

Hokkaido
Agricultural Laboratory
for Business Development

HALだより

北海道農業の未来を拓く広報誌

2010.Spring

春

Vol.19

新連載
スタート

ジャガイモ・ タマネギ・ 畑だより

農業経営、収益拡大を、より強力にサポート！
平成22年度「がんばる！農業法人サポート事業」
平成22年度のHAL財団事業計画決まる！

受入先農業法人・団体募集のお知らせ

From北海道農業法人協会
第15回総会&法人経営セミナー開催
農業経営モデル紹介メンバーズ・インタビュー
和田政司氏

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

HALだより
Vol.19

発行日
2010年6月1日発行(通巻19号)

財団法人北海道農業企業化研究所 調査・広報部

編集協力
北海道農業会議
TEL 0600-0001 北海道札幌市中央区北一条西二丁目フレストリーナビル
FAX 011-281-6761
TEL 011-281-6764

編集責任者 上野貴之



第6回 HAL農業賞 募集

今年も多くのご応募をお待ちしています！

■応募期間:平成22年6月7日(月)～7月16日(金)(当日消印有効)

- 神内大賞(賞金200万円)……1件
- 優秀賞(50万円) 他、数件

[HAL農業賞とは]

HAL農業賞は北海道の農業分野において、地域農業を支え、その発展向上をめざして独創的な組織運営を行い、農業生産技術や加工・流通開発に取り組む法人およびその活動を指導支援する個人・組織に対して贈られる賞です。受賞者は、これから企業化に取り組もうとしている生産者の方々や、すでに法人化・企業化をすすめている方々にとって、ひとつの指針や方向性を示す存在になります。そのためHAL農業賞では、過去の実績のみを見るのではなく、事業計画やビジョンなど未来に向けた取り組みを含めて評価します。

[これまでの受賞者・法人・団体]

耕種・畜産分野と幅広く、またその経営形態、規模も様々なものとなっています。
株式会社谷口農場(旭川市)／有限会社無限樹(苫前町)／有限会社北海道ホープランド(幕別町)／
有限会社西神楽夢民村(旭川市)／有限会社和田農園(帯広市) ほか

結果発表

10月中旬に発表予定。

表彰式

11月上旬に開催予定。
決まり次第、プレスリリースおよびホームページでお知らせいたします。

応募上の注意

- ①提出した応募用紙の返却はいたしません。
- ②記入欄に書ききれない場合は、スペースを拡大してお書き頂くか、レポート用紙などにお書き頂き別添してください。
- ③本表彰式の目的を損なうような行為もしくは虚偽の記載などがあった場合には、応募を無効といたします。
- ④審査内容に関するお問い合わせ、審査結果に対する異議の申し立てなどは一切お受けいたしません。
- ⑤ご応募頂いた個人情報は、審査および結果連絡、受賞者発表以外には使用いたしません。

[送り先・問い合わせ先]

〒061-0600 北海道樺戸郡浦臼町字オサツナイ315番地118 HAL財団 「HAL農業賞」選考事務局
TEL 0125-67-3333(受付時間9:00～17:00土日・祝日除く) FAX 0125-67-3322 E-mail:nougyosh@hal.or.jp
URL:<http://www.hal.or.jp>(応募用紙はHPからもダウンロードできます。)



農業経営、収益拡大を、 より強力にサポート!

～平成22年度のHAL財団事業計画決まる～

平成15年に設立されて以来、公益法人として北海道農業の企業化・企業的経営を進める事業を展開してきたHAL財団。今年度は、農業生産者の経営や収益拡大に直結する事業に重点を置いた活動を行っていきます。3月31日に理事会で承認された「平成22年度HAL財団事業計画」の主要な事業についてご紹介いたします。

HAL財団平成22年度 事業方針

平成22年度事業は、農業に企業的観点を取り入れて経営改善を目指す北海道農業者に対し、取り組みの障壁となる課題・問題を解消するための経営サポートを行い、農業収益向上のための具体的・実践的な事業を重点的に継続展開する。

