

## 連載



あのマチ  
このムラ  
・地域おこし活躍中

No.41

### 夕張市の事例

― 夕張メロン 品質管理は産地の命 ―

「西アフリカのニジエール川、太古の昔、この川のほとりで、ある果物が生まれた。メロンである。人々は、そのとりこになった。

十六世紀、スペインの王カルロス一世、みずみずしい青い果肉と芳醇な甘さに魅せられた。毎日食べ、メロン王と呼ばれた。最高を極めたメロンが北海道夕張にある。品種名は「夕張キング」。表面を覆う美しいネット、そして香り高い果肉は赤だった。

赤いダイヤと呼ばれた。

このメロンに挑んだのは、開拓農民の二代目たち。火山灰のやせた土地、三度の食事はアスパラだけ、そのとき目をつけたのは、この土地でできるメロン「スパイシー」、味なしかった。背水の陣で挑んだ品種改良、四月でも氷点下の寒さに苗は枯れた。赤い果肉は力ボチャと笑われた。そして、運命の公開試験、勝負を分けたのは包丁の一撃だった。

これは、ふるさとの存亡をメロンに託した人々の二〇年に及ぶドラマである。」

平成十四年九月十日午後九時一五分からNHK総合テレビで放映された番組「プロジエクトX」「赤いメロン 北の大地の二〇年戦争」から冒頭部分を引用させていただいた。会報誌の読者の中にはご覧になった方もいらっしゃるでしょう。

今回の「あのマチこのムラ」

地域おこし活躍中」は、「夕張メロン」で全国的に有名な夕張市の事例を取り上げます。

#### 夕張市の農業と気象条件

良質豊富な石炭を採掘し、国内のエネルギー供給基地として飛躍的な発展を続けた夕張市は、昭和三十五年四月に人口が一七、〇〇〇人とそのピークを迎えましたが、昭和五十一年からの新石炭政策により国内炭の需

要が減少し、市内の炭鉱が相次いで閉山することになりました。石炭産業と共に発展してきた夕張市は、石炭に替わる事業として観光開発に力を入れ、昭和十五年七月には「石炭博物館」を建設し、平成二年二月には第一回目の国際映画祭を開催、第一六回を迎えるまでになりました。

農業分野では、夕張キング(夕張メロン)の生産額が農業粗生産額全体の九五%程度を占めています。メロン生産の状況については、平成十一年度の数値を一〇〇とすると、平成十六年度の作付面積は九五(三三二畝)↓(三一三畝)、生産量は八九(六、四六二ト)↓五、七三〇(ト)、農業粗生産額は一〇二(三二億一六百万円)↓三二億六七百万円)となっています。

作付面積全体の九〇%程度がハウスで栽培されています。

農業生産と深い関係にある気象データについて、気象庁が公開しているホームページのメダス情報をもとに夕張地区における月別平均気温と日照時間をまとめてみました。

それによると、過去五年間の月別平均気温は、一月がマイナスイ六・八度、二月が同六・一度、三月が同二・一度、四月がプラス五・三度、五月が一・二度、六月が一四・七度になっていきます。今年の五月は八・三度と過去五年間の平均より二・九度も低く、農作物への影響が心配されましたが、六月は過去五年間の平均より一・四度高くなりました。

メロンの甘さの決め手となる気温差については、今年の三月から六月までの一二〇日間で見ると、一五度以上が八日、一〇度〜一五度が四四日もあり、期待がもてそうです。

## メロンのプロフィール

日本でいうメロンは、ヨーロッパ型のネットメロン、アジア型、白うり、まくわうりなど、すべてをさした総称です。

ヨーロッパ系の温室メロンは、明治四十年代に営利栽培が開始され、代表的な品種である「アールスフェポリット」は大正十四年にイギリスより導入され、以後、日本の風土や日本人の好みに適合したものに改良されました。

