

# AFC フォーラム Forum 4・5

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

2021 合併号

## 特集 今、食料システムを考える



特集

## 今、食料システムを考える

### 3 「国連食料システムサミット」で語られること

大澤 誠／農林水産省 農林水産審議官

今年9月に開催される国連食料システムサミットを前に、国連が食料を取り扱う切り口や、食料システムの考え方などをわかりやすく解説

### 5 特別座談会

#### 農場から食卓まで、行動を見直すとき

持続的な食料システムへ、何をすべきか——食料の生産から流通・加工、消費に至る食料システムの各段階のステークホルダーが再構築を話し合う

### 13 転機にある食料システムと日本の役割

石井 菜穂子／東京大学 理事・未来ビジョン研究センター 教授  
現在の食料システムは「壊れて」いる。世界に持続可能な食料生産と食生活の変容をもたらす、システムを改革するために、日本が果たすべき役割とは

巻頭言

観天望気

### 2 SDGs「行動の10年」に

Gilbert F. Hounbo／国際農業開発基金 (IFAD) 総裁

連載

新・農業人

### 19 山田 修・葵／山田牧場 (広島県)

草の上でくつろぐ牛の姿に心引かれ酪農家を志した。広島県では数少ない「集約放牧」を取り入れ、牛にも人にも優しい酪農経営を実践する

変革は人にあり

### 27 本 昌康／株式会社ぶどうの木 (石川県)

借金を抱えたブドウ農家として出発し、いまや金沢を代表する和洋菓子店や高級フレンチレストランを経営する。次々と湧き出るアイデアの源は、人との縁と出会い

6月号予告

特集は、「輸出促進へ、物流革新 (仮題)」を予定。

2030年に目標5兆円を掲げる農林水産物・食品輸出。政府はマーケットインに対応した生産・物流体制を構築、品目などを定めて拡大を促進する戦略です。戦略実現のカギとなる輸出元 (日本) の物流拠点・物流網革新の取り組みや、戦略を先取りし地方創生にもつながる小売業者の取り組みを紹介します。

\*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：越沼 伸明

奈良県明日香村

2017年初夏

黄金色に輝く細川谷の棚田

■水が張られた田圃 (たんぼ)。歩みは、水面に輝く波紋を描く■

オピニオン・レポート

主張・多論百出

林業という産業に森林空間が生む価値  
足元の森林にしっかりと目を向ける

小野 なぎさ／一般社団法人森と未来 代表理事 --- 17

フォーラムエッセイ

おい、みかんは大丈夫か!?

二宮 清純／スポーツジャーナリスト ----- 22

情報戦略レポート

コロナ禍で景況感は大幅に悪化  
設備投資マインドは高い水準を維持

農業景況調査 (2021年1月調査) ----- 23

耳よりな話

農産物中の放射性セシウム

八戸 真弓／

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 --- 30

地域再生への助走

「久慈まめぶ部屋」力士が全国巡業  
郷土料理「まめぶ」でまちおこし

谷地 大輔／荷軽部青年会 (岩手県久慈市) ----- 31

【新連載】俳句が告げる季節

八十八夜 (季・晩春)

大高 翔／俳人 ----- 34

書評

『農の同時代史 ——グローバル化・新基本法下の四半世紀』

武本 俊彦／新潟食料農業大学 ----- 35

インフォメーション

コロナ禍における販路開拓セミナーを開催

金沢支店 ----- 36

オンラインで広がる輪 新規就農者の交流会

盛岡支店 ----- 36

労務管理の改善でめざせ One team

松山支店 ----- 36

アグリフードEXPOオンライン開催報告 ----- 36

みんなの広場・編集後記 ----- 37

農業経営アドバイザー

TiDBit

夫婦の笑顔咲く隠れ家

半田 正樹／株式会社農業経営支援センター --- 38

# 望観天 気天

## SDGs「行動の10年」に

新型コロナウイルスによるパンデミック以前から6億9000万人が慢性的な食料不足状態にありましたが、パンデミックにより、さらに1億3200万人が飢餓に陥るとされています。気候変動やその他の災害も相まって食料安全保障が脅かされるなか、いまこそ行動が求められています。

国際農業開発基金(IFAD)は、国際金融機関、そして国連の専門機関として唯一、農業・農村経済や、食料の生産から収穫・包装・加工・流通・消費に至る食料システムの変革に特化して活動しています。2019年には私たちが支援する金融機関から1000万人以上の人々が融資を受け、その53%が女性です。

私たちは、小規模農家が、食料システムの変革に中心的な役割を果たすことができると考えています。なぜなら、こうした小規模農家は地域経済、文化、コミュニティ保全はもとより、大規模農家よりも高い生物多様性とヘクタール当たり重量・価値ベースでの高収量を達成し(注:経営面積がおおむね2ヘクタール以下の農家の場合)、環境保全に貢献していると考えられるからです。

私たちは小規模農家の生産拡大と生態系への貢献に見合った所得確保を実現するため、小規模農家を市場やサービスに結びつけ、農村の雇用拡大事業や、小規模農家が必要な農業生産資材や資金、知識などを確保できるように取り組みを進めています。その一環として、本年、私たちは日本の食料、栄養、農業に関する知見から学びを得るため日本事務所を開設します。日本とIFADが、日本政策金融公庫をはじめ関係者の皆さまと連携を深め、食料システムの変革に貢献することを期待しています。

9月に開催される食料システムサミットは、健康と栄養確保へのニーズを満たし、最貧層に所得をもたらすとともに、世界の天然資源を保全し持続可能性を高める機会です。日本の皆さまと、30年のSDGs達成に向けて食料システムを変革し、飢餓と貧困のない世界の構築に向け協働できることを願っています。



**Gilbert F. Hougbo**  
国際農業開発基金 (IFAD) 総裁

ジルベール F・ウンゴボ  
トーゴ共和国首相、ILO (国際労働機関) 事務局次長などを含む、30年にわたる公的、多国籍、民間部門での経歴を有する。2017年4月より現職。21年2月に再選。トーゴ・ロメ大学企業経営学修士、カナダ・ケベック州大学トロワ・リヴィエール校高等専門研究学位 (財務会計) 取得。

# 「国連食料システムサミット」で語られること

国連は、本年9月、「国連食料システムサミット」を開催する。重要テーマは世界の食料システムの再構築である。持続ある食料の確保を実現するためには、世界が力を合わせなければならぬ。わが国の役割は何だろうか。貢献できることが多くある。

## 食は生産から消費までつながる

本年9月、「国連食料システムサミット」が開催されます。

SDGs（持続可能な開発目標）に沿って、持続ある食料の確保を世界共通の課題として議論し、今後のあるべき姿を示そうという各国ハイレベルが参加する初めての国際会議です。「国連」が食料を取り扱う切り口とは何か。食料「システム」とは何か。首脳レベルが集まって、サミットで何を議論するのか――。難しい言葉は脇におき、私たちの日常である「食」を取り巻く状況からアプローチしていきます。

わが国では、新型コロナウイルス感染症拡大により、2020年3月、小中学校に休校要請が出されました。給食が停止したため、食材を

供給していた農業者が大きな影響を受けました。

4月には緊急事態宣言が発動され、国内外からの人の動きが激減し、外食産業や和牛など高級食材の供給生産者が、深刻な影響を受けました。

一方、家庭での食の需要が増えました。デリバリー・サービス、Eコマースなど、新しい形態の販売が増加しました。免疫力の高い食品、環境にやさしい食品など、食の健康面、環境面への関心も高まったといわれています。農業現場では人材のマッチングも課題となりました。生産サイド、需要サイドとも、こうした急激な変化への対応を迫られました。

重要なことは、変化はいずれも生産サイドから発生したことではないということ。農産物の生産、流通加工、消費は深くつながっています。川下の急激な変化に伴い、生産サイドも新



農林水産省 農林水産審議官

**大澤 誠** OSAWA Makoto

おおさわ まこと  
1961年東京都生まれ。84年農林水産省入省。在ジュネーブ国際機関日本政府代表部参事官、経営局協同組織課長、大臣官房食料安全保障課長、大臣官房政策課長、大臣官房国際部長、経営局長などを歴任。2019年7月から現職。国連食料システムサミット国内対話責任者にも任命されている。

たな対応を迫られています。社会の変化が農業現場に急激な変化を強いているともいえます。

世界を見ると、新型コロナウイルスによる需要の急激な変化などほどの国も共通していますが、ロッキダウンなどによって食料調達が寸断され、途上国では飢餓人口が増加するという、より深刻な問題も生じています。WFP（国連世界食糧計画）によれば、緊急に食料援助が必要な人の数は20年末に2億7000万人と、一年前より倍増しました。

食の質の問題も注目視されています。世界全体で約20億人が過体重または肥満で、その多くは栄養バランスに欠ける食生活に起因しています。

わが国でも関心が高まっている地球環境問題は、食料問題と切り離すことができません。地球規模では、農業・林業・その他土地利用に起因

する温室効果ガスの排出は全体の四分の一を占めています。熱帯雨林を伐採して農地にするなどの土地利用の変更が原因の半分を占めます。わが国では農林水産分野からの排出量は約4%とわずかです。しかし、カロリーベースの食料自給率は38%であり、食料の約6割強を外国から調達している計算なので、輸入農産物の消費を通じ、輸出国の農業生産が環境に与える影響に加担しているともいえます。

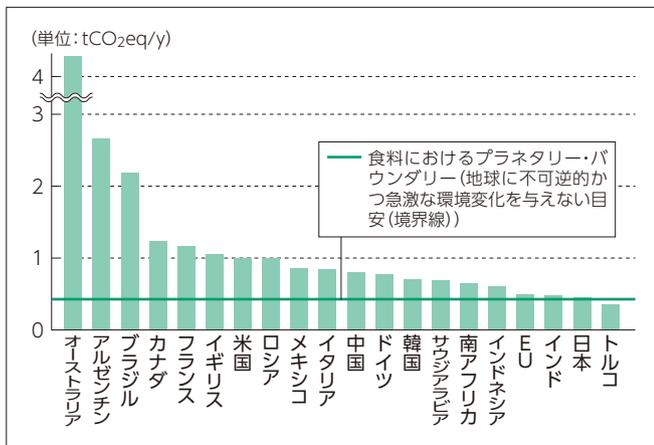
地球環境問題に対して意識の高い欧州では、20年5月、農業が環境に与える影響を緩和するため、「ファーム・トゥ・フォーク（農場から食卓まで）戦略」を策定し、化学肥料・化学農薬の削減や、有機農業の増加目標を設定して抜本的な改善に乗り出したところです。

このように、食料問題は複数の関係者が目標を一つにしないと解決できなくなってきました。そこで食料の生産、加工、輸送および消費に関わる一連の活動を「システム」として捉え、解決策を議論しようとするのが食料システムサミットなのです。国連はこのサミットをSDGs実現のための会合の一つとして位置づけ、質量両面にわたる食料安全保障、食料消費の持続可能性、環境に調和した農業の推進、農村地域の収入確保、食料システムの強靱化という、5分野を相互に関連づけて議論することを行っています。

**対話を通じて意識と行動変容を促す**

食料問題をめぐる国際的課題に、わが国はどのような分野で世界に貢献できるでしょうか。現在、「みどりの食料システム戦略」の検討を進

図 G20諸国における食生活からの一人当たりの年間温室効果ガス排出量



出典: <https://eatforum.org/knowledge/diets-for-a-better-future>

めています。生産、消費の両面で貢献できることがあると考えています。まず、生産面です。わが国は、夏が特に高温多湿なアジアモンスーン気候に属しているため、化学農薬・化学肥料の使用量が先進国の中でも高い水準にあります。気候は変えられませんが、イノベーション技術でハンデイを乗り越えることはできません。戦略では、ドローンや土壌分析、IPM（総合的病害管理）技術などによって、2050年までに化学農薬の使用量（リスク換算）を50%削減、輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%削減、有機農業の面積を全耕作面積の25%にまで拡大することを目標にしています。この戦略は、同様な気候条件下にあるアジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデ

ルにもなると考えています。実現に向けて、消費者の理解とスマート農業などの開発投資を促進することも訴えていく予定です。世界各国で関連するスタートアップ企業、中小企業などへの投資の機運が盛り上がり、途上国にも大きな利益があるでしょう。

消費面では、わが国の食生活が世界で注目されています。意外に思われるかもしれませんが、G20諸国の食生活から見た一人当たりの温室効果ガスの排出量を比較した国際調査によれば、わが国はトルコに次いで排出量が少ないのです（図）。理由についてはさらに調べる必要がありますものの、わが国の食生活が地球環境問題にも適応し得る世界のモデルとなる可能性もあります。さらに、食料輸入国として、緊急時でも食料供給が確保されるよう、農産物の輸出規制は真に必要な場合のみとするような国際ルールを確立することも主張していきます。持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現をめざすことも戦略に盛り込んでおり、国際舞台でも発言力を強めていきます。

食料システムサミットでは、すべての関係者との対話が重視されています。食料は「システム」として機能しているので、システム全体の意識が変わらなければ変化は起きないからです。例えば、有機農産物を消費者が相応の価格で買ってもらえなければ、有機農業を拡大しようとする農業者は増えません。農林水産省としても国内各層との対話を重ね、皆さまの声を国際舞台に届けることで、食料システムサミットを成功させたいと考えています。

特別座談会

# 農場から食卓まで、 行動を見直すとき

人類は、瀬戸際に立たされている。地球温暖化などが「地球存続の境界線」を  
超えようとしている。食料も例外ではない。食料の生産から流通・加工、消費に  
至る食料システムの持続性が問われている。いま、待たなしに動き出さなけれ  
ばならない。

司会(谷村) 国連が提唱するSDGs(持続可能な開発目標)の達成目標年である2030年まで残り10年を切るなか、飢餓や貧困の撲滅、海と陸の豊かさの保全、持続可能な消費・生産パターンの確保などSDGsの達成には、持続可能な食料システムが深く関わっています。

このため、食料システムの変革を世界の共通課題として議論することを目的として、「国連食料システムサミット」が今年9月に開催

予定です。食料の生産から消費に至る課題の解決には、国民一人ひとりの参画と行動が欠かせません。一人の行動が他の人の行動を変え、それが積み重なってシステム全体の変革につながり、次の世代に受け継がれていきます。

食料の生産から流通・加工、消費に至る食料システムの各段階の関係者に参加していただきました。変革に向けて何ができ、何をすべきなのかを考えます。まず皆さまの活動や提言についてお話しください。

(出席者)(敬称略・順不同)

大津 愛梨

OsFarm

NPO法人田舎のヒロインズ 理事長

森島 千佳

味の素株式会社 執行役員

末吉 里花

一般社団法人エシカル協会 代表理事

江田 麻季子

世界経済フォーラム 日本代表

新井 毅

日本政策金融公庫 代表取締役

専務取締役 農林水産事業本部長

(司会)

谷村 栄二

農林水産省大臣官房 参事官(環境・国際)

想いで、2003年に就農。家族経営の土地利用型、景観保全型、そして資源循環型の農業を続けてきました。この経験が、持続可能な社会の構築に貢献できたら、と思っています。

食料システムの変革に向けて何ができるかを考えたとき、小さな家族経営は、国や農協のような大きな組織ではやりにくいことができます。例えば、お客さまに米を届けていますが、顔の見える生産者というだけではなく、私たちが

大津 愛梨、森島 千佳  
末吉 里花、江田 麻季子  
新井 毅、谷村 栄一  
(右より、敬称略)



新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、リモートでご参加いただきました

どなたに食べていただいているかを知っていて、お互いに顔の見える関係が構築できています。

また、畜産と稲作を組み合わせて

することで資源循環を実現しています。

稲わらを牛が食べて、牛ふん

は堆肥として圃場ほじょうに戻しています。

さらに、野焼きなど農業活動による

景観維持や、生態系の調査、次

世代の育成にも取り組んでいます。

一昨年から、自然エネルギー

100%をめざして、燃料を軽油

からバイオディーゼルに変えました

。農村では車が不可欠なのです

## 顔の見える関係を構築する 栄養戦略に食料の持続性を

森島 私は、味の素株式会社でサ

ステイナビリティとコミュニケーション

を担っています。味の素

は昨年、2030年に向けためざ

す姿を示すために新たなビジョン

をつくりました。「アミノ酸のはた

らきで食と健康の課題を解決し人

びとのウェルネスを共創します」

です。

ビジョンと一緒に掲げたのが

「10億人の健康寿命を延伸する」と

「環境負荷を半減する」の二つのキ

が、電気自動車を導入しています。太陽光発電で充電して、夜には自動車に蓄えられた電力を家のなかで使っています。

力を入れているのは、土づくりで

す。まだ簡易的な堆肥なので、さ

らに完熟堆肥にしていきたい。

また、景観を守るためにもっと

できることがあると考えています。

私たちが住んでいるところは、世

界農業遺産に選ばれている阿蘇地

域です。圃場整備や河川工事

で近自然工法、多自然型工法がで

きたらいいと思います。

決企業であるわが社の大きな戦略

の中核にあるのは、栄養への取り

組みです。具体的には、グローバル

で大きな課題になっている不足栄

養と過剰栄養の問題です。

環境については、食品ロス、気候

変動、CO<sub>2</sub>の削減、プラスチック

廃棄のゼロ化などです。食品はパ

ッケージにプラスチックを多く使

われおり、やるべきことがたくさ

んあります。

栄養戦略はわれわれの得意な分

野ですが、最近、私を感じているこ

とは、栄養の改善の話だけをしていてはだめなのではないかということ。さまざまな要素が絡み合っているからです。まず食料資源の有効活用や食品ロスは切り離せません。それにサステイナビリティ、あるいは今日のテーマである食料システムの再構築はすべてつながっているのです。このよう

