

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

10

2016

特集 変わる農業、動かす金融



特集

変わる農業、動かす金融

3 地域金融機関が担うアグリファイナンス

石橋 由雄

地方金融機関にとって将来性ある分野のアグリファイナンスをより活発化するために、金融機関がネックと認識している要因を考察しよう

7 メガバンクがコミットする農業ビジョン

松田 恭子

三井住友銀行が異業種の農業者と連携し法人を設立し、農業に直接参入した。コメ生産を事業の中心に据え、他県展開も狙う戦略を探る

11 地銀が積極的に取り組む農業成長産業化

桧垣 大志

地域に根差す伊予銀行が農業の成長産業化へ向け積極的な取り組みを開始した。「儲かる農業の実現」へ向け、銀行らしい関わりを意識した農業支援とは

情報戦略レポート

15 農業経営動向の分析公開！ 自身の経営計画作成などに活用

第11回「アグリフードEXPO東京2016」セミナー

17 急成長を続ける地ビール会社の独自戦略

オリジナルを追求する3つの取り組み

井手 直行

経営紹介

経営紹介

23 株式会社TACSLしべちや／北海道 高取 剛

離農者が増え生産基盤の崩壊を懸念したJA組合長の声掛けでJAや民間企業が出資する酪農法人が誕生。地域再生を見据えた新法人の取り組みを紹介する

変革は人にあり

27 合同会社田島柑橘園&加工所／佐賀県 田島 彰一

スペイン種苗会社との交流、地域内外へのクレメンティン栽培の技術提供は、国や地域を問わずに欲しい苗木や情報を交換できるようにとの思いがある



撮影：北條 純之
茨城県かすみがうら市
2010年9月下旬撮影

クリ

■クリの収穫量で国内1番の茨城県。産地の1つであるかすみがうら市の水田を取り囲むように広がるクリ林で、その実が、ほっこりと顔をのぞかせた■

シリーズ・その他

観天望気

大規模水田農業経営の実像 谷口 信和 2

農と食の邂逅

安曇野北穂高農業生産組合／長野県

丸山 秀子

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

料理は昭和の奥さま先生 山本 直味 22

主張・多論百出

Sake Brewery Tours 酒サムライ

中村 悦子 25

耳よりな話 175

寒さを逆手に取った「寒締め栽培」 吉岡 宏 30

まちづくりむらづくり

アートで環境を問い、民泊で雇用を創出

地域から鹿児島全域へ、広域連携を実現

鹿児島県南さつま市

下津 公一郎 31

書 評

古川 武彦 著

『気象庁物語 天気予報から地震・津波・火山まで』

青木 宏高 34

インフォメーション

第10回「アグリフードEXPO大阪2017」の出展者

を募集しています 情報企画部 35

第11回EXPO東京の来場者、1万4000人超え

情報企画部 36

交差点 香港の食品見本市に公庫のお客さま13社と出展

情報企画部 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 觀氣

大規模水田農業経営の実像

各地を調査するたびに一〇〇畝を超える水田経営に出会うことが多くなった。農林業センサスでも経営耕地面積一〇〇畝以上の経営体数や経営耕地面積が把握されているが、区分は一〇〇畝以上で一括されている。そろそろ、一〇〇畝以上を細分して大規模経営の頂点の姿を正確に確定する必要があるのではないか。

一方で、規模拡大は規模の経済が発現する限りでは経営の効率性確保の観点から必要不可欠である。他方で、離農する経営の規模も不断に上昇するから、離農跡地を引き受ける経営の規模はそれよりもかなり大きいことが求められ、規模拡大のスピードが不断に速まることが実態調査で観察されている（筆者も一年で五〇畝から一〇〇畝に規模拡大した水田経営を検討したことがある）。

大規模経営というと、すぐに企業的法人経営を思い浮かべがちであるが、少なくない数の集落営農やJ A出資型農業生産法人（農地所有適格法人）などが含まれ、単純な企業的経営の論理だけでは全体像が把握できないというべきである。

ところで、農業経営統計調査の米生産費統計（二〇一四年産）における最大規模Ⅱ水稲作付面積一五畝以上の経営（平均水稲作付面積一九・七畝）を水稲作付面積二〜三畝層（同二・四畝）と比べると、一〇畝当たりの生産費削減率は労働費の三五%に対して全算入生産費は二〇%にとどまる。その要因の一つは農機具費が〇・五%ではあれ、増嵩（ぞうそう）していることだ。これは大規模経営が作業適期などを確保するために、作付面積に比べて、より大型の機械装備を余儀なくされていることが背景にある。

その際、一枚当たりのほ場規模は一五・二畝から二五・九畝と一・七倍の拡大にとどまる一方、一団地当たりの面積は五〇畝から二二七畝へと四・五倍に拡大しており、機械の生産効率向上のための大規模経営の努力がうかがえる。その努力を一層のコストダウンにつなげる上では、ほ場規模の拡大Ⅱ土地改良が不可避である。土地改良は大規模経営だけの努力では実現できず、農地貸付者を含めた地域農業全体への政策的支援が欠かせない。農地流動化と土地改良の並進（へいしん）が求められるゆえんである。

東京農業大学農学部 教授

谷口 信和

たにぐち のぶかず

1948年東京都生まれ。東京大学大学院農学系研究科博士課程単位取得退学。名古屋大学、愛知学院大学、東京大学農学部教授を経て、2012年より現職。東京大学名誉教授。編著に『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』（2016年、農林統計協会）など。



人間にとって農業ほど
自然な営みはない
種をまき、育てて収穫する
年端を重ねていく
人生そのものです

農と食
の邂逅

丸山 秀子 さん

長野県安曇野市

安曇野北穂高農業生産組合
代表理事組合長

農業に先を見通せないという昨今、標高のあ
る高地に広がる水田は、寒暖差があり、山から
流れてくる豊富な水で、適地適作の長所を生
かしたおいしい米をつくる。稲作の法人経営
組織の女性代表者は全国でも珍しい。





