

初夏のことだった。仕事の帰り道、都内の知らない街を歩いていると、ふわりと鼻をかすめるモモの香りがした。匂いのする方へ誘われると、どなたかの家の庭にリンゴにもカリンにも思える果実がびっしりと実っていた。もしやグアバかな？台湾で食べたけど東京でも育つのかな？などと思いつきながら、良い気持ちで帰ったのだった。

東京で暮らし始めて20年が経とうとする頃、ふと土に触りたくなって実家がある愛媛との2拠点で生活をするようになった。うちは元々農家なので、幼少期から田畑は身近な場所だったが、ちょうどコロナ禍と重なったのが大きかった。仲間にも時々手伝ってもらいながら4反ほどの畑を維持している。

東京では執筆に専念したいところだが、長年応募し続けていた区民農園に昨年当選し、こちらでも畑をすることに。猫の額ほどの農園で、みんなびっしりと野菜を育てている。畑って性格でますよねえ。

たった15平米だけど、夫婦二人が食べて行くには十分な野菜が採れた。こうして、みんなが少しずつの家庭菜園を持てば、地元の耕作放棄地は助かるし、食育にもつながるのになと思う。今の日本は、プロの作り手と、スーパーで吟味する人のどちらかで、田舎でも「キュウリいっぱいできたけん持っていきな」みたいな光景は少なくなった。大人でも、野菜がどう成長していくかを見たことのない人も多いだろう。花や庭木を植える感覚で、もっと気楽に庭先で野菜を育ててみてほしい。

さて、都市農園のいいところは野生動物による被害が少ないところだ。愛媛の畑には10年前から猪だけでなく猿も群れでやってきて、ニンニクやタマネギまで根こそぎ食べられるようになった。私の農ライフは、単管を立て天井までネットで囲う所からスタートした。だからこそ、東京では「猿に食べられる野菜」を育てることになっている。関東と四国、それぞれに土質が違って同じ種でも味わいが変わってくるのも面白い。これからも、マイペースで畑を楽しみたいと思う。



作家・作詞家・農家
高橋 久美子

たかはし くみこ
バンド活動を経て2012年より文筆家に。作家と農家の二足の草鞋を履き、愛媛県では主にサトウキビを育て黒糖に製糖。主な著書にエッセイ集『いい音がする文章』（ダイヤモンド社）、『わたしの農継ぎ』『その農地、私が買います』（共にミシマ社）など。農作物はチガヤ農作物店でweb販売。

関東の野菜、四国の野菜

東京農業大学 国際食料情報学部
アグリビジネス学科教授

半杭真一



●はんぐいしんいち●
1976年福島県生まれ。帯広畜産大学卒業・同大学院修了後、福島県職員を経て現職。専門分野は農産物のマーケティングと消費者行動研究。「イチゴ新品種のブランド化とマーケティング・リサーチ」が2019年日本農業経営学会賞学術賞。

世

界的な環境負荷低減の要請を背景として有機農業の市場が拡大しており、わが国でも「みどりの食料システム戦略」によって野心的な目標が掲げられている。しかし、農産物市場において、有機農産物は必ずしも主要な位置を占めるには至っていない。

わが国の有機農業には半世紀以上の歴史があり、「有機農業への理解を深める」ことの重要性は長年叫ばれてきた。実際、「有機農業」という言葉自体はすでに広く認知されている。では、知名度があるにもかかわらず、なぜ有機農産物市場は伸び悩んでいるのだろうか。

その鍵は、消費者が抱く「懐疑性(疑いの目)」にある。

有機農業が持つ「生物多様性の向上、土壌中の有機物含有量増加による長期的な持続可能性」といったメリットは、環境にとつて紛れもない「善い行い」である。企業の社会的責任(CSR)研究では、消費

者は企業が「善行」を行うとき、「なぜこの企業はこれに取り組んでいるのだろうか?」とその動機を推し量ることが知られている。

これを有機農産物の購買シーンに置き換えると、消費者は生産者の取り組み動機が、単なるポーズ(利益のため)なのか、それとも本気(理念のため)なのかを、心の中で天秤にかけていると考えられる。

