

AFC Forum フォーラム

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

10

2014

特集 水産市場、拡大の羅針盤



水産市場、拡大の羅針盤

3 水産物輸出拡大の課題にチャレンジを

長岡 英典

右肩上がりの水産物輸出を、さらに加速させ軌道に乗せられるか。クリアすべきハードルは多いが、大いなるビジネスチャンスは“海外展開”にある

7 グローバル市場を攻めるこれからの養殖業

有路 昌彦

日本の養殖業には、競争力のある強みがいくつもある。今こそ、ニッチではなくマスの戦略を進め、世界市場でのシェアを獲得すべきだ

11 水産現場に広がる六次産業化で市場拡大

天野 通子

生産と切り離して、地域の水産物を使った加工・販売を事業化し、6次産業化に成功した愛媛県と大分県の特徴的な3事例を研究員の視点で紹介する

情報戦略レポート

15 食の健康志向が引き続き最多 消費者の8割が加工食品「不安」

—2014年度上半期消費者動向調査—

経営紹介

23 新旧の管理手法を融合 地域との共生が基本／北海道

株式会社エフシーエス

北海道に入植しプライドを捨て一から研さんを積んだ社長の藤原さん。旧来の牛の飼養手法を取り入れつつ、ITの駆使とブランド化で経営基盤を固める

変革は人あり

25 飯島 達成／山梨県

モンデ酒造株式会社

かつて業績の悪化で長く苦境にあえいだ観光ワイナリー。ワインの品質を磨くとともに、世界初のボトル缶入りワインの商品化で経営再建に道筋をつけた



撮影:竹下 光士
和歌山県東牟婁郡串本町
2010年2月撮影

海霧と漁船

屹立した岩が独特の景観をつくる荒船海岸では、よく晴れ、冷え込んだ早朝に海霧が発生するという。朝焼けに染まり輝く海霧の中、船は進む

シリーズ・その他

観天望気

魚の黒船「サーモン」 鷺尾 圭司 2

農と食の邂逅

有限会社谷口屋 谷口 富士子
青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

耳よりな話 151

トマト栽培から始まった雨よけ栽培
吉岡 宏 22

フォーラムエッセイ

今宵、一献いかがでしょうか
あおい 有紀 28

まちづくりむらづくり

集落があちこちに点在する中山間地域
若者たちがバラバラを一つにつなぐ
関原 剛 29

書評

林 邦雄著『かっこいい養豚への挑戦』
青木 宏高 32

インフォメーション

第8回「アグリフードEXPO大阪2015」の出展者を
募集しています 情報企画部 33

「EXPO東京」は商談引合件数が過去最多
情報企画部 34

静岡県農業経営アドバイザーミーティングを開催
静岡支店 34

若手農業者が参加するワークショップを開催
前橋支店 34

「技術の窓」で農業の最新技術情報を提供しています! 35

新規就農を希望される方へ 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

第8回アグリフードEXPO大阪2015 38

*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。

觀天 望氣

魚の黒船「サーモン」

水産分野では、天然魚の不安定さを補う意味で養殖魚が注目されている。わが国の養殖魚は、天然魚に似せることを目標に発展してきた。そこには経済性や環境問題もあって、目標達成にも苦労する歳月があつた。二〇年ほど前、そんな水産界に黒船が来た。ノルウェー産サーモンだ。養殖とはいえ、生で食べられるおいしさに驚く一方、天然魚を超える養殖魚という発想にショックを受けた。

昔からわが国では、寄生虫の心配があるサケ類を生食にはしないのが常識で、日本人の頭の中にサケの刺し身は存在しなかつた。それを実現しようという発想が黒船だった。

十数年前、筆者が漁協職員だったころ、ノルウェーに行く機会があつた。そこで知り合つた乳業メーカーの社長は、漁業視察のため日本へ訪れた際のリポートに「日本人はすしという生魚の料理が好きで、金に糸目を付けない。白木のカウンターに青葉を敷き、形よく握られた赤いマグロや白いイカ、海苔巻きなど、見ただけで美しい。しかし、何か欠けるものがあつた。太陽の色がない。ヨーロッパ人の好む太陽の色、まさにサーモンピンクがあれば、もっと美しくモダンに見えるだろう」と書いたという。

当時、ノルウェーではサケ養殖が盛んだつたが、欧米向けのスマートサーモンは供給過剰で採算が合わなかつた。その売り込みのヒントを、彼のリポートが示したわけだ。ノルウェーは、日本のすし屋に受け入れられる寄生虫フリーの安全なサケを売り込めるかと判断し、種苗からエサ、飼育に至るまで寄生虫の寄りつかない環境をつくつた。天然魚を超える養殖を実現する姿勢は、日本本の養殖場の過密さとは縁遠い世界だった。

魚のマーケティングに漁業や流通関係者だけではなく、乳業メーカーなどを加え食産業がこぞつて臨み、異なる視点からのヒントを得て展開を図る。この柔軟さと視野の広さが、魚王国ノルウェーを育てているのだと思ひ知らされた。

そして今、わが国でも天然魚を超える養殖の試みが始まつてゐる！

独立行政法人水産大学校 理事長

鷺尾 圭司



わしお けいじ

1952年京都府生まれ。林崎漁業協同組合職員から京都精華大学教授を経て、現職。イカナゴのくぎ煮や節分の恵方巻きを仕掛けるなど、水産文化論を展開。著書に『明石海峡魚景色』『ギョギョ図鑑』など。

サクッとふんわり

昔ながらの油揚げ。
かつこいい豆腐屋に
なりたいって、

主人の夢もあつて、ね。

農と食
の邂逅

谷口 富士子さん

有限会社谷口屋 福井県坂井市
専務取締役

手づくりから、機械による工業製品化に支え
られる日本の食文化。かつて郷土食であつた
昔ながらの油揚げをつくり続ける豆腐屋が全
国から客を集めている。創業は大正時代。一枚
一枚心を込めた手づくりには、時間がかかる。

