

第7回（平成25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）

◆ 株式会社和氣ふぁーむ（塩谷町・土地利用型）

1 受賞のポイント

水稲・麦・大豆・そばを中心とした大規模経営を行っており、米の特別栽培、小麦・もち米の委託加工、加工商品パッケージのデザイン等、独自の販売方法やブランド化への取り組みを実践していることが高く評価された。また、地域の技術普及者として、雇用の創出場として、大きく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

昭和50年代後半の土地改良事業を契機に、土地利用型経営を目指し規模拡大を始め、米・麦の他大豆・そばを導入して徐々に経営を拡大してきた。規模拡大に際して、将来を見越して大型機械を導入、半径3km以内に8割の農地を集積するなど、効率的な作業ができるよう図ってきた。平成20年に法人化し、現在の株式会社和氣ふぁーむを立ち上げ、現在では経営面積は80aとなり、息子3人が就農、役員・社員として担当部門を担っている。

(2) 生産技術について

水稲は減化学肥料・減農薬栽培に取り組んでいる。土作りを積極的に行い、有機質資材を投入して化学肥料の使用量を減らすことで食味・品質の向上を図っている。大豆の湿害対策として、畝立て同時播種栽培に取り組み、出芽及び初期生育を改善している。また、安全・安心な米、大豆を消費者に届けるため、調整では色選ラインを導入し、徹底した選別と異物除去を実施している。



(3) 労働と生活について

社員が安全に、安心して作業ができるよう、社会保険の完備や冷暖房付きの休憩所の整備など、環境作りに重点を置いている。また、休日を確保し、社員が安定して暮らせるよう収益性の高い経営を図るとともに、社員揃っての慰労会等の場を設け、社員同士気兼ねなく働けるような取り組みを行っている。

(4) 販売の工夫について

小麦は委託加工でうどん乾麺にし、地元の道の駅や農産物直売所、生協に販売している。また、米は地元の飲食店、スーパー、福祉施設およびホテル等独自に販路を開拓し、全量を直接販売している。そばは製粉まで行い直接販売するなど、独自の販売方法を実践している。米のリンク・ティ認証を受けているものは、高付加価値商品として販売している。さらに、商品の第一印象を良くするために、パッケージのデザインも専門家に相談するなど工夫し、ブランド化への取り組みを実践している。

◎ とちぎ元気大賞（農林水産大臣賞・栃木県知事賞）

◆ 遠井 尚徳 氏・優子 氏（小山市・園芸）

1 受賞のポイント

いちごにおいて大規模な経営にありながらも、高い技術を基盤とした栽培を実践し、単収・所得ともに高いレベルにある。基礎技術に加え、炭酸ガス発生装置や自動換気の導入など、さらなる単収向上を図り、ラッピングマシンや新たな規格の導入による省力化等、作業環境の改善にも取り組んでいる点が高く評価された。また、GAPによる安全・安心の取り組みや、減農薬栽培も実践している。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

平成16年に大学を卒業後、即就農。県農業振興公社主催の農業後継者海外派遣研修に参加し、欧州の大規模経営の実態と先進技術を視察する。補助事業により規模拡大を図り、110aまで拡大するとともに、先端技術の導入や出荷調整室を含む農場の集積を行い、単収増加と作業性の改善、コスト削減を進めてきた。新技術の地域内への普及や、いちご就農希望者の研修を受け入れるなど、地域の中心的な役割を担っている。

(2) 生産技術について

早期夜冷の腋花房の花芽分化安定と連続出蕾を目的に、クラウン部局所冷却などの先進技術を導入するとともに、養液土耕や炭酸ガス発生装置等の導入により栽培環境を改善してきた。また、製品率の向上と省力化への取り組みとして、ラッピングマシンや自動換気、新たな規格の導入などを進め、さらに有機質肥料の積極的導入や、気門封鎖剤、土壌還元消毒等を用いることによって化学農薬の低減を図るなど、環境保全型農業も実践している。



