

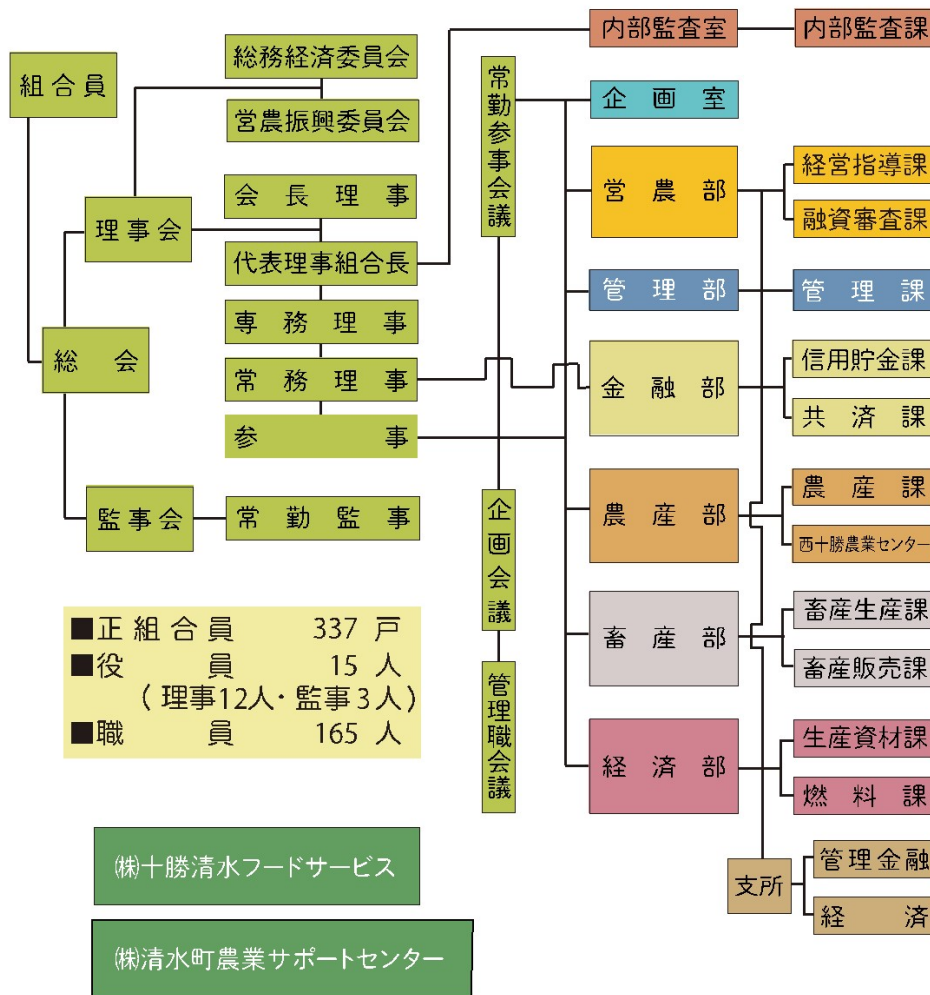
 **十勝清水町農業協同組合**

十勝清水町農業協同組合

<概要>

- 組合員 1354人
(正組合員448人・准組合員906人)
- 役員 15人 (理事12人・監事3人)
- 職員 165人 (うち正職員111人)
- 出資金 16億3726万円
- 農畜産物販売高 329億3100万円
- 貯金高 365億3000万円
- 長期共済保有高 638億9200万円
- 購買品供給高 96億2600万円

部門間の連携で信頼と責任ある経営体制



■正組合員 337 戸
 ■役員 15 人
 (理事12人・監事3人)
 ■職員 165 人

主な生産品目と作付け面積

小麦	2,922 ha
ばれいしょ	831 ha
大豆	637 ha
小豆	744 ha
いんげん	130 ha
てんさい	1,306 ha
にんにく	18 ha
白菜	32 ha
かぼちゃ	74 ha
スイートコーン	110 ha
アスパラガス	17 ha
ブロッコリー	50 ha
飼料作物	7,391 ha
その他	249 ha
合計	14,511 ha

乳用牛	28,812 頭
生乳生産量	148,193 t
肉用牛	18,924 頭
豚	7,515 頭

(昨年度12月時点)