農業経営の サポートに関する活動

1

農業の企業的経営とその安定化・発展のために、新しい領域の事業開発への着手や新商品の開発などが重要なところです。しかし、農業経営に携わる皆さんの多くは、日々の煩雑な作業に追われているため、これらについて単独で取り組むことが非常に困難となっています。そこで、HAL財団では「農業経営のサポートに関する事業」を財団事業の大きな柱として、皆さんからの業務相談に対応していきます。

流通および 農産物生産に関する活動

2

今年の取り組みの中でも特に力を入れて入れているのが、この新流通による農業経営の安定化推進事業です。収益力を高めるための取り組み、経営の安定・向上を目指す事業を皆さんとともに進めて行きます。農産物の流通は、集荷・選果・貯蔵・輸送と、多くの作業工程と外部委託作業があります。また、販路の開拓には、農産物の量がまとまっていることも必要となります。さらに、消費者の皆さんに対する意識も大きく変わり、より安全性の高いものを望む傾向があります。

HAL財団では、恵庭市に建設したHAL流通研究センターの機能を活かし、高品質で市場性の高い農産物、付加価値農産物の生産・流通・販売実証事業を農業生産者の皆さんとともにに行っていきます。

財団基本活動

3

農業政策が大きく変わるなか、農業経営者が的確な経営指針を打ち出すことはますます困難になっています。HAL財団では、農業の企業化推進に必要な制度や金融問題、地域連携、環境問題等、各種施策の情報収集をタイムリーに行い、事業にそして農業生産者の皆さんにフィードバックしていくます。

公益法人であるHAL財団は、実証実験以外の基礎的な活動も行います。特に環境問題に対しては、ISO14001の取得などを農業分野では先駆的に取り組んでいますが、今後ますます環境に対する企業の取り組みが重要になると思われるところから、各種環境対策の情報収集、制度導入などを行います。

また、企業的経営を実践し、模範となる農業法人を表彰するHAL農業賞を今年も実施します。

[主な内容]

- 新流通による農業経営の安定化推進事業
 - ・広域販売システム構築
 - ・HAL認証農産物協議会事務局運営
- 農産物栽培手法や品種選定による高収益農産物生産・販売支援事業
 - ・市場優位性を得るための農產品種の選定・導入や地域特産等の付加価値農産物販売を支援
 - ・周年栽培・冬季栽培を実現するための簡易施設を検証し、収益基盤の安定化を図る実証実験
- プロジェクト
 - ・六次産業化実験事業「はるや」の運営(北海道産そばを活用した生産からサービス提供までの収益機会創出実験)

[主な内容]

- 農業企業化推進基盤整備事業
 - ・農業に関する制度・金融・地域連携等の情報収集及び調査
 - ・環境対応・認証制度検討及び整備・農畜産物・加工品・土壌等の理化学分析
- 表彰事業
 - ・HAL農業賞

ジャガイモの品種とその特徴

加工用ジャガイモは、昭和30年代はほとんどがマッシュポテトでしたが、昭和50年代からは「ポテトチップス」や「冷凍食品」の割合が増え、現在ではその半分以上が「ポテトチップス」の原料として使われています。

HAL流通研究センターで扱っている主な品種

男爵



明治時代に函館に住む川田男爵が日本に持ち込み栽培したことから、その名がついたのはあまり有名な話。東日本での流通が多く、もっともジャガイモらしい味と言われています。形は、握った拳のようで、ゴツゴツした感じがします。芽の部分が大きく窪んでおり、でこぼこした形状なのでちょっと調理には手間がかかります。デンブンが比較的多く、食感はホクホクした感じになります。煮くずれしやすいので、煮物よりも粉吹き芋やコロッケなどに適しています。

メークイン



男爵とともにジャガイモを代表する品種。大正時代から栽培されており、関西で主流のジャガイモです。形は俵状の長い楕円形です。芽が浅く、包丁でも皮がむきやすいという特徴があります。表面はなめらかで、中は黄色。粘りがあります。男爵に比べると、煮崩れが少なくカレーやシチュー、肉じゃが、おでんなど煮込み料理には最適です。

