

徳島県 里浦農協

〒772徳島県鳴門市里浦町花面
☎0886 (85) 2111

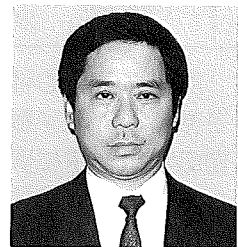
食糧事情も好転すると、甘藷にも質の向上が求められた。当時、西日本で甘藷の有名産地は、「よよこい金時」を作っていた高知県だった。金時とは、そのイメージ通りに中身の赤い甘味のある品種である。

初春の頃、鳴門市に近い徳島空港を飛び立つと眼下の畑に黒い筋が何本も走る。マルチをかけた後の甘藷畑である。それが葉の出てくる頃には緑色に変わっていく。東京の市場で絶大な人気を博する鳴門市里浦産「鳴門金時」の産地風景である。

里浦地区での甘藷作りの歴史は戦前に遡る。京阪神地区の甘藷の産地だった兵庫県尼崎市の海岸地区は、昭和の初期に次々と工業用地に姿を変えていった。その代役を果たしたのが、淡路島を隔てて海の向こうの鳴門市近辺の砂浜地帯だった。戦争中は、米同様に甘藷も供出物資となった。

「鳴門金時」ブランド化への努力と 少数精鋭の職員体制で超優良農協

長い農協は「J」が違っ！
「J」が違っ！
農協探訪記 ⑤



農業評論家
土門 剛

どもん たけし/1947年(昭和22)、大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。主な著書に、94年1月「農林中金の憂鬱」(日経フィナンシャル94)、93年10月「市場解放決断の日」(日本経済新聞)、92年11月「農協が倒産する日」(東洋経済新報社)、「穀物メジャー」(共著/家の光協会)、「東京をどうする」(通産省八幡和男氏と共著/講談社)、などがある。農業と農協問題で規制緩和と国際化の視点からの論文多数。「中央公論」94年3月号「省益に走った農水官僚の100日」、「This is 読売」94年3月号「食管死守で焼け太る農水官僚」、94年7月18日号「懸案見送られた食管改革」、エコノミスト94年8月30日号「食管制度のあり方に関する調査懇談会」。大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」の各委員を歴任。

甘藷の作付けは、鳴門海峡によろやく春風が吹き始める3月初旬だ。暑い夏を越して9月初旬には収穫が始まりピーク

機械化された収穫

里浦の土は、大根を作ってもすらすらとした高品質のものができららしい。もともと農業に適した条件があつて優良産地になったケースもあれば、ハンデキャップを追いながら産地を形成したケースもある。里浦は後者のケースだろう。

里浦地区が甘藷で日本一の産地になるのは、20年ほど前のことである。高知県農業試験場が育成した「高系14号」という品種を導入、これから系統選抜したのが里浦の土壌にピッタリと合ったのだ。里浦の甘藷を日本一に押し上げた里浦農協の百井八重次組合長は、「一覧の通り、里浦は海の近くで畑は砂地なんだ。しかも水がないから西瓜は作れない。もともと夏は甘藷しかできなかった。昔から夏は甘藷一本、冬は麦だったと聞くよ。その麦は戦後間もなくダメになってしまった。それで大根に切り替わったんだ」と説明してくれた。

は同月末から10月初めにかけてやってくる。甘藷が終われば大根の作付けになる。12月には収穫が始まり、2月中には全部終えてしまう。それで甘藷の作付けというパターンだ。

甘藷で早い時期の収穫は、探り掘りという方法で行なう。砂地の畑に手を突っ込んで型の大きいのを手で探りながら掘り当てていく。収穫が本格的になると機械を使う。食器のフォークの親玉のようなものを、クローラをつけたトラクタの先端につけて畑を引いていく。クローラはトラクタが砂に埋め込むのを防ぐ。そのフォークで甘藷を根こそぎ取り上げる。最近では貯蔵施設も発達して年中出荷体制にある。

収穫機の導入で甘藷の収穫作業はグーンと能率アップした。甘藷の作付け農家は、25馬力クラスのトラクタを平均2台所有している。トラクタなど収穫機一式で230万円程度になるという。

それに比べ大根の収穫は機械化できても、重いのが農家に嫌われて作付けが年々減っているという。甘藷と大根の作付けパターンが次第に崩れつつある。大根は相場が乱高下するバクチ性の強い作物だけに農家はもう一つ気乗りしないようだ。しかも国内どこでも作れるから産

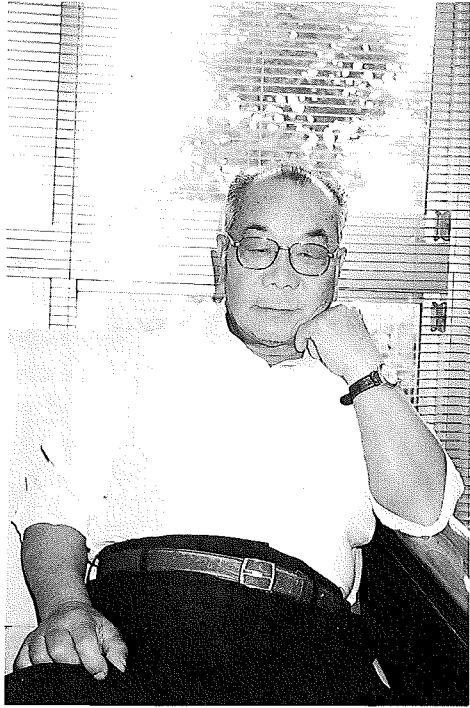
地間の競争も激しい。

無駄を排除

里浦農協は、「鳴門金時」だけが有名ではない。その農協経営のユニークさもよく知られている。贅肉のない筋肉質の経営を心がけてきた。正組合員280戸と準組合員100戸で、職員は19人しかない。組合長に職員の配置状況を尋ねると、

