

国内視察研修(石川県、富山県)

平成22年度の研修は約40名の参加を得て、12月8日(水)～10日(金)の2泊3日で石川県、富山県を視察しました。ブドウ栽培からレストラン事業やウエディング事業などの多角化とともに多彩な商品開発を手がけ、相乗的な事業展開を図る「株式会社ぶどうの木」をはじめ、もち米商品の開発や直売所を運営する地域の複数戸法人「株式会社六星」、伝統野菜であるサツマイモの加工により地域特産の保全とブランド化を推進する有限会社かわに「など、強力な経営者のお話に触れ、参加者の多くが衝撃的な印象を持ち帰ったのではないでしょう。また、初日には石川県農業法人協会



との交流会も開催するなど、大変有意義な国内視察となりました。

第7回のぶし経営塾
「サポーター企業及び
関係機関との情報交換会」

去る12月16日(木)ホテル札幌ガーデンパレスにて約80名の参加のもと、関係機関7機関、サポーター企業12社のご協力を得て、農業や食産業の活性化、人材育成等に関する情報交換会を開催しました。直接の担当者から様々な角度からの取組をお聞きする機会となり、農業情勢への理解や、活用可能な施策情報の入手さらには今後に生かせる人脈形成に収穫を得られる会となりました。一方で、縦割りではない形での情報共有の必要性を感じた会員が多かったようです。

第8回のぶし経営塾
「道南地区農業法人セミナー」
「道南に根ざした法人づくり」

12月20日(月)、北斗市農業振興センターにて、檜山振興局、渡島総合振興局との共催により「道南地区農業法人セミナー」



を開催しました。この会は、当協会が力を入れる「地域別交流事業」の一つで、今回は道南地域における法人化あるいは法人育成の必要性から、農業法人の設立や経営に関心のある農業者、関係機関の方など、約120名が参加して行われました。日本農業法人協会の紺野専務理事からの全国法人の事例紹介や政策概要についての講演に続き、第二部では、堀江会長、末藤副会長が登壇し、法人化で目指すコスト低減手法や地域農業を守る法人をテーマにパネルディスカッションが行われ、参加者は熱心にメモを取っていました。

第9回のぶし経営塾
「グローバルセミナー」その1
「北海道農業から世界への
視野を拓く」を開催

海外への輸出などの関心の高まりを受け、1月18日(火)、KKRホテル札幌にて開催しました。ジェトロ、日本農業法人協会、食クラスター連携協議体の協力をいただき、セミナーには約80名、事前の勉強会にも約25名がご参加いただく盛会となりました。

講師として、農林水産省総合食料局貿易企画班班長の森寛敬氏(国で進める米の中国輸出)、ジェトロ上海の輸出コーディネーターでJoinit B&K代表取締役の樽家邦興氏(上海への輸出)、当協会の顧問であり北海道銀行参与の西山泰正氏(ロシア極東地域でのアグリビジネス)をお招きし、輸出や海外生産拠点形成などの可能性を探る有意義な会となりました。



会員(平成23年1月現在)

- ◆会員…286法人(個人含む)
- ◆賛助会員…3法人
- ◆サポータークラブ会員…47社

平成22年12月以降サポータークラブ入会企業

- ・日本曹達 株式会社
- ・税理士法人 池協会計事務所
- ・株式会社 DNP北海道

2011.Winter

冬

Hokkaido
Agricultural Laboratory
for Business Development

HALだより

北海道農業の未来を拓く広報誌

Vol.22

HAL
証物
農産

畑だより
大豆

堀越孝良 特別寄稿
TPPについて考える

HAL BUSINESS REPORT 1
北海道農業・元気プロジェクト活動報告

HAL BUSINESS REPORT 2
中国・上海で道産食品アンケート
JAPANブランド育成支援事業

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 天心農場 代表取締役 北川 和也氏
From北海道農業法人協会 活動報告

TPPについて考える

日本は、米国の入ったTPPに参加したり、EUや中国とのFTAを進めるべきではありません。

日本の貿易自由化を進めるのであれば、WTOの新ラウンドを中心に、肅々と進められる必要があります。

韓国のFTAに関しては、企業進出、技術開発などで対応すべきだと考えます。

TPPは例外

WTO（GATT）は、最恵国待遇という原則を定めています。これは、特定の国を優遇してはいけないという原則です。この原則に反して特定の国を優遇するのは、差別であり、戦争の原因を作りだしかねないのです。

最恵国待遇の原則には例外があります。例外は、原則に沿っていない場合ですから、例外を行うことには慎重であるべきです。

最近話題になっているTPP（環太平洋連携）協定などが、地域貿易協定に該当することはいうまでもありません。

地域貿易協定(RTA)

