

皆さんは洞爺湖町産の農産物を意識して食べたことはありますか？

洞爺湖町産の農産物は、地域のスーパーや道の駅、水の駅で販売されています。

しかし、普段から洞爺湖町産を意識して口にしていることは少ないかもしれません。

洞爺湖町産の農産物の多くは、道内はもちろん、全国でも高い評価を得ています。

洞爺湖町の生産者は「おいしいね」の声を聴くために品質向上に向けて、さまざまな苦労と努力を重ね、自信を持って作物を出荷しています。

肥沃な大地と温暖な気候。

安全・安心な農産物にこだわりの生産者。

私たちは、当たり前のようにこだわりの逸品を食べられる環境で暮らしています。

普段から食べている農産物。

その背景について少しでも詳しく知ってみても良いかもしれません。

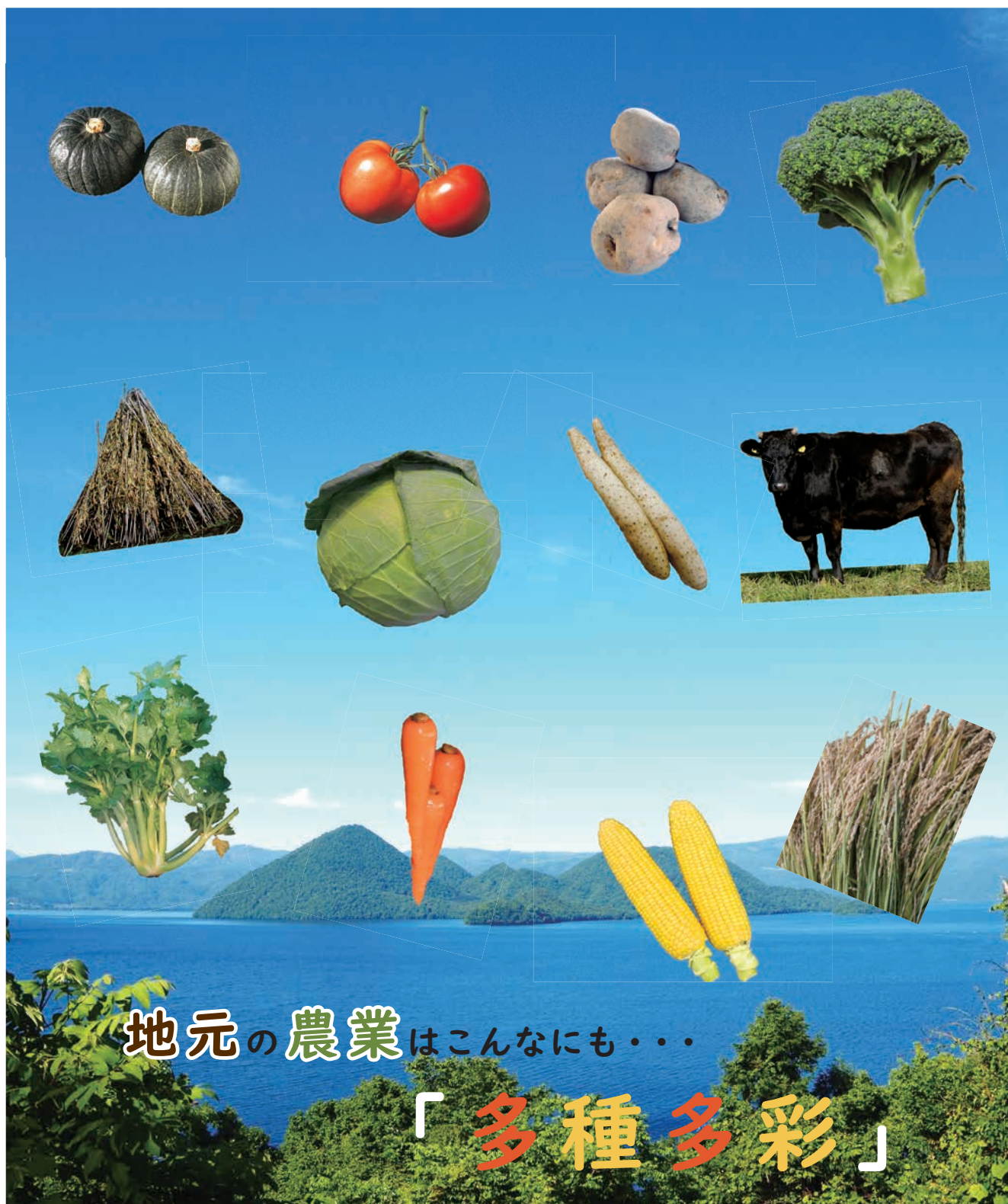
知らないのはいけません。

地元の農業はこんなにも・・・

特集

知ってますか？

地元の農業はこんなにも・・・



地元の農業はこんなにも・・・

