

らいでんブランドを支える信頼のメロン

らいでんメロン生産組合(後志管内共和町)



小樽市から南西方向へ約50キロ、堀株川の流域で栽培される「らいでんブランド」の農産物で有名な共和町。なかでもメロンは、年間取扱高約20億円という稼ぎ頭だ。全道一の産地を支える、農家のたゆまぬ努力に密着した。

ハウスメロンが収穫のピークを迎えた7月中旬。らいでんメロン生産組合の2代目組合長を務める谷上保治さん(57)の農場では、「共和町メロン集出荷撰果施設」への搬入準備に追われていた。

「5、6月の生産は夕張や富良野などの産地に任せ、『らいでんメロン』は7月から10月をメインに出荷しています。本州は暑い時期にメロンを作れないので、そこを狙うんです。全体の7割以上が道外出荷になりますね」(保治さん)

父親の代に栽培を始め、10年ほど前からメロンを経営の中心にしている。ハウスとトンネルで3ヘクタールのメロンを栽培し、水田も4.3ヘクタール手がける。朝の涼しいうちに収穫し、トラックで選果場へ向かう。

「今年は寒い日が続き、どうなるか心配でしたが、結果として虫の発生が抑えられ、メロンの糖度も高くして順調です。無事に出荷を迎え、メロンに高値がついたときには、『この仕事をやってよかったな』と思います」

と、妻の隆子さん(55)が話す。昨年は雨が多く、水害に見舞われた農家もあっただけに、今年のできばえには、自然と笑みがこぼれる。

2大ブランドへ町が生産を後押し

「らいでんメロン」の歴史は、昭和30年代後半までさかのぼる。

きっかけはスイカだった。収益性の高い作物として、当時の共和村発足地区の生産者グループが試験栽培に取り組んだところ、小石の多い土地条件でもスイカ栽培は予想以上の成果を上げる。同39年には発足青果物生産出荷組合が誕生し、同じウリ



科のメロンにも着目。スイカ同様、メロンの栽培も順調にいったことから、スイカとメロンの栽培品種の選定や一元集荷共同販売、「らいでんブランド」の統一などを図り、産地形成が進められた。「らいでん」の名は、スイカ栽培が始まった頃、当時の生産者の畑から美しい雷電海岸の景色が見えたことに由来している。

平成9年、産地化を後押しする町が主体となり、メロンを傷めずに果実内部の糖度を測る光センサー糖度計を日本で初めて導入。総額約19億円の事業費を投じた「共和町メロン集出荷撰果施設」が完成した。それまでは各農家で選別し、箱詰め後に出荷していたが、施設の完成によって農家の負担が軽減された。

「光センサーの導入によって作業効率が上がり、この施設で荷造りや箱詰めをすることで、生産に集中できるようになったわけです」

と、JAきょうわ青果課長の藤澤明繁さん(47)が説明する。



施設の充実もあり、メロンの作付けは順調に増え、やがて全道一の面積を誇るようになった。12年のJA合併を機に、生産組織はメロンとスイカの生産組合に分離され、現在に至っている。

「うちの組合員の営農形態は、メロンに米やスイカ、畑作物を組み合わせるパターンです。雪が少なく、11月まで無加温で栽培できる地の利

があるので、ハウス栽培とトンネル栽培を合わせると、作型は15にもなるんです」

と、谷上さんが話す。

共和町で栽培されている品種は、赤肉の『らいでんルピアレッド』『らいでんレッド01』『らいでんレッド113』と、青肉の『らいでんクラウンメロン』の4品種。道内の産地で赤肉と青肉の両方を手がけるのは珍しく、市場の評価も高いようだ。温暖な気候を生かし、ハウス栽培では年2回の収穫も実現した。

おいしさの秘訣は温度管理 面積の維持が課題

「表面にネットができあがるころに一晩から二晩、ハウスやトンネルを開けておくように心がけています。メロンを冷やすことで玉が引き締まり、糖度が上がるんです」(谷上さん)

これが高品質のメロンを作るポイントだという。堆肥や緑肥用エンバクを鋤き込むなど土づくりにも力を入れ、受粉をスムーズにさせるためにミツバチも放つ。

連作障害を避けるため、全組合員は長ネギの混植栽培を続けてきた(次ページ写真)。メロンの二葉が出た頃、いっしょにポットへ移植し、収穫期まで育てる。ネギの根のまわりに

生息するシュードモナス属菌が、土壌病害菌のフザリウム菌を減らす働きをするのだ。この取り組みによって、生産組合は過去に全国環境保全型農業推進会議が主宰する「環境保全型農業推進コンクール」で、農林水産大臣賞を受賞した。

組合では年1回、地区ごとに生産者が集まり現地講習会を開く。5戸ほどの農家を訪れ、葉の立ち方や蔓の勢い、玉のバランスなどを観察する。

「その後のメロンの状態がみえてくるし、栽培技術についての話が飛び交い、勉強になります」（谷上さん）

サンプルを見て、規格や等級などを確認しあう「目慣らし会」も欠かさない。収穫作業が終わると組合役員と市場関係者が集まって反省会も開く。JAきょうわのらいでんメロン公式ホームページでは、品種や栽培から出荷までの流れ、選果システムなどの情報を、きめ細かく消費者に発信している。

JAが扱う農産物に占める青果の割合は7割弱。その半分をメロンが占める。スイカが優位だった時代から様変わりしてきた。安定した収入に魅力を感じ、Uターン帰農する後継者も多い。

生産者の減少など、いくつか課題もあるが、「ここまで大きな産地になれたのは、町や各市場のおかげ」とみる組合長の谷上さんが、こう力を込めた。

「生産量で勝負してきたので、現在の規模を維持しないと産地として認知されません。それぞれの組合員の技術レベルを高めながら、生産者や栽培面積を減らさないようにがんばりたい。今後も赤肉と青肉の2本立て路線は変わりませんが、勉強を重ね、いい品種が生まれたら積極的にとり入れていきたいですね」

全道一のメロン産地を支える、生産者の地道な営みが続く。



※らいでんメロン生産組合

選果施設の稼働を機に銘柄の統一を図り、「らいでんメロン生産組合」を設立。現在は地区ごとに12グループが組織され、6法人を含む187戸の組合員が274haでメロンを栽培し、生産量は約5,600t。JAの取扱高は18億1,700万円（23年度実績）。共選品は全体の85%ほど。東北や関東、関西、九州などの道外市場を中心に、札幌市や小樽市、函館市などにも出荷する。

◎JAきょうわ営農販売課青果課

岩内郡共和町発足 190

☎0135-74-3011 Fax0135-74-3017

<http://www.ja-kyouwa.or.jp/>