P19: 売上高約1億6,000万円の組織を率いる秀子さん P20: 信州水田稲作経営会議の会長を務める。各県の代表が出席する全国稲作経営者会議で唯一の女性会長でもある(右上) 新設した乾燥調製施設にて(右下右) 9人いるオペレーターの平均年齢は38歳(右下左) 米の需要が減っているが「きちっとした質の高い米を作れば生き残っていただけます」と悲観していない(左)

事務職員として入職

安曇野北穂高農業生産組合(略称、北穂アグリ)は一六〇鈔の経営面積を持つ法人経営組織だ。組合員一六九人の大所帯を率いるのが丸山秀子さん(六七歳)だ。稲作中心の法人経営組織で代表を務める女性は全国でも珍しい。

雄大な北アルプスの東側に抱かれる北穂高。北穂アグリが管理している農地は、標高約五四〇メートルの地帯に広がる水田だ。「寒暖の差があつて、山から流れてくる豊富な水によつておいしいコメが作れる場所です」と、誇らしげに紹介してくれた。この恵まれた農地が秀子さんを農業へといざなつた。

高校を卒業し、東京で仕事を見つけた秀子さん。姉が結婚して家を出たために、跡取り娘となることを求められ、実家に呼び戻された。東京で知り合った同郷の男性と結婚し、娘を出産。子育てに追われるさなかに、北穂アグリから「働かないか」と声を掛けられた。事務をやつていた女性が定年退職することになり、新たな事務員を募集していたのだ。秀子さんは快諾し、一九八三年から職員となった。

北穂アグリは、基盤整備をきっかけに六一年に設立された農協青年部の機械利用組合が前身だ。六八年に北穂アグリとなり、機械作業の請負を始めた。さらに七六年から組合員の農地を借りて稲作経営に乗り出した。高度経済成長の波に乗って、農家の兼業化が進

み、北穂アグリには次々と農地が集まつてきた。受託耕作面積を広げながら、経営を拡大する法人経営組織としてさまざまな賞にも輝いた。秀子さんが入職する頃には、すでに九〇鈔規模になっていた。

「農業ほど人間にとって自然な営みはない」と秀子さんは言う。種をまき、育てて収穫へと流れは、年端を重ねていく人間の人生そのものだ。「収穫の時のワクワク感是他のものに例えられないでしょ」

当時、周囲には「なんでわざわざ農業の道に進むのか」と言う人もいたが、秀子さんに迷いはなかった。「一度、都会に出たからこそ農業や田舎の良さが分かったのかもしれない」

職員になると「事務だけでは面白くない」と一年かけて大型特殊免許を取得し、男性職員と同様に田植え機や、トラクター、コンバインに乗り作業をした。体力が求められる仕事もいとわず、重い散布機を担いで追肥作業もこなした。

組織としての体制を整備

そんな意欲と根性を周囲の人が買わないわけがない。一九九八年から理事に、二〇〇三年からは事務長として、当時非常勤だった代表理事をサポートしながら組織運営に当たった。

事務長当時、秀子さんが力を入れたことの一つが組織としての体制づくりだった。若い人が安心して勤められる組織にするため、社

会保険の充実や就業規則の整理を行った。「ルールが明確になっていることは若い人にとって大事なことです。私自身も（東京で）会社勤めをしていたから分かります」

生産および販売の体制も整えていった。かつてコメは農協に出せば終わり、食べる人のことまで考えなくても経営は成り立って



近所の人と気さくに談笑する。「農業は水が命」と北アルプスから流れる豊富な水への感謝の言葉を何度も口にしていた。自身も山が好きでよく登ったという

いた。だが、消費量が減り、産地間の競争が激しくなるとそうはいかない。消費者が納得する品質のコメを作り、届けることができてこそ生き残っていける。そこで化学肥料依存型の稲作を見直し、全ほ場の土壌分析を行い、土壌や稲の状態に合わせて肥料の量を調整する施肥管理に切り替えていった。

集落出身以外の若い社員も徐々に増えるにつれ、地元の人へのあいさつの励行、丁寧な草刈りや稲を倒さないような適期作業を指示した。地主からの信頼が法人経営組織の運営には何よりも大事だと思っていたからだ。

積極的な営業を行い、米卸やスーパー、地元の飲食店などの販路を開拓した。秀子さん自身の営業で、地元学校の週四日の米食給食にも北穂アグリが米が使われるようになった。「将来の消費者である子供たちが残さず食べてくれることは私たちの張り合いです」

一〇年、役員会の推薦で六代目の代表理事に就任したことを契機に、非常勤だった代表理事の職を常勤に変えた。「米をめぐる状況が目まぐるしく変わっています。迅速な意思決定をするために、代表を常勤にすべきだと思っています」

組合員の信頼をよりどころに

現在、秀子さんを含め七人の理事、監事で組織運営を行う。一五年には乾燥調製施設を新たに建てた。こうした大きな案件は各地域の組合員による委員会や臨時総会での承認を経るが、通常の組織運営は理事・監事に一任されており、運営はほぼ株式会社と同じだ。「それならば、いっそ株式会社に変換しないのか」。視察に来る人などからよく聞かれる質問だという。だが、法人経営組織には農事組合法人がマッチするというのが秀子さんの考えだ。農事組合法人は、事業内容

でできることは農業に限られ、役員になれるのも組合員のみだ。つまり、農業以外の事業はできない半面、農家以外の人が経営に参画してやることもない。このことは組合員に大きな安心感をもたらす。「法人経営組織の運営は、組合員が安心して土地を託してくれるかどうかにかかっている」と言う。その点で農事組合法人は、組合員から信頼を寄せてもらいやすい組織形態だと考えている。

経営方針もよどみがない。コメの需要低迷を克服しようと、多くの稲作経営体が六次産業化や野菜との複合経営に乗り出しているが、北穂アグリは適地適作を基本に、コメ生産主体の経営を貫いている。それでいて従業員の一週間の平均労働時間は三八時間以内と、まさに大企業並みの労働条件だ。計画的で効率の良い作業体系を組むことで経営として成り立ち、同時に従業員にとっても働きやすい職場。秀子さんの視線はここに向けられている。

