

温泉熱を活用したメロン栽培 農業、加工品で地元の若者に夢を

07-1

毎年6月のメロン初競りで最高値8年連続

リンゴの産地として有名な青森県津軽地方ですが、実は全国有数のメロン産地でもあります。中でもつがる市は県内メロン収穫量の約7割を占める一大産地。そのつがる市で、本業である建設業の傍ら温泉熱を活用したメロン栽培を行っているのが五所川原市の株式会社阿部工務店です。毎年6月に行われるメロンの初競りでは、出荷した高級メロン『アムさんメロン』が高値で競り落とされ、阿部祐一社長がテレビ局のインタビューに答える様子は津軽に初夏を告げる風物詩となっています。



メロンは温泉管を利用したハウスで栽培される

同社は、一般住宅の新築やリフォーム、病院施設の修繕などの民間工事が主力の建設業を本業としていますが、新分野への進出は早い段階から取り組んできました。「新しいことに挑戦するのが好きだったこともあります。20代前半で商売を始めた頃、私たちのような実績の無い会社が公共工事を請け負うチャンスは少なく、何か別のことで利益を確保する必要がありました」と阿部社長。現在では、建設業のほかにメロン栽培などの農業、不動産、公衆浴場、コインランドリーなど多角的に事業を展開しています。



阿部工務店が栽培に取り組む『アムさんメロン』

07 株式会社 阿部工務店
あべこうむてん

阿部社長がメロン栽培に取り組むことになったのは、つがる市で営業する天然温泉公衆浴場駐車場への温泉熱を利用したロードヒーティングの施工がきっかけ。同社が営む天然温泉は源泉の温度が高く、入浴に適した温度に下げするために温泉管を大きく迂回させて敷設する必要がありました。そこで、浴場の裏にあった農地を買い取り、一帯に温泉管を敷設したところ、駐車場同様に雪が溶けてなくなり、周辺の冬景色がまるで嘘のような農地が誕生したのです。

「実は私が農業の分野で最初に考えたのはハウスのリース事業でした。津軽地区では冬場になると農家の仕事なくなるので、温泉管の敷設により雪の影響を受けない土地でハウス農業をやれないものかと考えました」。手始めに地元の県民局に相談したところ、前例が無い事業のため色よい返事がもらえず、実現までには超えるべきハードルが多いように感じたのですが、約1年後に大学や県の研究機関、民間企業などを仲介してくれる人の協力により話が具体化。「ちょうど県が冬の農業に力を入れ始めた時期で、そこからはトントン拍子でした。旧木造町はメロンの出荷量が全国4位で、地域資源として県が認定している農産物でもあります。また、メロンは単品で高価なものです。従業員の給料に反映させるためにもメロンを栽培してみようと考えました」。こうしてハウスのリース事業の着想から3年目、自社でメロンのハウス栽培を開始することになります。



ハウスの土は毎年入れ替える。土の健康管理も美味しさの秘密だ

07-2

糖度18度以上 接ぎ木なしで極上の甘さ

「初めはゴールデンウィークの花見、弘前の観桜会の時期に県外の観光客に青森県の美味しいメロンを食べさせたいと考え、冬場の寒い時期に作ってみました。しかし、なかなか良いメロンができず、ようやく立派なメロンができたのが3年目のことです」と振り返る阿部社長。しかし、その3年目に出荷したメロンが安値で取引され、市場動向を捉えることの大切さを知ること。「5月の観桜会の時期は西日本から関東まで出荷が行なわれているため、まだ市場にメロンがある時期。6月に入った頃ようやく東北産地のメロンが市場に出回り、高値安定がしばらく続くことを知りました」。この経験を経て、4年目からは6月第1週の初出荷を続けており、県内で一番早い初物のメロンとして高値で取引されるようになり、2019年まで8年連続で最高値を付けています。

