

# 八十六石まこもの集い【津市美杉町太郎生地区】

- 山間の水田に高収益が見込めるマコモを導入し、**遊休農地の発生を抑制!**
- 販売量の拡大をめざし、**飲食店等への販路拡大**やさまざまな**加工品の開発**にチャレンジ!

## 取組地域の概要

津市の西南端にある太郎生地区は、奈良県との県境に位置し、倶留尊山や大洞山などの山並みが連なる山間地域である。

急峻な地形から、小規模な耕地が大半を占め、過疎化、高齢化も進んでいる。

水稲、茶、ヨモギ等が栽培されているほか、近年はマコモの栽培も行われるようになった。



八十六石まこもの集いのメンバー

## 取組の背景

高齢化と農業機械の老朽化をきっかけに稲作をやめる農家が増えていく現状があり、遊休農地の発生を食い止めるため、水稲に代わって水田で耕作できる作物を探していた。

平成20年に玉城町で開催された「全国まこもサミット」を契機に試作を行い、平成22年に有志が「八十六石まこもの集い」を結成して、本格的にマコモの栽培を開始した。

## 取組のポイント

### ポイント1 マコモの新規植栽で遊休農地の発生を防止

- ・マコモは水稲に比べ単位面積当たりで倍以上の売上が見込め、コンバインや田植機の必要がないことに着目し、機械の老朽化により稲作が行われなくなった水田への導入を進めた。現在7名の構成員が約80aを栽培している。

### ポイント2 水煮加工等により販売期間の拡大にチャレンジ

- ・生鮮での販売のみでは期間が限られ販売量の増大にも限りがあるため、水煮した加工品の学校給食への提供や、乾燥チップの試作など、販売期間の拡大にチャレンジしている。



マコモは大型のイネ科の植物で、肥大した茎部分を食用とする。シャキシャキとした歯ごたえが特徴。

### ポイント3 対面販売等によりPRを行い、販路を拡大

- ・マコモの生産拡大が順調に進む中で、販路を拡大するため、収穫祭や道の駅での対面販売を行い消費者へ積極的にPRしている。また、市内のホテルや旅館、飲食店へ食材提案を行い、10店舗で採用されている。
- ・マコモを用いた特産品づくりに向け、多様な加工食品（まこもあられ、まこもこんにやく、まこも饅頭等）を開発し、イベント等での試験的な販売を開始している。

## 今後の展望

J Aの野菜加工施設との連携により、マコモを使用した惣菜の商品バリエーションを拡大し、消費量および生産量の増大につなげる。

### ◆本事例に関する問い合わせ先◆

三重県津農林水産事務所農政室地域農政課  
電話 059-223-5102