

# AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

# 7

2018

## 特集 農業界に「運べない」危機



特集

## 農業界に「運べない」危機

### 3 人手不足の時代の物流効率化、コスト削減

宮浦 浩司

農産物特有の物流上の課題を克服し、持続可能な農産物物流の実現に向けた物流の改革が始まる。政策調整に関わる農林水産省担当に語ってもらった

### 7 同業他社を連携したスPOーク輸送網構想を実現

山下 敏文

人手不足が大きな問題になっている運送業界で、多頻度小ロットでの輸送にも対応する共同配送システムを構築し利益を上げる。その経営手法とは

### 11 物流内製化に成功した大規模野菜生産者

本田 和也

顧客ニーズに応えるうちに、自社で物流網構築に至り成功した農園がある。梱包材の見直しや運搬ルートの使い分けなど、徹底したコスト管理意識と経営哲学を検証する

情報戦略レポート

### 15 食品関係企業の5割は「GAPを知らない」と回答 景況DIマイナス幅拡大も18年上半期は上昇の見通し

—2017年下半年 食品産業動向調査—

経営紹介

経営紹介

### 23 株式会社金子牧場／福島県

金子 政彦

目玉商品を求める道の駅の声を六次産業化へのチャンスと捉えた。ジャージ一乳で付加価値を付け、文字通り顔の見える商品を追求する

変革は人にあり

### 25 佐藤農場株式会社／佐賀県

佐藤 睦

かんきつの大産地で、無農薬・無化学肥料栽培を30年前から開始した。有機栽培に強い信念を持ってチャレンジし続け、現在では日本国内で突出した生産量を誇り全量を予約販売する

8月号予告

特集は「次世代の異業種参入モデル」を予定。

農業参入する企業業種が変化し、ゴムメーカーなどいわば農業と何の接点もない業種の参入が目覚ましい。なぜ彼らは農業を選択するのか？ 参入する企業の戦略とは？ また彼らは農業活性化につながる存在なのだろうか？ 参入企業の実態を追う。



撮影：深澤 武  
群馬県吾妻郡嬭恋村  
2010年7月撮影

嬭恋高原のキャベツ畑

■ 広がる紺碧の空に積雲が白く輝く。キャベツ畑に本格的な夏が到来した ■

シリーズ・その他

観天望気

新たなこの国のかたち 田中 秀樹 …………… 2

農と食の邂逅

橋本 志津／岩手県

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) …………… 19

フォーラムエッセイ

農道が私のランウェイ!

林 マヤ …………… 22

耳よりな話 195回

サムライが生んだ名古屋コーチン

加茂 幹男 …………… 28

まちづくりむらづくり

泣かされた鳥獣害を地域振興の宝に変えて

過疎、高齢化は美味のジビエが吹き飛ばす

「古座川ジビエ振興協議会」事務局

古座川町役場 地域振興課／和歌山県東牟婁郡古座川町

細井 孝哲 …………… 29

書 評

農山漁村文化協会 編

『むらの困りごと解決隊 実践に学ぶ地域運営組織』

村田 泰夫 …………… 32

インフォメーション

交差点 タイを拠点にASEAN市場へ進出する …………… 33

情熱と創造力を活かした高校生ビジネスプラン募集

グランプリ運営事務局 …………… 35

地域金融機関の役割と可能性を探る

営業推進部 …………… 35

「技術の窓」で農業の最新技術情報を提供しています …… 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13回アグリフードEXPO東京2018 …………… 38

# 望天 観気

## 新たなこの国のかたち

グローバル市場の下、協同組合も規模拡大と「会社化」の圧力が強まっている。農協は経営安定化に求められる貯金規模を基準に合併が進み、生協も県域を突破した生協が現れた。世界に目を向けると、国境を超えた多国籍農協が複数出現し、また、農協事業の株式会社化や子会社化も進んでいる。特に問題と思われるのは、農協、生協が地域から離れつつあることである。

他方で、グローバル市場を背景に過疎化・空洞化・周辺化する農村地域において、新たな「小さな協同（組合）」が生まれつつある。集落営農型法人、直売所出荷・加工グループ、福祉助け合いの会などがそれである。農協、生協が商品流通分野を主とするのに対し、これらの小さな協同は、農業生産・加工や福祉分野の協同である。その働きかけの対象は、植物や人間、つまり個性ある生命であり、規格化や規模拡大になじまず、その協同の範囲は小さくならざるを得ない。

また、これらの小さな協同は、地域づくりと深く結び付いている。例えば、東広島市河内町小田地区では、河内町の東広島市への合併と小田小学校の廃校を契機に、地域自治組織「共和の郷・おだ」を立ち上げた。これは藩政村の伝統を引き継ぐ、いわば「村役場の復活」である。

さらにその農業分野では、二〇一五年の農林水産祭で天皇杯を受賞した農事組合法人「ファーム・おだ」が活躍している。これは「村農協の復活」と地域では位置付けられている。

今後の人口減と超高齢化社会においては、コミュニティ・ケアを含むコミュニティの再建が不可欠であるが、ここでも小さな協同の持つ意義は大きい。二〇五〇年には人口の四割を占めるに至る高齢者は「地域密着人口」であり、高齢者の活躍と居場所のあるコミュニティづくりが、新たな「この国のかたち」の基礎を成す。

農協、生協といった「大きな協同組合」も、小さな協同を励まし、内部化、もしくは支援などによる深い関係を持つべきである。そこから新たな協同組合運動の未来が始まる。



広島大学大学院生物圏科学研究科 教授

### 田中 秀樹

たなか ひでき

1954年愛知県生まれ。88年北海道大学大学院教育学研究科博士課程修了、90年教育学博士。広島大学生物生産学部助手・助教授を経て、2000年から現職。著書に『協同の再発見「小さな協同」の発展と協同組合の未来』（家の光協会）、『地域づくりと協同組合運動』（大月書店）など。



愛する家族に  
安心して食べさせるもの  
そういうものだけを作る  
お客さまに自信を持って  
食べていただけるから

農と食  
の邂逅

橋本 志津 さん

岩手県一関市

株式会社アーク・館ヶ森アーク牧場  
取締役会長兼牧場長

一〇〇ヘクタールの農地に四季折々の花が咲く英国風ガーデン、レストラン、直売所、養豚を中心に加工、販売もする牧場を実現する。多くの人たちに農業を身近に感じてほしい、経営とは自らの夢や想いの実現だという。







P19: 牧場内にある「夢見ヶ丘ガーデン」。春はチューリップが咲き誇る P20: ひんぱんに牧場内を歩いて、移り変わる牧場の風景をカメラにおさめる志津さん(右) 力を入れているのは母豚と子豚を一緒に育てる母子放牧豚。フランスのブルゴーニュで高級ワインがつくられる畑に与えられる称号にあやかって「プルミエ・クリュ」として出荷を始めた(左上) レストランや加工部門の社員も草取りに参加する(左下右) 牧場を支えるスタッフたち(左下左)

