



連載第 94 回

道産ナタネの可能性(前編)

—日本一の産地・たきかわ農協管内の歩みから—

戦後の一時期、ここ北海道でも7000ヘクタールを超える規模でナタネが栽培され、油が搾られていた。菜の花畑は日本の原風景の一つでもあったが、輸入自由化などによって作付面積は激減した。そんななか、たきかわ農協管内では90年代から農家有志がいち早くナタネ生産に取り組み、今では日本一の産地に発展している。1%にも満たないナタネの自給率を高めるべく、国の戸別所得補償制度ではナタネ交付金が新設され、静かな追い風が吹き始めた。これまでの歴史や関係者の実践をたどりながら、ナタネの生産・消費をめぐる課題を探った。



(写真上)純度100%、風味豊かな「なたね油 一番しほり」(270ml入り700円)
(写真下)国道12号沿いにある、たきかわ農協の直売所「菜の花館」には搾油施設を併設。ナタネ製品も購入できる

国産ナタネ油復活に生産振興や消費対策の強化が欠かせない

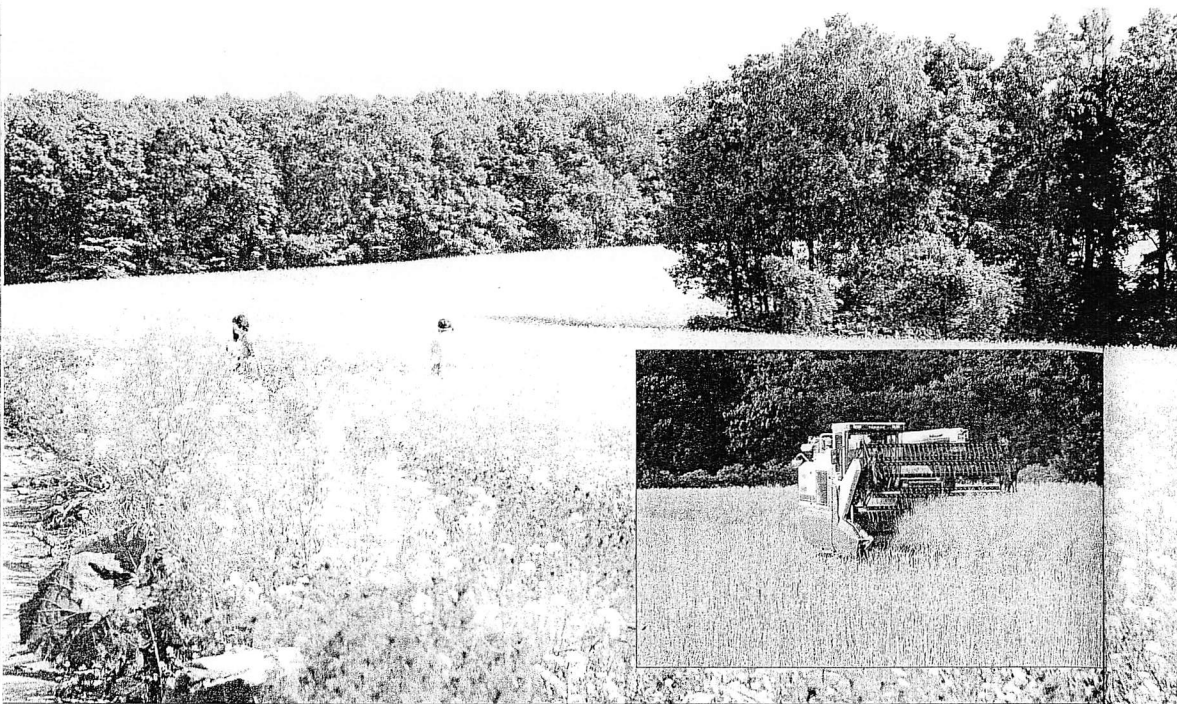


現在、全国のナタネ(菜種)の作付面積は千ヘクタールほど。空知地方のたきかわ農協管内(滝川・赤平・芦別)の3市は三年前、青森県横浜町を抜き日本一のナタネ産地になった。今年も、滝川・赤平両市の農家四十一戸が百七十八ヘクタールを作付け、希少になった国産ナタネ油を守り続けている。

「戦後、農産物の輸入自由化が進むなかで、最初に絶えてしまったのがナタネ。昔は、このあたりでも農家みずからナタネを搾り、油を自給していました。これだけ多くの植物性タンパクを輸入している国はなく、自給率の低さに対する思いがずっと頭のなかにあったんだ」と話すのは、滝川なたね生産組合

の組合長として農家を束ねてきた宮井誠一さん(1937年、赤平村生まれ)。十一年前に生産組合を立ち上げ、試行錯誤をくり返しながら日本一の産地に育て上げた。一時は、全国で数百ヘクタールにまで激減したナタネづくりが復活してきたのは、東北農業試験場(現東北農業研究センター)が二十年前に育成した新品種「ギザキノナタネ」の

