



連載第 94 回

道産ナタネの可能性(前編) —日本一の産地・たきかわ農協管内の歩みから—

戦後の一時期、ここ北海道でも7000ヘクタールを超える規模でナタネが栽培され、油が搾られていた。菜の花畑は日本原風景の一つでもあったが、輸入自由化などによって作付面積は激減した。そんななか、たきかわ農協管内では90年代から農家有志がいち早くナタネ生産に取り組み、今では日本一の産地に発展している。1%にも満たないナタネの自給率を高めるべく、国の戸別所得補償制度ではナタネ交付金が新設され、静かな追い風が吹き始めた。これまでの歴史や関係者の実践をたどりながら、ナタネの生産・消費をめぐる課題を探った。



(写真上)純度100%、風味豊かな「なたね油 一番しほり」(270ml入り700円)
(写真下)国道12号沿いにある、たきかわ農協の直売所「菜の花館」には搾油施設を併設。ナタネ製品も購入できる

国産ナタネ油復活に生産振興や消費対策の強化が欠かせない



現在、全国のナタネ(菜種)の作付面積は千ヘクタールほど。空知地方のたきかわ農協管内(滝川・赤平・芦別の3市)は三年前、青森県横浜町を抜き日本一のナタネ産地になった。今年は、滝川・赤平両市の農家四十一戸が百七十八ヘクタールを作付け、希少になった国産ナタネ油を守り続けている。

「戦後、農産物の輸入自由化が進むなかで、最初に絶えてしまったのがナタネ。昔は、このあたりでも農家みずからナタネを搾り、油を自給していました。これだけ多くの植物性タンパクを輸入している国は、自給率の低さに対する思いがずつと頭のなかにあったんだ」と話すのは、滝川なたね生産組合

の組合長として農家を東へきた宮井誠一さん(1937年、赤平村生まれ)。十一年前に生産組合を立ち上げ、試行錯誤をくり返しながら日本一の産地に育て上げた。一時は、全国で数百ヘクタールにまで激減したナタネづくりが復活してきたのは、東北農業試験場(現東北農業研究センター)が二十年前に育成した新品種「キサキノナタネ」の

登場によるところが大きい。宮井さんらは、この品種を導入して輪作体系に組み入れ、作付面積を拡大した。たきかわ農協は乾燥調整施設や搾油施設を造り、生産農家の試みに応えた。一昨年には、農協や自治体、生産組合、消費者協会、農業改良普及センターでつくる「たきかわなたね産地確立推進対策協議会(山岸榎会長。以下、なたね産地推進協と略)も設立され、ナタネ油



黄色の菜の花畑は観光ポイントにもなり、散策や花の鑑賞、写真撮影などに訪れる人の姿も見られる(6月、滝川市内の丸加高原で)。ナタネの収穫は7月下旬～8月上旬。今年は高温多湿の影響で極端な不作に見舞われた(写真右下・提供/たきかわなたね産地確立推進対策協議会)

を原料にした加工品の開発も進行中。菜の花の季節にはイベントも開かれ、ナタネは地域をアピールする観光資源にもなっている。

輸入自由化を境に消えた菜の花畑の広がる原風景

アブラナ科植物のナタネは、大根や白菜、キャベツなどと同じ仲間、ヨーロッパが原産地とされる。奈良時代までに日本へ伝わり、平安時代には種から油を搾ることを知り、ナタネ油が誕生。栽培面積が増えた江戸時代には灯油として使われた。明治時代になると、食用油としても利用されるようになり、約十ヘクタールの作付面積があった。北海道では一九四四(昭和19)年、耐寒性の強い西洋種「ハンブルグ」が導入され、品種改良が進んだ。

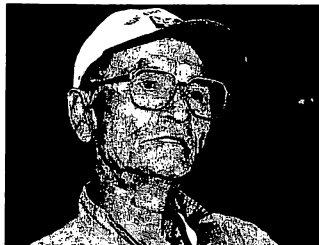
ピークは一九五七年の約二十六万ヘクタール(次頁の別表を参照)。本道の詳しい統計値は残っていないが、柴田昌英(養賢堂版・農学体系菜種編(58年発行)には、五三〇五年の平均面積として七千三百六十六ヘクタールとある(これは昭和初期の2倍に相当し、全国シェアは3.6%)。当時は九州や東海、関東

近畿が主産地だった。

高度経済成長時代が始まるまで、ここ北海道でも美しい菜の花畑は農村の原風景の一つだった。しかし六一年には、アメリカや国内製油業界からの圧力などを背景に、同じ油脂原料の大豆が輸入自由化された結果、作付面積は急激に減っていく。

