

◆ 巻頭記事 ◆

『北海道で農業という夢を実現』

＝変化に対応する日本人の知恵と努力＝
～神内良一・「神内ファーム21」相談役インタビュー～

◆トピックス

『北海道を食用大麦生産基地に』

◆プレーヤー紹介

『薬用作物トウキを育てる』

－奈良県明日香村・えいのうキトラ

◆マーケットアイ

『崩れた概算金神話』

写真提供：神内ファーム21

目次

[巻頭記事](#)

[トピックス](#)

[トップニュース](#)

[政策情報](#)

－ [中央官庁だより](#)

[「アグリ・フード輸出」情報](#)

[「6次産業化」情報](#)

[農と食のコラム](#)

[プレーヤー紹介](#)

[アグリ討論席](#)

[週間ニュースファイル](#)

－ [農林水産行政](#)

－ [グローバル](#)

－ [海外アグリ](#)

－ [アグリ・フード産業](#)

[マーケットアイ](#)

[マーケット情報](#)

[付録](#)

巻頭記事

「北海道で農業」という夢を実現

＝変化に対応する日本人の知恵と努力＝

～神内良一・「神内ファーム21」相談役インタビュー～

札幌市から車で北へ1時間半。面積101キロ平方メートル、人口2000人ほどの浦臼町に、800ヘクタール近い広大な敷地を持つ農場「[神内ファーム21](#)」がある。道路沿いには看板がたち、町内の人ならば知らない人はいないという。特筆すべきは、積雪13メートルにもなる同町でマンゴーなど南国の果物を作っているということと、大手消費者金融「プロミス」の創業者が経営していることだ。同社の経営から手を引いた後、71歳で私財を投げ打って事業を始めてから17年、創業者の神内良一氏に、農業にかける思いを聞いた。

1943年に初めて援農のため北海道に来た。私が生まれ育った香川と違う広大さ、美しさに取り憑かれてしまった。45年に高校を卒業して軍隊に取られたが、すぐに終戦。翌年の2月、大樹の開拓訓練所で訓練を受けると根室で1ヘクタールの原野をもらえるというので、リュックサック一つを背負って列車で1週間掛けて行ったが、12月で締め切ったと言われた。なんとか補欠で入れてもらったが、「嫁をもらってこい」と言われ断念。四国へ戻り色々な仕事をしたが頭から離れなかった北海道での農業を、やっと50年後に実現した。

－なぜ浦臼だったか。

土地があったから。いくら北海道といえども600ヘクタール（当初）の土地は滅多にない。見ずに買って、それから浦臼を知ったようなもの。来てみたら道南の砂地と違って粘土地で、これは失敗したなと思ったが、買ったものは仕方ない。何年も掛けて土地を改良した。つまり結果的に浦臼になっただけ。

◇創業の経緯

－なぜプロミスの創業者が農業を。

あくまで何をやっても、目標は北海道で農業をやることだった。

神内 良一（じんない りょういち）

〔主な経歴〕

1926年8月15日、香川県の農家に生まれる

62年、プロミスの前身となる関西金融を設立、その後プロミスに屋号を変え、貸し手を自動的に分類する自動与信システムを確立

現在は神内ファーム21の相談役と、日本国際協力財団の理事長と2足のわらじを履く

◇北の大地で南国の果物

－なぜマンゴーを。

私が言っているのは「克冬制夏」、冬に克って夏を制すること。北海道の農業は全国の生産量のうち約25%を占めるが、生産額では11%に過ぎない。これは冬の雪のせい。生産性を上げるには結局ハウスになり、余分な投資が必要。だから作るものは出来るだけ高く売れるものを作らなければならないと、亜熱帯のフルーツを考えた。その中で女王と言われるのがマンゴーだ。

－北海道で収穫できるものを考えなかったのか。

北海道の開拓者たちは、大変

<北海道農業の概要>

北海道の主要農産物：小麦・大豆・小豆・生乳・ばれいしょ・玉ねぎなど

	北海道	全国
耕地面積（H25）	115万ha	454万ha
一戸あたりの経営耕地面積（H25）	25.8ha	2.4ha
主業農家の割合（H22）	72.1%	22.1%
食料自給率（H22）	173.0%	39.0%

農林水産省・[北海道農政事務所HPより](#)



な苦勞をしてきた。先輩たちが苦勞して作ったものの上にやすやすと乗っかることはしなくなかった。

◇あか毛和牛に惚れ込む

－あか毛和牛を育て始めるきっかけは。

10年ほど前、熊本の畜産農業協同組合連合会を訪れた際に初めてご馳走になった。私も肉を食べる方だが、普通ならば脂っこいので200グラムくらいしか食べられない

が、400グラム食べてしまった。この肉はいいと思い調べてみると、九州の阿蘇に少しあるだけで、とても少ない。この肉を広めたいと思い、当時の熊本県知事に「あか毛和牛を熊本だけのものにするのはもったいない。日本のあか毛和牛にしましょう」と言い、全日本あか毛和牛協会を設立。神内ファームでも育て始めた。

－牛は全て放牧しているのか。
できる期間は放牧している。雪

が解けるとすぐ放牧し、11月ごろまで、半年えさ代がいらぬ。牛舎での飼料も牧草。夏の牧草を積んでおき冬もそれを食べさせる。大部分は自給している。



<マンゴーハウスを訪れて>

800ヘクタール近い広大な敷地の中、あか毛和牛の放牧場のすぐ脇に立ち並び、巨大なフィルムハウス群。一つ目の扉を開けた後、幾重にも張られたフィルムをかき分け、素早く中に入る。この日の気温は10度。冷気に弱いマンゴーハウスは、外気から遮断されている。

中に入ると30度近い熱気の中で、高さ1メートルほどに抑えられた青々としたマンゴーの木が整然と並び、全方向から光を受けるよう、目の高さまでひもで吊り上げられたまだ固い果実は、一つの枝に一つしかなくてない。養分を集中させるために間引くのだという。一つの土の塊に一本ずつ植えられており、その周囲を暖房の熱が通るための袋状のビニールが囲む。ハウス内の温度を均一に上げるための工夫だ。

ハウスを囲むフィルムは2重で、内側と外側のフィルムの間には空気が満杯に入り、膨張しているた

め、冬の積雪にも負けない。訪れたハウスのマンゴーは11月ごろから収穫予定で、生育状況は上々とのこと。国内の産地として有名な宮崎では4～7月に収穫するのが一般的だが、北海道では冬にも十分な糖度のマンゴーが取れる。これを可能にするのが冷涼な夏の気候だ。マンゴーの花を咲かせるためには、一度温度を10度くらいまで下げなければならない。冬収穫物では5～6月ごろになる。ハウスは暖めるための施設なので、夏の暑い宮崎では難しい。

マンゴーは35度ほどの暑さが続くと、成熟が急激に進む。25～30度でじっくり成熟した神内マンゴーは冬の糖度が13、夏は15にもなる。マンゴー栽培部の横山大理部



長は「食べた人は皆、言葉を失うほどおいしい」と胸を張る。

収量は全16棟のハウスで年間約25トン（夏20トン、冬5トン）。売値は直売所で3000円程度、東京の百貨店などでは数倍になり、収量の少ない冬にはもう少し高くなる。高い商品単価はハウスなどでの管理栽培が欠かせない北海道で、収支を合わせるための工夫だ。神内ファームが始めて以来、道内でマンゴーの作り手が数件生まれた。いずれも神内ファームを視察に来たという。

マンゴーハウス1棟のイニシャルコストは7000万円から。イメージとしては「植物工場とビニールハウスの中間」（横山部長）。現在はマンゴーの他にもアボカドやスターフルーツなどの栽培も始め、好評を得ている。まだ試行錯誤が続いており、収支が均衡するには少し時間が掛かりそうだが、神内マンゴーが北海道農業に新たな風を持ち込んだことは間違いない。

◇生産者と直接つながる

－ H P や直売所で売るのはなぜか。

農協を通すとマージンがどんどん積み上げられ、消費者の負担が大きくなるから。直接消費者とつながった販売をしている。

－ J A から何か言われるか。

それはない。うまくやっている。新参加者は地域に溶け込んで、仲良くやらないと。腰を低くし、町や農協と懇意にさせてもらってきた。私は今、名誉町民になっている。

－ 地元の人とやりたいことは。

あか毛和牛の収支が安定すれば、休耕田を活用したい。農家の人に牛を貸し出し、草を食べさせる。休耕田は放っておくと草がぼうぼうに生え、虫がわいて他の田んぼに影響する。牛を放せば一挙両得。牛を貸して、子どもが生まれれば子どもは農家のものにする。

◇夢現塾で新規就農支援

－ 新規就農者に農業を教える夢現塾をやっているが。

農業をしたい人が就農できるシステムを作りたい。ただ、仕事に追われて家族との団らんがないというサラリーマンが、農業なら家族でやれるから、家庭的な生活が送れるだろうと、いい面ばかりを期待して来ると途中でリタイアする。8割がリタイアしたが、2割は辞めない。自立しているし、農業が天職だと言っている。今は塾生が5家族いる。

－ どうして家族で。

1人ではできないから。私が大



夢現塾の塾生とその卒業生のための家

樹の訓練所に行こうとした時に「嫁を連れてこい」と言われたのと同じ。夫婦がいれば色々なことを話し合える。2人分のご飯を作るのに、2倍の手間が掛かるわけでない。

◇これから

－ 今後の神内ファームは。

初めに目指した帯広で、玉ねぎやジャガイモを作りたい。大量に生産するとなると、北海道はやはり玉ねぎとジャガイモだが、歴史は長いのに変化がない。長い歴史に新しい火を入れたい。まだはっきりと頭にはないが、何かしら違った発想を出せる自信がある。

－ 88歳にして、その意欲はどこからくるのか。

もうこのまま逝くのかなという時もある。プロミス創業、農業、社会福祉事業とやりたいことを全てやってきたので、人生に後悔はない。歳を考えると、もう1人の自分が言うこともあるが、何もやらなければ90歳までしか生きられないところを、何かやりかけたら100歳まででも生きられる気持ちはある。

－ 農家の方に言いたいことは。

日本のような耕作面積の少ないところで、懸命に生産性を高めてきた人に対して口出しするのは

後輩がすることではない。輸出入の自由化が進むことに対して危惧の声があるが、心配はいらない。日本人は変化に対応するだけの知恵と努力を持っている。解決する頭、力が出てくると信じている。

－ 離農者が多くいるが。

仕方がない。無理に引き留めることはできない。政府も新規就農を支援しているが、十分ではない。関係団体ももっと手を握り合って自分たちで考えなければ。農業が日本の産業においてどれだけ大事なものを理解して欲しい。消費者もちゃんと対価を払って食べているが、生産者はそれ以上に苦勞している。そういうところが理解されて初めて生産者と消費者が手を取り合ってやっつけられる体制を作ることが政府の仕事だと思う。(札幌支社・梅崎勇介)

〔基本情報〕

名称：[農業生産法人神内ファーム 21](#)

所在地：北海道樺戸郡浦臼町字オサツナイ315番地131

設立：1997年8月4日

資本金：130億円

面積：783ヘクタール（うち、あか毛放牧238、農地445）

生産品目：マンゴー、バナナ、イチジク、あか毛和牛など

従業員：65人

〔基本情報〕

名称：夢現塾

所在地：神内ファーム内

設立：2005年8月

塾生：5家族（2014年10月現在）

塾生は12月に入塾し、冬期間は座学。雪解けと同時に実習を開始する。家族単位でのみの入塾を認め、浦臼に15棟と、洞爺湖の近くに5棟の家族用物件を持つ。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

