Zennoh-akita agriculture+reform
Za・あぐりふぉーむ
2023.11.6
Vol.45

目次

生産現場情報：	農地受託管理事業と漬物加工製造で地域農業振興に貢献 ～株式会社 アグリサポート湖東～	Ｐ１～４
営農支援情報：	獣害対策に効果を発揮する電気柵について	Ｐ５～６
ご　紹　介：	はばたけ秋田から世界へ～秋田県産ブランド米「サキホコレ」 初輸出に向けた稲刈りイベント開催	Ｐ７
	令和５年産新米「初出荷セレモニー」を開催	Ｐ８
	「大曲農業高校生」が考案した「あきたこまち」にピッタリおかずレシピ ～京急あきたフェア	Ｐ９～10
お知らせ：	全農営農管理システムＺ－ＧＩＳで効率的な事業継承を	Ｐ１１

農地受託管理事業と漬物加工製造で地域農業振興に貢献
～株式会社 アグリサポート湖東～

１． 法人設立の経緯

「農家組合員の農地はＪＡが守る」を基本に地域農業再生のため、不耕作地の利用方法の追求し、地域の担い手と連携しながら、高齢化における後継者不足への対応を第一に、複合作物を取り入れた経営基盤の強化とモデル的な農業経営を実践する役割を担うことを目的としてＪＡあきた湖東が９９.５％出資し、ＪＡ出資型農業生産法人として、株式会社アグリサポート湖東は平成２５年８月に設立されました。

設立３年目からは６次産業化事業として地域資源（原材料）を活用した漬物製造加工にも着手し、地域雇用の創出とＪＡ営農指導部門と連携を密に青果物の作付け振興を進め、冬期の農業所得の拡大に一助を担う事業を展開しています。

株式会社　アグリサポート湖東
設　立：平成２５年８月２日
役　員：代表理事　鳥井　孝一氏
所在地：秋田県潟上市飯田川飯塚中谷地５５

代表理事　鳥井　孝一氏

令和５年度経営概要

○水稲　２５.５ｈａ
- あきたこまち　１８.７ｈａ
- めんこいな　６.８ｈａ

管内別面積：
- 潟上市（飯田川・昭和）　１５.７ｈａ
- 五城目町　５.６ｈａ
- 井川町　３.７ｈａ
- 八郎潟町　５０ａ

○ねぎ　１.２ｈａ
（夏ねぎ４０ａ、秋冬ねぎ８０ａ）

稲刈り作業

２．経営の特色

地域農業の発展と地域農業振興のため、耕作放棄地発生を防ぐための農作業受託や農産物生産を担う農地受託管理事業を基本に、６次産業化の取り組みである漬物加工製造の２つの事業を展開しています。

地域農業の基盤維持と生産拡大、地域農産物の付加価値向上と地域雇用の創出において重要な役割を担っています。

農産物生産の稲作は、総面積２５.５ｈａの経営栽培をしており、地域農家からは春期と秋期に約５ｈａの部分的な受託作業を行っています。農地も潟上市（飯田川・昭和）と南秋田郡（八郎潟・五城目・井川）と広範囲に分散しているため、田植え・稲刈り作業には、それぞれ１ヶ月程の作業を費やし、収穫された米は全量、ＪＡあきた湖東のカントリーへ搬入しています。

ネギは潟上市昭和地区の砂丘地で栽培し、ＪＡ営農担当部署と連携しながら花卉生産農家の経営強化にもつながるため苗の供給は花卉生産農家へお願いしています。そのため保有しているハウスは水稲育苗ハウスとして活用し、地域の水稲苗の供給にもつながっています。

また、１１月～２月末までハウス５棟（６０ａ分）で囲いネギの出荷・調整作業を行いながら端境期での出荷量拡大と周年雇用の創出に努めています。

ネギの掘り取り作業

包装ネットによるストック作業

根切り・葉切り作業

皮剥ぎ・根切り作業

調整・結束作業

秋田美人ねぎ

砂丘地のネギの圃場

漬物加工製造は、平成２７年１０月に八郎潟町の旧ＪＡスーパーを「ことう漬物工所」に改修し、年間約１７０トンの原料を地場産で３５％、残りは県内ＪＡ産地リレー（園芸メガ団地で生産されて作物）と市場仕入れをして生産・加工業務を行っています。

