

地域と農業

会報

第 77 号

Apr.2010

Spring

特集

平成21年度（第24回）農業総合研修会
「北海道の活性化に向けた農業の役割」

札幌駅から徒歩5分

札幌でのご宿泊なら
いつも安心・快適な

ホテルノースイン札幌
北農健保会館へ

1 ツイン・和室プラン

素泊り

1室2名様以上のご利用で

お一人様

¥3,500~

2 Sルームプラン 限定10室

バス・トイレ付のシングルルームでの
お泊まり 朝食付きのお得なプラン

¥6,000~

3 団体宿泊プラン ツイン・和室限定、料金一括払い

同一日に10名以上で宿泊すると基本料金の10%OFF(3,200円~)

- ・団体宿泊プランはツイン・和室を同一日に1室2名様以上でご利用し、合計10名以上の宿泊に適用。
- ・団体宿泊プランは宿泊ポイントの対象にはなりません。
- ・ほかの割引制度との併用は不可。

期間 平成22年6月1日~9月30日

各種会議室ご利用料金

会議室名	面積 (㎡)	最大収容人数			ご利用料金	
		学校式	口の字	コの字	基本料金(4時間)	以降1時間毎
鶴の間	29	25名	20名	15名	10,000円	1,200円
芭蕉	130	90名	50名	40名	24,000円	3,000円
特別会議室	129	楕円形 34名			28,000円	3,500円
大会議室	191	135名	72名	60名	36,000円	4,500円
中会議室	105	75名	44名	34名	20,000円	2,500円
中会議室	86	55名	40名	28名	18,000円	2,200円
小会議室	40	25名	23名	17名	13,000円	1,600円

※上記に表示されている料金は、全て消費税を含んでいます。

会議室設備貸出料金

データプロジェクター	……	8,000円
オーバーヘッド プロジェクター	……	2,000円
テレビ・ビデオデッキ	……	3,000円
DVDレコーダー	……	3,000円
各種マイク スクリーン ホワイトボード	……	無料

駐車場ご利用料金

ご宿泊の方(入庫から24時間)	……	500円
ご宿泊以外の方(1時間)	……	200円

旅の疲れを癒すサウナ付大浴場を完備 男性専用

もちろん宿泊者は無料。早朝6時から夜行列車、バスで朝札幌に着いてもご利用できます。

ゆっくり休憩できるレストルームもご用意しております。

宿泊以外の方のご利用は1,000円となります。

宿泊の方は大浴場を24:00までご利用できます。

ご利用時間

第一部 6:00~9:30
第二部 12:00~20:00

ホテルノースイン札幌
北農健保会館

〒060-0004 札幌市中央区北4条西7丁目

電話ご予約 011-261-3270 FAX 011-261-3298

<http://www.hokunoukenpo.or.jp/kaikan/>

地域と農業

Vol .77

表紙写真：満開のアザレア
豊平緑のセンターにて



提供：乃生 賢一

目次

-
- 2 **みる** **観** 北海道地域農業研究所の原点
(社) 北海道地域農業研究所 顧問 太田原高昭
-
- 7 **特集** 平成21年度(第24回)農業総合研修会
講演 北海道の活性化に向けた農業の役割
NHK 解説委員室 解説主幹 合瀬 宏毅
-
- 33 **Essay** 稲に学び、米の魅力を伝えたい
株式会社米夢館 代表取締役 向 真理子
-
- 40 **レポート** 食の安全・安心を目指す「北の3大学連携」 第1回
- 食の安全・安心の基盤としての
地域拠点型教育研究システムのネットワーク形成 -
地域拠点型農学エクステンションセンター (酪農学園大学)
事務局長 前田 善夫
-
- 51 **随想** 首長20年を体験して忘れられないできごと
前佐呂間町長 堀 次郎
-
- 56 **連載No.57** あのマチこのムラ地域おこし活躍中
厚真町の事例
(社) 北海道地域農業研究所 専任研究員 經亀 諭
-
- 64 「市町村・JA 管内農業の展開方向に関する調査研究
(地域農業振興計画)」の実施について
-
- 66 掲示板・お知らせ・DATA FILE
-

観 察

北海道地域農業研究所の原点

(社) 北海道地域農業研究所 顧問 太田原 高 昭

一、「こんわ会」を立ち上げた橋場正一さん

北海道地域農業研究所は今年で創立二〇周年を迎える。創立にかかわり、所長を三期務めた者として、各方面でお世話になった多くの方々に厚く御礼申し上げ、これからも研究所を支えていただくようお願いしたい。研究所になってからの実績とその評価については、現在二〇周年記念誌を編纂中であるのでそこに譲り、ここでは研究所の前身である「北海道農業農協問題懇話会」(以下「こんわ会」とする)について書いておきたい。

「こんわ会」が発足したのは昭和四七年であった。平成二年創立の地域農業研究所に業務を引き継ぐまで足かけ十九年、二〇周

年を迎える研究所とほとんど同じ長さの歴史をきざんでいる。この会が生まれたのは、昭和四七年という時期が示しているように、米の生産調整(減反)政策にどう対処すべきかという差し迫った課題に答えるためであった。会を立ち上げたのは当時の北農中央会副会長の橋場正一さんである。

橋場さんは上川の東旭川農協組合長、すでにホクレンや北信連副会長など道連の要職を歴任し、遠からず農協道連のトップに座る人と目されていた。その橋場さんが札幌での役職をすべて辞退して一組合長として東旭川に帰ったのである。橋場さんはその時の心境を後に故事にたとえてこう書いている。「田園まさに荒れなんとす。なんぞ帰らざる」。当時の切迫した農業情勢と橋場さんの決意がよく表れている。



懇話会の事務局長として任命されたのが農業開発公社の幸健一郎さんだった。幸さんは、北生連時代に北農労の書記長として橋場さんとは団体交渉の好敵手であったが、いつしかお互いに認め合

う関係になっていったようだ。幸さんの功績は、農協論の権威だった足羽進三郎北大教授に副会長をお願いしたのを始めとして、多数の研究者をこんわ会の協力者に引き込んだことで、その人脈が今日まで研究所の財産となっている。

しかしこんわ会の主力はあくまでも単協組合長だった。役所や系統の指示待ちでなく、自分たちの知恵と協同の力でどう難局を乗り切るかという熱意に燃えたるばらしいメンバーだった。端野の三好さん、富良野の藤野さん、洞爺の佐伯さん、恵庭の松原さん、中札内の梶浦さん、北檜山の大関さんなど、その後の農協界をリードしたそうそうたる人たちの、熱い語りについた私たちが若手研究者は何と幸運に恵まれたかと今でも思う。

課題であった減反政策への対応にはどのような答えが出ただろうか。かいつまんでしか書けないが「複合経営」というのがその

答であった。東旭川農協で開催された第一回研究会の講師を務めた岩手大学の佐藤正教授が、自ら計画書を書いた岩手県志和農協の実績をふまえて「稲作経営の複合化」を説いた。今では当たり前になっている複合経営の考え方が、水稲単作で走ってきた当時の北海道では新鮮であり、衝撃的でさえあった。こんわ会は、稲作地帯だけでなく畑作地帯や酪農地帯からも要請されて、生産調整が全面化していく時代の北海道農業のあり方について手弁当で調査研究し、現地研究会を開いて農家や農協職員と議論を重ねた。その中から畑作の地力問題とその対応策としての輪作体系の確立、酪農については「ゴールなき拡大」への疑問と「マイペーヌ酪農」の意義などが課題として浮かび上がってきた。関係機関ではすでに検討されていた問題だったが、それを現場から戦略的な位置づけで提起したのがこんわ会の役割だったかと思う。

一、梶浦福督さんとの「連合会」論争

初代会長橋場さんは、思いを残しながらガンで急逝された。こんわ会はその遺志を継ぐべく活動を継続することになり、二代目会長に中札内の梶浦福督組合長を選出した。梶浦組合長は、すでに北海道にこの人ありと言われたカリスマのリーダーで、中札内村も梶浦さんが重要な役割を果たした法人化運動や「循環農業」

で有名であった。私も大学院生時代から何度も中札内を訪れ、梶浦さんの教えを乞うていた。

こんわ会としては大変な大物会長に恵まれたのだが、梶浦さんの思いは別のところにあつたらしい。梶浦さんは北海道共済連の会長として全共連の理事に就任し、そこで全共連事件というところでもない不祥事に遭遇したのである。事件の内容は省略するが、梶浦さんは当時の全共連のボスとして君臨していた会長を正面から批判し、理事会総辞職といういわば抱き合い心中でボスの追放に成功している。

これは推測だが、梶浦さんはこの事件を通じて農協連合会に深く失望し、その存在自体に疑問を抱くようになったのではないか。こんわ会は連合会の下部組織ではなく、単協組合長の自由な勉強会だったから、連合会の役割や実態にメスを入れるための格好の足場になると考えたかもしれない。しかしこんわ会の目的はそういうところにはなかつたから、お互いに違和感があつたためか、梶浦さんは一期で会長を辞めている。

問題はその後をやつてきた。梶浦さんはかねてからの連合会批判の研究を深め、その結果を『農協大改革案』（昭和六三年）という著書にまとめて発表した。それは「各種の農協連合会は害あつて益なし。これを速やかに解散すべし」という衝撃的な内容で、マスコミにも大きく取り上げられた。しかし、どうしたわけ

か表だつての反論はなく、肝心の連合会も沈黙を守っていた。

私は農協の研究者としてそうした状況に不服であり、大恩ある梶浦さんだが一言なかるべからずとの思いで、『農家の友』に梶浦理論批判を書いた。連合会に頼まれて書いたと言う人もいたが、そうではない。ホクレンのある役員に「どうするんですか」と聞いたところ「無視することにした」との答だつたため、誰かが言わねばとの思いで書いたのである。けしかけた人がいたとすれば『農家の友』の編集委員だつた道の黒澤不二男専技、現在の地域農研特別参与の黒澤氏である。

烈火のごとく怒つた梶浦さんは直ちに次号に反批判を執筆され、論争が始まつた。といつても私は連合会の必要性を理論的、歴史的に指摘しておけば十分だつたし、公開の場で大先輩と論争するのも恐れ多かつたのであまり続ける気はなかつた。それでも周りが面白がつて、テレビや某農協青年部主催の直接対決討論会に出されたりした。マスコミ的には連合会を断罪する梶浦さんがヒーローで、私は敵役だつたように思う。

梶浦さんが連合会不要論の実践として組織した「広域農協」は結局失敗した。いろいろ不運も重なつたのだが、私はやはり必然の結果だつたと思つている。梶浦さんは村を離れ東京で亡くなられたが、梶浦さんをもちあげたマスコミや大学教授はこのことでもうまだに一言の釈明もしていない。この一連の経過は農協論の絶

好の教材なので、いつか誰かがきちんと客観的に研究してほしい
と思っている。

仏様になられたから言いつわけではないが、梶浦さんの連合会批判は真剣なものだっと思ったと思う。連合会の要職を歴任した人がこのような言動に出たことについて批判する人は多いが、そういう経歴の持ち主だからこそ言えることもある。よく使われる比喻でいえば、梶浦さんは産湯と一緒に赤子も流してしまっただが、汚れた産湯を捨てなければならぬことは確かである。とくに連合会の人は梶浦さんの本を警句として読んでほしい。

三．佐伯利彦さんの「共連れの思想」

三代目会長の佐伯利彦さんは洞爺村農協の組合長を十七年務めた人で、ホクレンの理事としても一〇年選手で、野菜作を普及した「佐伯学校の校長」として知られている。私は大学の助手になりたてから洞爺村に通い、佐伯さんの教えを受けて博士論文もまとめた。亡くなられた今も洞爺村方向には足を向けて寝られないほどお世話になった。

佐伯さんの偉さは、こんわ会が「複合経営」を打ち出す前から、自分の経営だけでなく地域農業のあり方として複合経営を取り入れ、野菜産地形成の先駆者となったことにある。十勝や空知と

違って道南の洞爺村は畑作も稲作も小規模で、規模拡大を目指せば離農が増えざるを得ない立地にあった。佐伯さんは農業は「共連れ（友連れ）」の業であり、仲間は大小の別なくすべて生きながらえなければならぬと考える人であった。

そのためには平面的な規模拡大ではなく、立体的な規模拡大すなわち複合化の道しかなかった。佐伯組合長は北海道で初めて構造改善事業による施設園芸の団地を造成し、生鮮野菜の内地送りに挑戦した。今のように条件が整っている時代ではないから、パイオニアとしての辛酸はたっぷり味わった。事業が行き詰まり心が折れかけると東京に出たという。東京の雑踏を眺めていると「こんなにたくさんの方がいるのだから野菜は必ず売れる」という確信が生まれてくる。そして再び元気を取り戻して村に帰るのだ。

佐伯さんがホクレン理事に選ばれた頃は、系統の野菜事業は始まったばかりであった。佐伯さんはこんわ会仲間の三好さんや藤野さん、平取の楠木さん、七飯の宮後さん、橋場さんの後を継いだ東旭川の近藤さんたちと野菜の研究会をつくり、これが後に佐伯学校と呼ばれるのである。この人たちが北海道を代表する野菜産地を作り上げるのであり、ホクレンの野菜事業も急速に拡大した。こんわ会の複合経営論がついに系統事業に取り入れられ、北海道農業を変え始めたと言ってよいであろう。

こうしたことから佐伯さんがこんわ会の三代目会長に選出されるのは自然の成り行きだった。佐伯さんは道内初の広域合併農協であるとうや湖農協の運営で苦勞しながらも、こんわ会の活動を大切にされた。それだけでなく、ちょうどガット・ウルグアイ・ラウンド農業交渉の最中だったこともあって、こんわ会の「手弁当」の伝統を生かしながら系統のシンク・タンクとなるような安定した組織にしたいと考えた。

ホクレン始め各連合会、中央会がこれに賛同し、行政の支援も得てスタートしたのが北海道地域農業研究所である。連合会、中央会だけでなく、単協および市町村の加盟を重視する社団法人となったのは、現地に密着したこんわ会の伝統を忘れないためである。

小さな研究所でもこれだけの歴史がある。創立者の橋場さんの遺稿集『大地に生きて』の中に、こんわ会に寄せて「最初に点した火は小さくとも、やがて燎原の火となる」という文章がある。燎原の火にはまだ遠いが「火を継ぐ者」の自覚を忘れずに、日々の業務に誠実に向き合いたいものである。



平成21年度（第24回） 農業総合研修会

日時…平成22年3月9日
場所…共済サロン「芙蓉の間」

挨拶

社団法人北海道地域農業研究所

理事長 藤田久雄



本日の研修会の開催にあたりまして、一言ご挨拶させていただきます。北海道地域農業研究所は平成二年に設立し、皆さまの多大なご支

援のもと、お陰さまで今年で二〇年を迎えることができました。現在の会員数は団体が八〇、JAが一〇三、市町村が四六、個人が一〇〇ということで、合計で三二九会員になっています。市町村会員が財政難を理由に少ないわけですが、最近、共同研究で全農家のアンケート調査、あるいは地域農業

の現状分析、農業振興の、方向づけなどを依頼されるケースが増えております。今後他の市町村についてもそのような形で積極的に推進していきたいと思っております。

ご案内の通り、わが国は現在政治・経済そして農業も閉塞感で一杯です。その中で最近の私の心配事、あるいは気になっている関心事が二つあります。

その一つは、消費者の食の意識に変化が出ているのではないかと思います。消費者は食品を購入するにあたってどのような行動をとっているか、日本政策金融公庫が毎年実施しています「消費者動向調査」の二月の報告を見ますと、食品を購入する際に重要視していることとして「安全」というのが一五・六%、それから「安さ」が四三

・二％ということですが、二年前の二〇〇八年の調査によりますと、「安全」が四一・三％ということですから、三分の一ぐらいに減っている。それから「安さ」も二年前は二七・二％でしたが、これが逆に四三・二％に上っているということで、今消費者の志向は「安全」よりも「安さ」を求めているということですが、一言で言いますと、デフレ経済の中で消費者の節約意識が急速に強まっている。ある著名な経済ジャーナリストの弁を借りますと、「一般家庭では不景気で給料やボーナスが減っているのに、住宅ローンや教育費などの支出は変わらないため、食費を削らざるを得ない。そうすると安全性や国産に拘る余裕がない」という分析がされています。

私共は、北海道産の農畜産物は何れも消費者に対して自信を持って提供できるものと自負しているわけですが、やはりわが国の経済動向を掴むと同時に、多くの消費者に対する北海道ファンをこれからもさらに作る努力をしていかなければならないかというように考えています。

二つ目の心配事ですが、政府は今月末までに、「新基本法」ができて三回目の「食料・農業・農村基本計画」を策定することになっております。私どもが聞かされているポイントは、戸別所得補償制度の導入。食料自給率を一〇年後に五〇％にする。農業・農村の六次産業化の推進。それから食の安全と消費者信頼確保対策と言われておりますけれども、何と云っても大事なことは、国作りは「農業・農村振興が基本」だということを確認にすることだと思っております。

最近、民主党の中から「もっと農政転換の理念をしめす必要があるのではないだろうか」、あるいは「重要なテーマなので拙速な論議は避けるべきだ」、「時間不足で現場の意見が反映されていないのではないだろうか」というようなことがあって、「今月末までに決めるのはちょっと無理があるのではないか」という延期論が出ていると聞いております。そのことについても、今日の講師の合瀬さんからお聞きできるのではないかと思っております。

本日はNHKの解説委員室の解説主幹、皆さんそれぞれテレビで何度もご覧になっていると思いますが、合瀬宏毅さんをお迎えいたしました。プロフィールについてはお手元の資料に詳細が載っていますが、先ほどの基本計画を検討している『食料・農業・農村政策審議会企画部会』の委員でもあります。北海道農業の役割について大所高所からご提言いただけるものと期待しているところです。講師の合瀬様、そしてご出席の皆様にご心から感謝申し上げます。言葉足らずですが開会のご挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございます。

(拍手)

講演

北海道の活性化に向けた農業の役割

NHK解説委員室 解説主幹 合 瀬 宏 毅

はじめに

皆さん、こんにちは。NHKでニュース解説をやっています合瀬と申します。珍しい名前だと思われるかもしれませんが、九州の佐賀の生れです。いま農業の六次産業化と言われている中で、地域ブランドというのがすごく注目されています。それでいくと北海道という名前はすごく強く、一方で佐賀というのかつて、はなわさんという人がパロディにして歌ったりして、それでようやく名前が知れ渡ったという地味な県です。

そういうところから見ると、こつしたブランド力も強く、農業の先進地で講演をさせていただくことは大変に光栄なことです。

先ほど企画部会の話が出ましたので最初にすこしその話をしたいと思えます。去年から一年をかけて議論をすすめ、今年三月に企画部会として、今後五年間の基本計画をまとめるといふことになっています。とても三月までには議論がまとまらないというふうな話もあるように

ですが、委員の間で議論がまとまらないわけではなくて、党の意見も入れて欲しいと言つことで、その調整のために決定が遅れるかもしれないと言われているところです。

かつての自民党時代は、まず党の農林部会でいろいろな地域の声を拾い出し、それを企画部会に反映させるとかキャッチボールをしながら、最終的には企画部会のまとめとして政府に答申するということがやっていました。現在の民主党の仕組みでは政府、党の二元化はよくないということになっています。政府が一本化してやるというのが民主党のそもそもの考え方でしたから、農林水産行政については政務三役で最終的には決めております。

困るのはかつての自民党の政調のような組織が民主党にはなく、民主党の中の、特に三役以外の農林水産に関心を持っていらつしやる議員の方に強い不満があつて、全然我々の言つことが反映されていない、少し延ばしたらどうだといふふうな考え方があることです。議論の時間が足りないから延ばすんだというよりは、民主党の議員の方々の中

