

AFC Forum

フォーラム
Forum

2023.6
春2号

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

特集 有機農業の現在地と針路



特集

有機農業の現在地と針路

3 食料・農業の持続性向上に向けて

岩間 浩／農林水産省 大臣官房審議官(技術・環境)
みどりの食料システム戦略が本格稼働している。「待ったなし」で環境負荷を軽減するため具体化された、さまざまな支援措置を紹介する

7 企業理念との連携が有機普及のカギ

山田 優／農業ジャーナリスト
小売業・食品製造業に親会社を持ち、有機農業に参入した企業を取材した。手探りで始めた取り組みは、環境に配慮した農業推進のモデルケースだ

巻頭言

観天望気

2 ガストロノミーの街から 皆川 治／鶴岡市長

連載

変革は人にあり

11 早川 仁史／新篠津村農業協同組合(北海道)

有機農家への技術指導や販路開拓を全面的に支援している農協がある。みずから有機農業に携わってきた組合長が牽引し、輸出拡大にも取り組む

農と食の邂逅

19 市原 奈穂子／株式会社パストラル あいがもん倶楽部(熊本県)

病院に勤務していた経験から、食の大切さを痛感し有機農業に取り組む。自然と共に丁寧に作った生産物が、地域や家族で循環する

新・農業人

25 岸川 勉／株式会社さしかかわ農園(島根県)

仲間とハウスの栽培団地を形成し、20年前から有機農業に取り組んできた葉物野菜農家。「生業としての有機農業」を成り立たせるため尽力する

次号予告

次号の特集は、「グローバル輸出産地形成が促進する農産物輸出」を予定。政府は、2030年までに農林水産物輸出額5兆円を目標に掲げている。22年は円安の影響や外食需要の回復により、年間1.4兆円と過去最高実績を計上した。しかしこの拡大基調を継続するには、海外のニーズを踏まえた生産・流通の転換が不可欠だ。マーケットインの発想で地域がまとまり形成される「輸出産地」の道筋を、事例を交えて考察する。



撮影：西垣 良次
兵庫県香美町
2017年5月29日

朝の「うへ山」の棚田

■山間の地すべり地を活用。新緑と空を映す早苗田が美しい。帯の色：ひまわり色

オビニオン・レポート

フォーラムエッセイ

ほし 地球と寄り添う

工藤 夕貴／俳優 14

調査レポート

農業景況DIは過去最低値に 食品産業の投資意欲は上昇

一農業景況調査・食品産業動向調査
(いずれも2023年1月調査) 15

主張・多論百出

学校給食への有機農産物の導入加速へ 地域農業と連携して食の持続性を高めよ

小口 広太／千葉商科大学 准教授 23

ぶらり食探訪 - ニューヨーク -

「だし」が最先端! NY日本食事情

藤岡 洋太／日本貿易振興機構(ジェトロ)ニューヨーク事務所 ... 29

耳よりな話

節足動物が媒介するウイルス

室田 勝功／農業・食品産業技術総合研究機構 ... 30

地域再生への助走

「オーガニックビレッジ宣言」を策定 官民学が連携して有機農業を拡大

吉岡 秀典／宇陀市農林商工部農林課(奈良県) ... 31

書評

『国民のための「食と農」の授業 ファクトとロジックで考える』

村田 泰夫／ジャーナリスト 34

インフォメーション

地域の企業が取り組むSDGsの実践事例 鹿児島支店 ... 35

税務や実体験など事業承継を学ぶ 札幌支店 ... 35

林業関係者の交流会 近畿地区総括課 ... 35

バスツアーでマッチング 津支店 ... 35

大阪農業の未来に向けて多様な支援 大阪支店 ... 36

東京のフレンチ店で十勝・根釧の食をPR 帯広支店 ... 36

新規就農者に交流の場提供 盛岡支店 ... 36

水産関係者向け講演会 松江支店 ... 36

みんなの広場・編集後記 37

第16回アグリフードEXPO東京 開催のご案内 ... 38

..... 37

..... 38

*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。

観天 望気

ガストロノミーの街から

リーマンショックのころ、米国シカゴで暮らしていた。除草剤耐性などの遺伝子組み換え技術が進展し、不耕起栽培が進む農業を目の当たりにした。一方で、オーガニックを売りにした巨大なスーパーがあり、消費者ニーズに応える米国の市場のダイナミズムを感じた。

農業は自然環境に働きかけてその恵みをいただく産業であり、多様な農業が共存するわが国においても、有機農業や環境を保全する農業が注目されることは自然なことであろう。

10年前にUターンした故郷・鶴岡市は、1400年前に蜂子皇子^{はちこのおう}が開いた出羽三山の麓、庄内平野の街である。ユネスコ食文化創造都市に認定されており、60種類にも及ぶ在来作物の種には、かつて山伏が持ち帰ったものもあるという。山・里・海の三つの日本遺産は全国最多であり、2020年にはSDGs 未来都市に選定された。そこで、本市の持続可能な農業の取り組みを三つ紹介したい。

一つは、現下の肥料高騰を受けて注目を集めているピストロ水道^{*}。本市では、下水道汚泥に窒素、リン酸、カリウムが含まれていることに着目し、山形大学農学部、JA鶴岡と連携し、鶴岡コンポストとして約40年前に商品化した。

二つ目は、鶴岡市立農業経営者育成学校「SEADS」^{セアズ}の開校。有機農業を含む栽培技術と経営を学ぶために、時代の変化に敏感で有機への関心が高い研修生が全国各地から集まる。

三つ目は、全国の市町村では2カ所しかない有機JAS登録認証機関の一つであること。除草技術の実証展示圃場^はを設置するなど、技術の研さんに取り組んできた歴史がある。

この春、本市は「オーガニックブレッジ」を宣言した。つや姫発祥の地、また全国ブランドのただちや豆の産地として、自然環境を守りながら消費者ニーズに応える街でありたい。

※下水道汚泥や熱などを資源として農業に活用する取り組み



皆川 治
鶴岡市長

みなかわ おさむ
1974年山形県生まれ。97年農林水産省入省。在シカゴ日本国総領事館領事、農林水産副大臣秘書官、食料産業局企画課課長補佐などを経て2014年農林水産省を退職。鶴岡市に帰郷後、東北公益文科大学特任講師、山形県環境審議会委員を務める。17年第3代鶴岡市長に就任。現在2期目。

食料・農業の持続性向上に向けて

「みどりの食料システム戦略」の策定から2年が経過し、新法の制定や各種支援措置が具体化され、さまざまな取り組みが加速している。みどり戦略は、環境負荷低減だけでなく、労働力や資材の効率的活用、輸入に依存するエネルギーや肥料の国産化などを通じ、持続的な産業構造を構築する役割も併せ持つ。

食料・農業の持続性向上が必要

食料や農業の生産・流通に伴う環境負荷を減らしていくことについては、気候変動に関連する温室効果ガスだけでなく、生物多様性の観点から最近注目されています。SDGsの目標達成に当たり、気候変動と生物多様性は相互に密接不可分の関係にあるためです。

自然環境を損なうことなく、むしろ増やしていくという「ネイチャーポジティブ」が国際的な潮流となるなか、生物多様性を保全するための適切な対応が不可欠となっています。

特に農林水産業は、自然への働きかけによる循環から成り立つ産業であり、気温、降雨、生態系などの変化に大きく左右されます。わが国では、アジアモンスーン地域の高湿多湿な気候条

件のもと、限られた農地で生産を増やすため、化学肥料や化学農薬、さまざまな生産資材を用いて、農業者の現場で培われた栽培技術に支えられながら農業が展開されてきました。これにより、季節や地域ごとに、多彩な日本の食文化を特徴づける高品質な農産物が生み出されており、海外からも高く評価される強みであると考えています。

最近ではエネルギーや資材の価格が高騰し、各国間での争奪が現実のものとなってきました。今後、農業者の減少・高齢化が一層進むなか、わが国の農業の強みを将来も発揮し続けていくためには、食料システムにかかる環境負荷を減らし、エネルギーや資材の使い方を変えていくことが急務です。

食料・農業の持続性向上に当たっては、イノ



農林水産省 大臣官房審議官(技術・環境)

岩間 浩 IWAMA Hiroshi

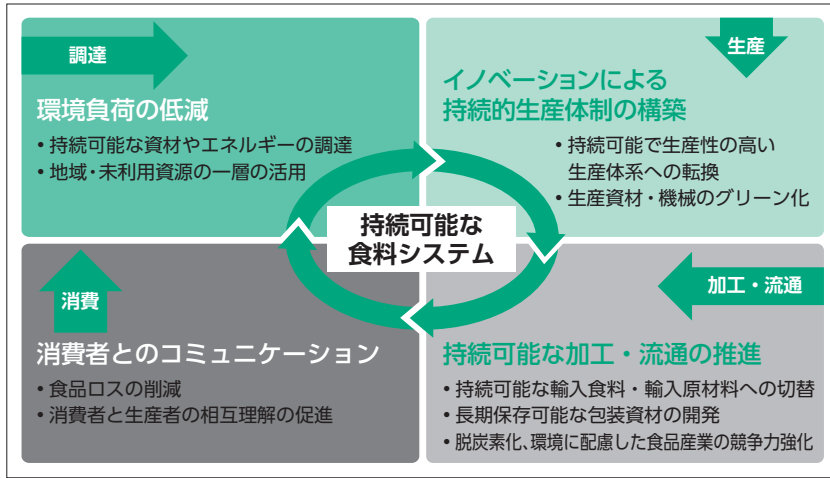
いわま ひろし
1968年千葉県出身。岩手大学農学部卒業後、91年農林水産省入省。大臣官房総務課報道室長兼広報室長、内閣府地方分権改革推進室参事官、大臣官房参事官、農林水産技術会議事務局研究調整課長を経て、2022年6月から現職。

ベーションの創出が不可欠であり、新技術の開発・普及には一定の時間がかかるため、今から実行に移していくことが重要です。今回は、その方向性を示す「みどり戦略」と、それに併せて進んでいるさまざまな施策を紹介します。

みどり戦略を策定し施策を具体化

農林水産省は、2021年5月に「みどりの食料システム戦略」を策定しました。本戦略のポイントは二つあり、一つ目は「食料システム」として、調達・生産・加工・流通・消費の各段階で取り組むこと。二つ目は、現在の技術では解決困難なカーボンニュートラルなどの課題に対し、積極的にイノベーションを進めることにあります(図1)。そして農林水産業・食品産業について、50年にめざす姿として14の目標を掲げています。

図1 みどりの食料システム戦略における各段階の取り組み



資料：農林水産省

みどりの戦略の推進により期待される効果の一つに、「持続的な産業基盤の構築」があります。具体的には、肥料・飼料・原料を輸入から国内生産へ転換すること、国産農産物の評価が高まって輸出の増加が図られること、新技術の活用で農業者の多様な働き方が可能となり、地域内外の人材が農業の新たな支え手となって生産者の裾野が拡大していくことなどが挙げられます。

また、欧米とは気象条件や生産構造が異なるアジアモンスーン地域の持続的な食料システムモデルとして、国はみどりの戦略を海外に発信

し、国際ルールメイキングに参画していくこととしていきます。

22年4月には「みどりの食料システム法」が成立し、みどりの戦略を推進するための予算・税制などの支援措置がスタートすることで、施策の具体化が進められています。

予算については、「みどりの食料システム戦略推進総合対策」として、地域の先進モデルを創出するための交付金が創設されました。交付金のなかで、化学肥料・化学農薬の低減や有機農業、有機野菜を使った学校給食などの地域の取り組みを支援し、全国318の地区で実施されています。

また税制については、次に詳しく述べますが、環境負荷を低減するための技術開発・実証を支援したり、みどりに法に定められた「環境負荷低減事業活動」の計画認定を受けた農業者を、農水省の補助事業において優先採択するなどのメリットが措置されています。

全都道府県で基本計画を作成

農業の環境負荷を低減するためには、従来の慣行農業から肥料・農薬の低減などにより栽培方法を転換していく必要があります。このため、現場が地に足を着けながら取り組むための法的な枠組みとして、前述のとおり「みどりの食料システム法」が2022年4月に成立、関係する政省令とともに同年7月施行されました。この法律では、環境負荷低減に取り組む生産者や事業者の計画を認定し、税制措置などによりその取り組みを支援する「計画認定制度」を規定しています。

具体的には、以下二つの仕組みがあります。

- ① 環境負荷低減事業活動：土づくり及び化学肥料・化学農薬の低減、温室効果ガスの排出削減(省エネ設備の導入など)といった環境負荷低減に取り組む生産者の事業計画を、都道府県が認定する仕組み
- ② 基盤確立事業：①のような農林漁業者の取り組みを、技術や商品の開発・普及により側面的に支援する、機械・資材メーカーやサービス事業者、食品事業者などの事業計画を国が認定する仕組み

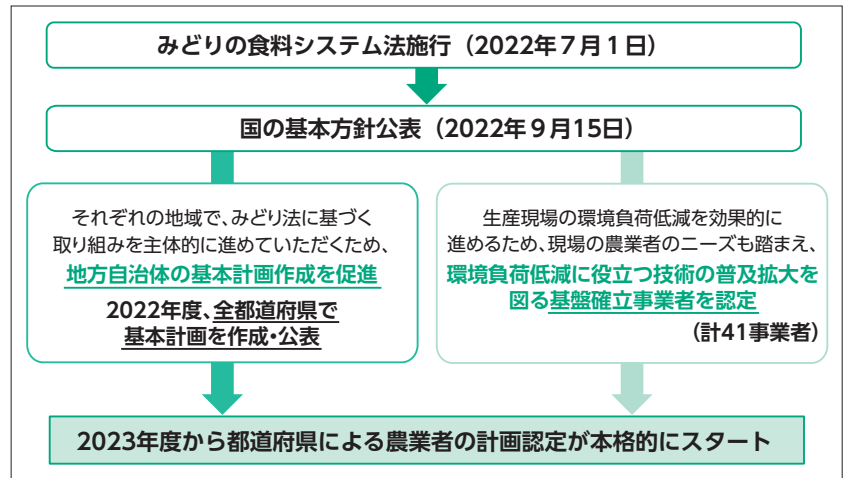
計画認定を受けた農業者・事業者は、機械・施設などへの投資促進税制や、日本政策金融公庫資金の融資の特例措置が受けられます。

①で述べた生産者向けの計画認定制度の運用については、それぞれの地域で取り組みを主体的に進めてもらうため、22年9月に国が定めた基本方針を受け、23年3月末までにすべての都道府県で基本計画が作成・公表されました。この基本計画に基づいて、23年度から各都道府県における農業者の計画認定が本格的にスタートしています(図2)。ぜひ、幅広い農業者の皆さまにこの制度を活用してもらいたいと思います。

また、②の機械・資材メーカーなどへ向けた計画認定制度についても、農業者のニーズを踏まえ、化学肥料・化学農薬を低減し、有機栽培に役立つ機械や資材を生産・販売し、新技術・新品种を開発する事業者の認定が進んでいます。

