



「しみず有機」がつくる資源の循環から生まれた【十勝清水にんにく】

北海道大雪山系の東側、十勝平野のもっとも西に位置し、清浄で豊かな水資源を背景に、この大地の気候、風土にあった農業が展開されています。その大きな特徴は、畑作、野菜、畜産、酪農など農業経営に多様性があり、耕畜連携による循環型農業の基盤があることです。

JA十勝清水町は、地域にあるバイオマス資源を積極的に完熟堆肥「しみず有機」として土にかえすことで、化学肥料の使用量を低減し、環境負荷の少ない持続可能性の高い農業を営んでおります。



十勝清水にんにくの歴史



- 2009年（平成21年） 清水町12戸の生産者で0.63haからにんにく生産を開始。
- 2010年（平成22年） 清水町で1.4トン初収穫。
JA十勝清水町 十勝清水にんにくプロジェクト始動。（ウィルスフリー由来の優良種子生産へ向けたプロジェクト）
プロジェクト構成員（株植物育種研究所、赤平オーキッド(株)、株リース、JA十勝清水町）
- 2011年（平成23年） にんにく部会設立総会（4月6日）を経て設立。
清水町生産者の協力を得て、ウィルスフリー由来の優良種子苗の育苗に着手。（2011～2013）
規格外品 高付加価値化へ向けた黒にんにく製造機械を導入。
- 2012年（平成24年） 黒にんにく初出荷販売。
- 2013年（平成25年） JA十勝清水町 ウィルスフリー由来の優良種子生産へ向けた育苗ハウス建設検討及び着手。
- 2014年（平成26年） 足寄町2件 十勝清水にんにく生産へ参加。
JA十勝清水町 育苗ハウス稼働。
- 2015年（平成27年） 十勝池田町11件 十勝清水にんにく生産へ参加。（足寄町5件に増加）
JA十勝清水町 農産物処理加工施設竣工。
- 2016年（平成28年） にんにく生産における諸課題解決に向け十勝清水にんにくプロジェクト議論開始。
- 2016年（平成28年） ウィルスフリー由来の優良種子研究・試験一定成果得る。
- 2017年（平成29年） ウィルスフリー由来の優良種子生産が一定成果を得る。同年、試験的にウィルスフリー由来の優良種子取り纏め開始。
十勝清水にんにく 生産者戸数35戸 生産面積26.6haへ拡大。
- 2018年（平成30年） JA十勝清水町 ウィルスフリー由来の優良種子効率生産、規模拡大、施設環境整備のため育苗ハウス増設。
ウィルスフリー苗の効率培養、大量培養の本格化を目指しタイ国Paitoon Saplee社（PTS社）と技術・業務提携合意を締結。
にんにく生産における課題検討開始（省力化、機械化、優良種子維持など）
北海道大学とウィルスフリー由来の優良種子の維持・研究・発展を目的とした共同研究開始。
にんにく生産の安定的、持続的生産へ向けた省力化、効率生産、労働力確保などの協議開始。
- 2019年（平成31年） にんにく生産における革新技術導入、省力化、効率生産へ向け始動。
- 2019年（平成31年） 農林水産省 農林水産物・食品輸出プロジェクト GFPに十勝清水にんにくを登録。
- 2019年（令和01年） 十勝清水にんにく肉まつり開催。（10/5）
- 2020年（令和02年） 十勝清水にんにくキャラクター名決定「しみずガーリック王子」 2月29日のにんにくの日発表。



【十勝清水町農業協同組合 にんにく事業について】

当JAは、豊富にある良質なバイオマス資源により製造される完熟堆肥「しみず有機」を活用した取り組みブランド「とれたんと」のにんにくを産地化することを目指してきた。2011年よりウィルスフリー由来種子の良質種子を生産し安定した種子供給のもと品質・収量あるにんにく生産を築くため研究を開始しました。

研究においては、本取組に協力頂く研究者、有識者などと当JAがともに試行錯誤を繰り返し取組んできた。2017年には目指すべきにんにく産地化のための種子研究が一定の成果を得られ試験的にウィルスフリー由来の優良種子提供が可能になるまでに至った。この成果は、生産者はもとより本取組に参加した様々な関係者が将来の目指すべきにんにく生産の確実性を確信できる結果であった。

