



ニュースレター第48号では、令和2年から開始しました東北ハイテク研のプロジェクト「新技術導入による中山間農村の活性化（青森県新郷村プロジェクト）」について報告します。

第1回は「新郷村プロジェクトのきっかけと大麦を播種」（新郷村だより1）について報告します。

新郷村プロジェクトのきっかけ

中山間農村の活性化（新郷村プロジェクト）のきっかけは、東北医療福祉事業協同組合／SGグループ（本部：青森県八戸市）の田中信幸理事長から、農福連携の取り組みを推進する中で、現在、農業法人（泉農場：新郷村に設立）の経営を行っており、その中で青森県新郷村の特産品であるナガイモを活用した焼酎の生産を行っている。今後は、ナガイモだけでなく、その他の作物の生産・加工にも取り組み、地域の活性化に取り組みたいので支援して欲しいという要請があった。

こうした要請を受けて、東北ハイテク研では焼酎の原料だけでなく、繊維質を多く含み機能性に優れ、様々な用途に活用できる大麦の生産を推奨した。この推奨を受けた田中理事長は、ナガイモ焼酎工場がある新郷村の櫻井村長に相談し、大麦生産用に村内の農地1.2ヘクタールを借地することで話がまとまり、新郷村の大麦プロジェクトは令和2年9月からスタートすることとなった。

新郷村について

新郷村は、青森県の南部、岩手県境にある人口2,362人、世帯数918戸の小さな中山間の村である。

戦国時代以降、三戸南部氏の支配下に入り、名馬の産地として名をはせ、明治以降も馬の生産が続いた。厳しい気象条件から明治以降も大凶作が度々起こり作物生産の大きな脅威となっていた。そうした中で肉牛の飼育が盛んになり、昭和10年には戸来村酪農農事実行組合が設立され乳牛を導入し、青森県内有数の酪農村として、さらにはリンゴの産地、木炭の産地としても昭和初期にかけて名をはせていた。

第2次大戦後の昭和30年に新郷村が誕生した。総面積は150.85km²、そのほとんどが山林原野で農地は1割ほどと少ない。ヤマセの影響を受け、産業の低迷などで人口が流出し過疎化が進行した。昭和49年には十和田湖に隣接する迷ヶ平高原が自然休養林に指定され、十和田湖への東の玄関口として観光がクローズアップされた。現在は、「新郷村総合開発計画」に基づき地域経済の活発化を図り、主たる産業である農業では、従来の米・野菜・葉タバコの他にニンニク・ナガイモを取り入れた複合経営や酪農などによる地場産業の育成が行われている（以上、新郷村HPを参照した）。

大麦について

大麦は、食物繊維を多く含み、その含有量は白米の約 10 倍、不溶性、水溶性の食物繊維をバランスよく含み、便秘改善、血糖コレステロールの低下、血糖値の改善などの効果が認められている。

ビール用の二条オオムギと、穀物用として六条オオムギがあり、中国や日本など東アジアでは在来の六条オオムギが生産されてきた。最近では、もち性のオオムギが注目され、白米に混ぜて麦ご飯としての利用、お菓子の材料として注目されている。六条オオムギは寒さに強く、寒冷地でも生産可能である。



生育した大麦

押し麦

<https://www.nichibaku.co.jp/>

<https://www.oomugi-club.com/item/4571333392132/>

大麦の播種と生育状況

泉農場では健康機能成分を多く含むモチオオムギに注目し、農研機構の指導を受けながら、東北北部地域でも栽培できるモチの食用大麦品種「はねうまもち」とウイスキーや焼酎用品種「ゆきはな六条」の 2 品種を 90a の圃場に 9 月 23～24 日に播種した（写真 1）。2 週間後には均一に発芽し、順調に生育している（写真 2）。

来年 6 月下旬には収穫ができ、精麦を経て、東北医療福祉事業協同組合と協力しながら介護施設での利用や、泉農場では長芋焼酎のノウハウを活用して、大麦焼酎への挑戦を企画している。



写真 1 初めのお大麦の播種作業写真
(9月23～24日)



写真 2 左：焼酎用「ゆきはな六条」、右：食用「はねうまもち」