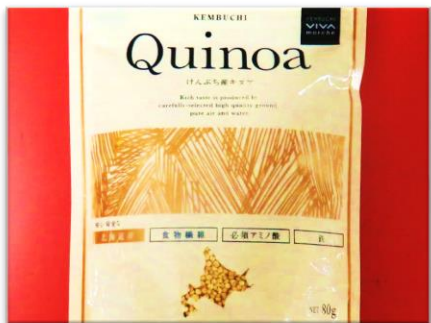


目指せキヌアの町！ 剣淵町の若き農業者たちの挑戦

けんぶちキヌア生産普及組合・VIVAキッチン・(株)けんぶちVIVAマルシェ(剣淵町)



【キヌアの袋詰め商品 (80g)】

【組織等の概要】

- 栽培担当：けんぶちキヌア生産普及組合
- 調製担当：VIVAキッチン
- 販売担当：(株)けんぶちVIVAマルシェ
- 代表者：高橋 朋一 (3団体とも)
- 主な出荷・販売先：道内スーパー、オンラインショップ等
- 主な活動内容：キヌアの栽培、調製・加工、出荷
- 連絡先TEL：(0165)26-7120 <(株)けんぶちVIVAマルシェ>
- URL：<http://vivamarche.com/> <(株)けんぶちVIVAマルシェ>

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 剣淵町では、平成21年にアルパカを飼育する観光牧場が開設された縁で、ペルー共和国との交流が始まり、同23年には同国フニン県タルマ郡パルカマヨ区と姉妹都市提携が結ばれた。同国は「キヌア」の原産地の一つであり、日本キヌア協会等から打診を受けたのが栽培のきっかけ。
- ◆ 試験栽培に取り組んだ高橋さんは、「剣淵町の名前が知れ渡るような農産物が必要と考えていた。「キヌア」は栄養価が高くスーパーフードとして注目されているが、国内産がほとんど無く、チャレンジすることにした。」と話す。

<栽培(けんぶちキヌア生産普及組合)>

- ◆ 国内では機械を使った栽培事例がない中で試験栽培に臨むが、1年目、2年目は殆ど発芽しなかったため、基本的な作業を見直し、キヌアの小さな種子に対応できるは種機を用意。
- ◆ 3年目は、収穫適期が見極められず品質に問題が発生。4年目は害虫対策、5年目は雑草対策に苦慮。その対策として、上川農業改良普及センター、拓殖大学北海道短期大学等と連携し栽培に関する課題を解決。

<調製(VIVAキッチン)>

- ◆ キヌアの子実の表面には苦み成分(サポニン)が付着しており、食べる時には洗って調理しなければならない。3年目は未洗浄で販売すべく準備したが、外国産の商品は洗浄済みのため、このままでは商品価値が低く、今後の展開を懸念し販売を断念。翌年に向け、選別機・洗浄機等の準備を開始。
- ◆ 高品質なキヌア生産のための試行錯誤の結果、選別(風力・重量・比重・色彩等)、洗浄・脱水・乾燥等の工程を経て、更にふるいにかけて粒の大きさを揃えることで高品質な商品が完成。あわせて、全工程の機械化も達成し、調製施設「キヌアセンター」を稼働。

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- ◆ 自己資金で取り組んでおり、調製機械等の購入資金が不足していた。
⇒ 宣伝を兼ねて、(株)けんぶちVIVAマルシェがクラウドファンディングを実施。

【取組の成果】

- 北海道剣淵高校食品加工研究班が、キヌア粉100%の「キヌアクッキー」を開発・製造し、町内の道の駅で販売。
- 本年3月から洗浄済みのキヌアの袋詰め商品(20g、80g、1kg及び20kg)の販売を開始。
- キヌア栽培農家の増加 ⇒ 令和3年産 栽培戸数7戸、作付面積80haの予定
※ 前年産 5戸、7ha

【活用した支援施策】

- 同町による、プランター、粗選別機及び各種検査代等の独自支援。

【今後の展望】

- <生産> キヌアを輪作体系に組み込み、生産体制を確立し400haの作付けの実現。
- <栽培> スマート農業を活用したキヌア栽培のコントラ事業(は種・防除・収穫等)の開始。
- <調製> 「キヌアセンター」の設備を充実させ、高品質な国産(道産)キヌアの安定供給。
- <販売> 企業と連携し、5年以内に加工品を20アイテム用意し優位販売の実施。



【剣淵町での栽培風景】

【キヌアの花】