

二、立地編



農の理想郷 ～カムイミンタラより～

北海道の屋根、大雪連峰……この麓の先住の民であるアイヌの人々は、豊かな自然に囲まれたこの大地を、畏敬の念を込めて「カムイミンタラ」神々の遊ぶ庭」と呼んでいました。その呼称どおり、2000m級の山々に囲まれた私たちのふるさと旭川は、農業にとってはかけがえない環境に恵まれ、数多くの立地優位性をもっています。



- ①大雪の山々が隔壁となつて強い気流の影響を遮り、冷害や風雪害がほとんどなく、また断層のない堅牢な地盤で地震災害がまったくないこと。
- ②大雪連峰からの雪融け水(万年雪)が石狩川源流(忠別川)となつており、清流で豊富な水に恵まれていること。
- ③幾筋もの川の流れが地味豊かな沖積地帯を形成し、生産力の高い沃野であること。
- ④内陸型の気候のため夏の気温が高く、また昼暑夜涼の温度差が良質な農産物づくりに適していること。
- ⑤寒冷積雪地帯のため、冬の休眠期間に大地の地力を涵養できること。

二、理念編

時空を超えた 開拓者スピリッツ



21世紀の北海道農業の
可能性に挑む
谷口農場NOW

風雪100年
「農に生きて 心を育み 人を慈しむ」

《父祖の功績に感謝して》

現在の谷口家の端緒は、初代岩次郎氏の北海道移住という大英断によつて始まったのであるが、親族の将来を思う一族の長老・谷口助作氏の意向が、大きな影響を与えたといわれている。のちに東川町好蔵寺の開基住職ともなつた助作氏は、家族とともに先に旭川村



屯田に入村していたが、人跡未踏だった下6号線忠別川流域を幾度か踏査し、この地が地味肥沃で農耕の適地と判断し分家筋にあたる岩次郎氏に強く移住を勧めたものである。

当時この帯は「東旭川下兵村公有地」と呼ばれ、旭川村屯田の公有財産地となつていたものの未だ鬱蒼とした原生林で、わずかに現在の屋敷周辺が茅の群生していた原野であつたといふ。岩次郎氏は開拓小屋を建てるとまも

なく、下公有地で最も奥地といわれた原野の開拓に精魂を傾け、故郷にも勝る美田を作り上げたのである。のちに栄作氏に脈々と受け継がれた開拓にかける情熱を思い起こす時、子孫の隆盛を願うのみならず厚い信仰心を支えられた隣人愛・郷土愛を深く感じるのである。

ここに北海道入植100周年を記念して、父祖の功績に感謝して一族共同してこの碑を建立する。

2000年8月建立
谷口家北海道入植100周年記念碑より

《谷口イズムの源流その1》

谷口農場の源流は明治26年、この地に屯田入植した一族の長老・谷口助作氏の子孫隆盛を願う強い意志によつて始まりました。米づくりが盛んな富山県魚津市の出身であつた氏は、夏の気候に恵まれた旭川の地で稲作が可能と考え、屯田地での米づくりを主導するなど開拓期の指導者として町史に名を残しています。この長老の熱心に誘いで、明治33年(1900年)、現在地に入植した谷口農場の初代岩次郎氏は、通説によると「仏様におまんまを供えるために、ここで米を作るんだ」と語つたほどの信仰家で、不屈の意志で全く未開の原生林だった現在地の

《谷口イズムの源流その2》

「ヒゲさん」の愛称で親しまれた2代栄作氏は、農民というよりも思想家に近い情熱の人でした。太平洋戦争前夜という時代背景もあり、機会がある度に日本の将来・北海道の将来の構想を周囲に説いて回る姿は時には「ほら吹き」とも揶揄されたようですが、1950年より5年がかりで実現した100haの牧場用地の取得は周囲の度肝を抜いたものです。

平生から「二、三男に本家の美田を分け与えて独立させるのは、タワケ(田分け)のすること」と語るほど、開拓の



辛酸を舐めた先代を見聞して育った氏は本家の繁栄を守るため、とりわけ独立問題には腐心していたようで、新天地の物色には北海道内の行脚を繰り返していたものです。結果として北海道の将来を見据えて後の発展の拠点ともなる苫小牧周辺の農地を買い求め、不毛の火山灰地帯で土づくりの原点になる100haの酪農経営を実現させるという、常人では考えられない破天荒な取り組みは、まさしく「明治人の気骨ここにあり」の実証録として今なお地域の語り草になっています。

