

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| タイトル | 国際化農政期の北海道稲作：北海道米の技術開発・ゆめぴりかへの道(4) |
| 著者   | 太田原，高昭；OHTAHARA, Takaaki           |
| 引用   | 開発論集(89)：77-86                     |
| 発行日  | 2012-03-15                         |

# 国際化農政期の北海道稲作

## —— 北海道米の技術開発・ゆめぴりかへの道(4) ——

太田原 高 昭\*

### 1 「きらら 397」の開発と普及

#### (1) 「ゆきひかり」から「きらら 397」へ

ここであつかう 1985 年から 2000 年までの時期を「国際化農政期」とよぶことにしたが、この名称は学会で必ずしもオーソライズされているわけではない。典拠は梶井功『国際化農政期の農業問題』であり、ガット・ウルグアイ・ラウンドの開始から終結までをカバーし、わが国農政の大きな転換期となるこの時期のネーミングとして妥当と考え、採用した。

表 1 はこの期の道内稲作面積の品種別構成である。まず目につくのが北海道米の一時期を築いた「キタヒカリ」の退場である。「キタヒカリ」は 1988 年には作付け率が 5 % まで落ち、やがて姿を消した。代わってトップに立ったのは「みちこがね」である。これは 1982 年に道立中央農試が開発したもので、食味は「キタヒカリ」並みで収量はやや上ということで人気を集めたが、1985 年に登場した「ゆきひかり」にその座を譲ることになる。

表 1 1985～2000 年の道内水稻品種作付構成 (%)

| 年次 | 第 1 位          | 第 2 位          | 第 3 位         |
|----|----------------|----------------|---------------|
| 85 | みちこがね (21.2)   | キタヒカリ (20.4)   | ともゆたか (16.2)  |
| 86 | みちこがね (27.7)   | キタヒカリ (17.5)   | ともひかり (17.3)  |
| 87 | ゆきひかり (25.0)   | みちこがね (24.6)   | キタヒカリ (18.5)  |
| 88 | ゆきひかり (47.4)   | 空育 125 (15.8)  | みちこがね (11.4)  |
| 89 | ゆきひかり (52.5)   | きらら 397 (19.9) | 空育 125 (14.2) |
| 90 | ゆきひかり (46.8)   | きらら 397 (34.4) | 空育 125 (12.0) |
| 91 | きらら 397 (42.5) | ゆきひかり (40.2)   | 空育 125 (11.6) |
| 92 | きらら 397 (45.9) | ゆきひかり (39.3)   | 空育 125 (10.4) |
| 93 | きらら 397 (47.5) | ゆきひかり (40.2)   | 空育 125 (8.7)  |
| 94 | ゆきひかり (45.6)   | きらら 397 (44.9) | 空育 125 (3.8)  |
| 95 | きらら 397 (51.5) | ゆきひかり (38.7)   | ゆきまる (6.7)    |
| 96 | きらら 397 (63.0) | ゆきひかり (24.4)   | ゆきまる (9.0)    |
| 97 | きらら 397 (62.7) | 空育 150 (11.6)  | ゆきひかり (9.0)   |
| 98 | きらら 397 (65.4) | ほしのゆめ (18.9)   | 空育 150 (10.0) |
| 99 | きらら 397 (58.0) | ほしのゆめ (31.8)   | あきほ (6.4)     |
| 00 | きらら 397 (59.3) | ほしのゆめ (32.6)   | あきほ (4.9)     |

北海道農政部『北海道農業・農村の動向』より

\* (おおたはら たかあき) 北海学園大学開発研究所特別研究員

「ゆきひかり」は「キタヒカリ」と「巴まさり」の子に耐冷性に富む「空育 99 号」を掛け合わせたもので、耐冷性と良食味の両立という道産米の悲願に大きく近づいた品種であった。1987 年には早くも作付け率 25%と「みちこがね」を上回り、1990 年までトップの座を占める。同系統の「空育 125 号」も「ゆきひかり 125」のネーミングで販売されたから、実質的には大冷害後の 1994 年までは「ゆきひかり時代」だったといってよい。その後は「きらら 397」が圧倒的なシェアを誇って「ゆきひかり」は第一線を退くが、この品種は「キタヒカリ」の後を受けて特別自主流通米の主役となったし、米アレルギーに効果があるところから今日なお根強いファンを有している。

