

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

5

2017

特集 農業コンサルタント世代



特集

農業コンサルタント世代

3 ネットワーク支援で拓くフードチェーン農業

大泉 一貫

農業の成長産業化へ向けた新しいビジネススタイルといえるフードチェーン農業の普及には、統一した経営支援のためのコンサルタントチームが大切だ

7 見えない農業経営課題に経営診断を活用

村上 一幸

農業者自身が考える問題点を、コンサルティングで正しく設定し直す。農業者がコンサルタントを利用するには目的を明確にすることが必要だ

11 経営課題の見える化は解決の近道なり

今井 一義

農業経営には生産の改善が課題だ。その課題をコンサルタントの活用で他業種の知見も活かし「見える化」することにより、もうかる農業経営が実現する

情報戦略レポート

15 食の志向は健康、安全が上昇 ネット利用は配達の利便性に人気

—2016年度 下半期消費者動向調査—

経営紹介

経営紹介

23 有限会社大野農場／埼玉県 大野 賢司

他社と競合しないよう独自の道を選び続ける養豚家は、立地を活かし高付加価値化に重点を置き地産地消に活路を見い出す

変革は人にあり

27 カルビー株式会社／東京都 松尾 雅彦

農村地域で食と農を連携させ、地域再生につなげる自給経済圏構想。山形県などで動き出した実証実験に注目が集まる

*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：富田 文雄
富山県砺波市
2014年5月6日撮影

暮色の散居村

■庄川と小矢部川の扇状地に約7000戸もの屋敷林に囲まれた民家が点在する。散居村は、長い年月をかけて、稲作農家の営みにより形づくられた。水が張られた田は夕陽を反射し、幻想的な光景をつくり出す ■

シリーズ・その他

観天望気

農業とAI 山下 一仁 2

農と食の邂逅

松本農園／長崎県

松本 綾子

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

幸せは、焼肉にある 田辺 晋太郎 22

主張・多論百出

NPO法人ココロのバリアフリー計画

池田 君江 25

耳よりな話 181

電気をういた食品の殺菌

植村 邦彦 30

まちづくりむらづくり

奥深き山の人口減少集落に

2万人来訪の桃源郷が実現

小川作小屋村運営協議会/宮崎県児湯郡西米良村

上米良 秀俊 31

書評

辰巳 芳子 著

『辰巳芳子の 野菜に習う』

青木 宏高 34

インフォメーション

経営発展を目的とした農と食の交流会を開催

甲府支店 35

2回目の関西地区茶業交流会を開催

近畿地区総括課、奈良支店 35

「アグリフードEXPO大阪2017」商談件数過去最多

情報企画部 35

第12回「アグリフードEXPO東京2017」を開催します 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

農業とAI

暗い話が多かった農業に明るい未来が語られるようになった。ITやAIの技術を使って農業を大きな成長産業に変えられるというのだ。しかし、過去にはバイオテクノロジーや植物工場に熱狂したものの、農林水産省や大学などの研究者の仕事をつくっただけで、それほどは農業の振興に役立たなかった経験がある。農業のごく一部にしか適用できなかったり、経済性を考慮しないで、技術の可能性だけを追い求めたりしたからである。

AI農業は、熟練農家本人すら自覚していない「暗黙知」を「見える化」し、「匠の技」の継承をITで支援するのだという。しかし、技術体系が変化してしまえば、過去の匠の技は無意味となる。現在の機械化された農業では若い農業者の方が匠であったりする。園芸農業でもセンサーやロボットが活躍する時代に昭和の匠の技の有効性があるのだろうか。もちろん、これまでの生産技術の開発と異なり、情報の流れや分析を取り扱うITやAI技術は農業のシステム全体の改善をもたらす可能性がある。市場価格などの情報や、気象、土壌、病害虫の発生などの生産関連情報を基に、当該農家の収益を極大化できるような適切な農産物の選択と、その生産方法を、これら相互の関連を考慮しながら同時に決定できるようにするかもしれない。このような複雑な意思決定こそAIは有効であり、それには質量共に多くの情報が必要となる。

一年一作の米では、匠といわれる人でも一生に四〇回程度しか米作の経験はできない。しかし、四〇人の農家を集めると、一年で四〇回分の米作を経験できる。一人のデータよりも一〇〇人、一〇〇〇人のデータの方が役に立つ。ビッグデータである。ただし、各企業がまちまちにデータを取っても、大きなものとはならない。

企業にデータを独占させないで誰もがアクセスできるオープンなビッグデータをどうやって構築するのか。データ収集・分析などIT技術を使いこなす能力や労力を持たない農家や法人をいかにしてサポートしていくのか。課題も多いがこれらを解決することによって、ITやAI技術は、日本農業の発展に貢献できるのではないだろうか。



一般財団法人キヤノングローバル戦略研究所 研究主幹

山下一仁

やました かずひと

1955年岡山県生まれ。77年東京大学法学部卒業。同年農林省入省。82年ミシガン大学にて応用経済学修士、行政学修士。2005年東京大学農学博士。農林水産省ガット室長、農村振興局整備部長、同次長などを歴任し、08年農林水産省退職。同年経済産業研究所上席研究員。10年より現職。著書に『TPPが日本農業を強くする』（2016年、日本経済新聞出版社）など多数。

女子高生時代に学んだ
技術を活かして
生姜に手を加えて商品化
脇役を主役の舞台へ
農業には楽しさがあります

農と食
の邂逅

松本綾子さん

長崎県島原市
松本農園

「営業農業」の時代と、新鮮な表現をする。つまり農業者自ら生産面と販売面にも力を入れ、高品質生産に付加価値を付ける農業のことだ。数年前には、子どもたちも経営に加わり、家族で役割分担の家族農業の姿が見えている。





P19: 松本農園の経営規模は約5ha。生姜、ハクサイ、ゴボウ、ダイコン、ハウレンソウ、レタス、ニンジンなど。家族の他、従業員3人と汗を流す P20: 後ろに見える普賢岳からの火山灰が豊かな土壌をつくりだす(右上) 綾子さんが大好きな朝日が畑からよく見える(右下右) 野菜ソムリエの資格を活かし、公民館で料理講習会を開いている(右下左) 「野菜も人間も元気に育っています」と綾子さん(左)

