

# Forum Essay

フォーラムエッセイ

小学5年生、家庭科の授業。味噌汁作りの実習の前に、それぞれの家庭の味や具について話し合う授業がありました。「わかめ!」「なめこ!」と、みんなが各自声に出すなか、私は「あら汁」と答えました。育ちや性格が垣間見える当時の達者な答えに、負けん気が表れていて少々恥ずかしいのですが、ちょっぴりびっくりした先生の顔を見て、心の中でガッツポーズを取ったのを覚えています。

あら汁は、母がよく作ってくれていた料理の一つでした。アイデアとたつぷりの愛情で向き合い続けてくれた母は、後にも先にも私が最も尊敬する人です。休みなく働きに出ていた母ですが、食事が満たされなかった記憶は一度もありません。そんな忙しい母に代わって、母の作った料理を温め、常に一緒に食べてくれたのは、当時90歳目の曾祖母<sup>そそうば</sup>でした。納豆に佃煮やふりかけを混ぜ、コロッケにソースをびたびたにかけ、外食に行けば「ハンバーグステーキ」をぺろりと平らげる、ある種ファンキーなおばあちゃんでした。

そんな曾祖母がいつも出してくれた、「定番のおやつ」と言えば、「生味噌にぎり」です。なんとなく米を握って、手に味噌をベタツとつけ、もうひと握りで完成。米の甘味と味噌の塩味が、手の温もりでちょうどよいあんばいになり、絶品でした。最近、生味噌にぎりは郷土料理だと知り、とてもびっくりしました。もちろん、曾祖母は、祖母にも母にも生味噌にぎりを作ってきました。手の温もりがつながってきたように、郷土のものをみずからの温もりでつなげていくことは、地元を愛する者として、私の役目の一つであると思います。

現在進行形で積み重なる慌ただしい日々のなかで、何年経とうとあせることのない思い出は、シンプルで美しい味の記憶、贅沢な普通の日々でした。



俳優  
富田 望生

とみた みう  
2000年2月25日生。福島県いわき市出身。現在、フジテレビ系列のドラマ「ナンバMG5」毎週水曜夜10時〜に出演中。今秋、舞台出演も予定している。

## 温もりでつなぐふるさとの味

# 農業設備投資は 高水準を維持 食品関係企業の 約8割がコスト増

—農業景況調査・食品産業動向調査  
(いずれも2022年1月調査)—

農業における各種景況DIと、食品産業における原材料高騰などに伴うコストへの影響を紹介します。

2021年通年の農業景況DIは▲29・6となり、マイナス値が拡大しました。一方で22年通年の景況DIの見通しは▲28・7と、ほぼ横ばいで推移する見込みです。「設備投資予定あり」の比率は、前年と比較して0・2ポイント上

昇しました。設備投資に対する積極的な姿勢がうかがえます。食品関係企業における原材料高騰などに伴うコストへの影響について、21年7～12月のコストが前年同期と比較して増加したとの回答は82・2%となりました。

## 農業景況調査

### 景況は悪化、マイナス幅拡大

2021年通年の農業景況DIは▲29・6となりました。20年の通年実績である▲24・9から4・7ポイント低下し、マイナス値が拡大

しました表。

業種別では茶が77・1ポイント上昇し▲0・9、施設花きが46・0ポイント上昇し5・8、肉用牛が

40・8ポイント上昇し▲3・1と、それぞれ上昇しています。これらの業種はコロナ禍の影響で20年に価格が低迷しましたが、21年には影響が緩和して価格が回復したことで、景況DIが上昇したものと考えられます。

一方で景況DIが大きく下がった業種として、北海道の稲作が51・6ポイント低下し▲55・2、都府県の稲作が22・5ポイント低下し▲55・9、養豚が80・7ポイント低下し▲36・4となりました。その要因として、稲作については21年の米価が、過去最低である14年に迫る勢いで下落している影響と考えられます。また養豚について、20年はコロナ禍における肉食需要をつかみ、好調に推移していましたが、21年にはその影響が収まり平時に近づいたためと考えられます。

生産コストDIは、31・8ポイント低下し▲68・1となりました。業種別に見ても、全業種で悪化しています。これは原油価格高騰の影響に加えて、畜産農業では、飼料価格高騰などの影響もあったことから、特に大きく影響を受けていることが見て取れます。

### 特に畜産で厳しい見通し

2022年通年見通しの農業景況DIは▲28・7となりました。21年通年実績の▲29・6からは、ほぼ横ばいとなる見通しです。

業種別に見ると耕種農業では果樹が3・4ポイント上昇し15・3、施設花きが1・6ポイント低下し4・2と、プラス値を維持しています。その他の業種では、都府県の稲作、露地野菜、施設野菜、キノコは景況DIが改善するもマイナス値となる見通しです。一方で北海道の稲作、畑作、茶はマイナス幅が拡大する見通しとなりました。

また畜産農業では、全業種で見通しDIが悪化しました。21年通年実績がプラス値であった採卵鶏は80・9ポイント低下し▲58・3と、マイナス値に転換しており、その他の業種もマイナス幅が拡大する結果となりました。飼料費の高騰が今後も続く見通しであることが影響していると考えられ、畜産経営における厳しい見通しがうかがえます。

