

座 談 会

消費者と生産者の交流を深め、地域の食文化を次代につなぐ

北海道の豊かな農業景観は、栽培管理をしている生産者がそこにいるからこそ成り立つ北海道の宝です。これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。また、消費者と生産者が直接出会う場面の一つにツーリズムがあります。団体旅行から個人旅行へ、名所旧跡めぐりからテーマを持った体験交流型の旅へと、ツーリズムの形も変化し続けています。さらに、「和食；日本人の伝統的な食文化」の無形文化遺産への登録が昨年末に決定されました。地域ならではの独自の食文化を発掘し、次の世代に正しくつなげようという動きもあります。

こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐため、生産者やメーカー、料理人、まちづくりリーダーなど地域を巻き込んで新たな挑戦をする人たちの姿を本誌

では9回にわたり伝えてきました。最終回となる本号の座談会では、「消費者と生産者の交流の場面をどうつくり、地域の食文化を次代に伝えていくべきか」をテーマに、課題とともに、継続的に活動する中で見えてきた可能性などについてもお話しいただきます。

出席者

- 小林 国之 氏 北海道大学大学院農学研究院助教
中村 剛 氏 中村農園ファームレストラン「ママズキッチン」オーナー
前田 茂雄 氏 前田農産食品(合) 専務取締役
松田 裕子 氏 「じゅうごばあ」副代表、「BYWAY 後志」編集長、喫茶「ヌプリ」経営

コーディネーター

- かとう けいこ 氏 まちづくり観光デザインセンター代表



フロントランナーとして

かとう 中村さんの取り組みのきっかけからお話しください。

中村 13年前に留学先のシドニーから両親の体調不良が理由で戻りました。しばらくすると父から「10haの水田を半分にして小さな喫茶店でも作るか」と話がありました。レストランと農業が同時にできる、夢がかなう！と燃えましたね。ただ、当時は“地産地消”の言葉が聞かれ始めた頃で、まして“6次化”なんてまだ誰も言っていない時代でしたから、農協や市役所の担当者からも「立地も悪いこんな場所で大丈夫か」という声がほとんどでした。設備投資のための資金調達も簡単ではありませんでしたが乗り切りました。その原動力は、「もっと農業を正しく消費者に知らせたい。その場所は生産現場のすぐ近くのここが最適なんだ」という想いでした。

かとう 行列のできるファームレストランですよね。

中村 最初の2年は15坪に22席だったものですから1時間半ぐらいお待ちいただくこともありました。その後増築をして、35席に。また、米農家として、米のおいしさを伝えたいのでスープカレーと釜飯をメインにしました。「ファームレストランはロケーションと素材勝負」というイメージを払しょくし、ここはおいしいと評価されることを目指した結果、今は注文の90%がスープカレーです。



かとう 前田さんは“消費者とともに100年先も持続する農業”を目指していらっしゃいますね。

前田 私は115年前に岡山県から入植した曾祖父が切り開いた大地で4代目として小麦、てん菜、豆類などあわせて130haぐらいやっています。そのうち80~85haが春まき小麦と秋まき小麦で、5品種の小麦のうち4つが国内自給率3%といわれているパン用小麦です。この生産と普及に挑戦しています。



恥ずかしいことですが、6~7年前までは、自分の小麦がどんな味がするのか全く分からずにいました。そんな中、実際に自分が作った小麦をどんな人が食べているのだろうということに興味を持ちました。顔の見える生産者ではありませんが、「消費者の顔を見に行こう」と思い立ったことが、私が行動を起こすきっかけでした。

その一つに、2009年から十勝全体をフィールドに行っている「ベーカリーキャンプ」があります。そのプログラムの中に、小麦畑のツアーを組ませていただきました。生産する大地に首都圏からの参加者を呼び、畑を見てもらわなかったら、十勝で行う意義がないという思いからです。さらに、地域全体で農業を続けていくことを考え、次の世代につなげるために子供と大人と一緒に楽しめるイベント、「111mのピザ」「世界トーストアート」などを行っています。