北穂アグリが管理する農地は集落外にも広がっており、地主は組合員を含め二七〇人に及ぶ。「組合員、地主、組合の三位一体により農業が成り立つことを示してきたし、これからはそうありたい」。ぶれのない一貫した哲学があるからこそ、社員も組合員もついてくるのだろう。米国に暮らす一人娘は「お母さんの農業で頑張っている姿が大好き」と言ってくれるそうだ。その言葉に心底納得できる。実に格好いい稲作経営者である。

（青山浩子／文 河野千年／撮影）

「これ、なんだろう?」、初めて手にした昭和初期の婦人雑誌の洋食レシピ。そこに掲載されていた、干物のおなかにマッシュポテトを詰めて焼いたもの、バターで炒めたトマトでうどんを煮込んだもの……。今まで見たこともないような料理の数々に私は心を奪われました。

昭和初期は、家庭料理としての洋食はまだなじみが薄かった時代です。そこで食卓に洋食をより普及させるべく、日本人の口に合うような「和洋折衷料理」が以前にも増して婦人雑誌などで発表されていました。料理を考案された先生方は、主に料理学校の先生、作家や歌舞伎役者、政治家などの奥さま方で、中には留学経験やご主人の仕事の都合で海外生活を経験された方もいらっしゃいました。冒頭の料理はこのような奥さま方によるレシピです。

諸先生方は口々に「レシピの食材を無理にそろえなくても、家庭にある食材を工夫して使うのが主婦の働きである」とおっしゃっています(例えば、つけ合わせのバセリがなければニンジンの葉で代用するとか!)

世界恐慌の影響から不況下にあった、この頃。奥さま方は、本場で食べてきたであろう洋食を、手に入りやすい身近な食材や調味料を使い、節約を心掛け、庶民目線で、一般の主婦でも作りやすいように工夫した(時にはユニークな)レシピ作りをされていたと思います。苦心しつつも新しい味の可能性に心躍らせ、自由な発想で料理を創作されている奥さま先生の高揚感を、私はレシピから感じるものが少なくありません。

また、冷蔵庫や電子レンジも普及していない時代、夏には涼しさを感じられる料理を、冷たくなつたごはんはおいしく温かく食べられるようにと、奥さま先生はここでも新しい味を取り入れ、目新しい料理を考案していきます。

そして奥さま先生の料理が広く家庭の食卓に並ぶようになると、一般の主婦も自ら和洋折衷料理や節約料理を考案し、雑誌などに投稿するようになったのです。

このように、当時のあらゆる「主婦」たちが、夫や子どもが楽しくおいしく食事ができるように……と、新しい時代の家庭の味づくりに真摯に取り組んでいたように思われます。



温故知新研究家
山本 直味

やまもと なをみ
北海道生まれ。2006年より戦前、主に昭和初期の婦人誌などに掲載された和洋折衷料理を中心に、なるべく当時のレシピのまま再現するブログ「温故知新で食べてみた」(<http://nawomayo.jugem.jp/>)を主宰。13年には主婦の友社より書籍化されている。

料理は昭和の奥さま先生

Sake Brewery Tours
酒サムライ

中村悦子



● なかむらえつこ ●
インバウンドの酒蔵ツーリズムのバイオフィア。二〇一三年日本酒造青年協議会より「酒サムライ」叙任。観光庁酒蔵ツーリズム推進協議会メンバー。日本酒業界に貢献したいという想いから、〇八年に英語通訳案内士の資格を取得。Sake Brewery Tours（酒蔵ツアー：saketours.com）を展開。東京をベースに海外の日本酒ファン、海外レストラン、ジャーナリスト向けツアーを企画。

酒

蔵ツーリズムで消費者と日本酒との距離が縮まっている。全国にある酒蔵を観光資源として地域の活性化につなげるという趣旨の下、二〇一三年に観光庁の呼び掛けで酒蔵ツーリズム推進協議会が発足した。定例会では自治体や団体、企業の成功事例の報告が年々増えている。

私自身、日本酒に魅せられ「酒蔵ツーリズムを確立し、海外における日本酒、日本食、インバウンド観光の拡大につなげる」というミッションを掲げ、〇九年から海外の日本酒ファン向けのSake Brewery Tours（酒蔵ツアー）を続けている。

以前住んでいた北カリフォルニアではワインを楽しむ、機会があれば地元のワイナリーを訪れていた。帰国後、日本酒の素晴らしさに目覚め、鳥取県境港市の酒蔵を訪問する機会があり、ここでの経験が後のツアーにつながる。蔵見学の後に地元の冬の特産品である松葉ガニと、杜氏さんの熱い想いが詰まったお酒をいただき、蔵と鳥取の大ファンになった。そ

の二カ月後に再訪した。

この経験を基に、訪日旅行者が参加できるワインツーリズムのような仕組みが日本酒にもあれば、海外の日本酒ファンがさらに増えるのではないかと考えた。

しかし、ツーリズムを前提として成り立っているワイナリーと異なり、日本酒の酒蔵を取り巻く環境は、ツーリズムを受け入れる体制のインフラが整っていないとは決していえなかった。

そこで既存のインフラで、海外からの旅行者が蔵見学に参加できるツアーをやってみようと企画し、第一回目は山陰の酒蔵を中心に四泊五日で回った。以来、冬の酒造りの季節に福岡、岡山、関西、新潟、秋田などへのツアーを一年に数回開催している。

ツアーでは一つの県や地域を五日かけて回る。日本酒の酒蔵を三、四カ所見学し、日本酒と関連した工芸、食、農業体験などを組み合わせる。

地元の宿泊施設や飲食店を利用し、地方自治体の

観光振興課などに協力を依頼して「地元の日本酒」のために海外からファンが訪れる、と地元へのアピールも心掛けている。

ツアー中の感想や終了後のフィードバック、ソーシャルネットワーキングサービス(SNS)での情報共有により、日本酒の造り手との時間、地元の人との交流、そして、食体験が評価されていると感じている。

