



乾燥調製施設内部の様子。搬入から乾燥、包装までが自動化されている

米作による収益確保へ 乾燥調製・精米施設を整備



有限会社
アグリ新潟
代表取締役
平野 潤一さん

当社は国内の主食用米需要の減少傾向を受け、作業受託による大規模化や消費者への直接販売、他の農業法人と連携したコメの輸出など、米作による収益の確保に取り組んできました。その一環として、コメの乾燥調製・精米工程の大規模化・集約化による生産コストの低減を目指し、昨年からの施設の建設に着手。今年8月に竣工し、この秋から稼働を始めています。

乾燥調製施設は1日に最大約33トンの処理が可能です。精米施設はコメの輸出に必須の衛生基準「HACCP」に対応しています。当社で生産したコメだけでなく、近隣の農家からの搬入も受け付けています。当施設を活用してもらうことで個々の農家が生育管理や生産規模拡大に注力できるようになり、地域全体のコメの品質向上や経営改善につながると考えています。

今後も消費者のニーズに合った安心・安全なコメ作りを取り組み、地域農業の発展に貢献していきたいです。新潟の宝である水田を大切に、周囲から信頼される農業者でありたいと思っています。



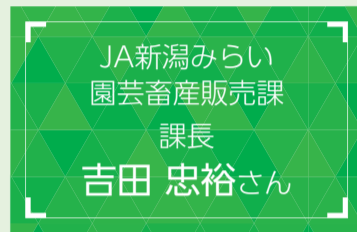
共同利用施設を 生産者の負担を軽減 を活用し

大規模な共同利用施設を導入することによって生産者を支援する取り組みを紹介します。



7月10日に中原市長=右上=が同施設を視察。最終選別の手作業を体験

作付面積倍増を目指し えだまめ選果施設を導入



当施設は、南区白根地区の特産品であるえだまめの生産拡大を目指し、平成30年から建設に向けた検討、整備を進めてきました。今年3月に完成を迎え、6月から稼働しています。

白根地区では、生産者の高齢化や担い手不足が原因でえだまめの出荷量が伸び悩んでいました。そこで、これまで生産者が個々に行っていた選別、洗浄、脱水、包装の作業工程を集約して機械化・自動化することにより、負担の軽減を図りました。虫食いや病気のさやはセンサーで自動的に取り除かれ、粒の大きさがそろった状態で包装が完了するなど、1時間当たり約1トンのえだまめを処理することができます。また、併せて導入した収穫機を生産者へ貸し出し、作業のさらなる機械化を進めています。

生産者の労働力を作物の生育管理や収穫に集中させた結果、今年の作付面積は昨年の約1.6倍に拡大、来年は倍増を目指しています。収益性の高いえだまめの出荷を支援することで、生産者の農業所得向上に貢献していきたいと考えています。

編集後記～取材を終えて

個々の農家による手作業主体の農業から転換し、共同利用施設を導入して生産性の向上に取り組んでいる人たちがいることを知り、農業への見方が変わりました。

高さん夫妻のように農業に魅力を感じて新たに就農する若い人が増え、将来も農業が新潟のシンボルとして存在し続けることを願っています。

BSN広報テレビ

もう儲かる農業を目指して ～大農業都市 新潟市の挑戦～

全国に誇れる農産品を数多く有する大農業都市、新潟。その特性や魅力を今後も高めていくために、法人化による大規模化や収益性の高い園芸作物の導入、多様な販路の確保など、「儲かる農業」の実現に向けた取り組みを紹介します。 ※手話通訳付き

●放送日時 10月10日(土)16時半～同45分

☎広報課(☎025-226-2111)

江南区の若手梨生産者グループ「AGNET新潟」の皆さん▶