嫁いで感じた島原の魅力

「どの畑で作業していてもこうして山が見えるんですよ」——雲仙普賢岳を眺めながら、松本綾子さん(四七歳)は言う。長崎県屈指の農業地帯である島原半島。その中央に位置する普賢岳の麓に広がる畑で夫の政彦さん(四七歳)、政彦さんの両親と共に生姜をはじめ多品目の野菜を生産する。

普賢岳の噴火で火山灰が蓄積し、やがて肥沃な土壌となり、おいしい野菜を育む。義父、昭憲さん(七八歳)の「普賢様のおかげ」という一言に、島原の人々が普賢岳を畏敬しているのを感じる。綾子さんは「一番のお気に入り」という畑に連れて行ってくれた。普賢岳と有明海を一望にできる場所だ。長崎市から嫁いできた綾子さん。この地で暮らして初めて島原の魅力を実感し、土地柄がもたらす人々のおおらかさを感じた。

それでも、二四歳で結婚した当初は「てんてこ舞いでした」と打ち明ける。政彦さんと長崎県立農業大学に通っている頃に知り合った。非農家出身の綾子さんに実際の農業は想像以上に過酷だった。

畑には一年中何らかの作物が植わっており、大雨でも降らない限り休みはない。家族の会話といえば、農作業か天気の話。農業が盛んということは、それだけ皆が必死で働いていることの裏返しなのだ。結婚後、すぐに子どもに恵まれた綾子さんは、家事と仕事に追われる日々だった。

忙しさにも少しずつ慣れていった。子どもが保育園に通い始め、親しいママ友ができたことが大きな助けになった。「なんかあったら言ってみてね」。常に気に掛けてくれる友人に恵まれ、徐々に地域に溶け込んでいった。

三〇歳を過ぎた頃、昭憲さんから「これから若いもんでやっていけ」と若夫婦は経営を任された。この頃、小学校に上がった子どもが日曜日にソフトボールの試合に出掛けるようになり、夫婦は思い切って日曜日を休みにした。休まないのが当たり前の地域だ。昭憲さんは「休みを取ればつぶれるはい」「うちももう終わらばい」と周囲に漏らしながらも受け入れてくれたとか。結果オーライ。見事に経営を受け継ぎ、規模も拡大できた。「お義父さんも休みに好きなことやれるようになってうれしそうでしたよ(笑)」と綾子さんは屈託のない表情で話す。

生姜の売り込みに成功

三人の子どもの子育てが一段落すると、ずっとやりたかった二つのことに着手する。

一つ目が生姜の販路開拓だ。生姜は、専門業者が流通を完全に掌握している独特の世界。価格は乱高下しやすく、産地側の意向を聞いてもらえる環境になかった。そこを何とかしたかった。島原の土壌が育む生姜はアミノ酸が豊富で、辛みもソフト、繊維質が比較的少ないなどの特徴がある。脇役である生姜を表舞台に出したい。「これからは自分から売り込んでいく『営業農業』が大事だと思

生姜を使った加工品は地元の直売所で販売。特にジンジャーシロップは人気商品(上) 綾子さんの隣は夫、政彦さん。右は両親の昭恵さんとマサ子さん(72歳)(下)



ます」——。結婚したての時、テレビ番組の取材を受けた綾子さんはこう答えていた。綾子さん自身、一時は忘れていた言葉だが、「生姜のために」と二〇一二年から商談会に出展したり、知人のつてをたどって、仲卸や小売店に営業に向いた。

商談の経験はゼロ。それでもタブレット端

末を使って生姜畑の様子、島原の風景を写真で見せ、インパクトのある大きい生姜をサンプルで持ち込み、売り込んだ。「断られたところの方が多(笑)。取引してくれるところとの関係を大切にしようと思いました」

販促イベントやスーパーなどでの試食販売にも積極的に向いた。気付けば、二十分

の生姜の多くを直販できるようになった。営業に行く前は「あたされる(業者にいじめられる)のではないかと心配した昭恵さんも、今は「商人(専門業者)に売らんでもよかばい」と言い、周囲の農家からは「おかげ(私)の生姜も売ってくれんね」と頼まれるまでになった。

もう一つが生姜を表舞台に出すための加工品の開発だ。プリン、パンナコッタ、ジャム、シロップ、生姜糖など開発した商品はいずれも生姜が主役。プリンとパンナコッタは長崎県JAGグループや市のコンテストで受賞し、一三年からは自宅横に建てた加工施設で製造に励む。

実は、綾子さんは加工において相当の腕前の持ち主だ。長崎県立農業大学校付属千綿女子高等農学園(現在は閉校)で、農業全般から食品加工までを学んだ。両親の勧めで選んだ学校だったが、ここに通ったことがきっかけで農業、食品加工に楽しさを見いだした。こうした土台があるからだろう。どの加工品も完成された味だ。その時学んだ全てが、今役立っている。他にもレシピだけは完成しているが、時間が足らず商品化に至っていないものも山のようにある。「悩みは時間が足りないこと。今になって『日曜なんか休めば終わりばい』というお義父さんの気持ちが分かれます」とほほ笑む。

ここからできる農業

これからやっていきたいのは「ここだから

できる農業」。数年後には農家レストランを開店するという計画も温めている。候補地は、あの「一番のお気に入り」の畑。「ここに来ればお腹から笑えるというような場所にした。お腹も心もいっぱいになってもらいたい」。雄大な自然に囲まれてすくすく育つ野菜と島原の人々は、訪れる疲れた人の気持ちを癒やす力を持つと確信している。「外国人を含めバックパッカーの人には無料でご飯と五右衛門風呂を提供し、代金は畑で働いてもらうのもよし。『世界の綾子ママ』になりました」と何とも太っ腹だ。

綾子さんの未来図には、三人の子どもが加わっている。子どもたちには一度も「農業を継げ」と言ったことはないが、本人たちはすでに農園を継ぐつもりになっているというから頼もしい限りだ。大学で農業を専攻した長男の直也さん(三歳)は生産、パティシエとして修行を積んでいる次男の知之さん(二歳)はレストラン、今年春から大学で経営学を学ぶ長女の佳澄さん(一七歳)は営業や経営。直也さんと知之さんの間では、こんな役割分担が出来上がっているそうだ。

