

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

10

2012

特集 水産業、震災復興のいま



特集

水産業、震災復興のいま

3 大震災被害から水産業復興への道筋

片石 圭介

「水産復興マスタープラン」に沿って次々と復興の施策を打ち出してきた水産庁。今改めて、東日本大震災の被害を検証し、将来への道筋をたどる

7 水産復興モデル都市づくりに挑戦

臼井 賢志

1年半前、水産業が活動休止に追い込まれた気仙沼市は「復興のモデル都市」を目指す。徐々に歩を進めるなか、再生に向けた今の思いを綴る

11 苦境乗り越え、沿岸漁業再興に必死

大井 誠治

壊滅的な被害に遭った岩手県の沿岸漁業も懸命に再興に取り組む。県漁連は「つくり育てる漁業」を軸にたくましい経営体の育成を目指す

情報戦略レポート

15 若年層中心に食の経済性志向強まる

—平成24年度上半期消費者動向調査—

経営紹介

経営紹介

23 人生かけた烏骨鶏への情熱 カステラ生産に切り替え開花／石川県

烏骨鶏グループ

漢方薬として珍重される烏骨鶏を3万羽飼養し、その卵を使ったカステラが全国ブランドに。成功の裏には社長の情熱と苦難の道のりがあった

変革は人にあり

27 山口 一彦／愛媛県

ベルグアース株式会社

花き栽培の兼業農家から果菜類の苗生産に転換し成功、ジャスダック上場も果たす。独自の技術で先進モデルをつくり出す山口社長に焦点を当てる

*本誌掲載文のうち、意見にわたる部分は、筆者個人の見解です。



撮影：館野 二郎
福島県相馬市
2011年撮影

松川浦の海苔棚

■福島県唯一の潟湖である松川浦は、青海苔の養殖が盛んに行われており、秋から冬には浦一面に海苔棚が広がっていた。東日本大震災の津波により流失してしまったが、漁業者はガレキ撤去作業に取り組むとともに、今も種付け用の海苔を大切に育てている■

シリーズ・その他

観天望気

地域メニューは心の文化 小倉 朋子 2

農と食の邂逅

株式会社みらい蔵 山村 恵美子 19
青山 浩子

耳よりな話 127

チャの侵入新害虫 袴田 勝弘 22

主張・多論百出

農事組合法人ファーム・おだ 吉弘 昌昭 25

フォーラムエッセイ

僕と魚と漁師さん 内山 信二 30

まちづくり むらづくり

都市住民と地域再生
漁村滞在型の新余暇で連携 31
橋本 正恵

書評

池田義雄著『タニタ式カラダのひみつ』 34
青木 宏高

インフォメーション

農業経営アドバイザー研修会を開催
新潟支店 35

鹿児島県内の金融機関勉強会に参加
鹿児島支店 35

「いわて食の大商談会2012」を開催
盛岡支店 35

「林業経営アドバイザーミーティング」を開催
総合支援部 35

東日本大震災により被災された皆さまへの
支援策について 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

第6回アグリフードEXPO大阪2013 38

望天 観気

地域メニューは心の文化

「旅先では、その土地の料理が食べたい」。旅行アンケートでは上位の要望。しかし実際は異なり、場所を問わず「マグロ、カニ、ステーキ、アワビ」を求める人は少なくない。それゆえ、全国どこかの旅館でもマグロが出るし、一方で地方食豊かな「脇役」料理は食べてもらえないことが多いのだ。

企業や飲食店のメニュー開発、商品コンサルをしている。顧客目線に立ち、心身が喜ぶメニューを心がけているが、特に地方の宿泊業態へのご協力では、地域性や食文化を次世代に伝えることに心を配っている。

たとえば漬物。全国旅館で提供される料理だが、「わくわく漬物だ！」などの歓声を上げる若者はいない。「ご飯に合う」といっても、その肝心な「ご飯」に興味がなく、どこでも鶏唐揚げとポテトフライを食べたがる若者が珍しくない現状。まずは口にしてもらう工夫が必要である。漬物消費は食料自給率や、魚・コメ消費などにも影響が出てくるのだ。

震災前、福島県のホテルブッフエメニュー開発のご協力をした際、おそらく大型ホテルでは国内初だろうコンセプトを思い切っで試みた。カニ、すし、アワビを出さず、バランス重視で健康的な料理を。地域の食材や逸品の新しい切り口の発信場所としてのホテルの存在価値を確立する。そのためメニュー構成を目指した。

福島にはコリコリした食感が楽しいイカ人参という漬物がある。そこで、若者が好む料理で、またカロリーを下げ高齢者でもしつこくない「イカ人参ポテトサラダ」にした。イカ人参を初めて食べたという「地元客」や、「家でもつくろう」という主婦や若いお客さまも大勢いらしてうれしかった。現在も、和洋中の新メニューでイカ人参料理は定番の一つだ。

いずれは「やっぱり漬物はご飯に合うね」「他府県の漬物も食べたい」「土地の料理はほっとするね」などの声に繋がってほしい。食文化も土産になれば、と願う。その感性は土地や文化、周囲への感謝の気持ちにもきっと繋がると思うのだ。

株トータルフード代表取締役／亜細亜大学講師

小倉 朋子



おぐら ともこ
フードコンサル、メニュー開発、プロデュース業ほか、諸外国の食事マナーと食を総合的に学ぶ「食輝塾」主宰。トレンド、食育、食文化、ダイエットなど専門は幅広い。日本食文化協会代表、ジャパンピアソムリエ協会理事。著書多数。
<http://totalfood.jp>

大震災被害から水産業復興への道筋

復興構想会議の提言を受けて、水産復興マスタープランが策定された。そこには復興のための基本的な方針が示された。いま改めて、東日本大震災時の被害総額、漁港施設、漁船、養殖漁業、産地魚市場、水産加工施設などの被害を検証しながら、将来の道筋を捉えてみる。

水産被害総額は一・三兆円に

二〇一二年三月一日に発生した東日本大震災は、東北地方の太平洋沿岸を中心に非常に多くの生命・財産を奪い、水産業においても甚大な被害を与えました。

今回の地震・津波による農林水産省庁が発表した水産関係施設の被害額（二二年三月五日現在）は、総額で一兆二六二七億円となっています。また、その他の民間企業が所有する水産加工施設や製氷冷凍冷蔵施設などについても被害が発生しています。

水産関係の施設別被害額では、漁港施設の被害額が最も多く、八二三〇億円（被害額全体の六五・二％）となっており、以降、漁船の一八二二億円（同一四・四％）、養殖施設および養殖

物の一三三五億円（同一〇・六％）、共同利用施設二四九億円（同九・九％）となっています。

都道府県別の水産関係被害額では、宮城県の被害額がもっとも多く、六六八〇億円となっています。続いて岩手県の三九七三億円、福島県の八二四億円となっており、上位三県で全国の水産関係被害額の九一％を占めています。

漁港施設も大きな被害

インフラである漁港施設の被害状況は、津波による防波堤の倒壊、津波の衝撃や地震動による岸壁の破損、地盤沈下による岸壁や臨港道路の冠水などの発生があげられます。

漁港施設の被害は、北海道から千葉県までの七道県で発生しました。被害額八二三〇億円のうち、宮城県の四二四三億円、岩手県の二八



水産庁漁政部漁政課総括班

片石 圭介 Keisuke Kataishi

かたいし けいすけ
1978年千葉県生まれ。2004年農林水産省入省。10年4月から12年3月まで大船渡市農林水産部水産課技監。12年4月から現職。

六〇億円が突出しています。また、福島県および茨城県の被害額もそれぞれ六一六億円、四三一億円と甚大なものとなっています。被害を受けた漁港の数は全部で三一九港であり、そのうち、宮城県の一二二港および岩手県の一〇八港と両県で全体の七八％を占めています。

漁船の被害状況に関しては、多くの漁船が津波により、陸上への乗り上げ、沖合への流出、浸水による沈没などの被害を受けました。発災時に操業中であったため沖合に避難できた漁船についても、陸上施設に保管していた漁具を流失しました。

被害を受けた漁船二万八六二隻のうち、アワビ・ウニや刺し網などの磯漁が盛んな岩手県、宮城県の小型漁船が二万五三〇〇隻と全体の

表1 水産復興マスタープランの概要

我が国水産における被災地域の重要性

- 岩手県、宮城県、福島県では、ほぼ全域で壊滅的な被害。水産関係の被害額は1兆円を超える状況。
- 被災地の水産の早期復興は、地域経済や生活基盤の復興に直結するだけでなく、国民に対する水産物の安定供給を確保するうえでも極めて重要。

復興に向けての基本的な考え方

【復興に当たっての基本理念】

- ① 地元の意向を踏まえて復興を推進する
- ② 被災地域における水産資源をフル活用する
- ③ 消費者への安全な水産物の安定的な供給を確保する
- ④ 漁期等に応じた適切な対応を行う
- ⑤ 単なる現状復旧にとどまらない新たな復興の姿を目指す

【復興の基本的方向】

(1) 沿岸漁業・地域

- 漁業者による共同事業化等により、漁船・漁具等の生産基盤の共同化・集約化を推進
- 民間企業の資本等の導入に向けたマッチングの推進や、必要な地域では地元漁業者が主体の法人が漁協に劣後しないで漁業権を取得できる仕組み等の具体化
- 周辺漁港との機能の集約・役割分担等の検討を行い、復旧・復興事業の必要性の高い漁港から着手

(2) 沖合・遠洋漁業・水産基地

- 漁船・船団の近代化・合理化による漁業の構造改革、漁業生産と一体的な流通加工業の効率化・高度化
- 沖合・遠洋漁業の基盤となる拠点漁港については、緊急的に復旧・復興事業を実施するとともに、さらなる流通機能・防災機能の高度化等を推進

八八%を占めています。また、福島県の漁船被害も大きく、同県内の漁船保険加入隻数の八二%に当たる八七三隻が被災しました。

また、三陸のリアス式海岸を活かしたワカメ、カキ、ホタテなどの養殖施設および養殖物の被害状況に関しては、津波により、いかだや浮き玉などととともに、育成途中の魚介類、藻類なども流失しました。

全国の被害総額一三三五億円のうち養殖施設（いかだ、ロープ、浮き玉など）が七三三億円、

養殖物が五九七億円となっています。

次にサケ・マスふ化場および放流用種苗生産施設の被害状況についてです。東北地方の太平洋岸では、サケはサンマと並び秋の主要な魚種であり、サケ資源の維持・増大のため、サケ・マスふ化場においてふ化放流事業が実施され、資源の維持・増大に大きく貢献してきました。

河口から比較的近い場所にあったふ化場では、地震発生後に河川を遡って押し寄せた津波によって給排水施設や稚魚の飼育池が破壊され、育成中の稚魚が流されるなどの被害を受けました。サケ・マスふ化場の被害は、青森県から茨城県までの四八カ所から報告されています。

また、アワビ、ウニ、ヒラメなどの放流用種苗生産施設についても、津波によって、種苗生産棟の全壊、生産途中の種苗の流失など、壊滅的な状況となりました。

また、産地魚市場の被害状況に関しては、北海道から千葉県までの太平洋岸に一〇五の産地魚市場が存在し、漁港と同様に地震動や地盤沈下、津波による施設本体への被害のほか、市場業務に必要なフォークリフトや樹脂製タンクの流失などの被害を受けました。

被害額は北海道から千葉県までの七道県で三二八億円となっており、岩手県の一四三億円および宮城県の一〇六億円と両県における被害額が特に大きなものとなっています。

一方、三陸漁場の豊かさを背景に、東北地方太平洋沿岸には水産加工場が多く立地しており、津波による工場建屋の流失、浸水による加工機械の破損、冷凍保管されていた原料が停電

のために腐敗するといった被害が発生しました。

水産加工団体などの報告による水産加工施設の被害額は、北海道から千葉県までの七道県で一六三九億円となっています。そのうち、宮城県の被害額が一〇八一億円、岩手県の被害額が三九二億円と突出して高く、これら両県で全国の被害総額の九〇%を占めています。

水産復興マスタープラン策定

水産庁は、二〇一一年六月二十八日、復興構想会議の提言を踏まえ、水産の復興について、国や地方が講じる個々の具体的施策の指針となるよう、その全体的な方向性を示した「水産復興マスタープラン」を策定しました（表1）。

このマスタープランでは、水産復興に当たっての基本理念を示すとともに、漁港、漁場、漁船、養殖、水産加工・流通など、水産を構成する各分野の総合的・一体的な復興を推進するといった復興の基本的な方針を示しています。

また、二年三月に閣議決定された水産基本計画において、「東日本大震災からの復興」の取り組みを推進すべきことがその第一に掲げられ、水産復興マスタープランなどで示し実施してきた水産復興の方針が、今後一〇年程度を見通した水産施策の中に改めて位置付けられました。

補正予算で支援策講じる

一二年度の補正予算のうち、第一次補正予算においては、①漁港、漁場、漁村などの復旧、②漁船保険・漁業共済支払への対応（東日本大震災により発生する多額の保険金支払に対応）、

③海岸・海底清掃など漁場回復活動への支援（漁業者グループまたは専門業者による漁場のがれき撤去）が予算化されました。

また、④漁船建造・定置網再建に対する支援（共同利用小型漁船、共同計画に基づく漁船・共同定置網など漁具の導入）、⑤養殖施設、種苗生産施設の再建に対する支援、⑥産地市場、加工施設の再建に対する支援（漁協などが所有する施設の復旧）、⑦無利子資金、無担保・無保証人融資などの金融対策、漁協再建支援も講じられました。

また、第二次補正予算では、被災した漁業協同組合・水産加工業協同組合などの水産業共同利用施設の早期復旧に必要な機器などの整備支援や水産物の放射性物質調査などの対策が予算化されました。

その後、水産復興マスタープランに沿った本格的な復興対策として、第三次補正予算では、①漁船・定置網など漁具の復旧と漁船漁業の経営再開に対する支援、②養殖施設の再建と養殖業の経営再開・安定化に向けた支援、③種苗放流による水産資源の回復と種苗生産施設の整備に対する支援が打ち出されました。

また、④被災した市場や製氷施設の復旧など水産加工・流通業の復興・機能強化に対する支援、⑤漁港、漁村などの復旧・復興、⑥がれきの撤去による漁場回復活動に対する支援、⑦燃油・配合飼料の価格高騰対策、担い手確保対策、⑧漁業者・加工業者などへの無利子・無担保・無保証人融資などの対策も講じられました。

さらに、二〇一三年度予算においては、①漁

船・漁具の早急な復旧と省エネ機器の整備や高鮮度処理技術の導入などによる収益性の高い操業体制の構築、②養殖業の早期再開と生産量の回復、③加工処理施設や冷凍冷蔵施設の復旧などによる水産加工流通業の復興と水産物の安定供給の確保が打ち出されました。

また、④がれきの撤去などによる漁場の再生及び漁業の再開、⑤漁業者などの復旧・復興に当面必要な資金融通の円滑化、⑥人命の安全確保を最優先においた防災対策の強化などを目標に各種対策を講じております。

漁船の復旧は前倒しで達成

復旧・復興の進捗状況に関しては、図のとおり震災直後から始まった各地の水産関係者の絶え間ない努力や実務の積み重ね、全国各地のさまざまな方の多大なる支援によって成し遂げられてきています。

水揚げにおいて、岩手県や宮城県では、震災以前の水準にはまだ届かないものの、漁船や定置網などの生産手段の復旧に伴って回復傾向にあります。一方、原発事故の影響により操業自粛が続く福島県の水揚げは、回復が大きく遅れています。

漁港については、応急的ながれきの撤去が完了し、ほぼ全ての漁港において、部分的なものも含め、水揚げが可能になっています。今後、拠点となる漁港は一三年度末までの復旧を、その他の漁港は一五年度末までの復旧を目指しています。

漁船については、小型を中心に復旧が進んでおり、一三年度末までに一万二〇〇〇隻の復旧

という当初の目標を前倒しで達成できる見込みです。今後は、建造に時間を要する大型の漁船の復旧を小型の漁船の復旧とともに着実に推進していきます。

養殖業については、漁家経営の早急な回復を図るため、単年で収入を得ることのできるワカメの施設を中心に復旧が進みました。今後は、出荷まで複数年を必要とするホタテやカキなどの復旧が進められていきます。

