

AFCフォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

6

2016

特集 農業の発進！東京五輪へ



農業の発進! 東京五輪へ

3 日本農業と和食を海外市場に結び付ける

中嶋 康博

農林水産物輸出、インバウンド消費増加の機運がオールジャパンで高まっている。東京五輪はその好機で関係者が連携して対応することが必要だ

7 農業者、地方自治体が動く世界市場戦略

窪田 新之助

地方の魅力や日本食を核にした訪日外国人の誘客産業を興せるかは、地方創生の一つの鍵だ。五輪開催を契機ととらえ取り組む事例を紹介する

11 メダル獲得には食材の力が効果的になる

石川 三知

トップアスリートの栄養のサポートを行っている立場から、体づくりに役立つ栄養素や食材の選び方を解説。農業生産者にも役立つ特集である

『もうひとつの東京五輪』を語る

23 木造・木質化が東京五輪のレガシーになる

小島 孝文

情報戦略レポート

15 農業景況DI 2015年は大幅改善 調査開始以来最高値

—2015年下半年 農業景況調査—

経営紹介

経営紹介

25 有限会社モリシゲ物産／埼玉県 矢島 繁

エゴマがブームだ。需要の裾野が広がったことを歓迎しながらも、ブームに左右されることがない。ぶれない経営を息長く続けることが恩返しと語る

変革は人にあり

27 有限会社椎名洋ラン園／千葉県 椎名 正剛

日本に胡蝶蘭を飾り楽しむ文化を定着させたいと開発したミディー胡蝶蘭は、国内での人気以外にも、国際園芸博での評価をきっかけに世界的認知度を上げる



撮影:北條 純之

長野県松本市
2002年6月撮影

タマネギの収穫

■鉛筆の太さほどの小さな苗で信州の厳しい冬を越し、収穫の時期を迎えたタマネギ。初夏の日差しの中、力強く成長した姿を見せた■

シリーズ・その他

観天望気

隄より始めよ 坂根 正弘 2

農と食の邂逅

株式会社トマトの村／高知県

野村 妙子

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

出会いに感謝! 前田 亜季 22

耳よりな話 171

常識破った養液栽培技術 吉岡 宏 30

まちづくりむらづくり

年貢を納めて村民になろうとの掛け声

人口減少集落にどんと移住者が現れた

シェアビレッジプロジェクト 株式会社kedama／秋田県

武田 昌大 31

書 評

河合 浩樹 著『虫たちと作った世界に一つだけのレモン』

村田 泰夫 34

インフォメーション

新規就農者を対象とした研修会を開催 鳥取支店 35

長崎県公庫水産友の会を開催 長崎支店 35

HACCP支援法に基づく指定認定機関勉強会を開催

融資企画部 35

若手農業者育成セミナーを開催 青森支店 35

スーパーL資金の実質無利子化のための

金利負担軽減措置、実質無担保・無保証人貸付措置 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

第11回アグリフードEXPO東京2016 38

観天 望気

隗より始めよ

私は、会社の経営でも、行政でも、また農業でも、課題の「見える化」が改革の出発点だと考えています。私どもの会社は、農業ビジネスに直接携わってはいませんが、地域貢献のために石川県でヒト・モノ・カネを出すことで農業・林業の技術支援をしています。そして「見える化」の過程で気付かされるのは、民間が知恵を出したらやれることはたくさんある、ということです。

代表的な例はコメの乾田直播です。均一な品質のコメができないという農家の悩みを突き詰めると、田植え作業で耕地が凸凹になるからだと分かりました。そこでコマツのICT施工技術を活用してブルドーザーで耕地を平らにしたらところに種を直接まき、その後で水を張ればよいということになりました。この方法で作ったコメが去年収穫され、極めて高い生産性で、かつ味の出来栄も良かったと聞いています。

林業にも成果が出ており、地元のJ Aと森林組合が「このような取り組みなら私たちでもできそうです。人手と費用は工面しますので、この先も知恵を貸してください」と言ってくれました。ICTによる作業の効率化はもちろんですが、この意識の変化が一番大きな成果だと思います。日本の一次産業はまだ十分に伸びる余地があります。

日本を取り巻く環境も、そして国内事情も変化しており、深刻な少子高齢化が進む中で現状維持に汲々としていても、先細りするだけです。少なくとも、努力した人がその分だけ報われる仕組みにならないと、若い人がその産業に魅力を感じられず、新たに始めようとする人はなかなか増えないでしょう。

私が民間メンバーとなっている国家戦略特別区域諮問会議では、深刻な人口減少に悩む兵庫県養父市の農地流動化、六次産業化推進など、農業を切り口に外部から人を呼び込んだの町おこしを支援しており、私もできる限りの応援をしています。改革は一朝一夕には成らず、できない理由ばかりを探しても何も変わりません。「隗より始めよ」の精神で、できることから着手していくことが日本の一次産業が変わる第一歩であると考えています。



株式会社小松製作所 相談役

坂根 正弘

さかね まさひろ

1941年生まれ。島根県出身。63年大阪市立大学工学部卒業。同年株式会社小松製作所入社。89年取締役、90年小松ドレッサーカンパニー（現コマツアメリカ株式会社）社長、99年株式会社小松製作所代表取締役副社長、2001年社長、07年会長などを経て、13年より現職。14年より国家戦略特別区域諮問会議議員などを歴任。

日本農業と和食を海外市場に結び付ける

安倍政権の推進する農政改革によると、農業は一〇兆円規模の成長産業を
目指している。その実現には、海外での和食ブームや安心安全の日本食人気
など、日本食品への信頼をてこにした海外マーケットへの果敢な展開にあ
る。東京五輪もまた、日本農業の好機であり、一〇兆円農業への可能性を探る。



東京大学大学院 教授

中嶋 康博 Yasuhiro Nakashima

なかしま やすひろ
1959年埼玉県生まれ。東京大学大学院農学系研究科博士
課程修了（農学博士）。東京大学農学部助手、大学院農学生
命科学研究科助教授、准教授を経て、2012年から現職。専門
分野は、農業経済学、フードシステム論。

需要フロンティアの拡大にも

産業競争力会議の「改革二〇二〇ワーキング
グループ」（第一回：二〇一四年一月二八日開
催）において、「オリンピック・パラリンピック競
技大会等が東京で開催され、国際的に日本への
注目が高まる二〇二〇年を成長戦略（「日本再興
戦略」）で掲げた諸改革を進めるレバレッジ（槓
子）として活用し、改革をアクセラレータ（加速
させる）ことが検討されている。

産業競争力会議実行実現点検会合（第二〇回：
二〇一五年五月一二日開催）での「農林水産業の
成長産業化に向けて」では、「平成三十二年のオリ
ンピック・パラリンピック東京大会等を活用し、
日本酒もコラボレートさせながら、日本食の海
外展開を積極的に推進することとされた。その

際に農林水産省作成資料では、農林水産物・食品
の輸出促進や東京五輪を契機とした戦略的イン
バウンドの推進において、「和食」のユネスコ無
形文化遺産登録を「ホップ」、食をテーマにした
ミラノ万博での日本館の成功を「ステップ」、そ
して来たる東京五輪を「ジャンプ」として、日本
食・食文化を世界に発信することを目指し、切れ
目のない取り組みによって日本の農林水産物・
食品の輸出拡大につなげることで、そして本物を
本場で食べてみたいというニーズを生みだし、
インバウンドの増大という好循環につなげると
いう道筋を示している。

わが国の食と農は、こここのところ急速に海外
のマーケットへの結び付きを強めている。

第一の動きは、農林水産物・食品の輸出額の拡
大である。長らく年間四〇〇〇（五〇〇〇）億円

だった輸出額が、一四年に六一一七億円の、一五
年には七四五一億円を記録した。成長戦略を定
めた「日本再興戦略」では、二〇年に農林水産物・
食品の輸出額を一兆円にすることを目標として
いたが、すでに前倒しで達成することとされて
いる。

第二の動きは、インバウンド観光客と彼らの
消費の拡大である。訪日外国人旅行者数が、急
伸び始め、一四年に一三四一万人、一五年には一
九七四万人となった。

同じく「日本再興戦略」では、訪日外国人旅行
者数を「二〇二〇年に向けて、二〇〇〇万人を目
指すとともに、二〇三〇年には三〇〇〇万人を
超えることを目指す」とされたが、二〇年の目標
達成は目前に迫っている。

その外国人観光客の消費は旺盛で、観光庁に

よる「訪日外国人消費動向調査」によれば、一二年に一兆八四六億円であったのが、一五年に三兆四七七億円へと拡大していった。

「日本再興戦略」には、「二〇〇〇万人が訪れる年に、外国人観光客による旅行消費額四兆円を目指す」とあるが、それも大いに期待できるだろう。この消費総額の拡大とともに、その中に占める飲食費も着実に伸びている。

これらは「農林水産業・地域の活力創造プラン」(二〇一三年二月決定、一四年六月改訂)で進められた農林水産業の成長産業化戦略の一つ「需要フロンティアの拡大」が、田安の強い追い風を受けながら、成果を現したのだと言えるだろう。この動きを腰折れさせることなく、今後も伸ばしていくことが検討されている。その対策において、東京五輪が重要視されているのである。

キーワードは持続可能性

本年、ブラジルでのリオデジャネイロ五輪の開催前後から、東京五輪の準備が本格的に始まる。

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会(以下、組織委員会)は、二〇一五年二月に公表した「東京二〇二〇大会開催基本計画」(以下、開催基本計画)において「東京二〇二〇大会ビジョン」を示した。それは、「すべての人が自己ベストを目指し(全員が自己ベスト)」「一人ひとりが互いを認め合い(多様性と調和)」「そして、未来につなげよう(未来への継承)」を三つの基本コンセプトにして、史上最もイノベティブで世界にポジティブな改革をもたらす大会にするというものである。

その内容は、「できるだけ多くの人が参画し、多くの分野で東京二〇二〇大会がきっかけとなって変わったと言われるような、広がりのある大会にする」「スポーツだけでなく、文化・教育、経済・テクノロジーなど様々な分野と連携をとる」「東京だけでなく、オールジャパン、そしてアジア・世界にポジティブな影響を与えていきたい」としている。

さらに今年一月に「東京二〇二〇アクション&レガシープラン二〇一六中間報告」が組織委員会により発表された。これは「開催基本計画」で示された事項を包括的に推進するために、今年中にまとめることになっているプランの途中経過報告である。

同文書中の「アクション」では「二〇一六年秋から二〇二〇年にかけて日本全国でどのようなイベント・取組を行い、みんなの参画を促していくのか」「レガシー」では東京五輪をきっかけに「その後の東京・日本そして世界に何を残していくのか」を取りまとめている。ただし現段階の内容では、農林水産物や食品に関連する記述は限られている。

今年一月に公表された「東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会 持続可能性に配慮した運営計画フレームワーク」(以下、運営計画フレームワーク)によると、そこでのキーコンセプトは、タイトルにもあるように「持続可能性」である。

歴史的な経緯を見てみたい。一九九四年に国際オリンピック委員会(IOC)は、オリンピック精神において、それまでの「スポーツ」「文化」

に「環境」を加えることとなった。さらに二〇一二年に開催されたロンドン五輪では、「One Planet Living(地球一個分の暮らし)」をテーマに掲げ、「環境」以外の分野も含めた持続可能性の確保に夏季オリンピックとして初めて取り組んだ。

調達コードの基本原則がカギ

そして二〇一四年二月にIOCが採択した「オリンピック・アジェンダ二〇二〇」で、「オリンピック競技大会のすべての側面に持続可能性を導入すること」「オリンピック・ムーブメントの日常業務に持続可能性を導入すること」が明記された。

今日の「持続可能性」の概念には、環境負荷の最小化や自然との共生など、環境の側面だけでなく、人権や労働環境への配慮、サプライチェーンの管理などまで広がりを持っている。

この運営計画フレームワークにおいて、東京五輪における持続可能性の主要テーマとしては、「気候変動(ローカーボンマネジメント)」「資源管理(省資源・資源循環)」「水・緑・生物多様性」「人権・労働・公正な事業慣行等への配慮」「参加・協働・情報発信(エンゲージメント)」の五つを想定していることが指摘された。

さらに、運営計画フレームワークで示された持続可能な大会の実現に向けて、「東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会 持続可能性に配慮した調達コード 基本原則」が公表されている。今後、組織委員会が具体的に調達を検討していくための原則を示したもので全ての物

品・サービスおよびライセンス製品が対象となる。選手村で使用する食材を含めた物資の調達については、組織委員会が基本的な考えを示している。

サプライヤーおよびライセンスシー（大会エンブレムなどを用いた公式グッズを製造する事業者）によるサプライチェーンは調達コードを遵守するように求められている。

すなわち、持続可能性への配慮では、どのように供給されているのか（人権、労働環境、公正取引、環境保全）、どこから採り何を使って作られているのか（環境保全、生物多様性、人権）、サプライチェーンへの働きかけ（サプライチェーン全体が遵守）、資源の有効活用（再使用、再生利用、省エネ）、という重視すべき四つの原則に基づくことになる。

なお、具体的な内容については、「この基本原則に基づき、今後様々なデリバリーパートナーからアイデアや意見・情報等を聞き、検討を進め、順次公表していく」とされている。

ロンドン大会がモデル事例に

開催基本計画では、飲食F A（ファンクションエリア）・大会を支える機能において、食事提供におけるミッションを「東京二〇二〇大会期間中において、各クライアント（選手、委員、国際競技連盟の役員、観客、スタッフ等）の持続可能な飲食サービスへのニーズを満たすために必要な計画を策定及び実行し、最高レベルの品質を確保する。また、多様性と調和に配慮した飲食提供とともに日本食の質の高さをアピールし、未

来へ継承する」と定めている。

具体的には、新鮮でバランスのとれた食料と飲料を量と種類ともに十分かつ効率的に提供すること、IOCおよびIPC（国際パラリンピック委員会）のガイドラインや日本国内の基準に沿った上で最高の品質を保証すること、各クライアントの倫理や文化や宗教および食習慣上の必要性を尊重し配慮した食料と飲料を提供すること、廃棄物の排出量をできる限り削減し、持続可能で環境に優しい食料を使用する取り組みを実行すること、が主要目標として指示されている。

東京五輪では、上記の要件を満たす膨大な食材を用意しなければならない。そのために組織委員会が選手村、各競技会場、プレスセンターなどにおけるケータリング業者を入札により決定し、これらの業者は食材の調達基準に従って食材を調達し料理を提供することになる。なお、落札に当たっては、食品生産工程での安全管理基準の一つ、HACCPなどの安全性の確保は必須であろう。

定められた基準に適合しているかどうかを的確に確認するには、認証もしくはそれに準じる制度に基づいて生産・販売される農林水産物でなければ難しいと思われる。

ロンドン五輪での取り組みは、東京五輪にとって一つのモデルになると考えられている。

ロンドン五輪では、食事提供の運営と食材の調達基準として「フードビジョン」を二〇〇九年一二月に策定した。すでに指摘したように、ロンドン五輪は持続可能性を運営の核として、気候

変動、廃棄物、生物多様性、多様性の受容、健康な生活、という五つのテーマを設定している。

このビジョンでは、大会が持つ改革力を活用して、英国の多様で高品質な地域食品を奨励し、関連事業者の継続的な変革を促し、健康な生活への公的行動計画への貢献を目指した。

課題として、安全で衛生的な食の確保（食の安全、トレイサビリティ、汚染リスクの管理）、選択とバランス（多様な文化圏への対応など）、原料調達とサプライチェーン（意欲的・環境保全的・倫理的・動物福祉的な基準など）、環境マネジメント（エネルギー・水供給の効率化、ゴミの低減など）、能力と教育（大会スタッフの教育など）が掲げられた。

ロンドン五輪における食材の調達基準の枠組みは、表の通りである。基準は二段階に設けられていて、最低限満たすべき「義務的基準」と、それをさらに上回る「意欲的基準」からなる。

この中のレッドトラクター認証とは、英国の農業者団体が運営する認証制度であり、国産農畜産物の栽培・飼養から流通・加工・包装・販売までの一連の過程を高度な管理基準で保証している。英国内の農業者の七〇〜九五%が加盟、農畜産物の八〇%以上をカバーしていると言われている。

日本もGAPのレベルアップを

調達基準は、オリンピック・パラリンピックが示す「持続可能性」の理念を関係者に正しく伝えつつ、「開催基本計画」にある「日本食の質の高さをアピールし、未来へ継承すること」を実現する

