

平成 21 年度卒業論文

空知を中心とした農業の動向と展望

北海道教育大学旭川校

教員養成課程社会科教育専攻社会学ゼミ

学生番号 6333

西山 悟史

## 目次

はじめに	3
第1章 日本・北海道農業の概況と取り組み	4
1-1 日本の輸入依存体質	4
1-2-1 食料・農業・農村基本法	4
1-2-2 本法律の問題点	4
1-3-1 民主党政策による農業者戸別補償制度	5
1-3-2 本制度の問題点	6
1-4 世界の自給率から見た日本・北海道	7
1-5北海道の農業の歴史	7
1-6北海道各地の気候と農業条件	9
1-7 北海道米の歴史	9
1-8 ブランド米	10
1-9 現在の北海道米	11
第2章 北海道の各地の農業	12
2-1 北海道の農業	12
2-2 北海道の米所空知	15
2-2-1 空知の沿革	16
2-2-2 空知の農業の概況	17
2-2-3 空知の米作状況	19
第3章 地域の特色ある取り組みの事例	20
3-1 美唄市の概要	20
3-2-1 JAびばいの取り組みの事例	20
3-2-2 零温貯蔵施設登場の背景	21
3-2-3 米以外の農業への取り組み	21
3-2-4 その他の取り組み	22
3-3-1 滝川市の概要	23
3-3-2 滝川市の取り組みの事例	23
3-3-3 合鴨農法の特殊性	24

3-4-1 JAささかみ地区の概要	24
3-4-2 JAささかみの取り組みの概要	24
3-4-3 有機物循環システムに関する取り組み	24
3-4-4 「ゆうきの里」構想	25
3-4-5 さらに進んだ交流事業	25
3-4-6 ささかみ地区のこれから	25
 第4章 これからの農業のあり方	 26
4-1 産業クラスター	26
4-2-1 国民の農業に対する姿勢	27
4-2-2 北海道における核家族化の進行	27
4-2-3 外食や中食 <sup>なかしょく</sup> の増加	27
4-2-4 食育という観点	28
4-3-1 日本型グリーンツーリズムの模索	29
4-3-2 北海道におけるグリーンツーリズムの事例	30
4-3-3 空知におけるグリーンツーリズムの事例	30
4-4 北海道の今後の農業とJAのあり方	31
 終章	 32
 おわりに	 33
 【参考文献・HP】	 34

はじめに

私が大学2年次、ゼミ誌で、北海道米の分野を担当してから、北海道の農業分野に興味を持つこととなった。また、就職活動等も通して、将来農業にかかわる仕事をしたいと考え、農業に携わる者として、研究を進めることで農業を少しでも学びたいということから卒業論文のテーマを農業とすることを決めた。

最近、積極的に革新的な技術等を積極的に取り入れ、基幹産業である農業を行政・JAなどが支援し、対策を講じている。しかし、北海道農業を取り巻く情勢はあまり良いものではなく、課題が山積みとなっている。

本論文では、北海道農業の現状とこれからのあり方に注目していく。また、農業に関するJA・行政・地域の取り組み、農業から広がる地域産業活性化の可能性なども探っていく。

第1章では、日本の輸入依存体質からおきる日本型農業の難しさを考察する。

第2章では、北海道農業の特色などを述べ、特に米所、空知を中心とした取り組みを見ていく。

第3章では、JAびばい、JAささかみの取り組み事例を取り上げ、これからの農業戦略を考察していく。

第4章では、農業に対する国民の姿勢やグリーンツーリズムのあり方を考察していく。

終章では、これからのJAのあり方や将来の農業の取り組みの可能性などを具体例を基に考察していく。

## 第1章 日本・北海道農業の概況と取り組み

### 1-1 日本の輸入依存体質

日本国内は、ヨーロッパ・米国を中心とした世界の国々から大量の農産物を輸入している。日本の輸入依存体質の背景には、80年代から90年代前半にかけての円高が一つの原因となっている。60年代から米国からの農産物輸入が進められ、小麦、大豆、飼料穀物の自給率は早くから低下し、70年ごろには既に10%を切る事態となっていた。特に大豆は現在では5%を切るまでに低下している。米の自給率は、95%ほどで推移している。91年には牛肉輸入自由化により、60年には96%だったものが、03年には、39%にまで低下している。特に低い穀物自給率をみてみると、65年度には62%であったが、その後、低下を続け、69年度には49%となり、ここで構造的に輸入依存の体質が構築されたようである。そして、80年度33%、03年度には27%となった。とりわけ、飼料穀物の依存体質は、日本の加工型の特徴となっている。他の原因としては、農業生産力や外国との競争力の弱さ、世界からの日本への、半ば圧力ともとれる売り込み体制によるものがこうした輸入依存を引き起こしているとも言え、自給率の低下に拍車をかけている。外国産農産物は、日本より生産基準が甘く、検疫体制の甘さもあって、人体に有害な農薬などが基準値を大幅に上回る中国産ほうれん草の流入や米国産牛肉のBSE問題で日本国内が混乱したことは記憶に新しい。また、残念ながら、日本国内の農業は高齢化・過疎化によって、後継者が少なくなっていることも一因である。

#### 1-2-1 食料・農業・農村基本法

食料・農業・農村基本法は、国家社会における食料・農業・農村の位置付けを明確にするとともに、新たな基本理念の下に講ずべき施策の基本方向を明らかにする法律として、従来の農業基本法に代わって、1999年7月に制定された。基本理念としては、①食料の安定供給の確保、②多面的機能の発揮、③農業の持続的な発展、④農村の振興を定めるとともに、これらの実現を目指すため、食料・農業・農村基本計画を策定し、それぞれの分野において講ずべき施策を定めている法律である。政策の理念が旧農業基本法における農業生産の近代化、合理化の追求から、多面的機能の発揮、農業の持続的な発展という方向に大きくシフトしたといえる。

#### 1-2-2 本法律の問題点

基本計画は、「我が国の農業の構造改革を加速化するとともに、WTOにおける国際規律の強化にも対応しうよう、現在、品目別に講じられている経営安定対策を見直し、施策の対象となる担い手を明確化したうえで、その経営の安定を図る対策に転換する」としている。

「我が国の農業の構造改革を加速する～」必要性は言うまでもないが、WTO・FTA交渉に

より関税の引き下げが求められており、そのためには農業の構造改革を行って国内価格を引き下げる必要がある。また、農業の衰退傾向に歯止めがかからない。国内総生産に占める農業の割合は、60年の9%から1%に減少しており、これから経済協力開発機構が計算した農業保護額を引けば、農業の国内総生産はマイナスになってしまうのである。農地の改廃が進む中で農業の規模拡大は進まず、担い手は育たない。また少子高齢化の影響で、65歳以上の農業者の比率は40年間で10%から60%へ上昇したのである。WTO交渉とかFTA交渉という前に、今までどおりの高関税政策を続けても、農業の衰退傾向に歯止めがかからない状況になっている。つまり、WTO・FTA交渉という農業の外からの要請というより、農業内部から農業の構造改革が必要になっている。

また、品目横断的政策については、条文を「諸外国との生産条件格差があっても関税によって国境で格差が解消されていれば国内市場においてそれが顕在化していないので対象としない」というように消極的な是正措置とも受け取ることができる。つまり、品目横断的対策等は、麦、大豆等の不足払いの一部を担い手農家に対する直接支払いに移行するものの、WTO交渉で本格的な関税引下げの議論が先送りになったので、米だけでなく麦、牛乳等他の農産物を含め関税引下げへの対応としての直接支払いは見送るという内容となっている。

### 1-3-1 民主党政策による農業者戸別所得補償制度

農業者戸別所得補償制度とは、食料自給率目標を前提に国や都道府家の呼び市町村が策定した「生産数量目標」に即して、米や麦、大豆などの主要農産物の生産を行った販売農業者に対