トピックス

北海道を食用大麦生産基地に

＝新品種を開発し、輸出も目指す＝

—フリージャーナリスト(前・北海道新聞専務取締役)・岡田実—

わが国最大の畑作地帯・北海道で、これまでほとんど手がけられてこなかった食用大麦を、本格的に栽培し、基幹作物に育てていくという動きが始まった。

網走地方を皮切りに、生産者や食品業者、教育・研究機関が集まって年内にもオホーツク機能性大麦推進協議会が発足する。

今後、札幌、旭川、帯広、函館などにもこの動きを広げ、全道組織にしていく考えだ。

◇βグルカンの高い機能性

食用大麦は、食後の血糖値上昇を抑えたり、血中コレステロールを正常化したりして生活習慣病の予防や改善に効果があるといわれる。大麦に含まれる植物繊維のベータ(β)グルカンの作用だ。

ビール大麦はβグルカンの含有量が4%以下に抑えられている。βグルカンが多いと、おりがたまりやすいなどの難点があるからだ。これに対し、食用大麦では8～10%の含有量を求められる。

体の調子を整えるβグルカンの機能性について、「[公益財団法人日本健康・栄養食品協会](#)」は、

昨年3月、AからEまでの5段階評価のうち上から2番目のBランクと、高い評価を与えた。

ここ数年は「食と健康」が国民的関心事になっている。こうした中で食用大麦の効用についても見直し機運が高まり、マスコミでも大きく取り上げられ始めている。

「食」に関してブランド力のある北海道で食用大麦を作れば広範な支持を得られるのでは—というのが一連の動きの背景だ。

◇新品種を開発し、輸出を目指す

現在、食用大麦は、北関東や北陸、中国、九州などで開発された品種が中心で、カナダ、米国、オーストラリアなどからの輸入品も出回り始めた。首都圏を中心に麦ごはんやお菓子、サラダなどさまざまな形で消費され始めている。

ただ現在の品種では、褐変しやすいとか、臭みがあるなどの弱点を持つものが目につく。登熟期に長雨が降ると、穂発芽が発生し、品質、収量とも壊滅的な打撃を受けるリスクもある。

そこで穂発芽が発生しにくく収



岡田 実 (おかだ みのる)

〔主な経歴〕

1973年3月 一橋大学社会学部卒業、同年4月北海道新聞入社、名寄支局、小樽支社報道部を経て、1980年4月～90年8月まで主に本社と東京政治経済部で経済を担当

90年8月～92年8月 ウィーン駐在(ドイツ、東欧担当) ドイツ統一、湾岸戦争、ユーゴ戦争、ソ連崩壊、チェコスロバキア分裂などを取材

92年9月～ 東京支社政治経済部デスク、本社経済部デスク、論説委員(東京駐在) 産業、エネルギー、科学技術、財政、金融を担当

2002年9月～ 経済部長、帯広支社長、取締役経営企画室長、常務取締役営業担当(販売、広告、事業、出版)、同・営業統括本部長

13年6月～専務取締役

14年6月 退任

現在 フリージャーナリスト

量を一定程度確保できる。色白で臭みがない。そしてもちろん美味しいという世界トップレベルの新品種を北海道で開発し、十勝地方のナガイモのように輸出していくことを最終目標にしている。

道内で食用大麦を試験栽培する動きは、数年前から始まった。本州産の品種を使ってきたが、天候

不良や穂発芽の発生でなかなか軌道に乗らなかった。

こうした中で、先行したのは滝川市。四国で開発された「キラリモチ」を数件の農家が栽培し、昨年からは一般業者向けに出荷できる体制を整えた。

昨年は3.8ヘクタールを作付けして12トンの生産量を確保。地元の農協（JA）を通じて主に本州の精麦業者に販売した。今年は2倍の7.6ヘクタールの作付けで、生産量も昨年の2倍になりそうだ。

「キラリモチ」は色白だが、穂発芽には強くない品種。このため登熟期を迎えた際、天気予報を注視しながら、大雨になる前に収穫する態勢で臨み、2年とも成功した。来年も「キラリモチ」を使い、さらに作付けを拡大する方向で検討している。

◇網走で公開フォーラム

これに対してビール大麦の生産実績が高い網走地方でも、さまざまな動きが始まった。

6月には地元キャンパスを置く

東京農業大学と、サッポロビールの関連団体「[公益財団法人サッポロ生物科学振興財団](#)」が主催して公開フォーラムが催された。

地元はもちろん、道内各地や東京から関係者が集まり、研究者や生産者、消費者の代表が、食用大麦を通じた地域経済の活性化や健康社会の実現について話した。

これに合わせ、サッポロビールが開発し、埼玉県で生産されている食用大麦の「もちりぼし」を使い、道内13業者がパンやうどん、クッキー、麦ごはんなどを提供した試食会も開かれた。

サッポロビールはさらに北海道で新たな食用大麦を開発し、10月に評価試験を行う。まだ品種には認定されていないが、穂発芽が発生しにくい特質を持っているという。

収量の多少や機能性の高低を試験で確認し、これにパスすれば、来年からはオホーツク機能性大麦推進協議会を通じて網走と周辺の佐呂間、小清水の3市町の農



滝川市で栽培された大麦（空知農業改良普及センター中空知支所提供）

家に種を供給し、数ヘクタール規模で試験栽培する予定だ。

一方、東京農大とサッポロビールが協力して、世界トップレベルの新品種を開発する研究も進められている。こちらは8～10年後の完成を目指している。

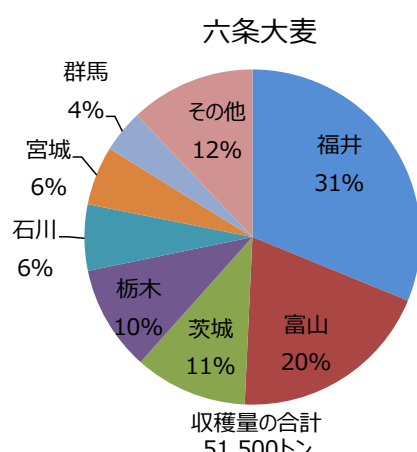
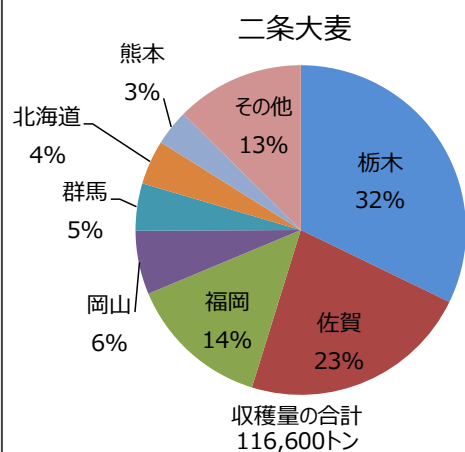
当面は、サッポロビールが今回開発した系統で栽培を拡大し、その後、収量、質とも最高の新品種の栽培につなげる構想だ。

◇大麦のメリットと課題

生産サイドから見ると、ビート（甜菜）、ジャガイモ、小麦という畑作の輪作体系の中で、大麦は小麦の代替になるうえ、他の理由からも魅力的なようだ。

サッポロビールから委託され、網走地方でビール大麦を栽培している「北海道ビール大麦耕作組合連合会」の安達昭雄会長は「畑作3品のうち、コンバインで収穫できる小麦は最も作業が楽。だが環太平洋連携協定（TPP）交渉に左右されるので不安がある。食用大麦はビール麦と並んで政府補助が少ない分、逆に可能性があるのではないか」と話す。

都道府県別収穫量



農水省HPより作成

来年、試験栽培に参加する予定の畑作農家、今井貴祐さん（小清水町）も「最近は農業の6次産業化が言われているが、個人で事業をやるのは限界がある。常日頃、いろいろな業種の人とネットワークを組んで仕事をやりたいと思ってきた。今回、オホーツクで生まれた食用大麦を世界に発信できればこんなうれしいことはない。今からワクワクしている」と笑う。

現在の食用大麦の収量は春まき小麦の半分強に過ぎない。このため、生産を軌道に乗せるには、収量アップとともに需要が拡大し、農家が採算の取れる手取りを得られるかどうかにかかっている。

そこで、東京農大や「[公益財団法人はまなす財団](#)」（札幌）など食用大麦構想を進めている関係者は、まず道内で需要を刺激し、生産につなげる道を考えている。

道産物の供給量が少ない当面は「もちりぼし」など本州で開発さ

れた品種を移入することも考えている。

◇大麦を混ぜたラーメンも

東京農大は10月から12月にかけて食用大麦を使ったレシピコンテストを開くほか、今後2～3年かけてオホーツク地域の特性を持つ大麦食品を開発したり、小中学校や病院と連携し、食用大麦を使った給食、病院食を出してもらったりする計画を持っている。

網走以外でも札幌、北見など道内各地のパン、麺、菓子業者などが、食用大麦の新製品の開発に力を入れ始めた。

札幌ラーメンの有名店25店の商品を、急速冷凍によって風味を落とさず、全国に宅配している「[えぞキッチン](#)」（札幌）は、「もちりぼし」を小麦に混ぜたラーメンを開発中だ。

大麦の含有率が高いと、ぼそぼ



東京農大網走で6月に開かれた食用大麦の試食会（東京農大提供）

そになって切れてしまい、含有率が低いと機能が低くなる。同社は、含有率が30%を超えても切れにくく、食感が良いものの開発に成功したが、さらに良いものを、と研究開発を続けている。

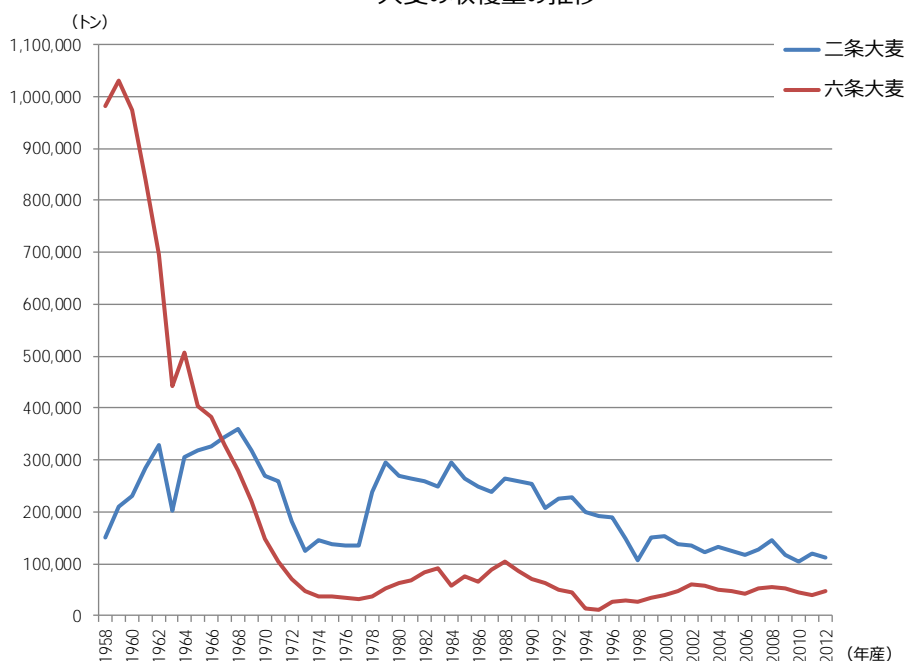
大石敬社長は「食用大麦の潜在的需要はかなりあると思うが、マーケットは育っていない。これをどう育てるか、みんなで考えていく必要がある」と、語る。

