

食と農、 北海道農業の 新たな道



拓殖大学北海道短期大学教授

相馬 暁

農業を核とした地域産業の1、2、3産業化

北海道農業の使命は、その立地条件である自然環境・気候を十分に踏まえた上で、そのクリーンな生産環境を最大限活用し、消費者の求める安全でおいしい、良質な農産物を生産することである。その進むべき方向は環境保全型（進化型クリーン）農業であり、担うべき役割は地域における産業クラスターの核となることである。

農業を狭い範囲に閉じ込めるのではなく、消費者との提携を一段と強め、トータル・フード・システム（食産業）の一環として、食料の生産、流通、加工、消費全般にわたって、自ら取り組み、あるいは提携していく姿こそ、北海道農業の目指す姿である。

別な言葉で言い換えるならば、売れる農産物作り（生産）に始まり、農産物の産直、地産地消（流通）、農産物の付加価値作り・農産加工（加工）へと発展させ、地域内の一次（農業）産業を、二次（製造加工業）、三次（流通・サービス業）産業に繋ぎ、地域に新たな働く場を作り、付加価値を生み出すのが、北海道農業の進むべき新たな道である。なお、作られた農産物を含む商品に対して、フランスの現地呼称制度のような地域独自の品質

基準を適応して、厳しい品質管理を行うことが求められている。

北海道にはクリーンな農産物がある。その加工に際して、東京や大阪の加工業者と変わらない工法で製品化するならば、北海道で作る必要はない。クリーンな農産物の加工に際しては、何も付け足さない、何も差し引かない。そんな手法で、クリーンな商品を作ることだ。そういった基本に見向きもせず、何が付加価値創出か？と言いたい。地場農産物の特性を良く理解し、それを活かし、北海道でしか作れないモノを作る。これが北海道における農産加工の前提のはずだ。

安い輸入農産物の製造加工を北海道の食品産業が行うなら、資本力のある東京の大企業にかなうはずがない。北海道の食品産業は地場農産物の製造加工にのみ生き残る道がある。そういう意味で、北海道の農業と食品産業は運命共同体とも言える。

独自の生産基準、品質基準を

フランスのラベル・ルージュのように、農家生産者は農産物に生産条件を、①過去6年間の土作りの記録を小学校の履歴書、②過去3年間の肥料のやり方を中学校の履歴書、③過去3年間の防除歴を高校の履歴書として正直に記載し、これを加工メーカーに渡そう。④加工する人は、自分の製法、例えば、食品添加物の使用の有無などを大学の履歴書として、正直に記載する。そんな履歴書付き加工品を旭川発で、帯広発で、網走発で全国に送り出したい。トレサビリティなんて言うと小難しく聞こえるが、何のことはない履歴書付き出荷である。

また、フランスの現地呼称制では、例えば、ボルドーワインと表示できるワインは、ヘクタール当たり5トン以上収穫したブドウ園で生産されたものは該当せず、さらに一段上級のワインの呼称は4トン以下の収穫で、7年木以上のブドウから生産されたものに限るとされている。厳しい生産基準、厳しい品質基準を自らに課したこの制度が消費者の信頼を勝ち取り、8トンも9トンも収穫し、大量生産された安売りのイタリアワインに打ち勝つことができた。この制度に基づく農産物、畜産物などの生産量は8%に過ぎないが、22%の売り上げを占めていることから、この制度の有効性が証明されている。

北海道農業の進むべき道はここにある。北海道独自の厳しい生産基準、品質基準を設定し、努力する各地域の中核農家を守る制度を作ることであり、官民が一致協力し、制度の確立に努めることである。

そのベースになる生産技術は、言うまでもなくクリーン農業であり、産業としての農業の活性化は、農業を核としたクラスターを地域に作ること、地域産業の1、2、3化を図ることである。

農業を核とした1、2、3産業化の具体的な事例として、鹿追の西上経営組合を紹介しよう。「生産したソバ（玄ソバ）を新得ソバの銘柄で売ると、1俵45キログラムが10,400円。それを石臼で挽いてソバ粉にし、ソバに打つと、34,000円の付加価値を生み出し、そのソバを自分たちのレストランで1杯550円で売ると、16万円の付加価値が付く」。

