

# HALだより

Hokkaido Agricultural Laboratory  
for Business Development



HAL 農業賞  
特別号

Vol.33 2013.Special Issue

HALだより Vol.33 2013.Special Issue

発行日 2013年12月16日発行(通巻33号) 発行 一般財団法人 北海道農業企業化研究所

〒061-1405 北海道恵庭市戸隠193番地6 TEL 0123-35-2110 FAX 0123-35-2120

## 第9回 HAL 農業賞

子供たちに農業・流通の現場を伝える  
イオン北海道主催  
「エコ農業体験プロジェクト」に  
HAL財団が協力

The Fellowship  
農業経営モデル紹介  
株式会社 みよい 代表取締役 明井 清治氏



http://www.hal.or.jp

From 北海道農業法人協会

2013. Winter

### 北海道農業法人協会 9月後半～11月前半の主な活動

- 9月9日  
第3回役員会(札幌)
- 9月26日  
JAグループとの意見交換会(札幌)
- 10月2・3日  
北海道産地交流商談会(帯広)
- 10月25日  
酪農生産原価基準研究会(旭川)
- 11月9・10日  
第4回ファーマーズ&キッズフェスタ  
2013(東京・日比谷)
- 11月16日  
上川管内農業法人ネットワーク  
10周年記念事業(旭川)



## 北海道産地交流商談会を開催



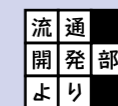
平成25年10月2日・3日の2日間、(一社)日本フードサービス協会、(二社)日本農業協会の主催により、帯広市を中心とした十勝地域をメイン会場とした、北海道産地交流商談会を開催しました。北海道での開催となった今回の産地交流商談会では、産地視察として、会員6社の圃場、施設を回り、生産現場の取り組みを紹介。商談会には19社が出席しました。懇談会には、橋本博行十勝総合振興局長、米沢則寿帯広市長にもご臨

席いただき、ご挨拶をいただきました。2日間にわたって行われた現地視察では、畑作、野菜、肉牛、酪農と、バラエティに富んだ生産現場の視察を実施。代表自らソフトクリームを振舞ったり、一般では口にすることのできない新鮮ごぼうを絞ったジュースを提供するなど、生産現場ならではの製品紹介が行われました。商談会では、新村浩隆理事(十勝しんむら牧場)らそれぞれの所属団体の代表から出席者の紹介が行われたあと、20社を超える外食・中食企業のバイヤーが各ブースと商談。サンプル出荷の依頼があったほか、早くも受注に結び付いた出席者もあったようです。その後の懇談会では、出



展者の食材を使ったレシピを提案する形で料理が用意され、日本フードサービス協会小林均副会長の発声により、中津津ビールで乾杯。料理を堪能しながらも盛んな情報交換が行われました。参加したバイヤーからは「農業者の生産物生産に掛ける熱い思いを知ることができた。我々もこの思いを伝えるための努力をしていかなければならない」といった声がかれ、農業者側からは「今後も交流を重ねて商品企画やマーケティングの部分を磨いていきたい」といった声か。異業種交流の場としても有意義な機会となりました。今回は十勝地域での開催となりましたが、今後は、上川や道南など別の地域での開催や、農業生産者が外食・中食産業のバイヤーと視察する会の実施も検討していきたいと思えます。

## HAL財団、北海道産地交流商談会に参加 恵庭本部の選果設備を案内



HAL財団は、平成25年10月2日・3日の2日間、帯広市で開催された北海道産地交流商談会に参加。「HAL認証農産物」を紹介するブースを設置し、翌日の現地視察では、HAL財団恵庭本部の選果設備を案内しました。

出席者の多くが外食産業や食品製造業のバイヤーということもあり、特にメニューや加工食品の原材料となりえる規格外品に対して、様々な質問や要望を承りました。また、サンプル送付や見積りの依頼なども多数いただきました。

HAL財団では、今回いただいた外食・中食バイヤーからの商品に対する希望や要望を、今後の営業活動の指針につなげていきたいと考えています。

※「HAL認証農産物」とは、特別栽培をベースにお客様が求める安全で安心な農産物生産と環境配慮、経営リスク管理を徹底するための独自認証制度に基づき生産された農産物です。



