

マッシュルームに向き合う。
気持ちを通じ合って、
一体になる瞬間がある。
ものづくりを感じるのは、
そういうときです。

農と食
の邂逅

片岡 未穂子 さん

岡山県瀬戸内市

有限会社三蔵^{みつくら}農林 取締役

「神様の贈り物」と呼ばれ、ヨーロッパでは高貴な食べ物とされてきたマッシュルーム。明治中頃に入り、今注目の食材である。日本人の食卓に向け、自社のホームページ「未穂子のおじゃましMUSH!」から魅力を情報発信。





P19: 未穂子さんの好きな食べ方は「生のマッシュルームにオリーブオイルやレモン、塩、コショウをかけたシンプルな食べ方。濃厚なうま味を味わうならフレッシュが一番」と言う P20: 堆肥づくりから出荷まで、およそ2カ月かける (右上) 従業員の多くは地元住民 (右下) 年間出荷量約2,000 t。7割を全国各地の卸売市場に出荷。売り上げは14.5億円(左)

父の背中みて入社を決意

国内四〇%のシェアを持つマッシュルームメーカーである有限会社三蔵農林は、五〇年前、食の西洋化が進むとにらんだ祖父、進さん(九〇歳)が生産を始め、苦心の末に栽培技術を確立し、今では三〇〇人以上の従業員を抱える組織になった。そこで広報を担う片岡未穂子さん(二九歳)は精力的にイベントに参加し、時にはメディアにも登場して、マッシュルームの魅力を伝えていく。恵まれた環境で、のびのびと仕事をしているのだらうという予想は見事に外れた。進んで厳しい世界に飛び込み、努力を重ねた未穂子さんの姿がそこにはあった。

両親から「継いでほしい」と言われたことは一度もなかった。英文学にひかれ、イギリス留学の夢も叶えた。帰国後、就職活動をするうちに気持ちが変わり、三蔵農林への入社を決めた。「父の影響が大きかったのかもしれない」と言う。

社長を務める父、信之さん(六三歳)は若い頃、英語教師だった。進さんのヨーロッパ訪問に通訳として同行したり、国際会議に参加するうちに、小さな農村でのマッシュルーム生産が、実はグローバルな仕事であることに気づき、家業を継ぐ決心をした。

今も三蔵農林には欧米から技術者が頻繁に訪れる。マッシュルームの菌も世界から輸入し、事務所には英語で書かれた書類が飛び交う。「こんな田舎ですけど、グローバ

ルな視野で考えることができると思います。自分の学んだ英語も生かしますし」と未穂子さん。「食べ物をつくる魅力も感じました。消費者へ安心できるものを提供し喜んでもらう仕事は、やりがいも将来性もあると思います」。父に入社の意思を伝えると、「すりゃー、ええがん」と言われたものの、特別扱いは一切なし。分からないことは先輩に必死で聞いて、一つ一つ覚えていくという地道な日々の繰り返しだった。

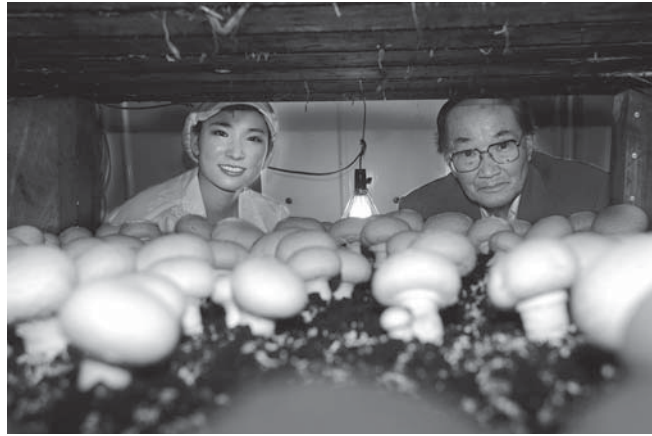
職人の世界に果敢に飛び込む

馬厩肥ばやうひや麦わらを原料とする堆肥製造に

始まり、堆肥の醗酵、マッシュルームの植菌栽培、収穫という一貫生産体制でつくられる。工場を案内してもらおうと、極めて繊細な作物なのだと分かる。制御された環境でつくられるとはいえ、季節によって堆肥の醗酵状態も変われば、栽培管理の仕方、担当社員のくせによってもマッシュルームの育ちは変わる。未穂子さんも今ではマッシュルームの状態を見るだけで「このハウスは誰が管理しているか、すぐ分かるほど個性が出ます。工程によっては機械を使いますが、人の手や経験、勘に頼る作物でもありません」。それだけに各従業員は自分なりのノウハウを持っており、マニュアル化しにくい。そんな職人気質の世界に「分からないので教えてください」と飛び込んでいくには、どれほどの勇気が必要だったかは想像するに余りある。それでもためらわず、堆肥製造か

ら収穫までの全部門で基礎から仕事を覚え
ていった。

さらに、自分が覚えたことを周りの従業
員にも伝えることを心掛けた。「あの時、○
○さんはこうしたそうですが、先輩はどう
でした？」と聞くと、先輩も「自分はこう
やったよ」と返ってくるようになった。海外



祖父の進さん(右)は米国研修中にマッシュルームと出会い、帰国後、栽培
を始めた。進さんの父、三蔵さんの名にちなんで社名を付けたそうだ

から技術者が来ると通訳を務めながら、ノ
トに書き込んだことを、その場にはない先
輩たちにも伝えた。すると、次第に社内で情
報を共有できるようになった。「体調が悪く
て休んだ社員がいても、他の人がフォロー
できるという点からも共有化は大事――」。
みずから会社に溶け込む努力をするだけで

