

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

3

2017

特集 畜産業、経営継続の活路



特集

畜産業、経営継続の活路

3 畜産生産構造の変化に政策転換で対応を

小林 信一

肉用牛・酪農の業界で何が起きているのか。現状を分析するとともに、経営を維持・発展させるために必要な政策とは何かを考えよう

7 牛さんと呼び、ブランドと技術を磨く

野崎 喜久雄

日本初の個人ブランドを掲げ、最高級の肉質生産技術や独自システムでの高生産性経営、これらを可能にした人材育成術などの取り組みを経営者が語る

11 生乳生産の危機越えた酪肉複合経営

竹内 博夫

いち早く、受精卵移植による和牛生産の酪肉複合経営で基盤を築いた。大きな構造変化に直面する酪農で安定化に成功した経験談に学ぶ

情報戦略レポート

15 稲作は3年ぶりに増収増益 酪農・肉用牛も増収増益

—2015年 農業経営動向分析—

経営紹介

変革は人にあり

25 農業生産法人有限会社王隠堂農園／奈良県 王隠堂 政見

安全・安心な農産物の供給をしたいと中山間の生産者に働きかけ、地域共同センターをつくる。農産物の一元集荷から利益も平等配分する農園をレポートする

経営紹介

33 株式会社千秋堂／岩手県 西山 由珠

地元産米粉を求める菓子製造業者と自社米粉を活かしてくれる先を探す農家。女性同士がタッグを組み開発した商品は、農業の顧客を創造する手段の一つだ

*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：鎌形 久
新潟県五泉市
2007年4月撮影

チューリップ畑

■五泉市は特有の砂地土壌がチューリップ栽培に適し、県内でも有数の球根の産地だ。暖かな日差しを受け空に向かい咲くチューリップは鮮やかに春を彩る■

シリーズ・その他

観天望気

勘や匠の技を生かす科学 本間 正義 …… 2

農と食の邂逅

渡邊ファーム・ひろ味工房／群馬県

渡邊 博美

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) …… 19

フォーラムエッセイ

おいしいものってなんだろう 大原 千鶴 …… 22

主張・多論百出

松本自然農園 松本 直之 …… 23

耳よりな話 180

松阪牛発祥の地

一畜産関連の碑めぐり(その14)ー 加茂 幹男 …… 28

まちづくりむらづくり

廃校舎をこどもの学びの拠点に

震災の学習支援から運動が発展

MORIUMIUS／宮城県石巻市

油井 元太郎 …… 29

書評

大泉 一貫 津谷 好人 木下 幸雄 ほか 編修

『農業経営概論』

村田 泰夫 …… 32

インフォメーション

経営発展のための「強いチームづくり」を学ぶ交流会

帯広支店 …… 35

栃木県と銀座を結び農と食の交流会 宇都宮支店 …… 35

「大阪府農業経営アドバイザー連絡協議会」が発足

大阪支店 …… 35

「やまぐち六次産業化・農商工連携推進大会」を開催

山口支店 …… 35

福井市内でお客さま交流会を開催 福井支店 …… 36

平成28年度「アグリ・フード・ルネッサンス」を開催

青森支店 …… 36

交差点 米国の食品見本市に初出展 情報企画部 …… 36

みんなの広場・編集後記 …… 37

ご案内

第12回アグリフードEXPO東京2017 …… 38

望天 観気

科学を生きる匠や勘

農業が農業だけで完結せず、フードバリューチェーンの全域に広がりを見せている。また、ICTやIoTの活用だけでなく、AIにより農業の技術も大きく変革していくものと思われる。それは、これまでになかった品種の創造や、新たな食品の開発、さまざまな機能性食品などの誕生をもたらし、同時に農業という産業が大きく変わることを意味する。農業の六次産業化の推進などにより、農業は単なる原料供給産業ではなくなつた。二次産業、三次産業からの農業への参入も進んでいる。こうした展開は単独の企業がバリューチェーンの全てを完結させるのではなく、相互にコラボレーションする形でなければ発展が望めない。

先進国では農業だけでなく、製造業も相対的に縮小し、今日、最大の産業はサービス産業である。農業の六次産業化においても、サービス部門の在り方を考える必要がある。

農業でのサービス部門と言えば、農家レストランや加工品販売店、体験農場などが思い浮かぶ。しかし、究極のサービス部門は農作業そのものではなからうか。農業は生産のプロセスにこそ価値がある。実際、受講料を払っても野菜作りを習いたいという市民は多い。単に市民農園で土いじりをするのではなく、本当においしい農産物を作りたい、そのための農作業は楽しい、そういう人々が増えている。さまざまな作業が絡み合う農場は、究極のテーマパークかもしれない。これを産業化するには、農作業を科学することが必要となる。そこには農村と農作業をコラボレーションさせるプロデューサーが必要であり、農村の匠たくみの人々も不可欠である。彼ららは、農村で見かける普通のおじいさんやおばあさんかもしれない。

これを突き詰めていけば、農作業と農業技術を体系化・マニュアル化することにつながる。これまで農業は農業者の勘や篤農家とくのうかと呼ばれる人々の匠の技に頼る部分が多かつた。しかし、その勘や匠の技をさまざまな科学技術で解き明かし、普及させていくことが、農業生産のコスト削減につながり、また多くの都市住民を農村に招き入れる鍵でもある。誰にでも開かれた産業になつてこそ、農業はその魅力が理解され、真価を発揮するのである。

東京大学大学院農学生命科学研究科 教授

本間 正義

ほんま まさよし

1951年山形県生まれ。82年アイオワ州立大学大学院博士課程修了。小樽商科大学教授、成蹊大学教授などを経て、2003年より現職。主な著書に『農業問題の政治経済学』（1994年、日本経済新聞社）『現代日本農業の政策過程』（2010年、慶應義塾大学出版会）『農業問題—TPP後、農政はこう変わる』（2014年、ちくま新書）など。



