

しんとみ特産ナビ ①

焼酎用二条大麦



上の写真は、鬼付女川堤防下字浜崎に「農事組合法人 きづくめの里」が作付けた焼酎用の二条大麦です。

町では、水田裏作を有効活用し、農家所得と食料自給率の向上を目的として、平成21年から焼酎用の二条大麦の作付けを推進しています。

現在、町内での作付面積は約4ヘクタール、品種は「ニシノホシ」、児湯地域で主に作付けされている品種です。

二条大麦は収穫後、共同の乾燥施設で乾燥し、高鍋町の焼酎会社に全量出荷されます。

二条大麦の栽培には、課題もあります。作付体系が早期水稻の時期と重なることや、麦ふみや防除などの作業もあるため、なかなか増反に進まない状況であります。ですが、国の施策である水田を有効活用した、食料自給率の向上を推進していきます。

今年から新富産二条大麦を使った焼酎が店頭に並ぶと思われます。町民の皆さんも地産地消の観点から、新富産二条大麦を使った焼酎をぜひご賞味ください。



新富産二条大麦を使った焼酎



新富町産二条大麦を使った焼酎は町内の酒屋さんで購入できます。
この機会に、ぜひ一度ご賞味ください。

※このコーナーでは新富町の特産物などを紹介していきます。



(インタビュー)

農事組合法人きづくめの里 代表理事 長友 識暁さん
ながとものりあき

水田の有効活用を図るため、飼料作物のほかにも、裏作用の作物の幅を広げたいと、模索を重ねていました。
町で水田の裏作活用や自給率の向上を目的とした補助事業があり、昨年度から地域で80アールほど、二条大麦の作付けに取り組んでいます。
実際に植え付けしてみても、今年は雨が少なかったこともあり、作柄もよく、地域に合った作物だと手応えを感じています。
今後は、収穫後の収益性が確保できれば、さらに作付面積を増やし、ほかの作物とも組み合わせることで、さらなる水田の有効活用を図っていきたいと考えています。