なく、会社にとって大事なことは何かを考
えながら仕事に臨んでいる。

大切にしたい現場感覚

未穂子さんが取り入れたもう一つのこと。
それが広報部署の創設だった。それまで三
蔵農林には営業、広報などの部署はなかつ
た。「よい商品をつくれれば、宣伝などしなく
てもいい」という会社の考えもあった。

だが、未穂子さんは違った。大学時代を神
戸市で過ごした。スーパーに行けば、必ずキ
ノコの売り場でマッシュルームを探したが、
他のキノコほど消費者に知られているわけ
ではない。「食べ方を伝えれば、もっと認知
されるはずなのに」とずっと思っていた。

実際に生産部門に身を置いてみると、そ
の思いはさらに強くなった。堆肥づくりへ
のこだわり、菌を植えた後、成長を促すため
にかける水をギリギリまで抑制し、マッシュ
ルームのうま味を引き出す育て方など、三
蔵農林ならではの育て方がある。それが需
要者からの高い評価につながっている。こ
うした取り組みも含めて広く発信していき
たいと感じるようになった。

そんな思いの丈を表現したものが、みず
から手掛けてリニューアルしたホームペー
ジだ。会社がある牛窓町の風景、マッシュ
ルームの生産方法などを伝えている。三蔵
農林の商品を使っているレストランやスー
パーを訪れ、実需者の声を伝える「おじゃま
しMUSHU!」のコーナーには未穂子さん

自身が登場する。

商品をPRするイベントにも未穂子さん
自身が参加し、来場者に説明するようになっ
た。すると取材の依頼が増え、メディアの紹
介も増えるようになった。「喜んでくれたの
は従業員の人たち。自分たちがつくったよ
るものが注目されていると思ってくれたよ
うです」と言う。信之さんはそんな未穂子さ
んに「苦労さん」とねぎらった。この話を
してくれた未穂子さんの表情は忘れられな
い。単なる晴れやかな表情ではなく、これま
での苦労と喜びが入り交じる複雑な表情で
ありながら、一つ階段を上った達成感も交
じっていた。

これからもマッシュルームの食べ方、魅
力を伝えることを続けていくという。その
一方でメディア紹介だけが一人歩きしない
よう、「現場感覚を大切にしていきたい」。取
引先からの高い評価の源は、従業員がいて、
技術の蓄積があつてのこと。あくまでも基
本は生産現場という思いがある。未穂子さ
ん自身、生産に携わることで自分の感覚が
研ぎ澄まされるからだ。「ハウスでは、温度
が少し低いかな? (成長を促す) 刺激が必
要かな?」と思いつながらマッシュルームと
向き合っています。すると気持ちを通じ合
い、一体になれたと思う瞬間があるんです。
ものづくりをしているから感じられる発見
だと思えます。入社して四年弱。濃密な時
間を過ごしてきたからこその一言だ。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)

甘ガキか？ 渋ガキか？

(独)農業・食品産業技術総合研究機構
果樹研究所 栽培・流通利用研究領域主任研究員

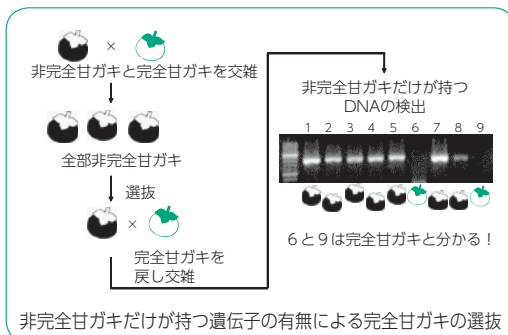
三谷 宣仁

カキは、昔話「さるかに合戦」などにも登場するなど、長い間、日本人と深い関わりを持ち、現在でもカンキツ、リンゴに次いで栽培面積の多い果樹です。日本で栽培されるカキは、①完全甘ガキ(種子の有無に関係なく甘い)、②不完全甘ガキ(種子が入ると甘い)、③完全渋ガキ(種子の有無に関係なく渋い)、④不完全渋ガキ(種子が入るとその周りだけ渋が抜ける)の四つに分類され、②④をまとめて非完全甘ガキと呼びます。

生産量の最も多い「富有」は完全甘ガキなので、適期に収穫すればそのまま食べられます。次に生産量が多い「平核無」は不完全渋ガキなので、アルコールや炭酸ガスで渋抜きしないと食べられません。

そこで、果樹研究所では、栽培しやすく味のよい完全甘ガキの優良品種を育成するため、完全甘ガキ同士の交雑を繰り返してきました。そのわけは、完全甘ガキ同士の交雑の場合、後代が全て完全甘ガキとなりますが、完全甘ガキと非完全甘ガキとの交雑、あるいは非完全甘ガキ同士の交雑では後代が全て非完全甘ガキとなるからです。

しかし、在来の完全甘ガキは「富有」「次郎」など十数品種しかなく、完全甘ガキ同士の交雑を繰り返すことで、近交弱勢の影響を強く受けるようになり、果実の小さい



ものや樹勢の弱いものが多く出現するようになりました。先述の通り、在来の非完全甘ガキを交雑に用いると、一度では完全甘ガキを得ることができませんが、完全甘ガキと在来の非完全甘ガキとの交雑で生じた非完全甘ガキに完全甘ガキをもう一度交雑(戻し交雑)すれば、完全甘ガキの後代が一五〜二〇%程度得られることが分かっています。

