

# AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

# 9

2019

## 特集 サバから見える日本漁業



特集

## サバから見える日本漁業

### 3 ニそう操業の日本型まき網で漁業復活

成子 隆英

多投資型漁業で多獲型操業という構造的課題を抱えるまき網漁業。新たな成長を目指すためには、海外市場の開拓やニそう操業という日本型まき網漁業の確立が急務である

### 7 JR西日本のサバ養殖にブランド戦略

金子 弘道

養殖漁業ビジネスに異業種からの参入が相次いでいる。その一つがJR西日本の展開する「お嬢サバ」だ。他企業と連携しながらのブランド戦略から日本漁業の生き残り策を探る

### 11 魚食の裾野を広げる「サバ缶」ブーム

濱田 武士

水産缶詰の潜在的需要を掘り起こしたと言えるサバ水煮缶ブーム。世界的な缶詰需要の急増で輸出も加速する。こうした社会的背景から、減少し続ける国内の水産物消費を考える

情報戦略レポート

### 15 認定新規就農者の課題について

—2019年度 認定新規就農者フォローアップ調査—

経営紹介

経営紹介

### 23 有限会社昭和水産／愛媛県

宮本 英之介

四国最大の魚市場を抱える八幡浜港で、唯一の沖合底曳き網漁業者。豊富な魚種を活かし沖（オキ）と陸（オカ）が連携、もうかる漁業の実現を目指している

変革は人にあり

### 27 ウミロン株式会社／東京都

藤原 謙

「養殖業は今世紀で最も重要な産業」と言い切る。JAXAでの人工衛星の開発経験を活かし、IoT技術を利用した水産養殖向けスマート自動給餌機を開発した

10月号予告

特集は、「農林水産物・食品の輸出—1兆円その先(上)」を予定。国産農林水産物・食品の輸出は「ジャパン・ブランド」の浸透と共に年々増加し2019年には輸出額1兆円達成が見込まれる。そこで政府が掲げる次の目標2030年に輸出額5兆円を実現するための方策や課題を考えよう。海外の輸出環境を踏まえ、日本の輸出ビジネスの未来予想図を描く。



撮影：堀口 和重  
和歌山県東牟婁郡串本町  
2018年4月撮影

マサバの魚影

■串本湾内の養殖いけすで飼育されているマサバを水中撮影。目の前を勢いよくマサバの群れが泳いでいく■

シリーズ・その他

観天望気

水産業の成長化

馬場 治 ..... 2

農と食の邂逅

手島 加世/鳥取県

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) ..... 19

フォーラムエッセイ

時間旅行 野中 柊 ..... 22

主張・多論百出

下関短期大学栄養健康学科

木村 秀喜 ..... 25

耳よりな話 209回

カラムナーリンゴの木 和田 雅人 ..... 30

まちづくりむらづくり

農泊の推進に移住促進と空き家対策も

高校に県外入学。ムラに人が集まる

NPO法人かわね来風/静岡県榛原郡川根本町  
浜谷 友子 ..... 31

書評

野口 憲一 著

『1本5000円のレンコンがバカ売れする理由』  
宇根 豊 ..... 34

インフォメーション

小さな改善から農業経営を考える 熊本支店 ..... 35

政策金融と輸出促進支援について学生に講義

情報企画部 ..... 35

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」受賞者決定 ..... 35

資金紹介 ..... 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大阪2020 ..... 38

# 望天 観気

## 水産業の成長化

昨年の暮れ、七〇年ぶりに改正された漁業法の下で、水産業の成長産業化への取り組みが行われようとしている。日本の産業全般の成熟下で、そのための施策が今まさに動こうとしているが、それを具体的にイメージすることは簡単ではない。まずは成長産業とはどのようなものを想定するのかという議論から始めなければならぬのが実情である。

労働人口と国内消費人口が減少する中で、経営の合理化、国内市場に代わる新たな市場としての海外市場の開拓は、従来から必要性が求められてきた点である。もしこのことを出口とするのであれば、従来の施策から大きく変わるものではないはずである。しかし、今取り上げられている成長産業化の意図は、従来の取り組みからさらに踏み出そうとするところにある。

それと並行するように進められてきた卸売市場改革の目指すところも迷走しているように思える。水産業においては、中間流通を省く産直への取り組み、そのプロセスにおけるIT技術の活用などを通じて、既存の卸売市場流通から低コストの合理的流通を目指すことが提起されている。しかし、この検討過程で大きく欠落しているのは物流の課題である。

物流コストの面からは、大消費地の卸売市場を核とする物流ネットワークこそが低コスト流通を実現する手段であり、特定産品をめぐる、特定業者間の産直流通はコストの上昇をもたらす。卸売市場改革と言うのであれば、卸売市場の持つ実質的機能を実現するような市場施設と運用手段の整備が肝要であろう。

各産地は高付加価値化を目指してきた。物流コストの高い産直を利用できるのは、こうした商品であろう。水産物流通においては、商品特性に応じた物流形態の多様化が求められており、それは物流コストの低減という一面的なことで解決できるものではない。成長産業化を論じるなら、こうした複雑な現実を整理することから検討すべきであろう。

東京海洋大学海洋政策文化学科教授

馬場 治



ばば おさむ

1955年高知県生まれ。東京水産大学資源管理学科で教職に就いた頃始めた資源管理型漁業の現場での取り組み実態に関する研究を発端として、その後水産物流通、水産政策、国際協力などの分野での研究に取り組むようになった。