「わたしの子どもころは、どこかの農家もナタネを作っていたけれど、昭和三十年代後半には絶えてしまった。当時は『国産ナタネに含まれるエルシン酸を過剰摂取すると心臓に悪影響が出る』と外国からたかかれり、価格差の問題もありました」(生産組合長の宮井さん)

九〇年代には千ヘクタールを割り込み、道内ではわずか七ヘクタール



「消費者が何を望むかわからず農産物を作ってもダメな時代。トップセールスも大事だ」と話す生産組合長の宮井誠一さん。72歳の現役、販路開拓にも奔走する

十年前から、ナタネの開花時期に合わせて滝川市内の丸加高原で菜の花まつりが続いている。今年も、同じまつりを挟んで十日間ほど、市

農家みずから搾油にも挑戦
「圧搾法」で風味豊かな製品

できないものはありません。だから、どう輪作体系に組みこむか苦心しましたね。(8月上旬までに収穫を終えてからの)後作に小麦がいいと分かり、江別の農家に教えてもらい、『ハルユタカ』の初冬まき栽培に挑戦した。仲間には「暇になる十一月の仕事(小麦の播種作業)をつくらう」と呼びかけたんですよ」

その『ハルユタカ』は定着して滝川ラーメンなどに加工され、地域おこしにも一役買っている。



20年前に東北農試が開発した「ギザキノナタネ」。収量が多く、エルシン酸をほとんど含まない

民グループが主催する初の「三二菜の花まつり」も開かれた。菜の花は、この地域の風物詩になっている。

生産されたナタネは、ホクレン、全農を通じた契約栽培で、その約六割は埼玉県熊谷市の米澤製油㈱に出荷する。ここで他産地のものとともに搾油され、生活クラブ生協連合会(29単協・組合員数約31万人)向けナタネ油として供給される。

生産組合みずから、搾油にも取り組んできた。北竜町内から中古の搾油装置を譲り受け、公共施設を借りて三年前にナタネ油の製造・販売に着手。今年五月には、国道12号沿いにオープンした、たきかわ農協の直売所「菜の花館」に搾油施設が併設された。道の「地域政策総合補助事業」を活用して整備したものだ。現在は、生産組合が同農協に搾油を委託し、ナタネ油の製造目標は年間2・5トンとし、販売は農協の特産部が対応している。

収穫したナタネの種子を乾燥調整施設で乾かしたあと、搾油施設で焙煎、圧搾、濾過して搾る。数日後、不純物を沈めて上澄みだけの油を濾紙でこす。油を抽出する薬品は使わない。「圧搾法」で製造し、脱色処理

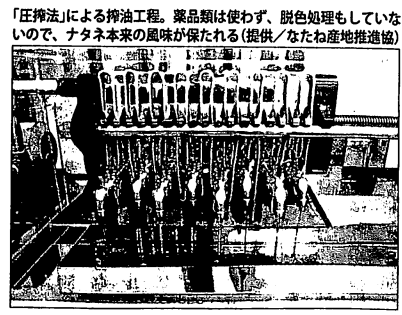
も少ない。またね産地推進協事務局の大家善行さんがアピールする。「ナタネ油は、脂肪酸の成分バランスが理想的で、動脈硬化や心疾患を招きにくいオレイン酸も多く含まれます。圧搾法なので風味が生きており、三回くらい天ぷらを揚げてもナタネ油は変質しません。消費者の皆さんには、そうした良さがあつてほしいですね」

滝川市内の小中学校では年三回ナタネ油を使った給食メニューが登場する。行政側からは回数を増やすよう求める声があるが、ナタネ油の価格が高いことからコストダウンが課題になっている、という。

