

かぼちゃの安定生産

対象：倶知安町かぼちゃ「あまほく」作付者 10戸 活動年次：平成30年～

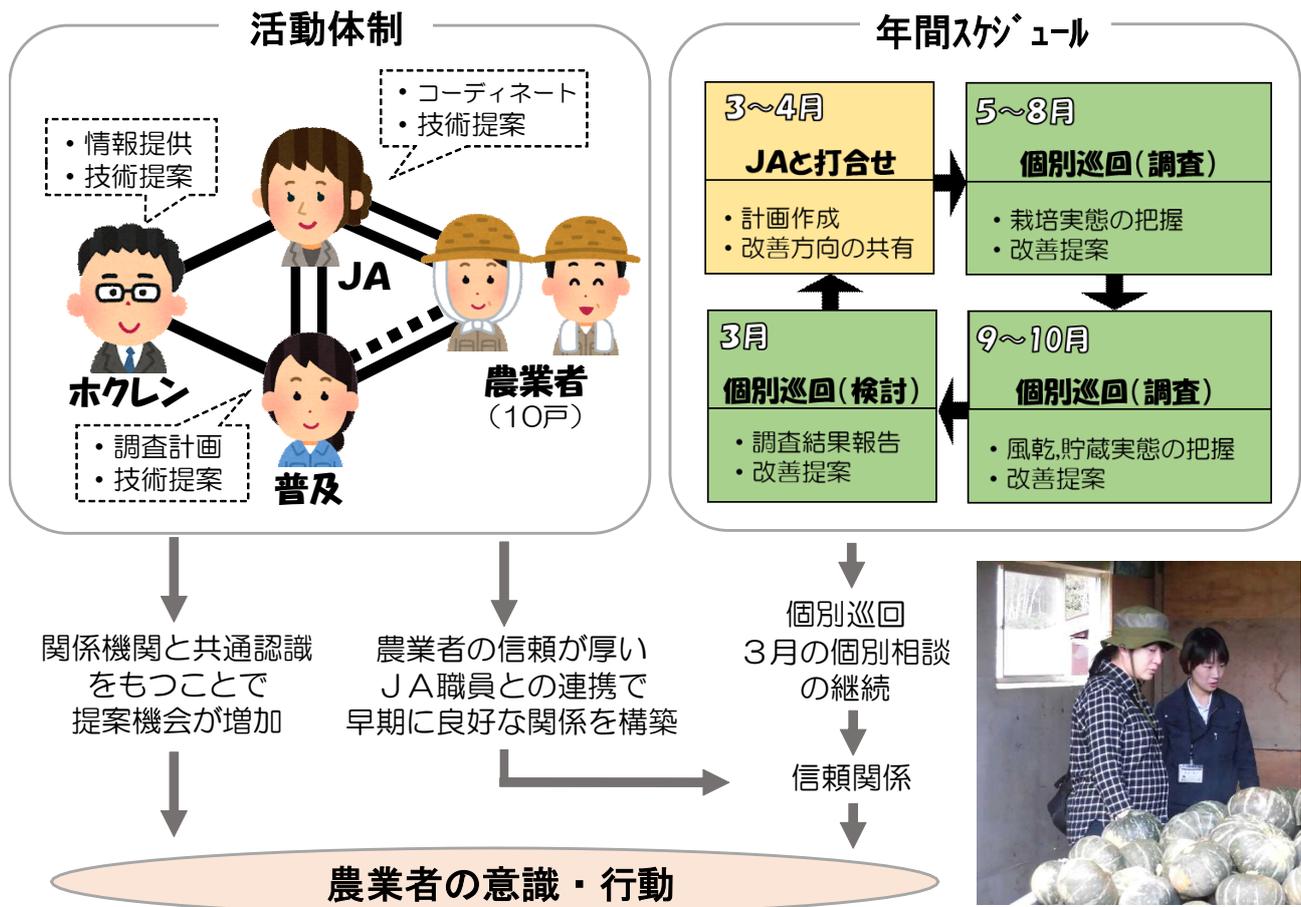
本所地域第一係 連携機関：JAようてい倶知安支所、ホクレン

活動の背景

- (1) 倶知安町は畑作経営が主体の地域である。近年は、高収益作物として貯蔵用かぼちゃ「あまほく」の作付者が増加していた（平成26年度4戸→令和元年度10戸）。
- (2) 平成29年は、倶知安支所で貯蔵腐敗が33%発生しており（JAようてい：18%）、歩留まりの低下が問題となっていた。原因はつる枯病由来がほとんどであり、栽培管理および風乾・貯蔵環境の改善が必要であった。
- (3) 栽培期間中の基本技術の励行を図り、風乾・貯蔵環境を改善する。

活動と成果のポイント

1 活動方法



2 チェックシートの活用

作成目的：注意点を整理し、関係機関と共通認識をもつ

活用方法：項目にそった栽培資料を作成し、農業者に伝える

表1 チェックシート（R元年度の取組状況）

項目		A	B	C	D	E	F	G	I	J	K	
保管場所		倉庫	車庫	遮光ハウス	倉庫	ハウス	ハウス	倉庫	車庫	物置	倉庫	
送風機の有無		有	有	有	有	有	無	無	無	有	有	
1	栽培	防除通路を確保しているか										
2		適期に防除を行っているか（うどんこ病）										
3		適期に防除を行っているか（つる枯病）										
4		適期に収穫しているか										
5		ほ場に切り離れたかぼちゃを長期間置いていないか										
6	風乾・貯蔵	★ 下から湿気を防いでいるか										
7		★ 湿度の低い乾燥した場所か										
8		★ 風通しを確保しているか										
9		遮光をしているか										
