

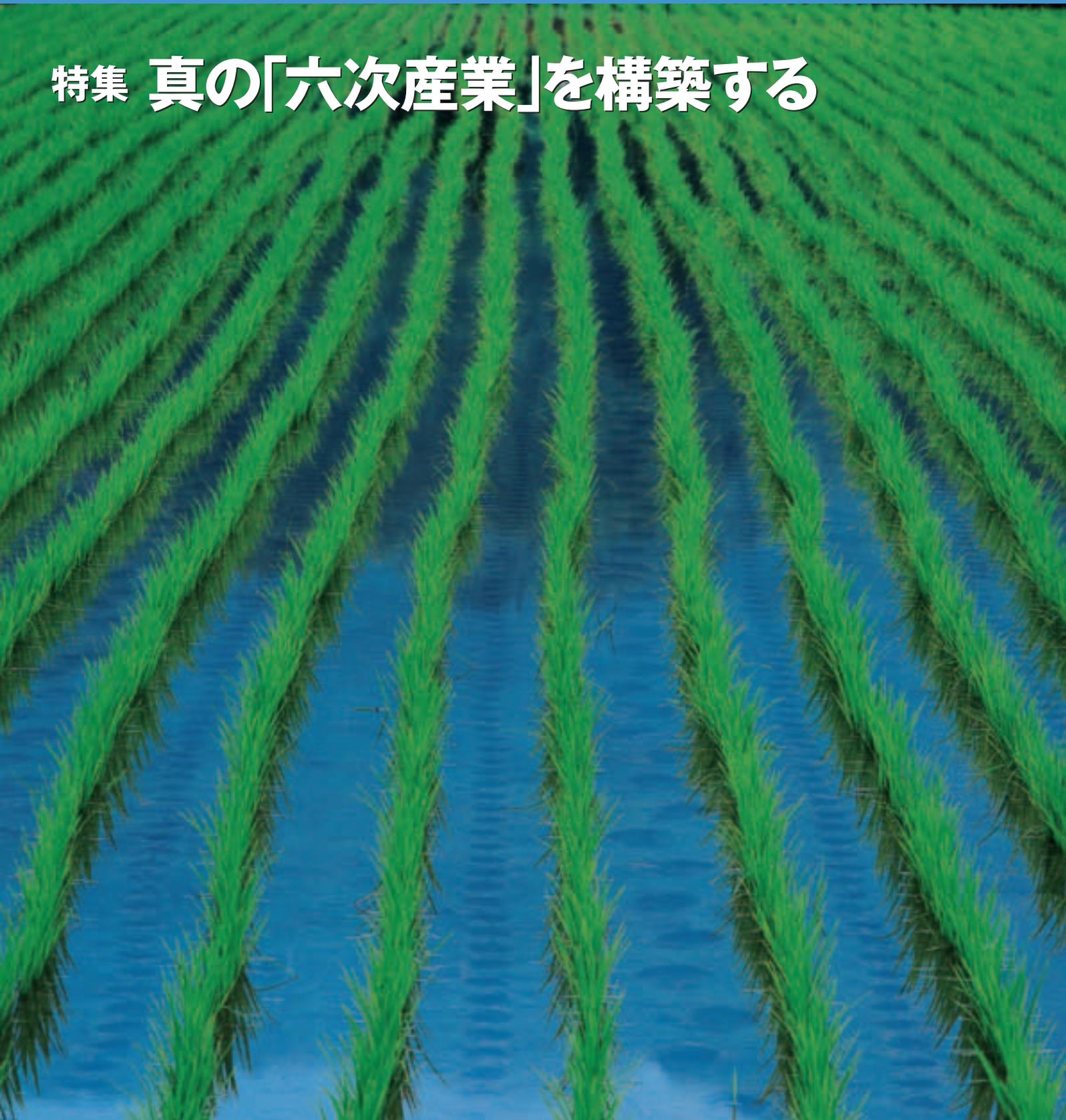
AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

5

2010

特集 真の「六次産業」を構築する



真の「六次産業」を構築する

3 地域内の再投資力高める六次産業化を

岡田 知弘

六次産業化を地域振興につなげるには地元農家、企業、自治体のネットワーク化が重要だ。

7 コメを「穀物」ととらえて六次産業化を

村田 泰夫

コメの六次産業化が進めば農業は活性化する。その成功は農商工連携など「連携」がカギとなる。

11 農村丸ごと産業化で「農村産業」に挑戦

木村 修

今までの農業観を打破し、夢とロマンのある仕事と位置づけるには六次産業化が必要だ。

情報戦略レポート

15 農業景況は一段悪化 天候などで過去二番目の悪さ ——21年農業景況調査結果

経営紹介

経営紹介

23 病気契機に念願の養鶏

「つまんでご卵」が評価／福岡県

有限会社 緑の農園

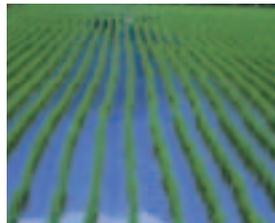
病気をきっかけに移り住んだ福岡で養鶏家に転身。黄身をつまめる、ユニークなネーミングの新鮮な卵が人気を呼んでいる。

変革は人にあり

27 平田 克明／広島県

有限会社 平田観光農園

時代を読み、単なる果樹園から観光園に経営転換。ホームページを駆使することで、遠方からも多くの人が足をこぶようになった。



撮影：森田 敏隆

新潟県上越市大島村

2006年6月撮影

早苗の頃

■ほ場整備を終えた連野の棚田は長方形で面積の広いプールのような田んぼが整然と続く。農繁期の田植え作業を終えた田んぼは静けさを取り戻し、早苗が順調に生育した水面に新緑まぶしい山影や青空が映り込み薫風が吹き抜ける清々しい季節をむかえていた。■

シリーズ・その他

観天望気

ガラパゴのため息 ー未来へ残すものー 今木 明 …… 2

フォーラムエッセイ

お米の国への想いやり 瀬戸山 玄 …… 18

農と食の邂逅

有限会社エルフィンインターナショナル …… 19

天野 洋子

耳よりな話 98

ワインが風邪ひく? 谷脇 憲 …… 22

主張・多論百出

酪農 藤田 毅 …… 25

書評

福岡伸一著『世界は分けてもわからない』 …… 30

宇根 豊

まちづくり むらづくり

地域雇用にチャレンジ …… 31

三澤 誠

インフォメーション

アグリフードEXPOインターネットマッチング …… 34

かごしま食の経営者フォーラム開催 鹿児島支店 …… 35

長野で信州アグリフードフォーラム開催 長野支店 …… 35

札幌で農商工連携交流会開催 札幌支店 …… 35

石川県で若手農業者勉強会を開催 金沢支店 …… 35

会津信用金庫と証券化支援 証券化支援室 …… 35

交叉点

APRACA研修生が三重県の担い手農業者や …… 36

農協を訪問

「技術の窓」 …… 36

農業各分野の最新技術情報を提供しています!

みんなの広場・編集後記 …… 37

第5回 アグリフードEXPO 2010 …… 38

観天 望気

ガラパゴのため息 — 未来へ残すもの —

何を瞑想^{めいそう}しているのだろうか。じつと目を閉じて、まるで大地に沈み込んだかのように微動だにしないその巨体から、いきなり「フウーツ」という深く長い吐息がもれてきた。その悲哀のこもったとしか言いようのないゾウガメの吐く息は、あたかも自分の置かれた境遇をすべて見切っているかのようでどこか切ない。

そこはガラパゴス諸島の中ほどにある、サンタクルス島。ダーウィン研究所から程遠くない島の南側中腹に広がる牧場には、草と水場を求めて周辺の林からゾウガメたちが集まって来る。島々のほとんどは国立公園だがそこは例外的に営農が許可されていて、主な観光ルートの中で唯一、野生のゾウガメを間近に観察できる場所とあって人気がある。かつてダーウィンが立ち寄った頃にはどの島にもいたガラパゴ(スペイン語でゾウガメの意)たちは、その後の航海時代の貴重な食料として目をつけられ、絶滅に瀕^{ひん}するまでに乱獲された。おそらくため息をつく間もなかったであろう。

そして彼らは今、また同じ憂き目に遭おうとしている。皮肉にもその要因の一つが、ゾウガメたちを見るためにやって来る観光客とそれを目当ての居住者の増大。特に年間一五万人を超すほどに増加した外国人観光客が落とす外貨は、潤沢とは言えないエクアドル政府の台所事情にとっては貴重なものなのである。

ただここに来て、観光成長に起因した自然破壊が深刻化し、隔絶された環境により保たれてきたガラパゴス諸島の特異性が急速に崩壊しつつある。大量のゴミの山、そして野生化したペットや家畜類が在来の動植物に甚大な影響を及ぼしているのを筆者は目の当たりにしている。野犬の胃内容物の九割がウミイグアナだったという、悲しい報告もある。島々の、そして人類の未来のためにも、観光客の大幅な入島制限や居住者を制限するというような英断が必要な時に来ていることを痛感する。

自然保護と観光。この相反する人類の命題的な課題は、そこに生活する人々を巻き込んで実に繊細で微妙で悩ましい。一頭のガラパゴがもらした吐息が、近い将来のガラパゴスの運命を暗示しているかのように気になって仕方がない。

財進化生物学研究所事務局長・主任研究員

今木 明

いまき あきら

1950年神奈川県生まれ。東京農業大学卒。同「食と農」の博物館運営委員。ホルネオやタイなどでの淡水魚類調査研究、エビ類試験養殖、ポリビアやエクアドルでニジマス養殖技術移転や水産政策に携わる。著書に『今を生きる古代型魚類』(共著、東京農大出版会)、『ニジマス養殖(スペイン語版)』(JICA)ほか。



地域内の再投資力高める六次産業化を

農の六次産業化を農山漁村地域の振興につなげるべきだ。地域をつくる主体が結合し、毎年、再投資を繰り返す地域内再投資が重要。そして投資主体をネットワーク化し、行政や大学支援でマーケティング力や経営管理能力を高めることが必要だ。

二〇一〇年三月二二日、鳩山内閣は「農林漁業者等による農林漁業の六次産業化の促進に関する法律」案を閣議決定し、国会に上程した。農林漁業の六次産業化が、いまや国の法律用語となり、国策として推進されることになった。

ここでは、なぜ、いま農林水産業の六次産業化が注目を浴びているのか、その背景について考察するとともに、地域経済論からみた六次産業化政策の課題がどこにあるかについて、私見を述べてみたいと思う。

提唱者の今村氏は「総合産業化」

もともと、農林漁業の六次産業化は、一九九七年に今村奈良臣・東京大学名誉教授が提唱した考え方である（「農業の第六次産業化のすすめ」『公庫月報』農林漁業金融公庫、九七年一〇月）。

今村氏は、農林漁業（第一次産業）が原料供給的な立場に追い込まれ、付加価値と雇用（就業の場）とが主として都市に立地している第二次産業、第三次産業に取り込まれている事態を憂慮し、これらの付加価値と雇用を取り戻すために、農山村地域が、積極的かつ主体的に第二次産業、第三次産業を取り込み、「総合産業化」すべきであるという考え方である。

こうして、第一次産業×第二次産業×第三次産業⇨第六次産業という定式が生み出された。そのモデルとなったのは、山口県の船方総合農場、三重県のモクモク手づくりファーム、高知県の馬路村農協、大分県の大山町農協であった。

当時は、バブル崩壊後の長期不況に加え、世界貿易機関（WTO）体制下で低価格の農林水産物の輸入が急増し、日本の農山村地域の疲弊が進行



京都大学経済学研究科教授

岡田 知弘 Tomobiro Okada

おかだ ともひろ

1954年富山県生まれ。京都大学大学院経済学研究科博士後期課程修了後、岐阜経済大学講師・助教授を経て、現職。専門は、地域経済論、農業経済論。著書に『日本資本主義と農村開発』（法律文化社）、『地域づくりの経済学入門』『道州制で日本の未来はひらけるか』（自治体研究社）、『一人ひとりが輝く地域再生』（新日本出版社）などがある。

していた時代であり、農山村における雇用と所得を確保していくため六次産業化が注目されたといえる。

それから、一〇年以上経過した今日、農林漁業の衰退はさらに進み「限界集落」という用語が頻繁に使われるほど、農山漁村地域の経済、社会の疲弊が著しい。

それは、九〇年代後半期における経済のグローバル化の影響に加え、二〇〇〇年代に吹き荒れた構造改革の嵐によるところが大きい。

構造改革は、多国籍企業の本社機能が集中した大都市都心部の隆盛の対極で、地方の農林漁業、製造業、商業のさらなる後退を招いた。

加えて市町村合併政策や三位一体の改革の遂行の中で、役場がなくなった合併自治体周辺部での地域経済の後退と公共サービスの撤退が表面

表 栄村振興公社の経費別村内調達率 (2001年度)

	調達額 (万円)	村内調達率 (%)
消耗品費	927	42
飲食材料費	4,279	45
売店材料費	3,418	54
光熱水料費	3,254	45
租税公課費	61	100
人件費	11,365	100
その他	4,801	57
計	28,105	70

(資料) 栄村振興公社

化し、生活し続けることが困難な地域が急速に広がってしまったのである。

農山漁村地域では、九〇年代後半よりも、はるかに切実な形で、農林漁業資源を生かした六次産業化への期待が高まっているといえる。同時に近年、農山漁村地域の内部だけではなく、外部からも六次産業化を求める動きがある。

利益は地域内で循環が必要

すなわち、農業への商業資本、外食資本、食品加工資本などの参入が、農地法などの規制緩和によつて認められる中で、これらの農外資本が農山漁村へ進出し始めてきていることも、六次産業化政策に影響していると考えられる。農商工連携政

策の推進も、その一環であった。

ここで、一つの重要な問題が浮かび上がる。産業育成策としての六次産業化が、地域振興策としてのそれに必ずしもつながらない可能性が、現実には生じつつあるという点である。

住民の生活の場である集落や基礎自治体の地域的範囲を越える地域に本社を置く企業が、その収益の最大化をねらつて、地域内に契約農家を組織し、その生産物の加工工場をつくり、それらを販売する店舗を設置しても、六次産業化とみなされる。

しかし、その利益は企業内に留保され、当該地域には一部の所得しか循環しえないであろう。逆に、地域の農家や住民が組織をつくり、住民の生活領域に近い地域の内部で六次産業化を果たすことができれば、その利益は地域内に循環することにつながる。

つまり、六次産業化を行う主体が、どのような企業や人々で構成され、いかなる地域の広がり、産業の「総合化」を図っているのかということ、その六次産業化の最終目的がどこにあるのかということなどを明確に認識した上で、個々の地域において六次産業化を進める必要があるということである。

とりわけ、現代の農山村では、高齢化が進行し、災害の危険も増している。また、荒廃農地、山林の再生や自然エネルギーの活用による地球環境問題への取組も要請されている。したがって、農山村地域では、生活、福祉、環境、国土保全の問題にも対応できる広い視野が求められているのである。

個別の法人や団体、組織が農業生産部門から加工・販売部門を統合化し六次産業化したとしても、それにかかわる人々が当該地域内において限られているならば、このような時代の要請に応えることにはならない。

栄村で「一人ひとり」が輝く「村づくり

ここで二つの事例を見てみよう。長野県栄村は豪雪地帯で、人口が二五〇〇人にも満たない山村である。高齢化率は四〇%を超える。この村では、八八年に就任した高橋彦芳村長(〇八年に勇退)の下で、農林業を重視した地域づくりを進めてきた。

