

パネルディスカッション

未来へつなげる「農業・食」の魅力

～守り引き継ぐ山梨の宝～

コーディネーター

田中 進

(株)サラダボウル
代表取締役

パネリスト

織田 久美子

(株)ヴァインヤード甲斐国物語
代表取締役

パネリスト

菅沼 祐介

菅沼農園代表

パネリスト

村上 由実

甲府市×野菜ソムリエプロジェクト
こうふるふぁーむ代表

【第1部】

▼田中: 皆さん、こんにちは。第7分科会、分野は食育・農業です。テーマが「未来へつなげる『農業・食』の魅力」、副題が「守り引き継ぐ山梨の宝」で、始めさせていただきたいと思います。コーディネーターを務めさせていただくサラダボウルの田中と申します。パネリストの織田さん、菅沼さん、村上さん、それぞれの自己紹介を少ししていただいて、いろいろとディスカッションしていきたいと思っています。ではまず、私のほうから自己紹介させていただきます。

サラダボウルは2004年の4月1日、農業の新しいカタチをつくりたいということで、それまで10年勤めていた金融機関を退職して、新たに始めた会社です。全国から若い人たちが集まってきて、彼や彼女たちが成長するとともに、農場も広がっていきました。地域に点在する遊休農地の約80人の地主さんから120カ所くらい借りて、展開をするようになっていきました。広がっていく中で非常に大きな課題も出てきて、その時に取り組んできたのがいわゆる他の産業でも普通にやられている経営マネジメントでした。生産工程管理・品質管理・原価管理・人材育成などいろいろな取り組みをしてきました。そして、少しずつカタチが変わり、集約をした大規模な農場を全国に展開しています。最近では、「スマート農業」という言われ方もしていますが、非常に生産性が高く、働く環境も整えられてきています。

普通に週休2日で働き、朝8時出社、夕方5時には仕事が終わります。遅くても6時くらいに皆帰るような環境になってきました。

これは収穫をしている写真で、私たちの経営スタイルを表している特徴的な1枚なのでいつも皆さんに見ていただいています。重いものを持ち上げない、しゃがまない、かがまない。今、最高齢の方で、82歳の方まで仕事ができる環境になっています。60歳以上の方で47.4%を占めております。高齢の方まで現場で活躍できるような農場をつくっていて、地域の方々が働きに来てくれています。北は岩手県の大船渡市から、南は福岡のみやま市まで農業を展開しています。

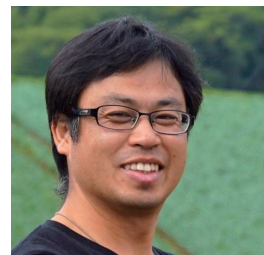




図1



図2



図3

図1が、山梨にある農場の写真です。図2が兵庫県の加西市にある農場の写真になります。図3が岩手県の農場ですね。オランダで体系化されてきたモデルですね。グリーンハウスの取り組みを日本に合わせたカタチで展開しています。非常に清潔な環境の中で、品質の高い物を生産性高く、という思いのもとで取り組みをしています。いわゆるスマート農業という分野になります。5分おきに約40項目の環境データを収集しています。例えば、温度・湿度・日射強度・積算日射量などです。さまざまなデータを見ながら、精密に栽培環境を管理することを行っています。山梨の栽培責任者が、全国のグループ農場を統括しています。全国の農場の環境データを観察・考察し、遠隔から指導することで、より良い栽培ができるような環境をつくっています。地域に価値ある産業をつくりたいという思いのもと始まっています。農業の新しいカタチの一つをつくらうと挑戦をしています。今日は「未来につなげる『農業・食』の魅力」というテーマに沿って、一緒に議論をさせていただきたいと思います。次に、皆さんの自己紹介をよろしくお願いいたします。

▼織田：改めましてこんにちは。株式会社ヴァインヤードの織田と申します。山梨の果樹を中心にインターネットで紹介する会社を運営しています。私は移住組で、2000年、結婚を機に神奈川県から山梨に移り住みました。四方を山々に囲まれて一面ブドウ畑しかないようなところでした。最寄りのスーパーまでは車で10km以上走るとな田舎町でした。私が初めに住んだのは、勝沼という種なし巨峰発祥の地ですけれども、ワインが日本で初めて造られたことでも有名なブドウの名産地です。私の夫は農家ではありませんでしたが、村の同じ組の人たちはほぼブドウ農家さんでした。こちらの山梨に移住した時は、ちょうどモモが盛りを迎えるところで、近所の畑を訪れて木で完熟したモモを皮ごと丸かじりした時のおいしさは今でも強烈に覚えています。恵まれた環境で育った質の良いフルーツのおいしさを多くの人たちに知ってもらいたいという思いと、同じ村の2代目・3代目の若い農家さんたちから「農協以外に新しい販路を開拓したい」という相談を受けたことがきっかけで、15年前の2006年に山梨の果物を直送するインターネットサイトをオープンすることになりました。これが出荷場の様子です。地域に密着し、作る人と食べる人がともに笑顔になれるような山梨の食文化を伝えていく活動を続けています。今日は、果樹農家さんとの取り組みについてや、そこで感じた魅力、課題点などをお話しさせていただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



▼田中：織田さん、ありがとうございます。外から来ると、そこにずっと住んでいる人とは違うものが見えてきますよね。

▼織田：そうですね。すごく私にとっては宝の山というか。素晴らしい地域だと感じています。

▼田中：ありがとうございます。後ほど、ゆっくりおうかがいしたいと思います。菅沼さん、自己紹介をお願いします。

▼菅沼：今回、学生の方も閲覧しているということで、学生の方寄りの発表にしていきたいと思います。私は東京生まれ東京育ちで、移住組です。2015年、大学卒業とともに山梨県に引っ越して農家になりました。現在、移住7年目、農家6年目になります。きっかけは2014年2月14日に降った大雪です。学生ボランティアとして参加して、主に畑の雪かきを行いました。東北の大震災を経験した学生ボランティアと一緒に活動していて、甲府に初めて来ました。自分がどうして農業を選んだかと言いますと、もともと大学が農業系でしたが、就活ですね。自分の本当にしたいことが受けている会社でできるか、それは何年後なのかなど悩んでいました。農業というのは、自分が経営者なので、自分のやりたいことをシンプルに自分の経営に反映できます。また、体を動かして仕事ができる。太陽とともに仕事ができるという、そのシンプルさ。こういったところにすごくボランティアをしながら惹かれ、こういった思いが自分の中に蓄積した結果、農家という選択になりました。現在は菅沼農園の代表として、自分の農園を持っています。スモモ・トモロコシ・ナスをメインで稼ぎの柱にしながらも、お米ですとかサラダ用の葉物ですとか、ジャガイモ、梅など約15品種、合計20品種ほど作っています。そういった農業の傍ら、もともとボランティアの時に思い知らされた若手の少なさですとか、若い人の地域の割合の少なさということに少しアプローチしたいな、という思いで移住したこともありましたので、農業体験・移住就農相談・学生課外活動支援など事業の拡大もやっています。



