

【北のブランドカ】

国産なたねを守り抜く（たきかわなたね生産組合）



かつては日本の原風景の一つでもあった菜の花畑。たくさんの農家がなたね油を作っていたが、輸入自由化などによって激減した。現在、全国のなたねの作付面積は約千ヘクタール。JAたきかわ管内は三年前、青森県横浜町を抜いて日本一の産地になった。今年も、滝川・赤平両市の農家 41 戸が 178 ヘクタールでなたねを作り、国産なたね油を守っている。

滝川市郊外の丸加高原の一带に広がる菜の花畑。眼下に広がる空知平野と、黄色の可憐な花が織りなす景観が美しい。近年、観光客も増えており、カメラを向けたり、菜の花畑のまわりを散策したりする姿が目につく。開花時期にはイベントも開かれる。なたねは、生産農家の収入源であると同時に、地域をアピールする観光資源にもなった。

なたねの復活は、東北農業試験場（現東北農業研究センター）が20年前に開発した新品種『キザキノなたね』の登場によるところが大きい。2戸の農家がこれを導入し、栽培に着手。輪作体系に組み入れて産地をつくる試みにJAがこたえ、本格的な乾燥調整施設や搾油施設が完成した。商品開発も進行中。“なたねの里づくり”は新しいステージに入った。



国産なたね油で自給率向上へ

日本になたねが伝来したのは九世紀以前とされる。栽培面積が増加したのは江戸時代で、灯油として使われ、明治時代には食用油にも利用するようになった。国によって優良品種の開発や価格安定措置などが講じられた結果、昭和32年のピーク時には全国で26万ヘクタールが作付けされる。美しい菜の花畑は、日本の原風景の一つでもあった。

しかし、36年にアメリカや国内製油業界からの自由化圧力などを背景に、同じ油脂原料のダイズが輸入自由化され、なたねの作付面積は急激に減っていく。



「子どものころ、どこの農家でもナタネを作っていたけれど、農産物の輸入自由化が進むなか、昭和30年代後半に絶えてしまいましたね。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ある』と外国からたかかれ、価格差の問題もあった。食料自給率は下がるいっぽうだし、15年前からは外国での遺伝子組み換え（GM）作物の商業栽培も始まった。なにを食べさせられるかわからない、いやな時代になりましたね」

と、たきかわなたね生産組合の組合長として産地づくりを牽引してきた、宮井誠一さん（72・写真左）。赤平市内で21ヘクタールを経営し、米を作るかたわら、コムギ、ダイズ、ナタネ、ビートを輪作する。

20代のころから農民の訴えを国に要求する運動に奔走してきた、気骨のある人である。

国産ナタネの重要性を感じていた宮井さんは平成9年、東北農試が主催する研修会に参加し、無エルシン酸の品種「キザキノナタネ」の栽培技術などを学ぶ。そして、滝川市江部乙地区の江崎徹男さん（69）とともに栽培に着手する。

小面積から始めたが、播種作業には苦労した。「本州ではばらまきするが、ここは2尺2寸（約67センチ）幅でまく」（宮井さん）ことを考え、帯広市内の農機具メーカーに播種機の製作を依頼したが断られてしまう。電話で粘り強くやり取りし、息子にナタネの種子を届けさせ、ようやく引き受けてもらった。

平成11年に生産組合を設立し、翌年には作付面積が60ヘクタールに増えた。15年には100ヘクタールを超え、20、21年には200ヘクタール台に達した。今年がやや少ないのは、輪作体系を重視しているので増減が生じるためだ。全体の7割が江部乙地区で生産される。

この地域にナタネが定着した背景には、10年前から始まった生活クラブ生協連合会（29単協・組合員数31万）との提携関係がある。同生協では、「原料の大半を輸入に頼る食用油脂類の国産化で自給率の向上につなげ、国産種子を残していく」という視点から、国産ナタネ油を食卓に届ける活動を続けてきた。

たきかわ産ナタネは、ホクレン、全農を通じた契約栽培で、生産量の約6割を埼玉県内の製油業者に出荷。ここで、青森県横浜町産とともに搾油され、生活クラブ生協連向けの「国産10%配合」と「国産100%」のナタネ油として供給されている。

生産組合は、ナタネ栽培のメリットとして、「秋まきコムギの後作に導入できる」「緑肥的効果があり、根量が多いので土を膨軟にする」「経済性が比較的高い」などを挙げる。組合員には、排水対策やpH調整などに努めるよう呼びかける一方、独自の栽培基準も作った。ナタネは交雑しやすいため、滝川市内の一か所に採種圃場を設けて厳格に管理し、全組合員の種子を確保している。

その結果、高品質のナタネが生産できるようになり、10アールあたり収量も約300キロに達した。国産ナタネの平均反収は100キロ程度だから、JAたきかわ産の収量はすこぶる高いことになる。

「我々に助言してくれる、東北農業研究センターの本田裕さん（寒冷地特産作物研究チーム長）から『この収量は世界一のレベル』と太鼓判を押してもらい



ました。かつてリンゴ畑だった江部乙のような、粘土地の多い悪条件のところ、これだけのナタネを収穫できる。農家のがんばりは、たいしたものですよ」

と、宮井さんは胸を張る。

ナタネ油の活用商品開発を模索する

ブランド化に向けた動きも始まっている。おとし、JAや滝川市、赤平市、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」が設立された。付加価値を高めるために、ナタネ油を原料にしたドレッシングやオニオンソースの商品開発を進める一方、菓子や料理などにナバナを使うことも提案してきた。

JAの特産部、荒木英治次長は、

「協議会では今年、ギフト商品の開発に取り組んでいる。搾油後のナタネ油粕を有機質肥料にしてJAの店舗などで販売したり、廃油をBDF（バイオディーゼル燃料）化したりすることも計画中です」

と、さまざまな活用法を模索する。

滝川市内の小中学校では年3回、ナタネを素材にした給食メニューが登場する。3月には地元産ナタネ油を使ったかき揚げが出され、食育にひと役買った。

開花のピーク時に開く「菜の花まつり」は今年で11回を数え、過去最高の約6,000人が会場を訪れた。生産者によるナバナやナタネ油を使った料理が提供され、地場産品や加工品の販売などでにぎわう。今年、同まつりを挟んで10日間ほど、市民グループの手で「ミニ菜の花まつり」も開かれた。



日本一のナタネ産地として、今後は300ヘクタールの作付面積をめざす。JAたきかわ管内の滝川・赤平・芦別の3市には600ヘクタールのソバ畑があり、一部をナタネに転換する道も探っている。

「マイナー作物の国産ナタネにこだわって買ってくれるところは、生協ルートで、新しい販路を見つけにくい。ナタネの交付金がなくなり、厳しい面もあります。自給率向上につながることを消費者に理解してもらいながら、輪作体系の一環と

位置づけて生産者を増やしていきたいですね」(JAの荒木次長)

生産者を束ねてきた宮井さんは、

「食料自給率を高めるために、きちんとナタネを作る農家に価格保障することが大事。国は戸別所得補償制度だけでなく、かつての『大豆なたね交付金暫定措置法』のように、不足払い制度も必要だと思います」

と、新たな支援策を求める。さらに、ナタネ油粕を肥料と飼料の両方に活用できる品種の開発にも期待をかけていた。

製油用のナタネは、カナダからの輸入がほとんどで、国産は1%未満。そうした状況を変え、自給率向上に貢献する“ナタネの里づくり”の営みが続く。