



あのマチ・地域おこし活躍中
あのムラ

No55

中札内村の事例

— 農協が取組む販売・加工事業への新たな挑戦 —

中札内村の概況

中札内村は、十勝平野の中心

地である帯広市の南部に位置し、人口四、〇七五人、総面積二九二・六九平方kmの村である。最近の人口動向では、村が帯広市から二八kmの距離にあり、車を用いれば四〇分程で到達することから、人口減少下にある中で

帯広市のミッドタウンとして開発が進み、本州からの移住もあり人口はほぼ横ばいとなっている。

側は日高山脈をはさみ新ひだか町、新冠町と接している。一九〇五年（明治三八年）に、中札内村の西札内に上丸弥次郎が入植してから、村の基幹産業

月上旬になっても雪の降ることもある。初霧は十月下旬、根雪は十一月下旬、積雪寒冷単作地帯で圃場期間は一七〇日程である。

中札内村は、日高山脈の麓に位置しているため、総面積の約六五%（一九、〇二八ha）が山林で、村の中央を十勝川の支流である札内川が流れ、村内を二分した形となっている。村の北側は帯広市、東側は大樹町、西

が入植してから、村の基幹産業は農業となっている。現在の村域は、一九四七年（昭和二二年）に、隣接する大正村（現、帯広市大正）から分村して確定している。気候は内陸性の気候

直近の農林統計によれば耕地面積は七、一八〇haである。経営耕地の地目は全て畑地であり、内訳は普通畑五、八九〇ha、牧草地一、二九〇ha、樹園地二haである。

中札内村農業の特色は、北海道の畑作農業の中心地である十勝管内の他市町村にみられない中小家畜の比重の高さ、それを

生かした地力還元システムの構築、「有機農業の村」宣言である。さらには北海道における農業生産法人設立の先駆的取組みがある、一九五〇年代後半から進められた「全村法人化運動」による農業法人の設立である。

また、近年では第五の作物として「大豆枝豆」に注目し、付加価値を付けた商品の開発、中札内村特産品としてブランド化に力を入れている。そして、常にその取組みの中心的・主導的役割を担ってきたのが、JA中札内村なのである。

JAにおける販売・加工事業の展開

JA中札内村は、一九四八年（昭和二十三年）に設立されている。現在の組合員数は、正組合員二二三名、准組合員五九一名、農家戸数は一七三戸と純農村地帯に位置する小規模な総合農協である。

前述のように、中札内村農業の特徴は、農協を中心とした組織力にあるといえ、生産組織の確立には小組合運動から始まり、法人化、共同化、生産団地化、部会制度、機械銀行、機械センター、澱粉工場、肥料・飼料工場、農産物加工工場設置など、JAを中心とし組合員総意の試行錯誤の中で事業が展開されてきた。

特に近年、力をいれている農協事業として、販売・加工事業



写真1 JA中札内事務所

がある。「農協事業は地域で生産された農畜産物を、可能な限り付加価値をつけ、消費者に販売することである」という、農協全体の意識を統一し事業が展開されている。農協の全職員は、部署に関係なく、物を売る姿勢を身につけるため、直売所での販売を一週間経験し、消費者との交流、商品知識の向上、挨拶の仕方、態度や言葉遣いなどを学んでいる。また、職員のアイデアを生かした商品開発、販路拡大の努力をしている。

JA中札内村は、これまで原料生産中心に販売を進め、地域の特徴でもある組織力を生かして作目別部会を設置し、組合員自ら意識と行動によって作目別事業の利潤を追求するシステム農業の展開を積極的に図ってきた。そして、それを基礎とし鶏卵の洗選卵販売、ブロイラーの加工販売など一定の加工販売の

道を拓いている。現在では、生乳は「よつ葉牛乳」、鶏卵は「有限会社中札内たまご」、ブロイラーは「株式会社中札内若どり」などに引き継がれ、専門性を駆使した事業体に発展させている。

そして、今、農協による加工販売事業として全道・全国の注目を集めているのが、「大豆枝豆」の加工販売事業である。中札内村は、小麦、てんさい、豆類、ばれいしょに次ぐ第五の農作物として枝豆生産に力を入れ、窒素凍結による冷凍枝豆を主力に枝豆を利用したカレー、ようかん、アイスクリーム、焼酎など十七品目を製品化へとつなげている。

以降では、第五の作物として作付けが拡大している「大豆枝豆」を利用した、中札内村農協における加工販売事業の取組みを紹介するとともに、JAによ

JA中札内村 枝豆加工品

The image displays a variety of processed soybean products. Each product is shown with its packaging and a small white card containing the following information:

- 商品名 (Product Name)
- 規格 (Specification)
- 内容量 (Net Weight)

The products include:

- 枝豆 (Edamame)
- えだ豆 (Edamame)
- えだ豆 そぼ (Edamame sobo)
- えだ豆 そゆ (Edamame soy)
- えだ豆 カレー (Edamame curry)
- えだ豆 ナポリ (Edamame Napoli)
- えだ豆 アイスクリーム (Edamame ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)
- えだ豆 カレーアイス (Edamame curry ice cream)

写真2 枝豆の加工品

る新たな地域おこしへの挑戦をみていく。

枝豆による新たな加工事業への挑戦

中札内村における枝豆生産の始まりは、一九九二年（平成四年）に遡る。地域の新たな作物として四八戸の農家によって二・三ha作付けされたのが始まりである。当時は、豆刈り機と定置型サヤもぎによる出荷で、一日当たり一〇haが限界であった。

同年には、農家二〇名で「枝豆を作る会」を設立し、枝豆の本格的生産を開始。群馬県松本農機より、手持ち式収穫機を導入し、枝豆品種「さつぼろみどり極早生」を栽培し、帯広市民生協と商品開発を行い協同購入販売を開始した。