問題は、後代の個体が完全甘ガキであるかどうかは果実が結実するまで

分からないことです。交雑種子からの個体が結実するまでには早くても三〜四年かかり、この間、必要のない非完全甘ガキを何年も育てなければなりません。このため、果樹研究所では果実が結実しなくても、発芽後の幼苗段階で完全甘ガキかどうかを識別する方法を開発しました。カキの葉からDNAを抽出し、非完全甘ガキだけが持つ遺伝子を検出することによって識別できるのです。

これにより渋ガキを交雑に用いた場合でも、完全甘ガキだけを早期に選んで育てることができ、完全甘ガキの育種は効率的になります。樹勢が強く果実の大きい渋ガキの血を持ったおいしい完全甘ガキが登場すれば、生産者には高収量を、消費者には高い品質の果実をもたらすことになり、カキ生産や消費が増えることが期待されます。

F



Profile

みに のぶひと
1970年香川県生まれ。東京大学大学院農学生命科学研究科修士課程修了後、農林水産省果樹試験場(当時)に入省。品種改良に従事し、「せとか」や「シャインマスカット」の育成に携わる。2013年から現職。現在はナシとモモの栽培について研究。

Forum Essay

フォーラムエッセイ

グッドデブ・ニーング！初めまして。全国のおいしい情報をブログで発信しているグルメブロガーのフォーリンデブ★はっしーこと、橋本陽と申します。最近ではテレビや雑誌などにも出させていただき、活動とお腹まわりの幅を広げております。

さて、私は「お米ソムリエ」の資格を持ちながら、白米片手に全国を食歩いています。最近ますます感じる、悲しい現象があります。それは「糖質制限ダイエット」のブーム。これは、糖質が多く含まれている炭水化物を、できるだけ摂らないようにすると痩せることができるというダイエット方法のことで、代表格である「お米」が標的になっています。

痩せたいという浅はかな理由だけで、昔から慣れ親しんできた「お米」からどんどんと離れていってしまったのです。

一人の「お米」好きなデブとして、そのような社会的な現象に警鐘を鳴らしたいです。言うなれば、「お米は人生の熱量」だと提言いたします。

敬遠されがちな「カロリー」は日本語に訳すと「熱量」という言葉になるとおり、体を動かす「熱」の源になるものです。

カロリー、そして炭水化物を摂ることは、これからの人生を全力で頑張ろうとするエネルギーを得ることであり、同時に、人生を前向きな気持ちで取り組もうとする自分への意思表示と言っても過言ではありません。

もちろん、健康的であることは大切ですが、だからといって「お米」を中心に炭水化物を真っ先に減らしてしまっただけでは、どのように人生を頑張れるのでしょうか？

私は高校から大学にかけて四〇キログラム痩せた経験がありますが、その時は「お米」をモリモリと食べながらも毎日走ったことにより、健康的に痩せられました。おそらくそのようにして頑張れたのも、人生の熱量である「お米」を食べていたからだと思います。

今は、来たる冬場に向けて、体を温めるためにヒートテックならぬミートテックをお腹に装着して、日々の増量に励んでおりますが、「お米」を食べているおかげで、心は常に熱くヒートアップです！



グルメブロガー
フォーリンデブ★はっしー
(橋本 陽)

ふぉーりん でぶ★はっしー(はしもと あきら)
グルメブログ「イエス！フォーリンデブ★」著者。月間200万アクセスを誇るブログで、お米と料理と一緒に食べる「オンザライス」を発信している。グルメブロガー集団「たべあるキング」に所属し、著書「東京 肉らしいほどまい店」も手掛ける。

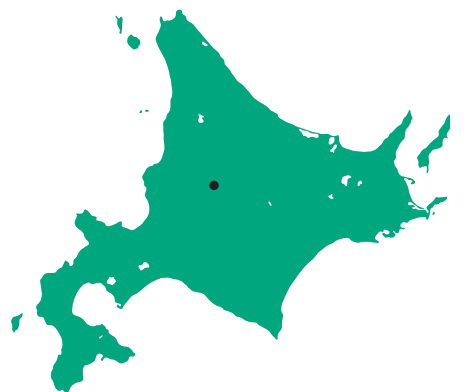
提言。お米は人生の熱量です！



農家と一流料理人、JA、役場が一体に 「丘のまち」から食の創造を発信する

北海道美瑛町

レストラン・ビブレ ディレクター 齋藤 壽



「美瑛選果」でブランド化

美瑛はみずから「丘のまち」を名乗る。旭川盆地と富良野盆地に隣接する美瑛は、畑そのものが傾斜地につくられ、丘をつくっている。ヨーロッパの田園風景に近い、といえはいいだろうか。

十勝岳の火山灰が積もり、さらに粘土質の土壌など、美瑛は畑に相応しい土質とはいえない。ただだけに、農家はひたすら土づくりに取り組んできた。雨が降れば土や肥料が流れてしまふのだから、ただただ根気よく土づくりを続けて今がある、ということだ。

そんな美瑛に関わるようになったのは、二〇〇六年、JAびえいが札幌にあるフレンチ・レストラン「モリエール」の中道博シェフに「美瑛の農産物の魅力的なシヨールーム」をつくるプロジェクトへの協力を依頼したことからだ。

私は、一九九七年、中道さんが真狩村にユリ根

をテーマにした「マツカリーナ」というレストランを村役場とのコラボレーションでつくるときに関わったことを初めとし、いくつかのレストランのプロジェクトを立ち上げるのに際して、そのお手伝いをしてきたこともあり、このJAびえいとの話にも関わるようになった。

このプロジェクトの最大の目標は、美瑛の農産物がいかに優れているかということ、消費者に知ってもらえる施設をつくることだった。従来の農協の施設なら、組合員の農家が自分のところで作った農産物を並べるだけ、というものになりがちだった。そうではなく、美瑛産の野菜にはどんな特徴があり、それが他では買うことのできなない大きなメリットになっていることを明確にすること。いわば、ブランド化することを第一の目標とした。