な問題をわれわれの栄養戦略にし

っかり取り込まないといけない。

わが社の従業員は全世界に約

3万4000人いるのですが、彼

らに栄養知識を高めるための教育

しています。従業員一人ひとりが

栄養を自分事として理解し行動

することが栄養改善の活動を推進

する基盤になるからです。知識が

深まれば製品開発や営業活動にお

いてパフォーマンスが高まるなど、

手応えを感じています。

従業員は、消費者という側面も

あります。一人ひとりが、食料シ

ステムについて関心や興味を持つ

たり意識が高まったりすることは、

とても大切なことです。

一社でできることには限界があ

り、食料システムの再構築の問題

は、さまざまな人と協働して取り

組まなければいけないと思います。

末吉 私は、消費者に向けて、環

境

境や社会に配慮したエシカル(倫理的)な考え方や、エシカル消費をどうやったらうまく生活の中に取り入れられるのかという普及、啓発活動をしています。

人は毎日何かしら食べて、何かしら使って消費しています。ですので、だれもが参画でき、だれもが社会やSDGsに貢献できる。それがエシカル消費です。また、エシカルなモノやサービスにアクセスできないと困りますので、事業者や企業に向けて「エシカルなもののづくりを」とか、「エシカルな経営を」という働きかけもしています。事業者と消費者をつなぐ役割を担っていますが、最近ではさらにもう一歩進めて、消費者が思っ

後も購入していきたい」と回答した人は実に約9割に達します。一方、「購入したくない」という人に理由を聞くと、「一番多かった回答が「だれがエシカルな製品なのか、わからない」でした。

企業側には、ぜひそういった情報の開示、製品の裏側のストーリーを積極的に消費者に伝えていく

いることを、わが国のシステムや法律、制度、仕組みをつくっている政策当局、例えば農林水産省や環境省、東京都などに声を届けていく取り組みも始めています。

消費者庁が公表している、2019年度のエシカル消費認知度は1割程度ですが、もっと広がりつつあると感じています。6000人以上を対象としたエシカル協会のアンケート調査では「エシカル商品に興味はあるか」という質問に、約6割が「ある」と答えています。「エシカルな商品やサービスを購入したことがあるか」という問いには、「これまで購入したことはないけれども今後は購入したい」「これまでも購入をしていて、今

努力をしてほしいと思います。

私たちの団体は、エシカルを「エ(影響を)シ(しっかりと)カル(考える)」と言っています。エシカル消費の根幹は、みずからの消費がもたらす影響をしっかりと考えていくことです。一人ひとりが考えることで、世の中が大きく変わっていくのではないかと思います。

## エシカル消費を取り入れる 環境への脅威軽減への使命

江田 世界経済フォーラムの年次総会は、よくメディアでは「ダボス会議」として取り上げられますが、今年にはコロナ禍で、ダボス・アジアと題してオンラインで会合を開きました。国家元首あるいはグローバル企業のトップが、課題や認識を共有し、活動の成果を発表しました。

世界経済フォーラムは国連と長期的な戦略的パートナーシップを結んでおり、食料システムの変換は非常に大きなテーマです。食料システムの変革には、経済、社会それに環境保全という幅広い包括的な取り組みが必要です。

より健康的な食生活、持続可能なサプライチェーン、生産効率の向上で、みんながより健康になり、医療費が削減され、食品ロスが減っていく。グローバルな立ち位置

から、インパクトのある取り組みをしています。

その一つは、持続可能な食料システムの転換を起こすインセンティブの設計です。政策立案者には、規制あるいは政策の枠組みを使って、人々や地球にとってよりよい食料の生産が促進される仕組みをつくってもらう。昨今のESG(環境・社会・企業統治)の動きもあり、企業には非財務面での成果、環境や社会への貢献がより評価されるような指標を開示し、投資家がそれを評価していくESGの流れをより強く進めていきます。

また一般的には、消費者は自分がどういった環境負荷、社会的負荷のある食品を食べているのか見えにくいので、より負荷の低い食品を幅広く広げていくインセンティブをつくる必要があるだろうと



大津 愛梨 おおつ えり

### Profile

O2Farm (熊本県南阿蘇村)  
NPO法人田舎のヒロインズ 理事長

ドイツ生まれ東京育ち。慶應義塾大学環境情報学部卒業後、ミュンヘン工科大学で修士号取得。2003年より夫の郷里である南阿蘇で就農し、無農薬・減農薬の米を栽培している。17年には国連の機関(FAO)から「模範農業者賞」を受賞した。農業、農村の価値や魅力について発信を続けている4児の母。

議論しています。

もう一つの大きなテーマは気候変動です。ビジネスの形を、自然破壊への脅威をより軽減する形に転換し、そのなかで新しい雇用や、新しいビジネスを生む。英語ではネイチャーポジティブという言い方ですが、ビジネスの形がより自然にプラスになっていくように転換できないか議論しています。

そして、日本の食生活は輸入に依存している部分が多いので、いま食べているものがどこから来て、どういった負荷を地球にかけているのかについて、消費者が知ることはとても大切だと思っています。解決策の一つと思われるのがイノベーションです。食料生産の現場は、他産業ほど技術革新が進んでいないとの認識から、今回のダボス・アジェンダではフードイ

ノベーションハブを発表しました。どの地域でも、技術革新へのアクセスがより公平にできるように、あるいは投資を呼び込めるように、そして政策的インセンティブが働くよう、試みているところです。

私どもは、日本の未来を考える、グローバルフューチャーカウンシルの日本版をやっています。そのなかに食料システムの転換があります。大きな柱は二つです。一つ目はバリエーションの改革です。輸入も含めていろいろなところで食料生産されていて、おそらく地球に負荷をかける形になっている。それをどう転換していくか。二つ目は消費者行動です。どこから来た製品でどういう負荷がかかったものかなどについて、消費者がどうしたら認識できるようにするのか。そんな議論を進めています。

**新井** 持続可能な食料システムを実現するうえでさまざまなリスクがありますが、代表的なものとして、農業の持続可能性と食料生産による地球環境への負荷が挙げられます。

国内農業生産の持続可能性で

## 地方創生にESG投資 企業は、消費者の教育者に

食料生産による地球環境への負荷ですが、まず、農業分野の温室効果ガスの排出抑制については、メタンガスや木質バイオマスのエネルギー利用、ソーラーシェアリング、農業用水の小水力発電など、農業分野での再生可能エネルギーを最大限利用する仕組みをつくっていくことが重要です。

一方、生物多様性への対応では、日本は相当遅れており、先進国に比べて使用量の多い農薬、化学肥料を削減しなければいけません。政策金融機関としてやるべきことは、まず農業の持続的発展に向けて、生産性の向上、新規就農のための資金面での支援が基本となります。近年、食品産業においてもSDGsを意識して、耕作放棄地を活用するなど、地域社会の持

すが、日本は今後10年間で、現在の農業従事者の4割がリタイアするのが確実で、次世代の後継者にしっかりと引き継ぐことが重要です。そのためには、ある程度の所得を得られる経営感覚の優れた経営体を育成していくことが不可欠です。

持続性を支援する動きもありますので、こうしたことに積極的に対応していきたい。

地域の持続性とか地球環境への負荷の軽減に向けた企業の取り組みを金融面で後押しするESG投資融資という取り組みが、ここ2、3年で急速に動き出しています。

ESGを重視した融資の発端は、地方創生です。地方創生の一丁目一番地は、地域資源を活用した産業を興し、地方の雇用を創出することです。例えば、再生可能エネルギーはその地域にある資源を活用したエネルギーそのものですし、地域循環型経済システムを構築すれば、お金もその地域に落ちます。また、豊かな環境そのものが地方の強みですから、環境保全に資する行動自体が地域経済の足腰を強



森島 千佳 もりしま ちか

### Profile

味の素株式会社 執行役員

お茶の水女子大学文学部卒業。1986年に味の素株式会社に入社。健康ケア事業、家庭用食品事業の担当部長を経て2020年よりサステナビリティ・コミュニケーション担当執行役員に就任。「食と健康の課題解決企業」をめざしグローバルに、ウェルネス、サステナビリティの取り組みを推進・加速。

くする。そういう地方創生SDGsの考え方に沿って始まったのが、ESG地域金融です。

2年間の事例研究を経て昨年、環境省は「ESG地域金融実践ガイド」をまとめました。この事例を見ると、7割ほどがバイオマス発電も含めた農林水産業関係です。さらにその半分は、実は公庫など政策金融と地銀が連携した案件です。

公庫の融資条件は、すべて国が決めているので、公庫の判断でプレミアム融資はできません。しかしながらすでに融資している案件にも、実はESG融資に当たるものはたくさんあります。

その収益性を分析するなどして、例えば金利面での優遇する場合はどういふものが適切かといった政策判断に資する材料を提供することで、今後の政策決定にコミットしていければと思っています。

**司会** 皆さまの活動や取り組みは、他の立場の人たちの活動や取り組みに影響し合うのだと思いました。

**末吉** 企業は消費者の教育者になるのではないかと、思っています。そのことを理解していただき、消費者とコミュニケーションをとっていただきたい。消費者が「こういうものが欲しい」と声をあげて

いくことで、企業や生産者がものづくりをしようという気持ちになっていくと思うのです。

私たちの団体は最近「消費者活動影響マップ」というものをつくりました。消費者が何か消費するとき、どんなところにまで影響を及ぼすのか、ものをつくる生産者、それを運んでくれる人、さらには廃棄の段階まで含めて、考えてみようというマップです。

消費者の行動の影響が見える化されることで、自分の消費はこんなところにまで影響が及んでいるんだ、とわかる。企業も取り組めることですし、さまざまな関係者が集まって、こうしたマップをつくり「見える化」したらどうでしょう。

団体としてこれからも力を入れていこうと思っているのが教育です。中学・高校の教科書には、家庭科だけではなく、社会・公民、国語、英語といった教科横断的に、エシカル消費が掲載されることが決定しています。

自分の家から出た生ゴミをコンポストして、みんなで集めて野菜をつくり、できた野菜をみんなで食べて、そこから出たゴミをまたコンポストするという循環を学んでいるような地域の取り組みも出



**末吉 里花** すえよしりか

**Profile**

一般社団法人エシカル協会 代表理事  
日本ユネスコ国内委員会広報大使  
TBS系「世界ふしぎ発見!」のミステリーハンターとして世界各地を放した経験を持つ。2021年度から使用される中学1年生の国語の教科書(教育出版)に執筆。中央環境審議会循環型社会部会委員、東京都消費生活対策審議会委員。

てきています。これからの教育は、地域とともに体験を通じた学びが必要だと思っています。

**森島** 末吉さんには、とても大事なことをお話ししていただきました。

これからは、例えば「短時間でおいしい料理がつけられる」という商品の基本的な価値だけではなく、この企業はどんな志や考え方を持っていて商品をつくっているかを考えて、商品が選択される時代になっていくでしょう。

会社の存在意義だけではなく、その商品の価値としては、「短時間で簡単につくれる」「おいしい」「栄養バランスがいい」ということもありませんが、どんな原材料を使っているか、どんなつくり方をしているのかなど、背景にあるストーリーも大切になってくる。あるいは、これを消費すると地球にどのような貢

献ができ、世の中をよくすることができるといったことを消費者は知れたがっていると思います。

企業としてコミュニケーションをとっていかなければいけません。やり方はいろいろあると思っています。SNSを活用すると、双方向のコミュニケーションがとれます。消費者は何を求めているかわかるので、企業はそれに応えていくことが可能です。いま私の頭には、「ああいうことをやればいいな」「こういうことができる」というアイデアが浮かんでいるところです。

「企業は消費者の教育者になれる」という末吉さんの話も響きました。私どもの製品は食品であり身近なものですので、われわれが情報を発信していけば、消費者にいろいろ伝えられます。わが社に

は、世の中に貢献できることが多くあることを改めて認識しました。大津 私は女性農業者の全国ネットワーク組織「NPO法人 田舎のヒロインズ」で活動をしています。田舎のヒロインズがいま一番力をいれているのが教育です。次世代の育成にいろいろな形で取り組んでいます。

直近では、女子大学生3人が農村留学をしてくれました。1人は1年間来ていて、その子の楽しそうな様子にお友だちも3カ月間来てくれました。コロナ禍で授業がすべてオンラインになったので、農作業の合間に授業を受けていました。そして「今後こういう学び方ができないか」と、学生自身が大学側に提案してくれています。「休学しないで農村留学」が広がればいいなと思っています。

末吉さんの話を聞いて面白かったのは、「企業は消費者の教育者になれる」ということです。

まさにそのとおりで、子どもたちは学校の授業の影響より、テレビCMから影響をより受けます。学校で習った歌は家で歌わないけれど、CM曲は口ずさみます。また中学3年生の私の息子はネットでレシピを調べています。早いし、いろいろ選べる。味の素は、動画やウェブでレシピを出していますが、そこに使う食材で「こういうものを使うと、生物多様性の維持につながる」といった、踏み込んだレシピにしたら面白いと思います。

提案したいのは、生物多様性にトレード・オフセット（相殺取引）を導入できないか、ということですが、CO<sub>2</sub>の排出と吸収というカーボン・オフセットは、農業の分野でも

視野に入ってきていますが、CO<sub>2</sub>の代わりに生物多様性の指標で相殺する仕組みをつくれないうか。

うちの場合、農薬を使わないと、

## 生物多様性に相殺取引導入 ESGがわかる共通の指標

司会 なるほど。企業がこれまで開示していた財務情報だけではなく、非財務情報を開示することは、消費者と企業との距離を縮め、理解を深めるのに非常に有効ではないかと思えます。それでは企業に求められる情報開示とはどういうものなのでしょうか。

江田 二つ方向性があるって、一つはやはり消費者への教育です。食品は私たちが毎日、摂取するものですから、どこから原料を調達したかとか、自然環境にもたらす影響度合いなどについて、自然に学ぶことができます。

今後のトレンドとして、企業は透明性が高ければ高いほど、信頼度が上がってきます。それにいち早く取り込んだところがビジネスとして成功する、と思います。

もう一つは投資家の目です。ESG投資のような非財務部分の評

指標生物がたくさん出てきます。そういう生き物をたくさん出して、農家や農場に対して、なんらかのクレジット（価値）を与えることができたらいと思います。

価です。企業のミッションとしてやっていますが、投資家からきちんと評価されるかどうかは、とても大切なポイントです。

世界経済フォーラムでも「ESGはもろもろいい方向だけれど、統一されていないと比較できない」という意見があったので、多くのグローバル企業が合意できるような指標をまとめて、提案をしています。

グローバル企業として世界中でビジネスを展開する企業が共通指標に基づいて、どんどん開示していきます。それを評価するシステムをリーディング企業がとり始めたことは、とても心強いと思っています。

もちろん財務的なパフォーマンスだけではなくて、生産過程で使った水や自然環境に対する影響、それをオフセット（相殺）するた



江田 麻季子 えだ まきこ

### Profile

世界経済フォーラム 日本代表

2000年インテル株式会社に入社。13年から18年3月まで代表取締役社長を務める。18年4月より現職。16年9月から19年7月まで内閣府規制改革推進会議委員。

めにどういうことをやっているか、などについて企業がどんどん開示なっています。

## 農業から発信し価値高める 欠かせない女性と若者参画

**司会** 日本のサプライチェーンを考えたとき、やはり中小企業を含めた食品産業全体が自分の問題として取り組まないと、日本全体の食料システムの改善や変革につながらないのではないのでしょうか。

**新井** 中小の食品企業あるいは農業サイドから、ESGの取り組み情報を開示することは、これまでなされてこなかったと思います。

その点に関し、興味深いデータがあります。日本公庫は、継続して消費者動向調査を実施しています。「国産を重視して買いますか」という質問では、60歳代以上の人は国産プレミアムが高く、30歳以下は、国産プレミアムが低い。そこで、若い人は興味がないのかというと、必ずしもそうではないのです。この年代は、「地域貢献になる消費行動をしたいか」との質問に、「その生産者だから」としたいと答える人が多く、つながりを非常に重視している傾向がうかがえるのです。

若い人たちは、自分に身近でつ

していかなければいけない指標になっ

ながりのあることだと、非常にエシカルな行動をとります。それは、東日本大震災のボランティア活動を見ても、よくわかることです。

そういったことを考え合わせると、生産サイドから情報をどんどん発信していかないと、農業の生産性や付加価値を高めていくことはできないと思います。

地球温暖化に対する取り組みについてですが、1997年の京都議定書以降、カーボン・フットプリントとかバーチャル・ウォーターといった議論が盛んですが、実際にはなかなか前に進まなかった。なぜかといえば、具体的な行動への落とし込みが足らなかつたからだと思うのです。

菅総理が掲げた「脱炭素社会」は、農業にも大きな影響を及ぼします。対応策としては、生産面ではスマート農業であり、流通面ではトレーサビリティが重要です。個々の農業者や地域の中小食品企業がきちんと記録し、情報を開示



