

条件不利地域における循環型地域経済の構築に関する研究



大貝 健二 (おおがい けんじ)

北海学園大学経済学部講師

1980年、広島県広島市生まれ。2009年京都大学大学院経済学研究科博士後期課程単位取得退学。修士（経済学）。09年4月から現職。専門は地域経済論、地域産業論。主著に「岐路に立つ国内家具産地—統計にみる旭川産地の動き—」（桑野博行編著『産地の変貌と人的ネットワーク—旭川家具産地の挑戦—』御茶の水書房、2010年）、「燕産地の金属加工産業集積の構造変化と研磨業の再編」（『地域経済学研究』第18号、2008年所収）。

I はじめに

本研究は、これからの北海道における地域経済、地域産業の方向性を探るうえで、必要なモデルになりうる可能性を有していると思われる、十勝地域の小麦をめぐるネットワークに注目している。十勝地域は、全国有数の小麦生産地である。そこでは、地域の経済主体である農業生産者や中小企業者等によって、十勝で生産された小麦（地域資源）を十勝で加工、消費する動きが広まりつつある。生産から消費までの経済循環を地域内で構築することにより、地域内で付加価値を創出し、還元することが可能になるシステムであるといえる。我々は、この取り組みを実証研究を通じて明らかにするとともに、その課題について検討している。

なお、我々が考える条件不利地域について説明しておく。一般的に条件不利地域というとき、それは主に圃場^{※1}の未整備、農業機械導入の困難性、市場アクセスへの不利などの点から中山間地域等を示す。しかし、我々は、北海道全体が条件不利地域であるとの立場をとる。すなわち、小林好宏が指摘するように、北海道は、基本的には原料及び食糧供給基地としての性格が強く、現在においてもその構造から脱却できておらず、多くの課題をはらんでいるとの認識である¹⁾。地域の自立が叫ばれる今日において、地域独自の展開を行う際に、様々な困難が生じかねない。このような意味において我々は、条件不利地域という言葉を用いている。

II 十勝地域の小麦作付状況

日本国内における年間小麦需要量は、2007年時点で約635万トンである。そのうち、国内生産量は約91万トン（小麦需要量の14%）、北海道の生産量は約58万トン（国内生産量の約64%）、十勝地域の年間生産量は約23万トンにもものぼる。実に国内生産量の25%が十勝地域で生産されている。

十勝地域における小麦の作付面積を確認しておこう。表は、北海道内の小麦の作付面積の推移を示しているが、そのうち十勝地域は、2008年には4万6,400

※1 圃場
作物を栽培する田畑。

表 春まき、秋まき別小麦の作付面積

単位：ha

	1997年			2000年			2003年			2005年			2008年		
	春まき	秋まき	春まき(%)	春まき	秋まき	春まき(%)	春まき	秋まき	春まき(%)	春まき	秋まき	春まき(%)	春まき	秋まき	春まき(%)
北海道	6,490	84,100	7.2	6,020	97,200	5.8	6,460	106,300	5.7	7,210	108,300	6.2	8,180	107,600	7.1
石狩	981	5,170	15.9	814	6,180	11.6	321	7,510	4.1	1,380	7,880	14.9	1,600	7,620	17.4
空知	1,170	5,570	17.4	1,730	10,400	14.3	931	15,500	5.7	932	14,600	6.0	1,290	15,200	7.8
上川	2,160	8,360	20.5	1,980	10,400	16.0	2,730	11,100	19.7	2,360	10,400	18.5	2,120	8,930	19.2
十勝	40	37,900	0.1	2	43,000	0.0	36	44,100	0.1	97	46,100	0.2	156	46,200	0.3
網走	1,680	23,900	6.6	954	23,600	3.9	1,220	23,500	4.9	1,680	24,600	6.4	2,090	24,700	7.8

出所：北海道農政事務所「北海道農林水産統計年報」各年版より作成。

ヘクタールであり、道内小麦作付面積の40%程度を占めている。春まき小麦、秋まき小麦別にみると、北海道内全体では、春まき小麦の割合が著しく低いが、中でも十勝地域は、0.3%に過ぎず、春まき小麦はほとんど作付されていないのである。

春まき小麦が作付されていない理由としては、第1に、春まき小麦の栽培には適さない気候であること、第2に、秋まき小麦との比較において、収量性、経済性で劣ること、第3に、混麦の問題がある。特に、現行の検査・出荷・流通体系では、中間質小麦と硬質小麦は厳格に区別しなければならない。先述の秋まき小麦には、日本めん等に用いられる中力粉となる中間質小麦が多く、春まき小麦は、パンやパスタの原料になる強力粉＝硬質小麦品種が中心である。特に、農協を中心とした系統出荷体制では、「ホクシン」、「きたほなみ」などの中間質小麦が中心であることを考慮すると、春まき小麦は敬遠されるのである。