「若い頃は私自身に余裕がなく、子どもを叱ってばかりでした」と綾子さん。だが先日、直也さんから「お母さんの子育ては失敗じゃなかったよ」と言われ、「心からほっとしました」と話す。農家レストランの計画が実現したらまた訪れたい。今以上に輝く綾子さんの笑顔に会えるはずだ。

(青山浩子／文、河野千年／撮影)



なぜ焼肉を食べると人は楽しくなるのだろうか？

幼少の頃に家族と行く焼肉、音楽仲間と行く焼肉、番組スタッフと行く焼肉、彼女と行く焼肉、そして自分の家族と行く焼肉。どれもが楽しくなり、素敵な時間を過ごすことができる。これにはきっと訳がある。

はるか昔、原始時代の頃のわれわれの祖先は狩猟民族であった。農耕民族になるもつと前の話だ。その頃は生きていくために野を走るイノシシやシカ、空を舞う鳥、海を泳ぐ魚を、どうにかして捕まえて食べていた。一人で捕まえるには限界があり、仲間や家族と共に一つの獲物を狙った。そして分け合い、たき火を囲んで焼いて食べていたのだろう。そうすることで生まれた仲間意識や家族意識がわれわれのDNAの中に脈々と息づいている。

それが今、「焼肉」という生の肉を自分たちで焼いて食べる原始的な行為の過程において目覚めているから楽しいのかもしれない、と何となく思っていたが、これには科学的な裏付け、根拠があったのだ。

牛肉の脂に含まれる「アラキドン酸」は脳内で「アナンダマイド」を生成する。この物質は多幸感をもたらす作用があり、特に不飽和脂肪酸の多い和牛に、より多く含まれているという。焼肉は生肉のままではなく、肉に火を通して食べることから、その吸収も高いといえる。

そして、もう一つの焼肉の特徴といえば、コンロの炭火であれ、ガス火であれ、目の前でじか火で焼くことだ。

人間は火を見るとリラックスするのである。これがいわゆる「暖炉効果」というものだ。初対面の男女を暖炉のある部屋とない部屋にそれぞれ一組ずつ入れて、一定時間の会話量を比べたところ、暖炉のある部屋の方が三倍多かったというデータがある。火を見ることでリラックスできることから心を開き、相手の話を聞いて、相手に話をしようと打ち解ける作用があるという。

つまり、「焼肉」は火を見てリラックスすることで、普段より心を開いた状態のところ、牛肉の脂から生成されるアナンダマイドによって多幸感がプラスされる。しかもお酒が入る場合もある。これはどうしたって楽しくならないわけがない。

「焼肉」の魔法は今日も誰かを幸せにしている。



一般社団法人食のコンシェルジュ協会
代表理事／肉マイスター

田辺 晋太郎

たなべ しんたろう
音楽家やMC、ラジオパーソナリティが本業ながら、「肉マイスター」としてテレビ・ラジオなどメディアで活躍。飲食店のコンサルティングやメニュー開発、専門書や雑誌の監修を務め、著書『焼肉の教科書』（2013年、宝島社）の発行部数は31万部を超える。

幸せは、焼肉にある

NPO法人ココロのバリアフリー計画
理事長

池田 君江 (四一歳)



● いけだ きみえ
一九七五年大阪府生まれ。二〇〇七年に起きた渋谷温泉施設爆発事故に巻き込まれ、車いす生活になる。一段二段の段差があつても周りの少しいココロがあればバリアフリーを超えるすてきなお店・場所になることに気付き、ウエルカムなお店・場所が検索できるサイトを作る。車いす・ベビーカー！お年寄りが安心して出掛けられる社会の実現を目指し、三年「NPO法人ココロのバリアフリー計画」を設立。一七年一月に東京都の認定を受けた認定NPO法人となる。

私

は、今からちょうど一〇年前の二〇〇七年に起きた渋谷の温泉施設爆発事故に巻き込まれました。運よく命は助かりましたが、車いす生活になりました。

今回、障がいのある方の心と身体も癒やす農業などの自然体験についてご意見を伺えますか、とのお話をいただき、戸惑いました。

車いすになつてから農業はできるとか、できないとかを考えたもなかった分野で、できないものと思いついていたのだと思います。

農業というと、軟らかな土や草の上というイメージがあり、車いすでの移動は一人ではかなり厳しいと、最初から諦めてしまっていました。

そう思っているのは自分だけなのかもしれないと思ひ、周りの車いすユーザーに聞いたところ「行けないでしょ?」と、同じ意見が多かったのです。

でも中には、イチゴ狩りに行ったことがある方もいて、一部高設ベンチ栽培で、車いすの方も利用できる

ところがあると聞きました。

そこで、検索サイトで「車いす入園OK」と検索してみたら、埼玉県だけでも三方所もあり驚きました。

しかし、そのような施設でも、車いす用の駐車場があるのか、車いすで入れるお手洗いがあつたのかなど、行つたときに必要となる情報はあつませんでした。

障がいのある方が、自然と触れ合うことはとても大切だと考えます。なぜなら、障がいがあることで、どうしても自然との関わり合いが少なくなりがちだからです。

例えば、登山も難しいし、砂浜の海にもなかなか行けません。最初から諦めている方のほうが多いと思ひます。

とはいえ、少しの工夫でハード面をバリアフリーにできることもあつますし、そうでないところは周りの方々の少しの優しさやココロでカバーできます。

障がいのある方の状況はさまざまで、車いすのサイズも人によって違います。

また、車いす利用の方でも数歩なら歩ける方や手すりがあれば階段を上れる方、お手洗いに手すりが必須な方やそうでない方など、求めていることはそれぞれ違います。

また、バリア環境がどうかというのは建物などの構造で判断するのではなく、飲食店でいえば「お店の方ができる限りのお手伝いをしますよ」というウエルカムなココロと「バリア、バリアフリーに関係なくお店場所の入口幅のサイズ・段差数・トイレ幅のサイズ・手すり有無などの詳しい情報」、この二つがあれば、行く側が判断し、コミュニケーションをとることができます。