して、生産に必要な費用（全国平均）と販売価格（全国平均）との差額を基本とする交付金を交付するという制度である。

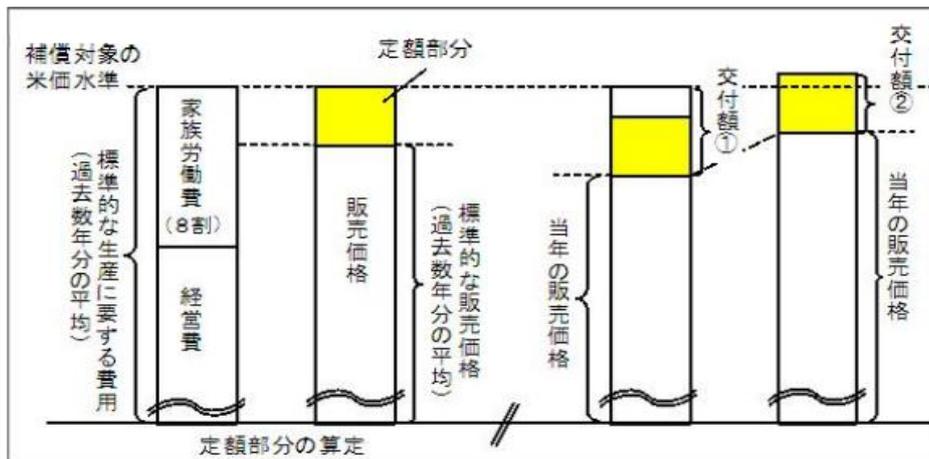


図1 農業者戸別所得補償制度の仕組み

出典：農林水産省HP

### 1-3-2 本制度の問題点

日本は、自由貿易を進める政策をとっており、今後もその流れが続くと見られる。そして、それは農産物も例外にしないという方針である。外国産の安い農産物との競争がさらに進み、価格競争も必然的に起こるだろう。そして、農産物の価格が下がれば、国内で対策をとればよい、というのが本制度の仕組みである。具体的には、直接支払い制度という制度である。この制度は、これまでのように農産物の価格の下支えをして、間接的に農家の所得を補償するのではなく、価格が下がっても放置し、その代わり補償金を農家に支払うことで農家の所得を直接に補償する、というものである。こうした制度は、WTOで容認され、実際にヨーロッパでも採用されており、問題はないと政府は主張している。しかし、米の輸入自由化となると話は別で、米価が玄米60kg当たり3000円に下がることが見込まれている（表1参照）。一方で、既に補償基準単価が1万4000円に決定されており、補償金は差額の1万1000円となる。つまり米農家の所得の約8割が補償金となるという異常な事態が予想されているのである。もちろん補償金は税金で賄われるのである。

これでは、農家を支えるはずの制度が、国民を苦しめ、やがて制度自体の破綻へつながり、米価暴落という負の遺産を残してしまうだろう。食料自給率の向上を謳った制度だが、まだまだ制度の改善が必要であると言えよう。

下線部分の補足だが、日本の米以外はインディカ米で安価である。表1の2から4までの米が輸入自由化により、日本に輸入されてきたとすると、1の日本の米の価格は暴落し、3000円付近まで下がることが考えられる。インディカ米は日本人の口に合わないということは事実だが、海外の業者が日本人向けのジャポニカ米を作り始めることも考えられ、またインディカ米もジ

ヤポニカ米も生産コストはほとんど変わらないという点からも日本産の米が危機にさらされてしまう可能性がある。

表1 玄米60kg当たりの各国の米価

1.全農の相対契約基準価格	1万4677円
2.シカゴ商品取引所	2331円
3.タイ国家貿易取引委員会	2673円
4.アメリカ農務省	1993円
5.日本のSBS米	9244円

出典：JAcomより筆者作成

#### 1-4 世界の自給率から見た日本・北海道

日本は図1から見ても、主要先進国に食糧自給率で大きく後れをとっていることがわかり、世界の第一位は、オーストラリアであり、日本の約5倍以上となっている。

#### 1-5 北海道の農業の歴史

カロリーベースの自給率であるが、北海道は、近年では200%付近で推移しており、主要先進国と肩を並べるほどの自給率となっている。全国で北海道がトップを誇っているものの、生産額ベースの自給率では、他県上位勢と比べて若干劣っており、今後は、生産額ベースの自給率のアップが求められている（図2・3参照）。生産額ベースの自給率向上は、低カロリーであるものの、健康を維持、増進する上で重要な役割を果たす農作物の生産がよりの確に反映されるという特徴があるので、北海道では、転作などで野菜や果物の生産を推し進めていかなければならないだろう。一方の国産供給カロリーでは、約22%を占めており、我が国の食料の安定供給に大きく貢献している。しかし、北海道だけではなく、日本全体に言えることであるが、世界的に鑑みても、自給率の高さは食用米によるところが大きく、過剰生産により米が余っているのも事実である。

表2 北海道のカロリーベース食料自給率への寄与率

(国民1人1日当たり)

供給熱量	生産熱量		
	A. 全国	B. 北海道	C. 寄与率 (B/A)
2,551 kcal	1,016kcal	221 kcal	21.8%

出典：北海道庁公式 HP

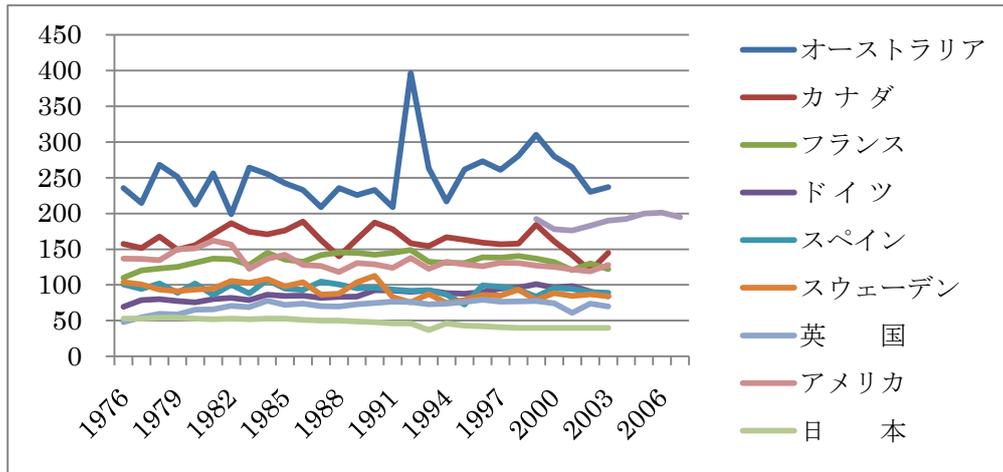


図2 北海道と各国の供給熱量総合食料自給率の推移

出典：農林水産省 HP より筆者作成

表3 北海道と主な都道府県の自給率

(単位：%)

	自給率		B/A
	カロリーA	生産額B	
全 国	40	66	1.65
北 海 道	198	181	0.91
青 森	119	215	1.81
岩 手	104	171	1.64
秋 田	177	142	0.80
山 形	133	152	1.14
佐 賀	102	147	1.44
宮 崎	56	246	4.39
鹿 児 島	84	224	2.67

数値は、平成19年度のもの(概算値)

出典：北海道庁公式HP

1-6 北海道各地の気候と農業条件

北海道は他府県と比べて土地面積が大きいいため、道内でも地域によって気候に大きな違いが見られる。気候は、分け方がいくつか存在するが、大きく分けて、以下の5つとなっている。

表4 北海道の地域別気候

道南	日本海と津軽海峡を暖流の「対馬海流」が流れるため、北海道の中では温暖である。
日本海沿岸	夏は乾いた季節風が吹きこむので、晴天の日が多く、対馬海流の影響で比較的温暖である。一方で、冬は風雪が強く、豪雪地帯が多くなっている。
太平洋沿岸	夏は南東の湿潤な季節風が濃霧となって吹き込み、晴れ間が少なく、冷涼である。冬は、乾いた季節風が吹き込むため、晴天が続き、放射冷却の影響で、冷え込むので、一年中冷涼な気候である。
オホーツク海沿岸	一年を通じて晴天に恵まれる地域で、全国的にも日照時間が長い地域として知られている。冬には、海岸が流氷で覆われる。
内陸	夏は比較的気温が高く、他地域と比べて稲作などが盛んである。一方で、冬は気温が極端に下がり、日本一寒い町として、陸別町が有名である。夏と冬の寒暖の差は大きい時には70℃にも達する地域である。

出典：筆者作成

北海道は、広大な土地資源を背景に、夏季は冷涼で日長時間や日照時間が長く、昼夜の温度格差が大きく、そして、全国の4分の1の耕地面積を生かし、農業適地としての立地条件から、他の地域に例を見ない大規模な稲作、畑作、酪農経営を展開している。その結果、他府県と比べても、生産性の高いものとなり、様々な農作物が全国一の生産量を誇っている。一方で土地条件は、泥炭土、重粘土などの特殊土壌が広く分布し、また、夏季の低温、冬季の多雪・極低温が頻発し、農業生産に多くの障害をもたらしている。そこで、このような土地・気象条件を克服し本道の未来を支える基盤的研究が必要になっている。北海道米も例外ではなく、育成に関して様々な研究が行われている。

#### 1-7 北海道米の歴史

北海道の稲作の歴史は明治初期の1873年が始まりである。それまでの主な産業は漁業であり、各地で開拓が進むにつれ、次第に農業が盛んになっていった。当初、開拓使が執った方針は、ケプロンの指導による畑作、畜産を中心とした大規模な米国式の農業で、北海道には稲作は向かないとして禁止していた。