棚田のほ場整備事業を、村単独事業で安価に行うとともに、村内の建設業者にオペレーター契約で仕事を発注する田直し事業を展開する。

そのほ場整備田を活用して、高付加価値野菜や農林水産物加工品の生産も奨励し、それを第三セクター栄村振興公社でノーマージンによつて販売し、農業生産者、加工業者組合に収益が最大限還元される仕組みをつくる。

また、宿泊施設で提供される食材や飲料のほとんども、村内から調達され、観光客の消費支出が村内に循環する構造となっている。これを村では、「内部循環型経済」と呼んでいる(表)。

農林生産物やその加工品生産者の多くは高齢者である。高齢者の介護サービスのために、村民の実に二〇〇人近くがヘルパー資格をとり、「げたばきヘルパー」として仕事の合間に社会福祉協議会の臨時職員として介護活動を行う。

このようなきめ細かなサービスもあり、一人当

つくる人と食べる人がつながりあい、
支え合って
味わうおいしさ

NPO法人
鳴子の米プロジェクト



みんなでぬい、「食」と「農」を語り合う、
新しいおむすびのお店です。

2009年12月12日(土)より
毎週土日オープン!
(年末年始・祝日は閉店)

11:30 ~ 14:30
(オーダーストップ14:00)

みんなの力で地域の農を守りたい。

NPO法人鳴子の米プロジェクトの「むすびや」のチラシ

たり老人医療費が安くつくだけでなく、国民健康保険料、介護保険料の基準額は、長野県内最低レベルとなっている。

栄村では、「一人ひとりが輝く村」を目標にして、村民の多くが第一次産業、第二次産業、第三次産業にかかわる。第二次産業には、建設業も入るし、第三次産業には観光業や福祉サービス業、輸送業、協同組合・公務の仕事も入る。

地域をつくる主体は、個別農家や商工サービス事業所、協同組合、NPO法人、公社、地方自治体であり、それらが幾重にも、さまざまなネットワークを張り巡らして、地域全体の六次産業化にとどまらず、それと福祉、国土保全、防災との結合を図り、住民一人ひとりが輝く持続可能な地域をつくってきているのである。

宮城県大崎市の鳴子温泉では、「鳴子の米プロジェクト」

エクト」というユニークな取り組みが展開されている。

中山間地域の農地で耕作放棄地が広がる中で、観光資源の一つとしての農村景観の破壊に憂慮していた観光関係者と、おいしくて安全なコメづくりをしたい農家の人たち、さらに冷涼な中山間地域に最適な品種改良に努めてきた宮城県古川農業試験所の研究者、そして旧鳴子町役場の職員（現在、合併した大崎市の職員）の協同が始まる。

「鳴子の米プロジェクト」高評価

旅館や消費者が、東北一八一号と呼ばれた新品種のおコメを、農協取引価格を上回る一俵二万四〇〇〇円で買い取り、農家の再生産費を確保するシステムである。

農家の手取りは二万八〇〇〇円であり、差額の六〇〇〇円はこのプロジェクトの運営資金となる。

〇九年は、二六戸の農家が参加し、一三畝で「ゆきむすび」（東北一八一号を改称）が栽培されている。減農薬で、昔ながらの「杭かけ」で乾燥させる。つくり手である農家だけでなく、予約賛同してくれた食べ手も、田植えや稲刈りに参加して、交流の場をつくり出している。

さらに、コメを精米する過程で生まれる米粉は、温泉の菓子業者やパン屋さんによって買い取られ、お菓子や米粉パンとなる。「ゆきむすび」は、冷めてもおいしく食べられ、おむすびに最適といわれている。

さまざまな地元野菜を使ったおむすびが、〇九年にオープンしたNPO法人「鳴子の米プロジェクト」のお店「むすびや」で、販売されている。

ここでのつくり手や売り手は、地域のお母さんたちである。おむすびやランチメニューが盛りつけられている木の器は、地元のこけし職人や桶、漆職人が間伐材などを生かして作ったクラフトである（写真）。

この取り組みも、外形的には六次産業化であるが、「おむすび」の言葉に込められた、人と人との結合、人と自然との結合、さまざまな職種の結合、都市と農村の結合を内包している豊かな内実を伴っている。

ここでも、単なる農産物の高付加価値化や直接販売を超えた連関づくりや総合化が、農と食、地域の暮らし、農村景観を、地域の人々で守るという目的の下に、進められている。

進出企業の投資は利益流出

以上の二つの事例からも明らかのように、農山



「むすびや」のランチメニュー
(出所) NPO法人鬼首山学校協議会ホームページ

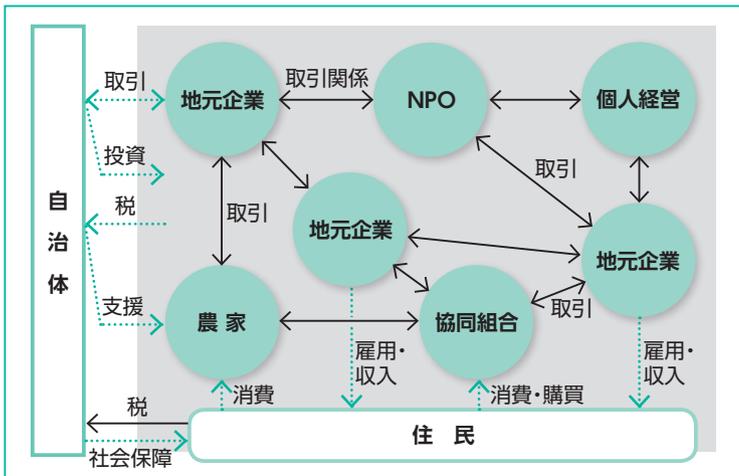
漁村地域の振興を、正しい意味で総合化し、六次産業化を図ろうとするならば、生活領域に近い広がりの中で、地域をつくる主体が結合することが何よりも必要となる。

それは、農林漁業者や製造業者、小売業者だけではなく、建設業、運輸業、協同組合、NPO、地方自治体で働く人や経営体も含むものである。

これらの経済主体が、地域で、毎年再投資を繰り返すことによって、地域経済と地域社会、さらに国土保全、環境保全も、持続可能な形で維持される。これを、私は地域内再投資と呼んでいる。

外部からの進出企業の場合、投資の収益が本社に流出してしまい、潤滑に再投資がなされなかつ

図 地域内再投資力を高める地域内経済循環のイメージ



(出所) 岡田知弘『一人ひとりが輝く地域再生』新日本出版社、2009年、55ページ

たり、あるいは工場や店舗の閉鎖によって再投資が寸断されてしまうこともある。

今回の経済危機によって、その動きが一段と強まっている。これを反面教師にするならば、地域に投資の決定主体をおいた地元農家、企業、協同組合、そして地方自治体の地域内再投資力を高めることが、何よりも必要となる。

そして、この地域内再投資力を、量的、質的に高めるためには、投資主体をネットワーク化し、六次産業化を進めるとともに、行政や金融機関、大学などの支援も含めて、技術開発力、マーケティング力、経営管理能力を高めていくことが必要不可欠であるといえる。

とりわけ、先の事例でも明らかのように、条件が不利な農山漁村ほど、地方自治体が大きな役割を果たす。

地域づくりの資源や担い手を発掘し、それらを地域内で結合し、ネットワークをつくることは、地方自治体が最も力を発揮できる分野である。地方自治体は、単に産業間での結合だけでなく、それと生活、福祉、環境、国土保全との結合も進めていける立場にある(図)。

ひるがえって、冒頭で紹介した六次産業化法案を読むと、いくつかの問題を指摘せざるを得ない。

住民の生活の質向上が最重要

第一に、産業政策の視点に限定されているという点である。法案では、農林漁業、製造業、小売業などの業種に限定されており、農村住民の生活支援分野や建設業などは想定外となっている。

第二に、新技術の導入、技術開発の成果利用にあたって、地域内の主体ではなく、広く農外資本を含む経済主体が、国の財政支援などの対象となっている。

第三に、計画認定から支援施策に至るまで、国が前面に出てきており、地域を総合的に把握している基礎自治体の位置づけが極めて弱い。

農山漁村の現状を見るならば、六次産業化を狭く限定したり、それ自体を目的とするのではなく、一人ひとりの住民の生活の質的向上が図れるような、持続可能な地域をつくる大目的のための方策の一つとして六次産業化を位置づけ、地域住民の主体性と基礎自治体の役割を、もっと重視すべきではないだろうか。

F

コメを「穀物」ととらえて六次産業化を

基幹作物であるコメの六次産業化が展開されれば、農業や農村の活性化につながる。コメを「ごはん」の食材と限定せず、パンやめん類、菓子原料穀物、家畜の飼料穀物として広くとらえると、農業の新たな展望が開けてくる。

加工や販売・流通へ乗り出す

農業の六次産業化とは、どういうことなのか。その意味が一目瞭然と分かる図がある。農林水産省が毎年、公表している「食用農水産物の生産から飲食用の最終消費に至る流れ」で、ここに示したのは平成二二年三月に公表した「平成一七(二〇〇五)年版」である(図1)。

食用の農水産物は、生産段階では輸入を含めて一〇兆六〇〇億円(うち国内生産九兆四〇〇億円、輸入一兆二〇〇億円)だった。それが産業連関表をもとに試算してみると、加工、外食などの段階を経るにつれ、その価値を高めていき、(途中で輸入加工食品が五兆二〇〇億円投入されるが)最終的に消費者の支払う飲食料の総計は七三兆六〇〇億円にまで膨らむ。

この消費者の支払った最終消費額七三兆六〇〇億円のうち、野菜や肉、魚の形で消費された生鮮品は、わずか一八%の一三兆五〇〇億円にすぎない。残る八二%は加工品(三九兆一〇〇億円)と外食(二〇兆九〇〇億円)に支出された。つまり、食材の供給者である農漁家は全国民の支払う食料関連支出の二割足らずの付加価値しか手にしていないのである。

農家や漁家の中にはみずから直売したり、民宿や農家レストランを開業したりしている例もあり、加工や外食分野の中にもわずかとはいえ、農漁家の取り分も含まれている。しかし、およそ八割を取り込んでいないことに変わりはない。農家や漁家がいままで食材の供給者の地位に押しとどめられていては、展望が開けない。

第一次産業に携わる農家や漁家が、みずから



ジャーナリスト

村田 泰夫 Yasuo Murata

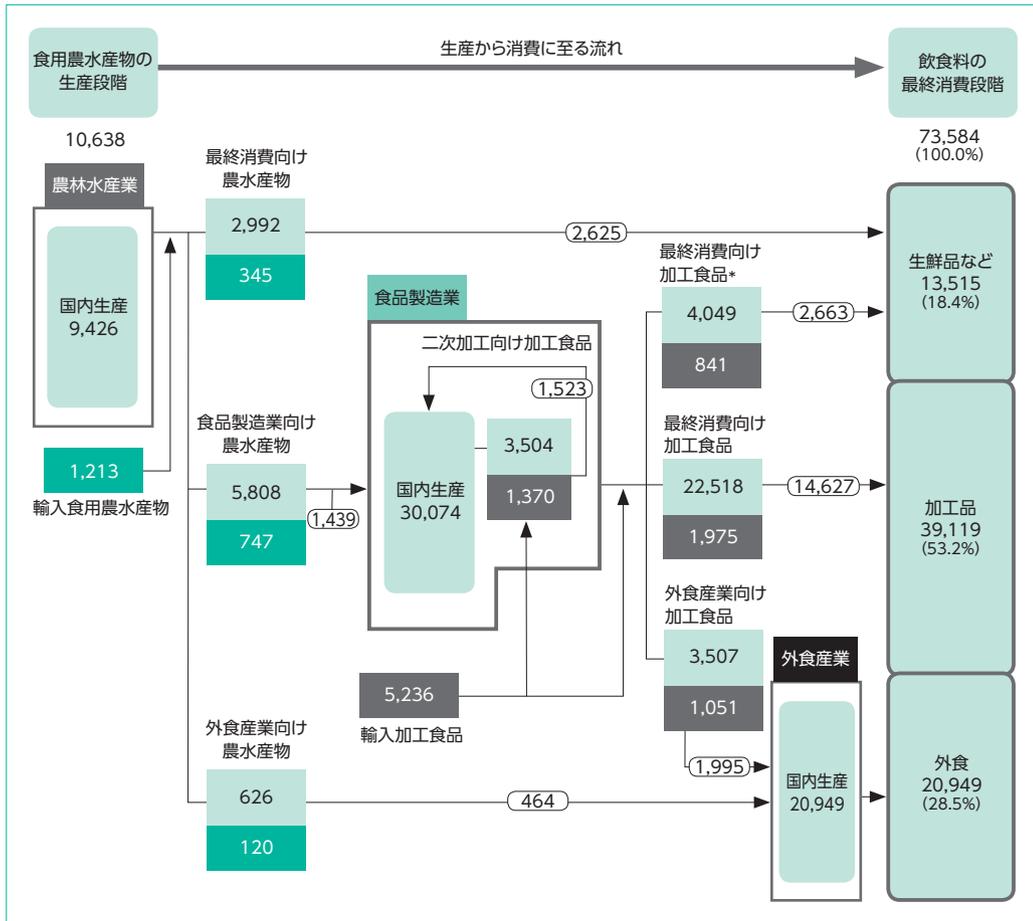
むらた やすお
1945年東京都生まれ。北海道大学農学部農業経済学科卒業。朝日新聞社に入り経済部記者、論説委員、編集委員。農林漁業金融公庫理事、明治大学農学部客員教授を歴任。現在、NPO法人・地球緑化センター理事。中山間地域フォーラム理事・運営委員。

加工(第二次産業)や販売・流通(第三次産業)に乗り出すことで、その付加価値の一部を取り込むことが求められているのである。

わが国の基幹作物であるコメは、実は昔から六次産業化が進んでいた食材である。おコメは「ごはん」として白米を炊いて食べられるほか、つぶしておもちに加工されたり、粉にして団子やせんべい、おかしなどのお菓子に加工されたりしてきた。

米粉には、うるち米を粉にした「上新粉」と、もち米を粉にした「白玉粉」があり、私たちの食生活に身近な食品として定着している。また、コメは日本酒の主要な原料として利用されてきた。今日、あらためて六次産業化を唱える以前から、コメは六次産業化してきた食材といえるのである。こうしたコメの加工食品は、「ごはん」と

図1 農水産物の生産から消費に至る流れ (平成17年)



(注1) 食用農水産物には、特用林産物(きのこ類)を含む
 (注2) 旅館・ホテル、病院などでの食事は「外食」に計上するのではなく、使用された食材費を最終消費額として、それぞれ「生鮮品など」および「加工品」に計上している
 (注3) *精穀(精米・精麦など)、と畜(各種肉類)および冷凍魚類は加工度が低いため、最終消費においては「生鮮品など」として取り扱っている
 (注4) 〇内は、それぞれの流通段階で発生する流通経費(商業経費および運賃)である
 (注5) 〇は食用農水産物の輸入、■は加工食品の輸入を表している
 (資料) 農林水産省

