alic
エーリック
2022
10
月号
第70号

寄稿
02 しまね流･多様な新規就農者の支援
島根県農林水産部農林水産総務課農山漁村振興室　　清水　恵
業務関連情報
04 全国有数の出荷量を誇る「博多なす」の産地について
イベント情報
06 出前講座「お砂糖のヒミツ」を開催しました
（鹿児島県知名町立下平川小学校）
ご案内
08 「令和4年度（第 61 回）農林水産祭（実りのフェスティバル）」に出展します
09 最新の情報誌から
まめ知識
10 豚熱（ぶたねつ）について

寄稿

しまね流・多様な新規就農者の支援

島根県農林水産部農林水産総務課　農山漁村振興室　清水　恵

島根県は、都市部を中心とした農ある暮らしへの関心の高まりを受け、県独自の「半農半X（エックス）」による就農支援を全国に先駆け平成22年から実施しています。

1　「半農半X」という働き方とは？

「半農半X」とは、農業を営みながら他の仕事にも携わり、生活するための所得を両方から得るライフスタイルです。半農半Xは、1990年代半ばから塩見直紀氏（現　半農半X研究所代表）によって提唱されてきましたが、令和2年3月公表の「食料・農業・農村基本計画」でその実践者が多様な担い手として位置づけられるなど、農村の雇用確保や新たなビジネスの創出に向けて注目度が高まっています。

2　半農半X支援施策の概要

支援対象の半農半X実践者となるには、各市町村で策定する「半農半X定住モデル」に照らし「半農半X実践計画」が認められる必要があります（注1）。

半農半X支援施策の概要

【要件】

・県外から住民票を移動させて UIターンをしようとする者、または UIターンして就業および就農していない段階の者。なお、UIターンしている者については、原則として住民票を移動して概ね1年以内とする。
・農業経営開始時の年齢が原則65歳未満であること。
・農産物販売金額50万円以上の目標を有すこと。
・就農後、５年間定住すること。

【メニュー】

就農前研修経費助成事業
　就農前の研修に必要な経費などを助成
　助成額…月額12万円（最長1年間）

定住定着助成事業
　定住開始後の営農に必要な経費などを助成
　助成額…月額12万円（最長1年間）　※夫婦の場合は同18万円

半農半X開始支援
　農業経営を開始するために必要な機械施設整備を支援
　補助率　1/3以内　（上限事業費　300万円）

3　半農半X実践者

これまで延べ85名が半農半X実践者として認定されています。このうち、令和4年3月末現在では76名（家族を含め130名）が県内に定住しています。出身地別にみると、近畿地方が最も多く23名、次いで関東地方が18名の順となっており、8割がIターン移住者です。

半農半X支援策は、農業という産業振興と定住という地域振興両方の側面があります。X部分をみると「除雪」や「蔵人」など特徴

市町村別実践者数（令和４年３月末現在）
（男性 55 名、女性 21 名）

半農半Xの類型（複数回答）

カテゴリー	具体的な「X」	実践者数
半農半農雇用	農業法人勤務、集落営農勤務など	30
半農半蔵人	酒造会社（杜氏）	6
半農半除雪	スキー場勤務、高速道路除雪	6
半農半サービス	道の駅、ホームセンター、コンビニなど	26
半農半自営業	庭師、音楽家、電気関係など	8
半農半漁	河川漁業	2

（注１）「半農半X定住モデル」には、目標とする所得（農業部門、X部門それぞれ設定）のほか、営農類型やXの内容、技術習得方法などが定められています。「半農半X実践計画」には、半農半X実践の考え方や就農計画、住居・兼業などに関する計画が求められます。

的な仕事もあり、地域の活性化に寄与しています。半農半X実践者を経て、農業専業者となるケースもあります。

○半農半X実践者の紹介 ～吉賀町の河野梨恵さん～

Q. 移住や就農に至ったきっかけは？

A. 東京で15年間アパレル関係の仕事に従事していましたが、平成25年に初めて観光で島根県を訪れ、島根県や農業に対する興味が増しました。その後、しまコトアカデミー（注2）を1年間受講したり、しまねUIターンフェアなどに参加したりして情報収集しました。

