

HAL だより

Hokkaido Agricultural Laboratory
for Business Development



流通開発部レポート
HAL流通研究センター業務紹介

HAL BUSINESS REPORT
GLOBAL GAP

The Fellowship
農業経営モデル紹介
有限会社大和納華 代表取締役 中島 張氏



第10回 HAL農業賞

候補者募集のお知らせ

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自の組織運営を行い、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)/十勝はる麦の会(芽室町)/有限会社藤井牧場(富良野市)/前田農産食品合資会社(本別町)ほか
(敬称略)

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とする。
①北海道農業の発展に多大な貢献、功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。

選考方法

選考委員会で第1次選考(書類選考)、第2次選考(現地調査)を経て各賞を決定します。

結果発表 10月下旬に発表予定
表彰式 12月上旬に開催予定

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。

応募上の注意

- ①提出した応募用紙、資料の返却はいたしません。
- ②記入欄に書ききれない場合は、スペースを適宜拡大して記載頂くか、レポート用紙などに記載のうえ添付してください。
- 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つた場合には、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。

募集期間

平成26年7月22日(火)～平成26年8月29日(金)

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1F
HAL財団「HAL農業賞」選考委員会事務局
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)



第3回 渡辺和代キッズカップ 囲碁大会に協賛

3月29日に東京・市ヶ谷の日本棋院において、小学生未満の未就学児童を対象とした囲碁大会「第3回渡辺和代キッズカップ囲碁大会」が開催されました。大人顔負けの熱戦を勝ち抜け入賞した子どもたちには、今年秋に収穫されるHAL認証農産物の馬鈴薯、タマネギ、ニンジンのカレー野菜セットが贈られます。





HAL 流通研究センター 業務紹介

HAL流通研究センターは、2007年、農業経営モデルの創出と環境に配慮した新たな生産・流通システムの構築に取り組む『北海道農業・元気プロジェクト』の中核施設として、鉄・海・空路ともにアクセスがよい恵庭市に開設されました。

同センターは、農産物流通の一般的な工程である「集荷・貯蔵、選果・リパック」を一元的に集約し効率化を図ることで、流通コストの削減と環境負荷の低減を目指した新たな農産物流通モデルを実践的に検証しています。

開設から7年、北海道の農業においてもグローバル化の形が少しずつ見えてまいりました。「安心・安全・健康」の理念の下、北海道農業の活性化のため、産地と消費者との橋渡しを進めてきた同センターの機能についてご紹介します。

集荷・貯蔵

HAL流通事業では、タマネギ、馬鈴薯、カボチャ、ニンジン、小玉スイカ、コメ、大豆、小麦など多くの品目を取り扱っています。その中でも主にタマネギ、馬鈴薯、カボチャ、ニンジンの取り扱いを行っているのが流通研究センターです。大豆などその他の品目は、産地から直接、または近隣の倉庫に一次集荷するなどして、加工事業者様等に出荷しています。

タマネギ・馬鈴薯は、例年8月15日を過ぎた頃から受け入れが始まり、馬鈴薯は9月の末頃、タマネギは10月の10日ぐらいにピークを迎え、10月末から11月の頭まで受け入れが行われます。ピーク期間

中は、1日あたり80〜100tを受け入れ、これに並行して選果、加工、リパックの工程を行い、需給や市場の動向に応じて出荷が行われます。

受け入れたタマネギ・馬鈴薯は、それぞれ温湿度が制御された専用の貯蔵庫に運ばれ、最適な条件下で貯蔵され選果を待ちます。今年度は、CA貯蔵によるタマネギの長期保存試験の取り組みを予定しており、供給体制の強化を図ります。

カボチャは、8月の1週目後半あたりから受け入れが始まり、9月の中旬から下旬をピークに10月ごろまで受け入れを行っています。出荷時期が異なるスライド作など多様な作型での栽培により、タマ

ネギや馬鈴薯に比べて分散した受け入れとなっています。

ニンジンはこの中で最も受け入れ開始が早く、7月末から始まり、9月の中旬から中旬にピークを迎えた後、10月の中旬まで受け入れが行われます。

選果・リパック

残留農薬検査などの確認が行われた後、受注に応じて選果を開始します。目視によるキズやくびれなどの規格外品の選果の後、コンテナから段ボール詰めまでの工程を自動化した自動選別機による選果を行っています。

