

しゅんぎく・にらの収益性について

1. 調査のねらい

近年、転作の対応の一つとして水田地帯にも野菜の導入がみられている。ここではその定着条件を解明する一環として、しゅんぎく・にらの栽培農家を対象として経営実態を把握し、併せて収益性を明らかにした。

2. 調査方法

高根沢町のしゅんぎく、氏家町のにらの代表的な栽培農家を選定し、記録簿の記帳、聞き取り、資料の収集等によって経営の実態を把握した。なお、調査農家はいずれも経営耕地面積が4～5ha、野菜の作付が10a前後、労働力は経営主夫妻の基幹労働力と後継者あるいは高齢者の補助を有している。

3. 調査結果及び考察

1) しゅんぎく・にらの収益性の概要(表-1)

10a当たり粗収入は、しゅんぎくが約185万円、にらが約230万円であるが、価格変動と収量によってかなり差が生じるとみられる。

経費は、しゅんぎく(冬出し)が約70万円、しゅんぎく(周年型)が約90万円、にらは約100万円である。その内訳は、出荷経費(出荷資材費+流通手数料)が40%～50%を占め、最も多い。次いで保温資材を主とした諸材料費、パイプハウス等の施設及びトラック・トラクタ等の機械償却費が多い。ただし、機械は主穀作と共通に利用しているため金額は比較的小さい。

10a当たり所得はしゅんぎく(冬出し)が約115万円、しゅんぎく(周年)が約93万円、にらが125万円でありにらが僅かに多い。しかし、投入される作業時間が多いため、労働1時間当たり所得は(冬出し)、にらが約440円であり、しゅんぎく(周年)は約335円と低い。

2) しゅんぎく・にらの作業別労働時間の概要

10a当たりの総労働時間は、しゅんぎく(冬出し)が2200～2600時間、にらは2800時間と多く、いちご(1800時間)、きゅうり(1300時間)、トマト(1400時間)等の果菜類に比べて400～1500時間多い状況である。一方、しゅんぎく(夏出し)は1800時間と少なかった。

作業別では収穫、調製の時間が全体の60～75%を占め、最も多い。次いでしゅんぎく(冬出し)、にらでは温度管理、保温準備(ハウス建て)の比率が高く、しゅんぎく(夏出し)では定植、除草、灌水等の比率が高い。

特に調製(袋詰め)作業は、消費者ニーズの変化に伴って、荷姿の良さと少量単位化が望まれているため、非常に手間を要する作業となっている。また、ハウスの準備や管理作業は簡易型ハウス利用の栽培であるため省力の余地は少ない。さらにしゅんぎくの収穫は茎を一本ずつ摘んでおり、能率は低い。

3) 問題点と改善方策

以上のことから、個別経営内におけるしゅんぎく・にら作の問題点と改善方策としては

- ① 省力化：家族内労働力に頼るしゅんぎく・にら作付農家の多くは、収穫・調製を主とした作業時間が多いため規模拡大が阻害されており、野菜部門としての所得向上が抑えられている。従って、作業の省力化が重要な課題であり、収穫・調製作業における作業の迅速化、補助機械や器具等の開発導入、作業の流れや動作の改善等が考えられる。
- ② 経費の節減：特に冬出し主体の場合には施設の有効利用の面、即ち施設償却費の節減のために収量を維持しながら出荷時期の延長あるいは他の夏作（トマト、きゅうり等）の導入が望まれる。
- ③ 出荷時期の拡大：従来、しゅんぎく・にらとも冬出しが主体で価格が低い時期が含まれており、必ずしも有利ではない。一方、夏期でも高値の時期があり、これらをねらった作付、栽培管理の確立が必要である。

4. 成果の要約

- 1) 本調査における10a当たりのしゅんぎく・にらの粗収入はいずれも約200万円、所得は約100万円である。
- 2) 収穫・調製を主とした作業時間が多いため、個別農家における規模拡大は難しい状況にある。
- 3) しゅんぎく・にら作経営では、省力化、経費の節減、出荷時期の拡大等が重要な課題である。

（担当者 企画経営部 北條 稔）

表-1 春菊・ニラの農業経営費と所得の概要（10a当たり）

（単位：kg、時間、円、%）

		春 菊	春 菊	ニ ラ
		冬 出 し	周年型 { 冬 16a 夏 5a	周 年 型
労 働 力		3 人	3 人	3 人
収 量		5030	5175 { 冬 4293 夏 883	6747
作 業 時 間		2626	2765 { 冬 2200 夏 565	2842
粗 収 入		1825890	1878525	2280486
経 営 費	種 苗 費	624 (0.1)	813 (0.1)	3273 (0.3)
	肥 料 費	27475 (4.1)	85806 (10.1)	101990 (10.0)
	農 薬 費	7500 (1.1)	13458 (1.6)	54837 (5.4)
	光 熱 動 力 費	11394 (1.7)	17500 (2.0)	41923 (4.1)
	諸 材 料 費	140508 (20.9)	138619 (16.2)	80935 (7.9)
	小 農 具 費	—	—	600 (0.1)
	修 繕 費	—	—	9471 (0.9)
	建 物 償 却 費	63000 (9.4)	83500 (9.8)	87837 (8.6)
	機 械 償 却 費	55398 (8.2)	83391 (9.8)	76067 (7.5)
	出 荷 資 材 費	91345 (13.6)	100000 (11.7)	175523 (17.2)
	流 通 経 費	268147 (39.9)	314686 (36.9)	326041 (31.9)
	そ の 他 の 経 費	7386 (1.1)	15400 (9.8)	62292 (6.1)
計		672777 (100.0)	853173 (100.0)	1020789 (100.0)
所 得		1153113	931309	1259697
1時間あたり所得		439.1	336.8	443.2
1人あたり所得		384371	310436	419899

注 野菜価格は東京都中央卸売市場（昭和59年～63年の平均）

（ ）は比率