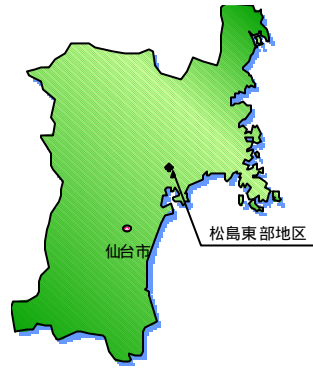


特集：おらほの農地集積

松島東部地区

地区の概要

| | | | |
|---------|----------------|---------|-------------|
| 事業名 | ほ場整備事業（担い手育成型） | 組合員数 | 155人 |
| 関係市町村名 | 松島町 | 担い手農家 | 6戸 |
| 関係土地改良区 | 鶴田川沿岸土地改良区、 | 担い手経営面積 | 1組織 |
| 工期 | 平成10～22年度 | 実施前 | 31.7ha |
| 受益面積 | 147.6ha | H12年度 | 40.3ha |
| 総事業費 | 2,571百万円 | 担い手農地 | |
| | | 集積増加率 | 16.5% (H12) |



ほ場整備事業の事前転作として夏そばづくり
そばを町の特産品に……



松島東部地区では、既に面工事が終わっている区域（H12年度施工分）の事後転作分で大
豆5ha、H13年度施工分の19haには事前転作として夏そばを栽培。

播種前の耕起は地権者で行い播種作業はJ A仙台の無人ヘリコプターにより4月27日に実
施した。

播種後の天候にも恵まれたことからそばの生育も順調に進み、7月下旬には収穫適期を
迎え、7月23～26日まで、汎用型コンバインによる収穫作業が行われました。

その後、乾燥選別作業が行われ19haで900kgの収量が得られたということです。県内のそ
ばの平均収量は10 a 当たり約30kgとい
うことですから、平均収量の1/6にも
満たなかったということです。収量が
大きく落ち込んだ原因は、ほ場整備事
業の事前転作ということもあり、栽培
期間も限られ十分な栽培管理をしなかつ

たこともあって収穫時までには雑草が繁茂し、汎用コンバインでの
収穫作業に支障をきたしたため作業を断念したところがかかりあつ
たということだそうです。

しかし、品質が良かったことから、生産されたそばの実が仙台
（六郷、七郷）地域の秋そば転作用種子としてその殆どが出荷され
たそうです。



新そばの味は大好評

こうした中、はじめて生産した夏そばの食味が低下しないうちにと50kgのそばの実を製粉したところ、約35kgのそば
粉ができ、去る9月9日、北小泉下竹谷コミュニティセンターを会場に松島東部地区転作組合の主催により、町内の関
係者（町、農協、転作組合、ほ場整備推進協議会、町議会議員）を集めて試食会を兼ねて、H14年度以降の作付け面積の
拡大とそばを松島町の地場産品としての方向づけ等について意見交換会を実施しました。

試食会には製粉したそば粉を宮城県麺類飲食業生活衛生同業組合松島支部の協力で、松島東部地区集団転作組合の婦
人部が、駆けつけたそば職人からの手ほどきでそばを打つなど、自分たちで作ったそばを生産者自らの手で打ち、新そ
ばの味に舌鼓を打ったということです。



さあーおいしいそばを打ちましょう



私ももうまくできるかしら



こしがあっておいしいそばだね

おいしい地域づくり事業「四季彩食松島」を展開

松島町は、県の単独事業（宮城県産業経済部産業人材育成課）として平成13年度に創設された「おいしい地域づく
り」事業に県内12市町が応募する中、きびしい審査をクリアしその事業計画「四季彩食松島」が認定された。

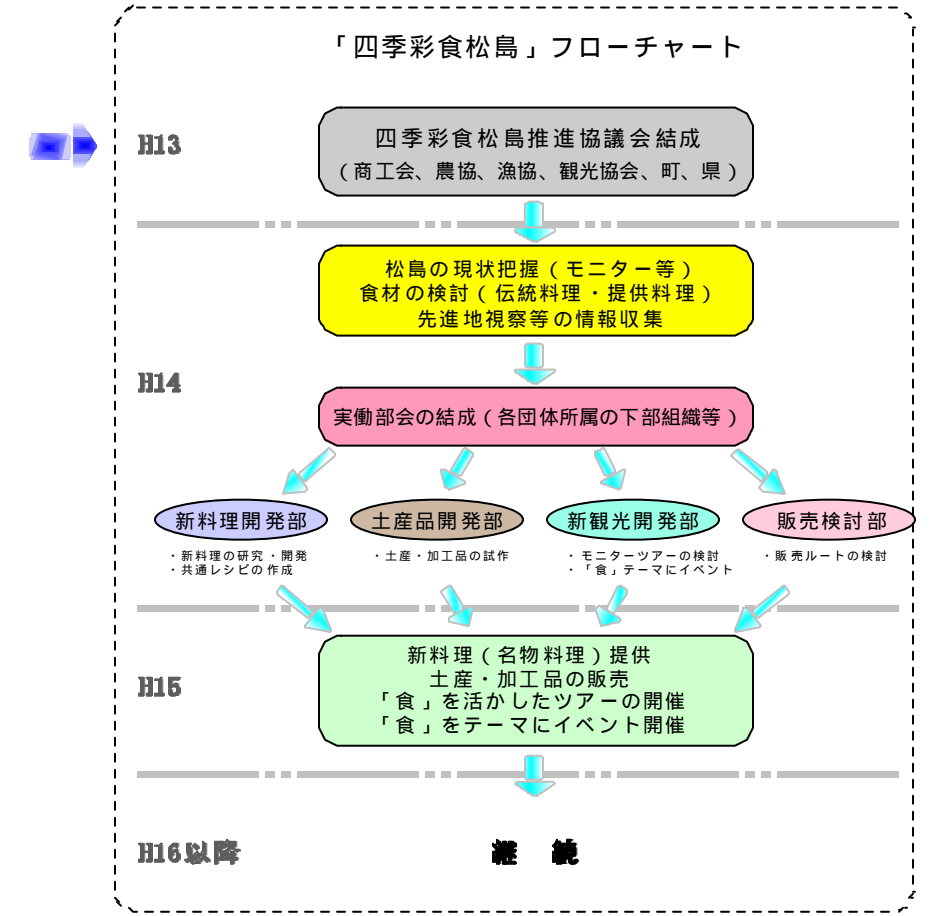
この事業は、消費者が魅力を感じる料理・食材（おいしい食べ物）を、地域の豊かな景観や観光・文化等の地域資源
を活かし、そこでしか味わえない食材や料理を掘り起こすなど、地域に根ざした提供システムづくりを行うことにより
地域の活性化に資することを目的に3か年間にわたり、年間100万円を限度に事業費の50%を県が補助するものとなつて
いる。

