

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

11

2014

特集「医福食農」連携の時代



「医福食農」連携の時代

3 医療福祉と「食農」の連携でつくる社会

吉川 敏一

医療・福祉との戦略的連携により、食と農にイノベーションを起こせるか。カギを握るのは、日本がリードする「機能性食品」の研究と開発だ

7 高齢社会の新しい介護食品提供システム

東口 高志

11月11日「介護の日」を前に、高齢化社会のニーズに応じた新たな介護食品とその提供システムについて、医療現場に携わる筆者が生の声をつづる

11 奈良県は世界の「漢方のメッカ」を目指す

奈良県漢方のメッカ推進プロジェクトチーム

予防医学の観点から「未病を治す」発想の漢方が注目されている。他県にない強みを生かし、奈良県は薬草・漢方をビジネスチャンスと捉える

情報戦略レポート

15 食品企業の景況は改善基調 輸出・海外展開への関心高く

—2014年度上半期 食品産業動向調査—

経営紹介

経営紹介

23 綿密な戦略立て1年目で黒字化 ヘアメイクデザインから農業へ／香川県

空浮ストロベリーガーデン

美容業界から未知の分野に転身した大山隆さんは創業1期目から黒字化を果たした。そこには緻密に練り上げられた戦略と戦術があった

変革は人にあり

27 山下 義仁／鹿児島県

有限会社大崎農園

大学時代の仲間と共に脱サラして一から農業を開始。勤や経験に頼らない、徹底した生産工程管理など企業の経営手法で、着実に収益を上げている



撮影：佐藤 尚

鹿児島県鹿児島市

2008年11月20日撮影

桜島小みかん

■桜島の日当たりのよい山の斜面には、みかん畑が広がっている。重さが40～50g程度、直径が5cmに満たないほどの「桜島小みかん」だ。大木にたわわに実る小みかんは、鮮やかなだいだい色をしている。収穫はもうじきだ■

シリーズ・その他

観天望気

農園での結婚式 茂木 信太郎2

農と食の邂逅

土っ子田島farm 湯田 江美
青山 浩子(文) 河野 千年(撮影)19

耳よりな話 152

酪農関連の碑めぐり(その7) 加茂 幹男22

主張・多論百出

食総合プロデューサー 金丸 弘美25

まちづくりむらづくり

上流は下流を思い、下流は上流に感謝する
限界集落を「水源の里」として条例化
大島 憲一31

書評

中村 靖彦著『コメはコメなり、田は田なり』
宇根 豊30

インフォメーション

新規就農を希望される方へ34

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」決定
情報企画部35

食品輸出のためのハラールセミナー開催
千葉支店36

「いわて食の大商談会2014」を開催 盛岡支店36

農村女性リーダーネットワーク研修会で講演
鹿児島支店36

交差点 香港の食品見本市に初参加 情報企画部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201538

*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。

観天 望気

農園での結婚式

結婚式および披露宴の形態がすこぶる多様化している。少し前までなら、ホテルや披露宴専門会場、洋館スタイルの戸建てなどが定番であった。ところが、最近はブライダルコーディネートとなる職種があれこれと企画を練り、さまざまな演出を試みている。そうした中の一つの傾向として「ご当地婚」がある。当人たちが両親、祖父母の出身地にある歴史的な建物や地域の名所といわれるところで、結婚式・披露宴をするというものである。

しかし、近頃、そのご当地婚で意外と選ばれることが多いのは農園での、いわばファームブライダルだ。たとえば、果樹園、レストラン、ワイナリーなどがそろった農園は、絶好の候補地である。当日の式だけでなく、記念植樹を行えば、当人たちが毎年そこを訪れ、長じれば収穫時に子どもを連れて訪れるきっかけとなる。また、果樹や野菜、農産加工品（ジャム、ドレッシング、ワインなど）を農園から関係者に宅配すれば、農園とのつながりが生まれる。

それから興味深いのは、「プロポーズ」をセレモニーとしてドラマチックに演出するという、いわばプロポーズマーケットの盛り上がりだ。プロポーズマーケットでは、当人たちだけが参加するのではなく、大勢の友人や当人たちのあずかり知らぬところで、こっそりと両親が手伝う例もある。

さらに「前撮り」マーケットも増殖中だ。これは、婚約中に花嫁花婿の衣装をまとった当人たちと、家族や友人たちが一緒に各地へ出掛けて行き、そこで記念写真だけをあらかじめ撮ってしまつて、披露宴当日に写真パネルや映像で披露するというものだ。各地に創生する六次産業化の事業体は、これら「ご当地婚」「プロポーズ」「前撮り」の際に、頻繁に着想される場所である。あるイチゴ園では、園内のレストラン前に置かれた鮮やかなグリーントラクターが大人気の背景オブジェとなっている。

六次産業化の事業体は生産の場としてだけでなく、人生の幸せを演出する究極の場として、これらのマーケットに対応するのではないかと思うのである。



亜細亜大学 経営学部
ホスピタリティ・マネジメント学科 教授

茂木 信太郎

もぎ しんたろう
フード関係シンクタンクを経て、信州大学経済学部教授、
2009年より現職。信州大学経営大学院客員教授、法政大
学大学院政策創造研究科講師、長野県食と農業農村振興審
議会会長、松本市地産地消推進会議会長ほか。

