

会津坂下町片門地区

1 想定するモデルとしての姿、モデルとする事項

- 地場産業(酒造業、会津地域で新用途となるジャパニーズウイスキーづくり)と結び付いたウイスキー用大麦の新たな産地づくり
- そば-麦類輪作体系による土地利用型作物の安定生産・収益向上(会津地域におけるウイスキー向け品種導入と栽培体系の確立)



ウイスキー麦「小春二条」

2 生産概要(中心的な担い手の概要)

- 地域の農業生産を牽引する中心的な担い手の大規模稲作経営体(主食用米、酒造好適米、新規需要米; R3年40ha→R7年45ha)
- 6次化(高付加価値化)と地域特産品づくりの取り組み
そば; 生産・加工(製粉・製麺)・販売(道の駅、イベント出店等)
酒造好適米; 生産・委託加工(地酒の新たな銘柄づくり)・販売



輪作; 大麦収穫 → そば播種へ

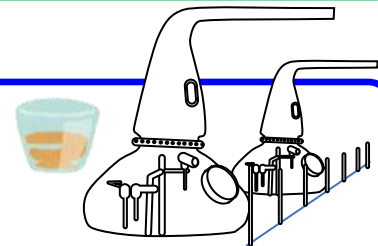
3 取組のポイント(モデルとして構築する取組)

<需要に応じた生産の取組>

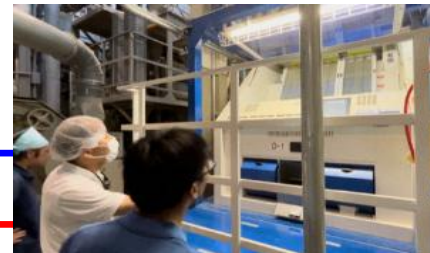
- 新ブランド「会津ウイスキー(蒸溜所新設、稼働R6年~)」向けのウイスキー用大麦による麦類の新たな需要拡大と、会津地域(積雪地域)における栽培体系の確立(品種選定と地域適応性の検討、高品質安定栽培技術として麦類-そば輪作体系の検討等)

<導入した営農技術、農業機械の内容>

- ウイスキー用大麦「小春二条」(秋冬作)とそば(春夏作)輪作体系
- 鶏ふん施用による低コスト化、ドローン導入による作業省力化



ウイスキー蒸留施設



色彩選別機による漏生そばの除去

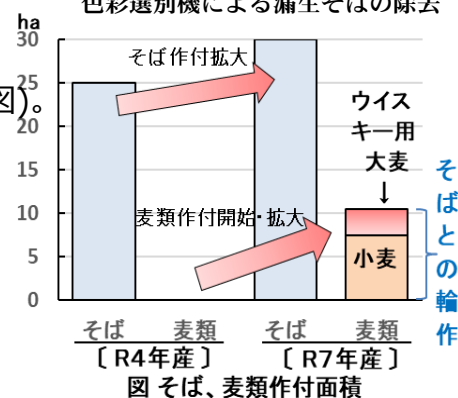
4 取組成果

<大麦生産の安定化>

- 実需者が求める品質成分を備えた品種選定(小春二条、~R3年)と、そば-麦類輪作体系で高品質安定栽培(そばの減肥、抑草、病害虫回避による連作等)が図られ、生産者の作付面積が拡大している(右図)。
- そば-麦類輪作体系では収穫後の麦類に漏生そばの混入が問題となったが、色彩選別機(町内カンtrイ-エレベーターの高精度機種、写真右上)により選別(除去)が可能であった(R4年)。
- 播種が遅れた場合に播種増量(10a当たり播種量6kgを10kgに増量)で生育が確保できた(R6年)。

<安定した所得の確保>

- 実需者との契約栽培により、水稻並みの収益を確保した。



5 残された課題

- 単収は増加傾向にあるが、播種の遅れや湿害、倒伏等により年次変動がみられる(200~400kg/10a)ため、適期播種やドローンによる適期追肥、そばを含めた施肥量の調整により高品質安定生産を図る。
- ウイスキー用大麦の新たな品種の試験栽培の動きがあり、引き続き支援を行う。