

が大事だと思えます。補助金をもらっても、経営状況が悪ければ、結果として一時しのぎにしかありません。

質の高いピーマンを作り、高い値段で売れるようにして、給料が上がるように努力していくことが重要なのではないかと思います。

白戸 先ほど、新冠の制度は充実しているという話しをしましたが、これは、最初から今のような状況だったわけではありません。

自分も新冠の初代支援員ですが、同じ時期に支援員として働き、新冠で最初にピーマン農家として新規就農した立桶さんは、当初から家族がいたこともあり、仕事や子どものことなどいろいろなことにきちんと意見を述べ、支援員が働きやすい環境づくりをしてくれました。

以前は、ピーマン栽培だけだと生活が厳しいという話しもありましたが、立桶さんが、きちんと利益を出して、実績を残してくれたことで、後輩たちは、将来を見通し積極的に就農できるよになりました。

新冠には、もともと良い制度がありました。意見を出し実践してきたことで、さらに質の高いものになっているのだと思います。

ですから、後継者の人たちも、今、困っていることをきちんと整理していくことで、少しずつ改善されることがあるのかもしれない。

今いる人が頑張れば、Uターンする

新冠産ピーマンの売り場の写真が送られてきたりしました。

田川 私も東京の友人から、新冠のピーマンを食べたという連絡をもらいました。こういった話しを聞くと嬉しくなりますね。

### ピーマンの加工について

泉澤 最近、新冠産ピーマンの名前が知れわたってきたこともあり、ピーマン生産部会でも、勉強会や学習会など、製品の質を上げる取り組みを進めていますね。

それもある、私のところでは、今年から株間を60cmから70cmに広げて生産しています。

山本 株間を開けると下まで陽が入り、色むらなども減り、形も良くなりますよ。本数が減ることによってピーマンの収量は減りますが、ハネ数が減るのでトータルとしては、あまり変わらないと思います。

白戸 ピーマンも結構な量の規格外品が出てロスになりますよね。

泉澤 規格外品などを使い、何とか加工品を充実させたいですね。

手の空いているときに、ピーマンの肉詰めをつくり冷凍させたりして、一年中、新冠にはピーマンがあるという状況を作れたらいいですね。

山本 平取はトマト、最近浦河でイチゴを作っており、加工品も多く作られています。

なかなか難しいですが、新冠でも

人も、学校卒業後に残る人も増えていくと思えます。

### ピーマン生産部会の担い手部会

泉澤 最近勉強会も青空研修会も若い人がたくさんいて雰囲気が変わりましたよね。

山本 本場にそう思います。私は働き始めて15年になりますが、当初は、若い人は自分ともう一人の跡継ぎぐらいしかいませんでした。以前は、後継者がいるのは酪農や軽種馬で、ピーマン農家の跡継ぎは少数でした。

それが支援員制度ができて若い人が増え始め、新規就農者や後継者が増えたことで、若い世代が大幅に増加しました。

泉澤 数年前までは学習会なども女性は自分一人でしたが、新規就農者が奥さんと一緒に参加するようになったことで、地元のお父さんたちも研修会や懇親会にお母さんを連れてくるようになり女性が増えてきました。



農業支援員受け入れ農家交流会

ピーマンで何かしたいですね。

白戸 泉澤さんが作る赤や黄色、白や黒などのピーマンをピクルスにすると、彩りも華やかに良いですよ。

山本 漬物とかも美味しいです。

泉澤 こういったことを試すためにも、みんなで集まって作業できる加工場が欲しいですね。恵庭とかには地域住民が使える加工場があります。

その加工場は、漬物などについては、その加工場で漬けたものであれば販売できる仕組みであったり、婦人部がその地域で採れたものを調理して生活館の非常食にしたり、若妻会がミートソース作って各世帯に配るといった活動もあるそうです。

加工場は、必ずしも販売して利益を生むための施設だけではなく、みんなで集まり調理ができる場所という意味で価値があると思います。

広報 町内の施設では難しいですか？

泉澤 公共施設は、個人で借りると使用料が高額になってしまいます。また、調理に特化した施設ではないので、狭かったり設備が足りないこともあります。唯一使えるとすれば、多目的交流センターの調理場でしょうか。