ファームレストラン「ママズキッチン」



前田さんが作るパン用小麦、キタノカオリの畑を歩く小麦ツアーの参加者たち

かとう イベントが地元の子供たちに与える影響や若者を巻き込むことへのお考えを教えてください。

前田 ベーカリーキャンプや畑でイベントを行うと、著名な方たちが来てくれます。私たちが農業という価値のある貴重な産業の中にいるからこそ、すごい人たちが来てくれることを子供たちに現場で感じてほしいですね。また、学生に呼びかけたのは、大人では絶対に乗ってこないと思ったからです。学生だから面白がってくれたのかもしれませんが…(笑)。若い発想を入れることは、地域に違う人たちが入ることになり、地域の活力になります。農家にはならないけども農業をサポートしたいという人を育てたいという思いもあります。農業は食の原点なので、パン職人や菓子職人と若者が一緒になって農村で何かやらなきゃ!という思いで続けているのが私たちの活動です。

かとう ご自身はどう変わったと思いますか。

前田 北海道で一番大雨が降った平成21年8月2日がターニングポイントでした。キタノカオリという、雨

に当たるとデンプン質の損傷が非常に激しく、パン生地にしたときにだれてしまうような品種を雨の中で収穫したのです。「うちが出さなかったら、パン屋さんは原料がないので経営が成り立たなく死活問題になる」。一心同体、運命共同体みたいな関係性がそのとき成り立っていたので、コンバインを必死に走らせた。きっと十勝ではうちしか刈り取っていなかったのではと思います。通常4時間ぐらいで終わるところが、7時間半ぐらいかかりました。それまでは、収量があればいいとか、売上げが上がってればそれでいいという感じでしたので、そこが一番変わったところでした。



かとう 食の発信を続ける、ニセコ食品加工研究サークル、通称「じゅうごばあ」の取り組みについて、お聞かせください。

松田 毎月第2、第4木曜日の午後、町民センターに20代から80代までの主婦が集まって、ものづくりを楽しんでいるのが、「じゅうごばあ」です。畑で採れた野菜を使って代々受け継いできた料理を作り、知恵を持ち寄り地域らしいレシピの考案をしています。私たちの会は、形が不ぞろい、外観に多少難があるというだけでB級品、つまり規格外にされてしまう野菜がもったいない、捨てられてしまうものを生かすことで農家の人たちのお手伝いができるのではというところからスタートしています。



2012年9月、本別町開基111年を記念して実行委員会を立ち上げて実施した「111mのピザ」。ギネスブックに認定される。113.7mで日本一記録達成



2013年7月、「世界トーストアートin十勝」。モデルになっているのは、十勝を開墾した依田勉三。ギネスブックに認定される。十勝産小麦100%のトースト16,500枚使用(横11m×縦15m)



「じゅうごばあ」の活動の様子。お互いが教えあい、学びあうのが会の進め方

かとう 「じゅうごばあ」は、ニセコ町在住の15人の女性メンバーで構成されているということですね。

松田 加工研という略称もあるのですが、「じゅうごばあ」が定着しました。家事や育児、畑作業などをやりくりして都合がつく人が参加するという、良い意味でゆるい活動が特徴です。全員が集まることはなかなかありませんね。

かとう 小林先生、ここまで3人の方のお話しをお聞きになり、いかがでしょうか。

小林 私は、もともとは生産者の組織とか、十勝の加工用バレイシヨの生産・流通の研究からスタートしています。昔は農協とかそういうものを見ていれば、これからの地域をどうするかということが大体議論できたのですが、最近はそういう時代でもないの、皆さんのような活動をしてきているところに注目して勉強しているということです。ゼミでも地域づくりといったことをテーマにやっていて、今日もそういう形でお邪魔させてもらっています。