趣味や生きがいではなく、
生活をかけた
五〇歳からの農業が始まる
人間の生命の誕生に
背中を押されました

農と食
の邂逅

渡邊 博美 さん

群馬県前橋市

渡邊ファーム・ひろ味工房 代表

夫の家は代々農家で土地があり、義父は「なんといつても農業が一番」をいつも口癖のように。長女の出産を間近で見、生命の誕生に農業を決心。大規模化時代に小農学会が設立され、ここに家族農業がひとつ生まれた。





P19:笑顔が素敵な博美さん。農場でできた野菜や仕入れた果物を乾燥させ、加工品として販売している。ドライフルーツの加工では広く認知されている P20:ハウス(62a)のほか、露地(120a)でも各種野菜を生産する。左は和典さん(右上) 和典さんの長男、湧史(ゆうし)君(16歳)は父親の跡を継ぐ気満々とか(右下) 加工品は直売所や催事などで販売。対面だと売れ行きが伸びるそうだ。ギフト用にまとまった注文が入ることも多い(左)

第二の人生を農業にかけて

五〇歳近くになってからの就農。しかも、趣味や生きがいのためではなく、生活をかけた農業。「でも、五〇からでも新しいことにチャレンジできることをそれなりに示せたかな?」——。柔らかな表情で渡邊博美さん(六三歳)は語る。

もともと父親が営む土木建設会社で三〇年にもわたり仕事をしてきた。二〇〇二年、弟が社長に就任し、同じ会社で働いていた夫、初夫さん(六九歳)とともに博美さんは会社を離れた。ホームヘルパーの資格を活かした仕事も考えたが、ある日、博美さんの頭に浮かんだのは初夫さんの父の口癖でもある「なんといいっても農業が一番」という言葉だった。渡邊家は代々農家で土地もある。夫婦は長く続けられる農業にかけることにした。

「収益性を考えると野菜がいい」「この辺りはナスを作る農家が多い」と情報を集め、ナスを作ろうと決心。〇二年七月から三〇坪のハウス建設に取り掛かった。就農のために一〇〇〇万円を用意したものの、ハウスの資材や最低限の農業機械をそろえていくと、あっという間に無くなった。「あの頃はつらかった。ハウス建設も排水工事も自分たちでやるを得なかつた。でも、結婚した長女(知夏さん)が子どもを産んだ頃で、生命の誕生を間近に見て、ものすごく励まされました」

地元のナスの生産組合の組合員となり、〇三年一月からJAへの出荷を始めた。周りの

農家やJAにアドバイスを仰ぎ、JAの共選品種の式部ナスの生産に励んだ。もともと前向きで積極的な博美さん。「野菜農家なのに野菜について知らないわけにはいかない」と、野菜ソムリエの資格を取得。さらに「規格外のナスを出荷しないのはもったいない」と、近隣の農産物直売所への出荷にも力を入れ、お客さんに食べ方や保存方法を丁寧に教えた。

その分、作業は過酷だった。昼はハウスでの作業。夜は睡眠時間を削りながら、延々と続く調製作業。「ハウスと家を往復する毎日、社会から断絶されたような錯覚に陥ったこともありました」。収穫や摘果の際には必ずといっていいほどハサミを使う。そのうち手が痛くなり、箸も持てないほどの激痛が走った。助っ人になってくれたのが長男の和典さん(三七歳)だった。つらそうな母を見かねて、調理師として働く傍ら、ハウスの作業を手伝うようになった。そして〇八年、和典さんが本格的に就農し、三人体制になった。

経営が軌道に乗った矢先に

初夫さんと和典さんが生産を担い、博美さんは加工、販売に力を入れた。親戚のプレハブの建物を借り、漬物や惣菜に加工し、直売所へ出荷した。県内の女性農業者や、野菜ソムリエの会合に参加し、ネットワークを広げていった。ひたむきさが実を結び、商談会や直売イベントに参加しないかと頻りに声が掛かるようになり、自ら進んでナスや加工品をアピールした。すると県内外の直売所、レ

ストランへと販路が広がっていった。

さらに、消費者と対話する機会が増えるにつれて、ニーズも分かるようになり、ナスは一種類だけでなく、水ナスや米ナスなど種類を増やし、キュウリやブルーベリーなど品目も増やした。和典さんは、栽培方法にも特徴を出そうと、酵素や微生物資材で土づくりを



雪により、既存のハウスも半壊し、全面的に建て直した。それでも博美さんは「農業を始めてよかった」と言う。博美さんの左隣は夫の初夫さん

し、減農薬栽培を主体にした野菜作りにシフトしていった。いつしか、お客さんから「こちんちの水ナスが一番おいしい」と言われるまでになった。

二〇二二年、六次産業化に取り組む農業者として、国から認定を受け「総合化事業計画認定事業者」となり、一三年に自宅敷地内に

加工所「ひろ味工房」を建てた。ナスとブルーベリー、赤シソを原料とするジュース「紫のおもてなし」をはじめ、加工品を次々に生み出した。

ナスを使ったジュースという独自性が認められ、「紫のおもてなし」は一四年に農山漁村男女共同参画推進協議会・ひめこらぼ主催の商品力アップコンペでアイデア賞に輝く。同年二月に開催された受賞式参加のため東京に着いた翌朝、博美さんは家族からの電話に言葉を失った。規模を拡大し、五〇坪のほ場に建てたハウスが、わずか二週間で大雪のため全壊してしまったのだ。経営が軌道に乗り始めた矢先のことだった。

家族で一つの目標に向かう喜び

茫然^{ぼうぜん}自失となった博美さんだが、「やめるわけにはいかない。再建するしかないという想いだけでやってきました」

「もう、雪が嫌いになった」という息子の昊^{こう}征君^{せいくん}（一歳）の言葉にうなだれる和典さんを「前を向く姿をまず親が見せなきゃ」と諭した。同じ言葉を博美さんは自分自身に発し、奮い立たせたことだろう。

