

1次産業

英彦山から流れ出る山国川の恵みが肥沃(ひよく)な土壌を育て、周防護へと注ぐ。農作物と海産物が豊かにそろう中津市の1次産品。厳しい競争の中での生き残りを懸け、生産者は日々知恵を絞っている。“産地力”を持った地域ブランド確立のため、今こそ手を携えよう。次代の1次産業を担う若手リーダーが中津の未来を語り合った。



耶馬溪茶

「中津はこれ」代表産品つくろう

足りない農業の担い手

直野 今日はそれぞれざっばらんにお話できればと思います。私は地域報道部でデスクをしています。が、宇佐支局にいたこともあり、人口の多い中津市は活発な印象があります。

梶原 山国町で養豚業を行い、黒豚を900前後飼育しています。家族だけでやっているのですが、5年前に畜舎を大きくし、全体で1500頭まで飼育できるようにしました。でもまだそこまでいっていません。将来的に「耶馬溪黒豚」という名前で6次産業化し、食肉の加工まで手掛けたいと思っています。農業を始めて5年目で、まだ分からないことがたくさんあります。

若手リーダー
梶原高産取締役
梶原美由紀さん

川谷 お茶を生産しています。この世界に入って16年、理想を追い求めて痛い目も見たんですが、ようやく意見求められる年になってきました。いろんな品種に取り組みたいと考えています。

栗崎 福岡と大分で活動しています。量販店でバイヤーをしてから、保険会社に転職し、リスクマネジメントの企画営業をしていました。その後食品の製造会社に入り、全国20〜40社200銘柄ほどのプライベートブランドをつくってきました。3年前から6次産業化プランナーになり、6次産業を支援しています。大分でも竹田のトマトなどの案件に携わっていますが、今回の話でもいろんな形でジョイントを組み、サポートできたらと思います。

中原 今年の春から1畝の土地でトマト栽培を始めました。千葉の「和郷」という法人からの地域参入という形でしています。販売は関西が中心ですが、かなりの量を出荷しています。トマト栽培の前は、有限会社でコメ、麦を中心に栽培していました。政策に左右される部分が大きく何とかしたいということと、中津は農業の担い手が圧倒的に不

足していると思い、トマト栽培に挑戦しています。まだ1年目で手探りですが、いろんな話を聞きたいです。よろしくお願ひします。

江島 市の農政水産課で水産を担当しています。作る側の立場ではないのですが、行政として、また一個人としても何か言えたらいいなと思います。

自然に近い形で育てる

直野 皆さん、栽培や飼育する中で力を入れて取り組んでいる点がありますか。梶原さん、どうでしょう。

梶原 下郷農協ではノンGMO(遺伝子組み換え作物を与えない)の餌を与えています。肉がおいしく、脂身が甘くなるよう仕上げるため、純血種のバンクシャー種を自然に近い形で手を掛けて育てています。肥育期間が通常よりも2カ月ほど長く、生まれてから8カ月ほど自分の所で育てます。ブランド化をしてくれるおかげで自豚よりも安定した価格で取引ができています。

直野 純血種を守るのは神経を使われるんですね。

梶原 犬の血統書と同じです。純血種は病気にかかりやすい場合や、ストレスに弱い場合もあるので気を使いますね。

栗崎 私が関わっている豚肉の案件でも、自家配合に切り替え、出荷先の要望に合わせて肉質を変えていました。そこは品種が通常の自豚なので、黒豚の場合はどんなブランディングをしていくかが難しいですね。地場で直売所を設けてきちっと売るといふ販売チャネルを構築するのが一番かと思っています。

どう差別化するか課題

直野 川谷さんのところは栽培から加工までこ

だわりを持ってされていますね。

川谷 お茶は普通の生産物と違って生の状態では取引ができません。「お茶として飲める」という、仕上げの前になって取引ができるので、生産だけではなく加工技術もマスターしていく必要があるのが難しいところ。原料で9割くらい決まってきます。どう差別化するかが課題。嗜好(しこう)品であるお茶ですが、ほとんどの人が飲めます。高校を卒業して静岡の学校で2年間茶栽培を学んだ時、「年を取って体が悪くなってもおまえの家のお茶がいいと言われるまでだんだん見えてきたように思います。収穫は2回で、4月と6月末に行います。

栗崎 おもしろいマーケティングができそうですね。

川谷 田んぼも持っているのですが、代かきしてから2番茶に移ります。どうしてもそこが市場から買いたたかれちゃう。今は大手メーカーに卸しているんですけど、量がいるので、ここからここまでの期間に仕入れるという、という取引。一番茶はほとんどが1売りです。直販所や葬儀関係が多いですね。

栗崎 どれだけネットワークを組んで売っていくかです。農場を持っている、加工技術がある、直接売する方法を持っているところが強いですね。

高原地帯で夏栽培検討

直野 フルーツトマトはどうですか。

中原 千葉県で農業組合法人を運営する「和郷」が大分に進出した形で大分和郷が設立されました。私は以前東京で農業関係の会社に3年勤めていて、前の会社の社長から和郷を紹介して

