

# 挑戦！野菜作り、目指すは東京

黒埼町は大きく変化しつつあります。都市化が進み住宅が建ち並んでいます。高速度、新幹線が走り出しました。農業も例外ではありません。一面稲穂がなびいていた蒲原平野にとりどころ、枝豆や野菜の畑が見られます。水田単作地帯として米作りに励んできた農業も大きな転換期を迎えたのです。今、黒埼町で生産された野菜がきれいに「こんぼう」され、新潟市はもとより東京へも出荷されているのです。今号では「考察・農業新時代」と題し変わり行く農業の姿をとらえてみました。

## 水田単作地帯・黒埼

黒埼町の野菜が東京で販売される——十年前、いえ五年前でもだれもが信じられなかったでしょう。新潟県は日本一の米どころ。その中心が蒲原平野。蒲原平野に位置する黒埼町は何百年も米を作ってきました。信濃川と中の口川の豊かな水と美しいまでに区画整理された水田。米と共に歩んできた農村が黒埼町でした。十数年前に時代が変わりました。米は余ったから別の物を作れというのです。減反政策が始まりました。しかし、そんな簡単に別の物など作れません。古くから稲を植えてきた水田に野菜が育つでしょうか。畑作技術もおぼつきません。黒埼町にとって幸いだったことは、隣が新潟市だったことです。北部は戦前から野菜を新潟市に出荷していました。昭和四十年代からベッドタウン化した北部は耕地が減少し、ますます野菜やチューリップなど園芸作物の比重が増えました。今では都市近郊型農業に脱皮しています。中部の北場や小平方・金巻は米が主力ではありましたが、大根や枝豆を古くから出荷していました。米が唯一にして最大の生産物だったのが、本町農業の中心地、南部稲作地帯です。南部の黒鳥、木場、板井でも畑はありましたが、とれた野菜はほとんどが自家消費されていました。

## 集出荷貯蔵施設完成

昭和四十年代後半から中部を中心に水田で野菜作りが始まりました。南部でも徐々にではありましたが、急変したのは去年です。七月に野菜集出荷貯蔵施設が農協に出来たのです。農協と町が一億七百万円をかけて造ったもので、付属する予冷庫では六トンの野菜を約四時間冷やしておけます。各農家から野菜を集め大量に出荷することができるようになりました。しかも、「黒埼町農協」という生産地名付きです。例えば「黒埼茶豆」「新潟やわ肌ねぎ」という具合です。

農協で一元出荷することで、新潟市だけでなく関東や関西へも出荷できます。予冷施設の利用で生産から販売まで、一貫した体制ができ、有利に販売することが可能となったわけです。こうして、昨年ごろから中部はもちろん、南部でも積極的に野菜作りに取り組み農家が増えてきています。

## 伸びる野菜生産と販売

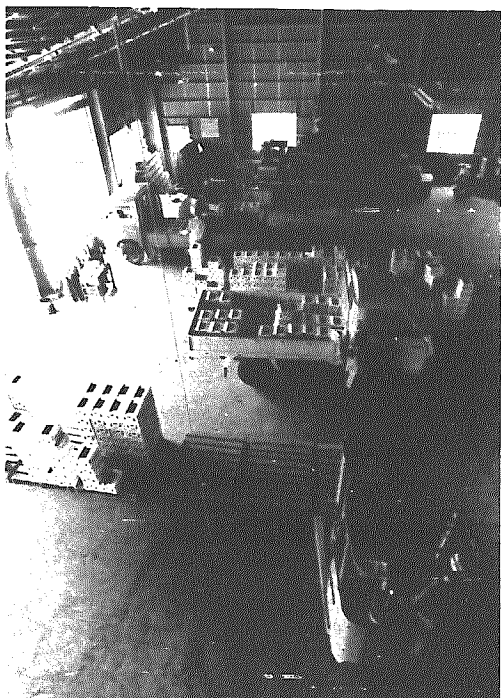
黒埼町の農地は昭和五十五年の農林業センサスでは、田が一十三百九十五畝、畑が百五十二畝、樹園地が二畝となっています。田のうち減反田が昨年は二百十八畝へ