23年4月現在、大手事業者から地場の中小事業者まで、全国で41の事業者と56の機種が認定されています。水稲、露地野菜、施設園芸、畜産な

図2 みどりの食料システム法に基づく基本計画



資料：農林水産省

どの分野で、堆肥の製造や散布、肥料のペレット化、除草作業、防除作業などのさまざまな機械が、税制特例の対象になります。これには、有機農業で使われるポット成苗田植機や水田除草機、カメムシ被害によって玄米が変色してしまう「カメムシ斑点米」に対応可能な色彩選別機なども含まれます。

生産者の取り組みと、その生産者を支援する事業者の両方を支援することで、より効果的かつ包括的に、環境へ配慮した生産体系への転換を進めていきます。

有機農業の面的広がりをめざす

また、みどり戦略交付金を活用し、「オーガニックビレッジ」の創出を進めています。これは、農業者や事業者、地域内外の住民が参画し、有機農業の生産から消費まで一貫して取り組む先進的なモデルとなる地域に「オーガニックビレッジ宣言」をしてもらうものです。

モデル地域が全国にでき、交流が生まれることで、オーガニックビレッジを核として有機農業が広がっていくことを狙っています。現在、54地区・55市町村で取り組みが始まっており、2022年12月には初めての全国集会在開催されました。25年までに100市町村、30年までに200市町村の創出をめざしています。

さらに、有機農業技術の横展開を指導する人材の育成も重要です。そこで、有機農業の栽培技術や有機JAS制度などを指導・助言する「有機農業指導員」を20年度末時点で累計137人育成しています。また、有機農業技術について相談できる機関が限られていることから、広域的に有機の栽培技術を提供する民間団体などが現地で指導・助言するといった活動も支援しているところではあります。

環境負荷低減の努力を「見える化」

環境負荷低減の取り組みが持続的なものとなるためには、環境負荷を低減した農作物が消費者・実需者から選択される必要があります。一方で、温室効果ガスの削減や生物多様性の保全といった環境負荷の低減の状況を、商品の外見

から判別することは困難です。そのため、化学肥料や化学農薬を使わない商品は、そうでない商品に比べ、見た目がよくないとか、価格が高いといった理由で、選ばれにくい状況にあります。そこで、環境負荷を低減した産品が正しく認識され、選択されやすくなるよう、生産者の環境負荷低減の努力を「見える化」することに取り組んでいます(図3)。

現在は、農作物の生産段階において、標準的な慣行栽培に比べ、どれくらい温室効果ガスを削減しているかを算定するためのツールとして「温室効果ガス簡易算定シート(試行版)」を提供しています。生産者はこれを活用することで、温室効果ガスの削減の度合いを把握することができます。温室効果ガスの削減の程度に応じて、三つ星のマークで等級を表示したラベルを農産物に貼り、店頭で販売するという実証事業に現在取り組んでいます。100を超える店舗で販売され、効果を検証しているところではあります。

また、2023年4月に宮崎県で開催されたG7宮崎農業大臣会合においても「見える化」の取り組みの展示・紹介や、レセプションなどでの「見える化」食材の提供がありました。今後は、対象品目の拡大や、水田における生物多様性保全効果といった、新たな「見える化」について検討を進めていきたいと考えています。

カーボン・クレジットの推進

「カーボン・クレジット」とは、温室効果ガスの排出削減・吸収量をクレジットとして認証し、クレジット創出者とクレジット購入者の間で資

図3 環境負荷低減の「見える化」の推進

「見える化」とは？

- 生産者の栽培情報を用いて、生産時のGHG排出量を試算
- その地域での慣行栽培と比較して、GHG排出量を何割削減できているかを評価
- 生産者、食品事業者、流通・小売事業者が連携し、「見える化」を発信

消費者へのわかりやすい表示

★ : 削減率 5%以上
★★ : // 10%以上
★★★ : // 20%以上

全国のべ116店舗で販売
(2023年4月20日時点)

5%
削減達成!

資料：農林水産省

金をやりとりする仕組みです。わが国には、国がクレジットを認証する「J-クレジット制度」があります。そして農林漁業者には、温室効果ガス削減・吸収の取り組みから生じるクレジットを通じて、本業以外から収入が得られるというメリットがあります。J-クレジットの登録件数477件（2023年3月末現在）のうち、農林水産分野は約3割（145件）であり、そのうち農業分野が12件、食品産業分野が28件となっています。

J-クレジットは、その対象となる取り組み

が定められており、農業者による実施が想定されるのは、①効率のよい空調設備の導入などの省エネルギー関連、②木質バイオマス固形燃料による化石燃料等の代替、太陽光発電の導入などの再生可能エネルギー関連、③牛・豚・ブロイラーへのアミノ酸バランス改善飼料の給餌、家畜排せつ物管理方法の変更、④茶園土壌への硝化抑制剤入り化学肥料等の施肥、⑤バイオ炭の農地施用、⑥水田における中干し期間の延長といったものが挙げられます。

今後の課題として、対象となる取り組みの拡充や登録件数の拡大が必要となっています。国としては、制度の普及や方法論の策定に資するデータの収集・解析、プロジェクト形成の支援を進めていく考えです。

イノベーションの創出が重要

みどりの食料システム戦略が掲げる生産力向上と持続性の両立を実現する鍵となるのが、イノベーションの創出です。気候変動に対する適応技術として、水稲については高温でも白未熟粒が少ない高温耐性品種、果樹については高温でも着色がよいブドウやリンゴなどの品種がすでに開発されています。各地域でも、環境に優しいチェーン抑草や土壌の太陽熱養生処理、土壌改善や病害虫防除に役立つカバークロップ、ブドウの色付きを改善する環状剥皮など、現場で培われてきた優れた技術があります。こうした既存の技術を横展開することが、当面の対応としては重要となります。

今後期待されるIoT、AI、ロボットなどを

活用したスマート農業については、労働力不足解消だけでなく、例えばドローンによるピンポイントでの農薬散布により、栽培のムラを防ぎ、農薬使用量を大幅に低減することができます。さらに、海外を含めた技術開発に目を向けると、水田土壌から出るメタンを削減する水稲の水管理技術（間断かんがい技術）などが進んでいます。水田からのメタンの発生を30%以上削減できることから、稲作の盛んな東南アジアにおける貢献が期待されています。また、少ない窒素肥料でも収量を維持できる「BNi強化コムギ」が開発され、窒素肥料の過剰投与に起因する環境負荷の低減が期待されています。

持続的な食料システム構築へ

ロシアのウクライナ侵略による食料安全保障上のリスクの高まりなどにより、環境負荷の低減に加え、食料や生産資材への過度な輸入依存を見直す役割への期待も高まっています。

食料・環境をめぐる情勢変化や、わが国の将来のことを考えれば、みどり戦略で掲げている持続的な食料システムの構築はもはや、やらなければならないことだといえるでしょう。

農林水産省は、みどり戦略の実現に向け、有機農業を含め、今回説明したようなさまざまな施策をしっかりと進めていきます。環境負荷低減や未利用資源活用を取り組みを点から線、線から面に広げていくことで、日本の農業の強みを将来も発揮し続けられるよう、関係者の皆さんと手を携えながら、さまざまな課題に対してチャレンジを続けていく考えです。

企業理念との連携が有機普及のカギ

有機農業拡大には、有機農産物やその付加価値に対する消費者の理解が必要だ。小売業・食品製造業という消費者にアプローチできる立場にあり、環境に配慮する理念を持つ企業が有機農業を後押ししている。親会社との連携により、有機農産物の生産拡大に取り組んでいる二つの農業参入事例を紹介する。

増える企業の農業参入

現在の農地制度では、一連の規制緩和によって、賃貸であれば企業が全国どこでも農業を始めることが可能となった。農林水産省によると、2009年の農地法改正によって賃貸方式が解禁され、年間の平均参入企業数はそれ以前の5倍のペースに増加しているという。

進出企業は、事業の拡大、労働力や経営資源の有効活用、社会貢献などを期待しているが、天気に左右される生産環境、農業技術の習得、販路の確保、労働コストの管理など、農業特有の課題に直面する。「企業のノウハウがあれば成功する」と簡単に考え、短期間で撤退に追い込まれた企業は少なくない。

有機農業は、農薬や化学肥料を使う慣行栽培

とは異なる特有の技術が求められるため、企業による参入のハードルは、さらに高いように見える。

有機農産物と表示するためには、3年以上化学農薬・肥料の使用が認められないなど厳しい条件を満たし、登録認証機関の検査を受け認証される必要があるからだ。認証されているわが国の有機農地面積は、欧米はもちろん、アジアでも中国や韓国のはるか後塵を拝している。政府による支援は必要だが、実際に有機農産物・食品を買い支える分厚い消費者層が必要だ。わが国のフードチェーンで大切な役割を果たす企業が、さまざまななかたちでかかわることが求められている。

二つの企業による有機農業の取り組みを取材した。大手小売業のイオングループで農業生産



農業ジャーナリスト

山田 優 YAMADA Masaru

やまだまさる
1955年東京都生まれ。東京農工大学連合大学院修了。農学博士。日本農業新聞記者を経てフリーランスの農業ジャーナリストに。静岡県立農林環境専門職大学客員教授。著書に『亡国の密約』（共著、新潮社）、「農業問題の基層とはなにか」（共著、ミネルヴァ書房）など。

を担当するイオンアグリ創造株式会社（本社・千葉市）と、こだま食品株式会社の子会社で、乾燥野菜など野菜加工食品を製造販売するこだま試験農場株式会社（本社・広島県世羅町）だ。前者は現時点で一部の農場が有機農業を実践しているだけだが、28年までには20あるすべての直営農場の畑を有機栽培に転換する計画だ。後者は15年前に農業参入した最初の時点から、すべて有機栽培で運営している。

どちらも親会社の本業とのシナジー効果を生かしながら、有機農業の定着に結びつけている。

有機へ完全移行するイオンアグリ創造

合計400軒という日本最大級の野菜経営が、あと5年で有機転換することの影響は小さくないだろう。



ハウス内で収穫される小松菜。牛久農場では現在、有機栽培への転換準備が進む(茨城県牛久市)

イオンアグリ創造株式会社代表取締役社長の福永庸明さんに計画を聞いた。

「直営農場のなかで有機栽培をしているのは、現時点で4カ所。2016年に埼玉県日高市の農場の一画で試験を始め、その後、兵庫県三木市、大分県臼杵市、同九重町の農場も含めて有機JAS(日本農林規格)認証を得ているが、基本的にすべての直営農場を有機栽培にする方針だ」

「基本的に」というのは、一部の農場で施設内の養液栽培をしているからだ。土を使わない栽培法のため、有機JAS認証は取れない。こうした例外を除き、一部の農場ではすでに慣行栽培から有機栽培への移行作業がスタートしている。その一つの茨城県牛久市の農場を訪ねた。牛久農場は、同社が創立された09年に最初に手が

けたところだ。

露地とハウスで小松菜を栽培していた。耕作放棄地の利用を地元から依頼され、開墾して20畝の農場にした。以前は複数の作目を栽培していたが、店舗への配送効率を考慮して単作にした。ハウス内では年間に6作近く栽培するなど、慣行栽培で高い生産性を実現している。

生産本部で東日本担当部長の濱本潤さんは、牛久を拠点に北海道から三重県まである11の農場を飛び歩き、栽培などをチェックする。有機転換を進めることが当面の課題だと説明する。

濱本さんが見せてくれたのが、山積みしたペレット肥料だ。化成肥料成分を3割に抑え、残りを堆肥などの有機質成分で補う。有機に転換するには化成肥料をゼロにする必要がある。しかし、すぐに肥料効果が出る化成と、効果が出るまで時間がかかる有機成分は使い方が異なる。有機複合肥料はその移行に向けた準備の一つだ。

「有機栽培に最初に取り組んだ日高農場では害虫や病気、肥料不足などの問題に何回も直面したが、何とか軌道に乗った。他農場でも困難は乗り越えられると考えている」

技術をモジュール化して共有

濱本さんが楽観的なように見えるのには、理由がある。

福永さんによると、同社はすでに有機栽培技術の7割をモジュール(整理した情報)として蓄積している。地域による気象や土壌の違いはあっても、基本的なノウハウがあれば、慣行栽培からの転換作業は大幅に軽減できるという考え

方だ。確かに実践に基づいた情報が文書化されていけば、役に立つだろう。短期間で自社農場の有機転換を成し遂げるためには、作業手順の標準化がなければ難しいかもしれない。

では、ゼロから始めてモジュールをどうやって作成したのだろうか。

「最初の2年間、先進的な有機農家に社員を派遣して、栽培技術をしつかりと教えてもらった。その後は自社内で少しずつ工夫を重ね、技術を蓄積して共有できるようにした。わかったことはすべてモジュール化するように言ってきた」

「有機農業は実はモジュール化に適している」というのが福永さんの見方だ。

慣行栽培の場合、害虫を殺虫剤で抑えることが多いが、有機栽培では、即効的な手法が使えない。その分、温度や湿度、作物の生育具合などの条件を調べ、虫が出た理由を論理的に突き詰めるなど、ノウハウとして役に立たないからだ。

すべての農場で世界基準の生産工程管理(グローバルGAP)を取得し、環境や安全性などのチェックをしてきたことも、有機栽培に向けた準備の用地になったという。

同社はこうした有機栽培の技術を社内だけではなく、国内の有機農業の農家を支援する「イオンオーガニックアライアンス(AOA)」と呼ばれる組織にも提供する考えだ。

福永さんは言う。

「AOAは2019年に始め、新型コロナウイルス感染症拡大で中断していたが、最近各地で会合を再開した。日本全体で有機農業を広げるためには技術や販路の情報が大切。お客さまの声、

海外の動きなども含め、イオングループで持っている情報はある。一緒にやりたい人たちの情報の共有、資材の共同購入などを進めたい。そのうえでイオンと取引してもよいという人たちが出てくればありがたいという考え方だ」

農場を09年にスタートした当時からしばらく赤字が続いたが、最近では収益性が大幅に改善された。福永さんの言葉を借りれば「経営は次のステージに進む段階」までできたという。

短い期間で有機農業を定着させることができた背景には、年間の売上高(営業収益)が9兆円を超えるイオングループの後押しがあった。イオングループは、わが国の大手量販店のなかで早くから有機農業の振興に力を入れてきた。農林水産省が30年前に有機農産物表示のガイドラインを初めて決めて以来、いち早く自社のプライベートブランド商品「グリーンアイ」として販売している。16年からはフランスの有機専門小売店「ビオセボン」と協力し、日本国内で「ビオセボン・ジャポン」を展開してきた。

「グリーンアイ」で販売される青果物の多くは、自社農場および契約生産者から供給したものだ。福永さんはインタビューの最中に、何度か「私たちは機能会社」という表現をした。有機農産物を生産して販路を探すのではなく、グループの理念に沿った農産物を供給するために設立した企業という意味だろう。初めから強固なマーケットインで運営されてきたことがわかる。

こうした理念を実現するため、イオングループが自社で有機農業経営に道を開いたという点が成功のポイントだ。

土づくりから始めたこだま試験農場

こだま試験農場は2007年に農業生産法人として誕生した。自社の野菜乾燥工場に隣接する20畝の農地で、ダイコンなどの野菜の有機栽培を始めた。収穫物はすべて工場に直接搬入し、乾燥処理する。工場で使う原料野菜の7割は自社の畑で栽培する有機野菜。残りは他社が持ち込む有機野菜などを加工する。有機認証を得られる野菜の乾燥工場は日本国内では珍しい。

