

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

2

2017

特集 時空をつなぐ林業の未来

An aerial photograph of a dense forest, likely a plantation, with a dirt road or path winding through the trees. The trees are a mix of green and brown, suggesting a mix of species or a specific stage of growth. The lighting is bright, creating strong shadows and highlights on the ground and foliage.

特集

時空をつなぐ林業の未来

3 新たな時代に対応する老舗の林業経営

藤森 隆郎

時代変化に合わせようと伝統的システムの改善に取り組む奈良県吉野の老舗林業家の姿を通して、林業研究の第一人者が日本の未来を展望する

7 無垢材の需要拡大の方策に林業再生の道

赤堀 楠雄

国産材の価格低迷が著しい中、山林経営の新たな活路を見いだそうと無垢材の需要拡大を訴える経営者の取り組みを林材ジャーナリストの目線で語る

11 「木のデパート」掲げ、ニーズの多様化に対応

坪野 克彦

多様な材をストックしマーケットのニーズに応える、社員の士気向上を狙った「持ち株」「持ち山」制度などの独自戦略に林業経営生き残りのヒントを見る

情報戦略レポート

15 食の簡便化志向の傾向強まる 20歳代はパンよりごはん

—2016年度上半期 消費者動向調査—

経営紹介

経営紹介

23 株式会社長嶋／千葉県 長嶋 透

ふん尿から作る堆肥を大量に余らせた反省から経営対策を見直したことをきっかけに、酪農家は、牛乳生産の追求から地域に根差した産業へと大義を想うようになる

変革は人にあり

27 株式会社濱野製茶／熊本県 濱野 政彦

契約栽培関係にある大手飲料メーカーからの資本参加を受け、共同でティーバッグ専用茶を開発。評価された技術開発や肥料へのこだわりを生産者に聞く

*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：豊高 隆三
山梨県南都留郡道志村
2005年1月撮影

雪化粧の山林

■冬の朝、青く澄みきった空をセスナ機で飛ぶ。眼下に広がる美しく雪化粧をした山林は、日の光を受けて立体感のある造形美をつくり出す■

シリーズ・その他

観天望気

森林に降った雨 沢田 治雄 2

農と食の邂逅

有限会社松本畜産／三重県
松本 しのぶ
青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

思い出の味 村松 真貴子 22

主張・多論百出

きまま工房「木楽里」
有限会社創林 井上 淳治 25

耳よりな話 179

国産初のイチゴ品種「福羽」 吉岡 宏 30

まちづくりむらづくり

U・ターン者らがむら再生へ挑戦
空き家だらけの限界集落に人口増
鷓鴣げんきな会／島根県出雲市
安部 勇 31

書評

横川 善正 著
『ホスピスからの贈り物——イタリア発、アートとケアの物語』
宇根 豊 34

インフォメーション

「平成28年度お客さま交流会」を開催 千葉支店 35

大勢が参加し活況の初交流会 大分支店 35

「公庫林業資金友の会総会」を実施 京都支店 35

「女性経営者懇談会」が盛況 鳥取支店 35

『事業性評価融資』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

望天 観気

森林に降った雨

縄文時代に端を発する漆工芸品や現存する最古の木造建築である法隆寺五重塔を有するなど、日本は世界を代表する森林文化国である。国土の三分の二が森林で覆われ、しかもその四割を人工林が占めている。日本の人工林は敗戦後の国土復興を願い植林されたものが多く、急峻な山にも植林されている。他国に比べて台風などの気象災害の脅威にも強固な国土となっているのは、後世のために植林した人々のおかげである。同様に私たちも先人によってもたらされた森の恵みを後世に受け継ぐことが重要である。

二〇一五年の全国の林業従事者数は五万人を切る状況で、労働従事者の〇・一%以下である。全国の森林被覆率(六六%)に対し、絶対的な人手不足である。林業就労者確保には、林業関係者の社会的ステータスの向上が不可欠で、最も重要なことは先人が植林活動で示したような「意義」である。森林がもたらす恵み(機能)の価値を国民に浸透させる必要がある。例えば水源涵養機能である。水道は都市のインフラとして重視されてきたが、多くの意識は浄水場から川下にとどまっている。飲用水のほとんどは森林に降った雨で、涵養する森林の働きが不可欠なことはあまり認識されていない。他にもさまざまな機能を持つ森林に関わる活動意識の国民への周知が、関係者のやりがい強める。

次に重要な点は十分な収入が得られ、林業従事者の生活する地域が活性化することである。その鍵を握るのは、生産技術の低コスト化とともに、森林資源の用途の拡大であろう。木材をこれまでのような構造成材資源とするだけでなく、マテリアルとしての利用技術が実用化の段階にある。例えば、木材中の成分に約三分の一含まれるリグニン(木質素とも呼ばれる木化した植物体の主成分の一つ)をスギから取り出して、新たな性質の物質を作り出すことが研究されている。プラスチック材料として従来のものより高性能で安価に利用できるとの試算もあり、植林地の伐採で得られるスギ材の高価値化が見込まれている。日本の伝統文化の多くは、森林資源を基盤にしており、余裕のある林業が豊かな心を育み、文化の継承を可能にするのである。



国立研究開発法人森林総合研究所 理事長

沢田 治雄

さわだ はるお

1952年東京都生まれ。78年東京大学大学院農学系研究科修士課程(林学)修了。同年農林省入省後、81年米国、86年仏国留学。農学博士。88年農林水産省林業試験場航測研究室長、同研究管理官、2008年東京大学生産技術研究所教授、14年宇宙航空研究開発機構主幹研究員・アジア工科大学院客員教授を経て現職。05年カンボジア王国政府友好勲章(SAHAMETREI勲章)受章。

育てて、加工して、売り、
レストランで食べる。
出荷するだけでなく、
お客さんの評価までが
わたしの仕事です

農と食
の邂逅

松本しのぶさん

三重県多気郡多気町
有限会社松本畜産
代表取締役

元々はブランド但馬牛の素牛を買い付けて肥育農家に売る仕事を生業にしてきたが、自らが肉牛肥育に経営を展開する。その後、精肉店の開業、そして今、松阪牛レストランをオープンして直接消費者に語りかける。