最もおいしい時に  
たくさん食べて！  
魚には傷をつけない  
命賭けで、奥が深い水産  
仕事の「とりこ」です

農と食  
の邂逅

手島 加世 さん

鳥取県境港市

一般社団法人境港水産振興協会 課長

日本海側最大の境漁港で働く「おさかなガイド」は、魚のPRやイベント実施など消費拡大に忙しい。魚介類消費は二〇〇一年をピークに約四割も減少し、魚食文化の危機。女性の活躍に魚離れ歯止めの期待がかかる。





## 境港の水先案内人

境漁港では、港の見どころを一般の人が見学できるツアーがある。取材した日は、アジの水揚げの様子の見学から始まった。船舶の船倉からアジが入った網が引き上げられる。網の底を縛ってある鎖が緩み、アジがどさつとトラックの荷台へ移される。

「梅雨時期のアジこそ、脂が乗っていておいしいですよ」と説明をするのは、手島加世さん(四一歳)だ。境港水産振興協会の職員で、ツアー客を案内する「おさかなガイド」でもある。

同協会は、境漁港の水産関連業者一七二社を会員とする水産総合団体。消費拡大のためのPR活動、イベント実施はもとより、補助事業の受託、行政と会員の間にわたる調整など、水産業の発展につながることは何でもするというお役立ち組織だ。見学ツアーは、漁獲量では全国第五位(二〇一八年)、日本海側で最大の港である境漁港をPRする重要な役割を担っている。

ツアー客からの質問によどみなく答える加世さんは、同協会で仕事を始めて九年目。「最初は、アジとサバの見分けもつきませんでした」と照れ笑いする。医療関係の仕事に就き、結婚を機に鳥根県松江市から境港市へと移った。出産、育児を経て、復職しようとしてハローワークの門を叩き、協会に就職した。「事務と書いてあったので、私にも務まるかな」という感じでした」

ところが、実際に命じられた仕事は、加世さんの想像とはかけ離れていたという。同協会は、境港の魚に関するさまざまな知識を深めてもらうための検定創設を目指しており、加世さんに与えられた任務は受験者が事前にならばテキストづくりだった。「だまされたかなって思いました(笑)。でも、やらなければ給料がもらえないし」

どうすればよいかと途方に暮れていると、周囲から「近くの人たちに聞けば教えてくれるよ」といとも簡単に言われた。誰一人として顔見知りはいないが、「教えてください」と近くの水産会社や水産試験場に飛び込んで聞き込みを始めた。

## 奥深さに魅せられて

見知らぬ女性の登場に、怪訝な表情で見られることもあった。だが、真剣さが届いたのだろう。どの人も胸襟を開いてくれた。「今日はもう仕事は終わりだから、明日またおいで。教えてあげるから」という人、缶コーヒーを買って、加世さんの来訪を待っていてくれる人もいた。「皆さん温かい人ばかりで、一聞けば一〇教えてくれる。どの人も誇りを持って仕事に臨んでいることが伝わってきました」

水産業は知れば知るほど面白く、足しげく通っては、教えを請うた。加世さんの心をとりにしたものは「水産業の奥深さ」だ。「漁法もさまざま。境漁港ではまき網という漁法が九割を占めています。魚を捕るとい

うことは命懸けの仕事ということや何を捕るか、どの港に何時頃水揚げすれば高値がつくかなど頭脳戦であることも初めて知りました。魚が傷つかないように、生産者も市場の人もものすごく大事に扱う姿にも触れました」

さらに真摯な仕事ぶりを見聞きするにつ



P19 鳥根県松江市出身。結婚を機に境港市に移り、海産物のおいしさに魅了されたという。中学一年生の娘さんのお母さんでもある。

P20 アジが水揚げされる様子(右)上 この日のおさかなツアーには、里帰り中の米国在住の家族が参加(右)下右 競られたばかりのクロマグロ。仲卸の軽トラに乗せられて、取引先へと運ばれる(右)下左 境漁港近くの水産物直売センターにて。新鮮な魚介類を求め観光客だけでなく、地元の人を訪れる(左)

P21 加世さんとともにおさかなガイドを務める岡村由美子さん(右)と景愛子さん(左)。おそろいの天然本まぐろのポロシャツで港を案内する

れ「境港の魚を、最もおいしい時に、よい状態でたくさん食べてもらいたい」という想いが強くなった。

テキストは一年がかりで無事に完成。達人検定は今年で八回目を迎え、延べ二八〇人が受験し、一五〇人が達人として認定されている。

加世さんの熱意は同協会でも注目され、二年前から「おさかなガイド」として、見学ツアー客を案内するようになった。見学ツアーは二〇一一年から始まり、年間におよそ一〇〇〇人が参加する。近年は外国からの見学者も増えてきた。現在、ガイドは加世さんを含め三人いる。全員が女性だ。

質問攻めの日も多いが「興味を持ってくれている証拠なのでうれしい。歴史や漁法のことなど詳しく知ってもらいたいという気持ちもあるけれど、一番は境港の魚を食べてほしいということに尽きるかな。食べればこの魅力は一瞬で伝わりますから」と加世さんは満面の笑みだ。

### 産業に寄り添っていく

境港を代表する魚種と言えばカニ、そしてサバやアジなどだ。中でも紅スワイガニは日本一の漁獲量を誇る。さらに近年、強力にPRをしているのがクロマグロだ。毎年五月下旬～七月上旬までの期間に、日本海を北上するクロマグロが約一五〇〇トを上限に水揚げされる。境漁港には、主に日本海沖で捕ったクロマグロが一昼夜で水揚げさ

れる。冷凍せず、内臓部分にも水をたくさん詰めたまま、冷蔵で流通することが可能だ。「冬のマグロと比べ、脂は少なめですが、風味、そして香りまで楽しめます」と加世さん。全国でも珍しい生鮮流通のおいしさが徐々に知られ、今では地元はもとより、関西から関東まで流通する。

