

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞16

十勝にない新しい農業にチャレンジ！！
～厳寒地における自然エネルギーを利用した本わさびの栽培～
幕別町 北王農林株式会社

農林水産省 北海道農政事務所 帯広地域拠点 いけだ みちよ
池田 路代



1. はじめに

広大な十勝平野の中心にある帯広市の東に隣接する幕別町に、北海道では珍しい本わさびを栽培する会社があります。

本わさびは、栽培方法によって「水わさび（沢わさび）」と「陸わさび（畑わさび）」に呼び分けられており、そのうち「水わさび（沢わさび）」は、水のきれいな場所でしか育たないため高級品として扱われています。

水わさびは非常に繊細で、高温や直射日光に弱いため、気温の変化が穏やかで水温は13～15℃前後のきれいな水が豊富にある場所が栽培に適していると言われており、長野県や静岡県が産地として有名です。

北海道十勝地方は、夏は30度、冬は氷点下25度にもなる土地であるため、本来、水わさびを栽培する環境には適していませんが、独自に考案した地盤構造と自然エネルギーを利用することにより、水わさびの栽培環境を再現し、本わさびの栽培に成功した農業生産法人北王農林株式会社（以降、北王農林（株））を紹介します。

2. 会社の概要

平成元年に代表取締役社長の^{ふじわらよし}藤原壽美氏が現会社の前身「ホクオー農産有限会社」を設立したことから始まり、音更町で新規就農をしました。設立当初は、約2.5haの農地で大豆、小豆、そば、小麦等を生産していましたが、平成20年に現在の幕別町に移転し、経営を複合化、多角化する取組をスタートさせ、平成24年に社名を「北王農林(株)」に変更しました。

帯広市街地から幕別町へ向かう国道38号線を車で15分ほど走ると、国道沿いに北王農林（株）があり、現在64haの農地を所有し、小麦、小豆、てん菜、トウモロコシ、アスパラガス、原木しいたけ、本わさび、ギョウジャニンニク、シャインマスカット、ブルーベリーなど20種類以上の農作物等を生産しています。国道沿いに面する敷地内の一角には、平成25年に開店した農産物直売所「ほなみマルシェ」（写真1）があり、採れたての新鮮な野菜を販売しています。



写真1 農産物直売所「ほなみマルシェ」

3. 6次産業化に取り組むきっかけ

北王農林（株）は、農業所得の向上や経営の安定化を図る目的のほか、藤原社長が十勝にない新しい農業にチャレンジしたいという思いを抱いたことをきっかけに、平成23年から、原木しいたけやウドなどの試験栽培、ギョウジャニンニクや本わさびの調査・研究を行い、平成24年2月に「自然エネルギーを利用した本わさび・原木しいたけ等の商品開発・加工・販売」の取組で六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受けました。

認定当初は、自社山林に自生する本わさびの苗と道外から購入した苗をビニールハウス内の一角に設けた 10 m²ほどの試験ほ場に作付けし、栽培方法の研究とデータの収集を行いました。その後、1 年かけてハウス内の地盤構想を練り、平成 26 年から 27 年にかけてグループ会社である北王コンサルタント(株)が土の入替え、地下水の配管工事、地盤整備等を行い、平成 28 年から本わさびの本格的な栽培を開始し、現在は約 200 m²まで作付面積が増えました。

本わさびは、高温や直射日光に弱いため、夏場はハウスに遮光ネットをかけて温度の上昇を防ぎます。また、本わさびのほ場の上に棚を組み、そこに原木しいたけのほだ木を置いて栽培(写真2)することで遮光となり、ハウスの上部空間を有効活用しています。これにより原木しいたけも適度な湿度を得ることができるため、本わさび、原木しいたけ双方にとって良好な栽培環境となります。



写真2 ビニールハウス内の本わさびと原木しいたけ

北王農林(株)の近くには、世界でも希少な泉質のモール温泉があり、敷地内の井戸からくみ上げる地下水の水温は、夏は 14℃、冬の厳寒期でも 9℃と温かく、その地下水をパイプでハウス内に引き込み、24 時間、本わさびの株の根元にかけて続けること(写真3)により冬場の凍結防止となります。また、ハウス内の地面には、30 cm以上の砂利を敷き、砂利の下は緩やかな傾斜をつけているため、水が流れることとなっており、これで綺麗な小



