AFC Forum フォーラム

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

7
2019

特集 卸売市場の生き残り策 !!

AFC Forum フォーラム 7
Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers 2019

撮影：鎌形 久
北海道上川郡美瑛町
2014年8月撮影

美瑛のトウモロコシ畑

■昼夜の大きな寒暖差がおいしいトウモロコシを作り出す。丘一面に広がるトウモロコシ畑が太陽に照らされ、黄金色に染まる瞬間■

特　集

卸売市場の生き残り策!!

3　改正卸売市場法下の新ビジネスモデル
藤島 廣二
卸売市場法が改正され、今後は卸売市場開設者や業者の独創性が求められる。自由度が高まった開設者らは新しいビジネスモデルの構築が必要だ

7　東京・大田市場と東京青果が挑む改革
細川 允史
シェア拡大を続ける東京・大田市場と東京青果。その取り組みから日本の卸売市場が解決すべき多くの課題が見えてきた

11　生き残りを懸ける地方卸売市場の試練
淺沼 進
市場主義経済による自由競争に足を踏み入れることになる地方卸売市場。独自の取り組みで利益を上げる三つの事例から、生き残るためのカギを探る

情報戦略レポート

15　景況の悪化続く四半期連続のマイナス幅拡大 経常利益の悪化も継続
―食品産業動向調査（2019年1月調査）―

17　義務化を背景に進むHACCP導入 農業参入動機は原材料の安定確保
―和歌山県漬物製造事業者アンケート調査（2019年2月調査）―

経営紹介

経営紹介
23　株式会社糸島みるくぷらんと／福岡県 宮﨑 英文
糸島地域の酪農家と酪農組合の出資により設立された。酪農家とのつながりを強みに、高品質な乳製品を開発。今では首都圏や海外を視野に入れる

変革は人にあり
27　株式会社Wakka Agri／長野県 出口 友洋
国産米の輸出から「頭で食べる」欧米人向けに機能性に特化した自然栽培の米作りに挑戦。一連の事業の展開の始まりは香港駐在時の体験にある、と語る

*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。

シリーズ・その他

観天望気
世代交代と担い手育成　秋山 満 …… 2

農と食の邂逅
松原 たみえ/岩手県
青山 浩子(文)　河野 千年(撮影) …… 19

フォーラムエッセイ
最高の食卓
コウ ケンテツ …… 22

主張・多論百出
株式会社津々浦々
植草 茂樹 …… 25

耳よりな話 207回
獣医学教育の礎・私学編①
加茂 幹男 …… 30

まちづくりむらづくり
ミカンに笑い、ミカンに泣いて ミカンの里は、にぎやかで忙しい
伍位軒集落／福岡県みやま市
山下 辰馬 …… 31

書　評
金子 勝 著『平成経済 衰退の本質』
武本 俊彦 …… 34

インフォメーション
高校・高専生の「創業マインド向上」
「高校生ビジネスプラン・グランプリ」運営事務局 …… 35

みんなの広場・編集後記 …… 37

ご案内
第14回アグリフードEXPO東京2019 …… 38

8月号予告
特集は、「育てよう、次代を担う農業人材」を予定。農業者の高齢化が進行する中、次の時代を担う若い農業者の育成が重要であり喫緊の課題と言える。そこで、今後必要とされる人材をどのように育成するのかを考え、これからの農業担い手像を展望する。

観天望気

世代交代と担い手育成

家族経営を主体とした農業構造は、世代交代期を迎えて大きく変動しようとしている。戦後農業を担った昭和一桁世代は九〇歳代に、団塊世代は七〇歳代に突入した。農作業体験の少ない団塊ジュニア世代は二〇四〇年に六五歳以上となり日本社会の高齢化のピークを迎えるものと推計されるが、農村の人口減少と高齢化は日本平均を一五年程先んじていると言われている。農地の継承と定住環境整備は、まさに待った無しの状況だ。

戦後農業を支えてきた世代の交代は、高度成長による農業就業人口補充率の低下により「農村は変わる」とされ、「昭和一桁世代のリタイア」により構造変動が進むとされた。しかし、この間、期待されたほどの農業構造変動は進まず、積み残された経営継承・世代交代問題が、二一世紀に入り噴き出してきた形である。

とはいえ、担い手の形成は着実に進んだ。五ヘクタール以上経営は、戦前ピーク一九一九年の九万六〇〇〇戸、戦後直後の四万八〇〇〇戸を経て、二〇一五年一〇万二〇〇〇戸と大幅に増加し、三〇ヘクタールを超える経営も決して珍しくはなくなった。担い手への農地集積率も五五％に達し、近年は雇用型経営も展開し、周年雇用を確保するための事業多角化の動きも強まっている。しかし、こうした担い手層も高齢化が進行し、後継者を確保できず規模拡大や多角化に慎重な農家も多い。この層の世代交代期には、まとまった農地の流動化が発生する可能性が高く、残された担い手経営でそうした農地を受け切れるのかが問題であろう。

こうした中で進行しているのが、農地所有・利用の「空洞化」である。耕地面積は、戦後ピーク一九六一年の六〇九万ヘクタールから二〇一八年四四二万ヘクタールへ一六七万ヘクタールも縮小した。耕作放棄地は関東の耕地面積に匹敵する四二万ヘクタールに及び、相続未登記農地も農地全体の二割に及んできている。定住社会の基盤である農地の所有・利用体制が、世代交代とともに崩れつつある。

次期の基本計画の見直しに当たり、こうした農地所有・利用の空洞化を抑止し、定住社会の維持と両立する、世代交代後の担い手経営の姿が示されることを期待したい。

宇都宮大学農学部教授
秋山 満

あきやま みつる
1958年北海道生まれ。博士（農学）。東京大学大学院農学系研究科博士課程単位取得退学、東北大学農学部助手、宇都宮大学講師、助教授、准教授を経て、2012年より現職。東京農工大学大学院連合農学研究科教授を兼任。栃木県農政審議会会長。専門は農政学。