そこで「美瑛選果」と名付けたこの施設では、農協が選果基準を高くして自信を持って薦められるものだけを売り場に並べた。さらに、玄米を

その場で精米して釜で炊き上げて試食してもらったり、同じように野菜をカットして簡単に調理して試食できるようにしたりと、美瑛に足を運んでくれた観光客に実際に試食してもらい、その味のよさを実感して買っていただく。こうした売り場をつくることによって、その場で買った野菜を宅配便で送るお客さんが大きく増えることになった。

農家との信頼関係がカギ

また、施設内にレストラン「アスペルジュ」をつくり、美瑛の野菜を中心としたフランス料理を提供していった。このレストランこそ、中道さんや私たちが協力できる分野であることは言うまでもない。シェフが朝早くから農家に足を運んで、実際に畑で野菜を見ることが、そして野菜をつくる農家の人たちと話をすることで、農家がどのような考えで野菜をつくっているのか、同時に料理人として欲しい野菜とはどんなものか

profile

齋藤 壽 さいとう ひさし

1948年北海道小樽市生まれ。早稲田大学卒業後、料理専門出版社の柴田書店に入社。月刊「専門料理」の編集長として15年余り活躍。また、現代フランス料理「日本料理の四季」など多くの別冊を手掛ける。書籍編集部長を経て独立し、「料理王国」を創刊。ホテル、レストランのプロデュースを手掛けており、北海道・洞爺にある高級リゾートホテル「ザ・ウィンザーホテル洞爺」では料理顧問を務めた。「良い食材を伝える会」会員。

美瑛とフレンチ・レストラン

「丘のまち」を名乗る美瑛。畑そのものが傾斜地にあり、さまざまな農作物が作りだすその丘の美しさで有名であり、また、優れた農産物の生産地である。農産物のブランド化や、車窓での観光が多く滞在型ではない観光客への対策など美瑛が抱える課題に、地場産野菜やその風景を有意義にもちいたフレンチ・レストラン、ホテルなどを展開することによりアプローチしている。

といった情報の交流を続けることで、信頼関係が生まれ、野菜をつくる側、使う側の双方にとって満足できる関係を築いていった。

たとえば「朝採りの野菜」がおいしいとよく言われる。もちろん朝、暑くならないうちに採った野菜は大切だ。しかし、農家と交流する中で、それ以上に重要なのは、農家の野菜栽培の高い技術であることが分かった。丁寧な土づくりをし、季節ごとに小まめに多種類の野菜を栽培する。このような農業をしてくれる農家は、本当に貴重である。JAびえいととのプロジェクトで私たちは、農業の難しさと長い経験で培われた農家の技術がいかに貴重なものかを感じ知らされた。料理人は自分が使いたい野菜だけを欲しがらる。農家は料理人がいくら望んでも、それほどの収入にならない野菜はつくりたくはない。こうした相反する思いをお互いに知った上で野菜づくりを考えることが何よりも必要とされている、ということだ。レストランと農家との物理的な距離が近いというメリットを踏まえて、これからの野菜づくりを考えていきたいと思うようになった。

美瑛は、ジャガイモ、小麦、テンサイ、トウモロコシ、グリーンアスパラガス、アズキが野菜の基本六品といわれている。これらの基本野菜の可能性を探るのももちろん、新しい栽培技術の研究や、新しい野菜への挑戦も行ってきた。

こうした一連の動きが、一番効果的に力を発揮してくれたのは、二〇〇八年、北海道の洞爺で行われた「北海道洞爺湖サミット」で美瑛産野菜が

大いに評価されたことだった。

サミットで美瑛野菜活躍

中道さんの仕事に協力するのと同時に、私は洞爺湖にあった「ザ・ウィンザーホテル洞爺」の再建のために料飲部顧問として、ホテルの料飲施設をいかに充実させるかというテーマに取り組んでいた。フランスの三ツ星レストラン「ミシェル・ブラス」や「京都吉兆」をはじめ、ホテル内の料飲施設をいろいろと整えていったのだが、同時に中道さんにも調理部全体をみてもらうように依頼していた。

そんな時に、主要国首脳会議（G8サミット）がザ・ウィンザーホテル洞爺を舞台に開かれることが決定した。そこで東京からホテルの名誉



上:JAびえいが自信を持って薦める美瑛産農産物を取り扱う「美瑛選果」
下:「北瑛小麦の丘」に建つレストラン・ビブレでは美瑛産小麦を使ったパンを焼く

料理長などを歴任していた中村勝宏さんを総料理長として招き、中道さん、中村さん、そして私の三人が組んでサミットの料理を無事、成功裏に終わらせることができたのだが、その時に美瑛の野菜は大活躍してくれた。

早朝に美瑛で収穫した野菜を、五時間以上かけて午前中のうちに洞爺まで運んでくれたのは、美瑛選果のスタッフであり、もちろん野菜の栽培に協力してくれたのはJ Aびえいであり、小物野菜を得意とする美瑛の農家の方々だった。

こうした取り組みの中で、新しい動きが出てきた。二〇〇九年、新しい品種の小麦「ゆめちから」が出現したのだ。この小麦はタンパク量が非常に多く、ジャンルとしては超強力粉に分類される。十勝にある独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構・北海道農業研究センターで品種改良されたものだ。この「ゆめちから」が、なぜそれほどインパクトを与えたのか。それは、日本で生産される小麦のほとんどは中薄力粉で、いわば、うどんなどの麺類や天ぷらなどに適した小麦粉だったからだ。できればタンパク量の多い小麦粉が欲しいというのが、パン業界が待ち望んでいたことだった。その期待に応えたのが、この「ゆめちから」だったのだ。