そ して、お店の方が障がいのある方を受け入れることは、お店のスタッフにとっても、障がいのあるなしに関係なく、困っている人がいたら自然に声をかけられるようになるでしょう。

もともとと気軽にウエルカムをアピールしていただけなら、私はうれしいです。

さらに、農園もウエルカムな所が増えれば、行ったことのない方の一歩踏み出す勇氣となり、自然体験が障がい者や高齢者のココロを前向きに穏やかに癒やしてくれることにつながると思います。

私が広めている「ココロのバリアフリー計画」は、NPO法人として二三年に設立しました。そして、ウエルカムなお店の情報（応援店）を掲載する検索サイトを開設しました。（<http://www.heartbarrierfree.com/>）

応援店は、できる限りのお手伝いだけでなく、何ができるかも一緒に考えていただけると、私たちにとても力強い味方です。入れる、入れない、バリア、バリアフリーに関係なく、ウエルカムなココロが今、一番必要とされています。

二〇年には東京オリンピック・パラリンピック大会の開催に伴い、海外からもたくさんの方がお見えになります。日本はバリアな場所も多いけれど、ココロのおもてなしは完璧だったと感じてほしいと思います。「何かお手伝いすることはありませんか」、そのたった一言でココロが豊かになります。

「ココロのバリアフリー計画」は、車いす・ベビーカー・お年寄りが、安心して出掛けられる社会の実現を目指して活動をしています。

ぜひ一度、「ココロのバリアフリー計画」の検索サイトで応援店をご覧になってください。そして、農業体験をすすめる方もココロで結ばれたらと希望します。



車いす、ベビーカー、お年寄りに安心な社会、弱者に役立つウエルカムな情報発信が必要

電気を用いた食品の殺菌

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
食品加工流通研究領域 先端食品加工技術ユニット

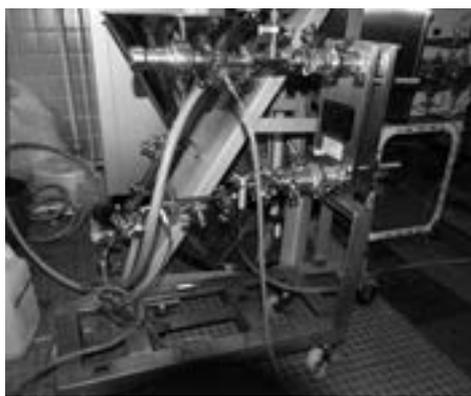
植村 邦彦

一九六六年に深刻な社会問題となった病原性大腸菌O157による食中毒事故の発生に対応し、農林水産省の委託研究プロジェクトに参画する形で、電気エネルギーを用いた食品の殺菌技術の開発が始まった。

当時、筆者は電気を利用した食品の加熱方法として確立しつつあった、二〇キヘルツの高周波の交流を用いた通電加熱の研究を進めていたことから、この電源を流用する殺菌方法の研究を始めることにした。

通電加熱とは、二枚の並行平板電極を食品に密着させ交流電界を印加すると食品固有の電気抵抗に逆らって電流が流れようとするため、電気エネルギーが熱エネルギーに変換されて食品自身が発熱することを利用した内部加熱方法である。この食品の殺菌は、電氣的な効果よりも発生した熱の効果によるものだとの考え方が一般的であった。

一方で、パルス状の高電界を食品に印加し、微生物の両端に一ボルト以上の電位差が生じると細胞膜に穴が開き、微生物を死に至らしめる高電界パルス殺菌と呼ばれる方法が知られていた。そこで、通電加熱の電界を高電界パルス並みに高めることにより微生物に一ボルトに近い電位差が生じるようにしたところ、通電加熱でも電氣的な殺菌効果が得られることが分かる。



小型交流高電界殺菌装置

り、本技術を「交流高電界」と呼ぶことにした。ただし、交流高電界は大量の電流が食品を流れることで食品を急激に加熱し、変性させてしまう。このため、温度が上がりにくいように狭い電極間に毎秒二リ以上の速度で食品を通過させる必要があり、応用は低粘度の液体食品に限られるが、一〇〇度以上で沸騰しないように加圧下で交流高電界処理を行えば、大腸菌のような栄養細胞だけでなく細菌芽胞の速やかな失活も可能であり、適用範囲が拡大することが分かった。

こうして、この研究に興味を示したポツカサツポロフード&ビブレツジ株式会社と本殺菌技術の実用化に対する共同開発を行い、二〇一四年、一〇〇%レモン果汁を製品化した「ポツカレモン100」の生産に導入することとなった。従来製品に比べ同等以上の殺菌効果を持ちながら、熱変性による劣化が少ないという品質向上を果たし、現在も好評のうちに販売されている。さらに、一六年には協同乳業株式会社が本殺菌技術を利用した牛乳の製造を始めたところである。今後、液体食品の安全性と品質を同時に向上させる本殺菌技術が、その他各種飲料に応用され、海外展開も視野に入れた製品展開が期待される。

F



Profile

うえむら くにひこ
1962年福岡県生まれ。九州工業大学大学院電子工学研究科修士課程修了後、農林水産省食品総合研究所入省。総合食料局技術専門官、(独)食品総合研究所チーム長、農研機構食品総合研究所ユニット長を経て、2016年より現職。専門は食品工学、博士(農学)。



奥深き山の人口減少集落に 二万人来訪の桃源郷が実現

宮崎県児湯郡西米良村

小川作小屋村運営協議会 会長

上米良 秀俊

おがわ作小屋村の伝統田舎料理

私たちの住む宮崎県児湯郡西米良村小川地区は、人口減少と高齢化で十数年前には地区の存続すら危ぶまれていた地域だ。しかし、今では年間二万人超ものお客さまが私たちの地区を訪れるようになり、さらには、I・Uターナー者により人口を維持し、高齢化率の低下が見られるなど、活気を取り戻しつつある。