Ⅲ 「春まき小麦導入プロジェクト」について

「春まき小麦導入プロジェクト」（以下、「はるこプロジェクト」）は、十勝地域農業技術支援会議²⁾によるプロジェクト活動の1つである。2008年に「食品加工業との懇談会」を実施し、十勝管内の製パン業者をはじめとした実需者から、十勝産強力小麦粉の生産拡大の要望が出されたことにより、2007年に優良品種となった春まき小麦「はるきりり」の十勝地域での栽培適正や経済性を検討するために実施された。同プロジェクトでは、2008年4月から2010年3月まで、十勝管内の農業生産者3者（帯広市1者、音更町1者、本

別町1者）が試験的に「はるきりり」を作付し、生育調査と生産費調査を実施した³⁾。

同プロジェクトでは、春まき小麦を導入した際の収入シミュレーションを作成している。2008年時点で、10アール当たり7俵（420kg）以上の収穫があれば、春まき小麦でも採算は取れること、さらに戸別所得補償制度が実施されれば、硬質小麦1俵当たり2,550円加算されるため、秋まき小麦比62%以上の収量があれば、収益は秋まき小麦を上回る結果になっている⁴⁾。

また、同プロジェクトでは、「はるきりり」の粉を地域内の実需者⁵⁾に扱ってもらい、加工適正などを調査したほか、帯広商工会議所が取り組んでいる十勝ラーメンの試作や、帯広市食産業振興協議会での製パン講習会に使用している。そのほか、通常は十勝産小麦を使用している学校給食のパンを、収穫時には「はるきりり」に替え、学校現場で「はるきりり」の評価を聞いているほか、地域内の農業生産者や企業者による特別授業が行われている⁶⁾。試験栽培とはいえ、実際に「はるきりり」の小麦粉を使用することで、地産地消の意識を高めることに活用している⁷⁾。

Ⅳ ヒアリング調査の結果から

我々は、本研究を通じて、「はるこプロジェクト」に参加した農業生産者2名、及びパン製造業者2社にヒアリング調査を実施した。春まき小麦の栽培等を通じた小麦ネットワークに対しての考えを中心に調査した。

(1) 津島農場⁸⁾

津島農場は音更町の生産農家である。現在の経営耕地面積は95ヘクタールである。主要栽培品目は、畑

作4品目（バレイショ、ビート、小麦、豆類）に加え、スイートコーン、ニンジンなど8品目であり、輪作体系の中で栽培している。小麦作付に関しては、「はるきり」を扱うまでは、秋まき小麦の「ホクシン」のみであったという。

津島氏が「はるこプロジェクト」に参加して得られた成果としては、第1に、春まき小麦のメリットを確認できたことである。輪作の順番を考える必要がなく、基本的には空いている圃場への播種が可能だということである。第2に、小麦の実需者や最終消費者の存在を確認できたことである。すなわち、津島農場では全量が農協出荷であるため、小麦粉を扱う実需者や最終消費者との接点は皆無に等しかった。しかし、同プロジェクトを通じて、地域内の実需者や消費者の顔が見えたこと、自分が生産した小麦が実際に食べられるのは、大きなモチベーションになっているということである。実需者サイドにおいて、硬質小麦に対する需要が非常に高いことも確認できたので、今後も「はるきり」の作付は継続していく方向である。

しかし、春まき小麦を十勝で作付するには、設備的、体制的な課題がある。それは、上述の混麦を防ぐことである。圃場を完全に分けることに加え、設備の入念な清掃が要求される。乾燥機などは、農事組合単位で共同使用している場合もあり、1戸のみが硬質小麦を作付するのは困難である。こうした課題を乗り越える努力をすることが必要だとのことである。

(2) 前田農産食品合資会社⁹⁾

本別町の前田農産食品合資会社は、経営耕地面積が113ヘクタールであり、小麦のほかビート、豆類を生産している。それぞれの割合は、秋まき小麦51%、春まき小麦18%、甜菜18%、豆類13%である。春まき小麦の作付を開始したのは2004年である。扱っている小麦品種は、ホクシン、きたほなみ、キタノカオリ、ゆめちから（試験栽培）、春よ恋、はるきり（試験栽培）と多品種であることが特徴である。現在は、どの小麦

品種がどの加工用途に適しているのかを調べながら栽培しているという。

また、前田農産食品では、自社ブランド小麦粉の販売を行っている。製粉は、道内企業に委託しているが、前田農産食品で収穫された小麦単独での製粉である。

小麦の作付に関しては、多品種を扱っているので、混麦が生じないように、入念に対応している。混麦が一定量以上生じると、小麦等級が下がり麦価が低下するからである。そのため、自社で所有する農業機械、乾燥機は入念に日数をかけて清掃している。

