今回紹介したニセコエリアでは、農産物の生産性の向上や、札幌・新千歳空港から訪れる観光客のアクセス改善などを図るため、各種の事業を展開しています。

生産性の向上、優良農地の確保で地域の活性化へ
国営緊急農地再編整備事業　ニセコ地区

ニセコ地区は、羊蹄山とニセコ連峰の麓に拓けた自然豊かな農業地帯です。

本地区は、2本のさくらんぼの木に代表される丘陵地のほか、尻別川沿いの低平地に農地が拓けた雄大な農村景観を形成しています。

ニセコ地区では、畑作野菜、水稲、酪農など、多種多様な営農が展開されています。

また、「ニセコじゃが」をはじめとした地域ブランドの定着に向けて、農産物直売所などを活用した地産地消を積極的に推進しています。

羊蹄山を背景とする美しい農村景観

しかしながら、地区内の農地は基盤整備が遅れており、小区画や急傾斜、排水不良などのほ場条件から生産性が低く、農家の高齢化が進展する中で、担い手農家への農地の承継が困難なため、耕作放棄地の増加が懸念されています。

急傾斜な畑での人力によるジャガイモ収穫作業

このため、平成26年度から、暗渠排水の整備や傾斜改良等を行う、国営緊急農地再編整備事業を実施することとしています。

この事業の実施により、農地の排水機能や作業性、生産性の向上が図られ、ニセコ農業のより一層の振興が期待されます。

INTERVIEW

～ニセコ農業を次の世代に引き継ぐために～

ニセコ町国営農地再編推進室　中村　正人氏

ニセコ町国営農地再編推進室の中村係長に、ニセコ町における農業の取り組みや今後実施される国営土地改良事業への期待について、お話しを伺いました。

― ニセコ町農業の取り組みについて教えてください ―

ニセコ町は、ジャガイモやアスパラ、メロン、ゆり根などの畑作や野菜作のほか、水田や酪農など、多様な農業が営まれています。

町では、地産地消に取り組んでおり、平成十二年から町内の小学校給食で使用されるお米は全量がニセコ町産となったほか、お米以外の野菜も相当量、地元産が使われるようになりました。飲食店などでの地場農産物使用の呼び掛けも行っており、ホテルで提供される食事などで使用頂いています。

ニセコ町といえば、ジャガイモ（男爵、きたあかり）で有名ですが、それ以外の農作物も減農薬・減化学肥料によるクリーン農業に積極的に取り組んでおり、安全・安心なニセコ産農作物の提供に努めています。

（次のページに続く。）

減農薬・減化学肥料の取り組みにより Yes!clean の基準をクリアしたニセコ産野菜

（インタビュー続き）

～ニセコ町のブランド化・６次産業化の取り組みについて～

平成十一年から酒造好適米の生産に取り組んでいます。酒米の品種は、当初、初雫（はつしずく）から始まり、ニセコの土壌に合った品種を見つけるため試行錯誤を続けた結果、現在は彗星（すいせい）が作付けされています。

この酒米で造られたお酒「蔵人衆（くらびとしゅう）」（醸造元：田中酒造）は、ブランド力を高めるため、町内限定販売としています。

町内の道の駅やホテル、飲食店などで販売・提供しており、ニセコの名産品として定着しつつあります。

私は、このお酒が出来た当時、町の担当として携わっていましたが、ちょうど販売されるタイミングで異動となってしまい、最後まで見届けたかった、という思い入れもあるお酒です。

ニセコ町の地酒「蔵人衆」。
道の駅ほか町内で購入可能。

また、道の駅ニセコビュープラザ併設の農産物直売所に代表されるように、直売についても好調です。

ビュープラザ直売会では、ＩＴを活用して直売所と農業者間の情報の受け渡しを行うことで、品切れや入荷過多を防ぐ効率的な運営を行っています。また、各陳列棚や入口に生産者の氏名・写真を掲載するなどして、安全・安心な農産物を提供しています。

こうした取り組みにより直売所の売り上げは年々増加し、今では年間２億５千万円を越える売り上げとなっています。

こうしたクリーン農業や地産地消、ブランド化などの取り組みに加え、ジャガイモなどの収穫やスイートコーンのもぎ取りなどの農業体験も行い、ニセコブランドの定着に努めているところです。

～国営土地改良事業　ニセコ地区について～

ニセコ町で大規模な土地改良事業が行われるのは、今回が初めてのことで、計画した当初は約７００ｈａの農地しか手が上がりませんでした。その後、期成会も立ち上がり、真狩村や士別町など、道内の先進事例を地域の農家を含めみんなで学びながら、事業の採択に向けて取り組んだ結果、最終的には町内の農地の約半分に当たる１４９０ｈａの農地が参加する大規模な事業となりました。

ニセコ町は、昭和三十九年に狩太町から現在の町名に改名されて今年が五十年の節目の年にあたります。土地改良事業の実施により、生産性の向上を図ることに加え、今後も美しい農村景観をニセコの観光資源として保全しながら、次の世代に農地を引き継いでいくことが重要と考えています。（了）

エコでクリーンな米貯蔵施設で「ようてい米ブランド」の確立へ！

平成２５年１０月にＪＡようていがニセコ町に米低温貯蔵施設を建設しました。

この施設は、雪の多いニセコ地域の特色を活かし、雪を利用した冷房システムを採用しています。

この貯蔵庫でニセコ町ほか近隣２町の YES!clean 基準を満たす特別栽培米の集出荷の管理を行い、地域ブランド化をめざします。

貯雪庫内の大量の雪（左）が溶けた冷水を熱交換機（中）により倉庫内の空気と熱交換し、倉庫上部のダクト（右）を通して冷房する。