同社のメロン栽培は、3月上旬に作付を開始し、6月末に収穫を終えます。現在では100坪のハウス6棟で、年間2200~2300個ほどを出荷しており、主に地元スーパーなどで取引されています。「夕張メロンは糖度14.5度ほどですが、うちのアムさんメロンは糖度18度以上ととても甘く甘いメロンです」と自社栽培のメロンに自信をみせる阿部社長ですが、その甘さの秘密は栽培方法にあります。通常、メロン栽培はヘチマやカボチャに接ぎ木をするのが一般的で、一つの苗から4個ほど収穫するそうですが、同社の作るメロンは一つの苗から1個しか収穫できません。その分、一つのメロンに栄養が全部凝縮され、甘いメロンができるのだそうです。



地元スーパーに並ぶ初出荷したばかりの津軽産メロン



2019年には2個入り4キロ箱に25万円の値がついた



毎年6月に行われるメロンの初競り



セミナーなどではメロン酢の製造工程も披露



津軽の偉大な作家・太宰治の代表作をモチーフにしたネーミング

07-3

B品活用しメロン酢『走れメロ酢』を開発

そして、このメロン栽培から派生した商品がメロン酢『走れメロ酢』。B品（規格外品）のメロンを活用した商品開発を模索し、メロンパウダーを作る乾燥機を導入しようと21あおり産業総合支援センターへ相談に行ったところ、さまざまなアドバイスを受ける中で生まれた商品です。津軽地方のメロン産地では、メロンの漬物、が市民権を得ており、このなじみの深い漬物・ピクルスに使用する酢に着目し、メロン酢の開発を手掛けることになりました。「食酢は特別珍しいものではないですが、製造方法で一般的なのは高温殺菌。一度沸騰させたものにアルコールを足して酢酸菌を植えて作るものですが、私たちは65度以下の低温殺菌で作ります」。同社では、まだ寒い3月からメロン栽培をスタートするため病害虫の被害が少なく、B品があまりでないため、メロン酢の生産は年間約60本ほど。全て自社で製造しており、県外のリピーターにも喜ばれています。販路の確保にあたっては、県の「新分野ビジネス基盤強化支援事業」を活用。自社運営サイトを構築・運用するために助成を受けながら県外の先行事例などの調査・研究を行う中で、農業ビジネスへの理解を深めていきました。「メロン酢に関しては当初、研究所のようなものを立ち上げたいと考えていましたが、農業と違い、菌を扱うために専門的な知識を持つスタッフが必要になるなど人材面で難しい部分があります」と阿部社長。それでも、「酢酸菌の製造工場などにも今後の10年間でチャレンジしてみたいです」と前を見据えます。

新分野進出で生まれた人との出会いが財産

「新分野に進出して一番良かったのは、たくさんの人と出会えたこと。これが私の一番の財産です」と阿部社長。また、コスト意識などの面で建設業と農業や異業種との間で差があることに気付けたことも大きいという。「たくさんの方と出会い、勉強させていただいたおかげで、本業である工務店の仕事でも、これから20年、30年とローンを支払っていくお客様にとって何が本当に必要なのかを考えるようになり、そのお礼として利益をもらえるようにしなければと思うようになりましたね」。



人口流出が進む地方への危機感を募らせる阿部社長

今後の目標は、「地域の若い人たちが農業で生活できる、安定した所得を得られるようなお手伝いをできればと考えています。これはハウスのリース事業を立案した時から変わらない思いです。例えば冬場に加工品を作り、それを東京に売りに行くことでさまざまな人と出会い、そこからまた人脈が広がっていく。あるいは、自分の作ったものが銀座千疋屋に置いてあるというのですごく夢があるじゃないですか」。地元の若者に農業で夢をみさせたい。地元を愛する心が業種の垣根を越えて形となる日もそう遠くはないはずです。

株式会社 阿部工務店

本社

037-0061 青森県五所川原市雛田 198-1

tel. 0173-34-8836

fax. 0173-34-8834

<http://www.abe-koumuten.com>