

近郊野菜経営の動向と展望

大 場 茂 男

1. 地域の概況

横須賀市に在住しております大場です。「近郊野菜経営の動向と展望」というテーマは、大変に間口の広い大きな問題ですが、少し将来展望も含めて長い目で見てみようという問題意識で掲げました。

共通課題であります「農業振興に向けての生産者・消費者の取組み」という問題にできるだけ沿って、三浦地域の近郊野菜経営の問題をご報告したいと思います。まず、地域の概況について簡単に触れておきます。

「横須賀三浦地区行政センター管内図」(掲載略)に示したように、鎌倉、逗子、横須賀、三浦市の4市と葉山町、4市1町というのが三浦半島地域です。半島地域は大体南北で40キロぐらい、東西に幅の広いところで13キロぐらいで、それほど大きな地域ではありません。鎌倉、逗子、葉山は、もちろ

ん野菜生産は行われておりますが、少量多品目生産で、地元の地場市場、あるいは直売という形での野菜生産です。主として農業が展開しているのは、三浦市、横須賀市の半島南部です。

第1表の専業別農家数にありますように、三浦市では、1,000戸を超える農家のうち、専業農家が529戸、比率で57.7%という非常に高い専業率となっております。

次いで、三浦地域の野菜作の背景としての自然条件について紹介します。年間を通して平均気温が15度5分で、非常に温かい地域であります。降水量も1,500ミリ前後、年間の真夏日は28日、真冬日は13日ということで、比較的夏涼しくて、冬温かいという自然環境にあります。

また、この地域は玄武岩に由来する富士火山噴出物の腐植に富んだ火山灰土壌です。三浦市と横須賀市の境あたりにある「武山断層」を境にして、南の方が大体火山灰土壌、それ

第1表 専業別農家数(三浦半島地区, 1990年)

(単位: 戸)

区 分	計			専業農家数			兼 業 農 家 数								
							計			第一種兼業			第二種兼業		
	総農家	販 売	自給的	総農家	販 売	自給的	総農家	販 売	自給的	総農家	販 売	自給的	総農家	販 売	自給的
市町名															
横須賀市	963	643	320	271	225	46	692	418	274	206	198	8	486	220	266
鎌 倉 市	264	115	149	24	20	4	240	95	145	30	29	1	210	66	144
逗 子 市	34	3	31	12	—	12	22	3	19	2	1	1	20	2	18
三 浦 市	1,023	979	44	529	527	2	494	452	42	307	305	2	187	147	40
葉 山 町	146	30	116	24	3	21	122	27	95	7	3	4	115	24	91
管内計(A)	2,430	1,770	660	860	775	85	1,570	995	575	552	536	16	1,018	459	559
県 計(B)	38,001	25,160	12,841	5,218	4,499	719	32,783	20,661	12,122	6,148	5,899	249	26,635	14,762	11,873
割合(%)	6.4	7.0	5.1	16.5	17.2	11.8	4.8	4.8	4.7	4.0	9.1	6.4	3.8	3.1	4.7

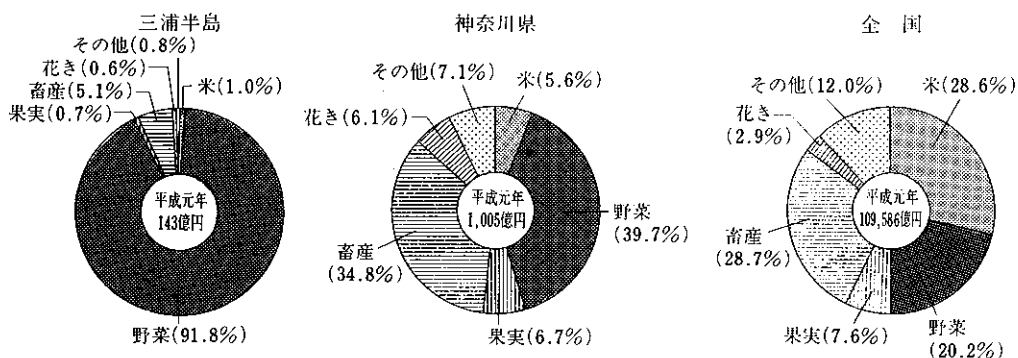
から北がやや粘質の地帯という土壌条件です。特に、火山灰土壌は塩基が多く、土壌の理化学性が非常にいいと言われる黒土の地帯です。これが現在の青首ダイコン、キャベツといった主産地帯になっているわけです。