### 投資意欲は高水準維持

2022年に「設備投資予定あり」と回答した割合は46・3%となりました。前年の46・1%から0・2ポイントの増加となっています。

この数値は直近11年間でも高く、投資意欲は高い水準が続いている

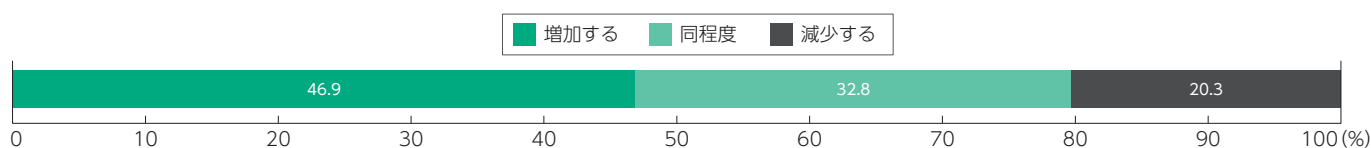
## 農業景況調査

表 各種DI値 耕種・畜産ともに景況DIは悪化

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		
	2020年 実績	2021年 実績	2022年 見通し	2020年 実績	2021年 実績	2020年 実績	2021年 実績	2020年 実績	2021年 実績	2020年 実績	2021年 実績	2020年 実績	2021年 実績	2021年	2022年	
農業全体	▲24.9	▲29.6	▲28.7	▲42.2	▲42.6	▲27.6	▲35.1	▲16.3	▲24.7	▲36.2	▲68.1	▲32.0	▲35.6	46.1	46.3	
耕種	稲作(北海道)	▲3.6	▲55.2	▲66.8	▲48.3	▲83.5	▲1.8	▲57.6	▲1.5	▲40.4	▲33.7	▲67.5	▲38.4	▲36.4	42.3	41.1
	稲作(都府県)	▲33.4	▲55.9	▲39.9	▲64.9	▲83.9	▲38.5	▲60.5	▲22.0	▲41.6	▲30.8	▲56.3	▲28.4	▲29.7	51.2	49.1
	畑作	▲32.3	0.2	▲19.8	▲57.5	▲15.5	▲37.4	▲3.0	▲15.4	▲3.7	▲41.5	▲63.2	▲37.5	▲41.2	52.7	54.0
	露地野菜	▲32.8	▲21.4	▲11.5	▲42.2	▲29.4	▲36.9	▲27.3	▲27.6	▲21.3	▲44.7	▲67.9	▲36.2	▲39.0	43.1	43.2
	施設野菜	▲28.1	▲32.3	▲12.0	▲34.4	▲43.1	▲29.2	▲39.3	▲25.2	▲31.0	▲46.0	▲78.9	▲24.9	▲34.6	35.7	38.2
	茶	▲78.0	▲0.9	▲10.7	▲78.0	▲5.3	▲76.3	▲5.4	▲48.3	▲5.3	▲25.4	▲71.7	▲29.7	▲36.3	35.1	36.6
	果樹	▲16.8	11.9	15.3	3.1	16.5	▲25.3	4.9	▲11.8	4.2	▲40.2	▲55.1	▲31.6	▲37.4	42.4	49.0
	施設花き	▲40.2	5.8	4.2	▲48.0	15.2	▲38.2	7.3	▲32.9	7.3	▲40.2	▲87.0	▲26.7	▲41.0	38.4	45.5
	キノコ	3.0	▲40.8	▲25.0	▲4.5	▲55.6	4.4	▲46.3	▲6.0	▲24.7	▲44.8	▲76.5	▲34.9	▲49.4	50.7	56.8
畜産	酪農(北海道)	▲19.3	▲32.8	▲54.7	▲37.8	▲53.2	▲24.3	▲45.9	▲12.0	▲30.3	▲45.4	▲81.0	▲31.9	▲42.1	40.8	38.6
	酪農(都府県)	▲16.4	▲39.5	▲47.1	▲23.7	▲36.5	▲14.5	▲45.9	▲6.7	▲41.9	▲38.5	▲81.4	▲27.5	▲35.9	45.1	44.6
	肉用牛	▲43.9	▲3.1	▲12.0	▲62.6	▲4.3	▲48.4	▲12.3	▲25.6	▲8.4	▲30.9	▲80.8	▲33.2	▲31.6	42.0	48.6
	養豚	44.3	▲36.4	▲43.0	52.8	▲21.8	47.0	▲43.1	37.7	▲24.5	▲19.1	▲85.7	▲26.3	▲36.0	54.0	51.2
	採卵鶏	▲43.8	22.6	▲58.3	▲57.5	32.0	▲40.6	14.7	▲32.3	15.6	▲41.7	▲83.4	▲33.3	▲41.8	56.8	44.7
	ブロイラー	6.4	▲2.1	▲20.4	5.1	▲1.0	8.9	▲5.2	5.0	1.1	▲20.3	▲63.2	▲21.8	▲34.7	49.4	49.0

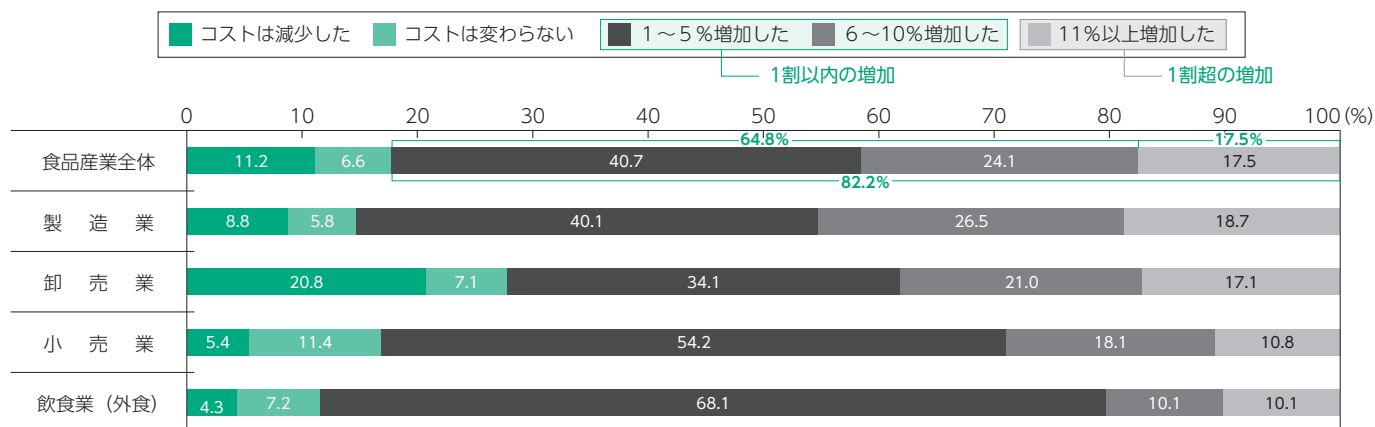
【DIについて】アンケートの各項目の回答は、「①良くなった ②変わらない ③悪くなった」から一つ選ぶ形式となっており、前年と比較して「良くなった」の構成比から「悪くなった」の構成比を差し引いたもの。