ツアーでは各酒蔵での訪問時間を二時間以上とり、もし時間が許せば蔵の方に、食事にご同席をお願いする。酒蔵での案内は、蔵元にお任せする。日本酒造りの見学や、杜氏さんのお話など各蔵で内容には個性が出る。蔵内の見学を省き、雪に覆われた山に囲まれたほ場で米造りのお話をされた蔵元もいた。

酒蔵だけでなく、地元の方にも協力をお願いする。秋田の農家でできりたんぼ作りをしたり、新潟で酒米農家を訪ね、お話を聞きながらお酒をいただいたりなど、参加者にとって思い出に残る特別な体験である。

参

加者の年齢や国籍はさまざまである。英語圏の米国、オーストラリア、シンガポールを中心に、中国、台湾、ブラジル、ヨーロッパなどである。

毎年ツアーに参加したり、同じツアーにまた参加したりと、リピーターになる人もいる。

SNSなどで参加者が共有する写真は、食が中心である。カキ小屋でカキを焼いている自身の姿や、道の駅で買ったイチゴの食べ比べなどさまざまである。彼らの友人や家族なども日本の全く知らない土地の食に対して大きな反応を示す。

受け入れてくださる蔵元や関係者の皆さまのおかげで高評価を得るツアーが成り立っている。ツアーに参加したレストランのバイヤーと酒蔵との商談成立など、直接的なメリットの事例もある。

しかし、ほとんどの場合、蔵元や関係者は日本酒や地域振興のためという理由で賛同してくださっており、直接的なメリットへの期待は少ない。

訪日旅行者の増加に伴い、自分で情報を収集し計画を立てる旅行者やリピーターが増え、今後は訪問する地域や形態が多様化するだろう。

酒蔵ツーリズムも既存の取り組みから、インバウンドを視野に入れてのインフラの拡張を進めなくてはならない。一人でも多くの人が日本酒と蔵がある地域のファンになることを願っている。



日本酒と蔵のある地域のファンを増やす 酒蔵ツーリズムの受け入れ体制を整備する

寒さを逆手に取った「寒締め栽培」

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

吉岡 宏

冬になると、葉が縮み、ズングリとした姿のホウレンソウが、スーパーの店頭で見られるようになります。これが「寒締めホウレンソウ」と言われるものです。収穫時期になったホウレンソウを冬の寒気にさらす「寒締め栽培」によって生産されます。

この寒締め栽培は、厳しい寒さのために野菜栽培ができず、生鮮な野菜が少なくなる東北地方の冬期に、ホウレンソウなどの葉菜類を栽培しようと試みた、東北農業試験場（現、東北農業研究センター）の小沢聖さんによる溝底播種の開発と、同僚の加藤忠司さんの低温活用アイデアによって生まれました。

溝底播種は、畑（畝）に連続したV字型の溝を作り、その底に種をまく方法です。この播種法と不織布などによるべた掛けを組み合わせて、

夜間の地温と作物体温が高まり、東北地方の寒い冬期でも無加温のハウス内でホウレンソウなどの葉菜類を栽培することができるようになったのです。見事な工夫成果です。

なお、小沢さんによると、溝底播種はべた掛け栽培の試験中、畑に残った長靴跡のくぼ地に生えたコマツナの生育が、他よりも良かったことにヒントを得て開発したとのことでした。

しかし、この方法により出来たものは、ひ弱で葉色は薄く、栄養価も低そうなものでした。



ホウレンソウの寒締め栽培（写真提供：農研機構野菜花き研究部門 片岡園氏）

これに対し、寒さに当ててはどうかとの加藤さんのアドバイスに沿って小沢さんがハウスを開け、徐々に外気にさらしてみると、ホウレンソウの葉の色は濃くなり、厚くなってズングリした草姿になりました。分析すると、糖、ビタミンCやE、カロテンなどが増え、おいしくて栄養価が高いホウレンソウになっていました。

この技術の普及には大変な苦労があったようです。この地域の農家の方々の常識は、ハウスは保温のため、寒い冬に開け放す

ことは到底考えられないというものでした。しかし、小沢さんたちによる科学的な基礎データの収集と情熱的な普及活動によって、一九九五年に岩手県久慈市や長野県山形村でホウレンソウやコマツナの寒締め栽培が開始され、その後、急速に寒冷な気象の各地に普及しました。

寒締め栽培のメリットとして、食味や栄養価の向上に加えて、寒さで生育が抑えられることから、厳冬期では出荷期間を二〜三カ月延ばすことが可能になります。また、最近の研究では、寒締めホウレンソウではフラボノイド含量が増加し、抗酸化能が高まることが明らかにされています。

小沢さんたちの、寒さを逆手に取った新しい栽培法（作型）の開発、それによる産地づくりに敬意を表したいと思います。

F



Profile

よしか 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）。



アートで環境を問い、民泊で雇用を創出 地域から鹿児島全域へ、広域連携を実現

鹿児島県南さつま市

NPO法人エコリンク・アソシエーション 代表理事

下津公二郎



万之瀬川アートプロジェクト

自然、文化、伝統、人——。薩摩半島には魅力的な財産がたくさんありますが、多くは環境の変化や担い手不足などから途絶えてしまう危機にあります。また、自然環境面でも、制限や配慮のない利用が過度の負担をかけ、限界を超える恐れがあります。

こういった危機感を持っていた私たちは、二〇〇一年、NPO法人エコ・リンク・アソシエーションを設立しました。まず、三三頁上の写真をご覧下さい。これが川のアートです。私たちを動かした直接のきっかけとなったのは、「万之瀬川アートプロジェクト」です。このプロジェクトは、芸術家の池田一氏がプロデュースしたもので、薩摩半島南西部を流れる万之瀬川で一九九七年から二〇〇一年にかけて行われました。