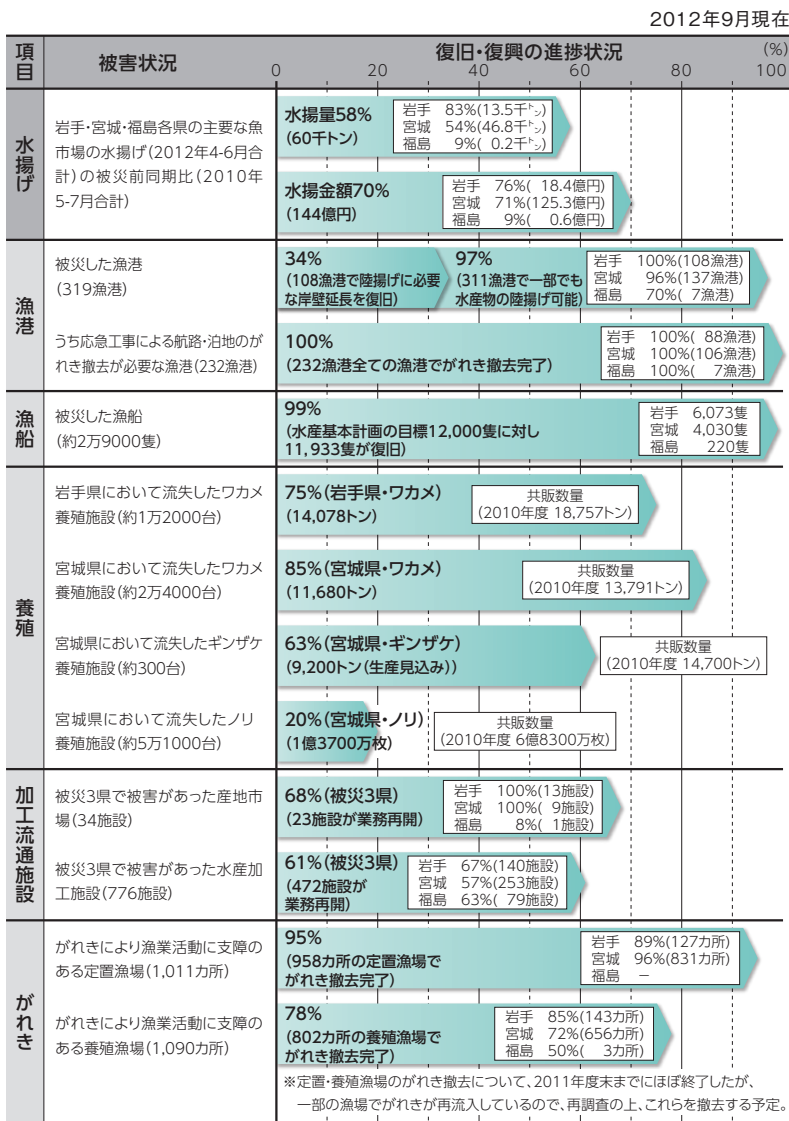
産地魚市場については、被災した岩手県および宮城県の全ての市場が一三年度中に復旧する見込みです。また、被災三県（岩手県・宮城県・福島県）における水産加工施設については、約半分の施設が業務を再開しているところですが、今後、復興交付金などの各種事業により復旧・復興をさらに早めてまいります。

原発事故で水産に深刻影響

東京電力福島第一原子力発電所の事故により、高濃度の放射性物質を含む汚染水の海洋への流出をはじめ、大量の放射性物質が環境中に拡散し、事故から一年半以上経過した現在においても水産業にも深刻な影響を及ぼしています。水産物の安全の確保に関しては、基準値（放射性セシウムについて一〇〇ベクレル／キログラム）を上回る放射性物質が検出された食品の販売や流通・加工などは、食品衛生法に基づき禁止されております。

引き続き、水産物の安全と消費者の信頼を確保するため、水産物に含まれる放射性物質濃度の状況を継続的に把握する「モニタリング」に

図 東日本大震災からの水産の復旧・復興に向けた取り組みについて



取り組んでいきます。

モニタリングに当たっては、各地の主な水揚げ港において原則週一回、水揚げされる主な魚種の測定を行っており、特に、福島・宮城・茨城・岩手・千葉の五県では、これまでに五〇ベクレル／キログラムを超えたことのある水産物を対象に主な食性、生息水深などを考慮した品目群ごとの調査が実施されています(表2)。

また、基準値を超える放射性物質を含む水産物が出荷されないよう、モニタリングの結果に基づき、関係都道府県の要請、または漁業者団体の自主的な判断により、当該魚種の水揚げを

安全性確保策を各国に説明

具体的には、当該水域で漁獲された生鮮水産物について、東日本太平洋域で漁獲される水産物については、これまでより明確な水域による表示を推奨することとしたものです。

自粛する措置が取られています。消費者への情報提供の充実がポイントになりますが、水産庁では、生鮮水産物に係る原産地表示の実施などを推進しています。これは、原発事故に伴い、生鮮水産物の生産水域の情報に対する消費者の関心が高まったことを踏まえ、

表2 水産物の放射性物質調査概要 (2012年9月5日時点)

種類別	調査数 (うち2012年4月以降公表分)	放射性セシウム 100Bq/kg超過検体数 (うち2012年4月以降公表分)
海産魚類	11,409 (5,456)	1,595 (505)
無脊椎動物 (イカ、タコ等)	1,881 (835)	83 (4)
海藻類	741 (339)	20 (0)
淡水魚介類	3,098 (1,957)	495 (208)
上記のうち加工品	467 (263)	4 (0)
上記のうち広域回遊性種 (カツオ、ビンナガ等)	1,253 (558)	0 (0)
哺乳類 (クジラ)	52 (18)	0 (0)
総数	17,181 (8,605)	2,193 (717)

物について、回遊性魚種には七つの水域区分を設定し、沿岸性魚種については「〇〇県沖」の原産地表示をすることとしています。

また、原発事故に伴い、各国において水産物を含む日本産食品の輸入規制が強化されたり、海外の取引先などから、日本産食品に対して懸念が表明されるといった事態も発生しました。

このような状況を踏まえ、各国政府に対して、放射性物質に係る調査結果や安全性確保のためにわが国がとっている措置などを説明し、科学的なデータに基づいた対応をとるよう働きかけを行っています。

水産復興モデル都市づくりに挑戦

東日本大震災によって壊滅的な打撃を受けた宮城県気仙沼市では、漁業・水産業の再生に向けて、必死に取り組みを進めている。その構想の実現が「復興のモデル都市」づくりである。全国の漁業・水産業の現場にとっても、参考になるので、紹介したい。

大震災で産業機能が一時停止

東日本太平洋沖地震での巨大津波によって、気仙沼の都市計画地域とされる中心市街地の大半が浸水した。

人口七万四〇〇〇人の気仙沼市で、全世帯数の三五・七%が被災、人的被害は、死者・行方不明者が約一三〇〇人に上った。また、道路・水道・下水道・電気などの都市インフラも大きな被害に遭った。

特に、水産物水揚げの中心であった気仙沼市場と、水揚げの処理加工、製氷、冷凍冷蔵、そして污水处理場、残さ処理場、移出業者などの集中する地域は、震災前の事業所数の八三・五%となる三三・一四事業所が打撃を受け、産業機能が停止する事態に陥ってしまった。水産業のコア

である漁港は第一種漁港三一港が沈下、消失し、漁船の損壊、流失は二〇五一隻に達した。

水産業に関連する企業は多岐にわたっており、漁船漁業（海洋生産者）、沿岸養殖業（浅海生産者）による水産生産物は、水揚げ市場ならびに各漁協を通じ仲売業者などの買受人によって、消費地への移出出荷と、地元水産加工場で加工商品化され流通ルートに乗って、最終消費者まで届けられる。また、これら生産者、加工業者、移出業者に、それぞれ付帯する商業者が多数あつて、流通形態を構成している。

この流通形態の機能が停止に陥ったことによつて、気仙沼市の基幹産業が全面的に活動休止へ追い込まれた。多くの労働者が失業または一時解雇の状況となり、気仙沼地域の生産所得は激減し、地域共同体の存続すら危ぶまれる状況

に至った。

被災後の水産加工生産高や出荷状況についての正確な統計数値は、いまだ不明だが、冷蔵能力に関しては一七万一〇〇〇トあったものが、二〇一一年度では全期間を通して六万六〇〇〇トという数字が示されている。

震災後、地方銀行が推計した「東日本大震災による気仙沼市の経済的ダメージ」によると、その損害がいくに多大であったかが分かる。

経済波及効果は、①直接効果（津波浸水地域に本社がある被災企業の年間売上高）②一次波及効果（原材料需要が減少することに伴い誘発される関連産業の生産減少額）③二次波及効果（雇用者所得減少⇨個人消費の減少に伴い誘発される関連産業の生産減少額）④総合効果（①+②+③）というフローとなる。



気仙沼商工会議所会頭

白井 賢志 Kenshi Usui

うすい けんし
1942年宮城県生まれ。(株)白福本店（遠洋鮪延縄漁業）代表取締役会長、宮城県漁船保険組合組合長理事、同県漁船漁業振興協議会会長を務める。



40数隻もの大型漁船が被害に遭った

その推計結果は、生産誘発総合効果がマイナス二一六億円、粗付加価値誘発総合効果がマイナス一三二億円、雇用者誘発総合効果がマイナス二万八六三三人となった、という。

このデータに基づき行われた、経済再生への主な提言は次のとおりだ。

ダメージ回復にスピード感

● 復旧、復興のスピード感が肝要（震災による経済的ダメージは時間がたつほど増大）。ダメージを減じるには、立ち直りのスピードが重要

● 気仙沼市の経済構造の強みを生かした再

生、発展（第一義的には中核産業である漁業と食料品製造業の再生と活性化を図ることが肝要）

この推計と提言が、被災四カ月後の昨年七月一二日に出されたとき、私ども水産商人は、大変的確なものを受け止めた。

特に水産食品製造業の再生・活性化こそが復興のコアであると考え、その復興のスピード・アップを促し、国や県、市に向けて訴える方向性を明確にしたのであった。

気仙沼の復興の目指すところは、震災前の実態と被害の大きさを踏まえたものでなければならぬ。

そこで、まず意識されたことは、「生き返らねばならぬ」という素朴だが、現実的な思いだった。そして、できることなら「復興のモデル都市」となるよう意欲を持って対処しなければならぬと考えた。

震災前も、気仙沼の産業環境は、決してベストなものではなく、デフレ経済下の厳しい価格競争にさらされていた。生産現場では資源管理型経営への転向が求められ、流通面では特に大手量販店による価格の圧縮圧力があり、全体としては誠に厳しいものがあつた。

幸い、気仙沼市場では、生鮮カツオやメカジキ、サメの水揚げ量日本一の実績を維持しており、サンマ、マグロの水揚げ量も多く、評価が高い。また沿岸養殖業では、カキ、ホタテ、ワカメ、ホヤなどが良質の評価を得て、ブランド化しているなど、将来性が期待されていた。

このことは、三陸漁場によって培われた歴史

的漁労技術と近代的魚市場の機能、ならびに冷蔵冷凍施設の充実、そして水産加工業のノウハウの高度化によって支えられるものであつた。

とりわけ、中山間地域の農産物と共に、豊かな海産物によってスローフード思想があまねく水産関係企業にも浸透し、地産地消の運動も活力を持って展開されてきた。

ブランド化の基本は製品価値

これらは、三陸海産物の特質でもあり、被災からの復興の過程でも決して忘れてはならないものとして、保持することが必要である。

製品価値こそがブランド化の基本であり、生鮮、加工食品共に、三陸海産物のセンターとしての自負を復興に際しても持ち続けなければならないという思いは各企業の一致した考え方であり、覚悟しているものである。

こうした考え方を気仙沼の業者が持っているのは、変化に富んだリアス式海岸の優れた自然環境があり、長い歴史の中で、生産現場も沿岸養殖、沖合漁業、近海漁業、そして世界の海で活躍する遠洋漁業と多岐にわたっていることが背景にある。それを支える優れた漁労技術を持つ漁船員をはじめとする漁業者の能力の高さがあつたことも特徴である。

これらは、被災によって若干の縮小、減退が生じるであろうが、なんとしても復興の中心に据えていかなければならぬものと考えている。

気仙沼市が策定した「震災復興計画」においても、次のように産業再生の方針を提示した。

「沿岸地域の壊滅的な被害により、市魚市場、

漁港、道路などの産業基盤、水産関係企業に甚大な被害を受けた。その産業再生に向けては、自然の恵みや集積した技術など、気仙沼ならではの資源を活用し、従来の産業の再生にとどまらず、持続的な経済成長と所得向上が実感できるよう、事業再建や新規企業支援、産業界間の連携強化などに努めます」

水産加工の団地集積の場も

さらに、水産業復興に関する言及もあつたが、より具体的に方向を示したのは、実に被災して七カ月後のことで、次のような見解を示した。

「地域の経済と雇用を支える水産関連産業の復旧の遅れは、長い年月積み重ねてきた販売ルートを失うとともに、市外に事業拠点が移される可能性など、本命経済の危機を招くばかりでなく、人口流出にも波及することとなり、本市（気仙沼市）の存亡にも関わってきます」

水産関連産業の復旧が、地域の危機回避と捉える認識を示し、「現在の本市（気仙沼市）の水産業の復旧は、魚市場に水揚げされる魚種や取扱量が制限され、生鮮出荷にとどまっています。今後、冷凍冷蔵施設など水産加工基盤の復旧を早急に図り、本市産業全般に影響の大きい水産関連産業を起点として、各産業で雇用の場の復元と創出が図られるよう、さまざまな取り組みを進めていきます」と、今後の方向性と決意を公表したのである。これはもちろん、私たちの考えと一致するものだ。

このような認識を共有して、水産加工の団地、集積の場を設定して、その土地利用のための整

備を図る方向へと進んだ。

そして、今年六月四日、農林水産省の認定による「漁港区域」として、南気仙沼地区一八〇と鹿折地区二一・五が設定され、専用確保への道が開かれたことは、大きな前進だった。

また、これに伴い、南気仙沼地区ならびに鹿折地区では水産加工のグループ化への動きが進んだ。

しかし、この共同化には地区の一定企業数の参加が望まれる。被災浸水地は、地盤沈下もあつて土盛りかさ上げ工事が必要であり、そのためには個人宅地の買い上げという問題も生じた。

さらには臨海部への防潮堤建設の問題とも連動し、行政が復興計画によって用途別の区画設定も確定するまでに、まだ時間がかかるという状況となった。

水産加工で協同組合設立へ

その後、水産業共同利用施設復興整備事業としてグループ補助金の認可を得て、復興への歩みが具体化し、すでに補助金交付も行われたが、実質的な事業着工はまだ先のことである。

これらの企業と自治体側の諸問題があり、国の申請採択の遅延もあつて、さまざまな壁が生まれたのであつた。

そのような中で、本年七月一日、鹿折地区の水産加工企業一七社が「気仙沼鹿折加工協同組合」の設立にこぎ着けた。

共同施設として事務所、給水施設、汚染処理施設、超低温冷蔵庫などを備え、近く稼働する

こととなった。

これは、商社連合（住友商事・三井物産）のコンサルタント協力を得て、水産庁より六分の五補助額を得て可能となったものだ。

この鹿折地区事業の発足は、補助事業最初の成果である。被災企業の協同歩調の形成には多くの課題がある中で、それらをクリアした上で事業着工ただだけに、この後に続く事業化へのサンプルとして高く評価されるものであつたといえる。

水産加工業の体質として、被災前の業者間競争を引きずっていることと、業者間の規模ならびに経営実態での格差があつたことも協同化の取り組みへの阻害要因であつたことは事実で、その実態を踏まえて課題を乗り越えていかなければならないと思っている。

被災後初の補助事業発足として注目されているが、南気仙沼地区のグループ化においては、用地かさ上げ工事の遅れが原因となつて、いまだ見通しが立っていない。

また、国の補助金交付についても、被災者が申請期限の打ち切りに不安を抱える中で、手続きにかかる時間を短縮してほしいと感じている。私どもとしては行政に対して、縦割り体制が生む弊害を避けるためにも、復興を第一に考えた「超法規的」な行政手続きの実施への期待が強い。このスピード感がないことで復興による「機会利益」が失われることを憂慮している。

たとえば、被災前の取引先との関係が薄くなり、他地域の業者へのくらし替えが進行して、再生稼働してもまた新たな流通ルートを構築しな



さまざまな関連業者が集まり、再建への活発な話し合いを行う



復興屋台村気仙沼横丁のオープンには大勢の市民が集まった(2011年11月)

ければならない事態に追い込まれる。一刻も早く問題を打開するために、商工会議所は業者団体と共に、販路開拓、販促活動を展開する計画を立てている。

また、全国的な少子高齢化、人口低減傾向の上に被災地から他地域への転出も重なり、急激な人口減現象が起きている。特に生産年齢人口の減少は、生産力の復活どころか、その阻害要因になりかねない重要問題である。

この解決のためには、土地造成、住宅建設も急がねばならない。これもまた、相当な時間を費やすことになる事業であり、安全・安心な街づくりのためには民意を酌んで進めなければならない。