登場によるところが大きい。宮井さんらは、この品種を導入して輪作体系に組み入れ、作付面積を拡大した。たきかわ農協は乾燥調整施設や搾油施設を造り、生産農家の試みに応えた。一昨年には、農協や自治体、生産組合、消費者協会、農業改良普及センターでつくる「たきかわなたね産地確立推進対策協議会」(山岸稯会長。以下、なたね産地推進協と略)も設立され、ナタネ油



黄色の菜の花畑は観光ポイントにもなり、散策や花の鑑賞、写真撮影などに訪れる人の姿も見られる(6月、滝川市内の丸加高原で)。ナタネの収穫は7月下旬～8月上旬。今年は高温多湿の影響で極端な不作に見舞われた(写真右下・提供/たきかわなたね産地確立推進対策協議会)

を原料にした加工品の開発も進行中。菜の花の季節にはイベントも開かれ、ナタネは地域をアピールする観光資源にもなっている。

輸入自由化を境に消えた菜の花畑の広がる原風景

アブラナ科植物のナタネは、大根や白菜、キャベツなどと同じ仲間、ヨーロッパが原産地とされる。奈良時代までに日本へ伝わり、平安時代には種から油を搾ることを知り、ナタネ油が誕生。栽培面積が増えた江戸時代には灯油として使われた。明治時代になると、食用油としても利用されるようになり、約十万余ヘクタールの作付面積があった。北海道では一九四四(昭和19)年、耐寒性の強い西洋種「ハンブルグ」が導入され、品種改良が進んだ。

ピークは一九五七年の約二十六万ヘクタール(次頁の別表を参照)。本道の詳しい統計値は残っていないが、柴田昌英「養賢堂版・農学体系 菜種編」(58年発行)には、五三〇五年の平均面積として七千三百六十六ヘクタールとある(これは昭和初期の2倍に相当し、全国シェアは3・6%)。当時は九州や東海、関東、

近畿が主産地だった。

高度経済成長時代が始まるまで、ここ北海道でも美しい菜の花畑は農村の原風景の一つだった。しかし六一年には、アメリカや国内製油業界からの圧力などを背景に、同じ油脂原料の大豆が輸入自由化された結果、作付面積は急激に減っていく。

「わたしの子どものころは、どこかの農家もナタネを作っていたけれど、昭和三十年代後半には絶えてしまった。当時は『国産ナタネに含まれるエルシン酸を過剰摂取すると心臓に悪影響が出る』と外国からたかたかれたり、価格差の問題もありました」(生産組合長の宮井さん)

九〇年代には千ヘクタールを割り込み、道内ではわずかに七ヘクタール



「消費者が何を望むかわからずに農産物を作ってもダメな時代。トップセールスも大事だ」と話す生産組合長の宮井誠一さん。72歳の現役、販路開拓にも奔走する

**農家みずから搾油にも挑戦
「圧搾法」で風味豊かな製品**

十年前から、ナタネの開花時期に合わせて滝川市内の丸加高原で、菜の花まつりが続いている。今年は、同まつりを挟んで十日間ほど、市

できないものはありません。だから、どう輪作体系に組みこむか苦心しましたね。(8月上旬までに収穫を終えてからの)後作に小麦がいいと分かり、江別の農家に教えてもらい、「ハルユタカ」の初冬まき栽培に挑戦した。仲間には、「暇になる十一月の仕事(小麦の播種作業をつくらう」と呼びかけたんですよ」

その「ハルユタカ」は定着して「滝川ラーメン」などに加工され、地域おこしにも一役買っている。



20年前に東北農試が開発した「キサキノナタネ」。収量が多く、エルシン酸をほとんど含まない

認定されたからである。国産ナタネの重要性を痛感していた宮井さんは九七年、東北農試主催の研修会に参加して栽培技術を学び、滝川市江部乙地区の農家仲間と二人で栽培を試みる。〇五〜〇六年度は六十ヘクタールを超える。〇三年度には二百ヘクタールに達した。全体の七割は、かつてリンゴ産地だった江部乙地区で生産される。

民グループが主催する初の「ミニ菜の花まつり」も開かれた。菜の花はこの地域の風物詩になっている。生産されたナタネは、ホクレン全農を通じて契約栽培で、その約六割は埼玉県熊谷市の米澤製油㈱に出荷する。ここで他産地のものとともに搾油され、生活クラブ生協連合会(29単協・組合員数約31万人)向けナタネ油として供給される。

生産組合みずから、搾油にも取り組んできた。北竜町内から中古の搾油装置を譲り受け、公共施設を借りて三年前にナタネ油の製造・販売に着手。今年五月には、国道12号沿いにオープンした、たきかわ農協の直売所「菜の花館」に搾油施設が併設された。道の「地域政策総合補助事業」を活用して整備したものだ。現在は、生産組合が同農協に搾油を委託し、ナタネ油の製造目標は年間2・5トン(し)、販売は農協の特産部が対応している。

取穫したナタネの種子を乾燥調整施設で乾かしたあと、搾油施設で焙煎、圧搾、濾過して搾る。数日後、不純物を沈めて上澄みだけの油を濾紙でこす。油を抽出する薬品は使わない。「圧搾法」で製造し、脱色処理

