

豊穡の大地から

十勝清水にんにくを不動のものに

清水町蔬菜振興会にんにく部会

かつてはニンニクの大産地だった北海道。安価な中国産に押され、生産量は激減。いつしか青森県が生産量日本一に。産地の勢いを取り戻そう。清水町で、うずみ火がふたたび燃え上がる。

北海道の中央南部を南北に貫く日高山脈を背に、広大な畑が広がる十勝の清水町。7月上旬、ちょうどニンニクの収穫作業が最盛期を迎えていた。

収穫機械が一度に4列分のニンニクを抜き取り、茎をカットして後部のかごへ。かごがいっぱいになると、人の手でコンテナに移す。畑にはニンニク特有の、食欲をそそる香りが立ちこめていた。



「作柄はいいほうだね。大きめのものが多く、反収800キロはいけるかな。価格も期待できそうです」

と、笑顔で話すのは清水町蔬菜振興会にんにく部会の副会長を務める武田秀徳さん(40)だ。1ヘクタールのニンニクを栽培し、うち半分を来シーズン用の種球に回すという。収穫後は乾燥調整して貯蔵し、これからの長期出荷に備える。

産地の再生からブランド化をめざして



北海道は、かつてニンニクの大産地で、30年ほど前までは十勝でも栽培が盛んだった。しかし、中国産の安いニンニクが大量に輸入されるようになり、市場を席卷。国内では、北海道に代わって青森県が生産を伸ばす。今では国産ニンニクの7割以上を青森県産が占め、高品質・高収益のブランド農産物になった。

そんななかJA十勝清水町は、産地としての勢いを取り戻そうと一念発起。平成21年からニンニク栽培に着手し、23年には「にんにく部会」を設立。63アールの作付けからスタ

ートして生産は右肩上がりで伸び、今年度は16戸が8ヘクタールで栽培を手がけるまでになった。

J Aの間木野篤雄代表理事組合長(67)は、部会設立についてこう話す。

「10年ほど前に知人から『ニンニクは清水の特産品にできるよ』と勧められましたが、当時は組合員の反応が鈍かった。しかし、近ごろは他の地区でもニンニク生産を考え始めていたようで、今回の部会立ち上げはスムーズに受け入れてもらえた」

武田さんは、中富良野町に住む知人がニンニクを作っていたことから、以前から栽培に興味があったという。

「おもしろそうだし、可能性があるのではと考え、部会に参加しました。清水のブランド農産物であるアスパラガスや赤身主体の『十勝若牛』に並ぶ、特産品にしたいですね」

と、顔をほころばせる。

部会では、青森県と同じく、寒冷地栽培に適した『福地ホワイト』という品種を作っている。ブランド名は「十勝清水にんにく」。栽培技術の向上を支えるのは、7年前に農業改良普及員から転身した、J A企画管理部審査役の石井博之さん(49)だ。

「これまでに6回、青森まで現地視察に行き、先進地の取り組みを学んできました。清水町での栽培に応用し、広めていきたい」

と、力を込める。普及員時代の経験を生かし、部会の勉強会では講師も務めている。

清水町では、9月下旬～10月上旬に種ニンニクを植えて越冬させ、翌年の7月上旬～中旬に収穫する。生産にはそれほど手間がかからず、作業はジャガイモやコムギ、ビートといった主要作物とスケジュールが重ならない。農家にとっては、取り組みやすい作物なのだ。

「みんな勉強熱心だし、好奇心も旺盛。生育調査と新規メンバーの勉強を兼ねて、年に2、3回青空教室を開きます。新しい情報を持ち寄っては話し合い、いい刺激になります」

と、今年から部会長を務める宮川司さん(32)が話す。

メンバーの平均年齢は30代前半と若く、未来は明るい。新規加入者も続々と増えている。町内外のイベントでニンニクのPRや販売促進に取り組むこともあり、ニンニク生産は清水町の農業を活性化させる、起爆剤にもなっている。

有機質肥料で土づくり 加工で所得アップへ



J Aは、国の地域バイオマス事業を使って有機質肥料づくりを進め、4年前から家畜排泄物堆肥化施設が稼働している。商品名は「しみず有機」。町内の牛ふんと鶏ふんが主原料のペレット肥料だ。

ニンニクの畑には、「しみず有機」を10アール当たり200キロを化成肥料とともに施す。健康な土づくりを進

めながら、作物に付加価値を高めて少しでも高く売るという戦略である。間木野組合長は、「今後、化学肥料の価格はもっと上がり、高く使えない時代が来るかもしれない。町にはウシもニワトリもいるし、『しみず有機』で土づくりに励めば化学肥料に頼らず、農業ができます」と、胸を張った。

部会ではこれまで、ニンニクの種球は青森から購入していた。しかしJAは最近、赤平市で花卉苗生産やバイオ技術を研究する民間企業・赤平オーキッド㈱と協力して、ウイルスフリーの種球生産を始めた。優良なニンニクを選抜し、同社が提携するタイの種苗会社で生長点培養をおこない、生長した種苗を(有)植物育種研究所(栗山町)とJAが増殖して、生産農家に提供する。道内では十勝農業協同組合連合会に続く事業で、一貫した生産体系の確立に向かう。

生ニンニクを高温多湿の環境下で発酵・熟成させると、最近話題の「黒ニンニク」ができる。生ニンニクに比べてポリフェノールなどの機能性成分が多く、発酵によって特有のにおいは消え、食べると濃厚な甘みが口の中に広がる。

JAは昨年からは、黒ニンニクの製造・販売を始めた。小ぶりのニンニクや規格外品を加工することで、生産者の手取りを増やす狙いである。地元でも話題になり、パンや居酒屋の新メニューに使う店が現れた。

「黒ニンニクの影響もあって、ニンニクの生産量100トン、出荷額1億円という目標は、計画より2年早い27年度に達成できそうです」



と、これまでブランド化に向けて奔走してきた石井さんは、笑顔をのぞかせる。

農業王国北海道産というブランド力もあって、引き合いも多い。部会とJAが一体となって、産地づくりが着実に進む。今後の方向について、部会長の官川さんに聞くと、「若い世代がより積極的に販売に参加し、消費者とのつながりをだいにしていきたい。天候に左右されない土づくりや、地区によって違う収量や品質のレベルをそろえる、安定したものづくりが課題ですね」

と、前向きな答えが返ってきた。

他産地に先駆けた熱心な取り組みは、確実に実を結んでいる。十勝農業の新たな可能性が、ここにある。

〔清水町蔬菜振興会にんにく部会〕

平成23年に設立。63aの作付けからスタート。昨年度は4.7haで17t出荷(販売高は1,700万円)。25年度は8haに増え、種球分を含めて62tの生産を見込む。部会員は来シーズン、

22戸に増える予定。消費者の要望に応えるため、JAは黒ニンニクの加工施設を増強中。

連絡先／上川郡清水町南2条1-8 JA十勝清水町

☎ 0156-62-2163 FAX 0156-62-6223 www.ja-shimizu.or.jp/



※くつろぎダイニング「まんまる」

住所／清水町南2条2-2-4

☎0156-62-4411

☞同店メニュー「黒ニンニクの天ぷら」