夫が花を、息子がジャムを、
妻は味噌をつくる。
土から生まれた
恵みを届けたいです。
だから「土っ子」ファーム。

農と食
の邂逅

湯田 江美 さん

福島県南会津郡南会津町
土っ子田島farm

高値も要らない、安値も要らない、値ごろ感が
大切。きっかけはお年寄りが孫に送る味噌の
値段から。企業マインドを持つ経営が求めら
れる現在、大事なのは買いやすい価格を信条
に家族一人一人が役割を担う家族農業がある。





P19: 朝4時から始まる収穫作業。トルコギキョウだけでも50〜60種類つくる P20: 取引先の注文は「淡々な感じのピンク」「もやっとしたピンク」「キレのあるピンク」と一色でも細かい対応ができる感性の鋭さが江美さんのすごいところ(右上) 浩仁さんは10代目。孫の浩登君は12代目(左) みそは蔵の中で熟成させる(右下左) おばあちゃんを大切に家族が集まれるように家の改装を計画中(右下右)

這いつくばるような毎日

出会った瞬間「太陽が似合う人」とビビッときた。そんな浩仁さん(五四歳)と結婚したのは二一歳の時。湯田江美さん(五一歳)の実家は非農家で、親は農家に嫁ぐことを心配したが、「何より浩仁さんの人柄に引かれました」。江美さんに迷いはなかった。

初めての農業は想像以上に苦難が多かった。「収入が不安定でしたし、休みたい時に休めないことも多かった」。それでも安定した農業を目指し、加工ブドウ、リンゴ、アスパラ、花と、果敢に品目を変えていく浩仁さんにひたすらついていった。「花づくりと同時に並行で育種も始めたのですが、そのうち業界の育種技術が発達して、個人では手に負えなくなりました。」そうして生産に専念する

ようになり、高い栽培技術が求められ、商品化率が低いトルコギキョウへの挑戦を始めた。

一六年前は新潟県にある花き市場に出荷。セリ人から「こんな市場が評価しない花はいらないと蹴飛ばされたもんです」と江美さん。付いた値段があまりにも安く、これではやっていけないと、会津若松市の花屋に直接売り込みにいったこともある。花屋の主人は数千円を江美さんに渡し、こう言った。「私たちは市場や問屋とのつながりで仕事をしている。今日のような取引は一度きりですよ」。目に見えないルール、守るべきモラルの存在を思い知らされた。

思い通りの花ができない日々は続いた

が、二人は農業で生計を立てていくという志を失わなかった。浩仁さんはいいい花が育つ環境づくりに精を出した。ハウスを建てた場所は作土が浅く、地力もなかったため、そこに客土し、堆肥や緑肥を入れ、地道に土づくりをした。「地力がない土地だったから、かえってよかった。どのくらいの養分が花にとっていいのか確かめながらできた」。その結果、肥料をあまり与えず、自然に近い状態で育てることで花持ちがよくなることが分かった。

江美さんは市場関係者とのやりとりやニーズの高い品種選び、催事への積極的な参加で浩仁さんを支えた。「後になって息子から、あの頃はお母さんの笑う顔を見たことがなかったと言われましたが、這いつくばるような毎日でした」と、当時を思う。

農業で生きるためのみそづくり

「冬はスキー場などで働きましたが、夏にあれだけ働いたのに、冬にまた人に使われている。農業一筋で生きていけないのはとても情けないことでした」

それでも江美さんはさらなる一歩を踏み出した。農家としての誇りを持ちたいという強い思いから、花がつかれない寒い冬を利用し、みそづくりを始めたのだ。

二〇〇二年、普及員と相談し、県内の先進農家のもとに何度も通い、「土っ子味噌」として手づくりみそその製造販売を始めた。機械いじりが得意な浩仁さんは機械や貯蔵用



トルコギキョウとカラー、アジサイを生産。売り上げは約7,000万円。息子夫婦の奮闘もあって、加工部門の売り上げが全体の約3分の1を占めるまでになった

の蔵の修繕など、全面的に協力してくれた。問題はどうか売るかだった。地元の田島地区出身者が東京でつくった組織の会員六〇〇人にDMを送ると五人から注文がきた。「本当はもっと期待していました。でも、この五人を大事にしようと決めました」。注文がくるたびに発送品にもう一品添え、手紙

を入れた。やがて無添加で手づくりの味が「昔懐かしい」と、徐々に注文が増えていった。大豆は南会津町産「あやこがね」を使う。花の展示会があれば、みそも持参してPRした。自身のブログで「1ト分のみそをつくったけれど全部売れるかな」と、不安を吐露していた江美さんだが、気が付くと年に

五トも完売するまでになっていた。

やがて、みそだけでなく花の評価も高まり「花持ちがよい」「湯田さんの花でないとだめ」と、花屋から指名されるようになった。今は花屋自身がオフィスやホテルに出向き、生け込みをする。一週間きれいに花が咲いていれば花屋の信用も増すという。ゆえに、持ちがよい花をつくる生産者が必然的に指名されるという仕組みができていく。いい花が育つ環境をつくり続ける浩仁さんと、秀でたセンスを持つ江美さんの努力が実を結んだ。浩仁さんは「お客さんの好みの把握、品種選定のセンス、選別方法など、江美は日本でトルコギキョウをつくる女性の三本の指に入るよ」と褒める。今では複数の種苗会社から試作を頼まれるほど信頼の厚い花き農家になった。かつて厳しく叱咤激励した新潟のセリ人の後押しで、東京の卸売市場にトルコギキョウやカラーなど、年間三〇万本を出荷するまでになった。

