

～名倉の地域活性化に向けた取り組み～

天狗米、高原野菜、エゴマ生産を通じて名倉を売り込みたい

金田勉（設楽町）

水稲、野菜

【平成21年7月15日掲載】

設楽町は愛知県の北東部に位置し、その面積の約9割が山林を占める山間地域で、人口は約6,200人の農林業を基幹産業とした町です。

設楽町名倉で水稲、野菜を生産し、各種団体のリーダーを務める金田勉さんを紹介します（写真1）。



写真1 金田 勉さん

1 「名倉 碁盤石 天狗米」の取り組み

平成20年、金田さんは、自身が生産する「名倉 碁盤石 天狗米」を「第10回全国・米・食味分析鑑定コンクール」に出展したところ、応募総数2,652点の中から、利用部門で特別優秀賞を受賞されました。

設楽町名倉には古くから伝わる「天狗伝説」があります。名倉の里の近くの山に住む碁の大好きな天狗が、ふもとの村の名人と勝負し、負けた天狗が悔しがってひっくり返したと言われる碁盤（石）が今も中腹にあり、碁盤石山と呼ばれています。「名倉 碁盤石 天狗米」のネーミングはここからきています。

金田さんは名倉の米をPRするため、奥三河食彩フェスタで自身が生産した米の販売時に、自らデザイン化したラベルをつけ始めました。それから天狗伝説をもとにデザイナーの協力を得てレイアウトを完成させ、平成19年には商標登録を取得されました（写真2）。

金田さんが農業を始めたのは、25年間勤めた自動車関連企業を退職した60歳の時でした。それと時を同じにして平成11年9月直売施設「道の駅アグリステーションなぐら」が開設されるのを機に、直売用の野菜や米の生産を始めました（写真3）。

現在、水稲はミネアサヒ140a、酒米(夢山水)60aの計200aを作付け、野菜は40aの畑でエゴマ、コンニャク、エダマメ、トウモロコシ、タマネギ等を栽培されています。

金田さんは「ミネアサヒ」(食味の良い愛知県育成品種)にこだわりをもたれ、標高600mの名倉ではミネアサヒは適さないと言われましたが、それでもこだわりを持って作り始めました。

米の栽培は、土づくりを基本にカキ殻60kg/10a、ケイカル75kg/10aを投入し、基肥、穂肥には市販の有機入り肥料を散布しています。防除は箱施薬、除草剤散布、カメムシ防除が実施されています。



写真2 「名倉 碁盤石 天狗米」



写真3 道の駅
アグリステーションなぐら

2 名倉高原生産組合のリーダー的な存在

金田さんは、名倉高原生産組合（組合員71名）の組合長として「道の駅アグリステーションなぐら」において新鮮、安全、安心な野菜を供給することをモットーに直売事業を推進しています。

最近では販路拡大のため、豊橋ホテルアークリッシュへ野菜を出荷しています。平成20年の秋からハウレンソウ、ハクサイ、ダイコンなどを2週間に1回の割合で出荷しています。ホテル側はこだわったお客さんにこだわった料理として提供しているそうです。

金田さんが組織を運営するにあたり、組合員を動かすためには、「くどいくらい言って、自分で行動することが必要」という言葉が印象的でした。

3 設楽町エゴマ研究会の取り組み

設楽町では「道の駅アグリステーションなぐら」の開設をきっかけにエゴマ栽培に力を入れ、「エゴマの里づくり」を推進しています。加工品としてはエゴマ五平餅、エゴマドレッシングやエゴマの実、エゴマ油などです（写真4）。

金田さん自身、エゴマの栽培は6年目となり、始めたきっかけは自分で食べるものは自分で栽培したいという思いからだったそうです。

平成19年5月、エゴマ生産者による設楽町エゴマ研究会が設立されました。目的はエゴマの栽培技術向上や販路拡大、またエゴマを自ら消費し、会員の健康増進を図ることです。会長には金田さんが就任され、自ら栽培展示圃の設置を行うなど活動に力をいれています（写真5）。



写真4 エゴマの加工品



写真5 エゴマ生育状況

4 今後の取り組み

(1) 天狗米

水稻栽培で適期作業を行うには、1品種2～3haが限界だそうです。天狗米の評判を聞きつけて注文の問い合わせが多くあっても、泣く泣く断る場面があり、できるだけ要望に応えるため、来年(22年度)の作付はミネアサヒ主体にするそうです。さらに仲間にも呼び掛けて、ミネアサヒの生産量を増やしていきたいと語ってくれました。

(2) 地域の活性化に向けて

金田さんは「名倉高原生産組合では漬け物の売り上げが4番目であるが、現在は組合員が個々で加工していることから、品質をそろえるため共同で加工したい。そのためには名倉中学校跡地に加工場を建設し、一次品ではなく、漬け物や米粉パンなど二次、三次の加工品として売り上げを伸ばしたい。また、地域の活性化を図るため、新しい雇用の場として提供したい」と構想を話されました。

また「米の生産、高原野菜、加工品を通じて、少しでも名倉を売り込みたい。」と、地域に対する熱意あふれる思いを語っていただきました。

執 筆：農業経営課

取材協力：新城設楽農林水産事務所 農業改良普及課

Copyright © 2009, Aichi Prefecture. All right reserved.