



技術の継承・・・

ふるさとの農地を守りたい・・・

人から人へ

— 耕作放棄地対策 —

私たちの農地とふるさとを守りたい。

先人から受け継いだ畑や田んぼを、荒らさず、価値を生み出すその姿のままに・・・

今、中山間地域の農業は大きな課題に直面しています。過疎化、高齢化による担い手不足のほか、農作物の消費や価格の低迷、野生動物による被害等で耕作意欲が減退し、耕されない農地が急激に増えています。農業の基盤となる田畑は荒れ、里山の風景は刻一刻と変化しています。

農地が農地として活用され、豊かな農村機能を維持するためには、新たな需要や価値を見つけ、作った農作物や加工品が地域に収益をもたらし、農地活用に再びつながる仕組みが必要です。この問題を解決したいと地元の農業、商工業、観光、福祉関係者と市・県が連携して協力し、その仕組みづくりにチャレンジしています。

品目として選定したひとつ、酒米。平成28年に農家2戸0.5haから始まった栽培は、若い担い手や社会福祉法人も加わり、桐生市とみどり市で生産組合が設立され、令和5年は農家8戸と1法人で9.4haの栽培が見込まれています。生産基盤が整うまでに、多くの人々の協力と知恵がありました。現在は「酒米の産地を目指す」という新たな目標も加わり、品質向上に向けて生産と実需で相互に意見を交わしながら活動を行っています。

酒米生産の安定と消費を促進するために酒米推進協議会を立ち上げ、地域の加工品開発を促し、地酒純米吟醸「山紫」「五百万石」、特別純米酒「花紫」のほか、地域待望の甘酒「あまさけ」、酒米の米粉や麴を活用したお菓子、パン、石けんなどが誕生しました。

桐生みどり地域で取り組んでいる酒米の物語、是非、ご覧下さい。

桐生みどり地域における酒米生産のあゆみ

- 平成26年** **全国的に米価が下落。この地域での酒米栽培について検討が始まる。**
中山間地域では担い手不足、野生獣による被害増加ということもあり、耕作放棄地増加に拍車がかかることが懸念された。そこで、群馬県桐生地区農業指導センター（以下、農業指導センター）では実需との事前契約で安定的に農作物を生産する仕組みづくりが耕作放棄地を未然に防ぐ取り組みにつながると考え、地元の酒造会社や市、JAと相談し、酒米の生産を始めることとした。
- 平成27年** **酒米の試験栽培に向けた準備を開始。**
試験栽培のため農家を選定し、みどり市地域再生協議会やJAの協力のもと耕作放棄地0.5haの貸借・復元を行った。初めての栽培であったため、種子確保は難航したが、その後試験場への視察、流通体制の準備等をすすめていった。
- 平成28年** **みどり市大間々町で県育成品種「舞風」の栽培を開始。**
(2戸0.5ha) 併せて、地酒用途以外で酒米を活用できないか、玄米や酒米の米粉（以下、吟醸粉）の利活用についても検討を始めた。秋に収穫した酒米で初めて純米吟醸の仕込みが行われた。
- 平成29年** **醸造した酒が売れるか、地元高校の記念行事に併せ、試験的に販売（1,000本）**
(3戸1ha) **みどり市酒米生産組合発足（9月）**
地酒ラベルとして、星野富弘氏から詩画「たんぽぽ」が提供される。
生産者が増え3戸になったことからみどり市で生産組合が発足。耕作放棄地にしないように、水田を活用して地酒をつくる取り組みに協力してもらえないかと星野富弘氏に依頼し、賛同を得て、地酒純米吟醸「山紫」として仕込みが開始された。また、酒以外で、本取組みによる加工品第1号として地元菓子店で「どらやき」が誕生した。
- 平成30年** **純米吟醸「山紫」発売開始（4月：初年度4,000本）**
(4戸1.6ha) **桐生市新里町で、実需要望のより高い品種「五百万石」の栽培を開始。**
「みどり市酒米推進協議会」発足（10月）。需給調整、PR活動や加工品開発の推進を始める。
みどり市では酒米の生産から活用、販売までを地域関係者で推進するため、生産者、精米会社、酒造会社、小売、酒卸、商工会、観光物産協会、市、富弘美術館、指導センターで構成する協議会が発足した。みどり市に隣接する桐生市でも酒米を作ることとなり、実需要望を受けて品種「五百万石」の栽培を開始した。玄米・吟醸粉活用では、加工施設を持つ社会福祉法人で石けん、クラッカー、マドレーヌなどが作られた。
- 令和元年** **桐生市産五百万石使用純米吟醸「五百万石」発売開始（2月：初年度2,000本）**
(6戸2.2ha) **社会福祉法人が地元農家の協力を受け、みどり市東町、大間々町で品種「舞風」の栽培を開始。**
植樹祭、大間々祇園まつり、草木湖まつり、商工会、きらめき祭などイベントへ出展してPRを行った。また、あんドーナツ、酒米かゆなどの加工品開発にも取り組んだ。
- 令和2年** **特別純米酒「花紫」販売開始（2月：初年度2,000本）**
(6戸2.7ha) **みどり市産「舞風」の酒米麴を使用した「あまさけ」が誕生（7月）**
みどり市でも品種「五百万石」が栽培され、星野富弘氏から文字「花紫」と詩画「ポピー」を提供いただき、特別純米酒「花紫」が誕生した。富弘美術館を囲む会 愛知県支部長よりみどり市長へ「みどり市ならではの特産品創出」について要望がでる。県ディステーションキャンペーンの開催を見据えて、市長よりみどり市酒米推進協議会に打診があり、観光客向けお土産品として製造、販売することになった。玄米・吟醸粉活用では、加工適性講習会及び加工活用検討会を企画したが、新型コロナウイルス感染症の影響で中止。吟醸粉のサンプルを配布し、地元での活用を促した。自粛が長引き、飲食店や小売店、観光物産展での集客が厳しい状況が続いた。
- 令和3年** **太田市の酒造会社から生産の要望を受け、桐生市新里町とみどり市大間々町で**
(7戸4.9ha) **品種「若水」の栽培を開始。**
桐生市酒米生産組合発足（11月）
桐生市でも若い生産者が徐々に増えたことから生産組合が発足。桐生みどり地域の酒米の品質が評価され、地域外の酒造会社から「若水」栽培の依頼を受ける。商店からの要望で酒米麴の活用についても検討。くずバーなどの商品が登場する。
- 令和4年** **桐生市酒米生産組合とみどり市酒米生産組合、合同による技術研鑽や消費拡大**
(9戸7.3ha) **イベントを開催。**
高品質な酒米づくりと農家の仲間づくり、実需に対して顔の見える産地づくりを目指し、2つの生産組合、酒造会社、JA、全農ぐんま、市、群馬産業技術センター、指導センターで現地研修会や栽培講習会を開催。初となる2つの生産組合合同での消費拡大イベントも酒造会社、飲食店、小売店、指導センターと一緒に開催。玄米、吟醸粉、酒米麴の活用も徐々に増え、富弘美術館においてもクッキーのレシピが完成した。



