連載

あのマチ このムラ

留萌市の事例

・地域おこし活躍中

No54

留萌市及び その農業の概要

留萌と聞いてまず頭に浮かぶのは、カズノコや近年話題となった蛸壺のオーナーなど海産物ではないだろうか。確かに、アイヌ語のルルモッペ（＝留萌）は、静かに海の水が入ってくる川という意味であり、古くからサケやニシン漁が盛んであった。現在も水産業（加工を含む）の生産高は、同市生産高の七、八割のウェイトを占めている。

それに対して、農業粗生産高は約八億円で全体の粗生産高二三九億円（平成十九年度留萌市ホームページ）の三％強にすぎない。

しかしながら、その歴史は古く明治三十年頃には市東部の藤山地区、次いで幌糠地区で入植が始まっている。現在も同地区は留萌市農業の中心であり、隣接する増毛町・小平町と共にJA南るもいを形成し、その主要地区ともなっている。

留萌市は、留萌支庁管内の南部に位置し総面積の五九％を山林が占め、農地は四％と少ない。それは丘陵が海岸近くまで迫る地形が多く、中小河川に沿って平坦地が分布する「櫛の歯」状地形の影響による。

地勢的には北に小平町、南に増毛町と隣接し、東は沼田町・北竜町に連なり、西には天売・焼尻の島影を望むことができる。南と東の境界は各々暑寒別連峰・雨竜連峰になっており、東西には留萌川と支流の川が流れ、流域は肥沃な水田地帯となっている。

気候は対馬海流の影響から、緯度の割に比較的温暖で、年平均気温七～八℃、積雪量は海岸部で一m、内陸部で二mに達し、冬期間は、日本海特有の地吹雪が発生、交通障害の原因にもなっている。

地域の農業生産（平成十七年）は水稲（四八〇ha）を主体に、小麦（五〇ha）、そば（五〇ha）、大豆（三〇ha）、飼料作物（一〇〇ha）など五品目が柱となっている。水稲は水田面積の六五％で作付される。

米の作付比率は、ななつぼし

が七五％、きらら３９７が一六％、ほしのゆめが四・五％などとなっており、その品質は、過去二年続けて「米・食味分析鑑定コンクール」（主催：米・食品鑑定士協会）金賞を受賞するなど、道内でもトップクラスで関係者から高い評価を得ている。

近年は転作田における土地利用型作物の大豆・小麦・そば等の作付けが徐々に進み、地域農業が大きく変遷している。これに大きな役割を果たしているのが、農業生産法人㈲緑萌である。

農業生産法人 有限会社 緑萌

留萌市水田農業推進協議会は、留萌市のみを管轄地域とし市、ＪＡ南るもい、農業委員会、農業普及センター、土地改良区、農業共済組合、集荷業者で構成され、事務局はＪＡ南るもい幌糠支所が担っている。

ＪＡは平成十年から高齢農家などへの全面転作を働きかけ、稲作の集積と規模拡大を図り、平成十二年には農地委託と畑作を対象にした、農作業受委託組織「留萌市農作業受委託生産組合」を設立した。しかしその後、農作業受託のみでは限界があるとして法人化を目指すこととした。

そして、平成十六年度に農業生産法人㈲緑萌（七戸で構成）を設立し、農業生産法人及び担い手を中心とした麦・大豆・飼料作物の生産体制が確立され、農業生産法人が土地利用集積の柱となったのである。

この㈲緑萌は、転作面積約三〇〇haのうち一六〇ha（五〇％強）を一括引き受けし、転作作物の大豆・小麦・そば・牧草（飼料作物など）を生産している。この結果、転作田における土地利用型作物の作付けが本格的に進展している。

