

産業建設常任委員会調査報告書

(平成20年3月定例会)

1 調査事件

農林特産物の掘り起こしについて

2 調査目的

在来作物である「からどりいも」について、残された課題を調査・検討する必要がある。更に、現下の状況を踏まえ、米価の下落を補い、農業経営の一つの柱としての特産物について、調査・考察すべきと判断した。

3 調査経過

平成19年 9月14日(会期中)

平成19年 9月18日(会期中)

平成19年10月24日

平成19年11月 5日(協議会) (株)マルハチ、阿部社長との懇談会

平成19年11月29日

平成20年 1月23日

平成20年 2月 5日

平成20年 2月13日

平成20年 2月18日

4 調査結果

[現況]

県で実施している「食の都庄内づくり」推進事業のなかのブランド製品の育成、在来作物の新たな価値の再発見で「からどりいも」がとりあげられ、そのなかで芋がらを白くするように栽培した「白ダツ」を良食味・新素材として試験栽培し販路を探す試みや親いもを含めての消費宣伝が実施され、このほど二年がかりで取り組んできた調査の報告が公表された。今後の生産啓発や販売促進、更に付加価値をつける取り組みに生かすことができるか考察する必要がある。

更に、本町の基幹作物である米については、全国で7万haの過剰作付けによる価格の下落を受けて、34万トンの政府米買い入れと全農持ち越し在庫10万トンを非主食用に転用することで需給の回復を図った。その結果、前年比で一割近く下がっていた07年産米価は回復基調に転じている。08年産は生産調整の実行性確保が命題となっている。

しかしながら、米作りの内実をみれば、認定農家平均(6.5ha)を想定しても粗収益から生産費を差し引くと27,415円/10a(標準小作料算定総括表より)しか手取りにならず一年間米を作っても137万円しか手許に残らない状況である。早急に転作作物を一つの部門としてとらえ、柱として確立してゆく必要がある。

花卉については、現在5億円の売上げがあり倍増計画を策定中で、着実に後継者の育成、ハウスの増棟が進行している。大豆については、近年収量の伸び悩みが散見される。方法によっては、米よりも収入がある事が試算でも示されており、生産基盤の確立や一層の技術の向上が図られなければならない。

重点振興作物については、各JAでも作物部会を通して生産拡大や新規会員の募集にも力を入れており、力点化が図られている。その上で、それらを組み合わせながら、既に栽培されている特産物とも有機的に結びつける事も必要とされる。

[課題]

- (1) 白ダツ栽培した芋ガラを京浜地区のシェフに試食してもらったところ大変好評であった。しかし、白ダツ栽培には、150時間以上/10aの労力と30万円/10aの資材費がかかり、どうしても価格を高め(700円以上/1本)に設定しなければならず、高級料亭など消費が限定されてしまう恐れがある。そこで、芋ガラ部分だけでなく、親芋部分も試食してもらったところ、これも好評であった。

おひたし、和え物、煮物、おでん、更にはグラタンにも合う良食味、新素材として地域限定、期間限定としてどの様に販路を拡大できるかが課題である。

別表1 平成18・19年度のからどりの販売状況(JAたがわより)

- (2) 機能性成分については、分析されたデータはない。一般成分については県工業技術センター庄内試験場でも有償にて可能である。親芋について、さといもと変わらないのではとみられ、芋ガラについても干し芋の一般成分と変わらないと推測される。
- (3) 畑作物栽培の基盤は第一に排水である。水田をいかに畑地状態にするかにかかっていると云っても過言ではない。19年度より始まった品目横断的経営安定対策(20年より水田・畑作経営所得安定対策に改称)により面積要件(緩和の方向にある)と耕作者主義(貸し借りの農業委員会での承認が原則)によってブロックローテーションをしようとしても障害が多すぎると思われる。
- (4) 作物の選択については、農家個々の経営の内容や方針、労働力や投資環境、好き嫌いまでも選択の要件に入ると思われるが、夏場は良しとして冬季間の収入に結びつくものをいかに経営のなかに組み入れていくことができるかが課題と思われる。

別表2は産地づくり交付金の対象となった重点作物の各JA単位の販売数量と販売金額である。

[意見]

- (1) 葉柄(ずいき)をたべるのは8月~9月、干して水で戻すと正月の雑煮には欠かせず、納豆汁やけんちん等用途の広い食材である。親芋は煮物、おでんに好適で、味・食感・香り全てにさと芋の最高峰と推察される。スローフードが叫ばれ、庄内の[食]が注目されている今、農薬を一切使用しない自然食・伝統食として、手はじめに地元での消費に力を入れるべきである。秋祭

りでの芋煮に、親いもをさといもの代用として入れてみたが、これぞ本来の庄内の味として大変好評であった。飲食店、レストランでのつきだしやラーメンの具材、一店逸品でのねっとりなめらかな食感を生かした煮物などで売り込みを図っていくべきである。まあ～ずたべっちゃ、まあ～ずのめっちゃんにも掲載し町民に今までの何気ない食材から何さでも合う、何さでも入っている食材に変身させる事が起爆剤になりうると思われる。

その上で、パッケージにも工夫を凝らし、料理方法や特徴を書いたレシピを 添え、芋ガラ・親芋のセット販売を季節限定、厳選素材、高級食材として売り込むのも一つの方法である。

- (2) さといもの機能性成分について さといものぬめりのなかには、食物繊維の一種であるガラクタンやムチンが含まれている。ガラクタンは脳細胞を活性化させ、老化や認知症を予防する効果があるとされている。ムチンは胃や腸の潰瘍を予防する効果や、肝臓を強化する効果があるとされている。ほかに、疲労回復に効果があるビタミン B1 がふくまれている。干しずいきの一般成分については、乾物特有ではあるが、カリウム・カルシウム（この二つが特に多い）、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガンなどミネラル分が多く、ビタミン B1・B2 も多く含まれており食物繊維も豊富である。カリウムは生活習慣病（高血圧、脳卒中、骨密度の低下）の予防になり、とり過ぎによる過剰の害はほとんどなく、積極的に摂取することが望まれる。カルシウムは一度にたくさん食べても吸収できる量は限られているので、毎日コツコツとる必要があり、平均摂取量は必要量に達していない状況にある。

以上は、食品分類で類似関係にある「いもといもがら」の成分であるが、尚専門的な調査をすべきである。

- (3) 転作田の隣りで稲作、その隣りが転作田では双方、品質・収量とも望めない状況になる。集落営農組織にして、転作を一団地にするのは容易であるが、そこまではいかなくても、次善の措置として、例えば用水一本を止めてそのブロックを畑地化し、転作の交換を簡便にする自治体の特認制度ができないか検討すべきである。
- (4) 冬季間の施設栽培を勧奨すべきである。既に定着している花や菌茸類の他に現在着実に増加しているものに青菜と軟白ネギがある。技術もほぼ定着しており、各JAでも推奨している状況であり有望作物として奨励すべきである。
- (5) 作物を栽培するには、露地であれ、ハウスであれ基本は土づくりである。そのためには畜産経営の安定が耕種農家には不可欠である。現在町には堆肥センターが2基稼働し、その他に畜産農家の自家堆肥が生産されている。堆肥センターの原材料確保と町内産堆肥の有効活用を徹底していくべきである。