

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

11

2018

特集 『都市農業』という農業



特集

『都市農業』という農業

3 都市農業振興基本法による農業の行方

大西 敏夫

基本法、基本計画により、都市農地の保全・活用の制度改善措置がなされた。今後の農家の育成支援策、土地確保問題など、浮上する四つの課題を考察する

7 都市農業のかたちが日本農業の先駆け

蔦谷 栄一

都市農業には交流場の提供など公益性のある「多様な機能」が期待される。地域性・多様性を活かす都市農業の来し方、往き方は、日本農業の行先を示唆する

11 都市なるがゆえに吹く農業にむけた風

榎田 みどり

都市ならではの優位性を活かした経営を実践、多様な機能を発揮する都市農業者を気鋭のジャーナリストが紹介、都市農業の持続可能性を探る

情報戦略レポート

15 農業景況DIは大幅下落 事業承継の候補者6割がすでに決定

—農業景況調査(2018年7月調査)—

経営紹介

経営紹介

23 株式会社CREA FARM／静岡県 西村 やす子

希少価値が高いが生産手法が確立されているとはいえないオリーブで産業化を目指し、司法書士の女性が地域を巻き込み奮闘する

変革は人にあり

27 株式会社ティーファーム井ノ倉／奈良県 井ノ倉 光博

お茶生産農家の11代目は、自らを茶師と名乗り、大和茶のおいしさ、素晴らしさを広く伝える。伝統や文化に育まれた大和茶はブランド化に値すると語る

12月号予告

特集は「食品産業の2020年代ビジョン」を予定。

2018年4月に農林水産省が発表した「食品産業戦略」は、食品産業が2020年代に取り組むべき三つの戦略を提示している。各戦略の先行事例をレポートし、食品企業が目指すべき経営を考察する。



撮影：鎌形 久

岩手県遠野市

2006年10月31日撮影

わらの天日干し

■ 高く晴れ渡った秋空の下、稲穂を脱穀した後のわらが天日干しされている。故郷の風情ある光景の一つだ ■

シリーズ・その他

観天望気

データの農業 神成 敦司 2

農と食の邂逅

小林 陽子／三重県

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

座右の銘はAlways Smile スザンヌ 22

主張・多論百出

株式会社農天気 小野 淳 25

耳よりの話 199回

守り抜かれた秋田三鶏 加茂 幹男 30

まちづくりむらづくり

海外青少年との交流が地域を元気に
原発事故の風評被害ハンディを克服

天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会/
福島県岩瀬郡天栄村

村田 美章 31

書評

内山 節 著

『半市場経済 成長だけでなく「共創社会」の時代』

青木 宏高 34

インフォメーション

女性農業者の経営参画を促す 長崎支店 35

鹿児島銀行との業務協力15周年 鹿児島支店 35

岩手の食材に海外からも注目 盛岡支店 35

桜の聖母短大と「農と食」活性化プロジェクトを始動
福島支店 35

認定新規就農者の皆さまへ 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

日本政策金融公庫創立10周年 38

望天 観気

データの農業

農業者の高齢化と後継者不足に対応すべく、スマート農業に関する取り組みが急速に広がっている。昨年度、農林水産省が「農業機械の自動走行に関する安全性確保ガイドライン」を策定したことを踏まえ、一人で複数台を操作できる農機が市販、二〇二〇年には遠隔監視下での無人システムの実用化を視野に入れる。水管理システムを始め、多様な機器も発売された。そして、農業に関する多様な情報の利活用を図るためのデータプラットフォーム「農業データ連携基盤（通称：WAGRI）」の利活用が開始された。

WAGRIは、わが国のスマート農業の基盤として、多様な農業関連データの連携・共有・提供機能を備えたクラウドサービスである。内閣府の「戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）」の取り組みの一環で開発され、既に試行サービスを開始、来年春からの本格稼働を予定する。前述したスマート農業機器やソリューションも、個々バラバラに活用されるのでは地域や作物ごとの多様なニーズに応えることは難しい。目的に応じ、自由にこれらを組み合わせる事で、地域の競争力を迅速かつ着実に底上げするための基盤である。EUの一般個人情報保護規則（GDPR）を見据えた規約整備他「見える化」に向け農業情報の取り扱いに関するルールづくりにも取り組む。WAGRIには、さまざまな分野のサービスが実装される。活用推進を目的に設立された「農業データ連携基盤協議会」には、二二〇の組織が参加（二〇一八年八月末時点）。例えば人工知能（AI）分野のベンチャー企業からは、日本語の手書き文字認識サービスが提供された。農業者は、「気象」などのデータに対し有償無償含めて複数あるサービスから、目的に応じ取捨選択する。農業にあまり関わりのなかった分野の参入が増えスマート農業の市場規模は急速に拡大する兆しの中では、市場拡大に伴うコスト低減化も期待される。

わが国農業就業人口の七割弱は六五歳以上である。従前の経験や口伝による技術から、データを営農に活かすことが当たり前前の時代へなるだろう。スマート農業による抜本的な革新が早急に求められている。



農業データ連携基盤協議会 会長

神成 淳司

しんじょう あつし
博士（工学）。慶應義塾大学環境情報学部教授、内閣官房副政府CIO、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構農業情報連携統括鑑を併任。内閣府SIP「次世代農林水産業創造技術」農業データ連携基盤グループリーダー（農業データ連携基盤協議会会長）として、農業分野での情報科学の活用に尽力。

