

# スイカ・ダイコンの企業的経営～郷土の魅力を次世代へ～

執筆 東三河農林水産事務所田原農業改良普及課

氏名・産地名	西山農園 西山 直司さん
経営類型・作目	露地野菜（スイカ、ダイコン）
市町村	田原市



冬晴れのダイコン畑と西山さん

## 1. 経営・産地概要

- (1) 経営規模 スイカ 2作型 延べ6.6ha  
ダイコン 5.2ha
- (2) 労働力 家族5名、通年雇用6名（特定技能実習生）、パート6名
- (3) 販売 市場出荷、量販からの受注、ネット販売など

## 2. 取組

### (1) 「周年安定雇用」をめざして

1984年に親元就農した西山さんは、渥美半島の気候風土を活かし、伝統的なスイカとダイコンの組み合わせで安定的な雇用のできる経営をめざし、栽培体系の確立と規模拡大、商品開発を進めてきました。

### (2) スイカの技術改良とブランド化

2000年頃、手作業による交配が必要で大面積をこなすのが難しかった5～6月出荷のスイカについて、地域の農家や養蜂業者と連携し、トンネル栽培で効率的にミツバチを利用する仕組みを構築しました。この取組により劇的な省力化が実現し、規模拡大が可能になりました。



スイカのトンネル栽培

また、8～9月出荷の抑制作型では、品種や栽培管理の工夫により、接ぎ木苗でなく実生（みしょう）苗を用いてスイカ本来の風味を保ちつつ、課題であった土壌病害を克服する栽培技術を確認しました。現在は販売名も「抑制スイカ」から「実生スイカ」に変更し、付加価値をより明確に打ち出す販売に挑戦しています。

2010年には、6～7月出荷のスイカについてJ Aあいち経済連「いきいき愛知（化学肥料5割減）」の認証を取得しました。現在は、「実生スイカ」とともに登録商標「匠」のブランド名による差別化販売を行っています。

### （３）伝統食材「切干し大根」の商品化

以前から、規格外のダイコンは切干しして原料用に出荷していましたが、より付加価値を高め、また雨の日や収穫のない時期にも雇用者の仕事をつくるため、2009年頃から、小袋で販売する“製品”として本格製造に乗り出しました。

味にこだわって品種を厳選した生食用のダイコンを、渥美半島の日照と季節風を最大限に活用し、ハザ掛けの向きや角度を工夫して短時間で一気に天日干しすることで、白く甘い上質な切干し大根を作ることになりました。歯ごたえを均一にするため細断機を改良し、水分量を一定に保つ乾燥機も導入しました。袋詰めには金属探知機などを配し、本格的な製造ラインを整えました。

注文の増加に応え、現在ではダイコンの全生産量の約４割が加工用となりました。2024年からは田原市のふるさと納税返礼品にも起用され、人気を集めています。



切干し大根のパッケージ（表、裏）



ダイコンの切干し風景

### （４）地域と農業の魅力を次世代へ

西山さんは、自園の経営に励む傍ら、県立渥美農業高等学校の同窓会長や、地域の農業者有志による「田原農業懇話会」の会長として、次世代を担う若者に農業の魅力を伝える活動にも精力的に取り組んでいます。

そのひとつ、田原農業懇話会が田原市と連携して2003年から継続している明治大学農学部学生のファームステイの受入では、これまでに大勢の学生が農村におけるくらしや農作業を体験し、農業への理解を深めています。



スイカの出荷調製を体験する大学生

長年に亘る農事改良の取組と、こうした地域貢献活動の功績が認められ、西山さんは2025年11月、大日本農会による農事功績者表彰において「緑白綬有功章」を受章されました。祝賀会では受章の喜びとともに、「これからも精進を重ね、郷土の発展に微力を尽くしたい」と今後の抱負を語られました。