■関税同盟 … 域外貿易の関税も同一

■自由貿易地域協定 (FTAAまたはFTA)
… 域外貿易の関税はそれぞれ

- FTA(自由貿易協定) … 物の貿易中心
- EPA(経済連携協定) … 物以外の取引等に重点

※TPP(環太平洋連携)は、環太平洋諸国の一部で締結する自由貿易地域協定

経済大国間のFTAは存在しない

地域貿易協定は、1995年頃から増加しています。ある報告書によると、1994年まで（GATT時代）は年平均3件であったのに、1995年以降（WTO時代）は年20件に増えているということです。

1994年までは、地域貿易協定の結ばれ方は、二種類でした。一つは近隣諸国どうしでの締結であり、二つは先進国と開発途上国との間の締結です。ところが1995年以降変化がでており、遠隔地であるところ、開発途上国といえない国であるところと締結されるようになり、それが連鎖反応をおこしています。

ただし、1995年以降においても、EU、米国、中国および日本との間では、相互に地域貿易協定を結んでいません。この四大経済大国間で地域貿易協定を締結するようになったら、原則による貿易よりも例外の方が多くなってしまいうかです。

最も地域貿易協定を積極的に締結してきたEUでさえ、その基本戦略の中に、米国、中国及び日本との間の地域貿易協定の締結は視野に入れていないのです。

拙速な交渉を強いるTPP

TPP（環太平洋連携）協定は、APEC（アジア太平洋経済協力）協定の一部の国が相互に締結するFTA（自由貿易地域協定。以下同じ）の集合です。すなわち、TPPに参加するということは、日本と米国、日本とオーストラリア等が、実態としては、二国間のFTAを同時に締結することになります。

TPPの交渉を行っている9カ国のうち5カ国とは、日本は既にFTAを締結し、実施に入っておりますし、ペルーとも合意に達しています。日本のTPP参加は、FTA交渉が難航しているオーストラリアとの交渉を加速させる意味を持ちます。加えて、新たに米国およびニュージーランドと交渉することが必要になります。

TPPは今年11月の妥結を目指すことが9カ国で合意されています。日本が参加すれば、そのスケジュールに縛られることになり、拙速な交渉を強いられることとなります。

国内対策は、お金をばらまけば良いというものではありません。拙速は、国内の摩擦を大きくし、農業部門には悲劇を生むでしょう。

連鎖反応をおこしやすいFTA

FTAの経済効果は、二つあると考えられています。一つは貿易創造で、もう一つは貿易転換です。前者であれば評価されますが、後者であれば世界の貿易システムにとっての障害物となります。もっとも、個別のFTAについてどちらが支配的になるのか、定量的に決定することは極めて難しいと考えられています。

ところがこれは国ベースの話であって、個別の企業にとってみると、競争相手の企業がわずかも優遇されてはかたやしません。貿易転換の恐怖におそれ、同じ扱いを求めて、FTAは連鎖反応を引き起こします。

今回の日本のTPPの問題も、発端は韓国-EUのFTAの正式な交渉妥結でした。それが韓国-米国FTAの最終妥結に連鎖し、日本のTPP検討へと、連鎖反応をおこしているといえることができます。

韓国のFTAへの対抗策

日本にとってFTAが必要なのは、比較的高い税率の韓国やEUとのFTAです。韓国との間では2003年にFTA交渉が開

始されました。しかし、一年後に中断したままです。EUは先に述べたように、日本との協定締結は視野にいれていません。そこで関税率は低いかも知れませんが、TPPへの加入圧力が高まったのだと考えられます。しかし、これにも種々問題があります。

そこで、日本がとるべき方法は三つです。一つは、日本の企業の韓国、EU等への企業進出です。二つは、技術開発による競争力の向上です。三つは、WTOドーハラウンドの推進です。そのことによって韓国やEUの差別的扱いを軽減することです。

米国にとってのTPPの意味

日本のTPPへの参加によって、日米間の貿易が拡大するとは考えられません。しかし、拡大しても拡大しなくても、開発途上国は不満を募らせるでしょう。最も支援が必要な（後発）開発途上国を置き去りにした協定だからです。

そもそも開発途上国は、ウルグアイラウンドの結果について、開発途上国への配慮が十分でないとして不満を持っていました。

WTOの新ラウンドも、開発途上国の反対があつて、1999年には開始できなかった経緯があります。

2001年にドーハで立ち上がった新ラウンドは、「開発アジェンダ」と命名され、153カ国が参加し、開発途上国への配慮を行いながら、貿易の自由化を進めることになっています。

WTOドーハ開発アジェンダの中で、開発途上国は、米国の国内支持が、農産物の国際価格を不当に低下させ、開発途上国の農業の発展を妨げていると問題にしています。日本のTPPへの参加は、米国にとって、その問題を回避しながら、自由化が推進できるというメリットがあります。

