

プロジェクト 水田フル活用による収益力強化

目 標

- ・大豆収量 過去10か年平均（H25～R4）：131kg/10a → R10：180kg/10a
- ・業務用野菜（冷凍原料用）の取組面積 R4：50a → R10：200a
- ・業務用野菜（冷凍原料用）の契約販売数量 R4：500kg → R10：20t

挑戦する内容

- ・安定した収量を確保するための新技術の普及展開（大豆）
- ・収量・品質が優れる大豆新品種の選定と現場実証
- ・業務用野菜（冷凍原料用）の産地化

関係者の声
=対話

- ・大豆収量の安定化を図りたい（生産者）
- ・所得の安定化に向け、契約販売数量を拡大し、地域で産地化を図りたい（生産者）
- ・県産野菜・大豆を計画的に購入、加工（冷凍）することで、年間を通して有利販売したい（加工業者）

役割分担

- 関係機関が検討会を開催し、課題解決を図りながら取組拡大を進めていく
- ・全農、農協：販売戦略、研修開催、現地指導
- ・産技センター：機械化及び省力化、新技術の普及に向けた検討と実証
- ・県：研修開催、現地指導、実証ほの設置

変革後の姿

- ・県産野菜を加工することで、年間を通して販売できる体制を構築
- ・大区画水田を活用した業務用野菜・大豆の取組拡大と機械化体系等による省力化
- ・収益力の向上による水田農業経営の維持

令和6年度計画

挑戦する内容

- 1 安定した収量を確保するための新技術の普及展開（大豆）
 - ・「大豆生産性改善展示ほ」を各地域に設置し、排水対策等の効果を実証して技術の普及を図り単収・品質を改善（6か所）
 - ・労働力不足に対応した、スマート農機を体系的に利用した大豆の省力栽培技術の実証
- 2 収量・品質が優れる大豆新品種の選定と現場実証
 - ・試験研究・実需等の情報収集と意見交換
 - ・新たな品種導入に向けた情報交換会開催
- 3 業務用野菜（冷凍原料用）の産地化
 - ・加工業務用（冷凍原料用）かぼちゃ検討チームの設置・開催
 - ・かぼちゃの機械化及び収穫体制の省力化に向けた検討及び品種選定（野菜研）
 - ・かぼちゃ省力栽培の実証（現地）
 - ・ブロッコリーの機械一斉収穫に向けた技術の検討（農林総研）



大豆省力栽培技術の実証試験



スチールコンテナを用いた収穫



冷凍原料用かぼちゃ

対話

- 全体
 - ・部会を開催し、事業の進捗状況を把握するとともに、意見を参考に事業構築（8月、1月）
- 大豆
 - ・新たな生産技術や品種の情報共有、実需者ニーズ把握等のために、実需者との意見交換会を開催（随時）
- 業務用野菜（冷凍原料用）
 - ・加工業者、試験研究機関、生産者、農協、メーカー等をメンバーとした現地検討会を開催し、加工業務用に適したかぼちゃの品種や栽培方法を検討（5月、8月）