**新井 毅** あらい つよし

### Profile

日本政策金融公庫 代表取締役  
専務取締役農林水産事業本部長

1963年埼玉県生まれ。85年に農林水産省入省。大臣官房文書課長、総務課長、農村振興局農村政策部長、近畿農政局長など歴任。18年より現職。

していく。その優良事例を示して、運動を広げていく必要があります。

農業産出額は1995年から2010年ぐらいまで右肩下がりでした。なぜ下がったかというところ、生産と消費の情報かい離が広がっていったからだと思います。それをつなげていくことが農業振興に、ひいては持続可能な地方につながるのではないかと思います。

**司会** 女性や若者を含めた人たちが、農村社会における意思決定や、社会における政策決定にどう参画していくかが重要です。

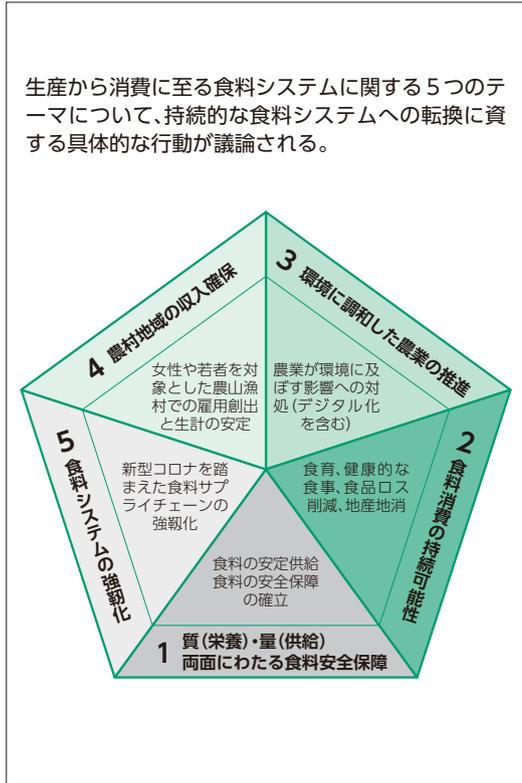
**江田** 消費者の半分が女性なのに、女性を絡ませないことは、リスクです。そのギャップが著しく大きいのがわが国ですから、意図的にスピードアップしていくことが、とても重要だと思います。

世代間の問題ですが、高齢者が多い日本の社会ですから、少数派から意見を聞くことを意図的にやらないと公平になりません。「ちゃんと意見を述べる場を設けている」「参加してこない」という話になりがちですが、ひよっとしたら多数派の人のルールになっていて、少数派が入りにくくなっているのかもしれない。

**大津** 私は都会出身ですし、海外生活もしていたので、けっこうおそれずに言ってしまう、失敗を多々しています。出る杭は打たれます。いまだにがんがんだたれています。そういう意味で、女性や若者については、江田さんが指摘したように、よっぽど意識してやらないといけません。

例えば、女性も参加してもらいたいと公的な場に女性たちを村役場とか県が集めたといいます。「皆さ

国連食料システムサミットの5つのテーマ



農林水産省大臣官房国際部作成

んの意見が聞きたい」と言っても、そのような場に不慣れた女性たちからは意見は出てこないでしょう。「うちの女性農家さんを元気づけてください」と呼んでいただく機会が多いのですが、実は女性の皆さんは元氣なんです。なぜ政策決定者が「女性農業者は元氣ではない」と捉えているかというと、彼女たちはやる気はすごくあるし、やりたいこともいっぱいあるけれども、事業計画とか企画書を起こすのが苦手な人が多いんです。「やりたいことを書いてください」「それだったら多分こういうことがありますよね」など、バックキヤスティング(望む目標から現在やるべきことを考える)のサポート

トをしないと、女性農業者が意見を言いやすくなる状況にはならないと思います。

司会 日本の食料供給はカロリーベースで6割を輸入している。つまり、他国の環境に依存しながら食料を調達しています。国民への食料安定供給を確保するうえで、持続可能な原材料の調達のためには、相手国の農業環境や自然環境の保全を考慮することが、日本の責任ではないかと考えています。

原材料の調達を含めてグローバルに事業展開している味の素は、相手国の自然環境に責任を持つという観点から、どのような行動をとるべきだとお考えですか。

森島 持続可能な原材料の調達は、

大きな取り組みのテーマです。私どもの扱う商品は調味料から加工食品まで幅広いので、それに伴い非常に多種類の原材料を調達しています。

いろいろな視点から、考慮しなければならぬ主要な原材料を選定し、サプライチェーンを全部さかのぼり、自然環境や人権などにどういった問題や影響があるのか、点検し始めています。まだ全部をモニタリングできていないわけではありませんが、優先順位を決めて進めつつあるところです。

実際に取り組んでみると、食品ロスの問題は、プラスチックや気候変動の問題などと影響し合います。「食べきれないように」と容量を少量サイズにすると、パッケージが増えることによって、プラスチックの廃棄の問題が起き、捨てた

後の処理でCO<sub>2</sub>の発生問題が出てきます。

取り組みで感じるのは、私どもだけでできることではない、ということなんです。持続可能な原材料の調達をめざすわれわれの考えをサプライチェーンの皆さんに理解していただき、一緒に取り組んでいかないとけません。また、分野ごとに対応策を考えるのではなく、全体をつなげてシステムとして対応しないと、課題は解決しません。

業界やサプライチェーン、バリエーション全体の目線合わせをしつつ、食料システムの再構築に進んでいくことがとても大事だと思っています。

司会 ありがとうございます。

引き続き、皆さまとともに食料システムの革新に取り組んでいきたいと考えています。



谷村 栄二 たにむら いじ

Profile

農林水産省大臣官房 参事官(環境・国際)  
宮崎県生まれ。1991年農林水産省入省。在豪州日本国大使館参事官、バイオマス循環資源課長、食料産業局総務課長などを経て19年5月より現職。食料・農林水産分野の環境案件に係る国際対応などを担当。

# 転機にある食料システムと日本の役割

食料問題は、生産から消費までを一つの「システム」として捉えないと解決できない。日本はその食文化や食習慣の健全性を世界に伝え広げるとともに、我々の食のバリューチェーンをたどりその環境負荷を減らすことで、持続可能な食料システムづくりに貢献できる。

## なぜ「食料システムサミット」か

私たちの毎日の生活にとっても身近な「食」。この「食」を農業生産と結びつけて考えることはあっても、「食」を「システム」として考えることはあまりなかった。2021年9月に国連が音頭をとって開催する「国連食料システムサミット」は、農業生産や消費という観点から離れて、食を一つの「システム」として捉えようとする新たな試みである。

では、なぜ国連は「農業サミット」ではなく、「食料システムサミット」を開催することにしたのか。それは、現在の「食料システム」が、われわれが直面している社会・経済・環境の危機を反映して、大きく「壊れている」からである。これは「Food system is broken」といわれている。

一方で、食料システムを変革することによって、この危機を乗り越えることができるだけでなく、より大きな便益と明るい未来を得ることができよう。食料システムの抱える課題と、それをどうように変革できるか、そして日本の役割について考える。

いま人類は地球環境の危機に直面している。われわれのこれまでの経済発展は、「完新世」(地質時代区分のうち、約1万年前から現在に至る時代)という極めて安定した地球環境のなかで、農耕文明を起こし、都市に定住し、分業をおこない、技術を革新し、化石燃料をエネルギー源として経済躍進を遂げた。しかしこの経済躍進は、地球環境への負荷を伴い、特に20世紀後半以降、その負荷が地球の重要なシステムの容量を圧迫するようになってきた。



東京大学 理事・未来ビジョン研究センター 教授

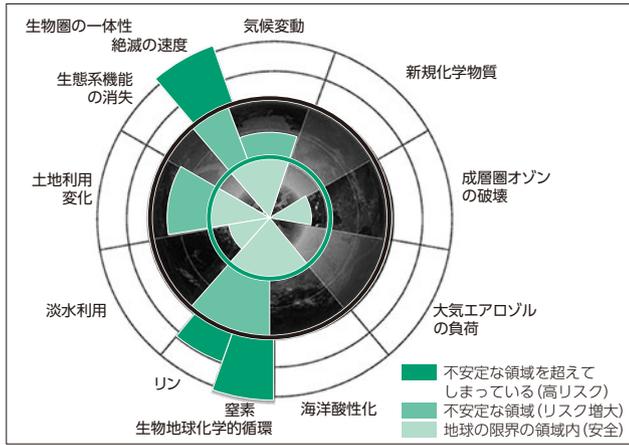
石井 菜穂子 *ISHII Naoko*

いしい なおこ  
1981年大蔵省入省。国際通貨基金 (IMF) エコノミスト、世界銀行スリランカ担当局長などを歴任。2010年財務省副財務官。12年地球環境ファシリティアCEO。20年8月より現職。人類の共有財産である「グローバル・コモンズ」の責任ある管理について、国際的に共有される知的枠組みの構築をめざしている。東京大学博士 (国際協力学)。

科学者たちは、安定的な地球環境をもたらす重要なシステムを九つ特定したが、すでにそのうちの四つ(気候システム、生物多様性、土地利用、化学物質循環)リン酸・窒素)で、われわれは地球の限界(プラネタリー・バウンダリー)を超えつつあり、これまでの安定的なシステムを離れて不可逆的な未知の状態へと移行しつつあると警告している(図1)。まさにこれまでの経済社会システムが、地球システムと衝突を起こしているのである。

気候変動危機はその証左であるが、これ以外にも、われわれは自然率の1000から10000倍のスピードで生物多様性を失っているなど、人間と地球の衝突は深刻さを増している。このため「完新世」を脱して、人間が地球システムに圧倒的な影響を及ぼす時代「人新世」に入った

図1 プラネタリー・バウンダリー



資料: Will Steffen et al. [Guiding human development on a changing planet]

と地質学者は考えている。

完新世に近い安定的な地球環境にとどまり、そこで持続的な社会を築くには、現在の経済システムを転換することが必要である。それは、50年までに経済システムの脱炭素をめざすことであり、これを実現するには30年までに大きく舵を切ることが必須である。

ところが、「食料システム」が地球環境に負荷をかけ、プラネタリー・バウンダリー<sup>1)</sup> 踰越<sup>2)</sup>の大きな要因になっていることは、あまり知られていない。農業生産は、地球上の温暖化ガスの25%を排出し、水資源の70%を使い、食料生産のための土地転用、特に貴重な熱帯雨林の開発などにより1970年以降60〜70%の生物多様性を喪失させている。肥料に使われる化学物質は土壌や海洋汚染につながり、地球の健康にとつ

ては極めて厄介なシステムになっている。

一方で、人間の健康という観点からも、現在の食料システムはあまり良い仕事をしていない。いまだに8億人が栄養不良の状態にある一方、肥満で苦しむ人口は19億人にのぼる。世界の貧困層のほぼ80%は農村部で主として農業に従事しており、その多くは生活ぎりぎりの所得しか得ていない。食料システムをめぐる富のいびつな分配とシステムの脆弱性は、新型コロナウイルス(COVID-19)の感染拡大によって、いっそう鮮明になった。

さらに、食料の3割が、生産、流通、消費の過程で捨てられており、極めて非効率なシステムとなっている。

こうした「壊れた」食料システムが、今後100億人にも届こうという世界人口を、プラネタリー・バウンダリーの枠内で、持続的に支えていけるとは思われない。これがまさに「Food system is broken」といわれる由縁であり、国連が今年9月に食料システムサミットを開催しようとした背景である。

### 食料システムをどう変革するか

食料システムは、生産から流通、消費まで実に複雑で多くの主体を抱えている。そのバリエーションは世界中に張りめぐらされている。その課題も多岐にわたり断片化されている。食料システムの改革案は、システムとして提案される必要がある。一部分だけを切り取った対応では、根本的な解決にならないからである。

解決の道筋を示そうとしたもの、特にシステ

ム・アプローチをとっているものには、次に述べることがある。

国際的な食料と土地利用分野のプラットフォームであるFOLUの分析によれば、現在の食料システムは、その市場価値は10兆<sup>ドル</sup>だが、人の健康に及ぼしているコストが6兆6000億<sup>ドル</sup>、温暖化ガス排出や自然資本毀損による環境へのコストが3兆1000億<sup>ドル</sup>、所得不平等による失われた経済的損失が2兆1000億<sup>ドル</sup>、全体として11兆9000億<sup>ドル</sup>のコストがかかっていると試算されている。

食料システム全体としてみると、隠されたコストが市場価値を上回っている。しかし食料システムの改革によって、隠されたコストを縮小するだけでなく、地球にも人にも健康な食の提供という新たなビジネスの機会が毎年4兆4000億<sup>ドル</sup>生じる。

この全般的な食料システム改革を引き起こすものとして、FOLUは、地球にも自分にもコミユニティにも優しい食を求める人々の行動変容に大きく期待している。また、生産方法の改善、環境負荷の高い生産方法を奨励してきた補助金の改革、流通の効率化、小規模農業者の土地使用権の改革など、いくつかの政策転換が必要である。

また、持続可能な食料生産と食生活の変革を訴える国際的な科学者の集まりである「EAT ランセット委員会」のレポートは、地球にとって健康な食習慣、とりわけタンパク質の摂取元を赤身肉から植物由来のものにシフトすることが人の健康にとつてもよいことを示し、その理想

的なメニューを提示した(図2)。

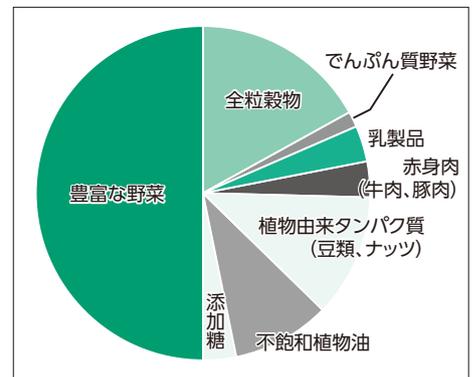
同時に、G20諸国の食習慣を分析し、その環境負荷を示した(図3)。それによれば、日本の食習慣は、プラネタリー・バウンダリーの観点からはほぼ合格点だが、ブラジル、米国、オーストラリア、アルゼンチンの食習慣を世界中がまねすると、地球が六つも七つも必要になることが示された。EATランセット・レポートは、食習慣のシフト、食物ロスの改善、食料生産方式の改革を提案している。

このほかのシステム・アプローチとしては、ソフト・コモディティ(パームオイル、大豆、コーヒ、カカオ、牛肉)のバリューチェーンに着目したアプローチや、ランドスケープ(生態系の中で持続的な生産体制をコミュニティとともにつくっていく)に着目したアプローチが試行されている。

いずれもバリューチェーンやランドスケープに存在する多様なアクターを巻き込んだプラットフォームの形成が重要になる。特にバリューチェーン・アプローチでは、生産・流通の過程で生じる環境負荷をどう把握し、バリューチェーンを通してその情報を伝達していくかが課題になっている。

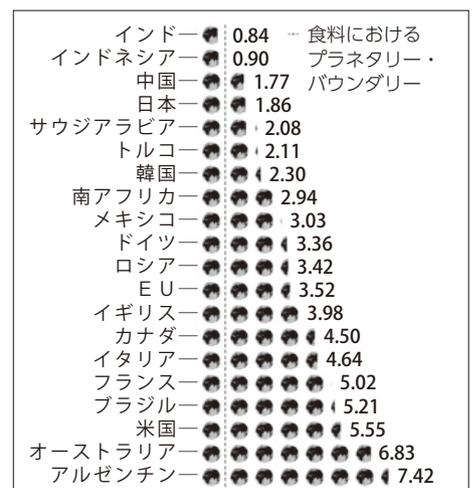
現在は、消費者にその情報が伝わりにくく、行動変容を起こす力が発揮できていない。デジタル化がこれをいかに促進するかの議論が活発になっている。また温暖化ガスで議論の進んでいる科学に基づいたターゲットを、生物多様性や水など自然資本についても設けられないかといった試みが進行中である。

図2 地球にとって健康な食習慣(プラネタリー・ヘルス・ダイエット)のイメージ



資料: EAT: Diets for a Better Futureより作成

図3 G20各国の食料消費パターンが世界で採られた場合のエコロジカル・フットプリント\*



\*人間生活がどれほど自然環境に依存しているかをわかりやすく伝える指標

出典: EAT: Diets for a Better Future

さらに、最近では、自然資本の価値づけについての議論が起きている。自然資本は、食料システムに深く関係するが、これまで経済システムには反映されてこなかった。しかし近年のESG投資の高まりにみられるように、物的資本、金融資本以外にも、経済社会の持続性にとって重要な「資本」があることが認識されてきており、自然資本はそのうちの一つである。

自然資本を経済システムに反映していくには、何をどのように測り、どのように報告するかについて標準形が定められていく必要がある。そうした議論が会計ファームを含むビジネス・コミュニティで始まっていることは重要なステップである。

## 一大消費国である日本

「食」はすべての国にとって、それぞれ固有の文化、歴史、国民性が育んできたものであり、「食システム」の抱える地球規模の課題に共通の解決策を求めることは野心的に過ぎるかもしれない

い。しかし、地球と人類が直面している危機のスケールと切迫は、あえてそうした難しさを乗り越えて、システムとしての解決策を模索することを余儀なくしている。この観点から、本稿では世界の食システムに共通の課題に関して、日本が貢献できることについて考えてみる。

日本の農業生産に由来する温暖化ガスは全体の4%にすぎず、その負荷は国内生産ベースでは大きくない。むしろ日本の役割は、一大消費国としてのそれである。日本は食料の6割強を輸入しており、食料システムの環境や社会の持続可能性への貢献は、輸入されている食料を抜いて考えることはできない。