写真3 本わさびの株の根元に地下水をかけている様子

川を人工的に再現しています。

冬場は、収穫を終えた原木しいたけのほだ木をハウスの外で休ませ、本わさびには、畦に沿って小さなビニールトンネルを設け、全体として囲みを二重にし、さらに、厳寒期には、そのビニールを二枚重ねにして囲みを三重にしています。こうすることで日中の太陽熱を蓄熱し、人工的な加温をせずとも温かい地下水や太陽熱の自然エネルギーを利用して厳寒地北海道での越冬栽培を可能としました。

本わさびは、定植から製品の大きさになるまで3年かかります。販売当初は、寿司屋等の飲食店に販売する予定であったため、通常の製品として 100 g以上のサイズのものを飲食店やほなみマルシェで販売していました。

しかし、一般家庭では大きすぎて使い切れないサイズであったことや、幕別町で本わさびを作っていることを知らない人が多く、また、本わさびを買って食べるという習慣がなかったためか、なかなか売れませんでした。そこで一般家庭でも使い切れる小さいサイズ(20~30 g)をほなみマルシェで販売すると少しずつ売れ始め、今では、幕別町産の本わさびの認知度も上がり、大きいサイズのものも売れるようになりました。

北王農林(株)は、漬物製造業の営業許可を取っており、本わさびの葉や茎を加工した「葉わさびの醤油漬(写真4)」や「ギョウジャニンニクの醤油漬」等の加工品を製造し、ほなみマルシェで販売しています。漬物以外

にも「アスパラのドレッシング」、「アスパラ茶」、「トウモロコシのレトルトパック」等も加工・製造・販売しており、また、生食用のみの販売であった原木しいたけについても、今年の秋に「乾燥しいたけ」を製造する予定です。



写真4 本わさびと葉わさびの醤油漬と鮫皮おろし板のセット

4. 農福連携の取組

北王農林(株)は、令和2年1月、幕別町自立支援協議会が開催する「まくべつ就労促進かふえ」に参加した際、福祉の現状を認識するとともに、「障がいがある人に担ってもらえる作業があるのではないか」と考え、農福連携による労働力の確保について模索を開始しました。障がい福祉サービスを提供している(株)十勝あすなろ会の就業継続支援事業所に通所する利用者に、ばれいしょの袋詰め作業やトウモロコシの皮むき作業を依頼し、令和2年に初めて農福連携に取り組みました。

福祉側としては、コロナ禍のため、就労先が限られている中、農業という新分野の就労先を確保することができました。また、農業者側としては、あすなろ会に袋詰めしてもらった製品で販路を拡大することができ、皮をむいたトウモロコシでレトルト加工品を商品化することができるなど、双方にとって取組の成果がありました。令和3年も、アスパラの収穫、草取り、トウモロコシの収穫・皮むきなどの作業を依頼しており、今後も十勝管内の福祉事業利用者に就労の機会を提供するため、農福連携に取り組んでいく予定です。

5. 今後について

北王農林(株)の藤原昇^{ふじわらのぼる}常務(写真5)は、農福連携の作業や外国人技能実習生等、同社には様々な人が出入りするため、作業の安全管理も含めて、誰でもわかりやすい作業手順を確立するためにJGAP認証の取得を視野に入れており、また、6次産業化の取組に農福連携を取り入れて「ノウフクJAS認証」を取得し、あすなろ会が携わった全ての商品に「ノウフクJASマーク」を表示していきたいと考えています。

今後は、味・質・量において高い評価を受けたアスパラやトウモロコシについて、生産力を強化し、一年中販売できるよう加工品作りのブラッシュアップを行います。

また、本わさびについては、地元の飲食店と連携し、幕別町産の新鮮な本わさびの良さを消費者に体験してもらい、「幕別町産の本わさび」の認知度を高めるとともに、この本わさびの栽培技術を他の農家にも広めていきたいと考えています。

最終的には、「見せる農業」、「体験できる農業」を目指して、農業体験、農産物加工体験、農産物料理体験等が可能となる場所を提供し、現地で採れた農産物の販売と併せて農産物加工品の製造・販売を行う「人が集まる農業施設」の設立を目標としています。



写真5 「見せる農業」、「体験できる農業」を目指す藤原昇常務