

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

10

2019

「農林水産物・食品輸出」シリーズ／前篇

特集 展望! 1兆円から5兆円へ



特集

「農林水産物・食品輸出」シリーズ／前篇

展望! 1兆円から5兆円へ

3 世界の食市場の獲得目指し輸出拡大

塩川 白良

「2019年に1兆円」という農林水産物・食品の輸出額目標達成が視野に入った。1兆円に増大させ、その実績を基に「2030年に5兆円」を目指す

7 五兆円への輸出戦略が地域農業に貢献

佐藤 光泰

政府が掲げる目標「2030年に5兆円」を達成するには、輸出ビジネスを構造的に見直す必要がある。そこで、日本農業の今後の輸出戦略について5つの要諦を述べる

11 水産物輸出に求められるグローバル視点

佐野 雅昭

農林水産物・食品輸出の3割を占める水産物だが、まだ増やす余地がある。儲かる輸出ビジネス構築のためには、顧客創造活動をグローバルに展開することが必須である

本誌特派

15 和食人気に支えられる魅力あるタイ市場

情報企画部

バンコクで毎年開催される、東南アジア最大級の総合食品見本市「タイフェックス」。輸出を目指す農業者や食品加工業者を支援するため日本公庫が設置したブースの様子を報告

情報戦略レポート

23 国産へのプレミアム感薄まる 20歳代の3人に1人が朝食抜き

—消費者動向調査(2019年7月調査)—

経営紹介

経営紹介

17 もりやま園株式会社／青森県 森山 聡彦

作業時間の可視化で経営課題を把握。摘果したリンゴで新ビジネス起こし、着色作業不要の生産体制を確立することで利益を向上させた

変革は人にあり

27 株式会社金沢ワイナリー／石川県 井村 辰二郎

有機農業の先駆者が耕作放棄地でブドウを栽培、ワインを造り都市型ワイナリーをオープン。遊び心を忘れることなく、千年先まで持続可能な農業モデル構築を目指している

*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。



撮影:伊東 剛
北海道上川郡美瑛町
2015年10月撮影

朝霧の丘

■ 人類の未来を支える肥沃な土。土によって毎日の食卓が支えられている ■

シリーズ・その他

観天望気

地理的表示(GI)と豊かな社会 木村 純子 2

農と食の邂逅

實川 真由美／千葉県

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

おいしいご飯の責任 林 裕人 22

耳よりな話 210回

嗜好変化に合わせ技術開発

吉岡 宏 30

まちづくりむらづくり

足元の「あるもの探し」の地域資源調査

地元愛が世代を超えて成果の実を結ぶ

野原村元気づくり協議会／三重県度会郡大紀町

鳥田 陽史 31

書評

野口 悠紀雄 著

『戦後経済史 私たちはどこで間違えたのか』

武本 俊彦 34

インフォメーション

第13回「アグリフードEXPO大阪2020」の

出展者を募集しています

情報企画部 35

販路拡大と物流面の課題解決を支援

情報企画部 36

スマート農業や税の知識など

経営課題について情報交換

福井支店 36

リーダーのためのコミュニケーション術

前橋支店 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

11月号予告

特集は、「展望!1兆円から5兆円へ」(「農林水産物・食品輸出」シリーズ/後篇)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。生産者や貿易商社などの具体的取り組みを踏まえ、次の目標である輸出額5兆円を実現するための課題や方策を考察する。

観天 望気

地理的表示(GI)と豊かな社会

特定農林水産物等の地理的表示(GI)の登録数が、二〇一九年六月で八二品目に上った。GI保護制度とは、Geographical Indication(ジ・アイ)で、伝統的な生産方法や風土・土壌などの生産地の特性が品質の特性に結び付いている産品の名称を、知的財産として登録し保護する制度。日本では一五年に施行された。農林水産省はGI登録の効果として、模倣品の排除、取引の拡大、担い手の増加、価格の上昇を挙げる。享受する産品も多い。

生産地の特性はフランス語でテロワールと呼ばれる。限定された地理的空間と、歴史の中で、共同体が生産の集合的知識を構成していることから、自然的要件と人的要件との相互作用シテムに基づいて形成された社会技術的軌跡が、地理的空間を原産地とする産品にオリジナリティーや特異性を与え、評判を生み出す。

「持続可能な開発目標(SDGs)」が一五年に国連サミットで採択された。日本政府が語る農業に関わるSDGsに違和感を覚えるのは、スマート農業やIoTなどによる合理化や効率化、結果としての差別化で「拡大」を目指している点である。

目指すべき社会のために、「豊かな社会」の再定義が必要であろう。経済成長が人々の幸福感と一致していた二〇世紀型経済成長からのパラダイムシフトがあつて初めてSDGsによる豊かな社会が実現するからである。資源は有限であることを認識する力(資源有限性)、成熟社会となる未来をどうすべきか考える力(未来志向性)、自身の欲望を自覚的に抑制する力(自己制御性)を身に付ける。SDGsの一七のゴールを個別にではなく、トレードオフを含めて複合的に捉える力(バランス)、および、目の前にある事物を大切に使い、ほどほどであることに満足できる心(心の豊かさ)を身に付けたい。

豊かな社会のために経済、社会、環境の価値を創出しながら農業活動を続けていくには、効率的生産による差別化ではなく、非効率ではあるがテロワールに根差した農業活動によるSDGsの達成が有効であり、それこそがGIの登録効果だと考える。



法政大学経営学部教授

木村 純子

きむら じゅんこ

2012年9月から14年8月までヴェネツィア大学客員教授。ニューヨーク州立大学修士課程、神戸大学大学院博士課程修了、博士(商学)。専門は地理的表示、EUの原産地呼称、SDGs、地域活性化。農林水産省のGI登録申請に係る学識経験者委員会の総合検討委員。

