

なたね生産の現状と必要性

青森県横浜町産業建設課

1. なたね生産の現状

全国の作付面積は、昭和30年に26万 ha 弱であったが、平成10年には553ha と大幅に減少した。その後は同じような作付水準で推移し、平成18年産は800ha 弱となっている。これは水田裏作の減少、収益性の高い野菜等への転換が理由であるが、国内生産量の減少に伴い、製油業者の安価な外国産への切り替えも1つの要因と思われ、最近のなたねの自給率は0.04%程度と言われている。

横浜町のなたね作付面積は、平成10年産では201ha と日本一の作付面積となった。しかし、その後も減少傾向で推移し17年産は162ha と一時期増加したが、17年産を境に再び減少に転じ、平成21年産は90ha 弱と100ha を割り込んでいる。

(表) 横浜町におけるなたねの生産推移

区分	H10年	15	16	17	18	19	20	21
面積 (ha)	201	144	150	162	121	109	108	89.6

地域となたね生産には、次の特徴がある。

(1) 水田転作となたね

転作率53%は、ヤマセが疾走し冷害にみまわれる当地域への傾斜配分であり、その転作田は小区画・湿田で、なたね栽培には適さない状態であり、当地域のなたね生産は、ほとんど普通畑で栽培されている。

(2) 半農半漁

むつ湾に面した当地域は、漁業も盛んな地域である。ホタテの養殖や特産のナマコ漁、刺し網漁等、年間を通じて行われている。しかし、海水温が高くなる7月・8月は漁に適さないため休業となり、なたねや馬鈴しょの収穫時期と合うことから半農半漁の経営が営まれている。

(3) 高齢化進行と担い手不足

このことは、全国的な現象であるが、当地域も例外ではない。ナタネの10a 当り労働時間は約4時間であり、一般野菜の約20分の1となっている。汎用コンバインによる収穫や機械乾燥の普及によ

り時間だけでなく、作業そのものが軽減され、高齢化でも栽培できることから以下のような効果をもたらしている。

- ・遊休農地の解消
- ・余剰時間での野菜栽培への取り組み

(5) 農業機械銀行

収穫作業は、機械銀行の受委託で行われる。汎用コンバイン8台が登録され、天候がよければ全面積を7～10日で終了する。

(4) 作型と輪作

馬鈴しょとの輪作体系が取られ、安定生産されている。

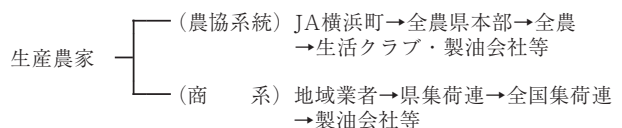
1年目	4月(馬鈴しょ植付)→8月(馬鈴しょ収穫)→(9月)なたね播種(越冬)
2年目	7月(なたね収穫)→秋(一部そば・野菜栽培)

2. なたねの流通と販売

横浜町のなたね生産量は、概ね、平成19年産で185トン、平成20年産で254トンとなっている。

(1) 流通の形態

なたねの流通は、農協系統と商業者系統の二つのルートがあり、平成20年産はJA 横浜町161トン、商系が94トンの取扱となっている。



(2) エルシン酸

なたね油に含まれるエルシン酸が人体に悪影響を及ぼすことから、外国では、いち早く低エルシン酸品種「キャノーラ」の育成・生産に踏み切り、日本にも輸入されるようになった。

それに伴い、農林省東北農試で選抜・育成された無エルシン酸品種「キザキノナタネ」は、平成2年に青森県の奨励品種となり、当町では、町・

農協の全面助成により種子更新を図り、栽培の早期普及に努めた。

しかし、「トワダナタネの野良生え」を絶やすためには4、5年の年数を要することとなった。

(3) 国産なたねの必要性

生活クラブ連合会（東京・25万人世帯の生協）が、国産のナタネに着目したのが、キザキノナタネの栽培が始まってからである。生活クラブ連合会の理念は「自分達の口に入れるもものが何であるか判らないものは扱わない」である。

当初は、国産なたね100%の油を考えたが、採算がとれないことから、平成6年からカナダ産95%、横浜町産5%のブレンドを実施した。勿論、含有エルシン酸を厳しくチェックされていることは言うまでもない。

現在、外国産90%、横浜町産10%のブレンドで実施されており、10%のナタネ必要量は200トンである。

(4) 新たな問題・遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品の安全性を巡っては、安全を主張する米国側と安全に疑問を持つ欧州側が対立している。非政府組織（NGO）は、欧州諸国と共同戦線を張っている。

生活クラブが輸入している「なたね」は非遺伝子組換えのものであるが、区分管理して輸入することから余計なコストがかかる。このことから、国産の安全な「なたね」の必要性は、これまで以上に高まっている。

また、「安全な国産」を求める声は、生協のみにとどまらず一般消費者から要望され個人製油会社からも引き合いがあり、生産の拡大を迫られているところである。

(5) 農薬

生活クラブがこだわるもう一つが農薬である。中でも、除草剤に含まれているパラコート剤は、生活クラブ扱い農産物では使用禁止となっている。横浜町のなたねは、除草剤をはじめ農薬を一切使用していない。

3. なたねがもたらした副（福）産物

(1) なば菜

なたねは、冬を越し新芽が出てくる。無農薬の新鮮な「なば菜」は、春を告げる野菜として消費

者に好評を得ている。

(2) 菜の花

横浜町の町花である「菜の花」は、5月いっぱい咲き誇り、県内外から訪れる多くの人々に農村ならではの「心のやすらぎと文化」を提供している。毎年、5月中旬に開催される「菜の花フェスティバル」も、平成19年度で17回を数え「菜の花の町。よこはま」が全国に知れわたり、13万人もの観光客を魅了しているとともに、地域に以下のような効果をもたらしている。

*菜の花フェスティバルの効果

- ・ 地場特産品のPRや販売により、産業としての農漁業の大切さをPR
- ・ 郷土芸能等農村文化の紹介
- ・ 心の安らぎをもたらす清浄効果
- ・ 町の活性化と町民の誇り
- ・ 平成7年度第4回美しい日本の村コンテスト・農林水産大臣賞受賞
- ・ 平成10年度第5回優秀観光地づくり賞受賞
- ・ 平成18年度第4回（社）道路緑化保全協会主催菊池道路環境賞（菜の花の道）

4. まとめ

食料・農業・農村基本法が成立され、これまでの農業基本法でうたわれた



(写真) 汎用コンバインによる収穫風景

「農業の発展と農業従事者の地位の向上」から、「国民生活の安全向上及び国民経済の健全な発展を図ることが柱とされた。つまり、国民に理解される農業・国民に貢献できる産業としての農業の位置付けである。

国民・消費者が求める安全且つ健康な作物に「なたね」は選抜された。わずかとなった国産なたねの自給率向上を図らなければならない。

また、多面的機能の十分な発揮には「国土の保全・水源の涵養・自然環境の保全・良好な景観の形成・文化の継承等」とある。「菜の花」は、国民に農村ならではの景観と文化を提供し、金では計り知れない清浄効果をもたらしている。