



HAL だより

Hokkaido
Agricultural Laboratory
for Business Development

北海道農業の未来を拓く広報誌

Vol. 20

H A L
認 農 詞 物

カボチャ・ニンジン・キャベツ

畠
だ
よ
り

特別寄稿
異常気象下の農業 堀越孝良

From 北海道農業法人協会

北海道農業法人活動報告

農業経営モデル紹介メンバーズ・インタビューア
有限会社 原田産業 代表取締役 原田 和夫氏

HAL Hokkaido Agricultural Laboratory
for Business Development

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

HAL だより Vol. 20

HAL AGRICULTURAL AWARD

第6回 HAL農業賞表彰式 開催のお知らせ

当財団が主催する「HAL農業賞」に、今年多くの農業法人および個人・組織から、自選・推薦が集まりました。現在、現地調査および選考を行っています。最終的な受賞者は、決まり次第HAL財団ホームページでお伝えいたします。

下記の日程で、第6回HAL農業賞の表彰式を行います。

表彰式では、受賞された方の特筆すべき取組みに対してインタビューを行いながら、経営活動・受賞理由などを紹介していきます。表彰式及び祝賀会を通して、農業分野に携わる方にとって有益な情報が得られ、今後のビジネスに繋がる場として、多くの方が参加されることを願っております。

日時:平成22年11月11日(木)13:00から(祝賀会は14:30からを予定)
場所:ホテルニューオータニ札幌 2階 鶴の間 札幌市中央区北2条西1丁目1-1
電話:011-222-1111

Special research report

HAL財団発行刊行物 のお知らせ

HAL財団では「農業分野のビジネスモデル創造を目指して」をテーマに調査研究を行っておりま

昨年発行した特別研究報告書「北海道における酪農経営の方向」に続く第二段として、今年は「農業金融の推移と現状」を発行いたしました。「農業金融の推移と現状」は、農業金融の推移と現状、金融制度の動向をはじめ、農業経営の借入金、農業金融における新しい動きなどを詳細に分析・解説したものです。

この報告書が農業分野のビジネスモデル検討に寄与できるこ
とを願っております。



■この報告書をご希望なさる方へ

- ・報告書をご希望の方には、送料のご負担のみをお願いしています。送料実費として、290円分の切手を同封し、郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記の上、下記宛先までお送りください。
 - ※ご提供いただいた情報は、書籍送付の目的以外には一切使用いたしません
 - ・冊数に限りがあるため、お1人1冊、生徒100名様

までといたします。
お申し込み・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
財団法人 北海道農業企業化研究所
調査・広報部「書籍申込み」係
TEL 0125-67-3333

HAL流通研究センターでは、消費者の人気を集め、ホクホク感の強い高品質品種、貯蔵性に優れ、冬至以降も品質が保たれる高貯蔵性品種を主体に取り扱っています。

HAL流通研究センターでは、消費者の人気を集め、ホクホク感の強い高品質品種、貯蔵性に優れ、冬至以降も品質が保たれる高貯蔵性品種を主体に取り扱っています。

HAL流通研究センターで扱っている主な品種

くりゆたか

果実の大きさは2.0kg前後で果実はよく揃います。果形は偏円形で、果皮の地色は濃緑色で灰緑色の条があります。また、緑色のちらし班もあります。花落ちはやや大きいのですが、果肉色は黄色が濃く、厚い果肉を持っています。果肉はやや硬く、日持ちも優れています。乾物率が高く、肉質は粉質でホクホク感が強く、甘味も強いカボチャです。

こふき

果実の大きさは2.2kg前後でやや大きく、果実はよく揃います。果形は偏円形で果実表面には極浅い溝があり、果皮の地色は濃黒緑色、灰緑のじ模様があります。果肉色は濃黄橙色で、調理後の色も明るく鮮やかです。厚い果肉を持ち、乾物率が高く、極粉質でホクホク感が強く、食味の良いカボチャです。