松島町は「四季彩食松島」を事業計画のテーマに掲げ、松島の海産物（カキ、アサリ、穴子、のり、ハゼ等）や農産
物（トマト、大豆、米等）を活かした四季を通じて提供できる新名物料理の開発、加工品・販売ルートの開拓により、
日本三景松島の豊かな観光・文化等の地域資源をより活かしながら、観光客の入り込み数を増やし、より一層の賑わい
をつくることを目的に、経済4団体（農協、漁協、商工会、観光協会）から成る四季彩食松島推進協議会を設立し、新
たな事業として展開することになった。

今回、松島東部地区で行っている夏そばの集団転作も、松島町でしか味わうことの出来ない新たな食を提供してくれ
るものと関係者は期待を寄せている。

「おいしい地域づくり」事業実施市町一覧

| 市町村名 | 主な計画内容 |
|------|---|
| 松島町 | 海産物や農産物を活かした四季を通じて提供できる新名物料理の開発、加工品・販売ルートの開拓 |
| 迫町 | 長沼において、「いかだ」を利用した中国野菜（空芯菜）栽培を行い、新たな食材・観光資源として活用する |
| 唐桑町 | 豊かな景観や観光・文化資源を活かして、唐桑産「牡蠣」の魅力ある料理・食材の提供システムづくりを行う |
| 石巻市 | 第1回「いしのまき、く旬の魚」料理コンクールやいしのまき求評見本市の開催、ほやめし等を開発する |
| 雄勝町 | 海の幸と硯をテーマに、「海の幸：ホタテ」と「歴史的文化資源：硯」との連携を図る |
| 気仙沼市 | 「食」を観光振興のキーワードとして豊富な魚介類・食材を発信することにより、通年の観光地を目指す |
| 小野田町 | 「山菜」など山の幸を地域活性化資源として位置づけし、山の幸で回廊できる町づくりを確立する |
| 色麻町 | 色麻で生産した安全な食材（えごま）を伝統の料理方法で提供し、都市との交流を促進する |



ほ場整備を新たな地域活性化の起爆剤に ～町と農協が集団転作協議会の運営費を助成～

松島町では、ほ場整備事業を契機に担い手農家への農地集積が積極的に行われている。松島東部地区でも鶴田川沿岸
土地改良区を中心に転作の団地化を促進しながら地域と一体化した地場産品の創出を検討しながら作物等を決めている。

生産調整の割合が将来も30%程度になることを想定し、従来のバラ転作や保安全管理を極力減らし転作の団地化により、
大区画ほ場の効率的な利用を図り、稲作との収益格差解消を図ることでより良い水田農業経営が確立されることから認
定農業者、担い手農家等を中心とした集団転作の取り組みに今後一層力を入れようとしている。

担い手育成型のほ場整備事業を実施したことで町内でもブロックローテーションによる集団転作が浸透してきた。こ
のことに伴い、既に区画整理等が済んでいる磯崎、中通、上竹谷及び幡谷地区、H14年度事業完了予定の古浦地区、現在
施工中の松島東部地区を含め、ほぼ全町規模での集団転作連絡協議会をこの9月に設立させ、今年度から5年間、町と農
協がそれぞれ50万円づつ協議会の運営費として助成して行くことを決めている。

このことから、松島町では、今後水稲だけではなく転作も含めた農業経営の安定と所得の向上を図る上で、今何を
すべきか。まさに、ほ場整備事業を契機に関係団体と手を携えながら、地域の活性化に向けた新たな取り組みを意欲的
に進めていこうとしている。

- 問い合わせ先 -

〒981-0215 宮城県松島町高城字町10
松島町産業観光課農林水産班
TEL.022-354-5707 FAX.022-354-3140