

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

12

2016

特集 食農系バリューチェーン



特集

食農系バリューチェーン

3 川下から川中、川上の食農連携は新時代へ

斎藤 修

利害が衝突する関係から連携へと変化を遂げる食品企業と農業者。さらなる飛躍に必要なバリューチェーンの構築をさまざまな視点から捉える

7 食品メーカーの農業参入に新たなステージ

松原 茂仁

原料の安定調達のために農業参入した食品企業が、産地と化学反応を起こす動きが現れた。白ハトグループを例に新たな動きを探る

11 食品企業の進める持続可能な次代の農業作り

大仲 克俊

農業生産現場に直接関与する食品企業が増える中、持続可能な農業を掲げ人権にまで言及する独自基準を設定した日本コカ・コーラの川上戦略を紹介

特別企画

15 平成28年度アグリフードEXPO輝く経営大賞(東日本エリア) ~駆け上がる地域農業の担い手たち~

有限会社イーエム総合ネット弘前 / 青森県

経営紹介

経営紹介

23 株式会社瑞穂 / 福岡県 熊谷 修

ほ場の管理も手作業、加工品も手作りする農業法人が、地域耕作放棄地を減少、特産品を作り、地域内で経済が循環するという効果を生み出した

変革は人にあり

27 岡山フードサービス株式会社 / 大阪府 岡山 克巳

脱問屋を目指し外食産業機能の一部代行に取り組み次世代型卸売業を紹介。長期肥育鶏を開発して加工、販売まで手掛け、外食産業に安全で高品質な鶏肉を供給する

*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。



撮影:伊東 剛

北海道富良野市
2010年冬撮影

大地の休息

■降り続いた雪がいつしかやみ、迎えた朝。凜とした空気の中、大地は長い休息の時を迎え静寂を保つ■

シリーズ・その他

観天望気

日本料理の心 伏木 亨 2

農と食の邂逅

おがわ百商株式会社 / 北海道

小川 貴子

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

土のめぐみ 今井 美穂 22

主張・多論百出

アジアネット 代表 田中 豊 25

耳よりな話 177

酪農関連の碑めぐり(その13) 加茂 幹男 30

まちづくりむらづくり

29泊30日のいなかビジネス研修

仕事編み出し都市の若者とつなぐ

一般社団法人いなかパイプ / 高知県高岡郡四万十町

佐々倉 玲於 31

書評

井手 英策、古市 将人、宮崎 雅人 著

『分断社会を終わらせる 「だれもが受益者」という財政戦略』

村田 泰夫 34

インフォメーション

県内企業の農・商・工がマッチング 松山支店 35

「第二回近畿地区食品産業交流会」を開催

近畿地区総括課 35

「農工商連携・6次産業化セミナー」を開催

徳島支店 35

施設園芸農業者と農業経営アドバイザー向け

セミナーを開催 仙台支店 35

食品製造・加工業者の皆さまへ (HACCP資金のご案内) 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

観天 望気

日本料理の心

日本の食の海外展開は、「和食」日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されたこともあって、活況を呈しはじめています。日本料理には、鎌倉・室町時代からの伝統を受け継ぐ、いわゆる「料亭の料理」と、庶民的な食や郷土の料理が、すし、丼、麺類までも取り込んで発展してきた「和食」の両面があり、特に和食やその食材が海外の注目を集めているのが現状である。

日本食は安全、質の高さ、丁寧で手間の掛かった調理、健康イメージなどが好感を持って世界に迎えられており、このような評価は、これまでの産業界の地道な海外活動の成果が、今日急激に実を結びはじめたものである。今後、料亭の料理と和食の両面で海外に進出し、また海外で進化を遂げて逆上陸してくるものもあると思われるが、この動きをこれからも健全に維持するためには、今の時点で日本料理の真髄をきっちりと捉えて、それに沿った今後の展開を行うことが重要ではないかと思う。

「日本料理の国境線」は今年二月に龍谷大学「食の嗜好研究センター」の活動を報告した京料理の料理人と科学者の合同シンポジウムであるが、その狙いは、日本料理の革新すべき点と、守らねばならない部分を峻別（しゅんべつ）することにあった。日本料理らしさや日本料理のよって立つところは、日本の食材ではない。日本料理はどんな国の食材も和風に仕立て上げることができ、それは海外の食材を取り込んでも日本料理の姿を失うことはないことを示している。逆に、いくら日本の食材を使っても日本料理の根底にある精神を理解したものでなければ、日本料理は衰退してしまふであろう。

日本料理にはまず、うま味を生かした伝統的なだしの風味がある。人の口に合わせた適切な料理のサイズ、盛り付けの風情、バランスの良い味わい、何よりも素材の味わいや季節感を楽しむ心がある。これを失っては「日本料理とは何か」という、将来世界から問われるであろう疑問に答えられなくなる。単なる和風の食材を送り出すだけでは、日本料理が将来にわたって健全に育つことは難しい。

世界は日本の食を待望している。今一度、日本料理の心を再確認しながら、食材や料理を世界に送り出す努力が必要である。

龍谷大学農学部 教授

伏木 亨

ふしき とおる

1953年京都府生まれ。75年京都大学農学部卒業、80年同大学院博士課程修了。同大学同学部助手、助教授を経て、94年より教授。2015年より現職および食の嗜好研究センター長併任。おいしさとは何かをテーマに学際的な研究を展開。主な著書に『味覚と嗜好のサイエンス』（2008年、丸善）、『おいしさを科学する』（2006年、筑摩書房）など。



親方をやってみないか
父に言われ、社長を継いだ
農業の仕事に特別何が
ということはないが
日々、一瞬一瞬が楽しい

農と食
の邂逅

小川 貴子 さん

北海道北見市

おがわ百商株式会社 代表取締役

五年前法人化し、一昨年から社長の仕事を譲り受ける。その後サラリーマンから転職した実弟が生産部門を担い、営業部門が役割になる。近年の大規模法人化時代に、両親の築いたしずえで、これからの家族農業の先を見通す。