三浦半島の大ざっぱな自然条件、農家の概況は以上のようなことですが、全般的な農業の特徴をみますと、第1図で示したようなことになります。

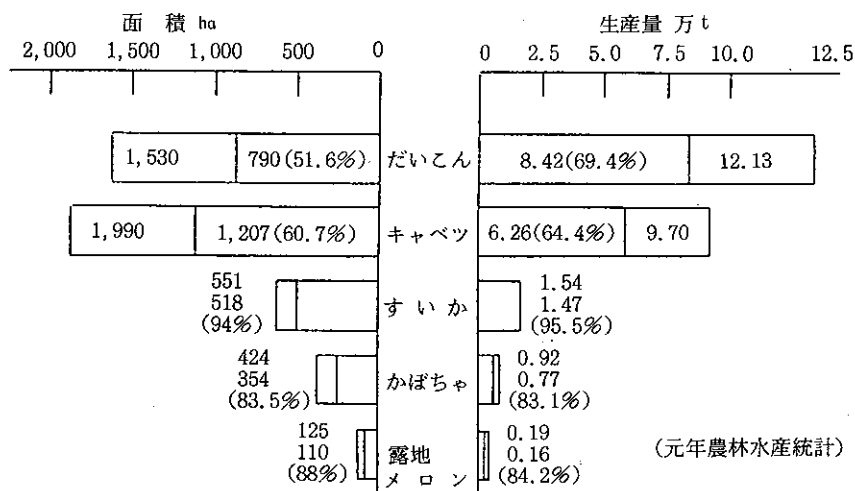
そこで営まれている農業生産は野菜専作と

いえると思いますが、三浦半島地域では野菜作農家が9割を超えています。県、全国と対比して見ていただきますと、三浦地域が野菜に特化している姿がはっきりします。

三浦半島の野菜が神奈川県の中でどの程度のウエートを持っているかというのが第2図です。作付面積、生産量、おおよそその大きい順に見ますと、ダイコン、キャベツ、スイカ、カボチャ、露地メロンとなり、この5品目が生産の主体となっています。わずかに果



第1図 農業粗生産額の比較 (平成元年度)



第2図 三浦半島の野菜が県内の生産量に占める割合

実あるいは花等がありますけれども、ネグリジブルです。

2. 主要野菜と生産基盤

第3図の「三浦半島主要野菜作付体系」は、キャベツ、ダイコン、スイカ、カボチャ、メロンという主要作物についての作付体系を示したものです。

キャベツで冬キャベツというのがありますが、これは以前の品種で、そこにあります大御所、これはいわゆる冬キャベツという非常にかたいものですが、これは、もうほとんど現在はないといってもいいかと思います。出荷量としても、この管内で1万箱足らずということですから、ほとんどネグリジブルなも

のです。

ダイコンについては、冬ダイコン（白）とありますが、これは在来種の三浦ダイコンであって、これも面積的には5ヘクタールとか、あるいは10ヘクタールと言われる程度で、ほとんどわずかな作付面積です。主力は冬ダイコン（青首）、春ダイコンというところになります。

スイカにつきましては、つるひき、おっかぶせ、アーケルとありますが、つるひきというのは整枝栽培で、これは生育の全過程を通してトンネル栽培です。おっかぶせ、アーケルというのは、被覆しているトンネルからの名称だと思いますけれども、いずれも無整枝栽培で、おっかぶせの場合には、生育後期で生育環境の調節でかぶせているビニールのすそ

種類	月旬	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主 要 品 種
		上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	
キャベツ	冬	=====							○~○-△~△	=====				大御所
	早 春		=====						○○	-----△~△	=====			金春, 春系 302
	春			=====						○	-----△~△	=====		金系 201
だいこん	冬大根 (白)	=====							○~○	=====				三浦だいこん
	冬大根 (青首)	=====							○~○	=====				耐病総太り, 青さかり
	春大根			=====						○~○	=====			おせん
	トンネル大根	~○	=====										○~	おしん
すいか	つるひき		⊕x~x-△~△	=====										天竜2号, マックスKE, 日章レッド, 金時
	おっかぶせ		⊕x~x-△~△	=====										
	アーケル		⊕x~x-△~△	=====										
トンネルカボチャ			○~○-△~△	=====										みやこ
トンネルメロン			○-◎-△~△	=====										久交4号, メロディ2号 アムス

摘要 ○播種 ◎鉢上げ ×接木 △定植 一生育期 = 収穫期 ⊕: 台木

第3図 三浦半島主要野菜作付体系

をまくのを、おっかぶせと地元では言っているようです。アーケルというのは、ポリフィルムでミシンの糸目をつけて、穴をあけるようになっていて、生育の段階に応じて、穴をあけていく。それで、アーケルと言っているようです。

このほかカボチャ、メロンがありますが、図にあるような作付体系をとっております。

さて、以上のような作付体系をとって、連年三浦地帯のキャベツ、ダイコンがつくられているわけですが、その連作可能なメカニズムは何であろうかということですが、第1として指摘できることは、先ほども触れた自然条件です。玄武岩に由来している火山灰土壌ですので、本来持っている土壌の非常に条件がすぐれている。これに加えて、この地域の土壌が、特にフザリウム菌による土壌病害の抑止土壌であるということです。