こだま試験農場社長の栗原武志さんは、栽培を始めた当時から振り返る。

「前の所有者が撤退してから2年が経っていたので、畑の整地から作業を始めた。最初は6畝からスタート。ダイコンを中心に作付けしたが、虫や雑草との戦いだった。私は家庭菜園の経験しかなく、近所の農家などに種まきのタイミングなどを教えてもらった」

農業を担当したのは社員3人。工場での作業と並行して慣れない農作業が続いた。イオンアグリ創造とは異なり、体系的な技術指導を受けず、書籍や雑誌を手がかりに、社員が手探りしながら技術を習得した。

「見よう見まねで野菜の作り方は上達したものの、いちばんの誤算は獣害。芋類はすべてイノシシに食べられてしまうことがわかった。比較的被害を受けにくいダイコン、ケール、麦類、ゴボウ、シソ、エゴマ、モロヘイヤ、クイイモなどに絞って、虫害を受けやすい時期の栽培品目を調整することで、被害を軽減できるようになった」

試行錯誤を繰り返しながら有機農業は軌道に

乗り、20畝まで栽培規模を拡大した。現在、技能実習生と日本人スタッフ合わせて14人が、工場と農場の作業を半々ぐらいの割合でこなす。

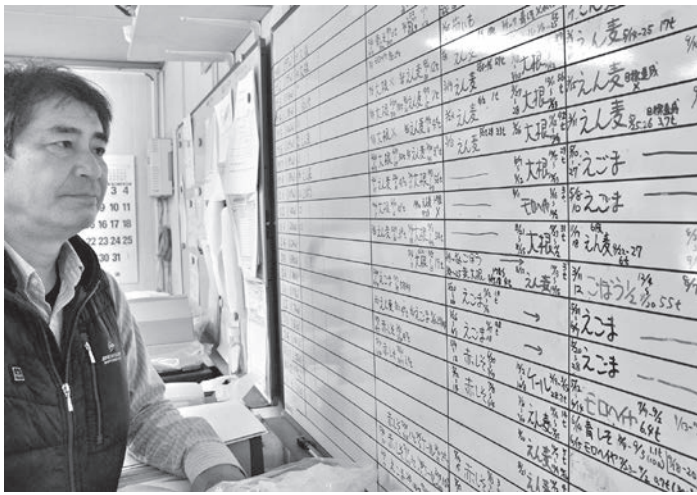
同社が有機農業のノウハウをほとんど持たなかったにもかかわらず、一から農場を立ち上げられたのには二つの理由がある。

一つは農地の前の所有者も企業で、撤退するまで有機栽培を続けていたことだ。灌木を抜いたり、草刈りして大量の牛ふん堆肥をまいたりしたところ、想定していたよりも早く有機栽培に適した土壌に改良することができた。

「最初から生きた土で栽培できたことは大きな利点だった」と栗原さんは言う。過去に同じ圃場が有機栽培に利用されていたという事実は、困難に直面してくじけそうになる同社のスタッフの支えになっただろう。

もう一つは、収穫物を加工するのが畑に隣接する自社の乾燥工場だったことがある。有機農産物の場合、虫に食われて見栄えが悪くなることはつきもの。「野菜そのものの品質に影響がなければ乾燥して製品にすることができ」。最初から外見をあまり考慮する必要がないのは、有機農業として新規参入する上で大きな利点だ。

こだま食品はなぜ、経験のない有機農業を始めたのだろうか。同社取締役の岡靖史さんは説明する。「こだま食品の歴史は、町の八百屋さんから漬物業者、乾燥野菜加工へと変化してきたが、野菜を通じて人間の健康に貢献するという経営の考え方は一貫していた。それが『野菜加興』『医食同源』という当社の理念となっている。その延長線で、しっかりと原料を自分たちで



工場の事務室で隣接する農地の作付けローテーションを確認する栗原さん(広島県世羅町)

作ろうとなった」

中国ギョーザ事件が転換点

会社の理念は変わらないという説明だが、原料野菜の調達姿勢には、転換点があった。同社が工場を建てて野菜の乾燥事業を本格化させたのは1989年。軽くて日持ちがする製品を柱に据えたことで、地域に限定されていた商圏は一気に全国に広がった。2001年には中国の上海に乾燥野菜の工場を進出して製造コストを引き下げ、ビジネスを順調に成長させていた。

曲がり角を迎えたのは、2008年に発覚した中国製ギョーザの中毒事件がきっかけだった。ギョーザ製造をしていた中国企業の元従業員が

製品に農薬を混入し、日本と中国で健康被害が出た。日本国内では大きなニュースとなり、中国製食品に対する懸念が高まった。消費者の国内産志向が急速に広がった。

中国産原料に依存していたこだま食品の事業にも逆風が吹いた。野菜の健康機能を前面に出した商品を製造している納入先からは、「国産」を求める声が相次いだ。

国産原料を安定的に調達するルートの一つとして選んだのが自社農場だったという。

自分たちで野菜を栽培するようになった経緯はわかった。それではなぜ有機農業に絞って挑戦したのだろうか。

「経営者が、どうせ自社でやるならこだわりが必要だというふうに判断した」と岡さん。

野菜に求められる価値が大きく変わるなかで、こだま食品は見栄えがよくて大量に製品を供給する成長型のビジネスモデルから、持続可能な経営を重視する方向を打ち出していた。高い売り上げ目標を追いかけるのではなく、従業員の働きやすさや取引先との安定した関係を重視する。野菜を丸ごと使い、ごみを出さない経営は地球環境にも優しい。

原料野菜の有機栽培は、「乾燥野菜の価値を高めていく」という同社の宣言でもあった。

「会社の業務にとっても利点が生まれた。取引先を工場に招いて隣接する畑を見せると納得してもらえらるし、『こんな野菜を有機栽培してみないか』などの商談につながることもある。主力の切り干し大根は、有機認証がきっかけで輸出が始まった」

親会社の支援も後押し

両社による有機農業の「成功」には、畑で虫や病気と格闘しながら一歩一歩実績を積み上げてきた従業員の努力が欠かせない。そのうえで見えてくるのは、親会社による支援だ。

両社とも出荷先が親会社で、少なくとも販路をみずから開拓する必要はなかった。生産に専念できたことは利点の一つだ。

イオンでは同じグループ内の野菜のバイヤーが、研修を目的にイオンアグリ創造に手を挙げて出向・転籍してくることもある。買い手と作り手の立場を経験できることは、人材育成に役立つはずだ。こだま試験農場も、季節で変動する労働力を、隣接する自社の工場で有効に吸収できた。

今後、日本国内で市場が拡大すれば、有機農業に関心を持つ企業は増えるだろう。有機農業を「化学農薬や肥料を使わない農業」と単純に捉えるのではなく、自社のビジネスを環境や生物多様性への配慮という理念と結びつけるような試みにつながってほしい。

紹介した両社のような親会社の手厚い支援を必ずしも期待できるとは限らない。地方自治体などの公的機関の支援も大切になるはずだ。自治体にとってみれば、耕作放棄された場所で真剣に農業に取り組む企業はありがたい存在。地域の有機農業振興を図る際には、農業参入した企業にも協力を求めたい。地域の農家とも協力し、有機農産物の販路を一緒に広げる努力が必要だろう。



早川 仁史 さん

北海道新篠津村
新篠津村農業協同組合代表理事組合長

石狩平野の泥炭地をEM菌で穀倉地帯に 有機農家を農協が支援し大産地に育てる



北海道石狩平野のほぼ中央部、新篠津村は有機農業の先進地として知られる。有機栽培に早くから取り組んできた早川仁史組合長が牽引し、EM(発酵微生物)農法などの有機栽培の技術の普及や有機農産物の販路開拓を、農協ぐるみでバックアップしている。「楽しく魅力ある地域農業づくり」が夢で、おむすびメーカーと提携し、欧米への米の輸出も拡大。

有機農家がJA組合長

——新篠津村農協(JA新しのつ)は有機米など有機農産物の生産、販売を熱心に進めています。早川さん自身も有機農業のパイオニアです。どちらが先なのですか。

早川 農協の役員になるずっと前から、私は有機農業に取り組んでいま

した。有機農家が農協の役員になったのです。

私は現在、水稲を16畝、小麦を9畝、大豆を6・5畝、メロンを0・5畝栽培していますが、そのうち有機栽培はメロンのすべてと、水稲3畝、大豆3・5畝です。

——早川さんは、なぜ有機農業を始めたのですか。

早川 早川家は1901(明治34)年、埼玉県からこの地に入植し、私は4代目の開拓農家です。アワやヒエの栽培から稲作農家に転じたのが父で、その父が体調を崩したので、81年、やむなく私が19歳で継ぎました。

しかし、泥炭地では品質のいいコマや大豆などの農作物が作れない。収益性の高い作物を作ろうと、メロン栽培に挑戦しました。ところが、連

作障害が出て甘いメロンができませんでした。

EM農法で連作障害防ぐ

——連作障害はどのように克服されたのですか。

早川 新聞広告で、「EM菌(発酵微生物)を使えばおいしい農産物ができる」との宣伝を見て、東京で開かれた講演会に出かけました。1992年のことで、それが琉球大名誉教授の比嘉照夫さんとの出会いです。

当時、私は有機農業を始めようとしたのではなく、メロンの連作障害を防ぐ方法の一つとして、EM菌の活用を飛びついたまです。EM菌の効用をざっくり説明すると、EMに含まれる乳酸菌や酵母などの発酵微生物が、泥炭地の有機物を植物に

吸収されやすいように発酵・分解し、植物の生育を促進するのです。腐敗菌の抑制効果もあります。

EM菌で育てたところ、連作しても病虫害がなく、えぐみが少ない甘いメロンができました。固定客も付いたことで、農業経営が少しずつ軌道に乗ってきました。

そうしたら、お客さまから「化学肥料や農薬を使っていないのなら、有機認証をとらなきゃだめだ」といわれ、2002年になって、国の有機JAS認証を取得しました。これで、晴れて有機農家と名乗れるようになりました。

米の輸出にも乗り出す

——いまは、どんな作物を有機で作っていますか。



J A 所有の精米施設で精米した「新しのつ米」(ゆめぴりか)を持つ早川仁史・組合長＝北海道 J A 新しのつ本部で

早川 まず是有機大豆です。有機メロンを作っていたら、みそやしょうゆを作る加工食品メーカーから「有機大豆を作ってくれ」という注文が舞い込んできました。しかし、有機大豆の栽培はハードルが高く、深い経験と技術が必要なので、仲間5〜6戸で「新しのつ有機大豆」というグループをつくり、いまも切磋琢磨しています。

たとき、「試しにコメを送ってほしい」というので、送ったら即採用になり、東京都内の店でコメを使ってもらっています。そのおむすび権米衛がニューヨークやパリに進出するというので、米国やフランスの店舗向けにコメを輸出しています。おむすび権米衛とは別ルートですが、シンガポール、台湾、米国にも、新しのつ米を輸出しています。でも、まだ年間300トと少ない。3年後には1000トの大台に乗せたいと

思っています。

自然体で広がった有機

——早川さんが有機農業に熱心なのがよくわかりました。では、この地域全体に有機農業が広がったのは、なぜですか。

早川 有機農業推進法ができたのは2006年ですが、その2年前に、農協青年部の12戸が「新篠津村クリーン米生産組合」を設立し、有機農業に取り組み機運が地域に広がっていったのです。

北海道は、環境に優しい農作物につける独自の「YES! clean」認定マークをつくりました。「有機農産物」ではなく、農薬や化学肥料を50%削減した「特別栽培」でもなく、30%削減した農産物につけられる認証マークです。しかし、東京オリピックの選手村の食堂で使ってもらえる認定農産物ではなかったため、農協としては17年、青年部に「GAP（安全で環境に優しい適正農業規範）の認証をとってみたら」と呼びかけました。

——大きな挑戦ですね。

Profile
はやかわひとし
北海道新篠津村生まれ、61歳。旧滝東高、酪農学園大短期大学部卒。開拓農家の4代目。1981年、19歳で農業を継ぎ、現在は水田16畝(うち有機栽培3畝)、大豆6・5畝(同3・5畝)、小麦9畝、メロン0・5畝(全部有機栽培)を妻・次男とで経営。2009年JA新しのつ理事、16年専務理事、21年4月から現職。

Data
新篠津村農協(JA新しのつ)
新篠津村は、石狩平野の西部、札幌市の北東40kmの近郊に位置する。泥炭地で農地としては劣悪だったが、客土と排水施設の整備で北海道内有数の米どころに開墾。「ななつぼし」や「ゆめぴりか」など良質米の産地に。2023年1月末現在、組合員933人、正組合員の経営体数233戸。1戸当たりの平均耕作面積21畝。有機栽培やGAPに取り組み農家が多い。農産物の販売高は37億4000万円。事業総利益66億円。職員86人。

早川 青年部の12戸はがんばって、認証取得が最も難しい「グローバルGAP」をめざしました。農協も支援することにし、農協の米乾燥調製施設(ライスファクトリー)を含めたグローバルGAPの認証を取得しました。20年12月のことで、農協でコメとしては全国初の団体認証でした。

現在の管内の経営体約230戸のうち、「有機JAS」の認証農家は11戸あって、「新篠津村EM研究会」には120戸が参加しています。有機栽培の生産者のグループは、ほかにいくつかあります。

しかし、農協が組合員農家に「有機栽培に取り組んでみたら」と強く勧めたわけではありません。有機米や

有機大豆などを欲しがる加工業者や消費者が増えていることは事実なので、そうした需要があるという情報は組合員農家に伝えていますが、実際に作るかどうかは、個々の組合員の判断に任せています。当農協の有機農産物の取扱量が多いのは、いわば自然体で広がった結果です。

有機栽培農家を全面支援

——でも、農協の支援がなければ、有機栽培は広がりませんね。

早川 有機栽培を組合員に強く勧めることはしない代わりに、挑戦する農家に対して、組合は全面的に支援しています。技術的にもものすごく高いハードルがありますから、技術面でのアドバイスは当然ですが、販売先の確保にも力を入れています。

有機栽培に挑戦する組合員農家は、強い覚悟と熱い思いで取り組んでいます。職員たちは、そのことをよく知っていますから、有機農家が少しでも有利になるように手助けしています。

管内の有機農家が全国各地の有機農家と情報交換する際、よその農業に理解があつていいな」と言われるそうです。そんな話を聞くと、うれしいですね。

——農協は化学肥料や農薬など生産資材を農家に売ってもらうけている。有機栽培だと農業資材が売れなくなるから有機栽培に消極的はずだと世間では言われています。

早川 よく聞く話ですけれど、当農協は、そんなことはありません。確かに、化学肥料や農薬の売上高は減るかもしれませんが。しかし、EM菌、魚カス、堆肥などの有機資材や、ダンボールなどの包装資材の需要はあります。生物農薬など有機栽培に使える「特定農薬」の販売は増えます。

政府の有機農業拡大目標

——政府（農水省）は「みどりの食料システム戦略」で、2050年までに、有機農業の取り組み面積を全耕地の25%（100万^{ヘクタール}）に拡大する目標を掲げています。

早川 目標達成は無理だという人がいますが、私たち生産者は、そんなこととは言いません。覚悟をもって有機農業の拡大に精一杯努力するだけで、目標を実現できるかどうかは農水省の問題です。