前田さんや松田さんたちの活動も、地域の人たちのためにやっているわけですね。今まで職業としては誰もやってこなかったような仕事というか、そういう役割がこれからの農業、農村には大事になってくると思います。こうしたイベントを企画運営する組織や、ニセコの農村地帯に伝わる食文化を移住してきた外国人たちにまで伝えていくような活動を継続的に続けるためには、組織が回るためのお金をどこかからか生み出していかなければいけないわけです。今後どういう形で進めるべきか、どんな方法があるのか、関心を持って見ていかなくてはならないですね。

一方、農業や地域にかかわる仕事をしたいと思っている学生もいるのですが、就職先がないという現実もあります。111mのピザを作ってももうけにはつながりませんが、こういう楽しい誇りになるようなことを続けることによって、十勝の小麦、日本の小麦をPR

することになり、回り回って何となく自分たちのメリットになることを手持ちでやっているということですね。

中村 うちもお店をオープンするときに、畑一面にチューリップを10万球植えましたよ。

小林 環境整備ですね。

中村 そうです。お客さまだけでなく、地域の人たちもやっぱり喜んでくれました。ただ3年ぐらい続けたのですが、お客さんが来過ぎてしまい、私を含め家族や従業員が疲弊してしまい、植えたり、掘りあげたり作業が難しくなりやめました。

小林 そういう目に見えない投資が実は農村にとって必要ですね。チューリップだと分かりやすいですが、水田のあぜを刈るとか、普段は集落の誰かが作業して管理しているものは、なかなか目につかない。

中村 当時は無駄かなと思っていたのですが、今思えばそれがよかったのかもしれない。

農村景観とコミュニティー

かとう 北海道の魅力として農村景観とおいしい水、生産地に近いから得られるおいしい食がありますが。

松田 観光産業において、農村景観は非常に重要なテーマだと思います。ニセコは“国際リゾート地”といわれていますが、農業景観なしには成り立ちません。地元の食に安心・安全という付加価値がつくと、それは観光産業としても非常にプラスです。だから、何としても農業者と農業景観には生き残ってもらいたいことに、相当重きを置いています。農業者が豊作で、ある程度売り上げを上げた年には、商業ベースの売り上げも上がってくるのです。町全体、エリア全体で考えたときにも、売り上げをけん引しているのは農業です。

前田 農業景観でいえば美瑛の「パッチワークの丘」ですが、農家からしてみたら地獄坂ですよ。狭くて作業しにくい、機械も転がりそう。なぜ農業をそこでやらなければいけないのかと思いますが、丘陵が美しいから人が来ているのですよね。実際、あれだけ近い距

離の道路から人に見られたら、畑の草取りにも力が入るかもしれないですが…(笑)。日本の農地が美しいといわれますが、それを管理している人が必ずいるわけです。

松田 「ガーデンアイランド北海道」という取り組みがあります。ガーデンアイランドの由来は、明治時代、荒廃した赤道直下を渡り、インド洋を渡り、そして中国などを通して長崎に着いた外国人が、長崎から江戸に向かって行くときに、道中の農業風景がとても素晴らしくて、「ガーデンアイランド」という言葉を発したことが起源らしいです。「土の道路が掃き清められていて」と。江戸の街並みも貧しい町人たちがちゃんとお花を植えていましたし、昔から日本の農業地帯というのはよく手をかけられていて、美しく保たれていたわけです。その当時から日本は、農業景観をもって「ガーデンアイランド」になったといえるそうです。それほど、日本人というのは素晴らしい国民だったのです。ですから、農業を業として行う人たちは、非常に大事な存在だと思います。



