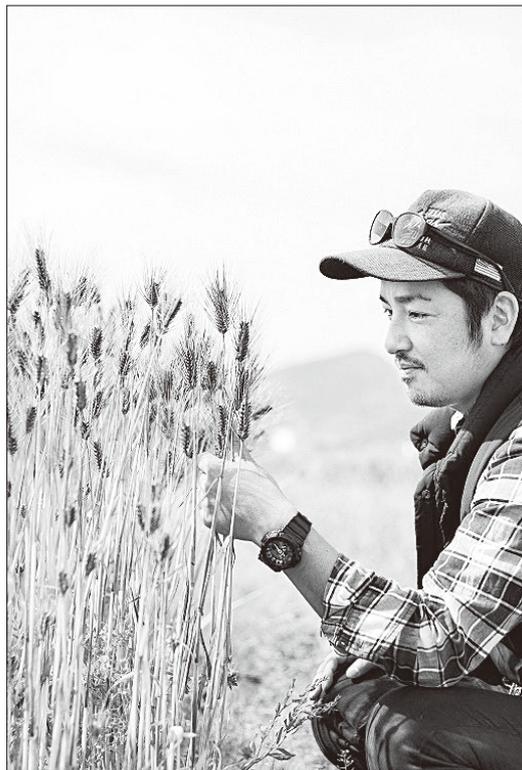


新・農・業・人

この人この経営



収穫間近の裸麦畑で (写真提供／東温市役所)

農業を継続する
地域社会を守るため
それが私の使命

有限会社ジエイ・ウイングファーム

取締役 大森 陽平

国内最大規模の裸麦生産

「東温の農地を守り抜く」

今年で10年目の若い農業者、大森陽平氏(37歳)はキッパリとした口調で話す。

愛媛県東温市は、米と裸麦の二毛作が盛んで、裸麦の一大生産地だ。裸麦は、大麦の一種で、麦ミソや焼酎の原料になる(※)。また、もち性の裸麦(通称、もち麦)は麦ご飯などに利用される。

裸麦は全国で年間3万トほどの需要がある。東温では数百トが生産されているが、高齢化により耕作放棄地が増えている。

ジエイ・ウイングファーム(以下、「JWF」)は、国内最大規模の裸麦生産経営体である。牧秀官代表(68歳)が1993年に設立した。

愛媛の風土に適した穀類を見つめ直そうというコンセプトのもと、白米や、赤米・黒米の古代米、裸麦など昔ながらの米・麦の二毛作にこだわった栽培に取り組み、生産から加工・販売までの一貫経営を確立している。現在、地域の中心的担い手として、東温市を中心に171軒の農家から51畝、加えて延べ59畝の作業を受けて、地域の遊休農地などを維持管理している。

また、麦の収穫を祝う地域の伝統行事「麦熟らし」を復活するなど、地域全体に視野を広げて農業に臨む姿勢は、2002年に第32回日本農業賞の大賞を受賞するというかたちでも評価されている。

脱サラして東温市に移住

大森さんは、2010年、27歳のとき、JWFに入社した。

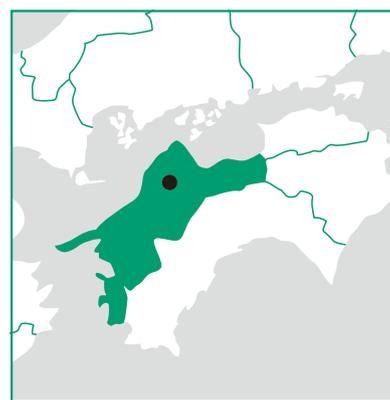
サラリーマン家庭の都会育ち、農業とは無縁の生い立ちで、就業前は大阪の不動産会社に勤務していた。仕事は充実していたが、都会から離れ何か新しいことを始めたいという考えが漠然とあった。

東温市のはずれ、山の近くに祖父母の家があり、久しぶりに訪れた。周辺の景色に違和感がある。幼少のころ、家のまわりには美しい田畑が広がっていたが、耕作放棄地が目立つ。高齢化で離農した人などの田んぼだとわかった。「それならば、自分が田んぼをやるうと思いました。田園風景をこの手で守ろうと決めました」