——有機農産物はコストが高く、どうしても価格が高くなりがちです。有機農業の普及には、実需者である加工業者や販売を担う流通業者、それに最終消費者の理解が不可欠です。

早川 そのとおりですが、私たち生産現場にいる者から、最終的に食べたくださる消費者までには、いくつもの流通段階があり、たくさんの方がかわっています。

おいしい農産物を一生懸命作っている作り手の熱い思いを加工や流通業者に伝えるため、私は農協の非常勤理事のころから若い職員を連れて、全国各地の業者と直接、面談し、販路を開拓してきました。熱い思いを伝えて1円でも高く買っていただき、その対価を組合員農家に返してあげるのが農協の責務だからです。

それがどれだけの成果を上げたかと言われると、忸怩たる思いはあります。ただ今後、ネット社会が進めば、私たち生産者が直接、実需者や消費者に、こたわつて作った農産物であることや熱い思いを伝えることができる時代が来るかもしれません。

前を向き夢のある農業を

——今後、新篠津村をどのような農業地帯にしたいと考えていますか。

早川 この新篠津村は、札幌に近く平坦地なので、ベッドタウンになってもおかしくなかったけれど、泥炭地で地盤が軟弱なうえ、冬は積雪量が多く、稲作を中心とした大穀倉地帯として残ることができました。

ここで作った「ななつぼし」や「ゆめびりか」はおいしいコメだとして、国内の消費者に喜んで食べていただいています。われわれ生産者は、コメに限らず大豆や麦などの穀物やメロンなどの青果物の生産をさらに増やす自信がありますし、生産拡大の夢をもっています。

しかし、コメの国内消費量は減るばかりです。対して、海外では日本のコメが評価され、どんどん売れます。私たちの作った農産物を欲しがっているならば、その人たちに食べてもらおうと努力するのは当然のことです。

市場が広がる限り、私たち生産者は夢を持って生産を拡大できます。農水省はコメが余って困ったとして、「困った農政」を展開していますが、この新篠津村では、アイデアで新しい市場を見つけ、「夢を持って前に進む農業」を展開し、次の世代につなげたいと考えています。

（ジャーナリスト 村田泰夫）

シリーズ「変革は人にあり」を2019年6月号から取材・執筆されてきた村田泰夫さんが、2023年4月9日にご逝去されました。謹んでここにお知らせし、心よりご冥福をお祈りします。

Forum Essay

フォーラムエッセイ

タネの力。それは私が農業を始めて一番驚いたモノ。タネは置かれた環境に合わせて適応する力を持っている偉大な生命だ。

小さいころ、私は東京の郊外に住んでいた。まだ畑も田んぼも残っていたあのころ、近所のおじいさんの農作業を手伝ったお駄賃代わりに枝から直接もいで渡されたトマトのおいしかったこと。

アメリカでの生活を経て日本で野菜作りを始めた時、あのおじいさんのトマトにどうにか近づきたくて夢中になった。

でも現実には厳しかった。文献もあさったし、アメリカ時代に勉強させてもらった農場のイメージも思い浮かべて奮闘したけれど、おじいさんのトマトどころか、まともに実がならない毎日。

頭にきて畑を見渡すと、ふと雑草が目が向いた。この子たちは抜いても抜いても伸びるのに、なんで野菜はそうならないんだろう。そう思ったのが自然農法に出合うきっかけだった。在来種のタネをまき、無肥料、無農薬でなるべく手をかけず自然の力を利用する。そうするとタネは置かれた環境に自分で適応する。最初は不安だらけだったけれど、実はなった。そしてそのおいしさは、おじいさんのトマトに確かに近いものだった。

その時、力が抜けた。無理をしない。あるがまま。そしてそれは農業だけじゃなかった。いつもどこかで肩に力が入っていた自分が変わった。来る者拒まず、去る者追わず。気の置けない仲間とともに、生命あるモノから糧をもらってそばに置かせてもらい、共に生きる。ただそれだけのことがなんて尊くて幸せなんだろう。

毎日畑にできた野菜をもちで食卓に載せる。一番おいしさが引き立つ方法で料理し、自分の想いがつまったカフェで楽しんでもらう。それだけでとても満ち足りた気分になる。

今いろんな病気がはよったり、世界情勢もめまぐるしく変わったりにしている。だけど力強い生命の営み、これだけは変わらない。

私は今日も地球と寄り添い生きていく。(談)

F



俳優
工藤 夕貴

くどう ゆうき
1971年生まれ。東京都出身。12歳でデビュー。17歳で単身渡米しハリウッドデビューを果たす。以降、海外作品に多数出演。91年日本アカデミー賞優秀主演女優賞を受賞。近作に、TBSドラマ「着飾る恋には理由があって」、NHKBSプレミアム主演ドラマ「山女日記3」など、多くのドラマに出演。6月20日にNHKBS1で放映予定のドラマ「ケーキの切れない非行少年たち」に出演。

ほし地球と寄り添う

農業景況DIは 過去最低値に 食品産業の 投資意欲は上昇

—農業景況調査・食品産業動向調査

(いずれも2023年1月調査)—

農業における各種景況DIと、食品産業における各種景況DIを紹介します。

2022年通年の農業全体の景況を示す農業景況DIは▲39・1となり、1996年の調査開始以来の最低値となりました。すべての業種でマイナス値を記録しています。2023年通年の景況D

Iの見通しは▲31・8と、マイナス値が縮小する見込みです。食品関係企業における23年の設備投資DIは13・5となり、1997年の調査開始以来の最高値となりました。

農業景況調査

景況DIが過去最低値を記録

2022年通年の農業全体の景況を示す農業景況DIは▲39・1となりました。21年の通年実績である▲29・6から9・5ポイント低下し、調査開始以来の最低値となりました【表1】。

業種別では、すべての業種でマイナス値となっており、特に北海道の酪農が54・9ポイント低下し▲87・7、都府県の酪農が45・3ポイント低下し▲84・8と、大幅なマイナス値となりました。

酪農以外の畜産業種では、養豚が37・8ポイント低下し▲74・2、採卵鶏が88・0ポイント低下し▲65・4、肉用牛が58・9ポイント低下し▲62・0となりました。これは酪農と同様、大幅なマイナス値となっており、畜産全体で非常に厳しい現状であることがうかがえます。

一方で北海道の稲作は10・9ポイント上昇し▲44・3、都府県の稲作は16・4ポイント上昇し▲39・5と、景況DIが上昇している業種もあります。その要因として、21年と比べ米価が上昇していることなどがあげられますが、いずれもマイナス値の縮小にとどまり、景況感は悪化しているのが現状です。

また生産コストDIは20・2ポイント低下し▲88・3と、農業景況DIと同じく調査開始以来の最低値となりました。

業種別でも、全業種においてDIが低下して▲80・0以下の大幅なマイナス値となっており、全業種で調査開始以来の最低値となっています。要因としては肥料・飼料・原油などの多くの原材料価格が高騰していることがあげられ、農業業界全体に影響を及ぼしている様子が見えます。

通年もマイナス続く見通し

2023年通年見通しの農業景況DIは▲31・8となりました。22年通年実績の▲39・1から7・3ポイント上昇していますが、引き続きマイナス値となる見通しです。

業種別に見ると、畜産では採卵鶏が59・8ポイント上昇し▲5・6、都府県の酪農が48・0ポイント上昇し▲36・8、肉用牛が24・3ポイント上昇し▲37・7となっていますが、依然としてマイナス値となりました。採卵鶏において上昇幅が大きいため要因としては、鳥インフルエンザの発生と全国的な流行に起因して販売単価が上昇していることなどがあげられます。

また、それ以外で見通しDIが上昇する業種としては、果樹が12・8ポイント上昇し5・1と、唯一プラス値となる見込みです。

一方で北海道の稲作、畑作、露地野菜では、景況DIが低下し、マイナス幅が拡大する見通しとなっています。

畜産の投資マインドが停滞

2023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45・0%となりました。

農業景況調査

表1 各種DI値 農業景況DIは過去最低値に

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(%)		
	2021年実績	2022年実績	2023年見通し	2021年実績	2022年実績	2021年実績	2022年実績	2021年実績	2022年実績	2021年実績	2022年実績	2021年実績	2022年実績	2022年	2023年	
農業全体	▲29.6	▲39.1	▲31.8	▲42.6	▲6.4	▲35.1	▲43.1	▲24.7	▲37.2	▲68.1	▲88.3	▲35.6	▲37.0	46.3	45.0	
耕種	稲作(北海道)	▲55.2	▲44.3	▲55.9	▲83.5	▲15.7	▲57.6	▲50.3	▲40.4	▲40.4	▲67.5	▲89.6	▲36.4	▲40.8	41.1	44.0
	稲作(都府県)	▲55.9	▲39.5	▲29.5	▲83.9	▲6.5	▲60.5	▲43.5	▲41.6	▲34.6	▲56.3	▲82.7	▲29.7	▲36.0	49.1	51.7
	畑作	0.2	▲31.8	▲56.7	▲15.5	▲11.2	▲3.0	▲36.5	▲3.7	▲26.6	▲63.2	▲88.5	▲41.2	▲41.4	54.0	49.1
	露地野菜	▲21.4	▲15.5	▲26.2	▲29.4	▲8.5	▲27.3	▲19.8	▲21.3	▲22.6	▲67.9	▲90.2	▲39.0	▲36.8	43.2	43.8
	施設野菜	▲32.3	▲28.8	▲11.4	▲43.1	▲5.9	▲39.3	▲34.6	▲31.0	▲33.7	▲78.9	▲88.7	▲34.6	▲29.8	38.2	37.8
	茶	▲0.9	▲15.5	▲14.0	▲5.3	▲16.4	▲5.4	▲22.1	▲5.3	▲27.8	▲71.7	▲86.0	▲36.3	▲36.2	36.6	40.5
	果樹	11.9	▲7.7	5.1	16.5	11.4	4.9	▲13.2	4.2	▲13.5	▲55.1	▲83.2	▲37.4	▲41.8	49.0	49.5
	施設花き	5.8	▲3.2	▲10.7	15.2	34.6	7.3	▲11.2	7.3	▲18.6	▲87.0	▲93.1	▲41.0	▲31.4	45.5	45.2
	きのこ	▲40.8	▲59.8	▲10.9	▲55.6	0.0	▲46.3	▲57.3	▲24.7	▲64.6	▲76.5	▲91.5	▲49.4	▲40.7	56.8	43.2
畜産	酪農(北海道)	▲32.8	▲87.7	▲67.4	▲53.2	▲62.7	▲45.9	▲86.3	▲30.3	▲75.6	▲81.0	▲95.1	▲42.1	▲39.8	38.6	33.2
	酪農(都府県)	▲39.5	▲84.8	▲36.8	▲36.5	2.9	▲45.9	▲86.7	▲41.9	▲80.6	▲81.4	▲95.6	▲35.9	▲31.7	44.6	32.3
	肉用牛	▲3.1	▲62.0	▲37.7	▲4.3	▲45.1	▲12.3	▲64.4	▲8.4	▲55.4	▲80.8	▲91.7	▲31.6	▲33.4	48.6	40.4
	養豚	▲36.4	▲74.2	▲50.9	▲21.8	36.9	▲43.1	▲66.0	▲24.5	▲61.4	▲85.7	▲97.5	▲36.0	▲35.3	51.2	45.6
	採卵鶏	22.6	▲65.4	▲5.6	32.0	83.9	14.7	▲68.3	15.6	▲47.5	▲83.4	▲93.5	▲41.8	▲47.6	44.7	48.8
	ブロイラー	▲2.1	▲41.1	▲42.1	▲1.0	15.8	▲5.2	▲44.2	1.1	▲30.5	▲63.2	▲88.4	▲34.7	▲29.8	49.0	34.7

【DIについて】アンケートへの各項目の回答は、「①よくなった 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「よくなった」の構成比から「悪くなった」の構成比を差し引いたもの。

前年の46・3%から1・3ポイントの低下となっています。業種別では畜産を中心に低下しており、北海道の酪農が5・4ポイント低下し33・2%、都府県の酪農が12・3ポイント低下し32・3%、肉用牛が8・2ポイント低下し40・4%と、投資マインドが停滞している様子がうかがえます。

食品産業動向調査

景況は低下、コスト上昇続く

2022年下半年期の食品産業における景況DIは、22年上半年期から0・7ポイント低下し▲1・5となりました(図1)。23年上半年期の見通しは、4・9ポイント低下し▲6・4となりました。

業種別では製造業、小売業、飲食業は横ばいで推移、卸売業は3・4ポイント低下し▲4・1となりました。23年上半年期の見通しは、すべての業種で低下しました。

仕入れ価格DIは21年上半年期から連続して上昇しており、今回は5・0ポイント上昇して88・6となりました(図2)。23年上半年期の見通しは79・4と高い水準を維持しており、原材料価格高騰などにより

また、23年の設備投資を「設備投資予定あり」と回答した方に対して、23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」との回答が46・1%と約半数を占めました。「同程度」の33・2%と合わせると79・3%となり、設備投資額の面からは積極姿勢であることがうかがえます。