この成果をもとににんにく生産者へ生産規模に満たすまでのウィルスフリー由来の優良種子提供を行うべく研究から種子生産へと展開しなければならないと方針を固める。

本取組成果を維持し更なる種子品質向上、量生産を行うためには生産者規模を満たす育苗施設、物理的防疫設備等の施設を構築しなければならない。当JAとしては、長期にわたる研究成果の維持、向上そしてJA十勝清水町独自品種確立による差別化、他産地が真似のできない取り組み、豊富なバイオマス資源を活用し耕畜連携から生まれたにんにくという特産物を確立し目指すべき産地化のため育苗施設建設を実施する。

現在、にんにく生産者は他産地種子を利用しにんにく生産を行っており、当JA施設で選別、処理を行い出荷している。更に、当JAでは、にんにくの加工施設も所有しており「とれたんと」の「十勝清水黒にんにく」を生産し独自で販売している。

当JAでは、取り組みブランド「とれたんと」の十勝清水にんにくによる6次化の確立がなされており、独自性ある取り組み、差別化の展開を実施している。

今までは、他産地種子を利用しにんにく生産を行っていましたが、それでは、当JAが目指すべき産地化は完成されてなく、種子からの独自性ある差別的な取り組みを確立してこそ本来の「とれたんと」の「十勝清水にんにく」としての産地化が完成される。これは「種子、生産、受入、選別、処理、加工、販売」の全てが当JAで行われにんにくの産地として確立するものである。

よって、これからの将来は、様々な農業政策、情勢、輸出入、海外競合等にも影響なく安定した揺るぎない足腰の強い農業生産、農業所得向上により持続的可能な農業へ発展するものと考えております。



【十勝清水町農業協同組合 産地化形成着手】

にんにくの生産、需要、販売については、国内及び米国では、昨今の国際的な市場開放により日本のみならず、米国を含む諸外国でも、スペイン産等の外国産輸入も拡大しており、今後非常に厳しい状況が予想され、販売戦略だけでなく、抜本的な「世界に通用する産地づくり」が極めて重要であると考えます。

ここで、当JAは、にんにく産地化へ強い意思をもって取り組む姿勢であり、生産基盤の拡充、生産体系見直し、国内外産地比較、新たな可能性、海外需要の可能性、産地間競争、外国産との差別化、風土にあう種子開発を進め、世界に通用し、日本を代表する産地形成に着手いたします。



【にんにくの産地として】

清水町でにんにく生産を開始してから10年を経過し、清水町を代表する新たな農産物として確立することを目指しております。現在、黒にんにくをはじめとする加工品発売により徐々に周知され始めておりますが、更に「北海道でのにんにくの産地は清水町」となるべく清水町として「十勝清水にんにくの産地化宣言」を行い認知度、生産量、生産面積充実を図り、持続的な産地形成へ取り組まなければならないと考えております。

ここで、今後の発展を効果的に行い不動の地位を確立するためにも、地元町民、道内外の一般消費者への広域的な周知・普及を清水町全体で行うことが必要と考えおります。

地元で認知され、対外的にも確固たる地位を確立した地域産品があることにより、観光にも良い影響を与え、地域活性化、地域振興が図られ、一番根幹である生産者の生産意欲向上、生産安定、事業継続性・発展性が向上されます。

ゆえに、清水町の産品として産地として、清水町、JA十勝清水町、蔬菜振興会にんにく部会（JA十勝清水町）、清水町商工会、清水町観光協会と共に取り組み十勝清水にんにくを介して地域振興を図るため様々なことに取り組んで参ります。

【施設概要】



【看板】



【貯蔵選別施設】



【貯蔵選別施設】



【施設概要】



【VF育苗施設】



【事務所・黒にんにく製造棟】



【農産品加工施設】



【施設概要】



【選別風景】



【選別風景】



【選別風景】



【施設概要】



【1個ネット詰め】



【選別後製品】



【選別後製品】