「コム二」**「ごはん」**呪縛から解放を
 コム二「ごはん」という呪縛から解放されるところから、コメの六次産業化の新たな可能性が大きく開けてくるのではないか。

私たち日本人はコメを特別の食べものとして見なしてきた。日本人の主食であり、生命をつなぐエネルギーの大本だった。コメの豊作を願って神さまに祈る神事が、私たち日本人のDNAに刷り込まれている。主食である大切なコメを粗末に扱うことは許されない。
 しかも、コメが余っている状態は、日本の歴史

上、この四〇年余りのことにすぎない。終戦直後の混乱期はもちろん戦後まもなくの間、ずっとコメは不足してきたこともあって「貴重」な食べ物だった。ということもあって、私たちはコメといえど主食用の「ごはん」であり、一粒たりとも無駄にすることは許されないというコメに対する熱い思い入れがある。

しかし、当たり前のことであるが、小麦が穀物であるように、コメも穀物である。小麦は麦ごはんとして食べられることもあるが、もっぱら粉にされてから、パンやパスタ、それにさまざまなめん類、さらにはビスケットやお菓子の原料として幅広く使われている。

コメを米粉にして、小麦と同じ原料穀物として活用すると、その用途は一気に広がる。米粉パンであり米粉パスタであり、米粉を使っためん類や和菓子・洋菓子である。

コメをトウモロコシに代わる飼料穀物と見ると、その用途はさらに広がる。スイートコーンのように生食用に消費されるものもあるが、世界中で生産されているトウモロコシのほとんどが家畜の飼料用である。高カロリーの飼料である配合飼料の原料にトウモロコシは欠かせないが、コメもトウモロコシに劣らない高カロリーの穀物である。

また、稲が完熟する前に茎や葉も一緒に収穫、ラップして発酵させれば、優良なホールクロップサイレイジ(WCS「稲発酵粗飼料」)になる。さらに、コメを「バイオマス」ととらえれば、ガソリンの代替燃料であるバイオエタノールを生産する原料穀物になる。

「おコメを家畜のえさや、燃料にするなんてもつたいない」という人もいることだろう。コメは命をつなぐ大切な「ごはん」という見方にこだわる心情は理解できる。でもそれは、コメが足りず貴重品であった時代の見方ではないか。

主食用米が過剰で、コメをつくらせないことに多額の助成金が支給され、水田に何の作物も作付けられていない現状では、「主食」に偏ったコメに対する見方を変えて、コメを幅広い「穀物」と見なす時代がきているのではないか。

コメの六次産業化は、コメを穀物と見なすことから、飛躍的に広がるはずである。

総合的穀物政策でコメ増産を

新政権による農政転換で、戸別所得補償制度のモデル事業が二〇一〇(平成二二)年度から実施されたが、ここで注目すべき政策は「水田利活用自給力向上事業」である。

前年度まで実施されてきた「産地確立交付金」に代わる事業である。麦・大豆などいわゆる転作作物に助成金を支給する仕組みだが、前年度までと似て非なる考え方が貫かれている。それは「つくらせない農政」から「つくらせる農政」への転換である。

それを象徴するのが、水張り水田など何も作付けない「調整水田」に助成金を支給しない原則を打ち出したことである。前年度までは、コメが余っているのでコメさえつくらなければ、その水田を遊ばせても助成金が支給された。

新政権は農政転換の中で、水田の不作付地をできるだけでなく、主食用米以外の戦略穀物を

大いに作付けることを奨励する政策を打ち出した。戦略作物とは、麦、大豆、飼料作物、米粉用米、飼料用米、バイオ燃料用米、WCS用稲、ソバ、菜種、加工用米をさす。

転作水田で良質な麦や大豆をつくれる地域であれば問題はない。今後も麦や大豆を「本作」として作付けたい。ところが、湿田であったり収穫時期に雨に降られやすかったりする地域では、良質な麦・大豆をつくることできない。やむなく調整水田として不作地化したり、「捨てづくり」されたりしてきた。

新政権は調整水田や「捨てづくり」に交付金を支払わない原則を打ち出した。麦や大豆をつくりにくい水田では、大いにコメをつくることを奨励することにしたのである。

コメといっても、主食用米ではなく、「コメの六次産業化」につながる加工用米や米粉用米、飼料用米、バイオ燃料用米などの増産である。

「コメの大増産」というと、「米価が下がる」と誤解する向きもあるかもしれないが、それは主食用米を想起するからで、主食用米以外の穀物ととらえれば、その懸念はない。

わが国の食料自給率が低いのは、パンやめん類などの原料である小麦粉を大量に輸入しているからであり、家畜の配合飼料の原料となるトウモロコシを大量に輸入しているからである。

主食用米との価格差を埋める

小麦粉の代わりになる米粉用米や、トウモロコシの代わりになる飼料用米を増産するために、遊ばせている水田を十二分に活用すること

は、地域資源の有効活用になるばかりでなく、コメの六次産業化の可能性を広げ、地域の活性化に役立つ。もちろん、わが国の食料自給率の向上につながる。

課題は、非主食用米の価格が主食用米と比べてもものすごく安いことにある。農水省の調べによると、一ト当たり主食用米が約二四万円なのに対し、米菓などの加工用米は約一六万円、米粉用米はその半分の約八万円、飼料用に至ってはさらに半分の約四万円にしかない(図2)。

この価格差を埋めてなお収益が得られるように、助成金を積まなければ、「穀物としてのコメ」の増産はおぼつかない。

今回の「水田利活用自給力向上事業」で、米粉用米や飼料用米の生産に、一〇㍊当たり八万円の交付金を支払うことにした。その助成額が妥当かどうか、今年度のモデル事業のデータを来年度以降の本格実施に生かしてほしい。

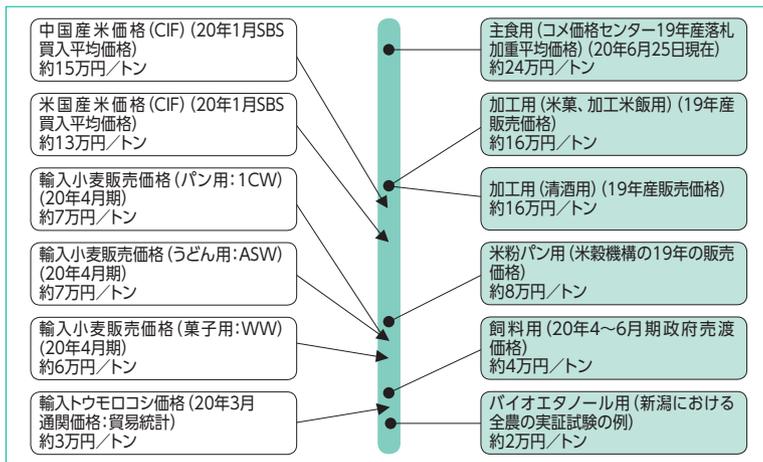
農業主導で地域丸ごと活性化

ところで、農商工連携と農業の六次産業化との関係をあらためて整理しておこう。農商工連携は経済産業省主導で進められている事業で、六次産業化は農林水産省が言い出したといった、役所の縄張り争いは脇に置く。農商工連携は文字どおり、農林漁業者と中小の商工業者が協力して新商品や新サービスを開発することである。

六次産業化はそうした連携を含め、地域資源を活用して、農業者主導で地域を丸ごと活性化させる幅広い事業をさす。

言うまでもなく「第六次産業」という産業分

図2 コメの用途別価格



(注)米穀については、玄米ベースに換算後の価格。輸入小麦については、平成20年4月1日から販売価格を改定(資料)農林水産省

類があるわけではない。食材を生産する農業部門が第一次産業で、加工する工業部門が第二次産業、それを販売する流通部門が第三次産業と便宜的に分類する方法があるので、農業部門に對してもっと加工、販売部門に乗り出すべきだと提唱する際のスローガンとして、「第六次産業」という造語がつけられた。

その意味では、農商工連携が六次産業化を体現する最もふさわしい形である。第一次産業が第二次、第三次産業と連携する(1×2×3)のだから、文字どおり六次産業が誕生する。これまで、農林漁業者と商工業者は、ばらばらで交流の機会が少なかった。いつまでも原材料

料供給者に押しとどめられていては農業の発展はないし、良質な国産原材料を安定的に調達できなければ商工業の発展もない。

「異業種」とされてきた農業と商工業が連携することで、新しい事業を創造し、地域経済を活性化させることができる。農業サイドから見れば、商工業との連携を図ることで、農業生産の構造を需要対応型や需要創出型に変えることができる。

六次産業化は、さらに幅広い取り組みを想定している。農山漁村には生産物にとどまらず、さまざまな「資源」がある。

美しい景観であり、伝統文化であり、バイオマス資源である。それらを、農業者単独で、あるいは商工業者や観光業者、研究教育機関、都会のNPOなどと連携して、丸ごと生かすのが六次産業化である。

たとえば、農業用水を流れる水を利用して水力発電施設を設置、そこで発電した電力を電力会社に販売することで、農用地や水路の管理の経費を捻出する。

また、農地は、たい肥を適切に施すことにより、大気中の二酸化炭素(CO₂)を土壤中に固定する機能のあることが明らかになっているが、その固定した炭素を、鉄鋼、化学、電力といった炭素を排出する大企業に「販売」し、その収益で地域社会の維持費に充てる構想も含まれる。

農産物や林産物、漁獲物といった生産物に限らず、「環境」を含む地域資源を丸ごと活用し、そこから上がる収益をかけがえのない地域社会の維持に充てようというわけである。

六次産業化が成功するかどうかのカギは「連携」が握る。飼料米や稲WCSの生産が増えれば、地域での稲作生産者と畜産生産者との連携が求められる。米粉用米の場合は、地域の製粉業者、製パン業者、製めん業者、製菓店など需要家との連携が欠かせない。

六次化の成否は「連携」が握る

消費者との連携も効果的だ。農産物価格に農家への支援金を上乘せする試みは、一部の生協が実施している。宮城県大崎市の「鳴子の米プロジェクト」のように、消費者が地元のコメを高く買い支えることで地域社会を支援する先駆的な事例もある。米国の一部で行われている「地域支援型農業」(CSA: Community Supported Agriculture)と似た取り組みで、消費者が生産者を直接支援する連携である。

地域経済の担い手は、言うまでもなく農林漁業者と中小零細な商工業者だが、その地域に住んでいる人たちに限定せず、都会の消費者さらには大企業も巻き込んで、地域資源をフルに活用していくのが六次産業化である。

とくに、地域を支える産業同士が手を携えることの意義は極めて大きい。どの地域にもその地域固有の農産物、畜産物、水産物、あるいは山菜やキノコなどの特産品がある。それらを加工する独自の技術やノウハウを持つ職人がいる。

その地でとれる高品質な農林水産物と、その地域に伝わる独自の加工技術。それぞれの強みを持ち寄り、創意工夫を生かした取り組みを展開することで、新たな六次産業化の展望が開ける。

農村丸ごと産業化で「農村産業」に挑戦

農業を夢とロマンのある素晴らしい仕事と位置づけ、それが農業の六次産業化の道と信じる伊賀の里モクモク手づくりファーム。全国から集まった若者たちと一緒に農村を丸ごと産業化する「農村産業」にもチャレンジしている。その現場レポートを届けよう。

「おコメはおむすびで売れ」

私たちの活動の場となっている三重県は、伊勢湾に面した海岸側地域（伊勢の国）と奈良県、滋賀県の県境に面した内陸部（伊賀の国）で形成されています。その内陸部の伊賀地方の中でも中間地域で、零細農業、小規模農業が中心の農村部です。

この環境下で、少量多品種の農畜産物をみずから生産し、また地域で生産したものをみずから加工し、みずから販売することにより、この地域の農業の受け皿、担い手になっています。

創業は今から二三年前、豚を加工することから始まります。現在は農業全般に事業を広げ、農畜産物の原料生産から、パンや和菓子などの穀物加工、ビール醸造、そして食べ物の最前線である

サービスマスターのレストラン事業も展開しています。

最近では都市部の生活者に向けて農的暮らしは豊かであるとして市民農園も開設し、都会人にライフスタイルを提案しています。

このように農業、そして農村が持っている価値を掘り起こし、今までの農業のカテゴリーを破って農村の新しい価値を創造することが、新たなアグリビジネス、いわば「農村産業」の創造と考えています。

私たちの今年度の売上規模は、四七億円に上ります。雇用は短期アルバイトを含めると優に五〇〇名を超える従業員が働ける場となって、地場産業として地域の中でしっかり根付いています。

なぜ、全国的に斜陽産業、過去の産業と言われる農業分野の中で、このようにたくさん雇用を可能にしたのかを一言で述べると、「飯の食える



農事組合法人伊賀の里モクモク手づくりファーム
代表社長理事

木村 修 Osamu Kimura

きむら おさむ
1951年三重県生まれ。同志社大学経済学部卒。三重県経済農業協同組合連合会に就職。夢ある農業に挑戦するため退職し、モクモク設立、農業公園をオープン。経済産業省「地域産業おこしに燃える人」や総務大臣「地域力創造アドバイザー」に選定。ユニークな手法と情熱で、20年間で従業員300名、年間50万人の観光客が訪れる。

農業・付加価値の高い農業」に転換できたからと言えます。もっと分かりやすい言葉で言えば、「おコメを売るな、おむすびで売れ」ということです。コンビニエンスストアでおにぎりが売られています。平均二二〇円で売られていますが、その金額の中でおコメ代の占める割合はたったの二五〜三〇円なのです。あとはコメを炊いておにぎりにするメーカーの加工料、それを運ぶ輸送費、そしてコンビニエンスストアの手数料です。

これら加工や輸送などを丸ごと自己完結型にすることにより、農業が付加価値の高いビジネスに転換できると、私たちは考えるのです。

現在、日本における食料産業は八〇兆円を超えています。そのうちの原料の占める事業高はわずかに一二兆〜一三兆円です。この数字から考察しても、いかに原料の一次産業よりもほかの産業の



年間50万人の来園者を誇る伊賀の里モクモク手づくりファーム

方が事業高が大きいことが分かるでしょう。言ってみれば、農業の六次産業化こそが新しい農業の礎の一つになる時代が来たと確信しているのです。

農協脱藩組でモクモクを創業

それではなぜ、モクモクが誕生したのか、その背景と経緯を説明しましょう。創業メンバーは私と吉田修（現専務取締役）と地元のリーダー的養

豚農家の三人です。私と吉田は元農協職員でした。いわば農協脱藩組です。やめた理由は、少なからず農協の限界を感じたからかもしれません。

農協時代、競争原理を痛感したのが、量販店（大型スーパーマーケット）に豚肉を売り込みに行った時のことです。ある量販店の一人のバイヤーの前に練り広げられる激しい産地間競争と国際競争を目の当たりにしたのです。

商談日には全国各地の産地から、その量販店の売り込み合戦に参加してくるのです。たとえば、豚肉の産地の雄、九州の鹿児島県、宮崎県と同じ土俵で戦うわけです。

その時に衝撃を受けたのは同じ農協同士の戦いなのです。私たちの零細および小規模生産地と、片や基幹産業として国、県からのバックアップを受け育成された産地と戦うことになり、結果は目に見えているのです。

産地の圧倒的な量の安定と品質の良さ、そして価格においても歴然とした優劣が付いているのを目の当たりにしました。私たちが産地間競争に打ち負かされるのは至極当然な結果です。

また、一方では激しい国際競争も経験しました。一流商社のスタッフが海外の豚肉をもって販売合戦に参入してくるのです。輸入物は日本の産地もしのぐ圧倒的な低価格攻勢です。

