

新・農業経営者ルポ／第186回

日本一安いネギを作る

日本一安いネギを作る――。こう言ってはばからないのは、コメを作るために開拓された秋田県大潟村で、コメを一切作らないという道を選んだ㈲正八代表取締役の宮川正和だ。生産するネギの行き先はラーメンを一杯４００円台から提供する有名チェーン店。売価から逆算して作業当たりの経費を割り出した。その範囲に収めるべく、スピードアップに機械を改造したり、出荷の規格を簡素化したりし、中国産と変わらない価格を実現した。

文・写真／窪田新之助、山口亮子、写真提供／㈲正八

冬場の仕事に業務用ネギ

「コンセプトは日本一安いネギ。中国産の値段で売っているから」

日本海から雪混じりの風が吹き寄せる大潟村の正八の事務所で、宮川はこう断言した。車で10分ほどの男鹿市内に露地栽培のネギの農場があり、あいにくの天気ながらも午後に収穫作業をする予定だという。

加工工場や飲食店で使われる業務用ネギは中国産の割合が圧倒的に高い。国産で同じ値段のネギがあれば国産にシフトするはずだ。

「生食用と業務用では、求められる規格が違うから、規格の簡素化で中国産と値段を合わせられるんじゃないか」

こう考え、２０１２年に1haから始めた。毎年2、3haずつ拡大し、19年は15ha生産した。同年、埼玉県熊谷市に40haの農地を取得した。その半分の20haが加わり、今年の栽培面積は一気に35haになる。秋田の農場で7月下旬～12月上旬まで出荷してきた。熊谷で12～4月上旬に出荷できるようにすれば、9カ月にわたって出荷が続けられる。

「正八と関連会社に25人ほど人がいるけれども、冬場の仕事が少ない。ハウスがあるからって10棟や20棟でホウレンソウを作っても、一冬も仕事が持たない。人がいても大してやることがないから、うち10人くらいは熊谷に行かないと」

こう話す宮川の後ろの窓から、薄灰色のどんよりした空とすっかり葉を落とした防風林が見える。日照量が極端に減り、風雪が強まる長い冬は、秋田県内の雇用型の農業法人にとって最大のネックだ。冬の間に熊谷に移れれば、仕事の確保になるし、産地リレーもできる。しかも、うまい具合に秋田で出荷が終わる時期と、熊谷で出荷が本格化する時期がほぼ切れ目なくつながる。

注力するネギは、実は長年、作るのを避けてきた品目だ。大潟村の北にある能代市で白神ネギの生産が盛んで、自分がわざわざやらなくてもと思っていた。そんなとき、ネギを出荷してほしいという関係上断りづらい依頼が舞い込み、作付けを検討することになった。

すると、ネギの他作物に比べた長所もわかってきた。野菜の中で一番工業的な生産ができるのだ。収穫・調製が機械化されており、今日収穫しなければダメになるというものでもない。加えて、野菜の中では出荷期間が長い。多くの野菜の出荷期間が1、2カ月にしかならない中、秋田で5カ月にもわたって出荷できるのは魅力だった。

目指す値段から作業コストを逆算

とはいえ、ただ作っても面白くない。目を付けたのが業務用ネギだ。中国産は人件費の上昇の影響で、価格が上がる傾向にある。そうではあるけれども、普通に生産したのでは価格で競争することはできない。

「生食用に一切目を向けず、生産の効率性を極めようと決めた。あとは目指す値段からの逆算。一つひとつの作業をいくらに抑えるかと考えた。やっと目指す形が見えてきた気がする」

目指すのは、国内の業者が中国産



㈲正八
代表取締役
秋田県大潟村 **宮川 正和**

みやかわ・まさかず　1962年生まれ。東京農業大学卒業後、大潟村第一次入植者の父の下で就農。コメ政策が転換期を迎えていた94年に正八を設立。97年には稲作をやめ、野菜や花弁などで新しい経営に乗り出す。

輸入ネギを国内で買う値段。その価格で出荷するために各作業の費用を割り出した。

ネギの労働時間は収穫・調製・出荷の比重が高い。一般的な栽培では収穫・調製・出荷で労働時間の7割ほどになる。

「7割を簡素化できれば相当なコストダウンができる」

作業のスピードアップのため、機械を改造した。皮むきに使う機械の処理能力を1・5倍に上げたのだ。機械の処理能力は今後も向上させるつもりだ。

収穫作業の自動化を構想

さらなるスピードアップのため、機械の自動化の構想も持つ。今の収穫のやり方は、収穫機が掘り取ったものを、束ねて縛ったうえで、布を巻き、トラックに積む。畑から作業所まで運んで降ろし、そこで皮をむく。何度も持ち上げたり降ろしたりする手間がある。