もらいました。いつか和郷のような組織を大分でやりたいなと思い、2001年に大分に戻ってから情報交換していたんです。5年前、フルーツトマトで行き、これは面白いと。県の協力で和郷として参入しようということで大分和郷につながりました。プランニングはある程度していたので、その場でお返事しました。フルーツ

若手リーダー
大分和郷代表取締役
中原良祐さん

トマトの技術に不安の声もあったのですが、現時点では好評です。あとは販売。安いところからスタートするのはなく高いところを目指したいです。

栗崎 高低差がある県内でも産地化の可能性はあるのでは。

中原 ありますね。大分は高低差があるので高原地帯で夏栽培できたらいいと思います。

栗崎 糖度は?基準は8〜7ですか。

中原 今は10度ちょっと。でも、糖度が高すぎると濃すぎてたくさん食べられない。うちの場合は糖度7程度が適していると思います。「べろメーター」と呼んでいるんですが、糖度では図れない口で感じたうまさを大事にしています。実際、リピート率も高いです。

栗崎 物珍しさではなく、リピート率で2割を超えるのかいい商品といわれています。今の時代の1次産業は単にできたものを売るのではなく、一生懸命管理して、意図して製造したものを売るのが正解です。梶原さんも川谷さんもそうですね。

中原 ただ、理想を追求すると連続で作物を作っていくのは不可能だし、有機にこだわり過ぎてもできません。妥協点というか数字を見ないといけないことになります。

お茶の品評会で大臣賞

直野 川谷さんのお茶は品評会で大臣賞を取

り、日本一になっています。

川谷 毎年、自分の中の原点を見つめる意味で品評会に出品しています。ただ、手もみ茶は機械製造茶と違って。450gを出してその中の150gが審査に、残りが入札に掛られるので、実際に日本一になった手もみ茶は市場に出ることはありません。お茶の場合、成分が高い玉露や抹茶といったぜいたく品は伸び悩んでいます。うちの場合、手ごろな値段で買ったときに「おいしいね」と言われることが目標。味とコストパフォーマンスでやっていかないと考えています。

直野 日本一になると付加価値がついて商品も売れるのでは?

川谷 みんなから言われるんですが、手もみ茶と機械製造茶はイコールではないので、売り上げにはあまりつながっていません。

栗崎 手もみは感覚や感性を鍛えるために必要なところだと思います。日本一の手もみ茶を作る茶師の玉露ですよ、と表現できればいいのでは。

川谷 痛烈に感じたことは、品評会で2等に2回入ったけれど1回じゃ認められないのがお茶の世界。継続して、やっと認められる感じです。

栗崎 耶馬溪町は寒暖差が激しく、霧が出るという茶栽培に適した土地。知覧茶など全部が出た後に時間差攻撃できるので、“真打ち”のようなネーミングや売り方が組みそうなのが楽しみです。

アドバイザー
福岡・大分6次産業化プランナー
エムシー企画代表
栗崎悟さん

川谷 「白鵬」とか、どうでしょう(笑)。耶馬溪茶ですが、ベクトルが違う部分もあるので産地として足並みをそろえるのは難しいと思います。うちの場合はすでに「川谷」という銘柄で80〜千円、という少し高い価格帯で売られています。

農家の熱い思いを発信

直野 全体の議論を深めましょう。新しくできる道の駅について、江島さん教えてください。

江島 新しい道の駅では、素晴らしい商品を外に向けて発信したいと考えています。直販所はJAが運営しますが、皆さんの熱い思いを発信するのに活用してもらえよう道の駅になることを願っています。

直野 中原さんは出荷の計画があるのですか。

中原 農協の方からお話をもらっています。恥ずかしい商品を出してはいけないというプレッシャーはありますが、うちのフルーツトマトを出していきたいですね。

梶原 うちの場合、もし道の駅に出すとすると、加工品になります。加工施設がないとできないので、そこまで整備できたら挑戦してみたいです。

栗崎 6次産業でやるときに大事なのは高品質のものを作れるか、ということ。加工度が低いもの、豚肉をみ漬けにしたとか、手をあまり掛けない方が素材をアピールできます。加工度の高いものは食品加工所とジョイントを組むのも手です。

梶原 耶馬溪黒豚は餌で固定されているので、「山国の黒豚」をつくりたいというのが夫と私の思いです。

中原 まず空揚げを作ってほしいなあ。鶏ではなく、「豚から」とか。

お互いの作物知らない

直野 中津地域として産品、産地化を考えると、そこまでの産品がないと言われていますが、現状は。

中原 実際、中津でこれという産品はないと思います。生き残りを懸けてどこもそれなりにやっていますが一本化していない。外から見ると、産地としてとらえられていないんじゃないかな。「産地力」

