



# 日本一のれんこん産地のことを広く伝えたい(上)

ゲスト/池田 正(茨城県JA水郷つくば 代表理事組合長)

## 第45回ゲスト

茨城県JA水郷つくば 代表理事組合長

**池田 正**



いけだ・ただし

1956年茨城県生まれ。大学卒業後、79年旧土浦市農協に入組。2005年金融部長、その後、共済部長、総務企画部長などを歴任し、13年常務理事、17年代表理事組合長に就任。19年2月に合併して誕生した水郷つくば農業協同組合の代表理事組合長に就任。茨城県農業協同組合中央会監事。

## ●インタビューとまとめ

三重大学名誉教授

京都大学学術情報メディアセンター研究員

**石田正昭**



いしだ・まさあき

1948年生まれ。東京大学大学院農学系研究科博士課程満期退学。農学博士。専門は農協論。元・日本協同組合学会会長。『家の光百年史』(家の光協会、2025年)を単独執筆したほか、『戦後農協史と『農業協同組合経営実務』』(全国共同出版、2025年)では刊行会代表を務めた。

## JA水郷つくば(水郷つくば農業協同組合)

平成31年(2019年)に旧JA竜ヶ崎、旧JA茨城かすみ、旧JA土浦の3JAが合併し、水郷つくば農業協同組合が誕生。

霞ヶ浦沿岸は特産品の一つ「れんこん」の一大生産地であり、日本一の生産量を誇る。肥沃な土壌を生かして青果物・花き類の生産も盛ん。



### ●組織の概況

組合員数：28,065(正組合員：14,744、准組合員：13,321)

役員数：48(常勤・非常勤含む)

職員数：462(臨時職員含む)

設立：2019年2月

貸出金：464億2,300万円

本店所在地：茨城県土浦市小岩田  
西一丁目1番11号

長期共済保有高：4,239億5,000万円

購買品供給・取扱高：34億4,000万円

出資金：45億8,700万円

受託販売品・取扱高：109億3,400万円

貯金：2,585億6,900万円

令和6(2024)年度実績

### ●地域と農業の概況

茨城県の南部に位置し、北には筑波山、東には霞ヶ浦、西には牛久沼、南には利根川と、水と緑に恵まれている。東京からは45～70キロメートル圏内にあり、常磐自動車道と圏央道が交差して走り、JR常磐線とあわせ交通の便もよく、「首都圏の台所」と呼ばれる地帯である。

霞ヶ浦沿岸は「れんこん」の一大生産地であり、日本一の生産量を誇る。また、3つの大きな河川(利根川・小貝川・桜川)が流れ、その流域では稲作が営まれるなど、肥沃な土壌を生かした青果物・花き類の農産物の生産が盛ん。

## 日本一のれんこん産地のことを広く伝えたい(上)

ミカンの北限、リンゴの南限として知られる茨城県。その県南地域に位置するJA水郷つくばは、コメのほか多様な青果物、花き類を生産・出荷している。日本一のれんこん産地として有名であるが、首都圏に立地するため都市的JAの性格も有している。そんな農村と都市のハイブリッドなJAの姿を池田正組合長に語ってもらった。

### ■ JA本店——キャッチーな拠点づくり

**石田**：本店の建物はたいへんユニークで、ほかのJAではみられないものです。

**池田**：建物に入ってくるとわかりますが、真正面に直売所「サンフレッシュ土浦店」、右側に地元の有名ベーカリー、パン工房「Couronne(クーロンヌ)JA」と金融店舗「土浦南支店」、左側に和バウムクーヘン工房「つか本」があります。これらが1階にあり、2階は本店になっています。

フランス語でクーロンヌは「王冠」を意味しますが、クーロンヌJAではバゲットやクロワッサンのほか、「土浦レンコンバーガー」など地元食材を使った調理パンも扱っています。パン好きには欠かせないお店です。