土から生まれる恵みを届ける

それでいながら江美さんは、市場関係者に「うちの花に高値を付けないで」とお願いしている。「高値も要らないし、安値も要らない。値頃感が大事だと思うんです」。つい先日、高値を付けた市場関係者に「高過ぎる」と怒った。「安い時は怒りません。貸し一つできたと言うだけです(笑)」

値頃感が大事だということは、みそづくりで学んだ。いつも注文してくれるお年寄

りが教えてくれた。「おたくのみそは値頃だから、孫に私の年金で買って送ってやれるんだよ」。この言葉を聞いた時、江美さんは「これだと思いました。商品の味や品質も大事だけど、買いやすい価格も大事です」

江美さんが一段とうれしそうな表情をしたのは、加工部門で奮闘する若夫婦について語った時だ。五年前に会社員を辞め、就農した息子の浩和さん(三〇歳)は、江美さんが力を入れてきた県外の顧客に加え、地元の学校給食やスーパーとの取引を拡大させ、みその製造量を一八トまで増やした。さらに県内の果物農家から原料を預かり、ジュースやジャムにする受託加工も始めた。

二〇一二年に浩和さんと結婚した晴子さん(二九歳)がデザインやロゴを担当し、発送品に定期的な便りも添える。「農家は物をつくれるけれど発信するのが苦手。この二人には発信力がある」と江美さん。

浩和さんが加工部門を立ち上げたことをきっかけに、一五年一月には法人化の予定で、浩和さんが社長に就く。「花もジュースやジャムなどの加工品も基本は土、土から生まれる恵みを届けたい」と、社名は現在の屋号と同じ「土っ子田島farm」とした。

江美さんは、今後も花づくりを続けながら、若手農家の育成など地域貢献にも目を向けていく。農家としての誇りを胸に、お世話になった人たちへ恩返しをしていくという。同性から見てもほれぼれする女性だ。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)

酪農関連の碑めぐり(その7)

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

J R両毛線駒形駅から東に約二キロメートル、前橋総合運動公園の真南、国道一七号の南四〇〇メートルのところに赤城酪農業協同組合連合会があり、その敷地内に「群馬酪農業発祥之地碑」と乳牛の像があります。

副碑の碑文には、「群馬の酪農発祥に思う
群馬の酪農が組織的に発足を見たのは 今から丁度五十年前即ち大正十五年十二月 歳の瀬迫る頃 元勢多郡木瀬村字野中を中心とした農家で乳牛四十余頭を導入したことに始まる かつての群馬県は馬産地として且又養蚕を以て天下に名をなした時もあったが歳月は流水の如く冷厳にして刻々に流れを変えるに至る 明治維新 文明開化は欧風化し初期より各地に牧場の開設あり 秀峰赤城山頂には有力者の手による赤城牧場が開設されて大正の末期に至る迄続いたが社会情勢の変化に伴い飼養せし乳牛を前記木瀬村産業組合に譲渡した 正にこの時を以て酪農発祥の起点と思ふ(中略)……この理念による壮挙は近村に波及し 桂萱村を始めとし富士見村 上陽村等次々に乳牛を導入し その数百三十有余頭に達す 各産組は相提携し獣医を採用指導に当る……(中略)……先覚者の選んだ酪農の道は正しかった 今や群馬の酪農は北海道に次ぐ内地に於いて頭数 乳量共第一位



群馬酪農業発祥之地碑(群馬県畜産試験場 林原晴飛氏提供)

となる 後続の吾等は先覚者の教訓を奉じて永遠に酪農発展を祈念し謹んで此の地に碑を建立する」と記載されています。

一九二六年には勢多郡木瀬村(現前橋市)に乳牛が導入され、続いて二七年に隣村の桂萱村、三二年に富士見村と上陽村へと波及しました。四つの村が共同出資して集荷処理場を設置し、バターの製造に取り組みました。三四年には、県下初のミルクプラントを木瀬村字天川大島に建設し、本格操業を開始しました。

製品は栃木・足利や東京といった大消費地に進出して好評でしたが、経営状況は芳しくなく、一年余りで営業を停止しました。その後、長野で練乳工場を経営していた実業家の星野定吉氏との協業・合流によって、三九年に関東製酪株式会社が設立され、翌年に「あやめ印」の市乳などが販売されました。ちなみに「あやめ

印」の由来は、星野氏がアヤマ好きだったことにあり、商品を売り込む時期にアヤマがきれいに咲いていたからとの逸話もあります。

明治乳業との事業提携に伴い、「あやめ印」は五八年に一旦封印されましたが、七六年に再び「あやめ印酪農牛乳」として復活しました。平成に至るまで地元だけで販売されていましたが、やがて経営は軌道に乗り、群馬県随一の乳業会社に成長しました。