図1 昨年と比べた今年の設備投資額の見込み 設備投資意欲は高水準が続く



## 食品産業動向調査

図2 食品産業における原材料高騰等に伴うコストへの影響 8割以上の企業でコスト増



ことがうかがえます。

また、22年に「設備投資予定あり」と回答した者に対して、今年の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

## 食品産業動向調査

### 原材料高騰によるコスト増

食品産業における原材料高騰などに伴うコストへの影響については、2021年7～12月のコストが前年同期と比較して増加したとの回答が82.2%となりました。

【図2】コストの増加割合は、「1割以内の増加」が64.8%、「1割超の増加」が17.5%となりました。コストの増加割合について、「1割超の増加」は油脂が44.4%と最も高く、次いで水産食品が33.5%、精穀・製粉が25.0%となりました。なお、本調査結果は22年1月1日時点の回答であることから、その後のウクライナ情勢の影響を踏まえると、現在はこれ以上のコスト増となっている可能性があります。

コスト増の価格転嫁  
コスト増加分の価格転嫁の状況は、販売価格に転嫁した、もしくはは

の回答が46.9%と約半数を占めました【図1】。「同程度」の32.8%と合わせると79.7%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。

転嫁しようとしているとする回答は44.4%で、「転嫁できない」と回答した44.7%と同程度になりました【図3】。製造業では、「転嫁できない」とする割合が49.4%で、販売価格に転嫁した、もしくは転嫁しようとしている割合を9.0ポイント上回っています。

価格転嫁の状況を、世界的に原油や穀物の価格高騰があった08年の調査と比較すると、「コスト増を転嫁できない」と「転嫁させる必要がない」を合わせた、販売価格に転嫁していないとする回答は55.6%で、20ポイント高くなっています。また、「転嫁させる必要がない」との回答はすべての業種で高くなっています。今回調査で「販売価格に転嫁していない」と回答した先には、原料となる生乳の価格が高騰していない、牛乳・乳製品と

いった業種が含まれます。コスト増加分を販売価格に転嫁した、もしくは転嫁しようとしているとする回答割合は、パンが81.0%と最も高く、次いで油脂が72.7%、糖類が66.7%、めん類が61.8%となりました。

コスト増加分の全額を価格転嫁できない理由は、製造業と小売業で「同業者との横並びを基準に価格転嫁を決定したから」、卸売業で「取引先に価格決定権があるため」、飲食業で「経営方針や戦略に値上げがそぐわないから」との回答割合がそれぞれ最も高くなりました【図4】。食品製造業を売上規模別にみると売上規模が大きくなるほど「取引先に価格決定権がある」とする回答割合が高くなる傾向となりました。

コスト増加への対応策は、製造業、小売業、飲食業で「歩留・ロスの改善」、卸売業で「物流ルートの見直し」の回答割合がそれぞれ最も高くなっています【図5】。次いで製造業・卸売業・小売業で「仕入・調達以外のコストを削減」、飲食業で「高騰した原材料を減らす」「原材料を別の品目に変更」の回答割合が、それぞれ高くなっています。

情報企画部  
三好孝治・高田圭介・坂本翠

結果の詳細は日本公庫ホームページに掲載しています。



農業景況調査



食品産業動向調査

#### 【農業景況調査／調査概要】

- 調査時点：方法  
2022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1万9993先）
- 有効回答数  
7171先（回収率35.9%）

#### 【食品産業動向調査／調査概要】

- 調査時点：方法  
2022年1月・郵送調査
- 調査対象  
公庫の融資先を含む全国の食品関係企業（製造業、卸売業、小売業、飲食業）  
6921社
- 有効回答数  
2386社（回収率34.5%）  
うち、食品製造業1536社、食品卸売業586社、食品小売業194社、飲食業70社

※1：本文中にある▲は、マイナスを示します。

※2：DI (Diffusion Index = 動向指数) は、前年同期と比較して、「増加する(良くなる)」と回答した割合から「減少する(悪くなる)」と回答した割合を差し引いた数値です。景況DIは、売上高DI、経常利益DI、資金繰りDIを単純平均した値です。