筆者はこの点に着目し、販売時点で生産者が発するメッセージの違いが、消費者の選択にどう影響するかを検証した。

具体的には、「自然との調和を信じて」という内発的なメッセージ(理念重視)を伝えるか、あるいは「有機JAS認証で売上アップ」といった外発的なメッセージ(ビジネス重視)を伝えるかによって、消費者の受け止め方がどう変わるかを分析したのである。

研

究では、日本の成人6500人を対象にウェブ実験を行っている。野菜セットの通信販売

を想定し、メッセージの方向性(内発的／外発的)と、通常より高い価格設定(価格プレミアム)の有無を掛け合わせた売場を仮想的に構成し、慣行農産物との比較で購買意向を調査した。

消費者の心理を分析した結果、生産者の動機に対する消費者の受け止め方は、最終的に「価値に基づく動機(理念のため)」と「自己利益的な動機(ビジネスのため)」という二つの大きな対比でクリアに整理できる。

実験を通じて明らかになった主要な結果は以下の通りである。

・「価値(理念)主導型」であると推量された生産者は、消費者からの懐疑性を一貫して低下させていた。

・「外発的メッセージ(ビジネス重視)で価格上乗せなし」の条件に比べ、「内発的メッセージ(理念重視)」を提示した場合は、価格上乗せの有無にかかわらず消費者の懐疑性が低いという結果であった。これは、価格の高さそのものよりも、それが「どのような物語や意図と結びついて提示されているか」が重要であることを示している。

本研究の重要な知見は、有機農産物のコミュニケーションにおいて、単に「認証があるから信頼できる」という事実(主張の信頼性)だけでなく、「生産者がどういう動機で取り組んでいるか(動機の推量)」が消費者の態度を決定づけていると判明した点にある。

実務的な示唆として、有機農産物の高価格や認証をアピールする際、「事業上の合理性」や「市場での有利さ」だけを前面に出すと、消費者に「自己利益的(儲け主義)」と解釈され、買い控えを招くリスクがある。

むしろ「なぜ環境や社会のためにこの農業を続けているのか」という倫理的なコミットメントやストーリーを丁寧に説明することこそが、消費者の懐疑性を抑え、納得感を持った購買意思決定を促す有効な戦略と言えよう。

有機農業は、その黎明期に化学肥料や農薬の危険性を強調するプロモーションを行ってきたという経緯がある。消費者とのコミュニケーションは、一方的であってはならず、消費者が生産者をどう見ているか、という視点が求められるのである。

F

なぜ有機農作物市場は伸び悩むのか
消費者は生産者の動機を讀んでいる

関東地域での大豆有機栽培

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
中日本農業研究センター 野菜畑作研究領域 有機・環境保全型栽培グループ長

田澤 純子

2

021年に策定された「みどりの食料システム戦略」では、「2050年までに有機農業の取組面積を全耕地面積の25%（100万^{ヘクタール}）に拡大」という目標が掲げられています。その達成に向けては水稲や大豆などの栽培面積の拡大が一つのカギとなります。

また、国内で消費される有機大豆は大半が海外産で、国内生産の拡大が求められています。有機栽培では化学合成農薬を使用せずに雑草や病害虫などに対応することが必要です。特に大豆では、有機栽培に適した作業を適したタイミングで行うことが重要となります。

大豆の有機栽培のポイントは3点あります。1点目は有機栽培に適した大豆品種の選定です。関東地域で栽培されている数品種を有機栽培した際の収量を比較すると、早生品種に比べて晩生品種であるほど、また粒の大きさが小さい品種ほど高収量の傾向がみられました。その理由として、粒が小さい品種はさやが多い傾向にあり、虫害などへの補償作用が働きやすいと考えられます。このことから、有機栽培には「中～晩生で小～中粒」の品種が適していると言えます。関東地域では、「納豆小粒」「フクユタカ」や各地の在来品種などが適していると考えられます。

大

豆の有機栽培のポイント

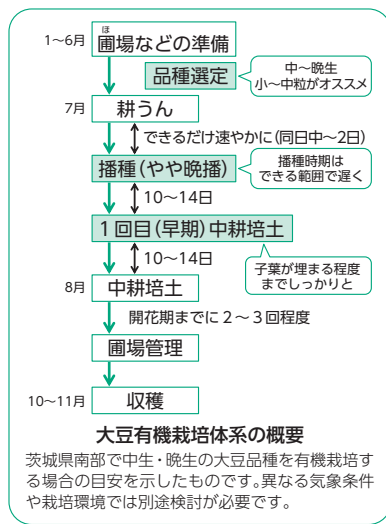
2点目は播種時期です。関東地域の慣行栽培では6月上旬～下旬の播種が一般的であり、播種時期が早いほど収量が高い傾向がありますが、有機栽培では6月播種では慣行栽培の1割ほどの収量となってしまうこともあります。それに対して7月上旬～中旬播種（やや晩

