

北海道農業と消費者を「繋ぐ輪」。

つなぐわ

TSUNAGUWA

vol. 9

2025年8月8日 第9号

発行◎株式会社 HAL GREEN

特別企画 スナッキングキャロットにご注目！

特集

HAL+会員の いままでとこれからをつなぐ話^わ

表紙:新得町 藤田さん 圃場

「つなぐわ」9号



株式会社 HAL GREEN
代表取締役 中島 英利

今年の春の立ち上がりは雨が多く、生産者の皆様におかれましては畑に入れず、作業も後ろ倒しでかなりご苦労されたと聞いておりました。そして今度は一転しての猛暑！しかも記録的高温です。品目によっては、品質低下、品不足の話が出ており、予断を許さない状況です。今年も大変な年かと思いますが、引き続きよろしくお願いいたします。

さて、「令和の米騒動」について触れたいと思います。米は HAL GREEN ではほとんど取扱いがなく、情報も限定的ではありますが、なぜ米不足となり、大臣まで変わって古古古米の備蓄米まで出てくることになったのでしょうか。

一つには国の財政と農政がかみ合っており、中長期的な農業戦略がなかったことが原因と言われていますが、果たしてそれ

だけなのでしょうか？ たしかに米余りが続いて、年間700万トンの生産量も実需との差異が生まれていました。そして、猛暑による高温障害で品質低下、稲作農家の高齢化で離農が増加したことも影響しています。更には、これらの消費動向を見据え、投機筋による先物買いなどもあり、これらの複合的な要因が、結果として高騰を招いたことは否めません。

一方で、海外のスーパーでは国内価格より安価に売られ、スーパーの棚に山積みになっているという事実もあるようです。ニューヨークの日系スーパーでは北海道産のゆめぴりかなどが1,500〜3,600円/5kg程度、マレーシアでは日本産コシヒカリが1,150円/5kg、台湾・香港でも2,600円/5kgで店頭に並んでいるようです。このような逆転現象は輸出向け事前契約の影響もあるかと思いますが、やはり政策が後手に回っていることも否めません。

いずれにしてもこれまで長年に渡る農業政策に振り回され、昨今は生産費が増加しているのに所得向上に至っていないという事実があります。この度の騒動は消費者にとっても日本の農業実態や生産者のご苦労

を理解する良い機会だと思います。

これは米に限った話ではありません。生産者が再生産を維持できてこそ、日本の農業は守られます。日本の農政にも10年後20年後を見据えて、中長期的な戦略を期待したいものです。そして、弊社としてもこれらの生産現場の環境の変化を販売先にしっかりと説明し、価格交渉で伝えていきます。日本の食卓を守るにはまずは生産者が生産意欲を持てるような仕組みづくりが重要です。このことに重きを置いた活動を社員一同取り組んでまいります。

さて、末筆になりますが、この「つなぐわ」はこれまで年3回9号発刊しました。この「つなぐわ」も生産者の皆さまに弊社の取組や新しい情報をお伝えするのに貴重な機会と考えておりましたが、時代の変化に即した発信方法や生産者のご期待に添えうる情報の質向上を検討するために一旦休刊させていただくこととしました。これまでご愛読いただき、誠にありがとうございました。

HAL GREENとして、より有益な情報提供の方法を探ってまいります。今後ともよろしくお願いいたします。

特別企画

スナッキングキャロリート (snacking carrot)

「スナッキングキャロット」とは、欧米を中心に人気のあるそのまま生で食べられる、スナック感覚のミニサイズにカットされたニンジンのことを指します。近年、日本でも少しずつ注目されています。

HAL GREENとしても昨年のオーストラリアアタスマニア州訪問の際に国内大手農業生産法人「ハーベストムーン社」から日本国内での栽培を進められ、同行した生産者を中心に検討に入りました。

スナッキングキャロットの特徴

用途	そのままスナックとして食べる(皮むき・カット不要)
形状	一口サイズ(3~6cm程度)、洗淨・皮なし
状態	袋詰め・冷蔵保存、すぐ食べられる
味	甘く、クセが少なく、子どもでも食べやすい
発祥	アメリカ(1980年代にヒット)

●「ベビーカットキャロット」との関係

実は「スナッキングキャロット」は、「ベビーカットキャロット(baby-cut carrots)」とほぼ同じもので、見た目もサイズも同様。農業廃棄ロスを減らすため、大きく不揃いなニンジンを削って整形し、スナック用に加工したのが始まり。「ベビーキャロット(baby carrot)」と呼ばれるが、実際は小さい品種ではなく、大きな普通のニンジンをカットしたもの。

