

地域農業ビジネスプランの実現

平成26年度「地域農業モデル創出事業」成果集

**地元農産物を活用した
加工品、商品開発、販売**

**農産物・6次化商品の
PR、販路開拓**

**地元食材を利用した
新メニュー開発、試食イベント**

福島県担い手育成総合支援協議会が平成26年度地域農業モデル創出事業で支援した県内3地域の事例を紹介します。新しい商品の開発や地域特産品の販路拡大など、地域農業モデル創出に向けた取り組みです。

菜の花で復興に向かう 南相馬の農業

南相馬市農地再生協議会



福島第一原発にほど近い南相馬の地で、菜の花の畑が少しずつ広がっている。それは農地を再生したいという思いから生まれた希望の灯でもある。

有機農法による米と野菜の栽培をしていた杉内清繁さんの自宅は、原発から20・5キロの距離にある。警戒区域にこそ入らなかつたものの2011年は米の作付けを断念せざるを得なかつた。安全を追求し15年以上も有機農法で耕し続けた土地は、一瞬にして汚染された。

「事故前と同じような形でのお米の生産・販売は難しいと思いましたが、ただ放っておくと土地も荒れ、その住民の心も荒れてしまっています」と杉内さん。

米に代わる作物を探すなかで、目にとめたのがチエルノブイリ原発事故後、ウクライナで行われた「菜の花プロジェクト」だった。放射性物質を吸着しやすい油脂植物で土壌を浄化する一方、放射性物質が移行しない油を販売するプロジェクトだった。

このウクライナのプロジェクトを推進した「チエルノブイリ救援・中部」の理事である神谷俊尚さん

は、杉内さんと一緒に南相馬の農地再生に尽力してきた。

「チエルノブイリ原発と比べれば、福島第一原発の放射性物質の放出量は20分の1です。半減期の長いセシウムの割合もチエルノブイリ原発より小さい。ただ、農業をあきらめてしまっている方は多いですね」と神谷さんは語る。

神谷さんは、やみくもに「安全」を唱えているわけではない。むしろ逆だ。南相馬市市長などの助けを受けて市内の放射線量マップを定期的に作成。ホットスポットを特定。より安全に地域住民が暮らせるよう活動している。じつは事故から約30年になろうとしているウクライナの地では、すでに農業が復活している。

酸化しにくく胸焼けしない

昨年8月には菜の花から絞った菜種油7トンを出荷できるまでに、なり、「油菜ちゃん」として「道の駅南相馬」などで販売された。化学物質を使わない抽出のため、酸化しにくく、味もさっぱりしていて胸焼けしにくいと好評だ。菜種は海外産が多く、遺伝子組み換え作物が使われている可能性が高い

い。その点でも安全性の高い植物油といえるだろう。

昨年、菜の花を育てたのは5農家1団体だったが、今年はさらに多くの農家が参加する予定だ。さらなる発展を目指して、一般社団法人南相馬農地再生協議会も組織した。

「菜の花は稲作からの転作補償ができる作物でもありますし、抽出した油は0・029ベクレル/kgの検出限界でND（不検出）と安全です。また茎や葉で吸い取った放射性物質はゼオライトに吸着することで99・9%の除去が可能です。

将来的にはバイオディーゼル燃料に活用する計画もあります」と神谷さんは説明してくれた。

高校生の協力者も

もちろん菜の花が、あらゆる問題を一拳に解決してくれるわけではない。

「農業を担うべき20代〜40代が他所に避難し、移住してしまった問題は大きいでしょうね」と杉内さんは顔を曇らせる。完璧に安全な商品をつくることができても、住み続けることに不安を感じる人がいるのも現実だ。農業者の高齢化

は全国的な問題ではあるが、消費者も含めて地元で若手が少ない現状は、なかなか厳しい。

また菜種の収量の問題もある。もともと水田のため水はけが悪く、それが収量に影響を与えているという。その土地に合った作物を選べるわけではないことも、通常の農業とは違う。