酒米生産者

みどり市



「耕作放棄地を再生してこの地で酒米の生産をしたいんです。地域一体となった地酒づくりで、農地も人も街も活気を取り戻してもらいたい。是非協力して下さい。」

平成27年、当時の農業指導センターの一言からこの取り組みは始まった。最初に賛同したのは、みどり市大間々町の生産者。栽培は翌平成28年群馬県育成品種酒造好適米「舞風」0.5haでスタートした。

ここ群馬県桐生市、みどり市でも農家の高齢化や担い手不足、一般米の価格下落、獣被害などで不耕作地が増加し、農地が農地本来の役割を果たせない状況が見られている。このままでは、ふるさとの荒廃が加速してしまうと、農家、JA、市、県で検討し、地元の蔵元の協力を得て、相对契約で作ったものがしっかりと売れる酒米づくりにチャレンジすることとなった。

「この地域で果たして実需が求める品質の酒米ができるのか」「倒伏して収穫できないかもしれない」「初めての取り組みに皆、つまづいてばかりだった。種子入手の難しさや農地の復元、この地にあった栽培方法、地酒ができて本場に売れるのか：課題は多かった。『失敗すればいい』こんな声も囁かれた。」

「でも、やってみなければわからない。」

この言葉を胸に、農家の熱意と努力、蔵元や関係者の応援を得て、当地域の酒米は毎年品質・収量共に着実に向上している。目標は高く、本活動が周知され、栽培はみどり市東町や桐生市新里町にも広がった。東町では、社会福祉法人が地元農家や地域おこし協力隊の協力を得て酒米を栽培する、新しい農地活用の仕組みが誕生した。「地域共働」：農地だけでなく、人のつながりが確かに生まれている。