一方、境漁港も、他の漁港と同じく、漁獲量は減少している。二〇一六年の総漁獲高は約一二万トで、三〇年前と比べると約五分の一という減り方だ。漁獲量を制限し、水産資源を管理する重要性は国際的に高まっている。「マグロもその一つですが、資源管理を踏まえた上で、価値に見合った値が付き、消費者においしく食べてもらえば、水産関係者は所得を得られる。こんな循環が続いていけばいい」と加世さんは願う。

今後も、境漁港に関わる人たちが守り抜いてきた水産業に寄り添っていきたくて言う。「とにかく、人が温かい。同業者は競争相手でもあり、協力もし合っている。そんな人柄の良さがまだあまり伝わっていないのが課題かな」。鮮度の良い魚を食べに来たり、港の見学に来たりする人が増えれば、境港のPRにもなるし、地元の人が魅力を再認識するきっかけになる。

境漁港の魅力を熱く語る加世さんのイキイキとした表情は実に素敵。例えるならばこの言葉しか見つからない。まるで水を得た魚、である。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)



夕暮れ時に自転車を走らせ、馴染みの八百屋さんへ。なぜだろう、ここへ来るたび、懐かしい気持ちにさせられる。まるで、タイムスリップして、すこし昔に戻ったみたいだ。

ぼおっと温かな色の電球が店のあちこちに灯され、色とりどりの果物や野菜を照らしてしまっているさまが、いつとことのない雰囲気なのだ。ここには、素朴な佇まいの季節がある。時が緩やかに流れている。

さあ、なにを買っていいのかな？

ゆるりとカーブを描いて、曲がった胡瓜、お味噌をつけて齧った、しゃくしゃく。瑞々しい音がするだろう。

トマト、赤々としているなあ。真っ青な空のもと、陽の光をいっぱい浴びて、いい色になったのだろうか。モッツァレラチーズとバジルを合わせ、ワインビネガーとオリーブオイル、ひとつまみのイタリアンハーブをかけて食べたなら、さぞかし美味しい。

そうだ、茄子も買っていかなくちゃ。子どもの頃は、変な見た目の野菜だな、うへえ！と怖気をふるって食わず嫌いだっだけれど、いつのまにやら大好物。生姜を使ってさっぱりとした味わいの煮浸し、夏野菜どっさりのラタトゥイユ、茄子と挽肉を入れたトマトソースのパスタ、ぴりりと辛味を効かせた麻婆茄子……和風、洋風、中華風、さまざまな料理に入れて、毎日食べても飽きがこない。

そして、ごろり、ごろごろ、ぶこつなようすの馬鈴薯も、我が家のキッチンに欠かせない。肉じゃがもいいな、ポテトサラダもいいな、ジャーマンオムレツやカレーライス、じゃがバターもいいな。どう手を加えても、大地のおおらかな味がする。

これ、ください。いつも、ありがとう。お店の人の笑顔も優しい。

つい、あれもこれもと欲張って、ずしりと重いリュックを背負い、自転車のペダルを漕ぐ帰り道——すこし昔から、今へ今へと。

藍色に染まりつつある空に、太古から変わらぬそこにあつたのだらう月が薄く浮かび上がっている。

F



作家  
野中 柁

のなか ひいらぎ  
1964年生まれ。海燕新人文学賞を受賞して作家デビュー。小説『波止場にて』『猫をおくる』、童話『パンダのボンボン』シリーズ（既10巻）、「本屋さんのルビねこ」シリーズ（既2巻）、エッセイ集『きらめくジャンクフード』など著書多数。

## 時間旅行

下関短期大学栄養健康学科教授

## 木村 秀喜



● きむら ひでき  
一九六二年山口県生まれ。新潟大学大学院  
医歯学総合研究科修了。博士(学術)。労働  
基準行政を経て下関短期大学栄養健康学  
科教授。水産庁長官任命「お魚かたりべ」、  
「唐戸魚食塾」企画員。同塾は「魚の国のし  
あわせ大賞」最優秀賞の他、多くの表彰を  
受けている。また、水産白書、食育白書で  
も紹介されている。

## 魚

食離れの一因は、魚食のコモディティー化（個性が無く画一された商品）ではないでしょうか。「若者の車離れは車のコモディティー化にある」という指摘があります。車が単なる移動手段の道具であり、「遊び」の感覚が薄れたことが原因であるとの考えです。

サーモンなどの人気がある魚を大量に販売するのは、大手スーパーだけでなく、下関市にある地方卸売市場・唐戸市場や地魚を扱う店などでも同様です。消費者が求めるものを提供し、売り上げを増やすことのみが重要と考えているのです。果たして、それでよいのでしょうか。

古くから魚は魅力的な食品です。良質のたんぱく質供給源として、日本人の身体を支えてきました。おいしさについて言えば、うま味成分だけでなく、脂の乗りや食感も重要です。健康関連成分はご存じの通りです。また、多くの種類の魚が流通し、多様な調理法で食されます。手間を惜しまなければ、飽きること

はありません。

現代の食生活では、肉でたんぱく質を充足できま（望ましくない脂付きですが）。おいしく感じる料理は魚以外にもたくさんあり、健康関連成分を簡便に満たせるサプリメント市場も拡大の傾向。国内外を問わず人気の魚料理は寿司と刺身。魚の缶詰がトレンドです。魚が本来持っている魅力は薄れてしまったのでしょうか。

