

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

11

2017

特集 スマート農業世代の宿題



スマート農業世代の宿題

3 精密農業進化で医療問題へ迫る

澁澤 栄

精密農業の進展により医療分野と連携し、生産物をアグロメディカルフーズとして活用する。農業と医療の深刻な課題を同時に解決できる可能性を見出す

7 畜産経営を変えるITサービスの可能性

窪田 新之助

「世界の農業の頭脳」になることを目標に、農業経営に新たなサービスを提供するITベンチャー企業をレポート。システム開発の可能性と課題を探る

11 スマート農業へ突っ走る稲作経営者

藤本 聡

スマート農業のツールとして注目され、開発が急がれるドローンとIoT技術。活用するための課題や要望を中山間の現場から提言してもらおう

最先端技術を追う

23 ドローンが翔ぶ農業の、いま

株式会社オプティム／佐賀県

村田 泰夫

情報戦略レポート

15 上半期・通年見通しプラス維持も低下 労働力不足により設備投資の意欲増

—2017年上半年期 農業景況調査—

17 生鮮トマトは「Ready to Eat」食品 牛肉は赤身肉の購入機会が増加

—2017年度上半期 消費者動向調査—

経営紹介

経営紹介

25 有限会社なかじま園／静岡県 中 嘉 章

田んぼの真ん中で始めたイチゴの自動販売機販売が人気となり、全量直売へと切り替える。顧客から支持を受け続けている理由に迫る

変革は人にあり

27 東洋オリーブ株式会社／香川県 南 安子

瀬戸内で日本一の栽培面積を誇るオリーブ園を経営。化粧品の製造販売やオリーブの搾りかすを活用し循環型農業にも貢献する



撮影：伊東 剛

北海道美瑛町
2007年晩秋撮影

早朝のほ場

■雪で覆われる前の手入れが進むほ場にはうっすらと朝靄（あさや）が消え残る。冬の到来を思わせる朝の静寂 ■

シリーズ・その他

観天望気

若者の果物離れ 徳田 博美 2

農と食の邂逅

出口 とし江／大阪府

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

大皿でドンのおもてなし 羽田 美智子 22

耳よりな話 187

ブランドの元祖「伊賀豚」畜産碑めぐり (16)

加茂 幹男 30

まちづくりむらづくり

地鶏の土佐ジローが仕事をつくり

過疎の夢楽(むら)の食堂と宿が賑う

有限会社はたやま夢楽/高知県安芸市

小松 圭子 31

書 評

伏木 亨 著『だしの神秘』

青木 宏高 34

食品製造・加工業者の皆さまへ 35

インフォメーション

経営発展の後継対策を学ぶ研修会 和歌山支店 36

体系的に農業経営を学ぶ塾を開講 高松支店 36

若い担い手を育成「石川県若手農業者勉強会」 金沢支店 36

アドバイザーと弁護士が相談ブースで助言 鹿児島支店 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

第11回アグリフードEXPO大阪2018 38

12月号予告

特集は日本食の海外展開を予定。

海外では日本食がブームという。この流れを食材の輸出などにつなげるための課題と展望を紹介。

*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。

望天 觀氣

若者の果物離れ

九月二日～三日に和歌山県湯浅町で開催された「日本みかんサミット」に参加した。このイベントは、東京大学四年の清原優太さんらミカン愛好家の学生が中心となって企画し、昨年に続き二回目となる。清原さんが全国のミカンを食べ歩き、生産者の話を聞くうちに栽培や販売方法が地域間で共有されていないことを知り、サミット開催を思いついたという。

参加者は極めて多彩である。学生を主体とした若者が企画・運営するイベントであるので、特定の組織が主体となっている既存の農業関係のイベントでは考えられないような関係者が一堂に会している。柑橘生産者をはじめとして、農協、行政、流通業者、資材メーカー、消費者など、柑橘の生産、流通、消費に関わる幅広い分野の関係者二〇〇人が参加した。

しかも、全ての参加者は、いわゆる動員されたのではなく、自主的に参加している。そこでは、ミカン栽培から加工、カフェまでの垂直的多角化、ワーキングホリデーによる消費者（特に青年層）との交流、クラウドファンディングによる資金調達など、これまでにない新たなビジネスの胎動を感じることができた。それらがコラボすること、新たな発展の可能性を生み出すことも、主催者の目的の一つである。そして、何よりも若者がイベントの中心にいることが特筆される。彼らは、ミカンをキーワードとしたネットワークを生み出し、新たなイベントを成功させた。若者の果物離れが言われて久しいが、その中でも消費が激減しているミカンの振興に頑張っている姿には敬意を表したい。

柑橘農業の現実はいくら多分に漏れず、担い手の高齢化、減少が深刻化しており、若い担い手形成は待ったなしの課題である。そのような状況で開催された「みかんサミット」に参加して感じたことは、さまざまな形でミカン産業に関わっている若者が大勢おり、彼らの斬新な発想やネットワークがミカン産業の新たな可能性を切り開こうとしていることである。