それから三年。新たに建てたハウスの前にはワタナベファームの大きな看板も立っている。「少しでも目立てばと思ってる」と、ほほ笑む博美さん。

土地があれば農業は比較的参入しやすい。だが天候や災害の影響を受けざるを得ない。その中で収益を得る過酷さは、経験した人で

なければ分からないだろう。手間を惜しまない地道な努力と我慢。博美さんは両方を備えているように見える。

そんな博美さんも「周囲や家族の助けがあったからこそまで来られました」としみじみ話す。次女の紗知子さん（三二歳）が高校生の時、卓球の試合に出る日に農作業に追われる博美さん夫妻が試合を観戦できるようにと、紗知子さんの友人の保護者たちがハウスに来て農作業を手伝ってくれたという。

現在は、実家を離れて暮らす知夏さん（四〇歳）と紗知子さんは、「このレストランで使っている野菜、面白いよ」「ジャムにはこんな瓶を使ったら」と常に情報をくれる。

博美さんが最も気掛かりだったのは和典さん。「自分が農業へ引きずり込んだのでは？」という思いがあった。だが「やりがいあるよ」という和典さんの一言に救われたという。

和典さんは今、群馬県内の若手農家たちでつくるNPO法人まえばし農学舎の活動に参加し、農業の楽しさを消費者に知ってもらうための交流活動を行っている。そして博美さんは、直販ルートが増えてきた今も、野菜を扱ってくれる直売所に頻繁に立ち寄り、店長やお客さんとの情報交換を欠かさない。さらに、自宅敷地に直売所を建てる、さらに、高齢者への弁当の宅配事業も構想中だ。

渡邊ファームは常に、過去ではなく未来に向かって歩んでいる。

（青山浩子／文 河野千年／撮影）



Forum Essay

フォーラムエッセイ

世の中にはおいしいものがあふれている。特に日本はおいしいものの宝庫だ。

海と山に恵まれ、南北に細長い地形が、豊かな四季とバラエティーに富んだ食を育んできた。その上、都会では今や世界中のおいしいものが簡単に手に入る。フランス料理もイタリア料理も、ハイクラスなレストランなら日本で食べるものが一番おいしいのではないかと思えるほどだ。

日本人には探究心があるからなのだろう。おいしいもののために食材の生産者、配送業者、料理人たちが、こだわりをこらわり抜いて、日々新たなおいしいものを目指している。

ブランド化された食材の素晴らしさは世界中の羨望的^{せんぼう}。それらを使って丹精を尽くされたきれいなお料理をいただく時は、皆さんのその努力にひれ伏したくなる。

「私には出来ひんわ〜」。そう思うからなのか、レストランの料理はおいしい。

一方、何もない時にお腹が減って、家で卵かけごはんを食べたくなる。卵かけごはんのために、わざわざごはんを炊く。ごく普通のお米でいい。今か今かと炊き上がりの瞬間を待ち、やけどするくらい湯気がぽつぽつと立っているごはんに、お箸でさつと穴を開けて常温で置いておいた卵をぼとり。

醤油をかけてお箸でかき混ぜると、炊きたてごはんの熱で卵にほんのり火が通る。刻みネギとおかかをトッピングするとなおいい。

たまらなくなつて出てきた唾をこくりと飲み込み、程よく混ぜつつ黄色くふんわりとろりとした卵かけごはんをさらさらつと口に落とし込む。そのおいしさ、そのせいいたくさは何なのだろう。

いや、決してせいいたくではないのだが、おいしいものを食べたい。たとえ卵かけごはんであろうともおいしく食べたい。

そのためわざわざ米をとき、ごはんを炊き、卵をかけるのに一番ふさわしいタイミングにこだわる。待ちに待ったその瞬間を味わう。

もしかしたら、そんな気持ちがおいしいものを生み出すのに一番大切なかもしれない。



料理家
大原 千鶴

おおはら ちづる
京都・花背(はなせ)の料理旅館「美山荘(みやまそう)」の次女として生まれ、幼少の頃から料理に触れて育つ。現在、京都市内に住まい、料理家として雑誌やテレビ、料理教室、講演会などで活躍中。NHK Eテレ「きょうの料理」のレギュラー出演、NHKBSプレミアム「あてなよる」「京都人の密かな愉しみ」の番組出演や料理監修も手掛ける。高校生、中学生、小学生の二男一女の母でもある。主な著書に『忙しい人でもすぐに作れる いつもの材料でおいしい和えもの』(2016年、家の光協会)など多数。

おいしいものってなんだろう

松本自然農園 代表

松本直之

(四〇歳)



●まつもと なおゆき
一九七六年富山県生まれ。九九年新潟大学工学部卒業後、自動車関連企業へ入社。二〇〇二年退社し、自転車で日本一周の旅に出る。旅の途中で有機農業に出会い、〇四年(財)自然農法国際研究開発センターで自然農法の研修を受講。〇五年愛知県豊田市で就農し、無農薬野菜の生産と宅配を手掛ける松本自然農園を開く。小さくて強い農業経営を推進するため、研修生の受け入れや、新規就農希望者を支援するサイト「最強の脱サラ新規就農」を運営。

農

薬は人体にも環境にも危険な存在だ、という意見がある。一方で、農業は科学的に見れば安全で問題ない、といった意見もある。

どうして正反対の主張が出るのかといえば、私は考え方の基準が違うから、という一言に尽きるところ。

農薬危険派は、安全基準をかなり厳しく持っており、少しの農薬が検出されるだけでも敏感に反応し、農薬不要論を展開しようとする。

他方、農薬安全派は、国が定めた基準を信じて科学的に農薬を見ている。絶対の安全はない、という考え方で物事を見ているので、農薬使用によるメリット・デメリットを冷静に判断している。