「唐戸魚食塾」は、水産企業関係者、大学関係者、県市の職員、料理人と多彩なメンバーが企画員となり、唐戸市場を拠点に、ボランティアとして水産都市下関の魚食文化の継承や魚食を取り入れた日本型食生活の普及啓発、地元市場の活性化などに取り組んでいます。取り組みの一つに大人を対象にした講義と調理実習、会食をセットにした食育教室があります。講義で魚食の知識を学び、調理実習で技術を習得し、会食で味を知り、喜びを実感します。参加者の大半が六五歳以上の女性です。しかし、魚食に関する料理の

知識や技術だけでなく、基本的なこともあまり知られていないことが分かりました。料理教室のポイントは、少し難しいレシピにすること。一匹の魚を三枚におろし、悪戦苦闘して完成したときには、食べる前から笑顔になります。これは脳の報酬系が活性化されたことによるものです。ひと手間かけることが大切なのです。

魚食のコモディティー化を指摘しましたが、日本人の食事そのものが同様の状況に置かれているのではないのでしょうか。

## 中

食と外食の調査ではその利用頻度が増え、購入の選定理由は「低価格、値段が手ごろだから」がトップです。調理実態調査の「料理すること」に対する考え方は「できるだけ簡単にしたい」が、「おいしいものを作りたい」よりも多くなります。簡単であることが大切なようです。調理技術向上のために取り組んでいることの間では「料理本、インターネットなどを参考にする」が男性四割弱、女性六割に対し、「家族から教えてもらう」は男性二割、女性三割とわずかです。家庭での料理の伝承は少なくなっていることが分かります。「料理に時間をかけず、簡便

にすること」が大切になってしまいました。それで食事の本当の喜びを感じるものが無くなったのです。

高度成長の時代、国民は必死に働きました。その時代にインスタント食品が生まれ、便利な家電が普及しました。結果、ひと手間かけることによる脳の活性化が起きなくなり、本当の笑顔が生まれなくなつたのです。「お母さん、ごはんまだ？」「ちよつと待ってね」。このように待つことによる喜びもありました。食べたいときに一人でお菓子の袋を開けるのでは、楽しくないでしょう。本当の笑顔になるには、手間をかけ、待つことが大切です。

笑顔になるために、人は行動します。手間暇かけて料理を作り、本当の笑顔になって、初めて食を大切にしましょう。魚は、料理するのも食べるのも手間がかかります。そこが強みと考えることがポイントです。魚食普及のためには、知識と技術を身に付け、時間を費やし、笑顔になることが大切です。毎日の食事に多くの時間を確保することは難しいですが、月に一度からでも始めてみてはいかがでしょうか。

食に時間を取り戻しましょう。働き方改革を推進している今がチャンスです。

F

# 魚食離れは食のコモディティー化が原因 時間を費やし、笑顔になることが大切

# カラムナーリンゴの木

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構  
果樹茶業研究部門リンゴ研究領域 リンゴ育種ユニット 主席研究員

和田 雅人

## 果

樹栽培において、樹形を制御することは生産性や省力化にとって重要な要素です。労働人口の減少や農家の高齢化に伴い、省力・効率的な生産方法が求められるリンゴ栽培では、樹高を制御する低樹高化が進んでいます。低樹高化には矮性台木を用いて接ぎ木する方法があり、矮化の程度によって台木を選ぶことができます。

低樹高化以外にも、機械化栽培に適した特徴的な樹形を持つリンゴ

の品種があります。リンゴ品種「McIntosh」の枝変わり(突然変異体)として、一九六〇年代にカナダの果樹園で発見された「Wicik」です。

この「Wicik」は、通常のリンゴ樹に比べると木の節間(葉と葉の間の長さ)が短く、側枝の数が少ない細長い棒状の樹形で、カラムナー(columnar)タイプと呼ばれています。非常にコンパクトな樹形で(写真)、ほ場面積当たりに植えられる本数が多くなる、横枝があまり広がらないので収穫や剪定などの栽培管理が楽にできる、雪害などに強いといった利点が挙げられます。

カラムナータイプは単一の優性遺伝子C<sub>0</sub>によって制御されるため、「Wicik」を交配親にした場合、次代はすべてカラムナータイプ



左:カラムナー性の木、右:通常のリンゴの木

を示します。この性質を利用して、リンゴの実の付いた観賞用の木としてカラムナータイプのリンゴ品種の枝が販売されていますが、生食に適した果実をつけるカラムナー品種は、今のところまだ育成されていません。

## そ

こでわれわれ、農研機構果樹茶業研究部門リンゴ研究領域では、優性遺伝子C<sub>0</sub>の染色体上の位置を特定しました。さらにリンゴ品種「ゴールデン・デリ

シヤス」のゲノム情報を基に、C<sub>0</sub>遺伝子のより詳しい位置を明らかにすることに成功し、それによって、カラムナータイプの樹形を示すリンゴを、実生段階で効率的に選抜するDNAマーカーを作成することができました。今後、生食に適したカラムナー樹形を持つリンゴ品種育成の加速化が期待できます。

さらに、このように大きな樹形の変化を引き起こす原因遺伝子C<sub>0</sub>の働きを明らかにするため、「McIntosh」と「Wicik」のC<sub>0</sub>遺伝子領域の遺伝子配列を比較し、原因遺伝子そのもの同定にも成功しました。この遺伝子の具体的な働きを明らかにすることにより、リンゴの成長制御メカニズムを解明し、さらに省力的な栽培を可能にする樹形の制御も期待されます。

F



### Profile

わだ まさと  
1989年筑波大学生命科学研究科大学院博士課程修了。農林水産省果樹試験場(現、農研機構果樹茶業研究部門)で長年にわたり、リンゴの花成などの分子生物学的研究に従事。



