

北海道農業の未来を拓く広報誌

HAL 春だより



HALだより

Vol.23

発行日 2011年5月10日発行(通巻23号)

発行 財団法人北海道農業企業化研究所

TEL 011-233-0007 FAX 011-233-0133

編集責任者 大沼 康介

Hokkaido
Agricultural Laboratory
for Business Development



北海道農業元気プロジェクト
HAL認証農産物
GGAP取得に向け組織的な取り組みを開始

HAL BUSINESS REPORT 01
JAPANブランド育成支援事業報告

HAL BUSINESS REPORT 02
新千歳空港国際ターミナルへの出店を支援
「情熱ファーム北海道」

The Fellowship
農業経営モデル紹介
津別町有機農業推進協議会 山田照夫会長



Vol.23
2011.Spring
<http://www.hal.or.jp>



認証機関:
財団法人
HAL流通研究センター



第7回 HAL 農業賞募集



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ブランド(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) / 有限会社北幸農園(富良野市) ほか

応募の資格

北海道に居住もしくは本拠を置き、以下の条件に合致するもの。
①北海道農業の発展に多大な貢献、実績が認められる個人および法人、団体。
②北海道農業を活性化し農業者の収益を向上させるため、他の事業や業態に取り組んだ企業化を計画・実施している個人および法人、団体。

応募、推薦方法

規定の応募・推薦用紙にご記入のうえ、会社案内など経営内容の分かる資料を添付して下記までメールまたは郵送でお送りください。また、新聞・雑誌などに掲載されたことがある場合は、その写しの添付もお願いいたします。
なお、応募用紙につきましては、電話、FAX、メールにてお問い合わせ頂くか、財団ホームページをご覧ください。

応募期間

平成23年5月16日(月)～平成23年7月15日(金)

選考方法

選考委員会で第1次書類選考、第2次現地調査を行い、各賞を決定します。

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本表彰事業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、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・お問い合わせ先】

〒060-0062 札幌市中央区南2条西6丁目8-14 一閣ビル5F HAL財団「HAL農業賞」選考事務局
TEL 011-233-0131(受付時間9:00～17:00/土日・祝日除く) FAX 011-233-0133
E-mail:nougyosho@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。)

財団法人 北海道農業企業化研究所 (HAL財団)
URL:<http://www.hal.or.jp> E-mail:info@hal.or.jp



資源の保護と環境への配慮を考え、本紙には古紙100%再生紙、インクは大豆油インキを使用しています。

HAL認証農産物 グローバルGAPの取得に向け 組織的な取り組みを開始

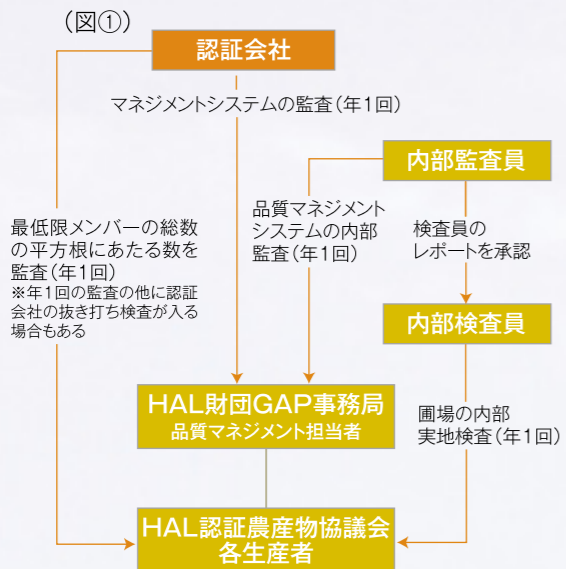
平成24年夏の取得を目標に
参加会員102戸でスタート

HAL財団では、農業を取り巻く環境の変化に左右されない安定的な農業経営を確立するための活動として、平成18年から「北海道農業元気プロジェクト」事業に取り組み、新たな流通システムの構築を図っています。そのための戦略として整備されたのが「HAL認証農産物の栽培基準制度」です。

「HAL認証農産物の栽培基準制度」においては、農薬・化学肥料使用量の削減、CO₂削減への取り組み、農業資材のリサイクル等の実践の有無などを認証の判定項目とし、その基準を満たした農産物は「HAL認証農産物」として安全・安心と環境に配慮した商品として市場流通させてきました。

