

【おいらせ町】農山漁村の「地域経営」取組事例

おいらせ町地域担い手育成総合支援協議会の取組

おいらせ町の農林水産業は、水稲・野菜の個別複合経営と、サケ・ホッキ貝漁の個別経営が多く、事業者の高齢化と後継者不足の顕在化が課題となっています。

おいらせ町地域担い手育成総合支援協議会では、農業分野と漁業分野に分けて、その担い手育成に取り組んでいます。

1 マネジメント部会の開催

当協議会では、事業を効率的に進めるために、地域経営の専門家を招いてマネジメント部会を開催しています。令和元年度に弘前大学の竹ヶ原客員研究員を招いて、「地域共生社会づくりへの取組」について、意見交換を行いました。

意見交換では、地域の課題を出し合い、農業者が地域貢献として何ができるか具体的な方策を話し合いました。



(意見交換会①)



(意見交換会②)

2 担い手・若手農業者の勉強会及び意見交換会の開催

今後の地域農業を支えていく若手農業者の団結を図るために開催した勉強会や交流会に22名の若手農業者が参加しました（JA十和田おいらせ下田支店・ももし支店と共催）。

講師には、クミアイ化学工業（株）の遠藤氏と北興化学工業（株）の種村氏を招き、農薬の効果的な使用方法について学びました。

また、勉強会終了後に参加者による交流会を行ったところ、「植付時期や肥料設計なども情報交換でき、出席してよかった」など、多くの前向きな意見が出されました。

3 小学生を対象とした水産教室の開催

百石町漁業協同組合の協力のもと、地域漁業に対する理解を深めるとともに将来を担う漁業後継者の確保・育成のため、令和元年10月に百石小学校と下田小学校の5年生を対象にサケの水産教室を、12月には木内々小学校の4年生を対象にホッキ貝の水産教室を開催しました。

児童たちは、町の特産品である鮭やホッキ貝の生態やその調理方法について学ぶことで、地域漁業や魚食について理解を深めました。



(サケ水産教室)



(ホッキ貝水産教室)

4 ホッキ貝の料理教室を開催

百石町漁業協同組合女性部の協力のもと、令和2年2月に町内の一般消費者を対象としたホッキ貝の料理教室を開催し、地産地消の推進及び魚食普及活動の展開による水産物の消費拡大を図りました。



(ホッキ貝の料理教室①)



(ホッキ貝の料理教室②)