地域の女性農業者の会で
精力的に活動する
皆で意見を出しながら
同じ目的に向かっている
そんな時間好きですね

農と食
の邂逅

實川 真由美 さん

千葉県山武郡横芝光町
株式会社アグリスリー

アグリスリーの社名には、カルチャー(文化)、
ネイチャー(自然愛)、フューチャー(憧れ)を志
向する農業への想いが込められている。非農
家から嫁ぎ、夫はパティシエのキャリアを活
かした新しい農業を創造していく。





P19: 千葉県大網白里町出身。食育アドバイザー、横芝光町農業振興会女性部の会員としても活躍する真由美さん P20: 交際時代に勝之さんが梨栽培を始めたこともあり、デートでは全国各地の梨園を訪れることが多かった。現在の作物ごとの面積は、梨園1.6ha、水田25ha、野菜0.8ha (右上) 梨の直売所の前に集まるスタッフの皆さん (右下右) カレーやリゾット、寿司に合う米も作付けている (右下左) 四世代家族が暮らす (左)

経営と地域を見つめる視点

實川真由美さん(三五歳)には常に二つの視点がある。一つは、夫が代表を務めるアグリスリーで農作業・営業・販売を担い、従業員を見守る総務担当としての視点。もう一つは、地域を元気にしたいという視点だ。このような農業者は少なくないが、真由美さんは明確に二つの視点で物事を捉え、うまくリンクさせている。

アグリスリーは米と梨をメインに、生産から加工、カフェの運営と多角的な経営をしている。夫の勝之さん(三九歳)は元パティシエだ。父親のけがを機に二〇〇〇年に就農し、稲作主体の経営に梨を加えた。

パティシエの造る梨園は美しい。樹が等間隔で植えられ、どこから見ても整っている。「私にとって梨園はケーキが並ぶショーケースです」と勝之さん。美しく造ることを付加価値の一つと考えている。一本の台木に、複数の品種を接ぐという珍しい栽培方法は、各地の梨園を訪ね歩き、独自に編み出した技術だ。

就農した当初は米、ネギ、カボチャを生産し、市場出荷していた。その後、自分で価格を決め、直販ができる梨を品目に加えた。ちょうどその頃、二人は結婚した。「実家は農家ではありませんでしたが、実家の近くに農家があって、農業にマイナスのイメージはありませんでした。義父母がかわいがつてくれ、農家に嫁ぐプレッシャーもなかった

です」と真由美さんはほほ笑む。

三人の子どもに恵まれ、末っ子を保育園に預けた頃から、本格的に農作業に関わるようになった。その頃から農業に対する考えが徐々に変わったという。「作物を一から育てる楽しさを感じるようになりました。生活の一部としての農業や、農村での暮らしの良さを実感するようになりましたね」初夏には、祖父の掘ったタケノコが食卓を飾るなど五感で旬を感じられる。農繁期と農閑期では夕ご飯の時間が変わる。冬には「何でこんな早い時間に夕飯なの？」と子どもたちは不思議がるというが「日の出とともに仕事が始まり、日没とともに終わるとい生活は農家だから。子どもたちにも貴重な経験になる」と話す。

顧客との会話が張り合いに

道路沿いに梨の直売所を開く八〜九月、真由美さんは毎日接客に当たる。梨の品種は三〇種類にも及ぶ。買い手の好みを聞きながら薦めることもあるが、「お客さんの方が品種の特徴を知っていて、指名される方も多いです」と真由美さん。

人気の品種は「かおり」と「秋麗」。メロンほどのサイズに育てる大玉の「かおり」は、ダントツの人気で、翌年分を予約していく人もいる。聞き慣れない品種名にもかわからず、「かおりある?」「秋麗はもう終わり?」という会話が直売所内でごく普通に交わされる。丹精込めて育てた梨を評価し



真由美さんを始め女性スタッフが開発した加工品の数々。ジャム、ドレッシング、ドライフルーツ、米粉を使ったラスクなど

てくれるお客さんとのこうした会話に、真由美さんは張り合いを感じる。

もつとも、良いときばかりではない。二〇一六年には、いよいよ収穫という時期に、台風の被害で何となく梨が落下した。廃棄するにはあまりにも多い量。真由美さんたちがフェイスブックで即座に発信すると

「買いたい」という注文が次々に舞い込み、傷んだ梨をカットし箱詰めすると三日間で完売。「さらに、買った人が『こうやって食べました』とジャムやケーキの写真をアップしてくれたんです。うれしかった」とほほ笑む。

この出来事が翌年、直売所の真向かいに「コミュニティCAFÉ&農家のキッチンL

ABO Farm to:」を開ききつかけだという。同じような自然災害に見舞われた農家をはじめ、農産物の売り先を見つけたいと考えている地域の農家さんと消費者をつなぐお手伝いができれば、と考えた。

「Farm to:」は、梨をはじめとしたアグリスリーが生産する農産物を主に使った料理を振る舞うカフェだが、それだけではない。「加工してみたい」という農業者が農産物を持ち込み、ラボとして使ってもらう加工施設でもある。また、飲食店のシェフや小売店のバイヤーを相手に、農業者自ら持ち込んだ食材や加工品を披露するスペースでもある。

地域あつてこそ成り立つ農業

農業に本腰を入れ始めたのとはほぼ同時に、真由美さんは地域活動に参加するようになった。農業者が主体となって活動している横芝光町農業振興会の中で「女性農業者で組織をつくってはどうか」との提案があった。真由美さんを含む五人で発足した女性部会は、勉強会の企画・開催をはじめ、会員が作った野菜を素材にしたドレッシングをイベントで販売する、小学校の食育活動で児童たちにドレッシング作りを体験してもらうなど精力的に活動している。