が中心で、宮井さんは最年長。二、三十代の若手も育っている。ナタネ栽培の利点として、生産組合は次の六つを挙げた。

- 〔1〕秋まき小麦の後作に導入できる
- 〔2〕茎葉のすき込みによる緑肥効果
- 〔3〕根の量が多く、土を膨軟にする
- 〔4〕根が深く、排水性を良くする
- 〔5〕経済性が比較的高い
- 〔6〕景観作物として地域経済に貢献

独自の栽培基準をつくり、農薬は極力使わない。ナタネは交雑しやすいため、滝川市内の一方所に採種ほ場を設けてきびしく管理し、組合員の種子を確保している。

連作を避け、ほ場条件を整えたことで高品質のナタネができるようになった。平年作で十アールあたり三百キロの収量がある(注1今年は高温多湿の影響で極端な不作)。全国

平均は百五十キロ程度(05年)。東北農業研究センターの担当者は「世界のレベル」と太鼓判を押した。宮井さんがこう振り返る。「畑作物のなかで、ナタネほど連作

赤平市内で二十一ヘクタールの農場を切り盛りし、稲作のかたわら小麦や大豆、ナタネ、ビートを生産する。もともと水田主体の経営だったが、減反が始まった七〇年代のころから、作って売れる畑作をやろうと主張してきた。前向きである。生産組合のメンバーは五、六十代

もしない。なたね産地推進協事務局の代表者さんがアピールする。「ナタネ油は、脂肪酸の成分バランスが理想的で、動脈硬化や心疾患を招きにくいオレイン酸も多く含まれます。圧搾法なので風味が生きており、三回くらい天ぷらを揚げてもナタネ油は変質しません。消費者の皆さんには、そうした良さがあることを知ってほしいですね」

滝川市内の小中学校では年三回ナタネ油を使った給食メニューが登場する。行政側からは回数を増やすよう求める声があるが、ナタネ油の価格が高いことからコストダウンが課題になっている、という。

生活クラブ生協との提携が産地づくりの大きな力に

この地域にナタネが定着したのは、生活クラブ生協連合会との提携によるところが大きい。

ナタネの国内生産量一トンのに対して輸入量は二百三十万トンで、自給率はわずか〇・〇四%。神戸税関の資料によると、輸入量の九五・五%をカナダ産で占め、残りの大部分はオーストラリア産(08年実績)。カナダ産の八割以上は遺伝子組み換え

「圧搾法」による搾油工程。薬品類は使わず、脱色処理もしていないので、ナタネ本来の風味が保たれる(提供/なたね産地推進協)

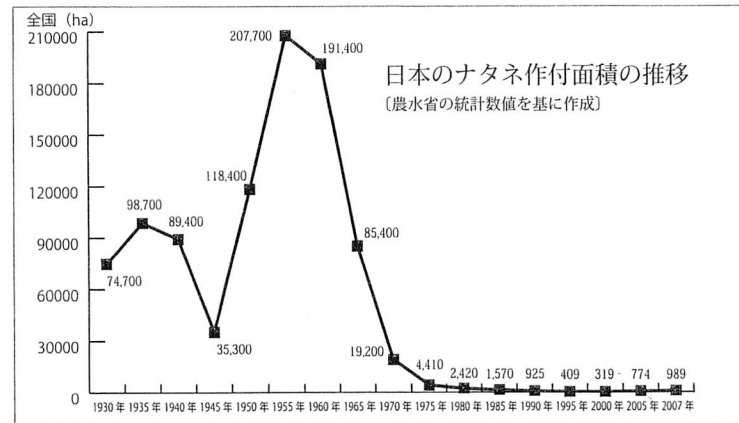
え(GM)ナタネである。輸入ナタネは、大手製油メーカーによって加工され、安価な「キャノーラ油」として店頭に並ぶ。

同連合会は「原料の大半を輸入に頼る食用油脂類の国産化で自給率の向上につなげ、国産種子を残していく」という視点から、「キサキノナタネ」の栽培が始まると国産ナタネに着目。一〇〇%輸入ナタネ原料から、国産ブレンドナタネ油への転換を図り、九六年には「カナダ産九五・青森県横浜町産五%」の比率でブレンドを始めた。

二〇〇六年には、関係農協や全農、製油メーカーとともに「生活クラブ

日本のはナタネ作付面積の推移 (農水省の統計数値を基に作成)

Year	Area (ha)
1930	74,700
1935	98,700
1940	89,400
1945	35,300
1950	118,400
1955	207,700
1960	191,400
1965	85,400
1970	19,200
1975	4,410
1980	2,420
1985	1,570
1990	925
1995	409
2000	319
2005	774
2007	989



開花シーズンに開催する「菜の花まつり」は今年で11回を数えた(提供/なたね産地推進協)



から取りこんできた米の共同購入がきっかけ。三年ほど前からは、春先につぼみの状態で食べる菜花の共同購入も手がける。

「GMなたねの輸入は、日本の自給率の低さから出てきた問題。連合会のなたね油を購入することで、どう現状を変えていくか」と捉えています。数年おきに製造元の担当者との交流会を開きますが、組合員が大勢集まる。なたね油を使う組合員は、GM作物や自給率のことを考えるようになり、「市販の油は使えない」という声も聞きますね」