キタアカリ



病害虫に強く、味も良くビタミンCも豊富。それが、キタアカリの特徴です。男爵を基盤に品種改良されたイモなので、形は男爵に似ており、中はやや黄味がかった色をしています。ホクホクした食感があり、スープやポテトサラダなど外食産業で重宝される品種です。栗いも」「栗じゃが」「黄金男爵」などと別名で販売されることもあります。

とうや



早生で大粒、そして病害虫に強いことを目標に改良された品種。最も早く出荷されます。粘性が強く特に関西、九州方面で評価が高いジャガイモです。外見は丸く、中は黄色。芽は浅く大粒、そして皮を剥いたあとも変色が少ないとから一次加工などの業務用にも適しています。舌ざわりは滑らか。火のとおりが早く煮崩れも少ないので、煮物に適した品種です。

十勝こがね



2000年に登録された比較的新しい品種。貯蔵性に優れており、春以降（5月くらいまで）にも出荷することができます。表面がなめらかで凹凸が少ないため皮を剥きやすく、煮崩れやフライ調理後の変色も少ないなど、家庭調理だけではなく業務用としても、様々な用途の料理に利用できる品種です。

ガイモの品種とその特徴

日本で品種登録されているジャガイモは80種類以上あります。もちろん、みなさんがよく目にするものから、加工用としてあまり見る機会のないものまであります。ちなみに世界には150品種以上のジャガイモがあります。

ジャガイモは一般には大きく三つに区分されます。「一つ目は、生で食べるわけではありません。二つ目が「でん粉用」、そして「加工用（加工食品用）」に分けられます。ほかに「飼料用」というのもありますが、現在ではその用途だけのジャガイモはほとんど生産されていません。

ジャガイモ

いち早く種子イモ栽培に取り組んだ
俱知安町で、ジャガイモを栽培する
原田和夫さんに聞く。

文責／調査・広報部 上野

「ジャガイモの凹んだ部分から芽が出ることは、みんな知ってるよね。だから、普通に栽培したジャガイモの中からいいものを選んで種イモにして、と思っている人は多いんじゃないかな」と原田さん。実は、ジャガイモはそっやって栽培してしまうと、ウイルス病が受け継がれて次第に収量が減つてしまふのです。そのため、ウイルス病や種イモ伝染性の病気を防ぐために徹底的に管理して栽培されたものだけが種イモとして認められます。

日本では1930年代から国の補助事業でこの種イモ採種がはじまり、1947年からは国営の無病原原種の生産、1950年からは植物防疫官による原種イモの病害検査が始まり、組織的に種イモ生産が行われています。

男爵を俱知安に導入、種イモの重要性にいち早く気づいて改良を重ね、さらには種イモ栽培の基準作りに尽力された方だそうです。

「種イモは、病気になつていいかどうか、ひと株ひと株、確認しながら栽培するんだ。だからとも大変」と原田さん。弱つた株は、他の株に病気を広げないよう、引き抜いて畑の外に持ち出すのだと。機械化が進むジャガイモ栽培においても、こればかりは人間の目と手で行わなくてはならない作業です。

如何に先人の努力や工夫で現在の俱知安があるのか、「くつちゃんいも」「くつちやんじやが」そして「ようていじやが」とブランド名は時代とともに変わらうとも、このことを知ることができたインタビューでした。

ヤガイモは北海道を代表する農産物。主要産地の十勝、北見ほか全道各地で栽培さ

しかし俱知安町ではそれより早い1947年に、開拓農家三代目の足立繁太郎氏によって「馬鈴薯採種組合」が



タマネギはジャガイモと違い、品種ごとの形状、味、色などに極端な違いがあります。そのため、品種の名前があまり知られていないようです。しかしタマネギも、収穫時期の異なる品種の開発や、対病性・貯蔵性の向上をめざして改良が進められた結果、さまざまな品種が誕生しています。