「多種多彩」

洞 爺湖町の農業の魅力のひとつとして多品目の農産物を生産できることが挙げられます。

これは、虻田地区、月浦地区、洞爺高台地区、洞爺下台地区のそれぞれの土地や気候を生かした農業を行ってきたからです。

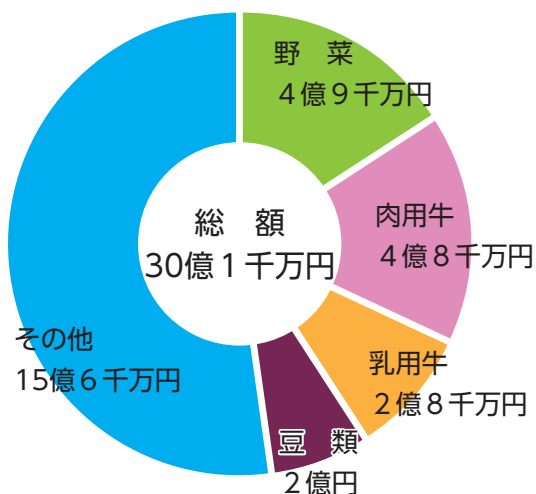
歴史をさかのぼると、北海道の農業開発は明治4年から本格的に始まり、明治19年ごろから虻田郡（現在の羊蹄山麓周辺町村から豊浦町までの地域）として開拓が進められました。その後、分村が進み、旧洞爺村・旧虻田町が設立されます。

旧洞爺村は、産業の中心を農業とし、農村地帯として繁栄しました。一方、旧虻田町では、第1の産業とまではいえないかもしれませんが、第2、第3の産業として町の産業を支えてきました。

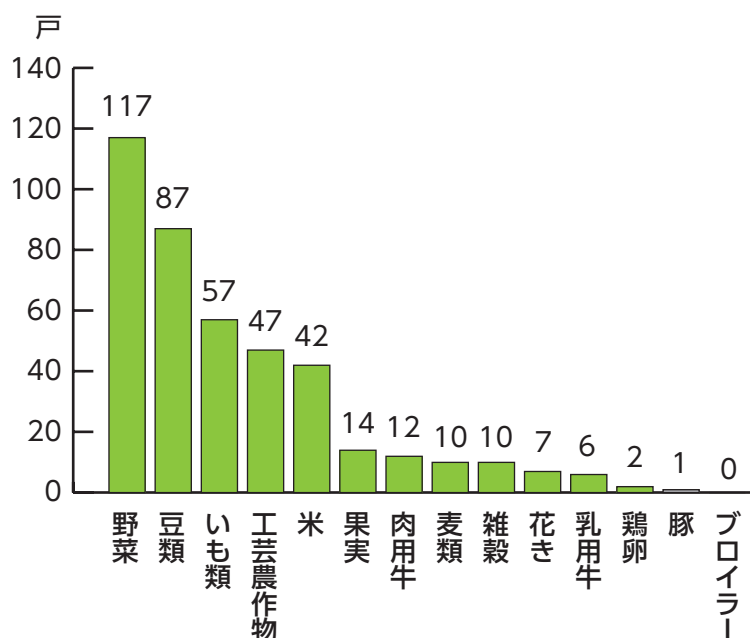
古くから農業を産業の中心として営み続けてきた先人たちの挑戦により、現在の多品目に特化した農業の振興に繋がっています。

