

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

7

2015

特集 「農と食」をつなぐ未来



特集

「農と食」をつなぐ未来

3 農産商品の開発に必要な多視点の条件

平岡 豊

農業者は生産中心でモノづくりをしてはいけない。消費者ニーズを探り、売れる農産商品を作る「マーケット・イン」を多視点で捉えることが重要である

7 金融機関に問われる農業経営のサポート

細川 拓厚

農業の6次産業化が定着する中、その取り組みの壁や課題に対し、融資を含めトータルにサポートしていくことが金融機関に求められる

特別座談会

1×2×3=6次産業化の未来

11 「農と食」をつなぐ使命

8月に開催されるアグリフードEXPO東京は今年で10回目となる。これまで参加していただいている常連の代表者4人に、これからの経営を語ってもらった

情報戦略レポート

23 農業景況DI 昨年は大幅悪化 今後の経営方針は規模拡大が4割超

—2014年下半年期 農業景況調査—

経営紹介

経営紹介 特別企画「アグリフードEXPO東京2015」

27 日本一高い牛乳で規模拡大 消費者の声を展示会で探る

有限会社ハーレイ牧場／栃木県

小売価格が日本一高いブランド牛乳を武器に規模拡大。日本農業の振興を第一の目的としているからこそ、アグリフードEXPO東京に出展するという

変革は人にあり

29 秋竹 新吾

株式会社早和果樹園／和歌山県

生食ミカン生産最優先の意識が強い有田地区で、共撰組合を法人化し、生産から加工・販売も手掛ける。商談会などを活用し、国内外へ販路を拡大する



撮影：鎌形 久
北海道東神楽町
2007年7月18日撮影

ジャガイモの花と旭岳

■ 悠々とした大地にジャガイモ畑が広がる。抜けるような青空の下、花は満開に咲きほこっている ■

シリーズ・その他

観天望気

「うまいっ!」食材の物語 武内 陶子 …………… 2

フォーラムエッセイ

「食と笑顔」を届ける 相澤 りょう …………… 16

主張・多論百出

野口種苗研究所 野口 勲 …………… 17

農と食の邂逅

農業生産法人有限会社佐野ファーム 佐野 敦子
青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) …………… 19

耳よりな話 160

酪農関連の碑めぐり(その9) 加茂 幹男 ……22

書 評

上原 浩 著『純米酒 匠の技と伝統』
青木 宏高 …………… 32

「アグリフードEXPO東京」10年の歩み …………… 33

インフォメーション

農業ビジネスの動向について大学生に講義
近畿地区統轄 …………… 35

創造力あふれる高校生のビジネスプランを大募集
グランプリ運営事務局 …………… 35

「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10回アグリフードEXPO東京2015 …………… 38

望天 観気

「うまいッ!」食材の物語

その人は避難所の毛布に包まりながら、テレビカメラに向かつて「もう海なんか考えられない」とつぶやいた。家も仕事の道具も全て津波で流されていた。

あれから四年。私たちの番組「うまいッ!」は宮城県石巻市の長面浦にある仮設住宅で暮らす榎照子さんご夫妻を訪ねた。焼きハゼは仙台の正月、仙台雑煮のだしに欠かせない伝統食材で、香ばしく上品な甘みを感じる極上のだしが取れる。あの日、インタビューに答えてくれた榎さんは、「焼きハゼ」を作れるこの地域に残った唯一の人だ。そのご夫妻が、絶望と不安の日々から立ち上がり、焼きハゼ作りを復活させていた。

地元のNPOの協力を得て、とりあえずの仕事場を確保。小さな桟橋は流れてきた木材を使って手作りした。津波でいったん流されて戻ってきた小舟で、毎朝、二人仲良くハゼ漁に出る。

水揚げされたばかりのハゼを一時間以上かけて丁寧に焼き上げる。その後、煙で一週間じっくりいぶして、うま味を凝縮させる。正月前の寒い時期、手間のかかるこの伝統製法で作られる焼きハゼは一日三〇〇匹がやっとだ。温かい手仕事の後に、わら縄でしっかりと結わえられた焼きハゼの姿は本当に美しかった。

そして、初めて味わった焼きハゼのだしを使った仙台雑煮のおいしかったこと！私が人生の中で味わったものの中で、最もやさしく、深い味わいだった。涙なしには味わえなかった。

おいしいものってなんだろう。「日本の食を支える産地と生産者を応援する」というコンセプトで、これまで番組で取り上げた食材は二〇以上。どんな食材にも必ず「物語」がある。人はその物語に出会ったとき、感動し、それをどうしても味わいたくなる。物語を知る前と後では、味が全く違うものにさえ感じられるのである。こうした物語によって食材の魅力を引き出し、発信することが鍵だ。

