

HAL だより

Hokkaido
Agricultural Laboratory
for Business Development

冬

北海道農業の未来を拓く広報誌

Vol. 14
2009.winter

生産研究レポート
北海道に適する食用種子用ペポカボチャ
品種開発の取り組み
技術情報室レポート
真冬に「白いアスパラガス」！



HAL BUSINESS REPORT #1
「牡丹そば」の地域特産化への
取り組み
HAL BUSINESS REPORT #2
北海道型の周年栽培施設の開発

The Fellowship

農業経営モデル紹介
メンバーズ・インタビュー

有限会社 仲野農園
代表取締役 仲野 満氏

From北海道農業法人協会

北海道農業法人協会活動報告
研修活動報告

<http://www.hal.or.jp>

HAL
だより
冬
Vol.14

発行日 2009年2月15日発行(通巻14号)

発行 財団法人北海道農業企業化研究所 企画業務部門 広報普及部
〒0600600 北海道札幌市東区南一条西15番地118
TEL 011-25673333 FAX 011-25673322

編集協力 北海道農業会議
〒0600005 北海道札幌市中央区北5条西6丁目道通ビル
TEL 011-2816761 FAX 011-2816764

編集責任者 大沼 康介

HAL認証農産物全道研修会・ HAL認証農産物協議会総会を開催

1月29日(木)と30日(金)の二日間に渡り、HAL認証農産物全道研修会と
HAL認証農産物協議会総会が開催されました。

第一日目

まず当財団理事長である磯田憲一より「北海道農業の発展のため、HAL財団が生産者のよりどころとしての役割を果たしていきたい」と挨拶。引き続き、イオン北海道(株)より講師にお招きした商品本部食品商品部農産バイヤー・マネージャーの中田哲司氏に、経済環境が厳しい中、消費者に信頼され購入してもらえる商品づくりについて、生産者にとって示唆に跳ぶ話をいただきました。また、午後には当財団流通開発部長岩崎充男より、HAL認証農産物の理念と実践についての説明があり、「北海道農業を次世代に引き継ぐため、参加者が理念や志を一つにして実践していこう」との話がありました。その後、平成20年度の主要作物の反省課題と今後の対応についての説明が行われました。

第二日目

生産資材情報や病虫害忌避剤、生育促進剤などについての研修が行われた後、HAL認証農産物協議会総会が開催されました。総会では、生産の課題と来年度の取り組みについての説明があり、新たに組織化された作物別部会が紹介され、生産や商品化の課題解決に向けて具体的な話し合いが行われました。



5月中旬オープン予定

農業ギャラリー「農窓(のまど)」

HAL財団は北海道農業法人協会等と連携して、農業と農業、農業と商工業、農業に関連・関心のあ
る団体・個人、これらの有機的な繋がりを促進・活性化するための拠点として、農業ギャラリー「農窓」の
開設を準備中です。

「農窓」は北海道農業の潜在的な価値を発信する場として、また多様な社会ニーズに応える総合窓
口の機能を担います。私たちは「農窓」という拠点から農業の新たな社会的役割を発掘し、都市と地域
を結ぶ新産業の創出によって人材・物資・情報の流動を促し、北海道農業の強い基盤づくりに貢献した
いと考えています。

「牡丹そば」の地域特産化への取り組み

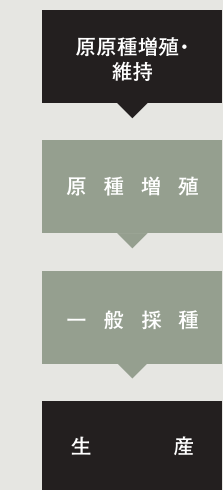
HAL財団は、ピンネ農業協同組合（JAピンネ）と牡丹そばの地域特産化に関する取り組みを共に進めることで合意し、1月29日、JAピンネにおいて「牡丹そばの地域特産化に関する覚書」に調印しました。