販売数量DIは20年下半年期から連続して上昇していましたが、今回4・6ポイント低下し、0・7となりました(図3)。

食品産業動向調査

図1 景況DI(食品産業、製造業)及び日銀短観の推移 **2023年上半期の見通しはすべての業種で低下**

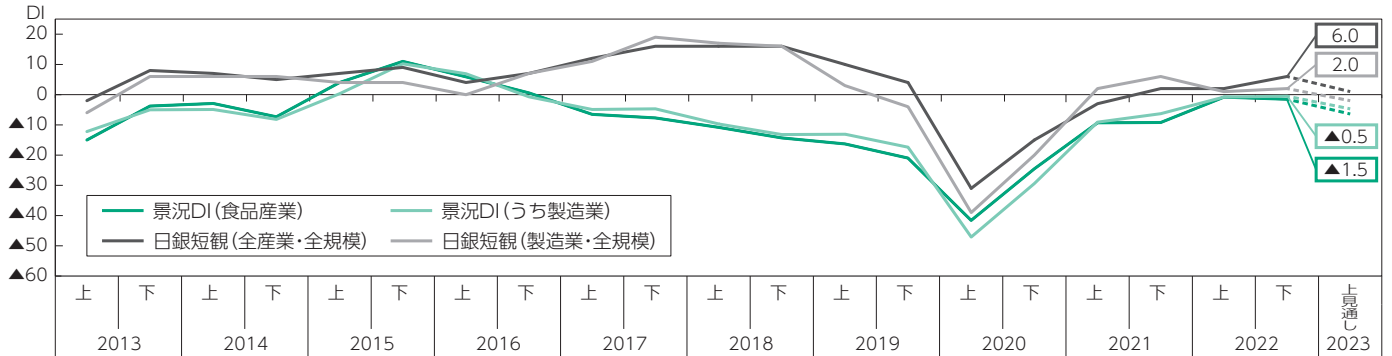


図2 仕入れ価格DIの推移 **2021年上半期から連続して上昇**

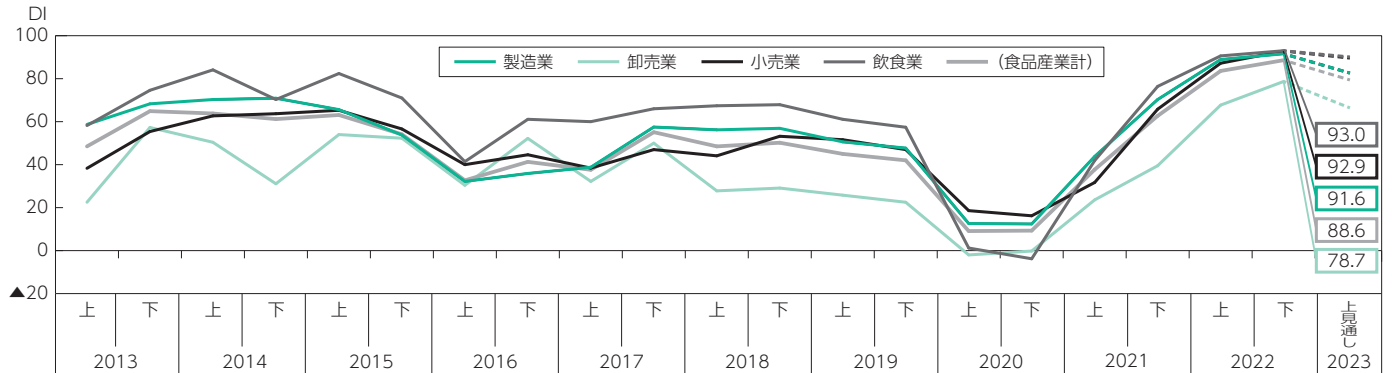


図3 販売数量DI、販売価格DIの推移 **販売数量は減少、販売価格は上昇**

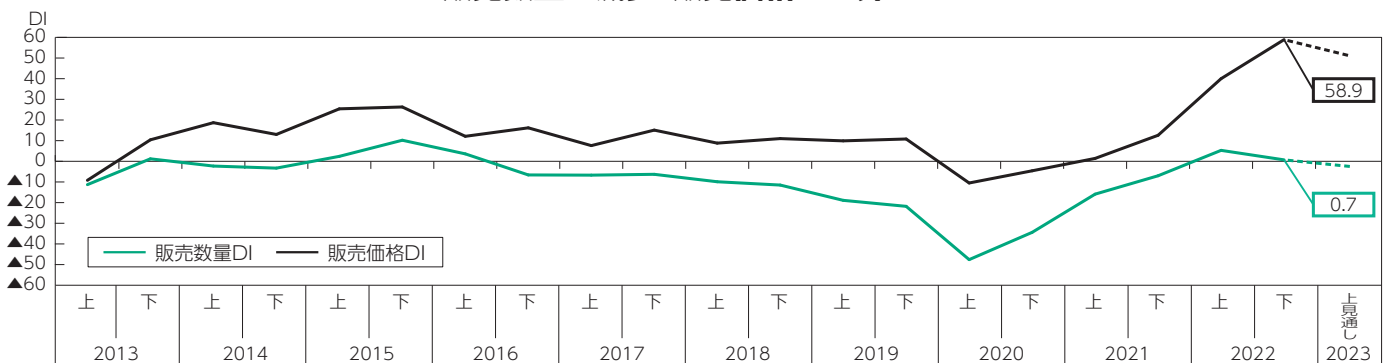
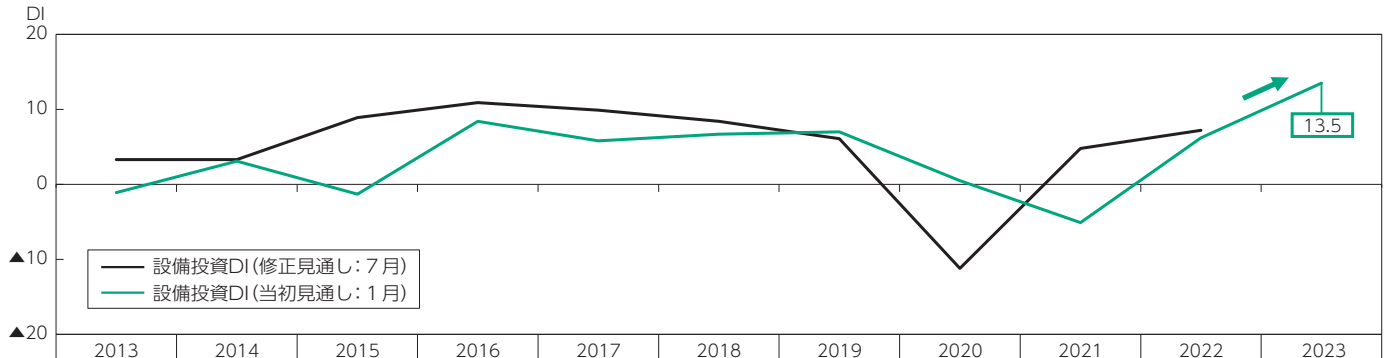


図4 設備投資DIの推移 **調査開始以来の最高値を記録**



資DI(23年当初の見通し)は13.5となり、1997年の調査開始以来の最高値となりました【図4】。これは、コロナ禍で投資を抑制していた企業が、売上回復に伴い更
新投資や拡大投資に取り組むようになってきたことによるものと考えられます。

人材不足も大きな課題

今後の経営発展に向けて取り組みたい課題については、すべての業種で「人員確保、育成対策」の回答割合が2021年上半期から四半期連続で上昇しています。なかでも飲食業では7割を超えており、小売業では6割を超えています

【図5】

雇用が進まない理由としては、「求人に対する応募がない」が最も多く、次いで「高齢の従業員の経験・スキルを継承できる若手従業員が不在」「せっかくな雇用した人材がすぐに辞めてしまう」などの回答割合が高くなりました。また、飲食業では「機械化やIT化が困難」との回答割合も高くなっています。

結果の詳細は日本公庫ホームページに掲載しています。

(情報企画部)

三好孝治・高田圭介



【農業景況調査／調査概要】

● 調査時点
2023年1月

● 調査方法
調査票による郵送アンケート及びインターネット調査

● 調査対象
スーパーL資金／農業改良資金融資先

計2万3305先

● 有効回答数
7424先(回収率31.9%)

【食品産業動向調査／調査概要】

● 調査時点
2023年1月

● 調査方法
調査票による郵送アンケート及びインターネット調査

● 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)

6795社

● 有効回答数
2344社(回収率34.5%)

うち、食品製造業1510社、食品卸売業579社、食品小売業183社、飲食業72社

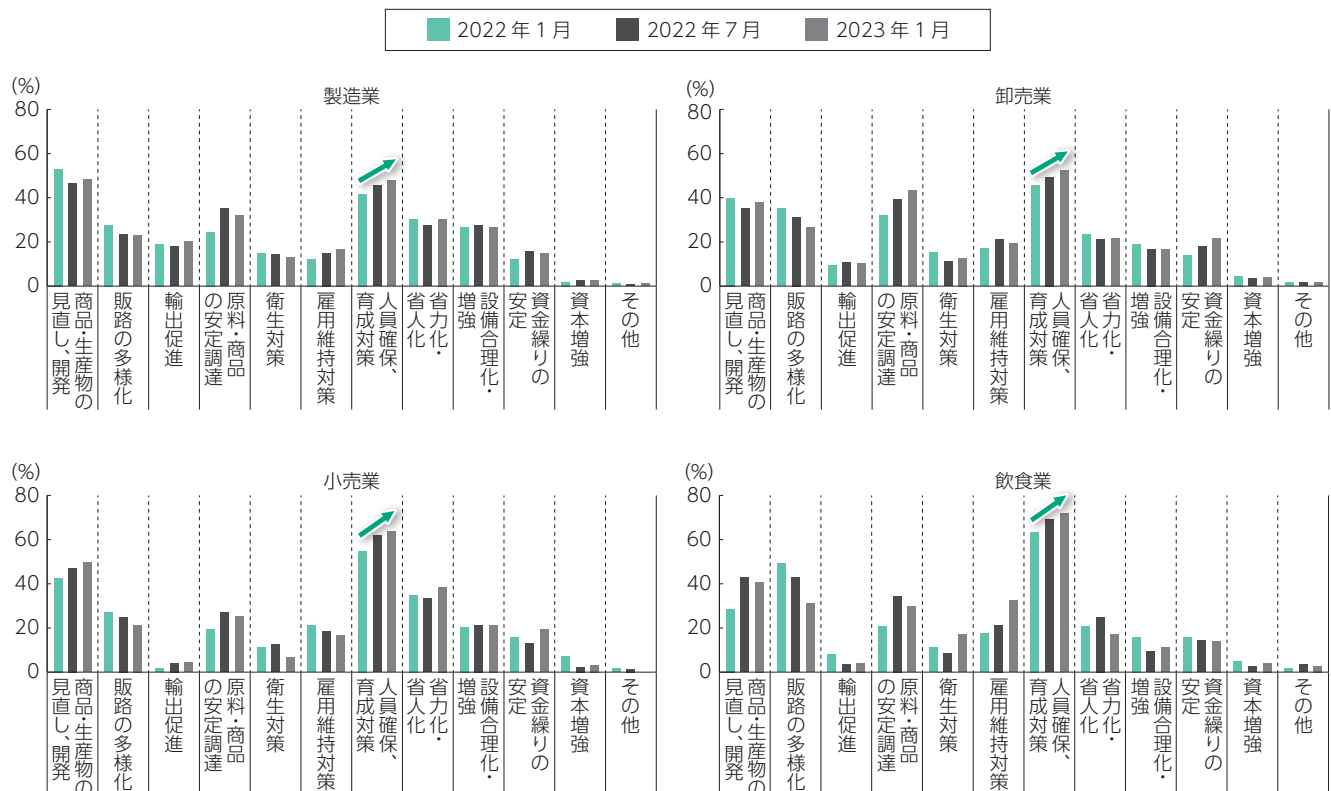
※1:本文中にある▲は、マイナスを示します。

※2:DI(Diffusion Index) = 動向指数は、

前年同期と比較して、「増加した(よくなった)」と回答した割合から「減少した(悪くなった)」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5 今後の経営発展に向け取り組みたい課題(3つまで回答可) 全業種で「人員確保、育成対策」が上昇



さわさわと風が吹き
鳥がさえずる美しき里山
大地からの恵みを受け
命を育む安心な食べ物を
変わらず作り続けよう

農と食
の邂逅

市原 奈穂子 さん

熊本県山鹿市

株式会社パストラル あいがもん倶楽部

食の根っこに農業がある、という思いから
有機農業に取り組む。生産した作物は地域
や家族で循環し、6次産業化もおこなう。
今この瞬間を大切に自然体で農業に向き合
い、食について優しい言葉で発信する。





栃木県出身の奈穂子さん。名前に「穂」の文字があり、高校への通学途中に眺める水面に映る夕日の田園風景がとても好きだった。「実家は非農家ですが、無意識的に農とつながっていたのかもしれない」とほほ笑む(右上)3人の子どもと。左から聡祐君、旬ノ祐君、早紗ちゃん(左上)有機米の水田(右下)と活躍する鴨たち(左下)(右下・左下は、©穴見春樹)

食の根っこに農業がある

撮影のために渋柿の圃場ほに入ってもらうと、すぐさま、雨露にぬれた若葉に優しく手を触れる。ワイン用ブドウ畑でも、同じじくさをして「ようやく芽吹き始めましたね」とうれしそうにつぶやく。作物を育てる農家の姿というより、恵みをもたらす農地、そこから根を生やす作物と一体となるかのように寄り添う姿があった。

市原奈穂子さん(38歳)は、大学を出て、管理栄養士の資格を生かし、病院勤務をしていた。癒すべき人たちをケアする一方で、病気がかかりにくい体づくりとは何かを考えるうちに、東洋医学、農業に関心を持つようになった。「食の根っこには農業がありますから」

共通の友人を通じ、出会った人が夫の伸生さん(36歳)。故郷の熊本県山鹿市での就農をめざし、大学卒業後、東京で青果物物流通の仕事に就いていた。「農業をやりたい」という伸生さんと意気投合し、2012年、結婚と同時に山鹿市に移り住んだ。

折しも、伸生さんの父、市原幸夫さん(71歳)が、中山間地を舞台に里山再生事業にとりかかっており、合鴨農法で有機米を作る5軒の農家と「あいがもん倶楽部」を結成していた。奈穂子さん夫婦は、熊本県立農業大学校に通いながら、同倶楽部の米作りの手伝いから始めた。16年、リタイアするメンバーから田んぼ、機械、倉庫などを譲り受け、本格的に農業を始めた。



riccaの店内にて(上)前列左から奈穂子さん、市原幸夫社長、智美さん、後列左から伸生さん、かおりさん、勇生さん、邦彦さん(下) (下は、©穴見春樹)

人と鴨が田んぼをシェア

今では合鴨農法の有機米圃場は1・3畝まで広がった。ほかにも栗(2畝)、渋柿(30畝)、ワイン用ブドウ(25畝)、タケノコ(1畝)と年間を通して仕事があるスタイルができあがった。丁寧な仕事ぶりが周囲から信頼され、「農地を引き受けてもらえないか」と頼まれるかたちで広がってきた。「夫は手間を惜しまず、作物に目をかけ、丁寧な仕事をしています。そこを見てもらえたのだ」と伸生さんの仕事ぶりをたたえる。

ワイン用ブドウであるシャルドネは、ワイナリーとの契約で、一定の収量を確保する必要があること、また、渋柿も加工品としての外見を考えて、最低限の農薬を使用しているが、コメと栗は有機栽培で作る。奈穂子さんの有機栽培との向き合い方は、食の安全や環境保全といったものを超えたところにある。例えば、合鴨農法で使う鴨は、単に水田の除草をする動物とは捉えていない。「田んぼは食を生み出す場所で、鴨たちにはすみかでもあります。水田という場所をシェアしているという感覚。そう考えると、ここには農薬という概念は入ってこないんです」

現在、ヒナは外から購入しているが、いずれはみずからふ化から始め、鴨上げた後の加工も自分たちでしたいと模索している。できるだけ、資源を循環させていきたい。奈穂子さんが大切にしている考え方だ。

3夫婦の抜群のチームワーク

二人が実践する循環農業は、実は、大きな資源循環のなかに位置している。市原家全体でも地域資源を活用した6次産業化を展開しているのだ。

スタートは幸夫さんが立ち上げたジェラート事業。もともと観光物産館などのプランナーだった幸夫さんは1997年、株



ケーキ、洋菓子の工房、売場とカフェからなるriccaの前で(上)耕作放棄地を再生し、里山で育てた栗(下)(下は、©穴見春樹)

式会社バストラルを設立し、近隣の農協から調達したジャージー牛乳と地元素材を活用し、ジェラート製造という事業を始めた。やがて「自分の原料を使ったジェラートを作ってほしい」という農家、「うちだけのジェラートを作って」という飲食店などから注文を受け、オリジナルを作って届ける「オーダーメイドビジネス」を確立。現在は、長男の邦彦さん(37歳)、智美さん(37歳)夫

