

## 生産者の声

### <富長地区>

加藤 陽介さん（富田第2）

おいしい米を安定的につくるためには、農業者の担い手の確保が必要だと考えます。私も富長地区の担い手の一人として、これからも水田面積などの拡大をし、農業の魅力を若い世代に伝えていきたいです。そのようなことから、町でも支援している東北農林専門職大学の隣地実務実習としても協力していく予定です。



▼地区の作付面積／379.77ha  
▼認定農業者数／53名

### <長沢地区>

叶内 公直さん（長沢第2）

おいしい米をつくるために稲の生育管理に衛星データを利用しています。この取組みは全国的にも珍しいもので、PRなど情報発信に力を入れる必要があると思います。労働生産費の削減や、品質の均一化や品質向上・収量増加に結びつく取組みなので、どんどん利用が増えていくと嬉しいですね。



▼地区の作付面積／181.62ha  
▼認定農業者数／16名

### <堀内地区>

加藤 嘉久さん（堀内）

堀内地区は、中山間地域で条件不利地が多く、さらに担い手の減少が急速に進むなどしていますが、舟形町のおいしい米を生産する重要な農地です。このような中で、米と合わせてそばなどの作物を栽培することや農業の法人化などにより、地域の農業者と力をあわせ、持続可能な農業を目指していきたいです。



▼地区の作付面積／96.88ha  
▼認定農業者数／14名

### <舟形地区>

渡辺 忠洋さん（紫山）

米とともにトマトなどの園芸作物も栽培しながら安定的な経営を目指しています。これから収穫の最盛期を迎えますが、たくさんの方に舟形のおいしい米を食べてほしいです。米は機械経費が多くを占めるので、国などの補助事業を活用しながら、おいしい米をつくる体制を整えていきます。また、若手農業者として地域の農業を支えていきたいです。



▼地区の作付面積／231.60ha  
▼認定農業者数／21名



稲刈り（富田字富田）

ふながたの「お宝」。舟形町のもの、人、場所などをシリーズで紹介します。第6弾は「米」です。

発掘！  
ふながたのお宝

豊かな自然が育む「米」

### 舟形町の米づくり

舟形町は四季の変化が鮮やかで、冬に降る雪は山間部にたくわえられ、やがて豊かな湧き水となって水田に注ぎます。肥沃な土壌に加え、年間・昼夜の温度差が大きいことから、稲作には最適な条件を備えた土地だといえます。町全体の水稲作付面積は89.87ha（令和5年9月現在）で町の農業の基幹作物です。現在、「はえぬき」を主力とし、つや姫・ひとめぼれ・コシヒカリ・雪若丸などを生産しています。

### 舟形産「はえぬき」

町全体の水稲作付面積のうち545.39haと6割以上を占めるのが「はえぬき」です。収量・品質が安定していることから、舟形町の主力品種でもあります。

主食用品種(うるち米)の作付面積 (令和5年9月現在)	
1位 はえぬき	545.39ha
2位 つや姫	85.76ha
3位 コシヒカリ	38.62ha

また、町内の生産者には最上地区食味コンテストなど、おいしい米の審査会などで受賞した方もいて、こだわりの米が生産されています。



最上小国川と圃場（舟形字道袋）

### ふるさと納税への返礼

舟形産の米はふるさと納税の返礼品としても多くの方に喜ばれています。レビューを見ると、親戚や友人へのプレゼントとして選ぶ方や、リピーターとなって生産者を応援してくださる方など、たくさんの方々に愛されていると感じます。また、新鮮なお米を素早くお届けすることも常に心がけています。



（株）大場惣吉商店  
代表取締役  
大場 宗一さん

### 大場惣吉商店代表取締役 にインタビュー

舟形町の水田は、豊かな自然環境の恩恵を受けながら、代々大切に守られ、受け継がれてきました。後継者不足などの課題がある中でも、現在も米をつくり続ける生産者のみなさんがいるからこそ、おいしい舟形の米が生まれます。