これまで当財団では、旧JA浦臼と地元生産者が進めていた「そばの特産化」の取り組みを支援するため、旧JA浦臼が北海道から払い下げを受けた「牡丹そば原原種」の一部を譲り受け、品種保全と栽培面積拡大に向けた増殖体型確立を目指した事業を推進してきました。その取り組みの環として、JAピンネ（旧JA新十津川と旧JA浦臼の広域合併により誕生）と今後の展開について協議を重ねてきた結果、種子供給・栽培管理・販路拡大等に関わる共同体制を構築し、牡丹そばの地域特産化に関する取り組みを進めることで合意に至りました。

牡丹そばは甘みと香りが強く、根強い人気があり、現在そばの主流を占めている品種よりも販売価格が高いという特徴があります。しかし、自然交配などの心配があるため、生産拡大が抑えられていました。牡丹そばは現在、浦臼町で180haが栽培されていますが、JAピンネでは、2009年度には新十津川町での栽培を含めて280haに拡大し、将来的には500haを目指したいとしています。当財団においても、牡丹そばの特産化推進による新たなビジネスの創出に貢献していく予定です。

図2
「牡丹そば」維持の採種体系



※平成15年度JAが道より原原種の払い下げを受け、同年原種が採種され、以降町内のそば生産に活用されている。当財団では、地元JAより払い下げ原原種の一部の分譲を受け、上図の体系で品種の維持を図っている。

「牡丹そば」の品種保証―課題とHAL財団の取り組み―

「牡丹そば」の特性維持と
原原種生産

高度な専門知識と技術をもとに「牡丹そば」の原原種種子の維持と増殖を図り、「牡丹そば」の品種を維持し生産使用種子を採取。（図2）

「牡丹そば」の安定生産と
品質向上

圃場間の差や品質むらを小さくするべく、緑肥導入による圃場の地力維持・改善、播種時期や収穫時期の改善による品質向上などの取り組みを進め、栽培管理マニュアルの作成を目指す。

『浦臼「牡丹そば」』の生産と販売

- ・『浦臼牡丹そば』の差別化販売
 - （1）原原種からの来歴を明示した品種保証
 - （2）栽培管理履歴明示
 - （3）基本品質やルチン含量
- これらの明示により品質を保証し、差別化を図る。

・『浦臼「牡丹そば」』の販路・用途
拡大と産地拡大

『浦臼「牡丹そば」』の原種の提供を含めて道内の「牡丹そば」産地との連携を検討。併せて品質評価の高度化、品質保証のレベルアップを図り、「浦臼「牡丹そば」」のブランド化へ繋げる。

北海道型の周年栽培施設の開発

地域の農業経営に適合した新しい施設栽培経営

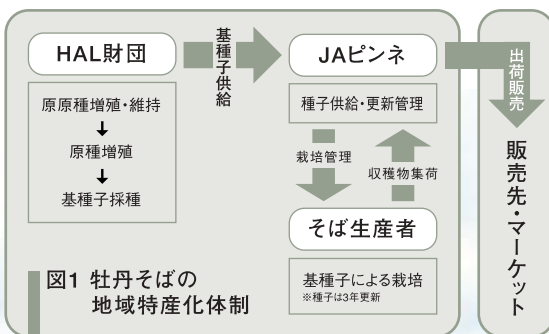


水耕栽培など装置型の施設栽培は、生産性や労働効率において農業経営に多くのメリットがあるものの、北海道では冬期に加温コストが発生することから、収益性が明らかにならなければ稲、畑作経営に取り入れにくい状況があります。一方、稲作を中心とした農業経営はきわめて厳しい状況にあり、それを補うべく新しい経営構造が望まれます。果たして北海道の稲、畑作経営に装置型施設を組み込むことが可能なのか？今回はその取り組みについてご報告します。

稲作経営における 施設導入の実証

府県における水耕栽培などの装置型施設経営は、施設園芸を経営の主軸におき、それを償却し、収益をあげるために最低でも2,000〜3,000㎡程度の施設規模で経営を行っています。その初期投資の大きさから言っても、施設導入は北海道の農業生産者にとっては大変、高いハードルとなっています。