## 夢を抱き、新天地へ

四季折々の花が咲く英国風のガーデン、レストラン、直売所などが点在する館ヶ森<sup>たかもり</sup>アーケ牧場。養豚を中心に、加工・販売を行う株式会社アークが「消費者に農業を身近に感じてもらいたい」とゼロからつくり上げた。

決して単なる観光牧場ではなく、農業に対する三つの崇高な願いが込められている。訪れる人に植物や動物が育つ過程を見てもらい、体験し、楽しんでもらうことで農業を身近に感じてほしい。生産者と消費者の距離を近づけることで、次世代を担う若手農家が農業に魅力を感じてほしい。豊かな環境を守る産業として農業を維持発展させたい。

これらを「私たちの使命」として打ち出したのは創業者である故・橋本輝雄さんと妻の志津さん(六九歳)だ。長年寄り添い、語り合ってきた夢を形にしたものがまさに館ヶ森アーク牧場なのだ。

もともとの活動拠点は、輝雄さんの実家がある埼玉県深谷市。家族で養豚業を営む輝雄さんは、お見合いの席で想いを熱く語り「いつか日本一の養豚家になる」と志津さんに言った。結婚した翌年の一九七二年、株式会社アークの前身、有限会社橋本ファームを設立した。時は高度経済成長長期。日本人の肉の消費量は増え、豚価も順調に上がった。ファームでも母豚三〇頭から一〇〇頭、そして三〇〇頭へと増やしていった。もっと増やしたいが、都市化が進む深谷市に用地はない。農地

を探しようやく見つかったのが一関市藤沢町だった。迷いはなかった。七五年、深谷市の農場は輝雄さんの弟に任せ、輝雄さんと父親と一緒に移ったスタッフで二〇畝の山の開墾から始めた。電気は通っていたが水道がない場所。「沢の水を山にポンプアップし、豚舎と自宅に引くのも自分たちでやりました。冬はパイプが凍り、一本ずつ外して温めると、とろてんのような氷が出てきましたよ」

当初、「土地の買い占め業者ではないか」と土地の人から誤解され、石を投げられることもあった。それでも、輝雄さんは地元の会合に顔を出し、酒をついで回り、信頼関係を築いていった。「オヤジギャグを連発し、周囲を笑わせていました」。産んで三カ月たった子豚を地元の若手農家三軒に預け、出荷直前まで育ててもらう預託事業も始めた。地元で溶け込むためでもあるが、「若者が安定した収益を得る一助になれば」という想いがあったからだ。

## 四年かけて牧場を開設

輝雄さんの入植から一年遅れて志津さんは子どもたちを連れ、藤沢町に入った。言い尽くせないほどの苦労を経験したはずだが「大変というより無我夢中でした」と振り返る。

幸い、新天地での経営は徐々に軌道に乗っていった。「周りがやっていないような新しいことに挑戦する人だった」という輝雄さん。赤身がおいしい希少な「バブコック・スワイン



志津さんが目指すのはカナダ・ビクトリアの「ブッチャート・ガーデン」。荒れ果てた石灰岩採石場だった場所を庭園に変えた。輝雄さんと訪れた場所でもある(上) 息子の晋栄さんと(下)

種」を輸入。その豚肉を原料とするハム・ソーセージ作りを八六年から始めた。ドイツから職人を招請し、日本人スタッフに加工技術を伝授してもらうなど、細部にまでこだわった。

その後、夫婦は新たな一歩を踏み出すことになる。担い手が見つからない四〇〇畝に及

ぶ国営開発農地の一部を引き受けることになった。買った農地は約一〇〇畝。豚舎を建てるつもりは全くなかった。冒頭の「私たちの使命」を具現化する場所にしようとは決めていたからだ。「生産物を問屋や卸に出荷するだけの一方通行だけの農業を変えられないか」とずっと話してきました。ここに消費者を

呼ぼう。農業を身近に感じてもらううって」

農地を耕すと大きな石がごろごろ出てきた。トラクターの刃を何本も折った。「赤土むき出しの砂漠のようなところ」(志津さん)を耕し、畑にする作業がどれほど大変なことが想像に難くない。そこに輝雄さんは山から切り出した樹を植え、志津さんは趣味を活かしてハーブ園を造った。当時、女性にハーブが大人気で集客の目玉になると踏んだのだ。珍しい赤鹿を放牧し、放し飼いの鶏が産む卵を子どもたちに捨ってもらう「昔たまごの放し飼い場」も整えた。整地した畑には小麦をまいた。造成を始めて四年後の九二年六月、ついに館ヶ森アーク牧場はオープンした。

### 夢の実現は私の宿命

「お客さんが来てくれるかと前日は寝られなかった」という志津さん。だが地元のマスコミの積極的な紹介もあってか、大勢の来客があった。その後、バーベキューハウスや農産物直売所など施設を増やし、今では年間約二〇万人が訪れるまでになっている。

目にも美しい花やハーブが集客を支えているのはもちろんだが、確かな技術に裏打ちされた農畜産物や加工品が食べる人の心に届いているのだろう。看板商品であるハム・ソーセージは肉のうま味がぎゅっと詰まっております、しかも無添加。一〇年かけて確立した技術だ。

豚まんやパンには有機栽培の小麦を使う。原料はほぼ自社生産して、いずれも安全に配

慮され手抜きをしない製法で作られる。そこには「自分の愛する家族に安心して食べさせられるもの、そういうものだけを作る。そうすれば自信を持ってお客さまに食べていただける」という輝雄さんの考えが反映されている。その心を志津さんは「食はいのち」という言葉に凝縮し、訪れる人や購入者に訴える。想いは確実に届いているようだ。「館ヶ森アーク牧場のソーセージは少し価格が高い。それでも他の商品と全く違う」と評判になり、リピーターが増えている。

二〇〇一年、五四歳で輝雄さんの跡を継ぎ、志津さんが経営者となった。不安がなかったわけではない。「ずっと主人と一緒にやってきた年月が背中を押した。ずっと支えてくれたスタッフの存在も大きいです」と志津さんは話す。現在、養豚事業は年間に肉豚を七・五万頭出荷するまでに拡大した。経営は長男・晋栄さん(四〇歳)と次男友厚さん(三三歳)に任せ、自身は館ヶ森アーク牧場の運営に専念している。

冬は客足が鈍るため、牧場単体で利益を出すのは容易ではないという。それでも「主人との想いを具現化していくのが私の宿命、天命ですから」ときっぱり。

経営とは自らの夢や想いを実現していくことだと思ってきたが、愛する家族、パートナーとの夢を実現していくのもまた経営だ。全身全霊で牧場運営に当たる志津さんの姿からそのことを教わった。

(青山浩子／文、河野千年／撮影)