F



Profile

かも みきお
1950年北海道生まれ。岩手大学農業機械学科卒業後、農林省東北農業試験場入省。農林水産技術会議事務局、(独)農研機構近畿中国四国農業研究センター四国農業研究監、(独)農研機構畜産草地研究所草地研究監などを経て、2010年から日本政策金融公庫に勤務。専門は畜産草地で、主な研究対象は飼料の収穫・調製・給与など。

食総合プロデューサー

金丸 弘美

(六二歳)



●かなまる ひろみ●
総務省、内閣官房、農林水産省などの国の
支援事業の他、各自治体に直接招聘され
地域活性化や六次産業のアドバイザーと
して活躍中。著書に『田舎力』(NHK出
版)ほか多数ある。

私

は現在、地域食材に関する情報のテキスト化とワークショップを行っている。これは、地域食材を調査し、そこから住民参加型でその地域食材を使った料理をつくって、レシピを共有するものだ。

地域の食をブランドにしたいという要望があり、これまで青森県三沢市、秋田県能代市、岐阜県高山市、茨城県小美玉市、常陸太田市、高知県をはじめ、各地で実施してきた。

最近では、山口県長門市でこの取り組みを行った。農家、漁師をはじめ、多くの住民に参加者を募り、女性を中心に六グループ三三人が長門市の食材を使って料理をし、試食会には八〇人が参加した。料理指導は、付き合いの長い料理家・馬場香織さんに依頼して、地域食材をもとにメニューを考案し、参加者と一緒に料理をつくってもらった。

漁獲量が多いケンサキイカやメイボ(カワハギ)、カボスの仲間、皮が薄く果汁の多い「長門ゆずき

ち」長門地域で栽培されている「白オクラ」などがあり、それらを使って、料理をすることとなった。

担当職員のリクエストは、若い人に人気のイタリアンだった。食材の広がりを試みたいという理由だった。

できたのは、イカの胴にイタリアンパセリ、ニンニク、などとイカの足を詰めて、トマトソースと白ワインで煮た「イカの白ワイン煮」。メイボを塩コショウし、揚げたものを絡めたパスタ。長門ゆずきを蜂蜜やブランドーに漬けたもので味付けした骨付き鶏肉を、白オクラとともにオーブンで焼いたものなど、四〇品目の料理ができた。

試食会に訪れた市長は、メニューのあまりの多彩さに「これでレストランができる」と仰天した。料理に参加した人からも「見たことも、食べたこともない料理ができた。地元産の食材がこんなに多くのおいしい料理になるなんて」と驚きの声が上がりと、とても好評だった。

私が地域食材の調査を踏まえて、住民参加型の料理をつくるワークショップを始めたのは、もう八年くらい前からだ。

なぜ、住民参加型で行うようになったかという、地域で積極的に特産品を売り込みたいと相談される際、私から「どんな食材を使いますか」「素材の品種や栽培方法など、他とどのような違いがありますか」「どんな食べ方をしますか」と質問しても明確に答えられないケースが圧倒的に多かったからである。

提案される料理にしても、井物や焼き物など、その種類の幅はとても狭く、しょうゆや塩などの調味料を厳選して使うことは少ないということが分かった。

ここでは、特産品をつくって売り込むどころか、観光で地域食材を使った料理を提供するというには、あまりにも心もとない。おいしい料理など、おぼつかない。ましてや他の産地との違い、うま味や味わいの特徴、レシピの提案が明確にできないければ、地域から売り込みの発信はできない。

もし、特産品を売り込みたいのなら、地域食材の調査から行い、レシピまでを提案すべきだろう。

そこで、私は、地域の売りたい野菜や魚などの素材

に関する品種、栽培方法、環境、旬、文化、歴史までを調査してテキスト化し、そこから住民参加型で料理をして、実際に味わってみるというワークショップを始めた。

地域食材に関する情報やレシピ、料理の写真、これらをまとめれば、売り込みは容易になる。地域の商店や料理店、農家レストランの経営者、加工業者が参加、協力し、この情報とレシピを共有すれば、地域の食をアピールできる多彩な商品が生まれやすくなり、そして誰もがその商品について説明できるようになる。

さらに、これを実現するには地域の連携が欠かせない。食材の調査では、県の農業試験場や農水産業を専門とする大学、栄養士との連携で、より詳細な情報が得られ、また、料理では地域のレストランの料理家と組めば、おいしくて多彩なレシピが考案できる。

六次産業は、まず、地域食材に関する情報のテキスト化と料理づくりから始めようということをお願いしている。きちんと実施したところは、商品開発につながり、その種類の幅も広がって売り上げも増えている。



地域食材をブランド化するには 食材調査からレシピ提案が大事

『コメはコメなり、田は田なり』
—中村靖彦自選著作集 食と農を見つめて50年 第2巻—
中村 靖彦 著



(農林統計協会・2,200円 税抜)

ウルグアイ・ラウンドの歴史に学ぼう

宇根 豊
(百姓)

戦後のコメ農家のほとんどは、他産業からの兼業収入で、赤字を補填^{ほてん}して、田んぼを守ってきた、と中村さんは指摘する。その通りだと思う。それが現在では、急速に崩壊していこうとするのはなぜなのか、という疑問に、この本はきちんと答えを出している。「日本の超高度経済成長には、農村はコメに偏っていなければならなかった」農家の労働力が必要だったのである。そのために戦後農政は機能した、という分析は正しい。したがって、経済成長が止まったら、根本的に農政を転換すべきなのに、怠っている、という結論を導くだろう。