復興庁の権限が強化されることで、私どもの陳情・要望が効率的かつ直接的に施策へ反映されることが望まれる。

これほどの震災の惨害から立ち直ることは容易ではない。しかも、時の経過と共にその記憶は風化の一途をたどるであろう。

しかし、いまだ解体を待つ崩壊した多くの建物群を抱え、企業再生の足取りは重く、時には復興意欲が減退し、挫折への危機も皆無ではない。

そんな現状では、粘り強くオプティミズム(楽観主義)の心を失うことなく、日々耐えていかなければ未来はない。そのことは、この地の人たちは皆、心の奥で思い定めていることだろう。

自然環境に恵まれ、海の恩恵に浴し、豊かなコミュニケーションで生きてきた私どもは、決してひるむことなく、一步一步進んでいかなければならないはずだ。

壁は厚く、苦難は続くであろう。しかし、海に生きてきた気仙沼人の気概は、決して枯れない。

気仙沼人の気概は枯れず

すでに三・一一から三カ月後、気仙沼魚市場では、カツオ水揚げの機能を一部分ではあるが、回復させた実績がある。被災直後の惨状を見た人たちは、誰もそれを信じるのができなかったであろう。そこに、気仙沼人の活力をまざまざと見たと思う。

行政と民間の大きなギャップは、これからも続くかもしれないが、私たちは決してそれに負けず、前進していかなければならないと決意している。

国際情勢は緊迫し、マクロ経済の動向も平穏ではない。二重三重の問題は、これからも押し寄せてくるだろう。「とにかく生きていかねばならない!」。これを原点において、今日から明日へと歩んでいく以外に途はない以上、全力を傾注する覚悟だ。

全国各地からの支援、若者たちのボランティア活動など「絆」のありがたさを痛感し、これは日本の美徳として誇りに思うとともに感謝の念は大変強い。国内外の広い地域から寄せられた善意、義援、支援に応えるためにも、復興の意欲と努力を消さないことを誓いたい。

苦境乗り越え、沿岸漁業再興に必死

岩手県の沿岸漁業は三・一一の日を境に壊滅状態に陥った。数年後には「つくり育てる漁業」を軸に、「たくましい経営体」の育成を目指す、という。今、苦境を乗り越えて、必死で再興に取り組む県漁連会長に課題と展望を語ってもらおう。

被害の大きさ計り知れない

二〇一二年三月二日午後二時四六分、東日本を直撃した三陸沖を震源とするマグニチュード九・〇の大地震、それに伴って発生した巨大津波から一年半が経過した。

岩手県の漁業被害の具体的な状況は、震災前に有していた約一万四〇〇〇隻の漁船のうち、被害を免れたものはわずか一〇％。定置網、刺し網およびかごとといった漁具ばかりか、ワカメ、ホタテ、カキなどの養殖施設・生産物まで全てが流失した。

また、岩手県沿岸には漁業の基盤となる一八四の漁業集落があり、そこには一一の漁港があるが、うち一〇八カ所の漁港が損壊するなど甚大な被害を受けた。

そればかりでない。JFグループ岩手においては、二四漁協のうち一四の事務所が流失・浸水、三つの地区漁連、県漁連の支所も損壊・浸水するなど事務所、関連施設が機能しない状態となった。また、県技術センター、県栽培協会、漁協のアワビ増殖施設などの種苗生産関連施設も全壊したほか、水産加工・冷蔵冷凍・流通関連、給油、運輸など多くの関連施設も壊滅的な被害を受けた(図1)。

岩手県の海は、黒潮と親潮に加え、津軽海流が交錯していることから、世界でも有数の漁場を形成している。しかも秋サケ、ワカメ、ウニやアワビなどの「つくり育てる漁業」を積極的に進め、資源の増大を図ってきたところであり、大震災前における主な生産物の漁獲量などは全国屈指の実績であっただけに、地震津波による被

害の大きさは計り知れないものがある(図2)。現在、全国の多くの皆さまの励ましと行政からのご支援の下、関係者が一体となった取り組みにより、岩手県の水産業は、徐々に復旧・復興が進みつつある。

水揚げ量は五七%まで回復

現段階における復旧・復興の進捗状況は、大震災以前と比較して、漁船は被害隻数の二九％、養殖施設は四二％まで整備されるとともに、水揚げ量は五七％まで回復している(図3)。

水産加工場の整備は一部再開を含めて五八％となっているほか、漁港については、応急復旧によって全ての漁港で一部使用可能となっている。しかし、これらの完全な復旧には年数を要し、復旧・復興は、まだまだ途上の段階である。



岩手県漁業協同組合連合会
代表理事会長

大井 誠治 *Seiji Ooi*

おおい せいじ
1935年岩手県宮古市生まれ。84年8月に宮古漁業協同組合理事、2002年6月に代表理事組合長就任。05年6月から現職。全国漁業協同組合連合会副会長理事を務める。

図1 岩手県の水産関係被害額

区分	被害の概要	被害額(百万円)
水産施設等	共同利用施設等の流失	1,893カ所
漁船	漁船の流失、損壊等	13,271隻
漁具	定置網、刺し網、かご等の流失	323カ統(カ所)
養殖施設	ワカメ、コンブ、ホタテ、カキ等の養殖施設の流失	25,841台
水産物	養殖物、カキ、ホタテ種苗等の流失	49,597t
	殻つきカキ等の流失	417,185千個
	稚魚等の流失	1,630千尾
漁港関係	防波堤の倒壊等	108漁港
合計		564,939

岩手県農林水産部調べ

図2 2009年漁業・養殖業生産統計

	漁獲量	東北順位	全国順位	全国シェア
サケ・マス類	25,903t	第1位	第2位	11.6%
サンマ	27,661t	第2位	第3位	8.9%
ウニ類	1,478t	第1位	第2位	13.4%
アワビ類	531t	第1位	第1位	28.6%
養殖ワカメ	27,137t	第1位	第1位	44.3%
養殖コンブ	11,383t	第1位	第2位	28.2%
養殖カキ	12,743t	第2位	第4位	6.1%
養殖ホタテ	6,801t	第3位	第4位	2.6%

図3 岩手県の復旧状況

施設名	被災数又は被災前の状況(A)	復旧状況(B)	復旧割合(B/A)	備考
漁船	13,271隻	3,793隻	29%	2012年3月末現在
養殖施設	25,841台	10,905台	42%	//
水揚げ量	138千t(2010年)	78千t(2011年)	57%	2010年と2011年の比較
水産加工場	156カ所	90カ所(推計)	58%	2012年3月末現在

また、取り組みが進むにつれ、漁船・漁具の供給不足、漁港工事のための資材や技術者などの人材の不足といった新たな課題が生じ、復興のスピードを遅らせる要因となっている。

被災地の基幹産業である水産業が早期に復興を成し遂げるためには、支援の継続・強化と、復興に伴って生じるこうした課題への迅速かつ的確な対応を行うことが必要であると、私は考えている。

大震災後、電気、水道、電話、道路などのインフラが部分的に回復した三月二十九日、岩手県下の漁協組合長会議を開催し、情報交換と復旧・復興に向けた取り組みを協議した。

その結果、国・県などの関係機関へ県水産関係団体が連携して要望することを決定し、四月一三日には岩手県知事に対して、東日本大震災

に関する要望を行った(要望項目参照)。

併せて、大震災後、岩手県を訪れた関係省庁、各政党幹部、関係中央団体幹部の方々に対しては、漁船をはじめ漁港や養殖施設、サケふ化場、加工場を復旧・復興するための全面支援を訴え、現在も継続して要望している。

このように漁業再開に全力で取り組んでいる中で、東京電力福島第一原子力発電所事故による放射線の影響や汚染水の海中放出により、水産物に対する影響や風評被害が生じたのは、何としても残念だ。国・東京電力においては、原発事故の早期収束と恒久的に汚染水を海に放出しないよう、万全を期すとともに、水産物の安全性の確保および風評被害対策を強力に講じることが必要であることを強く要請している。

私は、震災発生直後から「岩手の沿岸域は水

産業が基幹産業であり、生産と加工の双方が車の両輪のように平行して復旧・復興しなければ沿岸域の再生はない」と国・県などの関係機関の方々に、強く訴えてきた。

一体的な復興が最大の課題

県の復興計画においても、水産業は、「地域に根ざした水産業を再生するため、両輪である漁業と流通・加工業について、漁業協同組合を核とした漁業、養殖業の構築と、産地魚市場を核とした流通・加工体制の構築を一体的に進める」との方向を示していただき、その方向で取り組みが進んでいることを高く評価している。

被害状況によって復旧に地域差はあるが、官民一体となった以下の取り組みを進めている。

まず漁協に関しては、事務所が被災した一四

〈要望項目〉

- 一 復興院(省)の設置等我国の総力を挙げた復興への取組み
- 二 漁船・漁具(定置網含む)取得、造船所の復旧への全面支援
- 三 生産(養殖施設、サケ増殖施設、種苗生産施設等)・魚市場・流通加工・冷蔵施設等の復興に向けた全面支援
- 四 漁港施設の復興
- 五 流失した船舶、漁具、ゴミ等(陸・海・増殖河川)の処理、海底の調査・清掃等公的費用負担による処理(漁港区域内外すべて対象に)
- 六 金融・保証制度への緊急支援
- 七 漁協事務所(電算システムの構築、サーバーの復旧費等含む)及び給油等関連施設復旧への全面支援
- 八 漁業者の住宅・倉庫等建設費用の全面支援及び生活・雇用対策支援

の漁協は速やかな事務再開に向けて仮設事務所などの手配を行い、不便な環境の中ではあるが業務を再開している。

漁港のうち被害を受けた一〇八港については、震災直後の三月末から、素早くガレキの撤去に取り組み、応急工事により部分的に利用可能となっている。しかし、地盤沈下などによりワカメといった水産物の水揚げに苦慮しており、漁港の規模にかかわらず可能な限り速やかに本格的な復旧に取り組んでいただくことを望んでいる。

漁船に関しては被災漁船の約半数の六八〇隻余りを漁協などの共同利用漁船として二〇一三年までに整備することになっている。定置網に関しては一三五カ統のうち、八四カ統（六二％）が操業を再開している。

養殖施設は徐々に回復段階

また、ワカメ・ホタテ・カキなどの養殖施設については共同利用施設として、二〇一三年度までに被災前の七五％に相当する一万九八八五台を整備する計画で、現在約四〇％の設置が完了している。

製氷、冷蔵庫、加工所などの共同利用施設は、被害の程度に地域差があり、かつ、浸水域の利用などの構想は固まっているものの、住民の意見調整が必要なため流動的な環境下にあることから、修繕・新設・整備については徐々に進んでいるというのが実態である。

また、サケふ化場は被災した二一ふ化場のうち、一五ふ化場で応急復旧をし、稚魚の飼育生産を再開している。

アワビ・ウニ種苗生産に関しては県栽培漁業協会の種市施設が二〇一三年度、大船渡施設は二〇一三年度までの復旧を目指している。

これらの施設における種苗生産計画としてウニ種苗は、二〇一二年から一〇〇万個、二〇一四年には二五〇万個を、アワビ種苗は二〇一四年から一〇〇万個、二〇一五年には五〇〇万個の供給を目指している。

水揚げした魚のセリなどを行う魚市場に関しては、県内二三産地魚市場の全てが被災したが、大震災から一カ月後の四月一日に再開した宮古魚市場をはじめ、一三市場全てが応急復旧などにより部分的な営業を含め再開し、今後の本格復旧を目指している。

最後に、民間流通・加工施設に関しては県内の沿岸の水産加工業一五六社中一三八社（八八％）が被災したが、一二月末までに一三八社中九〇社（六五％）が徐々にではあるが事業を再開している。

漁船の必要数確保に時間

現場の漁師からは、一番大切な漁船をすぐそろえてほしいとの声が非常に強い。しかし、造船メーカーの供給力に限りがあり、一方漁師が個々に整備するには、莫大な初期費用の確保と補助の申請など手続きに時間を要するため、現実的には難しい状況にあった。そこで、漁師の負担を軽減し、より短期間で漁船を確保するために、漁協が一括で整備し、共同利用するシステムを導入（事業に対して国が三分の一、県が四分の一、市町村が九分の一、漁協等が九分の一をそ

れぞれ補助）した。ただ、二〇一三年をめどに整備しているが、実際には復旧・復興するまでにもう一年を要する状況にある。

養殖施設については、ロープ・アンカー用の砂利などの資材が大震災の影響でスムーズにそろわない状況にあり、個人での施設整備は非常に厳しいことから、漁協が共同養殖施設を整備し、漁業者が利用する方法を導入している。

特に、岩手県の主要養殖種であるワカメについては大震災から復興の第一弾と位置付け施設の整備に全力で取り組み、大震災前の七〇％を整備し二〇一二年の春に収穫することができた。併せてホタテ・カキなどの養殖施設の整備も進めているが、これら養殖施設の整備が完了するには複数年かかる見通しである。

岩手県の主力の一つである養殖業は、リアス式海岸の入り江を利用して、津々浦々の海面に養殖施設を設置して営まれている。

最寄りの漁村にある漁港で養殖物の陸揚げ、簡易な加工、集出荷などの作業が行われていることから、漁港は養殖場への移動時間や油代金の節約、養殖業の安全性・生産性の向上など地域社会の「なりわい」に貢献している。また、漁港は祭りなどのイベントや憩いの場としても地域社会における重要な役割を担っている。

漁業には漁船や、それをしけから守る漁港も必要であるが、その多くが被害を受け機能を発揮できない状況にあり、地域の漁業の継続が危機にひんしている。

沿岸地域社会にあっては、「なりわい」としての漁業が成り立たなければ、住む人がいなくな



浜に活気をもたらすアワビの水揚げ(越喜来漁協:2011年12月)

り、ひいては地域社会の崩壊を招く可能性もある。このため、一般の津波により甚大な被害を受けた漁港すべてを、早期に復旧することが必要不可欠であると考えている。

そこで、漁港の復旧にあたって重要な点は、行政側の目線だけで集約化や復旧する漁港の順番を決定するのではなく、漁港ごとに営まれている漁業形態に応じて、それぞれの漁港がどの機能を優先的に復旧するのを見極めなければならぬ。

この点について、漁協など関係団体と十分に協議し調整した上で、早期の復旧工事を進めるべきであると考えている。

生産面の再建とともに魚市場、冷凍・製氷工場そして流通業者、さらには加工業者など、どれか一つの機能の回復だけでは地域産業のサイ

クルは成り立たない。このため、これらの一体的な早期復旧が求められることから、個々の流通業者および加工業者への支援も課題である。

国の補助事業は、これまで事前着工はできなかったが、これでは復旧・復興に遅れを取り、漁業・加工業の再建意欲が失われてしまう。

復興の兆しが見えてきた

私は、二〇一二年五月二五日開催の衆議院東日本大震災復興特別委員会の参考人として発言の機会をいただいた。そこで、①漁業、流通、加工業の一体的な復旧、②早期着手を可能とする支援措置を遡及適用するよう提言させていただくなどの実情を訴えた。

その後、事業によっては遡及適用される方向で取り組めるようになり、また、加工業者はグループ補助金を活用できるようになるなど、復興の灯りが見えてきて、大変心強く感じた。

自然との共生を重んじる岩手県漁業において主要品目となっている秋サケ、アワビ、ウニ、ワカメなどの「つくり育てる漁業」の再建こそが復興への大きな弾みとなることから、これに向けた取り組みを進め、徐々に復旧しつつある。

秋サケは二〇一〇年に比べて重量は四六%の八七四八トとなったが、金額では六一%の四六億円となった。

アワビは一部の漁場を除き限られた共同利用漁船で十一月、十二月に操業し、二〇一〇年に比べ重量は四一%の一四八トであったが、金額では五七%の一八億円となり、順調にとは言えないが、来漁期に期待できる漁の再開となった。

ワカメ養殖は大震災前の約七〇%の養殖施設を設置し、大震災から一年後の三月、四月に収穫することができ、全国の皆さまに供給できるようになった。その生産量は大震災前の約七〇%となる一万四〇〇〇ト、金額で三二億円だが、復興に向けての大きな一歩となった。

大震災により被災した漁業者は漁業資材、さらには住環境も整わない中で、漁船の共同利用など創意工夫し漁業を再開し、あるいは再開に向け準備を行うなど、懸命に本県漁業の再生に向けた取り組みを行っている。

カギは「たくましい経営体」

震災の影響により今後の漁業への着業者の減少は避けられないと考える。しかし、そうした厳しい環境下でも養殖業者の規模拡大などの取り組みを推進し、数年後には「つくり育てる漁業」を軸に復興がなされるよう、「たくましい経営体」の育成に尽力したいと考えている。

さらに、組合員の生活安定、地域コミュニティの再構築および漁業の発展を加速するため、漁協組織が中心となって、その目標としての地域の復興ビジョンの構築を行うこととしている。このビジョンは単なる構想ではなく、「実行しなければならぬ、実効性のある内容」とすべく、鋭意策定に着手しているところである。

岩手県漁業関係者は、これまで幾多の災害に遭遇しつつもその困難を乗り越えてきた。このたびの大震災からの復旧・復興も何が何でも成し遂げる、との強い決意で、今後も引き続き関係者一丸となった取り組みを行っていききたい。