管理の仕組みを作り、継続的に機能させることで、適切な農場管理の実現を目的とする規格となっており、

GGAPの認証には個人農家が独自に取得する「個人認証」や管理セクションを持つ生産者グループで取得する「グループ認証」等があり、HAL財団ではHAL認証農産物協議会と協力し、グループ認証取得のための取り組みを実施します。HAL財団内部に事務局を設置してシステムの構築と運用を行うとともに、事務局や生産者とは独立した立場として活動する内部監査員・内部検査員を養成してマネジメントに当たります。(図①参照)



また、農業生産が環境に与える影響の大きさに着目

し、これまで農業用機械へのBDF使用や農業分野におけるISO14001のシステムの活用等を実践し、環境保全に貢献する農業のあり方を検証しながら、消費者が求める商品作りを目指してきました。

しかし、市場においては国産道産農産物と輸入農産物の競争がますます激しくなる様相を見せています。この状況を踏まえ、HAL認証農産物の生産や販売支援活動において、小売業者や消費者に対する農産物の安全・安心の担保力の向上と、国内市場で輸入農産物に対抗しうる商品競争力を備えるための手段として、平成23年より、GGAP(GLOBALGAP)認証の取得に向けた取り組みを開始しました。平成24年夏頃の取得を目標に、HAL認証農産物協議会の参加会員102戸とともに活動を進めていきます。

販路の獲得や安定的取引に向けて 生産者自らが農場管理を徹底

HAL認証農産物協議会の会員生産者は、GGAPの取得に向けて、自らが以下の手順で生産工程管理を実践していきます。その結果、収穫物を抽出検査する「結果管理」から、農作業の各工程を点検記録する「工程管理」へ移行することができ、生産から出荷、そして消費者のもとへ「商品」として届けられるまでの一連の工程がすべて記録として残されることとなります。

- ①計画(Plan)：農作業の計画を立て、点検項目を洗い出し、チェックリストを作成する。
- ②実践(Do)：チェックリスト(点検項目)を確認しながら農作業を行い、その結果を記録する。
- ③点検・評価(Check)：記録を点検評価し、改善できる部分を見つける。
- ④見直し・改善(Act)：改善点を見直し、次の作付けに役立てる。

この手順によって危害要因の発生する可能性が高い工程を事前に洗い出し、農作業の各工程でリスクを低減するための適切な管理を行うことにより、農産物の

GGAPのグループ認証に向けて 継続可能な農場管理体制を構築

GGAP(Good Agricultural Practice)は、「適正農業規範」または「農業生産工程管理」とも呼ばれる認証。収穫した「農産物」を「食品(商品)」と捉え、生産者自らが食品を製造する責任者として、食品が消費者のもとへ届くまでのすべての生産工程を管理するための規格です。食品の安全確保や品質改善等の目標達成に向け、農業生産の管理ポイントを整理し、実施記録・点検・評価することで、持続的な改善活動を行います。

GGAPには様々な種類がありますが、GGAPは世界で最も普及している、事実上の世界標準規格です。「食品安全」「労働安全」「環境保全」の3項目に対する安全性をより向上させることができます。

また、日々の生産現場において、生産工程をその都度チェックしながら記録を残していくことは、安全な農産物生産を行っていることの証明となり、万が一のトラブルに対処するための大切な証拠ともなります。その記録をもとに自ら生産工程を評価し、問題点の見直しを継続していくことで、農作業の改善ができ、過剰な生産コストの低減や農産物の品質向上にもつながります。

さらに、グループ認証を取得することにより、個々の生産者を各地に分散した農産食品生産工場と位置付け、広域的であるために異なる地域特性や生産品目に対し、共通する規範に基づき整備された生産工程管理や品質管理を行うことが可能となり、安定的な農産物生産ができ、その取り組みを示すことでグループ全体の信頼性が向上します。

HAL認証農産物の栽培基準制度をGGAPの手法を用いて実践した結果が第三者機関によって認証されることで、HAL認証農産物が信頼できる生産工程を経て消費者や販売店へ届けられていることへの担保となります。その信頼性は、結果として安定的な取引や新たな販売先の開拓へとつながり、農業経営の安定化を実現させられるものと期待しています。



特別栽培小麦を生産する 「十勝はる麦の会」の取り組み

「十勝はる麦の会」は、HAL認証農産物栽培基準に基づき特別栽培小麦を生産・出荷することを目的として、平成21年に誕生した生産者グループです。7戸の会員生産者が、おおよそ170haという大規模な面積での栽培を行っています。「特別栽培の小麦をこれほどの面積で生産するグループは道内でも珍しいはず」と、「十勝はる麦の会」のメンバーの一人、鈴鹿誠さんは言います。

