

シリーズ

新・農業人

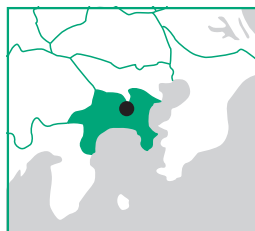
食卓に新鮮、安全、本物の味を
原材料の品質にこだわり農業に参入

株式会社ニッコー

山崎 雅文 さん



綾瀬市の工場近くの畑では、白菜が収穫の時期を迎えていた。農場長の石井茂雄さん（右）収穫された白菜はすぐに工場内へ運ばれ加工される（左上）取り扱う冷凍食品は、肉まんやちまきなどの軽食、弁当向け総菜、餃子など夕食のおかず他。製造方法のこだわりは、「シンプル・イズ・ベスト」（左下）



株式会社ニッコー
所在地 ●神奈川県大和市
設立年 ●1984年
業種 ●冷凍総菜の製造販売、食品の開発生産
従業員 ●約110人
URL ●<http://www.nikkofood.co.jp>

2010年に農業事業部を創設

国産原材料・無添加にこだわった冷凍食品メーカーの株式会社ニッコー（本社：神奈川県大和市）は、肉まんや中華ちまき、たい焼き、かき揚げ、弁当向け総菜など約200アイテムを製造し、生協を中心に食の安全への関心が高いユーザーに販売している。

その同社が農業参入をめざして農業事業部を創設したのは、今から14年前の2010年。前年に施行された農地法の改正によって農地貸借の規制が大幅に緩和され、農外企業の参入が可能になったばかりのころだ。

同年、創業者で現会長の父・貞雄さんの後を継いで代表取締役就任した山崎雅文さん（49歳）は、「農業参入は私ではなく父の方針でした。借りた農地は、とても農業ができる状態ではなかったし、1年間は開墾に明け暮れて、『なんでこんな大変なことをやるのか』と初めのころは少し距離を置いて見ていました」と当時を振り返り苦笑する。

実際、まだ、企業の農業参入に対して「すぐに撤退するのではないか」という懐疑的な見方が強かった時代。農地を借りること自体が難しく、まして優良農地を貸す地権者は少なかった。

最初に同社が借りることのできた農地は、本社と工場のある大和市に隣接する綾瀬市内ではあったが、長らく耕作放棄された水田に建設残土を埋めた遊休農地。異物を除去しながらの開墾作業から始めなければならなかったのだ。

農業委員会による監査も頻繁におこなわれた。減農薬栽培や有機栽培にこだわっていたため、夏に雑草が増えると「除草剤をまいたほうがいい」と指導を受けた。

「でも、社の方針として農薬はまけない。仕方ないので人力で除草したんです。あれがものすごくしんどかったですね」（山崎さん）

綾瀬市での企業の農業参入は、同社が2例目で、その後も数社が参入したが、現在、他社はすべて撤退した。

そのなかで同社は16年に株式会社NYファームとして農業部門を独立させ、規模拡大を進めた。農場は、綾瀬市と大和市を合わせて約1.3ヘクタールに拡大。さらに、貞雄さんの故郷でもある熊本県八代市に約70ヘクタール、北海道に約4ヘクタールと県外へも農場を広げた。

本社と工場の近隣にある自社グループの農場では、6カ所に分散する農地で白菜、ネギ、ニンジン、オクラなど多様な品目を栽培しているが、23年から栽培を始めた北海道の農場では、小豆やサツマイモを中心に生産。数年前に開設した熊本²の農場では、ナスなどの果菜類を中心に、コメも生産している。

原材料の品質と安定調達

自社農場で原材料の生産を始めても、その調達コストが下がったわけではなく、むしろ品目によっては仕入れたほうが安いケースも多い。それどころか、2023年から北海道で栽培を始めた小豆は、猛暑で「こんなにできないものかと思ひ知りました」(山崎さん)というほどの不作。NYファームの営農は、決して順調ではない。

それでも山崎さんには農業から撤退しない理由がある。原材料である農産物の品質へのこだわりと、原材料の安定調達への危機感だ。

同社は、「自分の子どもに安心して食べさせられる食品を作る」をモットーに、1984年に創業。食品添加物や化学調味料を極力使用しないだけでなく、原材料の農産物も「有機・減農薬栽培」「産地直

送」にこだわり続けてきた。

会長の貞雄さんは、元大手加工食品メーカー研究所の社員。しかし、現社長の雅文さんが、幼少期に重度のぜんそくとアレルギーに悩まされたのを機に、家庭の台所で手作りする料理に近いナチュラルな加工食品を開発しようと、自宅の一部を改造し、妻のスズ子さんと二人三脚で試作を始めた。それが創業の原点だ。

当時は、輸入農産物・食品の増加と並行して食品添加物の規制緩和が進み、日本生協連が、独自に安全性に問題があると判断した添加物を排除する「Zリスト」運動を展開するなど、食の安全への関心が高まった時期。一方の産地でも、有機農業に取り組む生産者グループが増加し、生協との産消提携が広がり始めていた。