十勝では、「はるこプロジェクト」をはじめとした取組みや、個々人の働きかけを通じて、作り手同士（農業生産者、実需者など）がつながりつつあるとみている。こうした動きは、地域に対して大きな影響を持つといえるが、本当につながるという意味ならば、恒常的な取引関係を構築していかなければならない。その点では、十勝の小麦を媒介としたネットワークはこれからではないかと考えている。

(3) 株式会社はるこまベーカリー¹⁰⁾

はるこまベーカリーは、帯広市に店舗を構えて11年目になる、ハード系のパン（フランスパン）を得意としており、十勝産小麦をもっと扱いたいと考えている実需者の1人である。

春まき小麦や、秋まきパン用小麦のこれからの課題に関してだが、「はるきり」については、試験栽培段階が終わったところで種が出回っていないものの、農協組織のいくつかは硬質小麦を扱うようになるだけで、展開は全く異なってくると考えている。実需者サイドでは、道産、とりわけ十勝産のパン用小麦に対するニーズは非常に強いが、作付はほとんどされていない。道産小麦の質の良さは証明されてきているので、パン用小麦の作付を増やしてもらいたいと考えている。

代表取締役の栗原氏は、上記のような考えの下、十勝産小麦で焼いたパンを持って十勝地域内をまわっている。パン用小麦の展開を期待するならば、実需者も声

を發することが必要であり、関心がある農業生産者、農協関係者に実際に食してもらい、十勝産小麦の良さを再認識してもらいたいという想いがある。

(4) 株式会社満寿屋商店¹¹⁾

満寿屋商店は、創業して60年を数える帯広のパン屋の第1人者である。「小麦の価値を最大化する」ことを使命としている満寿屋商店では、20年以上前の1987年に道産小麦ハルユタカを使用したパンの製造販売を開始している。近年では、道産、十勝産小麦の使用割合を高めており、地元小麦を使用したパン作りによる、パン用小麦の自給率の向上を図っている。

満寿屋商店では、2009年5月に「麦音^{むぎおと}」を出店している。この店舗のコンセプトは、すべて十勝産小麦でパンを作ること、店舗の裏には小麦を作付し、収穫した際には石臼で製粉するなど、川上から川下までの流れを理解できるようにしていることである。

十勝産小麦の今後の展開に関しては、春まき、秋まきそれぞれの硬質小麦の作付、加工を通じて、少しずつでも地産地消を行っていくことが課題であるとの考えを示している。

作付されていない十勝地域での春まき小麦の普及の可能性であり、地域内実需者の強い要望であった。これは、「ホクシン」やそれに替わる「きたほなみ」といった秋まきの中間質小麦のみの生産ではなく、秋まき、春まき硬質小麦も含め、小麦作付の多様性への要望であるともいえる。

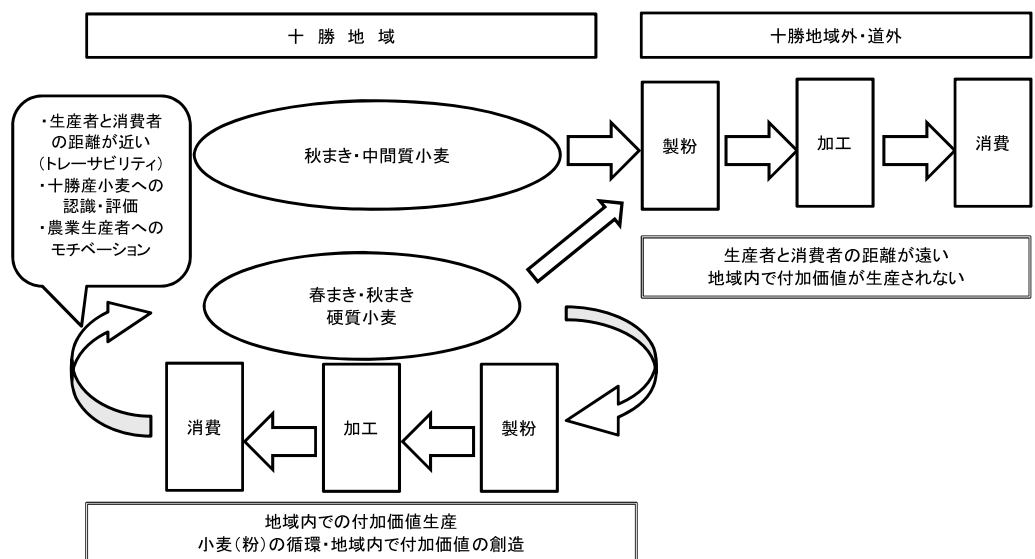
さらに、話は若干飛躍するが、十勝地域では、地域企業が、地域資源である小麦を活用して、事業を展開する動きが出てきている。つまり、十勝で生産された小麦の大部分は道外移出されるなかで、その一部を地元で消費する、いわば地産地消の展開である。

