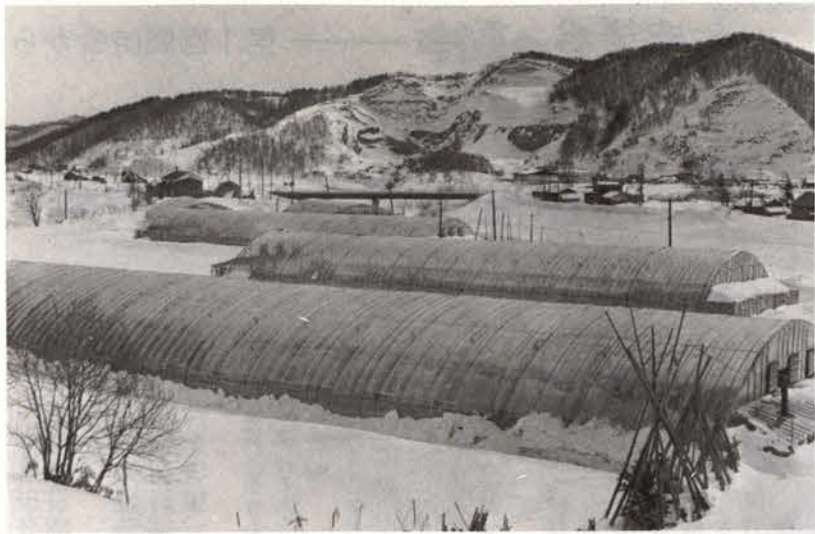


農業特産品に留萌トマトを

南留萌の周年三大特産に



農家では、春の声とともに、いっせいにビニールハウスによるトマト栽培が始まっています。一棟一五〇坪のハウスの中には、さらにビニールハウスがあり、青々とした苗が育っています。市内の東雲町地区には、ビニールハウスが立ち並び、一つの団地が形成されています。留萌名産が無い一次産業として、今、このトマト（強力旭光種）を特産化しようと、意欲をもちやっています。ここ二、三年トマトの需要が伸び悩み、生産コストの面からも心配されています。今回は、留萌トマトの名産化にスポットをあて、関係者それぞれの意見を聞いてみました。

このところ、日本経済活動の不振によって、農産物の需要も伸び悩んでいると言われてはいますが、消費者の嗜好も変化して来ていることも事実です。二、三年前までは、若い女性はほとんど野菜サラダに集中し、キュウリ、トマトといったサラダ向きの野菜が人気を呼んでいました。最近では、ニンジン

野菜の方がいいという考え方が広まってきたためという事です。半年雪の中の生活をしている北海道農業にとって、このことは深刻な問題として取り上げられるべきでしょう。道では、このほど北海道農業の発展方策の案をまとめ、農業振興審議会に提出しました。この案では、①需要に即した適地適作の推進②品質向上と生産コストの引き下げ③優れた経営感覚をもつ担い手の育成④流通、加工体制の整備と販路拡大——を挙げています。季節感覚がなくなってしまった今日、北海道農業特にハウスによる栽培方法も限界があるようです。石油ショック以来、急激に上昇したビニール製品、温度を保つ暖房用燃料、種子など、そして、何より心配されているのは、後継者不足です。これを補う人件費も高いウエイトを占めています。農業政策の中では、減反や転作奨励制度がありますが、一次産業を真剣に営んでいる農家にとって、無用なものと言わなければなりません。野菜トマトに限らず、すべてに問題はあります。そのなかで、小平にはメロン、増毛にはイチゴという特産品があるように、留萌トマトとしての特産品を考えていくのも必要な事でしょう。



生産者 加藤 実氏

宣伝力で市民のムード作りを

トマトの生産者として、いま一番必要なことは、新しい技術がほしいことです。トマトは各地で栽培しているため、それを特産品として出荷するためには、技術と技術のたまたみからです。また、いくら名産化に努力しても、採算性がなければできないこととなります。

