

でんぶん副産物を使って
畑作地帯の
酪農家もサポート

小清水町が押し進める循環型農業の恩恵は、畑作農家だけのものではない。町内の酪農家14戸が出資した株式会社こしみずエコフィードサービスが経営するTMRセンターもまた、その循環の一端を担っている。

じゃがいも等の畑作を中心とする小清水町では、農家戸数333戸のうち酪農家は34戸と約1割の少数派。にも関わらず飼養頭数3861頭で2万2000t近くの生乳出荷量という成果をあげている。

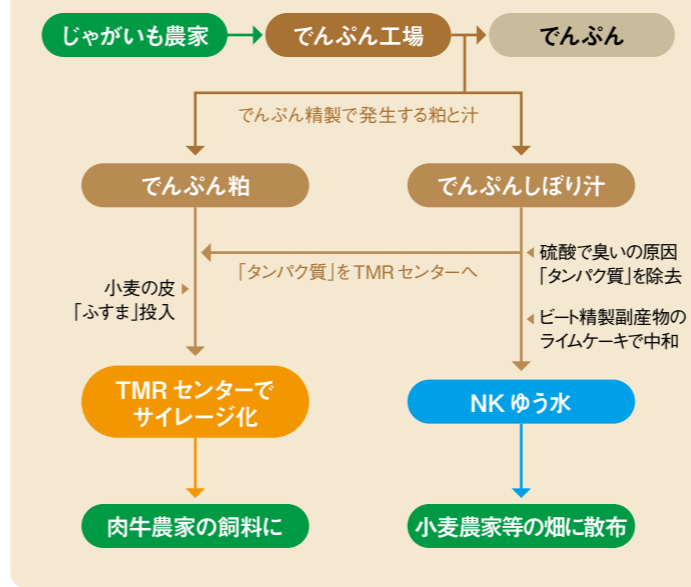
2012（平成24）年設立のこしみずエコフィードサービスは、前述のじゃがいもからでんぶんを抽出する過程でできた副産物を使ってTMR（Total Mixed Rations）

混合飼料を製造・供給している。使う副産物ではでんぶん粕と、畑散布の際に臭いの原因となるため除去された回収タンパク質の2種類。でんぶん工場から発生するでんぶん粕約5000tのうち、6割強の約3300tを使っている。

料中の水分が凍結し扱いづらくなることを防ぐため、ふすまを約13%混ぜた「三種混」を畜産農家に提供している。気になる栄養価は「コーンサイレージとほぼ同等。センターが稼動してから生乳生産量、頭数ともに増加しています」と、こしみずエコフィードサービス代表取締役佐藤昌嗣さんは胸を張る。またTMRセンター

で一括して混合飼料を製造・貯蔵・供給することで、利用農家に余裕が生まれた。「こういう取り組みが実現できたのも、まちをあげたよう水研究の土台があればこそ」と語る佐藤代表。畑作地帯における酪農家のサポートをも組み込んだ《耕畜連携資源循環システム》が小清水流であると強調する。

小清水町の地域資源を活用した
循環型農業の流れ



1パック900kgのTMRを1日80個製造し、酪農家に毎日配送。保存性が高いパック方式を採用。

TMRセンター
小清水町字美和335番地3
TEL0152・63・3933

小清水の農産物

風味豊かな品質が自慢
ごぼう

小清水町のごぼう栽培は、1981（昭和56）年に始まり、翌年19戸の農家で部会の前身であるごぼう組合を結成。2015（平成27）年現在、ごぼう部会は61戸に数を増やし、年間1000t近くの収量をあげている。秋収穫は8月下旬〜12月下旬、春収穫は4月下旬から出荷する通常の安定供給を継続。千葉教部会

長は「掘ってみないと出来がわからないごぼうだからこそ、良質な土づくりが重要。柔らかくて風味豊かなものをつくるために、生産者同士が情報を交換しています」と語る。小清水町が独自に開発したNKゆう水は、ごぼうが喜ぶ土づくりには欠かせない液肥。収穫後の畑にも散布され、循環型農業の大きな役割を果たしている。



小清水の人材育成

次代の農業人を育てる
駿農人養成セミナー

JAこしみずでは2012（平成24）年から農業講座「駿農人養成セミナー」をスタート。就農数年の若手農業者を対象に8〜10月・2〜3月を除いた毎月、講座や研修を開いている（1日限定の特別講座もあり）。

指導内容は、JAこしみず営農部、小清水町役場産業課、小清水町教育委員会、網走地区農業改良普及センター清里支所で構成される会議で決定。いち社人としてのマナー講座や農水省等の道外視察もある。

一期生の藤井隆博さん（畑作農家五代目）は「うちにいるだけではだめだ」と、入学を決意。「次に進むきっかけをくれた2年間」を卒業後、駿農人OBサークル「Agriculture Guys」を立ち上げた。

三期生の山中駿亮さん（畑作・肉牛農家四代目）。「小清水はなんでもおいしくできる日本一の農業のまち。先輩たちのプライドが品質の高さにつながっていると実感しています」。農でつながらる皆の誇りを受け取った。

JAこしみず営農部
TEL 0152・62・2116

情熱と創意工夫の出荷
ブロッコリー

「新しい野菜に取り組みたい」という5人の先駆者が、2002（平成14）年から切り拓いた小清水町のブロッコリー栽培。冷涼な気候に強い反面、収穫まで約3カ月というスピーディーな生育や夏場の温度調整に、慣れない生産者たちは苦しんだ時期もあったという。

だが「やるからには日本一を目指す」という熱い志は、

現在21人の後継者が継承。市場向けにPR用DVDを制作し、QRコードを導入。北海道の安心ラベル「YES! clean」にも部会で登録した。出荷前に重要な氷詰め設備を冷凍機能が持続するよう自分たちで開発したもの、品質にこだわればこそ。部会発足以来の情熱は、全国の市場から高く評価されている。



Power of Soil and an Agricultural Dream - Producers

Burdock roots produced in Kosshimizu have a good aroma and are high in quality. Dedicated broccoli producers have developed freezing facilities themselves. A regular seminar called Shunnojin is held to foster the development of young farmers.