

加工用ダイコン収穫最盛期の黄金崎農場

11月12日、青森県の西のはずれ深浦町にある、ここ黄金崎農場にも、今冬の冬将軍がやってきました。冷たい北西の風と雪で農場周辺は完全に冬の装いとなってしまいました。

13日の最高気温は2.2度ですから、どのくらいの寒さか想像できるかと思えます。深浦町から約60キロ離れた右木山農場は、標高が300m弱ほどのところにありますから、最高気温がプラスとならない真冬日です。

こんな寒さの中でも、11月の主力作業であるダイコン掘りが行われています。

今年のダイコンは収量が良いだけに、収穫作業に時間を要しています。収穫機械がまだ実用化されていないため、人力での手掘りです。17人ほどの女性たちで掘りっていますが、10aに2人ほどかかりますから、1日1haほどの作業量です。中には、一人で8a(4,500本)も掘りあげる人もいますが、慣れない人もいるため、均すと、この程度の収穫面積にとどまっています。

掘った後は、コンベアーを通してトラックに積み込み、加工(塩蔵処理)場へ運びます。この運搬工程は、主に男たちの手にかかっています。

加工場では、女性12人、男性2人がかがいがいしく働いています。大型ネットで加工場へ持ち込まれたダイコンは、一晩、タンクに塩蔵します。翌日、ローダ(リフト)でタンクから出して、機械で洗浄、選別します。この作業では、1時間当たり10t(1万本)程度が処理されています。選別は「大」「中」「小」「細」「クズ」の5段階に分けています。この規格別に再び1〜2日、塩蔵してから漬物メーカーへ出荷することになります。2段階に分けての塩蔵は、ロスがありますが、

塩分がダイコン全体にゆきわたって品質が向上するので、この方法を採用しています。作業効率よりも品質アップを優先しているのです。

毎日、10tトラックが3〜4台、当加工場から群馬や福島などの漬物メーカーを目指し出発しております。このようにして、ダイコンは収穫、加工処理されているのですが、農場のダイコンは、品質、形状の良さとともに、甘さも強いと自負しています。それが、漬物メーカーの信頼も得て、今年のような生ダイコンの安値の中でも、契約に基づき安定した販売につながるとみています。

無農薬ダイコンにも挑戦

消費者が昨今、食品への健康・安全志向を強めていることを背景にして、漬物メーカーから低農薬、あるいは無農薬のダイコン提供を求められています。これに対応して、我が農場も大幅な減農薬や完全無農薬栽培に取り組んでいます。

その減農薬栽培のダイコンを原料にした「ぎざみたくあん」が神戸市のコープこうべで販売され、大変高い評価を受けているとのこと、心強く思っています。その製品袋には「青森県西津軽郡黄金崎農場で減農薬栽培した、菌ごたえの良いだいこんを使い、本かつおとかつおエキスで風味良く仕上げました」と印刷されており、私どもも真心を込めて農産物を生産しなければと、改めて肝に銘ずることもなります。

今年も、さらに一歩踏み込んで完全無農薬にも挑戦しました。それも1haもの面積です。周りにはかなりハラハラしたようですが、私は、8月下旬まきなら、北国は気温が低下し、虫の発生密度

が下がり、雑草もダイコンの生育に負けるだろうと予想し、若干の自信はありました。それに加えて、空気の保持や排水などに役立つ有孔隙をもつゼオライトという一種の土壌改良資材を10a当り400kg散布したり、カルチベーターでいいいに中耕除草を繰り返したりするなど、栽培管理を工夫したのは、もちろんです。

その結果自分でも「身震いするような見事な無農薬ダイコン」ができたのです。10a当たりの収量は7tにも達し、しかもほとんどが1級品です。これなら、漬物メーカーや販売店も喜んでくれると確信しています。この無農薬ダイコンの漬物は、いよいよ来年1月から売り出されるのとこのことで、今から、その評判が気になるところです。

加工ダイコンは、11月20日現在で、深浦本場はまだ20haほどが畑に残っています。したがって、今年も例年より遅れて12月中旬まで収穫作業が続くこととなります。冬が近いだけに、早めに作業を終えたいのですが、人手が何としても必要となりますので、時間がかかります。

11月に入って、青森県内最大の生ダイコン産地の東北町から12人の生産者が農場の視察に訪れました。彼らの第一声は「よく、こんなに大勢で、ダイナミックに仕事をしているものだ。がんばっているのだな」というものでした。東北町は、一戸当たりのダイコン作付規模はかなり大きいのですが、それでも当農場のスケールには驚いたようです。今年の生ダイコンの安さに首をあげているようなので、全体の2、3割で加工ダイコンにチャレンジしてはどうか、示唆しました。もちろん、その生産物は当農場が買い上げるのです。