この奇跡のような出来事は、自立する集落を目指すし、若い世代の人口を増やすという最終目標に向け住民が団結して活動が続けてきた成果だと思っている。当初、何もかもが未経験で戸惑っていた私たちが、どのようにしてここまで道を切り開き歩んできたのか――。挑戦はまだ道半ばだが、他の地域おこしの参考に少しでもなればと思い、ここに紹介したい。

宮崎市から北西に約八〇キロメートル、車で約一時間半の距離に位置する西米良村は人口が約一

二〇〇人と県内で最も人口の少ない自治体だ。村士の九六%が山林で、林業と農業以外の産業が育たないと言われてきた。小川地区は村の中心地からさらに山間道を車で約四〇分進んだ場所にある。木々豊かな山林、美しい渓流が続く小川川など風光明媚なところで、また、その環境ゆえか住民は、皆明るくおらかな気質を持つ。

まず、私たちの事業「作小屋を活かした桃源郷づくり」をお話ししよう。

活動拠点は、小川川ほとりの三三〇〇平方メートルの城址公園敷地内につくった「おがわ作小屋村」だ。作小屋とは、自宅と遠く離れた田畑との往来が大変だったため、自宅以外に田畑近くに築いた別宅のことで、この地域独特の文化を形成してきた。おがわ作小屋村には、村の自宅である茅葺屋根の囲炉裏がある古民家、山の作小屋が復元されており、レストランと売店、お客さまの休憩や体験・交流など施設としてそれぞれ活用している。さらにそれらに隣接して杉皮を屋根に葺いた加工場が

ある。

地区のお客さまは、狭い県道を進むと突然視界が開け現れる「桃源郷」に驚かれる。そして美しい田舎の景観や、おがわ作小屋村で真心込めた手作りの伝統料理などを楽しむなどゆつたりとした時間を過ごしている。

おがわ作小屋村の運営は、住民主体の小川作小屋村運営協議会が行っている。協議会の事業は、レストラン、加工所、宿泊コテージなどの施設の管理運営、特産品の生産販売、山菜まつりなどを行う観光振興事業の運営、四季折々の花を咲き誇らせようと山に樹木を植林するなど地域景観づくり、休耕農地の活用を目指す地域農業振興と多様である。それぞれの部門で特色のある取り組みを行ってきたが、今回は特に反響の大きいレストランの運営について詳しくお伝えしたい。

レストランでは郷土料理をメインに提供している。地区のおばあちゃんたち女性二〇人が、地区に伝わる料理を地域で採れた食材で作っている。中



profile

上米良 秀俊 かんめら ひでし

1952年宮崎県児湯郡西米良村生まれ。71年宮崎県立高鍋農業高校卒業後、地元の森林組合に就職。2007年3月同組合を退職。同年4月西米良村議会議員に当選し現在、第3期目。おがわ作小屋村発足以来運営に従事し、2013年5月小川作小屋村運営協議会会長に就任。協議会では、花見山と紅葉山の造成、お客さまに提供する山菜などの栽培、おもてなしについて特に力を注いでいる。

小川作小屋村運営協議会

2009年2月住民が中心となり設立。指定管理団体として、おがわ作小屋村の運営に当たっている。過疎化・高齢化に直面しながらも、郷土料理を観光の目玉に据え、地域の特色を活かした取り組みを続けており、おがわ作小屋村には年間2万人超のお客さまが訪れる。

でも看板メニューは「おがわ四季御膳」。山菜の煮物や天ぷら、手作り豆腐など多様な食材による一六種類の田舎料理が一六枚の小皿にそれぞれ盛り付けられている。一つ一つの料理は素材だが、タテ、ヨコ四列に一六枚そろうことで、見た目にも華やか。一三〇〇円の四季御膳は、多いときには一日二〇〇食以上の注文を受けることもあるほどの人気だ。毎月六〜七品メニューを替えているが、料理目当てにリピーターとなってくれる人も多い。お客さまは「ここでしか味わえない料理でおいしい」と言ってくれる。なお、米にもこだわっている。地元で収穫された米を昔ながらに掛け干ししたものを使い、こちらも大変人気だ。

調理を担当する女性は対価をもらう料理を作った経験がないと不安がっていたが、今では家庭で少しずつ異なる料理の味付けをどうするか相談し合ったり、さらにはメニューを創作するなど積極的だ。地区で働けることやお客さまとの触れ合いが彼女たちの喜びになっていると思う。

住民が一念発起し立ち上げ

さて、おがわ作小屋村の活動を始めるきっかけは二〇〇七年にまでさかのぼる。地区は、一九五〇年頃には六五〇人いた住民が一〇〇人ほどに減少し高齢化率は七〇%を超えていた。住民の誰もが「このままでは小川地区は消滅する」と危機感を持っていたに違いない。しかし、解決方法が分からずに地区全体が閉塞感に陥っていた。そんな時に「地域住民が主体となって地域活性化に取り組んでみないか」と西米良村役場から提案を受け

た。村では、九四年より地域振興活動を展開していたのだ。これをきっかけに、住民が、「このまま座して死を待つわけにはいかない」と一念発起。自治会、婦人会、消防団、役場がメンバーとなって、同年三月に「地域おこしのための準備委員会」を立ち上げた。

地域おこし活動の目的は地区の持続であり、人口の維持・増加や高齢化率の低減に取り組む必要がある。そのためにはまず、地域外の人に地域の魅力を知ってもらう必要があると考えた。そこで、準備委員会では地域の宝探しから始めることにして、週一回の会合で検討を重ねた。

住民の中に地域おこしの経験がある者がいなかったため、活動の運営方法や基本的知識の勉強



上：復元された茅葺屋根の作小屋は、地域イベントの舞台にもなる
下：16枚の小皿に伝統田舎料理が盛り付けられる「おがわ四季御膳」

会も開いた。他の先進地の視察なども積極的にを行い、特に特産品づくりや景観、ツーリズムの手法を中心に回った。二〇〇七〜〇八年の二年間、約六〇回に及んだ勉強会、また約四〇回に及んだ視察研修などにより住民の意識はずいぶん変わった。

当初は、「自分たちの地区に宝があるんだろうか」「山奥の辺びなところに人が来てくれるだろうか」と不安が強かったが、勉強会や視察などを通して、暮らしの知恵から生まれた作小屋や毎日食べている米やおみそ汁、田舎料理が、さらには、山奥というこの場所そのものが宝だと気が付いた。この時に、私たちの士気はとても高まったと思う。こうして、おがわ作小屋村事業の構想は固まった。