表 ロンドン五輪の食材の調達基準

	義務的基準	意欲的基準
英国産品	●レッドトラクター認証 ●高品質	●有機農産物 ●GLOBAL G.A.P.
輸入品	●トレーサビリティの確保 ●フェアトレード	●倫理的な取引、調達

注：農林水産省「我が国における農業生産工程管理（GAP）の取組状況及び推進施策」より

手段としても機能しなければならぬ。

大会期間内で集中的に、迅速かつ正確、そして円滑な調達を行うには、社会的に確立した仕組みの利用が求められる。そのためには既存の制度を有効に利用すること、そして大会までの準備期間にさらなる改善を進めることが重要となるであろう。

農林水産省は、食品安全、環境保全、労働安全の幅広い分野を対象とした高度な取り組み内容を含む「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン（GAPガイドライン）」を、二〇一〇年四月に野菜、米、麦について策定し、一一年三月に同ガイドラインの改定を行って、他の作物および林産物を対象に追加した。

わが国にはさまざまなGAPがあり、JGAP（現在三九〇〇認証農場）をはじめ、いくつかの県や民間のGAP認証制度、ロンドン五輪で意欲的基準とされたGLOBAL G.A.P.（現在二八〇認証農場）などが利用可能である。それぞれ食品安全、環境保全、労働安全、人権、トレーサビリティなどの要件について重視する項目には違いがある。

一五年三月にGAP戦略協議会が設立された。その背景としては、「日本再興戦略」において「関係者の協議会を設け、輸出促進に向けたGAPの在り方の見直しを行う」とされ、また「食料・農業・農村基本計画」で「農林水産省のガイドラインに則した一定水準以上のGAPの普及、拡大を推進」「GLOBAL G.A.P.等の認証取得を促進する。また、国際的な取引にも通用する（中略）GAPに関する規格・認証の仕組みの構築を推進する」としたことがある。

GAP戦略協議会は、「輸出促進に向けたGAPの推進」「GAPガイドラインの改訂、普及、浸透」を検討することとし、国内GLOBAL G.A.P.の取得促進、新たに輸出用GAP（仮称）の策定を進めている。

未来につなげるレガシーに

これら一連の検討とその後の活動を通じて、わが国のGAPの一層のレベルアップが図られ、東京五輪の「持続可能性に配慮した調達」の基盤となることを期待したい。そして必要に応じて組織委員会が求める追加的な条件を補完する仕組みを用意するなどして、国内の農産物を東京

五輪で、世界から集まった人々に賞味してもらえるようになりたいのである。

大事なことは、東京二〇二〇大会ビジョンにある「すべての人が自己ベストを目指し（中略）未来につなげる」ということである。それを実現するために、「アクション」では「日本全国でどのような（に）参画を促していくのか」、そして「レガシー」では「東京五輪をきっかけに何を残していくのか」が問いかけてられているが、この活動を食材供給についても検討すべきであろう。国内の農業者が世界に誇る日本食を提供していると感じ、自分たちが東京五輪を支えているという意識を共有すること、そしてそのことを通じてオリンピック・パラリンピックを開催する東京と地方とが連帯を深めていくことが重要ではないだろうか。

大会で膨大な食を提供すると言っても、日常の食の供給活動から比べると、現実にはこのイベントに関わるのは限られた生産者となるかもしれない。ただし本来はオールジャパンで農産物を支えているのであり、彼らはその代表者なのだ、全ての農業関係者が誇りをもつて送り出すような状況をつくり出したい。それこそが東京五輪の食と農における「レガシー」となるだろう。^{（注）}

（注）以上のことを農林水産物全てで実現することを願って、農業・林業・水産業・畜産業の団体、地方自治体、その他認証機関、環境NGO、消費者団体が参加する「持続可能な日本産農林水産物の活用推進協議会」が設立された。筆者は学識経験者としてこの活動に参画している。

農業者、地方自治体が動く世界市場戦略

生産者が、また地方、地域が自ら、世界を相手に動き出す。「観光と食とモノの三位一体でのプロモーション」で外国人観光客を呼び込む地方公共団体や、工夫を凝らした独特なネット通販の茶業農家。他方で、農林水産省が景観を売り出す「食と農の景勝地」など地方創生に関わる取り組み事例を紹介する。



農業ジャーナリスト

窪田 新之助 Shinnosuke Kubota

くぼた しんのすけ
1978年福岡県生まれ。2004年明治大学文学部卒業後、日本農業新聞に入社し、記者として農業政策、農業ビジネス、農村社会の現場をレポートする。12年に退社後も食と農の取材を続ける。著書に『GDP4%の日本農業は自動車産業を超える』（講談社）。

岐阜県が高地施設をアピール

政府が二〇二〇年までに二〇〇〇万人と掲げていた訪日外国人人数の達成目標を四〇〇〇万人に引き上げるなど、インバウンド需要が盛り上がりを見せている。東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会の開催国として国際的注目度を活かし、さらに、大会を見据えた訪日外国人の誘致対策の強化などにより、今後、なお一層のインバウンド需要を拡大させることは十分可能であろう。

今後の課題は訪日外国人を地方にどう誘客するかだ。これまでの訪日外国人の行き先は東京と大阪を結ぶ「ゴールデンルート」が中心で、地方への経済効果は限定的である。訪日外国人のさらなる増加が見込まれる中、開催都市の東京

だけでなく日本全体で受け入れ体制ができれば、世界に向けて日本の地方の魅力をアピールする上で絶好の機会となるだろう。

日本の食や農を核として地方に呼び込むにはどうすればいいのか。海外への特産品の営業を通じてインバウンドを呼び込んでいる地方の二つの取り組みを紹介したい。

その一つが、岐阜県の東京五輪に向けた各国合宿地の誘致に向けての積極的な動きだ。

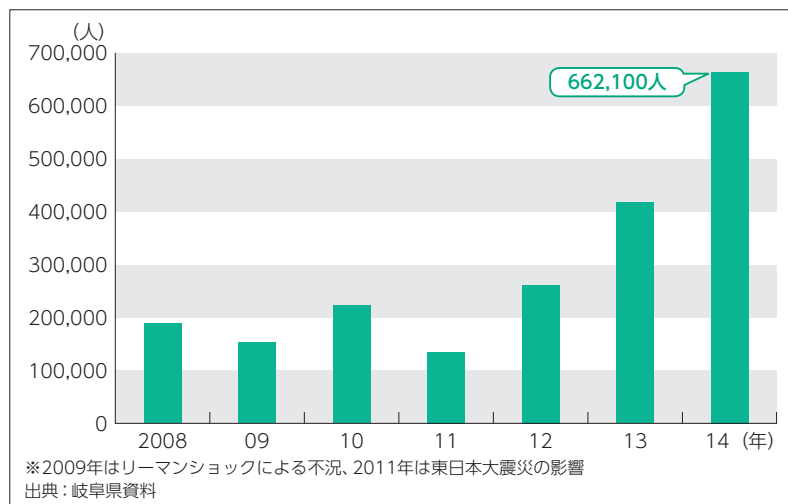
最大の売りは、「飛騨御嶽高原高地トレーニングエリア」だ。標高一二〇〇～二二〇〇メートルにある四つのゾーンに多くの施設やコースを設けられており、高地トレーニングでは「日本随一」地域スポーツ課」と主張する。また県内には、国際ホテルにも隣接している、敷地面積が二三万平方メートルある大型複合スポーツ施設「岐阜メモリアル

センター」などもある。

県はすでに昨年十一月、英国オリンピック委員会と県内のスポーツ施設利用で連携の覚書を締結した。この締結の翌日にはフランス陸上競技連盟と、一七～二〇年にかけて少なくとも年一回は同陸連が高地トレーニングエリアで合宿することで基本合意書を交わした。さらに、米国のオリンピック委員会および陸上競技連盟と二〇年の事前合宿に関する協定の締結に向けて協議をする予定だという。

併せて国が推進する「ホストタウン構想」にも県は名乗りを上げている。この構想は、東京五輪参加国とスポーツだけでなく、文化や教育、観光産業という分野で交流を図る地方公共団体を「ホストタウン」として認定し、その活動に対して財政支援するといったものだ。県は高山市や

図 岐阜県内の外国人宿泊者数の推移



下呂市とともに、英国、フランス、米国との交流計画を策定した。これら三カ国に対して市民や中学生を派遣したり、現地での国際観光展に出席して県特産品を売り込むなど活動を始めている。

観光など三位一体で戦略展開

観光と特産品のセールスは相乗効果を成す。県は自治体としてこの点にいち早く着目し、二〇〇九年から「飛騨・美濃じまん海外戦略プロジェクト」を展開してきた。

その特徴をひと言で言えば「観光と食とモノ

の三位一体でのプロモーション」となるだろう。海外からの誘客と、県名産品の飛騨牛や富田柿などの食、陶磁器や和紙などのモノを一体的に、知事がトップセールスしている。

このプロジェクトの進め方を説明したい。まずは、県庁内を横断的に、かつ、官民協働でチームを作り、ターゲットとなる国とその国に向けたテーマを選定する。戦略を策定したら、次は、その総合調整である。各分野やターゲットにした国と調整しながら、重点品目や実施時期を検討するのだ。総合調整後は、いよいよトップセールスに移る。例えば、知事がターゲット国の在外公館に現地のVIPを招き、県特産品を利用した料理を振る舞いながら、同時に県内の観光地も紹介するなどだ。

トップセールス後も、県では継続的にPR活動をする。最終的にその効果を検証して、今後のプロジェクトの展開に活かす。

一連のプロジェクトは奏功しているようだ。例えば、シンガポールは〇九年から戦略を仕掛けてきた。同国から県内への旅行者数をみると、〇八年に二一八〇人だったのが、一四年には一万二五八〇人と六倍近くに増えている。同じくタイも同期間中に八九八〇人から四万三六八〇人と五倍近くに増え、「直行便のある福岡県よりも多くの人が岐阜を訪れている」そうだ。県内の外国人宿泊者数も右肩上がりに増加している（図）。

県特産品の輸出も好調だ。飛騨牛は〇八年に約〇・三トだった輸出量が一四年には約一六トと、五〇倍近くに激増している。県は継続的に県

特産品を売り込むため、一三年からの三カ年で海外主要都市一〇カ所に販売拠点を設置した。ところで県が東京五輪と絡めて狙うのは、むしろ訪日外国人のインバウンド需要を高めることにある。

県国際戦略推進課国際戦略係長の酒井弘貴さんは、輸出量を伸ばすことは大事としながらも「輸出した県特産品で岐阜県に興味を持ち、観光に訪れていただくことが効果は高いと考えています」と語る。確かに前述の数字を見る限り、プロジェクトによる経済効果は輸出よりもインバウンドのほうがはるかに大きいと言える。今後、東京五輪に向けてスポーツ交流が図られるなど、ますます県へ訪れる外国人は増加するだろう。東京五輪はこの経済効果をさらに増幅するチャンスである。

京都で日本茶文化広める動き

民間企業も東京五輪をきっかけに拡大するインバウンド需要を取り込み、自社の成長につなげようと独自の取り組みを始めている。日本茶の味の素晴らしさだけでなく、日本茶文化を理解してもらおうと動き出した京都おぶ茶苑を紹介しよう。

京都府和束町は高級茶の産地だ。摘まれた茶葉の取引価格は、国内最高値の一キログラム当たり約一六万円と、全国の平均相場のおよそ五〇倍というケタ外れの値を付ける。代表を喜多章浩さん、副代表を松本靖治さんが務める京都おぶ茶苑は「荒茶」を作り、世界の人々を相手に商売をしている。荒茶というのは、収穫した茶葉

を蒸して、もんで、乾燥させたもので収穫直後のピュアな状態に近い茶葉だ。

その販売手段はインターネット通販である。ホームページは日本語版と英語版の両方を用意し、販売実績は六五カ国に及ぶ。ネットを通じて顧客とつながるために「店の顔を見える」ように心掛けていくという。おぶぶ茶苑のサイトを見ると、写真や動画、文章による情報がとにかく豊富だ。社員の顔や経歴、性格に至るまで掲載されており、作り手のことがよく分かる。茶畑や茶の製造工程、茶の入れ方なども丁寧に説明。茶を味わった人が喜ぶ様子も手紙付きで紹介する。

サイトを通じて少しでもおぶぶ茶苑に興味を持ってくれた人に自分たちのファンとなつてもらうため、企画したのが茶畑オーナーとインターンの両制度だ。

茶畑オーナーは国内在住者と郵便事業がある一一六カ国の海外在住者がなることができる。費用は一口当たり、国内在住者は月額一五〇〇円、海外在住者は送料分が増額されて二四〇〇円だ。一口当たり、約三〇〇グラの茶葉が年四回届くほか、おぶぶ茶苑が主催する茶畑オーナー限定のイベントに参加できたり、イベント料金の優待がある。

オーナーは延べ人数にして九〇〇人を超える。海外在住者への配慮として、茶を送付する際に付ける商品説明用リーフレットを英語版にしている。

一方のインターン制度とは、学生が職業観やキャリアプランを形成するため、実際の職場で働く体験をすること。おぶぶ茶苑では外国人か

らの強い要望があり、二〇一二年一月から始めた。インターンの期間中はおぶぶ茶苑の事務所である二階建ての一軒家に滞在してもらっている。その宿泊費や食費は自己負担であるが、これまで五三人もの海外在住者が参加、数カ月にとって緑茶の栽培や飲み方などを学んでいる。

インターン生として来日し、現在はおぶぶ茶苑の社員となつているリトアニア女性のシモナさんによれば、「Japan」「tea」「internship」といったワードでネット検索したところ、真っ先におぶぶ茶苑が挙がったという。

茶畑オーナーとインターン連携

現在、これらツアーや両制度を通じてファンになつた海外在住の日本人や外国人たちが、それぞれの国でおぶぶ茶苑の茶を広めるのに一役買っている。

インターンシップを終えて帰国するや、おぶぶ茶苑で学んだことを活かして、茶葉をネットで販売する事業に着手する人もいる。インドやスリランカ、ハワイなどの生産者に混じつて、喜多章浩さんのプロフィールや彼の茶作りに懸ける想いを紹介している通販サイトもある。

おぶぶ茶苑は、自分たちの茶を世界に知ってもらうため、創業した二〇〇四年からほぼ毎年のように欧米ツアーを敢行している。毎回、各国で普及活動をする上で頼りとしているのは、元インターン生や茶畑オーナーだという。百貨店や大学、新聞社などでのイベント開催にこぎつけるべく、彼ら彼女らがひと肌脱いでくれているという。

おぶぶ茶苑の人的なつながりをたどっていくと気付くのは、欧米における日本文化への関心の高さや緑茶のマーケットの大きさが日本人の想像以上である、ということだ。調べてみると、日本からの緑茶の輸出量は〇二年に七六二トだったのが一二年には二三五一トと、一〇年で三倍以上も伸びている。

このような海外における日本茶ブームを受けて、おぶぶ茶苑は新たな事業を進めている。その一つは、日本茶の店を開く起業家を対象にしたコンサル事業「ティー・ビジネス・コンサルテーション」だ。一時間当たり六〇〇〇円で日本茶の入れ方や抹茶の加工法などあらゆる相談に応じている。海外、特に欧州からの相談の方が多いこともあって、スカイプでも対応している。

二つ目は、今年から始める海外の茶の専門学校との提携事業だ。飲食店で給仕に当たる「茶のバリスタ」を育成する諸外国の学校の生徒たちを対象に日本茶の入れ方や知識を伝えたり、視察先として受け入れたりする。すでにアルゼンチンとオランダの学校との提携が決まっている。日本国内の茶葉消費の落ち込みは深刻であるが、インバウンドで呼び込み、世界に広がるファンを拠点に、更に積極的に日本茶とその文化を広めるおぶぶ茶苑の姿勢は、閉塞感がある業界活性化のモデルとなる。

今後も東京五輪へ向けて盛り上がっていくだろうインバウンドに対して、日本茶文化を理解してもらおうと取り組むおぶぶ茶苑のように、各地方にある日本の食文化を理解してもらおうような農業者の取り組み拡大に期待したい。そう

