

北海道農業の未来を拓く広報誌

HAL だより

Hokkaido Agricultural Laboratory
for Business Development



GLOBAL G.A.P. その制度と現状

流通開発部レポート

産地間交流会の開催
イオンチアーズクラブの開催

The fellowship
農業経営モデル紹介

農業生産法人 株式会社天間農産本舗
代表取締役 **天間幸博氏**



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

GLOBAL G.A.P. その制度と現状



2020年オリンピック・パラリンピック東京大会の開催準備について話題となっています。わが国では、同年までに農林水産物・食品の輸出額1兆円とすることを目標としており、その中で、オリンピック・パラリンピック東京大会は、日本食を世界に広める絶好の機会と捉えられています。その一方で、選手村の食堂などで使用される肝心の食材を国産で賄うことができないのではないかと、このことを危惧する報道がなされています。

これはロンドン大会では使用される農産物に対して『安全で持続可能なシステム管理が保証されている』ことが求められたため、同じような

オリンピックで使われる食材について、GLOBALG.A.P.が求められることにはどのような背景があるのでしょうか？

1994年にパリで開催されたオリンピック100周年会議において、「スポーツ」と「文化」に次ぐ3番目の柱として「環境」をオリンピック精神とすることが宣言され、その流れを受けて2012年のロンドンオリンピックでは、「One Planet Living」を合言

ことが東京大会でも求められると、GLOBALG.A.P.などの規格認証に対する取り組みが十分に進んでいない日本の現状では、必要な農産物を国産で賄うことができないと考えられるからです。

HAL財団では、平成23年よりGLOBALG.A.P.のグループ認証取得のための取り組みを進め、現在、青果部門では国内最大である45件によるグループ認証を取得しております。今後、GAP認証が日本でのような形で発展していくのか、また、そのための課題について、GLOBALG.A.P.協議会今瀬事務局長にお話を聞きました。

及の進んでいたGLOBALG.A.P.認証農場と合わせ、食材の確保をしようとなりました。

現在のところ東京大会についての決定は何もされていませんが、東京大会においても、何らかの形で持続可能性の認証を求めるフードビジョンを踏襲するのではないかと考えられています。

国内に多数あるGAPとGLOBALG.A.P.にはどのような違いがあるのでしょうか？

これまで各国独自のGAP認証が数多くあり、混乱する状況となっていました。そこで現在では、それぞれの認証をベンチマークして収束させようという動きが進んでおります。日本国内のほとんどのGAPは、国際的な第三者認証のシステムに依らないことから、そのままではベンチマークされないと考えられます。

また、国際的な認証度に違いがあります。このことは、生鮮の農産物が海外に出るようになって初めて気づかれます。これまで東アジアの地域に輸出していた時は、日本産ということに現地からの信頼感があり認証を求められることはありませんでしたが、



GLOBALG.A.P.協議会
事務局長 今瀧博文氏
技術士(農業部門)
シンジェンタジャパン株式会社社長付
一般社団法人GAP普及推進機構理事

東日本大震災での原発事故で日本産の供給が一時途絶え、代替品として韓国や中国、タイ産の農産品に変更された際、品質管理のルールとして国際的な食品安全認証を求めるようになりました。その結果、その後日本からの輸出が再開された時に、認証のない日本産は取引が再開できず、また日本側も認証を求めない売り場にシフトしていった結果、香港では日系のデパートに農産品が集中し、産地間の価格競争となることで日本産のプレミアムバリューが下がってしまったケースもあるようです。このように輸出を行う際は、GLOBALG.A.P.を取得していることが、最低限の条件ともいえる状況ですが、輸出に取り組み生産者がそのすべての生産物を輸出しているわけではありません。国内向けの物は国内向けのGAPを実践する一方で、農協のある

生産部会だけが輸出しようとし、そこだけが海外対応となった時、海外向けと国内向けを別々に管理するということは非常に大変ですので、一つのGAPで国際的な認証を取れることが望ましいと考えられます。

日本国内、世界でのGLOBAL G.A.P.の普及状況は？

日本国内での認証取得経営体数は、野菜・果樹、水稲、茶など全部あわせても200ぐらいで、普及が進んでいるとは言えない状況ですが、世界的に見ると南米など制度ができたEU圏外での取り組みも始まっています。経営形態も1.5 haの施設園芸から、中南米の果樹で数百haと様々で、特にヨーロッパでは家族経営が多く出荷組合でグループ認証を取得しているところが多くみられます。アフリカなどは特に野菜関係が多くありますが、経営者の規模は小さいところが多いようです。