洞爺湖町の農業データ

■農業産出額の内訳



■販売農家数(延べ数)



各地域の農産物

虻田・月浦地区

●虻田地区

アスパラ、えごま、かぼちゃ、高級菜豆、小麦、スイートコーン、水稻、そば、なたね、ピーマン、ブロッコリーなど

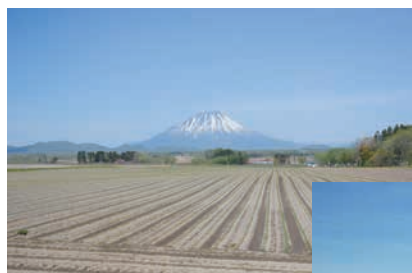
●月浦地区

アスパラ、イチゴ、高級菜豆、サクランボ、小豆、水稻、肉用牛、ブロッコリーなど

虻田地区▷



◁月浦地区



◁洞爺高台地区

洞爺下台地区▷



洞爺高台・下台地区

●洞爺高台地区

かぼちゃ、キャベツ、高級菜豆、ゴボウ、小麦、小豆、スイートコーン、そば、タマネギ、てん菜、長芋、ニンジン、肉用牛、ばれいしょ、酪農、レタスなど

●洞爺下台地区

アスパラ、高級菜豆、サクランボ、スイートコーン、水稻、セルリー、トマト、ミニトマト、メロン、レタスなど

地元の農業はこんなにも・・・

「高品質で安全・安心」

「しっかりした野菜のうま味」と

生産者の「思い」を受け継ぎ、

「おいしい」を届けたい

洞爺地区で地元の野菜を中心に

料理を提供するカフェを営む二瓶光子さん。

こだわりの「地元野菜」を提供し続ける思いとは。

最初に食べたときの感動

平成23年の東日本大震災をきっかけに洞爺湖町へ移住してきました。引っ越してくる前までは、スーパーで売られている野菜をおいしいと思い、購入していましたが、こちらへ引っ越してきて、洞爺湖町の野菜を最初に食べたとき、とてもおいしくて驚きました。野菜自体の味が濃く、みずみずしいと思います。

いつもとうや水の駅で購入したり、子どもの保護者のつながりでいただいたりして、地元の野菜を食べています。

大切に、よりおいしく

農家さんのお手伝いをさせ

てもらったときに、大変な苦労や生産者の思いに触れ、第1次産業の素晴らしさを再確認しました。生産者を身近に感じる事ができるので、生産者が一生懸命作った作物を大切に、ありがたい気持ちで食べてほしいという思いが強くなりました。

提供する料理は、味付けに

なるべく手を加えず、野菜のうま味をそのまま伝えられるように、調理をしています。

いろんな野菜が作られているので、和風にも洋風にもアレン

ジすることができて調理がしやすいです。

おいしい野菜を広げたい

コロナ禍で、生産者も外食店などからの需要が減っているのが大変だと思っています。遠くに行かなくても、取り寄せをしなくても地元にはこんなおいしい野菜があります。地元の人が地元の野菜を食べることで少しでも生産者を助けることができます。

地元の人が地元の野菜のおいしさに気づき、自信を持って道内外の人へPRしていくことができれば、生産者の大変な苦労も報われ、地域の産業の活性化につながると思っています。



二瓶光子さん

とうや水の駅のお客さんに聞きました。

週に1～2回程度、地元の野菜を求めて、とうや水の駅に買い物に来ます。1年中色々な野菜があったり、地元でしか買えない野菜があるので通っています。

地元の野菜は味が濃く、農家さんたちの工夫や苦労が野菜の味となって表現されていて、とてもおいしく食べています。



岡本里佳さん

イエス！クリーン YES!clean と グローバルギャップ GLOBALG.A.P.

