活について

家族の役割分担や作業体系、作業方法の継続的な見直しと改善に取り組み、栽培管理・選別調整の省力化や効率化に努めている。家族全員が経営にやりがいを持てる環境づくりと、忙しい中であっても家族との団欒や趣味を楽しむことができるゆとりある農家生活の実践している。

### (4) 販売の工夫について

労力やコスト等を検討した上で、JAパッケージセンターの利用やJAによる契約販売等を経営に取り入れ、有利販売及びコスト管理に活用している。また、地域・産地としての6次産業化やブランド化等に向けた取組に参加している。

◎ とちぎ元気大賞（農林水産大臣賞・栃木県知事賞）

◆ 田村 力 氏・玲子 氏（小山市・畜産）



### 1 受賞のポイント

「考え、研究し、実践する」を経営方針とし、安定して高いレベルの所得と収益性を確保している点が高く評価された。繁殖・肥育ステージごとの飼養データ管理で、事故率低下と肥育期間の短縮化・飼料費を抑制し、肥育後期に嗜好性の高い配合飼料を給与し増体重を図るなど、生産性についても高い水準にある。また、臭気対策や生産環境の改善のための農場 HACCP に取り組んでおり、地域環境と労働を考えた労働環境整備を行っている。さらに、「おやまブランド おとん」としてブランド豚の販売に取り組むなど、地域ブランド製品の拡大を図っている。

### 2 経営の特色

#### (1) 経営の発展経過と現況

養豚と水稲の経営を養豚専業にし、昭和 52 年に法人化。平成 4 年に設備投資と施設の機能強化を図り、母豚 230 頭一貫経営に拡大させた。農場 HACCP による衛生管理の導入やブランド化にも取り組んでいる。後継者は、他県で養豚経営を研修後に就農しており、主に繁殖を担当している。経営及び技術両面について、様々な研修会等で広く学んでいる。

#### (2) 生産技術について

高品質かつ安全安心な豚肉の生産を目標とし、豚の品種と豚舎の設備に注力している。ハイブリッド豚を利用し、高品質な産肉能力を活かすため、安全な飼料を肥育ステージに合わせて給与して、取引形態に適合した斉一性のある豚肉を定量出荷している。豚舎等施設は、効率性を重視し、設備の機械化・自動化を行い、3 人で管理可能な労働生産性の高いシステムとなっている。防疫と衛生面をより高い



レベルで維持するため、平成 22 年から、農場 HACCP による飼養管理に取り組んでいる。常に、家畜防疫に関する最新情報を積極的に把握し、毎日の健康管理チェック、定期的な獣医師の診断診察、家保の各種検査の受検をし、戦略的に衛生管理を実践している。

#### (3) 労働と生活について

法人化した当時から、家族労働の負担軽減のため、毎日の飼養管理と出荷時に雇用を活用している。また、家族経営協定締結により、就業条件を整備。更に、社会保険制度を導入するとともに、就業規則を設けて、働きやすい環境を整備する。経営と生活は分離され、双方にゆとりと楽しみがある。

#### (4) 販売の工夫について

販売については、ほぼ全量相対取引しており、一部「おやまブランド おとん」として販売している。「おとん」は小山市の生産者が丹精込めて育てた、安全・安心な柔らかくてジューシーな豚肉として認定されている。「おとん」を使った弁当等の製品開発に協力し、販売促進を図ることによって、地域ブランドの育成に貢献している。

## ◎ とちぎ元気賞（知事賞）

### ◆ 樋口 克之 氏・由美 氏（宇都宮市・土地利用型）

#### 1 受賞のポイント

遊休農地解消に積極的に取り組んでおり、地域の特性に合わせた経営拡大に努め、地域の基幹農家として「誇りと責任」を持って農業経営に当たっている。機械の効率的な利用等による低コスト栽培の取組により「ゆとり農業」を実践する一方で、地元への直接販売等販売面でも工夫し、安定した経営を実現している。



#### 2 経営の特色

##### (1) 経営の発展経過と現況

就農時は水稻・麦で約 10ha の経営を行っていた。平成 10 年にはいち早く先進的な農業機械を導入し、借地と作業受託を中心に面積を拡大し、地域での信頼を築き上げることで、約 20ha となった。排水不良地や小区画ほ場であっても地元農地の荒廃を防ぐため、率先して受け入れ、31ha の経営規模に至っている。また、転作ほ場には、小麦とそばを計画的に栽培し、生産拡大を行っている。