婦が受け継いでいる。

一方、衰退していく地元の中山間地を再生したいと考えた幸夫さんは、合鴨農法に取り組み農家とあいがるん倶楽部を結成。こちらは、次男の伸生さん、奈穂子さん夫婦に継承されつつある。さらに、地元農産物を使った洋菓子事業も開始。幸夫さんの三男で、パティシエの勇生さん(33歳)とかおりさん(34歳)夫婦が担う。2019年、洋菓子店riccaをオープン、伸生さんたちが育てた栗はモンブランやジャムになる。21年からは渋柿で作るあんぽ柿も加わった。里山と結びついた洋菓子は好評で、riccaには年間約3万人が訪れる。

3兄弟とお嫁さんたちのチームワークも抜群だ。田んぼが忙しいときは総出で手伝う。一方、栗やあんぽ柿の加工がピークになれば、やはり全員で当たる。女性陣はみな近い年齢の子を持つママで、話題に事欠かない。奈穂子さんにとって智美さんは「頼りになる存在」、かおりさんは「人との接し方がものすごく上手」だそう。そんな二人から見る奈穂子さんは「誰をも包み込むような優しい言葉で語る人」(かおりさん)であり、「私にはない光るものを持っている」(智美さん)そうだ。

大切にしたい「あの瞬間」

二人が語るとおり、奈穂子さんは自身のウェブサイトやSNSを通じ、心に染みるやわらかな言葉を食べる人たちに発信して

いる。ウェブサイトで販売のみならず、マルシェやイベントに参加。食や暮らし方など共通の考えを持つ人たちとワークシヨップを開いたり、みずから握ったおむすびを食べる「おむすびの会」などのイベントを開いたりしている。これらの出会いから「優しい味がある」「二人が育てたコメを食べたい」など、定期購入する顧客が個人だけで50軒になった。今ではコメの8割を自身のネットワークで売り切るまでに。合鴨米と並行し、米粉や玄米粉、糎も販売しており、徐々に注文が増えてきたという。自分の手柄だとは言わず、むしろ「消費者の食との向き合い方が変わってきた気がします」。

SNSの進化もあり、以前は出会うことが容易でなかった作り手と食べ手が有機的な関係を構築できるようになった。有機農産物は今後、こういうスタイルで広がっていくように感じる。「将来に向けた課題は」と聞くと、「ありません」ときっぱり。「今年から田んぼが30%増えたので、売り先を探すことになりましたが、それは課題ではありません。今、この瞬間を大切に考えています」「こうあらねば」と執着はしない。肩の力を抜いて、その時その時を大事にする。やがて時と時がつながって未来になる。優しいながら、芯が通った奈穂子さんの言葉に共鳴する人々が増えていく。これは、暮らし、食べるという普遍的な価値観を見つめ直そうとする人が増えている表れなのだろう。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)

千葉商科大学 准教授

小口 広太



● おぐち ひろた
日本農業経営大学校専任講師を経て、2021年より現職。専門は地域社会学、食と農の社会学。主な著書に『日本の食と農の未来』（光文社新書、21年）、「有機給食スタートブック」共著、農山漁村文化協会、23年、「都市農業の変化と援農ボランティアの役割」共著、筑波書房、22年、「有機農業大全」共著、コモンズ、19年）などがある。

2

021年5月に策定された国の「みどりの食料システム戦略」に基づく施策として、全国で「オーガニックビレッジ事業」が始まった。これは、有機農業を軸とし、市町村主導でローカル・フードシステムを構築することを狙いとしている。そのなかで「学校給食の有機化（地場有機農産物の供給）」についても明記された。

その経過を振り返ると、1970～80年代という早い段階から地域に有機農業を広げてきた島根県柿木村（現・吉賀町）、愛媛県今治市、福島県熱塩加納村（現・喜多方市）などは、学校給食の有機化を進める先進的な取り組みとして有名であり、モデルとされてきた。

2000年代、特に10年代以降は、さらに多くの地域で学校給食の有機化が展開された。このときの特徴として、地域農業の振興や、地域づくりとの接点が強く意識されていることが挙げられる。自治体主導の取り組みは、短期間で成果が出ることから、

地域内外に与えるインパクトも大きい。

取り組みの動機は自治体によって異なる。例えば大分県臼杵市や千葉県いすみ市は、開始当初は目的に掲げていなかったものの、有機農業を広げていくなかで学校給食への供給が始まった。長野県松川町や千葉県木更津市は、開始当初から学校給食への供給を目的として有機農業を広げている。

学校給食への地場農産物の供給は、主に三つのメリットがある。一つ目は、子どもたちに地元の農産物へ接する機会を得てもらうことだ。学校給食の実施は、年間の食事回数で見ると約6分の1を占め、子どもたちの成長、健康、学びを育む上で大切な機会になる。地場農産物の供給は、新鮮な食材、食と農のつながりや地域環境への理解、食農教育の実践、食文化の継承など、七つある学校給食の目標（学校給食法第2条）の実現に向けて、その意義が認められる。

二つ目は、生産者が安定的な販路を確保できること

とだ。そのため、有機化は生産者を育てながら地域で有機農業を広げていく起点になる。生産が拡大すれば、そこから余剰が生まれ、学校給食以外の販路拡大も見込める。

三つ目として、地域づくりの起点になるということも大きい。学校給食に地域農産物を供給する場合、一から仕組みづくりが必要で、そのプロセスに生産者、J・A、農産物直売所、調理員、栄養士や栄養教諭、自治体、教育委員会など、多様な関係者が関与しなければ成り立たない。有機化は、子どもたちや保護者も含めて有機農業への理解者を増やし、地域と有機農業をつなぐ結節点になる。

一方で、懸念が残っているのも事実だ。学校給食の有機化は、地域農業と足並みを揃え、地産地消を核としながら進めていくことが前提条件となる。しかし、昨今は食の安全が強調され、優先される傾向にある。「安全かどうか」という単純な二項対立の議論は、「慣行農業が安全ではない」というレッテルを貼ってしまうことにつながり、有機農業と慣行農業の間で軋轢を生む原因となりうる。慣行農家が多数を占めるなか、農家同士の対立を引き起こし、

地域農業との溝を生んでしまう可能性が高い。

そうではなく、「有機農産物の供給」から少し視点をずらし、「有機農業という営み」そのものにまなざしを向けてみてはどうだろうか。

有機農業は、自然環境や生物多様性の維持、土壌などの地域資源の保全に寄与する。そのため、有機農業が重視する「循環・多様性・共生」という視点は、食農教育の幅を広げ、多彩なメニューを提供することにつながる。これに農業体験を加えれば、生産者とのコミュニケーションを生み出し、教育効果はさらに大きくなる。

このように、有機農業の推進は、地域農業の持続可能性を保障するとともに、学校給食の目標実現に貢献する。持続可能な農業を地域に広げていく結果として、有機農産物の供給につながれば、慣行農家からの理解も得やすくだろう。

学校給食の有機化は、関係者の熱意も重要だが、「なぜ、有機農業なのか」「誰のため、何のために取り組むのか」という問題意識と冷静な姿勢を常に持ち、地域のなかで合意形成を図りながら進めていくべきだろう。

F

学校給食への有機農産物の導入加速へ 地域農業と連携して食の持続性を高めよ

シリーズ

新・農業人

有機農業に取り組み20年
グループ形成し販路拡大
利益を生む経営をめざす

株式会社きしかわ農園

岸川 勉 さん





春菊の生育状況を丹念に確かめる(右上)
収穫されたばかりのみずみずしいホウレンソウ(左上)
国が定める基準をクリアした証である有機JASマークが貼られる(左下)



事業地 ● 島根県安来市
就農年 ● 2002年
経営規模 ● 有機葉物野菜
(小松菜、水菜、ホウレンソウ、春菊) など計54%
従業員 ● パート10人

一面に広がるハウス団地

取材当日、現場に着いて驚いた。圃場のまとまりがとてつもないのだ。島根県安来市の赤江地区には、見渡す限りハウスが立ち並び、その数なんと約100棟。株式会社きしかわ農園の岸川勉さん(56歳)は、ここで小松菜、水菜、ホウレンソウ、春菊などの葉物野菜を有機栽培している。岸川さんの栽培面積はビニールハウス21棟分、54アールの規模で、これらの作目を年間5〜6回転させている。

さらに岸川さんは、「赤江・オーガニックファーム」という、有機農業に取り組み仲間6人で設立した生産者グループの代表をしている。このメンバーのハウスが、すべて一カ所に集約されているのだ。

グループの全員が有機JAS認証を取得しており、農薬や化学肥料は使っていない。土づくりについても、太陽熱を利用した消毒を徹底し、雑草や病害虫を減らしている。また、輪作をすることで、土壌養分のバランスを良好に保てるよう工夫している。

このような状況にたどり着くまで、どのような道のりを歩んできたのだろうか。

岸川さんは長崎県諫早市の出身。母方の実家が農家で、幼いころからピワやイチゴなどの作業の手伝いをして過ごした。大学卒業後は、1990年から約10年間、広島市の自動車メーカーで技術職として勤務していたが、「ぎゅうぎゅうの電車に乗って、サラリーマンとして過ごすことに、どうもなじめなかった」という。

また、当時は環境・健康問題への関心が高まっており、マスコミは連日、オゾン層の破壊や食品の賞味期限改ざん、残留農薬といった話題を取り上げていた。岸川さんにとっては、ちょうど結婚して子どもが生まれた時期。子どもには絶対に安全で、どこでどのように作られたかがわかる食べ物を食べさせてあげたいと考えるようになった。

妻の実家が島根県安来市で自然食品販売店をしていたことから、「自分で有機野菜を作って販売しよう」と、インターン就農を決意したという。

「有機などできるのか」

まずは技術を習得するため、岸川さんは2001年4月から1年半、島根県の出先機関である中海

干拓営農センターで研修を受けた。そこでは半年間の作業実習ののち、1年間ビニールハウスで野菜を作り販売するという「模擬経営」をする機会に恵まれた。

しかし、初めから有機農業一本で取り組むつもりだった岸川さんに、有機の栽培ノウハウを教えられる人は当時いなかった。周囲からは、「有機農業なんて本当にできるのか」といふかしがられることもあったという。

そんななか、岸川さんは県や市に協力を仰いだり、別の地域で先進的に有機農業に取り組んでいる先へ視察に行ったりと、手探りで少しずつ情報を集め、「模擬経営」を通して、無農薬で化学肥料も使わずに初めて自分のなかで「きちんと作れた」という手ごたえを得た。しかし、市場へ売りに出したとき、付いた値段がびっくりするほど安く、手数料を差し引けばマイナス。一方で、義実家の自然食品販売店に卸した分は、市場を上回る正当な価格で売れていった。

「どこに出荷し、誰に買ってもらうかが重要。よいものを作ったら、その価値を認めてくれ、必要としてくれる売り先に販売しないとダメだ」と、そのとき痛感したという。

稼げる有機農業をめざす

岸川さんは2002年の秋に就農し、中山間地域の農地を借りて10㍏のハウスを建てた。本当はもっと大きな面積で始めたかったが、前例のない有機農業で独立する岸川さんを周囲が心配して、「万が一失敗しても大丈夫なように、小さい面積から始めたほうがいい」と止められたそう。

でも案の定、10㍏では生活がでさなかつたうえ、土地の条件があまりよくなり、水を十分に確保できないなど、幸先のよいスタートとはいえなかった。栽培技術の面でも模索が続き、病害虫などの対策に追われる日々だったという。

もし岸川さんではない誰かが同じ事態に見舞われていたら、ひよつとすると離農も検討したかもしれない。だが苦難続きのこの時期は、逆に岸川さんの今後の方向性を明確にした。それは、有機農業に取り組み続けるということ、そのためによりよい条件の圃場へ移転すること、そのうえで家族がきちんと暮らしていける水準を稼ぐことだ。

有機農業は通常の栽培方法(慣行農法)と比べ、作業の時間が膨大



「赤江・オーガニックファーム」の仲間である花谷智史さんと。週に一度は打ち合わせをするなど、メンバー同士で密に連携している

で効率化や大規模化が難しい、化学肥料や農薬を使わないので収量が安定しないといわれている。

自給自足の範疇ではなく、採算度外視でもなく、有機栽培で経営

を成り立たせる——岸川さんは最初から不転の覚悟で有機農業の世界へ足を踏み入れていた。移転先の農地を探すと、今の事業地である赤江地区の一区画を貸してく



従業員の働きやすさにも目を配る

れるという人が見つかった。05年のことだった。

地域の支援と仲間が追い風に

10㍻のハウスをそのまま移設し、栽培を再開すると、比較的順調に生育することができた。だが、面積が小さいため、冬の間などは野菜の成長速度が遅く、圃場全体が未成熟の野菜で埋まってしまい、途切れなく出荷することができないという事態に陥った。

そこで翌年、ハウスを20㍻に広げ、いよいよ一人では作業が追いつかない規模になったので雇用を開始。以後も少しずつ規模を広げ

ていき、ハウスごとに少しずつ作期をずらして、通年出荷できる体制を整えていった。

ここまで順調に規模を広げられたのは、ひとえに地域の人たちが温かく応援してくれたおかげだと岸川さんは振り返る。「私のような地元就農でない人間にも、『がんばれよ』『うちの農地には後継者がいないから、ぜひ岸川さんのところで使って』と、快く土地を貸してくれる人がたくさんいた」という。

ハウスを赤江地区に移した2005年には、岸川さんにとってもう一つの転機が訪れていた。研修中に知り合った安来市・松江市の若手Uインターン仲間8人と、「え〜やさい研究会」(10年に「島根おやさい本舗」に改名)を発足。共同で技術向上、販路開拓に取り組み始めたのだ。

当時はちょうど地産地消が叫ばれ始めたところで、自分たちの作った野菜を地元の人たちに食べてもらいたいと考え、県内のスーパーなどに働きかけていった。また、一人では出荷できないような大きなロットを求める販売先にも、8人の販路もだんだん増やしていった。そのうち、岸川さんの取り組み

を知り、有機農業で就農したいと県外から移住してくる人がぼつぼつと現れた。岸川さんは指導農士の資格を取得し、自分が培った有機栽培ノウハウを伝授するようになった。

出荷量が増加していき、食の安全意識の高まりから、「有機野菜が欲しい」という県外のバイヤーも多くなってきた。そこで15年、「島根おやさい本舗」のなかでも県外への有機野菜出荷に特化したグループとして、「赤江・オーガニックファーム」を6人で設立。全員が同じ地区に地続きでハウスを構え、有機JAS認証を取得し、週次で打ち合わせをしながら出荷量などを調整。大阪や京都、岡山などに共同出荷している。

有機野菜の価値浸透へ期待

岸川さんは就農当初からグループの形成を思い描いていたわけではなかった。しかし20年のうちにロットが拡大し、切磋琢磨できる仲間ができ、「ビジネスとしての有機農業」を成り立たせる環境が整っていったといえる。

それでも、まだ課題はいくつかあるという。その最たるものが、価格転嫁だ。

有機野菜の価値を認めてもらい、有利販売できる出荷先だけに売ることができればよいのだが、なかなかそうもいかない。有機野菜の需要が旺盛なのは都市圏のため、県内へ市場出荷したりすると、慣行栽培のものと同値で売られてしまう。これでは、収穫するまでにかかった手間の分を利益に上乗せすることができない。

地道に営業を続けて売り先を広げていくしかないが、現状では思うようにできていないという。

世界に目を向けると、有機農業の取り組み面積は1999年から2020年の間で約6・8倍に増え、7490万㍻に及んでいる。有機野菜への評価は、世界ではすでに確立されつつある。

