

(政務活動費用)

(様式1)

出張報告書

令和7年8月26日

釧路市議会議長 畑中 優周 様

会 派 名 自民市政クラブ

代表者名 大澤 恵介



次のとおり、政務活動費による出張を終えましたので報告します。

受 命 者	大澤 恵介、山口 光信、金安 潤子、高橋 一彦、草島 守之、夏堀 めぐみ
出 張 先	網走市、弟子屈町
期 間	令和7年7月29日 ～ 令和7年7月29日(1日間)
用 務	網走市 陸稲栽培 弟子屈町 ワイナリー
調査(研修) 結果等の概要	別紙参照
備 考	

注) 1 資料等がある場合、添付すること。資料は、事務局経由で会派へ返却するので、本出張 報告書(原本)とともに会派で保管すること。

2 調査結果等の概要は、別紙による記載も認める。

2025年7月29日(火)9:30-11:00

網走市 株式会社福田農場F4

ご担当者様 当主福田稔様

事業内容

福田農場では、ビール酵母細胞壁由来の農業資材などを活用し、環境負荷を抑えながら、陸稲栽培に取り組んでいます。従来の化学肥料に頼らず、発酵技術を応用した資材を使用することで、持続可能な農業モデルを実践しています。

経緯と成果

2018年、福田氏は家庭菜園の片隅に2m×2mの区画を設け、網走市内の学校給食で子どもたちに提供することを目標に、試験的にもち米の品種から米づくりをスタートしました。「できるのかわからないけれど、おじいちゃんになるくらいには形になるだろう」との思いで、試行錯誤を繰り返しながら挑戦を続けてきたそうです。その結果、開始から3年目の2020年には、ついに「ななつぼし」の実をつけることに成功。現在では高品質な米の生産につながり、持続可能な農業の新たな可能性として注目を集め、カナダやウズベキスタンなど海外の農業者も視察に訪れるほどです。

特徴

1. メタンフリー

福田農場の米づくりは、水田栽培と比較してメタンガスの排出を大幅に抑えられることが大きな特徴です。気候変動対策の観点からも優れた取り組みであり、環境負荷の少ない農業のモデルケースとなっています。

2. 低リスクな経営

米を毎年栽培すると連作障がい懸念されるため、来年は畑でイモを栽培予定とのこと。福田農場では米のほかにも、イモ、ビート、麦など主要な作物を育てています。乾燥機・粳摺り機・精米機・色彩選別機といった米づくりに必要な機材も小規模なものを導入しており、大きなリスクを避けつつ、着実に挑戦を積み重ねる福田氏の姿勢が伺えました。

3. 地域連携による生産拡大の挑戦

目標としている学校給食での通年提供には年間26tの生産量が必要とされており、その確保が今後の課題です。一農家だけでは困難なため、近隣地域の複数農家と連携した研究会を運営し、生産量拡大に向けた取り組みも進められています。(参加者は網走市のほか、美幌・女満別・雄別・小清水など)

釧路市に還元できること

釧路市においても、農業分野での温室効果ガス削減や地域資源を活用した循環型農業への転換は重要な課題です。福田農場の取り組みは、環境にやさしい農業の実践事例として参考になり、酵母資材の活用や小規模からの試行といったアプローチは、釧路の農業従事者や新たに事業を検討する市民にとって導入のハードルを下げる貴重な視点になると考えます。

また、「持続可能な農業」と「地元産品のブランド化」を両立できる点は、釧路市の農業振興や食育、カーボンニュートラルの推進にも直結します。釧路地域は冷涼な気候のため米どころとしては難しいとされてきましたが、福田氏はすでに釧路市内の企業ともつながりを持ち始め、釧路地域での実証や支援にも関わっています。

さらに、現在同農場ではドローンを用いて月2回の葉面散布を行っています。気候や地理条件に応じた最適な頻度を検証すべきとのことで、釧路市に合った栽培技術の模索していく必要があるとの助言をいただきました。