今では会員数も二二人に増えた。真由美さんは、みんなで意見を出しながら、同じ目的に向かっていくことが好きだという。「仲間と意見を交わすことで、経営のヒントにな

ることも多いですね」。さらにこう付け加えた。「女性が生き生きと活動していると、家族も従業員も元気になるんじゃないかと思います」

こうした地域活動を通じ、真由美さんが実感していることは「地域の人のつながりがあつてこそ農業は成り立つ」ということだ。横芝光町には町営食肉センターがあり、新鮮なモツを調達できる。真由美さんは同町商工会がモツを町おこしの起爆剤にしていると知り、「Farm to:」でモツを使い始めた。

地域の人々と意見を交わす機会が増えれば増えるほど「私には地域でやるべき役割がある」と確信するようになった。

農業を軸に地域を元気にする取り組みに参加しつつ、今年から改めてアグリスリーの組織づくりを力を入れている。スタッフが一〇人を超え、同社で働いて経験を積んだ後、独立する若い就農者も誕生するようになった。「相談事がありそうな社員には積極的に声を掛けていきたい」。社長と従業員をつなぎ役になり、地域の人々をつないでいく。そこに自らの役割があると感じている。

「農業を基軸に、食育、観光、美容など多様な要素を自由に組み合わせたい」と新たな農業の形を目指しながら、女性農業者たちが従来備えてきた地域を大事にするという感覚も備えている。これが真由美さんの魅力であり、地域から期待されるゆえんなのだらう。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)



Forum Essay

フォーラムエッセイ

幼少時の僕は腸炎を患うなど体が弱く、重湯やくず湯しか口にできなかつた苦痛の日々を思い出す。初めて普通に食べることを許されたご飯のおいしかったこと！少し柔らかめに炊き上げた熱々の白米が大好物なのは今も変わらない。

そんな境遇だったからか、早くから食べ物に強い興味を持つようになり、自然と料理の世界で生きることとなった。テレビや雑誌など、マスコミの仕事で日本各地を訪れる機会があった。食材探しや特産品の調理など、一料理人ではなかなか出来ない経験をし、食材に関するたくさんの方々の生きた知識を漁業・農業生産者の方々から直接聞くことができた。

その中の一つ、大阪からほど近くに、一年中おいしい物があふれているといわれる丹波篠山がある。栗、松茸、黒豆、牛肉、猪鍋：いろいろ思い浮かぶが、昔は「東の魚沼、西の丹波篠山」といわれたほど良質な米が取れる土地柄でもある。

そんな篠山で料理店を営む傍ら、米や野菜を育て、地元の農業を発展させるべくさまざまな活動に奮闘する知人がいる。

中でも米作りには強いこだわりがあり、「収穫は減るが、田植えの株間を空けておいしさを優先して少なく作る。最低の水量で育て、できるだけ農薬を使わず根の強い稲にして健康に育ったものを提供する」という。

しかし、そう簡単においしい米ができるわけはなく、できるだけ毎日、田んぼに行って稲の様子を観察するなど、相当な苦労があるようだ。一番きついのは草刈りで、知人の持つ谷間の田園は平坦な場所ではない上に、雑草の生える面積がべらぼうに広く、慣行農法の三倍はやらなければならないそうだ。食に携わる者として「正直に安全なおいしいものを提供すること」の大変さが伝わってくる。

食の安心を子どもたちの世代につなげるために、生産者はもとより加工する者、食事を提供する者も同様に、当然守るべき最低限の責任があると改めて思う。



食文化はやらし隊代表

林 裕人

はやしひろひと
大阪府出身。辻学園日本調理師学校にて料理を幅広く学ぶ。中之島辻学園調理技術専門学校、および辻クッキングの製菓・製パン教授として、プロ調理師の養成に努める。現在は若い技術者の育成に力を注ぐほか、「食文化はやらし隊」の代表として食に関する啓発活動に力を入れている。

おいしいご飯の責任

嗜好変化に合わせて技術開発

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

吉岡 宏

近年、小粒で甘い高糖度トマトが、ブラ
ンドトマトとしてスーパーやデパー
トの店頭で数多く並んでいます。

高糖度トマトは、熊本県八代市の一部の地
域では以前より知られていました。それは干
拓地で生産されたトマトでした。

以前この地は塩田で、今もピンポイントで
塩分濃度の高い場所があります。同じハウス
の中でもその場所のトマトは水分ストレスに
より小粒となるため、ずつと規格外の「塩害
トマト」として、くず物扱い

をされてきました。しかし、海
水のミネラル分により塩分と
糖度のバランスが絶妙で、甘
くて酸味も感じられるものだ
だったので、徐々に「塩トマト」
として口コミで広がりまし
た。マスコミでも取り上げられ
たことで一躍有名になり、一九
九一年ごろからは、「太陽の子」
などのブランド名で売られ
るようになっています。

全国的に高糖度トマトが広がるきっかけは、
八五年、タキイ種苗株式会社から、木上で完熟
させ出荷可能な完熟トマト「桃太郎」系品種
を発売したことでしょう。現在、日本で生産
されるトマトの主流は「桃太郎」系品種です
が、この普及を契機にトマトに対する消費者
の嗜好は完熟でより甘いものへと変化してい
きました。

このため多くの研究機関などで高糖度トマ



フィルム栽培システム「アイメック」による高糖度
トマト生産 (写真提供: 株式会社富山環境整備)

トの生産技術が開発されています。

一九九四年に群馬県園芸試験場の阿部晴
夫さんたちが開発した、「遮根透水シ

ー

トを利用する根域制限栽培」は、根の伸長を
抑えるために水だけを通すシートを地中に敷
き、灌水量も制限します。群馬県を中心に普
及し、「ブリックスナイン」という名前で市場
に出ています。

同年に、静岡県農業試験場の石上清さんた
ちは、「アメーラ」の生産システムとなってい
る、ポットを用いた少量培
地による根域制限と高濃度
培養液の少量多頻度灌水を
組み合わせた技術を開発し
ました。

