連載

あのマチ このムラ・地域おこし活躍中

No.29

大野町の事例

◇町の沿革と自然

北海道の歴史に「大野」が初めて現れるのは、今からおよそ三三〇年前であった。寛文九年（一六六九年）シャクシャインの乱の際、幕府の命により松前藩応援のため、津軽藩が長期にわたり滞在した地域として「大野」がその名を留めている。また、元禄五年（一六九二年）南部の農民、作右衛門が四五〇坪を開田し、産米一〇俵を収穫した記録があり、北海道水田発祥の地となっている。

大野町は函館市からおよそ北西一六㎞に位置し、東西二一㎞、南北一九㎞、総面積一三五㎢の広がりを持っている。中心部から北東部・南部にかけては平野地帯であり、北西部から西部にかけては山間・丘陵地帯と大きく分かれている。年間平均気温八℃と北海道では最も温暖な地帯であり、さらに夏期と冬期の気温差は内陸部のように大きくはない。

北海道の玄関口として古くから栄えた函館に近接する大野町は農業地帯として発展を続けてきたが、道路整備の効果から近年は函館市のベットタウンとして発展し、人口は一万二、三〇〇人と増えつづけている。

自然と安らぎがいっぱいのこの町は魅力的な存在となっており、自家用車はもとよりJRや路線バスでも二〇～三五分という時間で訪れることのできる、函館市民にとってとても身近な「田舎」となった。

八郎沼で採れるじゅん菜は、特産品として古い歴史をもっている。ことに多くの寒天様の粘液をともなった若芽が珍重され、酢の物、汁の具にと、独特の食味をもった自然の食材として愛好者が多い。また、

新しい特産品のマルメロは、ほのかな香りと口あたりの良いまろやかな酸味が絶品であり、ワイン、ジャム、ドリンクに加工されている。芳香剤として自家用車にそのまま置く町民も多いという。

また、「せせらぎ冬まつり」、花見の「八郎沼まつり」、夏の「結いっこまつり」、秋の「商工観光まつり」などのイベントが目白押しである。また野鳥・樹林観察の「匠の森公園」、「きじひき高原キャンプ場」、「せせらぎ温泉」、町営の体験農園・牧場など大野町民はもちろん、他の市町村との交流も考慮されたリゾート施設がある。

イベントの企画や施設の運営に貫かれている「大野町の中心的産業は農業である」というコンセプトは、都市化に擦り寄っていく姿勢ではなく、「農業・農村を理解してもらいたい」とのメッセージを明確に打ち出しており、感銘をうけた。

◇農業の概況

一戸当たりの経営耕地面積は、約三㌶と全道平均の五分の一ほどの小面積であり、収益性の高い経営をめざし、水稲を中心に野菜、花き、畜産を組み合わせた複合経営が主流となっている。

一、農家戸数・人口の減少

農家戸数、人口は年々減少しており、平成十二年は七〇五戸、二、七六六人となり、平成七年に比べて七一戸、三六八人（九・一％、一一・七％）の減少である。農家戸数の三割が専業、七割が兼業と概ね推移しているが、兼業農家内の比率では第二種兼業農家の割合が増加しており、農業収入から農外収入への依存割合が高まりつつある。

また、年齢別の農家人口では六〇歳以上が五二・七％と、全道平均の三〇・一％を大きく上回っており、高齢化が年々進行していることも課題となっている。

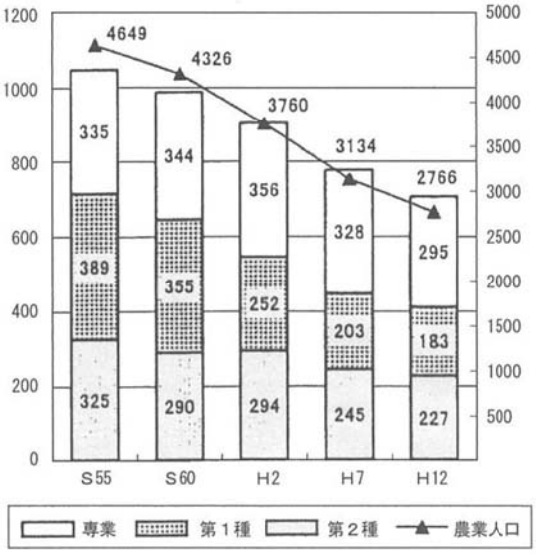


図１　農家戸数（戸）と人口（人）の推移

（資料：農業センサス）

二、農地面積と経営規模

耕地面積は全体で三、二四〇㌶、内訳は水田が一、六八〇㌶、普通畑が七六〇㌶、果樹園が一六㌶、牧草地が七八〇㌶である。規模別構成をみると、一〇㌶以上の大規模経営が若干増加しているものの、三㌶未満の小規模経営が六割