Report on research

若年層中心に 食の経済性志向 強まる

—平成24年度上半期消費者動向調査—

●

消費者の食の志向はどう変化しているのか。高齢化が進む日本で、シニア市場の開拓ポイントは何か——日本政策金融公庫（日本公庫）農林水産事業が7月に実施した消費者動向調査で、その動きを探りました。

食の志向

経済性志向が反転増加

今回の調査テーマは三つです。一つ目は、二〇〇八年から継続調査している食の志向に関するもので、家計を取り巻く環境が厳しい状況にある中、食費を節約する「経済性志向」はどのような変化をしているかなど、消費者の食に関する意識についてです。

二つ目は、六〇歳代および七〇歳代のシニア層がどのような食に関する傾向を持ち、どのような商品ニーズを持っているのかです。

また三つ目は、米粉食品について、消費者の認知度や印象はどのようなものか、一〇年六月調査と比べ、どのように変化したかを調査しました。

食に関する志向を聞いたところ、「健康志向」は四四・九%と前回調査（二〇一二年一月）同様、回答割合が最も高い結果となりました（図1）。

食費を節約する「経済性志向」は、これまでの低下傾向から反転して前回調査から五・三ポイント上昇の三九・七%となり、「手作り志向」は前回調査から過去最大の上げ幅である七・二ポイント上昇の二六・七%となりました。

一方で、東日本大震災後の一二年七月調査で二八・五%にまで高まった「安全志向」は、今回調査では一九・九%とほぼ震災前の水準に戻りました。

年代別では、「健康志向」と「手作り志向」は年代が上がるにつれて割合が高くなり、「経済性志向」と「簡便化志向」は若い層ほど割合が高くなりました（図2）。

特に二〇歳代と七〇歳代を比較すると、「健康志向」では三五・二ポイント、「経済性志向」では三九・〇ポイントのかい離が見られました。「経済性志向」を前回調査と比較すると、二〇歳代から五〇歳代の各層で割合が高まっており、特に二〇歳代では四三・二%から五七・三%へ一四・一ポイントの大幅な上昇となっています。六〇歳代では大きな変化はなく、七〇歳代では割合が低下し、若年層とシニア層で対照的な結果となっています。厳しい経済情勢を反映し、若年層では食費を節約したいという思いを持っている人が増えていることがうかがえます。

「健康志向」を前調査と比較すると、二〇歳代から五〇歳代の各層で割合が高まっており、特に二〇歳代では四三・二%から五七・三%へ一四・一ポイントの大幅な上昇となっています。六〇歳代では大きな変化はなく、七〇歳代では割合が低下し、若年層とシニア層で対照的な結果となっています。厳しい経済情勢を反映し、若年層では食費を節約したいという思いを持っている人が増えていることがうかがえます。

シニア層の商品志向

九割超が健康を意識

高齢者の人口割合が高まる中、六〇歳代および七〇歳代のシニア層の二ニーズを把握することで、消費の拡大が期待できます。そこで、シニア層の消費を活発にするカギを探りました。

「一〇年前と比べ、食に関する傾向はどう変化したか」を聞いたところ、シニア層では「栄養バランス」を気にかけるながら、「低カロリー」や「味が薄め」の食品を選択し、「良質なものを」「食べ過ぎず適正な量」で食事をする傾向に変化したことが分かりました（図3）。

変化した理由は「健康に対する意識の変化」がもっとも多く、その他の回答を大きく引き離す結果となりました（図4）。また、普段の食生活で、シニア層の九三・五%が「健康を意識している」と回答しています（図5）。二〇歳代および三〇歳代でも食生活で健康を意識している割合が七一・八%と高水準ですが、年代が上がるともに、食生活で健康を意識する割合が高まり、シニア層ではほとんどが食生活で健康を気遣っている実態が明らかとなりました。

「健康維持・増進のために意識している食の行動」を聞いたところ、シニア層では「塩分を控える・減らす」ことを意識している割合が六九%ともっとも高く、次に「一日三食

図3 10年前と比べ、食に関する傾向はどう変化したか (複数回答)

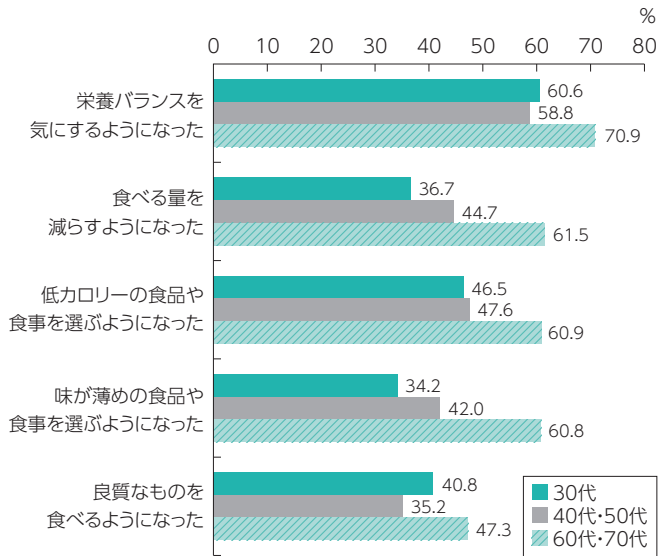


図4 10年前と比べ、食に関する傾向が変化した理由 (複数回答)

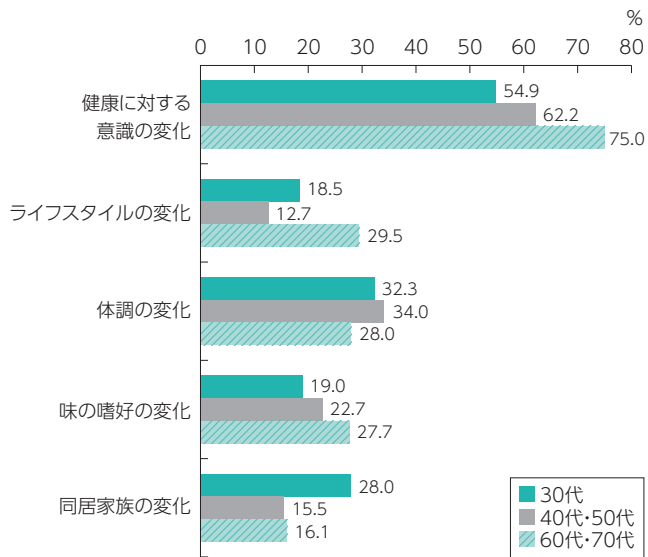


図5 普段の食生活で健康を意識しているか

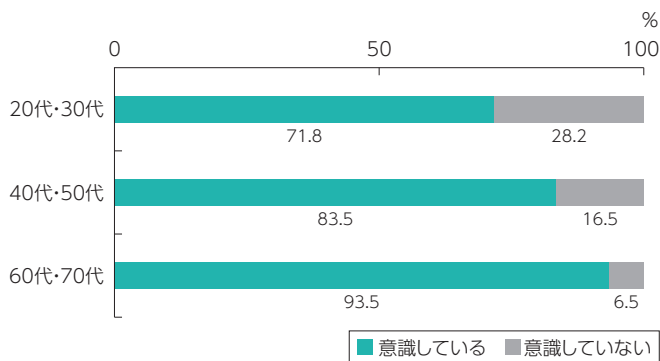


図1 現在の食の志向(上位)の推移

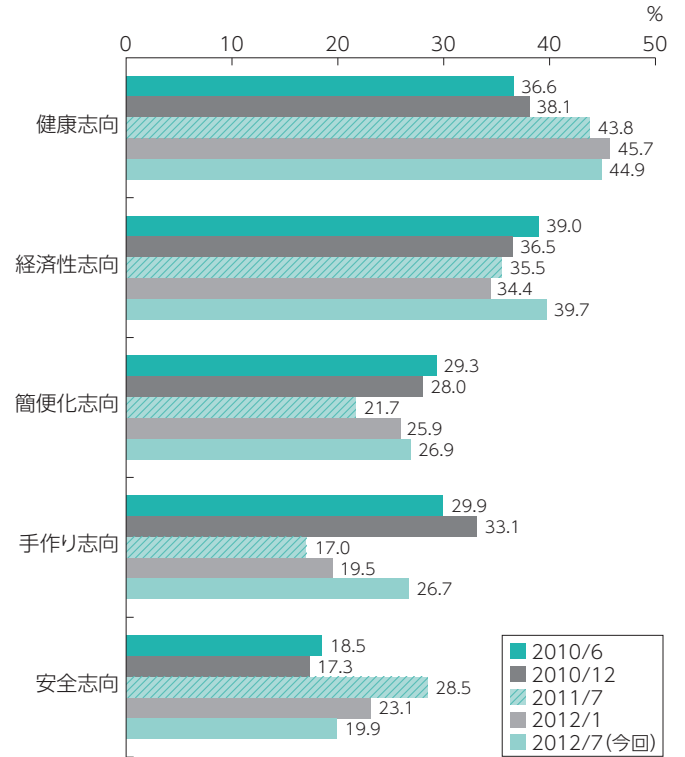
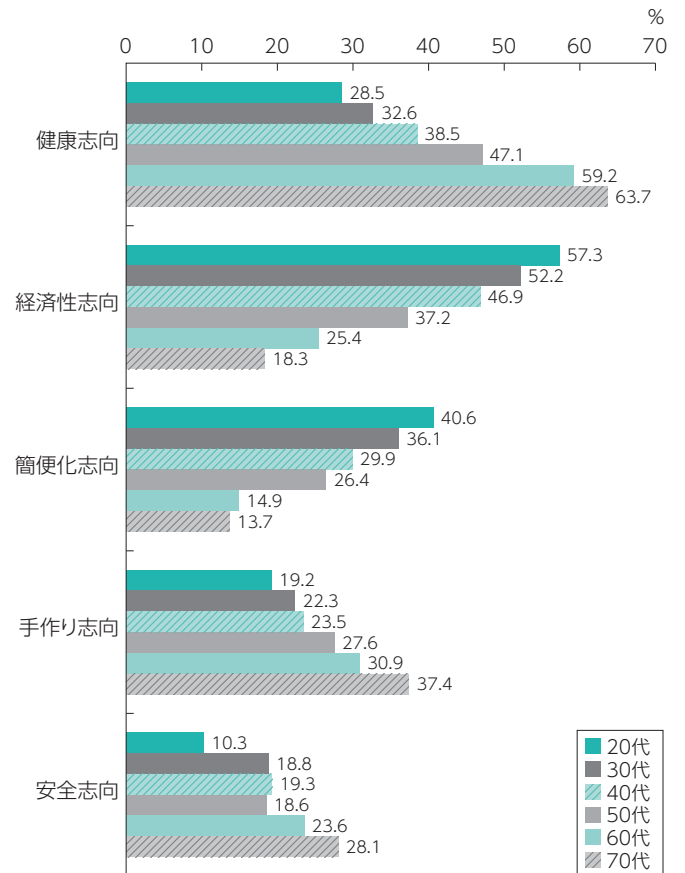


図2 現在の食の志向(上位・年代別)



食べる」「新鮮な食材を食べる」と続く結果となりました(図6)。健康のための食の行動が、成分や食事の取り方、食材と、多岐にわたっていることが分かります。

二〇歳代から五〇歳代の層とシニア層を比較すると、「規則正しい時間に食べる」などについてかい離幅が大きくなっています。

「薄味」「少量化」もポイント

加工食品を選ぶポイントを開いたところ、シニア層は「原材料の品質が優れているもの」が四六・七%と最も高く、続いて「栄養バランス」を重視している結果となりました(図7)。

また、シニア層は「薄めの味付け」「少量化」をポイントに挙げる割合も高く、二〇歳代から五〇歳代の層とのかい離幅が大きくなっています。シニア層をターゲットとする場合は、これらについても配慮することが求められていると思われるます。

米粉食品

プレミアムな価値浸透

近年、これまで主に小麦粉で作られていたパンやケーキ、めん類な

ど幅広い食品に、米粉が利用されるようになり、米の消費拡大の可能性が広がっています。そこで、米粉食品が、消費者にどの程度浸透しているイメージを持っているのかを調査しました。

「米粉が色々な食品に利用されていることを知っている」と回答した消費者は全体の七五・四%に上り、同様の調査を行った前回調査(二〇一〇年六月)とほぼ同水準となりました(図8)。

食品別では、パンの認知度が九七・〇%と前回調査同様に極めて高い結果となりました(図9)。

前回調査との比較では、パンやピザ、洋菓子の認知度が高まった一方で、うどん、パスタ、ラーメンといっためん類の認知度に課題が見られます。

米粉食品に対するイメージは、前回調査と同様に「新しい食感がする」が最も高いものでしたが、その割合は四五・二%から六八・五%と前回調査より二三・三ポイントと大幅に上昇しました(図10)。「プレミアムな価値を感じる」や「おいしい」も前回調査と比べ大きく上昇しており、米粉食品の付加価値が消費者に対し着実に浸透してきていることがうかがえます。

図7 加工食品を選ぶときのポイント(複数回答)

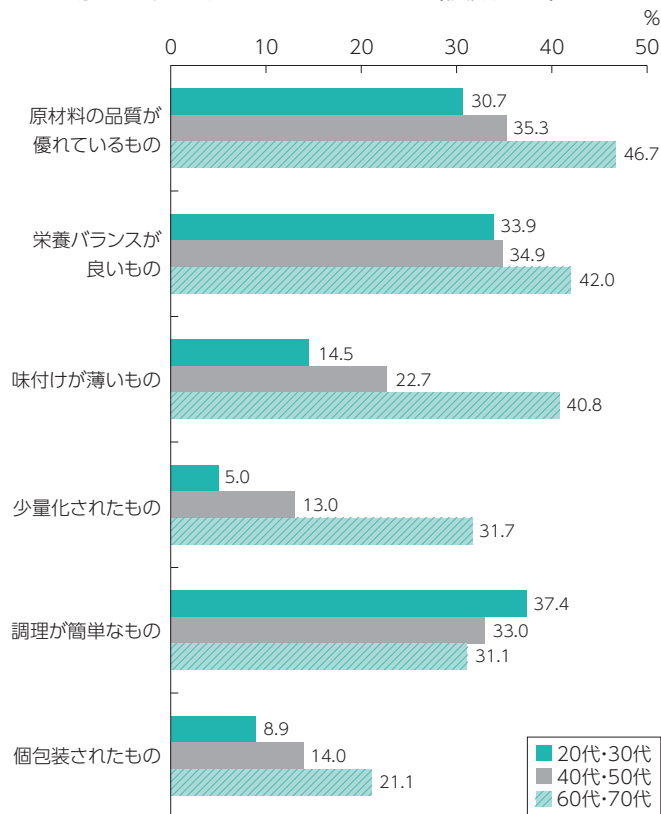


図6 健康維持・増進のために意識していること(複数回答)