白九重栗

果実は2.5kg前後の大きさで、よく揃います。果形はやや尻がとがる甲高の偏円形、果皮は灰緑色と乳白色の中間色です。果肉は濃黄色で、調理後は明るい黄色になります。極粉質で、ホクホク感が強く、食味・食感に優れます。でん粉の糖化が遅く、貯蔵性が高いカボチャです。

恋するマロン

果実の大きさは2.0kg前後で果形は偏円形、果実はよく揃います。果皮は黒緑色で、緑のかすり斑があります。果肉は濃黄色で、調理後の色も鮮やかです。肉質は極粉質でホクホク感が強く、食味に優れたカボチャです。

有限会社無限樹

代表:代表取締役 大川博文 (おおかわひろふみ)
所在地:苫前郡苫前町三溪87番地
設立年:1996年(平成8年)
栽培面積:156ha.※平成18年末時点
主な農産物:水稻、小麦、カボチャ、トウモロコシ、キャベツ、豆類、馬鈴薯、メロン、スイカ、イチゴ

西洋カボチャの主力品種は「えびす」。秋の早い時期から出荷する品種としては「味平」「みやこ」などが栽培されています。そのほか高粉質の「こふき」「くりゆたか」「貯蔵性の高い「雪化粧」「小玉カボチャ」の「ブッチャ二」「坊ちゃん」など、近年は多種多様な品種が出回るようになりました。

西洋カボチャは完熟果を食べます。β-カロテン・カリウム・食物纖維・糖質などを多く含み、栄養価・カロリーが高い緑黄色野菜です。完熟果は粉質で甘味が強く、煮物・揚げ物・肉料理・スープ等に適しています。

西洋カボチャは最も導入が新しい種類。未熟果を利用する「ズッキーニ」のほか、「金糸うり(そうめんかぼちや)」、観賞用としての「おもちゃかぼちや」などの種類があります。

西洋カボチャは完熟果を食べます。β-カロテン・カリウム・食物纖維・糖質などを多く含み、栄養価・カロリーが高い緑黄色野菜です。完熟果は粉質で甘味が強く、煮物・揚げ物・肉料理・スープ等に適しています。

日本では、「日本カボチャ」「西洋カボチャ」「ペポカボチャ」の三種類が栽培されていますが、その中心となっているのは西洋カボチャです。

冷涼な気候を好む西洋カボチャは明治初期に日本に導入され、早くから北海道で栽培されてきました。本州や九州では暑さを避けるため、秋から春にかけて促成栽培や抑制栽培などで生産しています。日本カボチャは南蛮貿易時代に渡来し、本州・九州などの暖地・温暖地で盛んに栽培されてきましたが、現在は和食の煮物・消費向けなど、かなり限定的な栽培になっています。

西洋カボチャは最も導入が新しい種類。未熟果を利用する「ズッキーニ」のほか、「金糸うり(そうめんかぼちや)」、観賞用としての「おもちゃかぼちや」などの種類があります。

西洋カボチャは完熟果を食べます。β-カロテン・カリウム・食物纖維・糖質などを多く含み、栄養価・カロリーが高い緑黄色野菜です。完熟果は粉質で甘味が強く、煮物・揚げ物・肉料理・スープ等に適しています。

道北エリアにある苫前町では、生食用カボチャを中心に約160haのカボチャを作付しています。味・品質ともに優れた苫前産のカボチャは市場で高い評価を得ており、また8月下旬から12月下旬と、長期間に渡って安定的に出荷していることでも知られています。(有)無限樹の社長・大川博文氏によると、早生の「くりあじ」「恋するマロン」と晩生の「こふき」を、それぞれトンネル、マルチ、露地と条件を変えて栽培することで収穫時期を調整しているそうです。「品質の良いおいしいカボチャを出荷するために、収穫時の扱いも重要」と大

「おいしさ」にこだわる
苫前町・(有)無限樹の取り組み



3

HAL
認証農産物

HAL認証農産物の流通事業では、農産物の安全・安心の提供とともに、生産者が意欲を持って再生産できる価格の発信を通じて、関係する皆さまがチャンスとリスクを均等に分担する中長期的な視点に立った取組を開拓したいと考えています。HAL流通事業が取扱う品目ごとに、現場に向き合う生産者の考え方や产地・品種の特徴などをお伝えします。

