

# 「農と食」 北の大地から

連載第 191 回

## 北海道産アスパラガスの歴史と今(後編)

— 日本一の産地・名寄の悩みと新たな試み —

後志管内岩内町の肥料商・下田喜久三さん(故人)が新品種を育成してから百年、北海道のアスパラガスは全国の品目別農業産出額で1位の座を得ている。北国の初夏の味覚として道内外の消費者の人気も高い。しかし、収穫・出荷作業に手間のかかる作物だけに、生産農家の高齢化や規模拡大などによって労働力が不足し、栽培面積は30年前の3分の1まで減少している。そんな現状に一石を投じるべく、日本一のアスパラガス産地・道北の名寄市では、大学と行政、農業関係者が連携し、学生援農(有償)ボランティア事業を創設し、学生たちがアスパラガスの収穫作業などに汗を流す。産直を手がける農家や、この事業に取り組む大学関係者、販売業務を担う農協担当者らに現状や展望を聞いた。



▲名寄産アスパラガスを使った料理(提供:藤垣君子さん)

◀サイズごとに束ねたアスパラガスを道内外の市場に出荷(道北なよろ農協の選果施設で)

# 消費者需要に追いつかぬ労働力 希望の光は学生たちの援農事業



20 年来的産直事業が定着し  
道内外の顧客から好評を博す

「アスパラガスは、春先にパンフレットを配るだけで喜んで買ってもらえる作物。美味しいものをきちんと作れば、販路は確実にあります。うちの農場では、60〜70馬力(代)のパートさん3〜4人が収穫作業に頑張っているんですよ」

と、名寄市風連地区で2ヘクタールほどのアスパラガスを栽培するかわら、産直事業も手がけてきた(株)リーファームの藤垣君子さん(1952年、旧名寄町生まれ)が笑顔で話す。4月上旬に7棟のハウスで収穫を始め、5月後半から露地物に移り、6月いっぱいに出荷を終える。名寄盆地の中心部に広がる圃場では、アスパラガスの他にデルフィニ

ウムなどの花卉、スイートコーン、大豆、軟白ネギ、ミニトマトを栽培。2003年設立の(株)リーファームの代表は現在、3男の修さん(80年生まれ)が務めている。農場名が物語るように、藤垣さんの産直事業はユリ根から始まった。「初めはユリ根やスイートコーンといった秋の農産物だけだったので、春物もやりたい、と考えたんです」。

そこで、知人の畑を借りてアスパラガスの生産を始める。20人近いパート従業員を雇用し、ピーク時には4ヘクタールの畑で栽培した。現在は、500人ほどの顧客に向けた直販のほか、地元農協やデパート、卸業者に向けて出荷する。「うちは、道内を中心に関東や関西などの個人客が多いんです。春先の予約申し込みと一緒に、ほとんどの

方がアスパラの代金を先払いしてくれます。春一番で収入が得られるので、ありがたいですね」

昼夜の温度差が大きい名寄では、緑が濃く、甘みのあるアスパラガスが育つ。コロナ禍にあっても、家庭用の需要は伸びているという。

稲作が盛んな風連地区は、田植えとアスパラガスの収穫時期が重なるためハウス栽培に力を入れる農家が多い。農家戸数の減少をカバーするため経営の大規模化が進み、収穫時の労働力が不足している——それが関係者の悩みのタネだ。

藤垣さんの農場では、息子さん夫婦が花卉の栽培・出荷で忙しい。「道産アスパラガスは、消費者に喜んで買ってもらえます。わたしが開拓した産直部門は、高校3年の孫に期待をかけているんですよ」と話し、将来に希望を託す。