つまり、危険か安全かを判断する物差しが主張する人によって違うため、結果的に意見が分かれる。ただそれだけのことである。

別の言い方をすれば、農薬の使用・不使用によって、安全性に大きな差異はなく、世間的には安全であるとの評価を受けている。そこでいわゆる有機農業は、農

薬を使っていないから安全だと言うが、安全性だけでは有機農業の優位性はないと思う。

もし有機農業に優位性があるとするならば、消費者に安心を提供しているという点なのではないか。私は現状では農薬の安全性について、消費者が正しく判断しているとは言い難く、有機農産物の方が安全であるという認識の下で安心感を得ているのではないかと思う。有機イコール安全の空気を送り出したことが、結果的に消費者の安心につながっているのである。

本来、農薬は、安全性という指標のみでその是非を判断すべきではない。農薬を使用する目的、役割をしっかりと考えた上で多面的に判断しなければならぬ。

農薬は、適切に使用すれば安定生産・大量生産が可能になり、市場に農産物を安く供給することができる。そのため、見た目がきれいで安い農産物を欲しい時に欲しだけ買いたい消費者のニーズをしっかりと満たすことができる。そこに大きな需要があるからこそ慣

行農業は、農薬を使うことで目的を果たし、顧客満足を得ているのである。

一方、食の安全に対して敏感な消費者のニーズを満たすため、「危険」といわれる農薬を使わない栽培を確立した有機農業が広がっている。現状では無農薬での栽培技術はまだまだ発展途上であり、安定して高い収量を得ることは極めてハードルが高い。そのため、見た目がきれいで安い農産物を安定供給するには至っておらず、価格は高くても安全を最優先に求める一部消費者のニーズを満たしているにとどまっている。

つまり、農産物の安さや安定供給を求める消費者には慣行農業、農産物そのものの安全や安心を求める消費者には有機農業と、それぞれのニーズを満たすために役割を分担しているだけのことであり、どちらの農業が正しいという話には決してならない、と私は思う。

も

とても大切なことは、消費者が求める良いものを生産し、消費者に安心して食べていただくことだ。味、見た目、栄養、安全性、価格、安定供給など多様なニーズを満たすために多様な農業の形で対応していく必要があるからこそ、農薬を使う慣行農業や農薬を使わない有機農業が存在している。

私の農園では、農薬を使っていない。農薬は危険なものではないが、健康でおいしい野菜を育て届けるためには必要ない、と思っているからである。

農薬は便利なものではあるが、それに頼ってはいは栽培技術が磨かれない。ごまかしの効かない環境において、どのようにしておいしい野菜を収穫できるまでに仕上げていくのか、農薬を使わないということは、野菜と真剣に向き合う姿勢が求められているということだ。新鮮さ、栽培方法、品種、旬の四つを満たすことで野菜はおいしくなり、有機野菜を直接販売している農家はこの条件を満たしやす環境を整えている。

安全は大事だが、安心はもっと大事だ。私は安全であることを当たり前として、その先にある無農薬野菜の価値を消費者と直接つながることで伝え、信頼関係を築いていこうと思っている。

農業者は、なぜ農薬が必要なのか、農薬を使うことで誰の悩みを解決できるのか、農薬を使わないことでどんな利益があるのか、改めて農薬と向き合ってみてはどうだろうか。農薬は目的を達成するための手段であることを忘れてはならないし、農業者も消費者も農薬に踊らされてはいけない。

F

農業者も消費者も農薬に踊らされない 農薬は目的を達成するための手段である

松阪牛発祥の地

— 畜産関連の碑めぐり (その14) —

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

J R紀勢本線の栃原駅(三重県多気郡大台町)から北西に二〇キロメートル。国道一六六号の深野バス停付近(松阪市飯南町)から北に一キロメートルほど進むと、日本棚田百選に認定された「深野のだんだん田」へ向かう三差路の角に「松阪牛発祥地」と刻まれた背の高い石碑が立っています。

説明板には、「深野は山紫水明・人心豊かな土地柄なれども耕地に恵まれず、古くから木地・蚕・和紙等を生計の一助としてきましたが近代

の文明開化・西欧食文化の変遷を先取りした先駆者の指導により邑を挙げて、和牛肥育と販路の拡大に誠意を尽くしてきました。今では、世界のブランド「松阪牛発祥の地」として、有名であります」と記されています。

松阪牛は、但馬牛の他、全国各地から生後二二カ

月齢までに三重県松阪市およびその近郊(松阪牛生産区域)に導入された黒毛和種のうち、子牛を産んでいない雌牛で、三重県松阪食肉公社が管理する松阪牛個体識別管理システムに登録されている牛と定義されています。

江戸時代、兵庫県但馬地方の雌牛(但馬牛)は農耕用の役牛として飼育されていました。明治になり西洋文化の影響で牛肉食が始まると、農耕用を退いた牛は、「野上がり牛」として一二年間肥育され、「太牛」として売られるようになり、

肉牛としての飼養が進みました。そして一九三五年、東京で行われた『全国肉用牛畜産博覧会』において名誉賞を受賞したことから全国的に知られるようになりました。

戦後は、四九年から「松阪肉牛共進会」が開催されるようになり、優秀な肉牛が出品され、さらに松阪牛の名声が高まりました。また、日本食肉格付協会の枝肉格付けで最上級のA5とB5のみが松阪牛と認定され、ブランド牛肉の地位を確立したのです。



「松阪牛発祥地」碑 (松阪市産業経済部農水振興課 杉山浩之氏提供)

その後、BSEの対策や産地偽装事件への

対応のため、二〇〇二年に「松阪牛個体識別管理システム」を稼働。子牛の導入から出荷までを管理し、これに登録された肉牛を松阪牛としました。

一方、規約の改訂に伴い、松阪牛の認定基準から枝肉格付けが削除されたため、全ての松阪牛が最高肉質等級の牛肉ではなくなりました。しかし、但馬系の黒毛和種の雌牛を九〇〇日以上肥育した肉牛は「特産松阪牛」と呼ばれ、松阪牛独特の甘みのある肉質が保証されています。

