HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	もち米生産日本一の農家グループの挑戦 : 付加価値化への取り組み
Author(s)	堀江, 英一
Citation	フロンティア農業経済研究, 15(1), 27-31
Issue Date	2010-02-28
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/62503
Type	article
Note	2008年度秋季大会シンポジウム共通論題「農業農村を支える多様な組織活動-農商工連携の取組み-」
File Information	KJ00006717867.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

〔フロンティア農業経済研究　第15巻第1号　2010.2〕

［シンポジウム報告］

もち米生産日本一の農家グループの挑戦
—付加価値化への取り組み—

もち米の里ふうれん特産館代表　**堀　江　英　一**

Challenge Project by a Group of Farmers, the Japan's Largest Production of Sticky Rice: Efforts Toward Added Value of Products

Eiichi Horie
Fuuren Tokusankan

Ⅰ　はじめに

私が住んでいる風連町は、２年前名寄市と合併したのですが、宮入先生の話を聞いて、かつての風連町とよく似た環境で農業を営んでいると思いました。風連町は水田地帯で酪農地帯とは多少異なるかもしれませんが、今後5年先10年先を見据えた時、どの地域でも同じような課題を抱えているだろうと興味深く報告を聞かせていただきました。

私は今年で56歳になりますが、今から20年前に数名の仲間と会社を立ち上げました。

過去を振り返りますと、昭和45年、農業高校を卒業してその年に親が行っていた3町1反5畝、1戸分5町区画ですが当時は水田が非常に小さく、一戸分に100枚以上の水田があるようなまだ区画整備も始まっていない状況でまず就農しました。

50年代に入ってからは、圃場整備が始まり百数十枚以上あった田んぼが一区画に10枚ほどに整備されましたが、当時の小さい区画の中で使用していた機械は耕運機と稲を刈る２畳刈りのバインダーで農業を始めたのが就農当時の状況でした。

私の場合、全日制農業科に通っておりましたが、当時は地域をみても、農業高校の定時制に通いながら農業を手伝うのが普通でした。春と秋は親を手伝い、田植えが終わると地元の建設会社で働き、刈入れが終わると本州に出稼ぎに行くというのが町全体の風潮でした。

隣の名寄市でも、昭和50年以前から家族総出で取り組んでいたようですが、所詮我々の地域は水稲の極限地帯ですから、旭川を中心とした「上川100万石」といわれた地域とも少し条件が違うし、空知管内の北空知を中心とした穀倉地帯とも違います。

当時の稲作では3年から5年に1度は必ず遅延型の冷害が出る地域であり、障害型の冷害と闘いながらもち米を作っていました。昭和45年から始まった休耕政策で「米余り」という状況の中、農業をスタートしたものですから、私は現在まで全面積に水を張ったという経験はありません。

Ⅱ　過去の稲作現場

この頃すでに名寄市では、全面積をもち米に切り替えておりました。今でこそホクレンや道庁を通じて「どこの地域でどのくらいの面積でどういう作物を作っているか」といった具体的情報を我々がかなり得

ることが出来るわけでが、当時はホクレンも含めなかなか生産者の段階まで教えてくれることは無く、当然ながら我々が知る術もありません。当時の情報と言えば、名寄市の同級生の農家へ行って「もち米の方がうる米よりいいのでは」と聞くぐらいで、農機具設備も風連町の農家よりも最新の機械を使用しているし、やはり「もち米の方が収入はいいのかな」というようなことを連想しながらも、当時はうるち米を中心とした水田で営農しておりました。

そこで、「もち米の方がどうも良さそうだから」ということで風連町の有志20名と話し合ったところ、一斉に「もち米に切り替えたらどうだろう」という話が持ち上がりました。

しかし、もち米の場合は契約栽培ですし、これはうるち米でも言えることですが、ホクレンや道庁からの適正な作付面積の割り当てがあって「限度数量」という制度がありましたので、限度数量以上の作付けをするということは非常にホクレンとしても嫌うものでした。当然のことながら我々が来年度から全面積もち米にするといっても大きく反対されましたし、種がなければ苗も作れませんし、米を作ることが出来ないわけですから、種籾の配布から強烈な抵抗にあいました。

しかしながら、我々の強い意思が実ったといいますか、昭和56年に20名のメンバーで「もち米生産組合」をスタートさせることができました。ところがその時代になりますと「もち米がいい」とか「うるち米がいい」とかという状況にはなく、うるち米が悪ければもち米もさほど良くない状況にありました。もち米の場合、5年に一度くらいは凶作の年があり、収量が特に落ち込んだ時などは、「逆に5年に一度くらい良い時期もあるから」と自分に言い聞かせながらも、現実には望めない状況にありました。

