

# 農から夢ふくらむ町おこし

## 幸津川農業振興組合・農業6次化プロジェクト



遊休農地(畑)を活用して小豆を栽培



農業6次化を目指すプロジェクトの取り組み(集合写真はメンバーの一部)、完成した幸福赤飯

地元の農業振興から町おこしの6次化へ

田園風景が広がる幸津川町は、市内でも農地面積が多い穀倉地帯です。

農地の所有者はほかの仕事をしているが、兼業農家や週末農家耕作を認定農家に依頼するなどして田畑を守ってきましたが、農家の高齢化や後継者不足が顕著になると、手間のかかる畑地は預ける担い手もないまま遊休農地になることが増えてきました。

地元の農家で構成する幸津川農業振興組合は、遊休農地を活用して景観を守り、農業振興から町おこしにつなげる「地元農業による6次産業化」の構想を描きました。それを実現するために、組合の中に農業6次化プロジェクト部を作りました。生産、加工、販売をまるごと手掛ける6次産業化は農家だけでは

赤飯」を試食品として町民やこれから応援してほしい人たちに配りました。

拠点完成で本格始動  
大きな夢が膨らむ

昨年12月に中洲小学校グラウンドで開催された守山市制施行50周年イベントで初めて幸福赤飯を販売、用意した約160食が1時間ほどで完売して、夢も手心えも大きく膨らみました。

令和2年3月29日、さづかわ集落センター(愛称ほたる)改修工事の竣工式で、自治会長をはじめ町民や来賓にプロジェクトの拠点となる加工・調理施設をお披露しました。拠点の完成で本格的な活動をはじめプロジェクトは、メンバーも約30人



6次化(加工)室

とてもできません。自治会や住民を巻き込んで、町ぐるみでプロジェクトに挑むことにしました。

遊休農地を活用して小豆の生産に乗り出す

令和元年は、農業6次化プロジェクトの実施に向けて、1年がかりで試験的な栽培や町内でメンバーを募るなどの活動をしてきました。まず、遊休農地を活用して小豆を生産することにしました。田んぼの畦で自家消費の小豆を栽培していた地元農家にとっては馴染みやすい作物だったからです。北海道早生小豆と大納言の2品種を栽培してみました。7月に種をまき、除草や防除(害虫を防ぐこと)、肥料を与えるなど汗を流してきました。

慣れない品種や天候不順などの影響で十分な収量にはなりませんでした。遊休農地を活用

に増え、今年は遊休農地を活用し、栽培面積を拡大する予定です。小豆は連作ができないので、拡大した農地で小豆を栽培、昨年栽培した畑でもう1品種の栽培に挑む予定です。「幸福赤飯」の予約販売やイベント販売も始めようと考えています。

プロジェクトを統括する藤井さんは「遊休農地を何とかしようから始まり、地域の魅力ある資源の田園風景を守りながら、町おこしや特産品、高齢者や女性の雇用の創出にもつながればと大きな夢を描いています。コロナウイルスの影響がいつまで続くか心配はあるけれど、意欲や決意に変わりはありません。町ぐるみの6次産業化プロジェクトを市内の皆さんにも応援してほしい」と話していました。



試作の赤飯づくり



初めての販売

### 地元住民にプロジェクト実現への意気込みを伺いました

**上畑 育史さん**  
(幸津川農業振興組合会長)  
6次産業化は大きな計画ですから心配な面もありますが、これが正解というものもない。でも、やるんだったら地域活性化のためにがんばるしかない。みんなの知恵と力を合わせていこうと思います。

**木村喜代子さん**  
(加工担当)  
すぐき農家で6次産業の経験者といわれますが、赤飯を作るときは餅屋さんのプロの技に驚くばかりでした。でも美味しかったといわれると苦労が吹き飛んでしまふ喜びは同じ。みんなでワイワイいながら、地域の役に立てるようにがんばろうと思います。