表 広域観光周遊ルート

ルート	ルートの名称（ ）、内は申請者	概要
1	「アジアの宝 悠久の自然美への道ひがし 北・海・道」 （「プライムロード ひがし北・海・道」推進協議会）	北海道道東の四季折々の大自然、景観、食などを活用し、富裕層をターゲットに誘客を図る。札幌地区に集中しているインパウンドの呼び込みも目的。
2	「日本の奥の院・東北探訪ルート」 （東北観光推進機構）	自然と東北の歴史文化、食を探索するルート。台湾、香港などの個人旅行を主な対象とする。仙台空港並びに首都圏、函館からの誘客を図る。観光による復興加速化もテーマ。
3	「昇龍道」 （中部（東海・北陸・信州）広域観光推進協議会）	豊かな山岳などの自然、歴史、ものづくり文化などを活用し、アジアやアメリカからの誘客を図る。セントレア、東海道新幹線と北陸新幹線効果によりゴールデンルートからの呼び込みを目指す。
4	「美の伝説」 （関西広域連合、関西経済連合会、関西地域振興財団）	5つの世界遺産をはじめとする豊富な歴史遺産や絶景、食などを活用し、東南アジアや欧米のリーダーなどに誘客を図る。京都・大阪から南近畿、北近畿への呼び込みを目指す。
5	「せとうち・海の道」 （せとうち観光推進機構、瀬戸内観光ルート誘客促進協議会）	世界有数の静かな内海（うちうみ）の景色と歴史的な建築物・工芸などを活用し、ゴールデンルートの延長線上に観光動線を形成し、欧米富裕層などをターゲットに外国人宿泊者数を増やす。
6	「スピリチュアルな島〜四国遍路〜」 （四国ツーリズム創造機構）	お遍路やお接待の心の文化や1200年の歴史・史跡を活かし、コンパクトな四国や素朴さをアピールし、欧米などの海外からの誘客を積極的に図る。
7	「温泉アイランド九州 広域観光周遊ルート」 （九州観光推進機構）	全国一の温泉源泉数と湧出量を誇る温泉をコンセプトとし、歴史文化・自然・食を活用したルート。韓国、中華圏、欧州のFIT旅行者の拡大を図る。福岡から西九州、東九州への呼び込みを目指す。

出典：国土交通省 観光庁資料

すること、世界の日本食市場の拡大につながる
ことができるのではないかと考える。

インパウンドは都市から地方へ

以上、見てきたように、地方への訪日外国人の誘致に向け、民間や自治体は独自の取り組みを

展開している。

しかし、政府は三月末に開いた「明日の日本を支える観光ビジョン構想会議」（議長・安倍晋三首相）では、二〇二〇年の訪日外客数国の目標を二〇〇〇万人から四〇〇〇万人に修正、併せて日本が観光立国になるうえでの問題点が指摘された。それは、訪日観光客数の七割はゴールデンルートを利用していることだ。ルート上の都市ではすでに宿泊施設が飽和状態であるほか、地方に外国人観光客を呼び込めないことが課題となっている。

そこで国土交通省はゴールデンルートを除いた全国七つのブロックごとに「広域観光周遊ルート」をまとめ上げた（表）。各ルートとも文化や体験などのキーワードごとに誘客できるコンテンツを取りそろえ、海外に向けて集中的に情報を発信していく。中でも重要度が高いコンテンツは「食」だ。

外国人旅行者が日本でもっとも楽しみにしていることは食事である。例えば国土交通省が一年に公開した外国人観光客向けのアンケート結果では、日本を訪れる上で期待していた項目（複数回答可）として「ショッピング」（五一％）や「温泉」（四五％）などを押さえて「食事」（六四％）が最も高かった。

海外一四拠点に海外事務所を持ち、訪日プロモーションを実施する日本政府観光局（JNTO）も、食に着目した活動を精力的に展開している。例えばサイト内で寿司や和牛などを取り上げて、観光地とともに紹介。加えて関係機関と連携し海外の旅行博覧会でジャパンブースを出展、

日本酒や寿司を振る舞っている。さらに、マスメディアや旅行会社を日本に招待して、日本食の魅力も伝えている。

五輪機に地方の誘客拍車を

日本政府観光局インパウンド戦略部長の蜷川彰さんは「これから日本を訪れる外国人のリーダー率が高まるにつれて、日本食に対する需要は高まる」とみている。というのもリーダーの多くは団体旅行から個人旅行に切り替える傾向にあるが、個人旅行者ほど食に対する関心が高いからだ。こうした動きに合わせて重要になってくるのは「体験」の場作りだ。イチゴ狩りや稲刈りなどができる機会を創出することが訪日外国人の満足度を高めるのに役立つという。

農林水産省は、現在、食とそれを生み出す農林水産業や景観などを一体的に売り出していく地域を「食と農の景勝地」として認定する作業を進めている。それらの地域では単に日本食を味わうだけでなく、農林水産業に関わるさまざまな体験も盛り込ませていく。蜷川さんは「現在開発中の広域観光周遊ルートにも『食と農の景勝地』を組み込めるとより魅力的になるのではないかと話している。

今後、訪日外国人の行く先は首都圏から地方にだんだんと移り変わっていくだろう。この動きを一層促すには東京五輪を最大の好機と捉えて日本食や地方の魅力を最大限にアピールしておきたい。訪日外国人が最も関心を持っている食を核にした誘客産業を興せるかどうかは今後の地方創生の一つの鍵を握っている。

メダル獲得には食材の力が効果的になる

東京五輪も四年後に迫り、どうアスリートの体調をベストな状態に整えていくのが重要課題になっている。今、「食」の分野からの研究に熱い視線が注がれる。トレーニング内容と食事内容がリンクする考え方である。食つまり食材こそアスリートたちの体をつくる現場を語る体験的実践論。

アスリートを食で支える

二〇二〇年の東京五輪開催が決定したことは、競技スポーツに携わる私たちにとっても特別な思いがあります。もちろんワクワクする気持ちはありますが、それよりも気持ちが引き締まる、そんな表現がびったり合っていると、私個人は感じています。私たちは一人でも多くの方に、その時の選手たちの姿を見て「東京五輪を開催して良かった」、思っていただけのように、日々を重ねていきたいと考えています。

今、スポーツの世界は、残念ながらドーピング問題に始まり、生活の姿勢など競技団体や選手たちの倫理観を問われる事象が相次いでいます。特に私の職業は、口に入れるものから選手の体作りを支えることです。「食べることは誰もが日常的

に行うことですので、選手たちの日常の感覚と隣り合わせに接する機会が多いため、現在、問題視されていることは決して他人事とは思えません。ただ、その事柄で後ろ向きになるのではなく、良い緊張感と責任感を持って進んでいきたいと考えています。

私の仕事内容は、担当チームや選手の状況に合わせてさまざまです。年に二回程度の栄養レクチャーを実施するだけのチームもありますし、合宿や試合など国内外に関係なく帯同し、全ての食事を提供して、時にはトレーニングのサポートをする場合もあります。その際に最も意識していることは、食事や栄養はとても大切なことですが、それだけを伝えることが目的ではない、ということです。目的は、選手が持つ能力を最大限に発揮して目標に到達すること＝結果を残すことです。その

ために食の分野から、彼らの能力が発揮できる環境をどう整えていくかが大切だと考えています。

具体的には、選手のコンディションの把握（ヒアリング・血液検査や体組成測定の結果分析）や選手へのレクチャー、食材やサプリメントの選定、献立の作成、調理などを行っています。

最初は栄養素や生理学など科学的なことばかりに興味向き、頭でっかちだった私が、食材の持つ力を強く意識し始めたのは、一九九七年にトライアスロンのナショナルチームのサポートで初めて海外遠征をしたオーストラリアでの出来事がきっかけでした。

新鮮な食材の力を活かす

食材の調達のために出向いた普通のスーパーに並んでいた食材が、とても新鮮でエネルギーに



Office LAC-U 代表

石川 三知 Michi Shibikawa

いしかわ みち
病態栄養相談に携わった後、東京工業大学勤務を経て、スポーツ栄養指導を開始。元フィギュアスケート選手の荒川静香さん・高橋大輔さんなどをサポート。現在、競泳の渡部香生子選手を始め多くのトップアスリートの栄養指導を行う。

図1 丈夫な骨づくり

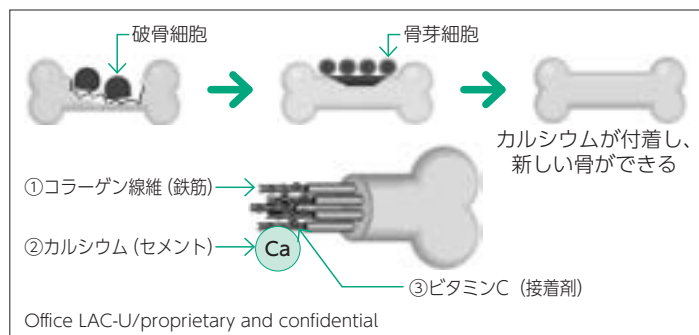


図2 栄養学の基礎

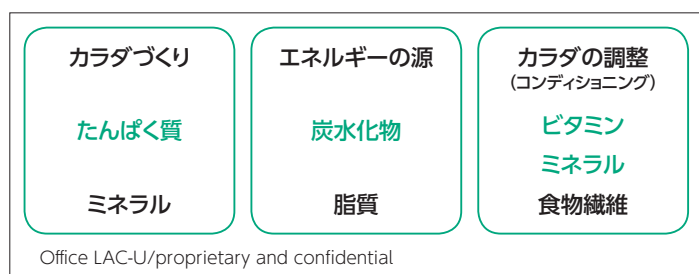


表1 炭水化物の上手な取り方

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (mg)
精白米	356	6.1	0.9	77.1	5	23	0.08	0.02	(0)	0.5
半つき米	353	6.5	1.8	75.4	7	64	0.3	0.03	(0)	1.4
玄米	350	6.8	2.7	73.8	9	110	0.41	0.04	(0)	3
薄力粉	368	8	1.7	75.9	23	12	0.13	0.04	(0)	2.5
全粒粉	337	10.6	3.1	72.2	26	80	0.41	0.09	(0)	10.8
えんどう豆	352	21.7	2.3	60.4	65	120	0.72	0.15	0	17.4
じゃがいも	76	1.6	0.1	17.6	3	20	0.09	0.03	35	1.3

参考：2008年食品成分表五訂増補

Office LAC-U/proprietary and confidential

あふれて力強く、味も大変良かったのです。一緒に帯同した調理師の方も、鮮度と味の両方に驚かれています。

当時、オーストラリアは二〇〇〇年のシドニー五輪を前に選手の強化も進み、栄養面でも科学的な研究が盛んでした。その時に「こんなに素晴らしい食材でできた体の選手と勝負をしなければならぬのか……」と、一瞬、怖さを感じたのです。それと同時に、同じような食材を選手に食べてほしいと強く思いました。

帰国後は、生産者と出会う機会を積極的に増やし、良い作物の見分け方を教わったり、逆にオーストラリアで感じたことを生産者に素直にお伝えしたりしました。その中で、ある生産者の方が

「よし、分かった。僕らも作物の金メダルを目指す。そして金メダルを取る選手の体に合う作物を育てよう」とおっしゃってくださった時には、なぜか涙があふれてきたことを鮮明に覚えています。

この時から、安全性やおいしさの重要性は当然ですが、生産者の心意気のこもった食材を選手の体に届けたいと強く思うようになりました。

選手、とりわけトップアスリートは徹底管理された、少し現実離れをした味気のない食生活を送っているのではないかと思われがちですが、私は温かみのある、そして楽しみにしてくれる食卓を目指しています。

生鮮食品は現地調達をしますが、米や乾物類、みそやしょうゆ、みりんなどは日本から運び調理

体と食べ物をつなぐ発想

をします。やはり、だし汁やしょうゆの味や香りは、私たち日本人をほっとさせてくれます。厳しいトレーニングを行っている選手にとってはなおさらではないでしょうか。それ以外には、食感や彩り、盛り付けも意識するようにしています。疲労により、食事が面倒になる時でも、口の中で、シャキシャキ、ふんわり、とろつ、サクサクと、リズムが異なれば食べ飽きずに箸が進みます。五味を基にした味付けのバリエーションも同様です。また、盛り付けは料理写真のように飾るよりも、ていねいに盛り付けることを心掛けています。なぜなら、生産者の方が丹精込めて作られた食材は選手の体になる大切なものだからです。

選手の食の環境を整える際に重要なことは、トレーニング内容と食事内容のリンクです。その理由は、トレーニングにはどんな体を作るのかという目的があり、そしてトレーニングによって体内で要求される（消費される）栄養素に差異があるからです。簡単に表現すると、トレーニングで意識することが、筋肉なのか、持久力なのか、スピードなのか、ということです。試合前に筋肉の中にいかにエネルギーをため込むか、ケガをした時に早く治すかなども同様です。

前述の通り、私の仕事は選手に栄養の知識を伝えることだけではなく、どうやって自分の欲しい体を自ら手に入れて、試合で最高のパフォーマンスを発揮してもらうかです。そのため選手には、まずトレーニング内容と自分の体がどのようにできているかの仕組みを理解してもらうことが

ら始まります。「ヒトは食べ物によってつくられる」と言葉では知っていても、ほんやりとイメージするだけのことがほとんどです。

そこで、例えば図1などを使い、骨ができる仕組みと材料となる栄養素の解説をします。それにより選手は、骨の形はたんぱく質の一種のコラーゲン線維で作られ、カルシウムを中心としたミネラル類が隙間を埋めたり、周囲に付着したりして骨密度が高くなると同時に硬い骨となり、十分なビタミンCにより、折れたり欠けたりしにくい強い骨となることを知ります。身長を伸ばそうとカルシウムの摂取だけを意識しても伸びない(カルシウムが主に関係するのは骨密度だからです)ことを理解します。筋肉、神経伝達、血液(赤血球)の働きなども同様に伝えていきます。

栄養素だけの話では、何となく他人事になりがちですが、自分の体を作る材料だと知れば、そこからは自分事です。誰かに管理や監視をされ、食べなければならぬと受け身の態度だったり、単に空腹を満たしたり、好きなものだけを選んだりするのではなく、食べるもの(食材)が、自分の体を作り上げるために力を貸してくれるのだと感じ、自発的に食事をしてほしいと考えています。

人に与える食材の力を知る

今は情報社会で、栄養素についてもさまざまなメディアで取り上げられるようになりました。新しい情報はもちろん、「疲労回復には〇〇ビタミン」などは聞き覚えのある表現です。喜ばしいことですが、その栄養素をどう食べればよいのか分からない、といった問題も引き起こします。

そこで、選手には図2のような栄養素の大きな働きと栄養素摂取のための食材の選び方を中心に伝えていきます。

選手が運動をする際に、最も効率の良いエネルギー源が全身の筋肉中に蓄えられたグリコーゲン(貯蔵型グルコース)です。動きをイメージしたり、集中力を維持したりするにも血中のグルコースを使います。

注意する点は、炭水化物はエネルギーではなく、エネルギー源だということです。特にマグネシウムやビタミンB群の働きを借りて、はじめてエネルギー源として貯蔵され、燃焼します。そのため精製(精白)されたものばかりに頼ると炭水化物量に対して、その他の栄養素が足りず、燃焼しきれないものゝ余りが生じ、無駄な体脂肪の原因ともなります。

最近では、低糖質やご飯抜き食事方法が話題になっていますが、米は水だけで調理ができ、粒状の(粉状ではない)とても優秀な炭水化物源です。し、何よりも日本人の主食です。その米とともに精製度の低い穀類や、全てを食せる大豆以外の豆類、炭水化物の多い野菜や芋類などを組み合わせることが上手な炭水化物摂取の方法です。もちろん、精製度の低い米や玄米、発芽玄米の利用も良いと思います(表1)。

前述の通り、骨もたんぱく質で形作られます。私たちの体を構成する約六〇兆個の細胞の一つ一つがたんぱく質(アミノ酸)を主な材料とすることからも分かります。

私たちの体を作るには二〇種類のアミノ酸が必要ですが、体内で合成できるアミノ酸は約半分

の二一種類で、残りの九種類を含む食材(他の生き物)を食べることによって、二〇種類を準備して体作りをしているのです。それが、私たちがたんぱく質を含む食品を食べる意味なのです。

食材によって含まれるアミノ酸の種類や数に違いがあるので、動物性と植物性のたんぱく質食品(大豆製品)を組み合わせることで効率よくアミノ酸の摂取が行えます。また、日本人は古来より大豆を食する習慣があるので、大豆たんぱく質の消化吸収も上手です(図3)。

