

# 営農環境の整備や担い手の育成・確保に努め、 持続可能で豊かな農業を推進します

## 多品目を生産するせたな町の農業

本町は、道内でも比較的温暖で、稲作を中心に畑作、ハウス野菜、酪農、畜産など多様な農業を展開しています。町内の耕地面積は、檜山管内でも最大規模を誇っており、管内随一の農業地帯を形成しています。

2024年度の農業産出額は約44億円で、檜山

管内第一位を誇り、漁業とともに町の主要産業を担っています。農業生産額の内訳は、耕種が50%、畜産が50%。中でも米が30%、生乳が30%を占めています。

## 町の代表的な農畜産物の生産量と推移

本町は道南エリア随一の米産地で、清流日

本一に幾度も選出されている後志利別川や真駒内川、太櫓川など河川流域で、道南で誕生した「ふっくりんこ」を中心に「ななつぼし」「ゆめびりか」などを生産。安全・安心・高品質の〈函館育ち〉ブランドとして全国に出荷されています。

米に次いで生産量が多い馬鈴しょは、雪解

けが早い道南の気候を生かし、道内で最も早く都府県に向けて出荷されています。そのほかにも大豆、そば、ハウレンソウ、スナップエンドウ、トマトなどが作付されており、近年ではブロッコリーやミニトマトの作付面積が増加傾向にあります。

加えて、瀬棚区の海岸線に沿った丘陵地を中心に、酪農・畜産も盛んに行われています。

2024年度の生乳の年間生産量は約1万1千トン、黒毛和牛に代表される肉用牛の飼養頭数は約1,700頭で管内屈指の規模を誇っています。草地を有効に活用した放牧酪農をはじめ、養豚、養鶏、めん羊など、酪農・畜産と稲作や畑作との複合経営といった特色

のある農業が営まれています。

## 農業の担い手確保と育成を支援

農家戸数の減少や高齢化が進む本町では、担い手の育成・確保は喫緊の課題です。新規参入者や後継者を増やすことはもちろん、その将来の担い手となる農業実習生や研修生、さらには農村への観光客といった交流人口を増やすことが求められています。

そうした中で本町では、新たに産業（農林漁業・商工業）を営み、または新たに産業に従事する人に対し、一定の条件を満たした場合、奨励金等を交付しています。2014年4月から、一括交付化や年齢要件の緩和などの

制度を改正。45歳以下から50歳未満を対象年齢を引き上げ、Uターン希望者や移住者のチャレンジを後押ししています。





## 女性が活躍できる農業で、 町の農畜産物の価値を高めていきます

### 農林業経営の高度化に向け 時代に即した生産基盤を整備

農林業経営の高度化や多面的機能の活用に向け、農道やほ場など農業生産基盤のさらなる整備を促進。また、せたな町農業センターと連携し、土壌分析診断や栽培・品種試験などを通して農産物の品質と生産性の向上に努め、多くの消費者から「せたな町産」が選ばれる豊かな農業を推進していきます。

さらに、森林資源の活用・保護の充実を図る観点から、自然体験やレクリエーションの場としての活用を進め、地球温暖化の防止や川や海とのつながりを意識した森林の整備と保全を進めます。



源の涵養機能の維持増進を図る「水源涵養林」、自然災害の防止や土壌保全の機能増進を図る「山地災害防止林」などを設定しています。

2018年度には、渡島檜山管内の民有林において「はこだて森林認証推進協議会」による森林認証(SGEC)取得に向けた活動が行われ、本町も町有林を含めた一般民有林(8,004ヘクタール)で森林認証を取得しました。今後は、地球環境に優しい素材の有効活用の観点から、計画的な伐採と適切な保育を実施。地域材のブランド化に向けて、認証材の利活用に取り組んでいきます。

### 「せたな町森林整備計画」に基づき 地域の森林資源の整備・保全を推進

「狩場茂津多道立自然公園」と「檜山道立自然公園」を有する本町は、森林面積が総面積の79%を占める森林に恵まれた地域です。また、本町の森林は、住民の生活に密着した里山から、林業生産活動に適したカラマツ・トドマツ・スギを主体とした人工林帯、広葉樹が林立する樹林帯まで多様性に富み、森林資源の状況などから木材生産の維持増進を図る「木材等生産林」の区域のほか、水

### 付加価値とブランド力を高める 環境保全型農業を推進

本町では、自然栽培や有機農業、クリーン農業、自然循環型畜産など環境と調和した農

業が行われています。また、農業者が連携し、加工品開発や農林漁業体験などに取り組んでいるのも特色です。

環境保護や安全・安心を求める消費者のニーズに応える環境保全型農業を推進し、効果的にPRすることで、町のブランド力の向上につながるものと期待されています。

### 6次産業化を支援し、 女性の経営参画を後押し

町では商工業と連携し、地域資源に新たな付加価値を生み出す6次産業化をはじめ、市場の差別化を図るブランド農畜産物の生産や実需者との契約栽培を推進しています。

6次化ではこれまでに、味噌やナチュラルチーズ、アイスクリーム、ヨーグルト、ソーセージなどさまざまな特産品が生まれる中、食品加工品の製造、販売を手がける女性農業者グループが多数活躍。町では、各種研修会や女性ふれあいセンターなどの活用を促し、女性農業者の経営参画を後押ししています。



## せたな町農業担い手育成センター

就農相談や体験研修、農地探しなど新規就農までをきめ細かくサポートする専門機関。農業体験希望者には、水稲、畑作、施設園芸、酪農から有機栽

培まで希望に沿った研修先を斡旋。研修期間中の滞在をサポートする、宿泊施設も完備し、新規就農希望者への継続的な支援を行っています。



1996年に若松地区の8戸の生産者で立ち上げたブランド豚で、現在は(有)高橋畜産だけで生産されています。同農場は、(一社)日本SPF豚協会の検査基準に合格したSPF認定農場で、生産成績と衛生管理に秀でた農場を表彰する「コマーシャル農場総合生産成績部門」で国内最高評価の最優秀賞を受賞。飼料の一部に地元産の米を加えて肥育し、出荷基準をクリアした豚の中でも、最上位ランクの肉だけを「若松ポークマン」として販売。うま味のある赤身とさっぱりとした脂身が特徴です。



## 安全・安心な SPF豚 “若松ポークマン”

## せたな ブランド 産品紹介

Setana brand

## 海洋深層水で 甘さ凝縮 “せたな潮トマト”

海洋深層水で育てることで甘さを引き出した、高糖度のブランドトマト。八雲町熊石沖の水深343メートルから取水された海洋深層水はミネラル豊富で、病原菌がほとんどなく、一年を通して水温が安定しているのが特徴。この海水を与えてトマトにストレスを加えることで、水分吸収が抑えられて実が引き締まり、甘さが凝縮されます。通常のトマトに比べて糖度が高く、平均8度で10度を超えるものもあります。2016年に栽培を始め、現在9戸の生産者が栽培を行っています。