P19: おがわ百商は経営面積35%。貴子さんと長男の陽大君
P20: 農業、化学肥料の低減に努め、エコファーマーとして認定されている(右上) 社名は「百の仕事ができるような経営を」と吉猶さん(左)が付けた。母のみほさん(中)もほ場で活躍する(右下右)山形県から入植。貴子さんは5代目(右下左) 貴子さんと常に一緒にいる陽大君。こんがり日焼けをしている(左)

運命決めたタイムカプセル

訪れた九月下旬、おがわ百商株式会社の畑にはタマネギの収穫機が走っていた。「例年ならタマネギの収穫は終わっているのですが」――。今夏、相次ぐ台風で北海道は大きな被害を受けた。小川貴子さん(四一歳)の畑は収穫時期がずれたものの大きな被害はかろうじて免れた。しかし、周辺にはかなりの痛みを受けた農家もいると、心配そうな表情をのぞかせる。

おがわ百商は主力のタマネギに加え、大豆、麦、ビート、もち米、各種野菜など多品種の作物を作る。販売先も農協だけでなく、消費者レストランなどさまざまな販路を持つ。品目を絞り込み、広大な農地で生産に徹する北海道農業とは少し趣が異なる。

「子どもの頃から兄弟で手伝いをしてきたので、農業をするという考えはありました」と言う。とりわけ、作った野菜を消費者に直販する母のみほさん(六八歳)の様子が楽しそうに見えた。「お客さんとやりとりする姿がいいなあと思っていました」

父の吉猶さん(六八歳)は貴子さん含め三人の子ども全員に「外に出て働け」と言った。「自分が好きな道を進み、世の中の役に立つならその方がいい」

子ども好きだった貴子さんは短期大学で幼児教育を専攻、保育士の資格を取得し、地の端野町(二〇〇六年に合併し北見市)で保育士として働いた。姉も弟の和久さん(三

九歳)もそれぞれ目指す道に進んだ。

保育士の仕事にやりがいを感じていたが、頭には常に農業のことがあった。就農へと背中を押したのは小学校の時に埋め、社会人になってから掘り出したタイムカプセルだった。自分に書いた手紙の表には友達と縄跳びをする絵が描いてあった。ふと裏返してみると「ゆめはのうきょうです」と書いてあった。「この一行が最後の一押しをしてくれました」――。間もなく貴子さんは実家の農業を継いだ。二四歳だった。父も止めはしなかった。

「まあ、やれるところまでやってみろ」

貴子さんは、母親の後について仕事を覚えた。「メインの機械作業は父がやりますが、それ以外の仕事の大半は母が担当していましたから」。タマネギや稲の苗用のハウスを建てる準備、資材の発注、苗づくりなど一つ一つ仕事を覚えるところから始めた。

重圧に飛び出したことも

父は若い頃、兼業農家だった。だが農業への熱の入れようは相当のもので、米の転作が推進されると、周囲の農家にも声をかけて水田をタマネギ畑に変えていった。「転作田でタマネギがうまく作れるかどうか分かりますませんでした。作ってみたいものがないのでしたのです」。転作に不安を抱いていた農家も高値で売れると分かると積極的に水田を畑に変えていった。五〇歳を目前に専業農家となると、農業をできるだけ使わない農産物づくりを目指し、ほかし肥料を活用した土づく



収穫したタマネギは1トコンテナに入れる。(上) デガーという機械で掘り起こしたタマネギ。数日畑で表面を乾かし、最終的に大型機械で収穫していく(下)

りに力を入れた。米ぬか、かに殻、もみ殻、畜ふんといった有機資材を混ぜ、十分に発酵させてから畑に入れる。これが土の栄養となり、地力が高まる。作物本来の力を引き出す役割を果たし、結果的に農薬の量を減らす。「それぞれの資材代の価格はばかにならないけれど、土はその分ちゃんと実りを返してくれま

す」と父は笑顔を見せる。新しい作物にも果敢に挑戦した。白菜の赤ちゃんのような野菜チコリーだ。関心を持つ農家を集めて「端野町地子里研究会」を発足し、栽培を始めた。秋から冬に収穫するチコリーはお歳暮として人に贈りたいと言う顧客もいる。さらに、父の熱意は未だ冷めやらず、観光ブルーベリー

園を開こうと、苗木を植えてある。

貴子さんはお客さんとのやりとりに魅力を感じ就農したが、家族経営である以上どんな作業もこなさなければならぬ。今ではトラクターをバックさせる作業もお手の物だが、父の跡を継いで農業を担っていかなければならぬという重圧に押されて、一時農場から逃げ出したこともあった。「先を思い、悩んだときもありました」

そんな貴子さんを支えてくれたのは注文をしてくれるお客さんだった。贈答品として受け取った人が注文をしてくれた。そのようにして顧客が全国に広がり、顧客リストは数百件に上る。「他のタマネギとは甘みが違う」と言われると、それまでやってきたことが報われるように思う。お客さん一人一人との触れ合いを大切にしたいと、注文や問い合わせには丁寧に対応し、商品を送る際には会話を思い出し、挨拶文を添えるようにしている。コミュニケーション能力の高さには父も太鼓判を押し「接客ではいいものを持っている」と満足そうに言う。一方で「まだ作物を観察する力が足りない」と釘を刺す。

大切なのはおいしさ

二〇一二年に法人化を果たした。一四年には父から「親方をやってみるか」と言われ社長となった。さらに二年前から、弟の和久さんが加わり、貴子さんは強い味方を得た。エンジニアとして関東地方で仕事をしてきた和久さんは、子どもを豊かな環境で育てたい