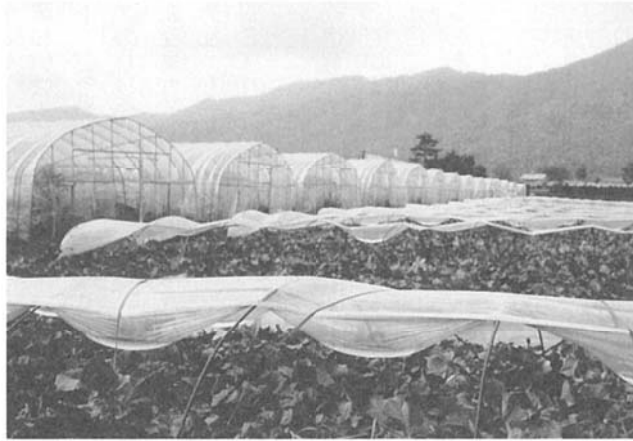
メロンの育種目標は、耐病性や雌花着生の安定性、高品質性、日もちの良さなどをそなえたものであり、世界各国に共通する目標ですが、日本では特異的に果柄のとれにくいものを育成しています。

日本での栽培品種の変遷はめまぐるしいものがありますが、息の続く栽培品種としては、消費者側にとっては品質に当たりはずれのない甘いもの、生産者にとっては栽培しやすいものといえます。

開花から収穫までの所要日数は、ハウス栽培ではふつう四五〜五五日程度、温室メロンでは夏で四七日前後、冬で五五日程度です。

メロン類は昼間二八〜三〇度、夜間二〇度程度の高温と乾燥を好みます。

ネットは、表皮細胞の硬化後に果実の肥大膨圧によって生じた網状の亀裂に癒傷組織として、のこルク層が形成されたものですが、ネットの発現は環境の影響を受けやすく、その良否はメロンの市場価格に直結しています。そのため、日本の栽培生産者は美しいネットを出すため、



ハウス

肥培に神経を使っています。

メロンにはカリウムが豊富に含まれており、身体の水分代謝を調節してむくみを解消します。

また、最近注目を集めている栄養素、ギャバ（アミノ酪酸）が含まれており、高血圧の予防に効果があることがわかりました。メロンのさわやかな味のものであるクエン酸には、コリの原因である乳酸を分解し、疲労を回復する作用があります。

### 道内市場へのメロンの出荷量

札幌中央卸売市場によると、昨年度入荷されたメロンのうち、需要期である五月から一〇月迄の六カ月間の入荷量は六、二三〇ト、うち道内産メロンが八五〇%程度を占めています。

月別にみると、五月は海外からの輸入を含めた道外産が九〇

%を占めていますが、六月は道内産が五〇%を越え、七月から道内産が本格的に占まり始めると道外産は姿をみせなくなります。

道内産のメロンの取扱量を品種別にみると、「夕張メロン」は七月が最盛期で五六〇ト、「レッド113」が八月に六〇〇トで最盛期を迎え、ここ数年入荷が急速に増えてきた「ルビアレツド」に代表される「その他赤肉メロン」が七月に一、一七〇トになっており、赤肉メロンと青肉メロンの比率はおよそ八五対一五です。

取扱金額を取扱数量で割った価格（kg当たり）は、六月の夕張メロンが九二九円（一箱換算で七、四三二円）、七月の夕張メロンが八五七円（同六、八五六円）、九月のキングルビーが八一四円（同六、五二二円）、十月のその他赤肉メロンが七四六円

(同五、九六八円)となつていきます。

午前七時にメロンのセリは開始されます。六月上旬のある朝、セリをのぞいてみると、五月の初セリほどの賑わいはありませんでしたが、トップで登場した「夕張メロン」のセリの時には場内に緊張した空気が走り、夕張メロンの「秀品」がその日の最高値で取り引きされていきました。

札幌中央卸売市場の場外市場で青果業を営んでいる「丸藤藤本青果」の三代目になる藤本眞輔さんにメロンのお話を伺いました。

「祖母の代からメロンを取り扱っていましたが、その当時は他の青果物の取り扱いが多く、北海道産メロンとくに夕張メロンの評価が高まるにつれて、メロンの取扱量が増えました。競合する場外の青果業者の中

で、藤本青果が着実に取扱量を増やせたのは、私の父(現社長)が愚直なまでに「薄利多売」に徹したことだと思います。

他の青果業者との違いですか。夕張メロンをはじめ、メロンに関する特性を熟知していることではないでしょうか。

なんといいても、自分たちの領分はあくまでも青果業であり、のれんを守ってきたプライドがありますからね。

数ある種類のメロンのなかでも、夕張メロンはキングメロンという品種で、このメロンは他のレッド系に比較して赤肉が柔らかく香りが良いのですが、日持ちがしないという特徴があります。

