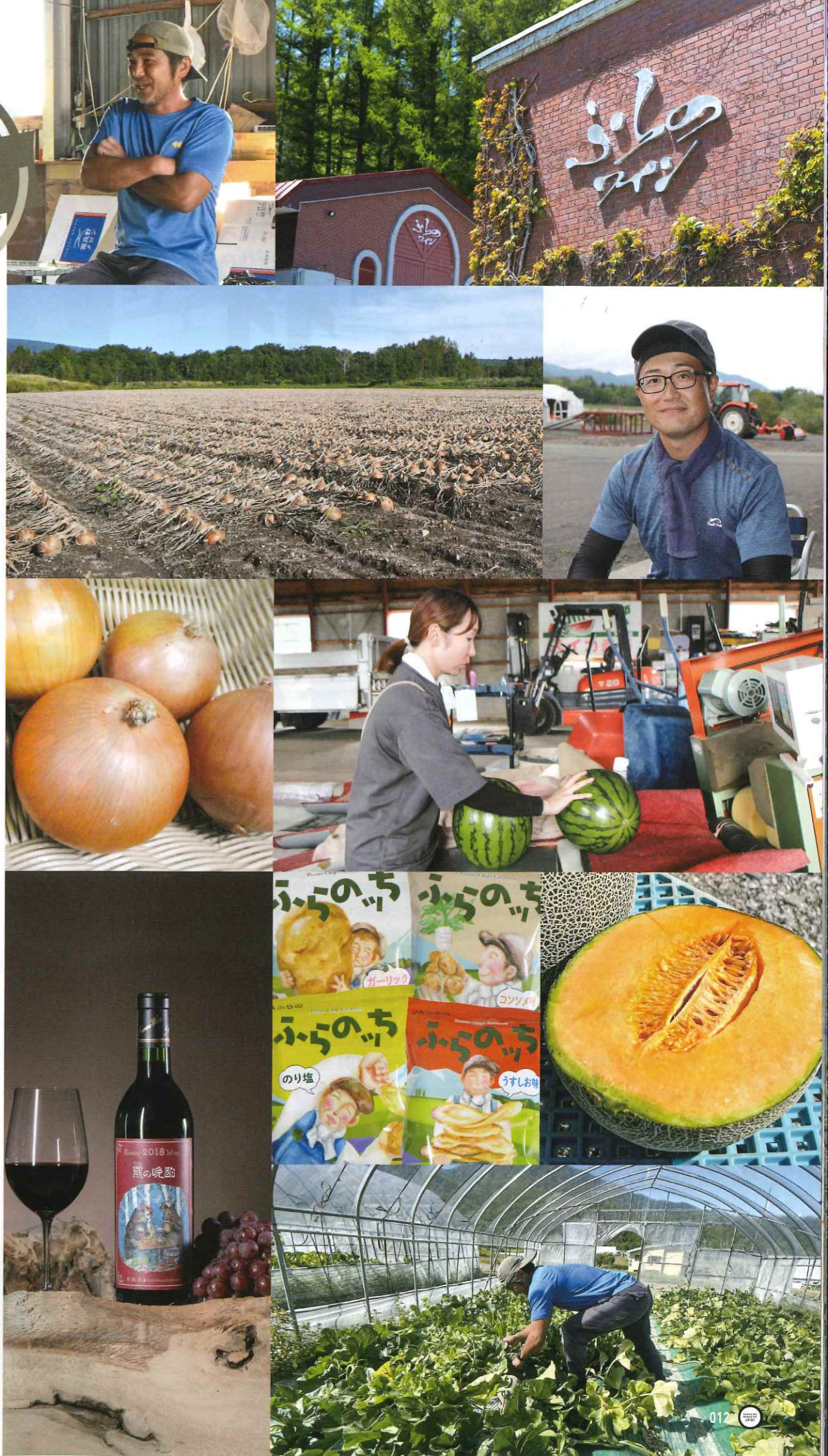


農業・ザ・ブランド プライド



苦渋の稲作転換から、先進的な農業王国へ



メロンや玉ねぎなど、富良野の農産物はとにかくおいしい！と、昔から評判。安心の富良野ブランドも相まって、常に高い人気を誇る。「寒暖差の大きな気候が甘みを増す」というのが、よくいわれる北海道の農産物の魅力だが、ならば黙っていてもおいしい野菜ができるのか？

否、決してそうではない。早くから農業王国となった富良野でも、苦難と紆余曲折があったのだ。

約50年前。国の減反政策により各地で「稲作転換」が推進された。米は長らく富良野の主力作物であり、山部地区などでは今も名産品ではあるが、この政策により多くの農家はやむなく米を捨てることになる。ある者は玉ねぎに、ある者はスイカに、そしてワインに。熱いフロンティアスピリッツで、販路もない未経験の農業に着手した。そうせねば生きられなかった。

富良野は後に観光地として脚光を浴び、その名はブランド化した。だが農業者たちは、開拓時代から変わらぬ想いと情熱を紡ぎ続けている。そんな彼らの「ブランド・プライド」を、代表的農産物とともに紹介しよう。

取材：文撮影／総合商研(岩崎隆俊)





