

# AFC Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

# 9

2016

## 特集 魚離れ、いま流通の挑戦



特集

## 魚離れ、いま流通の挑戦

### 3 昔ながらの魚屋が魚のおいしさを売る

柳下 浩三

消費者の魚離れなど吹く風とばかりに大幅に業績を伸ばし続ける鮮魚小売業者が、消費者を魅了する販売戦略をはじめ革新的経営手法を語る

### 7 究極の鮮度を極めた魚を売る羽田市場

野本 良平

地方で水揚げした魚を空輸、羽田空港内の加工施設でさばき、当日中に供給する。消費者と漁業者のニーズに対応した事業を立ち上げ目指すは、真の地方創生だ

### 11 魚食を楽しむ生活提案型の水産小売業

織茂 信尋

「魚を楽しむ生活」を提案する鮮魚小売りの現場から、新たな魚食文化構築に向けた水産業界の課題と展望を示す

情報戦略レポート

### 15 青年等就農資金利用者の経営課題

—2016年度 青年等就農資金ご利用先フォローアップ調査—

### 17 INTERVIEW(就農事例) 伏田 直弘／茨城県

### 18 INTERVIEW(就農事例) 北澤 譲／長野県

経営紹介

経営紹介

### 23 日光水産株式会社／静岡県

藪田 晃彰

カツオの多くは巻き網漁で獲れたものだが、一本釣り漁に拘り、鳥レーダーや一本釣りロボットを開発し、昨年、大型船も建造した若き経営者を紹介する

変革は人にあり

### 27 サメの街気仙沼構想推進協議会／宮城県

村田 進

東日本大震災での壊滅的被害や中国のフカヒレ需要減で閉そく状況に陥った気仙沼で、地域復興を目指し「サメの街気仙沼」への取り組みが始まった



撮影：角田 展章  
鹿児島県与論島  
2008年8月2日撮影

クマザサハナムロの群れ

■クマザサハナムロは、サンゴ礁の海底近くにすみ、群れをなして回遊する性質を持ち、主に、追い込み漁で漁獲される。大きな群は青く美しい海の心を圧倒的な迫力で泳ぎ進む■

シリーズ・その他

観天望気

魚の伝言 佐野 雅昭 ..... 2

農と食の邂逅

有限会社昭和食品／東京都

佐藤 友美子

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) ..... 19

フォーラムエッセイ

好きやちゃ! 昆布 柴田 理恵 ..... 22

主張・多論百出

坂本屋 当主 石塚 亮 ..... 25

耳よりな話 174

温暖化の利点を楽しむ 杉浦 俊彦 ..... 30

まちづくりむらづくり

「青いレモンの島」の荒れた農地を復旧

町ぐるみでIターン農業者らと事業展開

NPO法人 豊かな食の島岩城農村塾／愛媛県

脇 義富 ..... 31

書評

海野 洋 著『食糧も大丈夫也 開戦・終戦の決断と食糧』

村田 泰夫 ..... 34

インフォメーション

農林大学校で農業経営と金融を講義 前橋支店 ..... 35

農水産物・食品輸出セミナー兼トライアル輸出相談

会を開催 鹿児島支店 ..... 35

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」受賞者決定 ..... 35

新規就農者向け資金制度のご案内 ..... 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大阪2017 ..... 38

\*本誌掲載文のうち、意見にわたる部分は、筆者個人の見解です。

# 望天 観気

## 魚の伝言

この頃強く思うことがある。未来の子供たちにおいておいしい新鮮な魚を食べさせてあげたい。そして豊かな日本の食文化を残してやりたい、と。しかしこれが難しい。現代社会ではおいしい魚ではなく、もうかる魚が市場を席巻<sup>せつけん</sup>してしまっただけだ。今、何もしなければ、未来の子供たちは真においしい魚とそれを通じてしか得られない「食」の豊かさ、日本が誇る食文化を永遠に失ってしまうだろう。切実な文化の危機がすぐそこまで迫っている。

市場経済の世の中でこうした「生活文化」を残していくためには、それがもうかる仕組みをつくるしかない。消費者がある程度の我慢をして消費行動を変え、文化の守護者となるしかないのだ。日本の新鮮な魚を選んで購入し、きちんとした対価を支払い（ここが肝心だ）、おいしく食べることに。それで食文化を守ることができると。これが簡単そうでなかなか難しい。安価で効率が良いグローバルな「食」の魔力は抗<sup>あが</sup>い難いものがあるからだ。若者にとっては特にそうだろう。

しかしよく考えてほしい。日本の魚は少し高いかもしれないが、それだけの価値がある。四季折々の新鮮な魚を、その季節に適した料理でいただく喜びはいかほどのものか。これからの季節なら鱧<sup>はも</sup>と松茸<sup>まつたけ</sup>の土瓶蒸し。ふたを開けた瞬間、秋が訪れた幸せが漂う。究極の組み合わせだ。庶民的な魚ならサンマ。たっぷりの大根おろしと一緒に食べれば、濃すぎる脂もまた良いものだ。価値のある魚はいくらでもある。いろんな魚を自由に楽しめば良い。それが海に囲まれた日本に生まれた私たちの特権だ。

食することは生きること。食べる喜びは生きる喜びだ。おいしい日本の魚を食べることは、流行のテーマパークに行くのと変わらないくらい素晴らしい体験だ。それくらいのお金を払う価値があるし、何よりその体験が子供たちにとって「食生活」と「味覚」の礎となり、生涯続く財産となる。文化も残せるならなおさら良い。大切なのは頭でつかちにならないこと。自分の舌を信じておいしく食べ、満足すればきちんと支払う。そうしたほんの少しの心掛けがあれば、魚はきっと誰にでも幸せを末永くもたらしてくれるだろう。

鹿児島大学水産学部 教授

佐野 雅昭

さの まさあき

1962年大阪府生まれ。京都大学法学部卒業。東京水産大学修士課程、水産庁を経て北海道大学水産学研究科で博士号取得。水産科学博士。2001年より現職。水産物流通の研究教育や魚食の拡大に取り組む。日本人にとっての水産物の大切さについて世に問うている。著書に『日本人が知らない漁業の大問題』（新潮新書、2015年）など。