「みかんサミット」は、今後の柑橘農業の振興や担い手形成を進める上でのヒントを示している。



三重大大学 教授
徳田 博美

とくだ ひろみ

1960年東京都生まれ。83年東京大学農学部農業経済学科卒業。同年、農林水産省試験研究機関に就職し、果樹を中心とした園芸農業の経営・流通研究に従事。2002年に三重大大学に移り、13年より現職。

草取り作業をむきになって
風を感じながら、草を引く
自然の摂理のある暮らし
農業を選択して
よかった瞬間です

農と食
の邂逅

出口とし江さん

大阪府松原市

消費者を身近に抱え、新鮮な野菜を提供できる都市農業には、畑に直結した優位性がある。直売所の活用で新しい料理法の工夫や地域の伝統野菜や西洋野菜に目を向けるなど、提案する都市農業には可能性が広がる。





P19: 女性農業者で構成する「大阪府レディースファームネットワーク」の会長、松原市農業委員も務めている P20: 頭上を阪神高速道路が走るほ場にて正広さんと(右上、左上) 定期的に農場に消費者を招き、イモ掘り体験など交流活動をする(右下) 近くの水田にはかかしその他、防鳥テープが張り巡らされている。理由は縦横無尽に走る電線に止まっているスズメのため。出口家の水田も防鳥テープで対策をとっている。中央は和晃さん(左下)

雑貨商から農業へ転身

どの田畑からもビルや住宅が視界に入ってくる。すぐ隣に高速道路と送電鉄塔が建っている畑もある。出口とし江さん(五九歳)は「典型的な都市農業でしょ」と言いながらほ場を案内してくれた。

「でもね、風を感じながら草を引いていると気持ちがいい。少しムキになってやっているうちに畑がきれいになる。すると達成感みたいなものがあって」

大阪市と接する松原市。同市で生産された農産物のブランド「まったら愛つ娘」松原育ちの「まったら」とは、河内弁で松原のことを言う。とし江さんのホームグラウンドだ。

生粋の関西人かと思いきや、熊本県阿蘇市生まれだという。非農家出身だが、小学校五年生のときに松原市に隣接する堺市に引越すまで、阿蘇の大自然の中で育った。「引越してきた時、この地域もまだ農地が多かったですよ」

学生時代に打ち込んだ剣道の腕を活かし、警察官を目指したこともあったが、小柄なとし江さんは「採用要件に身長制限があった諦めました」と笑う。新聞広告の求人欄で見つけた輸入雑貨商の門をたたき、採用された。夫の正広さん(六四歳)とは職場で知り合った。結婚し、一九八〇年には夫婦で雑貨店を開いた。輸入雑貨から生活雑貨まで、日用品を幅広く扱う店だ。当時、雑貨は大変なブームでさらに兵庫県にも二店舗を開いた。九五年

の阪神・淡路大震災の時も乗り越えた。

二〇〇〇年、正広さんの実家の農業を夫婦で継ぐことになり店を閉じる。中心になって農業をやってきた義父の良一さんが病に倒れたためだ。三店舗の切り盛りと農業の両立は体力的にも負担があった。「未練?」なかったですよ。私も子どもを産んでしばらくは、子育てしながらお義父さんを手伝ってキャベツの定植をしたり、箱詰めしたりしていましたから。ごく自然に農業に移ることができました」

阿蘇という環境、結婚後も生活の一部にあった農業。他人が感じる以上に、とし江さんにとって農業は身近な存在だったのだろう。

自然の摂理に沿って暮らす

良一さんから受け継いだ当初の経営規模が約一畝。稲作の後作にキャベツを作るというスタイルだったが、徐々に品目を増やしていった。

地元のスーパーに営業に出向くと、スーパーのほうからも「顔の見える野菜を売りたい」と思っていたと言われ、「まったら愛つ娘」松原育ちの「の農産物を作る一メンバー」として取引が始まった。

ちょうど直売ブームが始まる頃で、タイミングも良かった。「JAが直売所を建てたこともあって、地元の農産物に注目していたようです。スーパーから多品目を出荷してほしいという要望があり、少しずつ栽培品目を増やしていったんです」



直売ブームに乗るだけでなく、「作って出荷する以上、特徴を出そう」と安全性にこだわった作り方を追究し、農業や化学肥料の使用量を慣行栽培の五割以上減らす「大阪エコ農産物」の認証をグループで受けた。土が丈夫でなければならぬが、出口家では、有機物を補給するため「河内鴨」のふんをもみ殻と混ぜて堆肥化し投入している。カモのふんとは珍しい。

実は松原市は食用カモの特産地なのだ。起源はカモ好きだった豊臣秀吉が飼育を奨励したことにまでさかのぼるという。

その河内鴨の堆肥をとし江さんたちは使っている。都市農業であっても見事に資源循環農業が営まれている。「堆肥できちんと土づくりをした畑からできる作物は味もひと味違うような気がします」

現在、野菜は同市内のスーパ―や直売所への出荷が中心だ。約五〇種類を年間通して生産する。むやみ

に作物を選ぶわけではない。

市況の動きを把握し「一〇割当たりで最低どのぐらいの収入が見込めるか」を考えて選択する。

農業を選んだことに後悔はない。

「天候次第なので、段取りを組む大切さは痛感しています。それでも朝日が昇ると同時に仕事を始め、日が沈めば仕事を終えて家族で食事ができる。ストレスなく、自然の摂理に沿った生活ができる。農業を選んでよかったと思う瞬間です」