ヨモギやサクラ、トマト素材に工夫のアイスクリーム 旬を感じ、自然の恵みに「いのち」をつなぐ

農と食の邂逅

松原 たみえさん

岩手県岩手郡雫石町
手づくりアイスクリーム牧舎 松ぼっくり

欧州を酪農研修中、酪農家自らが乳製品を加工する経営に出合い、その中にわが家族経営の姿を重ねた。数年後、アイスクリーム店舗を開業する。素材は地元にこだわり、此処でしか食べられないフレーバーの製品にした。

P19：搾った牛乳を牧舎に運び、スタッフとの打ち合わせを終え、再び牧場へ。休む間もなく作業にあたるたみえさん　P20：訪れる人は「ここのアイスは後味さっぱりでおいしい」と口を揃えて言う（右上）　ウッドチェアに座ったり、ブランコに乗りながら、食べるアイスの味は格別だ（右下右）育成中の牛は、放牧し健康に育てている（右下左）「牛乳があればいろんな加工品ができる」と高校に通う頃から酪農に夢を抱いてきたたみえさん（左）

長年の夢を実現

松原たみえさん（六八歳）が切り盛りする「手づくりアイスクリーム牧舎 松ぼっくり」は、年間二五万人が訪れるという大人気店だ。雄大にそびえる岩手山の南麓、雫石町にある。夫の松原久美（ひさみ）さん（七〇歳）や息子たちと営む松原牧場のしぼりたての牛乳が使われる。

たみえさんが、酪農と稲作を営む久美さんと結婚したのは一九七三年。一八歳で就農し、新たに酪農を始めた久美さんは、わずか二頭の牛を飼い始め、徐々に頭数を増やしている頃だった。たみえさんは、牛の世話や米作りに追われながらも、二人の息子のために、搾った牛乳を使ってアイスクリームをよく作った。ミルク味だけでなく、旬のトマトを入れて作るなど工夫を凝らしていた。

一方、ヨーロッパの農業研修に参加した久美さんは、自ら乳製品に加工する酪農家に出会い、「こういう酪農もあるのか」と感激した。久美さんは、たみえさんの姿をヨーロッパ研修で見た酪農家と重ねた。

「いつか、うちの牛乳を使ったアイスクリームショップを開きたい」。二人はそう話し合い、年に一度は、酪農家が営むアイスクリーム工房を視察して回った。

北海道で研修を受けていた長男、永樹さん（四四歳）が松原牧場の後継者として戻ったタイミングで、松ぼっくりを立ち上げることを決めた。アイスクリームの機械メーカーから、製造方法を短期間で教わった。所有していた土地に木造の建物を建て、開店したのは二〇〇一年のことだ。

たみえさんの忙しさに拍車が掛かった。搾乳したての牛乳を運び、アイスクリーム作りに取り掛かる。段取りを整えると店を従業員に任せ、自身は牧場に戻り、再び牛の世話をする。夜にはまた、工房で翌日の準備。久美さんから「そこまでやるのか」と心配されたが、たみえさんはどちらもおろそかにしたくなかった。「牧場があるからアイスクリームができる。農業もちゃんとやりたい。やるしかないって」

開店して二、三年は無我夢中の日々。「お客さんの相手などしたことがなかったから。乳搾りをしながら、『いらっしゃいませ』『ありがとうございます』なんて、言う練習もしたんです。牛しか聞いてないし大丈夫かなって思って（笑）」

旬を味わい、恵みに出合う

スキー場があり、観光地として知られる同町だが、純然たる農村には違いない。「こんなところに客は来るのか」と周囲からも心配された。店舗で販売し切れないことを考え、アイスクリームをカップに詰める機械を購入し、スキー場や温泉施設に卸す計画も立てた。

全て杞憂に終わった。「おいしいアイスクリーム屋がある」と噂になり、訪れる人が増

えた。しかも年中無休。吹雪の日も店を開ける。「せっかく来てくれる人ががっかりしないように」という気遣いからだ。

常時一四種類ほどのアイスクリームが並ぶ。濃厚なのに後味はさっぱりしていることが最大の特徴だ。ミルク、チョコレート、抹茶という定番に加え、季節ごとのフレーバーが目を引く。春であれば「さくら」「よもぎ」「わさび」など。いずれも地元や周辺の生産者が作った素材。それを丁寧に下ごしらえし、牛乳に混ぜていく。

たみえさんのアイスクリームに対するこだわりは「ミルクとの相性のよさ」「体によい素材を使う」「地元産の素材の味を引き出す」だ。そのために、例えば「さくら」には、塩漬けの葉を使って香りを出し、淡いピンクを出すために、煮込んだビーツを加える。取材日に、ひときわ人気だったのは「よもぎ」。地元産のヨモギを使うだけでなく、軟らかく煮た小豆が加えてある。「よもぎ餅をイメージしながら食べてもらいたくて」とたみえさん。時間を見つけて、ありとあらゆる素材を使って試作品を作った。そして選びに選ばれたのが四〇種類に及ぶフレーバーだ。

アイスクリームを通じて旬を感じる。そして雫石の恵みに出合う。それが楽しみで、松ぼっくりを訪れる人も少なくないはず。「ここだから食べられるアイスクリーム」「今だから食べられるアイスクリーム」を求め、暑い夏も寒い冬も大勢の人が訪れる。

生産部門は主に長男の永樹さんが担う（上）　行動力ある夫、久美さんは観光の活性化にも力を入れている（下）

家族の協力あってこそ

もう一つ、ここでしか味わえないものがある。店舗の裏手にある「小さなカラマツの森」と、その森の中にある自然を身近に感じられる散歩道だ。久美さんが、父親の植えたカラ松を手入れして、すてきな森に仕上げた。ウッドチップが敷かれた散歩道は歩いていて心地よい。山野草を見るのが好きというたみえさんのために、遊歩道には山野草も植わっている。

ソファーやブランコが置かれたウッドデッキもあり、人々はアイスクリームを食べながら森林浴を楽しむ。「これじゃお客さんの回転率が悪いという声もあるようですけど、主人も『これでいい』って言うんです」