「十勝はる麦の会」で収穫された小麦は、乾燥調整施設を鈴鹿農園が所有する乾燥調整施設で一貫して行っており、安全で高品質な小麦の出荷を実現しています。「十勝はる麦の会」で栽培している小麦の作付面積は、乾燥調整施設の処理能力の半分程度。鈴鹿さんは「将来は300haまで小麦生産を拡大できるよう同会を発展させていきたい」と力強く語ります。

鈴鹿農園では堆肥の生産にも力を入れて

おり、近郊の飼料会社から出る飼料の夕メーシ品を堆肥原料に多く混ぜることで、コストを抑えながらも質の良い堆肥を生産。地力のある土作りに活用しています。「今後は土作りを含め、規格や作業体系の統一・共有などを図りつつ組織を発展させていきたい」と鈴鹿さんは言います。



十勝はる麦の会

代表:山田哲三
調整施設:(株)鈴鹿農園
所在地:河西郡芽室町東芽室南1線17番地
設立年:平成21年
栽培面積:約170ha。(小麦)
会員:7戸



小麦の品種とその特徴

小麦の原産地は西アジアのペルシャ地域とされ、1万年前には既に栽培されていました。6千年前にはメソポタミアでパンのようなものが作られ、3千年前には古代エジプトで、現在の発酵パンが誕生。古代ローマには製粉業者もいたようです。

小麦が日本に伝播栽培され始めたのは、弥生時代と考えられています。奈良時代には中国から種が伝えられ、うどんやそうめんとして独自に発展してきました。

小麦は本来、冬に成長し、冬の低温に遭遇して幼穂が形成され、日が長くなって開花・稔実するため、秋に播種されます。しかし、厳しく長い冬を持つ高緯度地域では、低温要求性の少ない小麦を選んで春に播種するようになりました。前者が秋まき小麦、後者が春まき小麦です。

日本で生産される小麦の9割は秋まき小麦です。春まき小麦は北海道など二部地域で栽培されています。

小麦は、パン、麺類、ケーキやお菓子といった作るものの違いで、種類を使い分けます。粒が硬い「硬質小麦」は強力粉としてパンなどの原料に、柔らかい「軟質小麦」は薄力粉になります。

日本では薄力粉専用の軟質小麦の栽培がなく、主にアメリカから輸入されています。日本の

秋まき小麦は、硬質と軟質の間、「中間質小麦」と呼ばれるものが大半です。この中間質小麦は、市場ではオーストラリアからの輸入小麦も多く使われています。国産の硬質小麦は北海道で栽培している春まき小麦のみですが、生産量が少なく、多くはアメリカやカナダから輸入されています。また、硬質小麦の一種でパスタ専用のデュラム小麦は日本では栽培がなく、アメリカやカナダから輸入されています。

北海道では全国の小麦生産量の6割を占めています。秋まき小麦は「ホクシン」といううどん向けの中間質小麦が約9割を占めていましたが、品質・収量ともにパワーアップした新品種「きたほなみ」への切り替えが進められています。また春まき小麦では「春よ恋」という硬質小麦が主に作られています。製パン適性に優れ、品質・収量ともに遜色ない新品種「はるきらり」の栽培が始まっています。

さらに「十勝はる麦の会」では、他産地に先駆けて硬質小麦の新品種「ゆめちから」の作付が始まっており、多方面から大きな期待が寄せられています。



HAL流通研究センターで扱っている主な品種

キタノカオリ

(秋まきパン用、硬質)

平成15年度北海道優良品種に採用。製パン適性に優れる初めての秋まき品種。

「ホクシン」に比べ、収量性は道央ではやや劣りますが、道東では同程度です。低アミロ耐性も劣り、コムギ縞萎縮病に弱いですが、赤さび病やうどん粉病に対する抵抗性や耐倒伏性に優れています。



きたほなみ

(秋まき麺用、中間質)

平成18年度北海道優良品種に採用。多収の日本めん用品種。日本めん用の代表である「ホクシン」に替わることが期待されている北海道の主力品種です。

「ホクシン」と比較して製粉性が優れ、粉色、製めん適性も優れるほか、各種病害にも強く、穂発芽耐性にも優れています。

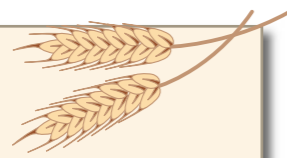


ゆめちから

(秋まきパン用、硬質)