今では、焼きハゼできちんとだしを取って作ることも少なくなってきたという仙台雑煮。仙台市内の文学館では季節限定で食べられるそうだ。次の季節には味わいに行ってみようかな。それを楽しみに待ちながら、今日も日本の食材発見の旅は続くのである。



NHKアナウンサー

武内 陶子

たけうち とうこ
愛媛県出身。「おはよう日本」など数々の番組を担当し、2003年紅白歌合戦総合司会を務める。現在は「うまいッ!」(日曜朝6時15分~)や「100分de名著」などを担当。バラエティーはもちろん、さまざまなジャンルの司会をこなし、親しみやすさからファンが多い。三人娘の母でもある。

私は、山形県内の農業高校の出身です。当時、新規就農を目指していた私にとって、学校で教わる新しい技術や栽培法はワクワクして心躍るものでした。

教わった技術の一つに、無菌状態で苗を育てる「ウイルスフリー苗」があります。河原で、家族や友人たちと鍋を囲む秋の山形の恒例行事「芋煮」でこのウイルスフリーの里芋を食べたところ、小さい頃から芋煮を食べ続けて味にはうるさい私でも仰天してしまうほどのおいしさだったんです。

しょうゆベースの煮汁と他の食材のうまみが芯まで染み込んでいて、口に入れた瞬間にふわっと軟らかい。まるで春の雪解けのような優しい味わいと舌触りに、思わず笑みがこぼれました。

残念ながら栽培のリスクが高くウイルスフリーの里芋を広めることはできなかったけれど、今思えば、このことが「食と笑顔」を意識するきっかけだったと思います。

私は、現在のところ、就農はしていませんが、それでも、私たちの食生活を支える生産者を知ってほしい、私が育った山形の魅力を発信したい、そして、何より食により笑顔が広がることを伝えたいという想いが強くあります。

その想いと自らの経験を基に、農業高校を舞台にした青春小説『アグリ』を書きました。農業高校二年生の主人公が、仲間と出会い、笑い、時には涙しながら最高の里芋作りに挑戦し、二〇万人が来場する「芋煮フェスティバル」の参加を目指すストーリーです。農村の抱える問題に消費者が当事者感覚を持ち、農業・農村の魅力を感じてもらえるように登場人物を描くよう心掛けました。

そして「うんめえ芋煮が食べたくなる」「みずみずしさが伝わってくる」と、書店員さんや読者の方から本当ありがたい言葉をいただきました。

私は、現在の農業のありのままの姿、理想も魅力も文化もまるごとストーリーに乗せて多くの人に届けたいと思います。生き生きとした人物を描き、かつ、野菜や果物のみずみずしさや土の香りを感じさせ「食と笑顔」を届けることができるように。



小説家
相澤 りょう

あいざわりょう
1988年山形県生まれ。高校、大学で農業を学び、卒業後、アミューズメントメディア総合学院に入学。2014年7月1日、TO文庫より地元山形を舞台にした農業小説『アグリ』を出版。食と笑顔をテーマに、執筆活動が続いている。

「食と笑顔」を届ける

野口種苗研究所

野口勲

(七〇歳)



●のぐちいさお
一九四四年生まれ。タネ屋の三代目。埼玉県飯能市の野口種苗研究所代表。食糧生産の基礎資材である種子が限られた企業に独占されないよう、F1種子やGMO種子の危険性や、固定種による自家採種の大切さを訴えている。著書「タネが危ない」(日本経済新聞出版社)など。

野

口種苗研究所は、日本唯一の固定種(在来種)専門のタネ屋である。全国各地のタネ屋から、それぞれの地域に伝わる固定種のタネだけを取り寄せ、インターネットでの通信販売を行っている。

現在、国内で流通しているタネのほとんどがF1種(二代雑種)である。私が固定種を専門に扱うようになったのには二つの理由がある。

一つは、固定種からできる作物の方が、おいしいからだ。

固定種はホームセンターなどで売っているF1種のタネに比べて、生育が遅く、揃いも悪く、収穫量も少ないが、本物の味が楽しめる。例えば、原種コンクールなどで何度も農林大臣賞を受賞した「みやま小かぶ」は緻密な肉質で、甘みが強いのが特長で、おいしいと評判である。

もう一つの理由は、F1種の安全性に懸念を感じているからだ。

F1種は、雑種強勢(両親のいずれよりも旺盛な生

育を示す現象)を働かせるために、異なる品種を掛け合わせて作られる。そのため、同じ株の花粉で受粉(自家受粉)してしまわないように、おしべを取り除く必要がある。

F1種を作るには、さまざまな方法があるが、品種改良技術の変化によって年々、雄性不稔植物(male sterile plants)というおしべがなく子孫を残せないものの利用率が高くなっている。

