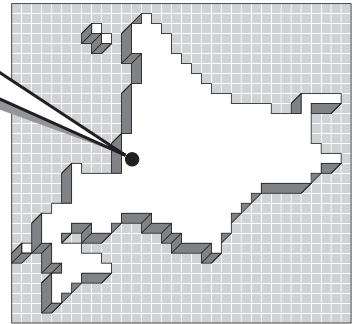


連載 わがマチの自慢 No.32

石狩市

みんなで作ろう
石狩ブランド

石狩市は、札幌市の北部に隣接し、南北六七km、東西二九km、総面積七二・三km²、西側は石狩湾に接しており、石狩平野、石狩川など豊かな自然に恵まれたまちである。

平成一七年に旧厚田村、旧浜益村と合併し現在の石狩市が誕生している。

人口は約五八、〇〇〇人である。

近年、郊外型の大型小売店舗やビジネスホテルの開業など、めざましい発展を遂げている石狩湾新港は、国際貿易港としての役割を担うこと

もに、道内最大の消費地である札幌圏の物流拠点としての機能も有し、液化天然ガスや液化石油ガスなどのエネルギー供給拠点という側面も併せ持っている。

石狩湾新港地域内では現在六八〇社を超える企業が操業している。

主要産業の一次産業では、日本海に面する石狩湾で鮭やニシンなどをはじめとする豊富な鮮魚などが水揚げされる水産業。一方農業においては、水稻、野菜や果樹栽培をはじめ養豚、養鶏など、多様な一次産品に恵まれている。

江戸時代よりサケ漁が盛んであり、明治時代に漁師のまかない料理として誕生した「石狩鍋」は地名が付いた珍しい鍋で、平成一九年に農林

水産省の「農山漁村の郷土料理百選」に選出されている。

多様な農業経営

石狩市の農業は、稲作を中心に発展し、道内有数の食味を誇る良質産地であり、令和四年産農作物取扱高二九億円のうち、水稻は約三〇%を占める主要作物となっている。

そのほか、各地区において、畑作、果樹、畜産など多様な農業経営が営まれている。

大消費地の札幌に隣接する優位性を生かした都市近郊型農業として、南部の旧石狩地区では水稻をはじめ、小麦、馬鈴薯、人参などの土地利用型作物や、ブロッコリー、ミニトマト、さやえんどうなど多くの品目が栽培されている。

平成九年に五戸で始めたミニトマトはオリジナルブランド「いしかり DE CHUUR」



として道内外に出荷され高い評価を受けており、平成一六年にはYES!cleanの認証を受けている。新規就農者の作付作物としても定着しており、現在一七戸で栽培されている。

平成二七年に生産者が中心となり「落花生研究会」を立ち上げ落花生の試験栽培を開

始し、九年目の現在、新たな特産品となっている。研究会会員は二〇〇名を超えており、会員は播種から収穫まで手作業で管理しながら栽培を行っている。地産地消として道の駅石狩あいろーど厚田や市内、洋菓子店等で「落花生大福」「煎り落花生」を販売しているほか、産地直売所「JAいしかり地物市場とれのさと」で販売している「ベジソフト」では、「落花生ソフト」が特に人気の商品となっている。中央部の厚田地区では水稲のほか、てん菜、南瓜、馬鈴薯など土地利用型作物を中心にメロン、アスパラガスなどの生産のほか、畜産など多様な農業が展開されており、ブランド豚「望来豚」の加工品販売などにも取り組んでいる。

また、伝統野菜である「札幌大球」は作付けは少ないものの特産品として生産されている。

北部の浜益地区では水稲と黒毛和牛の複合経営のほか、さくらんぼ、りんごなどの果樹も栽培されている。

担い手確保への取り組み

石狩市の農家戸数は二〇二〇年現在三〇二戸であり、二〇一五年からの五か年で三割減少している。農業従事者数は六四一人、六十歳以上が約六三%を占めており、二〇一五年からの五か年で一五%減少している。経営耕地面積は二〇二〇年現在で約三、五〇〇haであり、五か年で一一%

が減少、二、一〇〇haと六〇%を占める水田の減少率は五年間で一六%と大きい。個々の経営面積の拡大により、戸数の減少幅と比べ耕地面積の減少は緩やかとなっている。

平成二二年に石狩市、農業委員会、農協で石狩市農業総合支援センターを設立し、平成二八年度より後継者不足や担い手不足を解消させるため、「農業経験ゼロからの支援プログラム」として、新規就農支援を開始しており、就農予定者には二年間の研修期間中に生活支援金として月八万円を支給している。現在は七名が研修中であり、直近一〇年で約四〇名の就農実績がある。就農時支援として、過去には施設園芸へのハウス助成などもあったが、現在は就農時一

〇〇万円の応援金助成のほか、最大五〇万円の設備投資への助成等を行っている。

労働力確保への取り組み

農家の労働力確保も厳しく、収穫作業が満度に出来ないことから、さやえんどうなど人手の必要な作物が他作物に移行し、作付面積が減少している。

J A いしかりでは、野菜収穫作業などへの支援のため、農家応援隊「グリーンサポーター」を募集し現在約四七〇名が登録されているが、通年雇用が出来ないことや、高齢化、更には雇用条件の整っていない市内企業への就業等も影響として、登録人数は年々減つ