水稲よりもはるかに人手がかからない陸稲栽培のポテンシャルは大きく、人口減少や農業後継者不足といった課題に対応する期待の持てる選択肢となるのではないかと感じました。

今回の視察を通じて、釧路市における農業の未来像を考えるうえで多くの示唆をいただきました。福田農場の挑戦を、地域農業の持続可能性を高めるための貴重な参考事例と捉え、釧路市においても応用可能なモデルとして、引き続き勉強させていただきたいと考えます。



2025年7月29日(火)13:30-15:30

弟子屈町 株式会社セナヴィーノ

代表取締役社長 高木浩史様

<https://www.cenavino.com/>

事業内容

セナヴィーノ社では、無農薬・無化学肥料でのブドウ栽培を行い、温泉水や天然酵母を活用してワインを醸造しています。

3つの畑(屈斜路ヴィンヤード、美留和ヴィンヤード、仁多ヴィンヤード)では、温泉水を自然資源として活用しながら、麹ではなくブドウ本来の天然酵母により、風味豊かなナチュラルワインを生産しています。

経緯と成果

セナヴィーノ社は、地域おこし協力隊として弟子屈町に赴任した高木氏が2015年からぶどう栽培と醸造の技術を学び、2018年以降に取り組みを進めてきたものです。高木氏は、網走市内にある、東京農業大学北海道オホーツクオープンキャンパスで学生時代の6年間を過ごしたことから道東にゆかりのある人物。2022年には法人化し、ワイン特区制度を活用して免許取得したそうです。2023年には、温泉水による栽培や堆肥の使用による土づくりにより、初めてロゼおよびロゼスパークリングワインを委託醸造により販売開始。国内最東端でのワイナリーとして注目を集めています。

特徴

1. 天然酵母

ぶどうの皮に付着した野生酵母と温泉水を活用し、雑味の少ない、複雑かつ自然な風味のワインづくりをされています。醸造期間中に亜硫酸を使用しないこと、特有の複雑な風味を生かすために清澄・濾過は実施しないことが特徴。

2. 無農薬栽培

除草剤・農薬・化学肥料は一切使わず、環境への配慮が徹底されています。弟子屈の温泉水の使用が、無農薬栽培を支える要素になっています。3つの畑のうちの1つを見学させていただきましたが、ぶどうに直接温泉水を散布する栽培方法は弟子屈ならではのものと印象に残りました。温泉水によって、べと病などの病気予防になるそうです。また、ワイナリー建屋の熱源は温泉熱によるもので暖房は使用しないとのことでした。

3. 特区制度の活用

製造量や地元産ブドウ使用などの規制緩和により、小規模ワイナリーの実現が可能に。代表的な製品には、山幸100%を使った赤「和～NAGI～」や、「琴～KOTO～」があります。

釧路市に還元できること

弟子屈の地形・温泉資源を活かした栽培方法は、釧路市でも応用可能な農業や加工技術の参考事例と言えます。

無農薬・温泉水・天然酵母という自然循環型のアプローチは、持続可能性の高い地域ブランドづくりに資すると考えます。

当然、技術や経験のある高木氏の熱意は大前提にありますが、小規模事業の事業化モデルも事業の参入障壁を下げています。特区制度の活用や委託醸造による小ロットの製造は、資金や設備に制約のある事業者の背中も押してくれるのではないのでしょうか。

また、高木社長は、東京農業大学とのワイン醸造に関する共同研究に取り組んでいたり、学生に収穫ボランティアに参加してもらい「農大ワイン」を生産するなど、地域の繋がりづくりや人材育成にも尽力されています。いつかは北海道に戻りたい若者が帰ってきたくなるような事業をしたいという思いも伺い、感銘を受けました。

こういった将来性を持った広い視点で、この土地でしかできない製品やサービスをつくろうという気概をもった事業者を丁寧に支援し、そのチャレンジ精神がのびのびと花ひらくよう支える行政の体制も重要だと強く感じました。