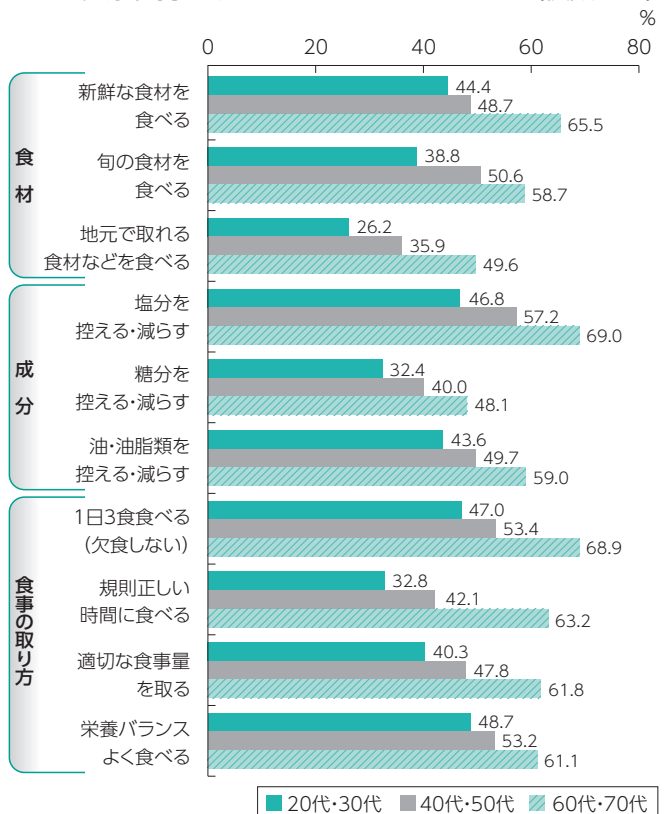


図10 米粉食品に対するイメージ

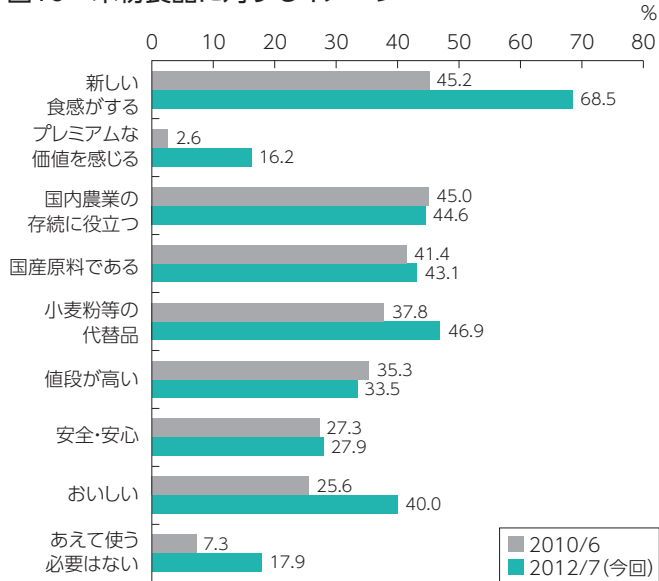


図11 米粉を使った食品を食べたことがあるか

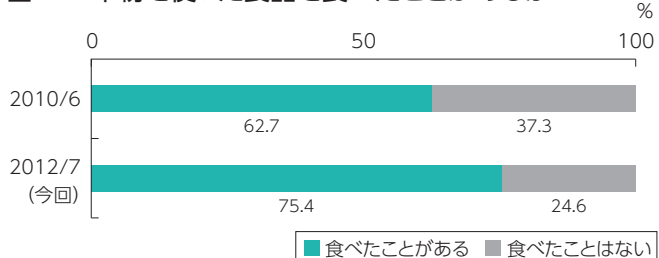


図12 米粉食品の価格についてどう思うか

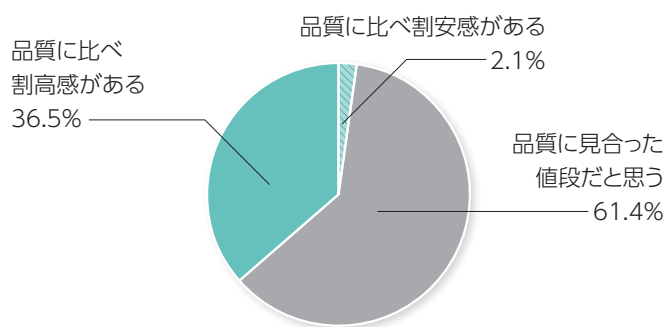
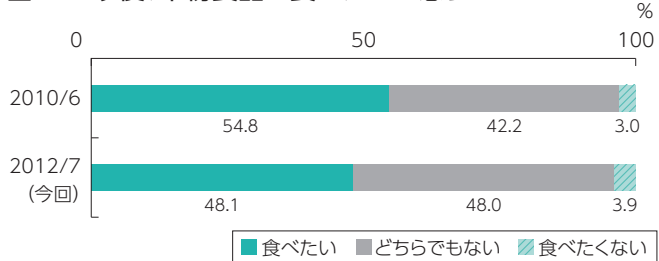


図13 今後、米粉食品を食べたいと思うか



米粉食品を知っている消費者のうち、「米粉食品を食べたことがある」と回答した消費者は七五・四%で、前回調査と比べ二・七ポイント上昇しました(図11)。

米粉食品の価格について、六一・四%は「品質に見合った値段だと思ふ」と回答しています(図12)。

リピーター層拡大に課題

しかし「今後米粉食品を食べたいと思うか」を聞いたところ、「食べたいと思う」と回答した割合は四八・二%で、過去の調査と比べ減少しています(図13)。

米粉食品について、消費者は一定の満足感を持っていますが、これからも積極的に食べたいという意欲を持つリピーター層の拡大には課題を残す結果となりました。

(情報戦略部 柚木 紗知)

● 調査要領
 全国の二〇歳代～七〇歳代の男女二〇〇〇人(男女各一〇〇〇人)

● 実施時期
 二〇一二年七月一日～二二日

● 調査方法
 インターネットによるアンケート

図8 米粉が色々な食品に利用されていることを知っているか

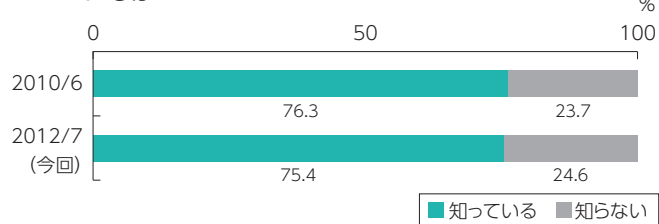
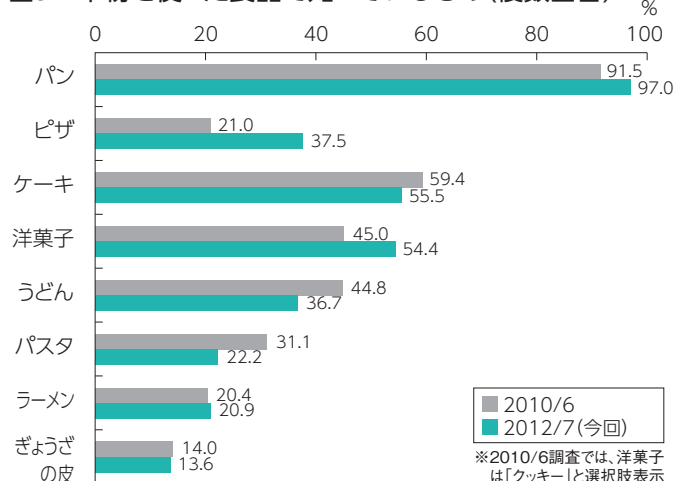


図9 米粉を使った食品で知っているもの(複数回答)



よい作物が
たくさんつくれて、
利益になる。それが、
農家の夢につながる。
農家の夢が、私の仕事。

農と食
の邂逅

山村 恵美子 さん

大分県豊後大野市

株式会社みらい蔵^{ぞう} 代表取締役社長

化粧品販売の仕事から農業資材販売の別天地へ
転進する。土壌、肥料、品種など専門性を要求さ
れる難しさを逆手に、積極的に営業提案。化粧品
セールスで磨いたノウハウと、持ち前のバイタリ
ティーで地域農業を支え、驚異的に業績を伸ばす。





p.19
農産物検査員の資格を持つ
恵美子さん。

p.20
右／3人兄弟の末っ子。「好奇
心旺盛な子どもでした」

左上／創業当時の古い米
蔵が現存。「未来につな
がるいい商品を蔵に集
め、販売する」という意
味が社名に

左下／意見をストレートに言う。
だから農家も心を開く



母の助言で商売の原点を知る

この人が農協の組合長だったなら——。取材中そんな考えがよぎった。さぞかし農家は張り切り、地域は元気になるはず。みらい蔵の代表取締役社長、山村恵美子さん（五九）のバイタリティーには終始圧倒され通しだった。

農業資材店の運営および米の集荷・販売を主に、資材の訪問販売や営農指導、土壌分析などの検査業務も行う。祖父が興し、一九五二年に法人化した穀物集荷業、合資会社山村商店が前身だ。

高校卒業後、山村商店の仕事を手伝うが、親の反対を振りきって小林コーサー（現コーサー）に美容部員として入社。一年もせずパート内の繁盛店を任されたが、売り上げ不振に直面した。

実家に帰って母親に相談すると「休みの日は何しとる？人が休んでいる日に人がやらんことをしないともうからんよ」と言われ、気持ち切り替えた。すると驚くほど売れるようになった。「前は売れなかったのに、なぜ今は売れるのか」と自身を振り返った。

ライバル店がやらないチラシ配りをデパートの入り口でやった。お得意さんができると、その人が喜ぶサービスを考え、実行した。美容に関するあらゆる情報を提供し「こうすればもっときれいになります」とお客さんが夢を持てるような助言をした。これらが業績につながったと気付く。「商売の原

点を築くことができました」。

三年で退職し、結婚した後は子育てに専念。時々パートで山村商店を手伝った。この頃、兄の幸次さんが代を継いでいた。

幸次さんは九二年、山村商店を穀物集荷業から農業資材店「夢アグリ」に業態転換。二年後に食管法が廃止され、米の流通が中抜き時代を迎えると踏んでの決断だった。恵美子さんの夫も夢アグリで働くようになった。ところが二年後に夫が亡くなった。大黒柱として娘一人を育てるため、兄妹コンビで会社を率いることになった。

顧客の声をヒントに事業を拡大

開店当初は売り上げも上々だった夢アグリも、この頃は停滞気味だった。恵美子さんは高齢者が商品を見やすいように棚を低くしたり、周辺農家がつくる作物を調べ、それに沿った種子や資材を揃えたが、自分なりの改善には限界があった。「ABC分析（原材料、製品商品などの在庫管理の手法）も知らなかった」と気付いた恵美子さん。閉店後に経営や財務の本を読みあさった。

ある時、お客さんに「この人は、大分銚子を使う。このタイプの銚子は売れないよ」と言われた。農業資材店を始めた時、支援を受けた大手商社から言われるまま品揃えをしたが、地域特性にそぐわない商品もあった。この時から「お客さんの声こそヒント。クレームは皆で共有化しよう」と全員でノートに書き留めるようにした。

商売は得意でも農業の知識は未熟だった
恵美子さん。取引したい種苗店に押しかけ、「弁当持参で来ました。種のこと教えてください」と直談判。分からないことは徹底調査し、現地に駆けつけ、詳しい人に聞く。そうしてプロの目を養った。今ではスーパーに並ぶ野菜を見るだけで品種を当てられるし、畑に行けばひと目で反収が分かる。

農業資材店としては後発の同社。競合店



一時、下がった売り上げも現在は回復。「経営者には勘、人脈、欲が必要。器にあった借金をすることも動機付けになる」という

にはないサービスを強化しようと思ったのが「アグリ塾」だ。希望者を募って作物や機械、土壌の勉強会を開くようになった。参加農家と話をすると、いろいろな要望が出てきた。「肥料を配達してほしい」と言われ、訪問販売する「外商課」を立ち上げ、農家を訪ね「土のことを知りたい」と言われると土壌分析をするようになった。

とはいえ、土壌分析した結果を見て、「施

肥設計から変えた方がいい」と助言しても、プライドゆえ腹を立てる農家もいる。「そう。結果が出ないと信じてもらえない。だから『こうすれば絶対に増収になる』と説得し、増収するまで支援します。時間はかかるけれど、そうやって信頼関係を築き、初年度の二〇〇一年には八〇万円だった外商課の売り上げが一億円まで伸びた」。

分析業務を始め、幸次社長は研究部門に力を入れるようになり、徐々に恵美子さんが経営面を見るようになった。思ったことは必ず口にするタイプ。それが災いし社員との間に溝が生まれ、ストライキを起されたことがあった。幸い一日で終わったが「もつと周りを見ないとダメだと教わった。自分が店に立ち、売り上げを伸ばすことが最優先でしたが、外部の研修にも参加し、人事や社員教育も学ぶようになった」。

男社会の九州、かつ保守的な考えが色濃く残る農業界でまっとうなことを言うがために反発を受けたこともあった。だが決して他人のせいにはしない。「あらゆる結果は自分でもたらす。自立と自勝（自分と勝負する）が私の理念です」。

農家に夢を持ってもらいたい

二〇〇五年から、米の流通にも再び力を入れるようになった。一時二〇〇〇袋まで落ち込んだ集荷量も七万袋まで増えた。「農家も固定収入が入り、私たちは集荷量が増え、問屋に喜ばれて三方よし。一方

や三方よしでは商売は続かない」。さらに今年から多角化の一環として農地を借りてシヨウガを生産する「交栄農事営農組合」を立ち上げた。

幸次さんから社長の座を譲られ、一人の社員を率いる。「これがあれば便利というアイデアはいくらでも浮かんでくる」と恵美子さん。農家から「税務申告の際に提出する資材の購買リストをつくって」と言われ、個人別購入履歴をつくったことから「ITを使えばより効率的になる」とPOS（販売時点情報管理）データを顧客別に集計するようにした。それが顧客カルテ、営業カルテづくりにつながった。最近では、ほ場ごとの損益計算が一発でできるソフトも開発し、自社農場や希望農家に使ってもらっている。

一方で、農家に本音で物を言う。「土壌分析で全てが解決するわけじゃない。頼り過ぎはダメ。作物管理も結果を出すのもあな」と突き放すことも。シイタケづくりを目指す農家のために、実証ハウスまで建てたが「漠然とつくるんじゃダメ。いくらもうけたいか目標を決めてつくらないと」と諭す。それでも恵美子さんを慕ってついてくる。真剣に農家のことを考えていると農家に伝わるからだ。「農家が喜ぶのはおいしい作物がたくさんつくれて利益になること。それが夢につながる。農家に夢を持ってもらうのが私の仕事」。こんなリーダーがいれば：と思うのは私だけではないだろう。

（青山浩子／文 河野千年／撮影）

チャの侵入新害虫

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

袴田 勝弘

〇〇四年夏、京都府宇治市の茶園で、わが国で初めてチャに寄生・加害するトゲコナジラミが発見された。

このトゲコナジラミは、茶園への侵入初期は生息密度が極めて低く発見しにくいですが、侵入後は生息密度が短期間で爆発的に増加する特徴があり、全国の茶園に急速に分布地域を拡大した。現在では、関東以西の二三都府県の茶園で寄生とその被害が確認されている。

本虫による被害は、葉裏に寄生する成虫や幼虫による茶葉への吸汁加害に加え、幼虫による多量の甘い汁（排せつ物）に誘発される「すす病」の発生、および茶葉品質の低下である。

さらには、成虫の発生時期がチャの摘採時期と重なることから、収穫作業者の周辺を飛び回るおびただしい成虫が収穫作業者の鼻・口などに頻繁に入り込み、作業の妨げになるといった問題も生じている。

チャを加害するこのトゲコナジラミは明治中期に南方からわが国に侵入・定着しているカンキツ類の害虫ミカントゲコナジラミと形態的によく似ていることから、当初は「ミカントゲコナジラミ（チャ系統）」と呼ばれた。

ミカントゲコナジラミは、中国や台湾ではチャの重要害虫とされているが、わが国ではチャへの加害は報告されておらず、チャ系統は海外からの新たな侵入害虫の可能性が指摘され

た。

その後の調査研究の結果、このチャ系統は、ミカントゲコナジラミとは遺伝的に明らかに異なること、外部形態でも成虫前翅の白紋数や四齢幼虫外縁の白帯幅などに違いがあること、配偶行動時の雄の交尾信号の間隔に違いがあることなどが判明した。

こうしてミカントゲコナジラミとは別種の侵入害虫として、「チャトゲコナジラミ」と命名し、新種記載されている。

また、ミカントゲコナジラミはチャに寄生せず、カンキツ類などに寄生する。

その一方で、チャトゲコナジラミはミカンには寄生せず、チャ、ヒサカキなどの植物に寄生すること、チャトゲコナジラミの国内での分布拡大に既発地域からのチャ苗木や生葉の移動があったこと、天敵として寄生蜂シルベストリコバチが有力であることなども明らかにされている。

今回、発見されたチャトゲコナジラミは、国からヒサカキなどの輸入植物に付着して侵入した特異な例であるが、海外からの侵入害虫に無縁であったチャでも新たな侵入害虫発生リスクが増していることを示したものと注目される。

当面の対策として、本侵入害虫の防除マニュアルが作成されており、農林水産省ホームページ^(※)で公表されている。



葉裏に寄生するチャトゲコナジラミ(左)と雌成虫
(京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所提供)

Profile

はかまた かつひろ
1944年静岡県生まれ。静岡大学農学部卒業後、農林省茶業試験場入省、農林水産省野菜茶業試験場茶利用加工部長、(独)農研機構野菜茶業研究所茶業研究官を経て、2005年から農林公庫(現日本政策金融公庫)勤務。12年9月末日に退任。専門は茶の利用加工・栄養生理。主な編著書に『お茶の力』(化学工業日報社)がある。

※<http://www.maff.go.jp/j/syoutan/syokubo/gaicyu/siryou2/index.html>



カステラは全国ブランド

「人生の全てを烏骨鶏にささげてきた。毎日のように鶏舎で共に寝起きもした。今では一目見ただけで鶏の体調が分かる」

烏骨鶏グループの中核である株式会社中国医食研究所のオーナーで、会長の河内隆徳氏（六六歳）はこれまでの長い苦闘時代のことを思い出しながら語る。

烏骨鶏グループが製造・販売する烏骨鶏の卵を用いたカステラは、東京都内の有名デパートでも販売されるなど、今や金沢にとどまらず全国ブランドのお菓子となるほどの存在感を見せている。