## 栽培面積は3分の1まで減少 収穫時の労働力確保がネック

農林水産省の統計によると、全国の品目別農業産出額で北海道のアスパラガスは第1位。しかし、1990年に3780ヘクタールだった作付面積は、2018年には1280

ヘクタールと3分の1まで減っている。後述する収穫時の労働力不足などが主な減少要因だ。

市町村別の作付面積では、名寄市と美瑛町が150ヘクタール前後と群を抜き、上川・十勝管内の町が2桁台で続く。黎明期には大産地だった後志管内は、蘭越町や留寿都村で20ヘクタール前後を栽培する程度にとどまる(道農政部資料を参照)。

北海道野菜史研究会編『北海道野菜産地発展の軌跡』から、名寄地方のアスパラガス生産の歴史をたどっておこう。

1952年、ホワイトアスパラガスの缶詰製造を目的に、隣の士別町(現士別市)に北日本農産(現デージー食品)が設立され、生産が奨励されたことが本格的な栽培の始まりとされる。「アスパラガスの父」と呼ばれた故・下田喜久三さんは同社設立の2年前、士別町の求めに応じて栽培適地かどうか調査しており、岩内町で始まった産地形成の動きが道北の地にも広がった。

62年には「名寄市アスパラガス耕作組合」が設立され、26戸6・5ヘクタールを皮切りに生産振興が進んだ。70年代前半になると、市場単価



道北なよろ農協管内の農家から出荷されたアスパラガスの選果施設。倉庫業務を含め80人ほどが作業に携わり、今年は5月18日から6月まで稼働。5月後半の低温傾向や晩霜の影響もあり、出荷量は伸び悩んだ

翌年には、名寄市立大学コミュニティ教育研究センターと市の農務課道北なよる農協の営農課と関連の生産部会の3者で「学生アルバイト事業」をスタート。市と農協でつくる「ファームサポート協議会」からは、



農家から手ほどきを受けアスパラガスの草取りをする名寄市立大の学生たち(提供:今野聖士さん)

筆者も、わずかな面積だがアスパ

が高く、ホワイトより収穫作業が楽なグリーン需要が拡大していく。そうした状況の中で、旧智恵文農協(現・道北なよる農協)が東京市場に販路とブランドを確立し、グリーンアスパラガスの本格的な栽培が定着。90年代半ばのピーク時には、作付面積270ヘクタール、販売額6億円前後に達した。筆者はそのころ、前出・藤垣君子さんの父親(故人)が名寄市内で営んでいた酪農の共同農場が、15ヘクタールのアスパラガス栽培に乗りだした話を農業雑誌で紹介したことがある。

減や、生産農家の高齢化に伴う労働力不足の影響もあり、アスパラガスの経営的な位置付けは低下していく。作付面積が減り続け、本年度は157戸146ヘクタールになった。道北なよる農協営農センターの青果担当者は、こう説明する。

「毎年5ヘクタールずつ減っていく感じですが。高齢化もあり収穫時の労働力の確保が難しくなる中で、(定植から10年前後で迎える)更新時期を機に栽培を止める農家もいる。離農した人の土地を活用して大規模化を進めると、労力のかかるアスパラが選択肢から外れていくのです」



「美味しいアスパラガスをきちんと作れば、販路は確実にあります」と話す藤垣君子さん

道内にはホワイトアスパラガスの栽培に力を入れる産地もある。名寄市内ではホワイトは1戸だけ、グリーン一本で勝負する産地だ。例年だと年間400トンほど出荷されるが、昨年と今年は天候不順などの影響で半分程度にとどまる。

また、昨年来のコロナ禍の影響を受け、農作業の担い手だった中国人技能実習生が入国できなくなり、一部のアスパラガス農家では収穫時の労働力の確保に苦労している。

21年度は、学生42人が14戸の農家で有償ボランティアに励んでいる。「これとは別に、受け入れ農家と話し合い、直接雇用に切り換えた学生も20〜30人います。うちの大学には栄養学科があるので、栄養士になって農作業の経験を生かすなど、学生・農家双方にとってプラスになっていくでしょう」(今野准教授)



学生(有償)援農ボランティア事業」の中心メンバー・名寄市立大准教授の今野聖士さん

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」<https://takikawa-essay.com/> に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。