# Forum Essay

フォーラムエッセイ

夫婦合わせて一〇〇歳になった年、東京から茨城県に移住しました。きっかけは、ヤーコンという珍しい野菜を作っていたある農家さんとの出会い。ヤーコンは、一見まるでサツマイモ？でも生で食べられてシャキシャキとしたみずみずしい食感にやさしい甘みがあって。目を閉じていただと、まるでナシのようです。ルックスと味のギャップに加え、オリゴ糖たっぷりで究極のダイエツト野菜と聞き、女子力が一気に上がりました(笑)。

何より魅力的だったのは、作物の育て方や土作りの大切さなどを教えてくださった、農家さんのキラキラの笑顔。「私も生き生きとした自分の野菜を作ってみたい!」と、野菜作りをスタートさせました。

とはいえ、当初は野菜ができる前に手が豆ができ、野菜ができたと思ったら虫や台風で全滅したり、失敗の連続。でも今や、年間一〇〇種類もの野菜を作れるようになりました。中でもお気に入りには、パリコレ時代にモデル仲間とよく食べていたアーティチョーク。ゆでてマヨネーズでいただく、最高にトレボーン! フランスでの懐かしい味を日本の畑で作れるなんて感動です。

その他、スライスすると花びら型になるトマトや、断面がピンク&白の渦巻き模様のビーツ、紫のダイコンなど、カラフルな個性派元氣野菜たちがパリコレ並みに肩を並べてくれています。

畑での作業は大変ですが、大地に腰を下ろしてお茶をすすりながら、農家さんたちと畑トークに花を咲かせるのは最高のひとときです。また、思いがけない珍客が来ることも。雄のキジが豆などを朝食につまむようになり、やがて彼女を連れて来るようになったんです。そのうちに今度は子どもが産まれて、ファミリーでランチに来るように(わが家の畑はビュッフェじゃない笑)。

農的生活はたくさんのお話を教えてください。食の大切さもつくづく感じるようになりました。チャレンジしたいこともどんどん出てきて、スローライフどころか忙しい。ちょっとした悩みがあっても、自然と触れ合うとココロがリセットされる。今まで失敗してきたことも、人生の大切な肥料。美しい地球の中で日々を楽しみながら、野菜たちと共に新しい自分をワクワク育てたいと思っています。



タレント  
林 マヤ

はやし まや  
1958年長野県生まれ。ファッションモデルとしてデビューし、パリコレクションをはじめ数々のショーなどで活躍。2009年から茨城県に移住し、自宅有機家庭菜園を始める。テレビ、雑誌、ラジオなどで活動の他、農業系イベントへの出演も多数。

## 農道が私のランウェイ!

# サムライが生んだ名古屋コーチン

## 畜産碑めぐり(18)

日本政策金融公庫  
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

**名** 古屋鉄道・小牧駅(愛知県小牧市)の西口駅前広場。駅ビルを出てすぐ前の歩道に、二羽の鶏の像を載せたモニユメントが建てられており、「名古屋コーチン発祥の地」と書かれています。

名古屋コーチンとは、愛知県で改良された鶏の品種です。愛知県畜産総合センター種鶏場が供給する種鶏から生産され、現在は愛知県周辺を中心に日本全国で飼育されています。卵をよく産み、肉もおいしいことから「卵肉兼用種」と呼ばれる高級ブランド

鶏で、秋田の比内地鶏、鹿児島薩摩地鶏と並び知名度の高い地鶏です。肉質は弾力に富み、よく締まって歯応えがあり、コクのあるうま味があります。また、卵は美しい桜色をした卵殻が特徴です。

**明** 治以前の日本で

は肉食の習慣がほとんどありませんでしたが、尾張藩では卵や肉を売るために鶏が飼われていました。そして、尾張藩は明治維新により職を失った士族に対し、転業支援のための講習を行い、その中に養鶏技術がありました。

幕末の尾張藩士・海部壮平と正秀の兄弟は、藩の砲術指南として召し抱えられていましたが、明治維新後は養鶏に取り組み、池林村(現在の小牧市池之内)に移り住んで五〇〇羽の鶏を飼養するまでになりました。



小牧駅前の「名古屋コーチン発祥の地」の碑。つがいの名古屋コーチンの間には卵も

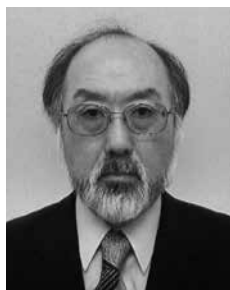
しかし、当時の地鶏は体も小さく産卵量も少なかったため、海部兄弟は地鶏と中国産のパフコーチンを独力で交配させ、徐々においしさと生産性を兼ね備えた鶏を生み出しました。この鶏は粗食に耐えてよく育ち、肉質と産卵能力が極めて良く、強健で温厚であるという長所を兼ね備えていたことから評判となり、当初は「薄毛」または「海部鶏」と称されました。

海部兄弟が中心となって続けていた名古屋コーチンの育種改良は、後に愛知県が担うようになります。そして改良された名古屋コーチンは、一九〇五年に日本家禽協会から国産実用品種第一号の鶏として正式に認定され、養鶏産業の発展とともに活躍してきました。

しかしながら、六二年から外国鶏の輸入が始まると、名古屋コーチンは激減し、種の絶滅という大きな危機を迎えることになりました。六〇年代は苦しい時代でしたが、七〇年ごろから昔ながらの「かしわ肉」の味が求められるようになり、地鶏肉の需要によって再び生産羽数が急増しました。

その後は、名古屋コーチンの大型化に向けた改良により、肉生産用の「肉用名古屋コーチン」が作出されています。また、産卵能力を重視した名古屋コーチンの改良も進み、採卵用の「卵用名古屋コーチン」も作出されました。

F



### 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。





# 泣かされた鳥獣害を地域振興の宝に変えて 過疎・高齢化は美味のジビエが吹き飛ばす

和歌山県東牟婁郡古座川町

「古座川ジビエ振興協議会」事務局  
古座川町役場 地域振興課

細井 孝哲

## プラス思考で地域を変える

私たちの住む和歌山県東牟婁郡古座川町では、今まで厄介者で、迷惑な存在でしかなかった野生の鳥獣をプラス思考で捉え、地元産シカ肉を「古座川の清流鹿」としてブランド化を図るなど「地域資源」「観光資源」としてアピール、ジビエによる地域おこしを町一丸となって進めています。

町では、シカなどの野生動物による農作物被害や、道路に飛び出してきた動物と車との衝突、動物が動き回って起こる落石による民家の破損などの生活被害が日常的に起きていました。中でも農作物への被害は著しく、農業が主産業の古座川町では、若者たちが家業の農業を継ぎたいと思っても被害の多さに十分な収入が得られない、と町外に出ていってしまうのです。人口二八〇〇人で高齢化率が五〇%という過疎・高齢化が激しい古座川町で、この若者たちの流出は町の存続に関わります。さらに高齢者は農作業を生きがいにし