これは農研センターでしたか、現地での試験もあります。いずれにしても、ダイコンなりキャベツについて生育を阻害する萎黄病の発生や、そういった土壌病害の発生を抑止する土壌であります。もちろん抑止土壌ということは、すべての病害虫に対してオールマイティーなわけではありません。それ以外の問題としまして非常に重要なことが、次に申し上げる土づくりの問題になるかと思えます。

この点に関して、まずこの地域で特徴的に指摘できることは、土壌分析に基づく土づくり対策が農協、農家を一丸として進められていることです。神奈川県では農家と一緒に土壌改良なり施肥改善をするということで、昭和42年から地力保全対策診断事業を始めています。県の農業試験場、園芸試験場、県下7カ所の農業改良普及所等が協力して、土壌診断室、施肥診断室、あるいは土壌分析室というものを、それぞれの地域に設置して、診断事業の体制を整えていきました。

三浦地域でも、三浦農協が主体になって土

壌分析に必要な土壌分析機器などを入れ、土壌診断室を農協自体が独自に持ち、改良普及所、県の試験研究機関の協力を得ながら進めてきました。55年度以降は、これを自主的に農協が引き継ぎまして、現在も精力的に進めています。

図の「土壌分析などの事業実績」(略)に昭和63年度と平成2年度の三浦農協での土壌分析の実態を参考までに示しました。管内の畑地を対象にして、285カ所の定点観測地点を設けて土壌分析を行っています。定点観測以外にも、8月下旬から9月の初めにかけ、10日から約半月間ぐらいの夏作後の土壌診断分析を行っています。このようにして、農協は農家の圃場に即して処方せんをつくるわけです。

そのほかに、農協自身が「ぼかし堆肥」という有機質施肥を開発して、農家に提供しています。この地域の農業は、戦前から戦後、昭和30年代の前半ぐらいまでは、今ほどの野菜生産ではなく、夏は陸稲、大豆、ジャガイモ、冬は麦という普通畑作の地帯でした。もちろんダイコン等はあったわけですが、夏作はほとんど普通畑作で、この地域の慣行として、「一反八塚の土肥」と言われている堆肥の生産をやっていました。

一反八塚の土肥というのは、大体10アール当たりに8カ所ぐらいの塚といいますか、島状の堆肥を施すことです。材料は家畜の糞尿に油かす、あるいは落ち葉、人糞といったものをまぜて発酵させた特殊堆肥です。これが、この地域のダイコンづくりの堆肥として使われていました。

それが30年代の後半以降、次第に畑作生産の商品化に伴い、野菜の作付が拡大し、さらに生産手段も役畜から機械に変わる中で、土肥は内容を変えてくるわけです。農協が開発した「ぼかし堆肥」というのは、鶏ふん、あるいは豚ふんを主体に、これに木材のチップ、おがくず、稲わら、あるいは微生物資材、

さらに三浦の場合には、これに NPK の肥料を適宜配合したものです。

現在では、このぼかし堆肥を、例えば夏作の場合であれば、カボチャに使ってもらう。それには「こだわりカボチャ」という名称をつけて、特に価格の面で優位な条件で販売するという形で進めているわけです。

そういう土壌分析に基づく土地づくり、ぼかし堆肥の開発に加えて、さらに最近の作付体系を維持していくシステムとして、マリーゴールドを導入しています。

マリーゴールドは、キク科の植物で大体夏場の作物ですが、ダイコンを加害するキタネグサレセンチュウを忌避する成分があります。線虫の発育阻止や殺虫作用を持った物質ですが、これがダイコンのほかにもキャベツ等の生育に非常にプラスになります。これは試験場の研究報告でも明らかにされております。最近、市でも奨励しまして、平成元年から若干の補助金を出して作付を奨励しています。

そういうことで、平成元年には 28 ヘクタールであったマリーゴールドの栽培が、平成 2 年には 53 ヘクタール、昨年度（3 年）の実績では 88 ヘクタールと伸びてきています。三浦の畑地域の面積がほぼ 1,000 ヘクタールに近い面積ですから、その 1 割でマリーゴールドがつくられていることになります。そういう意味では、作付の進展は非常に著しいものがあるわけです。

最近の研究では、土壌病害、線虫に対する拮抗植物としてマリーゴールドのほかに、落花生であるとか、あるいはギニアグラス、タヌキマメ、エビスグサ、ハブソウといったものが効果があることが、明らかにできております。

そういうことで、三浦半島で野菜生産が年々生産を拡大して進んできているという生産基盤は、以上申し上げましたような条件のもとに成立していると思います。

3. 主要野菜生産の特徴と経営

主要な 5 品目につきまして、個々の作目の特徴を紹介します。まず夏作のスイカですが、三浦といえば、夏場の野菜はスイカということで、1,000 ヘクタールを超える作付が行われていました。これが、50 年代の後半から逐次メロン、あるいはカボチャにだんだん取ってかわられるようになってきています。