松ぼっくりのすぐ横には、農産物直売所「松の実」がある。地元の農家と消費者をつなぐ場所として、久美さんが二〇〇四年に開いた。今は次男の宏樹さん（四〇歳）が責任者となっている。八〇頭の牛の世話と稲作は永樹さんが担う。「二人の息子がいたからここまで来られた。子どもに感謝するのもおかしいけどね」とたみえさん。松ぼっくりでは二年前から、ヨーグルトの加工・販売も始めた。盛岡市内の菓子店とのコラボ商品「松ぼっくりロール」にもヨーグルトが使われている。現在、アイスクリームやヨーグルトの製造や接客もほぼ従業員たちに任せている。「みんな、実に頑張ってくれる」とたみえさん夫妻は目を細める。

松ぼっくりを開いて一八年間、ひたすら走り続けてきた、たみえさん。「山野草をいじって、のんびりすることが夢」だという。一方、久美さんには新たな構想があるとか。自ら生産したそばを打って、そば屋を営むことだ。「この話を聞いて『何よ、それって』言いました（笑）。だけど、前へ、前へ進む人。ついていくしかない」

遠方から訪れる人も多いが、「また食べたくなって」と言う地元の人、帰省するたびに訪れてくれる人が何よりうれしいという。人を引きつけてやまない魅力が、松ぼっくりのアイスクリームにはある。

（青山 浩子／文　河野 千年／撮影）

手づくりアイスクリーム牧舎 松ぼっくり URL…https://matsubokkuri.jp/

Forum Essay
フォーラムエッセイ

最高の食卓

料理研究家
コウ ケンテツ

こう けんてつ
1974年大阪府生まれ。旬の素材を活かした簡単でヘルシーなメニューを提案。テレビや雑誌などで活躍中。親子の食育、男性の家事・育児参加、食を通してのコミュニケーションを広げる活動に力を入れている。『コウケンテツの世界幸せゴハン紀行』（NHK BS1）が絶賛放送中。

NHKのBS1で世界各国を旅し、その地域の家庭料理を教わるという企画を一〇年以上続けさせていただいています。今回は旅する中で気が付いた「食卓の在り方」についてざっくばらんに書かせていただきます。

昨年訪れたフランスの食卓は衝撃的でした。朝食はシリアル、バゲット、コーヒー。たったそれだけ。昼も夜もお惣菜や出来合いものばかり。要は、平日は手の込んだ料理を作らない。

しかしそれには理由があります。フランスの女性の就業率は八〇～八五％だといわれています。多くの方が仕事をされているのですね。「engagé（参加する）」という言葉があり、さらに積極的に社会活動をされる方が多いようで、とにかく時間がない。

「家族が、人が、社会が幸せになるには、まず自分自身が幸せにならないと」という考えが根底にあり、だからこそ日々のごはん作りにおいても決して無理をしない。できる範囲で家族やパートナーで協力し合い、ごはんを作って食べる姿がとても印象的でした。

そんな姿を見て最近、私はこう思うようになってきたのです。日本の食卓はあまりにハードルが高過ぎやしないか!?　日本ではまだまだごはん作りは女性の役割なのだという印象が強過ぎるって。

私が海外ロケで多くの家庭を取材させていただいたときに見た光景は、「食卓はみんなでつくっている」ことでした。料理をしない人がテーブルに食器を並べ、食べ終わったら片付けをする家庭が多かったのです。パパがさ～っと食器を下げて洗い、ママはテーブルでゆっくり……なんていう光景もよく見ました。それも最高ですよね！

幸い国内では道の駅や直売所はもちろん、スーパーなどでも、安心・安全でおいしく品質の高い食品を手に取りやすくなってきました。素材の良さを活かしたおいしいお惣菜などもたくさん販売されていますのでうまく利用してほしい。

全ての方が、ごはん作りを手軽に無理なく楽しめる環境になることを切に願っています。

多論百出 OPINION

公認会計士・
株式会社津々浦々シニアディレクター
植草 茂樹

●うえくさ・しげき●
一九七五年千葉県生まれ。親の農業を手伝い農業に関心を持つ。大学を卒業後、監査法人に入社。公認会計士として農業・教育分野のセクターを中心に活動。二〇一三年㈱農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）に入社、六次産業化事業の投資や経営サポートを行う。一八年、津々浦々に移籍。地域の食品会社の事業支援を行っている。農林水産省6次産業化中央サポートセンターアドバイザー、一般社団法人全国道の駅支援機構理事。

「六次産業化はリスクが高いし難しいね」という声をよく聞く。地域産品にこだわりのあるバイヤーからも、「ジャムやドレッシングはありふれていて商談は難しい」「商品ができる前に相談があればアイデアが出せたのに」という声を相当聞いてきた。六次産業化は「単に農林漁業者が自ら加工・販売をする」という従来の姿から脱却が必要だ。今後、農林漁業者が自らの強みを活かすには「連携型の六次産業化」がキーワードとなる。

忘れてならないのは、六次産業化のポイントは「豊かな地域資源を活用」し「新たな付加価値を生む」ことである。決して商品を開発して商談会に出て百貨店を目指すことではない。商品だけでは大手の商品開発力・効率的な生産体制には対抗できない。自らの持つ地域資源の強みを徹底的に考えて、事業や商品を練ることが必要だ。できた商品をアピールする際には「こだわり」を最低三つ以上、できれば五～七つは伝えてほしい。数が多いだけでもこだわりのあることが消費者に伝わる。大手にはできないこと、それは農林漁業者独自の取り組みや地域が持つ価値、である。「こだわり」の見える化のため、原料・加工方法・経営理念・地域の環境・消費者のメリット（農業体験できるなど）など、自らの資源を洗い出してほしいのだ。

そしてそれを商品パッケージ・商談シート・売り場やホームページで伝える必要があるが、重要なのは「地域内の連携」である。まず地元の販売施設やレストラン・観光施設と連携して話題づくりをしてから販路を広げていくのである。筆者は道の駅の支援もしているが、地域の資源を売りに集客できる道の駅が成功しており、双方の利益につながる。首都圏でいきなり話題をつくるのは難しいが、地域の販売施設ならハードルは下がる。バイヤーも地元でどのような売れ方をしているのかをチェックしている。道の駅が百貨店で催事を行うなど地域商社的な活動も進めており、今後は催事出店を任せるという選