日本の場合は、個人で輸出にチャレンジして取得するような取り組みが多いのが現状です。個人認証の場合、認証のコストが課題とも考えられますが、HALで取り組んでいるよう

なグループ認証のやり方であれば生産者の負担も低くなり普及の期待が持てます。

普及に際しては、行政機関や農協職員などの指導者にそのサポートを期待するところですが、現状では管理項目や基準を整理し周知するだけに留まっているので、これからは、どのように実践するのかを指導することが課題となります。例えば、記録の作成なども農協からのインボイスと返品伝票で確実に管理できる場合は、在庫記録を改めて別に作らなくても認証は取れていますし、農場に応じた上手な管理のやり方を指導していくことが求められます。

また、普及に際して、消費者への訴求が必要なのではないかという意見が出る場合がありますが、GLOBAL G.A.P.が製品認証ではなくプロセス認証だということをどうやって消費者に理解してもらうのが課題となります。例えばEU圏内の消費者でもGLOBAL G.A.P.について認知しておらず、スーパーマーケットなど売場への信頼が農産物を購入する際の選択肢になつており、店頭で見る産地表示にしか意識がない日本との違いがあります。欧米だと市場を通さず売

り手が生産者を選択し消費者に直接つなげていますが、日本では卸売市場のシステムが整理されていることから逆にトレーサビリティが確保できていません。しかし、最近では、相対取引が増えており、特に中央卸売市場などでは産地の抱え込みを始めていますので、そこでの産地選択においても今は取引に必要な条件としてのGAPが求められるようになるのではないかと思います。

GLOBAL G.A.P.の普及に向け、新たに一般社団法人GAP普及推進機構が今年の6月に設立されました。また、国別技術作業部会(NTWG)などの組織もありますがどのような役割を担っているのでしょうか？

GLOBAL G.A.P.の関係者が集まって情報交換しながら普及推進に携わっていくと、GLOBAL G.A.P.協議会という任意団体が2010年に設立され活動してきました。しかし様々な活動を続けていくには任意団体では限界があり、活動の核となる組織として一般社団法人GAP普及推進機構が設立されました。組織が出来ればかりで本格的な

活動はこれからであり、引き続き、普及・広報の活動は協議会で行っていきます。協議会では農林水産省のGAP運用改善の補助事業を受託しました。3年間の事業で、指導者向け・生産者向けのガイドブックを作ることとしていますので、北海道でも実情についての調査にご協力いただきましたと思います。

NTWG(国別技術作業部会)は、GLOBAL G.A.P.の技術委員会が各国に置いている出先機関のような位置づけで、その国における翻訳版や解釈ガイドラインを作成したり、技術的な問題点があった時に解決を図る役割を担っており、日本では2010年にフードプラスの承認を受け設置されました。現在の運営事務局はイオン株式会社にお願していますが、いずれは生産者団体にもお願いしようと考えています。

現在、NTWGではどのような内容を協議しているのでしょうか？日本の環境にそぐわない部分について摺合せをしてもらいたいという期待があると思いますが

グローバルな基準ということを考え

【第5版青果物規格の改定ポイント】

- ・全体で18項目が減少し、計218項目となった
- ・新たに24項目が設定

メジャー項目
食品安全方針声明書
水の使用に関する法令順守
微生物汚染のリスク評価
微生物汚染予防のアクションプラン
水による作物汚染の予防

マイナー項目
公道を作業者が移動する際の法令順守
燃料タンク置き場所
種苗の知的所有権遵守
水使用の環境負荷リスク評価
防除記録への天候の記入
隣接圃場へのドリフト予防策
希釈前の農薬の安全な運搬
施肥機の校正
防除機の保管
リスク評価に基づく微生物検査
水の微生物検査機関の認定取得

推奨項目
洗浄・清掃に使用した水の排水
エネルギー効率の改善
再生不可能なエネルギー使用の削減
水の回収とリサイクル
食品偽装発生の脆弱性評価
食品偽装発生予防のプラン
貯水設備の維持管理
隣接地からのドリフト予防