それでは日本の輸入分も勘案した食料システムの負荷、あるいは貢献はどの程度か。これを知り一つの手がかりとして、東京大学グローバル・コモンズ・センターが、国連の「持続可能な開発ソリューション・ネットワーク」(SDSN)やイェール大学と開発した「グローバル・コモンズ・スチュワードシップ・インデックス」を見ていこ

図4 グローバル・コモンズ・ステュワードシップ・インデックス

日本 (相対評価)	
総合評価	B
	国内評価 海外効果
	BB CCC
大気	BBB B
生物多様性	BB CCC
気候変動	CCC BB
土地利用	BBB CCC
海洋	CCC CCC
水	A CCC

資料: Global Commons Stewardship Index Pilot Version

う(図4)。当センターは、2020年8月に東京大学に設置され、グローバル・コモンズ(国際公共財)である安定した地球環境を守り管理していくこと、そのためのシナリオ分析、インデックス開発、政策提言、システム転換の実装を使命としている。

センターでは20年12月にインデックスのパイロット版を発表した。これは、気候変動のみならず、生物多様性、土壌、水、海洋などの六つのグローバル・コモンズの構成要素について、各国がどのコモンズをどの程度守っているかのパフォーマンスを計測するものである。このインデックスは、国内生産のみならず、輸入を通じた海外の環境に与えた効果(海外効果)もあわせて把握する。

日本については、まず総合評価はBで、優秀ではないが、落第でもない通信簿である。しかし国内評価と海外効果を見ていくと、比較的良好な国内評価が、大変まずい海外効果によって打ち消されていることがわかる。特にこの落差は、

生物多様性と土地利用について大きい。

### 環境負荷の把握と消費者への伝達

データから、輸入品が作られてくる段階で森林破壊による生物多様性の損失や、大規模農園における肥料による土壌汚染の影響が見てとれる。こうしたデータから、地球環境(ここでいうグローバル・コモンズ)への貢献は、国際的なバリューチェーンを通してみることが重要であり、その改善のためには海外パートナーと一緒に努力する必要がある。食料輸入大国として、そのバリューチェーン全体を通しての持続可能性を確保していくことに、日本として大きな役割がある。この役割を果たすには、すでに述べたように、バリューチェーンを通じての環境負荷の把握と、それを消費者にまで伝達していくための仕組みづくりが必要である。消費者サイドからの要求なしに、負荷把握の仕組みができあがるとは思えないのである。

さらに、日本として貢献できる分野は、日本の食習慣の健全性である。EATランセット・レポートが示したように、日本の食習慣が地球にも人間にも望ましいことがわかってきた。食習慣は文化的な要素もあり、簡単に他国に展開できるものではないが、最近の海外での日本食ブームを追い風に、食習慣と健康を結びつけて考える習慣の醸成は重要であろう。

最後にコロナ禍が食料システムに与えた影響について述べる。第一に、新型コロナウイルスの起源であるが、経済発展の結果、人間の経済システムが、熱帯雨林を伐採しておこなわれる

食料生産、インフラ開発、都市化を通じて、これまでは手がつかなかった生態系を乱したことに一因があると考えられる。これも「人新世」における経済システムと自然システムの衝突であり、その解決策の一つとして、生態系の混乱の原因の一つである食料システムの改革が重要である。

第二に、コロナ禍は食のバリューチェーンの脆弱な側面も明らかにした。特にバリューチェーンが滞って初めて、われわれの食がどれだけ複雑な経路を辿って食卓までたどり着くかが明らかになった。現在、世界では、食料システムの脆弱性をいかに補強していくかの議論が活発である。

その一環として、バリューチェーンの最先端にある小規模農家に十分な所得が配分されていないことが浮き彫りにされた。先進国のコーヒーショップで飲むコーヒーの値段の実に1%分しか小規模農家にわたっていないという推計がある。すでに社会が直面している富の極端な配分を変えていく方法を考えていく必要がある。この観点からユニリーバがバリューチェーンに連なる小規模農家に、ミニマム賃金ではなく、生活賃金をオファーすることにしたのは大いに着目される。

食料システムがいかに「壊れている」か。一方で、もし改革が進めばいかに多くの問題が解決に向かい、ビジネスの機会が生まれ、素晴らしい生活を手にすることができるか。そうしたビジョンをみんなが共有できるようにし、解決策をシステムとして考えていく。「食料システムサミット」はそのための得がたい機会である。



一般社団法人森と未来 代表理事

## 小野 なぎさ



●おの なぎさ●  
1983年東京都生まれ。東京農業大学森林総合科学科卒業。働く人の心の健康対策に携わった後、健康リゾートホテルの立ち上げや、海外で森林浴ガイド育成に従事。現在は森林浴を活用した企業研修、観光プランの開発などに取り組む。19年から林野庁林政審議会委員。著書に「あたらしい森林浴」(学芸出版社)

### あ

なたにとって、森はどんな場所だろうか。森に入ったときに、気持ちがいと感じたことが一度はあるだろう。漂う香りや、木々の隙間からこぼれる光、遠くでさえずる鳥の声や川のせせらぎ。何もしなくても五感に刺激が飛び込んでくる。目をつむりその世界をじっくり感じてみると、大きく深呼吸がしたくなる。

このような体験を、私たちは「森林浴」といつている。森林浴という言葉は、1983年当時の林野庁長官が提唱し、「森林にはフィトンチッドと呼ばれる殺菌作用を持つ揮発成分が存在し、森の中にいることで健康な体がつくられる」という理由から、樹木に接し精神的な癒やしを求める行為として広まってきた。

しかし、これをすれば森林浴という定義があるわけではなく、日光浴が太陽の光を浴びる行為であるとするれば、森林浴は森を浴びる行為。森の中でゆっくりと五感を使い、香りや音、景色を楽しみ、思い切

り呼吸をして全身で森を浴びるということだ。

2000年代に入り、森林浴をおこなうことで免疫細胞が増え、病気の予防に役立つことが医学的に解明されている。太陽の光は骨の成長を促し、睡眠のリズムを整えてくれる。木漏れ日や鳥のさえずり、小川のせせらぎには、人間が持つ生体リズムのゆらぎと同調する1/fゆらぎ(注1)があり、心地よさを感じるができる。目に見えないこの森林浴の効果は、恒常性機能(ホメオスタシス)(注2)を取り戻し、私たちの身体をあるべき状態に整えてくれる。コロナ禍で、各地のキャンプ場を訪ねる人が増えている。密を避け、開けた自然のなかでのんびりと過ごせる空間が求められている。自宅で一日中パソコンに向かいオンラインでの仕事を続ける日々は、人々の関心をより自然へと向かわせる。

これまで森林・林業における経済価値は、産業構造的に木材の価値を中心としてきた。木材の加工に關しては新しい技術が次々と誕生し、成長し伐期

を迎えた日本の木を積極的に使うための方法が生み出されている。一方で世界がいま伝えているメッセージは、「大量生産、大量消費をやめ、地球環境にとって持続可能な生き方を選ぼう」という考え方だ。「森のために日本の木を積極的に使おう」というメッセージは、持続可能な未来を選ぼうとする人たちに、果たして届くのだろうか。

## サ

ステナブルな生き方、自然を感じる暮らし、幸福、豊かさ、心地よさ、つながり。このようなキーワードからビジネスが生まれる。そんな時代のなかで、私は「あたらしい森林浴」を提唱している。森林浴は、健康への効果だけでなく、ウェルビーイング、幸福度、マインドフルネスなど、感性や心の豊かさを育むための、新しい価値となりうる。森から離れて暮らす人々にとって森は、木材としての価値以前に、森林としての魅力を感じられるのではない。多くの生き物が暮らすことのできる森林、温暖化を防いでくれる森林、美しい水や空気を与えてくれる森林、心地よさを感じさせてくれる森林。永続的に循環する生態系サービス、四季の変化を感じられる空間。これらは人間社会がいま必要としている

ものではないだろうか。

森林空間が価値を生み出す森林浴を林業の範疇はんちゆうに含めても良いのではないか。国もこうした価値を健康、観光、教育などの分野で新たな産業にしようとする。「森林サービス産業」の検討を進めている。青々と広がる森林の空間に在るだけで価値を感じることができるとは、先人から山を受け継ぎ、大切に守り育て続けてくれた方々のおかげだ。

木材になつてからだけではなく、その木が生きているさまを感じることも、これからは価値となる。木材として売る前に、森の心地よさを知ること、自発的にこの木を使いたいという気持ちが生まれる。そして、この森のために何ができるだろうと共感の気持ちがわく。これまで森に関わりのなかったたくさんの人たちが森に目を向けることのできるような、新しい森林サービス産業が次々と生まれることを期待している。

注1 ろうそくの炎の揺れや木漏れ日、雨音などに現れる、規則

正しさと不規則さが調和したパターンやリズムのこと。

リラクセーション効果をもたらすといわれる。

注2 生物の生理状態などが一定するように調節される性質。

# 林業という産業に森林空間が生む価値 足元の森林にしつかりと目を向ける

# 新・農・業・人

この人この経営

非農家から志し10年。夫婦二人の放牧酪農  
牧場従業員として働き、資金と腕を磨く  
牛にも人にも優しい酪農経営をしたい

山田牧場

山田 修<sup>おさむ</sup>さん、葵<sup>あおい</sup>さん



## 山田牧場

所在地 ● 広島県三次市

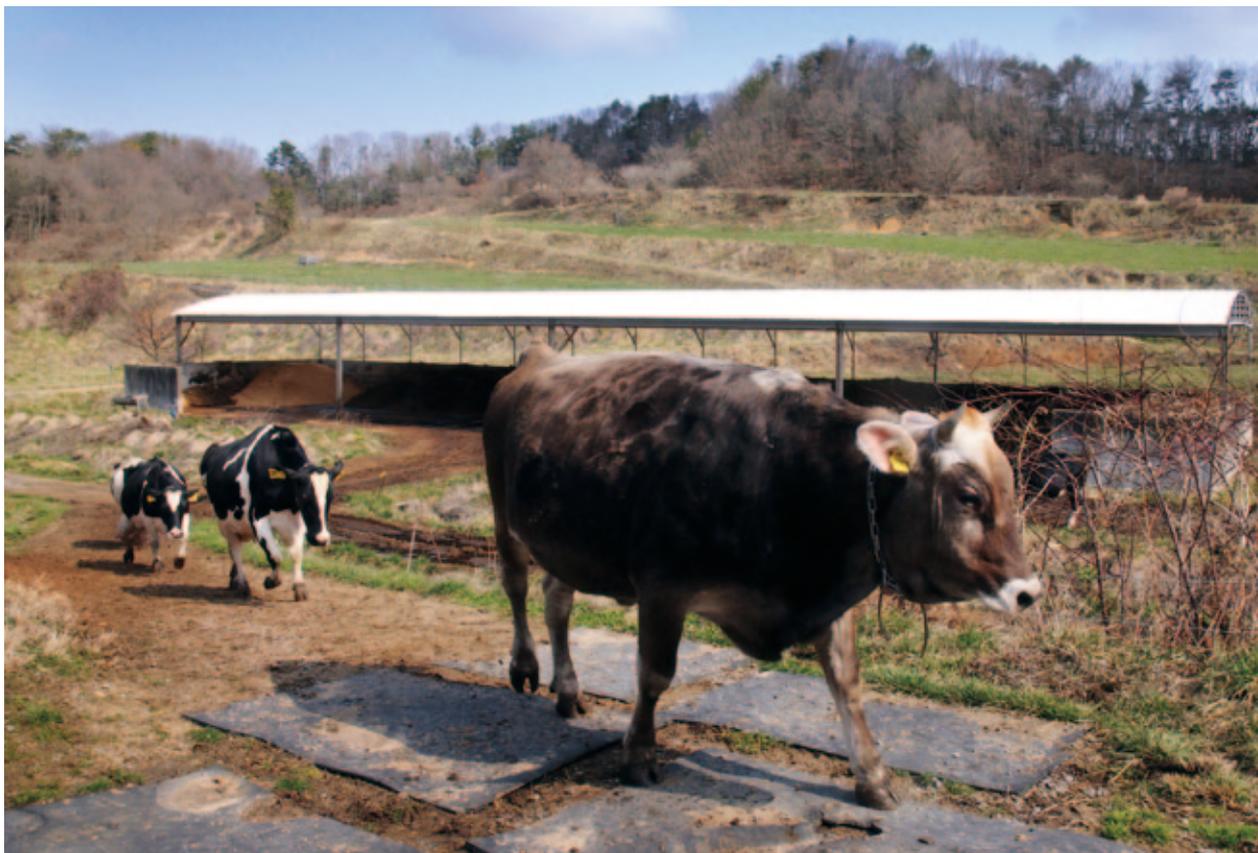
就農年 ● 2020年4月

事業内容 ● 放牧酪農

経営規模 ● 経産牛26頭 (ホルスタイン種)

育成牛6頭 (ホルスタイン種5頭、ブラウンスイス種1頭)





P19上：山田修さんと葵さん夫妻。5月下旬には第一子が誕生予定だ。下：心に余裕を持って気分よく働けるのが放牧酪農の良いところ」と話す山田さん。P20：放牧地を区切り常に新鮮な牧草を食べさせる集約放牧で乳量も安定。P21：牧草の上でくつろぐ牛たち。放牧中は山田夫妻ものんびり過ごす。

## 牧草を食む牛に魅せられて

牛にも人にも優しい酪農経営をしたい――。

山田修さん(36歳)は、広島県ではほとんど前例がないホルスタイン種の放牧酪農を実践する気鋭の酪農家だ。非農家の出身から、就農を志し、10年間の研鑽を経て、2020年4月に第三者継承で就農を果たした。

山田牧場は、JR広島駅から車で北東に約2時間、標高約400mの中山間地にある。面積は放牧地を含め約6ha。50頭の牛舎で32頭を妻の葵さん(26歳)と2人で飼う。

4～11月に4haの放牧地で放牧する。電気牧柵を使って牧地を5区画に分け、1日ごとに区画を移動させる。「集約放牧」と呼ばれる方法で、新鮮で栄養価が高い牧草を集中的に食べさせることで、一頭当たりの搾乳量を増やしている。

春は日中、夏は夜間に放牧する。冬は牧草の養生のため放牧せず、牛舎近くの約50坪の運動場に放し日光浴をさせる。牧草はオーチャードグラスなど5種をまき、根付きやすさを検証する。

山田さんは、放牧の利点として、牧草で飼料費を抑えられることと、

牛が健康で長生きし後継牛の購入や育成の費用が少ないことを挙げる。乳牛は一般に3、4産で搾乳牛の役割を終えることが多いなかで、7産までと長命連産をめざしている。

牛舎につき濃厚飼料で乳量を高める飼育では、一日中、牛につきつきりで細かな餌管理が必要になる。一方、山田牧場では、午前4時半～9時に搾乳や餌やり、掃除をし、終えたら午後4時まで休憩する。「ゆつくり生活したい自分に合っている」と説明する。

山田さんが就農を志した原点は、高校受験を控えた中学3年生のとき、見るともなく眺めていたテレビで、放牧された乳牛を見たことだった。緑の牧草を無心で食む牛の姿に心を引かれ「自分で牧場を持って牛を飼いたい」と夢を抱いた。翌日、中学校にあった西条農業高校(東広島市)の学校案内を見て進学を決めた。

高校の畜産科で酪農を学び、実習で牛の世話を楽しむ自分の心を確かめた。それまで農業に縁はなく、特別に動物が好きでも、乳製品が好きだったわけでもなかった山田さん。「正直、なぜ牛が好きなのかはよくわからないが、牛が草の

上でくつろいでいる姿を見ると心が落ち着く」と笑う。

卒業後は県の農業技術大学校に行くつもりだったが「自分の牧場をつくりたいなら経営を学びなさい」と担任に勧められ、北海道江別市の酪農学園大学に進んだ。大学では、集約放牧による経営論のゼミを選んだ。放牧酪農での新規就農に目標を定め、放牧酪農を推進する北海道足寄町の酪農家の下で1年間技術を学んだ。

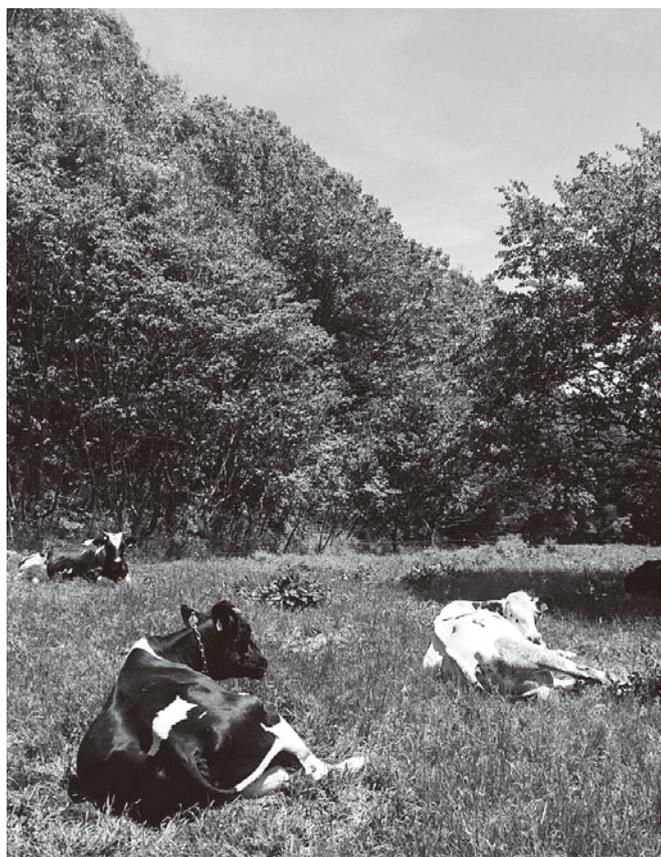
「就農するなら、地元で」と24歳で帰郷。県北部の牧場で従業員として働きながら、就農に向けた準備