一例ですが、こういった形でチラシを甲府市などと一緒に、インターンや農業体験の受け入れを事業の主としてやってきました。こちらAgroadという団体、私の母校・東京農業大学の後輩たちがやっている活動です。学科公認でやっている活動で、こういった形で私の農園に来てもらっています。自分たちが勉強の中で学んでいることは、実際、現場ではこういうことが起きているってことを学んでもらい、社会に出た時、そういった知識を活かして、一流産業にもっとコミットしてもらおう活動になっています。現在も、コロナ対策を万全にしながら、地道に続いている活動です。

就農支援として、実際に移住して農業をやりたいって

方の受け入れもしております。私は農業を始めて6年目ですが、1年に1組ずつくらい受け入れをしまして、5組中5組、100%が当地域に移住し、農業を続けてくれています。今回、このような形で発表させていただくにあたり、なにが面白い話ができたらと思っているのでよろしくお願いします。

▼田中：菅沼さん、ありがとうございます。2014年の大雪害、思い出しましたね。典型的な農業のリスクなんですけど、よくそこで「よし、農業やろう」って思いましたね。その菅沼さんのメンタリティに今日は迫れたらいいなと思います。5組中5組就農ってすごいですね。続いて、村上さんお願いします。

▼村上：野菜ソムリエプロの村上由実と申します。本業は甲府市内に勤務する会社員で、普段は皆さんと違って農業や食育とは全く関係ない仕事を担当しております。今回、「甲府市×野菜ソムリエプロジェクトこうふるふぁーむ」という団体の代表をしているご縁で、登壇させていただくことになりました。私は山梨市出身で、高校まで山梨市内の学校で学び、山梨大学を卒業しました。就職後、数カ月都内に住んだものの山梨県内に配属され、その後もずっと山梨にいます。なので、織田さんや菅沼さんとは違って、人生のほとんどの時間を山梨県内で過ごす、生粋の山梨っ子です。もともと食べるのが好きだったのもあって、結婚後、軽い気持ちで野菜ソムリエの資格を取得しました。それをきっかけに甲府市を中心とした山梨の農産物の魅力に触れる機会が増えまして、それを多くの人に伝えたいと考えるようになりました。

その後、もう一つ上となる野菜ソムリエプロやフードツーリズムマイスターなどを取得し、全国に向けて山梨県のPR活動を行っています。また、同時に自治体や民間企業と連携しながら、さまざまな活動も展開しております。そして、その中の一つが、今回こちらに登壇させていただききっかけとなった「甲府市×野菜プロジェクトこうふるふぁーむ」になります。こうふるふぁーむは、甲府市農政課と連携しながら2015年から活動を行っているグループです。地産・地消の推進、農産物のPR、食育活動を3つの柱とし、山梨県産の野菜や果物を使ったスムージーの販売や収穫直後の野菜や果物を使った料理教室、産地見学や収穫などの農業体験、野菜や果物の食べ比べ、珍しい野菜や特産化を目指す野菜の食べ方提案・レシピ作成、伝統野菜や郷土料理の認知度向上のサポートなどを行っています。メンバーの共通点は、野菜ソムリエまたは野菜ソムリエプロの資格を持っていること。それぞれ職業はさまざま、農家さんや栄養士、私のようにただ食べるのが好きって人もいます。それぞれの得意分野の異なる個性を活かしながら、いろいろな活動を行っています。私たちの活動はほとんどが直接対面式のものばかりなので、コロナ禍の煽りを受けて、残念ながらここ最近の活動としては農産物を使ったレシピ紹介くらいです。レシピは、甲府市内の直売所で配布していただいたり、ホームページで公開していただいたりしています。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

▼田中：村上さん、ありがとうございます。農業や地域とは違う視点からの話も伺えたらと思います。ここからは、皆さんに農業の魅力と課題について、織田さんいかがでしょうか。

▼織田：そうですね。魅力、特に山梨の農業はビジネス発展の宝庫だと思っています。私のような移住者、よそ者の視点で見ると、地元の人が普段から目にして当たり前と思っているところに、実はおもしろいお宝があると思っています。ブドウで例え

The Exit.プロジェクト 交通費全額支給
農業ライフ 農業体験 農作業したい方 募集
農学系の大学生

農業matching事業
1泊2日で農業を知る インターン
こんな方にオススメです
毎週土・日 参加費無料
交通費、食費、宿泊費無料

山梨県甲府市 交通費支給、三食付き
①5/21、22(1泊2日)
②5/28、29
③6/04、05
④6/11、12
無料
毎週先着5名



「こうふるふぁーむ」とは
甲府市農政課と連携しながら、
▶ 地産地消の推進
▶ 農産物のPR
▶ 食育活動
を柱に、2015年から活動を行なっているグループ。
メンバーの共通点は「野菜ソムリエ」の資格を持っていること。
それぞれ得意分野の異なるメンバーの個性を活かし、様々な活動を行なっている。