図3 コスト増加分の販売価格への転嫁[2008年7月調査との比較] **今回はコスト増加も価格転嫁回避の傾向**

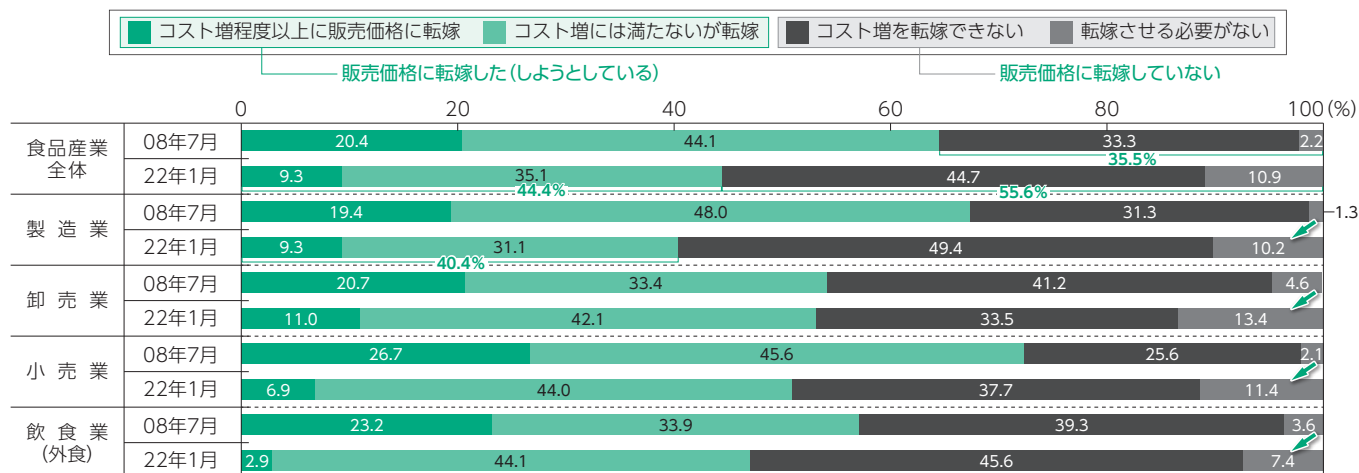


図4 価格転嫁できない理由[2008年7月調査との比較] **「同業者との横並びを基準に価格転嫁を決定」が最多**

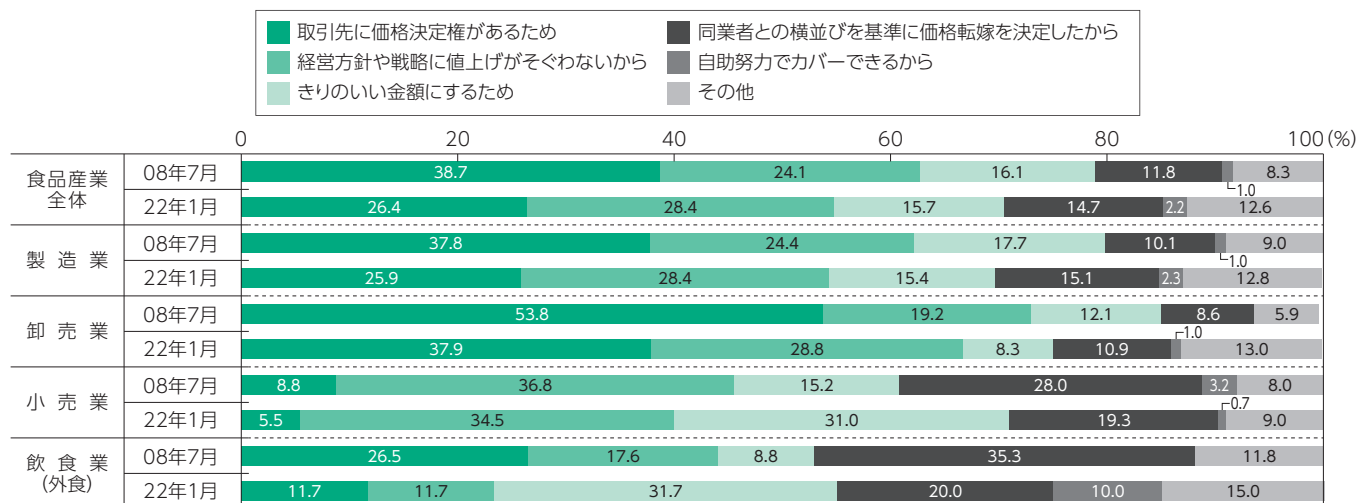
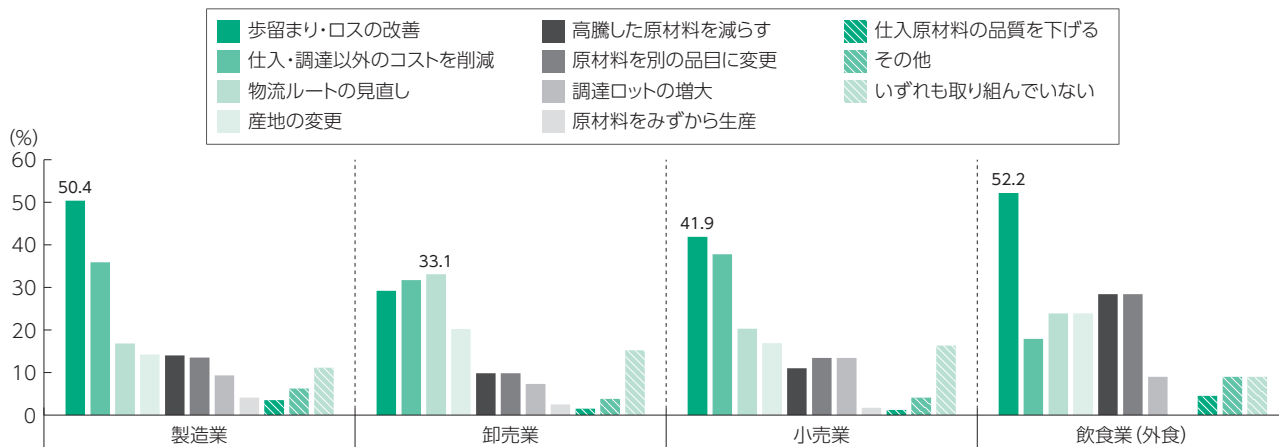


図5 コスト増加への対応策 **卸売業以外では「歩留まり・ロスの改善」が最多**



日本農業新聞 論説委員長

# 鈴木 祐子



● すぎきゆうこ  
1970年生まれ。東京農業大学農学部農学科卒業。書くことと農業を愛してやまず、足して2で割って92年に日本農業新聞に入社。くらし面記者から北海道に転勤。結婚して出産後、幾多の困難にめげそうになりながらもニュースセンターデスクなどを経て2017年東京支所副支所長、18年から論説委員長代行、19年6月から中国四国支所長。22年2月から現職。趣味はプロレス観戦。

## 「出

る杭は打たれる」。人より目立てば他から憎まれたりねたまれたりする例えだが、農村や組織で生きる女性なら意識せざるを得ない言葉かもしれない。では出過ぎれば、打たれないか。打たれないかもしれないが、今度は抜かれてしまう。そんな話を農村の女性リーダーから聞いたことがある。

日本農業新聞に1967年から続く「女の階段」という投稿欄がある。書き手は農に携わる女性たち。全国の女性農業者が手を取り合い、人生の階段を共にのぼっていくという意味がある。駒澤大学の姉齒暁教授は、この50年間の女の階段の歩みを『農家女性の戦後史——日本農業新聞「女の階段」の五十年』（こぶし書房）にまとめた。ページをめくると壮絶な女性たちの歴史が刻まれている。

匿名希望の31歳の女性は、農業を知らずに嫁いだ。すると「若い者は畑へ出るのが当たり前」と姑に言われ、幼子を預けて働いた。育児もできず、子どもが泣

くと「扱い方を知らない」と子を取り上げられた。以来、どうしても第二子を産む気になれず、布団の中で泣いていると記した。約40年前の手記だが、農業・農村をめぐる環境はそれから変わったのだろうか。

最近、こんな話を聞いた。酪農を営む男性と結婚し、妻が妊娠し里帰り出産を希望した。でも、夫の両親はそれを許さなかった。子牛の面倒を見てくれる人がいなくなるからで、家の近くで産んでほしいというのだ。女性はいつの時代も「労働力」としか見られていないのか。令和になっても、昭和のような出来事が繰り返されている。

