

北のブランドカ～水耕栽培の草分け（東神楽温室園芸組合）



昭和 49 年に東神楽町に誕生した東神楽温室園芸組合。米中心の農業からの転換を求められるなかで、北海道の施設園芸の先駆けとして、厳しい気象条件にも負けることなく、周年栽培に挑んできた。51 年には道内で始めて水耕栽培システムを導入。現在では、町の特産物として市場の信頼も厚い水耕野菜へと発展した。

米や野菜を中心にした農業が盛んで、旭川市のベッドタウンにもなっている東神楽町。一面の雪景色が広がる 2 月中旬、ガラス張りのハウスが並ぶ東神楽温室園芸組合では、水耕栽培のミツバやカイワレダイコンの収穫が続いていた。

「北海道で生産される水耕ミツバの 9 割は東神楽産。その半分をうちが作っています。一年中、継続して収穫できるものがある。そこが水耕栽培の強みだね」

と、代表理事の河野和浩さん（48）が自信をのぞかせる。父親に勧められ、20 年ほど前から水耕栽培に取り組む。

真夏は除いて年に 2 作、ミニトマトの養液栽培も行っている。

「大玉トマトよりも段数を多く収穫でき、土耕栽培に比べ連作障害も少ない。初期投資はかかるものの、本州ものの端境期となるお盆明けを狙って出荷できる。それが養液栽培のメリットですよ」

脱サラして構成員になって 15 年、ミニトマトの責任者・松木平広行さん（47）が額の汗を拭いながら説明する。

法人設立から長い年月が流れた。若手といっしょに作業にいそしみ、経営全般に采配をふるう会長の吉尾正さん（74）は、

「何度も『いつ、つぶれるか』と思ったけれど、今ではこの町の農業ではトップクラスになった。『母ちゃんにも給料を払える農業を』という、始めた頃からの目標が実現できましたね」

と、笑顔で話す。創意工夫を重ねた経営が軌道に乗り、安定生産が実現した。



10 年かけて水耕野菜に転換

農林省（当時）の「高能率施設野菜団地事業」を導入し、野菜栽培を始めたのは昭和 49 年にさかのぼる。減反政策が始まって間もない、リヤカーで野菜を出荷していた時代。36 歳で農協理事に就任したばかりの吉尾さんに、「法人のトップに」と声がかかった。河野さんの父親らと農事組合法人を立ち上げ、600 坪の温室でミツバの土耕栽培に着手した。

「負債が多く、金利も 8% くらいの時代でね。『土耕で菜っ葉を作っても、法人が駄目になるのでは……』



と不安だった」

と、振り返る吉尾さん。始めて2年ほどは稲作との複合経営。トマトとキュウリ、軟白ミツパで年に3作を試みたこともある。

昭和50年、農協の営農指導係長だった青野隆さんと愛知県に出向き、水耕栽培施設を視察したことが転機になった。翌年には、ミツパの周年栽培をめざし、全道に先駆けて水耕施設を導入。研修を重ね、市場で評価されていく。次々に施設を増やし、カイワレダイコンやクレソンを試作しながら、10年間かけて全面的な水耕栽培へと転換した。

「借金で苦労したので、初期投資の償還後は、なるべく現金主義でやっています。うちはパイオニアで基本ができていたから、安定してロットをまとめられた。そのことで価格も優位に働き、(温室野菜の分野で)生き残ることができたんです。作物を絞り、冬でも安定的に出荷できるようにする。それが長く続いてきた秘訣でしょうね」(吉尾さん)

熱源を工夫してコストを削減

上川盆地には積雪寒冷というハンディがある。だから、ハウスの暖房コストの低減は健全経営の決め手になる。

ハウス内の地温を高めるためのボイラーの熱源は、おがくずからバーク(樹皮)を使ってきたが、平成5年には廃タイヤに変えた。煙が少なく、熱量もある。主に旭川市内のガソリンスタンドから廃タイヤが搬入され、一日に2回の投入で13棟のハウスに利用する。