平成21年度北海道優良品種に採用。製パン適性に優れ、中華めんにも使える秋まき小麦。

「キタノカオリ」よりも早生で、同品種の欠点であった穂発芽や登熟期の低温による低アミロ化に耐性があり、穂発芽や低アミロ被害の軽減が期待できます。



はるきらり

(春まきパン用、硬質)

平成19年度北海道優良品種に採用。製パン適性に優れた春まき品種。

「春よ恋」に比べ成熟期は1日前後遅い。強韌性がやや優れ、倒伏は「春よ恋」に比べ発生しにくい特徴があります。やや多収で、製パン適性は「ハルユタカ」に優り、「春よ恋」と同等です。



JAPANブランド育成支援事業報告

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ため、平成22年度、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展開してきました。その取り組みの総括と、平成23年1月に実施された空知の農産品試食に関するアンケートの結果をご報告します。



文責／業務推進部 本西誠亮

平成22年度の総括

■アンテナショップの立地特性 ～徐家匯と上海メトロシティー～

HAL財団が設置した北海道農産品の専用ブース「ほっかいどう本舗」は、上海市の徐家匯地区にある上海メトロシティー内の、「北の食品」という北海道物産専門店にあります。

徐家匯地区は、上海万博の開催を見越したインフラ整備の一環として、地下鉄網の再整備が進められました。地下鉄徐家匯駅は最大の利用客数を誇る地下鉄1号線と9号線、11号線が交わるターミナル駅となり、上海を代表する商業地域としてますます機能を高めています。

■上海メトロシティーは、徐家匯地区

のシンボリックな商業ビルであり、大きな球状のディスプレイという特徴的な外見をしています。地下鉄徐家匯駅直結の利便性もあり、平均入館者数は1日あたり11万人以上。ビル内にはパソコンやデジタルカメラなど最新のマルチメディア機器を扱う販売店が多くあり、他に映画館、フィットネスジム、巨大フードコートを構え、若者が中心ながらも幅広い層が足を運んでいます。地下フロアは「五番街」として日本のブランドを扱う店舗が並び、カフェや化粧品店、雑貨店など女性をターゲットとした出店で賑わいが創出されています。

「北の食品」は五番街の整備時に、中国国内では初の試みとなる北海道専門の常設店舗としてオープンしまし

■当初は平成22年5月に開催され

た上海万博にあわせてのオープン予定でしたが、工事の遅れや日本国内で発生した口蹄疫の影響を受け、8月末にプレオープン。最終的に北海道から運んだ商品が店頭に並んだのは10月を過ぎてからとなりました。

「北の食品」では、HAL共販ネットワークの商品からジューズ類やジャム、乾麺など、日本からの輸入が認められており、かつ期限設定が長いものを中心に16種類の商品が取り扱われました。



つて新たに見つけていくことができると思われます。

■上海市場の捉え方

900万人を超える市区人口を抱える上海市は、発展目覚ましいアジア地域における代表的な都市であり、都市としての成熟が進んだ有望な市場です。昨年11月には中国の国営企業中国農業発展集団からの提案で、日本政府とコメ輸出枠の拡大に向けた話し合いが行われており、高品質な農産品に対する需要は確実に、相互の利益を確保しながら取引を続けることは可能と考えられます。

しかし、輸入品目に制限があり、関税などのコストを上乗せすると上海での販売価格は日本での2〜3倍の価格となります。百貨店や高級スーパーであっても、店頭に並べるだけでなく、高価であっても良質なものを求める消費者を的確につかまえる販売方法が求められ、店頭販売以外でもECサイトなど多チャンネルを使った顧客リストの作成や、富裕層にターゲットを絞ったギフトカタログ

■半年間のテストマーケティングを終えて

昨年の春より進められてきた「北の食品」プロジェクト。はじめての試みであり、商品選択の際には中国での販売経験者や中国国内に意見を求めたところ、「高い商品ほどよく売れる」「赤や金など派手なパッケージが好まれる」「お菓子は極甘口のものが好まれる」などの声がありました。しかし約7ヶ月のテストマーケティングの結果では、このような情報は、かならずしもあてはまるものではありませんでした。

巨大な富裕層の存在ばかりがイメージとして先行している上海ですが、消費者層の分布としては、小康族と呼ばれる比較的裕福な層と小康層による情報提供などを行う必要があると思われま