また、耕畜連携にも積極的に取り組み、市内の堆肥処理施設による堆肥の農地還元が図られ、転作作物としての牧草及び発酵粗飼料用稲が、市内の畜産農家に供給されている。

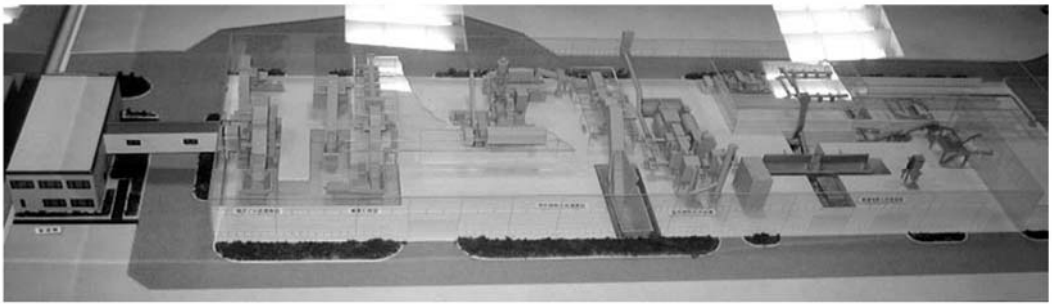
生産調整の場面でも、これまで生産者が個々に生産調整を実施していたときは、転作水田が点在し作業が非効率であったが、①専業農家の担い手に水稲作付けを集約し、②㈲緑萌に転作水田の集積と転作作物の大半を集約したことで、より効率的な生産調整が可能となりこの点からも、地域農業の大きな転換に繋がっている。

留萌市バイオマスタウン構想

次に、留萌市の環境をキーワードとした、水産業・農業・林業なども含めた地域おこしという視点も含めて、平成十七年度に策定した「留萌市バイオマスタウン構想」の現況について、「美サイクル館」の見学を兼ね話しを伺った。

今回訪問した「美サイクル館」は、平成十年にオープンした留萌市のゴミ処理施設で、敷地面積二一、〇〇〇㎡の中に固形燃料化施設・高速堆肥化施設・資源化施設・粗大ゴミ破砕施設などを備え、併せて一五、〇〇〇㎡の最終処分場を有した施設である。

さて、この「留萌市バイオマスタウン構想」は、市が美サイクル館の老朽化と最終処分場の残余年数問題の解決を迫られていた時に、機を同じくして地元民間企業によって開発された先進的なバイオマス処理施設（ＭＭＣＳ＝多目的材料変換システム）が完成したことが契機となっている。



美サイクル館施設の概要

敷地面積		21,000㎡	
延べ床面積	工場棟	7,425㎡	
	管理棟	835㎡（25t 軽量機有り）	
	ストックヤード棟	1,575㎡	
処理能力	固形燃料化施設	20t／日	
	固形燃料利用ボイラー	2基	H20.6月から休止
	高速堆肥化施設	19t／日	
	資源化施設	15t／日	
	粗大ごみ粉砕施設	8t／日	処理能力合計62t／日

最終処分場

・ 施設規模・能力　面積15,000㎡　容量80,500㎥
浸出水処理施設　30㎥／日（砂濾過・活性炭吸着・脱窒の高度処理）

・ 併用開始年　平成10年4月1日（10年間使用計画であるが、数年延長可）

このシステムと施設が、さまざまなバイオマスを短時間で無菌・無臭の堆肥に変えることができ、下水汚泥や水産残渣物、生ゴミ、稲ワラ、籾殻、木皮、木屑、一般ゴミなどから有用な有機質肥料や堆肥が製造可能になり、将来的にはガス化発電熱供給装置への燃料製造も目指すという方向も明らかになった。

加えて、構想策定の過程でクローズアップされてきた地球温暖化防止対策―二酸化炭素やメタンガス削減という環境重視の視点も、構想結実の大きなポイントになっている。留萌市は、これをもって農林水産省「バイオマスタウン」国内第一号の認定を受けた。