1873年、島松（現・北広島市）に入植した中山久蔵は、幕末から道南で栽培されていた地

米「赤毛」と「白髭」を持ち帰り、当時は不可能とされてきた道央地方で初めての米作りに挑戦し、施策の末、赤毛から寒冷地向きの品種を選び出し、これを「石狩赤毛」と名付けた。中山は、毎年種籾を増やし、各地の農家に配布した。その成果が結実し、明治 40 年代には全道の水田の約 8 割を赤毛が占め、寒冷地での稲作の基礎が出来上がった。その後、続々と耐冷品種が開発され、道東や道北でも稲作が可能になった。それでも、厳しい気象条件により、農家の中には、耕作放棄をしてしまうこともあったという。その危機的状況を救ったのが、上川農業試験場が育成した病気に強い新品種「富国」と、上川の農家が開発した「保護苗代（温冷床育苗）」であった。「富国」はそれまでの品種よりも約 2 割も収穫をあげ、全道の半分以上の水田で作られるようになった。保護苗代は障子などで苗を保温する方法で、冷害にも効果を発揮することから、直藩に代わり、浸透していった。

現在の北海道の米の収穫量は、2009 年度は、新潟県に次ぐ全国 2 位の規模であり（54,3 万 t,2008 年）、都道府県別の収穫量において、新潟県と北海道が日本一を争っている。過去 5 年では、北海道が 3 回（04,05,08 年）、新潟県は 2 回（06,09 年）と、それぞれ日本一を分け合っている。米販売実績でも、新潟県と 1 位をめぐる争いになっている。

北海道の中でも稲作の盛んな地域は石狩川流域や天塩川上流域である。具体的には、空知管内の平野部、そして旭川市を中心とした上川盆地、名寄市や士別市を中心とした名寄盆地での生産が主な地域となっている。その中でも目を引くのが空知管内の生産量の多さである。ここでは、道内での米の生産量の約半分を占める空知管内の沿革や米に対する取り組みについて考察する。

## 1-8 ブランド米

我々が日頃消費している米のほとんどがブランド米と呼ばれ、単一品種で商品として流通しているものである。現在人気のブランド米は明治時代に誕生した「亀の尾」と「旭」が起源だという。全国的に有名なブランド米としては、コシヒカリやあきたこまちがある。江戸時代には、「庄内米」などの国名がついたブランド米がすでにできていたが、一般的に登場したのは、自主流通米制度が 1969 年に発足し、それに伴い、米が生産地別品種に分けられた時であった。

日本の最高級ブランド米として、今では名高い新潟魚沼産コシヒカリだが、コシヒカリ登場当時（1956年）は食糧難の時代であったため、食味より、収量性の高さが求められていた。長稈で倒伏しやすく、<sup>いもち</sup>稲熱病にかかりやすい品種特性は、北陸地方ではあまり歓迎されなかったようであった。このような状況下にありながら、魚沼地域付近では、これらの負の特性が顕在化せず、食味の良ことや耐冷性といった長所が発揮された。そして、何よりも、他地域と比較して、砂壌質で排水良好な土地柄であった魚沼は、米の収量は少ないものの、食味は絶品であった。このように、米には他の作物同様に、品種毎に適地適作があった。そして現在に至るまで幾度も品種改良が加えられ、現在ではブランド米は

全国に 300 を超える品種がある。

## 1-9 現在の北海道米

「きらら 397」「ほしのゆめ」「ななつぼし」が北海道の基幹品種であり、1995 年から作付面積トップであった「きらら 397」が、2008 年度は「ななつぼし」に首位の座を明け渡した。「ななつぼし」は粘りがよく美味しいと評価され、家庭での消費が増加し、生産者の作付意向が高まってきている。そして、2009 年度は期待の新星「ゆめぴりか」が登場した。これらの影響に伴い、「きらら 397 離れ」が徐々に進んでいる。但し、安くておいしい「きらら 397」は、低価格を押し進める外食産業の需要があり、これからもある程度の作付面積は期待できるのではないかと。以下に、北海道で作付されている代表品種を挙げておく。

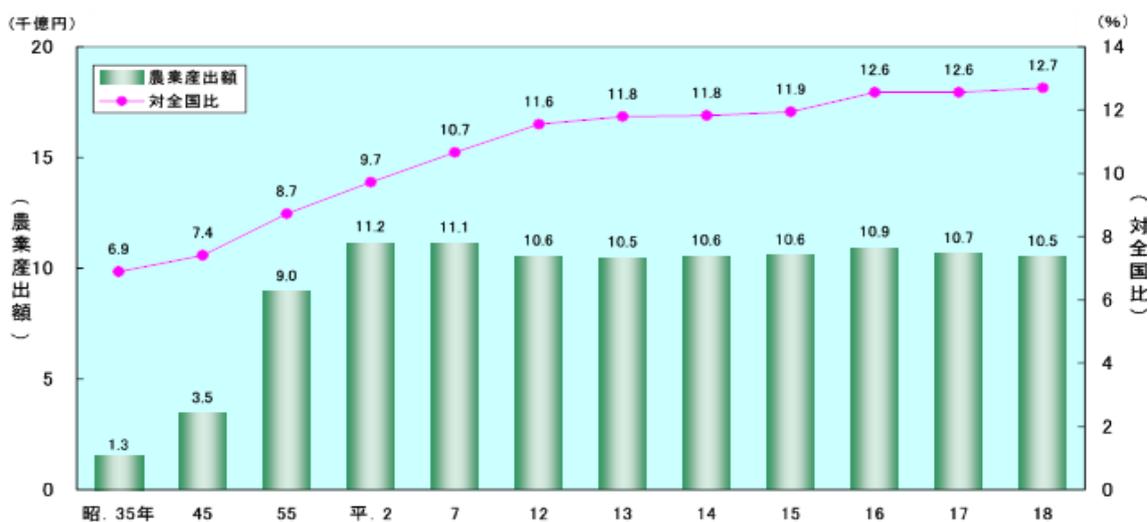
表 5 北海道の代表品種

ななつぼし	2001 年に奨励品種として採用され、本道の稲作生産を担う重要な品種である。特徴は良食味で収量性のバランスに優れている。
きらら 397	1988 年、北海道種苗審議会で優良品種に決定された。従来の北海道の不味い米のイメージを変える大きな意味を持つ品種となった。
ほしのゆめ	1996 年、北海道種苗審議会で優良品種に決定され、良食味・耐冷性品種育成を目的とした品種である。特徴は、良食味で初期生育、耐冷性に富むが、倒伏しやすく、稲熱病に弱いという欠点がある。
ゆめぴりか	2008 年に北海道の優良品種として採用された極良食味米で、2009 年から一般栽培が開始された。耐冷性が落ちた代わりに、食味は他府県産コシヒカリを凌ぐほどのもので、最高峰北海道米としての挑戦であった。しかし、2009 年は冷害の影響で当初の生産見込みの 1 割にも満たない 800t 程度しか確保できず、苦難の幕開けとなった。
ふっくりんこ	2006 年に道南農業試験場が開発した品種で、他の道産米に比べ、アミロース含有率が低く、粘りとやわらかさがあるのが特徴である。
おぼろづき	ふっくりんこと似ており、一般の米よりアミロース含有率が 6%ほど低く、粘りとやわらかさ、香りが高く評価されている。
ゆきひかり	1984 年から 1989 年まで栽培されており、1993 年から北海道の約 1%栽培されている。食味等は、現在の品種に比べると落ちるが、米アレルギー患者のアレルゲン発現が低いため、主に、アレルギー患者や病院食として役立っている。

出典：北海道米拡大委員会より筆者作成

## 第2章 北海道の各地の農業

## 2-1 北海道の農業



注：対全国比とは、全国の農業生産額に占める北海道の割合のことである。  
資料：農林水産省「生産農業所得統計調査」

図3 北海道が全国に占める農業生産額の割合

出典：農林水産省HP

図3からもわかるとおり、北海道の農業生産額は、約1兆円で全国の約12%を占めており、全国平均が停滞している中、北海道の占める割合はより大きくなってきている。また、耕種部門では畑作物、米、野菜の順に畜産部門では生乳が半数以上を占めている。しかし、消極的な見方をすれば、全国的な生産額の落ち込みが、北海道の生産額の割合を高めているという見方もできる。

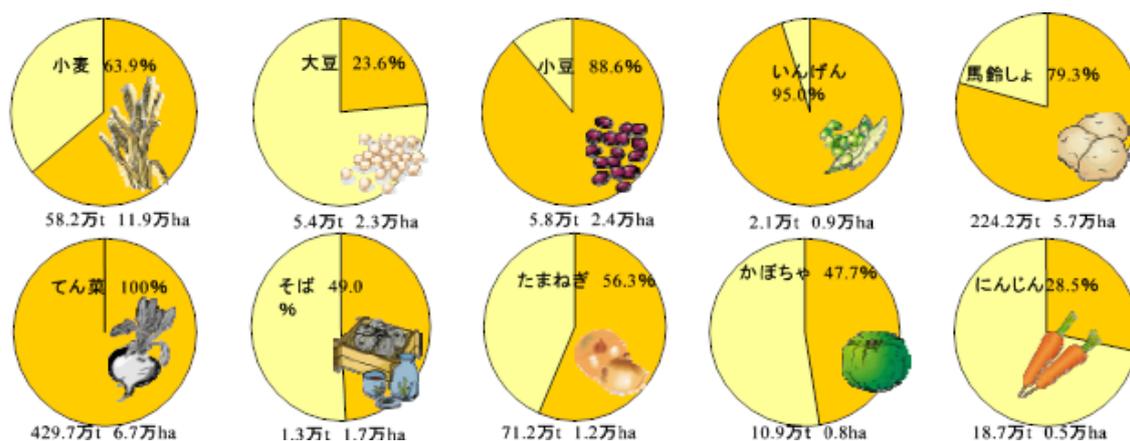


図4 北海道が生産量全国一を誇る農産物の例

出典：北海道庁公式HP

図4は、北海道の代表的な作物だが、上記の他には、豆類、スイートコーン、牧草、生乳および牛肉の生産量は全国一を誇っている。また、農家一戸あたりの耕地面積は全国平均の