Q. 吉賀町を選んだ理由は？

A. 有機農業をやりたいという希望や田舎暮らしに憧れがあったからです。

吉賀町柿木地域は、昔から自給自足、少量多品目を実践する有機農業の町だったので選びました。自分の考えにぴったりの地域でした。

Q. 農業技術はどのように学んだのですか？

A. 平成30年5月から翌年4月まで、（公財）ふるさと島根定住財団が実施する「UIターンしまね産業体験事業」（注3）を活用し、町内の農家にお世話になりました。栽培技術だけでなく、地域全般についても教えてもらいましたし、農地のあっせんや農機具の貸与などでもサポートいただきました。吉賀町で開講されている有機農業塾にも参加しています。

Q. 経営概要を教えてください。

A. 令和元年5月にパセリやしそとうをメインに少量多品目野菜を栽培する計画（X部分は配送業務）で就農しました。翌年、既に就農していた夫と結婚し、現在は家族で経営する「かわの農園」にて、約60種類の野菜と水稲、しいたけ・きくらげを栽培し、農業専業となりました。X部分の配送業務は、人員不足のときに対応しています。

Q. 今後の抱負を教えてください。

A. 吉賀町での暮らしや自らが栽培した農産物の様子などについて、日本の多くの方にSNSを通じて伝えていきたいです。

4 多様な担い手の確保に向けて

本県で半農半Xが広く普及した理由としては、①古くから中国山地を中心に小農と養蚕などの関連産業とを合わせた多業型の生活の素地があったこと、②半農半Xを実践する前に、UIターンしまね産業体験を活用した〝お試し居住〟のステップを踏めることが大きいと言えます。半農半X実践者の約7割が、同産業体験を経て就農しています。

本県は令和2年、5か年における重点的な取り組みを定めた「島根県農林水産基本計画」を策定し、重点推進事項の一つに「地域が必要とする多様な担い手の確保・育成」を位置づけています。認定農業者などの中核的経営体とともに、半農半X実践者や定年帰農者などの多様な担い手にもしっかりとスポットライトを当て、各地域での営農継続・農地維持に向けた人材の確保や育成への支援を展開しています。

バジルを摘む河野梨恵さん

毎日、畑に出かけ外で働くことは健康的です。
自分で育てた新鮮な農産物が食卓に上りますし、憧れていた生活に満足しています。

【お問い合わせ先】
島根県農林水産総務課　0852-22-5396
（公財）しまね農業振興公社　0852-20-2872

（注2）島根県が雑誌「ソトコト」とコラボレーションして平成24年に東京で開講した講座。
（注3）UIターン者が農業などの産業を体験する場合に滞在に要する経費の一部を助成する制度。