また、一部の人は、経済大国間のFTAの締結は、ドーハ開発アジェンダの完成を早めるというでしょう。しかし、そうした脅しの姿勢が適当とは考えられません。

おわりに

日本の貿易外交の進むべき方向は、次のように考えられます。

筆者プロフィール

堀越 孝良（ほりこしたかよし）



- 1945年群馬県の農家生まれ
- 1968年農林省に入省(畜産局はじめ各局庁、地方勤務等を経験)
- 1992年農業総合研究所へ転動(現在の農林水産政策研究所、政策研究に携わる。)
- 2004年同所(次長)退職
- 同年 精糖工業会専務理事等(～2009年3月まで)
- 現在 堀越農政経済研究所代表所属学会:日本農業法学会、日本農業経済学会



▲冬の間、こだわりの「ぼかし肥料」作りに取り組まれています

良質な大豆を生産する (有)大和農場の取り組み

十勝の中札内村にある有限会社大和農場では、ビート、大豆、枝豆、インゲン、小豆などを生産しています。栽培面積は53haのうち、大豆は7haです。火山灰土壌の中札内村は、元来はあまり肥沃な土地ではないのですが、有機肥料を投入し土づくりを盛んに行うことで豊かな土壌へと改善されました。今回は先代の小西達盛氏にお話を伺いました。大和農場では、先代の達盛氏が研究を重ねて作り上げた自家製のぼかし肥料を用い、良質の大豆を生産しています。飼料クズを多く配合し、2ヶ月と通常より長く発酵させた肥料が、大豆の根の張りを良くし、粒揃いのよい大豆を作るのだそうです。また、大和農場では農薬の使用量を減らすことにも積極的に取り組んでいます。自身でスプレーヤー（農薬、水などを散布する器具）を改造し、農薬を慣行の3割程度に抑えることに成功しました。「作っている物には絶対の自信がある」と達盛氏は言います。在来品とは違う、こだわりの大豆「ゆきしずか」を手塩にかけた畑で作る。匠の技で安全で高品質な大豆作りについてお話を伺い、HAL財団も流通・販売先に対して更なるアピールを行うことの必要性を改めて感じました。

有限会社大和農場

代表:小西幸宏(こにしゆきひろ)
所在地:河西郡中札内村新生東1線217番地2
設立年:昭和39年(1964年)
栽培面積:53ha.
主な農産物:ビート、大豆、枝豆、インゲン、小豆など

大豆の品種とその特徴

大豆は全国で栽培されていますが、都道府県別の作付面積では北海道がトップです。平成20年の作付面積は24千haで全国の16.3%、収穫量は5万7千tで全国の21.7%を占めています。平成20年の全国の作付面積は147千haで収穫量は26万1千tです。同年度の大豆の国内消費仕向量は403万tで、92%に相当する371万tがアメリカ、ブラジルなどから輸入されました。

大豆の原産地は中国東北部という説が有力で、5千年前にはすでに栽培されていたようです。日本へは2千年前には伝わり、煮豆や炒り豆として食されてきました。奈良時代から味噌や醤油に加工されるようになり、鎌倉時代頃には広く栽培され、加工技術も発達しました。北海道においては、開拓の歴史とともに道南から耕作が始まり、明治中期頃には十勝での栽培が定着しました。

大豆は種皮の色によって、黄大豆、黒大豆、青大豆などに分けられます。また、臍(へそ)の色によって、白目、褐目、黒目などと分類されます。最近の品種は白目が多くなってきましたが、在来種や輸入大豆には臍に色の付いた大豆が数多くあります。

一方、大豆は流通上、品種名だけでなく特定の品種をグループとした「銘柄」として取引されます。例えば、「トヨムスメ」、「トヨコマチ」、「カリユタカ」、「ユキホマレ」、「トヨハルカ」などは北海道産「とよまさり」銘柄として取引されています。他には「秋田」、「つるの子」などの銘柄があります。

日本で消費される大豆は約400万トンで、そのうち油糧用(天ぷら油、サラダ油の成分、マーガリンの原料にも)として約300万トンが使われます。残りの100万トンが食品用で、豆腐、煮物惣菜、納豆、味噌醤油などに使われます。国産大豆の用途は種子用を除くとほぼ全量が豆腐や煮豆などの食品用です。各地域の主要品種も九州・四国・東海が「フクユタカ」、北陸が「エンレイ」、関東が「タチナガハ」、東北が「リュウホウ」、北海道が「ユキホマレ」などいずれも豆腐・煮豆に使われる品種で、全大豆作付面積の約57%を占めています。味噌や醤油などの醸造用には主に輸入大豆が使われています。