P19: 松阪牛の中でも希少な特産松阪牛を育てるしのぶさん夫妻
 P20: 牛の世話は一則さん(右)と卓也さんが中心と(右上) 自家配合した餌を牛の状態を見ながら与える(右下右) ランチは部位、調理方法により2,000~10,000円(税別)(右下左) レストラン横の畑はかつて耕作放棄地。ここで育てた野菜は肉料理の付け合わせなどに使われ、鮮度の良さが評判だ(左)

多くの波を乗り越えて

松阪牛の産地の一つ、三重県多気郡多気町。国道四二号線を外れて細い坂道をしばらく車で上ると、「カフェまつもと」がある。松本畜産が肥育する松阪牛が食べられるレストランだ。三重県産の木材をふんだんに使った地元の大工が建てた温かみのある店。自ら料理の腕を振るう松本しのぶさん(五二歳)は、「タイミンクを逃していたらこの店は持てなかつたでしょう」と語る。話を聞いてその意味が分かった。松本畜産がたどってきた道のり、培ってきた技術、そして手を差し伸べてくれた人。これらが絶妙のタイミンクで結集し、「カフェまつもと」という結晶になったのだ。

精肉店の長女として生まれたしのぶさんが、夫の松本一則さん(五八歳)と共通の友人を介して出会ったのは高校一年生の時。「牛屋の息子と肉屋の娘が出会いました」と笑う。もともと、松本家は兵庫県但馬地方から素牛を買い付け、肥育農家に売ることを生業としていたが、徐々に肥育に重心を移し、さらに、共同経営で精肉店も営んでいた。一九歳で結婚したしのぶさんは、しばらく家事や子育てに専念していたが、自然に精肉店を手伝うようになった。肉のカットはお手の物だった。ただ、「自分たちの育てた松阪牛を売りたい」といったような明確な理念があったわけではなかったんです」としのぶさんは振り返る。二〇〇〇年、一〇年ほど営んだ店は畳む

ことになったが、もともと一則さんも、しのぶさんも牛の世話に専念したいと思っていた。「本来の仕事に戻ってほしかった思いはありました」と言うしのぶさんは、一則さんから教えてもらいながら、一から牛の世話の仕方を覚えていった。

それから一年後の〇一年。BSE(牛海綿状脳症)が国内各地で発生、牛の出荷が制限される事態になり、肉用牛農家は大きな打撃を受けた。だがその後、松阪牛は全国にさきがけて個体識別管理を始めるなど、危機をチャンスに変えてブランド力を増やしていき、東京市場への出荷頭数を増やしていった。当時松本畜産が肥育していた頭数は三〇頭ほど。素牛の導入時期をずらしているため、一年間に出荷する頭数は一〇頭ほどだった。大規模農家と比べると影響も小さかった。「店を畳むという大きな経験もあったからかもしれないですが、『今は動かずにじっと待つ時期かも』と二人で話したもんです」。そして東京の市場には出荷せず、地元で品薄にならないようにと、県内の飲食店と相対取引を強めていった。そんなしのぶさん夫婦が意外にも、再び精肉店を始めることになる。

昔ながらの育て方を貫く

二〇一〇年、しのぶさんの実家の精肉店が従業員の高齢化を契機に閉店したのがきっかけだ。この店は、松本畜産が肥育した松阪牛を小売りする唯一の店だった。しのぶさんたちにとっても、牛の育て方や餌の配合状態



娘の萌さんもしのぶさんとともに店を切り盛りしている(上) 生後約4年という長期間肥育するには高度な技術が求められる(下)

を確認するために、常に扱ってくれる店は必要だった。

松本畜産は、生後七、八カ月の素牛を兵庫県但馬地方から導入し、九〇〇日以上かけて一頭ずつ牛の状態を見ながら自家配合した餌を給餌するという昔ながらの育て方をしている。これこそ地域の先輩たちが守ってきた。

た育て方であり、しのぶさん夫婦もこの昔ながらの育て方を貫きたいという思いがあった。こうした牛は「特産松阪牛」といわれ、「松阪牛全体の四%未満です」としのぶさんは言う。脂の融点が低く、くどくないのが特徴。実際にランチでいただいたが、お肉は驚くほど脂があっさりとしていて、食べやすかった。

さらに「牛を出荷して終わりではなく、お客さんから評価されるまでが生産者の仕事」と考えるしのぶさんたちにとって、アンテナショップになるような拠点がやはり欲しかった。ここから話が急展開していく。

肥育農家の仲間から「六次産業化つちゅうもんがあるで」と聞いて、急遽説明会に出席。数カ月後には、精肉加工・販売・飲食店という六次産業化を進める総合化事業計画を提出し、事業者として国の認定を受けた。あくまで畜産が主体なので、精肉店は毎月二九日(肉の日)だけ、レストランは木、金、土の週三日間、ランチのみ開店することを決めた。説明会への参加からわずか二年後の二〇一二年二月に精肉店を開き、一三年七月に精肉店に隣接して「カフェまつもと」を開いた。「カフェまつもと」のメニュー開発では肉で取引のあるレストランのシェフが助言してくれた。「多くの人が助けてくれました。物事が前に進む時ってこういうものかなと思いました」

牛を中心に家族と歩む

宣伝をしたわけではない。しかし精肉店「カフェまつもと」共順調に客足は伸びた。だが、想定外に「カフェまつもと」の運営には苦労が伴った。週に三日間の営業とはいえず、材料の仕入れや仕込みは火曜日から始まる。一六席ある座席が二回転するとして三二人分の料理を用意する必要がある。しのぶさんと後継者である息子の卓也さん(三三歳)、娘の

萌さん(二八歳)が総出で当たっても手一杯。本業の生産に手が回らなくなってしまう。オープンから二週間後に「このままでは無理だ」と急遽家族で話し合いの場を持った。「私たちがやりたかったのはこういうことだったのか」と予約制、稲わらの収集時期など農繁期は休みにするなど、無理のない方法に変えた。

