



Title	競争する農業
Author(s)	濱田, 康行
Citation	農林経済, 9901
Issue Date	2007-10-25
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/30123
Rights	本稿は農林経済（時事通信社）に掲載され、同誌の許可を得て転載するものである。「農林経済 2007年10月25日 9901号」に該当する。
Type	column (author version)
Note	巻頭言
File Information	norin9901.pdf



[Instructions for use](#)

競争する農業

前は小麦・ハルユタカでしたが（9881号）、今回は長いも。日本製の長いもが外国に輸出されていると聞いたら驚く人がいるかもしれない。

そんなに難しくなさそうな農作物だが、実は病気に弱くプロ向き。この物語も、ウィルスと闘い国内優良ブランドになるところから始まる。舞台は帯広。2003年に二つの農協が合併しJA帯広かわにしが誕生。ここの組合長、有塚さんの奮戦記でもある。

長いもは成長するほど、人の体に良い薬効成分が多くなる。それに栄養分も高いから北海道では炭鉱で働く人達の食べ物だった。再建団体ということで“有名”になってしまった夕張の炭鉱博物館で学んだのだが、炭鉱労働は激しく時に過酷なのだが、それに対応する食物のひとつだった。

“いも”とはいえ保存の難しそうな作物だが、様々な経験から最適な温度と保存環境が突き止められる。これが第一歩だが、問題はここから。

日本は少子化社会。食卓で食べる量は限られている。そのため小さなサイズが好まれる。そこで大きくなってしまったものは、どこのスーパーでもみられる光景だがカットして売られる。生産者はちょっと悲しい。せつかく立派なものをつくっても、売れないかカットされてしまう。有塚氏をはじめ農家の人は“なんとか君達を世に出してやりたい”と長いもにつぶやいたのではあるまいか。そんな折、植物検疫の中心地の横浜である農産物バイヤーから耳寄りな話を聞く。

台湾では薬膳で長いもを使う。その薬効成分に注目してのことだが、日本のように生食でなく調理する。長いもはそれ自体に強い味がなく他の食材の引き立て役になる。韓国では“チヂミ”のつなぎに使うなどの例が典型だ。調理では乾燥モノでも粉末でもよい。だから日本での保存を上手にやっておいて乾燥して輸出するというシナリオが描ける。

しかし輸出となると解決すべき問題もある。安定した供給であり、そのための量の確保だ。輸出は契約だから“もうありません”は通用しない。そこで近隣の7つの農協が生産協定を結ぶ。なんでもないことのようにだがリーダーシップがないとできない。生産量を確保すると、さらなる買い手も必要。様々な努力で、輸出先は台湾からシンガポールやベトナム、そしてアメリカにまで広がっていく。平成17年度の輸出量は1300t（日本全体の輸出は3000t）、金額にして2億8000万円。十勝の農業の規模に比べたらまだわずかだが外貨を稼いでいるという質的意味は大きい。

食糧自給率がついに30%台に落ち、ややもすると防衛的な対策（輸入制限、関税等）に目がいくが、肝心なのは生産者・農家を維持することだ。あれを作るな、これ以上作るな“制限農業”では夢がない。良いものをたくさん作って輸出もする、そんな楽しい農業でないとしてもじゃないが後継者は見つからない。