《谷口イズムの源流その3》

3代目の栄武氏は先代と異なり冷静沈着な行動の人でしたが、進取の気質と構想を実現する力量は先代を凌ぐものがありました。長兄という立場もあり、弟たちの独立を陰陽に支えたのは氏の農民実業家ともいえる行動です。父が選定した苫小牧周辺の勇払原野の葦原に着目し、これを「スタレ」原料として名古屋方面の加工業者に送り込む事業を大々的に手掛けました。実直な性格も幸いして大きな利益を生む結果となり、その資金を1000haの農地取得に注ぎ込んで父の構想を実質的に支える黒子役を演じました。さらに氏は、現社長が後継者とし

て就農した1968年、当時としては全国的にも珍しかった農業の法人化を実現し、給料制や休日制の導入など今日の谷口農場隆盛の基礎を築きました。また減反政策が開始された70年には冬の就労対策として「エノキダケ」の栽培にもいち早く取り組み、これも今日の谷口農場の経営多角化の源流になっています。



会社の決意

世界的な環境意識の高まりとともに《資源は有限》という共通認識が深まる中で北海道の農業にはいま、以前とは異なった使命が課せられています。経済の国際化（グローバルゼーション）と価値の地域化（ローカライゼーション）という相反するような価値観が混在する中で、そのいずれの期待にも対応できる柔構造の農業を担うということが時代の要請でもあります。北海道農業のオビニオンを自負する谷口農場では、この時代の多様なニーズを真摯に受けとめ、農業法人のあたりまえの責務として《価値の最大化と価格の最小化》に出来る限りの努力を重ね、お客様への《食の安全と安心》の提供にご満足いただけるよう引き続き会社革新の挑戦を続けてゆきます。

会社の基本姿勢

- ① 谷口農場は、農業が自然の摂理にしたがった《いのちのしごと》であることを認識し、立地する環境を最大限に生かした生命力あふれる食べものづくりを通じて、お客様に幸福をもたらすことを使命とします。
- ② 谷口農場は、異業種や異分野との連携を通じて農業の事業創造や価値創造の取り組みを進め、地域の人々に幸福をもたらすことを使命とします。
- ③ 谷口農場は、たゆまざる経営革新を通じて適正な利益の確保に努め、農業をかけがえのない仕事として選択した社員に幸福をもたらすことを使命とします。

【地域貢献主義】

【社員尊重主義】

会社の経営理念

私たちは三つの健康の実践、すなわち大地の健康を守り、作物の健康を養い、人々の健康を育む《いのちのしごと》に取り組みます。

会社のめざすべき未来

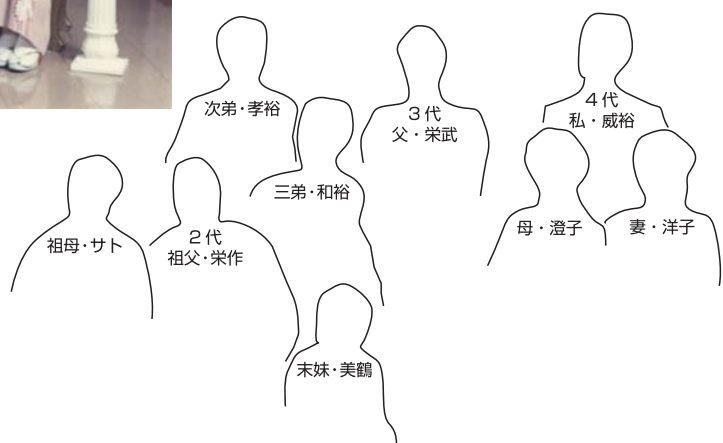
私たちは大地を耕し《環境保全》、心を耕し《人格形成》、そして命を耕して《健康貢献》、北海道で最高品質の農業法人をめざします。

会社の特長 (抜粋)

- ① 38年にわたるクリーン農業の取り組み
- ② 女性の感性を活かした「ものづくり」「お客様づくり」
- ③ 「こだわりの生産」から「まごころの加工」までを自社一貫で取り組み
- ④ 「トマトもぎとり園」や「農場直売店」を核にしたお客様来訪型の農場づくり
- ⑤ 社員の大半が非農家出身で生活者目線の物差し
- ⑥ 平均年齢37.8歳と農業法人としては若い活力のある会社