農林漁業者の強みを活かす「連携型」の六次産業化へ転換を

択肢もありうる。

地域内の連携にはOEMによる商品化も含まれる。加工品の表示の法律が変わり、主原料産地・加工者・アレルゲンの表記が求められ、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。衛生管理のハードルをクリアすることは難しく、今後は製品化を委託をする、最終商品を作らずに一次加工に留めるという選択肢も出るだろう。ふるさと納税の制度も変わり、地元産がより重視されるが、委託加工を遠方の加工事業者に頼んで、原材料の産地と加工工場の場所が異なるという現実がある。一部の都道府県では、小ロットで委託加工できる工場をリスト化して相談に乗る仕組みを整える事例も出てきた。農林漁業者だけでは適切な加工工場を見つけることは難しいため、ぜひこの仕組みを広げてもらいたい。

今後は「地域の横の連携」も必要である。首都圏ではアンテナショップも多く、地域単体を売りにするのは新鮮味が薄れている。地域間の連携にはテーマが重要であり、離島（場所）、発酵（産品）、フルーツ（農産物）、オーガニック（取り組み）、サステナブル・シーフード（環境）など、消費者が認知しやすい売り場への提案が必要である。また、地域のものを他の地域で販売するという連携もあり、例えば海産物を海のない地域で販売するとよく売れるという。全員が首都圏を目指す時代ではなく、地域同士で売れる仕組みづくりが新たなチャンスとなる。

「農林漁業分野にビジネスチャンスを見いだしたい企業との連携」も必要である。以前は、失敗すれば撤退するというイメージが強かった企業の農業参入だが、農林漁業者の高齢化を懸念し自ら原料確保に動きつつあり、簡単には撤退できない。企業として地域の農林漁業者と連携することは、リスクを減らせることもあれば、地域への波及効果が大きいというメリットもある。企業との連携はハードルが高い面もあるが、新たな六次産業化モデルが生まれるチャンスである。

他地域・産業との連携により従来型の六次産業化では見られなかったビジネスモデルも生まれている。その連携のコーディネート役としては、金融機関・大学・各地のサポート機関にも期待したい。この「連携型」の六次産業化が、新たなイノベーションにつながることを期待したい。

耳よりな話

獣医学教育の礎・私学編①

畜産関連の碑めぐり（21）

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー
加茂 幹男

地下鉄有楽町線の護国寺駅を出るとすぐ護国寺があり、仁王門から寺に入ると、正面奥に石段と不老門があります。その右手の童謡の碑や富士塚入口の鳥居などの脇にあるのが「私立獣醫學校發祥之地」の地碑で、略史が記載されています。

明治維新以降、近代的な騎兵隊の創設、一八七一（明治四）年の陸軍設立と続き、ヨーロッパ種の馬の輸入や軍馬の改良とともに獣医師の育成が始まり、文明開化が急ピッチで進みました。

日本最初の獣医養成機関として「私立獣医学校」が八一年九月一五日に開設され、陸軍獣医師九人によって、護国寺の境内で一七人の生徒の教育が行われました。開校願いは九月七日、松田道之東京府知事に提出され、九月一二日には認証されています。寺の境内での解剖実習などが問題視され、茗荷谷に移転となり、創立以来八年間で七六人の獣医師を輩出しましたが、いったん閉鎖されることになりました。

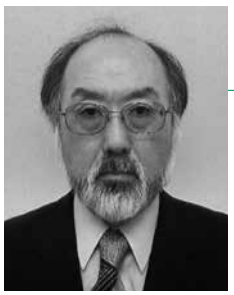
「私立獣醫學校發祥之地」記念碑

九二年、この私立獣医学校の卒業生によって本格的な獣医教育機関「私立東京獣医学校」が市ヶ谷加賀町に再興されました。その後農商務大臣による認可も得て一二九人の獣医師を誕生させましたが、各地に獣医学の教育機関ができたことから一九〇二年に再び閉校になりました。その後、一一年に「私立日本獣医学校」として下目黒に復活しました。

しかし、獣医師法の施行により獣医師資格取得のためには専門学校への昇格が不可欠となったため、一九三七年に武蔵境に移転して「日本高等獣医学校」、三八年には専門学校に昇格して「日本高等獣医学校」、四五年に「日本獣医畜産専門学校」と校名を変更し、さらなる教育と研究および獣医療の充実が図られました。日本獣医学校の第四代校長の梅野信吉は、私立獣医学校の第一回生で、伝染病研究所および北里研究所において、狂犬病予防ワクチンや牛疫予防ワクチンなどの開発に貢献しています。

戦後の学制改革により、四九年に「日本獣医畜産大学」となりましたが、大学経営は逼迫（ひっぱく）し、五一年から翌年にかけて、一部は日本大学農学部と合併して「日本大学農獣医学部」となり、一部は日本医科大学と合併して「日本獣医畜産大学」を存続させ、二〇〇六年に「日本獣医生命科学大学」と改称して現在に至っています。

小田急江ノ島線の六会日大前駅から五〇〇メートル南西にある日本大学生物資源科学部の構内に「日本大学農獣医学部発祥の碑」と「生物資源科学部改組 記念之碑」の碑が並んで建てられています。



Profile

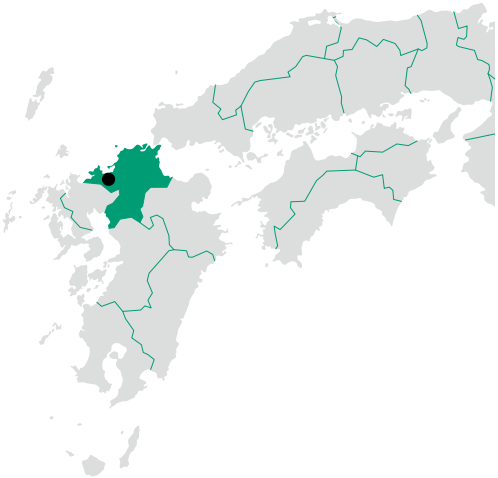
かも みきお
1950年北海道生まれ。岩手大学農業機械学科卒業後、農林省東北農業試験場入省。農林水産技術会議事務局、（独）農研機構近畿中国四国農業研究センター四国農業研究監、（独）農研機構畜産草地研究所草地研究監などを経て、2010年から日本政策金融公庫に勤務。専門は畜産草地で、主な研究対象は飼料の収穫・調製・給与など。

