



JA新しいわての自己改革

もっと知ろう、JAの取り組み

JA新しいわての「農家組合員の所得増大」や「地域の活性化」の取り組みを紹介。今月は“小さな粒に秘められた「雑穀」の大きな力”への取り組みを紹介します。

雑穀とJA新しいわて

雑穀は古くから二戸地域(二戸・九戸・軽米)で栽培されており、現在キビ・アワ・ヒエ・アマランサスなど主に8品目を生産しています。JA新しいわてで唯一の雑穀部会が北部地域雑穀生産部会です。二戸地方雑穀ブランド推進委員会が定めたブランド認証基準により、栽培期間中は農薬を使わないことや有機物を使用した土作りを行うことなど6項目の基準を設け、「二戸地域ブランド」として関係機関と連携し、地域一丸となって振興を図っています。

雑穀は小さな粒ですが必要な栄養がぎっしり詰まっている生命の源です。現代人に不足しがちなミネラルや食物繊維などが豊富に含まれています。

流通・販売の経路について

販売する雑穀には玄穀と精白の2種類があり、当地域では約8割が玄穀で大手取引先業者へ供給しています。残りの2割は精白し、生協や雑穀専門店、地元の産直へ販売します。

二戸地域の雑穀は、北は北海道から南は鹿児島まで全国に供給しています。お米に混ぜる十六穀米などの材料はもちろん、近年はお餅やケーキ、グラノーラ、ハンバーグやグラタンなど多種多様に形を変え食べられています。



…主要五品目の特徴…

- キビ**：鮮やかな黄色と甘みの特徴の、雑穀の代表格
- アワ**：もちもち食感でお餅やピザなど食べ方様々
- ヒエ**：日本では縄文時代から栽培、食物繊維豊富で栄養満点
- タカキビ**：挽肉感覚でハンバーグに入れると相性抜群
- アマランサス**：優れた栄養成分から「驚異の雑穀」とも蒸すとたらこのようなプチプチ食感が特徴

課題と今後の取り組み

国産雑穀の需要がある中、生産者の高齢化などにより平成29年産の生産量は前年より10t近く少ない約23tと、年々減少しています。毎年取引業者に出している需要調査によると、平成30年産で全品目合わせて約275tの要望があり、需要に供給が全く追いついていない状況です。今後はいかに安定生産・安定供給を行っていくかが課題となります。

そこで平成30年度より、大規模生産者を育成するため、機械化体系のモデル農家を設置します。移植栽培による除草作業の省力化を図り、反収向上を目指すことを目的としています。また、集落営農単位での取り組み拡大により取引先との契約栽培を行い、安定供給に努める予定です。

生産者の声



JA新しいわて北部地域雑穀生産部会 前部会長 川原木賢一さん

JA新しいわての雑穀の生産現場は、高齢化や担い手不足による生産者数・生産量の減少で決して安穏とはしてられません。しかし一方で「二戸地域ブランド」の取り組みなどを通じて消費者からの信頼を得、東京など都会の消費者との交流も生まれています。これからの課題として、生産者とJAが一体となり各関係機関と協力しながら6次産業化や地産地消の推進など、新しい取り組みにも目を向けていきたいです。