

県域を超えたJA間提携による農業関連施設の有効利用

—広島県JA広島ゆたかと長野県JAあづみの提携—

主任研究員 尾高恵美

1 はじめに

本稿では、JA広島ゆたか管内で生産したレモンを長野県のJAあづみで貯蔵・選果することにより、低コストで、国産レモンの周年供給体制を構築した事例を報告する。

2 JA広島ゆたか管内のレモン生産

JA広島ゆたかは、瀬戸内海の島部に位置している。管内は、比較的温暖で台風が少なくレモン栽培に適していること、管内農家が育成したトゲが短く作業性のよい品種を栽培していること、出荷適期が比較的長く労働分散できるために高齢の生産者でも栽培できることにより、レモン栽培面積が国内最大の広島県において、1位、2位を争う産地となっている。JA広島ゆたかの2012年産レモンの出荷量は1,784トン、販売・取扱高は3.5億円である。

3 業務提携の経緯

11年において、5,383トンのレモンの国内出荷量に対して、生食用輸入量は5万1,898トンと市場を席巻している。この背景には、価格差以外に、国産レモンは出荷時期が9月から4月であるため、レモン需要のピークとなる夏季に出回りが減少してしまうことがあった。国産を周年で安定的に販売するために、5月から8月の供給が長年の課題であった。課題の克服には産地の冷蔵倉庫の貯蔵能力の増強が必要であるが、貯蔵施設の新設にかかる投資額は多額であるため、JA広島ゆたかでは外部の施設の利用を模索していた。

JA広島ゆたかが施設の利用を依頼したJAあづみは、長野県中部の安曇野市と松本市の一部を管内とする。交通の便がよく、標高が高く冷涼な気候であるため品質保持の面で有利な立地条件にある。また、JAあづみは、リンゴを中心とする果樹の大産地にあり、12年

度の果実販売・取扱高は28億円である。産地化の過程で、JAあづみは冷蔵倉庫や選果所を整備してきた。

今回共同利用の対象となったのは、JAあづみ小倉支所の果実の冷蔵倉庫と選果所である。これら施設の利用期間は、7月中旬のモモから始まり、その後、ナシ(洋ナシを含む)やリンゴで使用するが、12月末までにおおよそ終了する(第1図)。

JA広島ゆたかからの依頼では施設利用期間は4月から8月であり、JAあづみでは遊休期間に施設を有効利用できると判断した。13年4月に両JAは業務提携を結び、JA広島ゆたか産のレモンをJAあづみの施設を利用して貯蔵と選果を行い、首都圏を中心に出荷する取組みを開始した。

4 貯蔵にかかる温度・湿度管理と出荷作業フロー

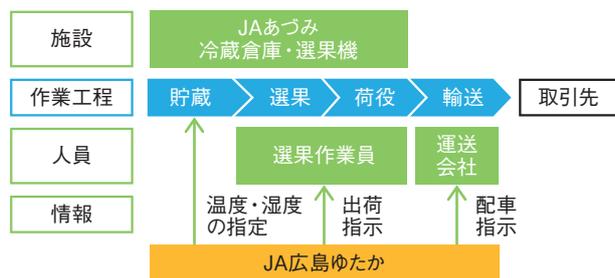
具体的には、JA広島ゆたかは4月に管内で収穫されたレモンを集荷して冷蔵車で輸送し、JAあづみの冷蔵倉庫で貯蔵する。5月以降にJA広島ゆたかからの出荷指示に基づいて、JA広島ゆたかと雇用契約を結んだ地元の作業員がJAあづみの選果所で選果しコンテナに梱包

第1図 JAあづみ小倉支所の施設の年間利用計画



資料 聞き取り調査により作成
 (注) ■は、JAあづみ産果実の、
 ■は、JA広島ゆたか産レモンの施設利用期間を示す。

第2図 レモンの貯蔵・選果にかかる作業フロー



資料 聞き取り調査により作成

して、JA広島ゆたかが配車した冷蔵車で取引先まで輸送するという流れである(第2図)。

レモンの品質保持に適した冷蔵倉庫内の温度と湿度は、JA広島ゆたかが指定する。また、選果・荷役作業を行う作業員との雇用契約や給与の支払いは、JA広島ゆたかが直接行う。

5 県域を超えた施設の共同利用の成功要因

今回の県域を超えたJA間連携による施設の共同利用が成功した要因として、1つめは、貯蔵中のレモンの腐敗を最小限に抑える技術が確立していたことである。JA広島ゆたかはレモンの貯蔵技術の研究に10年ほど費やした。

2つめは、今回共同利用の対象となった施設と付随設備のうち、補助事業を活用して取得した部分については法定耐用年数を経過し、償却済みであったことである。このため、補助事業の目的外使用には該当せず、施設を共同利用することが可能であった。

3つめは、運営面の工夫である。貯蔵中に腐敗果が発生した場合に施設を貸与する側にリスクが及ばない仕組みとし、また利用に当たり予め利用料金を定めて透明性を高めている。

6 施設の共同利用による効果

夏季の貯蔵量を拡大することにより、JA広島ゆたかはレモンを周年供給する体制を整えることができた。小売段階での国産レモンの売場確保によって、レモン生産者の経営の安定につながることを期待されている。

特筆すべきは、それを低コストで実現したことである。施設の利用料金は、レモンの売価で吸収可能な水準に設定されている。選果

所の建物と冷蔵倉庫については、使用月数に応じた利用料で課金され、選果機、フォークリフトやパレットについては、単価を決めて利用した重量に対して課金される。JA広島ゆたかにとっては、施設を自ら取得した場合には固定費負担が発生するが、賃借の場合には利用した期間と重量に応じた変動費となる。レモンは、寒波等の天候の影響により収穫量の変動が大きい。施設利用にかかる費用の変動費化によって、収穫量が計画より減少した場合にも、農業者ないしJAが固定的な費用を負担するリスクは回避され、経営の安定に寄与すると思われる。

一方、JAあづみでは、選果所の建物の減価償却費や維持費はJAの負担、それ以外の冷蔵倉庫、選果機、フォークリフトやパレットにかかる費用は利用者である農業者が負担している。JAあづみでは、施設の貸与にかかるJA広島ゆたかからの利用料収入についても、この配分方法に従って、選果所の建物の利用料についてはJAの収益とし、それ以外はJAあづみの農業者の負担分から控除しているため、JAあづみの農業者の負担はわずかであるものの軽減されている。

7 おわりに

一般的に青果物の場合、出荷期間が短期間に集中するため、産地での農業関連施設の利用期間は限られることが多い。今回のケースのように、当該産地での利用に支障のない範囲で他産地の農産物を含めて有効利用することは、流通費用の低減になるため、上述のように産地側だけでなく、消費者にとってもメリットがあるといえる。

補助事業との関連や、農産物の性質、施設の条件等を勘案する必要があるため、今回の共同利用の枠組みを他産地で直ちに活用できるわけではないだろう。しかし、固定費を変動費化しつつ販売戦略を実現する方法や、遊休期間に施設を有効利用して流通費用を少しでも低減するという考え方は、大変示唆に富んでいる。

(おだか めぐみ)