普段スーパーなどで見かける「タマネギ」といって思い浮かべるものは、茶色っぽい皮をした「黄タマネギ」だと思います。それ以外にも「赤」色で「甘い」ものの「黄」色で「甘い」ものなど、辛い黄タマネギよりは少量ですが様々な種類のタマネギが作られています。

HAL流通研究センターで扱っている主な品種

オホーツク222

「黄タマネギ」の「辛い」タマネギに分類される、早生と呼ばれる品種で道内作付面積は3位。黄タマネギ系の中では比較的辛味が少ないのが特徴です。瑞々しく果肉が柔らかで甘味があるので、サラダでも加熱調理でも幅広く使えますが、特にフライ調理すると甘味と歯ざわりが際立ちます。早生品種としては貯蔵性が良く、年明けまで出荷されます。

北もみじ2000

「黄タマネギ」の「辛い」タマネギに分類され、道内の作付面積は第1位。早生種の「オホーツク」に続いて収穫できる、中生種と呼ばれるタマネギです。形はやや楕円で玉揃いが良く、サックリと歯ごたえのある食感が特徴です。程よい辛味がありますが、加熱調理すると甘さが際立ちます。スライスしてサラダ、食感を活かした炒め物のほか、肉質がしっかりとて煮崩れしにくいのでシチューなど、どんな料理にも向いています。

スーパー北もみじ

「黄タマネギ」の「辛い」タマネギに分類され、中晚生種と呼ばれる品種のタマネギです。道内作付面積は2位。北もみじ2000よりも収穫される品種で、貯蔵性が大変良いので年明け春頃まで出荷されます。形は球形で実の締まりが良く、じっくり煮込んでも煮崩れしません。ボトフやシチューなど加熱調理に向いているほか、辛さと香りを活かしたドレッシングにも適しています。



▲ 苗の育成



▲ 苗の移植



▲ タマネギ畑

タマネギの品種とその特徴

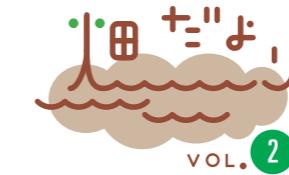
タマネギはジャガイモと違い、品種ごとの形状、味、色などに極端な違いがあります。

そのため、品種の名前があまり知られていないようです。

しかしタマネギも、収穫時期の異

なる品種の開発や、対病性・貯蔵性の向上を

めざして改良が進められた結果、さまざまな品種が誕生しています。



onion

タマネギ



北海道におけるタマネギの主産地・

富良野で、タマネギ専業農家の
松井一史さんに聞く。

■文責／調査・広報部 上野

タマネギが料理の主役となるような調理方法や、玉葱のスナック菓子なども開発してもらいたいです



富良野でのタマネギ栽培の歴史は明治40年から。しかし、現在のように大規模に栽培するようになったのは、米の生産調整という大きな転機を迎えてからのことでした。松井さんが代表理事を務める農事組合法人富良野玉葱生産第一組合は、昭和38年の設立。当初は、共同防除を目的に任意団体として組織化をし、昭和40年に法人化しました。栽培作業、収穫、貯蔵選別出荷、販売までを共同で行うという取り組みは、当時としては国内で例がなく、非常に注目を集めたそうです。

富良野は冷涼な気象を好むタマネギの適地と言えるのですが、病害虫の影響を受けやすいのが弱点。特に植え付けから2ヶ月ほどたった初夏の頃が病害虫の被害を受けやすいので、気を抜けないそうです。

HAL認証基準に沿った栽培を組織一丸となって行う。これが、今の富良野玉葱生産第一組合の姿です。HAL認証のタマネギは良質で美味しいことはもちろんですが、農薬や化学肥料をできるだけ使わない方法で栽培しています。

食卓で味わうもよし、食品加工の原料としても安心なタマネギ、そして、なにより生産者の思いがいっぱい詰まったタマネギなのです。

全

国のタマネギの半数以上を生産している北海道。中でも主産地となっているのが、北見市や岩見沢市、そして富良野市です。

40年から。しかし、現在のように大規模に栽培するようになったのは、米の生産調整という大きな転機を迎えてからのことでした。松井さんが代表理事を務める農事組合法人富良野玉葱生産第一組合は、昭和40年に法人化しました。栽培作業、収穫、貯蔵選別出荷、販売までを共同で行うという取り組みは、当時としては国内で例がなく、非常に注目を集めたそうです。

