

くり 農業を基盤とした地域づ

安芸高田市吉田町多治比にある「農事組合法人 於手保農場夢21」。ここでは、こだわり米の生産・販売、大麦・小麦の生産・加工・販売などを行つています。

「お米は、コシヒカリを6.4ha、あきらまんを4.7ha、あきさかりを5ha作っています。そのうち、コシヒカリとあきらまんは、有機肥料を使用し、農薬や化学肥料の使用量を慣行に比べ半分以下にしたこだわり米です。堆肥を散布し農薬を減らすため栽培に手間がかかりますが、おいしい作物を作る事ができます」

と語るのは於手保農場夢21の代表理事を務める西川美富さん。より多くの消費者に於手保産の米や麦茶を買ってもらえるよう、こだわりを持つて農業をしています。

「於手保地域では、農業の効率化を目的として平成元年に営農組合を発足したのですが、田畠が有害鳥獣被害に遭い、思うように農業をすることができていませんでした。平成13年に国の農業支援制度の『中山間地域直接支払交付金』を活用し、集落全体を囲う防護柵を設置したことでお害鳥獣被害がおさまり、農業をしやすい環境になりました。これなら農業ができるというう

いから、地域で話し合った結果、平成14年に法人を設立して農業に取り組ことに決めました。また、消費者のニーズに合うよう、法人化した前年か麦の栽培もはじめました。麦を収穫して麦茶の試作をしたところ、味もよく香りのよい麦茶を作ることができたで、販売をすることになりました。在では法人経営の柱の一つになつてます」

麦茶を販売し始めた当初は、ふれあたかた産直市や広島市にあるJA全ひろしま直営の農畜産物販売所のとて元気市、広島県内の特産品を販出品してきました。組合員一人ひとが麦茶をPRしてきた結果、現在でいるひろしま夢ぶらざの3ヶ所が、広島市の生協ひろしまの一部の店、北広島町や安芸太田町の道の駅なども販売されるようになりました。

「ひろしま夢ぶらざでは、毎年9月に飲販売を行います。実際に麦茶を飲でもらうことができるので、おいしさをよりわかっていただけると思います。また、その時は普段夢ぶらざで販していない、はつたい粉も販売するですが、特に年配の人に好評で『懐しくておいしい』と言つて買つてくれます」

また、於手保農場夢ぶらざでは、草刈り

思いから、地域で話し合つた結果、平成14年に法人を設立して農業に取り組むことに決めました。また、消費者のニーズに合うよう、法人化した前年から麦の栽培もはじめました。麦を収穫して麦茶の試作をしたところ、味もよく香りのよい麦茶を作ることができたので、販売することになりました。現在では法人経営の柱の一つになつています」

麦茶を販売し始めた当初は、ふれあいたかた産直市や広島市にあるJA全農ひろしま直営の農畜産物販売所のとれたて元気市、広島県内の特産品を販売しているひろしま夢ふらざの3ヶ所に出品していました。組合員一人ひとりが麦茶をPRしてきた結果、現在では、広島市の生協ひろしまの一部の店舗、北広島町や安芸太田町の道の駅などでも販売されるようになりました。

「ひろしま夢ふらざでは、毎年9月に試飲販売を行います。実際に麦茶を飲んでもらうことができるので、おいしさをよりわかつていただけると思います。また、その時は普段夢ふらざで販売していない、はつたい粉も販売するのですが、特に年配の人に好評で『懐かしくておいしい』と言つて買ってくられます」



おてば
農事組合法人 於手保農場夢 21 代表理事
にしかわ よしひみ
西川 美富 さん



7

6



を炒る焙煎機。麦茶用の麦は 205 度で、
たい粉用の麦は 153 度で炒る。



1



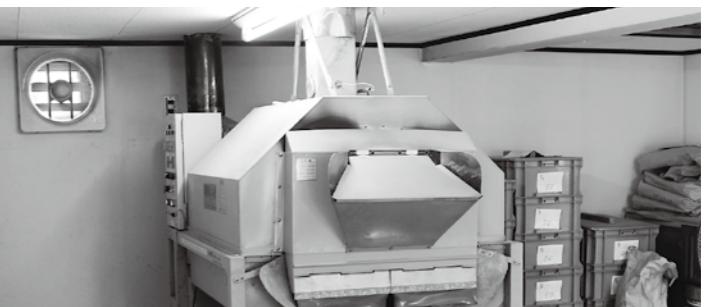
○



1



4



A black and white photograph showing two women in a kitchen. The woman on the right, wearing a white cap and apron, is focused on a task on a counter. The woman on the left, also in a white cap, is looking down at her. In the background, there's a scale, a tray of food, and various kitchen items. A small sign on the wall behind them has some handwritten text, including "643" and "BBQ".

4