日本人の大麦摂取量は50年前から減少しており、1日当たり1グラム以下。こうした中、いかに機能性の高さを認識してもらい、道内外で需要を刺激できるか。さらにこれを道内の生産の拡大にまでつなげられるか。課題は多い。

ビール麦を含めて大麦は、小麦より穂が長い。7月末から8月初めにかけての収穫期には、穂先が日光に照らされ、風にたなびくと、白波がうねる海原のように見え、非常に美しい。

道内各地で大麦畑が広がれば、北海道に新たな魅力的景観が添えられることになりそうだ。

大麦の収穫量の推移



注：1973年産以前は沖縄県を含まない。

農水省HPより作成

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

トップニュース

(10月13日～19日)

◎国産新米、世界へ＝在 外公館でPR－農水省 (14/10/17)

農林水産省は17日、日本食の普及拡大を目指し、欧米やアジアにある約20の在外公館に国産の新米を提供すると発表した。夕食会などで国産米を使ったすしやおにぎりを振る舞い、「日本のおいしいコメ」を外国の要人に売り込む。

西川公也農水相の発案。提供先はワシントン、ロンドンの大使館、イタリア・ミラノや香港の総領事館など。全国農業協同組合連合会（JA全農）が提供するコメを、全日本空輸の貨物子会社が無料で運び、年内に各公館に10～30キロずつ届ける。

農水省によると、天皇誕生日などのレセプションの際に在外公館で出される和食には現地産のコメが使われることが多い。今後は日本のコメを味わってもらう機会を増やし、国産農産品の輸出促進につなげたい考えだ。

◎農産物輸出、アジア各国 でどれだけ伸びるか＝政府 1兆円戦略の行方 (14/10/17)

政府は2020年を目標に農産物1兆円の輸出戦略を掲げる。農

水省はこのほど、食品を含めた農産物で5500億円（2013年）のアジアを中心とする輸出の概要・拡大戦略をまとめた。具体的政策では、香港、中国、タイ、ベトナムなどで最大の輸出品目の水産物では、ブランド化や衛生受給証を提示した。政府の目標は、アジア各国を中心に果たして実現するのか。

政府の大規模な輸出目標の裏側で、13年度の日本国内食料自給率（カロリーベース）は、39%の低水準のまま。例えば、みそなど幅広い用途の大豆の自給率は、わずか5%程度にすぎない。輸出額は計算上は自給率に加算されるものの、実質的な国内自給率に変わりはない。同省は「国内消費が低迷しているため、販路を海外に拡大する」（食料産業局輸出促進グループ）と指摘するが、実際の自給率向上策には言及はしていない。

◇輸出先7割アジア各国・地域 －日本産米は中国市場で高価格

同省などによると輸出総額5500億円のうち、アジア地域が7割の4000億円を占める。国・地域別の輸出先順位は、香港が1250億円（全体の22.7%）が

トップ。以下、台湾735億円（13.4%）、中国508億円（9.2%）、韓国373億円（6.8%）、タイ344億円（6.2%）、ベトナム293億円（5.3%）、シンガポール164億円（3.0%）と続く。

品目別（12年）でみると、現地生産の進展を背景に伸び悩む、みそ、しょう油など「加工食品」（1300億円）では、日本からの原料の調達を薦める。一方、「コメ・コメ加工品」（130億円）は、「（12年までの）精米輸出量が香港、シンガポールへ5年間で約2倍の2000トン（約7億円）に、中国向けは過去最大の100トン程度に」と指摘し、「中国市場では品質差を上回る高価格で流通する」と紹介する。消費地の精米や各地日本外食店販売に加え、加工品の日本酒（香港・米国で5割、計約90億円）の市場拡大余地を挙げる。

中国向けの多い「林産物」（120億円）は日本式住宅普及を、ベトナムや中国市場輸出の多い「花卉（かき）」（80億円）は、シンガポールなど新市場を目指し、ジャパン・ブランド形成を、それぞれ提唱する。

◇緑茶、健康志向で需要拡大

東京電力福島第1原発事故の影響が残る「青果物」（80億円）は、東南アジア市場など新規市場の開拓を示す。輸出の盛んな「ながいも」は薬膳料理用途が多い。

このほか「牛肉」（50億円）は、シンガポールやタイに、欧米市場に重点的PRを示した。「茶」（50億円）は「健康志向から緑茶需要は増加する。低価格は家庭用、高級品は贈答用」とし、タイやシンガポール、香港、台湾のほか米、欧州連合（EU）市場も挙げた。

◎食料自給率、50%目標引き下げ＝農業予算の重点化－財務省要請 (14/10/16)

財務省は16日、食料を国内でどれだけ生産できているかを示す食料自給率（カロリーベース）について、2020年度に50%としている現在の目標を引き下げるよう農林水産省に求める方針を固めた。財務省は「高過ぎる目標の下げに合わせ、必要に応じ農業関連の施策の見直しや重点化を進めたい」としている。

同省は20日の財政制度等審議会（財務相の諮問機関）の財政制度分科会で、目標引き下げの方針を示す。農協改革や農家への補助金の見直しに加え、公共事業関連予算の削減や各種基金事業の在り方についても議論する。

財務省の試算によると、例えば生産拡大で国産小麦の自給率を1%引き上げる場合、農家に支給する直接支払い交付金が膨らみ、国民負担が年間420億～790億円程度増加する。

13年度の食料自給率は39%

で、1990年代後半以降、40%程度でほぼ横ばいで推移。農水省は50%の目標を念頭に自給率向上を図るため、農業関連予算の拡大を要求してきた。

これに対し、財務省は「食生活に左右される自給率にとどまらず、食料の安定供給確保が必要」（幹部）との立場だ。20日の分科会では、異常気象などで世界的な食料不足に陥ったとき、輸入が途絶えても農作物を国内で賄えるようにする「食料自給力」の考え方を提言。国内農業の構造改革や競争力強化を求める。

また分科会では、公共事業予算の全体規模の抑制や新規投資の厳選を促す。さらに15年度予算編成では、あまり使われていない基金の返納を求めることを打ち出す見込みだ。

◎米、国会決議超える要求＝実務者協議「前進」も－TPP(14/10/15)

日米両政府は15日、東京都内で開いた環太平洋連携協定（TPP）をめぐる実務者協議を終了、双方ともに協議の前進を表明した。ただ、日本側代表の大江博首席交渉官代理は終了後の記者会見で、牛・豚肉など農産物重要5項目の関税維持を掲げた日本の国会決議に関し、米側がこの範囲を超える対応を一部の分野で引き続き求めていると表明。厳しい交渉が続くとの見通しを示した。

協議は10日から行われ、日本

は大江代理と森健良経済外交担当大使、米国はカトラー米通商代表部（USTR）次席代表代行らが出席。今月下旬にオーストラリアのシドニーで開く12カ国の閣僚会合をにらみ、農産物の市場開放と自動車貿易問題で対立が続く日米協議の打開を目指した。

大江代理は会見で、「着実な成果があった」と述べる一方、「日本側は決議を超えられないので米側の要求としてのぎあいになっている」と指摘。カトラー代行も記者団に「勇気づけられる進展があったが、残る課題は依然厳しい」と語り、シドニーでの日米の閣僚協議をにらみ、今後もぎりぎりまで実務者での折衝を続ける考えを示した。

複数の関係者によると、重要5項目をめぐる、米側は乳製品の一部で関税撤廃を要求。牛肉など関税の維持を大筋で認めている品目についても関税の大幅削減を求めているほか、米国産牛肉の輸入急増に歯止めをかけるセーフガード（緊急輸入制限）でも、日本側と隔たりがあるようだ。

今回の協議は、9月下旬の甘利明TPP担当相とフロマンUSTR代表による閣僚協議が実質的に物別れに終わったことを受けて行われた。大江代理は「米側は今まで以上に交渉官に権限を与えた」と述べ、日米協議が再び軌道に乗ったとの認識を示したが、先行きはなお不透明な状況だ。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

政策情報

中央官庁だより

= 2014年10月20日配信 =

◇もっと地方に使いやすく

農林水産省

石破茂地方創生担当相の閣議後の記者会見で、総務省の「地域おこし協力隊」と農水省の「田舎で働き隊」が、地方創生の視点から見て重複事業の具体例として挙げられた。ただ、あしき例として取り上げられたわけではなく、農村振興局の幹部は「石破大臣は『現場で非常に歓迎されている事業で、重複のシンボリックな例ではない』とおっしゃっている」と強調する。両省の事業とも、半数以上の派遣者が、任期の終了後も周辺市町村に定住。受け入れ先の農村では、「どこの地域でも嫁不足が深刻なので、女性が派遣された場合は特に歓迎されている」

(担当者)という。地域おこし協力隊は、地方自治体が三大都市圏をはじめとした都市住民を受け入れる形を取っている一方、田舎で働き隊は都市部の住民でなくてもよいなど、制度の詳細は微妙に違うものの、同局の中堅は「地域の活性化に貢献しようという目的は同じなので、一緒にできることはあるかもしれない」と指摘する。冒頭の幹部は「大臣も『発展させて使いやすく』とおっしゃっているので、

例えば窓口を一つにするとか、地方にとって使い勝手の良いものにするにはどうすればいいか考えないと」と思案していた。

◇芋中心の食生活は避けたい

農林水産省

省内で、食料自給率の目標見直しに向けた議論が本格化している。現行の50%という目標設定については、有識者から「かなり無理をした数字」「過大な設定だった」などといった批判が出ている上、官房幹部も「あれは民主党政権の時につくったもので、かなり野心的なものだったからね」と、見直しが必要なことを認める。とはいえ、別の官房幹部は「万が一の場合に国民を飢えさせることは、時の為政者として最もやってはいけないことの一つだから、自民政権であれ民主党政権であれ、『輸入に頼ればよい』という話にはならないでしょう」として、一定程度の自給力は必要だと訴える。現在の国内農業生産でも、カロリーだけを重視して、焼き芋を1日2本、ジャガイモ料理を1日2個取り入れた食事を取れば、必要最低限のカロリーを賄うことはできる。ただ、冒頭の官房幹

部は「高齢者の中には、『戦争中に芋ばかり食べたせいで、芋はもう見たくもない』と嫌う人もいる。そういう食生活に戻すのもちよつと…」と、食の質にもこだわる考えを示した。