富良野は冷涼な気象を好むタマネギの適地と言えるのですが、病害虫の影響を受けやすいのが弱点。特に植え付けから2ヶ月ほどたった初夏の頃が病害虫の被害を受けやすいので、気を抜けないそうです。

■文責／調査・広報部 上野・中野

The Fellowship



農業経営モデル紹介

有限会社和田農園 帯広市
代表取締役 和田 政司氏

※フェローシップ(fellowship)とは
仲間であること、友情、協力などを意味する言葉。HAL財団では北海道農業
に携わる方々とのフェローシップを大切にし、それぞれの経験や事例を共有・
意見交換することで、北海道農業の発展に貢献したいと考えています。

member's interview

VOL.17

私は21歳のときに三代目として農業経営を引き継ぎました。当初は酪農と複合経営でしたが、平成元年に野菜専業へと転換しています。野菜も、かつては様々な種類の栽培にチャレンジしました。昭和62年に北海道土壤活性化推進協議会に参加し、収支安定性を考慮した経営をめざして、ホウレンソウ、パセリ、レタス、キャベツなど、数十種類の栽培を試してみたのです。けれども葉菜は、家族経営ならいいのですが、人を雇用するとコスト的に見合わない。そこで、貯蔵性の高いゴボウ、パレイショ、長いもに作物を絞り、作付の約6割がゴボウで、残りが長いもとパレイショ。その理由は。

やはり「おいしい野菜は土づくりから」です。「食べててくれる人に喜んでもらえる、おいしく、安心・安全で健康にいい野菜作り」をめざし、私は若い頃から農作業の合間に縫つてさまざまな勉強会に参加してきました。その中で、元北海道立中央農業試験場長の故相馬暁先生や、ミネラルバランスにこだわる中嶋

通常の2倍以上の糖度を誇り、高級レストランのシェフにも評価される「和田ゴボウ」。その原点は。

農法の創始者・中嶋常允先生との出会いがあり、先生方のお供をさせてもらつて道内各地の土づくり、野菜栽培の現場を見る機会をいただきました。野菜も人間と一緒に生き物です。健康は食べるものによって作られる。だから、野菜を健康においしく作るには、餌である肥料が大切。そう学んで研究を重ね、海藻などの海のもの、米ぬかなどの山のもの、その両方を取り入れてミニラルバランスを工夫したオリジナル肥料を使っています。農薬・化学肥料を減らすだけでなく、硝酸態窒素が少ない、糖度の高い野菜が理想と考えています。しかし土づくりは奥が深い。試行錯誤の過程には、肥料の配合にこだわりすぎで失敗し赤字を出したこともあります。今はいくらか評価をいたどります。ようになりましたがまだまだ道半ば、さらに栽培の研究を重ねていきたいと考えています。

どこまでも続く平らな大地、広大な畑とそれを区切るように連なる防風林。第5回HAL農業賞において神内大賞を受賞した有限会社和田農園の農地は、農業王国・十勝のイメージにふさわしい風景の中に広がっています。

経営面積は約100ha。畑作では小麦、てん菜、豆類、パレイショの輪作を中心の十勝にあって、和田農園はゴボウや長いもなど、政策による補償の対象となる作物の生産に特化。補助金に依存しない経営をめざしています。また、選果場や倉庫などの出荷調整施設を持ち、生産から販売までを自社で展開。これによつて、社員の通年雇用や、98%という高水準の製品出荷率を達成しています。

HAL農業賞の選考では、「生産、加工、販売までを一貫して行うことで安定した収益を得ることができ、今後の農業分野、特に畑作分野での6次産業としてのモデルとなりうる」と評価された和田農園。その農業経営について、代表取締役の和田政司氏にお話を伺いました。

