



株式会社 山本製作所は
ISO9001を
認証取得いたしました

2000年 春号 Vol.8

SPACE

スペース



《最上川の舟下り》

もがみがわ

山形県の母なる川として有名な最上川は日本急流のひとつにもなっています。俳人松雄芭蕉が奥の細道紀行で詠んだ「五月雨を 集めて早し 最上川」という句はあまりにも有名です。当初、松尾芭蕉は「五月雨を 集めて涼し 最上川」と詠んだそうですが、実際に舟下りをした時期の最上川は五月雨によって増水しており、急流はすさまじかったために今のように詠みなおしたそうです。今でもこの句は多くの人に知られています。また、岩がゴツゴツとむき出しになっている「三難所」とよばれる舟下りの難所が村山市にあります。現在でも芭蕉のように最上川の舟下りを体験することができます。



みみちゃんのなるほどQ&A



質問：農村をとりまく環境がどんどん変化していますが、これから先どうなっていくのでしょうか？



答え：米の需給安定を図るために麦・大豆・飼料作物の本格的な推進が始まっています。今後積極的に農業にとり組んでいこうと考えている方にとっては耳よりの情報です。

ご存知の方も多いと思いますが、需要に応じた米の計画的な生産のために、昨年、水田を有効に活用するための営農対策（水田を中心とした土地利用型活性化対策）ができました。今回は、そのポイントについて簡単にふれてみます。

最高額7万3000円の助成金！

水田における麦・大豆・飼料作物等の本格的生産のための新たな助成システムが構築されました。10アールあたりの最高額は稲作所得より高い7万3000円となりました。助成金は「とも補償」と「経営確立助成」の二本立てで形成されています。（右図参照）

また、地域への新たな助成金交付基準については下記の通りです。

7万3千円

水田高度利用等加算 1万円

経営確率助成 4万円

4万3千円

経営確率助成 2万円

地区達成加算 3千円

とも補償 2万円*



7万3千円

地区達成加算 3千円 注3)

とも補償 1万円*

一般作物		特例作物	永年性作物
麦・大豆・飼料作物	その他の一般作物 注1)	野菜・葉タバコ、コンニャク	調整水田等 注2)

注1) 其他一般作物は豆類、ソバ、ナタネ、イ草、みつ源レンゲ、緑肥など

注2) とも補償の交付対象面積の算定にあたっては、調整水田は、当該面積の3分の2、その他の不作付け地は3分の1に換算する

注3) 実績算入、不作付け地には交付されない

* とも補償は水田農業振興計画を作成した地域へ交付（麦・大豆など作物ごとの単価は地域で決定）

1. 経営確立助成

基本助成

種類	麦・大豆・飼料作物	水田農業振興計画に位置づけられたその他の土地利用型作物（そば等の一般作物）
基本助成	4万円 / 10a	2万円 / 10a

加算

水田高度利用等加算	1万円 / 10a
-----------	-----------

2. とも補償

地域への資金の交付基準

算出基礎	算出単価
ア 生産調整実施面積から実績算入を除いた面積（水田調整については当該面積を2/3に、その他の不作付面積については当該面積を1/3に換算する）	1万円 / 10a
イ 土地利用型作物作付面積	1万円 / 10a
ウ 米の計画的生産の達成地区の生産調整実施面積（実績算入及びその他の不作付面積を除く）	3千円 / 10a



社会の発展が進む中で、米以外の穀物の自給率は一貫して低下しています。農地面積の減少、耕作放棄地の増加も進行していますが、農地を有効に活用する体制が今後ますます充実することでしょう。

尚、詳しくは自治体、農協の営農担当窓口までお問い合わせください。

続々登場!

山本大豆関連機器

必見

シリーズ

なるほどQ&Aでも取り上げたとおり、今年から食料 農業 農村基本法のうで大豆は自給率向上を目的に転作から本作推奨に変わりました。生産への取り組み方によっては所得額が稲作よりも増える可能性があります。弊社では乾燥機の他にも大豆関連機器を製造 販売しております。大豆本作をご検討のお客様は必見です。



ベルト式色彩選別機 CLXB-350

画期的機能満載!

業界随一のコストパフォーマンス!