特に秋冬期の大根は年間４８トンの内、地場産で２５トン（１０月以降２０トン）を使用できるまでに生産力の強化が図られ、地場産原材料を使用した地元の漬物として認知され県内量販店を中心に販売拡大を図っております。

商品開発、商品製造にあたっては、調味液会社からの指導を受け、衛生管理体制を含め、消費者のトレンドや嗜好を考慮しながら、春夏秋冬の旬の味をコンセプトに加工品（漬物）であっても鮮度感の訴求を重要視しながら製造に努めています。

食感や味の濃さなどは常に販売先の食文化も考慮しながら地域にあった商品づくりに心がけていることから、湖東の白菜キムチは「春夏秋冬」に合わせた味付けを行い、年間を通して季節に合わせたリニューアルを繰り返しております。

お客様ニーズ、量販店への納品をしているため漬物加工所の営業日数は３６２日となっており、現在１３名のパート作業員に協力頂き商品を欠品しないようお客様の食卓にお届けできるよう精進しているとのことです。

漬物加工された商品は、ＪＡあきた湖東が全量買い上げして、ブランド名「清流ほたるの郷」として、年間４６万個を県内量販店を中心に東北全域の量販店へ販売をしています。

流通については、受発注システム（ＥＯＳ）を利用して、各量販店より毎日約1,３００～1,５００個の発注対応をしています。春夏秋冬季節替え商品として１０～１３アイテム、年間で４２アイテムを製造していますが、限られた時間内で製造するために効率性を上げていくことを心掛けています。

また、年々上昇する雇用賃金と主力商品の構築が急務となっている現状があります。

きゅうりのからし漬けや湖東のなた漬けなどは、郷土の味としてお客様より求められている主力商品です。限られた原材料のなかで地域資源を活用した独自性の商品開発に努めています。

納品先量販店については、県内を中心に１００店舗程度となっていますが、１日の製造力を強化しながら更に５０店舗程度増やしていきたいと考えているとのことです。

ことう漬物加工所

ことう漬物加工所の作業風景

湖東のなた漬

れもん大根

きゅうりのからし漬

湖東の白菜キムチ

大根キムチ

※地場産の活用：ＪＡ組合員が生産している規格外品も含めた農産物（枝豆、白菜、カブ、キャベツ、大根等）で組合員へは重量精算をしています。

３．　今後に向けて

農地受託管理作業については、農地が広範囲に点在しているため、田植え作業は機械移動を最小限にし圃場を順に移動しての作業となっていますが、田植え作業とその後の管理に影響を及ぼすため、同じ水路を利用している農家と合わせた田植え作業に見直す必要があると考えいるとのことです。

また、雑草の追加防除を外部に委託する場合、適期に防除することができないことも多いため、自前でドローン散布ができる体制を作っていきたいとのことでした。

会社設立も１０年経過して社員の高齢化や機械・設備の老朽化が進んでいるため、ＪＡの意向も踏まえて計画的な見直しを行ないながら、地域農業の振興に貢献したいと熱く話されていました。

漬物加工については、令和６年から食品衛生法の改正に基づき、漬物加工業も許可制が適用されます。

今まで地域のお母さん達が昔ながらの手作りで漬けた漬物が直売所などで人気商品として流通していましたが、高齢化や法改正により減少することが懸念されています。

ことうの漬物は郷土の味の継承、地域食文化の継承も年頭に衛生管理を踏まえた作業効率の向上、物流コストの低減、費用圧縮に努めながら「湖東の旬を生かせる商品づくり」と生産者所得向上に向けた生産振興による地場産原材料の確保をし、漬物加工所での雇用を創出しながら地域に貢献できる事業展開に努めていきたいと話されていました。