す。また別の視点として、北海道への観光誘客が進められている中、観光客として北海道を訪れる上海市民に農産加工品を購入してもらえようという取り組みを、強力に進めていく必要があると思われま

す。このように富裕層を中心とした販売を行うためにはブランド力を高め、いく必要があるが、販売先・販売手法の開拓に加え、これまで以上に良質な商品づくりに対する努力を継続していくことが求められることでしょう。



とまでは至っていない層が大きく、メトロシティー内のフードコートの定食メニューが15元、連日満席の外資系コーヒーチェーン店のカフェエテが25元、行列ができるほどのたい焼き店のたい焼きが8元と、食品では10〜30元のラインがもつとも動きの出る価格帯でした。個人向けの商品では決して「高いほうが良い」ということではなく、「一般的な消費者マインドが上海においても働いているよう

です。しかし高級品が売れないというわけではなく、フィットネスジム帰りの女性が298元のフルーツジュースを購入したり、菓子の折り詰めをまとめ買っている人がいたり、高い価格設定が購入意志決定に影響しない層の存在も確認できました。また、TVで紹介された1388円のロールケーキが即日完売するなど、メディアを通じた宣伝効果が日本と同様に見られることもありました。

「北の食品」で好まれた商品としては、抹茶やわさびといった日本を連想しやすい商品のほか、海鮮品では鮭、ジューズでは梨やリンゴなど、珍しいものより認知度が高くなじみのある商品が好まれる傾向がありました。また、1月に開催した上川特集のイベントで味噌漬の試食調査を行ったところ、日本の中華料理のイメージから「大蒜風味が好まれるだろう」と予想していましたが、当たりませんでした。さらにパッケージについては、個人向けの商品については手書きイラスト風のナチュラルテイストなパッケージの評判が良く、必ずしも赤色や金色といった派手なパッケージが好まれるわけではないことがわかりました。

このようなイメージと現実とのギャップやアンケートによる確かな情報は、今後も調査を続けることによ



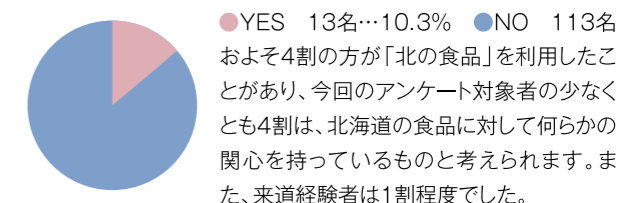
上海における空知農産品の試食&アンケート結果

平成23年1月29日・30日の両日、上海メトロシティ「北の食品」で開催した空知フェアにおいて、空知農産品の試食とアンケート調査を行い、126名に回答いただきました。

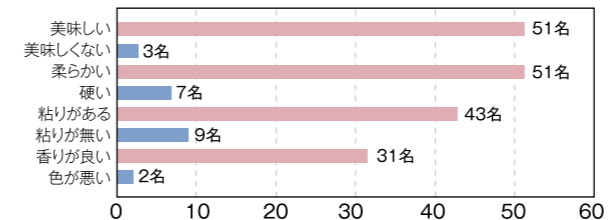
設問1. これまでに「北の食品」で商品を購入したことがありますか(複数回答)

- ソフトクリーム 23名
- 菓子類 20名
- 飲み物 16名
- 調味料(味噌等) 3名
- 海鮮類 6名
- 購入したことがない 71名
- ……56.3%

設問2. 北海道に行ったことがありますか

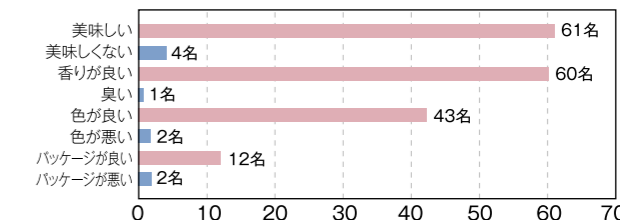


設問3. 黒千石ごはんを食べてみてどのように感じましたか



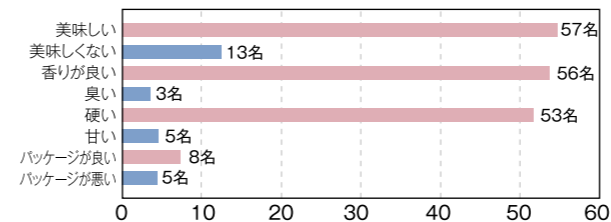
中国では豆ご飯として米を食べる習慣がありませんが、約半数が「美味しい」と回答。「色が悪い」と回答した人は少ないことから、黒米独特の色つきご飯への抵抗感は低く、豆ご飯としての加工方法も十分に浸透する可能性があります。