と、生活クラブ生協北海道の組織課長・佐藤俊光さんが語る。組合員は値段の安いブレンド油(600グラム缶588円。純国産は同893円)の購入比率が高いという。

活動も展開しています。なたね油の容器を変えてから取りくみ比率、金額ともに増え、国産なたねに対する理解度が高まっている」と説明する。ブレンド油の原料となる西オーストラリア産の非GMなたねの供給が続くとは限らないため、これからの国産なたねの生産振興に熱い期待を寄せていた。

加工品や肥料づくりも模索 販路拡大に課題をかかえる

なたねをブランド化する試みも始まっている。油の付加価値を高めるために、なたね産地推進協ではドレッシングを皮切りにして商品開発を進めてきた。

「でも、価格は一個五百円になり、店頭では二百円のメーカー品と并列に並べられる。とても太刀打ちできなかった」(事務局の大友さん)

そこで、道のフードアドバイザー・川端美枝さん(札幌の「イタリ」原料イルビーノ「オーナー」の協力)を得て、なたね油と地元産野菜などを組み合わせたソースを二年がかりで開発。今春、菜の花オニオンソースの販売にこぎつけ、数カ月で二千個を完売。さらに年内に同数を製

者価格を下げられる可能性があり、今後に向けて期待が持てる。

なぜ、なたね交付金なのか——同省大臣官房政策課戸別所得補償制度推進チームの福田英明室長に聞くと、「生産技術の蓄積があり、(4%程度にすぎない)油脂類の自給率を向上させるには生産量の嵩上げが必要だ。そのため、かつてのなたねを取り入れるのが妥当であり、稲作地帯では压榨法で製造したなたね油を流通できる環境もある。飼料に適した品種を導入することで、飼料自給

率を高めることも可能でしょう」という答えが返った。

現在、生産費調査を実施中で、十月中に交付金単価が示される予定だ。それらを踏まえて同省は、作付面積に基づき「営農継続支払い」と販売量に基づき「数量払い」を併用できるかどうか詰めていく。

「過去のなたね助成金では『品質加算』を設けなかったが、今回は加算を求めたい。捨捨て作りを防いでいくには、大豆のように委託販売契約の締結を前提にして交付できるのでは

戸別所得補償制度を追い風 に、出口対策の確立が急務

なたねの自給率向上には、生産量を大幅に増やす施策が求められる。今年三月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画は、二〇二〇年のなたね生産数量を一萬ヘクター(現在の10倍)に増やす目標を掲げた。実現には積極的な支援策が欠かせない。本道では「輪作体系にどう組みこむか」という課題も抱える。

本年度から始まった農業者戸別所得補償制度のモデル事業では、水田になたねを生産する場合、十アールあたり二万円の交付金が支給されている。農水省の来年度概算要求では、この交付金を継続するとともに、畑作のなたねに対する戸別所得補償交付金を新設することを盛り込んだ。なたね生産の拡大や、増産によって消費



加工品づくりも手がけ、今春には「菜の花オニオンソース」を商品化。ギフト商品の開発も進めている

造する。別の新製品も検討中で、来年中にはなたね製品だけのギフト商品を実現したい(大友さん)

搾油後にできる油粕は古くから有機質肥料として利用されてきた。現在、肥料成分の分析試験などを進めており、来年には製品化できそうだ。さまざまな模索が続く。

国産なたね油は、量販店で売られているキャノーラ油の五・六倍と価格が高い。風味の良さで根強い人気はあるものの、食の自給に関心が高かったり、健康志向が強い人などの消費にとどまっているのが実態だ。販路は生協や自然食品関係、物産展などが中心にならざるを得ない。

「栽培技術の向上とともに、どこに売ることが大事」と力説する生産組合長の宮井さんは、みずから販路開拓に奔走してきた。最近、首都圏など一部八県の地域生協でつくるパルシステム生協連合会(組合員数127万世帯)が、たきかわ産なたね油の取り扱いは始めた。新たな販売先に加わった大阪の伝統・自然食品メーカーは近く、生産組合のメンバーを招いて搾油の実演を試みるという。

「道内の米づくり地帯は、昔の殿様商売気質が抜けないんじゃないかな

ないか。概算要求の決定後、地域に対する説明を行ない、消費・流通対策を詰めていく。なたねの生産量が大きく伸びれば国際価格に近づけられる可能性もあり、実需者との結びつきを追求したい(福田室長)

道農政部も「戸別所得補償制度による支援策は追い風になる」とみる。木村秀雄農産振興課長は、

「高齢化や担い手不足でソバやなたね、小麦などの省力作物が増えざるを得ない現状があり、それらと手間のかかる野菜類との組み合わせを考えないと地域は崩壊する。そんな現状と、『いかに消費者に買ってもらえるか』をセットで考えるべき。道は国に対して(農産加工品の)原産地表示の義務づけを求めており、消費者に判断材料を提供したい」と語るが、オール北海道でなたね振興を推進することは「時期尚早」として模倣眺めをしているようだ。