連載　地域再生への助走

むらづくり　まちづくり　ドットコム.com

ミカンに笑い、ミカンに泣いて ミカンの里は、にぎやかで忙しい

福岡県みやま市
伍位軒集落　山下 辰馬



ミカンとタケノコの集落

私たちの住む福岡県みやま市の伍位軒（ごいのき）集落はミカンとタケノコが主産物という条件不利地域の小さな集落です。大多数を占めるミカン専業農家の平均農業所得は約六六〇万円です。

「ミカン専業で飯が食える」ことから、近年ではUターンしてミカン農家を継ぐ若者が見られるようになり、そして、集落に赤ちゃんの泣き声、子どもたちの笑い声が響き渡るようになりました。なんとうれしいことでしょう。

現在、伍位軒集落には二七世帯九三人が暮らしています。住民の年代別構成ですが、九〇歳代が五人、八〇歳代が五人、七〇歳代が一二人、六〇歳代が二六人、五〇歳代が一〇人、四〇歳代が九人、三〇歳代が六人、二〇歳代が三人です。子どもたちは、大学生が三人、高校生一人、中学生一人、小学生八人、未就学児が四人という超高齢化した集落です。

ミカンの専業農家は二四世帯で、そのうち三世帯の事業主が若い三〇、二〇歳代のUターン者。六〇歳代が一番多く、七〇歳代の三人が続きます。元気な高齢者が多いので九〇歳代、八〇歳代も積極的に生産に携わっています。長老たちはミカンのプロですから貴重な戦力というわけです。

みやま市は有明海沿岸の平野から筑紫山地の山麓にまたがっています。伍位軒集落は筑紫山地の山麓、標高一八〇～二〇〇㍍の山間部に位置しています。傾斜の厳しい山林に囲まれており、その地質の多くが砂壌土や壌土で耕土が浅く排水性が良いことからかんきつとタケノコ栽培に適しています。

特にミカン栽培は古くから盛んで、当地の歴史書には一八三〇～四〇年代に開始されたとの記載があるほどです。古人も今を生きる私たちもミカンと共に生きてきたと言っても過言ではありません。「ミカンしかない、けれどミカンがある」のです。

地域活性化を諦めない

ミカンの価格低迷、ミカン農家の高齢化、後継者不足――。これが現在、われわれが直面している問題です。住民のほとんどがミカン専業農家である集落が直面しているこれら問題は、どちらも集落の存続に関わる深刻で重大なものです。

こんな大変な問題を前にしたら、ただ手をこまねいて見ているわけにはいきません。「後世に残ることをしよう！」「できる改善は即実行！」「行政に任せるだけではなく、自分たちでできることは自分たちでやろう！」をスローガンに、住民一丸となってミカンを軸にした集落活性化に取り組んでいます。

「地域活性化を諦める」という考えは、私たちにはこれっぽっちもありませんでした。住民は皆、「ミカンの里」であることの誇りと、それを守

り抜き次代へつなげるんだという強い信念、そして、数々の問題を乗り越えてきたという自信を持っています。

栄枯盛衰のミカン産業

ミカンの価格低下に対して、集落の生き残りをかけた取り組みは戦後にまでさかのぼります。戦後を考えたとき、ミカンほど栄枯盛衰の果樹はないのではないでしょうか。

ご承知の方も多くいらっしゃるでしょう。高度経済成長の波に乗り、ミカンは飛躍的に生産量が増えました。高価格で取引されたことから過剰な増産が全国規模でなされました。一九六〇年代後半には生産過剰となっていたようですがなおも増産は続けられました。

そして、七二年、豊作とこの年から始まったかんきつ類の輸入自由化により、ミカンの価格が暴落してしまったんです。

このとき、産地の多くがミカンの園地転換で伐採が進みました。でも、ミカンしかない伍位軒集落は、市場動向の把握に努めました。

JA管内で新品種のミカン「山川早生」「原口早生」が発見されたことも幸いしました。私たちは高級ミカンであるこれらの品種に更新し、さらに従前の段々畑からより樹木を植えられるよう、段々畑の角を削り、山なり（傾斜地）に開墾、植樹していくことで多くの量を取りました。ブランド高級ミカンの生産量拡大によって生き残りを図ったんです。

ただ、このときに集落に新しい問題が発生してしまいました。それが、「流末排水（りゅうまつはいすい）」の問題です。段々畑を山なりにしたことで、降った雨が地面に染み込まずに、土と共に下の畑へと流れてしまう構造となってしまったんです。排水溝を造りたくてもこのときは資金がありませんでした。