全国各地から注文を受けてから発送するまで鮮度を一定に保ち、納期に間に合わせるために他のメロンとは比較にならないくらいに神経を使っています。

夕張メロンの出荷最盛期には毎朝三時には起きています。」

小売側からみた産地側への意見・要望を尋ねると「出荷基準を遵守することですね」と即座に答えが返ってきました。

## 通信販売における夕張メロンの評価

ここで、ギフト商品の通信販売における「夕張メロン」の評価について取りあげます。

通信販売の売り上げ状況は、日本全国の郵便局が取り扱っている「ふるさと小包」のうち、「全国版力タログ」のデータを活用しました。

ふるさと小包には、全国版力タログの他に、チラシ、頒布会等がありますが、データ管理をしている(財)ホスタルサービセンターによると、約一、四〇〇万個(平成十五年度実績)

のふるさと小包全体のうち、販売分析の対象範囲は約二五〇万個の全国版力タログに限定されています。なお、全国版力タログの市場規模は九四億円程度と推定され、平均商品価格は三、七〇〇円程度です。

全国版力タログには全体で二、〇〇〇点を越える商品数が掲載されており、「お客様が選んだ人気の特産品・名産品五〇品」の中から、全国の一〇位までの商品と一一位から五〇位までの商品のうち北海道産のものを表1にまとめました。個数ベースでの全国のランキングの五〇位までに北海道産の商品は一二点あり、農産物の中でもメロンは「夕張メロン」が第九位に「富良野メロン」が第四〇位に入っており、大健闘しているといえます。

夕張メロンは数ある道産ギフト商品の中でエース級の商品と

表1 お客様が選んだ人気の特産品・名産品50品

順位	商 品	商品分類	県名	取扱郵便局	価格帯 円
1	よもぎ茶	農産加工品 お茶	大阪府	豊中寺内	590
2	熊ざさ茶	農産加工品 お茶	北海道	稚内	750
3	餅のおまつり・豆乃餅・のり乃餅	菓子 おかき	福岡県	直方	1,500～2,000
4	ねこのたまご	菓子 洋菓子	北海道	釧路中央	2,600～4,100
5	越前そば	めん類 そば	福井県	武生	2,200～2,000
6	大雪山系くま笹茶	農産加工品 お茶	北海道	札幌青葉	850
7	活はたて貝とネブタ漬	水産品 貝類(生鮮)	青森県	むつ	2,900～4,200
8	石垣島パイナップル	農産品 パイナップル	沖縄県	八重山	2,500～3,500
9	夕張メロン	農産品 メロン	北海道	紅葉山	4,000～8,500
10	やまの辛子明太子	水産品 魚卵	福岡県	福岡東	3,500～5,500
13	海鮮カニ便り	水産品 かに(生鮮)	北海道	美幌	4,850～5,700
19	札幌西山ラーメン	めん類 ラーメン	北海道	札幌白石	2,300～4,400
26	北斗がにツメ肉・足肉	水産品 かに(生鮮)	北海道	美幌	3,500～3,900
27	厚岸産殻付かき	水産品 貝類(生鮮)	北海道	厚岸	3,300～6,500
28	オホーツク一夜干	水産品 干物	北海道	網走	3,500～7,800
40	富良野メロン	農産品 メロン	北海道	布部	2,980～4,980
46	甘口塩いくら	水産品 魚卵	北海道	根室	4,800～8,800
49	塩かずの子	水産品 魚卵	北海道	留萌	3,000～5,000

※ 商品価格は、郵送料・消費税込みの価格です。

いえるでしょう。

なお、今年一月一日の日経流通新聞に掲載された「消費者が選ぶ生鮮ブランド」で、夕張メロンが第二位にランクされており、食べたい理由では九〇%を超える消費者が「おいしいから」と回答しています。

つぎに、メロンに限定した主産地の商品数を表2にまとめました。商品規格(一玉当たりの重量や入数)別に見ると、北海道産が五九点と最も多く、愛知県産が四一点、静岡県産が三三点と続いています。なお、カタログ上に「秀」「優」等の等級が明記されているのは、夕張メロンを含め六点到しかすぎません。