いくらなたねを増産しても最終製品が消費されなければ「自給率の向上」は画に描いた餅になってしまう。新制度による振興策が具体化するなかで、なたねの流通・消費といった「出口対策」を急ぐために知恵を絞る時代を迎えた。(次号に続く)

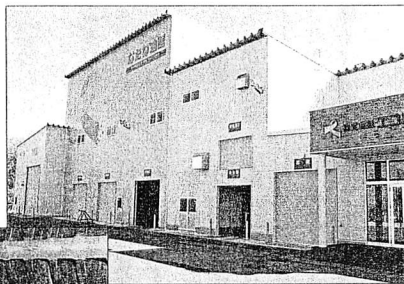


“農と食” 北の大地から

連載第 95 回

道産ナタネの可能性(後編) ——十勝発 地油、づくりの試みから——

畑作物を大量生産してトラックに積み込み、食品の原材料として道外に移出する傾向が顕著だった十勝管内でここ数年、ナタネの栽培面積が増えている。ナタネの製造プラントが建設され、製品の出荷が昨年からスタート。音更町では生産者グループと民間会社が提携してナタネ油の推進団体を立ち上げ、地油を学校給食に提供したり、地元で食に関わる人たちへの普及をめざす活動に着手している。そんな動きを追い、道による支援態勢を検証するなかで、今後の道産ナタネをめぐるさまざまな課題が浮き彫りになってきた。



(写真上)年間600トンの搾油ができるエコERCの「なたね館」
(写真下)低温で搾油する方式を採用し、風味豊かなナタネ油を製造

国産ナタネの将来に大きな影響を 及ぼす戸別所得補償制度に注目!

BDFとセットでナタネを搾り、油の販路拡大へ

豊頃町茂岩の国道38号線にほど近い山の中腹に立つ佃エコーRC(爲廣正彦代表取締役社長・資本金1000万円)の豊頃工場。ここには、道産ナタネ油とBDF(バイオディーゼル燃料)を製造する北海道

内では最大のプラントがある。

同社は三年前から、十勝管内の農家にナタネ栽培を委託。増殖した種子を生産農家に供給し、栽培後はナタネを買い取る。今年は、同管内の六戸と上川管内の一戸で合わせて六十ヘクタールを契約栽培した。搾油施設は、ナタネ種子にして年間六百トンの処理能力があり、今シーズン

は百三十トンほどを搾るといふ。

市販の食用油の大半は、有機溶剤を使った抽出法で精製されるが、ここではナタネの種子を焙煎せずに压榨する「コールドプレス」と呼ばれる搾油方法を採用(1)全工程を六十度以下の低温で精製した商品(2)一番搾りのナタネ油を八十五度以下で精製して天ぷらや炒め油に開発した商品——を中心に製造・販売する。

「今は、販路や顧客に見合う分のナタネを仕入れています。国産の食用油に対する支持はまだ少ないので、これまでと違ったニーズを見いだすなかで、新たな販路開拓が可能になると考えているんですよ」と、社長の爲廣さん(1960年、更別村生まれ)が話す。

同社は、三年前に大樹町や更別村、帯広市の建設会社経営者や行政OBが中心になって設立された。廃食用

たという。

油の回収システムを創り、BDFを製造することを事業の柱にしている。会社を設立する過程でナタネに着目し、農地や休耕地を利用して原料を調達し、食用油やBDFに活用する道追求。農水省や道、豊頃町などの補助事業を使い、製造プラントや機器類などを整備してきた。

ナタネ油の販売は、昨年夏から始まった。前出のニタイプ(内容量は計4種類)を商品化し、地元の道の駅やデパートなどで販売。今年からはコープさっぽろの道内全店舗で扱われるようになり、「トドック」の企画(宅配用)にも出品する。

「四百四十グラムの『北海道産なたね油』が売れ筋で(コープさっぽろには)月間千本を出荷しています。道外の生協からのアプローチもある。ナタネ油を使った料理のレシピをQRコードから読み取れるようにして、消費者に支持される油を造るべく努めています(爲廣社長)。

最近、生食用の高級油と位置づけ、小瓶に詰めた「プレミアムなたね油」の販売も始めた。企業が自社名などを入れて配る記念品をターゲットに入している。すでに地元金融機関が購入し、成約時の粗品として提供され

緒についた産官学の連携 による搾油作物の推進策

エコERCの設立をきっかけに、三年前に十勝搾油作物推進協議会(会長・宮口孝豊頃町長)が発足した。コンサルタント会社やNPO、ナタネ生産農家などで構成し、帯広畜産大学や道立十勝農試試験場などがオプザイバーで参加。栽培技術の研究と普及、農業機械へのBDF導入試験、地産地消の推進などの目標を掲げ、たきかわ農協管内の関係者との意見交換会やドイツのナタネ事情の視察などの活動を進めてきた。