価格1/4
(当社比)

高さ1/3
移動可能
(当社比)

能力
350kg/1時間

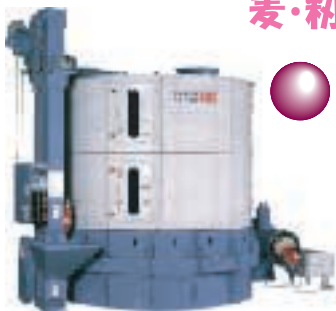
流れる大豆を2個のカメラで監視し、不良品をはじきます。カメラの感度はダイヤルで簡単調節。あとは機械まかせ。100V電源にコンセントを差し込むだけでOK! エアコンプレッサ不要。だから付帯設備費が安い。

新商品



循環貯留装置 ドライテポ SBD-2ESNM/3ESNM

麦・粳・大豆・ソバを理想的に乾燥します!



リミットロードファン使用。低温大風量で高品質の穀物に仕上げます。耐久性 安全性に優れている高性能ガンタイプバーナーを装備! 熱効率の良い間接炉で穀物を理想的に乾燥します。最大張込量5タイプと7タイプでコンバインを使用した効率の良い作業が可能です。

大豆選別機 YBS-100N 品質を追求した理想の大豆選別システム!

穴径二段の回転ふるい方式でムラなく能率良く選粒します。またオプション選別替網も用意しています。三段選別機能のベルトで屑粒や被害粒等を取り除きます。ベルトの角度が調整可能! 最適な選別状態にすることができます。



平型大豆用乾燥機 FB-300GE2

燃焼安全性を研究したガンタイプバーナ搭載!



大風量送風機で低温乾燥ができます。燃料を噴射させ、瞬時に着火 消火できるガンタイプバーナーを採用。投入時は上から直接乾燥箱に入れられるので迅速な作業が可能! 内部のスノコが傾斜しているため排出がラクです。

兵庫県篠山市 田淵農場編

今回は兵庫県篠山市の田淵農場さんにお伺いしました。小作30町、受託30町の水田を耕作され、丹波名産「丹波の黒大豆」も3町ほど作付けされています。写真は将来の事を考えた建設中の新ライスセンター。ちょうど看板描きの真っ最中でした。

「食料・農業・農村基本法」が施行されて、今後大豆の生産へ取り組む方が増えていくと思われませんが、今から大豆を作る方へアドバイスなどありますか？

アドバイスと言うほどではないけども、黒豆はやめといった方がいいと思うわ。黒豆の豆腐なんかもあるけれど、それは一つの地域的なブランドであって、毎日食べるものではないわけや。需要も決まっとるし。量をこなそうと思ったら機械化が必要やし、機械化をするんやったら白大豆やな。小豆も面白いと思うで。栽培も減っとるし、割と作りやすいし、機械化しやすいし。



黒豆豆腐と黒豆ワイン、
色は現地で確認して下さい。



広い視野をもって
活躍する田淵さん

その方がリスクは少ないかも知れませんか。

そうそう。むちゃくちゃな儲けもないけれども、計算ができる。大規模にやっていくつもりでも大量にさばける物を作った方がいいと思う。これからは各個人の経営に合わせた作物が増えていくと思う。その中で機械化できて増やしていけるものがある。それできちんと需要のあるもの。大豆の場合、今のところ日本では絶対量足りてないんやし、今が面白い時期かも知れんな。

「農村基本法」の中には穀物自給率の向上の他にも、日本の国土を守るといった目的もあるようですが…

国土保全運動。あれはほんまにその通りや。棚田なんか全部ダムの役目を果たしている。農地は一度荒らしたらなかなか元に戻らんし、その分災害も増える。僕らはいろんな会議なんかでよく言うんやけど、自分の商売だけやってるのではないと。日本の国土を守っているんやと。これは大事なことや。



おたちよりの際は
ぜひどうぞ



黒豆や山の芋を使った商品が
イオンを囲む直売所

地域の人とのつながりも大切ですよね。

そうそう。一軒一軒を大事に。それが僕らの仕事の第一や。5反刈っても3反刈っても一つの家の分は一つの乾燥機で乾燥。手間も一緒やし、ロスなんかも結構あるんやけど、そこが信用やと思う。「お宅の粕は何キロで、成粒具合がなんぼで…」って言うても「いや、うちは…」と思ってしまうのが常やし、農家の読みはほんまに正確。自分のたんぼを知り尽くしとる。

ライスセンターを新しく建てている訳ですが、これからやってみいたいことなどありますか。

加工、食品加工。今年の暮れに向けて段取りは進めているんやけど。生産は施設さえちゃんとしてあれば作業は誰でもできる。食品加工についてプロさえいればいける。後は「売る力」や。今は物を作ってから売るんでは遅いらしいで。