食べる人に語り掛ける農業

宅地化の波は都市農業ならではの課題だ。とし江さんたちにとっても無関係ではない。すぐ隣の地区では、まとまった農地が転用され、ショッピングセンターの建設準備が進んでいる。

一方で農家の高齢化が進み、出口家が引き受ける農地は年々増え、現在、経営面積は三畝。その他に稲作の作業を七畝受託している。約一〇年前、長男の和晃さん（三三歳）が就農し、将来は独立就農したいという大手電機メーカー出身の若者も加わった。

とし江さんは、機械でカバーできる範囲で水田の作業受託を請け負い、夏はエダマメ、冬はキャベツを主体とした作目で経営を安定させる今のスタイルが望ましいと思っている。「息子の代も同じやり方がいいかどうかは分からない。本人が納得する方法でやるのが一番」と、レンコンやマコモタケなど新規

作目に意欲的に取り組む和晃さんを静かに見守っている。

とし江さんが大切にしていることは、目の前にいる消費者に野菜を食べる楽しみや料理をする楽しみを伝えていくこと。「ジャガイモ一つとっても、『インカのめざめ』や『キタアカリ』などスーパ―にはあまりない品種を直売所に持って行きます。品種によって食感が違い、料理方法も変わってくるんです」

直売所を訪れる固定客は手料理に関心を持つ人が多い。間引きした葉付きのダイコンは浅漬けやおひたしに向いていると伝えると喜んで購入してくれ、さらに「おいしかった」と繰り返し買ってくれる。「こういった食べ方があることを知らない消費者はまだ多い」

とし江さん自身も新発見をした。自身が会長を務めている女性農業者組織「大阪府ファームレディネットワーク」の活動の一環で、とし江さんたち女性農業者が提供したトマトやニンジンがパティシエの手によってスイーツとなり、二〇一六年にデパートで販売された。「トマトはサラダというイメージだけど、デザートになるとは大きな発見。コラボレーションが進めば、野菜の使い方が広がるでしょう」

本格的に農業に就いて二〇年弱。すでにベテランともいえるが、消費者の視点を一層大切にし、目の前にいる消費者に語りかける。それがとし江さん流の農業だ。

（青山浩子／文、河野千年／撮影）



小さいころから農業の大事さを、親に教えられてきました。母は農家の出身で、ご飯を残すと「米は農家の人たちが八十八の手間をかけて大切に作ったんだから、残さずきれいに食べるんだよ」と、厳しくしつけられたものです。わが家は近所の高校生が大勢集まる駄菓子屋をしていたので、晩御飯はいつも七、八時からでしたが、家族全員そろって食べていました。私も支度などを手伝っていましたが、母の手際の良さにはいつも感心していました。ミートローフや酢豚なども手早くチャチャッと作るんです。当時は当たり前のようになっていましたが、今、私が元気でいられるのは、母のご飯のおかげです。母のありがたさが分かる年齢になりました。

私は地元のお米が大好きなんです。二〇一五年に茨城が洪水に見舞われた時、農業にも甚大な被害がありました。心配になりましたが、農家の方の努力と役所などの支援によっていただくことができたその年の新米の味は、今でも忘れられません。

九月まで茨城県を舞台としたNHK朝のテレビ小説「ひよっこ」に出演していました。今まで地元が舞台のドラマに出演したことがなかったのですが、このお話をいただいた時、天にも昇る気持ちになりました。茨城弁の「ごじゃつぺ野郎」は「馬鹿野郎」という意味なんです。どこか優しい「しょうがないなあ」という温かいニュアンスがこもっているんです。そんな茨城を全国の方に知ってもらえて、少しは地元に貢献できたかなと思っています。ロケ先で印象的だったのは、稲刈り直前の黄金色の稲穂です。農家の方々が苦勞を重ね、一所懸命育てた田んぼを見て感無量でした。そして、近所の農家の方が、「何もないんだけど」と言いながら大皿でドンと出してくれたお餅や炊き込みご飯にお漬物など、全部地元のもので作った手料理のおいしかったこと。昔、おばあちゃんちに遊びに行った時を思い出しました。忘れていた温かさや優しさを、このドラマをきっかけに再確認できたように思います。

実は私も農業をやってみたいんです。お米づくりは私の夢です。そして、もっと私たちの生活を下支えしてくれる方々を優遇してくれる社会に、生産者と消費者がもっともっと近くなって自給率が上がる国になってほしいと願っています。



女優

羽田 美智子

はだ みちこ
1968年生まれ、茨城県出身。女優として映画、ドラマ、テレビ、CM、ラジオなどで活躍中。著書に「羽田美智子が見つけた沖縄 すべて、ひとめぐり。」(光文社)、「私のみつけた京都あるき」(私のしあわせ京都あるき) (共に集英社)がある。11月29日(水)～12月10日(日) 浅草九劇にて自身12年ぶりの舞台となるONEOR8新作公演「グレーのこと」に出演予定。公式ブログ: <https://ameblo.jp/hada-michiko/>