自動選別機では、サイズや重さだけでなく、付属されている非破壊検査器による検査を連続的に行うこと

で、外見では分からない空洞化した馬鈴薯などについても選別することができま

なら70tの処理が可能で、ピーク時には三交代制での選果を行っています。

選果された原料は「商品を出荷する」をコンセプトに、受注に応じて袋体にリパックされます。馬鈴薯では1g単位での設定が可能で、450〜650gの小袋から1〜2kgの大袋に。タマネギでは、2L〜Sの規格別に3〜6玉入りの小袋や1.2〜3kgのネット入りなど様々な形態でリパックされます。リパックされた商品は、折りたたみコンテナで出荷され、梱包資材やその廃棄コストの削減に貢献しつつ、環境に配慮した形となっています。カボチャなどではカット加工も行われており、高齢化や核家族化といった、社会環境の変化によって変わりゆくマーケットでの需要に対応しています。

GLOBAL GAP 認証の取り組み

GLOBAL GAPのグループ認証を取得し、流通研究センターにおいてもGLOBAL GAP P認証基準に基づいた工程管理を行っています。

選果の衛生や労働安全衛生



▲受け入れシーズンを前に、設備のメンテナンス



▲GLOBAL GAP認証基準に基づき、注意喚起の掲示や視察の際キャップ着用を義務付けるなどの来場者の管理を行っています。

などについてリスク評価を行い、作業に必要な従業員教育の実施や物理的・化学的リスク排除のための設備の新設や交換などを行い、継続的かつ適切に管理することで、産地から流通研究センターまでの全工程を通して信頼性の高い商品の生産出荷を行っています。また、GLOBAL GAPの取り組みを通じて、作業体系の見え方が進められたので、より効率的な作業体系を構築すべく改善活動を進めたいと思います。

野菜のカルテ

～病害虫と生理障害～

ジャガイモ編 皮目肥大

収穫前に、長雨などの天候不順によって土壌中の水分が過剰となった場合、イモが呼吸をしようとするため、イモ表面の小さな空気口(皮目)が膨れてポツポツとした突起状のものになります。イモ自体の品質には問題はありませんが、選果の際、除外の対象となります。

生産現場では、畑の排水性をよくするため、植え方の工夫や有機資材の投入による土壌改善が行われています。また、この症状は、収穫後も保管期間中にも高多湿状況がつづくると発生するため、貯蔵においても湿度管理を行う対策が取られています。

The Fellowship

member's interview

Vol.33

農業経営モデル紹介 有限会社 大和納華(旭川市)

第9回HAL農業賞 チャレンジ賞受賞
有限会社 大和納華
代表取締役 中島 張氏



旭川市とその近郊は、古くから良食味を誇る水田地帯として知られています。特に有限会社大和納華がある旭川市東鷹栖地区は、生産者のコメづくりへのこだわりが強く、転作が少ないエリアです。地域のほとんどの生産者が、生産したコメの全量をJAに出荷している土地柄の中で、「厳しい評価を受けて向上していく生産を」との思いから、平成17年、中島張氏を中心としたメンバーが立ち上げたのが、地域初となる生産者によるコメの販売会社「有限会社大和納華」です。全国各地の物産展での販売からマーケットのニーズを掴み、無洗米や低アレルゲン米、米粉や米粉プリンなどの商品化を図っているほか、海外も視野に入れた活動を行うなど、積極的な挑戦を行っています。



左から、主力商品の「おぼろづき無洗米」、ゆめびりかとなつぼしの白米パッケージ「稲匠」、おぼろづき金賞パッケージ。



独自販売の挑戦が少ない水田地帯でモデルとなるコメ販売会社を設立

※フェロウシップ(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ウシップを大切に、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。

地域初の販売会社設立。そのきっかけは。

平成13年、地域の若手でトマトジュースの加工・販売を体験した、ということがあります。自ら販売する喜びを味わったメンバーの間で、「一緒に農業法人を作って、生産したものを独自に販売しよう」という気運が盛り上がったのです。また、地域の生産者の高齢化も進んでおり、将来的には農地が余るとい見通しもあったことから、「土地を集約して地域を担う農業法人にしよう」と話し合いました。しかし、この動きは頓挫しました。

東鷹栖エリアは水田地帯としては恵まれた農地であるため、「今は経営に困っていないから、まだこのままでいいのでは」というムードが、最終的には強くなってしまったのです。また、まだ若くて経営権を持っていないメン