清流 ほたるの郷 JAあきた湖東の漬け物

営農支援情報

獣害対策に効果を発揮する電気柵について

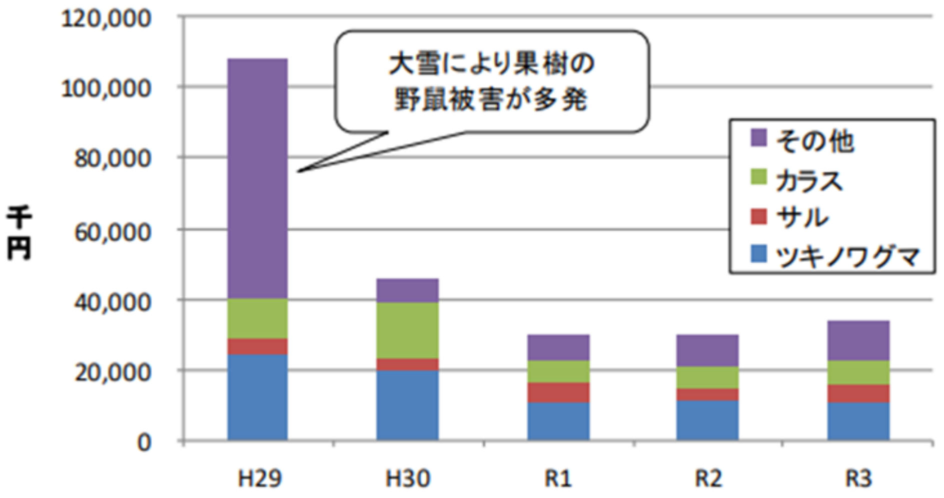
県内の野生鳥獣による農作物被害は、令和３年度で３４，１４３千円発生し、生産現場では見過ごすことのできない問題となっています。

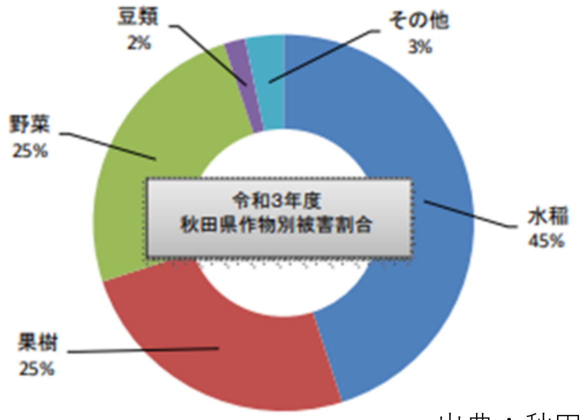
ここ数年は、カラス、ツキノワグマ、ニホンザルによる被害で全体の７割を占め、作目別では、水稲の被害が全体の約４割となり、次いで果樹、野菜、豆類となっています。

また、近年はイノシシの被害が増加傾向にあり、その対策として電気柵が効果を発揮しています。

農作物被害額（秋田県）　（千円）

	H29	H30	R1	R2	R3	R3/R2
ツキノワグマ	24,802	19,747	10,985	11,588	11,348	98%
サル	3,835	3,527	5,179	2,854	4,609	161%
カラス	11,522	16,166	6,725	6,423	6,811	106%
イノシシ	22	2,177	1,175	2,719	4,106	151%
その他	67,579	3,807	5,554	6,472	7,269	112%
合　計	107,760	45,424	29,618	30,056	34,143	114%





出典：秋田県農林水産部 水田総合利用課

今回は（株）アポロ製の電気柵を例にその特徴などについてご紹介いたします。

〇安全で確かな効果を発揮

農作物を荒らす動物に電気ショックを与えて追い払います。一度電気柵に触れた動物は強いショックを受け、「電気柵は危険」と学習し、その後電気柵に近寄らなくなります。

人が電気柵に触れた場合、多少の刺激は感じますが、人体に害があるものではありません。

ただし、ペースメーカーや除細動器の装着者は電気柵に触れると機器の動作に影響を与える可能性があるため注意が必要です。

〇豊富な電源種類

①乾電池、②自動車用１２Ｖバッテリー、③ＡＣ１００Ｖ、④ソーラー式の４種類がありますが、ソーラーパネル式は電気代や電池代がかからないので便利です。

〇設置は簡単

大きく分けて、①ポール（支柱）にフック碍子などを取付ける、②ポールを地面に打込む、③ヨリ線（通電線）を通し、柵線を張っていく、④電源システム本器を設置し、ヨリ線と接続する、⑤通電を確認するの基本的な作業で設置は簡単です。