ている方が多く、金額だけでは表すことができない被害もありました。このように野生動物被害対策は古座川町にとって長年の課題でした。

以前は、古座川猟友会に依頼し、町内で年間にシカ九〇〇〜一二二〇頭、イノシシ七〇〜一一〇頭を捕獲・駆除していました。しかし、捕獲した野生動物のごく一部を自己消費する程度で、大半は野山で埋設処分する状況が続いていました。町役場としてはシカ一頭の駆除につき二万五〇〇〇円を支給していましたが、「わしら(猟師)は自分たちが食べる分しか獲らん」「無駄な殺生はしたくない」と言う声が多く、抜本対策になっていかなかったのが現実でした。こうした状況下で、町役場も行政当局として危機感を持ち、同じような状況にある全国の自治体の取り組みを調査しました。その結果、野生動物の食肉を積極活用するジビエへのチャレンジがいいという結論に達し、取り組みを始めたところ、古座川町が「野生鳥獣を利用して農村地域の所得を変えていく、やる気のある地

域」として国のジビエ利用拡大に関するモデル地区となったのです。

これを受けて町役場では、二〇一五年、全国でも珍しい、料理人が処理する「古座川町鳥獣食肉処理加工施設(以下、ジビエ施設)」を建設しました。これに合わせてジビエ文化を地元住民に普及させ、町の活性化につなげるため地元住民の価値観を変えることにも取り組みました。以前、適切に処理されていないジビエを食べたことのある住民は、「臭い、美味しくない」というマイナスイメージの先入観を持っていました。

そこで、地域の方々をはじめ、学校関係者を対象に、ジビエ施設で処理加工したシカ肉を使って本格的なフランス料理の実演・実食などデモンストレーション活動を活発に行いました。外国では高く評価されている食材であることを認識してもらったためです。

そんな矢先、ジビエ施設でちょっとした問題が起きました。オープンして三カ月ほど経過した時



profile

細井 孝哲 ほそいたかのり

1984年古座川町生まれ。2002年高校卒業後、古座川町役場に入庁する。12年より町の鳥獣被害担当。ジビエによる地域おこしに誠心誠意尽力しており、古座川のジビエPRやアスリート食の産業おこし、また、国の「ジビエガイドライン」制作のためなど全国を奔走する。狩猟免許取得（第1種猟銃免許・わな猟免許）を持つ。趣味は、うなぎ漁と料理全般。

古座川ジビエ振興協議会

2014年12月、個人会員50名（主婦・飲食店など）と団体会員（古座川町、猟友会、農協、教育委員会、商工会など）が参加し、町内に古座川町鳥獣食肉処理加工施設が竣工したことを機に発足。狩猟者を対象に食肉向けの捕獲や処理方法の講習会や「里山のジビエバーガー」の開発など、ジビエ振興に関するさまざまな取り組みをしている。ディスカバー農山漁村の宝（第4回選定）特別賞「ジビエグルメ賞」受賞

に、シカ肉の背ロースやモモ肉は注文が多いのに比べ、それ以外のスネ肉などのスジの多い部位にニーズがないことが分かってきました。シカ一頭当たり背ロースやモモ肉は三割程しかとれませんが、残り七割のスネ肉などの部位が売れないとなると、ジビエ施設としても採算がとれず、下手をすると赤字を抱え込むリスクが発生します。先行きのことを考えると事態の打開策が必要です。

そこで、私は、和歌山県や大阪府にベーカリーとカフェ業態を一八店舗展開している株式会社カワ（パン工房カワ）を訪ね、町山工場長に実情を話して、対応策を相談しました。そうしたら町山工場長が「じゃあ、ミンチ肉で何か作ってみましょう」と試作していただいたのが、バンズにシカ肉パテと目玉焼きをはさんだデミグラス



上：日本一になった「里山のジビエバーガー」  
下：第六回全国ご当地バーガーグランプリ授賞式の様子

ソース味の「元祖ジビエバーガー」でした。

**まさかの優勝で価値観に変化**

その後、パン工房カワの全店舗でこの元祖ジビエバーガーが販売されました。地域の人たちにもとても好評で「カワのパン屋が古座川町のシカ肉使っている！凄いな！」「シカ肉っておいしかったんや！」と驚きの声が上がったほどです。そこで二〇一六年、「古座川ジビエ」と胸を張って全国に誇れるソウルフードとして根付かしていくため、元祖ジビエバーガーを「里山のジビエバーガー」にリニューアルし、鳥取県で開催される第六回全国ご当地バーガーグランプリにパン工房カワと古座川町の共同チームを結成し出場したのです。

この大会は、牛タンやウニ、ホタテなどさまざま

な食材を使って各地自慢のバーガーで味比べするため全国から集うイベントです。初めての参加でしたが、大会主催者や他の出店者からは「ジビエ」では優勝は難しいのではないかと言われました。

でも、ふたを開ければ来場者が味わっての人氣投票に加え、ジビエというデリケートな食材を、ジビエ施設での処理工程をはじめ、おいしく完成度の高いハンバーガーに仕上げたことが審査員から高く評価され、見事にグランプリを受賞したのです。この受賞が、古座川町内でのジビエに対する「価値観」を大きく変えた瞬間であったと思います。

この頃、町内で「なぜジビエを食べるのか？」「どうやって調理しているのかわからない」などの声が聞かれるようになりましたので、鳥獣被害の現



状や古座川ジビエの取り組みなどについて、地域の学校への出前授業などを開催し不安要素を極力なくするための取り組みを活発に行いました。

このようにして、地域でのジビエの関心が上がってきたタイミングで、町内の各小中学校にジビエ給食を導入しました。最初は、子どもたちが親しみやすいメニューとしてシカ肉カレー。私は、子どもたちの反応が気になって食堂にいました。が、一口食べた瞬間に子どもたちが笑顔になり「おいしい！」と言って食べてくれたのです。子どもたちの影響力は大きく、自宅に戻って両親や家族など大人に報告すると波及効果が一気に広がるのです。住民の意識が、「野生動物の被害がひどい」などから「ジビエの独自食文化がある」と、マインラスからプラスへと変わっていったのです。

その結果、旅館ではジビエ懐石、道の駅のレストランではジビエバーガーが提供されるなどジビエを利用した観光振興がなされ始めたんです。清流・古座川でのカヌーや国の天然記念物で川に沿って立つ「一枚岩」の景勝などを目当てに観光客が訪れていましたが、最近ではジビエを目当てに来てくださる方も増えました。

## 天からの啓示を受けた日

「古座川のシカをトラバガニのようにしよう！」と、私は四年前、心に誓ったんです。当時、私は悶々としていました。というのも鳥獣被害担当として、私は捕獲されたシカやイノシシの活用方法を考えておりましたが、どうすればジビエが地域振興につながるのかイメージがつかめず、自信もなく、どうしたものかと悩んで