設問4. 黒千石茶の感想を教えてください



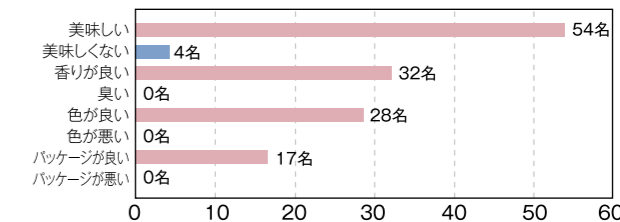
約半数が「美味しい」と回答しており、「美味しくない」より圧倒的に多い結果でした。また、アンケートの合間に何名かに感想を尋ねたところ「香りが良い」という返事が多く、アンケート結果からも香りの良さが高評価に繋がったことがわかります。パッケージについては「良い」との回答が「悪い」より多く、中身の見えないタイプのパッケージでも評価される可能性があります。

設問5. 黒千石フレークの感想を教えてください



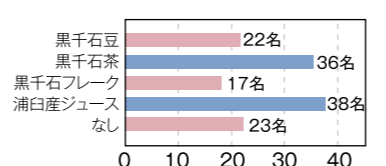
約半数が「美味しい」と回答していますが、「美味しくない」も13名とやや多く、好みが分かれる結果となりました。「硬い」との回答が多いことから、これが低い評価に繋がったと思われます。パッケージについては「良い」「悪い」が拮抗しました。

設問6. 浦臼産にんじんジュースの感想を教えてください



約半数が「美味しい」と回答。一般的なジュースに比べてろみのある濃厚商品ですが、このようなタイプの飲料も受け入れられる可能性が高いと思われます。パッケージについても評価が高く、やわらかいイメージのパッケージが好まれる可能性があります。

設問7. 買ってみたい商品はどれですか



「黒千石茶」と「浦臼産ジュース」の評価が比較的高く、味の評価を裏付ける結果となりました。「浦臼産ジュース」については実際に「北の食品」でも販売していますが、販売実績は多くなく、売価と需要とのバランスが取れていない可能性があります。

設問8. 知っている都市はありますか

- 岩見沢 12名
- 美唄 13名
- 滝川 22名
- 砂川 14名
- 赤平 21名
- 芦別 5名
- 歌志内 3名
- 三笠 9名
- 夕張 27名

空知管内にある市について尋ねたところ、滝川、赤平、夕張の知名度が比較的高い結果となりました。北海道の代表的なブランド農産物として「夕張メロン」が日本国内では知られていますが、中国国内でもある程度浸透していることが考えられます。

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

- 牛乳 5名
- 白い恋人 2名
- ミルクキャラメル 4名
- ソフトクリーム 2名
- 海鮮品 3名
- ケーキ 2名
- チョコレート 3名
- 他(カニ、お菓子、プリン、カレー、ラーメン各1名) 5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について少数の回答があったほかは、「白い恋人」以外では固有名称が挙げられることがなく、当地において北海道産品として浸透している商品がないと思われれます。また「牛乳」「ミルクキャラメル」についてはポイントが高く、乳製品に対する期待度が高いことがわかりました。

HALビジネスレポート

新千歳空港国際ターミナルへの出店を支援 「情熱ファーム北海道」 7月オープン予定

HAL財団ファミリー農窓では、北海道の5つの農業法人が参加して作られた「株式会社情熱ファーム北海道」を支援し、平成23年7月中旬に新装オープンする新千歳空港ターミナルビルへの出店をサポートしています。サポート内容は、シェアオフィスの提供、MD企画と新商品のマーケティング調査、補助事業申請・実施、初期段階での空港側との調整などで、事業推進にかかわる各種アドバイスを行っています。

同社は新店舗「情熱ファーム北海道」において、北海道の農産物加工品の販売を予定しており、アンテナショップとして北海道農業ブランドの世界への発信をめざしていく予定です。



from 北海道 農業法人協会

【第16回定期総会】

TPP交渉等への要望を審議

2月23日、札幌市内のホテル「ノボテル札幌」において、第16回定期総会が開催されました。総会には約110名が参加し、北海道の農業企業の勢いを感じさせる盛大な会となりました。来賓として、農林水産省北海道農政事務所、北海道農業経営局農業経営課、北海道農業協同組合中央会より3名が臨席し、祝辞をいただきました。

