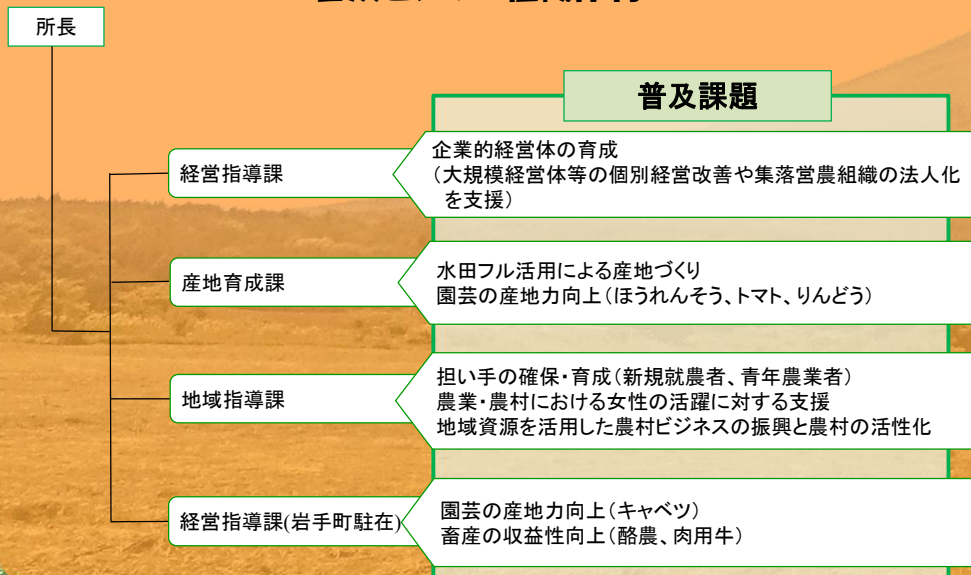


わたしたちの業務方針

八幡平農業改良普及センターは、「いわて県民計画」の実現による地域農業の振興に向け、豊かな産地や活気のある地域づくり、経営発展に取り組む農業経営体を支援することを役割とします。

このため、関係機関・団体や先進的な農業経営体等との協働、連携を強化し、専門性を磨き、地域特産品目を中心とする安全で質の高い農産物の生産をサポートするとともに、農業・農村の活性化や農業経営の発展のためのコーディネート活動を行います。

普及センター組織体制



緑の大地広がる高原で“次代を担う農業”を実現～

八幡平農業改良普及センター



八幡平農業改良普及センター

〒028-7112 岩手県八幡平市田頭39-72-2 TEL 0195-75-2233 FAX 0195-75-2269

八幡平農業改良普及センター岩手町駐在

〒028-4307 岩手県岩手郡岩手町大字五日市9-48 TEL 0195-62-3321 FAX 0195-62-1377

★Facebookで情報発信中!! (<https://www.facebook.com/hachikai>)

発行: 令和8年8月5日

地域農業の目指す姿

- 1 園芸・畜産を核とする豊かな産地
- 2 農業と観光や商工業とが連携した活気あふれる地域

管内農業の概要

八幡平農業改良普及センターは、岩手県北西内陸部の3市町（八幡平市、葛巻町、岩手町）を管轄しています。東は平庭高原などの北上高地、西は八幡平・安比高原に挟まれた地域で、自然豊かな観光資源にも恵まれた地域となっています。

管内の農業は、平坦地から高原までの広大で多彩な生産基盤を活用した土地利用型と施設利用型の農業により、園芸・畜産がバランスよく展開されています。キャベツ、雨よけほうれんそう、りんどう、酪農など、全国的にも評価される大産地が形成されています。

「銀河のしずく」の栽培技術向上

高品質・良食味品種である「銀河のしずく」の品質向上と栽培地域拡大に向けて栽培技術の向上を図ります。

キャベツ等土地利用型野菜の大規模経営体の育成

ブランドキャベツ「いわて春みどり」の安定生産技術の確立や低コスト・省力技術の導入支援により、大規模野菜経営体等の強化を図ります。

スマート農業技術の普及・定着

技術実証成果に基づき、大規模土地利用型野菜経営体へのスマート農業技術の導入と効果的な活用を支援します。

新たな動き

多様な野菜栽培の推進

オリジナルにんにく品種の維持拡大や、山菜研究会を核とした山菜のオリジナル品種による農家の収益確保を支援します。

ほうれんそう専門部と連携した野菜産地力の向上

「ほうれん草生産振興計画」の目標販売額3億円の達成に向け、収穫率の向上、夏季の出荷量の確保や、新規栽培者の確保、若手生産者の育成に取組みます。

りんどうの産地力向上

国内外で高い評価を得ている「安代りんどう」の産地力維持・向上に向け、生産技術の構築、需要期の生産・出荷拡大を支援します。

経営・担い手支援

担い手経営体の経営発展支援

規模拡大や経営継承など経営体個々の課題解決や、集落営農組織の法人化を支援し、企業的な経営体の育成を図ります。

酪農経営体の経営安定支援

飼養管理技術の向上を支援し、収益性の高い酪農経営の確立を図ります。また、飼料作物の単収向上技術の普及やコントラクタの運営支援により、自給粗飼料の安定生産を図ります。

畜産振興

若手等女性農業者の活動の活性化

女性農業者の新たな取組やグループ活動を支援し、次世代の担い手育成や起業などの活躍の場を広げます。

地域活性化支援

食文化の継承と情報発信

地域に伝わる郷土食を発信し、その伝承活動をとおり、農村の活性化を図ります。

外部支援組織を活用した肉用牛経営の収益性確保支援

ゆとりある畜産経営の確立に向け、繁殖育成センターの運営強化や公共牧場の機能向上を支援します。

☆ 管内のデータ(R7年度)

項 目	八幡平管内	県全体	シェア
耕地面積 (ha)	16,950	144,800	11.7
水稲作付面積 (ha)	2,999	48,100	6.2
家族経営協定締結農家数 (戸)	284	2,069	13.7
新規就農者数 (人)	36	298	12.1
キャベツ販売額 (百万円)	1,258	1,370	91.8
ほうれんそう販売額 (百万円)	210	490	42.8
りんどう販売額 (百万円)	1,023	1,919	53.3
乳用牛飼養頭数 (頭)	7,053	21,453	32.9
肉用繁殖牛飼養頭数 (頭)	2,850	24,448	11.7

引用: 耕地面積・水稲作付面積(国統計)、販売額(R8末全農、JA新いわて)、その他県・普及センター調べ

姫竹と身欠きにしんの味噌煮