こうして作られたF1種から栽培した作物を食べる、人間に影響が出ないわけがないと私は思っている。私と同様に、安全性に疑問を感じた若い夫婦を中心として、自然のままの、つまり固定種のタネを求める人が増えている。

固定種は自家採種ができ、気に入った野菜からタネを採れば、翌年からタネを買う必要がない。根を張った土地に適応して、生命力の強い、文字通り「身土不二」のタネが生まれる。自家採種する人が増えれば、生命力を取り戻した野菜によって、地上が生物多

様性の楽園になっていく。それが私の理想だ。

今

年六月一日から、農林水産省は「地理的表示保護制度」をスタートした。「農産物の地域ブランド化」で、「地域名のついた農産物を保護し、地域

経済に貢献する」のが目的という。国際条約に基づいて作られた法律のようだから、趣旨に異論はないが、運用に当たっては、一つだけ注文がある。

それは、「歴史的伝統品種が保持している地域名を、日本中の野菜から奪わないでいただきたい」ということだ。登録審査に当たっては、流通野菜の名称と伝統野菜の「品種名」の区別を、しっかり認識してもらいたい。

生産者が一人しかない団体が、東北のある地域に伝わる伝統野菜の名称を商標登録することになった。他の生産者はタネ屋から、その伝統野菜のタネを買って栽培しても、同じ名称で販売することができなくなってしまう。やむなく、新名称を考案したが、同じ作物なのに三分の一の価格で販売しているという。

おまけに、あろうことか商標登録は生産した野菜名だけでなく「タネの名称」にも及ぶため、採種して

いたタネ屋も新名称でタネを売らざるを得なくなつたという。

また別の話で、あるタネ屋の営業が自慢げに話していたことに、私は開いた口がふさがらなかった。彼は、関西の伝統野菜のタネとして似た形状のF1種のタネを販売しており、それが伝統野菜の産地で栽培され、その土地の伝統野菜として売られているというのだ。

産地の栽培農家が試作し、固定種に形が似ていて、揃いが良く、収穫量も多い品種として選んだのだから、産地で栽培したのだから、その土地の伝統野菜として販売しても不当表示ではないが、植物の遺伝子的にはモドキではないだろうか。

もし、誰かがこの伝統野菜の名称を独占する権限を獲得すれば、F1種のモドキしか、この伝統野菜の名称を使うことができなくなり、固定種で栽培された本物の野菜もタネも別名で流通せざるを得なくなる。農業者はもとより、消費者の混乱は増すばかりだろう。

今や文化遺産である伝統野菜の名が奪われないよう、新制度の運用には注意していただきたい。

F

地理的表示保護制度の運用において 伝統野菜と流通野菜の名称の区別を

種が大地で
芽を出し育つ
作物の姿を伝える
農業テーマパークが
わたしの夢

農と食
の邂逅

佐野 敦子 さん

静岡県周智郡森町
農業生産法人有限会社佐野ファーム
専務取締役

安全・安心な作物づくりが評価される農業の
形を追求する。パクッと食べて安心な農産物
を作るため、土づくりにこだわる。農業も産
業であり、経営手腕が必要である。そこに次
代の農の形がある。





P19: 佐野ファームを支える若い力。今年入社したばかり若者も3人いる
 P20: 敦子さんと元洋さんの絶妙なコンビネーションが会社を発展させてきた(右上) 農園に隣接する直売所はトウモロコシを求める客であふれる。1袋(5~8本入り) 1,000円(税別)で販売。近くのスーパーにも販売している(右下) 会社の理念は「農業を通して皆さまに幸せを届けます」と敦子さん(左)

安全・安心を柱に

初夏、佐野ファームが運営する直売所は大勢のお客さんであふれる。目当てはトウモロコシ。米の転作として生産する農家が多く、森町は「トウモロコシの町」として有名だ。

有機JASやJGAPの認証を複数の品目で取得している佐野ファームの作物は、「安全・安心」と消費者に評価されている。佐野敦子さん(四九歳)夫婦が追求してきた農業の形である。

同町で生まれ育ち、幼稚園の先生をしていた敦子さん。相手の目をじっと見つめながら朗らかに話す姿は当時をうかがわせる。その頃は、園児たちを連れてよく農道を散歩していた。その姿を見染めたのが元洋さん(五九歳)だった。最初、敦子さんは年齢差のある元洋さんとの付き合いをためらったが、次第に農業と真剣に向き合う姿にひかれていった。兼業農家だった両親は娘が農家に嫁ぐことを心配した。二人は悩んだが「農業をやっているだけで誰に迷惑を掛けているわけじゃない」とうなだれる元洋さんを見て、敦子さんは一緒に歩いていこうと心を固めた。

