

安心・安全の食は、 環境保全型農業から

～十勝・アグリシステムとナチュラル・ココが目指すもの～



帯広市西18条南5丁目春駒通にある「ナチュラル・ココ」本店（TEL 0155-38-3833）。
物販の営業は10～19時、カフェは11～20時



「十勝」は、道内外で食の生産地として高い知名度を誇っています。そして、この知名度は安心・安全な食生産のイメージにも結び付いています。20年以上、十勝で環境保全型農業の普及に取り組んできたのが芽室町に本社があるアグリシステム(株)です。3年前には、関連会社が経営する一般消費者向けの自然食品店「ナチュラル・ココ」も帯広市内にオープンしています。

生産、流通、情報を通じて安全な農産物を提供しているアグリシステムと、小売を通じて安心・安全な食生活を提案するナチュラル・ココを訪ねました。

生産・流通・情報システム管理で高品質な農産物を

アグリシステム(株)は1988年に設立された、農産物卸や栽培技術指導を手がける企業です。現在、約700戸の契約農家が栽培する小豆や金時、大豆など高品質な豆類を中心に、バレイショなど特別栽培^{※1}や有機栽培の農産物も扱っています。

社長の伊藤英信氏はホクレンに勤務していた経験があり、大きな組織ではできない高品質の生産・流通を実現しようと同社を設立しました。また、将来は有機農業の発展こそが重要だと、「生きた土、健全な作物、人間の健康」を理念に掲げ、それを実践する方策として、生産・流通・情報システムの三つの段階で、独自の取り組みをしているのが特徴です。

生産段階では、「フィールドマン」と呼ばれる13人のスタッフが、作付計画の相談から生育診断、土壌分析や栽培指導など、土づくりから収穫まで、契約農家をサポートしています。

集荷後の流通段階では、品質を測定して格付けし、生産者ごとに保管しています。そして、取引先の品質基準に基づいて、選別・調整して納品されます。例えば、豆類であれば、機械によって色、大きさ、重さなどを選別し、さらに人の目と手による選別も行われています。当然、異物混入はゼロとなるように管理され、これらの工程はISO9001品質保証システムに基づいた管理となっています。

また、情報ではトレーサビリティシステムが導入されています。小売用の自社製品にはロット番号が刻印されており、同社のホームページの栽培履歴にロット番号を入力すれば、化学合成農薬と化学肥料の使用回数や量、生産者からのコメントなどを閲覧することができます。パッケージにはQRコードが印刷されているので、購入した消費者は携帯電話からもトレーサビリティの確認が可能です。また、同様に、原料として同社

※1 特別栽培

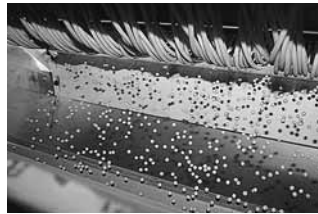
対象となる農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農産物のこと。



アグリシステムシステム本社



取り扱う豆は、人の目と手による選別も行われている



'06年に導入した最新の色彩選別機。色の違いで質の悪い豆がはじき出される



自社の小売用豆商品



QRコードで携帯電話からも栽培履歴が確認できる



ホームページから閲覧できる栽培履歴

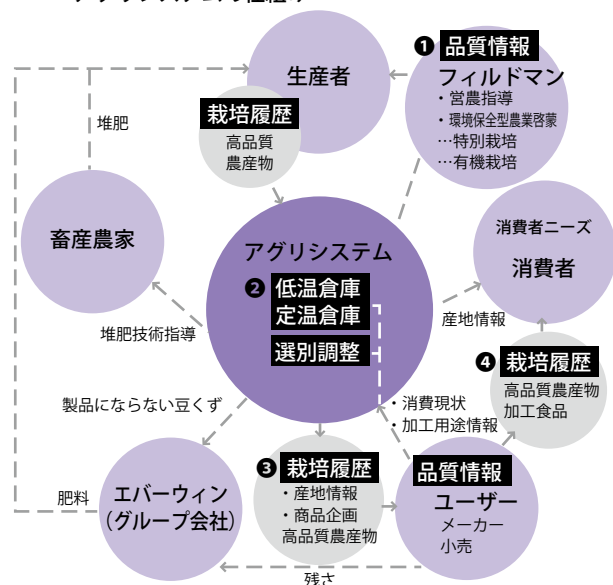
の製品を扱っているメーカーの商品パッケージからも栽培履歴が閲覧できるようになっています。

