特集

奮闘する全国各地の地域特産作物（前編）

主要作物と異なり、
地域特産作物は機械化が不十分で、
登録農薬も充実しておらず、
生産に多大な苦労が伴う。
そうしたなかにあっても、
エゴマやオリーブなどで産地化を図り、
事業として成立させていこうと
奮闘している人々が全国各地にいる。
個々の取り組みを追った。

取材・文／苅谷崇之



工芸作物の生産状況（令和元年産）

工芸作物名	栽培戸数（戸）	栽培面積（a）	収穫面積（a）	収穫量（kg）	備考
陸地棉	12	811.4	804.1	3,754.0	実綿
アジア棉	25	407.2	354.1	1,184.0	実綿
大麻（あさ）	12	604.0	604.0	5.6	精麻
ラミー	0	0.0	0.0	0.0	繊維
ほうきもろこし	16	237.9	237.9	1,412.0	乾茎
菊いも	330	3,631.1	2,828.7	283,525.0	土根
えごま	2,230	48,765.6	42,506.9	155,631.0	子実
ごま	525	21,942.6	21,169.4	65,405.6	子実
オリーブ	1,765	51,113.2	39,505.6	653,337.8	生実
ひまわり	205	11,089.1	8,030.2	41,865.0	子実
和種はっか	8	620.2	620.2	3.0	取卸油
ラベンダー	28	2,709.0	2,608.0	10,071.0	取卸油
藍	79	2,410.0	2,404.8	92,978.0	乾草
紅花	79	920.3	772.7	309.0	乾花
レッドキャベツ（染料用）	6	2,021.0	2,021.0	900,500.0	生葉
しそ（加工用）	582	28,697.2	28,386.6	1,789,341.5	―
ステビア	1	15.0	10.0	100.0	乾葉
ケナフ	4	807.0	807.0	45,260.0	繊維
ホップ	154	10,166.8	9,791.7	193,436.0	毬花（乾燥）
計	6,061	186,968.6	163,462.9	4,238,118.5	

注；その他工芸を除く。
出典：地域特産作物（工芸作物、薬用作物及び和紙原料等）に関する資料（令和元年産）令和３年３月、公益財団法人日本特産農産物協会

小田原オリーブ園（神奈川県小田原市）

待っていては何も始まらない

オリーブを使った多種多様な商品

小田原オリーブ園は、最初に植樹してから6年目に入った。約21ａの圃場に最初に植えた木は今では太くなり、毎年良質のオリーブを生んでいる。

オリーブの実や葉は、鳥獣にとっては苦く、食べないため、被害がほとんどない。また、小田原市の気候はオリーブ栽培と相性が良い。5月は晴れの日が多く、オリーブの花が満開になり、6月の雨で栄養を蓄え、7月にかけて実が大きくなり、10月中旬ごろから実が完熟していく。

定番商品のオリーブオイルは毎年作られる。ごま油や菜種油は種を搾るが、オリーブオイルは種に加えて、果実も一緒に搾って作る。

「新鮮なオリーブオイルは、果物のジュースを飲んでいるようなすごく軽いのどごしで、オイルを飲んでいる感じがしません。私も自分でオリーブを作るようになって初めて、オリーブオイルってこんなにおいしいのかと驚きました」

小田原オリーブ園の加藤幸枝さんは言う。今はご飯にしらすをのせ、その上にオリーブオイルをかけて食べることにはまっているそうだ。

「オリーブの新漬け」や完熟した実を干して作る「干しオリーブ」などオリーブオイル以外の商品もラインナップしている。オリーブは寒くなってくるとその葉が甘くなる。秋口に一度収穫し、翌年2月にも葉を収穫。この葉は、全国的にも珍しい「オリーブ茶」などに加工して販売している。

常に動く

加藤さんは、栽培から商品のアイデアまで一人で考え、必要があれば外部組織と連携して商品を開発している。

商品は道の駅などで販売。ふるさと納税返礼品にもラインナップされている。

加藤さんがオリーブ栽培を始めたきっかけの一つに、小田原市のオリーブに関する取り組みがある。市は、農業者の高齢化や有害鳥獣の被害、耕作放棄地の増加といった問題に適応でき、また近年の健康志向の高まりから需要が見込めるとオリーブに注目した。そして市は、新たな農作物のブランドを作ろうと考え、栽培農業者を募集。それに手を挙げた一人が加藤さんだった。

現在も小田原市は、オリーブ栽培農業者で構成された小田原オリーブ研究会（事務局は小田原市農政課）を中心に、栽培者への安定した収穫量確保のための支援策を進めるとともに、ブランド化に向けたＰＲ活動の強化などを続けている。