早速、勤めていた会社を辞め、東温市に移住し、農業の知識と技術を学ぼうと市内にある農業法人のJWFの門戸を叩いた。

当初は、3年後には辞めて祖父

所在地 ● 愛媛県東温市
 設立 ● 1993年
 事業内容 ● 小麦生産・加工・販売、農作業受託
 URL ● <http://j-wingfarm.com/>



母宅周辺の田畑で生計を立てようと考えていた。「サラリーマン感覚で3年もあれば技術を習得できるだろう」と思っていました。本の知識から、独立後は大規模・集約化していこうかなって」と当時を振り返る。

師匠との会話で気づき

入社した大森さんは、思い描いた農作業とは大きく異なっていることにびっくりしたという。JWFの圃場は、ほぼすべてが借地で、広範囲に分散し、一区画は平均8・5アと小さく、条件の悪い所も少なくない。

ある日、牧代表に聞いた。「なぜ耕作しづらい圃場まで引き受けるのですか。大規模・集約化し効率的な農業をめざさないのですか」
 牧代表の答えは「営利のために

条件のよい圃場ばかりを引き受けることは、誰でもできるよ」だった。

農業の使命は、生産だけでなく、地域を守ることもある。効率だけを求めている、JWFの存在意義がないのではないか。どんな圃場も引き受け、地域の田畑や景観を守ることで初めて地域から認められる、と――。

その言葉に、ハッとした。「圃場は、先人たちが大切に守って、代々受け継がれてきたものだから、気が付いたんです。田んぼを見て持ち主の顔を思い浮かべたら、条件の良し悪しなんて関係ない」

大森さんは、JWFに残ることを決心した。「独立して自分一人での家の近くの田畑を守るというのも一つの手法。しかし、JWFで引き受ける方がより大きな、地域社会を守る事ができるのではない

か」という牧代表の言葉に背中を押された。

他の従業員とともに毎日、圃場に行っては、草刈りなど丁寧におこなった。その姿を見た地域の人が「あんたらがいるからこの地域が守っていられている」と声をかけてもらえるようになった。

JWFにお願いしたいと農家さんから農地を託されることが増えていき、祖父母宅の周辺の耕作放棄地となっていた田畑も、いつでも作業受託できる環境を整えた。

価値を高め市場を拡大

2016年頃、大麦の機能性がメディアで取り上げられ、一大ブームが起きた。バイヤーからの問い合わせがJWFにもひっきりなしにあり、翌17年にはそれまでの在庫が一気にさばけるなど、うれしい悲鳴を上げた。

一方、外国産のもち麦が市場に多く出回るようになり、さらに関連商品が高値で販売されはじめたことを懸念した。JWFでは、もち麦は広く日常的に食べてもらいたいと考えていた。

そこで18年、志を同じくする全国の農業者やJAとともに、外国産との差別化をはかろうと、「媛も

ち麦^{もぎ}』という名でブランド化した。一目で国産とわかるパッケージを採用し、適正価格で販売することを決め、大阪や東京など大都市圏のスーパーを中心に販路をひろげている。

現在、大森さんは裸麦の機能性や食べ方、JWFの考えと取り組みのPRに精力的に取り組んでいる。今年8月には、JAとともに「裸麦のオンライン調理実習会」を開催、栄養教諭や保育園栄養士、調理師ら約130人が参加した。

いまだに麦ミソなどの原料として利用されることが主である裸麦。食べ方を知らない消費者がいることから、おいしさや料理方法を多くの人に知ってもらうことで、裸麦・もち麦の価値を高め市場をより大きくしたいと考えている。

大森さんは、農業を通して地域を守ることの大切さへの理解、一緒に働く社員や農地を預ける農家からの信頼の厚さが認められ、入社8年目の35歳のとき、将来の事業承継を見据えて取締役に就任した。今後の抱負を聞くと「裸麦の農業で地域を活性化させ、地域の耕作放棄地をゼロにします」と、笑顔で答えた。

(松山支店 村上裕紀)