「豊頃町ではナタネ油の消費拡大を進めており、小売店での販売やイベ



「道の駅おとふけ」にほど近い町有地に役場職員たちがナタネを播種し、「菜の花ガーデン」を造成。地元産ナタネのアピールを兼ねて、観光客に無料で黒豆コーヒーをふるまった(提供/音更町経済部)

を学校給食に供給する活動などに着手している。

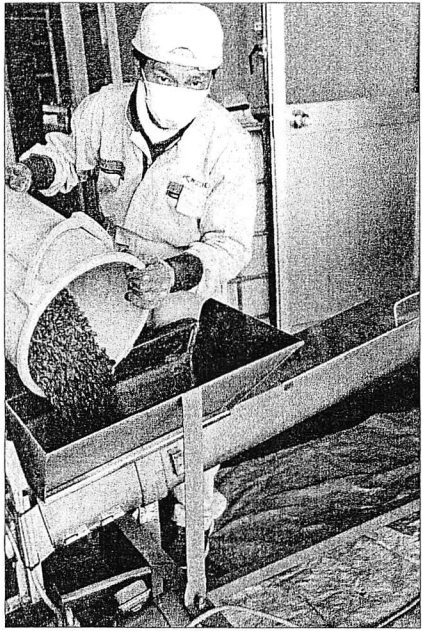
ナタネ栽培は〇八年、町内の六戸の農家が七・五ヘクタールの面積で始めた。滝川なたね生産組合長の宮井誠一さん（先月号を参照）とつながりのある農家があり、栽培を勧められたのがきっかけ。その年に「おとふけナタネ生産組合」が誕生した。

「わたしは二十年ほど前から豆の直売をやってきて、『原料供給基地としての役割だけではないのか?』と考えていた。十勝の農産物は、大量生産してトラックに載せて農協へというパターンで、誰が食べているのかわからない状態。それではいけない、とずっと思っていました」

小麦やビート、野菜類などを作るかたわら、同生産組合長をつとめてきた山川秀正さん（53年、音更町生まれ）が二年前をこう振り返る。

十勝の冬は畑の土が凍結する。生育途上のナタネの根はダメになるかもしれない。「うまく菜の花が咲いたら焼肉をしよう」が生産組合の第一目標。気楽に考え始めたらしい。

当初から山川さんは、収穫したナタネを茨城県内の製油メーカーに送り、搾油してもらっている。メン



ナタネ油を二番搾りする

バーのなかにもナタネ油の製造・販売に関心を示す人がいた。

町内では今年、二十二戸の農家が四十四ヘクタールのナタネを栽培した。来年は面積がほぼ倍増する。地元で油を搾り、地産地消をめざす機運が高まってきた。

そこで、生産農家のなかで搾油に関心を示す六戸が集まって、音更なたね油生産組合を設立し、町内で雑穀集荷・販売業を営む(株)山本忠信商店(山本英明社長)とともに推進協議会を立ち上げたのである。

「ナタネ油は、調べるほど奥が深く、魅力がありますね。地元の工場で油

を搾り、できた製品を売って歩きたい——これは、百姓を楽しみ、自分たちの誇りを前面に打ち出すための試みでもあるのです」

と、乳・肉牛を飼い、小麦などを作る一方、三・四ヘクタールのナタネを栽培する音更なたね油推進協議会長の田村泰敏さん（55年、音更町生まれ）が力を込める。

**給食用にナタネ油を提供
自前の搾油施設の計画も**

ナタネ油の原料供給（生産組合）と消費・流通対策（山本忠信商店）を分担し、まずは搾油業者に委託して音

更産ナタネを使った試作品を製造してもらおう。十一月中旬には試作品が届くので、年度内に学校給食へ提供する。消費動向調査や試食会の開催なども計画している。これらは、道の「食育推進アグリビジネス振興支援事業」の指定（補助率50%）を受けて取りこんできた。

音更町内には十九の小中学校があり、十勝管内では唯一、すべての学校で「自校方式」による給食が続けてきた。それぞれの学校で調理人が手間をかけて作り、約五千食に上るできたの給食を実現している。推進協議会では年度内に数回、学校給食にナタネ油を無償提供する。

「子どもの親たちがそれ見るわけで（食育や地産地消に）すごい効果があると思う。学校給食に適合するように、油の成分分析の実施も事業に盛り込んであります」

と、協議会の活動を支援する町経済部農政係長の福地隆さんが話す。

十勝川温泉のホテルや帯広市内のベーカーリー、十勝管内のレストランやカフェなど九社が連携企業になり、消費動向を調べる一方、ナタネ油を使ったメニューを開発してもらい、試食会も開催していく。

と、事務局を担当する金川正次・産業課長が説明する。

豊頃町内には約五百ヘクタールのヤナギが自生している。そのヤナギとナタネ油粕を原料にペレット燃料を製造し、町役場一階の専用ストーブで燃やす試みも始めた。

活動は緒についたところであり、

生産振興には課題をかかえる。

「昔は普通に栽培されていたナタネが、今となっては新しい作物。現状では、農業試験場の研究が先行し、栽培体系が確立されていません。所得率が高まれば、より多くの農家が栽培するのですが……」（金川課長）

