

事業名 たつの市集落営農連絡協議会

事業の概要



たつの市、農業改良普及センター、JA、メーカー等が協議会を設立。水稻・小麦・大豆の栽培技術や品質の向上を図り、400年以上続く醤油の産地を守っている。
契約栽培による栽培面積が拡大し、耕作放棄地が解消した。また、販売先も決まっているため、農業経営が安定化するなど、生産者と実需者の双方にメリットを創出している。地場産業（醤油、素麺）の維持・拡大、地域振興に繋がっている。

背景・経緯



「産地から食卓まで」という品質目標を掲げ、原料の見える化の推進、原料に国内産の小麦や大豆を積極的に使用してきた地元醤油メーカーと連携し、「たつの市集落営農連絡協議会」を立ち上げた。これにより、生産者、実需、自治体が連携した地産地消システムの構築を実現した。地域農業の中心的な担い手として、安定的な経営に努めながら地域産業との持続的な関係作りを進め、地場産業の発展に寄与している。

事業のポイント



企業と結びついた地産地消の取り組み
生産者、問屋、行政、メーカーがタッグを組み、地元原料100%の新たな地域商品「龍野乃刻」（淡口醤油）及び手延素麺揖保乃糸「播州小麦」を商品化。

農業経営の安定化、若手農業者の育成
協議会を設立したことで、農商工連携は一気に進み、地域特産品の品質向上、ブランド化に成功。農業経営の安定化にも寄与し、新規就農者等の若手農業も誕生している



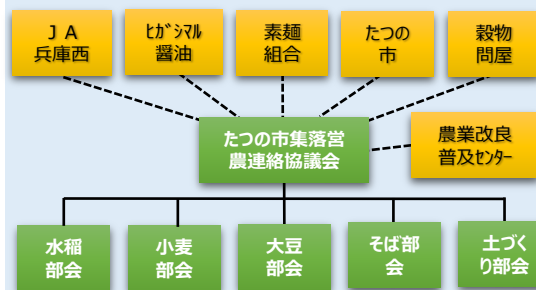
事業の効果

巡回研修等を開き互いに切磋琢磨できる環境づくり
協議会メンバーは定期的に圃場をまわる巡回研修会や収穫後の実績検討会を開き原料の安定供給と品質向上に努める。品種特性を活かした栽培技術を開発し、うまみの強い高タンパク質の新品種の導入にも成功した。

地域人材の育成に貢献

こうした地域内産業連携により新たなコミュニティが形成され、地場産品の掘り起こし、ブランド化などのノウハウが地域内に蓄積され、地域人材育成にもつながっている。地域人材は地域力を創造する事業を起こす役割を果たしている。

連携する組織等



たつの市集落営農連絡協議会

代表者 猪沢 敏一
所在地 兵庫県たつの市

活動開始年 平成19年4月
組織概要 水稻部会
小麦部会
そば部会
土づくり部会

事務局 JA兵庫西
アドバイザー たつの市
龍野農業改良普及センター
ヒガシマル醤油(株)
高田商店

将来性・発展的展開

循環型農業を実践し持続可能な農業へ取り組む

醤油製造の過程で発生する副産物の醤油粕をペレット肥料化し、契約圃場への利用を推進。地力低下による収量減を防ぎ、循環型農業の取組みにつなぐ。