てきており、今後は外国人労働者の雇用も視野に検討している。

産地間人材融通モデル事業として「アグリ・ブリッジ」実証事業が展開されており、繁忙期の異なる道外産地との人材融通により継続的な人材確保を目指している。

高知県東洋町、沖縄県国頭村、和歌山県海南市の生産者と連携しており、昨年度、高知・沖縄に計五名の融通実績があり、今後熊本との連携も予定している。一方で、住環境問題などの課題があり、宿泊拠点を増やすなどの対応が必要とされている。

また、石狩の魅力発信に向けた取組みとして、三笠高校や藤女子大学等の学校と連携した「出張高校生レストラン



in石狩」を「J A いしかり地物市場とれのさと」で開催し、石狩産の農産物を活用した料理の提供などを行った。

地域活性化へ向けた取組みとして、石狩市の单身農業青年後継者を対象とし、農家に興味のある女性を募集し、「ベジ婚」「古民家コン」などの婚活イベントがこれまで一回実施されており、一〇組の成婚実績がある。

石狩アグリ ケーシヨン

石狩市では、二〇二〇年より農業担い手確保対策モデル事業をスタートさせ、「石狩アグリケーシヨン」による人材募集が実施されており、農業（アグリ）と休暇（バケーション）を組み合わせた農村生活体験型事業を展開している。

週に四〜五日の農作業に従事し、それ以外の時間を休暇としてローカルライフを満喫できる内容となっており、農業実績に応じ支援金が支出される。

ベーシックタイプ、スマー トタイプ、アドバンスタイプの3タイプが準備されており、

ベーシックタイプは週四〜五日の農作業従事（原則八時〜一七時）と農村休暇。スマートタイプは週四〜五日の農作業従事（原則八時〜一二時）に加え、本業を実施するためのテレワークスペースが提供されるが、滞在期間中に地域農業の省力化に向けたスマート農業の提案を行うことが参加要件となっている。アドバンスタイプは石狩市内での就



農を目指す人材をターゲットとしており、二か月間以上の長期プログラムとなっている（他のタイプは原則一〇日間以上参加）。参加者はいずれもJAいしかりで用意する宿泊滞在拠点（シェアハウス）を無料で利用することができ、過去にはコロナ禍により帰国していたJICA海外協力隊の方々も参加していた。二〇二二年にはベーシック一七名、スマート一名、アドバンスタイプ三名が参加している。

地産地消と 消費拡大への 取り組み

【とれのさと】

地産地消の拠点として、産地直売所「JAいしかり地物



市場とれのさと」では、約一〇〇戸の生産者が、朝採り野菜、花きなどを販売しており、市外からも多くの方が訪れている。

平成三二年三月に、石狩振興局より第一号の「災害対応型ファーマーズマーケット」に認定されており、災害時の農産物流通および情報発信を

担う拠点としての機能を有している。また、石狩市との協定により災害時の情報はサイネージにより提供可能となっており、発電施設も備え、災害時のスマホ充電等にも対応可能となっている。

【食と農の 未来づくり事業】

平成二六年度から実施する「いしかり食と農の未来づくり事業」は、消費者と生産者をつなぎ、石狩農産物の消費拡大と農業の応援隊を組織しながら、地元農業者や飲食店、市民団体などと連携のもと、都市住民に農業体験や農業全般における理解の場を提供し、地産地消講座や食と農の応援隊事業、グリーンツーリズム事業などの取組みを通じて、

地域の活性並びに交流人口や農的関係人口等の創出が図られている。

〔道の駅〕

石狩あいろうと厚田

平成三〇年にオープンし、石狩市の豊富な資源を取り扱う飲食テナントショップや地場産品販売コーナーがあり、令和四年度は約四〇万人が利用している。令和五年度には開設以来、累計二五〇万人の利用が見込まれている。

〔わがまま農園cafe〕

平成二二年に高岡地区にて、早期退職により新規就農した生産者（石狩市の新規就農第一号）の家族がレストランを開業し、地産地消にこだわった料理をメインに提供してい

る。現在は予約なしでは入れないほど人気の店となっている。

〔石狩古民家の宿〕

Sojiri

明治二四年に建築された高岡地区の古民家を、農林水産省の農山漁業振興交付金の活



用により令和元年に改築し農泊施設としてオープンした。「いしかり古民家活用地域活性化協議会」が中心となり、宿泊客向けにブランドトマト、馬鈴薯、落花生、越冬野菜堀りなどの収穫体験や、いももち作りなどの農村体験メニューが企画・準備されている。令和二年には石倉を改装し、樋口季一郎記念館がオープンしている。

〔いしかり8(ハイト)〕

石狩振興局が主体となり、石狩管内の農産物の更なる知名度向上や消費拡大を目的とし、各市町村を代表する農畜産物を使用した「おむすび」レシピを開発し、石狩地域の八市町村にちなんで「いしかり8(ハイト)」と名付けられ、

様々な取り組みがおこなわれている。石狩市では市産品であるプロックリー、しいたけ、秋鮭、しそ味噌、鮭醤油を使用した「シヤケ炊き込みおむすび」を開発し、昨年の八月五日にお披露目会を開催したほか、羽田空港で行われた「北海道いしかりフェア」でもPRを実施した。

石狩市役所には、取材の対応や資料、写真の提供、原稿の確認など多くのご協力をいただきました。この場を借りてお礼申し上げます。

特別研究員

前田 英雄