

として展開するためには自立経営農家を頂点とする中核農家を施策の対象農家として重点対策を講ずることとしなければなりません。このための施策としては次のようなものがあります。

ア、農地の流動化を促進すると同時に農地の利用率向上を促進する。

イ、土地基盤の整備を促進する。

ウ、優れた農業経営者の育成と併せて「新しいふるさとづくり」を推進する。

エ、農作業の受委託及び請負作業等を含めた生産組織の再編成により効率的な農業生産の展開を促進する。

オ、地域複合農業の推進を図る。

カ、制度金融の拡充及び活用を促進する。



△担い手育成は農業にとって重要な課題

これらの施策を通じて、土地条件に即した農業経営の合理化を進め、中核農家の育成を推進します。

また、中核農家特に自立的農家群の後継者の育成確保のための対策として、①教育研修、②集団活動の促進、③先導農家群のリーダー養成、④農業後継者資金の活用と農業者年金制度の積極的な活用による経営移譲の促進等を中心に施策を実施します。当面の最も重要な課題はいらぬまでもないことですが、若い世代が真に農業の担い手として活躍できるよう配慮することなければなりません。

(二) 農業生産組織化の推進

一 地域複合農業の推進

県下において、農業労働力の減少、市場経済的作目への大型集中化等が進むにつれて、土地利用、地力維持の点から必ずしも望ましくない傾向がでてきています。

例えば、耕作部門においては裏作耕地利用率の低下や、浅耕基盤への化学肥料、農薬の連年投下による地力の急速な低下や有機物補給の不足が目立っています。また、畜産では家畜飼養部門だけの規模拡大や、多頭羽経営に片寄ったため、飼料作部門の遊離、糞尿処理の困難を来している事例が多くみられます。今回計画の見直しを行うについても、こうした問題をふまえ、耕種、畜産部門の地域的結合を進め、「地域複合農業」を推進することが、県下の主産地存続の条件として、是非とも必要であり、いわゆる土づくりの重要性の認識が高まってきていることが今後の主産地の形成についても大きく影響を与えることになるといえます。

そこで、主産地化がさらに進展すると見込まれる地域にあっては、生産集団相互の連係のもとに未利用資源の活用をはじめ土づくりのための堆肥の流通化（堆肥銀行）、農作業受委託、農業機械、施設の地域的利用（農業機械銀行）等を推進します。

この場合、集団単位となる地域としては先ず集落、次に農協、市町村単位の地域が考えられますが、この地域内で、補完・結合しない場合には、順次地域を拡大して行きます。

(三) 新しい農村生活環境の整備

一 新しい農村社会生活の形成

農業と農村をとりまく諸情勢の変化は近年著しくなっています。食糧生産の担い手でもあり農村の自然環境保全者でもある農業者にとって望ましい「生活目標」はどうかあるべきか。②農村地域における社会形成と生活活動はいかにあるべきか。③都市と農村の社会生活のかかわり合いをどのようにすすめたらよいか。といった問題点があります。農業者にとって望ましい生活目標は、食糧生産と自然環境の創設として農業に誇りをもち、広大で清澄な農村で永住し、将来に

向かってたくましく農業経営を担うとともに地域活動を積極的に行ない、しあわせな生活を営むことではないでしょうか。見直し計画では目標達成のための課題として、みずからの地域社会や生活環境を美しく豊かにしようとする生活活動、地域の住民や各種グループによる近隣生活活動の展開、あるいは伝統的な文化、行事などの保存と発掘、都市と農村の生活交流計画の推進などをとりあげています。

計画の推進

今後ともこの計画の推進に当たっては、農業者、農業団体、行政が三者一体となり、明確な機能分担のもとに積極的に対応していかねばならないことはいまもありません。見直しの要点となった新たな課題についてもその達成のために施策の積極的な実施と並んで、組織活動にまつところが大きく、重要な役割を担うこととなります。

そこで、計画的な農協の合併による機能の拡充強化と、系統組織の総力を結集した新たな活動の展開に期待し、転換期に対応する営農生活面での施策の充実や、次代を担う経営者の育成、さらに「生きがいある農業」農村づくりなどの施策を強化することに重点が置かれることとなります。