と故郷に戻ってきた。生産は和久さん、営業は貴子さんという役割分担をしたが、「まだ分担を明確化できるほどの段階ではないです。常に父に甘えてしまおう」と、貴子さんは顔を赤らめる。一日も早く父の技術を受け継ぎ、経営全般を把握することが目下の目標だ。現在は会長の父も「私が早く辞めた方が(貴子さんが)自立するのにいいかも」と苦笑いする。就農して一七年。両親が築いてきた農業をいしずえに、大地から生み出される農産物のおいしさを伝えていきたいという考えは当初から変わっていない。「農産物の安全・安心は今では当たり前。大切なのはおいしさだと思います」

一五年には待望の長男、陽大君(ひなた)が誕生した。太陽と大地から一文字ずつとて命名したという陽大君は、貴子さんがほ場にいる間もずっと一緒。貴子さんの背中におぼわれている間は一度も泣かず、ほ場で作業をする様子を見守っていた。家族やパート従業員にかわいがられ、こんがり日焼けをしている。農業という仕事で何が一番楽しいと感じるか、と聞くと「特別何をしているということはないけれど、一瞬、一瞬が楽しい」と言う。その飾り気のない言葉が心に残った。本当に農業が好きなのだろう。これからは家族で力を合わせ、食べる人の笑顔を想像しながら、太陽と大地がもたらす恵みを提供していくのだろう。「楽しく笑顔でやっていきます」と素敵な笑顔で見送ってくれた。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)



小さい頃からお米が大好き！おばあちゃんお手製の佃煮や漬物が、とにかくおいしいご飯のお供でした。おかげで朝から三杯も白飯を食べることも。学校から帰ると待っているのは、おばあちゃんが作るみそおにぎり。シンプルだけど、とてもぜいたくなおやつだったと今になって思います。家を出ればすぐそこには一面に広がる田んぼ。雪が降って春になり、田植えが始まります。そして、風になびく青々とした緑のじゅうたんが黄金色になり、お米の収穫の時期を迎えます。季節が移り変わる新潟らしい風景が大好きでした。

私の名前は「美しい稲穂のように真っ直ぐに育って欲しい」という両親の想いが込められ、おかげで身長も驚くほど伸びましたが、やっぱり私の人生に農業は欠かせないキーワードだったのかもしれない。

生まれ育った新潟の農業をもっと盛り上げていきたいと、私がさまざまなイベントの企画や商品開発を行うようになったきっかけは農家さんとの出会い。「畑ごはん塾」というサツマイモの収穫イベントを開催すると知って飛び込みで参加しました。畑の前に大きな黒板があり、とっても可愛らしいサツマイモのキャラクターの絵とともに、野菜に関する知識が面白おかしく書かれていました。なんとその農家さんがデザイン学校で学んだ技術で描いていたのです。この一時間で畑に入るワクワク感が倍増して、収穫した後にもサプライズが！ビニールハウスのドアを開けると、そこには色鮮やかな野菜のビュッフェが待ち構えていました。地産地消をコンセプトに掲げる地元飲食店のシェフが自らキッチンカーをビニールハウスに横付けし、出来たてホヤホヤの料理を次々と運んできます。

こうして青空の下で初めて出会う人同士も大地に触れながらおいしいものを食べると自然と笑顔になり、会話が弾みます。その土地でそれぞれの個性を活かしながら自分の持ち味を出し、農業の分野の可能性を広げようと頑張っている生産者の皆さんがいるからこそ、このおもしろさが生まれるのです。おいしいは当たり前ではないということに気付かされた瞬間でした。今日もスーパーに並ぶお米や野菜を見ながら作り手の方々の顔を思い浮かべます。私はこれからもおいしさのバトンをつないでいきたいと思っています。



地域活性化モデル
今井 美穂

いまい みほ
1989年新潟県生まれ。したみちオフィス株式会社代表取締役。地域活性化モデルという肩書きの下、新潟ガールズ集団Lily&Marry Sを立ち上げ、女性目線での地域活性化をコンセプトに掲げる。現在はモデルやタレント活動に加え、若手起業家としてさまざまなジャンルの企業とのコラボレーションを行う。

土のめぐみ

アジアネット代表

田中豊

(五八歳)



● たなか ゆたか
一九五八年福岡県生まれ。山口大学経済学部国際経済学科卒業。八二年日本国際貿易促進協会勤務。九一年アジアネットを設立し、現在に至る。中小機構経営支援兼国際化支援アドバイザーほか多数兼任。農林水産物・地場産品の海外販路開拓（輸出）に関する総合的なサポート、地域および農林水産業における海外展開・経済交流事業のアドバイザー、地域の産業・経済交流・人材に関する各種国際事業のアドバイザーや支援活動に取り組む。

農

林水産物の輸出額が二〇二三年以降三年連続で過去最高を記録している。

しかしながら、自立継続して輸出している事例はまだ少数であり、円高傾向や各国の市場でもますます競争が激しくなるなど外部環境は予断を許さず、従来手法に加えてさらなる取り組みが求められている。

輸出というと、まず注視されるのが海外販路における情報収集やプロモーション活動などの川下対策である。しかし、ここでは川上（産地）対策や川中（商物流）対策の重要性について、二つの視点を提示してみたい。

まずは、自然由来の農産物であっても輸出先のニーズや要件に合わせた商品を提供するために、ほ場管理なども含めた輸出向けの商品づくり・産地形成をすべき段階に入ったということがある。

従来から一部の品目では相手国のニーズに合わせて、国内で流通しにくい規格の商品でも戦略的に栽培して輸出している。

例えば、台湾へのナガイモやギフト向けの大型梨、

欧州向けのリンゴなどが継続的な輸出を実現している。また、近年FTA（自由貿易協定）などに象徴されるような世界的な自由貿易化の進展により貿易障壁が低くなるにつれて、途上国を含む各国は自国の食品安全を守るための輸入規制を強化する方向にあり、国によっては日本にはないような規制がある。

残留農薬の成分や許容量が日本と異なっていたり、輸入に際してその国が指定する認証の取得を求められたりする例もあり、そのような傾向を見越してGAP（農業生産工程管理）やHACCP（食品製造工程などの総合衛生管理）など国際認証取得に取り組む産地も現れている。

