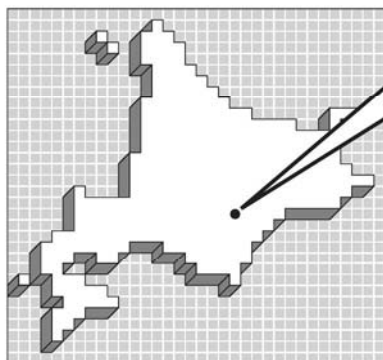


連載 わがマチの自慢 No.19



音更町

大規模畑作農業を基幹に特色ある

地域資源を活かした豊かなまちづくり

音更町は、十勝平野のほぼ中央に位置し、南側の町境は十勝川に接しており、中央には音更川、東側には土幌川、西側には然別川が北から南に流れ、十勝川に合流している。東部の長流枝内（おさるしない）丘陵を除いて概ね平坦な地形である。

総人口は、高度経済成長期以降、帯広市に隣接する立地条件を活かした宅地開発が進み、昭和四七、八年ころから概ね二万人増加し、平成二二年には四万五千人を超えた。近年はわずかに減少している



音更町発祥の地碑

が、道内の町村の中では最も多い四四、七六〇人（平成三〇年七月末）となっている。町内には、道東自動車道の「音更帯広」インターチェンジがあり、JR帯広駅やとかち帯広空港にも近い。

農業が基幹産業であり、町

の総土地面積の五割に当たる

二二、三〇〇haの広大な農地で、専業農家を主体に、畑作や野菜、酪農・肉用牛を中心に大型の農業機械による大規模な土地利用型農業を展開している。こうした豊富な農畜産物資源を背景に、食料品製造業の出荷額も五九五億円と全製造品出荷額（六三三億円）の九割以上を占めている（工業統計調査、平成二六年）。

十勝川温泉を中心とする観光産業は、農業と並ぶ基幹産業である。十勝川温泉は世界でも珍しい「モール（植物性）温泉」として知られ、二〇年近い歴史を有する。平成一六年には北海道遺産に指

定されている。

農業生産の特徴

町の資料によると、平成二九年の農家戸数は六六二戸、農用地は二二、三三八haで、一戸当たりの面積は三五・三haとなっている。平成二二（二〇〇〇）年と比べてみると、農家戸数は約八割、一戸当たりの農用地面積は約一・三倍になっている。

作付けは畑作物が中心で、小麦が六、八〇〇ha、豆類が四、六六七ha、馬鈴しょが二、二九ha、てん菜が二、九四七haでこの四品で一六、五四三haとなっている。他に飼料作物が二、六九三ha、野菜が

一、一八五haである。

平成二二年と比べると、畑作物総体の作付面積はほぼ変わっていないが、豆類が増加し、小麦とてん菜は減少している。ちなみに市町村別の小麦作付面積は全国一である。また、野菜の作付けは約一・九倍となっている。この

ように音更町の農業は、畑作物の作付けを総体でほぼ一六、五〇〇ha前後に維持しながら、野菜の作付けを伸ばしてきたことが特徴の一つである（図一）。



音更町の野菜栽培は、もと今では宅地化が進んでいる木野の宝来地区を中心に、市街地や帯広市、釧路方面に向けて生産されていたが、昭和六〇年前後から輸入自由化

の影響や畑作物価格の低迷などを背景として町内全体に広がってきた。昭和六〇年の作付面積は二九〇haほどだったので、当時に比べると四倍に伸びている。主力となるのは近年全国的にも有数の産地と

なってきたニンジンやブロッコリーに加え、タマネギ、長イモ、カボチャ、長ネギなどである。
酪農・畜産も盛んであり、乳牛が九、三〇二頭、肉牛（専用種）が七、八六五頭飼

養されている。特に、肉牛は平成二二年と比べて約二・七倍と伸びが大きく、平成二五年以降は七千頭台を維持している（図2）。
平成二八年の農業産出額（農林水産省推計）は約二一

〇億円で耕種が六割、畜産が四割を占めている。品目別には野菜が五五億一千万円（二六％）、乳用牛が五〇億七千万円（二四％）、いも類が二八億一千万円（一四％）、肉用牛が二〇億六千万円（一〇