10		貯蔵期間中に表面が結露していないか										
11		昼夜温度差は最小限か										
腐敗率	H29		53	80	17	32	11	18	5	59	59	26
	H30		2	2	42	28	57	63	17	15	9	12
	R元		8	13	20	6	7	6	19	51	43	48

3 活動成果

薬剤使用回数が増加

2.5回（H30）

↓

4.1回（R元） ※うどんこ病 つる枯病

送風機の導入

0戸（H29）

↓

7戸（R元）

保管場所を変更

6戸が条件の良い場所に変更（R元）

風乾・貯蔵環境の改善事例



写真2 農業者Dの保管状況

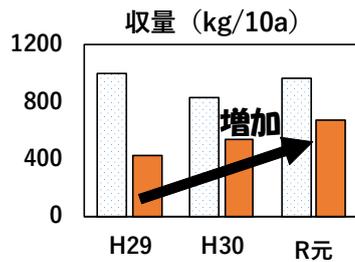
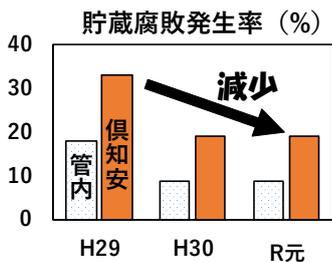
H30：不適切な遮光+送風機なし
R元：適切な遮光+送風機あり



写真3 農業者Eの保管状況

H30：湿度の高い車庫+送風機なし
R元：湿度の低いハウス+送風機あり

「貯蔵腐敗は減少」「収量は増加」「農業者のやる気スイッチON」



個別相談いつ来るの？
来年はもっと良いものがとれるように頑張るよ！



4 今後の対応

改善された部分は多くあるが、効果には個人差がある。そのため、収穫直後からの「風通しの確保」および「風乾環境の検討」を重点的に更なる改善図り、管内平均を目指す。

輪作体系に”良食味えだまめ”を導入

～地域システムの構築 新たな輪作作物の有利販売～

対象：蘭越えだまめ組合（6戸1法人） 活動年次：平成28～令和2年度 本所地域第二係

活動の背景

蘭越町では、高齢化や労働力不足により施設野菜の作付が難しくなっている。そこで畑作物の「輪作体系に組み入れられる新たな高収益作物」として、「良食味のえだまめ」の産地化に向けた取り組みが、若手農業者を中心に行われている。