甲府市×野菜ソムリエプロジェクトチーム

ると、皆さんが知っているシャインマスカットや巨峰、ピオーネ以外にも、実はたくさんの品種があって、日本では100種類くらいの品種のブドウが作られていると言われてます。黒いシャインマスカットや赤いシャインマスカットもありますし、一粒がゴルフボールくらい大きいブドウとか、ハートの形をしたブドウとか、香水のようにいい香りがするブドウもあります。大量生産されている物しか一般流通には乗りにくいんですけども、品種改良で生まれた珍しい品種とか古来からあるような伝統的な品種は、消費者からウケて、大変喜ばれています。もう一つの魅力は、東京の隣という立地です。特急電車に乗れば、1時間半位のアクセスの良さで、菅沼さんのような新規就農した先輩たちのサポートもすごく手厚いですよね。なので、二拠点居住をしながら農業を始めやすい環境も魅力だと思っています。

▼田中：ありがとうございます。外から来た人だからこそその目線もあるでしょうし、きっと「こんなブドウがあるんだ」って、いろいろな発見があったんでしょうね。

▼織田：そうですね。スーパーでは、デラウエアか巨峰しか見たことがなかったので、本当に近所の人たちが持って来てくれる、いろんな色のブドウがすごくおいしくて感動しました。「これは全国の人たちに伝えなければ」って使命感に燃えました。

▼田中：反面、世の中に出てないって、出てないだけの理由があって、それを広めていくってすごく難しくありませんでした

▼織田：そうですね。やっぱり、大量生産できないと一般的な市場に並んだり、流通はしにくいので難しいところはあります。でも、うちとお付き合いがあるのはほとんど小規模の農家さんたちで、その分、密に連絡が取れるので、ダイレクトにお客さんにメールやSNSをとおして紹介することで、希少価値の高いものを広げていけるような可能性を感じています。

▼田中：実際に消費者の方と直接、接点を持っているからこそ感じられる手ごたえですよ。逆に、織田さんから見て、農家の方々の課題ってどんな点だと思いますか。

▼織田：一番の課題は、生産者自身で価格設定がしにくいところですね。価格決定権が限りなく少ない。思うような評価が返ってこないということです。作る人と食べる人の距離が遠いと感じています。また、食卓に上がるまでの日数もかかります。一生懸命作っても、作る人の思いが食べる人まで届きにくく、食べている人の評価も返ってこない。生産の現場にいる方たちは、モチベーションをどこに持っていけばいいかわからないってことをよく耳にするので、そういった距離をどう縮めていくかも課題だと思っています。

▼田中：菅沼さんは、農家目線から、農業の魅力と課題をどう考えていますか。

▼菅沼：地元が東京で、長男坊で移住してきたものですから、実家との縁で、実家で何かあった場合は、すぐに帰れるというアクセスの良さが、農業をする場所に山梨県を選んだ一つの理由です。あとは、大量消費地の東京が近いというのも魅力です。コロナ前はマルシェと言いまして農業者が集まり市場を開く形が東京によくありましたので、すぐに行って

朝採れの物を販売できましたし、強みだなと思っています。あと、甲府市は盆地地形なので、水源が非常に豊富で、きれいな良い水をたくさん使えるのも、作物や農家にとって非常にありがたいです。改めて言えば、農業の魅力は、自分の思いをすぐに反映できることと、自分が作った作物で人を幸せにできることだと思います。

▼田中：めちゃめちゃカッコいいじゃないですか。「農業ってシンプルですよ」っていう表現があったと思いますが、分かりやすいですよ。社会に付度することもなければ、顔を伺うこともなく。お客さんも付度なく評価しますもんね。まずかったら買わないし、価値以上の値段では買わない。すごく分かりやすいと思うんですね。そういう意味で、自分を本当に表現しやすい仕事だというのは、すごく共感できました。逆に菅沼さん、農業の課題って何だと思います？

▼菅沼：良くも悪くも自己責任であるということですね。あと、会社的にやっている人間じゃないので、ヒューマントラブルのリスクが高いです。

▼田中：それは…(笑)あまり聞けそうもない、深掘りできそうもない部分ですね。これ、地域の難しさですか。それとも…

▼菅沼：自分のってこともありますね。例えば、注文をいただいた時にダブルチェックとかなかなかできないので、忙しい時に間違えて誤発送しちゃったりとか。箱詰めする時にA品だったはずなのに、ちょっとB品が混ざっちゃったりとか。

▼田中：近くで就農した5人を見て、感じる課題ってどんなのになります？そういう人たちをとおして見たほうが、客観的に農業の課題って見えるんじゃないかと思って。



▼菅沼:自分はあまり感じませんでしたが、入る地域の方々と円満さっていうのが、すごく大きいんだなっていうのは周りを見て思います。自分自身も、昔は苦手だったコミュニケーション能力が否が応でも身に付いた感じです。やっぱり仲違いしちゃうと、いい畑の情報も入らなくなりますし、そういう情報がはねのけられちゃうってのもつたいないなって。

▼田中:田舎ならではですかね、この問題は。「昨日、何時くらいに寝たよね。電気消えたね。」とか「昨日、朝早く出たけど、どこ行ったの?」みたいな。どこで見ているんですかね。まあ、そのくらいのことをうまくやり過ぎないと、楽しい田舎生活はできないですかね。

▼菅沼:自分の中で、ふんざりつけながらやっております。

▼田中:村上さんは、お二方とは少し違う視点での活動になると思うんですけど、農業とか食の魅力について教えてもらえますか。

▼村上:私は、まず消費者として感じる農業の魅力っていうのは、特に山梨は日常生活のすぐ近くに畑があるので、新鮮な物を新鮮なうちに、口にできることが大きな魅力だと思います。私はずっと山梨にいて、それが当たり前なので、山梨は、何も無いところって気持ちだったんですけど、山梨に移住してくる人や、県外の友人に聞くと「そんなのすごいね。野菜・果物はもらえる物ってすごいね」みたいな。それで初めて、それが幸せなのだとということに気づくことができました。



▼田中:山梨あるあるでしょうね。モモのシーズン終盤になると、家の前に誰が置いていったか分からないモモが、食べきれないですもんね。

▼村上:そういったものがあってこそそのA級品で、いただいた物とは全然味が違うのも分かっているんですが、いただく物が普通と思っているので、それがどれだけ贅沢なことなのか今すごい身に染みしています。

▼田中:野菜ソムリエさんの間でも、農家の話ってすると思いますが、皆さんの立場から見た農家の課題とか、もしくはそこから少し紐づいた食の課題、地域の課題って、どんなことを感じますか。

