

J A十勝清水町で栽培10年 ニンニク着実に拡大 産地化 来月「宣言」

2019年9月17日

J A十勝清水町（串田雅樹組合長）がニンニクの栽培に取り組み始めて10年が経過した。この間、種苗生産体制や集出荷施設の整備、加工品開発などに取り組み、「十勝清水にんにく」のブランド化を推し進めてきた。栽培面積も順調に伸び、安定した供給体制を構築。10月には町を挙げてニンニクを前面に押し出したイベントを開催し、「ニンニクのまち清水」を宣言する。

◆25ヘクタールで出荷97トン



今後の生産拡大が期待される
「十勝清水にんにく」

同 J Aは収益性の高い新規作物としてニンニクに着目。2009年秋に6アールの畑で試験栽培を開始した。11年度からは主要品目に位置付けて生産を強化。地域の酪農・畜産から発生する排せつ物を使った肥料「しみず有機」で育てた「十勝清水にんにく」として産地化を進めてきた。

町からの生産に対する補助も受け、近年の作付面積は全道の約4分の1を占める25ヘクタール前後まで拡大した。15年産以降の出荷量は70～80トン、18年産は97トンを記録した。

生産拡大と並行して、ニンニクを発酵熟成させた「黒にんにく」を開発。生産から加工・販売まで一貫して手掛けている。また、150トンまで受け入れ可能な乾燥貯蔵施設も整備した。さらに昨年までに、ウイルスフリー（無菌）苗を大量増殖する技術を外部機関と連携して確立。高品質のニンニクを市場に安定供給する体制を整えた。

「十勝清水にんにく」は現在、J A十勝池田町、J Aあしょろでも生産している。串田組合長は「町内にとどまらず、広域で取り組んで十勝を国内有数のニンニクの産地にしたい。そのために、今後も責任を持って質・量の両面を高めていく」と話している。

国産ニンニクは消費者の安全意識や健康志向の高まりを背景に需要が伸びてきている一方、国内の産地間競争が起きている。また、近年は、イメージが良く国産より割安なスペイン産の輸入が増えているという。

こうした中、同 J Aは今後の生産拡大に向けて「産地としてのろしを上げる」（串田組合長）との思いを込め、初のニンニクイベントを企画。町、蔬（そ）菜振興会にんにく部会、町商工会、町観光協会と共に実行委員会（委員長・阿部一男町長）を立ち上げ、10月5日に「第1回十勝清水にんにく肉まつり」を開くことにした。事業費620万円のうち200万円を町が補助、道の地域づくり総合交付金220万円も活用する計画。

出来秋 収穫最盛期 ビート順調、小豆平年並み期待

2019年10月10日

十勝農業の主要産品のビートと小豆の収穫が最盛期となり、管内の今季の農作業シーズンは終盤を迎えた。ビートの生育は順調で、今週末から順次、管内3製糖工場で原料の受け入れが始まる。小豆は生育が遅れたが、平年並みの確保が期待されている。

◆製糖所12日以降順次受け入れへ ビート

帯広市川西町の丸子弘一さん（62）は、ビートを移植・直播（ちよくは）合わせて9ヘクタールで栽培。10日は午前7時ごろから親子2人で収穫を開始、掘り出したビートは次々と保管場所に運び込まれた。

丸子さんは「秋に雨が多かったが、例年並みの収量になるのでは。ビートにとっては良い年になりそう」と話した。

国内最大の処理能力を持つ日本甜菜製糖茅室製糖所は12日に操業を開始する予定。北海道糖業本別製糖所は15日から、ホクレン清水製糖工場は18日から受け入れを開始する。



保管場所に山積みされるビート