

長いもの産地ブランドづくりと輸出振興

—北海道帯広市—

調査第二部 副部長 渡部喜智

1 産地ブランド確立への取組み

北海道・十勝平野の大規模畑作といえば、馬鈴薯、小麦、甜菜^{てんさい}、小豆等豆類などを思い描く人が多いだろう。現在、その輪作体系に「長いもの」が加わり十勝の畑作はより豊かなものになっている。農業が主産業である当地において農業がより元気になれば地域の消費と投資を増やし地域経済の底上げにつながる。その役割の一翼を担っているのが長いものであり、今や全国ブランドとなるとともに農産物輸出のトップランナーの位置を占めている。

しかし、ここに至るまでには、JA帯広市かわにし（以下、当JA）と長いもの生産組合を中心とする「十勝川西長いもの」の産地ブランド確立への一丸となった取組みがあった。

長いものは、1960年代半ばに十勝の気象・風土に適合する高収益作物として導入されたが、手作業の負荷が大きかったため1戸当たり栽培面積は15aが限度であった。特に傷を付けずに掘り出すことが難題であった。そこで70年ごろに土起こしをするトレンチャーやバックホーの導入など機械化体系の整備が進められ、他の作物との労働競合の解決がはかられた。

また、産地ブランドの確立において基礎となったのが、均一で良形質の無病種いもの確保だ。71年に生産組織自らが種いもの選別と生産に乗り出し、80年に「川西1号」と呼ばれる種いものを配布する体制が出来上がった。

現在、長いものの病気防止のため厳格な対策が講じられている。長いものはJA管理圃場で

隔離無病栽培された基本種の生産から始まり、次に生産組合指定生産者による種いもの生産、そして種いものを購入した青果生産者が畑で増殖し、収穫するまで通算6年の期間を要する。この間、長いもの生産量を激減させる葉枯れ病の排除のため、青果生産農家には100%の種いもの更新を義務づけるとともに、羅病株の徹底抜き取り（種いもの段階で0.3%、青果段階で0.5%が羅病許容の上限）を行っている。

当JAの長いもの生産組合には120戸余りが加入。役員も第二世代にバトンタッチされ、活発な活動を続けている。11月に長いもの収穫が終わった後の農閑期を中心に、技術情報交換、生産履歴記帳運動などの会合を延べ年10回程度行っている。また、種いもの生産の管理や羅病株の共同抜き取りなどでも大きな役割を果たしている。

85年には長いもの生産・選別・販売の広域体制を組むべく「十勝川西長いもの運営協議会」を結成し、現在7JAが参画している。市況低迷が続いているが、出荷額から経費を差し引いた精算額の8%の積立制度を設け経営基盤も固めており、7JAの07年合計作付面積は460ha程度に増加している。

2 JAの枠を越え選別施設共同利用

通年販売の基地となるのが別府事業所だ。4月と11月に7JA管内で収穫された長いものは別府事業所に運びこまれ、12,000トン規模の大規模低温倉庫で出荷まで大事に貯蔵される。

また、選別場は長年の現場の経験と知恵が



収穫待つ長いも畑に立つ伊勢・生産組合長

集約され特許も取った機械化により、効率と安全性の両方が追求されたものとなっている。

長いもの皮は薄く、擦れ合うと変色するなど劣化しやすい。そのため表面を傷つけないで洗浄することが求められる。農家ごとに長いもの入ったコンテナが低温倉庫から選別場に運び込まれ生産者番号がセットされる。コンテナは機械でゆっくりと水槽に沈められ浮力を利用し反転され、長いものが水中に出てくる。それがコンベアに載り洗浄過程に進む。100個のノズルからきめ細かい水流が噴射され、きれいに泥が飛ばされる。

長いものは長さ、太さ、曲がりなど形状が千差万別である。そのため等級判定が出来る多くの人を必要とした。しかし、現在はカメラ・センサーで0.5秒という瞬時にシステム解析し一次判定している。このシステム開発に当たって同事業所はノウハウを提供し、機械メーカーと共同開発した。これにより16の等級選別ラインが無人化され、人や時期・時間によっての等級判定のバラツキが無くなった。

この後ダンボール箱への封入前に、人が目視で再確認し緩衝剤としておがくずが入れられ、金属片等のセンサーチェックを受け出荷される。ラインは通年稼働しており、自動化により人件費コストは大幅に削減されている。

3 更なる発展への取組み

十勝川西長いものは、日本の農産物輸出でも先頭を走っている。台湾では薬膳ブームが続いており長いものは漢方薬として珍重されるが、この動きに対応して2000年から輸出を開始した。05年にはシンガポールにも輸出先を拡げ、全体で年間1,200トン以上を輸出している。ただし、輸出ありきでなく、あくまでも国内市況との比較や台湾で人気がある長大な4Lサイズの振り分け先確保という考え方のなかで、無理のない形で行われている。

また、規格外品を無駄にしないため、大手冷食企業とタイアップして「冷凍とろろ」を開発してもらい原料として出荷している。

06年10月には「十勝川西長いも」は地域団体商標制度に基づく商標登録の認定を受けた。さらに別府事業所ではHACCP（ハザード分析重要管理点：「総合衛生管理製造過程」承認制度）の取得に向けた取組みも進めている。前述のように、別府事業所はすでに大手食品企業の工場のようなプロセスを備えているが、消費者の希求する食の安全性への信頼を揺ぎ無いものにするためプロセスの再チェックに余念がない。生産組合では、組合員から簡単に時間をかけないで済む長いも料理を募集し150余りの応募作から15品をレシピ集としてまとめ、外部提供する方向で方策を練っている。

十勝川西長いものは晩秋の収穫時期を迎えている。栄養豊富で、独特の粘り気と食感、そして甘みを是非味わっていただきたい。

- ・帯広市川西農協別府事業所・常田所長、帯広市川西長いも生産組合・伊勢組合長には内容について了解を得ています。

（わたなべ のぶとも）