◇ばらまき排除は大事だが
創生本部

安倍政権が最重要課題に掲げる「地方創生」に関連し、2015年度予算編成の目玉に浮上している地方が自由に使える交付金の創設。国会で安倍晋三首相や石破茂地方創生担当相が検討する考えを表明し、具体化に向け動きだしそうだ。安倍首相が「枠にはめる手法は取らない」と述べたように、地方創生は地域の自主的な取り組みを国が支援するのが基本姿勢。各地域の創意工夫を生かす財源的な受け皿となるのが新たな交付金というわけだ。石破担当相は、竹下内閣の「ふるさと創生事業」を例に挙げ、「1億円ばらまきとは何事だみたいなお叱りもあつたけど、(地方が)自ら考え、自ら行うカルチャーをつくるのが竹下(登)先生の意図だった」と説明。もちろん、ばらまき排除が大前提なので、新交付金では政策目標の設定や効果検証の厳格な実施が大きな前提となりそう。しかし、政府関係者は「細かく言い過ぎると、自治体も臆病になる。まずは地方の背中を大きく一回押すようなものにしないといけない」と話していた。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

『アグリ・フード輸出』情報

日本食品を香港から世界へ発信

＝香港のフード・エキスポ、過去最大規模に＝

—香港貿易発展局大阪事務所長・伊東正裕—

今年で第25回となるアジア最大級の食品展示会、香港貿易発展局主催の「フード・エキスポ2014」が、8月14～18日に香港コンベンション&エキシビション・センターで開催された。今年度は、世界26カ国・地域から1182の出展者が集結。総展示面積4万1862平方メートルと過去最大規模となり、世界62カ国・地域から2万0075人のバイヤーを含め総来場者数は46万人を超えた。

日本からは、38都道府県から252団体・企業が出展、展示面積は2000平方メートルを超え、ナショナル・パビリオンとしては、中国本土に次ぐ2番目の規模となった。日本を代表する著名ブランドとして、日清食品、ヤクルト、カゴメ、エバ



トレードホール内ジャパンパビリオンの様子

ら食品、フジッコ、伯方の塩、ヤマキ、伊藤ハム、チョーヤ梅酒などの食品メーカーのほか、ヤマトグローバル（物流サービス）、J R北海道（水産品販売）、ダイキン工業（抗菌関連商品）、日本ユニシス（冷凍保存技術）、阪急阪神百貨店（各地特産品の通信販売）、センチュリー（酒器）など非食品企業からの出展も増加、本展示会に対する期待の大きさをうかがわせた。

◇和食の対外発信の場に

日本からは、林芳正・農林水産大臣（当時）、櫻庭英悦・農林水産省食料産業局長、浜野京・日本貿易振興機構（ジェトロ）理事、成清一臣・全国農業協同組合連合会（JA全農）理事長、大西茂志・全国農業協同組合中央会（JA全中）常務理事、長屋信博・全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）専務理事、農林中央金庫・種田宏平常務理事、仲井間弘多・沖縄県知事、谷本正憲・石川県知事、

上田文雄・札幌市長をはじめとして多くのVIPの方々がエキスポを視察されるとともに、日本食品PRのためのトップセールスを積極的に展開した。



林農水相（当時；右から4人目）、浜野ジェトロ理事（左から3人目）

展示会会期中、調理実演やセミナーなどの関連イベントも数多く開催されたが、農林水産省のPRブースでは、「世界遺産」に認定された「和食」の対外発信がさまざまな形で行われた。中でも展示会初日に香港貿易発展局が主催し、日本の出展者・関係者から提供された食材を使用して香港人トップシェフが腕を振るったフュージョン料理を日本・香港双方からのVIP 80人にふるまった「ガラ・ディナー」が注目を集めた。

香港側からは、政府代表としてグレゴリー・ソー商務経済発展長官、アンドリュー・ウォン商務経済発展事務次官、立法評議会からジェフリー・ラム評議員、財界重鎮の新華集団ジョナサン・チョイ会長、四洲集団スティーブン・タイ会長、

味珍味フランキー・ウー会長らが列席、香港の政・官・財界トッ

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
総出展者数	339	365	503	607	741	888	1,110	1,145	1,182
日本出展者数	1	2	20	41	92	162	222	231	252
構成比	0.3%	0.5%	4.0%	6.8%	12.4%	18.2%	20.0%	20.2%	21.3%
来場バイヤー数	8,547	8,549	8,711	11,513	12,117	12,854	16,627	19,668	20,075
総来場者数	307,290	314,126	314,612	356,310	371,524	382,500	390,138	410,000	460,000

プへの日本食材の絶好のPRの場となった。



ガラ・ディナーのメニュー写真

メニューは日本全国から集められた食材をふんだんに使用したフルコース料理で、前菜が北海道産毛蟹を使用したテリーヌとミルフィーユをあしらった「毛蟹とトマトのシンフォニー」（写真左上）、スープは「鶏の西京漬け入り松茸スープ」（写真右上）、メインの肉料理が飛騨高山の和牛を使用した「すきやき風鍋」（写真右下）、魚料理と主食が「アワビ、ホタテ、海ブドウの刺身・寿司盛」（写真中央）、最後に「黒豆・マンゴー・白桃のデザート」（写真左下）で締めくくられた。

酒類は、食前酒として「三州梅酒10」（角谷文次郎商店）、食中酒として「純米大吟醸清酒 大天授」（麻原酒造）がそれぞれふるまわれた。日本の食材を、日本料理として、日本人シェフが、日本流に調理するのではなく、日本の食材を使い、国際感覚に秀でた香港人シェフが新感覚のフュージョン料理を創作するという試みは、今後の日本食品の香港市場における新たな発展の方向性に一つの示唆を与えるものといえよう。

◇汎用化、現地化、日本化

日本食品の海外における展開においては、「汎用化」、「現地化」、「日本化」の三つの方向性があると考えられるが、素材に近いものであればあるほど、「汎用化」と「現地化」の可能性が高い。「汎用化」というのは、使用用途が広いという意味で、「何にでも使える」ということを指す。和食に限らず、中華や洋食など幅広く使用されるうま味調味料の「味の素」（グルタミン酸ナトリウム）やキッコーマンの醤油はこれに当たる。

「現地化」というのは、現地独特の使い方や調理方法、食べ方のことで、佃煮を「テリヤキフィッシュ」（平松食品）と銘打ち、ご飯ではなくパンに挟んで食べるのは「現地化」の一例である。また、広東料理の高級店で、みりんをチャーシューの「てかり」を出すのに使うというアプリケーションもある。

「日本化」というのは、文字通り食べ方まで含めて日本流のスタイル、つまり日本文化そのものを売り込む方法である。寿司や刺身、天ぷらは、かなり海外でも認知度が高いと考えられるが、「焼餃子」や「博多ラーメン」なども、「日本的なもの」として香港のみならず中華圏に「逆輸入」され、好評を博していることはよく知られている。「大阪王将」は日本式餃子を標榜して香港人に愛され、「味千」、「一風堂」、「一幸舎」、「一蘭」などの豚骨ラーメンは行列ができるほどの人

気ぶりだ。

◇展示会でのバイヤー発見が出発点

日本食品にはまだまだ多様な可能性がある。厳選された素材、あくなきおいしさの追求、絶妙の食感や舌触り、徹底した品質管理に至るまで、丹精込めたものづくりの妙は農林水産業や食品加工業でもいかに発揮されている。「安全」、「安心」、「健康」、「美味」と四拍子揃った日本食品は、少子高齢化で縮小する国内市場から、大きな潜在力を秘めた海外市場にその活路を見出そうとしている。

人口わずか710万人ながら年間5300万人もの観光客が訪れる香港は、参入障壁が低く世界中から高品質の食品が集結する「美食の都」であり、7年連続で日本食品最大の輸出先として、計り知れない戦略的重要性を秘めているといえる。世界の縮図ともいえる香港は競争も熾烈な市場であるが、貪欲なバイヤー、グルメな消費者は常に新しいものを求めており、香港の展示会は世界中の売り手と買い手が会う場としての役割を担い続けている。ただし、留意しなくてはならないのは、大型の国際展示会であっても、1回の出展で成果が出るとは限らないということ。さらには、展示会においてバイヤーが見つかることはゴールではなくスタートであるということであろう。

[〈表紙・目次へもどる〉](#)

『6次産業化』情報

パン工房・米粉企業と農家がコラボ ＝ハラル認証取得でアジア・中東市場へ＝岡山＝

「米粉製のスイーツを、アジアや中東の人々に」。10月7日、東京都内で、岡山県岡山市の製パン店「[おかやま工房](#)」の河上祐隆会長、米粉製造企業「シーワン」の田中弘志社長、そして同県吉備中央町の山本雅則・町長が記者会見した。これは同町の約150軒の契約コメ農家の協力を得て、マレーシアやインドネシアなどのアジア諸国や中東などイスラム圏市場に、米粉利用のパンやスイーツ菓子の輸出を目指すというものだ。

日本の大手食品企業や外食産業のハラル（イスラム教で合法の意味）認証の取得が活発化しているが、米粉のハラル認証取得、そして認証を軸にした企業と農家の食ビジネスでの提携は珍しい。地域農業の6次産業化で、パンやスイーツという高付加価値の「食」を東南アジア・中東のイスラムの人々に輸出する計画だ。

◇中山間でコメ生産・消費拡大に期待

吉備中央町は岡山県のほぼ中央部に位置し、人口は約1万2000人。おかやま工房は、県内に3店舗を持つほか、インドネシアのジャカルタ市やバリ島で店舗運

営の支援をしている。

今回の計画では、吉備中央町産の玄米を、シーワンの倉庫・工場に15度程度に定温・管理して製粉。おかやま工房は、この米粉に「合成添加物なしで（同じく認証を受けた）小麦粉など他の食材も混ぜて、（パンやスイーツの）安全な食べ物にする」（河上祐隆会長）という。



米粉利用のハラル認証パン

新工場を建設する計画もある。イスラム教徒の雇用を想定し、同教徒が数多いバングラデシュの人々が製パン業を学び、帰国してパン屋を営むことも構想する。販売相手はまず、来日するイスラム圏の人々で、米粉を利用したパンやスイーツを「新たな食や味」として、供給することからスタートする。

◇米粉利用に、コメ生産・消費を期待

なぜ米粉利用のパンやスイーツなのか。米粉を利用する背景には、

主食用米の日本国内消費量が1964年をピークに、50年間も減少し続けてきた現実がある。政府は2010年度から、パンやパスタにも使用できる米粉用米の生産を奨励する政策を積極化。家畜の飼料用米の生産奨励と同様に、「10アール当たり8万円」の補助金を農家に出し始めている。

農林水産省生産局によると、13年産の米粉用米の全国の生産量は合計約2万トン。同年産の主食用米の生産量約800万トンに比べ、ごく少量にとどまっている（ちなみに同年産の飼料用米生産量は約11万5000トン）。

今回の取り組みに地域行政として支援する吉備中央町の山本町長は「農業立町だが、現実には厳しい。コメの消費を拡大したい」と強い思いを訴える。アジアなど新たな市場の開拓へ期待を寄せている。

おかやま工房が記者会見場を用意したイスラムの人々向けに試作した食品を見ると、高級品が多い。日本人でも日常的に口にする人はそう多くはないかもしれない。「ショートブレッド」「タルトフロマージュ」というスイーツ、「ブルーベリーブレッド」「カスタードクリームパン」のパン類が、皿一杯に盛られていた。

おかやま工房の河上会長は「スイーツは、イスラムの人々に大きな魅力になる」と胸を張った。（経済部・堺隆司）

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

農と食のコラム

地域の味が小さな経済を耕す

—食環境ジャーナリスト・金丸弘美—

香川県高松市にある中村敏樹さんの「[コスモファーム](#)」は、80アールで野菜を200種類以上栽培している。トマト20種類、ナス15種類、オクラ10種類、イタリアン野菜を始め多種多様。約800店のレストランと連携し、毎日、宅配便で送る。ホームページに野菜のカレンダーが掲載されている。一日のアクセスは100件以上ある。