函館育ちライスターミナル

超低温貯蔵サイロ

を占めている。

また、農地の流動化面積は平成十二年度で一五四・八㌶であり、権利形態別には自作地有償移転と借地権設定の移転が増加しているとはいえ、低迷している。「土地に対する執着度は道内より府県に近い」ということも歴史の古さなどから頷ける。

三、高収益農業への取り組み

農業収入における稲作の割合が低減せざるを得ない環境下にあって、これを補う生産物を根付かせる努力は、大野町農業の生命線といえる。

五年前、農家一戸当たりの生産農業所得は三〇六万六、〇〇〇円であったが、現在は二三〇万四、〇〇〇円となっている。一方、一〇㌃当たりの生産農業所得は五万四、〇〇〇円と全道平均の三万三、〇〇〇円、渡島支庁平均の四万八、〇〇〇円を上回っている。しかし、五年前を見ると大野町は七万円であり、全道平均が三万八、〇〇〇円、渡島支庁平均が五万五、〇〇〇円となっており、大野町の落込み方が特に大きい。粗生産額で米の減額を補うほどに他の生産物が順調に伸びていないことが要因とみられる。

米の直播

いまや農業収入の半分を占める野菜生産については、関係機関の連携により順調な進展を図ることが急務となっている。また稲作転換作物の定着に今一つ自信が持てない状況からは、米生産のより一層の省力化を進めることの重要性も指摘されている。

その推進の一環として、乾田直播・湛水直播などについて、大野町の気候を生かした在来品種で、農家において栽培実験が始まっている。この実験のねらいは、個々の農家での小規模な稲作はやめて、作業の受委託を進め、米生産の大規模な省力的生産をすすめ、収益向上をはかることにある。

さらに、時期的に労力競合していた野菜など高収益な他作物へこれまでの稲作労働力を配分するなど、大野町農家の所得向上へむけた総合的な

システム化をめざすものである。

一方、広域一市一一町で新たな戦略展開として、統一ブランド「函館育ち」を推進しており、その中心的役割を担う大野町は、事業主体となって町内にライスターミナルを設備している。また、①農業情報システム機能、②人材育成機能、③土壌診断機能、④農業技術普及機能を備えた、「大野町農業振興センター」は、地理的条件も良く町内のみならず近隣の町村から、農業関係者が集って来ている。

◇長ねぎの生産

一、長ねぎの取り組み経過

大野町は道央に比べて春が早く秋が遅いことから、一九八〇年代までは道内市場に向けた端境期における様々な野菜の供給基地として、生産過剰を心配することのない恵まれた地域であった。

一方、「やませ」（オホーツク海高気圧の出現による東から海を渡って来る冷湿な風）の影響から、夏場は平均気温が一五～二〇℃と長ねぎの生育にとっては絶好の気候的条件を備えている。この期間高温が続く府県産地に比較して、良質な長ねぎの生産が可能である。

流通構造の変化も手伝って、一九九〇年代には本州市場への野菜移出が本格化し、特に夏場の長ねぎは供給不足もあり、本州市場の期待を集め、高値で取引された。

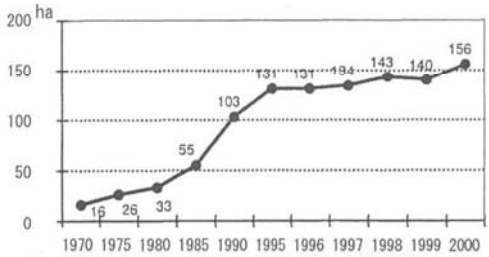
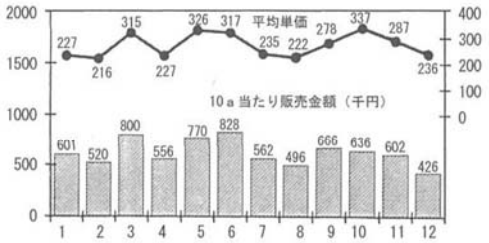