しかし、河内氏によると、ここに至るまでには、長い道のりと苦難があった。

河内氏と烏骨鶏の初の出会いは、今から四三年前の一九六九年だ。

ある商社からの依頼で、プロイラーの飼養技術などを現地指導するため、中国に赴いた。当時、日本では見たことのない、皮膚や骨、内臓までが黒い鶏が、中国では漢方薬として珍重されているのを知り、帰国後に飼育を開始した。

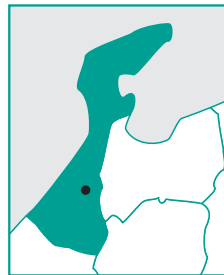
また、その薬効を調べるため、烏骨鶏をすりつぶした粉末を四年間、

経営紹介

人生かけた烏骨鶏への情熱 カステラ生産に切り替え開花



会長の河内さん



石川県金沢市
烏骨鶏グループ

会長 ● 河内 隆徳
年商 ● 12億円
事業内容 ● 烏骨鶏卵の生産、洋菓子製造販売

マウスに投与して効果を確認した。それだけでは飽きたらず、みずからの身体で「実験」に着手。二カ月間粉末を服用し、病氣治療の名目で肝細胞を摘出し、その効果を確かめるといって徹底したこだわりが河内氏にはあった。

その結果、一時はドクターズトックがかかるほどだった。そんなこともあって、その後、薬としての販売を断念した。

ただ、河内氏は当時、共同研究をしていた富山医科薬科大学（当時）の教授の勧めもあり、健康食品としての販売にシフトした。

そして精力的に全国を売り歩いたが、日本国内では烏骨鶏の知名度が低いこともあり、一〇年近く泣かず飛ばずの状況が続いた。

二女が六次化の道拓く

しかし、運は何がきっかけで向いてくるか、分からない。河内氏に大きな幸運が訪れたのだ。

それは、有名デパートのバイヤーのアドバイスをもとに、「最後の賭け」のつもりで烏骨鶏の卵を使ったカステラを菓子業者につくらせてみると、これが予想以上の好評を得たのだ。

そこで、河内氏は自社で製造・

販売することを決意する。とはいえ、菓子づくりの経験はなく、カステラづくりは手探りの状態だった。そんな中で名乗りを上げてくれたのが、まだ入社間もない二女だった。その後二年間、毎日カステラを焼き続けて材料のレシピや焼き加減を徹底追求した。文字通り苦闘の連続だったという。

そうして、二女が結婚退社する三日前に、ついに烏骨鶏の卵が本来持つ味わいを引き出したカステラを焼き上げることができたのだ。素晴らしい出来栄えに、そのとき、河内氏は泣きながら思わず娘を抱きしめた、という。この長い道のりを経て、二〇〇一年に完成させたカステラが今では「天来烏骨鶏かすていら」として、グループの年商一二億円の大半を稼ぎ出すヒット商品となっている。

温泉を掘削し暖房に利用

このカステラづくりの成功への道のりは、そのまま烏骨鶏グループの六次産業化への歩みでもある。

というのも、一次産業として農場部門の(株)中国医食研究所を一九八六年に立ち上げたことから始まり、その後、二次産業に当たる菓子類の製造・販売を担う(株)烏骨

鶏を二〇〇四年に設立。現在では県内八店舗のほか、都内など県外に三店舗を構えるに至ったからだ。烏骨鶏グループは、金沢市と隣の津幡町の二カ所の農場で、自然豊かな環境の中、三万羽の烏骨鶏を飼育。カステラなどの原料となる卵を生産している。烏骨鶏は通常の鶏と比べて飼育が難しく、産卵量も少ないが、四〇年以上の間の経験から独自の飼料配合などのノウハウを編み出し、絶え間ない卵の生産を可能にした。

近年は原油やガスなどのエネルギー価格が高騰を続けている。畜舎内の暖房や除湿などでボイラーを使用する畜産農家には大きな負担であり、雪国の北陸地方ではなおさらである。烏骨鶏グループの農場も例外ではなかった。

しかし河内氏は、ユニークな解決策を思いつく。なんと、農場の中で温泉を掘削して、その熱を活用することにしたのだ。持ち前の実行力もあり、決断したら行動は素早い。二〇〇九年に掘削を始め、一キロほど掘り下げた結果、本場に温泉が湧き出した。烏骨鶏グループでは鶏舎の床面に温泉を流すパイプを張り巡らせ、その熱を利用。二四時間絶え

間ない暖房や効果的な除湿が可能となり、灯油代の節減のみならず、臭いを抑え、衛生的な飼育環境を実現できた。それだけではない。農場の入り口に足湯施設を建設して無料で開放。今では地元の人たちの憩いの場だ。

鶏糞堆肥で「烏骨鶏米」も

温泉の利用を機に、河内氏は環境問題にも関心を抱くようになった。化石燃料への依存から脱却し、環境負荷の小さい循環型農業を実現しようと考えようになった。

最初に着手したのが、質の高い鶏糞堆肥の製造だ。従来の焼却廃棄の方法では、灯油代がかかるだけでなく、無用な二酸化炭素(CO₂)の排出につながる。

烏骨鶏グループは研究を重ね、発酵設備の開発や、発酵を促す細菌の抽出・培養に独自に取り組んだ。その結果、土壌の微生物を活性化させる良質な堆肥の製造が可能となった。

さらに、この堆肥を使い、能登地域の農家と協力して米の栽培にも着手。将来的には「烏骨鶏米」としてブランド化を進めていきたいと河内氏は考えている。

現在では、堆肥が発酵する際に

生じる熱を循環型農業の中で有効に利用する試みに取り組んでいる。堆肥にもみ殻やシイタケ栽培での使用済み菌床などを混ぜ、十分に発酵させると、七〇〜八〇度の高い熱が発生。この中にパイプを通し、水を循環させると約六〇度の温水となる。

この回収熱を温室内の暖房や養殖池の温度調整など、農産物の栽培や魚の養殖に役立てるのだ。また、熱を回収した後は、堆肥として再利用も可能だ。独自にプラントを開発・設計し、金沢大学と共同で研究を続けている。

地域の農業振興へ貢献も

未利用資源の有効利用による循環型農業の確立と農業活性化による地域振興を結び付けたいという河内氏の思いは、能登地域でのプラント設置による実証試験という形で、行政などの協力も得ながら実現に向け一歩ずつ進んでいる。

将来は堆肥を活用した有機栽培や堆肥発酵熱を使ったハウス栽培などに取り組み、過疎化が進む能登地域の再生に貢献したいという。河内氏のチャレンジはこれからも続く。

(情報戦略部 田口 靖之)

農事組合法人ファーム・おだ

吉弘 昌昭

(七三歳)



● よしひろ まさあき ●
一九三八年広島県生まれ。六〇年広島県庁入庁、安芸津農業改良普及所長を最後に九七年退職。その後、広島県農業会議次長を経て、二〇〇五年に「農事組合法人ファーム・おだ」を設立し、組合長理事を務める。農山漁村の過疎化・高齢化に対応するため、全国に先駆けて広島県の集落営農組織の法人化を推進。広島大学大学院生物圏科学研究科博士課程前期修了。広島県農業法人協会会長。

今

回は、わが国の農業を守り続けるために、長期的な営農支援政策が必要だということ現場からの声として述べたいと思います。

私がいる広島県は中山間地や島しょ部が多く、農業は小規模零細性が特徴です。一戸当たりの耕地面積は〇・八一畝で、都府県平均の約半分です。広島県の耕地面積は約六万畝ですが、毎年約二一〇〇畝減少しています。

基幹的農業従事者に占める六五歳以上の割合も七五%と全国二位の高さです。ファーム・おだのある小田地区も二二三戸、約六〇〇人の集落ですが、六五歳以上の人の割合は四二%に達しています。

過疎化・高齢化などわが国が抱える課題を先取りしており、崖っぷちに立たされている状況と言えます。これらの課題に対応するため、広島県では島根県などとともに、全国に先駆けて集落営農組織の法人化を推進してきました。

施設型農業の場合、個別経営であつても設備投資

などにより所得を向上させることが比較的容易ですが、土地利用型農業の場合は困難です。この土地利用型農業の経営効率を高め、所得を向上させる手段の一つが、集落営農組織の法人化なのです。

集落営農のメリットは、農地集積による作業効率の向上や、農地を荒廃させず維持できることなどが挙げられます。また、集落営農組織の法人化によって金融機関や取引先からの信用力向上や税制上の優遇措置など数多くのメリットを受けられるようになります。

しかし、実際に集落を取りまとめるのは簡単ではなく、集落の全員が納得するまで粘り強く話し合いを繰り返す必要があります。そのためには、集落の核となるリーダーの存在が欠かせません。

広島県では、県農業会議が二〇〇一年から開催している集落法人リーダー養成講座の受講生が核となつて、法人を設立するという、よい流れができています。実際にはリーダーとなる「駆ける人」だけで

なく、リーダーを「支える人」と話し合いで決めた内容が後戻りしないように記録して「まとめ人」もいなければうまくいかないことから、この講座への申し込みに当たっては、一集落から複数名で参加することとなっています。

フ

アーム・おだでは、昨今の六次産業化の流れを受け、今年の四月から米粉パンの製造・直売所「パン&米夢(パントマイム)」の営業を開始しました。初年度の売り上げ目標は二二〇〇万円ですが、既に売り上げは一〇〇〇万円を超えており、滑り出しは順調です。今は店舗での直売ですが、将来的には地域の学校給食用への納入を目指しています。

米粉は小麦粉と比べてコストが二倍以上かかるため、実現には行政の補助が不可欠です。近隣の岡山県でも既に補助制度が導入されており、広島県でも同様の制度が導入されることを期待します。

子どもの味覚は鋭いので、おいしいものはよく食べます。小さい頃から良質な地元食材に舌を慣れさせておけば、大人になってからも自分の子どもに同じものを食べさせようと考えてでしょう。

こうしたよい循環が生まれれば、将来的な食料自

給率向上にも貢献するものと考えています。

そこで、本題ですが、わが国の食料自給率は、政府目標の五〇%に対して三九%であり、食料安全保障を考えると危険な状況です。食生活の多様化がその一因であることは理解していますが、政府として目標を設定したのであれば、目標達成までの具体的な道筋を生産者に示すべきではないでしょうか。

政府がもし本当に自給目標を達成するつもりであるなら、長期にわたって農業経営を安定化させる営農支援政策が必要だと思います。いつ打ち切られるか分からない短期的な予算補助制度ではなく、法律によって長期的な営農支援がなされるべきです。安心して営農を続けるための具体的な道筋が示されなければ、経営者は先を見通した事業計画が立てられず、規模拡大などの投資に踏み切れません。法人化された集落営農組織が農地を守り、所得向上を図って、若い担い手の受け皿となります。しかし、持続的な経営効率化には限界があります。わが国の農業を守り続けるためにも、最低一〇年は変わらない営農支援政策も併せて実現されることを期待します。

F

自給目標の達成にこだわるならば 政府は長期的な営農支援政策を

山口一彦さん

愛媛県
ベルグアース株式会社

果菜類の苗づくりでトップ企業 先進モデル例、東証上場を目指す

花き栽培の兼業農家から果菜類の苗づくりに転換し、事業化に成功した経営判断は変革の担い手にふさわしい。有限会社立ち上げ、外部資本導入のための株式会社化に続いて、市場から農業への投資マネーを得ようと、新興株式市場ジャスダックに上場も果たした。次は年商一〇〇億円企業、東京証券取引所一部上場を目指すという。先進モデルをつくるタフな農業人と言っている。

花き栽培兼業が始まり

—— トマトなど果菜類の苗づくりの企業が経営の評価を受け、新興市場に株式上場を果たすに至る経営力はずいぶんですね。

山口 お褒めいただくとうれしいですね。ここまで来ることができたの

は、多くの方々のおかげです。でも私自身、農業に関しては、しっかりと経営をすれば、必ず成長産業になると信じていました。

—— スタートは豆腐販売と花き栽培の兼業農家だったとか。

山口 そうです。今も健在の父親が、パンジーなどの花き栽培を中心に兼業農家として、経営していました。

子どもは姉と私の二人だけ。私は小さい頃から農業、特にモノづくりに関心があり、農業を継ぐことを当然のように思っていました。

父親を見ていて、経営ができていない、私なら必ずもうかる経営をするぞ、というこだわりがありました。

—— 親の背中を見て経営に関して、問題ありというのも鋭いですね。

山口 父親は探究心が旺盛で、見

習うべきものがありました。しかし、利益を出すということには無頓着だったので、私は利益の出せる農業にこだわりを持ちました。

分業化にビジネスチャンス

—— 苗は、農業者が自分でつくるもので、他人がつくった苗を買って育てることはないと思っていました。それをビジネスにされた理由は？

山口 かつてと違って、今は農業を取り巻く環境が大きく変わってきており、そこに事業化、ビジネスのチャンスがあるのです。私の場合、それが果菜類の苗づくりだったので。

—— 農業の環境変化というのは？

山口 生産者の高齢化が急テンポで進む一方で、生産性を上げていかなければ競争に勝てない厳しい農業の

現実があります。私は農業の現場でそれを見ていて、コストの削減が必要で、そのためには分業化がキーポイントになると思ったのです。

—— その分業化のサポートを苗づくりでやってみようかと？

山口 生産者は自分の苗にこだわるところがありますが、一方で高齢化が進み、種を播いて育苗する手間や時間的なコストを省きたい気持ちが強いです。しかも台風や集中豪雨で苗を傷めるリスクが多くなり、その備えも必要で、余分の苗の準備にはさらにコストがかかります。

—— そこで、コスト削減のため、苗づくりの肩代わりを提案された。

山口 そうです。種代金、育苗などのコストを下げる事業化の提案を私が行い、いつでも生産者が苗を必要



野菜の育苗現場で経営の抱負を語る山口社長

Profile

やまぐち かずひこ
一九五七年愛媛県生まれ。五五歳。愛媛大学農学部附属農業高等学校卒業後、実家の花き栽培に取り組み。八六年野菜苗の契約栽培を開始。九六年有限会社山口園芸を設立。二〇〇一年にベルグアース株式会社に改組し代表取締役。〇四年地域経営塾（総務省）の講師「地域経営の達人」となる。日本野菜育苗協会理事など。

Data

ベルグアース株式会社
本社は愛媛県宇和島市。山口一彦社長。資本金三億三、四九万円。野菜苗の生産・販売。種苗・農産物の仕入れ販売、バイオテクノロジー研究開発など。一九九六年に有限会社設立。二〇〇一年に株式会社化。年商三億円。一年ジャスタック株式会社市場に上場。接ぎ木果菜苗等を年間二八〇〇万本販売。従業員は二〇五人。

とするとときに、タイムリーに供給することによって分業化が可能になると訴えたのです。

——でも、農業の現場で認知されるには時間がかかったのでは？

山口 当初はそうでした。しかし生産者の高齢化という現実に加えて、農業の現場は多品種少量生産がベラスになっており、豪雨などで流された多品種の農産物の苗の確保はとでも大変なのです。

だから、一度、苗供給の存在を認めてもらおうと、逆に期待も強まるよ

うになり、次第に事業化のめどが付きました。

プロ農業者から積極注文

——台風シーズンなどは苗が倒伏してダメになり、代わりの苗を、といったかたちで、逆に忙しくなる？

山口 もちろんです。台風シーズンに農業現場で頑張っているのは、われわれベルグアースです。商品の苗をしっかりと守る必要があるからです。供給責任を果たすことが信頼関係につながると思っています。

——供給責任は農業にとってはキポイントですね。

山口 今の農業者の中には、天候異変などを理由に「仕方がない」と生産物の供給責任を果たしていないケースもあります。どんな理由があれ、農業は常に供給責任を果たす、という取り組み姿勢が大事です。

私の場合、それが果菜類の苗なのです。今では、その信頼関係がベースになり、私が農業の現場に提案したような生産性向上のため分業化を進める考えが浸透し、プロの農業者から積極的に注文をいただいています。

——受注をベースに、年間二八〇〇万本の苗を生産する企業に急成長されるのは、すごいことです。生産

体制はどういったかたちで？

山口 トマト、キュウリ、ナス、ピーマンなど需要が見込める果菜類の苗の受注生産で、注文に応じて対応するシステムです。

プロの農業者は、直接注文あるいは農協経由の注文などさまざまですが、全体の七〇%に上ります。残りの三〇%は家庭菜園用の需要で、ホームセンター経由の注文が多い。消費者の方々の手づくり野菜ブームが広がっており、今後、需要が期待できる分野です。

大手種メーカーと提携

——種の生産は？

山口 これこそ私が言う分業化です。ベルグアースは大手の種メーカーと提携して発芽率のいい種の供給を受け、苗の生産をわれわれが担当する経営です。大手の種メーカーにはベルグアースに資本参加してもらっており、提携関係にあります。