大皿でドンのおもてなし

ブランドの元祖「伊賀豚」

畜産碑めぐり(16)

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

「R 関西本線の新堂駅(三重県伊賀市)から北西に五キロメートル、県道四九号(甲南阿山線)の途中にある「道の駅あやま」の一角。メートルほど東に、伊賀北部農協の「阿山ライスセンター」があり、その入口に「伊賀豚発祥の地」と刻まれた石碑が建てられています。

牛肉には松阪牛などのブランドがありますが、阿山町養豚組合が出来た頃の豚肉には黒豚・白豚程度の分類しかありませんでした。そのよう

な中で、産地を特定化し、飼料に木酢酸を混ぜるなど特徴ある飼育法により、豚肉特有の臭みが少なく、肉質はきめが細かく軟らかで、焼いても縮みが少ない「伊賀豚」を、一九八二年に阿山町(現伊賀市)周辺の生産者が共同で誕生させました。

この伊賀豚の飼育方法は三重県内に広がり、数年後には松阪豚(南勢地区)や鈴鹿高原豚(北勢地区)が誕生しました。さらに、豚肉のブランド化は全国各地に広がり、観音池ボーク(宮崎県)、麓山高原豚(福島県)、天恵美豚(鹿児島県)などのブランド豚肉が次々に誕生しました。

そこで、ブランドの乱立を避けて競争力を付けるため、三重県内にある三つのブランド「伊賀豚」「鈴鹿高原豚」「松阪豚」を統合、二〇〇二年に新しいブランド「みえ豚」を誕生させまし

た。また、一六年にはみえ豚の飼料の配合バランスを改良し、「伊勢うまし豚」を誕生させました。

み

え豚の特徴と定義は、品種・雌(ランドレース×大ヨークシャー)×雄(デュロック)の三元豚、餌の制限・飼料に木酢酸、アマニおよびビタミンEを添加、飼育日数:一九〇日齢以上、出荷体重:一〇〇キログラム以上、生産地域:三重県内、食肉処理:三重県松阪食肉公社、飼養制限:飼養給与体系に基づく、とされています。

木酢酸は広葉樹の樹液と木酢を活性炭に混ぜたものが使用されており、肉の臭みを抑え、鮮度を保つ効果があります。

アマニは、成熟したアマ(亜麻)の種子を圧搾して得られる油(アマニ油)で、オメガ3脂肪酸であるαリノレン酸をはじめとする不飽和脂肪酸に富んでいます。こ

れを飼料としたみえ豚はαリノレン酸を多く含む肉質になることから、血中コレステロールの低下や血栓を解消し血液の流れを良くする効果があると言われています。

伊勢うまし豚は、三重県産のかんきつ「新姫」の乾燥した皮を飼料としていることがみえ豚との大きな違いであり、さわやかな肉の味が特長となっています。



「伊賀豚発祥の地」碑 (JAいがほくが宮農生活センター 松田英靖氏提供)

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。





地鶏の土佐ジローが仕事をつくり 過疎の夢楽(むら)の食堂と宿が賑う

高知県安芸市

有限会社はたやま夢楽 代表取締役社長

小松 圭子



土佐ジローで地域おこしを

私が嫁いだ高知県安芸市の畑山集落は、鎌倉期から名前のあった、桃源郷のような山あいにある小さな里です。一九五四年の大合併以前は畑山村と言ひ、八〇〇人が暮らしていましたが、ご多聞にもれず過疎・高齢化が進み、現在、住民は四〇人です。

六〇歳以上が七割で、私たち家族七人と「はたやま夢楽」の従業員以外は皆、高齢者です。畑山から市街地までは一五キロメートルの距離があり一本の県道が通じていますが、途中に存在した集落は既に消滅しているため、周囲には他の集落がありません。

人は限界集落と呼ぶこの地で、私たちは、高知県の地鶏「土佐ジロー」(以下、ジロー)の生産を軸に食肉加工や、ジロー料理のみを提供する食堂宿「はたやま憩の家」の運営など複数の事業を展開、次代につなげる産業をおこそうとチャレンジして

います。雇用を生み出すことで、集落に住む人を増やし、集落が活性化することを夢見ています。

社名の「はたやま夢楽」には、畑山村だった頃のようなにぎわいを取り戻したい、その夢を楽しみながら実現させたい、との願いを込めています。

養鶏と食肉加工を組み合わせることで通年の仕事を産み出しました。若者への情報発信をし、学生などのインターン生も積極的に受け入れた結果、現在、従業員は七人になりました。そのうちの二人は去年、今年と採用した二〇歳代と三〇歳代の若者で、しかも、東京都と長野県から畑山へ移住してくれました。「田舎暮らしがしたい」と、ウェブ上の求職サイトを通じて応募があったのです。