野菜専業への転換で補助金に依存しない自立した経営を開拓。



募集

平成22年度「がんばる!農業法人サポート事業」
受入先農業法人・団体募集のお知らせ

業務の概要

■ 業務名

がんばる!農業法人サポート事業

■ 業務の目的

本業務は北海道からの受託業務としてHAL財団が実施いたします。業務の目的は、他産業で培ったノウハウや経験を有し、かつ、農業への就業意欲の高い失業者をHAL財団が5ヶ月間雇用（賃金はHAL財団が負担します）し、経営の多角化などを志向する農業法人における取組みの不安定なスタート段階をサポートすることにより、効率的かつ安定的な法人経営の育成とあらたな雇用就業機会の拡大を図るもので

■ 業務の内容(業務の流れ)

- ①経営の多角化や効率化を図る受入先農業法人・団体の募集
- ②ノウハウや経験を有する失業者30名（=サポート業務員）をHAL財団が5ヶ月間雇用
- ③受入先農業法人・団体のニーズに応じたサポート業務員を送り込む
(合同面接会・現地視察を予定しています)
- ④定期的な現地視察を行い、業務の進行状況を調整する

■ 受入先農業法人・団体の条件、その他

- ①地元採用者以外のサポート業務員に対する住居の確保
・5ヶ月間の家賃、その他諸経費（敷金・礼金等）は受入先農業法人・団体が全額負担する。
・なお、家賃補助として月額20,000円を上限にHAL財団が受入先農業法人・団体へ補助する。
- ②農作業限定の労務員確保は不可
・農作業限定の労務員を確保するための応募は不可とする。（本業務の目的による）
・経営の多角化や効率化に寄与する人材募集のための応募を前提とする。
- ③業務期間終了後の扱い
・直接雇用を必須条件とはしないが、直接雇用に繋がることが望ましい。

■ 受入先農業法人・団体の募集期間

平成22年5月24日（月）～平成22年6月11日（金）

■ 応募方法

ギャラリー農窓のホームページ上に応募要領・応募フォームを掲載していますので、そちらからご応募ください。なお、受入先希望者多数の場合は業務内容、確保出来る住居の条件などを選考し、結果をお知らせいたします。また、求めている人材と、応募してきている求職者の希望やスキルが合致しない場合、受入先として決定した農業法人・団体だとしても人材を送り込むことが出来ない場合もあります。

HAL財団 ギャラリー農窓 担当：中田、廣瀬
TEL:011-200-8383 FAX:011-200-8384 URL:<http://www.gallery-nomad.jp>





低溫貯藏庫7棟、選果場2棟、倉庫6棟。大型施設が充実していますね。

実は、私は農業の原点は家族経営にありました。考えていましたところもあり、特に経営規模の拡大をめざしてきたわけではありません。「喜んでもらえるおいしいものを作りたい」と考えて、肥料などの研究を受けた結果、生産物がバイヤーさんたちに評価してもらえるようになり、「もっと作ってくれ」と頼まれて作付を増やしてきた、という経緯があります。今では農地は約40km離れた場所もあります。



F
The Fellowship

From
北海道農業法人協会

第15回総会&法人経営セミナー開催

2月23日、24日の両日、アパホテル＆リゾート札幌で第15回総会＆法人経営セミナーを開催しました。

基調講演では、農薬研究の第一人者である本山直樹先生から、農薬が危険なものとして取り扱われるようになった世論形成の経緯や、国内外の農産物に対する厳格な検証体制や科学的根拠について、様々なデータや事例を交えながらご紹介いただき、食の安定生産や安全性、労働の軽減に貢献してきた農薬への正しい知識や理解にむけた示唆をいたしました。

続いて開催されたサポート企業の取組紹介には、本協会に加盟する34社のうち、10社からご参加いただきました。



協会活動TOPIC

■第1回員会
日時:6月15日(火)13:30~17:00
場所:札幌あおば生命ビル9階会議室

■社団法人日本農業法人協会第23回総会・夏季セミナー
日時:6月23日(水)、24日(木)
場所:東京

■北海道・東北農業法人WEEK2010 in青森
日時:8月2日(月)、3日(火)※ねぶた祭り期間中です
場所:青森

会員(平成22年5月11日現在)

