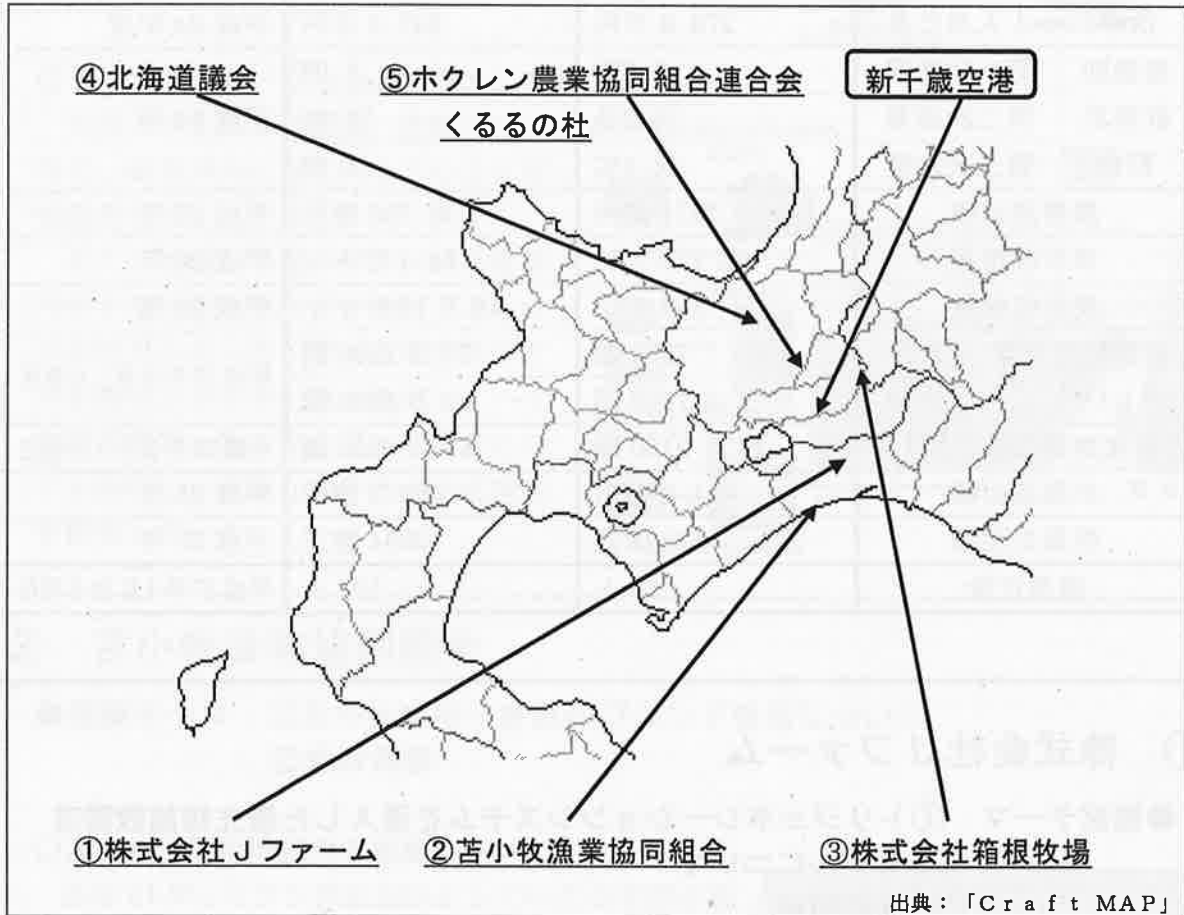


新農業戦略対策特別委員会 県外行政視察概要

平成 28 年 5 月 16 日（月）～ 5 月 18 日（水）

北海道



視 察 日	視 察 先・ 視 察 テ ー マ
5月16日（月）	① 株式会社Jファーム（苫小牧市） トリジェネレーションシステムを導入した最先端施設園芸モデルについて
5月17日（火）	② 苫小牧漁業協同組合（苫小牧市） 苫小牧産ほっき貝のブランド管理について
	③ 株式会社箱根牧場（千歳市） 食の安全・安心を目指したこだわりの酪農営農について
	④ 北海道議会（札幌市） TPP対応に係る農林水産業の現状と方針について
5月18日（水）	⑤ ホクレン農業協同組合連合会 くるるの杜（北広島市） 消費者と生産者を結ぶ「食と農のふれあい広場」の実現について

【出典：データで見る県勢 2016】

項目	新潟県	北海道	備考
面積	1万2584 km ²	7万8421 km ²	平成26年
人口	231万2973人	540万120人	平成26年
普通会計歳出決算額	1兆1316億円	2兆4675億円	平成25年度
県内総生産	8兆6874億円	18兆1241億円	平成24年度
県民所得	6兆3544億円	13兆5051億円	平成24年度
1人当たり	270.8万円	247.3万円	平成24年度
産業別			
就業者	第一次産業 6.2%	6.0%	平成24年
割合	第二次産業 29.2%	18.3%	
	第三次産業 64.5%	75.7%	
農業産出額	2671億円	1兆705億円	平成25年
米の収穫量	65.7万トン	64.1万トン	平成26年
麦の収穫量	550トン	55万7300トン	平成26年
畜産飼養頭数			平成27年2月1日現在
(牛)	乳用 7660頭 肉用 1万1800頭	79万2400頭 50万5200頭	
畜産飼養頭数(豚)	17万9100頭	62万6000頭	平成26年2月1日現在
林業産出額	414.8億円	460.2億円	平成25年
漁業生産額	111億円	2984億円	平成25年
議員定数	53人	101人	平成27年4月30日現在

① 株式会社Jファーム

- 視察テーマ：①トリジェネレーションシステムを導入した最先端施設園芸モデルについて
- ②施設視察

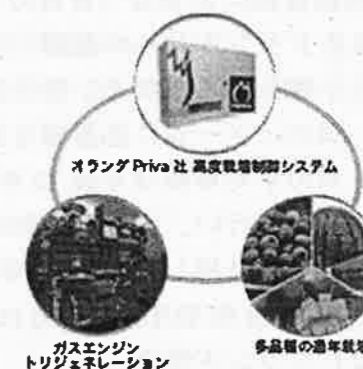
○株式会社Jファームの概要

省エネルギー技術とICTを最大限活用した「スマート農業」としての施設園芸を確立するため、プラントの生産に強みがある「JFEエンジニアリング株式会社」と、リーフ栽培技術や農業操業ノウハウを有している「株式会社アド・ワン・ファーム」が共同で同社（当時名称：Jファーム苫小牧株式会社）を設立し、平成26年8月から施設稼働。スマートアグリシステムを採用し、ベビーリーフとトマトの栽培を行っている。（株）Jファームでは上記に加え、JFEエンジニアリング（株）のガスエンジン・トリジェネレーションシステム（電気・熱・CO₂の供給）や、バイオマス燃焼ガス浄化システム（熱・CO₂の供給）を導入することで、さまざまなエネルギー利用の最適化を図り、省エネで環境負荷を軽減した栽培を行っている。



○スマートアグリシステムについて

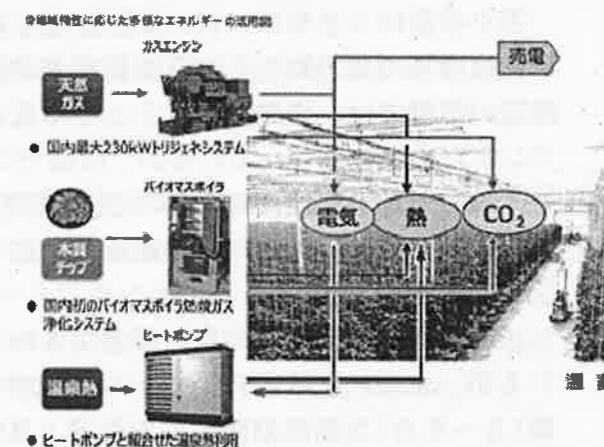
農業の生産性を高めるための技術で、ハウス内の温度、湿度、日射量、肥料など、植物の生育に適した環境をIT技術で管理・維持しながら、より最適な生産効率を導き出す最先端の栽培方法。（株）Jファームでは、このシステムで高い実績を有するオランダのPriva社から、高度栽培制御システムを導入している。



○トリジェネレーションシステムについて

天然ガスを燃料に電気、廃熱だけでなく、排気ガスに含まれるCO₂も有効活用するシステム。

また、地域の木質バイオマスを有効活用するバイオマスボイラー、さらには未利用エネルギーである温泉熱などの多様なエネルギー源を活用し、ハウス内の電気、熱、光合成に必要なCO₂を提供し、最適な農作物の生育環境を整備している。