最近、関心が高まっている
のはフィルム栽培システ
ム「アイメック」です。早稲
田大学理工学部で、ハイド
ロゲルを人工臓器など医療
分野への応用を研究してい
た森有一さんにより開発され
ました。微細な
穴が開いたハイドロゲル膜で、
トマト植物体
と培養液を隔離して栽培する
もので、水スト
レスを与えやすく容易に高糖
度トマトを生産
できることがセールのポイント
のようです。

高糖度トマトへの消費者の関心は依然とし
て高く、さらなる栽培システ
ムの開発が予想されます。

F



Profile

よしおか ひろし
1948年京都府生まれ。弘前大学大学院農学研究科
(修士課程)修了後、農林省野菜試験場入省。農林水
産技術会議事務局研究調査官、(独)農研機構野菜
茶業研究所所長、(社)日本施設園芸協会常務理事
などを経て、2012年10月から現職。専門は野菜の
栽培生理。農学博士、技術士(農業部門)。



足元の「あるもの探し」の地域資源調査 地元愛が世代を超えて成果の実を結ぶ

三重県度会郡大紀町

野原村元気づくり協議会代表

鳥田陽史



外からの目で価値に気付く

私たち、「野原村元気づくり協議会」は、二〇〇八年の設立以来、「今あるものの有効活用」をメインテーマに、「交流」「特産品」「産業と働く場所を創る」「人を増やす」など、生涯を通じて豊かに暮らせる地域づくりを目指して活動しています。

二〇四世帯、人口五〇〇人のわが野原地区にある資源とは、例えば廃校になった小学校や獣害対策として捕獲した獣肉。昔から伊勢神宮との関わりが深いことから、区民のほとんどが神道式の葬儀である「神葬祭」を執り行うなど、地域に残る全国的にも珍しい風習。伊勢湾を臨む獅子ヶ岳や地区を流れる清流・宮川、緑溢れる美しい自然の風景など――。枚挙に暇がないほど豊かです。

これらの存在に気が付いたのは、〇六年のこと。三重県の市町職員らがこれら地区の資源の存在に目を向けさせてくれました。住民の意識は一八〇度変わり、住民一丸となった地域活性化の取り

組みがスタートしました。

当時、若者は町に出ていき、住民の三分の一が六五歳以上の高齢者。過疎化と少子化が進み、私がかつて通った小学校は廃校になっていました。〇五年に私はサラリーマン生活を終え野原地区に戻りましたが、活気が失われた地区を見て、このままでは荒れた田んぼと高齢者だけの地域になってしまつと強い危機感を感じました。私の少年時代には、林業が盛んで、また松阪牛として取引される七保肉牛の産地として地域は活気にあふれていました。同様な想いを持つ仲間と、何とかしなくてはと話し合いつつも何から始めていいのか分からず、焦りだけが募っていったのを覚えていきます。

そんなとき、三重県自治会館組合主催の市町職員研修として、「野原地区での『あるもの探し』と称した地域資源調査がなされました。「地域の持つ人と自然の力、文化や産業の力に気付き、その地域に眠るたくさんさんの宝と、住民たちの潜在的

な能力を最大限に引き出す手法」である「地元学」の提唱者、吉本哲郎氏をはじめ講師六人を招いた「あるもの探し」には、県内他市町の職員二〇人が参加。農家民泊の形式で二泊三日、野原地区の資源、生活、伝統、文化、自然など活性化の材料として活用できることを探るべく、野原地区の役員と意見を交換し、最後には、写真と共に「絵地図」にまとめられた野原地区の魅力や資源活用アイデアを発表してくれました。

発表会には一〇〇人以上の住民が参加しましたが、これまでにない刺激を受け、何かできそうな可能性を感じました。さらに住民の意識が高まり、変化していきました。

三八件のアイデア実現へ向けて

そして、さっそく動き出したのが女性グループでした。県の天然記念物である「お葉つきいちよう」のギンナンを収穫して販売。閉校した旧七保第一小学校の正門横で野原村を見守ってきた

profile

鳥田 陽史 とりだ ひでし

1945年三重県大紀町生まれ。高校卒業後、サラリーマン生活を経て2006年野原地区にUターン。自治会会計、区長歴任・協議会会長を歴任後、08年より野原村元気づくり協議会の代表を務める。愛するふるさとを元気にする原点は「祭り」。神職を志し、09年より七保神社宮司。神社庁神職権正階。

野原村元気づくり協議会

三重県内市町職員研修会における地元学のワークショップを契機に、2008年設立。廃校となった小学校を拠点に、地元にあるさまざまな資源を地域の活性化につなげ、老若男女を問わず元気に協働することを旨とする。

樹齢約四〇〇年の大樹は、住民にとって特別な思い出のあるものであり、懐かしさも手伝わって好評を博しました。

しかし、一方で少子高齢化、獣害対策など、多くの地域課題や困りごとが漠然とあり、次はいつ、誰が、何を、どのように取り組めばいいのかわからない状況でした。

そこで、今度は住民自らが地域の課題や自慢できる場所などを出し合い、課題解決のためのワークショップを開催しました。三回の話し合いの結果を「野原と区民が元気になる活動計画書」にまとめ、活動を始めたのですが、取り組みを継続していくために、交付金などを活用する別組織として〇八年に新たに立ち上げたのが、「野原村元気づくり協議会」です。



上：「野原工房げんき村」の様子。ジビエ料理は地区の特産品として評判に
下：毎年5月には子どもたちと一緒に茶葉を手摘みする

協議会では、住民から出されたアイデア二六〇件を三八件に絞り、「野原の食グループ」「白岩・奥山川グループ」「大瀬東作さんグループ」「体験交流グループ」「旧七保第一小学校跡地活用グループ」の五グループに振り分けて活動を進めていきました。協議会の拠点は「旧七保第一小学校」です。町の補助を受けて改修し、区民が集う場所として、観光客との交流の場として、特産品の販売所として、食事処として、活動を展開していきました。