仕事が無ければ創ればいい

一九五八年に畑山で生まれた夫は、小学校入学時には一三人いた同級生が、中学校卒業時には四人になるという急激な人口減少を体験しました。

手に職を付けようと大工になった彼はこう思ったと言います。「なぜ、好きなむらを出ていかなければならないのか」

悔しさと集落の存続への危機感を持ち「仕事が無いのであれば、創ればいい」と産業おこしを考へ始めます。人が減り続ける畑山には大工の仕事がありません。そこで、農家に転身し、シシトウやユズなどを生産する傍ら、農地の少ない畑山でも人が雇える新しい産業を探し続けていました。

八七年、高知県が開発した地鶏の土佐ジローを採卵用として、畑山の五軒の農家と共同生産を始めました。数年後には、高知県などの補助事業を活用して、廃鶏の処理場としての加工場も建設されました。しかし、産卵率が安定しない、コストが掛かり過ぎるなど課題ばかり。一人、また、一人と撤退し、夫だけが残りました。

「せっかく建ててもらった加工場もある」「ジローで地域おこしをという想いがある」。そこで、「地鶏といえど肉だ!」と、雌雄鑑別の際に廃棄さ

profile

小松 圭子 こまつ けいこ

1983年愛媛県宇和島市生まれ。高校時代、故郷の段々畑の保存活動を始め、早稲田大学政治経済学部に進学後も故郷の情報発信などを続ける。岡田文淑氏らに師事し、全国各地のまちづくりを学ぶ。愛媛新聞社で記者として働いた後、2010年に畑山へ移住、結婚。はたやま夢楽の立て直しに奔走し、今年1月社長に就任。総務省ふるさとづくり大賞総務大臣賞受賞。

有限会社はたやま夢楽

過疎化した高知県安芸市の畑山集落で、民間企業として雇用創出と定住促進を目指す。地鶏「土佐ジロー」の養鶏を軸に事業を展開することで、常時雇用を可能にした。役員を除く従業員は7人。食堂・宿「はたやま憩の家」には、年間3,000人が訪れている。

れる雄肉の活用に挑戦することにした。ジローは小柄で、運動能力が抜群です。肉用としての飼育を始めた当初は広い鶏舎を建てたのですが、小屋の屋根を飛び越えて川を滑空し渡ってしまったり。せつかく与えた餌が運動で消化されて、肉が付きません。しかも、筋肉が発達し過ぎて、人間が食べるには硬すぎました。

そこで、元大工の腕を活かして、鶏舎の中を区切って幾つかの小屋に分けました。けんかをして、餌にありつけないジローが出てくると、鶏の視線を変えようと階段状の止まり木を設け、争わないようにしました。小屋の適正収容羽数が何羽になるかを見定めようと、新しく建てたばかりの鶏舎でも、壊してまた建て直しました。大工やトラック運転手などのアルバイトで得た収入を、鶏舎建

設や飼料代に充てていきます。

苦心しながら一〇年の歳月をかけて、肉質も、以前と比べものにならないほど良くなり、なんとか採算が合いそうな仕組みができ上がりました。高値であっても、取引ができる手応えをつかむと、国の制度資金を活用して、増羽を決意。ジローならではのうま味は、マスコミでも取り上げられるようになり、運良く増羽のタイミングでテレビの人気番組で紹介され、飲食店など新規の取引先も確保できました。冷凍庫にあった在庫も全て完売しました。

累積赤字の宿を再生する

少しずつ従業員も増え、二〇〇四年に有限会社「はたやま夢楽」を設立しました。法人化の契機は

安芸市から指定管理者として、食堂・宿「はたやま憩の家」の運営を預かったことです。

憩の家は、温泉のある福祉施設として安芸市が直営していましたが、累積赤字が膨らみ、閉鎖対象になっていました。すでに小中学校も廃校になった畑山では、憩の家は唯一の交流拠点施設でした。

日帰り入浴や、集落到暮らす人だけを対象にすれば経営は成り立ちませんが、全国的に評価の高まってきたジローを看板に置くことで集客ができると考えました。メニューは親子丼やオムライス、卵かけご飯などジローの肉や卵を使った料理です。土佐ジローのたたき、炭火焼き、親子丼などを盛り込んだコース料理も作りました。

親子丼の割り下や野菜を炒める際にも、ジロー



上：土佐ジロー(左)と、多くの人を魅了する一皿(右)

下：次代につなげる産業おこしにチャレンジする「はたやま夢楽」のメンバー

のからスープを用い、深い味わいを引き出しました。特に、炭火焼きの際には、夫が客席に上がり、生産の様子や集落のことなどを語りながら、一番おいしい焼き方を伝授しました。

憩の家は、「生産者が運営する宿」として人気となり、大半は県外から、時には海外からもジローを求めて多くのお客さまが訪れてくださいました。年間七八〇〇人が訪れた年もありました。

しかし、指定管理料は無く、条例で定められた金額設定や、福祉施設としての無償サービス提供などで見合う収入が得られないまま、ただ慌ただしい日々を過ごすことになっていました。

過去最高の売り上げ達成

私が初めて畑山を訪れたのは、憩の家の運営を預かった年と同じ二〇〇四年、大学三年生のときでした。国土交通省のモニターツアーで安芸市に一週間滞在し憩の家に一泊したのです。