この戦いでは、われわれは蚊帳の外です。産地間競争、国際競争にも勝てない私たちはどう戦えばよいのでしょうか。

その答えは「彼らと一緒に戦ってはならない」ということでした。そして、戦うには土俵を変えるしかないことを教えてくれたのです。

地産地消型マーケティング

そこで、われわれは小さいマーケット、いわば「地産地消型のマーケティング」への取り組みを開始しました。地元密着型の販売には欠かせない要素があります。それは言うまでもなく信頼を得ることです。「顔の見える」とか「つくり手が分かる」マーケティングがその手法なのです。

地元の人に愛され、地元の人に支持される、そのような愛着を持たれるブランドポジションを獲得することです。各地の名産とか名物は地元の人々からも利用され支持されていることから分かるように、このようなマーケティング手法が大切なのです。

このブランドポジションを獲得するには、モノづくりについて次のメッセージが大事になります。それはズバリ「おいしさ」と安心の両立をテーマにしたモノづくり、そして環境にやさしいモノづくりです。これが、地域の人たちから信頼を勝ち得る、そして支持されるモノづくりの考え方であるからです。

地産地消型のマーケティングは食べる人たちとつくる人たちが同じ生活圏に存在し、ある意味コミュニティビジネスにも近いものです。共存していくには、まずモノをつくる側は、消費者側、生活者側の立場に立って、揺るがぬ思想性のある考え方のメッセージを持つことが必須の条件と考えます。

日本は資本主義社会です。この経済論理の悪しき点は、すべての価値基準が「もうける」ことを最優先にしていることです。まず、何においても



「手作りウィンナー教室」では、モノづくりを理解してもらう

利潤追求が優先されます。

モノづくりにおいても本来の食品の抜本的価値が二の次にされ、最近の次々に起こる食品偽装などの社会問題を引き起こしているのです。現在のデフレ・スパイラルに陥りかねない経済状況において、まだまだこの社会問題は内在している気がします。

そこで、私たちは食品の本来の持つ価値「おいしさ、安心・安全、そして環境」をテーマに旗を掲げ、地元中心の販売戦略、土俵を代えた戦いに挑んだわけです。

しかし、最初から順風満帆な船出ではなかったのです。ハム加工場の創業半年で経営危機が訪れました。まったく売れなかったのです。生活圏の中で私たちの認知度は低く、宣伝力もなく、当初販売計画の三分の一の売り上げにしか届かなか

ったのです。

自分たちの商品の品質の高さや商品に対する理念には自信がありました。そのことを知らしめることができなかつたのです。

手づくりウィンナー教室がカギ

この危機を救ったのは、「手づくりウィンナー教室」の開催でした。生活者の人たちが自分の手でウィンナーをつくる体験ができる教室です。

それまではウィンナーはメーカーがつくるもの、工場で作るものと思込んでいました。今それを、自分でつくることにより、食品の成り立ちなどを知り、そして原料が見えてくる、同時に手づくりが見えてくる、そして私たちモクモクの存在そのものも見えてくる。これが、この教室の果たす大きな役割です。

この教室に参加した人たちに私たちのことを認知、理解してもらい、そして私たちのモノづくりの考え方に共感してもらうことで、生活者の人たちは間違いなく私たちのファンになり、応援者になってくれました。今ではファンクラブ的な会員組織を作り、顧客を管理するシステムづくりを行っています。このシステムが通信販売やギフト商戦に寄与しています。現在、会員数四万世帯の組織となり、最も成長している部門で最も力を入れているマーケティングです。

モノをつくる人たちがモノを食べる人たちを組織する、またはモノをつくる者と食べる者が融合していく、一体化していく、この仕組みづくりが六次産業化を成功に結び付けると確信しています。

また、一方でこの体験教室が「体験する」というニーズを掘り起こし、多くの人たちがこの山間地域に訪れるようになったのです。人が来れば、モノが売れるから直売所をつくり、食事をしたい人がいるからレストランを設け、現在、五〇万人が来園するようになりました。

飾り気がなく、キツネとタヌキが多く棲む農村部に、たくさんの人たちが訪れます。体験以外に、わざわざ買いに来るだけの価値のある製品や農産物をつくり、わざわざ食べに来るだけの魅力のあるレストラン、フードショップなどをつくり、いわばグリーンツーリズム、アグリツーリズムという農村に新しい価値をつくり上げることも六次産業化の成功のカギとなるわけです。

今までは、農村の住民は都会にあこがれ、都会に行き、たくさんのお金を落としました。時代が



クイズなどを織り交ぜて楽しく学ぶ乳搾り体験教室も

変わり、都会に住む人たちは、田舎にそこがこれを持つようになりました。しかし、残念ながら、農村にお金を落としてくれる仕組みをつくっていませんでした。

学ぶ楽しさなど魅力創造が重要

私たちは体験というニーズを掘り起こしたと同時に、農村に来て食べる楽しさ、買い物する楽しさ、学ぶ楽しさなど、たくさん魅力を創造することが農村産業化につながると考えています。

最後に、農業の六次産業化で最も重要なのは、価値の創造と価値の認知と納得性だと思っています。

まず、私たちのつくる「農業の延長上の加工品」と大手食品メーカーがつくる工場製品との違いを明確にする必要があります。それはコスト競争、価格競争では勝負にならないからです。そこで、

ここでもジャンルの違いを明確にし、土俵を代えることが必要ということでした。

私たちの農が感じられ、土の香りがする手づくりの農産加工品と、大量生産・機械化の工場製品との差別化が迫られます。それは私たちの販売価格がメーカー品より当然高いからです。その価格差を納得してもらわなくては買ってもらえません。牧歌的だから、田舎でつくっているから値段が高いというわけにはいかないからです。

そこで、大手メーカーとの原料の違い、手間や製造工程の違いなどを明確にして生活者に理論的にも情緒的にも訴え、納得してもらうことが重要です。どのような手段で納得してもらうか、その手法を磨くことが重要です。

最も有効な方法は「食育」と考えます。私たちは食と農を結び付ける食農体験プログラムおよびカリキュラムを用意して、食べ物がどのようにつくられているか、その成り立ちや過程を知り、学び、理解することにより、毎日食べている食べ物の価値の再発見や再認識をするきっかけにすることが、大事だと考えます。

また食べ物を知れば知るほど気が付くのです。食の安心・安全を支えているのは地域農業だと。そして地域農業の必要性を見直したり、日本農業の必要性を感じたりするのです。そして価格においても輸入農産物、大量生産の加工品より少し割高であっても納得するのです。

食育は一言でいって、時間がかかり、地道で手間暇もかかる根気のある作業です。しかしこの手法が、参加した人たちが、体験した人たちの胸を打ち、感動を呼び、そして共感してわれわれの応援

団になつてくれるのです。

実は創業当初の経営危機を救ったウインナー教室は食育の始まりだったのです。ローマは一日してならず、という言葉がありますが、私たちも二〇年余りかかりましたが、着実に地域に「モクファン」が広がり、応援者が増えて、支えられて、そして結果的には事業が成長しているのです。

つくる者と食べる者の相互理解

六次産業化の最も重要な点は、ここにあります。つくる者は食べる人の声に真摯に耳を傾け、そして食べる者はつくる人の努力や成果を認め、つくる者と食べる者との相互理解の関係が構築できるときに理想的な六次産業化がなし得るだろうと考えます。この関係が深まれば、郷土を愛する人が増え、日本を愛する人が増え、おのずと食料自給率も上がると信じています。

日本の農業従事者は深刻な高齢化と後継者不足に陥り、農村はますます疲弊して過疎化が進み、限界スパイラルになっていくような気がします。しかし、農畜産業は人が生きていく上で絶対必要で、廃れ^{すた}ない、人々の健康と命を守る生命産業です。そして自然環境を守る環境産業です。

そこで今までの既成概念の農業観を打破し、農業が夢とロマンのある素晴らしい可能性のある仕事だと位置づけることの一つの方向性が、六次産業化の道であると信じています。

このような農業なら参加したいと、全国からたくさんの方々伊賀の山郷に就職で訪れ、老若男女一緒になつて新しい農業（農業の六次産業化）に挑戦しています。



Report on research

農業景況は 一段悪化 天候などで過去 二番目の悪さ

21年農業景況調査結果

日本政策金融公庫（日本公庫）農林水産事業では、スーパーL資金をご利用のお客さまの近況を毎年1回お聞きし、その集計と分析を行っております。本年1月に行った平成21年の景況調査結果をとりまとめましたので紹介します。

ものと考えられます。

そのほかの部門では、マイナスの値が大きくなっています。原油・穀物価格の高騰は一時に比べ落ち着きつつあるものの、高騰前に比べて高位で安定していることに加え、施設野菜などでは、業務用向けが景気の影響を大きく受けていると考えられます。

こうしたことから今後の経済情勢を引き続き十分に注視していく必要があります。

〈部門別の結果と見通し〉

一二業種ごとの景況DIと二二年経営見通しDIの結果は、図2および図4～6のとおりです。

なお、部門別結果のうち、稲作と酪農については、北海道、都府県別に集計しています。

稲作は米価下落を懸念

稲作

景況DIは、北海道▲二九・〇、都府県▲二一・七とマイナスに転じました。これは、作況指数が全国九八（うち北海道八九）であったためと思われる。

二二年経営見通しDIは、北海道▲二〇・八、都府県▲八・七とマイナス幅が縮小しているものの、依然マイナス値となっています。米価

下落を懸念しているものと思われる。

畑作

景況DIは▲一四・五とマイナスに転換しました。夏場の低温、日照不足および長雨により収量が低下したことから、収支が悪化したためと思われる。

二二年経営見通しDIは、▲二八・〇とマイナス幅を大きく拡大しています。

露地野菜

景況DIは、▲二五・四とマイナス幅が拡大しました。夏場の低温、日照不足および長雨により生育が遅れたことや、一部作目で需給調整が実施されたことから、収支、資金繰りとも悪化したためと思われる。

茶

二二年経営見通しDIは、▲九・八とマイナス幅が縮小しています。

景況DIは、▲五四・二とマイナス幅が大幅に拡大しました。消費の減少から長期的に価格下落が続いており、収支が大幅に悪化しました。「良くなった」と答えた生産者が一割にも満たず、「悪くなった」が六割以上の回答となったため、DIのマイナスが大きくなりました。二二年経営見通しDIは、▲五二・二と厳しい状況が続くと見て

景況DIは前年より悪化

農業全体の二二年景況DI（動向指数）は、図1のとおり、前年の▲六・六からマイナス幅が大きく低下し、▲一七・四となりました。平成八年の調査開始以来最悪だった一九年（▲二八・〇）に次いで二番目に低い水準となりました。

「良くなった」と答えた方が減少した分、「悪くなった」と答えた方が増加する回答状況となっています。部門別集計では、酪農以外すべてマイナスとなり、農業環境の厳しさを印象づけています。

特に、前年プラスだった稲作、畑作がマイナスに転換した上、茶、養

豚はマイナス幅を大きく拡大しています。

二三年も厳しい見通し

先行きを探る二二年の農業全体の経営見通しDIは▲二二・八となり、マイナス幅が、二二年景況DIの▲一七・四からわずかながら縮小となっています。

部門別（図2）で見ると、DIがプラスになったものは、果樹、酪農（都府県）、養豚のみで、肉用牛は▲一・〇となっています。調査方法（図3）が、二二年と比べて、二二年はどのようなかを聞いているため、二二年ほど悪くならないだろうという気持ちや、価格上昇を期待している

図1 景況天気図（農業全体）

経営部門	景況DI			見通し
	20年	21年	22年	
農業全体	→ → ▲6.6 ▲17.4 ▲12.8			
耕種部門計	→ → ▲0.5 ▲21.4 ▲15.9			
畜産部門計	→ → ▲21.8 ▲6.6 ▲5.0			

(注1) 景況DI = (収支DI + 資金繰りDI + 時間的なゆとりDI) ÷ 3

(注2) ≤ -50 < ≤ -20 < ≤ -5
-5 < < 5 ≤ < 21 ≤

図2 景況天気図（部門別）

経営部門	景況DI			見通し
	20年	21年	22年	
稲作 (北海道)	→ → 24.5 ▲29.0 ▲20.8			
稲作 (都府県)	→ → 9.1 ▲11.7 ▲8.7			
畑作	→ → 2.8 ▲14.5 ▲28.0			
露地野菜	→ → ▲5.6 ▲15.4 ▲9.8			
茶	→ → ▲32.4 ▲54.2 ▲52.2			
果樹	→ → ▲13.0 ▲34.1 0.8			
施設野菜	→ → ▲10.4 ▲23.8 ▲13.0			
施設花き	→ → ▲33.5 ▲29.7 ▲15.4			
きのこ	→ → 9.3 ▲20.4 ▲14.1			
酪農 (北海道)	→ → ▲10.5 13.2 ▲25.4			
酪農 (都府県)	→ → ▲32.6 21.8 7.7			
肉用牛	→ → ▲33.4 ▲20.7 ▲1.0			
養豚	→ → ▲28.0 ▲52.4 1.9			
採卵鶏	→ → ▲4.8 ▲18.1 ▲14.8			

図3 調査様式

景況調査		平成21年の経営を振り返って、平成20年の経営と比べるといかがでしたか。	
質問1 収支実績は	質問3 時間的なゆとりは		
1:良くなった 2:かわらない 3:悪くなった	1:良くなった 2:かわらない 3:悪くなった		
質問2 資金繰りは	質問4 平成22年の経営見通しは、平成21年と比べて		
1:良くなった 2:かわらない 3:悪くなった	1:良くなる 2:かわらない 3:悪くなる		

いる生産者が多くなっています。
果樹はマイナス幅拡大
果樹 景況DIは、▲三四・一とマイナス幅が拡大しました。景気低迷の影響や天候不順により多くの果物で価格が低下したことで、収支・資金繰りとも大幅に悪化したためと思われま

影響により業務用需要が弱まっていることから、収支・資金繰りとも悪化したためと思われま

二三年経営見通しDIは、▲一三・〇とマイナス幅が縮小する見通しです。

施設花き
景況DIは、▲二九・七と前年に比べてマイナス幅はほぼ横ばいとなり、贈答用の価格は低下しているものの、仏花用は前年並みの価格で推移したことにより、収支・資金繰りとも前年からほぼ横ばいであったためと思われま

二三年経営見通しDIは、▲一五・四とマイナス幅が縮小する見

通しとなっています。

きのこ
景況DIは、▲二〇・四と前年のプラスから大きく低下し、マイナスに転換しました。国産回帰などにより市場価格が堅調に推移したため、供給量を増加させたところ、景気低迷の影響もあり、価格が下落したためと思われま

二三年経営見通しDIは▲一四・一とマイナス幅を縮小しています。

酪農
景況DIは、北海道一三・二、都府県二一・八と経営部門別で唯一プラスとなりました。二〇年度に乳価が引き上げられ、飼料高騰の影響も一時より緩和されているため、

図4 経営部門別21年までの景況DIと22年見通しDI (耕種部門①)