生産者だからできる一頭売り
消費者も特定部位を買うより
お得で、使い勝手がいい
精肉店と違う直販の在り方
直売ルートも追求してみたい



小林 陽子 さん

三重県亀山市
有限会社小林ファーム

年間出荷頭数六五〇頭のほぼ一〇〇〇頭が
直接販売。食肉加工の工程が見学できる「食育
教室」開催や加工施設内に設備した調理室で
は「料理教室」を開催するユニーク経営で、男
社会の畜産業に女性活躍の場を大きく拓く。





P19: 小林ファームの売り上げのうち直売部門が2割強を占める P20: 右は義母のリツ子さん、中央は、孫の未愛(みあ)ちゃんと悠(ゆう)君と陽子さん。左は長男・優真さんの妻、千裕さん(右上) 消費者直売以外の豚は、卸売市場に出荷する(右下右) 夫の勝彦さんが今までで最もうれしかったことは「息子が就農したこと」だという(右下左) 伊賀焼燻製専用土鍋を使って豚の燻製を作る陽子さん。孫たちの視線は釘付け(左)

宝物を得て踏み出した一歩

「特別に自然や農業にあこがれがあったわけではなく、相手に思い切って飛び込んだという次第でした」

優秀賞に輝いた毎日農業記録賞の作品の中に、小林陽子さん(五六歳)が著した一節だ。スキーを通じ、養豚経営者の小林勝彦さん(五八歳)と出会い、一九八六年に結婚した。それまで銀行に勤めていた。経理はお手

のものだが、家事はそうもいかなかった。「九人の家族の世話に、子育てと介護。法事の日は五〇人分の食事を準備しました」。サラリーマン家庭に育った陽子さんにはどれもが初めて。黙々と嫁の任務を果たすものの、社会から断絶された思いに駆られた。

九三年、一枚のハガキが陽子さんに転機をもたらした。普及センターが専業農家の女性を対象にした若妻会を発足させた。一緒に簿記などの勉強をしませんか、という内容だった。家族は快く送り出してくれ、毎月の勉強会を通じ、さまざまな作物を生産している女性と知り合いになり視野を広げた。ほとんどが非農家から農家に嫁いだ女性だったことにも勇気付けられた。「仲間と交流ができたことは私にとって宝物」と話す。

二〇〇〇年、新たな転機が訪れた。勝彦さんが所属する青年農業士の有志が「夢市場」という直売市を始めた。月一度、鈴鹿市にある椿大神社の参道を行き交う人に、自らの農畜産物売り込んだ。「主人も含め、男性

陣の売り方はぎこちなくて。最初は、私も他の女性と一緒にそばで見たいけど、「これ、違うやん」と自ら売り始めました」

陽子さんが率先して売り場に立ったのは、若妻会で「夫の」パートナーとして経営参画しましょう」という普及員の言葉を何度も聞いていたから。「若妻会と夢市場。両方があったから今の私がいる」(陽子さん)。

米や野菜と違い、少量ずつ売れないのが畜産品だ。そこで勝彦さんたちは「セット売り」という方法を編み出した。豚一頭からとれる五〇キログラムの肉をロース、バラ、モモ、ウデなど部位ごとに一キログラムずつに分け、三キ、四キなどのセットにして販売すること。一頭分全てを売りつくす方法だ。「お客さんが知らない部位入りのセットを売るのが説明が一〇分かかることも。終わると声が枯れていました(笑)」。それでも、疲れを忘れて売り場に立った。「性に合っていたんでしよう」。接客は銀行時代に徹底的に教わった。何より料理好きで、栄養士の資格も持っている。「直売は私の仕事になりました」

御用聞きと配達で顧客を拡大

養豚を営み三代目の勝彦さんは、就農を機に新施設や技術を導入し、家族養豚から近代養豚へ転換し、規模も拡大した。三重県内の養豚家仲間と組織をつくり、餌や種豚の共同購入にも取り組んだ。ゆったりとしたスペースで豚を育てること、消化しやすいうように餌を加熱して与えること、病気を

防ぐため「オールインオールアウト※」を徹底する点がこだわりだ。その上で、勝彦さんが目利きをした上質の豚だけが直売に向けられる。「脂が甘い」「臭みがない」と評判で直売客は順調に増えた。やがて、一頭分丸ごと買って、知人や友人で分け合ってもらった。「一頭売り」を始めた。



長男の優真さん。子どもの頃の遊び場は豚舎。豚を出荷するトラックには必ず同乗した。「帰り道、家族でアイスクリームを食べることが憩いの時間でした」(陽子さん)

この方法は、特定部位を買うよりもお買い得で、消費者にもメリットがあるが、買い慣れていない人には手が出しにくい。当初、農家仲間に「買ってもらえん？」とお願いしたこと。やがて陽子さんは夢市場の常連客に電話をかけ「どうですか」と御用聞きをし、配達もするようになった。

夢市場は約一〇年間で終了したが、独自の直売ルート開拓により、月に四〇頭(約二ト)を売り切るまでになった。仕事量が許容範囲を超え、家に戻ると「疲れた」が出た。すると勝彦さんから「経営になってないからだ。全部自分でやらさず、人にやってもらう方法を考えん」と言われ、体制を見直した。

パートを雇用し、仕事を分担した。二〇〇七年には、自宅倉庫を加工施設兼直売所として改築。肉を切り分けられる職人を雇い、お客さんの求めるカットを自前でできるようになった。それまでは、二五キロメートル離れた肉屋に委託し、毎回取りに行っていたのだ。年間に出荷する六五〇〇頭のうち、一〇〇頭弱を直売するまでになった。直売の頭数が増え、贈答向けに特定部位の販売も可能になった。地元の四カ所直売所では小林ファーム専用コーナーもできた。