▼村上:私たちの活動は農家さんと直結していて、活動をするうえで旬な物を扱いたいと思うのですが、農家さん、そういう時期は農繁期でとてもお忙しいんですよ。産地に行ってみたいと思っても一番お忙しい時だって分かっているので、そういった調整の難しさを感じています。

▼田中:このセッションでは、皆さんから農業の魅力とか、地域の魅力、課題に触れていただきました。たぶん「農業」っていうと、広く捉えすぎる感じって皆さんにもあります。「農業」っていう切り口で会話をされることにいつも違和感を感じるんですね。例えば、高原でレタスを作る農家と、僕らみたいにハウスでトマトを作るって全然違うんですよ。花を作る農家なんでもっと違います。北海道で酪農する人なんて、業界が違うくらい違うし、それこそ、果樹の人とは職業が全く違うと思っているんですよ。1日のリズムも違えば、1年間のリズムも全然違うし。成り立っている形が全然違うので、そこに紐付いて地域の課題も全く違うし、解決の手法も全然違う。その分、魅力もあれば課題もあるんじゃないかなって思っています。これから、農業・食の魅力をどう伝え、次の世代に引き継いでくかということも、私たち一人ひとりの課題であるし、地域の課題だと思います。特に最近、「スマート農業」ってことも言われてきて、本当にできることが変わったと思うんですよ。菅沼さんは、スマート農業をどういうふうに感じていますか。

▼菅沼:学生とか素人の方への作業の伝えにくさなどをAI・ITの部分でカバーできればいいと期待しています。

▼田中:今までできなかったことが、すごいできますよね。先ほど、村上さんがコロナ禍で対面型の取り組みができないと言っていましたが、私たちも視察とかバイヤーさんの受け入れができなくなりました。でも、普段からICT的なことはいろいろやっていたので、バーチャルファームツアーをやり始めたら、今まで以上に簡単に遠くの人と、そういう場の共有ができるようになったんですよ。特に今、リクルートの部分、新卒採用対応なんかでは、200名くらいエントリーしてくれるんですけど、最初にウェブ面接をして、それこそバーチャルファームツアーで農場の映像を見てもらっています。今、週休2日でやっていますが、将来的にはさらに3週間の長期休暇が取れる農業現場にしようって、2~3年のうちにやりたいなって思っています。スマート農業って言われるように、農業にもAIやロボティクスが同時に入ってきて、大きく変わってきたなと思います。魅力でもあり、必ずその裏側には課題もあると思いますが、いろいろなカタチが農業にはあって、菅沼さんも言われたように、人の数だけ農業の魅力を発信できるし、自分のスタイルで挑戦できるっていう良さがありますよね。

次の話題、農業の課題に移りたいと思います。担い手不足、高齢化、遊休の耕作放棄地。いろいろな問題があります。農家の所得をどう向上させるか、なんてこともあると思います。皆さんがそれぞれの分野でどういうふう、これから取り組みをしていこうと考えているかを教えてください。

▼織田:うちの取り組みというよりは、感じることですが、今後の農業の現場でもダイバーシティ化がカギになってくると思い

ます。体力的な面では、AIの力を借りるという改善は必要ですし、仕事環境とか、例えばトイレなどデリケートな問題で改善が必要なことがいろいろあります。ただ、多様な人たちが働くほうが、消費者のニーズに合わせた物作りができますし、6次化の取り組みでもアイデアが豊富に集まりやすいと思っています。

▼**田中**: ダイバーシティですよ。最近やっと私たちも、きちんと男子トイレ・女子トイレを別々にして普通になってきましたけど、基本的に農家って、簡易トイレ一つが畑にあるだけですもんね。

▼**織田**: そうですね。お手伝いに来た方も、皆一緒にトイレを使うとか、それが嫌で近くの公園のトイレを借りに行ったりとか。畑も点在してますので、このことは、けっこう大きな問題かなと思います。

▼**田中**: トイレの設置問題は農家の課題ですね。村上さんは「それぐらいすればいいのに」って思うんでしょうね。

▼**村上**: 私もちょっとお手伝いに行ったりすると、コンビニエンスストアのトイレを使わせていただいたりしますね。

▼**田中**: 特にSDGsなんかも、農業界に本当に求められるようになりました。ソーシャルグッドという視点から、生産者一人ひとりが見られているなって感じます。ダイバーシティを実現していくことも求められているんでしょうね。ありがとうございます。菅沼さん、何か感じられている課題、ございますか。

▼**菅沼**: やっぱり移住当初から感じている若手の不足、就農者の不足、若手の努力が一番かなと思っています。

▼**田中**: どこに問題がありますか。若手の努力っていうのが気になりますが、一旦置いといて、構造的な部分で、やっぱり若い人たちがいないですよ。この事実の原因と現状をもうちょっと深く掘ってみたいと思います。

▼**菅沼**: 自分が今一番感じているのは、農業生産法人といった所をワンクッションにする方にして、ふんぎりがついてないのは、社会の見通しの悪さが少し原因なのかなと思っています。自分自身を守っていく方法を自分自身で切り開くというより、社会情勢を見ながら、社会の流れに従っているといつの間にやら50歳、60歳になっている。それで「昔は農業やりたかったけど」っていう方が、会社を辞めてからのんびりとやってるパターンが多いのかなと。全然悪い流れじゃないんですけども、若手が少ないっていうのは、少しそういうところが原因なのかなって思ったりもします。

▼**田中**: 織田さんと村上さんにお聞きしますが、どうしたら農家、農村地域に農業を生業とした若者が増えますかね。

▼**織田**: さっきの続きで、多様性だと思います。女の子がいる所には男の子が集まるし。それ本当に重要だと思っていて、農業女子ってすごく注目されていて、ファッションも素敵だし、キラキラしたような感じで紹介されることもあって、どんどん増やしていきたい。そういった女性の働きやすさを進めていくことで、若い子たちがどんどん増えて活気が出てくるんじゃないかなと思っています。

