

特集 地域農業を活性化するTACの活動①

担い手農家の期待に応え信頼築く

昨今の農業情勢の中で、JAグループは自己改革の取り組みを着実に進めている。その中でも、地域農業の担い手(出向く人)担出者「TAC」の活動に対する期待は非常に高まってきた。

本紙では、そうしたTACの活動をレポートしていく。今回はTACを組織的に専任部署として位置づけ、担い手農家との信頼関係を築いている三重県のJA津安芸(あけ)取材した。

「TACには非常に助かって、専任農家に変わり、対応しているね。私たちが忙しいの、すばか、検討の窓口とでなかなかできないけれど、TACの人たちは、日々勉強している。肥料・農薬や品種などの新しい情報を、月に何度も訪ねて来て教えてくれるからね」と、三重県津市で、主食用水稲や飼料稲、飼料用麦や大豆など作業受託を含めて約80戸を営営する(前川農産の前川正次会長はいう。

評価高く専任部署に位置づけ

JA津安芸は、三重県中央の津市(旧津市・安濃町・芸濃町・河芸市・美里町)を管内とし、農産物はコシヒカリを主力としたコメが中心だが、伝統野菜の栽培もいきや青ネギ、キュウリ、ミカン、ナシ、イチゴ、キャベツなどさまざまな作物が栽培されている地域でもある。

JA津安芸がTACを設置したのは、平成23年4月のことだった。当時は農政指導課にTAC専任として2名を配置。25年以降は更に2名を増員のうえ、「TAC課」として、営農対策部の課に位置づけた。全農・三重県本部(以下全農みえ)によれば、県内12JAのうち、TAC専任の部署を設置しているのは、JA津安芸とJA三重中央の2JAだけという。

TACの設置について、同JAの前川正次理事長は、同JAの専任生活統括部長は、次のように語った。

「組合員のほとんどが従来は兼業農家だったが、高齢化や米価低迷で離農する人が増え、JAでは営農組合や農業法人などの設立をお手伝いする一方、農地利用集積などの事業を通じて地域農業の維持・発展に努めるもの、専業農家担い手農家から新たな課題やさまざまな意見を頂戴するようにした。そうした中、JAとして

総合農協の各部署に「ヨコシ」刺す

TACの役割について、西之坊TAC課長は、「JAと

連合会(全農)が一体「チーム」となっており、地域農業をコーディネートすること。そのため、①地域農業の担い手を訪問して意見・要望を聞き、それに誠実に応える。②地域農業の担い手の経営・役立ち各種情報を届ける。③地域農業の担い手の意見を持ち帰り、情報や農協内や全農で共有して、JAグループの業務改善につなげる」と整理する。

生産者ニーズの「入口」を「出口」

水稲との複合経営で所得の向上を

4名のTACは、2名ずつ水稲関係と園芸関係を担当し、①JA中期3年計画にも掲げられている「米の品質向上に向けた取組(3年後の目標：1等米比率70%など)」。②県奨励品種である三重23号(結ひの神)の作付面積の拡大、③WCSを含めた飼料用作物への対応、④水稲・麦・大豆は場での難防除雑草対策、その他。

①の担い手訪問は、TAC1人あたり約30戸を担当し、月3回訪問を目標としている。②の情報提供は、担当担い手への個別の情報提供だけでなく、TACが持っているタイミナ情報を活かして、毎月1回「営農情報紙「TACアグリナ」」を発行している。これは担い手へ情報発信だけでなく、主として兼業農家を担当する営農センター(7セクター)の営農経済渉外担当者とも営農活動の情報共有を図る意味もあると前



前川正次さん(左)と西之坊課長



村治さんと森さん



かぼちゃの目ざろえ会

規程農者対応、その他。の決まっている加工業務用野菜による複合経営を27年度はモデル地区を設定して提案している。

分業型の加工業務用野菜を提案

とくにこの地域の中心である水稲農家に対しては、全農みえと一体となって、加工業務用のキャベツやカボチャ、ホウレンソウの分業型園芸などによる複合経営の提案を行うが、1・2号を作付している。

規格外のタマネギで6次産業化商品

加工業務用キャベツの場合も同様に分業化することで、生産者は15。専用段ボールで選別せず出荷できるの、省力化とコスト低減ができる。TACが関わった仕事としてJA津安芸で話題となっているのが、「ちやちゃんの玉ねぎタレ」だ。

の拡大に取り組んでいる。キャベツについては、JA津安芸は古くから栽培が盛んで指定産地にも登録されているが、部会の高齢化などで栽培面積・出荷量が減少傾向にある。また一方で、キャベツに限らず野菜の家計消費は減少しているが、カット野菜や外食・中食での需要は着実に増加傾向にある。そこでJA津安芸は、水稲経営主体の担い手農家に、水稲の収穫後の麦・大豆で収量があげにくい、ような水田を活用し、販売先

の拡大に取り組んでいる。キャベツについては、JA津安芸は古くから栽培が盛んで指定産地にも登録されているが、部会の高齢化などで栽培面積・出荷量が減少傾向にある。また一方で、キャベツに限らず野菜の家計消費は減少しているが、カット野菜や外食・中食での需要は着実に増加傾向にある。そこでJA津安芸は、水稲経営主体の担い手農家に、水稲の収穫後の麦・大豆で収量があげにくい、ような水田を活用し、販売先

の拡大に取り組んでいる。キャベツについては、JA津安芸は古くから栽培が盛んで指定産地にも登録されているが、部会の高齢化などで栽培面積・出荷量が減少傾向にある。また一方で、キャベツに限らず野菜の家計消費は減少しているが、カット野菜や外食・中食での需要は着実に増加傾向にある。そこでJA津安芸は、水稲経営主体の担い手農家に、水稲の収穫後の麦・大豆で収量があげにくい、ような水田を活用し、販売先