幸い、お客さんが減ることはなく、滋賀県や愛知県からも訪ねて来てくれるという。「やはり松阪牛が持つ力だと思えます」。現在、開店から三年がたち、気持ちに余裕が生まれてきた。当初は、ステーキや焼き肉など素材を前面に出したメニューのみだったが、現在ではハンバーグやローストビーフ井などバラエティーが増え、付け合わせとして彩りを添える野菜は、店の横の畑で収穫したてのものだ。

精肉店と「カフェまつもと」は経営全般にプラスに作用した。自前の加工場ができたことで飲食店が使いやすいよう精肉用にカットし販売できるようになった。また、精肉店以外にもレストランのお客さんに販売を始め、お土産用などに人気で小売りも伸びている。

「特産松阪牛の味を伝えたい」という家族の思いが凝縮された「カフェまつもと」。お客さんが帰った店内にしのぶさんの声が響いた。「いつも牛を中心に家族で話し合いながら仕事ができるって、幸せですよ」

(青山浩子／文、河野千年／撮影)



私の故郷は、東京都八王子市。暑かったり、雪が降ったりと、気象情報でおなじみの所です。実家の二階からは富士山を望むことができ、アンサンサーとして仕事を始めるまで、そこで育ちました。

わが家の南側には、ほんのわずかですが、水田がありました。用水路が泳いでいると、水面がにように揺られて面白かった。やがて、カエルの大合唱が！あの頃は「うるさいなあ」と思いながら眠りに就いたものです。今思えば、ぜいたくなBGMでした。稲が実り、刈り取りが終わると絶好の遊び場になって、夕暮れまで近所の友達と走り回りました。春にはレンゲソウが咲き乱れ、花束を作って遊びました。春先、祖母はあぜに顔を出すヨモギをたくさん摘んできてお団子を作ってくれました。祖母が小豆を煮ている時、私は草団子が食べられると大喜びしたものです。

やがて水田は空き地となり雑草が生い茂ると、近隣で協力して草刈りをして家庭菜園を始めました。祖母も野菜作りに精を出し、私も「早く大きくな〜れ」と、毎日楽しみでした。日なたの匂いのするトマトや大きくて大きなキュウリは、ジュウシーでおいしかった。中でもトウモロコシは、かむとジュワツと甘みが広がって最高のおやつでした。そんな思い出も数十年前の話。都市化が進み、水田は今、スーパーマーケットの駐車場になりました。

四年前の暮れ、母は急に具合が悪くなり入院してしまいました。一時帰宅した折、前のスーパーに丹波の黒豆を買に行きました。母が煮た黒豆は絶品で、元旦にその黒豆を食べました。その時は末期ガンであるとは誰も知らず、黒豆が母の最後の料理となっていました。二月に亡くなり、告別式の後、冷凍保存しておいた黒豆を家族で味わいました。つやつやとして甘くて軟らかくておいしいのに、涙があふれて止まりませんでした。

子どもの頃のあの野菜の味、そして母の黒豆は、私の思い出の味です。自分で作った野菜を食べられることはぜいたくなことでした。黒豆はあの味を受け継ごうと頑張っています。母も祖母も、家族の喜ぶ顔を思いうかべて作ったのでしょうか。それが、おいしさの素ですね！



フリーアナウンサー・エッセイスト
村松 真貴子

むらまつ まきこ
東京都生まれ。武蔵大学人文学部卒業。SBS静岡放送、NHKキャスターを経て、現在フリーアナウンサー。農林水産省「食料・農業・農村政策審議会食糧部会」臨時委員、「日本ペンクラブ」会員、「食生活ジャーナリストの会」会員、「NHK学園・NHK文化センター話し方教室」講師。話し方や食育、健康などをテーマに各地で講演活動する。主な著書に「楽しく話す生き方教室〜言葉の力で未来は変わる〜」（2016年、全国共同出版）など。公式HP：<http://www.wordsworks.co.jp/muramatsu/>。

思い出の味

きまま工房「木楽里」
 有限会社創林 代表取締役

井上 淳治

(五六歳)



●いのうえじゅんじ
 一九六〇年埼玉県生まれ。八二年東京農業
 大学農学部林学科卒業。奈良県の製材工
 場での製材見習いを経て、八四年家業に
 就く。九五年法人を設立。九七年西川材の
 普及と木材の有効利用を目的に、きまま
 工房「木楽里」を立ち上げ。現在、埼玉県森
 林協会会長、NPO法人西川・森の市場代
 表理事を兼任。山と木に囲まれた生活を
 送り、人と森林、生活と木のインタプリ
 ター（自然と人との「仲介」となり自然解
 説を行う人）を目指す。

私

は林業再興のカギは、消費者にいか国産材の価値を認めてもらい、コストに見合う適正価格に引き上げることがやむを得ない、という理解を得られるかどうかにかかっていると思います。

今は林業家にとって経営面で厳しい時代です。

戦中戦後を通じて大量伐採された後に、国策によって拡大した人工林が伐採期を迎えています。国産材の価格が下がってしまい林業の伐採収入が激減しているのです。

主な供給先である木造住宅において、住宅全体の価格が上がっていても、使用される国産材の価格は下げて止まったままです。

特に深刻なのは良質材の産地です。間伐や枝打ちなど手間をかけてできる良質材と、並材の価格がほとんど変わらない、という事態になっています。

その結果、伐らないか、伐ったとしても再造林するコストが掛けられず、伐採後の山が放置される例が増えつつあります。

山林面積のかなりの割合を占める中小規模の林業家が育林の意欲を失っているのです。

価格が下がった原因に、まず木材の輸入自由化があります。

日本の気候には合っていないが、寸法の安定性に優れ機械加工がしやすい外国産材が大量に輸入されるようになりました。

次に、和風家屋から洋風家屋へと住宅事情が変化したことが挙げられます。構造材が表面に出る真壁ではなく、クロスなどに覆われた大壁が内装の主流となり、目に触れることがないため、木材の「質」が問われなくなりしました。

こうなったことに、林業家など林業関係者にも責任があったと感じています。戦後の高度成長期に住宅用建材などで国産材は多くの需要があり、それなりに食べていたため積極的なマーケティングをしてこなかったのです。