鳥獣被害と子どもたち

野原の食グループは、地域の最大の悩みの種だった獣害対策で捕獲した鹿と猪の肉を、特産品として販売する課題に取り組みました。鹿・

猪肉を食べてもらったための仕組みづくりと、交流人口の増加を目的に、二〇〇九年七月、町の資金援助を受け、旧七保第一小学校の給食調理室を改築して開業したのが、特産品加工施設「野原工房げんき村」です。鹿肉コロッケ、鹿肉カレー、猪丼などのジビエメニュー、地産地消弁当、餅、ちらしなど販売し、旧七保第一小学校跡地活用グループと連携して、教室を利用したイトインコーナー「喫茶おはつき」で食べることができる体制も整えました。同時に開設した農作物の販売所「青空市」も、地域住民の憩いの場として利用されています。廃校活用と獣害対策の取り組み事例として、多くのメディアに取り上げられ、町外からの来訪者や全国の自治体関係者、自治会などが視察に来るようになりま

した。

今でこそうまくいっている工房ですが、開業するまでにはさまざまなハードルを越えなければなりませんでした。

第一は獣肉の調達手段です。野原地区には資格を持つ人も設備もなく、地元産の肉を調達する手段が見つからない中、地元の前友会の会員が食肉処理業と食肉販売業の許可をとり、肉を無料提供してくれることになりました。害獣の利用法が確立され、資源管理を兼ねた駆除ができたことで、野原地区には人里に下りてくる鹿などが激減。獣害がほとんどなくなりました。

第二に獣肉の調理方法です。担当する女性一〇人ほどがプロの料理人にジビエ料理を習ったり、イベントで鹿肉料理などを振る舞ったり、試食会、アンケート調査、視察研修など、試行錯誤しながらメニューを考えました。

こうしてさまざまな人の助けを受け、安心安全、おいしく楽しく地元で食べられる量だけ生産する仕組みをつくれたことが成功につながったと考えます。「無理をしない、楽しみながら」という考えから、営業時間は毎週土曜日の一〇時～一三時までに限りました。それでも予想以上に繁盛し、仕入れや仕込み、精算などで毎日遅くまで工房で作業する日が続きました。

ほかにも地元の名山である七洞岳の山頂へのルートを整備した白岩・奥山川グループの努力が登山客を呼び込み、工房に訪れる人も今では年間二万二〇〇〇人を数えるまでになりました。

このように、廃校となった小学校を拠点として各グループがそれぞれの活動を進め、協議会

全体としての体制を確立してきました。現在、中心となって活動している人たちは六〇歳代ですが、未来のことを考え、これまでの取り組みを持続可能な形にしていかなければなりません。

子どもが作ったブランド茶

そこで、子どもたちにも活動の主体として携わってもらおうと、七保小学校の総合学習で「子ども版地元学」を取り入れてもらうよう提案しました。将来を担う子どもたちが自分の暮らす地域を深く理解し、また、子ども目線での新鮮な発想を取り入れられるのではないかと考えたからです。

「七保の宝物探し」と題したこの授業の講師は、茨城県牛久市のNPO法人アサザ基金の飯島博氏に依頼しました。

二〇〇九年度の三年生は一年間の「あるもの探し」で、七保にある茶畑とお茶が宝物になるとまとめました。翌年もこの授業を継続し、七保のお茶を宝物にするための魔法（付加価値を付けること）をかけるため、企画会議やマーケティングの授業も経験しました。一年三月、こうして生まれたのが「七保のお宝あたたかきずな茶」です。授業を通じて感じた七保の人の温かさ、一人のクラスメイトとの絆が生まれたことを商品名とパッケージに込めました。

この活動を東京のキャノンマーケティングジャパン株式会社がCSR活動として支援してくるようになりました。三年以上も耕作放棄地だった約二〇〇〇平方メートルの茶畑で、子どもたちと共にお茶の栽培に取り組みました。五月には

キャノン関係の社員とその家族六〇人を含め、総勢一〇〇人以上で手摘みによる茶摘みを行いました。耕作放棄地の増加が全国的な問題となる中、この取り組みが新しい農業のモデルになるのではないかと期待しています。

一三年には、お茶の商品開発に携わった小学生の有志三人が中心となり、七保地区の未来を考える「七保未来塾」が発足しました。土日や夏休みを利用した特別授業で、希望する子どもは誰でも参加できます。講師はアサザ基金の飯島氏に務めてもらいました。また、今年度の四年生の総合学習では、茶に加えて獣害についても学び、野原へのさらなる理解を目指しています。こうした学習は、将来、都会に出る子ども、地元に残ってくれる子ども、Uターンする子ども、皆が誇りを持って巣立つための準備になるでしょう。

「強い野原」目指し挑戦

現在、協議会は任意団体でボランティア活動が中心のため、将来の資金繰りを考えて法人化を検討中です。

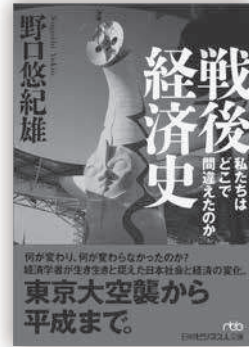
リーダー、担い手は高齢化などで発足当初のメンバーから少しずつ入れ替わり、現在活動中のメンバーが成長しています。

「生涯現役！」を掲げる私たちが最終的に目指すのは、住民が区費を負担しなくても暮らしていける「強い野原」です。子どもから高齢者まで地域ぐるみでチャレンジしてきた取り組みから、私たちは「想いは実現できる」ことを知りました。今後も区民による地域の見直しを続けながら、現在の活動を継続、促進していきます。

