

北のブランド力～志と技で切り開く 命と健康を守る農業

(北竜ひまわりライス生産組合)



「ひまわりの里」としても知られる北竜町は、北海道における減農薬栽培の先駆的存在。約40年前から取り組んでいる。北竜ひまわりライス生産組合の組合長である佐藤稔さんは、「食べものはいのち(生命)」を合言葉に、青年部から町全体へと仲間を広げてきた。平成17年には「生産情報公表JAS規格」を取得するなど、安全・安心な米作りを追求しつづけている。

札幌から北へ約100キロ、暑寒別山系の裾野に田園地帯が広がり、「ひまわりの里」としても知られる北竜町は人口約2,200の小さな町。4月中旬、「北竜町ひまわりライス生産組合」の組合長を務める佐藤稔さん(55)の農場を訪れると、妻の美佳さん(48)や従業員の若者たちといっしょに、播種作業に向けて準備をしているところだった。

「(減農薬・減化学肥料で作る)特別栽培米の田圃では、米アレルギーの子どもも食べられ、症状の緩和効果があるとされる『ゆきひかり』を作付けし、病気に強く食味も良くなるように3品種の混植もやっています。JAは直売部門に力を入れ、消費者と結びつくことで生産者の手取りも増えた。先輩たちの実践が我々に引き継がれ、クリーン農業の取り組みが続いているんです」

と、佐藤さんは胸を張る。佐藤さんは、JAきたそらちの監事も務めている。水田は26ヘクタールほど。有機栽培と特別栽培、一般栽培に分かれ、合計6品種を作る。実需者や消費者の要望に応える作り方を追求し、生産組合の仲間たちに刺激を与えてきた。

「命と健康を守る農業」を宣言 町ぐるみで安全・安心な米作り

北竜町のクリーン農業の始まりは、今から40年ほど前にさかのぼる。

北海道の協同組合運動を推進し、良質米の生産などに尽力した、故・後藤^{み お ぼ ち}三男八氏が当時の北竜町農協の組合長を勇退するとき、こう伝えたという。

「やがて食べるものはなくなる。君たちは、命を守る視点で農業・農村社会の形成、農協活動に取り組んでほしい」

思いを託された二人の若手農家は、ただちに除草剤や化学肥料に頼らない自然農法を始めた。のちにJAきたそらちの組合長を務める^{お う くら}黄倉良二さん(71)と故・後藤亨さんである。

二人の姿に共感していた佐藤さんは、昭和59年に農協職員を辞め、曾祖父の代からの農



業を引き継ぐ。曾祖父は福島県から倶知安町に入植。しかし「米を作りたい」と大正 15 年、この北竜町へと移住したのだという。

佐藤さん（写真左）はやがて農協青年部長になり、札幌市民生協（現コープさっぽろ）と交流を重ねるなかで、多くの消費者が安全な食べものを求めていると実感。青年部は 63 年、九州の共生舎生協（現グリーンコープ）の依頼を受け、除草剤を使わない米作りに挑戦していく。農民集会を開いて「国民の命と健康を守る食糧生産」を宣言した。

2 年後、北竜町と農業委員会、土地改良区も同様の宣言を行なった。地域を挙げて「命と健康を守る農業」を推進する環境が整ったのである。減農薬などの栽培面積が増え、特別栽培米の作付けや有機 J A S の認証取得など、地道な努力を続けていった。

さらなる使用農薬の削減には、町ぐるみの取り組みが欠かせない。そこで平成 16 年、町内の稲作農家がすべて加入する「北竜町うるち米生産組合」が設立された。だが、地区によって気象や土壌の条件が違う。使用農薬を統一するのは、平坦な道のりではなかった。「成分数を削減しないと、基準はクリアできない。協議を重ねて銘柄を絞り込み、全戸加入を果たしたんです。そして 17 年には、農薬 11 成分（50% 減）で出荷できるようになった」（佐藤さん）

19 年には、もち米の生産者と組織を一本化し、「北竜ひまわりライス生産組合」として再出発。名実ともにクリーン農業を推進する基盤ができた。

食品の不正表示事件などを背景に、食に対する消費者の不安が高まるなかで、平成 17 年から「生産情報公表 J A S 規格」が、すべての農産物に適用拡大された。生産組合はこの規格を取得し、すでに導入していた生産・流通履歴情報の把握システムを整備。情報は、J A 北竜支所のホームページで公開している。

