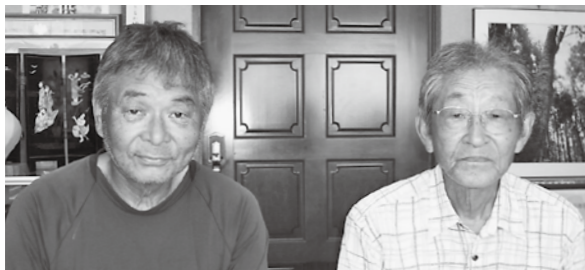


「心は一つ、力を合わせ、譲り合い、
楽しく、仲良く、むら繁盛」

農事組合法人観音寺営農組合（日高町観音寺）



水上組合長 水田相談役(前組合長)
お話をうかがったお二人

「観音寺営農組合」は、平成19年に、組合員47戸で設立。平成22年法人化、令和3年度農地バンク利用権設定（127筆）等の経過を経て、本年度で設立15周年を迎えられました。

観音寺区は日高町の三方地区内にあり、妙見山系観音寺川沿いの全戸71戸の集落で、内53戸が組合員であり、全圃場面積は23ha（うち水稲15ha）とのこと。圃場のほとんどは耕地整理された15a以上の圃場で構成されています。水にも恵まれ、稲作の安定生産に寄与しています。

現在の組織は、水上組合長筆頭に、9人の役員と組合員で構成され、圃場10haを組合管理田として集積し、更に昨年度は初めて18aの遊休圃場を購入し稲作を開始されました。また、組合員の希望により、稲作の全行程作業を請負い、且つ、作業料金は日高町の基準料金の80%程度と安価とのこと。

15年間の大きな節目は、平成22年の法人化、令和3年度の農地バンク利用権設定です。多様な担い手の確保と観音寺農業の持続可能な地域政策を区・農会・営農が一体となって確立し、新しい人事体制のもと、組織と活動の一体化が図れたことです。また、草刈応援隊が結成され、農家以外の方の参加も嬉しいことの一つです。

そんな中でも、昨今の米価の下落、転作作物（大豆等）の不作により、事業収支は厳しいが、法人機能をフル回転させ、一層のコミュニケーションを図り、区民の皆さんに役立つ組織として、歩み続けたいとのことでした。

（農業委員 中島 覚・原 清美）

「但東町の農業担い手を目指して！」

橋本 孝文さん（但東町小谷）

橋本孝文さん（33歳）は結婚を機に「本格的に農業をやりたい」と思い、福知山市から但東町に移住し、今年の4月に「豊岡農業スクール」に入校されました。

現在、「ひらた営農組合（福田春彦組合長）」の下で研修中です。

ひらた営農組合は、組合員36人、11haで、コウノトリ育むお米、ピーマン、とうもろこし等無農薬の農業栽培を目指されています。また、スマート農業推進事業を取り入れ、今年は、コンバイン・動力噴霧器・洗浄機、畦塗機を導入。来年は、田植機・除草機等の導入を予定するなど、農業の近代化、省力化推進を行っておられます。

その中で橋本さんは、畔塗、田植え、夏のとうもろこしもぎ取り園、ピーマン収穫等精力的に研修中です。なかでもとうもろこし園では、リピーターも増え、ご家族連れのお客さんには試食で「甘くてとってもおいしい。また来たいな。」との声を聞き、「消費者のみなさんと直接触れ合えるのは楽しいし、やりがいもあり嬉しかった。」と言われていました。

福田組合長さんは、「将来は、平田地区のみでなく、但東町高橋地域の農業を担って行きたい。そのためには後継者である若者の育成に努めたい。橋本君にも大いに期待している。」と話されていました。

橋本さんは、「但馬で活躍している同世代の仲間と共に助け合いながら研修を積み、この但東町の魅力ある農業の担い手として頑張っていきたい。」と意気込んでおられます。

若者たちの活躍により地域の農業が発展することを期待しています。

（農業委員 井谷 勝彦）



橋本孝文さん

昔から農家や地域で大切に守られてきた多くの特産農産物を皆さんに知ってもらい、地域農業の振興に役立ててもらうため、この特集を行っています。今回は「紫黒米(しこくまい)」と「神鍋高原スイカ」です。

紫黒米(しこくまい)

豊岡市市場の中嶋照彦さんは、現在、約10aの田んぼで紫黒米を無農薬、無化学肥料で栽培しておられます。

紫黒米は古代米の一種で、今の米には無い栄養成分が含まれ、健康のために良いと言われている。これは糠に含まれるビタミンB・Eなどのビタミン類、リン、カルシウムなどが含まれ、生活習慣病やガンを抑える抗酸化機能を持つとされています。紫黒米の色素であるアントシアニン、タンニンと同様にポリフェノールの一種であるが、特に肝機能や視力の増強の効果があるとされています。アントシアニンを含む黒い食べ物の機能性が近年非常に注目されています。

以前は、有機JASと一般社団法人MOA自然農法文化事業団の両方の認証を受けておられました。現在は後者の方一本で、毎年検査を受けて栽培しておられます。昨年から、バイナダーで刈取りをして天日干しに取り組んでおられます。一時的に懐かしい日本の原風景が出現します。作業は大変ですが、



天日干される紫黒米

従兄弟が手伝いに来てくれて非常に助かっているそうです。

販売先としては、自然食品の店を全国展開されているMOA商事に主に出荷されています。豊岡では「たじまんま」や「コウノトリの郷公園」で販売しています。

「『人間の健康と地球の健康のために』という壮大なテーマをモットーに、自然農法を続けていきたいと思っています。」とおっしゃっていました。

（農業委員 栗原 安信）

神鍋高原スイカ

8月21日、道の駅「神鍋高原」で「第7回神鍋高原スイカまつり」が開催され、当日の状況を店長の川辺麻紀さんにお聞きしました。

イベントは、午前10時、カットスイカ450食の無料配布で始まりました。これは、「先ず、実際に食べてもらって神鍋高原スイカの美味しさを実感していただきたいから」とのこと。その後、大食い競争、大玉スイカの重量当てクイズ、スイカトラック販売などのイベントが続き、ご家族連れで大いに賑わったそうです。

現在、道の駅の直売所に納入している生産者さんは13名で、徐々に増えているそうです。今年の販売数は、2、339個で、味の保証の為、納入時には、そのロットの1個を無作為に抽出し、実際に切って、糖度検査をし、糖度11度以下は、ロット返品するそうです。そこまでしてでも、納入生産者の「ふれあいふあーむ」の会の皆さんと、昔の盛況を復活させたいと



カットスイカの無料配布



スイカトラック販売

のことでした。また、生産者のお一人、北村哲三さんに、美味しいスイカ作りの条件と秘訣を尋ねてみました。「美味しいスイカの条件は、高原の寒暖差が大きい気候条件と、『黒ボク』と言われる火山灰地質は有機物の含有量が多く、保水性や透水性が良い地質がそろっていること」とのこと。秘訣は「初期育成を抑え、強く育てるため、植込み直下に施肥せず、半径2m程度離し施肥する。とにかくスイカは外見で良否の判断が出来ないから難しい」とのこと。

「作る人」「売る人」それぞれの努力・工夫・想いがあって成り立つのだと感じました。

（農業委員 中島 覚）