# 農泊の推進に移住促進と空き家対策も 高校に県外入学。ムラに人が集まる

静岡県榛原郡川根本町  
NPO法人かわね来風 事務局長 浜谷 友子



## 高齢者宅配サービスを始める

今から一〇年前の二〇〇九年五月、まちづくりの「NPO法人かわね来風<sup>来風</sup>」として初めて取り組んだ事業が「三ツ星オートキャンプ場」の指定管理である。私たちは、古くなったトイレを磨き、草を刈り、炊事棟にゴミが残らないように頻繁に掃除をした。お客さまに気持ちよく利用してもらおうことや、家族で楽しめるイベントを開催し、町内のさまざまな観光スポットを案内することで、家に帰ってもこの町での思い出が話題となるように心掛けた。

一シーズンが終わったとき、五〇万円程の収益を得た。私はそれまで事業をしたことがなく、初めて得たこの収益をどうしてよいか分からなかった。NPO法人の勉強会で質問したら「好きなことに使つてよい」と講師に言われた。そこで私たちは、この収益を交付金申請などの人件費に充て、高齢者宅配サービス「ママ宅」を立ち上

げた。交付金事業での経費は、製作物などの実費に限られることがほとんどで、人件費に充てられない。そのため、この収益は交付金事業を効率的に進めるのに、大いに役立った。

ママ宅事業では、幼児とママさんが高齢者宅を車で訪問し、お弁当を届ける。このお弁当は、町から委託された「独居の高齢者」に届けるものだが、私たちは、その条件に当てはまらなくても希望する人や、さらにお弁当以外の日用品などもついでに届ける。それは私たちが民間組織だからできることであり、町から受け取る配達手数料、つまり税金を最大に活かせる方法だと自負する。

山村に住む高齢者は、子どもたちが来るのを楽しみに待っている。子どもにとってもママと一緒に届ける機会は、多くの触れ合いと学びの場になる。私は周囲の人々に恵まれ、仕事と子育てを両立できたが、もともと長く一緒にいれば良かったと後悔することもある。だから、ママさん

たちには子どもと一緒にだからこそ喜んでもらえる、この時期にしかできない取り組みにぜひ参加してほしいと願う。

## 質の高い農家民宿の町を目指す

三ツ星オートキャンプ場の来場者は増え、今では当初の二〇倍以上の利用者となった。私たちはその収益と国の農山漁村振興交付金を活用し、町内の農産物を市場に運ぶ「川根農産物直送便」や「農家民宿」、それに「空き家対策・移住推進」などに取り組んでいる。

現在、町内に農家民宿などは一軒。もともと農家が三軒、移住者による農業体験民宿や畑のある民泊が八軒だ。当方が事務局となり、「川根路農泊推進協議会」を立ち上げた。

近年、移住者による古民家カフェや民泊がテレビ番組でも紹介されるが、私たちの特色は、それらが地域内に複数軒あることだ。これが海外からの教育旅行の受け入れを可能にしている。

profile

浜谷 友子 はまたに ともこ

1962年静岡県川根本町生まれ。ヤマハ音楽教室の講師として働く中、地域の子供達がどんどん減っていく事や山中に一人で暮らす高齢者の行く末を懸念。まちづくり活動を15人の仲間と共に開始し2008年末「NPO法人かわね来風」を設立。「この町に楽しく住み続けるため」に必要なアイデアを考え実行に移す。現在は夫と2人、この仕事に取り組む。

NPO法人かわね来風

2008年5月、15人の仲間とまちづくり活動を開始。同年10月、NPO法人化し、この町に新しい風が吹くように、かわね来風(ライブ)と名付けた。09年、キャンプ場受託をきっかけに様々なまちづくり事業を開始。13年には、地場産品や郷土料理「大根そば」を販売する「食と遊びの三ツ星村」を開設した。16年、放課後児童クラブの受託に伴い若い職員を雇用。現在、職員6人と多くの地域の方とさらに事業を拡大している。

また、英語・台湾語のホームページも作成し、申込フォームを設けたことで、欧米からの個人客も増えてきた。

町内に、私たちが農泊の推進を始めた当初から協力をしてくれている、二軒のいずれも八〇歳代の女性が営む農家民宿がある。自身の楽しみでもあるとはいえ、その方たちには大変忙しい思いをさせている。もう少し農家民宿の数を増やして、自分のペースで受け入れができるようにしたいと考えている。しかし、その方たちのおもてなしの心は本物で、その存在は大きく、ついつい頼んでしまう。私たちは協議会でその志を尊重し、その道から外れないように調整し、質の高い農家民宿の町を目指している。

農家民宿宿泊は「ふるさと納税」の返礼品とし



上:「ママ宅」で高齢者にお弁当や笑顔をお届け  
下:「ゆず粉」の開発を移住や新規就農につなげる

「ゆず粉」の生産販売も

でもウェブに掲載。多くの人にこの町を訪れてもらいたいと願っている。また、この協議会の活動は移住者同志の交流の場にもなっており、さらに農家民宿は新たな移住希望者にも利用され、情報提供の場にもなっている。

農家民宿の他にも移住対策として「ゆず粉」の生産販売にも取り組んでいる。都会からの移住希望者はとくに農業に憧れるが、経験のない者が農業で生計を立てるのはなかなか難しい。一方、川根本町が高齢化で農業の担い手が減り耕作放棄地が増加しているのも事実だ。これをうまくつなげられる方法はないか、と考えた。町のゆず組合に、「移住者がゆず栽培をしたいと言っ

