



「たんとうまい」への追求
美味しさにこだわる

農業 苦小牧市や札幌圏を意識しクリーン農業で育てた都市近郊型の野菜などを作付け

厚真町の農業は、水稲栽培を中心に基幹産業として発展してきました。明治の開拓期から厚真川水系を利用して作られてきた水稲は品質が良く、美味しい『たんとうまい』として消費者から高い評価を得ています。

平成13年にブランド米「たんとうまい」の拠点施設として超低温貯蔵ステーションが建設され、製品の安全性や品質の均一化が図られ米流通業界から高い評価を得ています。

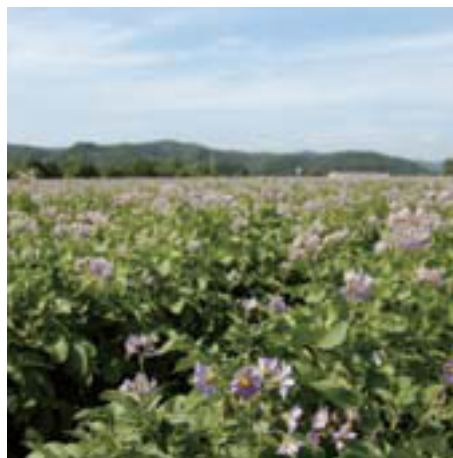


たんとうまいステーションは、厚真町はもとより胆振東地域の米・麦の穀類流通拠点施設として設置されました。安全で美味しいお米を安定供給することができ、農業経営にも省力化やコスト低減など大きく貢献しています。



お米

高品質ブランド米「たんとうまい」は厚真川による肥沃な土壌を利用し、丹精をこめて実らせ、厳しい基準で選ばれた美味しいお米です。



馬鈴薯

主力の品種は、煮込み料理に最適な「メイクイン」。早出し出荷栽培により8月上旬からの出荷と氷室貯蔵庫により、デンプンを甘みに変化した氷室熟成メイクインを翌年5月頃食べるのが最高の味。



人物百科

あつまインタビュー



とまこまい広域農業協同組合 農産部 農産課
農産主任 佐藤 雄二さん

小麦

厚真で生産される小麦は、品質が高く製麺・製パン業界に高い人気を誇ります。品種は製麺に優れた「ホクシン」や製パンに人気の高い「春よ恋」。



ブロッコリー

ビタミンB、ビタミンC、カロチンや鉄分を豊富に含むブロッコリーは近年特に生産が飛躍的に伸びています。収益性の高い作物としても注目されています。



かぼちゃ

栄養価が高く、昔から人気のかぼちゃ。胆振東地区は道内屈指の栽培面積で作られており、厚真産も品質・味には定評があります。



大豆・小粒大豆・黒大豆

道内有数の大豆産地として「トヨムスメ」や納豆用の小粒大豆「スズマル」を生産。お菓子や煮豆に人気のある黒大豆も生産されています。



ホウレンソウ

ビタミンなど多くの成分を含むホウレンソウ。強い日差しを避け、涼しい気温でじっくり育て4月から11月まで出荷する人気の野菜です。



ジャンボピーマン

全国で唯一厚真町だけで生産されているジャンボピーマン「ビメント」。緑に加え黄や赤を加え生産しています。



安全と品質の均一化など 流通環境に応えた ブランド米「たんとうまい」を 支える拠点施設

安心して出荷できる「たんとうまい」の品質を確保し、胆振東地区の米・麦の流通拠点としての役割

水田の中に大きな屋根を持つ建物が、たんとうまい(胆東米)ステーションです。この施設は平成12年、厚真町を含む胆振東地区の広域ブランド米「たんとうまい」の流通拠点としてまた、厚真町穀類乾燥調製貯蔵施設として竣工しました。

厚真は道内でも温暖な気候に恵まれ、水稻を基幹作物とする農業で発展してきました。この施設は近年、産地間の競争が激化し品質の確保、安定した供給体制、産地のブランド化に対応するため厚真町が事業主体となり、JAとまこまいが運営しています。

モミの乾燥、選別を最新ノウハウで管理し、自然冷気の貯蔵システムで高品質のモミを出荷

「10月中旬から下旬にかけての米の収穫時、このステーションは最大の繁忙期を向かえ、約1ヶ月半は24時間フル操業になります」と施設内を案内してくれたJAとまこまいの佐藤雄二さん。「施設内は中央監視制御盤で集中管理され、自動運転やデータ管理されています」との事。大型タンクに貯蔵されたモミに、気温が下がる12月に外気を取り込み低温保存されます。「この地域では平均12,000トンのモミ収穫がありますが、その半分の6,000トンを貯蔵しています。残りは、玄米に加工して出荷しています」と説明があり、「ホクレンショップでも、たんとうまいは低タンパク米として“美味しいお米”として高い評価を得ています。」「この施設が出来たことにより、出荷される等級は全て1級となり、品質には自信を持っています」といねいに対応していただきました。