一九八九年に結婚。近隣では米とレタスで生計を立てる農家が多い中、「皆と同じことをやっているだけだ」「元洋さん」と、メロンとトマトの生産をすでに始めていた。バブル経済は崩壊しかけていたが、農村にはまだその余韻があり、贈答用メロンを大量注文してくれる顧客もいた。その収益を元手にハウス

を増設し、パートも雇用するようになった。結婚と同時に経理を任された敦子さんは、子ども二人の子育てが少し楽になる頃から農作業を手伝い、雇用管理もするようになった。やがてバブルの余韻も消えた。それと同じ頃、メロンの連作障害が発生し、「新たな柱を立てなければ」と模索した。

敦子さんは子どもたちをほ場に連れていくことが多く、「私の目が届く畑で安心して遊ばせたいし、洗わずにパクツと食べても安全なトマトを作りたいと思っていった」と言う。元洋さんも有機主体の肥料による土づくりにこだわってきた。「安全・安心をもっと前面に打ち出したらどうか」と、二人は有機栽培への挑戦を始めた。

運良く、有機野菜の集荷販売を始めた企業と出会い、その先の実需者が求める野菜を生産し、有機認証も取得した。それがメロンに代わる柱になり、やがてトウモロコシも加わった。その後、有機野菜の事業から手を引くことになった企業から「佐野さんのところでやってよ」と頼まれ、販売先ごと事業を引き継いだ。実需者と直接取引をするには信用が必要と、二〇〇三年に法人化した。

役が私を育てる

それまでひたすらモノづくり専念してきたが、いきなり実需者との契約取引や膨大な事務作業、有機認証に絡む業務と、敦子さんの仕事は格段に増えた。「こんな多くの仕事はできない」とさじを投げてもし思議では

ないが、敦子さんは違った。どう会社を運営するか、真剣に向き合い、行動に移した。

静岡県の出先機関である中遠農林事務所主催の経営講座に二年間通い、翌年には静岡県農業法人協会に入って、会合や講義に熱心に参加した。講義が終わると講師に質問を投げかけた。「この先、どうやって運営し、会社



長女の文美さんと共に。作物はレタス(25ha)を中心にトウモロコシ(5ha)、ハウス(58a)での各種野菜、柿(46a)を作る。「売り上げ3億円が目標」だという

を継続させていけばいいのかを考えると、知らないといけないことが次々に出てきて、法人化してから責任の重さを痛感しました」。読む本もそれまでの「軽めの小説」から、経営に関する本に変わっていった。

敦子さんは経営者としての意識を養うと同時に、元洋さんの背中も押した。マネージ

メントリツククラブ(MRC)という中小企業経営者の勉強会への参加を元洋さんに勧めたのだ。

「夫は職人タイプ。肝心な仕事は他人に任せられない人でしたが、任せてこそ社員は育つ」と、最初はためらっていた元洋さんをMRCの会合に送り出した。

確実に変化が現れた。元洋さんは朝礼で、事前にまとめた経営理念や経営者としての思いを自らの言葉で伝えるようになった。「農業をやっているとモノづくりしか頭がない。でも、外に出て異業種の人たちとのつながりもできたし、従業員も育てないといけない。(敦子さんは)いろいろな情報を教えてくれてありがたいね」と敦子さんを見て照れながら話す。今では経営者を目指す若手の勉強会「MRC大学」に幹部候補生を会社負担で派遣している。その社員が提出する報告書を敦子さんが読み、社員の適性を判断して、新たな仕事を任せることもあるという。

敦子さんには、もともと経営者としての才覚があり、花開いたのだろうか。本人はかぶりをふってこう話す。「法人化した当時、経営は誰にも代わってもらえないという思いで必死でした。専務という役が私を育ててくれたんでしょ」

課題は事業継承

現在の主力野菜は冬期レタス。次いでトウモロコシ、ミニトマト、キュウリなどの施設野菜で、その半分は有機認証を取得している。

レタスは主にデパートなどで各種サラダを販売する株式会社ロック・フィールドに納めている。年を追うごとに注文が増え、規模拡大してきた。その分、稲作を減らし、米の収穫を終えた農家からほ場を借りる期間借地という形態でレタスとトウモロコシを作っている。

「必要な時にいい人、いい企業との出会いがある。私たちは運がいいんです」と敦子さんは言う。運もあるかもしれないが、他人と違う農業に挑戦し続ける元洋さんと運営面でしっかり支える敦子さん、そして二人の下で頑張る全従業員の努力のたまものだろう。

