

農業を軸とした 地域活性化の事例

2022年5月27日（金）

新潟食料農業大学 青山浩子

自己紹介

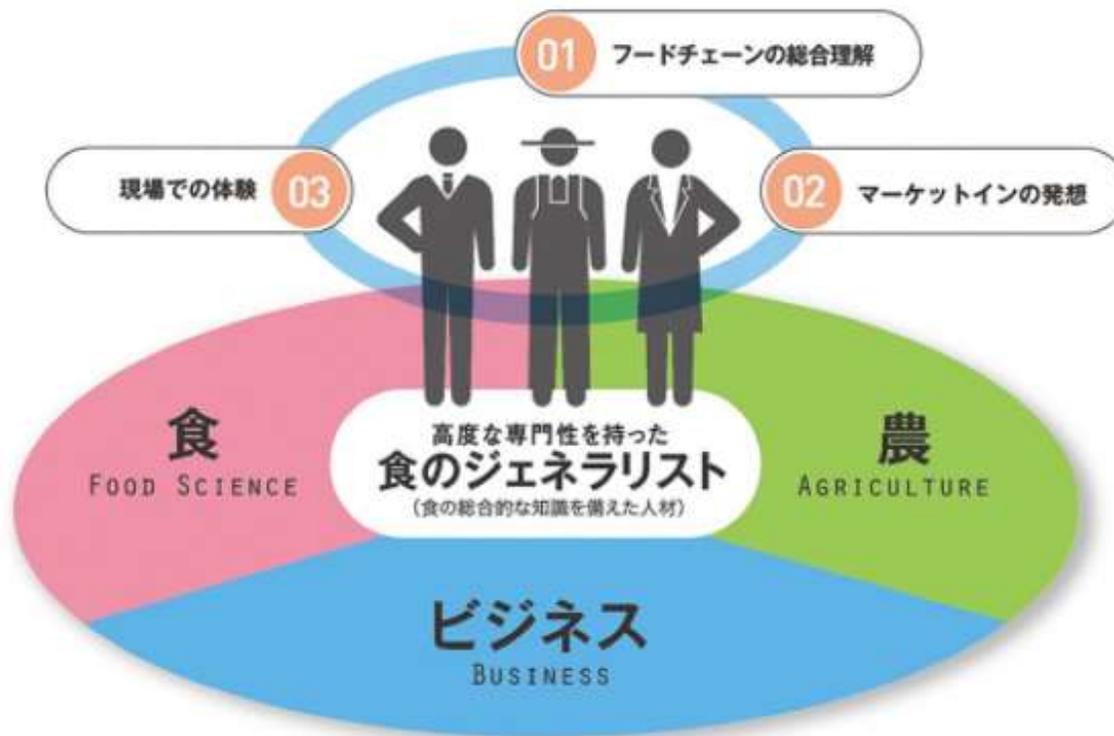


- 愛知県岡崎市生まれ。
- 京都外国語大学卒業後、JTB、（韓国留学を経て）韓国系商社、コンサルティング会社で勤務
- コンサルティング会社在职中、農産物の販売戦略づくり、ブランド開発などに携わるうちに、農業・農村に興味を持つ。
- 1999年1月 農業専門のジャーナリストとして活動を開始
- 2018年4月 新潟食料農業大学非常勤講師
- 2019年3月 筑波大学大学院生命環境科学研究科修了。博士（農学）
- 2020年4月 新潟食料農業大学専任教員（同時に新潟県民に）

- 現在、内閣府規制改革推進会議専門委員、日本農業法人協会理事、新潟県農業法人協会顧問、新潟県農林水産審議会委員など務めている。

新潟食料農業大学

食・農・ビジネスを一体的に学ぶ 「食」の総合大学として2018年に開学



情報提供

- 燕市に対する印象
- 企業城下町における農業の事例
- 考えられる選択肢（議論のたたき台になれば）

燕市といえば① 金属加工技術

- 言わずと知れた金属加工技術が結集した地域。
- 伊勢丹新潟店の「越品コーナー」でたびたび目の保養（なかなか購入まで至りません）
- 参加したい「燕三条工場の祭典」
- お詫び：2年前まで「燕三条市」だと思っていました。

燕市といえば② コロナ禍での迅速対応

- コロナ禍で、県外に暮らす燕市出身の学生への応援物資の送付が強烈に印象に残った。
- 自治体の動きとしてきわめて速く、受け取った学生からの反応も好評と伺った。



写真：フォーブスジャパン「新型コロナで自粛学生に地元の食材を送った燕市。食材とともに込められた思い」より

燕市といえば③ 活発な農業者

- 令和3年度 優良経営体表彰受賞者の農事組合法人あぐりマイスター長所さんの功績
- 2022年2月新潟県主催の「6次産業化セミナー」（オンライン）での樋浦幸彦さんの活躍ぶり。
- TSUBAME×ACTIONSの活動、燕市ならではの農業の在り方について熱く語っていただき、燕市の農業の可能性を知る。



