

特集
1

地元の農業を知ろう

命を育む大切な食

あなたは農業についてどれくらい知っていますか。
毎日口にするものなのに、私たちは農業について知る機会が少ないのではないのでしょうか。
市内にある広大な田んぼや、散歩の途中で見かけるビニールハウス。
農業が盛んなこのまちでは、あなたが食に少し興味を持つことで見える景色が変わるかもしれません。

全国6位 旭の農業

昨年3月に公表された平成27年の市町村別の農業産出額では、旭市が548億円を記録し、千葉県内で1位、全国1、719市町村の中でも6位(別表参照)になりました。

旭市の農業は米や野菜などの耕種農業の割合(46・7%)と、畜産農業の割合(53・3%)が、バランスよく構成されているのが特徴と

「農業産出額」全国市町村別順位

出典：平成27年市町村別農業産出額

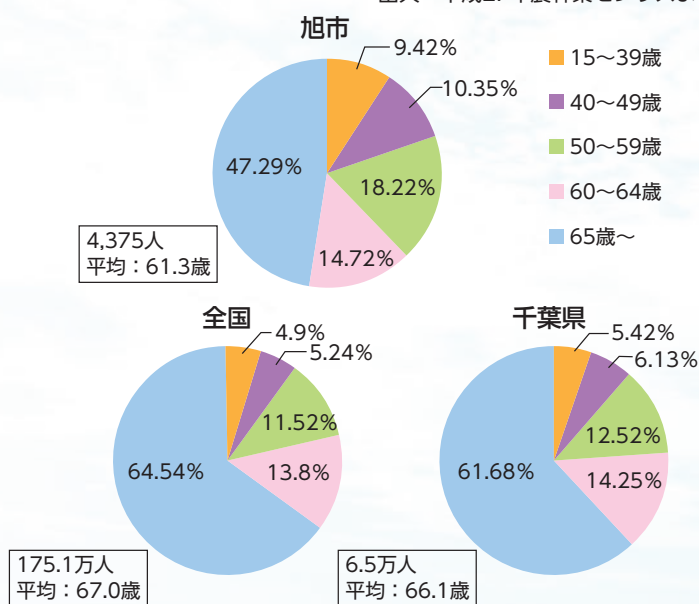
単位：千万円

全国順位	農業産出額	野菜	豚
1位	田原市 8,204	銚田市 3,957	都城市 1,954
2位	銚田市 7,203	八代市 2,695	旭市 1,854
3位	都城市 7,197	熊本市 2,575	志布志市 1,465
4位	新潟市 5,721	田原市 2,569	銚田市 1,443
5位	別海町 5,706	宮崎市 2,073	桐生市 1,437
6位	旭市 5,480	深谷市 2,070	鹿屋市 1,020
7位	浜松市 5,104	豊橋市 2,054	成田市 960
8位	熊本市 4,610	旭市 1,957	前橋市 953
9位	弘前市 4,358	孺恋村 1,878	田原市 941
10位	豊橋市 4,134	川上村 1,845	曾於市 922

若い担い手が多い旭の生産者

国県市の年齢別農業従事者構成割合(グラフ)

出典：平成27年農林業センサスより



旭市の農業の強み

旭市は九十九里浜に面した温暖な気候と、関東平野の平坦で肥沃な耕地に恵まれ、古くから農業の盛んな地域として発展してきました。

全国的に生産現場の高齢化や、後継者不足の問題が急激に進行する中、旭市ではグラフのように50歳未満の若い農家の割合が19.77%と、国(10.14%)や県(11.55%)の数値に比べ、顕著に高いことが分かりました。生産技術の向上や徹底したコスト管理による収益の増加など、生産者や関係団体の努力によって、市内では若い担い手が多く活躍しています。

「おいしく安全なものを食卓に届きたい」と思う一人一人の努力が、現在の旭市の地位を守っているのではないのでしょうか。

※農業産出額とは
農業で生産された生産物の総産出額で、農作物の品目別生産量から種子、畜産の飼料などに使われたものを除いた数量に、その品目別の農家が直接販売した価格を掛けて得た額を合計したものです。

なっています。中でも野菜が全国8位、豚が全国2位と順位が高く、何でもさろう「食の郷旭」を裏付ける結果になりました。

生産者の情熱と誇り

市内には安全で安心なおいしい農産物を生産するため、情熱や誇りをもって、日々努力する農家がたくさんいます。生産者の思いを知り、興味を持つことで、私たちの食への考え方が変わるのではないのでしょうか。旭市を代表する品目の生産に携わる、4人の農家の皆さんに話を聞きました。