たら、教えてくれるか」と聞いたたら、「もちろんだ」と快諾してくれた。川根本町のゆず生産量は県内一を誇り、味も香りも良い。

川根本町は、もともと「川根茶」と呼ばれるお茶の産地だが、近年では価格の低迷などにより、茶畑をユズなどの作物に転換する農家も増えた。しかし就農者として若者を受け入れるには、彼らが作った農作物の売り先を考えなければならぬ。生果での出荷に力を入れるのは当然だが、もつと生産量を増やしても経営が安定するには、加工品の開発が必要だ。これまでもゆず組合はジュースやポン酢などビン詰類を作って販売をしていた。

これらは味も香りも評判がよく、新たなゆず製品を開発すればもつと売れる確信があった。

考えたのが「粉末」。粉末なら従来の商品とは別の用途で利用してもらえ、売り先の開拓ができる。お土産品としてもかさばりにくく、手軽に買ってもらえるだろう。

農家はよい農産物を作るのが仕事で、商品開発や販路拡大はまちづくりを推進する私たちの仕事だと考えていた。私たちにとって初めての「モノづくり」だったが、運よく色も香りも最高に引き出してくれる会社と巡り合った。

新しい事業の開始には、いつもの通り交付金を活用した。交付金を活用するということは、国の税金を使わせていただくということ。だから私たちは最大限の成果を出し、多くの人のメリットになるよう心掛けて活動する。こうして完成した「ゆず粉」は、昨年末から販売を始めた。農家民宿は調理体験でゆず粉を使い、ファンを増やす役割を担った。町内の土産店も観光客に「ゆず粉」を薦めてくれ、五月には完売した。「ゆず粉」の問い合わせは、県外や国外、思いも寄らない企業からも来ている。今年は大幅に生産を増やす計画で、収穫時期が待ち遠しい。

## 一石二鳥の「空き家対策」に力

私たちは、移住促進とは切り離すことのできない「空き家対策」にも力を入れていく。空き家は、必要がないから空き家になっている訳で、それを処分するには費用も手間もかかるため、そのまま放置されている場合がほとんどだ。必要のない者にとっては負の財産だ。でも移住を促進する町にとっては資源にもなる。活用できれば、町の空き家が一つ減って、人口が数人増え

る。まさに一石二鳥だ。

私たちは所有者を探して話をし、移住希望者につなげるために、空き家の片付けも請け負う。なるべく双方に費用負担がかからないよう、町の「空き家バンク」へ登録を勧める。登録された物件には、片付けや修繕に補助金が出るためだが、これもまた町の税金。なるべく無駄なく行動し、安価で引き受けられるよう心掛けていく。

川根本町の高齢化率は県内でもトップクラスで、高齢化率や出生率を見れば、自然的人口減少が続くことは否めない。だから、その先を考えるとき、子育て世代の移住に力を入れることは大切だ。ある移住希望の親子は、川根本町が地域ぐるみで存続に力を入れている「川根高校」に興味を持ったという。川根高校は二年前から全国公募も開始し、現在の生徒の半分は町外、県外の子どもたちだ。寮も完備し、進学を希望する生徒にはマンツーマンでの授業対応や公設塾もある。もし都会での子育てに悩み、別の環境を望むなら、私たちは地域で受け入れる。

成長した子どもたちの何人かは都会に戻るだろうが、ここに残る選択をする子もいるだろう。日本全体で考えれば、地方はそのおおらかな環境で、子どもたちをのびのびと育む役目を担うべきだろう。実際、別の幼い子どもがいる家族は、案内した保育園の運動場の広さやプールに感動していた。

## プロジェクトKで企業誘致

町に必要なのは、親の職場と安心して子どもを預けられる環境だ。私たちが受託する町の放

課後児童クラブは、午後六時ごろには終了する。しかし、共働きの、特にシングル親にとつてその時間帯のお迎えはたいへんだ。そこで例えば、夕方の時間に余裕のある人が自分の孫のように児童クラブに迎えに来て、自宅で数時間一緒に過ごしてはくれないか。それも愛情を持ち、自分の楽しみとして、などと解決策を模索している。

町の子どもたちが流出する最も大きな理由もまた職にある。大学や専門学校に進学し、町に戻りたいと思っても、学んだことを活かせる職種の会社がない。そんな折、私たちの町に願ってもない会社の進出があった。インドにグループ本社を持つIT企業「ゾーホージャパン」だ。

私たちは、町と本社から声を掛けられ、「プロジェクトK」を立ち上げた。Kは川根本町のK。ここに楽しく住み続けるために、「人口減少ストップから増加へ」という目標を立て、当初はゾーホーが町に根付くための支援活動をした。同社は今年、川根高校の生徒一人を採用し、横浜市のみなとみらいのオフィスで特訓中だ。いずれ川根本町のオフィス勤務になる。

「プロジェクトK」では、地域活性化に興味のある首都圏の会社を対象に、誘致活動をしている。立ち上げから二年経った今年四月、ベンチャー企業「アリオス」が、ゆずの栽培と六次産業化を目指して当町に進出した。農業も新しい力が加われば、きっと若者にも響くだろうと心が弾む。そして六月、経営コンサルティング会社「経営参謀」が町内にオフィスを開設した。私たちにはない力を持つ人たちと共に、私たちはこの地域を発展させていく。

# 『1本5000円のレンコンがバカ売れする理由』

野口憲一著



(新潮新書・778円 税抜)

## 人生を懸けた学への挑戦

宇根豊

(百姓・思想家)