十勝で小麦の地域内循環を考えると、十勝地域内には製粉工場がなく、製粉は地域外で行わなければならないという問題もある。しかし、このような問題を解消すべく、製粉工場が十勝地域に建設され始めている。芽室町に本社を置く株式会社アグリシステムは、2009年に道内最大級の石臼による製粉工場を完成、稼働させているほか¹²⁾、音更町の株式会社山本忠信商店も、年間4,000トンの生産能力を有する製粉工場を建設している¹³⁾。製粉工程が地域内で行われることにより、小麦の生産から流通、加工、そして消費が地域内で完結する可能性が広がることになる。

このような地域内で生産から消費まで完結することの意味を図に示した。現在、十勝地域で主に作付されている小麦の大部分は、大消費地へ移出されたのち、現地で製粉され実需者や消費者へと渡る。この場合、製粉工程以降のプロセスは、十勝地域外で行われるた

V 地域内経済循環構築の可能性

以上、簡単ではあるが、「はるこプロジェクト」の成果、およびプロジェクトに携わった農業生産者や実需者の反応を、ヒアリング調査を通じて確認してきた。これらから見えてきたことは、春まき小麦がほとんど



出所：筆者作成

図1 地域内経済循環の概念図

め、地域内での付加価値生産はない。他方で、一部の小麦に関しては、地域内で製粉され、地域内の実需者の手によって加工され、地域内で消費される。その結果、地域内で新たに付加価値が生み出され、またその対価が地域内で循環する可能性を有している。

さらに、ヒアリング調査結果からも明らかなように、地域内で小麦が加工、消費されることは、農業生産者と実需者、最終消費者との距離が縮まることを意味する。相互の顔が見えることは、実需者、最終消費者に対して、小麦の安全安心を担保することになる。また、農業生産者にとっては、実需者、消費者の評価が直接的に分かることにより、次の生産へのモチベーションとなるのである。地域内で経済循環を構築することは、単なる価値創出以上の意味を持ちうるのである。

昨今、TPPの是非を巡る議論が活発であるが、地域資源の地産地消を推進し、消費者の認知度を引き上げていくこと、さらには地域資源のブランド化までを射程に入れた地域内経済循環を構築することは、当該製品を単なる価格差に還元させないための、有効な対抗軸となりうるのではないだろうか。

最後に、小麦の多様性、硬質小麦の普及に対する要望は強いが、とはいえ、混麦を防ぐための課題や、農協の系統出荷で多品種の小麦を扱うことの課題など、一定量の春まき、秋まきを問わず硬質小麦を地域内で生産、加工、消費するためには、乗り越えなければならない課題はある。これらの課題に対して、いかに対処するのかという政策的インプリケーション^{※2}については、我々の今後の課題である。

〈注記〉

- 1) 小林好宏 (2010) 『北海道の経済と開発—論点と課題』北海道大学出版会、29頁。
- 2) 地域農業技術支援会議とは、地域農業や農業関連産業が直面する技術的課題に対応するため、公設試験研究機関、支庁（総合振興局）などが連携し、地域農業を支援する推進体制である。このうち、十勝地域農業技術支援会議は、2005年12月に設置されている。
- 3) 「特集 十勝春まき小麦導入プロジェクト2年目の成果」『農家の友』社団法人農業改良普及協会、2009年10月、22頁。
- 4) 北海道立総合研究機構十勝農業試験場地域技術グループ研究主幹高宮泰宏氏ヒアリング（調査日：2011年3月4日）に基づく。
- 5) 「はるきらり」の小麦を扱ったのは、主に十勝地域内の「麦チェーンサポーター」及び、十勝ブランド認証を受けている店舗である。
- 6) 十勝毎日新聞記事、2011年2月23日。
- 7) 社団法人農業改良普及協会、前掲論文、22頁。
- 8) 津島農場代表取締役津島朗氏ヒアリング（調査日：2011年3月2日）に基づく。
- 9) 前田農産食品合資会社専務取締役前田茂雄氏ヒアリング（調査日：2011年3月3日）に基づく。
- 10) 株式会社はるこまベーカリー代表取締役栗原民也氏ヒアリング（調査日：2011年3月2日）に基づく。
- 11) 株式会社満寿屋商店代表取締役社長杉山雅則氏ヒアリング（調査日：2011年3月4日）に基づく。
- 12) 株式会社アグリシステム代表取締役伊藤英信氏ヒアリング（調査日：2011年3月2日）及び十勝毎日新聞記事（2009年5月12日）に基づく。
- 13) 製粉工場建設については、十勝毎日新聞記事（2010年10月2日）に基づく。

※2 インプリケーション (implication)
関わり合い。