生産者だからできる直販を

核家族化が進み、少量パックを求める人は増えている。陽子さんたちも、一頭売りの半分である半頭売りも行い、直売所では少量パックでの販売もする。それでも「私たちは精肉店ではない。お客さんの声に耳を傾けるが、精肉店と同じことをやっても意味がない」と生産者だからできることを追求し続けている。その一つが料理教室や食育教室だ。二〇一三年、加工施設を拡張して調理ができるスペースを設けた。希望者を集め、豚肉を使った料理教室を開いたり、枝肉

の脱骨から一連の工程が見られる見学会も開催する。加工施設前のスペースでバーベキュー体験も実施する。ただ食べてもらうのではなく、写真や紙芝居で豚が生まれてどうやって食卓に上るか、部位ごとの特徴の説明もする。「家で豚肉料理を楽しむ人を増やしたい」という思いは、直売を開始した当初から一貫している。

現在は長男、優真さん(二六歳)が後継者となり、次男で高校三年の勝太さん(一八歳)が販売部門を受け継ぐ予定だ。規模拡大も計画する。二年前から、三重県内の四つの農業高校へ出前授業に向く。三重県内で畜産に関わる女性でつくる組織「サン・カレット」の活動の一環だ。動物が好きで入学する生徒が少なくない。「非農家出身でも法人で働くという方法があります」「六次産業化は女性が活躍できます」と語り掛ける。

陽子さんは豚肉を売る人というより、人を育てる人だ。食べる人、豚に関わる人を育てようとしている。「決断力、行動力、情報収集力などを結集させた仕事が農業。その上、お客と会話し、反応を聞くことができる。この世界に入っていないければ、私の人生はどんなだったかと思っています」人生を自ら切り開いたからこそ言える一言だ。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)

※オールインオールアウト…豚を一斉に豚舎に入れて育てた後、一斉に出荷し、豚舎を空にして消毒・乾燥し、再び豚を豚舎に入れる方式。

Forum Essay

フォーラムエッセイ

常々、食事は自分をつくる基盤だと思っていました。故郷の熊本に住まいを移し、お仕事のたび、東京へ出向くという生活を始めて、早や四年。幼稚園に通う息子の子育てで真つ最中でもある私ですから、二カ所を拠点とするこの生活では、毎日がジェットコースターに乗っているみたいに早くて！東京では外食オンリー、だからこそ、熊本の日常では、食事を大切にしたいなって強く感じています。

私の料理のモットー（というほど大げさなものではないのですが）は三つあります。

一つ目は野菜を多く使うことです。何とんでも熊本は新鮮な農産物が豊富ですから。直売所に足を運んでは、みずみずしいトマトや大きいキャベツに（値段の安さにも！）感動していっぱい購入しています。

二つ目が、簡単なものにおいしいことです。例えば、納豆にオクラ、ネギ、シソの実など野菜を刻んで混ぜて、納豆のたれとしょうゆ、だし、ごま油で味付ければもう完成。食卓でそれをのりやキャベツに巻いていただきます。この秋は、番組収録でシェフから教わったカボチャのグラタンを作ろうと思っています。坊ちゃんカボチャをくりぬいて中に具とホワイトソースを詰めてチーズをのせて焼くだけ。簡単ですがごくおいしかったので、よかつたら皆さんも作ってくださいね♡

最後は、盛り付けが大皿なことです。大皿料理は祖母の影響。小、中学校の頃、妹と祖父母宅で暮らしていたのですが、祖母の作る田舎料理が大皿にドーンって盛りだてたんです。熊本と東京を往復する生活を支えてくれている母や妹、友達などを招いてのお家ごはんでは、何種類も作ってテーブルが見えなくなるくらい大皿で並べます。おいしいねって言うって食べてくれて、空っぽになったお皿を見るのがとってもうれしい！ いっぱいの大皿を洗うときは、実はちよつと大変なんですけどね（笑）。

私、周りの人からよく「なんだか楽しそう」「いつも笑っているね」って言われるんです。「笑っているから楽しくなる」を座右の銘に、笑顔でいることを心掛けていることもあります。忙しくても食生活を大事にしていることが笑顔でいられる余裕につながっているのかもしれない。



タレント
スザンヌ

すざんぬ
1986年熊本県生まれ。テレビ・ラジオ番組、CMなどで活躍中。趣味はカラオケ・散歩・読書・料理・写真・ダイビングと幅広い。2008年11月「熊本県宣伝部長」に就任、農林水産物を始め熊本の魅力を広く伝えている。

座右の銘はAlways smile

株式会社農天氣代表取締役
NPO法人くたち農園の会 理事長

小野 淳



●おの あつし●
一九七四年北海道生まれ。テレビ番組「アイレクター」を経て三〇歳で農業法人に転職。農業生産、流通、貸農園などの業務に従事。二〇一四年に株式会社農天氣を設立。東京都国立市で農家×市民×市が参加するモデル農園「くたち」は「たけんぼ」地域住民との交流場「子育て古民家つちのこや」を運営。NHK番組「菜園ライフ」監修・実演。著書に『東京農業クリエイターズ』（イカロス出版）など。

地

縁も血縁もない非農家出身の私が都市農業に参入して間もなく一〇年となる。その間に都市農地・農業をめぐる状況は大きく変わった。緩やかに消滅していく運命にしか見えなかった都市農業に今、注目が集まっている。

特筆すべきは二〇一五年の「都市農業振興基本法」、そして今年の「都市農地の貸借の円滑化に関する法律」の全会一致での国会通過であろう。これは、国が「都市農地はその多面的機能を見直して活用する」「都市農業の担い手は、農家に限らず企業や団体も想定する」という方向に大きくかじを切ったということだ。