ふらの
スイカ

富良野農業の地力を証明
うまいスイカはここに

あえて大玉スイカで勝負
ウチのはちょっと違うよ！
稲作から畑作に転換した富良野の農産品で、早くから定評があったのがスイカとメロン。特に山部地区は昔から名産地というところで、山部でスイカを作る天間和也さんにお話を伺った。
「ウチでは祖父の代、30年前から大玉スイカを作っています。露地物はふらのスイカ、条件を満たすハウス物はマドンナスイカとして売られます。」
核家族化などで大玉スイカが売れにくくなった昨今、今も大玉にこだわる理由とは。
「甘さと果肉のシャリ感のバランスがいいと言ってもらえます。ただ大玉丸ごとは敬遠されたり、メロンに比べるとスイカはお菓子などに加工しにくいとか、課題はあります。でも僕自身も、そのままが一番おいしいと思いますからね(笑)」
ご自身は高校を出てすぐ農家を継いだが、お父様は今も現役。

この日も「ウチのスイカは違うよ！」とパワフルだ。
「父には負けてらんねえなって(笑)。農作業もそうだけど、機械も自分で直したり、すごいです。でも違う取り組みとしては、スイカは重労働なんでスマート農業はもっと導入したいですね。GPS付きのトラクターは1台あって、作業が楽になって安全性が上がります。」
富良野の農家に共通する、作物への自信。もちろん実際においしいのだが、それ以上に「富良野ブランド」を守る高い意識が感じられるのが特徴的だ。
「農協青年部の仲間が心強いし、業者さんも『ヤングスイカサミット』という勉強会のようなイベントを開いてくれたりするんです。だからこちらもよりいいものを作りたいですね。」



①右から2人目が天間和也さん。②ふらのスイカの畑。糖度12度以上と非常に甘く、硬めの果肉はシャリリと後味爽やか。農園の近くに共同墓地があり、お盆時期には指名買いに立ち寄るリピーターが多いとか。③女性陣もパワフル。約10kgの大玉を軽々と投げ渡してトラックに積み込んでいく。④GPS自動操縦トラクターで未来志向の農業も。



天間農園
富良野市山部西 22 線
夏季に市内スーパーや農産物直売所、ECサイトにて購入可

富良野市山部東 21 線 12
TEL.0167-42-2882
8:30 ~ 17:00、土日祝休
公式インスタグラム @furano.kikou
機構公式サイト



富良野
メロン

求めるのは常に最高品質
お客様と富良野のために

品質にかける熱量は
まさにフラノ・プライド
全国で人気の北海道産メロンだが、半世紀ほど前は高級メロンといえば静岡県産で、道内ではネットがなく手頃な「プリンメロン」が主流だった。ノウハウのない時代に道内でもいち早く高級マスクメロンに着手した



①阪口輝郁さん。広大な畑で約3万玉ものメロンを出荷する。
②阪口さんのメロンはしっかりした果肉で食べ応え十分。とても甘いのに後味爽やかで無限にいける。
③この箱が「富良野メロン」の目印。

阪口農園
富良野市島ノ下(上)
http://furanomelon.com/



のが、夕張市や富良野市だったのだ。市内で4代農業を営む阪口輝郁さんにお話を聞いた。
「メロンは約40年前、親父の代から。水田からの転換ですがメロンは余分な水が大敵で、客土してモミ殻を入れたり大変だった。仲間から『そんなもん金にならんべや』と言われても、親父がたまたま成功したの

富良野メロン生産組合
富良野支部長
阪口輝郁さん



で作る人が増えたようです」。
富良野メロンの第一歩を記したお父様の魂を受け継いだ、輝郁さんのメロン作りとは？
「生産組合の糖度の規定は14度以上。それでも甘いけど、僕は15度以上でないとお荷しませんが、14度ギリギリの線はイヤなんですよ(笑)。ハウスは機械化してないから、温度や湿度の調整は毎日、全部手作業。動物の食害対策もあるし、手間はかかりますね。」
それでもなお、輝郁さんがメロンにこだわる理由は。
「他じゃダメ、富良野メロンは富良野メロンでしよって言うてくださる方が多いんです。知名度は夕張の次くらいだけど(笑)、それに応えるためにもみんなで勉強しながら富良野メロンの価値を上げていかないと。」
富良野メロンの思わぬうなるおいしさの理由は、先人が築いた価値を時代に合わせて発展させる、生産者の熱量にあった。



短い夏の道標
富良野メロン街道
市街地南部から山部地区に至る国道38号には、夏になると多くの農産物直売所が出店する。数十年続く夏の風物詩はいつしか「メロン街道」と呼ばれるようになり、一級品のスイカやメロンが手頃な価格で買えるのが人気だ。お気に入りの農家さんを見つけたら、毎年通いたくすること必至。

富良野市
農業担い手育成機構

まちぐるみで新規就農を支援
農業王国の富良野市でも後継者不足は深刻。市では平成28(2016)年から「(一財)富良野市農業担い手育成機構」にて、新規就農のさまざまな形に対応する3コースの研修で、就農希望者を全力で応援している。
農業に触れてみたい人は「体験実習」。いきなり独立ではなく農業法人等への就職を支援する「雇用就農」。そして独立就農を目指す「新規参入」の研修では、ハウス栽培で比較的小さな農地から始められるメロンとミニトマトを選べる。独立の際には研修の農地を利用できるなど、手厚いサポートが魅力だ。
農業のプロが多数参加して支援する仕組みは安心感抜群。まずは公式サイトを見てみよう。