北海道・上士幌町の[村上農場](#)は、50ヘクタールの農地で、ジャガイモ27種類、豆18種類、トウモロコシ7種類、カボチャ5種類などを栽培。スーパー、飲食店、小売店など200社に、自ら営業開拓をして販売。個人取引では2000人に配送している。

品種の特徴を明確化し、1カ月半に1回、料理を創り、レシピ提案までしている。

最近、大田市場の方と懇談する機会があり、尋ねてみると、村上農場とコスモファームは、バイヤーの間では、よく知られた存在という。高級スーパーや、レストランで、今までにない多彩な品種で、料理まで提案する売り方が注目を集めているようだ。

市場では、年々、売上げが減少している。人口減と高齢化比率

が高まり、需要そのものが、年々目減りしている。市場の人も「量より質が欲しい」とのことだった。

一方で、さまざまな料理が国内でも広がっている。若い料理家が海外で学ぶ機会は一般的となり、それにともない、多彩な食材が求められるようになった。それに応えるように、多品種の野菜類を栽培し、素材の持ち味から、レシピまで提案をしていくという売り方が、支持を得るようになっていく。

地方で話題になっているのは山口県周防大島の「[瀬戸内ジャムズガーデン](#)」だ。松嶋匡史さんが、奥さんの智明（ちあき）さんの実家の島で開いた店舗。カフェ付きの工房でジャムを販売している。種類は120種類。地域の農家53軒と

連携し、焼いたジャム、ジャムを入れたラテやソーダ、デザート、アイスクリームなどを、ミカン、ブルーベリー、アンズなど、素材を生かした加工で、料理とともに提案をする。島で働きたいと22人の若者がやってきた。店は、島外から来客があり、いつも満員だ。地域の多様な果実をレシピとともに提案をするというジャム加工だ。

四季の地域の素材を生かし、季節ごとにジャムの食べ方を料理として提供し、海の見えるお洒落なカフェで提供する。シチュエーションとともにジャムを売るという、これまでになかった演出の販売手法だ。

滋賀県東近江市にある「[池田牧場](#)」は、酪農を営むかたわら、ジエラートショップと農家レストランを作り、バニラ、抹茶、ユズ、ブルーベリー、イチゴなどを販売。山間地に40万人が訪れる。

今、地域の食と素材からレシピ、料理まで提案をする動きが各地で生まれている。いずれも消費者に直接伝えていくものだ。そして経済と雇用を生んでいる。間違いなく今後の主流となるだろう。

そんな、新しい全国10カ所の動きを「美味しい田舎のつくりかた：地域の味が、人をつなぎ、小さな経済を耕す」（学芸出版社）として本にまとめた。的を射たタイトルを考えてくれたのは編集者の宮本裕美さん。潮流をとらえて「うまい」となったものだ。



<表紙・目次へもどる>

『農と食の担い手たち』～プレーヤー紹介

薬用作物「トウキ」を育てる

＝化粧品でも原材料の国産化の動き＝

—奈良県明日香村・えいのうキトラ—

壁画で有名な高松塚古墳やキトラ古墳、そして石舞台古墳など、飛鳥時代の数多くの遺跡を今に伝える奈良県高市郡明日香村。その阿部山地区のある畑で、濃い緑の葉をつけた膝の高さほどの植物が育っている。セロリに似た強い香りを持つセリ科のトウキだ。

トウキは血行をよくする作用があると言われ、古くから重宝されてきた薬用作物だ。奈良県はかつて、このトウキの日本一の産地だったといい、他にも、シャクヤクやジオウなど、数多くの薬用作物が栽培されていた。それらはみな品質も良く、大和国（やまとのくに）にちなんで「大和もの」とも呼ばれていた。しかし現在、奈良県での薬用作物の生産は激減している。

◇「他と違うものをつくろう」

そんな中、新たにトウキの栽培を始めた人たちがいる。明日香村阿部山地区の21戸が参加する集落営農組合「[えいのうキトラ](#)」のメンバーだ。

「えいのうキトラ」は8年前、過疎化と耕作放棄地の増加に悩む地域の活性化に貢献しようと設立さ

れた。中山間地である明日香村の農業は、ハウレンソウ、コマツナなどの軟弱野菜や根菜類など、少量多品目の野菜の生産が中心だ。しかし、当時の阿部山地区の自治会長は「他と違ったものを作ろう」と考えた。そこで思いついたのは、トウキだった。

かつて薬草の産地として名をはせていたとはいえ、県内では薬用作物の栽培技術はほとんど途絶えてしまっている状態だ。えいのうキトラでは、薬用作物を扱う「薬問屋」（製薬業者）や県の農業研究機関などの支援で栽培技術を学びながら、試行錯誤でトウキの栽培を開始した。2007年のことだ。

◇手間の掛かる作業

復活をめざしてスタートしたトウキ栽培だが、本当に苦労が多かった。トウキにはどのような土が適しているのか、それさえわからないところからのスタートだったからだ。「毎年、植え方を変えながら、良い方法を探っていました。天候がどう影響するのか、圃場の環境がどう影響するのか、見極めなが



古谷 千絵（ふるたに ちえ）

〔主な経歴〕

京都府立大学文学部卒

「食」や「農」をテーマに執筆活動を展開、現在、日本農業新聞でリレーコラム「万象点描」を連載中

〔主な著書〕

「食育現場からのメッセージ—自治体、学校そして家庭に伝える食育推進のヒントと課題」 「子育て支援シリーズ 第5巻 子どもと家族のヘルスケア」〔共著〕 「いちご、空を飛ばし輸出でよみがえるニッポンの農」（いずれも株式会社ぎょうせい）

らでした」と、えいのうキトラの会長、山本雅義さんは話す。連作障害にも悩まされた。それに、薬用作物には使用できる登録農薬が少ないために、除草や病害虫の駆除はすべて手作業だ。

「トウキは栽培には手間が掛かるというが、それは収穫後も同じ」と、自治会長の福本健守さんも付け加える。トウキは、苗を春に定植



し、12月に掘り起こす。そして、土が付いたまま2月まで天日で干す。その後、根の部分を60度のお湯につけてもむ。この作業は「湯揉み」と呼ばれ、根の部分の代謝を促進し、有効成分を高めるといふ。「湯揉み」後、再び天日干しをし、4月に「薬問屋」（製薬業者）に出荷するまで、手が離せない。

トウキの根は医薬品扱いとなっており、ライセンスを持つ業者が買い取るシステムになっている。薬用に使われる根の部分は、その大きさによって等級が3段階に分かれ、それぞれの等級によって販売金額が変わる仕組みだ。

えいのうキトラが販売した昨年産のトウキの量は、乾燥後の根の部分で20キログラム弱だった。100キログラムを超えていた一昨年の実績と比べると極端に少なく、収穫量の不安定さがうかがえる。栽培面積は現在、12アールまで増加している。今年のトウキの生育具合はどうかと山本さんに尋ねてみると、「今年はいい。収穫量の最高記録を出せそうなペースだ」と笑う。

◇「ならこすめ」誕生

えいのうキトラがトウキの栽培を始めてしばらくたった頃のこと。大阪にある化粧品等製造販売業、[\(株\) クラブコスメチクス](#)では、化粧品に使用される薬用作物の産地や残留農薬についての消費者からの問い合わせが増えていた。2008年に中国で製造された冷凍



餃子に毒物が混入されていた事件があり、中国からの輸入が大半を占める薬用作物についても、消費者の関心が高まったという。

「生産者の顔が見え、栽培履歴がわかる国産の薬用作物を探していた」という同社の素和正執行役員は、やがて、えいのうキトラのトウキの存在を知り、同社は薬問屋を通じて取引を開始した。そしてえいのうキトラのトウキのほか、県内の他地域で栽培されているシャクヤク、ジオウなどのエキス5種類を使った美容液「ならこすめ」の発売を3年前に開始した。翌年発売されたクリームと合わせて、現在、1万個以上を売り上げている。

国産の薬用作物について、素和さんは次のように言う。

「誰がどのようにして栽培しているのか、原料メーカーも薬用作物の産地について意識するようになってきた。皮膚に直接使用する化粧品に国産品の原材料を求める動きは、今後、加速すると思う」

◇地道な営みに光を当てる

明日香村は、貴重な文化遺産

や歴史的風土の保存に努めながら、しかもそこに暮らす人々の安定的な生活環境も同時に維持しなければならないという、特殊な事情を抱えた地域だ。そうした環境の中で、農業の担い手の不足と高齢化、そして耕作放棄地の増加という問題が切実なものとなっている。

そんな中で、県や明日香村の支援を受けながら、小規模ではあるけれども、手間と時間をかけた地道な営みから生まれたこうした農産物に光を当てたのが、「ならこすめ」だった。多様化、高度化する社会のニーズに対応できるのは、なにも大規模農業だけではない。

山本さんに、これからどんなことに取り組みたいかと聞いた。「今年からミシマサイコという別の薬用作物の栽培を始めた。これもまた一からの取り組み。将来的には法人化して、水稻も作り、『キトラ米』として売りたいと考えているが、これはまだ当分先のこと」という答えが返ってきた。明日香村役場の担当者は「本当に熱心だ」と太鼓判を押す。彼らには、やりたいことはまだまだたくさんあるようだ。（フリージャーナリスト・古谷千絵）

〔基本情報〕

名称：[えいのうキトラ](#)

所在地：奈良県高市郡明日香村阿部山199番地

運営統括責任者：山本雅義

設立：2006年3月

会員数：23人

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

アグリ討論席

本当の地方創生への道とは

＝6次産業化とエネルギー兼業で＝

—食と農の政策アナリスト・武本俊彦—

安倍改造内閣が政権の方策を初めて表明する場となる臨時国会は、9月29日に召集された。同国会では地方創生が最重要テーマの一つと位置づけられている。地方創生も地方版アベノミクスとして実施されることになるが、その基本的理念は、地方政府の意思よりも中央政府が仕切っていくという、後述の「集中・メインフレーム型」経済システムを前提としているように感じられる。いずれにしても国会での十分な議論が期待される。

◇6次産業化＋エネルギー兼業モデルの実現を

筆者は、Agrio第22号（2014年8月5日配信）で、6次産業化＋エネルギー兼業に取り組むことこそが目指すべき経営モデルと提唱した。すなわち、国土の大部分が森林で占められ平地の少ない日本では、消費者ニーズにかなった商品を生産・販売する6次産業化によってコストの削減と高付加価値を実現する。同時に、経営リスクを分散させる新たな「兼業スタイル」として、農村地域の資源（太陽光・熱、風力、地熱、

小水力、バイオマス）を活用した再生可能エネルギー発電事業に取り組むことにほかならない。

そもそも地方創生を実現するためには、地域住民がその意思決定に参加し将来を決定できるシステムであることが基本で、地域で生まれた利益を地域に還元、その利益が地域で循環することを通じて新たな仕事と所得の確保を実現することが重要だ。本提唱はこのような考えに基づいており、その意味でこれこそが本当の「地方創生」の道ではないかと考えている。