約10倍の20haに達しており、販売農家のうち主業農家が70%以上を占めるなど農業に基盤をおく農家の多いことが特徴である。そこで、このような農業基盤を強化する付加価値が高いブランド化をめざした品種育成や製品開発のための研究も必要である。

・道南

道南は、北海道農業の発祥の地として、豊かな自然条件と温暖な気候を活かし、水稲や野菜、畑作、花卉、酪農・畜産など多様な農業生産を展開している。稲作については、道南の広域ブランド「函館育ち」米の取り組みなどにより、消費者や実需者の評価も高まってきている。

・道東北酪農地帯

根室・稚内地方では、広大な土地を使い、ヨーロッパ諸国に匹敵するような草地型の大規模酪農経営が展開されている。

・道東北畑作地帯

帯広・北見などの畑作地帯では、麦や豆、てんさい、馬鈴薯、畜産を中心に、大規模な機械化畑作経営が行われている。

・道央の農業

道央は、日高地方から南宗谷地方までを指すので、生産物も様々あるが、水稲と野菜の生産が大部分を占めており、特に、空知地方の水稲作付面積は北海道で最も多く、盛んな地域となっている。



表6 北海道農業の地域別特色のまとめ

出典：北海道農政局HPより筆者作成



図5 地域別農業産出額構成比 (2006年)

出典：北海道農政局HP

地域別農業産出額構成比は図5のようにになっている。道東地方は、畑作と酪農が盛んであり、道央・道南は、総合的に見て、様々な農業の形態があり、万能型農業であることが読み取れる。

## 2-2 北海道の米所空知

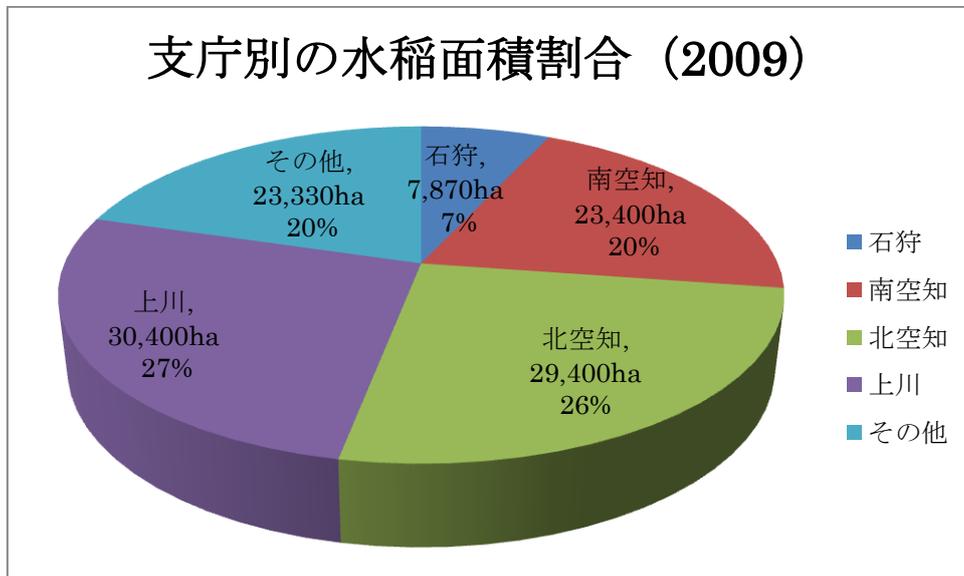


図6 支庁別の水稲面積割合

出典：北海道農政事務所 HP より筆者作成

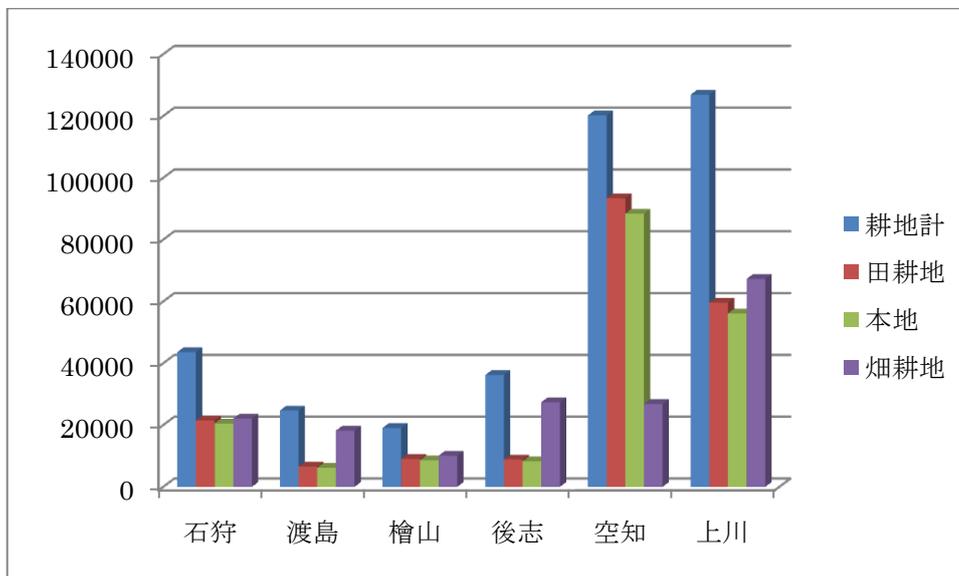


図7 支庁別耕地面積

出典：北海道農政事務所 HP より筆者作成

本道の主要稲作地帯は、図5、6からも分かる通り、空知地方となっていることが、田耕地の割合が高いことからわかる。また、田耕地は畑耕地に比べて3倍以上となっていることから、稲作に比重がおかれていることがわかる。



## 2-2-2 空知の農業の概況

稲作農家がおかれている状況としては課題も多く、ここ数年で、年5%超の農家数の減少に加えて、粗生産額も年々減少傾向にある。やはり米価低迷の影響が大きいものとみられる。品種は、きらら397、ほしのゆめが9割を占めており、品種の偏重傾向が大きくなっている。また、空知管内は面積も大きく、広域なことから地域によって生産状況の格差が出やすく、収量や品質にどうしてもバラつきが出てしまうことが多いという。こういった諸問題に対応するため、2003年7月に空知支庁水田農業構造改革推進本部を設置し、「空知水田農業振興アクションプログラム」として空知水田農業のめざす基本方向が策定された。

本プログラムは、2003年度から2010年度までの7年計画で、今年が最終年度となっている。主な対策としては、①生産対策、②消費対策、③販売対策、④担い手対策、⑤経営対策の5つである。具体的な推進の方向は、表7を参照のこと。

生産対策での本プログラム策定後の変化としては、高齢化や米価低迷等による離農等は依然続いているものの、それに伴い、1戸当たりの作付面積は増加傾向となっている。もともと広域ブランド米の出荷実績が極めて少なかったが、一定栽培基準を満たした高品質米を広域4ブランド米として販売を推進することとなった。ブランド米の種類は、「北のおいしい仲間たち道恋しよ」「大地のこだわり情熱米」「北海道の中心蔵なかそらち米」「北育ち元気村こだわり米」の4種類である。それぞれ、南々空知、南空知中央、中空知、北空知のブランド米である。広域ブランドとして売り出していくことは、各地域毎に品質の均一化を図らねばならず、それだけ技術面の問題や生産者の苦勞も絶えないだろうが、米価への国の関与が最小限にとどめられている現在は、良食味米であれば、当然評価が高くなる市場原理が大きく働き、米価の上昇が見込むことができる。また、ブランド化することで生産時における安全対策や他地域との食味の違いなどをアピールすることができ、農家側とすれば、生産へのモチベーションも多少は上がるのではないかと。

ブランド化の動きは米だけではない。野菜や花卉は、水田農業における所得確保の手段として作付されているが、このうち、野菜では、トマト、白菜、メロン、なす、ねぎ、きゅうり、かぶ、たまねぎ等が道内有数の産地となっている。花卉は、切り花の作付面積が道内一で、販売力をさらに強化するために、集出荷体制の広域化・ブランド化が進められており、「ホクレンの花（北育ち元気村花き生産組合）」、「大地の花便り（南空知花き生産組合）」などの銘柄で各地に出荷されている。