だからこそ中村さんは「あとがき」で現在進行中のTPP交渉は、かつてのウルグアイ・ラウンド交渉の終盤と、うり二つと言ってもよい、と憂慮している。私も、「そういうことだったのか」と

改めて合点する記述に満ちあふれていた。当時の「国会決議・例外なき関税化阻止」と現在の「国会決議・重要品目除外」は見事に重なる。

しかし、最も重要なことは、ウルグアイ・ラウンドにしてもTPPにしても、国境措置を認めてもらっても、国内の農政が変わらなければ、日本の農業は衰退から抜け出せないことだ。そこで中村さんが目をつけたのは、ウルグアイ・ラウンド交渉が決着する一九九三年の前年に、EUは「直接所得補償」の採用に同意していることだ。中村さんもその後いち早く、関税に頼るのではなく、農業を市場原理(資本主義)から隔離する政策を提案することになる。これは、私たちが「環境支払い」を提案していた九六年と重なる。

コメと田んぼが「主食」と「経済価値」によって、ナショナルな価値だった時代は、もう終わっている。しかし、私はやはりコメと田んぼは、非・経済価値によって、ナショナルな価値であり続けてほしいと願う。そのためには中村さんが言うように、百姓の「心」が見直される必要がある。

著作集なので、ずいぶん前の文章も含まれているが、むしろそれがいい。全く古びていない。戦後農業の歴史を学び直そうとするなら、この著作集全六巻は、最良のテキストになる。

それにしても、中村さんに「情熱的な姿勢で政策を論じる熱血官僚の登場を期待したい」と言われてしまう農林水産省では情けないだろう。同時に要求ばかりで、未来の構想提言を怠っている百姓たちにも、奮起と奮闘を期待したい。F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店(2014年9月1日~30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 農協の大義	太田原 高昭/著	農山漁村文化協会	800円
3 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
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 スマート農業 農業・農村のイノベーションとサステナビリティ	農業情報学会/編	農林統計出版	4,000円
6 新世代の農業挑戦 優良経営事例に学ぶ	叶 芳和/著	全国農業会議所	1,019円
7 伸びる農業 支える保険 グローバル農業「新」時代とリスク管理のイノベーション	森下 興/著	日企	2,500円
8 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
9 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
10 農協解体	山下 一仁/著	宝島社	1,200円

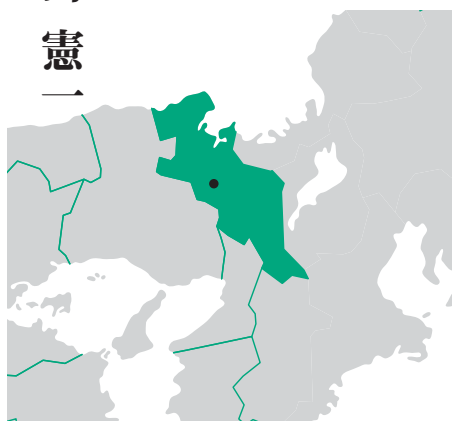


上流は下流を思い、下流は上流に感謝する 限界集落を「水源の里」として条例化

京都府綾部市

綾部市定住交流部水源の里・地域振興課 課長補佐

大島 憲一



衰退する水源地の集落

綾部市は、京都府のほぼ中央に位置し、面積三四七平方キロメートル、人口約三万五〇〇〇人、市の全域の七七%が山林で占められる山紫水明の田園都市です。また、陸上交通の要衝で優れた物流環境にある府・市工業団地には、精密機械、薬品、運輸関係など計二九社が立地しています。しかし、一九五〇年の市制施行以来、人口は減少の一途です。最近五年間では、年平均四三〇人が減少（自然動態二八〇人減、社会動態一五〇人減）している状態です。

市では企業誘致による就労の場や市営住宅団地の分譲による居住の場の確保など、定住促進施策の強化により人口減少に歯止めをかける取り組みを進めています。市街地から離れた水源地域では、依然として過疎・高齢化が進み、そこに住む市民の暮らしそのものが危機的状況にあります。

冬場には二メートルほどの積雪があり、雪かきにも苦勞する古屋集落を一例に挙げますと、現在、五世帯六人という京都府で最も小さな集落の一つになりました。六〇歳代の男性一人が最年少で、ほかは全員八〇歳以上の女性です。

一方で、古屋などの水源地域は上流にあり、下流の営みを支えてくれる貴重な場所です。また、美しい水や森林などの豊かな自然に恵まれ、水源かん養や国土の保全、心を癒やす安らぎの場となるなど、多くの重要な機能を有しています。

これらの地域の集落崩壊は水源地域の衰退につながるものです。このため、集落の持つ機能や資源を活用した地域活性化策について、地域住民と行政が一体となって課題の把握や解決策を見いだす必要があると考えたのです。

そこで、存続が危機的状況に直面している五つの集落を私たちは「水源の里」と位置付け、二〇〇六年四月に「水源の里を考える会」を設置。各集落の代表者や有識者などで地域の課題を洗