生産段階での栽培管理や流通段階での品質管理の徹底で、同社の豆類は煮むらがない、加工しやすいなど評価が高く、取引先の多くが道外企業だといいます。長く取り引きしている企業の一つに、兵庫県に本社を構える(株)御座候があります。同社は和菓子や中華点心などを製造・販売する会社で、百貨店など全国に80店以上を展開していますが、主力商品の今川焼き「御座候」の餡に、アグリシステムから納入された小豆が使われています。また、道内では、「コープさっぽろ」でアグリシステムの小豆や大豆、金時豆を入手することができます。

環境保全型農業の推進

伊藤社長は、企業理念にあるように、会社設立当初から環境保全型農業の普及に取り組んできました。農産物は、化学肥料をたくさん与えることで作物が水ぶくれになり、病気に弱くなる上、味が落ちるといいます。また、農薬を与えても、農薬に抵抗力ができた虫や菌が生き残り、新しい農薬が必要になってしまいます。「化学肥料や農薬の使用による近代農業は、持続可能なものではありません」と伊藤社長。

図1 生産・流通・情報で安心・安全な食を実践するアグリシステムの仕組み



※アグリシステム HP より作成

そこで、アグリシステムでは、土づくりを中心とした循環型の農業を推進しており、契約農家を中心に、米ぬかや豆くず、堆肥などを有効活用した有機堆肥の使用を勧めています。'05年には、十勝管内にある農業資材販売会社など3社と共同で、有機堆肥製造販売の「(株)エバーウィン」を設立。アグリシステムでは製品にならない豆くずを堆肥製造に役立てているほか、畜産農家に対しては堆肥技術指導を行っています。

'07年10月23日付の北海道新聞によると、十勝管内で有機JASの認定農家は17戸、全農家戸数のわずか0.25%にとどまっています。伊藤社長は、十勝に有機栽培農家を増やしていこうと、幕別町の森農園と共同出資で'07年に農業生産法人「トカプチ」を立ち上げ、長いもやゴボウ、大豆やジャガイモなど有機野菜のブランド化や有機農業の研修と担い手育成にも努めています。

現在、アグリシステムでは、有機栽培や特別栽培の農産物も取り扱っていますが、取扱量はまだまだわずかです。「日本では、明治維新以降と戦後、化学信仰が急速に広がったことで、有機農業が育たなくなったと思います。例えば、医療も近代医療一辺倒です。ヨーロッパでは有機農業の面積は全体の5%程度、アメリカでも自然食品スーパーの売上が6,000億円くらいあると聞いています」。

国内の生産者が環境保全型農業についての関心を高める一つの方策が、情報システムとして導入したトレーサビリティだと考えています。トレーサビリティが実現することで、農薬散布などに対する消費者の関心が高まり、そこから減農薬や有機肥料に対する要望が増して、生産者にその声が跳ね返っていくことになるからです。「見える消費者のために作れば、生産者の意識は変わるはず。農薬をまいているところを見れば、消費者はその農産物を買わないでしょう。消費者と生産者が近くなれば、環境保全型農業の方向に進んでい

※2 有機JAS

JAS法に基づき'01年4月から有機JAS規格で定められた基準を満たした農産物や農産物加工品は「有機JASマーク」を貼ることが義務付けられている。有機農産物の生産基準としては、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、堆肥等による土作りを行い、播種・植付け前2年以上及び栽培中に(多年生産物の場合は収穫前3年以上)、原則として化学肥料及び農薬は使用しない、遺伝子組換え種苗は使用しないなどの原則がある。

くのではないでしょうか」。

すでにトレーサビリティを導入したアグリシステムでは、価格が上がるなど明確な効果は現れていないものの、価格の安定化、顧客の定着化など間接的な効果が見られているといいます。また、最近ではトレーサビリティが納品の条件とされる取引先も増えてきており、トレーサビリティの導入は不可欠なものになってきています。

「北海道では環境保全に対して明確な目標を持って、それに基づいた農業を誘導していくことが重要です。北海道の環境を改善することが、経済の活性化になるという視点で政策を考えてほしい。北海道の環境全体がよくなれば、一次産業の価値は必ず上がります」と伊藤社長。同社の場合、'03年3月期は24億5,700円の売上高でしたが、'08年3月期には35億8,500万円と右肩上がりになっています。有機栽培や特別栽培の取扱量はまだ少ないというものの、環境保全型農業の実践が企業価値に結び付いていると考えられます。