播）にすると慣行栽培の6～7割程度の収量が得られました。播種を遅くすることにより開花期が遅くなり、カメムシなどによる吸汁害が軽減されたと考えられます。したがって、有機栽培では播種時期を「やや晩播」に遅らせることを推奨しています。

3点目は早期の中耕培土による雑草対策です。まだ大豆が小さい時期に、子葉が隠れるくらいまで株元にしっかりと土をかけると除草効果が高まります。除草剤を使用しない有機栽培では、大豆本葉1枚目が展開する頃（播種10～14日後）に1回目の中耕培土（早期中耕培土）、その約2週間後に2回目の中耕培土を行うことにより、生育期の雑草量を低減することができました。

農研機構では、これらの技術を体系化して「関東地域における大豆有機栽培技術体系標準作業手順（有機大豆SOP）」を作成しています。より詳しい情報も記載されていますので、「農研機構 SOP 有機大豆」で検索してみてください。

大豆有機栽培体系の概要



Profile

たざわ じゅんこ
東京農工大学大学院農学研究科修士課程修了。これまで農業環境技術研究所、北海道農業試験場、農業研究センター、中央農業研究センター、中日本農業研究センターで勤務。近年は大豆・野菜・水稲などの有機栽培技術の開発と体系化などの研究に従事。2025年4月から現職。博士（農学）。

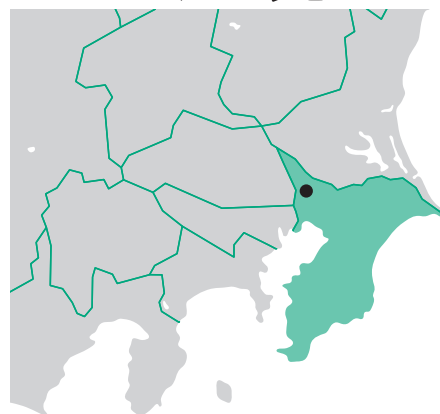


循環型農業目指し有機質肥料開発 地産地消や「有機農福連携」を推進

千葉県流山市

株式会社えか自然農場 代表取締役

小野内 裕治



有機質肥料を独自開発

千葉県流山市は2005年につくばエクスプレスが開業して以来、東京への通勤者を中心に人口が増えています。一方で農業は高齢農家のリタイアで、耕作放棄地が増えました。「株式会社えか自然農場」は流山市とその周辺地域のコミュニティと連携し、耕作放棄地などを利用した有機農業の振興を目指しています。

私は人材派遣会社で求人情報の管理や営業を担当してきました。名古屋から東京本社に転勤した際、新聞で千葉県の井戸水が飲用に適さないという記事を読みました。原因は農業や化学肥料による河川や地下水の汚染です。このままでは人は生きていけなくなると、化学肥料に代わる有機質肥料を開発しようと思い立ちました。作物の残渣を発酵させた有機質肥料を農地に戻して次の作物を作るという循環型農業を目指して開発したのが、有機質肥料「えか5K」です。

酵母菌や乳酸菌、納豆菌といった菌類に米ぬかや竹のパウダー、天草などを加えて発酵させたオリジナル肥料です。開発した肥料はまず自宅のプランター、次いでつくば市のホームセンター裏の空き地で栽培実験を続けました。しかし、農家は新肥料を使ってくれません。そのうち流山市に農地を貸してくれる人がいると聞き、05年に「えかオーガニック農場」をオープンしました。

同年に東京・千代田区に農場の運営会社「株式会社E.C.A.」を設立し、私が代表取締役に就きました。E.C.A.はEarth Clean Associateの頭文字です。事業内容は有機農産物を生産・販売する「オーガニック・アグリ事業」、障害者の雇用を促進する「チャレンジド・サポート事業」、米国のNPOと連携した日米合同障害者アート展開催など「アート事業」の三つです。