② 苫小牧漁業協同組合

- 視察テーマ：①苫小牧産ほっき貝のブランド管理について
- ②施設視察

○苫小牧漁業協同組合の概要について

明治21年、イワシ漁を主体としていた白老郡の漁業者と共に、43名の組合員で「勇払白老（ゆうふつしらおい）漁業協同組合」を設立。その後、さまざまな変遷を経て、昭和24年8月には水産業協同組合法に基づき、現在の「苫小牧漁業協同組合」を設立。

現在、水産業の振興や組合員の福祉向上、漁業権の管理、地域の活性化を図るために広範囲な活動を行っている。



○苫小牧産ほっき貝について

ほっき（北寄）貝は、バカガイ科に属する寒海性2枚貝で、正式名称をウバガイ（姥貝）という。苫小牧市では、平成26年の漁獲量が日本一（約650トン）となり、全国の漁獲量の1割以上を占めている（全国：約5,900トン、北海道：約5,100トン）。

なお、同市の独自調査によると、調査開始（平成12年）以来、苫小牧市は15年連続で、ほっき貝の漁獲量が日本一となっている。

○商標登録によるほっき貝のブランド管理について

(1) ブランド化への経緯

輸入品の増加や、紛らわしい表示や産地偽装等が国内で散見されたほか、ほっき貝のイメージに悪影響を及ぼす粗悪品が出回っていたこともあり、苫小牧産ほっき貝の平均単価は平成12年を境に下落傾向にあった。そのため、他産地のものとの差別化を行い、価格の維持や産地偽装等への対応と、知名度のさらなる向上及び消費拡大を目指し、平成18年4月に特許庁の地域団体商標制度に商標登録出願を行い、平成19年7月に登録された。

(2) ブランド管理

①資源管理

苫小牧産ほっき貝は、特に資源管理を重要視しており、年に2回(春・秋)、試験研究機関等の協力のもとで資源量調査が行われている。北海道の指導では、資源量に対する生産量の比率を10パーセント以内に、とされているが、漁協では、自主的におよそ4パーセント程度に抑えている。上記の事前資源量調査の結果に基づき、その年の生産量を決定している。



②商品価値の向上

通常のほっき貝の生産は、殻径7.5cm以上(北海道海面漁業調整規則)とされているが、自主的に9cm以上のものを生産することとしている。そのほか、貝の産卵期(5~6月)は禁漁期間にするなど、良質なほっき貝だけを生産している。

こうしたことから高品質の特産品として、他産地の商品と差別化を図っている。

③ 株式会社箱根牧場

●視察テーマ：①食の安全・安心を目指したこだわりの酪農営農について

②施設視察

○施設の概要について

東京ドーム約28個分の農場を拠点に、有機・無農薬栽培に基づく酪農と循環型農業に取り組んでいる牧場。乗馬(引き馬)ができるほか、乳搾り体験やバター作り、ソーセージ作り、さまざまな野菜の収穫体験や牛洗いといった酪農体験ができるほか、レストランの経営も行っている。新千歳空港から1時間以内の距離にあり、観光牧場として年間約25万人が来客している。



また、国内でも珍しい水牛の飼育や水牛を使ったチーズ製造を行っており、国内最大級の国産ナチュラルチーズの品評会で平成27年度、全国第3位に選ばれた。

○食の安全・安心を目指した酪農営農について

牛から生じる良質の有機肥料を用いて、除草剤等の農薬を一切使わない方法で安全・安心な土づくりを実践しており、この土によって作られた牧草などを牛の飼料としている。ホルスタイン種やジャージー種など、飼育している牛にはこのような安全な飼料が与えられ、一貫して安全・安心な酪農に取り組んでいる。

また、畑では8年の長期輪作体制で、自然循環型農業を実践。ジャガイモや玉ねぎ、カボチャ、豆などを栽培し、これらは有機JAS認証を受けている。

※有機JAS認証とは

JAS法に基づき、「有機JAS規格」に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、条件を満たした事業者には「有機JASマーク」の使用を認める制度
<有機JAS規格の条件>

- ・化学肥料や農薬の使用を避けることが基本
- ・堆肥等で土作りを行い、種まき又は植え付けの前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していないほ場で栽培
- ・遺伝子組換え技術を使用しない など

④ 北海道議会

●視察テーマ：TPP対応に係る農林水産業の現状と方針について

○TPP協定の概要について

平成18年に発効した環太平洋戦略的経済連携協定の参加国と、米国、豪州、ペルー、ベトナム、マレーシア、メキシコ、カナダの11か国に加え、平成25年7月、日本が交渉に参加し、12か国が交渉に参加しているEPA。平成27年10月5日、米国アトランタで開催されたTPP閣僚会合において、TPP協定交渉が大筋合意に至り、平成28年2月4日、ニュージーランド・オークランドで開催されたTPP署名式において、TPP協定が署名された。(北海道ホームページより引用)

○北海道TPP協定対策本部について

TPP協定交渉の情報共有と対応などを総合的に協議するため、平成23年11月14日、知事を本部長とする「北海道TPP協定対策本部」を設置した。平成28年2月までに7回開催されている。

回数	開催日	協議事項
①	H23. 11. 17	(1) これまでの経緯 (2) 想定される影響等
②	H25. 2. 26	TPP協定交渉等に関する緊急要請について
③	H25. 3. 19	(1) TPP協定交渉への参加表明と道の対応について (2) 道の影響額試算について
④	H27. 10. 6	(1) 米国・アトランタで開催されたTPP閣僚会合における情報等について (2) 大筋合意の内容精査と道内への影響把握について
⑤	H27. 11. 2	(1) TPP協定交渉大筋合意に伴う北海道への影響中間とりまとめについて (2) 今後の対応について
⑥	H27. 12. 28	平成27年度補正予算案におけるTPP関連予算の概要等について
⑦	H28. 2. 17	TPP協定に伴う北海道への影響中間とりまとめ(第2回)(農林水産物の生産額への影響)等について

○総合的なTPP関連政策大綱の決定と北海道の対応について

平成27年11月、政府のTPP総合対策本部において、政策大綱が決定された。
 北海道ではTPP関連対策として、農林漁業者や地域のかたがたの不安や懸念を払拭し、将来にわたって北海道の地域産業が再生可能となり、持続的に発展していくことができるよう、生産基盤の整備や技術開発・導入等による生産性の向上、多様な担い手の育成・確保、ブランド化、6次産業化などに取り組んでいくこととしている。(出典：北海道TPP協定対策本部会議配付資料より)

<出典：第7回北海道TPP対策本部会議（平成28年2月17日開催）配付資料抜粋>

北海道のTPP関連対策

(平成27年度補正予算及び平成28年度当初予算案)

道では、昨年12月に公表した「TPP対応への基本的な考え方」に基づき、国の施策も有効に活用しつつ、農林漁業者や地域の方々の不安や懸念を払拭し、将来にわたって本道の地域産業が再生産可能となり、持続的に発展していくことができるよう取り組みます。

農業	水産業	林業・木材産業
<p>①生産力・競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> 酪農畜産の強化 <ul style="list-style-type: none"> 酪農・畜産の体質強化 放牧酪農の推進 道産牛肉の販売力強化等 産地収益力の強化 <ul style="list-style-type: none"> スマート農業の推進 野菜や果樹の収益力向上 薬用作物の生産拡大等 生産基盤の充実・強化 <ul style="list-style-type: none"> 農業生産基盤の整備推進(パワーアップ事業) 自給飼料基盤の整備推進等 <p>②多様な担い手の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> 家族経営を主体としつつ、法人化や企業の農業参入など、多様な担い手の育成・確保等 <p>③国内外の食市場へのチャレンジ</p> <ul style="list-style-type: none"> 道産牛肉の販売力強化 農産物・加工品の輸出拡大 6次産業化へのトライアル等 	<p>①持続可能な収益性の高い操業体制への転換</p> <ul style="list-style-type: none"> 水産業の競争力強化 <ul style="list-style-type: none"> 水産資源の適切な管理 養殖漁業の一層の推進 新たな担い手の確保 安定的な水産業経営の育成等 <p>②高品質な我が国水産物の輸出等の需要フロンティア</p> <ul style="list-style-type: none"> 水産物輸出促進 <ul style="list-style-type: none"> 道産水産物の安全・安心の確保 衛生管理型漁港の整備 輸出促進に向けた環境整備等 	<p>合板・製材の国際競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> 林業の体質強化 <ul style="list-style-type: none"> 森林整備の促進 原木の安定的な供給体制の構築 担い手の新たな受入体制づくり等 木材産業の競争力強化 <ul style="list-style-type: none"> 道産木材の加工・流通体制の整備 CLTをはじめ新たな木材需要創出等