いずれにしても、スイカの中で、特に指摘しておきたいのは、ラグビーボールスイカです。園芸試験場三浦分場というのが三浦市の大体真ん中辺にありますが、ここで昭和 34 年から長年かけて、育種をやり、昭和 58 年に種苗登録をされ、登場したものです。

生活様式の大変化に対応して、家庭の奥さんが買い物かごで簡単に抱えられ、冷蔵庫に丸ごと入り、できれば糖度の高い早生の品種をとということが当初の育種の目標であったようです。

そのアイデアからも製品からも注目をされ、初めは市場での取引は非常に好調であったと聞いております。しかし、それが数年たつと、共販体制からの抜けがけをねらった個人出荷があったり、あるいは品種が十分に固定していなくて、空洞化が出るとか、あるいは稔実性が低いものがあったり、製品のばらつきなどあって、市場の評価を落としました。そのため、昭和 50 年代の後半からは、多少作付の減退もあったのですが、ここ最近になって、再びこれが見直されています。品種改良は、後ほど触れますように三浦市農協にバトンタッチされ、現在これに取り組んでいるという実態です。

夏作でのカボチャですが、特に三浦の場合には、完熟カボチャという特徴を出しています。開花、結実してからの収穫までの日数が、従来のカボチャは 30 日前後ですが、三浦では、結実後、40 日あるいは 45 日以上という完熟

生産を行っています。農協の指導のもとに畑ごとに製品をチェックする品質の検査を行い、共販で出していくというのが特徴かと思えます。

夏作のメロンは、そもそもの始まりが昭和30年代のプリンスメロンです。プリンスメロンを地元の若い後継者が農事研究グループで、何とか三浦の特産物に仕立てたいということで研究と試作を重ねました。現在つくられている三浦のメロンは、先ほど作付体系のところにありましたように、久交4号、あるいはメロディ2号です。観光客などを対象にした沿道での直売、あるいは宅急便、ゆうパックといったものを利用した販売、これがメロンについての最近の特徴的な動きとして指摘できます。

最後に冬作の方のメインでありますダイコン、キャベツについて触れます。三浦の農業、野菜といえば、三浦ダイコンとだれしも連想するわけですが、正式な三浦ダイコンというのは、先ほども申し上げましたように在来種です。これも品種の変遷があり、現在は青首ダイコンの耐病総太り、さらには青さかりという品種に取ってかわられています。

三浦ダイコンが青首ダイコンに変わったのは、昭和54年の10月に、現地で大きな台風があったのがきっかけでした。在来の三浦ダイコンが発芽不良、生育不良になり、非常に大きなダメージを受けましたが、既に追播用の三浦ダイコンの種子は十分ない。それで、耐病総太り、青首ダイコンが入ったというのが経緯です。これが非常に結果がよくて、翌年には、三浦ダイコンがほとんど青首ダイコンに取ってかわりました。

在来の三浦ダイコンというのは、ご承知のように非常に重量がありまして、普通であっても、1本4、5キロ、大きいのは8キロ、10キロという非常に大きいものです。一方で、青首ダイコンは小ぶりで非常に甘みがあり、消費志向の変化や、核家族化に対応した

今日的な品種ということになります。

また、青首大根は、均一の品質で、非常に軽量規格です。L規格で1.4キロぐらいです。すなわち、以前の三浦ダイコンに比べると非常に軽量化されていますので、労働力の高齢化、女子化ということともよく対応するところとなったわけです。

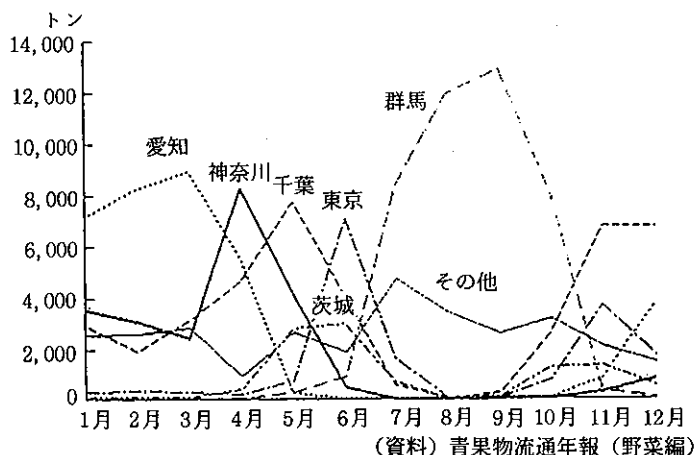
キャベツにつきましては、今の時期に店頭に出ているものは、東京周辺では愛知産か、三浦産が多いんじゃないかと思えます。第4図に「東京都中央卸売市場における産地別販売数量」を示しました。キャベツの愛知産は、現在、大体渥美からのものですが、三浦のキャベツは、冬場、12月から始まり、4月にピークになり、5月に房総産に取って代わられていきます。いずれにしても、三浦のキャベツは春キャベツ、冬と春を伴う早春キャベツというところに特徴があります。一方、今の時期ですとダイコンで出回っているのはほとんど神奈川産です。