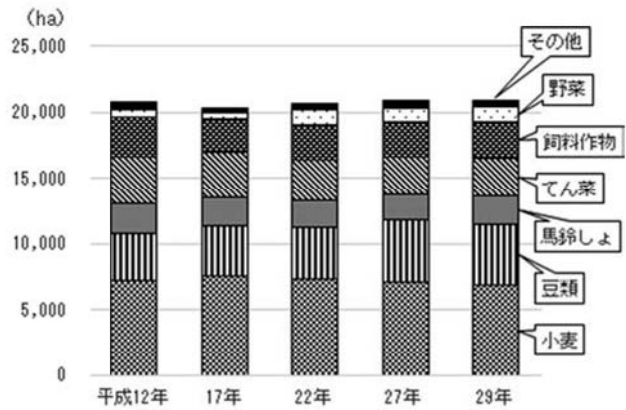


図1 農作物作付面積の推移
資料：音更町役場調べ

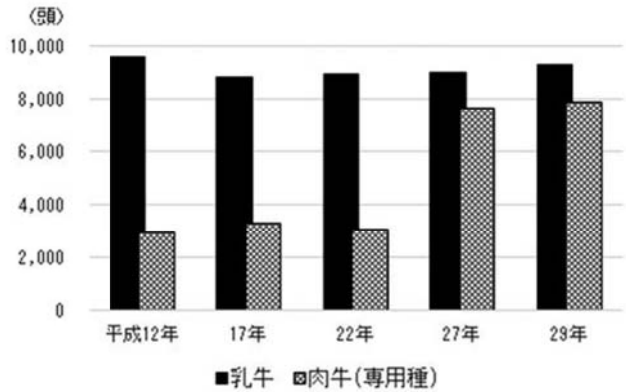


図2 乳牛、肉牛飼養頭数の推移
資料：音更町役場調べ

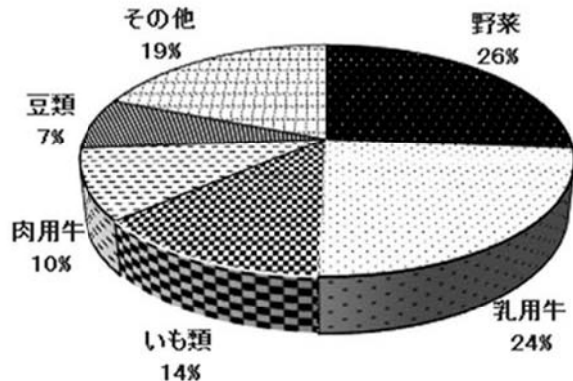


図3 農業産出額の品目別割合 (平成28年)
資料：農林水産省 (推計)

%)、豆類が一五億三千万円(七%)などとなっている(図3)。

町内には二つの農協がある。概ね道東自動車道より北側を区域とする音更町農協は、畑作四品と農協による播種・収穫作業の受託体制を整えたニンジン栽培が盛んである。南側を区域とする木野農協は、古くから野菜栽培が盛んであり、畑作四品に加えブロッコリーや長ネギ、スイートコーンなどの栽培が盛んである。

地域経済活性化の

軸は農業

「第五期音更町総合計画

」(二〇一一年～二〇二〇年)



において、五つの基本目標の一つを「元氣あふれる産業のまち」とし、「基幹産業である農業を軸に、本町の地域資源や立地を活かした商工業、世界に誇れるモール温泉でも

てなす観光業など、それぞれの産業がつながることににより地域経済が活性化し、新たな雇用が生まれる元氣なまちにします」と掲げられている。この目標の達成に向けて、優

良農地の確保、農地盤整備による生産性向上・作業の効率化、地域資源を活用した地域ブランド化への取組支援、農商工連携による新事業の創出、農畜産物資源等の高付加価値化を目指した産学官連携などの施策を推進している。