合 瀬 宏 毅（おおせ ひろき）氏



1959年 佐賀県生まれ

- ・山口大学経済学部卒。
- ・NHK 入局後、鹿児島放送局、名古屋放送局などで勤務。
- ・NHK スペシャル、モーニングワイドなどの制作を担当し、経済番組のプロデューサーを経て、平成12年より解説委員。
- ・「食料・第一次産業」を中心とする経済問題担当。
- ・農政ジャーナリストの会会長。
- ・農林水産省 食料・農業・農村審議会企画部会委員。

に、少なくとも自分たちは「国民の代表だ、いろいろなどころの声を吸い取って、それを反映させていくんだ」というふうなことを考えていらつしやる。今後五年間の基本計画に我々の考えが全く反映できないのはどういふわけだという、かなり不満があるということとは聞いております。

それを含めて三月以降もやるかどうかということは議論にはなっているようですが、事務局としては「何が何でも三月中旬に仕上げる」と、そうしないと、後ろに行けば行くほど今度は選挙に近付いてきます。政治色はかなり強まった基本計画になるかもしれません。私たちとしてもできれば三月中旬に上げたいと思っています。

我々委員も、途中から政権が替わって、それまで議論してきたものは一回全部考えるのを止めてください。マニフェストを見てこれに合うように考えてくださいと言われて、相当反発もしたりしたんですが、そういうこともあつて議論が若干煮えのところはあるかもしれませんが、事務局、特に三役は三月中にやるといふ強い意志を持っていますので、多分仕上がるのではないかと思っています。

農業がなぜ期待されるのか

今日のテーマは「北海道の活性化に向けた農業の役割」ということです。活性化というのは一体何だということですが、生き生きとした地域づくりという意味なんだと思います。

民主党は去年暮れ、今後日本としてどういう成長を目指していくのか、「新成長戦略」というものを出しました。これは自民党の政策とはかなり違って、その中身は環境・健康・観光というのを柱にした内需型の産業に転換していくんだとしています。これまでのような財政頼みではなく、しかも従来のような行き過ぎた資本主義にいくことなく、第三の道を探っていくんだということです。そうした環境・健康・観光の三本柱で、二〇〇九年には四七三兆円だったGDPを二〇一〇年に六五〇兆円にしていこうとしています。つまり年率三%で成長する経済を築いていくんだということを発表しております。

活性化の柱の一つに位置づけられているのが農業です。農業での地域振興はリーマンショック以降に言われ始めました。というのも従来の地域活性化策は、工場などを誘致しそこで雇用を生み出すというのが主な方法でした。それぞれの首長さんがいろいろ企業にお願いをして工場を持ってきて、そこで雇用をつくるということをやってきました。地域としては雇用を作る一番てつとり早い方法でしたし、企業としても財政支援と地域の安い労働力を期待してやってきたわけです。ところが世界経済の萎縮と円高になってこうしたビジネスモデルは破綻してしまいました。地域としても工場誘致による浮揚策が限界にきてしまいました。

代わりに出てきたのが、地域の資源を生かした活性化です。観光や農業を柱とした活性化ですね。観光ということになると、いかに個性のある地域をつくるかということになってきます。では何をもって個

性にするかということ、食べ物というか、そこにてできる農産物というのは非常に大きな、他にない物があるわけです。今は、日本中同じような大根とか、同じようなナスとか同じようなトマトを作っていますが、かつてはその地域にしかない京野菜だとか加賀野菜だとかがあります。地域の特色というのを考えた時に、農産物というのは非常に大きな力になります。

さらに雇用の創出です。地域で農業が大きな産業になれば、例えば法人化したりして大きくなっていけば雇用も生まれてきます。かつてのような安い労働力だけではなく、そこにある資源をいかに使った地域の活性化、魅力ある地域づくりをしていくかというのが、民主党の中で大きなテーマになっているようです。そうした中で農業というのに期待が集まってきたのだと思います。農業が元気でなければ地域が元気でない。それが先ほどの農業の六次産業化というところに結び付いていくわけです。まずビデオを見ていただきたいのですが、地域の活性化の中で今非常に大きな力になっているのが「食」です。

最近B級グルメによる町おこしというのが全国的にブームになってきているようです。昨日も、あるテレビ局で「地域のB級グルメラウンプリ」というのをやっていて、三位に北海道の豚丼が入っていました。

私は二年前に、これは面白いなと思って「スタジオパークからこんにちは」というところで取り上げたビデオがありますので、それを見ていただきたいと思います。

(VTR)

(アナ) ここからは生放送で、暮らしの中のニュース解説です。地域で受け継がれ愛されてきた特産料理で地域おこしをしようという取り組みが、全国で行なわれています。今月初め、そうした料理を集めたイベントも開かれました。合瀬宏毅解説委員とお伝えします。

食べ物で地域おこしというのは素晴らしいと思うんですが、これどういうものなんですか。

合瀬 日本各地には、昔から郷土料理だとか伝統料理とかがありますよね。最近はそれに加えて餃子とかラーメンなど、地元で愛されてきた食べ物で地域おこしをしようという、そうした取り組みが増えてきたんですよ。有名な所言いますと月島のもんじゃ焼き、それから宇都宮餃子なんです。そうした食べ物を目当てに各地からたくさんの方が集まって来ているんですね。そこで我が町でもやろうということで広がっているんですね。

(アナ) 例えばどんな取り組みがあるんでしょうか？

合瀬 まずはこうした料理が集まったイベントが先日ありましたので、そのイベントの様子をちょっとご覧ください。

地元で愛されている食べ物で地域おこしをしようという、全国二四の団体が集まって味を楽しんでもらおうということです。いずれも安くてうまいことから、自分たちをB級グルメと名乗って味を競ったんですね。

(アナ) B級のBはB1クラスですね。

合瀬 こちらは青森県黒石市の黒石つゆ焼きそばというものです。

(アナ) つゆ焼きそば？

合瀬 これはソース焼きそばに和風だしを加えたものなんです。焼きそばともラーメンとも言える不思議な食べ物なんです。黒石市では子ども

のおやつとして人気のあった焼きそばに、昭和三〇年代からだしを入れるのが流行り出しまして、今では黒石市内に三〇軒ほどがつゆ焼きそばで味を競っているというんですね。

(アナ) 長い行列でしたねえ。

合瀬 一方こちらは、兵庫県高砂市の高砂肉天という食べ物です。

(アナ) 肉天？

合瀬 高砂市では、お好み焼きを昔から肉天と呼んでいたんです。特徴は甘辛く煮込んだジャガイモを具として使っているところです。一説ではおでんの残りを使ったのが始まりではないかと言われています。薄目の生地にキャベツやネギ、煮込んだジャガイモや牛スジなどを包んで焼いた。モツチリしてホクホクとした食感が非常に美味しいと言っていますね。会場にはこの他にも各地のおでんとかカレーなど個性的な食べ物並びまして、二日間で二〇万人の人が押し寄せて各地の味を楽しんだということなんです。

(アナ) 素晴らしいイベントですね。スタジオにはないんですか？ ないんですね。そうしますと全国各地に本当いろいろなお料理があるんですね。

合瀬 はい。共通しているのは、いずれも地元の人たちに昔から愛されてきた食べ物なんです。他にもいろんな取り組みがありますのでちょっとご紹介します。今回イベントに集まった主な料理を見てみますと、オムレットにカレーをかけた北海道富良野オムカレー！

(アナ) 北海道らしく牛乳も添えてますね。素晴らしい。

合瀬 それに南部せんべいを鍋に入れた八戸せんべい汁ですね。厚木にはホルモン焼きがありました。鳥取では豆腐に魚のすり身をすり込んだ豆腐ちくわという物で町おこしをやっていますし、久留米ではやきとりで地域おこしをしようという動きが始まっていますね。

(アナ) はい。どれも美味しそうなんですが、こついつた食べ物で地域おこしができるんですか？

合瀬 富士宮やきそばを例に考えてみたいと思います。

(アナ) ついに出来ますか、本物が。

合 瀬 はい。富士宮やきそばというのは、独特な製法で作った麺に肉の代りにロードの搾りかすを加えて、ウスターソースとかイワシの削り粉をかけて、だし粉を加えて味付けしたもののなんです。市内には一五〇軒を越すお店がありまして、全国から毎週のようにツアーが組まれて年間七〇万人の人たちが焼きそばを食べに来るといってますね。

(アナ) 焼きそばを食べに？ 素晴らしいですね。

合 瀬 ただ昔からこの街で焼きそばが有名だったわけではないんです。市街地を活性化するために始めた活動がこれだったんです。

(アナ) どんな活動だったんでしょうか？

合 瀬 富士宮といえば富士山への登山口の玄関だったんです。しかし最近では人口が減って街が空洞化してきたということが悩みの種だったんですが、そこで歴史のある街並みを楽しんでもらおうと企画を考えていたところ、実際に街並みを調べてみると路地裏にたくさん焼きそば屋があったと。この焼きそばで町おこしができないかというふうに転換したわけです。当初は見向きもされなかったんですが、例えば焼きそば音頭というのを市民の人がつくったり…

(アナ) あ、聞こえてきましたよ。焼きそば音頭…

合 瀬 ええ、こういう音頭を市民の人がつくったり、こういう焼きそばマップというものを作りまして、どこでどういふふうな焼きそばが食べられるかという地図なんです。

(アナ) すこい、あちこちに町中にあるんですね。

合 瀬 さらに秋田県横手市の横手焼きそばと、焼きそば対決なんていうのをやまして、全国的にだんだん有名になってきたと。最近では富士宮焼きそばのカップ麺まで出てきたということなんです。活動の中心になっている富士宮焼きそば学会によりまして、運動が始まった二〇〇一年から六年間の間に、経済効果が二一七億円もあったと試算しているんですね。

(アナ) 素晴らしいですけど、ここまで盛り上がっているというのはどういう理由なんでしょう？

合 瀬 新たな地域おこしを模索する地域と、消費者意識の変化が上手くマッチしたというふうに言われているんですね。

(アナ) 消費者意識の変化？

合 瀬 これまででは地域振興といいますが企業を誘致したりする方法が一般的だったんですが、企業も海外展開でそうした手法に一つは限界が見えてきたと。一方で地域には歴史的な街並みやそこに積み重ねられてきた人々の暮らしが、地域資源がたくさんあると。これを生かしていこうという動きが始まったと。それに消費者自身も従来の観光だけではなく、そこにある暮らしなど身近な感動を求め始めてきたということが大きいと言われていますね。

(アナ) 身近な感動、深くうなずけますね。こういった取り組みは今後どう発展していくんですか？

合 瀬 いろんな地域でいろんな美味しい食べ物食べられるということ、消費者にとって良いことだと思ってますね。ただ最近はこの取り組みが流行しているものから、次から次へと新しいものが出てくると。この取り組みが、一時的なブームにならずに息の長い取り組みになってほしいと。それには、流行ったからといって値段を上げてほしくないというふうな消費者としては思いますよね。

(アナ) いつまでも美味しい、安いであってほしいと。合瀬解説委員がお伝えしました。

二年前にB級グルメを取り上げた「スタジオパーク」をご覧いただきました。今日本各地でこうした食べ物による町おこしが盛んに行われています。先ほど出てきた地図でいいますと、富良野のオムカレールとか、これは卵だとか地元でとれる農産物を使ってこういう料理を作ったわけです。八戸せんべい汁は昔からあるやつですね。行田ゼリーフライというのがありますけれども、ゼリーをフライにしたわけではなくて、ここはかつて足袋を作る工場などがいっぱいあって、工員の人たちがコロッケをおやつ代わりに食べていた。これが昔のゼニというか小判に似ていたものだから、ゼニのフライだということでゼリーフライになったということらしいです。厚木は養豚業が盛んで、ホルモンは割と安い値段で流通するようです。冷凍していない新鮮なホルモンが結構流通するため、シロコロ・ホルモンというのをいくつかの所で出していたんだそうです。これは今年度のグランプリになったそうです。

四年ぐらい前からB1グランプリというイベントをNPOが始めたんですが、瞬間にご存知のようになればあれよという間に大きくなって、最近ではカップ麺みたいなものもありますし、お取り寄せなどでもすごく人気があります。そこに行って食べて、町を歩きたいという観光が定着してきたんですね。食べ物で地域おこしの背景には、一つには企業誘致というものに限界がでてきた。二つ目に、地域の資源を生かすという強さがあるんですね。三番目に、こういうものを食べて身近な感動を味わいたいという消費者の変化があるのではないで



しょうか。

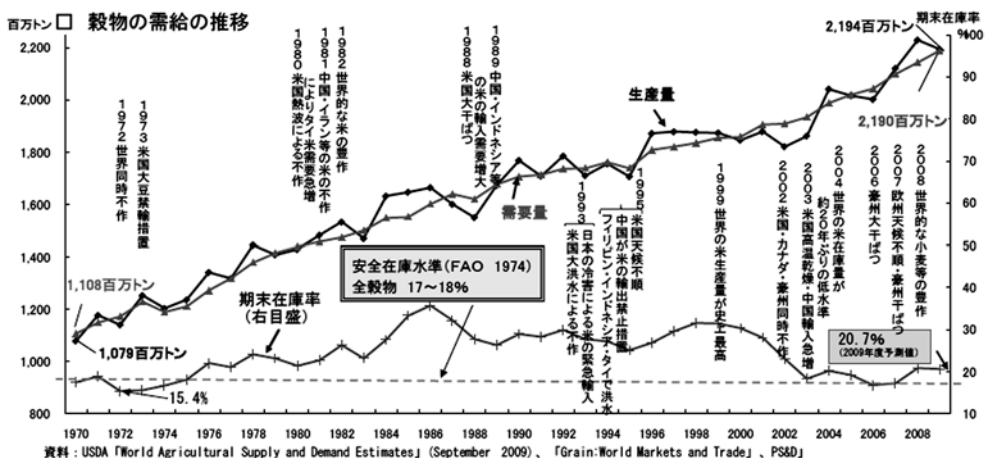
これは資料にないのですが、私は農水省のお手伝いで別の地域ブランドを表彰する「本場の本物」と言う事業の審査員をやっております。そこで一緒にしていたブランド総合研究所の田中社長さんが地域ブランドの調査というのを毎年やっていらっしゃいます。いったいどういふ地域が消費者にとってインパクトがあるかというのをまとめ、それを一部ホームページで公開しています。これを見ると、北海道は強いんです。

魅力度ということで見ますと一位に函館市が入っています。認知度は当然京都とか新宿とかが入っていますが、魅力度からすると函館の次は札幌と高い評価をしている。情報接触度、各地の情報に触れた・触れないという話ですが、夕張とかが入ってきています。居住意欲はどこに住みたいかということだと思うのですが、これは札幌が五番目に入っていますね。観光意欲、京都市以外は全て北海道、札幌・函館・小樽ですね。では実際に行ったのはどこかというところ、ここは若干弱いところで、北海道は遠いですがなかなか行けないのでしょうか、入っていないです。産品購入意欲という所を見ると、札幌の物を買いたい、夕張、函館。非食品になると伊万里、輪島があります。伊万里は焼き物、輪島は多分漆でしょう。ここに小樽とかが入っている。これを都道府県で見ると、魅力度は圧倒的に北海道です。認知度でも二位ですし、情報接触度でも二位です。観光で一位。産品購入意欲でいくと、もちろん食品は北海道の物を買いたい。非食品でも北海道

の物を買いたいというのは何なんですかね。熊の彫り物ですかね（笑）。これで考えると北海道というブランドは相当強いんですよ。これをいかに生かしていくかというのが、今後の戦略上すごく重要なことなんだろうと思います。詳しい調査は一〇万円ぐらいで別途買わなくてはいけないらしいので、もしお求めの方はどうぞ買ってください。

日本農業を取り巻く状況

今見たように、地域活性化をする上で農業というのが非常に大きな期待をされています。農業が元気にならないとその地域が元気にならないというぐらい、地域にとっては農業の活性化というのが非常に大きな役割を果たすわけです。ではその農業というのをどういふふうに活性化させるのか、これが非常に大きな問題です。農業を取り巻く状況を若干見てみたいと思います。これは世界の穀物在庫量です。一九七〇年から二〇〇八年までの世界の穀物生産量と需要量、それに在庫率を示したグラフです。伸びているのは上の部分、需要量と生産量ですね。人口が増えてきたこともあつて需要がどんどん増え、それに対応するように生産量もずつと伸びてきています。一番下の線、穀物の在庫量なんですが一九七〇年ぐらいからFAOが安全在庫としている一八%を上回り、高い時で三〇%ぐらい、二〇〇三年ぐらいまで安全在庫を超えた過剰状態となっています。



農林水産省

世界の穀物在庫量

在庫量が過剰となったきっかけ、一つは一九七二年におこった世界同時不作です。それと時期を同じくして、一九七三年にはアメリカがソ連に大豆の禁輸をしました。これをきっかけに世界中で穀物の大増産が始まります。国内で食料を増産しなければいけないという危機感があつたのだと思います。それで世界で大増産が始まって、期末在庫率というのがものすごく増えていくわけです。このグラフから分かるのは三〇年間に渡って安い穀物の時代が続いたということなんです。この過剰状態が、日本の農業、我々の食生活に大きな影響を及ぼしました。世界の貿易体制を決めるWTOもこの過剰状態を前提に組み立てられていきます。

穀物高騰があたり出した矛盾

世界的には二〇〇六年から穀物高騰が起りますが、原因は二〇〇二年以降の在庫率が低くなってきたことにあります。これには当然いくつかの理由がありまして、一つは今後世界の人口が一〇〇億人近くになることへの不安です。現在世界の穀物生産は二億七千万トンくらいありまして、これを穀物としてだけ食べる分にはだいたい一〇〇億人ぐらゐの食料が賄えると言われてます。ところが足りないと言われるのは、人口増加に加えて、食生活が変化してきたことがあります。よく言われるように、鶏の肉1kg作るのに4kg、豚で7kg、牛で11kgの穀物が必要だとされています。そのまま食べれば一〇〇億人が暮ら

せるような穀物も、経済が成長して肉などとして摂取すればどんどん少なくなっていくわけですね。その奪い合いが起きている。さらに穀物が食料としてだけでなく燃料、バイオエネルギーにも使われるようになってきました。そうした消費の変化を反映してどんどん在庫量が減ってきました。それが二〇〇八年からの穀物価格高騰と食料危機につながったということだろうと思います。

これで浮き彫りになったのは、日本の農業の在り方が極めて世界情勢と矛盾した形になっていたということです。日本の畜産は二兆円ぐらゐの生産がありますけれども、基本的には海外の安い餌を前提に作られてきたものです。もう一つは、海外で食料が足りないと言われてくるのに、国内では減反をして農地が無駄に使われているという現状がある。これもこの三〇年間の穀物が安いということを前提にした農業構造だったわけですね。今後それが続けば今のままの日本農業であつてもかまわないだけども、二〇〇八年からの食料危機を見てみると、これだけ穀物が上り、買い負けという姿も見えてきた。さらにこれまでの食料安保の考え方は、食料輸入を一国だけではなくいろいろな国をつくるのが、食料安全保障に大きな意味のあることなんだというふうに、経済学者は言っていたわけですが、一旦世界的な食料品価格が上ってくると結局みんな輸出規制してしまう。輸入国としてはこれはたまつたものではない。WTOの仕組みも、基本的には余剰農産物をどう相手に買わせるかということを議論しているわけですから、食料が余っていることを前提に物事がずっと組まれて