消費者と林業の距離が遠くなっていました。

しかし、ここ一〇年くらい前から本物の木に対する消費者の意識が少しずつ変わってきているような気がします。

私は林業経営の傍ら、自分の山から切り出したスギやヒノキでお客さまが机や棚など自由に加工できる工房を約二〇年運営しています。工房を立ち上げたきっかけは、消費者が本物の良質な木に触れる機会をつくることで国産材の需要を増やしたいと思ったからです。

工房には、当初から木の良さを求めて絶え間なくお客さまが体験に足を運んでくれていますが、工房以外の場所でも「本物の木が良い」という声を良く聞くようになりました。フローリングなども新建材ではなく柔らかいスギを選ぶ人が増えているのです。

この動きを加速させるために重要なのは、木の良さを伝える「木育」です。私は、木育の研究をされている埼玉大学の浅田茂裕教授と交流があり、興味深い話を聞きました。

未就学の子どもとその親をスギのフローリングと新建材の床で遊ばせて比較した場合、一つの遊びに集中している時間はスギの方が明らかに長いという

データが得られたというのです。

また、新建材の床で遊ぶ子どもはすぐに抱っこをせがむ様子が見られるといいます。その原因を調査すると、木材に比べ体温低下が早いことが判明しました。

これは幼児教育にとって大事なことで、快適な空間をスギのフローリングが提供していると言えます。

こうした科学的な証明を親に説明すると、「木にはぬくもりがあつて良いんだね、見直した」と、国産材を住宅に使用する動きにつながっています。

安定した良質な木材を消費者に提供するためには産地での投資も必要です。木の強度や乾燥度合を測るグレーディングマシンなどを中小規模の産地でも導入できれば良いと思います。スギやヒノキなど柔らかい国産針葉樹は住宅の構造材などに不向きとの意見もありますが、強度などをきちんと測定し適正な使い方すれば、充分対応できます。

要はコストを下げることは十分に目を向けるのではなく、国産材の強みを活かした差別化戦略を図り、再生産可能かつ適正な木材価格について国民の理解を得る政策が重要であり、林業家もそれに積極的に関わる必要があります。

国産材の強みは何か。コストの他に、
林業家は自ら、国民に語りかけよ

F

国産初のイチゴ品種「福羽」

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

吉岡 宏

初 冬になると、スーパーの店先に並ぶ果物にイチゴがあります。しかも、よく見ると「さがほのか」「さちのか」「あまおう」「章姫」「紅ほっぺ」とちおとめ」など大変に多くの品種があります。

私たちがスーパーなどで買って食べることでできるイチゴ品種のルーツをたどってみると、ほぼ全てが「福羽」という品種にたどり着きます。すなわち、「福羽」は日本のイチゴの母ともいえる品種です。

「福羽」は宮内省御料局技師であった福羽逸人農学博士が、新宿植物御苑（現新宿御苑）でフランスから取り寄せたイチゴ品種「ジェネラル・シヤンジー」の種子をまいて実生にしました。一八九八年、その中から早生で大きくおいしい果実を付けるものを選抜し、一九〇八年に自著「果樹蔬菜高等栽培論」で紹介しました。

当 時、新宿植物御苑は皇室の御料地で農園として運営されていましたので、「福羽」は「御料イチゴ」とも呼ばれ、長い間、宮中以外は門外不出とされてきました。「福羽」は、大正時代に東京周辺でわずかに栽培されましたが、昭和に入った一九三〇年ごろに久能山の石垣栽培に導入されたのを皮切りに、全国に広まっていきました。



イチゴ品種「福羽」(写真提供:九州沖縄農業研究センター 沖村誠氏)

「福羽」の血統は二つの流れで、現在私たちが食べることでできるイチゴ品種に受け継がれています。一つの流れは「久留米一〇三号」(一九六一年園芸試験場久留米支場育成)から「はるのか」(六七年園芸試験場久留米支場育成)、「とよのか」(八三年野菜試験場久留米支場・本多藤雄氏ら育成)を経て、現在の「さがほのか」「さちのか」「あまおう」などの西日本の主要な品種に受け継がれています。

もう一つの流れは「麗紅」(七八年千葉県農業試験場・成川昇氏ら育成)、「女峰」(八四年栃木県農業試験場・赤木博氏ら育成)を経て、現在の「章姫」「紅ほっぺ」「ちおとめ」「スカイベリー」などの日本の主要な品種に受け継がれています。

このように、現在の主要なイチゴ品種の系譜を見ると、全て親戚関係にあり、しかも血の濃い一族といえるようです。その出発点となった「福羽」を実生から選抜した福羽博士の業績は大変に大きいことはいまでもありませんが、「福羽」を交配親に採用し、「福羽」の血統を引き継ぐきっかけとなった「久留米一〇三号」を育成した園芸試験場久留米支場、また、もう一つの流れの基になった「麗紅」を育成した千葉県農業試験場の成川さんの業績も、大変に大きいと思われます。

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)。

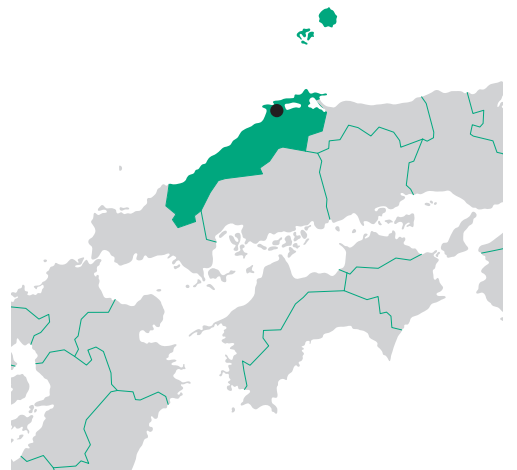


U・Iターン者らがむら再生へ挑戦 空き家だらけの限界集落に人口増

島根県出雲市

鵜鷺げんきな会事務局

安部 勇



むらを離れて戻る場所

五〇年前までは一七〇〇人を超えていた人口が今では二五〇人を割って、空き家が半数近くにもなる。高齢化率五〇%を超え、限界集落と言われるようになって久しい。このような鵜鷺地区に、Iターン、Uターン者が急増した。全ては過疎化の危機感を抱いた住民有志が後継の若者たち向けに一二年前から始めた生業づくりの活動が原点だ。地域にある空き家、高齢人材、美しい自然を資源として生業を再開発し、かつ魅力を発信していったことで観光客、滞在人口、そして定住者の増加という好循環を生んでいる。

