

いきものみっけファーム滋賀 食・農で地域を元気にするフォーラム 実施報告



2014年1月25日

主 催 いきものみっけファーム滋賀推進協議会
共 催 公益財団法人日本環境協会 東洋ライス株式会社
後 援 滋賀県 甲賀市 日野町 グリーン近江農業協同組合 甲賀農業協同組合
協 力 山内エコクラブ しが未来の扉プロジェクト

■はじめに

「いきものみつけファーム」は、地域の食・農・生物多様性を総合的に学ぶこどもエコクラブの活動プログラムの一つとして、平成23年度にこどもエコクラブ全国事務局と東洋ライス株式会社の共同事業としてスタートしました。

生産者、流通・加工業者、NPO、地方公共団体、大学等研究機関、教育機関など様々な組織の協働による推進協議会を設置し、事業を進めます。

平成24年1月、長野県松本市にいきものみつけファーム推進協議会の第1号が誕生。同年9月に秋田県大仙市、12月に滋賀が活動を開始しました。現在、地域協議会は、こどもエコクラブ全国事務局と東洋ライス株式会社の支援を得て活動プログラムの充実、運営体制の強化・運営資金の開拓などさまざまなテーマに取り組んでいます。

いきものみつけファーム滋賀では、県内の中山間地の農業を活性化することによって、里地・里山の自然環境の保全、子どもたちの環境教育、安全で健康のための食育の推進などを総合的に進める構想を持ち、いきものみつけファーム活動に参加する生産者・流通業者・消費者を増やすため、いきものみつけファームに関する勉強会を行います。今年度は、滋賀県日野町と甲賀市の2カ所で開催しました。

■目次

	はじめに	
1.	概要	1
(1)	目的	1
(2)	日時・場所	1
(3)	参加費	1
(4)	主催等	1
(5)	参加者	1
2.	スタッフ・講師	2
3.	プログラム	2
4.	講演の内容	4
5.	ワークショップで出た主な意見	6
	資料 写真	8

1. 概要

(1) **目的** 食と農が大きな転換期を迎えている現在、社会のニーズに応えるためには「安心・安全、健康、おいしさ、環境保全」などを追求した農産物のブランド化が重要です。これを実現するために、いきものみっけファームは、田んぼや畑に生物を復活させること、生産者と消費者がつながる環境学習に取り組んでいます。いきものみっけファーム滋賀は、農産物のブランド化と持続可能な食と農をテーマにした勉強会を開催し、いきものみっけファーム活動に参加・協賛する人や組織を増やします。

(2) **日時・会場**

日野町会場	日野林業センター	(日野町役場隣)	10:00～12:00
甲賀市会場	土山開発センター	(甲賀市土山支所隣)	13:30～15:30

(3) **参加費** 無料

(4) **主催等**

主催 いきものみっけファーム滋賀推進協議会
共催 公益財団法人日本環境協会 東洋ライス株式会社
後援 滋賀県 甲賀市 日野町 グリーン近江農業協同組合 甲賀農業協同組合
協力 山内エコクラブ しが未来の扉プロジェクト

(3) **参加者**

食・農・生物多様性・環境教育に関心のある生産者、農協関係者、流通・加工業者、研究者、消費者、地方公共団体、議員等を中心に公募した結果、それぞれの会場で、農家の方や農業生産法人、一般消費者、JA職員、滋賀県職員、市町村職員、県議、市議、衆議院議員（農林水産委員会）、など幅広い人の参加がありました。

※日野会場では日野町長とグリーン近江農業協同組合役員が来賓として出席しました。

※中日新聞社、日本農業新聞社、地元ケーブルテレビの取材がありました。

日野町会場 : 70名

甲賀市会場 : 50名

2. スタッフ・講師

	担当	氏名	所属
1	全体統括	竜王真紀	いきものみつけファーム滋賀推進協議会
2	企画・渉外	井阪尚司	いきものみつけファーム滋賀推進協議会
3	いきものみつけファームの説明	井阪尚司 竜王真紀 川村研治	いきものみつけファーム滋賀推進協議会 いきものみつけファーム滋賀推進協議会 (公財) 日本環境協会
4	講演：生き残りをかけたこれからの農業	鶴田裕	『食糧ジャーナル』編集部長
5	ワークショップ	金井萬造	立命館大学経済学部教授