ビタミンやミネラルはその種類の多さから、いったいどんな働きをするのか分かりにくい栄養素だと思いますが、簡単にまとめてみますと、今、存在する体を調子よく動かし、出来上がってくる体の質を左右するものということです。例えば、目は視神経に十分なビタミンB群があることで上手に焦点を合わせられ、またカロテン(ビタミンA)は明るさを感じし調整します。こうした連携で問題なくモノを見ることができ、骨であれば、カルシウムが多ければ骨密度の高い骨を形成できます。

野菜の部位のチカラ活かす

次に、選手たちには食べ物(他の生き物)が体の一部となる際に必要なもの、と伝えていきます。単に米や肉を食べても、それはヒトとは異なる動物です。それらを消化吸収し、再合成するために必要な材料がビタミン・ミネラルだからです。そして、特にビタミンやミネラルは全てが関係し合っており、体内で効率よく働くことも伝えていきます。この大切な栄養素を上手に摂取する方法が

図3 たんぱく質の上手な取り方

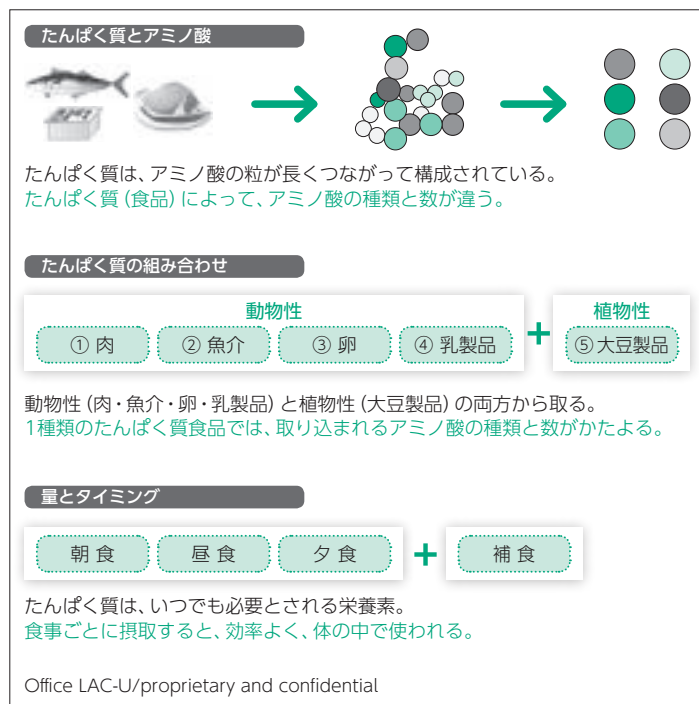


図4 ビタミン・ミネラルの上手な取り方

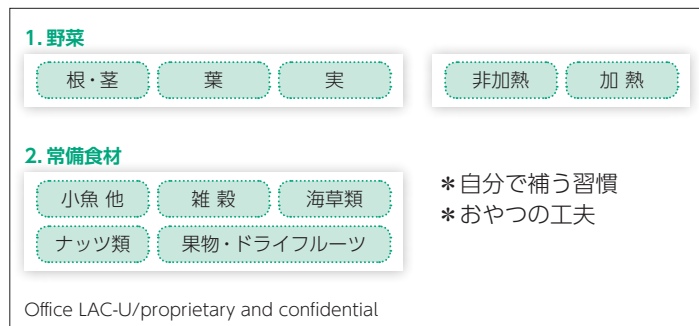


図4の野菜の食べ方です。

野菜は旬や色も大切ですが、一食中で、野菜の部位（土の中の部分・葉や花の部分・実の部分）をそろえることを勧めています。その理由は二つあります。

例えば、トマトを食べるといっても、それは、トマトの実の部分です。私たちは、ハウレンソウも、ゴボウも、最も食に適した部分だけを食べているのです。ですから、それぞれの部位を食べることによって「野菜のかたち」を整えます。

また、部位によって働きが異なることも注目すべき点です。土の下の部分は土と水の中にだけ存在するミネラル類に触れ、栄養分を吸い上げ、そこから先に延びていく部分を支える役割があります。

す。光が当たらなくて、ややひんやりしていても元気に発育しています。また、葉の部分は光合成を行い、生育に必要なエネルギーを作り出します。

東京五輪に向けた財産

そして、大切な種を日照や気温など周りの環境の変化から守る部分が実や皮です。もちろん、働きの異なる部位によって含まれる主な栄養素にも傾向がありますので、部位をそろえることが、多くの種類の栄養素を摂取することにつながるのです。野菜から「その部位のチカラ」を借りる、と考えれば、状況に合わせて自分がどのようなものを食べると良いかイメージできます。

この考え方は選手たちも活用していて、自炊や

ビュッフェ（バイキング）スタイルの食事をする時に、「葉の野菜がない」とか「サラダには入らないけれど、炒めものに土の下の部分があるからOK」とか「今週は練習がハードでプレッシャーがかかりそうだから、実の野菜を多く食べておこう」などの声が聞こえてきます。実際に、高橋大輔さん（元フィギュアスケート選手）は、現役時代にこの組み合わせを利用して、お弁当のおかずを決めていました。

前述の三つの考え方は、私も活用しています。担当チームの献立作成はもちろん、海外の試合や合宿に帯同して実際に調理をする時にも、この方法であれば、どの国に行っても季節を問わず現地の食材で準備ができます。

皆さんへのお願いは、今年開催されるリオ夏季五輪や、二〇一八年に開催される平昌冬季五輪に出場する選手たちを応援していただきたいことです。この二つの五輪の先に二〇年東京がつながっています。特に、同じ夏季五輪のリオでの選手の活躍や経験が、東京へ向けての財産となるでしょう。

生産者の皆さんが育てあげた食材で、選手のこれからの体は作られていくのです。私は、その大切な食材を使い、すでに第一線で活躍している選手はもちろん、成長過程にある選手が故障することなく健全に進化するように食からのサポートを継続します。

そして、諸外国の皆さんを東京にお迎えした時に「こんなにおいしく素晴らしい食材を食べているから、日本人選手は活躍しているのだな」と思ってもらいたいと願っています。



農業景況DI 2015年は大幅改善 調査開始以来 最高値

—2015年下半年 農業景況調査—

日本公庫の農業資金をご利用いただいているお客さまを対象に、2015年下半年の農業景況調査を行いました。結果概要を紹介します。

府県▲三〇・九↓二九・三）、肉用牛（▲一・二↓四八・五）、採卵鶏（二八・六↓七一・〇）、ブロイラー（二〇・四↓五一・九）の七業種については、調査を開始して以来、最高値となりました。

一六年見通しは慎重

一六年の農業全体の景況DI見通しは、一五年の実績から一七・八ポイント下落（一六・八↓▲一・〇）となりました。

一五年が好調だった稲作（北海道二〇・一↓▲一九・一）、畑作（三五・二↓▲六・五）、露地野菜（一四・三↓▲一五・〇）、酪農（北海道五五・九↓二六・三）、肉用牛（四八・五↓二二・九）、養豚（四八・八

一四年が過去最低値だった稲作は、一五年産の米価回復によって大幅に改善し、北海道は八七・三ポイント上昇（▲六七・二↓二〇・一）として、三年ぶりにプラス値となりました。なお、都府県は六七・二ポイント上昇（▲七一・〇↓▲三・八）したものの、依然マイナス値にとどまりました。

一方、国内消費量の減少などで

過去一五年で景況最高値

二〇一五年（一～十二月）の農業全体の景況感を示す景況DIは、多くの業種で一四年に比べて大きく改善し、五〇・五ポイント上昇しました（▲三三・七↓一六・八）（図1）。

プラス値に転化したのは三年ぶりで、一九九六年に調査を開始して以来の最高値となりました。

これは、多くの業種で販売価格が好調に推移したこと、燃料価格の下落、および配合飼料価格に落ち着きが見られたことにより、収支が改善したことが要因と考えられます。

特に、畑作（▲五・三↓三五・二）、

図1 「景況」天気図

経営部門	2014年		2015年		2016年 通年見通し
	実績		実績		
農業全体	 ▲33.7	↗	 16.8	↘	 ▲1.0
耕種	稲作（北海道）	↗	 20.1	↘	 ▲19.1
	稲作（都府県）	↗	 ▲3.8	↘	 ▲6.4
	畑作	↗	 35.2	↘	 ▲6.5
	露地野菜	↗	 14.3	↘	 ▲15.0
	施設野菜	↗	 20.3	→	 18.8
	茶	→	 ▲53.1	↗	 ▲31.0
	果樹	↗	 11.5	↗	 19.6
	施設花き	↗	 ▲5.9	↗	 9.1
	きのこ	↗	 15.2	→	 16.5
畜産	酪農（北海道）	↗	 55.9	↘	 26.3
	酪農（都府県）	↗	 29.3	→	 27.7
	肉用牛	↗	 48.5	↘	 12.9
	養豚	↘	 48.8	↘	 ▲24.5
	採卵鶏	↗	 71.0	↘	 ▲35.4
	ブロイラー	↗	 51.9	↘	 7.7

[DIの値とお天気マークの関係]

 ≤ -50 <  ≤ -20 <  ≤ -5 <  < 5 ≤  < 21 ≤ 

↓▲二四・五)、採卵鶏(七一・〇) ↓▲三五・四)、ブロイラー(五一・九) ↓七・七)については、大幅に下落し、やや慎重な見通し判断になっています。

茶(▲五三・一→▲三一・〇)については、依然としてマイナス値ではあるものの、二二・一ポイント上昇し、マイナス幅が縮小しました。

稲作主体地域の改善顕著

二〇一五年は全ての地域で景況DIが改善しました(図2)。

特に、東北は六五・五ポイント上昇(▲五三・三→一二・二)、北陸は六四・〇ポイント上昇(▲六七・八→▲三・八)、北海道は六四・〇ポイント上昇(▲三一・七→三二・三)と大きく改善しました。

東北および北陸は回答全体に占める稲作の割合が六〇八割と高いため、稲作の景況回復が大きく寄与したものと考えられます。他方、北海道は稲作や酪農をはじめ、大半の業種で大幅に改善したため、地域別景況DIが全国で最も高くなりました。

収支改善で投資意欲に伸び

農業全体の販売単価DIは、五三・一ポイント上昇(▲四〇・〇→

図3 「販売単価」天気図

経営部門	2014年		2015年	
	実績		実績	
農業全体	 ▲40.0	↗	 13.1	
耕種	稲作(北海道)	↗	 10.1	
	稲作(都府県)	↗	 7.0	
	畑作	↗	 ▲15.4	
	露地野菜	↗	 ▲10.0	
	施設野菜	↗	 ▲0.6	
	茶	↗	 ▲59.4	
	果樹	↗	 10.9	
	施設花き	↗	 ▲15.4	
	きのこ	↗	 ▲6.4	
	酪農(北海道)	↗	 85.9	
畜産	酪農(都府県)	↗	 61.7	
	肉用牛	↗	 85.8	
	養豚	↘	 26.9	
	採卵鶏	↗	 74.0	
	ブロイラー	↗	 28.8	

図2 「地域別景況」天気図

地域 []内は都府県名	2014年 実績	2015年 実績	回答に占める 稲作の割合(%)
北海道	 ▲31.7	↗  32.3	39.3
東北 [青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島]	 ▲53.3	↗  12.2	64.8
関東 [茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡]	 ▲27.4	↗  10.5	22.1
北陸 [新潟、富山、石川、福井]	 ▲67.8	↗  ▲3.8	81.9
東海 [岐阜、愛知、三重]	 ▲19.9	↗  4.1	12.2
近畿 [滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山]	 ▲35.1	↗  5.5	42.2
中四国 [鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知]	 ▲20.1	↗  18.4	23.8
九州 [福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島]	 ▲6.9	↗  16.4	9.5

■天気図の見方について

天気図は、次のようにして算出されたDI (Diffusion Index) と呼ばれる指標により作成しています。

アンケートの各項目への回答は、「①良くなった ②変わらない ③悪くなった」から1つ選ぶ形式となっており、この3種類の回答数を計算し、その構成比(%)を用いて次式によりDIを算出します。「①良くなった」(%) - 「③悪くなった」(%) = DI

一三・二)となりました(図3)。特に稲作では、飼料用米生産の拡大で需給が引き締まったことなどにより、北海道は九八・七ポイント上昇(▲八八・六→一〇・二)、都府県は九五・二ポイント上昇(▲八八・二→七・〇)し、三年ぶりにプラスに転じました。一方、茶は四・六ポイント上昇(▲六四・〇→▲五九・四)したものの、依然として厳しい状況にあります。

生産コストD I(図4)は、燃料価格の下落や配合飼料価格の落ち着きによりやや改善し、農業全体は二一・六ポイント上昇(▲六六・三→▲四四・七)しました。

販売単価の上昇や生産コストの下落などを受けて、農業全体の収支D I(図5)は五三・九ポイント上昇(▲三九・七→一四・二)、農業全体の資金繰りD I(図6)は三六・八ポイント上昇(▲二九・二→七・六)し、ともに大幅に改善しました。

農業全体の設備投資見込みD Iは、一八・三ポイント上昇(▲三二・一→▲一一・八)しました(図7)。多くの業種で改善が見られる中、特に、畑作は二五・八ポイント上昇(▲二五・六→〇・二)、採卵鶏は一五・一ポイント上昇(▲七・一→八・〇)、ブロイラーは一六・〇ポイント

図4 「生産コスト」天気図

経営部門		2014年		2015年	
		実績		実績	
農業全体		 ▲66.3	↗	 ▲44.7	
耕 種	稲作 (北海道)	 ▲69.0	↗	 ▲36.5	
	稲作 (都府県)	 ▲53.2	↘	 ▲63.7	
	畑作	 ▲78.2	↗	 ▲56.8	
	露地野菜	 ▲67.5	↗	 ▲41.0	
	施設野菜	 ▲63.4	↗	 ▲30.1	
	茶	 ▲72.5	↗	 ▲48.4	
	果樹	 ▲67.0	↗	 ▲33.5	
	施設花き	 ▲72.8	↗	 ▲43.0	
	きのこ	 ▲74.4	↗	 ▲46.4	
	畜 産	酪農 (北海道)	 ▲80.4	↗	 ▲46.4
酪農 (都府県)		 ▲83.6	↗	 ▲46.6	
肉用牛		 ▲81.9	↗	 ▲63.1	
養豚		 ▲59.8	↗	 ▲17.7	
採卵鶏		 ▲78.6	↗	 ▲32.0	
ブロイラー		 ▲59.7	↗	 ▲44.2	

図5 「収支」天気図

経営部門		2014年		2015年	
		実績		実績	
農業全体		 ▲39.7	↗	 14.2	
耕 種	稲作 (北海道)	 ▲67.2	↗	 21.3	
	稲作 (都府県)	 ▲71.0	↗	 ▲6.5	
	畑作	 ▲5.3	↗	 33.9	
	露地野菜	 ▲15.7	↗	 5.7	
	施設野菜	 ▲8.4	↗	 15.3	
	茶	 ▲55.0	↗	 ▲52.4	
	果樹	 ▲12.7	↗	 6.3	
	施設花き	 ▲34.4	↗	 ▲8.1	
	きのこ	 ▲20.7	↗	 11.4	
	畜 産	酪農 (北海道)	 ▲4.1	↗	 55.5
酪農 (都府県)		 ▲30.9	↗	 25.4	
肉用牛		 ▲1.2	↗	 50.8	
養豚		 67.5	↘	 50.2	
採卵鶏		 28.6	↗	 63.0	
ブロイラー		 10.4	↗	 42.3	

ト上昇(▲四・五→二・一・五)し、プラス値に転じました。また、養豚は三・一ポイント下落(一・一・八→八・七)したものの、プラス値を維持しました。

労働力確保に課題

今回の調査より、新たに「雇用状況の実績」について聞きました(図8)。

その結果、農業全体の雇用の過不足感を示す雇用状況DIは、▲二六・三となりました。全ての業種で二桁のマイナス値であり、農業分野での労働力不足が浮き彫りとなりました。

本調査の詳細な内容や公表資料などは、当公庫ホームページ(<https://www.jfc.go.jp/n/findings/pdf/topics160322a.pdf>)に掲載しておりますので、参考にしていただければと思います。

(情報企画部 浅野 真宏)

調査概要

●調査時点・方法

二〇一六年一月・郵送調査

●調査対象

スーパーリ資金／農業改良資金

融資金(計二万三千一八先)