鵜鷺は、島根半島の西端、日御碕の隣の、山と海に囲まれた小さな港町だ。「鵜峠」と「鷺浦」という二つの集落の頭文字をとってこのように呼ばれている。一九五一年に大社町になるまでは鵜鷺村で、かつては、鷺銅山、江戸から明治時代に日本海海運で活躍した北前船などの寄港地として、また、

漁業、林業でも栄えていた。

作家の司馬遼太郎がこの地を訪れ「石見瓦でふかれた屋根、重厚な土蔵、格子戸のはまった表座敷といった建物が幾重にも組み合わせられてかつての富をほほ想像することができると評したが、現在でも古民家の美しい町並が残っている。

戦後、親たちは子どもに豊かな生活をさせようと、自分の食うものを削ってまでも勉強をさせ都会地に送り出し続けた。私もその一人として高校卒業後三八年間、大阪で働いた。親の介護のため九七年にUターンしたが寂れように驚いた。鵜鷺は出雲大社から車で一五分程度だが本殿のすぐ脇の曲がりくねった急傾斜の山道を越えるという立地のせいも、すっかり忘れ去られたような村となっていた。特に、八五年には鵜鷺中学校が大社中学校に統合され急速に過疎化が進んだ。

帰郷後は、自分の親や、自分の少し上の世代が亡くなり、どんどん人が減っていく現実と直面した。そんな時、たまたま目にした鵜鷺中学校閉校

記念文集に当時の中学三年生が「僕は海の幸、山の幸がたくさんある自然豊かな鵜鷺が大好きだ。しかし、このままだと将来は年寄りだけのみずばらしい町になる」と書いていた。廃校後二〇年たち、まさにその中学生の言う通りになっていた。

Uターン者らで「げんきな会」

そこで私は大好きな鵜鷺を出ざるを得なかった、かつての中学生たちの帰る場所をつくりたいと考えた。村の役員にこの一文を示し、「なんとかしませんか」と相談したが、いまさらどうなるものではないと取り合ってもらえなかった。ずっと住んでいる方は、既に諦めていたのである。

しかし、村には私と同じ思いを抱く人たちがいた。私と同じようなUターン者や、転勤でこの村にきた郵便局長といった人たちである。私はそのような人を見つけては話し込んだ。

そして男六人、女六人が集まり、二〇〇五年一月に「元気を出していこう」と「鵜鷺げんきな

profile

安部 勇 あべ いさむ

1938年島根県出雲市塩津町大社町鷺浦(当時は、鷺鷥村)生まれ。61年、出雲産業高等学校卒業と同時に大阪に出て化学メーカーに入社。98年、親の介護のため退職、Uターンする。限界集落となった故郷の様子に愕然とするが、たまたま見た鷺鷥中学校閉校記念文集の当時の中学生の作文をきっかけに、地区の活性化を目指す。2005年「鷺鷥げんきな会」を設立。より活性化した鷺鷥を次世代につなげたいと奮闘中。

「鷺鷥げんきな会」

時代が大きく変化する中で生業が消えていき、少子高齢化が進み、限界集落と言われる状況が続いていた鷺鷥。2005年、このような状況に危機感を持ち、鷺鷥の活性化を目指そうとU・Iターン者らが集まって立ち上げた。再生には生業の創出が必要と考え、「美しい自然」「たくさんあるりっぱな空き家」「元気な高齢者」という地域の資源を活用した事業を生み、育てている。

会」が生まれた。
 私たちは議論した。そして、村が寂れた原因は生業が無くなったことだと考えた。生業がないから村から出る。そのためには村で生業をつくる必要があった。村の資源である美しい自然、たくさんあるりっぱな空き家、元気な高齢者を活かそうと考えた。この資源を組み合わせて、空き家を使った体験宿泊、高齢者の古い記憶にあった藻塩の生産、少ない耕地で行われていたカキやクワの栽培を復活し、豊かな自然を利用した交流体験事業を行うことを決めた。
 翌年、大社町が出雲市に合併した際に、鷺鷥公民館は鷺鷥コミュニティセンターに名称変更、地域づくり全般の仕事へと機能強化がなされ、鷺鷥げんきな会の事務所を鷺鷥コミュニティセン



上：海と山の自然の恵みを受け、かつての美しい街並みが残る鷺浦
 下：海鳥に餌付けができる小舟遊覧も大人気

ターに置くことに決定した。職員が二人から四人に増員され、地域づくりを住民と一緒に取り組むことになった。

知名度アップ作戦を展開

私たちは空き家活用のため、村外にいる所有者一〇〇人にアンケートを送り六二人から回答を得た。その結果、盆・正月や法事に帰って使いたい、別荘として使いたい、など空き家を貸したくない、といった回答が大半で、貸しても良いという人は少数であった。予想以上に自分の家や故郷に愛着があることが分かったが、だからこそ故郷を残さないといけないと思った。

そして、修繕の必要性などを考慮した結果、四軒を借り受けて体験宿泊事業をスタートした。家

の改修資金は島根県社会福祉協議会による助成金二〇〇万円、村出身者からの寄付、残りは自己資金で賄った。また、掃除や小修繕など自分たちでできる事はやり、費用を抑えた。二〇〇六年、古民家体験宿泊施設が完成した。

プロジェクト展開の受け皿となる箱はできた。次は呼び込みだ。ホームページをつくり情報発信をした。文字では伝わりにくいと思い、村の風景を写真に撮るなど工夫をして毎週アップした。当時、限界集落の挑戦を頻繁にインターネットで発信している事例が珍しく、地方紙が記事にしてくれた。そうすると面白いことに他のメディアにも注目され、テレビ局が取材に来て、有名タレント、元プロサッカー選手など著名人も訪れてくれた。自治体による視察も増えた。さらに、島根県知事、