##### (2) 生産技術について

水稻の育苗ハウスに自動灌水装置を設置し、労力軽減を図っている。また、50 株の疎植栽培を計画的に拡大し、苗箱の削減と田植作業の省力化につなげている。品種構成は、コシヒカリ 70%、その他の品種を 30%とし、気象災害へのリスク対応と作期分散による規模拡大を図っている。本田施肥体系は、側条施肥栽培を早くから導入し、環境にやさしい農業とともに省力化を進めており、現在は基肥一発肥料を取り入れ、高品質生産に取り組んでいる。収穫物の乾燥・調製は自宅作業とJAのラック式倉庫を利用することにより、計画的な刈取作業が可能となり、10a 当たりの労働時間は 15.6 時間で、栃木県平均時間の約 60%となった。小麦については、新規需要米が増加する中、地元で唯一小麦を作付けしており、ほ場環境の改善のため、プラソイラーと溝掘機により心土破碎や明渠を設置し、品質の安定化を図っている。そばについては、畑地や遊休農地を利用し、ドリルシーダーで狭畦栽培を行っている。

##### (3) 労働と生活について

家族経営協定に基づき、家族が意欲とやり甲斐を持って経営に参画できる魅力的な農業経営を目指し、経営方針や役割分担、家族間の十分な話し合いを行っており、ゆとりある農業経営を実践している。特に、低コスト・省力化のため規模に見合った農業機械施設を整備し、作業の効率化を図ることで、家族の自由時間を確保している。

##### (4) 販売の工夫について

米については、JA出荷を基本にしているが、消費地に近い立地条件を活かし、販売戦略の一つとして、近隣のゴルフ場等へ直接販売している。そばについては、作付面積の約半分を地元の蕎麦屋と契約販売し、地産地消に取り組んでいる。

## ◎ とちぎ元気賞（知事賞）

### ◆ 島田 典男 氏・道代 氏（宇都宮市・園芸）

#### 1 受賞のポイント

雇用労働力の活用や直接販売、幸水のジベレリン処理等の特徴的な生産技術を実践し、合理的ななし栽培による所得率の高い経営を行っている。IT を活用した販売・顧客管理の工夫やジャム等の加工品製造、農業体験等、多角的かつ積極的に取り組んでいる点が評価された。



#### 2 経営の特色

##### (1) 経営の発展経過と現況

就農当時は、なし及びりんごを栽培していたが、管理作業の効率化のため、平成 6 年になしの専作経営に移行した。当初、幸水・豊水中心の品種構成であったが、所得安定・労力分散及び生産性向上のため、幸水にジベレリン処理を行うことによる収穫時期の前進化や晩生品種で生産性が高いところ及びあきづきの導入拡大を図ってきた。また、技術の習得や向上を目指し、講習会・現地検討会・先進地視察研修等に可能な限り夫婦で参加してきた。

##### (2) 生産技術について

経営規模の拡大に伴い、作業を簡略化し積極的に雇用を導入している。気象災害対策として全ての園地で防雹網を設置しているが、通常より細かい網目を導入したことにより、雹害・風害・虫害・鳥害を防止している。さらに、防霜ファンを導入し、開花期の晩霜対策を省力化し安定生産に努めている。せん定では、結果枝の更新を早め、樹が老木化しても樹の若返りを図り、生産性を向上させている。また、電動のせん定バサミを導入し省力化を図る等、技術力の高い家族労力の効率的な活用を図っている。生産性の低下した老木を減らすため計画的に改植を行い長期的な安定生産に努めている。

##### (3) 労働と生活について

なし園の全てを自宅の隣接地に集約し、効率的な作業を実践している。収穫台車を県内でいち早く導入したこと、大きさ別の専用の収穫コンテナの活用等、収穫作業や箱詰め作業の省力化・効率化を図ることによって、肉体的な負担を軽減している。また、家族経営協定を締結し、夫婦で経営に当たっている。

##### (4) 販売の工夫について

経営の安定及び消費者になしを直接届けるため、平成 2 年に直売所を設置した。消費者がなしを必要とする時期に提供するため、夏のお盆・秋のお彼岸・年末のお歳暮と、それぞれの需要期に合うように収穫時期をコントロールしている。平成 11 年にはホームページを開設し、インターネット販売も本格化させた。また、コンビニから代金振込を可能にし、利用者の利便性向上に努めている。さらに、農業への理解向上と本物のなしの味を知ってもらうため、島田梨園ファンクラブを募集し、消費者との交流を図っている。

## ◎ とちぎ元気賞（知事賞）

### ◆ アンジョウグリーンファーム株式会社 安生 隆一 氏・芳子 氏（鹿沼市・園芸）

#### 1 受賞のポイント

トマト栽培を中心としたバランスのとれた経営であり、高い収益性と安定性のある経営を実現している。また、代表の安生氏は、JA かみつがのトマト部会長等の役職を務め、トマト選果場整備や産地ブランド化等に尽力し、部会活動を通して地域に貢献している点が評価された。