このように法制度をリニューアルしたことで、都市農業の維持や振興を後押しする国の体制は一応整ったと言える。

そもそも都市になぜ農地が残っていないのかという点、一九六八年の（新）都市計画法制定で、都市農業者は農業を選ぶのか、宅地にするかを迫られたのだ。

農業経営よりも駐車場経営の方が安定収入を得られたという理由などで転身した都市農業者がいた。また、先祖代々の家業とはいえ、年々縮小していくことがほぼ確定していた農業農地を、子弟が承継したいと思えなかったことが大きい。

税制面や貸借について選択肢は広がったとはいえ都市農業経営の在り方自体が変わらなければ、この課題自体は存在し続け、農家は今まで通り自主的に離農していくことだろう。

今、問われるのは、「都市農地は農地として活用する方が農家一般生活者の両者にとって価値がある」という実例を示せるのか、ということだ。

例えば、持続可能な都市農地経営を実現している例としては、「マイファーム」「シェア畑」などの民間企業による市民農園チェーン展開が挙げられる。これは農家にとっては管理コストが大幅に軽減し、収益につながる。区画を分けて市民に利用してもらおうというモデルは、いわゆる市民農園の発展形として、

今後も形を変えながらも続くものと思う。

そ

して私が提案したいのは、もっと幅広い一般生活者が気軽に楽しめるような「農サービ

ス」を提供することだ。現在、「市民農園を借りる」「菜園ライフを楽しむ」ことができるのは時間と精神的に余裕のある人であり、多くの人にとっては、農に触れること自体にハードルを感じるかもしれない。

そこで私は以前から、より気軽に、数時間だけでも農的な暮らしを体験できる仕組みをつくるべく、試行錯誤してきた。例えば、「畑で婚活」「大豆を育てて味噌づくり」など、日帰りで楽しめるプログラムの実践がそれである。

この他、現在私が進めているプロジェクトは、「東京食農観光」と名付けた、農泊事業だ。農泊というと地方の里山空間などを活かすイメージが強いが、私は都市の住宅地内に残された農地と民泊事業を組み合わせることで、都市農泊ができると考えている。

東京多摩地域などでは空き家問題は深刻だ。特に、農家が三〇年以上前に建てたアパートなどは借り手がいない。これらを活用し農地との掛け合わせで、一般生活者に新しい農家体験を提供していきたい。外

国人向けのプログラムも試行し、手応えを感じている。

東京の農業は、数百年の歴史的・文化的背景を持った農家がいまだに家業として支えているという点で、実にユニークだ。四季折々の行事、神社や屋敷林、雑木林、農業用水などと組み合わせたツアーでは、人口一〇〇万都市を世界に先駆けて実現した大江戸を支えた日本人の農と暮らしの在り方に触れることで、歴史も垣間見えてくる。

農の文化や歴史などの情報と併せて、地域コミュニティそのものにホームステイする感覚だ。私が発信したいのは、直接的に農に触れ野菜を作る楽しみだけではない。「EDO TOKYO アグリコミュニティ・ステイ」と言える新しい農の体験だ。「ビジネスホテルに泊まるだけでは物足りない」と思っている国内外の需要をつかんでいけるものと思う。

都市農業は宅地と農地が混在する日本ならではのものだ。その現状を逆手にとり、暮らしと一体となった農地活用の成功例を創出したい。それが、一〇年前、熱意だけの自分を受け入れてくれた都市農業に対する、私の使命だと思っている。

F

もう、都市の農地を減らしてはいけ
ない
都市農業の歴史や文化全てを商品化する

守り抜かれた秋田三鶏

畜産関連の碑めぐり (19)

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

加茂 幹男

奥

羽本線大館駅から北東、奥州街道国道七号線を経由して獅子ヶ森入口を右折し五ヶメートル、車で約一〇分の場所にある「秋田三鶏記念館」(秋田県大館市、大館郷土博物館敷地内)に秋田三鶏保存会が建てたモニュメントがあります。記念館は秋田三鶏と呼ばれている国指定天然記念物の声良鶏と比内鶏、秋田県指定天然記念物の金八鶏の保護と増殖を目的に建設されたものです。モニュメント表面には「天然記念物秋田三鶏発祥の地大館」の文字と秋田

三鶏が描かれ、裏面には次の言葉があります。

「天然記念物声良鶏、比内鶏、金八鶏は大館市を中心に生息保存されている日本鶏である。これは昭和の初期大館町の歴代町長が大館の宝を後世に保存することに情熱を燃やし保存会

を結成し天然記念物に指定運動をし、実現した。鶏博士と言われた、山田定治氏は私財を投じて戦時中の食糧難を乗り越え秋田三鶏を守り抜いた功績は大なるものがある。

天然記念物秋田三鶏の特徴

声良鶏 昭和十二年十二月国指定天然記念物
日本三大長鳴き鶏で歌声は低音で豪壮、優雅、流暢と歌う声は魅了させられる。

比内鶏 昭和十七年七月国指定天然記念物
日本三大美味鶏で美麗を誇り旧藩時代藩主



「天然記念物秋田三鶏発祥の地大館」のモニュメント (提供: 大館郷土博物館)

に年貢として納めた」と記録にある。本場大館の『きりたんぼ鍋』は日本一の美味鶏比内鶏があればこそである。比内鶏はもつとも改良が遅れた野鶏に近い縄文時代からの独特の地鶏であり大館地方の気候風土が鶏をおいしくする土地だと言われている。