(1) 労働力・担い手の確保

帯広市に隣接している音更町においても農業労働力の不足に直面しており、最大の課題となっている。農協では無料職業紹介事業を行い生産現場の人手確保に努めているが、最近では時給を高くしても思うように人が集まらない状況にある。このため、現在農協を中心に農繁期が競合しない地域と広域的に連携して相互に労働力を交流することができないか検討を行っている。町としてもこの農協の新たな取り組みに対して何らかの支援ができないか検討する考えである。さらに、省力化などに

効果があるGPSガイダンスシステムの導入を大きく加速するための後押しもしたいとしている。

また、担い手の確保対策として、町外から新規就農をめぐらす研修生の受入体制を整えており、音更町農業再生協議会が主体となって研修生の受け入れをスタートしている。最初の研修生が今年の夏で二年間の研修を終え、来春からいよいよ就農（施設園芸）する予定となっている。

(2) 大豆の振興

音更町は大豆や小豆など豆の大産地であり、「音更大袖」（銘柄名：音更大袖振大

豆）という音更の名のついた大豆品種誕生の地でもある。現在の主力品種は「ユキホマシ」だが、音更大袖振大豆はお菓子の原料として評価が高



く、豆腐にも適している。地元の商品加工メーカーなどでも加工品を生産・販売するなど一定の需要があり、地域振興を図る上での貴重な資源でも

ある。ただ、主力品種と比べると栽培が難しく、需要に見合った作付けがなかなか確保できない状況にもある。

農協は今年、需要に応じた大豆の生産振興と品質の向上を図るため、産地パワー

アップ事業を活用して大豆の乾燥調製貯蔵施設を整備しているが、町としても今年度から「大豆産地活性化事業」を始めた。この事業は、大豆作付面積の拡大に伴って課題となっているダイズシストセンチュウ対策として、センチュウの密度を減少させる効果のあるアカクローバーの小麦間作を推進する農協の取り組みを支援するもので、ラジヘリによる播種作業を専門業者へ委託する費用を助成するものだ。毎年四〇〇haを対象に五年間実施する予定であり、こうした取り組みを通じて、センチュウ抵抗性の弱い音更大袖振大豆の作付けも確保していきたいと考えている。

「たのしく食べて 楽しく知る」食育・ 地産地消の取り組み

音更町では、健全な食生活を通して心身の健康と豊かな人間性をはぐくむとともに、地産地消による地域の活性化をめざし、平成二四年度に「たのしく食べて、楽しく知る」を基本理念とし、「家族みんなの元気づくり」、「活力ある地域づくり」、「みんなのできる食文化の形成」を三つの基本目標とする「音更町第一次食育・地産地消促進計画」を策定している。平成二五年度にはこの計画の実行組織として、町や両農協、商工

会、観光協会が構成する「音更町食のモデル地域実行協議会」（以下、実行協議会）を設立し、各種の取り組みを推進してきた。平成二九年三月には、食をめぐる環境の変化に対応するため、第二次食育・地産地消促進計画を策定し、引き続きこの取り組みを継続し、さらなる推進を図っている。第二次計画では、特に、子どもたちとその保護者を重点に取り組みを推進することとなっている。

(1) 実行協議会の取り組み

実行協議会の取り組みを二つ紹介する。一つは、「おとふけ食のフォーラム」で、平

成二五年度から年に一回開催しており、町民を対象に食育や地産地消についての情報や知識、協議会の取り組みなどを紹介するシンポジウムである。大学の先生や料理研究家等による講演会や料理教室・実演会、事例報告やパネル展示などを行い、広く町民の皆



実行協議会が作成した冊子

さんに学んでもらうことを目的としている。

もう一つは「おおそでくんキッチン」で、子供たちによる調理実習である。四〜七歳児を対象に、家庭では危ないからとなかなか触らせてもらえない調理器具を使うことで、基本的な大人の手を

借りずに子どもたちだけで調理をする。食材は音更産、十勝産、北海道産の順で地場産を優先して使用し、味噌と豆腐は「音更大袖振大豆」を使って加工したものである。調理技術ばかりではなく、食材の知識やマナーなども学んでいる。子ども

