

## —連載—



# あのマチ・地域おこし活躍中 このムラ

No65

## 新篠津村の事例

—おいしい・たのしい・うれしいを謳う村つくり—



上空からの新篠津村

札幌市の近郊に位置する新篠津村は高い山や丘がなく、ただただまつ平らな田畑が広がる田園風景以外、何も無いことが自慢である。（新篠津村にはしおつ湖、しおつ公園、道の駅、温泉、ゴルフ場といった豊富な観光施設があるので誤解しないでいただきたい。）農業が主な産業の土地柄、土づくりと一次産品の加工にこだわりを持つて

いる新篠津村を紹介する。

### 1. 土へのこだわり

#### (1) 土壌分析

農地の「土づくり」を基本とした農業技術の導入と生産現場への普及、「安全でおいしい」農産物を提供する产地に向けて（現在は、クリーン農業センターでは、以降の幅広い事業を展開している。）、農業が主な産業の土地柄、土づくりと一次産品の加工にこだわりを持つて

いる新篠津村を紹介する。

「ボカシ肥」技術の開発と普及

「ボカシ肥」とは昔から本州の篤農家が身近で手に入りやすい有機物を微生物で発酵させ、化学肥料の代替として施用するものである。作物が病害虫の被害を受けにくい、味が良い、収量・品質共に向上することが特

徴であるが高度な技術経験が必要であり、北海道での実績も少なく普及されていなかつたが、当村では製造機械の開発により、年間一八〇トンの「ボカシ肥」の製造利用がある。酪農がなく水田地帯の当村において残渣である稻わら、米ぬかを有効利用しているのである。この他にも養技術を確立し、農薬の代替と

して有機JAS農家を中心に一〇〇戸近くの生産者が使用していない。

(3) 認証・認定農産物の生産実績

当村では、有機農産物（通称・有機JAS：国が認証）特別栽培農産物（通称・特栽：国の表示ガイドライン）、北のク

リーン農産物（通称・イエスクリーン：北海道が認定）をクリーン農産物として位置づけており、右のような実績となつている。

また、農家戸数二九五戸中二六九戸がエコファーマー<sup>注1)</sup>の認定を受けている。

## (2) 「ボカシ肥」技術の開発と普及



新篠津村観光ガイドに掲載されている特集「穏りを育てる前に大地を育てる しんしのつが真摯に向き合う 土へのこだわり…」という文言が入っている。



EM bokashi 製造機

## 平成20年度におけるクリーン農産物の生産実績

単位: ha

	新篠津村の作付状況	内クリーン農産物
米	2,450	160.9
小麦	1,383	
大豆	626	123.2
小豆	132	
花卉	24	
野菜	161	93.7
その他	17	
農業産出額	48億円	

（注1）エコファーマーとは、平成十一年七月に制定された「持続性の高い

農業生産方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）第四条に基づき、

「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を都道府県知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者（認定農業者）の愛称名。

#### (4) 有機栽培農家と福祉の連携

有機栽培圃場では草取りや植付け、選別、袋詰など手間のかかる作業も多く労働力の確保が難しい。一方、福祉施設<sup>注2)</sup>には健康で働く人も多く、雇用の場として、有機農家と施設利用者の連携を始めてから八年目を迎えている。現在では米の精米・袋詰め・販売、大豆の選別・袋詰め、草取り等の農作業、「ボカシ肥」の製造委託、「微生物培養液」の製造販売などを手がけている。

（注2）新篠津村には新しのつ幸生園など各種福祉施設がある。

#### (5) 有機農業体験と交流

みのり交流農園（農薬・化学物質を一切使用しない全て有機農法で行っている農園）を設置し、年間十二回ほど、都市住民

を対象にブロッコリー・やレタスなどの作付を播種から収穫までの有機栽培の工程の講習を行う有機農業塾、札幌の小学生の有機米づくり体験学習などの交流事業を各種実施している。