▼**田中**: 私の個人的な意見ですけど、6次化って、女性の、特に農家のお母さんの解放から始まったと思っています。婦人会で味噌を作って、売ってみたらすごく喜ばれて、初めて旦那に何も言われない財布ができて。それがちょっと楽しくて、みたいなのが原点だと思っているんですよ。昔の農家のお母さんたちって自由が無かったじゃないですか。財布も無ければ、朝から一緒に作業して一緒に軽トラに乗って帰って来てるのに、家に帰った瞬間「飯まだか」って言うお父さんがいてっていう。そういう中で、女性の在り方っていうのが変わっていくと、特に農家の女性の在り方が変わっていくと、もっと産業として変わるんでしょうね。

▼**織田**: 食べる人の感覚に近いのは女性だと思っていて、健康志向だったり、農作物を食べて綺麗になりたいという思いとか、そういったところの感覚も6次化に向いているんじゃないかなと思っています。アイデアがどんどん湧いてくるのも女性の生産者なので。

▼**田中**: そうですね。6次化なんかは女性がやらないとうまくいかないですよ。村上さん、農家や農業地域に若手がいるような状態をつくるには、どうしたらいいでしょうか。

▼**村上**: 農業の課題の一つとして、収入の不安定さがあると思います。全てを投げうって農家になるというのは、とても素晴らしいことですが、やっぱり会社員はある程度収入が安定しているので、農家の不安定さに後ろ向きになる方もいらっしゃると思います。コロナ禍もあって現在、二拠点生活を送る方も増えているので、本業である程度収入を確保したうえで、副業として農業を行うスタイルというのが確立されていくと、若手も増えていくのかなという気はします。山梨は東京に近いですから、山梨で働きながら農家をやって、何かある時は都内に行くという活動には、山梨は最適だと思います。全ては自分の責任でできるという利点はあるんですが、農業の課題としては、その分、収入は不安定になるので、踏み切るにはハードルが高い。他の会社に転職するのは訳が違うところが課題だと思います。

▼**田中**: 農業の所得向上について、皆さんから見て「こんなふうに、うまくしてる人いるよね」とか、もしくは「こんなふうにしたらいいんじゃない」ってサジェスションのようなものをお聞かせいただいてもいいですか。

▼**織田**: 作っている人と食べる人の距離が遠く、それぞれの理解が遠いということを改善していくことだと思っています。うちの取り組みとしては、ここ数年で気候変動による収穫時期のズレや、価格の急激な変動、天候、規格外品の増加などが問題になっていますが、そういったところを、お互いの理解を深めることで、おいしくないのに無理に収穫したり、高い時に収穫し

たりせずに、もともとの契約どおりの価格で安定させて、お客さんにはちゃんとした旬を伝え、おいしさ重視で届けるということをしています。

▼**田中**: 消費者の方と直接やり取りって、すごく喜ばれるし有効ですよ。逆に、もう少し規模が大きくなった場合、どう工夫したらできると思いますか。今までの一般的な流通だと、どちらかっていうと等級とかに農家は目がいくじゃないですか。等級イコール単価の高い低いが出てくるので、高い等級を狙って、味とは別のところにいっちゃいますよね。

▼**織田**: そうですね。なので、今までのような農協が決めた基準で作るといったところから変えていきたいと思っています。お客さんのニーズは、等級のとおりに欲しいではなく、「おいしい物が食べたい」なので。食べる方も、なぜそういう等級があるのかや、実際、等級からズレた物がどういう味がするのか、どういう価格になるのかを、お互い理解することが大事かなと思います。

▼**田中**: そうすると、おいしさの価値どおりの価格が付いて、農家の所得向上にもつながってきますよね。織田さんが運営するネット販売というのは新しいカタチとして出現してきましたが、流通をつくるうえで一番これまで難しかったこと、課題で乗り越えるのが一番大変だったことってどんなことですか。農家の人も同じ課題を抱えていて、それを解決できない人もいっぱいいると思いますが、そういう方々のヒントになればと思います。

▼**織田**: 私たちは、ただ実った物を買って売ってところだけではなく、生育の段階から生産者と一緒に取り組みをしています。食べる方の希望を伝えて、生育の段階から企画を一緒に作っていきます。そういったことで、無駄の無い、価格変動の無い物を届けられたらと思っていて、大変だったところは、始めはそれができなかったことです。自分たちが畑に入って生産者と取り組みができなかった時には、できあがった「規格物」を買って届けなければいけなかったの、食べる方との距離をすごく感じて難しいところでした。

▼**田中**: 最初、畑に入るのが難しかったのは、何か要因がありますか。

▼**織田**: やっぱり、よそ者だったってことと、15年前はまだネット販売というところに生産者さんが怪しさを感じていて、騙されるんじゃないとか、理解してもらえないまで、数年かかりました。

▼**田中**: 理解をしてもらうのに時間がかかったところが、けっこう肝な気がします。分かっているけど、農家の人は変わらない、変えられないみたいなどころがありますよね。織田さんの立場から、農家の人たちにメッセージとして、「こういうふうにしたら、変わるんじゃない? チャンスにチャレンジできるんじゃない?」ってことがあれば教えてください。

▼**織田**: この企画が売れるよとか、こうしたほうがいいよってことではなくて、やっぱりお客さんの声をダイレクトに届けることが一番、生産者さんに響いています。うちでは、お客さんにアンケートを取ったり、食べた方の口コミがあったりするので、どんどん蓄積されていって、すごくいい声、悪い声もたくさん寄せられるんですね。そういったものを、包み隠さず生産者さんにお見せしています。それが1年の成績表のようになっていまして、やる気というかモチベーションにつながっているかなと思います。

▼**田中**: 変わる生産者の特徴とか共通点で何かありますか。

▼**織田**: 良い物を届ける方は毎年、リピーターになってどんどんお友だちに送ったり親戚に送ったりっていうのが広がっていきます。インターネットでも密にコミュニケーションを取るってところが重要かなと思います。

▼**田中**: そういうのに、きちんとコミットしてくれる、一緒になってやってくれる生産者が長く続くんですかね。取り組みとしては。

▼**織田**: お客さんに「おいしい」って思ってもらいたいって気持ちが強い方と一緒に取り組んでいると、私たちもすごく張り合いがあって、どんどん改善して良くなっていけるので楽しいかなと思います。