# 第9回 HAL 農業賞

## 第9回HAL農業賞選考経過

本年は18団体がノミネートされ、選考委員会での選考の結果、3団体が優秀賞、1団体がチャレンジ賞を受賞しました。HAL農業賞大賞の該当はありませんでした。

## 選考委員

選考委員長	磯田 憲一	一般財団法人北海道農業企業化研究所 理事長
選考委員	堀口 幸利	日本政策金融公庫 北海道地区営業統轄札幌支店長
	堀江 英一	北海道農業法人協会 会長
	駒谷 信幸	駒谷農場 代表 理事 会長
	中村 真	一般財団法人北海道農業企業化研究所 専務理事
	長尾 正克	一般財団法人北海道農業企業化研究所 理事

北海道の地域農業を支え、その発展向上をめざして創造的な組織運営を行い、農業生産技術向上や加工、流通開発に取り組む法人およびその活動を支援する個人、組織を表彰するため、平成17年に創設された「HAL農業賞」は、今回で9回目を迎えました。

我が国の農業は、TPP交渉への参加やコメの減反政策の転換、そして農業への異業種参入など、大きな転換期にあると言えます。

将来を見据え、世界情勢や農業政策の転換に耐える農業経営を行い、また、農業活動を通じて雇用を維持し、地域社会を守る経営を行っておられる皆さんが、この受賞を機にさらに発展され、強い北海道農業の一角を担っていかれることを期待しています。

一般財団法人北海道農業企業化研究所  
理事長 磯田 憲一

優秀賞  
〔経営部門〕

株式会社大平畜産工業（鹿追町）

代表取締役 川合 昭夫氏



大平畜産工業は、F1牛約3600頭、黒毛和牛約500頭を飼養する大規模牧場です。JAと連携した町内一貫生産のF1飼育事業を展開しており、町内の酪農家で生まれたF1牛を大平畜産工業が購入。哺育・育成・肥育の後にJAに出荷しており、地域酪農

の中核を担う企業です。一方で、F1種は頭数変動が大きいことから、独自に「黒毛和種」を導入。収入基盤の安定化を図るとともに、町内と札幌市に、自社で生産した牛肉をメインとして提供する直営レストランを出店し、経営を多角化するなど収益の安定化を図っています。また、秋田県仙北市で進行中の畜産業振興計画に指導的立場で関わっており、他府県のみならず海外をも視野に入れた事業を構想しています。

## 受賞理由

- 町内で生まれたF1の哺育から肥育までを一括して担っており、地域全体で進めるF1の一貫生産事業において中核的な役割を果たしている。
- 新たな事業展開として、自社の持つノウハウ、設備を無理なく活用できる黒毛和種を導入し、自主販売することで収入基盤の複数化を実現した。
- 従業員教育に力を入れ、従業員一体で会社を支え、運営していくという企業風土がある。



優秀賞  
〔経営部門〕

前田農産食品合資会社（本別町）

代表取締役社長 前田 芳雄氏



初代の入植から114年、澱粉工場からスタートした前田農産食品合資会社は、昭和47年に工場を閉鎖、16haを耕作する農業法人として再スタートを切りました。以降、先見性を発揮した農業経営で成長をとげ、現在は116haの農地で小麦、ビート、豆類を栽培しています。昭和59年には小麦乾燥施設を建設して、自家小麦の乾燥を開始しました。平成17年、4代目の茂雄氏を代表として、小麦の流通・販売を行う（有）十勝太陽ファームを設立。小麦の生産から調整までを自社で実施した「顔の見える小麦粉」の販売に取り組んでいます。パン・菓子製造業、料理研究者、大学などの協力を得て、小麦の適性や特徴の研究を行っているほか、帯広市食産業振興協議会が主催する「ベーカーキャンプ」に協力して小麦生産者の声を消費者・実需者に紹介するなど、十勝農業のサポーターづくりや小麦の付加価値向上に取り組んでいます。

## 受賞理由

- 先人の知恵、経験を科学的に捉え、蓄積・分析し、さらに100年維持する農業を目指すなど、合理的な目標を掲げ経営を行っている。
- 地域と国内一流のパン職人との交流会の実現を通し、地元の小麦粉、農産品の情報を発信するとともに、地元の食品関連企業に製パン技術講習などを行い、地域を支える企業となっている。
- 小麦粉の自社販売や地域にあった新たな輪作作物の導入など、常に前向きな企業努力を重ねている。





優秀賞  
〔経営部門〕

森浦農場・  
株式会社アグリD・S森浦(芽室町)