池田氏は「水のアーティスト」として世界的に有名で、水を媒介して環境問題を強く意識して、

プロジェクトを展開しています。

「万之瀬川は、上流が樹枝状態に、中流は乱網状に近く、下流はまた樹枝状態に戻る。万の瀬が樹枝上に張りめぐらされた、まさに網目状の織物」との池田氏の言葉は、治水という人間の利用目的に沿って、水流・水路を保全・管理し、人間に好都合な「水の通り道」として見ていなかった私たちに大きな影響を与えました。

池田氏のアドバイスで私たちは、水をモチーフとした芸術作品を流域の一市三町にまたがり作っていました。それにより前述アートのように環境をアートに仕上げ、人に感動を与えることができる私たちは強く意識しました。

このプロジェクトが広域的に結び付いたことで、地球環境問題に積極的に取り組む地域づくり、エコ・リンク・アソシエーションが設立されたのです。現在、会員は会社員や自営、設計士など二十五人でいずれも南薩地域に住んでいます。先人の貴重な遺産と美しい自然環境が遺され

た地域を舞台にして、グローバルなネットワークを形成し、環境、教育、文化につながる創造的取組を実施する方針の下に活動しています。

教育旅行で地域再発見

薩摩半島の魅力的な財産である自然、文化、伝統、人は互いに有機的につながっています。これらを途絶えさせないよう後継者の育成に取り組み、都市と田舎の交流によるさまざまな経済的、人間的な活性化を図ろうと私たちは活動しています。

都市と田舎の交流として地域の魅力を発見する体験型観光を推進しており、「南さつま再発見」エコツアー、体験型ツアーのプログラム化、中高校生の民泊受け入れ、乗馬体験事業など多様な取り組みをしています。その中で、NPO法人発足と同時に事業化した「民泊型教育旅行」は、収益事業の柱になっていきますのでご紹介します。

当初は、「そんなものが、うまくいくはずがない」とか「この県では、取りまとめが難しいよ」とい

profile

下津 公一郎 しもつ こういちろう

1953年鹿児島県南さつま市生まれ。72年から10年間百貨店勤務。81年から15年間画廊経営。95年南さつま市へ帰郷。2001年よりNPO法人エコ・リンク・アソシエーションの代表理事として広域連携をテーマに体験型観光事業の他、森林・海などの環境保全活動や環境アートなどに取り組む。第4回地域再生大賞、第10回グリーンツーリズム大賞、第12回オーライ！ニッポン大賞を受賞。

NPO法人エコ・リンク・アソシエーション

民泊を機軸に捉えた観光産業振興により、脆弱な産業基盤構造を改革すると共に、地域資源を活かした特産品開発により、地域経済の活性化と若年層の域外流出を食い止め、地域活性化を図っている。また、アートを通して、水テーマに展覧会を行い、目に見えなかった世界を具体的な行動を起こすことに挑戦している。

う声が大半でした。でも私は、地域の輝くものをさらに磨き上げられる事業であること、また一方では、NPOを運営していくのにはしっかりとした収益事業がどうしても必要であると考え、鹿児島県で初めての民泊の体制づくりに取り組み始めました。

二〇〇一年、民泊の受け入れ体制が整うことを前提に、高校生二七〇人が来てくれることになり、私は受け入れ農家九〇軒の確保に奮闘努力しました。南さつま市を中心として研修会、日帰りモニターツアーの実施、先進地視察などを三年間をかけて行いました。

本当にこんな地域で満足してくれるのか、お金をもらうほどのことができるのかといった不安や、知らない人を受け入れることへの抵抗が受け

入れ農家には多くありました。しかし、何回か受け入れを経験すると、農業を知らない人が、作物の話や収穫の話などをして、友達になれたなど、楽しいと思ってくれるようになったのです。

この様子を見ていた私は、初めて日帰りモニターツアーを受け入れる農家には「騙されたつもりで受け入れてください」とお願いして回りました。このようにして受け入れてくれる農家が徐々に増えていきました。そして〇四年には受け入れ農家が九〇軒となり、高校生二七〇人が埼玉県から来ることになりました。受け入れ農家も私も覚悟を決めて、本番にのぞみました。

ところで、この一回の受け入れで受け入れ農家の態度がガラリと変わりました。「本当に良い子ばかり」「農業を知らない子どもが汗をかきなが

ら一所懸命働いてくれた」「夜の食事をおいしくうに食べてくれてうれしい」などみんな喜んでくれたのです。さらに自分たちこそ勉強になったと、九〇軒全てが引き続き受け入れると言ってくれました。

半島全域に広がる民泊事業

この時のことは、現在も一番の思い出として残っています。地域に来てくれる中高校生を農家の人たちが受け入れて初めて、都市と農山漁村の交流が始まるのであり、その中から農業の素晴らしさや田舎で暮らす喜びを感じてもらう機会となることを再認識しました。

その後、中高校生の民泊受け入れは二〇〇九年は約四九五〇人、一〇年、一万二三六六人、一二年、



上：花渡川アートプロジェクトの作品。漂流する浮島が五輪を形成している

下：ミカン収穫体験後に、鶏飯、手作りこんにやくなど田舎料理を楽しむ高校生

一万九四八四人、一四年、一万三三二二人と年々増加しています。受け入れ農家も一〇年までに薩摩川内市、鹿児島市、垂水市の方を加え、四五〇軒になりました。現在では大隅半島の全域に広がりが一〇〇軒を超えるまでになりました。なぜこれほど受け入れ数が増えてきたのかといえば、修学旅行の希望先としての民泊の人氣が高まったことや、広域的に受け入れ農家が存在することで農業体験、漁業体験、自然工芸体験などさまざまなコンテンツを用意できるからではないでしょうか。