もともと、国内で使われている小麦粉の九割近くは輸入小麦だが、国産小麦の六割は北海道産ということもあり、気候風土からいってもタンパク量の多い強力粉が望まれる環境だった。

J Aびえい、そして美瑛町役場も、もちろんこの動きに大いに反応し、検討に入った。美瑛町は美しい丘の町として、多くの観光客が訪れる名

所になっている。その数は年間で一二〇万人ともいわれるのだが、しかし残念ながら、これまで観光客は富良野へ行く、あるいは旭山動物園に行く途中の丘のきれいな場所が美瑛ということと、ほとんどが車窓での観光対象でしかなかった。そこで車から降りて滞在してもらうために考案されたのが、小麦関連では「カレーうどん」などの開発商品群であり、「ゆめちから」を積極的に美瑛でも栽培しようという機運が高まっていった。私たちも何回か役場やJ Aに呼ばれて意見を交換した。

廃校利用し料理の「寺子屋」

私たちが小麦をテーマに協力できることといえば、美瑛産の小麦を使ってパンを焼き、そのおいしさをアピールすること、そのパンと美瑛産の野菜を積極的に使った料理とを食べていただくレストランを運営することだ。それを実現するための場所はあるだろうか？

こうした意見交換の中で、浜田哲美瑛町長から、すでに廃校になっている小学校を利用して、美瑛産の小麦をテーマにしたプロジェクトができないだろうかという提案があった。その小学校は、美瑛の代表的な観光ルートである「パッチワークの路」があるエリアに建つ。

レストランやパン工房をつくるには格好の立地だと思われた。ただ、廃校になっている小学校をどう利用したらいいのか？ そこで思いついたのが「料理塾」だった。四〇年余り、プロの料理人を対象とする雑誌や書籍をつくってきた人間として、私は日本のこれまでの料理人教育に多

くの疑問を持ってきた。そこで、実践を伴った料理の技術と理論を教える「全寮制の「寺小屋」をつくったらどうだろうかと考えた。

パンは石窯を使い、薪で焼くことにした。美瑛町森林組合にお願いして、ナラ、イタヤカエデ、シラカバの薪を用意してもらうことになった。

このようなレストランと宿泊棟を併せ持った施設をつくるという「旧北瑛小学校活用事業計画」は、こうして動きだした。

美瑛町役場農林課が中心になって運営協議会がつくられた。協議会は、北瑛行政区と美瑛商工会、J Aびえい、美瑛町観光協会、一般財団法人丘のまちびえい活性化協会、一般財団法人美瑛町農業振興機構、株式会社北瑛プロジェクトで構成する。

事業主体は美瑛町、指定管理者は運営協議会で、私たち（北瑛プロジェクト）がこの施設の運営を任せられるという形をとった。このプロジェクトの資金は、農水省の「農山漁村活性化プロジェクト支援交付金」が使われることになった。

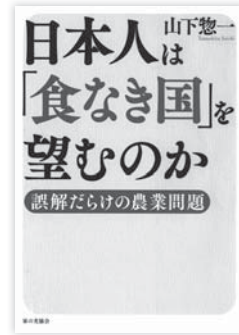
この地を「北瑛小麦の丘」と名付け、宿泊棟を持った「レストラン・ビブレ」が二〇一四年四月二二日にオープンした。

「ゆめちから」春よ恋「きたほなみ」といった美瑛産の小麦を中心にパンを焼くが、石窯で焼く効果もあり、遠方からのお客さんも増えてきた。農家とシェフが手を携える美瑛の野菜は、そのパワーが皿の上で輝いている。

料理を通し、美瑛の魅力を発信する、という私たちの思いは、ようやくその端緒にいたばかりだ。

『日本人は「食なき国」を望むのか―誤解だらけの農業問題』

山下惣一著



(家の光協会・1,400円税抜)

食なき国の選択は誰が…

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

この本は、山下さんが農業者向け月刊誌に書いた原稿をまとめたものである。従って、読者対象は主に農家、農協などである。山下さんは佐賀県唐津市の専業農家であるが、直木賞候補になった作家で、二足のわらじを履く。その候補作品が『減反神社』である。

戦後の日本農業の大変革は、農地解放、農業基本法制定、それとコメの減反政策である。コメは一九六八年以降、消費減少から生産調整を続けてきた。こうした中で書かれた小説が『減反神社』である。コメづくりをやめざるを得なかった後には休耕田が残り、そこへ通行人がゴミを投げ捨てるようになって、田んぼはゴミ捨て場と化す。一計を案じた主人公は、田んぼに一抱えの石を置き、石には注連縄しめなわを張る。するとゴミに代わって、さい銭まで上がる変わりようになると

いうストーリーだ。

ユーモアにあふれた、だがコメづくり農家の口惜しさ、農業政策に対する怒りが見て取れる。作家としての眼力である。

この本の第一章は「農業はバクチじゃねえんだー金と農業」。第二章は「小規模農業こそ未来を拓くのだームラと農業」。第三章は「美しい農の風景はカネでは買えないー環境と農業」。第四章の「グローバリゼーションを超えてー自由化と農業」は、東南アジア農村見聞記という視点から構成され、九九年から今日のTPP問題まで四四編のコラムである。

個人的な話で恐縮なのだが、師と仰ぐ先輩編集者が佐賀県出身で、同郷の山下さんとは深い親交があり、「在所」という言葉をよく使った。先輩は、故郷をこよなく愛していた。酒が好きで、酔うと童謡を歌った。