青果向けとして、良食味で茶豆風味の「神風香」・「味風香」を作付し、JAようてい・札幌市場の中卸を通じた出荷と、こだわり食材を提供する青果店・飲食店への直送を行っている。

えだまめの機械収穫・選別体系を整備し、大面積の栽培が可能である。最大需要期である盆前出荷量の増加が市場から要望されており、露地栽培での早期収穫作型を目指している。



写真1 蘭越えだまめ組合のみなさん

(撮影:rural farm 高張 直樹氏)



写真2 農業者と普及の取り組み

活動と成果のポイント

1 導入支援

試作から農業者・種苗業者・普及センターが連携し、えだまめ産地化の取り組みを支援した。



写真3 秋田県事例調査(H27)



写真4 選別ライン導入(H28)



写真5 ハウス栽培の取組(H28～)



写真6 収穫機の導入(H29)



写真7 収穫イベント(H29～)



写真8 蘭越町産シール(R元)

2 販売支援



写真9 産地協議会による連携
普及センターが連携調整を行い、継続的開催



写真10 6次産業化プランナーと顧客訪問
商品化や販路拡大に向けた支援を実施

3 機械収穫に対応した栽培管理



写真11 機械収穫に対応した栽培管理
露地マルチ+被覆栽培とカルチ除草



写真12 栽培実証
品種・は種日別に19区で、生育・収量を調査

4 栽培実証

”おいしいえだまめを食べたい” 盛夏～盆前の出荷量確保が可能になった(表1、図1)。

表1 「神風香」収量調査

年次	H29	R元 (平均)	H29比
調査数	1	8	-
被覆	無	ハオハオ	-
生育日数	105.0	89.0	85
草丈(cm)	29.5	44.5	151
着莢数 (莢/株)	30.1	47.6	158
製品重	606.0	788.4	130

*平成30年は低温年のため、平成29年産と比較。

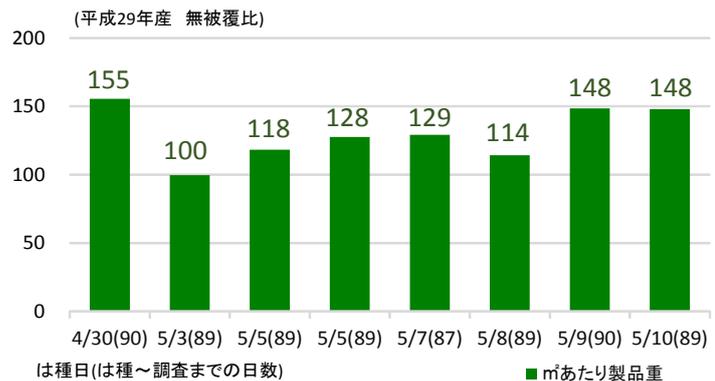


図1 「神風香」被覆による効果(蘭越町産)