きたわけです。

国内農業の課題

ところが先ほど見ていただいた図のように、今後人口が増える、食生活が向上する、さらに燃料としても使われるということを考えて、余剰ということベースに農業政策を考えるのではなく、今後は不足ということを前提にした農業政策に切り替えるべきではないかという意見が強くなってきました。これも基本計画で切り替えなければならぬ部分です。その中で日本農業は、余剰から不足になった時にきちんと対応できるような形になっているかというところ、ご存知のようになっていないわけです。米価格の低迷による農業所得の減少、それに担い手不足。加工とか外食産業への対応もできていません。さらに考えると、今後日本の人口というのはどんどん減っていきます。二〇〇四年の一億二、六〇〇万人をピークに、二〇五〇年には九、四〇〇万人ぐらいになるとされています。縮小したマーケットでどういふふうにしていくんだというのが、非常に大きな課題となってきました。

海外においては余剰から逼迫への中で、大きく農業を取り巻く環境は変わってきている。国内では三〇年間の余剰の間に、日本農業はどんどんダメになってきたわけですね。これをどう立て直すかというのが今非常に大きな課題となっています。

民主党がこの状況の中で出してきたマニフェストですが、五つの柱

の一つに「地域再生政策」という大きな柱があります。その中にいろいろな地域再生政策というのが書かれていますが、地域主権が大きく位置づけられています。これまでは国が決めてきたものを、権限を全部地域に下ろして地域に考えてもらう仕組みにしようということですが、ただやれと言ってもダメですから、今度こそ財源も一緒に出ししようということですね。

民主党はマニフェストの他に「INDEX」を出しておりまして、ホームページを見ると地域政策の中にいろいろなことが入っておりまして。その中から地域や農業なりに関係のあるところを拾ってみると、戸別所得補償の導入であったり、野菜・果樹等に対する新たな支援措置の確立、資源管理の強化と「漁業所得補償制度」の創設、国家戦略目標としての食料自給率向上。今後一〇年後に五〇%にして将来的には六〇%を目指すというふうに言っています。それから食品のトレーサビリティシステムの導入、農地制度の改革。それから木材、森林分野ですけれども、木材産業の活性化と木質バイオマス利活用の推進、それに農山・漁村の六次産業化というのが書かれています。

新たな食料・農業・農村基本計画のポイント

これをベースに企画部会は議論をしてくれと言われておりまして、それをそのまま当てはめるとこういうことになります。今後目指すべき基本計画の中でのポイントは四つあって、農業の持続的な発展、食

料自給率の目標、農村の振興、そして食の安心・安全だと。そこにそれぞれ対応して戸別所得補償の導入であったり、五〇%という自給率目標であったり、六次産業化、それにGAPなどの導入ということを議論しているわけです。多分今後の農業の姿というのは、これまでのような補助金行政から、民主党が言っているように直接支払いというのに転換していくことになるだろうと思います。WTO体制の中でも価格支持から所得支持へという大きな流れがありますので、今後は貿易をゆがめないような、WTOに合致するような国際化に合わせた政策に変わっていくのだろうという気がします。

所得補償といってもなかなかイメージが湧きませんから、海外の例を見てみましょう。去年の十二月にフランスへ行ってきたんですが、その時のVTRがあります。

(VTR)

農家への補助金について聞いてみました。

(フランス国民の話)

ほとんどの人が農家への補助金に理解を示しています。

フランス中部の穀倉地帯。小麦畑が広がっています。農家1戸の耕作面積は二〇〇ha。この大規模農家が補助金を受けていました。一九〇haを耕すブノアさん。昨年手にした補助金は八八〇万円。近年フランスの小麦の輸出は南米の安い小麦に押されています。フランスでは小麦を作る経費は南米より

高かつき、その上の一年で小麦の国際価格は半分に落ちました。

ブノア 小麦の価格は、アルゼンチンやブラジルのような経費の安い国に合わせよう。だから大変なんだよ。

苦しむ農家を支えているのが国とEUから出る補助金です。ブノアさんの農業収入は五八〇万円赤字でした。八八〇万円の補助金は救いです。金額は毎年国際価格によって変わりますが、去年は1ha当たり四万六、〇〇〇円。一九〇haで八八〇万円となります。フランスでは近年、大規模農家といえども補助金なしには農業を続けられなくなっています。

スイス国境近くのルキュルク村。美しい自然が自慢です。こうした自然を守るため、農家に補助金が出ています。農家は小規模な酪農を営んでいます。この地域特産のコンテチーズを作る工房。地元の牛乳を使った甘みのあるチーズです。コンテチーズは政府から認証を受け、ここだけで作り高い価格で売ることができます。村は傾斜地や湿地が多く、穀物や野菜づくりには向いていません。代々酪農で生きてきました。

(アナエル・ミシヨウ)さん。父親から六〇haの農地を譲ってもらい、新規就農者として自立しました。昨年のアナエルさんの年間所得は七五〇万円。そのうち四三〇万円は国とEUから出ている補助金です。酪農の収入は三二〇万円。補助金は四三〇万円です。放牧による環境保全に一八〇万円。新規就農者の支援として一八〇万円。その他は酪農経営の補助として七〇万円。

アナエル 補助金で地域の農業が維持されていければ自然環境はきちんと守られ、安全な食べ物も提供することができます。農家への補助金は高いかも知れないけど、僕は社会全体の利益になっていると思いますよ。

環境管理委員から、湿地にも牛を放して土を固めてほしいと頼まれました。牛が入らないと、草花はほとんど数を減らしてしまいます。アナエルさんは

森林が草地に広がるのを防ぐために、馬も放牧しています。環境保全に協力することで補助金が入り、アナエルさんの農業収入も安定しました。都会で暮らす恋人も自然が好きで、二人は将来設計を立てています。フランスでは多額な補助金に対して国民が疑念を持たないように厳しく管理しています。

農家の補助金を扱う地方の政府機関。この画像は人工衛星から撮影した農地です。農家が申告通りの面積を耕作しているのかどうか、空から監視しています。監視員が直接村へ出かけ、耕作面積や作付けなどを確認します。さらに農家が受け取る補助金の金額も、インターネットで公開することを義務付けています。酪農を営むアナエルさんの補助金も、誰でも見ることができません。政府機関が補助金の内訳を打ち込んでいます。補助金の公開は消費者に理解してもらったためであり、農家にもきちんと農業をしてもらいたいという意味があります。

国土と食料を守るために、フランスでは農家への補助金を重視しています。厳しい国際競争の中で、農家が農業から離れていくことを防ぐようとしています。

補助金制度で重要なのは、農業を救うということが国の将来にどういう意味があるのか。それが国民や地域にどれほどの利益をもたらすのかを理解してもらうことです。農家だけではない、あなた方の将来を保障するものだということを説明していくことなんです。

去年の十二月にフランスに行った時のビデオです。

最初のインタビュウの部分を取材した所はパリの中心街。モンパルナスタワーの、地下鉄のすぐ下です。農業の補助金なんか分からない

という人たちはもちろんいましたけれども、答えてくれた人は全てが納得していると言っていました。「何で農家にだけ補助金をあげるんだ」という議論が、EUの中で一時高まったことも過去にはありません。EUも面積によって支払額を決めていましたから、特にイギリスでは王室と貴族にもすごいお金が支払われました。なぜ豊かな王室とか貴族に膨大な補助金を支払わなければいけないのかという大きな反発もあって様々な改革が行われ、そういういろいろな議論を積み重ねた結果、今は一般の人たちも納得しているのだと思います。

フランスの自給率というのは一二〇%ぐらいですが、かなりの部分を補助金によって支えられています。番組で取り上げた農家の人たちは、決して特異な農家ではありません。一般的にフランスの農家所得の8割ぐらいが補助金だとされています。これが正しい姿かという議論は別にして、国の姿としてそれだけのお金を出しても農業を守るというフランスの国としての考え方なんだろうと思います。

直接支払いのメリットは、農家に直接お金を与えるわけですから、所得の下支えの効果が高いということです。しかも関税とか見えない形ではなく農家一戸一戸にお金をあげますから、補助の額が見えやすいということ。しかも所得を支援することによって、当然農産物は安くなります。つまり競争力が上がるといわれています。四番目はWTO対策です。

一方ではデメリットもあって、一番大きな問題は誰にどのくらいあげるかという支援対象と支給額の調整が難しいということです。今回



民主党は、戸別所得補償を受ける対象を生産調整に参加する全ての農家としました。私は、今後の農業の競争力というのを考えた場合、一定の大規模農家に絞らざるを得ないと思っっているのですが、いずれにしても対象を広げれば広げるほど一人ひとりに対する支援額や効果は少なくなってきました。かといって絞れば政治的に反発を招きます。これをどうするかです。もう一つは、財政負担が大きくなりがちなことです。EUでも農業補助金は年間予算の半分ほどにふくれあがって、これをどう押さえるかが大変な問題になっています。

変わり始めた消費者意識

いずれにしても農家としては、国の支援ばかりに頼ることは出来ません。では消費者とどう向き合っていくかと言つことです。消費者のニーズがどこにあるのかという点について少しお話ししたいと思います。

この図は国内の食料供給の全体像を示したものです。食品産業は一般に八〇兆円産業と言われていますが、農業に落ちてくるお金は八兆円。十分の一に過ぎません。農産物は漬け物や総菜など様々な加工品や外食産業に利用されますが、この残りの九割を何とか農村とか地域に持ってこれないかというのが、六次産業化の大きな目的でしょう。では今の消費者はどういう食生活をしているのでしょうか。総務省が行っている家計調査などを見てみますと、年々外部化支出つまり外

食だとか調理食品のウェイトが高まっています。深刻なのは、単身世帯ほど外部化支出が大きくなっていることです。二人以上の世帯では外食費が一八%ですが、単身世帯では三五%です。反対に内食型支出家の中で調理して使うものの支出は、二人以上の世帯だと生鮮肉には家計の九%が使われていますが、単身世帯だと三%ぐらい。魚介類は二%ぐらいなんです。単身だと焼いたり煮たりするのは大変ですし、後片付けも大変です。深刻だというのは、今後日本の人口が減っていく中で、単身世帯が増えてくると言われているからです。人口減少の中で女性の社会進出はますます増え、単身世帯も増えると、外部化支出のウェイトは高くなる一方だと言われています。

これを個人がとる栄養素として見るとどうなるかを見た図がこちらです。昭和二十二年を基準にして比較すると、肉は四・五倍、油脂も三・五倍ぐらい摂取していることになりました。減つたのは、炭水化物でこれは七〇%にまで減少しています。米をそれだけ食べなくなったと言つことでしょう。

こうした食生活の変化は健康へ大きな影響を与えています。指摘されているのが、生活習慣病の問題です。四〇〜七〇歳の男性では、可能性のある人も含めると現在二人に一人がメタボリックシンドロームだと言われています。肥満は糖尿病だとか心臓病だとか様々な病気への波及が心配されており、国民的課題だと言われているのはご存じの通りです。

たとえば我が国の二〇代以上人口一億四〇〇万人のうち、糖尿病が

強く疑われる人が、現在八九〇万人で、可能性として否定できない人が二、二〇〇万人ですから、かなり大きな割合を占めています。食生活が変化してくると寿命もそうですけれども、健康状態に大きく影響してきます。

変わり始めた消費者ニーズ

こうした状況を背景に強くなってきたのが、消費者の健康志向です。いまの私たちの食生活は海外からの輸入急増を基本に作られてきました。そうした意味から言えば、一九七〇年代からの安い穀物の時代が、今の我々の食生活をつくったとも言えるわけです。いずれにしてもこれだけ脂肪が増えてくると、消費者は健康問題に強い関心を抱きはじめています。確かに七〇年、八〇年代の消費者ニーズというのは、自宅でご飯を食べることより食の外部化、外にご飯を食べに行くことで、豊かさを感じる時代だったのかもしれませんが、家族揃ってみんなでレストランで食事をするというのが、高度成長時代の一つの豊かさのシンボルでもありました。一方で九〇年代になると、すでに外食の種類や量的には行き渡るわけですから量から質への流れがますます強くなってきます。そうした中で健康・安全・安心というのがコンセプトになってきます。

食の不安と報道

外食産業の中には、二〇世紀は厚化粧の時代だったと言われる方がいます。かつてはどんな物でも、濃い味付けをすれば何とかだった。ところがこれだけ健康問題に関心が高まってくると、薄い味付けにせざるを得なくなる。つまり二一世紀は薄い味付け、素顔の料理の時代になってきたというのです。確かに漬物などでも、かつてはタクアンとか塩の強い保存食の漬物だったものが、塩分を控えようと言うこともあって浅漬けなどの漬物に人気が集まってきました。保存食としての漬物から、野菜の新しい食べ方として漬物を食べる人が出てきたというのです。そうになると、これまではどんな物でも強い味付けさえすれば良かったわけですが、薄い味付けにする分、農作物そのものの味が問われてくる時代になったということもできると思います。総菜などが国産に回帰してきたのは、一つはそういうことです。

健康意識とともに、安全、安心志向が強くなってきたことも最近の特徴です。安全安心への関心が高まってきた背景、食を取り巻く状況が急速に変わってきたことがあります。現在私たちが食べているものの六割が海外から入ってきて来て、しかもどこで誰がどのように作ったものが極めて分かりにくくなっています。しかも大量生産・大量流通ですから、どこか遠くで起きた事件事故がたちまちのうちに自分の食卓に直結します。

最も象徴的だったのが、二〇〇〇年に起きた雪印乳業の集団食中毒

事件ではなかったでしょうか。大阪工場から配達された加工乳から発生した食中毒では、アツという間に一五、〇〇〇人の患者が出ました。かつてミルクブランドは小さい規模でしたから、せいぜい工場の周辺にだけ配っていました。ところが海外農産物との競争もあり効率化するため、工場は集約され、一つの工場で広大な流通範囲を受け持つことになりました。このため一旦事故が起きたら、影響は広範囲に広がります。

鶏インフルエンザでも同じだったと思います。京都で鳥インフルエンザが発生したとき、浅田農産は事態をかくして卵を出荷していましたが、卵の回収で分かったのは、生鮮食品の卵が広範囲、東北地方にまで流通していたと言つことです。生卵の状態で食べるのは大阪周辺だけだったんでしょうけれども、ゆで卵にして弁当のおかずになれば少し長く使えます。かつては東北の人が京都の卵を食べることなんてなかったでしょうが、現在のように大量生産・大量消費の時代になってくると、たちまちのうちにどこかで起きた事件が自分の食卓の問題になってくるということです。

三番目には、技術の問題です。遺伝子組み換えだとかクローンだとか先端技術が食卓に入り込んできました。科学的に見ると確かに安全ではあるだろうけれども何となく気持ち悪い。消費者にとっては「何となく」が重要なんですね。はつきりと分ければ対応の仕方もありませんが、食品の場合は安全だけでも確信を持って安心できるのかという、グレーの部分が多く多いんです。これをどう判断するかがすこ

く難しい。消費者としては健康志向のなかで、少しでもリスクのあるものは排除したいという意識がある。

しかも食を巡る状況が変わってきているのに、自分の感覚はどうかという点と良く分からなくなっている。最近の若い人たちは腐っているかどうかを自分の鼻で嗅いだりしません。表示で「賞味期限切れだわ」と言っただけで全部捨てていく。それは自分の感覚が鈍ってきたという裏返しでもあるでしょう。かつては農産物を生産する場と、食卓が近かった。農家の人が少し見た目は悪いけど食べられるんだとか食べられないんだとか教えてくれましたけど、今そうしたことを学習する場はほとんどありません。農産物の情報というのが消費者にほとんど伝わらない状況の中で、消費者は自分で判断する力も失っていきま。そういうところに突然ポツと「実はこういう物が〇・〇ppm含まれていた」なんて言われると、たちまち大きな問題になる。こういう状況の中で、どういう農産物なり農産加工品を出していけばよいのかというのを、農家や食品会社は考えなければいけない時代になったということです。

減り続ける日本の人口

今後の農産物生産を考える上で、もう一つ重要なのは人口減少です。二〇〇五年には一億二、七〇〇万人いた日本の人口は、二〇五〇年には九、五〇〇万人になります。もちろん若い人たちが五人も

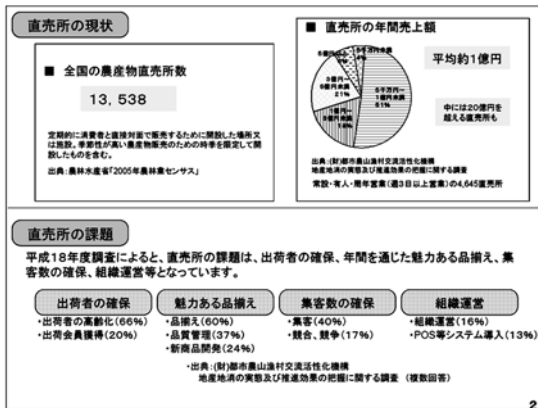
六人も子どもを産んでくれたら状況は変わると思いますが、どうもそうはなりそうもありません。近い将来外から人材を受け入れるか、そうでなければ人口は減っていきます。こういうことを考えて、今後は農業の展開というのをやっていかなければいけないのかなと思います。

地域資源をどう生かす？

さて今後の地域振興をどう展開すればいいのでしょうか。そこにある地域資源の活用、最も典型的な例が直売所でしょう。いま地域で最も元

気なのは直売所と言っても過言では無いほどどこも賑わっています。地域の特徴のある農産物をいかに揃えるかが、人気の秘訣だと言って良いと思います。この他にも地元資源を使ったさまざまな取り組みが各地で始まっています。

例えば鳥獣の肉です。最近東京ではフランス料理店でジビエ料理を出すところが増えてきました。ジビエというのは狩猟で仕留めた野生鳥獣の肉を使った料理のことを言います。北海道でもエゾ鹿の利用が進んでいると思いますが、都府県でも駆除したシカ肉やイノシシを料理に利用できないかという取り組みが増えてきたのです。鳥獣被害はどこも悩みの種でして、以前はその利用がなかなか進みませんでした。ところが、二年前に「鳥獣被害特措法」というのができまして、例えば村の中で駆除した野生生物の食肉処理施設を造る時には補助が出るように



になりました。それを利用して、最近では鹿肉料理だとかジビエ料理などを村の中で出して観光資源にしているところもあります。私が取材したのは長野県の大鹿村ですが、村に聞いてみると最近では地元ばかりでなく東京からそれなりの注文がきて、村以外からも駆除した野生生物の処理を行っていると言っていました。先ほど紹介したB級グルメではありませんけれども、地域に行ったら地域にしかない物を食べた。そうした消費者意識に対応した取り組みが注目を集めているという事ではないでしょうか。

話は変わりますが、私は北海道の人に輸出への取り組みを考えても

地域資源の評価と活用の有無

例えば、地域資源のうち自然環境・景観、生物・生態系の項目では、4割近くの市町村で一級といえるものがあると認識している。一方、地域資源が地域活性化にはあまりうまく生かされていないため、活用方法や環境整備が急務と考えている市町村も4割にのぼる。

○地域資源の評価 (%)

	一級といえるものがある	二級といえるものがある	三級といえるものがある	無回答
1) 自然環境・景観、生物・生態系	37.6	51.2	9.5	1.5
2) 自然の中でのレジャー環境(スキー、キャンプ、海水浴等)	13.0	46.5	39.0	1.5
3) 歴史遺産、伝統文化、お祭	32.6	53.3	12.6	1.4
4) 観光、文化、スポーツのイベント	13.6	58.6	25.9	1.9
5) 観光、文化、スポーツ関連の施設、温泉、テーマパーク	15.5	52.4	30.4	1.7
6) 地産産物、伝統工芸	16.4	42.7	39.4	1.5
7) 特産品(たべもの)、伝統料理	20.3	51.4	26.9	1.4