「食なき国」を望むのかとは、ショッキングな問いかけである。山下さんは現役の農家である。俺は生きるために食べ物づくりをしているのだ、皆さんのために食をつくっているのではない、食なき国の選択は誰、とそんなふう聞こえるのである。

自由化は世界のどこからでも食料を持っていくことを可能にする。食べ物は大移動も可能だが、では農地はどうだ？ 農地とはそこで生きる人が暮らしていく場所である。これが在所である。山下さんの語る農業とは、農家とは、それは実に明快だ。

読まれてます 三省堂書店農林水産省売店(2014年11月1日~11月30日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 TPP交渉と日米協議 日本政府の対応とアメリカの動向	服部 信司 / 著	農林統計協会	2,500円
2 地域からの六次産業化 つながりが創る食と農の地域保障	室屋 有宏 / 著	創森社	2,200円
3 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
4 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
5 日本農業の動き184 TPP農畜産物への影響は	農政ジャーナリストの会 / 編	農林統計協会	1,200円
6 農業維新「アパート型農場」で変わる企業の農業参入と地域活性	嶋崎 秀樹 / 著	竹書房	850円
7 儲かる農業論 エネルギー兼業農家のすすめ	金子 勝、武本 俊彦 / 著	集英社	700円
8 3時間でわかる漁業権	加瀬 和俊 / 著、(一般)農村金融研究会 / 企画	筑波書房	1,200円
9 新版 稲作以前	佐々木 高明 / 著	NHK出版	1,500円
10 「農協改革」をどう考えるか JAの存在意義と果たすべき役割	石田 信隆 / 著	家の光協会	556円

● 交叉点 ●

シンガポール訪問記

～ 国産農産物輸出拡大の可能性を探る ～

二〇一三年における日本からシンガポールへの農林水産物・食品輸出額は一六四億円に上り、輸出相手国・地域としては第九位となっています。円安の影響もあり一二年に比べ一五・八％増加しているものの、ここ数年、輸出が伸び悩んでいるのが現状です。

しかしながら、シンガポールは、アルコール以外の農林水産物・食品へ関税が掛からず、また検疫規制がさほど厳しくないことから、多種の農林水産物・食品輸出に大きな可能性がある市場といえます。さらに、シンガポールを拠点として、東南アジアなどへ再輸出するなど市場拡大の可能性もあります。そこで、昨年十一月、シンガポールにおける食品市場を視察するとともに、ご融資先七社の農産物や食品のテスト販売を、日本公庫は実施したのでレポートします。

日本食材は高級スーパーに

シンガポールでは、大手地場系

小売業者の Cold Storage、NTUC Fair Price の二社が、国内に三〇〇店舗以上（コンビニなどの小規模店舗を含む）を展開しており、これが市場全体の大宗を占めています。二社が展開する現地スーパーおよび一般の日本食レストランで取り扱う農水産物の多くは、主に青果市場や卸売業者を通じて仕入れた、マレーシア、インドネシア、タイ、ベトナムといった近隣諸国からの輸入品です。

一方で、伊勢丹、シンガポール明治屋、J・M・A・R・T など日本食品を多く扱うスーパーもあり、主に富裕層や現地に滞在する日本人が利用しています。

これらのスーパーおよび高級日本食レストランでは、日本産のダイコン、ニンジン、キャベツ、サツマイモなどの野菜、リンゴ、モモ、ブドウなどの果物、牛肉や鮮魚など、日本から輸出された農水産物を多く取り扱っています。



Data
シンガポール共和国(二〇一三年時点)
・国土面積：東京都二三区の約二・二倍である七二六・二平方キロメートル
・人口：五四七万人
・人種：中華系七四％、マレー系一三％、インド系九％、その他四％
・宗教：仏教三三％、キリスト教一八％、イスラム教一五％、道教一％、その他三三％
・国内総生産(GDP)：日本よりも高い五万四七七六USドル(日本四万六七三三USドル)
・東南アジア最大の経済国家であり、富裕層が多い消費市場である。また、アジア屈指の貿易港を有し、一三年における世界からの食品輸入額は一三二億USドル(前年比三・四％増)に上る。食品輸入は増加基調にあり、今後も拡大が見込まれている。

日本からシンガポールまで、船便では一〇日から一四日程度(通

関含む)と長い日数を要します。そのため、多くは鮮度、品質を保持する必要から空輸されています。

日本の生産者の出荷価格は、国内販売向けと輸出向けではさほど変わりはないものの、輸送費、国内の間接業者や小売業者のマージンが上乘せされる結果、シンガポールのこれらのスーパーでの販売価格は日本国内に比べ、概ね二

