

特集 地域の取組と今後の方向

北海道農政事務所管内における特産農作物関連6次産業化の
取組と今後の方向

北海道農政事務所農政推進課6次産業化等グループ長 相澤 康志

1 長いものを輸出、台湾そしてアメリカへ

<取組の概要>

JA 帯広かわにしでは、日本では需要の少ない大型の長いものを台湾、アメリカへ輸出している。また、輸出専用段ボールを使用することにより国内市場から仕入れて輸出する業者との差別化を図っている。

薬膳・健康志向ブームから、栄養価が高く、甘みののった高品質な十勝の長いものが台湾やアメリカで好評を得ており輸出量は年々増大している。



<経緯>

台湾では、長いものが薬膳食として珍重されていたことから、それに着目した神戸の輸出業者のアドバイスが契機となり、平成10年に始まった。また、国内では大きすぎてカット販売されるなど持て余されていた太物が台湾では逆に好まれることも功を奏した。

健康志向の強い台湾の富裕層を中心とした現地での高い評価は、華僑のネットワークを通じアメリカに渡り、平成10年にはアメリカへの輸出を開始している。

<今後の展望>

十勝川西長いものは、秋に6割を収穫し、残りを畑の土の中で貯蔵して春に収穫することにより通年出荷を可能としている。また、太物の評価が上昇したことや豊作の時には輸出を多くすることに

○輸出量と生産全体に占める輸出比率

	年産	輸出量	生産全体に占める輸出比率
JA 帯広かわにし	平成19年産	1,505ト	8.3%
	平成20年産	1,949ト	10.20%
JA 帯広大正	平成19年産	1,379ト	25.70%
	平成20年産	1,354ト	23.00%

より国内市場の価格維持につなげている。

今後、台湾の需要は飽和状態で伸びは鈍化するものと予想されるが、未知数であるアメリカでの需要拡大に期待している。

また、輸出実績が評価され、マスコミ等で取り上げられることにより、産地の知名度がアップするとともに、安全・安心に対する生産者の栽培技術向上が喚起されている。

2 「鮮度をそのままに瞬間冷凍」、JA 中札内村の「冷凍えだまめ」の取組

<取組の概要>

中札内農業協同組合では、えだまめに適した品種を導入し、産地内のリレー出荷による長期収穫したものを短時間で加工処理施設へ搬入、そして、液体窒素による瞬間冷凍技術で鮮度を保持したまま大手居酒屋チェーン等へ納入する事業を進めている。

同農協による収穫から3時間以内に急速冷凍処理が施された「そのままえだ豆」は、品質の高さが実需者や消費者に評価され、国内にとどまらず、アメリカ、ロシア、中国、シンガポールへの輸出を開始するなど新たに海外市場に販路拡大を進めている。



えだまめ収穫機



液体窒素で瞬間冷凍

<経緯>

中札内村ではもともと、同じ十勝管内の芽室町に次ぐえだまめの産地であったが、主力のビートや小麦の輸入自由化の動きに危機感を抱いた同農協がえだまめの生産に活路を見いだしたものであ