しかし、すべてが順調に進んでいるわけではない。植樹した2年目からオリーブの天敵であるオリーブアナアキゾウムシなどの虫害に悩まされている。

また、新型コロナウイルスの影響も少なくない。例えば、オリーブ茶は珍しいため、試飲してから購入を決める人が多い。ただ、今はできないので、販売状況は例年よりも良くはないそうだ。

下を向かない

それでも、加藤さんは下を向かない。

「待っていては何も進展しません。すべてを完璧にはできないですけど、絶対にいいと思っていることは実現するために精力的に動きます」

加藤さんは、２０１９年10～11月の10日間、イタリアに行き、ラツィオ州認定ＵＭＡＯ（Unione Mediterranea Assaggiatori Oli.「地中海オリーブオイル鑑定士組合」）オリーブ鑑定士の育成講座を受けた。観光は一切せず、10日間オリーブづけの毎日だった。加藤さんは現状に満足することなく、オリーブの知識や技能のアップデートを怠らない。

最近では、新たに、オリーブリーフパスタの開発・提供、市内のパン屋と連携し、小田原オリーブ園の干しオリーブを使ったパンなどの販売もしている。

さらに、オリーブオイルの木を焼酎に漬け、どんな味になるのかと実験をしているそうだ。



オリーブ茶。オリーブの葉を手摘みし、天日に干してお茶にしている。葉にはポリフェノールが豊富に含まれているそうだ


小田原オリーブ園「湘南オリーブオイル」


オリーブの花芽。5月半ばごろから花は満開に

生産者と町が一体になって事業を促進

耕作不利地でエゴマを栽培

美里町は、埼玉県北西部に位置する人口約1万1000人の町だ。南北に長い形をしており、北部と中央部には基盤整備された農地が広がる。コメと小麦の二毛作や野菜の生産が盛んだ。

南部の丘陵地は、養蚕衰退後に町の事業で桑園からブルーベリーに転換し、国内有数の産地を形成している。町のマスコット「ミムリン」もブルーベリーがモチーフだそうだ。しかし、円良田地区をはじめとする最南部の中山間地は、耕作条件が不利だったうえ、農地所有者の高齢化、後継者不足、イノシシ被害などさまざまな要因が重なり、遊休農地化が進んでいた。

転機は、2015年3月、前年の大雪で倒れ、イノシシの隠れ家になっていたこの地区の竹やぶを県の事業で整備することになったとき、町長が「山の再生に合わせて、農地も再生しませんか」とエゴマを紹介したところから始まる。


美里EGOMAファーム産の「えごま油」


搾油作業の様子


古民家カフェ『竹Zen』で提供されるえごまドーナツ。若い人もエゴマ事業を担っている

地区を挙げて6次産業化へ

町長は、出張の際に立ち寄ったサービスエリアで、福島県から特産品の販売に来ていた販売員からエゴマはイノシシに食われないと聞き、円良田で試せないかとエゴマの種子を買ってきた。

同年、町が円良田地区で栽培講習会を開いたところ、40世帯中19人が参加し、種子を配布した。試験栽培ではイノシシやシカの被害を受けず、順調に生育することを確認した。

また、このころ、エゴマ油の効用や効果がテレビや雑誌で紹介されはじめ、エゴマ油が品薄になるなど、ブームになっていたことも追い風となった。町内の菓子店などに加工品の製造を依頼し、円良田地区で試食会を開催。テレビや新聞で紹介されると大きな反響があり、さらに栽培を促進していった。

試食会の盛況を受け、円良田地区で翌16年4月、定年退職をした人たちを中心に遊休農地を活用した本格的な栽培が始まる。無農薬・無化学肥料で栽培し、これは現在も続いている。そして、生産者の有志でつくる生産団体、町、熱意のある近隣市町の飲食店が一つになり、エゴマの6次産業化を進めていった。

エゴマが振興作物へ

地域の特産品を扱っていた円良田特産センターに搾油機が導入された。「ガラス越しに搾油風景も見ることができ、消費者も安心して買っていただけています」

生産者団体の美里EGOMAファームの田島國利代表はこう胸を張る。

この搾油機は、製造工程でエゴマを焙煎せず、さらに熱を加えずに低温圧搾（コールドプレス）するため、エゴマ油が「黄金色」をしている点も評価が高い。ふるさと納税返礼品にもラインナップされている。

その後も、生産者によって、搾油後のエゴマを加工したパウダーを練り込んだ「エゴマアイス」や円良田地区の元々の特産品である「あんず」を使ったジェラート、和菓子店（菓子処たかはし）の「えごま大福」は今では定番商品だ。エゴマを使用したラー油もある。これらを開発するため、埼玉県が6次産業化の講師を派遣してくれるなどの支援もあった。