八六年、ガット・ウルグアイラウンドによるオレンジの輸入自由化の際には、再びミカンの価格が暴落しました。

私たちは省力化・効率化を図りつつより多くの高品質なミカンを生産するために園地整備を図ろうと話し合いました。そして開墾方法を山なりから等高線状に転換しました。

等高線状にすることで、平らな面ができ機械を入れることができるのです。県の補助事業を

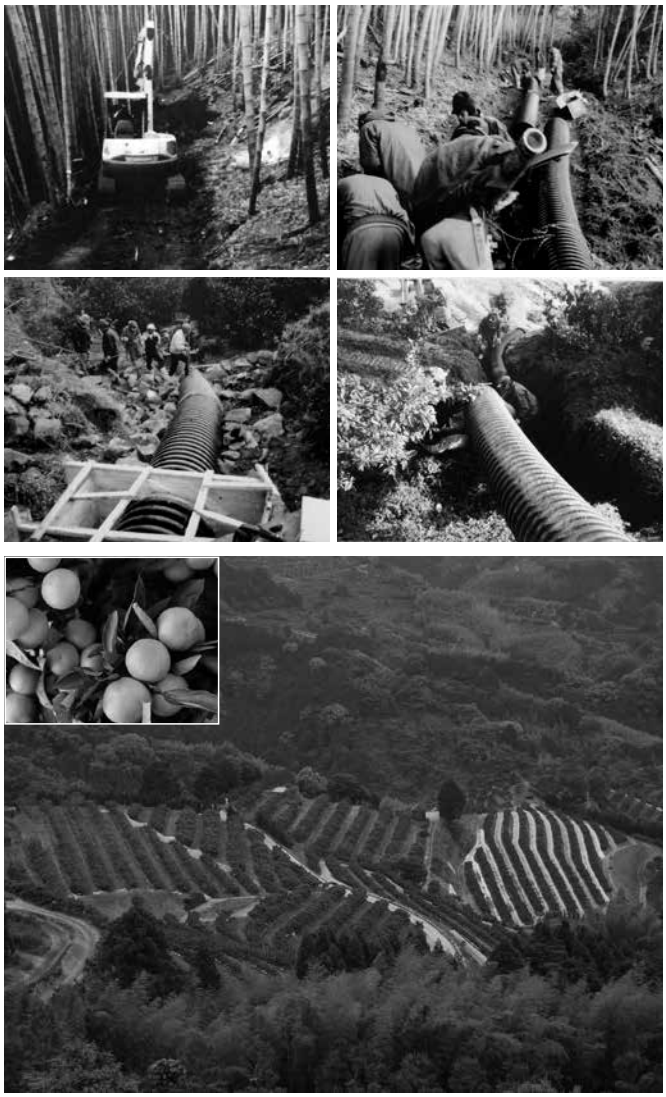
profile

山下 辰馬　やました たつま

1958年みやま市生まれ。高校卒業後、建設会社勤務を経て、25歳のときに就農。19年間、中山間地伍位軒集落協定に関わり4期目（1期5年）の集落協定代表を務めている。

伍位軒集落

福岡県みやま市の山間部に位置し、主に、ミカン、タケノコ栽培で生計を立てる。戦後の2度のミカン価格の暴落にも生き残り、昔からの「助け合い」の精神で集落を守っている。所得向上を図り、後継者も増え、子どもたちの声が響く理想郷を目指す。超高齢化した集落だが、住民は「生涯現役！」とミカン生産に情熱を注いでいる。



上：流末排水対策のためコルゲート管の埋設や溜桝を整備
下：現在の伍位軒集落のミカン畑。等高線状に植樹されている

復活したお正月の行事「どんど祭り」で老若男女が集まる

利用し乗用防除機スピードスプレイヤーを導入しました。さらに重機を園内に入れるために道路拡幅工事を自主施工しました。高品質ミカンを生産するために、ミカン畑にシートマルチを導入しました。

そして、二〇〇〇年度から始まった中山間地域等直接支払制度を活用するため「伍位軒集落協定」を締結しました。

交付額は年間約六〇〇万円です。その半分は登録した面積に応じて住民へ交付、残り約三〇〇万円を集落協定に基づいて地域のための活動資金としています。交付金を活用し、まず排水路を自主施工、長年の懸案だった「流末排水」の問題を解決しました。その後も、園地造成、園内道路整備や女性の経営参画に向けた研究会などを実施しています。

さらには、〇一年に偶然発見された高級ミカンでその希少性から最高級品として市場に出回っている「北原早生」へ改植を進めています。

このようなさまざまな取り組みの結果、集落の高収益を実現させることができました。

不屈の伍位軒魂が誇り

高収益を実現したことで、Uターン者も出て、「奇跡の集落」と表現してくださる方もいます。しかし、集落の活性化には、課題が山積しています。

まず人の問題です。集落を活性させるには、人が増えないことには始まらないと思います。ですが、まだIターン者はいませんし、短期間に多くの人を呼び込む策も思いつきません。

ただ、JA部会の取り組みで、地元の幼稚園やさらに数年前からは縁あって遠い石川県金沢市の保育園や幼稚園にもミカンを送っています。

投げ入れた小石がゆっくりと柔らかく水面に波紋を描くように、ミカンを食べた園児たちが大人になって「あのおいしかったミカン、どこのだれがつくったのかしら」と思い出し、興味を持ってくれたらいいと考えています。

また、若い人が集落を紹介するホームページを考えているようです。Uターンしてくれた若い世代の一人が、Uターンの理由を「親の仕事が面白そうだと思ったから」と話してくれたことがあります。「なんでも自分たちで解決している」と。このホームページは若者世代の集落活性化へ向けた取り組みなのでしょう。

高齢化対策として積極的に参加していることをお話しします。それは、電動カートの自動運転の導入です。国土交通省が二〇一七年から始めた実証実験にみやま市が手を挙げ開始したものです。新技術の導入は高齢化が進む農村こそ必要だと思います。

自動運転により、ミカン農家は省力化が図れます。その分を生産に集中し規模の拡大を図って、ミカンの発展につなげていきたいと思っています。

集落では子どもたちが増えて、「どんど祭り」を復活しました。かつてあった行事を「残してやらんと」という私たちの想いを実現させました。毎年、一月一四日に山から木を切りやぐらを作ります。そしてお正月についたお供え餅を焼いて一年の健康を祈念するというものです。こんなお祭りでも復活できたことに私たちは感慨を覚えます。

集落の行事といえばもう一つ、五〇年間続くお花見があります。四月三日、氏神様を祭る神社の大きな桜の木の下で宴会を開きます。大人ばかりの花見でしたが、最近は子どもたちも参加してくれます。子どもたちのはしゃぐ声はどんな音楽にも勝る、最高のBGMです。

今後とも、住民力を合わせて、「ミカンの里」を次の世代へつなげてまいります。高齢化を逆手に、生涯現役が誇りです！

書評

『平成経済 衰退の本質』

金子 勝 著

（岩波書店・820円 税抜）

持続可能な産業と社会の創出へのシナリオ

武本 俊彦
（新潟食料農業大学教授）

金子勝氏が、気鋭の経済学者としてメディアに登場したのは、平成時代の初めだ。当時、バブル崩壊による膨大な不良債権の重大性を指摘し、その根本的な不良債権処理を一気に実行するとの提案が注目された。しかし、責任を棚上げにし処理を先送りする方策が取られたことで、結局「失われた三〇年」がもたらされたことになる。

金子氏はその克服のために悪戦苦闘しながら、日本経済を分析してきた。本書はまさに、天命により書き上げたものとも言えよう。

金子経済学は、制度経済学の病理学的アプローチに立脚している。この独自の方法論に基づき、セーフティーネット概念の革新、反グローバリズム、長期停滞、脱原発成長論などをキー概念として、政策提言を行ってきた。象牙の塔で高邁（こうまい）な理論研究をするよりも、生きた経済を多くの人々と語り合うことを通じて、新たな経済学を構築することを選択したのである。