▲谷口家3世代が勢揃いした珍しい一枚（昭和47年1月）



三、技術編

農業の基本は 環境適応の最大化 ×

風土を生かした合わせ技の
寒冷地応用技術

「お百姓さん」といわれるように農の営みには千差万別の型があるようですが、今日的にいえば、農業は環境産業の原形をなすものですから、天与の条件を最大限に活かすことが何よりも肝要であると考えます。

谷口農場では積雪寒冷地という気象立地と、内陸盆地という地勢立地を《地の利》と受け止め、長い試行錯誤の歳月をかけて《雪国での農業技術の基本形》を作り上げてきました。

その理由は、連作すると

- ① 特定の栄養成分が吸収され土の養分バランスが悪くなること。
- ② 土の中の多様な微生物のバランスが崩れ、微生物由来の免疫作用が低下すること。
- ③ 土の中にトマトを好む特定の病原菌が増えること。
- ④ 根から特定の物質が分泌され、嫌地現象をおこすこと。

などでトマト本来の健康的な生育ができなくなるといふことのようにです。

しかし、谷口農場の「トマトもぎとり園」は古いところで15年以上の連作を繰り返していますが、土づくりに細



谷口農場の土づくりの極意は
《合わせ技の応用》

- ① 土着菌による醗酵堆肥づくり
……微生物も地産地消
- ② 海の幸・山の幸の有機肥料づくり
……合わせ技の妙味
- ③ 作物収穫後の晩秋の「お札肥え」
……雪国の独自技術
- ④ 冬（積雪期間）の休眠効果の活用
……時間をかけた土づくり

作物の栽培に不利といわれる寒冷地の北海道の農業も、環境持続性という視点で捉えられかけがえのない「優れもの」であることが判ります。

秋遅くに施された海山里の幸たつぷりの有機肥料は、同時に施された醗酵力のある堆肥の有用菌とその土地に棲む土着菌の働きでゆっくりゆっくり

心の心配りをしているため、特に大きな問題は生じておりません。

繰り返しになりますが、いかにして土の生命力を持続させて最大限に発揮させるか……を探索した結果、上述したような《合わせ技の技術》を生み出し、この応用によりお客様の利便性を損ねることなく継続できるのです。

北海道型 有機農業への 挑戦

永遠のテーマは、「持続可能な寒冷地型の大規模有機農業技術の探求」

谷口農場の有機農業の取組みは、現社長夫人の数度にわたる流産がきっかけでした。「何としても子宝を授かりたい」との念で、1972年、一部の関係者で関心を持たれ始めていた「電子農法」なるものに巡りあい、家庭用の野菜づくりに応用し始めたのが始まりです。今からすれば完成度の低い技術でしたが、幸い子供に恵まれたこともあ

と分解され、新しい命を育てる「地力」として蓄えられます。

およそ4ヶ月、白無垢の白雪に覆われた北の大地は雪融けとともに長い眠りから目を醒まし、再び逞しい生命を誕生させる《躍動の大地》へと変貌するのです。

トマトもぎとり園は、 技術の証明書!!

谷口農場の顔とも言える「トマトもぎとり園」は、毎年多くのお客様で賑わっていますが、基本的に《同じ場所、同じ作物を作り続ける》ことは技術的に至難なことです。しかし、お客様の立場からすると通い慣れた場所、しかも至近な所にあることが望ましく本来は悩ましい問題ですが、ここでも谷口農場の土づくりの技術がいかなく発揮されています。

一時は熱病に冒されたように夢中になり、家族一丸となった当時の取組みは、谷口農場の《原点回帰の源流》にもなったものです。後にこの試みは、現社長が主導して設立された「北海道クリン農業研究会」の誕生にもつながりました。

さて、時は流れて2011年、谷口農場のクリン農業は有機JAS認証6.5ha、特別栽培認証22.5haを取得するまでになりました。そのレベルに辿り着いてはいますが、今後めざすべき大きな目標は、大規模な北海道の農業、とりわけ米づくり農家に普遍的に受け入れられる有機農業技術の確立です。巷間には小規模応用型の有機農業技術はたくさんありますが、労力面やコストなど北海道の応用技術として活用できそうなものはなかなか見当たりにません。大規模な有機農業が展開できる地産地消型の《技術探しの旅》は、当分の間、止むことなく続きます。