▼**田中**: ありがとうございます。菅沼さんの農家の所得向上ってどうですか。

▼**菅沼**: 自分の地域では、果樹と野菜の混合農業が主ですが、自分はそこに一つの答えを見出しています。リスクヘッジとして、いろんな作物の知識を蓄えておくことは農家の所得向上にすごく足がかりになるかなと思っています。トウモロコシ・スモモ・ナスの3品目を軸にしながら別の作物もいろいろ扱っている中で、自分の強みは特にナスとスモモです。自分の長所は伸ばしつつも、別の作物でいろいろな方にPRもできますし、自分の持っている販路に関しても、いろんな魅力配信ができる。そこに対していろんな可能性が生まれて、販路もたくさん持っている、またそれもリスクヘッジになる。1カ所だけに卸していると、そこが少し転覆した時に、自分の経営もまとめて転覆しちゃうってこともある中で、そういった多様性みたいなところが自分の中でどんどん生み出せていけると所得向上につながっていくのかなって思っています。

▼**田中**: ありがとうございます。よく農家とか、地域で出る話題としては「作るのはできるんだけど売ることができない」というのがよくありますよね。菅沼さんは今6年目。1年目から時系列に、取引先がどういうふうに変化してきたか教えてもらっても大丈夫ですか。

▼**菅沼**: 1年目は、研修先の農家さんのノウハウを全て自分にトレースしようと思って活動しましたので、100%ほぼ農協さんに系統出荷って形で、どれだけ自分ができるのかっていうことをやりました。2年・3年目あたりから地元の直売所や、仲間

が自分で野菜を取り扱うような仕事を始めました。当初まだあんまり浸透してなかったECサイトの直販も少しやってみたのですが、ECサイトは自分に向いてなかったんで、3年・4年目は八百屋さんや飲食店さんの取り引きを少しずつ伸ばしていきましました。5年・6年目は、地元のスーパーさんにも少しずつ卸しながらして、今はJAさんの系統出荷、地元の直売所、都内の八百屋さん、最後地元のスーパーという形で広がってきています。

▼**田中**：年々広がってくる中で、リスクヘッジにもなりバランスも良くなり、所得向上って視点から大きな変化がありましたか。

▼**菅沼**：やはり系統出荷だと自分で価格を決められないという弱点があります。自分の生産技術はどんどん伸びていって、品質が良くなっても、地域、別の産地で物がたくさん取れてしまうと安くなってしまいます。自分のいい物も安く買いたたかれてしまうっていうのも目の当たりにしてきた中で、自分で販路を持っていると、自分の思った中で価格が決まります。まずかったら「この価格じゃなくて、この価格にしてくれ」って言われますが、良かったら、その分だけ一つあたりの所得が上がってくるというのはすごく大きな、自分の中で少しずつ積み上がってきているものだなと思っています。

▼**田中**：私はちょっと逆の意見も持っていて、サラダボウルグループって、兵庫なんかは農協さんにも出資をいただいて一緒にやっているんですね。自分でできる人は自分で売ったほうが、例えば市場に出すよりはいいかもしれないけれど、多くの方は、「ちゃんと農協に出して市場に出したほうが自分で売るといい値段になるんじゃないの？」って思っているほうなんですよ。地域を支えているとか、維持という意味で、農協とか系統出荷って、ちゃんと意味があって、歴史の中で作られてきているんだなって思っているんですよ。個人的には、菅沼さんとか僕みたいな変わり者で、人の言うことを聞けない人に残された最後の仕事が農業だから、自分たちでやりたいように売ってみたり、自分勝手に何かをするのが許されてる人たちが自由にできる仕事でもあるのかなと。だから、系統がいいとか、自分たちが売るのがいいとかではなく、こういう選択肢がたくさん出てきたのもそれこそ農業に多様性が生れてきたと思うんですよ。自分の意思で決められるようになってきた、自分の意思でチャレンジができる舞台になってきたというのは、農業のダイナミックさにつながってるなってすごく思います。



▼**菅沼**：系統出荷が、実はまだ収益の6割・7割くらいを占めています。作ったものを作っただけ扱ってくれるという、すごい大きな強みがある。特にナスなんて1日何百キロ出しているんだっていうくらい。それを自分でさばくってなると、とてもじゃないけど厳しいので、そこはすごく新しく農業を始める人にとっても強みになるなと思っています。

▼**田中**：山梨の甲府や西八代のナスを売る力はすごいと思いますよ。自分で売ると絶対高く売ってくれますよね。やっぱりそれだけ地域のブランドになっていて、長い時間かかって作ってきてくれるじゃないですか。技術なんかも、例えば菅沼さんがお世話になった師匠も、その前の人たちから受け継がれていますもんね。

▼**菅沼**：その人たちが何万、何十万という箱数を出してきた中で培われてきた信頼だと思います。

▼**田中**：村上さんから見て、この農業者の所得向上とか、もしくは農業者だけじゃなくてもいいですが、地域の食に携わる人って、所得向上っていうのが皆共通の課題じゃないですか。どんなふうに見えますか。

▼**村上**：農家さんに作っていただいた物に対して正当な値段が付いていないというところが少しあるかなと思います。天候等で数量が少なくなった時に、野菜の価格が上がるというニュースをテレビで目にするんですが、それはもう当然のことで、もちろん買う側にすれば安いほうが助かるんですけど、作っていただいた農産物に対する評価ができていないというところは大きな問題だと思っています。なんでその値段が付いているのかとか、どういったストーリーがあってこの農産物が作られているのかとか。私たちの活動の中に農業体験というものもあって、ただ種を蒔いて収穫するだけではなく、どんな作業があって、どんな苦労があって、最後にこういう物ができたんだっていうストーリー的なところを私たちがお伝えすることで正当な価格が付き、農家さんの収入向上につながれば良いと思っています。