消費者に目を向けての商品が必要なんですね。

そう。一番には売れんとあかん。販売もしている農家は作物を作ってから売り先を探す場合が多い。でも本当は欲しいというお客さんを捜してそれに合わせて作っていくべき。米を研ぐのに3回かかっていたのが回で済むとか。それも消費者の要求やと思うし。極端な話、コシヒカリでなくても食味が80を越えたら同じや。「うちではコシヒカリを食べている」って言ったら、なんだかい物を食べている様な気がするけど、消費者は食べておいしかったら一番と思うで。



生産の現場から
加工へチャレンジ！

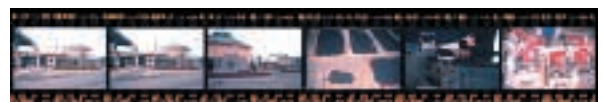
取材を終えて

取材当日、田淵さんは新ライスセンターの工事が進むお忙しい中取材に応じていただきました。農産物を作るだけでなく、消費者の求めるものを考えながら能業経営をされていました。今後は食品加工に着手し、生産から加工販売までの6次産業（飲×2次×3次産業）を目指されています。今後ますますのご発展をお祈りいたします。



丹波の黒大豆のルーツ？

その昔、旅の僧が丹波に訪れたとき、村では大かんばん。村人はよそ者を村に入れたからだと言い「この豆を植えて芽が出たら村においてやる」と黒く炒った大豆を差し出し持ちかけた。しかし僧が念仏を唱えながら播いた豆は芽が出て黒い豆が実った。驚いた村人は僧に無礼をわびて、以後その豆を代々栽培し続けていったという言い伝えがあります。



んまいごっつお

山形弁で「おいしいごちそう」という意味です

冷汁 ～ひやしる～



～ひとこと～

ダシ汁を作る時に干し貝柱を使うとまた格別です。
下茹でした野菜はよく絞り水気をきる。
「打ち豆」は豆をつぶした物で置賜地方の特産物です。これは肉が貴重だった時代にタンパク質をとるための智恵のようです。
今でも置賜地方には上杉鷹山公の知恵が生きています。



この料理は山形県南陽市の島貫要様よりご投稿いただきました。

ありがとうございました。



～材料～

ほうれん草 200g
にんじん 20g
干し椎茸 3枚
打ち豆 30g
油揚げ 2枚
凍みコンニャク 50g
凍み豆腐 2枚
ダシ汁 2カップ
醤油 大さじ2
砂糖 大さじ1
酒 大さじ1

～作り方～

干し椎茸、凍み豆腐は戻しておく
ダシ汁の中に醤油、酒、砂糖を入れる
ほうれん草はゆで、よく絞り、3cmほどに切る
干し椎茸、油揚げ、にんじんは千切りにする
凍み豆腐、凍みコンニャクは短冊に切る
ダシ汁の中に と を入れる
ほうれん草を器に盛り、 が冷めてからかける。

「冷汁」は、シャッキとした歯ごたえが魅力の具たくさんのおひたしです。
いろいろな旬の野菜を使ってぜひどうぞ！

編集後記

いよいよ春がやってきました。山形では去年の12月から新幹線「つばさ」が新庄市まで延伸し、気軽に足を伸ばせるようになりました。環境問題が騒がれる今、山本製作所では電気を無駄に使わないためにこまめに消すように習慣づけております。当たり前のことですが、地球を大切に作る気持ちから生まれた小さな思いやりです。今後もお客様にご満足いただける情報をご提供してまいりますので、よりいっそうのご愛顧をお願い申し上げます。

投稿募集

「情報ウンテッド」へのご投稿・ご推薦をお待ちしています。代表の方のお名前、ご連絡先（ご推薦の場合はご推薦者の連絡先も）と、取材ご希望内容を明記の上、SPAC E情報室宛てに封書かFAXでご投稿ください。たくさんのご投稿をお待ちしています。なお、封書は郵便番号と社名のみで届きます。

〒994-8611

(株)山本製作所 SPAC E情報室 まで

FAX 023-654-7781

お知らせ
今回は7月上旬ころの発行となります。

ホームページ URL <http://www.yamamoto-ss.co.jp>
e-mail アドレス space@yamamoto-ss.co.jp
アドレス たくさんのアクセスお待ちしております。