日本では50年までに取り組み面積を100万㍻に広げる目標を掲げているが、その実現は価値を認めて買ってくれる消費者の意識変革とセットになっているといえよう。岸川さんは、「今後も規模を拡大し、たくさんの方が当たり前前に有機野菜を買って食べてくれるようになってほしい」と今後を期待を込めた。

(編集部 大谷 香織 / 文
網野 文絵 / 撮影)

ぶらり 食探訪

地球の街から

ニューヨーク



多くの人でにぎわう「Japan Fes」。ラーメンや粉ものに特化した企画も実施されている



30種類の素材から自分好みのだしをブレンドできる「DASHI OKUME Brooklyn」の店頭

ここニューヨークは「人種のサ
ラダボウル」と呼ばれるほど、さま
ざまな人種が入り混じり多様な文
化が根づいている。寿司やラーメ
ンなどの日本食レストランを多く
目にするのができ、地元のスー
パーマーケットにも寿司コーナー
があるのが一般的となっている。
コロナによるパンデミックが明け

た昨今は外食の高級化が進んでお
り、高級日本食レストランの新規
開店も相次いでいる。一人前が
300ドル（約3万9000円）以上
のOmakaseおまかせコースを提供するレ
ストランも少なくない。一方、イン
フレにより物価上昇が続いている
ため、手頃な値段で楽しめる料理

を求める消費者も多い。健康的な
イメージのある日本食のなかでは、
手軽に食べられるおにぎりや手巻
き寿司（Hand Roll）の人氣が高
まっている。マンハッタンではラ
ンチ時になると手巻き寿司専門店
に行列ができており、おしゃれな
ファストフード感覚で購入する人
も多いようだ。

春から秋にかけてはニューヨー
クのいたるところで野外イベント
が開催される。2022年は米国
最大級の日本食ストリートイベン
ト「Japan Fes」が12回開催され、
のべ16万人がたこ焼きやお好み焼
きなど、日本のストリートフード
を楽しんだ。23年は規模を拡大し

て開催回数を20回に増やすなど、
日本のストリートフードへの関心
の高さがうかがえる。また、地元
の若者が多く集まり、食のトレンド
発信地といわれる野外フードイベ
ント「Smorgasburg」で、昨年、日
本酒に関するアンケートを取った
ところ、なんと85%が日本酒を飲
んだことがあると回答した。

このように日本食全般が広く認
知され、天ぷらやそばといった専
門店の出店も増えてきている。最
近では22年9月、ブルックリンに
日本のだし専門店「DASHI OKU
ME Brooklyn（だし尾糸ブルック
リン）」がオープンした。かつお節、
野菜など、ショーケースに並んだ
日本産の素材から、自分好みにブ
レンドしただしパックを作ること

「だし」が最先端！ NY日本食事情

ができ、健康意識が強くトレンド

に敏感な地元の消費者の関心を集
めている。なかにはだしを買って
帰り、自宅でみそ汁を作ったり、だ
しをコーヒーのように毎日飲んだ
りする人も少なくないという。こ
の店では現地の需要に合わせてベ
ジタリアン向けに野菜のみを使っ
ただしパックも販売している。さ
らに、豊洲の水産仲卸が厳選した
焼き魚定食も提供しており、週末
は満席になるほどの人氣ぶりだ。

東京都の半分以下の面積
（789平方キロメートル）に800万人以
上が暮らし、2万店以上の飲食店
が軒を連ねるニューヨーク市。各
店舗は生き残るために他の店舗と
の差別化を図り、工夫を凝らして
いる。また、消費者も他とは違う
「新しいもの」や「珍しいもの」に関
心を抱く傾向があり、トレンドの
移り変わりも早い。競争が非常に
激しいこの街で、輸出や事業展開
を考えるうえでは、自社の強みや
商品の特徴を丁寧に伝えていく準
備をすることが重要になる。

藤岡 洋太

日本貿易振興機構（JETRO）
ニューヨーク事務所

ふじおか ようた
1991年茨城県生まれ。
2016年農畜産業振興機構
入構。21年4月に日本貿易
振興機構（JETRO）に出向
し農林水産・食品部を経て、
22年4月から現職。日本産
農林水産物・食品の輸出促
進に関する業務を担当して
いる。

節足動物が媒介するウイルス

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
動物衛生研究部門 越境性家畜感染症研究領域 疫学・昆虫媒介感染症グループ 主任研究員

室田 勝功

新

型コロナウイルス感染症の流行は、われわれの生活に大きな影響を及ぼしています。他にも少なからぬ関係があるものとして、「節足動物媒介性ウイルス（アルボウイルス）」の感染症が挙げられます。2014

年に東京都で約70年ぶりに国内感染例が報告されたデング熱では、ヒトスジシマカという蚊が媒介していることがわかりました。この蚊の生息域は1948年ごろには栃木県北部が北限とされていましたが、2017年には青森県でも定着が確認されています。こうした生息域の北進には、気温上昇がかかわっていると考えられており、温暖化による感染症の流行域拡大の一因となっています。

家畜に目を転じると、牛に感染するアルボウイルスの多くは、蚊よりもはるかに小さい「ヌカカ」と呼ばれる吸血性昆虫によって媒介されます。ヌカカが媒介するアルボウイルスは、妊娠牛に感染して流産や死産、体形異常などの異常産を引き起こすものや、発熱や流涎（よだれ）、嚥下障害を起こすものなどがあり、多様な病気の原因となっています。

ヌカカは風に乗って国内に侵入すると考えられます。ウイルスを保有したヌカカに吸血された牛は感染し、感染した牛の体内で増殖したウイルスを、今度は在来のヌカカも加わって他の牛へと広げます。ウイルスを媒介するヌカカは国内に80種以上生息しているといわれ、種によって生息域や吸血対象、アルボウイルスに対する感受性などが異なります。われわれは、アルボウイルス侵入の最前線

である九州・沖縄地方を中心にヌカカの生態調査とアルボウイルスの流行状況を監視していますが、毎年さまざまなアルボウイルスの侵入を確認しています。

特

に近年は、遺伝子解析技術の進歩に伴って新規のウイルスが検出・同定されるようにもなっており、沖縄県での調査では、6年間で新規ウイルスを含む7種・43株のアルボウイルスが確認されました。ヌカカの調査においては、国内未記載種の発見や、南

西諸島に生息するヌカカの本州への侵入などが見られることから、生息域の拡大が示唆されており、温暖化による生息域の変化とともに、既知のウイルスが新たな地域へ侵入したり、新興のウイルスが出現したりといったことが危惧されます。このように変化し続ける気候や環境のなか、われわれは引き続きヌカカをはじめとするウイルス媒介節足動物の生態や、アルボウイルスの侵入状況に関する調査・研究を進め、アルボウイルスによる被害の軽減に貢献したいと思っています。

F



牛舎に設置したライトトラップ。牛舎に集まったヌカカを筒の中に吸い込む

Profile

むろた かつのり
2011年、北海道大学大学院生命科学院修了。博士（生命科学）。北海道大学農学研究院、産業技術総合研究所、日本医療研究開発機構を経て、18年より現部門に勤務。牛のアルボウイルスに関する研究に従事している。



「オーガニックビレッジ宣言」を策定 官民学が連携して有機農業を拡大

奈良県宇陀市

宇陀市農林商工部農林課 課長

吉岡 秀典



自発的に始まった有機農業

宇陀市は全国の自治体に先駆け、2022年11月に「オーガニックビレッジ宣言」を発表しました。名前が示すとおり、有機農業に地域ぐるみで取り組む産地を国が支援する制度です。農林水産省の「みどりの食料システム戦略」(以下、みどり戦略)に沿い、農業の環境負荷を減らし、持続可能なものにすることを目的にしています。25年までに100の市町村が宣言を出すのが農林水産省の目標で、宇陀市はその第1号です。

宇陀市がいち早くオーガニックビレッジ宣言を取りまとめることができた背景には、この地域で以前から有機農業が盛んだったということがあります。環境に優しい農業をめざそうという生産者たちの自主的な取り組みがもとともあったからこそ、行政や研究機関、食品加工会社なども含めて関係者が広く連携し、宣言を打ち出すことができたのです。

そこです。生産者が中心になって進めてきた宇陀市の有機農業の発展の歩みを説明したいと思います。この地域の営農環境の特徴として、農地のほとんどが山あいの地域にあるという点を挙げることができます。

平地に広い田畑がある地域と比べると、効率化は簡単ではありません。ただ昼夜の寒暖差が大きいので、野菜などの農作物の甘みが増すというメリットがあります。加えて重要なのは夏も涼しいので、害虫が発生する時期が他の地域よりも遅く、早い時期に発生が収まる点です。化学農薬を使うことができない有機農業にとって、害虫が発生しにくいのはとても大きな強みです。

奈良県内で大規模の部類に入ると、牛ふんを原料にした堆肥という重要な生産資材を、身近な場所ですぐに入れることができるからです。多くの有機農家はここから堆肥を仕入れ、時間をかけて土づくりをしてきました。

こういう環境を利用して、市内の何軒かの農家が有機農業に取り組んできました。ハウレンソウや小松菜、水菜などを栽培している有限会社山口農園などです。ここを含め、有機栽培を手がけている農園の多くは葉物野菜をメインの品目にすえ、施設内で栽培しています。葉物野菜は播種から収穫までの期間が短く、たとえ病害虫が発生してもすぐにリセットして栽培をやり直すことができるからです。施設内なので病害虫の侵入をある程度抑えることもできます。

有機JASの認証の取得に積極的な農園が多いのも、宇陀市の特徴です。例えば改正JAS法が00年に施行され、有機農産物の検査・認証制度が始まると、山口農園はその年のうちに認証を取得しました。現在、認証を取得済みの農園は市内に16軒あり、奈良県全体の45%を占めています。有機栽培が盛んな地域ということですが、すでに県内では一定の知名度があります。

ちなみに、16軒の有機農家のうち約半数は新

規就農者で、その多くは市外から移住してきた人です。有機農業を学びに研修に来て、そのまま独立就農しているのです。有機栽培が盛んなこととは農業の活性化に役立っているだけでなく、町づくりにもつながっているのです。

全国に先駆け宣言

地元の農家のこうした努力の積み重ねがあったので、みどり戦略に、市も積極的に取り組むことができました。みどり戦略は、脱炭素による気候変動への対応や生物多様性の確保など環境調和型の農業の実現をめざす国際潮流を背景にした日本の政策指針です。

宇陀市では、有機農業実施計画の実施期間は23年から27年までで、計画の柱として三つの数値目標を掲げました。21年に21・2畝だった有機農業の面積を27年に22畝に増やし、有機農産物の販売量と有機農家の数を同じ期間にそれぞれ275・2トから290ト、15人から20人に増やすという内容です。

取り組みの内容は、有機農業を新たに始める人を対象にした研修会や有機農家の出荷調整場の作業効率を改善するための研修会の開催、収穫物を長期保存するための電場冷蔵庫の試行などです。規格外品を利用した加工品の開発や加工会社への配送の仕組みづくり、PRなども盛り込んでいます。

目標を達成するための関係者の役割を整理すると、有機農家は化学農薬や化学肥料を使わない農業を実践し、PR活動に努めます。畜産農家は高品質の堆肥を供給し、研究機関は必要な研

究を進めて農家などにアドバイスします。飲食店や加工業者、こども食堂には有機農業の販路拡大やフードロスの削減が期待されます。販路の拡大では直売所なども計画に織り込んでいます。行政の役割は、計画を実現するための事務作業や、政策面からの支援です。行政には宇陀市だけでなく、奈良県も名を連ねています。

販路拡大のため市が支援

加工品を例に、取り組みの内容を説明しましょう。有機栽培は慣行栽培と比べると、どうしても害虫による葉っぱへの穴あきなどにより、規格外品となる野菜などが多くなってしまう。一般に流通させにくく、堆肥の原料にしたり、畑にすき込んだりしていた農産物をいかに有効活



葉物野菜が中心であったが、さまざまな野菜を作る(上) 規格外の有機野菜はペーストに加工(中左) 市の有機農産物のシンボルマーク(中右) 研修会の様子(下)

用していくかが、有機農業の課題となっています。そこで浮上したのが、規格外の野菜をペーストに加工する案です。食品廃棄の削減につながり、常温で保存可能という二つの特徴を併せ持ち、SDGsにも適っています。オーガニックビレッジ宣言を出したことを踏まえ、構想を具体化するために市が滋賀県の食品加工会社に委託して開発しました。開発資金として、みどり戦略に取り組み地域を対象にした国の補助金を活用しました。

この後で重要なのは、ペーストをどのように活用するかです。そこでコンサルティング会社に依頼し、野菜のペーストを使った料理のレシピ集を事業を活用してつくってもらいました。レシピがあることで小売店が売りやすくなった

り、飲食店がメニューに取り入れやすくなった
りするからです。

有機農家を増やすには、販路を広げることが
不可欠です。そこで、奈良女子大学と連携して市
内で作られた有機農産物の流通経路の調査をお
こなう予定です。有機農家が飲食店や小売店に
じかに売っていただければですが、卸会社に販売す
るケースだと、その先どこに流通しているのか



展示会に市でブースを出展したときの様子。海外のバイヤーたちも多く来た

農家自身も知らないことがあります。そのなか
には県外の店舗も含まれているでしょう。それ
を調べて市が発信すれば、有機農産物のブラン
ド化に役立ちます。

ブランド化に関して言えば、市の有機農産物
のシンボルマークもつくりました。奈良市との
境にあり、「大和富士」とも呼ばれる額井岳をデ
ザインしたものです。このマークを野菜のパッ

ケージやマルシエのブースに貼ることで、プレ
ミアム感を出し、販促に活用してもらいたいと
思っています。

宇陀市の有機農産物を全国に知ってもらいた
め、東京ビッグサイトで2023年3月に開か
れた「FOOD EX JAPAN(国際食品・飲
料展)」にブースを出しました。市が出展費を負
担し、市の職員と農家がブースに行つて対応し
ました。国内外のバイヤーが集まる展示会への
参加を、その足がかりにしたいと考えました。

その成果で、ある流通大手とつながりを持つ
ことができました。さらに中国や韓国、タイの流
通関係のバイヤーたちも、話を聞きにブースに
来てくれました。もし輸出に結びつけば、販売量
の拡大に弾みがつくでしょう。

「安全・安心」で農産物全体を振興

有機農業の普及には食育も大事です。そこで
市内で生産された有機農産物を小中学校の給食
の食材として活用するため、教育委員会と連携
を図っています。宇陀市の農産物では黒大豆や
小豆が有名ですが、有機農業もがんばっている
ことを、子どもたちに知ってほしいと思います。

市内の有機農家は薬物野菜だけでなく、ニン
ジンやジャガイモ、サツマイモなども作っていま
す。2023年からは複数の稲作農家が有機で
コメの栽培を始めます。これがそろえば、市内の
有機農産物を食材に使ったカレーライスなどを
給食で子どもたちに提供できるようになります。