この本は、ブランド化のノウハウ本という顔、野口のライフヒストリーの顔、そして時代を食い破っていかうとする思想書の顔を持つ。農家に生まれついたが故の宿命に、愚直に向き合い続ける人生がひしひしと伝わってくる。野口の戦略はことごとく家族から反対される。案の定失敗続きだ。「そうだろうな」と、私はつい失敗に共感してしまった。もともと、そこで終わらないのがこの本の魅力なのだが、成功の秘訣ひけの紹介はネタバレになるからやめて、私が最も評価する思想書の顔を追ってみよう。

野口は、戦後の日本農政をけん引してきた農学に、真つ向から批判の刃やいばを向けている。特に生産性を上げるほど、価格は安くなり、百姓の取り分が減ってしまう。それなのに、なぜ対案を考えなかったのか、という指摘は、まともすぎて誰も

言わなかったことだ。大量生産・大量消費は工業製品の経済学だ。野口は新しい学を創ろうとしている。

この時流の市場経済に身を任せ、せめて百姓の仕事の豊かさに生きがいを求める百姓にも、「やり甲斐搾取」に甘んじていると手厳しい。返す刀で「安けりゃいいのか」と消費者の思考もぶった切る。うーん、これでは出口はどこにあるのだ、と心配になる。

そこで奇をてらうのではなく、案外正当派の理論を突き付けてくる。市場の論理ではなく、別の理論があるのだ。それを野口は「伝統の創造」と呼んでいる。現代社会でも、市場ではないところで、価格が決定されているものはいっぱいある。例えば、職人芸で生み出されるものの価格は、生産コストで決められてはいない。農産物もそういう道をたどるべきだったと野口は言う。

言うからには、それを実践してみせなければならぬ。それには「職人芸」とその「表現」が必要だ。これまでの農学は、生産物の内容だけが表現され、百姓の技芸(伝統)は表現されてこなかった。この着眼こそは、新しい学の誕生を告げている。だから、野口の父親の技芸にこそ、一本五〇〇〇円の価値があり、それが表現されなければ、一〇〇〇円にしかならないのだ。

農業界は産地間競争の泥沼に落ち込んでいる場合ではないのだ。野口の人生を懸けた表現こそが、ぜひとも新しい学になって、百姓のものになってほしい。

読まれてます 三省堂書店農林水産省売店 (2019年7月1日~7月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 農政改革 行政官の仕事と責任	奥原 正明／著	日本経済新聞出版社	1,600円
2 森林未来会議——森を活かす仕組みをつくる	熊崎 実、速水 亨、石崎 涼子／編著	築地書館	2,400円
3 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
4 最新版 図解知識ゼロからの現代農業入門	八木 宏典／監修	家の光協会	1,300円
5 最後の砦——漁業取締りの流儀	橋本 高明／著	文芸社	1,400円
6 農業大国アメリカで広がる「小さな農業」——進化する産直スタイル「CSA」	門田 一徳／著	家の光協会	1,800円
7 アグリカルチャー4.0の時代 農村DX革命	三輪 泰史、井熊 均、木通 秀樹／共著	日刊工業新聞社	2,300円
8 儲かる農業2019 週刊ダイヤモンド2019年3/9号	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社	657円
9 令和元年版 森林・林業白書	林野庁／編	全国林業改良普及協会	2,200円
10 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

**セミナー**  
**小さな改善から  
 農業経営を考える**

農業法人等経営育成セミナーを開催。栃木県宇都宮市の梨農園「阿部梨園」でマネージャーを務める佐川友彦氏が「農家の小さい経営改善と農業経営の未来」をテーマに講演しました。

一〇〇件の小さな改善を積み重ねて経営体質改善を達成した経験や、業務ノウハウをウェブサイトで無償公開する阿部梨園の取り組みに参加者は興味深く聞き入っていました。

七月一八日、於：熊本市、共催：熊本県農業法人協会、農林中央金庫熊本支店、参加者：熊本県農業法人協会会員ら二四八人  
 （熊本支店）



質問に丁寧に答えていました

**講義**  
**政策金融と輸出促進支援  
 について学生に講義**

東北大学において、政策金融、農林漁業金融の動向と農林水産物の輸出促進に関する公庫の取り組みについて講義しました。

同講義は農林水産業および農林水産政策に関する理解と、幅広い視野に立った思考力養成の目的で開設。知識を習得し、各回のテーマについて議論しています。学生からは「六次産業化成功の要因は」との質問や「初めて知ったことも多く理解が深まった」などの感想が寄せられました。

六月二八日、於：仙台市、参加者：東北大学公共政策大学院、法学部の学生一五人  
 （情報企画部）



参加した学生から多くの質問を受けました

**「アグリフードEXPO**

**輝く経営大賞」受賞者決定**

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」は地域の農業・食品産業の担い手としてふさわしく、「アグリフードEXPO」への出展をきっかけに、優れた経営を実現している経営体を表彰することに より、多くの経営体の目標となる姿を示し、もって地域の農業および食品産業の育成

「アグリフードEXPO」に寄与することを目的としています。本賞は、日本公庫農林水産事業（旧農林漁業金融公庫）が二〇〇五年度に創設しました。全国各支店から候補者の推薦を受け、社外の有識者で構成する選定委員会における審議の結果、今年度の受賞者を決定しました。

**「大賞」受賞者（五十音順、敬称略）**

**有限会社 舟形マッシュルーム（山形県舟形町）**

代表取締役 長澤 光芳

業種：規模

マッシュルーム生産 ハウス面積八四〇〇平方メートル  
 加工品（マッシュルームカレーなど）

**株式会社 堀内果実園（奈良県五條市）**

代表取締役 堀内 俊孝

業種：規模

果樹（カキ、ウメ、カリン、ブルーベリー、スモモなど）  
 加工品（ドライフルーツなど）

**■選定基準**

優れた経営能力、技術力、実績を有するとともに、アグリフードEXPO（東京・大阪）への出展をきっかけに、売り上げ増加、販路拡大、消費者ニーズの把握、商品開発などを実現した経営。