いたんです。

そんなとき、天啓がひらめいたんです！ 久々の休日、たまたまテレビのチャンネルを回していてふと目にしたトラバガニ漁のドキュメンタリー番組に私はくぎ付けになりました。「カニの王様」と呼ばれているトラバガニですが、昔はトラを獲る網にトラバガニが掛かり、トラ漁の邪魔になるとして駆除されていました（鱈の漁場で獲れる蟹ということから漢字では「鱈場蟹」と書きます）。今では考えられない話です。

半ば厄介者扱いされていたトラバガニを現地の漁師さんたちが、発想の転換で、貴重な水産資源、食用資源として位置付け、さまざまな取り組みが行われた結果、高級食材として浸透したというのです。

私はこの番組を見て、感激し、心の中で叫びました。「このトラバガニの話はシカと一緒にやな！」トラバガニと同様、発想を変えれば、シカ肉の味は絶品だし、そもそもフランスやヨーロッパでは高級食材。そのシカが古座川町にはたくさん生息している！ 山の恵みとして捉えて「ジビエ」という貴重な地域資源として活用する発想へと転換し、古座川町から新たな食文化を生み出そう。私の気持ちが高まりました。

「これはなんとかなるやん！ なるやん！！ なるやん！！！」と一人テンションが上がったあの休日のことは今でも忘れません。

現在、ジビエの消費先はフレンチやイタリアンなどの高級飲食店が主ですが、ジビエの加工調理技術やレシピができ、食肉流通体制が整備されれば、ジビエを取り扱う飲食店が全国的に増加して

くると思っています。一方、需要の少ないスネ肉や端肉などの全体活用がこれからの課題の一つです。

そこで、町では今年度からシカ肉の高たんぱく低脂質で、さらに脂肪燃焼効果が大きいという成分の特質に注目してスポーツのアスリート向け商品の開発に取り組んでいます。これまでアスリートの減量食としては鶏のササミが第一にあげられていますが、シカ肉も負けず劣らずの効果があることが分かったためです。現在、スネ肉や端肉を使用したアスリート商品開発チームを立ち上げ、総合格闘技の選手、体脂肪トレーナー、日本体育大学の教授、パン工房カワ町山工場長などが主なメンバーとなりアスリートが求める商品を開発中です。数年後、アスリート食は「古座川のシカ肉でしょう！」と言われ大手ジムで商品が提供されることを目指しています。そうなれば、販売量増加に対応するため、町に本格的な食肉加工場をつくりまします。

それに伴い地域での雇用が進み、若者たちがUターンしてきてくれ、古座川町の活性化が一気に加速するでしょう。アスリート食産業で活気あふれる古座川の町というイメージが私の中で鮮明に広がっています。

ぜひ、都会の皆さんはじめ多くの方にジビエのおいしさを知ってもらいたいです。ジビエを食べることは里山を知るきっかけにつながるのではないかと思います。ジビエの食文化が日本に根付き、消費先が確保されることにより、捕獲された鳥獣の利活用が進み、全国で問題となっている農作物被害が減少することを願っています。

# 『むらの困りごと解決隊』

実践に学ぶ地域運営組織

農山漁村文化協会 編



(農山漁村文化協会・2,000円 税抜)

## 地域おこしのカギは主体性にある

村田 泰夫

(ジャーナリスト)

地域の活性化——全国各地の自治体が抱えている大きな課題だ。対応策の一つとして、地域運営組織が脚光を浴びるようになってきた。聞き慣れない言葉かもしれないが、住民自治組織のことである。地縁による自治会組織から踏み込んで経済活動まで手掛けている事例もある。

地域がさびれているのは、少子高齢化や若者の大都市への流出が原因とされている。とりわけ若者の人口減少は地域社会を疲弊させ、地域住民が暮らしていける生活の最低限のインフラさえ失わせている。

食料品店など商店やガソリンスタンドの閉鎖。路線バスの廃止。小学校の統合。鳥獣害の発生——農山村での足は軽トラであり、ガソリンスタンドの閉鎖はライフラインの消失に等しい。小学校の統廃合は子育て世代の流出をもたらす。

こうしたさまざまな地域の困りごとを解決する住民の自主的な活動が地域運営組織である。

組織の呼び名はさまざまである。「地域自治活動」とか「手づくり自治区」、あるいは「小規模多機能自治」や「地域振興組織」などだ。呼び名がばらばらであることに意味がある。国や県など行政から指示されてできた組織ではなく、住民の中から自然発生的に生まれた組織である証である。

地域運営組織の母体は町内会や自治会であることが多い。集落内の草刈りや地域のお祭りを担ってきたが、人口減少と高齢化で担える人がいなくなってきた。頼みの地方自治体が「平成の大合併」で、身近な行政サービスが期待できなくなった。農協でさえ合併で、農協スーパーやガソリンスタンドを閉めてしまふありさま。

やむなく、住民の自治組織が店舗やガソリンスタンドを経営したり、廃止された路線バスの代わりに「白タク」の運行を始めた。こうした地域運営組織の先進事例を集めたのが本書である。

地域の困りごとを抱えている住民組織にとって、盛りだくさんの先進事例から学ぶことはきつと多いだろう。名称がさまざまのように、組織立ち上げの方法や実践例もさまざま。地域の困りごとには個性性が強く、解決のカギは住民が主役にならなければいけないという主体性にあることがわかる。本書には創意工夫の仕方を学ぶヒントが詰まっている。

読まれてます 三省堂書店農林水産省売店 (2018年5月1日～5月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 水産小六法 平成30年度改訂版	水産法令研究会／著	水産社	15,000円
2 農業と経済 臨時増刊号 (2018年4月) 錯綜するEPA/FTA動向と世界の農業・食料政策	農業と経済 編集委員会／編	昭和堂	1,700円
3 週刊ダイヤモンド JAを襲う減反ショック 儲かる農業2018 (2018年2月24日号)	週刊ダイヤモンド／編	ダイヤモンド社	685円
4 変わる! 農業金融 儲かる“企業化する農業”の仕組み	中里 幸聖／著	日刊工業新聞社	1,600円
5 農林水産六法 平成30年版	農林水産法令研究会／編	学陽書房	14,000円
6 攻めの農林水産業のための知財戦略 食の日本ブランドの確立に向けて	農水知財基本テキスト編集委員会／編	経済産業調査会	4,900円
7 新版 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
8 そこの聞きたい 山林の相続・登記相談室 (林業改良普及双書 No.188)	鈴木 慎太郎／著	全国林業改良普及協会	1,100円
9 森づくりの原理・原則 自然法則に学ぶ合理的な森づくり	正木 隆／著	全国林業改良普及協会	2,300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