温暖化や異例の長雨など天候異変にどう対処していくかが生産現場を担う元洋さんの課題だ。そして、敦子さんは事業継承がテーマ。事務所は敦子さんの妹の小寺貴子さん(二九歳)と、敦子さんの長女の文美さん(二四歳)が支える。文美さんを将来の後継者と考える敦子さんは、「渡す時までにはいっぱいルールを敷いておきたい」と、六次産業化にも着手した。自慢のトウモロコシを使ったポップコーンの商品化が目前だ。

敦子さんに夢を尋ねると「農業のテーマパークを作りたい。種まきとか収穫の体験ができる施設はあるが、芽が出る瞬間や作物が育っていく過程の感動を消費者に伝えられる施設があればいいな」と、にっこり。将来、佐野ファームがどう変化していくのか想像するだけで楽しくなる。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)

酪農関連の碑めぐり(その9)

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

北 北海道の旭川から稚内を結ぶJR宗谷本線の徳満とくみつ駅から東へおよそ一キロメートルのところ、サロベツ原野の北半分「上サロベツ」を一望できる小高い丘の上に宮の台展望台があり、そこに「豊富町酪農発祥の地」の碑が親子の乳牛のモニュメントと共に建てられています。

宮の台展望台の案内には、「宮の台展望台は従来その所在地の地名から徳満展望台と称していたが、サロベツ原野の開発がいよいよ具体化され事業に着手する頃から、サロベツ展望台と称された。その後、昭和三十

十八年七月十四日、義宮殿下がこの地を視察し、サロベツ原野を遠望されたことから宮の台展望台と命名された。眼下に望むサロベツ原野は東西八キロ、南北二十七キロ、面積約二万ヘクタールで日本の低地における代表的な湿原で大切に保護されています。この広さを東京の山

の手線に比べると二つがすっぽり入る広さであり、ここから眺める雄大な景観は、永久にあなたの思い出から消えることはないでしょう」と記載されています。

地碑の由来には、「豊富町の酪農発祥の地は、徳満地区であります。大正元年に北海道種畜場より短角牛(肉用アシャー種)を太田松次郎氏が導入し、その後大正七年には乳牛エヤーシャー種を太田博氏が導入して搾乳を開始され、これを豊富市街地へ搬送し本町ではじめて



「豊富町酪農発祥の地」碑
写真提供：岸谷朋幸氏(豊富町農政課酪農係)

市乳として販売されました。その後徐々に各地においても乳牛を飼う者が年を追って増えはじめこの頃から天北農業は酪農に切替わるべき趨勢すうせきとなり、幾度の試練を乗り越えてきた努力の結果が実り現在は管内一の酪農の町に成長しました。この不朽の功績を忘れることのないよう、豊富町「酪農発祥の地」としてモニュメントを建設しました」と記載されています。

豊

富町は北海道最北の宗谷総合振興局にあり、利尻礼文サロベツ国立公園の一部

であるサロベツ湿原を有し、一万三〇〇〇畝の牧草地を基盤に放牧中心の酪農が行われています。一九九〇年代に入り、フリーストール・ミルキングパーラー方式を導入して規模拡大を図る経営が増加しました。近年では、牛乳の年間出荷量が一〇〇〇トを超えるようなメガファームと称される経営が

あります。生産された牛乳は豊富牛乳公社によって集荷され、「北海道豊富牛乳」「北海道サロベツ牛乳」として製造・販売されています。

また、豊富町には東京ドーム三三二〇個分の広さを有する「豊富町大規模草地育成牧場」があり、町内をはじめ、北海道内外の牧場から乳用育成牛を預かり、授精させた後、妊娠牛として牧場に戻す預託事業を行っています。年間の入牧頭数は、夏季と冬季を合わせておよそ二〇〇〇頭で、日本畜産の発展に貢献しています。

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。



『純米酒 匠の技と伝統』

上原浩著



(角川ソフィア文庫・960円 税抜)

醸は農なり

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)
「日本酒は、好きですか」。そう尋ねられることが多くなった。酒と言えば、日本酒を想い浮かべる日本人が少なくなったのだろうか。日本酒は一九六七年(昭和四二年)をピークに消費減退傾向が続いている。この先、日本酒は失われてしまうのだろうか。

この本には、酒造技術の第一人者が書き留めた日本酒の本当の姿がある。六つの章で構成され、日本酒の製造過程が詳細に記述されている。特徴は蒸きょう、製麹法、醪の極意や生酛、山麴酛などの伝統技法、酵母、酒母、杜氏など日本酒醸造の世界に独特の酒造言語に彩られ、日本酒が醸されていく過程を丹念に紹介していることである。