次に、こういった三浦の農業の発展過程の中で、個別農家はどのように対応してきているかを、簡単に紹介したいと思います。

常日ごろ調査の対象で拠点としておりますYさんという方がおります。この方は、三浦分場と金田というところの中間からやや金田よりのところで農業をやっておられる方です。55歳ですが、農協の理事もやっておられます。また神奈川県では、昭和46年から農業経営士制度というものが発足しておりますけれども、当初に農業経営士認定を受けた方でもあります。

野菜専作経営で、現在1.2ヘクタールの規模ですが、戦前から昭和35、36年ごろまでは、半農半漁の経営で、農業は自給的な畑作といいますか、夏場は陸稲、大豆、ジャガイモ、冬場にダイコン、麦という形での作付けでした。

それが30年代の後半から、野菜経営に切り替わっていくわけですが、Yさん



第4図 東京都中央卸売市場における産地別販売数量(昭和63年)

の経営の特徴というのは、第1に、地力の維持増大ということに非常に大きな力をいれているということです。2戸共有ですが、大型トラクターを入れ、深耕、有機物の投入ということを、畑作主体に切り替えて以降取り組んでいます。

第2には、生産物の販売ですが、独特な新機軸で対応しています。夏場でのメロンについても、この地域での、いわば生産の先駆的な方ですが、先代の傳兵衛という、お父さんの名前ですが、先代「傳兵衛農園」というブランドでメロンを売り出しました。

このメロンは、ミツバチ交配による有機栽培の安全食品で、まろやかな甘さともぎたての新鮮さが売りものです。60年代の初めにファックスを入れ、知人、親戚、いろいろのつてを頼って、宅急販売により次第に販路を拡大して、現在は、夏場ではメロンに相当のウエートをかけるまでになりました。

また、最近では、ダイコンについては、市場に出しても優品以下にしかない部分を、付加価値をつけるということで、より有利な販売を目指して、田舎の秋、自家漬け、無着色といった三浦沢庵を手がけています。最近

では、周辺の農家6戸と共同して販路拡大に当たっています。

4. 農業振興に向けての生産者・消費者の取り組みの事例

最後に本日の共通テーマに関連する生産者、消費者を結ぶ問題に関して若干の事例を紹介したいと思います。

まず、農家の直売があります。三浦市農協の場合には、京浜急行の三浦海岸駅というのがありますが、その前に農協の支所があります。そこで農家12戸ほどがスタンドの上で、年間を通して終日野菜の直売をやっておりま。そのほかに三浦市では、15、16カ所農家が直売をやっているというのが農協が握っている数字です。

同様に、横須賀市でも12カ所の直売所があるとされていますし、鎌倉市内では、鎌倉駅をおりて八幡宮に向かう小町通りというのがありますが、ここで週1回、鎌倉農協の野菜即売所があって、これはもう60年の歴史があるということです。鎌倉市内には、それを含めて8カ所ぐらいです。逗子、葉山でも、