商工業、食・観光関連産業

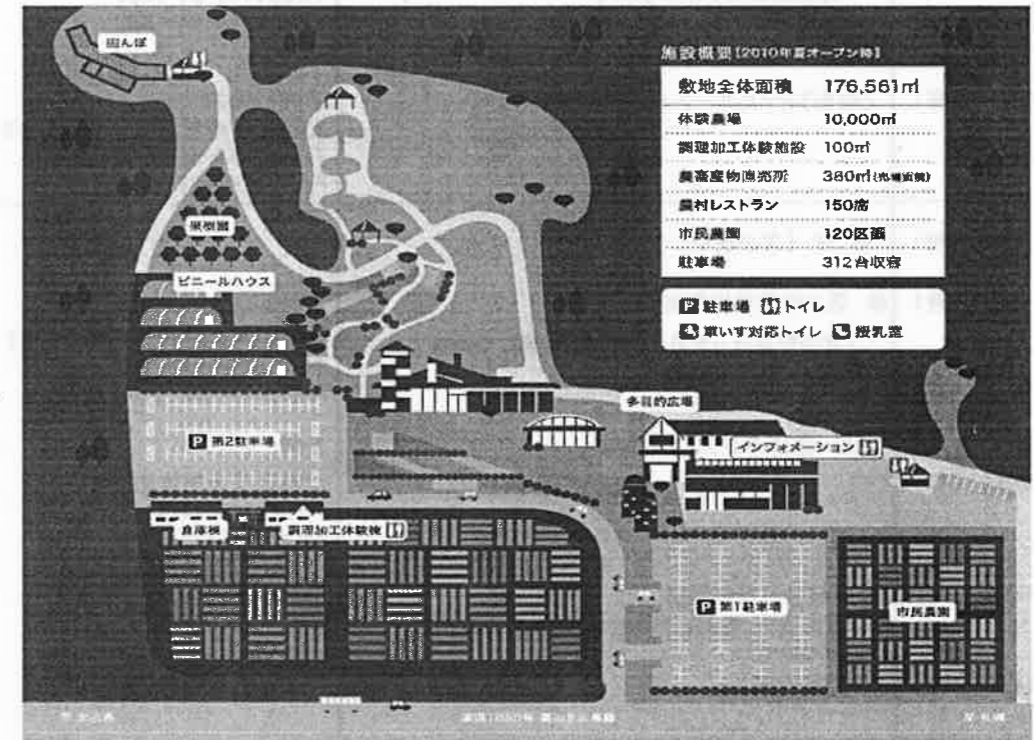
<p>①一次産業との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 農林水産資源を活用した新商品・新サービスの開発等への支援 地域密着型の農業機械・食品加工機械の開発促進等 	<p>②輸出拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> 道産品・農林水産物等の販路拡大等「K-AHOKKAIDO」による情報発信 アドバイザーを活用した輸出支援体制の確立等 <p>③産業人材育成・確保</p> <ul style="list-style-type: none"> 企業人材や次世代産業人材の育成等 	<p>④生産性向上、新産業創出</p> <ul style="list-style-type: none"> 道内企業のQCD対応力の強化に向けた支援 健康長寿や環境・エネルギーなど新たな成長分野への取組支援等 <p>⑤経営相談</p> <ul style="list-style-type: none"> 中小企業の経営・財務相談への対応等
--	---	--

⑤ ホクレン農業協同組合連合会くるるの杜

●視察テーマ：①消費者と生産者を結ぶ「食と農のふれあい広場」の実現について
 ②施設視察

○施設概要（平成22年夏オープン時）

日本の食糧自給率が約4割となる中で、北海道農業へのさらなる貢献を継続する一環として、ホクレン農業協同組合連合会により平成22年夏にオープンした。



※ホクレン農業協同組合連合会の概要

設立年月日	1919年（大正8年）4月	
会員数	127（正会員126、准会員1）	平成27年4月1日現在
出資金	201億円	
取扱高	14,797億円	平成26年度
職員数	1,937名（出向者・嘱託を除く）	平成27年3月31日現在
事業所	施設69か所	
代表理事会長	佐藤 俊彰	

○「食と農のふれあい広場」について

くるるの杜は、複合的な施設をもって構成される都市・農村交流施設。豊かに広がる農村空間の中に、体験型農場をはじめ、農畜産物の調理加工体験施設、地産地消を実現する農村レストラン、北海道農畜産物の直売施設などを設置し、これらの施設が有機的に連携することにより、生産から消費までのプロセスを一体的に体験できる施設を目指している。同施設では、「育てる」「作る」「食べる」「感じる」「つながる」といった、「〇〇る」を体験することができる。

新農業戦略対策特別委員会 県外行政視察日程表

月日	発着時刻	発着地・視察先	備 考	
5月 16日 (月)	10:45 (発)	議会庁舎	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> 参集場所：議会庁舎正面 </div> ※屋食は用意しておりませんので、各自でお願いします。	
	11:20 (着)	新潟空港		
	12:50 (発)	新潟空港【JAL2875】		
	14:05 (着)	新千歳空港		
	14:35 (発)			
	15:05 (着)	● 株式会社Jファーム ・トリジェネレーションシステムを導入した最先端施設園芸モデルについて ・施設視察		〒059-1362 北海道苫小牧市宇柏原6-312 TEL:0144-84-1850 FAX:0144-84-1852
	16:35 (発)			
17:00 (着)	【宿舎】ホテルルートイン苫小牧駅前	〒053-0027 北海道苫小牧市王子町3-2-15 TEL:0144-38-1110 FAX:0144-32-1106		
5月 17日 (火)	8:45 (発)	宿 舎【苫小牧市】	〒053-0012 北海道苫小牧市汐見町1-1-13 TEL:0144-35-0111 FAX:0144-35-1560 〒066-8520 北海道千歳市本町4-4 TEL:0123-22-1121 FAX:0123-22-1153 〒069-1181 北海道千歳市東丘1201 TEL:0123-21-3066 FAX:0123-21-3758 〒060-0002 北海道札幌市中央区北2条西6丁目 TEL:011-204-5683 FAX:011-232-8213 〒004-0052 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5-5-25 TEL:011-895-8811 FAX:011-895-8820	
	9:00 (着)	● 苫小牧漁業協同組合 ・苫小牧産ほっき貝のブランド管理について ・施設視察		
	10:30 (発)			
	11:30 (着)	【屋 食】レストランユーカラ		
	12:15 (発)	(ホテルグランテラス千歳 内)		
	13:00 (着)	● 株式会社箱根牧場 ・食の安全・安心を目指したこだわりの酪農営農について ・施設視察		
	14:30 (発)			
	15:40 (着)	● 北海道議会		
	16:40 (発)	・TPP対応に係る農林水産業の現状と方針について		
17:00 (着)	【宿舎】ホテルエミシア札幌			
5月 18日 (水)	8:50 (発)	宿 舎【札幌市】	〒061-1270 北海道北広島市大曲377-1 TEL:011-377-8700 FAX:011-377-8174 ※屋食は用意しておりませんので、各自でお願いします。	
	9:30 (着)	● ホクレン農業協同組合連合会くるるの杜 ・消費者と生産者を結ぶ「食と農のふれあい広場」の実現について ・施設視察		
	10:30 (発)			
	11:20 (着)	新千歳空港		
	12:20 (発)	新千歳空港【ANA1858】		
	13:40 (着)	新潟空港		
	14:00 (発)	新潟空港		
14:35 (着)	議会庁舎	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 解 散 </div>		