これまでなら日本品質という暗黙のブランド力が海外でも高級ギフト需要や安全の証しということでも国内流通の延長線上で通用していた。

しかし、これからは国内と異なる規格基準での栽培や国際認証取得など、投資リスクが生じる輸出向け商品の開発も視野に入れなければならない。

次に、産地と輸出先をつなぐ日本側の商物流の再点検だ。農水産物輸出はもともと動植物検疫や各種の規制、商習慣があり、その国の専門業者とのパートナーシップが重要だ。さらに輸出を増やすには、産地から日本をたつまでの国内の商物流を再点検してみると有効なことがある。

輸送コスト面でも鮮度保持の面でも改善できる要素が、実は国内の商物流にあることに気付いている事業者は少ない。輸出者も地域や業界を超えて連携し、新たな輸送ルートの開拓や代金回収のリスクの軽減などを、流通面からも一度検討する価値がある。

最

後に、生産者自身が自社の商品はもとより地域や環境についてもっと深く探究し、魅力を高め、自信を持って伝える努力が必要ということだ。

日本産農産物を輸入する香港、台湾をはじめ東南アジアの当社には日々、日本全国から多くの事業者が集中して売り込みをかけているが、そのほとんどが似たようなプレゼンに終始して機会を逃している。

バイヤーの立場からは、農産物は基本的には品質や安全性に大差はないように見える。何の付加情報もなければおのずと知名度か、価格、輸出者の熱意などで

しか評価できない。

では、競争が激しい海外の有望市場では、日本一の商品でなければ通用しないのかといえば、決してそんなことはない。その極意は、ナンバーワンではなく、オンリーワンを目指すことではないだろうか。その地域でなければできないさまざまな要素でアピールをすることだ。

例えば、北海道河西郡中札内村の冷凍枝豆や島根県松江市のボタンの輸出などが挙げられる。品種や出荷のタイミング、製法、食べ方、他の食材や物産との組み合わせ、観光インバウンドやSNS（ソーシャル・ネットワーク・サービス）による認知度など、その国の消費者に訴求する要素に敏感なバイヤーはそのような情報を求めている。日本国内では評価されない品目や埋もれている物でも海外だからこそ受け入れられる商品も現れている。

以上のように、輸出とはいえ海外での活動と同様、足元の産地や流通過程を本気で再検証することでも継続輸出を実現できる可能性が高まる。

私は最近とみに「農産物輸出の現場は産地に在り」だと感じている。

F

農産物輸出は、川下を重視してきた視点から 生産地、商物流の川上、川中の商品作り対策を

酪農関連の碑めぐり(その13)

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

北海道安平町の南、JR室蘭本線遠浅駅の東五〇〇メートルほどの場所に遠浅公園があり、この公園の一角にチーズ専門工場発祥の地碑が建てられています。

定礎と書かれた石碑の裏に、ここにあった工場の歴史が刻まれています。「チーズ専門工場発祥の地」と書かれてはいませんが、安平町では、これをチーズ発祥の地としています。

安平町は、北海道胆振総合振興局管内勇払郡にある町で、二〇〇六年、早来町と追分町が合併して誕生しました。

旧早来町は、昭和初期に、現在の滝川市と新十津川村から三六戸の酪農家が入植して以来、酪農が盛んな地域です。

安平町の山田牧場内には北海道で最も古い、あは木製の建造物が建っていました。それは、一九三〇年に建設された日本最

古の木製サイロで、明治時代に空知川に架けられた橋を架け替える際、払い下げられた木材を使用し、建築したといわれています。このサイロは七八年まで利用され、ここで作られたサイレージを食べた乳牛の生乳が、専門工場でチーズに加工されていました。その後もチーズ発祥の地のシンボリック存在でしたが、老朽化により二〇二五年に取り壊されました。

日本での本格的なチーズ作りは、一八七五年に北海道開拓庁、七重勸業試験場で練乳と共に

試作されたのが始まりです。しかし、北海道開拓の方針が稲作中心に変わったことから、北海道でのチーズの製造は一時休止の状態が続きます。その後、一九〇〇年に、北斗市上磯にあるトラピスト男子修道院で自家用チーズ作りが、

一二年に、函館郊外にあるトラピストス女子修道院で、クリーム・チーズの製造が始まりました。

八年には、宇都宮仙太郎氏や黒澤西蔵氏らが設立した北海道製酪販売組合連合会(雪印乳業、現在の雪印メグミルク株式会社)

がチーズの試作を開始しました。そして、三三年には、早来遠浅地区に日本初となる大規模なチーズ工場を建設します。

ここでは、デンマークでチーズ製造を研究した藤江才介氏を中心に、技術者たちが自力でほとんどの設備を開発し、苦心の末に製品化に成功しまし

た。これまで手作りだったチーズが本格的な専門工場で量産されるようになり、旧早来町は「チーズ専門工場発祥の地」と呼ばれるようになったのです。

しかしながら、雪印乳業は工場設備の老朽化に伴い、八五年にチーズ工場を大樹町に移転し、その跡地に、発祥地の案内と石碑が建てられました。現在は、国産チーズ発祥のこの町で、チーズ製造の灯を再びともしたいとの有志がチーズ製造を再開させています。



チーズ専門工場発祥の地碑



Profile

かも みきお
1950年北海道生まれ。岩手大学農業機械学科卒業後、農林省東北農業試験場入省。農林水産技術会議事務局、(独)農研機構近畿中国四国農業研究センター四国農業研究監、(独)農研機構畜産草地研究所草地研究監などを経て、2010年から日本政策金融公庫に勤務。専門は畜産草地で、主な研究対象は飼料の収穫・調製・給与など。



二九泊三〇日のいなかビジネス研修 仕事編み出し都市の若者とつなぐ

高知県高岡郡四万十町

一般社団法人いなかパイプ代表理事

佐々倉玲於



都市といなかのパイプ役

私たち一般社団法人いなかパイプは、農山漁村の地域産業づくりを支援することで雇用の場を増やししながら、都市に暮らす若い人材と「いなか」をつなげる事業を展開しています。