つか本ではれんこんパウダーを練りこんだバウムクーヘンや、贈答用に最適な高級木箱入り「れんこん<sup>®</sup>バウムクーヘン」を扱っています。このバウムクーヘンは、その名が示すとおり、れんこんパウダー入りバウムクーヘンが節状につながったれんこんの形をしています。

**石田**：本店に入ってきて、焼き上がりのいい香りにつられて思わずバウムクーヘンを買ってしまいました。

**池田**：ありがとうございます。どちらのお店もJAとのコラボに積極的に応じていただき、業務委託契約を結んでいます。それがお店の1つの特色となっていますし、JAにとっても地域農業のとりくみを地域の皆さんにお伝えする重要な拠点となっています。

**石田**：県道48号土浦竜ヶ崎線を南から北へ土浦市街地に向かって進んでいくと、まず目に飛び込んでくるのがクーロンヌJAです。JAの本店としてキャッチーなつくりだなと感心しました。



奥久慈卵と国産発酵バター使用。れんこんパウダーを練りこんだバウムクーヘンも人気だ

**池田：**もともこの建物には家電量販店「ケーズデンキ」が入っていましたが、2018年12月末に20年の契約終了を機に閉店しました。そのあとをJ A水郷つくばが建物を取得し、本店として利用しています。



本店1階のサンフレッシュ土浦店にも生鮮青果物だけでなく、管内産のれんこんパウダーと茨城県産常陸秋そばを使用した「れんこんそば」など、JAオリジナルの商品もところせましと並ぶ

ケーズデンキを誘致したのは合併前のJ A土浦(の資産管理事業)です。10名ほどの地主さんから遊休農地の有

効利用について相談がありまして、経済連のご協力もいただいて50アールほどの土地を整備し、ケーズデンキが家電量販店用の店舗を建設しました。天井が高く、広々としているのはそのためです。

**石田：**ゆったりしていて本当に気持ちがいいです。

**池田：**契約切れのタイミングがよかったことに加えて、合併協議中のJ A水郷つくばとしても最高の立地、最適な建物となることから本店として利用することをJ A土浦が提案し、合併する2 J A (J A 竜ヶ崎、J A 茨城かすみ)の賛同も得て出店を決めました。土浦市南部に位置しており、J A水郷つくば全体の中心地に近い立地となっています。

**石田：**本当にタイミングがよかったですね。

**池田：**地域に開かれたJ Aとして理想的な建物だと思っています。コンセプト的にいうと、まずは安心・安全なしっかりとした農産物を提供すること。次にその信用をバックに、金融・共済の利用に結びつけることを想定しています。おかげさまで令和6年度(2024年2月~2025年1月)の農産物販売額は100億円を超えました。

## ■ 組織統合だけではなく機能統合も

**石田：**J A水郷つくばという名称ですが、「水郷」と「つくば」という言葉の組み合わせは地理的にJ Aの設置区域よりも広く感じられます。

**池田：**おっしゃるとおりで、例えば国が定める「水郷筑波国定公園」は茨城県と千葉県にまたがって指定されており、もっと広域的なものです。ただJ A水郷つくばがその中心に位置するのも事実で、そういう意味からJ A水郷つくばと名づけました。

もともとはJ A土浦(土浦市、かすみがうら市)とJ Aつくば市、J Aつくば

市谷田部とが組んで土浦・学園地区の合併をめざしていましたが、それが不調に終わり、そのあと J A 土浦と J A 竜ヶ崎(牛久市、龍ヶ崎市、利根町)、J A 茨城かすみ(阿見町、美浦村)とが組んで、現在の J A 水郷つくばが誕生したという経緯があります。

**石田：**平成31(2019)年2月の合併からちょうど7年が過ぎようとしています。店舗・施設の統廃合や組合員組織の統合の進展状況について、どのようにお考えでしょうか。

**池田：**順次進めているところですが、コロナ禍がなければ、もう3年ほど前倒しできたと思います。コロナ禍になって人の集まりの制限とか、事業の制限とかがあって、正直3年ほど遅れました。

そこは残念なところでしたが、その反面、ウェブ会議を開いたり、タブレットで仕事をしたりするなど、デジタル社会に対応した新しい方法を学ぶことができました。膨大な資料のコピーとか持ち運びとかの面倒もなくなりましたし、機密情報の管理面でも格段に進歩しました。