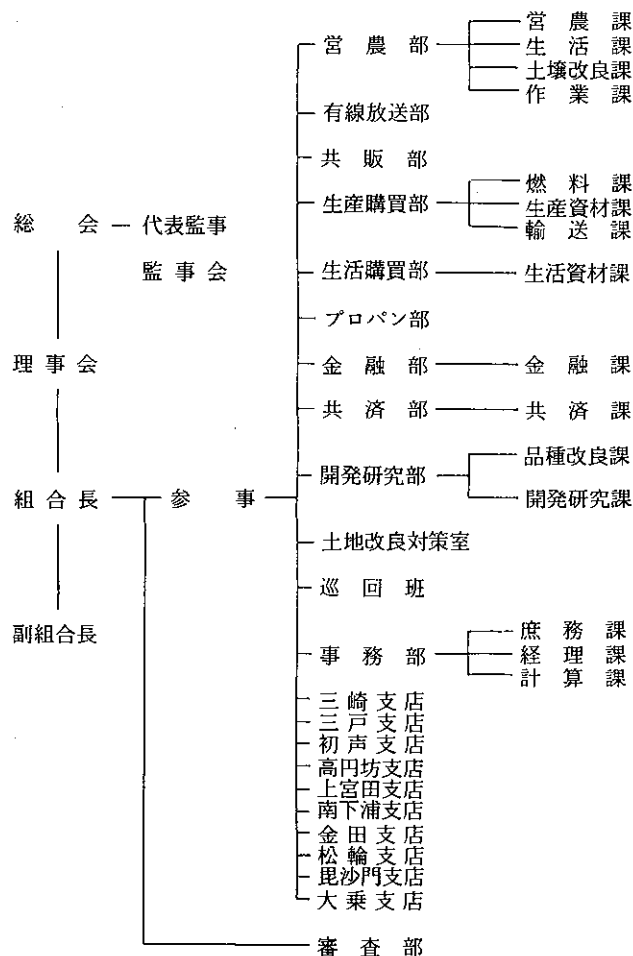
それぞれ1ないし3カ所ぐらいの野菜の直売のケースが見られます。

三浦半島は、一方、大都市に近い観光地でもあります。観光農業への取り組みということで、特に地域の果樹園は、主としてミカンですが、この大半は観光ミカン園です。三浦では、農家が18戸ぐらいで、秋口、ミカンのもぎ取り園をやっています。横須賀では、津久井浜地区で関係農家24戸、10月10日から11月いっぱい、いずれも3万から5万

人という入園者を入れているというのが、農協の擱んでいる数字です。

そのほか、観光農業という形では、芋掘り組合、イチゴ狩り組合というものがありまして、いまの時期であれば、イチゴ狩りが行われております。こういった事例が、消費者と生産者をつなぐ事例として挙げられると思います。

なお、三浦市農協が行っている農産物の販売宣伝活動のユニークな取り組みの事例とし



第5図 三浦市農協の機構図

第2表 開発研究事業の内容（三浦市農協：平成2年度）

事業名	課題	内容のあらまし
ダイコンの品種改良	用途に応じたダイコンの改良	レディーサラダのグリーン、ホワイト、中まで赤紫色になる品種の向上をすすめた。 又レッドなど原種増殖をした。
	春、青首ダイコンなどの改良	青首は5組合せ、春系は8組合せの交配種を作り性能を調べた。 春系のうち3組合せは市場出荷したが、本年はダイコンが全般にいい値段だったため評価の確認はできなかった。 来年度実用規模で栽培できるよう採種にとりかかった。
スイカの品種改良	ラグビーボールの品質向上	親系統の選抜を繰り返した。
	ラグビーボール型品種の改良	実用的と思えるものができたので、バイテクでふやし希望された4名の方に合計60a作っていただき市場評価をうけた。 糖度が高く、変形果が出にくく、よく揃う反面、縞皮がうすかったり途中で切れたり、又市場へ出荷されてからの店持ちが悪いなどの意見も寄せられた。 栽培株の中で縞皮のいいものを選び直し、バイテクで苗をふやし、次年度栽培の準備をすすめた。赤肉、クリーム肉系とも、原種純度を更に高め、一部試し交配をして次年度性能を調べる準備をした。
細胞培養による大量増殖法の開発	ダイコン採種母本及びスイカ、メロンなど優良株の大量増殖法の研究	少しでもコストを下げるため、培地や馴化法の試験を続け、試験管内で外気に馴化できる方法の開発ができ、レディーサラダはこの方法で1万本ふやした。 ラグビーボールや新品種を生長点培養、薬培養でふやした苗は、薬培養でふやしたものに差異が目立ち、生長点のカルス化で作った苗は差異もせず果実もよく揃った。 その他、不定芽発生法や、種子なしの親となる4倍体株を試験管内で作る方法など研究を続けている。

てデパートでの「福野菜の販売」があります。その内容については、資料を添えています（掲載略）ので、後で目を通していただければと思います。＜この資料は「福袋と農協みうら」（Rural Report (7)）と題して『農業技術』47（1）、1992年に掲載されたものである。＞

さて、やや話は替わりますが、ここで農協におけるダイコンなどの品種改良の事例について紹介しておきます。第5図に「三浦市農協の機構図」があります。この中で、三浦農協の非常に特徴のある組織ですが、開発研究部というのがあります。

これは、私自身も今までいろいろ農村に伺って農協の活動を聞いたりしますが、そうい

った開発研究部という組織を持っている農協は非常にまれであるように思います。ここでは品種改良課と開発研究課というものを持って、品種改良に取り組んでいます。

この開発研究事業の内容は、第2表に示しました通り、ダイコンの品種改良、スイカの品種改良などです。特にダイコンについては、先ほど申し上げました青首ダイコンが主流ですが、最近の嗜好の変化に対応して、例えばサラダ用であるとか、あるいは炒め用であるとか、浅漬け用ということで、用途の拡大をねらっています。

消費者の目を引く、あるいは商品として面白みのある、小型で、形や味や色というものに特徴を持たせた品種の改良です。従来、ダ

アイコンは、青首の場合は幹の葉っぱの根元が多少青くなっておりますけれども、大体アイコンは白いわけですが、これを赤いもの、ピンクのもの、緑のもの、さらには中まで色をつけるという、小型で色などに変化をつけるという品種改良をしております。

実際に昭和 57 年には、妙めダイコン用としてグローラリーという品種を出していますし、昭和 63 年には、サラダ用のダイコンでレディーサラダというものを開発して、いずれも市場出荷をした実績があります。