#### 2 経営の特色

##### (1) 経営の発展経過と現況

就農後、トマトハウス 10a を新設し、従来からの米麦、イチゴに加えてトマト栽培も開始。その後、イチゴ栽培を廃止し、トマトを 30a に規模拡大。更に、後継者の就農を機にトマトを 48a に拡大した。後継者の就農と乾燥調製施設の整備等により、水稻・麦を規模拡大した結果、周年型の施設トマト＋土地利用型経営という現在の経営形態となった。後継者の就農に伴い所得も増加したため、販売、雇用、家族の福利厚生等についての今後の発展性を考え、平成 23 年 9 月に法人化した。

##### (2) 生産技術について

経営全体で、作業競合が起きないように、作型を工夫している。トマトについては、越冬作：冬春作を 54：46 の割合とし、越冬作を増加したことで、生産量増加、単価向上、労力分散及び単位当たりコスト削減を図っている。結果として、A 品率ベースで部会平均の 2 倍を達成している。施肥や温度管理等のハウス内環境管理等を常に早めに行い、作業効率を高め、高品質化等に結びつけている。土壌還元消毒や土壌診断に基づく施肥の実施、ラノーテープ及び微生物資材等の利用による減農薬栽培の実践等、環境保全型農業に取り組んでいる。また、GAP の取組も行っている。

##### (3) 労働と生活について

雇用を適宜導入し、過剰労働にならないようにしており、農閑期や雨の日等は積極的に休日としている。家族経営協定を結び、健康診断等も年 1 回行うようにしている。また、法人化により家族従事者（役員）の個々の報酬を明確にし、支払っており、今後は福利厚生の充実を目指している。

##### (4) 販売の工夫について

販売の主体は農協出荷とし、トマト部会婦人部（芳子氏が部長）等がレシピ集を作成し、販売促進に取り組んでいる。昨年度から、最新の選果場が稼働し、従来の 4 キロ箱の他、1 キロ箱も対応可能となり、顧客ニーズへの細やかな対応を図っている。また、都市部のデパートへの試食販売調査や地元スーパー等を通じた地産地消の取組等、部会として販路開拓に取り組んできた。更に、高品質化、「早朝取り出荷」等の高付加価値化の結果として、「鹿沼ブランド」の認定を受けている。

## ◎ とちぎ元気賞（知事賞）

### ◆ 熊谷 栄 氏（那須塩原市・複合）

#### 1 受賞のポイント

農地を有効活用するとともに、うど軟化室（地上土盛り方式）等、随所に工夫を凝らし、土地利用型作目と園芸品目をバランス良く組み合わせている。効率的な労働配分によって経営の安定化を図っている点や有機 JAS 認証米等を活用したブランド化及び地産地消等を実践している点が高く評価された。さらに、農業体験や生き物調査等による啓発活動等を通じた地域活性化に貢献している。



#### 2 経営の特色

##### (1) 経営の発展経過と現況

就農当時は、水稻と養蚕の複合経営であった。転作作物を導入し、水稻・二条大麦・大豆・養蚕の経営を実践しながら、水稻、二条大麦+大豆の高位安定生産と機械化体系の確立に努めた。その後、養蚕部門を廃止し、水稻の作業受託と農地の借入を行い、大規模土地利用型農業を目指すとともに、冬期の農作業を確保するため、山うどを導入した。更に、新しい軟化うどの栽培法（地上式土盛り方式）に取り組み、栽培を開始した。借地による規模拡大を行い、後継者の就農を機にいちご栽培を導入し、現在の複合経営を確立した。

##### (2) 生産技術について

土地利用型作物の連作障害を回避するため、借地の有効活用による輪作体系を確立している。また、貯留タンクの設置、うどの保冷库等を自ら開発し、作業の効率化・省力化を図ってきた。軟化うどについては、「地上式土盛り方式」で栽培を行い、低コスト・省力化に努めている。環境保全型農業への取組として、稲わらのすき込みや米ぬかペレットの使用等、有機農業による資源循環型農業を実践している。また、水稻については、アイガモ農法を取り入れながら無農薬・減化学肥料栽培や有機農業を行っており、有機 JAS の認証を受ける等、安全・安心な農産物生産に取り組んでいる。

##### (3) 労働と生活について

定期的な休日を設けるとともに、作業所を整備し、パート作業環境の整備を積極的に行っている。家族経営協定に基づき、作業分担を明確にしており、いちご部門については、後継者に全てを任せることで、農業経営に対し意欲的に取り組める環境としている。

##### (4) 販売の工夫について

アイガモ農法で生産されたアイガモを、そすいの郷にある農村レンストラン「そすい庵」に提供し、地産地消を行っている。また、有機 JAS 認証米、合鴨米（無農薬減化学肥料栽培）としてブランド化を図っている。