●なぜ人気なのか？

- ヘルシー(低カロリー・高食物繊維・ビタミンA豊富)
- 手間なし(洗ってあるので即食べられる)
- 持ち歩きやお弁当、オフィススナックに最適
- 子ども向けスナックにも(ポテチ代替)

●日本の状況

欧米ほど普及していないが、一部スーパーや無印良品、自然食品系の店舗で見かけることも。国産ではまだ生産や加工が少ないが、輸入品(主にアメリカ産)が

流通。最近では「野菜スティック」の一種として少しずつ浸透中。

「スナッキングキャロット」(ベビー・カット・キャロット)は、通常のニンジン畑で栽培され、まず普通に収穫されるのが基本です。その後、形・サイズ・品質などを含めた加工工程を経てスナック用に変身します。しかしながら、ハーベストムーン社が提供する「スナッキングキャロット」は人参をカットする方式ではなく、小さくしか育たない品種を採用しており、糖度も更に高まっています。



ハーベストムーン社 洗果場

生産の流れと現場の実態

●畑での栽培と収穫

畝(うね)に密植されることが多く、しっかりとした細長い根を得るため、種まきは密に行われます。収穫は専用機械で一気に二階建て収穫機が土ごと引き抜き、上部で緑の葉を切断。根はコンベヤで設備へ運びます。カリフォルニア州のベーカーズフィールドなどが主要生産地。

Grimmway Farms や Bolthouse Farms が世界最大の生産者。

畑の現場イメージまとめ	
ステージ	内容
畑の様子	密植・専用収穫機で一気に収穫
加工工場	洗浄→カット→皮むき→包装の流れ
生産企業	Grimmway, Bolthouseなどが主導
背景とメリット	ロス削減＋スナック米需要拡大

つまり「スナッキングキャロット」は、農場で収穫された通常ニンジンをも、加工ラインでベビーサイズに切り、手間無しスナック

クに整形したもの。現場には広大な畑＋高効率収穫機＋高度な加工施設がセットで稼働しているイメージです。

日本への導入について

●日本で導入可能な品種・候補例

日本で加工用として導入しやすい品種には以下の傾向があります。↓短期間収穫でき、芯が小さく均一な色味の品種が適しています。

海外では以下が契約生産向けに利用されています。→Scarlet Nantes, Bolero, Little Fingers, Imperator 58(糖度重視)。国内ではナンテス系の小型・無農薬品種が試験的に加工向けに使われ始めています。例：長野・北海道の有機農家によるナンテス品種(加工試験中)。

●日本導入の展望

日本の畑にImperator系やNantes系のF1ハイブリッド種を導入すれば、仲間なしで加工ライン対応のスナッキングキャロットを作れます。在来の有機系ナンテス種(北海道・長野などの農家)も、国内の加工・販路向けに拡大可能性あり。

総括

品種：国内で試験されているのはScarlet Nantesなどナンテス系中心。インペレーター系導入には調整が必要。企業関与：タキイ種苗、シモタ農芸、カゴメなどが育種支援・契約栽培に関心あり。栽培条件：砂壤土・pH6～7・播種間引き・収穫期・温度管理など、国内環境に馴染む条件で試験中。

価格見込み：輸入種子を用いるケースで5kg袋2,500～3,500円、委託育苗種子は品質に応じて3,000～4,000円程度が市場想定。

以上、ネット情報も収集して作成しました。2025年度は昨年タスマニアに同行した生産者を中心に栽培していただき、生育のメカニズムを理解し、ハーベストムン社が求める水準に達した場合、次年度以降も生産者をさらに募集拡大していく方針です。

成果報告をご期待ください。

改良品種の試験栽培→糖度・硬度・サイズの規格化→契約農家への普及という流れが期待されます。以下は、日本国内でのスナッキングキャロット向けニンジンの試験栽培実例や育苗企業、栽培条件、価格比較の具体情報です。

1 国内試験栽培の品種・取り組み

岐阜県各務原地域(東海学院大学×J Aぎふ×各務原市)・・・試験圃場でナンテス系など約20品種の栽培実績あり。肥料は食品残渣からの堆肥活用などの有機循環型栽培方式。将来的にはスナッキング用途にも展開可能なポテンシャルあり。北海道・長野の有機農家・・・ナンテス系(例：Scarlet Nantesなど)を使って、国内加工向けの試験が進行中。