『戦後経済史』

私たちはどこで間違えたのか

野口悠紀雄 著



(日本経済新聞出版社・900円 税抜)

一九四〇年体制からの転換はできるのか

武本俊彦

(新潟食料農業大学)

本書は、戦後の経済史を一貫した筋書きの中に位置付け、特に一九九〇年代以降の日本経済停滞の原因を、日本人のものの考え方が大きく変化したことにある。

本書における「貫した筋書き」とは、「四〇年体制史観」である。筆者の戦後経済史は、一般的な見方とは異なり、日本のテクノクラートたちが、日本経済について何も知らない占領軍の権威を利用して、戦後改革を実現させたという立場である。彼らの背後には四〇年体制が生き残っており、それは、戦前の岸信介氏をはじめとする革新官僚といわれた人々が、総力戦を遂行するためにつくり上げた経済システムのこと。市場メカニズムによる資源配分に代えて国家総動員法など統制経済立法に基づく割り当て方式を基本とするものであった。農地改革も日本特有の

企業別労働組合も、この四〇年体制の下で準備されていたからこそ、戦後の改革として実現したのである。そして、こうした一連の改革がその後の高度成長をもたらしたとの考え方をとっている。

戦後の経済復興は石炭などの重要資源を傾斜生産方式という割り当て方式によって重点的に生産することで、重化学工業を発展させ、高度成長を実現した。その当時の日本人が持っていた労働に関する倫理観と世界に対する謙虚な姿勢とが、あずかって力を発揮したのである。その後の石油ショックは乗り越えるものの、その後起きたバブルの崩壊が四〇年体制を崩壊させた。

九〇年代以降に世界で起こったIT革命による経済活動の大変換、垂直統合型から水平分業型への産業構造の転換に日本は失敗し、今日の停滞を招いた。その原因として、一つはバブル時代に働くことの倫理観を喪失し、他国に学ぶという姿勢を失ったことを挙げている。その上で、頭の中の四〇年体制という政府依存の考えが染み付いたことも構造転換を難しくしている。四〇年体制の一つであった食糧管理制度が廃止されて二〇年以上たっている。それでも米の需給と価格の安定は政府の責任だとの主張がなくならない。筆者の指摘に同意せざるを得ない。

最後に、現在の経済政策に対する評価を紹介しておこう。金融緩和による円安誘導と輸出振興によって成長を図ることは、四〇年体制の政府介入型政策であった、まさに戦後レジームへの執着を意味するものと容赦がない。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2019年8月1日~8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	日本経済新聞社	1,600円
2 IWC脱退と国際交渉	森下 丈二／著	成山堂書店	3,800円
3 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
4 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
5 最新版 図解知識ゼロからの現代農業入門	八木 宏典／著	家の光協会	1,300円
6 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
7 OECD政策レビュー・日本農業のイノベーション	OECD／編著	大成出版社	3,000円
8 分かち合う農業CSA 日欧米の取り組みから	波野 豪、唐崎 卓也／編著	創森社	2,200円
9 絶望の林業	田中 淳夫／著	新泉社	2,200円
10 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

第一三回「アグリフードEXPO大阪2020」の 出展者を募集しています

「アグリフードEXPO」は、プロ農業者たちの国産農産物と加工食品の展示商談会です。

この出展対象は、農業者および国産農産物を主原料とする食品を主として扱う国内食品製造業者の皆さまです。

一三回目となる今回は、二〇二〇年二月一九日(水)～二〇日(木)に、ATCアジア太平洋トレードセンターにおいて開催します(第一七回「シーフードショー大阪」も同時開催)。

募集期間は一〇月一日(火)から二月八日(金)までです。会場の都合上、募集する三〇〇小間に達し次第、受け付けを終了しますので、お早めにお申し込みください。

詳細については、公式ホームページ (<https://www.agri-foodexpo.com/>) をご覧ください。

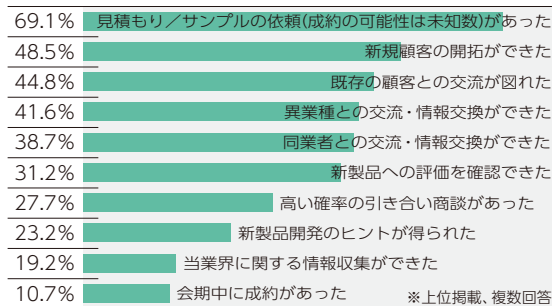
また、第一二回「アグリフードEXPO大阪2019」の出展者・来場者のアンケート結果を掲載します。参考にしてください。

(情報企画部)

第12回「アグリフードEXPO大阪2019」の出展者アンケート結果

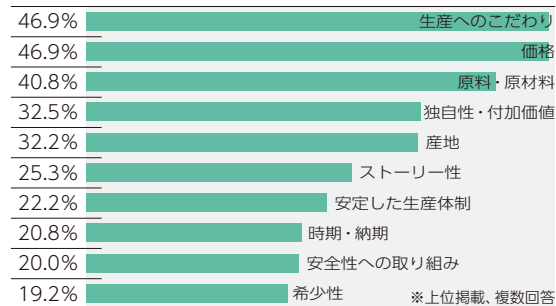
■出展者数…合計/470社 366小間 ※共同出展含む
■会期中商談件数 1社平均/26件 最高/300件