一玉当たりの平均価格は、静岡県産が四、六一七円、北海道産が二、五八一円、愛知県産が一、七四八円の順になっています。夕張メロンの一玉平均価格は二、八二二円です。

表 2

## 主要産地別ギフト商品数

北海道産メロン						静岡県産メロン				愛知県産メロン					
重量/1玉	入 数					重量/1玉	入 数			重量/1玉	入 数				
	1玉入	2玉入	3玉入	4玉入	総計		1玉入	2玉入	総計		1玉入	2玉入	3玉入	5玉入	総計
1.2kg	1	1	1		3	1.2kg	1	2	3	1.33kg ~ 1.35kg		8	4		12
1.3kg			9	1	10	1.3kg	5	6	11	1.4kg		1			1
1.4kg	2	1		1	4	1.4kg	5	2	7	1.5kg		6	3	1	10
1.5kg	1	8	4		13	1.5kg	1	1	2	1.6kg		4	2	2	8
1.6kg	2	7	1		10					1.65kg ~ 1.66kg		1	1		2
										1.7kg	1	3	2		6
1.8kg	1	4	2		7					1.8kg		2			2
2.0kg	6	6			12										
合計	13	36	8	2	59	合計	12	11	23	合計	1	25	12	3	41

## 主要産地別ギフト商品の1玉当たり平均価格

単位：円

北海道産メロン						静岡県産メロン				愛知県産メロン					
重量/1玉	入 数					重量/1玉	入 数			重量/1玉	入 数				
	1玉入	2玉入	3玉入	4玉入	平均		1玉入	2玉入	平均		1玉入	2玉入	3玉入	5玉入	平均
1.2kg	2,480	1,990	1,660		2,043	1.2kg	3,800	3,125	3,350	1.33kg ~ 1.35kg		1,856	1,522		1,636
1.3kg		2,449		2,125	2,417	1.3kg	4,520	3,958	4,214	1.4kg		1,500			1,500
1.4kg	3,250	2,500		2,500	2,875	1.4kg	5,960	5,000	5,686	1.5kg		1,858	1,500	1,500	1,715
1.5kg	2,980	2,529	1,940		2,382	1.5kg	5,000	5,000	5,000	1.6kg		1,750	1,667	1,430	1,649
1.6kg	2,900	2,236	1,833		2,329					1.65kg ~ 1.66kg		1,800	1,667		1,750
										1.7kg	2,500	1,883	1,583		1,886
1.8kg	2,800	2,735	2,600		2,706					1.8kg		2,000			2,000
2.0kg	3,428	2,790			3,109										
平均	3,164	2,503	2,057	2,313	2,581	平均	5,100	4,091	4,617	平均	2,500	1,840	1,567	1,453	1,748

※ 商品価格は、郵送料・消費税込みの価格です。

平成十五年度のメロン類の売上実績は、北海道産が三一、三一二個と最も多くメロン類全体の四四%を占めており、続いて愛知県産（一九、〇三三個）、静岡県産（三、四七七個）と続いています。

最近、「インターネット」による通信販売が増えてきましたが、インターネットのホームページ検索で、「メロン」の頭の部分に産地や銘柄等をつけて検索してみたところ、「夕張メロン」が八九、六〇〇件、「北海道メロン」が六、七九〇件、「温室メロン」が五、五六〇件、「静岡メロン」が六二九件、夕張以外の北海道内産地が一、〇〇〇件、〇〇〇件となり、夕張メロンはホームページ検索でメロン全体（約六六五、〇〇〇件）の一三%を占めており、日本中のホームページに夕張メロンの名が響いてい

るといえるでしょう。

ホームページ上では、夕張メロンはおいしいですよ、夕張メロンはいいですか、といった内容が多いのですが、「夕張メロン概論」というタイトルで夕張メロン隆盛のヒミツを載せてありましたので紹介しましょう。

「それでも農協関係者、農家の人たちは市場での不評にめげることはありませんでした。本当に良いものなら東京の消費者にも喜んでもらえるはずだと信じていました。彼らは銀座の歩行者天国でメロンを試食してもらい、小売店を一軒一軒訪問してまわりました。そして市場の評価を変えたのはお客様の反応でした。果物屋さんの店頭で、夕張のメロンを頂戴、いただきものの赤いメロンがおいしかった、赤いマスクメロンありますか。あのメロンをお歳暮に使いたいですか。現在、キ

