



十勝の農業
美しい風景の中で

ただ目の前にある風景に、
価格をつけることなど出来ない。
それは、人の手で写真や絵画になることで
貨幣を伴うものとして生まれ変わる。
しかし、この場所に立って五感で感じるこそが
私たちの宝であり、価値なのだと思う。

この風景が美しいのは、
農業を生業とする人々の志が美しいからだ。
生き方が尊いからだ。
種を蒔き、水をやり世話をする。
一年365日の営みは、やがて結実する。
風に揺れる作物の葉、実のすれ合う音。
太陽の光を一身に浴びた色や香り、
あたたかな大地のぬくもり。
その恵みを口にする至福の時。
十勝の美しい風景は、
長い間この地で農業を営んできた彼らの
たゆまぬ努力によって築き上げられた、
唯一無二の風景だ。



開拓の歴史

美しい農村地帯が広がる北海道十勝。年2000時間を超える日照時間、日高山脈を背にした四季の豊かな気候風土は、畑作、畜産、酪農の各分野で豊かな実りをもたらしてくれます。

その開拓が始まったのは明治初期のこと。明治16年に十勝開拓の祖と呼ばれる依田勉三率いる晩成社が入植。初期には水稻、大麦、小麦など45種類の作物を作付けしましたがほとんどが失敗。バターやチーズ、缶詰の製造、牛馬の飼育、デンプン製造など様々な事業を手がけますが軌道にのらず昭和7年に解散。依田勉三は農業以外の分野にも関わり、その一生を十勝の開拓にささげ「晩成社には何も残らなかった。しかし十勝野は…」という言葉を残して亡くなりました。

原野解放となった明治29年以降、入植者は増え続け、十勝開墾合資会社農場や池田農場などの小作人を雇う大農場が出来始めました。農業に欠かせない農耕馬の育成も盛んに行われ、明治39年に「十勝国産牛馬組合」が設立。明治43年には音更町に民馬育成を目的とした「十勝種畜牧場」が設置され、翌年牛馬組合による「第一回十勝競馬」が帯広で開催されました。帯広はその経済圏に「雑穀生産地」と国営種畜牧場の改良技術を背景とする「馬産地」の両方を抱えていたことから、急速に経済力を高め



ることができました。十勝の農耕開拓の基礎を築いたイレネー号の勇姿は帯広競馬場内で見ることができます。

大正3年に第一次世界大戦が勃発しましたが、日本は直接戦火にさらされることなく、戦場となった欧州との貿易の増大により経済は大きく発展しました。特に十勝の農産物は世界市場に進出し、非常に高値でやり取りされ「豆成金」や「でんぶん成金」が誕生。十勝の経済は農業を中心に商工業も大きく発展しました。

発展する農業

先人たちの苦勞を受け継ぎながら発展を遂げてきた十勝の農業。良質な水資源に恵まれ、品種改良や栽培管理技術の向上、土地基盤整備を進め、現在では大規模畑作、酪農が展開されています。十勝における1戸あたりの平均耕地面積は37.8ヘクタール。全国平均1.6ヘクタールの約24倍に達し、農業国であるフランスやドイツと並ぶ水準にあります。また、販売農家（※）総数5978戸のうち専業農家数は約75%にあたる4479戸あり、家族経営を主として大規模で機械化された生産性の高い畑作、酪農主体の土地利用型農業が営まれています。農業産出額約2500億円、カロリーベースで約1100%の食料自給率を誇る食料生産地帯であり、食品加

（※）販売農家：経営耕地面積が30アール以上、または農産物販売金額が50万円以上の農家。



工、農業機械などの関連産業が集積するなど、地域経済を支える基幹産業として重要な役割を担っています。

豆類はひとたび冷害が起これるとその被害が深刻化することから、昭和初期から小麦、豆類、てん菜、馬鈴しょを「畑作4品目」とし、輪作にすることで経営の安定化を図りました。近年は4品目以外の野菜の作付けが増えており、長いもや枝豆は海外にも輸出しています。

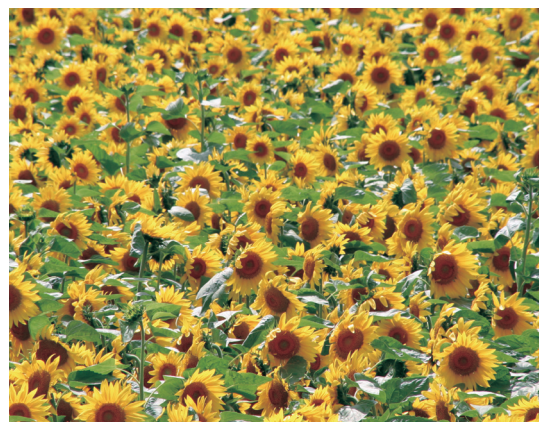
畑作物のうち、てん菜や馬鈴しょは、管内で砂糖やでんぶん、ポテトチップスなどに加工され、畜産物については、生乳は地元工場で飲料乳やバター、チーズなどに加工されていてナチュラルチーズは国内生産の約6割を占めています。

BSEの発生、輸入食品の残留農薬や食品の偽装表示などの問題を契機として、消費者の食の安全性に対する感心が高まる中、生産者等による生産履歴記帳運動や自主的な土壌診断、農産物残留農薬検査システムなど、食の安全性に対する体制整備が進められています。生産段階でのGAP(※)やHACCP(※)の手法を導入した管理の促進や、流通段階でのトレーサビリティ(※)確保の促進などにより、食の安全・安心に取り組んでいます。

(※) GAP(ギャップ)：農業生産工程管理。生産者が農産物の安全性や品質に悪い影響を及ぼす可能性(危害要因)を未然に防止するため、農作業を行う上での点検項目を定め、それを実践し記録する取り組み。

(※) HACCP(ハサップ)：食品の衛生管理手法の一つ。1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された。製造における重要な工程を連続的に管理することによって、一つひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法。

(※) トレーサビリティ：消費者の購入する食品の、生産・処理・加工・流通・販売の各段階にさかのぼって、履歴がわかるようにするシステム。牛および牛肉については個体識別番号を付けることが義務付けられている。





未来に向かって

こうした背景をもとに、近年各地で農畜産物直売所の設置や農産物販売のイベントが開催されるなど、生産者と消費者が直接出会う機会が増え、地産地消や農業理解に繋がる動きが活発化しています。

先人が築き上げた盤石な土台を基礎に、それぞれの生産者が自分たちが求める方法を模索し、実践し、発信している姿があります。その道は決して平坦ではなく、時にはつまづき、自問自答を繰り返しながら志を同じくするまわりの人たちと手を取り合う中で、一歩ずつ、しかし確実に芽を出し始めています。

この豊かな自然環境の中で培った確かな経験と技術を背景に、安全安心な食の情報発信し続ける人々。そんな農業を生業とする彼らの言葉や活動には、心揺さぶられるものがありました。当たり前のようにスーパーに並ぶ野菜、毎日食べる穀物や肉が自然の中で人間の手から生み出されたものであること。土や太陽や動植物から真摯に学ぶ姿ははるか昔から続いてきた守るべきもの。十勝の農業者たちの今を追ったストーリー。ほんのひと握りですが、「食」を支える彼らの言葉に耳を傾けてみてください。