# タイを拠点に ASEAN市場へ進出する

## ーバンコク駐在員レポートー

### 中間層向け市場開拓を

従前の高品質だけが高価格という日本産農林水産物・食品のイメージを覆し、タイへの輸出拡大を成功させる日本企業が増えています。

タイで青果物の輸入・販売事業を行うのは、株式会社和郷（千葉県）のタイ現地グループ会社のOTENTO (Thailand) Co.,Ltd.です。同社は二〇〇七年に設立され、海外六次産業化事業の一環として、和郷園グループから取り入れた日本スタイルの野菜栽培技術を駆使し、農産物の現地開発を行いタイ国内外へ販売しています。また、自社グループ内外で開発した農産加工品のタイへの輸出・販売なども行っています。

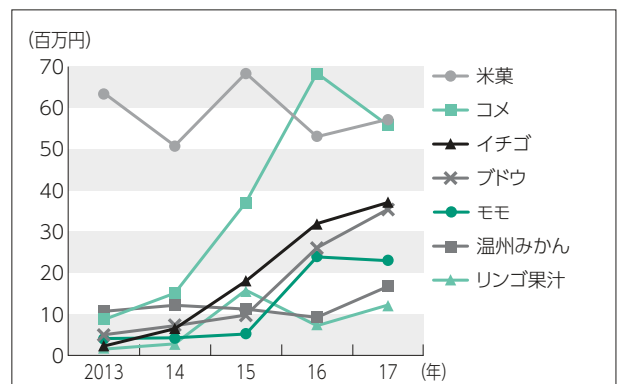
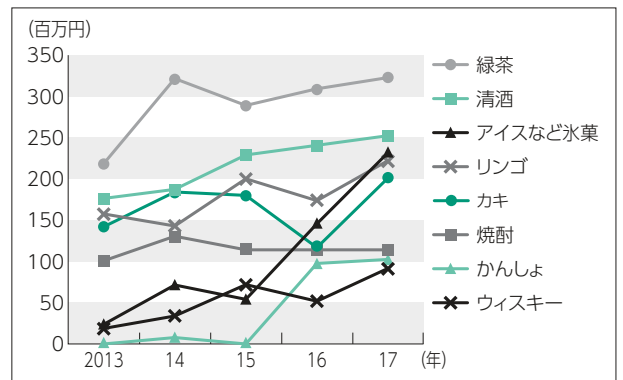
株式会社大平畜産工業（北海道）は、自社ブランドの牛肉「おおひら牛」を提供するレストラン「P.E.KO」をバンコクで展開しています。

ステーキやハンバーグといった定番商品に加え、タイ料理と自社ブランド牛のコラボレーションメニューを提供するなど、さまざまな食べ方を提案することで在タイ日本人だけでなくタイ人にも人気のレストランとなっています。なお、同レストランは日本産食材サポート店認定制度（農林水産省が定めたガイドラインのもとジェトロが運営）の認定店でもあります。

これまで日本産農林水産物・食品の販路開拓は、在タイ日本人や富裕層向けが多く行われてきました。しかしながら、これらの層に対する商品供給は既にある程度できていると言えるでしょう。そこで今後、さらに輸出を拡大、成功させるには二社のようにポリュームゾーンである中間層向けの市場開拓が欠かせないと考えます。

また、タイは日系を含めて多くの食品企業が活動しており、タイ国

図 日本からタイへの農産品・食品輸出額



資料：財務省貿易統計をもとに筆者作成

政府も食品産業の高度化（高付加価値加工食品や健康食品など）に今後さらに力を入れるとされています。そこでタイを食品の生産拠点と

位置付け、高品質で付加価値が高く日本産と、コストで優位性のあるタイ産や周辺国産の原料をミックスして高品質かつ低コストな加工食品を生産し、タイおよび周辺国へ販売することが有効と考えられます。風味を決める重要な材料として日本産の生クリームや果汁などを使った菓子やパンなどが挙げられます。

こうした動きがタイに進出する日系加工食品メーカー内で活発化

すれば、原材料としての日本産農林水産物の輸出が大きく促進される可能性があります。

### ターゲットを絞り込む

実際にタイへの輸出を検討する場合、「誰にどのような価値をどうやって提供するのか」を明確にすることが重要です。

「誰にどのような価値を」として、輸出する商品とそのターゲットを決めるにあたっては、現地市場を意識したマーケティングが必要不可欠です。冷涼な気候のタイ北部では、日本品種の野菜、果実が盛んに生産されており、タイで生産できな

表 タイ国における日本産農水産物の動向

ジャボニワ米 日本米	在タイ邦人およびタイ人富裕層が主に消費している。タイ北部では日本米（日本品種を現地向けに品種改良した米）が盛んに生産され、小売価格は70～100バーツ/kgと日本産日本米の半額程度であり、現地の日本食レストランで使われている日本米はほとんどがタイ産である。植物検疫上、精米のみ輸入可能（玄米は輸入不可）となっている。また、関税割当品目となっており、関税割当を取得するには事前に商務省へ申請を行う必要がある。
牛肉	輸入解禁（2011年4月）以降急拡大。2017年の輸出額は99,300万円（157ト）に達し、主に高級焼肉・しゃぶしゃぶ店、日本食レストランなどで提供されている。高級牛肉としてオーストラリア産「WAGYU」ブランドの認知度が高く、最近ではタイ在来種と和牛を掛け合わせた「タイ和牛」も流通、さらなる競争に発展する可能性がある。
果物	人気が高く、リンゴ、カキ、イチゴ、ブドウ、モモなどの輸出が順調に増えている。特にバンコクの消費者は自宅調理をしない人が多いが、果物であればそのまま食べられるので幅広い消費者層に販売することが可能である。ミカンは検疫上の理由から、許可を受けた産地の物しか輸入が認められていない。
緑茶	緑茶飲料の人気が高く、小売店では大きな売場面積を占めている。加糖された甘みの強いものが好まれるが、最近は無糖または微糖の商品も増えている。また、日系食品メーカーの現地法人がタイで生産するお菓子や飲料の原材料として抹茶パウダーの需要が大きい。関税割当品目となっており、関税割当を取得するには事前に商務省へ申請を行う必要がある。
水産物	日本産水産物の大部分は水産加工品（缶詰等）の原料だが、日本食レストランの増加に伴い外食向けの水産物輸入も増加している。特にウニ、ホタテ、イクラなどの高級食材は日本産を使用するレストランも多い。なお、現地日本食レストランでの人気の魚はトロ、サーモン、サバなど脂がのったものであり、淡泊な白身魚はあまり普及していない。
その他の トレンド	タイ人（特に若い世代）は自撮りが好きで、日本でいう「インスタ映え」を追求した商品の人気が高い。最近ではパタフライピー（ハーブの一種）や日本産の紫イモを使った飲料が独特な発色で写真映えするため人気を集めている。美容や健康意識が年々高まっており、オーガニック食品や食品添加物不使用の食品など、健康を訴求した商品の需要が今後さらに増えると言われている。