畜産業



徹底した衛生管理 安全・安心を裏付ける

厚真南部地域では酪農、肉牛、養豚などの畜産が生まれ、各種共進会にて好成績を取っています。

ブロイラーは、生産から加工、製品まで一貫生産されています。

食の安全が社会的に注目される中、厚真町では、消費者に安心して購買して頂けるよう家畜の衛生管理を徹底管理し、計画的な生産が進められています。

酪農業



付加価値高い 高品質の生乳

乳牛の飼育においても高品質の生乳生産を基本とし、乳質や飼養の管理徹底を図っています。特に地下水汚染を防ぐため、牛舎の衛生管理やふん尿による良質の堆肥づくりなど、安全で新鮮、付加価値の高い酪農生産を展開しています。

人物百科 あつまインタビュー

次世代に引き継げる新酪農経営のノウハウやシステムを確立したい

いま個人酪農家が取り組む
経営効率のポイントは
収益があがる飼料生産の仕組みづくり

あつま飼料生産組合は平成17年、同世代4戸の近隣酪農家が集まり、飼料作物に関する効率良い生産、供給のシステムをつくりました。このシステムは農協など公的機関にたよらず実施され、業界をはじめ各方面から注目されています。

酪農家の仕事は大きく分けて「乳をしぼる搾乳」「エサになる牧草などを作



る飼料生産」「子牛を生み育てる育成」があります。今までの酪農経営は、一般的に「乳質の高い乳をたくさん搾る」ことが求められ、牛の改良や配合飼料の工夫などに比重が置かれていました。しか



あつま飼料生産組合 代表 堀 弘幸さん



林業



豊かな森林が 自然環境を保全

北部、中南部には夕張山系に続く広大な森林地帯が広がり、地球温暖化の防止や自然環境の保全など、森林の多目的機能の確保に向けた取り組みが行われています。

この森林では、植林と除間伐、林道整備、治山事業などが進められています。また、シタケ栽培や木炭生産も盛んに行われています。

水産業



育てる資源管理型の 漁業を推進

厚真南部には太平洋が広がり浜厚真漁港には、イワシやホッケ、ジャケ、カレイなど既存の魚種が揚がります。特に前浜で獲れるホッキ貝は市場で高く評価されています。また、シヤマ、マツカワの種苗放流など、資源管理型の漁業を積極的に推進しています。



し、あつま飼料生産組合では、生産費用の大半を占める飼料について、完全な協業化を行い飼料作物の共同収穫作業やバンカーサイロの自作活用、TMR飼料の利用など、共同化による規模の拡大により効率化と経費節減をはかり各酪農家の経営効率を高めています。

40代の経営者が集まり次世代を見つめ データから厚真の目指す農業の姿を具体化

代表の堀さんは「飼料生産の部門だけを分業化した組織をつくり、農地や機材、施設などの高度利用や良質の飼料を安定して確保するなど、個人経営ではできない効率化を実現しました。各酪農家の労働や資金、機材を効率良く活用することで、規模拡大を図ります」と熱く語ります。この取り組みは、高齢化が進み衰退していく酪農業界や厚真の農業事情についても具体的な数字をあげ危機感を持ち「私たちの試みは、次の世代に酪農をどう引き継ぐかが最大の目標です」との事。「世襲により継承されてきた農業界ですが、食料生産を担う立場から、長



期ビジョンに立った組織化、農家の意識改革も必要です」と幅広い視野で厚真のビジョンを語ってくれました。最後に「飼料や灯油の高騰など厳しい社会状況ですが、身の丈にあった設備の拡大と採算を見据えた投資が大切です」とあくまで、大手企業で培った情報分析力と冷静な判断力も持ち合わせた若手経営者でした。





羊の気持ち分かる羊飼いになるため、
もつと羊のことを知りたい。

羊は身近な家畜であった
少年時代の思い出と現実

戦後の貧しい時代、厚真町内には約300頭の羊がおり、各農家では平均5〜6頭が飼われ、羊の世話は子供の仕事でした。現在厚真町内には、山田さんのほか1軒が羊を飼育しており、指導を受けています。また、この牧場は、休耕地であった土地を町役場の斡旋で購入し、2年目には自宅を新築。牧場を営んでいる同級生が「羊が食べるくらいの干草なら持つて来てやる」とロールペールを運んでくれるなど「皆様に感謝」との事です。