1988 年に登場した「きらら 397」は、翌年たちまち作付け率で第 2 位となり、1991 年には早くもトップに立って以後その座を譲っていない。1994 年には秋田あきたこまち、新潟コシヒカリに次いで全国第 3 位の生産量となった。品種としての息の長さといい、生産量といい、北海道が初めて産んだ全国の名品種と言ってよいだろう。1998 年になると「ゆきひかり」に代わって「ほしのゆめ」が 2 位に浮上し、次第にシェアを高めていく。第 3 位にある「あきほ」は、道立中央農試が「ゆきひかり」の後継として送り出した「空育 150 号」と同じ品種である。

以上がこの期の品種交代の概観であるが、このようにみてくると「キタヒカリ」を最後にカタカナ表示の品種が姿を消し、ひらかな表示の品種ばかりとなることに気がつく。言うまでもなく前者は国立の北海道農試が開発したものであり、後者は道立農試の作品である。カタカナ品種の消滅は北海道農試が北海道の食用米の開発から手を引き、遺伝子レベルの基礎研究や、エサ米などの他用途米開発に向かった結果である。減反強化に次ぐ食用米研究からの撤退は、国がこの時期、食用米産地としての北海道の可能性を見限っていたことを意味している。こうして北海道における「うまい米」の開発はもっぱら道立農試の研究陣の肩にかかり、彼らは「きらら 397」の成功でその任を達成した。次にその過程をみておこう。

## (2) 「きらら 397」開発秘話

道立農試の「優良米の早期開発プロジェクト」の責任者を務め、上川試験場で実際に「きらら 397」開発を指揮した佐々木多喜雄は、退官後『きらら 397 誕生物語』を執筆してこの開発の詳細と貴重なエピソードを明らかにしている。本書によれば、道立農試が一体となったプロジェクトといっても、研究者が一カ所に集結するわけではなく、それぞれの所属する試験場に分かれたまま行うので、自ずから試験場ごとの「目に見えない火花を散らしての競争」があったという。

イネ品種改良については上川試験場が中心となってきたが、1971 年に「イシカリ」を出して以来ヒット作がなく「暗黒の時代」が続いていた。その間に後発の中央農試稲作部（岩見沢）が「空育」系の優良品種を送り出して力をつけてきていた。上川としては負けられない一戦であったが、上川農試の中にも「国費」と「道費」という二つのチームが存在した。先に国は北海道の食用米から撤退したと述べたが、道立農試への補助事業は継続されており、農水省の指

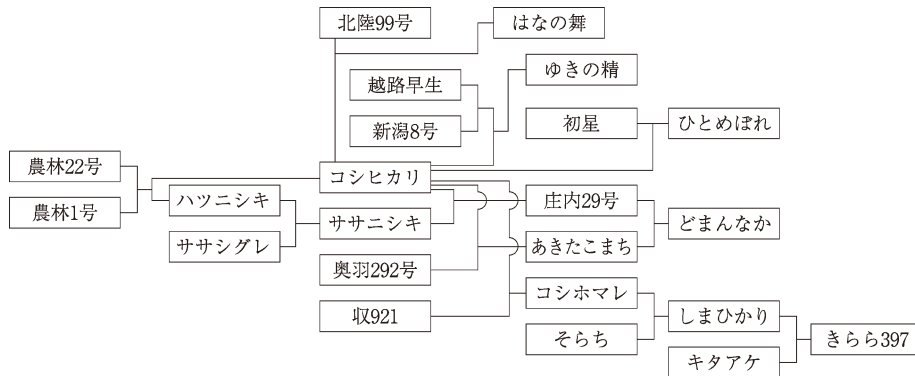


図1 「きらら397」の系譜

佐々木多喜雄『きらら397 誕生物語』42 ページ。

定試験として開発に当たるのが「国費」チームである。それに対して道費での育種を行うのが「道費」チームで、新優良米の開発は中央農試を含めた三つのチームの間の競争となった。

