

—連載—



あのマチ・地域おこし活躍中 このムラ

No48

美唄市の事例

1 美唄市の概要

美唄市は、空知管内の中央部、札幌市と旭川市のほぼ中間に位置している。「美しき唄のまち」と言われる美唄の地名はアイヌ語の「ピバオイ」に由来している。「沼の貝（カラスガイ）の多いところ」という意味である。この地は一八九一（明治二三）年に沼貝村として誕生し、翌一八九二年から開拓が始

まつた。純農村としてスタートした美唄は、大正から昭和初期にかけて大規模な炭坑開発が行なわれ、人口も増加した。一九二五（大正十四）年には町制が施行され、一九五〇（昭和二五）年に市制を施行した。その後、一九五六（昭和三二）年の

人口九万二千人をピークとして、一九六〇年代からの炭坑閉山により人口は減少し、現在の人口は約二万八千人となっている。現在は農業を基幹産業としてお

り、二〇〇四年の時点で農家人口は約十五%となっている。総面積の三四%が農地で、そのうち約九割が水田である。農産物は、米、小麦、大豆、アスパラガス、花卉、ハスカツプなどの生産が盛んである。観光資源としては、二〇〇二（平成十四）年にラムサール条約に登録された「美唄焼き鳥」も全国的に知られるようになっている。

た、十勝ほど知られてはいないが、実は防風林の景観も美しい。郷土の味としては、中村地区のとりめしが有名であるが、最近では鶏もも肉と砂肝・レバー・卵などの内臓類と皮やタマネギを一本の串に刺して塩味で焼いた「美唄焼き鳥」も全国的に知られるようになっている。

さて、美唄の農業構造である彫刻家である安田侃氏の作品が並ぶ芸術の広場「アルティビ

点の農家戸数は九二三戸で総世帯数の約八%、うち販売農家数

は八一八戸、専業農家数は二四〇戸（総農家数の約二六%）、

第一種兼業農家が四七九戸（総農家数の約五一%）、第二種兼業農家が九九戸で、農家数の約八割が主業農家である。また、同じく二〇〇五年時点の総耕地面積は九、四六〇ヘクタールであり、農家一戸あたりの平均耕地面積は約一〇ヘクタールとなっている。

これを階層別に見ると、一〇〇ヘクタールの階層が約四割と最も多い。

農産生産であるが、二〇〇五年（平成十七）年の農業産出額は七八億一千万円で、作物別の割合で見ると、米が六二%、麦類が一八%と二作物で八割を占めている。その他の作物としては、大豆（作付面積が全道三位で収穫量が三位）、アスパラガス（作付面積が全道九位で収穫量は六位）、ハスカツプ（作付面

積が全道二位で収穫量は一位）などが代表的である。また、軟

白長ねぎや、花卉では、きく、トルコギキョウ、スターチスなどの栽培も多い。米については、

環境調和型農業の取り組みとして、水田の畦にハーブを植えて、カメムシの防除回数を減らす「ハーブ米」の取り組みが有名である。また、雪を利用した玄米貯蔵や直播による栽培も知ら

れている。なお、美唄市の生産者が組織する農協としては、JAびばい、JAみねのぶ、JAいわみざわの三農協がある。

これらの中から、近年特に注目されている地域振興策として、主力農産物の米について

Aびばい、JAみねのぶ、JAいわみざわの三農協がある。

これらの中から、近年特に注目されている地域振興策として、主力農産物の米について

JAみねのぶでも積極的に

2 ハーブ米の取り組み

1) ハーブ米の取り組み

植栽を進め、一定の基準を満たした米は「香りの畦みちハーブ米」という商標で販売している。

さらに二〇〇一（平成十三）年からはJAびばい管内でもハーブの植栽がはじまつた。JAや

美唄市によるハーブ苗の助成もこれを後押しした。こうした広組みの嚆矢となつたのは、一九

八八（昭和六三）年に設立された特別栽培米生産・販売グル

ープ「元氣招会」の取り組みで

あつた。元氣招会では、農薬に依存しないでカメムシの虫害を

減らすために、一九八九（平成元）年から畦畔にミントをはじめとする様々なハーブの植栽を

開始した。ハーブの生育やカメムシの生息状況を試験しながらハーブの種類をスペアミントやアツブルミントなどに絞り、これを「香りの畔みち」と名付け

る。この取り組みは地域に広がり、JAみねのぶでも積極的に

の取り組みを拡大するとともに

技術の向上をめざして、ハーブを利用した米づくりのフォーラムとして、二〇〇五（平成十七）年六月に「ハーブでお米フォーラム in びばい」が開催された。フォーラムでは、ハーブの効用や生活におけるハーブ利用の意義、ハーブ米の取り組み内容や効果、用水路沿いの植栽活動、北海道立花・野菜技術セ