3. プログラム（日野町会場）

	時間	プログラム	内容
1	9:30-10:00	会場準備・受付	
2	10:00-10:05	開会	
3	10:05-10:10	会長あいさつ	・いきものみつけファーム滋賀の岡田会長がいきものみつけファームにかける思いと1年間実践した成果を述べました。
4	10:10-10:20	来賓あいさつ	・日野町長とJAグリーン近江役員から勉強会に期待する言葉をいただいた。
5	10:20-10:30	いきものみつけファーム滋賀の報告	・いきものみつけファーム滋賀の目的・体制・事業等について説明しました（井阪）。
6	10:30-11:10	講演	・最近の日本の農政やTPPなど農業を取り巻く状況を説明し、地域のブランド力強化が生き残りの鍵になることを説明して、会場との質疑を行いました（鶴田）。

7	11:10-11:55	ワークショップ	・金井氏がファシリテーションを行い、会場の参加者から疑問・意見を引き出した。同時にいきものみつけファーム滋賀で採れた米のご飯を試食し感想も述べ合いました。
8	11:55-12:00	閉会	・いきものみつけファーム滋賀への参加を呼びかけて終了しました。

4. プログラム（甲賀市会場）

	時間	プログラム	内容
1	13:00-13:30	会場準備・受付	
2	13:30-13:02	開会	
3	13:02-13:05	会長あいさつ	・いきものみつけファーム滋賀の岡田会長がいきものみつけファームにかける思いと1年間実践した成果を述べました。
4	13:05-13:10	いきものみつけファームについて	・いきものみつけファーム全体について説明しました（川村）。
5	13:10-13:20	いきものみつけファーム滋賀について	・いきものみつけファーム滋賀の目的・体制・事業等について説明しました（竜王）。
6	13:20-14:10	講演	・最近の日本の農政やTPPなど農業を取り巻く状況を説明し、地域のブランド力強化が生き残りの鍵になることを説明して、会場との質疑を行いました（鶴田）。
7	14:10-15:25	ワークショップ	・金井氏がファシリテーションを行い、会場の参加者から疑問・意見を引き出した。同時にいきものみつけファーム滋賀で採れた米のご飯を試食し感想も述べ合いました。
8	15:25-15:30	閉会	・いきものみつけファーム滋賀への参加を呼びかけて終了しました。

5. 講演の内容

1. 講演『生き残りをかけた これからの農業 ～成長戦略をどう描くか～』

●日本の農政の転換期

- ・安倍政権は、大規模な農業政策の見直しを進めている。一言で言えば、減反を廃止し、飼料用の米を増やすこと。具体的な詰めは今後の課題だが、おおまかな方向性としてどうなっていくかを理解する必要がある。
- ・これまでは、米の生産、価格について国が政策的に決めてきた。今後は、地域ごとに考える。
- ・かつては、食糧管理法によって国が米の価格を決めていた。稲作農家の収入はそれで決まっていた。
- ・食糧管理法が廃止され、現在の食糧法になってからは市場原理が導入され、良い米は高く売ることができるようになった。〈注：良いものでなければ安くしかならない、つまり食糧制度に胡坐をかいていた農家に対する産地間競争激化への忠告の意味〉

●地域の自立が重要

- ・今後は、主食用の米を作るのか、飼料用の米を作るのか、地域ごとに決めることになる。
- ・米粉など加工用の米を作る方向性は出ている。しかし、米粉の需要は地域で作り出さなければならぬ。六次産業化を地域ごとに戦略化する必要がある。
- ・今後は、主食用のブランド価値のある米か、加工用・飼料用の安い米に二極分化していく。
- ・消費者は、良いものには金を出す、気に入らないものは値段が安くなければ買わない傾向が出て来ている。米も二極分化が加速する。

●26年度産の米の価格動向

- ・25年産の米では、23年～24年産米は東日本大震災の影響で価格が上がった。しかし、価格の上昇によって需要が減ったため、25年産は価格が下がっている。
- ・あちこちで安売りが進んでいる。25年産では新潟産コシヒカリが値段を落としている。5キロ入りで1980円があたりまえになっている。
- ・新潟産のコシヒカリが値段を下げると、他の地域も下げざるを得ない。25年産米は在庫の増加と価格の下落が続く見込み。
- ・山形産の「つや姫」、北海道産の「ゆめぴりか」は、24年産で新潟産「コシヒカリ」以上の値段で売れた。年間を通じて新潟産コシヒカリを抜いたのは初めて。山形産の