前田 10月に研修でアメリカの穀倉地帯へ行ったとき、コーン畑と大豆畑しかなく、生産者に話を聞くと、小麦の輪作だということでした。私が想像するに、輪作に何か他の作物を入れたいのですが、もはやマーケットがない。今は投機の対象として穀物が高騰しているから植えているのです。また、日本における大規模とはけたが違い、1,000haとか4,000haとかです。日本に置き換えると、1人でその町全体の農業をやるという規模です。1軒の農家で4,000haやるとすれば、10人とか20人の雇用は生まれますが、町の商店街はなくなり、そこに携わる人たちもいなくなってしまうでしょう。一方、日本は農家が小規模で、集落に複数戸あるので、コミュニティが残っているところに良さがあります。作物の多様化によって多くの職種が地域で生き残れることにもつながるのだと思います。

松田 中村さん、前田さんはお二人とも、ご両親がそうして頑張っておられて形を残されたので、その姿を見て後継ぎをされているのでしょうか。非常にうらやましいことです。

中村 私は3代目です。入植当時の先代の苦勞が記された資料を見るとかなり熱くなるのは、やっぱり遺伝子を受け継いでいるなど感じます。仕事をしていて辛いときもありますが、そんなときには、開拓時代の先祖の苦勞と比べます。

前田 私は4代目ですが、曾祖父たちが開拓したステージに立てるのが農業の良さ。そういう産業、職業はほかにはあまりないので、誇りに思います。

食文化の伝承

かとう 日本の和食が世界無形文化遺産に登録されたことで、和食の普及がいつそう進み、経済などへの波及効果も期待されています。松田さんは北海道の料理の伝承を調べられているようですが。



松田 明治時代、蝦夷地の開拓に入ってきた人たちは、それぞれが出身の地域特性をもって集合体として入ってきたわけです。小作人として北海道の開拓に入ってきた人たちの多くは、農家の三男、四男などが藩の奨励で来ていたようです。そうした中で料理の伝承があり、今の北海道の料理になっています。なかなか面白いですね。



地元のイベントなどで、子供たちに郷土料理を振る舞う「じゅうごばあ」のメンバー

かとう 食文化を次の世代につなぐという意味では何が大事でしょうか。

松田 今の30～40代は、和食から洋食に食文化が変化する時代に生まれ育った世代です。自分の母親からの知恵を受け継いでいる人がどれぐらいいるのかと不安になることがあります。でも、60～80代のベテランの会員と山菜を現地で一緒に採ると、代々受け継がれてきた知恵を授けてくれます。店で買う調達ではなく、自然の恵みを分けていただき、食卓を家族とともに囲むのが当たり前の暮らしであることを、若い人たちに教えてくれます。18歳で母の元を離れ北海道に来た私は、料理に関する学びの機会が少なかったのです。この活動の中で、北海道の味を先輩たちから教えていただきました。だからこそ、この豊かな風土が生み出した心地よい味を、若い人たち、移住者たちに伝えていこうと思います。

かとう 3年前の冬、札幌在住の留学生をニセコにお連れし、「じゅうごばあ」の皆さんの料理を食べてもらいました。今後、外国人の個人旅行者に対して、郷土料理はどんな可能性があるかといった調査でした。

松田 留学生に、YESとNOだけの英語と筆談にプラスし、笑顔と身振り手振りで料理の説明をするおばあたちすごかったです。楽しかったですね。ニセコは世界中から移住者、旅行者が集まる町ですから、「じゅうごばあ」も国際化が進んでいます。アラスカ生まれの男性が味噌作りを学び、ニシン漬けにも興味を持っている方が多いです。和食を作るために買い物から同行してほしいというリクエストもあります。

地域で生まれる新しい芽

かとう 小林先生がオホーツク・テロワールに関わられた話をお聞きしたいのですが。

小林 オホーツク・テロワールは、オホーツク地域で広域的に業種の垣根を越えて「地域を元気にしよう」という人たちの集まりで、そこに私は参加させてもらっています。地域に合った農業や観光業の在り方を見つめ直して、そこから自分たちで地域づくりを考え