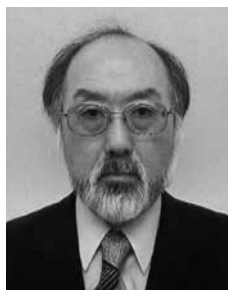
金八鶏 昭和三十四年一月秋田県指定天然記念物
天保年間大館町川原町肴屋金八氏によって突然異変的作出の鶏であり闘争性に優れ喧嘩速いことから短気者の金八氏にあやかり金八鶏と名付けられた。」

山 田定治の功績について触れま

しょう。一九三三年(昭和七年)から県種鶏場に勤務。食用鶏は肉が多く採卵鶏は連産するものが奨励され純粋日本鶏は減少の一途をたどっていた時代に、定

治は三鶏を後世に残す

必要があると絶滅寸前だった三鶏の飼育研究を継続したのです。秋田県の代表的な産物、比内地鶏は比内鶏の雄とロードアイランドレッドの雌の一代交雑種ですので、私たちがおいしい比内地鶏を食べられるのも定治のおかげと言えるかもしれません。なお、記念館では、四〜十一月まで三鶏のつがいを飼育しており、特に四〜七月はかわいいヒヨコを見ることができます。(本稿は、大館市教育委員会歴史文化課課長 若宮司氏にご協力いただきました。)



Profile

かも みさお
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。



海外青少年との交流が地域を元気に 原発事故の風評被害ハンデいを克服

福島県岩瀬郡天栄村
天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会
村田 美章



小学校の受け入れ体制づくりが契機

二〇〇八年から農水省、文科省、総務省が連携した「子ども農山漁村交流プロジェクト」が始まりました。これは、全国の小学校での農山漁村での自然体験、集団宿泊体験を推進するものです。そこで私たち天栄村も受け入れ体制を整えておこうと、〇九年にこの協議会が設立されました。

受け入れ体制をつくるに当たり、村内で説明会を何度も開き、村に住む方々を巻き込んでいきました。まず、子どもたちをホームステイさせてくださる農家さんを総称して「受入登録者」としました。この中には、さまざまな体験を指導、アテンドする「体験インストラクター」にも登録された方々が多くいらっしゃいます。

協議会の設立当初は、受入登録者として六四軒、体験インストラクターとして九三人のご登録がありました。当時の天栄村の世帯数が約一七〇〇だったことを考えると、かなりの割合で

あったと思います。

また、村独自の体験プログラムづくりにも力を入れました。天栄村は東西に長い地形で、中央に位置する鳳坂峠ほうさかに分水嶺があり、その分水嶺を境に、東側が農耕地域、西側には温泉が三つあり、地域資源を活かした観光産業が主となっています。地域住民が築いてきた産業と農業のバランスが保たれた村です。

東側は安心安全な農作物生産に適した地域です。また、西側の地域は会津地方寄りなので、風土も会津の特性を持ち合わせています。郷土料理としてビスケットの天ぶらという珍しいものがあり、同じ村内でも分水嶺を境に気候や風土が大きく異なると言われています。

体験インストラクターたちが集まった検討会では、こういった東西の違いや特色をうまく活かして、「天栄村らしい、天栄村でしかできない体験をさせてあげよう！」と皆さん意気込んでいました。

そして、「私はこんなことができる」村にはこんなに素晴らしい地域資源がある」などの意見が飛び交い、最初に一〇八もの体験プログラムが生まれたのです。

学校や県の関係者からは、協議会でこれほど多くの体験プログラムができることに驚かれました。私は、これらが協議会や行政主導ではなく、心を一丸にした地域の方々から生まれたという点がすごいことだと思っています。

思いがけない打診で元気回復

ところが、二〇一一年三月一日に、あの東日本大震災が起きたのです。そして、県内の東電福島第一原発事故により、風評被害が広がりました。受け入れ体制を整え、その年の七月に東京の中学校二校の受け入れが決定していたのですが、保護者の方々の心配が尽きず、今「フクシマ」に子どもたちを行かせるべきではない、と言われました。

profile

村田 美章 むらた みゆき

1973年天栄村生まれ。高校卒業後、東京の短期大学に進み就職。結婚後は福岡県にて暮らす。2009年、出産を機に天栄村にUターン。2014年から天栄村商工会の臨時職員として勤務。以後、天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会の事務局員として全事業に携わる。

天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会

2009年、子ども農山漁村交流プロジェクトや教育旅行などの受け入れ地域として地域活性化を図るために設立。組織構成は行政をはじめ25団体からなる。12年からキズナ強化プロジェクトで海外青少年の受け入れを開始。現在は県委託の定住・二地域居住推進モデル事業を実施しており、定住・UIJターンの促進にも取り組む。

そして、残念なことに、二校の受け入れが取りやめとなり、進んでいた話も頓挫しました。協議会の設立目的であった教育旅行の受け入れ予定がゼロになってしまったのです。

でも、諦めない心を持って前に進んでいくしかありません。協議会事務局は、必死になって受入登録者向けに情報発信を行ったり、学校側には福島第一原発から天栄村までの位置関係を示したガイドマップを配布し、体験実施場所の安全性などを訴えました。

そんな折、思いがけないところから打診がありました。震災からの復興と再生に向けて、一年六月から外務省による「キズナ強化プロジェクト」が始まるので、海外の青少年を受け入れてみないか、という話だったのです。