ンターの試験結果やハーブを利用したクリーン農業などについて報告され、意義が確認された。

二（平成十四）年には給食パン製造会社でのライン試験や市内事業者により製麺試験を開始した。そして、二〇〇三（平成十五）年には、学校給食に「米粉パン」が試験導入され、米粉洋菓子の発売も開始した。

四（平成十六）年には米粉使用クッキーや米粉まんじゅうも発売を開始。さらに三月には「美唄米粉シンボジウム」を開催し

た。その後も、米粉シュークリームの開発や給食向け「米粉めん」、「米粉うどん」が試験販売され、学校給食にも「米粉めん」が試験導入された。このよう



2) 産官の共同による 米粉の利用

美唄市では、米の消費が低迷する中で、地元農産物の付加価値を高め、生産の振興や農業経営の安定を図り、さらには地場企業による加工等により地域経済を振興することを目的として、市と農業関係者などで「美唄市農業・農村発展ビジョンワーキング会議」が組織された。ワーキング会議では、米そのもので消費拡大を目指すのは難しいとして、二〇〇一（平成十三）年に米粉の製品化や利用の先進地である新潟県を視察し、美唄産米の試験製粉や美唄産米を原料とした米粉製品（パン・麺）の試食会を実施した。道立食品加工

研究センターとの情報交換も行なった「美唄こめこ研究会」が、二〇〇五（平成十七）年四月に設立され、米粉利活用の促進や新商品開発などの取り組みが進められているほか、市民が簡単に利用できる米粉の小袋販売もはじまり、地域を挙げた「米粉のまち美唄」づくりが進められている。

3 アスパラガスの生産振興と立莖栽培

米の消費とともに価格が低迷する中で、稻作地帯では野菜振興が課題となっているが、美唄ではアスパラガスの生産振興に力を入れている。美唄では一九七〇（昭和四十五）年に始まった米の生産調整における転作作物としてグリーンアスパラガスの生産が始まつた。一九八〇年頃にはJAびば

いのアスパラガスの生産量が全国一となつたものの、その後、病虫害や技術的な問題から生産量が低下した。そこで、美唄市グリーンアスパラ生産組合を中心J.A.、農業改良普及センター、美唄市などのメンバーがアスパラガス立莖栽培の先進地である佐賀県を視察し、翌一九九四（平成六）年から生産組合の役員が試験栽培を開始することとなつた。一九九八（平成十）年には栽培マニュアルが完成し、本格的な栽培がスタートした。

生産組合ではこの栽培方法を「こもれび栽培」と命名、二〇〇一（平成十三）年にはこの栽培方法によるアスパラガスを、一般公募により「夏得」なつとく物語りとして商標登録した。立莖栽培により、それまで五月中旬から六月末であつた収穫・選果時期が、立莖栽培の導入

以降四月中旬から九月末の長期間となつた。また、ハウスの立莖栽培は通常の露地栽培に比べて単収も四倍に達する。この取り組みが評価され、「ホクレン夢大賞」を受賞している。

平成十年のグリーンアスパラガス生産者戸数は三六戸、面積は二九ヘクタールであったが、昨年度は八六戸、栽培面積は三九・五ヘクタールまで拡大している。また、今年度は約五〇ヘクタールの作付予定となつていて。



J.A.ひばいはアスパラガスとハウスカツプを重点作物として位置付け、産地づくり交付金の一〇アールあたり単価をみると、JAひばいはアスパラガスと超える豪雪地帯であるが、これまで、「やつかいもの」であった雪を活用すべく、冷熱エネルギーとしてとらえた取り組みを展開している。

この取り組みは産・学・官で構成された「美唄自然エネルギー研究会」を中心に、民間主導で雪の特性を生かし、これまで七つの施設に雪冷熱エネルギーが導入されている。さらに国の「新エネルギー利用等の促進に関する特別措置法」で規定されている「石油代替エネルギー

4 雪のエネルギー

担い手がアスパラガスを新規に定植する場合は八万五千五百円と、他の作物よりも高く設定している。

ギー」に「雪氷冷熱エネルギー」が追加されたことなどから、市では市民等が行う雪氷冷熱エネルギー導入事業に対し、熱エネルギー導入事業の経費の一部を補助するため、「美唄市雪氷冷熱エネルギー導入事業補助金交付要綱」を制定し、今後さらに環境の保全や地域産業の振興などの視点を踏まえ、「美唄市地域新エネルギービジョン」を策定している。

農業施設での雪の冷熱エネルギー利用としては、まず、一九九九年（平成十一）年につくられた「JAびばい氷室貯蔵研究所」がある。これは、石室の中に雪を入れて低温を保ちながら貯蔵するもので、これまで米や野菜や農産加工品の貯蔵による変化について試験研究が行なわれてきた。米の場合は、機械式の冷蔵庫と同様に品質を維持することができるが、コストを比べるとランニングコストを機械式の



