

農業

Agriculture

生産者の高齢化、耕作放棄地の増加、担い手不足、食の安全安心への対応一。社会の変化とともに宇佐の農業も大きな転換点に立っている。消費者のニーズをつかみ、販路を広げ、生き残るにはどうしたらいいのか。宇佐の“新風”となる若手リーダーがこれからの農業を語った。

統一ブランドで売り出そう

生産者の減少が課題

田崎 農業には全国的な課題と、宇佐固有の課題があると思います。6次産業化を含め、まずは皆さんの取り組みを教えてください。

坂内 どうやって宇佐を盛り上げていかうかといった地域振興全般をやっています。地域資源豊かな宇佐で、いかに自分の考えを持って伸ばしていけるかが課題だと思っています。

古屋 ワイン文化を根付かせることとともに、農家さんが減っている実情をいかに解決するかを含めて関与しています。

榊野 農協に勤めていた父が始めたユズの栽培ですが、ユズだけでは生活が苦しかったのでゆずこしよの加工を始めました。生産者も少なくなっていますので、ここでヒントを得たいと思っています。

安部 自分で作ったものを加工して販売できないかということで始めた甘酒も4年目を迎えて順調に販売が伸びています。将来的には甘酒を粉末にして海外への支援物資として売りたいと考えています。今年3月に補助が出て、粉末化に成功しました。

清杉 ローソンでは農業から行うことでトレーサビリティ（生産履歴）の取れる食品を作り、自社で売ることを今後の理想の姿に掲げています。現在、鹿児島、千葉、北海道の3カ所あるローソンファームを全国に広げ、生産から販売までを関連会社でカバーする製造小売業を目指しています。

デザインなど共通性を

田崎 宇佐の農業の概要を教えてください。

坂内 広大な平野部から中山間地域に至る豊かな自然環境を生かした農業とグリーンツーリズムが展開されています。平野部では県内最大面積の水田で土地利用型農業が、丘陵地は畑、中山間地域は果樹が栽培され、産地を形成しています。6次産業とは、生産者が加工・流通・販売にも主体的に関わり、農業を軸にして地域を活性化させていく試みです。

田崎 宇佐の6次産業といえば、元祖はワインですね。

古屋 ワインを作り始めて40年くらいになります。国のパイロット事業でブドウ園地ができ、その流れでワインを作り始めました。

田崎 地域全体ではどういった効果がありましたか。

古屋 2001年に安心院葡萄酒（ぶどう）酒工房ができから、地域とのつながりが強くなってきたと感じます。ありがたいうちにブドウを作る農家さんも現れましたが、出口がしっかりしていないと始められないのが実情かと思っています。

田崎 清杉さん、出口の話がでしたが。

清杉 販売額を上げていくためには、宇佐という統一のブランドをつくる必要があると思います。県では「Theおおいブランド」とロゴが付いています。デザインなどで共通性を持たせることで信頼度が増し、売り場でも売りやすい環境になります。

坂内 ブランド戦略は非常に重要と考えます。単体で勝負できる物ばかりとは限りませんし、消費者のニーズを踏まえた分かりやすい基準で統一ブランドができれば売り上げにもつながります。

田崎 葡萄酒工房のブランドとして、農家さんもある程度均質化を図らないといけませんよね。

古屋 農家さんへは「上質なワインを作るに

はこうしたらいいですよ」とアナウンスしながら、悪いものに対しては「申し訳ないけど引き取れません」と伝えています。無理に引き受けて、全体の質が下がり、飲まれなくなればそれで終わっちゃうんですね。

金賞を取ればやる気に

田崎 厳しさも必要になってきますね。モチベーションや、高齢化の問題もあるかと思

古屋 やっぱりお金の面だと思います。ただ、自分が作ったブドウのワインが金賞を取ればやる気も出ますし、「また金賞を取りましょう」という話もできます。私たちのパンプルットには、どんな人が作ったブドウがうちのワインになるかを紹介し、お客さんに伝える努力をしています。

榊野 うちの場合、自家農園の比率は今30%くらい。エコファーマーの認定を受けているので、傷がついていても出荷は大丈夫なんです。量が確保できないときには減農薬でやっている知り合いから仕入れています。今後、中国にもゆずこしよを売り込みたいので、外部調達を考えないといけません。参考にします。