HAL財団では、施設経営を地域の稲、畑作経営に組み込む試みとして、以下の点にポイントをおき技術



開発、経営の検討を行ってきた。

1. 施設、栽培システムの低コスト化をはかり、施設、設備償却7年程度をめどに収益をあげていくことができる

2. 北海道の気候に適合した技術である（HALだより6号を参照）

3. 施設面積は1棟490㎡程度のパイプハウスとし、その施設規模でも生産者がメリットを実感できる収支構造である

4. 技術が初心者でもわかり、他の農作業と作業体系を組むことができる

これらの内容を目標に平成

表1 経営の概要

水稻	7.5ha
麦	3.5ha
トマト	1.1ha
アスパラ(ハウス立茎)	0.3ha
水耕施設(サラダナ)	7.5m×65m=488㎡
労働	家族労力(本人、妻)

実証のこれまでの経過

1、労働に関する評価

サラダナ栽培の場合、1日の作業は収穫、定植、他管理作業で3～4時間程度(包装は現在HAL財団で行っている)、土・日は休日。生産者にとって作業計画が立てやすく、休日が決まっていることは大変よいとの評価だった。また、作業は軽作業であり、女性、若い後継者にも取り組みやすいという意見もあった

2、生産性、計画栽培

成品化率は目標値より高く推移し、生育は順調だった(図1)。生産量は連休などの影響でそれを生じる場合があった(図2)。年末の出荷休により理論値より低い値となった12月とともに、作付が課題となる

3、収益性(労働は経費に労賃を含まない自家労働とし、施設償却期間中の値を示す)

実績値は図3を参照。暖房を使用しない7～9月は、15～20万円程度のプラスの収益に。一方、暖房が本格的に開始される11月は1～4万円のマイナスに転じた

収益に関する課題と改善

さらに生産者が魅力を感じる収支モデルを目指し、高単価の作物(ハープ類)を栽培の一部に組み入れ、12月より収穫を開始。その結果、灯油を消費する12月にプラスの収益を出すことが可能となりました。これら作物は面積当たりの生産額が高く、その作物の組み込みにより収支構造が大きく変化します。このとき、年間のモデル収益は施設1棟あたり220万円程度(4,508円/㎡)が予測されました。

一方、高単価作物は今のところ流通量に限度があること、出荷調整作業時間がかかるなどの問題点もあります。現在、引き続き実証検討中です。

今後の取り組み

近年、北海道でもイチゴの隔離床栽培などの装置型施設栽培を取り入れる生産者も見られるようになってきました。これらの方法は設備投資が大きなネックとなりますので既存のパイプハウス、資材利用や、作型、季節別の利用法など、北海道独自の新しい発想、アイデアが求められます。今後、HAL財団では、稲、畑作に、装置型施設園芸を組み込む経営モデルの基礎を確立し、地域にそのモデルを浸透させていきたいと考えています。また、HALホームページなどを通じてこれら情報を公開していく予定です。

生産研究レポート

北海道に適する食用種子用ペポカボチャ品種開発の取り組み

生産研究部 テクニカルアドバイザー

伊藤喜三男

HAL財団では北海道の水田転作作物として、食用種子用ペポカボチャの品種開発と利用を研究しています。

この研究で用いたペポカボチャはヨーロッパで食用油脂用として利用されている無種皮カボチャの一種で、種子には食品機能性に優れた成分を含むことでも注目されています。また種皮がないので剥皮の手間が省けることから生産コストが低く、搾油の場合には歩留まりが高く好都合です。