苫小牧産ほっき貝、
松川カレイ（王鰈）への
取り組みについて

平成28年5月17日
苫小牧漁業協同組合

苫小牧漁協の概要・主要漁業

苫小牧といえばホッキ！のイメージですが・・・

年間を通じ100種類以上の魚種が水揚げされます

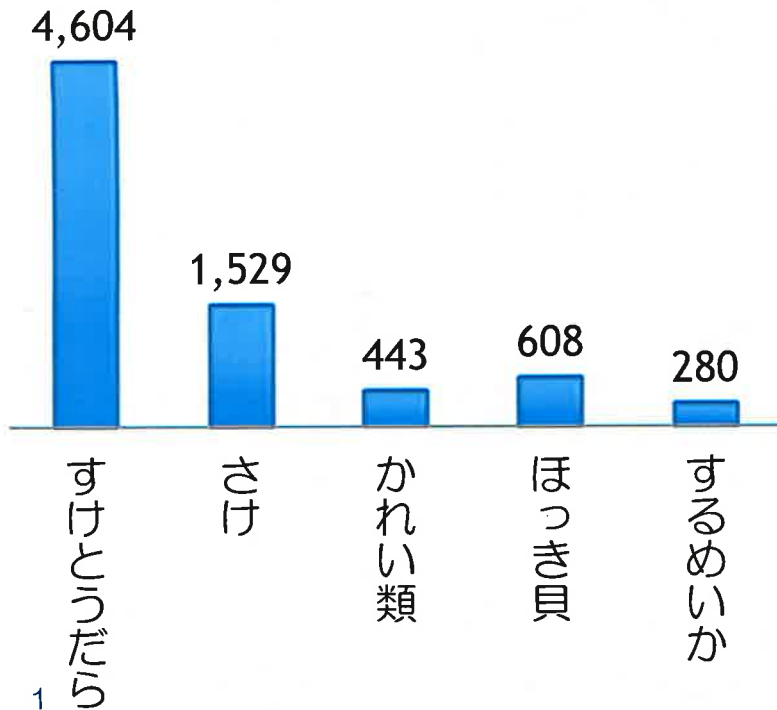
(苫小牧漁協概要) (昭和24年設立)

(平成27年度実績) 組合員122名、準組合員9名、組合職員数17名

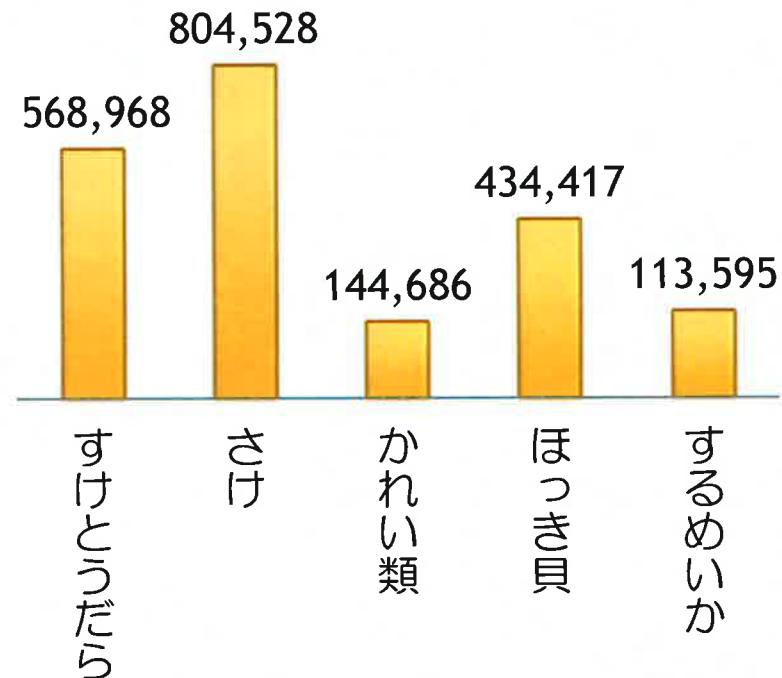
所属漁船68隻(10ト以下の小型船が主体) 水揚数量8,420トン、水揚金額25億8千万円

ほっき桁引網漁業、刺網漁業、さけ定置漁業、かに籠漁業等多様な漁業形態が営まれています。

主要魚種の水揚量 (トン)



主要魚種の水揚金額 (千円)



苫小牧漁協の優位性

* 新千歳空港へ30分、札幌まで60分

* 北海道随一の貿易港湾
* (国際拠点港湾)

交通ガイド (北海道の交通要所)



フェリーは太平洋航路（八戸、大洗等）
日本海航路（秋田、新潟等）があります。



・人口17万人（道内5番目、H26年時点）
（人口は横ばいで推移）（海岸線 約33Km）
王子製紙、日本製紙、出光興産製油所、トヨタ自動車北海道
などがある工業都市であります。

* 物流の優位性を活用し、地方の漁協には出来ない
苫小牧だからこそ出来る付加価値向上の取組を実施しています！

苫小牧産 ブランド品

「苫小牧市の貝」
ほっき貝



「幻の魚」
松川カレイ
(ブランド名 王鰈)