JAとうや湖では、環境に優しく、安全・安心な農産物を提供すること、いつまでもクリーン農業に対して先進的な産地であり続けるため「YES!clean」「GLOBALG.A.P.」の認証制度に取り組んでいます。

YES!clean

北海道で行っている栽培管理システムの認証です。認証されるには、土づくりや施肥(せひ)、病害虫防除などの栽培基準があります。

認証は、北海道クリーン農業推進協議会への実績報告により更新され、JAとうや湖では平成15年から認証登録されています。

認証されることによって、作物にYES!cleanの表示ができるので道産農産物の優れた点をアピールできます。

現在、洞爺湖町農作物で認証されている作物は16作物です。

GLOBALG.A.P

国際的な審査機関が行っている農場管理システムの認証です。認証されるには、大きく分けて品質基準や栽培基準、農業管理基準があります。

認証は、認証審査機関による1年ごとの審査により更新され、JAとうや湖では平成21年から認証登録されています。

世界基準の認証システムであることから、消費者が求める、安全・安心な農産物の保証はもちろん、リスク管理や経営改善に役立ちます。

現在、洞爺湖町農作物で認証されている作物は10作物です。

安全・安心な農産物

洞爺湖町の農産物は、販売市場で外見も品質も良く、多品目で魅力のある産地として評価されています。また、「YES!clean」「GLOBAL

G.A.P.」の認証制度を取得していることから、安全・安心な農産物として、大手スーパーと契約販売されるなど、全国各地に流通しています。
生産者の「熱心な姿」

地元野菜の販路拡大へ

さまざまな時期や場所でのぼりを立て、オリジナルの黄色い法被を着て即売会を

生産者の皆さんと接していると、どの作物に対しても、1年を通して全力投球で取り組んでいるのが伝わってくるほど、皆さん熱心です。天候が変化する中、作物の品質管理を徹底し「おいしい野菜」を作るため研究しています。収穫時期に生産者が笑顔で出荷してくるとこちらも安心して嬉しくなり、とても仕事のやりがいを感じます。

生産者の皆さんと 手を取り合って、 地元農業の振興を

恵まれた農業環境ではありますが、高齢化や労働力不足の問題は遠い先の未来ではないと思います。

行い、パンフレットを配布しPR活動を行っています。昨年は、地元の人たちにも食べてほしいという思いから、青年部がAマートとうや湖店で対面販売を実施しました。

ICT技術やGPSを利用したスマート農業による取り組み、人材雇用に対する環境整備などの取り組みを生産者の皆さんと知恵を出し合って、今後も安定した農業振興を支援していきたいです。



JAとうや湖 営農販売部
橋堀紀昭部長

気候や土地に恵まれ、

「安全・安心」が保証された

「多品目の作物」が魅力です

地元の生産者を支えるJAとうや湖。

橋堀紀昭営農販売部長が感じる農産物の評価や

地元の農業振興に対する思いとは。



地元の農業はこんなにも・・・

「意欲ある生産者」

2月15日、新たに当町の北海道農業士として認定された3人。
農業へ対する思いや農業に従事して感じる苦勞・やりがい、農業士に認定されてこれから取り組んでいきたいことなどについて話を聞きました。(文中敬称略)



北海道農業士

北海道農業士制度は、地域農業の担い手として優れた能力を持っていて、経営改善や地域農業の振興に積極的に参加すること、意欲が高い農業者の活動を手助けすることを目的に設立されました。今後、地域産業の中核的な担い手として活躍が期待される農業者が認定されます。