目標とするのは、道産米が追い求めてきた良食味と耐冷性を兼ね備えた優良米だった。上川農試の「道費」チームが交配種として選択したのが「しまひかり」（渡育214号）と「キタアケ」（道北36号）の組み合わせである。「しまひかり」は渡島の道南農試で開発中の新しい品種だったが、食味がよく、いもち病にも強く、草姿がよいなど注目を集めていた。ただし晩生で耐冷性が弱いという弱点があった。これに「国費」チームが育成中だった早生で耐冷性の強い「キタアケ」を掛け合わせれば…というのが「道費」チームのねらいだった。

なお「キタアケ」は道立農試で開発した品種だが、国費によるものなのでカタカナ表示となる。「イシカリ」も同じ。しかしカタカナ、ひらがなが厳密に使い分けられたのはこの頃までで、後に国立農試から出た「おぼろづき」は逆にひらがな表示で北海道米であることをアピールしている。

「しまひかり」と「キタアケ」には中央農試チームと「国費」チームも着眼していたようだが、最後までこの組み合わせにこだわったのが「道費」チームだった。そこから選抜された74系統の中から、アミロースが低くて食味が期待され、耐冷性と収量に優れた「上育397号」が奨励品種として決定を見るまで最短の8年で到達している（図1）。先発の「ゆきひかり」が、食味はよいが冷めてから固くなって味が落ちるという欠点を指摘されており、この点を克服できるかどうかの一つの重要な課題だった。佐々木は毎日職場に持参する自分の「愛妻弁当」で、冷めてからの粘りと味のよさに確信をもったというエピソードを紹介している。火花を散らす競争は上川農試「道費」チームに軍配が上がった。

### (3) 食味Aランクでつくりやすい米

品種登録の初年度は、農家栽培はできないが試験栽培なら可能なので、道とホクレンが試験

栽培を行い、その産米を全国 70 業者にサンプル出荷し意見を求めた。その結果品質、食味いずれも「ゆきひかり」を上回り単品使用に耐えるという高評価を得た。栽培初年度となる 1989 年には、初の試みとして新品種名の一般公募を行ったところ、2 万通を超える応募があり、その中から「きらら 397」を選び出した。名称選考委員会に若手のジャーナリストや女性を加えたことが、この斬新なネーミングにつながったという。しかし農業団体や米穀商団体の幹部は「これがコメの名前か！」と激怒したという裏話も佐々木の著書は伝えている。

農家栽培も一気に 2 万 7 千ヘクタールと「ゆきひかり」に次ぐ第 2 位となり、種籾の供給が不足する人気となった。この年の作は良く、10 月 5 日に発売された道産米のエースはネーミングとパッケージの新鮮さでたちまち人気商品となり、コシヒカリやササニシキより 10 キロで 1000 円から 1500 円安いという価格も大衆受けした。府県の産地が良質米の生産に集中していたためにいわゆる B ランク米が不足し、消費者や実需者に割高感が出ていた中で、「うまくて安い」5 類米でいくというホクレンの販売戦略が見事に当たったといえる。

「きらら 397」はその後も順調に生産を伸ばし、1991 年には作付け面積 5 万 7 千ヘクタールでトップに踊り出し、全国でも 5 位に浮上した。1996 年には 9 万 3 千ヘクタールに達してついに道内水稻品種史上の新記録となり、収穫量 48 万 8 千トンも秋田県産「あきたこまち」に次ぐ全国 2 位となった。等級や類別に関係なく食味そのものを検定する穀物検定協会による食味ランキングでも、すでに 1989 年に北海道の稲作関係者の悲願であった「A ランク」を獲得していた。量質共に天下の名品種として名乗りを上げたことになる。