しかし、収量が少なく、蔓が長く作業性が劣ったことから北海道に適するように改良しています。その概要をご紹介します。



図1 月別成品率

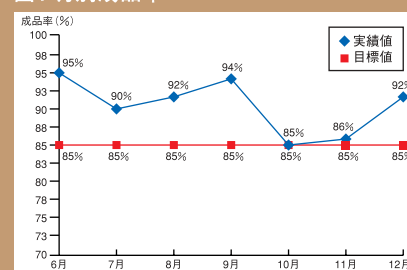


図2 月別定植株数

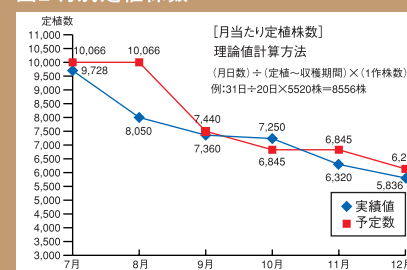
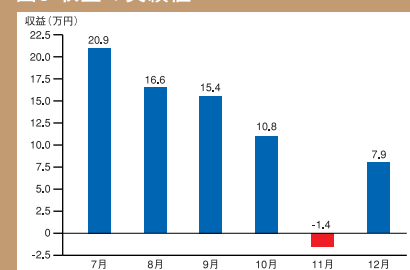


図3 収益の実績値





技術情報室 レポート

ホワイトアスパラガス

北海道は、昭和45年（1970）頃までは、輸出用缶詰加工原料としてのホワイトアスパラガスの最大産地でした。円高の進行等で輸出が縮小する一方、ホワイトアスパラガスの国内需要が未成熟であったことより、ホワイトアスパラガスの栽培も一気に縮小し、グリーンアスパラガスの栽培に代わってきました。ホワイトアスパラガスは、欧米では欠くことのできない旬の食材ですが、近年、日本でも新しい食材と受け入れられ定着しています。かつてのホワイトアスパラガスの生産王国、北海道で本食材の周年供給を図り、新しい特産品に育てたいと念じています。

技術の概要

圃場を活用する根株養成技術と冬に施設を利用する伏せ込み軟白技術の組合せです。詳しくは後ほど紹介しますが、11月までに圃場で1kgを目標に根株を養成します。11月以降、加温施設内に出荷予定日から逆算して順次、伏せ込み、軟白栽培とします。養成株数は畦幅150cm×株間30cmで10a当り2,222株です。1kgの根株を伏込み、1株200gのホワイトアスパラガスを見込みますから10a当り444kgが算定されます。

根株養成技術

「1年株養成法」と「1年半養成法」の二つのマニュアルを用意しています。前者は1年で必要な根株を確保しようとするもので加温施設内で2月に播種、100日ほど育苗して9cmのポリポット苗を5月下旬に定植します。30cm程度の高畦マルチ栽培として茎葉の倒伏・病虫害防除を徹底します。後者は養成期間を1年半、すなわち2年とするものです。7月に200穴セルトレイ播種、30日育苗苗を7月下旬～8月上旬に定植し、秋まで養成し、そのまま越冬させます。2年次、養成を継続し11月には目標とする根株を確保します。栽培管理等は1年養成法に準じますが、1年目の倒伏防止法は不要です。

伏込み軟白技術

根株は11月、根雪前に堀取り、11月下旬まで乾燥しないようにシート等で覆って野外に放置し、十分な低温に遭遇させます。5℃以下の低温350時間、2週間を目標とします。

11月下旬、加温施設（ハウス）内に電熱線等を敷いた伏せ込み床を準備します。10a当り50㎡程度の伏せ込み床が必要となります。伏せ込み時の覆土5cm程度とし、十分に灌水して2日間ほど根株と伏せ込み床をなじませます。軟白処理は遮光フィルム（遮光率99.9％以上）の被覆により、地温（15cm深）20℃、気温は10℃を目標に管理します。加温後2～3週間で収穫が始まり、3～4週間、規格内若茎が萌芽なくなるまで収穫します。

技術の展開方向

伏せ込み促成栽培で12～2月、促成栽培で3～5月、露地栽培で5～7月、すなわち12～7月、長期間のホワイトアスパラガスの生産が可能となりました。グリーンアスパラガスとの組合せ生産も可能で、北海道の新しい特産品としての生産拡大が期待されます。