を始めたが、すぐに壁にぶつかった。放牧に適したまとまった空き農地が見つからなかったのだ。

### 就農への長い道のり

県内で放牧酪農を実践するのはわずか3戸。臭いや衛生面を懸念する声が多く、体格が大きいホルスタイン種の放牧には、脱柵のリスクも指摘された。また、放牧牛は乳量が少ないイメージがあり、「放牧で新規就農なんて無理だよ」と言われたこともたびたびあった。

それでも諦めず、広島県酪農業協同組合（広酪）や行政に相談し、



就農への道を探った。「まずは技術を学び、自己資金を準備すべき」と助言を受け、県内各地の牧場で従業員として働き、腕を磨いた。広酪や行政と経営計画を練り、経営者としての勉強を重ね、県内でブラウンスイス種の放牧酪農をする先輩酪農家との交流を深めた。

帰郷から5年、20代の終わりに差し掛かり、初めて焦りを感じた。農地は見つからず、自己資金も貯まらない。「このまま自分の牧場を持たないのではないか」と不安になった。弱気を払うため、一つの覚悟を決めた。「3年間で500万円を貯められなければ、夢を諦める」。がむしゃらに仕事に打ち込み、目標を達成。決意を新たにしたい。

各地の牧場で働くうち、山田さんの就農を応援する人が増えた。2017年、従業員として働いた株式会社広島牧場の元同僚から「閉鎖していた甲奴分場を再開するため場長を探している」と知らせを受けた。山田さんはすぐに同社を訪ね、「放牧をやらせてほしい」と頼み込み、許可を得た。

4畝の草を刈り、1年かけて放牧地を整えながら、搾乳、出荷、未經産牛の出産などを一人でこなした。「これまで多くの牧場で身に付

けた技術があったから乗り切れた」と振り返る。この頃に葵さんと出会い、交際を開始。心の支えを得たことも大きかった。

乳量が安定し、放牧で経営できる確信を得て独立への想いが高まった。広島牧場と交渉し、甲奴分場と牛を買い取って就農できないか、金額など条件を話し合った。広酪や行政などの後押しもあり、継承が実現し、20年4月に新規就農。帰郷から10年が過ぎていた。

翌5月に結婚。「長くかかったが、どの経験も必要なことです。新規就農には地域で助けてくれる人が欠かせない。応援してくれた多くの人、機会をくれた広島牧場に感謝は尽きない」と想いを述べる。

初年の4〜12月は生乳約190トを出荷し、約2500万円を売り上げた。1日1頭当たり乳量は29キログラムと、県平均の26キログラムを上回った。「幸いに乳房炎などの病気もなく計画以上の成績だった。牛の健康に気を配り、放牧酪農の経営モデルを示したい」と意欲を見せる。将来は近隣の山林を開拓して放牧地10畝、搾乳牛30頭に規模拡大をめざす。

（文）日本農業新聞 鈴木 健太郎  
撮影／河野 千年

私は愛媛県八幡浜市の生まれで、実家は農家です。水田や畑もありましたが、生産物の中心はみかんでした。

地元のみかんは、段々畑に照り付ける太陽が石垣にあたって反射することで甘みを増し、豊後水道から吹きつける潮風が風味を際立たせるといわれています。田舎の話をする、都会の人からは「暖かくていいところですね」と羨ましがられますが、四国は山が多いため、1月から2月にかけてはよく雪が降りました。

そんななかでの収穫作業は大変です。子どもの頃はよく手伝われました。ハサミでみかんを摘み、袋に入れること自体は比較的容易な作業なのですが、骨が折れるのは、そこからです。まずは木につるした袋から、みかんをコンテナと呼ばれる箱に移します。それを3箱か4箱程度一輪車に乗せ、幅数十センチのあぜ道をトラックが待つ場所まで運ぶのです。

子どもにとって、この作業は重労働です。雪でも降ろうものなら、足を滑らせ、下の畑に一輪車ごと真つ逆さまで。私も何度か積雪に足をとられ、みかんもろとも転落したことがあります。

その時の父親の怖かったこと、怖かったこと。「おい、みかんは大丈夫か!?」。子どものことなんてお構いなしです。こちらはベソをかきながら、畑に転がったみかんを一つ一つ拾い集め、箱に詰め直さなくてはなりません。

積雪の日は手が凍え、足がかじかみます。しかし、それをやり終えないことには、その日の収穫作業は終わらず、家には帰れません。お風呂に入ることも、夕飯にありつくこともできないのです。

だから私は冬が嫌いでした。父親には、長男である私に跡を継いでもらいたい、という思いもあったようです。それもあって「厳しく育てたんだ」と語っていました。

結果として、私は家を継ぎませんでした。その選択が正しかったのかどうかはともかく、農業後継者が不足している、というニュースを見聞きするにつけ、胸が痛む今日この頃です。

F



スポーツジャーナリスト  
二宮 清純

にのみや せいじゅん  
1960年愛媛県生まれ。スポーツジャーナリストとして五輪、サッカーW杯、ラグビーW杯、MLB、ボクシングなど国内外で取材活動を展開。広島大学特別招聘教授。著書に『歓喜と絶望のオリンピック名勝負物語』（廣済堂新書）、『プロ野球「衝撃の昭和史」』（文春新書）など。

## おい、みかんは大丈夫か!?



# コロナ禍で景況感は大幅に悪化 設備投資マインドは高い水準を維持

—農業景況調査(2021年1月調査)—

## 景況調査

農業資金をご利用いただいているお客さまに協力をいただきました。最近の農業の景況およびコロナ禍による影響を調査しました。

### 景況DIはマイナス値に

2020年通年(1~12月)の農業全体の景況感を示す農業景況DIは▲24.9となり、19年実績である6.0から30.9ポイント低下し、マイナス値となりました<sup>表</sup>。

業種別では、稲作(北海道:2019年実績の26.5から30.1ポイント低下し▲3.6、都府県:11.4から44.8ポイント低下し▲33.4)、畑作(31.6から63.9ポイント低下し▲32.3)、果樹(7.5から24.3ポイント低下し▲16.8)、

酪農(北海道:30.3から49.6ポイント低下し▲19.3、都府県:8.4から24.8ポイント低下し▲16.4)がプラス値からマイナス値に転じました。

肉用牛(▲0.2から43.7ポイント低下し▲43.9)、施設花き(▲20.2から20.0ポイント低下し▲40.2)、茶(▲53.1から24.9ポイント低下し▲78.0)については、昨年の通年実績がマイナス値であったところからさらに悪化しまし

た。いずれも20年前半に、新型コロナウイルス感染症拡大に伴う外食需要の喪失や各種イベントの中止などで、価格が下落したことが影響していると考えられます。

一方で、養豚は▲4.1から48.4ポイント増加し44.3とプラス値に転じました。外出自粛で内食需要が増加、価格が上昇したためと考えられます。プロイラーは14.7から8.3ポイント低下しましたが6.4とプラス値を維持しています。

農業全体の販売単価DIは、▲6.9から35.3ポイント低下し、▲42.2となりました。業種別では、養豚、プロイラー、果樹を除いた業種でマイナス値となっており、特に茶(▲63.5から14.5ポイント低下し▲78.0)や肉用牛(▲21.5から41.1ポイント低下し▲62.6)、稲作(都府県:13.4から78.3ポイント低下し▲64.9)が大幅なマイナス値となりました。

販売単価DIの低下に伴って、収支DI(▲1.5から26.1ポイント低下し▲27.6)と資金繰りDI(0.4から16.7ポイント低下し▲16.3)も、大幅に低下しています。生産コストDIは▲38.8から2.6ポイント上昇し▲36.2となりました。小幅に改善しつつも引

き続き大幅なマイナス値で推移しています。

### さらに悪化し、厳しい見通し

2021年見通しの農業景況DIは▲32.4となりました。20年通年実績の▲24.9からさらに悪化する見通しです。厳しい見通しとなった理由として、新型コロナウイルス感染症拡大による今後の影響が見通せないことが考えられます。

業種別では、稲作(北海道:▲3.6から58.0ポイント低下し▲61.6、都府県:▲33.4から10.4ポイント低下し▲43.8)、施設花き(▲40.2から9.2ポイント低下し▲49.4)が特に悪化し、大幅なマイナス値となっています。稲作の悪化要因として、主食用米の在庫増や米の取引価格低下が懸念されていることが挙げられます。

茶(▲78.0から30.6ポイント上昇し▲47.4)、施設野菜(▲28.1から3.8上昇し▲24.3)、肉用牛(▲43.9から31.5ポイント上昇し▲12.4)、採卵鶏(▲43.8から14.7ポイント上昇し、▲29.1)、酪農:都府県(▲16.4から13.0ポイント上昇し、▲3.4)は、見通しは回復するもマイナス値が継続しています。

景況調査

表 各種DIの推移

業種/時点	景況DI			販売単価DI		収支DI		資金繰りDI		生産コストDI		雇用状況DI		設備投資 予定ありの比率		
	2019年 実績	20年 実績	21年 見通し	19年	20年	19年	20年	19年	20年	19年	20年	19年	20年	2020年	2021年	
農業全体	6.0	▲24.9	▲32.4	▲6.9	▲42.2	▲1.5	▲27.6	0.4	▲16.3	▲38.8	▲36.2	▲34.9	▲32.0	44.3	46.1	
耕 種	稲作(北海道)	26.5	▲3.6	▲61.6	▲2.4	▲48.3	17.9	▲1.8	7.9	▲1.5	▲40.4	▲33.7	▲36.9	▲38.4	43.2	42.3
	稲作(都府県)	11.4	▲33.4	▲43.8	13.4	▲64.9	4.5	▲38.5	4.9	▲22.0	▲19.3	▲30.8	▲29.5	▲28.4	49.1	51.2
	畑作	31.6	▲32.3	▲34.1	▲8.6	▲57.5	29.0	▲37.4	14.7	▲15.4	▲45.6	▲41.5	▲42.7	▲37.5	53.1	52.7
	露地野菜	▲9.3	▲32.8	▲35.2	▲43.1	▲42.2	▲18.4	▲36.9	▲13.5	▲27.6	▲53.1	▲44.7	▲38.2	▲36.2	38.1	43.1
	施設野菜	▲22.4	▲28.1	▲24.3	▲31.2	▲34.4	▲27.2	▲29.2	▲19.3	▲25.2	▲57.6	▲46.0	▲30.1	▲24.9	33.3	35.7
	茶	▲53.1	▲78.0	▲47.4	▲63.5	▲78.0	▲54.0	▲76.3	▲40.5	▲48.3	▲51.6	▲25.4	▲39.5	▲29.7	31.2	35.1
	果樹	7.5	▲16.8	▲21.8	15.7	3.1	▲4.9	▲25.3	2.0	▲11.8	▲48.1	▲40.2	▲36.0	▲31.6	34.2	42.4
	施設花き	▲20.2	▲40.2	▲49.4	▲25.3	▲48.0	▲22.3	▲38.2	▲15.2	▲32.9	▲55.7	▲40.2	▲29.9	▲26.7	35.4	38.4
	キノコ	▲23.2	3.0	▲13.4	▲46.4	▲4.5	▲30.5	4.4	▲29.0	▲6.0	▲56.6	▲44.8	▲42.0	▲34.9	36.8	50.7
畜 産	酪農(北海道)	30.3	▲19.3	▲19.3	33.0	▲37.8	17.6	▲24.3	24.9	▲12.0	▲37.1	▲45.4	▲38.7	▲31.9	43.7	40.8
	酪農(都府県)	8.4	▲16.4	▲3.4	34.2	▲23.7	▲3.6	▲14.5	1.6	▲6.7	▲46.6	▲38.5	▲35.3	▲27.5	42.2	45.1
	肉用牛	▲0.2	▲43.9	▲12.4	▲21.5	▲62.6	▲7.3	▲48.4	0.7	▲25.6	▲37.4	▲30.9	▲32.9	▲33.2	48.5	42.0
	養豚	▲4.1	44.3	▲2.0	▲24.5	52.8	▲7.8	47.0	2.3	37.7	▲24.7	▲19.1	▲29.8	▲26.3	50.2	54.0
	採卵鶏	▲38.9	▲43.8	▲29.1	▲53.2	▲57.5	▲46.0	▲40.6	▲28.6	▲32.3	▲46.9	▲41.7	▲38.9	▲33.3	52.4	56.8
	ブロイラー	14.7	6.4	▲8.9	▲28.3	5.1	5.4	8.9	17.4	5.0	▲28.0	▲20.3	▲37.4	▲21.8	58.7	49.4

【DIについて】アンケートの各項目の回答は、「①良くなった ②変わらない ③悪くなった」から一つ選ぶ形式となっており、前年と比較して「良くなった」の構成比から「悪くなった」の構成比を差し引いたもの。

「2021年に設備投資予定あり」と回答した者に対して、今年「設備投資額の増減見通しを聞いたところ、「昨年に比べ増加する」との回答が48.8%と約半数を占めました。「同程度」は34.0%で、合

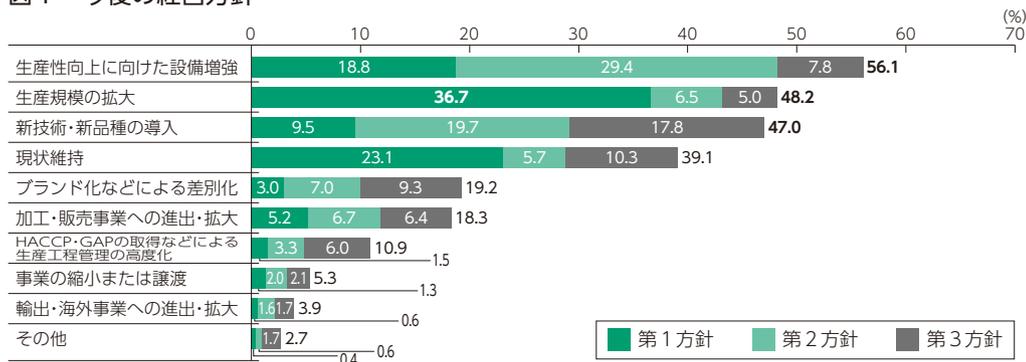
2021年の設備投資予定について、「設備投資予定あり」と回答した割合は46.1%となりました。前年の44.3%から小幅の増加となっております。この数値は直近10年数値のなかでは3番目に高く、投資マインドは高い水準が続いていることがうかがえます。

高い投資マインド

20年通年実績の雇用状況DIは▲32.0となりました。19年実績の▲34.9から小幅ながら改善しつつも、引き続きマイナス値で推移しました。雇用状況DIの調査を開始した15年より、全業種で大幅なマイナス値が続いており、依然として深刻な労働力不足の状況にあることがうかがえます。

20年通年実績がプラス値だった養豚(44.3)から46.3ポイント低下し▲2.0)、ブロイラー(6.4)から15.3ポイント低下し▲8.9)、キノコ(3.0)から16.4ポイント低下し▲13.4)は、見通しが悪化し、マイナス値となりました。

図1 今後の経営方針



わせると82.8%となり、設備投資額の面からも積極姿勢であることがうかがえます。

今後の経営方針について、第1(第3方針まで聞いたところ、第1方針で最も高い割合となったのは「生産規模の拡大」(36.7%)で

した【図1】。また第1〜第3方針までの回答を積み上げて比較すると、「生産性向上に向けた設備増強」の割合が56・1%と最も高くなり、次いで「生産規模の拡大」(48・2%)、

## コロナ禍の影響

### 半数超にマイナスの影響

新型コロナウイルス感染症拡大による売上高への影響については、「マイナスの影響がある」と回答した経営体は全体の64・6%と半数を超えました【図2】。また「ほぼ影響はない」とした回答は27・6%、「プラスの影響がある」とした経営体は3・6%という結果となりました。

業種別では、「マイナスの影響がある」とする割合は、茶(90・1%)、肉用牛(86・2%)、施設花き(74・2%)の順に高くなっており、これらは景況D Iのマイナス幅も大きい業種となっています。

一方、景況D Iがプラス値となった養豚、ブロイラー、キノコは「プラスの影響がある」「ほぼ影響はない」とする割合を合わせると、養豚が83・3%、ブロイラーが67・1%、キノコが56・0%といずれも半数

「新技術・新品種の導入」(47・0%)が続きました。これらの経営方針の実現には設備投資が必要であり、高い投資マインドにつながっているものと考えられます。

以上となりました。さらに養豚は「プラスの影響がある」とする割合が38・4%と他業種と比べて高くなっています。

新型コロナウイルス対策で活用した支援策については、「経営継続補助金」が最も高く36・4%となり、次いで「中小企業持続化給付金」が25・0%、「感染防止対策」が16・9%となりました。