そのため、会社設立以前から父の貞雄さんが生協や消費者運動関係者と交流を持ち、減農薬・有機栽培の野菜を求めて農業者を訪ね歩いていた姿を山崎さんは記憶している。

商品化第1号の手作り冷凍肉まんの最初の取引先も都内生協で、その後、食の安全性に関心の高いユーザーに顧客が広がったが、「自



自社商品の素材の品質に自信をみせる山崎さん

転車操業で家に現金がなく、小学校の給食費も払えなかった(笑)」というから、利潤追求型の事業というより理念先行型の運動に近い創業だったといえそうだ。

加工食品は、使用食材が多岐にわたるため、契約産地も多くならざるを得ない。まして、栽培方法にこだわる産地は限られている。品質にこだわる食材の安定調達は、同社にとって命綱だ。

生協などとの取引が広がり、提携し、理念を共有できる産地との交流が生まれたことで産直産地は順調に増えてきたが、それでも、商品製造に必要な納得できる品質の農産物、特に国内産地での安定調

達が難しい品目をみずから生産したいと思うのは、自然な流れだったのかもしれない。

「小豆がない!」農家の減少

近年、山崎さんは、農業参入した当時以上に自社グループ農場の必要性を感じるようになったという。理由は、日本農業の生産基盤の脆弱化^{じくわ}だ。

「5年ほど前、たい焼き用の小豆を仕入れようとしたとき、『価格が高い』ではなく、そもそも『小豆がない』と言われ衝撃を受けたんです。国内の農家数は、確実に減少している。その影響はすでにじわりときていると感じます」



函館市の畑でゴボウを収穫する山崎さん(左) 地域の方々と農作業し、共に収穫を喜ぶ(右)

国産の調達が難しければ、諦めて海外との産直提携に切り替える選択肢もあるにはあるが、すでに他国との買い付け競争で日本が買い負けするケースも出てきているなか、今後、安定的に輸入できる保

証はない。

将来、仕入れが難しくなるかもしれない品目を自社グループで生産することは、会社の持続的な経営のためにも欠かせない時代になったと山崎さんは考えている。もちろん、従来の提携生産者は欠かせない基盤だが、自社グループでバッファ―機能を持つことも重要との判断だ。

本社工場の近隣農場だけでなく、父の故郷の熊本県、そして北海道にも農場を開設した理由の一つもそこにある。

14年前の2010年の参入当初は、農地確保さえ困難だったが、今では逆に、地権者から「農地を借りるのではなく買ってほしい」と要望を受けることも増えてきた。同社への信頼度が上がったこともあるだろうが、これは離農が着実に増えている証でもある。

農業参入の意義

山崎さんは、原材料調達だけではない農業への参入の意味を感じている。

「これは私の原点でもあるのですが、実際に現場に行って自分で経験しなければわからないことがあります。頭だけで考えているこ

とはいかにもろいかと実感しているのが、現場第一主義なんです」

実際に営農を始めて実感している最も大きな意義は、農業を通じて地域の農業者、社員、食べ手である消費者を含めた「人」とのつながりが広がり始めたことだ。

例えば、北海道の農場では、近隣の農業者と出会い、そこからさらに「土が死んでいる(土壌が極端にやせている)から、ここで農業をやれるようになるまでには時間がかかる」「もつと堆肥を入れろ」「牛を飼っているから、堆肥を持ってきてやる」……と地域との関係が次第に深化してきた。

それと並行して神奈川には神奈川に適した農業技術があり、北海道には北海道に適した農業技術があり、それぞれに農法が異なることもわかってきた。

一方、神奈川の農場では、提携する生協の県内在住の組合員が援農に訪れるようになった。一部の生協とは、今後、ボランティアではなく有償で農作業に参画してもらう計画も進んでいる。

「自分たちだけでやっている」と挫折しそうになりますが、生協の組合員の方たちが来てくれると、やっぱり農業を続けなければと思

わせてもらえます」(山崎さん)

そして、何より大切なのは、農場で共に作業しながらユーザーの求める食材を生み出すことで、若い社員たちと会社とのつながりを深めて、何のための仕事なのか、その原点を共有する場にもなり得ることだ。

同社では月1回、朝6時から本社のある大和市内の街頭清掃を実施しているほか、月1回、商品を会社の敷地内で販売する「ニッコー市」を開催するなど、地域貢献を重視している。

畑での農作業も、経営者みずからも社員と一緒に汗を流し、自分のためだけでなく、誰かに食べて喜んでもらうという社会貢献に喜びを感じられるような「人づくり」につながればと、山崎さんは考えている。

「先達のすぐれた経営者の方たちも、『結局は、人』とおっしゃいます。会社の社員、提携している生産者や消費者のみならず、そのつながりの場が、会社であつたり農場であつたりする。実はそれが、とても大事なことでないかと思っています」

(農業ジャーナリスト

柿田 みどり／文 今井卓／写真)