い出し、解決策を見いだそうと話し合いを進めました。当初は、市の提案に対し「集落は高齢者ばかりで後継者がいない。作物をつくっても鳥獣被害に遭い、耕作意欲も沸かない」という声もありました。しかし、話し合いを重ねる中で、UターンやIターン支援といった雇用対策、それに合わせて地域の産業おこしなど、できることから始めようと、次第に意識の変化が出てきました。

時限条例で危機意識を共有

その際、私たちの間で「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」という考えを前面に押し出し、集落の再生を目指す「綾部市水源の里条例」をつくったかどうかという意見が出てきました。この考え方は、地域創生、あるいは地域再生につながるものとしてはピッタリだというもので次第に盛り上がりを見せ、二〇〇七年四月、条例の施行に踏み切りました。

profile

大島 憲一 おおしま けんいち

1968年京都府綾部市生まれ。92年綾部市役所勤務。農林課、商工労政課などを経て、本年4月から現職。

水源の里条例とその取り組み

1990年代に「限界集落」「限界自治体」という概念が提唱され、2000年代に再び注目を集める。しかし「限界」という言葉にはマイナスイメージがあるため、綾部市では「限界集落」ではなく「水源の里」の呼称を使い、条例制定の道を開いた。現在、13集落が課題解決に向け、定住や都市住民との交流、特産品づくりなど活動に取り組んでいる。12年度地域づくり総務大臣表彰受賞。

「水源の里」活性化の基本となるこの条例は、五年間の期限条例です。過疎化や高齢化が進む地域に残された時間は「待ったなし」であり、集中的に対策を進めていきたいとの強い意欲から期限を切ったのです。

振興目標として(一)空き家の有効活用、定住支援給付金などによる定住対策の促進、(二)ボランティアなどによる都市との交流の推進、(三)水源の里の資源を生かした特産物の開発などによる地域産業の開発と育成、(四)生活基盤の整備による地域の暮らしの向上を掲げました。「水源の里」は「市役所から二五キロメートル以上離れており、水源地に位置し、高齢化率六〇%以上」などの条件を満たす地域と規定した上で五集落を指定し、集中的に事業を行いました。



上: 市志集落のフキオーナー制度の運営によって、荒れ地が解消
下: 古屋に集まった「古屋でがんばろう会」メンバー

定住対策の促進として、定住してもすぐに仕事は見つけれないだろうと考え、インターン、Uターンにかかわらず月五万円を一定期間支給するという定住支援給付金で支援してきました。

そうして、うれしいことに五年後には九世帯二十五人が定住し、約四〇年ぶりの赤ん坊誕生という明るいニュースも舞い込みました。また、定住者は地域の消防団に入団するなど、地域活動に貢献してくれています。そして、高齢化率一〇〇%であったものが五〇%以下に回復した集落も出てきたのです。

生活基盤の整備では、携帯電話のかからない地域の解消や光ファイバーの設置などに力を入れてきました。また、ボランティアなどによる都市との交流の推進では、さまざまな活動を通じ

て交流を深めています。

各集落で積極的取り組み

市志集落では高齢化によって耕作放棄地の増加が課題となっていました。集落と綾部市が話し合いを進め、手付かずだった耕作放棄地と集落に自生していたフキを活用したオーナー制のフキ園二七区画を整備しました。一区画約五〇平方メートル、年間利用料五〇〇〇円のフキ園には、今では京都市や滋賀県大津市などからオーナーが参加しています。年三回のオーナー交流会では、集落住民の人たちと一緒に、獣害対策のための柵の設置や草刈りなどの共同作業、各目的のフキ園の雑草取りなどの管理作業を通して、楽しいひと時を過ごします。三月にはフキノ

トウ、五月から六月には山ブキが収穫できます。参加者は年々増加しており、受け入れる住民の気持ちにも充実感が出てきました。

古屋集落でも活発な活動が展開されています。大学や市内外の住民による自主応援ボランティア組織「古屋でがんばろう会」が生まれ、一年を通じて活動を展開しています。

秋には地域資源であるトチの実の収穫、冬には集落内道路などの雪かき作業、春は積雪で土砂が崩落した道路の修復を行う道普請^{みちふしん}など、参加者みずからが楽しみなが地元のためさまざまな作業を応援しています。

古屋のおばあちゃんが「今が一番幸せです。ちよつと忙し過ぎますが」と笑顔で語りかけてくれる時などはこの事業に取り組んで、心からよかったと感じます。

また、それぞれの集落では、トチの実を活用したおかきやフキのつくだ煮、黒ウリのかす漬けなどが商品化され、販路の拡大、産業としての自立を目指す取り組みが行われています。開発された産品は、市内の観光案内所や特産館で取り扱われます。

このほか、市の取り組みとして、市外に住む出身者など市にゆかりや関心のある方々を対象に、年会費一万円で会員になっていただく「あやべ特別市民」制度があり、現在約二〇〇〇人もの方が特別市民です。この取り組みでは年三回、市内の特産品を会員に送っています。この特産品は、市の選定委員会によって毎年決まります。採用されると販路の拡大につながることもあり、各集落の住民の間では、いい意味で商品開発に対