HAL流通研究センターで扱っている主な品種

ユキホマレ

(早生、白目中粒、『とよまさり』銘柄)

平成13年北海道優良品種に採用。耐冷性、シストセンチュウ抵抗性。道産大豆の4割を占める北海道の基幹品種です。耐冷性に優れ、耐倒伏性にもあり莢も割れにくいのでコンバイン収穫に適し、煮豆、納豆、味噌など、様々な用途で使われます。

トヨムスメ

(白目大粒、『とよまさり』銘柄)

昭和60年北海道優良品種に採用。シストセンチュウ抵抗性。良質多収。「ユキホマレ」に首位の座を譲ったが、北海道では2番目に作付面積が多く、評価の定まった品種です。シヨ糖含量が高く食味も良いことから、煮物や惣菜用として重用されます。

スズマル

(白目小粒、納豆用)

昭和63年北海道優良品種に採用。納豆用大豆として道内で多く生産されています。小粒種としては多収で最下着莢の位置が高く密植しても倒伏しにくいのでコンバイン収穫に適しています。

ユキシズカ

(早生、白目小粒、納豆用)

平成14年北海道優良品種に採用された比較的新しい品種で、早生、シストセンチュウにも強い。耐倒伏性で機械収穫適性も高い。大きさはスズマルよりやや小さく、納豆向きの小粒大豆です。

いわいくろ

(早熟、極大粒黒豆、煮豆用)

平成10年北海道優良品種に採用。道内生産量5位の黒大豆。大粒で外観が良く主に煮豆として利用されます。煮たときの皮浮き、煮崩れが少なく調理特性に優れる他、納豆適性、枝豆適性も高い品種です。



北海道農業・元気プロジェクト活動報告

平成22年度 全道研修会・HAL認証農産物協議会総会を開催



価格設定ルール化の確立をめざして

平成22年度HAL認証農産物協議会の全道研修会および総会が、1月27～28日の2日間にわたり、ハイランドふらの(富良野市)で開催されました。

1日目はHAL財団理事長磯田憲一の「農業を取り巻く環境は大きく変わるかもしれないが、自己努力をし、思いを形にすることが大事である」という挨拶から始まり、続いて「HAL流通事業の方向性について」と題して平成23年度の事業計画について説明。その後、平成22年度のHAL認証農産物の生産と販売実績および課題についての説明があり、次年度に向けての対策についての報告の後、GGAP(グローバルギャップ)セミナーが行われました。

協議会総会では、大川会長の「後継者が育つことと技術が育つこと、どちらも難しい産業だが、だからゆえに楽しい、やりがいのあるものだ

と想っている。皆さんの意見をたくさんいただき、次のステップへ」と挨拶があり、22年度の事業報告、次年度事業および予算計画案、規約改正、役員改選などについて議論されました。

2日目の研修会では、東海コープ事業連合の山本食品商品部長、北海道農政事務所の鈴木食糧部長にそれぞれ講演いただきました。

講演後は休憩を挟み、「HAL有機」「HALオーダー有機」および新資材について報告があり、HAL財団理事企画業務部門長の中村真から「農政大転換やTPPなど昨年も増して不透明な状況だが、農業事業者、農業を守るためには、1つの方向性を持って生産者・流通・小売業者が一体となった組織的な機能を持った機構が必要になる。農産流通のあり方や価格設定のルール化を確立し、Win-Winの関係を確認するものにしていきたい」という力強い言葉で締め括りました。

■主な報告事項 平成22年度HAL認証農産物協議会の活動報告

月日	項目	内容
2月	ブロック研修会	恵庭・富良野・芽室
4月	第1回役員会	H22年度生産販売計画、主要野菜の評価区分、当面の事業推進について
6月	第2回役員会	地域の作況状況、H21年度玉ネギ・馬鈴薯の概算払い、役員研修会の計画について
7月	第3回役員会	地域の作況状況、今後の協議会事業推進、その他について
7月22～23日	役員研修会(第4回役員会)	視察先:長沼町(オーガニック農産)、倶知安町(原田産業他)
11月	第5回役員会	概算払い、その他について
12月	三役会議	平成22年度協議会総会について
H23年1月	総会	H22年度事業報告、H23年度事業・予算計画、役員改正について

■事業計画の主な内容 平成23年度HAL認証農産物事業計画

月日	項目	内容
2月中旬	ブロック研修会	H23年度HAL認証農産物の生産販売計画等について
4月上旬	第1回役員会	H23年度生産販売計画、事業推進、その他について
6月上旬	第2回役員会	地域の作況状況、清算払い、先進地視察研修会、他について
7月上旬	先進地研修会	道内先進農業経営の視察研修会
7月下旬	第3回役員会	地域の作況状況、事業推進、その他について
10月上旬	HAL認証農産物広報活動	店頭販促活動
10月下旬	第4回役員会	概算払い、その他について
11月下旬	第5回役員会	総会、次年度生産計画、その他について
1月下旬	総会	事業報告、事業・予算計画、その他について

