

王隠堂 政見

奈良県 農業生産法人有限会社王隠堂農園

産直を活用し地域ぐるみで生産連携 共同センターが核、広域連携で強化



安全・安心の農産物にこだわる生協などの産地直送取引をきっかけに、奈良県南部の中山間地域の農業生産者を地域ぐるみの生産連携に導いた。株式会社組織の地域共同センターをつくり、地域の農産物の一元集荷を行うと同時に、加工、物流を共同化、利益平等分配も実現した。この仕組みを基に、隣接の三重県、和歌山県の紀伊半島、さらに四国や中国地方の農業生産者とも生産連携の輪を広げ、新たな広域連携網を実現した。

安全・安心な農産物で結集

——誰もが王隠堂という珍しい名字に関心を持つと思われれますので、どんな由来か、まずお聞きしたいですね。
王隠堂 南北朝時代に後醍醐天皇一行が京の都から吉野の里、現在の五

條市に逃れてこられた際、私の先祖がご一行をかくまったことで、王を隠した堂の名を拝受した、と聞いています。私で四二代目です。

——代々、農業に携わっておられた？
王隠堂 昔は薬草を作って、大阪の薬問屋が立ち並ぶ道修町に卸した他、柿の生産で有名でしたので干し柿なども作った、と聞いています。

——地域ぐるみで農業生産者グループの連携組織をつくられたのはとても興味深いです。何か特別な理由が？
王隠堂 私たちの拠点の吉野郡や五條市は、過疎化や高齢化などの問題を抱える中山間地域で、奈良県の南部振興計画の対象地域となっていて、

そんなハンディを背負う中で、農業生産を含め共同で問題に取り組みう、地域の中で農業生産が行われなく

なったほ場に関して、家族農業を重視しながら共同農場の形で農業生産活動を、と感じたのです。

それと一九八〇年ごろ、食の安全性を問う生協や消費者団体との出会いも大きかったですね。

——と言いますと？
王隠堂 農業の有害性が問われた時期で、安全・安心な食べ物直接生産者から購入したいという話を持ち掛けられたため、地域ぐるみで取り組むチャンスが芽生えたのです。

——産地直送の流れに乗って、王隠堂さんが仕掛け人になったのですか。
王隠堂 私だけでなく、現在、グループ中核企業の株式会社パンドラファームグループの和田宗隆社長など、仲間と一緒に行動した結果です。私自身は、同じ五條市で農薬の害

を訴え有機農業の研究に関わり全国的に有名になっていた開業医の梁瀬義亮さんらの活動に農業生産者の立場で参加し、私たち農家も何とか現場で取り組みに貢献したい、と思ったのです。その気持ちで産地直送と結び付き、地域ぐるみで安全かつ安心して食べられる農産物を作り、全量、共同で集荷し加工・販売する仕組みをつくらう、という形に発展しました。

産直先で西日本と連携話

——活動ぶりですごいと感じたのは、皆さんの活動を近畿のみならず四国や中国地方まで広げられたことです。
王隠堂 私たちは、安全・安心な農産物が欲しいという都市生活者のニーズにこえる農業生産を行うため、奈良県だけでなく隣接する三重県、和



地域共同センターの加工場でビジョンを語る王隠堂政見さん

Profile
 おういんどう まさみ
 一九四九年奈良県生まれ。六七歳。近畿大学農学部卒業。八四年に農業生産法人有限会社王隠堂農園を立ち上げ、地域に強い愛着を持ち、生協などと安全・安心な農産物生産と産地直送取引をまとめ地域ぐるみの共同農場化と企業的農業経営を実現した。豊富な経験と人脈を活かし、紀伊半島のみならず四国・中国の農業生産グループとも積極連携を果たした。

Data
 農業生産法人有限会社王隠堂農園
 奈良県五條市に本社。代表取締役は王隠堂政見氏。資本金一〇〇万円。耕作地は八割。従業員は五人。王隠堂氏が目指す地域ぐるみのグループ共同事業の生産担当企業だが、グループには有限会社大紀コープファーム、農事組合法人美吉野農園組合などがある。中核は地域共同センターの株式会社バンドラファームグループで委託加工、出荷など事業委託もを行っている。