(3) 労働と生活について

農繁期であっても交代で休みを取れるよう、農作業の進捗状況に応じてスケジュール管理を行っており、定期的にミーティングを行い円滑な雇用管理を行うとともに、特定の作業者に負担が大きくなるよう配慮している。出荷調整室は栽培規模の拡大に伴い増築し、室内の明るさ、室内温度、作業空間を最適に保ちつつ、常に作業する者の作業環境と、いちごの品質を低下させない環境づくりを心がけている。

(4) 販売の工夫について

労力やコスト等を検討した上で、出荷先からのニーズに対応するため、業務用・加工用として出荷できる体制をとっている。

◎ とちぎ元気大賞（農林水産大臣賞・栃木県知事賞）

◆ 摩庭 正 氏・令子 氏（那須町・畜産）

1 受賞のポイント

経産牛を放牧することによりストレスの軽減、疾病の予防や家畜排泄物処理作業の軽減化を行っている。また、自給飼料生産圃場を確保するとともに、家畜糞尿を肥料として還元することにより、人にも牛にも無理をさせない、安定した経営を実践している点が高く評価された。さらに、放牧場の隣にカフェをオープンし、自家産生乳を活用したチーズやチーズケーキなどの6次産業化にも積極的に取り組み、地域ブランドの振興に大きく貢献している。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

昭和52年に就農。30歳で経営移譲され経営主となる。当時は積極的な投資による規模拡大が酪農経営の主流であったが、人と牛に無理をさせない経営を実践していった。採草地の整備を進め、総面積が10ha以上となり、平成10年には牛舎前に永年生草地を1.5ha造成整備し、搾乳牛の放牧を始める。平成18年、令子夫人が、摩庭牧場の生乳を使用している「あまたにチーズ工房」のチーズを使用したチーズケーキを近隣の住民に振舞ったところ、大好評を得、6次産業化を考えるようになる。平成20年に、放牧場の隣にチーズケーキ工房「MANIWA FARM」をオープンした。

(2) 生産技術について

乳質向上のため、牛にストレスを与えないこと、良質な粗飼料を与えることを心がけている。そのため、経産牛の放牧に取り組む他、12haの採草地から収穫した自給飼料を飽食給与している。自給飼料生産は、5戸で機械を共同所有、共同作業を行うことで生産コストを低下させている。家畜排泄物の管理では、牛舎の尿溜にエジェクターポンプを設置してスラリーの曝気処理を行い、臭気を大幅に低減させ周囲に配慮したスラリーを永年生雑草の追肥として活用している。



(3) 労働と生活について

経営の方針として、“まずは人あり、牛あり”を優先し、自然体で無理のない経営を目指している。カフェ「MANIWA FARM」では雇用を活用しているが、余裕のある人員配置をとっており、地域人材活用による雇用の場、顧客と従業員との交流の場として位置づけている。

(4) 販売の工夫について

高品質な自家産生乳を活用したチーズ作りと、自家産生乳で生産された「あまたにチーズ工房」のフレッシュチーズを利用して、チーズケーキ作りに取り組んでいる。これらの製品は、平成20年に放牧場の隣にオープンしたカフェ「MANIWA FARM」で販売している。また、地元農産物などを使用したケーキや、フレッシュチーズを混ぜたフロマージュソフトクリームの販売を開始した。

○ とちぎ元気賞（知事賞）

◆ 猪野 忠秀 氏・正子 氏・雄介 氏（真岡市・土地利用型）

1 受賞のポイント

水稲・麦・大豆・そばなどの土地利用型作物を大規模に経営するとともに、加えていちご栽培も行っており、大豆は JA 全農栃木との契約栽培で無農薬の「納豆小粒」の栽培、いちごにおいては市場出荷の他に観光農園やジャムの加工販売など、6次産業化にも取り組んでいる。また、公民館・市・JA と連携し、農業への理解促進のための体験イベントを実施するなど、地域農業への貢献が高く評価された。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