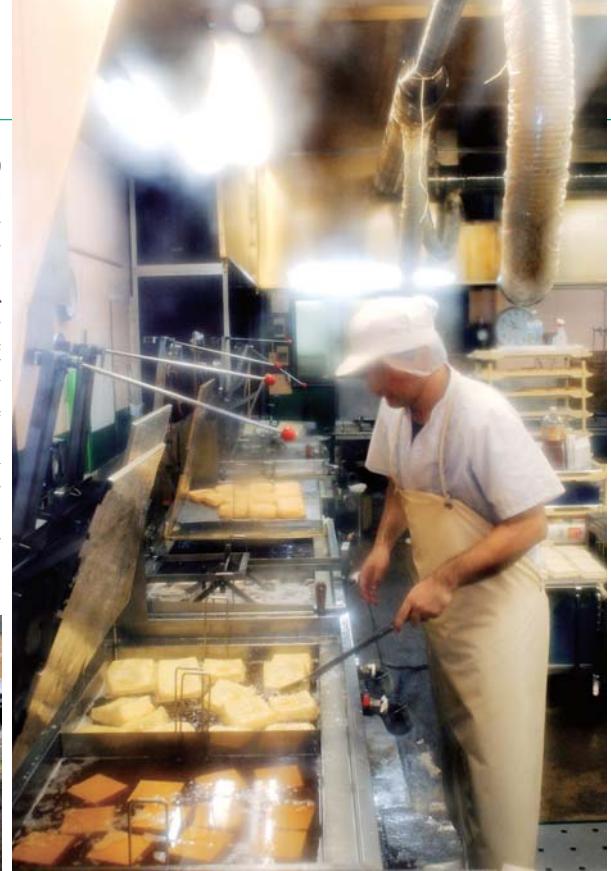


山の中の繁盛店

まず、大きさに驚く。縦横約一四センチ、厚さ約四センチ。こんな油揚げは見たことがない。箸を入れるとサクッと音がする。それでいて中はふんわり。そのまま食べると大豆の味が口中に広がる。次に塩を少しかけていただくと味わいが変わる。さらに大豆おろしに揚げステーキのたれを混ぜ、のせて食べる。一枚の揚げでさまざまな味が楽しめる。

油揚げが看板メニューのレストランと売り場を併設した谷口屋。多い日には一日七〇〇枚程売れる。一枚四五〇～五五〇円と安くはないが、「揚げたてはここでしか食べられない」と、全国からお客様が訪れる。谷口屋は一九一五(大正一四)年の創業で、今のは三代目の誠さん(五九歳)。結婚当初、誠さんは郵便局に勤めながら豆腐をつくり、妻の富士子さん(五七歳)は、買いに来るお客様の相手をしていた。だが、せっかくつくりた豆腐が売れ残るのは忍びなく、郵便局の休日を利用して乗用車のトランクに豆腐と油揚げを積んで、夫婦で坂井市街まで行商に出るようになつた。

徐々にお客さんに知られるようになつた。「近くにダムが建設される際、資材を運ぶトラックの運転手が買ってくれたり、商売でこつちに来た人もよく利用してくれるようになつたんです」



P19 富士子さんは高校生の時に一人は出会った。
P20 揚げ師は六四枚もの油揚げを同時に揚げて
いく(右) この味を求めて各地から人が訪れる(左)
お客様を店内までご案内(左下右) 売り場
で豆乳使用のスイーツも販売(左下左)

揚げたての油揚げが人気になつたとはいって、何しろ山の中にあるレストランだ。「最初の頃はのんびりしていました。食べ終わって昼寝をしていく人もいました。それでも喜んでもらえることがうれしかつたですね」。いつしか「名物竹田の油あげ」という名称まで付くようになつた。

この油揚げには主に福岡県産フクユタカ

んだった。福井県民は日本でいちばん油揚げを多く食べる県民として有名だ。永平寺はもちろん、本願寺の流れをくむ寺も多く、報恩講(親鸞聖人の命日に営む法要)に食べる精進料理がまだ受け継がれている。精進料理で欠かせないものが油揚げ。法事や祭事になると一人で一〇、二〇枚買つて、近所親戚に配る。その味が口コミで広まつた。

ある年、富士子さんたちは地元で開催された「たけだじょんころ雪まつり」というイベントに出店し、揚げたての油揚げを炊飯ジャーに入れ、会場で販売した。これが大当たり。それからというものの、八坪の店の前で買つたばかりの油揚げを頬張る人や、「箸貸して」「皿貸して」という人が増えるようになつた。その様子を見た誠さんは郵便局を退職し、家業に専念することを決心。その翌年である九四年にレストランを併設した新工場を建てた。「かつこいい豆腐屋がしたい」という、主人の夢もありましたし……」と富士子さん。

が使われる。「うちの揚げにはどの大豆が合うのか」と探してたどり着いた。製造部門を統括する石田得長総括部長は、「この大豆でないとサクッとした皮と中身のバランスがとれない」と言う。

大きく厚いので揚がるまでに一時間弱かかる。揚げ油にもこだわり、九鬼太白純正胡



暑い夏に並ぶお客様のため、店前にパオを設置。次男で工場長の弘晃さんは「母は常にテンションが高い」とほほ笑む(上) 山の中に行むお店(下)

ヘトヘト。ようやく片付けが終わると、翌日の仕込みが始まる時間になっていました。

それなのに何で(経営が)苦しいのかな。どうにかして抜け出す方法はないのかと、悩んだ時期がありました」。そんな富士子さん

に手を差し伸べてくれた人がいた。友人の紹介で知り合ったIT企業の社長だ。「うちの揚げを気に入ってくれ、一緒に策を練ろうと、無償で相談に乗ってくれた」。その結果、卸を増やすことにした。幸い、この油揚

げを気に入ってくれるスーパーが現れた。

その後、商品価格も見直した。人件費をきちんと原価に組み込み、揚げ油や大豆などの原料を徐々にグレードアップして、当初の二〇〇円台から少しずつ上げていった。「売れる数が減つてもいいという覚悟でした。その分、ここに来てくれる人に満足してもらおう」。こうして一時は卸が八割ほどまで増えたが、次第に直売店の比重が高まり、現在は直売と卸が半々だという。

変わらぬ思い

ついにこれまでの苦労が実る時が来た。

二〇一年頃から「ここでしか食べられないジャンボ油揚げ」という触れ込みで、テレビ局が相次いで紹介するようになつた。まさに大ブレイク。テレビを見た人が次々に訪れるようになり、今では一時の開店と同時に席が埋まる。一〇〇強の席が実際に四回転する年商四億五〇〇〇万円の繁盛店になつた。