表7 空知農業の長中期的政策

生産対策	担い手対策
------	-------

<p>○新たな視点での水稲づくりの推進 品種作付の適正化等の実施 環境を重視した生産と付加価値化の推進 多様な水稲づくりの展開</p> <p>○新たな視点での売れる米づくりの推進 情報の発信・入手による売れる米づくり 品質の均一性と安定供給の検討 空知産米の差別化戦略の展開 安全・安心の実現を図る体制整備の推進 新品種、有望系統の早期導入の推進</p> <p>○畑作物・園芸作物本作化の推進 麦類・豆類生産等の強化 花卉・野菜生産の積極的な展開 土づくり、農産物加工施設の整備の推進</p>	<p>○担い手の確保 新規学卒・参入者、Uターン就農者の確保 高齢農業者、兼業農家等の営農継続と中高年齢就農者の確保等</p> <p>○地域の中核となる担い手の育成 認定農業者や農村女性、女性経営者の育成 農業後継者、農業法人等の育成</p> <p style="text-align: center;">経営対策</p> <p>○組織的な農業経営の形成と推進 地域営農システムの形成 農業法人の育成と創出 コントラクター等の経営支援組織の育成と創出</p> <p>○多様な農業経営の形成と推進 複合型経営の推進 アグリビジネス等に取り組む多角化経営の推進</p> <p>○経営体質の強化 経営支援の強化 既往負債負担の軽減</p> <p>○農用地の有効活用の推進</p>
消費対策	短・中期的に推進する取り組み（3年程度）
<p>○食づくりという新たな視点での推進 食品としての米の用途拡大の推進 空知が他食農教育・食育運動の実現 地産地消の積極的な展開</p>	<p>消費者・実需者ニーズに対応した売れる米づくりと多様な販売の推進 農業経営の法人化やコントラクターなど経営支援組織の育成・創出の推進 戦略的な複合部門の導入とアグリビジネスの取り組みによる多角化経営の推進</p>
販売対策	<p>畑作持つ・園芸作物の生産性と品質の向上 消費者サイドに立った安全・安心システムの確立とクリーン農業の推進</p>
<p>○販売拡大路線の展開 販売方式多元化の推進 多様な需要先の確保</p> <p>○成熟市場・不況下での消費拡大 新たな消費動向へ対応 積極的な販売活動</p>	

出典：北の農業情報広場 HP より筆者作成

写真1 JAいわみぎわの情熱米と広域ブランドの道恋しょの看板



出典：写真（左）エコナミセ HP（右）HIRAO'S HOME PAGE

### 2-2-3 空知の米作状況

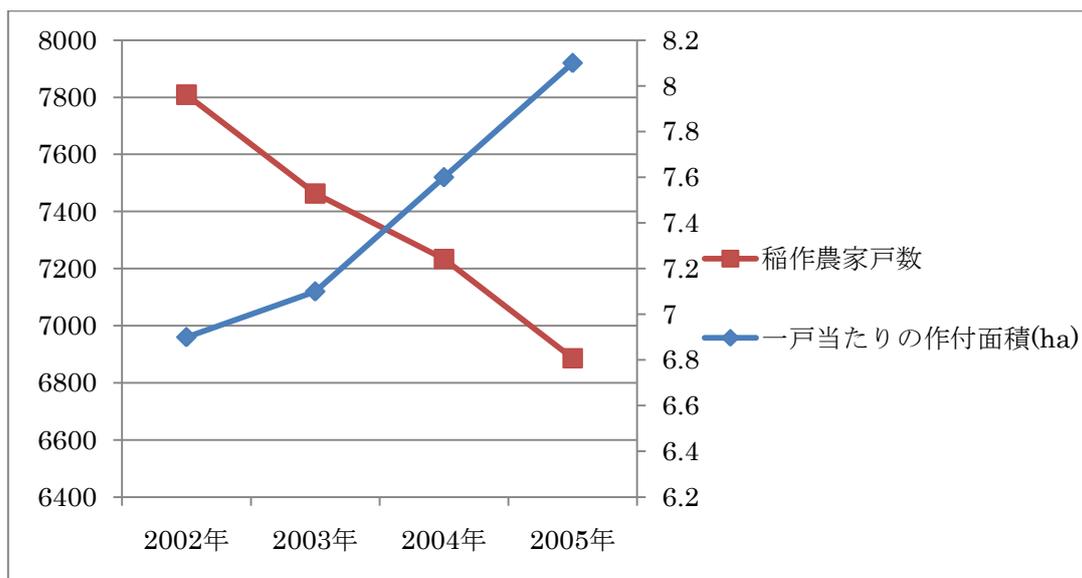


図9 稲作農家戸数と一戸当たりの作付面積の変化

出典：農林業センサスより筆者作成

図9は、稲作農家戸数と一戸当たりの作付面積の変化を示しているが、3年間で約1000戸もの農家戸数が減少していることがわかる。それとは反対に、一戸当たりの作付面積は、約1ha増加しており、耕作されなくなった土地を現農家がい取り、元から保持していた土地と合わせて、それを耕作するという形となっている。今後もこのような大規模営農化が一層進んでいくものとみられている。

### 第3章 地域の特徴ある取り組みの事例

厳しい農業状況を反映してか、地域毎に、地域の特色を生かした先進的な取り組みが積極的に行っている。ここでは、JA びばい（北海道）、JA たきかわ（北海道）、JA ささかみ（新潟県）、の取り組みを紹介する。

### 3-1 美唄市の概要

札幌市と旭川市のほぼ中間に位置し、市内をJR函館本線、国道12号、北海道縦貫自動車道が南北に、また道道美唄月形線が市中心部から石狩川を挟んで西に隣接する月形町を経て札幌・石狩方面へつながり、交通の要衝となっている。美唄市の各産業における最近の生産額等は、農業粗生産が82.5億円、工業出荷額は232億円、商業売上は342億円となっており、各産業がバランスのとれた生産都市で、農業は本市の重要な基幹産業の一つとなっている。市の人口は2004年4月末で29,973人となっているが、このうちの約4,500人が農家人口で、その割合は約15%を占めている。また、総面積の34%が農地で、そのうち92%が水田で、水稻の作付面積及び収量とも北海道で、全国でも上位に位置している。米以外の作物では、麦が2番目に多く、このほか大豆、小豆、そば、アスパラ、たまねぎ、軟白長ネギ、花卉などが作付けされている。なお、市の中・短期的な施策の樹立の基礎とする「美唄市農業・農村発展ビジョン」を1998年度から2年度かけて策定し、現在はこのビジョンを基本に、農業者と農業関係機関・団体が一致協力して美唄農業の発展を目指していくこととしている。さらに、2004年度からは「地域水田農業ビジョン」を策定し、この計画を基に水田農業の振興を図っている。

経営状況では、生産調整が進む中で、基幹作物の水稻を中心に経営耕地面積は、10~20ha規模の農家が全体の30%で規模の拡大が進んでおり、全体の約20%が今後も経営面積規模を拡大することを望んでいるという。その一方で、10%以上が将来離農を検討しており、さらに大規模化が進むであろう。

#### 3-2-1 JAびばいの取り組みの事例

JAびばいの取り組みとしては、主に、農産物の栽培技術改良やそれらの商品化に取り組んでおり、米の取り組みとしては、米価・品質の向上に努めるため、JAびばい独自では、雪冷房による米質の劣化を防いだプライベートブランド（以下PB米）米「雪蔵工房」を考案し、2000年にJAびばいが自費で建設した米穀雪零温貯蔵施設「雪蔵工房」を運転開始した。

この施設のほかにも、利雪の取り組みを生かし、「雪氷室貯蔵施設（ヒムロース）」といった、野菜専用の冷蔵施設を使用し、ランニングコストが安く環境にも配慮された施設として、豪雪地帯という地域の特色を発揮している。地域の特産品であるアスパラは、「こもれび栽培」を取り入れ、かつての勢いを取り戻すべく、アスパラの出荷量と品質の再生を目指している。

収量が全国一であるハスカップは、「ドラキュラの葡萄」やワインとして製品が各地で販売されているほか、ハスカップ狩りもロコミなどで知名度が広がり、美唄全体の知名度が上がっ

てきている。

写真2 らいす工房（米穀乾燥調製施設）と雪蔵工房（米穀雪零温貯蔵施設）



出典：JAびばいHP

### 3-2-2 零温貯蔵施設登場の背景

零温貯蔵施設登場の背景としては、美唄地区の土地条件に関係がある。この地区の水田は北海道でも数少ない泥炭地で構成されている地域である。本来、水稻には泥炭地は適しておらず、技術的な面を差し引いても、米の成分でたんぱく質が高くなる傾向があり、食味が悪くなってしまうことが多いという。加えて、米の需要の低下、商品作物生産の地域的特色を生かした取り組み戦略の必要性、企業誘致の低迷や地域産業の空洞化などの状況下で、地域資源の有効活用について検討されていた。そこで、「雪」という、本来マイナスのイメージしか持たない厄介モノを発想の転換によって、資源としての「雪」の資質を見出すことに成功した。PB米は、米の食味向上と大規模冷温食料備蓄基地構想を具現化するため、低温備蓄をし、それによる高い付加価値の商品作物の形成を目的とされている。また、美唄市は利雪に早くから取り組んでおり、立地条件の良さもあり、様々な方面で生かされている。