歌山県の紀伊半島全体の農業生産者間で連携しました。
 これに自信を得て、四国、中国地方など西日本に広域連携の仕組みを広げようとアクションを起こしたら、呼応する動きがあったのです。
 ――四国などにも王隠堂さんのような地域リーダーがいた？
王隠堂 そうです。志を共有できる人は必ずいるものです。愛媛県西予市の株式会社地域法人無茶々園創設者の片山元治さん、島根県浜田市の有限会社やさか共同農場創設者の佐藤隆

さんがそれぞれ連携して、無農薬栽培、有機栽培の農産物生産のネットワークをつくらうと応えてくれ、株式会社西日本ファーマーズユニオンなどの連携組織ができました。
 ――有名な法人ですね。これらの人たちの接点を持つきっかけは？
王隠堂 産地直送の取引先は生活クラブ生協と生協パルシステムの二つでしたが、それらの会合の場で一緒にすることになり、農業生産の現場事情などを話すうちに連携ができるぞ、となったのです。
 ――具体的に、どんな連携を？
王隠堂 仕組みとしては、二〇〇六年九月に西日本ファーマーズユニオンという組織を、また西日本有機農業生産協同組合という組織を相次いで立ち上げました。

そして、私たち奈良県など紀伊半島の生産者グループをはじめ、四国や中国、さらに九州でも同じような問題意識を持つグループや生産者組織が「安全・安心な農産物の供給」をテーマに各自自治体が定めた特別栽培農産物のガイドラインに準じた農産物を生産することにし、その産地直送先を生協クラブ生協などにしたのです。
 一方、有機栽培にこだわる生産者は西日本有機農業生産協同組合に属し、生協パルシステムなどと産地直送の

提携を結んで独自に生産情報の交換や人的交流などを行いました。
 ――広域連携は具体的にどんな形の成果になっているのですか。
王隠堂 例えば、私たちの産地直送先である生協の主力拠点が首都圏でしたので、西日本一帯からの物流が重要になりました。特に共同の集荷配送拠点がポイントになるため、西日本ファーマーズユニオン主導で大阪の運送物流センターの一角に拠点を置きました。また、島根県のやさか共同農場ではキャベツの新種開発を行い、その成果を各グループに提供したり、気候の関係で生産できない産地のために別の産地がリレー生産を行い、農産物を融通しあうことなどです。

五條市は著名専門家を輩出

――王隠堂さんの拠点の五條市は、梁瀬医師をはじめ農薬害や有機栽培などで著名人を輩出するユニークな場所です。
王隠堂 梁瀬さんは一九五九年に世界に先駆けて農薬に警鐘を鳴らし、健康を守る会として財団法人慈光会という組織を立ち上げました。作家の有吉佐和子さんの小説「複合汚染」のモデルの一人ですが、他にも問題意識が高い人たちが輩出され、五條市がその拠点になったのです。

私も影響を受けて、農業者として活動に参加しましたが、やや社会運動化したので、私は農業生産現場に戻り、独自の活動をしました。

——王隠堂さんが主導される地域ぐるみの農業生産者グループ連携組織は安全・安心農産物で一致していても、全て有機栽培ではない？

王隠堂 そうです。奈良県南部振興地域では一四〇〇〇戸に九〇〇〇戸の生産者があり、うち私たち五條市の中山間での地域ぐるみの生産には一四〇〇〇人が関与しています。その中で有機栽培の認証を受けている生産者は二三〇、三〇人ほどです。それ以外は無農薬、減農薬をベースにした特別栽培農産物生産です。栽培方法に違いはあっても、さまざまな共同化が進んでいます。

——生産者組織として王隠堂農園を核に、有限会社大紀コープファーム、農事組合法人美吉野農園組合などを機能別にグループ化されていますが、その中核が地域共同センターで、同時に株式会社化したパンドラファームグループなのですね。