今回の総会では、役員会からの特別決議として、TPP(環太平洋連携協定)等の国際自由貿易交渉・戸別所得補償制度に関する北海道農業法人協会としての要望の審議から始まりました。これについては多くの生産者が思いを一つにしており、大きな波乱もなく、総会議案と合わせて賛成多数で全て可決され、新年度の開幕となりました。

平成22年度は酪農部会や環境資材部会研究会等、専門活動が

活動

第16回定期総会、 法人経営セミナー2011を開催

活発に行われ、国内視察も大々的に行われるなど、農業法人協会に会員にとっては新しい情報に触れ、見聞を広げる機会の多い一年であったと思います。平成23年度もさまざまな取り組みが予定されています。



【農業経営法人セミナー2011】 ノギヤルと若い生産者が語り合う

第16回定期総会に引き続き、農業経営法人セミナー2011が開催され、約140名が参加しました。

第一部では、文化起業家の藤田志穂氏を招き、「ノギヤルの挑戦〜秋田県大潟村での取り組み」として、若者が食や農業に興味を持つきっかけ作りのための「ノギヤル」プロジェクトに関する活動状況のお話をいただきました。

第二部では、「ノギヤル(農ギャル)×ノブシ(農武士) 農業対談」と

題して、ノギヤル3名とこれからの農業を支える若い農業生産者8名が、「魅力的な農業とは？」についての率直な意見交流を行いました。ノギヤルを招いての今回のセミナーは、今後の農業を盛り上げていくために、若者の視点から新しいキーワードを得ようという試みです。若者たちの率直な意見に、会場は大いに盛り上がりました。



会員数報告

- 一般会員 282法人(個人含む)
- サポータークラブ会員 49法人
- 賛助会員 3法人

平成23年2月以降 サポータークラブ入会企業

- あらい税理士事務所
- 北海道日紅株式会社
- 中道リース株式会社

The member's interview VOL.21 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。



農業経営モデル紹介
第六回HAL農業賞チャレンジ賞受賞
津別町有機農業推進協議会
会長 山田 照夫氏

津別町有機農業推進協議会
所在地／網走郡津別町字幸町41番地
設立／平成21年4月16日
代表者／会長 山田照夫
会員数／約70名

自然環境にやさしい有機農業を町ぐるみで推進 耕畜連携で土づくりに取り組む

総面積の8割を森林が占める津別町では、川沿いに広がる農地で小麦、ジャガイモ、甜菜等による畑作と、酪農畜産が行われています。大規模化の難しいこのエリアで、酪農の新しいスタイルをめざして有機牛乳の生産に取り組んだのが、津別町有機酪農研究会。その成功が全国の注目を集めたことから、町をあげて有機農業を推進しようとしたのが「津別町有機酪農研究会」です。その取り組みについて、津別町有機酪農研究会の会長を兼任する山田照夫氏に伺いました。

津別町有機酪農研究会、その設立の経緯は。

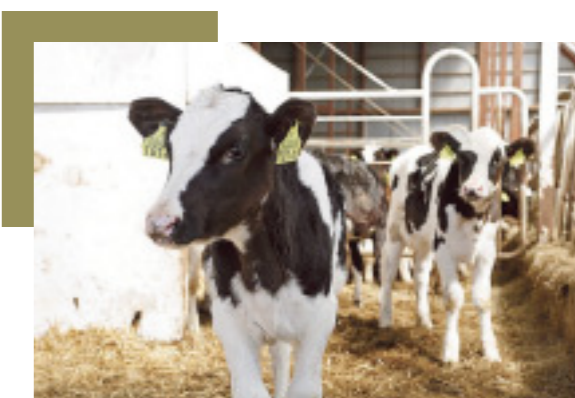
津別町有機酪農研究会設立の背景には、牛乳として日本初の有機畜産 JAS 認証を受けた津別町有機酪農研究会の存在があります。

津別町有機酪農研究会は平成12年に会員生産者20戸で設立され、粗飼料の有機栽培への転換を開始しました。当初はなかなか収量が上がらず不足分の飼料購入で借金がふくらみ、乳量も減少するなどの苦難が続き、会員数が5戸に減少。しかし平成18年に有機 JAS