文責／岩井宏文



力ボチャ
Pumpkin

3

川氏。無限樹ではカボチャ収穫時、社員全員がタオルとタワシを持って、手作業でカボチャの泥を丁寧に落とし、表皮が光沢をもつた濃緑色になるまで磨きをかけるそうです。その後、日陰で風乾して適度に水分を抜き、しつかりとした表皮を整えることで、丈夫で保存性の高いカボチャに仕上げます。

ここで大切なのが、カボチャが「おいしさ」という状態になっているかどうかの見極め。カボチャのおいしさは、デンプン質のホクホク感と、デンプン質が糖質へと熟成して生まれる甘さのバランスで決まります。熟成のスピードは品種や天候によって異なるため、その見極めは大変難しいのです。だからこそ、「カボチャを割つて食べてみて、経験を重ねるしかない」と大川氏は言います。苫前はその「見極め」のベテラン揃いのことで、「この地域では昔からカボチャ部会の生産者同士が作物の栽培や品質に対し、お互いに厳しい目でチェックしてきた蓄積がある。生産者の意識は上がらざるを得ない」のだそうです。

大川氏はしばしば他産地にも足を運び、カボチャの栽培方法や品質について生産者と情報交換を行います。「お互いが切磋琢磨していくける関係をもつと広く構築していきたい」、これがHAL認証農産物事業の立ち上げに関わった動機と言います。

自分は慣行ではなく特別栽培で、消費者に支持される安全・安心を目指していきたい。人にも土にも作物にもやさしいものを作り、品質と安定供給で市場の信頼を得ることが生産者の責任だと思います。だからこそ小売にもしっかりと応えて欲しい」と大川氏。

生産と小売がお互いの信頼と責任を持つて手を結び、双方にメリットのある「取組」をともに進めること、これはHAL流通事業が向かうべき道でもあります。



HAL認証農産物生産者協議会 会長
(有)無限樹 代表取締役 大川博文氏

キャベツ
cabbage

体系(中5年以上)の維持、堆肥3t/10a以上の使用、高畝栽培や土壤分析による施肥等、土づくりを徹底してきました結果、防除の回数も無理なく落とすことができ、HAL流通事業にも参加できました」と、JA鹿追町の主幹・吹上和義氏は説明します。

「再生産可能な価格での販売」との思いから、系統ありきではない選択肢としてHAL流通事業への参加を決めたのが平成18年。圃場廃棄を経験した翌年です。

「農家手取りの基準は?」の問いに、生産原価を明示しながら「市場相場に左右されない安定した価格帯の形成が最大の関心。農家が求めているのは過大な利益でもなく赤字でもない。再生産できる安定した所得」とのこと。HAL流通事業は、この願いを実現する事業であり続けたいと、思いを強くする取材となりました。

肥沃な土と恵まれた気候を持つ JA鹿追町の取り組み



HAL流通研究センターで扱っている主な品種

●藍春ゴールド

夏秋どりのサータイプキャベツです。サータイプとしては暑さにも強く、夏でも良品が生産される北海道を代表する夏キャベツです。球色は濃い緑色で球面のウェーブは弱く、球の内部色はやや黄色がかったり、結球の巻きはち密で芯も短く廃棄部分が少ないのが特徴です。食味は甘みがあり、肉質が柔らかく、ジューシーです。



JA鹿追町

法人名:JA鹿追町
代表名:代表理事組合長 佐藤雅仁(さとうまさと)
所在地:河東群鹿追町新町4丁目51番地
設立年:1948年(昭和23年)
栽培面積:11,499ha.
※鹿追町の農家(280戸、法人21戸含む)の総耕地面積
主な農産物:小麦、豆類、ビート、馬鈴薯、キャベツ、
アスパラガス等、畜産(肉牛、豚、養鶏)