「特に活用していない」とする割合は33・5%となりました。

業種別に見ると、耕種農業では、畑作および露地野菜で「経営継続補助金」とする割合が最も高くなりました(畑作:52・8%、露地野菜:50・4%)。

茶では「中小企業持続化給付金」(50・4%)が、キノコと稲作(都府県)では「特に活用していない」(キノコ:42・4%、稲作都府県:39・0

%)とする割合が最も高くなりました。

畜産農業では、肉用牛以外の業種で「特に活用していない」とする割合が最も高く、いずれも半数以上となっています。肉用牛については「コロナ無利子融資」(36・0%)とする割合が最も高く、次いで「中小企業持続化給付金」(35・5%)、「経営継続補助金」(32・4%)となり、さまざまな支援策の活用が見られました。

コロナ禍により取引量が増加した販売先について聞いたところ、「特に変化はなかった」とする割合が最も高く72・7%となりました。取引量が増加した販売先としては「市場・農協への出荷」の割合が最も高く9・8%、次いで「小売業者(スーパーなど)」(8・0%)、「インターネット販売」(6・8%)が続きました。

業種別では、多くの業種で「特に変化はなかった」が最も高くなっていますが、採卵鶏は「小売業者(スーパーなど)」とする割合が41・8%と最も高くなりました。

### 果樹はネット販売に積極姿勢

インターネット販売に対する取り組みについては、「既にインターネット販売に取り組んでいる、ま

たはこれから始めたい」とする割合は43・0%となり、インターネット販売への関心が一定程度あることがわかりました【図3】。「インターネットを用いた販売に関心が無い」とする割合は57・0%となっています。

業種別に「既にインターネット販売に取り組んでいる、またはこれから始めたい」とする割合を見ると、果樹(65・4%)、施設花き(56・3%)、採卵鶏(53・3%)の3業種で半数以上となりました。インターネット販売への取り組みにより積極的であることがうかがえます。

今回ご紹介した内容を含む調査結果に関する資料は、当公庫ホームページに掲載しております。「日本公庫 農業景況調査」で検索してください。

(情報企画部 高田圭介)

### 【調査概要】

- 調査時点：方法 2021年1月・郵送調査
- 調査対象 スーパーL資金／農業改良資金 融資先(計1万8060先)
- 有効回答数 5786先(回収率32・0%)

注：本文および表中にある▲は、マイナスを示します。

## コロナ禍の影響

図2 売上高への影響

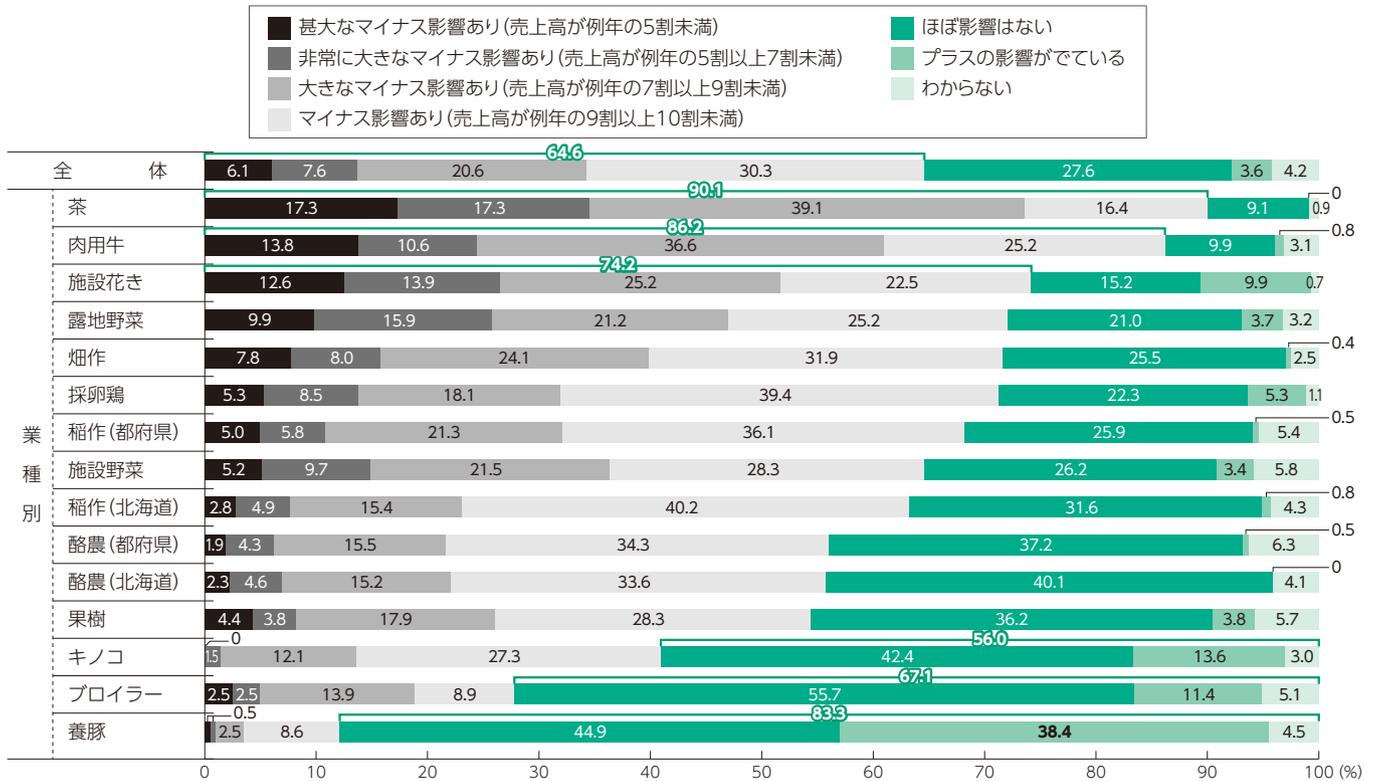
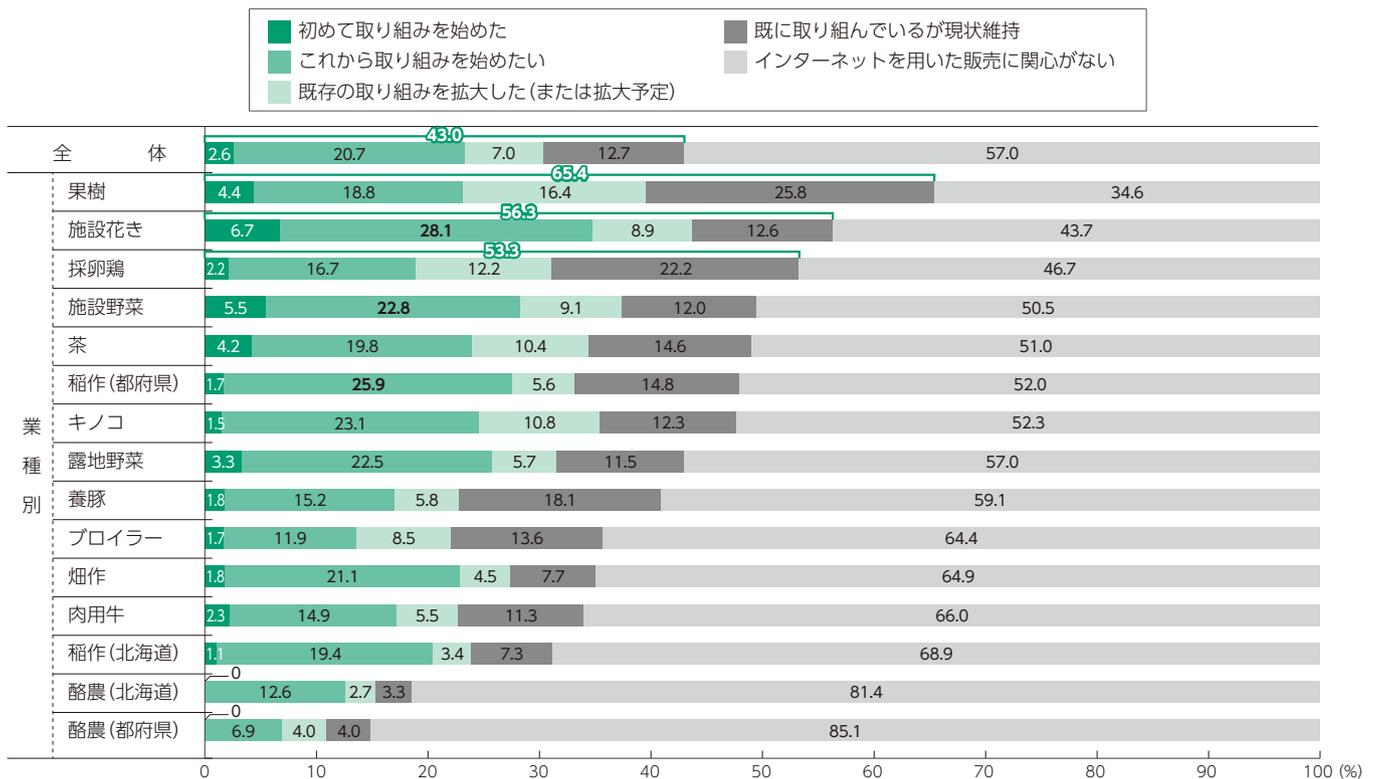


図3 インターネット販売への取り組み



# 本昌康さん

石川県金沢市  
株式会社ぶどうの木 代表取締役会長

## ブドウ栽培から新事業を次々と展開 人を活かして新商品をヒットさせる

父から継いだブドウ園の借金返済のため開業した小さなカフェが当たり、レストラン経営に発展。さらに、和洋菓子の製造販売へと事業を広げた。他社にはない独自の商品を新技術で生産し、それが高収益を生む源泉となっている。人とのつながりを大切にしてきたことが、高級フレンチレストランやユニークな農業公園の建設につながった。

### 自宅売却資金でカフェ開設

——ブドウ農家だった本さんが、いまではレストラン10店舗、洋菓子店8店舗、和菓子店6店舗、農場経営へと、事業を広げています。最初のきっかけは？  
本 小さい頃から、ブドウ農家を継ぐと決まっていました。大学を出て就

農したときの売上高は、家族4人で働いてたった800万円。父親がブドウ園を広げ、直売所を建てましたが、その借金が2000万円ありました。

欧州系の新品種のブドウを栽培し、贈答用に直売することで売り上げを伸ばしましたが、借金を返済するには新たな事業を始めることが必要で、その資金を捻出するために、300坪あった自宅を思い切って売却しました。「農家の跡取りが自宅を売るとは何ごとか」と、親類からはひどく非難されましたが、両親は理解してくれました。

その資金で、新しい自宅兼25席の小さなカフェを開業しました。生パスタを提供した「ティーガーデンぶどうの木」が、最初のレストラン展

開です。

### 野菜セットや冷凍食品

——ブドウ栽培から飲食業、和洋菓子の製造販売、ブライダル業と幅広く事業を展開していますが、コロナの影響は大きかったのではありませんか。

本 最初に緊急事態宣言の出た2020年4月頃、レストランは休業、ブライダル事業は予約がキャンセルされるなど、大きな打撃を受けました。和洋菓子の販売で少し救われましたが、売上高は3割減です。

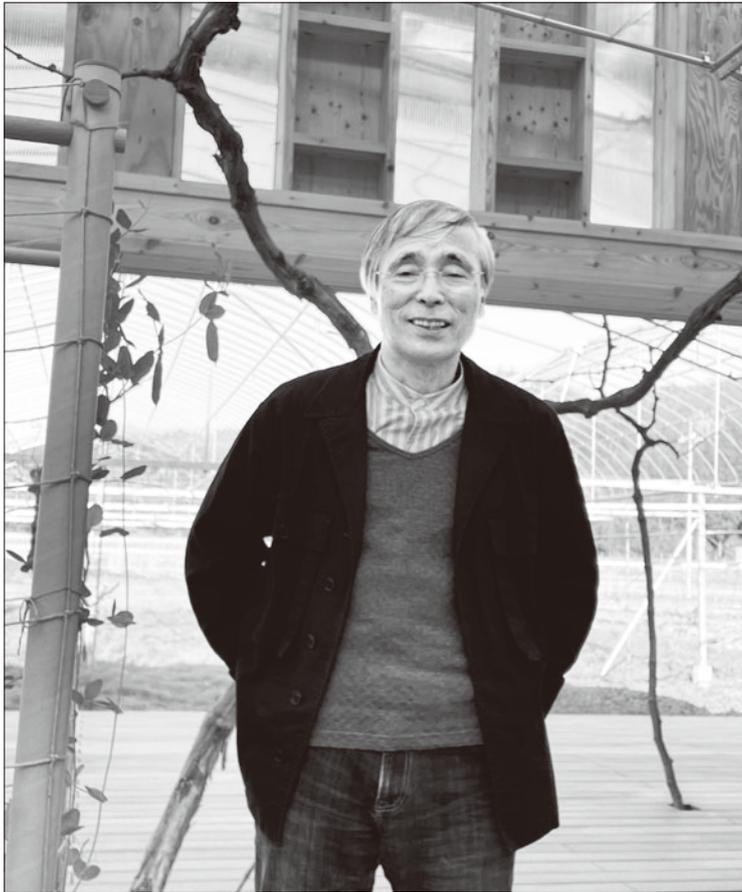
——どんな対策を講じましたか。  
本 グループのレストランで使う自慢の野菜の行き場がなくなってしまうので、6〜7種類の野菜を詰め合わせてネット販売しました。お店

の料理に添えるエディブルフラワー（食用花）も詰めて、「ご家庭でレストランの味を」と送ったら、「女子力の高い野菜」だと好評でした。

また、冷凍ピザや冷凍パンの通販も始めました。昔と違って、冷凍と解凍技術が格段に進み、自宅でも焼き立てのようにおいしく食べられます。

レストランを閉めていた間、仕事のない従業員には、レストランで冬に提供する野菜を育てるビニールハウス建設を手伝ってもらいました。でも、本当に力を入れたのは、それぞれの部門ごとに収益性を高めることでした。いまは業績が悪くても、コロナの経験がきっかけとなり、高収益体質に変わることができたと言えるようにしなければなりません。これが根本的な考え方です。





店内からブドウ園の望めるフレンチレストラン「レ・トネル」(金沢市岩出町)にて、本昌康さん

—— 具体的にはどういうことですか。  
 本 私 は 1995年、京セラの稲盛和夫さんの「盛和塾」に入りました。社内の小さな事業単位ごとに採算が採れているかをみるアメーバ経営を学び、実践してきました。コロナ禍でも、事業単位ごとに採算性の向上を図りました。

フランス語で「ブドウ棚」を意味する言葉の語源にちなんでつけました。建物は、建築家の坂茂さんの設計です。坂さんが得意とする紙管を使い、温室をイメージしました。シェフを務める砂山利治は、フランスの三つ星レストランで働いていた経歴の持ち主です。

### 金沢は建築文化都市

—— ここには、ドーム型の斬新なデザイン、優秀なシェフがいます。  
 本 2019年秋に開業した「レ・トネル」というレストランの店名は、

金沢は建築文化都市ともいわれます。伝統的な木造の町家もありますが、金沢21世紀美術館やJ.R.金沢駅のドーム(鼓門)など現代建築もあります。  
 坂さんとはひよんな縁で、店内にブドウ棚があり、大きく開けた窓からはブドウ園が望めるレストランを設計してもらいました。若く優秀なシェフには、ここでしか食べられない独創的な料理をつくってもらっています。料理を楽しむお客さまが、この場所とここで育てた作物を料理

### エシカルな商品にも挑戦

—— 地球や環境に配慮したものがづくりに挑戦していると聞きました。  
 本 他社にない独自の商品を新技術で生産し、新市場を開拓することで、ぶどうの木は成長してきました。そのなかで、エシカル(倫理的)なものづくりをめざし、お菓子の製造工程上出してしまう食品ロスを、できるだけ削減しようと取り組み始めました。

「Hajico」というシリーズで製品化しています。代表作はチーズケーキで、北海道産有機バターをつかった残りの脱脂乳をチーズに、搾汁した後の石川県産無農薬ユズの果

#### Profile

もとまろやす  
 石川県金沢市生まれ。69歳。1975年東京農業大学卒業後、家業のブドウ栽培を継ぐ。82年、農場の直売所にパスタを提供するカフェを開店したのを皮切りに、レストラン、プライベート事業、和洋菓子工房、さらには農業公園の運営にも乗り出す。ブドウ栽培の農業法人「有限会社本葡萄園」代表、レストラン・洋菓子製造「株式会社ぶどうの木」会長。

#### Data

株式会社ぶどうの木  
 本社・金沢市岩出町。家業のブドウ農園の一角で1982年に開業したカフェ部門を法人化し、85年有限会社グレープスプランニングを設立。97年、株式会社ぶどうの木(資本金2000万円)に組織変更。従業員は約300人。耕作面積はブドウ畑2ha、野菜畑3ha。

皮をコンポートに形を変えて利用しています。また、成型のために切り落としたカステラの端はラスクに、ケーキの端はアイスクリームに混ぜて活かしています。

——「ラシエット計画」という農業公園づくりにも着手しています。

本 野菜生産に乗り出したのは、レストランに食材を供給するためです。9年前、農業大学校を出たばかりの青年が、農薬や化学肥料を使わない自然農法に挑戦し、いまでは畑の面積は3倍になっています。

