

日本の食文化を支えるつまもの生産

小 田 剛 裕

経営概要

私は愛知県蒲郡市でつま菊とマイクロトマトを栽培しています。蒲郡市は本州のほぼ中心に位置し、渥美半島と知多半島に囲まれた温暖な気候の海辺の街で、人口は約8万人、面積は56km²と三方が山に囲まれた街です。市内には4つの温泉郷があるほか、マリインレジャーやテーマパークもあり、海と山に囲まれた景勝地であることから県内屈指の観光地でもあります。また、温暖な気候を活かした蒲郡ハウスみかんの栽培が盛んに行われています。交通の便も非常によく、市内を東西に抜ける国道があり、蒲郡市の北には東名高速道路もあります。

つまものとはあまり聞いたことがないと思いますが、料理等に添える彩りの花や葉や枝の事です。つま菊は刺身の横に添えられている、黄色い菊のことで、マイクロトマトとは、わずか1cm程度の小さなトマトです。主にサラダやスイーツの彩りに使われています。

生産施設等の概要です。経営は父が主とし、母と私とパート3人、内職4人で行っており、つま菊、マイクロトマト共に年間を通して出荷しています。現在の栽培面積は1570坪あり、鉄骨ハウス12棟、ビニールハウス3棟で、つま菊が年間約12万パック、マイクロトマト3万パックを出荷しています。出荷先は私が所属する農事組合法人三河温室園芸組合で、組合員である担当部長がそれぞれの取引市場に配荷し出荷しています。その三河温室園芸組合は昭和44年設立で80周年を迎えました。現在、組合員は46名で年間の売上は約10億円、主につまもの野菜を中心に、菊、花木、マイクロトマト、食用ホオズキ、菜花など、出荷品目は80品目以上あります。取引市場は33市場あり、主に関東、中京、関西に多く出荷されています。

自己紹介

私は現在31歳で、就農6年目になります。妻と2人

の娘がいます。私は農家の長男という事もあって、幼い頃にはよくハウスの中で手伝いというか、走り回り遊んでいました。当然両親も将来は私が農業を継ぐであろうと思っていました。私も何も抵抗なく将来は農業をしていくのかなと幼いながらにぼんやりと思っていました。高校も農業高校を選択しました。しかし、入学して農業の専門の実習や勉強をしていくうちに、2年生の頃くらいから急に農業とは無縁の世界に飛び込みたいという気持ちになりました。当時、思春期ということもあり、農業はダサイとかモチないなど、そんな思いになったのを覚えています。しかし、3年生になり進路相談を先生にした際、強く勧められたのが千葉大学園芸学部園芸別科でした。当然私は行く気などないという思いで母に相談したところ、まず園芸別科を卒業してから、自分の好きなことをやれば良いと言われ、東京にもすぐ行けるということもあり、私は渋々了解したのを覚えています。こんな曖昧な気持ちで大学入学を決意しました。園芸別科に入学し、勉強や実習をしていくうちに、徐々に農業に魅力を感じ始めていました。それはやはり私自身の視野が大きく広がったのと、ここでの仲間達や先生方との出会いであると思っています。在籍した2年間に仲間達や先生方との充実した時間を過ごせたことは、私にとって本当に大事な時間で、今の私が農業をしているのはここでの貴重な経験があるからだと思っています。

園芸別科修了～就農・現在に至るまで

園芸別科を修了後、地元の蒲郡市農協で営農指導員の研修生として2年間働きました。ここでの仕事は主にみかん農家への栽培指導でした。栽培指導といっても私はみかん農家ではないので、みかんの事はまったく分からず、先輩指導員の補佐として働いていました。やはり、ここでの経験も貴重なもので、農協という組織の中で働くということ、農家が常に何を思っ



マイクロトマト



つま菊



施設外観



つま菊栽培の様子

ているかなど、ここでの2年間でたくさんの人達と知り合う事ができました。この研修が終わる頃、今度は生産する方ではなく、流通や消費はどのようになっていくものなのか、非常に気になりはじめました。そこで研修終了後すぐ、愛知県西尾市にある小売の生花店で働き始めました。ここでの仕事は主に葬儀の生花を取り扱うものでした。小さな町の生花店でありながら、生花の需要や消費は大変多くて驚きました。ここでも2年間働きました。

25歳でいよいよ就農しました。就農してすぐは父親に指示されたことしかできず、それが終わるとサーフィンや遊びに出かける毎日でした。そんな時、組合でマイクロトマトの生産が始まりました。私はマイクロトマトに非常に興味を持ち、すぐトマト部会に入会させてもらい、栽培を始めました。当初は全くうまく行かず、失敗を繰り返しましたが、結婚し子供が出来たことで、真剣に農業と向き合い、取り組もうと強く思いました。2年目以降は栽培面積を増やし、遊んでいられないくらい忙しくなりました。この頃から若手後継者で構成する4Hクラブや組合の青年部などに行き始め、いろいろな人との出会いがあり、人脈を広げる事ができました。他品目の生産者と交流したり、視察することは、私にはとても良い刺激になりました。