食味がよいだけでは、消費者には好まれても生産者に歓迎されるとはかぎらない。「巴まさり」は道内唯一の 2 類米だが、作りにくいとして農家に敬遠された。その点「きらら 397」は、名人クラスの篤農家から「面白みがない」と評されるほどクセがなく、作りやすい米だった。初期成育がよく機械移植に向いていたし、いもち病に強く、従来の良食味品種に比べて農業散布を 3 回から 2 回に減らすことができた。この性質は折からのクリーン農業の推進にも有利だった。草姿秀麗で秋には美しい黄金色になる上に収量も多いというまことに優等生の品種だった。北海道の稲作農家はこの待望の米に競ってとびついたことで作付け面積が急速に拡大したが、そこに大きな落とし穴があった。

## 2 平成 5 年の大冷害と安定栽培

### (1) 「うまい米の山登り」

作付け面積の急激な拡大は、いきおい栽培適地を越えての栽培につながる。もともと「きらら 397」の栽培適地は道央中心とされており、道北や山間部での栽培は危険視されていた。しかしきらら人気が年々拡大し、それにつれて自主流通米市場での価格も上昇を続けるという勢いであったために、「きらら 397」の栽培範囲は適地を越えてひろがった。もともとうまい米、人気のある米は限度以上にひろがる傾向があり、関係者はこれを「うまい米の山登り」と表現し

ている。「きらら 397」も適地を越えて道北へ、山間部へと登り始めたのである。そこを平成 5 年の長雨と冷夏が直撃した。

「100 年に 1 度」「戦後最悪」と言われるこの年の大冷害であったが、それでも全国の米の作況指数は 74 であった。それに対して北海道は 40 と全国と比較しても最悪の打撃を受けている。平成になってから冷害らしい冷害がなかったところからくる「気のゆるみ」が指摘されたが、それは「きらら 397」47.5%、「ゆきひかり」40.2%、あわせて 87.9%というかつてない品種の集中にも現われていた。ひろい北海道で 2 つの品種が 9 割近くを占めるというのはいかにも異常である。とくに「きらら 397」は耐冷性に弱点があり、この年の試験場の成績では「ゆきひかり」の収量を 20%ほど下回っていた。この二つを組み合わせたところはまだよかったが、全面積を「きらら」にしていた農家も多く、それだけ被害を拡大させたといえる。

さすがに冷害の翌年の 1994 年には「きらら 397」の作付け率は 44.9%に後退し、「ゆきひかり」に首位を譲ったが、95 年には再び首位に戻り、以後さらに集中度を高めて 98 年には 65.4%と作付け率のピークに達している（表 1）。94 年以降は豊作が続いたため再び「きらら 397」の利点が目立つようになり、大冷害の教訓にもかかわらず「山登り」が再開されたのである。しかしこうした適地外作付け、過剰作付けに対して、今度は消費者から厳しい警告が発せられた。

図 2 は北海道米の道内食率の推移である。食率とは域内米消費量に占める地元産米の割合のこと、府県の主産地では 80%を超し米の地産地消が当たり前になっているが、「不味い道産米」の時代の北海道では「内地米」が人気を集めており、北海道米の食率は 30%台ときわめて低かった。それが「ゆきひかり」と「きらら 397」の登場で、1991 年には 55%に跳ね上がり、北海道米の人気上昇を裏付けていた。しかし図にみるように間もなく食率の低下が始まり、1996 年には 37%にまで落ちてしまった。かつて新聞に「道産米とは信じられないうまさ」と書かれていたのが「色あせるきらら神話、冷害で品質低下、産地間で味に格差」と叩かれるようになったのである。（道内食率はその後回復して順調に伸び続け、2011 年には 82%に達した。これは