受け入れ農家には、食事はお母さんの自慢の料理を一品か二品出してもらいたい。農業や漁業体験を一つか二つさせてほしい。近所の名所を案内してほしいの三つをお願いしています。農業漁業体験は、地域、季節などによって異なりますが、お茶摘み、ミカンの収穫、かつおのたたきづくりなどさまざまです。

地域の人びとは子供たちの喜ぶ顔や受け入れ農家の感想を聞くことで、今では胸を張ってわが町に自信を持てるようになっていきます。受け入れ農家では現金収入が確保され、さらに地域での雇用の創出や所得向上につながっています。

中高校生の民泊受け入れ人数が増えたことによる事務作業の増加、団体の活動範囲の拡大に伴いエコ・リンク・アソシエーションでは職員を六人に増やしました。安定した雇用が実現できるのは、中高校生の受け入れ人数が事前に確定するため、収益が予想できるからです。

また、これほど事業が広域的に広がった背景には、「地域の良いものに磨きをかけ、より魅力ある

地域に、その魅力ある地域が鹿児島県内に広がれば、とても魅力ある県になる」との思いを抱いて、私たちが活動を続けてきたことがあるのではないかと思います。

今後の取り組みとして、一年の九州新幹線開通で関西圏の予約が増えていることもあり、受入先を鹿児島県全域に広げ、さらなるコンテンツの開発に取り組みたいと考えます。そして次の目標である年間二万人の受け入れを実現し、地域の経済が潤うお手伝いをしたいです。

環境問題にアート手法

さらに現在進行中の大きな事業は廃校を利用したアワビの陸上養殖システムです。養殖の成功には、安価な養殖用水・設備・餌・稚貝の確保、養殖管理・技術、販売先の確保などコスト削減のための体制確立が重要ですが、どこでも誰でも養殖できる陸上養殖システムは将来の気候変動への対応や、海洋環境や漁業資源の向上の一助となると確信し取り組むことにしました。このシステムが廃校活用方法として広域に定着することを目指しています。

まず今年度は、先進地の視察を行った上で南さつま市と日置市にシステムの提案を行う予定です。来年度の地域創生事業として取り組むという流れを考えています。この事業は一五年前の海の環境保全活動時お世話になった方との縁で開始したのですが、こうした縁が、次の取り組みの核となっていくことを私は不思議に思うとともにありがたいと感じています。

さて、私たちは環境への取り組みとしてアート

という手法で環境問題を問い、川や集落などを主対象として南薩摩の魅力を引き出し、環境共生型社会の実現に向けたメッセージを発信するプロジェクトを展開しています。前述の三二頁写真の作品をご紹介します。これは二〇〇六年から始めた「花渡川^{けとがわ}アートプロジェクト」で作った作品の一つで、円筏による浮島で五大大陸を表現したものです。緑の部分が森林で茶色の部分が砂漠を表しています。円筏は切り出した竹で、大陸の基盤は板でつくっています。大陸の上には、杉の葉を敷き詰め、砂漠を表す部分にはもみぎらを敷き固定しました。さらに高床式の水の家を載せ樋で連結し「水の集落」を形成しています。製作には時間と労力を要しますが、地元の高校生や住民と協力し実施しています。

さらに、アート以外にも「森」を守るために間伐講習会（森林ボランティア養成）の開催、「海」を守るためにオニヒトデや巻貝の駆除などを行っています。今後は、世界遺産の屋久島で、これまで取り組んできたアジアとのアートネットワークによるプロジェクトを立ち上げる予定です。それまで足元に流れる川しか見ていなかった人々が、流域全体を考え、つながりを感じ始めてくれるような取り組みにし、アジア全体で水のことを考える行動することを進めたいと思っています。

私たちの取り組みは多岐に渡っており、一つ一つは結び付かないように思われるかもしれませんが、しかし、美しい織物が多数の糸で紡がられるように、このような私たちの多面的、創造的取組により地域全体が良くなることを信じ今後とも活動をしていきます。

『気象庁物語』

— 天気予報から地震・津波・火山まで —

古川 武彦 著



(中公新書・740円 税抜)

天気野郎たちの熱きドラマ

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

「天気晴朗ナルモ波高カルベシ」の電報が日露戦争の命運を決したことや、青函連絡船洞爺丸を襲った台風、富士山レーダーの建設など、戦争、災害、異常気象に戦い続けた一四〇年が、この本に述べられている。日本の気象観測は一八七一年、気象専門機関として東京気象台の誕生に始まり、その後、気象庁に改組する。

気象庁は現在、表看板に天気予報や気象注意・警報があり、地震の観測と津波予測、火山の監視業務など、気象庁の仕事は、驚くほど広範囲だ。五年前の東北地方太平洋沖地震の津波はまだ記憶に新しいが、あの日以来、気象庁は数分のうちに震源や津波の有無、到達予測や警報を発する気象情報に傾注する。地震の揺れを感じる前に、携帯電話を活用した緊急地震速報を流して、備えを喚起する。こうした迅速で、かつ正確な気象情報の

仕組みの詳細は、この本を手にしてほしい。

日本の上空三万六〇〇〇メートルに静止衛星「ひまわり」が浮かぶ。ここから送られる雲画像データを受け、極めて高度なコンピューターが気象情報を解析。これが台風の不意打ちを防いでいる。今日の正確な気象情報は、「ひまわり」と「コンピューター」の科学力に負うところが大きい。が、実は、ここにアメダスという地上観測が加わる。

アメダスは地域気象観測システムのことで、一九七四年に導入され、英文頭文字に由来する。日本列島一三〇〇カ所に設置した降雨量測定のうち八四〇カ所では風向、風速、気温も測定される。この網の目は日本全土を一七キロメートル間隔に相当し、上空から地上からの気象情報解析に、天気予報が出されている。導入時には、「雨です」と丁寧な言えと「お叱り」が殺到するほど国民に親和した逸話が残っている。