6月17日から19日の三日間にわたり、この秋に予定している更新審査の前段として、外部認証機関による認証の維持確認のための審査が、富良野市、苫前町、新篠津村、安平町の各生産者の農場で実施されました。今回の審査では、一部の項目に指摘があったものの、各生産者ともに非常にレベルの高い管理が行われており、着実に工程管理の改善が行われている様子が見てとれました。審査を受けた生産者の中には、「GAPの取り組みにより農場全体の作業体系が見えるようになった」「家族全員の農場作業に対する意思統一を図ることができるようになった」といった、効果を実感する声も聞かれました。

GLOBAL GAPの取り組み

HAL BUSINESS REPORT
HALビジネスレポート



From 北海道農業法人協会

北海道農業法人協会 3月～6月の主な活動

- 3月 3日 上川管内農業法人ネットワーク総会(旭川)
- 26日 第3回のぶし経営塾「リーダー研修」(旭川)
- 27日 第1回三役会議(札幌)
- 4月 4日 20周年記念誌企画 歴代会長懇談会(旭川)
- 7日 第4回のぶし経営塾「カイゼン・セミナー」(帯広)
- 11日 研修担当役員会(上士幌)
- 25日 ねむる農業法人ネットワーク総会(別海)
- 27日 第5回のぶし経営塾「酪農に関するホクレンとの意見交換会」(札幌)
- 5月 2日 サポーター交流・会員拡大・担い手担当役員会(遠軽)
- 6月 6日 第6回のぶし経営塾「大型酪農研修会」(佐呂間)
- 13日 総会担当役員会(札幌)
- 19～20日 (公社)日本農業法人協会 第28回総会・夏季セミナー(東京)
- 23日 第2回三役会議(札幌)

平成26年4月4日金、北海道農業法人協会設立 20周年記念誌の企画として、歴代会長並びに事務局担当者による懇談会が旭川市内のホテルにて行われました。

なごり雪が降る中、初代会長の高岡勉氏、元副会長の谷口威裕氏、現会長の堀英一氏に加え、元事務局担当者である北海道農業会議の佐藤匡紀次長、

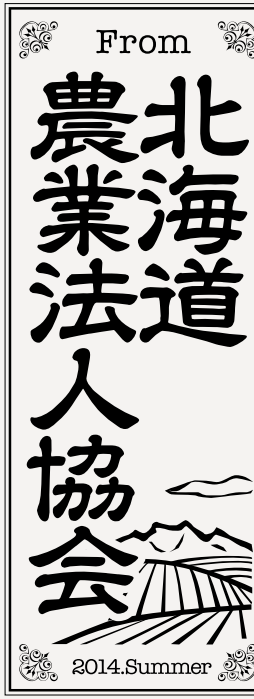
GB産業化設計の岩井安文代表取締役社長にご参加いただきました。久しぶりの再会い

ほど熱心にお話いただきました。懇談の最後には、法人協会さらには北海道農業の未来に向けて

20周年記念誌企画 歴代会長懇談会

うでもあり、まずは歴史を振り返りながら、近況報告や最新の農業情勢について歓談。その後、過去の総会資料を参考に、皆の記憶を紐解きながら法人組織が設立に至った経緯やその時の関係機関の大変な努力、当時の苦労話など、時折涙ぐましい声に包まれました。

のぶし経営塾を道内各地で開催しました。旭川では、サポートの協力により「リーダー研修を、帯広市では昨年のおホリック農業法人セミナーで好評だったカイゼンセミナー」を、札幌では今年度の乳酪決定を受けてホクレン酪農担当者との意見交換会を開催しました。また、佐呂間町では、大型酪農研修会として、遠軽地区酪農法人会会員相互経営事例研修の現地視察も同行する形で開催し、分科会として酪農生産原価と今後の酪農経営に関する意見交換会と「コミュニケーション」研修を実施いたしました。



ての熱いエールをいただきました。20周年記念誌は、20周年記念総会実施後の来春に発行され、法人協会会員ならびに関係機関に配布される予定となっています。



The Fellowship

member's interview

Vol.33



トマトジュース「トマトヴィーナス」は、フルーツトマト「きらら」を5割使用、濃厚でフルーティな味わい。

バーが多かった、ということもありません。そして私自身も、先祖代々の土地を会社に集約してしまうことにためらいがありました。

そこで「土地の問題にこだわらずにできることを」と考えて立ち上げたのが、コメの販売会社です。協業法人設立を考えていたメンバーではなく、自分が所属していた農業散布のヘリのオペレーショングループでの設立を立ちに至ったのは、私が35歳のときです。