JA十勝清水町のご紹介

「ウィルスフリー種子」と「しみず有機」を生かした高品質にんにくを生産し北海道のにんにくとして確立を目指す。

「ウィルスフリー種子」と「しみず有機」を生かした高品質にんにく



- 北海道上川郡清水町に所在：正組合員448人・14,511haの作付面積（2022年）
- にんにくが必要とするミネラルを多く含み、地力増強効果のある「**しみず有機**」肥料を10年前から**十勝清水にんにく**に使用
- **ウィルスフリー種子**を開発し、にんにくの生産性向上、単位収量アップを目指す。
- 「**十勝若牛**」・「**とれたんと**」等のブランドを有し、新たな挑戦でにんにく（加工品）輸出に一定の手ごたえ・評価を得る。

「しみず有機」の特徴

バイオマス資源から有機肥料「しみず有機」を生産し、耕種農家が利用して生産した作物を「とれたんと」としてブランド化する循環型農業を展開。

バイオマスを利用した有機肥料・循環型農業へ



畜種農家 (酪農・畜産)

- 十勝清水町内の牛ふんと鶏ふんを混合
- 在来菌で発酵させた完熟たい肥
- 亜鉛・銅などミネラルが豊富

- 清水町内の乳牛糞と採卵鶏糞、木質天然チップを混合し、成形した完熟堆肥ペレット「しみず有機」を生産
- 「しみず有機」を利用して生産された作物は「とれたんと」と名付けられ、付加価値を付けてネットショップで販売



輸出開始の経緯（取り組みのきっかけ）

当JAの輸出に対する取り組みは、十勝清水にんにくの産地形成、産地強化に取り組む過程で生まれた挑戦であります。

省力化・効率化から生産面積増加計画、そして輸出へ

- 慣行栽培（高畝マルチ栽培）に対し、生産者の高年齢化、労働力確保問題、雇用依存、作業能力、他作物作業重複など時代背景も含め持続的な生産の維持に課題が生じてきております。
- にんにく生産者は、高齢化・労働力不足等の不安的要素により、生産手法の省力化が急務。
- 上記課題が面積減少要因でもある。

→ 持続可能性ある「にんにく」の産地形成に着手

輸出取組の特徴

スペインの機械・技術を導入して生産の**省力化・効率化**を進めるとともに、**規格外品の高付加価値化**やマーケットインでの販路開拓を推進。

世界の競合産地視察



- スペインにおけるにんにくの**平畝栽培**・Broch社製機械の導入の様子を視察
- 種子分割作業の一元化・機械化による**生産者負荷軽減**
- 北海道での技術導入に向けた検討を実施

輸出向け生産体系改革



- スペインBroch社製の一貫システムを産地として導入
- JA主導による一元的な種子分割～収穫のシステム構築を進め、単収拡大・効率化推進
- ウィルスフリー種子開発・マルチの手間削減

海外プロモーション・規格外品の付加価値化



- **規格外品を使用した加工品**開発
- **台湾出身スタッフ採用・台湾定期渡航を通じた現地販路開拓**
- 台湾・シンガポール・香港への輸出に成功

世界の競合産地視察（スペイン）

競合産地視察

生産体系改革

プロモーション・
付加価値化



スペインでの平畝栽培。

* 日本では全株を上向きに植え付けるが、スペインでは各株が横や逆さ等、拘りなく植え付けるが、芽は均一に上向きになる。

（ここで規格外品の割合が多くなることが予想される）

* 北海道では、寒さの関係からもうすこし深く植える必要があるが、broch社製機械の播種や収穫の効率には影響ない。



日本では手作業でやっている種子分割。この作業をJAが一括し、機械導入による効率化を図ることで、にんにく生産に乗り出す生産者のハードルがかなり下がる。

スペイン視察結果を踏まえて、broch社製の一貫システムを導入し、JA主導での効率的な輸出向け生産～収穫が行える体制を構築。



・ ウィルスフリー種子開発と省力化

- ウィルスフリー種子開発と、これまでの慣行高畝方式に限らない独自路線を選択可
- マルチを掛ける手間・経費の削減

・ スペインbroch社製の一貫システム導入

- JA主導による一元的な種子分割・播種・収穫の一環システムの構築を目指す。
- 省力化・一元化により北海道でにんにく生産を行う意味を最大化

天候、圃場条件、圃場形状により左記効果は図れない場合がある。

	種子分割	選別	播種	収穫機
慣行	12. 5kg/時間	200kg/時間	25a/日 39, 200株/反	25a/日
BROCH社製機械	600kg/時間	2, 800kg/時間	160a/日 282, 640株/反	150a/日
効果	50倍	14倍	6倍/日 7倍/反	6倍