〇九年二月、準備委員会を発展的に解散し、「小川作小屋村運営協議会」を設立。さらなる検討と準備を重ね、同年一〇月、村の協力を得ておがわ作小屋村をオープンした。作小屋建設では、村内外から約二〇〇人のボランティアが参加して茅の刈り取りと運搬作業に当たり、茅葺屋根を造った。その効果もあつてか、地域住民は作小屋に一層愛着が湧き、地域外からのボランティアはおがわ作小屋村のファンになってくれたようだ。

情報発信が奏功

おがわ作小屋村の成功のためには、効果的な情報発信が欠かせない。施設のオープンを前にPR方法を模索していたところ、ちょうど県が「限界集落」のマイナスイメージを払しょくしようと元気なむらづくりに取り組む中山間地域「いきいき

集落」を公募していることを知った。認定されれば、県のホームページなどで情報発信されるなどの支援を受けられるため、早速これに応募した。手続きには苦労したが、「いきいき集落」の第一号として小川地区が認定された。二〇〇九年六月、当時の東国原英夫宮崎県知事が来村して認定式を行った効果もあり、新聞報道されるなど大きなPR効果となった。さらに、同年一〇月のおがわ作小屋村オープンの様子を地元テレビ局が生中継し、話題になった。私たちの情報発信戦略は見事に成功したのである。テレビ放送の効果は予想以上で、施設はオープン直後から来場者でにぎわった。各旅行会社ではツアーも生まれ、多い時期には月に一五台の観光バスが立ち寄ることもあった。

こうしておがわ作小屋村への来訪者数は、初年度は半年で一八八〇〇人にも上り、その後も年間二万人を超える来訪者数を維持している。高水準を維持しているのは、私たちが積極的に情報発信をしていることもあるが、お客さまが満足してくれていることが一番の要因だと思う。口コミやインターネットなどでお客さまが発信する情報が広がって新たな来訪者につながっている。大変ありがたいことだ。

おがわ作小屋村による地区への経済効果は大きく、一五年度は、施設売り上げだけでは二四七〇万円となった。この金額のうち、地域住民からの食材仕入れや活動メンバーへの給与支払など地域への還元額は、約一五〇〇万円に上っている。

さらにうれしいことに、地域外との交流人口の増加は、地域外からのI・Uターンの効果をもたらした。〇九年からこれまでに一八人が地域外か

ら転入し、現在も一五人が在住している。子どもも五人誕生した。I・Uターン者は、自然や山に囲まれた生活がしたいと以前から望んでいる人が小川地区を気に入って移り住むことが多い。農業を始める人もいれば役場に勤務する人もいるが、運営協議会でも現在二人雇用している。

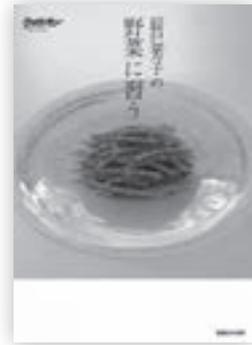
この移住の動きを維持・促進するため、村では、小川地区に村営住宅を八戸建設し、I・Uターンの希望者に賃貸している。世帯用住宅の家賃は月額三万円、子どもが一人生まれることに五〇〇〇円安くなる仕組みも設けた。一連の取り組みにより人口の減少に歯止めがかかり、六五歳以上の高齢化率は、〇七年の七〇%から一六年には五九%まで低下した。

これまでおがわ作小屋村は一定の成果を上げているが、まだ課題はある。例えばリピーターの満足度をさらに上げることだ。そのためには料理のレパートリーを増やすことが必要と考え、シェフの協力を得て「おがわ四季御膳」に続くヒットメニューを開発中である。リピーターの満足度向上は、小川地区のファンの増加、ひいては移住者の増加にもつながると考えられるので、非常に重要な課題として位置付けている。

しかしながら、私たちには課題を越える自信がある。今、地区には閉塞感など全く感じられない。住民は「毎日が楽しい」「生活に張りがある」と言ってくれる。地区は住民にとっても桃源郷になりつつある。わずか一〇〇人程度の住民だが、今後一丸となり活動を続ければ、地区は、自立継続のみならず、大きく発展することができると確信している。

『辰巳芳子の野菜に習う』

辰巳 芳子 著



(マガジンハウス・2,500円 税抜)

料理と思索の二人三脚

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

著者の辰巳芳子さんは特異な料理家として知られ、今年九二歳になる。そして今も、現役である。辰巳さんと言えば大ベストセラーとなった『あなたのために』、副題「いのちを支えるスープ」が重なる。表紙は、ベルリンのバウハウス美術館で共感を得たというヒルシユフェルトマックの描いたモダンデザインで、料理本の革新的イメージが話題にもなった。

辰巳芳子のスープの原点は父の病苦の中の下困難に結びつく。液体は口の中でまとまりにくく、散ったものがむせることを招き、むせれば食事は中止になる。そこで一椀の中に魚貝、野菜、穀類、豆を随時組み合わせたポタージュ・リエを、辰巳さんは八年におよび作り続ける。このスープがいのちを支えた。辰巳さんのスープ教室を希望する生徒は、一〇年待ちだそうだ。

本の表題は『野菜に習う』。「野菜の……」料理でなく「野菜に……」である。そこに「に」という助詞を用いていることを、辰巳さんは半分読み進めればわかったような心地になると述べる。ぜひ手に入れ実感をお薦めするが、答えはこうである。

野菜の「いのち」と人の「いのち」。「いのち」そのものの観点に立つと、人間がものいのちより優位であると思うのは、単なる思い込みに過ぎぬことが見えてくるはず。もの言わぬ野菜の求め、これに繰り返し応えることで、美味がうまれる。いつの日か、ものと人の関わりを身につけた人になれるはずと、辰巳さんは後書きにそうメッセージを残す。

