

ながさき農林業大賞運営委員会会長賞

運営委員会長賞

受賞部門：施設野菜部門（トップファーマー）

法人名

きゅうしゅうふ あーむ かぶしがいしゃ
J R 九州ファーム株式会社

まつうらじぎょうしよ
松浦事業所

代表者名 所長 いひほし ひろゆき
 飯干 寛之

市町名 松浦市

所属団体 JA ながさき西海アスパラガス部会
 松浦支部
 松浦地区蔬菜園芸部会御厨支部



1 経営の概要

| | 主品目（野菜） | その他 | 合 計 |
|------------------------|--|--------|--------------------------|
| 作付面積(頭羽数) | アスパラガス 3.3ha ブロッコリー 1.8ha | — | 5.1ha |
| 単収 | アスパラガス 3,033kg/10a ブロッコリー 743kg/10a | — | — |
| 生産量（販売量） | アスパラガス 100.0t ブロッコリー 13.4t | — | — |
| 労働時間 （うち雇用時間） | 42,507 時間 (41,851 時間) | — | 42,507 時間 (41,851 時間) |
| 役員数 | 1 人 | 経営の継続性 | 法人設立（平成 26 年） |
| 労働条件の整備 | 就業規則に関する規定有 | | |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 減化学農薬の取組（防虫ネット、黄色灯、フェロモントラップ）、 GLOBALG.A.P.、資源循環の取組（地域・部門間連携） | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

- 平成 27 年に松浦市に参入して農業を一から始め、現在ではアスパラガスの県内トップクラスの単収を実現し、所属する松浦アスパラガス部会の平均単収を県下トップの成績まで押しあげ、産地の維持及び拡大、ならびに産地競争力の強化に大きく貢献している。
- 地元からの雇用や農福連携を積極的に行い、地域の活性化にも寄与。作業工程をマニュアル化することで、雇用者が確実に作業を実施できる体制を実現している。
- GLOBALG.A.P.を取得し、さらに食品ロス観点から、規格外品の取引や児童養護施設へ規格外品の無償提供も行っており、企業として SDGs の取組を積極的に実施している。



アスパラガス収穫作業

運営委員会長賞

受賞部門：果樹部門（トップファーマー）

氏名

のだ しんご
野田 真吾

のだ まなみ
野田 真奈美

市町名 大村市

所属団体 長崎県央農協みかん部会

中部地区部会

長崎県央農協みかん部会

はなまる研究会

長崎かんきつ担い手ネットワーク



1 経営の概要

| | 主品目（温州みかん） | その他（野菜） | 合計 |
|------------------------|---|--|------------------------|
| 作付面積（頭羽数） | 極早生 30a 早生 50a 普通 30a 未結果樹 130a | ミニトマト（夏秋） 5.0a きゅうり（春夏） 2.5a きゅうり（冬春） 5.0a | 252.5a |
| 単収 | 極早生 3,378kg/10a 早生 4,830kg/10a 普通 3,842kg/10a | — | — |
| 生産量（販売量） | 極早生 10.1t 早生 24.2t 普通 11.5t | — | — |
| 労働時間 （うち雇用時間） | 4,200 時間 | 1,240 時間 | 5,440 時間 （2,560 時間） |
| 家族従事者数 | 2 人 | 経営の継続性 | 経営主が 60 歳以下 |
| 労働条件の整備 | 家族経営協定締結、就業規則に関する規定有 | | |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 適期防除による防除回数低減、堆肥・有機配合肥料の施用、長崎県版 GAP（市初心者用）の実践、資源循環の取組（チップパーによるせん定枝の堆肥化） | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

- (1) 平成 27 年に就農し、農地はすべて借地とするなど経営リスクを抑えた経営を実践し、かんきつ新規就農者としてモデル的存在となっている。
- (2) 結果樹園の単収は部会平均の 2.5 倍の収穫量を得ており、園内道を整備することで農業機械の乗り入れを容易にする等作業性を改善している。また全面シートマルチを被覆して品質向上を実践している。
- (3) 就農を目指す研修生の受け入れに熱心に取り組み、研修生の農地探しや