現在のお米の作り方《33haの水田をほぼ同様の体系で栽培しています》

- ① 札肥の散布
収穫間もない水田に、自社の有機醗酵肥料(夢農場)を60kg/10a



トマトの仲間には「なす科」といわれるグループに属し、同じ場所で作り続けること(専門的には連作といえます)を特に嫌います。また可能な限りそれを避けるのが農業技術の基本です。

散布、稲わらと一緒に軽くすきこみ(10cm)。

- ② 春肥の散布
水田が乾くのを待って、ボカシ堆肥(土着菌+海藻粉末+天然にがり+珪酸)を散布。ロータリーで15cmの深さに耕す。

- ③ 基肥の散布
耕した土が乾き始めた頃、有機化成肥料(有機質が50%以上)を50~60kg/10aを散布。5~7日後に水入れ、そして代かき、田植えと続く。

- ④ 除草剤散布
かつては除草剤を使用せずには有機栽培にも取り組んだが、雑草駆除に苦しみ今は除草剤を1回使用。

- ⑤ 活性液の散布
田植え後1週間から穂が出る頃まで3~4回、有機醗酵液(土着菌+魚エキス+天然にがり+珪酸)の1,000倍液を散布

- ⑥ ミネラル散布
穂が出た直後から穂が少しがむ頃までに2~3回、ミネラル液(活性珪酸+天然にがり+松樹液)の1000倍液を散布

四、事業編



はじめは地域の「マザーファーム」
《安心》のお台所農場として……

食の安心の確認……命を育む源でもある（食べもの）の安全に無関心な人はそれほどはいないでしょう。しかし、お客様にとってそれを確認できる手段は極めて限られています。

一番の抛りどころは食品表示のほすですが、数多くの食品偽装事件はその信頼も瓦解させました。せめて欠かさずに食するものだけでも、安心して手に入れたいとの願望はより強くなっています。

谷口農場では、（食べもの）であるがゆえに作り手の情報開示こそが安心の源泉と認識してきました。そして辿り着いた結論が、農場をできる限り開放すること、生産の現場をありのまま見ってもらうこと。その手始めに1997年、「まっかなトマトのもぎとり園」

（石狩川支流）まで開放された空間が続き、近隣農家と連携した親水散策型のフットパスやウォークラリーなどが可能で、また農場にはアミューズメント性のある要素もふんだんにあります。スタッフの企画力を向上させ、《農の営み》の体験を通じて感激・感動が体感できるような農場へと進化させたいと考えています。

こだわりの生産から まごころの加工まで



どれも谷口農場の丹精込めた
「傑作のおすそ分け」です

を開設。当時、すでにトマトの有機栽培の技術は確立していましたが、野菜

によつてはまだまだ農業を使用しているものも多く、「看板に偽りあり」とさんざん陰口も聞かされたものです。

「有機栽培ゾーン」、「減農薬栽培ゾーン」、「漢方薬散布中」、「農薬散布中」など現場の実際を情報として提供するうちに、農場の栽培技術に懐疑的なお客様も自然と少なくなり、むしろ技術の難しさに共感してくれる声の方が多いに多くなってきた実体験があります。そして、やがてそれは農薬散布の多寡を問うよりも「谷口農場さんだから緊急措置で止むを得ないんだ」の声に変わり、結果として私たちはお客様の温かい信頼に心えるため、より進化するための強力な動機づけを得て技術革新を繰り返してきた実際もあります。ですから近くのお客様からの信頼獲得は、何物にも代え難いかけがいのないものと痛感します。

私たちはこの学びの中で、《農場に求められるお客様こそ大切な社外監査役》と認識し、より多くの地域のお客様に来訪していただき、安心の「マザーファーム」づくりを進めてゆきたいと考えています。

①お米づくり

谷口農場の顔の1つが、安心の産直宅配米「雪の舞」。1987年より小売りを始めて以来22年の実績を重ね、「きらら397」「ほしのゆめ」「なつぼし」「おぼろづき」、そして期待の「ゆめぴりか」と新しい品種の誕生とともに評価は上昇し、今では安全・安心を含めた総合評価では大きな信頼をいただいています。

これまでは北海道内のお客様を中心にお届けしてきましたが、この4月より「農場のおいしさ」を全国におすそ分けできる自社のネット通販を立上げ、主力商品として取り扱わせていただきます。

②トマトづくり

トマトは真夏のイメージの強い野菜ですが、谷口農場では6月から10月までの長期にわたって栽培しています。本当のおいしさを評判ついでただけるのは「もぎとり園」での丸かじりで、トマト本来の風味に加え甘みと酸味のバランスのよさははつきり識別できます。真っ赤に熟させて収穫するため樹にかかるストレスは大きくなりますが、技術の粋を集めて品質の保持に努めて

次にめざすは

《農と食と観光のコラボレート》……
もつと農場に遊びに来ませんか?!