農場ユビの「ミッション」

えかオーガニック農場も三つの事業理念を掲

げました。一つ目は「地球が喜ぶ」有機栽培、二つ目が地産地消や地域密着など「人々の役に立つ」事業、そして三つ目が障害者雇用を創出する「社会貢献」ビジネスです。その後、農場の事業が拡大したため法人化し、2016年に株式会社えか自然農場を立ち上げました。

現在の農場の面積は合計4.1ha。耕作放棄地などを借り受け農場を拡大し、各圃場は本部事務所から徒歩10分以内の範囲にあります。社員数は非常勤を含めて10人。このほか障害者の実習生が38人働いています。

栽培作物は約50品目。いずれもえか5Kを使った有機栽培で、17年に有機JAS認証、21年にはJGAP（農業生産工程管理）認証を取得しました。同農場において、東京理科大学（野田キャンパス・堂脇研究室）が、バイオ炭と有機肥料による農産物の付加価値向上と環境影響を低減させる実証研究を実施しており、その成果を踏まえた「TUSスタートアップ企業」による社

会実装を目指しています。

コーヒーかすで循環型農業

コーヒー抽出後に残るかすを利用した循環型農業にも取り組みました。コーヒーかすは事業系一般廃棄物ですが、発酵させて畑に散布したら肥料になるのではないかと考え、実験しました。しかし、コーヒーかすをまいた畑では野菜が育ちません。でも「野菜が育たないのなら雑草も育たないのではないか」と思いつきました。

除草剤を使わない有機農業の課題は雑草対策です。そこで畝間^{うねま}にコーヒーかすをまいてみると案の定、雑草が生えてきません。予想外だったのは畑にすき込み、放っておくとその後、肥料になることです。コーヒーの豆かすは多孔質です。その無数の穴がバクテリアのすみかになり、時間の経過とともにバクテリアが生み出す有機物が作物の栄養素になると推測しています。

コーヒーかすは、スターバックスコーヒージャパン株式会社の近隣の店舗が「循環型農業に役立つなら」と提供してくれました。同店のスタッフが、畑に入れるコーヒーかすに不純物が混じらないよう分別し、定期的に農場に来て、コーヒーかすのすき込み作業を手伝ってくれています。

農場で生産される農産物は、農場の入り口にある直売所のほか柏駅前百貨店、近隣のショッピングセンター内のスーパー、コンビニエンスストアなど、およそ30店舗で販売しています。「えか野菜」という名称も商標登録しました。直売所では価格の安さ、あるいは有機野菜特

有の甘い味などもあり、消費者の認知度は高まっていると思います。

地域の幼稚園児や小学生のサツマイモ収穫体験にも協力しています。2026年度からは、小学生がホウレンソウや小松菜などの種をまき、収穫して学校給食に利用する取り組みを始める予定です。子どもたちに有機野菜のおいしさを知ってもらう活動です。

25年度からは水田40[㌦]で有機米の栽培も始めました。田植えには地元の農家や近隣住民、東京理科大学の学生などが参加しています。近所の高齢者施設にも月に3、4回訪問販売しています。施設にリハビリ通院するお年寄りは一人で買い物に出られません。訪問販売では、購入した野菜は送迎バスで帰れますから便利です。

マイクロファーマーの育成

有機農業の普及と小さな農業の担い手育成を目的として「えかマイクロファーマープロジェクト」を開始しました。参加者は自分の都合のいい時間に農場に来て、その時々に必要な作業である種まき、定植、除草、収穫、出荷作業など、農場の日常業務に参加しながら、有機農業を実践的に学びます。経験豊富なスタッフが指導するため、未経験者でも安心して参加できます。報酬は金銭ではなく、自ら携わって育てたえか野菜を持ち帰っていただいています。農業技術だけでなく、有機農業の考え方や栽培方法を継続的に学ぶことで、将来の担い手育成につなげることを目指しています。

レンタル畑事業は、利用目的に応じて「おまか

セファーマーAコース」「同Bコース」「ファーマーコース」の3コースを設けています。法人や個人の目的や経験に合わせて野菜作りを楽しめます。ロシアのダーチャ（農園付き別荘）やドイツのクラインガルテン（市民農園）のような週末農業を想定しています。参加者を募集したところ、定年後のセカンドライフに農業をやりたい、田舎暮らしを予定しているので農業を学びたいといった東京近郊の会社員が応募してきました。