▼**田中**：ありがとうございます。個人的には日本の農産物って、めちゃめちゃ高いと思ってるんですよ。世界と比べて。例えば、トマトでいうとヨーロッパの価格の3倍とか5倍するんですよ。それに比べて、総じて食そのものが安いと思っているんですよ。ランチでも1食1,500円、2,000円するのってヨーロッパでもアメリカでもけっこう当たり前じゃないですか。それに比べて、例えば500円でラーメン食べられたらよくないと思うんですよ。でも、パスタは1,500円とかじゃないですか。いろいろな食が、日本って安いなって思うんですよ。いろんな企業が努力した結果だとは理解していますけれども。やっぱり食の価値が少し低いのかなというの個人的に感じていてですね、そこにもっともっと向上するような価値観が生まれるといいなあって思いながら。その食の価格の相対的な低さに比べたら、農産物はまだ高いほうにあって、ありがたいなあって思いながら私は農業に携わっています。もっともっと食の価値を上げていきたいですよ。

▼**村上**: はい。人生において食べることは生きることだと思うので、絶対なくなることはないのに、皆さん他にお金を使うの
かな。食にもうちょっと使うような時代になればいいかなと思いますね。

▼**田中**: ありがとうございます。このパートのまとめとして、農業にはいろいろな側面があるということですね。農業経営的な
話であるとか、社会の中での価値も出ましたね。産業政策と地域政策みたいな言葉を使われることもあるんですが、例えば
農業経営をどうしていくんだ、地域の産業としての農業をどうしていくんだ、という側面もあれば、片方で、今、織田さん、村上
さんの背景にあるように、地域の景観をどう守る、とかそういうことも非常に重要です。近年、災害が本当に増えてきて、
今まででは考えられないような雨の降り方や、考えられない時期に雪が降ったり、台風が来たり。地域を守っていく一つの役
割を担っているのも農業だと思います。いろんな側面がある中で、農業をどういうふうに地域にとって価値ある産業にしてく
のかっていうのは、共通の課題としてこれからも考えていきたいなと思います。

最後に、今後の活動の目標として、10年後とか20年後、皆さんがどんな姿を見ているのかを、ぜひ教えてください。

▼**織田**: うちで一番優先する課題は、食品ロスの軽減です。徐々に有効活用できてきていますが、いずれゼロを目指して力を入れ
ていきたい分野です。もう一つは食育についてですね。私は2人の息子を育てながら、この仕事をしているので、地元の農業への
理解とか愛着とか誇りが生まれるような食育活動を目指してやっています。先ほど田中さんが言ったようにSDGsということも言
われているので、作る責任、使う責任で、私たちが責任をもって生産者さんと協力しながら取り組んでいきたいと思っています。

▼**田中**: ありがとうございます。食育については、次のところでも話をさせていただくんですけども、子どもたちに一番、何を伝
えたいですか。特に自分の子どもたち。

▼**織田**: 食べることの大切さということですかね。それが、今住んでいる地域、見回せば畑が広がっているという豊かな地域
に育っていることを誇りに感じてほしいなと思っています。

▼**田中**: 難しいですね、誇りに感じてもらうって。どういうふうにしたら、結果として誇りに感じるのか。「誇りに感じな
い」って言っても感じるものじゃないので。

▼**織田**: そうなんです。それすごく難しい。私は、私が毎日、生産者さんと話をし、畑に通ってというのを息子たちは見
ているはずなのに、お兄ちゃんのほうは実はフルーツが食べられない、食卓に出しても食べないんです。食って、一番生きる中
で重要なことなのに、伝えていくことが難しいなと思っています。下の息子のクラスでは、農業に関わってる人が一人もいない
というのが出てきているので。身近に畑はあるけれど、なかなか触れ合う機会が無いところを食育という形で広げてい
ければなと思っています。

▼**田中**: きっと、大人になって自分でお金を出してフルーツを買う時に分かりますね。彼女ができて「おいしい、おいしい」
って食べているのを見て「おいしいんだ」って初めて分かりますね(笑)。菅沼さん、お願いします。

▼**菅沼**: 今後の活動の目標としては、やっぱり就農サポートをどういった形で進めていこうか、常々考えています。一番目
に就農した方からどんどん年齢が下がってきてるんですね。自分の年齢に近づいてきているんですけども。一番最初の方が4
0代。今、私が30歳なんで、もう32~33歳まで下がってきています。学生の新卒と女性の方が地域に入らないっていうのは、
学生や今まで移住した人を巻き込んで少し話し合いをして、この地域のためにも農業のためにも、どういったらそういうところ
が解決できるか考えていこうかと思っています。

▼**田中**: やっぱり、菅沼さんの10年後、20年後も聞きますかね。教えてください。

▼**菅沼**: 自分自身はですね、これはあまり地域の方にも話してない秘密の話でもあるんですけど、もう少し自分の活動をする
地域を増やしたいと思っています。山梨県も非常に魅力的な県ですが、もう少し離れて、季節や作物をずらせば、他のところ
でも農業できるなと思っていて。自分の農業の地域の可能性を広げようかと思っています。

もう一つ、今スモモをやっている方がかなり周りで減ってきてまして、逆にこれチャンスだなんて思っていて、「自分はスモ
モ農家だ」って言えるような10年・20年後になっていたらなと思います。

▼**田中**: 農業の課題とか地域の課題の一つに、行政の区割りが強すぎるっていうのもあると思うんです。これってどうし
ても、補助金を含めたいろんな政策の背景はあると思うんですが、その地域の中で何かを完結しようとしすぎる側面が、どう
しても出てきてしまいます。今これだけグローバルになる中で、地域を飛び越えて連携することで、その地域が抱えている
課題が解決できることがいっぱいあると思います。農業の課題が農業界だけでは解決できない、地域の課題が、その地域
だけでは解決できないなって思っているのもっとオープンになるといいですね。いつの日か、菅沼さんのいる地域の人た
ちが「他のところにも行くのか」って言うんじゃないかと、頑張っって活躍して、「帰って来てここも良くしてくれ」って
言えるような地域になるとかっこいいですね。