まずは、ほっき貝について

なぜ、苫小牧でほっき貝（正式名称 ウバガイ）がそんなに獲れるのか？

戦後・・・

食糧不足や主要だったイワシ漁の衰退により、**ホッキの乱獲**

ホッキ資源、枯渇の危機！！

資源管理型漁業への転換のため
漁業者はさまざまな取組を行いました

漁業者の努力

「獲れるだけ獲る」の漁業から脱却

たくさん獲ると儲かるのは当たり前、
でも、無計画にたくさん獲ると、資源が続かない。

「守りながら獲る」ために数々の努力で



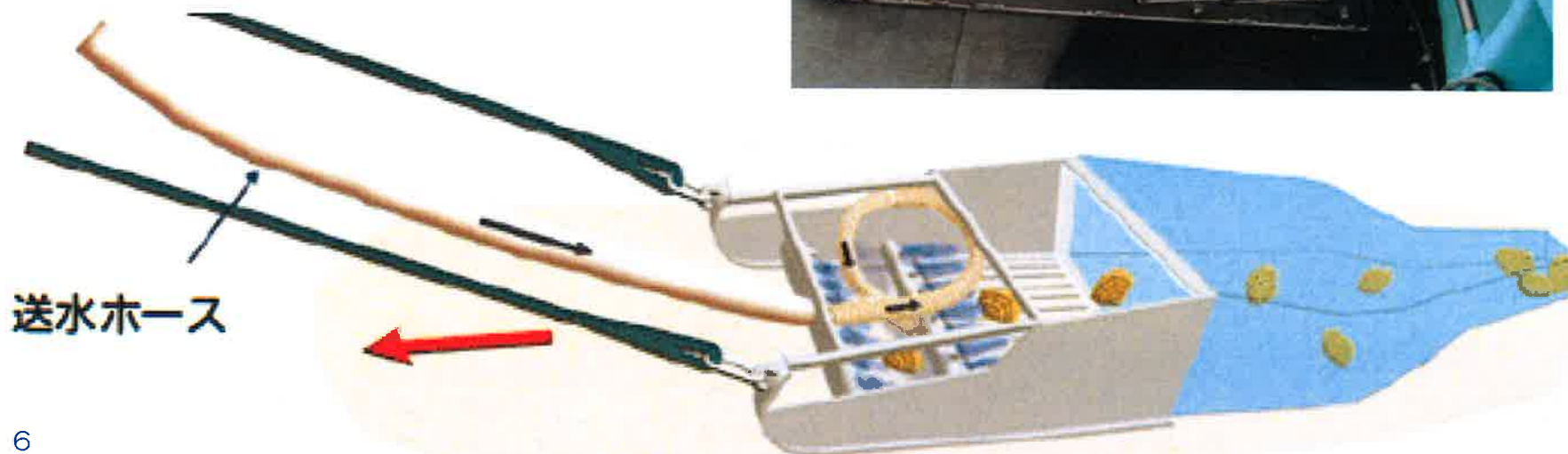
●ホッキ貝漁業で使われる漁具

噴流式けた網

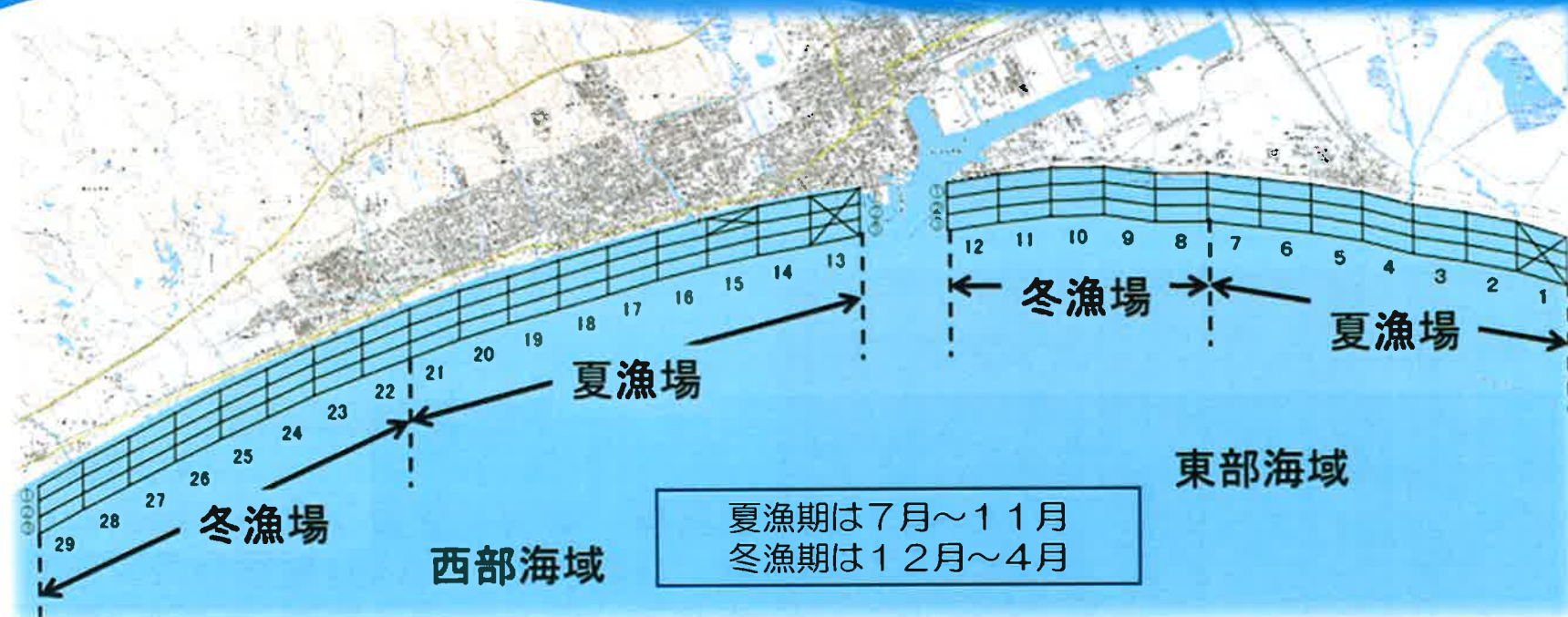
前方の噴流で貝を掘り起こし、
後方の噴流で貝を網に送り込む

漁獲と同時に漁場を耕耘する（たがやす形となり底質がやわらかくなり、種苗が定着しやすくなる）ため、資源にやさしい

漁場は畑と同じ！



●資源管理型漁業の取組



- 殻長7.5cm未満のホッキガイの採捕を禁止（北海道海面漁業調整規則）
- 5月1日から6月30日までの間の採捕を禁止（道内各地域により異なる）

苫小牧漁協独自の取組

- 殻長9cm未満のホッキガイの採捕を自主規制
- 漁場を夏と冬の2漁期に分けて操業（海区ごとに漁獲量を設定）
- 資源量調査を実施し、その結果に基づき年間漁獲量を決定
- 1日の1隻の漁獲量上限を設定（基本1日 200kgの漁獲量に設定）

「苫小牧市の貝」 ～地域資源としてのほっき貝

- 平成14年 苫小牧市の貝に制定
- 平成19年 「苫小牧産ほっき貝」として地域商標団体登録
- 平成26年まで15年連続水揚げ日本一
- 苫小牧産ほっき貝の特徴は身が厚く、甘みが強いと、好評。
(苫小牧の海域はカレイ類等の産卵場所であり豊かな海であります)



写真は10月におこなわれる、苫小牧漁港ほっきまつりの風景、来場者は例年2万人から3万人の来場であり、ほっき即売会（6トン）は午前中に完売します。

資源量について

- 近年次期加入群の発生が乏しい傾向であったが、昨年より、稚貝の発生（自然発生）が海域全体で見られる。全体資源量は1万8,000トン前後で推移し、資源量調査結果を基に漁獲可能量を判断し、年間漁獲量を設定。
- 漁業者自らがホッキの外敵駆除等を実施
- 研究機関と連携した調査等を継続して実施（産卵状況調査等）

- 外敵（ハスノハカシパン）駆除状況



長年にわたる漁業者の努力が苫小牧のホッキを支えています。

ホッキ貝のPR活動

道内では抜群の知名度！でも、まだまだ全国的な知名度は低い...

漁協・青年部・女性部などによるPR活動の実施

* テレビ朝日系「食彩の楽園」



* 日本テレビ系「満点☆青空レストラン」



* HBC「今日ドキッ！」



* STV「どさんこワイド」



よる販促活動も行っております。
道内、道外の量販店で、女性部に

高品質化への取組

- 冷凍に不向きなため、活貝での出荷。
- 水揚げされたばかりのホッキは砂を多く含んでおり、砂出しを行うことで取扱を容易に。

高品質なホッキ貝出荷のための衛生管理。

- 砂出しの徹底
- 畜養時の殺菌海水使用、水温管理
- 出荷物のこん包等も研究



物流機能を活用した道外向け出荷

* 苫小牧港・新千歳空港を活用し道外向け出荷を実施

* 関西を中心に展開する寿司店での取扱



* 関東・関西圏居酒屋での取扱



ホッキ道外向販売取扱量 (トン)



関東、関西の回転寿司店等で取扱されるなど、これまでホッキ貝になじみのなかった地域で「苫小牧産ほっき貝」の商品価値が認められ、消費が広がっています。

次に「幻のさかな」松川カレイ（王鰈） について

- 松川カレイとは？

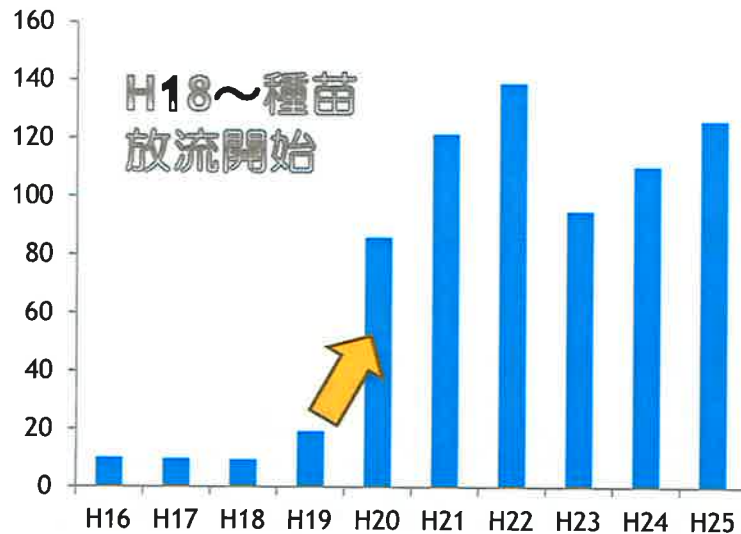


- * 全長60～80cmにも達する大型のカレイ
 - * カレイ類の中でも最上級の高級魚
- * 歯ごたえのある食感で甘みが強いのが特徴
 - * 刺身やお寿司など生食が美味
 - * その味はヒラメ以上とも！！

幻のさかなを蘇らせるために～ 種苗放流の取組による成果

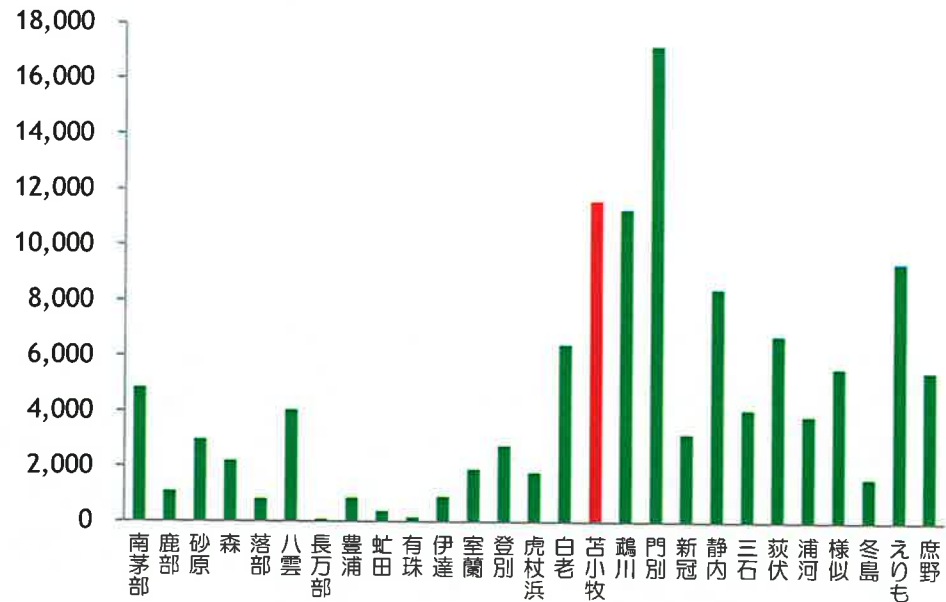
- かつては「幻のさかな」と呼ばれ、資源量が激減
- 種苗放流事業により今では年間100t以上の水揚げに