県内有数の米どころ

米栽培

旭市は干潟八万石を有する広大な穀倉地帯で、8月中旬に稲刈りが始まる早場米の産地として広く知られている。コシヒカリを中心にふさこがね、ヒメノモチなどさまざまな種類のお米を生産。



水稲・マッシュルーム生産者
遠藤吉洋さん(清滝)

農業はカッコいい職業

清滝地区で稲作に携わる遠藤さんは、妻と兄夫婦、両親の6人で約40haの作付けを行っている。もともと家が農家だったこともあり、経営規模が大きくなった17年前に就農した。

米作りは基本的なことに気を付けないながら、マッシュルーム床の堆肥を利用するなど、化学肥料や農薬をできるだけ少なくするように工夫している。「おいしいと言ってくれるお客さんも増え、直売も口コミで増えていきます。いいものを作れば、自然と広がっていくのも農業の魅力です」と遠藤さんは語る。

千葉県で生産されているお米にはいろいろな品種があり、それぞれ

れに特徴がある。地産地消という意味でも、地元の人にはもっと千葉県のお米のことを知ってもらい、おいしいお米を食べてもらいたいとのこと。

農業はこの地域でも高齢化が進んでいるが、市内には若い担い手もたくさんいる。「先進的な経営をする農家が多く、今後も生産が伸びていく地域。ここで農業ができることを嬉しく思っている」と語った。

農業は大変だというイメージがあるかもしれないが、最近では農業機械が高性能になり、自動運転など最新の技術も格段に進んでいる。「農業はカッコいい職業なんだ」ということを知ってもらい、子どもたちにも興味を持って欲しい」と笑顔で話してくれた。





旭市を代表する野菜の一つ

キュウリ栽培

国の指定産地。県内1位の出荷量を誇り、越冬キュウリや春キュウリは特に有名で、露地物が出回らない11月～6月の時期にみずみずしいキュウリを供給する。

安全安心は消費者との絆

全国8位の産出額を誇る野菜では、特にビニールハウスを利用したキュウリやトマトなどの施設園芸が盛んだ。

共和地区の岡田さんは、1、500坪の施設でキュウリの周年栽培をしている。岡田さんが特に気を使っていることは、安全で安心

なものを作ること。農薬の使用なども、なるべく抑えるようにしているという。「農家は決して楽な仕事ではありませんが、食べ物という直接命に関わる仕事に携わっていることはやりがいであり、大きな魅力でもあります」と語ってくれた。

安全でないものは消費者に絶対に届けられない。東日本大震災で放射能汚染の風評被害が出たときも、注文は減らなかったそうだ。「信用しているから気になりました」と言ってもらえたことが印象的で、安全安心な農産物の生産に、長年取り組んできたからこそ生まれた絆だと、岡田さんは感じたと

いう。「旭市は若い農家が多く、活力のある生産現場。これからも消費者においしかったと言ってもらえる、安全で安心なキュウリを生懸命作るので、市内の人にも地元で取れた野菜をもっと知り、たくさん食べてもらいたいですね」と話してくれた。



キュウリ生産者 岡田昌己さん(新町)



メロン栽培

6月上旬から7月下旬まで出荷される貴味メロンは、肉厚で香り高くまろやかな味わい。糖度は15度以上で、皮の近くまで甘味があるのが特徴。

産地のブランド化

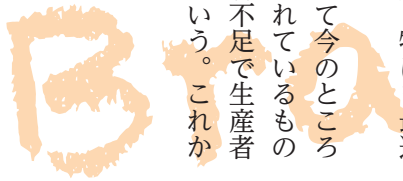
産地のブランド化への取り組みも盛んに行われている。伊藤さんは飯岡地区で、旭が誇るブランドフルーツの貴味メロンを栽培する農家だ。

メロン栽培は、消毒などの土壌管理をしっかりとやって、品質の良いものを作るように心掛けていく。市内の生産者はみんな努力して工夫を続けているので、栽培を始めたころよりも品質が向上しているそうだ。「おいしいメロンを消費者に届けようと、産地が一体になって頑張っています」と伊藤