残されている課題

2L規格など上位規格を安定的に多収するための根株養成法や伏せ込み時の肥培管理法の検討、根株の貯蔵法、出荷調整法などの検討が残されています。また、生食用ホワイトアスパラガスは、高級食材としてレストランやホテルなどでの業務利用は安定的に増加していますが、一般消費者の利用はまだまだ少なく需要の喚起が必要です。

参考資料：平成20年度 北海道農業新技術（普及推進事項）「ホワイトアスパラガス伏せ込み促成栽培技術」花・野菜技術センター、（財）北海道農業企業化研究所

表1 3品種の1年養成株の生育および収量（2005、2006の2ヵ年平均）

品種名	養成株の生育			伏せ込み時の規格内若茎			備考
	最大草丈 (cm)	根株生重 (g)	根中Brix (%)	本数 (本)	収量 (kg/10a)	平均1本重 (g)	
ガインリム	107	832	18.4	8.7	310	15.9	1) 播種期・定植期：3月7日-6月8日（2005）、3月2日-6月8日（2006） 2) 畦幅×株間（10aあたり栽植株数）：150cm×30cm（2,222株） 3) 堀取り期・伏込期：11月8日-12月2日（2005）、11月9日-11月30日（2006） 4) 収穫期間：12月15日-1月20日（2005）、12月18日-1月26日（2006） 5) 規格：形状等に異常がなく、24cm長に調製、8g以上を規格内とした。
ウエルカム	108	908	19.2	12.5	517	18.3	
スーパーウエルカム	114	969	20.9	10.8	451	18.8	

図1 ホワイトアスパラガス伏せ込み促成栽培技術

栽培法	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1年 株養成法				畦幅150cm、株間30cm				堀取	5℃以下の低温に350時間	品種：ウエルカム		播種：…………… 200穴セル育苗苗
			鉢上げ9cmポリポット育苗	30cm程度の高畦マルチ栽培、倒伏防止、病虫害防除								
1年半 株養成法				品種：ウエルカム	播種：…………… 200穴セル育苗苗	定植	畦幅150cm、株間30cm、高畦マルチ栽培、病虫害防除	堀取	5℃以下の低温に350時間			
						倒伏防止、病虫害防除						
伏せ込み 促成栽培						10a分の伏せ込み面積：50㎡程度 温度管理：地温（15cm深）20℃、気温10℃ 軟白遮光処理：遮光フィルム（遮光率99.9％以上）による	1回目 伏込	収穫	2回目 伏込	収穫	3回目 伏込	収穫

真冬に「白いアスパラガス」！

技術情報室
シアードバイザー
志賀義彦

北海道の新しい特産品を目指し、HAL財団では北海道立花・野菜技術センターと共同で、高級食材「ホワイトアスパラガス」を真冬に生産する「伏せ込み栽培技術」を開発しました。以下に概要をご紹介します。

REPORT

生産研究レポート

ペポカボチャ種子の食品機能性

中米の原住民は古くから利尿、解熱、駆虫などの薬効を知り食べていました（ロビンソン、2001）。また、良質なたんぱく質、脂肪酸、ビタミン、ミネラルなどが豊富に含まれています。

わが国では、中国から剥皮したペポカボチャの種子を輸入して、つまみ、菓子の原料にしています。オーストリア、ドイツ、イタリアでは無種皮のペポカボチャ種子から搾油したパンプキンオイルが料理に使われています。

一方、機能性の利用として、ドイツではパンプキンオイルに含む成分が排尿や前立腺のトラブルに効果があることから、食物治療薬として認可されています。

栽培法、種子採取方法の確立、種子採取後の残さ利用、多様な商品開発が必要です。これらの課題については、（独）中小企業基盤整備機構による農商工連携事業（平成21～25年）に参画し推進する予定です。