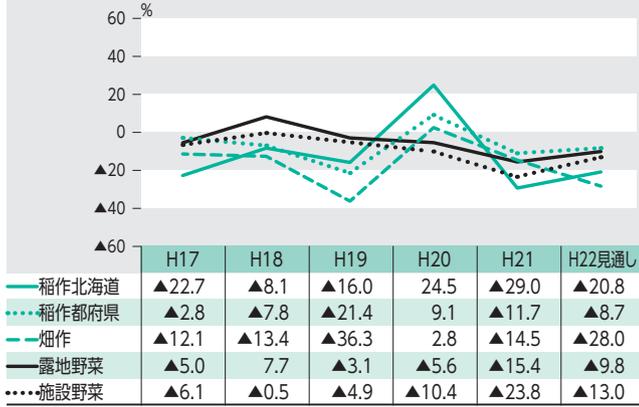


図5 経営部門別21年までの景況DIと22年見通しDI (耕種部門②)

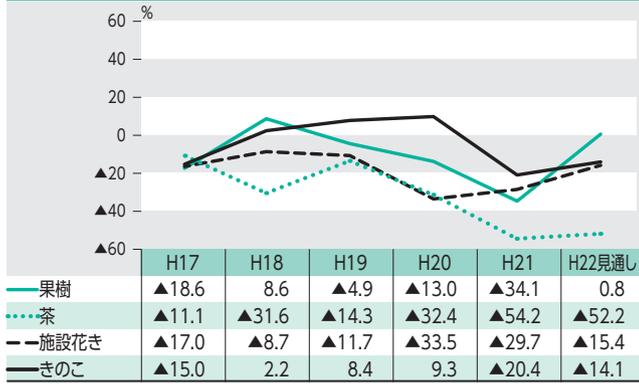
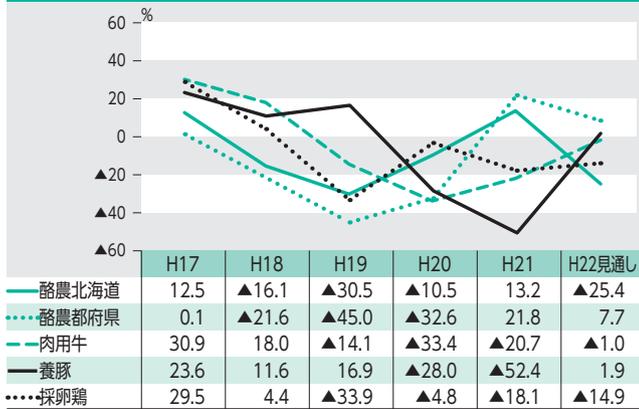


図6 経営部門別21年までの景況DIと22年見通しDI (畜産部門)



肉用牛は市場価格上昇期待

肉用牛

景況DIは、▲二〇・七とマイナス幅を縮小しました。市場価格は

収支・資金繰りとも大きく上昇し、プラスに転じたためと思われます。二二年経営見通しDIは、北海道▲二五・四に対し、都府県七・七となっています。北海道では、昨年夏場の天候不順により、自給飼料の作柄が良くなかったことが、今年の乳量などに影響を与えると考えられており、大幅に悪化してマイナスに転じましたが、都府県はプラス幅を縮小する程度に収まっています。

養豚

景況DIは、▲五一・四とマイナス幅を大きく拡大しました。茶と同様に「良かった」と答えた生産者が一割に満たない一方で、「悪かった」と答えた生産者が六割を超え

低迷しています。配合飼料価格の高騰が一時より緩和していることや、肥育経営では導入する子牛価格が低下していることにより資金繰りが前年より改善されたためと思われま。二二年経営見通しDIは▲一・〇とマイナス幅が大幅に縮小しました。市場価格の上昇に対する期待が表れているものと考えられます。

採卵鶏

景況DIは、▲一八・一とマイナス幅が拡大しました。市場価格は、卵価基金の基準価格を下回って推

ました。夏場以降の市場価格低迷が、生産コストを割り込んでおり、収支・資金繰りとも大きく悪化したためと思われま。二二年経営見通しDIは、一・九とプラスに転じています。二一年と比較して経営の見通しを聞いていたため、「それほど悪くならないだろう」、「二二年より価格は上昇してほしい」という期待が表れているためと考えられます。

〔調査方法〕

調査は、日本公庫のスーパーJ資金を活用されている生産農家を対象に郵送で調査票を送り、回答を得る形をとっています。本調査における景況DI(動向指数)とは、収支、資金繰り、時間的ゆとりの三項目を平均した数値としています。

二二年の収支から二二年の経営見通しまでの四項目については、それぞれ前年に比べて、「良くなった」、「変わらない」、「悪くなった」の三つの選択肢から選んでいた方式となっています。なお、集計した有効回答数は、七〇六五通で、回収率は三三・七%でした。

稲作から採卵鶏まで二二業種に分類した経営部門別に集計し、「良くなった」の構成比から「悪くなった」の構成比を差し引き、DIとして分析しています。

(情報戦略部 米本正弘)



アンコールワットで有名なカンボジアは年三回もコメが穫れる食糧大国ゆえ、美しい水田風景からは飢えや貧しさが感じられない。けれど農村の現金収入は乏しく、わが子を大学に通わすのは至難である。そのうえポルポト独裁政権が七〇年代に教員や知識人を虐殺した後遺症で、四五歳以上の識字率は二割とひどく低い。

そんな祖国の再建を夢みて向学心に燃える若者を一人でも多く大学に通わせたいと、知人一家が日本で奨学金の会を立ち上げたのは六年前。現地の中高合わせて八〇〇名が通う、カンボジア日本友好学園の見学が縁だった。なにしろカンボジアの大学生の授業料と生活費が、日本円にして五万円、一年間まかなえる。そこで会社人や学生やグループも含めた日本人サポーターを募り、恵まれない農家の子弟に学びの場を提供するしくみを整えたのだ。

ある者はアルバイトをしたり毎月四千円強を節約し、まるで弟や妹の面倒を見るみたいに四年間支え続ける。するとサポーター自身も皆ひと皮むけたように成長する。日本の私学だと初年度でその出費はざっと二〇〇万円近いが、あちらは一人卒業するまでにしめて二〇万円。そんな為替レート差を金もうけでなく人道支援に生かす小さな志が、ゆつくりとだが確かな実りをもたらしている。この学費援助で今年も新たに二一名が入学。

ほとんどのサポーターが連休や夏休みに現地を訪ねて、在学中の彼らと息の長い交流を始める。そこにはおごりや上から目線ももちろんない。今時の日本では絶えた感の母国や郷里への一途な想いと、他人の役に立ちたい彼らのひたむきさが心を打つのである。未来の見えにくさに揺れ続ける少子化の日本も、覚悟して希望をこつこつ実現しようとするかの国も、もとを手繰れば小さな個人の集合体によって支えられているのだ。

こうした姿を目の当たりにすると、高い農業技術や食糧をきずなに安全保障などで互いを気持ちよく支え合う道は、まだまだいっばい隠されていると思えてならない。



ドキュメンタリスト・記録家
瀬戸山 玄

せとやま ふかし
1953年鹿児島県生まれ。早稲田大学文学部卒。80年に映像制作会社退職後、フリーに。現在、写真や映像、文章を駆使して世の中の営みを追う「記録する人」として活動中。著書に『丹精で繁盛一物づくりの現場を見にゆく』（筑摩書房）、『野菜の時代—東京オーガニック伝』（日本放送出版協会）など。

お米の国への想いやり

失敗も成功への近道です。
そう思って、試行錯誤の
米粉パンや麺づくり。
農業、農村活性化に、
もう失敗はできません。



天野 洋子 さん

山梨県都留市

有限会社エルフィンインターナショナル
代表取締役

国の新しい政策が始まる。米粉には「新規需
要米」として、製粉所に補助を出し、米粉を
使った製品製造者に補助を出す。施策に名乗
りをあげ、一億円をかけて米粉事業に本腰を
入れる。



頭で考える前に体ごと取り組む性格。到達点を信じて、米粉パンと一緒に走ってきた。「笑みのパンは、私そのものな」と話す。



右上:米の粉はふわつと感ともちもち感が生命。事業発足からの同志の戸川専務と

左:富士山は亡き両親が製材所とレストランの営みで関わり、心の拠り所と打ち明ける

右下:時にはアナログタイプのオープンで米粉パンを焼く

笑みのパンは地元産米

「これ？パンですか？」

不思議な食感だ。とにかくモチモチである。ふわつとしていながら弾力があり、パンを左右にひっぱると、焼きたてのもちのようなのび方をする。「笑みの米パン」というその商品は、見た目は食パンだが、口の中には米の甘味が広がっていく。

天野さんの米粉パンは地元都留産のコシヒカリでつくられている。粉にもこだわり、微細粉ではなく、上新粉をつかっている。だから甘味があつて、もちもち感が強い。「バターや牛乳を使うと、米の味が引き立たない」というのが天野さんの発見である。

このパンを開発製造しているのは、有限会社エルフィンインターナショナル代表を務める天野洋子さんだ。めざしているのは新しいパン。米粉を使い、卵、小麦などをつかわず、アレルギーのある人たちも、もちろんアレルギーのない人も、みんなが「安心して」、なおかつ「おいしく」食べられるパンやお菓子、パン粉を使った総菜づくりをめざしている。パンの魅力を十分に兼ね備えながら、米粉のよさを生かして、生まれた新しい商品。しかし、それでも「パン」という名称にこだわるのは、一過性の「おもしろい食べ物」に終わらせたくないという思いからだ。

米粉のパンからパン粉を

もともと天野さんは栄養士、調理師の資

格をもち、大好きなパンづくりの講師などをしてきた主婦だった。一九九九年に安全な食材をつかったレストランを地元で開業したが、二〇〇二年都留市の起業家育成事業に応募したのがきっかけで米粉と出会った。しかし、この事業に採用された天野さんではあるが、実は「安心、安全」というテーマはあつても、具体的に何をしようか迷っていた。同年八月、市と商工会が起業家を支援するためにつくった「SOHO(スモールオフィス・ホームオフィス)支援センター」の開所式で、市長から「米のパンづくり」を勧められた。

そしてたどり着いたのが山形大学の米粉パンづくり。大学を訪れ、そのパンを食べてみると、これまでのパンの常識を覆されるパンだった。自分がめざす道が見つかったと思つた天野さんは、山形大学と契約を結び、〇三年には米粉パン第一号の開発にも成功、会社も設立した。

パンや菓子の開発は、試行錯誤を繰り返す。それでも着実に前へ、前へと進んだ。しかし、経営は厳しい。卵や小麦粉を使わないパンの開発、販売をめざしていてもそれだけでは食べていかれない。工場を二カ所分けて、アレルギーのない人用の食材の製造、販売も手掛けていた。

やがて卵、小麦粉をつかわない米粉のパンでおいしいものができたらしいという評判になり、全農やアレルギーをもつ人向けの食材を扱う会社からも引き合いがくるようになった。



富士山5合目では長男長女がレストランを経営し、そこで富士山形のメロンパンを売る

創業三年目には一年がかりで、卵、小麦粉、牛乳を使わず、動物性たんぱく質を含まない豆スポンジケーキを開発した。

いま、アレルギーをもつ子どもは多い。あの県では、子どもの約二%が何らかのアレルギーをもっているそうだ。従って、こうしたアレルギーに配慮した食品には学校給食からの注文も増えている。一般向けの商品と比べるとどうしても価格が高くなりがちであるが、送料などを工夫し、少しでも安く販売できるよう努めている。

今では米粉のパンから「パン粉」をつくる技術も確立し、コロツケ、ハンバーグなどの総菜づくりも商品アイテムに加わった。

重い経営責任を背負って

天野さんは米粉のパンづくりをめざし、

会社をつくってから七年足らずの間に大きな決断を三つしている。

一つは、経営基盤をつくるために米粉製品の製造・販売と並行して行っていた一般向けの食品の製造を中止し、「この道一筋」の覚悟を決めたことである。

二つめは、それに伴い、創業当初から工場としてつかっていたラーメン屋と喫茶店の跡を利用した工場を閉鎖し、新工場建設の決断をしたことだ。小麦粉との混在がないように、製粉段階でもパンの製造段階でも完璧な注意をはらっているが、安心感を与える工場のたまたまは重要だ。残念ながらこの二カ所の工場にはお客は案内できない。新しい顧客を開拓し、商圏を広げるためには「安心が見える」新しい工場が必要と決意した。

三つめは、地元都留の農家と連携し、単なる米粉産品振興ではなく、地域活性化のプロジェクトとして名乗りを上げたことである。都留はもともとどうどん文化圏。そこで米をつかった地域活性化というのも大冒険だ。

今、彼女は米粉をつかった麵作りに夢中である。毎朝四時に工場に入ると、三〇分間は、米麵の試作に集中するのが日課だ。周囲がどんなに騒がしくても、何が起これようと、いつさい関知しない。つながらない米粉をつかった麵づくりは、米粉への挑戦、米粉の極めだと感じている。

今回新工場建設のために受けた補助金は地域活性化が目的である。一年めに地元都留の一〇枚の田んぼの米をつかうこと。五年後に一〇〇枚分の田んぼの米を使うことが課せられている。この田んぼの中には、耕作放棄地や休耕地も含まれている。国が米粉を「新規需要米」とし、製粉所に補助を出し、米粉を使った製品製造者にも補助を出すという新しい施策の第一号である。田んぼを提供する農家にも一〇万円あたり八万円の補助が出る。

新工場には総工費一億円をかけた。これまでの米粉パンづくり、麵づくりでは失敗が成功への近道だと実感した。しかし、今度は失敗は許されない。地域のためにも。

「経営」の責任が重く肩にのしかかる。今年節目の年になりそうだ。

文／秋岡榮子 写真／河野千年



ワインが風邪ひく？

(独)農業・食品産業技術総合研究機構
中央農業総合研究センター研究管理監

谷脇 憲

パリから「太陽道路」といわれる高速道路六号線で三時間、オーセールで高速を降り、さらに東に進むと、シャブリの村に到着する。世界中で愛される白ワイン「シャブリ」の村である。

この村は観光客向けの瀟洒なホテルやレストランを除くと、小さなスーパー、八百屋、シヤルキュトリと呼ばれる豚肉の加工品を売る店などがあるだけの小さな村である。世界的に有名な白ワイン「シャブリ」の産地であると考えると拍子抜けするくらいこぢんまりとしている。

このシャブリ村を中心とするシャブリ地区で生産されるワインは、AOC(原産地呼称統制)によって、四つのクラスにランク分けされ、さらに畑による区分がなされている。それぞれの畑は、複数の生産者が分割して所有しているため、一口にシャブリといっても

もおびただしい種類のものが存在し、個性を競い合っている。

そのうちの軒のワイナリー(ここではドメヌという)を訪ねる。ルイ一四世の時代までさかのぼるドメヌの歴史、所有する畑の説明を聞きながら、自慢のワインを味見する。

当主がこちらを見てにんまりと笑う、自信にあふれたまなざしは「うちのワイン、素晴らしいでしょう」と言っているに等しい。無数にあるシャブリの中でも、彼が大事に育てた「わ

が子」への誇りがうかがえる。

その彼の表情が一瞬、曇ったことがある。何本かのワインを購入して持ち帰りたいと言った時だ。小売りがいやなのではない、外国人に売るのがいやなのではない、飛行機の貨物室に入れられるのがいやなのだ。

彼いわく「(ワインが)風邪をひいてしまう」。衝撃や温度変化に備えるためにしっかりと梱包していくことを説明すると、やっと安心して、愛する子どもたちを手渡してくれた。