* 道内水揚量推移 (トン)



H18～種苗放流開始、H20年には
漁獲量が大幅に増加

* 近隣地区水揚量 (キロ) (えりも以西海域)



苦小牧の松川カレイ漁獲量は2位
(H26)
(全道、全国2位)

成功の一方・・・

- * 水揚げ量増加に伴う魚価の下落
- * 種苗放流継続のための負担～漁獲負担金の増
- * 種苗放流が出来なくなれば、再び松川カレイは幻のさかなに・・・？



魚価対策は必要不可欠な状況

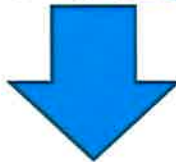
そこで...

マツカワ魚価対策プロジェクトチームが発足！
(近隣15漁協と各市町村、関係団体)
苫小牧漁協がチームリーダーに任命され、
松川カレイ魚価の向上のために様々な取組を実施中です！

松川カレイの販売戦略について

～ポテンシャルを最大限に生かすために

- ※ 前述のとおり、高品質ではあるが・・・
- ※ いかんせん、「幻のさかな」だったため、**知名度が低い**



苫小牧漁協としての取り組み事例

付加価値向上のため、物流の優位性を活かすとともに、空輸技術の向上を利用し、空輸実証試験を実施、出荷状態の研究をかさね、活魚による松川カレイの道外市場への出荷が可能に！

活魚出荷が可能となり、他地区より浜値が上昇し、漁業所得向上の一助となる。

活魚出荷だけではなく、取引先によっては活〆での出荷需要があり、その為、活〆技術も習得し取引先のニーズに対応した出荷を行っている。



苫小牧産水産物の今後の可能性...

魚価が向上することは喜ばしいことです。

ただ、高く売れば良いということではなく、いかに良いものであるかを皆さんにご理解いただいた上で、販売していく必要があると感じています。

ほっき貝、松川カレイともに、

それぞれに、過去からの歴史があり、過去の経験を生かし、今後につなげていかなければならないと感じております。

体験! **WINTER ~雪上体験~**

冬には一面の銀世界が広がります。

- B スノーモービル体験
- C バナナボート体験

どこまでもつづく雪原を風を切って走ろう!



空高く飛んで、雄大な景色を眺めよう!

パラセーリング体験 A

①~⑤の体験は通年で楽しめます。

【体験料金のご案内】

料金表示はすべて税込となっております。

体験メニュー	所要時間	お知らせ	個人料金
①バター作り 2名様~	1時間	作ったバターは冷蔵保存が必要です。遠方からお越しの方はクール便にて発送をおすすめ致します。(料金別途)	1人 約100g 1,050円
②ソーセイジ作り 2名様~	1時間	即日お持ち帰りの場合は農機作業により更に90分以上お待ち頂きます。作ったソーセイジはクール便にて当牧場より発送致します。(料金別途)	1人 約200g 1,050円
③フレッシュチーズ作り 2名様~	1時間	作ったチーズは冷蔵保存が必要です。遠方からお越しの方はクール便にて発送をおすすめ致します。(料金別途) 新鮮な牛乳を使用します。	1人 約100g 1,050円
④生キャラメル作り 2名様~	1時間	作ったキャラメルは保冷剤を付けてお渡しいたします。	お一人様 1,050円
⑤乳しぼり体験 1名様~	個人体験は5分弱	団体体験は、1頭に40名様まで30分以上可能です。	お一人様 800円 *牛乳の試飲が付きます。
⑥引き馬体験 1名様~	コース1周	4歳以上対象。二人乗りはできません。(4月下旬~10月末まで)	お一人様 800円
⑦カントリーダンス体験 定員24名	20分間	4名様以上から開催致します。(4月下旬~10月末まで)	4名様以上お一人様 450円
⑧季節の収穫体験	30分間	同時に何名様でもご利用頂けます。収穫期間は、じゃがいも7~10月、とうもろこし8~9月です。季節ごと、または天候により収穫物が変わりますので事前にお問い合わせ下さい。	一農作物につき 1,100円 じゃがいも 6kg / とうもろこし 6本 その他季節により収穫物が変わります。
⑨農作業・酪農体験	1時間以上	畑の草取り、作物運搬、収穫、牛乳搾り、牛舎掃除などの作業体験です。実施時期、時間などで内容や体験料金が変わりますので、詳細については予めお問い合わせ下さい。	団体のみ

冬季体験(1月~3月まで ※融雪状況により変更になる場合がございます。)

A パラセーリング *要予約	お一人様 約20分間	スノーモービルで勢よく空へ舞い上がります! 上空20メートルの高さから見渡す大層な雪原は圧巻です!	3名様以上の体験です。お一人様 2,500円
B スノーモービル *要予約	お一人様 約10分間	広大な雪原の雄大な景色を風を切って走ります。スピード感あふれる体験です。	2名様以上の体験です。お一人様 1,000円
C バナナボート *要予約	お一人様 約10分間	スノーモービルで引っ張る大きな「バナナ」に乗って雪上を滑ります。スリルをみながら楽しむ雪上体験です!	2名様以上の体験です。お一人様 500円

①~⑤の体験も併せてお楽しみ下さい。

※季節により体験開始時間が変わります。予約状況や悪天候などの諸事情により予告なく変更される場合もございます。予めお電話での確認とご予約をおすすめします。

※10名様以上で団体扱いとなります。団体料金につきましては、電話でお問い合わせ下さい。

4月~10月(無休) 11月~3月(火曜定休日) ※祝日の場合翌日

季節限定 **巨大コーン迷路** 季節限定 **羊の毛刈り体験** 季節限定 **クラフト体験**

等、季節限定のコースもあります。詳しくはお問い合わせください。

【牧場のご案内】

箱根牧場は昭和44年に広大な大地を求めて神奈川県箱根町より移転してきました。それ以来、牧場名がつけられています。当牧場の総面積は札幌ドームの約1.8倍、その雄大な自然を生かした家畜の飼育と有機栽培(化学合成された肥料・農薬を一切使わない農法)の農作物の生産を行っております。また、安心・安全「地球にやさしい」土づくりを実践し、厳選した原料を使つての無添加・無着色製品の生産など「こだわりの商品」を全国へ出荷しています。食の安全と美味しさをストレートにお客様へお伝えする活動の一環として、生産者と消費者の接点を持つべく私どもが提案した各種体験・施設を通して交流を深めたいと思っております。北海道の牧場は四季を通じて楽しみ方もかわります。自然から与えられるたくさんの良さを皆様にお伝えできればと考えております。

さあ、箱根牧場にいらっしやい!

【交通のご案内】

- 新千歳空港から23km
- 札幌から46km
- 道東道 追分ICより5km
- JR追分駅より送迎あり(要予約)

〒069-1181 北海道千歳市東丘1201
Tel.0123-21-3066 Fax.0123-21-3758



北海道箱根牧場

ひろ~い北海道箱根牧場で美味しい牧場まるごと体験!