キヤベツの主要産地は愛知県、群馬県など。北海道は、夏秋キヤベツでは群馬県・長野県に次ぐ産地です。

キヤベツは18世紀に観賞用として長崎に伝わりました。食用としては19世紀中ころに函館港に導入され、亀田村(現函館市)等で栽培が始まっています。明治初期にアメリカから再びキヤベツ品種が導入されてから、札幌を中心に戦場が定着。明治30年代には道内各地、そして本州各地へと伝わっていきました。北海道はキヤベツ栽培発祥の地なのです。

キヤベツはビタミンCも比較的多く、

胃腸の潰瘍を治す働きがあるとされていますが、極めて熱に弱く、加熱調理では失われます。キヤベツは作型により特徴が分かれます。早春から初夏にかけて収穫される春キヤベツは千葉県や神奈川県が主産地で、葉が柔らかく生食に向いています。夏秋キヤベツは冷涼地で栽培され、葉が柔らかく、玉がよく縮まっています。冬キヤベツは外側の葉が鮮やかな緑色で中は白く、球がしつかりと締まっていきます。このため加熱してもくずれず甘味が増し、風味が増します。春・夏秋キヤベツは柔らかいので、サラダや肉料理の添え野菜としての生食に適しています。



ニンジン Carrot



北幸農園は富良野地域の3つの工
リアを主に、合計約220haの圃
場に作付をしています。うち63ha
がニンジンの圃場です。

可能です。糖度計測を行う取引先によると、北幸農園のニンジン糖度は他産地のニンジンに比べて3～5度高いそうです。

また北幸農園では、市街地近郊から山間部にかけての3つのエリアの高低差(＝気温差)を利用して、7月末～11月上旬という長期間に渡って収穫できるよう、調整して栽培しています。これを可能にしているのが63haという大規模面積での作付。北幸農園ではそのために12年前、従来は手掘りだったニンジンの収穫の機械化を、地元の農機具メーカーとともに取り組んで実現しています。実は、(有)北幸農園の社長・馬場保行氏は青果会社出身。「買い手が求めるものを「農業生産」をめざして農業を始めた経緯があるため、常に買い手と話し合って生産計画を

練り、大部分を契約栽培で生産しています。

「作が良くても悪くても再生産でもあるよう、ある程度、事前に値決めをしていかないと生産の計画が立たない。HAL流通事業でも、再生産が可能な基準や上限と下限を決め、生産と小売双方でリスクを取る仕組みを構築したい」と馬場氏は言います。

今後の課題としては「鮮度を維持するための店頭までの輸送過程の温度・湿度管理ができるか、しっかりと見直す必要がある」とのこと。「自分の目で売り場や流通の過程を見ることが重要だよ」。馬場さんが徹底する取り組みとリスク管理の原点が、ここにあります。



(有)北春農園 代表取締役 馬場保行

HAL流通研究センターで
扱っている主な品種

● 向陽二号

とう立ちが遅く、早太りで肥大性に優れる夏秋どり用の五寸ニンジンです。夏秋どりの8割を占める北海道を代表する品種です。根の形は肩の張りがあって、尻部までよく太り、根色は美しい鮮紅色で、肉色、芯色も美しい鮮紅色のニンジンです。



有限会社 北幸農園

代表:代表取締役 馬場保行(ばばやすゆき)
所在地:富良野市北斗町
設立年:1990年(平成2年)
栽培面積:220ha.
主な農産物:玉葱、馬鈴薯、レタス、ニンジン、
ほうれん草、トウモロコシ





From
北海道農業法人協会

北海道農業法人 協会活動報告

第2回のぶし経営塾「JGAPは 信頼できる農場の目印」開催

7月15日(木)に札幌にて、左記研修会を開催しました。今回は、JGAP(Japan Good Agricultural Practice)日本の良い農業のやり方)を専門家から直接学べる貴重な機会ということで、生産者会員やサポートー会員約20名が参加しました。

第一部は、NPO法人日本GAP協会の事務局長を勤める武田泰明氏を講師に、JGAPの基本的な考え方を紹介いたしました。武田氏はかつて商社に勤務しており、中國で、約2万戸の契約農家のリングから製造するジースの品質管理責任者を務めていました。