フト需要に限らず、自家消費のちよっとだけ贅沢な果物としても日本中の食卓で、夕張メロンはうれしい顔に囲まれていきます。」

## メロンの生産現場から

さて、ここからは、夕張メロンの生産者を代表して工藤政則さんの経営を紹介いたします。工藤さんは夕張市滝ノ上地区でメロンを中心に栽培しており、標高二〇〇mの高冷地・火山灰の土地条件であり、耕作地は夕張川沿岸沢合いの比較的狭い場所にあります。

メロンの栽培は三二一<sup>ア</sup>の耕作地に、二月上旬の播種から四月末の播種迄一〇作型を段階的に栽培しています。そのうち、第一型から第三型までを温水器を使用したハウス栽培、第四型から第八型までを無加温栽培、

第九型、第一〇型を普通トンネル栽培としています。

夕張市の気候は、第一型〜第三型迄の加温ハウスの時期は平均気温が氷点下となり、日照時間も一日当たり四〜五時間と少ないため、きめ細やかな管理と設備が必要となります。

工藤さんのほ場では、早めに株取りをすることによりハウス栽培ではほとんど無農薬の栽培が可能になり、連作対策のため後作に緑肥を播種することも出来るようになりました。二番果を収穫しないことにより、高品質メロン（上位等級メロン）の出荷比率を高め、夕張市の平均（上位等級四〇％前後）よりはるかに高い高品質メロン（上位等級六〇〜七〇％）を実現させています。

メロン栽培では多くの労働力を必要としますが、工藤さんはメロン栽培の省力化をいっ

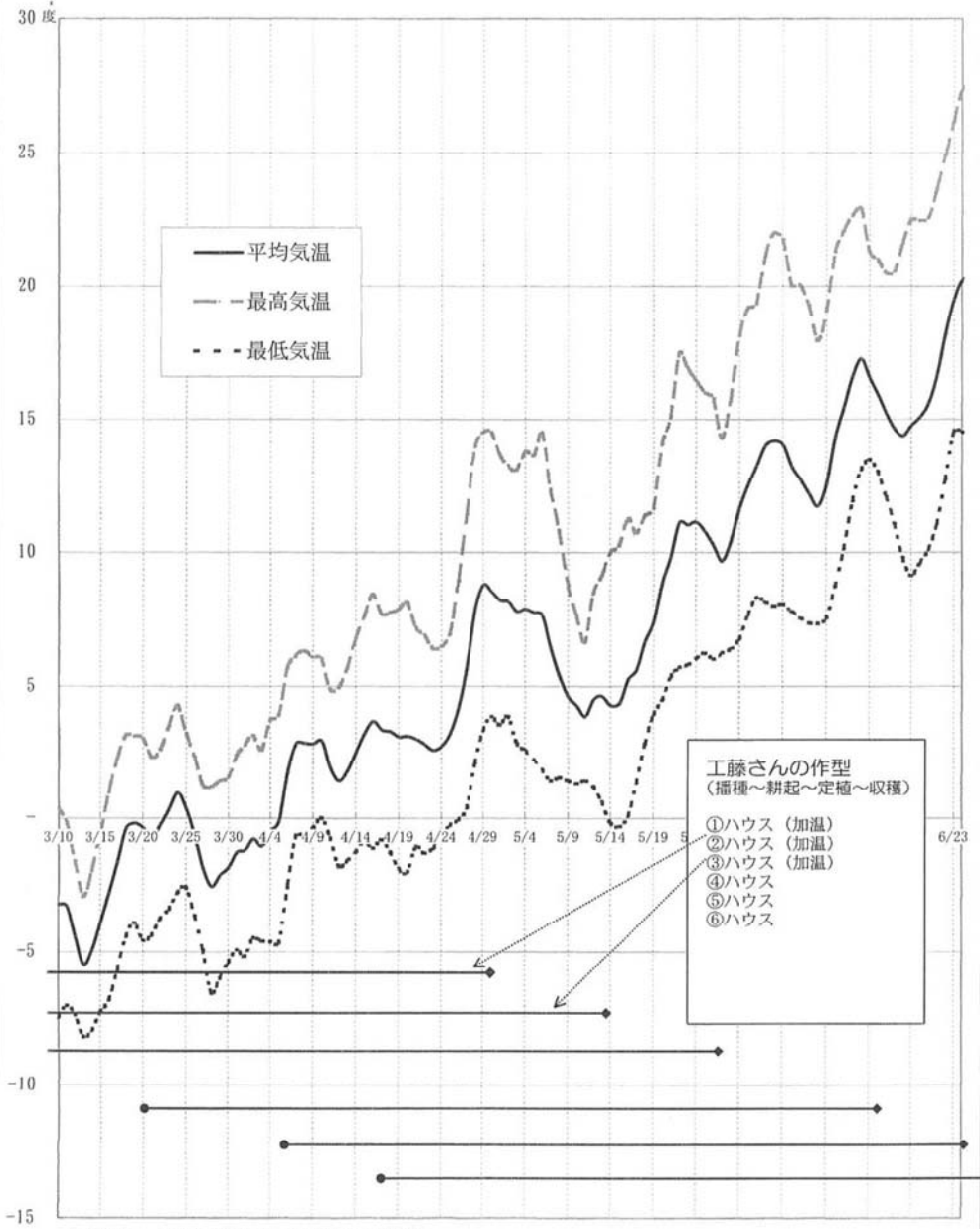
そう進めるため、一番果だけ収穫して一期分の手間を出来るだけ省き、また作型を増やすことにより労働力の分散をはかり、以前は八型だったものを早期作型をふやし一〇型としています。