出雲市長による街づくり懇談会なども開かれるなど、かつてないことが次々起こった。

こうして、鵜鷺が知られるようになり観光客も増えた。一年には、U・イターン者たちが空き家を活用した「カフェうさぎ」などをつくった。私たちは空き家のあっせんや、補助金の仲介、改築への労力提供などで協力した。「カフェうさぎ」は土日祭日だけのオープンだったが、空き家だらけの村の雰囲気を変える出来事だった。「自分の家を使ってほしい」「家が要らなくなったから寄付する」という空き家所有者まで出てきた。

現在では、体験宿泊用に四軒、イターン者の住宅用に二軒、カフェやギャラリーの店舗などに五軒と、合計二〇軒の空き家が活用されるまでになった。

体験宿泊を中核に生業づくり

私たちは、事業の中核を体験宿泊に置いている。宿泊することで、交流体験事業の参加、塩などの特産品の購買に結びつくからだ。素泊まりの自炊方式で、料金は一泊目が三〇〇〇円、二泊目以降は二〇〇〇円と利益度外視で連泊してもらえようように設定している。一グループ三人以上に一軒貸し出し、今では年間延べ人数で約五〇〇〜七〇〇人が訪れ、特に夏季や連休は予約が殺到する。

体験宿泊先は一〇〇年を超える古民家である。「この上なく静かでも落ち着く」「空気がきれい」「水がおいしい」と好評だ。七年連続で名古屋から来てくれる家族や、一年に何度も訪れてくれる方もいる。さらには、なんと体験宿泊で泊まった家にイターンで移住した家族もいる。

滞在客を楽しませる交流体験では、約一時間か

けて港町を案内したり、漁師さんの協力を得て小舟で遊覧事業をしている。遊覧では、船上から夕日の観賞、いさり火の見物、海ほたる（夜光虫）の観察などを体験してもらっている。海ほたるの観察では真つ暗な海に船で出かけ、海ほたるが吹きだまりのように集まる入江に行く。海に手を入れ、かき混ぜると海面が青白く光り、光の輪となって広がる。船を走らせると宇宙を航海しているように青い光が後方へと流れていく。歓声が上がって、ガイドした船頭までうれしくなる。

塩炊きも復活した。タンクを積んだ船で沖合に出て、海面下五メートルまでホースを伸ばし清澄な潮をくみ、大きな塩釜で炊き上げる。製塩過程で海藻のエキスを混ぜ「鵜鷺の藻塩」として販売している。これがおいしいと評判になり、一般家庭に加えて、かつぼう、焼き鳥、ラーメン、ピザ、まんじゅうやパン屋などからも注文が来るようになった。塩炊き体験も好評で、体験者がこの塩の愛好者となってくれている。

地区への旅行者は、かつては二万人程度だったが、今では二万人まで倍増した。体験宿泊を中心とした事業展開が奏功した。

次世代に事業のタネを

縁あって私たちの活動に共感し一緒に活動してくれた若者がいる。島根大学を卒業後、二〇一三年にコミュニティセンターの職員として採用された清水隆矢君だ。彼はセンターを辞めて都市と田舎、若者と高齢者をつなぐ活動を目的に「NPO法人ふるさとつなぎ」を立ち上げ、田舎体験ツアーを開催している。

この会と鵜鷺げんきな会が連携することで地域に一層元気が出た。同法人主催の田舎体験ツアーに村のおじいちゃん、おばあちゃんが体験指導を行い、交流会にも参加して毎回盛り上がりがある。同法人は田舎移住希望者に個別対応もしており、さらに、U・イターン者が急激に増え始めた。一四年一三人、一五年八人、一六年は三人が移住してくれ、まだ希望者が後に控えている。

限界集落に人口増が起こった。ここ数年でのU・イターン者が人口の一割にもなり、伝統行事にも欠かせない存在となった。若い人は消防団員として村の安全を守り、村に授かった五人の幼児は、村の人気者になっている。若者たちの移住の条件、それは町内会に入り村の行事に参加することだ。手始めの近所の挨拶には私たちも同行する。私はかつて帰ってきた時によそ者扱いをされたように感じた。その経験から、若い人たちが早く受け入れられるために率先している。

私たちの目的は、事業をすることではなく後継の若者たちのために生業となる事業の種をまき育てること。だから、事業を始める者に対して立上げ時の支援を惜しまない。これまでに、カフェ、ギャラリー、ワカメ養殖の復活、灰干し魚などの新事業がイターン者によって立ち上がった。さらに私たちが育ててきた製塩事業、体験宿泊事業もいずれ移管しようと考えている。収益が出た事業を若者たちに譲ることで持続可能な村になると考えている。

私たちは「未来への捨て石」になってでも、より活性化した鵜鷺を次世代につなげる活動を続けていくつもりだ。

『ホスピスからの贈り物』

— イタリア発、アートとケアの物語 —

横川善正著



(ちくま新書・1,000円 税抜)

人の最期に農を取り入れる

宇根豊

(百姓・思想家)

私も遠くない将来、最期を迎える。その時に家族は私の静穏な死を祈り、私もまた家族が悲しみを乗り越えることを祈るだろう。しかし、わが家で死ぬことができない人もいる。ホスピスとは、人が一人で死んでいくのではないことを、実感するための「外に出たわが家」であろう。この本は、ホスピスの先進国であるイタリアの、そのまた先駆であり続けている「桑の木の家」というホスピスの物語である。

このホスピスはなんと、無償で入れるのだ。入居者はゲストと呼ばれている。もちろん運営費の多くを寄付に頼っているが、同時にボランティアの貢献が半端ではない。何を好んで、死にいく人の世話を？と思う人も多いだろう。たしかにホスピスは、寛大さと忍耐力が試されるが、同時に聴く力を強め、創造力と表現力が育てられる、とい

う。一方通行ではないのだ。

著者はアーティストだが、農の力もしっかり表現している。残された少ない時間の中で、ゲストが感じる庭の花の美しさは、ボランティアにもそのまま伝わるそう。その庭の草取りは、自然との協働だからこそ、ホスピスは癒やされる。死を目の前にして、「森羅万象の始まりと終わりを、静かに見守る自分が生まれてくる」のだ。農を取り入れることで、ゲストだけでなく、ボランティアもスタッフもよみがえる。