ペポカボチャとは

ペポカボチャは西洋カボチャ、日本カボチャと同じ食用カボチャの一種です。他の二種よりも耐寒性が強いので北海道に適しています。

ペポカボチャには、果実をゆでてそうめん状にした果肉を三杯酢やソースで食べる「そうめんカボチャ」、イタリア料理でなじみの「ズッキーニ」、つまみ、菓子のトッピング、パンプキンオイルの原料に使われる種子用があります。食用のほかに観賞、ハロウィーン用もあります。

品種開発と 利用の取り組み

本研究ではオーストリア、ドイツ、旧ユーゴスラビアなどで油脂原料としている無種皮のペポカボチャ品種を導入して特性を調査しました。

種子には種皮が無いのでそのまま食べることができますし、搾油の場合には歩留まりが高く好都合です。また、剥皮を必要としないので種子の低コスト生産が可能になります。

しかし、種子数が少なく、草丈が不揃いで栽培しにくかったことから優良株の選抜を継続しました。その結果、草丈が揃って栽培しやすく、かつ種子数が安定して多くなりました。



成果の活用

北海道の気候に適し、減農薬栽培が可能であることから、安全な菓子・スナック・食油・健康補助食品の原料として利用できます。

今後の課題

栽培法、種子採取方法の確立、種子採取後の残さ利用、多様な商品開発が必要です。

REPORT

The Fellowship

フェローシップ

「おいしい」と評価される農業を目指して

リンゴ農家の4代目として就農しましたが、若い頃は規模拡大を目指す畑作を行い、果樹は父に任せていました。機械化した大規模農業こそが、あるべき農業の姿だと信じていたのです。

当時は田舎暮らしが嫌いでした。都会のように華やかなものもない、後継者仲間もない。しかし結婚を機に「それなりに楽しい田舎暮らしを」と考えるようになり、冬の間の楽しみとして、ログハウスを手作りするようになったのです。

やがて、生産物に思うような値段が付かないこと、農薬をたくさん使うことなどから、大規模農業に疑問を感じるようになりました。同じ頃、父が果樹園でサクランボ狩りやリンゴの木のオーナー制度を始め、多くの方が訪れるよ



member's interview VOL.12

メンバーズ・インタビュー

法人組織で「小さな農家」の可能性を追求。

農業経営モデル紹介



有限会社 仲野農園
代表取締役 仲野 満氏



うに。畑作は、誰も畑に來ない孤独な作業であるのにひきかえ、観光農業は「お客さんとの会話があつて楽しい」と感じました。また、それまでは「たくさん作ればいい」という考えでしたが、お客さんの「おいしい」という声を聞き、「自分が作っているのは食べ物だ、おいしく作れば喜ばれるものなんだ」ということを実感しました。

このような流れがあつて、お客さんとの交流の中から「リンゴジュースやアップルパイを提供する店を出したら来てくれるのでは」とニーズを感じ、趣味のログハウス造りと農業をドッキングさせた店づくりを思い立ったのです。

「儲け度外視の夢」から「コストを恐れない経営」へ

店づくりに具体的にとりかかつてから「グリーンツーリズム

ムが21世紀型農業となる」という話を聞き、「趣味ではなく、農業の仕事の一部としてやってみよう」と考えが変わりました。そのため思ったよりも多くの資金が必要だったことや、農地転用に力を貸してくれた行政の方から「ここはグリーンツーリズムのモデルケースだから、ぜひ成功させてくれ」と言われたことなどから、「必ず成功させなくては」というプレッシャーを感じるように。一度は、もつと人の入りそうな国道脇などへの出店を検討しました。しかし妻に「それはファームレストランではない」とたしなめられ「大勢のお客さんが来なくても、ここでやるのが大切なんだ」と再認識。最初に抱いた「農場レストラン」のイメージのままの店をつくりました。

オープンで夢を実現したわけですが、営業を続けるうちに夢だけでは終われない現実というものが押し寄せてきました。まだ珍しかったファームレストランとしてマスコミに取り上げられたことで注目を集め、喜ばれるだけではなくクレームや意見も届くように。また、従業員に不満が出るようにもなりました。