さらに米づくりを何十年も続けてきた農家にとっては、米をつくらないことへの抵抗感も強い。

大手メーカーの大量生産ではないだけに、商品単価が割高になっ

てしまう問題もある。

それでも菜の花の栽培に参加したいという農家が増えていることが、このプロジェクトへの期待の高さを示している。じつはこのプロジェクトには、とびきり若い協力者もいる。相馬農業高校農業クラブの学生たちだ。「油菜ちゃん」という名称は、その学生たちが名付け親だ。今年4月からは、このクラブの2人が東京農業大に進学する。菜の花栽培にかかわるなかで、卒業後に地元の農業復興にかかわりたいという意志を固めたそうだ。菜の花がつないだ縁が、地元の活性化に役

立った一例だろう。

「郷土をどうにかしたい」と語る杉内さんは、まずは地元で「油菜ちゃん」を消費したいと考えているという。地元の人が購入することで復興に協力し、将来的には資源の循環サイクルを地元で成立させたいのだという。

「一緒にプロジェクトを推進しているNPO法人のある栃木県で油を抽出しています。しかし将来的には、地元で抽出工場を建設したいと思っています。かなり大きな土地が必要になりそうではあります」（杉内さん）

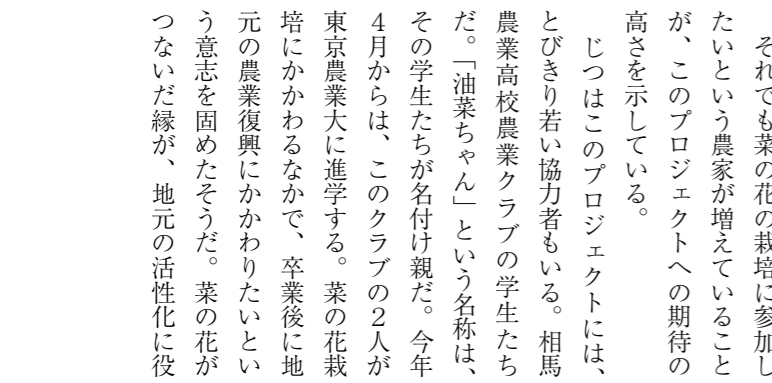
さらに今後は菜種油を使ったマヨネーズなどの販売も計画しているという。商品の種類が豊富になれば、手に取る人も増え、趣旨に賛同する人も増えていくはずことだろう。

「季節が巡って花が咲くと、なんだか悲しいんですよ。昔とまったく変わらない自然がそこにありますから」

早春の菜の花畑を見ながら、杉内さんがつぶやいた。郷土と農業を愛し、復興に向けて着実に走り続けている杉内さんが、寂しげな表情をした一瞬だった。

基本データ

- 事業主体
南相馬市地域農業再生協議会（事務局：南相馬市農政課）
- 支援した地域農業モデル経営体
南相馬市農地再生協議会
- ビジネスプランのテーマ
市民協働の力で6次化への取り組み
- 菜の花で被災地の農地・農業の再生を
- 取組内容
先進事例研修、なたね商品開発、試食検討、販売促進
- 事業費
660,000円
- 将来構想
菜の花によるイベントの開催、菜種油販売、バイオディーゼル燃料生産等市民協働の活動を展開、価値ある商品開発で農家の所得向上と被災地域の復興を図る。



「西郷アグリネットワーク」は、2012年に創設された。30〜40代の若手農業者を中心に組織された西郷村の新規就農者集団である。現在は各農家で玉ねぎを栽培し、6次化を進めている。建築家、運送、料理人、工場労働者など、多様な職業の経験者が集い、意見を交換し、酒を飲み、さまざまなイベントを開催する。

「やっぱりみんな農業が好きだと思っんですよ。お酒飲みに行っているのに、居酒屋で何時間も農業について議論していますから」とメンバーの一人である鈴木進一さんは話してくれた。