○活用の検討が急がれる地域資源の有無 (%)

	全体	北海道	東北	関東	甲信越	北陸中部	近畿	中国四国	九州沖縄
(1) 特にな	53.2	54.9	52.6	58.6	56.3	55.8	53.1	46.3	47.8
(2) ある	40.6	38.1	39.5	34.4	40	39.5	40.6	46.3	47.1

資料：内閣府「生活者の視点からの地域活性化調査 - 観光事業一歩先の世帯が再チャレンジに果たす役割について - (平成18年度)」の一環として実施された、全国の人口20万人以下の市町村1697を対象にしたアンケート調査から集得、541自治体から回答。

らいたいと思っています。ここで輸出を取り扱ったVTRを見てくだ
さい。

(VTR)

千葉県町田市にある日本最大の中古車オークション会場です。皆さんは高級車を買いたい外国人バイヤーです。日本車は新興国の富裕層の間で高い人気を誇っているからです。

「世界中で経済もいろいろ良くなったんじゃないですか。だから金がある人は良い車に乗りたいんです」。

スリランカ出身のラマガヤケ・ジャガットさんです。アジアやロシアの富裕層を中心に、毎月およそ二〇〇台を輸出しています。この日一番の目当ては、今月新車登録されたばかりの高級四輪駆動車です。少しでも早く手に入りたいというマレーシアの企業経営者から注文を受けました。

「ほとんどの装備が入っています、車の中ではこれが最高のグレードになっていますね」。

午前九時半、競りが始まりました。モニターに車が写し出されると、買いたい人は手元のボタンを押します。金額が上がっていき、最後まで押し続けた人が落札する仕組みです。ジャガットさんが狙っていた高級車の競りが始まりました。新車の価格はおよそ五五〇万円。六〇〇万円を超えても価格が上がります。

「やったー」。

落札価格は新車価格を大幅に上回りました。マレーシアの顧客が支払う金額は、関税や輸送費などを含めるとおよそ一、八〇〇万円にもなります。そ

れでも日本で買ったという事実が、富裕層にとってはブランド価値になるのだと言います。

「新車よりも高くても、お金を払って手に入れたというお客さんが増えていますね」。

一方日本人の業者からは、外国人バイヤーの参加で相場が上がったという声が出ています。

「一年前に買った車が五〇万円だとすると、今は同じ車が六〇万円です」。新興国富裕層のメイドインジャパンに対する信頼度の高さは、高級食材にも及んでいます。農林水産物の輸出額は、この三年でおよそ一・五倍に増加。その六割はアジアの新興国が占め、中でも高級食材の伸びが目立っています。去年六%の経済成長率を記録した香港。金融資産一億円以上の富裕層は毎年一〇%以上増えています。香港では今、日本のある高級食材が人気を集めています。最高級の和牛ブランドで知られる佐賀牛です。価格は一〇〇gおよそ六、四〇〇円。去年佐賀牛をメニューに加えてから、店の売り上げは二〇%増えました。

「和牛には特別な価値があるので高いとは思いません」。

今後、需要の拡大が見込まれる佐賀牛をより多く仕入れたい。香港の商社や一流レストランのシェフなど一八人が、先週佐賀牛の産地を訪ねました。この日はおよそ二、〇〇〇頭の牛を飼育する県内有数の大規模農家を視察しました。輸入商社の社長ジョン・クワンさんです。この半年で佐賀牛の輸入量をおよそ三倍に増やしています。佐賀牛の中でも最も高価で僅かしかとれない部分の肉を、安定して仕入れるのが視察の目的です。クワンさんが注目しているのは、牛の生産履歴を詳しく把握できる仕組みです。安全性をPRすれば、和牛のブランド力をさらに高めることができると見込んでいます。

「さすがは和牛だなと感じました。これから先この牛を仕入れることができると思うととても嬉しいですね」。

香港ではステーキ以外の食べ方はあまり知られていません。クワンさんは

セイロ蒸しなど、日本独特の食べ方を取り入れ販路の拡大を図りたいと考えています。

「すでにマカオへの販売ルートもできました。これから先どんどん広がっていくでしょう。」

輸出の可能性をどう考える？

リーマンショックもあって、去年は輸出額が落ちましたけれども、また景気は持ち直してきました。資源の制約はありますが、今後中国をはじめインド、ブラジルなど新興国が再び経済成長を達成し、世界経済が復活してくるのは時間の問題のような気がします。その時に日本の農産物の強さというものを認識して、輸出というものに取り組み準備を始めておいた方がいいと思います。

以前「おはようコラム」で取り上げた話に中国への牛肉の密輸出とというのがありました。確か函館港かどこかだったと思うのですが、北海道から中国に向けて牛肉の密輸出をしようという人たちが警察に捕まったことがあります。現在中国はBSEの発生を理由に、日本からの牛肉の輸入は認めていません。ただ密輸出でも分かるように、相当量の牛肉が中国に向けて輸出されています。ベトナムや香港を経由して入っていると指摘する人もいます。北京の高級料理店ではこっ

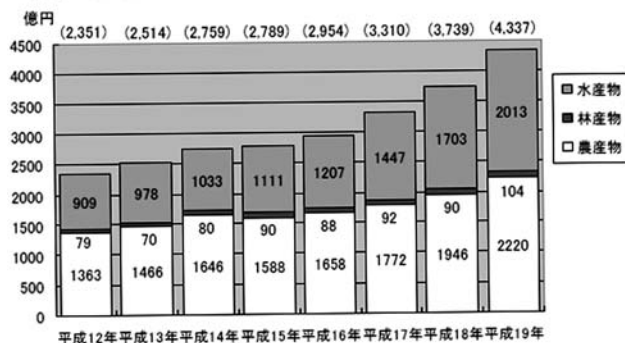
そりと和牛の肉を出しているという話も聞きます。逆に言うと、それだけニーズがあるということなんです。それは牛肉だけに限らないと思っただけですね。

安全・安心な日本の農産物というのは、中国の富裕層などの間で相的需要が伸びてくる可能性があります。いまは中国は日本の農産物の輸入はほとんど認めていませんが、消費者からの強いニーズがあれば入れざるを得なくなってくると思います。中国だけではなく、東南アジアの今後の経済発展のことを考えると、この地域は相当大きなマーケットになる可能性がある。

輸出に力を入れて心配されるのは、逆に日本側の農産物の関税引き下げも要求されるのではないかとこのことだと思いません。しかしそれほど心配はいらないのではないかと思います。

これはWTOが大詰めに来たときに、いつたい米の輸入価格はどうなるのか私が自分で計算して

○ 我が国の農林水産物等の輸出額の最近の推移



(注1) 農産物については、たばこ、アルコール飲料を、水産物については、真珠をそれぞれ除いた金額。
(平成13年についてはコメ支援に係るコメの輸出額を除く。)
(注2) 平成19年の我が国の農林水産物の輸入額は、7兆8,839億円。
(アルコール飲料、たばこ、真珠を除く。)

みたものです。海外から入ってくる米は現在、SBSで1kgだいたい1000円ぐらい、現在はもう少し高い値段で入ってきているかも知れませんが。現状ではこれに七七五%の関税がかかっていますから関税を上乗せすると四四一円となります。国産の米はkg当たり2000円くらいですから、これだど入ってくる恐れはありません。ではWTOが妥結したらどうなるのかです。米を重要品目にするに関税は200%、価格は三六三円。一般品目でも2000円です。先ほども言いましたように日本の米は現在kg当たり2000円くらいですから、例え一般品目となっても十分競争できる範囲ではないでしょうか。日本のコメというのは価格下落でそれだけ競争力が付いてきましたし、安全安心と行ったブランド力から言ったら、逆に輸出できるかもしれません。今後の世界情勢を考えると、私は決して輸出というのは考えられないことではないと思います。

もう一つは戸別所得補償でセーフティネットを張りましたから、輸入が急増して価格が極端に落ちてもこれで農家の所得を守ることが出来ます。そういうことも考えて、多分これから東アジアとのFTAとこののを考えていかなければいけないと思うのです。FTAなどには絶対反対だという声を聞きますが、本当にそれでいいのかという気はします。

変わる消費者・変わらない産地

最後にもう一回国内に戻ります。最近「シンプル族の反乱」という本が話題となっています。これによると最近の若い人たちは物を買わなくなったり、自動車より自転車というようにものにこだわることが無くなった一方で、本物指向が強まっているというような事が書かれています。

総務省が「心の豊かさか物の豊かさ、どちらを重視しますか」ということを聞いたアンケートでも、一九七六年から物の豊かさよりも心の豊かさを求める人たちが上回って、ますますその傾向は強くなっているようです。そうした人たちに、今の後の生活で特にどのような面に入力したいかというのを聞いた結果、「レジャー・余暇生活」「所得・収入を増やしたい」に次いで「食生活を充実させた」というのが三番目、そういう人たちが30%くらいいるのです。食生活が豊

シンプル族の食

- ✓ 自然食品志向が強い
買うのは生協や農協、直接農家から取り寄せる場合も多い。旬の野菜を取り入れた献立、シンプルな食事、和食、添加物の入っていない食事を選ぶ。出来合いは使わない。
- ✓ 土鍋や重曹も使う
ウエッジウッドなど有名高級食器には感心無し。日本の陶磁器を好み、現代作家による食器や、骨董品が好き。
- ✓ 贅沢だが実は経済的
外食は控え、その分高級食材を選ぶ。自ら調理をすることでコストを切り詰める。

時代は地産地消？

かになつて食へのこだわりが少なくなっている一方で、野菜そのものの味をシンプルに味わいたい。旬の野菜を食べたいという若者達も増え、少しずつ食に対する考え方が変わってきているのかなという気がします。

北海道農業のメリットをどう生かす？

こつこつ中で北海道農業のメリットをどうこつこつに生かすかという事です。やはり日本最大の生産地ですから原料供給基地としての実力を発揮してもらわなければなりません。そして地域ブランド力の強さ。今後海外に展開していく場合には、北海道という名前のブランドは相当強い。これをどう生かしていくかと言つてを戦略をもつて展開した方がよいと思います。それから食文化の発信。いま海外から沢山の観光客が北海道を訪れているわけですが、素材だけを出すのではなく、北海道にしかない料理を食べてもらう。自分の国に帰って北海道の物を輸入したいと思わせることが必要ではないでしょうか。かつて日本人がヨーロッパに行つて、美味しいワインに触れて輸入を始めたように、北海道にきた観光客に、北海道の食品を輸入してもらうようにしてもらわなくてはいけません。それには北海道らしい食文化というのを発信しなければいけないだろうと思います。最後ですが、やはりこれだけの食料生産地ですから、輸出というものに取り組んでもらいたいということです。



地域の活性化というのは、地域の主産業である農業が元気でないとなかなかこれではできません。北海道はその余地が十分あると私は思っています。ぜひその実力を発揮していただいて、活気のある地域というのをつくっていただきたいと思います。私の話はこれで終わります。

(拍手)

質疑応答

和田 ありがとうございます。限られた時間の中で、非常に分かりやすく動画を交えながらご説明をいただきました。思わずのめり込んでしまっております。若干お休みも思ったのですがお時間もないものから、引き続き折角の機会ですから質疑の時間を若干いただければと思っております。今日は農業者の方もご出席ですし、行政あるいは農協関係者もご列席です。それぞれ非常に厳しい農業情勢の中で、合瀬さんのような農業への応援者もいらっしゃるんだということとを改めて感じたわけです。特に食料・農業・農村政策審議会の委員でもあられますし、農政の方向付けをされる一役を担っている方で、また新政権の政府与党の農業に対する考え方もご紹介いただきまして、まだ少し頑張ってみようかなと思っただ方も多数おられると思っています。

ここでバトンタッチをさせていただいて、私どもの研究所長の黒河の進行で質疑の時間をとらせていただきたいと思います。先生、もう少しお願いいたします。

黒河 ありがとうございます。黒河と申します。よろしくお願ひいたします。さすがにNHKの情報が一番集まる所におられる方だなあと思いましたけれども、要領良く切り取って我々にお示しいただいたのですが、何か質問があるうかと思ひます。早速受け付けたいと思ひますので、挙手をお願いいたします。お名前とできれば所属をお願ひします。どうぞ。

渡邊 渡邊と申します。元北海道新聞社の記者です。二点伺いたいのですが、合瀬さんは新しい基本計画の委員なんです、学識経験者として入っていらっしゃると思ひます。

北海道の農業は規模が大きいと本州と違ふと思ひますが、中央から見て北海道農業に本州と違ふ画一的な政策ではなくて、北海道はこつういう政策が必要だということを、合瀬さんはどんな点で北海道農業に必要な農業政策はどんなものを農家に人は求めているか、どんな認識を持っておられるのかということ。

もう一つは、今日の話題は「北海道の活性化に向けた農業の役割」というタイトルですけども、そこにそのまま入れますと、北海道農業の活性化に向けた農協の役割ということで、農協の役割について何

も触れられなかったのですが、今かなり中央の政界も変わっていますので、これから農協の役割も変わってくるのではないかと思うんです。今までの問題点、それから特に北海道農業の中における農協の役割をどんなふうな捉え方をしているか、簡単に教えていただきたいと思えます。

合 瀬 北海道に絞った政策でいうと、北海道農業が今どういう課題があるのか、これが分からないとなかなか発信できないと思うんですね。そういう意味からいくと、北海道の地元の人たちのほうがこういう政策が必要なんだということをまず農水省に要求していかなければならぬのではないのでしょうか。ただ私の狭い知識の中で考えると北海道のような原料生産地域ほど所得補償というのは重要だと思えます。なぜ土地利用型農業に所得補償が必要なのかですが、今の日本の農業の状況を見ると高い所得の農家の方もたくさんいらっしゃいます。年収二、〇〇〇万円、三、〇〇〇万円の農家の方は結構いらっしゃるんです。ところがそういう農業は、だいたい畜産であったり契約生産の野菜農家であったり、土地依存型でない農業が多いです。今一番苦しいのは、米とか小麦とか土地利用型の農業です。ところがこうした穀物の生産は、加工用としてだけでなくエサなど様々に加工できる、まさに基本となるべき作物です。だから先ずは土地利用型から戸別所得補償をやるといふふうに私は理解しています。

それとも一つ、今回の基本計画では六次産業化というのが大きな

柱となっています。北海道が原料供給型農業で、付加価値を付けることが課題だとすると、六次産業化というのは、北海道に最も必要な政策かもしれません。

一番目の質問の農協の役割ということなんですけれども、私は北海道の農協は全国から見ると比較的良くやっていると思っています。台湾に長芋を輸出している帯広の川西農協だとか、冷凍の枝豆を作っている中札内農協だとか、付加価値を付けた販売に努力しているところがたくさんあります。そうした地区は農家の所得も増えています。かつてのように需要よりも供給が少なかった時代は、農協は農産物を農家から集めて市場に出すだけである程度の手数料が稼げました。ところがこれだけ物が豊富になって、海外の農産物との競争になってくるといかに消費者に買ってもらえる物を作るかが重要になってきます。そうした時に必要なのは消費者のニーズを的確につかみ、商品に反映させるマーケティング力です。それができる農協にならなければいけないんだろうなと思います。

確かに農産物をただ農家から集めて、市場に流すだけの農協も少なくありません。リスクを生産者に押しつけ、自分達は手数料で稼ぐと行った農協ですね。例えばそうした手数料を止めて、農家からの買い取り制にしたりして、農協も一定のリスクをとって商売をする。また農協は自分たち同士が競争をしないよう地区割りをしていたりしますが、そうした事を止めてお互いに競争をしながら自らを厳しい環境に置くことも必要なのではないでしょうか。

ただ農協には良い農協もあれば悪い農協もありますので、一括りに議論するのは危険だと思います。農協の最も大きな役割は、組合員の所得を最大化することですから、これからマーケティング力をいかに磨いていくか。地元の人の作った物をいかに高く販売してあげるのか。そこが本来の農協の役割だと私は思っています。

黒 河 ありがとございました。それでは最後に合瀬さん「北海道農業のメリットをどのように生かすか」ということで締めくくられましたけれども、一番の原料農産物生産地帯であり、専業農家が一番いるというような北海道的特色がかなりあって、今の民主党の米中心の戸別所得補償だけでは北海道農民たちにはまだまだ不足ではないかと思うんですが、もっと専業地帯における政策というものを育てる



というか、マクロ的に国の農業生産力を高めるといふ形で結び付けるような、専業農家を力強くやっていけるような政策が欲しいという期待はすごくあるわけです。せっかく食料・農業・農村の審議会企画部会の委員ですので、北海道農業について、「こういうものを育てるためにはどういふものが必要であるか」というあたり、ご意見がありましたら述べていただきたいと思います。

合 瀬 農業は一つの事業ですよ。そのためには経営という視点をもった農家をどう育てるかということだろうと思います。先日の企画部会のテーマは担い手をどういふふうに確保するかということでした。事務局から出てきた素案では、家族的農業の育成確保、集落営農の育成確保、法人経営の育成確保と並列して三つ書いてありました。「三つ並列ですか？」という質問をしたところ、家族農業も集落営農も法人経営も、みんな同じだというお答えでした。

しかし私はそうじゃないだろうと思っています。基本的にはこれからの地域を引っ張っていくのは法人経営。もちろん家族農業でも結構だけれども、それならば経営という視点を持った農家を増やすことが重要だと申し上げました。

何かあったら国の責任だとか、農協の責任だとか、人の責任にはかからないような農家ではダメだと思います。経営を取り巻く状況を自分なりに考えて、いかに自分の経営をつくっていくかということを考えられる農業をつくらなければダメでしょう。

しかも、民主党は農業で新たな雇用を作ると言っているわけですから、できれば法人経営が増えるような支援の仕方にしてほしいと思っています。

黒河 事情は大体分かりました。ありがとございます。他に「ご意見はございますでしょうか。最後におねだりしますけれども、北海道農業に対する期待を報告していただいて大変有り難いんですが、簡単に東京から見て北海道農業に欠けている条件というか、これは踏ん張って欲しいというあたりを述べていただいたほうが、我々としては後々のために非常に参考になると思いますので、ぜひお願いいたします。

合瀬 私は最後の部分で食文化の発信が重要だと言つことを申し上げました。北海道には沢山の美味しいものがあります。例えばチーズですが、北海道にはチーズを使った料理がどれだけあるでしょうか？

以前東京で乳製品のシンポジウムをやったときに、東京の料理家の方がチーズの消費拡大のために沢山のチーズ料理を紹介されていました。東京のいろいろのシェフの方が創作チーズ料理というのをお作りになって、「こういって食べたらチーズの消費が伸びます」とやっているわけです。では「地元どんなチーズ料理がありますか？」と聞いたら、誰も答えられない。

例えば初乳を固めて牛乳豆腐のようなのがありますよね。あれを番組で一度食べたのですが、結構美味しかったです。北海道は牛乳・チーズの生産圏なのに、消費は多いかといったら必ずしも多くないです。本来であれば、そこに行けば一番美味しいチーズが食べられるとか、チーズの美味しい食べ方を教えていただけるものですが、ここは牛乳を搾るだけ。もし自分たちは牛乳を搾るだけが仕事で、消費拡大を考えるのは雪印や森永の仕事だと考えていらつしやるのだったら、大きな間違いだと思います。

地元の人でも食べてない筈はないと思うんですよ。地元の人に一番美味しい食べ方を教えてもらつて消費者はそれを自宅でも実践する。そうして消費は伸びていくのではないのでしょうか。少し厳しい言い方をしましたが、認識不足だったら教えていただきたいと思えます。