こんなデータもある。北海道大学大学院の佐藤三穂准教授が2018～19年にかけて道内273人の酪農家を対象にした「人の健康と経営の健全性」調査によると、心が抑うつ状態にある女性は20～59歳で41%と、男性の16%を大きく上回った。大規模化を進め、農業をスマート化すれば経営は潤う——。政府はそうした政策を推し進めてきたが、女性の心

は潤うどころか、病みつつある。

そんなこんなだから、これからは女性の時代とか言われても「本当か」と疑ってしまう自分がいる。このコラム、引き受けて良かったんだろうか……。私事だが、日本農業新聞に入って30年。農村で風を起す元気な女性をたくさん取材してきたが、彼女たちもまた地域や組織、家族との間で葛藤を抱えていた。私もその一人だ。

そ

れでも、思い通りにいかないことを時代や環境のせいにして「出ない杭」ではいたくない。女性進出を阻む分厚いガラスの天井だって仲間と共にたたき続ければ、いつか風穴が開くかもしれない。そもそも天井すらないのかもしれない。

希望はある。女性トップの台頭だ。

J Aからは、やっと女性組合長が生まれた。富山市のJ Aなのはなの谷井悦子組合長だ。「協同組合の理念は、みんなで力を合わせて事をなすこと。助け合い、明るく楽しい職場にしたい。そうすることによって実績が積みあがるものだ」と私は信じている。「難しい言葉を並べたてるのではなく実に柔らかく、わかりやすい。5月末が任期というが、続投しても

らいたい。農林中央金庫には内海智江常務もいる。

北海道湧別町では酪農家の植田喜代子さんが、みずから立候補して株式会社デイリープラント代表に就いた。「農業のスキルを上げるには責任を持つことが大事」と思い立ち、夫や息子も賛同した。周囲の冷やかな目もあったが、すべての事業資産を会社に移譲し、相続によらない事業継承を可能にした。「願わくば、息子たち以外の継承希望者に出会いたい」。喜代子さんは夢を描く。

食料自給率は過去最低の37%。高齢化、担い手不足、耕作放棄地の増大、エネルギー問題……。そこにロシアによるウクライナ侵攻が加わり、食料安全保障が問われている。課題が山積みの今こそ、違った意見、違った観点を生かすことは解決の糸口となるはずだ。東レ株式会社元取締役で、内閣府の男女共同参画会議議員などを歴任した佐々木常夫さんは「組織にとってダイバーシティ(多様性)は重要な経営戦略である」と強調する。

各地で生まれた「点」が線に、面となって広がればきつと農業は変わるだろう。出る杭は、打たれ強いのだ。

F

## 女性リーダーの台頭が示す変化の兆し 多様な価値観尊ぶ土壌が農業を変える

# ぶり 食探訪

地球の街から

## ハーグ

「花より団子」という言葉は「団子」のほうに焦点が当てられがちなどころがある。そこで今回はまず、「花」に焦点を当ててみたい。

私が暮らすオランダは、世界最大の花大国である。オランダ産の花はもはや「欧州産」と言ってもいいレベルで、欧州に流通する花の約7割はオランダ産だ。どの国の人も花の産地はあまり気にしてはいないが、オランダ産の花は各家庭に浸透している。また、日本に輸入されている球根の約9割がオランダ産（！）であり、日本においても圧倒的なシェアを誇っている。そんな花大国で4月14日、2022年アルメーレ国際園芸博覧会

## 花も、団子も、輸出につなぐ

が開幕した。世界33カ国が自国の花産業や花文化を発信するなか、日本政府も、日本古来のエコロジカルな生活様式をモチーフとした「SATOYAMA Farm Garden」<sup>サトヤマファームガーデン</sup>「里山の農家の庭」というテーマでパビリオンを出展している。日本の花き産業は農林水産業の中心を成す一大産業であるとともに、四季折々のその姿は、日本人の心を形づくる文化そのものでもある。開会式では数々の美しい日本の花が展示されただけでなく、生け花の池坊によるデモンストレーションやこいのぼりの掲揚なども披露され、多くの方々から賞賛の声をいただいた。10月9



日本展示オープニングセレモニーのテープカット

日まで約半年にわたり開催しているので、欧州に来られる際にはぜひお立ち寄りいただきたい。

さて、次に「団子」の切り口から、オランダの食を見てみよう。オランダは花きのほか、畜産や酪農、大規模施設園芸など有名な世界第2位の農産物輸出大国である。しかし、オランダの食文化についてご存知の方は少ないのではないだろうか。



典型的なオランダ料理（左からフルーツ、キベリング、ハーリング）

などのスナック類に代表されるシンブルなものがある。有名であり、ハイネケンなどビールには最高に合うが、料理の充実度という点では、近隣のフランスやイタリアなどの後塵を拝していると感じる。

しかし、「発展途上」は「伸びしろ」と言い換えることもできる。当地の日本食レストランはここ数年で倍増しており、日本食人気の高まりを肌で感じている。欧州の玄関口と呼ばれるロッテルダム港やスキポール空港を有するオランダは、実は日本産農林水産物・食品の輸出額では欧州第1位となっている。ただ、その多くは欧州域内に輸送されるため、オランダ国内での日本産農林水産物・食品の消費量はまだまだ増やせる可能性があるのだ。その伸びしろは、欧州屈指と確信している。

オランダの消費力を高めた分だけ輸出実績に直結する。「花も「団子」も愛しながら、引き続きオランダの地で奮闘していきたい。



## 吉川 航

在オランダ日本国大使館  
一等書記官

きっかわ わたる  
1989年静岡県生まれ。  
2012年農林水産省入省。  
主に農村振興にかかわる  
業務を担当し、21年3月  
から現職。現在は、オランダ  
における経済分野の担当  
として、日蘭経済界の関係  
強化に奮闘中。



## ゲノム編集が変える食と農業

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

企画戦略本部 新技術対策課 課長

## 高原 学

「ゲノム編集」という言葉を聞いたことがありますか。2020年のノーベル化学賞に、ゲノム編集技術の一つである「クリスパー・キャス9」を開発した研究者2人が選ばれ、注目を集めました。

