

r e p o r t

事例レポート②

枝豆の生産輸出と今後の展望～国際競争に生き残る地域農業の展開～

中札内村農業協同組合

中札内産の冷凍「えだ豆」は、新鮮で美味しく、海外でも好評である。畑での収穫後、村にある農協の工場で3時間以内に液体窒素で瞬間冷凍され、風味は採れたてそのままに封印される。現在、104戸が600haの作付けを行っている枝豆は、農協が厳格な品質基準に合格した枝豆だけを買取り、加工と販売を一手に引き受ける。今、中札内産の枝豆は海外にまで売れるようになった。利益率の高い枝豆生産は、中札内村の平均農業所得を日本一に押し上げた。

生産から販売・輸出まで展開する、中札内村の枝豆生産農家と農協が一体となった取り組みについて、農業協同組合の山本勝博組合長にお話をうかがいました。



中札内村農業協同組合
組合長 山本勝博さん

枝豆生産で農業所得が日本一に

現在、枝豆は104戸の農家が3,000tの生産を行い、生産額にして7億円程度の売り上げがあります。1農家で700万円の売り上げです。枝豆は利益率が非常に高く、700万円のうち300万円近くが農家の利益になり、枝豆を生産し始めると農家の所得がぐんと跳ね上がります。その結果、現在、中札内村の1農家の平均農業所得は1,845万円（平成18年）で日本一になっています。

平成21年に、宮崎県で行われた第59回日本農業コンクール大会で、北海道代表として意見発表をしたときに、1戸当たりの農業所得が1,845万円^{*1}になったことを紹介しましたら、会場全体がどよめきました。審査委員長からは「^{けた}桁が一つ間違っているのではないか。内地では考えられない」と言われました。そもそも生産力の高い十勝の平均農業所得が1,212万円で、北海道の平均は633万円ですから、中札内村の農家所得は頭抜けて高いということになります。

枝豆の作付面積は600haで村全体の畑作面積の約10%、枝豆生産額は約7億円で農業総生産額100億円の約7%と1割にも満たないのですが、作付面積の多い小麦、ビート、馬鈴薯などと比較すると、脇役的な枝豆が、利益率が高いことで農家の所得を最も潤してくれる稼ぎ頭になっています。

ここ10年で本格的な生産が始まった

枝豆の生産が本格的に大規模になったのは、ここ10年ぐらい前からです。それ以前にも試験的な手もぎ栽培（昭和58年）から始まり、「枝豆を作る会^{*2}」による国産収穫機の導入や加工工場の新設などにより地域



枝豆加工工場:農産物加工処理施設

増設された液体窒素設備

※1 農林水産省「生産農業所得統計」による。

※2 枝豆を作る会
平成元年に中札内村の20戸の農家が集まり設立。

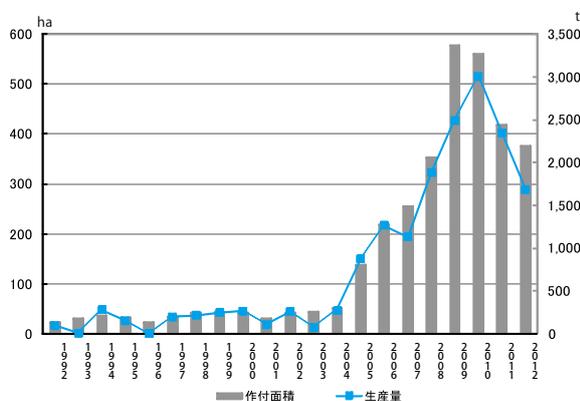
の特産品づくりの一つとして着実に取り組んできましたが、平成16年度までは作付面積も30ha台にとどまっていた。平成5年度には液体窒素の瞬間冷凍設備を導入した工場を建設しましたが、処理能力は250tしかありませんでした。

しかし、平成17年に瞬間冷凍設備の増設やフランスからの大型収穫機（ハーベスタ）の導入を行い、枝豆の収穫、加工処理能力を一気に拡張しました。これにより作付面積は年を追って倍、倍と増加、今では一農協では生産量日本一になっています。

農家と農協による一体的な取り組みが特徴

中札内村の枝豆生産は、栽培から加工製造、販売まで、農家と農協が一体となって取り組んでいることが最大の特徴です。その年度の生産量（作付面積）は、農協が販売先を確保した上で枝豆事業部会に提示して協議して決めます。農家経営を安定させるために農協が提示した買取価格で引き取ります。農家に提示する作付面積が減反したり、価格が下がると生産農家の死活問題になりかねません。安心して生産できるかどうかは、農協がどれだけ販売先を広げていけるかに関わっていますし、枝豆が高く売れるかどうかは、農家が良質な枝豆を生産できるかどうかに関わっています。

「農家の生産」と「農協の販売」という関係を、さらに付加価値をつけて強化しているのが、加工工場での瞬間冷凍による加工処理です。畑から収穫された枝豆は同じ村にある加工工場です3時間以内に零下196度の液体窒素で瞬間冷凍されます。収穫したままの新鮮な風味を封印しているのです。