黒河 とんでもありません。確かにおつしやる通りに、北海道の素材は良いのですが食べさせ方が下手なんです。これは自覚しております。良いご指摘をいただいたと思います。最後の言葉は、我々北海道人に対する応援の言葉として受け止めて、我々も頑張りたいたいと思います。今日はどうもありがとうございました。（拍手）

和田 それでは、これで北海道地域農業研究所が主催する農業研修会を終了させていただきます。どうもご静聴ありがとうございました。（拍手）

『稲に学び、 米の魅力を伝えたい』

株式会社 米 夢 館

代表取締役 向 真 理 子



店舗内部



米夢館外観

網走と釧路の境界にある美幌峠の麓、
美幌町に私の店「米夢館（まいむかん）」
がある。
美幌町は、オホーツク海に面した網走
市から三〇kmほど内陸に位置する、人口
二万三千人の畑作農業の町である。
徳島から上富良野に入り、さらにこの
美幌町に入植して稲作をしていた祖父が、



店舗内部展示室



向 真理子 (むかい まりこ) さん



- ・ 1952年網走郡美幌町生まれ
- ・ 札幌大学外国語学部卒
- ・ 1927年創業の米屋の三代目。米夢館 (まいむかん) 代表取締役
- ・ 米販売のかたわら、平成8年より米のお菓子の製造販売に取り組む

所属団体

日本古代稲研究会

NPO法人アジア太平洋農耕文化の会

オホーツク米生産ネットワーク事務局

昭和二年十月に精米所を開業し、後に米をはじめ飼料や農業資材、燃料など、幅広い生活物資を商う会社を起こした。その経営を父が引き継ぎ、平成十一年に私が継いだのだが、私が継承したのは、創業の原点である「米」だけだった。

「古代米」との出会い

私が三三歳の頃、雑誌で「赤米」と出会った。

奈良で「赤粥セット」が発売されたという写真付きの記事だった。

「赤米」と書かれた写真を見て、「お米って白だけじゃないの?」と、強いカルチャーショックを受けた。さっそく取り寄せたそれは、竹筒に入った白米と僅かの赤い米と梅干のセットだった。

新鮮で強烈な感動だった。

私は初めて手にした「赤米」がいとおしくて、レジの横にいつまでも飾っていた。

その後、京都の梶原米穀店から「赤



米」と「黒米」を仕入れて陳列し、お客様に紹介していたが、平成五年の大凶作によるあの米パニックのさなかに『赤米のねがい』(安本義正著)という本に出会った。

この本こそが、私を米屋のアウトサイダーにした張本人だ。

表紙の掛け紙を飾る赤米の写真。赤く長い芒をもつ深紅の稲穂。天を仰ぐその凜とした美しい姿に胸を撃ち抜かれ、私はすっかり虜になってしまった。

そして翌年二月、京都で開催された「第九回赤米シンポジウム」に参加して、「日本古代稲研究会」の会員となった。

米屋としての転機

研究会の初代の顧問だった京都大学名誉教授の渡部忠世先生を団長とする、モン・スーンアジアの国々の農耕文化研修に平成七年から参加し、これまでにミャンマー・インドネシア・中国・ベトナム・スリランカ・タイなどを訪問した。

私の目的は、稲のルーツである「野生稲」を見たいという一点だった。



インドネシア スラウエシ島の市場の米

最初に訪れたミャンマーで、渡部先生が「稲は米を実らせる糞を育てるのに、六カ月の生育期間のうち四カ月を費やします。だからとれた米だけを見て、美味しいか美味しくないかだけを論ずるのは如何なものかと思う」とおっしゃった。

このお話を聴いて、私は頭をガツンと殴られたような衝撃をうけた。

なぜなら小さな米屋を営む私は、全国から選りすぐった美味しい米を販売することで店を維持しようと努力していたか



中国雲南省昆明雲南省農業科学院

らだ。それを先生にあっさり否定されてしまった。しかし同時に、これは私にとつて考えなければならぬ大切な宿題だと直感した。

帰宅してから先生の著書を懸命に読んだ。

そして気づいた。

私たちが食べている米は「稲の種」、すなわち「稲のいのち」であるということ。米屋に生まれ精米所で遊んで育った私のそばにはいつも米があったが、私が



野生稲



黒米

見てきたのは「商品としての米」でしかなかったということ。

恥ずかしながら、「稲」という視点を得てからというもの、以前にも増して産地訪問が楽しくなった。

米を育てるたんぼや森、川や風、そして人：私の興味・関心が一気に広がった。若い時に高校の生物の教師をしていた私の父は、在職中に結核を患い、北大病院で胸郭成形の大手術を受けた。そして父の看病をした母も、結核菌に感染して癒着した腸に苦しめられる生活を送っていた。そんな病弱な両親の助け手になる

うと、私は夢をあきらめ、大学卒業後実家に戻った。

このような経緯ゆえに、私の心の隅に「手伝ってやっている」という不遜な気持ちがある、父に対する恨みがましい思いが湧いてきたりもした。

しかし、渡部先生に気づかせてもらったおかげで、「稲という植物」について学ぶことが私の何よりの楽しみとなった。そして私が学んで感動したことや、訪れた産地や出会って感動した生産者の想いをお客様に伝えることが、米屋としての私の仕事であると強く思うようになった。

お米の個性を楽しみたい

お菓子づくりに挑戦

稲という植物は、学べば学ぶほど興味が尽きない。

私が訪ねた国々で見た稲は実に多種多様で、米の食べ方も様々だった。

私たちは日本人は米を主食と言うけれど、

食べ方の領域は狭いのではないだろうか。もっと多様に楽しみたい！もっとお米の個性を楽しめたら、米への関心を広げてもらえるのではないだろうか。そんな思いが次第に強くなった。

一方、半世紀にわたって続いた『食糧管理法』が廃止（平成七年十一月）されて、自由化となるのが確実視された平成六年頃から、ただ仕入れて販売する業態での米屋の経営維持は、先行き困難になるだろうと予測された。

また、米の生産現場でも減反政策の強化により、離農や転作が目立ち始めていた頃だった。

「安易な価格競争に巻き込まれたくない、店を守りたい、北海道のたんぼを無くしたくない…」こんな気持ちから、私は米を原料とするお菓子の製造販売をしようと考えようになっていった。

しかし、素人の私は決断できないでいた。そんな私に力を貸してくれたのが、北見市内でオリジナルケーキを出してい

る「アンクルハウス」という喫茶店の菅野孝一・美枝夫妻だった。

平成八年六月のある日、菅野氏から「シフォン、焼きました。仕事が終わってから店に寄ってください」と電話がきた。急いで車を走らせ、カウンターに座った私の目の前に、高さが七センチ、直径十五cmの褐色のシフォンケーキが置かれた。

目が釘付けになった。
米の粉でちゃんと膨らんでいる！
グルテンのない米粉ならではの繊細な食感で、食べると米の香りがした。

胸が震えた。
「赤米が喜んでいきます！マスター、私これ、世に出します！」

この瞬間に、私の心は決まった。
いつもご夫妻に話していた。

「せっかく米粉でお菓子を造るのだから、ただ単に小麦粉を米粉に置き換えただけのお菓子づくりはしたくない。米粉だから出せる風味や食感や味わいのお菓

子を創りたいんです」と。

米粉の風味って何だろう？

あえて言うなら…米ぬかの香りかなあ？

「米の風味を殺さないお菓子ってありますか？」と尋ねた私に、菅野氏が教えてくれた。

「ありますよ、シフォンケーキ。これはバターもミルクも使いません」

バターもミルクも使わないなら、米の風味が消されないかもしれないとの結論に至った。

しかし、膨張剤を最小限にして、卵だけで膨らむのだろうか？

こればかりはやってみなければわからないことだった。実際に焼けることが確認できたら、つぎは米粉が問題だった。

そこで私は、江別製粉株式会社の佐久間良博氏に、北見市にある「オホーツク圏地域食品加工研究センター」を紹介してもらい、「米の粉体加工について」というテーマで、半年間の研修生となった。

私の店で販売している赤米と黒米をセンターに持ち込み、いろいろな方式の機械を使って製粉し、その粉で菅野氏にシフォンケーキを焼いてもらって適性を検討した。

この作業を何カ月も繰り返してようやく



赤米シフォン



黒米シフォン

くレシピが完成した。

赤米シフォンには「米夢朱穂ん(まいむしほん)」、黒米シフォンには「米夢紫穂ん(まいむしほん)」と名付け、包装形態も決めて、晴れて十一月一日の発売にこぎつけた。

当初、地元新聞やNHKの取材を受け、NHKテレビの朝七時の全国ニュースにも取り上げられた。

正直なところ、このような反響に私は戸惑ってしまった。なぜなら、米を原料とするお菓子の文化は、はるか昔から和菓子の世界で連綿と続いているではないか。

こんな気持ちでいた私は、共同通信社からの電話取材をうさん臭く思っただけで断ってしまった。

父にそのことを話したら、「お前、断ったの？共同通信社と言ったら、北海道新聞社や各メディアが情報を買ってくるだよ」と言った。

「えっ？AP通信とかライター通信と

同じ、あの共同通信社のこと？」と驚く私に、「そうだよ。おそらくその共同通信社だと思うよ」と、父は静かに言った。「まさかそのような所からウチに取材がくるなんて、思ってもみなかった」こんな父とのやりとりの後直ぐに、お詫びの電話をかけた。今こうして書いていても顔が赤らむ。

発売から翌年の五月までは菅野氏に製造をお願いしたが、その間に、北見市内の小さな家を借りて製造場所を準備し、私が技術指導を受けて、自社製造となった。

平成九年秋の北見支店の開店と同時に、古代稲研究会副会長の梶原社長が考案した「古代米のさかさおはぎ(中に餡を入れた赤米と黒米のおはぎ)」や、北見市内にあった「パンのDAIGO」の新田社長に、私が考案して焼いてもらった五種類のパンも、シフォンケーキと共に販売した。

「お菓子づくりを始めるからには、毎

年新商品を出す」と自分自身で決めていた。

あれから十三年が過ぎて、商品も十三アイテムになっている。残念ながら、パンだけは外注だったので、一年ほどで断念してしまった(少し早過ぎたようだ)。

古代米以外の米粉では、東神楽農協との契約栽培米「きらら397」の一等米や、地元産の「はくちょう」もち米なども使っている。未だに、食品加工研究センターの機械を賃借して粉体加工をしている。

「FOOD ACTION IN PPN」 安心を、未来につなぐ食料自給率1%アップ運動

昨年暮れ、農政事務所のお誘いで、米夢館もこの会員になった。

三月九日に、札幌ファクトリーで第一回「米粉フェア2010」が開催された。私はこれまで、多様な米の魅力に導かれて歩んできたのだが、シフォンを作



おはぎ

りはじめた十四年前を思い起こすと隔世の感があり、感慨無量だった。

以前全国菓子工業連合会の古屋会長（故人）が来店され、「さかさおはぎ」を食べてもらったことがある。

緊張して立っている私に、古屋会長は言われた。

「とてもおいしいですよ。お客様にお金をいただくということはプロということとです。これは米屋さんが造るお菓子だから、珍しくて売れるでしょう。でも、この味を絶対に変えてはいけませんよ。」
言外に、「お米屋としてのお菓子づくり

を心がけなさい」と言われたのだと、私は心に刻んでいる。

米の魅力を伝える米屋

生産者の直売、大手ショッピングセンターの低価格販売、加えて全国規模で繰り広げられるネット販売と、米の流通は大きく変化して、町の米屋が不要になりつつある。

がしかし、変化したのは売り手の都合に合わせた売り方であって、「米」そのものは何も変わってはいない。

このような時代だからこそ原点に返り、「米」の本質を見つめ、これからも積極的に学びながら、多様な米の魅力を伝えていこうと、私は考えている。



本店 〒092 0003 北海道網走郡美幌町字鳥里4丁目4 - 1

TEL 0152 73 5318 F A X 0152 73 5319

北見店 〒090 0064 北海道北見市美芳町6丁目6 - 15

TEL 0157 31 0583 F A X 0157 31 0584

E - mail : maimukan@sirius.ocn.jp.ne

食の安全・安心を目指す「北の3大学連携」 第1回

- 食の安全・安心の基盤としての地域拠点型
教育研究システムのネットワーク形成 -

地域拠点型農学エクステンションセンター（酪農学園大学）

事務局長 前田 善夫

.....【プロジェクト内容の要約】.....

食の安全・安心の確立が社会的ニーズとなる中で、農学教育の課題も生産拠点を重視しつつ、食に対する総合的知見を有するスペシャリストの育成が焦点となっています。食料基地北海道に拠点を置く三大学は、これまでそれぞれ対象地域、研究分野を異にする独創的な教育研究を行ってきましたが、本事業ではそれを補完・拡充するネットワークを形成し、自治体ニーズにも対応した地域拠点型教育研究システムを構築することを行っています。具体的には、第一に、食の安全・安心基盤学のプログラム構築を行い、共通大学院コースでの Diploma 授与と農村社会人教育によるマイスター授与を行います。第二に、循環農業と地場型食品生産をめざす総合的支援システムの確立を図るとともに、消費者・関連企業に向けた情報提供を行っていきます。このような取組の核として地域拠点型農学エクステンションセンターを設置するとともに、地区別の農村サテライトを配置し、食の安全・安心に関する国民的合意を目指すことにしています。

.....

はじめに

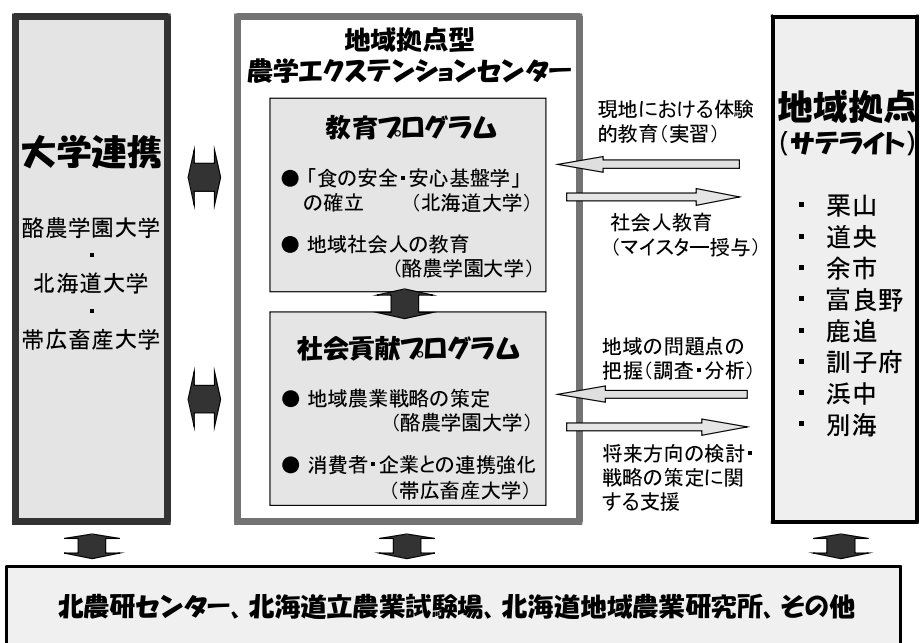
「食の安全・安心の基盤としての地域拠点型教育研究システムのネットワーク形成」という長い名前のプロジェクトに酪農学園大学・北海道大学・帯広畜産大学が一緒になって取り組んでいます。長い名前なので、通称「北の3大学連携」と呼んでいます。これはホームページ（ホームページアドレス <http://www.foodsafety-renkei.jp/>）日々の取組が紹介されています。ご覧下さい）のタイトルともなっています。

このプロジェクトは文部科学省の「大学教育充実のための戦略的連携支援プログラム」の一つとして取り組んでいるものです。二〇〇八年一〇月にスタートし二〇一一年三月までの予定で取組を進めています。このプロジェクトの背景や目的、取組内容をご紹介します。

I 取組の背景・目的

1 地域・社会が求めていること

食の「安全」や「安心」が様々なところで枕詞として云



取り組みの概念図

前田 善夫（まえた よしお）氏



1947年 福島県に生まれる
1973年3月 岩手大学大学院農学研究科修了
1973年4月～ 北海道立滝川畜産試験場勤務
以降、中央農業試験場、新得畜産試験場、
根釧農業試験場勤務
この間、牧草の栽培・利用、草地管理、
家畜ふん尿の処理・利用技術に関する研
究に従事
2004年4月～ 畜産試験場副場長
2006年4月～2008年3月 根釧農業試験場 場長
2008年11月～ 地域拠点型農学エクステンションセンター
(酪農学園大学内)

専門分野：草地学

われていきます。いま、食の「安全・安心」が語られる背景には、云々までもなく「食」の提供の係わる過程で安全を揺るがす様々な事柄が起こっていることに加えて、食そのものに量より質の高さが求められるようになってきたこと、食料自給率が低下し大切な食を外国に依存しなければならぬこと、など様々な背景があります。

一方で、北海道は日本の「食」を支える役割がますます大きくなり、農業が北海道を支える産業としてより重要性を増し、消費者が安心して食えることができる食料を供給していく大切な役割を担っています。しかし、食の「安全」、「安心」とは何か、安全や安心はどのようにしたら担保できるのかは必ずしも明確ではありません。言えることは、生産、加工・流通、販売そして消費の各過程にどのような問題があり、どうすれば解決できるのか、どのようになれば良いのかを各々の共通認識として持つことだと考えます。ある過程だけを取り出して論議しても安全や安心を担保することは難しいと考えます。このため、これらの事を総合的に考える場をつくり、人を育て、実践して行くことをこのプロジェクトの課題としています。

2 大学に求められていること

酪農学園大学、北海道大学、帯広畜産大学には教育と研究に永い歴史があり、これまで立地条件と設置目的に応じて多様な教育研究を進め北海道の農業を支える役割を果たしてきました。酪農学園大学は、主に酪農部門で循環型農業を実践的に教育し多くの農業者等を育て、エクステンションセンターが普及の核となってきました。北海道大学農学研究院では、農学院共生基盤学専攻を中心に農業生産と食品生産全般の基礎・応用研究を進めてきました。帯広畜産大学では、新設された畜産衛生学専攻で畜産由来の食品安全の基礎・応用研究を進め、地域共同研究センターで産学官連携による食品開発を進めています。

このように、各大学とも北海道農業の振興に向け特徴ある教育研究活動を進めており、その内容も食の安全・安心と深く関わりのあるものとなっています。食の安全や安心をより確実なものにしていくためには、農業各部門を横断して、食品の生産・加工・消費に関する基礎・応用・普及研究を総合化し、「食の安全・安心基盤学」として体系化を図ることが必要となっており、このためには自然科学だけでなく、社会科学・人文科学を含めて形成して行くことが求められています。

す。

これに加えて、大学には食の安全・安心の基盤となる農業・食品生産を担う人材育成だけでなく、地域農業の振興を戦略的に進めるための農業情報の提供や教育研究活動を迅速に進めることが強く要請されています。

食の提供の多くを担っている北海道農業は後継者の不足や経営環境の厳しさから、離農を余儀なくされている農業者も多くいます。しかし、安全な食料を提供することを明確に打ち出し、新たな取り組みを進め、地域の活性化に総力をあげている地域も生まれています。これらの地域は大学との連携によってさらに地域振興を図ろうとしています。大学がこれらの課題と一緒に取り組み、それらを教育に反映させていくことがこのプロジェクトの大切な視点と位置づけています。

個々に進めてきた食の安全・安心に関する学問領域を総合化するとともに、農村地域での実践を踏まえたフィールドワークを付け加え、高度専門的職業人育成を図るとともに、地域と大学とが連携して教育研究と地域振興を車の両輪として進め、北海道農業・地域の発展・振興に寄与していくことを目指しています。