五月下旬、寸暇も惜しんでメロン栽培に取り組まれている工藤さんのお昼休みにお話を伺うことが出来ました。

夕張地区のメロン栽培の条件について伺ったところ、土地条件が火山灰土であり、土質は地力の低く決して恵まれた土地条件ではなかったが、先人の代から苦勞を重ねてメロン栽培に行き着いた。土地条件の悪さが、かえってメロン栽培しかないとの認識を持ち、メロンの産地化が徹底出来たのではないかとのことでした。

メロン生産の機能分担については、①生産から出荷が生産者

### 夕張の今年の気温変化(3月～6月)

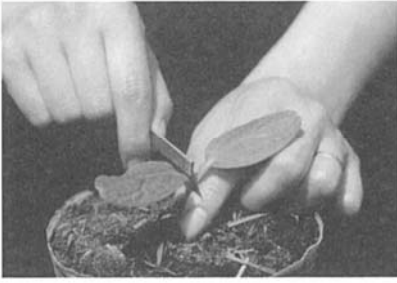


気温は、その日までの5日間の平均値。



及びメロン組合、②営農技術指導が農協営農部門、③大消費地に出来るだけ良い条件で販売するのが農協販売部門の分担と明確になっており、このトリアングル（協力関係）が夕張メロンの生産方式をゆるぎないものにしていくと強調していました。

高品質のメロン作りには、土作りが基本とのことから、平成元年に八一坪の堆肥場を作り、



接ぎ木用台木

購入堆肥をこの堆肥場で二年間熟成させて畑に投入しています。毎年秋にハウス内の土壌の分析を空知南東部地区農業改良普及センターに依頼し、その分析結果をもとに夕張メロンの栽培に適した土作りをおこなっているとのことでした。

夕張メロンへの評価については、今年の初競りでも高い評価をいただき、身の引き締まる思いだ。夕張メロンの今後につい



夕張キング雄花

ては、決して楽観はしていないが、一つ一つの課題を地道に解決して、夕張メロンの名声を更に高めたいと力強い言葉が返ってきました。

### 土壌診断と施肥指導

メロン作りには土作りがかかせないことから、夕張メロンの生産を支えている組織として、空知南東部地区農業改良普及セ



着果

ンターを紹介します。

普及センターの夕張メロンに関する業務対応は土壌分析及び診断が主体であり、土壌分析結果にもとづいた施肥指導は夕張市農協が行っています。

農協ではメロンの収穫後9月迄に土壌の採取と調整を行い、普及センターは土壌分析にもとづき、道の基準に照らした年次傾向を割り出しています。

分析は、pH、EC、有効態燐酸、石灰、苦土、加里、苦土・加里比、石灰・苦土比、塩基飽和度の九項目にも及び、採取土壌毎に土壌診断表を作成し、生産者に診断結果を伝えています。

