

有機タマネギひとすじに～蝦夷農園（北見市）

北見市内を流れる常呂川の南岸一帯は、古くから連綿と続くタマネギの産地である。農家によっては80年近い歴史をもつ。昭和36年、この地で父が始めたタマネギの有機栽培は、潤哉さんがUターンして引き継いだ。それから30年。ここまでの道のりは、けっして平坦ではなかった。



「まず、圃場で説明しましょう」

取材に訪れると、自己紹介もそこそこに経営主の北原潤哉さん（65）が促す。徹底した現場主義の人とみえる。

収穫作業たけなわの畑に案内していただいた。有機栽培のタマネギ畑は5カ所に分かれ、合計15ヘクタール。川沿いの沖積地から山側の粘土地まで、土地条件によってタマネギの大きさが違う。触ってみると、どれも硬く締まっている。

「先日、有機農業のデータを集めてきた（財環境科学総合研究所長の）木嶋利男さんがうちの圃場を訪れたんです。『やはり、有機のものは小さくてもしっかりしているね』と言っていましたよ」

農薬や化学肥料はいっさい使わず、土づくりのため、秋に米糠、春にナタネ油粕を施用する。作柄の悪い圃場には緑肥用エンバクをまき、越冬前に米ぬかといっしょに鋤き込む。動物性の堆肥を使わないのが、北原さん流のやり方だ。

慣行栽培の農家なら捨ててしまうような小粒のタマネギも、有機農産物を使うレストランなどから注文があり、すべて売れる。コープさっぽろでは『北原さんちのたまねぎ』の愛称で共同購入を続けており、人気商品になっている。

引く手あまたの蝦夷農園の有機タマネギだが、ここに至るまでには先代の苦勞と、北原さん夫妻や従業員たちの地道な努力の積み重ねがあった――。

東京からUターンして 先代の意志を継承する

有機農業は先代の故・北原輝義さんが始めた。高度経済成長の時代を迎えてまもない、昭和36年のことである。

朝鮮半島で新聞記者をやっていた輝義さんは、敗戦とともに帰郷し地元紙を発行していた。やがて、父親の他界をきっかけにその仕事を辞め、農業を引き継ぐ。

当時のタマネギ作りは、防除マスクもなく、大量の農薬が散布されていた。健康を害する農家が相次

ぎ、化学肥料を多投するあまり、地力は衰えていた。
「豊かな土地がミミズも棲めない耕地になってしまった。この死んだ畑の半分でも生き返らせ、子孫に残していきたい」

こう考え、有機農業に挑戦していく。それは“**勇氣農業**”の選択でもある。収量は激減し、草取りに追われる毎日が続く。周囲の目も冷たく、「農薬や化学肥料を使わずにタマネギを作れるはずがない」と、変人扱いされた。

(北原さん夫妻→)



先代の生き方を理解してくれたのは農場で働く人たち。「北原さんのタマネギは安心して食べられる」と口コミで広がってくれた。少しずつファンが増え、昭和49年には札幌市民生協（現コープさっぽろ）との取引がスタート。親しい農家も有機農業の仲間に加わった。

長男である潤哉さんは東京の大学に進み、妻の操子さん（64）と出会って結婚。卒業後はサラリーマン生活を送り、父親がずっとタマネギを作っていることは、30代になるまで知らなかった。

37歳のとき、体力の衰えた父の仕事を継ぐことを決めてUターンする。

「頑固な姿勢を貫く、父の意志に感銘を受けたんです。農薬や化学肥料、草の種類など何も知らなかったもので、有機農業に入りやすかったです。ここに戻ってきて6年間ほど、父は寝床の中から仕事の指図をしていましたね」（潤哉さん）

東京生まれの操子さんも農業には全く縁がなかった。まだ小さかった子どもたちを実家に預け、東京と北見を行き来する生活が10年ほど続く。

「会社員の単身赴任のような感じで、最初は忙しいときに手伝いにいく感覚でした。でも、タマネギのお客さんから、『ずっと続けてくれるんですか？』と聞かれ、やっついこうと思ったんです」

剣道4段の腕前で、体を動かすことは苦にならない。義母の仕事ぶりを見て、作業の手順などを覚えていった。

有機農業の生産者を増やしたい

「これまで一番苦労したのは人件費の捻出でした。人海戦術の除草作業なので、6月から8月にかけて費用がかさみます。そんなに高い値段でタマネギが売れるわけじゃないですからね。でも、経営とは無関係に作業は楽しかったな」

と、潤哉さんが振り返る。

経営を継承してから作付け面積が増え、資金繰りに追われた。そこで15年前に法人化し、制度資金を活用していく。有機農業の基本を守りながら機械化を進めた結果、より良質のタマネギが生産できるようになった。平成12年の「全国環境保全型農業推進コンクール」で優秀賞を受賞したころから、農業関係者の見方もずいぶん変わってきた。

操子さんは、有機タマネギを使ったドレッシングを開発した。8年前に自宅で作っているものをベースに考案し、4年間ほどかけて試作。たれメーカーの「ソラチ」に依頼して商品化にこぎつける。

「最初はスライスしたタマネギで作り、メーカーも『おもしろい』と言うのですが、機械にうまく乗らない。そこで、ミキサーにかけるようにしました。キヨスクで買った人、糖尿病や高血圧の人などから



直接注文がきます。『最後まで使い切ります』という人が多いですね」

蝦夷農園では 11 人の従業員を通年雇用している。平成 13 年に J A S (日本農林規格) 法に基づく有機認証を取得しており、すべての従業員に認証制度の仕組みなどを伝えてきた。

「体で経験してもらわないと有機農業は語れません。草取りの人も、苗の移植から収穫したタマネギの選別まで

手伝い、勉強する。長く勤める人には J A S の講習も受けてもらいます」(潤哉さん)

蝦夷農園の有機タマネギは、消費者の支持を得て販路が広がり、すっかり軌道に乗った。Uターンから 30 年近い歳月が流れた今、潤哉さんは次の世代の人たちに明日への希望を託す。

「時代が変わり、親の世代の考えがすべて正しいとは限らない時代になりました。つまり、息子の世代が成功するのに打ってつけの時代。一人でも多くの有機農業の生産者を増やすこと、それが僕の夢ですね」

だから、大学で有機農業の講師を務めたり、子どもたちの食育授業にも協力する。道立農業者大学校などから研修生も積極的に受け入れてきた。

国や道は、有機農業の推進を掲げているが、まだ動きは鈍い。北原さんは、そこにもさまざまな要望を伝えてきた。

「せっかく有機栽培を始めても販路をつくれず、やめていく人も多い。自立できるまで面倒をみたり、やる気のある人に有機農業へ転換できる農地を貸したりするなど、規制緩和をしないとイケません」

先代の理念を受け継ぎ、有機農業を志す人たちを支えながら、北原さん夫妻のひたむきな歩みが続く。

【蝦夷農園のデータ】



屯田兵の 2 代目だった先代の「たとえ一食分でも汚染のない生命の糧を…」との農業理念を継承し、50 年近く農薬や化学肥料をいっさい使わず、有機タマネギを作り続ける。年間生産量は 400 トンほど、多くをコブさっぽろに出荷。タマネギとドレッシングはホームページからも購入できる。

連絡先／北見市川東 83 (有)蝦夷農園

TEL. 0157-24-6791 Fax. 0157-24-6391

<http://www.ezonoen.com/>