地域バイオマスの具体的利活用として、

(1)【MMCS＝多目的材料変換システム】を活用した肥料原料・燃料生産

①地域内での利用、域外への出荷。

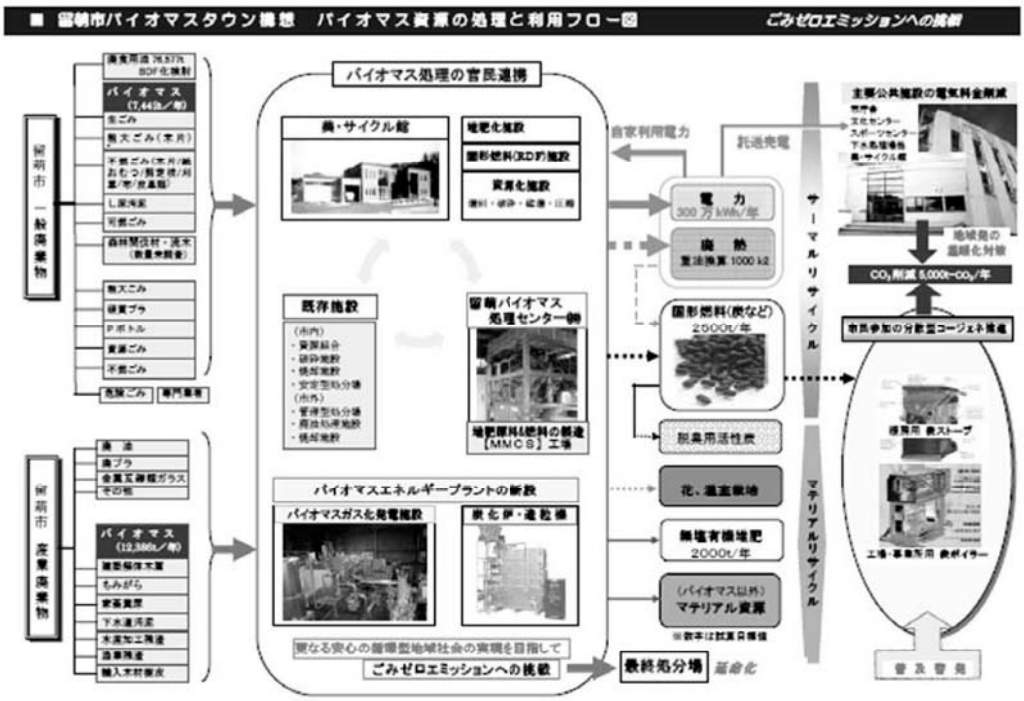
②ボイラー燃料や融雪燃料として石油代替燃料製造。

③教育現場での普及啓発のため、バイオマス（燃料＆堆肥）による花卉栽培・体験学習や学校・公共施設で、周年「鉢花」運動を展開し、環境学習や情操教育・循環型地域社会を愛する精神などを養う。

(2)木質バイオマスを中心とするガス化発電プラントの設置―美サイクル館における電気と熱への変換による経費の削減とバイオマスタウンの効果向上。

(3)炭の利用―バイオマスプラントの廃熱利用により炭を生産し、地域燃料のほか活性炭代替品として河川浄化への利用。

(4)バイオマスを中心とした総合的な農業・環境への取組―有機農業や地産地消運動を支援して、バイオマス利活用の促進と市民の「食」を通じた健康増進と同時に地元農業の振興を図る。



林業振興による「豊かな海づくり」を推進する。森林整備によって算出される間伐材等をバイオマス資源として活用し、山から海までの環境改善を図り豊かな地域資源の育成を図るなどをあげている。

この構想の期待される効果として、

(1)【安心の循環型地域社会】の実現―埋め立て処理のゼロ化、メタンガス削減による温暖化防止効果。

(2)「地域発の温暖化対策」―年間二、〇〇〇t以上のCO_2削減。

(3)「新産業形成」による地域経済の活性化

(4)「地域社会の活性化」―発電や熱供給、固形燃料や高規格堆肥の製造、さらに埋め立て処分量の大幅削減が期待でき、市全体のコストメリットは大きいというものであった。

リサイクルの取り組みを加速させ、地域発の新技術により廃棄物系・生物系バイオマスをフルに活用した循環型社会の実現と「ごみゼロエミッション」の確立を目指した、高邁な目標を掲げた実験的取り組みは、けだし壮大な構想というべきであろう。

「バイオマスタウン構想」のその後の経過・展開

平成十七年「バイオマスタウン構想」の中核施設であるMMCSによる留萌バイオマス処理センター㈱塩見工場（留萌市塩見町）が稼動した。

留萌市は当初、主に下水道汚泥を搬入し同工場で肥料に変え、併せて生ゴミや木片などの可燃ゴミを無機粉状化する実験も行っていた。

しかし順風満帆の船出であったと思われたが、管外から受け入れた原料（鶏糞）処理を始め

たところ悪臭がするようになり、近隣住民から苦情が市に寄せられるようになったことから市は下水汚泥の搬入を中止した。同社も住民感情を考慮し平成十八年に稼動を停止した。その後同社は、工場を留萌市の隣町である小平町に移転し肥料製造等を続けているということである。

同工場の頓挫により、留萌市の「バイオマスタウン構想」そのものが、根底からの見直しを迫られている状況にある。しかし、財政面も厳しい昨今、新たな構想の練り直しは、現実的に困難であり手つかずの状況にある。

従って現在は、美サイクル館での処理が主体となっており、生ゴミ由来の堆肥（コンポスト）は一回／月同館で市民に無料配布している。農家生産者へは、二、〇〇〇円／t（運賃込み）で供給している。年間数トン程度の燃やせるゴミ及びペットボトル由来の固形燃料は、これまで同館での消費から全量札幌市の熱供給公社に販売している。年間二、〇〇〇tの食用廃油は市内の二ヵ所でBDFや石鹸を作っている。