肥育農家は、牛を一頭ごとに単房式牛舎で育て、快適に過ごせる工夫をしています。牛の食欲増進のためにビールを飲ませ、体の血行を良くし、皮下脂肪を均一にするためにマッサージを行うなど、肉質向上に努めています。

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。





廃校舎を子どもの学びの拠点に 震災の学習支援から運動が發展

宮城県石巻市

MORIUMIUS 代表

油井 元太郎



避難所生活のこともたちを支援

宮城県石巻市雄勝町は市の中心部から車で四〇分ほどの風光明媚な漁師町だが、東日本大震災では大津波が押し寄せ、壊滅的な被害を受けた。沿岸部の家屋はほとんどが全壊流出、町の八割の建物が倒壊し、多くの尊い命も奪われた。震災前には四三〇〇人が暮らしていたが、高台への移転が難航していることもあり町民は一〇〇〇人を割ってしまったといわれ、町は活気を失っている。

しかし、今、その雄勝の片隅で世界中から集まったこともたちの明るい笑い声が響いている。私たちの取り組みは、震災直後のある出会いがきっかけで始まった。東京でこともが仕事を疑似体験できるテーマパークに関わっていた私は、仙台に実家がある友人の立花貫さんから被災地の状況を聞き、彼が行っていた炊き出しに参加するため仕事の合間を縫っては被災地に通った。

四月下旬、校舎が津波の被害に遭った石巻市立雄勝中学校の校長から「約二〇キロメートル離れた石巻市内の高校で間借りし学校を再開するが、給食を作ってくれないか」と相談された。幸い、生徒は皆無事だったが、家を流されて避難所生活を強いられ、日々おにぎりやパンで生活をしていた。昼だけでも温かいものを食べさせたいという考えに共感した。立花さんの妹が料理人で、彼女が作る物菓を毎日片道二時間かけて学校に届けたが、こともたちと付き合ううちに、学習ケアが必要なことになり気が付いた。家を失い、通っていた塾も被災して、学習環境は悪化していた。そこで四カ月後の七月にはサマースクールを開催。その後、アフタースクールとして仮設住宅に塾の先生を呼んで学習支援活動を始めた。また、週末にはこともたちを故郷・雄勝に連れて行き、遊んだり漁業体験や獲れたての魚介を調理して食べた。雄勝に戻る安心感や郷土愛が高まることもたちも多かった。当時の雄勝中学校の校訓がそうだったように、

私たちはこともたちに震災を乗り越えてたくましく育て欲しいという考えを持っていった。活動に必要な資金は、活動に賛同してくださる個人や企業・財団などからの寄付によって賄った。

市街地がほとんど流されたが、雄勝には三陸独自のリアス式海岸の山と海という素晴らしい自然がある。私が勤務していた会社ではこともたちが農林漁業の現場を体験するツアーを実施しており、そのツアーはこともたちに強い印象を残していた。私は、世界中のこともたちが一次産業に触れられる場に雄勝がなると考えた。

また、人を呼び込むことで、雇用が生まれ地元食材の提供などにより経済が循環し、雄勝の再生に役立つはずだと確信した。二〇一三年春、私は東京を離れ、こともや雄勝の未来につながる拠点をつくる活動をスタートさせた。

拠点となる施設は雄勝半島の先端にある廃校となった旧桑浜小学校。高台に位置しているため津波による被災を免れていた。実際に見に行くと、

profile

油井 元太郎 ゆいげんたろう

1975年東京都生まれ。幼少から米国で生活。ペンシルバニア州レバノンバレー大学音楽学部卒業後、ニューヨークで音楽やテレビの仕事に携わり帰国。2004年9月にキッザニアを日本に導入する企業の設立メンバーとして、コンテンツ開発をはじめとする施設開発を担当。13年に退社し、MORIUMIUSの代表。

MORIUMIUS もりうみあす

東日本大震災によって町の8割が壊滅した雄勝町に、地域復興を願いつくられたこどもたちの学び舎。名は、森と海をフィールドにこどもたちと地域の明日をみんなで作るという想いが込められている。暮らしと自然が共存する環境を学び、それを活かしたアクティビティーを実践中。日本国内のみならず海外からもこどもたちが訪れている。URL：<http://moriumius.jp/>

想いを込めたネーミング

東京駅舎と同じ雄勝石の屋根を持つレモン色のかわいらしい木造校舎で豊かな森の中にひっそりと佇んでいた。振り返ると漁村集落の先に広がる美しい海があり日本の原風景をも感じさせる場所だった。築九四年、廃校して一〇年の年月が過ぎても校舎が壊されもせずに残っていたことは奇跡的だった。こどもたちが生き生きと活動する様子が目に浮かんだ。

幸いなことに所有者は民間の方で、私たちの趣旨に賛同してくれ、取得の手続きはスムーズにできた。地域の人も、廃校になるまでは地域の拠点であったこの小学校の復活を希望していた。私たちは地域の人たちと協議会をつくって運営につ

いて話し合った。

そうして「雄勝は森があるから豊かな海がある。その自然と共に生きる暮らしを体験する。それが世界でここだけのこどもの体験になる」というコンセプトが固まっていた。森と海をフィールドにこどもたちと地域の明日をみんなでつくるという想いを込め、施設の名前をMORIUMIUSにするのが決まった。この頃から小学校の卒業生らが集まって運動会を開いたり、訪れた企業が住民を招くお祭りを企画・実施するなど、MORIUMIUSを起点にコミュニティーが少しずつ盛り上がり、未来の地域の在り方を感じられる瞬間があった。