対象的に、日本では、「つまらないのですが」と言って、立派なお土産を持参するし、「何もありませんが」と言いながら、ご馳走が出てきたりする。もちろん、謙遜である。

旅に出てみても、その地方の特産品にお目にかかれることがあまりないように思える。地元の食材による素材で豊かな味わいは、「何もない」ところに住む自分たちが食べる「つまらない」もの

と考えるのだろうか。

最近でこそ、地元の食材を売ろうという動きがあるようだが、「有名人のおすすりめだから」とか「マスコミにとりあげられた」と、売り込み方は少し消極的のような気がする。

ドメヌの当主が無言で自信作を誇示したように「私が育てたおいしい野菜です」「この地方の自慢料理です」と、自信と誇りをもっともって持ってもいいのではないだろうか。



左: シャブリの街並、秋

右: Domaine Pinson, Chablis Grand Cru Les Clos 1995

Profile

たにわき けん
1949年宮崎県生まれ。東京大学農学部卒。80年農林省農事試験場入省、現在は、(独)農業・食品産業技術総合研究機構中央農業総合研究センター研究管理監。専門は作業技術、農業機械、バイオマス。



皿の上に割られた生卵の黄身をつまんで持ち上げても黄身が崩れない、名づけて「つまんでご卵」。ネーミングのうまさに関心を呼び、多くのマスメディアに取り上げられた。その評判は口コミでも広がり始め、今では福岡県志摩町にある直売所とケーキ工房には週末を中心に多くの買い物客が訪れる。

小学五年で養鶏家志望

「物心ついたときから無類の鶏好き。小学五年生のときには作文で『将来は養鶏家になりたい』とつぶっていました」

こう語るのは「つまんでご卵」を生産する有限会社緑の農園の経営者、早瀬憲太郎さん（六二歳）だ。

早瀬さんが少年時代を過ごしたのは東京都世田谷区。当時、ここには国際家畜研究所があった。早瀬さんはここに毎日入り浸り、欧米から導入された最新の養鶏に触れます。ますます鶏へのあこがれと興味を深めていった。そして、進学した東京農業大学では遺伝子育種学研究室で鶏を生物学として学ぶ。

卒業後は、趣味の漫画が評価され、「鳥飼ケンタロー」のペンネームで雑誌に連載するなど活躍した。その後、高校の生物講師を務めた

経営紹介

病気契機に念願の養鶏 「つまんでご卵」が評価



福岡県志摩町
有限会社緑の農園

創業 ● 平成元年
資本金 ● 300万円
代表者 ● 早瀬憲太郎
事業内容 ● 養鶏業・農産物直売所・ケーキ工房



ケーキ工房にて早瀬社長。若者に店舗運営を任せる

りしたが、やはり鶏にかかわる仕事をしたいと、米国から鶏を輸入販売する商社に入社した。

「商社では技術指導のために全国の名だたる養鶏場を回りました。それが今に生きています。一方で、当時の養鶏業の表裏を知り、卵の安全性に疑問を持つきっかけにもなったのです」と早瀬さんは語る。

その早瀬さんに予想外の転機が突然のように訪れた。持病の慢性腎炎が悪化し、人工透析の生活を余儀なくされることになったのだ。

会社を退職し、ももんもんとした日々を過ごす。すでに妻の三根子さんと結婚し、お腹の中には長女も宿っていた。悩んだ末に会社を退職した。とはいえなにか当てがあったわけではない。ひとまず、妻の実家のある福岡に移り住んだ。早瀬さん三八歳のときである。

最初は周辺農家が反対

落ち込んだ時期もあったが、次第に少年時代からの養鶏家への思いがこみ上げてくる。そして頭に浮かんだのは子どもたちのこと。

「自分の病気について調べましたが、やはり原因は食物だという結論に至りました。私の遺伝子を持つ子どもには、安全な食物を食



張られたシールの枚数で農業などの使用回数を表示

べさせ健康に育ってほしい」と。
早瀬さんは、こうして養鶏を始める決意を固めた。

妻の実家に近い志摩町に土地を見つけ、平飼いの鶏舎を建設しようとしたが、早瀬さんの前に壁が立ちふさがった。養鶏場というところで集落の反対運動にあったのだ。いくら公害は出ないことを説明しても、当時は各地で養鶏場が悪臭や汚水を放ち問題となっていた。菌がゆい思いもしたが、二〇〇羽に減らすと申し出たところ、近所のおじさんの「二〇〇羽なんか道楽ばい」の一言でようやく建設が認められた。このおじさん、近隣の大型養鶏場に勤める人だった。

この後、早瀬さんが養鶏場を建

てる上で心がけたのは、「鶏にとつて一番幸せな鶏舎をつくろう」ということだった。風通しのよい鶏舎に運動場も併設した。

よい環境でストレスを与えないことが、よい卵を産む秘訣との確信があった。悪臭が出ないように土間の上にモミガラを敷き詰めた。

養鶏場を立ち上げてから一年が過ぎようとしていたある日、反対運動の急先鋒だった隣に住むおじいさんがふらりとやってきた。そして、鶏舎を見つめながら一言、「鶏の数、増やしたらね」とやさしい言葉をかけてくれたのだ。早瀬さんは、ようやく地域に認められ、溶け込めたことを実感した。

飼育環境だけでなく、餌にも独自の配合でこだわった。トウモロコシやフィッシュミール、カキ殻などに加え、今となつては企業秘密の天然素材数種類を混ぜ合わせた独自飼料を開発して与えた。

皿に割った卵でひらめき

養鶏を始めて二年目、評判を聞きつけた地元テレビ局が取材にやってきた。皿に割った生卵を前にして、早瀬さんはとっさにひらめいた。「黄身をつまんで持ち上げてみる」。妻の三根子さんが恐る恐る

持ち上げると、卵の黄身が割れずに浮き上がった。「つまんでご卵」誕生の瞬間だった。

その後、増羽や品質の向上を重ね、売上高もそれに伴い伸びていった。そして、創業から一〇年目となる一九九九年、早瀬さんに再び節目が訪れる。直売所「にぎやかな春」のオープンだ。

「にぎやかな春」では、「つまんでご卵」のほかにも、近所の農家約二〇軒が栽培した有機野菜やコメなどの農産物に加え、安心・安全な醤油など多くの加工食品も扱う。いずれも早瀬さんみずから現地に赴き生産者に会い、食したものだ。

「消費者のみなさんには安心安全に対する意識はあるが、知識があるとは言えません。『にぎやかな春』を通じて、それを伝えていきたい」と語る。その具体的な取り組みの一つとして、並べられている野菜に農薬や化学肥料、除草剤などの使用回数を、張られたシールの枚数で表す工夫を施している。

そして何よりも「にぎやかな春」により、「自分の子どもたちに安全・安心な食べ物を食べさせたい」という早瀬さん長年の願いが実現できたことが最大の喜びだった。

二〇〇八年には、「つまんでご卵

ケーキ工房」をオープンした。原材料は、「にぎやかな春」で売っていたものばかりだ。小麦粉は福岡市内の農家が栽培した「国産無農薬栽培石臼挽き小麦粉」を使用する。

飼料100%国産めざす

早瀬さんが追求するのは、「穀物の利用の一形態」としてのケーキ。つまり、小麦を主体としたケーキだ。現在、売り上げの八割を占めるのは、つまんでご卵と国産石臼挽き小麦のかもしれない。独特の風味が味わえるロールケーキというのもうなずける。

早瀬さんに次の目標をたずねたところ、飼料の一〇〇%国産化という答えが返ってきた。期待するのは飼料米の普及だ。農家と共同で給餌テストを行ったところ、トウモロコシを一〇〇%代替できることが実証でき、今年から本格的な取組を開始する。

「養鶏業としては助走期間が終わったところ。安心・安全な食物を消費者に届けるためにまだまだやるべきことは多い」

養鶏を通じて、健康な体を取り戻した早瀬さんの挑戦はまだまだ続く。

(情報戦略部 錦織 秀二)

酪農

藤田 毅

(五四歳)



●ふじたつよし
有限会社フジタファーム(新潟市)代表取締役。一九五六年新潟県生まれ。七九年帯広畜産大学卒業後、北海道長沼町の向牧場での酪農実習を経て就農。経産牛七〇頭の酪農経営を実践する一方、有限会社米工房いわむろでは稲作農家二戸と共同で、耕畜連携型農業を確立。また、有限会社レガロでのジェラート販売で六次産業化を実践する。地域交流牧場全国連絡会会長。第三九回日本農業賞個人経営の部大賞。

一 九七九年に大学を卒業し、一年の酪農実習を経て就農しました。ちょうど、生乳の生産調整が始まった頃です。実習先の牧場主から「お前、大変な時期に就農するなあ」と言われつつ、送り出されたものです。

牛乳が搾れないので、真っ先に取り組んだのがコスト削減です。牛舎の建設に電柱を使ったり、おからやビールかすを活用し飼料費の圧縮に努めました。

その頃、毎年のように米国に行き、各地の酪農家を視察しました。企業そのもののメガファームに圧倒される一方、ウイスクンシン州では自給飼料で独自の経営を行う家族経営体を知りました。しかも、奥さんは外に職を持っていると聞き、「酪農は夫婦共働」という常識が覆されました。このとき、経営の方向性が見えた気がしました。

九一年、有限会社フジタファームとして法人化するとともに、一〇〇頭規模のフリーストール・ミルクングパーラーを導入しました。

そこで課題となったのがふん尿処理です。全国を視

察し、安定してたい肥化する技術を学び、稲作農家と共同で水田にたい肥を還元する仕組みを地域に確立しました。

九五年の食糧法施行でコメの直販が可能になったことを受け、たい肥施用による安全・安心なコメを販売する生産組織を立ち上げ、九八年にはこれを「有限会社米工房いわむろ」として法人化しました。

二〇〇〇年からは米工房いわむろで稲ホールクロックサイレイジ(WCS)づくりに着手。〇五年にはデントコーンの作付けも始めました。WCSは、フジタファームだけでなく、近隣の酪農家にも供給しています。

この耕畜連携による環境保全型農業の確立により、フジタファームの飼料自給率は四〇%を超えています。

長 期的には世界の穀物需給が逼迫(ひっ迫)することは確実です。酪農経営を維持していくためには、耕畜連

携による飼料の自給化が急務だと考えます。そうした意味で、戸別所得補償制度で、WCS用稲の単価(一〇万円当たり)が八万円とされた一方で、デントコーンなど

の飼料作物の単価が三万五〇〇〇円に抑えられたことには不満が残ります。

コメ同様に、牛乳も自分たちで販売する方策を考えていました。折しも、北海道ではアイスクリームブームで、酪農家の自家製ソフトクリームが人気を博していました。地域交流牧場全国連絡会の製造部会でこうした取り組みを知る一方、妻と一緒に国内外のアイスクリームを食べ歩きました。

満を持して〇二年、牧場に近い水田のど真ん中に「ジェラート店「レガロ」をオープンしました。ジェラートにしたのは妻の強い意向です。フキノトウ、エダマメ、イチゴなど旬のさまざまな地場農産物をベースにして利用できるのと、手間がかかるため容易に他社が参入できないと考えたからです。周囲からは「こんな田舎でジェラートなんて」と冷やかな目で見られていましたが、今では年間一六万人が訪れるほど好評を得ています。〇三年にはこの部門を「有限会社レガロ」として法人化し、社長には妻が就きました。

牛 乳やコメだけでなく、あらゆる農産物がデフレ・スパイラルに陥っています。これは明らかに、大手量販店やスーパーマーケットによる異常なまでの過

当競争が引き起こした結末です。

農業経営で重要なのは、自分自身で販売価格を決められる立場をいかにして築いていくかということです。レガロ口では、オープン以来、飼料や資材高騰などを背景に、販売価格を二五〇円から二七〇円へ、さらに二九〇円へと引き上げました。しかし、その間も、販売数量は右肩上がりが増えていきます。

もし、小売りから理不尽な値下げを求められたら、毅然と断る勇気が必要です。そのためには、価格競争に巻き込まれない独自のこだわりのある商品をつくり出すのと同時に、経営の合理化を進め、一時的な売上減少に耐えられる体力をつけておかなければなりません。

今、新しいプランが進行中です。それは、一〇〇%地元産のピザをつくることです。

米工房いわむろの米粉で生地を練り、フジタファームのブラウンスイス種牛乳からチーズを製造し、トマトペーストも自分たちでつくり出します。小学生などを受け入れ、ピザづくりの体験を通じて食の問題に関心を持ってもらおうと考えています。それは、消費者の意識を変えていくことも、われわれ生産者に託された使命だと思っております。

F

重要なのは、自分自身で販売価格を決める立場を築き上げられるかだ。

平田 克明 さん

広島県
有限会社平田観光農園



「利益あげる農業」成功モデル 時代のニーズ見極め積極対応

広島県の中山間地域で、しっかりとしたビジネスモデルで果樹主体の観光農園経営の現場に立つ平田さん。

「同じことの繰り返しでは農業はダメになる。時代ニーズに対応し利益あげる経営をめざせ」と七〇歳の年齢を感じさせないタフさと志の高さで熱く語る。見識が買われて国の農業関係審議会委員だけでなく、広島県教育委員長を務める活動の幅広さだ。

お客が最高のセールスマン

——マイカーだけでなく観光バスで北九州、さらには関西方面からも観光客が平田観光農園にくるそうです。なぜなのか興味津々です。

平田 中山間地域で、鉄道が走っているわけでもなく、アクセスがとて

もいいとは言えない土地だけに、わざわざ遠くから足を運んでいただけるのは正直、うれしい限りです。

——果樹園ということだけならば、全国至る所にあります。よほどの魅力、惹きつける何かがあれば来てくれませんか。その吸引力は何だと？

平田 来ていただいた人たちへのアンケートで、ちょっと面白いことがわかったのです。感想や今後のニーズなどを聞くと同時に、来園理由も聞くのですが、何と回答いただいた人の六〇%が「友だちから聞いた。よさそうなので、来てみようと思った」という口コミだったのです。それを見て、私は経営者として、すぐに答えを出しました。

——と言いますと？

平田 平田観光農園を満足してくれ

た人が、われわれの最高のセールスマン、セールスウーマンになってくれる、ということですよ。

だから、社員には平田観光農園での四季折々の果物の味のよさを満足していただくように品質管理に磨きをかけて、そして、「いらつしゃいませ」と笑顔で、かつ明るく大きな声を出すこと、果樹園、レストランからトイレに至るまで農園全体を清潔にすること、農園の中で自然に触れてリラックスし楽しい時間を過ごしてもらおうよう、さらにアイデアを出し合って工夫することなどを指示しました。

ネットで存在感アピール

——インターネット上のホームページを見ましたが、若い人たちが飛び

つきそうな話題性あるものを掲載し情報更新スピードも速いですね。

平田 中山間地域の観光農園が存在感を示せるのは、インターネットのおかげです。情報センスのある若い社員にネット管理はまかせています。たとえばネット上で「きょう、平田観光農園のリングの花が咲きました。かわいいですよ」と、写真添付でメッセージ発信します。思わず行ってみたくなる写真です。

——中山間地域農業にとって、インターネットは強い味方？

平田 「面白いことが、まだあります。ホームページのアクセス数、つまり平田観光農園のページを見てくれた人の数で次の土曜日や日曜日の来園数が把握できるのです。観光客のうち、観光バスで来る人たちとは別に、