「ひまわりライス」の袋に貼ってあるラベルの識別番号を入力すると、使用した農薬から肥料、土壌改良資材、生産者の顔、そして圃場まで見ることができる。ここまで徹底して生産情報を公開する取り組みは珍しく、積極的な姿勢が伝わってくる。

仕分けや加工、販売にも努力 消費者に信頼される産地へ

集荷や販売方法にも工夫を凝らす。

有機 J A S、特別栽培米、農薬節減米などを販売先のニーズに合わせて生産し、J A はタンパク質や整粒、調整ランクに沿って仕分けする。

昨年は、受け入れ時で 280 種類あまり、最終製品で 117 種類に仕分けた。生産者にはやりがい生まれ、多様なニーズに対応する産地として、消費者から認知されるメリットが

ある。

「これは、集荷システムを完備したからできることです。町は玄米ばら集出荷施設を所有し、JAが指定管理者になっているので、施設の使用料を抑えられる。仕分けされた玄米は、JAの雨竜支所にある施設で精米し、道東や道北のAコープ、東京の弁当屋、大阪のスーパーなどへの直売に力を入れています」

と、JAきたそらち北竜支所長の滝上和昭さん（55）が説明する。生産者と関係機関ががっちり手を組み、「ひまわりライス」のブランド力を高めてきた。

もち米部門も頑張っている。

西川地区の農家5戸で構成する旬ひまわり農産は、12年前からもち製品を作ってきた。田圃では殺菌・殺虫剤を使わずもち米を栽培し、低農薬で安全・安心な商品づくりを追求している。

「毎年11月末に全国の3,000軒ほどにダイレクトメールを送り、注文に応じます。全体の6割は宅配で、町内の皆さんが口コミで広げてくれてファンが増えました。夏場は、添加物は使わず米油100%で揚げた、おかきを造っています。いずれは、JAの精米工場から出てくる米糠で油を絞り、おかきを作り、その廃油をトラクターに使う循環型の農業をやりたいね」



と、16ヘクタールあまりの水田でもち米（うち1割強は黒米）を作る、代表の吉田勉さん（62・写真左）が笑顔で話す。

一時期、30戸ほどが有機栽培に挑戦したが、「除草がたいへん」「収量が減る」といった理由で長続きせず、今では3戸になった。それだけに、技術を磨き、仲間を増やそうという思いは強い。

課題もある。この2年ほど、いもち病が多発して農薬成分の削減目標が達成できない農家が増え、特別栽培米の取り組みにブレーキがかかっているようだ。

「土づくりを進めながら、効果的な防除でいもち病の発生を抑えたい」

と、佐藤さんが表情を引き締めた。

試行錯誤を重ね、クリーン農業の先進地になった北竜町。長年、「食べものはいのち（生





命)」と訴えてきた黄倉さん（写真左）が、次の担い手たちにエールを送る。

「山の木とミネラルを含む豊かな水を守り、百姓の魂を磨くなかで、食べていただく方々の命を守っていく——これが基本です。北竜は、町全体で高い方向性をめざしています。東日本大震災や福島第一原発の事故を通じて、「食べものはどうあるべきか」と、国民が深く考えるようになった。若い人たちが胸を張り、北海道農業のあるべき姿を示してほしい」

消費者や実需者の声に耳を傾け、安全・安心な米を作り続ける北竜の人たち。クリーン農業に情熱を注ぎ、ブランド米を創った歩みから学ぶものは多い。

【JAきたそらち北竜ひまわりライス生産組合】

179戸の農家が1,905haの水田を作付けしており、うるち米が全体の約93%を占める。JAの入荷数量は14万3,039俵。このうち116戸、959ha分が、生産情報公開JAS基準の農薬削減率（うるち50%、もち40.5%）を達成（いずれも平成22年実績）。JAが集荷・精米した21年産の白米2万7,065俵（うるち米の比率は87%）は玄米ばら集出荷施設を活用してブランド化を図り、『ひまわりライス』の名称で直売している。

※問い合わせ:北竜町字和 36-3 JAきたそらち北竜支所 ☎0164-34-2211