しかし、校舎は予想以上に傷んでいた。震災では大きな被害がなかったが、大雨で裏山から流れ

た土砂が廊下に押し寄せていた。床板をはがすと柱は腐り、ひどいところでは校舎が数十センチメートルも傾いている始末だった。

一三年四月から始めた修復作業には約五〇〇〇人も多くの人々が関わってくれた。

はるばる高知から駆け付けてくれた家曳き職人は、約二〇〇個のジャッキで校舎全体をジャッキアップ。地元の大工さんなど工事関係者により腐った柱材に新たな柱を継ぎ、ベタ基礎を打つこととゆがみを修正し校舎をしっかりと安定させてくれた。一〇月には、隈研吾氏をはじめとする著名な建築家と海外から集まった大学生によるワークショップを通じて施設のグランドデザインが生まれた。ボランティアの方々は時には地元の集落で寝泊まりする中で、地域の人々との付き合



上：施設はボランティアを含む多くの人たちの手作りにより再建された
下：MORIUMIUSで育てている豚とたわむれるこどもたち

いも濃密になり、第二の故郷のように想ってくれようになっていた。

体験プログラムに特徴

二年以上の歳月がかかったが、二〇一五年、教室はこどもたちの宿泊部屋やダイニングに、校長室は寛ぎのひと時を感じるラウンジに生まれ変わった。地域の要望として出来上がった露天風呂は元の図書室。今は珍しい土を使った土壁は地元に残る古い知恵によるもので、壊れても自分たちで修繕をしている。

同年七月、多くの支援者や地元の方が集まりオープンングセレモニーを行った。炊き出しから始まり、学習支援を経て、私たちの活動は新たなステージに入ったことを感じた。

MORIUMIUSでは春や夏の長期休暇に開催する七泊八日と、週末や連休に開催する一泊または二泊のプログラムがある。七泊八日のプログラムはこどもだけで滞在するもので、森、田畑、海をフィールドにさまざまな活動をし、最終日には一週間の感想を一人ひとりプレゼンテーションしてもらおう。プログラムの内容は季節によって多少異なるが、森に入り水源を探索する、木を伐採して森を整備し燃料にしたり食器や家具を作る、漁師の船に乗ってホタテやホヤを水揚げする、森が育んだ水で育てた野菜を使って料理する、豚や鶏を育て堆肥を作るなど、循環する暮らしを体感できるようにデザインしている。こどもたちは一週間滞在することで、自然に住民と交流が図られている。森と海のつながりやそこで暮らし、地域を学び、災害のあったことも感じられることが

特徴で全国でもあまり例がないだろう。

このプログラムを終える頃には、こどもたちは大きく成長している。木を切る、船で養殖をする漁師と出会うなど、非日常の生活で、自ら考え行動する力がつく。また共同生活や地域の人との出会いの中でコミュニケーション力が身に付く。保護者からも、「自信が付き積極的に変わった」「自分のことを自分でできるようになった」と好評だ。

こどもたちは、自分の田舎ができた感覚を覚え、本場に地域の人を自分のおじいちゃんやおばあちゃんのように想ってくれる。うれしいことにこどもたちがリピーターとなって来てくれている。その時には「ただいま」と言う。そして「会いたかった」と地域の人に寄っていく。まさに自分の故郷のように感じてくれることに、私たちは喜びを感じる。

地域の方からは、長年荒れたままだった校舎に明かりが付き、風呂のボイラーから煙が出ているのを見ると「安心する」という声が寄せられる。こどもたちが慕うと「孫が増えたようだ」と目を細めてくれる。プログラムに協力してくれる漁師からも新しい提案が寄せられる。

世界中から学びに来る拠点へ

一年間で滞在するのは約二〇〇〇人。海産物をはじめ食材などはほとんどが地元調達であり、地域経済にも貢献している。さらに、こどもたちがいない時も、ランチ会をしたり雑談をしに訪れるなど、地域にとっても新たなコミュニケーションの場となっている。

今年の一月には、企業やボランティアで関わってくれた人が泊まる大人の宿泊棟も整備した。雄

勝の町を第二の故郷のように感じてくれ、こどもたちの学び場や地域を一緒に豊かにしていってくれる仲間を増やすために、という想いだ。そうした大人たちが拠点として通い続けることで地域が活性化することも期待している。

私たちスタッフにとっても、日々学びの連続だ。こどもたちには「教える」というよりも、自分たちで考えるために「寄り添う」という形で接している。失敗やけがもつきもので、そうしたことを通じて成長していくと考えている。スタッフとして採用した地元出身の二人の若者は、地域の代表のように責任感が強く、ここで働きこどもたちと関わるのが大きな喜びとなっているようだ。

施設の立ち上げにはカタル国をはじめ各国から驚くべき縁を得ることができて、資金支援をいただいたが、続けていくためには資金面でも自転していかないといけない。そのために、地域と連携して、より魅力的なプログラムを準備し、より多くの方に来ていただけるようにしていきたい。私たちの活動は、まだ始まったばかりだ。今後何十年も続けていくことに意義がある。震災の傷跡は深く、さらに過疎高齢化も著しいなど多くの課題を抱えるが、教育を通じて地域を活性化し続けることで雄勝は数十年先も元気であり続けることができるのではないかと思っている。

そして、夢は海外にも広がっている。都市化が進むアジアなどから、原風景と豊かな暮らしを感じられる日本中の田舎に「学ぶ」ために来る、そんな未来を想像している。国内外のこどもたちと地域の人とが交流する、ハブのような存在になることを私たちは目指している。

『農業経営概論』

大泉 一貫 津谷 好人 木下 幸雄 ほか 編修



(実教出版・2,200円 税抜)

農業者の経営力を高める

村田 泰夫

(ジャーナリスト)