◇これまでの地域振興策の基本的考え方

戦後の復興過程を終了し、高度成長が始まった昭和30年代に入ると農業と製造業との生産性格差、農村と都市の所得格差が大きくなり、その格差の是正は国政上の大きな課題とされ、農業政策においてもその解決が迫られた。

このため、1961年の農業基本法では、農村部から都市部への大量の労働移動を前提に、自立経営という大規模専業農家を育成するとともに、所得水準の上昇



武本 俊彦（たけもと としひこ）

〔主な経歴〕

東京大学法学部卒 1976年農林水産省に入省、ウルグアイラウンド交渉、食管法廃止・食糧法制定等を担当、その後、内閣官房内閣審議官、農林水産政策研所長などを経て、2013年3月退官、現在野村アグリプランニング&アドバイザー株式会社顧問、環境エネルギー政策研究所シニア・フェローなど

〔主な著書〕

「日本再生の国家戦略を急げ！」（金子勝慶応義塾大学教授との共著）

（小学館）「食と農の「崩壊」からの脱出」（農林統計協会）ほか

●10月17日に新刊「儲かる農業論 エネルギー兼業農家のすすめ」（集英社新書、金子勝慶応義塾大学教授との共著）発売

に伴い需要が減少する穀物等から消費の伸びる肉・野菜・果実などへ選択的に農業生産を拡大することにした。

確かに都市と農村との所得格差は高度成長期を通じて是正されたが、それは、全国総合開発計画や日本列島改造計画に示されるように、国家の意思として道路、港湾、空港等のインフラを全国的に整備するとともに、都市部に比べ賃金・地価の低い農村部へ工場等の立地を推進することを通じて実現した。

◇ポスト高度成長期の地域経済の状況

こうした振興政策には、一種の「欠陥」があったと考えられる。すなわち、都市部に本社を置く企業の工場等を農村部に誘致したことから、その生み出す利益の大部分は本社のある都市部へ流出してしまい、地域に還元される利益は極めて限られることになった。その上、地域の意向とは関係なく、最終的に本社の意向によって工場閉鎖を行うことができる。すなわち、そこで取られた政策は「外来型（植民地型）開発」であり、その兼業機会は地域住民にとっては自らが決定できないという意味で「他律的」だったといえる。

このような欠陥は、1985年のプラザ合意以降の急速な円高不況を契機に工場閉鎖が始まり、農外所得や税収が減少することを通じて地域経済の停滞という形で顕在化した。そして、労働者派遣法改正をはじめとする雇用流動化政策の導入などを契機に正規雇用から非正規雇用への転換が進み、勤労者に支払われる賃金総額が低下することによって、日本経済は、先進国の中で唯一のデフレに突入したとされる。その結果、農産物・食料価格の下落と売上げの減少の一方で、原油等の価格高騰によって、農業所得の減少を招き、農業自体をもうからない産業とってしまった。

このため、農業は若い人にとって魅力のないビジネスとなってしまい、

農業従事者の高齢化を加速し、また、農業従事者にとっても意欲を減退させ、滋賀県の面積に相当するほどの大量の耕作放棄地を発生させたのであった。

◇人口減少社会・デフレ経済下における経済システム

高度成長期は、人口が増大し、需要の拡大と物価の上昇する時期であることから、重化学工業や大規模火力、原子力発電事業に象徴される産業は大規模化によるコストダウンを図ることを通じて成長を実現した。こうした大規模・効率化路線は、農業政策においても取り込まれてきた。それは、作れば売れるというプロダクト・アウト型経営モデルを前提に農産物のコモディティ化を目指すことだった。

しかし、このような「集中・メインフレーム型」経済システムは人口減少、デフレ経済下ではうまくいかなくなるのは当然といえよう。需要が縮小し、価格が下落する局面では薄利多売・安売り合戦に追い込まれることを意味し、農業が「もうからない産業」となった現状では、こうした経営モデルでは農業の担い手は生きていけない。

それに対して、スーパー・コンピューターとICT（情報通信技術）の発達によって、個々の生産者が小規模で分散していてもネットワークとして結び付けば、消費者・実需者のニーズの変化を瞬時に把握し、共有することが可能となり、適時・適質・適量の供給が可能と

なってきた。このようなイノベーションがこれまでの経済システムを「地域分散・ネットワーク型」に変えていくことが期待されており、これこそが21世紀の世界が進んでいく方向と考えている。

◇地域をベースとした6次産業化＋エネルギー兼業

プロダクト・アウト型経営でうまくいかないとすれば、消費者のニーズにかなった商品を生産・加工・販売するマーケット・イン型の経営に転換するしかない。農村・農業でいえば、それは6次産業化を進め、地域資源からつくられる再生可能エネルギー発電事業に取り組む「エネルギー兼業」にほかならない。

このような農業部門に加工部門、販売・サービス部門、エネルギー事業部門を加えた「兼業スタイル」は、地域にある資源、技術、人材等を活用する内発的な経済発展の一つの方策である。そして地域の住民が、その意思決定に参加し、地域の将来を決定する（地域民主主義を実現する）システムへの転換にほかならないのである。

それに加え、地域で生まれた利益は地域に還元されることが担保され、地域内を循環することを通じて、新たな仕事と所得を確保することが期待される。すなわち、地方創生の実現には、内発的発展による自律的な経済を確立するための方策かどうか問われているのである。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

週間ニュースファイル

(10月13日～19日)

＜農林水産行政＞

◎閣僚判断へ課題絞り込み＝豪でTPP首席会合始まる(14/10/19)

日米など12カ国が進める環太平洋連携協定（TPP）交渉の首席交渉官会合が19日、オーストラリアの首都キャンベラで始まった。25～27日に豪シドニーで開く閣僚会合に向け、知的財産権の保護強化など交渉の難航する分野を軸に、論点の絞り込みを目指す。日本からは鶴岡公二首席交渉官が出席、24日まで折衝を続ける。

TPP交渉を主導する日米両政府は首席会合と並行し、牛・豚肉など農産物重要5項目の扱いをめぐる実務者レベルで協議。15日まで東京都内で行った日米協議では「着実な進展があった」（大江博首席交渉官代理）が、日本の国会決議との関係で超えられない課題が残っている。

◎韓国の禁輸撤廃再要請＝福島など8県産、WTO提訴も－政府(14/10/16)

【ジュネーブ時事】日本政府は15日、ジュネーブの世界貿易機関（WTO）本部で開かれた会

合で、韓国が東京電力福島第1原発の放射能汚染水漏れを理由に岩手や福島など8県の水産物の輸入を全面禁止している問題について、科学的根拠に基づいておらずWTO協定に違反していると訴え、改めて懸念を表明した。早期撤廃へ2国間協議を続けるが、長期化すればWTO提訴も視野に入れる。

日本が懸念を表明したのは、衛生植物検疫措置に関する委員会。昨年10月以降、委員会が開催される毎に韓国側に対処を求めており、今回で4回目。

韓国は2013年9月以降、汚染水による健康への影響を理由に青森、岩手、宮城、福島、茨城、群馬、栃木、千葉の8県の水産物輸入を禁止した。日本政府筋によると、被害額は約25億円。

◎日ASEAN「食産業人材官民プロジェクト」開始へ＝来年1月(14/10/15)

日本政府と食品・外食企業が共同で、東南アジア諸国連合（ASEAN）10カ国に、農林水産物の生産・加工・販売で付加価値を高めるバリューチェーンの構築などを支援することが15日、明らかになった。農水省によると、日本の政府開発援助（ODA）

と民間企業の拠出資金を元手に、ベトナムの農業農村開発管理大（ハノイ市）と国立農業大（同）、タイのカセサート大（バンコク市）など計11大学に「食品安全」や「マーケティング」などの講座を開き、日本の農業や食産業の誇れる側面を伝えていく。2015年1月にスタートする。安全性などで信頼感のある日本の食産業のASEAN展開が本格化してきた。

プロジェクトは今年1月に、ASEANの本部事務局のあるインドネシアのジャカルタで加盟国側と日本が食料分野などで協議。日本の農水省の提唱案で合意していた。

◎日米首脳、エボラ対策で連携＝TPP早期妥結へ努力－電話会談(14/10/15)

安倍晋三首相は15日午前、首相官邸で、米国のオバマ大統領と電話で約30分間会談した。両首脳は、エボラ出血熱の感染拡大防止へ緊密に連携することを確認。環太平洋連携協定（TPP）交渉の早期妥結に向け、互いに努力していくことでも一致した。

電話会談は米側が呼び掛けた。両首脳は、米国で看護師がエボラ出血熱に二次感染するなど脅威が広がっていることを踏まえ、国際社会が一致して取り組む必要性を確認。首相は「目に見える支援を継ぎ目なく加速化させていくと

表明、大統領は謝意を示した。

日米間で隔たりが残る T P P に関しては、早期妥結の目標を再確認。会談後、首相は記者団に「交渉を加速化させることで一致した。しっかりと国益を守っていききたい」と語った。会談には鶴岡公二 T P P 首席交渉官も同席した。

◎クロマグロ、現状維持か 拡大提案＝大西洋の漁獲 枠－EU(14/10/14)

【ブリュッセル時事】欧州連合（E U）のダマナキ欧州委員（漁業・海洋担当）は14日の記者会見で、地中海を含めた東大西洋海域でのクロマグロの漁獲枠を「現状維持、もしくは徐々に拡大する」よう大西洋まぐろ類保存国際委員会（I C C A T）に提案する方針を明らかにした。11月にイタリアで開催される I C C A T 年次会合で表明する。

◎シカ、イノシシを指定管 理鳥獣に＝適正規模まで 捕獲－環境省

全国的に急増し食害を引き起こしているニホンジカとイノシシについて、環境省は14日、「指定管理鳥獣」に指定する省令案を公表した。11月12日までパブリックコメントを受け付けた上で、年内にも決定したい考え。指定されれば、国や自治体は適正規模にするための捕獲事業が可能となる。

省令案は、国が定める指定管理鳥獣を都道府県が駆除できるよう鳥獣保護法が5月に改正され

たことを受けたもの。ニホンジカとイノシシの指定のほか、捕獲事業の民間委託制度や夜間の銃による狩猟の要件なども盛り込まれた。

＜グローバル＞

◎地酒、パリでPR＝仏で ブランド化目指す－広島県 (14/10/17)



パリの在仏日本大使公邸で開かれた広島県産の日本酒を紹介するパーティーで、乾杯する中下広島県副知事（左から2番目）＝16日、パリ（時事）

【パリ時事】広島県は16日、パリの日本大使公邸で、フランスの企業関係者らを招いて地元の日本酒を P R するレセプションパーティーを開いた。仏国内で地酒のブランド化を目指す取り組みの一環。17、18日両日には、パリ市内で一般市民を対象に、県産の食品や観光地を紹介するイベントも実施する予定だ。

県は年内に仏国内で地酒18銘柄の販売を開始。「レ・グラン・サケ・ドウ・ヒロシマ（広島の大酒）」と銘打ち、3年間計画で知名度の向上を目指す。

◎鹿児島県、シンガポール で食をPR＝「美食楽しむ会」 (14/10/16)

【シンガポール時事】鹿児島県

は16日、同県産品の認知度向上と輸出促進を図るため、シンガポールの日本食レストランで「鹿児島県産の美食を楽しむ会」を開いた。約50人の招待客が鹿児島和牛、かごしま黒豚、カンパチなど同県の特産品を使った料理の数々に舌鼓を打った。美食を楽しむ会は、同県が鹿児島和牛とかごしま黒豚の販売指定店に認定している竹葉亭で実施。

