

令和7年度軽井沢町農業再生協議会水田収益力強化ビジョン

1 地域の作物作付の現状、地域が抱える課題

軽井沢町は、冷涼な気候条件を生かして栽培される高原野菜が特徴であり、特にキャベツ・レタスは市場評価も高く、ニーズに応じた生産量の確保が地域の活性化のためにも必要であるため、栽培振興を行っている。

また、荒廃地を増加させないために、そばの作付けを町内全域で集団的に行うなど、地産地消を基本とした地場産品としてブランドを確立するため積極的に6次産業化の取り組みも行っている。

近年、農家の高齢化や後継者不足が進んでおり、農家戸数の減少がみられるとともに、不作付地の拡大が進んでいる。こうした中、水田農業政策と米政策については、水田の利活用や担い手の育成等、将来の報告を明確にしたビジョンを作成し、生産対策及び経営対策を一体的に進めることにより、持続的に水田面積の維持を図っていく必要がある。

2 高収益作物の導入や転換作物等の付加価値の向上等による収益力強化に向けた産地としての取組方針・目標

軽井沢町の農業地域は、地下水位が高いため、多品目の高収益作物への転換がしづらい圃場条件となっているが、葉物野菜（特に、キャベツ・レタス）については、冷涼な気候を活かし、柔らかで甘みがあり、食味の良さが特徴となっている。また、品質の良さだけではなく、高原の「軽井沢」で栽培されたというネームバリューもあり、市場では人気がある。そばについては、霧の下で育つことから甘みがあり、風味と喉越しの良さが特徴となっている。

その一方で、一般的には「軽井沢」は避暑地・観光地の認識はされているものの、農業が行われているイメージが薄いため、軽井沢産農作物の良さが認知されていないというのが現状である。

そこで「軽井沢」という地名の認知度と大都市圏に近接する立地条件を活かし、軽井沢の農業を広く知らしめるため、町の直売施設「軽井沢発地市庭」での販売やイベントでのPR活動、産地間交流を継続的に実施し、農作物においても軽井沢町長自ら市場に出向きトップセールスを行いブランド確立を推進する。

また、高品質な農産物を安定供給するためには、さらなる転作拡大を推進する必要がある。未だ進んでいない農地の集団化やスマート農業の導入等を通じ、生産性の向上・生産量の安定化・品質の維持を図り、農家の経営環境の改善と所得向上に繋げていくことを目指す。担い手の育成助長、更なる6次産業化、町内飲食店との提携も併せて推進し、魅力ある農業づくりに取り組む。

3 畑地化を含めた水田の有効利用に向けた産地としての取組方針・目標

馬取山田地区は長年、連作障害や排水不良による生産性の低下が問題となっていたが、大規模な圃場整備事業が始まっており、水田の畑地化と農地の集約化を進め、生産性の向上と効率化を目指す。その一方で他地区については、畑地化は進んでおらず、今後、加工用米や新市場開拓用米といった非主食用米の生産への転換を目指す等の水稻作りへの活用があるのか、畑作物を生産していくのか、ブロックローテーション体系の構築を含め点検をしている途上である。農家の高齢化、担い手不足等の課題もあるため、今度の方針については、農業再生協議会を中心に、町・JAと連携し、道筋を決定していく必要がある。