生産者と連携しつつ、輸出を見据えた生産方式の改善を通じた省力化・規格外品の加工品開発を通じた高収益化に取り組む。

- コントラの基盤になる大型機械の導入や作付方法に変更にあたっては、**生産者と一緒にスペインに赴き、共に研究していくことで理解を醸成**
- **国内・輸出を通じてニーズの異なる市場を取り込む**ことで、規格外品を含め安定した流通ルートを確保
- 国内・海外市場に安定的に商品を供給するためには、育苗～播種～収穫の作業を安定化・大規模効率化による所得向上を目指す
 - **一連の作業にJAによるコントラ方式を取り入れることで、生産者に対して、生産に係る省力化が実現！**
 - **規格外品を使った加工品の輸出促進により、にんにく生産が生産者に高収益をもたらすよう意識！**

規格外品を使った高付加価値加工品を複数開発し、他国料理への活用提案・道産野菜とのコラボレーション提案等を積極的に実施。

にんにくを活用した加工品

(規格外品を活用した高付加価値加工品)



海外食文化融合へ

【台湾】

- ・ 人気カリスマシェフによる黒にんにくのフレンチ活用
- ・ 超人気パン店での黒にんにくを活用したパンの製作
- ・ インフルエンサーへ「欧米料理」「イタリアン」「スペイン料理」の切り口で試食品を調理提供しSNSマーケティングで話題を拡散
- ・ 有名シェフ・有名パン店代表の日本・試食・提案



単協としての輸出への取り組み

コンサル会社・商社・インポーター等とチーム（パートナー）を横のつながりを形成することで、国内販売と並行して効率的に輸出業務に取り組むことが可能になっている。

- 単協単位で輸出専門の担当者を置くのは困難で、GFPの協力と横連携での「チームワーク」としての輸出体制を構築
 - **単純に**今ある商品を展示会に出し**商談する**というやり方でなく、産地の背景・取り組みを理解頂くことから始める。
 - **縦ではなく、横が重要**。単純な売買の関係性でなく、パートナーとして、共に技術を高めあい、共に商品開発をし、共に市場調査をし、共に販売をしていく**新しい輸出のプラットフォーム**の形成
 - **理解醸成・共有からピンポイントでの商談マッチングに繋げる！**

取り組み成果・今後の課題・展望

チーム形成・連携より理解醸成・共通意識から相乗効果を得て幅広い展開・ノウハウの蓄積が実現可能となった。

- チーム形成・連携は、農協単独（独自）では到底得ること無い経験、展開、対応から型にこだわらず、**柔軟な取り組みが必要**と考える。

→ **事業者の輸出に対する考え方の変化、海外・国内の枠にとらわれない横展開を図る組織形成。**（輸出は目標すべき事項であるが、その輸出で得られる収益利益以外でのメリット・効果等を優先的に考えた。）

（結果）にんにくの取組みで構築したチーム形成から得たノウハウとネットワークを活かし「大豆・小豆・小麦粉・牛肉加工品」と輸出品目が拡大した。

（課題）マーケットイン・プロダクトアウトの使い分けと対応力強化・内部組織共有強化が今後の課題。

総合的に課題・問題

当JAが本格的にここ2年程度取り組みを行ううえで、課題・問題等の解決を実施する必要性がある

- 組織としての輸出に対する共通意識・俯瞰的視野の構築
- 出張として海外渡航に対する固定概念払拭
- バイヤーや商談と農業協同組合
- 「熱量（思い）」と「勢い」と「面白さ」と「結果」のバランス
- 「輸出≠多大な利益」なら取り組まない？
- 取り組み評価から幅を持たせた補助事業。
- コンサルタントの活用の意味を理解。コンサルタントとは。

(参考) 商談におけるJAの役割

マーケットイン発想でのニーズ把握・商品多角化・食べ方提案をJA主体で実施。それに伴う諸活動への生産者理解促進もJAとしての重要な役割。

↑
—
気通貫での実施=JAの役割
↓

1. JA主体での現地ニーズ把握・海外渡航しての現地商談

- 商社・現地パートナーと膝詰めで協議・商談・PR

2. ニーズ把握しているJAが商品多角化・食べ方提案までグリップ

- ニーズ多様化に対応すべく、1次加工品(冷凍・刻みにんにく等)、高次加工品(マヨネーズ・ドレッシング・醤油)の検討をJAが実施
- ニンニク醤油・ドレッシングのレシピイラスト(5パターン作成)を、ポストカード裏面に掲載し配布→食べ方まで提案(試食が難しい場合でもPR可能)
 - ✓ 台湾パートナー・料理研究家と連携し、現地食文化を考慮