Ⅲ　稲作の現状

話は変わりますが、私もやっと今年の稲刈りを始めました。今年8月はお盆過ぎから30日くらいにかけ非常に寒くなりましたが、今年は全国的にみて豊作の予想ですけど、北海道の場合、開花時期のお盆までが非常に高温で推移したものですから、穂が出て花が咲く時期が非常にいい条件だったので籾に全部身が入ったのですが、その後に低温が続いたため稲の成長が多少遅れました。今年は春先、1週間から10日も田植えが早く始められたので、早く稲刈りができると思ったのですが、今はまた2日間から3日間ほど天候が悪く稲刈りをスタートさせてみたものの、またストップしたという現状です。

もち米の場合、私も今年一番最初に刈った分は少量ですが、やはり水分量が多く、去年の場合ですと稲刈り時期でお米の水分が25％くらいだったのですが、今年刈ったときは33.5％くらいですから非常に乾燥に時間がかかります。これだけ灯油の高い年に乾燥に時間がかかるので、これは「稲刈りはもう少し待とうか」という理由で、一度コンバインを動かしてはみたけどもストップしている人もいますし、最終的にはたくさんの収穫が得られるでしょうけど、今年の稲刈りはそういう状況です。

このように、うるち米に比べもち米は乾燥に時間がかかるという難点もあり、また以前の我々の現場では、北海道のもち米は「たんねもち」とか「おんねもち」という品種でしたから、もち米に関していえば品質も悪く、ほとんどが1等米に入るようなもち米ではありません。現在は「はくちょうもち」というもち米のほか、「風の子もち」というもち米で品質も安定し、「しろくまもち」という新しい品種も来年から作付けが予想されますが、我々が一貫して言い続けてきたことですが、北海道のもち米に対する品種改良はうるち米に比べ遅れていたという実感を私は今でも持っています。

過去には本州の関西や関東に北海道のもち米が売れないだろうかと思い、一生懸命セールスに歩いた時期もありました。関西方面に行きますと、どうしても九州佐賀県の「ヒヨクモチ」というもち米を使っている

業者さんが多いのですが、そういうところでは、もち米は今日搗いて冷蔵庫の中に一晩入れ、次の日に機械でカットしたものを揚げて「あられ」にするそうです。その作業が北海道のもち米の場合、登熟という点で積算温度が足りないことから、「固まりにくい」という特徴があり、次の日冷蔵庫から出してもまだ軟らかく簡単に小分けできないため「非常にカットしにくい」と評価され、北海道のもち米は嫌われたものでした。

こうしたなかで、生産組合を創り最終的には二百数十戸が加入することになるわけですが、一方では、「うる米の生産者ともち米の生産者がどれだけ違うのか」とか、「生産組合を作って年間会費を支払って何のメリットがあるのか」とか、米の現況がだんだん悪くなっていく時代でしたから、随分そうした厳しい意見も組合の中で頂きました。

そこで今の会社の話になりますが、昭和63年から平成元年、設立間際の年と記憶していますが、ある雑誌を見ていて本州の方で農家３戸が共同で自分のもち米を加工し、店で販売しているという記事を読みました。当時我々は冬期間、出稼ぎに行くのが通例でしたが、女房を得て子供も授かり、その子が成長するにしたがって本当にこの生活でいいのかと思いながら農業をしていました。農業という職業についたからには、いつかは年間を通して地元で独立した農業を行い、「農業とはこんなにすばらしい」ということを子や孫に伝えていきたいと思っておりました。

会社を立ち上げる前にはビニールハウスを建てて栽培が出来ないかと思い、ビニールを二重三重にして上から地下水を流して中の温度を一定に保てないか等、色々と挑戦してみたのですが、我々の地域は北海道の内陸地帯で気温も低く積雪量も多いため、ハウスを潰してしまうこともありました。当時は鉄骨などのハウスを支えるような資材も無かったですし、あったとしてもお金もなかったものですから、立派なものも作れず、ずいぶん失敗を重ねました。

Ⅳ　地域ブランドの立ち上げ

こうした経験から「もっと違うことをやりたい」と思っていたころ、大分県の平松知事が一村一品運動を提唱し、また北海道でも横路知事が１．５次産業という新しい産業のあり方など、どこの地域でも「町おこし」で一生懸命挑戦したいという気運が高まってきたと思いますし、勿論私もその一人でした。

「風連」にこだわってどんなものがあるだろうと考えていた頃、以前から札幌の雪祭りで「もちつき」を企画し、紅白のもちを配布させていただくイベントにはずいぶん参加させてもらったのですが、一緒に地元の婦人会のおばさん方と札幌まで行って、「どこから来たの」とか札幌の方から聞かれると、結局は「旭川の少し北の方です」と、大きい町の名前を言ってしまいます。風連というところは何もない町ですから、そんな町の名前も云いたくないという気持ちも多分にあっただろうと思うのですが、でも私は風連という名はすばらしいと考えておりますし、アイヌ語から来た響きのいい名前を名寄市と合併した後も残したいと思いまして、平成元年には色々と研修をさせていただきました。