削除された項目
GGNの誤った使用をしない旨の顧客の合意書
農業保管庫の耐火性(各国別の法令順守に代える)
鍵のかかるロッカー設置

また、普及については、生産者の底辺を広げていくことが必要であり、そのためにはGAPのノウハウを共有していくことが求められます。生産者側もGAP取得の目的は、認証を取ることが最終目的ではなく、毎年PDCAサイクルに則って生産活動を改善していくというところにあることを認識して、GAPに取り組んでいただきたいと思っています。

ると日本だけとか中南米に合わせるというわけにはいきません。基準として世界で運用する限りにおいては管理点を変えることは難しいですが、適応基準については議論が続いています。また、日本がそこに意見を言わないとクリアできない適合基準になってしまう恐れもあるので、中に入って発言していかないとけません。

元々管理点については、HACCPの原理に基づき、農業生産工程の核となるところを上げています。そのため日本では守っていることが当たり前であっても、海外ではそうではないからこそ管理点となっている項目があり、各国のNTWGに妥当性の確認を求められます。ですから、日本独自のGAPということをあまり主張することは、ガラパゴス化を招いてしまうのではないかと恐れもあります。例えば家族経営の場合、手洗い掲示の管理点が必要なのかという疑問もあると思いますが、手洗いが衛生管理における重要な行為だと改めて認識していただき、個人経営であっても人は作業の流れの中で手洗いを忘れることもあり得るので、掲示があることで個人のヒヤリ・ハットを減らしていると理解してもらった方が良いでしょう。GLOBALGAP基準文書

を関係各社で翻訳した物をNTWGで摺合せ日本語版を作成しています。その上で、本来の意味を解釈し日本の現場に即した適合基準をクリアするための解釈ガイドラインを示すこともNTWGの役割です。例えば、灌漑水の管理項目についてみると、基本的に灌漑水が豊富な日本の場合、水稲の場合は特にですが、水量を厳密に量るということはしていないので、今後この管理点をどうクリアするガイドラインを示すかが大きな課題です。また、コンバイン作物の項目では、現在、乾燥工程も生産段階に含めることになっていますが、米の乾燥調整の場合、籾摺りの工程が一体となっているのが一般的で、加工段階とも認識される籾摺り工程を生産段階に含めるのか含めないのかで摺合せをしないと

来年の4月までの審査は移行期間で第4版に基づく審査となりますが、2016年7月からは、第5版に基づく必要があります。現状では、公式日本語版がまだできていませんが、GAP普及推進機構が設立され体制ができてきましたので、将来的には新版に対する対応も速やかにできるようになることを期待しています。NTWGは基準に対して意見を言う権利があり、場合によっては日本としての解釈を加えることができるので、もっと積極的に発言していきたいと考えています。

第5版の青果物規格が発表されました。今後の普及も含めてどのような対応となるのでしょうか？



Report ①

産地間交流会の開催

流通開発部 担当
八木橋 謙

平成27年7月11日、HAL認証農産物生産者の技術向上と情報交換、交流を目的として、空知管内由仁町ならびに長沼町にて産地間交流会が開催されました。

今回の交流はタマネギ生産者を中心です。北海道では、平成25年に岩見沢市などでネギハモグリバエによるタマネギ鱗片への被害が確認されたことから、道内のタマネギ産地では、本種への警戒が強まっています。交流会においても発生状況についての情報交換や実際の食害痕の観察が行われていました。視察を行った農場でも本種の発生が見られてはいましたが、幸いタマ



ネギの生育に影響を与えるほどではありませんでした。しかし多発時には大きな被害を及ぼすことから、引き続き観察をしていかなければならないといった共通の認識が話されていました。その他にも、選果葉切処理機の説明や大型ハウスでの栽培、小麦、蕎麦の栽培技術など、地域独特のノウハウについての情報交換が行われました。



むかわ町



むかわ町の小坂農園で開催されたプロジェクトでは、イオン静内店、千歳店、苫小牧店のチアーズクラブメンバーの親子が参加し、カボチャの収穫体験を行いました。

子どもたちからは「どうして黄色いの?」「なぜカボチャのツルは伸びるのか」といった質問があり、小坂代表からは美味しくカボチャを作るための努力や、おいしいカボチャの見分け方、収穫時期の見分け方など、生産者ならではの情報が紹介されました。畑では収穫用のはさみを持ってヘタ切りし、コンテナに収穫されました。