東海コープ事業連合との共同の取り組みについて

東海コープ事業連合・山本食品商品部長の講演より



HAL認証農産物協議会の目標と東海コープの取り組みの共通点として、①安全で美味しい農産物創り、②環境に優しい農業創り、③face to faceの関係構築、④作る喜び・売る喜び・買う喜びの共鳴と共感、⑤適正な価格形成力の創造、⑥価値創造力と情報発信力の創造という6つのキーワードの説明があり、「引き続きこれらのキーワードを元に商品の具体化を行いたい」とお話をいただきました。

また、HAL財団と共に進めている商品開発として、09年4月にカボチャ冷凍加工品が第1段として商品化、10年12月にはゴボウ、馬鈴薯の冷凍加工品がデビュー。組合員からは非常に高い評価を得ており、今後は玉ネギやニンニクなどの商品化を進めたいとの説明がありました。「和惣菜系の要望が多く、いろんな商材と絡めて開発したいので、ご協力をお願いしたい。11年度は開発してきた商品、これから開発する商品を組合員に情報発信。また、消費者の声を生産者へフィードバックする取り組みを進めていきたい」と説明がありました。



戸別所得補償制度と今後の北海道農業の発展方向について

北海道農政事務所・鈴木食糧部長の講演より

まず、「農業者個別所得補償制度の本格実施」について、農産物の販売価格が生産費を恒常的に下回っている作物を対象とした制度で、その差額を交付することで生産者の農業経営の安定や国内の生産力確保、結果として食糧自給率の向上、農業の多面的機能の維持が目的との説明がありました。

現在WTO農業交渉において、農産物をはじめ工業品の関税引き下げ・撤廃、人や物の移動に関する基準認証の統一に関する交渉が進められています。日本では関税や国家貿易という形で海外から入ってくる物の価格をコントロールしてきましたが、関税が撤廃されると国が恣意的に国内の価格をコントロールできなくなります。直接国が農業者の収入を支えることで価格が下がっても再生産可能とするための個別所得補償制度だ、との説明がありました。

個別所得補償制度の平成23年度の予算は8003億円で、大きく別けて3つの予算になっています。1つは畑作物の所得補償交付金と



して、従来の経営所得安定対策で支援してきた麦、大豆、てん菜、でん粉原料用馬鈴薯の他にソバ、なたねを追加し、生産数量目標に従って生産した人に支払うというもの。交付単価は数量払(農産物がその年に採れた数量によって助成を行うもの)、面積払(生産コストは生産数量に係らず一定の経費がかかるので、採れた収量に係らず助成し、営農を継続するために必要な最低限の経費が賄えるもの)の2本立てとしています。

2つめは水田活用の所得補償交付金として、水田で麦、大豆、米粉用・飼料用米など戦略作物を生産する農業者に対して、主食用米なみの所得を確保できる交付金を面積払いで直接交付するもの。その他、食料自給率を向上させる取り組みを支援する「二毛作助成」、畜産農家と稲作農家の間で堆肥・糞を交換する耕畜連携というのが従来畜産の予算としてありましたが、これも戸別所得補償対策に盛り込むことで耕畜連携を一体的に推進していく、としています。

3つめは米の所得補償交付金として、主食用米に対する交付金については、生産数量目標に従って生産を行う農業者に対して、標準的な生産費と販売価格の差額分に相当する交付金を直接交付する、というものです。

これらの対策に加えて加算措置として、生産性向上を図り効率的に農地の規模拡大を行うため、規模拡大加算という助成も行われます。これは面的集積がなされた農地に利用権を設定して経営規模の拡大をした場合に交付金が支払われるというものです。その他、耕作放棄地の再生利用計画に従って作付けした場合に交付される再生利用加算、地力の維持・向上につながる作物を栽培し畑にすき込む場合には緑肥輪作加算という形で助成されます。これら以外にも、関連支払として土地条件や農地、環境保全などにも予算付けがされ、努力した人が報われるというのが、今回の政策の特徴になっていますと説明がありました。

その後、これら政策の概要や実施体制、旧制度との比較などを資料を織り交ぜながら解りやすく話が進められ、参加された生産者から多くの質問があり、積極的にこの制度への理解を深めようとする姿勢がうかがえました。

