

シリーズ

新・農業人

原点は地域に伝わるみそ造り
地域の農業、暮らしをつなぐ

有限会社やさか共同農場
代表取締役社長

佐藤 大輔 さん



p21: やさか共同農場の原点というみそを手にとる佐藤さん p22: 市街地から山へ、さらに奥へと進んだ先の山村地域に農場が広がる。事務所兼直売所(右) 農場長、タイとベトナムからの技能実習生とともに。技能実習生を含め、研修生には有機農業で独り立ちできるよう仕事を任すようにしている。村の暮らしになじむよう地域の人たちとの交流も働きかける(左)



所在地 ● 島根県浜田市

設立 ● 1989年(創業1972年)

経営規模 ● 【生産】大豆・麦・ソバ25ha、水稲3ha、野菜(施設1ha・露地3ha)、原木椎茸栽培1万本

【加工販売】みそ・総菜(甘酒、トマトジュース、煮豆)年間製造計300t

従業員 ● 正職員16人、技能実習生5人、パートタイマー9人

URL ● <https://yasaka-kn.jp/>

自分たちが価値を決める

「父は仲間と1972年にこの地に移り住んで農業を始め、共同農場を作りました。私もまだ2代目に過ぎませんが、私にとっては生まれ育ったふるさと。ここにいる仲間と、もともと輪を広げて、この地で農業が続けられ、地域で生きることを楽しめるようにしていきたいんです」と話すのは、有限会社やさか共同農場で代表取締役社長を務める佐藤大輔さん(45歳)だ。

島根県浜田市弥栄町で、有機農業を基本に米と麦、大豆、野菜を生産する農産部門、みそや甘酒などの有機食品を製造する加工部門を営む。さらに就農希望の研修生やアジア地域の技能実習生などの受け入れと消費者との交流を加え、事業の三本柱と位置付ける。

農産部門では、水稲3ha、大豆10ha、大麦10ha、ソバ5haのほか、野菜4haを生産する。現在、同農場が管理する圃場の9割が有機農業か、それに準じた管理を実践。全体の7割ほどは第三者認証の有機JAS認証を取得している。また、島根県が進めるGAP(農業生産工程管理)認証制度「安全で美味しい島根の県産品認証制度(愛称:美味)」

しまね認証」に沿った生産工程管理にも取り組む。

同農場の年間販売額は約3億円。その6・5割は加工部門が占め、3・5割が農産部門の売り上げだ。

販路は9割が県外で、生活協同組合や有機食品を扱う小売店などを中心に首都圏が6割、関西が4割ほど。「消費地が近く、顔の見える関係を築きやすい都市近郊農業と違い、弥栄町のような遠隔地の産地では有機農産物の生産・販売だけでは経営が続けられない。有機農産物の価値を高める加工部門があることが大きい」と説明する。

有機JAS認証の原材料を使って製造するみそや米こうじ、トマトジュース、甘酒、新商品のポップコーンなど加工部門で作る多くの商品も有機加工食品JAS認証を取得している。佐藤さんは「一つの農場でこれだけの有機加工食品をそろえる例は全国的に見ても少ないのではないだろうか」と誇りを持っている。

「米や大豆などは、一般的な販売方法では自分で価格が決められないが、有機栽培した材料を使ったみそなど、加工食品にして価値を高めることで、自分たちで価格を決められる商品になる。消費者と

産地との交流は、その価値を理解していただく機会」と説明する。

消費者や流通・販売事業者との関係づくりは当然のこととし、「さらに農作物の安全・安心や環境配慮などを客観的に評価してもらう。有機JASなどの第三者認証も経営に不可欠」と位置付ける。第三者認証には書類の作成や費用などの負担も発生するが、農場全体の技術水準を示す証明であり、販路を広げる力にもなると考えている。

「三方よし」の関係づくりを

2003年に就農した佐藤さんは14年、33歳で代表取締役社長に就任し、先代社長である父・隆さんから経営を引き継いだ。首都圏の大学で農業を学び、卒業後に同農場に入社した佐藤さんだが、大学進学の時点では、町を出たいとの気持ちの方が強かったそうだ。しかし、在学中に研究室の教授から、同農場の業績を称えられたことがあり、そこで細かに質問されたが何も答えられず悔しい思いをした。その時初めてふるさとの良さも豊かさもわかっていなかったことに気づいたと、佐藤さんは振り返る。

工の経験を積んだ。一方で、隆さんとはたびたび衝突し、退職願の提出も一度ではなかったという。相談もなしに隆さんが県外に農場を買ったり、外国人技能実習生の受け入れを突然決めたり…。「組織づくりや事業を起こす行動力はすごい」と認めつつも、隆さんが新たな仕事を次々と持ち込むことへの反発もあったようだ。9年間頑張ったのちに「自分たちでやってみる」と社長就任へ背中を押された。

就任後も隆さんと意見がたがうことがあったが、農産部門と加工部門、交流・研修部門を三本柱とする経営のかたちはそのままに、有機農業を基盤として山村地域でも持続可能な経営の確立に取り組んできた。

目指すのは、生産者と消費者、それを流通で結ぶ生協や流通・販売業者の三者が支え合う「三方よし」の関係づくりだ。それぞれがメリットを享受できる関係でなければ、有機農業の取り組みも長続きしないとの考えが根底にある。

