

ニューファーマー達の農園組合(その1)

— 共同栽培・共同加工から地域おこしへ —

しずくいし
雫石創作農園組合 福本 敏



打合わせ 検討会

まえがき

以前1997年4月発行の「いも類振興情報」(第51号)にわたしの拙文「広い空、じゃがいもの花美しく」をのせていただきました。東京の化学会社に勤めていたのが岩手にきて農業を始めた、その感動を綴ったものです。

あれから5年。農業を独りでやっていたのが、3年前近所の人たちと「雫石創作農園組合」をつくりました。地域振興の仕事を行政から与えていただくなど、独りでやっていた時には考えられなかった次元も経験することができました。

その記録をまとめましたが、読んで下さったみなさんから「こうしたほうがいいよ」と

いうアドバイスがありましたら、ぜひ教えて下さい。

I. 「雫石創作農園組合」をつくる

1. 雫石というところ

ここは岩手県雫石町。人口約2万。盛岡市の西で、秋田県と隣接している。

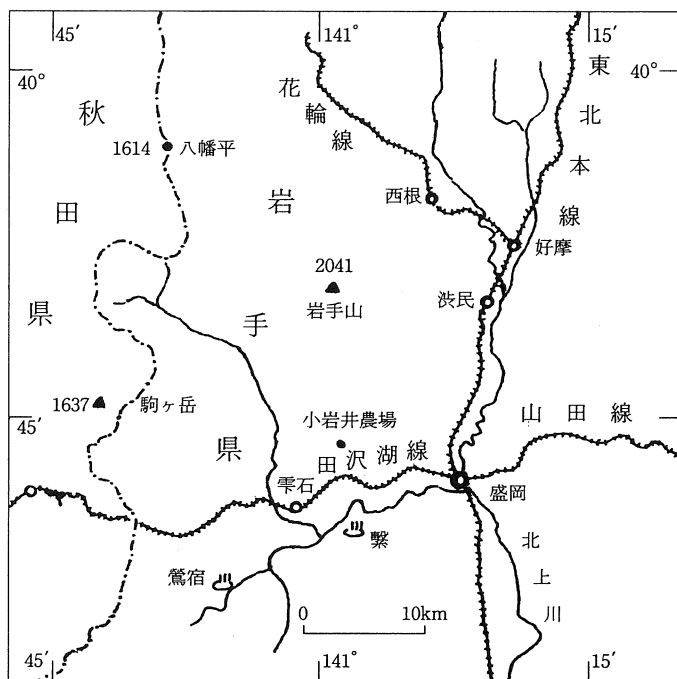
特徴が沢山ある。町内からの風景がよく、国立公園も持っている。県庁都市の盛岡に近い。農業以外に観光業や商工業など産業がある。

新幹線駅や高速道路など交通の便利がいい。それに皆が親切で、進取の人たちも多く、われわれニューファーマーはおおいに教えられ助けてもらっている。これらは、農産物の売り先開拓や都市との交流などへ、大きなメリットである。

2. コテージむら農業

「コテージむら」。変な名前だが、べつにウサギ小屋やバンガローの集落ではない。岩手県農地管理開発公社がおもになって開発した住宅つき分譲農地である。

岩手山から秋田駒ヶ岳の美しい連山を望み、自然一杯のところ。開発のねらいは、農業や田舎くらしをのぞむ都市出身者向けの構想だっ



1999年秋に、「みんなせっかく集まって来たのだから、共同でなにか栽培して売りましょう」と、「雫石創作農園組合」がつけられた。

「やるなら、トマトがいいのでは？」となった。理由は、イタリア料理用のクッキング・トマトの新品種を東北農業試験場で教えてもらっていたこと、トマトはみんな経験があり技術レベルもやや挑戦的、雫石で競合品も少ないこと、である。目下トマトにつぐ2本目の柱として、豆を考えている。