農業の担い手を育てる必要性が叫ばれて久しい。若い人の新規参入が少ないという数の問題もあるが、現役の農業者の質の向上も大きな課題である。政府が昨年(二〇一六年)一月末にまとめた「農業競争力強化プログラム」にも「人材力を強化するシステムの整備」が盛り込まれた。就農後の経営能力向上のため、「農業経営塾」を各地域に設ける。そこで、「経営力」を高めるため、新規参入者はもちろん、既存の農業者が読んで役に立つのが本書だ。

表題を見て推測できるように、もともとは農業高校生向けの教科書だったものを、学び直したい農業者や一般の人向けの農業入門書に仕上げている。農業を営むとはどういうことか、生産した農産物をどうやって売るか、収支をきちんと把握する農業簿記の基礎、収益を改善する方

法など、分かりやすく解説している。農業経営者に必要な知識と技術を学び、コスト管理とマーケティングを身に付けることができる。

筆者たちのメッセージは明確である。「農業者は農産物の生産者であると同時に、経営者でなければならぬ」ということである。同じ作物を同じ規模で生産していても経営に差があるのは、農業者の管理運営能力や事業展開能力に違いがあるからである。「経営は人なり」ということを本書は強調する。

わが国に経営センスのある農業者がなかなか育たなかった一因に、戦中・戦後の米の生産・販売を規制した食糧管理法があるといわれる。農業者は国の指示通りに米を生産すればよく、自ら販売してはいけなかった。従って、価格や販売の心配をしないで済み、自分の作る農作物の原価さえ知らない農業者が少なくなかった。

食糧管理法のなくなった今も、「作ったものを売る」農業者が多い。これでは経営者とは言えない。「売れるものを作る」農業者にならないといけない。

これからは、マーケティングが鍵を握る。消費者の求める農産物は何か、農協に出荷するか直売所で売るか、価格はいくらし、どのような情報を提供するか、などなど。営業活動が不得意な農業者には農協が手助けすればよい。創意と工夫次第で「勝ち組」になれる。

農業経営ってこんなに面白い。やる気を刺激し元氣の出る本である。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2017年1月1日~1月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 TPPの真実 壮大な協定をまとめあげた男たち	西川 公也/著	開拓社	2,000円
2 魚と日本人 食と職の経済学	濱田 武士/著	岩波書店	820円
3 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
4 月刊アグリバイオ2017年1月創刊号 未来の食卓が変わる! 有用植物のゲノム編集		北隆館	2,130円
5 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
6 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
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 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
9 世界と日本の漁業管理 政策・経営と改革	小松 正之/著	成山堂書店	3,200円
10 減反廃止 農政大転換の誤解と真実	荒幡 克己/著	日本経済新聞出版社	2,600円

経営発展のための「強いチームづくり」を学ぶ交流会

昨年二月一日、「アグリフード ネットワーク in 帯広」を開催し、日本公庫のお客さまなど二二〇人にご参加いただきました。

テレビの報道番組で気象キャスターを務め、現在は、健康社会学者・働き方研究者として活躍する河合薫氏より「なぜ、伝わらない？『逆境に負けないチームの作り方』」と題し、企業経営における人材育成、チーム力向上をテーマにご講演をいただきました。

参加者からは、「経営を発展させていく上でのヒントが得られました」など、多くの感想が寄せられました。
(帯広支店)



興味深い内容に耳を傾ける大勢の参加者

栃木県と銀座を結ぶ農と食の交流会

昨年二月一日、宇都宮市内にて「平成二八年度農と食の交流会」を開催し、農業者や食品製造業者など総勢一〇〇人にご参加いただきました。

講演会では「銀座のママが語る経営力・人間力」と題し、株式会社白坂企画代表でクラブ経営者の白坂亜紀氏に自らの経験を基に貴重なお話をいただきました。懇親会では、栃木県の魅力を銀座から発信してほしいと、白坂氏を囲み、多くの参加者が交流を図りました。

参加者から、「農業者と違う視点での興味深い講演でした」などの感想が寄せられました。(宇都宮支店)



白坂氏の話術に引き込まれ、熱心に話を聞く参加者

「大阪府農業経営アドバイザー連絡協議会」が発足

昨年二月一日、日本公庫大阪支店にて「大阪府農業経営アドバイザー連絡協議会」の設立総会を開催し、大阪府内で活動する農業経営アドバイザー一人にご出席いただきました。

幹事には中小企業診断士の東松英司氏、大阪府信用農業協同組合連合会の小西貴大氏を選任。アドバイザーの認知度向上とコンサルティング活動の促進を図ることを確認しました。その後行われた大阪府農の成長産業化推進会議主催の農業経営法人化セミナーでは、法人化を検討する農業者の個別相談に対応していました。(大阪支店)



アドバイザーの相互交流やスキルアップが図られました

「やまぐち六次産業化農商工連携推進大会」を開催

一月一七日、「やまぐち六次産業化・農商工連携推進大会」を開催し、農林漁業者や食品産業者、関係関係など二七七人にご参加いただきました。

長崎県大村市にある農業交流拠点施設「おおむら夢ファーム シュ」で、農産物の直売や加工品販売などを手掛ける有会社 シュ代表取締役の山口成美氏より、地域活性化につながる六次産業化について講演いただきました。

交流会では三九の事業者が地元農林水産物を使った加工品を出展。自慢の商品をPRした他、情報交換やバイヤーとの商談などが活発に行われました。(山口支店)



会場では大勢の参加者が互いに交流を深めました

福井市内でお客さま交流会を開催

一月二五日、お客さままである農業者と食品企業の相互交流を図ることを目的とした交流会を開催し、総勢三四人にご参加いただきました。

まず、参加者の方々には、メガファーム、法人化、園芸作物、六次産業化をテーマとした四つのグループに分かれていただき、自身の取り組みや意見、さらに日々感じていることについて、意見交換をしていたいただきました。

次に行われた懇親会では、相互の交流が図られた他、「意見交換会は少人数のグループで、より深い議論ができました」などの感想が寄せられました。
(福井支店)