スイカについては、先ほど触れましたように、特にラグビーボールについては、県から三浦農協が権利の委譲を受け、昭和 58 年からは、ラグビーボールのさらなる改良に取り組んでいます。

かいつまんで報告しましたので、大変おわかりにくかったと思いますけれども、三浦の野菜経営を対象にして、特に生産者サイドからの取り組みということになったかと思えます。

○ 消費者としての質問になってしまいますが、三浦ダイコンという在来のものはもうつくっていないんでしょうか。

また、農協が中心になって土壌診断や品種改良をやっているようですが、試験場や普及所との関係はどうなっていますか。

大場 在来の三浦ダイコンと言われるのは、最近是非常に少なくなっていて、0.5% 程度という共販量ですが、とにかく農協の共販を通して一応は出ています。

しかし、共販とは別に個人で栽培をして、スーパーや商店に直におろすという形の出荷があります。管内では、面積的には、実態がよく掴みかねるのですが、大体 5 ヘクタールから 10 ヘクタールではないかということです。

2 番目の問題ですが、農協が今非常に全面に出て、土づくりに精力的に取り組んでいます。

ですが、地元に園芸試験場の分場がありますし、農業改良普及所が横須賀・三浦地区行政センターというところにありまして、土壌診断、土づくりということについては、この 3 者が一体になって進めていると受け取っていただいているんじゃないかと思います。

○ マリーゴールドの入り方についてもう少し詳しく教えて下さい。都市近郊の地帯ですから、恐らく土地利用の面では非常に集約的な利用を考えるとところだと思いますが、そこで 1 割もこういうものが入ってくるということはどう考えたらよいのか。余り緊急避難的なものじゃないという位置づけでいいのかどうかという点で。

また、なぜそれが可能になったかという背景ですが、例えば、土壌が疲弊して、これをやらないと、収量自体が 1 割以上下がってしまうということがあるのか。あるいは労働力不足が進んで、1 割ぐらい減らしたら、年 2 作であれば、5% ぐらいの減だと思えますが、そのくらいがほどほどの面積になりつつあるのか。あるいは時期によっては、非常に東京でのシェアが高くて、三浦が 5% ぐらい下げても、単価の上昇等あって、粗収益的には何ら問題ないんだという産地レベルの判断のようなものがあるのか。あるいは特別の助成対策があるのか。そのあたりのことで。

大場 マリーゴールドがキタネグサレセンチュウに非常に効果があることは、地元の試験場の成績でも出てまして、以前から改良普及事業を通しての現地での指導という中にあったわけです。ご指摘のように、やはり経済的な理由からは、なかなか入らない側面があります。畑の周囲であるとか、あるいは畝間に入れるというのが当初の形でした。しかし、先ほど来申し上げておりますように、野菜産地として維持していくためには、どうしても土づくりということが非常に重要だということで、農家の方の意識もそうですし、市当局、農協、普及所といったところが、土づくりと

いう問題について非常に関心を持って、これを積極的に進めてきたということです。

特に最近では、生態系の活用型農業ということで、昨年の11月には、農水省の有機農業対策室からも専門の方が来て、生態系活用型農業を考えるというシンポジウムといいですか、普及所主催の会合を持ちました。そこでは150人ほど集まっているということで、非常に農家の関心は高いわけです。

報告の中では、これからの問題にはあまり触れませんでしたけれども、やはり産地を維持発展させていくためには、どうしても土づくりが重要です。最近、よくこれはうたい文句で言われますように、環境に優しい農業というのは、やはり農薬、肥料というのはやり過ぎたらいかんということで、その辺の認識が、農家でも実際の圃場レベルまでおりてきているんじゃないでしょうか。それがマリーゴールドが非常に急激に伸びてきたという背景にあると思います。

市で補助しているのは10アール当たり5,000円ですから、種子代ぐらいだろうと思います。いずれにしても、ある程度夏場の圃場をマリーゴールドで塗りつぶすという光景になるのですが、先ほどの作付体系図で見てもいただけるように、夏場の時期としては、ダイコン、キャベツを収穫した後、次に入る夏作のスイカ、カボチャ、メロン以外に、多少畑の余裕が出ることになります。現在は1割に近い作付面積は、実際問題として一応無理なく入っているのではないかと私は見ているわけです。

○ 全国的に問題になっている労働力不足の問題がどの程度ここにあるのでしょうか。あるとすれば、それに対処するために、機械化等の関係で最近目につくような動きがあるかどうか。

また、農協で品種改良の研究を行っていますが、品種改良は、労多くして報われることは少ない大変地道な仕事です。それを農協が

自前でやるという特に解決すべき問題点があるのかどうか。あるいは農協の戦略上、そうすることのメリットがあるのかどうか。

大場 労働力の問題については、私が日常接触している範囲では、この地域は、先ほど指摘しましたように専業率が非常に高いという特徴があります。

昨年ですか、新規農業の従事者が全国で1,800人ということで、労働者不足、後継者不足ということが言われていますが、この三浦地域では、実数が正確に把握されていませんが、普及所の話では、新規学卒の就農者というのは20人ぐらいいるのではないかと思います。専業的に非常に特殊な地帯ではないかと思うわけです。