「ゲノム」とは、ある生物が持っている遺伝情報の全体像を指す用語です。耳慣れない言葉かも知れませんが、人間に限らず農作物や家畜なども含めた生物が必ず持っている「生き物をつくるための設計図」ということができます。ゲノム編集は、ゲノム（もしくは遺伝子）を効率よく変化させる革新的な技術で、今後、私たちの生活を支える医療・農業・工業などの分野に不可欠な技術になり、社会に多大な恩恵をもたらすことが期待されています。

農業分野では品種改良（育種）での利用が研究されています。人類は古くから、自然に生じた突然変異を利用して有用な性質を持つ個体を選び、交配を重ね有益な品種をつくらせてきました。近年は、放射線や化学物質などを使って遺伝子を変化させる「突然変異育種」もおこなわれていますが、膨大な時間と労力、コストを必要とするなどの問題がありました。その点ゲノム編集では、目的の遺伝子だけを狙い打ちして望ましい変異を確実に生じさせることができるため、新品種の開発を大きく加速化・効率化することができます。

世界はいま、食料不足の懸念や地球温暖化による気候変動にさらされています。また、日本の農業も高齢化や後継者不足による農業者の減少など、早急な対応を迫られています。一

方で、食のグローバル化や消費者の食の多様化など、ビジネスチャンスとなるニーズも生まれています。農業を取り巻くこのような情勢の変化に品種改良の果たす役割は大きく、収量や環境耐性、栄養成分、食味など、農産物の持つさまざまな特性について改良が求められています。ゲノム編集技術は、品種改良を通じた社会貢献を期待されているのです。

わが国では、2019年にゲノム編集によってつくられた生物の取り扱いルールが国によって決められ、運用が始まりました。それを受けて、20年12月には健康機能性成分GABA（ギャバ）を高めたトマトが、また21年9月と10月には可食部の量が多い肉厚のマダイと成長の早いトラフグがそれぞれ届け出され、オンラインを中心に販売されています。今後もさらに多様な品種が生み出されていくと期待されます。

※ゲノム編集について詳しくは、「バイオステーション」(<https://bio-staj.jp/>)をご覧ください。



ゲノム編集により、健康機能性成分GABAを多く含む新品種のトマト

## Profile

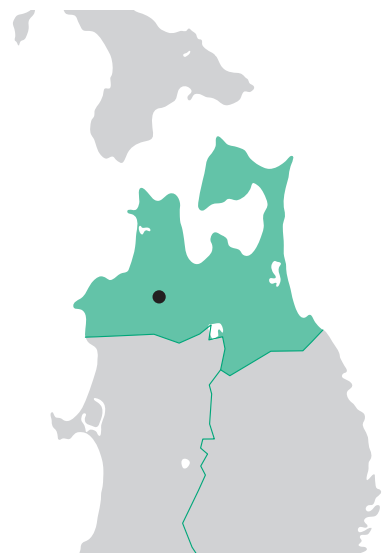
たかはら まなぶ  
東京大学大学院理学系研究科修了後、2002年より農研機構にて飼料作物の遺伝子単離・改変を研究。17年農林水産省農林水産技術会議事務局に出身し、ゲノム編集などの研究企画に従事。19年より農研機構新技術対策課でゲノム編集などのELSI（エリシー／倫理的・法的・社会的な課題）を担当した後、22年4月より現職。博士（理学）。



# 故郷で伝承料理を作り続けて 食文化が人と人の輪を広げる

青森県弘前市

津軽あかつきの会 工藤 良子



青森県は、「海が四つある」といわれます。東西を囲むのが、太平洋と日本海。下北半島のさらに北には、津軽海峡。そして、その手前の陸奥湾です。それぞれの「海」は豊かな漁場を生み、青森県に多くの海産物をもたらしてきました。

また、津軽平野の南に位置している白神山地区には、毎年たくさん雪が降ります。その雪が春にとけると、一部はそのまま日本海へ流れて海に養分を注ぎ、一部は若木川に流れて田畑の肥やしとなります。

津軽内陸部は、特に冬場の寒さがきびしく、作物を育てられる季節が限られています。そのため、春から秋にかけて収穫した農産物や、沿岸部から届く海産物をいろんな方法で長持ちさせ、冬場を食べつなぐ知恵が受け継がれてきました。

## 地域に伝わる昔からの知恵

津軽の里にもやっつと春が訪れてきました。雪のまだ残っている野面に、ぽつんぽつんとバッ

ケ（フキノトウ）が見えています。

さつそく摘んできて、天ぷらにしたり、パツケ味噌を作ったりして味わいます。冬の間、野菜の足りない食卓に、なによりのごちそうです。同じころ、アサツキも生えてきて、これからは山菜の時期です。私たちはせつせと摘んで、食べきれないときは保存します。

しかし、先人がこうして長年積み重ねてきた暮らしが、いつからかわ変わってきました。

昭和の終わり頃は、私自身勤め人の生活で毎日があわただしく、食事手抜きのものばかりでしたが、生活を顧みることもなく過ごしていました。40歳の頃、体調を崩して、自分の生活の仕方が間違っているのではないかと、食事を中心に考え直してみました。

そこでいったん仕事を離れ、祖母の畑仕事を手伝いながら、自分の作った野菜や果物を中心に食べ、味つけも優しいものに改めるということを始めました。規則的な生活と土に触れる

毎日続けるうちにどんどん体が軽くなってきたのを感じ、私は健康を取り戻していききました。そのころ、地域の手伝いで公民館によく出入りしていたのですが、そこで知り合った高齢の人とふとした世間話をするうち、昔の食べ物について話を聞くことがぽつぽつありました。

「畑のもん食べてれば元気なんだあ」という言葉が印象的で、70代80代でもこんなに元気なのは食事の力なのか、と関心を持ちました。

そんな折、近くに道の駅ができて、農産物直売所が開設され、私はそこへ出荷する会のリーダーに選ばれました。私はものを売るのも初めてでしたが、なんにでも興味を持つ性分で、選ばれたからには新しいことに取り組んでみたいと、まずは手を動かしてみることになりました。

出荷する会のなかには、私のように積極的に盛り立てていくという気持ちと同じくする人が複数いて、話に花が咲きました。そこで、会の有志が集まり、野菜作り、保存食作りの再現をし