「ラシエット計画」は、フレンチレストランを設計した坂さんに紹介してもらったランドスケープデザイナー、団塚栄喜さんのアイデアです。料理の皿からヒントを得た、直径90cmの円形の農場です。耕作放棄地だった農地を借り、子ども連れの家族が楽しめる農業公園に整備したいと思っています。

### 「物語」追い銀座や仏にも

——洋菓子や和菓子、農場など、次から次へと新しい事業を仕掛けられたのは、なぜですか。

本 私自身も商品開発が大好きですが、従業員が抱いているさまざまな夢やアイデアをビジネスにつなげるのが私の役割です。

例えば、自然栽培による野菜生産。当初、私自身は心配でしたが、青年が夢を実現させる姿を見るとうれい。また、洋菓子部門は、カフェに雇ってくれと訪ねてきた若者が、その後の事業の礎をつくってくれました。カステラを焼けるという若者を採用したところ、金沢産の金箔を貼ったカステラが人気商品になりました。私は集まってきた人を活かすのが楽しいのです。

多分、私は人が好きなんです。ね。採用面接で応募者の話を聞いてみると、「君はこういうことをしたら、きつと伸びるよ」と、欠点より長所を探してしまう。そして全員、採用してしまう。そのせいで最近、人事担当者は、私に面接官をやらせてくれません(笑)。

——新規事業のなかには、失敗したこともあるのでは。

本 失敗したことはありません。

——ええっ、本当ですか？  
本 実はうまくいかなかったことはたくさんあるのですが、私はそれらを失敗と思わず、まだ打つ手があると考えます。やるべきことをやっていないから、いまは失敗に見えるけれど、あきらめずに成功するまで続けよう。これが私のやり方で、失敗とは思わないのです。

——東京・銀座に「銀座のジンジャー」という店があります。

本 十数年前にお土産でもらったフランス・アルザス産のコンフィチュール(ジャム)に魅せられ、みずから製造、販売を始めました。学生時代に描いた人生設計の「40歳で海外展開」という夢を実現したかったからでもあります。

当社のものづくりの決め事に「おいしいこと、美しいこと、物語があること」があります。フランス仕込みのジャムには物語があり、おいしいのですが、期待したほど売れない。コンサルタントに相談したら、「和のイメージの強い金沢産では客の心に響かない」という。そこで、「メイド・イン・フランス」を求めて2004年に現地法人を設立し、輸入販売しました。そのジャムの専門店として、銀座に店を構えました。

しかし、ユーロ高が進んで、とても採算に乗らず、11年に現地法人はたたみました。銀座の店は、ジンジャー・シロップの店として続けていきます。

——19年度に25億円あった売上高が20年度は17億円でした。今後の目標は。

本 21年度は25億円に戻し、来期は30億円をめざします。しかし、5年

や10年先の計画はつくりません。稲盛さんの教えです。最終的にウソになるような計画をつくるより、今日1日、今月1カ月、今年1年がんばります。

### 金沢の魅力は豊かな食文化

——アフターコロナ時代は、どんな姿になるとみえていますか。

本 アフターコロナより、もっと長い目で見て、この金沢の地でわれわれは何を残せるかを考えているところです。新幹線が東京から金沢まで開通して、観光客が金沢にどっと押し寄せました。コロナ禍で一時的に激減しましたが、緊急事態宣言が解除されると、すぐに戻りました。

何が金沢の魅力なのか。豊かな食文化ではないか。四季折々においしいものがある。だからリピーターが多いのです。

金沢市の郊外にある当社のブドウ園に、何を楽しみに来ていただけたか考えると、目の前にあるブドウ園や畑を活かすことだと思えます。農園担当者は、100種類もの野菜のタネをまき、自然栽培に挑戦しています。それを活かしていくことが、地域に貢献することであり、長い目で見た当社の戦略です。

(ジャーナリスト 村田泰夫)

## 農産物中の放射性セシウム

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構  
食品研究部門 食品流通・安全研究領域 食品安全・信頼グループ 主席研究員

八戸 真弓

2 011年に発生した東京電力福島第一

原子力発電所事故(原発事故)により、  
私たちは国内で発生した放射性物質による農  
産物汚染を経験しました。農産物を含む食品

の安全性が懸念されましたが、放射性物質に

ついての基準値の制定や網羅的な検査計画・

体制が整備され、農林水産省が公表している

「農産物に含まれる放射性セシウム濃度の検

査結果」によると、基準値を超過して市場流通

を止められた農畜水産物の割合は、11年度で

3・4%、12年度以降は0・001%~0・02

%であり、原発事故の直後

から既に低い水準であった

ことがわかります。

放射性物質による農産

物の汚染経路は大きく三

つに分けられます。表面に

直接沈着する経路と表面

沈着後に内部に浸透し転

流する経路、根部を介して

内部に移行する経路です。作物内に転流・移

行した放射性セシウム(以下、RCS)の一部

は、玄米や小麦、大豆、玄そばなど可食部にあ

たる部位にも移行します。穀粒1粒内の分布

を調べると、RCSは粒内に均一に分布して

いるわけではなく、各部位により分布に濃淡

があることがわかりました。

農林水産省は、11年12月に「平成23年産米に

由来する米ぬか等の取扱いについて」におい

て、米ぬかの濃度は玄米の8倍として取り扱

うことを公表しています。この数字は、玄米粒

中でのRCSの濃度分布に基づいて導かれま  
した。11年産の玄米粒におけるRCSの分配  
割合は、ぬか層が約48%、胚芽が約6%、およ  
び胚乳が約43%でした。

一方、各部位の玄米粒に対する重量割合は、

ぬか層が約6%、胚芽が約1%、胚乳が約90%

でした。玄米に含まれるRCSの54%が質量

比7%の米ぬか(ぬか層+胚芽)に、43%のR

CSが質量比90%の胚乳に分布することにな

り、胚乳よりも米ぬかのRCS分布がより高

濃度でした。つまり、精米加工により精白米と

米ぬかに分けると、玄米

に対する精白米のRCS

濃度は約0・5倍に低下

しますが、米ぬかでの濃

度は玄米よりも約7倍高

くなります。

このように、玄米のR

CS濃度を測定すれば、

放射能濃度を調べなくて

も、精白米や米ぬかのRCS濃度を推定でき、

さらに調理による濃度の変化率や分量比など

がわかれば、調理後のRCS濃度も同様に推

定できます。

原 発事故後、農研機構食品研究部門など

において、国内産の農畜水産物の加工

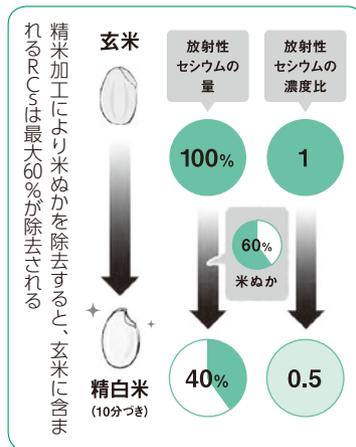
調理によるRCSの動態に関する研究成果が

蓄積されてきました。これらの研究成果は、今

後、不測の放射性物質の環境への放出が生じ

た際に、食品のリスク管理の観点において役

立つ情報となります。



原

発事故後、農研機構食品研究部門など

において、国内産の農畜水産物の加工

調理によるRCSの動態に関する研究成果が

蓄積されてきました。これらの研究成果は、今

後、不測の放射性物質の環境への放出が生じ

た際に、食品のリスク管理の観点において役

立つ情報となります。

F



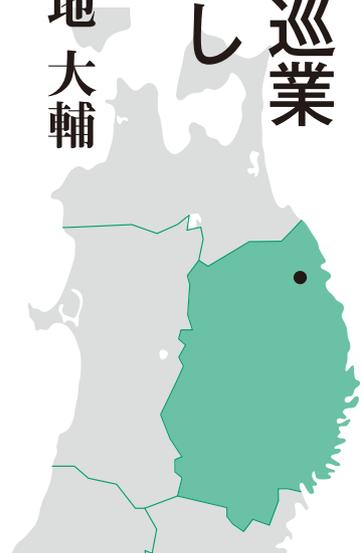
## Profile

はちのへまゆみ  
2005年筑波大学大学院博士課程修了。13年農研機  
構食品総合研究所任期付研究員、農研機構食品研  
究部門主任研究員を経て、21年4月より現職。



# 「久慈まめぶ部屋」力士が全国巡業 郷土料理「まめぶ」でまちおこし

岩手県久慈市  
荷軽部青年会 会長 谷地 大輔



## 豊かな地域文化に抱かれて

「まめぶ」をご存知ですか？

これは、岩手県久慈市山形町（旧、山形村）の郷土料理で、昔から婚礼のときなどに食べられていたハレの食べものです。この「まめぶ」を全国区に広げ、地域のファンを増やすことで、まちおこしにつなげています。

「まめぶ」とは、煮干しと昆布で出汁を取り、ゴボウ・ニンジン・シメジ・油揚げ・焼き豆腐・カンピョウを入れ、しょう油で味を調え、煮立たした汁に、小麦粉の生地で黒砂糖とクルミを包んだ小麦だんごを、加えて煮込んだものです。味は、「あめえんだか、しょっぺえんだか」「おやつなんだか、おかずなんだか」わかりません。「まめぶ」は手間暇がかかるため地域でも忘れられつつあった存在といっても過言ではありません。

私たちの住む荷軽部集落は、山形町の中央部西側に位置しています。住民262人、うち65

歳以上の割合を示す高齢化率は43.35%という小さな集落で、基幹産業は農林業です。主要農畜産物ではブランド牛の山形村短角牛、ホウレンソウ、シイタケなどがあります。また木炭の品質が評価され、内閣総理大臣賞を受賞した炭焼き工場があるなど製炭・林業も盛んです。

もともと、住民同士まとまりがあり、「和と連帯」をモットーにコミュニティを育んでいる地域性豊かな連帯感あふれた集落だと自負しています。例をあげましょう。毎年開催される山形町内の地区対抗体育大会は、5月のゲートボール大会から始まり、ソフトバレーボール大会、壮年ソフトボール大会、パークゴルフ大会、11月の綱引き大会で締めくくられます。競技得点と参加得点の総合で順位が決定しますが、荷軽部集落は持ち前の団結力で、これまで35回開催されたうち25回も総合優勝を勝ち取っているんです。

70年程前に結成された荷軽部青年会は、荷軽

部自治会と連携して集落活動の中心を担っています。自治会は、主に中年世代が組織の長となり、青年会が運営を担っています。青年会は、道路の草刈りなどの環境保全活動はもとより、1972年から『ニカルベタイムス』という地域新聞を年4回発行し、集落全90戸に配布しています。2020年度に200号を迎えました。48年間、地域の情報を発信し続けています。さらに、総会や懇親会は自治会が主催し、盆踊りの運営や集落センターの管理は青年会が担当しています。懇親会や収穫祭など多くの地域住民が集まる場においては、住民各々が収穫・加工したものを持ち寄り、地場産品を使用した料理が提供されています。

荷軽部集落でも少子高齢化や人口減少が進んでいます。地域活性化のために自治会と青年会が互いに連携して各種行事などの地域活動を積極的にこなしています。このことが次世代を担う若い世代の住民の育成にもつながっています。

profile

谷地 大輔 やち だいすけ

1985年神奈川県横須賀市生まれ。10歳の時に父親の実家である荷軽部に来てから、地区住民の温かさや団結力にひかれ、地元就職し18歳で荷軽部青年会に入会。2013年に青年会長に就任する。少子高齢化の進む地区だが七夕会やクリスマス会などを開催し、世代間交流を通じて「和と連帯」をめざす。20年に1972年から続く地域新聞『ニカルベタイムス』が200号を達成したことから、現在、記念誌を制作中。

荷軽部青年会

1959年に設立。道路協の草刈りなどの環境保全活動や集落での諸行事を企画・実践してきた。72年から集落の出来事などを紹介する手づくりの地域新聞『ニカルベタイムス』を年4回、集落全戸に配布し、集落の一体感の醸成に取り組んでいる。2010年に青年会の有志が結成した地域づくり団体「久慈まめぶ部屋」では、郷土料理「まめぶ」の伝承活動や県内外へのPRを精力的におこなっている。

ると信じています。

「まめぶ」で知名度が急向上

2006年の市町村合併によって地域の活力が低下したという声が出始めました。そこで「食」でなにか活動ができないかと、久慈市観光物産協会の協力を得て、青年会で調査をしたところ、「まめぶ」がなんと山形町だけで食べられていたことがわかりました。そこで青年会の有志により、10年に郷土料理「まめぶ」の伝承活動を通して地域活性化をめざす地域づくり団体「久慈まめぶ部屋」が結成されました。

名前の由来ですが、山形町は相撲が盛んで、同町出身の郷土力士である元小結・栃乃花の生誕地であることから付けました。



上:巡業中の「久慈まめぶ部屋」の力士やちゃんこ番たち  
下:夏の七夕会でのメインイベント「流しそうめん」を楽しむ

まめぶ部屋に所属するメンバーは、地元の子どもたちにもふるさとに愛着を持ってもらうため、「まめぶ」づくり教室を開催し、郷土料理の伝承活動を図っています。さらには、大相撲のように全国を巡業しています。

全国巡業とは、全国各地で開催される物産展に参加することです。海外では、台湾でのイベントに参加したこともあります。巡業時は、訪れた先の食材で「まめぶ」をつくり、相撲取りの格好をして、多くの人に「まめぶ」を紹介していきます。

震災炊き出しからご縁

東日本大震災発生翌日には、久慈市内の避難所で「まめぶ」の炊出し活動を開始しました。

困った時はお互い様という精神です。まめぶ部屋のメンバーは結束し、半年間、毎週土日に、総数一万食を用意して岩手県沿岸部と宮城県の一部の被災地に荷軽部集落の温かい味と元気を届け続けました。この被災地巡業活動から、地道なまちおこし活動が知られるようになり、うれしいご縁がありました。

「ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会（愛Bリーグ）」に認められ、祭典である「B-1グランプリ」への出展資格を得ることができました。11年に兵庫県姫路市で開催されたB-1グランプリに「久慈まめぶ部屋」は初出展。残念ながら上位入賞はできませんでしたが、久慈市の元気を、全国からの来場者にアピールすることができました。

そしてうれしいご縁は、まだ続きます。なんとB-1グランプリのイベント終了後、「スタジオオに生出演してほしい」と全国区のテレビ局からオファーを受けたのです。その日の夜中、姫路の会場から東京へ移動し、翌朝の生放送番組に出演、「まめぶ」を紹介しました。そのときのことはいまも鮮明に覚えています。郷土料理「まめぶ」が、全国に知られた瞬間です。この放送後あたりから、メディアなどで「久慈市の郷土料



黒砂糖とクルミを包んだ小麦だんごのほかにもたくさんの具が入る「まめぶ」

理「まめぶ」として紹介されることが増えてきました。

さらに、13年放送のNHK朝の連続テレビ小説『あまちゃん』に「まめぶ」が取り上げられ、一躍、久慈市が全国区になりました。「まめぶ」を求めて、観光客が訪れるようになり、山形町が人であふれかえりました。自然豊かな地で「まめぶ」など素朴だが手の込んだ郷土料理に舌鼓。そして優しい住民と接し、皆さんこの地のファンに

なってくれます。

その様子に田舎料理、田舎でなんにもないと思っていた住民たちの意識が変わりました。郷土を見つめ直すきっかけとなり、ふるさとに対しての愛着や自信につながっています。今では、「まめぶ」は、久慈市の給食でも出されるようになりました。

### 子どもイベントで世代間交流

2017年度末、荷軽部集落に1校だけあった小学校が閉校となり、山形町の中心部の小学校に統合されました。また、集落の周辺には高校がないため、進学や就職の際にいったん、荷軽部集落を離れてしまいます。そこで、子どもたちには集落での楽しい思い出をいっぱいつくってあげたいと思っています。

青年会は、お祭りなどのイベントで地元の炭を活用した焼きそばを提供しています。木炭の火力で鉄板を温めた後が大事です。鉄板の周りに水を加えたら、蒸気があるうちに、一気に焼き上げます。すると何とも言えない絶品な味になるんです。その売り上げを活用して、地元の子どもたちのための七夕会やクリスマス会を開催しています。

七夕会では、集落の住民が竹で手づくりした流しそうめんなどで楽しんでいきます。クリスマス会では、ポニーが引くそりにサンタさんが乗ってやって来ます。行事はいろいろ、子どもたちには大人気なのですが、そんな子どもたちの姿を見るのが、大人にとっても大変うれしいものです。また、地域のさまざまな世代の住民と交

流することで地域の団結力強化、活気の強化につながっています。

さて、最後にインバウンドについて述べます。集落内には6戸の農家が民泊を受け入れていきます。グリーン・ツーリズムの推進に積極的に取り組んでおり、外国人(米国・インド・フィリピン)を含めて、年間約200人の宿泊者が集落を訪れています。つながりができた方とは、現在もSNSを通じて交流をしています。

グリーン・ツーリズムの体験メニューとしては、炭焼き体験、木質チップ工場見学、短角牛への餌やり体験、ホウレンソウ収穫体験、そば打ち体験や「まめぶ」づくりなど、いずれもこの地域ならではのメニューとなっています。体験した外国人が情報を発信することで、海外においても「まめぶ」のファンが増えており、比例して地域の知名度も向上しています。これらの取り組みを推進することにより、交流人口の拡大をめぐっていきます。