いリンゴ、ナシなども、韓国などからの輸入品が日本産の半額程度で販売されているなど、日本産食材の多くは、現地産、他国産商品とかなり競合します。

このような状況で日本産農林水産物・食品を売り込むには日本とタイ間での価格差を縮めることが重要であり、JTEPA（日タイ経済連携協定）を活用して低関税ま

たは無税でタイに輸出することが望ましいです。なお、JTEPAの適用を受けるためには原産地証明書（日本国内の商工会議所が発行）の取得が必要です。

タイ人の物価感覚を理解することも重要です。一例として、タイでの価格（バーツ）を一〇倍して円換算すると、タイ人消費者の金銭感覚が分かると言われています。前

回の記事では日本で一〇〇円の商品がタイでは一〇〇バーツになると説明しましたが、この考え方に基づくタイ人にとって一〇〇バーツの商品を買うことは日本人が一〇〇〇円の買い物をするのに等しく、金額に見合った商品価値をタイ現地消費者に提供する必要があると言えるでしょう。

### 現地パートナーと連携を

次に、「どうやって提供するのか」についてですが、現地の頼れるパートナーとなる輸入業者を見つけることがポイントの一つと言えます。

タイの輸入業者の多くは、輸入許可申請、通関、倉庫保管、卸売、配送などの機能を持っており、また、輸入業者によって取り扱い商品や売り先が異なるためです。タイは周辺国と比べ輸入規制が厳しく、「輸入許可」を得るまでに時間と手間が掛かる場合が多いと言われています（特に加工食品）。また、輸出する食品によりHACCP、ISOなどの国際認証が求められるため、輸入業者と相談しながら適切に対応する必要があります。

輸入業者を見つけるには展示会や商談会への参加が有効です。ジェトロは例年、タイで毎年五～六月に開

催されるASEAN有数の大規模な国際食品見本市「ThaiFest」にジャパンパビリオンを出展しており、今年も同パビリオンの中に公庫のお客さまブースを設置しました。また一〇～十一月頃、バンコクで食品商談会を開催します。

このような機会には、輸入業者が新しい食材を求め多く集まるので、輸出を目指す事業者は積極的に参加することをお勧めします。

最後に、輸出を開始した後のプロモーションについて触れたいと思います。現地調査会社の発表によると、タイ国民のFacebook利用率は七〇%を超えています。また、LINEを活用する人も多く、これらのSNSを使ったプロモーションが盛んに行われていますので、参考にしたいだけだと思います。

タイ並びにASEAN諸国は日本産農林水産物・食品の輸出先としてさらに成長するポテンシャルがあると確信しています。現地市場を理解し、戦略的な売り込みを図ることで、より多くの事業者が販路開拓に成功することを期待します。

品目別の情報を図表に整理しました。併せて参考にしてください。（営業推進部付 ジェトロ・

バンコク事務所 百田 裕樹



**グランプリ**  
情熱と創造力を活かした  
高校生ビジネスプラン募集

日本公庫は、全国の高校生を対象とした「第六回 創造力、無限大∞ 高校生ビジネスプラン・グランプリ」を今年も開催します。

今後の日本には次世代を担う若者向けの「起業教育」が大切であり、日本公庫は起業教育の現場に創業支援の経験・ノウハウの還元を考えています。前回のグランプリでは全国三八五の高校から三二四七件の応募がありました。今年は七月二日(月)よりエントリーを受付開始します。お知り合いの高校生にぜひ当グランプリをご紹介ください。

電話〇三ー三三二七〇ー二三八五  
(グランプリ運営事務局)



前回グランプリを受賞した市川高等学校

**ホーム**  
地域金融機関の  
役割と可能性を探る

九州財務局と九州農政局が共催の「金融仲介の質の向上に向けたシンポジウム」が開催されました。

農業分野における行政と民間金融機関との連携状況についての報告の後、六名によるパネルディスカッションも。セブンフーズ株式会社の前田佳良子代表取締役は「急激に規模拡大した際は、金融機関の事業計画策定支援や専門家の紹介などに助けられた。金融機関は長期的視点で農業者をサポートしてほしい」と話しました。三月二六日、於：熊本市、参加者：金融機関、自治体関係者、農業者など約一九〇人

(営業推進部)



活発な意見が交わされました

## 「技術の窓」で農業の最新技術情報を提供しています!

「技術は経営の基盤」です。日本公庫農林水産事業では、試験研究機関などの研究成果や現場で役立つ実用化技術のポイントをまとめた「技術の窓」をホームページ上 (<https://www.jfc.go.jp/n/finance/keiei/technology.html>) で毎月提供しています。また、メール配信サービスでは、これらの更新情報をお知らせしています。ホームページ ([https://www.jfc.go.jp/n/service/mail\\_nourin.html](https://www.jfc.go.jp/n/service/mail_nourin.html)) にアクセスしてご登録ください。

