



辛いも甘いも一粒に！ところピンクにんにく (北見市常呂町)

昔は栽培面積全国1位

「ところピンクにんにく」は明治時代から栽培され、過酷な北海道開拓作業の栄養源だったと言われています。収穫時に外皮の一部にピンク色をした個体が含まれていたことから常呂町ではピンク種やピンクにんにくと呼ばれてきました。

昭和48年には栽培面積が116haに達し、旧常呂町は市町村単位で全国1位の面積となりましたが、青森産の登場や安価な外国産の輸入に加え、小麦や馬鈴しょなど機械化が進む他品目への作付転換も進展し、一時期は栽培面積を大きく減らしました。

近年では、製薬会社がところピンクにんにくの豊富な栄養成分に注目し、健康食品などの原料として利用されたことや作付拡大に向けた生産者へのJAところの支援等もあり、徐々に栽培面積を増やしています。



画像著作権：JAところ



画像著作権：JAところ

地理的表示(GI)保護制度に登録！



令和4年3月、その地域ならではの品質や特性を有する製品の保護を目的とした農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に「ところピンクにんにく」が登録されました。

JAところでは焼肉のまちとして有名な北見市にちなんで、焼肉にも使用できる万能だれ「ましまし万能ばかタレ」「美味すぎてヤバイジャン」の2種類を製品化するなど、強い辛味と香りが特徴のところピンクにんにくを通年味わうことが出来る新たな商品開発やPRに取り組んでいます。

また、地元中学生を対象とした農作業体験や生産者自ら出前授業を行うなど、郷土の名産品の伝承にも力を入れています。



画像著作権：JAところ

地元の大学生らも収穫作業に参加

畑から機械で収穫した後に行う根切りや選別作業は、機械化が進んでおらず多くの人手を要する大変な作業です。そのため繁忙期には町内の奥様方をはじめ、地元の大学生など1軒の農場に20~30人のパートさん達が応援に駆けつけます。

JAところでは、道の事業を活用して収穫機や植付機、マルチャーなど生産に必要な機械を一式導入して生産者への貸し出しを行っているなど、生産者の負担軽減に向けた取組を行っています。

栽培カレンダー

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冬の間は雪の下				追肥	芽取りなどの管理作業	収穫	乾燥	出荷	植付		



収穫の様子

画像著作権：JAところ

植付の様子



画像著作権：JAところ

今後の生産拡大に向けて

JAところでは、令和7年度の作付面積を20haとする中期計画を掲げており、今後生産拡大していく上での課題として、生産部会での仲間づくりや作業負担の大きい根切り作業の軽労化、種苗の安定供給、出荷体制の整備、長期貯蔵方法の確立などを挙げています。

現在、JAではウイルスフリー種苗の増殖試験を行うなど、地域の課題解決に向けた取組も進められており、良質な種が増産されれば作付の拡大や秀品率の向上などが見込まれるため、生産者の期待も高まっています。

基本データ (ところピンクにんにく)

【生産状況】 (令和4年)

- ・生産者 9戸
- ・作付面積 9.36ha
- ・収穫量 40トン

【主な加工品】

- ・黒にんにく
- ・万能だれ2種「ましまし万能ばかタレ」「美味すぎてヤバイジャン」

常呂町農業協同組合 (JAところ)

〒093-0210 北海道北見市常呂町字常呂608番地 TEL: 0152-54-2121



十勝が日本のにんにくの新たな産地に！ (十勝清水にんにく：清水町)

にんにく産地の確立に向けて再出発！

J A十勝清水町のにんにく栽培は、当時の組合長が知人から「近年、食の国産志向が高まっており、にんにくが特産品になる可能性がある」と勧められたことを契機として、平成21年に生産者12戸でスタートしました。

現在は、青森県が国内生産量の約7割を占めていますが、昭和40年頃までは、北海道がにんにくの産地と言われていました。その後、青森県産がシェアを拡大する間、道内のにんにく栽培は、中国産の輸入増加とともに衰退していったと言われています。

かつての産地を取り戻すべく、再びにんにく栽培を開始する際には、道内での栽培に関する最新の情報がほとんどなかったため、主産地の青森県に何度も足を運んで情報収集を行うなど、地域に適した栽培技術の確立に向け、苦労を重ねてきました。



しみずガーリック王子



ウイルスフリー種苗の供給体制の確立



にんにくの安定生産のためには、ウイルス感染が少なく、生産性の高い優良種子を安定的に確保していくことが重要ですが、栽培開始当初はウイルスフリー種子の導入が困難であったため、優良種子の確保を最優先課題と位置づけ、平成23年に外部の関係機関とプロジェクトチーム（J A十勝清水町、(株)植物育種研究所、(株)リープス、赤平オーキッド(株)）を立ち上げ、タイの企業と提携し、ウイルスフリー苗の大量生産に向けた取組を開始しました。

当時はウイルスフリー苗の栽培技術情報が少なく、手探り状態の中で試行錯誤を繰り返し、一連の技術を確認するまでに3年程度を要しました。

現在は、海外で培養したウイルスフリー苗を定期的に輸入し、平成24年から30年にかけて建てた育苗管理施設（ハウス10棟）で2年間増殖し、採種ほ場を経て生産者へ供給する体制を構築しています。

完熟堆肥「しみず有機」による高付加価値化

十勝清水にんにくは「しみず有機」（地域のバイオマス資源を活用した完熟堆肥）を10a当たり100kg施用することなどの栽培基準を設け、他産地との差別化や循環型農業の推進に取り組んでいます。

また、省力化を図るため、海外で主流となっている平畝の露地栽培に着目し、令和2年度にスペイン製の播種機（3畝）、収穫期、種割り機を導入。

従来のマルチ栽培に比べ、播種や収穫作業に要する単位時間当たりの作業量は、6～7倍となり、省力化に大きく貢献しているほか、高畝マルチ栽培に比べ、厳冬の強風にさらされる部分が少ないため、凍害の抑制にも効果があります。

栽培カレンダー

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
冬の間は雪の下				管理作業		収穫	乾燥	出荷	植付	管理作業		



更なる産地化に向けて

清水町では、町を代表する新たな農産物としての確立を目指し、令和3年度に「十勝清水にんにくの産地化宣言」を行っており、J Aや地元関係機関とともに道内外の消費者への効果的なPR活動を通じて、地域の活性化や更なる生産の拡大など、持続的な産地形成に取り組むこととしています。



消費者との交流(収穫体験)

基本データ（十勝清水にんにく）

【生産状況】（令和4年）

- ・生産者 26戸
- ・作付面積 24ha
- ・収穫量 95t

【主な加工品】

- ・北海道十勝熟成黒にんにく
- ・十勝清水にんにく液体調味料5種
- ・十勝清水にんにく黒にんにくカレー
- ・とかリット（にんにく旨味ベースの零食菓子）

十勝清水町農業協同組合（J A十勝清水町）農産部

〒089-0198 北海道上川郡清水町南2条1丁目8番地 TEL：0156-62-2131