最大の課題は価格です。有機栽培は規格外品
も多いため、値段は高くなりがちです。もし消費

者が値段だけを見て、安いほうを選ぶようなら、
有機農業の普及は難しくなります。農家による
効率化の努力は必要ですが、有機農業への消費
者の理解も同じように大切です。そうした意味
でも、食育が果たす役割は大きいと思っています。
個別の品目ではなく、有機栽培を前面に出し
て産地のブランドにする試みは、全国でもまだ
珍しいのではないのでしょうか。有機農業をシン
ボルとして「宇陀市の農産物は安全で安心」とい
うイメージを確立し、市の農産物全体を振興し
ていきたいと思っています。オーガニックビ
レッジ宣言に最初に名乗りをあげた自治体とし
て、そんな農業の未来を実現することをめざし
ています。

本稿は、日本経済新聞社編集委員の吉田忠則氏が、吉
岡課長に取材し執筆しました。

profile

吉岡 秀典 よしおか ひでのり

1971年生まれ。94年榛原町役場
に入庁。2005年より産業課で農
業振興に関する業務を担当。そ
の後、町村合併した宇陀市健康
福祉部で、保育所の調整事務な
どを担当する。17年同部介護福
祉課に所属し、障害者福祉に関
わる。22年4月より農林商工部
農林課に配属、農業施策に関す
る業務を担当、現在に至る。自
宅でも、コメ作りをしており、休
日は農作業をして過ごすことも
ある。

奈良県宇陀市

宇陀市は、大和高原地域にあ
り、豊かな自然環境と夏季冷涼
な恵まれた気候を活かし、多く
の生産者が意欲的に活動して
いる。SDGsへの対応や環境に
優しい農業が求められる時代へ
向かい、持続可能な農業の振興
と環境負荷軽減のため、有機農
業を地域全体で推進していく。
また、みどりの食料システム戦
略を踏まえ、有機農業の推進に
向けた取り組みを展開し、食と
農の活性化により、魅力あるま
ちづくりをめざす。

『国民のための「食と農」の授業』

ファクツとロジックで考える』

山下 一仁 著 日本経済新聞出版



2022年3月発行・2,970円

ウソや誤った通念をただす農政を

村田 泰夫 (ジャーナリスト)

「農業についてはウソやフェイクニュースが多い」と筆者はいう。確かに農業について、謎や誤った通念がたくさんある。事実(ファクツ)に基づき、ロジック(論理)を組み立てて日本農業を考えようと筆者は主張する。

謎の一つに、米の生産調整がある。「食料安全保障を追求する農水省が、食料(米)の減産を推進するのはなぜなのか」。生産者米価を高くしたい農協の要請に応えるためだが、その結果、転作物物の捨て作りを横行させ、国内農業の生産基盤を弱体化させている。米を増産してコストを下げ輸出を増やせば、自給率が上がり、食料安保の向上につながるのに。しかも、米価を上げて米の消費減を加速させるなんて、おかしくないことだ。誤った通念には「食料自給率を上げる政策目

標を実現すべきだ」がある。食料自給率とは、国民が消費する全食料のうち、国内で生産されている食料の割合をいう。輸入されたエサで育てられた畜産物や、国内で生産されない食用油を使った飽食ざんまいの現在の食生活では、自給率は37%にとどまる。それを農水省は45%に引き上げる政策目標を掲げる。

「自給率向上の政策目標に、政府はもつと真剣に取り組むべきだ」という主張は、もつともなうに聞こえる。実は、自給率の向上は難しく、食料の輸入を止め、肉や乳製品、天ぷらを食べる豊かな食生活をやるよう政府が強権を発動すれば、自給率はたちまち向上する。しかし、食料を輸入できず自給率が100%近い北朝鮮の食生活が望ましいと思う人はいないのではないかな。もちろん、シーレーン封鎖など不測の事態に陥ったとき、飢餓に直面しない備えは必要である。それには、日本が得意とする米を増産し輸出を増やすことである。万が一のときには、輸出米を国内に回せば国民は飢えずにすむ。輸出はコストのかからない備蓄政策でもあるのだ。

ほかにも「農業人口が減るのは問題だ」とか、「米国やオーストラリアと比べて農地面積が狭いから日本農業の競争力はない」という通説は誤りであることなどに切り込んでいる。

筆者の山下さんは、農水省の元官僚で退官後、東京大学の客員教授を務めた。本書は、その講義資料を基にした農業や農政についての解説書で、「目からうろこ」のファクツ満載である。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊 (2023年4月1日~4月30日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 週刊ダイヤモンド2023年4月8日号(特集:儲かる農業2023 下剋上ピンチをチャンスに!)	週刊ダイヤモンド編集部/編	ダイヤモンド社	880円
2 農業と経済2023年冬号(特集:食料安全保障を実現する国内フードシステム)	『農業と経済』編集委員会/編	英明企画編集	1,870円
3 森林経営計画ガイドブック(令和5年度改訂版)	森林計画研究会/編	全国林業改良普及協会	4,180円
4 日本は食料危機にどう備えるか コモンズとしての水田農業の再生	石坂 匡身、大申 和紀、中道 宏/著	農山漁村文化協会	1,760円
5 ビジネスパーソンのための日本農業の基礎知識	奥原 正明/著	信山社	1,320円
6 安倍晋三 回顧録	安倍 晋三/著	中央公論新社	1,980円
7 季刊地域No.53 2023年春号(特集:下限面積廃止でどうなる? 小さい農業の増やし方)	農山漁村文化協会/編	農山漁村文化協会	943円
8 東日本大震災後の放射性物質と魚	水産研究・教育機構/編	成山堂書店	2,200円
9 誰が農業を殺すのか	窪田 新之助、山口 亮子/著	新潮社	946円
10 霞が関の人になってみた 知られざる国家公務員の世界	霞 いちか/著	カンゼン	1,870円

鹿児島支店 企業が取り組むSDGs 地域の実践事例を紹介

「第11回食と農を結ぶ交流フォーラム」を、鹿児島県農業法人協会と共催。「企業価値を高める地域貢献・社会貢献活動とは」SDGsに取り組みよう」をテーマに講演や事例の発表がありました。

基調講演では、城山観光株式会社SDGs推進室長の安川あかね氏が登壇。SDGsの取り組みをいかに社内浸透させ、意識改革を図ったかについて語りました。また、生産者、小売店、コンサルティングそれぞれの立場からの事例が紹介されました。

1月18日、参加者：113人（オンライン含む）



「地域と共に考え、共に歩む」を合言葉とした南州農場代表取締役本田玲子氏の発表の様子

札幌支店 税務や実体験など 事業承継を学ぶ講演会

公庫お客さまの交流会「フードネットin北海道」を3年ぶりに開催。税理士で上級農業経営アドバイザーの細川拓厚氏が、「農業の経営承継」円滑な事業承継に向けて」をテーマに講演し、「後継者には早めに地位を与え経験させることが大切」と力説しました。また、新篠津つちから農場株式会社（玉ねぎ生産・販売／新篠津村）代表の中村好伸氏が、自身の事業承継の経験について話しました。

参加者からは、「問題意識を持つて計画的に事業承継に取り組みたい」などの感想が寄せられました。

1月23日、参加者：110人



細川拓厚税理士の講演の様子

近畿地区 総括課 林業関係者の交流会 GXとJークレジット学ぶ

近畿地区で林業を営むお客さまの会「公庫近畿地区林業友の会」を3年ぶりにリアル開催。農林水産省環境バイオマス政策課の清水浩太郎氏が「農林水産分野におけるGX（グリーン）トランスフォーメーション」の取り組み、林野庁森林利用課の増山寿政氏が「Jークレジット制度を活用した林業経営の進め方」について解説しました。

JークレジットのCO₂吸収量の計上方法、海外の排出権取引状況などに関する意見が活発に交わされ、「制度への理解が大きく進んだ」といった声が寄せられました。

1月26日、参加者：9人



講師を囲む林業友の会メンバー

津支店 農水産業の現場を視察 バスツアーでマッチング

三重県農林水産部、株式会社エイチ・アイ・エス、日本プロ農業総合支援機構と連携し、「バイヤーズミーティング&ファームツアー」を開催。三重県農水産業や県産農水産物の魅力発信や取引拡大につながるべく、三重県産の食材を使った試食会と生産現場を巡るバスツアーを実施しました。

当日はその場で商談が進行するなど、盛況ぶりがうかがえました。参加者からは、「熱い想いを持ったバイヤーや農水産業者と引き合わせてもらいたい」などの声が寄せられました。

1月26～27日、参加者：47人



臨場感ある「いけす」での取材の様子

大阪支店
大阪農業の未来に向けて
各機関が多様な支援

J A いずみのなどと連携し、大阪農業の未来の担い手育成・確保に向けた新規就農説明会を開催しました。

基調講演では、熊本県南阿蘇村で観光いちご狩り園を中心に、加工・流通など経営の多角化を進める有限会社木之内農園代表取締役の木之内均氏が、みずから新規就農した際の経験や、農業経営で大事にしていることなどを語りました。その後、J A いずみの、府の農業大学校などから幅広い就農支援策について説明しました。

1月27日、参加者：58人（オンライン含む）



経験談を織り交ぜた講演に、質疑応答も熱を帯びました

常広支店
十勝・根釧の食をPR
東京のフレンチ店で商談会

十勝・根釧の知られざる逸品を関東圏のバイヤーに紹介する「バイヤーズミーティング in 東京虎ノ門」を、日本プロ農業総合支援機構と共催しました。

都内のフランス料理店で開かれたこの商談会には、生産者10先とバイヤー13先が参加。こだわりの農産物を使った料理を囲みながら、生産者による自社製品のPRや、バイヤーとの活発な質疑応答がおこなわれました。バイヤーからは、「品質の高さが伝わった。取り扱いを検討したい」といった前向きなコメントが寄せられました。

1月31日



料理を楽しみながら交流する生産者とバイヤー

盛岡支店
新規就農者に提供
経営に活かす交流の場

新規就農者の交流を目的として「アグリネットワーク2023青年の集い」を開催（共催：岩手県、岩手県農村青年クラブ連絡協議会、岩手県信用農業協同組合連合会／後援：公益社団法人岩手県農業公社）。日ごろの活動実績の発表と研修の企画書を作成するグループワークがおこなわれ、就農時の問題や経営の悩みを共有する場となりました。

参加者からは、「参考になるテーマが多く、今後に活かしたい」「先輩農家の失敗談も聞きたい」などの感想が寄せられました。

2月7日、参加者：45人



企画書作成のブレインストーミングでは、活発な意見交換が繰り広げられていました

松江支店
地域経済を考える
水産関係者向け講演会

漁業者や水産加工会社などが集う「水産講演会」を、一般社団法人境港水産振興協会、境港商工会議所水産業部会などと共催しました。

33回目となる今回は、学習院大学名誉教授の内野崇氏が、「何事も『見方を変える』と世界（観）が変わる——生きるヒントと経営のヒント」をテーマに講演。既成概念や常識を時々疑い、柔軟な発想を持つことの重要性について、ユーモアを交えながら話しました。

参加者からは、「自社の経営や境港市経済の未来を考える参考になりたい」などの感想が聞かれました。

2月24日、参加者：62人



「世界情勢が大きく変動する昨今、気概と強靭さと好奇心を持って生き抜くことが大切」と語る内野氏

◆当地も春めき、水は田に、草は牧に満ちる一年で最も活気があり大切な季節となりました。

春1号の記事を拜読。肉用牛繁殖経営をおこなう私も、地域の農事組合法人と飼料確保で連携しています。この法人の成り立ちは古く、地域と行政の「目的の共有」が起点と聞き及んでいます。私も、これに参加し、はや15年が経過、現在もその恩恵を受けています。

顧みれば今も連携が続くのは、金銭的な部分だけでなく互いの利益を共有し、共に発展「する」「させる」関係が奏功したからだと思えます。併せて利益の均衡と、常日ごろから相手を推し量る心の存在があったからと深思します。

農業を続けるために大切なことは、生産する側、それを利用する

側、そして、これらを調整する行政の三者が常に均衡を保ち、それぞれの目的に到達できるようにすることだと思います。

今「持続可能な」という言葉をよく見聞きします。本来、農は太古から脈々と受け継がれ続いてきたもので、今始まったものではないと思います。未来永劫、農を営むうえで経営規模の大小、新旧にとらわれない、あらゆるつながりが、発展と継続をもたらすと思います。

一方、「農と食の邂逅」の前田牧場のように、生き物としての家畜と人間の心のつながり（共存・共栄・共助）を実践することも、極端な言い方をすれば、今求められている「持続可能な」農への近道ではないかと、私は思います。

（山梨県北杜市 菲澤靖）

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、メール、FAX、電話、郵送で編集部までお寄せください。掲載させていただいた方には薄謝を進呈します。

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

編集後記

◆今号より小誌の編集に加わりました。よろしくお願ひします。今号取材を通じ、有機農業という手段で地域資源と向き合い、地域を守ろうとする生産者や自治体の想いを強く感じた。一方、有機農業の推進にあつては「消費者の理解の増進」も鍵を握る。「消費者として生産現場を想像し有機食品の価値をあらためて理解していきたい。」（細谷合）

◆「新・農業人」の書き出しは、岸川さんのハウスを訪れたときの驚きをそのまま表現しています。今まで、区画整理されてまとまっている農地は数多く見てきました。が、同じ有機野菜の仲間と一カ所で生産に取り組めるというのは聞いたことがありません。この場所が有機農業の広がり核になっていると実感しました。（大谷）

◆「農と食の邂逅」の取材当日は、雨が降りあいにくのお天気でした。しかし、撮影が始まると幸運なことに小降りになるのです。雨が止み、まわりを見渡すと山に靄がかかり幻想的で日本の原風景を思い起こすよう。奈穂子さんの想いのこもった生産物は、変わらないこの土地で、自然と共に丁寧に作られた結晶なのだと思います。（澤田）

◆今号を通じ、「毎日ごはんを作るための買い物」が、農業の未来を決める重要な要素になっているのだと認識を新たにしました。環境や農業を守るための確実な方策が見えないなか、私たちはこの先、どんな食を望み選んでいくのでしょうか。今、有機農業について真剣に考えることが、消費者に求められる役目なのだと思います。（竹中）

AFCフォーラム 2023.6 春2号

■編集

前川 紘輝 細谷 哲郎 高雄 和彦
大谷 香織 澤田 真理 鈴木 晃子
竹中 夕美

■編集協力

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

株式会社第一印刷所 東京本部

〒110-0003

東京都台東区根岸2-14-18 第一根岸ビル

国産にこだわり

農

と食をつなぎます

4年ぶり
となる
東京での
開催

第16回 アグリフード EXPO東京

国産農林水産物・食品の商談会

日時 2023年

8月23日(水)・24日(木)

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

会場 東京ビッグサイト
東4ホール

オンライン商談会

2023年

5月8日(月)~9月29日(金)



← 出展者情報など詳細はこちらから(公式HP)

[主催]

JFC 日本政策金融公庫

●お問い合わせ先 「アグリフードEXPO」事務局 エグジビジョンテクノロジーズ株式会社
TEL:03-5775-2855/FAX:03-5775-2856 E-mail:agri@exhibitiontech.com

有機農業の現在地と針路



『合鴨の力を借りて』 森田 梨希 千葉県野田市立南部小学校
 (全国土地改良事業団体連合会主催「未来へつなごう!ふるさとの水土里」子ども絵画展2022より)