理事会もウェブ開催のときは、理事の皆さんにはそれぞれの基幹支店に集まってもらって移動時間の節約につなげています。本店まで出向くと片道1時間(約30km)もかかる理事さんもいますので、とくに農繁期には大きなメリットとなっています。

事業的には貯金量で約2,600億円(2025年1月末現在)に達し、茨城県内で第2位となっています。支店は13ありますが、協同病院支店(J A 茨城県厚生連土浦協同病院内)を除いて、おおむね200億円基準をクリアできています。税金も8市町村に払っています。

**石田：**8市町村とは？

**池田：**J A 管内の7市町村と J A 管外のつくば市で、つくば市内に「サンフレッシュつくば」を出店しているためです。つくばエクスプレスの「研究学園」駅のすぐそば、北関東最大級のショッピングセンター「イーアスつくば」のアウトモール内に店を出しています。

出荷者協議会の会員は160名で、J A 水郷つくば、J A つくば市の皆さんが加入しています。出店当時、私が土浦・学園地区の合併協議会会長を務めていたことから J A 土浦の出店となりました。合併は不調に終わりましたが、出荷会員の確保や集客規模の大きさを考えると近隣 J A が協同するメリットは大きいです。

**石田：**J A の設置区域外に直売所や飲食店を構えるのは決して珍しいことではありません。

**池田：**もう1つですが、J A 水郷つくばは J A つくば市の桜ライスセンターを共用させてもらっています。

**石田**：いいことですね。事業コストをいかに下げるか、組合員の経済的負担をどう軽くするかというときに、組織統合だけではなく機能統合も有効な方法です。機能統合は言うほど簡単ではありませんが、組織統合ありきという考え方は改めたほうがよいでしょう。

## ■ 安心・安全はJAの生命線

**池田**：合併効果という点では、まずは資金量が安定しますので、しっかりした経営ができるようになります。あわせて、共同利用施設の広域的利用とか、仕入れコストの削減とかにも大きなメリットを発揮します。

ただ、合併しなかったらそれらのメリットが享受できないかという点、決してそうではありません。JAの枠を超えて共同利用できるものがあれば大いに利用しあえばよいのです。

JA水郷つくばには「千代田梨・柿共同選果場」(かすみがうら市)があって、今年の秋には光センサーを入れた最新施設を稼働させる予定です。隣接するJAやさと(石岡市)、JA新ひたち野(石岡市、小美玉市)にも梨産地が広がっていますので、3JAで共同利用しようではないかという話が持ち上がっています。また、全農・農林中金が出資参加する農業法人「(株)ファーマインド茨城農園」(かすみがうら市)も利用する予定です。

**石田**：それはすばらしい。ぜひそうしてください。

話は変わりますが、今日の午前中、土浦市手野町のれんこんセンターに行ってきました。れんこん課長の<sup>おがみの</sup>小神野照章さんから、手野町とお隣の田村町は土浦市のなかでも先駆的なれんこん産地だとお聞きしました。



節部分の根や端を切る作業はベテラン作業員が担う



年末には職員も交代で箱詰めといった作業を手伝う

**池田：**土浦市では明治時代にれんこん栽培が始まっていますが、広く普及し始めたのは昭和時代に入ってからです。低湿田地帯で導入されましたが、爆発的に広がったのは1970年代のコメの減反政策によるものです。霞ヶ浦沿岸一帯に広がりました。



J A水郷つくばには15のれんこん部会(計382名)がありますが、れんこんセンターに搬入しているのはれんこんセンター利用部会に加入する60名の会員です。れんこんセンターでは、生産者が泥付きれんこんを直接搬入し、洗浄・選別・箱詰め・出荷を一元的に行う完全共選共販を行っています。残りの14部会は部会ごとに個選共販を行っています。