たちが五感を使って体験することで、「食」に対する関心が高まり、何が大事なのか自分で見つけ、正しい食事に対する考えを形成していくことを狙いとしている。もちろん子どもたちが安全に調理できるように、専用の調理器具・備品の選定や子ども二名に所定の研修を受けたサポーターを付けるなど、細やかなサポート体制を整えている。

なお、「おおそでくん」は「音更大袖振大豆」をモチーフとしたキャラクターで、「おとぶけ『食』の大使」として、音更町の農畜産物をPRしながら、「食」と「農」の大切さを発信するシンボルだ。

(2) 学校給食への

地場産食材の提供

町では、地場産品の消費拡大と食育の推進を目的に「地場産品消費拡大推進事業」を実施しており、農協と連携して旬の地場産農畜産物を学校給食の献立に取り入れた「おとぶけ給食」(「おとぶけ」は町名の由来となったアイヌ語)を毎月一回行っている。小学校二・三校、中学校五校の他にも、町立の保育園等一〇園に提供している。

音更町の給食は、全道的にも数少ない「自校給食方式(各校に給食施設がある)」で運営されている。自校給食

は食育の面でも、「調理する匂いが校内に漂い、子どもたちの食欲をそそる」、「適温の提供が可能で出来上がりの匂いや味をより感じることができ」、「調理する人の顔が見え、会話ができるなど」「コミュニケーションが高まる」、「調理の苦勞が理解しやすく、食に対する感謝の気持ちを育みやすい」などのメリットがあると語られている。町では給食による食育と地産地消の取り組みをさらに充実するため、今年度から、地場産農畜産物の提供を町内の民間の保育園にも拡大している。

また、実行協議会でも学校給食における地産地消を進めるため、農協関係者による給

食室の視察や給食の試食、調理員による圃場や選果施設などの視察、調理員を対象にした調理技術研修会の開催のほか、冬期間でも地場産食材を活用できるようなメニューや加工品の開発などに取り組んでいる。

十勝川温泉の 新たなシンボル

最大の観光資源である「十勝川温泉」は、泥炭(亜炭)などに由来する腐植物質(フミン質)を多く含むアルカリ性の温泉で、化粧水のような保湿効果と美肌効果があると謳われており、「美人の湯」とも呼ばれている。周辺には



ガーデンスパ十勝川温泉

十勝の豊かな自然を満喫できる道立公園「十勝エコロジープーク」やパークゴルフなどを楽しむことができるアクアパーク、直径一八mもの巨大な花時計「ハナック」がある

十勝が丘公園があり、十勝川温泉はこの三つの都市公園に囲まれた温泉観光地となっている。また、十勝が丘公園の展望台からは十勝川や日高山脈を一望することができる。

温泉街の新たな賑わいを創出し、交流人口を増やそうと、平成二八年二月に、十勝川温泉の新しい

シンボルとして、十勝川温泉旅館協同組合が運営する「ガーデンスパ十勝川温泉」が誕生した。モール温泉を家族やカップルが水着で一緒に楽しめる「スパ」や通年楽し

める「足湯」、モール温泉化粧品や十勝の特産品を扱う「マルシェ」、十勝の食を味わう四つの飲食店、チーズや豆腐作りなどが体験できる工房が並んでいる。

町では、農業等と観光業の連携を強化して、食や農作業体験など新たな観光資源の発掘や地域ブランド確立に向けた商品化の促進に取り組んでいる。

〈取材後記〉

音更町を代表する畑作物はほとんど町外・道外へ出荷され、加工されている。そんなこともあってか、小麦や豆の生産が日本一（全国有数）であることに対する一般市民の

認知度は決して高くないという。一方で、食や農への関心は高いそうである。音更町では町や農協、商工会、観光協会が連携して、ここでは紹介しきれなかったが、さまざまな食育や地産地消の取り組みを地道に進めている。特色ある地域資源を活かした音更型の連携の取り組みは、これからも着実に広がり、まちを豊かにしていくことだろう。

音更町役場の皆さまには、取材の対応や原稿の確認・助言、写真の提供など多くのご協力を頂きました。心からお礼申し上げます。

一般社団法人北海道地域農業研究所
特別研究員 三津橋 真一