武田氏はかつて商社に勤務しており、中國で、約2万戸の契約農家のリングから製造するジースの品質管理責任者を務めていました。

北海道・東北農業法人WEEK 2010 in 青森 報告

7月15日(木)に札幌にて、左記研修会を開催しました。今回は、JGAP(Japan Good Agricultural Practice)日本の良い農業のやり方)を専門家から直接学べる貴重な機会とすることで、生産者会員やサポートー会員約20名が参加しました。

第一部は、NPO法人日本GAP協会の事務局長を勤める武田泰明氏を講師に、JGAPの基本的な考え方を紹介いたしました。武田氏はかつて商社に勤務しており、中國で、約2万戸の契約農家のリングから製造するジースの品質管理責任者を務めていました。

組織の生産工程の確実性を見直す機会として第二部では、研修会の企画・運営にご協力いただいたサポートー企業の(株)アグリコンパスから、インターネット型生産工程管理システム「アグリプランナー」(日本GAP協会推奨)をご紹介いただきました。

農業のIT化、見える化への社会的ニーズはさらに高まりそうです。

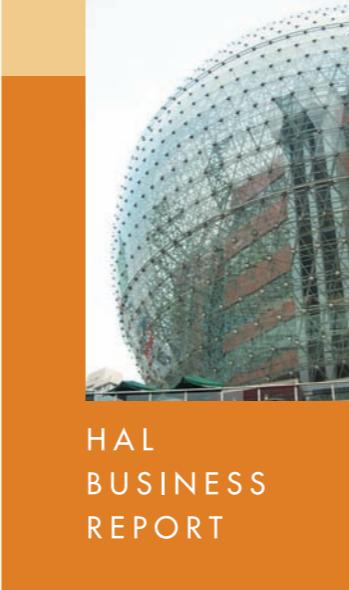


会員(平成22年8月末現在)

- ◆会員…290法人(個人含む) ◆賛助会員…3法人
- ◆サポートークラブ会員…40社

平成22年6月以降サポートークラブ入会企業

- ・株式会社アグリコンパス
- ・シンジエンタジャパン株式会社
- ・株式会社アサヒ特販
- ・キャピラノ株式会社



HAL
BUSINESS
REPORT



上海における北海道農産加工品 ブランド確立への取り組み

～JAPANブランド育成事業～

文責／業務推進部 大沼康介

HAL財団では経済成長が著しい中国市場における北海道農産物・農産加工品の販路拡大を図るべく、経済産業省の「JAPANブランド育成支援事業」の助成を受け、北海道農産加工品ブランドの確立に向けた事業をスタートさせました。その第一段階として取り組んでいるのが、中国最大の都市・上海における、北海道農産加工品のPRおよび販売です。

この事業の拠点は、上海の商業地として賑わう徐家匯(ショーニャホイ)エリアのシンボル的な総合商業施設「上海メトロシティ」に、8月6日にオープンした北海道物産販売店「北海の食」。ここに北海道農産品の専用ブース「ほっかいどう本舗」を設け、アン

用していただくことが可能。既にHAL共販ネットワークで取り扱っている農産加工品の一部が店頭に並んでおり、併せて中国語で作成した農産加工品と農場を紹介するカタログの配布をスタートさせました。

今後は商品構成を充実させるとともに、特色ある商品のPRや試食会などを実施していきます。また、あわせて長期間のテストマーケティングを行うことで、現地での消費者志向等を把握し、中国市场および来道する中国人観光客をターゲットとした商品開発につなげる狙いです。さらに、北海道農産加工品全体をギ

テナショップとして活用していきます。

生産者の方々には、東アジアマーケットでの販売を行う足がかりとして活

用していただくことが可能。既にHAL共販ネットワークで取り扱っている農産加工品の一部が店頭に並んでおり、併せて中国語で作成した農産加工品と農場を紹介するカタログの配布をスタートさせました。