低気圧や台風の仕組みもよく分かってなかった気象台設立間もない時代、気象に携わる人が集まる大日本気象学会が開催された際の、榎本武揚会頭のあいさつが残っている。「私たちが、大気中の現象を観測し、人々の生活への影響を研究してその被害を避け、さらに利用する方法を探究」することが、「社会の幸せなり、邦家の光なり」と主張し、それが「負担すべき一大義務」と檄を飛ばしている。天気予報に並々ならない決意である。

「お天気」の背後にある禍福、悲喜の綾に思いを寄せながら読む、興味深い一冊である。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2016年8月1日～8月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 アメリカも批准できないTPP協定の内容は、こうだった！	山田 正彦／著	サイゾー	1,500円
2 TPPが日本農業を強くする	山下 一仁／著	日本経済新聞出版社	1,800円
3 悪夢の食卓 TPP批准・農協解体がもたらす未来	鈴木 宣弘／著	KADOKAWA	1,300円
4 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
5 魚が食べられなくなる日	勝川 俊雄／著	小学館	780円
6 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
7 食料経済 第5版 フードシステムからみた食料問題	高橋 正郎／監修、清水 みゆき／編著	オーム社	2,600円
8 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
9 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
10 農地を守るとはということか 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

第二〇回「アグリフードEXPO大阪2017」の 出展者を募集しています

「アグリフードEXPO」は、プロ農業者たちの国産農産物と加工食品の展示商談会です。大阪開催は、おかげさまで来年第10回を迎えるはこびとなりました。これを記念して「つなげよう六次化の輪」をテーマに二〇一七年二月二三日(水)、二三日(木)に開催します(第一四回「シーフードショー大阪」も同時開催)。

出展対象は、農業者および国産農産物(水産物を除く)を主原料とする食品を主として扱う国内食品製造業者の皆さんです。

募集期間は一〇月三日(月)から二月二日(金)までです。小間数が収容上限に達し次第、受け付けを終了しますので、お早めにお申し込みください。

詳細については、公式ホームページ(<https://www.agri-foodexpo.com/>)をご覧ください。

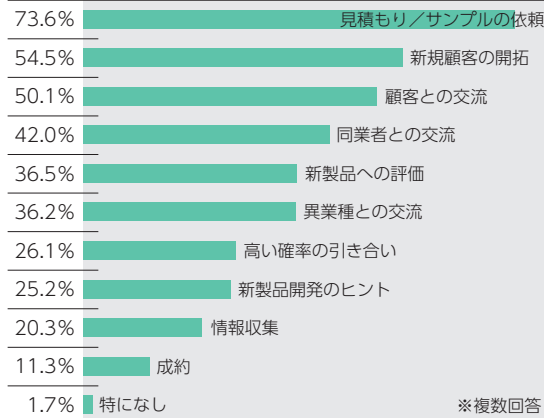
第九回「アグリフードEXPO大阪2016」の出展者・来場者のアンケート結果を掲載します。ご参考にしてください。

(情報企画部)

第9回「アグリフードEXPO大阪2016」の出展者アンケート結果

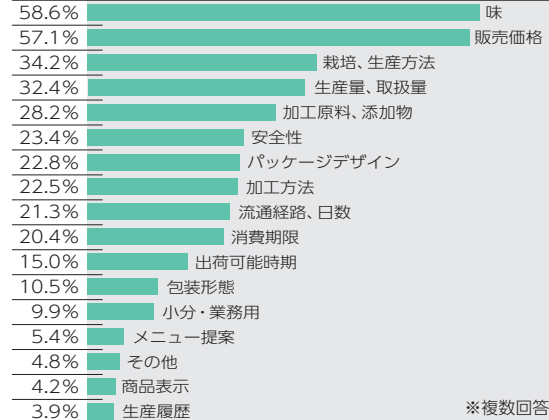
■出展者数…合計/429社 342小間 ※共同出展含む
■会期中商談件数 1社平均/14件 最高/300件

出展の成果は？



■会期中成約件数 1社平均/4件 最高/40件
■会期中成約金額 1社平均/93万円 最高/3,000万円

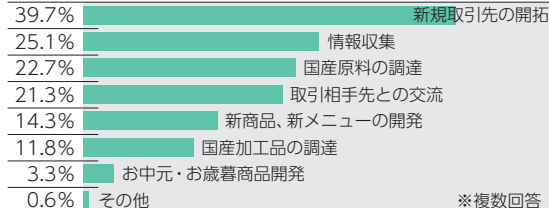
来場者の関心は？



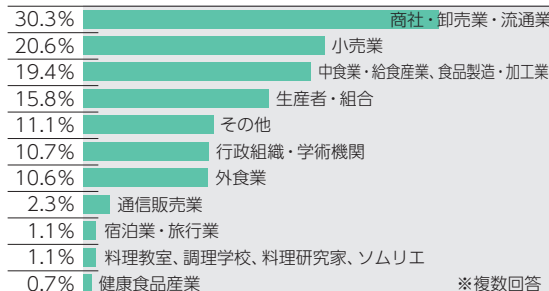
第9回「アグリフードEXPO大阪2016」の来場者アンケート結果

■公式登録総来場者数…15,490人(2015年度 14,956人)
※第13回シーフードショー大阪の来場者を含む

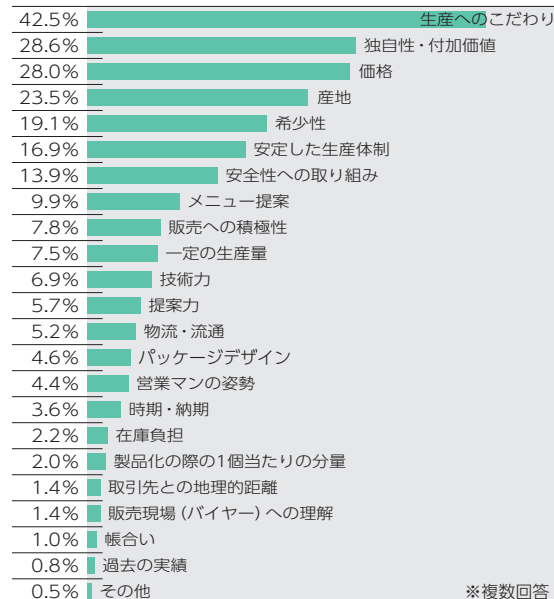
来場の目的は？



あなたの業種は？



取引で重要視する点は？



第二回EXPO東京の来場者、二万四〇〇〇人超え

八月一八、一九日に国産農産物をテーマとした、第一回「アグリフードEXPO東京2016」を開催しました。

全国から六八一の農業者や食品製造業者、六次化支援技術を提供する事業者の方々にご出展いただき、全国の魅力ある農産物や地元産品を活用したこだわりの加工食品を、バイヤーへ積極的にPRしました。