4名体制TAC課



信頼される4人のTAC

23年に津市の学校給食センターがオープン。そこへ美里地区の7戸が部会をつくり年間15のタマネギを納入している。しかし、給食センターに納入できる規格は1.5kgのみで、それ以外は規格外となる。規格外のタマネギは、JAの直売所やイベントで詰め放題などにして販売していたが「もったいない」と思っていた。そこでTAC課長補佐は、この部会の一員でもある村治千代子さん(夫と水田50坪の作付ともに畑10坪でタマネギを栽培)に相談する。村治さんはJAの職員「生活指導員」として地域で料理を教えた経験があり、定年退職後はコンニャクづくりなど、農産物の6次産業化をめざしている。森さんは、そういう村治さんなら「アイデア」を出してくれるのではないかと相談。そして村治さんが考え出したのが、幅広い料理に使用できる万能調味料である「玉ねぎタレ」だ。試作のためにアンケートをとりデータを細かく分析する

23年に津市の学校給食センターがオープン。そこへ美里地区の7戸が部会をつくり年間15のタマネギを納入している。しかし、給食センターに納入できる規格は1.5kgのみで、それ以外は規格外となる。規格外のタマネギは、JAの直売所やイベントで詰め放題などにして販売していたが「もったいない」と思っていた。そこでTAC課長補佐は、この部会の一員でもある村治千代子さん(夫と水田50坪の作付ともに畑10坪でタマネギを栽培)に相談する。村治さんはJAの職員「生活指導員」として地域で料理を教えた経験があり、定年退職後はコンニャクづくりなど、農産物の6次産業化をめざしている。森さんは、そういう村治さんなら「アイデア」を出してくれるのではないかと相談。そして村治さんが考え出したのが、幅広い料理に使用できる万能調味料である「玉ねぎタレ」だ。試作のためにアンケートをとりデータを細かく分析する

23年に津市の学校給食センターがオープン。そこへ美里地区の7戸が部会をつくり年間15のタマネギを納入している。しかし、給食センターに納入できる規格は1.5kgのみで、それ以外は規格外となる。規格外のタマネギは、JAの直売所やイベントで詰め放題などにして販売していたが「もったいない」と思っていた。そこでTAC課長補佐は、この部会の一員でもある村治千代子さん(夫と水田50坪の作付ともに畑10坪でタマネギを栽培)に相談する。村治さんはJAの職員「生活指導員」として地域で料理を教えた経験があり、定年退職後はコンニャクづくりなど、農産物の6次産業化をめざしている。森さんは、そういう村治さんなら「アイデア」を出してくれるのではないかと相談。そして村治さんが考え出したのが、幅広い料理に使用できる万能調味料である「玉ねぎタレ」だ。試作のためにアンケートをとりデータを細かく分析する

23年に津市の学校給食センターがオープン。そこへ美里地区の7戸が部会をつくり年間15のタマネギを納入している。しかし、給食センターに納入できる規格は1.5kgのみで、それ以外は規格外となる。規格外のタマネギは、JAの直売所やイベントで詰め放題などにして販売していたが「もったいない」と思っていた。そこでTAC課長補佐は、この部会の一員でもある村治千代子さん(夫と水田50坪の作付ともに畑10坪でタマネギを栽培)に相談する。村治さんはJAの職員「生活指導員」として地域で料理を教えた経験があり、定年退職後はコンニャクづくりなど、農産物の6次産業化をめざしている。森さんは、そういう村治さんなら「アイデア」を出してくれるのではないかと相談。そして村治さんが考え出したのが、幅広い料理に使用できる万能調味料である「玉ねぎタレ」だ。試作のためにアンケートをとりデータを細かく分析する

23年に津市の学校給食センターがオープン。そこへ美里地区の7戸が部会をつくり年間15のタマネギを納入している。しかし、給食センターに納入できる規格は1.5kgのみで、それ以外は規格外となる。規格外のタマネギは、JAの直売所やイベントで詰め放題などにして販売していたが「もったいない」と思っていた。そこでTAC課長補佐は、この部会の一員でもある村治千代子さん(夫と水田50坪の作付ともに畑10坪でタマネギを栽培)に相談する。村治さんはJAの職員「生活指導員」として地域で料理を教えた経験があり、定年退職後はコンニャクづくりなど、農産物の6次産業化をめざしている。森さんは、そういう村治さんなら「アイデア」を出してくれるのではないかと相談。そして村治さんが考え出したのが、幅広い料理に使用できる万能調味料である「玉ねぎタレ」だ。試作のためにアンケートをとりデータを細かく分析する

23年に津市の学校給食センターがオープン。そこへ美里地区の7戸が部会をつくり年間15のタマネギを納入している。しかし、給食センターに納入できる規格は1.5kgのみで、それ以外は規格外となる。規格外のタマネギは、JAの直売所やイベントで詰め放題などにして販売していたが「もったいない」と思っていた。そこでTAC課長補佐は、この部会の一員でもある村治千代子さん(夫と水田50坪の作付ともに畑10坪でタマネギを栽培)に相談する。村治さんはJAの職員「生活指導員」として地域で料理を教えた経験があり、定年退職後はコンニャクづくりなど、農産物の6次産業化をめざしている。森さんは、そういう村治さんなら「アイデア」を出してくれるのではないかと相談。そして村治さんが考え出したのが、幅広い料理に使用できる万能調味料である「玉ねぎタレ」だ。試作のためにアンケートをとりデータを細かく分析する