正直、「会社が例え潰れても、この地域でも新しいことに挑戦できるということを地域の若者に見せたい」という思いが強かったですね。設立から9年たち、今では地域の青年部のメンバーで居酒屋を作ったりしている。何らかの役割を果たせたのでは、と思っています。

生産から加工・販売へ。もっとも困難だったことは。

大和納華を設立するに当たっての一番の問題点は、乾燥・精米・貯蔵施設を建てるための資金調達でした。国の

精米から配達まで汗を流す。そこから見える成長は。

現在、大和納華の運営に参加しているのは、私を含めた生産者3名です。私は農地50haのうち水田が32ha、他のメンバーはほぼ水田のみで、30haと16haという経営面積。そのうち、全量を自社販売しているのは私だけです。

なことを学びましたね。例えば、「旭川は米どころで…」と説明しても、「うちの県にも米どころはあるよ」と言われる。コメは全国各地で作っていて、それぞれに自慢の米どころがあるんですね。自社商品に特徴が必要だと気づき、平成19年に全国米・食味分析コンクールに応募。金賞を受賞することができ、「高品質なコメ」というお墨付きを得ました。

また、物産展では、商品に興味を持ってもらえても「コメは重いから」と購入を敬遠される。当初は2kgの枴売りをしていたのですが、そこから発想を変えて3合3種類のセットを作り、パッケージも若い女性向けのデザインに。これで「お試し買い」をしてもらえるようになり、そこからのリピーターも増えました。低アレルギー米なども、消費者の反応を直接聞いているからこそ開発できた商品です。

限っています。基本的には農作業の終わった秋・冬に限っています。

これらの問題は人を雇えば解決するし、現在の経営状態でもそれは可能です。でも、最初は苦労したほうが、



六次産業化に対する助成の要件は満たしていたにもかかわらずGOサインが出ず、いくつもの銀行に相談して歩きました。そして最終的には、かつて私が就職していた農機具メーカーのヤンマー株式会社が、資金を貸してくれたのです。

私は稲作農家の3代目ですが、機械に弱い父親が、メーカーの営業マンに「二年目ですからそろそろ…」と言われるとすぐに買い換えていたのを見ていました。これでは儲かる農業はできない。機械を自分で修理して長く使えば投資を抑えられるだろう、と考えての就職でしたが、人との繋がりを得ることができたのも、大きな収穫です。また、ヤンマーでは長くサービスマンを務めたのですが、一年半ほど営業

物産展を中心とした販路、その広がりから得たものは。

アイディアを得ることができ。そう思って、メンバーにも我慢してもらっています。あと3年ぐらいで会社の借金が返せるので、その時点で改めて会社の方向性について考えていくつもりです。自分の農場も雇い入れた若い者に仕事を任せられるのも、もっと積極的に営業に回りたいですね。

会社としての発展はもちろん考えていますが、「大和納華」の役割として最も大事なことは「参加メンバーが情報を受け取り発信するための会社であること」だと考えています。この会社を利用して積極的に攻めるもよし、入ってきた情報を活用して、独自の農業経営に活かしてもいい。この地域から

も経験しました。これが今、自分でコメを販売する上で、とても役に立っています。

外へと繋がるためのツール、自分を磨いてよりよい作物・商品を作っていくためのツールなのです。

私としては、東南アジアでコメを作り、現地または日本に販売することを考えています。日本は水利、土地、人件費、全てが高い。向こうで安く作って日本人に食べてもらう、いずれにしても日本人の食は自分たちが守る、という発想もあっていいのではないのでしょうか。

そのような新しい農業のやり方を試みると同時に、「この東鷹栖の農地を守り、例えばはさがけによる天日干しなどの古くからのやり方も織り交ぜつつ、農業による生き方を次世代に伝えていければと思っています。



DATA 有限会社 大和納華

所在地/北海道旭川市東鷹栖3線19号
設立/平成17年11月設立
資本金/400万円
売上高/500万円(平成25年度)
構成員/3名
業務内容/コメ(無洗米・白米)、米粉、トマトジュース等の販売、米粉加工受託
<http://yamatonohana.com>