麻油を使うため、仕上がりがしつこくない。「揚げ師」と呼ばれる腕のいい社員が何度も裏返し、揚げと会話しながら揚げていく。

この手間ゆえ、生産量は限られる。レストラン開店以来、富士子さんは夜中から仕込みを始め、日中は工場で揚げながら店を切り盛りした。「夜に団体のお客さんが入ると

それでも富士子さんの思いはブレイク前

と全く変わらず、「ここに来てよかつたと思つてもらえるのがいちばんうれしい」とほほ笑む。総務、財務など全般を担う忙しさは変わらないが、駐車場で来客の車を案内したり、レストランで接客もする。待ち時間が長いと帰るお客様もいますが、また来たいと思つていただけるおもてなしができたらと思つています。とても難しいことです

が、スタッフもそう心掛けています」

現在、新工場を計画中だ。レストランの席数も増やす。それでも誠さんと「手で揚げるやり方は変えないでいこう」と決めている。古くは中国から寺院の食べ物として伝來した豆腐は、現在、日本の食文化として定着している。そして大勢の人が喜んでくれる油揚げ。これを海外に伝えようとも計画中で、ニューヨーク視察を終えたばかりだ。

「米国はメタボリックの人が多いけれどニューヨークはオーガニックやヘルシーな食品が定着している。Tofuはすでに英語になつていているけれど、ちょっと淡泊。油揚げならメニューの料理にもなりますから」

油揚げ、豆腐というごく身近な食べ物がこんなに多くの人を引きつけるのだと実感させられる。だが、それは決して一人歩きではない。人の手による技術、心を込めたもてなしがあつてこそ伝わる。技術とおもてなしを両肩に富士子さんは今、大豆食文化の拠点である福井から世界を目指す。

(青山 浩子／文 河野 千年／撮影)

F

トマト栽培から始まった雨よけ栽培

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

吉岡 宏

夏 献している技術に「雨よけ栽培」があります。この技術はハウス全体をビニルフィルムで被覆する通常のハウス栽培とは異なり、作物の上部のみにビニルフィルムなどを張り、雨によって引き起こされる病害や生理障害を抑えるもので、一九六九年にトマト栽培において始められました。

この技術を開発したのは、岐阜県古川町（現在は飛騨市）にある高冷地農業試験場（現在は中山間農業研究所）の研究員であった二ツ寺勉さんたちです。

二ツ寺さんたちは、問題となっていたトマトの裂果（果实の表面が割れる生理障害）を防止するために、木骨ハウスの屋根にビニルフィルムを張って、試験を行いました。

当時、高冷地農業試験場では冷涼な気候を活用した野菜生産技術の開発が大きな課題であり、保温などを目的としたパイプハウスの購入には許可が下りず、木骨ハウスを手づくりするなど、多くの苦労があつたようです。

この試験と同時に、高山市の約六〇㌶（ルア）規模のパイプハウスにおいて同様の栽培基準で農家による実証栽培が行われた。これが、わが国における実用的な雨よけ栽培の発端となりました。

二ツ寺さんたちが開発した雨よけ栽培は、



飛騨地方の雨よけハウス群（JAひだ提供）

当初「冷涼地ハウス栽培」の名称で発表されました。その技術体系は、冷涼な気候を活用したパイプハウスの夏の屋根被覆による病害・生理障害などの回避、灌水装置の導入による養分吸収の調整、春と秋のハウス全体被覆による生育初期と後期の保温といったものを組み合わせています。

この雨よけ栽培は収穫物の品質向上と増収、さらに作業の省力化に大きく貢献し、八一年から始まつた農林水産省の野菜作柄安定総合特別対策事業で「降雨防止品質向上施設」として採用され、急速に全国へ普及しました。

雨よけ栽培は、少ない投資で著しい効果が得られることから、野菜はもとより、果樹や花きにも利用が拡大しました。現在、野菜ではトマト、ホウレンソウなどで六六三九㌶、果樹ではオウトウ、ブドウを中心いて五七〇九㌶、花きではキクなどで一一九〇㌶にも及んでいます。

また、近年、国内にとどまらず東南アジア諸国にも急速に普及し、野菜や花きの安定生産に貢献しています。海外へ普及したこの技術が、日本のオリジナルとする確証を得ることはできませんでしたが、普及時期が日本よりも遅いことなどから、国際協力による専門家派遣に伴って技術移転され、海外へ広まつていったのではないかと推察されます。

F



Profile

よしおか ひろし

1948年京都府生まれ。弘前大学大学院農学研究科（修士課程）修了後、農林省野菜試験場入省。農林水産技術会議事務局研究調査官、（社）農研機構野菜茶業研究所長、（社）日本施設園芸協会常務理事などを経て、2012年10月から現職。専門は野菜の栽培生理。農学博士、技術士（農業部門）。

Forum Essay

フォーラムエッセイ

私は、日本の食文化、マナー、日本酒の魅力などを伝えていく活動をしています。「和食・日本人の伝統的な食文化」が喜ばしいことにユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、国内では改めて日本の食文化を見直す機運が高まっているのですが、私が特に力を入れているのが、日本酒です。

日本酒は一三〇〇年以上の歴史があると言われていますが、現在が一番、味わいに幅広い個性があり、おいしく、楽しめる時代です。これは、蔵元の世代交代で若手が切磋琢磨し、和食だけでなく、洋食や肉料理などにも合う味わいの日本酒をつくっていることが背景の一つです。酒蔵は全国に一三〇〇蔵ほどあります。それぞれにストーリーがあり、酒づくりへの想いを聞くと、より身近に日本酒を感じていただけるのではないかと思います。海外展開を意識した味わいづくりやマーケティングを進めている蔵も増えてきているんですよ。

来日する外国人観光客にも、とても人気です。観光庁も「酒蔵ツーリズム」を掲げ、外国人向け観光の柱の一つに酒蔵をと、取り組みを始めています。私も酒蔵ツアーや多数企画しておりますが、参加された方は皆、「感動しました。日本酒の見方が変わりました」と感想をくださいます。そんな時は、まさに、日本酒は世界に誇れる和文化の一つだなあと感じます。二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピック開催に向け、今後さらに外国人観光客は増えることでしょう。日本酒ファンも世界中に広がっていくことを期待しています。

原料がコメであることも、惹かれる理由です。「稻」の語源は、「命の根」とも言われています。日本では一〇〇〇年以上に渡って稻が栽培され、生きる基盤でした。その大切なコメからつくられている日本酒もまた、日本人のアイデンティティではなかろうか、と思うのです。現在、国内でつくられている日本酒は一〇〇%国産米ですので、日本酒の消費量が上がれば、農家の活性化にもつながっていきます。