もちろんこの本は料理の作り方を習うことにある。料理方法は簡潔な説明に写真を付けコンパクトに載せてある。贅沢で丁寧な作りである。

最初の料理紹介は、春に旬の「筍」であるが、辰巳さんはここに、「ごく薄く、細かく切ることで生まれる食べ心地は、調和そのもの」と言葉を添える。筍ご飯は口の中でご飯と分離し具合が悪い。あるとき筍の佃煮を千切りで作ると聞き、筍ご飯に試したら、誠に都合が良い、と。辰巳さんはその成功体験から、ものの世界は正直で、中でも野菜には正しく向き合えば返事が返ってくる。「性根に心添え」する習いを述べている。

辰巳さんの料理本には、内容が料理という範囲に収まり切れない世界が描き出される。料理を通して「食べる」とは、「いのち」とは何か、思索の世界が展開する。そこが、なんとも面白い。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2017年3月1日～3月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 2025年 日本の農業ビジネス	21世紀政策研究所／編	講談社	800円
2 日本発「ロボットAI農業」の凄い未来 2020年に激変する国土・GDP・生活	窪田 新之助／著	講談社	840円
3 ITと熟練農家の技で稼ぐ AI農業	神成 淳司／著	日経BP社	1,800円
4 脱・限界集落はスイスに学ぶ 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
5 逐条解説 農業協同組合法	農業協同組合法令研究会／編著	大成出版社	14,000円
6 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
7 農業 成長産業化への道すじ 七つの処方箋	堀田 和彦／著	農林統計出版	1,200円
8 週刊ダイヤモンド2017年2月18日号 JA解体でチャンス到来! 儲かる農業2017		ダイヤモンド社	657円
9 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
10 地方創生大全	木下 斉／著	東洋経済新報社	1,500円

経営発展を目的とした 農と食の交流会を開催

二月二五日、山梨県農業法人協会、JAバンクと「山梨県農と食の交流会」を共催し、県内農業者や食品産業者、関係機関など総勢七六人にご参加いただきました。

一次産業のブランドデザインなど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から「デザインで変わる農業と地域の新しいブランディングとは」と題し、デザインで農業と地域を発信するブランド構築の重要性について事例を基にご講演いただきました。

参加者からは「経営に役立つ情報が得られました」など多くの声寄せられました。(甲府支店)



熱のこもった講演に耳を傾ける参加者

二回目の 関西地区茶業交流会を開催

二月二五日、奈良市にて「関西地区茶業交流会」を開催し、京都府および奈良、滋賀、三重各県の茶生産者や製茶業者、関係機関など三八人にご参加いただきました。

人工衛星「まいど一号」の打ち上げに成功された、株式会社アオキ取締役会長の青木豊彦氏から、ご自身の経験談や地域を元気にする方策をご紹介いただいた他、社員が誇れる会社を育てることの重要性についてお話をいただきました。

講演後は、製茶機械開発に関する話題など青木氏を交えた情報交換が行われ、活発な交流が図られました。(近畿地区統括課、奈良支店)



参加者全員と名刺交換をする青木氏

「アグリフードEXPO大阪 2017」商談件数過去最多

二月二三日～二三日、「つなげよう6次化の輪」をテーマに第10回記念「アグリフードEXPO大阪2017」を開催しました。

大阪での開催が一〇回目となる今回は、全国から四五四先の農業者および食品製造業者の皆さまにご出展いただき、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していただきました。

来場者は昨年に続き二万五〇〇〇人を超える一万五二六二人となりました。また、会期中商談件数は三万二〇八二件、商談引き合い件数は五二四九件に上り、いずれも過去



バイヤーに自慢の商品をPRする出展者

最多となる活発な商談で会場はにぎわいました。

EXPO大阪では初となる熊本地震「復興支援コーナー」を設置し、熊本県、大分県の方々にご出展いただきました。また、東日本大震災「復興支援コーナー」には岩手県、福島県の方々にご出展いただき、それぞれ魅力ある特産物をPRしていただきました。

セミナー会場では、アグリフードEXPOの効果的な活用方法、農業の競争力強化、六次産業化をテーマに講演が行われ、聴講した出展者との活発な質疑応答が行われました。

出展者からは「EXPO大阪に連続出展することで、弊社の認知度が関西にも徐々に広がっていると感じました」「思いもよらず他の出展者の方と商品開発の企画が持ちあがり、有意義でした」、またバイヤーからは「新規開拓や情報収集にとっても良い展示商談会です」「青果が多いEXPOは、いろいろ参加している展示商談会の中でも一番魅力的です」などの声が寄せられました。

次回開催の、第12回「アグリフードEXPO東京2017」については次のページをご覧ください。

(情報企画部)

プロ農業者たちの国産農産物・加工食品展示商談会
第12回「アグリフードEXPO東京2017」を開催します

日本公庫は八月二三日(水)、二四日(木)に東京ビッグサイトにおいて、第12回「アグリフードEXPO東京2017」を開催します。

出展者の皆さまには、国産農産物および国産農産物を主原料とする加工品を個別出展ブースに展示していただき、来場される各業種のバイヤーの皆さまとの商談に臨んでいただきます。

開催規模は、五五〇小間を予定しています。

出展者の募集期間は、五月一九日(金)までです。

なお、申し込み小間数が収容上限に達し次第、受け付けを終了させていただきます。ぜひ、お早めにお申し込みください。

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

また、昨年の「アグリフードEXPO東京2016」にご参加いただいた出展者・来場者のアンケート結果は下図の通りです。

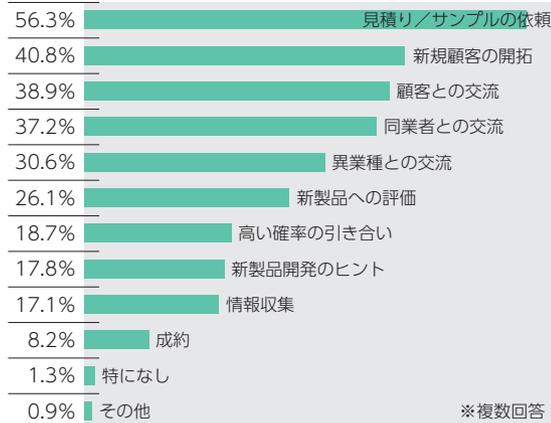
(情報企画部)