土壌診断表は、診断結果の数値が基準値の範囲に収まっているかいるかどうか一目でわかるように工夫がされており、土壌改善のためのコメント欄も充分なスペースをとって生産者にわかりやすい内容になっていま



研修会

す。

土壌分析は、原則として生産者毎に三点までと決められており、生産者全員の毎年四〇〇点を越える診断結果について、二月に生産者を対象とした講習会を実施しており、夕張地区担当の農業改良普及員がメロンほ場の土壌診断結果の見方と有効活用について解説しています。

これまで手がけた分析点数は、平成十年度から平成十六年度までの七年間だけでも二、六〇〇点余りに及び、これらの膨大な土壌データベースの分析と診断をおこなうことによりメロン栽培により適した土壌に近づいていくのです。この分析データは農協の施肥システムと連動して、翌年度の営農・生産計画に生か



土壌診断研修

されています。

夕張市農協では、メロンの栽培に適した肥料の開発に早い時期から取り組み、「メロン有機配合」や「アルファ有機」など独自ブランドの肥料を供給しています。

普及センターの阿部調整係長の話では、夕張市農協の優れている点は、土壌分析結果にもと

つく土作りから始まり、播種、耕起、定植、収穫まで愚直なまでに手抜きのない生産技術を指導していることであり、農作業の機械化や効率化が当たり前の現代農業の中で、農協の営農指導方針とそれに応える生産農家の努力と行動には頭が下がる思いがすることでした。

## 夕張メロンの生産方式

夕張メロンの生産方式について、夕張市農協の営農推進課にお話を伺いました。

夕張メロン組合員数は、平成十七年度現在一五七戸います。平成十六年度における夕張メロンの共撰事業を月別に抜粋すると、四月五日に検査員選考会及び委嘱、五月十三日に出荷、メロン責任者目慣らし、二十七日に検査責任者による検査開始、六月九日に四人検査

体制開始、二十日に六人検査体制開始、二十六日に八人検査体制開始、二十二〜二十三日に組合員箱詰め講習会、七月十一日に検査開始時間一五分繰り上げ、八月に拡大三役による検査体制、九月三日に検査員反省会の開催、六日に検査終了となっています。

夕張メロン組合が現在おこなっていることは、第一に組織の統制と教育です。

現在一五七戸の組合員がいますが、これを一六のグループに分けています。一グループ当たり一〇名程度になります。

メロン生産そのものは、個人で作るのではなく、グループで作るという考え方です。

個人の責任という範疇はなく、グループ全員の責任という考え方が基本になっています。このことがグループの結束を強め、夕張メロン全体の結束の強化に

繋がるのです。

秋の十月から十一月にかけて反省会を開きますが、一年間優秀なメロンを出したグループと箱詰めが適正にされていたグループを表彰します。これも個人という単位では絶対行いません。グループ全体が頑張ったという考え方で表彰します。

夕張メロン組合規約では、夕張メロンの品質とブランドを守るためのルールが明確化されており、その範囲はシール、容器、種子の取り扱いから出荷規格表の遵守まで細かく決められています。グループ毎に実施される各戸ほ場の巡回研修でもお互いの栽培方法について情報交換するなど、高品質メロンづくりのための努力が続けられています。

夕張メロンの検査規格の一部を紹介しましょう。

規格は共撰の特秀（糖度二三

%以上）、秀（糖度二二%以上）、優（糖度二一%以上）、良（糖度一〇%以上）、個撰（糖度一〇%以上）の五種類があります。一箱の重量は八kg、果実の外観では果形、ネットの分布程度等が厳しく検査されます。

メロン出荷カードの中に、果実検査の指摘事項や除外理由内訳がありました。糖度から始まり、若もぎ、果重、へ夕、へ夕割、ネット、条斑、果色、ブアツサ、醗酵、肉すれ、過熟、日焼、玉直し、ヒ夕、形、長形果、尻落、尻割、玉揃、病果、傷果、虫喰果、量目不足、油虫、果肉白、果肉薄の二七種類もありました。

このような厳しい検査を受けた後、「夕張メロン」として商標登録されたシールと「秀」「優」などの等級シールが貼られ、夕張市農協によって品質保証された共撰品のメロンとして晴れて市