図２　大野町長ねぎ栽培面積の推移
（北海道農林水産統計年表）



10a 当たり販売額＝ JA 渡島大野扱い金額／栽培面積

図３　大野町の販売金額／
10ａおよび平均販売単価の推移

表１　主要野菜の作付面積及び収穫量
（平成 12 年）

	面積（ha）	収穫量（t）
長ねぎ	156	5,240
白菜	20	1,170
とまと	19	1,360
ほうれん草	63	739
レタス	17	426
キャベツ	13	488
いちご	9	113

（資料：函館統計情報事務所）

その結果、作付面積は増加し、大野町の野菜生産では、ハウス・露地を併せ長ねぎが野菜粗収入の約半分を占めるまでになってきている。

二、中国産ねぎの進出

天候不順などから長ねぎの供給不足となり、平成十年は平成六年以来の高値がつき、大野町の販売金額も九億円を超えるなど、長ねぎは高収益が期待できる作物として順調な伸展をみせていた。

ところが、平成十二年に中国産長ねぎが大量輸入され、価格は一気に下落してしまった。一〇㌃当たりの販売金額は平成六年の八二万円がピークで平成十二年は四二万円まで低下している。渡島中部地区農業改良普及センターの推計によれば、一〇㌃当たりの生産費は平成六年が四三万五、〇〇〇円で平成十二年は三八万九、〇〇〇円であり、一〇㌃当たりの所得は平成六年の三九万三、〇〇〇円から平成十二年は三万七、〇〇〇円まで大幅な落ち込みとなり、経営への影響は深刻であった。

三、経営・意向調査の実施

渡島中部地区農業改良普及センターが実施した、中国産長ねぎ問題に対応した「栽培意向調査」（配布一五〇戸、回収一〇六戸）によれば、長ねぎ栽培について、現状維持六九％、規模縮小二七％、中止二％、規模拡大二％との結果であった。規模縮小・中止意向農家の転作意向は、五三％が「何に転換したら良いか判らない」であった。つまり、当面現状維持でセーフガード等の経過を見守っており、他作物に転換するにも同様の所得をあげることのできる作物が見当たらない、と悩む農家が多いことが示された。

対応策として、①コスト低減、②品質向上、③価格補填の充実、を挙げる農家が多く、次いで安全性への配慮、契約栽培・規格簡素化など流通コスト低減への取り組みを挙げる農家が多かった。

◇長ねぎ栽培安定化への関係機関の取り組み

一、渡島中部地区農業改良普及センター

大野町の農家にとって頼れる農業関係機関として、中核的役割を担い活動している農業改良普及センターでは、次のような調査を行った。

長ねぎについて、二戸の中堅的な農家（A農家＝露地長ねぎ一〇五㌃、B農家＝露地長ねぎ一〇五㌃）について生産費調査を実施し、検討した結果は次のとおりであった。

販売費用はA農家で五三％、B農家で五九％を占めており、コスト低減の上でもっとも重要である。その内容を細分化すると、市場までの距離が長い北海道の宿命として、運賃が約三〇％を占めている。これを除いては市場手数料や包装資材関係が約二〇％となっており、契約など直接取引や通いコンテナー等の導入による、低コスト化が検討課題とみているが、直接的にはこれら推進は他の機関に委ねている。

次に雇用労賃が高い割合を占めており、省力化への取り組みは欠かすことが出来ない。育苗管理ではチェーンポット育苗、圃場管理ではひっぱり

表2　代表的農家 10a 当たり生産費調査　　H 12 年実績と目標値

	項目	A農家	B農家	費用項目	A農家	B農家	目標値	
収入	収量	3,594	2,876	種苗費	17,992	13,062	13,000	収量
	販売量	3,594	2,876	肥料費	27,710	23,431	20,000	10 a
	販売単価	236	224	農薬費	29,240	11,977	10,000	3,000kg
	粗収入	848,139	644,140	諸材料費	8,795	4,658	8,000	単価
経営成果				小農具費	1,936	2,433	2,000	230円
	収入（円）	848,139	644,140	動力光熱費	15,008	12,536	15,000	
	費用（円）	576,816	435,778	賃料料金	3,402	4,465	65,000	10 a
	所得（円）	271,323	208,362	販売費用	304,726	257,663	223,000	所得
	所得率（%）	32.0	32.3	修理費	9,817	11,432	10,000	254,000
	コスト			減価償却費	21,725	31,080	30,000	
	円／kg	160.5	151.5	雇用労賃	85,869	13,750	10,000	所得率
	1時間当			公課諸負担	21,963	24,061	20,000	36.8%
	所得	718	551	その他	28,633	25,260	10,000	
				合　計	576,816	435,778	436,000	