**石田：**れんこんセンターの受け入れ拡大は、作業員が不足しているために難しいようですね。通常は2ラインの稼働ですが、最盛期にはもう1ライン稼働させるために一般職員を動員しているとお聞きしました。

**池田：**そのとおりです。れんこんの周年栽培(ハウス栽培導入による)に対応するために通年稼働していますが、そのことが処理量の季節変動を生み、最盛期の人員不足とりわけ熟練作業員の不足をもたらしています。

もう1つの問題は、れんこんの泥とか、れんこんの端を切ったところが、産業廃棄物となってしまうことです。大量の残さが出るれんこんセンターでは産業廃棄物として処分しなければならないからです。一方、自分の家で泥とか切れ端を処分しても、産業廃棄物とはなりません。

**石田：**それもお聞きしました。切れ端はれんこん田に戻すことも可能ですが、泥とか土とかは、産廃業者に処分してもらわなければならない。コスト的にも問題ですし、環境的にも影響が懸念されます。霞ヶ浦の水質悪化は昔から言われてきたことなので、その辺りは十分に気をつけなければなりませんね。

**池田：**おっしゃるとおりで、霞ヶ浦の水質悪化は、畜産部門を含めて地域農業が抱える大きな問題です。ただ、すべてが農業部門の責任かという点、決してそうではありません。工業用水(淡水)の確保のために、水門を開けられないことも問題解決を難しくしています。

また、れんこん田から流出する肥料成分(全窒素、全りん)も水質悪化の原因となりますので、れんこんの養分吸収量に応じた適正な施肥技術の確立も重要な課題です。農薬の適正施用や管理も含めて、土壌検査を行ったり講習会などを開いて生産者の啓発や指導に力を入れています。

安心・安全はJ Aの生命線です。全国の皆様に「安心・安全なれんこんを届けたい」。これがわれわれの切なる願いです。

## 地産地消の繁盛店 常陸秋そばのお店「まほら庵」

J A水郷つくばには「サンフレッシュ」と名づけられた直売所が6店舗ある。常磐自動車道土浦北インターから自動車で5分の「サンフレッシュ新治店」(1998年開店)もその1つ。われわれはそこに1月15日(木)午前11時30分ごろ訪れた。

直売所店内にはたくさんのお客さんがいたが、ひときわ人だかりができていたのが、直売所内に併設された常陸秋そばのお店「まほら庵」であった。まほら庵店内で座って待っている人もいたが、お店の出入り口近くの売り場にもたくさんの人がいた。決して若くはないお客さんが多かったが、サンフレッシュ新治店店長の逸見和夫さんに聞くと毎日がそうであるらしい。地元で評判のおそば屋さんだったのである。

ただし、コメ、梨、柿、栗のシーズンには、東京、埼玉、千葉からもサンフレッシュ新治店にたくさんのお客さんが訪れるそうで、そういうお客さんのなかにも「まほら庵」の常連が多いと聞いた。

なぜこんなに繁盛するのか？

言うまでもないが、おそばがおいしいからである。第1にいつも打ち立てのおそばを提供している、第2に地元産のそば粉を使っている、第3に評判の季節の野菜てんぷらも地元産の野菜を使っているなど、文字どおり「地産地消のお店」であることによる。

開設にあたっては、当時入組2年目で営農部所属の酒井洋幸さん(現経済部副部長)が東京浅草のおそば屋「十和田」(女将は有名な「協同組合浅草おかみさん会」理事長の富永照子さん)に1週間ほど通って、おそば屋とはどのようなものかを一から勉強したという。これなどはJ A土浦のお店への思い入れがどれほど強かったかを表すエピソードといっただろう。

また、お店を実際に切り盛りしているのはオーナー(60ha規模でコメ、ムギ、ソバなどを生産)の奥さんと数名の女性スタッフであるが、彼女たちは開店当初から30年近くお店で働いていて(ほかにパートさんを雇用)、評判の高い「まほら庵」の味を維持するように努めていることも見逃せない。もちろん、こういうお店なので後継者としてオーナーの娘さんも忙しく働いている。