この本を書いた上原浩さんは、日本酒の本来の姿が失われつつある今、日本酒を復活させるため酒造りの過程を本来の姿に戻す重要性を感じてい

る。その危機感から生まれたのが本書だと言える。日本酒を作る原料は米である。米にはうるち米、もち米、醸造用玄米がある。食用米のうち米も酒米として用いられるが、酒造りには醸造用玄米、つまり酒造好適米が主に用いられる。「山田錦」や「五百万石」など全国に九〇種を超える銘柄品種が登録されている。登録指定は年々増え、地元産を用いた地産地消の地酒がある。

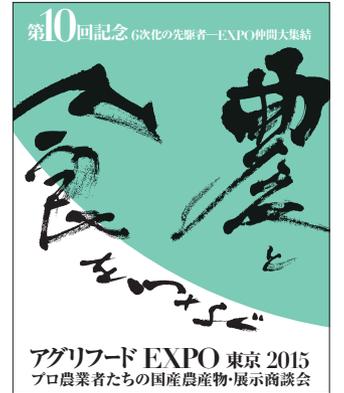
本のタイトルになった純米酒は、白米と米麴のみで醸造する、アルコールを加えない伝統的技法から生まれた米だけの酒で、香味と色沢のある清酒のことである。吟醸、大吟醸酒に比べて精米歩合が低い。精米歩合の高い吟醸酒は不足分をアルコールを足して補う。精米とは玄米を削って白米にする作業で、ちなみに食用米は八%を削って九二%残す。酒米の場合、吟醸、大吟醸では精米後五〇%以下になる。

上原さんは純米酒でうまい酒を追求する道に復活の答えがあると言う。小手先ではなく、腰を据えて醸し出したうま味が楽しめる日本酒である。アルコールを入れれば原価が下がる。だが、日本酒の未来は純米酒しかない。

純米酒をかん酒にする飲み方が増えれば、日本酒の良さが見直され、また米の需要拡大にもつながる。日本農業の衰退は、コストが安ければどこで作っても同じという農業の工業化が招いたとの考えがある。日本酒衰退も経営主義に一因があるようだ。致酔飲料のみではなく、食文化の華を受け継ぐ。そんな想いを抱かせる本である。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2015年5月1日~5月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 日本農業は世界に勝てる	山下 一仁/著	日本経済新聞出版社	2,000円
2 農業経済学 第4版	在開津 典生、 鈴木 宣弘/著	岩波書店	2,300円
3 農山村は消滅しない	小田切 徳美/著	岩波書店	780円
4 農業女子 女性×農業の新しいフィールド	伊藤 淳子/著	洋泉社	1,500円
5 コメをやめる勇氣	吉田 忠則/著	日本経済新聞出版社	1,800円
6 農業と経済2015年3月臨時増刊号 第81巻 第2号 食料・農業・農村基本計画の見直し 新しい基本法以降15年間の検証から見えてくるもの		昭和堂	1,619円
7 農の6次産業化と地域振興	熊倉 功夫/監修 米屋 武文/編	春風社	2,750円
8 私の地方創生論	今村 奈良臣/著	農山漁村文化協会	1,800円
9 遺伝子組換えは農業に何をもたらすか 世界の穀物流通と安全性 シリーズ いま日本の「農」を問う	椎名 隆、石崎 陽子、内田 健、 茅野 信行/著	ミネルヴァ書房	2,800円
10 EUの農協 役割と支援策	ヨス ベイマン、コンスタンチン イ オポウロス、クライン」ポッパ/編著	農林統計出版	2,500円



「アグリフードEXPO 東京」二〇年の歩み

消費者の健康志向や食の安全性への関心が高まり、生産者の「顔が見える」農産物などで安全・安心な国産農産物が脚光を浴びる中、国産ブランドを支える皆さまの経営課題の解決にお役に立ちたいという思いで、「アグリフードEXPO」を立ち上げました。

「あくまでも国産」「農と食をつなぐ」をゆるがないテーマとした展示商談会で、おかげをもちまして八月に第10回を迎える運びとなりました。

「アグリフードEXPO 東京」の出展者は、これまで累計約二四〇〇先になる、国内有数の大規模な国産農産物・食品の展示商談会です。ご出展・ご来場いただきました皆さまに感謝を込めて厚く御礼申し上げます。

二〇〇六年 第1回 プロ農業者たちの国産農産物商談会開始

● 第1回アグリフードEXPOには、二九三社が出展し、えりすぐりの商品を展示、試食を交えて商談していただきました。
● 開催当日は悪天候にもかかわらず、四九四一人にご来場いただきました。

二〇〇七年 第2回 来場者の要望多く大阪開催のきっかけに

● 出展者数が第1回の一・五倍、来場者数は約二倍になりました。
● シンポジウム・セミナーに加えて、出展者プレゼンテーションを初めて開催しました。

● 多くの来場者より「ぜひ関西でも開催してほしい」とのご要望をいただき、二〇〇八年二月に第1回「アグリフードEXPO 大阪2008」を開催しました。その後、毎年開催しています。