（渡島中部地区農業改良普及センター調べ）

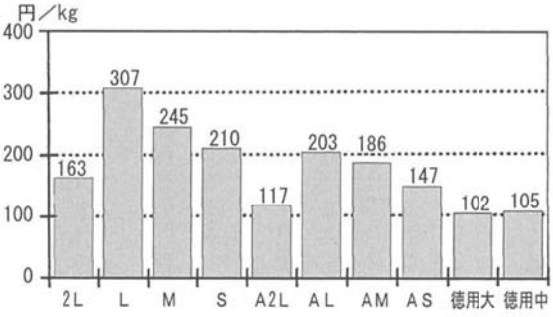


図4　長ねぎ規格別市場平均単価
（H12　ＪＡ渡島大野販売実績より作成）

くん、三条培土機、収獲～根きり～皮むき工程の自動収穫機などの導入を精力的に検討・推進している。

省力化の試算では慣行の作業時間の五三%、二〇〇時間／一〇㌃が可能な省力化目標として見えてきている。

これにより、自家労働のみの栽培が可能となり、既存雇用労働は他作物に振り向けることができると期待をもっている。

また、長ねぎは規格間の格差が大きく、秀L率の向上が他の野菜に比べ所得向上に大きく関係する。秀L率が一〇%向上すれば、一〇㌃当たり三万五千円の所得が増加し、コスト低減効果に換算して約一二円／kgのコスト削減と試算されている。栽培技術の向上による、秀L率の増加も忘れてはならない。

大野町の作型は、ハウス栽培、トンネル・べたがけ栽培、普通露地栽培である。また全体の九〇%は普通露地栽培である。ハウスは六月中旬～八月上旬、トンネルは七月下旬～八月中旬、露地は八月中旬～一一月上旬が出荷時期と

なっている。市場価格は九月から下落し一一月が最安値となる。中国産長ねぎも秋にむけて輸入が増加してくる。計画よりも出荷が遅れる例年の傾向があり、出荷時期の前進化に取り組むことも大切であろう。

これらを総括し、農業改良普及センターは次の取り組みを進めており、これら成果が産地強化に生かされることが期待されている。

（一）低コスト化、省力化の要となっている秀L率の向上に向けた、栽培技術調査と、改善マニュアルの作成

（二）減農薬クリーン栽培に向けた、病害虫の発生消長調査

（三）経営調査結果に基づく、価格変動に対応した経営指標の作成

二、JA新函館（大野町支店）

平成十四年二月、農協の機能強化を図るべく近隣一三農協が合併し、JA新函館となった。JA渡島大野はJA新函館（大野町支店）として機能強化の取り組みをはじめている。

JA新函館大野支店　鈴木俊良支店長（右）と鹿角昭夫営農センター長

以下、長ねぎへの取り組みを紹介する。

（一）低コスト化への取り組み

①生育揃いの良いF1品種導入の検討

②段差は種の徹底による収穫遅れの回避

③防除回数の削減による前進出荷への取り組み

④チェーンポット育苗の導入拡大による省力化

⑤作業管理ビークルによる三条培土機の導入および、培土回数増による生育の促進、品質の向上

⑥地力増進のための緑肥導入

⑦出荷基準の見直し

⑧流通コストの見直し

契約出荷へのイフコンテナ導入

⑨長ねぎ収穫機、皮剥き調製機の導入検討

（二）契約取引の拡大

①値決め販売の拡大

②量販店への契約販売の拡大

（三）高付加価値化の取り組み

①通い容器導入による葉傷み防止、鮮度保持

②減農薬栽培の推進

（四）その他

①野菜価格安定事業への加入

三、道南農業試験場

道立九ヶ所の農業試験場の一つとして、大野町に道南農業試験場がある。大野町農家にとっては地元にある道の機関として、力強い支援を期待している。長ねぎについては次の取り組みを実施または検討中である。