全国有数の出荷量を誇る「博多なす」の産地について

業務関連情報

はじめに

野菜の産地では、消費者へ安全で安心な美味しい野菜を届けるため、日々品質の向上に努め、また、特色ある商品づくりや販売促進活動などを行っています。

今回は、福岡県のブランドなす「博多なす」についてご紹介します。

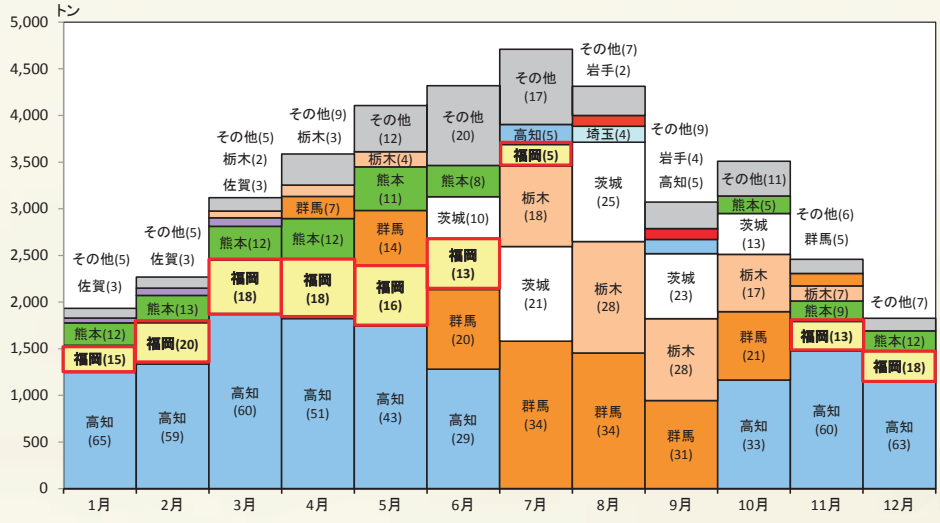
1. 古来より愛されるなす

インド原産のなすは、8世紀ごろに中国から日本に伝わったとされ、古くから日本人にとってはなじみの深い野菜です。関東の〝卵形なす〟、東海・関西の〝長卵形なす（中長なす）〟、東北と関西以西の〝長なす〟、九州の〝大長なす〟などのほか、地域の気候や嗜好に適応した果実の大きさと形の品種が定着しています。

生育適温は23～30℃と高く、以前は夏の代表的な野菜とされていましたが、現在は施設栽培の普及や栽培技術の向上により、1年を通して店頭に並んでいます。

冬春なす（主に冬春期に出荷される）については、福岡県が高知県に次ぐ主産県です（図1）。

図1　令和3年なすの月別入荷実績（東京都中央卸売市場）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」、原資料：令和3年東京都中央卸売市場年報
注：（　）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）。

2. 福岡県産ブランド「博多なす」の誕生と産地の取り組み

福岡県では古くから長なすの栽培が行われていましたが、昭和43年に東京出荷を始めるに当たって、関東の嗜好性に合わせた長なすの試作と商品開発に取り組まれました。関東では長なすはなじみが薄かったため、商品知識や調理方法をまとめたリーフレットを配布するなどの地道な努力が重ねられ、昭和63年には福岡県産の中長なすが「博多なす」として、全国の市場へと出荷が開始されました（写真1）。

「博多なす」を出荷する一大産地である柳川農業協同組合（以下「JA柳川」という）は、有明海に面した比較的温暖多雨で穏やかな風土のもと農作物栽培に適した地域に位置しています（図2）。同JAのなすは収量が多く、柔らかくて食味の良い「PC筑陽」という品種を主

に栽培しており、9月から翌年7月上旬まで安定した収穫が続けられます。

午前中に収穫された「博多なす」は、選果場で等階級ごとに仕分けた後（写真2、3）、その日のうちにトラックで地元や関東、関西、中国地方の各市場へと出荷され、高品質で食味の良いなすが、シーズンを通して流通します。

また、全国農業協同組合連合会福岡県本部は、冬春なすの主産6県（福岡・高知・熊本・岡山・佐賀・徳島）で組織される「冬春なす主産県協議会」の一員として、なすをもっと食べて欲しいという願いを込め、冬春なすの最盛期で「よいなす」と読む語呂合わせから毎年4月17日を「なすび記念日」、毎月17日を「国産なす消費拡大の日」として、なすをアピールするさまざまなイベントを催し、全国の卸売会社、スーパーなども含め、販売PRに力を入れています。

図2　JA 柳川の位置

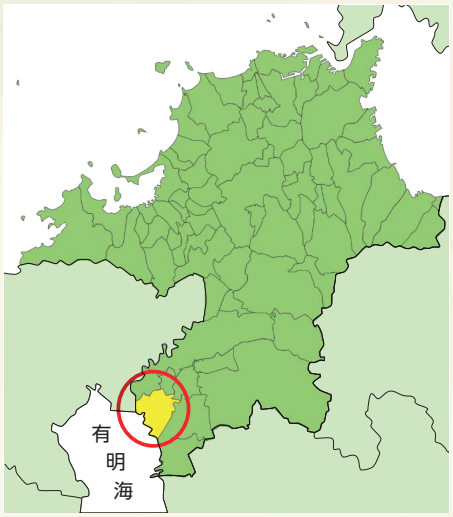


写真1　「博多なす」と明記された小袋

写真提供：JA 柳川

写真2　収穫の様子

写真3　選果の様子

写真提供：JA 柳川

おわりに

野菜は、天候によって作柄が左右されやすく保存性も乏しいため、供給量によって価格が大きく変動しやすい作物です。

alicでは、「野菜価格安定制度」により、野菜生産者の経営の安定と消費者への国産野菜の安定供給を図るため、全国的に消費量の多い指定野菜14品目（注）の販売価格が著しく低落した場合に野菜生産者へ補給金を交付することで、野菜農家の経営に及ぼす影響を緩和し、消費者が安定した価格で購入できることを目指しています。