中国・上海で道産食品アンケート ～JAPANブランド育成支援事業～



12月2日～4日の3日間、共販ネットワーク「ほっかいどう本舗」のPRブースを設けている上海メトロシティ「北の食品」において、上川地域の特集イベントとして、上川産おぼろづきと、味噌漬け・山わさび漬けなどはんに良く合う付け合わせのPRを行いました。
3日間のイベント期間中、上海メトロシティを訪れた多くの上海市民の方に商品や農場の説明、一部商品の試食を行い、123名の方にアンケートのご協力をいただきました。

■設問5. 美味しいと思われた付け合せはどれですか？

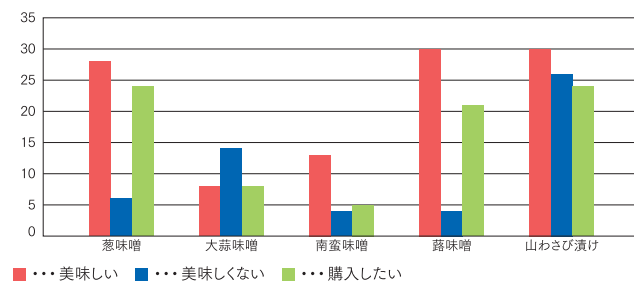
- 葱味噌 .. 28名 ● 大蒜味噌 8名 ● 南蛮味噌 .. 13名
- 落味噌 .. 30名 ● 山わさび漬け .. 30名 (しょうゆ漬け、味噌漬け、辛味、南蛮漬け、行者にんにく)

■設問6. 美味しくなかった付け合せはどれですか？

- 葱味噌 .. 6名 ● 大蒜味噌 ... 14名 ● 南蛮味噌 .. 4名
- 落味噌 .. 4名 ● 山わさび漬け .. 26名 (しょうゆ漬け、味噌漬け、辛味、南蛮漬け、行者にんにく)

■設問7. 購入したい付け合せはどれですか？

- 葱味噌 .. 24名 ● 大蒜味噌 8名 ● 南蛮味噌 .. 5名
- 落味噌 .. 21名 ● 山わさび漬け .. 24名 (しょうゆ漬け、味噌漬け、辛味、南蛮漬け、行者にんにく)



谷口農場(旭川市)と山わさ本舗(札幌市)から味噌漬けおよび山わさび漬けの提供を受け、試食調査を行ったところ、葱味噌、落味噌、山わさび漬けの評価が高いという結果になりました。

特に山わさび漬けに関しては「わさび」の言葉に惹かれる方が多く、現地でわさび需要が高いことが推察されます。ただし、一方で山わさび漬けに関しては美味しくないとの回答も多く、好みが分かれる結果です。山わさび漬けの種類についてはこれといった評価は得ることができませんでした。

落味噌の評価が高かった理由として、試食に際して「落」の中国語が適当なものが見つからず「野菜醤」と表した結果、最初に試食する方が多く、上海においてもヘルシー嗜好の高まりなのか「野菜」との言葉に対する反応が良いことが推察されます。

大蒜味噌については思いのほか評判が良くなく、直接的ににんにくの香りが強い食品は敬遠される傾向があるのかもしれない。

南蛮味噌については、「甘い」と答える方が複数おり、現地では唐辛子を含めた香辛料を多く入れた辛い料理が多く食されていることから(香辛料が苦手な方も多いようで注文の際に香辛料を加えるか否かを尋ねるのが一般的)、唐辛子と表した味噌漬けが思いのほか辛くなかったことが評価に繋がらなかった理由ではないかと推察されます。

■設問9. 今後「北の食品」において試食してみたい商品は何ですか？

- 白い恋人 13名 ● 牛乳 4名 ● ミルクキャラメル 2名
- チョコレート 3名 ● カニ 4名 ● ケーキ 2名
- ソフトクリーム 3名 ● 海鮮品 5名 ● クッキー 2名
- 他 (北海道米・野菜・夕張メロン・菓子・美冬・チーズケーキ・ティラミス・どらやき・ゼリー・ジュース・紫蘇ジュース・キャビア・鮭・味噌・豆腐・ラーメン・雪・何でも 各1名) 37名

試食してみたい商品として自由回答欄を設けたところ「北の食品」で取り扱いのある商品が少数票あった以外では、「白い恋人」が圧倒的に多く、上海においても北海道の食品として「白い恋人」のブランドが浸透していることが窺われました。しかしそれ以外では固有名詞を上げて多数票を上げられることがなく、当地に於いて北海道産品として浸透している商品が無いと考えられます。また「カニ」「牛乳」についてはポイントが高いため、この二つが北海道の食品としてのイメージを強くもっていることが窺われ、今後、当地において選択される商品のキーワードとなる可能性が示唆されました。