私の故郷も養殖業の衰退で人口が減少しています。人々が暮らし続けるため、さまざまに事業展開をしている夫に尊敬の念を抱いた私は、その後何度も畑山に通い、一〇年、彼と共に畑山の再生のため、できる限りのことをしようと決め、押し掛け女房のような形で結婚しました。

その後、飼料代や冷泉を沸かす重油代の高騰が続いた上に、ジローの大口取引先が倒産。東日本大震災では、個人客の出控えや買い控えで売り上げが激減しました。

このままでは危ないと思った私は経費の洗い出しをするとともに、従業員との話し合いを重ね、飼育日数を適正に管理したり、飼料米を導入した

りと試行錯誤を重ねました。飲食店に飛び込み営業もしました。季節ごとに、ジローの食べ方や畑山暮らしの様子、宿での過ごし方などを、写真と手書き文字で紹介する冊子「はたやま夢楽だより」を作成しお客さまに配布。また、ブログやSNSでも、満天の星を眺めた写真、ジローの焼き方の動画などを発信しました。憩の家も条例改正への交渉や、提供する食事の見直しを重ねました。

訪れてくれたお客さまに日常の畑山暮らしを伝えるよう努めたところ、食後畑山を散策したり、川遊びなど畑山を楽しむ方が増えてきました。中には、庭のハンモックでお昼寝をする人もいらっしやるんですよ。リピートされるお客さんが、新しいお客さんを連れて来てくれることもあります。憩の家には、宿泊客が年間七〇〇〜一〇〇〇人、食堂には二〇〇〇人が訪れてくれるようになりました。一昨年度は過去最高の売上額を達成し危機を乗り越えました。最近では、コースや宿泊での予約客を増やすための広報をはじめ、顧客満足度を高めるようなおもてなしに努めています。

灯かりは住民の心の寄り所

憩の家に集客ができたことで、前述の県道が「観光道」として維持・拡幅してもらえるようにもなりました。以前は、道が狭く対向車とすれ違うことができない場所がたくさんありましたが、待避所も増えました。

それでも、雨量の多い高知故、風雨によって土砂崩れが生じ、県道が封鎖されることも珍しくありません。数年前には一週間、通行できなかったこともあります。集落は高齢者ばかり。そんな時

は私たちは葉の心配がないか、困っていることはないか、と声掛けをします。体調不良などがあれば、市役所や消防などへの連絡も行います。とはいえ、山暮らしに長けた大先輩たち。食料については、心配がなかったことは脱帽でした。

畑山には民家も少なく、街灯もほとんどありません。その中で集落の人たちは「憩の家に灯かりがあるだけで安心できる」と声を掛けてくれます。私たちの取り組みがテレビやラジオで紹介されると、喜んでくれます。ときには、自分で育てた野菜や果樹を持って来てくれ、子どもたちにはお菓子を作ったりもします。

市街地で暮らせばしないで済む苦労もたくさんあります。けれど、ふと見上げた時のお月さまの柔らかな、風の優しさ、水のおいしさ、ジローの命……。畑山には幸せを感じられる瞬間がたくさんあります。だから、私たちは、この地で頑張りたいと思うのです。夫と描く畑山の未来は、穏やかな色合いに包まれた賑やかな里山の風景です。今、養鶏を軸にした畑山での暮らしが出来上がります。

これからは、ジローを使ったバーベキューイベントや、森や川、田畑を使った体験学習の実施、鶏フンを使った循環型農業などにも着手し、畑山全体で少しずつ稼げる仕組みを整えていきたいと考えています。無いものねだりではなく、畑山にあるものを活かすことで若い人たちが畑山で働き、暮らす楽しみを見つけられるように、また都市部の人たちが畑山を故郷のように思っただ度も訪れてくれるように、これからも頑張ります。

『だしの神秘』

伏木 亨 著



(朝日新書・760円 税抜)

和食の神髄を解き明かす

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

一昨年、日仏合作のドキュメンタリー映画「千年の一滴」の自主上映をした。だしがテーマの映画である。北海道日高の昆布漁から宮崎県椎葉村のシイタケ栽培、鹿児島県の鰹節加工などが大自然に培われ、だしの誕生する過程を美しい映像が描きだす。和食は日本列島そのものが料理人というメッセージを伝える。

だしは食べものを美味しい味にするために使われる。ではなぜ、だしを使うとうまいのか。本書はこのメカニズムを解き明かす。だしと味の不思議な関係の謎を科学的に解明する。

この本を書いた伏木亨さんは食品栄養学者で、味覚についての研究者である。伏木さんによれば、「人間には美味しいものを食べたいという想いがあり、この欲求は自然のこと」であり、換言すれば「人間は旨いものを食べるために生きている」こ

とになるらしい。

美食家の元祖と評され、一八世紀に活躍したフランスのブリア・サヴァランは、自著『美味礼讃』でこんなことを述べている。「造物主は生きるがために食べることを強いる。それを勧めるには食欲を、それに報いるのに快楽を与える。生きるために必要なものは美味しく感じるように出来ている」と翻訳され、多くの日本人に読まれた本である。