南米アマゾンの自然の中で  
工夫を凝らす暮らしに  
人間が生きる原点を感じる  
築地市場は人や暮らし、  
食の、私の原点なんです

農と食  
の邂逅

佐藤 友美子 さん

東京都中央区

有限会社昭和食品 取締役社長

大正期から続いた、二〇〇〇万人大東京の台所  
を支えてきた築地市場が豊洲に移転する。場外  
市場で鮭専門店として魚を商う三代目女社長  
はおいしさの追及に、産地へ足繁く通い、漁師の  
話に耳を傾ける魚の伝道師である。





P19: 築地に飛び込んで約30年「しゃけのことなら何でも聞いてください」と友美子さん。手前は、塩引き鮭として知られる「南部鼻曲がり鮭」 P20: およそ400の店がひしめき合う築地場外市場(右上) 見事な包丁さばき(右下右) 店頭では切り身1枚から購入が可能(右下左) 築地で知り合い、ともに昭和食品を切り盛りしている夫の耕治さん(62歳)と(左)

## 食の原点である築地に魅せられ

日本人以上に外国人観光客でにぎわう築地場外市場商店街の一角に、塩じゃけをメインに販売する有限会社昭和食品がある。こぢんまりとした店構え、切り身が並ぶガラスケースなどまさに昭和の香りが漂う。切り盛りするのは取締役社長であり、店長の佐藤友美子さん(五六歳)だ。

「私たちが売りたいと思うしゃけ」(友美子さん)に特化し、扱うのは天然のしゃけが中心。養殖ものとは違う味を求めらるお客さんを全国に抱える。天候次第で水揚げの量や時期が変わる天然ものを、いかに買い付けるかが腕の見せどころだ。築地市場から仕入れるしゃけもあれば、産地から直送してもらおうしゃけもある。塩で熟成させ保存し、一年かけて販売する。

自ら包丁を入れて切り身にしながら、同時にお客さんの相手もする。一つ一つのしぐさや板について見えるが、実は築地とは縁もゆかりもない「場外」から飛び込み、店を任されるまでになった異色の女性だ。

大学生時代からすでにライターとして仕事をしていた。卒業後「外国に行きたい」と、海外に拠点を置く企業から仕事を受託し、いろいろな国を回りながらレポートを書いていくうちに、南米のアマゾンのように開発の手が入らず、自然の中で人々がさまざまな工夫を凝らしながら暮らす場所に興味を持つようになった。人や暮らし、食の「原点」に惹

かれた。

築地市場と出会ったのもその頃。何度か足を運ぶうちに「食の原点はここにあった」と気付いた。「漁師が獲った魚が全国から集められ、取り引きされ、さばかれ保存される。その後、切り分けられて小売店の店先に並び、それを消費者が買って食べる。とてもシンプルだけど、どの工程が欠けても成り立たない」。築地はこれらの工程の中心地、つまり原点ではないかと友美子さんは思った。「この流れは一朝一夕ではなく、長年の積み重ねによつて築かれたもの。外国に行っている場合じゃないと思いました」

## 商人としての心構え教わる

ある日、友美子さんは仕事仲間と築地に出向いた。仲間が行きつけにしていると店を訪れ、店主と会話を交わすうちに「手伝ってみる?」「やってみようかな」——。その店こそ昭和食品だ。弱冠二九歳。ライター業と掛け持ちで、最初は年末など繁忙期のみ店に立った。やがて初代社長や職人が相次いで亡くなり、友美子さんに任される仕事が増えていった。

昭和食品の仕事に専念するようになったのは三五歳のときだ。午前三時に起床し、午後七時に就寝するという生活が変わったが、「書きたい」という想いには変わりがなかった。そこで、築地で見聞きした情景、働く人たちが居酒屋で交わす会話を「市場日記」としてまとめ、インターネットで公開した。それ

が周囲に知られるようになり、場外市場を紹介するホームページ制作に関わるように。ホームページに載せる記事を書くために市場を余すところなく歩き、とことん話を聞いた。

数多くの店が連なり合う場外市場。「店同士が近いので何でも丸見え」と言う。誰と誰



ホームページの中でブログを公開。「しゃけこ店長」として鮭に関するさまざまな情報、食べ方、産地探訪記などを定期的につづっている

が喧嘩したとか、どの店がもうかつたかという噂話もすぐに伝わる。良くも悪くも人とのつながりで成り立っているのが築地。「じかに築地を見せてもらいました。商人としての心構えなど大切なことも教わった。この経験があったから、先代から店を引き継いでと言われた時、やってみようと思いができ

たと思います」

三年前、二代目社長から経営を任されてから、時間さえあればしゃけの産地に向く。「商品の元の元までたどることの大切さも、築地の人たちから教わったことです」

## 食べる人に背景を伝えたい

店では北海道の時鮭ととせしほや秋鮭、新潟県村上市の塩引き鮭など何種類ものしゃけを扱っている。

「それぞれの気候風土、土地柄、加工する人の気持ちなど全て異なる背景がある。そこをきちんとお客さんに伝えていくことが大事だと思う」これは友美子さん自身、村上市の塩引き鮭を食べた時に実感したことだ。塩引き鮭を注文しようと、さまざまな情報を集めてある加工業者のしゃけを注文した。その後、実際に村上市を訪ね、数件の加工業者の人から話を聞き、鮭の孵化場を見せてもらい、改めて塩引き鮭を食べた。訪ねる前と後では味が明らかに違った。背景を知っているからこそ味わいが変わる。「お客さんにも『このしゃけはこう食べたらいよいよ』と伝えることができます」

主な客層は築地市場で魚や野菜を仕入れた帰りに立ち寄る業者、築地での買い物を楽しむ消費者、そして手間をかけてもおいしいものを食べたいと考え各地から取り寄せる消費者だ。最後のカテゴリーに入る人との新たな出会いをつくるために、二年前からインターネット通販も始めた。ホームページの

「築地で鮭コラボ」のコーナーには、友美子さんのしゃけと築地への思いがぎっしり詰まっている。塩じゃけと昆布の炊き込みご飯、山椒の佃煮入り鮭フレークなど全て築地で手に入る材料としゃけを組み合わせた料理。しゃけの食べ方は焼くだけではないのだと目から鱗だ。