4 作物ごとの取組方針等

(1) 主食用米

標高に応じた適正品種への推進を図るとともに、高品質米の供給を目指し、生産者と消費者・実需者が結びつく多様な販売方法を展開する。

(2) 備蓄米

生産数量目安値の外数として扱われる備蓄米については、県に割り当てられている配分枠を活用した取り組みを進める。

(3) 非主食用米

ア 飼料用米

主食用米の需要が見込まれるものの、飼料用米が転作作物として定着するように推進していく。実需者は町外が主な対象となるため、ＪＡ等と協議し作付け拡大を進める。

イ 米粉用米

現在、輸入小麦が高値水準で推移しており、米粉がグルテンを含まれないことから特に注目されているため、今後は製粉技術等において取組みを目指す。

ウ 新市場開拓用米

生産者・ＪＡと市場開拓を検討することとする。

エ WCS 用稲

ＷＣＳ用稲については、子実を採らない用途であるため、計画生産量はないものとする。

オ 加工用米

産地交付金を活用しつつ、複数契約等による酒造メーカー等の実需者との結びつきの確立を図り、取組みを定着させる。

(4) 麦、大豆、飼料作物

現在、自家加工販売を行っている豆腐店の栽培が主となっているが、地元商工会が認定している軽井沢ブランドとして多種の商品を提供すべく、町内の事業所と商品開発・提供体制の確立を目指す。

飼料作物生産者の経営する田で生産された飼料作物について、畜産農家と利用供給協定書を締結し推進していく。

(5) そば、なたね

秋そば「信濃１号」を中心とした生産を町内で全域で取組み、地産地消を基本とした地場産品として確立するとともに、年々増している需要に応えるための品質と生産量の向上に努め、「長野Ｓ１１号」について今後試験栽培を行いたい。また、町の直売施設「軽井沢発地市庭」では「そば打ち体験教室」を開催、「軽井沢発地そば®」として商品登録し半生麺や乾麺を販売する等、６次産業化とブランド化の推進をしている。その他に「軽井沢紅葉まつり」のイベントの一つとして「そば収穫体験」を開催し、夏には種まき、秋には収穫とそば打ち体験・試食を実施、町の内外問わずに多くの方に気軽にそばとふれあう機会を設け、軽井沢産そばを広くＰＲしている。

(6) 地力増進作物

地力増進のため、耕種部門と家畜部門など臭気物質資源音供給側と需要側との連携及び耕種農家相互の協力による農作物残さ、家畜排せつ物、食品廃棄物、木質バイオマス等の有機物質資源尾組織的な堆肥化とその利用体制の整備等のリサイクルシステムの構築、土壌・作物診断の実施体制及び施肥指導体制の構築による施肥の適正化、機械の共同利用体制、作業受委託組織等の育成確保による的確な耕うんの耕地緑化等を推進していくことが重要であり、併せて、緑肥作物（イネ科、キク科、アブラナ科等）を作付けすることにより土づくりの改善（有機物の供給、土壌硬度の改善、浸透性の改善等）及び有害物質の制御（土壌病害の抑制、有害線虫の抑制、雑草の抑制等）として効果が期待でき、高収益作物の安定生産に繋げていく。

(7) 高収益作物

● 野菜

高原地帯で内陸性の冷涼な気候を活かした野菜生産が当町の特徴であり、特に地域特産品のキャベツ・レタスについては、消費者のニーズが高いことから、今後も水田を活用し、ブランド化して維持・拡大を図る。

<キャベツ・レタス>

特に地域特産品で重点品目に位置付けられるキャベツ・レタスについては、消費者のニーズが高いことから、水田での更なる作付けを増加させ、一定の出荷量を確保し、ブランド化して維持・拡大を図る。

<チンゲン菜・スイートコーン等>

チンゲン菜・スイートコーン等については、「軽井沢」のネームバリューを活用し、生産拡大を図る。また、「軽井沢発地市庭」において人気商品として定着してきているため、安定供給と作付面積の拡大を推進する。

● 果樹

果樹については、ベリー類が主たる産物となるが、「軽井沢」のネームバリューを活かし、生果実だけでなく、加工品の流通を確立し、6次産業化を推進して生産拡大へ繋げていく。

● 花き・花木

気候が冷涼であるため、梅雨地栽培でなくハウス栽培が主となるが「軽井沢」のネームバリューを活かし、町内の宿泊施設やウエディング業者への供給をはじめ、市場拡大を進めていく。

5 作物ごとの作付予定面積等

～

8 産地交付金の活用方法の明細

別紙のとおり

※ 農業再生協議会の構成員一覧（会員名簿）を添付してください。