私を惹いてやまない日本酒、そのおいしさ、奥深さを知つていただくお手伝いを、これからも続けていくつもりです。

いつでもおいしい日本酒がいただける豊かな時代です。皆さんも、今宵、一献いかがでしょうか。

F



フリーアナウンサー
あおい 有紀

あおい ゆき
フリーアナウンサー。1級フードアナリスト、きき酒師、焼酎きき酒師、日本箸教育講師の資格を持つ。食・日本文化を通じた地域活性に力を入れており、数多くのイベント主催、メディア出演、講演など幅広く活動。日本酒造青年協議会運営「酒サムライ」叙任。

今宵、一献いかがでしょうか



集落があちこちに点在する中山間地域 若者たちがバラバラを一つにつなぐ

新潟県上越市

特定非営利活動法人 かみえちご山里ファン俱楽部 専務理事

関原 剛



環境学校など「よろずや」活動

「かみえちご山里ファン俱楽部」（以下「かみえちご」）は、二〇〇一年に設立された中山間地域活性化のためのNPO法人です。

活動地域は新潟県上越市の西部で、桑取川という小さな川沿いに幾つもの集落が連なる場所です。桑取川が日本海に面する河口には漁村集落もあり、「海」もある中山間地です。したがって、山の民俗と海の民俗が近い距離に存在し、いわば海彦と山彦が交じり合った民俗文化を有しています。

この地域で「かみえちご」が活動を開始してから、すでに一三年が過ぎました。これまで集落再生のために、ありとあらゆることをしてきました。

私たちの活動は、地域の方の技能調査に始まり、途絶えていた多数の民俗行事の調査・復元

や、環境学校および水源森林公園の運営受託、棚

バラバラの活動が連携

われわれが感じる最も重要な点とは、常時一

田保全や学校運営受託、地域内での諸事務代行、地域食材の産業化、古民家の保守や營繕を学ぶための学校、集落の民俗誌編集、古民家カフェの運営を行います。さらに、各種イベントの開催、会員管理諸事務や毎月の広報作成、理事会や総会諸事務、月々の多様な会計処理、インターンの長期受け入れ、冬の遠隔地集落の「買い物代行（おつかい）」や「独居老人を対象とした昼食会」の運営など、数え上げればきりがありません。

このような「仕事」の他に、用水清掃や共有地の草刈り、民俗行事など、いわゆる「結い」への参加要請が年間六〇回（活動対象地域の二五集落から）以上あり、その全てに参加しています。

このように「よろずや状態」の「かみえちご」ですが、ここでは、その中でも最も大切だと思える事項一点に絞ってご説明します。

実際の「地域」で「つなぎ」を必要とするものは「ひも」がなければ「数珠」にはなりません。

○人近くの若者が勤務し続いているということであり、その若者が常に「つなぎ」の役割を果たしているということに尽きます。

現在、各地でさまざまな地域活性化や地域再生が試みられていますが、多様な地域住民や団体がそれぞれバラバラに活動していたのでは思つたような成果は得られません。また、常勤事務局が不在での活性化は、ただイベントのための連絡組織になってしまふ場合が多いのです。

当地でも「かみえちご」設立以前には多様な地域団体が、それぞれに活性化を模索していましたが、それらは互いに連携することがありませんでした。しかし「かみえちご」が設立され、常勤の若者たちが働くようになると、バラバラだった活動に、ゆるやかな連携がつくられはじめました。われわれはこれを「珠」と「ひも」と「数珠」に例えます。いかに「珠」がきれいでも、一本の「ひも」がなければ「数珠」にはなりません。

profile

関原 剛 せきはら つよし

1961年生まれ。新潟県糸魚川市出身。1996年から協同組合ウッドワーク事務局長(現在は顧問)。2001年、NPO法人かみえちご山里ファン俱楽部設立。過疎化が進む中山間地における、集落維持・再生を担う総合的な組織の構築と運営ノウハウの備蓄、および専従スタッフ育成のスキルの構築に取り組んでいる。農林水産省地域産業マネージャー。

かみえちご山里ファン俱乐部

集落集合体を一つの「ケニ」と捉え、近未来に重要な価値を持つものとして総合的な農山漁村の再生を目指す。都市住民を「ケニの往還者」として捉え、新たに加わる「ケニびと」として定義。都市と農山漁村、双方に不可欠な「生存のための共同体」づくりを目指している。2011年、オーライ!ニッポンフレンドシップ大賞。2012年、総務大臣表彰。2013年、共同通信・地域再生大賞(特別賞)受賞。総務省・集落支援員制度のモデルに。

「つなぎ」に広範な知識必要

様に存在します。「個人と個人」「個人と集落」「集落と集落」「集落と行政」あるいは「集落と大他地域の集落集合体」などたくさんあります。常勤の若者たちは、このように「～と～」の「～」の役割を果たしてきました。このような「～」の機能が存在する地域とそれが不在の地域は、地域再生の速度と中身に大きな違いが出来ます。地味に見える「～」の役割、すなわち「つなぎ」の機能が、地域再生には最も重要なのだと実感したのがこの一〇年の活動でした。

「と」の機能が存在する地域とそれが不在の地域では、地域再生の速度と中身に大きな違いが出てきます。地味に見える「と」の役割、すなわち「つなぎ」の機能が、地域再生には最も重要なのだと実感したのがこの一〇年の活動でした。

「つなぎ」に広範な知識必要

しかし「つなぎ」を担うということは、実際に広い知識が必要なのだと実感しました。



「つなぎ」と「事務方」の役割を担う、かみえちごスタッフ

「つなぐ」とは、つなぐ双方についての知識が不可欠です。都市の事情が分かり、かつ集落の事情も分かる。集落の言葉も分かり、行政用語やアカデミズムの言葉も分かる、という具合です。このためスタッフの若者には、安直に「村人」になるのではなく、つなぐもののの中間で「宙吊り」でいることを求めました。

仮に五人しかいない集落に若者が一人増えても、それは五人が六人になつただけです。そうではなく、六人目、七人目、八人目が来ることがで、きるような「条件や構造」をつくることこそ、君たちの仕事なのだと言い続けました。限られたスタッフが果たせる最大の効果とは、中間媒体として機能することです。それが「つなぎ」とい

