

2020 年度 地域連携活動報告書

連携先名称：ふらの農業協同組合

協定締結日：2020 年 3 月 31 日

活動状況：継続中

連携先窓口：総務部企画課 課長井出紳也、規格係高橋みのる

活動資金：自治体予算

(JA 自主財源)

担当教員（所属）：中曾根勝重准教授・小塩海平教授（国際農業開発学科）/穂坂 賢教授（醸造科学科）/篠原卓准教授（国際食農科学科）/KIM Ok-Kyung キム・オッキョン助教（農学科）/後藤逸男名誉教授（全国土の会）/吉田綾子客員研究員（農芸化学科）

関連教員（所属）：真田篤史准教授・寺田順紀助教（国際農業開発学科）

活動体制（単位）：大学

活動目的：

包括連携協定における新たな枠組みの中で、東京農業大学とJAふらのとの「ひと・もの・こと」の交流を実践する。以下、統括連携協定書に記載された相互に連携・協力項目（1～5）に、現在の具体的な活動目的を記す。

1. 持続可能な農業の実現と地域経済の活性化に向けた連携

JAふらの管内（北海道上川管内南部の上富良野町、中富良野町、富良野市、南富良野町、占冠村の1市3町1村を管轄）の農業・地域経済の活性化を目指す。

(1) 農産物・加工品に関する共同研究

・農産物・加工品の販売・提供

「JAふらの」は、作物生産の他に加工品（カレー・ソース・ジュース・ポテトチップス等）数多く手がけている。「JAふらの」を知ってもらうツールとして農産物・加工品の販売を検討する。

(2) 「JAふらのブランド」となる特産品の開発

JAふらのブランドの日本酒づくりに取り組む。

2. 農業・関連産業の人材育成

3. 農大生の実習・研修環境の構築及び就農・就職支援

2.3を包括した内容として、下記の活動目標（内容）を推進している。

(1) 農業研修「農業者を育てる」

「JAふらの」は、農業ヘルパー制度を運用しており、充実した宿泊施設と農家での作業請負等の実績がある。施設・仕組みを一部利用した新たな農業研修制度の在り方を模索する。

4. 産地課題の解決と教員・学生の調査研究の受入れ

(1) ふらの型輪作体系の確立（中曽根准教授）

JAふらの管内では、タマネギ・小麦等の露地畑、メロン・アスパラ等の施設園芸と複数の農産物を扱う農家が比較的多い。また、「離農→周辺農家の規模拡大→作付体系の変化」などが見られ、営農条件は数年単位で変化している。これらの状況を経営面から評価し、ふらの型輪作体系の現状、最適化を提案する。

(2) JAふらのブランドの日本酒づくり（穂坂教授）

地域の自然を日本酒づくりに活かす「テロワール」の考え方を提案する。

日本酒原料（酒米、水）の選定等へアドバイスを行う

5. 交流人口の拡大による地域発展

上記、1～4を通じて、東京農業大学を軸に「ひと・もの・こと」の交流から交流人口の拡大に発展することを期待する。

活動内容・成果：

東京農業大学・JA ふらの統括連携協定は、2020年3月31日に協定書の事務手続きは完了したが、新型コロナウイルスの感染拡大の影響（北海道では2月28日に外出自粛を求める北海道独自の緊急事態宣言、4月16日には全47都道府県への緊急事態宣言）を受け、4月、5月は全ての協議は見送られた。6月以降、実務者協議を開始、コロナ禍であることを考慮しつつ活動を開始した。

【実務者協議 第一回】

日時：2020年6月2日（火）9:00~10:30

場所：JA ふらの本所

参加者：JA ふらの 総務部（企画課長）佐藤孝博、営農部（営農課長）小河健伸
東京農業大学 農芸化学科（客員研究員）吉田綾子

概要：活動開始に向けた情報共有

- ①コロナ感染拡大による影響（JA ふらのの管内の農業・東京農業大学内の状況）を把握
- ②調印式について：現況では難しい
- ③相互理解のために「JA ふらの」を知ってもらう：農産物等の紹介
- ④日本酒づくりへの協力依頼

【JA ふらのの訪問：穂坂教授、中曽根准教授】

日時：2020年9月1日~9月2日

場所：JA ふらの本所（講演・打ち合わせ）・JA ふらの管内（視察）

概要：穂坂教授による「日本酒がもたらす地域創生」と題した講演を実施、意見交換を行った。また、JA ふらのの管内の視察を行うとともに、今後の連携協定の進め方について関係者と協議した。