半島農業というのは、三方を海に囲まれて、出口、入り口が1カ所しかないわけですから、そういうこととの関連も指摘されていますが、いずれにしても、ダイコンの収穫時等には、若干の雇用は要るにしても、労働力不足が非常に蔓延的に深刻化しているという事情にはないように思います。

品種改良の問題については、三浦での特産ということで昔から三浦ダイコンがありますので、ダイコンについては、園芸試験場の三浦分場がありますが、現在の体制は、とても品種改良に手が回るような状況にない。それから本場の研究体制もそういう実態にない。

そんなことで、結局、以前に試験場におられた方が農協に入られまして、開発研究の基礎をつくったという経緯があるようです。

そういう実態にあって、ラグビーボールスイカについては、先ほど申し上げました経緯があり、農協としては、将来の販売戦略で、ある程度力を入れていきたい。最近、スイカでマックスKEなんていうのは、8キロ、10キロという非常に大きい玉です。個別の消費者が家庭で食するというには余りに大き過ぎるということで、全体的に小型化の方向にありますし、大きいのを四切り、八切りにして

販売しているわけです。ラグビーボールなんかは、当初の育種目標は、大変結構ではなかったかと思います。それがきちっと固定して広がっていけば、三浦のラグビーボールは、言ってみれば専売特許ですから、これは、将来、販売面でのプラスは大きいんじゃないかと思うわけです。

農協で品種改良をやっているケースは、私は初めてなものですから、収支という面では十分詰めてませんが、少なくとも三浦特産野菜ということで、ダイコンなり、あるいはラグビーボールスイカを売り出していく場合に、農協自体がみずから新しい品種をつくり出していくことは、別の意味で大変に大きな意義があるんじゃないかと思うんです。

○ 一般に農業労働力が高齢化して、重い野菜がつくられなくなって、そのために値段も高くなっているとされていますが、三浦の場合後継者が確保されてはいるようですが、この影響がどう出るのでしょうか。

重い伝統的な三浦ダイコンは、やはり青首に変わっていつている。消費者の嗜好と均一性とか、扱いやすさでそうなんだという指摘でした。やはり作られなくなっていくという傾向は三浦においても同じなのでしょう。

特産野菜ということで、それなりに重いものも含めて伝統的に維持していくのかなとも思います。

また、福野菜の話もありましたが、イベントを使ったりして、それぞれ農協なり農家が直販されているようですし、個々の農家でもいろいろな野菜をつくっていると思いますが、個々の農家が、直接都市の消費者に野菜の詰め合わせのようなものを宅急便形式で販売する形態はあるのでしょうか。

大場 三浦ダイコンの問題について、後継者絡みでは何とも言えませんけれども、いずれにしても、従来の三浦ダイコンというのは非常に重たくて、味も辛みが強い。やはり、

一般的には甘みダイコンですね。それから、やっぱり扱いやすさということで、規格化された軽量のものが好まれて変わってきたんだと思います。

とはいえ、おでんの材料は三浦ダイコンでないとだめだという向きもありまして、その場合は本当に特殊に、ダイレクトにそれぞれに卸していることになります。有機農業研究会とか、いろいろの名称をつけて、従来の三浦ダイコンにこだわって契約栽培のような形はあります。

宅急便についてですが、現在はやはりメロンが主体ですね。スイカになりますと、これは重量野菜ですし、夏場の水物ですから、ちょっと農家で個々にやるというケースは、余り聞いていません。細かい野菜の詰め合わせも、あまりやっていないと思いますが、三浦市農協では夏野菜の、カボチャとメロンとラグビーボールスイカを詰め合わせて、「夏だより」と名うって宅急便でもやっています。

○ 新規就農者は20名ぐらいいるという指摘がありましたが、神奈川県自体が非常に新規就農者は多いんですよ。とはいえ、三浦の管内で就農して規模拡大を図ろうとしても、土地という制限があって、外延的拡大を千葉の房総の方に延ばしているという話も聞くんですが、その辺の情報でなにかありましたら。

大場 千葉の房総の方のことは承知しておりません。ただ統計でみると畑面積がふえているんですね。85年に対して90年、80年に対して85年も。私も不思議に思っています。都市化でどんどん宅地が造成されています。駅周辺とか、大規模な宅地造成をやっています。この場合、つぶれた畑の見返りに、新しく今まで非農地、山林だったところを、山林といっても非常にブッシュのある起伏の多いところですが、畑を造成して農家に提供しているようです。そんなことで、統計上は面積がふえているということを聞きましたけれども。