昭和49年に就農、当時は養豚・水稲・いちごの経営であった。その後、作業受託の拡大により、経営規模の増反を図っていき、水稲・いちごの経営となった。平成15年に子が就農したことにより大型機械を導入し、土地利用型の作目は本人が、いちごは妻が中心となり、経営規模を拡大させていった。

(2) 生産技術について

転換畑において、プラウやスタブルカルチ等により、深耕や排水対策を徹底し、畑作物の生育に適した環境を作っている。また、ジェットシーダー等を導入し高性能かつ高精度な播種により、良好な生育と雑草抑制につながっている。10年ほど前から育苗の軽減のため、湛水直播栽培に取り組み、全自動のカルパーコーティングマシンを導入し、更なる労力削減を行っている。いちごでは、育苗をベンチ栽培とし地面との間隔を確保することで、泥はねを防ぐとともに、通風を良くして炭疽病を耕種的に防除している。また、天敵を使用して、化学農薬に頼りすぎない防除を行っている。

(3) 労働と生活について

規模の拡大に伴い機械を導入することで、作業の軽減を図ってきた。また、作業日誌と作業計画を立て、余裕のとれる生活を心がけている。繁忙期以外の日曜日は定休日とし、休日を決めて旅行に行くなど、仕事と休みのメリハリをつけている。

(4) 販売の工夫について

JA 全農栃木との契約栽培で、無農薬の「納豆小粒」の栽培に取り組んでいる。生産された大豆は、生産者の集合写真が写ったパッケージで販売が行われている。いちごについては市場出荷のほかに、「猪野さんちのいちご農園」として摘み取りも行っており、コミュニケーションの場としている。また、いちごジャムの開発を業者とともに手がけ、インターネット等で PR、販売を行っている。さらに、とちひめを栽培し、道の駅と連携してジェラートとして販売している。

○ とちぎ元気賞（知事賞）

◆ 高野 寛 氏（那珂川町・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。消費者ニーズに対応した品種の選定や、作型の分散による労働環境の改善を図るとともに、ヒートポンプ等新技術に積極的に取組み、また、地元トマト生産部会の青年部長や役員を務め、部会の中では新資材導入の検討や栽培指針の作成等、地域の中心的な役割を果たしている点が高く評価された。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

平成9年に後継者としてトマト土耕栽培の経営に就農。事業を活用し低コスト耐候性ハウスを整備するとともに、養液栽培を導入した。農繁期の分散と販路先からの依頼により、トマトの作型を越冬型の養液栽培から、5、6、9月播種の3つの作型に分け、周年栽培に切り替えた。翌年、周年栽培時の出荷ニーズを把握したため、生産性・作業性を考え、養液栽培は品種を桃太郎系からりんかに変更した。

(2) 生産技術について

作業時間にゆとりある営農を実現するため、今までにない5、6月播種の長期多段どり作型を導入した。品種や栽植密度、給液量などを試験し、出荷先のニーズに応じた品質のトマトを安定生産できる独自の周年栽培を確立した。また、IPMの導入や、単為結果性品種の導入によるマルハナバチ飼養の減少など、環境保全型農業の取組みも行っている。さらに、ヒートポンプの導入や、県南で導入されつつある新しい温度管理方式の試みなど、新技術導入も積極的に試し、さらなる生産性や作業環境の改善に取り組んでいる。

(3) 労働と生活について

ハウス内外を常に清潔に保ち、家族や雇用労働者が快適に作業できるよう配慮している。栽培については、養液栽培を経営主、土耕栽培を父母が担当することとして役割分担を明確にし、適宜話し合いをもちながら、お互いの生活、作業が無理なく進められるように労働力の配分を行い、配偶者や後継者に魅力ある生活になるよう努めている。