Ⅱ このプロジェクトで取り組むこと

1 取組の構成

このプロジェクトは「食の安全・安心教育プログラム」、「社会貢献プログラム」の二つのプログラムから構成されています。さらに、食の安全・安心教育プログラムは「食の安全・安心基盤学の確立」と「社会人の教育」の二セクション、社会貢献プログラムは「地域農業戦略の策定」と「消費者・企業との連携強化」の二セクションで構成しています。

2 食の安全・安心教育プログラム

食の安全・安心教育プログラムでは大学院生を対象として「食の安全・安心基盤学」を開講し、一定の単位を修得した学生にDiplomaを授与することになっています。この食の安全・安心基盤学を地域社会人向けに再構成した講義を受講し、試験に合格した方に「食の安全・安心マイスター」を三大学の学長・総長名で授与することになっています。

食の安全・安心基盤学は総論Ⅰ、Ⅱ、ⅢおよびⅣで構成されています。Ⅰは「食の安全・安心の基底をなす循環型農業の

確立と生産・工程管理」、Ⅱは「消費額の圧倒的部分を占める加工食品の工程管理と食文化としての意義」で、必修科目としてしています。ⅢおよびⅣは選択科目として、Ⅲでは、地域の安全・安心のマネジメントとして、農村サテライトを拠点に循環型農業と食品加工の質の到達点をフィールドワークにより明らかにする、Ⅳでは食の安全・安心に関わる現実の諸問題に関わる講演会、研究会、セミナーに参加し、現実の社会問題への解析力をつけることを目標にしています。

地域社会人向け（食の安全・安心マイスターコース）は座学とフィールドワークから構成されます。座学では食の安全・安心基盤学ⅠおよびⅡを基にした各サテライト共通の講義として実施します。加えて、特別講義としてサテライトが設置されている地域・経営形態に応じた内容の講義を予定しています。

3 社会貢献プログラム

社会貢献プログラムでは、全道八カ所に設けた農村サテライトを拠点として、地域農業振興に向けた取り組みの支援や地域の課題解決に向けた取り組みを進めています。消費者・企業との連携を図るため、情報の提供や講演会・シンポジウム等を開催していきます。また、ホームページで日々の取組

を紹介しています。

4 どのように進めているか

(1) 地域拠点型農学エクステンションセンター

これらの取組を進めるため、三大学が連携して「地域拠点型農学エクステンションセンター（以下、連携センター）」を設立し、事務局室を酪農学園大学に置いています。連携センターのランチとして北海道大学に「札幌サテライト」を設けています。連携センターは専任の教員三名と兼任の教員五名、博士研究員など五名、事務職員四名で構成し、三大学に分かれて取組を進めています。

(2) 農村サテライトの設置

サテライトは余市町、栗山町、富良野市、訓子府町、別海町、鹿追町農協、浜中町農協、道央農業振興公社に設置しています。稲作・畑作・園芸・果樹・酪農畜産と北海道農業の主な作目に対応するように地域を設定しており、作目に応じた課題へも対応できるように配置しています。

(3) 遠隔授業・遠隔会議システムの導入

三大学と農村サテライトにテレビ会議システムを導入して



テレビ会議システムを利用した遠隔会議・シンポジウム

います。これよって、大学間、大学とサテライト間を繋ぎ、食の安全・安心基盤学の講義や各種シンポジウム等の配信、各種会議に利用しています。

Ⅲ 取組の具体的内容

1 食の安全・安心教育プログラム

大学院生向けの「食の安全・安心基盤学」は以下のような内容から構成することになっています。

基盤学Ⅰ：食の安全・安心の基底をなす循環型農業の確立と生産・工程管理

科学技術の適用によつて発展してきた20世紀型の農業生産方式のもとで、生産から消費までの過程が細分化・専門化されたこと、経済的利益が追求されてきたことが、現在の食の安全・安心を脅かす一因となっています。そこで食の安全・安心の基盤となる生産システムおよび流通・消費に関して、自然科学・社会科学・人文科学の領域から構成しています。循環型農業・流通管理の技術的・社会経済的評価にくわえ、自然科学のみでは実現できない「安心」に関して社会学・心

理学・倫理的側面からの講義を行うことにし、講義は北海道大学、帯広畜産大学との連携、さらには全道八カ所の農村サテライトを結び、農村・農業現場の最新情報・実態を取り入れた講義とする予定です。

△総論▽

① 20世紀型農業生産システムからの転換 持続可能な社会の成立・農業の役割とあり方

② 食料自給率・食料安全保障

△生産技術の転換・「循環農業への転換（推進）」▽

③ 循環型農業への転換(1)：稲作と生き物 環境負荷低減と「生き物」多様性

④ 循環型農業への転換(2)：人・牛・環境に優しい酪農 物質循環と酪農

⑤ 循環型農業への転換(3)：畑作・園芸 単作から複合へ 連作から輪作へ

⑥ 農業生産の社会科学的・人文科学的評価と意義

⑦ セッション講義：家畜福祉・循環型酪農

⑧ 安心の心理・社会学

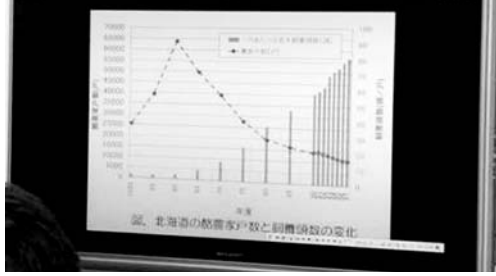
△安全の基準と対策▽

⑨ 安全の基準と対策(1)：農薬の残留と毒性、重金属

⑩ 安全の基準と対策(2)：病原性微生物・毒素

- ⑪ 安全の基準と対策③…作物の栄養と毒性 農作物の二面性
 - ⑫ 生産を支える土壌管理
 - ⑬ バイオテクノロジーの利用と食品の安全性 技術開発と食の安全
 - ⑭ 安全・安心を支える制度、システム
 - ⑮ セッション講義…産地の安全・安心の取組・認証制度
- 基盤学Ⅱ…消費額の圧倒的部分を占める加工食品の工程管理と食文化としての意義
- 食の圧倒的部分を占めるようになった加工食品の製造過程における安全・安心システムのあり方を考えます。食品加工・貯蔵に技術およびその社会経済的評価に加え、加工食品の流通実態、加工食品の持つ食文化への理解、地場産加工食品と地域振興との関係などの消費形態との関係について幅広い内容としています。
- △総論▽
- ① 食品加工と食文化
 - ② 食品産業と地域振興（食品産業論）
 - ③ 原料調達・海外拠点生産（周辺諸国との連携）
 - △食品の加工・貯蔵▽
 - ④ 農畜産物加工（加工・貯蔵技術1）

- ⑤ 食品添加物（加工・貯蔵技術2）
 - ⑥ 食品加工と貯蔵（加工・貯蔵技術3）
 - ⑦ おいしさの評価（加工・貯蔵技術4）
 - ⑧ セッション講義…原料供給から商品提供へ
 - △生産と安全管理▽
 - ⑨ HACCP・ポストハーベスト・リスク分析（生産工程と製品管理1）
 - ⑩ 品質管理と微生物汚染（生産工程・製品管理2）
 - ⑪ セッション講義…安全を担保するリスクマネージメントが機能しているのか
 - ⑫ 食文化論
 - ⑬ 流通と消費者動向
 - ⑭ 地場特産品と地域振興
 - ⑮ セッション講義…食料自給率四〇%の日本で安全な食生活が可能か
- これらを基に、二〇〇九年一〇月から試行として、十一コマの講義をおこなっています。この講義は三大学が三、四コマを受け持ち、テレビ会議システムを利用して他の大学に配信する方法を採用しています。
- 基盤学Ⅲについて、試行的な取り組みとして農村サテライトでの実習を行っています。実習を受け入れていただいた農



テレビ会議システムを利用した食の安全安心・基盤学の講義



農村サテライトでの実習

家からは「学生との交流は楽しかった、農業の良さを多くの学生に伝えて欲しい」などの好意的に受け止められています。参加した学生からは「経験しないと分からないことが多い。地域の人たちとの交流が楽しかった」などの感想が述べられています

地域社会人向け「食の安全・安心マイスターコース」は基盤学ⅠおよびⅡを社会人向けに再編した講義と、地域の作目や経営形態に応じた講義とで構成します。具体的内容は地域の要望を聞きながら決めていくことにしています。対象者は生産者、農業協同組合職員、行政機関の職員、企業等の職員としています。開講時に受講者を募ることにしています。

2 社会貢献プログラム

二〇〇九年度、各サテライトで主に以下のような取り組みを進めました。

- ・ 浜中サテライト…畜産コンサルティングの経験豊富な教員を座長に、七回の放牧講座を開催、一四六名が参加。今後も継続して開催予定である。
- ・ 別海サテライト…農協との取引データや乳牛経済検定を基にした経営分析プログラムの開発及び地域振興計画策定支援に取り組んでいる（浜中サテライトも同様の取



サテライトでの講座とテレビ会議での大学からの遠隔講座

組)。

- ・富良野サテライト…行政・農協・民間・農家らの参加で富良野サテライト委員会を設置。「地産地消倶楽部」を設置し、高齢者が通院時に持ち寄る農産物を病院駐車場の「ご長寿マーケット」にて直売の取り組みを開始した。
 - ・道央サテライト…耕畜連携システム構築に向け、耕種・畜産農家への意向調査を実施、学部生の卒業論文と結合。
 - ・鹿追サテライト…土壌肥料・作物・経営など複数分野からなる特別研究プロジェクトチームを編成し、地域のニーズである「堆肥の有効利用」に関する調査研究に着手し、対応策を検討中である。
 - ・訓子府サテライト…「訓子府ブランド」形成を目指す地域住民の地場特産・加工品への取り組みを「まちづくり委員会」との協働で進めている。
 - ・栗山サテライト…財団法人栗山町農業振興公社との協働農作業支援の実施。
 - ・余市サテライト…北大余市果樹園とのコラボによる地域振興の助言、シンポジウムの開催。
- これらの取り組みにあたり、地域の課題・ニーズを調査し、緊急度の高いものから取り組みを進めています。各サテライトの取組の詳細については次号以降で紹介いたします。

Ⅳ 今後の発展方向

本プロジェクトは二〇〇八年から二〇一〇年までの三カ年の取組です。しかし、前述の様々な取組はこのプロジェクト期間内で完結するものではありません。二〇一〇年以降も三大学が連携して取組を継続することとしています。

食の安全・安心教育プログラムは二〇一一年以降も継続しながら、将来的には三大学が共同して「食の安全・安心基盤学専攻修士課程」として発展させることにしています。社会貢献プログラムは、三大学の他、試験研究機関、行政機関の営農指導部局、各種農業団体等と連携を強め、地域農業戦略の策定などに取り組み「北海道エクステンション連合」設立を目標として取組を継続して行く予定です。

また、食の安全・安心を名実ともに担保していくため、既存の認証機関や分析センターのネットワーキ化を図り、「食の安全・安心」や地域ブランド認証の一元化を進める「食の安全・安心分析研究センター」の設立を目指すことにしています。

これらの取組は地域と大学が一体となって取り組むことを

基本にしていますが、緒についたところでは、地域での取り組みを大学の教育に反映させ、実践的な教育が食の安全・安心や地域振興を担う人づくりとして実を結ぶよう努力していきたいと考えています。



首長二〇年を体験して忘れられないできごと（パート1）

佐呂間町 前町長 堀 次郎

堀 次郎（ほり じろう）氏



昭和13年7月 石川県金沢市生まれ
 昭和20年8月 大阪より佐呂間村浪速へ両親と開拓者として入植
 昭和42年3月 帯広畜産大学獣医学科卒業
 昭和42年4月～44年4月 十勝清水農協（獣医師）勤務
 昭和44年5月～53年3月 佐呂間町農業共済組合（獣医師）勤務

昭和53年4月～63年8月 堀家畜医院開業
 昭和51年8月～59年6月 佐呂間町議会議員（3期）
 昭和63年9月～平成20年9月 佐呂間町長（5期）

【主な団体歴】

平成11年5月～20年9月 網走支庁管内町村会会長
 平成19年5月～20年9月 北海道町村会副会長
 平成9年4月～20年9月 北海道簡易水道等環境整備協議会会長
 平成18年6月～20年9月 全国簡易水道協議会会長 など

はじめに

私は二〇〇八（平成二〇）年九月十一日をもって、五期二〇年間の町長職から解放され、その後、家庭菜園・釣り・ゴルフ・牡蠣の燻製などで自由な時間を費やしていた、昨年十二月のある日突然、中出孝一氏から電話が掛かってきた。用件は中出氏が常務として勤務されている北海道地域農業研究所で年四回発行している会報「地域と農業」への投稿依頼であった。中出氏曰くには「行政の皆さんが興味を持って貰えるような記事を多くしたいので…」とのことであった。

中出氏とは大学の同窓でもあり、彼が北海道農業協同組合中央会北見支所長時代に何かと世話にもなっていたこともあって、断る事も出来ず、己の浅学非才をも省みず引き受けてしまった次第である。

したがって、私が町政執行に携わってきた二〇年間で、特に印象に残っている事例について随想形式で四回に分けて書いて

みたい。至らない点が多々あるうかと思われるがどうかご容赦ねがいたい。

アジアで始めての狂牛病（BSE）が 佐呂間町生まれの牛

二〇〇一（平成十三）年九月十一日の夜、北海道に大型低気圧が上陸し、網走管内が暴風雨圏内にあつて我が町でも被害が予想されたため管理職を動員し、全町内の危険箇所の把握に向かせた。我々三役は現地からの報告を待ちテレビの気象状況に目を凝らせていたその時、突如その画面にはドラマの一画面を思わせるような、あのニューヨークの世界貿易センタービルがテロリストによつて爆破されている映像が飛び込んできた。

ときを同じくして、その翌日、農務課長が「町長大変です、いま家畜保健衛生所から連絡があり千葉県で廃用になつた牛が狂牛病を疑われており、その牛が佐呂間町生まれだそうです」との報告であつた。

私は既に、臨床獣医師の仕事から離れて十三年も経っているのに、狂牛病についての知識は、その予防事業にも携わつたのでよく知っていたが、狂牛病に就いての知識は全く無かつたので、直ぐに、母校の大学で教鞭を執っている同級生の工助教に連絡を取り、基礎知識を入手し、更に専門書を読み漁つた。

狂牛病は犬・ネコ・きつね・人などに感染する恐ろしい伝染病として、よく知られている疾病であるが、狂牛病については一八八六年英国で初めて報告されたことから、私も学生時代には狂牛

病に關しての講義は受けた記憶が無かつた。狂牛病という呼び名は、その症状があたかも狂犬病に罹患している犬の症状に似ている事から、そう呼ばれているのである。

したがつて、正しい病名は牛海綿状脳症（BSE: Bovine Spongiform Encephalopathy）であり、この疾病は牛や羊などの反芻動物がBSEやスクレピーに感染した動物の汚染された臓器や、その肉骨粉を摂取した事によつて感染することも初めて知つたのである。

当時はまだ、BSEに対する正しい知識がなく、伝染の危険性のある狂牛病がアジアで初めて、それも日本で発病したこと、それが我が町佐呂間町生まれである事が報ぜられたことによつて、マスコミは異常な反応を示し、大挙して佐呂間町に押しかけてきたのである。それはあたかもBSEの根源が佐呂間町であり、その犯人を突き止めんばかりの態度であつた。

特に、BSEを疑われた牛の生産者のKさん（当時は既に離農していた）には連日多くの報道関係者が押しかけ、非常識な取材攻撃でKさん夫妻はノイローゼになつたほどであつた。このような状況にあつたため、私はただちに農協とも協議し住民はもとより酪農家および肉牛肥育農家の不安を一日でも早く解消するため文書を全町民に周知した。

九月二一日英国での検査結果BSEと確定する

町民の不安を解消するべく先のような通達文を出したが、一週間後には、検査の結果「くる」との連絡が入つた。この時点で、

残念ながら日本はBSEの汚染国となったのである。

その後の報道関係者の取材活動には目に余る物があったため、私は報道関係者を町長室に呼び「あなた方は今回のBSEについての取材先を間違っていないませんか？そもそもBSEに感染したと言う事は、その危険性のある肉骨粉の輸入を認めていた農水省、さらには、英国において一九九六（平成八）年三月二〇日に人への感染が報告されていたにも拘らずその対策を執らなかつた厚生省へ出向き、その実態を明らかにするの皆さんは使命ではないですか？」とただしたことを覚えていて。

しかし、過剰なまでの取材行動は一〇月の後半まで続いたが、二頭目のBSEが同年の十一月二日に猿払村で、三頭目が十二月二日群馬県宮城村での発病を見るにいたって、我が町から報道陣の姿は消えたが、日本国内は深刻な事態へと突入して行くのである。

このように日本がBSEの汚染国となったことよって、生産者も消費者もパニック状態になったことは周知のとおりである。特に、BSE国内第一号呼ばわりされた我

緊急回覧 町民の皆さんへ

狂牛病について

町民の皆さんもご承知のとおり、千葉県において「狂牛病」を疑う牛が見つかった事、そしてその牛が佐呂間町で生産されたことが分かったため、いま日本中が大騒ぎになっています。「狂牛病」の事については、皆さんも既に新聞・テレビ等である程度の知識は得ている事とは思いますが、この病気はいままで日本においては発病した例はありません。この病気は「牛海綿状脳症（BSE）」であります。一般的には「狂牛病」という言葉が使われております。これは今から15年前（1986年）英国で初めて報告されました。

その後ヨーロッパ諸国で発症例が報告され当時は大きな問題として取り上げられました。病気の原因は、プリオンというたんぱく質の異常によるものであり、異常プリオンに感染すると、もともと牛の体内にある正常なプリオンが異常型プリオンに変化し、脳の細胞を萎縮させるため神経症状を引き起こし死亡に至ります。

どうしてこのような病気に罹るかといいますと「狂牛病」に感染している牛の脳・脊髄・眼などを食べた場合に異常プリオンをも体内に取り入れ発症すると言われております。

皆さんもご承知のとおり、牛は草食動物なのにどうして他の牛の脳や脊髄などを食べるのか不思議に思うかもしれませんが、実は屠場で処分したとき人間が食べない部分（頭蓋骨・骨・内臓・屑肉など）を油で揚げて粉末にします。これを「肉骨粉」と称し、これを動物のカルシウムや蛋白源として利用されているのが現状であり、これらは当然牛にも与えられているために「狂牛病」の病原体を持った牛がその原料にされた場合には、その飼料を食べさせられた牛は「狂牛病」に感染する可能性が生じます。

しかし、この病気は正常牛が病原体を含んだ肉骨粉を食べて直ぐに発病することなく、2年～8年位後になって発病することが多いといわれております。もしも、このような飼料が日本に輸入され、多くの牛に食べさせていたとするならば、この病気は日本中どこで発病しても不思議ではありませんが、一応行政指導では1996年以降は、牛の飼料として「肉骨粉」を与える事は禁止されています。

今回の場合は「狂牛病」疑いがあると言うだけで正確な判定が下った訳ではなく、現在検体を英国獣医研究所へ送り詳しい検査を依頼している最中でありますので、現段階では大騒ぎする事はありません。しかし、万が一の事を考え、北海道では全道127万頭近い牛を近日中に臨床検査をする事になっております。また、佐呂間町においても網走家畜保健衛生所が中心になって9月13日より検査作業を行っております。また、現在与えられている飼料についても追跡調査をしておりますが、英国での検査結果が「しる」である事を願っております。