「つや姫」は全部特別栽培米。県の方針で特裁米を栽培できる農家にしか種子を渡さない方針。徹底した品質管理が実った。

- ・米の販売の最前線では二極分化が起きている。良い米を作って高く売るか、今までの栽培方法で加工用米を作るか、今後、地域での判断になっていく。地域ではいろいろな動きが始まっている。

●ブランドの競合

- ・日本各地で米のブランド化が起きている。これからは米のブランドが競合する時代になってきている。山形県では県をあげて新潟産コシヒカリを追い抜こうとの取組をした結果、成果がでた。
- ・ブランドを確立しないと価格を維持できない。
- ・良い米を作っても、評価されない時代になっている。ブランドという形でアピールする必要がある。
- ・T P Pのような形で、世界規模での競争が起きている。地域でブランド化に取り組み、米を評価される仕組みが必要。
- ・26年産米は、もっと米が余り、値段を下げざるを得ない状況が続く。そのような状況の中で、山形の「つや姫」の25年産は、既に完売している。

●地域で新しい取組が必要。

- ・いきものみつけファーム滋賀では土壌改良剤として、東洋ライス社のB G無洗米を作る過程で出てくる副産物＝米の精（米のはだぬか）を用いている。
- ・無洗米は「お手軽に使える」だけでなく、とぎ汁を出さないことで水質保全に対する優れた効果がある。米の精は産業廃棄物にならないことから評価が高い。
- ・米の精は土壌改良に良い効果がある。田んぼから生まれたものを田んぼに返すことで循環型農業になる。
- ・金芽米は、米の亜湖粉層を残した製 精米方法によってできた米。通常の胚芽米とは違って亜湖粉層を残すことで、食味が良くなり、健康に良い。体に良くておいしいという事で売り出している。
- ・いきものみつけファーム滋賀で金芽米に加工して売るとはこの地域の米のブランド化に役立つ。
- ・日本はこれまで、世界一おいしい米を作ることで評価されてきた。今後は、環境などの付加価値を付けた米が評価される時代になる。原発事故の後、全ての食物の安心・安全を見直す動きが強い。環境に配慮した、健康・安心・安全などを付加価値にしたものが必要。
- ・産地ブランドを作り、利益が産地に還元される取組が求められる。
- ・これから米づくりには厳しい時代。地域でがんばって取り組んでいただきたい。

【質疑】

Q：今後の米価はどのような形で推移するか？近江米はブランドとして確立されていない状況と思う。

A：米は、ますます安くなることが避けられない。政府や全農がどのような形で需給対策をするかが見えていない。今までは、新潟産コシヒカリが価格決定に大きな影響があったが、地域の努力、ブランド戦略化によって生き残りを図らねばならない時代になっている。

Q：いきものみつけファームでは、金芽米にするために特別の米を栽培するのか？

A：金芽米と普通の米は、精米方法による違い。特別の精米機でなければできないが、米の品種は問わない。ただし、品種によって、金芽米になりやすい米とそうでない米がある。コシヒカリは金芽米になりにくい。近江米の新品種「みずかがみ」は金芽米になりやすい。「にこまる」も良い。

Q：山形県産の「つや姫」は、山形県の米の全生産量33万トンのうち3万トンに過ぎないが、残りの30万トンは値段を下げないと売れないのか？

A：山形県では、「つや姫」がそれ以外の米の底上げを図っている。山形の主幹は「はえぬき」という品種。セブンイレブンが大量に扱っている。

6. ワークショップで出た主な意見・疑問

- ・地域のブランド化が必要だとわかった。滋賀・日野のすばらしさを訴える方法としていきものみつけファームのような取組は良い。
- ・地域間の競争が激化するというが、いきものみつけファームを各地でやれば、日本の農業全体で協働ができる。
- ・過度な競争は共倒れ。連携・協働が21世紀の大きな流れ。そのためには、地域の特性を作る、生かす取組が重要だと思う。
- ・作るだけでなく、どうやってつないでいくかを考えなければならないことがわかった。
- ・日本の米の「うまさ」を世界に広げて行きたい。
- ・いきものみつけファームは、生産者から消費者までをつなぐサプライチェーンを作ることができる。ブランド化は消費者を巻き込むことが重要。
- ・「米の精」を肥料として使うと、**安定して生育する**、食味も良くなることがわかった。
- ・生産者と加工・流通・消費者をつなぐことが重要。

