『家の光』北海道版 2009 年７月号

産地のうた　養液栽培で広がるリーフ野菜

東川町蔬菜園芸研究会養液部会

水稲に加えて野菜作りが盛んな東川町で、10 年前、少ない労力で収益性の高い、野菜の養液栽培が導入された。サンチュ、パセリ、ミズナ、ワサビナを中心に通年出荷し、販売高1億円を達成。地域農業の大きな柱に成長した。

大雪山国立公園のふもとに美しい田園風景が広がる東川町。大雪山系からの伏流水や肥沃な土壌を生かし、米や野菜、花の栽培が盛んだ。

すっかり雪が解け、稲の籾まき作業の準備がたけなわの４月中旬、堀部邦夫さん（61）のハウスではレタスの一種、サンチュが収穫の時を迎えていた。播種から収穫までは２か月。それを４回転させ、通年で出荷している。

「北海道は冬にとれる野菜が少ないから、一年じゅう収穫できるのは楽しいですよ。10 年やってきて、農閑期がないのに慣れてきました。暑さに弱い野菜なので、夏場はハウスの開け閉めや遮光シートを使うなど、気を遣いますね」

と、笑顔で話す妻のちえ子さん（57）。養液栽培の責任者として４棟あるハウスを切り盛りする。堀部さんは稲作との複合経営で、子どもたちを含め家族４人で役割分担をしてきた。

東川町では、10 戸の農家が養液栽培に取り組んでおり、このうち半数の農家が通年出荷を実現している。

焼き肉のつけ合わせのサンチュに着目

上川盆地に位置し、道内有数の米どころとして発展してきた東川町で、野菜作りが本格的に導入されたのは昭和 50 年代にさかのぼる。「東川町蔬（そ）菜園芸研究会」が設立され、多品目の野菜を手がけるようになり、ピーク時には 30 億円近い販売実績を上げた。

しかし、農家戸数の減少や高齢化などの問題をかかえるようになり、徐々に農業生産の維持・拡大は難しくなっていった。そうしたなか、経営の安定につなげようと、当時の農協職員が着目したのが養液栽培だった。

肥培管理が容易なので労力の負担が少なく、ほかのハウス野菜よりも高収入が期待できることから、農家に栽培を呼びかけた。そして平成 12 年には、国の経営構造対策事業を導入してハウスや送液設備、定植用のベッドなどを整備し、産地づくりを進めていった。

手始めに導入したのはサンチュ（韓国名）。キク科の野菜で和名では「カキチシャ」と呼ばれ、奈良時代に中国から伝来した野菜だ。焼き肉といっしょに食べる韓国の食文化が波及し、日本でも少しずつ消費が伸びていた。その後、パセリやミズナ、ワサビナを加えた、４種類の葉物野菜を養液栽培で生産するシステムを確立していった。

作業の流れは、まず市販の床土を使って 20 日から１か月かけてセル苗を育て、本葉が３～４枚になるとベッドに定植する。ベッドの培地には、籾殻やピートモス（シダやミズゴケなどの泥炭を加工した土）、粉砕したヤシの外皮、バーミキュライト（蛭石（ひるいし）を高温で処理した栽培用土）などを混ぜたものを敷き詰める。最初の２年間は、育苗・培地ともにロックウール（岩綿）を用いたが、使用後の廃棄処理などに難点があり、試行錯誤の末、現在の栽培方法に落ち着いた。

▲パセリの養液栽培のようす

養液は、培地の上からチューブで点滴するように浸透させる。その主な成分は、窒素やリン酸、カリウム、カルシウムなどだ。大雪山の伏流水で養液の濃度を調整しながら育てている。

「土耕の場合は、土の力で栽培管理をしてくれるけれど、養液栽培だと培地の量が少ないから、肥料の多寡が作物にすぐ影響するんです」（堀部さん）

ハウスフィルムや培地の更新には多額の費用がかかるので、堀部さんはみずからメンテナンスをこなす。さらに、農家仲間の牧清隆さん（39）と共同で「リーフ組合」をつくり、東川町農業振興センターの一角にある、９棟の養液栽培ハウスでの経営管理にも奔走する毎日だ。

苦境を乗り越え販売高1億円を達成

養液栽培部会の部員は 60 歳前後が中心。６戸が稲作との複合経営、残りの４戸は野菜の専業だ。「複合経営の農家は、米作りはお父さん、養液はお母さんとパート従業員のところが多い。養液栽培はどの人も関心が高くて、自分で作付け品目を探し、『こんな新顔野菜を作りたい』と積極的です。昨年は景気の悪化などでサンチュの需要が伸びず、生産調整を余儀なくされましたが、たがいに栽

培時期をずらすなど、部員同士で工夫しています」

と、ＪＡひがしかわ営農販売課の尾上秀人さんは言う。

部会は年に数回、「青空教室」を開いて栽培管理を学び合う。昨年２月には、北見市の焼き肉イベント会場でサンチュを無料で配り、東川の野菜をＰＲした。

今ではＪＡひがしかわの野菜部門で、２割近い販売額を占める養液栽培だが、その歩みはけっして順風満帆ではなかった。栽培を始めた矢先の平成 13 年、ＢＳＥ（牛海綿状脳症）が発生して焼き肉店に閑古鳥が鳴き、２年間もサンチュが売れず、大きな打撃を受けたのだ。

▲部会長の堀部さん（右端）の養液栽培ハウスで

「あの時は一番苦労した。みんなから、『もう、やめたい』という声が相次いだ。かなりの量を廃棄処分にして、『この養液ハウスも終わりかな』って思いましたね」（堀部さん）

意気消沈する部会員も多かったが、「ここまでやったのだから継続していこう」と話し合いながら、栽培は続けられた。この時期を一丸となって乗り越え、部会の結束力が強まり、数年後には販売高が一億円を超えるまでになった。有望な後継者も育っている。

現在の課題は、サンチュの使途が限られているため、需要が頭打ちになっていること。そのため、ＪＡでは市場やスーパーと協力しながら新たな販路開拓を模索中だ。堀部さんは、焼き肉チェーン店への働きかけや、食べ方の提案を通じた消費拡大に期待する一方、モロヘイヤや加賀野菜の金時草など、新たな野菜を養液栽培する試験も続けている。

東川町のブランド農産物『大雪清流物語』の大きな柱として定着した、養液栽培で作るリーフ野菜。販路開拓や新たな品目の栽培に挑戦しながら、さらなるステップアップをめざしている。

※産地のデータ

東川町蔬菜園芸研究会養液部会は平成 12 年に設立。部会員は 10 戸で、栽培面積は合計 1.07ha。昨年の販売実績は約 1 億 3,600 万円。生産量はサンチュが全体の約 8 割を占め、パセリ、ミズナ、ワサビナの順に続く。出荷先は、札幌や旭川など道内 10 市場と全国各地の市場向けが半々になっている。

問い合わせ先:JAひがしかわ営農販売課

Tel. 0166-82-2123　http://www.ja-higashikawa.or.jp/