所在する高知県高岡郡四万十町^{しおわ}十和地区は、清流で有名な四万十川中流域に位置する典型的な中山間地域です。美しい川、豊かな森、きれいな空気に恵まれたとても静かな山里——言い換えれば「いなか」です。

事務所から最寄りのコンビニまでは車で四〇分ばかり、電灯もあまりないため夕方になると周辺は文字通り真っ暗になります。同様に、活動フィールドである高知県西南地域も農山漁村が多い「いなか」です。

「いなかは何もないよね」と人からよく言われます。でも、これらの「いなか」は私の目には何もないどころか、「豊かな自然環境がある！うまい

食べ物がある！地域産業を担っているツワモノたちがたくさんいる！」スゴイ場所だと映ります。

私は、高知県の出身ですが、学生時代に沖繩に行って、まちづくりに関わりたいと「地域活性化協力隊」を立ち上げ活動した経験があります。

八年前、三〇歳の時に、十和地区で道の駅などを経営し地域おこしへの情熱を燃やす株式会社四万十ドラマ代表取締役の畦地履正氏に出会ったことをきっかけに、沖繩から同地区に拠点を移しました。その時の高知の第一印象は、「これだけモノや人がおれば、どれだけでも仕事はつくっていただけるな！」です。

食べものでは、アユ、エビ、クリ、茶、シイタケなど山の幸が豊富です。また、高級スーパーや洋菓子店へ卸される原材料となるような、大玉で糖度も二〇度以上の栗を生産する栗生産者さん、お茶を四万十緑茶としてブランド化した茶生産者さんなどツワモノが大勢いらっしゃいます。

そして、仕事もあります。年商何兆円というよ

うな会社はないかもしれないけれど、野菜を作る、魚を獲るといような一次産業があり、そういった生産物を加工する二次産業があり、作った加工品を販売したり、観光客へサービスを提供する三次産業があるんです。私は、これら全てを「いなかビジネス」と呼んでいます。

しかし一方で、過疎、高齢化が進んでいるのも事実です。今後、「いなか」が生き残っていくためには人を増やすことが必要で、人を増やすためには仕事をつくるのが重要だと考えました。

「いなか」の活性化に貢献でき、かつ、自分がやりがいを感じられることをしたいと思っていました。私は地域の農家さん、漁師さんらと一緒に仕事を編み出し、やりたいという人に来てもらう仕組みづくりをしようと、二〇一〇年、いなかパイプを立ち上げたんです。

「いなかパイプ」という名前ですが、パイプの中は、アイデアでぎっしりと詰っており、そのアイデアで都会といなかをつなぐパイプ役になりたい、

二九泊のインターンシップ

という意志を込めて付けました。

つなげる事業として都会の人にいなか体験をしてもらおうべく、インターンシップに力を入れています。設立当初から行っている二九泊三〇日の現場実践型研修プログラムの「いなかビジネス教えちやる！インターンシップ」をご紹介しますしゅう。

これは、高知県の農山漁村に住み込んで、いなかビジネスの手伝いをしてもらうものです。当初、いなかビジネスは四万十ドラマで知り合った事業者の方々と相談してつくっていききました。現在では、農家、漁師、林家、酒蔵などさまざまな受け入れ事業者がいます。私たちには年会費として事

profile

佐々倉 玲於 ささくら れお

1978年高知県幡多郡生まれ。学生時代に沖縄にてNPOを立ち上げ、参加型の話し合いの場(ワークショップ)の企画・運営やボランティア・市民活動支援などまちづくりに関する事業を展開。2009年より住まいを高知・四万十町に移し、10年一般社団法人いなかパイプを設立。農山漁村の地域事業者を支援し雇用の場を増やしながら、都市に暮らす若い人材と「いなか」をつなげる事業を展開している。

一般社団法人いなかパイプ

高知県西南地域の海・山・川の一次産業の再生に向けて、都市に暮らす若い人材と「いなか」をつなげるべく、地域産業づくりに取り組む。農家さんと漁師さんたちとインターンシップ事業や起業家育成の事業に取り組み、さらに、商品開発や観光開発に関わるワークショップの企画運営を行っている。名前は「いなか」と都会をつなぐパイプ役になりたいという思いから。HP: <http://inaka-pipe.net/>

業者から二万円を納めていただいています。いなかパイプのホームページでは受け入れ事業者を公開しています。事業者は、研修生に取り組んでもらういなかビジネスの内容、研修生の応募要件などの他に自身の仕事をする様子や、研修生へ向けた熱いメッセージなどを掲載しています。私たちは、インターンシップ希望者からやりたい仕事などの話を聞いた上で事業者とのマッチングをしています。

さて、二九泊三〇日という滞在型にした理由は地域の暮らしを体験することが大切だと思っているからです。仕事場のみならず、集落の人たちとも信頼関係をつくるのに、また、地域の良いところも悪いところも知ってもらう上でなお地域を好きになってもらうためにも、ちょうどよい期

間だと思っています。

研修生は自分自身と向き合うため、自分のやりたいことを見つけたいなどといった動機で参加する二〇〜三〇歳代の都会の若者が多いです。

インターンシップ初日、研修生にはいなかビジネスについてワークショップ形式で学んでもらっています。この研修で、しっかりとした目標を設定してもらいます。二日目からは実際に事業者の元で研修スタートです。例えば、都市に出たもの、そこに流れる川がおもしろくないとUターンし、カヌースクールなどを運営する者から、カヌーガイドおよび施設運営など地域観光事業の業務補助を通じて観光業を学ぶ人、ナバナ、ショウガ、ズッキーニ、オクラなど生産する野菜を大手百貨店や高級スーパーなどに卸す大阪からの



