

新潟県農業信用基金協会

1.新潟県の気候・風土・食文化などについて

新潟県の面積は全国で5番目に広く、県土の7割は特別豪雪地帯で冬は寒く、夏は蒸し暑い高温多湿型の気候となっています。

また、県境は急峻な山岳地帯で豪雪地ですが、長い海岸線を有する沿岸部は、信濃川と阿賀野川など多くの河川が形成した広大で肥沃な新潟平野などがあり、北國街道や三国街道、北前船などの要衝の地としても栄えてきました。

このため、多くの地域文化があり、平野部の豪農の館、雁木でつながった町屋など歴史的な景観が今でも残っています。

新潟は、雪国のお米を中心とした生活の中で食

文化を育んできました。お酒や冬の保存食としての発酵食品のほか、昔は小作農が圧倒的に多く、くず米を美味しく食べるのに笹団子や笹もちが多く作られ、これが今ではお土産等の名物となっています。

水産物も佐渡の寒ブリや甘エビなどが知られているほか、江戸時代に世界で初めて鮭の自然ふ化増殖に成功した村上の塩引鮭などは、新潟の人々の食には切っても切り離せないものです。



2.新潟県の農業について

平成29年における新潟県の農業産出額は2,488億円で、そのうち米の産出額が約6割を占め、全国有数の主産県となっています。

次いで産出額が多いのが、畜産で約500億円、また、野菜は海岸に広がる砂丘地から山間高冷地までの特色ある立地条件を生かして多様な品目が栽培され、全国的に上位を占める枝豆、すいか、なす、サトイモなど、産出額は約350億円となっていま

す。ただ、県内で消費されることが多く、県外にはあまり流通してきませんでした。

そのほか、梨、柿、桃などの果樹が約80億円、チューリップやユリなどの花卉が約70億円となっています。

新潟県やJAグループでは、温暖化を見据え高温耐性のある米の開発に取り組んでいるほか、米需要が減少する中で園芸生産の拡大、野菜や畜産物等県産農林水産物のブランドの確立と販路開拓に取り組んでいるところです。

プレミアム米「新之助」

新潟県は地球温暖化への対応や農業者の経営発展を図るため、コシヒカリとは異なる美味しさや特徴を持つ「新之助」を開発しました。コシヒカリとともにプレミアム米としてブランドの確立に向けて取組を進めています。



にいがた和牛

新潟県がブランド化を進めている3商品



越後姫



えだまめ



ル・レクチェ

日本なし「新美月」「新王」

平成25年に品種登録された新潟県オリジナル品種です。県内で生産拡大が進んでいます。



▲「新美月」
濃厚な甘さと爽やかな酸味の絶妙なバランスが特徴で、9月中旬から収穫されます。



▲「新王」
甘みが非常に強く、サクッとした歯触りが特徴で、9月下旬から収穫されます。

3.新潟県農業信用基金協会の概要

当協会は、役員15名、うち常勤役員2名、職員13名で、総務部総務課、業務部業務課・管理課の2部3課体制となっています。常勤役員2名はそれぞれ農業又は金融に関する学識経験者として新潟県及び新潟県信連出身者が就任し、職員は全員プロパーとなっています。

役職員とも基金協会の存在意義を常に意識して、利用者のための創意工夫やスキルアップを心がけながら、利用者本位の業務運営や生産性向上に取り組むよう努力しているところです。



新潟県協会の役職員の皆さん

4.新潟県農業信用基金協会の活動

当協会の保証引受額及び保証残高は平成20年前後をピークに減少を続けており、加えて、住宅ローン、マイカーローンの協会保証利用率も、これまでほぼ100%近くで推移していましたが、近年一気に70%台に低下するなど厳しい情勢となっています。

このため、競合保証機関を意識した保証料率体系の見直し、保証料率の引下げ、保証要件の緩和、徴求書類の簡素化、審査プロセスの見直し等による早期回答などに努めているほか、融資機関に対する保証手続き等に関する説明会、融資機関のニーズの収集を目的とした情報交換会など

の開催及び融資機関への定期的な訪問によるきめ細やかな対応等に取り組んでいるところです。

また、これまでどちらかというルール・ベースのアプローチで一律的・機械的な対応であった役職員の意識改革に取り組み、利用者ニーズを意識した対応、丁寧な相談機能の発揮等サービスの向上に努めたいと考えています。