王隠堂 私たちがこだわる農業生産をはじめ、共同して地域ぐるみで問題解決に取り組む原点の組織が地域共同センターです。

産地直送の取引依頼をきっかけに、

農家がグループ化し、毒性の強い農薬や化学肥料を使わないなどの連携基盤ができていましたが、個々の生産者からの持ち寄り出荷の形で選果場もないため品質管理もできず、また軒先加工で品物のバラツキも多く、産地直送先とのトラブルも起きました。それを補おうと私たちが構想したのが地域共同センターです。

——具体的には、どんな役割を担う組織にしたのですか。

王隠堂 地域の生産者に生産物を全量、この地域共同センターへ出荷してもらい、それに対応できる共同の選果場、加工場、事務局、物流センターをつくったのです。地域ぐるみの組織とはいえ、生産者には強制ではなく、あくまで事業委託をする形の運営とし、株式会社組織にしたのです。地域結束のきっかけになりました。

独り勝ちせず共同・平等原則

——農協が本来やるべき機能を地域共同センターが肩代わりしているようにですね。

王隠堂 農協における青果完結型市場出荷と我々の青果加工品ミックス型産地直送出荷は、どちらも一長一短があり、我々の機能が特別優れているとは言えません。今後は、互いの強みを結集した事業展開を共に目指すこと

が望ましいと考えています。

——地域共同センターの事業部門には、農産事業部、加工事業部という本流部門以外に、農悠舎事業部というレストラン部門も持つておられる。六次産業化も手段になりますか。

王隠堂 レストランはフランスのミシランガイド・奈良版のホームページにも名前が出たほどです。安全でおいしい野菜などの食材に工夫を重ねて調理した点が評価を得たようです。

六次産業化の意味合いもあります。が、地域の活性化拠点となるのが狙いです。

——改めて、地域共同センターのメリットを聞かせてください。

王隠堂 生協などからの信頼度が高まり、産地直送取引が地域ぐるみでの農業生産の中核事業になったこと、農業生産者間で平等に徹し、利益分配も平等に行ったことで産地直送事業の継続力が生まれたこと、共同農場や直営農場、異業種連携も可能になったことですね。

西日本の生産者組織との連携で農産物の産地リレー生産・出荷が可能になったこと、仕組みを勉強したいという研修生や新規就農者の受け入れも可能になったことも大きいです。また、この地域ぐるみの仕組みでは独り勝ちをつくり出さない、全て共同で平等

に、という点も重要です。

——柿や梅の伝統的な強みを持つ農産物以外に、新規の農産物開発も？

王隠堂 新しい作目作りにチャレンジしています。生菓のヤマトトウキ、キウイフルーツをはじめ、強みのある農産物作りに取り組んでいます。また、和菓子風のフルーツ最中作りにもチャレンジしていますが、新しいことへの挑戦は面白いです。

後継農業者育成で学校も

——高齢化や担い手の減少対策から後継の農業者を育てようと学校づくりにも取り組まれているとか？

王隠堂 五條市には奈良県立五條高等学校^あ、五條市分校という四年制の農業科の高校があります。ここへ県外からも生徒を迎え、行政と私たちの協働で、今まで以上に地域の農業に貢献できる人材を育成する農業高校づくりを計画しています。

私たち地域農業者が実習の受け皿となり、より充実した実践の場を提供することで、技術面での向上と就農に対する多様な感覚を養うことを目的にしたカリキュラムを提案しています。最大の狙いは移住から定住に進み、就農の道を選択してもらうことにあります。

(経済ジャーナリスト 牧野義司)

農業盛んな地への移転が転機

「地域の食と色彩が感じられるお菓子を生産者と一緒に作ります」

顔を輝かせ、そう語るのは、岩手県の雫石町に本社がある株式会社千秋堂の常務取締役、西山由珠さん（四二歳）だ。特に、地元産米粉を使用し、厳選した野菜や果実のピューレなどで安全・安心、かつ、おしやれに仕上げた新感覚のゆべしが目ざされている。