コンポスト

各産業や市民生活を連環し、生物系・廃棄物系バイオマス資源の有効活用を図り、循環型社会構築を目指すというこの取り組みは、その期待と関心が高かっただけに、こうした事態になったことが残念でならない。

「FMもえる」の地域おこし

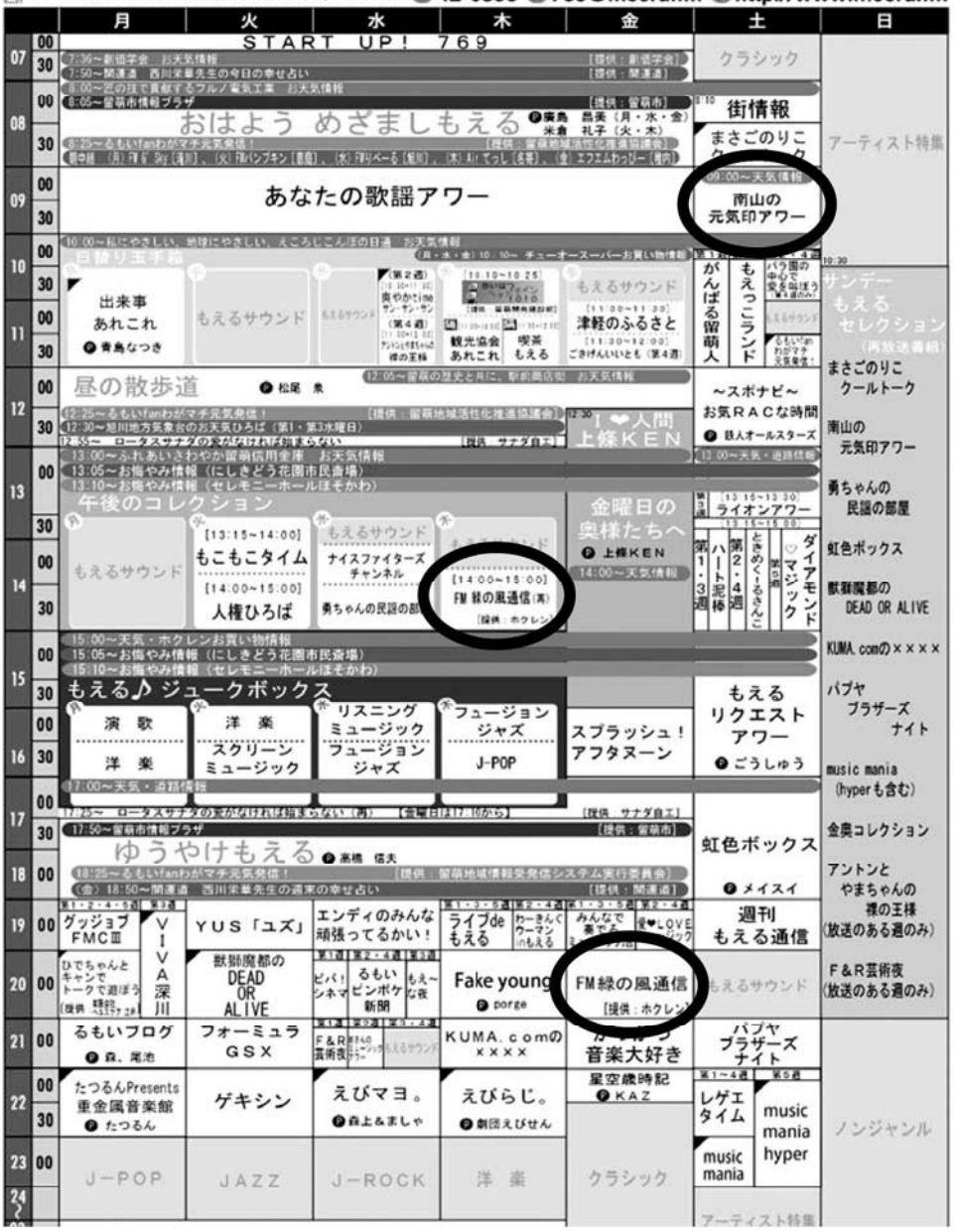
地方の疲弊が叫ばれるなか留萌市もその例外たり得ないが、コミュニティ放送局「FMもえる」の存在は、一筋の光彩を放っている。その番組や活動を通じて地域の活性化やマチおこしに大いに貢献している。

開局のきっかけは、平成十五年～十六年にかけて留萌市で開かれたイベントの開催に併せてFM局として開局。それが市民からの好評を受け、本放送への機運が高まったことから、平成十六年十月にコミュニティ局として開局した。北海道で一八番目の開局となる。

