

「命の糧」は自然の摂理にかなった農法から

(北見市 蝦夷農園 代表 北原 潤哉 氏)

1 経営の概要

(1)有機栽培経験年数 47年

(2)経営規模

経営面積 18ha (たまねぎ：17.7ha、ばれいしょ：0.3ha) すべて有機栽培

(3)労働力 14名(4戸) 雇用労働力(年間):約850人 法人経営

(4)主要作物の生産量(平成20年度)

作物	生産量(t)	単位収量(kg/10a)
たまねぎ	600	3,390



写真1「蝦夷農園」

2 有機農業取組の経緯等

(1)有機農業の取組動機

- ・新聞記者だった潤哉氏のお父さんが農業を継いだ時代(昭和36年)は、高度経済成長期のまただ中にあり、大きな公害問題も表面化し、有吉佐和子の「複合汚染」では環境に対する影響が大きく取り上げられ社会問題ともなっていた。
- ・農業の分野では農薬の影響により体調をくずす農家も少なくなかったことなどから、お父さんが問題意識を強く持ち、自然が本来持ち得る免疫力や抵抗力を最大限に引き出す農法を志し、現在は、潤哉氏が強い信念と先代からの思いを受け継ぎ「自然農法」を継続している。

(2)取組経過

- ・昭和36年にお父さんが「蝦夷農園」における自然農法の取組みを始めるが、当時の農協や周辺の農家などからはなかなか理解が得られなかった。
- ・まずは、ミミズもない「死の耕地」を生き返らせるため、地力を回復する土づくりに努めた。
- ・栽培管理で最も大変だったのは除草作業であり、夏の間はほとんど除草作業に明け暮れる毎日となった。
- ・生産されるたまねぎは、最初はピンポン玉の大きさしか育たなく収量は大きく落ち込んだ。
- ・最初に生産物を購入してくれたのは「蝦夷農園」で農作業をしてきていた方々で、“少し高いけれど安心して食べられる”と口コミで徐々に広がっていった。
- ・北原さんの「自然農法」無農薬のたまねぎは、一部の理解ある消費者に守られながら少しずつ販売量を伸ばしていった。
- ・昭和49年には口コミによる評判を聞きつけ、消費者運動のリーダーである札幌の市民生協から取引の申し出があり、「蝦夷農園」のクリーン農業は一気に発展を遂げることとなった。現在では「北原さんちのたまねぎ」として人気商品になっている。
- ・平成13年に有機JAS認定を取得。

- ・近年は、インターネットによる販売やたまねぎドレッシングの開発・販売などの高付加価値化の取組みも行っている。

(3)有機農業取組みの考え方

- ・食は人間が生きていくための基本。だからこそ、自然の摂理に逆らうことなく、作物自体の生命力を伸ばす農法が重要。
- ・自然から与えられた食物なのだから植物が生きていく力を手助けし、本来持ち得ている免疫力や抵抗力を最大限引き出すことによって作物を育てる。



写真2 選果作業（中央男性が北原さん）

(4)その他

- ・平成12年 全国環境保全型農業推進コンクール（優秀賞受賞）
- ・平成16年 第1回コープさっぽろ農業賞（北海道知事賞受賞）

3 有機栽培管理技術等の特徴

[有機栽培管理の概要]

たまねぎ

- ・品 種：カムイ（中早生種）、イコル（晩生種）
- ・作業体系：

3月（育苗）	5月上旬	7～9月	8月下旬	9月	10月
は種	移植	手取除草	根切り	収穫	調整・選別

- ・生産性：約3,390kg/10a（北見地区平均：5,733kg/10a）（H20年度）
規格LM主体

[栽培管理技術等のポイント、工夫]