摘果作業

農業機械の共同利用、管理の共同作業等を通じて技術や経営管理の伝授を効率よく実施し、みかん部会の中で若手生産者のリーダーとして地域の農業振興に大きく貢献している。

運営委員会長賞

受賞部門：花き部門（トップファーマー）

氏名

よしむら はるき
吉村 晴喜

よしむら せつこ
吉村 節子

市町名 佐世保市

所属団体 ながさき西海農協アスチルベ部会



1 経営の概要

| | 主品目（アスチルベ） | その他（キク 外） | 合 計 |
|------------------------|--|------------------------|------------------------|
| 作付面積(頭羽数) | 72a | 19a | 91a |
| 単収 | 47,000 本/10a | — | — |
| 生産量（販売量） | 338,580 本 | 43,000 本 | 381,580 本 |
| 労働時間 (うち雇用時間) | 5,547 時間 (3,360 時間) | 2,773 時間 (1,680 時間) | 8,320 時間 (5,040 時間) |
| 家族従事者数 | 2 人 | 経営の継続性 | 後継者が3年以内に就農予定 |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 減化学肥料の取り組み（有機質肥料の活用）、長崎版 GAP（初心者）の実践、 資源循環の取組（地域内資源の利用） | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

- (1) アスチルベの株冷蔵処理技術による作期・流通量の拡大と切り花延命処理技術の確立による花持ち改善により、市場価値を向上させた。
- (2) アスチルベは切り花栽培に向く品種が少ないことから、「白」や「ピンク」の品種を長い年月をかけ選抜し、さらに、これまでの草花栽培で培った独自のカラーリング技術をアスチルベにも応用することで、現在では「スカイブルー」「ラベンダー」「チェリーピンク」などといった10色のカラーを作って販売している。本カラーリング技術は市場評価も非常に高く、他産地から真似のできない技術となり、ブランド化の一翼を担っている。これらの技術確立により、海外輸出の道も開かれ、収益性が向上した。
- (3) 認定農業者協議会のリーダーやアスチルベ部会長など生産組織のリーダーとして研修生の受け入れ等、担い手の育成や技術伝承に努めており、本県のアスチルベ栽培を全国一のシェアを誇る切り花産地に引き上げた。



千日紅の収穫

運営委員会長賞

受賞部門：畜産部門（トップファーマー）

氏名

あらき だいさく
荒木 大作

あらき ひろみ
荒木 博美

市町名 雲仙市

所属団体 長崎県 JA 肉用牛部会連絡協議会
JA 島原雲仙和牛繁殖連絡協議会
西部地区和牛繁殖連絡協議会
千々石町和牛改良組合



1 経営の概要

| | 主品目（肉用牛繁殖） | その他 | 合計 |
|------------------------|---|--------|-------------------------|
| 作付面積(頭羽数) | 繁殖牛 193 頭 | — | 繁殖牛 193 頭 |
| 単収 | 子牛生産率 90% | — | — |
| 生産量（販売量） | 出荷子牛 147 頭 | — | — |
| 労働時間 （うち雇用時間） | 14,878 時間 (4,798 時間) | — | 14,878 時間 (4,798 時間) |
| 家族従事者数 | 4 人 | 経営の継続性 | 後継者が就農済み |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 堆肥の供給、エコフィードの利活用、自給飼料生産、生産履歴記帳、生産履歴に基づく販売 | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

- (1) 県内トップレベルの飼養規模を誇る繁殖牛経営体であり、経営者夫婦および後継者夫婦に常時雇用を加えた経営体制で、分娩予測通知や繁殖情報管理を行う ICT 機器や哺乳ロボットの活用により省力的な繁殖牛飼養管理を実現している。
- (2) 飼料費削減のため、自給飼料生産に力を入れるとともに、焼酎粕など地域内の未利用資源を積極的に活用し、生産性の向上に努めている。



夫婦で飼料給餌作業

- また廃用予定牛は経産肥育により、付加価値向上を図っている。さらに廃業農家の牛舎を利用して規模拡大を図っており、雲仙地域の繁殖牛生産の維持拡大に寄与している。
- (3) 農大生や農高生の研修を数多く受け入れ、地域内外の若い人材育成・担い手確保に尽力するとともに、現在は全農長崎肉用牛部会連絡協議会会長を務め、地域のみならず県全体の肉用牛振興に貢献している。