羊の個性が分かりはじめた今、
もつとくわしく知りたい

出産期を2回経験し、とり上げた子羊を出荷するなど、羊飼いとしての経験を積み積むほど、羊の個性や体調も理解ができるようになってきたとか。「フンの状態で体調が分かるようになりまして」「羊の生命は平均10年ありますが、家畜としては10ヶ月ほどで出荷します」「この羊は満足できる一生だったのだろうか」と自問自答し、羊の気持ち分かる羊飼いになるため、今は羊のことをもつと知りたいですね。」

経験を重ねゆとりある羊飼いになれば、
理想の暮らしも

「収益を上げて同僚に会いに名古屋旅行をしたいです」また、「時間ができたら羊をテーマにした童話を創りたい」と奥様と話し合われています。東京在住の息子さんが、羊の毛を刈る時期には手伝いに来て「親父楽しそうにやっているなー」と言われていますが、「短期の旅行気分と定住はちがうヨ」と話します。「これからです、理想の田舎暮らしは」となつく羊を眺めながら優しく話してくれました。

羊飼い 山田忠男さんご夫妻



忠男さん



ヒサ子さん

夢を実現した退職後の人生設計

名古屋市で教鞭をとっていた山田忠男さんは、定年退職後の人生設計を50代から立案。「若い世代に迷惑をかけるような生活や粗大ゴミのように扱われる暮らしだけはしたくない」との思いと「これからの人生を豊かに過ごしたい」「農的暮らしへの憧れ」を実現するため、故郷である厚真町で4年前から羊を飼う生活が奥様と始まりました。「故郷であるだけではなく、雪が少なく温暖な気候、病院が近い札幌・苫小牧への交通便などを考えると厚真町になりました」と振り返ります。

愛情込めて大事に飼えば飼うほど、 すばらしい黒毛和牛になる。



繁殖から肥育まで一貫して おいしい牛を育てる

肉用牛農家の仕事は、母牛に1年に1頭子牛を産ませる種付けから分娩を行う繁殖作業と、約20ヶ月かけて大きく育てる肥育作業があります。池川さんは生まれる子牛の9割を肥育し、1割を素牛として白老などに出荷しています。繁殖から肥育まで手がける農家にとって「元氣な子牛を効率よく産ませ、おいしいお肉になるよう大きく育てることが、一番大切な仕事」と勝利さんは静かに語ります。

全道一番の黒毛和牛を競うホクレン主催の北海道肉用牛共進会が'08年9月に開催され、池川さん自慢の「しげこ」号を出品、見事1等1席に入賞し厚真産和牛の質の高さを立証しました。

父の働く姿を見ながら成長し 家族会議で話し合った後継者としての自覚

今年短期大学を卒業し後継者として実家に戻ってきた長男茂雄さんは「お手伝い気分では仕事はやりませんが、早く仕事を覚えたいですネ」また「本当に牛はかわいいですよ、手塩にかけた牛が格付けで最高のときは、本当にうれしいです」

愛情をそそいでつくった 高級和牛の味は最高

勝利さんは自分が生産した牛肉を食べに焼肉専門店に出かけるのですが「おいしいお肉はたしかに技術と経験があつてつくるもの。病気にかけられないよう注意してビタミンなどを考えながらエサを工夫し、愛情込めて大事に飼えば、すばらしい牛肉になる」と熱っぽく受賞した牛の写真を見ながら語ってくれ、傍らにはジツと聞き入る息子さんがいました。

稲作・肉牛生産農家 池川勝利さんご一家



昭さん



勝利さん



茂雄さん

代々築いたこの土地で、3世代で 黒毛和牛とたんとうまいを生産する兼業農家

池川さんご一家は、現在祖父の昭さん、大黒柱の勝利さん、今年から本格的に家業を継いだご長男の茂雄さんが中心になり、稲作と肉牛を飼っている兼業農家です。里山に近い水田6haでは厚真ブランドのたんとうまいを生産、山間部に放牧場を持ち、黒毛和牛を約100頭飼育しています。明治時代の開拓期に池川さんの先祖は、この宇隆に入植し畑作やリンゴなどの果樹を生産、その後水稲と共に昭和15年から乳牛のホルスタインを飼いはじめました。昭和45年から始まった米の生産調整に対応するため、複合経営を模索する中、黒毛和牛の飼養へ転換しました。