場外市場にもかかわらずしゃけを扱う店がいくつもあったそうだが、時代とともに減った。ごはんは塩じゃけ、味噌汁という献立も日本人の食卓から減っている。塩じゃけ専門店に行く末に不安がないのかと聞くと、「そんな（マイナスな）ことを言っても仕方ない。自分からしゃけ好きな人に出会うチャンスを見つけていくことの方が大切。しゃけを愛する人は全国にたくさんいます。やるべきことをやるだけ」という明快な答えが返ってきた。農産物にもまったく同じことが当てはまる。

二〇一六年一月、東京都が所有する築地市場は豊洲に移転する。一方、私有地にある場外市場は残る。もともと日本橋にあった魚市場が関東大震災（一九二三年）を契機に築地に移ってきた。豊洲移転はそれ以来の大きな出来事だ。お客さんの流れが変わることは避けられず、不安を抱く人もいるという。「次代を担う若い人たちがこの市場が必要と思えば、彼らなりの方法で盛り立てていくと思います」。迷いのない答えから市場の人らしい気風の良さを感じた。

（青山浩子／文 河野千年／撮影）



昆布大好きな私は北海道羅臼町の「昆布大使」です。どうして富山県出身の私が務めているか不思議でしょう？ 実は富山県は昆布消費量日本一なんです。昔、富山の人は羅臼町へ多く入植したそうです。昆布は採ってきたらきれいに洗って干し、何度も伸して夜露にさらすと味が出てくるんです。この根気のいる作業は雪深い土地で我慢強く農作業をする富山県人にはぴったりだったのでしょう。北前船の寄港地でもあった関係で、北海道へは富山の米や酒を、そして北海道からは昆布やニシンが運ばれてきていたので、富山は昔から昆布を食べる文化がありましたし、とても身近な食材でした。

私も小さい頃から昆布でだしを取った煮物などを食べていました。昆布は捨てるどころが全然なく、今でもだしを取り終えた昆布を冷凍庫に保存しておいて、それをつくだ煮にしています。ご飯のお供にも、酒の肴にもぴったりで、また、富山湾でよく獲れるタラなどは昆布締めになると、魚の水っぽさもなくなるし、うま味が魚に移っておいしくなり、日持ちもよくなるんです。

昆布は素材をおいしくする魔法の食材です。のりが貴重だった富山ではとろろ昆布でくるんだおにぎりが一般的でした。私はあのちよつと酸っぱくて何とも言えないおにぎりが大好きで、時々夢にも出てくるほどです。でも上京した当時、当たり前にあると思った昆布入りのおかきが東京にないと知ったときには、驚きと同時にがっかりしたものでした。昨年、福岡にある知り合いの明太子屋さんが、「昆布が不漁で手に入らず、いい明太子が作れない」と嘆いていた折、羅臼の昆布漁師さんを紹介したことがあります。早速、福岡の方が羅臼に赴き、その後、うれしい報告を受けました。これも縁なんですね。

頑張っている人と話していると、そこに出会いが生まれます。出会いと言えば、最近、富山で無農薬の野菜を生産している方や魚に合うワインを造っている方など、農家さんや個人商店が盛り返しているなど感じています。その人たちは自分で作ったものに誇りを持っていて、お客さんもそのこだわりを評価しています。顔の見える関係ついで、お客さんよね。流通が発達して、居ながら全国各地の物が手に入る時代に、改めて「地産地消」の大切さを考えてみるのもいいかもしれません。



しばた りえ  
1959年富山県生まれ。明治大学文学部演劇学科卒業。劇団東京ヴォードヴィルショーを経て、84年WAHHAHA本舗設立。北海道羅臼町昆布大使。現在、舞台、テレビ（日本テレビ系「女神のマルシェ」にレギュラー出演）、ラジオ、CMなど多数に出演し、活躍中。9月24日から順次、シアター1010などで舞台「雪まろげ」を公演予定。主な著書に「柴田理恵のもっともっと昆布活用術」（日東書院本社、2010年）、「台風かあちゃん—いつまでもあると思うな親とカネ」（潮出版社、2011年）など。公式HP：<http://ameblo.jp/shibata-rie/>

タレント  
**柴田 理恵**

## 好きやちや! 昆布

坂本屋 当主

# 石塚 亮

(六四歳)



● いしづかりょう ●  
一九五二年山形県生まれ。山形県鶴岡市三瀬の老舗旅館「坂本屋」の九代目当主。坂本屋は江戸時代享保年間に創業、三〇〇年ほどの歴史を持つ。二〇一〇年「庄内浜文化伝道師協会」設立時より会長を務める。庄内浜文化伝道師マイスター。

## 山

形原庄内地方の食文化の半分は庄内浜にあると言えり。里であれ、山であれ、それぞれこの浜に通ずる道があり、その道筋は浜文化の歴史でもある。この地ほど四季の巡りとともに旬を感じ、旬の味を堪能できるところが他にあるだろうか。まさに天地の恵みである。

庄内浜の漁業の特徴は「少量、多魚種」であることと、「漁場が陸から近い」ことにある。従って、漁獲されたものは鮮度が高いまま食卓に上る。これが庄内の地魚のうまさのゆえんである。しかし「少量、多魚種」のため、同じ魚を飽きるほど食べる必要も、いろいろな創意工夫をしてまで食べる必要もなかったということだ。

食にこだわった通人の北大路魯山人が言う「天然の味に勝る美味なし」という言葉と、庄内藩校の致道館にある「そのものを大事にする」という教えが私の中では一つになっている。素材の持つそれぞれの本来の持ち味を壊してはいけない。料理でいうならば、食材を活かすことだと思っている。それは庄内の文化は知

らず識らず「食」というものの原点の上に存在していると云っても過言ではない。

「不易流行」という言葉がある。不易は詩の基本である永遠性、流行はその時々の新風の体、共に風雅の誠から出るものであるから、根元においては一つであるという芭蕉の俳諧用語だ。「残さなくてはいけないもの。変えなければいけないもの」として自分の銘にしている。