生活クラブ生協との提携が産地づくりの大きな力に

この地域にナタネが定着したのは、生活クラブ生協連合会との提携によるところが大きい。

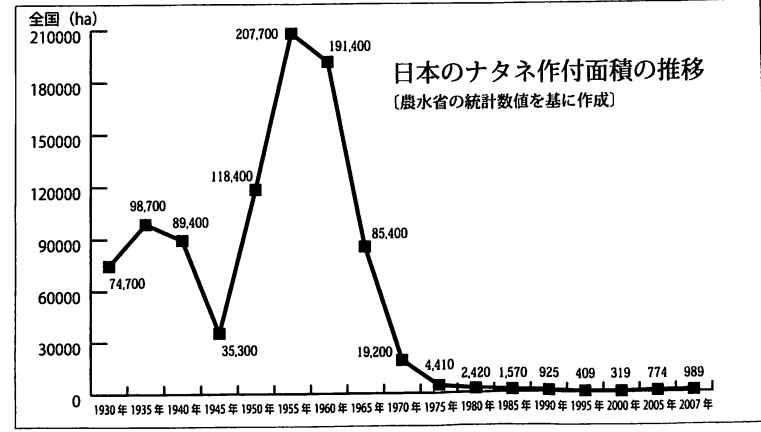
ナタネの国内生産量一トトンに対して輸入量は二百三十万トンで、自給率はわずか〇・〇四％。神戸税関の資料によると、輸入量の九五・五％をカナダ産で占め、残りの大部分はオーストラリア産(08年実績)。カナダ産の八割以上は遺伝子組み換



「圧搾法」による搾油工程。薬品類は使わず、脱色処理もしていないので、ナタネ本来の風味が保たれる(提供/なたね産地推進協)

平均は百五十キロ程度(05年)。東北農業研究センターの担当者は、「世界のレベル」と太鼓判を押した。

宮井さんがこう振り返る。「畑作物のなかで、ナタネほど連作



品種改良の面でも大きな進展がみられた。収量が多く、エルシン酸をほとんど含まない「ギザキノナタネ」が一九九〇年に東北農業試験場で育成され、二年後には道の優良品種に

新品種の登場で復活の兆し
輪作に組みこみ「日本一」に

認定されたからである。国産ナタネの重要性を痛感していた宮井さんは九七年、東北農試主催の研究會に参加して栽培技術を学び、滝川市江部乙地区の農家仲間と二人で栽培を試みる。〇・五ヘクタールほどから始めたが、帯広市内の農機具メーカーにナタネ用播種機の製作を粘り強く働きかけ、ようやく引き受けてもらうなど苦労を重ねた。

一九九一年に生産組合を設立し、翌年には、たきかわ農協管内の作付面積は六十ヘクタールに増える。〇三年には百ヘクタールを超え、〇八、〇九年には二百ヘクタールに達した。全体の七割は、かつてリンゴ産地だった江部乙地区で生産される。

組合長の宮井さんは、青年時代から農人運動に参加してきた、気骨のある人物である。農人運動北海道連合会の委員長もつとめた。

赤平市内で二十一ヘクタールの農場を切り盛りし、稲作のかたわら小麦や大豆、ナタネ、ビートを輪作する。もともと水田主体の経営だったが、減反が始まった七〇年代のころから、「作って売れる畑作をやる」と主張してきた。前向きである。生産組合のメンバーは五、六十代

が中心で、宮井さんは最年長。二、三十代の若手も育っている。

ナタネ栽培の利点として、生産組合は次の六つを挙げた。

- 【1】秋まき小麦の後作に導入できる
- 【2】茎葉のすき込みによる緑肥効果
- 【3】根の量が多く、土を膨軟にする
- 【4】根が深く、排水性を良くする
- 【5】経済性が比較的高い
- 【6】景観作物として地域経済に貢献

独自の栽培基準をつくり、農業は極力使わない。ナタネは交雑しやすいため、滝川市内の一方所に採種ほ場を設けてきびしく管理し、組合員の種子を確保している。

連作を避け、ほ場条件を整えたことで高品質のナタネができるようになった。平年作で十アールあたり三百キロの収量がある(注)今年は高温多湿の影響で極端な不作。全国

農産物の生産の拡大や、増産によって消費

これからは、国民や加工業者が求めるものをどう作るかが大事。市長や農協の組合長らはトップセールスをやるべきだよ。だって、農協は全国にAコープ店を展開しているじゃないですか(宮井さん)

なたねの自給率向上には、生産量を大幅に増やす施策が求められる。今年三月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」は、二〇二〇年のなたね生産数量を一萬ヘクタール(現在の10倍)に増やす目標を掲げた。実現には積極的な支援策が欠かせない。本道では「輪作体系にどう組みこむか」という課題も抱える。



加工品づくりも手がけ、今春には「菜の花オニオンソース」を商品化。ギフト商品の開発も進めている

「過去のなたね助成金では、品質加算」を設けなかったが、今回は加算を求めたい。捨て作りを防いでいくには、大豆のように委託販売契約の締結を前提にして交付できるのでは

者価格を下げられる可能性があり、今後に向けて期待が持てる。なぜ、なたね交付金なのか――同省大臣官房政策課戸別所得補償制度推進チームの福田英明室長に聞く

現在、生産費調査を実施中で、十月中に交付金単価が示される予定だ。それらを踏まえて同省は、作付面積に基づく「営農継続支払い」と販売量に基づく「数量払い」を併用できるかどうか詰めていく。