運営委員会長賞

受賞部門：農産部門（トップファーマー）

氏名

たけだ こたろう
竹田 小太郎

たけだ みちこ
竹田 美千子

市町名 雲仙市

所属団体 JA 島原雲仙米麦採種部会

雲仙市認定農業者協議会



1 経営の概要

| | 主品目（水稲、小麦） | その他（スマートコソ） | 合計 |
|------------------------|---|----------------|--------------------|
| 作付面積(頭羽数) | 水稲 850a 小麦 850a | スマートコソ 20a | 1,720a |
| 単収 | 水稲 476ka/10a 小麦 504kg/10a | — | — |
| 生産量（販売量） | 水稲 21.7t 水稲（種子）15.8t 小麦 36.1t 小麦（種子）6.7t | — | — |
| 労働時間 （うち雇用時間） | 3,766時間 （136時間） | 450時間 （0時間） | 4,216時間 （136時間） |
| 家族従事者数 | 3人 | 経営の継続性 | 後継者が就農済み |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 浅水代掻き、生育診断による施肥、資源循環の取組（稲わら、麦わら供給） | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

(1) 水稲・小麦の栽培において高い技術を持ち、高い単収はもとより品質の高い水稲・小麦の生産を実現し、地域の収量・品質向上をけん引している。また、長年にわたり採種農家として水稲・小麦の良質な種子生産を行い、県内の水稲・小麦生産農家の品質向上に寄与している。

(2) 小麦生産においては、特産の手延べ素麺として求められるタンパク含有量を満たすため、深耕による土づくりや額縁明渠による排水対策、生育診断に基づく肥培管理など単収向上と高品質を実践している。

(3) 県下でいち早く GPS 付き田植機やドローンなどのスマート農業機械を導入し、作業の効率化を図っている。



後継者の直樹さんとともにドローンの点検

運営委員会長賞

受賞部門：特産部門（トップファーマー）

氏名

ふくしま たいし
福島 大志

ふくしま しげる
福島 茂

ふくしま まゆみ
福島 まゆみ

市町名 島原市

所属団体 西九州たばこ耕作組合島原支所



1 経営の概要

| | 主品目（葉たばこ） | その他（野菜） | 合計 |
|------------------------|---|-----------------|-------------------|
| 作付面積(頭羽数) | 250a | 施設トマト 20a | 270a |
| 単収 | 272 kg/10a | — | — |
| 生産量（販売量） | 6.8t | — | — |
| 労働時間 （うち雇用時間） | 3,880 時間 （－時間） | 440 時間 （－時間） | 4,320 時間 （－時間） |
| 家族従事者数 | 3人 | 経営の継続性 | 経営主が60歳以下 |
| 労働条件の整備 | 家族経営協定締結 | | |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 土壌診断に基づく適正施肥、発生予察に基づく適期防除、深層土壌くん蒸、周辺人家・ほ場との協調、たばこ耕作組合 GAP、資源循環の取組（自己完結） | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

- （1） 葉たばこ生産の高い技術力で、県平均を大きく上回る単収・単価を収めており、その技術力は地域生産者へ波及している。
- （2） 茂氏は、17年間、長崎県農業士として活躍され、優れた農業技術・経営管理能力を活かし、地域の活性化、青年農業者などの後継者育成、農山村地域活性化の活動など、地域に大きく貢献している。



収穫した葉たばこの乾燥調整作業

- （3） 茂氏は、消防団員として活動中、普賢岳大火砕流に遭遇し、九死に一生を得、以来、地域や農業の復興、自主防災会活動による災害に強いまちづくりに尽力している。被災以降、島原市の耕作者はわずか8名となったものの、復興事業による基盤整備を機に省力化、効率化のモデルとして高架型作業機械や針ラックを導入し、地域の機械化に寄与している。

運営委員会長賞

受賞部門：しまの農林業経営部門（トップファーマー）

氏名

まつもと のりお
松本 則雄

まつもと えいこ
松本 栄子

市町名 壱岐市

所属団体 壱岐葉たばこ振興会
たばこ耕作組合壱岐総代区
農事組合法人池東



1 経営の概要

| | 主品目（葉たばこ） | その他 | 合 計 |
|------------------------|---|------------------|--------------------|
| 作付面積(頭羽数) | 190a | 水稻 80a 繁殖牛 3頭 | 270a 繁殖牛 3頭 |
| 単収 | 275 kg/10a | — | — |
| 生産量（販売量） | 5.2t | — | — |
| 労働時間 （うち雇用時間） | 2,812時間 (361時間) | 369時間 (50時間) | 3,181時間 (411時間) |
| 家族従事者数 | 2人 | 経営の継続性 | 経営主が60歳以下 |
| 安全・安心と環境に 調和した農業の取組 | 特別栽培（認証なし）、環境直払交付金のGAPの実践、 資源循環の取組（自己完結） | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