ようという活動です。食文化の伝承も活動の一つです。

かとう 松田さんが編集長の『BYWAY 後志』同様、『HARU』という地域情報誌をオホーツク・テロワールでも出していますよね。

松田 『BYWAY 後志』は、費用がかかるのは印刷代だけ、カメラマンも含めて、みんなボランティアです。地元でこんなに頑張っている人がいるのだから、紹介していきたいという情熱が基本です。登場する人たちに連絡をとることで地域内の連携が取れ、次の時代の後志を元気にしてくれる形になることが、生み出し、作り続けている側として一番うれしいことです。

小林 実は私も『HARU』の創刊から関わっていて、それを目指しているのですが、なかなか大変です。地域の人たちに書いてもらう、人を探してそれをちゃんと編集して一つの雑誌にしていくというのは、大変な労力です。『HARU』は下斗米ミチさんという92歳の女性に編集長をやってもらっています。北見で福村書店という本屋さんをずっとやっていた方で、その人脈を活かして地域の文化人に寄稿していただいています。すごくすてきな文章を書いてくれる人ばかりです。

新しい働き方、暮らし方

松田 十勝の農業は北海道の中でも豊かというイメージです。一方、後志は農業が強いとはいえない地域です。でも意外かもしれませんが、小規模で農業をやりたいと新規就農希望の人たちが後志管内で非常に増えています。本州から来る人たちは、最初は十勝の景色や雄大さにあこがれています。でも、最初に何千万円とかかかるとなると農業は無理です。しかし、後志であれば、山間地域もあるので、無農薬や有機栽培でやるような小規模の農業をできる可能性があるからではないでしょうか。もしかすると、そういう形でなら生き残る道があるのではないかと思います。



『BYWAY 後志』と『HARU』の最新号の表紙

中村 私は家族経営で、半農半商みたいなスタイルでやっているものですから、半農半商で新規就農したい人を今後は受け入れたいと思っています。業者とのやり取りや設備、販路といった部分でノウハウが必要になりますよね。10数年やってきているので、力になれる部分はあるはずです。いつも「興味のある人は来てください」と言っています。

かとう 中村さんはすごいですよ。ノウハウを同世代や次の世代に包み隠さず伝えていこうということなんですね。

中村 エリア内に仲間がほしいという思いからかな。今、地元でようやくファームレストランをやりたいという20代の若手が現れました。私と同じ米農家なのです。自分たちで米を売りたいという、うちとまるっきり同じコンセプトなので、うまくいくのではないかと思います。

実は、ほとんどただ同然みたいに私も、近所で離農した人から400坪の宅地と400坪の畑、築50年の家を譲ってもらいました。それを3年かけて自分でリフォームしています。生活と仕事が全部ごちゃになっているわけですが、正直とても楽しいです。今後は、畜産など肉や卵の生産にも挑戦したいし、循環型農業を目指して勉強中です。

小林 レストランでは何人ぐらいの人が働いているのですか。

中村 店長とアルバイトが5人います。お菓子の工房にもアルバイトが1人、農園は2人という感じです。

小林 レストランで研修みたいな形で地元の人が働くということはあるですか。

中村 東日本大震災で被災し、栗山で牧場をやりたいという方から研修の依頼が来ています。こうした形の協力はOKなのでどんどん受けます。

松田 すごくいい話ですね。ニセコは人口の半分以上が私のような第1世代の移住者ですが、若い人たちの移住が最近増えてきています。アウトドアの関係で20~30代の人たちが働きに来て、そこで知り合って結婚

する。冬場はボードを教える彼らに夏場、一番人気は農家の出面（アルバイト）。そのまま「農業をやりたい」と言っているのです。土と近い場所で生活をしたという欲求を持つ人が増えてきていますね。ただ、いろいろな法律で縛られていて難しい。そこで今、行政がトライしようとしているのが、農地を町が買い上げて貸し出しするというやり方です。この方法であれば、初期投資が少なくて済み、農地も保全でき、農業景観を守ることもできます。