■設問8. 上川管内に知っている都市はありますか？

- 旭川 45名
- 富良野 57名
- 士別 11名
- 名寄 13名

日本国内においても観光地としての知名度が高い、旭川、富良野両市が上位という結果となりました。

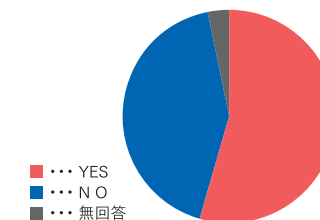
■設問1. これまでに「北の食品」で商品を購入したことがありますか。(複数回答)

- ソフトクリーム 19名 ● 菓子類 16名
- 飲み物 8名 ● 調味料(味噌等) 6名
- 海鮮類 3名 ● 購入したことがない 72名 (58.3%)

アンケート調査の結果、ソフトクリームをはじめ菓子類などなじみがあり食べやすいもの選ばれているようです。飲み物を買われた方が少ないのは、「北の食品」でも取り扱っている商品が、市販のものに比べると総じて高いためと思われる。

■設問2. 日本米を食べたことがありますか？

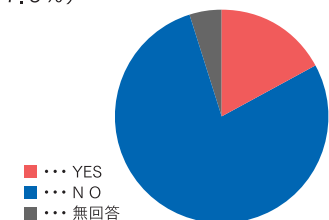
- YES 67名 (56.3%)
- NO 52名
- 無回答 4名



日本米の食体験については半数を超える方が「YES」と回答し、北海道米についても20%近い方が「YES」と回答していることから、「北の食品」客層が比較的裕福な層であり、一般的に北海道米は道内でないと意識的に食べることができないと思われることから来

■設問3. 北海道米を食べたことがありますか？

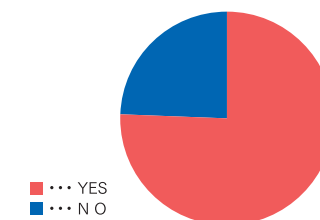
- YES 21名 (17.9%)
- NO 96名
- 無回答 6名



道経験がある方も多いと思われ、来道経験者がリピーターとして「北の食品」に訪れているのではないかと推察されます。ただし、日本米ではない米が日本産と偽り流通しているケースが多くある可能性も否定できません。

■設問4. 北海道米を購入してみたいですか？

- YES 93名
 - NO 30名
- (うちNOの理由として高すぎると3名回答)



北海道米として旭川産おぼろづきの説明を行い、「購入してみたいか」と質問したところ75%の方がYESと回答し、北海道米の潜在的な需要がとても高いことがわかりました。



The Fellowship

※フェロシップ (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シップを大切に、それぞれの経験や事例を共有・意見交換をすることで、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.20

農業経営モデル紹介

第六回HAL農業賞チャレンジ賞受賞

有限会社 天心農場 代表取締役 北川 和也氏

西洋野菜や稀少品種栽培に積極的に挑戦 多品目栽培で年間雇用を創出

丘陵地帯の美しさで知られる富良野エリアですが、盆地の平野部分の多くは元々は泥炭地であり、山近くの土地の多くは石まじり。基盤整備や土壌改良など多大な努力の上に、現在の田園風景が作られています。

有限会社天心農場は富良野市の隣町・中富良野の旭中地区にあり、代表取締役の北川和也氏の曾祖父の代から当地で農業に取り組んでいます。先代社長・北川光夫氏の時代から、チコリーなどの西洋野菜栽培を始め、国内生産における草分け的な存在となりました。また、種苗等の資材販売も行っており、品種改良や稀少品種の栽培に、積極的に取り組んでいます。

稀少品種を多品目栽培。先代の取り組みからの経緯は。

有限会社天心農場は、種苗や資材等の取り扱いと北川農場が生産する青果及びその加工品を販売する会社で、平成20年に先代から経営を引き継ぎました。

私は縁があつて東京の農業者大学校で学びました。当時は「実家が農家だから継ぐのかな、でも別の仕事でもいいな」と漠然と思っていました。しかし、都内の農業大学生との交流会で「農家はなりたくてなれる仕事ではない」と言われて、はつきりと後を継ぐ気持ちになりました。「医者もパイロットも、勉強したらなれる。でも農家は、実家が土地を持っていないければ、他の職業でお金を貯めてからになる」と言われて、その通りだ、自分は恵まれている

ち寄ってもらえるような商品開発に取り組みたいです。また、種子販売のほうでは、消費者がおいしいと感じられる作物、生産者が評価される作物を商品として紹介していきたいと思っています。

先代とよく確認しあうのが「おいしいものを作るために、最大限の努力をしよう」ということです。それは栽培技術的な部分もそうですが、品種についてもそうで、手間がかかってもおいしい品種を栽培しています。