——苗は接ぎ木をベースにやっておられるようですが、細かい苗に接ぎ木するには工程管理などが大変では？

山口 接ぎ木は果菜類の苗づくりのポイントです。カボチャの苗にキュウリの苗を接ぎ木するのは一例ですが、味のいいキュウリを生産するには病気に強く茎がしっかりしているカボ

チャの苗に接ぎ木するのがベストです。長年の研究開発の成果です。

——接ぎ木生産をシステム化しなければ、量産体制がとれないですね。

山口 播いた種が発芽して苗を育てる育苗段階から本格化しますが、育苗は一次、二次と工程を踏み、その間、苗に適度のストレスを与えて締めりと強さを与える工夫、さらに病害虫の発生を防ぐ対応など細心の注意と工程管理が必要になります。

果菜類は育苗期間が品種や季節によってまちまちですが、たとえばキュウリは三、四週間、またトマトは一、二カ月が必要です。

無農薬ニース対応で独自施設

——二〇〇六年に導入された閉鎖型の苗生産システムというのは、どんなもののですか。

山口 プロ農業者の方々から無農薬・無病害で高品質のトマトなどへのニーズが高いため、それに対応したシステムです。密閉した建物の中で光や水、温度、二酸化炭素などをコンピュータで自動制御して、苗に最適な環境をつくるやり方です。

——植物工場のようなものですか。

山口 自然の太陽の光をとりながら苗を育成する、というのがベストですが、病害虫のリスク、天候異変のリス

クなどを克服しながら、無農薬・無病害の野菜の苗を安定的、かつ大量に、という農業現場の要請に応えるためには、コンピュータで自動制御した工場の農業を視野に入れざるを得ないですね。

ベルグアースの場合、品種や生産計画によって従来型のハウスと密閉した建物の両方で苗を栽培しています。

——ここに至るまでには試行錯誤や失敗もありましたか。

山口 農業高校卒業後、実家の農業を引き継ぎ、私が花きを分担することになりました。電照菊を生産する大規模農家で九カ月間、経営を勉強し、実家で電照菊を規模拡大すればもうかるとチャレンジしました。しかし、量にこだわっているうちに品質を落としてしまい、大赤字を出した苦い経験があります。

——果菜類の苗づくりのかかわりはその後には？

山口 そうです。たまたま、近くの農協から家庭菜園用の苗の予約注文があり、これがヒントになって事業転換を図りました。

——ベルグアースという社名はどういう由来のですか。

山口 会社設立の二〇〇一年当時、世の中では、社名だけでは事業内容

が分からないカタカナ名の会社が目立ちました。そこで、流行に乗った形になりましたが、苗の生産を表すという意味で大地の英語名のアースと、そして私の山口姓の「山」のドイツ語名のベルグを組み合わせたのです。大地に根差して頂点を極めたいという思いがありました。

新興市場上場申請時は緊張

——二〇〇一年の株式会社化は、あの面で経営の転換点だったのでは？

山口 苗の生産は、受注生産がベースにあるものですから、それに見合った設備投資や人材の確保などが必要となります。当然ながら、外部資金の確保、資本力の強化が重要になってきたため、株式会社を目指すことにしました。

正直なところ、どういった社会的な評価を受けるか、心配でした。

——社会的ということよりも市場評価を受ける、という点では二年の株式市場ジャスダックへの上場申請の方が心配だったのでは？

山口 そのとおりです。株式市場を通じて、ベルグアースという会社が投資家の外部評価を受けるのですからね。財務評価などを経て、無事に株式上場ができましたが、当時、決意表明のつもりで私は意欲、挑戦、努

力にプラスして根性を付けましたよ。それほど、当時は必死というか気合が入っていました。

一〇〇億円企業目指し戦略

——年商三〇億円企業を目指す段階で、外部から財務のプロなどの人材確保を戦略的に行ったとか。愛媛県宇和島の地方区から全国区に躍り出るには体制づくりが大事と？

山口 そうです。中途採用で、いろいろな分野から人材を集めました。そのおかげでベルグアースの経営も戦略的思考が出てきました。

——今度はさらに飛躍を目指し、年商一〇〇億円、そして東京証券取引所（東証）第一部市場への上場を目指されるとか。夢は膨らみますね。

山口 率直に言って、三〇億円企業と一〇〇億円企業では、経営戦略を含めて、いろいろなものを変えねばなりません。試練ですが、同時にチャンスと思っています。

ベルグアースは接ぎ木苗を含めて技術の会社です。今後はこれまで以上に、競争力に磨きをかけ、誰にも負けない技術力のある会社を目指します。今年九月から経営戦略チームを立ち上げ、今後一〇年を想定したプランをつくれと指示しています。F (経済ジャーナリスト 牧野義司)

子どもの頃、僕の家は東京下町の祖父の代から続く魚屋でした。いいもん仕入れてその日のうちにお客さんに食べてもらう事にかたくこだわってお父さんは、毎日毎朝、築地に通って関東、東北など全国の魚介を仕入れていました。で、ご想像のとおり？僕ん家の毎日のおかずも魚が中心（もとい、魚ばっかし）。絢爛豪華に刺身、焼き物やきものが並べられていました。

お父さんが、味を確かめるためにと多めに仕入れた初ガツオの刺身、それは、そう！僕の胃の中へ。

お父さんが、いいマグロを仕入れたときの大トロの刺身、それは、こっそり：僕の胃の中へ。

残念ながら売れ残ったエビ、カニ、イカ、ホタテ達は、高級シーフードカレーになって！僕の胃の中へ。

そうやって、僕の胃袋の中においしい旬の魚たちが三六五日納まっていたのでした。でも僕、まだ魚の価値が分かっていなくて「ポークカレーが食べたいっ。一切れでもいいから肉、入れてくれー」ってずっと言い続けていたもんです。

東日本大震災では、東北の多くの漁場が被災しましたが、以前テレビ番組の収録などで幾度も訪れたことがあります。

宮城県志津川で知り合った漁師さんと、三陸の魚介の素晴らしさを教えてくれた方がいます。僕と波長が合うのか、一緒にお風呂まで入ったこともあるくらい仲良し。しかし彼も家や船などを全て流されてしまいました。震災から一カ月半後、僕は彼を訪ねました。なんて声をかけたらいんだろう。無責任に頑張れというのは失礼だろうし……。不安が重くのしかかりました。

でも彼は、変わらず前向きで明るかった。「やあ内山君、よく来てくれたね」「よし、次は二年後くらいにおいでよ。またうまい魚と一緒に食べよう！」再会に安堵しとりとめのない会話をしていると、やおら申し訳なさそうに彼は袋を差し出しました。袋の中身は何匹もの小さなイワガニ。僕が来る日の早朝から磯で取ってきてくれたのでしょう。僕は泣きました。二年後また彼に会いに行くつもりです。



お笑いタレント
内山 信二

うちやましんじ
1981年9月25日生まれ。東京都葛飾区出身。血液型O型。身長174cm、体重100kg。愛称は「内山くん」。「元氣一番生テレビ」(ミヤギテレビほか)に出演中。同番組で、東北6県と新潟県の魅力を伝えている

僕と魚と漁師さん



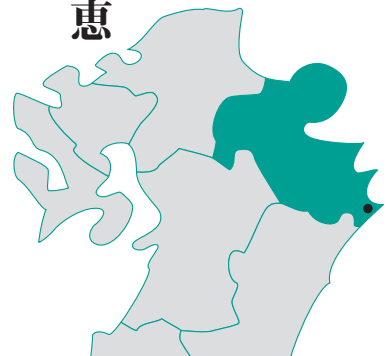
都市住民と地域再生

漁村滞在型の新余暇で連携

大分県

NPO法人 かまえブルーツールリズム研究会会長

橋本 正恵



蒲江のブルーツールリズム

ブルーツールリズムという言葉をも、初めて耳にする人が多いのではないだろうか。グリーンツーリズムの農村滞在型余暇活動に対し、ブルーツールリズムは漁村滞在型の余暇活動である。都市住民に漁村に滞在してもらい、マリレジャーや漁業体験を提供することで地域の活性化につなげる目的がある。

私たちのブルーツールリズムの特徴は、豊かな海の恵みと基幹産業である水産業を生かした取り組みが、住民の連携によりユーモアを持って行われているところにある。

大分県佐伯市蒲江は大分県沿岸の最南部に位置し、リアス式海岸に沿って、ブリ、ヒラメ、伊勢エビ、ウニなど豊富な海産物がとれる「浦」と呼ばれる集落が二ある。長い間、道が不便だったため浦々は分断され、それぞれ独立した漁村社会をつくっていた。

しかし、二〇〇五年に街道が整備され、浦々がつながったのをきっかけに、地区を挙げた地域振興を目指し、〇六年一月にかまえブルーツールリズム研究会を立ち上げた。この時のことは後段で改めて触れたい。

かまえブルーツールリズム研究会の取り組みは三つある。一つは、ヨットセーリングやシュノーケリング、ダイビングなどマリンスポーツの推進。二つ目は、〇七年六月に設立したあまべ渡世大学の運営。最後に、おばちゃんバイキングである。あまべ渡世大学とおばちゃんバイキングは、かまえブルーツールリズム研究会ならではの取り組みなので、ぜひ紹介したい。

ユニークなあまべ渡世大学

あまべ渡世大学は蒲江地区全体をキャンパスとした「体感・学び」の大学で、住民と来訪者が交流し、「食」「水産業」「海」について学ぼうというものだ。浦々の現役漁師たちが、講師である

「浦の伝道師」となり、自分の仕事を来訪者に教えている。盆と正月と台風の時以外の一年中、開催している。

来訪者は、海で暮らす私たちの生き方を体験することで、普通の学校では学べないことを感じてもらえると思う。あまべは海辺を、渡世は生き方・生業を意味している。

あまべ渡世大学を立ち上げるとき、「自分の家業を生かせる手段だ。繁忙期を避けて、家業の余力で教えて欲しい」と呼びかけたところ、二人の漁師が集まってくれた。

浦の伝道師による教室は、「海道侍のウニ割り体験」「まあ姉の伊勢えび捌き方講座」ほか、真珠の核入れ体験、定置網体験などがある。

来訪者はウニ割り体験を一五〇〇円、食事付二五〇〇円で、伊勢えび捌き方講座は、三五〇〇円で体験できる。

もちろん、ウニ、伊勢エビ以外の海産物にも触れてもらえる。浦の伝道師による教室は、これ

profile

橋本 正恵 はしもとまさえ
 1949年生まれ。70年橋本正恵商店を一人で立ち上げる。74年丸二水産を設立。90年海の体験民宿まるに丸開業。96年蒲江町観光協会会長就任。2006年蒲江ブルーーツリズム研究会会長就任。
 住民が何世代も心豊かに暮らせるような地域をつくることに努力している。

NPO 法人
かまえブルーーツリズム研究会
 2006年1月設立。08年8月NPO法人化。佐伯市蒲江地区に点在する浦と呼ばれる集落は、長い間、分断され独自の文化を築いてきた。近年、街道がつながると、浦々の住民が協力しあい、基幹産業である水産業を生かした地域おこしを目指し、ブルーーツリズムを実践している。

住所 〒876-2301 大分県佐伯市蒲江大字西野浦2643
 TEL:0972-42-0115
 FAX:0972-42-1602

まで小学生から高齢者まで幅広い年齢層の学生たちに参加していただいている。「苦手だったけど食べられた」「飽きっぽい子だと思っていたが、ウニ割りは最後まで取り組んで根性があるなど子どもを見直した」などとうれしい感想をもらっている。

参加費は、浦の伝道師の収入になり、かまえブルーーツリズムには参加費の5%を入れてもらっている。

ところで、浦の伝道師はユニークな名前だとと思われるでしょう。かまえブルーーツリズムを立ち上げた当初、広く蒲江を知ってもらおうと映画製作のロケの誘致を考えたが、知り合いもPRの費用もなく断念。ならば自分たちがこの地域の素晴らしさを伝えていこうという声があがっ

たことに由来している。浦の伝道師は、ホームページ上で写真付きのプロフィールやメッセージを公開している。

おばちゃんバイキング料理

次の「おばちゃんバイキング」は、蒲江のにぎやかなおばちゃんがつくる手づくりの多彩な漁師料理を、おばちゃんから蒲江の話聞きながら、来訪者に味わってもらおうというもの。

ブリをつかったブリのにぎり、ブリカツ、ヒジキを利用したスイーツのヒジキプリンやパウンドケーキなど、それぞれの浦の個性ある食文化を楽しめる。

二〇人から受け入れており、参加費は食や住民とのふれあいを通じて蒲江を好きになっても

らいたいという思いから一人一五〇〇円からと手ごろな値段にしている。

午前中に蒲江の自然とふれあった来訪者が、昼食に利用することも多く、好評を得ている。

なお、おばちゃんとして料理をつくる蒲江の女性は、二〇代〜八〇代の方までいて蒲江に四つある漁協から来てもらっている。参加費は、女性陣の収入になり、かまえブルーーツリズムには参加費の5%を入れてもらっている。

また、浦の伝道師の講座も、おばちゃんバイキングも、食材の内容や参加費の設定など企画・運営にはかまえブルーーツリズムは関与しない。あくまで地元の漁業者たちの自主性を前面に出している。

ここで、私自身のことを少しお話ししたい。私



上:夢中になってウニ割りをする小学生と小学生を温かく見守る橋本氏
 下:おばちゃんバイキングで、蒲江の女性から料理の説明を受ける来訪者



蒲江を含め、日豊海岸沿いは大分県有数の伊勢エビの水揚げを誇る

は、一九四九年生まれの六三歳。ずっと蒲江地区で暮らしてきた。

家を榮えさせるとの運勢

私が子どもの頃はまだ易が盛んで、生まれた子どもの運勢をみんな占って楽しんでた。私は、この子は放っておいても家を榮えさせると出たそうだ。家では、武士道の教育方針で、宝のように大切に育てられた。野山を基地として遊び回り、村中を探索した。思えば上りが強く、大人になったら都をつくることを決めた。可愛いがつくれた年寄りが天国に行く日まで楽しく暮らせるような都だ。

先人が成し得なかったことだが、私はつくり上げようと心に決めていた。そのためには、お金をかせぐ必要があると考えていた。

二〇代になると会社を立ち上げ、漁師からとれたばかりの海産物を浜で買い、道幅も狭く暗

い地元の人も行きたがらない道を通り、隣の宮崎県へ行商に出かけた。女が商売をすることを受け入れてもらうのが困難で、周囲の反対を押し切ったことだったが、この地区に新しいお金が入る喜びの方が強かった。

そして、父親の研究したブリの養殖業や兄達との沖合漁業を実現。父親やおばあさんを喜ばせるために定置網漁と民宿も始めた。

長年の夢実現に積極挑戦

一九九六年に観光協会の運営が民間に任せられることになったとき、漁業と民宿を営んでいた私に白羽の矢が立ち、蒲江町観光協会の会長に任命され、以降、一貫して蒲江の観光業に携わってきた。

次は長年の夢、地元にある産物を生かして自給自足をし、環境がよく空気のきれいな中でのびのびと暮らす、そんな都をつくりたいと考えた。蒲江地区の豊かな自然、個性的な住民、特産物、これらを全て生かすべきだと思った。

こうして、私たちの地区は私たちでつくる決心を決めて、地域づくりに本腰を入れた。蒲江町観光協会と県市が地元漁業者などと話し合いをし、かまえブルーツーリズム研究会を立ち上げ、ブルーツーリズムの研究事業を進展させるためNPO法人格を取得した。私や蒲江に暮らす住民はみんな、「大好きなこの土地で一〇〇%楽しもう、楽しんでもらおう」がモットーである。

浦々を結びつけている街道は、佐伯市から宮崎県延岡市まで日豊海岸沿いに約九四キロメートル

ル続いており、二〇〇七年一月「日豊海岸シーニック・バイウェイ」として国土交通省の九州風景街道に登録された。

この質の高い道路空間を通して県境を越える地域連携と情報発信を行い、広域で地域振興することを佐伯市、延岡市と共に目指している。地元の人だけが知っている美しい自然の景観や、各地区に点在する歴史・文化資源、体験交流資源などの魅力の再発掘を図り、街道でつなぎ合わせようというのだ。

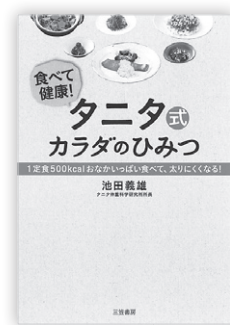
〇七年から、特産の伊勢エビ漁が解禁となる九月から二月までの間は日豊海岸シーニック・バイウェイを「東九州伊勢えび海道」と称し、街道沿いの食事処で伊勢エビ料理を提供する観光キャンペーンを両市観光協会が行っている。

実は、このキャンペーンのきっかけは、蒲江にある。九七年より蒲江では同様の取り組みを「伊勢えび祭り」と称して行なってきた。来訪者に喜ばれ大成功を取っていたので周辺地域に声をかけて、取り組みの地域を拡大していったのが、この東九州伊勢えび海道につながったのだ。キャンペーン期間中に、蒲江地区へ遊びに来てくれ、かまえブルーツーリズムの取り組みに参加し、蒲江のファンになった来訪者も多い。