### 3-2-3 米以外の農業への取り組み

米以外の花卉や果実への取り組みは、利雪を通じた食味向上という基本方向は変わらず、ヒムロースでの低温保存をすることで、野菜や果実の高糖度化現象が発生し、食味が良くなり、高い付加価値を形成できる。こうしたことから、低温保存しやすく、低温甘化が起りやすい作物品目を研究により見出し、米だけに特化せず、こうした作物の生産拡大を促進している。

最近の取り組みとして、美唄市内には、選果場内にアスパラ専用の雪冷蔵庫を建設し、全国一を奪還すべく、2009年3月からは、この冷蔵庫にいったん保管してから出荷しているという。「雪蔵美人」とブランド化されたアスパラは、小売店やスーパーでも同ブランド名で売

り出し、価格や知名度の向上を狙い、消費者に周知している。低温保存の利点はこれだけではない。作物の劣化を防ぎ、長期に渡り保存できるようになったことで、旬の夏はこもれび栽培と名付け出荷することもでき、それ以外の季節では、雪冷蔵庫で保存したものを出荷できる。要するに、年中出荷調整できるので、価格を適正に保ちやすく、また、食味を安定させることが可能となっている。

大豆は、地元豆腐製造事業者とJAがタイアップし、美唄産大豆の豆腐が商品化され、市内や札幌のスーパーで販売されている。

### 3-2-4 その他の取り組み

これまでは、農業生産に重点を置いてきたが、消費者動向を注視し、売れる農産物づくりの意識が高まってきている。JA びばいでは、地元 A コープなどへ地米を供給している他、市内各所で、女性が中心となり直売所が設置され、体験型農園では、美唄峰延のハスカップ狩りや光珠内のもぎとり農園、体験工房と美唄を訪れる人々が年々増えている。また、地元伝統の名産「なかむらのとりめし」を商品化させ、地元の祭り等のイベントで販売されているほか、地元美唄だけでなく、近隣 JA の A コープでも販売されており、「郷の味なかむらえぶろん倶楽部」は 2002 年度北海道産業貢献賞を受賞している。

写真 3 (中央, 左) JA びばいのブランド米「雪蔵工房」(右) アスパラのこもれび栽培



出典：JAびばいHP

### 3-3-1 滝川市の概要

滝川市は、北海道のほぼ中央部、空知支庁に位置する都市で、石狩川と空知川に挟まれた平野部に広がっており、土地はおおむね平坦で、ゆるやかな丘陵地帯となっている。空知地方中部の中心地で、農業・工業・商業がバランスよく発達している。内陸に位置するため冬と夏の気温差は激しい。人口は2008年現在で約44000人であり、産業別就業構造は、第1次産業が6%、

第2次産業が19%、第3次産業が75%となっており、近代的な構造となっている。農業産出額は、39億7000万円となっており、構成では米が51%、野菜が18%と続いている。野菜の内訳としては、たまねぎ、小麦、てんさい、りんご、トマトとなっている。農家戸数は、年々減少を続けており、2005年現在で625戸となっている。なお、滝川市では、2001年に「滝川市農業・農村振興ビジョン」を策定し、従来のビジョンの検証を行うとともに、国内外の農業情勢についての確に把握しながら、滝川市農業が 21世紀においても、市民から多くの期待が寄せられる産業であり続けるために、農業者・農業団体・行政が一体となって農業に関する取り組みを円滑に進めるための指針としている。

### 3-3-2 滝川市での取り組みの事例

滝川では、北海合鴨が全道一の生産量を誇っているが、その合鴨を利用し、農薬を使わずに除草効果を得ようと考え、合鴨を水田に放し、「アイガモ・水稻同時作」を行っている。合鴨の水田雑草や害虫に対する除去効果は大変大きく、クリーン農業推進に有効である。また、合鴨生産の盛んな土地で合鴨農法を行うことは、精肉業者と繋がることのできるため、産業クラスターの面からみても、地域活性化の手段として魅力的な取り組みである。

写真4 水田に放たれた合鴨



出典：株式会社アイマトンHP

### 3-3-3 合鴨農法の特殊性

合鴨農法は、水稻農家が、鴨の飼育も行うという難しさがある。また、生きた動物を利用するという点での難しさもある。問題点としては、①飼育設備及び費用の問題、②育成上の問題、③野生動物からの合鴨への被害、④合鴨の特性上の問題である。まず①だが、新規で合鴨農法を行う場合、合鴨を飼うスペースの確保や費用がかかる。道内の場合は、これは、大きい問題

ではないだろう。②は、合鴨の育成にはしっかりとした温度管理が必要である。特に、北海道では、合鴨のヒナを水田に放飼いするまでの育成期に、低温の影響によるヒナの斃死がみられ、育成率の向上が課題となっている。③は、野生動物のきつねなどの天敵からの保護が課題となっているが、水田の周りに電気が流れる網を張るなどして、被害の減少に取り組んでいる。④は、合鴨の習性であるが、合鴨は普通集団行動をとるが、水田に放し飼いた当初は、群れについていくことができずに死ぬ個体がかかりでてしまうという点があり、こちらの問題は、なかなか解決しにくい問題となっている。

#### 3-4-1 JAささかみ地区の概要

JA ささかみは、新潟県北蒲原郡阿賀野市笹神地区を管内とする。笹神地区は、五頭連峰の西麓に広がる標高差の激しい地形条件で、地区の面積の60%が山林という中山間地域で、農家戸数1500戸のうち、700戸ほどが水稻栽培農家の米単作地帯である。1978年から旧首都圏コープ事業連合（現Pal System 生協連合会、本部東京、組合員90万人）と産地直送や交流をはじめ、この取り組みは、30年以上続いている。

#### 3-4-2 JAささかみの取り組みの概要

JAささかみは、1988年から特別栽培米の本格的産直取引をはじめており、当時としては、大変珍しい取り組みであった。90年代には、地域ぐるみの環境改善や交流事業のため、地域の旅館などのシャンプーなどを生協の石鹼商品へ切り替えている。2000年には、阿賀野市とPal System、JAささかみの間で、「食料と農業に関する推進協議会」を結成し、食品の生産・加工・流通・消費・廃棄までの安全、安心のフードシステムの構築、資源管理・環境保全型農業実践、都市と農村住民の人的交流活動の推進、グリーンツーリズムなど、地域の田園生活の活性化を目的とする活動を展開してきている。

#### 3-4-3 有機物循環システムに関する取り組み

有機物循環システムの構築を目指して、2001年、転作大豆を利用した豆腐工場の建設と運営会社である(株)ささかみを設立した。資本金は2000万円で、JAささかみが55%、残りをPal System、新潟総合生協、豆腐メーカーの共生食品が出資した。笹神で栽培される大豆を原材料とし、製造段階で排出されるオカラはたい肥原料として使用されている。そして、この工場の設立は、地域の雇用の創出という面からも非常に大きな意味を持っているのである。

2004年には、「食料と農業に関する推進協議会」がかかわる団体として「NPO法人食農ネットささかみ」を設立し、産直販売額の1%をNPOの運営費に充て、交流事業や産直品の共同開発に取り組んでいる。ここで注目したいのは、ただ農産物の産直に終始するのではなく、地域環

境や文化などの価値観の共有できる心の故郷として、持続可能な食料基地づくりを目指しているということである。

#### 3-4-4 「ゆうきの里」構想

「ゆうきの里」構想とは、90年代前半に持続可能な農業・環境保全型農業に対する考え方が進んだことで、当初は農協と生協の関わりが重要視されていたが、それだけではなく、行政や商工・観光業を含めた地域ぐるみの取り組みへと位置付け、規模を拡大させものがこの構想である。また、バブル最盛期の「ふるさと創世資金」により1億円が国から村へと贈与されたため、有機質堆肥をつくる「ささかみゆうきセンター」を建設することができた。ここでは、籾殻を主体にした堆肥を組合員に供給することができている。当時は、堆肥の利用の拡大は難しかったが、93年の冷害の年に、堆肥を使っていた圃場は収量の落ち込みが少なかったことを目にして、この年に堆肥利用と特別栽培米の拡大が進んだ。

90年のゆうきの里宣言後、環境保全型農業が拡大されるにつれて、農業体験ツアーの参加者も多くなり、地域の旅館に泊まる利用者も増える傾向となっていた。

#### 3-4-5 さらに進んだ交流事業

交流事業開始から20年経過した2000年、行政・生協・農協の3つの組織が協力し、「食料と農業推進協議会」を設置し、豆腐工場を双方の負担で建設した。また、経営面では、JAの産直品の売り上げの1%を交流事業の財源としたことで、交通費なども捻出することができるようになり、交流の輪が一気に進んだ。この頃から、グリーンツーリズムや食育に重点を置いた交流が多くなり、都市部の子どもを招いて、泊まりがけの農村体験を行っている。