「技術の窓」のバックナンバーは、ホームページへアクセスし、

- 1 「サービスのご案内」をクリック
- 2 「最新技術情報」をクリック
- 3 経営部門別の「農業経営・技術情報」の下の各テーマをクリックしてご覧ください



### 「技術の窓」バックナンバー

No.2269 多段接ぎ木法によるナス青枯病及び半身萎凋病の防除

No.2270 肥育後期豚豚ヘカステラを給与すると多汁性や食感の良い豚肉が生産される

No.2275 夏秋栽培における遮光資材がパブリカの着果率や収量に及ぼす影響

No.2276 性選別精液を用いた体内胚生産法の確立

など

# 『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、お客さまの「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。

\* \* \* \* \*

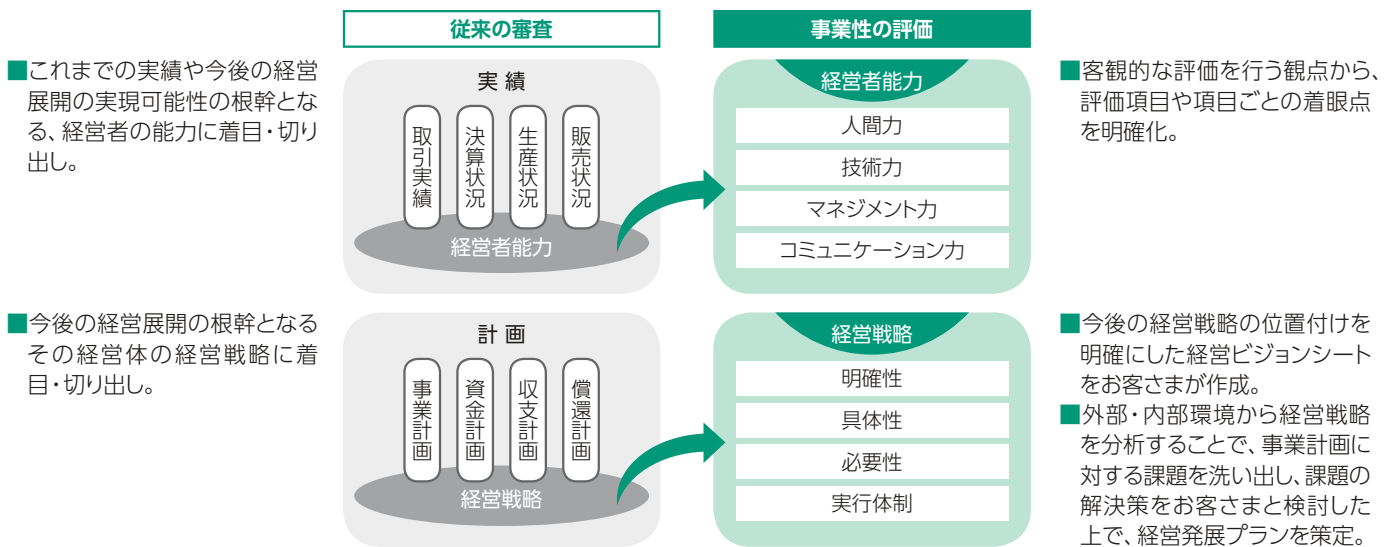
事業性評価融資により、ご自身では気付きにくい経営の強みを活かす方法や弱みの打開策を公庫が一緒になって検討し、課題解決のための提案と融資後の濃密なフォローアップを通じて、経営目標の達成に向けて強力にサポートいたします。

## 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)]。

## 事業性評価融資の仕組み

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)を切り出して評価します。



## 事業性評価融資の流れ

- 1 相談**

お客さま 経営の悩みなどを公庫にご相談ください。  
**外部環境** TPP、農地中間管理機構、災害、鳥インフルエンザ・口蹄疫の発生 など  
**内部環境** 法人化、6次産業化、経営継承、農地の分散解消 など
- 2 経営ビジョンシートの作成・提出**

お客さま 強み・課題の抽出、将来ビジョンなどをお客さまご自身で経営ビジョンシートに整理してご提出いただけます。
- 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を基に、経営課題他について事業性評価書にとりまとめ、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 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や具体的な行動計画を、お客さまと公庫が一緒に検討し、経営発展プランにまとめ、公庫にご提出いただけます。

公庫
- 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・使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。



平成30年大阪府北部を震源とする地震により  
被害を受けられた皆さまに対しまして、心よりお見舞い申し上げます。

◆ 五月号は、日本農業の未来を左右する、食料問題という非常に大切な視点で特集が組まれており大変読み応えがあった。食料問題は、国民に広く知ってもらいたいことだと、私はつねづね思っている。

振り返れば、第二次世界大戦中や戦後の食料難を一番に思い出す。さらに米国が大豆の輸出規制を行った一九七三年には豆腐などが瞬く間に高騰し、九三年の記録的な冷夏による米の不作、いわゆる平成の米騒動では小売の店頭から米が消えた。そして、記憶に新しいところでは東日本大震災の大混乱——。日本社会を揺るがすような食料不安は枚挙にいとまがないほどにあつたし、激しい気象変動による災害の頻発や一〇〇億人になろうとしている地球人口など今後食料危機リスクは高い。

社会生活では、医療、教育、年金なども大切だが、食料は毎日の命をつなぐものだ。食料の安定供給の確保のルールづくりは次世代に向けた一番大切なセーフティネットではないだろうか。

自由貿易を否定するつもりはないが、無節操な貿易ルールはいけない。根底に自国と国民を守る概念がしっかりと確立された上でのことである。水稲経営者としても現在

のTPPやFTAは果たして日本の水田を守ることにつながるのだろうか？と疑問でならない。

ジャーナリストの石井さんが撮影したドイツ・ベルリンのしゃもじで鍋を叩く子どもはきつと、自国農産物を適正価格で自国民が購入することを「自然な、当然なこと」と捉えるだろう。幼少の頃からの教育がいかに大切かと感じた。

AFCフォーラムをきっかけにして、一人でも多くの方に食料問題について自分のこととして考えていただきたいものだ。

(山形県酒田市 五十嵐直太郎)

## 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。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

## 編集後記

◆ 先月号では農業の人手不足を取り上げましたが今号は農業に関わりの深い運送がテーマで、この分野もまた人手不足が深刻です。ただこちらの人手不足は就業者の減少というより、需要(荷物)の増加が主な要因のようです。「送料無料」即日配送」といったうたい文句に誘われ、ついネット通販に頼る行動を少し控えようと思えます。(西山)

◆ 株式会社共同を支える「共同配送システム」。このシステムをつくり上げたのは同社山下社長をはじめ、ヤマト運輸の故・小倉会長の思想を受け継いだ方々であり、同じ目の意識を持ち「一体感」を高めた結果です。サッカーWC日本代表も、「優勝」を目指して、「一体感」を高めれば、強豪国にも勝利できるはず。さて、結果は!? (高雄)

◆ 「変革は人にあり」の佐藤さんのかんきつを購入し、皮はお風呂に浮かべて楽しもうと思つてワクワクしています。小さい頃、みかん風呂のように輸入のグレープフルーツとオレンジを湯船に入れたことがあります。ありますが、農業なのかべたべたで真っ白になりびっくりしました。あのとのお風呂には入れませんでした。(城間)

◆ 三五ページで「技術の窓」についてご紹介しています。弊誌「耳よりな話」の執筆陣でもある加茂・吉岡テクニカルアドバイザーと農研機構の専門家が、公庫ウェブサイトで農業・食品分野の技術情報を公開中です。野菜の新品種や畜産の管理など多岐にわたるテーマで、農業知識の宝庫となっています。ぜひご一読ください。(前島)

## AFCフォーラム Forum

- 編集
 

鳴谷 元	西山 大也	高雄 和彦
柴崎 勇太	城間 綾子	前島 幸子
- 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
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4
ヤブ原ビル7階
Tel. 03(3537)1101
Fax. 03(3537)1071
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。

# 国産にこだわり 農と食 をつなぎます。



## 第13回 アグリフードEXPO 東京 2018

—— プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会 ——

日時

8月22<sup>水</sup>日 / 23<sup>木</sup>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4ホール





●次代に継ぐ

農業界に「運べない」危機



『わたしの大切なはたけ』菅野 慧紅綺 山形県尾花沢市立尾花沢小学校

■AFCフォーラム 平成30年7月1日発行(毎月1回1日発行)第66巻4号(815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 〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 〒7原ビル7階 Tel.03(3537)1101 ■定価514円

■本誌価格476円



JFC 日本政策金融公庫 農林水産事業本部

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