毎日の食卓に届く野菜の背景には、今回ご紹介したような産地の努力や制度の存在があります。普段身近に感じられる野菜だからこそ、これを機会に今一度、生産者の方々の苦労に思いをはせ、丹精込めて作られた野菜を味わってみてはいかがでしょうか。

（野菜業務部）

（注）キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、たまねぎ、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ばれいしょ（じゃがいも）、ピーマン、ほうれんそう、レタス。

出前講座「お砂糖のヒミツ」を開催しました
（鹿児島県知名町立下平川小学校）

イベント情報

alic では、消費者などを対象として砂糖の価格調整制度の周知や砂糖の正しい知識の普及を図るため、職員が講師となり「砂糖の出前講座」を実施しています。

令和４年７月９日（土）には、鹿児島市から南南西約 550 km に位置する沖永良部島の鹿児島県知名町立下平川小学校の５・６年生の児童 20 人を対象に、「お砂糖のヒミツ」をテーマとした講座をオンライン形式により実施しました。

○お砂糖のヒミツ

東京都港区の alic 本部と WEB でつながってモニターに東京タワーの写真が映った瞬間、児童から歓声が上がりました。講義では、砂糖は、北海道のてん菜や鹿児島県南西諸島および沖縄県のさとうきびを原料として作られていること、光が乱反射して白く見えるだけで本来は無色透明であることを説明しました。加えて、砂糖が日本に伝来するまでの歴史を動画で紹介しました。

さとうきびが島の気象条件に適した作物であり、製糖工場を含め島の経済を支える大切な宝物であることを説明すると、児童は真剣に耳を傾けていました。

職員からの問いかけに、積極的に挙手していただきました

○参加児童からの感想

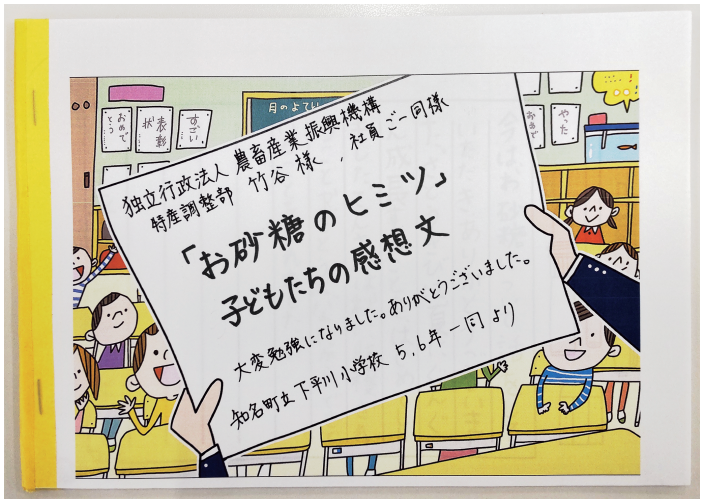
講義が終わり、児童の皆さまからいただいた感想について、その一部をご紹介します。

・お砂糖が透明なものだと知らなかったので、勉強になった
・お砂糖には色々な種類があることを学んだ
・てん菜もさとうきびも同じ砂糖になるのに、作り方が違うことが興味深かった
・親も農業をしており今日聞いた話を伝えたい

一人一人感想をいただきました

○おわりに

児童のほか先生の皆さまからも、「子どもたちは特に、砂糖は無色透明であることに驚いていました。」との感想をいただきました。今後とも alic は、砂糖の正しい知識の普及や砂糖の価格調整制度の周知浸透を図ってまいります。