一九九二年（平成四年）には、

枝豆の加工工場（JA農産物加工処理施設）を新設し、加工へも本格的に取組んでいた。その後、二〇〇四年までは大幅な増産はなかったが（表1参照）、二〇〇五年に国の補助で一〇億三、〇〇〇万円をかけて加工工場を増設、フランスから大型刈入れ機（ハーベスター）を導入し、一挙に前年の三倍の枝豆の生産をした。

その後、生産量は年々拡大し、二〇〇八年には作付面積三五二ha、生産量一、八八一tまでに拡大。さらに今年は、工場を増設（投資額約二〇億円）していることに伴い、作付面積五六〇ha、生産量三、五〇〇tを目指している。また、作付農家も二〇〇五年から倍以上に増えており、現在は

以上が増えており、現在は

表1 枝豆生産の実績

年 度	作付面積 (ha)	生産量 (kg)	生産額 (千円)
1992	23	96,096	24,985
93	31	5,797	1,507
94	36	281,955	73,319
95	32	151,200	30,240
96	22	66,000	13,200
97	35	198,686	39,737
98	42	216,078	43,216
99	43	248,755	49,751
2000	43	266,631	53,326
01	30	110,700	19,926
02	42	257,404	47,295
03	44	72,138	15,777
04	51	272,633	50,846
05	137	876,755	167,109
06	218	1,268,136	244,083
07	255	1,133,856	207,606
08	352	1,881,784	341,578

資料) JA 提供資料より作成。
注: 2002年からは、「大袖の舞」と「いわい黒」を合算。



写真3 ハーベスターによる刈り取り作業

一〇四戸が枝豆生産に取組んでいる。作付けされている枝豆の品種は、「大袖の舞」と「いわい黒」の二種類であり、前者は薄緑色で甘みがあることが特徴で、後者は暗緑色で濃厚な味わいが特徴であり、たんばく質やビタミンなどが豊富で、栄養価も高い特徴がある。

加工工場は、新設年の一九九二年から一九九五年までは、「十勝産業」の事業として取組まれていたが、一九九六年からは農協事業として取組まれている。現在、工場で作業する職員は一〇五名であり、臨時職員を含め全て農協職員である。工場の職員には、衛生管理を重視する観点から、全員に食品衛生責任者の資格を取得させている。

工場は、一時間当たり約三・五tを処理する能力があり、ハーベスターを使用し収穫から約三時間半ほどで加工の全工程を終えることができる。加工工程の大きな特徴としては、収穫された枝豆を工場に運び、洗浄選別、仕上げの段階で枝豆を茹で、塩水で味付けをした後行っている「窒素凍結作業」である。この作業は、最適の時間、茹でてすぐにマイナス一九六度の液体窒素で瞬間冷凍し、枝豆本来のうま味を閉じ込める効果があり、二〇kg単位で七〇〇t貯蔵できる冷蔵庫に保管し、販売加工の都度、取り出すシステムになっている。現在、増設している工場も、同様に窒素凍結を導入しており、約一、〇〇〇tの冷凍倉庫も新設し、一時間当たりの生産能力も三・五tから七tに引き上げられることで、さらに大規模な加工事業へと進展し、枝豆製品の売上高も二〇〇九年一学期で約一五億円、二〇一〇年一学期には二〇億円を見込んでいる。



写真4 液体窒素のタンク



写真5 枝豆選別作業の様子

販路拡大へと導くトツ プ推進

J A中札内村では、商品の販路を拡大するため、さまざまな努力を重ねている。現在、全国二六都道府県の学校給食に加工工場で製品化された枝豆、剥き枝豆、いんげんを納入しているほか、約二五〇社と取引をしている。道内での売り先としては、Aコープ、生協、大型スーパー、道外のコンビニなどでも販売されている。

取引先への営業は、J A組合長（山本勝博氏）自らが行っている。商談にも積極的に参加し、東京や大阪まで機会があれば参加している。「組合長自身による営業は、職員に販売の重要性を徹底し、取引先には産地のやる気をより強く示すことができ、特に新規の取引先では、販売担

当者では相手にされなくても、

組合長自ら出向いていくと話ができる場合も多く、トツプの姿勢が相手に伝われば、商談が進むことも多い。」と組合長は話す。

二〇〇七年には、組合長自らが先頭に立ち行つて来た商談の成果が実り、冷凍枝豆を

アメリカに輸出するまで至つた。十勝管内の農産物では長いにも続く海外進出であり、国内の産

地間競争が激化する中で、需給バランスの安定化を

目的として輸出に乗り出したのである。その後、

アメリカへの輸出経験を生かし、香港、ロシアへ

組合長自らが現地を訪れセールズを行い、量的に

は少ないもの国外での販路も拡大しつつあり、販

路拡大の挑戦は続いている。

おわりに

枝豆は鮮度が命。中札内村の枝豆は、液体窒素で瞬間冷凍することで、鮮度を維持しうま味

を閉じ込め、大手居酒屋チェーンをはじめ、道外のセブンイレブンや生協、また海外へ輸出され販路が拡大されている。いまや、全国一の枝豆産地へと成長している。

この取組みの裏には、生産者の努力はもちろんのこと、J A組合長、職員の努力がうかがえる。特に、組合長自らが営業マンとして全国を飛び回り、職員と一緒に地域おこしの立役者として、リーダーシップを発揮している。

条件的に有利ともいえない地域にあつて、いまでは、全国的に「中札内の枝豆は旨い」といわれるまでになった。このことは、生産だけにとどまらず、流通、販売へと消費者まで見つめた地域の人々の努力の結晶といえるであろう。

(社)北海道地域農業研究所

専任研究員 正木 卓



写真6 直売所（道の駅）