(4) 販売の工夫について

JAへの系統出荷以外にも、近隣の直売所に出荷し、極力販売ロスを出さないよう工夫している。また、スーパーへの出荷・販売を平成15年から始め、担当者と情報交換をして、販売先の要望に合うような品種を導入している。さらに、トマトと栃木県のイラストを入れたオリジナルの袋を作成して差別化を図り、有利販売につなげている。

○ とちぎ元気賞（知事賞）

◆ 谷澤 清三 氏・純恵 氏（日光市・園芸）

1 受賞のポイント

花き栽培において、自身の経営視点による正確な出荷計画と幅広い知識の習得により、安定的な生産を実現している。市場や販売店と連携した新たな商品作りやオリジナルラベル等、ブランド化にも率先して取り組み、また、県内外からの研修生受け入れを行い、地域担い手の育成に大きく貢献している点などが高く評価された。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

大学を卒業後、国内の種苗会社およびデンマークで鉢花栽培を研修したのち、平成6年に就農した。就農直後は施設33aの経営であったが、ガーデニングブームにより需要が増えたことより、生産品目を増やし増産していった。当時は単価を最優先に考え、コストや収益性については二の次になっていたが、平成13年に経営コンサルタントに経営診断を依頼し、より細かい生産計画と収支計画の策定と収益性の検証を行うようになった。現在は年間の生産計画を立て、毎月の生産・収支状況を比較し、対応を迅速に行えるようにしている。

(2) 生産技術について

出荷ロスを防ぐため、生産計画と実際の生育のズレに細心の注意を払い、遮光カーテンや保温カーテンの二重化、ヒートポンプの導入等により各品目に適した環境制御を積極的に行っている。用土は全てオリジナルで、品目ごとに配合を変えている。施肥管理は、液肥や置肥によりきめ細やかな施肥管理を実施し、かん水は「適度に乾かす」ことを重要と考えている。また、エプアンドフロー方式のプールベンチを導入することにより、かん水や液肥等の循環利用を行い、環境負荷の軽減を図っている。

(3) 労働と生活について

休憩所を整備するとともに、ハウス内を衛生的に保ち快適で事故のない環境作りに努めている。労務管理を厳密に行い、雇用労働者が快く快適に作業ができるよう、労働配分の調整や親睦等を実施し、メリハリのある経営を実践している。

(4) 販売の工夫について

消費者・市場等に安心して買ってもらおうよう、品質毎に細分化した品質管理を実践し、品目によりオリジナルラベルを使用して差別化を図っている。また、県内花き生産者で組織された販売促進グループに参加し、有利販売を目指して活動しており、その一環として市場や販売店との共同による新たな商品作りを行い、高付加価値化・消費開拓を図っている。

○ とちぎ元気賞（知事賞）

◆ 猿山 芳昭 氏・智美 氏（栃木市・畜産）

1 受賞のポイント

徹底した飼養管理により、高い生産性と安定した収益性を実現しており、畜舎内においてはミストファン導入による暑熱対策や衛生対策など、環境改善を積極的に実践している。また、とちぎ和牛の促進委員会役員として幅広い活動を行い、さらに関係機関と連携し、より美味しいとちぎ和牛生産のため食味向上の実態調査を行うなど、販売力・ブランド力の強化に積極的に取り組んでいる点が高く評価された。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

昭和56年に就農、就農当時は、乳雄60頭と水稻および麦の複合経営であった。就農直後より、乳雄肥育牛から黒毛和種肥育牛に切り替え始め、昭和60年には全面的に黒毛和種肥育牛に切り替え、飼養頭数を100頭とした。その後堆肥舎の整備や規模拡大を行った。平成25年には、全農とちぎ「とちぎ和牛販売促進委員会」の役員となり、また、長男が群馬県での肉牛関係の研修を終え、就農した。