今後は商品構成を充実させるとともに、特色ある商品のPRや試食会などを実施していきます。また、あわせて長期間のテストマーケティングを行うことで、現地での消費者志向等を把握し、中国市场および来道する中国人観光客をターゲットとした商品開発につなげる狙いです。さらに、北海道農産加工品全体をギ

テナショップとして活用していきます。

のギフト商品として選択されるブランドイングを行っていきます。

この事業では農産物・農産加工品の中国市場輸出による販路拡大に留まらず、北海道をアピールするこによる中国人観光客の北海道誘致を図り、道内での農産加工品販売の拡大を狙います。次年度以降は農場を結ぶ有機的なネットワークを構築し、中国人観光客が農産物や美しい景観を楽しむために農場を訪れる流れを誘導していきます。将来的には上海に留まらず、大連、北京、香港、台北など、アジア圏の各都市に事業を展開し、北海道農業の発展への貢献を図っていきます。

基調講演は、長野県の(有)トップリバースの嶋崎社長による「新・平成の農業と日本一人材育成を目指して」。「経営内に(自身を含め)ビジネス感覚に優れた能力の高い人財を育成することが求められている。息子に継がせようという気持ちを前提にしていては農業の発展はない」と、ねぶた祭りの初日ということで、大きなパワーがみなぎる有意義な2日間となりました。

2日目は、おいらせ町の農業法人を視察、(株)あぐりの里、2件目が青森県協会長、柏崎進一氏が経営する(株)柏崎青果を訪問しました。

新幹線が近日開通するとはいえた決して、有力な法人が手を結び、特産の「ミニク」や農業の「観光資源化」による集客やブランド育成に努めようという意図が非常に伝わる視察でした。捨てるところ



※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.18

地域の輪作3品目に小麦を導入する コントラクター事業を展開。

羊蹄山とニセコ連峰に接する俱知安町は、後志川の流域に肥沃な土壤地帯をもち、古くからジャガイモ「男爵」の産地として知られています。一般的な農家の経営面積が20ha~25haというこのエリアにあって、第5回HAL農業賞優秀賞を受賞した有限会社原田産業の経営面積は128ha。その背景には、法人化により離れた農地の賃借が可能となつたこと、またコントラクター事業などを展開していたことがあります。原田産業の取り組みについて、代表取締役の原田和夫氏にお話を伺いました。

農業経営モデル紹介

有限会社 原田産業
代表取締役社長 原田 和夫氏

平成6年に法人化。その経緯は。

私は高校卒業と同時に、4代目として家業である農業を手伝うようになりました。当時はまだ水田単作の経営。今でこそ畑作地帯のイメージがある俱知安ですが、かつては土壤条件のよい後志川流域一帯に水田が広がっていたのです。米の生産調整が進む中で、うちの経営も畑作へと変わりました。

法人化したのは平成6年です。私は機械を扱うことが得意だったため、「フォークリフトやトラクタなどを、自分の使い勝手のよいように修理して使っていました。それを見た近隣の方から「うちの分も用意してほしい」と頼まれ、中古の機械を入手して修理・販売をするようになりました。1年で10台ほど売った年

もあり、経理をきちんと行うためにも、また取引の上での信用を得るためにも必要と判断して、法人化しました。

当初は、作業員一人雇つて自社の作業をさせ、機械の扱いの得意な私が、大型機械で近隣の麦蒔き作業を行いました。今では3人の息子と一緒に農業に取り組んでいるため、まだ息子たちには任せていません。ですが時には一緒に作業することもあり、自社とは異なるやり方や細部まで行き届いた作業方法について学ばせています。

現在、コントラクターで受注している農地は、植え付け・刈り取りなどのトータル面積で200haです。小麦の受取り入れるために取り組んだのが、「コントラクター事業です。

本来、輪作は4~5年が望ましいのですが、この地域の元々の主力作物がジャガイモであったことから、その収穫時期と重なる麦の植え付けに手が回らないという事情がありました。農業改良普及所から「ぜひ麦作の導入を」との指導

託は当初より減りましたが、替わって大豆や小豆などが増えています。コンバイン2台から始めたこの事業も、JAの管理下で組織化が進められ、10台の機械が稼働するまでになりました。