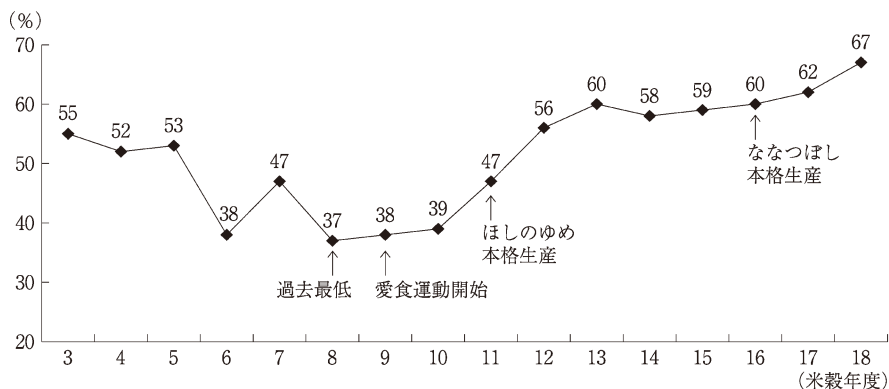


図 2 北海道米の道内食率の推移

北海道農政部『北海道農業・農村の動向』平成 18 年度版



府県の主産地と同レベルの数値である。)

## (2) 良食味米の安定栽培

きらら人気の失墜は、食管法の廃止、「作る自由、売る自由」を掲げた新食糧法の登場と重なっていたため、道や農協は米の生産・販売対策を総合的に見直し、立て直すことを迫られた。道農政部は大冷害の翌年の1994年に「北海道農業のめざす姿」を発表し、その中で「体質の強い本道稲作の確立」のための技術開発の指針を定めた。またJAグループ北海道は同じ年の全道農協組合長会議において「新食糧法に対応した北海道米生産・販売の基本方向」を決定し、さらに翌年にはそれを具体化した「北海道米生産・販売方針」を確認した（この時から「道産米」の呼称を「北海道米」に改めている）。その中で上記問題点への主たる対応は次のとおりである。

まず人気銘柄が不適地にまで拡大する適地外作付けに対しては、地域ごとにタンパク含有量やアミロース含有量を測定し、たんぱく質7%未満、アミロース19%未満という基準をクリアすることが求められた。そのために中央農試稲作部に二台目のアミロース・オートアナライザーが導入され、各地の産米の解析にあてられた。育種研究用のオート・アナライザーが道費で購入されたのに対して、産米改良に用いられる二台めは、農業団体がその費用を負担した。このように道行政と農業団体の対策とが目的を同じくして密接に協力しあったのが北海道の特徴である。

北海道のような寒冷地の稲作農家は早生、中生、晩生と品種を使い分けて、予測のつかない気象変動に対応する基本技術をもっていたが、品種間の価格差が大きく開くとこの危険分散もうまく働かなくなる。「きらら397」の人気と価格が突出したこの時期は「きらら100%」という過剰作付けが横行していたのである。一つの銘柄が突出しているだけでは安定生産につながらないのであり、新たな良食味米開発が待たれていた。これに答えたのが早生の「きたいぶき」（上育413号，1993）、同じく早生の「ゆきまる」（空育139号，1995）、中生だが耐冷性が「きらら397」より強い「ほしのゆめ」（上育418号，1996）、中早生の「あきほ」（空育150号，1996）などである。

中でも「ほしのゆめ」は新たに「あきたこまち」の血が入り、粘りが「きらら」を上回るとして人気をよんだ。早くも1998年には作付け率第2位となり、以後も順調に作付けを伸ばしている。「ななつぼし」の登場はこれよりやや遅れるが、こうした新品種の開発によって過剰作付けも次第に収まる方向にあった。アミロース・オートアナライザーの科学的データを用いた普及所、農協の営農指導によって適地外作付けも減少に向かった。このような努力はやがて消費者にも認められ、道産米の食率は再び上昇に向かい、2000年には56%と過去最高の水準に達している。