その理由を著者は、自然の(農の)持つホリスティックな(全体的な)治癒力による、と言う。ホリスティックとは、どんなに小さな世界にも、天地自然全体とつながる生命活動が現れているという意味である。

著者の主張は明快である。「農は生命の根源に関わっている喜びが湧いてくる創造的な最先端のアートと言ってもよい」。この場合のアートとは知恵であり技であり、「美覚」であろう。

たしかに日本でも、ケアの仕事はつらいものとされ、働き手が不足している。給料を上げたり、介護ロボットの導入では解決しないだろう。なぜなら、ケアを分業に追い込むのではなく、ケア(心配)をシェア(共有)してくれる人がそばにいることが重要だからだ。著者は静かにそう言っている。死にいく人の痛みを自分のことのように感じながらも、同時にその痛みを客観化できる人間は、家族の中でも、ホスピスの中でも不可欠なのである。心にしみた。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2016年12月1日~12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 日本の漁業が崩壊する本当の理由 | 片野 歩/著 | ウェッジ | 1,300円 |
| 3 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 |
| 4 農業がわかると、社会のしくみが見えてくる 高校生からの食と農の経済学入門 | 生源寺 眞一/著 | 家の光協会 | 1,200円 |
| 5 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 |
| 6 本当に正しい鳥獣害対策Q&A 被害の原因は「間違った知識」にあった! | 江口 祐輔/著 | 誠文堂新光社 | 2,000円 |
| 7 林業がつくる日本の森林 | 藤森 隆郎/著 | 築地書館 | 1,800円 |
| 8 ジェトロアグロトレード・ハンドブック2016 日本の農林水産物・食品貿易の現状 | ジェトロ(日本貿易振興機構)/編 | | 5,500円 |
| 9 脱・限界集落はスイスに学べ 住民生活を支えるインフラと自治 | 川村 匡由/著 | 農山漁村文化協会 | 2,300円 |
| 10 和牛の力 血統を守る、伝える | 増田 淳子/著 | 農林統計協会 | 1,800円 |

「平成二八年度お客さま交流会」を開催

一月二六日、千葉県農業協会との共催により「平成二八年度お客さま交流会」を開催し、認定農業者や関係機関など総勢一五四人にご参加いただきました。

農業生産法人株式会社さかうえ代表取締役社長の坂上隆氏より「農業価値を創造し、持続的発展を果たす」、農業デザインを手掛ける株式会社ファームステッド代表取締役の長岡淳一氏より「農業を、一次産業をデザインで活性化させる」をテーマにご講演をいただきました。

参加者から、「失敗を恐れずチャレンジしたいと思います」などの感想が寄せられました。（千葉支店）



講演後には情報交換会、個別商談会も行われました

大勢が参加し活況の初交流会

二月二八日、支店単独では初めてとなる「農林水産事業交流会」を開催し、公庫のお客さまや関係機関など二〇〇人にご参加いただきました。

農学博士で中村学園大学学長の甲斐諭氏から「日本の農業の二つの進路」と題し、小規模経営の維持と大規模経営の育成などについてお話をいただきました。また、果樹や花き農家など代表者四人に「多様な担い手の経営展開に向けて」をテーマに討議をしていただきました。

参加者からは、「今後も継続して開催して欲しいです」などの要望が多数寄せられました。（大分支店）



当日の様子は地元紙やニュースに取り上げられました

「公庫林業資金友の会総会」を実施

二月五日、「平成二八年度公庫林業資金友の会総会」を開催し、公庫のお客さまや関係機関など三二人にご参加いただきました。

林野庁森林整備部種苗課長の山口秀太郎氏から「コンテナ苗の現状と課題」、一般社団法人日本オオカミ協会会長の丸山直樹氏から「オオカミ再導入によるシカ森林被害抑制の可能性」と題して、それぞれご講演いただきました。

丸山氏を交えた懇親会では、近畿地方の林業者相互の交流が図られた他、「シカ被害抑制の新しい方法に大変興味を持ちました」などの感想が寄せられました。（京都支店）



参加者は興味深く講師の話を聞いていました

「女性経営者懇談会」が盛況

二月一四日、鳥取県の協力を得て、鳥取銀行、鳥取信用金庫と「女性経営者懇談会」を共催し、各機関取引先の女性経営者を中心に、四人にご参加いただきました。

鳥取県で地域ブランド創生に取り組むブリリアントアンソニエツ株式会社代表取締役の福嶋登美子氏より、地元のプローツを活用したピンク色のカレー「ピンク華麗」の誕生秘話を例に、女性目線を活かしたビジネスについてご講演いただきました。他にも、女性活躍推進への取り組みについての発表や交流会が行われ、盛況のうちに散会しました。（鳥取支店）



懇談会では新商品のピンク珈琲が振る舞われました

『事業性評価融資』のご案内

次代を担う農業の担い手が取り組む攻めの経営展開を支援するため、農業者の皆さまの「経営者能力」や「経営戦略」を、より積極的に評価する新たな審査スキームとして事業性評価融資を取り扱っています。

* * * * *

事業性評価融資により、これまで以上に積極的な融資対応を図るとともに、目標達成に向けたきめ細やかなフォローと支援を行うなど、コンサルティング機能をさらに発揮し、担い手の育成や経営のサポートを行ってまいります。

●『事業性評価』とは

金融機関が現時点での財務データや保証・担保にとらわれず、企業訪問や経営相談などを通じて情報を収集し、事業の内容や成長可能性などを適切に評価することです〔円滑な資金供給の促進に向けて〕(2015年7月金融庁)。

●日本公庫は具体的に何を評価するのですか？

客観的な評価が困難な経営能力と事業性について、経営者能力(経営実績や今後の経営展開の実現可能性の根幹)と経営戦略(今後の経営展開の根幹)を切り出し、定型化した項目などにより手法・結果を見える化して積極的に評価しようとするものです。現行の審査手法を活かしつつ、以下の重点評価項目を設定しています。

