

地域に根差した商品開発で収益性向上！

大空町 株式会社 大地のMEGUMI

農林水産省 北海道農政事務所

北見地域拠点 地方参事官室 あべ ひとし
安部 仁視



1. はじめに

オホーツク管内の空の玄関口である女満別空港が所在する大空町女満別地区で「見える農業」「触れる農業」「語り合える農業」を目指し活動する「株式会社大地のMEGUMI」が取り組む6次産業化をご紹介します。

株式会社大地のMEGUMI（以下、「大地のMEGUMI」といいます）は、平成元年に地元の農家7名で設立。現在は、かぼちゃ29ha、ばれいしょ9ha、グリーンアスパラガス2.7haなどを作付けしています。大地のMEGUMIでは、有機栽培・特別栽培といった循環型農業・環境保全型農業を実践するとともに、地域の子供たちを対象とした食育活動や耕畜連携など、地域に根差した様々な活動を行っています。



写真1 代表取締役社長の赤石さん

2. 有機栽培の取組

大地のMEGUMIが有機栽培の取組を始めたきっかけは、代表取締役社長の赤石昌志さんとご子息が農薬アレルギーだった経験があり、「ア

レルギーを抱える子供に安心できる野菜を提供することで、症状を少しでも軽くする手助けをしたい」との思いからです。

昭和61年に赤石さんを含むメンバーで会社の前身となるグループを立ち上げ、有機栽培の取組を開始しましたが、大規模畑作が展開されるオホーツク地域において、当時は有機栽培についてまだ広く一般的には認知されていませんでした。そこで、有機栽培の取組は、地域の理解と協力を得ながら進めていくことが必要と考え、食育活動として子供たちに有機栽培について伝えることを始めとして、地道に周知活動を続けるとともに、有機栽培に関するノウハウを蓄積していきました。

現在では、大地のMEGUMIの有機栽培の取組も認知されるようになり、平成23年にはかぼちゃとばれいしょで有機JAS認証（有機農産物）を取得しています。



写真2 有機栽培かぼちゃ

大地のMEGUMIでは、消費者に安心感を与えられる安全な野菜を作ることは当然として、食

べておいしい野菜を作ることをスローガンとしています。有機栽培についても、単なる環境保全の取組としてではなく、おいしい野菜を作る手法の一つと捉えて取り組んでいます。また、堆肥を自ら生産することなどの有機栽培の手法は、資材費の価格変動による影響を抑えて経営を安定させる効果もあるため、慣行栽培を行う農家においても取り入れる利点があると考えています。



写真3 有機栽培ばれいしょ

3. 6次産業化の取組

大地のMEGUMIにおける6次産業化の取組は「規格外の野菜を有効に活用できないか」との思いから始まりました。野菜を栽培すると、サイズが規格に満たない小型のばれいしょや、傷のついたかぼちゃなど、生食用として出荷できないものが一定程度生じてしまいますが、これらの規格外品は美味しさが変わらないにもかかわらず、廃棄されるか、非常に安い価格で取引されていました。

そこで、これらの規格外品を原料として加工食品を製造し、収益性を向上させることを目的として、平成22年から6次産業化の取組を開始しました。

また、6次産業化に取り組むに当たっては、「農家だけでは加工・販売の知見がないため、自社単独で取り組んでも成功はできない」と考え、地元の大学や食品加工業者などと連携して商品開発に取り組み、ばれいしょやかぼちゃを

ふっくらと蒸してから冷凍したロングセラー商品「大地の輝餅（だいちのきもち）」や、小玉のばれいしょを皮つきのまま蒸して加工した商品「まるまんまポテト」、カットしたかぼちゃを冷凍した「カット南瓜」などを開発し、委託加工により製造し販売を開始しました。

平成23年10月には、「規格外の活用による剥き馬鈴薯及び長いも餅の開発事業」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、規格外のばれいしょや長いもを有効活用した商品「剥き馬鈴薯」及び「長いも餅」を開発しました。

商品製造時のこだわりは、原料となるばれいしょ等をゆっくり寝かせて十分に熟成させてから加工することです。野菜の美味しさに絶対の自信があることから、他社商品と比較して高めの価格設定となっていますが、そのおいしさからリピーターが多いそうです。



写真4 6次産業化の商品

大地のMEGUMIの商品は、一般消費者向けに販売されているほか、業務用として飲食店などで使われています。業務用の商品は、人づてで取扱店が広まっているほか、社長自らが飲食店に商品を持ち込み、実際に店で試してもらい、商品の良さを知ってもらうという方法により、地元の飲食店を中心に販路を広げています。中でも、剥きばれいしょは、飲食店における調理の簡便化というニーズとも重なり、ホテルなどからの引き合いの強い人気商品になっています。

このような6次産業化の取組の結果、取組前に約23%あったばれいしょの廃棄量が、取組後には約10%まで低下するなど、廃棄量を大幅に削減することに成功しました。また、規格外品の有効活用だけではなく、野菜を加工・冷凍保存することにより、生鮮野菜では難しかった、自社野菜の通年販売が可能になりました。

4. 6次産業化の課題と今後の展望

大地のMEGUMIでは、既存の商品に満足してしまうと、今後の事業展開が先細りになってしまうという危機感から、更なる商品開発の可能性を常に探っています。そのため、飲食店などから直接要望を聞き取り、生の声を商品化に活かす試みを続けています。

これまでに聞き取った声の中には、一部の既存商品における有機JAS認証の取得の要望があり、現在検討を進めています。商品の種類によっては原料の確保が困難といった課題があるものの、食品加工業者とも連携して取り組んでいるところです。

また、最近では、これまでの6次産業化の取組で蓄積した、野菜の加工・販売に関するノウハウを生かして、大地のMEGUMIが自社で加工用機械を導入してかぼちゃの加工・販売を開始するなど、新商品の開発にも積極的に取り組んでいます。

5. 地域に根差した取組

大地のMEGUMIでは、食育活動や耕畜連携など、地域に根差した様々な取組を行っています。

食育活動については、町内の小学生や園児を対象として、「有機ほ場におけるかぼちゃ栽培体験（播種・除草・収穫など）の取組を17年ほど前から継続し、ほ場での実習に加え、実際に子供たちが一般の消費者への販売も体験するなど、流通や販売までの流れも学べる場となっています。

また、町内小中学校の給食用食材に農産物を提供する取組も行っています。これらの長年の取組が評価され、令和5年には、農林水産省の第7回食育活動表彰において消費・安全局長賞を受賞されました。



写真5 小学生・園児による収穫作業

耕畜連携については、養豚農家に麦稈を提供し、堆肥の提供を受ける取組を行っています。さらに、令和6年からは北海道内の畜産農家向けに7haの子実とうもろこしの有機栽培を開始しています。

このほかにも、大空町で秋に開催される輝農祭への出店、消費者を対象とした農業体験ツアー、キッチンカーによる商品販売等、幅広い取組を行っています。

6. おわりに

大地のMEGUMIでは今後、農産物の生産拡大を見据えています。

同社が作るかぼちゃや子実とうもろこしは引き合いが強く、現在の作付面積では要望の全量を生産することができていません。赤石さんは、今後は大地のMEGUMIの構成員増加、農場規模拡大を図りたいとしています。

地域と密接に関わりながら、有機栽培を軸として6次産業化、食育活動などに取り組んでいく、大地のMEGUMIの活躍に期待がかかります。