今回のEXPO東京では、来場者数一万四四一〇人、会期中商談件数三万六七二八件、商談引き合い件数七〇〇四件に上り、活発な商談が行われました。



各出展ブースに多くのバイヤーが訪れました

開催初日は磯崎陽輔農林水産副大臣が来場され、開会式へご列席されました。

その後会場内を視察され、『アグリフードEXPO輝く経営大賞』受賞者の出展ブースを訪問するなど、出展者を激励していただきました。

出展者からは「通常の営業活動では知り合うこともないようなバイヤーと出会えました」期待を上回る成果でした」などの感想が寄せられました。

また、バイヤーからは「それぞれの出展者のこだわりを聞くことができ、本当に良かったです」今後もぜひ参加させていただきたいと思います」などの声が寄せられました。

(情報企画部)



バイヤーに向け積極的にPR

● 交叉点 ●

香港の食品見本市に 公庫のお客さま一三社と出展

日本公庫はお客さま支援の一環として、八月二一～二三日に開催された香港最大級の国際総合食品見本市「FOOD EXPO 2016」において、ジェトロが運営するジャパンパビリオン内にお客さまブースを設け、輸出支援を行いました。

今年で三回目の出展となる日本公庫は、日本産の果物や海産物、日本酒、お菓子、ラーメンなどを取り扱う全国各地の農業者や食品製造業者など一三社と合同で出展し、出展者のサポートやバイヤーマッチングなどを行いました。その結果、一三社の合計商談件数は六七五件、うち成約見込み件数は六一件(八月末現在)となっています。

また、会期中に山本有二農林水産大臣が会場を訪れるなど、オールジャパンで香港に農水産物・食品の売り込みを行いました。

日本公庫では、事前周知や日本から香港への出展品の輸送について、トライアル輸出支援事業(※)で提携している貿易会社にご協力い

ただくなど、保有するネットワークを最大限に活用し、お客さまの出展をサポートしました。

農林水産業を成長産業とするために、国産農水産物・食品の輸出を促進することが国の重点的な取り組みに位置付けられている中、日本公庫はお客さまの海外展開を引き続き積極的に支援していきます。

(※) 農水産物・食品の輸出ノウハウを持つ貿易商社と連携し、初めての輸出に意欲のあるお客さまを支援する事業。

(情報企画部)



ジャパンパビリオンは常に大勢の人でにぎわう

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)

◆八月号の「まちづくりむらづくり」の長崎県対馬市の取り組みに感銘を受けました。私も滋賀県で地域振興に携わっていますが、山間地の鳥獣害など、いろいろな課題が山積していると感じており、ひたむきにその課題に心を配りつつ、解決に向けて日々いそしんでいます。

しかし、いつも実感するのは、それらの被害対策において農家と地域住民とで理解や知識に差があり、現状を変えるのはなかなか難しいということです。

この現状を打開するために、行政などと問題点を共有した上で情報収集し、対馬市の取り組みを参考にコミュニケーションを取りながら、負のスパイラルが根深い問題とな

らないよう、前向きに活動していきたいと考えています。

(滋賀県彦根市 北村潤二)

みんなの広場へのご意見募集

本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを同封の読者アンケートにてお寄せください。「みんなの広場」に掲載します。二〇〇字程度ですが、誌面の都合上、編集させていただきます。住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記してください。掲載者には薄謝を進呈いたします。

「郵送およびFAX先」

〒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

編集後記

- ◆日本銀行によるマイナス金利政策や、金融庁が地方銀行に示すとされる地域貢献度指標の導入など、金融機関を取り巻く環境は大きなうねりの中。一方、農業法人化進展など農業経営を評価できる環境は整いつつあります。公庫やJAGグループに加え、民間金融機関の資金やノウハウにより農業が成長していく現実が見えてきています。(嶋貫)
- ◆秋の夜長、久しぶりに宮尾登美子の『蔵』を読み返しています。大正から昭和初期、失明というハンデを背負いながらも造り酒屋の蔵元に成長していく女性、烈の物語。当時は女人禁制の酒蔵も、今では「多論百出」で紹介したように酒蔵ツーリズムで海外の方も訪れて日本酒を楽しんでいます。すてきな時代、烈と中村さんに乾杯です。(小形)
- ◆田島さんはスペインで食べたクレメンティンの味で、井手さんは「リスクを取るう」などの言葉で、方途を見いだされています。私は本誌編集担当として、以前上司に「AFCに価値を与えられるかどうかは自分たち一人一人にかかっていると思う」と言われたことが支えになっています。今後もより良い誌面をお届けできるよう精進します。(城間)
- ◆「今晚のメニューは何にしよう」、長年食事を作り続けているとアイデアもネタも尽き、献立を考えると一苦労です。そんな中、山本さんのエッセイやブログを拝読し、昭和の奥さまが考案した斬新な料理の数々にびっくり！ 一つの時代も主婦は献立に頭を悩ませ、家族のために料理を作っているのだなあ、とつくづく感じました。(上原)

AFCフォーラム

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
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/

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「ふるさとと田んぼと水」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日^水/23日^木** 主催 **JFC** 日本政策金融公庫
10:00~17:00 10:00~16:00

会場 **ATC アジア太平洋トレードセンター**