本書は、これまで公表された金子氏の思索を体系化したものであり、対象として取り上げる素材は、アベノミクスにほかならない。そもそもアベノミクスとは、新奇の政策体系ではない。筆者によれば、「一九九〇年代のバブル崩壊と不良債権処理に始まる政策的失敗の先」にあるものであり、歴代自民党政権において行われてきた新自由主義的な構造改革とマクロの景気対策という、「これまで失敗してきた政策を寄せ集め、それを大規模化した」ものにほかならない。アベノミクスの問題は、株価の維持が政権にとって生命維持装置であるとの認識に立ち、政権維持のために日銀の株式の大量購入と官製相場の維持に金融政策が使われていることにある。これが、外資の餌食になっているだけでなく、出口のないネズミ講になっていることで、アベノミクスからの転換ができない状態にあるのだ。

今や自動車産業以外に競争力のある産業のない日本において求められる課題は、持続可能な経済を維持していくために、いかにして産業の衰退を食い止め、日本経済の破綻を防ぐかにある。そのための処方箋として、社会基盤としての透明で公正なルール、平等な教育機会の保障、産業戦略とオープン・プラットフォームの創出、電力会社の解体、地域分散ネットワーク型システムへの転換の五点を提言している。なお、巻末の文献案内は、本書の理解を促す上で有意義だ。F

読まれてます

三省堂書店農林水産省売店（2019年5月1日～5月31日・税抜）

	タイトル	著者	出版社	定価
1	新スマート農業――進化する農業情報利用	農業情報学会／編	農林統計出版	5,000円
2	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	1,800円
3	儲かる農業2019 週刊ダイヤモンド 2019年3月9日号	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社	657円
4	日本の水産資源管理	片野 歩、阪口 功／著	慶應義塾大学出版会	2,500円
5	よくわかる国連「家族農業の10年」と「小農の権利宣言」	小規模家族農業ネットワークジャパン／編	農山漁村文化協会	1,100円
6	農業情報技術の革新「農業と経済」2019年4月臨時増刊号	「農業と経済」編集委員会／編	昭和堂	1,700円
7	誰も農業を知らない：プロ農家だからわかる日本農業の未来	有坪 民雄／著	原書房	1,800円
8	米生産調整の大転換――変化の予兆と今後の展望（日本農業年報）	谷口 信和、安藤 光義／編	農林統計協会	2,800円
9	望ましい食品流通システムの構築に向けて	盛山 正仁／編著	大成出版社	5,000円
10	農業保護政策の起源	佐々田 博教／著	勁草書房	3,500円

高校・高専生の「創業マインド向上」

次世代を担う若者に向け、日本公庫では創業支援の経験・ノウハウを起業教育の現場に還元することを目的に、「高校生ビジネスプラン・グランプリ」を開催してきました。今年は七回目です。過去の受賞作を紹介します。

アイデア競争へ

七回目を迎えるこの「高校生ビジネスプラン・グランプリ」からは、受賞したプランが実際に商品化に結び付いています。

第五回グランプリで準グランプリを受賞した愛媛県立長浜高等学校の「クラゲ予防クリームの開発」は、静岡市の化粧品会社との共同開発で、今年四月末から「ジェリーズガード　フェイス&ボディクリーム」として販売を開始しました。

また第六回グランプリで準グランプリを受賞した栃木県立鹿沼南高等学校のプランは、今年度中に商品化することを目指し開発が進行中です。

応募企画「農業女子のための人と環境と地元に優しいトマトタールに特化した手指洗浄剤の開発」には、同校食料生産科の三年生（当時）五人が携わりました。

トマトタールはトマト特有のあくで、芽かきや収穫の時に手に付いて、時間が経つと黒っぽい緑色のタールが指紋の溝にまで入り込んで硬化し、石鹸でこすってもなかなか落ちず、強烈な臭いも放つことから、世界中のトマト農家共通の悩みにもなっていました。

そんな中、実習教員の野地友美先生の声掛けで、二〇一六年度にトマトタールの洗浄剤づくりに着手。研究課題として、生徒たちが毎年継承してきました。

産学官連携の試み

生徒たちは栃木県産業技術センターや地元の化粧品会社から講師を招いて新製品開発や技術高度化のためのアドバイスを仰ぎながら、地道な実験を繰り返しました。そして二〇一八年度の三年生チーム

が商品化の基礎を構築。天然素材が原料で環境にやさしく、農家の長年の困りごとを解消しながら地元の特産品である鹿沼土に新たな活用法も見出すという点などが評価され、準グランプリの受賞となりました。

現在、実際の商品化に向けてハンドソープ市場を調査し、販売価格や販路も検討中です。農作業の現場でモニター使用してもらい、農作業に携わる女性たちに喜んで使ってもらえる仕様を決めていく見通しも立ちました。

「この洗浄剤が『農作業はキツイ、汚い』というイメージを変えるきっかけになり、就農する女性が増えたり、気持ちよく作業できたりする助けになったらいいなと思います」と話すのは、今年度の研究リーダーを務める同科三年生の塩田歩さん。「トマトタールに悩む世界中の農家さんに使ってもらいたい」と夢は広がります。

今年度のチームのメンバー。(左から)羽石崚芽さん、須田雅矢さん、大塚洸暉さん、塩田歩さん、関口幸翔さん、蓮田航平さん、松田結衣花さん、橋本亜依さん

ポケットなどに入れて持ち歩きやすく、土がついても洗いやすいシリコーン容器を採用

洗浄剤は天然ゲルで柔らかな感触。気分良く使えるようにかわいらしい色を検討中

―＊＊＊＊―

高校生たちのビジネスプランには、大人では考え付かない斬新な視点やアイデアが満ちています。それらは時として、地元の企業や自治体をも巻き込む大きな動きへとつながっていきます。

活力ある日本と地域の活性化のために、日本公庫は将来を担う若者の創業マインド向上を目的に、全国の高校生・高専生(一～三年生)を対象としたビジネスプラン・グランプリを毎年開催しています。

