新・農業経営者ルポ／第220回

中山間地のデメリットを強みに 淡路島から届ける高品質タマネギ

中山間地のデメリットを強みに　淡路島から届ける高品質タマネギ

福島で東日本大震災を経験した齋藤亜紀美は、子どもを連れて実家がある淡路島に戻る。その前年である2010年、家業の建設会社が農業参入を果たすと同時に本格的に始めたのがタマネギの生産だった。やがて教師の夫と同居するなか、家事や子育てとの両立、農業経験ゼロという条件下で、手伝い程度から代表取締役へと至る。安全・安心を掲げ、年間550tの特別栽培品を自社流通で展開する組織へと発展させた。中山間地のデメリットを強みにする逆転の発想に加え、故郷への思いが根底に流れている。

文・写真／筑波君枝、写真提供／㈱池上農場

生まれた島の土地を守りたい一心で、実家農場を継ぐ

全国的にもその名が知られる「淡路島たまねぎ」。2010年11月12日には団体商標登録され、地域ブランドとして浸透している。

池上農場がタマネギの生産に本格的に参入したのもこの年だ。齋藤の父は建設会社の池上建設を経営しており、そのかたわらの農業で水稲やミカンなどを手がけていた。タマネギは、長年自家用に栽培していた程度だったが、同年に約2haと拡大した。

当時、兵庫県主導で淡路島たまねぎの収穫量を増やそうと企業の農業参入が推進され、その一つが池上建設だった。秋の定植で、収穫は翌年6月ごろになる。年度初めで公共工事が少ない暇な時期に当たることや、建設業の重機を使うことで省力化もできる点などを考慮した参入だったという。

その最初の収穫を控えた2011年3月11日、東日本大震災が起きた。

齋藤は結婚して淡路島を離れ、夫が教師を勤める福島県会津若松市で専業主婦をこなしていた。そんな折の震災に、当時1歳の長女と避難する形で実家に身を寄せることになった。福島第一原子力発電所の事故の影響が不透明だったうえに、齋藤自身が中学2年生のときに阪神淡路大震災を経験していたことで、震災後の物資不足も予想されたためだ。乳児を抱えて不安な気持ちで過ごすより、しばらく福島を離れたほうがよいと判断した。

帰郷後、空いた時間でタマネギの作業を手伝っていた。それから2年後、夫が兵庫県の教員採用試験に合格して転籍してきたこともあり、齋藤はそのまま池上農場で働いた。順調に作付面積を伸ばしながら生産量を増やし、2019年に冷蔵貯蔵施設の建設を機に、父に代わって池上農場の代表取締役に就任した。

「主軸はあくまでも建設業なので、父も当初はタマネギの生産を本格化しようと考えていなかったようです。私は、子どものころからなじみのある場所や実家の農地が、誰も農業をしないで荒廃し、耕作放棄地になってしまうのが寂しいという思いがありました。一度島外に出て戻ってきていることもあり、生まれた島の土地を守りたいという気持ちでタマネギの生産を引き受けたんです。ただ、経営となると土地を守るだけではなく、収益を上げていかなければならないので、そこは大変でしたね」

〝新品の農地〟だからできる品質の高いタマネギ

2haで始めたタマネギは、2022年には10haとなった。現在は11人の正社員を雇用し、収穫のときなどはパートスタッフを増員して対応している。圃場は島の北側である淡路市内に点在し、一部は

㈱池上農場
代表取締役
齋藤 亜紀美　兵庫県淡路市

さいとう・あきみ　1980年、兵庫県生まれ。立命館大学大学院理工学部で物質理工学を学んだあと、淡路島の中学校で教鞭を執る。2008年に結婚し、夫の故郷である福島県に移り、会津若松市で専業主婦をこなす。2011年の東日本大震災を機に淡路島へ戻り、実家の池上農場で就農する。同社はタマネギでJGAPを取得している。2019年より現職。

タマネギは「あやたけ」として商標登録を取得。S、M、L、2Lの４サイズで、10kgからの出荷になる。贈答品としても人気

ネット詰めはＬサイズ３個入りで販売

水田との二毛作だが、それ以外はタマネギだけを栽培する。夫は農業には一切かかわっていない。水稲は父が担当し、タマネギは齋藤が家事や子育てと両立しながら切り盛りしてきた。

タマネギは超極早生から晩生まで7品種を採用する。2月中旬に収穫期を迎える超極早生に始まり、5月上旬までの5品種を早生として出荷する。6月から7月に収穫する中生と晩生は、冷蔵貯蔵施設で保管しながら、注文に応じて通年供給となる。年間５５０ｔの生産量の8割は中生と晩生が占める。

平坦な圃場が広がる南あわじ市と異なり、淡路市にある池上農場は中山間地に位置する。農地は、所有していたミカン山を造成したり、山を切り拓いたり、土砂の掘削を行ったりした場所がほとんどだ。一筆の面積は70ａから1haと決して広くはない。狭小や不整形のところもあり、機械も入りにくい。圃場間の移動にも時間がかかり、効率も悪い。崖の上にあるミカン山の跡地などは、作業中に落下の危険性もあるという。