「浜しょ（浜衆）は元氣いいのう」と、鶴岡ではよく言われる。庄内浜は波や風の音があるからなのだろうと漠然と思っていたが、最近、山の人も元氣がいいという説に出会った。それによると、人間に必要な酸素は山と磯で比較的多くつくられるからだという。鶴岡の老若男女は総じて元氣が良く、明朗闊達であるのは、空気がいいし、活きのいい魚を食べているからだろうか。

「新鮮な魚〓おいしい」の鉄則は庄内浜の食文化にも表れている。例えば、「どんがら汁」だ。新鮮などんがら（胴のアラ）のこと。訛ると「どんがら」と聞こえることからと水とみそだけで作る汁で、まさに魚本来

の味を知ることのできる魚料理の原点だ。

いろいろな魚のどんがらの中でも代表的なのは、鶴岡ならではの庄内の冬の風物詩の一つでもある寒ダラのどんがら汁だ。タラを皮ごとぶつ切りにして煮込み、みそで味を付け、最後に白子を入れる。それを器に盛り岩のりをのせる。冬にしか味わえない季節限定の醍醐味である。

地元はもちろん、県内外から大勢の人が訪れ、この寒ダラのどんがら汁を楽しんでいる。一月の中旬ごろから街の飲食店には「寒鱈汁」の看板やポスターが目につく。スーパーも「鱈汁セット」のオンパレードで、気の利いた店ではタラが丸々一匹大きい皿にドンとのおっており、オォーと思わず声が出てしまうほどの迫力だ。

春はサクラマス、夏は岩ガキ、秋はハタハタ、冬は寒ダラと、鮮度の良い、おいしい魚介が季節ごとに味わえる庄内浜だが、近年は水産物の流通や販売方法、食生活の変化などから魚離れが進み、地魚の種類や旬さらにはそのおいしさを知らない人も増えている。

## 地

魚の消費拡大につなげるため、山形県では浜の食文化を伝える漁師や主婦、料理長などを

「庄内浜文化伝道師」として認定している。

私もマイスターとして認定されており、食材から何

を作るのかと想像したり、自分の好みにアレンジしたりする楽しさを知ってもらい、そして魚がおいしければ食べてもらえると、主婦を中心に料理教室を始めた。参加者からは「地魚のおいしさに気付かされ、料理の幅も広がった」とうれしい感想とともに、目新しいものや簡単に調理できる料理の要望が寄せられ、忙しい主婦が魚料理を敬遠する理由が分かった。

同時に、家庭でのさらなる魚食浸透を図るため、子供たちにも地魚のおいしさを知ってもらえるよう学校に向き、料理教室を開いた。「ぬるぬるしていて、気持ち悪い」と遠巻きに見ていた子供たちは、一匹の魚がさばかれ、調理される様子に、目が次第に輝きたし、さらに魚の生態にも興味を持ち、質問もされた。主婦や子供たちへの料理教室を通じて、もっと地魚を身近に感じて、親しんでもらいたいと思う。

庄内も高齢の一人暮らしや夫婦だけの家庭が多く、どんがら汁などを作ることが少なくなった。

今後、そういった方たちにもコミュニケーションの場として料理を振る舞い、魚食普及の輪を広げる手伝いができたらと考えている。

F

伝統には残さなくてはいけないもの、  
変えなければいけないものがある

# 温暖化の利点を享受する

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門  
生産・流通研究領域 園地環境ユニット長

杉浦 俊彦

## 地

球温暖化が農業に及ぼす悪影響は甚大であり、果樹生産にとっても、果実の着色不良、日焼け、果肉障害、果皮障害、発芽不良など、課題は枚挙にいとまがない。しかし、負の影響と比べれば微細かもしれないが、利点もある。

例えば、栽培北限に近い産地では生産が安定する。茨城県は甘柿産地の北限である。かつて秋季が寒冷な年は「富有」の脱渋が進まないなどの問題があったが、近年はこうした話を聞かなくなった。また近年は消費者が一層、果物の酸味を嫌うようになったとされるが、気温が高くと果実の減酸が進みやすくなり、現代人好みの食味に仕上がりがやすい。

しかし、最大の利点は、これまで栽培が難しかった作物を新たに導入できる可能性が出てくることである。

わが国では、亜熱帯果樹の生産は極めて限定されている。現在、最も生産量の多い亜熱帯性かんきつのタンカンでも、出荷量は四〇〇〇ト余りと、ウンシユウミカンの二〇〇分の一程度である。

タンカンの栽培適地は鹿児島県の南部から沖縄県であり、実際の産地は奄美大島や沖縄本島など南西諸島が中心で、その生産量全体の八割以上を占める。温暖化の進行により、適地が四国や本州の暖地にも広がっていくことから、



タンカンは現在も最も生産量の多い亜熱帯果樹



今後、アボカドの国内生産が期待される

筆者らの試算によれば、適地面積は三〇年後には倍以上に広がる。こうした温暖化の利点を積極的に活用する必要がある。

## 海

外を見れば、栽培されている亜熱帯果樹は多様である。世界の主力かんきつの一つであるスイートオレンジは、亜熱帯から熱帯で生産される果樹であり、果肉が赤いブラッドオレンジもこの一種である。かんきつ以外にも、アボカド、ライチー、アテモヤ、チェリモヤ、パッションフルーツ、マカデミアナッツなどがある。

このうちアボカドは、現在、国産果実の生産量や流通量はほとんどなく、海外から年間六万ト、一五〇億円以上輸入されている。輸入の多くはメキシコ産の「ハス」という品種であるが、

この品種は長期輸送に向くものの、品質は比較的低い。このため、「ペーコン」「フェルテ」など高品質品種を国内で栽培することができれば、生産者にとっても消費者にとっても耳よりな話である。実際、九州や四国の一部地域などで、産地化が試みられつつあり、今後は安定的に高品質果実を生産していく技術を確立していく必要がある。

わが国において、亜熱帯果樹の産地化、ブランド化が推進されることを大いに期待したい。

F



### Profile

すぎうら としひこ  
1963年愛知県生まれ。87年京都大学農学部卒業後、農林水産省果樹試験場で果樹と気象の関係について研究を開始する。現在は主に、果樹の温暖化に関する研究を実施。農学博士。専門は農業気象学。著書に「温暖化が進むと「農業」「食料」はどのようなのか？」(技術評論社)。