**※「アグリフードEXPO輝く経営大賞」受賞者紹介および関連企画は本誌一二月号と一月号で掲載予定です。**

**■選定委員（敬称略）**

大泉 一貫（会長）／宮城大学名誉教授  
 青山 浩子／農業ジャーナリスト  
 梅本 雅／国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構総括調整役  
 萩林 幹太郎／学習院女子大学国際文化交流学部教授  
 藤田 毅／有限会社フジタファーム代表取締役  
 松田 恭子／株式会社結安ソシエイト代表取締役  
 森 剛一／アグリビジネス・ソリューションズ株式会社代表取締役・税理士

## 認定農業者の皆さまへ

# 自主性と創意工夫を活かした 経営改善を応援します

経営改善に取り組む認定農業者の皆さまのさまざまなニーズにお応えします。

### ■スーパーL資金（農業経営基盤強化資金）

ご利用いただける方	認定農業者（農業経営改善計画を作成して市町村長の認定を受けた個人・法人） ※なお、個人の場合、簿記記帳を行っていること、または今後簿記記帳を行うことが条件となります。	
資金の使いみち	農業経営改善計画の達成に必要な次の資金 ただし、経営改善資金計画を作成し、市町村を事務局とする特別融資制度推進会議の認定を受けた事業に限ります。	
	農地など	取得のほか、改良・造成も対象となります。
	施設・機械	農産物の処理加工施設、店舗などの流通販売施設も対象となります。
	果樹・家畜など	購入費、新植・改植費用のほか、育成費も対象となります。
	その他の経営費	規模拡大や設備投資などに伴って必要となる原材料費、人件費などが対象となります。
	経営の安定化	負債の整理（制度資金は除く）などが対象となります。
	法人への出資金	個人が法人に参加するために必要な出資金などの支払いが対象となります。
ご融資条件	融 資 限 度 額	【個人】 3億円（特認6億円） 【法人】 10億円（特認20億円【一定の場合30億円】）
	ご 返 済 期	25年以内（うち据置期間10年以内）
	利 率（年）	期間により異なる利率が適用されます。詳しくはお問い合わせください。
	担 保 ・ 保 証 人	ご相談の上、決めさせていただきます。
ご留意いただきたい事項	1. 審査の結果により、ご希望に沿えない場合がございます。 2. 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。	



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大阪 2020

プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時

2月19日(水) / 20日(木)

10:00~17:00 10:00~16:00

主催

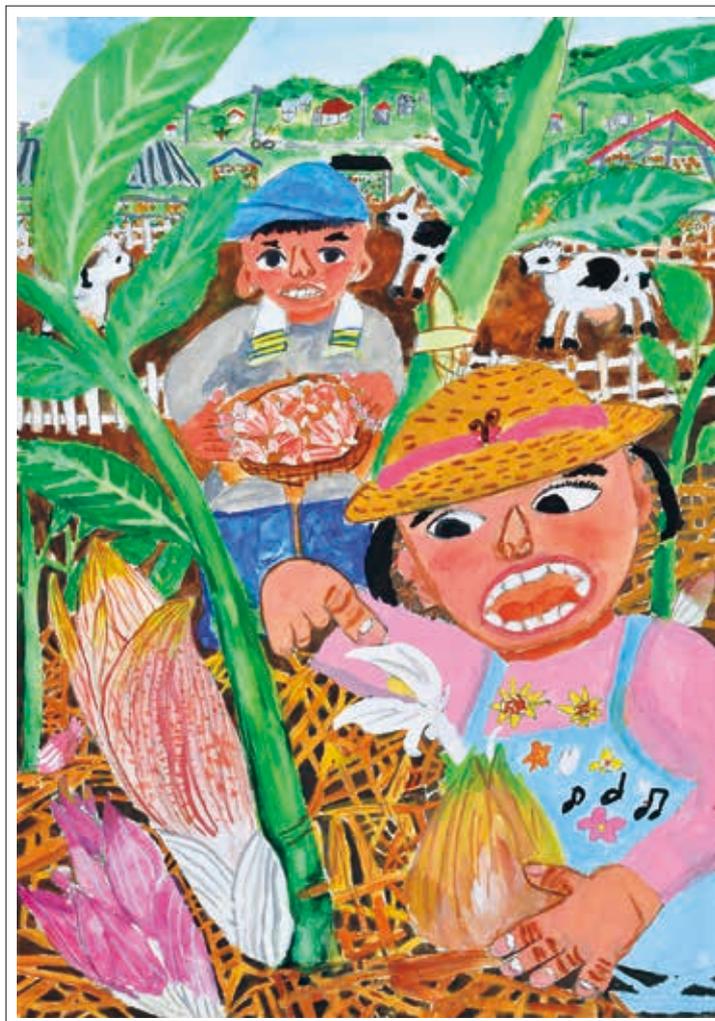
日本政策金融公庫

会場

ATC アジア太平洋トレードセンター



サバから見える日本漁業



『みょうがのしゅうかく』久保田 弓月 兵庫県洲本市立洲本第二小学校

■AFCフォーラム 令和元年9月1日発行(毎月1回1日発行)第67巻6号(829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 東京都中央区人形町2-14-4 〒7原ビル Tel.03(3537)1311 ■定価514円

【本体価格476円】