研修中、トマトジュースを造ろうか、漬物工場を始めようか、山菜を加工しようかと試行錯誤のなかで私どもが目にしてきたことは、ご当地ブランドのこだわり商品が想像以上に売れている現場でした。とくに、山菜の加工食品みたいなものが売れすぎて地元の素材では賄いきれなくなり、他の産地のものを仕入れて地元産として売っていた現場を見たこともあります。でも、私はそういうことでは本来の趣旨から言って全く意味が無いと思い、あらためて風連町を見渡してみたところ、地元素材で大量のもち米があることに気がつき、そこから「もち米加工」のヒントを得ました。

おもちは夏に食べることはありませんが、日本人が必ず食べる時期はお正月です。例えば、さまざまな団体がご飯の日ですとか、カレーの日、ラーメンの日とかを設けていますが、電通の調査によると、おもちに

ついては元日に「お雑煮」として食べるというのが一番多いそうです。こうした背景から、もち製造工場を造る計画がさらに進んでいきました。

実はその当時、3年から5年には1度の冷害に遭い、3等米ばかりの出荷という時期もありまして、地元農協も販売には非常に苦慮していました。こうした現実の中、なんとしてでも加工場を我々の手で立ち上げてみたいという思いがありました。また、冬は出稼ぎに行かない、奥さんも出稼ぎに行かないようにしようという強い意思もありました。結局、我々のような小さい町では、仕事が暇になると、隣町の遊技場に通ってしまいます。私も遊技場は嫌いではないですし決して遊技場が悪いと言っている訳ではないのですが、冬の間、旦那は出稼ぎに行き、奥さんは毎日遊びに行っていたということが町中で話題になるほどでした。

そういった方々を冬期間雇用できる場所があれば奥様方に喜ばれると思い行政や農協に掛け合ってみたのですが、農協も販売には大変苦労しているような米なものですから、それをあえて私どもの町で加工しても、新潟や秋田のような「米どころ」と同等に考えるわけにはいかないという理由でなかなか補助金は決定しませんでした。その後長期間に及ぶ話し合いの結果、我々も資金を用意するので農協も行政も協力してほしいということで、なんとか工場を立ち上げるに至りました。

しかし、我々のレベルでは、製品を作ってはみたもののその販売先がない。地元の新聞に広告を出してみても、当時の田舎は家で臼とかを持っており、田舎の人間がわざわざもちを買って食べるという習慣はなかったですし、町の多くの人が農家の方でサラリーマンの方は少なかったものですから、もちを売るにも大変苦労しました。しかし、当社で搗いたもちを都会の親類や友人に送った際に、「スーパーで買うよりも非常においしい」と言ってくれる声を聞くたび、「我々の商品は他のものよりも優れている」という信念一筋でやって参りました。

創立当初は50俵ほどのもちを搗くだけの会社でしたが、その当時いた7軒のメンバーも、亡くなったり脱退したりと、現在は5軒の農家が株主ということで会社を運営しています。現在夏期間従業員は60名ほどですが、冬期間は20名ほどの臨時パートを増員し対応しております。これからの時期はとくに注文が多くなる季節なので午後9時くらいまで製造部門は稼動しております。

V　新たなる挑戦

本年4月20日には、当社の隣接地に道の駅がオープンし、「もち米の里☆なよろ」というネーミングをつけていただきました。道の駅の横にわが工場があるということで、道の駅で我々の商品を売らせていただいておりますが、集客も予想以上にあり、製造が間に合わないほどの盛況にあります。

今、札幌大通り公園開催している、「さっぽろオータムフェスト2008」というイベントに我々も参加させて頂いているのですが、そこでは一村一品的な商品が売れると我々も期待していたところ、お昼頃までにはほとんど売り切れて、出品した商品が足りないような状態でした。20年前には考えられなかった出来事が今起きており、食の安全を求める現在の消費者のニーズが我々の追い風になっているとかの様にも思います。

その点から追い風といっても、近年、食品の安全を脅かすような事例は誠に残念でありますが、決して他人事ではなく我々の商品もなんらかの間違いでそうならないよう細心の注意を払うことは勿論のこと、食品を扱う一人として一歩間違えれば大事故に繋がりかねないと常に戒めております。

伊勢の赤福さんには私どものもち米を卸させていただいているのですが、先日、社長様がお越しになり我々に対しても陳謝されました。あのような何百年も続く老舗ですら問題を引き起こしかねない食品製造業に、我々農家が手を出してどこまで責任を果たせるの

かという気持ちと同時に、当社で生計を立てている従業員のためにも、なおさらのこと経営責任として中途半端ではいけないと痛感しております。今期の売上目標は昨年対比25％増の4億円として努力中です。

旭川から高速道路ですと１時間ほど、国道40号線を走れば一時間半ほどで名寄市の玄関に到着、道路左側に「もち米の里ふうれん特産館」と「道の駅もち米の里☆なよろ」があります。お越しいただいた折には是非ご意見等を頂きたいと思っております。

今回の「農工商」というテーマにふさわしかったかどうかはわかりませんが、以上で私の報告とさせていただきます。ありがとうございました。