氷室貯蔵研究所

六割程度に抑えることが可能である。また雪による低温貯蔵は湿度が高く、温度変化も少ないことから、野菜の場合は包装をしなくても重量や水分の減耗が少なく、糖度が高まるなどの効果が確認されている。JA美唄では、アスパラガスの収穫後、選別までに時間がある場合は、鮮度を維持するために一時的に保管するなどの利用もしている。

農産加工品では、発酵食品である味噌を貯蔵し、低温熟成させると、旨み成分であるアミノ酸（グルタミン酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム）の含有率がおよそ2倍に高まることが確認された。この効果を生かして二〇〇一（平成十三）年から「美唄雪藏手前みそ」や「美唄雪藏みそ漬け」が、美唄自然エネルギー研究会によつて商品化されている（写真）。雪の効果を主力農産物に活用したのが、JAびばいの米穀雪冷温貯蔵施設「雪藏工房」である。これは、玄米貯蔵量六千トン、雪貯蔵量三千六百トンに及ぶ低温貯蔵庫で、二〇〇〇（平成十二）年に完成した。その後、美唄自然エネルギー研究会では、二〇〇五年度から二〇〇六年度にかけて「美唄雪山プロジェクト」を実施している。これは、中小の雪山（千トン程度）をパーク資材で断熱して、冷熱を利用するも

る味噌を貯蔵し、低温熟成させると、旨み成分であるアミノ酸（グルタミン酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム）の含有率がおよそ2倍に高まることが確認された。この効果を生かして二〇〇一（平成十三）年から「美唄雪藏手前みそ」や「美唄雪藏みそ漬け」が、美唄自然エネルギー研究会によつて商品化されている（写真）。雪の効果を主力農産物に活用したのが、JAびばいの米穀雪冷温貯蔵施設「雪藏工房」である。これは、玄米貯蔵量六千トン、雪貯蔵量三千六百トンに及ぶ低温貯蔵庫で、二〇〇〇（平成十二）年に完成した。その後、美唄自然エネルギー研究会では、二〇〇五年度から二〇〇六年度にかけて「美唄雪山プロジェクト」を実施している。これは、中小の雪山（千トン程度）をパーク資材で断熱して、冷熱を利用するも



のである。また、雪の冷熱エネルギーは冷房としても利用されている。公営温泉施設である「ピバの湯 ゆりん館」や介護老人保健施設、老人福祉施設、賃貸マンション、個人住宅で導入されている。

こうした取り組みの中で、二〇〇二（平成十四）年には「全国明るい雪自治体連絡協議会」による「第五回雪サミット in びばい二〇〇二」が開催されており。また、雪冷房マンション



雪蔵工房

の高層湿原が広がり多くの沼が存在した。そのいくつかは今でも残っているが、最も大きなものが宮島沼である。この沼は、美唄の鳥に指定されているマガンの中継寄留地となつており、春は四月下旬をピークとしてカモ類やハクチョウなども含め、多くの鳥が訪れる。もともと、宮島沼周辺では野鳥の狩猟が行なわれていたが、一九八九（平成元）年以降、鉛中毒の白鳥やは新エネルギー財団の「新エネ大賞資源エネルギー長官賞」を受賞、美唄雪藏手前みそは北海道開発技術センターの「寒地技術賞」を受賞するなど、評価も高まっている。

マガンが多数確認されてから、狩猟が自粛されるようになると、寄留するマガンなどによる小麦の食害が発生するようになつた。これに対し、生産者はテグスを張るなどの対策をとり、市もテグスの貸与を行なつた。しかしながら、テグスは設置や回収に手間がかかり、追肥作業などの際にも支障が出るなど、生産者が不評であつた。その後、

会」が設立され、協議を重ねながら、食害調査の実施、代替採食地の設置、露地トンネル用ポールや鳥追いテープの貸与事業などが行なわれた。その結果、食害は軽減され、さらに、生産者の意向により、ポールやテープを設置した上で食害があつた場合の補償も制度化された。

会」が設立され、協議を重ねながら、食害調査の実施、代替採食地の設置、露地トンネル用ポールや鳥追いテープの貸与事業などが行なわれた。その結果、食害は軽減され、さらに、生産者、建設会社、研究機関と行政というように、地域ぐるみの取り組みとなつていて。そして、第3に、行政はそれらを主導するのではなく、地域の人々のネットワークをつくり、それを支援していくという手法をとつていている。大きな予算は確保できなくとも人手の面で支援するというやりかたは、地域の活力や主体性を高めるという点でも優れており、財政が厳しい中で、他の市町村でも可能な地域づくりの方法と言えよう。

5 宮島沼の野鳥と農業の共生をめざして

かつて美唄には国内最大規模

「宮島沼マガン等対策連絡協議会」が開かれた。さらにラムサール条約に登録され、今後地域資源

（社）北海道地域農業研究所
専任研究員 酒井 徹