このような委託契約的な生産は、今年も、遠く離れた下北や、五戸町、隣県秋田県の小坂町などの農家へお願いしています。今年の買い上げ価格は、10a換算で8万円から11万円(運送料は別



上：手作業によるダイコンの収穫

下：掘り取ったダイコンの機械による洗浄・選別



途農場負担)です。生ダイコン相場の値崩れを考えると、個別経営でも、こうした安定した収益を出せる契約的な生産が必要だと、私はみているのです。

ダイコンは、塩蔵してただちに出荷するもののほかに、約700tを長期貯蔵する予定です。これらは、16cmのカットや、一口サイズのきざみにして、来年の春までかけて販売していくつもりです。

種バレイシヨは列島縦断し九州へ

9月下旬に種蒔きを終えた150ha近い小麦の発芽とその後の生育は順調です。今年産の作物がやや不良だっただけに、今のところの生育ぶりからすると、来年の収穫が楽しみです。麦踏みは、深浦本場では行いますが、岩木山の畑では行っていません。多雪地帯では、麦踏みと積雪で酸素不足となり、根腐れ症状がまま生じるからです。

ダイコン、小麦と並ぶ基幹作物のバレイシヨ

では、今、種いもの選別が行われています。12、3人のスタッフで1日、7t程度を選別しています。選別された種いものは、10tトラックで需要者に届けられます。現在は、主に九州方面へ出荷されており、デジマ、ニシユタカが長崎へ、メークインはるか沖永良部島へ、トヨシロが宮崎へ、など品種によって、トラックの目的地が違っておられます。農場で生産した種いもが日本列島を縦断して、生産者に届くと思うと、苦勞のしがいがあるというものです。

45ha作付した大豆の収穫は、10月いっぱい終了しました。収穫初めは、コンバインを2台投入した日もありましたが、大豆用ヘッドにしたヤンマーCA750の調子がよく、ほぼこの1台で刈り取りました。収穫量は13550俵でした。まだまだものたりない収量ですが、技術的には手ごたえを感じていますので、来年はさらに収量アップできるとみています。品種はトヨマサリという北海道育ちの品種ですが、糖度が高く、納入先の豆腐会社には好評です。

多くの人々と交流を

我が農場は、販売の黄金崎を自負しています。ただつくるだけでなく、消費重要にあつたものをつくりあげる、これなくしてこれからの農業はあり得ないのです。大規模加工メーカーだけでなく、町の豆腐屋さんに至るまで、消費の実態を承知しているところからは、常に食欲に情報を仕入れ、明日の農場経営に役立てて行かなければならないと考えています。

また、私は他の産業の人達とも大いに交流し、会社経営や、仕事の進め方などのほか、人格のありかたまでを学ぶことも、これからの農業者にとって必要なこととみています。このため、ライオ

ンズクラブに入ったり、参議院議員の小島慶三氏が主催する小島塾の塾生になったりして、多くの人と交わっています。

ライオンズクラブというのは、本来、仕事の関連を持ち出してはいけないのですが、それを通じて知己になった人から、ダイコンの漬物を業務用に所望されたりすることもあります。

小島塾は、全国的に組織され、私は青森小島塾に属しているのですが、このたび、塾生15人で「21世紀の青森像」(北の街社)という本を刊行しました。私も、「大規模畑作経営の可能性」というテーマで一稿起こしていますが、この本は、農業のほか、歴史、自然、活性化、国際交流といった広いテーマで書かれており、こうした書を著す人達とともに活動していることで、自分が磨かれるような気がしております。

11月13日、深浦本場近くの白神山地を覆った雪は、その後の雨と天候回復ですっかり見えなくなりましたが、鉛色が強まってきた日本海や、山の木々の色から、間違いなく冬の足音が忍び寄ってきたことを実感しています。ダイコン掘りのほか、天気の良い日の深耕しか、畑での仕事はなくなりませんでした。長い冬の間は、需要者との交渉や、講演などで出歩くことが多いのですが、じっくりと今年の反省をし、明年の営農に向けた展望を考えることも必要だなど、師走を迎えつつある今、思っています。



きむら・しんいち/1950年9月生まれ。青森県立五所川原農林高校卒業。4Hクラブの仲間の佐々木君夫、竹内雅孝とともに「大規模で、企業的で、給料をもらう」農場を夢見て、76年農事組合法人黄金崎農場を設立