枝豆の作付面積と生産量の推移

額縁栽培と残留農薬検査の義務付け

枝豆となる大豆の品種は36種類あります。当初は「札幌みどり」、「白熊3号」などいろいろな品種を栽培していました。しかし、農協で試食会を何度も繰り返し行い、甘味があって一番消費者に好まれる「大袖の舞」という品種を中心に栽培することにしました。

農家は、枝豆を植える畑の四方を2.4m幅（高さ1.5m）の燕麦で仕切ります。額縁栽培という方法です。これで他の畑から飛んできた農薬の進入を防ぐことができます。また、枝豆の肥料は農協で作るものを使い、化学肥料は使いません。もちろん、使用する農薬も限定しています。収穫前に残留農薬の検査をして合格したものしか収穫しません。畑で検査をして、組合員がダンプカーで工場に運んできたものを農協がもう一度検査をします。それに合格したものだけが収穫されるのです。残留農薬の検査だけで年間400万円くらいかかっています。

8月末から9月末までの収穫作業最盛期には生産農家と農協職員が24時間体制で一体となって作業を行います。

歩いて売ることが基本、海外でも変わらない

農家からキロいくらで買うと約束している以上、農協は販売先を確保しなければなりません。農協には枝豆のために専門の部署（販売促進部）があり、枝豆の販売と製品開発に専従しています。

現在、200社程度の商社や卸問屋などに売っており、枝豆の販売額は約20億円です。そのうち、日本生協連合会へ6億円程度、ホクレンに5億円近くを販売しています。そこから、各スーパーや百貨店などの小売に出ます。



主力商品の「そのまま黒えだ豆」

私は組合長になって12年目になりますが、当初どうやったら買ってくれるかといういろいろ悩みました。私のような「田舎っぺ」が東京や大阪に行っても、誰も知っている関係者はいません。その時、思いついたことがありました。私は子供のときからずっと柔道をやっていて、全道大会で優勝経験もありますし、国体でもかなり上位に入っていて、一時期はオリンピックも目指していました。柔道の世界でなら友人・知人はいる。そこで、年賀状を徹底的に見ながら、東京、大阪の友人・知人を訪ね歩きました。その人が直接の関係者でなくても、「わざわざ訪ねてくれて」ということで、いろいろな関係者を紹介してくれました。そうしているうちに、だんだんと足を運ぶところが広がっていききました。

商談会という商談会には徹底的に出席しました。ここでは学校給食大手の(株)アオキ（室蘭市）の卸屋さんとも知り合いになりました。長崎県の学校給食で「むき枝豆」を使って炊き込みご飯を出したら、子供たちにもものすごい人気になり、今では全国の学校給食で使ってもらっています。学校給食は1県でも百万食近い量になり、大規模な産地でなければ注文に応えられないのです。



それまで、一日1tしか製造できなかった「むき枝豆」を、機械メーカーと職員が1年かけて1日10tまで製造できるように機械を改良しました。

枝豆をトランクに詰めて売り歩く

海外の商談会にもお願いして出席させてもらいました。ロシアのモスクワで開催された商談会には、試食してもらうために、20kgの冷凍枝豆をトランクケース一杯に詰めて、職員と2人で運びました。輸送業者に頼むと何十万円もかかるのです。ドライアイス詰めしておけば1日、2日は解凍しません。私はドバイ、シンガポール、台湾、タイ、ハワイに売り込みに行っ

てきました。職員も韓国やシンガポールに枝豆をトランクに詰めて売り込みに行くのです。もちろん、商談が成立しない場合もあります。マイナス196℃で冷凍保存するということが理解されなかったケースもありました。

実は海外輸出は最近始まったばかりで、輸出量は約2tです。昨年全生産量が4,000tですから、まだほんのわずかです。海外輸出にこだわっているのは、生産者にとって「自分たちの生産物が海外でも評価されているんだ」という誇りになることからです。国内で売るときにも、海外で評価されていることがブランド力になるのです。

百姓百品で生き残る

販売先の見込みを立てた上で生産量を決めますので、豊作貧乏になる心配はありません。冷害などの災害にも畑作共済制度の対象品目になるように国に要請活動を行ってきました。書類も作成して、何度も説明に行っってやっと実現しました。枝豆は農家が安心して生産できる村の特産品として定着しつつあります。

もともと、十勝の農業は小豆生産の暴落などの経験を踏まえて、リスク分散をするために、いろんな作物栽培の輪作に取り組んできました。冷害で葉ものがダメになっても、根モノは大丈夫というように、全体としてはやっていける知恵を身につけてきました。

心配なのは、やはりTPP交渉の行方です。麦も駄目、ビートも駄目、イモも駄目ということになったら、十勝は作るものがなくなります。枝豆が救世主になってくれるなどという自信はありませんが、これからはこれでいくぞという自前の特産品をいくつか育てていくことが必要です。じっとしていても仕方ありません。