伊藤社長は、「農薬、化学肥料、食品工場の廃棄物などの問題が象徴的に現われる川をきれいにすることがまず大切です。そして、森林整備やごみ問題にも取り組んでいく。北海道の環境保全に向けて、開発行政の取り組みにも期待しています」といいます。北海道が一つになって、環境保全に取り組んでいく必要があるといえるでしょう。

アグリシステムの経験を生かして

アグリシステムの経験や蓄積を生かして'05年3月に設立されたのが、ナチュラル・ココ(株)です。アグリシステムとの資本関係はありませんが、社長を務める伊藤恵子氏はアグリシステムの常務取締役でもあります。'06年11月に帯広市内に自然食品を専門に扱う店「ナチュラル・ココ」をオープン、翌年3月には帯広駅構内のエスタ店にも出店しました。



北海道の環境保全に向けた開発行政の役割にも期待しているという伊藤社長



1000種以上の商品がそろう本店内

アグリシステムの商品のほか、しょうゆやみそ、塩などの調味料、オリーブオイルやパスタなどのオーガニックイタリアン食材、有機栽培や特別栽培の農産物、チーズや牛乳など地元産乳製品、さらには有機栽培の原料を使用した化粧品と、店内は充実した品ぞろえです。本店を取り仕切るのは恵子社長の長女・伊藤こころ店長です。こころ店長が子どものころからアトピー性皮膚炎だったため、恵子社長は長い間、質の良い自然食品を探し続けてきました。「地元でそういう店がないわけではありませんが、ほしいと思う商品は、東京など首都圏の店ばかりでした。だから、自分がほしいと思う商品を扱いたかった」と恵子社長はいいます。

これを実現できた一つの要素がアグリシステムでの経験です。例えば、野菜などは十勝管内で7軒の農家と契約し、有機栽培や特別栽培のものを仕入れています。有機農業の勉強会や情報交換などを行っている「とちか有機ネットワーク」の事務局をアグリシステムが担当していたことから、有機農業を実践する生産者と親しい関係になっていたのです。「いずれも以前から



有機栽培と特別栽培の玄米は、その場で精米してくれる

知り合いの生産者で、どのように生産しているかすべて分かっています。安心・安全という点では自信を持って提供できます」。卵や豚肉、チーズなども十勝管内の顔が見える生産者から仕入れています。野菜類は、冬季は本州から仕入れますが、有機JAS認証を受けているものと特別栽培のものを扱っています。

加工品は、「食品表示を確認し、化学物質の表示があれば、その商品の扱いは一切お断りしています。そこを妥協してしまうと、うちのような小さな店は差別化できません」と恵子社長。地元の取引先の中には、店の理念に沿うように製造工程を変更し、扱うことが可能になった商品もあるといいます。

また、加工品に添加物などが加えられていても、こころ店長が試すことで敏感に感じ取ることもできます。「商品数はもっと増やしたいと思っています。ただ、私自身がここで扱っている商品だけで暮らしていて、特に不自由は感じていないので一定の品ぞろえはできていると思います」(恵子氏)。消費者視点の店づくりが、大きな強みといえるでしょう。

高まる食の安心・安全への意識

ナチュラル・ココでは、'07年9月に本店横にオーガニック・カフェをオープンしています。店頭で扱っている食材や調味料などを使って、マクロビオティックの考え方を取り入れたランチ、有機栽培のコーヒーやハーブティー、アレルギーのある人でも食べられるデザートなど、多彩なメニューがそろっています。

昨年来の世界的な経済不況で、より低価格な食品を購入する傾向も見られる中、意外にも、同店の売上はその影響を受けていないといいます。「売上目標はまだ達成していませんが、オープンから売上高は微増傾向です。不況の影響という点では客単価が減少しているかもしれませんが、新規のお客が増えています」とこころ店長。客の年代も20歳代の独身者から年配の人



「自然食品を購入する
なら、まずは塩やしょうゆ、みそなどの調味料を」と恵子社長



マクロビオティックの考え方を取り入れたランチ
(980円)