さん。

貴味メロンは糖度が15度以上で、大玉でジューシー。日持ちが良く、食べる部分が多いのも特徴だ。メロンを食べたときに感じるイガイガが少なく、小さな子どもが食べても飽きが来ない。市場出荷だけでなく、農協に併設した直売所での販売もしていて、観光客や地元の人にも人気がある。化粧箱も用意しているの、贈り物にも最適だ。

ブランド化によって今のところは安定した相場で売れているものの、高齢化や後継者不足で生産者数は減少しているという。これか



メロン生産者
伊藤茂さん(婿)



JAちばみどり直営のメロン直売所

らの課題は、生産量の確保と貴味メロンのブランド力を維持していくこと。「お客さんは一度おいしいものを買ったと、次からは買ってもらえなくなる。これからは消費者に喜んでもらえるように、おいしいメロンを作る努力を続けていきます」と力強く語ってくれた。

自分が育てたトマトを地元の人に

道の駅季楽里あさひ出荷者 岩井米子さん(足川)

経営は肉牛が主力ですが、発生した牛糞に米ぬかを混ぜた完熟堆肥を利用してトマトを作り、道の駅に出荷しています。道の駅では評判が良く、閉店を待たずに売り切れることもあります。自分が育てた農作物を地元の人に食べてもらい、「おいしい」と言ってもらえることが嬉しいです。自分で作ったものが売れるのを肌で感じる事ができて楽しいですね。道の駅季楽里あさひにはトマトをはじめ、旬の野菜が数多く並んでいます。一度いらしてみたいはいかがですか。



安全・安心でおいしい豚肉を供給

畜産

千葉県食肉公社が市内にあり、畜産が盛ん。中でも豚肉の農業産出額は県内1位、全国2位を誇り、主に首都圏に出荷している。

旭市の農業を知る上で、養豚業も欠かすことが出来ない。(有)Pigg Fertilize 松ヶ谷代表取締役の松ヶ谷さんは「食べる人の健康を守るには、健康な豚を育てることが第一」と安全でおいしい豚肉の生産に取り組んでいる。病気が持ち込まれないよう衛生管理を徹底し、豚の健康状態にも細心の注意を払っている。高い栄養を与えて豚を太らせるのではなく、適切な栄養を与えることで自然な成長を促し、豚の健康を保つことを重視しているそうだ。餌の配合を工夫し、女性や高齢者に好まれる、コレステロールの少ない、ヘルシーでおいしい豚肉の生産にも取り組んでいる。

消費者が得する情報も教えてく

松ヶ谷さんが会長を務める旭市養豚推進協議会では、子どもたちに旭の養豚を知ってもらおうと、学校給食に豚肉を提供している。「旭市は全国トップクラスの産地で、市内に大規模な食肉センターがあるなど、新鮮でおいしい豚肉が食べられる恵まれた環境にあります。ここに住んでいるからこそ食べられる本物の味を、子どもたちにも知ってもらいたい」と笑顔で語った。

子どもたちにも本物の味を

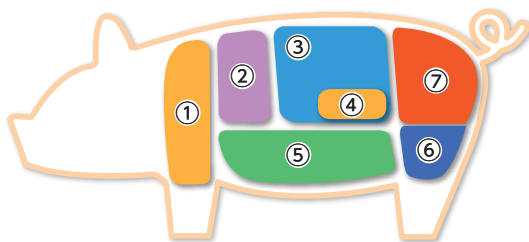


市内の豚肉を使った給食(干潟中)



養豚法人経営
松ヶ谷裕さん(萬歳)

豚肉の部位



名称	特徴	お薦め料理
① かた(うで)	やや硬く、煮込みに適する	シチュー、酢豚など
② かたロース	やや硬いが、コクがあり濃厚な味	カレー、しょうが焼きなど
③ ロース	きめ細かく、適度に油がのる	とんかつ、すき焼きなど
④ ヒレ	やわらかく脂肪が少ない	とんかつ、ステーキなど
⑤ バラ	味が濃厚で、脂肪が多い	角煮、豚汁など
⑥ もも	脂肪が少なく、きめが細かい	ローストポーク、ステーキなど
⑦ そともも	ほとんどの料理に合う	煮物など



