

地域条件に合わせた加工用バレイショの契約栽培

— 福岡県朝倉市のウイング甘木の取組み —

研究員 趙 玉亮

ポテトチップスなど加工向けのバレイショ需要は、ここ10年拡大が続いている。需要には国産バレイショが対応しており、その約9割は北海道に集中している。

食品メーカーは異常気象による供給変動を受け、産地分散を模索している。ただし、府県では、多雨の気候条件やバレイショ栽培での連作障害への対応など、普及に向けての課題が多い。

こうしたなか、栽培体系の確立による生産拡大の事例として、福岡県朝倉市の株式会社ウイング甘木(以下「ウイング甘木」とJA筑前あさくらを紹介する。

1 地域条件に合わせた作型

ウイング甘木の前身は1996年に設立した農事組合法人で、事業拡大や人材育成・確保を目的に、2008年に株式会社へ組織変更した。現在の従業員は8人、経営面積75haで、水稻、麦から、規模拡大に応じて加工用バレイショ・人参、アスパラガスなど品目数を増やしてきた。

また、組合設立当初から、無人ヘリによる防除作業受託や機械オペレーターの派遣を行うなど、コントラクターとしても役割を発揮してきた。

同社は熊本県の加工用バレイショ生産の視察をきっかけに、09年からポテトチップスを製造する国内大手食品メーカーと、契約栽培を始めた。

品種は加工向けのトヨシロとオホーツクチップである。機械導入による省力化を図るため、栽培開始に伴い、10年に収穫専用のハーベスター2台、大型トラクター1台を購入した。

当初3年間は、7月に収穫・出荷する作型のため、収穫が梅雨と重なり、機械作業が遅れがちで、バレイショに腐りも発生した。そこで、1月末から2月中旬まで植え付けを行い、5月下旬から6月中旬まで収穫・出荷する作型へと変更した。収穫時期を前倒ししたことで、「水稻→小麦→加工用人参→加工用バレイショ」の2年4作の輪作体系を確立した(第1表)。この結果、水田の土地利用度が向

第1表 株式会社ウイング甘木の作付体系

2年4作		1年目				2年目				3年目
		6月中下旬	10月半ば	11月	5月末	7~8月	12~1月	1月末	5月下旬~6月半ば	6月中下旬
	水稻	田植え	収穫							田植え
	小麦			播種	収穫					
	加工用人参					播種	収穫			
	加工用バレイショ							定植	収穫	

資料 ウイング甘木へのヒアリングを基に作成

上するとともに、バレイショの連作障害を回避^(注1)することも可能となった。

同社のバレイショ栽培は、耕作・畝たてから生育までは手間がかからないという。収穫は、3～4人の作業員がハーベスター上で、掘り起こされたバレイショを手作業で選別する。その後、専用コンテナに積み替え、食品メーカーが手配するトラックで出荷する。

バレイショの収益性については、同社の反収は3t前後で、単価50円/kgとすると、10aあたり売上高は10数万円となる^(注2)。農林水産省によれば、一般的な生産費は10aあたり9万円程度である。同社のように、一定の反収水準に達すると、安定的な収益源になるものと考えられる。現在、同社のバレイショの栽培面積は17haと順調に拡大している。

2 食品メーカー、JAとの協力体制

契約栽培に伴う細かく規定された品質・規格・納期などへの対応のため、ウイング甘木を含めた生産者、食品メーカー、JA筑前あさくらが連携している。

食品メーカーは種いもの提供、技術指導、トラック手配など出荷時の生産者の負担軽減に努めている。また、食品メーカーのフィールドマンは頻繁に産地を訪問することで、栽

培期間中のほ場の見回り、収穫時期を確認している。

JAは生産者と食品メーカーとの間で、栽培面積や種いもの必要量などのとりまとめや調整を行っている。さらに、品質改善やトレーサビリティのため、生産者が栽培履歴、農薬施用などの報告書を作成し、JAが確認のうえ、食品メーカーに提出している。このほか、出荷明細の確認や販売代金の清算といった作業もJAが行っている。

また、地域での普及のため、JAが組合員向けの説明会を定期的開催している。15年には、新たに1法人が加工用バレイショの栽培を開始し、管内の栽培面積は18年に22haに達した。

3 有望な転作品目と今後に向け

本事例では、地域条件などに合わせた栽培体系の確立によって、加工用バレイショに適切な生育環境を確保しながら、水田のフル活用を達成している。このように、安定的な収益が得られることで、加工用バレイショは水田転作の品目となりうると考える。

今後の課題として、反収のさらなる向上が求められる。また、収穫労働軽減のためのハーベスター導入には、数ha以上の経営規模が必要となる。このため、農地集積の促進による機械作業の効率改善も重要である。

(チヨウ ギョクリョウ)

(注1)バレイショの連作は、そうか病、青枯れ病、線虫などの発生を増加させ、バレイショの品質や収量を低下させる。一方、水稻を輪作に取り入れると、連作障害を起こす病原菌や虫害の発生を抑えることができる。

(注2)食品メーカーの加工場では入荷時の重量から一定の割合を引いた正味重量で代金を計算する。販売単価は筆者が行ったいくつかの事例調査の平均値である。