効率面でも作業環境としても悪条件の中山間地だが、それが池上農場の強みでもある。

「〝農地が新品〟なので、品質の高いタマネギが作れるんです」

齋藤はこうポジティブに捉えている。

タマネギの多くは特別栽培で、圃場が中山間地に点在していることで他者からのドリフトもない。圃場条件によっては農薬の使用量を抑えられる。仮に病虫害が発生しても1カ所で封じ込めることが可能だ。

また、中生と晩生の大半は畑地で完熟させているが、この点でも高品質栽培に有利だ。淡路島では水田でコメとの二毛作でタマネギを作る生産者が多く、6月にタマネギの収穫を終えると、すぐに水稲の準備が始まるためだ。圃場が隣接するなかで収穫を遅らせると、隣から水が入ってきてしまい、完熟まで待つことが難しい。他の圃場の影響を受けず、葉が茶色になるまで待ってから収穫できる。

「畑で完熟させると表面の皮が割れてしまうなど、見た目がよくないこともあります。でも、甘みやうまみをより凝縮させることができ、おいしいタマネギになります。しかも、ウチのタマネギは栄養価も高い。おいしいうえに効率よく栄養が摂れますのでお得なんです」

齋藤はそう胸を張る。

土壌改良に竹粉を使い特別栽培で育てる「あやたけ」

同社はタマネギに「あやたけ」と命名し、商標登録も取っている。あやたけは恵竹と書く。竹を粉砕した竹粉を土壌改良材として使っていることに由来し、竹の恵みにあやかるという意味を込めた。

竹粉を圃場にすき込んで土壌改良をすることは、九州の諫早干拓でタマネギを生産する企業を視察したことがヒントになった。竹粉はぬかのようにふわふわで、すき込むと土が固まらず、根の張りが良くなる。さらに、甘くてやわら

中山間地のデメリットを強みに　淡路島から届ける高品質タマネギ

かいタマネギになると知り、この栽培法を取り入れた。

「淡路島は放置竹林が多く、獣害などの問題も起きていました。そこで、建設会社で山や農地の掃除を引き受け、キャタピラーで竹を伐採し、専門の機械で粉砕して竹粉にしています。竹粉は1年ほど保管したあと、2年に1回の頻度で圃場にすき込んでいます」

竹には乳酸菌やポリフェノール、オリゴ糖など100種類以上の成分が含まれており、これらが土壌を豊かにし、微生物相の改善にも役立つそうだ。殺菌効果もあり、土中の雑菌を抑制して病気になりにくくもなるという。

ぬかのようにふかふかな竹粉を土壌改良材として圃場にすき込む

伐り出してきた竹を機械にかける作業は重労働

こだわりを持って作っているタマネギは、企業が経営する直売所や道の駅、スーパーマーケットのインショップ、神戸の大手百貨店、自社のネットショップなどで販売している。業務用としてファミリーレストランなどにも卸す。また、生産量の1割程度は淡路市のふるさと納税の返礼品となっており、特に生でも食べられる極早生や早生などが人気だという。こうした販路の多くは、齋藤自身が神戸や姫路などで開拓してきたものだ。

JAや市場には出荷していない。これには理由がある。最初の年にそこへ出荷したが、思うような売り上げにならなかった。通常、タマネギはコンテナ20kg単位で値がつく。JAや市場では、A品が何割、B品が何割、それ以外は規格外と、買い手によって価格が決まる。自分では良い出来だと思っていてもB品と判断されることがある。それに納得できなかったという。その仕組みに慣れている者なら、当然と受け入れられたかもしれない。しかし、齋藤には消費者が本当に望むのは見た目ではなく、おいしさや品質のはずという思いがあった。

ならば市場のタマネギと差別化しようと、2年目以降、農薬や化学肥料の使用量の削減に取り組んできた。味や品質を向上させることで消費者をつかみ、当たり前とされてきた売り方を変えていきたかったと話す。

「娘も小さかったので、『娘に食べさせたいタマネギを作ろう』と考えました。であれば農薬や化学肥料をできるだけ控えたタマネギを食べさせたい。そのために工夫を重ねてきましたので、その価値をわかってくれる消費者に届けたいと思いました」

当初は農薬や化学肥料をどれくらい量や回数を減らせばいいのかがわからず、苦労したという。収量もなかなか上がらなかったが、経験を重ねるうちに病害が発生しても、病状の程度で散布する薬剤の量やタイミングがつかめるようになった。

また、収穫したタマネギの成分を専門機関で分析したところ、化学肥料を抑えていることで硝酸態窒素が少ないことも判明した。その違いをアピールし、実際に食べてもらうことでリピーターも増えた。売り上げは好調で、島外から同社に足を運んで買いに来る人も多いという。

より買いやすい立地で消費者に届けたい

特別栽培ということもあって市場価格より高い価格で販売しているが、全国的に高値だった2022年は逆転現象が起きた。スーパーでは齋藤の品のほうが競合品より安かったのだ。一方で、B品でもいつものA品の価格で販売でき、売り上げは上々だったという。そしてここもまた、農産物を売ることの難しさだと感じている。