講義で使用した動画はこちらからご覧いただけます。

（特産調整部）

ご案内

「令和４年度（第 61 回）農林水産祭（実りのフェスティバル）」に出展します

秋深まる 11 月 11 日(金)～12 日(土)に東京都豊島区池袋で開催される「令和 4 年度（第 61 回）農林水産祭（実りのフェスティバル）」に、alic も出展します。

alic は、「農畜産物の正しい知識を広げよう！」をテーマに、食肉、牛乳・乳製品、野菜、砂糖およびでん粉に関するパンフレット配布やパネル展示のほか、農畜産物について楽しく学べるクイズやムービー上映を行う予定です。ぜひお越しください！

令和 4 年度（第 61 回）農林水産祭（実りのフェスティバル）

日　時：2022 年 11 月 11 日（金）10:00-17:00
　　2022 年 11 月 12 日（土）10:00-16:00
会　場：サンシャインシティワールドインポートマートビル４F　展示ホール A
　　（東京都豊島区池袋）
主　催：農林水産省、公益財団法人日本農林漁業振興会
入場料：無料

農林水産祭（実りのフェスティバル）とは？

農林水産祭「実りのフェスティバル」は、農林水産業と食に対する国民の理解と認識を深めるため、昭和 37 年から開催されています。

イベントでは、農林水産の分野で顕著な業績をあげられた天皇杯受賞者の紹介に加えて、都道府県・農林水産関係団体のブースが多数設けられ、農林水産業に関する各種展示や全国各地の特産物の販売などが行われます。

YouTube alic チャンネルをご存じですか？

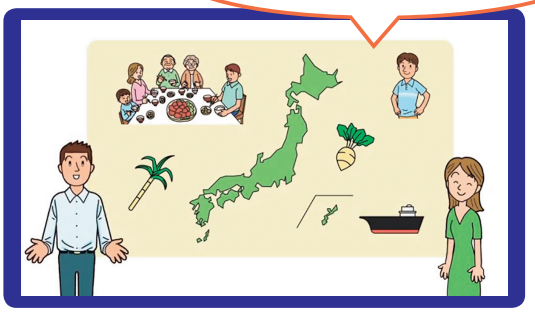
alic は、皆さまに業務運営への理解を深めていただくため、令和 2 年度から YouTube に alic チャンネルを開設し、動画コンテンツを配信しています。