いちごハウスで観光客と一緒に摘み取り作業する平田克明さん

Profile

ひらた かつあき

一九四〇年広島県生まれ。七〇歳。鳥取大学農学部卒業、長野県農業試験場、広島県果樹試験場勤務を経て八五年に有限会社平田観光農園設立し社長に。今は息子の眞社長にバトンタッチし会長として活動。二〇〇三年に日本農業賞大賞、〇四年に農林水産祭の園芸部門で天皇杯受賞。観光庁観光カリスマ百選にも選出された。漫画モデルになったほか広島県教育委員長。

Data

有限会社平田観光農園
イチゴ、ブドウ、リンゴはじめ二年中、果物狩りができる広島県三次市の観光農園。全体面積三〇畝のうち二五畝で果樹栽培。もともとは現会長の父、昌明氏が戦後、海軍時代に区切りをつけるため、林業を経てリンゴ栽培に取り組んだ。その志を克明氏が引き継ぎ現在の観光農園を築いた。資本金は五〇〇万円。社員は一七人。パート八人。

個人でネットを見る人は最新情報を確認して、行くかどうかの最終判断をするのです。

現に、そのアクセス数にほぼ見合う形で、来園者数が実際にあるので、われわれとしては流れが読めますし、対応準備も可能です。ネットはその面でも極めて重要です。強い味方であることは事実です。

——平田観光農園の面白さが見えてきました。平田さんを見てみると農業には経営判断、先を見る目が必要だということがわかります。

平田 時代のニーズが何かを探って、それに見合ったビジネスモデルをつくれればいいのです。日本農業も同じです。経営規模が小さくてもビジネスモデルがしっかりしていればお客が寄ってきてくれますよ。

——「利益あげる農業経営を」が持論ですね。

平田 そうです。同じことばかりやっている企業は、大企業といえども、必ずダメになります。大事なのはビジネスモデルであり、利益が上がるような経営の創意工夫です。

——平田さんの名刺には「自然の語らいとともに、四季を通じてお客様への信頼の味をお届けし、夢のある新しい農業をめざします」とあります。いいメッセージですね。

週休二日制がヒントに

平田 そう言っていただけるとうれいしですね。私が三年間の農業・果樹試験場研究者の公務員生活を捨て、リンゴ園を始めた父親のあとを引き継ぐ形でこの仕事にかかわることになったのは一九八四年三月、郷里のブドウ生産組合が経営苦で解散する、何とか応援してもらえないだろうか、という話がきっかけです。

——いずれは後を継ぐというお気持ちがあり、農業試験場などに勤めら

れたのでしよう。時機到来だったのではないですか。

平田 いや、悩みましたね。当時、博士論文を執筆中で、私自身、研究者の仕事が向いていると思っていたのです。それに、ブドウ生産組合の土地は広大で、買い取るとなると巨額の資金が必要です。当時は子どもの進学資金や住宅新築ローンを抱えて、資金的に身動きとれない時期でもあったのです。

——それでも平田さんとしては見過ごすことが出来なかった。

平田 そうです。そのブドウ生産組合のブドウは樹齢一五年、最盛期の樹が二〇〇本ほどあり、伐採するのは見るにしのびない、ということだったので、最終的に引き受けました。

——今は三〇畝の平田観光園のうち一五畝が果樹園ですが、リンゴとブドウを抱え、単なる果樹園から観光園を発想されたきっかけは？

平田 ビジネスモデルづくりのスタートはそこが原点です。どうすれば利益の上がる経営が出来るか、いろいろ考えました。その時に、アイディアがひらめいたのです。

当時、週休二日制が予定されていたところで、週末の休日の過ごし方が定着していない人たちに自然を満喫してもらいながら、もぎたてのリン

ゴヤブドウをふんだんに食べてもらう観光園にしたらどうかと。

切れ目なく観光客呼ぶ工夫

——結果は大当たりだった？

平田 平田観光園のある広島県中部、そして島根県に抜ける一帯には温泉などもあり、中山間地域ながら「入り込み人口」、つまり観光客などが訪れる人口数は当時四〇〇万人だったのが現在では一五〇〇万人です。広島県全体のそれが当時の二五〇〇万人が今、五五〇〇万人なのに比べて伸びが違います。平田観光園もその増加に何らか貢献できたのではないかと思っっていますが、何と言っても週休二日制効果は大きいです。

——ビジネスモデルは、観光客が切れ目なく来てもらえるよう四季の果樹を工夫したこと、半日以上楽しめるようにイチゴのイロハを教える「イチゴ教室」なども発案したこと？

平田 私だけでなく若い社員のアイデアを活用したものです。最大のポイントは、一年中、いつでも果物が摘み取れて、新鮮なものが味わえるようにしたこと。ただ、一二月から六月ごろまではイチゴですが、リングと違って、生産量に限りがあり、この時期の観光客対応に工夫が必要です。

——広島県から誘われ長野県から転出し果樹試験場研究員になられた際、産地存続の危機にあったブドウのマスカット・ベリーA品種の復活、栽培の難しかった種なしピオーネ品種の生産に貢献されたとか。

平田 いずれも実を結ぶには大変な苦労があったのですが、研究者冥利に尽きるとはいえ、いろいろな人たちのヒントや導入決断などがなければ実現しなかったことです。その意味でも「産業は人なり」を感じます。

——その研究成果などが生きて、地元の三次ワイナリーというブドウ酒ワイン生産工場の建設につながったのですか。

平田 そうです。ブドウの地産地消です。このワインも自慢じゃありませんが、なかなかいい味ですよ。それ以外に、果樹園でとれる果物を加工してジャム、ジュースなどの商品にして販売につなげています。

価格決定主導する六次産業

——一九九一年の猛烈台風でリングが壊滅的な被害にあい、その時に加工を考えたそうですが、そうなのですか。

平田 当時、瞬間風速五八メートルの暴風雨でリング二〇万個がダメになり、被害総額五〇〇万円にのぼりました。

泣く泣く穴に埋めて廃棄処分しました。しかしその時にリングに限らず落下した果物を加工して商品化できるのではないかと思ひ踏み切りました。国内の果樹加工品の九五％は外国産のコストの安いものを原料にしていますが、地産地消ブームの追い風も加わって、今では果樹加工も重要事業です。

——まさに六次産業の実践ですね。

平田 一次産業をベースに二次の加工、三次の小売り販売、レストランサービスまで、平田観光園はそれを実践しています。六次産業論は日本農業にとっては重要な考え方です。

——市場流通に頼らずに、生産者が自分の生産物の価格決定を主導的にやりながら利益を上げるには必須の考え方です。

平田 そう、今、成功している全国の農業者は全部と言っていいほど自分で価格を決め、ビジネスモデルも自分でしっかりしたものを持っていきます。リング一つとっても、せん定はじめさまざまなことに手間暇かけ生産者の苦労は計り知れないのに、スーパーマーケットが一日で販売する利益に比べ、農業者が三六五日、それこそ休まずに働いて得る利益の方が低い、そんなバカなことをなくす必要がある。その引き金になるのが六次

産業論です。

農業を二世紀最大産業に

——平田観光園は確かに市場流通に頼らないビジネスモデルですね。

平田 そうですね。観光客のみならずがわざわざ来てくれ、果樹園で果物を摘み取る入園料を支払ってもらい、レストランなどで食事して、地産地消の加工品も買ってもらえる、あとはネット流通などで宅配サービス。平田観光園は農協に依存することもない六次産業モデルです。

——締めくくりに平田さんの経営目標を聞かせてほしいですね。

平田 外国人の人たちを研修生で受け入れ人材育成している話もしたいですが、別の機会にお話するとして、私の経営目標は五つあります。

具体的には農業で再生産可能な経営の企業をつくっていくこと、若者に魅力を感じさせる農業にすること、果物をふんだんに使ったテーマパークにすること、担い手を育成し農業経営を引き継ぐこと、そして地域社会に貢献する農業経営にすることです。

農業にはビジネスチャンスがあります。農業を二一世紀最大の産業にしたいですね。

(経済ジャーナリスト 牧野義司)



『世界は分けてもわからない』
福岡伸一著



(講談社・819円 税込)

科学で何がわからないのか

宇根豊

(農と自然の研究所・代表理事)

前著『生物と無生物のあいだ』『プリオン説はほんとうか?』の二冊とも、抜群に面白かったが、この本も期待を裏切らない。とくに、後半の八〜十二章には引き込まれてしまった。細胞が癌になる仕組みが、分子生物学で明らかになる過程が臨場感たっぷりに描かれている。

癌細胞では、無駄にエネルギーが生まれ消費される。その原因を説明していく天才科学者の理論と実験テクニックが紹介される。そしてとうとう癌になる仕組みが明らかになる。私もその場に立ち会っているような興奮をおぼえた。ノーベル賞聞かないと誰もが賞賛する。一九八〇年のことである。

ところが、これはすべて一人の若い研究者が先生の仮説に合うようにでっち上げた実験データであった。科学界は大騒動になる。私もわれに

返る。映画館を出たときのような気分になる。科学は怖いと思った。近年の科学は、人間の目に見えない遺伝子や分子などの世界を掘り下げている。どんどん細切れにしていった部分(パーツ)の中の物質を確認しようとして、さまざまな機器を駆使する。たしかに没入すれば面白いだろう。仮説が証明できれば、榮譽も待っている。しかしいつの間にか、全体を忘れ、生の流れを忘れていく。研究のための研究、論文を書くための研究になっていく。

著者は最後の一行にこう書き留めている。「世界は分けないことにはわからない。しかし世界は分けてもわからないのである」

農業でも、科学は花盛りである。遺伝子組み換えやクローンの研究も、それ自体は面白いだろう。しかし、それで作物や家畜の生の何がわかるのだろうか。現代社会の有用性を追求するために、生を細切れにして分析する。その結果、見えるようになったものと見えなくなったものを天秤(てんびん)にかけようとする気持ちが見えなくなっていく。

つまり世界全体を見るまなざしが衰えていく。時代は移り、価値観も変わる。しかし科学で見えない世界への関心は衰えることはないのはどうしてだろうか。科学も変化する。そうした動的な世界認識を科学者は失ってはならない、と私も思う。著者は科学的な世界を、徹底的に人間社会の視線で描き尽くそうとしている。生の輝きと暗闇は、実験対象だけではなく、科学者の側にもある、だからこそ文体が実に新鮮である。

読まれています 三省堂書店農水省売店 (平成22年3月20日~平成22年4月19日・価格は税込み)

著作名	著者名	出版社名	価格
1 日本は世界5位の農業大国	浅川 芳裕/著	講談社	880円
2 「亡国農政」の終焉	山下 一仁/著	ベストセラーズ	790円
3 農業ビッグバンの経済学	山下 一仁/著	日本経済新聞出版社	1,995円
4 米政策の転換	服部 信司/著	農林統計協会	1,575円
5 地球を救う新世紀農業	吉田 太郎/著	筑摩書房	819円
6 国の怠慢のツケを食卓にまわすな	志賀 櫻/著	ぱる出版	1,365円
7 牛肉安全宣言	唐木 英明/著	PHP研究所	1,680円
8 鯨は国を助く	小泉 武夫/著	小学館	1,365円
9 聞き書き 築地で働く男たち	小山田 和明/著	平凡社	819円
10 詳解 新農地法	高木 賢/著	大成出版社	3,465円



地域雇用にはチャレンジ

島根県仁多郡奥出雲町
有限会社エヌ・イー・ワークス 取締役社長 三澤誠



働く場所さえあれば田舎に

「働く場所さえあれば、田舎に住みたい」
こんな言葉を耳にすることはありませんか？
事業のために人を雇用する企業があるのであれば、そこに働きたい人も当然いる。だから、その場を提供する企業があってもよいのではないかと考えたのが有限会社エヌ・イー・ワークスのスタートです。

この会社が「まちづくり、むらづくり」のテーマに沿って、どういった形でコミュニティにかかわっているか、お話しする前に、私自身がどういった形で会社設立にこぎつけたかを申し上げる必要があります。

私は高校を卒業後、社会福祉協議会に採用され、一般事務職として五年弱を過ごしました。

そこでは、共同募金の事務局、母子会や身体障がい者協会などの福祉団体の事務局や心配ごとの相談や生活福祉資金の貸付などを行ってお

りました。

身体障がい者協会のスポーツ大会の企画や運営はじめ多くの方々との触れ合いの中で、さまざまな人たちの人生観に接したり、また生き方に関するアドバイスをいただいたりしました。これは今でも大きな財産となっています。

結婚を機に島根県仁多郡奥出雲町に移り住み、福祉とは自立を支えることだということを学び、奥出雲でチャレンジしたい、と考えるようになりました。

そんな矢先に、広島の企業が奥出雲町に電子部品の工場進出を考えていることを知り、平成一〇年二月に、私はその工場の立ち上げに関与することを志願し、幸い、うまく採用していただきました。

当時、同い年の男性と一緒に二人で立ち上げの準備をすることになり、広島の会社に通勤を始めました。

電子部品に関しては二人とも素人でしたが、

とにかく現場で生産活動を通して学びながら工場設立に向けて頑張りました。

その当時、社長に指導を受けながら、ともに働いてくれる仲間や、借りることのできる工場などの物件を役場の協力を得ながら慎重に進め、無事に新工場をスタートさせることができました。地元の工務店の社長の支援なども受けて、工場も少しずつ大きくなり、ともに働く仲間も三〇名弱までになりました。

突然の会社解散で創業決意

ところが、四年後の平成一四年九月に突然、法人解散することが決まり、社長からは五月ごろ、「九月末で法人を解散することになった」との話が聞きました。

社長は「キミは、この会社で働くために就職した訳ではなく、むしろ地域に雇用の場をつくることが目的で入ってくれたんだよね。この会社が法人解散せざるを得なくなったことは、会社

profile

三澤 誠 みざわ まこと

1993年県立大東高等学校を卒業後、大東町の社会福祉協議会に就職。

96年の結婚を機に奥出雲町に移り住み、地域の福祉を経済的自立で実現したいと考える。98年社会福祉協議会を退職し、広島県の電子部品会社に就職。奥出雲町への工場進出にかかわり、製造部長を務める。会社整理に伴い、2001年有限会社エヌ・イー・ワークスを設立、取締役社長に就任。現在に至る。

有限会社エヌ・イー・ワークス

電子部品の組立と検査で創業。現在は人材事業をはじめ、機能性食品およびお菓子、食品製造設備の製造・販売やクリーニング事業など、幅広い年齢の雇用創出を目的として事業展開。雇用創出が地域の構成要素の一つと認識し、地域があるからこそわが社があるという感謝の気持ちを忘れず、地域産品などを使用した商品企画や販売も行っている。所在地(本社工場):〒699-151 島根県仁多郡奥出雲町三成1354-2

にとってはピンチだ。しかし、キミにとってはチャンスかもしれない。本当に頑張るのであれば支援するよ」と言っていたきました。

そこから私は一人で、もちろん誰にも言わず秘かに会社設立の準備を始めました。

「ともに働く仲間は責任を持って新しい会社に引き入れるので、会社がなくなるその日まで、誰にも何も言わないでほしい」と社長にお願いしたのは言うまでもないことです。

そして、三カ月をかけて、登記や仕事先の会社社長に引き続き仕事を発注していただきたくらいのお願ひも、当時の社長と一緒に回っていただきました。

会社解散になるギリギリまで仕事を続けながら、その仕事が終わった後にスタートする新会社

社(エヌ・イー・ワークス)設立に向けての準備というの、なかなか苦勞が伴うものです。

新会社の準備は順調に進みましたが、ともに働く仲間や家族の同意が得られるかどうかは、間近にならなければ分からないという、不安な気持ちでした。しかし、その当時の私には後に引くという選択肢は全くありませんでした。