という横のつながりがなくて競争力が弱くなり、農家の劣化につながると思います。これから産品をつくるのは難しいと思うので、現在あるものを評価しながら強化するのが一番の方法だと思います。個々にするのではなく、固まらなく。

梶原 中津市は広いので、トマトやナシとか牛とかいろいろありますが、若者が全体的に少ない。そこに入って一緒にやっていくかというの少ない。移住者が入ってきても続かないのが現実。見栄えのいい農業ではなく、食べていける農業になっていないなと思います。

中原 新規就農者をお客さんとして扱ってしまう感じがします。ぼくらのような新しい世代で農業に思いがある人間をうまく見つけて、現実と目標を見せてあげられる態勢がほしい。うちもギャップに耐えられないと諦める人もいます。単にギャップととらえていいのかも、今後の課題だと思います。

梶原 中津市の中で農業をしていますが、お互いの作物を知らない人も多いと思います。産品と生産者の顔がつながって、おいしいものがあるんだということを知っている人に知ってもらいたいです。中津市として消費者向けの情報発信はあまりなかったんじゃないかな。自分たちの産品を地元根付かせたいです。

川谷 中津市ならこれ、はまだないけれど、それぞれのトップが育ったら楽しいんじゃないかな。こだわりの持った人たちが育つ町、というのがいいな。

梶原 それぞれのトップが横のつながりをもてる場もあっていいですね。うちもこれまでは養豚業で上に上がっていくようにしていたんですが、地元で農業をしている人と情報交換する場も必要じゃないかなと。

川谷 僕は県外のトップレベルの同業者のところで勉強し、それを地元にも広めていきたいです。学ぶことは多く、まだ上を目指していると思うけれど、最近無理が利かんね、体の(笑)。

梶原 みんなで連携して消費者に向けて売っていくということ。いつも上を目指していないといけないのは当然だけれど、異業種の人といろんな意見をいうのがいいかなと。

中原 実際、販売にしても生産にしても、新しい部分にトライしないといけない。道の駅をきっかけに地域の生産者をうまくピックアップしていけば、ローカルの生産者になって発信するというやり方です。観光資源もあるので食と観光をマッチングしてローカルスタンダードを発信していきたいです。

江島 道の駅が皆さんの素晴らしい商品を積極的にPRできる場になればと思います。こういふ会を別のところでも行って、どんどん皆さんの活力を発信したい。これをきっかけに異なる産物を作っている生産者同士の交流を続けていきたいです。

栗崎 6次産業をやるときに、投資してまず地元で認めてもらうことかな。道の駅でもそうだと思います。全部中津のもので統一しないといふ足元の支持は得られない。その辺は重要だと思います。

何かを生み出せる存在

直野 この分科会のキーワード、「未来の姿」を総括会議で発表します。未来の姿はどんな感じでしょう。

中原 ローカルスタンダードになること。そうすれば残ると思う。

食を担う産業ですから、農業は地域で生き残れば何かを生み出せる存在です。うちも地域で根付いたものにしていきたいです。

直野 ローカルスタンダード、いいですね。語り尽くせませんが、いい時間をありがとうございました。

コーディネーター
大分合同新聞記者
直野剛志

はじめた人がいる。
つづける人がいる。
いづかいは、
こうしてふりがあっていくんだ。

ここちよい世の中をめざした、JTの取り組み

■あなたが気づけばマナーは変わる

たばこを吸われる方の喫煙マナー向上のために、「あなたが気づけばマナーは変わる。」というメッセージとともに、ポスター、喫煙所のステッカー等による呼びかけを行っています。

■ひろえば街が好きになる運動

「ひろう」という体験を通じ、「すてない」気持ち育てたい。そんな願いから生まれたこの運動は、どなたでも参加できる清掃活動で、全国各地でこれまでに延べ120万人以上の方々にご参加いただいています。

■分煙コンサルティング

公共施設や商業施設、オフィス等、各施設の特徴や利用される方々のニーズに応じた「分煙コンサルティング」を実施。分煙方法についての知見提供・提案・アドバイスを行っています。

吸う人も
吸わない人も
ここちよい世の中へ。

JTでは、分煙方法について知見提供・提案・アドバイスを無料で実施しています。例えば…

- ☐ オフィスに喫煙室を造りたいけど、どうすれば…
- ☐ 飲食店で喫煙席と禁煙席を分ける際のポイントは…
- ☐ 喫煙室からのニオイの漏れを改善したいのだけど…
- ☐ 床にたばこの焦げ跡の付かない対策は…
- ☐ 分煙機について知りたい。
- ☐ 分煙の事例を紹介して欲しい。
- ☐ 喫煙マナーを啓発できるポスターが欲しい。

お問い合わせ

日本たばこ産業株式会社 大分営業所 社会環境推進担当
大分市新貝1-10 TEL.097-552-7171
営業時間/平日9:00〜17:40