

十勝にとってラッカセイとは

上記の課題を見据え、はじめに着手した作物がラッカセイです。ラッカセイに白羽の矢を立てた理由は、需要が高く加工適性に優れる点にあります。ラッカセイの国内消費量は年間約10万トンとアズキに匹敵するほど多く、日常的な食材のひとつとして市場からの需要が高いです。また、利用の仕方を見ても、焙煎して粒食したり、潰してペーストにしたり、あるいは圧搾して食油にしたりと加工の幅が広く、1次産業から2次産業への受け渡しが行いやすい作物です。加えて、ラッカセイにはブランド化を図りやすい条件があります。ラッカセイというと千葉県を思い浮かべる人が多いと思います。確かに国産ラッカセイの8割は千葉県産です。ただし、ラッカセイの自給率はわずか10%程度とそもそも国産ラッカセイが希少であること、高齢化などの理由から千葉県のラッカセイ生産量が急激に減少していることなどを踏まえると、近い将来においても「ラッカセイ＝千葉県」という構図が成り立つとは限りません。マメ類の一大産地である十勝においてラッカセイの栽培を定着できれば、早晩に「ラッカセイ＝十勝」というブランドを確立できる可能性があります。そうとなれば、バリューチェーンを生み出す換金作物のモデルとしてラッカセイを十勝に新規導入したいわけですが、ここで課題となるのが十勝でいかに安定的にラッカセイを栽培するかという技術的な点です。

ラッカセイの安定生産に向けて

ラッカセイは南米原産の熱帯作物です。十勝で栽培を行う際に一番の問題となるのは冷涼な気候です。特に5月中旬に播種を行った後の初期生育時に十分な温度が得られないと、その後の生育が極めて不良になってしまいます。安定した生産のためには、初期の温度確保が重要なのです。十勝では、スイートコーンや枝豆を早播きで育てる場合、地温を確保するために土壌を不織布で覆う「ベタ掛け」を行います。そこで、馴染みのあるこのベタ掛けをラッカセイの栽培にも取り入れ、マルチを展張した土壌をさらに不織布で覆うことにしました。すると、何もしない場合に比べ株周辺の温度が2～3℃も高まり、不安定な気温条件でも安定した生育を期待できるようになりました。また、ラッカセイは開花から結実まで長い期間を必要とします。千葉県などでは、生産性や品質に優れることから「ナカテユタカ」や「千葉半立」といった中生、あるいは晩生の品種が主に栽培されていますが、これらを秋の訪れが早い十勝で栽培すると、年次によっては収穫前に霜害を受けてしまいます。そこで、品種の選抜試験を行い、栽培を「タチマサリ」や「郷の香」などの早生品種に切り換えたところ、降霜前に安定して収穫を終わらせることが可能になりました。(図2)

継続した栽培試験によって、冷涼な気候への対処に加え、播種や収穫を行う適切な時期の設定や農薬の効果的な散布方法の設定を行うことができました。また、都府県よりも栽植密度を高く

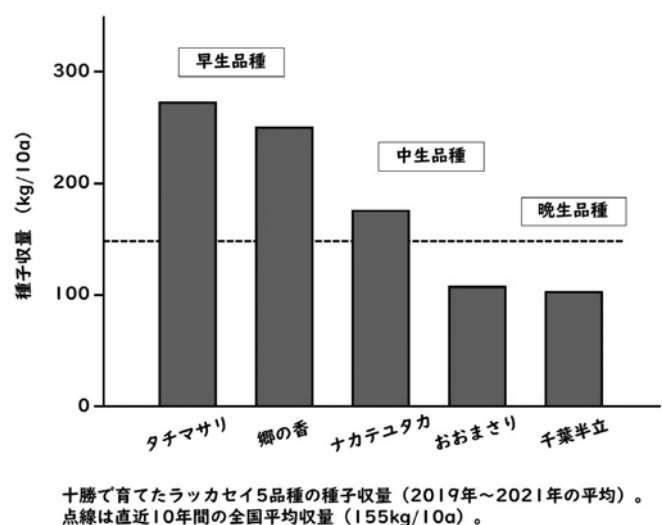


図2. ラッカセイ5品種の収量の比較