

千葉県の一農業法人を視察・角田市農業経営者会議

角田市農業経営者会議（面川義明会長）では、二月一日から二日の日程で視察研修会を開催しました。今回の研修先は、農業の先進県であり、首都圏に隣接、競争が激化する中いろんな取り組みがなされている千葉県（農業産出額は北海道に次いで全国第二位）において、運営手法が異なる（農）和郷園と（有）おかげさま農場の二つの法人の経営や考え方について勉強。自分たちの今後の指針となることを目的に開催されたものです。

当日は朝六時に出発。午後一時から午後五時まで（農）和郷園、午後六時四十分から午後八時及び翌二日の午前中に（有）おかげさま農場という日程で研修が行われました。

和郷園においては、木内代表より概要と質疑応答後、野菜・パック・カットセンター、リサイクルセンター（BMW活性水、堆肥、バイオマス）冷凍加工センターの各施設を案内していただきました。

和郷園は、青果物の流通・販売組織で販売高が十五億円（平成十七年度）。生産者約九十名（四法人含む）若手中心の経営で、約九割が二十から三十代の若手農業者となっています。農業、農産物が経済的にきちんとして評価され、きちんと給与が払える経営を目指すべく、消費者や小売のニーズを捉え生産し、有志五名で直接取引を始めたのが平成三年。その後経営は順調に進展し、現在は和郷園グループを形成し様々な事業を展開しています。



消費者、実需者ニーズを優先に、生産情報の一元管理や自社物流による集荷・配送コストの削減、取引先のリスク分散、生産者の責任の明確化等、アグリビジネスの先端を行き、「自律」「健康」「環境」「調和」を重視した自然環境型農業を理念としながら、最終的には個々の生産者が和郷園に頼ることのない経営自立を目指しているとのことでした。

おかげさま農場では、高柳代表のお話と実際にメンバーの方から自分の圃場を案内いただき説明を受けました。

おかげさま農場は、一般市場を通さずに、消費者に自分達の作った無化学農薬、有機肥料栽培の野菜を届けようと集まった生産者グループで現在二十七名が参加しています。

農場の基本として、①食は命をテーマにします。②「食食同源」健康の源は食にあると考えます。③「身土不二」人間の体と住んでいる土地は一体のもので、そこで穫れたものを食することが命を大事にすることと考えます。④自分たちが食べて安

心できるものを栽培、生産します。⑤農業の大切さと命の大切さは等しいものと考えます。を掲げています。高柳代表は、農業の変革を目指し二十から三十代に町長、JA理事を歴任。その経験から農業を変えるのは自分でやるしかないとの結論から、おかげさま農場を立ち上げたとのことでした。農業教育が失われ、命、食べ物、農業の背景を教えずになつたことや食べものをつくる土地が汚れている（残留農薬問題）ことに危機感を覚えながら、「食」と「農」に強い思いを持って、メンバーと共に無化学農薬、有機肥料栽培に取り組んでいるとのことでした。またおかげさま農場では、企業経営のような合理主義だけでなく、地域農業やみんなで生きていくという仲間意識を大事にしているとのことでした。

和郷園とおかげさま農場は、基本的には農業に対する思いは同じであり、表現方法、取り組みが違うもので、それぞれがこんな農業、こんな道もあるという強い信念が感じられました。

このプロジェクトは地域にある優れたもの、伝統的な漬物や加工品を後世に伝えようと、その掘り起こしと技術の伝承を基本に、販売戦略まで視野に入れ、自主的に活動がなされているものです。

当日は、三十品が準備され、それぞれ作った方から特徴や作り方について説明がなされました。全てがメンバーの手作り品であり、市販のものとはひと味もふた味も違ったもので、あらためて角田に潜在しているものや各人が持っている技術の高さを知り得る機会となりました。試食会後は感想や活動について意見交換がなされ、今後さらに加工技術の伝承と、加工品の販売に向け具体的に取り組んで行くことが確認されました。



加工自主プロの中間発表会



二月十四日、角田市農業振興公社の会議室において、「伝統と創作漬物中間発表・試食会」が開催されました。これは、自主プロジェクト「地域食材を活かした加工研究（伝統と創作漬物の実践）」（松沢栄子代表）の一環として、今まで研究してきた漬物の中間発表と試食会を兼ねたものです。

このプロジェクトは地域にある優れたもの、伝統的な漬物や加工品を後世に伝えようと、その掘り起こしと技術の伝承を基本に、販売戦略まで視野に入れ、自主的に活動がなされているものです。

当日は、三十品が準備され、それぞれ作った方から特徴や作り方について説明がなされました。全てがメンバーの手作り品であり、市販のものとはひと味もふた味も違ったもので、あらためて角田に潜在しているものや各人が持っている技術の高さを知り得る機会となりました。試食会後は感想や活動について意見交換がなされ、今後さらに加工技術の伝承と、加工品の販売に向け具体的に取り組んで行くことが確認されました。