認証を受け、明治乳業より「明治オーガニック牛乳」として販売されました。

有機牛乳の産地として津別町が注目を集めたこと、また国が有機酪農推進の施策を打ち出したことを受けて、「有機農業を町全体の取り組みに拡大できないか」との考えで、平成21年に誕生したのが津別町有機酪農研究会です。有機酪農研究会の会員を含め、畑作で有機 JAS 認定を受けている生産者2戸、その他特別栽培等に取り組む生産者など、70戸によって構成されています。

協議会発足一年目は、各地の有機酪農



の視察やフォーラム等に参加し、会員が「有機とはどのようなものか」を学ぶところからスタートしました。二年目からは実践を開始し、現在は町内で20名程度が有機酪農への取り組みを行っています。大豆やトウモロコシについては有機酪農研究会で10年の経験がありますし、畑作の有機認証農家のノウハウもある。これらのマニュアルを活用して、大いに会員をサポートしていく予定です。

昨年は農水省のオーガニックエキスポに参加し、津別町の有機野菜、有機牛肉をコロッケに加工したものなどの展示・試食を行いました。10社以上の企業が

たいと思っています。

このような TMR センターの設立は、酪農の効率化となる上、慣行酪農から有機酪農への移行の負担も軽減できるのではないかと期待しています。有機酪農は慣行酪農に比べ、除草作業や土づくりといった作業負担が大きいです。次世代に引き継げる農業、付加価値のある牛乳生産というやりがいも大きい。津別町全体の有機酪農を推進するためにも、土づくりの中で中核的な役割を担うことができる有機酪農の経営を、しっかりと安定・発展させていきたいと考えています。

関心を示し、今年から、タマネギ、ニンジン、トマト、ジャガイモなどの契約栽培が始まります。有機酪農は手間もコストもかかるため、一般の農作物より高い価格で販売する必要がありますが、この点についても理解してもらおうことができ、良いスタートになっていると思います。

「海や川を汚さない地域農業」の実現に向けての動きは。

昨年11月、JAつべつは網走漁業協同組合、西網走漁業協同組合との「網走川流域での農業と漁業の持続的発展に向けた共同宣言」に調印しました。これは3協同組合が互いの産業を尊重し、次世代に引き継げる自然と共存した持続可能な産業を目指そうとするものです。

実は、網走川の流域では、大雨の後に川が濁り、それが海に流れ込んで鮭漁の妨げになるという問題がありました。これは山の木が切られたり、農地の水利設備の近代化などで、かつては機能した自然の浄化システムが弱ったためと考えられています。また、農薬や化学肥料が川や海へと流れ出すことも問題視されています。こういったことを踏まえ、今後は川を汚さない農業をめざそうと

というのが津別の農業の考え方です。津別町では毎年4億匹以上の鮭の稚魚を放流していることもあり、「網走川流域の自然環境を考えた農業」、環境に優しい有機酪農を展開していこうとしています。

問題は、化学肥料農薬を使わずに、どのように生産性を維持するか、ということ。特に肥料の問題は重要で、やはり畑作の土づくりが、地域ぐるみでの有機酪農を実現する要となってくると思っています。

私は、有機酪農研究会を中心に、地域で耕畜連携した有機酪農を行うという構想を持っています。

有機酪農研究会の酪農では飼料の国内自給率は100%をめざしています。達成率は75%。会員の平均経営面積は44ha、粗飼料を確保するのが精一杯で、濃厚飼料用の大豆やトウモロコシを自作するには面積が足りないのです。そこで、畑作の人に有機栽培で大豆やトウモロコシなどの濃厚飼料作物を育ててもらい、これを買って取ろうと考えました。飼料用の場合、必要なのはトウモロコシの実は部分だけなので、その他の部分は緑肥として畑に鋤込むことができます。また、畑作農家は酪農家から牛糞で作った堆肥を買い、畑づくりに活用する。このようなサイクルを作れば、畑作



津別町全体での有機酪農。発展に向けての今後の目標は。

有機酪農研究会では、将来的には TMR センター(粗飼料と濃厚飼料等を適切な割合で混合し、乳牛の養分要求量に合うように調製した飼料、Total Mixed Rations)を地域の酪農家に供給する組織)を設立し、飼料を共同生産するという目標を持っています。これからの酪農は、個人で経営の全てを担うことには限界があり、組織化は必須です。また、TMR センターには有機酪農家に限らず、慣行で酪農を行っている町内の多くの酪農家に参加してもらい