毎日の食卓に欠かせない国産農畜産物の安定供給を図るためのさまざまな制度や農畜産物の豆知識について、“スキマ時間”にご覧いただけます。

たとえば

alic に聞く!経営安定対策　～肉豚編～

お子さまのおうち学習にも



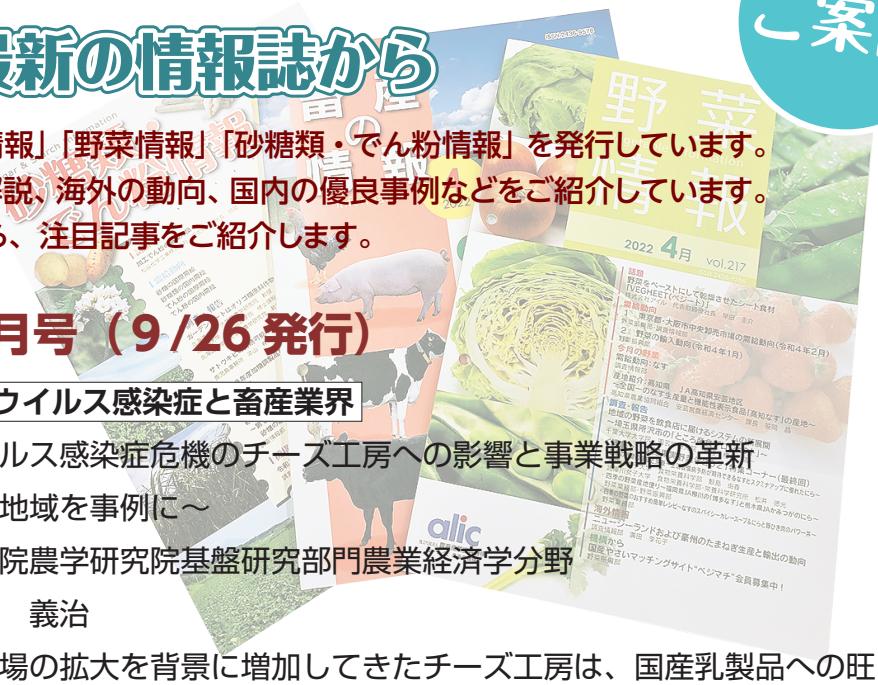
日本のお砂糖を支える仕組み

チャンネル登録 ぜひお願いします！

ご案内

最新の情報誌から

alicでは、毎月、「畜産の情報」「野菜情報」「砂糖類・でん粉情報」を発行しています。
情報誌では、需給動向の解説、海外の動向、国内の優良事例などをご紹介しています。
今号は、最新の情報誌から、注目記事をご紹介します。



「畜産の情報」10月号（9/26発行）

〔国内特集号〕新型コロナウイルス感染症と畜産業界

タイトル：新型コロナウイルス感染症危機のチーズ工房への影響と事業戦略の革新
～北海道・十勝地域を事例に～

執 筆 者：北海道大学大学院農学研究院基盤研究部門農業経済学分野
准教授　清水池　義治

国産ナチュラルチーズ市場の拡大を背景に増加してきたチーズ工房は、国産乳製品への旺盛な需要を持つ観光客や外食産業を主要な販売先としてきましたが、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）により経営に影響を受け、事業戦略の転換を迫られました。本稿では、十勝地域のチーズ工房を対象とした調査を踏まえ、工房の経営にCOVID-19が及ぼした影響と事業戦略の転換の試みについてご紹介します。

「野菜情報」10月号（9/26発行）

【話題】から

タイトル：最近の焼きいもの動向

執 筆 者：一般財団法人 いも類振興会 理事長 矢野 哲男

一時のブームからさらに人気が定着した焼きいも。昨今の消費のトレンドを踏まえた最近の焼きいもの動向や、栄養や機能性など焼きいもと健康の関係、また海外での焼きいも人気に対応する輸出動向などについてご紹介します。

「砂糖類・でん粉情報」9月号（9/12発行）

【海外情報】から

タイトル：世界各国における砂糖の消費動向および購買志向

執 筆 者：調査情報部 峯岸 啓之、水野 崇

健康意識や環境問題などを背景に持続可能な社会への関心が世界規模で高まる中、消費者の食に対する志向は多様化し続けています。そこでalicでは、砂糖、チョコレート、糖類を含む清涼飲料の消費状況や購買志向などについて国際的な傾向を把握するため、世界8カ国でウェブアンケート調査を実施しました。9月号では、そのうち砂糖に関する調査結果をご紹介します。

ご紹介した記事のほか、需給情報などについては各誌webサイトをご覧ください。

まめ知識

豚熱（ぶたねつ）について

調査情報部

ここ数年、報道などで「豚熱」という言葉を耳にされた方も多いかと思います。

豚熱は、豚熱ウイルスにより起こる豚やいのししの熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴です。感染豚は唾液、涙、ふん尿中にウイルスを排せつし、感染豚や汚染物品などとの接触などにより感染が拡大します。治療法は無く、発生した場合の家畜業界への影響が甚大であることなどの理由から、家畜伝染病予防法に基づき、感染を発見次第、直ちに通報することや殺処分することなどが義務づけられています。

わが国で豚熱は、平成4年以降しばらくの間、発生していませんでしたが、平成30年9月に26年ぶりに発生して以降、現在も飼養豚や野生いのししにおいて感染が確認されています。

この病気について皆さまに二つお願いがあります。一つ目は、これまで通り安心して豚肉や豚肉製品をお召し上がりいただきたいということです。豚熱は、豚、いのししの病気であり、人に感染することはありません。また、豚肉の摂取により、豚熱が人に感染することは世界的に報告されていませんし、と畜場における検査体制が整えられていますので豚熱にかかった豚の肉が市場に出回ることもありません。

二つ目は、登山やキャンプなど山林内での活動時に少しだけ豚熱のことを気にかけていただきたいということです。豚熱のウイルスは、例えば靴に付着した土などから人的な要因で運ばれる可能性があります。また、接触機会を減らすため、キャンプなどでの飲食物などのゴミによって野生いのししを誘引しないようにすることも重要です。