## (3) クリーン農業の推進

栽培技術では、道農政が「クリーン農業」へと舵を切ったことが大きい。新食糧法の施行に

よってますます「売れる米」が求められる中で、「うまい米」だけでなく「安全・安心な米」の生産を目指して栽培技術の根幹から再検討しようとする「クリーン農業」への取り組みが始まったのは1991年である。道の文書はその問題意識について次のように述べている。

「最近、消費者の健康志向や食品の安全性に対する関心の高まりから、安全な農産物を求める消費者の声が強まっている。また、ガット・ウルグアイ・ラウンド農業合意により、海外からの輸入農産物の増大による影響が懸念されている。このような中で、冷涼な気象条件と広い大地など本道の恵まれた立地条件を生かし、環境との調和を図りながら消費者ニーズに即応した安全でおいしい農産物を生産する農業（クリーン農業）の取り組みを強化し、国内外の競争に対応できる力強い農業を確立することが重要な課題となっている。」

（北海道農政部『平成6年度・農政推進方針と施策の概要』，26 p.）

道はそのために農業団体や消費者団体とともに「北海道クリーン農業推進協議会」を立ち上げ、これを事業主体として「環境調和型農業推進事業」を発足させた。道立農試には「環境調和型農業技術開発推進対策事業費」がつき、また改良普及所には「土づくり推進対策事業費」がつくなど総合的な対策がとられた。こうした方向は、大冷害の教訓として土づくりの重要性が強調されたこともあって、1994年の「北海道農業の目指す姿」の柱としても取り入れられた。

「クリーン農業」は稲作だけでなく全ての部門を対象としており、その構成要素も多岐にわたるが、栽培技術では次の三点にまとめられる。

1. 健康な土づくり 作物を健康に育てるため、堆肥等の有機物投入による土壌改善を図り、土壌診断に基づき適正量の施肥を行う。
2. 化学肥料の削減 化学肥料による環境負荷を軽減するため、肥料が作物に効率的に吸収される技術を使ったり、堆肥や有機質肥料を使用するなど、化学肥料の使用削減に取り組む。
3. 化学合成農薬の削減 化学合成農薬による環境負荷を軽減することや、より安全な農産物を生産するため、化学合成農薬に依存しない防除方法の導入、病害虫の密度を制御する防除技術など、化学合成農薬の節減に取り組む。

化学肥料と化学合成農薬の使用の目安としては、当面「慣行農法の3割減」とされた。化学肥料と農薬の使用は、機械化と共に農業近代化の三本柱であり、一時はその大量使用が増産と効率化の決め手として奨励された。その後それが農産物の品質と環境に与えるマイナスの影響が強く指摘されるようになり、農法上の議論が続いていた。道農政が「クリーン農業」を掲げて化学肥料と化学合成農薬の削減を政策目標として明確にしたことは、全国的にも先進的、画期的であったといえる。またそれは寒冷地農業の新しい可能性を開く技術として注目される。



### 3 適地適産の極北一もち米団地

#### (1) 北限稲作のもち米団地への転換

北海道米の適地適産の取り組みの中で特別の位置にあるのがもち米生産団地である。もち米は、自給的稲作の昔から常食用のうるち米の他に、祝い事に欠かせない米として少量ながら必ず栽培されていた。今でも自家用のもち米を栽培する農家は多いが、販売用のもち米はもち米生産団地で専用に栽培されるのが普通となった。北海道はこのもち米生産団地が発達しているもち米でも全国一の生産地となっている。

北海道でもち米生産団地が発達したのは、生産調整による稲作全体の後退の中で、とりわけ厳しい状況に置かれた稲作限界地が、もち米に特化して生き残りを図ったことによる。表2に道内のもち米団地の一覧を示したが、最大の「JA 道北なよろ」を初めとする上川北部、「JA きたみらい」を中心とする網走地区など、北限の稲作といわれた産地ががもち米団地化していることがわかる。わずか13ヘクタールではあるが、音更や池田など十勝の稲作ももち米団地として残っている。