3. 上記取組に係る生産者との協議・理解促進

- 商談・それに伴う海外渡航含め、新たな取組の際は生産者アンケートを実施
 - ✓ 生産者の理解を得ながら先進的な輸出取り組みを推進

(参考)作成した販促資材(ポストカード)

(表)

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

 十勝清水にんにく  Tokachi Shimizu 蒜味濃厚焼肉醬

蒜味濃厚焼肉醬簡單料理！
香蒜紅燒排骨

道産子食材獵人 MiiYan 監修食譜



材料

- ・排骨
- ・蒜味濃厚焼肉醬
- ・黑胡椒


- 1 在排骨表面抹上黑胡椒後放入食品用密封夾鏈袋中。
- 2 在1的夾鏈袋中加入適量「蒜味濃厚焼肉醬」、密封後揉戳夾鏈袋幫助醬料入味。並放入冰箱冷藏室至少3小時。
- 3 用氣炸鍋180度加熱15分後即可享用！也可使用烤箱調理。

 十勝清水町農業協同組合 網路商店



(裏)

design:HIYOKO DESIGN



北海道 十勝清水町

HOKKAIDO
TOKACHI
SHIMIZU

(参考)作成した販促資材(ポストカード)

試験販売時・店舗無償配布し商品を通じて日本の食文化に触れていただくことを目的とした。
(コロナで思うような販売戦略が実践できないための対応策として活用)

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく Mayonnaise Garlic & Mustard Garlic

清水にんにく
HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

鯖魚罐普切塔

産産子食材個人 MiYan 監修食譜

材料 (1-2人份)

- ・水蒸鯖魚罐頭……1/2 罐
- ・小番茄……4 個
- ・奶油乳酪……15g
- ・莫乳凝拉起司……15g
- ・軟法麵包……適量
- ・蒜味美乃滋……2 大匙
- ・蒜味芥末醬……1 大匙
- ・胡椒粉……適量

- 1 在大碗中加入選乾水分的鯖魚罐、奶油乳酪、莫乳凝拉起司、小番茄、「蒜味美乃滋」及「蒜味芥末醬」後，均勻攪拌。
- 2 根據個人喜好加入胡椒粉調味。
- 3 將軟法麵包烤熟舖上剛剛製作的醬料後即可享用。

北海道十勝清水町

十勝清水町農業協同組合 網路商店

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく 蒜味和風沙拉

清水にんにく
HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

蒜味和風沙拉醬 紅蘿蔔法式沙拉

産産子食材個人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- ・紅蘿蔔……適量
- ・蒜味和風沙拉……適量

- 1 將切成薄片的紅蘿蔔再細切成絲。
- 2 加入蒜味和風沙拉醬和紅蘿蔔絲攪拌。
- 3 裝入碗中擺盤便大功告成!

只要有紅蘿蔔 OK! 輕鬆完成紅蘿蔔法式沙拉。
也很適合當作三明治的餡。

北海道十勝清水町

十勝清水町農業協同組合 網路商店

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく

designHYOKO DESIGN

北海道十勝清水町

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく 蒜味燒肉醬 (清爽)

清水にんにく
HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

蒜味燒肉醬 清爽醬鍋

産産子食材個人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- ・涮涮鍋用的肉片 (牛肉或羊肉等依個人喜好)
- ・蔬菜……適量 (白菜、茼蒿菜、茼蒿等)
- ・蒜味燒肉醬(清爽)……適量
- ・水……適量 (燒肉醬2:水1的比例)
- ・蒜頭……適量 切片

- 1 依據「燒肉醬」3:「水」1 的比例加入鍋中，並開火加熱。
- 2 加入蔬菜。※根據喜好加入蒜片。
- 3 加入肉片並加熱至食材全熟後即可享用。

醬料及水的比例可依個人喜好調整。
推薦加入蒜片。

北海道十勝清水町

十勝清水町農業協同組合 網路商店

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく

designHYOKO DESIGN

北海道十勝清水町

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく 蒜味醬油

清水にんにく
HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

平底鍋簡單料理! 蒜味醬油 北海道鮭魚鏢燒

産産子食材個人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- ・鮭魚……2片
- ・蔬菜……適量 (豆芽菜、洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜等)
- ・低筋麵粉、沙拉油……適量
- ・奶油……10g