もともと西郷村は、白河駅からほど近く、勤務先にも困らない土地柄だ。そのため農家の多くも兼業。先祖代々の農地を持っていても、就職するのが普通だった。

しかし時代は変わりつつある。東京をはじめとする大都市の住民が地方に移り住み、農業を始める例はもう珍しくない。本気で農業をしたいと思う若手が西郷村で生まれたのは、ある意味当然の流れなのかもしれない。

しかし新規就農者になっても近所には同世代の仲間がおらず、農

専業だから食べられる

農業の現状は決して楽観視できるものではない。鈴木さんも「農業では食えない」と、農業者になることを周りに反対された。

「でも、農業で食べられる方法はあるんですよ。それは専業の農業者になることです」

鈴木さんは、自らの体験を踏まえて力強く言い切る。

「祖父の世代は専業農家が多かったようですが、親父の世代は兼業がほとんどです。先祖代々の土地で米を育てながら企業勤めで安定収入を得る。この近辺では、それが当たり前でした」

農業高校で経験した野菜づくりや果樹栽培の楽しさに、農業への思いは強まった。しかし父親の反対を押し切って専業農家になるほどの自信はなかった。「一歩が踏み出せなかったですね」と、鈴木さんは当時を振り返る。

兼業農家として働けるような職場を探しての就職。「転々としていました」と鈴木さんの語る企業勤めは7〜8年続いた。

しかし4年前に専業農家へと踏み出す。きっかけは兼業農家に対



農業に転職した新規就農者集団が 地域と農業の好循環を作り出す 西郷アグリネットワーク

する企業姿勢の変化だった。兼業農家の就職が厳しくなったのだという。農業の繁忙期に融通を利かせるような余裕が企業になくなったのだ。

「面接がなかなか通らなくなりまして。兼業農業者であることが嫌がられていましたね。そのとき本当に何がしたいのかを考えて、専業へと舵を切ることにしたので

す。当時は『将来は大丈夫か』という人々に聞かれました。でも、僕らの世代は企業に所属してれば安心なんて思っていないんです。正社員にはなれないし、明日、

リストラされるかもしれない。専門技術が身につくわけじゃない。

昔と違いますからね。だから食料を生産している分だけ、専業農家の方が安定しています。専業農家として腰を据えるには、ある意味適した世代じゃないですかね」

ニコリと笑顔で語る鈴木さんに、専業農業者としての自信を見たいような気がした。

村に活気取り戻す活動

西郷アグリネットワークが復興させようとしているのは、農業ばかりではない。地域の活性化に向

けたイベントなども積極的に展開している。今年も西郷村住民で

えなかなか食べることができず、地域住民だけがその美味しさを知るといふ伝説の「追原そば」を「流しめん」のような形で提供したいと企画中だ。

「西郷アグリネットワークで『軽トラ市』という野菜の朝市をやっています。それは、まず地元の人に自分たちの野菜を買ってもらいたいと思っているからです。地元の人に還元できる地産地消が基本だと思っていますので」

かつては西郷村でも集落ごとにお祭りや子どもの参加できるイベントがあり、青年会の集まりも活発だったという。

「とにかく子どもの頃は村に活気がありました。青年会に参加した人同士でカップルができたこともあって、地域内同士での結婚も多かった。子どもの頃に開催されていた大食い大会は忘れられないですね」と鈴木さん。

農業が地縁をつくり、地縁が地域の活気を生んでいた。そんな好循環を、西郷アグリネットワークは若手就農者の力で復活させようとしている。

業に關しても相談できる相手がみつからない。そんな環境を改善しようと、西郷アグリネットワークは村役場を巻き込んでつくられた。

同じ作物をつくれれば、同じ悩みを共有でき、互いの農業技術も高めることができる。そんな思惑もあって始めた玉ねぎの栽培も順調に収量を伸ばしている。昨年は玉ねぎのドレッシングを開発して販売にまでこぎ着け、今年も玉ねぎの漬け物の開発・販売に挑戦している。