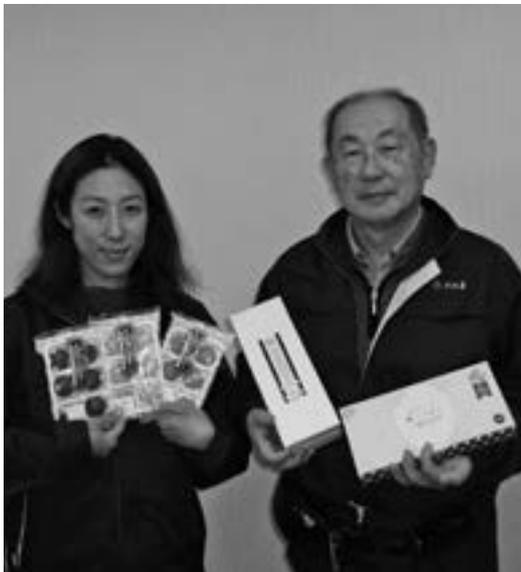
二〇〇三年、西山さんの実父、齊藤好文さん（六九歳）は千秋堂の経営を引き受けた。千秋堂は一九三〇年創業で、盛岡の老舗和菓子製造業者だったが事業が低迷していた。そこで食品催事業としてイベントなどで郷土料理を始めとしてさまざまな食品の実演販売を行い取引関係にあった会社代表の齊藤さんに支援を求めたのだ。

齊藤さんは、不採算部門の南部せんべいを廃止し、千秋堂の持つ蒸し菓子技術を活かして新たにゆべし製造に乗り出した。

当地のゆべしは四角に成形したものが主流で、千秋堂でも四角い形で販売しているが、成形の過程で生じる端材を「もったいない」と考え

経営紹介

地域の「食」と「色」活かしたスイーツ 女性がタッグを組んで商品を開発



ストーリー性を感じてほしいと語る西山由珠さんと齊藤好文さん



岩手県岩手郡雫石町
株式会社千秋堂

設立 ● 1961年（創業1930年）

代表取締役会長 ● 齊藤 好文

常務取締役 ● 西山 由珠

資本金 ● 2,000万円

事業内容 ● 菓子製造および販売

URL ● <http://www.tantando.jp/>

パックにまとめて手頃な価格で売り出したところ、これがヒット商品になった。一二年、千秋堂の売り上げは過去最高を記録。同時に、工場が手狭となり老朽化も目立ったため、盛岡市に隣接する雫石町への移転を考え始めた。

雫石町は農業が大変盛んな地だ。そこで、ゆべしの主原料である米はそれまで価格や扱いやすさから輸入品を使用していたが、地元産の米を使うことを決めた。さらに、米以外にも多くの野菜が作られていることに着目し、雫石町の農産物を原料に使った和菓子を作ろうと考えた。「商品の差別化を図ること以外に、地元の米や野菜を使うことが生産者の販路を拡大できると考えたのです。それが町に貢献することにつながると思いました」と目的を齊藤さんは話す。

そして、消費ターゲットを和菓子に馴染みの少ない若者に広げるためにも「女性の感性が大切だ」と、商品開発プロジェクトを西山さんに任せた。

「地元の原料を探していた時、町から紹介されたのが、町で最大規模の稲作農業法人である有限会社ファーム菅原すがはらの取締役、菅原紋子あきこさん（三五歳）だったのです。菅原さん

は土づくりにこだわり、極力、農薬や化学肥料を使わない稲作を実践していました。さらに、会ってみると前向きで明るい菅原さんの人柄に引き込まれました」と西山さんは当時を振り返る。

一方、菅原さんも、農産物に付加価値を付けようと六次産業化の一环で米粉や乾燥野菜、果実のパウダーなどの製造設備を導入していた。これらの製品を活かしてくれるパートナー企業を求めていた時で、お互いの目的が一致し、連携することが決まった。