- 食べる
- 造る
- 遊ぶ
- ふれあう



<http://www.hakonebokujo.com>
E-mail:kanko@hakonebokujo.com

★自然・農業・家畜をテーマにした食育を学べます。
箱根牧場は酪農教育ファームに認定されています。

体験! 引き馬体験



スタッフが引く馬の鞍にまたがって、芝生の上をゆっくり歩き引き馬です。馬に揺られながら、いつもより高い目線で牧場の風景が楽しめます。

見学! カントリーバスツアー



トラクター牽引型のオリジナルバスに揺られながら、畑の中や牧場内の見学ができます。運転手からは、作物の説明など、牧場のお話が聞けます。

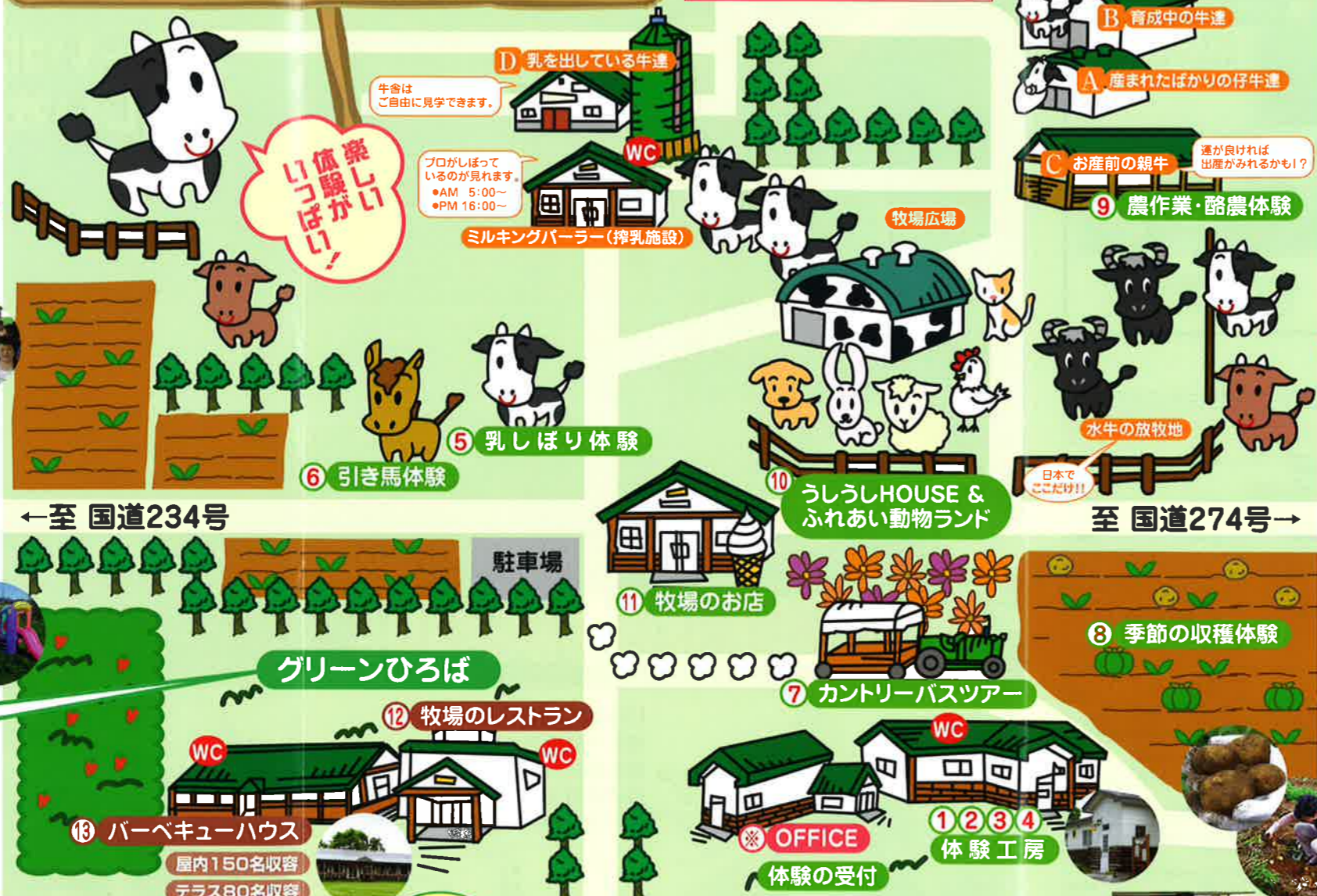
グリーンひろば

- フットサルコート
- バレーボールコート
- フリスビーなどの遊具を無料貸し出し
- コーン迷路(7月下旬~9月)
- 売店(農産物・乳製品・ソーセージ・チーズなどの手造り加工商品の販売)



HOKKAIDO HAKONE FARM
箱根牧場体験マップ

体験・お食事のご予約は...
TEL.0123-21-3066
FAX.0123-21-3758
E-mail kanko@hakonebokujo.com
http://www.hakonebokujo.com



体験! 乳しぼり体験



身近な食品である「牛乳」を自分の手で搾る体験です。大きな牛のおっぱいは圧巻です! 牛乳の試飲付き。

体験! 農作業・酪農体験



牧場で普段行われている実際の作業を体験します。

体験! 季節の収穫体験

当牧場で大切に育てた有機野菜の収穫体験ができます。
●じゃがいも(7~10月)
●とうもろこし(8~9月)
その他

体験! 体験工房

- 1 バター作り体験
- 2 ソーセージ作り体験
- 3 フレッシュチーズ作り体験
- 4 生キャラメル作り体験

~Restaurant MENU~

- 牛100%手作りハンバーグ
- ステーキ ●パスタ
- 手作りチーズ、ソーセージ
- 牧場産オリジナルプリン
- その他

牧場産の有機野菜や無添加食材を使用したお食事が楽しめます。

収容人数 60名

北海道ならではの新鮮な食材を存分に使った焼肉・ステーキ・ジンギスカンなどの他に、鮭のちゃんちゃん焼きもできます。(団体メニュー)

体験! 牧場のお店

人気No.1!

搾りたて牛乳のソフトクリーム

当牧場の生産品やお土産が買えます。日本ではここでしか買えない限定商品、水牛のお乳を使用した「モッツアレラチーズ」。オンラインでも購入できるよ! 詳しくはWEBで。

体験! うしうしHOUSE & ふれあい動物ランド

牛や馬、羊、うさぎといった、見ているだけでも楽しい動物達に直接触れることができるスペースです。子供達も大喜び!

体験! 体験工房

当牧場産の新鮮な牛乳やお肉を使い、素材本来の味を楽しむことができます。体験を希望する方は、「牧場のお店」にて受付していますので、お気軽にお申し出下さい。

※上記、体験料金等は表面をご覧ください。 ※冬期間は雪上体験をご用意しております。表面をご覧ください。

★箱根牧場では、自然・農業・家畜・手造りをテーマにした体験を通し、五感を使って学ぶ情操教育の場を提供しています。



「ホッキ豆知識」

名前の由来

生態

資源管理

正式名称は、30年以上といわれる長寿命に因んでウバガイ(姥貝)と名付けられましたが、一般的にはホッキ貝の名で親しまれています。その名前はアイヌ語に由来し、漢字の「北寄貝」は当て字とされています。北海道で採れ「北に寄った」貝であることから北寄貝と名付けたとの説もあります。

殻長10cmほどに成長する大型の二枚貝です。形状は丸みのある三角形で、殻は厚く、角は薄い茶褐色。冷たい海水を好み、日本では関東以北から北海道周辺。カナダ東岸、ロシア太平洋岸などに生息しています。深さ10mほどの海底の砂地で、通常、砂の中に身を潜め、長い水管を伸ばして水を吸い、そこに含まれるプランクトンを食べます。産卵期は5~6月です。

苫小牧漁協では、産卵期の5月~6月を禁漁期とし、9cm未満の若年貝を漁獲しないことや、漁期により漁獲地域を分けるなど独自ルールを設け、厳しい資源管理に取り組んでおります。また、安定した資源確保に向け、毎年資源量調査を2回実施し、調査した結果に基づき、年間漁獲数量、一日の漁獲数量、海域別漁獲数量を制限しており、その他にも外敵駆除に取り組むなど、安定生産の背景には厳しいルールが設けられております。先人たちから受け継がれた努力の結果を継承、進化させ、徹底した資源管理への取り組みが水揚げ量日本一を誇るホッキの原点であります。

苫小牧市はホッキ貝、水揚げ日本一の街

苫小牧市
tomakomai city

朝靄立つ、早朝の海に
威勢のいい漁師たちの掛声がこだまする…
今日もホッキが大漁だ。

北寄貝

苫小牧市の貝制定

苫小牧産

ほっき貝



苫小牧だから
味わえる、至極の味。

苫小牧漁業協同組合

苫小牧市汐見町1丁目1番13号 TEL.(0144)35-0111 FAX.(0144)35-1560
平成19年7月 地域団体商標取得(登録第5062178号) 平成14年7月 苫小牧市の貝に制定

苫小牧産ほっき貝サイト **ホッキ貝を味わおう**

- ほっき貝が獲れるまで
- ほっき貝のむき方
- ほっき貝レシピ特集など



“ムービーでわかりやすく紹介!”

ほっき貝の情報盛り沢山!
今すぐアクセス!!