レストラン開業当初は、「農場が妻に払っていた月給8万円分を稼げればいい、借金は農場の収益から返済しよう」と考えていました。また、農家としての感覚から、傷があったり青かったり、売り物にならないリンゴを加工して提供すればいいと考えていました。

しかし、中小企業家同友会の方からアドバイスをいただいて有名なケーキ店に話を聞きにいき、考えはがらりと変わりました。そこでは良いバター、良い小麦粉を使い、おいしいケーキを、スタッフにとって良い環境で作っていたのです。大変驚きました。利益を得るためにコストを削るのではな

やすい環境を守ることでもあります。大規模化を否定するつもりはありませんが、大規模化で小農家が減れば地域の人口が減り、地域が崩壊します。多くの小農家がいるこそ、地域が成り立つのです。

世の中は合理化し、農家も自分が食べる野菜をスーパーで買う時代になりました。私自身も「時期はそうでしたが、今は「小さな農家だが高んでもつくる」というスタイルがおもしろいと感じ、手作りにこだわっています。

かつて農家は、家畜を飼い、山で木を切り、大工仕事をし、車や農機具の修理をし、多くのことを自分たちの手でやってきました。自分で建物や料理を作っておもてなしをするレストランの経営は、この延長にある「農家の仕事」だと思っています。

今後、法人組織ではあっても、家業から発生した小さな農業を営む大きな家族として、スタッフみんながオールラウンドに仕事に携わりながら、自分たちができることをやり、互いにできないことを地域で助け合い、本来の農家の生き方を崩さない農業経営がしたいですね。厳しい時代ですが、まだまだ大家族が生き残っていく道はある。限られた農地で、農業、大工、調理、サービス、何人のスタッフが食べ、けるのか、そこを追求できればおもしろいと考えています。

地域と助け合うことで共生共存を

リンゴの消費量は年々減少していますが、レストランでの提供とジャムやジュースへの加工のほか、例年300組がリンゴの木のオーナー制度を利用してくれるおかげで、生産数を減らさずにすんでいます。オーナー制度は消費者が収



リンゴ・サクランボなどの果樹園と畑作を営み、平成7年にファームレストラン「ハーベスト」をオープン。大規模農業からの方向転換を図り、現在は15haの畑で、レストランの食材と直売所で販売できる農産物を中心に生産しています。スローフードにいち早く取り組み、農村型観光地としての長沼を代表するスポットとしての地位を築いたことなどが評価され、第3回HAL農業賞地域貢献賞を受賞しました。

有限会社 仲野農園

所在地:北海道夕張郡長沼町東6線北14
設立:平成14年
代表者:仲野 満
資本金:300万円
従業員数:
9名(社員3名、夏期パート・アルバイト6名)
売上高:3500万円(19年度)
農地面積:15ha(果樹10ha、畑5ha)

有限会社 仲野フルーツガーデン (ファームレストラン ハーベスト)

所在地:北海道夕張郡長沼町東4線北13
設立:平成7年
代表者:代表取締役 仲野千枝
資本金:300万円
従業員数:
20名(社員2名、他パート・アルバイト、季節雇用10名)
売上高:1億円(19年度)

北海道農業法人協会活動報告

事業報告

会員(平成21年2月1日現在)

◆一般会員…291法人

◆賛助会員…4法人

◆サポータークラブ会員…16法人

【新規入会会員】

・片倉チツカリン株式会社

・株式会社婆々婆羅

・株式会社北海道日本ハムファイターズ

・株式会社ノマド

・ゴッツォ株式会社

・有限会社寺島デザイン事務所

北海道農業法人協会
ロゴマーク決定

協会の更なる活性化と認知度アップを図るため、青年部会で検討を進めてきた協会のロゴマークが決定しました。

[テーマ]

北海道の心と力 ～個性の連携と躍動～

[コンセプト]