二〇〇八年 第3回 来場者は二万人、出展者は五〇〇社突破

● 来場者数が二万人を突破しました。
● 新企画「農業者のチャレンジコーナー」を設置しました。
● 女優の高木美保氏をアグリフードEXPO大使に任命しました。

二〇〇九年 第4回 特別商談コーナーで公庫の総合力を発揮

● 新企画「特別商談コーナー」を設置。二〇〇八年一〇月に発足した日本公庫の総合力を発揮し、三事業のお客さまと出展者との個別商談の場となりました。

● 日本貿易振興機構(ジェトロ)が会場内にて初めて食品輸出商談会を実施しました。

● 俳優で有限会社青空市場代表取締役でもある水島敏行氏をアグリフードEXPO大使に任命しました。

二〇一〇年 第5回 国産農産物応援イベントで自慢の品PR

● 新企画「国産農産物応援イベント」を開催。水島敏行氏と青空





図 出展者と来場者の推移



今回の「アグリフードEXPO東京」は、農業の六次産業化の先駆者として活躍してきた出展者の皆さまが大集結する記念イベントとして、規模を拡大して実施します。

皆さまのご来場を心からお待ち申し上げますとともに、本商談会でのさまざまな出会いが、大きなビジネスチャンスにつながることを願っています。

【開催概要】
 日時：八月一八日一〇時～一七時
 一九日一〇時～一六時
 場所：東京ビッグサイト
 西1・2ホール

応援隊の進行により、出展者が商品をPRしました。
 タレントの大桃美代子氏をアグリフードEXPO大使に任命しました。

二〇二二年 第6回 復興支援コーナーで被災県が産品をPR

●新企画「復興支援コーナー」を設置。三月の東日本大震災の被災県が県産品をPRしました。

●地域別に展示している中、品目別に展示商品を見たいといった来場者の声に応じて、「商品展示コーナー」を初めて設置。商品を見落とすことがない好評でした。

二〇二二年 第7回 出展者ついに初回の約二倍の六〇〇社超

●出展者数が六〇〇社を超えました。
 ●フリー商談ラウンジを拡充しました。

二〇二三年 第8回 初めて国産農産物バイヤー講演会を開催

●林芳正農林水産大臣(当時)が開会式にご列席されました。
 ●新企画「国産農産物バイヤー講演会」を開催。五社のバイヤーによる講演・名刺交換会を開催しました。
 ●新企画「海外展開相談コーナー」を設置しました。

二〇二四年 第9回 農家さんの新商品を来場者が試食し評価

●前年に引き続き、林芳正農林水産大臣(当時)が開会式にご列席されました。
 ●新企画「農家さんの新商品コーナー」を設置。二五の農業者が新たに開発した加工品を来場者が試食し、評価した結果を農業者へフィードバックしました。

第1回「アグリフードEXPO東京」開催以来、出展者、来場者ともに年々増加しています。出展者のリピート率は六〇%と、多くの方に継続してご出展いただいています。



農業ビジネスの動向について 大学生に講義

四月二〇日、京都産業大学の学生三二四人を対象に、日本農業の現状や企業の農業参入、農業の六次産業化など、農業ビジネスの動向について講義を行いました。

経営学を学ぶ大学生に農業の魅力などを伝えることで、就農や農業分野で起業する人材を確保しようとする「京都府農業ベンチャー講座」の一つで、学生はメモを取るなど熱心に受講していました。

学生から「六次産業化のイメージがつかめました」「就農には一定の準備が必要なのが分かりました」など農業に関心を示す声が寄せられました。
(近畿地区統轄)



熱心に聞き入る学生たち

創造力あふれる高校生の ビジネスプランを大募集

全国の高校生を対象とした「第三回創造力、無限大∞高校生ビジネスプラン・グランプリ」を開催します。次世代を担う若者を育てる「起業教育」が、これからの日本には大切であり、日本公庫の経験・ノウハウを起業教育の現場に還元したいと考えています。

昨年の第二回グランプリは、全国二〇七の高校から一七七一件のご応募をいただきました。七月一日よりエントリーの受付を開始しています。お知り合いの高校生の方へぜひ当グランプリをご紹介ください。電話〇三三三三三〇一三三八五
(グランプリ運営事務局)



前回グランプリを受賞した愛知県立五条高等学校

「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。



技術の窓バックナンバー

- No.2061 ブドウ花冠取り器による、さび果の軽減効果
 No.2062 雇用確保を図る集落営農の組織運営における野菜作導入のポイント

- No.2063 二毛作トウモロコシの播種作業時間を削減する耕うん同時播種技術
 No.2064 タマネギ中のケルセチン分析法の妥当性確認とその活用
 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資金です。