上：セルフおむすび作りを体験中の海外青少年たちと地域のお母さん
下：天栄村産品のお弁当と野菜の植え付け風景

海外の青少年に放射線学習も

受け入れ対象は国内の子どもから海外に変わりますが、「子どもたちが天栄村を訪れて、自然や暮らしを体験する」ことは同じです。私たちは早速、このプロジェクトに参加することにしました。プロジェクト自体は二年後の一三年に終了しましたが、後継事業の「ジェネシス二・〇」と「カケハシプロジェクト」という青少年交流事業があり、天栄村は現在もこれらの受け入れを行っています。これまでに受け入れた国は二三国、延べ人数は一三〇〇人に上ります。

天栄村を訪れる海外の青少年たちは、まず震災復興に対する村の取り組みを学びます。主な内容は、天栄米やその他の農作物を安全に配慮

しながら栽培する取り組み、仮設住宅に避難している富岡町や浪江町の方々に当時の様子をお話しいただく震災講話、放射線学習などです。

また、稲刈りや岩瀬キュウリの収穫などの農業体験、近隣の高校生や村内の中学生との交流、日本文化体験など、天栄村ならではの多岐にわたる体験プログラムを実施しています。

この他、お箸作りや、自分たちで握って食べるセルフおむすび体験も人気です。地域のお母さん方にお手伝いをお願いして、交流しながらおにぎりを作って食べるのです。言葉は通じなくても、身ぶり手ぶりと気合いというところでしょうか、体験する子どもたちも地域のお母さん方も、気持ちがあればなんとか通じ合っています。

海外の青少年を受け入れる上では、宗教上注意すべき食べ物や、慣習や考え方の違いなどがあり、事前準備が必要です。そのため、毎回必ず受け入れ前にホストファミリーや村内宿泊施設の方々とその国の勉強会を行い、均一した受け入れ体制をつくることを心がけています。最も難しいとされるイスラム教のハラール肉や食材の提供は、私たち事務局がまとめて準備して各家庭や宿泊施設に配布し、地域の方々の負担を少しでも減らすべく取り組んでいます。

心配事なども、みんなで共有しています。言葉も通じない他国の青少年の受け入れを懸念する方も多かったのですが、実際に受け入れてみると、皆さん「今回受け入れをして本当によかった」「いろいろすてきな経験ができた」「次はいつ、どこの国の子ども達が来るの?」という前向きな意見ばかりでした。

毎回、最終日には交流会を行います。最後は青少年も受入登録者の方も別れを惜しみ、涙、涙の交流会となります。帰国後、インターネット上のSNSやメールなどで交流を続ける方がほとんどで、個人的に再訪問する青少年も少なくありません。

福島第一原発の事故によって、残念ながら国内の子どもたちの受け入れは難しくなっていました。このように海外からの青少年の受け入れに関わることで、村の方々に自信が生まれました。また、青少年の宿泊はホームステイばかりでなく、宿泊施設の利用もあるため、風評被害で沈んでいた天栄村の観光産業にも大きい波及効果が生まれました。

移住強化に向け新取り組み

海外の青少年の受け入れを続けることで、うれしいことに、国内でも私たちの取り組みがだんだん評価されるようになってきました。「天栄村ではいろいろなことができる」と聞いたので、ぜひ行ってみたい」と、グリーンツーリズム関連の問い合わせが増えてきたのです。

一番人気のプランは農業体験と観光を組み合わせたものです。村では天栄米・天栄ヤーコン・天栄長ネギを主要三大ブランドとしていますが、その他にも天姫トマトや岩瀬キュウリなど、特色あるおいしいものがたくさんあります。

村には酒蔵が二つあり、さらに味噌蔵、麴屋、豆腐店、しょうゆ店があります。天栄米で作った地域産品・天栄米みりんもあるので、塩と砂糖、酢以外の調味料は全て「天栄村産」として提供できます。水がおいしいからお米や野菜がおいしく、おいしいお酒もできます。仕込み水で作った水出しコーヒールも喜ばれています。

これらの天栄村産品で作ったお弁当や郷土料理ピュフェが訪れる人たちにとても好評で、内容がどんどんグレードアップしています。「天栄村の自然の中で体験して、汗を流した後には食べる郷土料理が楽しみで毎回、足を運んでいきます」というリピーターのお客さまも増えてきました。

また、福島県内外からの視察研修も増えました。事務局の実働人数は二人なので、皆さんに「この少人数で運営しているのですか?」と驚かれます。私たちは無我夢中でこの活動を進めて

きて、気がついたらここまでできた、という感じですが、地域の方々と関係団体と連携して、みんながそれぞれでできること、そして天栄村全体でできることを考えて、天栄村を魅力ある、活力ある村にしていきたい、という気持ちでやってきました。それが今では大きな力を生んでいます。

最近では、天栄村への移住推進にも力を入れています。協議会では二〇一五年度から福島県の委託で、定住・二地域居住推進モデル事業を実施しています。例えば村の暮らし体験ツアー開催や、移住希望者がいる場合は村の空き家所有者とのマッチングなども行います。

こういった取り組みがきっかけで、昨年四月に東京からご家族四人が移住されました。移住された方が天栄村での生活ぶりをSNSなどで情報発信して、それをきっかけに天栄村に興味を持って訪れる人が増えるなど、移住者が移住準備軍を呼ぶという波及効果も出てきました。

これら移住希望者の方々向けには、日帰りから最大二週間までお試し暮らしができる短期滞在住宅があります。滞在期間中はその住宅を拠点に、村案内はもちろん、空き家物件の案内や就業体験、天栄村商工会と連携した会員企業による就労体験などができます。こういったことができるのも協議会の強みです。