## 野菜が変える農業

① 考察、農業新時代



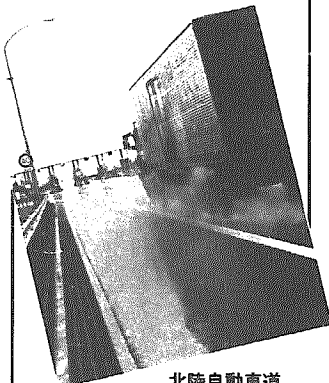
減反田を使ったスイートコーン畑。本町で10ヘクタールあります



野菜集出荷貯蔵施設。ここから東京などへ出荷されます

だが、野菜を商品として考えるようになってきました。五十年代に入り、南部の農家が住宅地や新潟市に野菜を売りに行く姿が見られるようになりました。新潟市にある中央卸売市場にも進出し始めました。こうして、野菜は米に次ぐ商品となってきたのですが、それはあくまで米の代わり、田んぼを遊ばせておくにはもったいない、国策だから仕方がない、などの理由付きでした。生産と販売は農家が個々に行っていました。

十分野菜も利益を生みます。農協としては、野菜を売って農家のかたが外で仕事をしなくてもよい環境になればいいと思うのです。



北陸自動車道。来年秋に関越自動車道が開通すれば東京まで4時間

南部の野菜作りの歴史は日が浅いように思えますが、野菜を全く作っていないわけではありません。畑もありました。ただし売れる量が少なかっただけなのです。

商品性のある野菜、枝豆、スイートコーン、ブロッコリー、ねぎなどを作れば優利と

## 十分利益を生む野菜作り

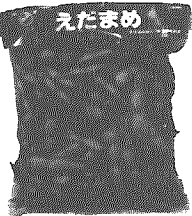
黒埼町農協 佐野貞之 経済課長



ります。日曜日になるととっと出荷量が増えるんです。農家のかたにもっと意欲的に指してもらえればと思います。畑の回転率を一回から三回にすれば

長い間野菜を見ますが、黒埼の野菜の質は最近ほんとうによくなってきました。東京市場では高い評価を得ています。自信を持って野菜を作ってよいと思います。

わたしも一言



枝豆

## 育苗後でねぎ作り



黒鳥4 鷲尾一吉さん

育苗後の砂地を利用してねぎを作っています。ねぎは作るのがめんどうで。特に箱詰めするとき一本、一本皮を向かなければならないので、女房と二人で十箱作るのに二時間から三時間もかかってしまいます。

ねぎの皮をむくのも大変です。皮むきの機械があると聞いていますが、高くて、今は買えそうにありません。

手間ひまかけてますが、今年は価格が高いのでまあまあかなあと思っています。

## 不安もある野菜作り



板井3 小林市朗さん

ます。約一反ほど作っています。ほかの人が作っているののうちでもできるのではないかと。

今年はブロッコリーが豊作らしく大量に出ているので、価格が心配です。夏はスイートコーンを作りましたが、大きく単価が変動しなくてほっとしました。

米しか作ったことがなかったのが不安でした。利益も大きくありませんが、やればやれると思います。

## 米プラス野菜で生活



木場 戸枝勝蔵さん (農薬委員会会長)

木場で野菜を作り始めたとき、疑問の声も聞きましたが、今ではりっぱな産地です。

米作り何十年の人に野菜を作れ、といっても抵抗はあるでしょう、野菜が安いときは実際に苦しいですが、土地を有効利用しない手はありません。米プラス野菜かと思っています。

今では笑い話なのですが、ブロッコリーを最初に作ったとき、花野菜と同じように縛ったりもしました。

黒埼町の立地条件を考慮すれば野菜の産地化が十分可能だと考えています。