する取り組み意欲がぐんと高まっています。

上から目線をやめ住民と一体

これらの成果が上がっているのは、何よりも地域住民みずからが主体となって前向きに活動に参加してくれているからです。行政は政策面などで道筋をつけるだけで、決して上から目線にならず住民と一緒に、という意識で臨みますので、最後は住民が呼応してくれることがとても大切です。

「（行政から）声をかけてもらえるときをチャンスとしてやってみる」「弱音は吐かない」「足引っ張りをしてない」を集落全員の取り決めとして進めていることも大きな原動力となっています。

二〇一二年度、スタート当初の五集落の取り組みに一定の成果があったことから、「水源の里」の指定要件を拡大しました。市内五六集落を対象として、みずから「水源の里」として取り組みむことに意欲を持ち指定申請を行う集落に対して、市長が認定する制度に改めたのです。今年八月現在では一三集落が各課題解決に向け、それぞれのペースで活動を進めています。行政としても、集落への定住や都市住民との交流、特産品開発などのプロジェクトも一層、強力に支援しています。

今や「水源の里」は全国に波及

これらの取り組みは、全国至る所で加速度的に過疎・高齢化が進んで、さまざまな課題を抱える集落のモデル事業として、多くの関心と共感を呼びました。

二〇〇七年十一月に設立された「全国水源の里連絡協議会」は、流域連携の必要性を全国にアピールし、流域間や会員相互の情報交換、交流・連携を通じて、「水源の里」の活性化に向けた取り組みを行っています。うれしいことに現在、一七三自治体が参画し、連帯の輪がますます広がっています。活動内容は、シンポジウム開催や情報誌の発行の他、国に対して、森林・水源地の保全と集落振興を主眼にした施策の要望を展開しています。さらに、今年度は、「水源の里」の住民の体や心の健康、食の豊かさなどを「イキイキ指数」として見える化し、集落の傾向などを把握しつつ、活性化に生かそうという取り組みを進めています。

綾部市の「水源の里」の取り組みは、八年目を迎えます。地域住民も年を重ねるため、今の状態のままずっと活動していくことはできません。このため、今後は特に、定住促進と地元の出身者との交流にもっと力を入れたいと考えています。お盆や正月の帰省時などに地元住民と出身者の交流会を行い、Ｕターンしやすい環境をつくっています。六〇歳、六五歳を迎えてからでも帰ってきてもらうことが集落にとっては大きいのです。お盆の納涼祭以外にも出身者に呼びかけて交流を行う集落もあります。顔を突き合わせることは非常に有効です。

越えなければならぬハードルは数多くありますが、今後も、住民が主体となった「水源の里」活動を通して、一つでも多くの集落が生き生きと輝くような取り組みを進めていきたいと考えています。ぜひ、応援してください。

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	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
ご 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。	

アグリフードEXPO輝く経営大賞

地域農業を担う優良経営を表彰する平成26年度「アグリフードEXPO輝く経営大賞」の各賞受賞者が決まりました。

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」は、地域の農林漁業、食品産業の優れた経営を表彰し、多くの経営の目標となる姿を示すとともに、地域の農林漁業、食品産業の発展および環境保全型農業の推進に資することを目的として、日本政策金融公庫農林水産事業(旧農林漁業金融公

庫)が平成17年度に創設したものです。

この経営大賞は、全国各支店から候補者の推薦を受け、社外の有識者による選定委員会(会長・大泉一貫氏／宮城大学特任教授)における審議の結果、毎年選定されています。受賞者は下記のとおりです。

大賞 経営部門 (東日本エリア)	独自開発したカットブナシメジの技術で高い商品優位性を獲得	
	株式会社ミスズライフ 代表取締役 小林 満 氏	長野県上水内郡飯綱町
	●DATA● 設立：1991年／資本金：1,125万円／規模：年間出荷量4,700t／事業内容：キノコ栽培 URL http://www.misuzu-life.co.jp/	
大賞 経営部門 (西日本エリア)	160haの大型稲作経営。ICTを導入し、低コスト化を実現	
	有限会社フクハラファーム 代表取締役 福原 昭一 氏	滋賀県彦根市
	●DATA● 設立：1994年／資本金：800万円／規模：160ha／事業内容：稲作 URL http://www.fukuhara-farm.jp/	
特別賞	公的資金の普及、活用に尽力。経営相談に親身に対応し、県内畜産業の振興に貢献	
	公益社団法人山口県畜産振興協会	山口県山口市
	●DATA● 設立：2002年／事業内容：畜産振興／会長理事：山本 伸雄 氏 URL http://yamaguchi-lin.jp/	

■選定基準

大賞 (経営部門)：優れた経営能力、技術力、実績を有するとともに、公庫資金を活用した投資により顕著な発展を実現している経営

特別賞：地域農業の活性化や公庫資金の活用推進に大きく寄与した経営

■選定委員 (敬称略)

大泉 一貫(会長)／宮城大学特任教授、青山 浩子／農業ジャーナリスト、梅本 雅／(独)農研機構中央農業総合研究センター企画管理部長、荏林 幹太郎／学習院女子大学国際文化交流学部教授、藤田 毅／(有)フジタファーム代表取締役、森 剛一／アグリビジネス・ソリューションズ(株)代表取締役、税理士