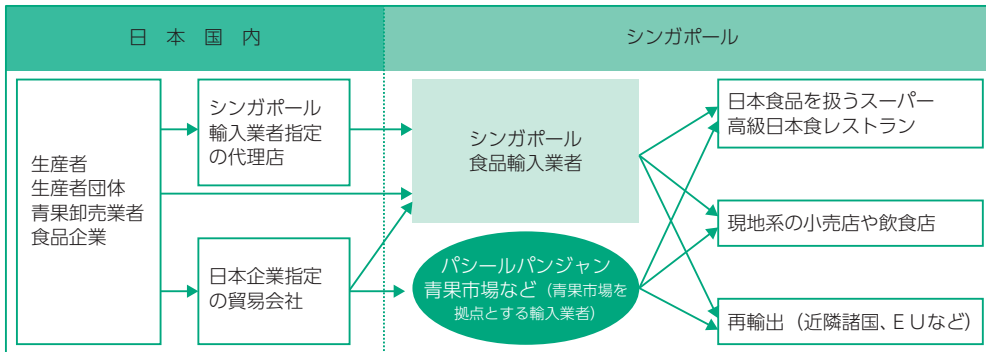
倍から五倍程度高くなっています。

国外食材が集まる最大市場

南西地区にシンガポール最大規模の青果市場である「Pasar Pajang Wholesale」(パシールパンジャン青果市場)(写真右)があります。

この市場は、野菜のみを取り扱う野菜棟、果物のみを取り扱う果物棟、乾物のみを取り扱う乾物棟といった形で、取り扱う種類により建物が分かれています。

図 シンガポールにおける日本食材の主な商流



また、隣国のマレーシアからトラックで運び込まれてきた農産物や、近くに位置するパシールパンジャン貿易港に輸入・荷揚げされた農産物がコンテナのまま運送されるなど効率よく集荷されています。



ショッピングモールでの農産物や食品のテスト販売



パシールパンジャン青果市場

いくつもの卸売業者が市場内に倉庫を保有し集出荷業務を行っており、国外から輸入した農産物をシンガポールの飲食業者、小売業者へ出荷する拠点となっています。また、倉庫を保有していない卸売業者も、市場へ定期的な訪問し、農

産物を仕入れています。

実際に、一般の日本食レストランへ販路を持つ卸売業者も定期的な市場へ出向き、取引先のオーダーに応じて、農産物を仕入れていました。

市場では、近隣諸国から輸入された農産物が大半を占めますが、中には、船便による日本からのダイコンやタマネギといった野菜も取り扱われていました。

輸出拡大の可能性

日本からシンガポールへ農産物の輸出を拡大していくには、既に多くの日本の農産物を取り扱っている小売店や高級日本食レストランではなく、まだ浸透していない中間層向けの現地系小売店や飲食店に対して、高品質な農産物を適正な価格、かつ、まとまったロットで継続的に輸出することが必要であると考えます。

そのために、①日本国内の間接商流の短縮などによる適正な輸出価格の設定、②シンガポールの青果市場や大規模な食品輸入業者が、定期的な輸入・保管するといった物流の構築、③現地系の小売業者や飲食店とネットワークのある輸入業者との提携、といった戦略的

な輸出の体制づくりが大切です。

そこで、③の輸出支援の一環として、二月一日から六日まで、シンガポールの飲食店を中心に販売網のある大手輸入業者であるREBSと連携し、シンガポール西部にあるショッピングモール「Jurong Point」内にて、ご融資先七社の農産物や食品のテスト販売を実施しました（写真左）。

このショッピングモールは、シンガポール最大級の規模を誇り、月平均五〇〇万人以上が利用しています。

そのため、現地消費者のニーズを把握するには絶好の場所であり、出展者からは、今回の販売でシンガポール市場での売れ行き状況や適正小売価格といった消費者ニーズを把握できた、というコメントが寄せられました。

売れ行きがよかった三社の商品は、REBSが自社の直営店や既存取引先への販売も含めて取引の継続、拡大を検討することとなりました。

今後も、農林水産物・食品の輸出促進に関心を持つ生産者の皆さまにとって、有意義な輸出支援を検討してまいります。

（情報企画部 川原新一郎）

● 交叉点 ●

香港などのバイヤーが農業法人や食品企業と商談

一〇月一六日、成田市市内において、NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）との共催で、中国・香港などの外食事業者一三人をお招きし、県内農産物および加工品の商談会と生産施設の視察を実施しました。商談会では農業法人、食品企業八社が自社農産物や加工食品をアピールし、バイヤーとの商談を進めました。

「原発事故に伴い農産物輸出は厳しい状況だが、安全・安心な農産物をPRできました」との感想が寄せられました。（千葉支店）



バイヤーとのネットワークづくりに励む農業者

認定農業者向け経営セミナーを開催

一月一四日、神奈川県担い手育成総合支援協議会などとの共催で、認定農業者経営セミナーを開催し、認定農業者や関係機関など総勢八四人が参加されました。

長野県や静岡県などで大規模な露地野菜生産を行う農業生産法人、有限会社トップリバー代表取締役の嶋崎秀樹氏を講師にお招きし、「儲かる農業」と題して、ご講演をいただきました。

講演後、情報交流会を開催し、認定農業者相互の交流のほか、食品企業など異業種間での情報交換も図られ、充実したイベントとなりました。（横浜支店）



嶋崎氏の話に熱心に耳を傾ける参加者

販路開拓テーマに講演会を開催し盛況

一月二七日、長崎市市内において、農・水・食連携交流会「フードネットin長崎」を開催し、県内の農業者や漁業者、食品企業など約一〇〇人が参加されました。

「販路開拓と商品戦略」をテーマにオイシックス(株)商品本部の阪下利久氏から商品戦略について、次いで(株)ぐるなび食材プロモーション部門の宇野慶彦氏から外食向け販路開拓についてご講演いただき、多様化する流通の実態や消費者側に立った提案の重要性について理解を深めました。懇親会では「幻の高来そば」を試食し、活発な相互交流が行われました。（長崎支店）

「販路開拓と商品戦略」をテーマにオイシックス(株)商品本部の阪下利久氏から商品戦略について、次いで(株)ぐるなび食材プロモーション部門の宇野慶彦氏から外食向け販路開拓についてご講演いただき、多様化する流通の実態や消費者側に立った提案の重要性について理解を深めました。懇親会では「幻の高来そば」を試食し、活発な相互交流が行われました。（長崎支店）