「人によってやり方が違うところが、農業の面白さの1つです。僕は祖母に農業を習いましたし、みんな誰かのスタイルを受け継いでいるんですね。だから西郷アグリネットワークで集まって話すと、互いのスキルアップが可能なんです。いろんな意見を取り入れながら、自分の農業を追求できますから」と鈴木さん。

自らの意思で農業を職業とした集団の意気込みが、こうした言葉の端々からも伝わってくる。そんな農業に夢中の男たちの活動は、農業の担い手を巡る問題に小さな希望の灯を照らしている。

基本データ

- 事業主体
西郷村農業再生協議会
(事務局・西郷村農政課)
- 支援した地域農業モデル経営体
西郷アグリネットワーク
- ビジネスプランのテーマ
新商品開発と販売促進活動を
通じたノウハウの蓄積
- 脱サラ農家達による西郷産
新玉ねぎを使った丸ごと漬物
の開発
- 取組内容
先進事例研修、品種選定・栽培、たまねぎ加工品開発、試食検討会
- 事業費
550,000円
- 将来構想
「白河甲子高原・源流の郷」の目玉として、玉ねぎの生産と加工品の販売を拡大、様々な農産物の加工販売に繋げ商品開発と販売拡大を目指す。



地元密着の新しい農業6次化が 医療・福祉分野への販売視野に始動 しらかわ五葉倶楽部



株式会社しらかわ五葉倶楽部の吉田孝二社長は、白河地方の農業について次のように語ってくれた。

「農家の跡取りがいらないんですね。同時に農業者の高齢化も進んでいます。地元の農業を活性化させるためには、若者が農業者になりやすい環境をつくる必要があると思っています。」

私もあと少しで60代ですので、元気に働けるあと10年を地域農業の活性化に使いたいと思っています。担い手づくりのお手伝いがしたいのです」

吉田社長は地元のシイタケ農家でもある。地域の方々からの後押しもあり、植物工場と野菜の加工工場や高齢者の介護を担う高齢者福祉施設や学校や高齢者のための給食センターなどを建設するビッグプロジェクトを担う会社の社長に就任した。その大本にあったのは、地域農業に貢献したいという思いだった。

2014年12月2日には、白河市に植物工場と食品加工所を一体化した「しらかわ・きずな農場」が完成。1万5000平方メートルの敷地に、第1期工事として完

全密閉型の植物工場と加工工場、社員が働く管理棟を建設した。

「加工工場では、野菜の専用加工場としてカット野菜や乾燥野菜、乾燥果物、野菜や果実のペーストを生産します。ペーストは高齢者へのミース食の原料としても活用できますし、レストランでもソースの素としても使われる予定です」と、吉田社長。

地元で生産されたトマトやブロッコリーも工場加工され販売される予定になっている。そのため、これまで廃棄されていた、やや形の悪い「B級商品」も販売可能となった。工場の進出によって、地域農家は安定した出荷先をもう一つ得たことになる。また加工工場としての質の高さを聞きつけた他県の会社から、商品を卸してほしいとの問い合わせも増えてきたという。地域経済への今後の好影響を予想させる反響といえるだろう。吉田社長が目標の一つである地域農業への貢献は、早々かかったともいえる。

白河から世界へ安全な野菜を

東日本大震災後の風評被害は、吉田社長の家業にも大きな影響を

大都市圏ではなく地元で設置されるのは珍しい。地元住民に自社商品を紹介し、その反応をしっかりとる企業姿勢が表れている。

「15万人の人が訪れる『だるま市』のメインストリートに店舗があるの、無料配布するミースの3点セットを1000人分用意したんですよ」と吉田社長も笑顔で教えてくれた。

また地元スーパーにもミースを卸しているという。野菜や果実などの一般的なミースだけではなく、鮭やたくあん、福神漬けなども販売。特に漬け物のミースは評判がいいという。