なぜ有機農業なのか、弥栄のみそは何が違うのかを知ってもらうことが関係づくりの基本と考え、交流やイベントには、可能とあれば首都圏へ日帰りでも参加する。



1年以上熟成させて製造する主力商品のみそ。ベテランと若手の2人が専従で担当する

また、長く取引する生協や流通・販売業者の職員も、若手への代替わりが続くと基本的なみその造り方を知らない人も増えているそう。で、26年度は流通・販売業者の若手職員を対象にした体験研修を実施している。「研修時にじっくり話し合うことで、若手職員が得意とするSNSの使い方などを教わることも多いんです」と佐藤さん。購入者の感想や最新情報などを直接得られる貴重な機会も逃さない。

みそ造りは弥栄そのもの

事務所がある三里地区は標高550以上に位置し、水田は少なく冬季間は積雪量も多い。隆さんが

移住した当時は、十分な資金もない中で農地を整備し、有機農業に取り組んだ。しばらくは生活も苦しかったという。そこに手を差し伸べてくれたのが地域の農業者たちで、昔ながらの資源循環型農業や代々各家に伝わるみそ造りを学び、有機農業の技術や経営の基礎構築につながった。造ったみその販売を始めて販路も確保できるようになり、経営も安定するようになった。年間約150トンを製造・販売するみそは、現在も同農場の経営を支える主力商品であり、同農場の原点という思いも強い。

「地域に助けてもらって今がある。恩返しのためみそ造りを



「元気がいい」と期待する女性は研修1年目だ

続けています。私たちのみそは、昔ながらの造り方と1年以上の十分な熟成期間を置くことを変えずに守っています」との自信を持つ。

「有機食品は規格ありき、ではありません。自然の流れに従い、生かしてもらふことによつて、本当の意味でおいしい食べ物を作ることです」。きれいな水で育った原料を使用し、良質な天然こうじと煮大豆で仕込まれる。年間通して冷涼な地で、貯蔵庫のみそは移り行く季節に任せて、ゆつくりと熟成。こうじ菌、乳酸菌、酵母菌がそれぞれ働き、甘みや香りが生み出され、味が決まるそう。みそは地域のつながりそのものなのだ。

こうじの風味と甘味が楽しめる甘口みそ、米こうじの甘みのみで

熟成させる白みそその他、製法別に10種類以上のみそを取りそろえる。自社の原材料だけでは必要量に不足する分は、近隣の農業者から仕入れている。地域に助けられたとの思いを忘れず、同農場が持つ販路を生かし、連携・協同する関係を築いている。

地域に人を呼び込む

高齢化・過疎化は全国的な課題だが、人口千人ほどの弥栄町も農地を預かってほしいとの依頼が増えるなど、農業の高齢化と担い手不足は深刻化している。そこで2025年3月に立ち上げたのが佐藤さんも役員として参加する弥栄町複業協同組合だ。

事業は、短期の作業やお試しとして広く有機農業の担い手を受け入れる労働者派遣業で、1〜3カ月の「いわみ体験」、4〜12カ月の「いわみ留学」など同町に来て有機農業を手伝う仲間を募る。同農場も受け入れ先となっている。

農村への移住を希望する人であつても必ずしも就農を希望する人だけではない。都市部に住みながら時々農村を訪れて農業体験を楽しみたいと考える人もいる。同組合はそうした多様な働き方を志

向する人の受け皿にしようと、行政にも協力を呼びかけて実現した。

「働き方はさまざまでも、地域を訪れる人を増やしたい。地域に住み、人と関わって学ぶことは多い」と佐藤さん。自身も地域のお宮の役を引き受けたり、子どもが通う学校との関わりが増えたりする中で、地域の一員として活動する面白さを実感したと説明する。最近では、自社の研修生にも研修用の宿舎ではなく、町内に部屋を借りて住むことを勧めている。

浜田市は近年、有機農業による農業・農村振興に力を入れている。22年4月時点で有機JAS認証を取得した圃場は約48^{ヘクタール}、認証事業者数は14経営体で、県内トップの有機農業地域となった。同農場が先頭に立って有機農業を実践し、販路も広げるなど果たしてきた役割は大きい。研修をきっかけに就農したり、同農場の職員となって同町周辺に定住した人も多く、過疎の地域に人を呼び込む存在となっている。

夢は共に育つ関係づくり

社長に就任して12年、次世代の育成を意識するようになったという。同農場では、自社で研修を受け

入れるほか、島根県立農林高等学校のサテライト校として、有機農業専攻の研修生の体験研修なども行っている。

また、同農場の事務所近くには、宿泊施設も備えた「浜田市ふるさと体験村」があり、「こうした施設も活用して、農業体験など多くの人が弥栄町に訪れる機会を増やしていきたい」と構想する。一つの村が一つの学校のようにまとまり、住人が自立して共に育つ「共育」の関係づくりが夢だという。

同農場の運営については、「私も含め6人の役員体制。農場は4人の役員が分担して管理している。基本的な方針はある中でも、役員がそれぞれ自立して動けるように持っていければ」と佐藤さんは言う。また、加工部門でも有機野菜を原材料にしたスープなど、新たな商品づくりに意欲を示している。

「弥栄の素晴らしい創造会議」のメンバーでもある佐藤さん。最後に「みそ造りの文化を発信する拠点をつくりたい」と教えてくれた。弥栄という地域の魅力を高め、研修などを含め訪れる人を増やしたいと前を向く。

(ジャーナリスト) 下山 隆雄／文

藤井 大介／撮影