期待される役割として、新規就農者や青年農業者と交流しアドバイスをしたり、経営改善や地域農業の振興、農村生活の向上など農政についての取り組みに積極的に協力していくことが期待されています。

相手にしているのは「自然」

「安全・安心」を追求した農産物を

収穫できる「喜び」「達成感」

苦勞・やりがい

農産物へのこだわり

農業に従事する魅力

青野 大変だと感じることは、農業を効率的に行うために考えなければならぬことが多いことですね。作物の価格を計算しながら作付け面積、自分や家族の作業配分など、さまざまな場面で決断しな

ければならぬことが出てくるので難しいです。

大西 従業員の作業配分を決めるのは経営者の悩みだと思います。農業は自然が相手なので、日々の天気や気温など、状況が変化するので作業スケジュールが大変になってしまふときもありますね。

小野寺 自然が相手なので、何ひとつ思い通りにはなりません。

せん。ここ数年は、天候が不順なので、最悪な場合も想定しなければなりません。天候の予測が的中し、作業がうまくいったときには喜びを感じます。また、自然の中だからこそ、青空の下で働くことは気持ちが良いです。

青野 喜びを感じる場面は収穫時期ですね。やっぱり自分が思った通りに作物が収穫できると嬉しいですよ。

小野寺 約半年間、手間を惜しまず育ててきた作物なので収穫するだけでもとても楽しいです。

大西 私も2人と同じで、産まれた肉用牛を2年半かけて肥育するため、無事に出荷できたときは、達成感を感じます。

青野 自分たちが作る農産物は皆さんの食卓に並ぶものなので、安全・安心な作物を安定して提供できるよう、周りの農業者と切磋琢磨して追求していきたいですね。

小野寺 安全・安心な農産物を作ることはもちろん、地元の農産物をブランド化して

農業士 profile

・小野寺勲さん(左)

専門学校卒業後、IT関連企業に9年間務め、平成27年に洞爺湖町へ戻ってきて就農。主な作物は、てん菜、ばれいしょ、高級菜豆。35歳。

・大西泰弘さん(中央)

大学を卒業後、幕別町の肉牛の牧場に5年半務め、平成20年に洞爺湖町へ戻ってきて就農。主な作物は、肉用牛(肥育)、ばれいしょ、小豆。39歳。

・青野敏志さん(右)

大学を卒業後、親が農業をしている姿に関心を抱いていたことから、平成19年洞爺湖町へ戻ってきて就農。主な作物は、ばれいしょ、長芋、ゴボウ。36歳。



もっと有名にしていきたいです。

大西 話は変わりますが、農業という職種は、作りたい作物や管理方法などを自分で決めるので、仕事として自由がある職種だと思います。自分で責任をとることになります。が、努力次第でさまざまな挑戦をすることができます。

小野寺 自分たちが努力した分だけ、農産物は応えてくれます。それが目に見えて分かるというのは魅力のひとつですね。また、ほかの職種よりも感じるストレスは少ないと思います。

青野 洞爺湖町の生産者はみんな努力していて、お互い尊敬する気持ちを持っています。お互い周りの生産者に気を配りながら作業していて、皆さん協力的です。

大西 たまにアドバイスをいただいたりすることもあって、とても良い環境で農業できていると感じますね。

「人材確保」や「魅力の情報発信」を積極的に「外の地域」から学び、

地域の先頭に立って農政に反映を

地元の農業に対する課題
農業士に認定された思い

大西 今後は、農家戸数を減らさないよう「人材の確保」について、考えなければなりません。スマート農業などを活用することで、熟練の技術

を初心者でも簡単に作業できる環境の整備が必要です。

小野寺 作業中の機械トラブルなど、私たちでも簡単に解決できないこともあります。

例えばですが、地域でトラブルの事例を集め、データベースに蓄積し、トラブルが起きたときに検索したら解決できるようなシステムができたりすると、働きやすい環境になると思います。