ただ、場所などの問題はありますが、みんなで集まり勉強会や料理教室などを開いて、楽しむことが一番重要なことだと思います。

白戸 個人個人の繋がりをもちと充実させていくことも大事ですよ。

若者が元気になれば、町も元気になる

後継者も大学卒業後にすぐ新冠に戻る人だけではなく、地元を離れ家族を連れて戻る人もいて、世代が混ざっているのも面白いです。そして、みんな農業歴は同じくらいなので、切磋琢磨できるのも楽しみの一つです。

広報 ピーマン農家の若い世代を中心に、担い手部会ができたそうですね。

泉澤 普及センターや農協などの旗振りでスタートしました。

3か月に一回程度、勉強会を開こうと会ができました。まだ集まりは数回ですが、今後、本格的に活動していくと思います。

活動内容はいろいろありますが、冬季にはビニールハウス建てのアルバイトをして、活動費を稼いで勉強会を開いたりしたいと考えているそうです。

白戸 時期をずらし、ほうれん草の生産実験などもできたらいいですね。

泉澤 若手が率先して新しい栽培技術を取り入れ、実績を作りながら広めることもできますし、後継者も新規就農者も一緒に、農協の仕組みやクミカン(農業組合員勘定)制度など、今さら聞きづらいことを改めて勉強することも大事だと思います。

白戸 漠然としか知らないことも多いので、その様な機会は嬉しいですね。

泉澤 担い手部会のメンバーは、去年は東京とかにも研修に行かせてもらい、勉強させてもらったので、それを活かす場所としても定期的に集まり活動していきたい

ります。

山本 商工青年部や町青協などのつながりもあれば、さらに新しい展開も出てくるかもしれません。

泉澤 若者が楽しみながら活動していれば、自然と上の世代や他の団体ともつながりができていくと思うので、まずは、私たちが定期的に集まり横のつながりを作るようにしていきたいですね。(おわり)



ですね。

### にいかつぷピーマンのこれから

山本 私は新冠農協の青年部長をしていて、先日、ウトナイ湖の道の駅で開かれた売り出しに行ってきました。

その時、ピーマンの詰め放題の手伝いをしましたが、お客さんの8割は新冠がピーマンの産地だということを知りませんでした。まだまだ新冠は馬産地という印象しかありません。

知名度を上げていくには、若い世代も本気になり、農協や役場とも連携しながら、PRしていくことが必要だと思えます。

自分が短大の時の先生が、北海道の野菜は安全安心であることは当たり前で、さらに差別化していくためには、いかにPRし宣伝していくかが重要だと話しをしていました。

新冠に戻った当時は新しいことをするにも人がいなくて何もできませんでしたが、今は人が増えているので、若いメンバーが集まり、PR活動にも取り組んでいけたらと思います。

泉澤 まだまだ認知度は低いけれど、それでも、最近になって少しずつ新冠産ピーマンが浸透していると感じるのは、友達から新冠のピーマンを見たり食べたりしたという連絡をもらうようになった事です。

先日は、栗山の友達が新冠のピーマンの箱が家にあったと連絡をもらいました。また、愛知の知人や京都のスーパで勤務している友人からも

7月号から4回にわたり「にいかつぷピーマン」の特集を掲載させていただきました。

この間、新冠町農業協同組合の職員をはじめ、生産部会、市場関係者、各小中学校、保護者の皆さん、飲食店や編集社など多くの方々に協力をいただきました。どうもありがとうございました。

この連載を通して、道内一の生産量を誇る「にいかつぷピーマン」の魅力の一端をお伝えすることができたのではないのでしょうか。

読者の皆さんには、美味しい新冠産ピーマンを食べ、生産者の皆さんと一緒に、宣伝・PRをしていただければと思います。

そして、最後の最後に一つご紹介です。道の駅ではピーマンソフトとピーマンアイス販売しています。ピーマンソフトは、口の中にほんのり苦味が残る大人気商品。ピーマンアイスの味は、、、ぜひ、店頭でお確かめください。



道の駅で好評販売中