2 主要育苗企業・契約栽培の動き

タキイ種苗、シモタ農芸・・・東南アジアでの契約栽培実績あり(日・東南アジア連携)、日本国内での事業化ポテンシャルあり。カゴメ・・・野菜専業ながら、畑は第一の工場“の考えで、契約農家と自社品種育成・栽培支援のモデルを構築済み。ニンジンでも同様のスキーム応用が期待され、大手企業の動きに注目です。



視察交流 in 北海道



視察交流 in タスマニア



HAL+会員の いままでとこれからを つなぐ話

第5回

藤田 匡さん



仕事のテーマは 「身近な人を幸せに」

新得町の藤田 匡さんは、10代のうちに農業を営む実家を離れ、全国各地で20種を超える職業を経験し、前職は新宿2丁目のデイスコクラブの店長という異色の経歴をお持ちです。

農業とは無縁の業界で働いていましたが、30歳の時、結婚やお子さんの誕生をきっかけに生まれ故郷の新得町に戻り、家業を継ぐことを決心されました。就農当初の経営面積は18haほどでしたが、現在は28haまで拡大し、南瓜、小麦、大豆などを栽培。HAL GREENには特別栽培の大豆を出荷しています。

都会の消費者から 農場のオーナーへ

「都会の消費者目線で農家になり、農業生産の現場の実情と消費者として持っていたイメージとのギャップに戸惑いながらも、あきらめずにどこまで正直

に頑張れるか自問しながら小ささまざまな失敗を経て今日に至りました。」と語る藤田さん。

長らく、生産性（所得）と美味しさ（安全安心）が両立しない悩みもありましたが、手間をかけた農産物が各方面で評価され、ようやく理想に近づいていると実感しています。南瓜は大手スーパーへ契約販売され、大豆もこだわりの味噌の原料として生産者指定されています。

特に農業が好きなのではないと話しつつも、仕事として選んだからには、とことんこだわりたいと自身を奮い立たせ、先代から取り組んでいた南瓜を主力作物として、その業界でトップレベルに押し上がってみようという目標を持っています。

去年の正解は今年の不正解

農業や化学肥料に頼らず、どこまで大規模な面積を管理できるかを意識し、精密な土壌診断等の科学的アプローチを行いながら、有機資材の投入や物理的工夫など様々な方法を模索しています。

最新技術だけでなく、時にはおばあちゃ

んの家庭菜園の知恵のような、成功しないだろうと思われるオモシロ農法も取り入れ、結果を楽しみにしながら日々チャレンジしています。

天候との駆け引きの業種なので、整理整頓を含めた十分すぎる段取りと対応する手数の多さが勝負を決めると考え「去年の正解は今年の不正解」を念頭におきながら、毎年気を抜かず農業と向き合っています。

将来への想い

農家を引退するまで、脇を固める穀類栽培にも手を抜かず、南瓜でどこまでの高評価を得られるかを目標とし、最高の形でフィナーレを迎えたいとのこと。

『自分に近い人を幸せにする』を仕事のテーマとし、自分の行動や生み出すもので人を不幸にすることは許されない！という思いを持って農業に携わり、生産物は自信満々で家族に食べさせられることが大前提。

「遠くの見えない人と身近にいる大切な人どちらを喜ばせたいですか？」と問われれば後者と答えます。そのために何をすべ

きか考える。この精神が広い意味でのサステナビリティかなど。」

あまり人づきあいをしない方という藤田さんは、多様性の時代の中で「僕みたいな変な奴がいてもいいでしょう？ただ、人に迷惑だけはかけないように心がけています。」と満面の笑顔を見せながら、農産物の供給に特化する人、こだわりの農産物を作りたい人、自然に近い所で仕事したい人、色々な理念を持った農業者がそれぞれを理解し、認め合いながら活躍していく将来になればいいですねと、これからの農業への想いを語ってくれました。



南瓜のリビングマルチ
ライ麦やクローバーを畝間に。遅霜・病害・強風防止、土の多様性を活かした農法を実践。

農産センター

北海道産の玉ねぎは貯蔵性が高く、年間を通じて食卓を支えてくれる野菜です。玉ねぎの貯蔵性は栽培時の気象条件に大きく影響を受けるとされており、天候が良く光合成が大いに行われた場合、しっかりと実の詰まった玉ねぎとなり貯蔵性が高いとされています。

玉ねぎは鱗片中に含まれる炭水化物量が減ることで発芽に至るといふ報告があり、貯蔵性を上げる方策として、貯蔵中の呼吸量を抑えることで玉ねぎ中の炭水化物含量を維持し発芽をなるべく抑える努力が行われます。