県産品を見直そう

一 県産品愛用運動の展開

全国的に勝れた商品も数多く生産されております。

主なる県産品をあげてみますと、清酒、焼酎、みそ、醤油、ちくわ、かまぼこ、菓子、ジュース、茶、木材、家具、陶器等、県民の皆さんの生活に必要な商品が数多くあります。

酒を例にとって言えば、熊本には二十の清酒業者があり、年間約一万三千石を生産しています。熊本の酒は、灘、広島、秋田と並んで全国的にもその名が知られています。熊本の酒がうまいのは、技術水準の高さ、水と米がよい、よい酵母があるせいです。

いま、全国的な味の均質化の中で熊本の酒はいわば味濃い、辛口としても知られています。国税庁の鑑評会で、県産酒はいずれも上位入賞しており品質も一層よくなっています。

又、焼酎をとって見ても、球磨焼酎は、本格蒸留酒で独特の風味、コクをもっています。長期熟成で微妙な香味をかもしだしており、球磨の風土に根ざしふるさとの味でもあります。

みそ、醤油も好みは別として独特の味をもっており、熊本の人口に最もよく

合っています。熊本みその特徴は白くて甘いところがあり、醤油は、サラっとして香りが高い関東の品に対し、熊本醤油は味に重点が置かれ、本醸造にアミノ酸醤油をブレンドして味をよくしています。現在みそ、しょうゆの醸造元は八十社余りあります。

このほか、熊本は農業県であり、豊かな産物に恵まれていることもあって実に多くの産物が存在しています。

幅をきかす県外品

県中小企業団体中央会が調べた資料によると、昭和四十三年と四十九年を比べ、消費量のシェアをみますと、清酒は七七・八パーセントから六二・九パーセント、焼酎は百パーセントから七七・六パーセント、醤油が八〇・三パーセントから七七・六パーセントとそれぞれ県内消費量が落ち込んでいます。

みそも八九・二パーセントから七八・〇パーセント、水産物も製品（かまぼこ、竹輪）も七〇パーセントから六五パーセントと下がって県産品は次第に抑

県産品で愛郷心の高揚を

この事は県産品の知名度が低いという、利用者の理解も十分でなく、また、市場も限定されているため、県民意識から遠ざかっているからだと考えられます。

こうした認識の下に、県産品の県内消費の増大、質の向上、販路の拡大などを通じ県産品製造業界の振興、育成を図り、あわせて「豊かな熊本」の見直しによる愛郷心の高揚に役立ちとうとするのが県産品愛用運動の目的です。

去る五月十七日に、業界、商工団体、県で構成する「県産品愛用運動推進実行委員会」が発足し、県産品に対する県民意識の喚起を図るための普及活動の方法、生産者に対する品質向上等の指導又は、要請、有名店舗への協力要請、さらに観光行政との連携活動方法などを企画立案し、実施していくことを決定いたしました。

もとより、この運動が実を結ぶためには、地場企業が消費者のニーズを積極的に先取りしていく姿勢、すなわち、業者の努力が不可欠な要素です。

また、この運動の効果的な進展を図るため、年二回（六月及び十一月）県産品愛用月間を設け、その各期間中六日間を県産品展示会として即売会もかね、催しを行うこととしております。

どうか、県民の皆様がたも、この運動に御賛同、御協力いただきますようお願いいたします。



▲県産品愛用ポスター

県産品と一口にいつても、その土地の風土・自然を生かした産物の種類も多

県産品のすすめ

県産品の中には、郷土の美しい自然に培われその土地土地の風土、資源、生活環境を生かした風味豊かな数多くの産物があります。そして、これらの産物は長い間風土と人によって育まれ固有の「味わい」をもっており、私たちの生活に豊かさや潤いと憩いのひと時を与えてくれます。ここでは郷土・熊本の産品を愛用する運動について紹介し、県民の皆さまと共に県産品に対する認識と理解を深めたいと思います。