(2) 生産技術について

牛にとってストレスのないような環境を整えるとともに、飼養改善に積極的に取り組んでいる。飼料摂取量を十分高めるため、チモシーや稲わらの不断給餌の他、NDF含量の高いサトウキビの搾り粕を発酵させた飼料の給与、脂肪交雑向上の取り組みとしてビタミンA量のコントロールなど、徹底した精密飼養管理により、高い生産性と安定した収益性を実現している。畜舎内の環境改善として、十分な数の扇風機を天井に装備し、舎内の換気を行っている。また、暑熱対策のためミストファンを導入、屋根では散水を行って舎内温度を低下させ、事故率低減を図っている。

(3) 労働と生活について

労務管理は、ゆとりある作業を目指して経営主とパートナーとの役割を明確にし、毎朝作業開始時に作業内容の確認を行っている。労働力を調整することによって、休日を取得しやすい環境となっている。また、牛舎脇に管理棟を設け、作業の打ち合わせや来客対応として利用し、防疫対策にもなっている。

(4) 販売の工夫について

農場の特徴を出した有利販売をするため、飼養する肥育牛のほとんどは栃木生まれ栃木育ちの「匠の味とちぎ和牛」としている。また、食肉市場が求める「売れる枝肉づくり」を課題とし、顧客ニーズをリサーチするため、肉卸売問屋との情報交換を綿密に行い販売対策の参考としている。さらに、とちぎ和牛の地産地消推進のため、地元小学校のお祭りで牛串の販売を行っている。

○ とちぎ元気賞（知事賞）

◆ 山口 勉 氏・初江 氏（那須塩原市・複合）

1 受賞のポイント

土地利用型作物と園芸品目（なす・うど・ブロッコリー）をバランスよく組み合わせた輪作体系を基本とし、安定した農業経営を実践している。また、地域の農業者と連携した「どではら会」を結成し、化学肥料・農薬を低減したオリジナルブランド米の栽培や、消費者・地域小学生への農業理解促進活動などの活動を広く行い、地域農業に大きく貢献している点が高く評価された。



2 経営の特色

(1) 経営の発展経過と現況

昭和53年に就農、当初の主な作目は水稲・麦・大豆であったが、昭和55年頃に野菜の栽培を開始した。作業性や初期投資を踏まえ、露地野菜を中心に規模拡大を図っていき、昭和62年に「那須の美なす」の推進を進めるため夏秋なすの作付けを、冬期の労力の活用としてうどの作付けを開始した。その後夏秋なす収穫期間終了後の労力活用を図るため、また、米を直接取引していた消費者からの要望もあり、ブロッコリーの作付けを開始した。それぞれの品目の労力や収益性を吟味し、より合理的な経営が行えるよう進めていった。

(2) 生産技術について

露地作物の複合経営であることを生かし、輪作体系（夏秋なす→うど→ブロッコリー→水稲（2年間））を基本として連作障害を耕種的に回避している。米については、作期の分散や収量性を加味し、コシヒカリのほか複数品種を作付けしている。また、温湯消毒器をいち早く導入し、農薬の低減を図るとともに、共同利用で経費の節減に取り組んでいる。うどについては作付け前にサブソイラーでの排水改善を行い、高畝栽培で湿害対策を入念に行っている。

(3) 労働と生活について

後継者の就農に伴い、平成15年に経営主・経営主パートナー・後継者・後継者パートナーの4者間で家族経営協定を締結し、「給与制」や、「最低でも月4回の休日の取得」などを定めた。作目が多いために作業が競合することのないよう、農作物を計画的に作付けて効率よく作業が行えるようにしている。

(4) 販売の工夫について

米の販売において、地域の農家で「どではら会」を結成し、消費者との直接取引に取り組み、販売価格については、消費者も含めた会議によって価格の適正化に努めている。また、会のオリジナル栽培歴を作成し、農薬使用を慣行基準より5割低減した米を「黒磯米」として消費者に直接販売している。野菜については、那須アウトレットの直売所や地元スーパーの直売所への出荷も行っており、客層や要望によって農産物のサイズや出荷形態を変えるなどの工夫を行っている。