代表取締役 森浦政明氏



45haの農地で十勝型の畑作経営を行っている森浦農場は、天候による収益変動に対するリスクヘッジとして、平成元年に雪室貯蔵試験をスタート。平成8年から雪室貯蔵ジャガイモの販売を開始しました。これにより、「ジャガイモの通年販売」が可能となり、取引先との「通年同一価格」での販売を実現しています。「お客様の視点に立った経営」を心がけ、11種類の取り扱いジャガイモの全てで、顧客の希望を叶える1kg単位での販売を実施。外食企業との絆を深めました。また、販売するジャガイモは町内の協力農家やJAからも仕入れるなど、地域と良好な関係を築いています。平成21年、経営面や食品としての安全面における取引先からの信用を得るために、販売会社のアグリD・S森浦を設立しています。

### 受賞理由

- 通年収益構造の構築を目指し、長年にわたり北海道ならではの「ジャガイモ雪室貯蔵」の実験を重ね実用化に成功した。
- 生産部門と販売部門の経営組織を分離独立させ、それぞれが責任を持って経営にあたるとともに、相互にサポートしている。
- 生産部門の他に、町内協力農家、JAからも仕入れることで、地域一体での販路拡大に寄与している。



チャレンジ賞

有限会社大和納華(旭川市)

代表取締役 中島 張氏



有限会社大和納華は、平成17年に地域の生産者らによって設立された米販売専門の法人です。企業理念は、高品質な米を消費者に届けること。参加生産者は生産技術の向上に取り組みしており、平成19年には全国米・食味分析鑑定コンクールにおいて金賞を受賞しています。販路は全国の百貨店の催事などへの出店が中心で、直接売り場に立つことを、実需者やマーケットの状況を直に捉えるチャンスとして取り組んでいます。複数戸による協業法人ではなく、販売会社として立ち上げており、参加生産者は個々の裁量によって米を出荷。経営の自由度を確保しながら、販売活動を通じて得られる情報やビジネスとしての経験値を、個々の経営にフィードバックしています。無洗米や低アルゲン米、米粉など、顧客ニーズや情報をいち早く捕らえて商品化を図っているほか、米の販売先として、道内外にとどまらず海外にも視野に入れた活動を行うなど、積極的なチャレンジを行っています。

### 受賞理由

- 共同の販売事業を別会社として実施することで、個々の経営の自由度を確保しつつ、販売先の確保や、経営に必要な情報の入手を積極的に行っている。
- 家族経営の経営体が事業の多角化に取り組むモデルケースとして評価できる。



## 子供たちに農業・流通の現場を伝える

### イオン北海道主催「エコ農業体験プロジェクト」にHAL財団が協力

フードチェーンが複雑化する中、次代を担う子供たちに生産・流通の現場を知る機会を設けることは、日本の農業の未来に繋がる重要な取り組みです。

HAL財団は、イオン北海道「イオンチアースクラブ」による「エコ農業体験プロジェクト」の趣旨に賛同し、平成25年9月7日及び21日の2日間に行われた体験学習に協力。52名の親子が倶知安町と芽室町のHAL認証農産物の産地を訪問しました。

企画部 業務推進グループ/本西誠亮



### 倶知安町でジャガイモ収穫機械体験や牧場見学も

イオングループ主催による「エコ農業体験プロジェクト」は、環境学習を行う「エコクラブ」「イオンチアースクラブ」の活動の一環として、地域の子供たちに

は、「農場から食卓に届くまでの流れを理解し、食に対する感謝と命の尊さを学んでもらう」ことを、また今回生産者には「商品の流通先にあるお客様家族とのふれあいの中で、農産物生産の意義を新たにし、選ばれた商品づくりへの思い強めていただく」ことを目的として実施されました。

倶知安町でのプロジェクトには、イオン小樽店のチアースクラブメンバーの親子が参加。イオン小樽店の農産物売り場を見学した後、バスで倶知安に移動しました。



現地では、HAL認証協議会「ようていばてと」グループの有限会社原田産業を訪問。ビニールハウスの中で、原田社長からはジャガイモの栽培について、HAL流通開発部の熊野担当部長からはジャガイモの品種について説明がありました。参加した親子は、種イモからイモができる過程や、美味しいジャガイモができる気象条件、品種によつての料理法の違いなどの話を、メモを取りながら

真剣なまなざしで聞き入り、今年の出米来えなどについて質問していました。その後、圃場に移動し、ジャガイモ「とうや」の収穫を体験。まずは手作業で、ビニール袋一杯のイモを収穫した後、大型の収穫機に乗り込み、機械収穫の様子を体験しました。

### 芽室町でゴボウ、ジャガイモ、ハロウィン用カボチャも収穫

芽室町でのプロジェクトには、イオン帯広店のチアースクラブメンバーの親子が参加。イオン帯広店の売り場を見学した後、芽室町に移動し、晴天の下で「十勝はる麦の会」メンバーの圃場を回りました。