◆会員…290法人(個人含む) ◆賛助会員…3法人
◆サポートクラブ会員…36社

平成22年2月以降サポートクラブ入会企業

- ・株式会社北海道電子計算機センター
- ・株式会社丹波屋
- ・株式会社サングリン太陽園
- ・エスエスコンサルタント事務所

第15回総会報告

初の試みかつ短時間でのプレゼンテーションでしたが、とても参考になる発表が多く、農業者との距離も一層近いものとなりました。

本協会の恒例となっています第三部のグループ討論会では、農業者やサポート企業などが意見を交わす場面も多く見られかなり盛り上りました。発表された経営課題やその解決への視点も現実味ある提案となりました。

1日目の夕方からは懇親会、2次会が開催されました。グループ討論に引き続き、会員間の交流が深夜まで続いたようです。実行委員会で練り上げられた1泊開催のねらい「金道の農業者の交流」も大いに盛り上がりいました。

第三部の経営者講演では、元JAななえ組合長で本協会の設立時から理事を務められた大沼肉牛ファームの小澤社長から畜産経営48年の経験から経営の岐路や決断、JAとの関係などについて大変示唆に富んだお話をいただきました。聴講した会員からは、「大きな勇気をいただいた」という感想が多数聞かれました。

取引先の1/3は、20年前からの付き合いになる東京の流通だぞうですが、農協の生産組合での共同抜き取りなどへの参加が困難になつたことがあります。平成10年に施設を作り、これによって生産したものをほぼ通年、出荷することが可能に。同時に社員の通年雇用を支えることができるようになりました。また、個人販売により、規格外品をA品やB品と同水準で販売することができるようになりました。

今後、チャレンジしてみたいことは、例えば東京のレストランに少量を飛行機で輸送しても見合つような、特別にこだわった野菜を作り上げたいと考えています。お客様が「これはおいしい」と納得してくれるものが作れたら、必ずペイするし、継続性も得られるはずです。

こういった新たな取り組みへのチャレンジは、今の経営の収支が合っているからこそ、遊びの中で取り組むことができるのです。

有限会社和田農園

所在地:帯広市基松町基線42番地
設立:平成9年7月22日
代表者:代表取締役 和田政司
資本金:700万円
従業員数:社員7名、パート(通年雇用)10名
売上高:3億5000万円(平成20年度)
経営面積:103ha(ゴボウ45ha、長いも18ha、ジャガイモ40ha)
施設:定温貯蔵庫7棟(485坪)、選果場2棟(168坪)、倉庫6棟(436坪)

思います。新規作物をいきなり経営の柱にしようと考えるのは危険です。経済に反映しなくていい状況でやいます。取引先との信頼関係を作り、コンスタントに買つてもらえるものを作り続けること、ですね。

例えば「相場の高いときに高く売つて儲ける」という取引は、長い目で見たときによい結果にならないと考えています。私は品薄で市場で高値取引されているときも、得意先にはいつも通りの決められた値段で販売します。生産者としては、ここで取引先を裏切ってはいけない。また、相場が下がったときに買いたかれるようなものを作つてはいけない。常により品質のものを作つていれば、豊作の年に値段を叩かれることはないと実感しています。

今、日本の富裕層が少なくなつたと言われていますが、安心、安全で健康によいもの、おいしいものにお金を払う人は必ずいます。そういう方に選んでもらえるものを作ること、それができれば経営は成り立つと考えています。あまり考えていません。消費者は常に新しい作物・品種を求めていますし、作れば売つてくれるでしょうが、貯蔵性や鮮度といった面でコストが厳しいものが多いでし、また、作ったものに消費者が満足してくれて、継続して買つてくれて、生産性が上がって労働配分が上がりにくく……というの、なかなか難しいと思います。

きると思います。新規作物をいきなり