「高齢者のための食事という印象が強いミース食ですが、ジャムの代わりにパンに塗って食べても美味しいんです。時間のない朝などでしょう」と、吉田社長はミースの「普段使い」を勧めてくれた。

吉田社長の生家は江戸時代から農家を代々続けているという。その生粋の農業者の姿勢が、新しい農業とその6次化を支えている。農業復興の新しいモデルが、白河の地で示されようとしている。

そうした思いを実現化したものです」と吉田社長。

特殊塗料を使った無菌室で、超省エネルギー照明を使うだけでなく、葉の近くの温度や風量・光量を感じて制御。光合成に必要な光のみ照射する仕組みまで設けられているという。また特殊植物ミネラルを使い、栽培の効率化も実現。最大で年間100トンもの生産が可能となっている。

もちろん露地物のホウレンソウより高くなるが、隣接する加工施設で付加価値を付けて売れるため、採算を確保できるという。風評被害に負けない「安全なイメージ」が、植物工場とともに地

域に育っていくことだろう。

地元でアンテナショップ開店

しらかわ五葉倶楽部の事業は、国家レベルでの注目が集まっている。事業費は約11億円。工場などの建設費約9億円の60%を経済産業省や農水省、総務省の補助金でまかなうという。しかし地元とともに歩み出す姿勢にブレがない。

その一端を示すのが、白河駅近くに開店した「カフェきずな農場」である。

フロリングと白い壁の落ち着いた雰囲気の内では、ゆっくりと和洋の食事を楽しみ、コーヒーを味わうこともできる。一見、おしゃれなカフェレストランにしか見えないが、ここでは加工工場をつかったミース食も口にする事ができる。もちろんミースを使わない料理も用意されているので、高齢者から子どもまで一緒に食事をすることが可能。テラス席も設置されており、春からは開放的なロケーションで食事を楽しむこともできるという。

いわばミース食のアンテナショップの役割も担っているわけだが、この手の店が消費者の多い

基本データ

- 事業主体
白河市農業再生協議会
(事務局：白河市農政課)
- 支援した地域農業モデル経営体
株式会社しらかわ五葉倶楽部
- ビジネスプランのテーマ
白河市特産物を使ったミース食の開発
- 農産物の生産からメニュー開発まで一貫した経営体の育成
- 取組内容
ペースト・ミース商品開発、試作品製作、先進事例研修
- 事業費
550,000円
- 将来構想
地元白河市の農産物を加工・流通・販売できる体制を構築し、植物工場・ミース食のメニュー開発、新たな市場の開拓等を展開して6次化の新しいモデルを実現する。



地域農業モデル創出事業

地域農業再生協議会等が作成する

「地域農業ビジネスプラン」

を実現しようとする

地域農業モデル経営体

の取り組みを支援します。



【地域農業ビジネスプランの事例】

- 1 農家レストランの地元食材を利用した新メニュー開発、試食イベント等
- 2 地元農産物を活用した加工品・商品開発、販売等
- 3 農産物・6次化商品のPR、販路拡大等

○事業名	地域農業モデル創出事業
○事業実施者	地域農業再生協議会、地域担い手育成総合支援協議会
○事業内容	地域農業再生協議会等が作成する「地域農業ビジネスプラン」実現のため、専門家による継続したコンサルティングを通じ、新規品目導入や商品開発、販路開拓等の取り組みを支援します。
○助成経費	地域農業ビジネスプランに基づき、モデル経営体がプランを実現するために必要な研修や、商品開発・広告宣伝費等経費。
○助成額	定額 事業採択は、事業選考委員会で決定します。
○事業主体	福島県担い手育成総合支援協議会 ☎ 024-524-1201（福島県農業会議内）



発行：福島県担い手育成総合支援協議会

〒960-8043 福島市中町8番2号 TEL 024-524-1201