〇日頃の管理

ヨリ線（柵線）と雑草が接触すると漏電したり電圧が低下して本来の効果が発揮できなくなるため、定期的な下草処理が必要です。草刈り機を使うとヨリ線を切ってしまう可能性が高いので、根を枯らさないタイプの除草剤の使用をおすすめします。

〇部材等の選定

動物の種類、柵線の長さ（外周）、段数などに応じて、電源の種類、ポール（長さ、太さ、材質）やヨリ線（長さ、太さ）等の部材を選定できます。なお、動物の種類に応じた電源・距離別セット商品もあります。

（注）価格等については、お近くのＪＡまでお問合せください。また、商品の詳細等については、（株）アポロのホームページ（http://www.apollo-area.jp）をご覧ください。

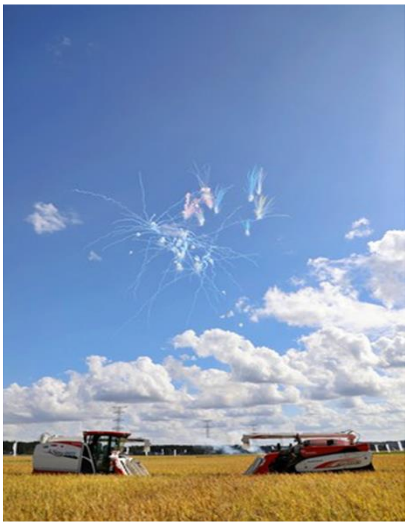
園芸畜産部 農産資材課　☎018-864-2450

ご紹介

はばたけ秋田から世界へ～秋田県産ブランド米「サキホコレ」
初輸出に向けた稲刈りイベント開催

ＪＡ全農あきたとＪＡ全農グループは、令和５年度から秋田県産ブランド米「サキホコレ」を本格的にシンガポールに輸出するにあたり、９月２９日に大仙市の強首ファームの圃場で関係者による稲刈りを行いました。

本格デビューから２年目を迎えた「サキホコレ」の輸出は、「サキホコレ」の品質や食味の良さをＰＲしながら販売経路の拡大や認知度の向上を図り、世界で秋田米のファンを獲得することを目的とし世界的なトップブランドの確立を目指します。



ＪＡ全農あきたの椎川浩副本部長は「８月の先行販売における現地の評価は上々。販路拡大と認知度向上に努め、国内外の皆さんにおいしいで笑顔になってほしい」と話しました。

「サキホコレ」初輸出イベント第２弾として、７月８日に横浜港をからシンガポールに向け令和４年産「サキホコレ」をプレ輸出しました。

８月にはシンガポールのスーパーで２ｋｇの精米５０袋を試食販売し「想像以上にもちもちして香りもいい」などの声も聞かれ好評でした。

１２月中旬には、ＪＡ秋田おばこ管内で収穫された「令和５年産サキホコレ」３００ｋｇをシンガポールに輸出し、現地販売店において店頭試食販売会を行う予定です。

令和５年産新米「初出荷セレモニー」を開催

ＪＡ全農あきたは１０月３日、新米の県外出荷スタートにあわせて秋田市寺内にある精米センターで「令和５年産新米『初出荷セレモニー』」を開催しました。

セレモニーでは、ミスあきたこまちからトラックのドライバーへ花束を贈呈したほか、ＪＡ全農あきたの小松忠彦運営委員会会長らによるテープカットを行い、「あきたこまち」１０㌧を積み関東へ向けて出発するトラックを送り出しました。