前回(2016年)の出展者アンケート結果

■出展者数…合計/681社 560小間 ※共同出展者含む

■会期中商談件数…1社平均/24件 最高/203件

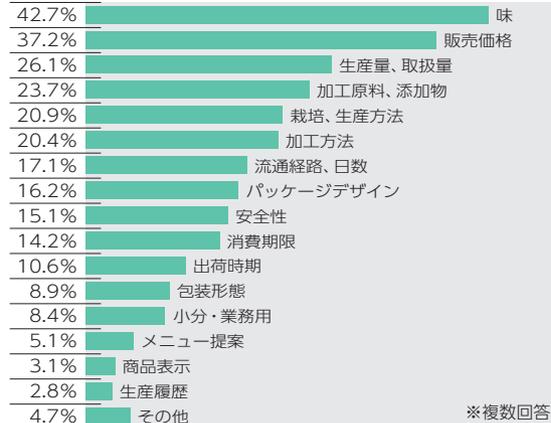
出展の成果は？



■会期中成約件数…1社平均/4件 最高/60件

■会期中成約金額…1社平均/268万円 最高/1億円

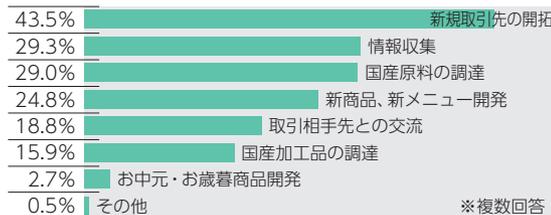
来場者の関心は？



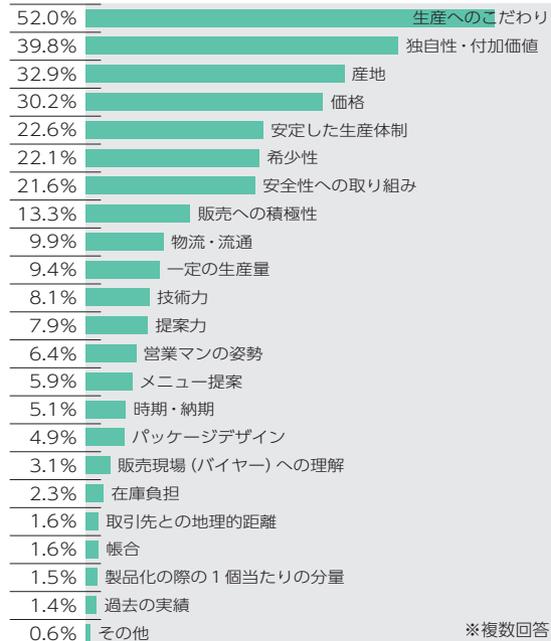
前回(2016年)の来場者アンケート結果

■登録来場者数…14,410人

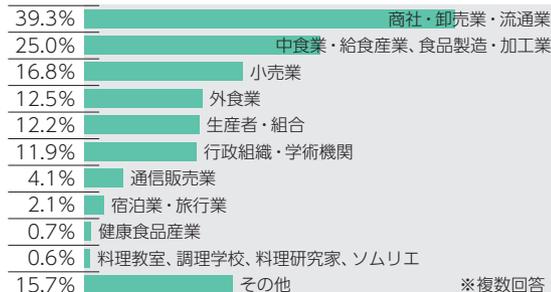
来場の目的は？



取引で重要視する点は？



あなたの職業は？



◆私は果樹花木の苗を生産し、通信販売をしたり、ホームセンターに卸したりしています。

『AFCフォーラム』は、いつも楽しく拝読しています。特に、「変革は人により」や「経営紹介」の記事は全国の先進事例を紹介しており、経営者の考え方や取り組みが分かりやすく取り上げられています。

私の周辺では利益が出ないことや後継者がいないことなどを理由に農業をやめる方が多いのですが、掲載されている事例と比較することで経営の方向性を考えるヒントになっています。

また、「情報戦略レポート」も時代の流れを読み解くのに役立つっており、これからも、時宜に合った記事

事、情報の掲載を期待しています。

(埼玉真川口市 藤田五郎)

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ことがあります。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丁目四

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

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

嶋谷 元 嶋貫 伸二 清村 真仁
柴崎 勇太 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「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展の入賞作品です。

編集後記

◆私は新しいサービスにお金を使う自信がありません。お金をかけても自分に役立つかわからないため無償サービスに惹かれます。皆さまはいかがでしょうか。農協や公的機関が担ってきたコンサル機能もその一例。しかし経営課題が複雑化し、自らコストを負担してコンサルタントを選ぶ時代が来ました。成長も私たちが次第です。(嶋貫)

◆最近、肉食といえは女子というイメージですが、「フォーラムエッセイ」の田辺さまは自ら「肉マイスター」と称するまさに肉食男子で、お肉に深い造詣をお持ちです。「アラキドン酸」「アナンダマイド」は初耳の私ですが、お肉を焼きながらしゃべりをしてると幸せを感じます。もちろんそこにビールは欠かせませんが、皆さま、今夜は絶対焼肉です。(小形)

◆「世界の綾子ママになれるよう、大地踏みしめ頑張ります!! 農家の嫁でよかったです♡」。農と食の邂逅の原稿確認を依頼した際、松本綾子さんからのお返事に添えられていた言葉です。あまりにすてきで輝いているので掲載させていただきました。今号、夢の実現に頑張る松本さんや大野農場の大野さんに会えてうれしい限り。(城間)

◆朝は慌ただしく朝食とお弁当、夜は「腹減った!」と帰宅する子どもに追われ、情性で調理をする毎日を少し変えてみよう、辰巳さんの本に習い、野菜の性に従って負の部分に良い変えるよう調理をすると、あら不思議。うま味が増すと同時に、「性根に心添え」する意味が少し分かった気がしました。(上原)

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



農業コンサルタント世代



『たんぼとかわ』石峰 瑠流 長崎県波佐見町立南小学校

■AFCフォーラム 平成29年5月1日発行(毎月1回1日発行)第65巻2号(801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7F Tel.03(3432)2927 ■定価514円(本体価格476円)