この活動が認められ、18年11月には埼玉県ふるさと認証食品プレミアムに認証された。

「それまで、この地域は何を作ってもうまくいきませんでした。そのなかで、皆さんの努力のかいがあり、エゴマが振興作物として生産されるようになり、事業が進んだのは本当にうれしいことでした」

こう述懐するのは事業を担当する美里町役場農林商工課の新井康弘氏だ。

最近では、若い人もかかわるようになってきた。移住者による古民家カフェ『竹Zen』では、エゴマのパウダーを活用した「ドーナツ」や「ガレット」も販売され、エゴマの活動は広がり続けている。

地域の特性に合わせた作物の選定、生産者の努力、行政のフォローと一丸となって産業化した成功例の一つと言えるだろう。今後はさらなる売り上げの向上と商品の増加を目指す。

北海道亜麻ルネサンスプロジェクト（北海道当別町・新十津川町）

生産、商品開発、販売の三位一体で亜麻をブランド化

亜麻栽培を復活させる

もともと、北海道では亜麻が繊維の原料として栽培されていたが、化学繊維の台頭で1960年代には途絶えた。そうしたなか、北海道当別町、新十津川町の亜麻事業の中心的役割を担う㈲亜麻公社は、地域経済の危機感から「持続可能で北海道の特徴を生かし、社会的な要求を満たす事業」として、亜麻事業に着目した。

亜麻が選ばれた理由は、前述したとおり、北海道で栽培されていたこと、世界的な亜麻の生産地に気候風土が似ていたことがまず挙げられる。当別町は、亜麻の栽培時期に、北海道のなかでも暑くもなく寒くもない気候が続く。また、梅雨もなく、気候が亜麻の栽培に適した土地だった。

しかし、最初からうまくいっていたわけではない。当初は、亜麻を使った繊維を作ろうと調査したが、大規模な設備が必要になるなど、事業化には至らなかった。

そこで、亜麻の種子に含まれる亜麻仁油に着目し、亜麻仁油を使った商品開発・製造を担う亜麻公社、販売・広報を「有限責任事業組合　亜麻ルネサンス」、そして生産（栽培）を担う契約農家で組織する「当別町亜麻生産組合」が連携し、亜麻事業を推進していく。

この三位一体の活動を「北海道亜麻ルネサンスプロジェクト」と呼称し、互いの役割に集中できる環境を整備した。そして、2005年度北海道経済産業局の異業種連携により新事業にチャレンジする中小企業を支援する「新連携対策補助事業」連携体構築支援事業にも採択され、今ではブランド化されている。

近年の健康志向のなか、亜麻仁油には、50％ほど含まれているオメガ3系脂肪酸（α－リノレン酸）の保健機能が注目された。そして、亜麻仁油に始まり、サプリメント、ドレッシング、石鹸など続々と新商品が作られ、今なお開発は進められている。

観光資源としても利活用

亜麻は、観光資源としての一面も持つ。

毎年開催される「北海道亜麻まつりin当別」は、亜麻の花の開花時期に行なわれている。花の鑑賞に加え、会場では亜麻を使った加工食品、観賞用の亜麻の苗が販売されている。また、亜麻の茎から繊維（リネン）を取り出す採繊体験、その繊維から手紬で糸にする実演も実施されている。

あるいは「亜麻フォトコンテスト」も開催されるなど、生産以外の産業や資源として存在感を存分に放っている。

亜麻栽培の魅力を語ってくれた当別町亜麻生産組合の津崎弘樹組合長は、「露地の作物で、あんなにきれいな花はないのではないか」と花の魅力にも触れる。

今後は、亜麻の搾油時に出る搾りかすを当別町内の平飼い養鶏場に使ってもらい、亜麻仁卵のブランド化の支援、油絵用の乾性油として加工し、町内の学校へ寄贈する計画も進めている。

しかし、栽培技術を確立するまでは苦難の連続だった。農薬を使用しないため、雑草との闘いは今なお続いており、大量生産に向かない作物でもある。それでも、試行錯誤のなかで、加工製品の値段設定や販売ルートの確立などを経て、生産に見合う収入が生まれているそうだ。

当別町の亜麻事業は、生産、商品開発、商品販売をそれぞれの企業や組合が分業し、トータルで作物のブランド化を進め、継続した事業として成り立たせた成功例の一つだ。

※24～29ページに関連記事あり。



亜麻仁油サプリ



亜麻仁油


亜麻の除草風景