

# 第63回トモエ肥連通常総会開催

## 今期のスローガンは昨年に引き続き「従天命尽人事」

6月15日より2日間、東京千代田区のホテルモントレ半蔵門にて第63回トモエ肥料販売協同組合連合会（以下トモエ肥連）通常総会並びに全国拡販推進会議が行われた。総会は五十嵐理事長（株式会社ネイグル新潟代表取締役社長）の開会宣言により始められ議案審議は滞りなく進められた。今期のスローガンは昨年に引き続き「従天命尽人事 いかなる環境下でも人事を尽くし目標達成を図ろう！」が採用された。（従天命尽人事とは天命に従い人事に尽くすと読み、昭和10年に帝国発明協会受賞記念に現ネイグル新潟社に贈られたトモエ化成生みの親である鈴木千代吉先生の遺訓）五十嵐理事長からは、冒頭の挨拶



で原点に立ち戻り会員の先頭に立ってトモエ・ときわの機能品に特化して拡販を目指すという力強い発言があった。また、2年後の2019年にはトモエ化成誕生100周年を控え、以下の目標が掲げられており、トモエ肥連としてメーカー、元売商社との三位一体の結びつきを今まで以上に強固にし、トモエ化成回顧と新時代に向けて、明確な道筋を構築するとしている。

- ◎肥料販売では変動する商売環境を天命と捉え、農家のためとなることを念頭において商品提供、技術力研鑽を進める
- ◎農業場面では農地の地力、水利、その年の天候など環境を天命と捉え、とれに対応した肥料、生産技術を駆使して高品質多収を目指す。

来賓の祝辞及び挨拶では農水省生産局技術普及課生産資材対策室資材効率利用推進班の伊藤課長補佐より先の国会にて成立した農業競争力支援法の説明、その法案の中でも資材費低減の一環として農業情報の見える化事業「AGMIRU」のPRがなされた。最近の傾向として、農水省の担当官は役職問わず複数で積極的に業界の会合に出席し関係者に農政改革の理解や協力、意見を求めることが多くなっており国の本気度が伺える。その他にエムシー・ファーターコム株式会社山森社長より昨期の業績内容と設備投資状況について説明、当社の三宅社長からは米の情勢について説明があった。また、トモエ肥連全国拡販推進会議の講演として農水省省察統括官付農産企画課の平沢米流通調整官より水田フル活用の進捗状況と平成30年以降の減反政策取組について、当社原料部森山部長より世界の肥料原料情勢について説明がなされた。懇親会では今年の春の叙勲で授章された奈良県の西本社長よりご挨拶があり、各会員との活発な意見交換が見られ盛会に終了した。

2日目の研修会ではエムシー・ファーターコム株式会社より販売実績の推移説明と混合汚泥複合肥料のオルガニンの原料変更について、試験優良事例の紹介がなされ各会員は技術研鑽に努められた。2019年で生誕100周年を迎えるトモエ肥料。時代の変遷がある中で100年変わらずに愛される商品は間違いなくホンモノであり、ブランドである。これからの貴会の益々の発展を祈念したい。

## 北海道の美味しい話～えだまめ～

今回は北海道のちょっと美味しい話をご紹介します。読者の皆様は北海道の美味しいものと言ったら何を思い浮かべますか。やはり蟹でしょうか、それともウニ、イクラでしょうか、はたまたジンギスカンでしょうか。どれも主役級の顔ぶれですが、今回の主役はちょっと脇役「えだまめ」です。

北海道各地を巡っていると、大豆畑と思って見ていたらえだまめ畑だということが稀にあります。小麦、馬鈴薯、ビート、大豆の広大な畑に比べて見る機会がとても少ないので、北海道ではえだまめはほとんど生産されていないのだと筆者は思い込んでいました。ところがある時、頂いていたえだまめが北海道産と知り調べてみると、日本有数の出荷産地だったのでした。勉強不足ですみません。

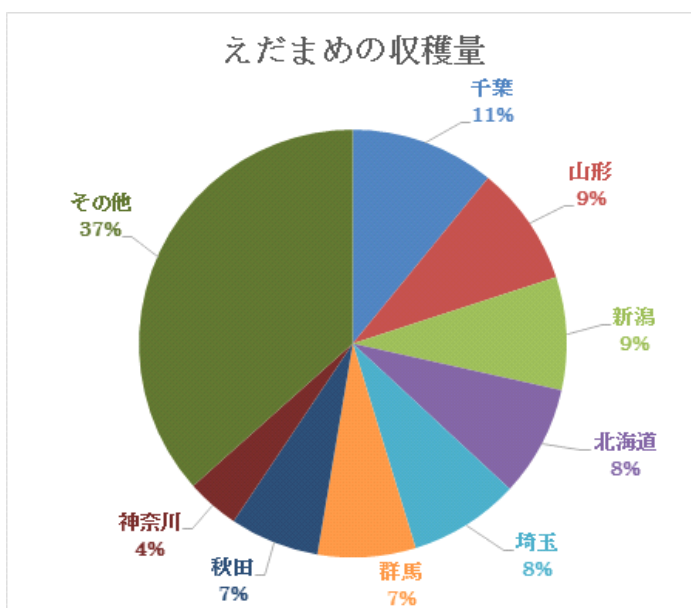
平成27年のえだまめの日本全国の収穫量は65,900トン、その内の5,530トンが北海道産です。主要産地の生産量を見ると、千葉県が7,130トンで1位、続いて山形県5,980トン、新潟県5,620トン、北海道5,530トン、埼玉県5,510トン、群馬県4,880トン、秋田県4,450トン、神奈川県2,640トンとなっています(図1)。

また、出荷量で見ると、千葉県が6,070トンで1位、続いて北海道が5,150トン、山形県が4,830トン、群馬県4,230トン、埼玉県4,190トン、秋田県3,390トン、新潟県3,380トンとなっています。

収穫量と出荷量の差が小さいほど、市場への出荷量が多いことを示し、北海道はえだまめの主要な出荷産地となっていることがわかります。北海道の生産地域を見ると、十勝地域に集中しており中札内村、芽室町が作柄にもよりますが、各々おおよそ2,000トンを超える収穫量となっています。

この中でいち早くえだまめの産地化に取り組み産地化に成功した中札内村を例に見て行きます。中札内村は十勝平野に位置し北海道有数の農業地帯です。畑作3品と豆を組み合わせた輪作栽培を行い、えだまめは輪作作物の一つとして平成4年から導入され現在に至ります。えだまめは収穫後加熱加工し、急速に冷凍しないと鮮度が著しく低下してしまうため、最新の冷凍技術と設備を持つ当地の品質は高く評価され、現在の地位を築きました。北海道の主要作物が原料として生産販売されるもの

が多いなかで、えだまめは畑作物の加工品として成功しています。寒暖の差が大きい北海道の大地で育った風味豊かなえだまめを、今晚の晩酌のお伴にいかがでしょうか。



「農林水産省；野菜生産出荷統計平成27年度より」



東京のスーパーでよく見かける枝豆はやはり千葉県産が多く、北海道産の枝豆を目にする機会がありません。北海道の収穫・出荷量が多いのは意外でした。私は毎年、ネイグル新潟さんの「黒崎茶豆」をととても楽しみにしています。枝豆にも多様な品種があり、それぞれ異なる味わいがある旬の食べ物を頂くのはとても嬉しいです。様々な産地・品種を食してみたいと思います。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>