道農政部も「戸別所得補償制度による支援策は追い風になる」とみる。木村秀雄農産振興課長は、「(高齢化や担い手不足)ソバやなたね、小麦などの省力作物が増えざるを得ない現状があり、それらと手間のかかる野菜類との組み合わせを考えないと地域は崩壊する。そんな現状と『いかに消費者に買ってもらうか』をセットで考えるべき。道は国に対して(農産加工品)原産地表示の義務づけを求めている。消費者に判断材料を提供したい」と語るが、オール北海道でなたね振興を推進することは「時期尚早」として模倣跳めをしているようだ。

開花シーズンに開催する「菜の花まつり」は今年で11回を数えた(提供/なたね産地推進協)



から取りくんできた米の共同購入がきっかけ。三年ほど前から、春先につぼみの状態で食べる菜花の共同購入も手がける。「GMなたねの輸入は、日本の自給率の低さから出てきた問題。連合会のなたね油を購入することで、どう現状を変えていくか」と捉えています。数年おきに製造元の担当者との交流会を開きますが、組合員が大勢集まる。なたね油を使う組合員は、GM作物や自給率のことを考えるようになり、「市販の油は使えない」という声も聞きますね」と、生活クラブ生協北海道の組織課長・佐藤俊光さんが語る。組合員は値段の安いブレンド油(600グラム缶588円。純国産は同893円)の購入比率が高いという。

活動も展開しています。なたね油の容器を変えてから取りくみ比率、金額ともに増え、国産なたねに対する理解度が高まっている」と説明する。ブレンド油の原料となる西オーストラリア産の非GMなたねの供給が続くとは限らないため、これからの国産なたねの生産振興に熱い期待を寄せていた。

造する。別の新製品も検討中で、「来年中にはなたね製品だけのギフト商品を実現したい(大友さん)」。搾油後にできる油粕は古くから有機質肥料として利用されてきた。現在、肥料成分の分析試験などを進めており、来年には製品化できそうだとさまざまな模索が続く。国産なたね油は、量販店で売られているキャノーラ油の五〜六倍と価格が高い。風味の良さと根強い人気はあるものの、食の自給に関心が高かったり、健康志向が強い人などの消費にとどまっているのが実態だ。販路は生協や自然食品関係、物産展などが中心にならざるを得ない。「栽培技術の向上とともに、どこに売るのが大事」と力説する生産組合長の宮井さんは、みずから販路開拓に奔走してきた。最近、首都圏など一都八県の地域生協でつくるパルシステム生協連合会(組合員数127万世帯)が、たきかわ産なたね油の取り扱いを始めた。新たな販売先に加わった大阪の伝統・自然食品メーカーは近く、生産組合のメンバーを招いて搾油の実演を試みようという。「道内の米づくり地帯は、昔の穀類商売が抜けないんじゃないかな

国産なたね協議会を立ち上げ、国産自給や食の安全性、環境保全などに対する問題意識を共有してきた。現在は、「オーストラリア産の非遺伝子組み換えなたね九〇%・国産一〇%」と「国産一〇〇%の二種類を全国の組合員に供給している。たきかわ産なたねとの提携は二〇〇年から始まった。八〇年代後半

純国産は同893円)の購入比率が高いという。連合会の樽屋加工食品課長は、「国産の油脂原料には大豆、米ぬか、なたねの三つがあるが、なかでもなたねはキーになる油なので取りくみ量を増やしたい。戸別所得補償制度をめぐって、民主党に対するロビー

率を高めることも可能でしょう」という答えが返った。現在、生産費調査を実施中で、十月中に交付金単価が示される予定だ。それらを踏まえて同省は、作付面積に基づく「営農継続支払い」と販売量に基づく「数量払い」を併用できるかどうか詰めていく。

道農政部も「戸別所得補償制度による支援策は追い風になる」とみる。木村秀雄農産振興課長は、「(高齢化や担い手不足)ソバやなたね、小麦などの省力作物が増えざるを得ない現状があり、それらと手間のかかる野菜類との組み合わせを考えないと地域は崩壊する。そんな現状と『いかに消費者に買ってもらうか』をセットで考えるべき。道は国に対して(農産加工品)原産地表示の義務づけを求めている。消費者に判断材料を提供したい」と語るが、オール北海道でなたね振興を推進することは「時期尚早」として模倣跳めをしているようだ。