また、一六年には「天栄村新規就農者支援センター」が設立され、その事務局も協議会が運営しています。さまざまな取り組みを行っています。これからは全てつながっています。これからもつながりを大切に、地域一丸となって村をもっと元気にしていきたいと思っています。

『半市場経済』

成長だけでない「共創社会」の時代

内山 節 著



(角川新書・800円 税抜)

「志」と「価値観」の共有する生き方

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

「自分の本当にやりたい仕事をしながら生きていけたら、どんなによいだろう」。そう思う人は多いだろう。

今、日本には、こうした思いに応える時代が生まれている。本業のビジネス世界に働きがいのある仕事を、社会的に有益な仕事を、自分たちでつくりだし始めている人々が、実に多くなっている。新しい創業の時代が今、生まれている。

本書『半市場経済』には、第二章「エシカル・ビジネス」「縁」を結ぶ組織、「縁」を紡ぐ働き方、第三章「存在感のある時間を求めて―「時間」による支配」から「時間の創造」へ、四章「ソーシヤル・イノベーション―経済活動を通じて社会変革をもたらす「産霊(むすび)の力」」に、その具体的な内容が述べられている。

この本を書いた内山さんによれば、「ビジネス

の目的が利益の最大化でなく、よりよき社会をつくることに貢献することであり、そのことによつて、よりよき生き方を創造する」という動きが萌芽し、この潮流は日本だけでなく海外の先進国にも広がりはじめているというのである。

市場を活用しているところは市場経済であるが、働き方や社会への向かい方に違いがあり、その特色こそが「半市場経済」なのである。

三年ほど前、「干し野菜」をメインにした料理を食べに來ないかと友人に誘われ、三重県美杉村の集落の一番奥にある農家を訪ねた。食材の干し野菜は、例えばタマネギは薄切りして天日で数日間干し、さらに炭火で乾燥させる。こうすると水分がとび、保存性がいつそう高まり、同時に炭火の遠赤外線効果で、ぐつと旨味を増す。この手間が「干し料理」の奥義らしく、余計な味付けをしなくても甘味や旨味のある不思議な料理になる。

天日を活かした干し野菜食文化は、伝統的な日常食であった。しかし、簡便な現代社会では役割を終えたように姿を消しつつある。在所の野菜や山野の薬草を軒先いっばいに「天日干し」する光景は圧巻で、復活の時代を待っていた。製品は「道の駅」や通販で売られるが、噂を聞き、販売先は全国的である。

手作業だが驚くほど安価である。その理由は、体に問題を抱えている人や、日々の食材として待ち望む人々がいるからという。「食べることは、生きること」に思いを寄せる、山村の小さな集落の農業主婦の仕事である。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2018年9月1日～9月30日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 監査手帳 2018年版	全国農業協同組合中央会/編	家の光協会	2,900円
2 食料・農業・農村白書〈平成30年版〉	農林水産省/編	日経印刷	2,600円
3 日本の森林管理政策の展開 その内実と限界	柿澤 宏昭/著	日本林業調査会	2,000円
4 「複合林産型」で創る国産材ビジネスの新潮流 川上・川下の新たな連携システムとは	遠藤 日雄/著	全国林業改良普及協会	3,000円
5 欧米諸国の森林管理政策 改革の到達点	柿澤 宏昭/著	日本林業調査会	2,000円
6 スマート農業のすすめ 次世代農業人【スマートファーマー】の心得	渡邊 智之/著、 産業開発機構/編	産業開発機構	1,800円
7 タネはどうなる?! 種子法廃止と種苗法適用で	山田 正彦/著	サイゾー	1,300円
8 食料農業の法と制度	井上 龍子/著	金融財政事情研究会	2,200円
9 農山村からの地方創生	小田切 徳美、尾原 浩子/著	筑波書房	1,400円
10 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

セミナー
女性農業者の
経営参画を促す

長崎県主催の女性農業者向け「経営発展研修会」には、経営主宰者や経理担当、生産担当者などさまざまな女性農業者が参加しました。

会では長崎支店事業統轄の前田美幸が登壇。女性農業者が経営に参画する素地がより身に付くように、金融機関が経営を判断する際の視点や貸借対照表の重要性、資金繰りの考え方などを伝えました。参加者からは、「営農類型別の決算データと自社の決算書を比較し、経営に活かしたい」などの積極的な意見が寄せられました。七月三日、於：諫早市、参加者：女性農業者二十四人（長崎支店）



参加者からは質問が多く寄せられました

セミナー
鹿児島銀行との
業務協力一五周年

鹿児島県内の三支店（鹿児島・鹿屋・川内）は鹿児島銀行との業務協力協定締結一五周年を記念して「アグリビジネスセミナー＆輸出相談会」を開催。

セミナーでは、株式会社果実堂テクノロジー代表取締役社長の高瀬貴文氏が環境や土壌水分を制御する施設栽培手法を紹介し、データ管理の重要性を語りました。輸出相談会では、公庫と連携する貿易商社が相談を受けました。今後、連携の上、県内農業経営者を支援してまいります。八月二日、於：鹿児島市、参加者：農業経営者関係機関など九〇人（鹿児島支店）



セミナーの様子

交流会
岩手の食材に
海外からも注目

県内の農業者や食品加工業者一〇〇先が出展、地域のこだわりの食材をアピールした「いわて食の大商談会二〇一八」には海外（中国五社、台湾三社）を含む一七七先三七〇人のバイヤーが来場。岩手県産食材の注目度の高さがうかがえました。

出展者からも、「県内外の多数の企業に興味を持ってもらえた」「県内のさまざまな企業が出展しているいい刺激になった」との前向きな声が聞かれ、岩手県産食材の取引拡大につながる商談会となりました。八月二三日、於：盛岡市、共催：岩手県、民間金融機関ほか（盛岡支店）