今後の地域課題は、地域の活性化や環境保全の活動を継続していくうえで、次世代を担う若い世代の住民の確保、育成です。そのため、「AIを活用した婚活」の実施による、婚姻数を増やす取り組みも進めます。さらに、地域の子どもたちが地域の良さを感じることができるよう幅広い世代が参加できる行事をより充実した内容で開催していきます。

子どもたちは大人になったとき、楽しかったとふるさとを想ってくれるでしょう。それが、いつか戻ってくるなどの行動につながればいいと願っています。

# 俳句が 告げる季節

## 耳包む八十八夜の雨の唄 翔

やさしい雨の音が、わたしに季節を告げようとして  
いる。目を閉じて耳を傾ければ、あたたかな  
記憶に包まれる。夏にむけて、浴衣を縫い始める  
祖母の鼻唄は、もしま「茶摘み」だったか。忙しい  
時ほど軽やかで楽し気だった祖母の姿が、ありあ  
りと見えてきた。



撮影地／埼玉県三芳町、田畑園の茶畑

### 【季語】八十八夜(季=晩春)

立春から数えて八十八日目にあたる日、毎年5月2日ごろ。「八十八夜の別れ霜」の古い諺は、この頃から気候が安定し、霜の心配がなくなることを意味する。農家では種まきの目安とされ、本格的に農事に取り掛かる節目となる。「夏も近づく八十八夜」という文部省唱歌「茶摘み」の歌詞がよく知られているが、一番茶を摘む時季である。

「米」の字は「八十八」から成り立ち、八十八回の手間暇がかかり一粒たりとも粗末にしないという考えがあった。五穀のなかでも米を大切にしてきた知恵が「八十八夜」へのこだわりにもなっている。

参考文献：榎本好宏著『季語成り立ち辞典』（平凡社）、『日本大歳時記』（講談社）

俳人

## 大高 翔

おおたか しょう  
徳島県生まれ。13歳より  
作句。藍花副主宰、俳人  
協会幹事、第四句集『帰  
帆』にて第一回俳句大学  
大賞。

# 『農の同時代史』

—グローバル化・新基本法下の四半世紀—

岸 康彦 著 創森社



2020年12月発行・2,200円

## 転換期の農と食を、誰が、どう支えるのか

武本俊彦

(新潟食料農業大学教授)

前著の『食と農の戦後史』(1996年発行)は、多くの関係者に読まれ、農林水産省の現役であった私も、自分の立ち位置を確認するために何度も読み返した。本書は、その後の動きを分析し、あるべき政策の方向を示すものだ。タイトルの『農の同時代史』は「生々しく動いている現実、私自身も同時代人としてその一部に組み込まれている現実を描くのに現代史より同時代史の方がしっくりする」からと述べている。ジャーナリストの矜持だ。

本書は、旧基本法(農業基本法)から新基本法(食料・農業・農村基本法)への検討が開始される90年代からの四半世紀を対象としている。まず、食料・農業・農村基本法については、制

定から20年が過ぎた。人口減少社会となり、東日本大震災を契機に日本列島における大地震のリスクは高まり、気候変動による災害の激甚化が認識されるようになった。いずれも現行基本法が前提としていない状況だ。著者は、「食料の安定供給の確保」「農業の持続的な発展」「多面的機能の発揮」「農村の振興」の四つの理念の総括の必要性を強調し、法改正の機会を逃した農業基本法のようになることを避けるための手がかりを示している。

また、米の部分自由化に伴う食糧法から食糧法への転換と、その後の生産調整、経営所得政策などは、政権交代の波間で政策の揺れがもたらされた。さらに、人口減少社会への突入のなかで、農業・農村を誰がどう支えるのか。その主体は効率的・安定的経営か、小農か、企業か。人口減少がこのまま続けば「地方は消滅する」との危機感を強調する一方で、「田園回帰」に活路を見いだそうとする考えもある。著者は悲観もしないし、楽観もしない。でも東日本大震災を経験した若者たちの、地域に関わりたいたいの意識の広がりとその活動に注目している。

本書は、このような流れを、ジャーナリスト的手法ともいえるべき証言、データを紡ぎながら、農業・農村の内実と潮流を具体的に照らし出すことに成功している。その意味で、現下の政治経済の大転換期にあたり、農と食のあるべき姿をめざそうとする人々にとって、重要かつ多様な指針を示すものになると確信している。

F

読まれます 三省堂書店農林水産省売店(2021年3月1日~3月31日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 週刊ダイヤモンド2021年3/20号 儲かる農業2021	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社	730円
2 農林水産六法 令和3年版	農林水産法令研究会/編	学陽書房	17,600円
3 農業・農村政策の光と影	荒川 隆/著	全国酪農協会	1,650円
4 農政改革の原点 政策は反省の上に成り立つ	奥原 正明/著	日経BP 日本経済新聞出版	1,760円
5 マッキンゼーが読み解く食と農の未来	アンドレ・アンドニアン、川西 剛史、 山田 唯人/著	日経BP 日本経済新聞出版	2,200円
6 ゲノム編集食品が変える食の未来	松永 和紀/著	ウェッジ	1,650円
7 農業と経済 2021年3月臨時増刊号 ラーメンのフードシステムを読み解く	「農業と経済」編集委員会/編	昭和堂	1,870円
8 東大卒、農家の右腕になる。小さな経営改善ノウハウ100	佐川 友彦/著	ダイヤモンド社	1,980円
9 フードテック革命 世界700兆円の新産業「食」の進化と再定義	田中 宏隆、岡田 亜希子、瀬川 明秀/著 外村 仁/監修	日経BP	1,980円
10 地図とデータで見る農業の世界ハンドブック	ジャン=ポール・シャルヴェ/著	原書房	3,080円

金沢支店発

コロナ禍における  
販路開拓セミナーを開催

北陸若手農業者勉強会に、農業コンサルタントとして活躍する、株式会社結アソシエイト代表取締役の松田恭子氏がリモートで登壇。コロナによる消費動向の変化や、商品の独自性を見出す手法、販路開拓に取り組む農業者の事例について学び、講師と参加者の間で積極的な意見交換がおこなわれました。参加者からは、「コロナ禍でお客さまが何を必要としているのかを自社で分析し、販路開拓に取り組みたい」といった声が寄せられました。

1月25日、於…金沢市、参加者…北陸3県の農業経営者など40人



会場のほか、富山・石川・福井からオンラインで聴講した方もいました

盛岡支店発

オンラインで広がる輪  
新規就農者の交流会

J A岩手県信連と新規就農者交流会を共催。この交流会は、新規就農者が気兼ねなく連絡を取りあえる仲間や、経営について相談できる先輩農家などの出会いの場を提供することを目的に、昨年度から実施しています。今年度は新型コロナウイルス感染症の流行状況を踏まえ、オンラインで開催しました。

先輩農家として、株式会社いわて若江農園(盛岡市・トマト生産)代表の若江俊英氏、株式会社重次郎(雫石町・肉用牛生産)代表の中屋敷敏晃氏に、自社の経営を紹介していただいた後、ウィズコロナ時代における販路確保や生産管理、雇用の活用などをテーマにグループディスカッションをおこないました。

参加者からは「法人化に至るまでの先輩農家の経験談が非常に参考になった」「耕畜連携など新たな事業構想のヒントとなる話が聞け、経営意欲が高まった」といった感想が寄せられました。

1月26日、於…盛岡市、参加者…県内農業経営者など13人

松山支店発

労務管理の改善で  
めざせOne team

愛媛県農業次世代の会「愛媛One team」事務局・松山支店では、労務管理をテーマとしたセミナーを実施。社会保険労務士の進行の下、労務面の経営課題の掘り下げや、公庫の課題解決サポート事業を活用して職場の活性化や社内環境整備に取り組んだ事例の紹介、意見交換をおこないました。

参加者からは「仲間の事例が自分の課題解決に応用できそう」「今後、人を雇用するうえでの課題がイメージしやすくなった」などの感想が寄せられました。

2月2日、於…松山市、参加者…県内農業経営者ら12人



適切な感染防止措置をとり、参加者が会場で実際に顔を合わせて意見を交わしました

アグリフードEXPO  
オンライン開催報告

2020年11月2日から21年3月31日に、国産農水産物をテーマとした展示商談サイト「アグリフードEXPOオンライン」を開設。全国から173の農業経営者や食品企業が出展し、魅力ある農産物や、地元産品を活用したこだわりの食品を、積極的にバイヤーにPRしました。

バイヤーから出展者に対する商談の引き合いは391件で、うち270件が商談に進みました(4月8日時点)。また、運営事務局が出展者とバイヤーをつなぐ「コンシェルジュ」となり、成約に向けたきめ細かいサポートをおこない、商談件数の1割強が成約に結び付きました。

「コンシェルジュを通じて、商品に対するバイヤーの評価がフィードバックされ、リアル開催のように、バイヤーの反応や求めている商品を知ることができたのは良かった」(出展者)、「当社の求める商品をコンシェルジュに提案してもらい、成約につながった」(バイヤー)などの感想が寄せられました。

(詳細は次号でお知らせします)

## ご意見・ご感想をお寄せください

AFCフォーラムは農林漁業者、食品事業者の皆さまに役立つ誌面づくりをめざしています。参考になった記事、取り上げてほしい企画、お気づきの点など、どのようなことでも結構ですので、メール、FAX、電話、郵送により編集部までお寄せください。薄謝を進呈します。

メール anjoho@jfc.go.jp

※こちらのコードもお使いください →



FAX 03-3270-2350

電話 03-3270-2268

郵送 〒100-0004

東京都千代田区大手町1-9-4

日本公庫農林水産事業本部情報企画部

AFCフォーラム編集部あて

◆2月号「新時代林業の潮流を追う」では、「観天望気の後藤さん」「みんなの広場」の矢房さんの卓見に感銘を受けました。後藤さんには「時間の遠近・百年先への洞察が必須」を、矢房さんは「日本人には生来、自然を制御する思想はない。人知の限度を知り、自然には「歩引いて生まれ」とのご提言です。

日本人は古来、山を神としてあげてきました。しかも山は国土の約7割を占め、森林は地球温暖化の原因となるCO<sub>2</sub>の最大の吸収源です。私たちの時代に神を侮辱するような対応をしないように、両者の卓見に心したいものです。

(鹿児島市 吉見満雄)

◆3月号拝読。10年前の今ごろ、自身は営農開始4年目。私たちが描く限りなく自然に近い営農は、収益性こそ劣る反面、災害に強いとも認識した。その後、幾多の事象に見舞われ、いまの営農体系になった。災害の多い国土で、迅速な営農活動の再開、環境負荷を抑えた持続性対応など、この体系の内包するポテンシャルは魅力的。万能ではないが、私たちの理想に合致する。

ライフラインも営農の生命線と位置付け、緊急時の対処も普段から意識することが必要と考える。ICT花盛り、第三のニューノーマル到来といわれるとき、自然回帰も一考ではないか。(北杜市 菲澤靖)

## 編集後記

# AFCフォーラム 合併号 2021.4・5 Forum 4・5

### ■編集

前田 美幸 平野 伸介 高雄 和彦  
山本 晶子 大谷 香織 城間 綾子  
竹中 夕美

### ■編集協力

青木 宏高 村田 泰夫

### ■発行

株式会社日本政策金融公庫  
農林水産事業本部  
〒100-0004  
東京都千代田区大手町1-9-4  
大手町フィナンシャルシティ ノースタワー  
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 佐伯印刷株式会社

### ■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/](http://info.nissyoku.co.jp/modules/form_mail/)

### ■定価 523円(税込)

◆旧知の農水省国際政策課長の西さんから「来年は栄養や食料システムをテーマとした首脳級会議が複数開催される『食料イヤー』。AFCフォーラムで取り上げてはどうか」との提案を受け、今月の特集となりました。食料システムには幅広い問題が含まれます。これまでの価値観の転換も必要です。私たち一人ひとりの具体的な行動が問われています。(平野)

◆「新農業人」に登場いただいた山田さん夫妻。印象的だったのは、お二人にあくせくしたところがないこと。その余裕が牛にも伝わるのか、牛も実にのんびりした表情をしていました。目が行き届く程度の規模で、人にも牛にも優しい「スローライフ酪農経営」を実践されているお二人。酪農経営の新たな一つの形である取り組みをぜひ一読ください。(高雄)

◆構成を一部変更し写真やエッセイを増やしています。先日、「毎月、表紙を楽しみにしている」というお便りをいただきました。写真選びは農家の方だけが見ることのできる一瞬の光景を心がけています。今号の帯の色はエヴァーグリーン。イメージは新緑です。お便りはありがたく、よし頑張ろうと改めて気合いが入りました。ご意見ご感想をお待ちしています。(城間)

◆「採用面接で欠点より長所を探してしまう」とは、「変革は人にある」の本さん。その言葉に「企業は人なり」という昭和の経営者の言葉を思い出しました。生産性向上、業務効率化が叫ばれ、世の中はDX推進に向けて目まぐるしく動いています。どんな仕事でも始まりは人から。日々の言葉がけや出会いを大切にしたいと改めて思いました。(竹中)

# 夫婦の 笑顔咲く 隠れ家



半田 正樹

HANDA Masaki

株式会社農業経営支援センター  
代表取締役

3月の早春、レンギョウの黄色い花が山にあふれ、夏には川をわたる心地よい風の中に、カジカガエルの優しい鳴き声が聞こえます。

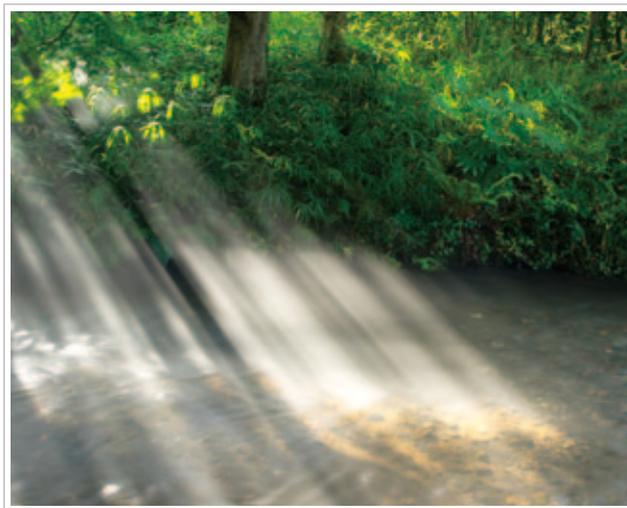
福岡県宮若市の奥深い山の中にあるその農家は、私と、酒をこよなく愛する友人が、世知辛い日常に煮詰まってきたときにお邪魔する、隠れ家のようなところです。

風韻のあるご亭主と、いつも笑顔の素敵なお奥様とのお付き合いは、かれこれ20年近くになります。毎回、突然の訪問にもかかわらず、山菜をふんだんに使った奥様手づくりの料理でおもてなしいただき、時の経つのを忘れて四方山の話で盛り上がります。

と言っても、山奥の茅葺屋根の農家というわけではありません。早くに法人化を実現し、鉄筋造りの

広い調整倉庫と2階には事務所を構える、堂々たる農業法人です。桃や桜、榊などの枝もの、タケノコの加工出荷もし、ご息やご令嬢だけでなく、若い従業員も一緒に汗を流しています。

事務所には、十分な広さのベランダがあり、私たちの集会所になります。孟宗竹の中に卵を割り入れ、薪の中に放り込んでおくと、竹の香りがする目玉焼きのできあがりです。これを月の光の中でいただくそ



©清家 道子

初めてお邪魔したときのこと  
をいまでも覚えています。山の中に連れていかれ、周囲を見回しても、私には草や雑木しか目に入らず、「あの、圃場はどのへんにあるんですか？」との間抜けな質問に、「この辺りが全部そうです」

確かに、よく見ると、手入れの行き届いた桃や榊の木があり、足元には熊笹が生い茂っています。「この笹は、一本5円くらいだね」という言葉に、農業の持つ価値を少しでも理解できた気がしたものです。

の時間は、ちょっとこの世のものではないような、貴重なひと時です。

農業にかかわり始めて、20年以上になります。願わくば、この農家のような経営体がこれからも頑張っていける世の中であってほしい。それは農業経営アドバイザーとして、忘れてはならないことであると信じています。

この原稿を書いているうちに、あの風景とご夫婦の笑顔が浮かんできました。また、ちょっとお邪魔できましようか。F

## はんだまさき

1953年福岡県生まれ。趣味は、勝てないパチンコと娘(シーズ犬)が機嫌の良いときに遊んでもらうこと。私より税務に詳しい職員に囲まれ、職員に叱られながら日々仕事に励む。九州農業経営アドバイザー連絡協議会会員。



農業経営アドバイザーは農業経営者のニーズに対応し、経営への総合的的確なアドバイスを実践する専門家です。2005年、農業経営の発展に寄与することを目的に日本公庫が資格制度を創設しました。本コーナーは、上級資格である上級農業経営アドバイザーが執筆します。

今、食料システムを考える



『ピクニックへLet's Go!!』小林 未知 広島県 学校法人三光学園神辺千鶴幼稚園  
(全国土地改良事業団体連合会主催「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展2020より)

■ AFCフォーラム 令和3年5月1日発行(毎月 回発行)第69巻1号(847号)  
 ■ 発行 / 株式会社 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 大手町7F(〒)ビル297号 Tel.03(3270)2268  
 ■ 販売 / 株式会社 日本経済新聞社 〒104-0082 東京都中央区八丁堀2-1-44 7F原ビル Tel.03(3537)1311 ■ 定価529円(税込)