#### 3-4-6 ささかみ地区のこれから

JAささかみは2008年2月に広域合併を行い、合併前と比べて約10倍規模の農協となった。これからの改革を進めていくにあたって、問題点も少なくない。農政の大転換により、耕作放棄地や農業効率化による農薬や化学肥料の依存が懸念されている。しかし、長年培ってきた環境保全型農業への取り組みの意志を曲げることなく推進していくには、JAささかみと食農ネットささかみなどのNPO団体が一体となり対策していく必要があるだろう。

### 第4章 これからの農業のあり方

#### 4-1 産業クラスター

行政や農業団体などが水田での転作として、飼料米に注目するようになった。これを受け2008年、北海道農業研究センターでは、国内の飼料自給率の低さに着目し、これまで北海道での栽培に適さなかった飼料用稲品種の品種改良を行い、北海道での栽培に適した飼料用稲品種の育成を行った。名称は「きたあおば」であり、特長としては、早生で耐冷性がやや強く、「きらら397」より26%ほど多収であるということが挙げられる。このため、道内で生産が開始されるようになれば、飼料米の安定供給が可能となるほか、利用方法として、稲穂ごと牧草のように丸め、発酵させ、肉牛や乳牛に与える稲発酵粗飼料<sup>2</sup>（ホールクロップサイレージ）として、栄養収量の高い飼料が生産できると期待されている。

写真5 草姿（左：「きらら397」、右：「きたあおば」）



出典：北海道農業研究センターHP

生産時の想定できる主な効果としては、①食用米の過剰生産の抑制、②他の転作飼料作物（とうもろこし、牧草）よりも生産が容易、③産業クラスターの形成が見込めるだろう。①は、過剰な食用米から転作することで、効率の良い国内自給が望むことができ、②では、転作する上で、新たに機会を購入する必要がないため、比較的手軽に始めることができる。③では、地域の畜産業界と、飼料米を通して繋がることができ、地域経済の発展に寄与していくことができるだろう。特に北海道は、先述したとおり、肉牛・乳牛が多く、産業クラスターを形成するには可能性の大きな地域と言えるのではないかと。一方で、問題としては、④安価な飼料作物との価格競争ができるのかどうか⑤食用米より価格が安く、栽培には経済的なリスクが伴う、といったことが挙げられる。④に関しては、現状ではかなり厳しく、外国産飼料からシェアを奪うことができないのではないかと。⑤は、行政や農業団体がサポートを充実させるなど、いち早く制度の確立が求められるだろう。いずれにしても、現段階では、局所的な取り組みにとどまる見込みで、事業としては、長い目で見守らなくてはならないであろう。ともあれ、どの穀物品目の輸入量においても日本は常に上位5位以内に入っている。

<sup>2</sup> 牧草を丸めて発酵させた飼料。

食肉 1 キロの生産に要する穀物量は、ブロイラー<sup>3</sup>で 4 キロ、豚肉で 8 キロ、牛肉ではなんと 11 キロもの量に相当するという。また、肉牛は、500 キロの体重となり出荷されるまでには 1200 キロの穀物を食べさせなければならないというから驚きである。これだけの輸入量があることを考慮しても、北海道での飼料米への転作事業が輸入作物依存の脱却や地産地消、持続可能な産業クラスターの拡大という大きな可能性を秘めていることがよくわかるだろう。

#### 4-2-1 国民の農業に対する姿勢

基幹産業である農業を盛り上げていくには、国民の農業への意識や購買行動も大変必要となっている。しかし、核家族化など、ライフスタイルの多様化が顕著になっている今日、数々の問題が浮かび上がっている。

#### 4-2-2 北海道における核家族化の進行

北海道における核家族世帯と単独世帯は、国勢調査によると、2000 年には 90%を超えている。また、65 歳以上の高齢者単独世帯が急激に増加している。特に、高齢者単独世帯は、核家族化が進むスピードより早くなっており、約 25%を占めている。4 世帯に 1 世帯が単独高齢者という実態となっている。

#### 4-2-3 外食や中食<sup>なかしょく</sup>の増加

核家族化や単独世帯の増加により、外食や中食に頼る人の割合が年々増えている。生活の多様化・多忙化により、家族で一緒に食を共にする時間が減少している今日、料理の簡便化が進んでおり、外食や中食産業が盛んになっている。このため、サービス業としての雇用の拡大などのメリットやニーズも高まっているが、問題点も出ている。

日本人の栄養バランスは、かつては「日本型食生活」と呼ばれるほど理想的であったが、近年の脂質過多、野菜不足等から次第に崩れ、今や生活習慣病が増加し「メタボリックシンドローム」という言葉は広く知られるようになった。また、コンビニエンスストアや 24 時間営業の外食産業の普及により、子どもの孤食や朝食の欠食といった問題もでてきている。さらには様々な食品事件・事故の発生や「食と農の間の距離」の拡大に伴い、消費者の食に対する不安感は大きなものとなっている。

また、外食・中食産業は、作物の大部分を輸入に頼っており、国内の食料供給や地域農業への貢献度が低くなっており、むしろ、食料自給率においては悪影響を及ぼしている。

#### 4-2-4 食育という観点

---

<sup>3</sup> 肉鶏のこと。

<sup>4</sup> 惣菜を購入、または、調理済み食品を用いて家庭内で食事を行うこと。

食育という言葉は、明治時代が起源となっているが、2005年に食育基本法が成立し、最近になって、国民から行政が一体となって、欧米型食生活を日本型食生活へ戻そうとする動きが盛んになっている。欧米型食生活から日本型食生活へ戻すメリットとしては、心筋梗塞や脳卒中、がんなどの生活習慣病の発症率の低下や地産地消の推進、食事マナーの向上など、いろいろなメリットがある。しかし、行政や産業側が努力をするだけでは解決できる問題ではない。このため、国民自らが「食」について考え、判断する力をつけるために「食育」が必要となっている。そして、小さなことから行動に移すことが重要である。



図 10 食育の 4 つの推進事項

出典：内閣府 HP

#### 4-3-1 日本型グリーンツーリズムの模索

グリーンツーリズムは、ヨーロッパが発祥である。グリーンツーリズムとは、端的にいえば、自然との関わりが少なくなった都市住民と農村が交流を深める活動である。日本では、農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動として位置づけている。利点としては、新鮮で安全な農産物、豊かな自然環境などを求める都市住民が農村との交流を通して、農村について認知する機会を得られ、また、供給側の農村は、農村を余暇空間と位置づけ、美しい農村空間を提供し、都市から人々を受け入れることにより、金銭的なメリットや若い世代の U ターン就職などの農村の活性化に繋げることができるといえ

る。しかし、グリーンツーリズムが日本ではあまり一般的になりにくいとされている。原因としては、①受け入れる施設が整備されていない、②繁雑な時期には受け入れる余裕がない、③景観が美しいとは限らない、④日本の現在のライフスタイルには農村で過ごすという文化がない、という様々な問題が山積みとなっているのが現状である。歴史的な面からみても、ヨーロッパでは、ある程度社会的に成功を収めた人々は、都市を離れて静かな農村で生活するということが知られているが、対して日本では、都会で成功することがステータスというような経緯がある。こうした諸問題を解決するには時間と費用と労力が必要であろう。

具体的なグリーンツーリズムの取り組みでは、夏祭りや農業体験、地産地消を掲げたレストランを通して、地元の食文化を地元内外に発信することで、目を向けてもらい、地域活性化を目指している。都市住民が農山漁村地域への交流人口の増大と定着化を目指し、地域の1次、2次、3次産業への広い領域での経済効果的波及効果が及んで行くような仕組みづくりが必要である。

農林水産省では、「賑わいある美しい農山漁村づくり推進事業」、「グリーンツーリズム促進等緊急対策事業」と対策を打ち出しているが、農村の人口対策や地産地消推進までには手が回らないのが実態である。

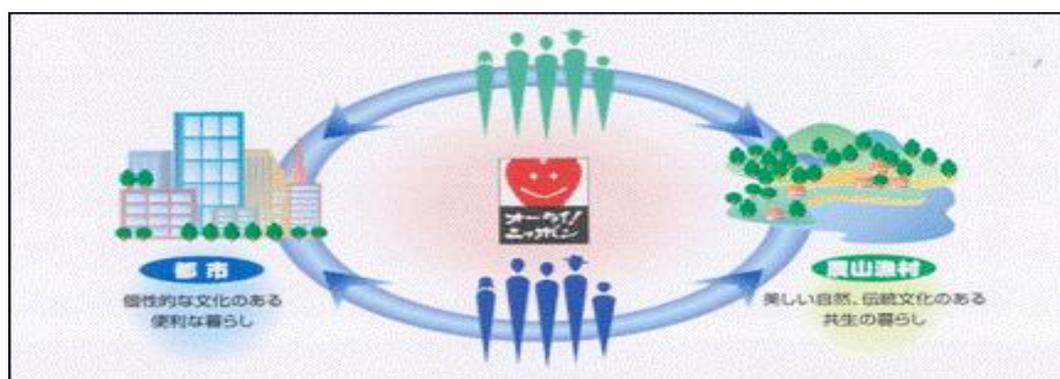


図 11 グリーンツーリズムの双方向性

出典：農林水産省 HP

#### 4-3-2 北海道におけるグリーンツーリズムの事例

北海道では、十勝、上川、網走などの地域でグリーンツーリズムの取り組みがなされ、十勝地方の新得町や鹿追町などでは、1990年代前半にファームイン研究会を結成し、これまでに十勝全域での研究会の交流会も開催されている。帯広市では農務課、農林課が研究会をバックアップしており、グリーンツーリズムの取り組みの指針等を提供している。しかし、事業の主体はあくまでも農家であり、行政の役割は情報提供や相談活動などに限られている。