前田 通常は農業開発公社というのがあってそこでやるのですが、それを町単位でやるということですか。面白いですね。



松田 農村では高齢化が進んでいますし、一方で若い人たちが農業にトライしたいという意欲があるのですから、例えば10人のうち1人しか残らないとしても、新たな担い手づくりを考えるのであれば、その1人を大事にしていく方向性で進んでいったほうがよいのではないかと思います。

小林 私は今、富良野の調査をやっているのですが、あそこには初夏から秋にかけてヘルパー制度があります。府県から毎年150人ぐらい来て、夏の間農作業をしている。この人たちにアンケートやヒアリング調査を行うと、先ほどのニセコとはまったく逆です。富良野に来る人たちは、夏の間だけ暮すために、生活費を稼ぐ目的でバイトもしたいと考えています。富良野で一夏過ごし、冬は仕事がないので、みんな実家か別のリゾート地で働くために富良野を離れてしまうのです。でも今回、150人にインタビューした中で、20~30人は「冬場も何か仕事があれば残りたい」と答えています。冬の間も富良野にいて、農業にかかわって暮らしていきたいというニーズはあるのです。しかし、現時点では冬に仕事がないのです。昔はスキー場人気のおかげで景気もよかったのですが…。

中村 仕事さえあれば、北海道で暮らしたい、住み着

きたいという人がものすごく多いのです。

小林 新規就農に関しては、富良野市は2014年から対策を打って、もうちょっと受け入れ体制を変える方向と聞いていますが。

中村 以前に新規就業で来た人が、雑草をそのままにしていなくなってしまったというようなことがあったので、「もう来てくれるな」と言う人もあります。

松田 難しいですね。有機栽培だと雑草をある程度の時期まで伸ばした状況で育てるというやり方もあるらしく。そういう意味では、本格的にやっている農業者とは少し離れた地域で就農するようなルールを設けることなども必要かもしれませんね。

小林 いずれは融合していくと思います。農業のやり方自体も岐路に差しかかっています。

今現場で起きていること

前田 中村さんのように自分で加工して直接販売し、その結果、米の年間契約の顧客を確保してというのが、これから進むべき道でしょう。でも、まだ多くの生産者は、生産者とは生産に特化するものだと思いがちなのです。小規模でずっとやっていくのであれば、今後ますます難しくなるのは必至です。自分が生き残らなければ、地域も生き残れないと感じています。農業者自身ももっと強くなって、一人ひとりの能力をもっと高めていかないといけない。特に若い人はそうです。

まずは一人ひとりが違うことをやる必要性があります。ただ単に米を作るのではなく、それを加工して売ろう、ご飯にして提供しよう。それによってどういう効果が出るのかをいろいろな人が試すことによって、もうちょっと多様性が出てくるはずですよ。

松田 私の地元はリゾート地帯が目前にあります。実はこれは農村、農家にとって悪いこともあるのです。



かとう リゾートと農村の悪い関係とはどういうことですか。

松田 例えば、ニセコだと、農地価格は1反30~50万円ぐらいでしょうか。羊蹄山がよく見える場所などの好条件な場所では、それが1坪何十万円となります。そうすると、ある程度の歳になったら農地を転売しようという考え方になってくるし、子供たちもどうしても浮わつてしまうのが現実のようです。元々一つの畑が1町歩や2町歩で、農家を辞めた人からそれを引き取るとなると、点々と飛び地で土地を持つこととなります。すると、時間もかかり非効率ということになります。

そんなマイナス面ばかりが見えてくると、一気に売ってしまったほうがいいのではないかと考え、農業にしっかりと根を下ろさない人も現れてしまうのです。

ネットワークづくりと自立

かとう 前田さんが中小企業家同友会に入り学ぶことによるプラス面は、なんですか。

前田 昔も今も困っていることは一緒です。つまり、販路がない、加工をどうするかがテーマです。同友会は十勝全体から集まった人たちがけんけんごうごういろいろなることを話し合うのです。ここに価値があります。「じゃ、この人に聞いてみれば」と教え合うことができるネットワークができています。

