

**やっだまい
谷津田米 のブランド化と農業遺産認定推進事業**

— No.45 滑川町 —

【事業の目的】

近年、滑川町の北部地域は、雇用の場が少ないことと交通の便が悪いことから、高齢化と過疎化が少しずつ進行しており、若者をはじめとする現役世代の定住を促進することが、地域コミュニティの維持に不可欠な状況にあります。

滑川町の農業政策の目標は、特産品開発、農産物のブランド化及び6次産業化に取り組み、農家の所得向上、若者の就農を計画的に進めることであり、農業従事者・民間・行政が一体となって「稼ぐ力」を生み出し、次世代の若者たちに都会へ行かなくとも稼げる魅力ある農業ビジネスを確立するため、『谷津田米』のブランド化、里山農業の農業遺産認定を図ることを目的とします。

【事業の内容】

食味の一定基準以上の保障や農薬の使用に関する自主基準を設けて、消費者に「おいしくて安全・安心」なお米を滑川町の谷津田米生産者組合の皆さんが中心となりお届けする体制づくりを進めます。『谷津田米』をブランド米として特色を活かしたマーケティングとブランド化戦略を推進し、併せて、滑川町長が発起人となり、滑川町と近隣自治体等で構成する比企丘陵農業遺産推進協議会を設立しました。「悠久の谷津沼と共に歩む里山農業」の世界農業遺産及び日本農業遺産の認定を目指します。

【事業年度】

平成28年度～平成32年度（5か年）

【予算額(千円)】

400千円（平成30年度）

【財源】

一般財源（町）

【事業実施に至った背景・経緯】

『谷津田(やつだ)』は、雑木林に囲まれた谷筋に先人が堤防を築堤し、町内に約 200 箇所の谷津沼(＝ため池)をつくり、これを水源とした小さな田んぼとして先祖代々、受け継がれ、谷津沼を中心とした独自の谷津沼文化を育んできたものです。雑木林を水源とし、河川からの水を流入させることなく^{てんすい}天水を利用した谷津沼管理、寒暖の差、粘土質の土壌などの生産条件が揃っていたことから、この「美味しいお米」に着目し、「谷津田米生産者組合」を結成し、『谷津田米』としてブランド化に向けた取組に着手し、地域に確立した谷津沼と共に歩む里山農業の農業遺産認定を目指すことにしました。

【事業のPRポイント】

谷津田の立地・景観や谷津田米の特性を PR したマーケティングを行い、独自のブランド化戦略を策定します。特に地域近傍にはリゾートホテルやゴルフ場等の集客施設があるため、地の利を活かしたこれらの施設と連携したマーケティングを確立し、お米の安定供給体制を構築します。また、首都圏の消費者にも「谷津田米ブランド」(安全安心な品質の高いお米)として売り出し、多数ある米の特産地との差別化を図ります。併せて、滑川町と近隣自治体等で構成する比企丘陵農業遺産推進協議会を設立し、「悠久の谷津沼と共に歩む里山農業」の世界農業遺産及び日本農業遺産の認定を目指すことで、近隣市町を含めた谷津沼農業の周知、農産物のブランド化を推進します。

【事業実績・成果・今後の展開】

平成28年度には、谷津田米が特別栽培農産物として埼玉県^{埼玉県}の認証を得ることができました。また、地方創生加速化交付金を活用し、谷津田米のマーケティング、ブランド化及びプロモーション活動を行ないました。

今後は、谷津田米の安定供給を図るため作付面積を増やし、新しい販路を開拓することにより消費者の拡大を目指します。さらに比企丘陵農業遺産推進協議会の活動を積極的に推進し、「悠久の谷津沼と共に歩む里山農業」の世界農業遺産及び日本農業遺産の認定を目指します。

【参考資料】

滑川町産「谷津田米」ホームページ URL <http://yatsudamai.com/>
滑川町産「谷津田米」の特徴・紹介

〔 連絡先 〕

総務政策課 企画調整担当 0493(56)2211(内線129)

滑川町産 谷津田米



森林公園のある滑川町には、大小200もの沼があります。

沼は、地形や気候をよく考えて作られた、昔の人の知恵と工夫と努力のたまものです。

おかげで、沼の水を使った米作りが、今日までずっと続けられています。

里山に包まれた冷たい沼水と、昼夜の寒暖差も大きい谷津田で作る米は、滑川町特有の粘土質の土壌と相まって、大変おいしいお米と昔から評価を頂いております。

地形的な特性を生かした谷津田での米作りは、他ではマネすることができません。そこで、滑川町の認定農業者の皆さんが中心となり、食味の一定水準以上の保障や農薬の使用に関する自主基準を設けて、消費者の皆さんに「おいしくて、安全・安心」なお米をお届けする体制づくりに取り組んでおります。

滑川町谷津田米生産者



島田 郁生

コシヒカリ

滑川町大字羽尾1801



神山 昌美

コシヒカリ

滑川町大字福田3324



神山 家立

コシヒカリ

滑川町大字福田3280



高柳 幸夫

コシヒカリ キヌヒカリ

滑川町大字福田1057



吉野 義之

コシヒカリ

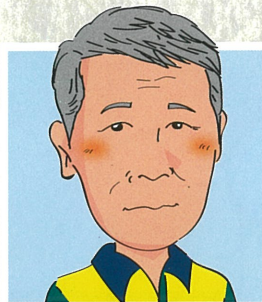
滑川町大字羽尾2458



久保 和雄

コシヒカリ

滑川町大字和泉1193



鈴木 和市

コシヒカリ

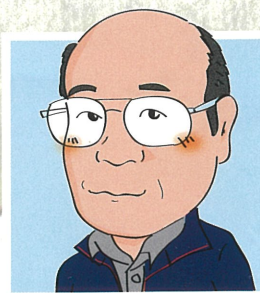
滑川町大字山田2207



岩崎 富夫

コシヒカリ

滑川町大字福田3332



石川 友良

コシヒカリ

滑川町大字福田2113-2



西澤 泉

コシヒカリ

滑川町大字伊古159-2

お米の特徴

銘 柄	特 徴
コシヒカリ	<p>米どころ越後の自然の中で大切に育てられた、言わずと知れた新潟米の代表品種。越（コシ）の国に光（ヒカリ）輝くような品種になるようにとの願いを込めて、コシヒカリと命名されました。</p> <p>お米の代名詞でもあり、いちばん人気の品種です。お口にほおばったときの、モチモチ感、かめばかむほど増すうまみと甘み。冷めてもモチモチしているので、おにぎりやお弁当のご飯でも、おいしくいただけます。</p>
キヌヒカリ	<p>炊き上がりの色が白く、絹のようにつややかな光沢があります。粘りは火力の強い炊飯器や土鍋などで炊き上げると、コシヒカリを上回るほど。ほど良い甘みがおかずを引き立ててくれます。粘り、柔らかさよりも「ご飯の味」を求める人向けです。</p>



滑川町谷津田米生産者組合

〒355-0811 埼玉県比企郡滑川町大字羽尾2458番地
事務局 吉野 義之

連絡先

TEL FAX 0493-57-0005

携帯 080-7802-7702