北限の稲作がもち米産地として生き残ることが出来たのは、もち米が品種特性として耐冷性の強い米であることの他に、もち米の等級を決定する最大の要素がうるち米との混合率の低さにあるからである。地域全体が大規模なもち米団地になれば、うるち米の混入は限りなくゼロに近くなる。うるち米産地の中で栽培される府県のもち米の一等米比率が平均で20%に満たないのに対して、北海道の一等米比率は90%に近く、断然全国一なのである。府県の産地が価格的に有利な銘柄米に頼りもち米が品薄となるため、当初から一俵(60kg)当たり3,373円の売り渡し保証金がついていたことももち米団地を後押しした。

こうして北海道のもち米生産は、平成20年度(2008)産米の検査実績17万5千トンのうち

表2 もち米団地別出荷契約数量

(t)

| 支庁名 | 農協名   | 市町村名  | 指定年度 | 出荷契約数量 | 支庁名 | 農協名    | 市町村名 | 指定年度 | 出荷契約数量 |
|-----|-------|-------|------|--------|-----|--------|------|------|--------|
| 渡島  | 新はこだて | 八雲町   | S 63 | 910    | 上川  | 北ひびき   | 剣淵町  | S 62 | 4,213  |
| 後志  | ようてい  | 黒松内町  | S 59 | 439    |     |        | 士別市  | S 59 |        |
|     |       | 倶知安町  |      |        |     | 道北なよろ  | 名寄市  | S 54 | 11,298 |
| 空知  | いわみざわ | 岩見沢市  | H 1  | 510    |     | 北はるか   | 美深町  | S 54 | 1,410  |
|     | たきかわ  | 芦別市   | H 1  | 699    | 下川町 |        | S 60 |      |        |
|     | きたそらち | 北竜町   | H 1  | 2,619  | 十勝  | 木野他    | 音更町  | S 60 | 43     |
|     |       | 幌加内町  | H 10 |        |     |        | 池田町  |      |        |
| 留萌  | オロロン  | 初山別村  | H 10 | 3,754  | 網走  | きたみらい  | 北見市  | S 54 | 3,796  |
|     |       | 遠別町   | S 58 |        |     |        | 訓子府町 | S 57 |        |
| 上川  | 上川中央  | 愛別町   | S 63 | 2,446  |     | 女満別町   | 大空町  | S 54 | 892    |
|     |       | 上川町   |      |        |     | 美幌町    | 美幌町  | S 59 | 99     |
|     | ふらの   | 南富良野町 | S 58 | 402    | 全道  | 33,529 |      |      |        |

北海道農協中央会『北海道のモチ米』より。出荷契約数量はホクレンとの契約。

全国のトップ、24%のシェアを占めている。第2位は佐賀県の17%、以下新潟、岩手、熊本と続く。団地生産のメリットはうるち米混入の排除の他、種子更新の徹底、施設集荷による異物混入の排除、整粒度合いなど、要するにもち米生産に銘柄米並みの品質管理を導入したことで、大規模団地をかかえる北海道の有利性は当分ゆるがないとされている。

## (2) 「はくちょうもち」と「しろくまもち」

北海道のもち米が品質的に注目されるようになったのは「はくちょうもち」の登場からである。「はくちょうもち」（北育糯80号）は、北海道の代表的もち米品種であった「おんねもち」と「たんねもち」を両親として、1989年に上川農試で開発されたもので、炊飯後時間が経過しても粘りと柔らかさが持続するという特性がある。この特性はおこわ、和菓子などもち米加工品の品質に直結するものであり、実需者の評価が高い。よく知られた例では、伊勢名物の「赤福」は北海道の「はくちょうもち」を使うことで柔らかさを保っているという。

一方でもち米加工品には、切りもちやあられ、せんべいなどのように硬化性の高いものが求められる分野もあり、新潟の「こがねもち」などはこうした切り餅、米菓の原料として適性がある。北海道でも近年栽培が本格化した「しろくまもち」は、硬化性がきわめて高く「こがねもち」に匹敵するとされる。道産もち米がやわらかい和菓子だけでなく、固さが求められる米菓の分野にも進出しているのであり、もち米市場においても道産米の可能性は大きく広がっている。