谷口農場では1997年からトマトもぎとり園、農場直売店「まっかなトマト」、体験農場、田んぼの学校とお客様との交流を深める事業を進めてきました。この間、お客様の豊かさの物差しがゆつくりと変わり、農業にも心の充足を求めるニーズが生まれ、「グリーンツーリズム」の欲求が一段と強くなっています。

谷口農場ではいち早く、次の展開として《農と食と観光の一体化》をテーマに掲げ、農場レストランのオープン、旭山動物園直営店の運営などに取り組んでいます。既設のファームイン事業との連携がいま課題となっています。幸い、谷口農場は隣接する忠別川



おり、北海道のヨーカドーや東京の成城石井店でも人気の商品になっています。

③とうもろこしづくり

北海道の晩夏から初秋にかけての食の風物詩は何といっても「とうもろこし」。特にこの頃の旭川周辺は内陸部のため昼夜の寒暖差が大きく、甘味も極上のものがふんだんです。

谷口農場直売店「まっかなトマト」では糖度18〜20度もある朝もぎが人気で、地方発送も絶え間なく続きます。関西のいかりスーパーでは、10数年来、この時期の客寄せ商品として重宝がられています。

④ジュースづくり

谷口農場のもう1つの顔はトマトの加工品づくり。特にトマトジュースは有機栽培タイプの「ゆうきくん」、特別栽培タイプの「まっかなトマト」と2種類があり、いずれも混ぜ物なしの100%果汁（もちろん食塩添加なし）です。樹の上で熟したおいしさがそのまま実感できるため、トマトの端境期を含めて根強い人気を誇っていますが、「ゆうきくん」は原料の栽培が難しいため数に限りがあります。



⑤ゼリーづくり

最近特に人気を集めているのが濃厚な味わいのトマトゼリー。果汁が40%とトマト農場ならではの贅沢な振る舞いで、隠し味の甘夏との組合せも絶妙な食感を引き出しています。

お陰様で、今春から首都圏の生協ネットワークでも取扱いが始まりました。また異色のキャロットゼリーも姉妹品として誕生し、にんじん嫌いのお子様にもおやつ感覚で受け入れられそうです。



⑥農場直売店「まっかなトマト」

谷口農場のすべての商品が一同に会したお店で、ただいま改装の真っ只中。4月29日からは通年営業の楽しいアンテナショップになります。季節それぞれの新鮮な野菜や様々な品種のお米、

また加工品も「トマトづくしセット」をはじめ、新しい顔ぶれもたくさん加わって農場の魅力を倍加させる店づくりを進めています。トマトカレー、農場おむすびなどテイクアウト形式のお食事も、テラスにてお楽しみください。

⑦動物園直営店「ファームZoo」

人気の旭山動物園内にある農場直営のショップはその名も「ファームZoo」。

4月29日から11月3日までの季節限定の営業ですが、「スローフード」素材の「ファーストフード」提供をモットーに、農場の農産物をふんだんに使ったトマトカレーや米粉入りのトマトラーメン、玄米入りフランクソーセージなどが人気のメニューになっています。お土産も動物園グッズはもちろんのこと農場関連商品もふんだんに並び、農場直営ならではの店づくりになっています。



ビジネスモデルの変遷

1968年 会社設立、水稻の単作経営

1970年 夏季は稲作 + 冬季はキノコの複合経営

1978年 稲作 + 転作畑作 + 畜産

1985年 さらに市民農園をオープン

1988年 有機米の宅配を開始 = お客様ビジネスの始まり

1992年 複合経営 + 農産加工 = 経営多角化

1997年 経営多角化 + トマトもぎとり園 = アグリビジネスへ進化

2002年 お客様ビジネス + 農家レストラン = アグリビジネスの深化

2009年 アグリビジネス + 直営店舗の展開