

「食の流通現場見学会」レポート

39-116170 農業・資源経済学専攻 M1

1. 水土里ネット那須野ヶ原

午前は、「水土里ネット那須野ヶ原」の水管理センターを見学した。

まず、ダムや調整池などを活用した那須野ヶ原地域の水管理についてガイダンスを受けた。那須野ヶ原は栃木県北部に位置する、那珂川と箒川に挟まれた広大な扇状地で、約 4 万 ha の広さがある。水源と農業用水の確保のため、総合開発事業によって整備された水路は全長 330km に及び、約 4,300ha の田畑に河川の水が供給されている。

ダムや調整池だけでなく、頭首工、用水路、分水工など、水土里ネットが管理している他の施設についても説明がなされた。各施設の管理は、農家の人々など土地改良区連合の組合員とも協力しながら行われているようだ。

ガイダンスの中で特に印象に残ったのは、水の流れの落差などを利用した発電システムだ。戸田調整池の傍に設置された那須野ヶ原発電所では、農業用水路の遊休落差を利用して発電している。百村第一・第二発電所や墓沼第一・第二発電所では、水路に装置を設置し、落差工部分や水車を利用して発電している。このようにして展開されている小水力発電事業により、年間 3,090 t もの CO₂ を削減し、地球温暖化防止に貢献しているようだ。水管理にとどまらず、地域資源の有効利用にも力を入れている姿勢が素晴らしいと思った。

次にコンピューター室に移動し、水門の開閉を遠隔操作するための機器を見学した。用水路の水量などがパネルに表示され、河川から取り込まれた農業用水や水道用水を、各水路に計画的に配分している様子がよく分かった。機器の操作方法は、アルバイトを含めた全従業員が身につけているようだ。

2. 唐辛子の生産・加工・流通現場

午後は、唐辛子の生産・加工の現場として「吉岡食品工業」の工場・圃場、流通の現場として道の駅「那須与一の郷」を見学した。

まず、吉岡食品工業にて会社および大田原市の唐辛子生産の取り組みについてガイダンスを受けた。吉岡食品工業は、大田原市で品種改良された「栃木三鷹」種という唐辛子のアメリカ・スリランカ向け輸出で発展した企業で、現在では栽培拠点を中国に設け、原料を調達して唐辛子粉や葉唐辛子の佃煮などの唐辛子製品の製造を手掛けている。外食業界や惣菜業界、調味料業界など多岐に渡って販売を行っているようだ。

また、大田原市全体では、「大田原とうがらしの郷づくり推進協議会」を立ち上げ、とうがらしフェスタなどのイベント開催や、地域商店における唐辛子商品の取り扱いにより、市をあげて唐辛子をアピールしている。

ガイダンス後は工場に移動し、唐辛子製品の加工過程を見学した。中国から輸入した原料はまず、気温 5℃に保たれた倉庫に保管される。倉庫には唐辛子のにおいが充満していて驚いたが、近隣住民への配慮として工場には脱臭装置が設けられていた。

原料が加工され、佃煮になるまでの工程を見学する中で、各工程の合間に衛生面や品質面のチェックが行われていたのが印象的だった。工場内には、水分や味、菌の数などを検査し、製品の品質を維持するための研究室も設けられていた。

次に、吉岡食品工業の圃場へ移動し、溝口先生と協同で設置した、情報伝達の装置を見学した。農地の映像や雨量計の情報などを遠隔地と共有できるもので、太陽光電池によって動かすこともできるそうだ。まだ開発途中ということなので、どのように改良されていくのか興味が湧いた。

最後に、道の駅「那須与一の郷」にて唐辛子の加工品販売の現場を確認した。私たちが訪れたのは加工・物産館であったが、他にも情報館、農産物直売館、レストラン館などが設けられ、地域の名産品を取り扱っているようだ。先に述べた大田原市のとうがらしフェスタはこの道の駅の屋外特設会場で、とうがらし銘産大バザールや地酒の PR コーナーなどを設置して行われるもので、道の駅が地域振興の拠点になっているとすることができる。

下の写真は、道の駅の入り口に置いてあった看板（左）と、道の駅で買った天鷹酒造のもろみ、お土産でいただいた吉岡食品工業の佃煮（右）である。