今回、収穫されたカボチャは、HAL流通センターにて選果され、イオン各店などに出荷されることになっています。



都市部では農地が少なくなり、子どもが農作業の光景を目にする機会は減少しています。少子高齢化で青果を中心とした国内市場の縮小が予想される中で、産地を維持し継続的な農業生産を続けていくには、これまでと違った努力や挑戦を行っていくことが求められます。今回のプロジェクトで子どもたちが見た風景や匂い、土の感触は、小さな記憶であっても、将来にわたってそれぞれの食と農業の現場とを繋ぐものになると思います。市場がグローバルに広がる中で、求められる産地となるためにできることはなにか。HAL財団では、生産と流通が一体となって取り組みたいと考えています。

芽室町



芽室町で開催されたプロジェクトでは、イオン帯広店のチアーズクラブのメンバーが参加し、十勝はる麦の会の松久良行さんの圃場にて、ゴボウと大豆の収穫体験を行いました。特別栽培によるゴボウの栽培についての説明の後、機械による選果の様子を見学。畑では身長ほどもある大きなゴボウを次々と引き抜きました。収穫の合間にトラクターの運転席に乗り込むと、子どもたちは満面の笑顔に。大豆の収穫体験では、まだ少し青みが残っている豆をついばみ、予想外の美味しさに歓声が上がりました。



倶知安町で開催されたプロジェクトでは、札幌圏のチアーズクラブのメンバーが参加し、足立正輝さんの圃場にてジャガイモの収穫体験を行いました。倶知安のジャガイモについて説明を受けた後、大型の収穫機をジャングルジムのように登り、普段は見ることのない機械を細部まで観察しました。畑ではキタアカリの収穫を体験。好きなジャガイモ料理の話をしながらか少し湿った土に苦労しつつ、大ぶりのイモを次々と掘り起こしました。



倶知安町

イオンチアーズクラブの開催

イオン北海道イオンチアーズクラブが開催するエコ農業体験プロジェクトに協力いたしました。

エコ農業体験プロジェクトは、イオングループが主催している環境学習活動、『エコクラブ』イオンチアーズクラブ』の活動の一環として行われているものです。地域の子どもたちに、農業体験を通して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目的として開催されています。HAL財団は、一昨年よりこの活動に対する協力をしており、今年も、むかわ町、芽室町、倶知安町での開催に協力いたしました。

From 北海道農業法人協会

2015.Autumn

北海道・東北農業法人 WEEK2015 inやまがた



山形県天童市において 9月3日、4日、北海道と東北の農業法人経営者が一堂に会し研鑽を深める「北海道・東北農業法人WEEK2015 inやまがた」が開催され、大会では地方創生を背景とした基調講演や現地視察

などが行われました。

基調講演は、いすみ鉄道株式会社鳥塚亮代表取締役社長により行われました。「経営危機を乗り越える夢と戦略」と題し、資金が乏しい中、アイデアを実践し、地方住民と都市住民の視点の違いに奮闘しつつ自社の強みを生かすことで、ローカル線のいすみ鉄道が観光鉄道としての可能性を求めた事例が紹介されました。この他にも、奥原正明農林水産省経営局長から平成28年度の農業政策についての説

明、山形県会員の株式会社山形ビッグファーム阿部秀顕代表取締役から事業の紹介と事業継承についての事例発表が行われました。 2日目に開催された現地視察では、県下一のさくらんぼ観光農園をめざす株式会社やまがたさくらんぼファーム、創業1920年の老舗ドメーヌである有限会社タケダワイナリーを訪問。特色ある現在の事業形態に至った経緯などについて紹介いただきました。 経営発展のための情報収集、交流の機会となる北海道・東北農業法人WEEKですが、2016年度は、北海道で開催されるのが予定されています。

20周年記念誌を発行

北海道農業法人協会が今年度20周年を迎えるにあたって、記念事業として20周年の記念誌を作成いたしました。

20周年記念誌の制作は、①協会が設立された意義を確認し、②これまでの歩みを整理すること、③これからの協会の



500部発行し、会員のほか行政機関などに配布しました

未来に向けての活動を示す、といった目的で企画され、関連団体からのメッセージ、歴代の会長ならびに事務局担当者との懇談会、会員からの一言メッセージ、歴代役員名簿と活動年表などが掲載されています。