出展の成果



■会期中成約件数 1社平均/5件 最高/70件
■会期中成約金額 1社平均/85万円 最高/2000万円

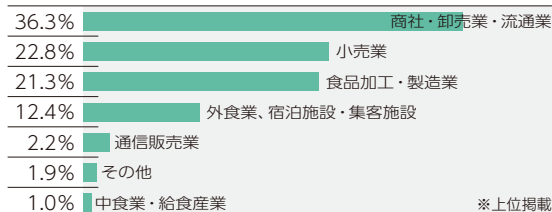
来場者の関心



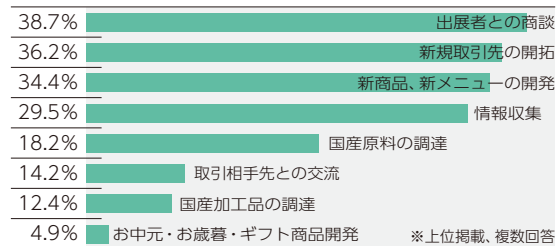
第12回「アグリフードEXPO大阪2019」の来場者アンケート結果

■公式登録総来場者数…15,892人 (2018年度 15,876人)

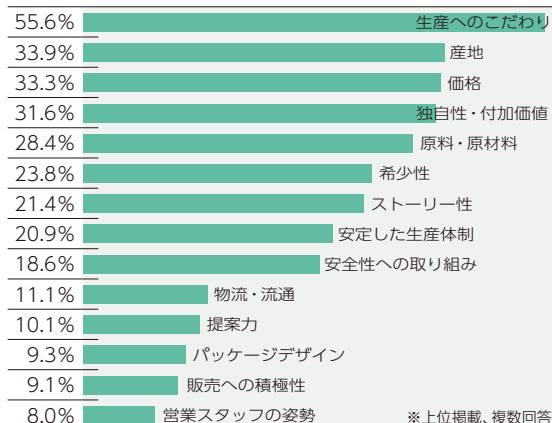
業種



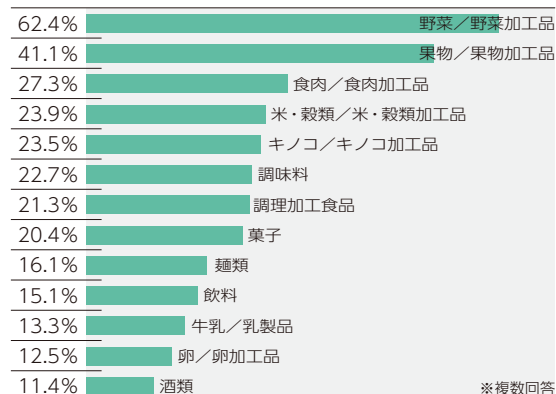
来場の目的



取引で重要視する点



興味のある食材



**EXPO
東京**
販路拡大と物流面の
課題解決を支援

八月二一日(水)～二二日(木)に
国産農産物をテーマとした全国規
模の展示商談会、第四回「アグリ
フードEXPO2019」を開催
しました。

全国から六六五の農業経営者や
食品企業などが出展し、魅力ある
農産物や地元産品を活用したこ
わりの加工食品を、バイヤーへ積
極的にPRしました。

今回のEXPO東京では、来場
者数一万一八三一人、商談引き合
い件数は前を上回る七二三四件
に上り、活発な商談が行われまし
た。特に、事前に出展者とバイヤー
双方から希望を確認して行った個



開会式のテープカットの様子

別商談会には、一六三の出展者と
四七のバイヤーが参加。三二二件
の個別商談を行いました。

開催初日は高鳥修一農林水産副
大臣が来場され、開会式列席後、会
場内の「アグリフードEXPO輝
く経営大賞」受賞者をはじめ、多く
の出展ブースを視察、出展者を激
励していただきました。

出展者からは「二〇〇枚以上の
名刺交換ができ、約三〇社から声
が掛かった」「アメリカや東南アジ
ア、イタリアの企業から輸出の話
をいただいた」などという声が寄
せられました。また、バイヤーから
は「予約商談方式のバイヤーマッ
チングで、じっくりと話ができた」
「普段見ないような商品に出合え
る見応えのある展示会だった」な
どといった感想が聞かれました。

また、「商談が成約となっても、
物流がネックとなり、取引を始め
られない」という声を受け、今回新
たに「物流相談コーナー」を設置し
ました。「小口の農産物を低コスト
で配送できる方法を知りたい」「県
外への配送ルートの構築方法につ
いてアドバイスしてもらいたい」と
いった相談が寄せられました。於
て、東京ビッグサイト

(情報企画部)

交流会
スマート農業や税の知識など
経営課題について情報交換

全国先進事例の提供や県内農業
者の交流を目的に、「お客さま交流
会」を開催。

先端技術を導入し、立命館大学の
「AIプロジェクト」にも参画する有
限会社フクハラファームの福原悠
平社長が、ICTを活用したスマー
ト農業の取り組みと経営継承につ
いて、さらには、税理士でもある福
井県農業経営アドバイザー連絡協
議会の重森宣彦会長が、知らない
損をする農業経営に関する税の知
識についても講演しました。七月三
〇日、於：福井市、後援：福井県、福
井県農業会議、参加者：県内農業者
など二〇一人 (福井支店)



猛暑の中でしたが、大勢の方が参加しました

ワークショップ
リーダーのための
コミュニケーション術

若手農業経営者らを対象に「ぐ
んま次世代農業者交流会」を開催。
公益財団法人日本生産性本部の寺
沢俊哉氏を講師に迎え、グループ
ワークを通じ、従業員など相手の心
をつかんで行動に導くコミュニケー
ション術を学ぶとともに、経営者や
後継者という共通点を軸に、活発
に意見を交換しました。

参加者からは「自らのリーダーと
してのタイプが分かった」「自分に
適したコミュニケーション術を早
速実践したい」などの感想が寄せら
れました。八月六日、於：前橋市、参
加者：県内若手農業経営者など三
〇人 (前橋支店)



交流会の最後に全員で記念撮影

災害のお見舞い

「令和元年6月6日から7月24日までの間の豪雨及び暴風雨」「令和元年台風第15号」により被害を受けられた皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。