◎借り受け希望は1141ヘ クタール＝農地中間管 理事業で－群馬県と県農業 公社(14/10/16)

群馬県と県農業公社は15日、今年度から開始した農地中間管理事業の農地借り受け希望者の募集結果を公表した。借り受けを希望する個人・法人は計238者で、面積は同1141.2ヘクタールだった。

県農業公社は今後、農地の貸し付け希望者と借り受け希望者との調整を行い、農地の集積を推進する。ただ、貸し付けを希望する農地は約100ヘクタールにとどまっており、貸し付け希望者の募集を継続する。

県内の農地は7万3300ヘクタール（2013年度）。県は認定農業者など担い手への農地集積率について、10年度の26.4%（約1万9400ヘクタール）から23年度には66%（約4万8400ヘクタール）に引き上げる目標を設定している。

公社は県内35市町村の農地

を74区域に分けて借り受け希望者の募集を実施。このうち25市町村55区域で希望者があった。希望者のなかった10市町村19区域での募集に関しては、今後各市町村と協議する。

◎農業への地熱利用を実証実験＝秋田県湯沢市 (14/10/16)

湯沢市は、日本有数の地熱資源の賦存地帯といわれる立地を生かし、地熱を利用して農産物を周年栽培する実証実験を行う。地熱に温められた熱水をハウスの暖房に利用して冬期栽培のコストを下げ、農家の所得向上につなげる狙い。6月補正予算に800万円を計上している。栽培した作物の販売や商品開発は、施設園芸に関する協定を9月29日に締結した株式会社ローソン（東京都品川区）に協力を求める。

◎「梅干しでおにぎり」条例施行＝和歌山県みなべ町 (14/10/15)

和歌山県みなべ町は、町が日本一の生産量を誇る梅の消費拡大を目指し、「梅干しでおにぎり」を奨励する条例を施行した。町や梅の生産者、町民らが協力し、町発祥の「南高梅」を使ったおにぎりを積極的に作ることなどを求めている。全国で日本酒や焼酎の「乾杯条例」制定が相次いでいるが、梅干しとおにぎりに特化した例は初めてという。

◎有明海再生、知事会合も＝規約を改正へ―漁場環境改善連絡協 (14/10/14)

農林水産省九州農政局と有明海沿岸の福岡、佐賀、長崎、熊本の4県、漁連関係者らで構成する「有明海漁場環境改善連絡協議会」は14日、福岡市内で幹事会を開き、農政局は同協議会の場で4県の知事による会合を開くことができるようにする規約改正に関する提案を説明した。21日にも開催される予定の同協議会の会合で審議し、規約を改正する方針。

＜海外アグリ＞

◎米牛肉生産20年ぶり低水準＝輸入が輸出を逆転・14年見通し (14/10/17)

【シカゴ時事】2014年の米国の牛肉生産量が20年ぶりの低水準となる見通しになった。肉牛農家の減少に加え、ここ数年の相次ぐ干ばつで餌となる牧草が不足し、牛の飼育頭数が過去最低に落ち込んでいるためだ。日本などへの輸出も伸び悩んでおり、BSE（牛海綿状脳症）問題の影響が残っていた09年以来、5年ぶりに輸入が輸出を上回る可能性が強まっている。

米農務省の最新予測によると、14年の牛肉生産量は前年比5%減の244億2700万ポンド（1108万トン）。02年をピークに減少傾向が続いており、15年は

さらに2%以上減る見通しだ。

◎反対派の資金支援1000万ドル突破＝GM表示の住民投票―米オレゴン州 (14/10/17)

【シカゴ時事】米オレゴン州で来月行われる遺伝子組み換え（GM）食品の表示義務化を問う住民投票に向け、食品業界を中心とした反対派の資金支援額が1000万ドルを突破したことが16日、地元紙オレゴニアンが集計で明らかになった。反対票を呼び掛けるテレビCMの財源などに充てられる見通し。賛成派は513万ドルとほぼ半分にとどまっている。

反対派で支援額が最も多いのは、モンサントの408万ドル。このほか、ペプシコが140万ドル、ゼネラル・ミルズが69万ドル、ダウ・アグロサイエンシズが31万ドル、ケロッグが25万ドル、コカコーラが23万ドル、米食品製造業協会（GMA）が16万ドル、カーギルが11万ドルなど。

賛成派は自然化粧品ドクター・プロナー・マジックソープスの123万ドル、アイスクリーム製造のベン&ジェリーズの8万ドル、自然食品スーパーのホールフーズ・マーケットの3万ドルのほか、個人の支援が目立っている。

◎豪州産「和牛」に虚偽表示の恐れ＝豪消費者委が調査へ (14/10/16)

【シドニー時事】豪競争・消費者委員会（ACCC）は16日

までに、「WAGYU（ワギウウ）」と表示されて販売される豪州産和牛には霜降りでない牛肉も含まれ、消費者に誤解を与えている恐れがあるとして、調査に向けて意見募集を始めた。

豪州では1990年代から和牛の遺伝子を持つ牛の生産を開始し、日本に次ぐ和牛生産国に成長した。海外展開では本場・日本の和牛より先行。豪州産和牛への引き合いは強く、8～9割は輸出され、国内消費は1～2割にとどまっている。

◎TPP交渉、妥協認めず＝米豪など5カ国牛肉団体 (14/10/16)

【ワシントン時事】全米肉牛生産者・牛肉協会（NCBA）は15日、環太平洋連携協定（TPP）交渉に関し、「（合意に向けた）野心を後退させるべきではない」とする共同声明を公表し、高水準の自由化を要求した。米国とオーストラリアなど5カ国の牛肉生産者団体の連名。豪シドニーで25～27日に開かれる閣僚会合を前に妥協をけん制した。共同声明を出したのは米豪のほかカナダ、メキシコ、ニュージーランドの団体。

◎米ADM、自然食品の米SCIを買収 (14/10/14)

【シカゴ時事】米大手穀物商社アーチャー・ダニエルズ・ミッドランド（ADM）は13日、米自然食品会社スペシャルティ・コモディティーズ（SCI、ノースダコタ州）を

1億7000万ドルで買収すると発表した。消費者の健康志向の高まりにより、自然食品の需要が高まるとみて、事業を拡大する。SCIはナッツやドライフルーツなど各種の自然食品を生産、輸入し、米国などで販売している。

<アグリ・フード産業>

◎木曽路に措置命令＝「松阪牛」と虚偽表示－消費者庁 (14/10/15)

しゃぶしゃぶ店などを全国展開する木曽路（名古屋市）が、メニュー表示のブランド牛と異なる安価な牛肉を使っていた問題で、消費者庁は15日、景品表示法違反（優良誤認）で同社に再発防止などを求める措置命令を出した。同社は「厳粛に受け止め、きちんと対応したい」としている。

消費者庁によると、虚偽表示を行っていたのは北新地店（大阪市）と神戸ハーバーランド店。2012年8月～14年8月、しゃぶしゃぶ、すき焼きのメニューに松阪牛と表示しながら、大半の期間で安価な和牛を使っていた。

◎農中、群馬信連との統合完了＝11県目 (14/10/14)

農林中央金庫は14日、群馬県信用農業協同組合連合会（JA群馬信連）から農中への事業譲渡が完了したと発表した。農協、都道府県段階の信連、農中の3段階の組織を2段階に合理化して事業を効率化するため、

統合を終えた信連はこれで11県目となる。

来年1月に千葉信連との統合が完了すると、予定されている信連との統合作業は終了する。

◎JA全農、全日食と提携＝Aコープの経営改善 (14/10/14)

全国農業協同組合連合会（JA全農）は14日、全国約1800の加盟店への商品供給などを手がける全日本食品（全日食、本社東京）と業務提携したと発表した。JAグループの食品スーパー「Aコープ」に全日食の自動発注システムなどを導入するとともに、共同仕入れや商品の共同開発などを進め、過疎化などで採算が悪化している店舗の経営改善を図る。

全日食側も、JAグループが供給する国産農畜産物の加盟店での取り扱いを拡大し、付加価値商品として差別化の一助としたい考え。すでに北海道新ひだか町で提携第1号店「Aマートみついいし店」が営業を開始。今後は高知県香南市の「Aコープかがみ店」など、提携店舗を3年間で約30店規模に拡大する。

Aコープは全国に約760店あり、売り上げ規模は計約4000億円。ただ、地域の高齢化や集落機能の低下で採算が悪化しており、JA全農はファミリーマートと提携するなど生き残りを模索している。

[<表紙・目次へもどる>](#)

マーケットアイ

崩れた概算金神話

＝コメ相場の目安価格機能を喪失＝

—米穀新聞社記者・熊野孝文—

9月中旬、都内で産地のコメ集荷業者や消費地のコメ卸などおよそ30社が集まった情報交換会が開かれた。その席で新潟県から参加した集荷業者が全農にいがたが26年産魚沼コシヒカリの概算金（税込み）を1万4200円に決めた。相対販売価格（税別）は1万8500円であまりに差があり過ぎて、いくらで集めて売ったらよいか分からない」と嘆いた。

これまで産地の商人系集荷業者は農協系統が農家に提示する「概算金」を目安にその年の集荷価格と販売価格を決めていた。しかし、魚沼コシヒカリほどではないにしても26年産では農協系統の概算金と相対販売価格の価格差が大きくなっている。これが何を意味しているのかは後述するとして、生産者にとって農協系統の概算金の大幅な引き下げは衝撃的だった。農協系統が生産者に提示するいわゆる概算金は、言い方によっては「内金」、「仮渡し金」とも言われ、細かい違いはあるのだが、要は販売が完結するまでの前渡し金と理解しておけば良い。

関東の早期米産地で最も早く概算金を示したのは全農ちばで、主力のコシヒカリは前年比3000

円安の9000円と1万円を割り込む価格を提示した。ふさがねなどのBランク米に至っては7300円という額。この提示を受けた生産者の中で騒ぎが広がったが、そのすぐ後に全農とちぎはコシヒカリの概算金を千葉よりも1000円安い8000円を提示、その額には生産者のみならず流通業者も驚いた。続いて東北地方で次々に概算金提示がなされたが、宮城ではその額が提示された瞬間、会場に集まった生産者からどよめきの声がかかるほどだった。

秋田では当初、全農県本部である全農あきたが主力のあきたこまちの概算金を8000円としたが、組合長会議が紛糾、別途500円を加算することで収まった。26年産米の概算金を大幅に引き下げる理由について全農あきたは、今年度10月末の25年産の持ち越し在庫が膨らむことや国による過剰米対策も無く、過剰感が払拭できず、コメの価格の下落が予想されることを挙げた。

全農あきたは、販売業者からの聞き取り調査によるとして、あきたこまちの量販店での5キロ当たり店頭小売価格を昨年より300円～400円安い1480円～1580

円になると予想した。あきたこまちは量販店での売れ筋商品だ。全農あきたはこれまで、5キロ当たりの予想小売価格から逆算する形で玄米60キロ当たりの販売価格を想定、それを基に概算金を決めるという手法をとってきた。しかし、全農あきたが卸業者に提示した26年産あきたこまちの販売価格は1万2200円で概算金との差額は3700円もある（25年産米の差額は3000円）。一体この理由は何なのか。