夏場は頻繁に除草が必要だが、畝間にコーヒーかすをまけば、しばらくは何もしなくていいという。スターバックスのスタッフらと。右から3番目から小野内さん、農場長の藤後省三さん（右）同農場で近隣の小学生による芋ほり。サツマイモの苗を植え、収穫する（左）

現在は23人が参加しています。

農業では高齢農家の離農が相次いでいます。市民の小さな農業がその穴を埋め、効率的な生産と販売の仕組みをつくれれば、農業は活性化すると思います。農地が手に入らない場合は、第2農場を設立してもいいと思っています。流山市周辺でマイクロファーマーを100人、将来は全国で10万人に増やしたいと夢を膨らませています。

有機農福連携を

えかオーガニック農場のもう一つのミッションが、障害者の就農支援です。十数年前、私は厚生労働省の勉強会のメンバーとして、障害者の自立支援について議論しました。その時、紹介された農林水産省の幹部から

タカシマヤフードメゾン流山おおたかの森の食品売場で販売されるえか野菜。店頭に立つ小野内さん



性と障害者が担い手になるという話を聞きました。早速、近くの特別支援学校に生徒を紹介してもらい、農場で1人採用しました。農薬を使わない有機農業と障害者雇用を組み合わせた「有機農福連携」と呼んでいます。

その後、ECAが障害者就業のコンサルタントをする大手コンビニエンスストアが、障害者

雇用を増やすというので、農業での研修を提案しました。現在、実習生が農場で働いています。

知的障害のある人の中には記憶や理解に時間がかかる人もいますが、毎日の農作業を繰り返して覚えれば戦力になります。それには仕事の単純化も必要です。例えばキュウリの収穫を頼むと、大きなものも小さなものもサイズに係なく収穫してしまう。そこで竹べらで収穫に適したサイズの物差しを作り、この大きさを収穫するよう指示すると、ニコッと笑って「それならできる」と言います。誰にでもわかりやすい指示は、作業改善のヒントにもつながっています。

学校給食の有機化に挑戦

今、挑戦しているのは学校給食に使う食材の有機化です。農林水産省によると、2024年度時点で全国328市区町村がオーガニック給食を始めており、さらに拡大中だそうです。私も流山市に学校給食の有機化を提案しましたが、市内の小中学校全部に供給できるかと問われ、配送トラックがないので一度は諦めました。

ところが、ある小学校の給食担当の先生が、地域の学校給食の食材を一手に卸している会社を教えてくれました。えか自然農場では、26年6月から学校給食への有機食材の提供を開始しています。今後は、学校給食に安全でおいしい有機食材を届けるという理念に賛同していただける農家と連携し、地域で供給体制を構築しながら、安定供給を目指していきます。

周辺の自治体でも有機農業に関心を示すところが増えてきました。野田市は「コウノトリも住

めるまちづくり」を掲げて、環境保全に取り組んでいます。同市とは有機農業の振興で協力しようとして話合っています。さらに、野田市の養鶏場と連携し、鶏糞にえかKを混ぜて発酵させて、肥料効果の高い有機質肥料を作りました。これを農地にまいて有機栽培を進める計画です。

えか自然農場の目的は営利事業か社会貢献かとよく聞かれますが、私は両方と答えています。民間企業ですから、収益を上げなければ社会貢献も継続できません。ECAのミッションである日米合同の障害者アート展も資金面の制約があり、3回目以降、開催できずにいます。再開に向けて、収益事業の土台をしっかりと固めなければと思っています。

本稿はジャーナリストの金子弘道氏が小野内さんにインタビューし執筆しました。



profile

小野内 裕治 おのうち ゆうじ

株式会社えか自然農場・株式会社ECA代表取締役、えかオーガニック農場代表。有機質肥料えか5Kを農場で独自に開発・製造する。「有機農業は、地球が喜び人々の健康に役立つ農業」を理念とし、循環型農業を実践する。栽培方法や害虫対策など試行錯誤しながら土と格闘する日々を送る。生産から学校給食での利用などの消費まで、一貫した地域ぐるみでの取り組みを進めている。