本社をJR留萌駅二階に置き、ここから番組配信している。現在は放送機能に加え、情報の収集、発信機能を活かしシーニックバイウェイ北海道の萌える天北オロロンルート運営代表者会議や留萌支庁管内情報の共有及び住民による発信を目的とする「るもいfan（地域情報受発信システム実行委員会）」といった会議体の事務局も置かれている。

市内（放送エリア内）聴取率は一三～一五％程度で、一般民放局で人気の高い番組（例えばSTV 日高吾郎ショー）で三・五％程度であることを考えると、市民のかなりの人々がこのFMラジオを聞いていることになる。その要因として、普段着の言葉での会話、身近な話題や情報、見知っている人が番組に出ることになどがあげられる。さらに、その放送を市内の郵便局、地元金融機関、自動車販売会社などの館内（社内）に流していることも大きな要因となっているとのことで、市（地域）を挙げて強力な応援スクラムが組まれている。

また救急情報や道路交通情報、



生活情報などがいち早くもたらされ、それらをすぐに電波に乗せることができ、双方向のコミュニケーションが図れるという点も大きな要因になっている。

「川祭り」「神社祭」「うまいもの市」などのイベントについては、主催というよりもむしろ、FMもえるメンバークラブ（九〇〇名登録、実働可能一〇〇名程度）が、各種手伝いや運営・進行に携わることが多く、同局がそれを中継するという関わり方で、住民と共に地域おこし発信の一翼を担っている。

現在、放送されて

いる農業に関する情報発信番組は二つあり、一つは「南山の元気印アワー」（土曜九時～一〇時）、いま一つは、「FM緑の風通信」（金曜二〇時～二一時・再放送木曜一四時～一五時）である。「南山の元気印アワー」は、留萌管内遠別町の農業者南山さんによる、農業と食、遠別町や地元農業高校の話題・情報発信が中心の番組である。

一方、「FM緑の風通信」は、前番組「りんごの木の下で」の継承番組であり、三～四の農業者グループが携わっており、グループ、単独あるいはそれらのコラボレーションで放送されている（ミセス農家グループ、小平町の農業者グループ、留萌市の若手農業者グループ、増毛町の果樹生産者グループなど）。

そこでは、農作業の様子や日々の生活、農業者としてのあるいは個人としての雑感などが語られる。あるいは、グループ間の意見交流の場にもなっている。

農業者のこうした情報発信が、マチ場の人との距離を近づけ、これまで以上に親近感をもって聴取者に受け入れられている。

さまざまな反応が寄せられ、それにも応えるという双方向の番組になっており、こうした番組が、地元住民間の相互理解や異業種交流の場にもなっていることは、地域放送局冥利に尽きるのではないだろうか。

取材を終えるにあたり同社社長から、年間七、〇〇〇人～八、〇〇〇人が何らかの形で番組に出演している。留萌市の人口からすると、あと三年ほどで全市民が登場することになる。市民全員に出演してもらう、まずそれが当面の目標でありその後は、これまで以上に町内の回覧板的機能を充実させ、新たな情報と価値の創造に努め、留萌のライフスタイルモデルの構築・提案を発信してみたいとの決意が語られた。

米粉スパゲティ

米粉スパゲティは、留萌市の道立千望高校と同管内の遠別農業高校の生徒達によって誕生したものである。道産の小麦に羽幌町の米粉専用圃場で収穫されたもち米をブレンドしたもので、地元の製粉所で製造している。

市内のレストラン（Lu・an）で扱っており、カルボナーラと管内産のホタテとタコを使ったトマトソース仕立ての二種類がある。

トマト仕立ての方を食べてみると、歯ごたえがよく魚介類とマッチしてなかなかの逸品であったが、せっかくの地場産品であるが、取扱店の拡大やメニューの提案などPRや拡販の仕方にもっと工夫の余地があるのではないかと思われた。

しまいに

そのウェイトが数%にすぎない農業を始めとして、さまざまな方面から地域おこしが発信されている。そういう意味でこのマチは、実際の人口以上に意欲と活気に溢れているのではないだろうか。

魚も美味いし、もちろん米も美味い。近くに芳醇な酒（増毛の本間酒造の国稀）もある。日が暮れてからの地域おこしについても、取材したくなる魅力的なマチである。機会を見つけて再度、そのあたりの取材に訪れなければと思っている。

㈳北海道地域農業研究所
研究参与　山田　俊夫