かとう 中村さんはファームレストランからスタートして、直売所、ファームイン、豆腐、スイーツ販売と事業を拡大していらっしゃるようですが。

中村 水稲と畑一般を担当しているのが父、レストランと「豆富工房なかむら」を創業したのは自分。「アンサンブル」店主として野菜スイーツの可能性に挑戦しているのが妻。ハウスでの野菜栽培の傍らおはぎを作り農園のPRにも貢献しているのが母です。

かとう 4人それぞれが事業主として農園に関わっているとお聞きしましたが。

中村 滝川市認定の家族協定というものがあります。一人ひとりが社会的な責任を負いながら、それぞれの

部門を担当するもので、便宜的なものではなく実質的です。意外と思われるかもしれませんが、妻がいくら稼ぎいくら税金を支払っているのか私は知りません。機嫌よく働いているので、多分調子がよいのだと想像していますが（笑）。この協定は、金融機関から融資を受ける際に必要で作ったのですが、それぞれが自分の事業に責任とやりがいを持って仕事を進めるのにプラスになっていると思います。

かとう 「外に出ていったほうが経営のためにプラス」という農家の方の話を松田さん、お願いします。

松田 蘭越町で米生産をしている方が、「農家以外のひとたくさん付き合うべきだ」と家族全員で実践されています。ご主人はゴルフ、奥さんはお花。息子さんやお嫁さんにも「外に出ることによって次につながる」と。その結果、彼らが作っているお米は全て個人売買。非常に豊かでゆとりが感じられますね。同様の意味で、直売所も農業者が消費者と直接交流ができる場所ですね。ニセコには「ビュープラザ」という道の駅があって、66軒ぐらいの農家が販売しており、売り上げが高い数軒の農家は、1年で1,000万円以上にもなっています。けれども、一つの直売所が人気になると、それを真似する他の地域が当然出てきます。今のところは売り上げが上がっていますが、札幌近郊にたくさん人気の道の駅が出てきましたので、ずっと安泰ではいられません。次々に新しいことを考えていかないと厳しいでしょう。

課題と展望

かとう 地域の中で中村さん世代や、もう一つ下の世代で動きはありますか。



中村 残念ながらないのです。自分がお店を始めた頃から、このエリアで新しくお店をやる人、加工をやる人、観光をやる人が現れないかとずっと待っていたのですが、10数年たった今、ようやく20代の若者がやっと1人来たというような地域なのです。滝川市周

辺は米に依存してきた経営スタイルなので、新しいことをしないですね。なかなか同じような目標に向かう仲間が現れないのです。それに比べ、よその地域からはよく相談や視察が入っています。今年の夏には山梨から若者がレンタカーでふらっと来ました。「米農家をやりたくて」という無茶なタイプでした。「それは難しいだろう」と、滝川市よりも雨竜町のほうが新規就農の受け入れ体制が整っているからと紹介しました。まあ、いろいろな人が来ますよ。まさに多様です。



小林 2週間ぐらい前に十勝の農協青年部の地区大会があり、参加させてもらいました。そこで感じたことは、北海道はまだまだ若い農家がいるということです。20代からせいぜい35歳ぐらいの農業者300人ほどが集まっていました。あれだけまとまることによる力強さは、やっぱり意味があり、すごいことです。その中には、中村さんのように新しいことにトライしたいと思っている人もいます。今は周りにサポートもありますから、そういう素地を生かして仲間と一緒に試行錯誤を繰り返しながら、これからの農業や地域をつくってほしいと期待しています。

中村 今、6次産業化関連でかなりの予算が積まれています。補助金をいただくにはプランナーをつけ、行政を通してという手順が必要になります。ただ、いろいろなレベルのプランナーがいるので、農家がいかに見極めるかというのがすごく重要になってきます。とあるセミナーへ行ったときに、パネリストのプランナーが「販路に困っています」とか「6次化の商品には1回も手をつけたことがない」と発言していました。こういうプランナーと組むと、心機一転6次化をやろうと思った農家は、こけますよね。6次化の課題は「販