もち米生産団地は、北限の稲作を母体としているところから冷涼で湿度が低く、米の産地としては最も条件に恵まれなかった。しかしこうした地域特性は、病害虫や病気が発生しにくく農薬の使用量や使用回数を抑えることにつながり、クリーン農業の時代には逆に恵まれた条件になるのである。もち米団地にはこうした条件を生かして特別栽培米やYESクリーン米、農薬節減米などに取り組む産地が多く、クリーン農業という視点からも注目される存在となっている。

このようにもち米生産団地は、北海道の稲作が生産調整の下で苦難の道をたどりながらも、地域の特性に応じて多様な可能性を切り開いてきた一つの典型と見ることができる。そうした歩みの具体的なすがたとして、最後に上川北部風連町の「もち米の里・ふうれん特産館」のケースをみておこう。

## (3) もち米の郷・ふうれん特産館

風連町の「もち米の里・ふうれん特産館」は5戸の稲作農家が構成する農業法人で、地元のもち米を大福餅などに加工して販売し、北海道における「6次産業化」のモデルの一つとして注目されている。この地域は北限の稲作として大きなハンディを負い続け、もち米生産に転換した後も出稼ぎとの縁が切れなかった。1988年に、5人の仲間が1戸50万円ずつ出資してもち米加工の事業を立ち上げた最大の目的は、出稼ぎ生活の解消にあった。当時よく知られていた

大分県の「一村一品運動」がヒントになったという。

当初は農協の空き施設を利用した作業場で切り餅を製造し、原料もち米使用量も年間 30 俵程度であったが、商品開発と営業努力を重ね、1993 年からは直売店を開設して大福餅を直売するようになった。その後念願の店舗と工場、レストランを建設、大手コンビニにも製品を供給するなど業務を拡大していく。2005 年の実績は年間 4,200 俵のもち米を使用し、年商 3 億 2 千万円、従業員 50 人の他に季節雇用 50 人の企業に成長している。2006 年からは直売店に直結した「道の駅」が開設され、その指定管理者に指名された。農民グループが運営する道の駅は全国初である。

現在風連町は名寄市と合併し、2,800 ヘクタールの栽培面積を誇る日本一のもち米団地（「道北なよろ」）の一部となっている。「特産館」が生産する「ソフト大福」などの加工品はすっかりもち米団地の顔である。「はくちょうもち」米が切り餅の原料としては難があるが、大福餅など柔らかさが求められる加工品には好適であることもこの活動の中から確かめられた。4,200 俵の原料米は 5 戸のメンバーが生産し、化学肥料と化学農薬を慣行栽培の半分に抑えたものであり、1 俵 1 万 7 千円で買い取られる。雇用の創出だけでなく、有利な買い取り価格を実現していることも「特産館」の大きな貢献である。

限界地稲作というハンディのなかでもち米団地に活路を見いだし、さらに出稼ぎ解消のために加工販売に進出した「ふうれん特産館」の人々の取り組みによって、白鳥のような白さやわらかさをもつ「はくちょうもち」は全国に知られるようになった。これからも全国初の「農民・道の駅」を通じて、もち米、もち製品だけでなく地域特産物や地域文化の発信基地としての役割が期待される。

#### 〔参考文献〕

- (1) 梶井功，国際化農政期の農業問題，家の光協会，1997.
- (2) ホクレン八十年史，ホクレン，1998.
- (3) 昭和農業技術発達史 2・水田作編，農文協，1993.
- (4) 北海道農政部，北海道農業・農村の動向，各年度版.
- (5) 北海道農政部，平成 6 年度・農政推進方針と施策の概要.
- (6) 北海道農協中央会，北海道のモチ米，2002.
- (7) 佐々木多喜雄，きらら 397 誕生物語，北海道出版企画センター，1997.