# 「青いレモンの島」の荒れた農地を復旧 町ぐるみでインターン農業者らと事業展開

愛媛県越智郡上島町

NPO法人 豊かな食の島岩城農村塾 理事長

脇義富



## 島の農業高齢化を懸念

私たちの島のレモンは、その品質、鮮度、香りの良さから持参すれば必ず喜ばれるというものでしたが、廃園が増加し、農業は危機的状況に陥ってしまいました。しかし、今、島には新しい農業の力が芽生えつつあります。「青いレモンの島」を守りたいと始めた私たちの取り組みをお話ししましょう。

愛媛県越智郡上島町は瀬戸内海に浮かぶ島々からなる町です。二〇〇四年に弓削町・生名村・岩城村・魚島村の四町村が合併して誕生しました。

私たちの住む岩城島は上島町の主要有人四島の中で最西部に位置します。他の三島は橋で結ばれているのに対し、岩城島への交通手段は船のみであり、いわゆる離島です。とは言っても、芸予諸島の島々を縫うように整備された、通称、瀬戸内しまなみ海道が通る広島県の生口島とはフェリーで五分、因島とも船で二三分というアクセスの良さで、島の造船所へ多くの人が島外から通つ

てきます。島の人口は約三三〇〇人です。農業はかんきつ類の栽培が中心で、特産のレモンは今から四〇年ほど前に産地化、島はレモンの島としての知名度を高めていきました。

しかし、島の農業にも高齢化の波が押し寄せ、二〇〇〇年ごろから目に見えて耕作放棄地が増えました。「このまま放置すると島の農業は壊滅的になる、自分たちで人を育て産地を発展させよう」と立ち上がったのが、京都出身でレモンや野菜を生産しているインターン農業者、古川泰弘さんです。〇八年、古川さんの呼び掛けで、果樹試験場を退職し島で農業を始めていた私や、かんきつ、野菜、養豚の農家など志を同じくする二人で「NPO法人 豊かな食の島岩城農村塾」(以下、農村塾)を設立しました。「塾」としたのは人を呼び込み人を育てたい、との強い想いからです。

## 活動の三本柱が動き出す

活動の三本柱は次の通りです。

一つ目は「農業等就労事業」で、新規就農者の確保に取り組むものです。農村塾のメンバーが積極的に「新・農業者フェア」など移住・就農を呼び掛けるイベントに出掛け、見込みがある人を島での研修に誘います。希望者の多くは五〇歳代の定年前のサラリーマンです。第二の人生を「釣りなどしながら、のんびりと過ごそう」と島でのスロウライフを夢見る方もいますが、農作業は果てしなく続き、遊ぶ暇もないことや所得もサラリーマン時代に比べ大きく下がるという厳しいことも説明し、納得した上で研修に来てもらっています。メンバー間では「受け入れると決まったらとことん面倒を見て独立まで育てよう。しかし、体力も資金も必要であることから、受け入れる人を厳しく見極めなくてはいけない」と話し合っています。

研修は、期間が一週間の「ワーキングホリデー」、一〜三カ月の「お試し就業研修」、二年以内の「インターン事業」の三ステップです。

## profile

脇 義富 わき よしとみ

1947年香川県生まれ。愛媛大学大学院農学研究科修了、71年愛媛県果樹試験場岩城分場に勤務。当時廃れていた岩城島のレモンの復興に力を尽くす。「青いレモンの島」にする立役者。退職後の2007年岩城島で就農。08年にNPO法人豊かな食の島岩城農村塾理事長に就任。

NPO法人 豊かな食の島岩城農村塾

2008年、農地の荒廃を食い止める島の農業を活気づけようと、かんきつや野菜、養豚を営む島の農家12人で設立。町などと連携して新規就農者の確保に向け徹底的に支援する他、レモンをはじめとした農産物の生産振興や販路開拓、島外住民との交流などを行い、島の農業と地域の活性化に全力で取り組んでいる。事業開始以来、8世帯の定住者を確保するなど成果を上げている。メンバーは現在23人に増加。

研修期間中の生活に関しては、上島町の「定住促進事業」を利用し、町営滞在施設での宿泊を確保しました。インターンの場合、多様な技術を教える必要があると同時に、孤立しないように支援するためにも塾のメンバー全員で研修の受け入れを行っています。

そして就農が決まったら、農地を探します。農業委員会と共に探し、時には耕作放棄地を農村塾のメンバーで再生します。

就農後も、毎年の気候の変化によって作り方を変えなければならぬなど技術の習得は難しく、農業の厳しさが身に染みているようですが、サラリーマン時代に比べ、開放感のある青空の下で体を使って家族と一緒に働く喜びは替え難く、また、当時の同僚とのつながりなど販路が最初からあ

## 人のつながりで広げる販路

二つ目は「新規ブランド創出事業」で農産物の生産振興や販路開拓に取り組んでいます。レモンでは、ハウス施設栽培の導入を推進しており、夏から一二月までは青いレモン、年明け以降は黄色く色づくレモンと、一年を通じ安定的に収穫できるように栽培しています。また、島の気候に適して

ることも励みになるようです。

定住して就農した方は、塾のメンバーに迎え、イベントや親睦会など家族ぐるみの交流を図っています。今では、インターンで就農した人もたくましくなり、就農イベントでは希望者に島の生活を説明してくれ、先輩として希望者の悩みに答えています。

おり、消費者の多様なニーズに応えられる晩柑の新品種「せとか」や「紅まどんな」の導入ブランド化にも取り組み、所得向上と収穫時期の分散による労力軽減を図っています。

販路拡大においては、都市部の販売イベントに積極的に参加する他、そこで得られた出展者同士の人的なつながりで、さらに販路を拡大する好循環につながっています。例えば、ある展示会で若い女性に出会いました。その方が作るジュエリートなどに島のレモンをはじめとするカンキツを活用する計画があります。今年はその離島を訪ねて行く計画です。こういった人のつながりを大事にすることで、島の小さな農業でも可能性が多いと広がると勇気づけられます。