参加者は興味深い講演に聞き入りました

子ども絵画展2014の農林水産事業本部長賞を決定

一月二九日に開催された全国みどり水土里ネットおよび都道府県水土里ネット主催「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展2014（日本公庫後援）において、日本公庫農林水産事業本部長賞を奈良佳焯君（青森県中泊町立武田小学校一年）が受賞しました。

トラクターが大好きだと言う佳焯君の受賞作品の「たんぼをたいらにするぞ」は、大型のトラクターで田んぼを耕している様子がダイナミックな構図で伸びやかに表現されています。

佳焯君の絵画は今号の裏表紙に掲載されています。（情報企画部）



「受賞してうれしい。表彰式では緊張したよ」と言う佳焯君とお母さん

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。	

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)

◆わが家の冷蔵庫が大きくなり、さらに冷凍庫も加わって、食品の家庭在庫とロスが増えた三〇年です。二月号特集『進化続ける食品流通の今』の特集は反省を促しました。それと同時に、示唆も与えてくれました。

進みつつある食品の電子取引や流通の垂直統合に、生産者と消費者とをつなぐ電子需給情報交換の仕組みも新たに加えていただきました。と思いました。

今般、スマートフォン普及で、家庭実需を共有化できる可能性が出てきており、消費者と個別生産者の供給計画とを仮想マッチングする手法です。

社会ロスをなくして、小規模生産者を含めた支援を、公的な民間企業で試みてほしいと思います。(熊本市 山口達也)

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 〇三三三三七〇一三五〇

AFCフォーラム Forum

編集

大本 浩一郎 竹本 太郎 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。

編集後記

④地域では名が通っていても全国区では知名度の低い商品はあまたある。転動して地方で暮らすと、その土地の食や食文化の多様性についても驚く。あの食材やこの食品が、実は地域経済に果実をもたらすポテンシャルを秘めている。「宝」となるには越えるハードルは高いが、だからこそ「宝」。そう考えるだけで、ワクワクしませんか。(竹本)

④マッシュルームがどのようなところで育つか、皆さまはご存じでしたでしょうか? お恥ずかしい限りですが、シメジのようにポットにポコポコと頭を並べているのかと思っていました。さにあらず。「農と食の邂逅」の片岡さんが真剣に見つめている物がそれです。片岡さんの現場の顔と広報の顔(HP)、どちらも生き生きと生きてきています。(小形)

④レストラン・ビブレの口は美瑛から、おは小麦を意味するフランス語から。齋藤さんは、「ますます美瑛にどっぷりと浸っていきそう」とメールで教えてくれましたが、ビブレの名からも、思いや様子が伝わってきます。農家とシェフのリエゾンがもたらす美瑛産野菜のパワーが輝く一皿、いつか見て食べて楽しみたいです。(城間)

④今号の「耳よりな話」では、甘ガキの優良品種の育成を取り上げています。「果物はより甘いものを」という消費者の嗜好に合わせ、イチゴなど多くの果物が改良されてきました。以前に比べ糖度の高い果物が容易に手に入るのも、研究者の方々の長年に及ぶ努力のためもの。いただく前に、しっかり感謝しなければ。(林田)

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

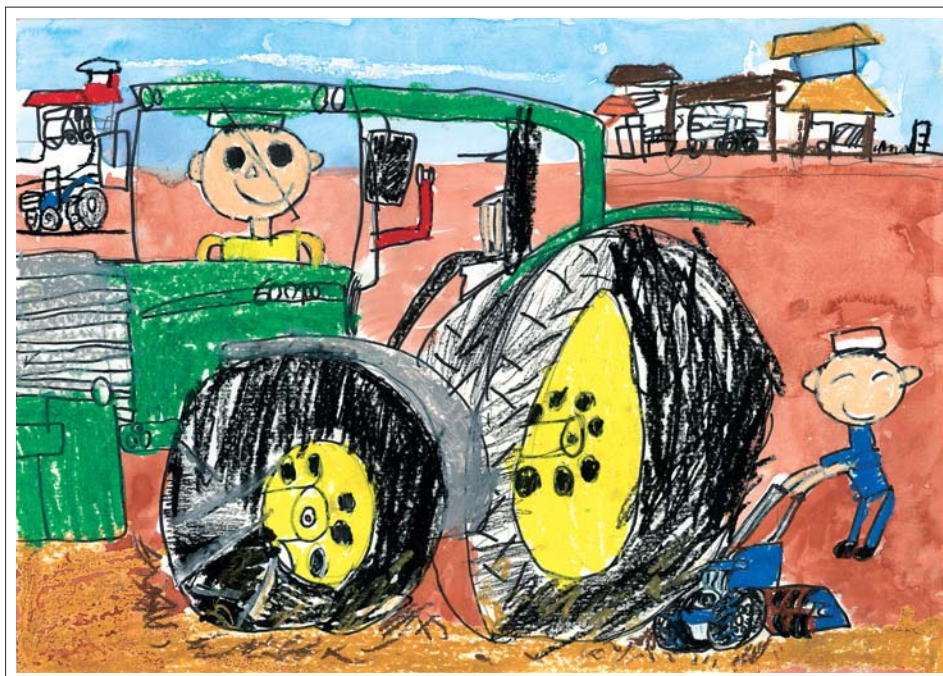
日時 **2月19日** / **20日**
10:00~17:00 10:00~16:00

主催 **JFC** 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**



「地域の宝」を育てよう



「たんぼをたいらにするぞ」奈良 佳煌さん 青森県中泊町立武田小学校
 (「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展2014 日本政策金融公庫 農林水産事業本部長賞 受賞作品)

■AFCフォーラム 平成27年1月1日発行(毎月1回1日発行)第62巻10号(773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]