十勝管内のナタネ作付面積は、〇九年産で三十三ヘクタールほどだった。本年産の面積は集約されていないが、二倍以上に増えたようだ。来年度から国の戸別所得補償制度の対象になることから、これから作付面積はより拡大していく。

十勝管内の農家の平均耕地面積は

約三十八ヘクタール／戸（札幌大通公園4・8個分）と、大規模経営。小麦に代表されるように、畑作物を大量に生産し、道外に移出する傾向が顕著という地域性がある。

十勝総合振興局の農務課にナタネ生産に対する考え方を聞くと、

「今後、ビートやバレイショの作付けを減らす分を、ナタネやソバに移行する可能性はある。『秋まき小麦の作りにナタネを』という位置づけもできるでしょう。でも、十勝は面積を広げ農産物で売ろうと頑張る地域なので、加工に力を入れるのは難しいのではないかと。観光とセットでやるにしても、生産したナタネの売り先の問題がある。我々も気にはしていますが、具体的な支援となるとなかなか……」（中西秀隆農産係長）

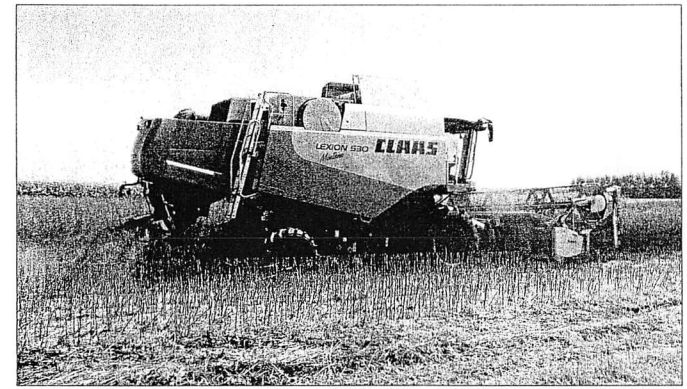
なんとも歯切れが悪い。「十勝発」のナタネの生産・消費対策をめぐって、振興局ぐるみで取りくむ機運もまだ乏しいようだ。

そんななか、音更町ではナタネの地産地消を試みる動きが具体化してきた。今年六月、音更なたね油推進協議会が設立され、地場産ナタネ油

**音更町で高まりを見せる
“油の地産地消”への機運**

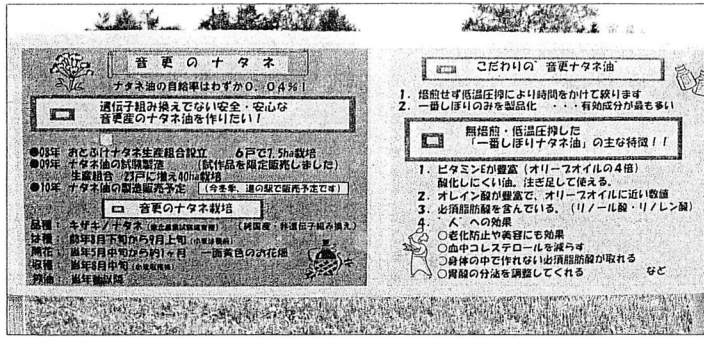


昨年販売を始めたエコERCのナタネ油商品。最近、小瓶に詰めたプレミアム油（右側）を開発した

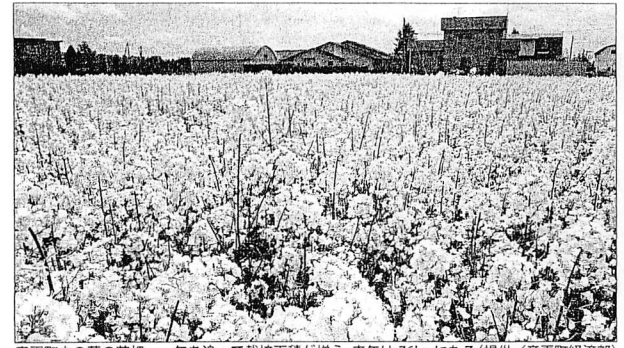


刈り幅5.4mのドイツ製コンバインを導入。十勝農試に委託し、栽培技術などの試験・調査も実施した（提供/エコERC）

るだろう」と思い素案に目を通した。が、数値は示されず、本文中にナタネの「ナ」の字すら載っていない。道農政の主要な任務は、道民が必要とする情報の提供や自給率アップに向けた政策誘導にある、とわたし



ナタネ生産の歩みと油の特長を紹介するPR看板(提供/音更町経済部)



音更町内の菜の花畑——年を追って栽培面積が増え、来年は76haになる(提供/音更町経済部)

「高価格なので(飲食店などが)ナタネ油を使うことに躊躇する現状があり、今後は利用しやすい価格にしなければなりません。どの部分でコストを下げられるかが課題です。音更町内には(菓子メーカーの)『柳月』の本社や直営レストランもあるのですが、その近くでナタネを栽培してくれる人を探しています。将来、ナタネを