北海道の場合、ヨーロッパなどとは違い、農家の空き家を利用して行う兼業の1つとして宿泊施設を整備するというよりは、ファームインとして同じ兼業的ではあるが、農村のペンションといった宿泊施設の経営形態も少なくない。

#### 4-3-3 空知におけるグリーンツーリズムの事例

長沼町では「グリーンツーリズム運営協議会」を設置し、町ぐるみでグリーンツーリズム構造改革特区を申請し、2005年度からこれを開始した。観光客の受け入れ先は、農家の空き部屋を改築などをした農家民宿という形である。需要は、修学旅行生がほとんどとなっている。

もう一つが、長沼を除く空知管内の農業体験受け入れ組織で、「そらち DE い〜ね」である。こちらは、1年早く2004年度から修学旅行生を受け入れ始めている。どちらも、大変な人気を博し、関東・関西圏からの問い合わせが殺到したという。しかし、2006年度は272戸の農家が1戸当たり4名の受け入れ登録をしているにもかかわらず、年間で3500名程度しか受け入れられないという結果となった。単純計算だと、年間約13000人受け入れられる計算になるが、冬期間と飛行機の搭乗料金が安い7月と8月は需要がなく、5月、6月、9月に集中してしまっただけである。この時期は、米作地帯の空知にとっては、大変な繁忙期であり、272戸全ての農家が修学旅行生を落ち着いて迎えることなど出来ないはずである。米作農家が副業としてグリーンツーリズムを行おうとしても、上記のような事態が空知だけでなく、他地域でも同様のことが起こり得るだろう。

本来、グリーンツーリズムは、心のふれあいを大切にした人的交流や都市住民の農林業への理解促進などが目的であり、需要側・供給側双方がゆとりをもって活動することが大前提となる。繁忙期に旅行者を受け入れても双方の満足には至らなくなるのではないかと懸念される。

以上のことから、空知農家のグリーンツーリズムを考える場合、農業とグリーンツーリズムの実践との兼ね合いは難しいといえる。

写真6 ファームインで知られるヨークシャーファーム（新得町）



出典：FooMoo HP

#### 4-4 北海道の今後の農業と JA のあり方

今後の北海道の農業の姿勢は「攻め」の姿勢が一層必要となっている。食料管理制度が廃止された今、米の自主販売が生産地の競争を激化させており、生産者が疲弊する事態を招いている。これまでは、北海道の米の流通は、ホクレン農業協同組合が大部分を担っており、ホクレンの下部組織である JA は、流通に関しては、あまり関知せず、ホクレンに任せる部分が大きかった。事実、80年代から90年代は、ホクレンのマーケティング活動が、北海道米の販売の大きな力となっていた。しかし、現在は、ホクレンだけでなく、各地の JA が独自に戦略を打ち立て、生産者が報われるように取り組みを行っている。

ある北海道内の JA では、独自の仕分け基準によって、全道共販による仕分けよりも、さらに細分化して集荷しており、様々な米をブレンドすることにより、出荷する米の品質を安定化させることに成功している。また、こうした質の安定化により、実需者の要求を柔軟に受け入れ、満たすことができるため、低品質米から高品質米を生産するどの生産者にもある程度の利潤が還ってくるというメリットがある。

また、低品質米を中心に、中小の仲介業者を通して直接販売を行う JA もある。これは、ホクレンを通さず仲介業者を通すことで、従来あまり用途のなかった低品質米を醸造用や米菓用、外食産業方面へと販売してもらえることができ、ホクレンによる販売価格よりも低く設定されているが、経費を負担しない分、農家の手取り価格はホクレンの精算価格を上回るという需給者双方のメリットがある。

#### 終章 これからの農業の行方

「攻め」の姿勢は、競争相手が世界にも増えつつある今日、これからも一貫して取り組み続けていかなければならない。しかし、経営力の弱い農協や資本力の弱い農協があるのも事実である。先に説明した新政策・制度が成立した今、日本国内の生産地同士の「潰し合い」がこのままでは起こってしまうだろう。農業は日本を作り上げてきた基礎となるものであり、国民の大切な食料源である。しかし、まだまだ国民の危機感のなさがとても感じられる。農業関係者が行っている取り組みも効果があまり出ていないのも頷ける。しかし、一方で、長期の取り組みではあるが、ささかみ地区などの取り組みは一定の成果を挙げており、地域の人々から行政までが一体となつての取り組みが成功した際の効果の大きさを思い知らされた。

今日、消費者と生産者のねらいが、乖離しすぎているような感がある。今後、競争による生産者の疲弊が耕作放棄等につながり、農業を停滞させる恐れがあるだろうが、国民は、安心・安全・安さを求めてばかりである。確かに、これらの要素は必要ではあるが、地産地消の取り組みを実行したり、農業をもっと知ることが一層必要であろう。逆に、農業関係者、生産者側も改革を止めることなく、これからは地域を生かし、積極的に独自色を出していかなければならない。各地の独自の取り組みは、本論でも一部取り上げたが、雪を使用した取り組みなどは、北海道各地で広く行われており、徐々にではあるが、地域の独自色とは言えなくなっており、さらなる差別化が必要不可欠となっている現状である。それだけに、今後の本道農業の取り組みは飽和状態が予想される。

転作事業として、飼料米の育成や、そこから派生する産業クラスターなど、制度の創設や取り組みによっては、これからの時代に適合した農業が生まれる可能性も往々にしてある。

いずれにしても、補償制度や国内外の取り決めを政府が果たさないことには、立場の弱いJA、生産者が有効な手立てを打っても共倒れしてしまうだろう。

米価や乳価の暴落が甚だしい現在、日本、そして、北海道の農業は依然厳しい状態にある。

政・官・民が一体となり、我々国民は、小さなことでもできることから農業を支えていくことが重要である。

おわりに

最後に、本論文を作成するにあたって、ご協力くださった方々に深くお礼申しあげます。実習での聞き取り調査や資料提供に快く協力してくださった、JA 北いぶき、沼田の方々、JA

びばいの方々、お忙しい中時間を割いてくださりまして、本当にありがとうございました。

また、本論文では私の見解等も含まれているため、若干の意見の相違やニュアンスの違いなどがあるかとは思いますが、ご了承いただければと思います。

そして、本論文の作成には、角先生には、大変ご迷惑をおかけしたことを深くお詫びし、今後とも御指導のほどを心からお願い申し上げます。

#### 参考文献・参照 HP

〈参考文献〉

- ・ 田端宏他,2000 『北海道の歴史』 山川出版社
- ・ 宮崎猛,2000 『農と食文化のあるまちづくり』 学芸出版社
- ・ 北海道新聞社編,2001 『年表で見る北海道の歴史』 北海道新聞社

- ・宮崎猛,2002『これからのグリーン・ツーリズム』家の光協会
- ・中村三郎,2003『肉食が地球を減ぼす』双葉社
- ・村田武,2003,『WTO と世界農業』筑波書房
- ・田代洋一,2004『WTO と世界農業』筑波書房
- ・檜原正澄,江尻彰,2006『現代の食と農をむすぶ』大月書店
- ・斎藤修,2007『食料産業クラスターと地域ブランド』農山漁村文化協会
- ・山本博史,阿部淳也,館野廣幸,牧下圭貴,渡邊吉樹 2008『いま、日本の米に何が起きているのか』岩波書店
- ・佐伯尚美他,2007『農業と経済—臨時増刊号—』昭和堂

〈参照 HP〉

- ・北海道庁 HP

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

- ・空知支庁 HP

<http://www.sorachi.pref.hokkaido.lg.jp/>

- ・渡島支庁 HP

<http://www.oshima.pref.hokkaido.lg.jp/>

- ・農林水産省

<http://www.maff.go.jp/index.html>

- ・北の農業情報広場 HP

<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/>

- ・北海道農業近代化技術研究センターHP

<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/>

- ・農林水産省農林水産技術会議事務局筑波事務所 HP

<http://www.affrc.go.jp/ja/>

- ・北海道美唄市 HP

<http://www.city.bibai.hokkaido.jp/>

- ・JA びばい HP

<http://www.ja-bibai.or.jp/>

JA たきかわ HP

<http://www.ja-takikawa.com/>

- ・農業ビジネス HP

<http://agri-biz.jp/?category=1>

- ・WikipediaHP

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A1%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%83%9A%E3%83%BC%E3%82%B8>