左から）ミスあきたこまち、ＪＡ全農あきた小林和久県本部長、小松忠彦会長、椎川浩副本部長、ミスあきたこまち

令和５年産米は、６月の低温と日照不足、７月中旬の記録的な大雨、さらには夏場の記録的な高温の影響がみられるものの、炊飯したときの艶、粘りが適度にあり、「あきたこまち」特有のもちもち感も高く、平年と比較しても良食味となっています。

ＪＡ全農あきたの小松会長は「大変な気候のなか生産者が育てたおいしいあきたこまちを自信をもって届けていきたい」と話しました。

「ミスあきたこまち」からドライバーに花束を贈呈

関東に向け「あきたこまち」

「大曲農業高校生」が考案した「あきたこまち」にピッタリおかずレシピ
～京急あきたフェア～

「京急あきたフェア」の一環で、「秋田県産あきたこまち」を美味しく食べるをテーマに秋田県立大曲農業高等学校の生徒さんからオリジナルのお弁当・おにぎりの具に加えて、お家で「あきたｅｃｏらいす」をおいしくいただくおかずのレシピを募集しました。

ご紹介するレシピは「ＪＡ全農あきた賞」を見事受賞したレシピです。「あきたこまち」のご飯がすすむ、美味しいおかずとなっています！

【材料】

- ひきわり納豆・・・1パック（46g）
- プロセスチーズ・・・30g
- 長ねぎ・・・10cm
- いぶりがっこ・・・30g
- 片栗粉・・・小さじ2
- 餃子の皮・・・12枚
- カレー粉・黒胡椒（お好みで）

【作り方】

❶納豆は付属のタレとカラシを混ぜておく。

❷長ねぎ・いぶりがっこ・チーズは粗みじん切りにする。

❸❶・❷・片栗粉を合わせて混ぜる

❹餃子の皮に包んで、180℃の揚げ油できつね色に揚げて完成。お好みで、カレー粉・黒胡椒を添える。

おかげさまで 京急あきたフェア 15周年 2023

野菜キーマカレー

[材料]

- 鶏挽肉・・・140g
- ピーマン・・・1個
- 玉ねぎ・・・1/2個
- ミニトマト・・・6個
- ゆで卵・・・1個
- サラダ油・・・小さじ2

A
- カレー粉・・・大さじ1
- ケチャップ・・・大さじ2
- ウスターソース・・・大さじ1
- 水・・・1/4カップ

[作り方]

1. 玉ねぎとピーマンはみじん切りに、ミニトマトは4つ割にする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ・鶏肉を炒め、鶏肉の色が変わったらピーマン・ミニトマト・Aを加え、2分煮込み、水気が飛んだら完成！お好みでゆで卵を添える。

「ＪＡ全農あきた」インスタでは動画でもご紹介しています。

BIJINAKITAMAI

JA_ZENNOH_AKITA

お知らせ

Z-GIS 全農 営農管理システム で効率的な事業承継を

Z-GISは、地図上の圃場の形に合わせて作成したポリゴンとExcelで管理した圃場の情報を紐づけて管理するクラウド型の営農管理システムです。これまで白地図やノートで管理していた圃場情報をデジタル化し、クラウドにデータを保管することによって、1つのファイルを複数名で管理することができます。

圃場情報の「見える化」による円滑な農地の受け渡し！

これまで勘や経験で管理してきた圃場の特性や位置などの情報を画面上にプロット・色分けすることで、一元管理することが可能。
これにより後継者に対し効率的に圃場情報を共有することができます。

先人の「ノウハウ」をスマートに承継！

クラウド上に栽培管理の履歴や圃場ごとの仕事のやり方、特徴のある栽培技術、圃場の特性などを「農業の記録」として蓄積することで、先人が培った「ノウハウ」を効率的に引き継ぐことができます。

Za・あぐりふぉーむ
Zennoh-akita agriculture+reform
JA全農あきた営農情報誌 Za・あぐりふぉーむ
第45号 令和5年11月6日発行
編集・発行 JA全農あきた営農支援部営農支援課 〒011-0901秋田市寺内字大小路207の24 018-880-1011