何もないところからスタートした新工場で、仲間も自分で集めた人たちです。その責任感もあり、自分がその人たちの雇用を守るしかないと考えたからです。

私の家族には会社をスタートさせる一週間前に「今の会社が一週間後になくなる。会社を自分で立ち上げて、今一緒に仕事をする仲間の雇用を守る」と話を切り出しました。

最初はとても大きな反対を受けましたが、最終的には納得してもらい、今では逆に心強い応援になっていきます。

新会社の頭文字はNEW

会社がなくなる日に、社長に社員全員に対し法人解散せざるを得ないことを話してもらい、次に私が会社設立の話をしました。結果は、誰一人辞めることもなくそのまま新会社エヌ・イー・ワークスに就職してくれました。

ここに至るまでの手続きなどははるかに複雑で、同じことができると言われれば、できますと自信を持って言えるか自信はありません。しかし、二七歳という若さと体力も原動力になり、支援をいただいた人たちが私の親の年代とこういうこともあり、本当にいろいろな人たちに

支援をいただいたお陰と感謝しております。

エヌ・イー・ワークスはNita・Electronics・Worksです。頭文字をとるとNEW、「新しい」となります。

これは、当時の社長から「これからは、新しい感覚で、新しい発想で、新しい技術で会社を伸ばしてほしい」という応援メッセージを込めていただいた社名です。

この言葉を決して忘れることのないように、いまでも日々チャレンジしております。

その後、お客さまにもご支援をいただきながら、電子部品の組立や検査、人材事業、機能性食品の研究開発、お菓子の製造販売、お菓子の製造設備の製造および販売、クリーニング事業などを行っております。

その中でも、食品に関してはメーカーとして事業を行いたいという願い、そして雇用の場を長期にわたって提供したいという思いから本物のお花をあしらったお菓子の製造販売にも力を入れていきます。

電子部品の組立や検査は、微細作業のため年齢とともに視力や器用さなどが衰えてきます。しかし、雇用創出を目的にスタートしたわが社で働きたいという仲間がいれば、その年齢や能力に応じた仕事をつくり出すことが私の使命です。

お花のお菓子の販売を開始するにあたり、私は定年を七〇歳に引き上げました。

お花の栽培や押し花の製造は女性が多いわが社の職場において、年齢が高くなっても続けることができる仕事です。これによって頑張っていることを考えたからです。

昨年夏からスタートさせたクリーニング事業も年齢が高くなった男性の雇用の場として積極的に営業を行っております。

分野にとらわれず雇用創出

わが社の定款の目的には六〇弱の目的が書かれています。当初は、私が、将来チャレンジする機会があるであろう業種を記載していましたが、ある時から、会社はみんなのものであるのだから、社員からも定款の目的を募集しようと考えたのです。

これは、会社はみんなのもので、みんなが必要と思つた分野に積極的にチャレンジすることで、地域の雇用が守られるのであれば、それが一番の会社の役目と考え、社員に対するメッセージも兼ねています。

このようにわれわれは、雇用の創出に向けて



上：三澤社長（前列中央）を囲んで集合写真
中央上下、下：押し花をつかったお菓子の数々

分野にとらわれずに果敢にチャレンジするのが社風と考えております。

そして、最近では地域の素材をお菓子の素材として使用し、異業種間でのコラボレーション商品の企画や製造、販売も始めております。

販売実績はまだわずかですが、同じ地域の雇用を担う他社も農業者もみんなが元気でなければ地域の活性はないと感じております。われわれも地域の中の構成要素の一つであることを理解すればするほど全体の活性化が重要だと感じています。

島根県奥出雲町は中国山地の典型的な中山間地域ですが、豊かな自然や歴史、文化など多くの財産があります。

地域に根ざした取り組みが重要

この地域で現金収入を得る場所があれば、心

豊かな生活ができると思います。その一助になればと、社員一同頑張っています。

心の豊かさを醸成する自然環境、歴史や文化を含むコミュニティなどは、すでに奥出雲には多くあると思います。

そこに現金収入を得るといふ部分で、われわれは頑張らなければと思い、地域に根ざした取り組みを進めています。

上善如水（じょうぜんみずのごとし）という言葉を経営に活かして頑張りたいと思います。

ご支援をいただいている企業の方々、中国経済産業局、島根県、しまね産業振興財団、商工会はじめ、各種団体の方々、多くの悩みを一緒に考えていただける島根県および東大阪西支部中小企業家同友会のみなさんなど全国の多くの方々を支えられていることに感謝の気持ちを忘れることなく、これからも頑張つてまいります。



日本公庫農林水産事業が運営する国産にこだわった **ご利用無料** のビジネスマッチングサイト

アグリフードEXPOインターネットマッチング

www.afc.jfc.go.jp/matching

●●●●●●

地元だけでなく、日本あちこちで
作り手の想いが伝わるように
野菜を販売したいなあ…。



そんなときは

アグリフードEXPO インターネットマッチングで
**日本全国の買いたい人と
商談してください。**

アグリフードEXPOインターネットマッチングは売りたい人と買いたい人
を結びビジネスマッチングサイトです。インターネットを通して全国の
買いたい人と直接取引ができます。

「買いたい人」に

また、「買いたい人」に、そのような
魅力ある商品について「売りたい人」
と直接商談する機会をご提供します。

ご利用は一切無料！

食の安全・安心への関心が高まる中、
国内農業や国産農産物に対する消費者
の注目は高まってきています。

ご利用無料の当サイトを商談や情報
収集の場としてご利用いただき、あなた
の“こだわり”を見つけてください。

【お問い合わせ】

日本政策金融公庫 農林水産事業 総合支援部

TEL 0120-926478

E-mail matching@afc.jfc.go.jp

インターネットマッチングで

あなたの“こだわり”届けませんか？

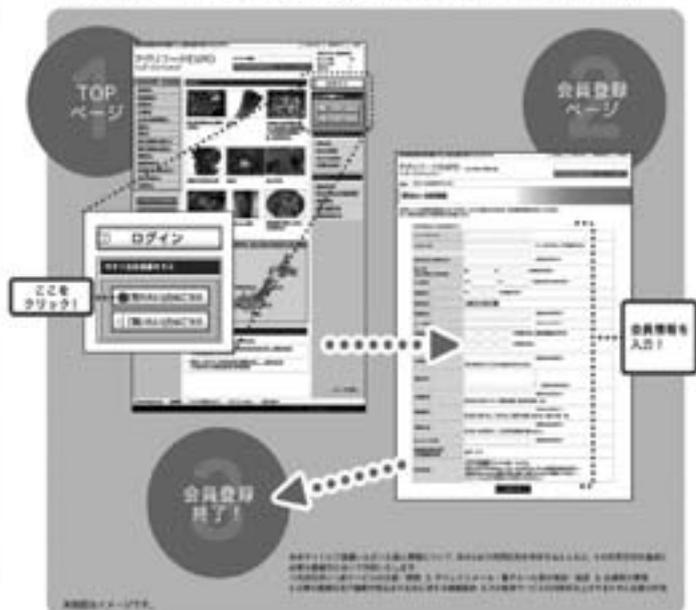
アグリフードEXPOインターネットマッチングは、「売りたい人」（農林漁業者・食品メーカーの皆様）と「買いたい人」（食品バイヤー・飲食店等の皆様）が、それぞれの「売りたい商品」と「買いたい商品」について情報交換をしていただくことを目的としたビジネスマッチングサイトです。

「売りたい人」に

国産ブランドを担い、魅力ある商品づくりに取り組んでいる「売りたい人（農林漁業者）」、地元産品を活用した多様なこだわり食品を製造する「売りたい人（食品メーカー）」に、日本全国を対象とした販路拡大の機会をご提供します。

会員登録方法

会員登録はweb上で簡単にできます。お手続きは登録フォームに記入し、送信するだけです。後日、公庫からご利用開始のメールをお送りします。



かごしま食の経営者 フォーラム開催

二月三日、日本公庫鹿児島支店農林水産事業は、「かごしま食の経営者フォーラム」を開催しました。食品加工流通業者や関係機関の方々一八名が参加し、当支店の交流会では過去最多の出席者となりました。農事組合法人 和郷園（千葉県香取市）の木内博一代表理事による「和郷園の取り組みとこれからの農業経営」と題した講演の後、(株)トヨタ車体研究所技術部竹之下敏部長が「自動車開発企業が地域へ貢献できること」と題し提言されました。今後の鹿児島県農業の発展に役立つヒントとなりました。

（鹿児島支店）



多くの参加者を前に講演する木内代表

長野で信州アグリフード フォーラム開催

日本公庫長野支店農林水産事業は二月二四日、信州アグリフードフォーラムを開催しました。大住誠農林水産事業統轄のあいさつに続き、農林水産事業本部情報戦略部部长田口克幸が「最近の消費者動向」について報告しました。また、講演会では、政策研究大学院大学の松谷明彦教授から「人口減少時代の農業・食品産業の課題」と題し、講演していただきました。

（長野支店）



人口減少は食にとって大きな課題だ

札幌で農商工連携交流会開催

日本公庫札幌支店・帯広支店・北見支店の各農林水産事業は二月二六日、札幌市内において農商工連携交流会を開催し、農業や食品企業の経営者、商工団体、農業経営アドバイザーなど道内各地から一六一名の方々に参加していただきました。

前半の講演会では、鶴雅グループ株式会社阿寒グランドホテル代表取締役社長の大西雅之氏に「鶴雅グループの経営改革、観光産業と一次産業との連携」と題して講演いただき、後半の懇親会では、さまざまな業種の経営者同士によるマッチングが活発に行われました。

（札幌支店）



農商工連携に興味を持つ経営者らが参加

石川県で若手農業者 勉強会を開催

日本公庫金沢支店農林水産事業は三月一日、第二回石川県若手農業者勉強会を開催しました。

課題演習などの後、北陸農政局から相馬厚司次長、森脇直人食糧部長ほか計六名をお招きして、新たな「食料・農業・農村基本計画」の策定に向けて、戸別所得補償制度、米粉利用の推進などについての説明会を開催しました。

説明会終了後も参加した農業者、北陸農政局、公庫職員の間で活発な意見交換を行いました。水稲が主体の県内農業者にとって、新制度や米粉について特に強い関心があると感じられました。

（金沢支店）

会津信用金庫と証券化支援

日本公庫農林水産事業は、三月一九日に会津信用金庫（福島県会津若松市）と証券化支援業務を開始するための基本契約を締結しました。

これまで基本契約を締結した金融機関は、今回を含め三八先となりました。

（証券化支援室）

APRACA研修生が三重県 の担い手農業者や農協を訪問

日本公庫農林水産事業は二月七日から二四日までの八日間、APRACA（アジア太平洋農村・農業金融協会）の加盟機関から六名（うちフィリピン五名・パキスタン一名）の研修生を受け入れました。

研修講義では、わが国の農業金融と日本公庫農林水産事業の業務、農協の信用事業や販売事業などの役割、さらに中小・零細事業者への金融について説明しました。

これらの講義にあたっては、日本公庫国民生活事業のほか、農林中金総合研究所などにも講師としてご協力いただきました。

講義のあとは現場で理解を深め



深緑茶房にて緑茶のレクチャーを受ける

るため三重県に足を運び、菌床シイタケ生産者、ハーブ生産者（水耕栽培）、茶生産者（生産・加工・販売）、酪農家のほか、松阪農協、カット野菜生産工場、観光いちご農園、農産物直売所を訪問しました。

視察では、担い手農家による安全・安心への取組、販路拡大の工夫、さらに加工や販売など農業の六次産業化への取り組みに研修生の注目が集まっていました。また、日本の総合農協の機能にも強い関心が示されました。

八日間の研修は成果があったようで、彼らは帰国後の政策提言に役立てると意気込んでいました。本研修にご協力いただいた皆さまに改めてお礼申し上げます。

（情報戦略部）



きつするふいあーむを視察する研修生

「技術の窓」農業各分野の最新技術情報を提供しています!



日本政策金融公庫農林水産事業では、「技術は経営の基盤」の考えのもと、農業関係試験研究機関などの最新の研究成果や現場で役立つ実用化技術のポイントをまとめた「技術の窓」を毎月提供しています。対象は、「**水稲・畑作物**」、「**野菜・花き・茶**」、「**果樹**」、「**畜産・家畜衛生**」、「**機械化営農**」、「**食品**」、「**農業経営**」の各分野です。

「技術の窓」のバックナンバーは、
日本政策金融公庫農林水産事業ホームページ
「お役立ち情報」をクリック!
「最新技術情報」をご覧ください
<http://www.afc.jfc.go.jp/information/technology.html>

技術の窓 No.1581

クラン温度制御による イチゴの高品質安定生産技術の開発

イチゴの促成栽培において、高設栽培装置は軽労化と省力化に貢献しながらも、高い導入コストが普及促進のネックとなっており、収益向上のための収量増や品質向上、収穫の平準化と中休み解消等の技術開発が要望されていました。(独)農研機構九州沖縄農業研究センターでは、イチゴの生産上重要なクラン部温度を低コストで高精度に制御できる温度制御装置を開発し、これを用いた高品質安定生産技術を開発しましたので、その成果の概要を紹介いたします。



図1 クラン温度制御のための2連チューブ



「国産」にこだわり
「農と食」をつなぎます

第5回

アグリフードEXPO

プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会 **2010**

2010年 **8月3日**(火)・**4日**(水) **東京ビッグサイト**
10:00~17:00 10:00~16:00 西2ホール

主催 JFC 日本政策金融公庫

後援 財務省／農林水産省／中小企業庁／全国知事会／全国市長会／全国町村会(申請予定)

協賛 (独)日本貿易振興機構／(独)農業・食品産業技術総合研究機構／(独)中小企業基盤整備機構／(社)日本農業法人協会／日本ブランド農業事業者協同組合／日本養豚生産者協議会／(社)日本養豚協会／(社)日本養鶏協会／日本鶏卵生産者協会／全国農業経営者協会／全国農業協同組合連合会／全国農業協同組合中央会／(財)食品産業センター／(社)日本フードサービス協会／日本スーパーマーケット協会／日本チェーンストア協会／(社)日本セルフ・サービス協会／日本ハム・ソーセージ工業協同組合／オール日本スーパーマーケット協会／農林中央金庫／(株)みずほ銀行／(株)三井住友銀行／(株)三菱東京UFJ銀行／アグリビジネス投資育成(株)／全国消費者団体連絡会／日本生活協同組合連合会／NPO法人 日本プロ農業総合支援機構／(株)日本農業新聞／沖縄振興開発金融公庫／FOOD ACTION NIPPON推進本部(申請予定)

事務局 株式会社日本政策金融公庫 農林水産事業本部総合支援部
「アグリフードEXPO」事務局／エグジビション テクノロジーズ 株式会社



真の「六次産業」を構築する



『おたまじゃくしすくったよ』三吉 芽生 愛媛県松山市立小野小学校

■AFCフォーラム 平成22年5月1日発行(毎月1回1日発行)第57巻14号(717号)
■発行/(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-3 Tel.03(3270)2268
■販売/財団法人 農林統計協会 〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13 Tel.03(3492)2987 ■定価500円 本体面価476円