ネギを束ねる間は収穫機が止まっているため、「作業時間の良くて半分しか掘っていない。下手すると作業時間のうち、機械が動いているのが4割、止まっているのが6割くらいになる」。機械が止まる時間がなくなれば、今、2台の収穫機が必要な作業を1台でできる計算になる。

そこで考えているのが収穫機に自動運転の運搬車を追随させること。例えば、掘り取ったものを、運搬車が持つ鉄コンテナに直接排出できるようにし、コンテナが一杯になったら、トラックに自動で運んでいくようにできないか。圃場によっては、作業所が隣接しているので、運搬車でそのまま作業所まで持っていけないかと考えている。

「もし作るとなると、鉄コンテナ自体をネギに合わせて作らないといけない」

今、収穫機に2人、運搬する軽トラックに1人の3人体制でやっているのを、収穫機に1人充てれば済み、順調に行かないときに助っ人が入るとして1・5人体制くらいにしたいと構想する。男鹿市にある農場は、15haが1カ所に固まっており、圃場1枚が1haの広さだ。かつ作業所が圃場と隣接するため、公道を通らなくても作業できる圃場が多く、実験するのに向いている。

「立地条件でこれ以上のところはないだろう。秋になると、天気が悪いこともあるし、秋田なので輸送費が


大潟村の農場。冬場は日照量が少なく、日本海から風が吹き付ける


北関東のホームセンターに出荷する葉牡丹。大潟村の農場で女性従業員が手入れをしていた

かかる。作業効率でどうカバーするかが勝負だ」

効率の面で条件がいいのは、圃場が一まとまりになっている熊谷もだ。本格的に生産を始めるつもりだったこの冬は、昨年の台風で浸水した影響で、一部しか収穫できなかった。今年こそ大面積を生産すると誓う。

価格については「中国産が高くなっているから、相場によってはうちの方が安いときもある」。産地リレーによる9カ月にわたる出荷で、「出荷期間を長くすることで、取引先とのつながりを強める」という狙いが実現する見込みだ。とはいえ、これに満足するわけではない。

「周年出荷をやりたい。場所や技術的に難しさもあるけれども、東北でも周年出荷をしているところがあると聞いている」

技能実習生受け入れで労働力を確保

ネギの生産を考えるうえでなくてはならないのがベトナム人技能実習生の存在だ。今、8人が働いている。

宮川と話すと、毎回話題に上るのが「どうやって人手を確保するか」「冬の仕事をどうするか」の二つだ。秋田県といえば豪雪地帯で日照量が日本一少なく、人口減少率と高齢化率が日本一高い。働き手の確保は年々難しくなっている。人手のかかる園芸を続けるのは並大抵のことではない。

「雪が降るまでにガっと稼いで、冬はストーブに当たって茶っこ飲んでいるのが、一番効率的な農業だと思う。通年雇用でなくて、仕事のあるときだけ来てもらって、冬になったら『また来年の春に』って言うのがね。ただ、今では通年雇用でないと来る人がいないから、冬場をつなぐためにどうするかとなる」

ハローワークで募集しても、応募者はほとんどいない。継続的に働き手を確保するには、外国人に来てもらうのも有力な選択肢だと宮川は何年も前から話していた。技能実習生を呼ぶにあたって、ベトナムの研修施設を見学し、自ら面接もし、17年から受け入れを始めた。

ネギで工場的な生産を追求する理由の一つが、技能実習生に労働力の多くを頼っていること。

「人が入れ替わると、難しい作業はすぐにできるようにはならない。作業を単純・単調にし、露地野菜だけれども工場のような生産方式に近づ



ネギはもともと村内でも生産したけれども、男鹿市に拠点を移した



男鹿市には正八の関連会社である㈱おがフロンティアファームを置く

日本一安いネギを作る

ける」

ただ、ベトナムの経済発展と、日本以外の国の賃金上昇で、日本の優先順位が年々下がっていると感じている。数年前に比べると、希望者の年齢が上がってきたという。人手確保のための新たな手は常に考えており、今後、フィリピンの大学と提携し、インターンの学生を受け入れたいと準備を進めている。

雪害きっかけに県外進出

本誌に04年に登場した直後、宮川は人生を大きく変える体験をした。04、05年と日本海側から台風が立て続けに来襲。カボチャや大豆の葉が塩害で枯れてしまった。悪いことは重なるもので、農場のシンボルマーク的な存在である連棟ハウスが雪害を受けた。