いずれにいたしましても、現時点での牛肉や牛乳および乳製品については心配ありませんので余り神経質にならないでいただきたい。

平成13年9月13日

佐呂間町長 堀 次 郎

が町としては、直ちに「BSE対策本部」を立ち上げその対策に没頭した。この問題は町単独で解決できるような生易しい問題でないため、農業団体とも連携し農水省・厚生省・道に幾度と無く足を運び、国の責任で一日も早い解決策を打ち出し、生産者並びに消費者の不安の解消に全力を投ずるべく求めた。

私達が十月四日国に要請に行った時、当時、武部農水大臣の第一秘書をされておられた今は亡き棚川氏が私に対して「町長は獣医師でもあるからどうしたら良いのか考えを聞かせて欲しい」と言われたため、私は大変かもしれないが、一番いいのは屠場での全頭検査を実施する事を提案した。また、五日に道庁において、磯田副知事からも棚川氏と同じような質問をされたので、そこでも全頭検査の必要性を訴えたのである。もしも、国がやらないのなら北海道だけでも実施し、北海道から出荷される牛肉は安全であることを証明するべきではとも話した。その数日後、岩手県が国に先駆けて県での全頭検査を打ち出したのであるが、そのような要望が各地から上がり、十月十八日から殺する牛については全頭検査が実施されることとなった。そのことよって、十八日以前にと殺され、在庫となっている牛肉については総てが焼却処分されたことは周知のことである。

網走管内町村会がBSEの汚染

イギリス・フランスへの視察

二〇〇二（平成十四）年五月十三日音別町で四頭目のBSE感染牛が出た。このあとどれ程の感染が広がるのか全く検討がつか

ない。そんな不安な日々が続く中、管内町村会では五月十八日から二六日の日程で九名の町村長が、日本より一五年も前からBSEの大打撃を受けていたイギリス・フランスの実態を知るべく視察を行った。

視察先はイギリスの環境食糧農林地域省・食肉畜産委員会・肉骨粉リサイクルプラント施設、フランスでは環境エネルギー統制局・酪畑兼業農家・大型スーパ（精肉コーナー）を選んだ。現地へ行って分かった事は、既にイギリスにおいて一九八六（昭和六一）年十一月にBSEの発生を確認、二〇〇一（平成十三）年までには一八万二千頭が感染し、同居牛を合わせると四七〇万頭の殺処分がされていた。一方フランスでは一九九一（平成三）年に発生を確認、二〇〇一（平成十三）年までには五八七頭の感染があり、イギリス同様に同居牛の大量殺処分が行われていた。

実態を重く見たイギリス政府は、その原因が肉骨粉の投与であることを突き止め、一九八八（昭和六三）年七月には動物由来のタンパク質の反すう動物への投与を禁止、また一九九三（平成五）年三月からは、哺乳動物由来のタンパク質を全家畜への投与を禁止した。

フランスでも一九九〇（平成二）年十一月に動物由来のタンパク質飼料の牛への投与の禁止、二〇〇一（平成十三）年十一月からは肉骨粉の全家畜への投与の禁止が実行されていた。補償については両国で多少の差はあったが、イギリスでは農家にBSEと確定診断を下した場合に当該牛の市場価格が公表指標価格の低い方の一〇〇%、と殺された牛がBSE（-）であった場合は一二五%の補償がされていた。

当初、イギリスではBSEは牛だけの病気であって、人間には感染しないと言われていたが、一九九六（平成八）年三月健康保険大臣ドレル氏によってBSEが人間に感染すると公表された。

二〇〇一（平成十三）年六月までのデータでは、BSEに起因するクロイツフェルト・ヤコブ病に感染し死亡した人は、イギリス九六人（六人生存）・フランス三人・アイルランド一人であった。

当然のことながら、両国における牛肉の消費は平常時の三〇％にまで落ち込んだと言われていた。しかし、徹底した検査体制と市販されている総ての牛肉に対して、トレーサビリティの実施により我々が視察した時点では九〇％まで回復していた。

〳 BSEに対する日本へのアドバイス〳

イギリス・フランス両国においてはBSEが初めて確認された一九八六年以来今日まで計り知れない大きな被害と多くの人間が犠牲になった。この反省の中から我々に次の二点をアドバイスしてくれた。

一つは、どんなことがあってもBSEを疑わせるような飼料を牛には絶対に与えないこと。

二つには、生産者並びに消費者に対しては科学的な知見に基づいたBSEに関する正しい情報を第三者機関によって提供すること。

以上の視察を終えた我々は、ことBSEに関し、ヨーロッパにおいて一九八六（昭和六一）年以降これだけ大きな問題になっ

たにも拘らず、日本国内において酪農畜産の生産者や消費者に対して何らの施策も講じてこなかった国の対応にはただただ呆れるばかりであった。

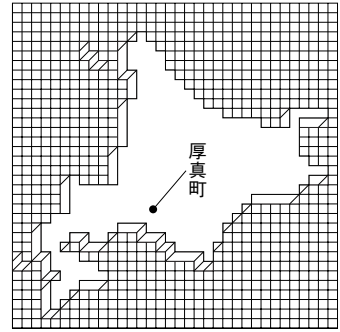
いま、国内におけるBSEの発生頭数は三六頭で平成二十一年一月三〇日が最終日となっている。この総ての牛は、肉骨粉の完全使用禁止となった平成十三年十月四日以前に生まれていることから、BSEの原因は肉骨粉によることは明確である。

日本がBSEの清浄国になるには国際獣疫事務局の定めにより、これから六年の間に一頭も発生しない事が条件である。日本の酪農畜産が何かと問題の多い輸入飼料に頼らない安全安心な国産一〇〇％の飼料で飼育管理ができる日を目指したいものである。

文献引用

- 『狂牛病』 中村靖彦 岩波新書
『狂牛病・正しい知識』 山内一也 河出書房新社
平成十四年度網走管内町村会町村長海外研修報告書
動物衛生研究所での公開資料（インターネットで検索）

連載



あのマチ・地域おこし活躍中 あのムラ

No.57

厚真町の事例

1. はじめに

厚真町は日本海と太平洋をつなぐ道央ベルト地帯の中頃、海洋物流拠点である苫小牧市の東、空港を擁し北海道の空の玄関である千歳市の南に位置し、道内の経済・文化の中心である札幌市からも約六五kmと比較的近辺に位置することから、一九七一年（昭和四六）年策定の「苫小牧

東部大規模工業基地開発基本計画（苫東計画）において苫小牧市と並び将来の重工業地帯としての発展が予測されてきた。しかしながら、二度のオイルショックの影響などにより工業化の進展は予想ほどには達せず、むしろ減反・転作奨励の逆風に負けず好評な「たんとうまい」ブランドに代表される、米どころとしての躍進を続けているマチである。

二〇〇九（平成二一）年度における町の面積は四〇、四五六ha、総人口・総世帯数は四、九二四人・二、〇一二世帯となっており、うち農地面積は五、〇四二ha、農業従事者数は一、五二四人・四六六世帯と、マチに占める農業の割合が依然として高いことが特徴としてあげられる。

農地は町の中央部、厚真川沿いの地区に集中しており、明治



水稻をかたどった厚真町のカントリーサイン

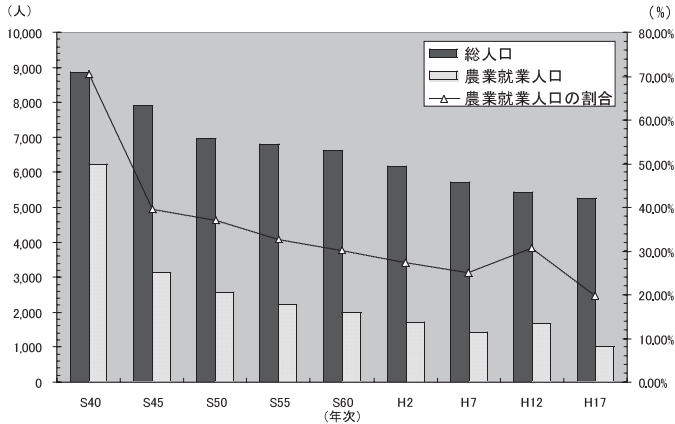


図1 厚真町における総人口及び農業就業人口の推移(S40～H17)
 ※出典：各年度版農業センサス・農林業センサス

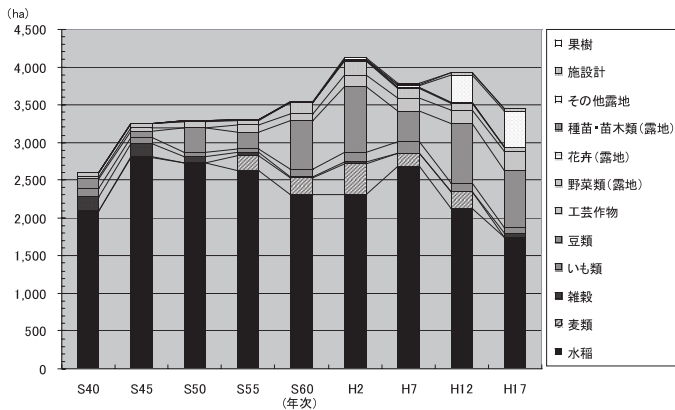


図2 厚真町における作目別耕地面積の推移 (S40～H17)
 ※出典：各年度版農業センサス・農林業センサス

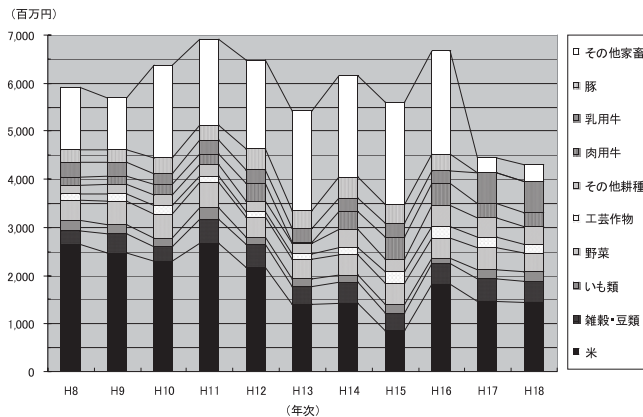


図3 厚真町における近年の農業粗生産額の推移(H8～H18)
 ※出典：厚真町町勢要覧

の開拓期から稲作中心のマチとして発展を続けてきている。また、転作による畑作や畜産も盛んで、株式会社安愚楽牧場(栃木県那須塩原市)の保有する「大肉牛肥育・養豚場である「胆振牧場」をはじめとした肉用肥

育牛・素牛育成場、酪農場、養豚場、軽種馬育成農家が林立している。

2. 厚真町と稲作

古代より先住民族が居住していた厚真川流域は、地理的に他地域からの侵害を受ける事が少なく、自生の野草も豊富、狩猟

や漁労にも適した地帯であった。また、石狩、十勝、日高、胆振の各地帯に通じる重要な交通上の結節点でもあった。江戸時代の終わり頃には、「アツマコタン」、「キムンコタン」、「トンニカコタン」という三つの大集落が現

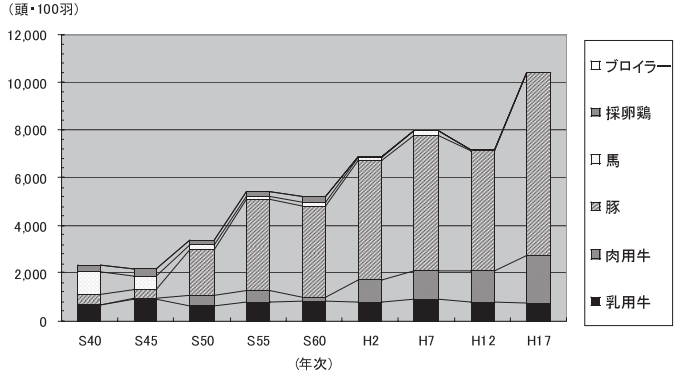


図4 厚真町における家畜頭羽数推移 (S40~H17)

※出典：各年度版農業センサス・農林業センサス

在の厚真町内にあり、かの松浦武四郎も一八五八（安政五年）にトンニカコタンに滞在したという。

一八七〇（明治三）年に厚真に和人として初めて入植したのは、新潟県出身の青木與八であ

り農民の入植が相次いだ。このとき入植者たちは本州・道内各地より各種種籾を持ち込み、厚真での稲作に挑戦したが、本州から持ち込んだ品種の栽培には苦勞が伴った。明治期の入植民たちや大正期の北海道農事

試験場の品種改良に加え、堆肥の増産、土地改良なども進められたのだが、一八九七（明治三十一年、一九一三（大正二）年には水害や冷害などによる大凶作が発生し、希望を失って村を離れる者も少なくなかったという。二度の世界大戦を経た後の一九五二（昭和二七）年にもイモチ病が大発生し、また一九五四（昭和二九）年・一九五五（昭和三十〇）年・一九五六（昭和三十一年）にも冷害が発生したが、それらを教訓として耐病・耐冷性の高い「栄光」品種が奨励された結果、一九六〇（昭和三五）年には「北海道米出荷三〇〇万石突破記念式」において厚真町米作研究会が表彰を受けるなど、厚真米は着々とその地位を市場において高めていった。戦後の農業機械化の風潮に対し

てもトラクターの導入とそれに呼応した圃場区画・ライスセンターの整備等が積極的に行われ、上位等級米の出荷率は年々向上し、一九六九（昭和四四）年には北海道産米改良共励会において食糧庁長官賞ならびに北海道産米改良協会会長賞を、一九七一（昭和四六）年には北海道農業賞を受賞する快挙を成し遂げている。

高度経済成長に伴った、「向都離村」という言葉に代表される全国の産業構造・人口構造の激しい変化の中であっても、田植機の普及及前の昭和四〇年代には田植人員の不足から隣接する苫小牧市よりパート労働者をバ

ス五台で送迎したという記録が残っているほど、厚真町における稲作は力ネを産む産業であり、人々の生業であった。これは、厚真町の農業に係る人々の、生

産性向上の努力が実った結果でもあった。

一方、国の減反政策が始まるのもこの頃であった。一九六九（昭和四四）年の府県での自主流通米制度・一九八〇（昭和五五）年の道内での特別自主流通米制度発足に対し、厚真町農協（当時）が出した答えは、集荷事業の一元化等による良質米生産地化の推進であった。一九七三（昭和四八）年の第四次中東戦争勃発に端を発したオイルショックの影響で、厚真町をその計画地域に含む「苫小牧東部大規模工業基地開発計画」は停滞し、他産業の成長についてもさほど望めなかった。また、いわゆる「機械化貧乏」による困窮も問題であった。そんな中、一九七七（昭和五二）年には前年目標面積の二倍以上の九三〇haの転作面積が政府により厚真

町に割り当てられたのである。

それまでの努力の結晶であった稲作を手探りで畑作に転作することは、農業者の心境としては悲痛なものがあつたことだろう。説明会を繰り返し行い、転作をよびかけた農業関係機関の担当者たちも、断腸の思いであつただろう。昭和四〇年代終わり頃から肉牛や野菜、イチゴ等が導入され、また水田転作の豆類の作付面積も年々増加したが、やはり稲作への情熱は消えなかつた。

稲作への逆風にも、厚真町の農業者たち及び関係機関担当者たちは諦めなかつた。一九八五（昭和六〇）年の良食味・高収量品種「ゆきひかり」導入は好評を博し、TVの全国放送でも取り上げられ、産直販売への注文が殺到した。一九八八（昭和六三）年からは地場産米を「さ

くら米」として厚真町農協が独自に販売開始、また後に栽培が開始された「きらら397」も「さくら米」ブランドを冠して市場に出され、減農薬栽培等も盛んに行われることとなる。また酒米についても一九九八（平成一〇）年から「初雫」、二〇〇〇（平成十二）年から「吟風」が町内で栽培され始め、どちらも好評を博している。

なお、二〇〇一（平成十三）年には「平成十二年度（補正）農業生産総合対策事業」として

町内に穀類乾燥調製貯蔵施設「たんとうまいステーション」が既存の同様施設に隣接して建設され、最新の調製・貯蔵・包装技術による独自ブランド「たんとうまい」が現在も販売されている。また、二〇一〇（平成二二）年度補助事業を利用した種籾の温水消毒施設が「たんと

うまいステーション」隣で現在試験運用中であり、クリーン農業推進の一環として従来の消毒薬「モミガード」による種籾消毒に換えて温水による消毒を行うシステムとして活躍を期待されている。これは、現在厚真町ほか近隣市町村を管轄するとまこまい広域農協管内唯一の施設であり、厚真産米のみならずJA管内全てにおけるクリーン農業の推進において、キーとなるシステムでもある。

昨年新規導入され、全道的には天候不順により思ったような品質・収量を得られなかったことも話題にのぼった良食味米「ゆめぴりか」が、厚真町を含む日胆地区では品質・収量ともさほど問題なく収穫されたことも厚真の稲作についての大きなトピックであろう。新年度の作柄についてはいまだ未知数だ



「たんとうまい」ステーションの概観



試験運用中の種粒温水消毒施設（一部）



苫小牧・オエノンホールディングス(株)のバイオエタノール工場(一部)

が、今後とも厚真産米の躍進が期待される。

3. 多収米「きたあおば」とバイオエタノール

料用に用いるのみでなく、隣接する苫小牧市に二〇〇九（平成二二）年に完成したオエノンホールディングス株式会社（東京都中央区）の苫小牧バイオエタノール工場にも近い将来、バイオエタノール製造原料米として納入する予定となっている。

4. 厚真町農業GIS

前項で述べた主食用米・酒米の栽培に加え、多収米「きたあおば」の試験栽培が厚真町内で行われていることをご存知だろうか。この「きたあおば」、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構北海道農業研究センター（札幌市豊平区）で開発されたもので、玄米収量で従来品種「きらら397」に比べ約二五%もの多収成績を誇る優良品種である。

酪農・畜産も盛んな厚真町の特性を生かし、ホールクロップサイレージ（WCS）として飼

同工場では最終的には厚真町ほか日胆地区産・上川地区産の多収米を利用して年産一五、〇〇〇klのバイオエタノールを製造する計画である。現在は多収米が試験栽培段階であることから、ミニマムアクセス米として輸入されるベトナム産の長粒米を原料に年産五、〇〇〇klを目標とした生産が行われている。同様に、同年余剰ビートと規格外小麦を原料としたバイオエタノールの生産（計画値・年産一五、〇〇〇kl）を行う、JAGグループ北海道関連会社の北海

道バイオエタノール株式会社の工場が上川郡清水町に完成し、既に十勝地区産を中心とした道産原料を使用している。両工場のバイオエタノールは現在全て石油連盟（東京都千代田区）に販売され、新日本石油（東京都港区）の関連会社・新日本石油精製株式会社根岸製油所（神奈川県横浜市）でETBE（エタノールを原料とした燃料品質改良剤）添加ガソリンに加工されて首都圏で販売されているが、将来的にE3（バイオエタノール三%混合ガソリン）・E10（同一〇%混合ガソリン）として道内に供給する構想もある。厚真産米や十勝産ビートで北海道中のクルマが走る日も、そう遠くない未来に期待できそうである。

小規模農地保有世帯がおのの保有する農地の、自治体あるいは農協管内全体としての利用調整をいかに効率的に進めるかが、高度な農地利用を実現し、農業生産基盤の維持を行っていくにあたっての重要な課題である。その効率化を支援するツールの一つとして大いに期待されているのが農業GISで、厚真町においても高度な農地利用の屋台骨となっているシステムである。

本誌読者には「GIS」という用語に馴染みのない方も多いかと思う。「地理情報システム（Geographic Information System）」の略で、従来紙の地図・台帳によって管理されてきたさまざまな情報をコンピュータ上