HAL GREENでは、野菜の呼吸を制御する貯蔵方法としてCA (Controlled Atmosphere) 貯蔵を取り入れています。CA貯蔵は文字通りの貯蔵庫内の大気環境を制御する貯蔵方法で、庫内の温度に加え、酸素ならびに二酸化炭素濃度を制御しています。通常の大気中の酸素濃度は約21%、温室効果ガスとして注目されている二酸化炭素濃度は約0.03%となっていますが、玉ねぎをCA貯蔵する場合は、酸素濃度、二酸化炭素濃度を共に約1%に制御して貯蔵を行います。人間の場合、酸素濃度18%が安全限界とされており、6%まで下がると瞬時に昏睡、死亡に至りますが、玉ねぎの



CA保管した玉葱(左)通常保管した玉葱(右)、発根の程度に大きな差が見られます

場合は1%程度の低酸素環境下では代謝経路が変わり、窒息することなく貯蔵状態が保たれることとなります。

HALを知る農トピ！

第7回



倉庫会社さんに聞いてみた

みなさんが愛情込め
やさいたちが
倉庫会社さんの協力
お客様に届いています！

今回は
私営業部東谷が
株式会社福岡ソノリク
常務取締役 酒井 謙一 様
にお聞きしました。

株式会社福岡ソノリク
常務取締役
酒井 謙一 様

特徴1 業界の今後について

2024年問題により長距離輸送から中継輸送にシフトしており、冷蔵拠点の需要が高まっています。また、気候の影響などで国産青果物の供給が不安定になるリスクが高まっており、今後、青果物を長期保管し、安定供給するための機能が必要とされています。

特徴2 福岡ソノリクの特許冷蔵倉庫

これまでの青果物の保管・輸送で「青果物はエチレンガスを放出し、他の青果物に影響を及ぼす」といった知見から、新たな「エチレンガス換気扇及び超音波加湿器付冷蔵倉庫」を開発、特許取得しました。この特許冷蔵庫は、エチレンガスの特性をとらえ、冷蔵庫の天井に近い高い位置に換気扇を備え、エチレンガスを庫外に排出し、エチレンガスの影響を無くします。また、

青果物を冷蔵保管することで需給に応じた販売量、出荷量を調整し、価格安定につなげたい

商品保管・パック作業等を協力していただいている
(株)福岡ソノリク 酒井常務取締役に倉庫の特徴などについてお聞きしました

超音波加湿器で冷蔵保管時の乾燥を防ぎ、鮮度を維持することが可能です。この特許冷蔵庫は特にさつまいもの保管に適しています。

特徴3 エチレンガスについて

エチレンガスの作用と現象には、熟成・老化の成長促進があります。花のしおれやバナナの色付け、きゅうり・セロリは黄色に、レタスは茶色に変色、メロンと西瓜の混載による西瓜の果肉悪変、球根の傷害(さつまいものエチレンガス障害も同様)などが上げられます。

農作物の保管には、エチレンガスの影響は大きく、換気、温度、湿度の適正な管理が重要となり、商品毎の品温管理をすることで長期保管が可能となります。結果、安定供給と価格の安定につながります。

産地生産基盤パワーアップ事業に

おける収益性向上対策について

はじめに

令和の農業経営において、地域産地の持続可能性と収益性の強化は、喫緊の課題となっています。これを背景に創設された「産地生産基盤パワーアップ事業」は、地域ぐるみでの計画的な生産基盤整備を通じて、競争力ある農業の確立を目指す国の主要施策の一つです。前回のコラムでは、本事業の全体構造と理念について概説しましたが、今回はその中でも実需者との連携や販売力の向上にも直結する「収益性向上対策」に焦点を絞り、その背景、制度内容、活用方法、そして具体的な成果事例について詳しくご紹介します。

収益性向上対策の概要

「収益性向上対策」は、収益力の強化を目的に、農業者や農業団体が主導し、計画的かつ体系的な設備投資や経営改善に取り組み産地を支援する制度です。特に、

へのシフトを促進し、労働生産性と経営効率の大幅な向上が狙える。

4 補助率

・原則、対象事業費の2分の1以内(50%)一部、地域特性や事業内容により加算・特例措置あり

5 採択基準

・成果目標の明確性・実現可能性波及効果を基にポイント化され、得点上位から採択
・輸出入農産物の取組、実需者との連携、中山間地域での活動には加点措置が適用され、地域性を考慮した支援設計がなされています。