新商品に女性の視点が際立つ

両社の農商工連携事業は二〇一三年「いわて農商工連携ファンド地域活性化支援事業」の助成対象となった。また、翌年には東北農政局長と東北経済産業局長から農商工連携事業計画の認定を受けた。これにより専門家によるアドバイスや新商品開発への補助、公庫による融資などの支援策が整った。

野菜は有機栽培や減農薬栽培されたものなどを使用することにし、西山さんと菅原さんを中心に千秋堂の女性従業員が加わって、商品のアイデアが練られていった。美と健康を意識し珍しいものに関心があ

る女性をターゲットにすることを決め、試行錯誤を繰り返しながら開発した商品が、「愛彩ひとめぼれゆべし」だ。

これは、千秋堂が得意とするゆべしの新たなマーケティングをつくろうとした意欲作だという。その特徴が際立っている。まずは見た目だ。「にんじん&トマト」はオレンジ色。岩手で品種開発されたクッキングトマト「すずこま」のピューレを、濃厚で甘いニンジンと練り込んだ生地で包んだ。また、「古代米&カシス」は紫色。貴重な県産カシスのピューレを古代米の生地で包んだ。そして「桑葉&ほうれんそう」はグリーン。えぐみが少なく豊かな味わいのホウレンソウのピューレを桑の葉を練り込んだ生地で包んだ。いずれも着色料を使わずに野菜の天然色を活かしたと言う。

次に味と食感だ。ファーム菅久のひとめぼれを原料とする米粉が独特のもちもち感を演出し、野菜や果実の素材本来の味わいや香りを引き立てている。

一般のゆべしは、常温で置いておける食品だが、この商品はより食感を楽しんでもらおうと冷凍商品にしたという。食べるには解凍する必要があるが、お客さまからはフレッ

シユな味わいが楽しめる」と好評だという。その他、雫石のあねっこ(方言で若い娘さん)が祭の時に着る衣装の縹模様の包装紙で包装し、菅原さんをはじめとする生産者を紹介したご案内を添えるなど、至る所に生産者や地域をより身近に感じてもらうようなアイデアが織り込まれている。

愛彩ひとめぼれゆべし以外にも菅原さんの名前を冠したサブ「あやこにひとめぼれ」や、「ひとめぼれカステラ」も開発、商品化している。いずれもファーム菅久の米粉を使い、他の原料も地元産にこだわっている。

農家にひとめぼれを

「今も商品開発や改善のアイデアを出し合っています。職場がにぎやかで元気になっています」と、別のプラス効果を生み出したことに、西山さんは笑顔をのぞかせた。

二〇一六年三月に待望の新工場が竣工し、これら農商工連携により生まれた商品群の本格生産態勢が整った。製造能力が拡大し、衛生面でも改善された。

愛彩ひとめぼれゆべしのネーミングに含まれる「ひとめぼれ」という言葉には、米の品種を表す他に、

原料を生産する農家に惚れてほしいとのメッセージが込められている。

「商品に込めた農家さんや私たちの気持ちやストーリーを理解していただける方々にお届けしたい」と、西山さんは強調する。

現在、商品は盛岡市内の特産品売り場を中心に販売しているが、より多くの人に商品を知ってもらいたいと首都圏などへも販路を開拓中だ。

千秋堂の商品の中では、従来型のゆべしが主力であることに変わりはない。求めやすい価格で甘味の強いものへの根強いニーズに対応していく。

しかし消費者のニーズは多様化し、より個性の強いものやストーリー性のあるものに関心が移って行こうとしている。他方で、東北をはじめとする稲作地帯では、米そのものの消費が減少する中で、いかに新しいアイデアで需要を生み出していくかが課題となっている。

生産者とメーカー、それぞれの女性を中心となりタッグを組んで生まれたこれら商品は、農業の顧客を創造する一つの手段ともいえるだろう。

(情報企画部 嶋貫伸二)