

能登半島の付け根に位置する富山県氷見市。「氷見ぶり」などで全国的にその名が知られるが、山間部ではハトムギの作付面積が急増している。火付け役はJA氷見市グループの農業生産法人、JAアグリひみ（富山県氷見市）だ。生産農家からは市価の倍でハトムギを買い取り、巧みなマーケティングでハトムギ飲料

富山県氷見市

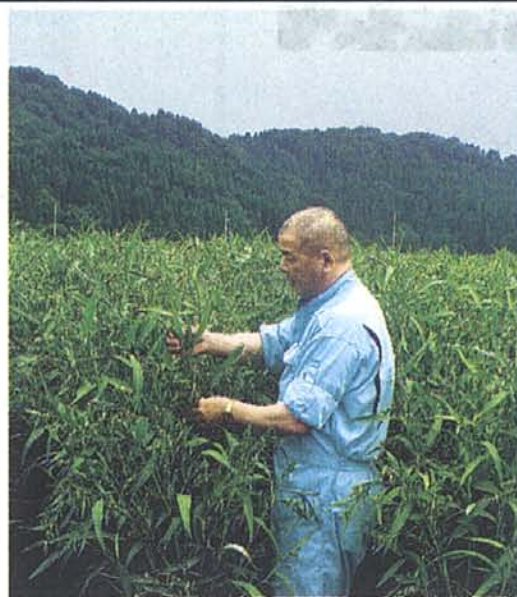
JAアグリひみ

食 材 最 前 鮮

を販売する手法を確立。「もうからない」といわれがちな農業に風穴をあける取り組みが注目を集めている。

ハトムギはイネ科の植物で、一般的には実を焙煎（ばいせん）して茶に用いられる。粘土質の湿田で育ちやすく、1980年代前半ごろから米に代わる転作物として氷見市の山間部の10軒以上

この人あの組織



ハトムギは収穫期の10月中旬になると170センチ程度まで生育する

の農家で作付けが始まった。ただ、作付けノウハ立も同年だ。氷見市のハトムギ栽培面積は06年の16・7畝から09年は5・5倍の92畝まで急成長。軌道に乗った一番の理由は、一般的な取引価格の倍でハトムギを生産農家から買い取る仕組みを確立した点にある。通常、国産ハトムギは1キロあたり、2500円の最重要作物に指定。作付けノウハウの伝授や作付0円で全量を買って

ポッカと組みハトムギ飲料

いる。小坪部長は「農家長」を取り入れ、市場競争にも負けない商品作りが売り物だ。

実際、国産コシヒカリが10畝あたりの純利益が1万〜2万円なのに対し、ハトムギは4万円の補助金を含め約8万5000円の純利益が生まれる。こうした好循環を可能にしているのは、JAアグリひみが、買い取りから焙煎（ばいせん）加工までを担い、ハトムギに付加価値をつけて市場で商品化しているためだ。「氷見市内ではハトムギの作付けをむやみに増やすのではなく、足元の需要に見合った面積にとどめる段階にきた」（小坪部長）という。

例えば、今年6月に発売したハトムギエキス入り飲料「透白美人」（200ミリ入り、200円）。金沢大学と共同開発した商品で、生産はポッカコーポレーションに委託している。清新なデザイン、女性にターゲットを絞った商品戦略は「JAだけではできない、プロのメーカー（ポッカ）の発想」（小坪部長）

（中戸川誠）