例えばうちでは、「タマアカリ」という品種のタマネギを栽培しています。タマアカリは、元々はうちと種苗会社が共同研究で産み出した「北海道天心」の改良種。糖度が通常で11度、うちの目標値は12度という甘いタマネギです。ニンジンも、お盆すぎに収穫できる保存性の高い品種ではなく、秋遅くに収穫する、甘みの強い品種を栽培しています。

先代は、自ら野菜を持って東京の八百屋やレストランに営業し、販路を開拓してきました。チコリーは首都圏の高級ホテルやレストランなどから高く評価されて販路が広がり、他の野菜もその縁で販売させてもらっている経緯があります。種苗会社から「珍しい品種の野菜を売りたい」というバイヤーを紹介してもらい、そこから取引が始まることもあります。中堅スーパーは大手との差別化を図るため、稀少品種を求めているケースが多いようです。こだわりの野菜を多品目で栽培する経営の場

のだ、と考えたからです。

チコリーの栽培は昭和50年代、冬場の労力を活用する方策として、先代社長が始めました。東京のレストランでたまたま食べた野菜がチコリーで、ヨーロッパでは冬に栽培していると知り、北海道での栽培にチャレンジしたのです。当時、日本では栽培例がほとんどなく、試行錯誤の繰り返しだったといいます。

チコリーは、種蒔きから1年かけて根を育て、その根を掘って温室のベッドに植え替え、翌年に新芽を収穫する、という非常に手間の掛かる作物です。また、きちんと発芽するように植えるにも工夫が必要です。

若い頃は、手間がかかる稀少品種の栽培を面倒に思いました。しかし、農家の一年のお金の動きを考えると、春・夏に資材を、差別化を図りたいレストランや中堅スーパー、種苗会社との協力は欠かせないです。期待に応えていくためにも、栽培技術を高め、おいしい野菜を作るために一層の努力をしなければならぬと考えています。

経営基盤を引き継ぎ、今後の農業経営でめざすところは。

私は今後、先代が作った地盤を引き継ぎ、日本の農業や地域が抱えている問題の解決策を探しながら、農業経営を発展させていくのが務めだと考えています。

旭中地区は比較的若い農業後継者が多い地域です。これは父親の世代が土壌改良や技術習得に惜しみない努力をし、堅実な農業経営を行ってきた証でもあります。地域で共同購入した機械の運用成果なども素晴らしく、視察が来るほどです。周辺農家の方が優れた技術を持ち、またそれを惜しみなく教えてくれる。地域が若い人を育ててくれている、と感じています。

しかし中富良野町の農地面積を農業後継者数で割ると、一人あたり平均60町になるとか。施設園芸など3町以下の経営面積で十分な農家もありますから、一方では100町や200町を耕作する農家もないと、農地は維持できません。地域の雇用や農地の問題を考えると、うちも規模拡大せざるを得ない。しかし近年購入することになった農地には、熊や鹿と競争し

や労賃でお金が必要なのに、現金が入るのは秋か、タマネギなどの場合は翌春になります。「この時期に収入があれば」という考えから、跡を継いでから山わさびや西洋ネギなど栽培品目を増やしていき、今では年間を通しての雇用を実現し、労賃分の収入もある、という状態になりました。

「おいしい品種」を選んで栽培。そのこだわりについて。

直接販売するようになると、「おいしくない野菜は売ることができない」という思いを強くします。実際、レストランなどは味が違うとすぐ苦情の電話が来るということもあります。今後もおいしいものを作りたいですし、おいしいと言ってくれる人達に会う時間を作りたいですね。農場に立

ながら収穫しなくてはならない場所や、面積2haで真っ直ぐな辺が50メートルしかないような畑もあります。こういった土地で生産性を上げていく方法を考えなくてはなりません。

規模拡大と経営効率向上のために、近い将来に取り組むべき課題と考えているのは、農業経営のシステム化です。今は、作業の情報は従業員から日報で提出してもらって指示を出す、というスタイルです。私が営業などで現場を離れた際には、このやり方では効率が悪い。本を読んだり視察に行くなどして、新しい方法を模索中です。手法のひとつとして、GAPのシステムの導入も検討しています。課題は多いですが、諸先輩の経営に学びつつ、堅実に努力していきたいと考えています。

有限会社天心農場

所在地:空知郡中富良野町東9線北10号
設立:昭和59年2月27日
代表者:代表取締役 北川和也
資本金:600万円
従業員数:4名(ほか、季節雇用5~9名)
売上高:3億円
(うち、農業生産物は8000万円、平成21年度)
事業内容:種苗等農業資材販売、青果販売
経営面積:55ha(米2.3ha、麦13ha、タマネギ13ha、ニンジン8ha、
スイートコーン6ha、カボチャ3ha、その他(アスパラガス(緑・白)、
長イモ、ゴボウ、山わさび、西洋ネギ、エシャロット、チコリー等))