灯油やA重油の加温機を使ってハウスの室温を上げてきたが、数年前の燃料代の高騰を機に見直した。コスト削減を模索するなかで、「加温機を改良すると廃食油や廃鉱物油を燃料にできる」と、取引先の(株)

東和(宮本和久社長・旭川市)から提案を受けた。19年から導入を進め、現在は8棟2,800坪のハウスでこの加温機が9台、稼働している。

植物由来の廃食油を燃料にして野菜を生産すると、二酸化炭素の排出削減にもつながるという。中小企業などが大企業などの技術協力によって排出削減事業を行い、削減に協力した二酸化炭素を、大企業に売却できる「国内クレジット制度」というシステムがある。東神楽温室園芸組合は昨年、国内クレジットの認証団体から承認を受け、このシステムを利用している。

「この加温機の導入で燃料代が2割ほど減った。地元の給食施設なども廃食油の収集を理解してくれるようになってきましたね。認証に対する意味づけをして、野菜のPRにつなげたい」

と、代表の河野さん(写真左)が話す。コスト削減を図りつつ、将来を見すえている。



心が通う職場にして いい人材を集めたい

J A東神楽の野菜部門の売上高は年間 17 億円ほど。このうち約 15%にあたる 2 億 5,000 万円を東神楽温室園芸組合で占めている。稼ぎ頭はカイワレダイコンで、昨年は 200 坪のハウスから 1 億円余りの収入を上げた。

農業法人が大規模化して J A 離れするところも各地で見られるが、「法人と J A は一体で経営を」が吉尾さんの持論。生産した野菜はすべて J A に出荷する。

食の安全や環境保全に取り組む農場を認証していく J G A P（農水省が推奨する農業生産工程管理手法）の年内取得を目標に準備を進めている。

「こうした認証マークがあれば農産物の履歴がわかり、販売店の受け止め方も変わってくる。将来は、うちの農場に J G A P の指導員や審査員の有資格者を配置したい」（代表理事の河野さん）

約 30 人の従業員を雇用する農業法人は、町内ではここだけ。冬場は仕事が少なくなるものの、年間平均で週 40～42 時間の労働時間を確保している。

「わたしはいつも、『心が通わないと、きちんとした仕事をしてもらえない』と言っているんです。うちは社会保険なども完備し、介護関係で働いていた人や、40 代で入ってくる人もいます。女性が多いので、水洗トイレも整備しました。これからは、農業や農地を守るには、農家だけではできません。いい人材を集めて農業をやっていくことがだいじですよ」



と、会長の吉尾さんが力を込める。

水耕野菜のパイオニアとして北海道に新たな分野を開拓してきた農場だが、課題もかかえている。

「老朽化してきた施設の修繕費の捻出や、これからの法人を担う人材づくりもしなければなりません。栽培面積の半分以上はミツバですが、人口構成や食べ物に対する嗜好の変化も踏まえて見直していきたい。新しい品目の開拓には頭を悩ませるところですね」

と、河野さんが表情を引き締めた。

ずっと農場を切り盛りしてきた吉尾さんの持論は、「企業は常に動く。満足したときは停滞している」。その言葉が周囲の人たちに引き継がれ、さらなる挑戦が続いていく。

【農事組合法人・東神楽温室園芸組合】



昭和 49 年、葉物野菜の周年栽培をめざして設立。61 年に全面積を水耕栽培に転換した。現在は、ミツバとカイワレダイコン、ミニトマトを生産。4.7ha の土地に栽培ハウスや選果場、作業場各 2 棟などを所有。資本金 2,285 万円。組合の構成員は 5 人。雇用人員は 30 人ほど（短期パートを含む）。平成 22 年の売上高は約 2 億 5,000 万円。

上川郡東神楽町 14 号北 1 番地 電話. 0166-83-3762 Fax. 0166-83-3619

ホームページ <http://onshitsuengei-higashikagura.org/>