【重点評価項目】

| | 評価項目 | 着眼点 |
|-------|-------------|----------------------------------|
| 経営者能力 | ①人間力 | 意思の強さ、行動力、リーダーシップ、柔軟性を持っているかなど |
| | ②技術力 | 地域の標準単収以上の生産技術を有し、技術向上に努めているかなど |
| | ③マネジメント力 | 財務状況を把握し、経営課題に対して機動的に対応できるかなど |
| | ④コミュニケーション力 | 関係者に事業内容や計画を適切に説明し、理解してもらっているかなど |
| 経営戦略 | ①明確性 | 経営理念、将来ビジョンは明確にされているかなど |
| | ②具体性 | 経営の強み・弱みを踏まえた具体的な経営戦略が立てられているかなど |
| | ③必要性 | 事業は経営戦略上必要であり、実施のタイミングは適切かなど |
| | ④実行体制 | 事業を実行する役職員の役割分担と責任が明確化されているかなど |

●事業性評価融資を利用するにはどうすればよいですか？

事業性を評価させていただくため、資金の借入れご相談時に、経営理念、経営の強み・弱み、目指す経営の姿および経営戦略を記入した「経営ビジョンシート※」を提出していただく必要があります。

また、日本公庫が行った事業性の評価結果を基に、経営課題に対する解決策や今後の経営戦略、具体的な行動計画などを「経営発展プラン」にまとめていただきます。

※「経営ビジョンシート」などの様式や記載例は公庫HPにも掲載しております。

URL:https://www.jfc.go.jp/n/service/dl_nourin.html

事業性評価融資の流れ

| | |
|----------------------------|---|
| ①経営の悩み・ご相談 | 【お客さま】 ●ご相談時に既存資料(農業経営改善計画、決算書など)をお持ちください。また、「経営ビジョンシート」の作成について打ち合わせを行います。 |
| ②経営ビジョンシートの作成・提出 | 【お客さま】 ●自己の経営を改めて振り返り、「強み」と「課題」を把握した上で、「経営ビジョンシート」を作成・提出していただきます。なお、提出時の面談では「経営ビジョンシート」の内容について説明をお願いします。 |
| ③事業性評価書のフィードバック(事業性の評価) | 【公庫】 ●「経営ビジョンシート」などを基に、公庫本店(営業推進部)で事業性の評価を行います。事業性の評価結果を「事業性評価書」に取りまとめ、お客さまにフィードバックします。 |
| ④経営発展プランの作成・提出(融資決定・契約の締結) | 【お客さま・公庫】 ●「事業性評価書」を踏まえ、今後の経営戦略と戦略を実施する上での課題、具体的な行動計画を公庫と一緒に検討し、「経営発展プラン」に取りまとめていただきます。 ●融資決定後に金銭消費貸借契約を締結します。 |
| ⑤融資後の経営支援 | 【公庫】 ●経営発展プランの実現に向けて、販路開拓、マッチング、経営診断など、融資以外の経営支援を行います。 |

ご留意いただきたい事項

- 事業性の評価は通常の審査に加えて実施するもので、事業性の評価結果のみで融資の可否を判断するものではありません。
- 資金ごとに対象者・用途などの要件があります。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。

◆二月号の「農と食の邂逅」に登場した北海道北見市の小川貴子さんのほほ笑ましい姿に感動しました。長男の陽大君を背負いながら、まぶしい太陽の下で働く貴子さんは、美しく輝いて見えました。

保育士をしていた貴子さんが、タイムカプセルから出てきた自分宛ての手紙を読んで、農業をやろうと決心。忘れかけていた小学生からの夢を実現して、父親が百の仕事ができる経営をしたいと命名した「おがわ百商」を引き継ぎ、社長となりました。

さらに弟さんも加わり家族一体となって、肥料にもこだわった北の大地でのおいしい食材を全国のお客様さまに届けています。これが本当

の農業のあるべき姿ではないでしょうか。

太陽と大地の名をもらった陽大君が大人になって、農家を引き継ぐまで、頑張ってもらいたいと思います。
(広島県広島市 巨幸男)

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、編集させていただくことがあります。

「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 〇三三三七〇一三三五〇

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)

編集後記

- ④ コンクリートに囲まれた建物で仕事をしている私は、木のぬくもりが感じられる職場にあこがれています。良質な国産材を利用した建物が増えれば山元に利益を還元できるでしょう。水や空気の循環を支える基本の産業が経済的な理由で断ち切られてしまえば、私たちの生活はどうなるのでしょうか。真剣に考えないといけません。(嶋貫)
- ④ 「フォーラムエッセイ」の村松さまは、お母さまの黒豆が思い出の味とか。私も暮れになると昆布とするめをささみで細く切る手伝いを言い付かりました。松前漬けの準備です。とても面倒でしたが、母の松前漬けは絶品でした。母も年老いて作ることもなくなりましたが、懐かしい昔がよみがえりました。私が娘に伝えられる料理は、さて……。 (小形)
- ④ 特集は厳しい状況にある林業で生き抜き、成長しようとする経営体をご紹介。皆さん誇りを持って取り組んでいることを知り、特に経営者の崇高な精神にはおもしろ息を飲みました。藤森さんの言う「その時の都合だけを考える今の社会から持続可能な社会」を実現するためにも誇りに応える取り組みが社会全体でなされていってほしいです。(城間)
- ④ 知識を増やすことを課題とした今年。吉岡先生の「耳よりな話」から、イチゴにまつわる知識がまた一つ増えました。今ではたくさん品種があるイチゴも、元をたどればどれも同じ「福羽」という品種だったということ！先日「とちおとめ」と「あまおつ」を食べてみましたが、歴史を知って味わったイチゴは前に食べた時とはどこか違うように感じました。(上原)

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)

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



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



時空をつなぐ林業の未来



『たけとよ町たまりづくり』岸川 京介 愛知県武豊町立緑丘小学校

■AFCフォーラム 平成29年2月1日発行(毎月1回1日発行)第64巻11号(798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/株式会社日本経済新聞社 〒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

