

第4章 洞爺湖町の農業

山田 由香里

4.1 洞爺湖町の農業の概要

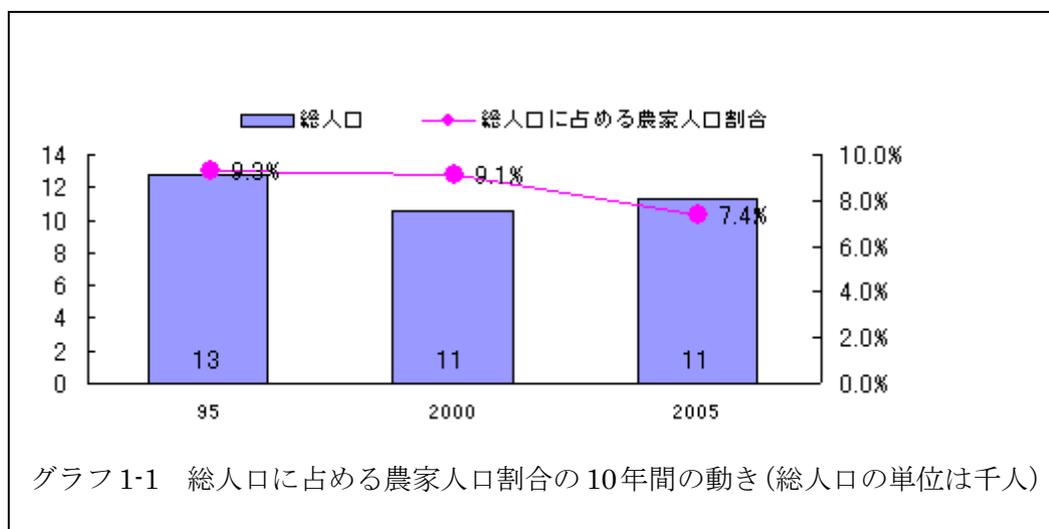
洞爺湖町は海と山と湖に囲まれた自然豊かな観光の町であり、洞爺湖によって適度な湿度が供給され、農業に適した気候条件である。

農業では高級菜豆(和菓子原料)の作付面積が道内有数を誇るほか、洞爺地区を中心とした野菜のイモ類、豆類、水稻等の生産と畜産が行われキャベツやレタス、セルリー等の野菜が有名である。その他にも、馬鈴薯、人参、長芋、ビートなどの根菜類、トマト、虎豆等が生産されている。また「アグリ館」とれたでは農業体験が楽しめる。漁業では養殖によるホタテ業を中心にウニ、かれいなどの水産加工業も盛んである。

さらに農業の原点を土づくりとし、JA とうや湖では化学肥料や農薬の使用の削減、有機資材などの活用を図り、安全・安心で美味しい農産物を安定的に供給するクリーン農業を推進している。

4.2 農家人口の減少

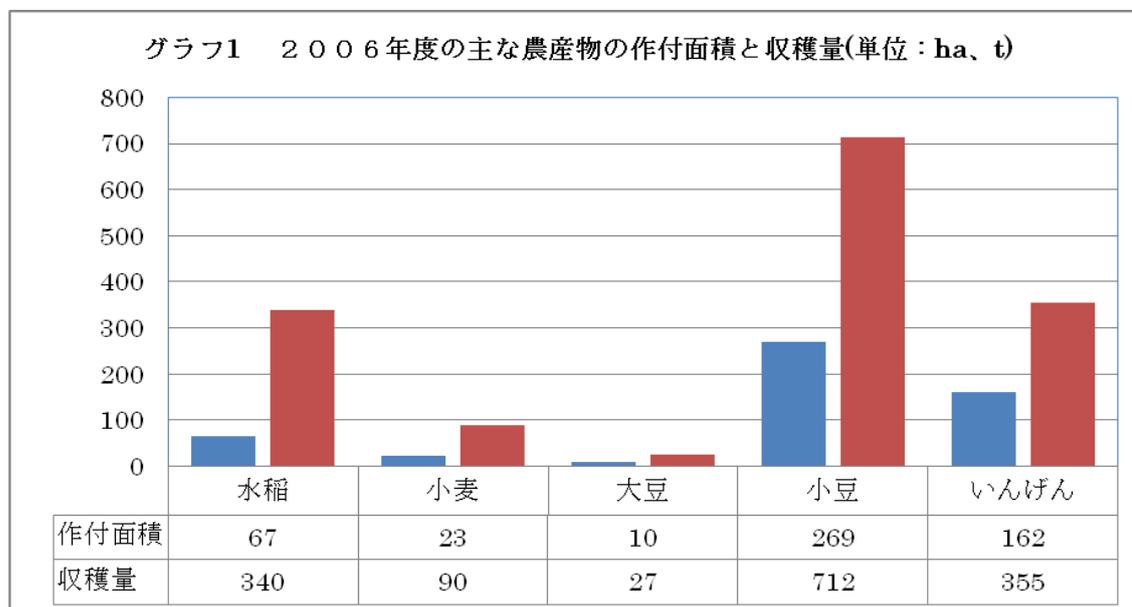
下の図は洞爺湖町の総人口に占める農家人口割合の10年間の動きを示したものである。この図より、農家人口の割合が年々減少しているのがうかがえる。また洞爺湖町は総人口に占める農家人口が少ないこともわかる。これは洞爺湖温泉を中心とした観光関連産業への依存度が大きく、サービス業や小売業の就業が多くなっていることが原因であると考えられる。