資料：新潟県央情報交差点「もとまちきゅうり」でキュウリをブランド化【燕・弥彦 ぐるっと探訪】（2017.7.21）

企業城下町における農業あり方

- 事例 1 工業地帯の強みを農業に活かす（愛知県豊田市）
- 事例 2 地域資源を活かす（長崎県波佐見町）
- 事例 3 人材を活かす（静岡県浜松市）

農業生産法人 株式会社中甲（愛知県豊田市）

- 経営面積：約520ha（2019年時点）
- 作物：稲（212ha）、麦（237ha）、大豆（77ha）、キャベツ（8ha）、その他農作業受託
- トヨタ自動車下山工場関係者、コープあいち、トヨタ生協組合員様などと収穫体験などを通じた交流会を実施。「交流は私たちの大きな強み。互いの顔がわかる流通は、コスト削減にもつながります」（杉浦俊雄社長）



写真：ヤンマー機関誌「FREY」
3号（取材は2014年）

米麦中心から園芸へ拡大

- 自動車関連の工場が地域全体に林立。農家の兼業化が早くから進展。
- 4Hクラブ員を中心とした若い農家グループ（中甲の前身）が兼業農家から作業を受託（当初はJA経由）。
- 1974年に法人化
- 1989年より、直播を導入（当初は鳥害、発芽不良、稲の倒伏等で、収量確保に苦勞⇒技術改良を重ね、移植栽培と比べ、10%コスト削減に成功）
- 米、大豆、麦は全量JAに出荷（ただし、相対取引でAコープ、生協、量販店など行先を確保）
- 2010年より、キャベツなど園芸作物の生産開始（事業多角化、社員のモチベーション向上の一環）



農工一体の場が持つ力を活かす (長崎県波佐見町)

- 長崎県のほぼ中央に位置する。
- 人口約1.5万人（2020年2月時点）で、主産業は窯業と農業。
- 約400年の伝統を持つ「やきもの（波佐見焼）の町」として知られ、陶磁器に関わる事業所は約400あり、約2,000人が窯業関係に従事。
- 陶器まつりなど年間約32万人が来場。
- 陶器産業をいかした農業がおこなわれている地域。



場の持つ力を生かしたまちづくり

- 波佐見町は県内有数のコメ産地でもある。昭和40年代から陶磁器生産との兼業が本格化。
- 圃場整備によって生まれた余剰労働力が、陶磁器関連産業への就労と結びつき、農工一体の町として発展。
- 陶器まつりなどの集客力を活かし、製陶所跡を活用した農家レストラン、カフェ、雑貨店が立ち並ぶ地域もある。
- 現在は、移住政策にも力をいれ、「定年後移住」「子育て世代移住」などターゲットを絞り、定住しやすい支援を行政がおこなっている。

事例2 地域資源を活かす



波佐見焼

お料理の盛り付けは、もちろん波佐見焼。全ての料理・お飲物を、地元の作家さんの器で彩ります。販売は行ってありませんが、器を作陶されている窯元さんの展示を、中尾山の作品を中心に行っています。



日本酒・ワインセレクト

1772年創業。波佐見に蔵を構える今里酒造の日本酒ブランド「六十餘洲」を揃えています。土地の風土に根づいた水と米にこだわって醸されるこの地酒。全国の日本酒ファンからも評価の高い、少量仕込みの貴重な銘柄です。

イタリアワインも常時数種類ご用意しておりますので、お料理に合わせてお楽しみください。悩まれた時はスタッフがお食事に合わせてオススメをご提案します。

人材を活かす（静岡県浜松市）

- 静岡県浜松市は温暖な気候を活かし、みかんなどの果樹、野菜の生産がさかん。
- 一方、自動車のスズキやホンダ、楽器のヤマハといった企業の工場が建っており、工場の求人も多数存在している。
- 人口は約80万人（2022年5月）



多様な人材を活用（株）カクト・ロコ

- 野末信子さんが夫と共に、みかん生産→畜産経営を経て、1989年より多肉植物の生産を開始。
- 2004年に法人化。社名をカクト・ロコ（スペイン語で「サボテンに夢中」という意味）
- 現在、浜松市と長野県に5ヘクタールのほ場を持ち、生産した多肉植物はホームセンター、雑貨店などへの卸売の他、自社に併設した直売所、カフェなどで販売。



写真：カクト・ロコウェブサイトより

企業OBを活用し、組織的経営へ

- 多肉植物に特化後、事業が順調に伸びていった。
- 法人化し、従業員数が増えた後も、家族農業的な社風が変わらなかった。
- 地元企業のOBの助言を得て、組織的運営の必要性を痛感。
- 以降、アドバイザーとして組織運営のための制度づくりについて指導を受けた。
- 農福連携にも積極的に取り組む