9月1日（火）

14:00~16:00 JA ふらのの管内の視察

学田・北の峰地区、山部地区、大沼~鳥沼地区、富良野の原生林がみられる鳥沼公園を視察

9月2日（水）

10:00~10:15 訪問挨拶 JA ふらのの本所 2F 役員室

植崎組合長、加茂副組合長、菊地常務、武田常務

10:20~11:50 講演「日本酒がもたらす地域創生」穂坂教授

場 所：JA ふらのの本所 3F 会議室

参加者：JA ふらの 植崎組合長、加茂副組合長、菊地常務、武田常務、

加工食品部（高木部長）、販売部（東藤部長、吉田副部長、伏見米穀課長）

総務部企画課 佐藤課長



写真1 中央：JAふらの植崎組合長、穂坂教授、中曽根准教授



写真2 穂坂教授 講演「日本酒がもたらす地域創生」

13:00～16:30 JA ぶらの管内視察 案内：総務部企画課 佐藤課長

- ①「シエラ」ポテトチップス工場（南富良野町）・・・農産物の加工品に関する視察
- ②「原始の泉」富良野市東部地区の湧水・・・日本酒づくり関連
- ③カントリーエレベーター（中富良野町）・・・米貯蔵施設



写真 3.4 JA ぶらの関連施設の視察

【実務者協議 第二回】

日時：2020年9月16日（水）13:00～15:00

場所：JA ふらの本所

参加者：JA ふらの 菊池常務、総務部（企画課長）佐藤孝博
東京農業大学 農芸化学科（客員研究員）吉田綾子

1. JA ふらのブランドの日本酒づくり

穂坂先生による講演（「日本酒がもたらす地域創生」：酒造業界の情勢、日本酒づくりの基礎、テロワールの考え方、地域創生と日本酒づくりの事例紹介等）・意見交換を踏まえ、JA ふらのでは、具体的な日本酒を造りについて、今後も穂坂先生から助言を求めている意向であることを確認した。

① 組織体制（JA ふらの）

統括：◎菊池常務、○武田常務、酒米生産：販売部（米穀課）、酒造：加工食品部
連絡事務：総務部企画課（佐藤課長）

② 進捗状況

- ・原料となる水源について水質分析実施。分析項目は穂坂先生に電話にて確認（9/16）。
- ・製造する日本酒の目指す味・風味について、具体的に決めていく必要がある。
- ・酒米の品種、酒蔵の選定はこれから検討予定。
- ・花酵母（富良野産酵母）については、来年度サンプル採取を実施したい。

2. 農産物・加工品に関する共同研究

「JA ふらの」は、作物生産の他に加工品（カレー・ソース・ジュース・ポテトチップス等）数多く手がけている。「JA ふらの」を知ってもらうツールとして農産物・加工品の紹介・販売を企画する。

① 組織体制（JA ふらの）

統括：菊池常務、連絡事務：総務部企画課（佐藤課長）

② 進捗状況

JA ふらのの農産物および加工品は、（株）メルカードと（株）農大サポートの2社で取り扱う。JA ふらのからの連絡先が複数の部署であると調整が困難であることから、農大サポートの小畑様とJA ふらのの東京事務所が協議することとする。

【実務者協議 第三回】Web 会議

日時：2021年2月1日（月）13:40～15:10

参加者：JA ぶらの 菊池常務、総務部（企画課長）佐藤孝博
東京農業大学 中曾根准教授、吉田綾子客員研究員
農大サポート 小畑氏

概要：

①農産物・加工品の販売について進捗状況の把握

- ・取引規模：品数を3点ほどに絞りで、箱単位での取引は十分に可能
- ・取扱商品：レトルトカレー、ソース、人参ジュースが高評価
- ・農産物（メロン等）についても学内取りまとめを「農大サポート」で行うことを検討
- ・バックヤード（冷蔵可能）が確保できれば、農産物の販売も可能になる

②日本酒づくりについて

- ・2021年度より酒米の生産を開始（農家、圃場は選定済み）
- ・2021年度は穂坂教授に現場入り（富良野、酒蔵等）してもらい指導してもらいたい
花酵母の探索（6月～8月）、稲刈り（9月）、酒仕込み（11月以降）

【農産物・加工品の販売について】

農大サポートでの加工品の取り扱いが始まる（農の蔵で販売）。

現在、レトルトカレー（スープカレー2種類）、パスタソース、ニンジンジュース、野菜ソースが「農の蔵」で販売されている。

JA ぶらのは、様々な加工品を製造していることから、今後も「農の蔵」の顧客のニーズにあった商品を紹介してもらいたい。また、2021年度は、トウモロコシ、メロンなどの青果品を紹介できる取り組みを企画したい。



課題・改善点：

2020年度は、新型コロナウイルス感染拡大という予想できない状況下であり、様々な制限のなか活動を模索する1年であった。農業研修「農業者を育てる」については、本連携協定の大きな柱と考えていたが、協議を開始することができなかった。次年度も新型コロナウイルス感染症の状況を十分に考慮し、慎重に協議していきたい。

JAふらの管内では、2021年2月、豪雪により400棟近いハウスが倒壊、甚大な被害を受けた。園芸作物の主力品目であるアスパラガス・メロン栽培に大きな打撃となるなど、自然災害により予期できない状況も起こりうる。新型コロナウイルス感染症についても、状況を予見することが難しく、双方の状況を把握しながら、柔軟に対応し、連携協定の活動を進めていくことが課題といえる。