出典：わがマチ・わがムラ HP

4.3 主な農産物の収穫量と作付面積

グラフ 1 は洞爺湖町の主な農産物と、その収穫量を表したグラフである。上記で述べた特産物の中でも、水稲、小麦、いんげん、の収穫量と作付面積が極めて高いということがうかがえる。



出典：わがマチ・わがムラ HP

4.4 洞爺湖サミットで活用された洞爺湖町の食材

2008年7月に開催された洞爺湖サミットでは、洞爺湖町で生産された農産物がG8首脳などにふるまわれた。そこで、ここでは洞爺湖サミットでふるまわれた食材を紹介する。また、ここで紹介するセルリーはJAとうや湖、スイートコーン、キュウリ、レタスは道の駅とうや湖、とうや湖和牛はAコープとうや湖店で取り扱っている。

●セルリー

洞爺名産のセロリで、サラダ・スープ・煮込み料理・漬物に利用されることが多い。可食部は肉厚で丸みを持ち、繊維が少なく食味が良好であるのが特徴。

●スイートコーン

洞爺湖町産のスイートコーンは糖度が高く、皮が柔らかい品種であるというのが特徴。

●キュウリ

サミットでふるまわれた品種は黒珊瑚というもので、いぼが大きいというのが最大の特徴である。生食用、漬物用として利用することができる。

●レタス

サミットでふるまわれた品種はサニーレタスであり、化学肥料や化学農薬の使用を必要最小限抑えた、YES!Clean の安全・安心なレタスである。

●自然有機卵 三四郎

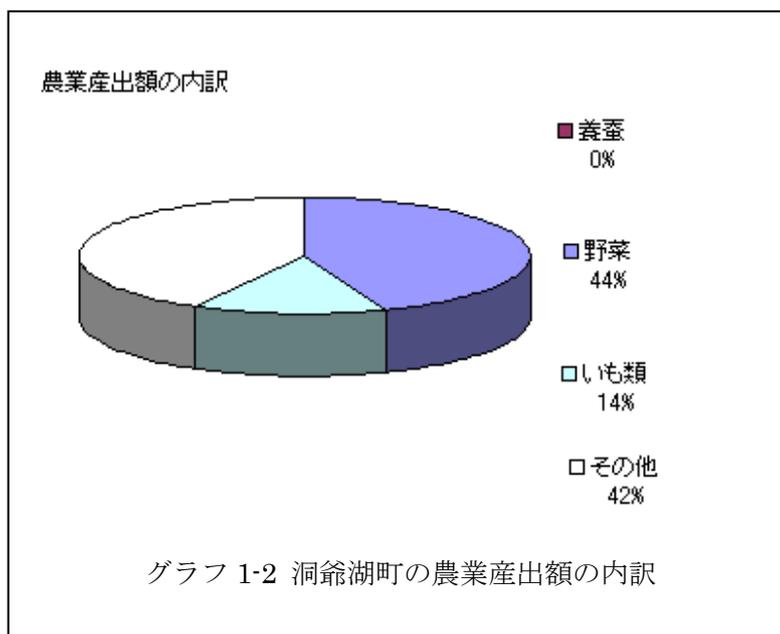
生卵独自の嫌な臭いがなく、自然な黄身の色と固くしっかりとした白身が特徴である。

●とうや湖和牛

サミット会場の「ザ・ウインザーホテル洞爺」の眼下に雄大な自然の中で、地域の方々と共に健康で安全・安心な牛肉生産に取り組んでいる。

4.5 農業産出額の内訳

下の図は洞爺湖町の農業産出額の内訳を示したものである。やはり、洞爺湖町の主な農産物である野菜、イモ類が大半を占めている。またその他 42%には米、花卉、肉用牛や乳用牛が含まれている。2006 年の農林水産省の調査によると、肉用牛は約 1 億 3000 万円、乳用牛は約 1 億 5000 万円産出していることから、洞爺湖町は畜産業も盛んであることがうかがえる。洞爺湖町には広大な面積の牧場があり、黒毛和牛の飼育が盛んに行われている。まだ一般市場では知名度は高くはないが、「とうや和牛」は上質な黒毛和牛であり味にも定評がある。



出典：わがマチ・わがムラ HP

4.6 クリーン農業について

クリーン農業とは、環境負荷が少なく、生産者が安心、安定して営農、生産ができる農業と消費者が安心して喜んでもらえる農畜産物の生産を目指した推進プランである。

JA とうや湖による推進プラン

- 1 土づくりの推進
- 2 環境に配慮したクリーン農業の推進
- 3 農業生産資材の適正処理とリサイクルの促進
- 4 環境美化運動の推進
- 5 消費者、地域住民を巻き込んだ運動の展開

