

「小豆島らしい」特色ある米麦の生産振興

■ 小豆管内全域 ■

(小豆農業改良普及センター ○三木洋 米澤晃子)

●対象の概要

小豆管内は、島しょ部特有の狭小で不整形かつ傾斜に位置する農地が多いが、小豆島町安田の「東條地域農業集団」での特別栽培米「安田の郷コシヒカリ」や小豆島町中山の棚田米、乾田直播栽培、土庄町伊喜末の「小豆島陽当の里伊喜末」での、実需者とのマッチングによるビール麦生産など、「小豆島らしい」特色ある米麦生産が行われている。

●課題を取り上げた理由

集落営農組織以外の水稲生産は、小規模農家が大半であり、農業者のリタイアや鳥獣被害により不作付け地の増加や水稲作付面積が減少し、地域の活性化や棚田など観光資源としての「にぎわい」が失われる恐れがあった。

そこで、水稲作付けによる農地の維持・管理を中心に、後継者への技術継承、「小豆島のブランド米」生産確保、棚田保全、鳥獣害対策、また、需要に応じた麦類生産による二毛作推進などが求められていた。

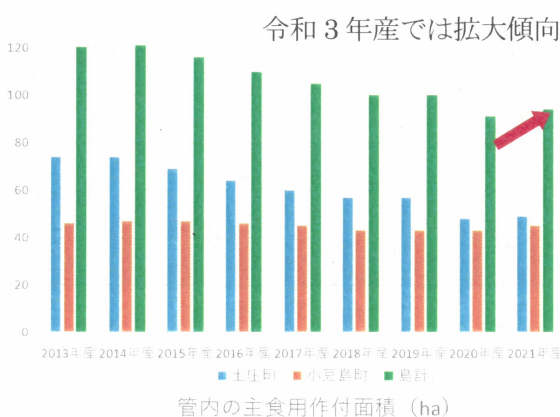


図-1 小豆管内の水稲作付面積の推移

●普及活動の経過

令和元年度から「小豆島らしい米麦の生産振興」を目標に、鳥獣害対策とワンチームで「小豆

島らしい」特色ある米麦の生産振興を支援している。

1 水稲作付け推進と技術継承

普及センターだより、講習会で「めざせ100ha」をスローガンに、作付け推進を行った。

また、管内6地区での栽培講習会を開催し、特に後継者への技術継承のため夜間の講習会開催や、気象変動に応じたタイムリーな栽培管理の情報提供を行った。

さらに、令和3年産から新たな奨励品種「あきさかり」の作付け推進を行った。

2 地域を支える新規オペレーターの発掘

令和2年度に管内で初めて開催した、農作業の安全推進やAI技術などを活用した農業機械を紹介する「小豆地区農作業安全研修会」が好評であったことから、3年度も開催を予定していたが、新型コロナウイルス感染拡大のため中止となった。

このため、令和4年3月に「スマート農業推進リーフレット」を作成し、担い手などへの周知を図った。

3 「コシヒカリ」食味コンクールの開催

令和2年度から「東條地域農業集団」での「コシヒカリ」食味コンクール開催の支援を行い、食味や品質の高位平準化が図られた。

そこで、令和3年度は小豆管内全域でのコンクールを開催し、小豆島産コシヒカリの食味・品質向上と水稲作付け意欲の向上を図った。



小豆地域「コシヒカリ」食味コンクール表彰式

4 新たなブランド米の創出と地域循環

「東條地域農業集団」では、特別栽培米「安田の郷コシヒカリ」を生産し、県内でもトップクラスの価格帯で販売しているが、さらなる付加価値を高めるため、令和2年度から、「オリーブ堆肥」を用いた実証ほを設置し、新たなブランド米の創出と「オリーブ堆肥」の地域循環を進めており、令和3年度に新たなブランド米の栽培基準と生産者の選定基準を策定した。



オリーブ堆肥試験ほ場とドローン防除

5 棚田保全

小豆島町中山は、農業者個々では機械整備が難しく、棚田の営農活動が課題となっていたことから、令和2年度に小豆島町農林水産課と連携し、県補助事業を活用した小型田植え機等の機械を導入しており、その活用を支援した。

6 特色ある麦生産による二毛作推進

「小豆島陽当の里伊喜末」では、地元産原料を使用した「地ビール」原料のビール麦などの安定生産を支援し、経営所得安定対策の交付対象へ誘導した。



小豆島産原料100%ビール「SHODOSHIMA100」

●普及活動の成果

- 1 令和3年産水稻作付面積は95haと、前年産から4ha拡大し作付推進の効果がみられた。

後継者への技術継承では、初歩的な問合せが大幅に減少するなど、一定の成果がみられた。

- 2 集落営農法人からは、県補助事業などを活用し、スマート農業機械の導入と集落内外からオペレーターを募りたいとの要望が寄せられ、今後、定例会で検討することとした。
- 3 食味コンクールでは、上位入賞者は普及センターが指導する「基本技術の励行」を順守しており、あらためて基本技術の大切さが理解された。

また、受賞者からは、「生産意欲向上につながった。令和4年産は10アール拡大する」など、水稻作付け拡大につながった。

- 4 「オリーブ堆肥」を活用したブランド米創出は、令和2年産食味推定値92点と、県内でもトップクラスとなった。これを付加価値に、令和4年に開催される瀬戸内国際芸術祭への来訪者などに「小豆島でしか味わえない」食材として活用されることとなった。
- 5 中山の棚田保全は、令和3年度に着任した地域おこし協力隊員と連携し活性化を支援するとともに、県補助事業で導入した農業機械の活用により、より一層の棚田保全が図られた。
- 6 平成30年度から取り組んだ小豆島産原料100%地ビールは、今年度、「SHODOSHIMA100」として商品化及び一般販売に至り、消費者から高い評価が得られた。



ビール麦の収穫

●今後の普及活動の課題

引き続き、「小豆島らしい米麦の生産振興」と「小豆島でしか味わえない」食材提供を支援し、小豆島のにぎわいづくりを進めていく。