路」なのです。

小林 あの制度は改善する必要があると思います。実際に支援を求めている農業者とそれを支援する人たちの間のマッチアップ、この人にはどんな支援が必要か、それならばどのプランナーが適しているか、というコーディネートの機能を担うところが十分に機能していません。また今、内閣府が「食の6次産業化プロデューサー」という資格制度を始めていますが、資格を与えたとしても、その人たちがどこで仕事をすればよいのか、その仕事で食べていけるのか、というところの環境の整備がなされていない中では、十分な成果をあげることは難しい。プランナーの職業や経歴を拝見しても、実際のものづくりの部分での経験を持っている方は少ないです。これまでは、農産物にマーケティングや企業の経営感覚をとということで、売り先、パッケージングやキャッチフレーズ、収益性のことが重要視されてきました。もちろんそれも重要ですが、農業者がやる「6次産業化」の際にはやはり「良いもの」をどう作るのかということが最もこだわるべき点だと思います。

前田 中村さんが言うように、農業者側の見定めというのが重要かもしれないですね。

松田 外とのつながりが必要ですね。

中村 そうなのです。女性をはじめ農家が出歩いたほうが良いというのは、そこなのです。

小林 今のプランナー制度上では、紹介された人からのアドバイスでないと助成措置が得られない。それで満足できない人は、自分でふさわしい人を見つけて、自分でお金を払ってやっている。役に立つ情報はやっぱりお金を払わないと得られませんね。

中村 私も6次産業化をやっている、この先もまたいろいろやりたいことがあるので、6次産業化の制度資金、補助金の活用を考えています。プランナーのサポートを受けなければならないのですが、誰に頼もうかと思ってしまう。頼まれたプランナーの人も困ってしまうような気がするのです。

小林 見極める目がこれからは重要になりますね。

かとう みなさん本日はありがとうございました。

(本座談会は、平成25年12月4日に札幌市で開催しました)

構成／文：かとうけいこ

profile

小林 国之 (こばやし くにゆき)

1975年江別市生まれ。2003年北海道大学大学院農学研究科博士後期課程修了。博士(農学)。日本学術振興会特別研究院、北海道大学創成化学共同研究機構。同大学院農学研究科特任助教を経て、11年から助教。主著に『農協と加工資本 ジャガイモをめぐる攻防』(日本経済評論社)、『新北海道農業発達史』(北海道協同組合通信社 共著)。

中村 剛 (なかむら たけし)

1974年滝川市生まれ。高校卒業後道内企業に就職し、1997年から外食産業に転職。2001年の就農時から中村農園ファームレストラン「ママスキッチン」を開業、オーナー。

ブログ：中村農園<http://mamas-k.sakura.ne.jp/>

前田 茂雄 (まえだ しげお)

1974年本別町生まれ。97年東京農業大学卒業後、2年間アメリカテキサスA&M大学とアイオワ州立大学農学部で学ぶ。2002年から前田農業食品(合)専務取締役。妻と4子のパパ。農場テーマは、「温故創新」。

ブログ：あなたのキッチンから広がる麦畑

<http://www.co-mugi.jp>

松田 裕子 (まつだ ゆうこ)

佐賀県出身。1991年ニセコ駅内で「茶房ヌブリ」経営。「じゅうごばあ」副代表、「BYWAY 後志」編集長、ニセコ町商工会監事、フラワーマスター連絡協議会代表。

かとう けいこ

1963年足寄町生まれ。「花新聞ほっかいどう」編集長、シーニックバイウエイ支援センター広報部長を経て2012年5月からまちづくり観光デザインセンター代表。13年10月から北海道大学大学院農学研究科博士課程後期で学ぶ。

ブログ：ほっかいどう・寄り道紀行<http://blog.hokkaido-np.co.jp/yorimichi/>