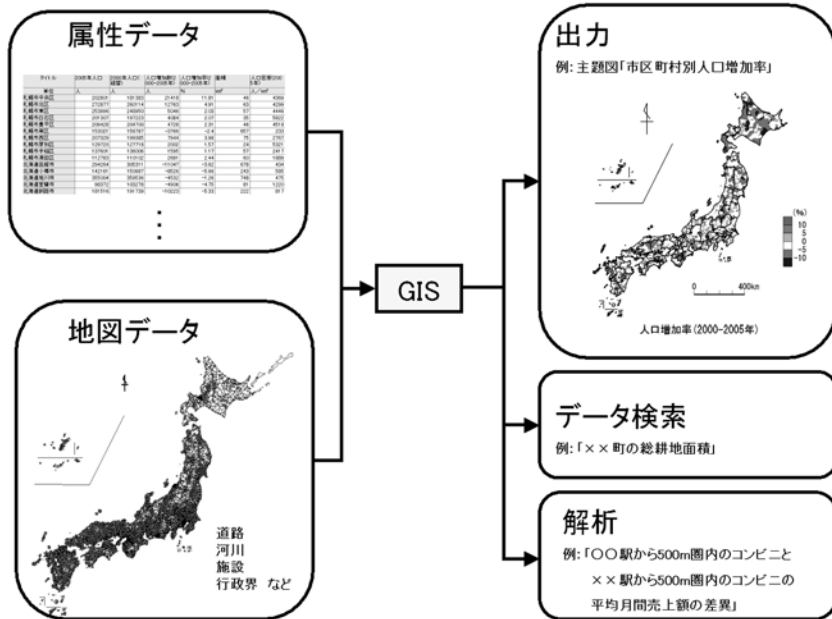
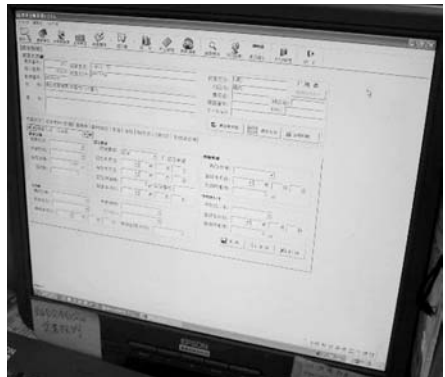


図5 GISのしくみ



厚真町農業 GIS の操作画面(2)



厚真町農業 GIS の操作画面(1)

で一元管理するシステムの総称である。北米では一九六〇年代より行政による統計情報の管理に実用化され、日本でも一九九五（平成七）年の阪神淡路大震災を契機として防災分野から本格的な利用が始まった。

GISの機能は、主に三点にまとめることができる。一点目は、入力された地図情報を面・線・点として数値化し、必要に応じて処理・変換を行って出力する出力機能である。二点目は、地図要素と台帳要素を一元管理し、地図からも台帳からも検索ができるデータベース機能である。三点目は、異なる複数の情報を地図上で重ね合わせ、空間的解析、統計処理、モデリング、シミュレーション、画像解析等を行う解析機能である。

国としてもGISの利用・普及には積極的な取り組みを行っ

ており、一九九五（平成七）年には「地理情報システム関係諸庁連絡会議」が設置され、一九

九六（平成八）年には「国土空間データ基盤の整備及びGISの普及の促進に関する長期計画」が定められた。さらに同長期計画終了後の二〇〇二（平成

一四）年には「GISアクシオンプログラム二〇〇二・二〇〇五」が策定され、農水省においても「農林水産省地理情報システム実施計画二〇〇二・二〇〇五」が同様に策定されている。

日・北海道版の「日本農業新聞」にも紹介された。

（平成十八）年に厚真町にも北海道航測株式会社（札幌市中央区）のGISが納入され、地図

情報と台帳情報のリレーショナル・データベースとして一筆ごとの農地管理を行う他、森林管理・土地租税管理にも用いられている。

厚真町の農業はその「元氣」を維持し、一定の地位を保っている。小売業などにおいてはモーターライゼーションの進展に伴い、隣接する苫小牧市の大型商業施設などに水をあけられている面はあるが、農業を基幹産業としたマチの将来には希望が広がっている。

総務グループマネージャー・熊谷氏、北海道バイオエタノール株式会社総務企画部長・菅野氏に御礼申し上げ、筆を置きたい。

として、産地形成に有効である各自治体・農業団体等が個別に保有する情報の共有化・相互利用を図るため、農地情報等のデータ整備やシステム導入、さらにGISを利用した農地情報整備

に関する技術普及、研修指導等

〇〇八（平成二〇）年六月二二

（社）北海道地域農業研究所
専任研究員 経電 諭

厚真町農業GISの図格データの基盤にはオルソ化した航空写真データが用いられ、台帳側からも地図側からも検索が可能である。町内を三一の区域（集

落）に区分した大判の地図をアウトプットし、農業委員が机上調査と実地調査に基づいて遊休農地を確認する、この農業GISを利用した遊休農地の現況確認プロジェクトについては、二

最後にこの場をお借りして、取材にご協力いただいたとまこまい広域農協営農販売部長兼厚真支所長代理・畑島氏、厚真町産業経済課農林水産グループ主任・遠藤氏、オエノンホールディングス株式会社苫小牧工場

厚真町の特産品

厚真町特産
カラマツ製品

厚真町の特産品

厚真町の特産品

厚真町の特産品

厚真町の特産品

厚真町の特産品

厚真町の特産品

厚真町の特産品

＝ お願い

当研究所では、会員市町村・JA との共同研究として「地域農業振興計画」策定支援事業を次の通り実施しております。是非当研究所へ事業委託されますようお願いいたします。

「市町村・JA 管内農業の展開方向に関する 調査研究（地域農業振興計画）」の実施について

1. 趣 旨

地域農業の構造変化（担い手、農地など）による地域農業基盤の脆弱化の懸念と農業政策の転換による環境変化に対応して今後の地域農業の振興をどのように図っていくかが重要な課題となっております。そのため、農家のアンケート調査を通じて意向の把握・分析などの実態調査を元に「新たな地域農業の展開方向」を提言致します。

2. 研究の内容

次の3パターンを考えておりますが、委託者の希望に添って実施致します。（なお、これらについては、いずれも市町村・JA との共同研究としての位置づけとさせていただきます。）

(1) 農業者意向調査（アンケート調査）のみの調査研究

<内容>

全農家を対象として意向調査（アンケート表の作成・配布、回収、回収データ集計・分析）を実施し、「現状の経営実態と将来の考え方について」として報告いたします。アンケート項目、配布・回収体制などについては委託者と十分に協議して決定いたします。

<期間>

概ね3カ月間

(2) 農業者意向調査の実施とこれを踏まえた「新たな地域農業の展開方向の（骨子）」を提言いたします。

<内容>

(1)に次をプラスいたします。

農業関係機関（市町村、JA、農業委員会、土地改良区、農業改良普及センターなど）調査の実施、及び農家調査（平均的規模・大規模農家、法人経営、新規参入者、Uターン就農者など）について委託者と協議して実施いたします。

中間報告会

農家アンケート調査、関係機関調査、農家調査の結果を踏まえ、現状分析、課題、方向性などの中間整理報告と内容の協議を行います。

報告書の作成

中間報告時の協議を踏まえ、「 農業の現状と展開方向（骨子）」として報告書を作成提出いたします。

<期間>

概ね6ヶ月間

(3) 農業振興計画基本構想」及び「実行計画」の策定

調査研究を2ヵ年とし、1年目は(2)と同様とし、2年目は本格調査・総括年と位置づけし、前年実施内容をさらに掘り下げ、最終的に「新市町村（JA）農業振興計画基本構想」及び「実行計画」を策定致します。

<2年目の内容>

担い手との意見交換会

先進地調査の実施

「新農業振興計画基本構想（案）」の策定

関係機関との協議会等開催

中間報告会の開催

「新市町村（JA）農業振興基本計画」及び「実行計画」の策定

<期間>

1年目概ね6ヵ月、2年目概ね10ヵ月

3. 研究体制

北海道地域農業研究所役職員及び協力研究者（大学教授、試験場研究者等）により研究班を構築して研究致します。

4. 経 費

調査研究に係る実費をお支払いいただきます。但し、農家アンケート調査の対象農家数、アンケート項目及び期間により変動いたしますが、委託者と十分協議いたします。

5. 問い合わせ

北海道地域農業研究所・研究部長・和田までお問い合わせ願います。

（TEL011 - 281 - 2566）

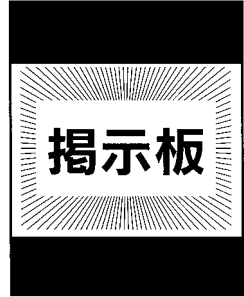
お 知 ら せ

第20回（平成22年度）通常総会の開催

開催日時	平成22年5月25日(火) 午後1時より
開催場所	共済ビル8階「高砂の間」 札幌市中央区北4条西1丁目 TEL(011)233-3835
提出議題	議案第1号 平成21年度事業報告並びに収支決算について 議案第2号 平成22年度事業計画(案)並びに収支予算(案)について 議案第3号 平成22年度役員報酬額の決定について 議案第4号 平成22年度会費の賦課及び徴収方法(案)について 議案第5号 役員の選任について

特 別 講 演

開催日時	平成22年5月25日(火) 午後2時30分(通常総会終了後)
開催場所	共済ビル8階「高砂の間」 札幌市中央区北4条西1丁目 TEL(011)233-3835
講演テーマ	「地域農業振興の系譜をたどる 担い手育成の視角から」
講師	北海道地域農業研究所 特別参与 黒澤不二男



研究会・研修会等への

報告者・講師の派遣

(平成22年1月～3月)

「北ヒトねつと農村女性経営参画研修会」

主催：北ヒトねつと、北海道

農政部経営課

とき：平成22年1月13日

テーマ：パートナーシップによる女性の経営参画

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「『わが村は美しくコンクール』網走ブロック活動報告会

主催：北海道開発局網走開発

建設部

とき：平成22年1月19日

テーマ：地域特産品を活かした

まちづくり

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「留萌農業経営改善研修会」

主催：北海道留萌支庁、留萌

の改良普及センター

とき：平成22年1月26日

テーマ：青色申告を活用した経

営診断の手法

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「建設業の新分野進出チャレンジ

研修会」

主催：札幌市雇用促進推進機

構

とき：平成22年1月28日

テーマ：農業分野参入の方法と

留意点

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「北海道報徳社平成21年度『人

づくり・村づくり研修会』」

主催：北海道報徳社

とき：平成22年1月29日

テーマ：地域資源を活かしたま

ちづくり

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「JICA地域別研修(中央ア

ジア地域開発セミナー)」

主催：(独法)国際協力機構

札幌国際センター

とき：平成22年2月3日

テーマ：農協の仕組みと制度

講演：井上 誠司(当研究所

・研究部次長)

「平成22年度全国家の光大会」

主催：(社)家の光協会

とき：平成22年2月9日

テーマ：記事活用と普及・文化

運動

講演：太田原高昭(当研究所

・顧問)

「札幌市高齢者文化講座」

主催：札幌市教育委員会

とき：平成22年2月19日

テーマ：司馬遼太郎と早乙女貢

講演：太田原高昭(当研究所

・顧問)

「日高美土里ネット(土地改良区)役職員研修会」

主催：日高美土里ネット

とき：平成22年2月22日

テーマ：多様なまちづくりに学

ぶ

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「北海道開発局職員21年度自主

研修会」

主催：開発局職員自主研修会

とき：平成22年2月24日

テーマ：地域ブランドを活かし

たまちづくり

講演：黒澤不二男(当研究所

・特別参与)

「平成21年度担い手対策推進担当
者研修会」

主 催…北海道担い手育成総合
支援協議会

と き…平成22年2月25日

テ ー マ…地域農業支援システム
の検討について

講 演…井上 誠司(当研究所
・研究部次長)

「西区山の手憲法学習会」

主 催…山の手九条の会

と き…平成22年2月27日

テ ー マ…日米関係の今・農業・
食糧問題の視点から・
講 演…太田原高昭(当研究所
・顧問)

「農業金融にかかる勉強会」

主 催…農林中金総合研究所

と き…平成22年3月15日

テ ー マ…北海道の法人化状況
講 演…中山 忠彦(当研究所
・特任研究員)

「普及指導員資格取得者フォ
ローアップ研修会」

主 催…ホクレン農業協同組合
連合会

と き…平成22年3月16日

テ ー マ…北海道農業の現状と農
協の営農指導

講 義…黒澤不二男(当研究所
・特別参与)

「平成22年度北ひびき農業協同
組合担い手・法人経営改善研
修会」

主 催…北ひびき農業協同組合

と き…平成22年3月16日

テ ー マ…地域農業振興に向けた
組織化・法人化の意義
と課題

講 演…井上 誠司(当研究所
・研究部次長)

「いわみざわ地域・農業活性化
協議会総会研修会」

主 催…いわみざわ地域・農業
活性化協議会

と き…平成22年3月19日

テ ー マ…農業参入をめぐる最近

の動きと農商工連携

講 演…黒澤不二男(当研究所
・特別参与)

「第1回担い手・農地・経営実
務担当者勉強会」

主 催…北海道渡島支庁

と き…平成22年3月19日

テ ー マ…地域支援システムの設
置動向と課題

アラフォー(around
forty)世代が鍵を握
る・

講 演…井上 誠司(当研究所
・研究部次長)

「厚真町担い手アクションサ
ポート研修会」

主 催…厚真町担い手育成総合
支援協議会

と き…平成22年3月23日

テ ー マ…戸別所得補償モデル政策
とこれからの農業経営

講 演…黒澤不二男(当研究所
・特別参与)

「旭川市農村婦人大学」

主 催…旭川市農政部

と き…平成22年3月24日

テ ー マ…食料・農業・農村基本
計画について

講 演…太田原高昭(当研究所
・顧問)

石狩担い手育成連絡会議研修会

主 催…石狩担い手育成連絡会
議・石狩支庁

と き…平成22年3月24日

テ ー マ…JAと農家に対するア
ンケートに見る「担い
手育成」の課題

講 演…黒澤不二男(当研究所
・特別参与)

「2010年度日本農業経済学
会(個別報告)」

主 催…日本農業経済学会

と き…平成22年3月28日

テ ー マ…施設園芸産地における
土地利用型農業の再構
築に関する考察
講 演…正木 卓(当研究所・
専任研究員)

DATA FILE

関連事項 / DATA

NHK (日本放送協会) 解説委員室
〒150 - 8001
東京都渋谷区神南2 - 2 - 1
☎ 03 (5455) 3245
FAX 03 (3465) 4420

株式会社 米夢館
〒092 - 0003
網走郡美幌町字鳥里4丁目4 - 4
☎ 0152 (73) 5318
FAX 0152 (73) 5319

厚真町役場
〒059 - 1692
勇払郡厚真町京町120番地
☎ 0145 (27) 2321
FAX 0145 (27) 2328

とまこまい広域農業協同組合
〒059 - 1693
勇払郡厚真町錦町10番地7
☎ 01452 (7) 2241
FAX 01452 (7) 3941

オエノンホールディングス株式会社
〒104 - 0061
東京都中央区銀座6丁目2番10号
☎ 03 (3575) 2611 (代)

北海道バイオエタノール株式会社
〒060 - 0003
札幌市中央区北3条西3丁目1番54号
☎ 011 (219) 3966
FAX 011 (219) 1911

地域拠点型農学エクステンション
センター (酪農学園大学)
〒069 - 8501
江別市文京台緑町582番地
☎ 011 (386) 1111 (代)
FAX 011 (386) 1214

(社)北海道地域農業研究所
〒060 - 0004
札幌市中央区北4条西7丁目1番地
☎ 011 (281) 2566
FAX 011 (281) 2707
HP : <http://www.chiikinouken.or.jp>

人事異動

新任

特別研究員 遠藤 卓也

(2月1日)

編集後記

● 平成二二年度が始まりましたが、今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。会報の内容の一部と執筆者を変更いたしました。

「エッセイ」については美幌町(株)米夢館の向真理子代表、「レポート」は三大学連携事業とその活動状況を取り上げました。新しく「随想」のコーナーを設け佐呂間町で二〇年間町長を務められた堀次郎さんに執筆をいただきました。

● 研究所は満二〇歳を迎えました。この節目の年に「観察」において太田原顧問に研究所が発足した経過について執筆していただきました。この原点を忘れずに精進していかねばならないと再認識をすることとなりました。

● 三月三〇日に「新たな食料・農業・農村基本計画」の閣議決定となりました。戸別所得補償制度の導入、消費者ニーズに合った生産体制への転換、農業の六次産業化など民主党政権による農政転換の三本柱が中心となっている。何と云っても、食料・農業・農村政策を日本の国家戦略の一つとして位置づけ、農業を通じて国民の命と健康を守る指針とすることが

謳われ心強い限りである。

● 今年は寅年。戦後五回の寅年の作柄を見ると比較的安定していた。しかし二月二十五日の札幌管区気象台の六月〜八月の暖候期見通しでは、気温は平年並みの確率と平年より低い確率がともに四〇%、降水量は平年並みの確率と平年より多い確率がともに四〇%。すなわち平年に比べて低温傾向で曇りや雨の日が多くなりそう。念には念を入れて営農にあたることが必要。

(中出 孝一)

北の大地を支える力。

地域に根をはり、全道に広がるネットワーク。私たちは、農業機械・自動車・燃料などの事業を通じて日本の食糧基地北海道の営農ライフラインを支えます。



株式会社

ホクレン油機サービス

●本社／札幌市厚別区厚別中央1条5丁目1番10号
☎011(892)1551 FAX 011(891)1339

- 函館支店／函館市昭和3丁目16番3号 ☎0138(41)1994
- 岩見沢支店／岩見沢市4条東15丁目3番地 ☎0126(22)4421
- 旭川支店／旭川市永山2条13丁目1番28号 ☎0166(48)1181
- 稚内支店／稚内市声間4丁目26番12号 ☎0162(26)2111
- 網走支店／網走市字呼人382番地 ☎0152(48)2111
- 東天北営業所 ●北見営業所

「豊かな大地を包みつつける」



ホクレン包材株式会社

代表取締役社長 佐藤 裕

本社 札幌市中央区北4条西1丁目1番地 北農ビル17階
TEL(011)222-3401 FAX(011)222-5394

工場 雨竜郡妹背牛町字妹背牛414番地の1
TEL(0164)32-2490 FAX(0164)32-3120

おいしい北海道、読んでみませんか？

安びも、そのままに。



ホクレン情報誌 GREEN



定期購読 無料

A5版サイズ 年6回(奇数月1日)発行

季節の料理メニュー、北海道産品のおいしさの秘密、産地情報や旬の素材をお届けする通販コーナーなど、おいしい情報盛りだくさんの「GREEN」を、ご募集いただいた方全員に無料でお送りいたします。

お申し込み方法

●ハガキの場合

「GREEN希望」と明記し、住所、氏名、年齢、職業、電話番号をご記入の上、次の宛先へお申し込みください。

〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目3 ホクレン広報宣伝課 「GREEN」係

●ホームページからも

<http://www.hokuren.or.jp/greenweb/> までどうぞ。

お客様の個人情報に関しましては、厳正なる管理の上、本誌の発送のみに使用させていただきます。

とれたてのおいしさ、そのまま。

育った土のぬくもりも、そのまま。

作った人の気持ちも、そのまま。

私たちホクレンは、おいしさとっしょに

安心への努力も、できる限りそのまま

お届けしたいと願っています。

おいしいも、あんしんも、この大地から。