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。	

本号の「みんなの広場」は今年度新入職員の研修課題とした本誌への感想を掲載します。新入職員三人は、八月より各支店で業務に携わります。皆さま、どうぞよろしくお願ひします。

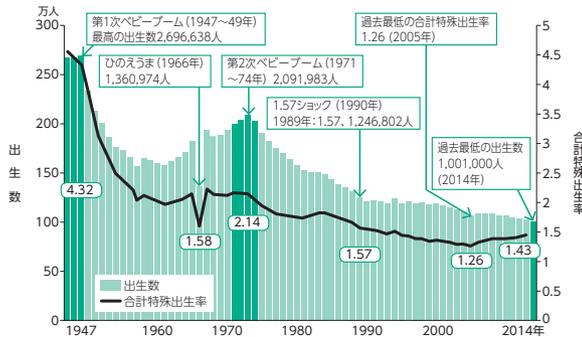
◆四月号で最も印象に残ったものは「農と食の邂逅」の「経済効率を追い求めることで食の質が低下する」という白石さんの指摘でした。さまざまな品種が維持され、細かな違いを楽しむことができるような「食の多様性」を守っていく方法を考えたと思います。(甘利雄太)

♥五月号「変革は人にあり」で、高品質なソバ専作を行っていることに驚きました。ソバは他作物の裏作や空いた農地を利用する作物だと思っていたからです。既成概念に捉われず、いち早く消費者のニーズを把握し、それに応えていく農業が必要なのではないでしょうか。(伊藤有理沙)

♣地域に定着する気もなく、安全圏から地域おこしを呼びかけても限界があるし、どこか白々しく感じることがあります。五月号「まちづくりむらづくり」の記事を読み、たつみかずき氏のように「住民として地域の問題に取り組む人が地域内部にすることが重要だと改めて思いました。(高槻 森水)

●六月号特集の増田寛也氏「農業の活性化で農村の人口減少に歯止め」の一〇頁図②の合計特殊出生率を示す折れ線グラフが、一部途切れ表示されましたことをお詫びいたします。正しくは次表の通りです。

図② 日本の合計特殊出生率と出生数の推移



出典：厚生労働省「人口動態統計」

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。

「郵送およびFAX先」
〒100-0004
東京都千代田区大手町一丁目九
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 〇三三三七〇一三五〇

編集後記

④「商談会は自社の商品が試される場であり、来場者の評価やアドバイスが商品開発や経営に役立つ」。今回特集の座談会で出席者が話されました。外部評価は改善への気付きにつながります。ところで、本誌では毎号読者の皆さまから寄せられる声や感想を誌面の改善に活かしています。いろいろな声をお待ちしております。(嶋貫)

④トウモロコシの季節到来です。おいしいトウモロコシはずっしり重いものを選ぶこと。そして、採りたてをゆでて丸ごとガブリ。これぞ醍醐味。「農と食の邂逅」の佐野ファームの直売所は朝早くからにぎわいます。土にこだわった安全・安心な野菜たちは、集合写真のとびつきりすてきな笑顔の皆さんの手で作られています。(小形)

④八月一八日、一九日に開催されるアグリフードEXPO東京は、おかげさまで一〇回という節目を迎えます。今号では、写真と年表でその歩みを振り返りました。今後も、国産、農と食をつなぐというテーマは揺らぐことなく、より出展者の皆さまのお役に立てるよう進化し続ける展示商談会を目指してまいります。(城間)

④農業者が自ら加工・販売に取り組む意義は何か。この問いに対する座談会出席者の答えを興味深く感じました。六次産業化がそれぞれ経営課題を打破する有効な手段であること。一方で、「競争力のある製品や技術を持ち、優れた営業力がなければ、なかなか難しい」という軽部社長の言葉が印象に残りました。(林田)

AFCフォーラム Forum

編集

大本 浩一郎 嶋貫 伸二 藤澤 典子
清村 真仁 飯田 晋平 小形 正枝
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 凸版印刷株式会社

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)

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。

第10回記念 6次化の先駆者—EXPO仲間大集結



アグリフード EXPO 東京 2015

プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時 8月18^火日/19^水日
10:00~17:00 10:00~16:00

主催 JFC 日本政策金融公庫

会場 東京ビッグサイト 西1・2ホール



「農と食」をつなぐ未来



『虫送り』加地 倫子 香川大学教育学部附属高松小学校

■AFCフォーラム 平成27年7月1日発行(毎月1回1日発行)第63巻4号(779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】