荷しましたが、留萌市況と比較して三割程度も巾があります。それに、市内では需要も少なく、大量の出荷は望めないということがあります。たしかに、単位面積あたりの収益は高いと言われておりますが、生産コストの面からいって、以前に比べると考えられない価格になっています。

次に必要なのは、団地化と指導面での一本化です。個々の出荷は、個人の競争になるため、人間的に良くありません。その点、集団化することによって品質も統一することができると、出荷経費も軽減されます。

また、市場においても、留萌トマトとして扱われることになりますので意欲的になると思います。最後に、消費拡大を計ることで、これにはいろいろな難しい問題もあります。地場産業としての規模が小さいために知名度が低く宣伝力もありません。そこで、市民のムードを盛り上げるため、農協や行政と協力してPRすることが必要です。また、名産二次製品として、最近需要がでてきている、トマトジュースやケチャップの製造も企業化し、需要拡大をはかりながら、雇用の場も広げていく必要があると思います。そして、市民には還元用として安価で提供したいです。



農業協同組合 農産部長片柳信一氏

特産野菜生産組合を発足

留萌市農業協同組合としては、数年前から留萌における農業特産品は何にか、ということであるという調査してきました。このことは、やはり生産者の意欲を喚起しなければならぬことであり、それだけに基礎的知識と確信が必要であります。留萌地方では、稲作経営から野菜栽培志向が強まり、野菜生産過剰基調の傾向にあることから、他町村にない特産物の継続出荷が望まれてきています。

このような背景のなかで、トマトを留萌の特産野菜として位置づけようと、生産者による稲作転換特産野菜生産組合を発足致しました。

トマト栽培は、①管内では留萌市以外にない②現在では道内でも品質が優秀で好評である③生産性また経済性がよい④稲作・畑作の複合経営に向いている⑤小規模栽培が多いため多くの農家が参加できる



市農政課長 野寺 清 隆

集団経営化を促進

留萌市農政課では、五十八年度から、特産物複合経営育成事業として、トマトのハウス栽培を強力に推進することになっています。

⑥技術普及ができる、などの利点があることです。また、栽培に当っては、生産期間が長く、六月中旬から十月まで生産ができるので、これを有効に調整栽培も考えていかなければならないわけでありました。一方、流通面においては、留萌市農協が中心になって、一元集荷共販計画により行ない、産地銘柄を確立し販路の拡大を図っていきたいと思っています。しかし、このトマトを留萌の特産品として定着させるためには、行政への協力要請と、やはり、消費者への啓発が重要であります。物産展や見本市で需要拡大の輪を広め、パッケージのデザインなどで土産品としても利用して頂けるよう考えていきたい。

これは、国の減反政策によって留萌地方の稲作は42パーセントの転作となり、農家経済を安定させることは、困難になってきているため行うもので、集約的で単位面積当りの収益性が高く、しかも、他町村にはない特産野菜として定着させていこうというものです。当地方は、現在、トマト、キュウリなど、20種類以上の野菜を栽培出荷されていますが、この中でもトマトの生産額が最も多く、かつ、長期的に安定した生産性を保っており、管内唯一のトマト産地となっています。

また、留萌トマトは、旭川市場でも、他産地のものより品質も優れているということで信用もあります。この事業導入によって、農家にハウス栽培意欲を持たせ、転作の定着促進にも効果が大きいと考えております。これから、札幌・留萌間の国道開通に伴って、稚内間の中継都市として、増毛はイチゴ、留萌はトマト、小平はメロンの春、夏、秋の観光特産物として、位置づけされるよう願っています。

栽培にあたっては、行政的な技術指導の提供と、組合組織によって集団経営化を促進して集団出荷し、地元道北市場をはじめ旭川、札幌方面の販路拡大をはかっていきたいと思っています。



トマトの生産者として、いま一番必要なことは、新しい技術がほしいことです。トマトは各地で栽培しているため、それを特産品として出荷するためには、技術と技術のたまたみからです。また、いくら名産化に努力しても、採算性がなければできないこととなります。