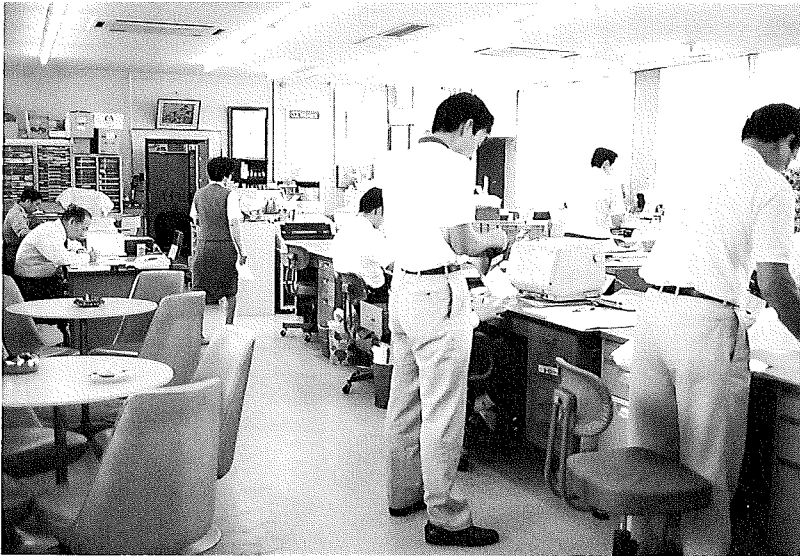
「総務に2人、信用と販売に5・5人ずつ、購買に6人」という返事が戻ってきた。信用部門に配置されている5・5人も、忙しい時は他部門に助っ人に出されるということだ。

この人員体制で貯金100億円を集め、年間8億円弱の購買取り扱い、販売は甘藷と大根のほぼ2つの作物で40億円に達する。百井八重次組合長によれば、貯金量、共済の取り扱い、経済事業の取扱量、いずれも県下平均の3倍ぐらいの数字になり、もちろん系統利用率は限りなく100%に近い。



▲畑に出てから農協に出勤する百井八重次組合長

▼少数精鋭の職員で超筋肉質経営に挑む



農業資材を扱う県内の商人系業者は、里浦農協には絶対的に近づけないらしい。農協が扱う肥料や農薬などの農業資材価格が県下一安く、しかも甘藷や大根も高く売ってくれるからだ。100%近い系統利用率のカギはここにある。

百井組合長の経営哲学は筋が通っている。農協経営で無駄なことは絶対にしていいことだ。例えば、甘藷の農業機械が農家の間で普及しても、よその農協なら機械センターを作ってメンテナンスも農協で取り込もうとするが、百井組合長の考え方は、機械に素人の農協がそんなことをやっても損するだけ、そんなことは専門家のメーカーやディーラーに任せられた方が得策だと判断したのだ。

里浦農協では、トラクタなど農協機械はメーカーやディーラーに任せている。ただ農協を通じての販売を条件にしている。

購買事業の8億円は、9割

以上が生産資材の扱いだ。生活資材を扱う農協系スーパーのエコーコープを作らなかった。その理由について百井組合長は、「経済連から仕入れた商品をエコーコープで売っても、商人系スーパーや地元商店の方がずっと値段が安い。どこに問題があるのか分からないが、そんな無駄なことをするよりも農協は得意分野の営農活動に力を入れた方が得策ではないか」と説明する。

そうはいいながらも、営農に関連したことは金をかける。農協が甘藷の品種育成に力を入れ、ウィルス・フリーの苗を販売しているのも、その一環だ。これ

だけ農業協同組合の原点をひたすら追い求める農協は全国でもそうないだろう。

農協トップの鏡

とにかく里浦の甘藷は拔群だ。まず味がよいこと。糖度は12度もあるそうだ。他産地は10度が中心。その秘訣は水分の少ない土壌にあり、同じ糖分を含んでいてもそれだけ甘さが強くなるというのだ。甘藷の販売には相当苦勞があった。早

出しの甘藷のようにすべて手探りで始まった。京阪神の市場では甘藷を扱う商人がいなくて困ったこともあった。ようやく市場でも鳴門・里浦産の「鳴門金時」のブランドが定着して、今ではすっかり市場の人気者。京阪神市場より東京市場に出す方が多くなった。農協組合長以下、職員や組合員の血の滲むような努力が積み重なって、「鳴門金時」は完全に売り手市場になったのだ。それでも経済連を通じて売るもどかしさを感じている。百井組合長は、

「今でこそ産地の評価も確立したから、経済連もある程度販売に力を入れてくれるようになったが、当初は、経済連は甘藷の販売なんかにも目もくれなかったね。ただ伝票を通して口銭取るだけだった。これだけ農協経営が厳しくなれば経済連に払う手数料も無視できませんからね」と考えている。

百井組合長は、朝5時前に起きる。畑に出てから農協に出るのが日課である。夕方、家に帰っても農協の仕事を持ち帰ることもある。まさに農業協同組合の経営に携わる経営トップの鏡のようでもある。