（一）道産長ねぎと、府県産・

米の収穫風景

中国産長ねぎの品質（内部品質を含む）の確認調査の実施

（二）北海道に適したF1品種の特性調査の実施検討

◇おわりに

大野町農業については、長ねぎ栽培安定化への取り組みを中心に紹介を試みたが、その一部でも紹介できたのだろうか。コスト低減、省力化の取り組みは、国内生産である限り一定の限界があろう。一〇分の一以下と言われる人件費で大量の労働力を投入して栽培・出荷される中国産長ねぎに価格競争を挑むことは、無謀とも考えられる。

「クリーンで安心な長ねぎ」、「内部品質の良い健康な長ねぎ」を可能な限りの低コストで生産する。こうした農家の取り組みを消費者に伝え、「輸入長ねぎ」との差別化を図り、「地産地消」の推進で近隣地域での理解者を増やすことは、「鮮度が命」の野菜にとって大事な取り組みとなるだろうとの思いを強く持った。

ともあれ、私はこの取材を通じて、大野町農家が関係機関の強力な支援をうけ、自らの努力と相俟って必ずや一つの方向を見出すだろうと、確信に近いものを感じた。また、大野町が、「農業を大野町の中心的産業として位置付ける」という行政姿勢をとり続ける限り、農業の展望は明るいと言えよう。

一つ一つの課題は、簡単にクリアできるものではないが、「農家は真面目さが取り柄だべさ」と語る農家の顔に悲壮感は微塵もない。むしろどっ

しりとした力強さが印象に残った。

後継ぎの息子さん夫婦が頼りという農家で「どうして農業を継ぐ気になったのでしょうかね」との問いかけに「親がしっかり農業に取り組んでいれば、わかるんでないかい」との答えは、とてもズシリと私の胸に響いた。

また、ある農家では「農協や普及所にお世話になっているさ。でも文句ばっかり言わず、農家経営はまず自分で責任を持つことだべさ」と農家自身の姿勢を指摘する声も聴かれた。

私は、この取材のため、数十年ぶりに大野町を訪れたのだが、車で大沼をすぎると、大野町を貫通する大型道路が整備され、僅かの時間で函館に着きそうに感じた。この利便性を生かした農業はどうあるべきか、短かい滞在期間だったが、ずっと考え続けた。

私が買い物をする札幌のスーパーでは、全国各地から、そして輸入ものまで含めて品揃えをするので、一年中きれることなく、ほとんどの野菜が顔を揃えている。値段を問わなければ、どんな野菜でもいつでも手に入り、季節感は全くない。

こんな野菜が新鮮で、健康的だとはとても思えない。残留農薬が問題となってきた輸入野菜は論外としても、こんな品揃えは、本当に消費者が望んでいるのだろうか。

「農家で食べたものは何でも美味しい」との話はよく耳にする。「採ってすぐだから、美味しいんだべさ」と事も無げに片付けずに、函館への距離を有利な条件に出来ないだろうか。

「イカ刺は品切れだ」はプライドを持った函館の料理屋しか口にしない言葉である。「今日の朝採ったイカしか刺身には出来ないべさ」と。

いくら冷凍技術や活魚技術が発達しても自然の鮮度にはかなわない。魚と野菜の鮮度を同列に論じることは無理があるとしても、「大野の野菜がきれたから、店じまいだ」と言わせる名物料理は出来ないだろうか。函館の消費者に、「いつでも何でも野菜」から「この時期この野菜」の良さを伝えられないだろうか。私の夢はどんどん膨らんでくる。

この原稿を作成中、「地産地消に理解と協力を」との見出しで大野町の稲作野菜振興会が消費者と六月二五日交流会を開いたとの記事が農業新聞に掲載されていた。消費者（コープさっぽろ函館地区）の代表が「現地にきて初めて生産者の努力が理解できる。消費者は安心して食べられる食材が一番。産地事情を広くアピールすることが大切で、当コープでも産地交流を呼び掛けている」と強調し、産地は「新鮮さが野菜の命。輸送に時間をかけない地物は栄養素が損なわれない」と地場産野菜の良さをアピールしたと伝えていた。

最後になったが、大野町、ＪＡ新函館（大野町支店）、渡島中部地区農業改良普及センターの皆様には、貴重な時間を取材に協力いただき、かつ快く資料を提供いただいたことに、心からお礼を申し上げてペンを置きたい。

レポーター　地域農研
特別研究員　奈良　孝一