また、平成の大合併を経た集落では、行政機能は集約され、支所なども閉鎖されていきました。今までには集落の面倒を見てくれた支所や役場の職員は、もういなくなってしまったのです。そこで「かみえちご」の若者が果たした「もう一つの重要な機能」とは「事務処理」でした。過疎の集落には、自前の事務方がいないのです。

事務方がいないということは、助成金に関する処理すらできないということです。行政がさまざまの助成制度をつくってくれても、その申請、会計処理、報告書などの事務機能がなければ、ただ諦めるしかないのです。このような意味で「かみえちご」の若者が「よろず事務方」として機能したのは大変重要なことでした。

さて、このように「つなぎ」の若者の重要性は全くもつて明白なのですが、常勤で雇うということは、そこに賃金確保という大問題が存在するということになります。集落再生で「やつてはならないいたつた一つの罪悪」は「途中でやめる」ということです。

したがつて、理事者は賃金確保の道筋をつけるために当初大変苦労しました。現在では上越市からの受託事業や指定管理者としての基礎収入がありますが、当初にその折衝をしたのは地域の理事者たちでした。

また若者に対しても、地域資源（ひと・もの・こと）を生かした小規模で多様な地域産業づくりの重要性をいつも話して聞かせました。「経済の自立」がなければ、自分たちのしたいことはできない。自分の給料は自分で稼げ」ということです。受託事業が閉鎖される危機などもありまし

たが、その当時のスタッフたちは「夜、コンビニでバイトをしてでも続けます」と言っていたのを思い出します。

結局 賃金の問題が行き着く先は、実は「覚悟」なのだと思います。かつてある集落に呼ばれて話をしたとき、やはり「つなぎ」の話をしたのですが、集落の方々は助成金も受託事業もないから無理だと言いました。

私が「ここにいる二〇人の皆さん、月に四回飲み屋で使う金の二回分を出し合えば若者を雇えますよ」と言うと、皆さんにはしばらく無言でしたが「なるほど」とおっしゃいました。若者に意

思や情熱を求める前に、地域に「覚悟」はあるのか、ということです。

過疎集落は、現実の消滅危機から目を背けず「座して死を待つよりもジタバタしてみよう」という「覚悟」が必要だと思います。そのような集落の「覚悟」を見て、さまざま外の人々が「意気方に感じる」のが本当のようです。

課題は基礎学習の場づくり

さて、現在では地域再生にかかる若者の支援助成は大変増えています。ハードからソフトへとシフトしたのは大変素晴らしいことでした。

しかし現実の現場では、また新たな問題が見えてきました。集落支援員、村づくり推進員など、若者の賃金が確保されるようになりましたが、その若者が地域に役立つための「事前の基礎学習の場」は、いまだ存在しません。

現状では若者が赴任した集落での「労働によ

る習得」が基本ですが、受け入れる集落側も、若者に対して「つなぎ」「事務方」としての総合的な基礎教育を行うスキルがあるわけではありません。

このような現実によって、ただ行つただけの若者と、ただ役所に言われて受け入れた集落との間に、深刻な食い違いが見られるようになります。それはやがて、集落側の支援事業に対する失望につながっていきます。

また、支援する立場の若者が、逆に集落で年金暮らしのお年寄りに「支援されているだけ」という「扶養家族現象」も起これ始めています。

集落再生は、実に総合的な技術を駆使しなくてはならず、ただ若者を送り込めばよいというものではありません。また税金を投入する事業として、その費用対効果が問われることになります。費用対効果とは、すなわちその若者が具体的な集落再生に寄与することであり、さらには助成事業期間内に地域住民と連携し、小さくても確実な地域資源産業を開始して、自立した維持経費を捻出することに他なりません。

「助成期間が終わつたので帰ります」というのが、地域に対して一番「やつてはならないこと」なのです。細々とでも自立経済が獲得できれば、「つなぎ」の機能、「事務方」の機能は維持されますが、それをベースにして各地域が自由な試みをすればよいのです。

過疎集落を目指す若者も、ただ自分が現場に行けば役立つという考えは捨てるべきです。それは少々不遜です。そこで役に立ちたいなら、集落再生のための基礎学習が事前に必須であるこ

とを理解していただきたいと思います。集落再生を目指す若者が、まず明確にすべきことは次のことです。

- ・何のためにそれを成すのか(行動哲学)

- ・どのようにそれを成すのか(具体方法)

- ・誰がそれを成すのか(具体的組織)

- ・どのようにそれを維持するのか(具体的経済)

・自分はそれを継続する意思があるか(覚悟)

かなり難しい問い合わせですが、これを問わない人は集落再生には不向きだと思います。答えは得られなくとも、まず問うことが大切です。

「集落再生力レッジ」開校へ

「かみえちご」では、自分たちの失敗や挫折を分析して集落再生を目指す若者たちに必要な学習項目を洗い出しました。これはよい「つなぎ」「事務方」になるための学びです。また一三年間の現場経験から、集落で生きるために必須の生存技術などを履修項目として整理しました。

その上で二〇一五年度から、「地域再生カレッジ(仮称)」を開校することとなりました。五里霧中で試み続けた上で結論ですが、やはり遠回りしてでも必要なのは「人材」だと思います。「人材」さえいれば、何とかなります。

「地域再生カレッジ」は一年制の総寄宿制度です。一年は短いですが、日本各地から来た若者が各地域に戻つて活躍できる場になることを目指しています。それが、今まで多くの方に助けて頂いて、なんとか続いてきた「かみえちご」からの、せめてもの恩返しになればと思います。

『かつこいい養豚への挑戦』

林邦雄著



(株)ビッグフォーラム22・2,400円 税抜

次代を展望した「家業から事業」の転身

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

『繁殖期の雌豚が苛立つ。女房の「オトコを変えてみたらあー」。豚に好き嫌いがあつてたまるかと不貞腐れながら雄豚を取り替えると、どんどんひしやり』豚語を語る養豚農家のこんな詩風が、詩人に贈られる最も権威あるH氏賞を受賞したというので会いに行つたことがある。それは、二年前のことである。