「市場価格が高値のときは何もしなくても売れますが、安いときでも同じ価格で売れないと売り上げにはなりません。できるだけ金額を維持したい。そのために品質を上げることも必要ですし、売り先も探しています」

2023年には、淡路インターチェンジの近くで3ha圃場を借りる予定だ。観光客も多い淡路島の入口に当たる淡路ICの近くに圃場ができることで、出荷しやすくなり、販売にも有利になることを期待している。

それは池上農場の所在地がわかりにくい場所にあるためだ。細くくねくねした道を上っていかないと到着しないため、カーナビを使っても道を見失い、わざわざ島外から来てくれても、「たどり着けませんでした」という声がとても多いのだという。

「買いに来てくれる人たちの話を聞いても、もうちょっと工夫したら売り上げが上がるかなとも考えていました。その一つが買いやすい立地なので、淡路ICの近くならそれが実現できるかなと思っています」

売り上げ対策にと、竹粉を使ったタマネギの栄養成分を分析した数値を科学的な根拠とし、あやたけを青果として機能性表示食品に登録することも検討している。特に注目しているのがタマネギに豊富に含まれるセレンやポリフェノールだ。セレンは必須元素の一つとされ、体の抗酸化作用に重要な役割を果たすといわれている。ポ

狭くて形もいびつだが、特別栽培に取り組みやすい条件が整っている圃場。ただ、機械が入りにくく、手作業も多い。営農管理は「アグリノート」で行っている

中生と晩生品種は完熟まで待って収穫する

作業場

ファミリーレストランのチェーン店に出荷するむきタマネギ

関西圏の飲食店に出荷する際は自社便で配送するため、鮮度が良くて好評

中山間地のデメリットを強みに　淡路島から届ける高品質タマネギ

リフェノールも抗酸化作用や動脈硬化予防、コレステロール上昇抑制なども期待できる。同社のタマネギにはこれらの成分が多く含まれていることが数値として現れており、それを根拠に機能性表示食品として申請する予定だ。

その反面、6次産業化はまったく考えていない。理由は明快で、加工品は製造工程で食品添加物の使用を避けて通れないからだ。食品添加物の必要性は理解してはいるが、控えることができるなら控えたい。せっかく農薬や化学肥料を減らし、完熟まで待って収穫したタマネギだから、家庭で調理して、栄養分をあますことなく取り入れられようにそのまま食べてほしいとの願いが根底にある。

2019年に完成した冷蔵貯蔵施設。適切な温度でタマネギを保存し、注文に応じて出荷する

子どもたちが大人になっても誇れる淡路島たまねぎに

東日本大震災のときには1歳だった長女は中学1年生になった。淡路島に来て次女と三女が生まれ、小学校3年生と1年生になっている。三女が小学校に上がって子育ては楽になったが、幼児期はてんやわんやだった。無我夢中で仕事と家事や子育てを両立させてきたと振り返る。東京の展示会などに小さかった娘たちを連れていき、そばで遊ばせながら商談することも珍しくなかったという。

そんな娘を子育て中の母親だからこそ考えていることが、齋藤にはある。それは、これからは女ができる農業にしないとならないという思いだ。

「農作業は確かに男性のほうが体力もあり、有利です。でも、出荷や営業は女性でもできます。むしろ、細かい作業は女性が有利です。たとえば、機械で定植しても、手で植え直す場所が出てきたら女性のほうが上手にできます。もっと機械化したり、クラウドを使ったスマート農業を取り入れたりして、農作業を軽減させ、女性でもできる農業にしたいです。タマネギは機械化が難しい面もありますが、技術が進んでいくことを期待しています」

将来に向けた大きな目標は、淡路島たまねぎのおいしさを守り、盛り上げていくことだ。タマネギの産地は全国にいくつもあり、産地間での競争も激しい。齋藤自身、商談会などで「他の産地とどう違うの？」と聞かれ答えても、なかなか納得してもらえず、悔しい思いもしてきた。実家の農業を継いだが、収益を上げるまでには苦労もあり、ようやく特別栽培のコツもつかめたという実感がある。収量も安定してきた今だからこそ、淡路島たまねぎの存在感を示すために、産地全体の品質の向上にも貢献したいと話す。

「今後は規模拡大して収量を上げていくことで、特別栽培でももっと手頃な価格で提供できるようにしたいんです。おいしくて価格も手頃なら消費者にも支持されますし、結果として収益も上がっていきます。特別栽培で差別化し、量が作れて、収益も上がるとなれば真似したいと思う生産者も出てくると思うんです。同じような生産者を増やし、子どもたちが大人になっても、『淡路島といえばたまねぎ』と胸を張って言えるような産地にしていきたいです」

（敬称略）

淡路島たまねぎは日本一の自負があり、齋藤が付けた同社のキャッチフレーズ。淡路島から世界品質。ロゴは淡路島とタマネギの形をモチーフにしている