まずは塩崎農園で、ゴボウの収穫体験。塩崎代表からゴボウの栽培と保管方法についての説明を聞いた後、機械で柔らかく耕した畝で収穫体験を行いました。機械の入っていない畝のゴボウに挑戦する親子もいましたが、人力だけでは歯が立たず、ゴボウの根張りの強さに驚いていました。

続いて、松久農園では、ジャガイモの収穫を行いました。ここでは、収穫体験するホッカイコガネの特性やジャガイモの花の後に付く実についてなど、生産現場ならではの説明がありました。最後に訪れた鈴鹿農園では、カボチャの収穫を体験。堅い茎に苦戦しながらも、生産者の手助けで大きなハロウィン用カボチャを収穫しました。その後、



ハロウィン用カボチャを使ったランタンの作り方についての説明が行われ、ハロウィン用のシールセットがプレゼントされました。

収穫体験後には参加した子供たちの代表から生産者に向けての挨拶があり、「また会った時は仲良くしてください」と交流できたことへの感謝が伝えられました。

◆ 今期は天候に恵まれず、農作業が思うように進まない状況にあり、その中で迎えた収穫期の農業体験となりました。時間的な制約や、予定していた作物が不順であるなどの難しさもあったプロジェクトでしたが、多くの子供たちに生産現場にふれてもらうことができました。このような活動を通じて、購入者は産地を守るために商品を選択する、生産者は選ばれる商品をつくるということが期待されます。

## グローバルGAP認証審査終了 国内最大規模となるグループ認証へ

平成25年10月2日から5日の4日間にわたり、グローバルGAPの認証審査が行われました。今回の認証審査では、HAL財団の流通研究センターに加え、生産者サンプリングとして長沼、芽室、富良野など7か所の生産者に対する審査が行われました。審査によって指摘されたいくつかの是正項目に対する対応が済み次第、青果物規格としては国内最大規模となる41生産者によるグループでの取り組みが認証されることとなります。平成23年1月より取り組みを始めたグローバルGAPですが、今回の認証審査をもって本運用に入ることになります。今後は、認証を受けたシステムの適切な運営とグループの拡大に取り組んでまいります。





# The Fellowship

member's interview

Vol.31



## 農業経営モデル紹介

第8回HAL農業賞 チャレンジ賞受賞  
株式会社みよい

代表取締役 明井 清治氏



## 高い品質・糖度を誇る有機栽培カボチャ ブランドを構築し全量を直接販売

駒ヶ岳の山麓に位置する森町は、温暖な気候、火山灰質という水はけの良い土壌を生かし、夏に旬を迎えるカボチャの生産が盛んです。この森町で、有機JASカボチャを栽培しているのが、株式会社みよい。30年以上の連作ながら、最高35度の糖度を誇る品質の良いカボチャを生産し、消費者・バイヤーから高い評価を得て、生産の全量を直接販売しています。また、独自理論に基づく栽培技術確立の過程で、ホタテ貝に付着する海藻類の栄養成分(微量要素)に着目。土づくりへの効果を実証し、地域における漁業廃棄物のリサイクルシステム構築に貢献しました。今秋からは規格外品の加工事業を本格的に始動、経営の多角化を進めています。



## 海のミネラルと微生物で 良品の連作を実現。

約10haの農地の経営を父から譲られたのは、二十歳のとき。当時、森町はカボチャ生産を推進し、日本一の産地を目指していました。「それなら、自分が森町で一番になれば日本一だ」。そう考えてカボチャの栽培に取り組みました。また、付加価値を高めるため、当初から無農薬栽培に挑戦しました。最初は、病気や生理障害などで満足できるカボチャが作れませんでした。30代までは、常に出張用セットを車に積んでいて、有機栽培で成功している人がいると聞けばすぐにでも教えを請いに行き、技術を学びました。全圃場で有機JAS認証を取得したのは、平成13年です。

私は畜糞堆肥を用いた土づくりを行ってきましたが、加えて、平成12年頃から海のミネラルに着目しました。森町はホタテ養殖が主産業で、貝殻に付着した海藻類などは捨て場所に困る廃棄物です。しかし、作物が必要とするミネラルでもある。もらい受けて堆肥に混ぜて使用したところ、葉の色が黄緑色になり、成長もやや遅かったのですが、収量1割アップ、糖度1度アップ。これだ、と思いました。その後、町で漁業廃棄物の処理が問題になったときに、この効果を紹介。今では森町で漁業廃棄物のリサイクル肥料が作られています。また、海洋深層水で塩を作っている会社から、脱塩した水を購入し畑に撒くことも始めました。