「第七回　高校生ビジネスプラン・グランプリ」の応募期間は七月一日(月)～九月二五日(水)。全国の高等学校および高等専門学校(一～三年生のみを対象)の生徒からなるグループまたは個人ならどなたでも応募できます。詳細はウェブサイトをご確認ください。

https://www.jfc.go.jp/n/grand prix/

(「高校生ビジネスプラン・グランプリ」運営事務局)

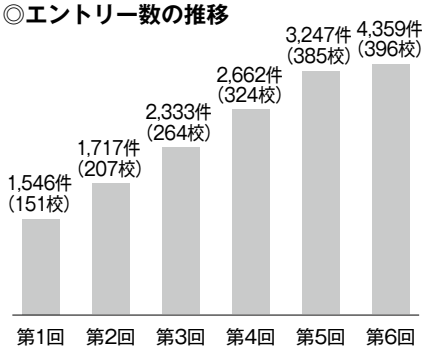
高校生ビジネスプラン・グランプリとは

活力ある日本を創り、地域を活性化するためには、次世代を担う若者の力が必要です。日本政策金融公庫は二〇一三年度から、若者の創業マインド向上を目的に、全国の高校生を対象としたビジネスプラン・グランプリを開催しています。

高校生ビジネスプラン・グランプリは、これからの時代に求められる「主体的・対話的で深い学び」の実現に役立つ施策として、全国の高等学校から注目を集めています。これまでに応募した高校生はのべ四万八〇〇〇人以上。エントリー数は年々増加し、一八年度(第六回大会)は四三五九件(三九六校)と、過去最多を記録しました。

〈第七回　高校生ビジネスプラン・グランプリ〉
後援／財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、中小企業庁、沖縄振興開発金融公庫、日本商工会議所、全国商工会連合会、公益財団法人全国商業高等学校協会、公益財団法人産業教育振興中央会、株式会社東京証券取引所、一般財団法人ベンチャーエンタープライズセンター、日本公認会計士協会、日本税理士会連合会、公益社団法人日本ニュービジネス協議会連合会

◎エントリー数の推移



スケジュール

[7月～9月] **エントリー(応募登録)**
ビジネスプランシート提出
9/25(水)締め切り
＊4～9月　出張授業(ビジネスプラン作成サポート)
▼
[11月下旬] **ファイナリスト**
(最終審査会参加者)決定
▼
[2020年1月] **グランプリ決定**

※最終審査会・表彰式への参加には、教員の引率が必要です。
※交通費など最終審査会・表彰式への参加費用(教員1名・生徒3名まで)を日本公庫が負担します。

みんなの広場

♠五月号の『主張・多論百出』で紹介されていた大地といのちの会理事長の吉田俊道氏の取り組みは、斬新な発想に満ち、実に素晴らしいと感じた。

彼がチャレンジしている「菌ちゃん野菜」は、ただの有機農法で作られた野菜ではない。土壌に住む微生物などの働きに注目し、生態系の自然な営みを利用することで農薬の使用を必要最小限に抑えて野菜を育てているのだ。

無農薬とか有機栽培とうたっていても味はいまひとつという野菜が多い中、菌ちゃん野菜は栄養豊富で美味だという。

私も老境に入り、安全で栄養があり、おいしいと感じられる野菜を中心にした食生活をして、健康を維持していきたいと考えている。吉田氏の菌ちゃん野菜が全国的に広がり、日常的に食べられるようになることを願う。

（広島市　内悧）

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、編集させていただくことがあります。掲載者には、薄謝を進呈します。

[郵送およびFAX先]
〒一〇〇-〇〇〇四
東京都千代田区大手町一-九-四
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　〇三-三二七〇-二三五〇

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）

編集後記

♣今号を機に、久々に自宅近くの地方卸売市場を訪ねました。毎月第二、第四土曜日に一般開放されるこの市場には、海なし県にもかかわらず青果仲卸七社に対し、水産仲卸が一四社。新鮮な魚を食卓に届ける市場の役割を再認識しました。市場を取り巻く環境は決して良好とは言えませんが、それぞれの創意工夫に期待です。（西山）

♣「経営紹介」で取り上げている「低温殺菌牛乳」。高温殺菌する牛乳よりも、生乳の風味が残り濃厚な味わいが楽しめますが、値段の高さがややネック。わが家では消費増税をにらみ牛乳購入費についても下げ圧力が強まっていますが、一牛乳ファンとして、これからも品質を重視し「聖域」死守のため、ささやかな抵抗を続けてまいります。（高雄）

♣「地域再生への助走」はミカンの里を住民一丸で守る伍位軒集落さん。去年の冬、いただいたミカンがあまりにもおいしく感激して産地を調べました。そして集落の皆さんの取り組みを知り、コンタクトをとりました。まさしく、一個のミカンが今回の掲載につながったと思います。波紋を広げていくお手伝いを今度は本誌ができたらうれしいです。（城間）

♣自分の学生時代は偏差値重視で、高校生の起業教育なんて思いもよらないことでした。でも十代でする勉強はすべて「社会に出て働く」ため！　起業について考えるのは数学や英語と同じくらい大切なことだと感じます。今年の「高校生ビジネスプラン・グランプリ」ではどんな柔軟な発想力が飛び交うのか、楽しみです！（竹中）

AFC Forum フォーラム

■編集
前田 美幸　西山 大也　高雄 和彦
山本 晶子　城間 綾子　竹中 夕美
鈴木 晃子

■編集協力
青木 宏高　村田 泰夫

■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）

♣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14回 アグリフードEXPO 東京 2019
プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会
日時
8月21日(水)/22日(木)
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 南展示棟
食べて
応援しよう!

AFC Forum フォーラム
2019 7
特集

卸売市場の生き残り策!!

■AFCフォーラム　令和元年7月1日発行（毎月1回1日発行）第67巻4号（827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 ヤマ原ビル　Tel.03（3537）1311　■定価514円　本体価格476円

『大きな牛を見たよ』石田 頼寛　鹿児島県徳之島町立尾母小学校

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C014687

JFC 日本政策金融公庫 農林水産事業本部
https://www.jfc.go.jp/