この本を書いた林邦雄さんも養豚農家だ。ただ林さんは「家業から事業」へ展開を計つて、現在は大規模養豚の事業家である。林牧場は母豚一万頭の一貫生産をする経営で、出荷頭数は年間二三万頭。飼育はスリーサイト方式が取り入れられ、繁殖、離乳、肥育の施設を農場立地ごとに分散して、豚の成長段階に合わせたきめ細かい近代的な管理をしている。

本書は「家業から事業」へ転身の軌跡を克明に

述べている。たとえば、経営のツールに不可欠な「ベンチマーキング」の導入、「規模拡大のメリット、デメリット」の分析、「牧場用地購入と環境」の課題など養豚事業の要点が広範囲に述べられている。それは「家業から事業」をなぜ選択したのかという問い合わせに対する答えにもなっている。

邱永漢。直木賞作家で、実業家。ベストセラーの経済書も数多く、「お金儲けの神様」と称され、一世を風靡した異色の人物である。二〇代の頃から熱烈な愛読者であった林さんは、本書「邱永漢先生に背中を押される」の章にこんな話を記述している。

「これからは企業農業の時代が来る」「多国籍にまたがつて大規模経営のできる人物が成功する」という国際競争時代の見通しである。

今、TPP(環太平洋連携協定)交渉の協議が続いている。重要農産物五品目の一つが豚肉であり、最終目標は関税ゼロである。豚語の当時とは比べられない時代に向け、国際競争には「地の利」で対抗すると林さんは話す。つまり、コストダウンにチャレンジした上で、後は消費者の高い評価と信頼を得るというわけである。林さんの経営方針は揺るぎがない。

書名の「かつこいい養豚」とは、若者も憧れる養豚の仕事である。林さんは「きれいな農場をつくる」という生涯をかけた夢がある。

最初のページには林牧場のカラー写真が目に映る。「森の中の食品工場」を思わせる。「かつこいい養豚」の答え探しの「半生」の記である。



読まれています

三省堂書店農林水産省売店(平成26年8月1日～平成26年8月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 希望の日本農業論	大泉 一貫/著	NHK出版	1,200円
2 平成26年度 強い農業づくりの支援	創造書房/編	創造書房	7,084円
3 監査手帳 2014年版	全国農業協同組合中央会/編	家の光協会	2,600円
4 農業問題 TPP後、農政はこう変わる	本間 正義/著	筑摩書房	780円
5 平成26年版 食料・農業・農村白書	農林水産省/編	農林統計協会	2,600円
6 おいしい穀物の科学 コメ、ムギ、トウモロコシからソバ、雑穀まで	井上 直人/著	講談社	860円
7 規制改革会議の「農業改革」20氏の意見 地域と共同を再生するとはどういうことか	農山漁村文化協会/編	農山漁村文化協会	900円
8 農協の大義	太田原 高昭/著	農山漁村文化協会	800円
9 新規農業参入の手続と農業生産法人の設立・運営	田中 康晃/著	日本法令	2,300円
10 農協解体	山下 一仁/著	宝島社	1,200円

プロ農業者たちの国産農産物・加工食品展示商談会 第八回「アグリフードEXPO大阪2015」の 出展者を募集しています

日本公庫では、二〇一五年二月一九、二二〇日にATCアジア太平洋トレードセンターで開催する第八回「アグリフードEXPO大阪2015」の出展者を募集しています。

併せて、一般社団法人大日本水産会主催の第一回「シーフードショーダ阪」が同時開催されます。

出展対象は、農業および国産農産物を主原料とする食品の製造・加工業を営む皆さまです。

募集期間は一〇月一日から一月一四日までとなっています。なお、申し込み小間数が収容上限に達し次第、受け付けを終了しますので、お早めにお申し込みください。

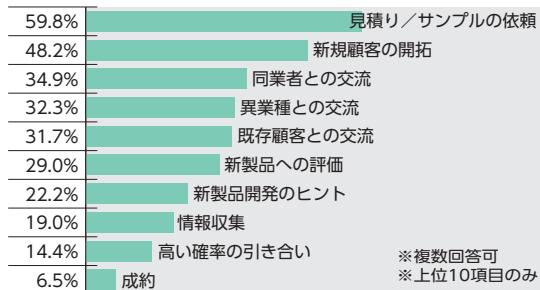
詳細については、公式ホームページ(<http://www.exhibitiontech.com/afx/index.html>)をご覧ください。

また、第七回「アグリフードEXPO大阪2014」に参加いたしました出展者・来場者のアンケート結果をご紹介します。

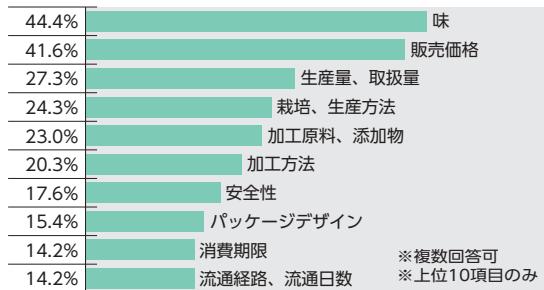
(情報企画部)