豪雪で有名な俱知安町。冬期雇用実現への構想は。

原田産業の社員は私と息子達のみで、あとはシーズン雇用です。ニセコエリアでは、冬はスキー場、夏は農場かアウトドアスポーツクラブで働く人が多く、季節従業員に困ることはあります。特に本州から働きに来る若い人が多いですね。

シーズン雇用が多いのは、冬場にする仕事がないからです。俱知安では、冬期は毎日雪が降り、日照が少ない。施設を加温して野菜を作つても生育はよくなく、コスト的に見合わないです。

また、1日に50cm以上も雪が積もるため、ハウスの除雪には非常に気を遣います。それでも何棟かは通年で使用しているハウスがあり、冬には寒熱ホウレンソウを栽培しています。まだ販売するとここまでいきませんが、人にさしあげると喜んでもらえるので、パフォーマンスとして楽しんでいます。

うちでは平成11年から直売所を經營しています。それまでナスやトマト、メロン、スイカなどの野菜を作つたことはなかつたのですが、直売所用に栽培を開

始。品目が多いと大変ですが、直接消費者に買つていただけることは嬉しく楽しいですね。この直売所も11月から初夏まで休業なので、構想としては、冬にはホウレンソウや越冬キャベツ、貯蔵しているイモなどを販売できるようになります。直売だけではなく、新鮮な野菜で作ったピザなどの軽食を提供できるレストランも併設されれば、冬期の雇用を実現できるかもしれません。

本來、輪作は4~5年が望ましいのですが、この地域の元々の主力作物がジャガイモであったことから、その収穫時期と重なる麦の植え付けに手が回らないという事情がありました。農業改良普及所から「ぜひ麦作の導入を」との指導

本來、輪作は4~5年が望ましいのですが、この地域の元々の主力作物がジャガイモであったことから、その収穫時期と重なる麦の植え付けに手が回らないという事情がありました。農業改良普及所から「ぜひ麦作の導入を」との指導

系が必要です。また、ヨーロッパの農業のように、半ば以上観光産業と化した農業にも、私は疑問を感じます。農業が実業として成り立つ方法について、答えはなかなか見つかりませんが、考えていくたいと思っています。

原田産業では機械化によって、より多くの農地の経営が可能でした。また法人化により、土地所有者を会社の構成員としてすることで、離れた農地の賃借が可能となつたため、経営規模を拡大し、安定した経営ができたのです。しかし地域では突出しているこの面積も、3人の息子達の頭数で割ると地域平均並みです。

上の二人の息子は5年前にJ-TAーン就農しており、やつと通りの作業がわかつてきた、という状態です。これから先の農業について明確な指針を示してやることはできませんが、まずは主たる事業をしっかりと保ちつつ、時代の流れを見定機応変に動いていくべたらと思っています。

近年は農業行政の方針がめまぐるしく変わるので、先の見通しがつきません。自給率がこんなに低くて大丈夫なのか、そういった問題は本来、私たち生産者よりも、国や消費者のほうが真剣に考えてもよいことです。安心・安全な作物の生産や、それを再生産できる価格などについても同じことです。生産者の多くは方向性が見えないために目標が定まらない、という状況ではないでしょうか。国の行政に左右されない経営をめざし、政府管掌作物以外で経営を成り立たせるという方法もあるかもしません。けれどもそういう人ばかりでも食料供給は成り立たないでしょ。そして永続性のある農業を続けるためには、多くの品種を取り入れた地域的な輪作体

有限会社原田産業

所在地:虻田郡俱知安町字八幡502番地
設立:平成6年7月
代表者:代表取締役 原田和夫
資本金:300万円
従業員数:社員4名、パート(季節雇用)10名
売上高:1億1000万円(平成21年度)
経営面積:128ha(ジャガイモ・小麦・大豆・小豆・ビート・牧草)

があり、「麦の植え付け作業を委託できれば、地域全体で麦作を導入できるのではないか」と考え、「コントラクター事業を開始したのです。これはもちろん、私が機械の扱いが好きだった、という理由もあります。