●有効回答数

六七三三先(回収率二八・五%)

図6 「資金繰り」天気図

経営部門	2014年		2015年	
	実績		実績	
農業全体	 ▲29.2	↗	 7.6	
耕種	稲作(北海道)	 ▲52.4	↗	 8.2
	稲作(都府県)	 ▲59.2	↗	 ▲10.7
	畑作	 ▲10.4	↗	 19.9
	露地野菜	 ▲14.2	↗	 2.3
	施設野菜	 ▲10.6	↗	 16.0
	茶	 ▲43.7	↗	 ▲41.3
	果樹	 ▲14.8	↗	 1.4
	施設花き	 ▲34.4	↗	 ▲6.8
	きのこ	 ▲29.3	↗	 10.1
畜産	酪農(北海道)	 ▲6.3	↗	 39.2
	酪農(都府県)	 ▲26.2	↗	 26.5
	肉用牛	 ▲6.1	↗	 27.8
	養豚	 59.3	↘	 45.0
	採卵鶏	 26.8	↗	 56.0
	ブロイラー	 3.0	↗	 38.5

図7 「設備投資見込み」天気図

経営部門	2014年		2015年	
	実績		実績	
農業全体	 ▲31.1	↗	 ▲12.8	
耕種	稲作(北海道)	 ▲47.9	↗	 ▲11.8
	稲作(都府県)	 ▲35.1	↗	 ▲9.9
	畑作	 ▲25.6	↗	 0.2
	露地野菜	 ▲30.4	↗	 ▲16.2
	施設野菜	 ▲30.8	↗	 ▲22.9
	茶	 ▲39.4	↘	 ▲43.7
	果樹	 ▲36.6	↗	 ▲23.6
	施設花き	 ▲47.4	↗	 ▲43.8
	きのこ	 ▲26.8	↗	 ▲10.3
畜産	酪農(北海道)	 ▲27.2	↗	 ▲16.0
	酪農(都府県)	 ▲14.4	↘	 ▲23.4
	肉用牛	 ▲17.8	↗	 ▲0.3
	養豚	 11.8	↘	 8.7
	採卵鶏	 ▲7.1	↗	 8.0
	ブロイラー	 ▲4.5	↗	 11.5

図8 「雇用状況」天気図

経営部門	2015年	
	実績	
農業全体	 ▲26.3	
耕種	稲作(北海道)	 ▲26.7
	稲作(都府県)	 ▲18.8
	畑作	 ▲33.6
	露地野菜	 ▲34.9
	施設野菜	 ▲24.1
	茶	 ▲26.6
	果樹	 ▲25.6
	施設花き	 ▲26.8
	きのこ	 ▲26.6
畜産	酪農(北海道)	 ▲40.4
	酪農(都府県)	 ▲25.8
	肉用牛	 ▲24.7
	養豚	 ▲35.6
	採卵鶏	 ▲31.0
	ブロイラー	 ▲15.4

トマトをたっぷり活かした
パイとタルトの専門店
「野菜がタルト」をオープン
かぶりつきたくなるほど
トマトは私の宝物です

農と食
の邂逅

野村 妙子 さん

高知県高知市春野町
株式会社トマトの村 代表取締役

国内有数のトマト産地で、ロックウール養液栽培に挑戦。室戸海洋深層水のにがりを使用し、糖度と酸味のバランス良い味を特長に、トマトレシピの提案などトマトの用途を拡げる。六次産業化で母娘が農業の夢を追う。





P19: 高知県初の野菜を使ったパイとタルトの専門店を出した野村妙子さんと娘のひかるさん。タルトは収穫したてのトマトを使っている P20: 主役のトマトの品種は桃太郎ピース。1日に2〜3トン収穫する(右上) 出荷・販売の責任者の小松寛幸常務(右下右) 店を切り盛りするひかるさんもトマトが大好き(右下左)。集荷施設がある拠点となるハウスにて(左)

県民性を先取りしたお店

高知駅から車を三〇分ほど走らせると、ビニールハウスがいくつも連なる春野町の風景が広がる。温暖な気候を活かした施設栽培が盛んな地域だ。ここに高知県初の野菜を使ったパイとタルトの専門店「野菜がタルト」がオープンしたのは今年の三月一八日。野村妙子さん(五〇歳)が代表を務める株式会社トマトの村が開いた。

木材を基調としたかわいらしい店にはパイとタルトが並ぶカウンター、そしてイートインコーナーがある。妙子さんの長女のひかるさん(三歳)やスタッフがパイ生地を一から作るところから始める。自慢のトマトをはじめ、春野町産の野菜がふんだんに使われる。地元メディアの紹介もあって、初日から「びっくりするほど」(妙子さん)お客さんが駆けつけた。休日にはパイとタルトを合わせて一日三〇〇個近く売れるという。

この建物では以前からトマトを直売する「良心市」を定期的に開いてきたが、市場の規格から外れたトマトを活かしたいとかねてから思っていた。とはいえ、洋菓子の中でも高度な技術が求められるパイになぜ着目したのか。

「トマトはサラダで食べるイメージが強いでしょ。それを変えたかった」と妙子さんは店を開いた動機を語る。そして「野菜たっぷりで食事として食べるタルト専門店がニューヨークで人気ですよ」。妙子さん

が経営の助言を仰ぐコンサルタントを紹介して知り合ったフードコーディネーターの一言もヒントになった。ヒントを得たひかるさんから若いスタッフが東京に向き、パイの専門店があることを知り、パイとタルトを看板商品に据えることを決めた。朝から深夜までかけて技術を身に付け、開店にこぎつけた。

パイは一つ三五〇円、タルトは二八〇(三〇〇円(いずれも税別))。農村地域としては決して安い価格ではないが、お客さんが絶えないのは「高知の人たちは新しいものに飛びつく」と妙子さん。一〇〇%手作りなので大量生産はできない。売り切れてしまう商品もあり、「なかなか買えない」「売り切れだったので、今度こそ買えますように」とネットで評判になっているという。

「新しい物好きな県民性だけに、パイやタルトに飽きられんようにしないと」。お客さんの反応を見ながら、新メニューを充実しようと計画中だ。「店ができたことでもっとチャレンジしたいという気持ち湧いてくるんです」。妙子さんは満面の笑みで話す。

背中を押してくれたスタッフ

夫の巧さん(享年四五歳)の急逝後、妙子さんがトマトの村を引っ張っていくようになったのは二〇一一年から。二二歳で結婚し「夢は専業主婦だったのですが」と言う妙子さん。だが、巧さんを支えながら積極的にイベントに出掛けては試食販売をしたりレシピを紹介したりと、トマトをおいしく食べてもらう

ための提案に力を入れてきた。

トマトの栽培面積は三・四畓と県内トップの規模だった。これだけの大規模経営を引き継ぐには大きな決心が必要だったに違いない。背中を押してくれたのはトマトの村のスタッフたちだった。「みんな残ると言ってくれました。私も頑張るしかないと思いました」



「単なるパイとタルトの店ではなく、農家がやっている店であることをもっとPRしたい」と妙子さん。直売する野菜の品ぞろえも増やす予定だ

中でも生産、販売の各責任者である野村貴隆さん（四六歳）と小松寛幸さん（四〇歳）の存在は妙子さんにとって非常に大きい。もともとメロン農家だった野村さんは巧さんにほれられて、二年越しでスカウトされて従業員になった。小松さんは農業をしたいと脱サラした矢先、巧さんと出会い、自ら志願して

仲間に加わった。

高知県のトマトといえば、糖度の高いフルーッとトマトが知られている。一方、妙子さんたちのトマトは水分をたっぷり含んだ、糖度と酸味のバランスがとれた大玉トマトだ。

これらはロックウール栽培※で作られる。体積の大きい土を使う方法と異なり、水や養分を集中的にロックウールの培地を介してトマトの樹に送り込むことができる。その分、成長のスピードも速く、収量も増やしやすいい。しかし野村さんは「収量だけを追うつもりはない」と量と味のバランスを重視したトマト作りを追求している。室戸海洋深層水の「にがり」も使い、ミネラルを豊富に含む点も特徴だ。出荷と販売を担う小松さんは「これからの農業はいかにお客さんが求める商品を安定して届けられるかに尽きると思います」と話す。二人の応援を背に受けて妙さんは経営全般に目を配りつつ、営業やPRに引き続き精を出す。「トマトのためならどこへでも行きます」。この積極性が功を奏したのだろう。「お宅のトマトが欲しい」というスーパーやレストランが少しずつ増えてきた。なんと素晴らしいスクラムだろう。三人が同じ方向を見つめ、各自の役割を果たしている。

二つの夢を実現

「私にとってトマトは宝。うちのトマトの味が大好き。毎日食べても飽きないし、かぶりつきたくなる。このおいしさのファンを増やしたい」と妙さんは目を輝かせる。高知

城の近くで毎週日曜日に開催される日曜市でも販売され、「懐かしい味がする」と根強いリピーターがいるそう。なるほど納得である。いただいたトマトは実にみずみずしく、思わず顔がほころんでしまった。

スーパーでのイベントでは必ず簡単にできる料理のレシピを渡す。フライパン一つでできるトマトリゾットやトマトソテー。すき焼きや鍋物などに入れてもおいしいのだそう。イベントでは、トマトをかたどった帽子をかぶり、トマトの絵柄のエプロンを身にまとう。トマトについて熱く語る様子を見ていたら、愛らしいお顔がトマトに見えてきた。楽天的で周囲を明るくする雰囲気にし、周りの人もそんな妙子さんに支援の手を差し伸べる。そんなやりとりが日々行われているのだろう。

二〇一五年一月、念願の法人化を果たした。「個人経営のままだと仮に私が辞めてしまっても何も残らないけれど、会社という器があれば継続していける。従業員が共通の目標に向かってトマトを作り続けてくれればうれしい」。法人化もトマトを活かしたお店も、巧さんと話し合ってきた夢だ。『野菜がタルト』のオープンをすごく喜んでくれていると思う。店内に飾ってあるひげ面の巧さんのイラストを見上げながら妙子さんが言った。

（青山 浩子／文 河野 千年／撮影）

※ロックウールという岩石から作られ、繊維で固めたものを通じて養液を流し、作物を栽培する方法

自動車の運転も苦手、免許はもちろんオートマ限定。そんな私が、昨年、北海道を舞台にした農業女子のドラマ撮影でトラクターの運転にチャレンジしました。「トラクターばん馬レース」に出場するという場面だったのですが、実際のトラクターは想像以上の大きさで、目まがいしそいでした。ただただ無心で必死にクラッチやハンドルをさばきました。農作業も、ドラマのモデルとなった農業女子はらべ娘の皆さんから教わりました。とうきびの種をまいたり、トマトやピーマンの収穫・仕分けなど色んなことをさせてもらいました。アスパラ収穫では、教えてもらった太さのアスパラを鎌で刈っても、太すぎたり細すぎたり！その感覚的な差が理解できない私は、作業前に「これ、OKですか？」と確認。そして「なぜ？どうして？」と質問攻めにしては笑われていました。

他にも撮影の空き時間など、収穫したてのメロンやトマトを食べながら、同世代の農業女子の皆さんといろんなお話をしました。天気で左右されるなど難しいこともあるけど野菜の成長を見るのがうれしい、新しい野菜を生産するのが楽しいと皆さん前向きでチャレンジ精神にあふれています。でも一方、女子ならではの悩みも抱えていて。他者から経営者として見られず「お手伝いでしょ？」と言われてしまう事もあるとか。彼女たちが「婚活もとても重要なんです」と言うのには最初はなんだろうって思いました。でも、出会う場所がなかなかないこと、婿に入ってくれるなど協力してくれる人でないと難しい、など理由を教えてくださいました。そして、私が「大変なこと多い中で、どうして農業をやっているの？」と聞くと「好きだから」「やりたいことだから」「楽しいから」ときらきらした笑顔で即答！そんな生き生きと輝いている農業女子の皆さんをずっと応援したいなと思っています。

東京に戻ってから、私は以前より食に向かい合うようになりました。スーパーで野菜を手にとると、ここまで大きく育ててくれた生産者や、規格外としてはじかれてしまったものはどのくらいだろうとか想像してしまう。そして、愛情持って大切に育てている農業女子を思い出している、「大事に食べよう、決して無駄にしたくない」って思うんです。この変化は、農業女子の皆さんに出会ったから。出会いに感謝です。



女優
前田 亜季

まえだ あき
1985年7月11日生まれ。東京都出身。1992年にデビュー。2001年、映画「バトル・ロワイヤル」で第24回日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。近年の出演作に「ごちそうさん」「サイレント・プア」「花咲舞が黙ってない」「ラストホープ」「OUR HOUSE」などがある。舞台やCM、ドキュメンタリーのナレーションなど幅広く活躍している。

出会いに感謝！

木造・木質化が東京五輪のレガシーになる

あの敗戦から日本人は立ち上がり、造成した国土に人工林を見事に利用期まで育て上げてきた。言うまでもなく日本は、木の文化である。私たちは世界の誇る木造建築物を復権する東京五輪にしていきたい。そしてこのことは、均衡ある国土づくりを願う地方創生である。

林業の成長産業化に期待

わが国の国土面積の約七割は森林であり、戦後造成した人工林の多くが本格的な利用期を迎える中で、これらの森林資源を循環利用し、山村に産業と雇用を生み出す林業の成長産業化には、地方創生の観点からも大きな期待が寄せられています(図)。

林業の成長産業化を進めるためには、川下で木材需要をしっかり作り出し、そこに国産材を安定的に供給する体制を整備することが必要です。

一般的に木材は、製材用材をA材、合板用材をB材、パルプ・チップや燃料用向けの材をC材あるいはD材と呼んでいます。林業を持続的なものにするためには、森林所有者への利益還元をしっかりと確保する必要があり、材価が一番高いA材の需要を確保することが重要です。

しかし、人口減少社会に入ったわが国では、A材の需要先である住宅分野のマーケットは将来的には縮小すると見込まざるを得ず、住宅分野に代わる新しいA材の需要先を確保していく必要があります。このため国は、住宅以外の建築物の木造・木質化を進めるため、二〇一〇年に「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」を制定し、まずは公共建築物から木造・木質化を図る取り組みを進めています。こうした中、二〇年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会(以下、東京五輪)の開催が決定しました。

東京五輪の競技会場や選手村などの関連施設に国産材を利用することは、わが国の木の伝統・文化など日本らしさを世界にアピールする絶好の機会であるとともに、全国各地の木材を利用することにより日本全体で大会を盛り上げていく

機運の醸成につながるものと考えています。

新国立競技場は木材利用

また、東京五輪の競技会場などに利用される木材は、量的には多いものではありませんが、木材の良さや木材利用の意義をPRする絶好の機会と考えており、木材の需要拡大の観点からも重要であると捉えています。

昨年六月に閣議決定された『日本再興戦略』改訂二〇一五では、「二〇二〇年東京オリンピック・パラリンピック競技大会等を契機として、木材利用のプロモーションを進める」とこととされました。

さらに、一〇月には内閣官房を事務局として、施設整備主体の日本スポーツ振興センター(JSC)、東京都、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会や林野庁、国土



林野庁林政部木材産業課 課長

小島 孝文 Takafumi Kojima

こじま たかふみ
1962年神奈川県生まれ。東京大学農学部卒業後、87年農林水産省入省。屋久島森林管理署長、林野庁森林整備部計画課首席森林計画官、施工企画調整室長を経て、2014年7月より現職。