第7回(2014年)の出展者アンケート結果

- 出展者数 合計／513社 383小間 ※共同出展者含む
- 会期中商談件数 1社平均／24件 最高／210件
- 出展の成果は？

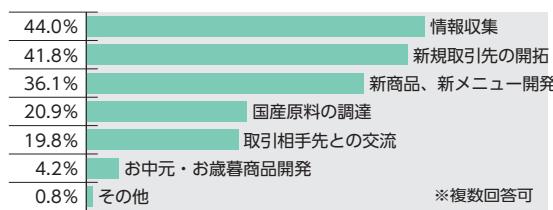


- 会期中成約件数 1社平均／5件 最高／80件
- 会期中成約金額 1社平均／143万円 最高／3,000万円
- 来場者の関心は？

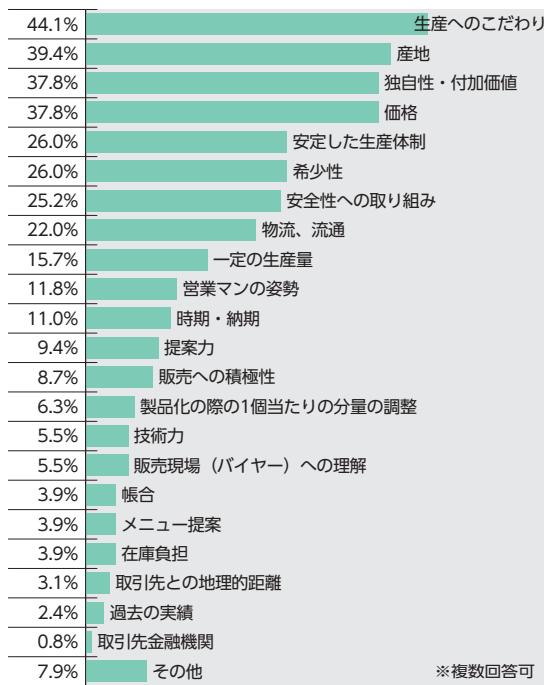


第7回(2014年)の来場者アンケート結果

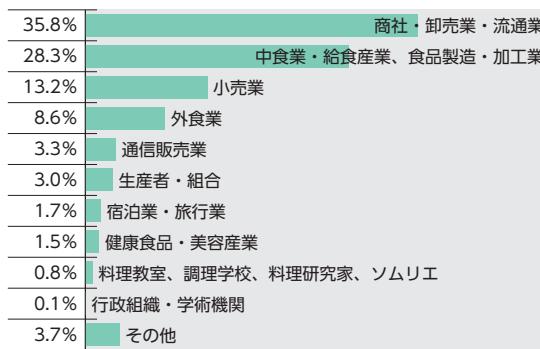
- 公式登録来場者数 13,860名 (2013年度 14,562名)
※第11回シーフードショーダ阪の来場者を含む
- 来場の目的は？



- 取引で重視する点は？



- あなたの業種は？





会場で出展者と意見交換される林前農林水産大臣



新企画「農家さんの新商品コーナー」



経営戦略を報告する高田氏



グループ別に熱心に議論する参加者

【EXPO東京】は商談引合件数が過去最多

八月二〇日、二一日、日本公庫は「アグリフードEXPO東京2014」を開催しました。

九回目となつた今回は、六二四

先の農業者、食品企業の皆さまにご出展いただき、来場者数は一万二六九八人にのぼりました。

商談引合件数(※)は、過去最多の七四三〇件となり、会場は活発な商談や交流で両日とも賑わいました。

開催初日は林芳正前農林水産大臣が来場され、開会式へのご列席の後、会場内の出展者ブースなどを視察されました。

また、今回は、新企画として「農

家さんの新商品コーナー」を開催しました。

本コーナーは、農業者二五社が

新たに開発した加工品を集め、バイヤーに試食していただき、アンケートに協力してもらう取り組みです。

当日、三七二人ものバイヤーからいただいた貴重なご意見を農業者へフィードバックし、素晴らしい製品に磨かれる機会になればと考えています。

※商談引合件数：商談会終了後も継続して商談を行う予定の件数。出展者から当日提出いただいたアンケート結果に基づくもの。

※数字は二日間の合計
(情報企画部)

静岡県農業経営アドバイザーミーティングを開催

若手農業者が参加するワークショップを開催

七月二八日、静岡市内において、農業経営アドバイザーミーティングを実施し、静岡県下から税理士や金融機関職員などのアドバイザー四六人が参加しました。

当日は、最近の農業・農政をめぐる動きや静岡県の六次産業化支援策のほか、白ネギ栽培の株式会社遠州知名美屋社長 高田昭寛氏から、耕作放棄地を借り受け規模を拡大した経営戦略についてご報

告いただきました。

参加者からは、「大変勉強になつた。来年も参加したい」などの積極的な意見が寄せられました。

安全性に配慮した食品・食材を販売するオイシックス株式会社の阪下利久氏を講師にお迎えし、消費者が買いたくなる商品とは何かについて、「おいしく」「食べやすく」を切り口に議論しました。

さまざまな業種の仲間から得た気づきを経営に活かしたいといった声が聞かれ、有意義な研修会となりました。

(前橋支店)



グループ別に熱心に議論する参加者

「技術の窓」で農業の最新技術情報を提供しています!

「技術は経営の基盤」です。日本公庫農林水産事業では、試験研究機関など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」をホームページ上(<http://www.jfc.go.jp/n/finance/keiei/technology.html>)で毎月提供しています。また、メール配信サービスでは、これらの更新情報をお知らせしています。ホームページ(http://www.jfc.go.jp/n/service/mail_nourin.html)にアクセスしてご登録ください。



「技術の窓」のバックナンバーは、ホームページへアクセスし、

1 融資のご案内の「一覧を開く」



2 「経営お役立ち情報」

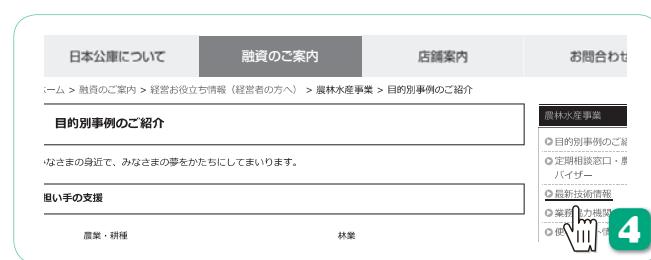
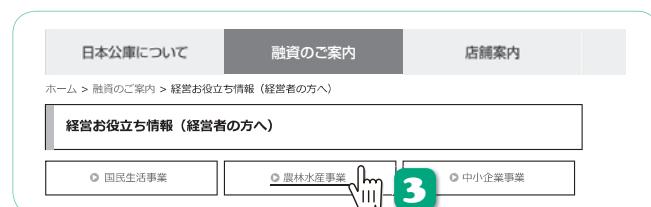


3 「農林水産事業」



4 「最新技術情報」

をクリックして、ご覧ください。



最新技術情報

農業の各営農類型に関する最新技術の情報を紹介しています。

経営部門別の「農業経営・技術情報」

- ◎ 水稲/畑作物
- ◎ 野菜/花き/茶
- ◎ 果樹
- ◎ 畜産一般・家畜衛生
- ◎ 畜産(牛)
- ◎ 畜産(豚/鶏)
- ◎ 機械化営農・農業経営
- ◎ 食品