大西 農業に興味を持つ人を増やすためにも魅力の発信が必要で、SNSで作業風景を載せるなど、一般の人の

目に見えるようにPRしたいです。

青野 農協青年部では、day work というアプリを使い、1日から始められる職業体験を行う予定です。生産者が求人を行い、地元はもちろん、さまざまな人が農家で働きながら農業体験ができます。体験することで魅力を実感できると思うので、体験できる間口を広げていきたいです。

小野寺 農業士に認定されたので積極的にいろんな人たちと交流し、人脈を広げ、知識を増やしていきたいです。そこで得た知識を地域に持ち帰り、伝えることができると良いと思います。

青野 地域の人たちと話し合いながら、私たちが先頭に立って地域のさまざまな課題を農政に反映させていけるよう協力して頑張りたいです。

先人たちが守ってきた「農地」「思い」と
時代の「ニーズ」を調和させながら

こだわった「農産物」の生産に

「挑戦」してほしい

洞爺湖町の農政の中心を担う農業委員会。

京谷常美会長が考える現在の洞爺湖町の農業、
これからの農業への期待とは。

現在までの洞爺湖町の農業

のが、洞爺湖町の農業の特徴
です。

洞爺湖町の農業を振り返っ
たときに「ひと」が魅力のひ
とつだと思います。いつの時
代にも統率力に優れたリー
ダーが仲間を集めて、その時
代で直面した課題や将来につ
いて考えてきました。

有機栽培に進んで取り組ん
できたリーダーの存在があり
「YES!clean」 「GLOBAL

G.A.P.」の取得につながって、
今では組合全体の取り組みと
なっています。

現在にもその部分が受け継
がれ「新しいこと」を模索す
る研究熱心な「ひと」がいる

現在、洞爺高台地区には若
い人が戻ってきてはいます
が、洞爺下台地区や月浦地
区、虻田地区は高齢化が進
み、後継者を確保できてい
ないのが現状です。また以前
までは、空いている農地が少
ないということで就農希望者
が来ても、受け入れをしてい
ませんでした。

洞爺湖町の農業の未来

まず、人材の確保に取り組
んでいかなければなりませ
ん。この地域では冬は農業が

地元の農業はこんなにも・・・

「追求と挑戦」





写真説明

1・7 ばれいしょの収穫 2 稲刈り体験 3 長芋の収穫 4 ビニールハウスで青々しく育つセルリー 5 高台地区の畑全景 6 ゴボウの収穫 8 ばれいしょの花 9 えんぷろ市で地元野菜を販売 10 地元野菜の直売を行う農業者 11 肉用牛の肥育

できないという不利があるので、新規就農者が継続的に農業を営むことが難しいです。継続して農業ができる支援プログラムを農業者や農協、行政で協力して考える必要があります。

また、次の担い手が思い切って「挑戦」できるような体制を作っていくたいです。先人たちが追求を重ねて取り組んできた「挑戦」は間違っていないかもしれません。先人たちの「思い」を引き継ぎながら、時代の「ニーズ」に合った品質の良い農産物を作っていくような「挑戦」をしてほ



しいです。

私自身農業を営んできて、農業は地味かもしれないけど捨てたもんじゃないと思います。思うような作物ができたときの喜びやうまくいかない悔しさを何度も味わいながら挑戦してきておもしろいと感じています。

先人たちが守ってきたこの農地を地域の人たちと協力して守っていききたいです。



知ってますか？
地元の農業はこんなにも・・・

特集

コロナ禍の影響で外食する機会が減り、自宅での食事が多くなっていると思います。地元のおいしい野菜を購入し、地域の皆さんで地元の農業を応援しましょう。

地元の農業は「こだわり」と「自信」を持った生産者が「安全・安心」な農産物を作り、昔から地域産業の中心として営み続けてきた農業を守っていく方法について模索しています。