今後の対応

大規模な露地栽培では、8月後半にえだまめ選別とばれいしょ収穫の作業競合が生じ、対応が必要である。

蘭越町産えだまめを地域に広げていくため、栽培技術の体系化と収穫時期の安定化、そして選別作業の協業化等を行うことが必要である。

「産地形成に向けて、まず出荷額1,000万円を目指そう」との農業者の声に応じていくため、普及センターは「良食味えだまめ」の産地づくりに向け、継続した支援を行う。

大根産地の魅力づくりに向けて

対象：留寿都村大根生産者、留寿都村観光協会、道の駅230ルスツ

活動年次：平成28年～ 広域（高付加価値化）、本所地域第四係

連携機関：JAようてい、留寿都商工会、留寿都村、ルスツリゾート、留寿都小学校、留寿都高校、村内菓子店

活動の背景

背景

留寿都村は、全道トップクラスの大根産地であるが、大根を使用した農産加工品がほとんどない。また大根産地として「大根」の魅力を十分に発信できていない。

ねらい

- ①大根産地として、新たな取組を進め、「大根」の魅力を村内外へ発信する。
- ②大根を使用した新たな農産加工品づくりを進める。



活動と成果のポイント

1 組織づくりからスタート（平成28年度）

（普及センターでゼロからの新しい仕掛けづくりを実施）

大根料理教室の開催から組織構成メンバーを募集

留寿都高校と連携し、ルスツリゾートシェフによる大根料理教室を（洋・中華）開催。参加者から取組に興味をもつメンバーを募集。

※料理教室参加者数

84名（2回開催・のべ数）



組織構成

主体

- ・留寿都村観光協会

構成

- ・大根生産者
- ・飲食店・菓子店経営者
- ・道の駅230ルスツ
- ・JAようてい
- ・留寿都村
- ・後志農業改良普及センター

※構成メンバーは10名前後で推移

2 組織内の啓発活動の実施（情報収集・勉強会の開催）（平成28～29年度）

（普及センターから自己啓発アクションを提案）

大根料理の事例調査①

- ・中国料理店「美麗華」（札幌市）
人気の大根餅、大根ピザなどを食べながら料理長と情報交換。
- ※参加者数 17名

（参加者より）
中華の定番、
庶民的な大根
餅にチャレンジ
してみたい。



大根料理の事例調査②

- ・升本本店（東京都江東区）
 - ・福来鳥（神奈川県鎌倉市）
- 大根料理の歴史や新奇性を感じながらふるふき大根、大根饅頭、大根スープなど多様な料理を堪能。様々な情報を習得。
- ※参加者数 4名



新メニュー勉強会

- ・「だいこんグラニテ」づくり
- 講師：上川技術普及室
木村主任普及指導員
- 内容 大根を使った冷菓の手作り講習会
- ※参加者数 21名

（参加者より）
夏の暑い時期
や焼肉料理のデ
ザートに最適。
ジアスターゼ
消化酵素で気分
もすっきり。
村内のお店で
提供してもらえ
たらいい。



3 イベントをととして大根の魅力を村外へ発信（平成28～29年度）

（普及センターで開催事前調整、大根カレーの一押しも）

だいこんフェアの開催

道の駅230ルスツで、村外来場者に向け、①留寿都村は大根産地であること、②留寿都の大根を使った料理をPR。

会場では、留寿都高校生、留寿都小学校児童のお手伝いもあり賑やかに魅力を発信。

※試食提供

大根カレー、大根餅、大根餃子など

※来場者数500名以上

（2カ年開催・のべ数）

（来場者より）

留寿都村が大根の産地とは知らなかった。

「大根カレー」とても美味しかった。身近な大根だけど考えてみたことがなく、驚きの感動です。

家に帰って、「大根カレー」を作ります。



4 村内で大根の魅力を再確認（平成28年度～）

（普及センターから開催企画をアドバイス）

だいこんピックの開催

参加することに意義ありと称した村民参加型の大根料理コンテスト。素晴らしい料理が勢揃い。4年連続開催で、留寿都小学校4学年の恒例行事としても定着。コンテスト優秀作品が学校給食の新メニューにも登場。

※参加者数 231名

※出品数 89点

（4カ年開催・のべ数）



第2回だいこんピックから

右上 金賞 袖みつデザートだいこん

右下 銀賞 だいこんシュウマイ



5 レシピ集作成、新商品の販売に波及（平成30年度～）

（普及センターとの共同作成・共同開発品も）

大根レシピ集の作成

「だいこんピック」出品作品など、選りすぐりの料理を掲載。留寿都村観光協会が東海大学デザイン科の学生と作成。

大根カレーの販売

J A ようていがレトルトでの商品化。「だいこんフェア」等での一押し品を大根生産者の推薦により販売実現。

大根甘酒の販売

村内老舗菓子店が新商品として製造販売開始。「だいこんピック」でのユニーク作品が商品化。



今後の対応

- ①「だいこんピック」などで、大根料理のレシピを考える機会を創出し、大根の魅力づくりを進めてきた。今後は地域飲食店等での大根料理の提供を普及し、「大根」の魅力をさらに発信していく。
- ②大根を使った新しい農産加工品づくりが進んできた。まだ少数であることから、規格外品の有効活用も含めて、継続的に商品づくりの機会を創出していく。