坂内 宇佐が素晴らしいのは若い人たちが将来的な展望を持っていること。そういう人が「台風の目」になり、地域を巻き込むと、宇佐ブランドの力になると思います。

初期投資のリスク

田崎 みなさんの課題について伺いま

古屋 ブドウ栽培自体に労力が必要で、気候変動のリスクもあります。初期投資もかなり掛か

ります。初期投資は関与できないんですが、栽培方法とか、品種に関してうちで試験した結果をアナウンスしながら、生産者を増やしていきたいという思いがあります。

榊野 院内町は高齢化していますので、廃園がけっこうあります。何とか若い人が入って再生できればいいなと。宇佐市でも若い人が興味を示すようなイベントができるといいですね。

田崎 安部さんの場合、初期投資はどうでしたか。

安部 甘酒の粉末がインスタントコーヒーでは市の補助がありました。ただ、販売までには、工場のラインが適合しているかなど大掛かりな試験が必要で、品質検査まで含めると数百万から1千万円ほど掛かるんです。農業が主体の生産者ですから、そこが一番行き詰まる部分ですね。リスクをそこまで負えないのが現状です。

田崎 ローソンファームは資本的な悩みにどう対応していますか。

清杉 農業の株式会社化を進めています。農家さんが全部を個人でするのは大変。一般的にローソンが半分を出資し、指導援助してリスクヘッジ（危険回避）します。物にならないかもしれないというのは、とんでもないリスク。組織で援助、助成するとやりやすくなると思います。

流通・販売と提携必要

坂内 行政でも、生産者が行う加工や商品開発に対する支援事業はあります。ただ、お金だけではなく、加工流通サイド、販売する側と生産者が手を組んで綿密に戦略を練っていくことが重要だと思います。

安部 それは感じますね。特に僕ら生産者は思い入れが強いものですから、突っ込み過ぎてしまうところが

あって、僕もここに行き着くまでかなり失敗して、倉庫にたくさんラベルがあります（苦笑）。生産者が始めたことというのは、どうしても無駄になる部分が出てくる。連携が取れば、時間と金銭的なロスが少なくなるんじゃないかな。

清杉 私たちは逆から考えるんです。これだったら何個売れる、だからこれくらい作ろう、という具合に。生産者と小売業の考え方の違いと言えますか。うまくミックスできればロスのない生産ができるのではと思います。

田崎 エンドユーザー（最終消費者）の声を聞く機会がありますか。

榊野 催事などで対面販売をして声を聞くことはあります。ユズの生産量が十分でないため、ここ何年かうちの売り上げは横ばいでして、新しいお客さんを獲得していないところがあります。

古屋 声を聞かないと、自己満足の商品になってしまう部分はあります。新しい商品を作ったときには、どんな人がどれくらい飲むか絶えず考えます。それはつまり、どういったブランドを育てていくかという発想になってきますよね。

清杉 私たちはどういう方向でやりたいのかをまず聞きます。いい物を作りたいのか、売りたいのか、売りたいという商品といい物を作りたいというのは、ちょっと違うんです。売上高を狙うような加工食品も必要になってくるんじゃないかと思っています。

ニーズに対応、限界も

田崎 パッケージなどデザインのような部分ではどうでしょう。

古屋 どういう風に利用されるだろうかという絵を描きますが、ニーズに対して販売量がついていくかは、売ってみないと分からないですね。

榊野 ボン酢やゆずみつなどに関しては、今の量だと使い切れないと敬遠される方も多いですね。ラベルも若い人向けにおしゃれなデザインに変えたいと思いますが、今のラベルで認知されているので、変えるのも難しいのかなと。

安部 福岡のデパートの売り場で甘酒を選んでいる方から900ミリリットルだと多過ぎると言われてハーフサイズを作ってみたんですが、都会のマーケットに販路がないものですから、田舎だと割高感があり、売れませんでした。お客さんの多様性に対応していくと行き詰まる部分があります。

田崎 「湯上り甘酒」を始めているとか。

安部 風呂上りに飲む冷たい甘酒が話題になれば、ライフスタイルの中に甘酒が入り込むのではと考え、別府で小さいボトルを売り出そうとしています。

進まない農地の集積

田崎 宇佐市の農業全体の課題は。

坂内 耕作放棄地の増加と、新規就農者がいないことです。農地が山林化、原野化してイノシシやシカのすみかになると、集落全体の作物が一夜にして全滅してしまうことも。鳥獣被害は精神的なダメージも含めて大きなものがあるので、耕作を続ける新しい若い力が必要です。それには宇佐市全体が魅力的にならないと。