- (1) 基盤整備実施地域において、葉たばこでの機械一貫体系によりモデル的な経営を展開している。
- (2) 壱岐の土質特性を理解し、適切な排水対策を徹底し、輪作による土壌病害対策、独自に作成した優良堆肥の活用、作業性のよい圃場づくり、適期管理を見逃さない観察など、技術にこだわった栽培を実施することで、県内でもトップクラスのA品率を達成している。
- (3) 葉たばこ生産組織の地域の総代を歴任し、集落営農法人ではオペレーターを担っている。葉たばこ栽培ではその技術レベルの高さから他の生産者の栽培の模範となるなど、地域農業振興に貢献している。



葉たばこの収穫作業の様子

運営委員会長賞

受賞部門：産地集団部門（いきいきファーム）

しまばらうんぜんのうきょう
島原雲仙農協

せいぶ ぶかい
西部ミニトマト部会

代表者名 部会長 まちだ よしたか
町田 誉孝

市町名 雲仙市

発足・設立年 平成6年



1 組織の概要

| | | | | | |
|-----|-------------|------------------|--------------|------|-------|
| 品目 | ミニトマト | 構成員数 (認定農業者数) | 13人 (10人) | 産地規模 | 4.6ha |
| 販売量 | 629t | 販売額 | 328,736千円 | | |
| 単収 | 13,558g/10a | 単価 | 523円/kg | | |

2 受賞の理由（特徴的な取組）

(1) 1戸あたりの平均規模36aの生産部会で、全量共同選果体制の整備による出荷調整作業の外部化や自動被覆装置などの省力化機械を積極的に導入することで、作付面積が拡大している。

(2) 県内でもいち早く環境制御技術を導入し、部会全体で技術向上のための勉強会を開催することで環境制御技術導入面積も拡大している。

(3) 担い手対策では、受入団体等登録制度へ登録し、研修生や新規就農者の受け入れも積極的に実施している。

また、部会内での遊休施設の有効活用や現地検討会の毎月開催など充実した支援も行っており、県内産地の参考になる優れた組織である。



現地検討会の様子

特 別 賞

特別賞 受賞部門：特別部門

さかもと ひろし
坂本 洋司

市町名 長崎市

主な役職 (一社)長崎県調理師協会 会長
(一社)全日本司厨士協会西日本地方本部 理事長
長崎県本部 名誉会長 兼 常任顧問
有限会社さかもと 代表取締役会長



1. 受賞の理由

- (1) 平成24年から令和2年までの9年間、長崎四季畑総合審査会審査委員として、本県の農産加工品の商品力強化に貢献した。
- (2) 農業者や加工業者、ホテル等シェフとのマッチングをテーマとした異業種交流会等で本県農林業と飲食事業者との懸け橋となっており、今後も県産農産物の活用、地産地消の取組等について県内の調理師等への波及効果が期待される。
- (3) 旧県庁舎の時代の平成19年から「長崎県庁レストラン シェ・デジマ」において、県産農産物等を原料とした地産地消メニューの開発・提供を継続的かつ長年にわたり実施し、本県の農産物のPRに貢献している。

2. 活動の特徴・成果

- ・ 長崎四季畑認証制度総合審査会の審査委員として、調理師としての視点から申請者に対して味や風味を中心に評価やアドバイスを行い農産加工品の商品力強化に貢献している。
- ・ 「長崎四季畑」認証証書交付式において、新規認証商品のアレンジ料理を制作してマスコミ等参加者に提供するとともに、事業者へレシピを配布するなど長崎四季畑商品のPRに貢献した。
- ・ 農業者と加工業者、ホテル等のシェフのマッチングをテーマとした異業種交流会では、県内ホテル等のシェフに県産農産物等を使ったメニューを試作する際の橋渡し役となり、また、試作メニューを参加者へ提供するなど、農と食の関係構築にも大きく貢献した。
- ・ 「シェ・デジマ」では、提供メニューの白米に「にこまる」等県産米を10年以上継続使用し、また、毎月29日には長崎和牛を使った特別メニューを10年継続して提供している。
- ・ さらに、「ながさき黄金」や「長崎W2号」といった本県育成の新品種を使ったランチ提供や農林業大賞受賞者の農林産物を使ったトップファーマーランチ開催における全面協力など、県産農林産物のPRや消費拡大に貢献した。

3. 今後の展望

- ・ 今後も引き続き長崎県調理師協会会長、「現代の名工」といったこれまでの経歴や人脈等を活用し、本県農林業と飲食事業者との懸け橋となるとともに、地産地消をテーマとした地元の素材にこだわった長崎の食文化の発展への貢献が期待される。