- 料理調味料
- ・蒜味醬油……2 大匙
- ・味噌……1 大匙
- ・料理酒……1 大匙

- 1 將鮭魚裹上低筋麵粉，用油熱過的平底鍋煎過雙面。
- 2 將鮭魚帶皮的那面翻到下面，並加入蔬菜蓋上鍋蓋悶煮。
- 3 等食材煮熟後加入料理調味料，最後加上奶油便大功告成!

用蒜味醬油和奶油讓鮭魚肉更柔軟!
推薦使用「蒜味醬油」調理煎類料理!

北海道十勝清水町

十勝清水町農業協同組合 網路商店

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく

designHYOKO DESIGN

北海道十勝清水町

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく 蒜味柚子醋

清水にんにく
HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

蒜味柚子醋簡單料理! 濃郁照燒雞翅

産産子食材個人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- ・雞翅……4 隻
- ・蒜味柚子醋……50ml
- ・水……50ml

- 1 將相同分量的蒜味柚子醋及水加入鍋中。
- 2 加入雞翅蓋鍋燉煮。
- 3 雞肉熟透後拿開蓋子，並持續加熱至，肉表面出現油亮光澤後即可享用。

北海道十勝清水町

十勝清水町農業協同組合 網路商店

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU
清水にんにく

designHYOKO DESIGN

北海道十勝清水町

(參考)作成した販促資材

商品を活用したレシピを料理コンサルタントへ依頼。日本の食文化を土台に台湾食文化を考慮したレシピを作成



北海道『十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬』使用食譜

使用豬絞肉簡單料理！
【蒜味肉燥】



道產子食材達人「MiYan」
監修食譜



※可拿來拌飯或拌麵

<材料>

蒜味日式燒肉醬 (濃厚)

豆瓣醬 1小匙・辣椒・蒜瓣 1片・蔥 3根・生薑 10g

料理酒 1大匙・麻油 1大匙・豬絞肉 250g



① 在熱鍋後的平底鍋中加入芝麻油、生薑、蒜頭、豆瓣醬、辣椒爆香，香味出來後加入蔥、豬絞肉及料理酒。

② 加入蒜味日式燒肉醬 (濃厚) 3大匙後拌炒3分鐘左右讓醬料收汁後便大功告成！

十勝清水町農業協同組合



北海道『十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬』使用食譜

使用氣炸鍋簡單料理
【紅燒香蒜排骨】



道產子食材達人「MiYan」監修食譜



<料理步驟>

① 排骨抹上黑胡椒後將「十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬」當作醃料和排骨一起加入夾鏈袋中，醬料的量能蓋過肉即可。