このスタート時のメンバーは5軒だった。元の職業が、農業改良普及員・製菓加工技術者・通信機

たのだが……。

まず1989年より14区画を完売。その近くで1993年より95区画の販売をしたが、5軒が入居した段階で、売れゆきペースがおそいため、1996年販売をやめた。いまでもその時の、管理センター・モデルハウス・倉庫やテニスコートなどの施設がある。

これら「コテージむら」のニューファーマー達は、それぞれのペースの農業をしていた。ユックリ組からセカセカ組まで。一部の人は、ほうれん草・豆・トマト・卵などを、農協・地元の店・個人客・フリーマーケットなどに売っていた。陸稲などの共通の作物をつくり、機械の貸し借り、バーベキューや収穫祭など、だんだんとお互いの行き来がふくれてきていた。

3. 「雫石創作農園組合」を結成

器海外販売担当・経理マンでコンピューターの先生・化学会社プラスチック開発担当。ニューファーマーだけど多士済済のメンバーである。さぞや、いいトマトができる筈である。

このときはとくに奥さん方から、加工工房・レストラン・産直店・盛岡の消費者も入った産消提携販売……など、将来の夢がいっぱい出た。

4. 特徴をもたせなければ……

雫石では、農業者の組合はいっぱいある。新しく「雫石創作農園組合」をやるなら、なにか特徴をもたせなければならぬ。特徴なんて、私達だけが勝手に思っているだけかもしれないが、つぎの3点を確認しあった。

まず、「有機栽培とこだわり品種」。自然への憧れ、有機も無機も新規に習うのは同じ、楽で安くてヘルシー、世の中少しづつ環境問

題、大規模農家と同じでは競争力がない等。ちょうど認証制度も始まった有機栽培で特徴つけることとした。つくる品種も、新品種や当地伝来の品種。なるべくこだわりでゆくことにした。

つぎは「地域販売」。遠くまで配送にかかる金と時間がない。少量で特殊なわれわれの製品は農協では扱えない。結局地元の、ホテル・ペンション・店などで買っていただくこととした。

さいごに「食卓から見たほしいたべもの」を畑で作る。われわれには、料理好きのシティー派の奥さん達がバックにいる。「南部小麦がほしいわ」「ズッキーニを少しつくろう」と、食卓から見た料理の食材で、栽培品目がきめられることが結構ある。一般の農家と逆方向の目である。このセンスは、道の駅などの店への販売にも役にたった。珍しい野菜類……例えば、クッキングトマト等へは、調理法のレセピーをバックごとに張り付けて、好評をえた。

II. 共同栽培・共同販売

5. 有機トマトの栽培と販売

2000年春。いよいよ皆でトマト栽培のスタートをきった。このときは私が全員のポット苗をつくった。

品種は、生食用の“桃太郎”とクッキング用の“なつのこま”の2種類。“なつのこま”は、盛岡の東北農業試験場で開発した新品種である。おもに、雨よけハウスで“桃太郎”、露地で“なつのこま”とした。

結果は、春の高温・おそ霜、夏のヒョウと、トマト達にスパルタ教育だった。ヒョウの白

い跡が赤い実にのこり、イチゴのようなトマトもとれた。なんとか8月初めから収穫に入った。8月下旬から、露地の疫病、ハウスの灰かび病、カンカン照りの後長雨でヒビ割れと、収量がおちてきた。

販売先は先述の、ホテル、ペンション、量販店、農協、個人客である。お客さまの注文量を充たせずに迷惑をかけながら、やっとのことで多客シーズンの8月を終わった。

集荷場は、機材置き場の建物を公社から借りた。ここは屋根付きで広く、作業が楽でおいに助かった。初集荷の日、みんながウイウイしい感じがした。4時起きの朝採りは、カッコウが鳴く夜明けの美しさを愛でる暇もなく、ただひたすらに下を向いてきつい時間との競争であった。