図 国内の森林資源は利用期

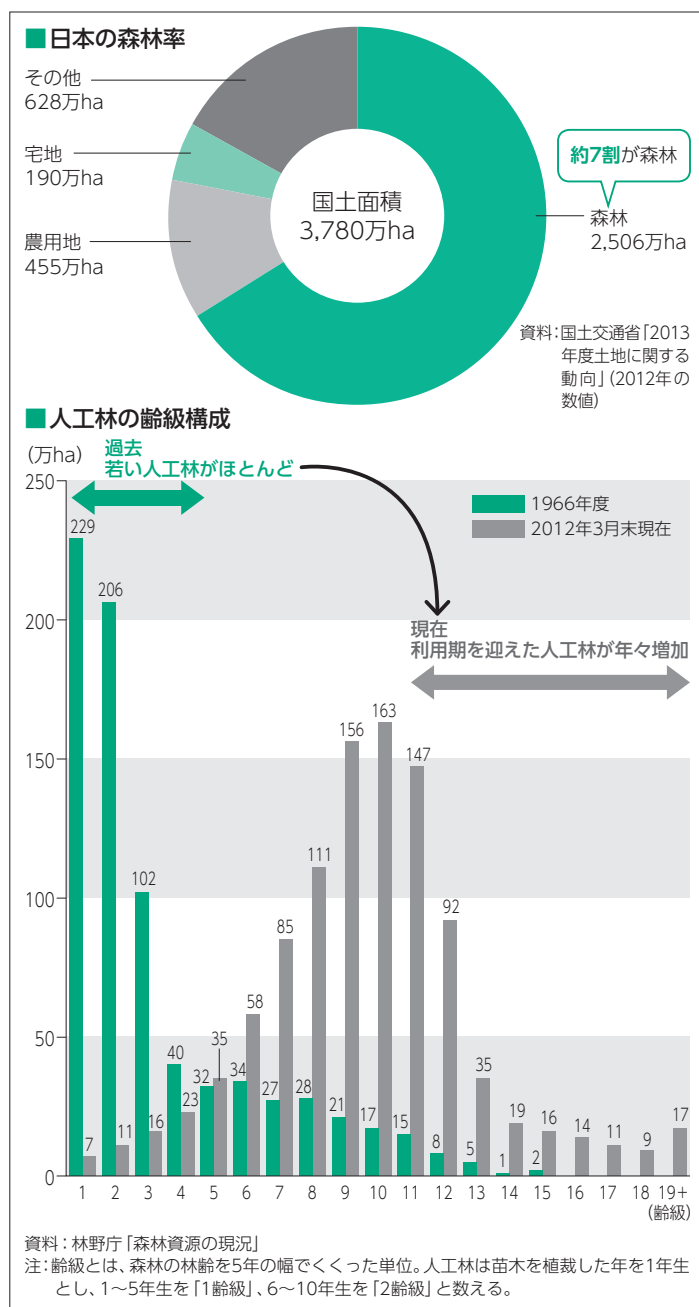


写真: 大成建設・梓設計・隈研吾建築都市設計事務所JV作成/JSC提供

交通省など関係省庁からなる「二〇二〇年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における木材利用等に関するワーキングチーム」が設置され、関係機関が一致連携して、東京五輪における木材利用を推進していくことになりました。

新国立競技場については、一二月に木材(スギ、カラマツ)と鉄骨を組み合わせたハイブリッドの屋根構造とするなど木材を多用したデザインを提案した事業者が選定され、報道でも大きく取り上げられるなど、新しい木材利用について国内外に大きくアピールされているところですよ(写真)。

また、東京都が整備する恒久施設のうち、バレーボール会場となる有明アリーナについては、木材と鉄骨を組み合わせた屋根構造とされているほ

か、オリンピックアクアティクスセンター、海の森水上競技場と共に内装の木質化の方向が打ち出されています。さらに、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が整備する仮設施設については、今後設計が順次行われることとなっていますが、これらにも積極的な木材の活用が期待されます。

木造建築新時代を目指す

このように東京五輪では、多くの施設に木材の利用が期待されていますが、木材の供給についても、ゼネコンなど新しい需要先に対応した供給システムを構築し、一〇年後、二〇年後に、かつてはコンクリート・ジャングルと言われた都会に、当たり前のよう

り前のように木造・木質化された建物が立っている、そういう世界を東京五輪のレガシーにしたい、くことが必要であると考えています。

先般、CLT(Cross Laminated Timber)に関する建築基準法に基づく告示が公布・施行されました。また近年、一般流通材を活用した設計法の工夫などによる中・大規模建築物の建設やゼネコン各社による木質耐火部材の開発なども進んでおり、今まさに木造建築の新時代を迎えようとしています。

林野庁としても、東京五輪の各施設に木材が活用されるよう、各整備主体への働き掛けに努めるとともに、必要となる国産材の供給体制づくりに取り組み、関係する皆さんと連携して、木造建築の新時代を切り開いていきたいと考えています。

電話やメールで注文殺到

エゴマがブームだ。二〇一四年末にオメガ3系の必須脂肪酸の一種である α -リノレン酸を多く含むエゴマの機能性についてメディアが取り上げたのをきっかけに、市場規模は一気に拡大した。

埼玉県さいたま市でエゴマの生産から流通、販売までを手掛ける有限会社モリシゲ物産は、自社栽培も含め早くからエゴマに携わってきた。

代表取締役の矢島繁さん（六七歳）は、需要の裾野が広がったことを歓迎しながらも、短命なブームに終わらせない取り組みが必要だと考えている。

同年二月半ば、突然、電話、ファクシミリ、メールがモリシゲ物産を嵐のように襲った。

「エゴマ油をすぐに売ってほしい」「エゴマ商品の在庫をあるだけ買い取る」。こんな注文が一般消費者や小売店などから一斉に舞い込み、一時はインターネット回線と電話回線がパンク状態になるほどだった。

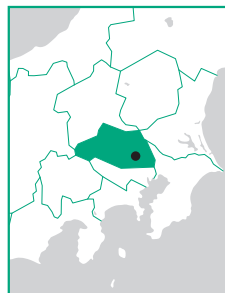
エゴマはシソ科の植物。「ジュウネン」とも呼ばれ、日本では古くから山間地などで栽培されてきた歴

経営紹介

ブームに踊らずエゴマー筋 一時の利益よりも顧客重視



ブームに左右されない経営をする矢島繁さん



埼玉県さいたま市

有限会社モリシゲ物産

設立 ● 1996年8月

代表取締役社長 ● 矢島 繁

資本金 ● 300万円

事業内容 ● エゴマの生産、卸、小売り販売の他、地方の名産品の卸をしている。

社員数 ● 7人

URL ● <http://www.morisige.co.jp/index.php>

史を持つが、国内ではそれまで、あまり知られた存在とはいえなかった。現在は、全国の三〇〇軒で約二〇〇トのエゴマが生産されていると見られている。

しかし、複数のテレビ局の健康番組が「エゴマ油に含まれるオメガ3脂肪酸が体にとっても良い」と取り上げ、新聞、健康雑誌や女性誌も後追いした。ブームにより急増した需要に対して、中国など海外から安いエゴマやエゴマ油などを輸入して販売する業者が乱立するようになった。

中には、品質を問わず安価に仕入れ、国内で高く売ろうとする業者もいたという。

モリシゲ物産にも大口の新規取引や取引拡大の申し込みなどが相次いで寄せられた。「ようやくチャンスが来た」と社員の中からは期待する声もあった。

ぶれないことが商売の基本

しかし、矢島さんはこうした動きに耳を貸さなかった。手元の在庫は、百貨店や通信販売で買ってくれる個人など、従来の顧客に優先して販売した。

「取引先に迷惑を掛けてはいけません。一年余りたって、ピーク時

に比べると需要はすいぶんと落ちてきてきたものの、依然として品不足状態が続いています。ブームは幅広い人たちにエゴマの素晴らしさを知らせるのに役立ちましたが、私たちは商売の基本をぶらしてはいけません」

過去にさまざまな食品がマスコミに取り上げられブームになり、下火になると見捨てられる事例を身近に見てきた。

ブームに踊ればいつときの利益は手に入れられる。しかし、「大切な顧客や消費者に不信感を与える」と、長い目で見てマイナスが大きい」という信念が、矢島さんのビジネスを貫いている。

福島のカボチャに原発事故

新潟県の農家の五男として育った矢島さんは、作物生産から流通、消費を一貫して担う仕事を志していた。大学を卒業後、大手食品会社に勤め、その後、関西のコンニャク加工品販売などのビジネスを経て、一九九六年、さいたま市でモリシゲ物産を設立した。

当初は、食品卸とJR大宮駅近くの飲食店の経営を柱にしていた。人の健康に貢献したいと常々考えていた矢島さんは、愛知県の大学

研究者らのエゴマの機能性に関する研究に強く引かれた。当時は花粉症などのアレルギー症状の原因として、食生活との関連が広く疑われていたからだ。この研究は、世間からほとんど関心を集めていなかったが、矢島さんは少しずつエゴマ油の取り扱いを増やし、また、エゴマを原料としたふりかけなどの商品も販売した。

二〇〇〇年からは、高品質で安全性の高いエゴマを自ら生産しようとエゴマの栽培を始めた。「食品業界に長く身を置いて、原料生産の大切さを感じていました。それで農地を探し始めたのです」

矢島さんが見つけた農地は、福島県田村郡にあった。生まれ故郷に似た気候が気に入る、農地を借りた。「かつての牧場跡地が荒廃していました。柳や桑の木などが茂っていたところを全て自力で開墾しました」

矢島さんは、毎週末、農地に通い管理を続けた。地元の人も少しずつ協力してくれるようになり、一年には栽培面積は五畝にまで増えていた。

そこに襲い掛かったのが一年三月の東京電力福島第一原子力発

電所の事故だ。農地は全て避難地域に指定され、耕作は禁じられた。小型のトラクターは地域一帯が入禁止になる前日に持ち出せたものの、大型のトラクターは運び出せなかった。

矢島さんは諦めなかった。三月いっぱい福島農場に見切りを付け四月に入ると、すぐに地元の埼玉県庁を訪ねた。

「何とか、エゴマを栽培できる農地を探せませんか」

「平場で空き農地を確保するのはすぐには難しいでしょう」

「エゴマは中山間地の方が向いています」

こんなやりとりを経て、矢島さんに朗報が届いた。秩父市内に候補の耕作放棄地が見つかったというのだ。

四月二五日に現地を訪問し、その場で一畝を借りることを即決した。埼玉県農林公社が整地を済ませてくれており、すぐに種まき作業を始められると考えた。

ボランティアに刺激を受ける

しかし、現実には甘くなかった。農地は近隣のトンネル工事の残土で盛り上げたもの。小型トラクターではとても耕すことができなかった

のだ。畑を少し掘り返すとサツカーボール大の岩がごろごろと出てきた。

途方に暮れる矢島さんを救ったのは、個人や企業から参加した延べ数百人のボランティアだった。

東京からは週末ごとに大勢の人が訪れ、地元の人たちは平日に手弁当で石を拾い続けてくれた。

「作業が楽になりました。彼らにはもう、頭が下がるばかりです。週末はまるで畑で異業種交流会を開催しているようでした」

ボランティアの中には、モリシゲ物産のエゴマ油を気に入り、買って帰る人もいた。また、現在でも定期的に購入している人もいます。

震災後、農地は毎年拡大している。新型コンバインや育苗ハウスなども整備しており、今年は五・五畝の農地でエゴマを栽培する計画だ。三トほどの収穫を目指している。

ブームに左右されない質の高い国産エゴマからぶれないビジネスを息長く続けることが、取引先や消費者、手助けしてくれた人々への恩返しだと矢島さんは考えている。

(農業ジャーナリスト 山田 優)



椎名 正剛 さん

千葉県
有限会社椎名洋ラン園

ミディー胡蝶蘭開発で消費層を拡大する 洋ラン栽培を海外の地に拡げ新市場開拓

胡蝶蘭を「高根の花」にせず、花を
楽しんでもらう文化を日本に定着さ
せたいという夢のために、品種開発
を続ける。値段が手頃で、花持ちが良
いミディー胡蝶蘭を一〇年の歳月を
かけて開発。

国際園芸博で高評価を受けたこと
で世界的な認知度を上げ、中国を拠
点にグローバル展開する。

国際園芸博で世界評価

—— 独自開発されたミディー胡蝶蘭
が、国際園芸博で高い評価を受けた
そうですね。

椎名 オランダで二〇〇二年に開催
されたハールレマミア国際園芸博
覧会（フロリアード二〇〇二）という
特別国際園芸博で開催されたコンテ
ストに、私が独自開発したミディー

胡蝶蘭の五品種を出品したところ、
うれしいことに全部が金賞を受賞し
たのです。

出品した洋ランが全て金賞受賞と
いうのは珍しかったようで、当時、話
題になりました。

—— 金賞受賞のポイントは何だった
のですか。

椎名 胡蝶蘭は、大輪、ミニタイプの
二種類がベースでした。そこで、私は
その中間の程よい大きさで、品質も
色合いも良い、ミディータイプのも
のをつくり出したのです。評価はそ
の点でした。

ミディーはミディアム、ミドルな
ど中間の意味の英語にヒントを得て
使った和製英語です。

実は、この新品种に関しては私が
七年前の一九九五年にすでに開発し

ていたのです。

—— えっ、そうだったのですか。フロ
リアード二〇〇二で世界的に認知さ
れるまで時間がかかったのはなぜで
すか。

椎名 それはフロリアードの開催時
期の問題です。格調を重んじるのか、
一〇年に一回しか開催せず二〇〇二
年の開催が私の独自開発から七年も
たっていたのです。

大輪とミニの中間狙いが奏功

—— 花卉栽培で世界的にトップシェ
アを持つオランダだけに、日本から
の新品种出現はショックだったで
しょうね。

椎名 そうだと思います。事実、フロ
リアード二〇〇二の後、オランダの
洋ラン関係者が数多く来日し、私の

生産現場に来て「ぜひ取引したい」と
積極的でした。

—— 中間を狙うという目の付けどこ
ろが良かったのでは？

椎名 欧州では胡蝶蘭は非常にポ
ピュラーで、三世帯に一世帯の割合
で買い求めると言われているほどで、
窓際に鉢植えを置いて楽しむ文化が
定着しています。

ところが大輪は見栄えがしても高
価、逆にミニ胡蝶蘭は値段は安い半
面、日持ちが悪いという弱点があり
ました。そこへ私が色も品質も良く
値段も手ごろなミディー胡蝶蘭を開
発したため、オランダの洋ラン関係
者は世界で人気が出るに違いないと
踏んだのではないでしょう。

—— 価格差はどれぐらいですか。
椎名 当時の日本価格で申し上げる





さまざまな胡蝶蘭に囲まれた中で、経営を語る椎名正剛さん

Profile

しいなせいじ
一九五四年千葉県生まれ。六二歳。千葉県立旭農業高校卒業後、茂原農業高校農業特別専攻科に入る。七六年に二歳で椎名洋ラン園を創設。日本の家庭に花を飾り楽しむ文化を定着させようと八四年品種改良を開始し九五年ミディ胡蝶蘭を開発。二〇〇二年ハルレミア国際園芸博覧会でミディ胡蝶蘭五品種が金賞受賞。それを機にグローバル展開を目指す。

Data

有限会社椎名洋ラン園
千葉県旭市に本社。資本金三三〇〇万円。椎名正剛代表取締役。一九七六年創業、九八年に有限会社化。二〇〇一年に開催されたハルレミア国際園芸博覧会での金賞受賞後、海外からのミディ胡蝶蘭需要に対応。同年、中国、北京でフランスコ苗の委託生産。〇五年オランダ、米国へ中国産苗販売開始。〇八年ベトナムでも苗委託生産開始。一五年椎名（上海）花卉有限公司を設立。年商八二億円。役員・従業員合わせ八〇人。

と三本の花が付いた鉢で大輪が三万円、ミニは三〇〇〇円前後、ミディーの場合、一万五〇〇〇円でした。手にしやすい価格帯だったのだと思います。

——日本で販売を開始した時も手応えがあった？

椎名 一九九五年当時、うれしいことに日本国内でも人気を呼び、つくった二万鉢が文字通り飛ぶように売れました。価格だけでなく、ミディ胡蝶蘭の色も気に入られたようです。市場から注文が殺到した時

は「やったぞ」と思いました。

それと、自慢ではないですが、ネーミングも良かったと思います。

ネーミングもプラス効果

——と言いますと？

椎名 二種類のミディ胡蝶蘭を開発した際、ランランとリンリンという親しみやすい名前にしたのです。当時、中学生の息子にアイデアを出させたら「この名前がいい」とランランの提案があり、即決しました。

ランランは洋ランのランを重ね合わせたのです。その連想でリンリンという名前も付けました。値段に加えてネーミングの親しみやすさが消費者の方々に受け入れられたようです。

——胡蝶蘭は高価というイメージを破ったのが最大の強みですね。

椎名 そこはポイントです。日本では胡蝶蘭は企業などの贈答用が主流で、美しくても値段が高いイメージが定着していたのは事実です。その点、私たちが売り出したミディ胡蝶蘭は、値段が手頃だった上に、欧州の家庭と同様、日当たりの良い窓際などに飾れば手入れ次第で三、四カ月は十分に持ちます。美しく持ちが良いとなれば、評価は上がります。少々、寒さに弱いところがあります