テーマごとに分かれたグループで議論する参加者

平成二八年度「アグリ・フード・ルネッサンス」を開催

二月七日、青森県の食産業に関わる日本公庫のお客さまなど一〇〇人にご参加いただき、相互の交流を「経営発展に活かすことを目的に」アグリ・フード・ルネッサンス」を青森県農業法人協会と共催しました。

講演会では、一般財団法人キヤノングローバル戦略研究所研究主幹の山下一仁氏より、農業のグローバル化に伴う日本農業への影響やT P Pとの関わりについてお話いただき、参加者からは「日本農業の方向性が分かりました」「農業者の現状を聞くことができ、商品生産の戦略を立てるのに役立ちます」などの感想が寄せられました。(青森支店)



「青森県農業は世界に勝つ」と題し講演する山下氏

● 交叉点 ●

米国の食品見本市に初出展

お客さま支援の一環として、一月二二～二四日に米国サンフランシスコで開催された国際総合食品見本市「Winter Fancy Food Show 2017」において、ジェトロ(日本貿易振興機構)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。

日本公庫は、米国での出展が初となるドレッシング、果実加工品、米を取り扱う三社のお客さまと合同で出展し、その結果、三社合わせて商談件数は二一四件、うち成約見込み件数は二六件となりました(一月末現在)。

出展者は、バイヤーへの売り込みのみならず、試食などを行う中で、米国の食文化などの情報収集にも努めていました。公庫は出展者のサポートとして、バイヤーとのマッチングなどを行いました。

また、日本から米国への出展品の輸送については、日本公庫とトリアル輸出支援事業(※)で提携している貿易会社にご協力いただきました。

ど、保有するネットワークを最大限に活用し、お客さまの出展を支援しました。

農林水産業を成長産業とするため、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することにより、初めての輸出に意欲のあるお客さまを支援する事業です。
(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いました

◆一月号新春本音トーク「僕、俺、私たちは日本の農業を面白くする」を読んで、誌面から若さと勢いがひしひしと伝わってくるようでした。農業にかける情熱、経営者としてのビジョンの明快さ、苦境すら前向きな推進力に変えていく力強さ……。過去の自分に果たしてそこまでの意識があつただろうかと、恥じるような思いで読ませていただきました。

先達を尊敬し地域に溶け込もうという姿勢は、この世界で生きていくための一番の秘訣（ひけつ）かもしれませぬ。上手に地域をつなぐ彼らのような若者が後に続くよう、私も頑張らなければならぬと思いました。
（北海道岩見沢市 就農一〇年目の
果樹農家 近藤 良介）

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」

〒100-0004
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

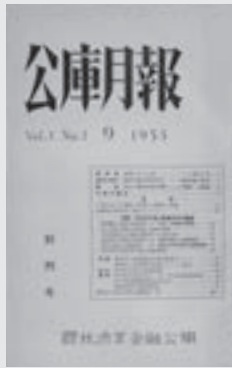
■本誌が800号を迎えます

昭和28年(1953)4月に農林漁業金融公庫が設立された5カ月後の同年9月に本誌第1号が創刊されました。

それから63年以上発行を続け、次号で800号を迎えます。創刊時は『公庫月報』という名称で、その後平成18年(2006)4月号からは『AFCフォーラム』の誌名になりました。

本誌は、農林漁業の発展に寄与する志をもって、農林漁業の現場を見つめ、そのサポートのための生きた情報提供を使命としてきました。

800号は、本誌が紡いできた日本の農林漁業のリアルな「時代」を映すべく試みます。わたしたちの「試み」が、歴史に学ぶ一助になれば幸いです。（編集部）



編集後記

④ ふるさと納税の返礼品で各地の銘柄牛肉が人気です。しかし業界全体の供給力は落ち、牛肉などの消費者価格は高まっています。高値を嫌う飲食店では米国産アンガス種を健康志向でPRする動きも。畜産の中で特に構造変化が大きい肉用牛と酪農に焦点を当てましたが、供給維持へ多くの課題解決のヒントは現場にあります。（嶋貫）

④ 忙しい朝の定番メニューの卵かけごはん。手早く食べられ、栄養価も抜群です。「フォーラムエッセイ」の大原さまは、そのごはんにもこだわります。わざわざお米をといで、ぼっぼつと湯気の立っている炊きたてごはんを卵をぼとり。ふんわりとろりとした卵かけごはんをさらさらっといただく。この言葉だけでおいしさが伝わります。ごくり。（小形）

④ 「牛乳は水（ペットボトル）より安い」と家族経営の酪農家から言われたことがあります。現在は中小規模畜産農家の経営継続が大変な時です。日本の畜産を支える中小規模層の経営の発展には、希望が持てる政策と自身の知恵が必要です。今号特集を読んで、経営者が知恵と工夫を重ね努力していることを痛感しました。（城間）

④ 今月号の表紙は春の代名詞といわれるチューリップ。大空に向かってピンと茎を伸ばし、ユリ咲きの真っ赤な花びらを太陽に向けて大きく開いた花々の写真に「元気をもらえます。春の訪れを感じる今日この頃。寒さで縮こまった背中をピンと伸ばし、このチューリップのように凛とした姿勢で新しい年度を迎えたいと思います。（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。

国産にこだわり農と食をつなぎます。

第12回 アグリフードEXPO 東京 2017

—— プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会 ——

日時

8月23^水日/24^木日
10:00~17:00 10:00~16:00

主催



日本政策金融公庫

会場

東京ビッグサイト 東6ホール



食べて
応援しよう!
国産物を応援

畜産業、経営継続の活路



『お米から作ったお菓子で祝おうよ』 只安 菜桜 徳島県石井町立高川原小学校

■ AFCフォーラム 平成29年3月1日発行(毎月1回1日発行)第64巻12号(799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711 Tel.03(3432)2927 ■ 定価514円 本体価格476円