② 將①密封後揉散夾鏈袋幫助醬料入味，並放入冰箱冷藏室內3小時。

③ 用氣炸鍋 180度加熱 15分後即可享用！



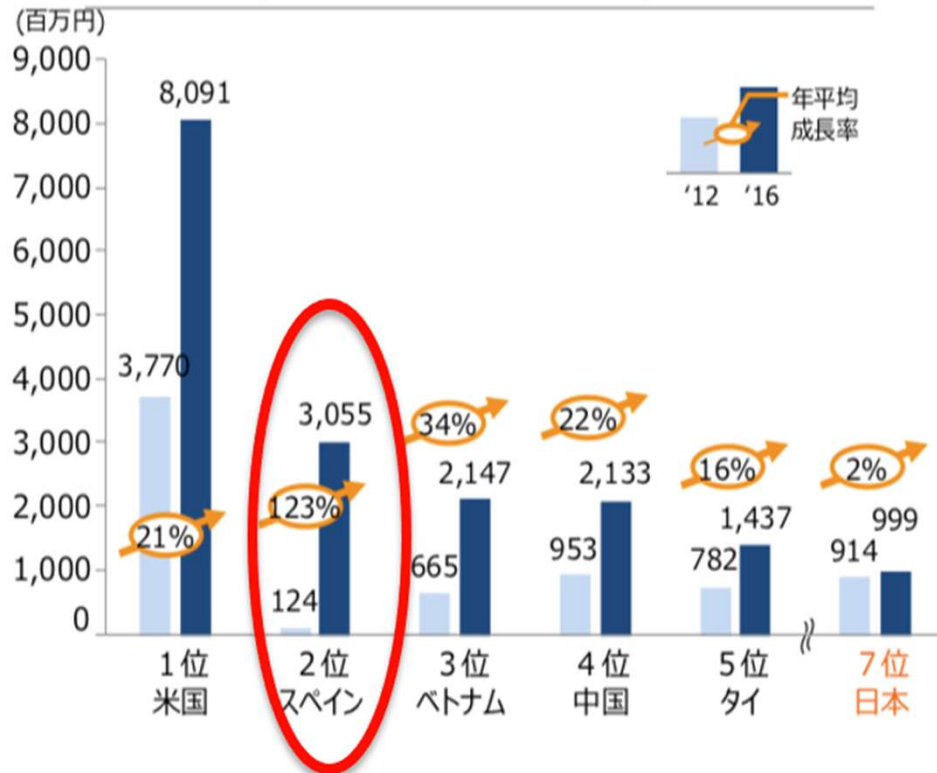
十勝清水町農業協同組合

(参考)ターゲット国 (台湾) のにんにく輸入現状

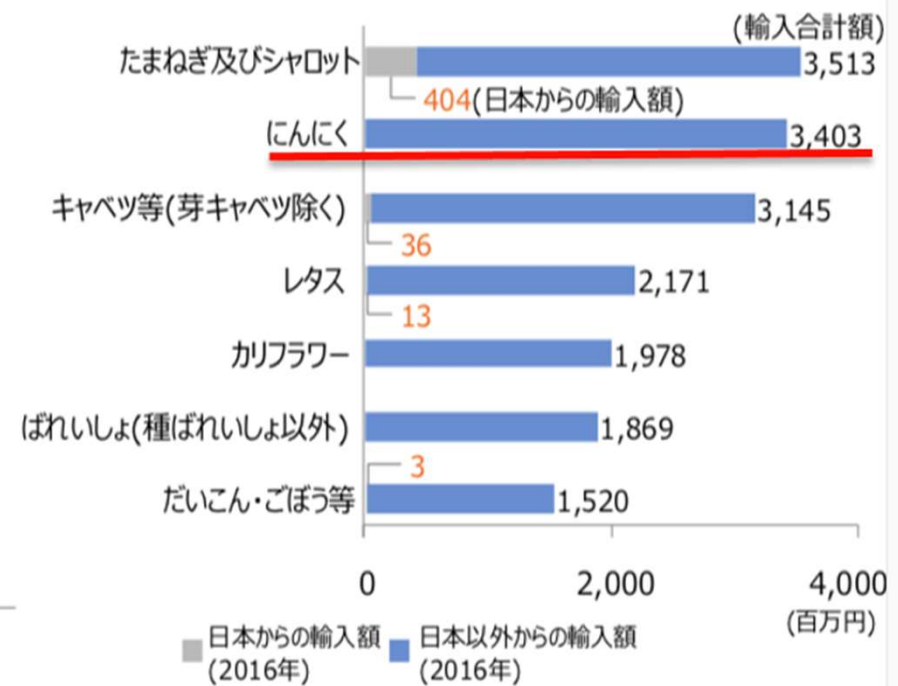
台湾の生鮮野菜輸入動向よりにんにく輸出への可能性が高い。アジア圏、食文化を含め日本のにんにくが受け入れられる余地あり。