具体的な取り組みとして、以下の例がある。

●栽培管理台帳の整備

作物や栽培形態ごとに台帳を整備し、各部会の生産行程管理規定に基づき、栽培計画・管理台帳提出の義務化を実施。

●土づくりテキストの作成

各地区の土壌の特徴、土壌診断の見方や堆肥、緑肥等の利用方法の基本をまとめたテキストの作成。

●土づくり講習会の開催

冬期間を利用し、土づくりに関する講習会を実施。

●農業用廃プラスチック資源等リサイクル処理

6月と12月の年2回、廃プラスチックのリサイクルを目的とした回収を実施し、啓蒙普及に力を入れ、さらにリサイクルを推進している。また、不要農機具についてもリサイクル処理を実施している。

●消費者交流

これまでに消費者交流、YES! Clean 公開講座を開催し、収穫作業体験や交換交流会、地上産品を食べていただき、大変喜ばれたことから、計画的に消費者交流会を実施している。

●洞爺湖ブランド PR

洞爺湖ブランドの宣伝と消費拡大のために、これまで、ホクレンショップ、コープこうべ、宮城生協、イオングループ各店等の協力で「洞爺湖フェア」を開催してきた。また北海道後援による「愛食フェア」においても、洞爺湖農産物の PR と即売会を実施してきた。その他、新たな「クリーン&雪蔵」ブランドを立ち上げ、主に馬鈴薯を基軸に貯蔵し、各生協、札幌学校給食会等に販売している。

●YES! Clean 認証

YES!Clean 認証とは、北海道全体で取り組んできた「クリーン農業」を土台として、農薬や化学肥料の使用を削減して生産することを目的に道立農業試験場等により開発・改良

された「クリーン農業技術」を導入して、技術導入前に比べて農薬や化学肥料の投入量を削減して生産された、よりクリーンな農産物について、その栽培方法などをわかりやすく表示することで道産農産物の優れた点をアピールするというものである。現在まで14集団15作物を登録しており、総合農協の中では全道一の登録作物数を誇っている。

●エコファーマー認定

エコファーマーとは持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律に基づき、都道府県知事が認定した、たい肥等を使った土づくりと化学肥料・化学農薬の使用の低減を一体的に行う農業者（認定農業者）の愛称である。洞爺湖管内では組織集団（エコファーマー生産集団）で認定に取り組み、平成19年度末現在では100名が認定農業者となっている。



出典：JA とうや湖 HP



出典：JA とうや湖 HP

4.7 雪蔵野菜貯蔵施設について

雪蔵野菜貯蔵施設とは環境への負荷が少ない自然エネルギーである「雪」を利用した施設のことである。雪蔵野菜貯蔵施設は1つの建物の中が雪氷庫と貯蔵庫に分かれており、雪氷庫には雪を、貯蔵庫には農産物を貯蔵している。この施設は商用電力を軽減し、省エネルギー・二酸化炭素の排出を抑制（地球温暖化対策）する。

また、雪蔵で野菜を貯蔵すると野菜の作物の細胞が0度近くにまで下がり、細胞内のデンプンが糖に変わり、細胞内の細胞液を濃くして凍結を防ぐ「自己保存機能」が働く。これを「低温順化」といい作物が甘くなる理由とされている。また、溶けだした雪水が貯蔵庫内の湿度を一定に保ってくれるため、作物の表面の乾燥を防ぎ品質を保つといった効用もある。



図 1-5 雪蔵野菜貯蔵施設マーク

出典：JA とうや湖 HP



図 1-6 雪蔵野菜貯蔵施設の外観

出典：読売新聞 HP

4.8 洞爺農業研修センター「アグリ館・とれた」

洞爺農業研修センター「アグリ館・とれた」は、農業を通じて農村と都市との交流を目的に体験農園を開設している施設である。

70 区画に体験場では札幌や室蘭から来た人たちが作物作りを楽しんでいる。利用者は子供連れの家族から高齢者まで年齢層は幅広く、地域の人たちとの交流も広がりつつある。また、野菜などの栽培指導も行っているため、初めての人でも簡単に利用することができる。隣接するガラス温室ではトマトの水耕栽培も行っており、もぎとり体験もできる。土日には周辺農家による直売所「とれたて市」が開催され、新鮮な野菜を販売している。



図 1-7 「アグリ館・とれた」の外観

出典：「アグリ館・とれた」HP



図 1-8 体験農園の様子

出典：「アグリ館・とれた」HP

参照 HP

わがマチ・わがムラ HP

<http://www.tdb.maff.go.jp/machimura/>

JA とうや湖 HP

<http://www.touyako.jp/>

胆振支庁 HP

<http://www.iburi.pref.hokkaido.lg.jp/index>

洞爺湖町バイオスタウン構想 PDF ファイル

http://www.biomass-hq.jp/biomasstown/pdf24/24_2.pdf#search='洞爺湖町 農業'

'
—