今年の概算金の安さについて自民党からも「農協はリスクを取っていない」という声が出ているが、これには理由がある。農協系統は共同計算の中から過剰になった25年産の処理経費をねん出ししなければならず、秋田の場合はこれが60キロ当たり485円だ。この分を26年産米の共同計算に組み込まなければならず、必然的に26年産の生産者手取りは安くなる。主産県はおおむねそのような傾向にあり、今回の大幅な概算金引き下げの一因になっている。

これまで農協系統の概算金は商人系業者の集荷価格の目安価格になると同時にその年の“コメ相場”の判断材料になっていたが、前年産の在庫処理経費負担によって、そうした機能を喪失しつつあるようだ。

<お知らせ> 巻末付録に全農26年産米の概算金と相対契約基準価格の表を掲載しました。

[<表紙・目次へもどる>](#)

マーケット情報

◇東京コメ市況◇

◎〔東京コメ市況〕総じて横ばい＝関東コシは底値との見方も(10月17日)

スポット市場は総じて横ばい。悪天候による日照不足で西日本の作柄が見通しづらいほか、政府のコメ対策に対する思惑から様子見気分が広がっている。魚沼産コシヒカリは小幅安となったが、関東や新潟（一般）のコシヒカリ、東北産銘柄は軒並み前週末比変わらず。一方、北海道ゆめぴりかは500円安と下落した。一部の小売業者が取扱量を減らすとの観測が価格の押し下げ要因になったようだ。

台風の影響が相次いだこともあり、西日本の作柄悪化を見込む関係者は多い。「全国的に豊作基調とみられていた夏の時点とは環境が変わり、銘柄によっては需給が引き締まるとの見方が出てきた」（集荷業者）との声が出ており、九州を中心に西日本に出荷されると予想される関東コシについては、現状水準が底値とみる卸業者もいるようだ。出荷量が増えつつある東北産は多少の下落余地があるが、大幅な下げは想定しづらい。

全体として見れば、コメ需給に逼迫（ひっぱく）感はなく、価格が上昇基調に転じる雰囲気はない。ただ、10月下旬に15日時点の作柄が発表されるほか、11月には15年産の生産目標が決まる。これらの内容が価格動向に影響を及ぼすのは避けられず、しばらくは模様眺めになるとみられる。

【堂島東京コメ標準品銘柄の現物、先物価格】(カッコ内は前週末比、先物は前日終値)

茨城コシ9950円（変わらず）▽栃木コシ9900円（変わらず）▽千葉コシ9950円（変わらず）
東京当ぎり7270円／東京先ぎり7250円

◎東京コメ相場(消費税外出しの仲間渡し、玄米、60キロ/円＝10月17日)

※「未検」は未検査米、「---」は出来ず、「#」は置き場渡し

〔2014年産〕

産地	銘柄	等級	中心値	産地	銘柄	等級	中心値
福島(中通り)	コシヒカリ	1	9350	岩手	あきたこまち	1	9950
茨城	コシヒカリ	1	9950	秋田	あきたこまち	1	10850
栃木	コシヒカリ	1	9900	茨城	あきたこまち	1	9450
千葉	コシヒカリ	1	9950	千葉	あきたこまち	1	9450
新潟(一般)	コシヒカリ	1	14250	新潟	こしいぶき	1	11000
新潟(魚沼)	コシヒカリ	1	18100	北海道	ゆめぴりか	1	14200
富山	コシヒカリ	1	12700	北海道	ななつぼし	1	11400
石川	コシヒカリ	1	11700	北海道	きらら397	1	10750
三重	コシヒカリ	1	10750	青森	つがるロマン	1	8750
徳島	コシヒカリ	1	10450	青森	まっしぐら	1	8450
宮崎	コシヒカリ	1	---	宮城	ひとめぼれ	1	10450
鹿児島	コシヒカリ	1	---	福島(中通り)	ひとめぼれ	1	9150

◇日農INDEX＝日本農業新聞提供◇

◎日農平均価格(10月17日午後5時発表)

	価格	前日比	前年比	5年比
野菜(主要14品目)	109	▼10	▼22	▼20
果実(主要12品目)	214	▼1	▼32	▼18

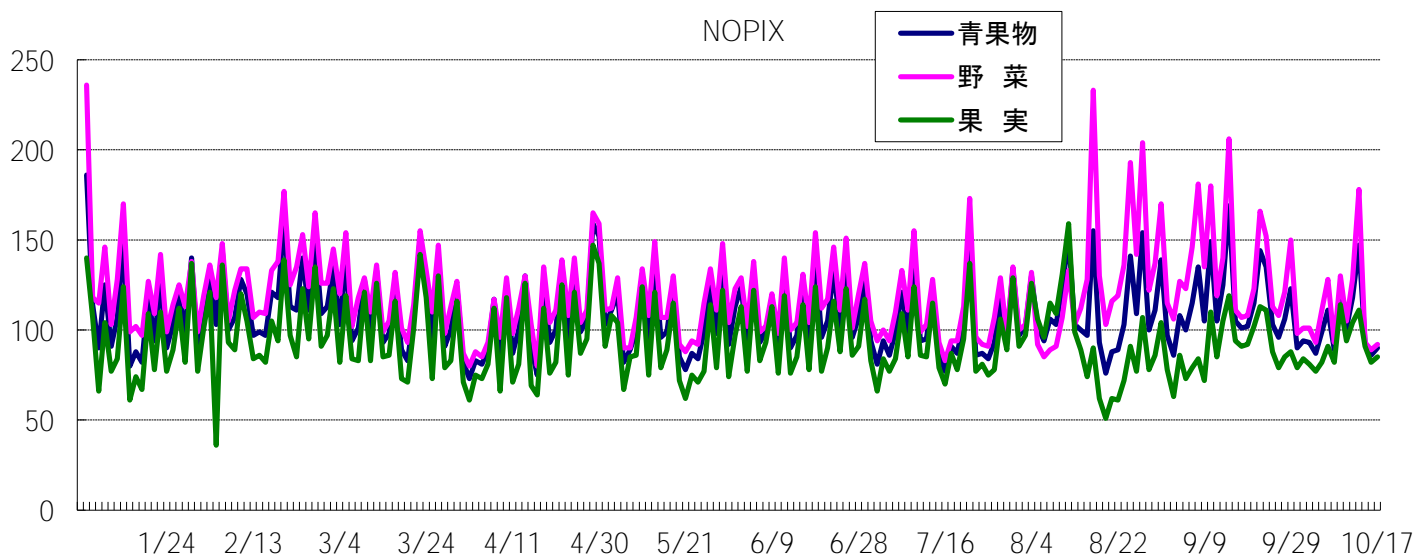
※価格は円、全国7地区主要卸の当日データを基に野菜と果実の総平均の1キロ当たりの価格を日本農業新聞が算出、5年比は過去5年平均比

◎NOPIX(日農市況指数＝10月17日午後5時発表)

	指数	前日比
青果物	90	△4
野菜	92	△3
果実	85	△4

※2000～01年の1日当たり平均販売額を100として日本農業新聞が算出

◎NOPIXチャート



<編集後記>

10月21日号はミニ北海道特集です。巻頭記事はプロミスの創業者で、17年前に若いころからの夢だった農場経営を始めた神内良一氏に農業にかける思いを語ってもらいました。北の大地で南国の果物マンゴーを生産するというアイデアの裏には、「先輩たちが苦勞して作ったものの上にやすやすと乗っかることはしたくなかった」という思いがあるとのこと。

トピックスでは、北海道を食用大麦の一大生産基地にするという産学連携の取り組みをベテランジャーナリストに紹介していただきました。大麦は生活習慣病の予防にも効果があるとして注目されているとのこと。マーケットアイは、今年のコメの概算金決定に関するインサイドレポートで、過剰になった25年産の処理経費をねん出するための共同計算が概算金引き下げの一因というカラクリが明かされます。(編集長・増田篤)

©時事通信社

ご購入に関するお問い合わせ(業務局) customer-s@grp.jiji.co.jp
誌面内容に関するお問い合わせ(編集部) agrio@grp.jiji.co.jp

●毎週火曜日発行(但し祝日等を除く) ●購読料金:月額税抜き4,000円

[<表紙・目次へもどる>](#)

【付録】

要請一覧『農水省 3 階』
(10月13日～19日通知分)
＜予定日、要請者、対応者、要請内容の順＞

【14日】

乾 邦広 自民党北海道支部連合会農政推進協議会会長ほか／中川政務官／TPP協定への交渉に関する要望ほか

【15日】

古屋 陽一 篠津中央土地改良区理事長ほか／中川政務官／北海道・篠津地域の基幹的農業水利施設への継続的支援並びに用排水整備及びほ場整備について

【16日】

平井 伸治 鳥取県知事ほか／中川政務官／米価下落等に伴う稲作農家の収入減少対策について

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

全農26年産主食うるち米の概算金と相対契約基準価格 (60キロ当たり円)

産地	銘柄	基準価格(税別)	前年同期比	概算金(税込み)	前年対比
北海道	ゆめぴりか	15,700	▲1,000	12,000	▲1,500
	ふっくりんこ	12,550	▲1,950	10,200	▲2,300
	おぼろづき	12,100	▲2,400	10,000	▲2,500
	ななつぼし	12,050	▲1,850	10,000	▲2,000
	きらら397	10,950	▲2,850	10,000	▲2,000
山形	はえぬき	12,000	▲2,300	8,500	▲2,500
福島	会津ひとめぼれ	11,000	▲3,000	10,000	▲2,100
茨城	コシヒカリ	12,500	▲3,000	9,000	▲2,500
	あきたこまち	11,500	▲2,500	7,800	▲3,700
栃木	コシヒカリ	12,500	▲2,500	8,000	▲3,800
埼玉	コシヒカリ	12,000	▲2,500	8,000	▲4,100
千葉	コシヒカリ	12,500	▲2,500	9,000	▲3,000
	ふさおとめ	11,200	▲2,800	7,300	▲3,500
	ふさこがね	11,200	▲2,800	7,300	▲3,500
長野	コシヒカリ	12,800	▲2,700	10,092	▲1,568
	あきたこまち	11,500	▲3,000	8,812	▲1,808
新潟	コシヒカリ一般	15,000	▲1,300	12,000	▲1,700
	コシヒカリ魚沼	18,500	▲2,500	14,200	▲2,500
	コシヒカリ岩船	15,300	▲1,300	12,000	▲1,700
	コシヒカリ佐渡	15,300	▲1,300	12,000	▲1,700
	こしいぶき	11,500	▲2,500	9,000	▲2,700
富山	コシヒカリ	13,300	▲1,700	10,500	▲1,800
	てんたかく	12,000	▲2,000	9,000	▲2,200
石川	コシヒカリ	13,000	▲2,000	10,000	▲2,000
	ゆめみずほ	11,500	▲2,700	8,700	▲2,300
福井	コシヒカリ	13,000	▲2,500	10,300	▲2,000
	ハナエチゼン	11,500	▲3,000	8,700	▲1,800
三重	コシヒカリ伊賀	12,900	▲2,500	9,500	▲2,700
	コシヒカリ一般	12,500	▲2,500	9,000	▲2,700
滋賀	コシヒカリ	12,500	▲2,500	9,200	▲3,100
	みずかがみ	11,500	-	8,200	-