現在就農6年目、4Hクラブの会長や青年部の部長を経て、現在は東三河青年農業士の会長を務めています。これからどんな出会いや刺激があるのかワクワクしています。

つま菊・マイクロトマト栽培について

現在、つま菊栽培のシェアは90%以上が東三河地方

にあり、つま菊の一大産地になっています。三河温室園芸組合で出荷されているつま菊の品種は9つあり、春菊や秋菊は「三河夕香」「三河こまち」「三河菊太郎」等、夏菊は「三河ちどり」「三河山彦」等、寒菊は「三河シリウス」と、季節により品種を変えて周年出荷しています。私の農園でも「三河夕香」「三河菊太郎」「三河シリウス」の3品種を栽培しています。

近年、つま菊の需要は販売金額共に大きく減少してきています。その理由として、食文化の多様化からくる、つま菊の必要性の低下、景気の悪化による需要の低下。そして、安価な代替品の増加などが考えられます。と同時に生産者の高齢化による栽培面積の減少、高温期の生産量の低下による価格高騰などが考えられます。当組合でもこれらの理由で組合員、栽培面積、販売金額が年々減少してきています。しかし、一番の問題は生産者が周年安定生産が出来ていないということです。やはり、夏場の高温期と冬場の加温時期の生産量の低下による価格高騰が業務筋や量販店で使用する時につま菊を使いにくくさせていると思います。

そこで、平成20年より施設に導入したのが、シェード栽培です。シェード栽培は日長時間の変化で開花する菊の特性を活かした栽培方法です。夕方頃からハウス内を暗闇にし、秋菊が必要としない光を遮断し、初秋に開花する菊を夏場の高温期に開花させることで、生産が落ち込むお盆前後に安定的に出荷させる生産方法です。それと、高冷地栽培も昔からある栽培方法なのですが、1000～1500mの高冷地で栽培し出荷させる方法です。これにより夏場の安定供給が確保できるようになりました。

近年の重油の高騰で冬場に経費が大幅にかかるとい



新設ハウス

うこともあってか、生産が落ち込んでいるのも現状です。しかし当組合で独自に開発した品種で、通常 20℃前後温度が必要な菊を 10～13℃と比較的低温で開花できる品種を使うことにより、ある程度供給量を増やすことができました。しかし、一部の生産者は暖房経費が掛けられず、夏場や冬場に出荷できていないというのも現状です。

マイクロトマト栽培は平成 15 年頃より当組合で試験的に栽培し始め、平成 16 年からミニトマトより小さいトマトということで、マイクロトマトという商品名で出荷を開始しました。当時 3 名だった生産者も現在は 10 名になり、栽培面積も 6000 坪を超え、年間 30 万パック、販売金額 1 億円を超え、全国の主要都市へ周年出荷しています。

トマトは夏野菜というイメージが強いですが、マイクロトマトは夏場に生産が極端に落ち込みます。その理由として、夏場ハウス内が約 40℃以上になり、高温によりトマトが受精しなくなるからです。夏場は特に需要が多いのですが、逆に供給量が少なく、高値になっているのが現状です。

そこで、私は就農一年目にマイクロトマト栽培にチャ



わが家族

レンジするためハウスを新設しました。そのハウスは、夏場に少しでも温度を下げられるように軒高を 4 m とし、夜冷を行うためにヒートポンプを 2 台導入しました。隔離ベッド栽培方式を導入し、少量高頻度灌水システムの点滴チューブで養液と灌水が自動で行われるようにしました。これにより、私の農園の夏場の出荷量が格段に上がりました。

課題と今後の目標

栽培技術や生産性の向上、経営面でのさらなる向上も目指していかなければならないと思いますが、やはり市場における販売強化を特に行なっていかなければならないと思っています。

平成 24 年 11 月に私は京都中央卸売市場で 10 日間の研修を行ってきました。その理由として、市場の荷受担当者や仲卸との交流を図り、市場の流通やつまもの野菜全般について知りたいと思ったからです。朝 3 時には働き始め、相対の品物を仲卸ごとに振り分け、その後、せり台に品物の乗せる作業をしました。間近で見るとの様子にただ圧倒されましたが、私達の出荷した農作物がこのような値段が付けられ、このように流通していくものであると実感しました。昼休みの時間を利用して、仲卸の人達にも積極的に話をしました。就農して 5 年、ほぼ農作業しかしてこなかった私は、市場で働くことはとても新鮮で有意義な経験となりました。忘れかけていた組織の中で働く大切さを改めて実感することができました。研修を終えて一番に思ったことは、つまもの可能性がまだまだ大きいということです。つまものといえば現在、ほとんど大葉が占めていますが、大葉の需要は非常に大きいとは言え、大葉以外にもつま菊やマイクロトマトを含め、その他に数百種類のつまものが流通していることが分かりました。ここでの経験で、私はつまもの可能性を信じて、新たな作物にどんどんチャレンジしていきたいと思いました。さらに東京や大阪の市場でのつまもの流通についても調査していきたいと思いました。

最後に一言

日本には美しい食文化があり、四季折々に彩られた料理によって人は豊かな生活を送っています。私達で作るつまもので彩られた料理を見て、多くの人達に喜んで戴けることを想いつつ、これからもつまもの栽培を頑張っていきたいと思っています。