苫小牧漁業協同組合 検索



http://tomagyo.com



How to peel off surf clam

ホッキ貝の 上手なむき方

① むき方



くぼみのある方を手前に持ち洋食ナイフを差し込みすべらせて貝を開く。
身を傷つけないように貝柱を片方ずつ切り離す。

② 開く



中央に包丁を入れ、2枚に開く。

③ ウロを取る



内蔵を指で取り、流水で軽く流す。
その他にヒモ、呼吸管などの砂落としを水の流れながら行う。(ウロ以外は全部食べられます。)



健康食品としても注目されています！

ほっき貝

おすすめレシピ

ほっきのバター焼き



[作り方]

- ①ほっき貝は、2枚におろして、中のウロを取り除きます。貝柱、ヒモ、吸水管などもきれいに砂を落としておきます。
- ②季節の野菜、その他の貝と共に、正油味、味噌味、どちらでもおいしくいただけます。
- ③ほっき貝は長く煮ますとかわかくなります。一番最後に鍋に入れて下さい。

ほっき刺身・寿司種



[作り方]

- ①ほっき貝の中身を取り出し、ヒモ、吸水管を取り除きます。
- ②中身を2枚に割り中の黒いウロを取ります。
- ③熱したお湯の中にさっとくぐし、貝がピンク色か赤になったら引き上げます。
- ④水気を切り、2枚におろして、寿司種、小さく切れ目を入れて、お刺身にして召し上げて下さい。(お刺身は好みで生でも食べれます。)



健康食品としても注目されています！

ほっき貝

おすすめレシピ

ほっきカレー



[作り方]

- ①ほっき貝は中身を2枚おろしにして、中の黒いウロを取ります。吸水管、ヒモもきれいに砂を落として、水切をします。
- ②ほっき貝、蛸、またはその他の貝を入れてフライパンで、バターでいためます。
- ③鍋にカレーをあげて火にかけ、②を汁ごとあけてひと煮たちさせれば出来上がります。

ほっき御飯



[作り方]

- ①ほっき貝は2枚におろしてタンザク状に切ります。
- ②貝は普通のまぜ御飯と同じようにだし汁を使って炊き込んで下さい。
- ③千切り紅生姜、千切りにしたのり等をふりかけて下さい。

ほっき、天ぷらフライ



ONE-POINT! 天ぷら、フライの場合よく揚げ油を熱してから貝を入れて下さい。カリッと、きれいに揚がります。

[作り方]

- ①ほっき貝を2枚に開き、又2枚おろしにして中の黒いウロを取り除きます。
- ②それに塩、胡椒で下味をつけ、天ぷらの場合は小麦粉で、フライの場合は小麦粉、溶き卵、パン粉の順に180度で熱した揚げ油で揚げます。
- ③野菜、しいたけ等との盛り合わせは色合いも良く美味しい組合せです。

ほっき貝をおいしく 食べるには？



ほっき貝は生食・焼く・煮る・揚げる・和えるなど多様な調理方法に適しておりますが、加熱をしすぎると身が固くなってしまい、せっかくの食感が失われてしまいます。その為、肉厚なのが特徴的な苦小牧のほっき貝をお楽しみいただくには加熱をしすぎないことが、おいしく召し上がっていただく為のポイントになりますので、是非お試しください。

設備概要

(1)敷地面積	38,319m ²	
(2)施設面積	17,532m ²	
	○ トマト棟 5,760m ² (72m×80m)	○ 出荷管理棟 805m ²
	○ リーフ棟 10,192m ² (127.4m×80m)	○ PRセンター 434m ²
	○ エネルギー棟 341m ²	
(3)温室構造	ダッチライト型鋼製パイプ造樹脂フィルム張	
(4)年間生産量	○ トマト・・・150トン ○ リーフ・・・115トン	
(5)環境制御装置	Priva社Connext	
(6)栽培方式	○ トマト・・・ロックウール型養液栽培 ○ リーフ・・・NFT養液栽培	
(7)ガスエンジン	JFE-Waukesha製 出力230kW	



- 新千歳空港より車で20分
- JR苫小牧駅より車で30分
- 札幌方面から沼ノ端西ICで降り10分

スマートアグリ生産プラント 施設紹介



平成 25 年度 農林水産省「強い農業づくり交付金」採択事業



JFE エンジニアリング 株式会社

スマートアグリ事業部
〒100-0005
東京都千代田区丸の内一丁目8番1号
TEL:03-6212-0023 FAX:03-6212-0842



株式会社Jファーム

〒059-1362
北海道苫小牧市字柏原6-312
TEL:0144-84-1850 FAX:0144-84-1852



スマートアグリ生産プラントのご紹介



植物は光合成を行うことにより成長します。光合成に欠かせないのが、光、CO₂、温度、養分の4要因です。これらを最適化することで、効率的な栽培を行います。

オランダ型高度栽培制御システム



日射・風向きなどの天候データや温室内の温度・湿度など数多くのデータを取り込み、植物の生育に最適な条件となるよう制御します。

養液供給装置+ロックウール栽培



生育状況に合わせた最適な養液を自動配合し、個々のトマトに供給します。土を使わないロックウール栽培で養液を再利用するため、環境に優しく効率的な栽培方法です。

発芽室及び育苗ベッド



人工光型の発芽室にて発芽させます。その後、育苗ベッドで成長させ栽培ベッドに定植します。

ハイワイヤー栽培+作業車

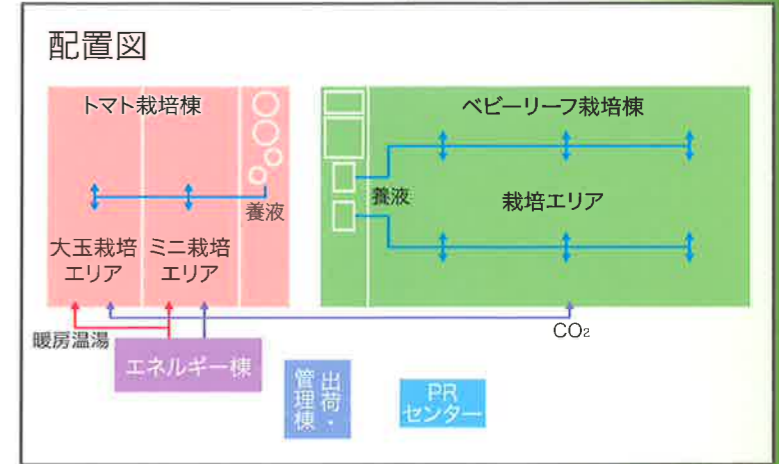


1本の木を伸ばし続け10ヶ月に渡り、収穫します。最終的な長さが10~15mぐらいまで伸びるため、横にずらしながら、一定の高さとなるよう作業車で調整します。

リーフ栽培ベッド



水耕栽培でベビーリーフを栽培します。ベッドを移動式とすることで、作業スペースを最小化し、栽培面積を最大化しています。



出荷・管理棟



収穫したリーフ類の包装・出荷を行います。野菜の鮮度を落とさないために、部屋全体を冷蔵しています。また金属探知機を導入し、製品の安全には万全を期しています。

コントロールルーム



PRセンター内に設置されたコントロールルームで、温室内の環境をモニタリングし、管理を行っています。

株式会社Jファーム 苫小牧工場 施設概要

- 社名：株式会社Jファーム
- 代表者：代表取締役社長 堀内 博
- 資本金：500万円
- 出資者：農業生産法人
株式会社アド・ワン・ファーム 51%、
JFE エンジニアリング 49%
- 事業内容：農産物の生産および販売
- 設立：2013年11月28日

環境データ
(天候、ハウス環境など)

栽培環境制御
栽培種に最適な環境を創出

光 温度 CO₂ 養分

トマト栽培棟
(広さ:0.5ha、軒高:5m)

ベビーリーフ栽培棟
(広さ:1.0ha、軒高:4m)

エネルギー棟

出荷・管理棟

ガスエンジン

バイオマスボイラ棟 (将来設備)

PRセンター

敷地内にPRセンターを併設。広く見学者を受け入れ、当社独自のスマートアグリシステムを国内外に発信!

<将来展開>

ここ苫小牧ではトマトとベビーリーフの栽培からスタートしますが、将来的にはスイカ、パプリカ、水ナスなど、様々な作物の栽培を手掛け、「いつでも」、「どこでも」、「安定的」に栽培ができるよう多品種作物の栽培技術確立を目指します。

また、木質チップを燃料とする「バイオマスボイラ」も併設する予定です。排出された燃焼ガスを浄化し、得られたCO₂を世界で初めて温室内に供給します。