のぶし経営塾

外国人実習制度

「外国人技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律案」の審議が9月から始まることを受け、「外国人実習制度」をテーマにセミナーを行いました。現状の制度と新しい法案で協議される内容について、外国人技能実習生農業研修会を開催している（公社）日本農業法人協会の担当者からご説明



明頂き、また、近年道内で増えているベトナムからの実習生受け入れに対する注重点について、現地ベトナムでのビジネスを展開しているサポーター企業様からご講演いただきました。

北海道農業法人協会 3月～9月の主な活動

- 3月 2日 上川管内農業法人ネットワーク「平成27年通常総会・特別研修会」(旭川)
- 5~6日 平成26年度春季大会・セミナー(東京)
- 10日 第2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)
- 27日 第1回三役会(札幌)
- 4月 1日 20周年記念誌発行「エガワ農場」発行(北海道農業法人協会監修)
- 担当役員会(上士幌)
- 5日 酪農生産原価基準研究会(東京)
- 22日 平成27年度都道府県農業法人組織事務局担当者会議(東京)
- 28日 ねむる農業法人ネットワーク「第11回通常総会」(別海)
- 5月 28日 第11回北海道・東北ブロック農業法人組織会長・事務局合同会議(山形)
- 6月 8日 担当役員会(札幌)
- 15日 第2回三役会(札幌)
- 16日 第1回役員会・サポーター意見交流会(札幌)
- 7月 7日 第3回のぶし経営塾「外国人実習制度」(札幌)
- 23日 女性のつどい(釧路農業法人会主催・釧路)
- 24日 新卒者向け求人票発送
- 8月 5日 従業員交流会(札幌)
- 20日 道内視察交流(旭川)
- 31日 上川管内農業法人ネットワーク夏期研修会(旭川)
- 9月 1日 第3回三役会(札幌)
- 2日 第2回役員会(札幌)
- 3~4日 北海道・東北農業法人WEEK2015 inやまがた(天童)

The Fellowship



member's interview

Vol.37

※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。

農業経営モデル紹介

第9回HAL農業賞優秀賞受賞

農業生産法人 株式会社 天間農産本舗
(富良野市)

代表取締役 天間幸博氏



高品質スイカ生産でブランドを確立。
雇用を充実させ、永続的安定供給へ。

北海道の中央に位置する富良野市の、中心部から約15kmの山間部で営農している農業生産法人株式会社天間農産本舗。主力作物はスイカで、一法人のものとしては日本一の規模となる20haを作付しています(平成26年)。食感の良さと糖度の高さに加え、7月から9月上旬までという長い出荷期間を実現して市場から高い評価を獲得。独自ブランド「ヒグマのごちそう」はスイカの主産地である熊本県など九州にも出荷されています。顧客のニーズに応える形で経営規模を拡大し、平成20年に法人化。就業規則や福利厚生を充実させ、地域の未来を担う若い世代の雇用・定着につなげています。

試行錯誤の生産から、
日本の栽培面積に。

天間農産本舗がある地域は、戦後の食糧増産の時代に農地の多くが水田になりました。けれど、気候・土壌条件が稲作にはあまり適さず、当時は3〜4年ごとに冷害に見舞われていたこともあり、3等米でも収穫ができれば良いという状態でした。

私が農業に携わるようになったのは、コメの生産調整が始まった昭和45



年頃です。「これからは良質なコメしか売れない時代になるだろう。安定した生活のためには、この土地にあった作物を作らねばならない」と考えました。富良野市が昭和47年からワインづくりを始めたため、まずはその原料となるブドウと、近隣地域で成功例があったスイカの栽培に挑戦。その他にもさまざまな作物の栽培に取り組みましたが、結果的に、スイカがこの土地に適していました。

とはいえ、技術もない、何もわからなるところからの出発です。特にスイカ苗の接ぎ木の技術確立は難しかったです。

10年近く試行錯誤を繰り返しました。その甲斐あって、今では大玉スイカは「ヒゲマのごちそう」、ハウス栽培の大玉は「マドンナ」、小玉スイカは「ヒゲマのおやつ」という独自ブランドを確立。最盛期には1日に2000ケース以上を出荷しています。

今年は6月の気候が悪く、その後は暑さが続いたため、全国的にスイカが品薄になりました。しかし、うちのスイカにはあまり影響がなかったのです。基本をしっかりと守って生産していれば、異常気象の年にも一定の品質のものが作れると、改めて自信を持つことができました。