が、管理方法を丁寧伝えれば大丈夫と考えました。

——なぜ、ミディ胡蝶蘭を開発しようとした？

椎名 私は洋ランの美しさに魅せられ、長い間、品種改良や新品種の開発に関わってきました。最大の関心は日本の家庭に欧州以上に花を飾り楽しむ文化を定着させたいということ。そのため消費層拡大につながる品種開発を、思っています。

——花を楽しむ文化を定着させるために新品種を開発されたのですね。

椎名 正直言って試行錯誤が多々ありました。過去、三〇〇種類の品種開発を行ってきました。

胡蝶蘭は交配しながら新品種をつくるのですが、技術的にはかなり苦労が必要で、その都度心血を注ぎます。ヒット商品となったミディ胡蝶蘭の開発は実に一〇年以上かかりました。

——子ども向け花育にも独自に取り組んでおられる？

椎名 二年前から近くの小学校で、二年生の道徳授業カリキュラム「大切な人のために花を咲かせる」に協力しています。子どもたちは教室で約二カ月かけて、胡蝶蘭の苗を育て開花させます。花芽付き苗とはいえ、水やりなど頑張ってくれるので素晴

らしい花が咲くのです。両親など大切な人にプレゼントするために大喜びで持ち帰ってくれます。この取り組みが、花と緑に親しみ、また楽しんでもらうきっかけになればと思っています。

——早い時期から洋ランの世界に入ろうと考えられた？

椎名 私は、コメとナシの複合生産農家の長男に生まれましたが、家業を継ぐことに違和感がなく、高校卒業後、同じ千葉県内の農業高校農業特別専攻科に入ったのです。

ところがたまたま実地研修先の洋ラン園でランに魅せられてしまい、父親の反対を押し切り自分で洋ラン園を立ち上げ現在に至っています。

中国を拠点に海外展開

——中国を拠点に海外展開されているのですね。

椎名 フロリアード二〇〇二での評価を受けて、欧米やアジアでの需要が見込めると考え、〇二年、生産コストが安い中国・北京でフラスコ苗の委託生産を開始したのです。

ミディ―胡蝶蘭の苗を無菌状態のフラスコで栽培していくものです。クロン技術活用に関しても、中国での数多くの実験で変異がなく、増殖が見込めることも分かり、三年後

にオランダや米国へフラスコ苗を販売していききました。しかし、失敗や誤算もありました。

——といいますと？

椎名 〇五年に中国で出荷間近にフラスコの口の部分にダニが発生し、三〇万本の苗を廃棄処分にせざるを得なかったのです。フラスコ内は無菌状態で問題なしでも、フラスコ全体の品質管理に問題があったのです。中国での生産・品質管理の難しさを学びました。

——それで、上海で自社生産会社に入り換えた？

椎名 そうです。椎名洋ラン園の海外展開にとって、中国は拠点になりますので、上海に自前の現地法人を作ることにしたわけです。

一五年に全て自己資金で椎名（上海）花卉有限公司を立ち上げました。円換算で資本金七五〇〇万円の会社です。

——生産管理に最大の注意を？

椎名 もちろんです。このため、現地法人の総経理は、私が長年、仕事面で信頼する伊藤という洋ラン、中国語に精通した社員を当てました。中国の北京でクロン栽培した胡蝶蘭の苗を海南島の農場に移して生育、その後、上海で開花させ中国の市場を開拓しています。

——今は日本国内、海外の生産戦略はどうされているのですか。

椎名 日本国内は八〇万株。そのほとんどがベトナムの委託農場で一年から一年半ほどかけて胡蝶蘭の苗を生育、日本に輸送して開花させてから販売します。海外へは中国が拠点です。フラスコ苗生産を行い、欧州へ一二〇万株、米国へ八〇万株、中国国内に二〇万株です。

オランダに学ぶ輸出戦略を

——独自開発されたミディ―胡蝶蘭が海外展開の際の強みですね。

椎名 その通りです。自分のオリジナル品種を持つかどうか海外展開の際のポイントです。

中国を含めて海外では、私の開発した品種のライセンスが大きな武器で、その使用料が収益源です。その点でライセンスという知財管理は極めて重要です。

——日本からの輸出は難しい？

椎名 日本からもスムーズに輸出できればうれしいのですが、コスト以外にも障壁があつて課題が山積です。

——それは、どんな点ですか？

椎名 国ごとに異なる輸出手続きや空港などでの保管体制の問題です。日本は海外と勝負できる花卉や農産物が数多くあるのに、海外で売る場

所や方法を積極開拓しないままでは日本農業は衰退する一方です。

国は、日本農業を成長産業に持つていくのならば、しつかり戦略を打ち立てるべきで、オランダの農産物輸出戦略を学ぶべきだと思います。

——オランダの輸出戦略とは？

椎名 オランダは、花卉一つとっても輸出体制を確立しています。アムステルダム・スキポール空港そばに巨大なアールスメール花卉卸売市場を持ち、そこを拠点に国内だけでなく世界中から集荷した花をセリにかけ、空港から世界中へ自由に空輸できるシステムです。市場の手数料収入だけでも外貨稼ぎがケタ外れです。

——日本の現状はどうですか。

椎名 それに比べて日本は立ち遅れています。成田空港一つとっても十分な保管場所がなく、品質劣化が懸念されるなど輸出の障壁となることが多いのです。今後は、日本の花卉業界の持つ品種開発能力の強みなどをうまく活かして直接輸出につなげられる制度を整えていってほしいです。

花卉の輸出だけでなく、オランダのアールスメール花卉卸売市場のような国際市場を作って、多くの国から集荷し、世界中に転送する中継貿易拠点づくりも重要です。

（経済ジャーナリスト 牧野義司）



常識破った養液栽培技術

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

吉岡 宏

野

菜などの養液栽培では化学肥料が用いられます。植物はアミノ酸などの有機物を直接吸収することが実験室レベルで確認されていますが、養液の中に有機物が大量に存在すると腐敗が起こり、根に大きなダメージを与えます。このため、養液栽培に有機物を肥料として用いることは困難であり、用いる試みをしなくても添加量はごくわずかなものでした。

二〇〇六年、野菜茶業研究所の篠原信さんは、養液栽培で有機物を直接肥料として用いる技術を世界に先駆けて開発し、発表しました。これまでの常識を打ち破ったこの技術は、微生物の働きを利用する日本酒の醸造技術にヒントを得て開発されたものです。

日本酒は麹菌によって、でんぷんがブドウ糖に変化する糖化と、酵母菌によってブドウ糖がアルコールに変化する二段階の発酵が、一つの容器の中で同時に進む「複式並行発酵法」によって造られます。

篠原さんが開発した技術では、養液の中に微生物を生息させ、有機物の分解に関わる微生物生態系をつくり上げること、添加された有機物が有機態窒素からアンモニアへ、さらに硝酸に分解（無機化）が進み、生成された硝酸が作物に吸収されます。

このように酒造りと同様に一つの容器内で



トマトの有機質肥料活用型養液栽培 (写真提供: 篠原信氏)

アンモニア化と硝酸化の二つが同時に進行することから、篠原さんはこの過程を「複式並行無機化法」と呼んでいます。

なお、篠原さんは大学では醸造学を専攻し、そこで教わった知識が開発の動機になったとのことでした。

有

機質肥料として、カツオの煮汁やコンステイプリーカー（トウモロコシからでんぷんを製造する工程で出る副産物）を肥料に用いたトマトやサラダ菜の養液栽培試験では、化学肥料と同等の生育が得られています。

また、おから、菜種油カス、魚粉なども利用できます。さらに、この養液栽培法のもう一つの優れた点は、青枯病を引き起こす青枯病菌や多くの土壌伝染性病害を引き起こす病原性フザリウム菌の増殖を抑えることで、これらの病原菌が混入して

も発病しません。

現在は、カツオの煮汁などを肥料として用いられていますが、技術開発がさらに進めば、トマトなどの果菜類の葉や茎などを肥料として直接利用することも可能です。究極のリサイクル農業への発展も夢物語ではないように思われます。

日本の伝統技術である醸造を農業生産に活用した篠原さんの発想に敬意を表します。

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、(独)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）。





年貢を納めて村民になろうとの掛け声 人口減少集落にどんと移住者が現れた

秋田県北秋田市

シェアビレッジプロジェクト
株式会社 kedama 代表取締役

武田 昌大



日本の原風景を残したい

秋田県は少子高齢化率日本ワースト一位、人口減少率日本ワースト一位とされ、あと二〇〇年以内で人口がゼロになるかもしれないと言われている。その現状は町を訪れてみるとすぐ分かる。立ち並ぶ商店はシャッターを下ろし、町を行き交う人の姿は数えるほどだ。そんな秋田県に今、人口が増え続けている一つの村がある。

それが「SHARE VILLAGE(シェアビレッジ)」である。聞き慣れない横文字で、村と呼んでいるにもかかわらず、そこにはたった一軒の古民家があるのみ。キャッチコピーは「年貢を納めて村民になろう」。その言葉に共感し、引きつけられたのか、村民は現在二二〇〇人を超えている。村は村民でにぎわい、人口減少が著しい集落に移住者もどんどん現れ始めている。これは日本の辺境の地、秋田から始まる「村」の概念を覆す新しい村づくりのプロジェクトである。

記念すべき第一番目の村「シェアビレッジ町村」の舞台となるのは、秋田県の中心である秋田市から車で四〇分ほど走ったところにある五城目町ごじょうめまちという日本の原風景が残る田舎町である。人口は約一万人、五二〇年の歴史を誇る朝市を中心に、木工芸や陶芸の職人や造り酒屋が集まり、農林業をベースとした暮らしが営まれている。そんな歴史ある町も高齢化率は四〇%を超え、集落や風景の消滅も大きな課題となっていた。

五城目町をさらに山に向かって進んでいくと、町に村と書いて「まちむら」という小さな集落があり、その集落の中心にひととき目立つ大きなかやぶき屋根の古民家がある。敷地面積九八二平方メートルの広い土地に立つこの家は、築一三三年の歴史があり、この集落のシンボルとなっている。

二〇一四年の春、私は知り合いを通してこの家の話を聞き、初めてこの集落を訪れた。かやぶきの古民家を外から見たことはあったが、中に入った経験がなかった私はその造りに圧倒された。

想像以上に広々とした土間で、その隅にはかまどが二口あり、見上げると二〇〇年以上前の太い梁が渡され、さらに傷んだかやぶき屋根の天井の隙間からすかに太陽の光が見える。畳敷きの茶の間には小さいながらもいろりがあり、広い玄関からは庭の植栽を眺めることができる。私は古き良き日本の原風景をそこに垣間見た。

衝撃を受けた古民家の解体話

ひとしきり感動している私にオーナーが衝撃の一言を口にした。「この古民家を夏には解体しようと思う」と言うのだ。全ての始まりはこの言葉がきっかけである。障子が破れ、床板は抜け、屋根も朽ち果てているというのなら分かるが、今すぐにも人が住めそうなくらいきれいな家を、なぜ壊そうというのか理解できなかった。理由は維持費の問題だった。かやぶき屋根はトタン屋根と違い、古くなったり傷んだりした箇所は、その都度ふき替えて維持していく費用が非常に高く、所

profile

武田 昌大 たけだ まさひろ

1985年秋田県北秋田市生まれ。2008年立命館大学情報理工学部卒業後、東京のデジタルコンテンツ業界に従事。11年8月株式会社kedama設立。ふるさとである秋田県の農業の未来に危機感を持ち、若手米農家集団トラ男を結成。お米の通販サイト「torao.jp」を運営。15年より古民家を活用した村づくり「SHARE VILLAGE」を始動。グッドデザイン2015地域づくりデザイン賞受賞。

「SHARE VILLAGE」

日本の辺境から始まる村の概念を覆すプロジェクト。2015年秋田県五城目町に第一の村を開村。「年貢を納めて村民になるう」をキャッチコピーに、年貢を納めると誰でも村民になれる。第二のふるさとを持つことができる。村民だけが集まる定期開催の飲み会「寄合」や、村民同士で村を訪れる「里帰」、年に一度の夏祭り「一揆」など村を楽しむ要素がたくさんある。全国に広げるため、第二、第三の村を開墾中。

有し続けるには大きな負担になるという。

私はその話を聞いた時に、非常に悔しい思いをしたと同時に、もしかしたらこの家だけではなくて日本全国にある古民家が同じ理由で壊されていってしまうかもしれないと危惧した。そこで次の一〇〇年にも、この日本の原風景を残すための仕組みを考えようと決意した。

私は古民家鑑定士でも、建築家でもない。もとは五城目町の近隣の北秋田市で生まれ育ち、二〇一〇年までは東京のゲーム会社で働いていた普通の若者である。当時二五歳だった私はふるさとである秋田県の衰退を目の当たりにして、そんな秋田を元気にしたいと一念発起し、小さな会社を立ち上げた。「高齢化の進む秋田の農業を若手の力で盛り上げたい」「今のままの農産物流通で

は農業の未来はない」と言い続けた。

その想いに共感してくれた専業農家の三代目の三人が集まり、トラクターに乗る男前集団「トラ男」を結成し、お米のブランディングと自社サイト「torao.jp」での直販や都市への販路拡大に取り組んだ。私は秋田を知ってもらい、好きになってもうらうために「お米」を軸に発信し続けた。その結果、農業体験などのイベントを通して徐々にお客さんが秋田に足を運んでくれるようになった。そんな変化にやりがいを感じる毎日だったが、三年が過ぎた頃、あることに気が付いた。「知ってもらったり来てもらったりすることはできたが、人口減の秋田に人に住んでもらうにはどうしたらよいのだろうか?」と。その時から「人々が集える拠点を作りたい」と思い始めるようになった。

一四年の古民家解体の話に戻る。日本の原風景であるこの古民家を残し、かつ人々が集える拠点にすることはできないかと頭をひねった。古民家保全の多くは、補助金を使った維持やリノベーションをして宿や飲食店へ変える方法が主流だが、私はこの古民家に人が集う風景を想像した。

古民家を村に、集う人は村民

地元のおじいちゃん、おばあちゃんもいれば、都会の若者もいる。一緒に食事をしたり、たまには音楽ライブが開かれたり、単なる宿泊施設やカフェスペースとしての利用ではなく、そこに集う人たちに自由に使ってもらいたいと思った時に「村」というコンセプトが生まれた。古民家を村と見立て、そこに集う人々を村民と呼ぶ。村民は村



上：2015年5月2日に開催されたシェアビレッジ町村の開村祭の様子
下：開村祭のために県内外から約100人の村民が古民家を訪れた

を維持するために必要なお金をシェアして、年に一度村に納める。そんな日本の原風景を守るためのシェアリングシステムがシェアビレッジである。

年会費を払って会員になるのではなく、「年貢を納めて村民になる」というのがシェアビレッジの面白いところである。村民になると自分の好きな時に自分の村へ行け、田舎体験をしたり、宿泊したり、のどかな環境で仕事をしたりと、まさに自分の村、第二のふるさとを持つことができるのである。

「せっかく村民になっても年に何回も田舎に行けないよ」という人のためにも村民だけが集まる飲み会「寄合(YORIIAI)」を都会でも定期的に開催し、会社でもなく、同級生でもなく、出身地も関係のない村民同士が気軽に仲良くなれ、村民のコミュニティを醸成する。そうやって村民同士が仲良くなることで生まれるのが、「里帰(SA TOGAEERU)」というツアーである。

仲良くなった村民同士で実際に自分たちの村に遊びに行き、季節ごとのイベントに参加する。春にはお花見、夏には蛍観賞、秋には紅葉狩り、冬にはいろり鍋を囲む。かやをふき替えたり、敷地内の畑を「開墾(KAIKON)」する。年に一度のお祭り「一揆(IKKI)」という名のフェスでは、村民みんなで「村歌(SONG)」を歌うなど村の生活の楽しみ方は無限大である。

克服する課題は法律と資金

私は古民家を守るためにシェアビレッジを企画したが、これを実行するにはたくさんの仲間が必要だった。そこで地元にいる若手のベンチャー企業の社長や地域おこし協力隊のメンバーに会

い、シェアビレッジの仕組みや、古民家を守って人々が集う場に変えていきたいことを伝えた。この想いに共感してくれた仲間が次第に集まり、プロジェクトとして動き始めた。

大きな課題は二つ。一つ目は法律である。築二三年の古民家に人が泊まれるようにするには旅館業法などの宿泊に関する法律をクリアしなければならぬ。さまざまな事例を調査し、県や保健所などの専門家と議論を重ねた結果、半年を経て「農家民宿」として認可を取ることができた。