この言葉を伏木亨さんは、食品栄養学の立場でだしの生理学の角度から、「脳は生きるために人間にタンパク質を食べさせようとし、それを勧めるのにうま味を用意したということになる。うま味を含むだしが美味しいのは、生きるための戦略です」と意識する。

では人間は、なぜうま味の利いただしを美味しいと感じるのか。この謎解きは、本書の三話「だしを科学する」で詳しく述べられている。人間は長年、甘味、塩味、酸味、苦味を舌に感じてきたが、そこに発見されたうま味が加わり、味覚の歴史的深化をもたらした。これが和食の神髄である。

本書五話「だしの歴史をたどる」では、うま味の素材となる昆布を求めた北前船の活躍を述べ、日本海航路の開発が京の食文化を育み、千年の味が創造された。そして四話「日本のだし、世界のだし」、六話「最高のだしを作る、材料と技術」、七話「老舗料理屋のだしの奥義」などでも、だしの神秘を彷彿させながら、他方で、だしが生み出す果てしない夢と人類の生存がつながる。

これぞ読書の醍醐味である。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2017年9月1日～9月30日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 農業と経済2017年10月臨時増刊号 農業競争力の強化とは何か 農業競争力強化プログラムがめざす農業像	「農業と経済」編集委員会／編	昭和堂	1,700円
2 日経ビジネス2017年8月28日号 こここまで朽ちた 独り負けニッポン漁業		日経BP社	639円
3 ルポ 農業新時代	読売新聞経済部／著	中央公論新社	860円
4 JAに何ができるのか	奥野 長衛、佐藤 優／著	新潮社	1,200円
5 協同組合の源流と未来 相互扶助の精神を継ぐ	日本農業新聞／編	岩波書店	1,800円
6 アグリビジネス進化論 新たな農業経営を拓いた7人のプロフェッショナル	有限責任監査法人トーマツ・農林水産業ビジネス推進室／著	プレジデント社	1,500円
7 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
8 スイス林業と日本の森林 近自然森づくり	浜田 久美子／著	築地書館	2,000円
9 日本の麦 拡大する市場の徹底分析	吉田 行郷／著	農山漁村文化協会	2,400円
10 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

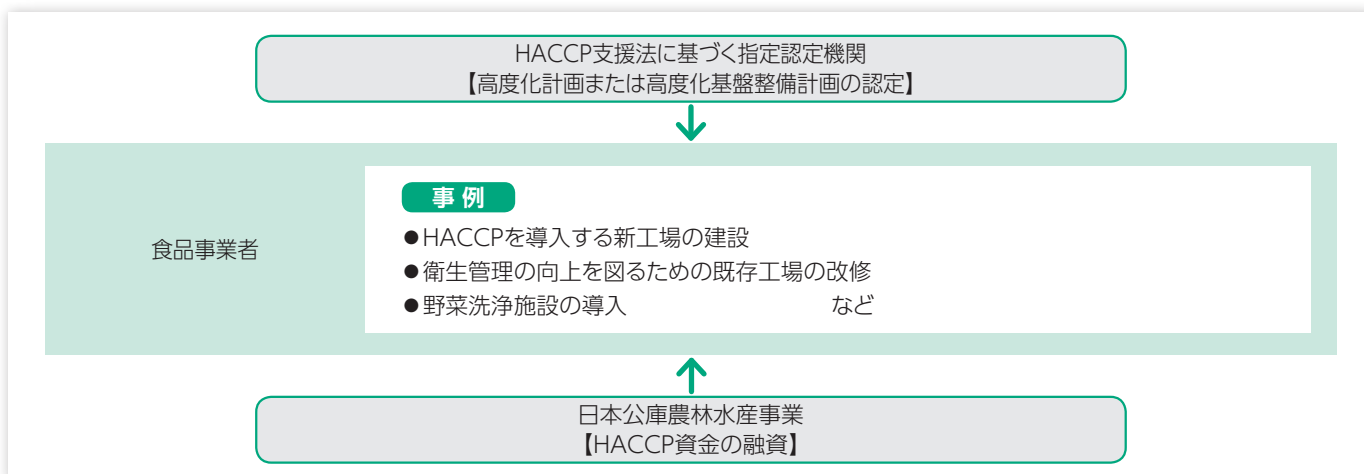
製造過程の衛生・品質管理向上のため、 HACCP資金をご活用ください

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 (9月21日現在)	2億7,000万円以下 0.19%以内 2億7,000万円超および生産施設 0.34%以内
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。

経営発展の後継対策を学ぶ 研修会

和歌山県主催の「農家経営研修会」において、農業経営アドバイザー連絡協議会会長で税理士の風神正典氏が講演、日本公庫は実施協力しました。

風神氏は、農業後継者や雇用労働力の確保と円滑な経営委譲や経営資源の第三者継承を行うためのノウハウ、農業経営の法人化についてなど、実例を交えて解説。

参加者からは、「各種事例のメリットについて理解できた」などの感想が寄せられました。

七月二五日、於：紀美野町、参加者：和歌山市、海南市の指導・青年農業者など四〇人（和歌山支店）



専門性を活かし、農業経営について詳しく解説する風神氏

体系的に農業経営を学ぶ 塾を開講

優れた企業の経営感覚を備えるリーダーの育成を目的に、香川県は「かがわ農業MBA塾」を開講、日本公庫はこの塾に協力しています。

開講式では、塾長を務める株式会社近藤農園取締役の近藤隆氏が、野菜農家である自身の経験を基に若者が従事したくなるような農業などについて講演。講座では広島県の有限会社平田観光農園取締役社長の平田真一氏が、経営者の持つべきマインドと戦略の考え方について話しました。参加者は、経営の心構えについて理解を深めました。