地域農業の未来を考え 模範となる法人経営に挑戦。

法人化したのは平成20年。私が作ったスイカが市場で高く評価されるようになると、大手量販店などから直接取引を持ちかけられるようになり、社会的信用が得られる法人化へと踏み切るきっかけとなりました。

それ以前から、法人化は検討事項ではあったのです。最初は複数戸での協業法人の設立も考えていました。地域は後継者不足と高齢化が進んでおり、今後は離農者が増えることが予測されます。自分たちの祖先が苦勞して作ってきた農地を、いい状態で次の世

代に残すためには、農地の受け皿となる法人が必要となります。

家族経営のままでは、親が年老いてくれば労働力が不足します。生産意欲も下がります。このままでは地域が生き残っていけない、将来に向けて何をすべきか、ということを、地域の同世代の農業者と議論しました。けれど、多くの世帯では、日々の労働で精一杯で、先のことまで考える余裕がないのです。また、子世代に気持ちがあっても、親世代が反対する家も多い。実は私の親も、「新しい作物に挑戦するのはリスクがある、農協に任せておけ」という考えでした。でも、農地は農業者のものなのです。自分たちで工夫しながらいい農産物を販売することこそが、農業者のすべきことです。

羨ましがするような経営を実践できれば、周囲は絶対に着いてきてくれる。努力して模範を示せば、地域の意識も変わる。そう考えて営農を続け、一戸での法人を設立しました。

おかげさまで、ここまでは右肩上がりの業績を達成しています。近年は「うちもスイカを作って一緒に販売させてほしい、教えてほしい」という地域の人も増えています。私としても、自分たちの会社だけが儲けるのではなく、地域と共に繁栄・成長できる企業でありたいと思っています。

品質の良さと顧客を獲得。 人材確保で安定供給体制へ。

販路が広がったのは、市場に出したスイカが転送でさまざまな地方に届き、そこで高く評価されたことからです。熊本県は全国一のスイカの産地であり、スイカ消費量も多く、目利きの方が揃っている。ここで評価されたことから、現地のスイカ生産が終了した後、の8月〜9月に九州で販売する道が拓けました。

また、産地として信頼されるためには、質の高いものを安定的に供給することが必要です。作付面積を増やすだけでなく、食の安全や環境保全に配慮している農場であることを示そうと、富良野で最も早くJGAPを取得しました。



最盛期には1日に2000ケースを出荷



収穫された小玉スイカ「ヒグマのおやつ」。9月上旬まで出荷されている

さらに、企業として永続的に経営していくためにも、若い社員を増やし、福利厚生を充実させ、継続的に働いてもらえる体制づくりを心がけました。社宅や、1食3000円での昼食制度も用意しています。現在、社員の平均年齢は26・7歳。スイカは大玉で平均10kg、大きなものだと15kgにもなり、収穫作業には若い世代のパワーが不可欠です。

社員は通年雇用し、作業がないため長期休暇となる12月〜1月も給料を支払っています。その替わり、繁忙期には続けて働いてもらう変則勤務体系です。一区切りついたら、宴会や野球観戦、慰安旅行などを、会社負担で行います。楽しみを目標に、みんなで頑張ることのできる職場、社員が「ここで働いていて良かった」と思えるような職場づくりを目指しています。

**若手教育に力を注ぎ
地域農業の未来へ繋ぐ。**

天間農産本舗の耕作面積は44ha。半分近くがスイカで、他にはワイン用ブドウ、メロン、麦を栽培しています。カボチャやイチゴ、アスパラガスなどにも挑戦してきましたが、品目を増やすと繁忙期が重なって手が回らなくなる。また、必要な機械の種類も増えて投資が高みます。スイカを中心に、その作業と重ならない作物を栽培する、という営農方針はしばらくは変わりません。

メロンは、JGAP認証作物を専門に扱う取引先からの要望を受けて生産を開始したものです。会社としても、高収益作物の栽培は魅力がありました。また、若手がスイカしか作れないようでは困りますから、勉強の機会として、きちんと教えていきたいと思っています。