二つ目は資金である。農家民宿として開業する条件に水回りの改修があり、その見積もり額は約四〇〇万円。資金調達の方法として私たちが選んだのはクラウドファンディングという手法だった。インターネット上で資金を集めるこの手法は単に資金を集めるだけではなく、世の中の人に認知してもらったためのPRツールとしても優れているし、何より開業前に多くのファンを作ることができるのが魅力だった。目標金額を一〇〇万円に設定し、四五日間募集を行ったところ、全国八六二人から約六〇〇万円を集めることに成功した。特に、都市出身で田舎を持たない人々から「ふるさとを持つことができてうれしい」といった反響をたくさんいただくことができた。

集めた資金で古民家を改修し、二〇一五年五月シェアビレッジ町村を開村することとなった。その八月に開催した、年に一度の夏祭り「一揆」には三〇〇人を超える大勢の人が集まり、集落のお年寄りも驚きの様子だったが、これによって、お年寄りの方々にも面白い変化が生まれ始めている。「年貢」と書かれた茶封筒を握り締め、シェアビ

レッジにやってくるようになったのだ。

ネットワーク型の村づくり

シェアビレッジができたことで県内外から多くの人々が集落を訪れるようになり、交流の場となった。今まで若い人と話す機会がほとんどなく、寂しい思いをしていたお年寄りたちが、若者ともっと交流したいと、自らやって来てくれるのはうれしいことである。

シェアビレッジは村の概念を覆すプロジェクトである。村があるから村民がいるのではなく、村民がいれば村ができていくというものだ。つまり、年貢を納める村民が増えれば増えるほど、日本全国に散らばる古民家や原風景をシェアビレッジに変えていくことができる。日本全体を大きな村として、そこに点在する古民家をつなぐ、ネットワーク型の村づくりである。村民になると全ての村を利用することができ、たくさんのおふるさとを持てるところが最大の魅力である。今年には第二の村を四国で、第三の村を近畿で立ち上げる予定で、村民をホームページ上で随時募集している。

全国に広がることで世界から日本へ、都市から田舎へ、田舎から田舎へ、人の動きを作りたいと考えている。日本の原風景が「村」となり、都市の人々が「村民」になることで生まれる新しいコミュニティ、新しい関係が今後の人口減少が進む地方を明るくする一つの方法だと思っている。ともすれば地方というと暗い話題が多い昨今、ワクワクする仕組みで都市や若者を巻き込むことで、きつと未来は明るくなるのではないだろうか。

さあ、あなたも年貢を納めて村民になろう。



『虫たちと作った 世界に一つだけのレモン』

河合浩樹 著



(朝日新聞出版・1500円 税別)

自然との共生で恵みがいっぱい

村田 泰夫

(ジャーナリスト)

完全無農薬でレモンを栽培している愛知県豊橋市の果樹農家、河合浩樹さんの奮闘記である。私たちが目にするレモンは、かつて輸入物だったが、今では国産も一割程度のシェアを持っている。果樹全般に言えることだが、完全無農薬での栽培は極めて難しい。

ミカン農家の五代目である河合さんは、天候に左右されないハウス栽培で経営規模を大きくしてきた。レモンの栽培を始めた理由は、収穫期間が半年と長いので経営をより安定させられると思ったからだと言う。

レモンは果汁を絞ったり、輪切りにして皮ごと紅茶に浮かべて使われる。輸入レモンに含有されるポストハーベストによる、健康への影響を懸念する声もある。ミカンでは少ないながらも農薬を使用している河合さんだが、レモン栽培

培では完全無農薬栽培に挑戦しようと決心した。一九九三年、レモンの苗木一〇〇本を植えることから始めた。案の定、虫が大量に発生したが、天敵の虫を探して導入すれば対応できると思っていた。だが、そんなに甘くはなかった。虫やカビにやられた年もあり、どこにどんな虫とその天敵がいるのか、手探りで学ぶしかなかった。

ハウス内で観察したり図鑑で調べたりして、約三〇種類の虫たちの生息が分かるようになった。アブラムシを食べてくれるテントウムシや、チョウの幼虫などいろいろな虫を食べてくれるカマキリのことを、今では「従業員」と河合さんは呼んでいる。

さらに興味深いのは、完全無農薬のレモン販売先の開拓である。当初、農協を通じて販売していたが、完全無農薬レモンの価値が仕入れ担当者に理解してもらえず、期待する値段で売れなかった。

そこで、消費者に直接、完全無農薬のレモンの良さを分かってもらおうと考えた河合さんは、二〇〇一年にインターネットを活用した直接販売に乗り出した。一般の消費者だけでなくレストランのシェフや菓子職人さんたちと直接交渉してくる中で、新しい情報が向こうから飛び込んでくるメリットも知った。

この本には、レモンの実を守る果樹園の虫図鑑、レモンを使った料理のレシピ、レモンの木の育て方も載っており、興味が尽きない。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2016年4月1日～4月30日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 日経ビジネス 2016年3月28日号 発表! TPP時代に勝てる 農産物ジャパン		日経BP社	639円
2 バターが買えない不都合な真実	山下 一仁/著	幻冬舎	820円
3 小さい農業で稼ぐコツ	西田 栄喜/著	農山漁村文化協会	1,700円
4 「結農」論	木内 博一/著	亜紀書房	1,600円
5 週刊ダイヤモンド 2016年2月6日号 攻めに転じる大チャンス 儲かる農業		ダイヤモンド社	657円
6 GDP4%の日本農業は自動車産業を超える	窪田 新之助/著	講談社	890円
7 林業イノベーションー林業と社会の豊かな関係を目指して	長谷川 尚史/著	全国林業改良普及協会	1,100円
8 森と山と川でたどるドイツ史	池上 俊一/著	岩波書店	880円
9 農林水産六法 平成28年版	農林水産法令研究会/編	学陽書房	13,000円
10 農業ビジネスマガジン 2016 WINTER Vol.12 農業の「困った」に応える最新テクノロジー		イカロス出版	1,500円

新規就農者を対象とした 研修会を開催

二月四日、鳥取県湯梨浜町で「新規就農者研修会」を開催し、青年等就農資金をご利用いただいたお客さま一九人と、J Aグループ鳥取の職員にご参加いただきました。

農業経営上級アドバイザーの井崎敏彦氏を講師にお招きし、経営者としての心構えや税金対応、経営計画の必要性など、もろかる農業経営に必要なポイントについてご説明いただきました。

参加者からは「税金などあまり関心のなかったことに目を向けられ、大変有意義でした」「次回もぜひ参加を希望します」などの感想が寄せられました。

(鳥取支店)



参加者は興味深い講義に聞き入りました

長崎県公庫水産友の会を 開催

二月四日、長崎市にて「長崎県公庫水産友の会」を開催し、県内の漁業経営者や造船所など漁業関連企業、行政、金融機関など総勢一〇〇人にご参加いただきました。

講演会では、福島県漁連会長で株式会社酢屋商店代表取締役社長の野崎哲氏に「東日本大震災と福島の水産 復興に向けての取組み」と題してご講演いただきました。

参加者は東日本大震災や原発事故での福島県の水産業者の方々の被害対応や、復興への道のりの遠さについて話を聴きました。続く懇親会では、野崎氏も交えた情報交換の場となりました。

(長崎支店)



福島復興を力強く語る野崎氏

HACCP支援法に基づく 指定認定機関勉強会を開催

二月一日、日本公庫本店にて農林水産省との共催で、HACCP支援法に基づく計画認定業務勉強会を開催。食品関係業界団体など指定認定機関一七機関二四人のほか、農林水産省、厚生労働省の担当者にもご参加いただきました。

取引先から衛生管理の向上を要請されたのを機に本制度利用を知ったなど三機関から計画認定事例をご紹介いただいた後、制度活用促進や円滑に認定を行うための方策について討議しました。参加者からは「他機関の取り組みが分かり参考になりました」との感想をいただきました。

(融資企画部)



厚生労働省などから情報提供が行われました

若手農業者育成セミナーを 開催

三月一日、支店にて日本農業法人協会主催のセミナーを開催し、県内の若手農業者を中心に一人一人にご参加いただきました。

農林水産事業本部農業経営上級アドバイザーの上原学が経営指針書策定の「導入編」として、プレゼンテーションの基礎や農業をめぐる外部環境について講義を行いました。グループ討議では参加者自身の農業経営の現状や課題などについて議論が交わされました。

本セミナーは参加者に経営指針書を策定・発表してもらうことを最終目標としており、全三回開催する予定です。

(青森支店)



講師の話に熱心に聞き入る参加者

スーパーL資金の実質無利子化のための 金利負担軽減措置、実質無担保・無保証人貸付措置

— 2015年度補正予算成立に伴う制度改正 —

環太平洋パートナーシップ(TPP)協定による新たな国際環境の下で、新たに規模拡大、農産物輸出などの攻めの経営展開に取り組む農業者を支援するため、スーパーL資金に措置された実質無利子^(※1)となる金利負担軽減措置および実質無担保・無保証人貸付措置の取り扱いを開始しました。

※1 利子助成の上限は2%です。このため、日本公庫の貸付金利が2%を超える場合は、2%を超えた部分は借入者の負担となります。

■ 制度の概要

(1) 金利負担軽減措置 (TPP対策特別枠)

対象者	「人・農地プラン(地域農業マスタープラン)」 ^(※2) の中心経営体として位置付けられた認定農業者等であって、新たに攻めの経営展開を行う計画(経営展開計画)を策定した方
対象事業	農地等の取得・造成、施設・機械の取得、改良・造成等、長期運転資金 ^(※3)
期 間	貸付当初5年間 6年目以降は、通常の利息を支払う
対象限度額	【個人】3億円(特認6億円) 【法人】10億円(特認20億円) 融資限度額と同額
事業実施期間	2016年2月1日以降に日本公庫が融資決定した案件(ただし、取扱枠に達するまで)

※2 東日本大震災で津波被害のあった6県50市町村においては「経営再開マスタープラン」となります。

※3 国庫補助事業の補助残部分をご融資する場合も対象となります。経営の安定化(負債整理など)のために資金をご利用いただく場合は、実質無利子化の対象となりません。

(2) 実質無担保・無保証人貸付措置

対象者	次の全ての要件を満たす方 1 上記の金利負担軽減措置を受ける方のうち、次のいずれかに該当する方 ① 農地中間管理機構から農地を借り入れて事業を実施している方 ② 事業用資産のおおむね2分の1以上を借り入れて事業を実施している方 ③ 融資対象物件を担保に提供することができない事業を行う方 2 担保に提供できる事業用資産がない、または保有する事業用資産の評価が著しく低い方 3 融資審査により、事業を遂行できる経営能力があること、および投資する事業に十分に事業性があることが確認された方
担 保	原則として、融資対象物件に限る
保証人	原則として、個人の場合は不要、法人で必要な場合は代表者のみ

ご留意いただきたい事項

■実質無利子化のための金利負担軽減措置および実質無担保・無保証人貸付措置は取扱額に限りがあり、資金の使いみちやご融資の実行の時期によっては、ご希望に沿えない場合があります。

■上記以外にも資金をご利用いただくための要件などがあります。詳しくは、最寄りの日本公庫支店農林水産事業までお問い合わせください。

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(https://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)

国は二〇二〇年までに農林水産物・食品の輸出額一兆円を目指しています。そのためには輸出先の食習慣や嗜好などの市場性とその国特有の法規制を徹底調査して、積極的に打って出るチャンスと捉えるべきです。訪日外国人観光客が二〇

四月号「特集 農水産物輸出成功の視線」を読みました。今まで食材の多くを輸入に依存していた日本は、輸出分野には極めて消極的であったと私は思います。しかし、世界がグローバル化し、海外での日本食や食文化も徐々に浸透してきました。日本の農林水産物や加工食品の安全で品質の良さをアピールすれば、海外での受け入れの可能性はますます高まるでしょう。

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ことがあります。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」

〒〇〇〇〇〇〇四

東京都千代田区大手町一〇九四

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 〇三三三七〇一三五〇

〇〇万人目の今、官民一体となつて開拓すれば必ず成功すると確信しています。
(広島市 巨幸男)

AFCフォーラム Forum

編集

大本 浩一郎 嶋貫 伸二 清村 真仁
飯田 晋平 小形 正枝 城間 綾子
亀上 早織

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 <https://www.jfc.go.jp/>

印刷 凸版印刷株式会社

販売

株式会社日本食糧新聞社
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2
第一南桜ビル
Tel. 03(3432)2927
Fax. 03(3578)9432
ホームページ
<http://info.nissyoku.co.jp/koudoku/>
お問い合わせフォーム
<http://info.nissyoku.co.jp/toiawase/>

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

エンブレムも決まり、東京オリンピック・パラリンピックへ胸が高鳴ります。まず選手の活躍が注目されますが、おいしく安全で環境や人権に配慮された食材や、呼吸すれば感じる木の文化など、業界が貢献できることも多そうです。私自身もおもてなしの心で参加したいです。何十年後もああ良かったなあ、と思えるように。
(嶋貫)

料理をシェアするとかシェアハウスなど、皆で分け合って楽しむ「シェア」という言葉をよく耳にします。「まちづくりむらづくり」は秋田で村をシェアしたお話で、日本の原風景である古民家を残したいという深い想いからスタートしたものの、「年貢を納める」という昔の言葉からは想像できない楽しい村で、私も寄合に参加してみたいです。(小形)

椎名さんの胡蝶蘭開発を続ける想いを知り、感銘を受けました。習い事の先生宅には冬になると胡蝶蘭が飾られます。とてもすてきなと憧れていましたが、自身のために胡蝶蘭を購入することは考えてもいませんでした。でも、今冬はミディー胡蝶蘭を窓辺に飾ってみよう。気が早いですが、考えるだけでワクワクします。
(城間)

今月の書評で紹介した国産の完全無農薬レモン。安心して皮ごと食べられるレモンを作るのは大変なご苦労があると知りました。さて、先日ラーメン店に「自家製レモン酢」がありました。四等分された皮つきレモンが酢に漬かっており、レモンの香りと酸味でこってりラーメンもさっぱり味となります。夏が似合う調味料です。
(亀上)

国産にこだわり
農と食をつなぎます。

第11回 アグリフードEXPO 東京 2016

—— プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会 ——

日時

8月18^木日 / 19^金日
10:00~17:00 10:00~16:00

主催



日本政策金融公庫

会場

東京ビッグサイト 東4ホール



農業の発進！東京五輪へ

■AFCフォーラム 平成28年6月1日発行(毎月1回1日発行)第64巻3号(790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/株式会社日本食糧新聞社 〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-2 第一南校ビル Tel.03(3432)2927 ■定価514円 本体価格476円



『たなぼでパーティー』池田 将之助 学校法人三光学園 神辺千鶴幼稚園

AFCフォーラム(2016年6月号) 読者アンケート

「AFCフォーラム」をご愛読いただきまして、ありがとうございます。本誌をより充実させるために、アンケートにご協力をお願いいたします。このままFAXか郵送でお送りください。

お名前 (フリガナ)		性 別	年 齢	職 業
		男性		
		女性	歳	
ご住所	〒 — —			
	tel. — —			

1 掲載記事について、内容はいかがでしたでしょうか？（○をご記入ください）

記事区分		良かった	どちらとも いえない	良くなかった	記事区分		良かった	どちらとも いえない	良くなかった	
1	観天望気				8	『もうひとつの東京五輪』を語る				
2	特集				9	経営紹介				
3					農業者、地方自治体が動く世界市場戦略	10	変革は人にあり			
4					メダル獲得には食材の力が効果的になる	11	耳よりな話			
5	情報戦略レポート				12	まちづくりむらづくり				
6	農と食の邂逅				13	書 評				
7	フォーラムエッセイ				14	みんなの広場				

2 AFCフォーラムで取り上げてほしい特集テーマがありましたら、ご記入ください。

3 本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを200字程度でお寄せください。選定のうえ本誌「みんなの広場」に掲載させていただきます。

(紙面の都合上、編集させていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください)

掲載の場合には薄謝を進呈いたします。(匿名での投稿はご遠慮ください)

A full-page sheet of graph paper featuring a uniform grid of small squares formed by dashed lines. The grid covers the entire area of the page, providing a template for drawing or writing.

ご協力ありがとうございました。