敷地内にはホタテ貝殻の付着物を粉砕したものが敷き詰められている。「石灰がわり」とのこと

※フェロシップ(fellowship)とは仲間である事、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。

■株式会社みよい  
所在地 森町駒ヶ岳589番地  
設立 平成19年12月  
資本金 100万円  
売上高 1億円(平成24年度)  
構成員 2名  
従業員 1名  
経営面積 40ha(カボチャ)  
施設 カボチャペースト加工施設



## 流通業界の変動も、 ブランド力で販路開拓。

農協経由の販売では無農薬野菜として扱ってもらえず、最初は苦労しました。ですが、1〜2年後には、函館で8店舗を経営する樺二森屋から「無農薬栽培でおいしい」と評価していただき、全量が契約栽培に。価格はその日の市場



写真(上) 今年新たに作られたカボチャの加工工場  
写真(下) 内部の様子。この秋から自社でペースト商品を生産している

での最高値、という契約でした。

その後、樺二森屋がダイエーと合併し、価格が引き下げられました。また、うちのカボチャが東京に転送されるようになったため、函館の消費者から「みよいのカボチャが手に入らない」との連絡が来りました。そこで、函館市場に出荷したところ、最高値に。同時に道央生協に転職した元樺二森屋のバイヤーから連絡があったため、その価格で全量を道央生協に販売するようになりました。

しかし、道央生協がコープさっぽろと一本化され、契約解除に。そこで今度は、札幌市場に出荷しました。その頃、東京の高島屋デパート

から電話がありました。「みよいのカボチャは、有機栽培でおいしい。それを高島屋で扱わないのはなぜか」という投書があったというのです。既にうちのカボチャの旬は過ぎていましたが、高島屋が札幌市場から購入したカボチャをテスト販売したところ大反響だったこのことで、翌年からの取り引きが決まりました。

この件で、「関東にもマーケットがある」と気が付いた。高島屋は、ブランド力のあるアンテナショップになります。そこで、「私のカボチャを食べて評価してください」と、一番いい時期のカボチャを東京の仲買やスーパーに送り、その後、会いに行ったのです。各社とも私のやり方に驚き、また商品が高く評価してくれて、取り引きが始まりました。東京の取引先数社が札幌の卸会社である大果と付き合いたいことから、大果との付き合いが始まり、さらに販路が広がりました。

## 有機栽培の普及と 加工品の販路開拓。

法人化したのは、事業拡大の資金調達や取引先の信用を高めるため。そして何より、農業法人になればJAを通さずとも、自分が国などの各種事業の実施主体になれる。このためです。

私は30年以上、カボチャを連作しています。森町は海のミネラルを利用できる立地で、微生物農法で使用する好気性菌が好む火山灰地。私は森町が有機栽培の町になってくれたらと願っていました。なかなか賛同は得られませんでした。しかし、持続可能な農業を考えたときには、有機栽培しかない。

私は平成17年から中小企業同友会の函館支部に参加しており、平成23年には、私の農法に賛同する仲間と農業部会「アグリポット北海道」を立ち上げました。販路の共有も図り、東京の百貨店での物産展に参加して、その日の取り扱

いのトップ4を仲間が独占したこともあります。道南エリアで微生物農法、有機栽培が盛り上がりとおもしろいですね。

今後の課題は、規格外品を活用した製品の販路開拓です。年間生産約550トンのカボチャのうち3割は規格外品で、これを活用するために、4年前からカボチャペーストとカット冷凍品を委託製造していました。今年からは自社工場での製造を開始しています。

私の工場では、ゴミゼロを目指し、カボチャのワタも一緒にペースト化します。ワタは栄養価が高いので、捨てるのはもったいない。セラミック盤ですりつぶして加工するので、繊維は残りません。皮も、グリーンペーストとして加工する予定です。これは菓子材料として、例えばカボチャ菓子の皮の部分の生地を緑にするなどに使えらと思います。また、フリーズドライの加工も検討しています。試作してみると、糖度が高いうちのカボチャは、クッキーのような味わい。そのまま食べてもヘルシーなおやつですが、ウエハース代わりにアイスに挿してもいい。もちろん、スープや味噌汁の具にも使えます。営業はこれからですが、大いに可能性を感じています。

工場から10月にかけて。今後は、商品バリエーションを増やしていくほか、委託業務などを受けることで、年間稼働と作業員の通年雇用を目指したいと思っています。