台湾は外国産にんにくを受け入れる文化が存在。

台湾における生鮮野菜輸入金額と成長率
(輸入先国上位5ヶ国と日本)※²



台湾における
輸入生鮮野菜の上位品目と日本からの輸入状況※²※³

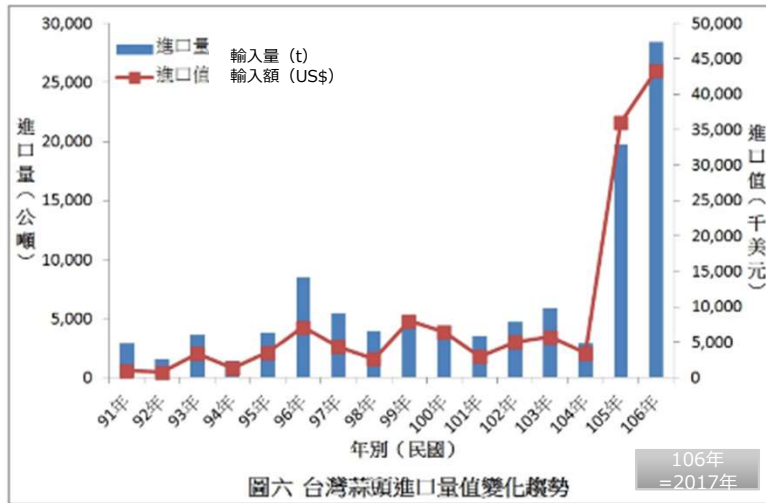


アクセンチュア「平成29年度輸出戦略実行事業」野菜の輸出拡大に向けた調査報告書

(参考)ターゲット国 (台湾) のにんにく輸入実情

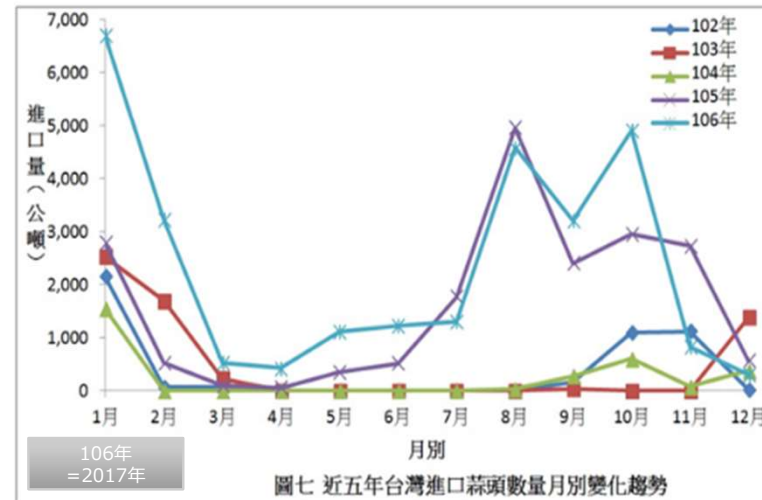
台湾から見て遠方国からの輸入傾向にあり。世界的産地間での端境期対応？ 親日、食文化から別口アプローチでの取り組みが必要。

台湾の輸入にんにくの推移



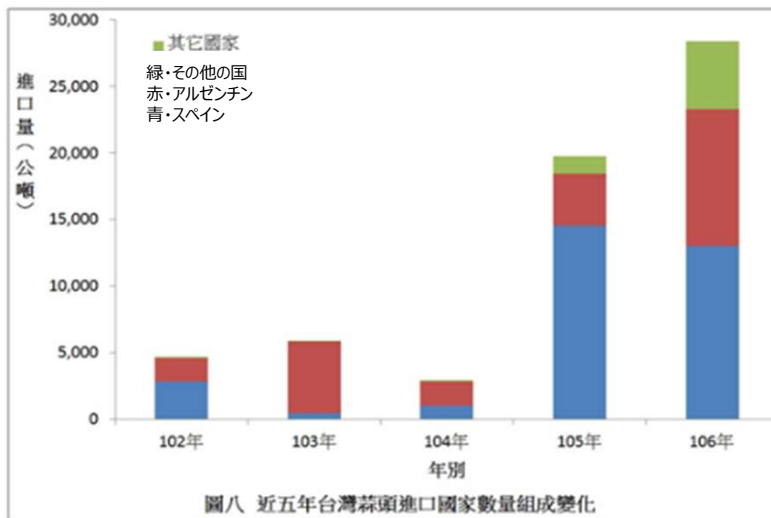
図六 台湾蒜頭進口量値変化概勢

台湾/直近5年の月別輸入にんにくの推移 (単位:t)



図七 近五年台湾進口蒜頭数量月別変化概勢

台湾/直近5年の国別輸入ニンニクの推移 (単位:t)



図八 近五年台湾蒜頭進口国家数量組成変化

2017年の台湾輸入ニンニクの量・金額・単価

進口来源 国家	輸入量 (単位:t)	輸入額 (単位:US\$)	輸入単価 (単位: US\$/kg)
合計	28,395	43,313	1.53
スペイン	12,988	19,477	1.50
アルゼンチン	10,270	17,341	1.69
エジプト	2,993	3,939	1.31
インド	2,055	2,214	1.07
アメリカ	38	267	7.03
タイ	27	61	2.26
ベトナム	22	17	0.77
日本	3	27	9.00

※アメリカ産と日本産は黒にんにくと思われる