そして三つ目の「島まるごと体験事業」では島



上：農村塾のメンバーら

下：新規就農希望者と共にレモン園の除草を行う

外住民との交流を行っています。レモン狩り体験などの農業体験学習を島内外の小学生に対して行ない、将来にわたって農業を持続する基盤づくりも行なっています。そして、全ての料理にレモンをふんだんに使ったレモン懐石など島でとれる農産物や魚介類を振る舞い交流することで島のファンを増やしています。

## ミカン暴落でレモンに着目

岩城島では、もともとムギやサツマイモなどが作られていましたが、一九五〇年代にミカンの消費が増えたことを背景にミカンの栽培が増えていきました。ところがミカンが供給過剰となり七年ごろ、価格は暴落、一転してミカン農家は苦境に陥ってしまいました。当時、愛媛県果樹試験場岩城分場に新規採用として赴任した私は、ミカンに代わるものとしてレモンに着目しました。

レモンは温暖な気候でしか育たないため瀬戸内海は栽培適地として古くから栽培されてきましたが、七一年当時はほとんどの産地が消えていました。

前述のとおりミカンへの改植が進んだこと、六年のレモンの輸入自由化で海外から安いレモンが大量に輸入されるようになったこと、さらにレモンは幹にトゲがあるうえに病気に弱いことで農家に敬遠されたことなどが原因です。

しかし、私は、品種の欠点を克服すれば復活できるかもしれないと思い、海外から導入された一系統から有望な品種の選抜を行いました。中でもアレンユーカーという品種は、トゲが少なく矮性で、四季咲き性が強く年中果実が結実するという

優れた特性があることが分かりました。矮性ということはハウス栽培にも向く品種です。瀬戸内といえども冬の低温（マイナス三度）に合うと花芽、効果が被害を受け、結実に影響を与えます。

ハウス栽培は、寒害を防ぎ、冬期も開花や果実の生育が可能となり肥大が促進され収量が増える他、露地栽培の収穫では二月開始となるころを夏から収穫できること寒さで黄色く着色する前の青い状態で収穫できるため香りが強いなど高品質であること、四季咲き性を利用した周年出荷も可能であることなど、さまざまなメリットがあることが分かりました。

この品種選抜は、当時ミカン価格の暴落であえていた旧岩城村の朗報となりました。村はレモンに期待を寄せ、新たな特産品にしようとする村の予算で島中の農家に苗を配ったのです。中でも大きく取り組もうとする農家にはハウス建設の補助もあり一斉に広まりました。

## 「青いレモンの島」商標登録

生産の見込みが立つと、今度は販売先探しです。当時は国産レモンの市場流通は皆無でした。小売業者や飲食店、ホテルと直接取引をしようと、私は役場、農家と販路開拓に当たりました。一般的にレモンは黄色と認識されていたので私たちの青いレモンは最初驚かれました。しかし、みずみずしくて香りも強く、さらに防腐剤やワックスを使用していない安全な国産レモンに注目が集まりました。

一九七〇年代後半には高値で売れるようになって売り上げも伸び、栽培面積も順調に増えま

した。

軌道に乗ってきたレモンについて、さらなる特産化を図ろうと、八五年、村は第三セクターの「株式会社いわき物産センター」を設立しました。物産センターではレモンをはじめとするかんきつの販売、また生食に向かない果実の加工などを行い、レモンジュースやジャムなどの商品を生み出しました。八七年には「青いレモンの島」が商標登録されました。このようにして、岩城島はレモンの島としての知名度を高めていったのです。

近年、私たちの活動を通じてI・Uターン者や交流人口が増え、島の農業の、潮目が変わってきているのを感じています。

島は二〇〇八年の事業開始以降、研修生七〇人超を受け入れています。八世帯が定住してくれ、さらに今年も一世帯が定住予定です。毎年このような成果が出ているのは、塾のメンバーのまとまりによるものだと思っています。

農村塾のメンバーは現在二三人まで増えました。島の人も私たちの活動がテレビなどメディアで取り上げられるたびに声を掛けてくれます。

課題は、資金力がないことや就農後の所得が見込みにくいことなどが原因で若い人の就農が少ないことです。ハウス栽培のレモンは一〇㌔当たり二〇〇万円程度の売り上げが見込め、さらに高価格の「紅まじごん」や「甘平」などを組み合わせると、三〇㌔もあれば十分に農業経営として成り立ちます。

共に農業を盛り上げてくれるような若い人が、島に興味を持ってくれるように私たちも取り組みを続けていきます。

# 『食糧も大丈夫也』

開戦・終戦の決断と食糧

海野洋著



(農林統計出版・5,500円 税抜)

## 戦争と食糧の謎を解く

村田泰夫

(ジャーナリスト)

「大東亜戦争」を始めようと決断した際、為政者たちは食糧確保の見通しを持っていたのだろうか。また、終戦の決断をする際、食糧不足が決定的な要因だったのだろうか。

戦争を始めた後には、国民や兵士の食べる食糧の確保が最優先事項の一つである。米国の第三十代大統領・フーバーは「戦争は銃で始まるが、決着をつけるのは常にパンである」と言ったそうである。「大東亜戦争」ではどうだったのか。これまで戦争と食糧をテーマにした書物は意外に少なく、海野さんが検証作業に取り掛かった。その詳細な分析過程は、謎解きの面白さに満ちている。

まず開戦時。昭和十四(一九三九年)一月四日の閣議。物資調達や動員を担当する企画院の鈴木貞一総裁が「食糧も大丈夫也」と報告した。こ

の言葉が本書のタイトルになっている。

当時の井野碩哉・農相は戦後こう回顧している。陛下から「戦争を遂行するとして日本の食糧は大丈夫か」と御下問があった際、「三年間は大丈夫です。それには外米を運ぶ船を陸海軍が確保しなければ困ります」と答えたという。代用食の導入やコメの消費抑制など条件付きであり、食糧調達の確かな裏付けがあったわけではなかった。「神国日本は不敗」という神話がまかり通り、食糧について十分な検討をせずに戦争に突入してしまったということだ。

そして終戦時。昭和二十(一九四五)年八月九日。臨時閣議で当時の石黒忠篤・農商相は「餓死状態が随所に惹起し、戦争継続は不可能」との認識を示した。最終判断は昭和天皇の「聖断」に委ねられた。だいたい後の昭和五〇(一九七五)年の訪米時のインタビューで、昭和天皇は終戦を決断した理由の一つとして「日本国民が戦争による食糧不足や多くの損失にあえいでいたという事実」を挙げている。