● 略称(愛称)のネーミングについて
「北海道農業法人協会」とその英文表記である「Hokkaido Agricultural Corporations Association」の頭文字を使い「北海道ACA」としました。

● カラーリングについて
農業や自然、安心や躍動を表現する「新緑と深緑」。土や畑、大地や恵みを表現する「茶」。この2系統の色調を上下に組み合わせで一体化させ、「北海道の大地と農業」を表現しました。

● マークの意匠について
「茂る葉」をベースに、農業の本質、陽の光、命の響き合い、躍動感、個性、連携などを自由闊達に喚起させるデザインとしました。

[ブランディング プロデュース]

● コーディネイト
宿田牧夫(ゴッツォ株式会社/札幌市)

● デザイン
寺島賢幸(有限会社寺島デザイン制作室/札幌市)

北海道銀行主催セミナー
「新しいアグリビジネスへの挑戦」
6次産業化に向けて

1月26日、北海道銀行の地域力連携拠点事業として、当協会の後援によるセミナーが札幌ガーデンパレスで開催されました。農業分野では「1次産業(農業)×「2次産業(加工)」×「3次産業(サービス)」=「6次産業化」が提唱されており、全国のみならず北海道においても、さらに多くの方々が積極的な取り組みを展開しようとしています。6次産業化のトップランナーとして、20年以上前から取り組んでいる「伊賀の里モクモク手作りファーム」の代表社長理事である木村修氏が講演し、地元農業者を巻き込んだ仕掛け作りや体験について熱く語りました。



研修活動報告

パナソニック主催研修会「農業経営スキルアップ研修会」

1月27日、札幌エルプラザにて、当協会の後援による研修会が開催されました。社団法人日本経営協会の経営変革アドバイザーである熊谷豊氏をお迎えし、「農業従事者のための事業経営の基本」～生産者の身の丈とマーケット視点～と題してお話いただきました。これからの農業に求められるマーケティング戦略を考える機会となりました。



道外視察研修 1 「台湾視察研修旅行」

平成20年11月20日～11月23日の4日間、台湾における北海道産農産物などの輸出可能性を探ることを目的とした台湾視察研修旅行が行われ、法人会員9社、30名が参加しました。公設市場を視察したほか、太平洋崇光百貨店バイヤーとの意見交換会を実施。北海道ブランドの価値の高さを確認することができました。

参加会員

- ・有限会社 岡田牧場(広尾町)
- ・株式会社 輝楽里(江別市)
- ・有限会社 丸勝大塚産業(新篠津村)
- ・株式会社 谷口農場(旭川市)
- ・有限会社 ドリームヒル(上士幌町)
- ・有限会社 村沢農園(深川市)
- ・有限会社 大和納華(旭川市)
- ・有限会社 無限樹(苫前町)
- ・株式会社 もち米の里ふうれん特産館(名寄市)



お知らせ

他産業との連携により農業へ導入の可能性のある新技術について検討するため新技術部会発足の準備を進めています。

道外視察研修 2 「阿蘇・天草視察研修旅行」

12月3日～5日の3日間、阿蘇・天草視察研修旅行が実施されました。研修の目的としては、遊休農地を利活用した新たな業態を探ることでしたが、訪れた天草市金焼地区においてはNPOが農地リースを実現し滞在型施設を整備、また薬膳レストランを開業するなど都市と農村を結ぶビジネスとしての可能性を感じることができました。また、参加した会員からは北海道においても取り組みたいといった声もあり、農業法人を中核とした新ツーリズムへの期待が膨らみました。



参加会員

- ・有限会社 レークヒル牧場(洞爺湖町)
- ・株式会社 北王よいち(余市町)
- ・農事組合法人 西上経営組合(鹿追町)
- ・有限会社 無限樹(苫前町)
- ・有限会社 山崎ワイナリー(三笠市)
- ・有限会社 大塚農場(当別町)
- ・有限会社 ジェイファームシマザギ(別海町)