「連棟ハウスだと、雪が落ちるところがないじゃない。『この雪国で、やめた方がいい』とずっと言われながらやってきた。05年のクリスマスから06年の正月が大変な大雪で、そこの連棟ハウスをつぶしてしまった」

その時決意したのが「雪のないところに行こう」ということだった。

「東京に向かって新幹線で2時間も走れば、お天道様が出て、青空が広がっている。関東だと、日中暑くてハウスを開けて温度を下げないといけない。そんな時にこっちは寒くて油たいてさ。だったら、秋田から出ていけばいいんじゃないって」

すぐさま行動に移し、06年8月に茨城県つくば市に農場を設けた。同年4月に入社したばかりの若手を農場長として現地に送り込み、ベビーリーフを生産。7年ほど経ったところで別会社として独立させた。この会社は、5年ほど前に現地の農業法人に吸収される形で合併した。

秋田県内でも遠隔地に農地が増えた。南は秋田市、北は白神山地に近い大館市と藤里町まで。最も遠い農場は村から70kmほど距離がある。平場から山間地まで、全体で80haほどになる。

「農業って、自分がたまたま生まれたところに家と農地があって、その中でいかに最大値を引き出そうかとやっていく。けれども、今のように農地が貸し借りできて、耕作放棄地が大量に出てくると、自分の居場所というか行動範囲は広がる。前はせいぜい隣の人が空いたからちょっと広げようという程度だったのが、もっと範囲が大きくなってきている」

「土地に縛られない」と掲げてきた宮川が本領発揮できる環境が、時代の変化とともに整ってきた。

13年から子実コーンの生産を始めた。昨年は大潟村で22haを生産、今年は27haに広げる。出荷先は出荷組合と能代市内の秋田牛の生産農家だ。輸入飼料に比べると、畜産農家にとっては自分で配合しなければならず、手間がかかる。現在の取引先は、国産飼料を使っていると消費者にアピールできることを魅力に感じているようだ。

子実コーンは、飼料用に加え、ドン菓子（注：圧力をかけた後に一気に開放して膨らませた菓子で、ポン菓子ともいう）やトウモロコシ茶な



ネギを収穫しているところ。圃場一枚が広く、農地が固まっているのが強みだ

ど加工食品の原料にもなる。用途が広いので、今後に期待している。

白神山麓に12haの農地を借りており、山間地で圃場1枚が狭く、平場に比べて作業効率が落ちる。本当ならここで、機械化されていて手間の少ない子実コーンを栽培したいところだが、「熊が来るんだ」とのこと。周囲に迷惑がかかってはいけないので、ひとまず村内で面積を広げている。

窮地で起きる経営転換

本誌に登場してからの15年を「あの後、（日本海側から来た台風の塩害と雪害で）大きい谷間があって、今は二つ目の谷間の縁（へり）のところにいる感じかな」と振り返る。取得したばかりの熊谷の農地は昨秋、完全に水没した。「うちのネギ2、3本は東京湾に浮かんでいるんじゃないの」と冗談めかす。農地の復旧のため、月に何度か熊谷に通う。

「天中殺なんだよな」

天中殺というのは、占いでよく言われる干支で天が味方しないときのこと。今そのただ中らしい。だが、これからが運気が上向くタイミング。機械のさらなる改良、作業効率の向上、外国人の受け入れルートの多様化に向け、全速力で前進しているように見える。



従業員たち。業務用ネギの生産においてベトナム人の技能実習生は欠くことのできない存在だ



ネギの皮むきをしているところ

「窮地の時に経営転換をするんだよ。それが続いて、会社が今まで存続してきたのかな。東尋坊のような崖っぷちで、常に足が半分出ているのよ。だから、ズリって滑って、たまたま枝が出ていたのに引っかかって何とか耐える」

そんな状態のときだからこそ、見えてくるものが必ずあるという。

「窮地で見えるものがあるわけ。それは説明してもわかってもらえない、上にいたら絶対見えない世界。そういう境地で見えたものを、どうやって次の形にしていくかが経営」

宮川が拠点に据える秋田県は、人口減少と高齢化が日本一進んでおり、出生率は日本一低い。宮川はこうした一見、悪条件であるものを「逆から見れば、世界の最前線、最先端」と捉える。

「世界はここを目指してくるわけだ。それを旧来のやり方で解決しようとしたら、結局、皆の後ろを追っていくことになるのよ。自分たちが一番しんがりだと思うんじゃなくて、反対から見て先頭だと考える。人が少ないんだから、少ないなりのやり方をしないと」

逆張りの発想で、秋田と北関東を行き来する日々が続く。（敬称略）