上：インターンシップで有機栽培を学ぶ

下：地域のお母さんらの手料理を食べながら住民と交流

「インターン若手農家から教えてもらい有機野菜を育てる人もいます。途中、前半の活動を振り返り後半に活かす集合研修を経て、現場研修を再スタート。三〇日目の最終日には一カ月を振り返り、初日の目標が達成できたかを確認します。」

研修を通して「いなか」には多様な生き方があることを研修生は知るようになります。例えば地域には、自家菜園で野菜、山から伐採した原木でシイタケを栽培する人、捕獲したイノシシやシカ肉を食す人、高齢でも日焼けをして現役で働くような人が大勢います。このような方を見て、研修生は、びつくりしつつも「いなか」は「生きる力を持つている」「お金を使うことなく豊かに生きていく」などと言ってくれます。

地域の人たちは研修生をことあるごとに気にかけてくれます。若者が来たこと喜んで集落の祭りに誘い、みこしを一緒に担いだり、自分の家に遊びに呼んで畑も見せてくれたり、また、野菜や鹿肉を「食べや」と気軽にくれたり。そんな地域の人々の優しさに触れ「いなか」の懐の深さも感じているようです。

「いなかビジネス教えちやる！ インターンシップ」は、約二五〇人の「卒業生」がいます。この研修を経て二五人の方が移住し定住してくれました。

移住には至らないまでも、全国にいる卒業生の多くは、仲良くなった人たちに会いに地域に遊びに来てくれます。さらには、商談会にお世話になった事業者さんが参加するときなど都市部でのイベントのお手伝いをしてくれます。私は、つながりができた人が全国に散らばっているという

ことにも価値があると思っています。今後ともできたつながりを地域の方が活用していけたらいいと思っています。

いなかビジネスマネージャー

一方、いなかビジネス事業者と、地域外から来た若者との関係がしつくりいかなない事態が少なからず存在するのも事実です。

話を聞くと、どちらが悪いということではなく、コミュニケーションの問題があることが多いのです。うまくコミュニケーションのとれる環境がその事業所にてきていなかった結果、起こることだと考えます。これまで家族経営でやってきて、あうんの呼吸でできていた仕事に、外からの人材や若い人材を入れようとしたときにマネジメント力を持っていない「いなか」の事業者がぶつかる問題ではないでしょうか。そこで、地域の中でいわず「中間管理職」のような存在を育成し、その人に入ってもらおうことでコミュニケーションをうまく機能させることができるのではないだろうかと考えました。

そこで、そのような人を「いなかビジネスマネージャー」と呼び、昨年より育成に取り組みはじめました。

全国ですでに活躍する同様のマネージャーが四十人に集まり、一緒に学び合う合同研修会の開催と、事業者をマッチングして、三年かけていなかビジネスマネージャーに育てていく「いなかマッチ」というマッチングプログラムを実施しています。マッチという名前ですが、「いなかビジネス事業者」をマッチ箱とし、ビジネスマネージャー

は「いなか」に火をつけるマッチをイメージし付けたものです。マッチとマッチ箱がこすり合わさって燃え上がるように「いなかビジネス」の展開と一緒に起こしてほしいという想いを込めています。

今年四月から二〇歳の男性一人を事業者に派遣しています。春は茶生産者、夏はカヌーガイド、秋は酒蔵の各事業者の元で活動中です。一月からは、新たに一人を木材加工会社に派遣、さらに二月にも一人、同会社に派遣予定です。

いなかビジネスマネージャーにはもう一つの役割を期待しています。それは事業者と一緒に事業を実現することです。

「いなか」には、地域産業を担うリーダーがたくさんいます。しかし、社会状況の変化や顧客のニーズの変化に対応できなかつたりすると地域産業が衰退し、リーダーの力が弱ってきています。そんなリーダーを支え、かつ事業展開などリーダーの戦略と一緒に実現していく人材が不足しています。

自分で一から新しく事業を立ち上げていける起業家というよりは、地域のリーダーの声を聴き、ITなど新しい技術も入れながら、リーダーの想いを実現していけるようないなかビジネスマネージャーが「いなか」に増えると、「いなか」にもっと新たな事業展開が起り、雇用も増やしていけると思っています。

いなかパイプの取り組みはまだ緒に付いたばかりだと思っています。しかし、人材にまつわる「いなか」の課題を解決していくべく、それをビジネスにしながら今後とも事業展開をしていきます。

『分断社会を終わらせる』

「だれもが受益者」という財政戦略

井手英策 古市将人 宮崎雅人著



(筑摩書房・1,600円 税抜)

格差大国・日本の深層をあぶりだす

村田泰夫

(ジャーナリスト)

「日本はいい国だ」

漠然とそう信じていたのに、近年ちよつとおかしい。「日本の社会が劣化しているのではないか」、そう思うようになった人が多いのではないか。

かつて日本は先進国の中でもまれに見る平等な社会で、国民の多くが「自分は中流」と考える一億総中流社会だった。それが、今では勤労者に占める非正規雇用の割合が四割を上回る。年収二〇〇万円以下の世帯が全体の二割を超える。親の所得が上がるほど大学進学率が高く、一部の貧しい家庭では、進学をあきらめる子どももいる。社会が子育てに冷たく、働く女性に大きな負担を強いいる。いつの間にか格差の大きな社会になってしまった。

どこで私たちは間違ってしまったのか。本書は政治に原因があるとみる。それを支えているのが私たちが権者の意識である。代表的な意識が「貧

しいのは努力が足りないからだ」という自己責任の論理を支持する考え方だという。

「下層」への転落におびえる中間層は、自分より弱い立場の生活保護世帯を非難する。身分の安定している公務員にはバッシングを繰り返すが、わが子には公務員になることを希望する。まさに、ルサンチマン(弱者による強者への嫉妬や憎悪)である。

本書には、「だれもが受益者」という財政戦略」という副題が付いている。私たち国民の所得格差、世代間の利害対立、地域間格差の拡大、性別の不平等など、「分断社会」を終わらせるための処方箋が盛り込まれている。