筆者の海野さんは、東北農政局長も務めた農水省の官僚出身である。少年時代、軍人だった父親から「食糧不足も終戦決断の一因」という趣旨の話聞いたことがあった。そのことがきっかけで、開戦・終戦の決断と食糧問題に関心を持つようになった。農政に携わる傍ら図書館などに古い文献をこつこつ調べ、昔のことを知る人から聞き取り調査をしてきた。興味深い事実に切り込んだ労作である。

**読まれています** 三省堂書店農林水産省売店 (2016年7月1日~7月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 亡国の密約 TPPはなぜ歪められたのか	山田 優、石井 勇人/著	新潮社	1,500円
2 平成28年版 食料・農業・農村白書	農林水産省/編	日経印刷	2,600円
3 農業と経済2016.6臨時増刊号 TPP合意 日本の農と食を再考する		昭和堂	1,700円
4 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
5 バターが買えない不都合な真実	山下 一仁/著	幻冬舎	820円
6 地域再生の失敗学	飯田 泰之、木下 斉、川崎 一泰、 入山 章栄、林 直樹、熊谷 俊人/著	光文社	840円
7 FTA・TPPの政治学 貿易自由化と安全保障・社会保障	大矢根 聡、大西 裕/編集	有斐閣	3,800円
8 農地を守るとはどういうことか 家族農業と農地制度 その過去・現在・未来	榎澤 能生/著	農山漁村文化協会	1,700円
9 農業協同組合法〔第二版〕	明田 作/著	経済法令研究会	4,500円
10 日本農業年報62 基本計画は農政改革とTPPにどう立ち向かうのか 日本農業・農政の大転換	谷口 信和/編集代表、 安藤 光義/編集担当	農林統計協会	3,200円

**農林大学校で農業経営と金融を講義**

六月七日、群馬県立農林大学校で就農を希望する学生一六人を対象に「農業金融の仕組みと特徴」「農業経営の始め方」などについて講義を行いました。

同大学校は、学生の進路に応じたカリキュラムを組んでおり、今回の講義は就農計画を立てることと農業金融をテーマにした授業の一环として開催されたものです。

学生からは「お金を借りることの大変さが分かりました」「事例から農業経営を始めるイメージが湧きました」「経営に優れた農業者を目指したいです」などの感想が寄せられました。

(前橋支店)



日本公庫は未来を担う若者の新規就農を応援しています

**農水産物食品輸出セミナー兼  
トライアル輸出相談会を開催**

七月二七日に鹿児島市、二八日に鹿屋市で「農水産物・食品輸出セミナー兼トライアル輸出相談会」を開催し、公庫のお客さまなど六三人(鹿児島市・三二人、鹿屋市・三一人)にご参加いただきました。

セミナーでは、貿易商社三社から、米国、香港、マカオの食品マーケットに関する説明があり、終了後には、参加者と貿易商社との個別相談会を実施しました。

参加者からは「貿易商社からのアドバイスを基に、自社商品の輸出に向けた具体的な取り組みが開始できます」などの感想が寄せられました。

(鹿児島支店)



講演から個別相談まで積極的に海外販路開拓を支援しています

**「アグリフードEXPO輝く経営大賞」受賞者決定**

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」は地域の農業・食品産業の担い手としてふさわしく、「アグリフードEXPO」への出展をきっかけに、優れた経営を実現している経営体を表彰することにより、多くの経営体の目標となる姿を示し、もって地域の農業および食品産業の育成に寄与す

ることを目的としています。本賞は、日本公庫農林水産事業(旧農林漁業金融公庫)が2005年度に創設しました。

全国各支店から候補者の推薦を受け、社外の有識者による選定委員会における審議の結果、以下のとおり東日本および西日本エリアより1先ずつ受賞者を決定しました。

東日本エリア	有限会社 イーエム総合ネット弘前 (代表取締役 今井 正直 氏)	青森県弘前市	リンゴ14%、野菜11% 他
西日本エリア	株式会社 伊藤農園 (代表取締役 伊藤 修 氏)	和歌山県有田市	かんきつ類10%、ジュースなど加工品

■選定基準

優れた経営能力、技術力、実績を有するとともに、アグリフードEXPO(東京・大阪)への出展をきっかけに、売り上げ増加、販路拡大、消費者ニーズの把握、商品開発などを実現した経営。

■選定委員(敬称略)

大泉 一貫(会長)／宮城大学名誉教授 青山 浩子／農業ジャーナリスト 梅本 雅／農業・食品産業技術総合研究機構中央農業研究センター所長 荏林 幹太郎／学習院女子大学国際文化交流学部教授、藤田 毅／有限会社フジタファーム代表取締役 松田 恭子／株式会社結アソシエイト代表取締役 森 剛一／アグリビジネス・ソリューションズ株式会社代表取締役・税理士

※「輝く経営大賞」受賞者紹介および関連企画は本誌11月号と12月号で掲載予定です。ご期待ください。

# 新規就農者向け資金制度のご案内

## 「青年等就農資金」をご紹介します

新たに農業経営を開始される認定新規就農者が、青年等就農計画を達成するために実施する幅広い事業を青年等就農資金により支援しています。

青年等就農資金は、新規就農者を倍増させるという政府の目標を推進する政策性の高い資金です。新規就農を希望される方がご利用しやすいよう、融資条件は「無利子」「実質的な無担保・無保証人」となっているほか、2016年度からは一定の条件を満たした場合に適用できる特認限度額1億円を創設し、融資限度額を拡充しました。