ようと、仲間内で勉強会をすることにしました。秋田フキ、ミョウガ、味噌用大豆、漬物大根や高菜など、みんなで知恵を寄せ合い、どんどん作っては記録していきました。

### 「津軽あかつきの会」を発足

勉強会では、季節の折々で採れた野菜や山菜の幸などを、塩漬けにしたり、干したり、米ぬかで発酵させたりといった、さまざまな保存方法を、地元の「あば」(おばあさん)に教えてもらいました。冬の間、保存食を上手に生かして春まで家族の食を養ってきた工夫に驚かされます。なかには、今まで作ったことのないものもありました。その経験を通して、こうすればもっとおいしくなるのか、もっと長く食べられるようになるのかと、内容の豊富さ、知恵の深さに感動の毎日でした。

時代はすでに平成に移って十数年が経っていて、ほしいものや食べたいものは何でも手に入るようになっていました。ここ津軽からも、都会にどんどん人が流れていきました。保存食を作る人もほとんどいなくなり、このままだこの地に伝わってきた食の文化が消えてしまうのではないかと、それはもったいないと思いました。そこで、仲間とほぼそ続けていた勉強会を本格的なものにしようと、「津軽あかつきの会」を発足させました。全員農家の主婦なので夏は忙しく、早朝の自由になれる「あかつき」の時間集まることにしたのです。気の合う女性同士の集まりは楽しく、ついついのめり込みそうになりますが、会に参加することの負担が重くな

りすぎでは長続きしません。家業や家族に影響のないよう、あかつきの会を最優先にしないことなどを取り決め、申し合わせをしました。

春から秋は、それぞれの家の農作業に加えてあかつきの会の活動がありますから、毎年あつという間に過ぎていきました。その分、冬はゆつくりできます。地域の高齢者を訪ねて、一昔前の話や料理の話を聞いて回りました。それを作ってみて、一緒に食べてみる、ということをし繰り返し、レシピも増やしていきました。化学調味料や保存料は使わないし、貴重品だった

砂糖や油は、どうしても必要なときに少しだけ使います。

例えば、私たちがよく使う調味料に、「三五八」という漬け床があります。これは、塩と米麴と米を、3...5...8の割合で混ぜることに由来しています。炊いたご飯に塩をまぶし、冷めたら米麴と混ぜ合わせ、冬の間3カ月以上熟成させて作ります。春になり、これに干しあげたニシンを漬け込んで発酵させると、夏には「ニシンの飯寿司」という、こちそうができます。

若いころの経験を聞いてくれる人がいてうれ



山菜の季節、春の献立



飯寿司用のニシンをさばく

しいと、高齢の女性たちも喜んで協力してくれました。

## 2000超の津軽料理のレシピ

そのうちに、うわさを聞いて、あかつきの会の料理を食べてみたいという地元の人が増えてきて、食事を提供することになりました。何もないところからの出発で、場所は私の家の車庫と物置を改造し、調理器具は各々家で余っているものを持ち寄り、食器類は、どこかの家で捨てるという話を聞けばもらいに行く、という具合に集めました。手探りでしたが、参加してくれた人はみんな喜んでくれて、自分も会員になりたいという人が少しずつ増えていきました。

あかつきの会を始めて10年ほど過ぎた平成の中ごろからは、テレビ・新聞・雑誌などの取材が多くなり、食事に来てくれる人も、都会の人や外

国人が増えてきました。会のみんなで東京へ行き、大勢の人に提供したこともありました。NHK文化センターや地域公民館の料理教室にも招かれて、若い人と一緒に料理を作りました。

津軽の古い料理を、みんなおいしいと言って食べてくれます。それが自分たちのやりがいや自信につながりました。海外から来られた菜食主義の方や料理人の方から、「海山の自然の恵みを、余すところなくいただくことのできる食文化だ」とお褒めいただき、昔からの知恵が今の時代につながっていくのだと、不思議なうれしさを覚えます。

こうして津軽あかつきの会が集めた津軽料理のレシピは、2000を超えました。そして、料理を伝え、おもてなしをした数は、2019年に7000人を数えました。

会を発足するとき、「もうけ」を取る仕組みにするかどうか、悩んだこともありましたが、でもみんなで話し合い、代金は材料費の分だけ、一食1500円で提供するということに決めました。「楽しいから続けたい」「津軽の伝統料理を広めたい」という会員の純粋な気持ちで、無理なく続いていくのがいいと思ったからです。

2020年頃から新型コロナウイルスが流行したために、集まって活動したり、お客さんに料理をふるまう機会がなくなっていました。ただ、以前からレシピ本を作って記録を残したいと考えていたので、この機会を利用して、今までの記録を整理し、出版に向けて準備を進めることにしました。今までお客さんとして来てくれた人々が何人も手伝ってくれ、応援してく

れました。そのおかげで、『津軽伝承料理』（柴田書店）という、立派な本ができました。これが予想以上に好評で、4回も重版になりました。

「津軽の伝統料理を私たちが伝承していかなければ廃れてしまう」という危機感からこの活動を始めて、20年以上が経ちました。発足当時の会の会員である私たちはみな高齢になってきましたが、少しずつ取り組みを続けてきたことが実り、若い会員や、県外から参加したいと言ってくれる会員が増えました。この料理を残したいという志を同じくする人の集まりです。こうして次の世代に受け継いでいく土壌ができたので、一安心しています。これからも、昔からの知恵が伝わり、地域がつながっていくことを、ささやかながら願っています。

## profile

工藤 良子 くだりょうこ

1940年青森県弘前市生まれ。保育専門学校卒業後、保育士を経て81年から農業に従事しながら、公民館の臨時職員も務める。95年、道の駅内の農産物直売所で働き始め、同95年から農産物直売所リーダーを務める。2003年リーダー職を辞し、食の伝承活動に専念する。

## 津軽あかつきの会

2001年、津軽地域の農業を営む家の女性数名で発足。地域に伝わる固有の食文化を残していくため、食の伝承活動を続ける。21年7月現在、メンバーは20～80歳代の30名。食の伝承活動とは地域に根づいた産物を使い、独自の調理方法によって作られた料理がたくさん伝わっている。これをレシピ化して実際に調理し、多くの人に味わってもらうことによって、地域に伝わる食文化を後世に伝える。これを伝承活動と呼んでいる。