選果場

場へ出荷されるわけです。

NHK総合テレビの番組「プロジェクトX」から再び引用させていただきます。

【平成元年、メロンの産地直送から一〇年後、夕張最後の炭坑が閉山、黒いダイヤ石炭は消えた。そのとき、マチを支えたのは赤いダイヤ「メロン」だった。この年の売り上げは二四億円、夕張一の産業となった。

選果場には、夕張のメロンを育てた、あの出荷規格表が張られている。夕張の品質管理は日本一と呼ばれる。この日、山形のサクランボ農家が見学に来た。山形の農家「やっぱりいいね、たいしたものですよ」

山形の農家「私たちも、やっぱり厳選して消費者に届けなければならぬと、こう思いました」

「品質管理は産地の命だ」夕張に語り継がれる言葉である。」

## 取材を終えて

夕張メロンの成功要因として五つあげました。

- ①生産農家の経済的自立を目指し、試行錯誤の末、高級感あるメロン品種の開発に成功したこと。長芋とアスパラしかとれない土地で、発芽にすべをかけ、メロンの種子をわが子を育てるように腹巻にくるみ四日間も温め続けた生産農家の姿を、NHK総合テレビの「プロジェクトX」で思い浮かべる読者もいるでしょう。
- ②農家仲間の会合で夜遅くまで残って情報交換するなど、地道な努力を重ねて栽培技術を確立していったこと（昭和三十五年に農家一七人で夕張メロン生産組合を発足）。
- ③徹底した品質・品種の管理と

指導（昭和三十八年から共撰方式の確立）。

糖度により特秀、秀、優、良の四ランクに分類し、基準に満たないメロンを規格外とした。

糖度をはかるため、箱の中の一個をカットし、ネットの張りや熟しぐあいを検査、ひとつでも駄目なものがあると、箱ごと処分する。検査員の合言葉は「品質管理は産地の命だ」。

④メロンの食べ頃を説明するパンフレットを商品に添付することによって、日持ちの短さを逆手にとって、食べ頃がわかりやすいというメリットに変える販売展開と、メディアに訴えるブランド戦略（昭和四十五年から首都圏への出荷を開始）。

⑤自前のメロン担当普及員の確保による高品質の維持（夕張

市農協が職員を新規採用する場合は改良普及員資格が採用の条件）。

まちづくり、地域振興、農業の維持、農地の保全など、地域の活性化を考える際、政府や自治体に頼らず、地域住民自らが担い手として計画に参画する、いわゆる内発的発展論が注目されておりますが、ここで、酪農学園大学の工藤英一教授（農業経済学科農業政策学）にお話を伺いました。

工藤教授は学生と一緒に、地元のお店街と提携して地域起こし活動を実践している研究者です。夕張の農業が更に発展するために、工藤教授に五つの問題点を課題を提起していただきました。すなわち、

①現在の農業の姿は「王者」ではあっても「王道」ではないように感じること。

②農業の「王道」は土づくりで

あると考えると、地域全体でどのように土づくりをすべきか、また個人個人の土づくりに対する熱意を感じられる農業づくりをめざして欲しい。

③メロンのみの農業形態はある意味異常である。苦しみを乗り越えていくため、輪作体系などの新しいシステムづくりが求められる。

④地域農業の姿も、都市部の消費者を意識した「食育教育」、「地産地消」、「貸農園」、「オーナー制度」、「レストラン」、「宿泊」など多様な取り組みが各地で行われており、新しい農業づくりに挑戦して欲しい。

⑤検査態勢は厳密に行われているが、第三者評価を上手に利用するシステム作りも検討して欲しい、とのことでした。

夕張ではメロンの生産技術から販売まで、農協と生産者との

強い信頼のきずがあります。

当研究所が平成十四年におこなった全道の「農協組合員」を対象にしたアンケート調査結果によると、農協に対する評価のうち「経営状態」「役員」「事業運営」についての情報公開「組合員の参加のしやすさ」について「高く評価する」と回答した割合が「どちらかと言うと評価する」と回答した割合の二倍以上もあること。「営農指導事業」への評価で「高く評価する」と回答した割合が全道平均の一〇倍もあり、生産者が夕張市農協に全幅の信頼を寄せていることがうかがえます。

夕張市の農業の将来方向については、道内だけではなく全国の関係者そして「消費者」が注目しています。

レポーター  
地域農研 専任研究員

山下 正治