使ったお菓子などが一緒に並ぶというですね」

と、会長の田村さんが夢を広げる。来年度は、地元産ナタネ油を使った加工食品の商品化について研究を進める計画だ。近い将来、低温圧搾法による自前の搾油施設を町内に造る構想もあり、本州の事例について実態調査を進めている。

原料の供給とナタネ油の製造との両輪で活動を展開しようとする、推進協議会の田村さんと山川さんは、「できれば地元で全量を搾り、製油メーカーへの販売やOEM製品、学校給食への供給などを進めたい。輸入物の油と競争して売っただけでは伸びていかない。地場での消費や自給率の向上を考え、『消費者とともに歩む』というスタイルでいきたい」と意欲的だ。ナタネを素材にして

六次産業化をめざす営みが続く。農水省は、来年度予算の概算要求のなかで、「戦略作物生産拡大関連施設緊急整備事業」として約千三百億円を計上した(単年度事業)。戸別所得補償制度によって自給率を高めるために、麦や大豆、新規需要米、ソバ、ナタネに対する生産体制や施設整備を支援する」とあり、やる気が伝

わってくる。ナタネの搾油施設の整備も含まれており、活用できるだろう。生産農家と食品関係業者、行政が協働し、新たな可能性を追求する取りくみに追い風が吹いてきた。

振興策や数値目標のない道の「推進計画」は怠慢だ

今年春に決まった国の「食料・農業・農村基本計画」では、二〇二〇年のナタネ生産量を現在の十倍に増やす目標を掲げている——という話を先月号で紹介した。

一九六五年には三三%あった油脂類の食料自給率は、今やわずか四%程度にすぎない。自給率の向上には、油脂原料になる大豆やナタネの生産拡大が欠かせない。油脂類の原料がすべて国産に切り替わると、その供給熱量が多いだけに自給率が九%ほど跳ね上がるという試算もある(農業情報研究所HP「世界の食肉消費一九六〇年代初めと二〇〇五年の比較」を参照)。大豆やナタネの生産拡大を図ることは自給率アップの近道になる」という視点を持つことが大切なのだ。

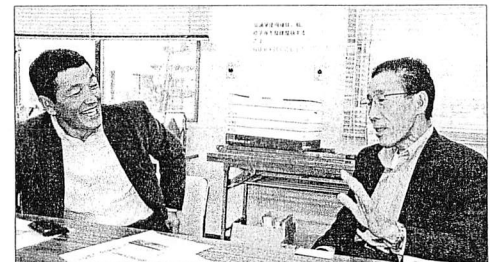
道は現在、二〇一一年度から五年間の「第四期北海道農業・農村振興」に十アールあたり二万円の交付金が支給されるならば、農家と搾油業者、消費者それぞれが恩恵を受けるようにしないと本来の目的を達成できない。その整合性が「必要です」。

新制度の追い風を活かし北海道の大地から発信を

戸別所得補償制度のモデル事業で水田にナタネを生産する際の交付金支給(10アールあたり2万円)が本年度から始まった。来年度は畑地のナタネに対する交付金も新設される。

音更町の生産農家からは、「この制度がどう動くかで北海道のナタネ生産の行方が決まる。関連業者を含めて、消費者に国産で安全なものとして解してもらえようという価格を相談しなければならぬ。ナタネ製品の消費のすそ野が広がり、農産物の再生産が可能な金額にしてほしい(山川秀正さん)という声を聞いた。

エコERCの爲廣正彦社長は、「ユーザーが手に取りやすい価格が実現したとき、初めて消費できる構図になる」と、こう注文をつける。「戸別所得補償は食料自給率を上げて消費しやすいするための制度。仮



地産地消の夢を語り合う「音更町なたね油推進協議会」の田村泰敬会長(右)と生産組合長の山川秀正さん(左)

推進計画」の策定作業を進めている。道農政の基本的な方向や主な施策を示すこの計画は、国に対する政策提案や制度の改善要望の基本になる。ここでは、国の「基本計画」と同様、二〇二〇年度の生産目標が明記されている。現在は、審議会に計画の素案が示されている段階で、パブリックコメント(11~12月)をへて、来年二月に計画を策定する。

日本一のナタネ産地(たきかわ農協管内)をかかえる北海道である。計画にはナタネの数値目標がある。計画にはナタネの数値目標がある。計画にはナタネの数値目標がある。計画にはナタネの数値目標がある。

いずれにせよ、戸別所得補償制度の成否が国産ナタネの将来に大きな影響を及ぼすことは間違いない。これまでは、生産者グループと生協などの消費者が提携し、それを地元の農協や行政が支援する形で道産ナタネの産地づくりが進んできた。静かな追い風が吹き始めたにも係わらず、道民に対する政策誘導を図り、国に提言していく立場にある道の動きは鈍い。国にお任せで模様眺めではなく、庁内で連携して生産振興と消費対策を積極的に進めるときである。

■(株)エコERC
帯広市東2条南29丁目2-16
TEL 0155-49-6611
FAX 0155-48-4301
www.ecoerc.com/

■音更なたね油推進協議会事務局
音更町木野西通7丁目3 (株)山本忠信商店
TEL 0155-31-1168
FAX 0155-31-5901