それが「みんながみんなのために支える」財政制度である。現在の日本は、税負担が軽い半面、格差解消のための財政支出には冷淡である。それを転換して、就学前教育から大学教育に至るまでの個人負担を減らし、老後も心置きなく暮らしている福祉の充実を図る。必要な施策には財源が不可欠。それには増税が欠かせない。あらゆる階層に増税を受け入れてもらうには、所得制限など受益者を限定しないことが肝要だという。

筆者の一人である井手英策氏は、慶応大学教授で、四〇歳代半ばの新進気鋭の財政学者である。本書は筑摩選書の一冊で経済書の趣もある。読みにくいという読者もおられよう。もつと手軽に読みやすい本を望むなら、井手氏と佐藤優氏、前原誠司氏三氏共著の『分断社会ニッポン』(朝日新書)を薦めたい。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2016年10月1日~10月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 魚と日本人 食と職の経済学	濱田 武士/著	岩波書店	820円
2 図解 知識ゼロからの林業入門	関岡 東生/監修	家の光協会	1,500円
3 文藝春秋11月号 小泉進次郎「日本農業改造計画」大型企画 健康寿命を伸ばす 47都道府県知事のTPP賛否		文藝春秋	815円
4 新規農業参入の手续と農地所有適格法人の設立・運営 改訂版	田中 康晃/著	日本法令	2,300円
5 林業がつくる日本の森林	藤森 隆郎/著	築地書館	1,800円
6 鳥獣害 動物たちと、どう向きあうか	祖田 修/著	岩波書店	820円
7 米の価格・需給と水田農業の課題「減反」廃止への対応	北出 俊昭/著	筑波書房	1,200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 ドキュメントTPP交渉 アジア経済覇権の行方	鯨岡 仁/著	東洋経済新報社	1,500円
10 食の信頼問題の実践解 フードシステムにおける協働のデザイン	神井 弘之/著	農林統計出版	2,800円

**県内企業の農・商・工が
マッチング**

一〇月二〇日、松山市内にて「農商工ビジネス商談会」を開催し、農漁業、食品製造業、食品販売業、料理飲食旅館業など多業種四六社にご参加いただき、過去最多の一二七組の商談が行われました。

開会に当たり、参加者代表から「今回は新商品の開発と販路拡大ができ、今回も期待しています」とのスピーチをいただきました。商談の他、商品の展示や試食、支援機関による個別相談も行われました。

参加者からは「商談がまとまりそうです」「新メニューの開発につながります」など、手応えを感じる声が寄せられました。(松山支店)



熱気あふれる会場では多くの商談が行われました

**「第二回近畿地区食品産業
交流会」を開催**

一〇月二六日、大阪市内にて「第二回近畿地区食品産業交流会」を開催し、食品事業者四五人にご参加いただきました。

元日清食品ホールディングス株式会社社長の財産部長の加藤正樹氏に「日本が生んだ世界食」インスタントラーメン」と題し、チキンラーメンやカップヌードルなどヒット商品の舞台裏と知的財産戦略について、ご講演いただきました。

また、海外輸出における衛生管理やHACCP取得などの支援を専門とするサラヤ株式会社と公庫から、輸出促進に関する情報提供を行いました。(近畿地区総括課)



懇親会では異業種間の交流が活発に行われました

**「農工商連携・6次産業化
セミナー」を開催**

一〇月二八日、徳島市内にて徳島県が主催した「徳島ビジネスチャレンジメッセ」において、日本公庫は徳島県とともに「農工商連携・6次産業化セミナー」を開催し、農業者や関係機関など総勢七七人にご参加いただきました。

セミナーでは、オイシックス株式会社の商品本部技術開発部門リーダーである阪下利久氏より、「首都圏の消費者の心をつかむ販売戦略」と題してご講演いただきました。

参加者からは、「6次産業化や消費者ニーズなど、詳細な話が聞けて有意義でした」などの感想が寄せられました。(徳島支店)



販売戦略の話に興味津々の参加者

**施設園芸農業者と農業経営ア
ドバイザー向けセミナーを開催**

一月二日、仙台市内にて「施設園芸農業者・農業経営アドバイザー向け合同セミナー」を開催し、宮城県内の施設園芸農業者や農業経営アドバイザー、関係機関など六三人にご参加いただきました。

講演では、株式会社福島屋会長の福島徹氏に「食のセレクトショップが考えるこれからの消費者が求める農産物」と題してお話いただきました。

本セミナーは、アドバイザーの経営改善支援力アップと農業者とのマッチングが目的の一つであり、情報交換会では、両者の活発なマッチングが行われました。(仙台支店)