※「読まれてます」は休載しました。

## 中山間地域の価値を再評価する

地域政策にかかわる良書が2冊、出版された。「中山間地域」という言葉は行政用語で、山がちなわが国の農山村をさす。農業地域を「都市的」「平地」「中間」「山間」の四つに分け、そのうち中間と山間を合わせた地域を「中山間」と名付けた。全国土の約7割も占める。それらの地域には、かつて「限界地域」とか「過疎地域」と呼ばれていたところもあった。

限界とか過疎とは、その地域に暮らしている人からみれば、ずいぶん失礼な呼び方である。だが、農山村からは人口が減る一方で、集落の消滅が懸念されていたのは事実だった。行政サイドが「中山間地域」として取り上げる場合は、支援する対象である場合が多い。農林水産省では、農業生産にとって「条件不利な地域」を中山間地域と呼んでいる。

ネガティブなイメージが付きまとう中山間地



### 『中山間地域ハンドブック』

佐藤 洋平・生源寺 眞一 監修  
中山間地域フォーラム 編  
農山漁村文化協会  
2022年3月発行・1,980円

### 『新しい地域をつくる ——持続的農村発展論』

小田切 徳美 編 岩波書店  
2022年2月発行・2,970円



域が、近年、ポジティブな評価に変わってきた。コロナ禍で「低密度」な農村が注目されたこともあろう。感染リスクの高い大都会を離れ、「田舎暮らし」を求める人の流れが出てきた。オフイスに行かなくてもデジタル技術を駆使すれば、リモートワークで効率よく仕事ができる。農林水産省も地域政策を再検討した。5年ごとに農政のブランドデザインを見直す食料・農業・農村基本計画で、農村を対象とした地域政策と、効率的な農業生産をめざす産業政策を、農政の「車の両輪」と位置づけることにした。

『中山間地域ハンドブック』の編者であるNPO法人・中山間地域フォーラムの生源寺眞一會長（福島大学教授）は、中山間地域へのまなざしが変わったと捉える。「近年は中山間地域のプラスの価値を見直す動きが広がっている。ハンディキャップを直視しつつも、深みのある自然資源と最先端のデジタル技術の活用などを通じて、逆転の強みが模索されている。何よりも、人

と人がつながる共同の価値を実感できる空間、それが中山間地域であることが再認識されはじめた」（『町村週報』4月25日号）

そんな中山間地域とは何かを知るのに格好の書籍が『中山間地域ハンドブック』だ。その歴史やデータ、36のテーマごとのコンパクトな解説、さまざまな課題に取り組む全国10余の地域事例、それに識者による中山間地域再生の提言など、中山間地域の再生から未来の展望がやや大きなB5判の180ページに盛り込まれている。

特に、田園回帰、半農半X、関係人口など36のテーマ編は、どこから読み始めても理解しやすいように構成されていて、いわば「中山間地域事典」的な使い方ができる。

一方、『新しい地域をつくる』も、やはり「消滅しそうな地域」とされていた農村で、新しい変化が起きていることに注目している。副題に「持続的農村発展論」とあるように、「『持続的農村』を『新しい地域』として『つくる』ことを意識し、理論だけでなく実践的観点からも地域づくりの全体像を描き出した意欲作である。

編者の小田切徳美氏（明治大学教授）によれば、大学での「専門課程の講義・ゼミのテキスト」を想定しているそうだが、各分野の専門家による論考は、地域づくりに関心のある一般の読者にもわかりやすく興味深い内容となっている。

中山間地域の価値の再評価から、地域の未来が見えてくることだろう。

（ジャーナリスト 村田泰夫）

# 泥臭く 愚直な 経営理念を



佐藤 史也

SATO Fumiya

税理士法人小島会計  
(北海道深川市)

経営に関して大きな選択や判断の助言を求められることがよくあるが、そんなときは「10年後、どのような会社になりたいか」と経営者に問うことにしている。

経営理念とは企業を経営するうえでの信念だが、掲げていない企業も多く、軽視される傾向にある。特に親族から事業を承継した農業者によく見られる。

その背景を想像すると、新規就業や親族外承継であれば、経営者がみずから考え抜いた末に農業の世界に飛び込んでいるから、理念を言語化できることが多い。一方、家業をなんとなく引き継ぐケースもある。なぜ経営するのか見直す機会を失っているのかもしれない。そんなときほど、経営理念をしっかりと言葉で表現する必要性が高い。

## さとう ふみや

1985年北海道生まれ。2008年、地方銀行に入行し農業専門担当者として活動。20年、税理士法人小島会計に入社。北海道上川地区を中心に農業の税務・会計・経営支援を担当。

経営理念には「社会貢献」や「成長」「感動」などの華々しいワードが多いが、もっと泥臭くて、素直な言葉のほうがいいと思う。例えば「家族が食べていければよい」という人もいる。それも立派な経営理念だ。

5年後の姿を想像して、1～3年の短期経営計画を作成する。経営理念を言葉にするだけで、自然と大きな判断基準ができ、ものごとが大きく動き出すこともよくある。

「昔から農業が大嫌いでやりた



©伊東 剛

どう経営すれば安定的に家族が食べていける生活を持続できるか、理念に基づいて計画すればいい。

もっと言えば、楽しんで儲けたいというような、心の奥底にある本音を経営理念として掲げるほうが好感を持てる。「乐したい、怠けたい」と考えるのは決して悪いことではない。そのうえで、どのように楽しんで儲ける経営をするのか考えるべきだ。

例えば人を雇用して育て、自分は農作業を一切しないレベルまで持っていく。そんな将来像を描き、10年の中長期経営計画を作成し、

くない。農業せずに生活したい」という若手農業者もいる。いかにも素直で、はっきりとしたビジョンだ。その経営者は経営資源を最大限活用し、農家民泊事業を開始した。さらにはコロナ禍需要を見越して、テレワークタウンを農村で開始しようとしている。まさに経営理念を体現している好例だ。

どんな経営をしたいか、どんな人生を歩みたいかを素直に考える。飾った言葉は一切いらぬ。泥臭くて愚直な経営理念をいま一度、言葉にしてみたいか。F



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ています。