消費者だって貢献できる

私たちが変える農業の未来

食生活の変化などによって、日本の食料自給率は低下しています。

食料の多くを海外からの輸入に頼っているという事は、

実は深刻なリスクと隣り合わせの状況でもあります。

消費行動が大きな影響を及ぼす食料自給率。私たちが農業に興味を持ち、

行動を少し変えるだけで、日本の農業を取り巻く環境は変わっていくのかもしれない。

農業を取り巻く情勢

期限が近づくTPP交渉や、国内でも食文化の多様化による米の消費量の減少、国の農業施策の変化、農協改革の取組など、大きな転換期を迎えています。

昭和40年に73%あった食料自給率は、約50年の間に38%まで下がってしまいました。その原因は農家や世界情勢に起因するものだけではなく、実は私たちの食生活の変化にあります。和食が中心だった昭和40年頃の日本の食生活は、この50年間で洋食化が急激に進み、パンや麺類の消費が増え、原材料となる小麦粉などの輸入が増えました。また肉や乳製品を好んで消費するようになりました。

国産の畜産物であっても、飼料はほとんど外国からの輸入に頼っている状況で、食料自給率の低下につながった一因とも考えられます。

食料自給率が低いということは、どんな問題があるのでしょうか。私たちの食料が外国での生産に依存するという点なので、世界情勢の変化や海外の天候、食料問題などに左右されやすくなります。

食料が足りなくなる恐れや、価格の高騰などのリスクと常に向き合うこととなります。もしも輸入を依存している相手国に何か問題が発生し、日本への輸出がストップしてしまった場合は、私たちの食生活に大きな影響を及ぼします。

このように食料の多くを輸入に頼っているという状況は、深刻な

リスクと隣り合わせであるということを知りましょう。

私たちにできること

私たち消費者も決して他人事ではなく、日本の農業について考えていくときではないでしょうか。食料自給率を上げることは、私たち一人一人の行動に密接に関係しています。

「自分にできることなど何もないのでは」と思っていないでしょうか。そんなことはありません。私たちが変わり行動することで、日本の農産物の消費量を増加させ、食料自給率を上げる力になるのです。ここでは今日からできる、食料自給率アップの3つのポイントを紹介します。





①旬のものを食べよう
日本では季節ごとに違った旬の味を楽しむ文化があります。おいしい時期に国産のおいしい味を楽しむことが大切です。旬ではない時期は国内の生産量も少ないわけですから、外国からの輸入に頼らざるを得ません。おいしく栄養価も高い旬の時期に食べることは、輸入量を減らすことにつながります。

②国産に愛着を持とう
日本の農業は農薬の種類や使用する量などを細かく取り決め、消費者の安全を第一に考えた生産をしています。産地のブランド化などでは、常に新鮮でおいしいものを食卓に届ける努力をしています。価格が安いから輸入品を選ぶのではなく、国産に愛着を持ち、安全性や生産者の努力にお金を払いませんか。

③地元のもの食べよう
旭には安全で新鮮なおいしいものがそろっています。地元の農産物を食べて地元農家を応援することとは、地域経済を応援することでもあります。自分の住んでいる地域の農家が、どんなに愛情をかけてどんなに情熱を持って生産しているかを知ることが、私たちの地域を思う愛でもあるわけです。

人と自然を大切に地域社会に貢献する

地域の農業を考える上で重要な役割を持つのが農業協同組合です。JAちばみどりの専務理事、向後忠信さんに市の農業の特徴について聞きました。



JAちばみどり
専務理事 向後忠信さん

旭市は温暖な気候で、台風や豪雨、土砂災害などの自然災害が少ないこともあり、古くから農業が発展してきました。

地域の特徴は何といっても生産現場が若いこと。行政と農協がうまくタッグを組んで、後継者対策に長年取り組んできた成果だと思います。また集荷施設のフレッシュグリーンに代表されるように、生産現場と集荷作業を分担することで、農家は作ることに集中でき、売り上げが多くなったのも、多くの若者が就農するきっかけになっています。少量では勝負できない東京の市場でも、組織の力で戦えていると思います。

生産現場で最も重要なことは、消費者に安全な食品を届けることです。「人と自然を大切に、地域社会に貢献する」という考えの下、安全で安心な食材を食卓に提供していきたいと思います。

今後、生産現場での高齢化や農家離れは避けては通れない問題です。その対策として、農家の売り上げや所得を増やすことが重要です。農産物をより高く有利に売ることがもちろん、生産コストの削減にも貢献していきたいです。さらに安定した食料供給体制を維持しながら、農家の暮らしを守っていきたいと考えています。