七月二七日、於：丸亀市、参加者：県内の農業者二四人（高松支店）



熱心にノートを取るなど真剣に受講する参加者たち

若い担い手を育成 「石川県若手農業者勉強会」

京都府で米の生産や加工、販売、輸出に取り組む株式会社農樹代表取締役の中津隈一樹氏が「次世代の憧れとなる農業経営体のモデルケースへ」をテーマに講演しました。

中津隈氏は自身の経験から、ブランド化するにはまず名前を覚えてもらうことが重要。お客さまの顔を見て応対できる店頭PRを積極的に行い、地道にファンを獲得していくことが販路拡大につながると熱く語りました。

参加者からは、「行動力を見習いたい」などの感想が寄せられました。

八月一日、於：金沢市、参加者：農業者など二二人（金沢支店）



時間をかけてブランド化する気持ちが重要と中津隈氏

アドバイザーと弁護士が 相談ブースで助言

鹿児島県農業法人協会主催の「農業法人発展支援情報展示会」に、九州地区農業経営アドバイザー連絡協議会鹿児島支部として、経営相談ブースを出展しました。

農業経営アドバイザーの資格を持つ公庫職員が事業性評価融資の仕組みを説明、連携する弁護士が労務管理の際の法律上の留意点などについてアドバイスしました。

相談者からは、「公庫の経営支援サービスを利用してみたい」「弁護士と気軽に話ができて、身近感が湧いた」などの感想が寄せられました。

八月二日、於：鹿児島市、参加者：農業者など二三三人（鹿児島支店）



お客さまの現状や経営課題を踏まえ、的確にサポート

みんなの広場

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)

◆私は、今年四月に家業の漁船漁業会社を継ぐために、富山に戻ってきました。それまでは、農林水産業は衰退産業であり、若く意欲的な生産者や担い手は少ないという印象を持っていました。

しかし、九月号で紹介された皆さんが、どうしたら消費者に安全で安心な食べ物を提供できるのか、生産性と所得を向上させることができるのかと、意欲的に取り組んでおられることに感銘を受け、そのイメージが覆りました。

これからも「同志」の皆さんの活躍に刺激を受けつつ、頑張っていきたいと思います。

(富山県下新川郡入善町 井田 光博)

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 〇三-三三七〇-三三三〇

AFCフォーラム

編集

嶋谷 元 嶋貫 伸二 清村 真仁
中田 さと美 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

◆二十数年ぶりに広島県東城町を訪ねました。中山間地農業は厳しいと言われますが、山の中腹に向かって美しい田んぼが広がります。田植え時に放鳥した合鴨が大きくなり、子どもたちが捕えている光景に出会い、気持ちが豊かになりました。スマートという言葉はきれいですが、泥臭い作業の延長に、この美しい風景があるのだと感じます。(嶋貫)

◆放送終了で「ひよっこ」ロスに陥った方も多いはず。縁側で日なたぼっこをしているようなドラマでした。それは舞台が茨城だったからかもしれない。「フォーラムエッセイ」の羽田さまの出身地で、野菜や果物の宝庫です。「何もないんだけど」の言葉には、ほっこりとした温かさを感じます。魅力満載の茨城へ、皆さまも遊びに行ってみっぺ！(小形)

◆ドローンは農薬散布と撮影が一緒にできないと藤本さんは言います。あるメーカーに理由を聞くと農薬がカメラに付き開発途上ですというものでした。今号のオプティムの最先端技術や、JA、農林中金など六社が農業ドローン開発に企業出資という新聞報道を目にするにつけ、ドローン開発が日進月歩で進んでいくのを感じます。(城間)

◆かつお節や昆布で一からだしを取っていた時期もありましたが、時短を言い訳に今では手軽で使い勝手の良い「パックだし」が、わが家の定番となっていました。先日、久々に昆布でだしを取り茶わん蒸しを作ったところ、昆布のうま味とだしの香りが口いっぱいに広がりました。手間暇かけることの大切さを感じた一口でした。(上原)



国産にこだわり
農と食
をつなぎます。

第11回 **アグリフードEXPO** 大阪 2018
プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時

2月21^水日/22^木日
10:00~17:00 10:00~16:00

主催



日本政策金融公庫

会場

ATC アジア太平洋トレードセンター



スマート農業世代の宿題



『海に見えるみかん畑』 榎原 悠斗 愛知県半田市立雁宿小学校

■AFCフォーラム 平成29年11月1日発行(毎月1回1日発行)第65巻8号(807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 第一南校ビル Tel.03(3432)2927 ■定価514円 [本体価格476円]



日本政策金融公庫 農林水産事業本部

<https://www.jfc.go.jp/>