#### (1) きつかけは

##### 『青空祭り』

毎年八月下旬に開催される新篠津村の一大イベント、「青空祭り」は村内外から大勢の人が集まり、新篠津村の夏の終わりを華々しく彩っている。祭り会場では、熱気球体験試乗、祭囃子、田園太鼓などの文化芸能の披露、夜は勇壮な山車が村内を練り歩き、取れたて野菜や特産品の販売などが行われる。

第三〇回目の青空祭りの当番自治区の区長であった「ランタン青年部役員を歴任）達の話題である。ランタンの会とは、どぶろくを利き酒して品評する集まりで、年三、四回行い、どぶろくを使った料理を研究する場ともなっている。

グループ「ランタンの会」会長北野亨さん全道・全国の農協青年部役員を歴任）達の話題である。ランタンの会とは、どぶろくを造り、祭りでみんなに振舞いたい、そんな思いがことのんばりで、年三、四回行い、どぶろくを使つた料理を研究する場ともなっている。

さんは、一次産品の米を使いどぶろくを利き酒して品評する集まりで、年三、四回行い、どぶろくを使つた料理を研究する場ともなっている。

さんは、一次産品の米を使いどぶろくを利き酒して品評する集まりで、年三、四回行い、どぶろくを使つた料理を研究する場ともなっている。

## 2. どぶろく特区の認定を取得

新篠津村は、道内では長沼町に次いで「どぶろく特区」の認定を受けた。ムラのマチおこし



青空まつりの賑わいの様子

## (2) どぶろくを造るには厳しい制約があつた

しかし、どぶろく造りには施設や衛生管理面、造り手は一次産業に従事し、民宿や農業レストランで提供しなければならないなどさまざまな条件が課せられており、この年の祭りには、手配が間に合わず、やむなく小樽市の田中酒造(株)に新篠津米を持ち込み製造して貰つた。

その間、各方面への折衝、学習会等苦難を乗り越え、農業者の北野さんに白羽の矢が立ち、種々の中請手続きと許可を経て最終的に平成二二年六月二十四日に醸造酒製造免許が交付されたのである。以後、順調に量を増やし、平成二三年度には二、三〇六リットルの製造実績を上げた。

「新しのつのどぶろく」は、新篠津村内では、しんしのつ温泉たつぶの湯、レストランなかなかまど、ホクレンショッピング新篠津店、その他では北広島市ホク



「濁酒のやかた」でのどぶろく造りの様子

の北野さんに白羽の矢が立ち、種々の中請手続きと許可を経て最終的に平成二二年六月二十四日に醸造酒製造免許が交付されたのである。以後、順調に量を増やし、平成二三年度には二、三〇六リットルの製造実績を上げた。

レンくるるの杜、新千歳空港で買い求めることができる。

## (3) 今後の展開

どぶろくを造るために開始した民宿営業も、新篠津村が平成二三年度に導入したグリーンツーリズムで活用する目途も立ち、NHKのゆうどきネットワークで紹介された赤いどぶろくの商品化も直とのこと。今後どぶろくに関してもどのように展開していきたいか尋ねると、しんしのつ温泉たつぶの湯のレストラン「もみの木」で実際のメニューとなつていてどぶろく味噌ラーメンのようにどぶろくを食材として活用すること、どぶろく漬けの漬物を商品開発できないかななどなど、いろいろなアイデアを巡らせている北野さんである。

記者は新篠津村と石狩川の対岸に位置する北村で幼少の頃を過ごした。当時、毎年のように石狩川が氾濫し、農協の二階に何日も避難させられ、炊き出しのおにぎりを貰い、筏遊びをした遠い記憶がある。泥炭地の客土の様子など懐気に覚えている。

今回、新篠津村を訪問し、風景、街並みや施設など、我が故郷に似た雰囲気を感じ、また、新篠津村史をたどると、同じような想いを馳せた。いま當々と築かれている新篠津村の發展に敬意を払い、地元の炎の華というキムチと新しのつのどぶろくを買い求め、たつぶ大橋を渡り帰路についた。

## 取材後記