(1)土づくり

- ・有機物の施用：有機物は、堆きゅう肥に含まれる雑菌（病原菌）をほ場に持ち込まないようにするため動物性有機物を施用せず、植物性のみを施用している。
- ・有機物の種類：米ぬか 80～100kg/10a（秋に施用）
なたね油かす 80～100kg/10a（春の定植前に施用）
- ・緑肥の作付け：3年に一度、収穫後に緑肥を作付ける。

(2)病害虫防除

- ・防除は行わない。
- ・病害虫の被害を受けたものはほ場外に搬出せずそのまま放置しておく。
（搬出するときに病気を拡大させないための配慮で、ほ場の一箇所を犠牲にすれば病気はそれ以上広がらないとの経験則による。）

(3)雑草対策

- ・一番労力のかかる作業で、作物の生育期間中に4回程度の手取り除草を行っている。
- ・雑草が種を付ける前に手取り除草を行うことで、雑草の発生量を少なくしてきた。

- ・たまねぎの手取り除草には、約 3 ヶ月間で 1 日当たり 10 ~ 12 人の雇用労働を導入している。

4 生産物の出荷・販売

(1) コープさっぽろ

- ・生産物の約 90% をコープさっぽろに出荷しており、コープさっぽろの宅配「トドック」では人気商品となっている。

(2) インターネット販売

- ・たまねぎ、ばれいしょ、にんじん、たまねぎドレッシングを全国発送している。

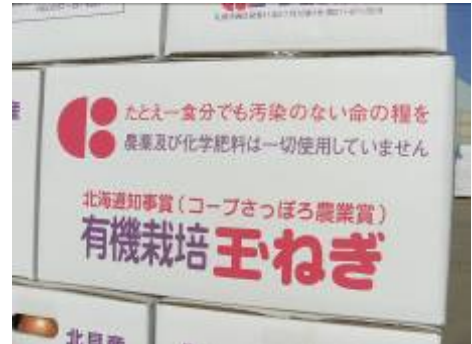


写真 3 たまねぎダンボール

5 消費者との交流の取組み

(1) コープさっぽろ組合員との交流

- ・組合員の農作業体験などの受け入れを積極的に行い、有機栽培の困難さや現状を理解してもらうとともに、安全・安心のPRに努めている。

(2) インターネットによる情報発信

- ・ホームページを作成し、「蝦夷農園」の有機栽培に取組む考え方や、作物の生産工程 商品の紹介 その他情報の発信を行っている。

6 生産者のつながり、関係機関・団体等との関わり

(1) 栽培仲間の拡大

- ・平成 16 年に「蝦夷農園」を法人化し、現在 4 戸 14 名で経営を行っている。

(2) 研修生の受入れと育成

- ・北海道立農業大学校及び東京農業大学などからの研修生を受け入れ、次代を担う農業青年の育成に努めている。

研修生受入れ実績

年	平成 18 年	平成 19 年	平成 20 年
人数(名)	1	1	2

(3) 有機栽培の普及

- ・各種講習会での事例発表や有機栽培に関する提案などを行ない、網走管内はもとより全道有機栽培の先駆者として後進の指導などに活動している。

7 今後の課題と方向

(1) 高付加価値への取り組み

- ・新たに開発した有機たまねぎを利用した「ドレッシング」の販売を促進する。

(2) 栽培品種の見直し

- ・現在は早生品種に主力をおいているが、たまねぎ本来の味覚と成分を追求する上での、貯蔵性の高い品種の導入と栽培方法の確立を図る。

(3)栽培作物の単一化

- ・これまで購入者の要望などによりたまねぎの他に若干ではあるが、ばれいしょ、にんじん、かぼちゃを栽培しているが、作業性において無理があるため、今後はたまねぎに専念する。

(4)有機栽培への支援・普及

- ・道立北見農業試験場の有機栽培ほ場調査に協力し、北海道全体が安全・安心な農産物を供給できる栽培技術の確立に協力する。
- ・新規有機栽培農家への助言と消費者への啓蒙活動を行う。



写真4 有機栽培ほ場全景

作成：網走農業改良普及センター