「ペットボトルやコンビニ弁当を止めれば、少し高くても買えるはず。どこにお金を使うかです」とこころ店長

まで幅広く、当初想定していた、生活に余裕のある60歳代の客よりも30、40歳代の客が目立っています。

調味料などは、一般のスーパーで購入できるものに比べると数倍になる高価なものもあります。また、有機野菜や特別栽培の農産物も多少高くなっていますが、「通年で価格が安定しているため、時期によっては同じくらいの価格になる時もある」といいます。「予想以上にお客様の層は幅広い。いろいろな食品問題があったので、その影響は大きいと思います」と恵子社長。食の安心・安全への意識が高まってきていることの現れといえるでしょう。

同店では、今年2月からネット販売にも本格的に参加。売上の割合はまだわずかだといいますが、エスタ店を利用した関西の観光客から定期的に注文がくるなど、地道にファンを増やしています。

食の安全は地産地消から

アグリシステムでは、ナチュラル・ココをアンテナショップと位置付けており、消費者の声を直接聞く場として活用していこうと考えています。

また、これまで小豆や金時などの色豆類を充実させてきた同社ですが、今後は、小麦や大豆などの充実を図っていこうと考えています。特に、小麦は品種開発による質のよい新品種の登場で、道産小麦の需要拡大が見込まれていることから、今年5月にはHACCPに対

※3 マクロビオティック

「macrobiotique」。大きい、長い(macro)、生命(bio)、方法(tique)を合わせた言葉で、直訳すると「長く生きるための方法」という意味。'30年代に桜沢如一氏が提唱した食事法で、玄米を主食として豆類や海藻、住んでいる地域で採れた旬の野菜を食べるといった日本の伝統的な食生活が基本となっている。

応できる製粉工場「麦の風工房」を稼働させています。「石臼方式」と独自の「麦の風方式」で製粉するのが特徴で、最終的には年間1万トン以上の小麦粉生産を目指しています。製粉は、いずれもマクロビオティックの考え方に基づいた方式で、鉄分やビタミンなどの栄養価や風味が損なわれにくく、ハード系のパンに適した小麦粉が商品化されています。

輸入物が圧倒的なシェアを占める小麦ですが、輸入小麦は基準値内とはいえ、^{※4}ポストハーベストによる残留農薬が検出されることもあり、化学物質過敏症の人が食べると、発症する場合がありますといわれています。

アグリシステムの小麦粉は、トレーサビリティシステムが導入されているため、安全性を確認することができる上、「^{※5}麦チェン」を実践することで地産地消の推進にもつながっていきます。

また、十勝には六花亭や柳月など、全国的に有名な菓子メーカーがありますが、伊藤社長は「十勝で今後も小麦を使った菓子産業が育っていく」と、独自商品の開発にも取り組んでいく予定です。

「^{※6}フード・マイルージやポストハーベストなど、大量の輸入農産物は食の安全性をおびやかします。輸入食品ではなく、国産食品を選ぶことが第一歩。そして、地産地消を実践すれば、消費者と生産者が近くなって、農薬や化学的肥料に頼らない環境保全型農業が定着していくのではないのでしょうか」と伊藤社長はいいます。

安心・安全な食は、人と環境にやさしい循環型の環境保全型農業から。そして、環境保全農業は地産地消から。地産地消を実践することが食の安全性を確保することにつながっていくといえるでしょう。



数年後のHACCP取得を目指して、その仕様に対応した設計で建設された製粉工場「麦の風工房」

※4 ポストハーベスト

農産物の収穫後に輸送中のカビなどの繁殖を防ぐため農産物に使用される殺菌剤や防カビ剤、保存料などの化学薬品。

※5 麦チェン

'09年度から北海道で進められている道産小麦の消費拡大を目指す取り組みで、小麦の消費を輸入品から道産品へ変える(チェンジ)運動のこと。これまで北海道では、米の消費を道産米に変える「米チェン」運動も行っており、麦チェンは第2弾。

※6 フード・マイルージ

「food mileage」、食料の輸送距離という意味。輸入相手国別の食料輸入重量と輸出国までの輸送距離を掛け合わせて表す。食品の生産地と消費地が近ければフード・マイルージは小さくなり、遠くなると大きくなる。二酸化炭素の排出量など環境問題の観点から、フード・マイルージを意識して、国産のものを食べようという考え方が広がってきている。