技術の窓バックナンバー

No.1999 チャトゲコナジラミ専用新型防除装置

No.2000 抗酸化物質の補給が初産牛の繁殖成績に及ぼす影響

No.2001 ドリフト低減効果の高い 立木果樹用ドリフト低減型スピードスプレーヤ

No.2002 新規就農者向けの経営管理チェックシート

No.2003 ダイレクト収穫体系による「稻麦ホールクロップサイレジの生産技術」

No.2004 米粉パン特有のテクスチャーを回復率や伸長の測定によって数値化する など

新規就農を希望される方へ

幅広く利用できる無利子の 青年等就農資金をご案内いたします

新たに農業経営を開始される方を支援するための、新しい資金が創設されました。

この資金は、市町村から青年等就農計画の認定を受けた「認定新規就農者」による農業生産のための施設・機械の取得のほか、家畜の購入費・育成費、借地料の一括前払いなどを対象としており、幅広い事業にご利用いただけます。

■青年等就農資金の概要

ご利用いただける方	認定新規就農者 ※市町村から青年等就農計画の認定を受けた個人・法人	
資金の使いみち	青年等就農計画の達成に必要な次の資金 ただし、経営改善資金計画を作成し、市町村を事務局とする特別融資制度推進会議の認定を受けた事業に限ります。	
施設・機械	農業生産用の施設・機械のほか、農産物の処理加工施設や、販売施設も対象となります。	
果樹・家畜等	家畜の購入費、果樹や茶などの新植・改植費のほか、それぞれの育成費も対象となります。	
借地料などの一括支払い	農地の借地料や施設・機械のリース料などの一括前払いなどが対象となります。 ※農地の取得費用は対象となりません。	
その他の経営費	経営開始に伴って必要となる資材費などが対象となります。	
融資条件	ご返済期間 12年以内(うち据置期間5年以内) 融資限度額 3,700万円 利率(年) 無利子(お借入の全期間にわたり無利子です) 担保・保証人 実質的な無担保・無保証人制度 担保:原則として、融資対象物件のみ 保証人:原則として個人の場合は不要、法人の場合で必要な場合は代表者のみ	
留意いただきたい事項	1. 国の補助金を財源に含む補助事業(事業負担金を含む)は、本資金の対象となりません。ただし、地方公共団体の単独補助事業や融資残補助事業(経営体育成支援事業)は対象となります。 2. 審査の結果により、ご希望に添えない場合がございます。 3. 上記以外にも資金をご利用いただくための要件等がございます。詳しくは、事業資金相談ダイヤル(0120-154-505)または最寄りの日本政策金融公庫支店(農林水産事業)までお問合せください。	

みんなの広場

◆七月号『農地集積、来た道』の三人の特集は、現状分析と農業者の将来像を分りやすく解説していました。

人口が減少している小規模な都市農家の周辺で兼業農業を営んでいた私にとりましても、一〇年後の世の中の移り変わりを考えると、高齢化とともにわが家の農地も耕作放棄地になってしまうのではないかと、一抹の不安を覚えます。

政府の力に頼ることなく、力のある農業経営者の皆さんと知恵を出し合っていけば、展望も開けるものと確信しております。

（行田市 大久保毅）

◆八月号まちづくりむらづくり「廃校を活用した農村体験宿泊施設」の勝浦町での試みは素晴らしい。アイデア倒れに終わらずに、運営が軌道に乗り地域振興に直結していることを絶賛します。

私は広島県の山間部の小学校に在学しましたが、人口流出でいずれ廃校は必至の状況です。紹介されているような農村体験宿泊施設となれば、村に一ターンしたい若者も増えるのではないか。ぜひとも全国的に取り組んでほしい試みです。（広島市 内惣）

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いただきます。

〔郵送およびFAX先〕

〒100-0004

東京都千代田区大手町一九一四

大手町ファニシャルシティノースタワー

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 〇三一三一七〇一三五〇

●九月号特集「食」の信頼を取り戻す」の東海大学山本茂貴氏の「HACCPの導入義務化に備え、動き出せ」の六ページ下段四行目「支援法が二〇一〇年で」は、「支援法が一〇年で」となります。

お詫びとともに、ここに訂正させていただきます。

支店移転のお知らせ

九月二二日から、福岡支店は、左記の住所に移転しました。

●福岡支店

TEL 〇九一四五一七八〇

二一番二二号
福岡市博多区博多駅前二丁目

二二番二二号
TEL 〇九一四五一七八〇
FAX 〇九一四五一一八一八

編集後記

◆社会人になる前は、偏食気味で生魚は大の苦手。そんな私が青魚はもちろん「ホヤは潮の香りがグー」なんて言える位成長?したのも、本をたどれば初任店の寮母さんや諸先輩・同僚のおかげ。ただお酒を一緒に覚えたのは幸か不幸か。水産物の消費拡大に貢献などと、とみずから肯定しつつ、「今宵も一献」。草の根の活動が大切なことです。（竹本）

◆先日、何気なく聞いていたラジオから、すし屋でシメを頼んだ後、最後にもう一貫食べなくなり頼もうとしたら、主人いわく「味は舌の散歩だから、またおいで」と握らなかつたとのこと。何とすてきな言葉でしよう。農と食の邂逅の谷口屋の油揚げ。あの揚げたての大きな揚げを、私の舌にも散歩させてあげたくなりました。（小形）

◆回転すしでもおなじみの生サーモン。鰻尾さんの記事で初めて背景を知りました。まさに、魚の黒船!そしてあおいさんからは、日本酒の奥深さを教わりました。おいしいものが食べられる豊かな時代と支えてくれている人々に感謝。酒蔵から日本酒を取り寄せ、サーキュレーションの刺し身を用意して秋の夜長を過ごす、を実践しよう。（城間）

◆大手缶メーカーなどと共同開発で、ボトル缶入りワインの商品化に成功したモンデ酒造。「ワインは「ビン入り」という固定観念にとらわれずに挑戦したことが、大きなビジネスチャンスにつながりました。外でも手軽に楽しめる缶入りワイン。味や香りに期待が高まります。紅葉を眺めながら、飲んでみたいです。（林田）

AFC Forum

■編集

大本 浩一郎 竹本 太郎 藤澤 典子
清村 真仁 小形 正枝 飯田 晋平
城間 綾子 林田 せりか

■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/>

■印刷

株式会社第一印刷所

■販売

（一財）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

514円（税込）

◆ご意見、ご提案をお待ちしております。

◆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。

第8回 アグリフード EXPO 大阪 2015 プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時

2月19^木/20^金
10:00~17:00 10:00~16:00

主催



日本政策金融公庫

会場

ATC アジア太平洋トレードセンター



●次代に継ぐ



『こども神楽』 前村 純輝 熊本県氷川町立竜北東小学校