株式会社えか自然農場

千葉県流山市で2005年に、えかオーガニック農場をオープンして以来、農業や化学肥料などとは使わず、オリジナルの有機質肥料えか5Kだけを使って、安全・安心な野菜を育てている。農場は約4ha、50種類以上の野菜を栽培する。「野菜の味が濃い」「生で食べてもおいしい」と評判を呼んでいる。障害者雇用に積極的に取り組み、農業と福祉が両立する経営を目指す。

『今さら聞けない』

有機農業の話 きほんのき

「ちよこつと有機」の品目と品種、

売り方と有機JASのQ&A

農山漁村文化協会編 農山漁村文化協会



2025年9月発行・1,870円

現場目線で栽培と販売の技を紹介

吉田 忠則（日本経済新聞社編集委員）

まず感じたのは、有機農業について語る際に真っ先に出てきそうな言葉をあえてほとんど取り上げていない点だ。「安全・安心」。消費者の中には、農業を使っていないので安全と思っている人が少なくない。だがこのテーマは慣行農家の反発を招き、不毛な論争を巻き起こす。

農業を専門とする出版社ゆえだろう。慣行と有機のどちらが重要かといった論点に深入りせず、栽培技術を中心に農家の声を集めることで本書を構成した。長年の試行錯誤を重ねて磨いた技術の数々が、読者の知的好奇心を刺激する。現場目線で編集した実践の書だ。

有機栽培に挑戦してみたい人の関心に応える

のが、最初に育てるべき品目の紹介だ。冬の作物なので害虫が少ないナバナを挙げる農家もいれば、サトイモを勧める農家もいる。セイタカアワダチソウが生えた耕作放棄地は肥料が多く入っていることがあり、この草も畑にすき込めば無肥料でサツマイモ栽培をスタートできるとの助言もある。厄介者とされがちなセイタカアワダチソウを緑肥にする発想は、自然の力を生かす栽培技術の象徴だろう。

販売で参考になりそうなのが、表記に対する規制の解説だ。値札やラベル、包装袋に「有機」と表記する際は有機JAS認証が要る。一方、農場名や直売所の販売コーナーなどに表記する場合は規制対象にならない。もちろん虚偽の表記はNG。認証に代わり、地域内の関係者や自治体有機であることを確認するための仕組みづくりが模索されているという。

では有機農業の意義は何か。この点に触れているのが研究者の寄稿。堆肥は炭素を土壌に貯留する効果も伴う。地道な栽培努力が気候変動対策にも役立つことが評価され、農家の利益につながることに期待を寄せる。

アルバート・ハワードの『農業聖典』やレイチェル・カーソンの『沈黙の春』など有機農業に影響を与えた著作も紹介しており、歴史を学びたい人へのガイドブックにもなっている。欧米や中国など世界の有機農業の動向も紹介している。書名が示す通り、有機農業を理解するための「基本」を幅広くカバーした一冊といえる。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店における売り上げ上位10冊（2026年7月1日～7月31日）

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 増補 農業と人間 食と農の未来を考える	生源寺 眞一／著	岩波書店	1,595円
2 夏帆 The Tale of KAHŌ	村上 春樹／著	新潮社	2,860円
3 食料・農業・農村白書 令和8年版	農林水産省／編	日経印刷	3,245円
4 海のさかなの正しいトリセツ 政策論から見た「新たな水産資源管理」	内海 和彦／著	日本評論社	2,420円
5 農政の羅針盤 新基本法のポイント	食料・農業・農村基本政策研究会／編	日本農業新聞	1,540円
6 お米の生産者価格と消費者価格 米価はどのように決まるのか	土田 義憲／著	ロギカ書房	2,860円
7 おいしい日本の野菜が消える日 二極化する農業の未来	久松 達央／著 紀平 真理子／学術・構成協力	光文社	1,144円
8 農業で成功するために本当に大切なこと	澤浦 彰治／著	ダイヤモンド社	1,980円
9 森と人間社会 森林・林業をめぐる知的遍歴	熊崎 実／著	築地書館	3,300円
10 食べた後どうなっているのか図鑑 動物の消化器の秘密	アイナバスタール／絵、ピクトルサバ／文、 五十嵐 加奈子／訳、綿貫 宏史朗／日本語版監修	日経ナショナルジオグラフィック	3,960円