現在目指しているのは、今いる若い社員全員が、次に入ってくる社員の指導ができるレベルになることですね。そうすれば、企業として健全な新陳代謝ができます。そのために、生産から出荷までの作業を自主的な判断で行えるように教えるだけでなく、研修や視察、地域の中小企業同友会の若者向け交流会などにも積極的に参加させています。社員が育つ5年後には、企業として新しい

ポチャやイチゴ、アスパラガスなどにも挑戦してきましたが、品目を増やすと繁忙期が重なって手が回らなくなる。また、必要な機械の種類も増えて投資が高みます。スイカを中心に、その作業と重ならない作物を栽培する、という営農方針はしばらくは変わりません。

メロンは、JGAP認証作物を専門に扱う取引先からの要望を受けて生産を開始したものです。会社としても、高収益作物の栽培は魅力がありました。また、若手がスイカしか作れないようでは困りますから、勉強の機会として、きちんと教えていきたいと思っています。

現在目指しているのは、今いる若い社員全員が、次に入ってくる社員の指導ができるレベルになることですね。そうすれば、企業として健全な新陳代謝ができます。そのために、生産から出荷までの作業を自主的な判断で行えるように教えるだけでなく、研修や視察、地域の中小企業同友会の若者向け交流会などにも積極的に参加させています。社員が育つ5年後には、企業として新しい

DATA

株式会社 天間農産本舗

所在地 / 富良野市字山部西22線16番地
 設立 / 平成20年
 資本金 / 1000万円
 売上高 / 1億2000万円(平成26年度、交付金含む)
 社員数 / 社員8名、パート・アルバイト13名
 経営面積 / 44ha(スイカ20ha、ブドウ9ha、メロン0.3ha、麦9ha)



セibel品種のブドウぶらのワインの原料となる

展開も考えることができるでしょう。

経営面積としては、現状の人数では今が限界です。顧客からのオーダーがどんどん増えていますが、自分たちはどこまでそれに応えることができるかを見極め、品質を落とさないように要望に応えることに挑戦中です。

市場などから視察に来る方には「若い社員が多く安心する、頼もしい」という言葉をいただきます。将来的にも安定供給できる体制をしっかりと作り、永続的な農業を実現していきたいと思っています。

日本農業経営学会シンポジウムにおいて HAL財団理事長・磯田憲一が発言

平成27年9月11日、北海道大学農学部大講堂にて平成27年度日本農業経営学会研究大会シンポジウム(座長・木南章東京大学教授、森嶋輝也中央農研センター主任研究員)が開催されました。

大会シンポジウムは、「農業におけるアントレプレナーシップと人材育成」をテーマに、農業経営研究者、農業経営実践者ならびにベンチャーキャピタルの3者の視点から報告が行われました。テーマの核となったアントレプレナーシップは、経済発展の原動力となるイノベーションの実行に必要な要素とされ、さまざまな業種や地域コミュニティの発展に期待されることから、その機能とメカニズムに関する研究が活発化しています。

HAL財団磯田憲一理事長はコメントターの一人として登壇し、HAL財

団が「家業から地域企業へ」というテーマを掲げ、個々の生産者がアントレプレナーシップを発揮するための環境整理を行ってきたことを紹介するとともに、本学会が活動を進め、道内外の農業経営に有意義かつ実践的な指導を果たしていけるように希望を述べました。



平成27年度日本農業経営学会研究大会 シンポジウム概要

- 第1報告 農業経営の発展とアントレプレナーシップ 京都大学助教 川崎 訓昭
- 第2報告 農業法人の経営発展と経営者育成 株式会社さかうえ代表取締役 坂上 隆
- 第3報告 農業経営とベンチャーキャピタル エス・アイ・ビー株式会社代表取締役社長 齋藤 茂樹

コメント 元日本大学教授 高橋 正郎
農林水産省農林水産政策研究所主任研究官 井上 荘太郎
一般財団法人北海道農業企業化研究所理事長 磯田 憲一

野菜のカルテ Vol.7

～病害虫と生理障害～

カボチャ編 がんべ(イボ果)

北海道方言でかさぶたや吹き出物のことを「がんべ」と言います。これに似、カボチャ表面にできるかさぶた状の吹き出物のことを「がんべ」と呼びます。風害や擦れなどが原因で表皮が傷つきがんべが発生することがありますが、高温や多湿条件化で多発する場合があります。また、収穫前に熟成が進むと発生することもあり、見た目は良くありませんが、おいしい物だと判断する材料になることもあります。