古屋 荒廃していた農地を引き継ぎ、今春オープンしたブドウ園があります。ブドウ園は1年手が入らないと、利用できなくなる。やめる人と引き継ぐ人をつなぐのに、ここが主体的になってくれるのかはつきりしないですね。

榊野 二つのユズ園のうち一つが荒廃したユズ園を再生したものです。ユズには表年と裏年

があるので、安定して取れるようになりました。長い間放置されていたので、費用が大変です。再生前は木が大きくなっていますし整地の費用が掛かります。ユズは上に伸びるので、人間の身長を越してしまうんですね。収穫しやすい高さにするのに少しずつ剪定しなくてはならず、時間が掛かるんです。

田崎 耕作放棄地の整備という面で行政の補助はありますか。

坂内 耕作放棄地に重機を入れる際の基盤整備に対する補助があります。集落営農という形で農地組合法人をつくってする所もありますが、農地の利用集積というのは所有権や権利の問題があり、進んでいないのが現状です。

田崎 権利関係は難しいですね。いい方法はないですか。

坂内 そうですね。農地解放の時代からいろいろありますからね。土地に対する思いは。

安部 隣の土地は地権者が関東にいて、3反あるから3千万円と言われたんですね。

全員 えっ！

安部 地権者がこちらにいるなら荒廃する様子も見ているし、鳥獣被害の話もできるんです。

田崎 県の公社を入れたらスムーズにまとまったりするんでしょうか。

古屋 うーん、うちも県の公社に出席してもらって、造成したんですが、「そんな所に土地があったんだ」という地権者もいて、いろいろありました。

荒れた耕地を宝の山に

田崎 大変なんです。そこを解決しないとい……。最後に皆さんの夢を聞かせてください。5年後10年後、自分に訪れるハッピーな未来のことを。

安部 甘酒の粉末化を思いついた時からの夢は、甘酒の粉末が支援物資になること。井戸でくみ上げた水の中に甘酒の粉を入れ、給食などでみんなについでいくのをライフワークとして将来やってみないな。そのために1200年前から日本にある甘酒をもっと身近にしていきたいですね。

榊野 工場を大きくする計画は進んでいるんですが、自分はイタリアンをかじっているんで農家レストランをやりたい。院内で取れた野菜や農産物を中心に料理を作りたいですね。

古屋 安心院町をブドウの産地としてもう一度花咲かせたい。ワインを作っている限りは、おいしいといっで飲んでもらいたいし、金賞を取っていきな。世界的に対等に戦えるものになるまで育て上げるために、ブドウを突き詰めたと思っています。

坂内 耕作放棄地の問題を解決したいです。そこで取れた産品を加工販売して、今まで荒れ放題になっていた耕地を宝の山に変えたいですね。有機栽培や無農薬栽培などで、時代が求めている方向を向いてやっていきたい。もう一つは教育です。人的資源は日本が誇れる強み。勤勉性も、ものづくりの力も教育を出発点にしています。食は人に良いと書きます。人をつくるのに大切な食べ物のことにこれからも携わっていきたいです。

清杉 年々食に対する関心が確実に高まっています。今は中身を重視する時代。生産者の思いをお客さまに伝える立場でありたい。生産者、加工業者の皆さまと話し合いを続けて全国に発信していけば消費拡大も期待できるでしょうし、自分がその一翼を担えればと思います。



アドバイザー
ローソン大分支店長
清杉将実さん



コーディネーター
大分合同新聞記者
田崎啓三



若手リーダー
ワイン醸造技術管理士（三和酒類）
古屋浩二さん



若手リーダー
米生産・加工（百姓和楽）
安部祐二さん



収穫のにぎわいを終えたブドウ畑が

つかのまの眠りにつくころ

安心院盆地は ときに霧のベールをまといながら

そっと 深い秋色に染まっていく

爽やかな新酒の香りと 散り紅葉を歩く愉しみ

杜のワイナリーに 大人の時間が流れる

三和酒類株式会社
安心院葡萄酒工房

〒872-0521 大分県宇佐市安心院町下毛798
[アクセス] 大分自動車道～宇佐別府道路「安心院IC」より
車で約5分「家族旅行村」隣り
TEL.0978-34-2210・FAX.0978-34-2227
http://www.ajimu-winery.co.jp

飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。飲酒運転は絶対におやめください。