酒米生産者

桐生市



広がりは若い農業者へ

「これからの農業を担う若い奴らが、真剣に取り組める価値あるものを。そういう風に俺たち親世代は考えるのさ。」

桐生市新里町での酒米栽培は平成30年から始まった。みどり市大間々町での取り組みを踏まえ、より実需要望の高い品種「五百万石」に取り組むこととなった。

「五百万石？ 稲の背丈がうんと伸びる、倒れやすい品種だよな？」

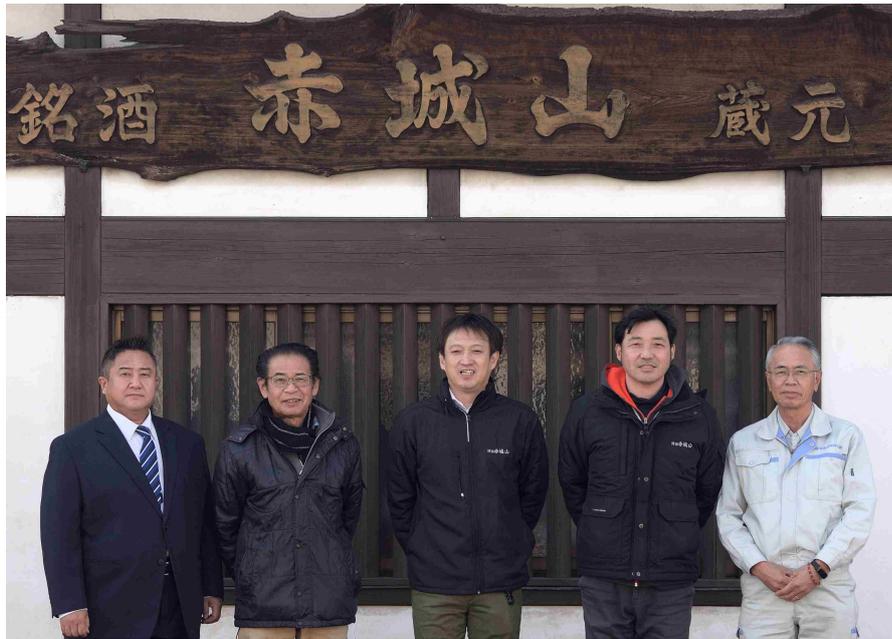
農家にしてみれば、病気に弱く倒伏しやすい品種を栽培することは経営へのリスクが大きい。それでも、新里の農家は試験栽培に取り組んだ。年々水田を管理する人が高齢化し、地域の主力農家に農地の貸借が集中する中で、出荷先や販売価格が安定している酒米の契約栽培にメリツトを感じてもらったからだ。「自分達が作らなければ作付けされない水田が増えてしまう。」また、自分達が作った米が地酒になって、地域の人に飲んでもらえる、その誇りも若い後継者のやる気につながっているという。初めての五百万石栽培では、土づくり、施肥、水管理、細かい調整が続いた。9月、この地域で初めての収穫を迎えた五百万石の姿を見た人は「お化け稲」と言った。粒が大きく、穂の長さも長いため、稲穂が柳のようにしなだれ、地面すれすれにまで頭を垂れていたのだ。

令和3年、桐生市では生産者が増えたことから、平成29年設立のみどり市酒米生産組合に続き、桐生市酒米生産組合が発足した。また、品質を評価されて、地域外の蔵元から要望があり、品種「若水」の生産にも取り組み始めた。桐生市、みどり市それぞれの農家同士で情報交換し、令和5年は品種「舞風」「五百万石」「若水」に続き「山田錦」を取り入れ、合計9.4haで良質な酒米生産に取り組む。



地酒の作り手

精米会社
酒造会社
卸・小売



当たり前のことだが、地酒は酒米の栽培だけでは造り出せない。そこに、酒米を精米する技術があり、蔵元独自の酒を作る技術があり、流通に乗せて、トラックで運ばれ、店頭においてもらって初めて消費者に届く。

実はみどり市大間々町には関東屈指の酒米専用の精米工場がある。毎年8月以降、工場には県内だけではなく、関東や東北の様々な酒造会社から精米の依頼が来る。じっくり、ゆっくり、酒の原料となる米を磨き、搗精するのだ。

「この地に酒蔵があり、精米工場がある。地元で愛される地酒づくりを目指したい。」その思いから、地元の蔵元に協力を依頼した。酒を製造する側から見れば、単なる原材料としての取引でもよかったはずだ。しかし、この地域の農業や街の活性化について説明を受けた社長は「地元産の酒米を使うことは地酒をつくる蔵元の役割」として、銘柄を持つ地酒づくりの協力について快諾してくれた。旨い地酒づくりには、原材料の良さは必須。杜氏の厳しい目に叶うよう、農家の酒米生産にも力が入った。

誕生しても、消費者に認知してもらえなければ銘柄は消えてしまう。どうしたらよいか、関係者での検討は続いた。「愛される地酒となるか、消費者の反応を見るために試験販売が必要だ。」その声を上げたのは酒米生産者でもある精米工場の常務。彼がいなければこの活動も輪となって広がらなかっただろう。地元高校の創立記念に併せた試験販売を経て、味の評価をし、消費者に送り出せる地酒として、平成30年4月純米吟醸「山紫」が誕生した。

どこで売るのが、販売方法や規格は？、コンセプトの伝え方、PRの方法など、卸・小売の知恵と協力を得ながら、やっと店頭に並ぶようになった。

