

令和2年5月25日

清水町議会議長 加 来 良 明 様

清水町議会総務産業常任委員会
委員長 奥 秋 康 子

所 管 事 務 調 査 に つ い て

常任委員会活動として行う所管事務調査について、このたび調査を終えたので、その結果を下記のとおり報告いたします。

記

1. 調査事項 ニンニク産地化の取り組みについて

2. 調査期日 令和2年5月20日

3. 調査の結果

J A十勝清水町において産地化を目指しているニンニク事業について、現状の取り組みや町の支援の状況、今後の方向性と課題などについて、町農林課とJ A十勝清水町からそれぞれ説明を受けて調査を実施した。

【ニンニク産地化におけるこれまでの取り組みについて】

J A十勝清水町では、地域にあるバイオマス資源を積極的に完熟堆肥「しみず有機」として土に返すことで、化学肥料の使用量を低減し、環境負荷の少ない持続可能性の高い農業を営んでいる。「しみず有機」を活用して土づくりから考える「とれたんと」ブランドを

展開しており、「十勝清水にんにく」は同ブランドの象徴的な存在として位置付けられ、産地化を目指した取り組みが行われている。

平成 21 年からニンニク栽培に着手し、平成 23 年に「にんにく部会」を設立、12 戸 63 アールの作付からスタートし、昨年度においては本町で 19 戸、池田町で 10 戸、足寄町で 5 戸の農家が「十勝清水にんにく」として生産している。作付面積も 2,544 アールまで増えている。

ニンニクは収穫した球根を 1 片ずつほぐして種球として用いるため、種球の自家増殖には時間がかかる。また、年数を重ねるとウイルス病にかかるリスクが高まるので、収量の不安定さが課題となっていた。その課題を解決するため、JA 十勝清水町は赤平オーキッド株式会社（赤平市）と株式会社植物育種研究所（栗山町）などと共同で「十勝清水にんにく」の産地化プロジェクトを始動。平成 23 年にウイルスフリー由来の優良種子生産へ向けた研究を開始し、種子の育苗に着手した。その後、平成 26 年に育苗ハウスを稼働し、研究において試行錯誤を重ねた結果、平成 29 年には、ニンニク産地化を目指すための種子研究において一定の成果が得られ、試験的にウイルスフリー由来の優良種子の提供が可能になるまでに至った。更に、平成 30 年には、育苗ハウスの増設や、タイ王国の企業との技術・業務提携により、海外を拠点とすることでウイルスフリー種苗を効率的かつ大量に培養できるようになり、「十勝清水にんにく」の産地化が加速、高品質なニンニクを市場に安定供給する体制が整った。

町の支援については、十勝清水独自のウイルスフリー種子の開発委託費として、平成 25 年から平成 29 年の 5 年間、1 年当たり 50 万円を補助している。その結果、試験的な販売が可能となったが、開発した種子は高額であり、現在使用しているニンニクから転換を図るには、生産者に大きな負担となることから、平成 30 年度から種子代の差額・増産分に対して生産者の負担を軽減するための支援を実施している。

「十勝清水にんにく」の販売・加工の取り組みについては、規格

外品の高付加価値化に向けて黒にんにく製造機を導入し、平成 24 年に初出荷をしている。平成 27 年には農産物処理加工施設が完成し、ニンニクの選別と処理、「十勝清水熟成黒にんにく」や「にんにくパウダー」などを製造し、新商品の開発に向けた取り組みを行っている。

【ニンニク産地化に向けた今後の方向性と課題について】

本町でニンニクの生産を開始してから昨年度で 10 年が経過した。更に、北海道の作付面積が岩手県を抜き、青森県に次いで 2 位となった。本町は道内の約 4 分の 1 の作付面積となり、これを契機に、地元町民や一般消費者の認知度を更に高め、他の産地に先駆けて清水町のブランドとしていち早く産地化宣言し、町内外へ発信することにより本町の農業振興につなげたいという思いから、実行委員会を組織して、令和元年 10 月に「十勝清水にんにく肉まつり」を開催した。町は実行委員会に開催経費の補助を行っている。

J A 十勝清水町としては、「十勝清水にんにく」の産地化宣言を機に、「北海道でのニンニクの産地は清水町」となるよう、認知度、生産量、生産面積の更なる充実を図り、持続可能な産地形成に向けて取り組む必要があり、「十勝清水にんにく」を介して清水町、J A 十勝清水町、清水町商工会、清水町観光協会と共に地域振興を図るために取り組んでいきたいとのことである。

今後、J A 十勝清水町が目指すべきニンニク産地化の取り組みの方向性としては、種子、生産、受入、選別、加工、販売のすべてを J A 十勝清水町で行うことで、ニンニクの産地化を確立させる。そして、様々な農業政策の情勢、輸出入、海外における他産地との競合等にも影響を受けることのない、安定した揺るぎない足腰の強い農業生産と農業所得の向上により持続可能な農業へ発展させるとの考えを示した。安定的、持続的生産に向けた省力化、効率化、労働力確保のために、国庫補助である産地パワーアップ事業を活用して、スペイン等の他産地で進められている機械化を目指しているとのことである。

販売については、各種店舗とネットにより販売しており、一定の需要は確保しているが、将来的には、国際貿易の変化による一層の市場開放により、ニンニク輸入の勢いが高まりつつあり、国内産はもとより海外産との差別化のための、グローバル産地づくり推進事業にも取り組んでいるとのことである。

【総括】

本委員会の当初の予定では、農産物処理加工施設などの現地調査も予定していたが、新型コロナウイルス感染症予防対策のため、資料説明のみの調査とした。

平成 21 年からニンニク生産を開始し、10 年間で様々な課題をしっかり解決しながら「とれたんと」による「十勝清水にんにく」の産地化が進められてきている。J A 十勝清水町によるニンニクの 6 次産業化の確立は全国的に類のない取り組みであり、この事業に関わる関係者の強い思いが感じられる。

委員からは、十勝において、冬季間の降雪量が少ないと、地域によってはニンニクが凍結することがあり、その対応策について質疑があった。現状は高畝栽培を行っているが、機械化により想定される平畝栽培のほうが凍結に強い可能性もあり、播種時期も合わせて生産者と相談しながら対策を考えていきたいとのことであった。また、産地化のための他町への働きかけに関する質疑に対しては、最近では他町からもニンニク栽培についての問い合わせ、視察もあるとのことで、ニンニク栽培についての機運も高まりつつある。

ニンニク栽培においては労働力の確保が課題とされているが、スペインで導入が進められている機械を今後は導入する予定とのこと、今後は作付面積が拡大され供給量が増えてくることに期待したい。J A 十勝清水町が目標とする、ニンニクの高収益作物への確立、生産者の所得向上、揺るぎない産地形成による強い農業生産のため、「しみず有機」がつくる資源の循環から生まれた「十勝清水にんにく」の産地化の確立に期待をし、所管事務調査の報告とする。