途中一部のお客さんから、トマト以外の野



トマトの栽培

菜……きうり等の注文も受け、これはわれわれの販売が認められた証しとして、嬉しかった。またわれわれの野菜を、ホテルでは「地元 朝取り 有機野菜、雫石創作農園組合」と食卓のパネルに掲げてくださり、ペンションでも「朝食に、地元有機野菜をだしています」とホームページにのせていただく等、本当に感激したりした。

III. 加工事業への進出

6. トマトピューレの加工と販売

1999年の「雫石創作農園組合」スタートの時。すでに経験から、生食用トマトの出荷良品率は約6割と知っていた。残り4割はどうする？それとは別に、われわれの組合も、いつかは加工事業にも進出したい希望があった。

トマトの加工品候補としては、水煮ホールトマト、ピューレ、ケチャップ、ジャムなどがある。

2000年2月、盛岡保健所の課長さんが雫石にきて講演会。これらトマト加工品群では、どれが保健所の認可が必要かを聞いた。「プラスチック袋入り水煮ピューレなら、認可はいらない」「ちょっとでも味をつけたらダメ」「缶詰・瓶詰めもダメ」。結局やるなら、プラ袋入りピューレだろうと決めた。

しかし、加工する場所、加工する機械がいる。お金がかかる。結局2000年春には、「今年は栽培だけに力を入れる。1年かけて、加工を研究してみよう。」と決めていた。「でも来年のこともあるので、いちど補助金について農林課に勉強にいつてみよう」と役場に相談にいった。

タイミングは、平成13年予算が出来上がったばかりの、最悪の時期に相談に行ったようだった。「今年の分は終わったんです。マアー一応、計画書を積算して、もってきておいて下さい。」

ところが、4月になって「OKです」の返事。「えっ、補助金が今年に頂ける!!」跳びあがって喜んだ。「来年から始まる、雫石の道の駅での特産品候補です。頑張ってください。」補助金のシステムもなんとなくわかった。

これ以後、急勾配の準備にはいる。まず建物。コテージむら内のどこかの建物を借りられないか。家主の公社へは、農林課の係長さんも同行してもらった。「そんな前向きの話なら、元作業員事務所を無償で貸してあげよう」と、いい返事をいただいた。

つぎは加工機械。これも役場と普及所から、県の農業研究センターにアポイントをとってもらった。何人かの組合メンバーと、何回か通って機械の種類を固める。各加工段階ごとの操作にピッタリの機械がうまく見つからないと、えらく作業性が悪くなることが、心配だった。

裏ごし器は、いい機械をデイラーから教えてもらった。逆に煮詰めのプロセスは、3年目のいまだに、生産性の問題が解決されずに苦しんでいる。結局、補助金も含めて約200万円の機械を4月に発注した。

裏ごし器は、いい機械をデイラーから教えてもらった。逆に煮詰めのプロセスは、3年目のいまだに、生産性の問題が解決されずに苦しんでいる。結局、補助金も含めて約200万円の機械を4月に発注した。

2000年7月、開所式。8月にかけてすべての機械がすえ終わり、8月中旬から本格生産にはいった。

パッケージのラベルのデザイン。これは「しずくしい物産振興会」でお世話してもらった盛岡のデザイナーの作品。トマトの上だけをカットしたい図。プラ袋底にピューレが丸く入り、この上半分のラベルとあいまっ

て、円のトマトに見える。

東京や盛岡の知人をモニターに頼んで、味見と価格決めをして、パック250g入り小売り300円とした。

販売が本格化すると、生産が追い付かなくなった。といえば聞こえはいいが、とにかく生産性がわるい。とくに、煮詰めの過程がネックであった。ただこれだけしっかり煮詰めて

いるので、味には自信。いかにも、手作りという感じの製品である。

8月に生産にはいるにあたって、盛岡保健所へ賞味期限の設定などの話を聞きに行く。賞味期限は自分できめるもの。「売れないからといって、賞味期限を延ばしてゆくようなことはしないで下さい」「細菌テストは、やったほうがいいです」細菌が、何匹になったら賞味期限に来るのか？よく分からない話。こんななら、昔の製造年月日の表示のほうが、よほど客観的。