一次産業の農業が、農産物を原料として出荷する限り、1万円の付加価値しか手にし得ないが、それを加工（二次産業）すると3倍の付加価値を、さらに、自ら売ると（三次産業）16倍の価値を確保できるばかりか、地元で雇用を生み出している。地域の活性化とは、簡単な話、若い人の働く場を作り出し、地域に富を持っていくことである。

北海道の農畜水産物を府県にただ原料として供給している限り、得られる付加価値は少ない。それを道内で加工すると3倍の付加価値を生み出し、自ら販売すると16倍の付加価値が付く。今こそ、各地域で農業が核となって、地域内の企業と連携し、付加価値作りを始めるべきだ。その動き・胎動を支援し、黒子としてリードするのが市町村の、JA単協の、役割である。

農業・農村の多面的機能を活用して、都市と農村の人々の交流を

最近、よく言われる農業・農村の多面的機能とは、大きく三つの柱、(ア) 持続的食料供給、(イ) 物質循環系を通しての環境への貢献、(ウ) 地域社会の形成・維持からなる。それは家庭における亭主の役割と同じである。まず家族を養うために稼ぐこと。温かい家庭環境を家族と共に作り上げ、近所付き合いもコミュニティーの一員として楽しく行うこと。間違っても、愛人に給料を貢いだり、家族を顧みず仕事、仕事の毎日を過ごしたり、町内会活動にソッポを向いたりしないことだ。

言うまでもなく、農業の第一使命は食料生産。食料の安定供給なくして平穏な社会はあり得ない。簡単な話、人は食わずには生きていけない。まさに「いのち」を支えている基本は食料・食べ物であり、農業を生命産業と呼ぶ由縁でもある。

一方、農業・農村の持っている幅広い働き・機能の一つとして、農業が独自の物質循環系を作り上げ、それが地球環境の保全や国土の保全に役立っていることを、都市の人々に常々理解を求めるべきである。特に、台風時期を迎える度に、洪水防止や崖崩れ防止など国土の保全機能が注目され、期待されている。また、生態系（生物多様性）を守り、土地空間（日本の原風景など）を整備し、美しく保ち、都市の人々の安らぎの場を提供することも農業・農村の役割である。

さらに一歩進んで、地域の特性を再発見し、その地域の自然環境・生態系の再生（多面的機能の再生）を図り、心豊かで美しい田園風景、農村を都市の人々に開放し、交流の場を設け、都市と農村が共に生きていく、共生の場を作り上げていくことが、北海道人の、地域の人々の担うべき役割である。都市の人々とともに、いのち・物質循環・共生の輪を作り上げ、育て、大きく広げていくことが、北海道農業・農村の新たな生き残り方である。

そして、農村そのものを売るグリーンツーリズム、農民レストラン、農家民宿、体験農場、アウトドア産業などの多様な生産活動を展開し、農業・農村の持つ多面的機能を最大限に活用した、活力のある自立した農業・農村を生み出すことが、北海道農業の進むべき道でもある。

profile 相馬 暁 そうま さとる

1941年大阪府生まれ。'64年北海道大学農学部農芸化学科卒業、'66年同大学院農学研究科修士課程修了。'67年日本青年海外協力隊員としてラオスに派遣。帰国後、全道の道立農業試験場に勤務。'95年上川農業試験場長、'98年中央農業試験場長。'00年より現職。農学博士。技術士。アイデアに満ち説得力のあるユニークな話術で、農業関係者や消費者はもちろん、流通関係企業など異業種の講演も多い。農学をわかりやすい言葉でユーモアを交えての話は主婦にも人気がある。TV、ラジオにも「そうま博士」としてたびたび登場。著書『品質アップの野菜施肥』（農文協）、『豆おもしろ雑学辞典』（チクマ秀版社）、『健康、旬を食べる』（リオン社）、『人と豆の健康12ヶ月』（チクマ秀版社）、『野菜学入門』（三一書房）、『今、農業がおもしろい』（北海道新聞社）など多数。