日本公庫農林水産事業では、本災害により被害を受けた農林漁業者などの皆さまを対象とする窓口を設置し、ご相談を受け付けています。ご融資やご返済に関するご相談に、政策金融機関として迅速、かつ、きめ細やかな対応を行ってまいります。

みんなの広場

◆九月号「サバから見える日本漁業」を読みました。多論百出の木村秀喜さんの意見に全く同感です。現在は「コモディティ化」社会ですね。魚も車も。

私は、ネコ・イヌのペットフード同様、ヒト・フードに向かっていく気がしています。「レンジでチンするだけで」「混ぜるだけで」「封を切っただけで」「食べられる」といった商品が幅を利かせています。

テレビを見ていたら、二ワトリに

四本の足を付けて書く人が映っていました。番組では笑いのネタでしたが、私は恐怖を感じました。

時間を費やしても手間をかけて、楽しく笑顔になれる食がいかにかに大切か、とつくづく思います。

(盛岡市 新里 秀明)

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。掲載者には、薄謝を呈呈します。

お問い合わせ先

水戸支店 TEL:029-232-3623	佐賀支店 TEL:0952-27-4120
宇都宮支店 TEL:028-636-3901	福岡支店 TEL:092-451-1780
千葉支店 TEL:043-238-8501	熊本支店 TEL:096-353-3104
東京支店 TEL:03-3270-9791	宮崎支店 TEL:0985-29-6811
横浜支店 TEL:045-641-1841	鹿児島支店 TEL:099-805-0511

編集後記

④ AFCフォーラム発刊以来初となる二カ月連続企画「農林水産物・食品輸出」特集をお届けします。今回の企画を通じ、生産者や輸出業者また行政機関など関係者の輸出拡大に向けた努力をうかがい知ることができました。一兆円の目標額達成に関心が集まる時期ですが、金額より輸出関係者の取り組みが注目されることを期待します。(西山)

④ 輸出額五兆円に立ちはだかる課題は想像以上に多く複雑で、改めて農林水産物・食品を輸出することの難しさを感じます。輸出拡大成功のカギは何か。来月号では産地や企業が取り組む輸出ビジネスを取り上げます。それぞれが抱える課題をどう解決しようとしているのか、取り組みの中にも成功のカギがありそうです。(山本)

④ 六月六日からの九州の大雨による災害が激甚災害と指定されました。この編集後記を書いている本日の日付は九月三日です。七、九日に伊豆諸島や関東を通過した台風一五号では特に千葉県南部で甚大な被害が発生、今日現在も停電が続いている地域が多くあります。第一次産業への被害もどれほどか心配です。(城間)

④ 「まちづくりむらづくり」の鳥田さんのお話に出てきた地元学は、子育てにもそっくり当てはまると思いましたが。「ないものねだり」をやめ、「あるもの」にしっかりと目を向けてみると、心持ちが本当にガラリと変わるものですね。これから魔法の言葉「(?)」をかけ、様子を見ながら「宝物」に育てていきたいと思えます。(竹中)

AFCフォーラム Forum

- 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)
- 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。

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

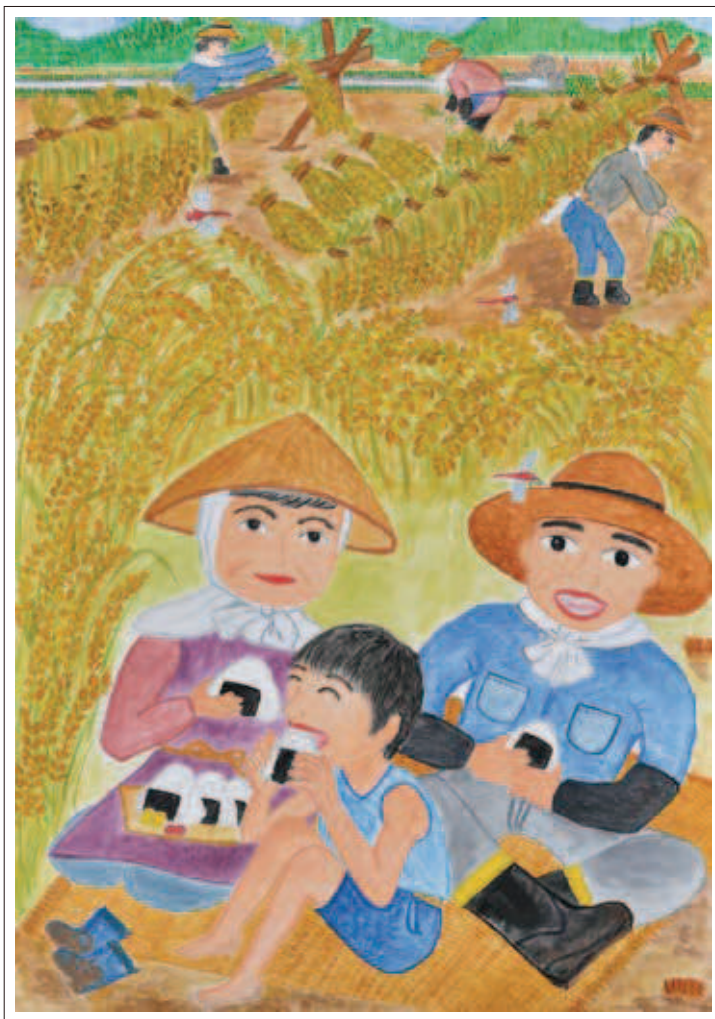
日本政策金融公庫

会場

ATC アジア太平洋トレードセンター



●次代に継ぐ



『みんなで稲刈り』北村 煌周 千葉県大網白里市立瑞穂小学校

「農林水産物・食品輸出」シリーズ／前篇

展望！1兆円から5兆円へ

- AFCフォーラム 令和元年10月1日発行(毎月1回1日発行)第67巻7号(830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468円



JFC 日本政策金融公庫 農林水産事業本部

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