売れ行き率は、雫石…盛岡…仙台…東京の順。雫石ではまだトマトピューレには慣れていないから。農家のおばあちゃん「何だベナ？これ」

夏のカンカン照りの加工工房は、室内の煮詰めのコンロの熱も加わって、体力テスト。「クーラーがほしいデス」

ピューレの材料や加工法について、メンバーでよく議論して、食味テストをした。例えば、「トマト原料は、“桃太郎”か“なつのこま”か？」「9月収穫品は8月品とくらべて味がおちるか？」など。パスタまでつくって、楽しい食味テストと方針決定であった。

いろいろ苦労してやっと秋になった。10月に、盛岡保健所から急に電話。「やっぱりプラ袋ピューレは、保健所の認可が必要でした。」途中で指導を変更してきた。認可がいらないか、と、なんべんも確



製品 トマトピューレ



製品 “ふっくらこ豆”

認してきたのに。もう販売がずっと続いている。さあ困った。困った。

7. “ふっくらこ豆”の加工と販売

トマトピューレの加工は、7月～9月。残りの時期、高い加工機械をできるだけ有効に利用しよう。

次の加工品候補としては、豆の水煮と、かぼちゃなどのピューレ。結局豆の水煮とした。ピューレの機械もうまく使える、水煮なら保健所の認可不要、用途が広い、ヘルシー。それに豆自体も有機で作りやすい、伝統の作物というところ。さらに地元品種の豆で、ケーキ・クッキー・パンもすでに作っていた。

メンバー内外の人に聞いて、商品の内容をつめてみる。ピューレとおなじく料理の中間製品だが、水煮のほうがそのまま、ビールのつまみ、味噌汁・スープ・おひたしにパ入り。豆御飯も簡単。豆料理のヒジキとの煮つけや砂糖煮も……と、たしかに用途が広そう。

豆は大豆と黒豆の2種類でスタートする。将来は、小豆・白インゲン・エンドウなどと、カラフルな箱詰めセットを考えている。

大豆は、地元品種の“なんぶ白目”か“へそくろ大豆”。黒豆は、農林課と普及所が雫石特産品として検討している“黒千石”。“黒千石”は緑肥小粒豆だが、この水煮調理法では小豆の味がしておいしい。この発見は商品の特徴づけに、おおきなラッキーだった。

“ふっくらこ豆”の命名は、メンバーの今は亡き奥さんがつけた。東北の特産品らしい温かみのあるいい名前だ。ラベルはピューレと同じデザイナーの、素朴ながら人目につく図柄である。

100gをプラ袋の真空パックして、平均小

売り価格180円とした。これもグラム数と価格は、右往左往しながらやっときまった。

目下製品は、雫石の道の駅やホテル、盛岡の特産品センターなどに出している。特徴のある黒豆のほうが、大豆の5割り増しペースで、売れ行きがいい。まだ説明不足か、いまだに「味付きですか？」という質問が多い。よっぽとスーパーで売っている、プラパックの砂糖煮の先入観が強いようである。売り場の説明パネルに「味付けしてません………」と説明しているのに。

(つづく)

雫石創作農園組合

代表 福本 敏

〒020-0573

岩手県雫石町南畑28-132

電話・FAX 019-695-2197

編集後記 黄色い菜の花とともに農村の春を彩った、淡いピンクのレンゲソウ。目にすることがなくなって久しいその畑を見つけました。畔におりたつと、派手さはありませんが可憐な小さい花の穂が一面に敷きつめられ、止っては飛び立ち、せっせと働いているミツバチも見られます。遙か昔、摘みとった花でつくった楠玉の大きさを競い合った遠足のことがしのばれ、暖かい日ざしと土の香のもと、静かなもう一つの花見を楽しみました。

いも類振興情報 第71号

平成14年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社