左：このユニークな見た目の植物を、世の中に広めたい！と始めた多肉植物の生産。現在は、北海道から沖縄まで全国にカクト・ロココ多肉植物を届けている。

右：カクト・ロココでは接客のほか、カフェを併設した直売所も運営している。昨年リニューアルしたモダンなショップは、地元おこしの旅行館四町において空気の橋頭にもなっている。

写真：浜松市ウェブサイトより



議論のたたき台として（私見多いに含む）

- 高級なカラトリーの購入こそできないが、「使って食べてみたい」「体験してみたい」というニーズは相当高いはず⇒燕市産の農産物を使った料理を素敵なカラトリー等で楽しめるお店があれば...
- 匠の技術が農産物にも表れているはず。それを感じさせる農産物ブランドを確立していくことも考えられるのでは？
- 農業のあり方は今後大きな変化が予測（資材、燃料の価格高騰、食料安全保障、脱炭素社会実現）される。⇒将来を見すえた長期ビジョンもあわせて検討してはどうか？

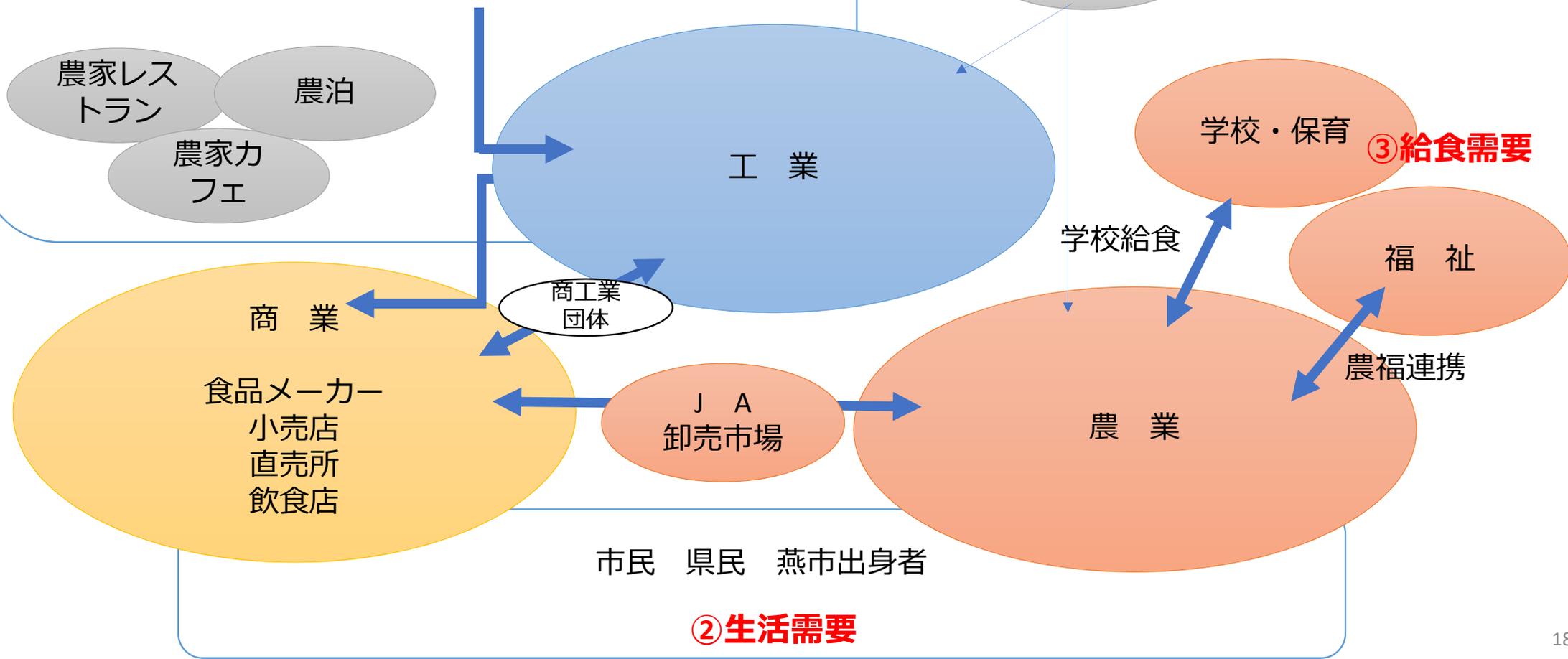
燕市の3大マーケット

行政は全体のつなぎ役

企業関係者
(出張需要)

消費者 観光客
(飲食/土産/ふるさと納税需要)

①燕市での飲食・観光・土産需要



ご清聴ありがとうございました。