また、農地などを取得する場合は、経営体育成強化資金の特例が適用されます。

### 日本公庫の資金制度の概要

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	施設・機械など 家畜の導入、果樹・花木の育成など 借地料などの一括前払い 農業資材などの経費	農地などの取得																				
対象資金	青年等就農資金	経営体育成強化資金																				
融資条件	<table border="1"> <tr> <td>返済期間</td> <td>12年以内</td> </tr> <tr> <td>うち据置期間</td> <td>5年以内</td> </tr> <tr> <td>融資限度額</td> <td>3,700万円 特認限度額：1億円</td> </tr> <tr> <td>金利</td> <td>無利子 (お借り入れの全期間にわたり無利子です)</td> </tr> <tr> <td>担保・保証人</td> <td>実質無担保・無保証人 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、法人で必要な場合は代表者のみ</td> </tr> </table>	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 特認限度額：1億円	金利	無利子 (お借り入れの全期間にわたり無利子です)	担保・保証人	実質無担保・無保証人 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、法人で必要な場合は代表者のみ	<table border="1"> <tr> <td>返済期間</td> <td>25年以内</td> </tr> <tr> <td>うち据置期間 (特例)</td> <td>5年以内： 事業費500万円まで</td> </tr> <tr> <td>融資率 (特例)</td> <td>100%： 事業費500万円まで</td> </tr> <tr> <td>金利</td> <td>最新の金利を融資機関にご照会ください</td> </tr> <tr> <td>担保・保証人</td> <td>ご相談の上、決めさせていただきます</td> </tr> </table>	返済期間	25年以内	うち据置期間 (特例)	5年以内： 事業費500万円まで	融資率 (特例)	100%： 事業費500万円まで	金利	最新の金利を融資機関にご照会ください	担保・保証人	ご相談の上、決めさせていただきます
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 特認限度額：1億円																					
金利	無利子 (お借り入れの全期間にわたり無利子です)																					
担保・保証人	実質無担保・無保証人 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、法人で必要な場合は代表者のみ																					
返済期間	25年以内																					
うち据置期間 (特例)	5年以内： 事業費500万円まで																					
融資率 (特例)	100%： 事業費500万円まで																					
金利	最新の金利を融資機関にご照会ください																					
担保・保証人	ご相談の上、決めさせていただきます																					

- \*審査の結果により、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。
- \*青年等就農資金は毎年度、国の予算の範囲内で実施される制度のため取り扱いに限りがあります。ご融資の実行時期によっては、ご希望に沿えない場合があります。
- \*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い合わせください。

#### ホームページのご案内

新規就農に関する融資制度Q&Aや手引きなど、お役立ち情報はこちら



# みんなの広場

本誌七月号の感想を掲載します。

◆「まちづくりむらづくり」を何度も読み返しました。この記事に感動して、おかみさんたちの熱意とパワーに大いに元気をいただきました。婦人会のメンバーが戸田<sup>へた</sup>で日本一の塩を作りたいと「戸田塩の会」を結成。おかみさんたちの強い想いと心が「ほがらかで」「ふくよかな味」の戸田の塩につながったことでしよう。また、漁師たちの海水の提供も見逃せませんし、体験学習での子供たちが塩おにぎりを食べて「うんまい」「おいしい」と笑顔になったことや、化粧水など続々商品化されたこともビックリです。皆さんのさらなる発展、ご活躍を願ってやみません。(右手原 熊谷 明夫)

◆鹿追町農業協同組合の今田さんの特集を読んで、加工業務用野菜に特化することによって品質や生産性を上げ、事業として完成されていることに驚きを感じました。

農業にはまだまだ新しい経営方法を身につけることができることを実感しました。(盛岡支店 東雪丸)

◆地域特性を活かした食の取り組みは、世代や性別を超えて地域の人をつなぐことができる。「まちづくりむらづくり」の記事から感じました。

菓子や化粧品への展開は女性の

目線が大切で、女性が活躍する場としても一次産業に期待したいと思えます。(静岡支店 江森 あずさ)

## 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」

〒0000000四  
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 〇三ー三三七〇ー三三五〇

## メール配信サービスのご案内

日本公庫農林水産事業では、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通りです。

●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

●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など

●メール配信のサービスを希望される方は、日本公庫ホームページ([https://www.jfc.go.jp/n/service/mail\\_nourin.html](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)

## 編集後記

④ 今号の表紙写真に圧倒。日本近海にはこのような魚の群れが無数にあるのでしょうか。豊かな海に囲まれて育まれた魚食の文化を持つ日本人が魚を食べる機会が減っているのは残念。今回特集は繁盛している鮮魚小売りの方々に執筆していただきました。どれもわくわくする話題にあふれています。そして、私は今日も明日も魚で一献。(嶋貫)

④ 海無し県育ちの私は今も海への憧れが強く、小さい頃連れていってもらった海水浴では、唇が紫色になってもずっと浮き輪にしがみついていた。目の前に海があり、新鮮な魚を食べていた富山出身の柴田さんのエッセーには、私を感じることもできない海産物への想いや、人との出会いの大切さがたっぷり盛り込まれています。海っていいな。(小形)

④ 特集、野本さんは漁師さんからも消費者からも喜ばれる独自の鮮魚市場外流通を実践しています。会社名にも掲げられている「地方創生」への想いから立ち上げたもので、漁業が抱える課題を克服し漁師さんたちの所得向上を目指す取り組みであることを知りました。野本さんの高い志、熱意、目を見張る行動力、全てに頭が下がります。(城間)

④ 年齢を重ねるごとに「健康」が気になる今日この頃。わが家の食卓にも自然と肉より魚料理が並ぶことが増えました。魚には脳の活性化を促し生活習慣病を予防するDHAやEPAの他、アンチエイジングに効く成分も含まれると聞き、欲張りな私は全ての効果を期待して、今日も魚を調理します。今号よりよろしく申し上げます。(上原)

## AFCフォーラム Forum

### 編集

浩一郎 嶋貫 伸二 清村 真仁  
飯田 晋平 小形 正枝 城間 綾子  
上原 理恵子

### 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/modules/form\\_mail/](http://info.nissyoku.co.jp/modules/form_mail/)

### ■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 つなげよう6次化の輪



第10回 **アグリフード EXPO** 大阪 2017  
プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

**日時** 2月22<sup>水</sup>日 / 23<sup>木</sup>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



魚離れいま流通の挑戦



『収穫する喜び』田村 綾菜 徳島県美馬市立江原北小学校

■AFCフォーラム 平成28年9月1日発行(毎月1回1日発行)第64巻6号(793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 第一南楼7F Tel.03(3432)2927 ■定価514円 本体価格476円