※「輝く経営大賞経営部門」受賞者のインタビュー記事を本誌1月号と2月号で掲載します。ご期待ください。



熱心に聞き入る参加者の方々

食品輸出のためのハラールセミナー開催

七月三〇日、ジェトロ千葉貿易情報センターと共催で、イスラム圏向け食品輸出のためのハラールセミナーを開催し、農業法人を中心に四五人が参加されました。

ジェトロ農林水産・食品調査課の田辺知樹氏が講師を務め、「輸出に於けるハラールと、ASEAN及び中東の概況」と題し、ハラール食品の基礎的知識やハラール認証の申請方法、国別の市場実態などを紹介しました。

公庫からは、トライアル輸出支援事業と千葉県産農産物などの輸出促進に関する提言について説明しました。
(千葉支店)



大勢の来場者でにぎわう商談会

「いわて食の大商談会2014」を開催

八月二七日に岩手県および関係団体との共催で、「いわて食の大商談会2014」を開催しました。今年で一〇回目となり、岩手の特産品を全国に発信することを目的としています。

農業者、食品加工業者など一二社が出展し、こだわりの商品を展示しました。外食産業などのバイヤーも前年度を上回る二二八社、約四六〇人が県内外から来場し、岩手の食材への関心の高さがうかがえました。

また、懇親会では出展者とバイヤーおよび関係者間で活発な情報交換が行われました。
(盛岡支店)



熱心な様子で講演を聴く参加者

農村の女性リーダー向け研修会で講演

八月二九日、鹿児島県により「女性農業経営士」に認定されている女性約三〇人が参加した県主催の農村女性リーダーネットワーク研修会において、当支店農業食品第一課長の鈴木稔久が講師を務めました。「農業経営の発展に向けて必要なこと」と題し、農業経営の現場での女性活躍状況の調査結果や金融機関の審査の見方などについて講演しました。

参加者からは、「自分たちが積極的に農業経営に参画し、金融機関と信頼関係を築くことが大切だと思いました」などの感想が寄せられました。
(鹿児島支店)



大勢の来場者でにぎわうお客さまブース

香港の食品見本市に初参加

日本公庫はお客さま支援の一環として、八月一四日～一六日に開催された香港最大級の国際総合食品見本市「FOOD EXPO 2014」において、ジェトロが運営するジャパンパビリオンにお客さまブースを設け、初めて参加しました。

本ブースには全国各地の農業者や食品加工業者など七社が出展し、出展者のサポートやマッチングなどを支援しました。その結果、七社で商談件数は三三三件、うち成約見込み件数は七件(九月現在)となりました。
(情報企画部)

みんなの広場

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・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4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/n/service/mail_nourin.html)にアクセスしてご登録ください。(情報企画部)

◆九月号特集「食」の信頼を取り戻す」を楽しく拝読しました。

「和食」が世界文化遺産に登録され、今、まさに日本の「食」の信頼を取り戻すときではないでしょうか。それは、生産者が経済追求を中心とした食料生産がなされていると思うからです。

「農と食の邂逅」の京都府の野村さんや、「まちづくり むらづくり」の石川県の多田さんの食料は自然環境の中で生産され、収穫しているので安心して食べられます。

私は今年の六月に多田さんの宿に一晚お世話になりましたので、うれしく筆を執った次第です。

(稲城市 杉浦孝蔵)

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。住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記してください。掲載者には薄謝を進呈いたします。

「郵送およびFAX先」

〒100-0004

東京都千代田区大手町一四

大手町フィナン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 〇三-三七〇-三三三〇

編集後記

◆異業種から参入した二人の農業経営者をご紹介しました。今に至る道のりは違えど、プロ農家としての自負を感じました。一からのスタートだけに行間に曲折があったことは想像に難くありません。共通するのは、自由な発想と課題を乗り越えるしなやかさ。経験に基づく農業の魅力を、存分に発信してほしいと思います。(竹本)

◆会社帰りの道すがら、花屋の店先を飾る色とりどりの花々に心が和みます。この花たちは生産者が懸命に育て、朝早く摘み取られて店先に並んでいるのだと「農と食の邂逅」の湯田さんから今更ながら学び、見る目が少し変わりました。クリスマス、お正月と花の需要が多くなる季節です。皆さま、お花を大切に愛でましょう。(小形)

◆日本再興戦略において、農業にイノベーションを起こし、付加価値を高めると注目される医福食農連携。特集では、連携がもたらす農業の新しい切り口や可能性を探りました。超高齢化社会を迎えたわが国が直面する医療費高騰、介護食品開発などの問題を克服しようと、多くの取り組みがなされているのが印象的でした。(城間)

◆「皆で会社をつくりたいね」と、長い付き合いの友人同士で何となく話したことがあります。実はここだけの話、そのとき、私は本気でできたらいいなと思ったのです。もちろん約束はしていません。実現は不可能。「変革は人にあり」の山下さんの、気の合う仲間と一緒に夢に向かう姿はすてきだなと感じました。(林田)

AFCフォーラム

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日^木/20日^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



「医福食農」連携の時代



『実ってくれてありがとう』 矢部 優花 徳島県阿波市立八幡小学校

■AFCフォーラム 平成26年11月1日発行(毎月1回1日発行)第62巻8号(771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1-9-4 Tel.03(3270)2268
 ■販売/一般財団法人 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514円 [本体価格476円]