- ・去年は、米の精を使って小規模の試験栽培をした元肥だけで、追肥が要らないのはありがたい。収量的にもやっていけるとの感触を得た。本格的に販売するには、量・質が必要なので、仲間を増やしたい。農協さんにも協力をお願いしたい。
- ・米の精を1反歩の田んぼに使ってみた。追肥なしで全部基肥にやることを知らなかったので、収量が落ちた。
- ・米の精を使うと施肥の作業は化学肥料と比べるときつい。
- ・循環、安全、健康などをキーワードとして、地域の農業を元気に行きたい。
- ・21世紀は交通・情報が発達している。甲賀市の現状を見てもらえるし、情報発信もできるようになっている。
- ・いきものみつけファームは、大きな可能性を秘めている。
- ・米の精を使って米と野菜を作ってみた。味が良くなる。糖度も上がった。よそにあげたらおいしいと言われた。米の精は栽培が楽。追肥が要らない。
- ・米は1枚だけ米の精を使って作付けした。元肥だけで良いというので楽だった。野菜も作った、甘みが良くなった。田んぼに入れると肥料が逃げない。環境を汚さない。
- ・問題点は大量に入れなければならないこと。窒素が少ない。収量は減らない。去年はむしろ増えた。
- ・田んぼでは、田んぼが乾いているうちに撒いて、すぐにすき込む。1週間以内に水をはる。追肥は要らないが、元肥の量はその分多く必要。稲のできばえは非常に良い。気象条件に合わせて肥料が効いてくる（暑いときは早く発酵が進み、寒いときはゆっくりと発酵する）。病気も少なく、楽にできる。土の中に埋め込むので、琵琶湖の富栄養化に影響が少ない。味は良い。

【いきものみつけファーム滋賀で栽培した米のご飯を試食した感想】

- ・味が良い。甘みがある。
- ・(質問) 品種は何か? (回答) 品種は「にこまる」。
- ・甘みがある、もちもち感がある。
- ・飛び上がるほどうまいとは思わないが、おいしい。
- ・基本的に炊きたてはおいしい。さわやかな甘みが残る。(他の人) 冷めてもおいしい。
- ・同じ品種で製法を変えて食べ比べてみたい。
- ・「にこまる」は、採れる時期が遅いが作りやすい。高温の登熟が良い。
- ・近江米の新品種「みずかがみ」は金芽米になりやすい。
- ・食味の悪い品種・おいしくならない栽培方法で栽培した米を加工方法でおいしくすることはできない。県の指定品種を使えば安定して作れる。しかもおいしい。県が責任をもって種子を供給することになっている。
- ・(質問) 米は、食味値にどれくらいの差が出るか? (回答) 去年、食味値を測定した。今、データが無いが、測定しているので後ほどデータを示せる。(回答2) 明らかな

差が出るまでには3～5年かかる。

- ・(質問) 米の精を原料にした肥料は 26年分から使用できるか? (回答) 現在のところ、取りまとめを行っているが、26年分から使用できるようにしていきたい。販売価格は未定である。

■資料1 当日の写真(日野町会場)



来賓挨拶 (日野町長)



来賓挨拶 (JAグリーン近江役員)



いきものみつけファーム滋賀の説明 (井阪)



鶴田氏の講演



金井氏のワークショップ

ご飯の試食

■資料1 当日の写真(甲賀市会場)



開会



鶴田氏の講演



講演を聴く人



金井氏のワークショップ



いきものみっけファーム滋賀で採れた米



認証ラベル

いきものみつけファーム滋賀

食・農で地域を元気にするフォーラム実施報告書

発行 2014年1月

こどもエコクラブ全国事務局（公益財団法人日本環境協会内）

〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町1-4-16 馬喰町第一ビル9階

TEL 03-5643-6251 FAX 03-5643-6250

E-mail j-ecoclub@eic.or.jp URL <http://www.j-ecoclub.jp/>



この事業は、平成25年度独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成を受けて実施しました。