将来的には地域連携範囲をもっと広げたいと思っている。そのために、より広く東九州地域の活動団体と交流、意見交換をしていきたい。

私は、何世代にもわたってこの土地で心豊かに暮らせるように、これからもブルーツーリズムの発展にまい進していくつもりだ。もっともっと蒲江のファンを増やすために。

『タニタ式カラダのひみつ』
池田 義雄著



(三笠書房・980円 税込)

にも歯止めがかかる」と説明がされていて、「なぜそうなるのか」というカラダの仕組みがつつられているのである。

また、小腹がすいて、間食の誘惑に負けそうな場合、「二〇分のガマンです」と言い、そうすれば「空腹感が消える」と助言する。「小腹がすいた状態は、余計な体脂肪が燃えようとするサインで、脂肪は糖質よりエネルギーとして使われるタイミングが遅く、その時期がくると脂肪組織から分解された脂肪酸が血中にとっと増え、そのために食欲中枢が刺激される」と「なぜ」に答えながら、カラダが求める状態について話す。

企業資源をフル活用して健康を売る
青木 宏高
(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)
今年一月、東京・丸の内オフィス街にオープンしたタニタ食堂が、大変な話題になった。タニタ食堂というのは、健康計測機器販売会社タニタが、自社の社員食堂を営業用レストランとして開業したものである。連日、盛況な客のお目当ては、もちろん社員食堂と同じメニューによる「一食五〇〇キロカロリー、おなかいっぱい食べて、太りにくい」という食事である。

この本は、タニタ食堂の内容が元になっている。さらに言えば、タニタのエッセンスが結実した一冊だ。本の中身にはたとえば、「同じメニューでも、食べる順番で太りやすさが変わる」という表現があるが、その後に「野菜や海藻類を先に食べると、血糖値の急激な上昇が抑えられ、太りにくくなる。野菜類はゆつくり噛んで食べると、食物繊維がおなかの中で膨らみ、ごはんの食べ過ぎ

池田義雄さんは元東京慈恵会医科大学の先生で、現在はタニタ体重科学研究所の所長。肥満、糖尿病など生活習慣病研究の専門家である。四年前、保険財政圧迫に備えたメタボ検診が義務化され、健康意識の静かなトレンドが今日も続き、女性のダイエット願望は、今後も勢いを増す。健康計測機器から始まり、食事や健康にかかわる情報を提供するタニタの動向が気になる。活字による「考える健康」と、健康計測機器による「測る健康」と、食堂による人間の至上の喜びの「食べる健康」。これらの情報が立体化し、一つに融合して発信される。この本の興味の中には、時代の先を行く情報の送り手であるタニタの手法を垣間見ることができる。

最後にもう一つ、糖尿病対策で悩める人に池田さんの言葉を借りて一言。「二〇回噛み、ゆっくり食べて」。

F

読まれています 三省堂書店農水省売店(平成24年8月1日～平成24年8月31日・価格は税込)

タイトル	著者	出版社	定価
1 週刊東洋経済(7/28) 農業で稼ぐ!高齢化、TPPどんと来い		東洋経済新報社	690円
2 食品偽装との闘い ミスターJAS10年の告白	中村 啓一/著	文芸社	1,470円
3 森林飽和 国土の変貌を考える	太田 猛彦/著	NHK出版	1,155円
4 WTOドーハ・ラウンド10年の軌跡	山田 修路/著	大成出版社	945円
5 TPP不参加 戸別所得補償の継続 そこに日本農業・日本社会の展望がかかる	服部 信司/著	農林統計協会	1,890円
6 2015年の食料危機 ヘッジファンドマネージャーが説く次なる大難	齋藤 利男/著	東洋経済新報社	1,680円
7 世界の農業環境政策 先進諸国の実態と分析枠組みの提案	荘林 幹太郎、木下 幸雄、竹田 麻里/著	農林統計協会	2,940円
8 食の終焉	ポール・ロバーツ/著	ダイヤモンド社	2,940円
9 恐怖の契約 米韓FTA TPPで日本もこうなる	ソン キホ/著	農山漁村文化協会	840円
10 壊国の契約 NAFTA下メキシコの苦悩と抵抗	エリザベス・フィッティング/著	農山漁村文化協会	2,730円

農業経営アドバイザー 研修会を開催

日本公庫新潟支店農林水産事業は、七月二六日、新潟市にて「新潟県農業経営アドバイザー研修会」を開催し県内で活躍する農業経営アドバイザー一四名が参加されました。会では、新潟県農林水産部政策企画員の東正人氏および副参事の横山登氏から新潟県農業と園芸の現状などについて、アグリビジネス投資育成株式会社投資育成部長の田中伸一郎氏から同社の活用方法について解説していただきました。

(新潟支店)



藤井農園(聖籠町)を視察しました

鹿児島県内の 金融機関勉強会に参加

日本公庫鹿児島支店農林水産事業は、七月二六日、養鶏専門農協であるマルイ農業協同組合の若手組合員向け勉強会に参加し、支店長の三河敬と農業食品担当の水谷太郎が、金融機関から見た経営の見方、経営破たん事例からみたりスク対策などをテーマに講義を行いました。

参加者からは、適正な借入金額のレベル感や今後の景気見通しなどについて質問が寄せられました。

鹿児島支店は、地域の基幹産業である一次産業や食品産業の振興に資するため、農協など関係機関との連携・協力を積極的に取り組んで参ります。

(鹿児島支店)



熱心に話を聞くマルイ農業協同組合の皆さん

「いわて食の大商談会 二〇二二」を開催

日本公庫盛岡支店は、八月二三日、岩手県、岩手県産株式会社、岩手銀行、東北銀行、北日本銀行、JA岩手県信連、財団法人いわて産業振興センターと共催で、「いわて食の大商談会二〇二二」を開催しました。県内の農業者、食品加工业者など二七社が出展。小売、卸売、流通企業などのバイヤーが県内外から二〇〇社以上来場し、賑わいました。

盛岡支店は、震災復興の支援活動として、事業を再開した被災事業者と全国から来場したバイヤー間のビジネスマッチングに取り組み、再出発のための商談をサポートしました。

(盛岡支店)



岩手の食材への関心は非常に高く、鹿児島から来場したバイヤーも

「林業経営アドバイザー ミーティング」を開催

日本公庫農林水産事業は、八月二四日、林業経営アドバイザー資格取得者を対象とした「平成二四年度林業経営アドバイザーミーティング」を開催し、森林関係団体の職員、公認会計士や日本公庫職員など二〇名の林業経営アドバイザーが参加しました。

ミーティングでは、株式会社フオレスト・ミッション代表取締役、林業経営コンサルタントとして活動されている坪野克彦氏が「森林・林業を取り巻くマクロ環境」「森林・林業経営と事業体経営」「森林・林業再生の生命線」などについて講演されました。

また、林業経営アドバイザーから、最近の活動事例などについて報告がありました。

講義終了後は、森林・林業再生に向けた具体的な取り組みなどについて積極的な意見交換が行われました。

日本公庫農林水産事業では、今後とも、林業経営アドバイザーのスキルアップを通じ、林業の特殊性を理解した専門家の育成を図って参ります。

(総合支援部)

東日本大震災により 被災された皆さまへの支援策について

東日本大震災で被災された皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。

日本公庫農林水産事業では、被害を受けた農林漁業者や食品加工・流通業者の皆さまからのご相談に的確に対応するため、各種支援策を実施し、被災された皆さまや地域の復旧・復興に向けて全力でサポートしています。

電話相談及び 相談窓口の実施

I 電話相談(事業資金相談ダイヤル)

平日のみ(9時から19時): **0120-154-505**

II 主な地域の相談窓口

都県名	支店名	電話番号	都県名	支店名	電話番号
青森	青森	0120-911-495	茨城	水戸	0120-926-427
岩手	盛岡	0120-911-539	栃木	宇都宮	0120-959-042
宮城	仙台	0120-911-547	群馬	前橋	0120-926-481
秋田	秋田	0120-911-498	千葉	千葉	0120-926-471
山形	山形	0120-926-485	長野	長野	0120-911-598
福島	福島	0120-959-046	東京	東京	0120-911-624

農林漁業者及び 食品産業事業者向け 特例融資制度

I 対象となる方^(注1)

平成23年3月11日以降に発生した地震に起因する以下のいずれかの要件を満たす農林漁業者等

1. 本人の被災が罹災証明書等で確認できる農林漁業者等
2. 重要な取引先(出荷先、資材調達先等)の罹災証明書等が確認でき、かつ、その取引先の被災の影響で、売上の減少などが一定水準以上になることを確認できる農林漁業者等

II 制度の概要

特例融資の内容	対象資金
1. 償還期限・据置期間の延長 償還期限及び据置期間を、制度上それぞれ3年延長	全資金
2. 実質無利子化 利子助成機関からの利子助成により、一定期間(最長18年間(林業のみ最長15年間))貸付利率を実質無利子化 ^(注2)	【農業】スーパーL資金、経営体育強化資金、農業基盤整備資金、農業改良資金(3のみ) 【漁業】漁船資金、漁業経営改善支援資金、漁業経営安定資金、漁業基盤整備資金
3. 実質的な無担保・無保証人融資 原則として、以下の取扱いとします。 ●担保：融資対象物件に限る(運転資金の場合等は不要) ●保証人：個人の場合は不要、法人の場合は代表者のみ	【林業】林業基盤整備資金 【農林漁業共通】農林漁業セーフティネット資金、農林漁業施設資金 【加工流通】水産加工資金
4. 融資限度額の引き上げ (1) 農林漁業セーフティネット資金(資金使途:運転資金) 残高通算で1,200万円(特に必要と認められる場合は年間経費の12/12相当額又は粗収益の12/12相当額のいずれか低い額) (2) 農林漁業施設資金(主務大臣指定施設)(資金使途:災害復旧) 負担額又は1施設当たり1,200万円(漁船は7,000万円)のいずれか低い額 (3) 経営体育強化資金(II対象となる方)の1に限る 《再建整備資金(注3)》 個人2,000万円(特認3,500万円、特定5,000万円)、法人8,000万円 《償還円滑化資金(注4)》 経営改善計画の5年間(特認25年間)において支払われるべき負債の各年の支払額の合計額 なお、本資金の貸付額の合計限度額は以下のとおり 個人2億5,000万円、法人8億円 (4) 漁業経営安定資金(II対象となる方)の1に限る 《償還円滑化資金(注5)》 対象資金に漁業近代化資金を加える等と共に、漁業経営安定計画の5年間(特認10年間)において支払われるべき負債の各年の支払額の合計額と所定の金額から算出される額のいずれか低い額	
5. その他の制度拡充 借入金の一部を資本とみなすことができる資本的劣後ローンを創設	スーパーL資金

(注1) II「対象となる方」以外で、原発事故による出荷制限、風評被害等を受けている農林漁業者等には、一定の要件の下でII「制度の概要」の1「償還期限・据置期間の延長」、4(1)「農林漁業セーフティネット資金の融資限度額の引き上げ」を適用します。

(注2) 事業内容によっては、利子助成期間が5年になる場合があります。

(注3) 制度資金以外の営農資金を借り受けたために生じた負債の整理に必要な資金。

(注4) 農業の制度資金の負債を整理し、支払いを円滑にするために必要な資金。

(注5) 公庫資金の負債を整理し、新たな漁船等を計画的に取得する内容を含む計画を達成するための資金。

返済相談などへの 柔軟な対応

被災した皆さまからの返済相談については、個別の状況を踏まえ親身な対応と負担感の軽減に努めています。

[対応例]

- 震災の影響により返済猶予のお申し出が遅れた場合でも、返済期日に遡って返済猶予の手続きを実施
- 提出書類の簡素化(決算書提出の省略が可能など)

みんなの広場

◆八月号特集「農の海外市場、開拓の時代」を読みました。

日本有数の一次産業が盛んな県に住む私の周りには先行きを不安視する生産者ばかりです。

親が嘆くと、子は後を継ぐはずがありません。この現状に八月号の特集は、四面楚歌の国内産地競争の中にあつて、一縷の望みを与えてくれました。

玉名農協や播磨製茶の開拓事例は、関係者のご協力もあつたと思いますが、ともかく自力での努力姿勢が参考となるものであり、励みになりました。

大規模、低コスト化を求めず、小規模でも高付加価値を求めた実績はとても有意義な情報でした。(鹿児島市 吉見 満雄)

みんなの広場へのご意見募集

本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを同封の読者アンケートにてお寄せください。「みんなの広場」に掲載します。二〇〇字程度ですが、誌面の都合上編集させて頂くことがあります。

【郵送およびFAX先】

〒100-0004

東京都千代田区大手町一-九-三

日本政策金融公庫

農林水産事業本部

AFCフォーラム編集部

FAX 〇三-三三-七〇一-三三三〇

メール配信サービスのご案内

日本公庫農林水産事業本部では、メール配信による農業・漁業・食品産業に関する情報の提供をしています。メール配信サービスの主な内容は次の四点です。

①日本公庫の独自調査(農業景況調査、食品産業動向調査、消費者動向調査など)結果

②公庫資金の金利情報や新たな資金制度のご案内、プレス発表している日本公庫の最新動向

③農業技術の専門家である日本公庫テクニカルアドバイザーによる農業・食品分野に関する最新技術情報「技術の窓」

④日本公庫が発行する「AFCフォーラム」「アグリ・フード・サポート」のダウンロード

メール配信を希望される方は、日本公庫のホームページ(<http://www.jfc.go.jp/a/>)にアクセスしてご登録ください。(情報戦略部)

第六回アグリフードEXPO 大阪2013出展者募集

募集期間：二月一六日(金)まで

詳しくは、公式ホームページ(<http://www.exhibitiontech.com/afx/>)をどうぞご確認ください。

商談の場、情報収集の場として、是非、ご参加ください。(総合支援部)

編集後記

④「もはや戦後ではない」と経済白書が謳ったのは昭和三十一年。大震災から一年半、特集記事からは支援への感謝とともに現場の焦燥感も伝わってきます。労働力や資材の不足などのニュースも報じられていますが、「震災は終わった」と一日も早くみんなが言えるように、私たち編集部も今できる支援に精一杯取り組んで行きたいと思えます。(竹本)

④今号の「経営紹介」で取り上げた烏骨鶏グループの「天来烏骨鶏かすていら」は、古都の金沢らしく上品な味わいのカステラですが、その壮絶な開発秘話を聞いてびっくり。河内会長の烏骨鶏にかける執念と情熱には脱帽です。その情熱で、資源循環型農業による地域振興が実を結び日も遠くないと感じています。(田口)

④裏表紙の絵画「思い出のひょうたんアーチ」の作者 今野帆夏さんからは原発事故の影響で、福島県双葉町から避難をしています。「双葉町に帰りたいという願い」と「町の皆さんへの感謝の気持ち」をこめて、記憶を頼りに描いたそうです。絵画から、帆夏さんや双葉町の皆さんが穏やかに暮らしていた様子が伝わってきます。(城間)

④観天望気で小倉さんが話していたアンケート結果のように、私も「旅先ではその土地の料理を食べたい」「名物」「ご当地」という言葉を見れば、とにかく食べてみようという手も伸ばしてしまい、消化が追い着かないことも。その料理を味わうだけでなく、その土地の地域性や食文化にも注目してみようと思えました。(林田)

AFCフォーラム Forum

■編集

吉原 孝 竹本 太郎 田口 靖之
城間 綾子 林田 せりか 飯田 晋平

■編集協力

青木 宏高 牧野 義司

■発行

(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部
Tel. 03 (3270) 2268
Fax. 03 (3270) 2350
E-mail anjoho@jfc.go.jp
ホームページ <http://www.jfc.go.jp/a/>

■印刷 アインズ株式会社

■販売

(財)農林統計協会
〒153-0064 東京都目黒区下目黒 3-9-13
目黒・炭やビル
Tel. 03 (3492) 2987
Fax. 03 (3492) 2942
E-mail publish@aafs.or.jp
ホームページ <http://www.aafs.or.jp>

■定価 500円(税込)

④ご意見、ご提案をお待ちしております。
④巻末の児童画は全国土地改良事業団体連合会主催の「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展の入賞作品です。

国産にこだわり 農と食をつなぎます。



6th アグリフード EXPO 大阪 2013

—— プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会 ——

日時： **2013.2.21**^{THU}・**22**^{FRI}
10:00~17:00 10:00~16:00

会場：ATC アジア太平洋トレードセンター

主催： **JFC** 日本政策金融公庫



水産業、震災復興のいま



『思い出のひょうたんアーチ』今野 帆夏 静岡県三島市立東小学校

■AFCフォーラム 平成24年10月1日発行(毎月1回1日発行)第60巻7号(746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 送料別476円