東北地区初の開催となった本セミナー

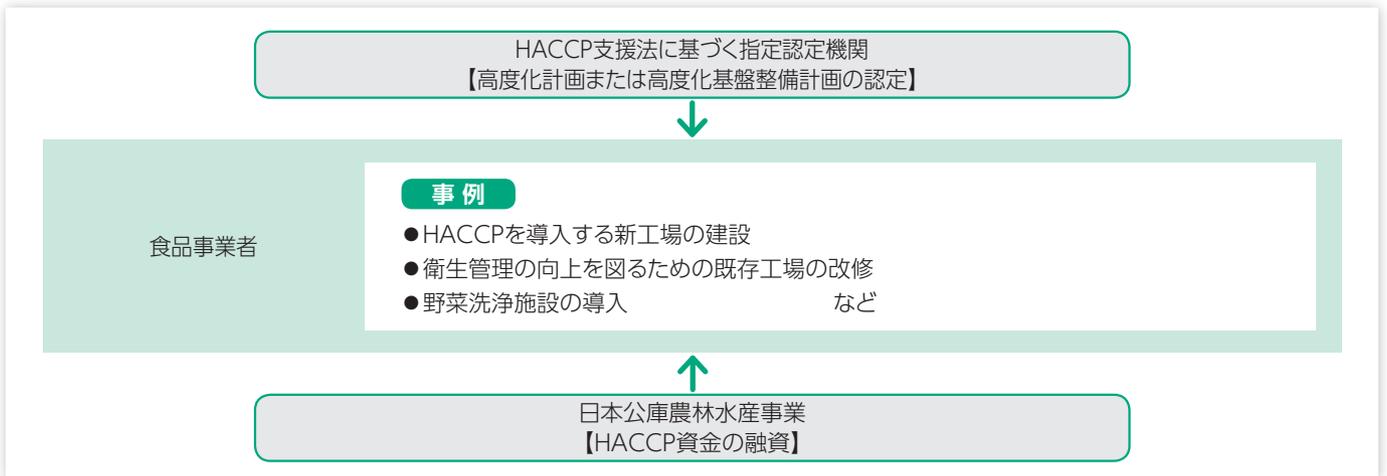
製造過程の衛生・品質管理向上のため、 HACCP資金をご活用ください

食品の安全性の向上と品質管理の徹底を図るため、製造・加工の工程管理システムであるHACCPの重要性がより一層増しています。EU、米国をはじめ、HACCPの考え方による衛生管理が国際的にも主流となっており、輸出促進の観点からも対応が求められています。



日本公庫はHACCP支援法に基づく制度資金「食品産業品質管理高度化促進資金（通称:HACCP資金）」により、HACCP導入などの取り組みを支援しています。当資金はHACCP導入のための施設整備や、HACCP導入の前段階における衛生・品質管理のための施設の整備などにご利用いただいています。ぜひ最寄りの支店までお気軽にご相談ください。

■ HACCP資金のご融資イメージ



■ HACCP資金の概要

ご利用いただける方	食品の製造・加工の事業を行う中小企業者（製造業の場合、資本金3億円以下または常時従業員数300人以下）
資金の使いみち	① HACCPを導入するための施設整備（製造過程の管理の高度化）またはHACCP導入の前段階における衛生・品質管理のための施設整備（高度化基盤整備）など ② ①と併せて一体的に導入する生産施設の整備
融資限度額	事業費の80%以内または20億円のいずれか低い額
返済期間	10年超15年以内（うち据置期間3年以内）
金利 (11月24日現在)	2億7,000万円以下 0.16% 2億7,000万円超および生産施設 0.31%
ご留意いただきたい事項	1 HACCP支援法に基づく各指定認定機関の認定対象の食品の種類は以下の通りです。 食肉製品（ハム・ソーセージなど）、容器包装詰常温流通食品（缶詰、瓶詰、レトルト食品）、炊飯製品、水産加工品、乳製品、味噌、醤油製品、冷凍食品、集団給食用食品、惣菜、弁当、カット野菜、食用加工油脂、油糧種子食品（すりごまなど）、ドレッシング、清涼飲料水、食酢製品、ソース、菓子、乾麺、漬物、生麺、パン、食肉（枝肉・部分肉、と畜）、精米 2 審査の結果により、ご希望に沿えない場合がございます。 3 上記以外にも資金をご利用いただくための要件などがございます。 詳しくは、事業資金相談ダイヤル(0120-154-505)または最寄りの日本政策金融公庫支店（農林水産事業）までお問い合わせください。

◆一〇月号「観天望気」で、東京農業大学の谷口先生は大規模水田農業経営の実態をもっと詳細に調査し、分析すべきだと述べられています。私もその意見に大賛成です。

私は新潟県北部で農業生産法人代表として稲作経営を行っていますが。この辺りは地代が高いためコストが掛かり、投資をして規模拡大を行うにもリスクが伴います。その背景としては、地主が負担する基盤整備事業の経常賦課金の問題などがあり、自分たちだけで解決策を見いだすのは難しい状況です。

各地で大規模水田農業経営が抱える問題は一樣ではありませんが、現状を詳しく調査して、基盤整備事業を含め大規模水田農業経営の

あるべき姿について、方向性を示していただきたいと思っています。

(新潟県村上市 佐藤正志)

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。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丁目九

大手町フィナンシャルシティノースタワー

日本政策金融公庫

農林水産事業本部

AFCフォーラム編集部

FAX 〇三三三七〇一三五〇

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)

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
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「ふるさとのおんぼと水」子ども絵画展の入賞作品です。

編集後記

◆消費者の簡便化志向でスーパーなどの惣菜売場は活況です。惣菜など食品の原料は国産志向の強まりや原料原産地表示義務化の流れにあります。この中、産地・メーカー！流通の連携はより強固になるでしょう。生産者と食品企業、消費者が互いの立場を理解し尊重する「バリューチェーン」は、食品業界のキーワードとして注目です。(嶋貫)

◆お芋、大好きな私。冬場、焼き芋売りの軽トラックを呼び止めホカホカのお芋をコートのポケットに忍ばせて、にんまりしながら帰宅したものです。松原先生がご紹介する白ハトグループ「らぼっぼ」のスイートポテトも渋い日本茶との相性抜群。アイスクリームの製造販売が起源のお店とは知りませんでした。おいしさに歴史ありですね。(小形)

◆強くパートナーシップで結ばれ、競争力も兼ね備えた「バリューチェーン」の構築こそが、輸入農産物に対抗することも可能とし、日本の食品企業の持続発展につながる、という特集・斎藤さんの主張が印象に残りました。国産原料は、食品企業の売り上げ増加の戦略と思いついていましたが、深い意味があることを理解しました。(城間)

◆「サンふじ」や「王林」など、さまざまな種類の青森県産リンゴをスーパーで見掛けます。青森県で誕生した「ふじ」は、世界で最も多く生産されている品種だそうです。以前ドイツで「Fuji」と書かれたリンゴを見つけ、感動したことを思い出します。「イーエム弘前」のリンゴが、多く海外の人たちに食されることを期待しています。(上原)

第10回記念 つなげよう6次化の輪



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^水日 / 23^木日 **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 