商談会は盛況下に幕を閉じました

連携
桜の聖母短大と「農と食」
活性化プロジェクトを始動

福島支店農林水産事業は、桜の聖母短期大学と、「農と食」の活性化に向け、県や農業者とも連携した農官学金連携プロジェクトに取り組んでいます。

八月に公庫が開催した「アグリフードEXPO東京」には「食の商談会体験」として学生約四〇人が参加し、復興支援ブースで県職員や農業女子と共に福島の食をPRしたり、商談会の視察を行いました。今後、食育セミナーや交流会といった生産者と消費者をつなぐ企画を実行するなど、福島の「農と食」の活性化に取り組んでまいります。（福島支店）



「アグリフードEXPO東京」で福島の食をPRする学生ら

認定新規就農者の皆さまへ 経営の開始を応援します

日本公庫は、新たに農業経営にチャレンジする認定新規就農者が、青年等就農計画を達成するために実施する幅広い事業を融資により支援しています。

青年等就農資金は、認定新規就農者を応援する無利子の資金で、実質的な無担保・無保証人となっています。

経営体育成強化資金は、農地取得などにもご利用いただけます。特に、「農地などの取得」は据置期間と融資限度額に特例が適用されます。

資金制度の概要



- *審査の結果により、ご希望に沿えない場合があります。
- *上記以外にも資金をご利用いただくための要件などがあります。
- *青年等就農資金は毎年度、国の予算の範囲内で実施される制度のため取り扱いに限りがあります。ご融資の実行時期によっては、ご希望に沿えない場合があります。
- *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。

ホームページのご案内

新規就農に関する融資制度Q&Aや手引きなど、お役立ち情報はこちら



災害等相談窓口のご案内

ご融資やご返済などに関するご相談に、政策金融機関として迅速、かつ、きめ細かな対応を行ってまいります。お住まいの都道府県を管轄する支店にご相談ください。
 なお、支店一覧は公庫ホームページ (<https://www.jfc.go.jp/n/branch/>) に掲載しております。

災害等相談窓口

平成30年北海道胆振東部地震
平成30年台風第21号及び8月30日からの大雨
平成30年台風第19号(鹿児島)
平成30年8月5日からの大雨(山形)
平成30年5月20日から7月10日までの間の豪雨及び暴風雨
平成30年大阪府北部を震源とする地震
島根県西部を震源とする地震
平成28年熊本地震
東日本大震災

♥ 一次産業に携わる女性に焦点を当てる「農と食の邂逅」を毎号楽しみに拝読しています。
 九月号では、新潟県で酪農を営む坂井美幸さんが紹介されています。「未来ある酪農」にするため、牧場経営を見直し、長年じっくり温めてきた構想であるチーズの加工・販売を始めたそうです。
 彼女のたゆまぬ努力で生まれた「フェルミエのチーズ」は、きっと絶品でしょう。
 未来ある日本の酪農のためには、こうした酪農家の挑戦が大切だと感じました。

(札幌市 林田せりか)

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丸四
 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

④ 一〇年ほど前、都内で区民農園を借り、週末のたびに子どもを連れて通っていました。そこでは、近隣区画の方に土づくりを教えてもらい、時には野菜の苗をいただくことも。休憩中のご老人には子どもものの面倒を見てもらうこともあり、まさに住民の交流の場となっていました。都市農業に求められる機能を実感した懐かしい思い出です。(西山)

④ 大消費地から近い利点を活かし、高単価の商品を生産。加えて六次化などを実施することで、自社商品に高付加価値を付与する都市農家の取り組みは、海外産の安い農産物との競争等の課題を有する全国の農家にとり、モデルケースとなるもの。今回の特集は地方の大規模農家の取り組みに目が行きがちな私の視野を広げてくれました。(高雄)

④ 経営紹介にご登場いただいた西村やす子さん。大きな事業を手掛けてますが「何もならないところからやってきて、失敗が分らないのかも(笑)」とあっけらかん。一方で「両親に「世のため人のためになることを」と言われ育ったことから、「地域のためという自負があるからへこたれない」と教えてくれました。その言葉に、襟を正す思いでした。(城間)

④ 生まれ育った関東の政令指定都市に二〇年ぶりに住んでいます。驚いたのが、家の周りの都市農地の半分以上が宅地化していたこと。「多論百出」の小野さんが考えるような「都市農地をそのまま残す選択」は、近隣住民の農と食への高い関心があってこそ成し得るものと思います。時短・便利ワザばかりのママ友との会話を考え直してみます。(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
鈴木 晃子		
- 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
 Tel. 03(3537)1311
 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)
- 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。

つなぐ。 たゆまず、つぎの10年へ

日本政策金融公庫は、皆さまとともに歩み
おかげさまで10周年を迎えることができました。

私たちはこれからも、事業と地域を支える
身近で頼れる存在でありたいと願っています。

「安心」を守るちからに。

「飛躍」への情熱を支え、後押しする手に。
「成長」を喜び、わからあえる関係に。

地域の未来を担う皆さまとともに。

人と地域と国とをつなぐ「かけはし」として
たゆまぬ努力をかさねてまいります。

10th

感謝、そしてこれからもともに。



『都市農業』という農業



『レタスの出荷のお手伝い』西山 巧真 兵庫県南あわじ市立賀集小学校

■AFCフォーラム 平成30年11月1日発行(毎月1回1日発行)第66巻8号(819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 Tel.03(3537)1311 ■定価514円 [本誌面価476円]