る。

同農協は、平成17年大手居酒屋チェーンとの取引を契機に、作付面積を前年の50haから137haに拡大するとともに、急速冷凍装置を備えた加工処理施設を整備した。

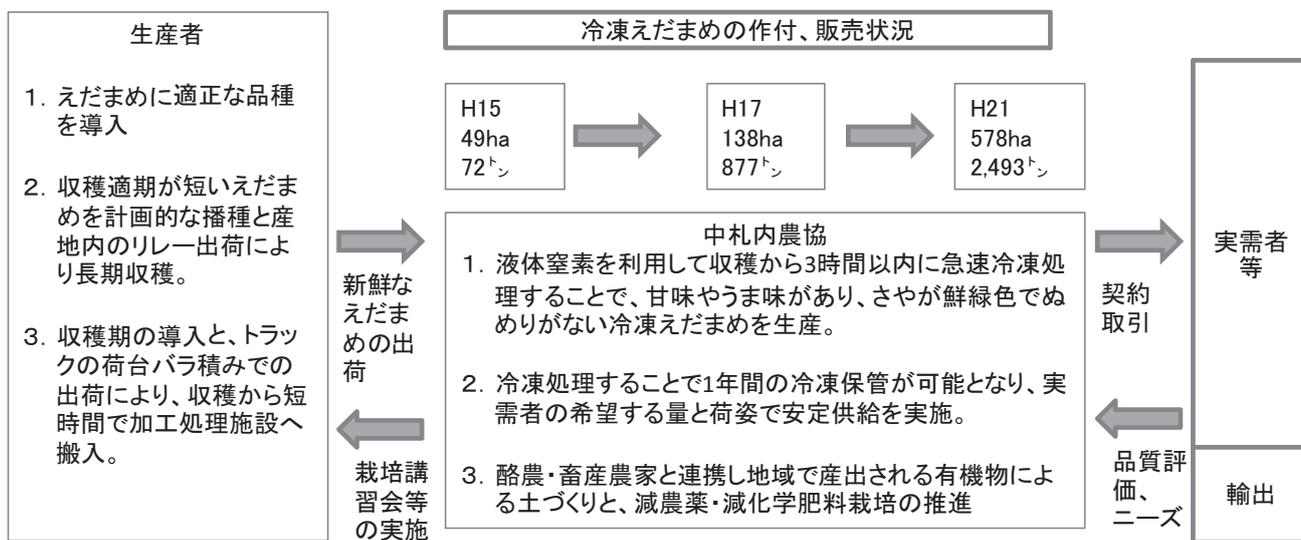
平成21年度の作付面積は578haとなり、地域に100人程度の雇用を創出している。

<今後の展望>

中札内村のえだまめは国内では42都道府県に出荷し、26都道府県では学校給食にも使われている（平成21年度）。しかし、国内消費の約半分を占める外国産や他の国産との競争激化も予想されることから、新しい販路として海外市場への売り込み増加を目指している。また、海外で評価されることにより、国内でのブランド化につながると期待している。

<参考>

えだまめは、未成熟の大豆で「畑の肉」と言われている大豆同様に栄養価が高く、しかも大豆に含まれていないビタミンA、ビタミンCが含まれている。また、枝豆のタンパク質に含まれるメチオニンはビタミンB1、ビタミンCと共にアルコールの分解を促し、肝機能の働きを助けてくれるため、飲み過ぎや二日酔いを防止する働きがあるとも言われている。



3 日本最大級の超大粒大豆「たまふくら」を使った商品開発

<取組の概要>

高級黒大豆の「新丹波黒」と白くて大きな粒の「ツルムスメ」を交配してできた新品種「たまふくら」のブランド化が進められている。地域ならではのブランドにしようと道南地域の産学官によるたまふくらプロジェクトが平成21年に発足した。

株式会社だるま食品本舗はそのプロジェクトの



中心となり、函館近郊の生産者が育てた「たまふくら」を材料にした納豆や豆腐、甘納豆等の加工品づくりに取り組み、現在までに、たまふくらの納豆、枝豆及び枝豆水煮が商品化され、販売されている。

<経緯>

道南地域では、従来、極大粒大豆の産地品種銘柄「つるの子」や「晩生光黒」などの大豆が栽培されてきた。このうち、「つるの子」における裂皮の発生や、「晩生光黒」の価格低下により、生産性や収益性が不安定になっていた。このため、道南地域の生産者などからは、「つるの子」や「晩生光黒」とは異なる付加価値の高い銘柄の新品種が強く望まれていた。

こうした中、北海道立中央農業試験場では、丹波の黒大豆「新丹波黒」と道産の在来種「ツルムスメ」の交配による極大粒の黄大豆「たまふくら」(中育52号)が平成19年に開発された。

<今後の展望>

北海道工業技術センターによると、「たまふくら」の特徴は、「栗」に例えられる上品な甘みやほくほくとした食感があることや、成分面での植物繊維がごぼうの2倍以上にあるとされている。また、大豆特有の青臭さが少ないことから加工品にしやすいなど汎用性が高い点も特徴と言われている。

株式会社だるま食品本舗では、既に発売している納豆、枝豆及び枝豆水煮に加え新たな商品をラインナップしていくことにより、「たまふくら」のブランド化を進めていくこととしている。

また、たまふくらプロジェクトでは、「たまふくら」を、時期をずらして収穫し、枝豆に加工してそれぞれの大きさ、色、成分、加工適正の変化を調べるなどの研究も行っている。その研究成果を生かし、「たまふくら」らしい特徴を持った枝豆加工品を開発するなど、新たな商品開発を農商工連携及び産学官連携により進め、ブランド化を目指している。