活用事例と効果

「収益性向上対策」は、単に新しい機械を入れるという支援に留まらず、農業経営の構造的な課題解決を目的とした抜本的な改革を支援する制度です。

たとえば北海道内では、
・水稲・小麦産地で、乾燥調製施設とICT連携の導入により、平準出荷・価格安定化を実現
・野菜産地で、雨よけハウスと可変施肥機の導入による安定生産とコスト削減に成功

地域農業再生協議会が中心となって策定する「産地パワーアップ計画」に基づき、農業者が個別に作成する「取組主体事業計画」を通じて、収益性改善に向けた明確な数値目標と手段を示すことが求められます。この取組は、経営体の規模化や機械化、省力化、さらには高品質化・高付加価値化を通じた販売額の向上など、多面的な成果を目指すものであり、単なる設備導入支援ではなく、地域農業の構造改革を促進する制度設計となっています。対策は大きく分けて、「基金事業(経営資材の導入支援)」と「整備事業(施設整備支援)」の2類型で構成されており、地域の課題や経営戦略に応じて柔軟に選択活用が可能です。

採択要件と支援内容(制度のポイント)

1 採択要件

・地域農業再生協議会が作成する「産

・畜産複合地域で、堆肥処理施設とスマート機械の一体導入により、地域資源循環型経営を構築

こうした取組は、単なる生産技術の高度化に留まらず、地域内での役割分担(出荷・選別の外部委託等)や農地集積・担い手支援といった周辺環境の整備にも波及効果をもたらしています。特に現在は機械や資材価格の高騰が経営を直撃する中、この事業によって初期コストを抑制しつつ競争力を確保できる点は、産地にとって大きな魅力といえるでしょう。

おわりに

「収益性向上対策」は、実効性の高い国の農業支援施策として、多くの産地で活用されています。経営拡大やコスト改善、輸出対応など、目的に応じて本事業の活用をご検討ください。ご不明点があれば、市町村の農政窓口や弊社までお気軽にご相談ください。



税理士法人 小島会計

代表税理士 小島 拓也

〒074-0003
北海道深川市3条
15番30号



地パワーアップ計画」の承認を受けていること

・農業者等が策定する「取組主体事業計画」において、成果目標を明示し、かつ以下の基準を満たしていること

・生産コストまたは集出荷・加工コストの10%以上削減など、具体的な削減可能なKPIを設定すること(例 水稲50ha以上、北海道の麦類では60ha以上等)

2 支援対象者

・地域計画に基づき取り組む農業者や農業団体(農業協同組合、農事組合法人、農地所有適格法人、任意組織など)

3 支援対象となる取組内容

・整備事業
出荷調整施設、選果場、貯蔵庫、乾燥調製施設などの農産物流通インフラを整備し、産地としての機能強化や収益の安定化を図る。これにより、地域全体での集出荷体制の確立や品質保持・ロス削減が期待される。

・基金事業
高性能農業機械(自動操舵トラクター、可変施肥機、ドローン等)の導入、ICT技術の活用によるデータ連携、省力化・省資材化設備の導入(雨よけハウス等)など。スマート農業

編集後記

このたび、突然のお知らせとなりますが、2025年8月8日発行第9号をもって諸事情により休刊することとなりました。

生産者様・販売先様・農業関係企業様・消費者の皆様、それぞれの想いをつなげ、皆が繋がる大きな輪になりますように、この想いを込めHAL GREENがその架け橋となれるよう「つなぐわ」と命名し、HAL+生産者様に向けて発行し、お届けしてまいりました。創刊号から9号まで計10回の取材依頼や原稿作成に大勢の皆様にご協力いただきました。ご寄稿いただいた皆様には心より感謝申し上げます。

3年間という短い間でしたが、ご愛読いただきました皆様、誠にありがとうございました。

最後になりましたが、創刊号から9号まで制作・編集に携わってくださった有限会社エアーダイブ、代表取締役社長 田中様・三守様 社員の皆様、大変お世話になりました。ありがとうございました！

株式会社 HAL GREEN
経営企画部 片桐 由香



想いを価値に



「安全」で「安心」できる

こだわりの農産物を日本全国にお届けするため

特別栽培農産物、GLOBAL G.A.P.の取組を通し

農業大国北海道より、安全で安心できるこだわりの農産物を

日本全国にお届けいたします。



www.halgreen.co.jp

HAL GREEN
公式LINEアカウント

右記QRコードから登録をお願いします！
毎週金曜日にHAL+生産者さまに
色々な情報を配信しています！