豚熱への感染は、養豚業に大きな被害を与えます。登山時に土が付着した靴を洗浄することやゴミを放置しないなど、わずかなひと手間で感染拡大防止につながることが多くありますので、ぜひご協力ください。

（参考）「豚熱（CSF）について」農林水産省

画像提供：農林水産省消費・安全局動物衛生課

alic
エーリック

次号は2022年11月7日発行です。

掲載予定

〇トップインタビュー
　広報誌 10 周年記念・「食」を「食文化」にするために
〇 REPORT
　ハムなど食肉加工品の子どもへの摂取に関する意識と実態について
〇イベント情報
　米国食肉輸出連合会（USMEF）との定期情報交換会議を開催
　さとうきび生産者への理事長賞授与について
〇ご案内
　指定産地と指定野菜～価格安定対策事業について～
　最新の情報誌から

※タイトルなどを変更する可能性がありますので、ご了承ください。

alic（エーリック）10 月号（No. 70）
2022年10月5日発行

発行元　独立行政法人農畜産業振興機構
（alic：エーリック）
Agriculture & Livestock
Industries Corporation
〒106-8635
東京都港区麻布台 2-2-1
麻布台ビル
電　話　03-3583-8196（広報消費者課）
ＦＡＸ　03-3582-3397
ＵＲＬ　https://www.alic.go.jp/
編集/ﾃﾞｻﾞｲﾝ　山口北州印刷（株）

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記窓口までご相談下さい。
※バックナンバーのご案内
https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html
※本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

alic
Agriculture & Livestock Industries Corporation
独立行政法人 農畜産業振興機構

編集部から

農業を営みながら他の仕事にも携わる働き方として注目の「半農半 X」。今号では、島根県が 10 年前から実施してきた就農支援施策についてご寄稿いただきました。コロナ禍でテレワークなど場所を問わない働き方が広がり地方への関心が高まる中、持続可能な農業の発展のため、多様な働き方を志向する若い世代を農業関係人口に取り込んでいくことが期待されます。農業に魅力や重要性を感じて、チャレンジする方々が増えていきますよう願っています。

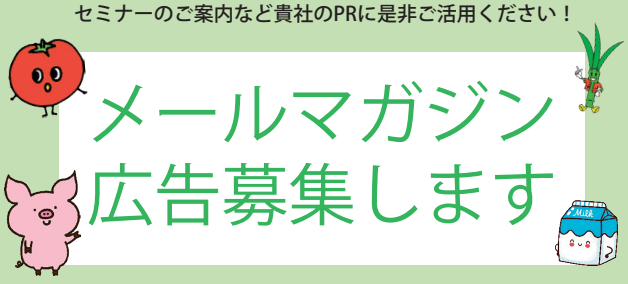
「イベント情報」では、鹿児島県沖永良部島とオンラインで結び開催した砂糖の出前講座についてご紹介しました。児童の皆さまに、島の経済を支えるさとうきびや砂糖への理解をさらに深めていただくことができました。11 月に東京都豊島区池袋で開催する「第 61 回農林水産祭（実りのフェスティバル）」に向けて、農畜産物に関するパネル展示やムービー上映などを準備しています。皆さまのご来場をお待ちしております。

alic では、畜産、野菜、砂糖・でん粉に関する情報や広報誌「alic」の発行についてお知らせするメールマガジンを発行しています。配信をご希望の方は、こちらからぜひご登録ください！

ご感想ご意見をお待ちしています！

今月の広報誌「alic」のご感想や今後取り上げてほしいテーマなど、ぜひこちらからお聞かせください。

情報誌のメールマガジンに広告を掲載してみませんか？
セミナーのご案内など貴社のPRに是非ご活用ください！



原則毎月10日（砂糖類・でん粉）
と25日（畜産、野菜）の配信です。
詳細はこちらをご覧ください。
https://www.alic.go.jp/koho/mng01_000275.html

1DAY 350g 野菜を食べようプロジェクト
牛乳でスマイル プロジェクト
食から日本を考える。ニッポンフードシフト