▼**菅沼**: そうですね。そういうふうな地域性になってほしいし、自分自身もそういった人間になれたらいいな
と思っています。

▼**田中**: カッコいいですね。ぜひ頑張ってください。村上さんは10年後、20年後いかがでしょう。

▼**村上**: 10年後ってところで。食育についてはいろいろなイベントをやってきました。対面のイベントとなると、限られた地域の子どもたちだけになります。そうではなくて、オンラインなどを視野に入れながら、山梨だけではなく都内はもちろん全国の方々に、山梨県の農産物の魅力を伝えていけるような何かができればいいかなと思っています。農産物がこういった形で育っているのか知らないお子さんもたくさんいると思うので、そういった子どもたちにもたくさん伝えていければいいかな。あと菅沼さんがスモモとおっしゃっていたんですが、個人的に農産物の発信をしていると、スモモのこと、全く知らない全国の方、とても多いです。「スモモって何？スモモって酸っぱいだけでしょ」って方がすごく多くて。個人的にスモモがとても好きなのと、他の県にあまりないスモモの良さを私が伝えるくらいの気持ちで活動しています。スモモについては、私もぜひ、全国に発信していきたいです。

▼**田中**: ありがとうございます。これまでの活動と10年後の村上さんの活動って、どんなところが違っていますかね？どんなふうに変わっているでしょうね？きっと根っこ「こんなこと伝えたい」とか、「こんなことしたい」というのは変わらないじゃないですか。もしかしたら、もっと大きくなっているかもしれないですよ。見える活動としたら、何が違っているって思いますか。

▼**村上**: 難しいですが、近所だけでなく、全国からその体験のために人を呼び寄せたりとか、そういったことがもっとできるといいかなと思っていますね。私は生粋の山梨っ子なので、視野はかなり狭いと思います。ただ、県外の友人に話を聞くと、山梨がどれだけ恵まれているのかがすごく分かるので、それを「山梨はこれが普通なんだよ。皆さん知らないの？」ってどんどん伝えていけるようになればいいかなって思っています。

▼**田中**: 追加で皆さんにお伺いしたいんですけど、女性の役割とか、女性が活躍できる場を増やすにはどうしたらいいか。織田さんから教えてもらってもいいですか。

▼**織田**: 私がこちらに移住してきた20年前に比べると、昔とは比較できないほど、ずっとずっと女性が働きやすい環境になってきていて、すごく環境が良くなってきていると思うんです。女性が声を上げやすいような。特にうちの会社は女性ばかりの会社なので、とっても明るいというか、あまり大変さを感じていません。現場で働きにくさとか体力ハンデとかってところは問題があるんですけども、発信しやすさとか、ものづくりにおいては、すごくやりやすい環境が、特に県内の農業は整っているかなと思っています。なので、これからは多様性ですね。女性の枠もそうですが、いろんな方たち、年齢とかハンディキャップとかの多様性についても広がっていけるような農業にできたらいいなって思っています。すでにハンディキャップのある方が農作業しやすいような畑作りをしている方も仲間にありますし、うちでは加工品などは、福祉施設さんをお願いして作ってもらったりってところで、連携はすごく進めています。

▼**田中**: ありがとうございます。私たちの農業なんかは施設園芸なので、ハウスの中はやりやすいんですよ。今、支援学校とか、いろいろな施設の人たちが、毎日決まった時間に来てやってもらったりして。いろんな方々が職場にいると、皆の配慮とか気遣いのレベルも上がったり、より人間らしい職場になるんだなと思います。村上さんはどうですか。

▼**村上**: 正直私、女性が農業に対して働きにくいってことをあんまり感じていなかったんです。トイレの面とか、そういったところはありますが、作業的にも女性のほうがいろんなことが丁寧に見えるんじゃないかなと考えているので。祖父母がモモ農園にお手伝いに行っていたんですが、祖父よりは祖母のほうが働いていたし。

▼**田中**: どの農家でもそうですね。ちょっとそこが過度な働き方になると、「絶対農家には嫁にいくな」ってなるじゃないですか。

▼**村上**: そうです。それはすごく言われていました。

▼**田中**: 農村地域に住んで、モモやブドウを食べきれないくらい貰うのはいいけど、農家にはいくなって、この環境どう変えるかってことですよ。

▼**村上**: 忙しい時期が終わると、祖母はモモの梱包を手伝ったり、今では6次化って言われていますが、その当時から祖母はやっていて、販売はしていませんでしたが、そういうことをやっていたので。

▼**田中**: 菅沼さんにもう一回、特に新規就農を受け入れていたり、いろいろな視点で今農業をしていると思うんですけど、農業を、もしくは地域を、こんなふうに変えていったらいいんじゃないかっていうのがあれば、教えてもらえますか。

▼**菅沼**: 今の時世に合わせた話なんですけども、コロナ禍ってことで、フルリモートで仕事する方も増えてきて、リモートで仕事をする傍ら、農業もやってみたいって相談が増えてきたんですね。そういうのって、昔ながらの方の考えからすれば、「そんな甘ったれた考えだと農業できんぞ」って思うかもしれないですが、今の時代に合わせていくといえますか、そういう選択肢も大いにありかなと思っています。兼業する中で、農業も自分のできる範囲で極めていくっていう、この流れに地域も少しずつ溶け込んでいって、若者拒絶症みたいなものを少しずつ減らしていくことが今後の農村の一つのあり方ではないかなと思っています。

▼**田中**: ありがとうございます。皆さんと特に農業っていうテーマで話をさせていただきました。農業が多面的な形持っていますし、担っていかなきゃならない部分があるんですね。そのためには、継続をしなきゃいけないし、ましてや地域の

お荷物になることなく地域を引っ張ってけるような、産業としても地域政策の側面でも重要なんじゃないかなと思います。スマート農業みたいな、例えばAIロボティクスみたいなのがどんどん入ってきて、これからもっと可能性が広がるでしょうし、一人ひとりができることが増えるんだと思います。男だから、女だからって境目ももっとなくなるんでしょうね。女性の活躍できる場、発想であるとか、いろいろ生活の中から社会的なニーズに応えるようなことを、より推進していくのも女性なんだと思うんですよね。もっともっと農業が多様性をもって地域を牽引できる、そんな産業になれたらいいですね。皆さんそれぞれ違う立場ですけども、引き続き一緒に頑張っていきましょう。第1部についてはこれで終わりにしたいと思います。皆さん、ありがとうございました。

【第2部】

▼**田中**：これから第2部を始めます。サラダボウルという農業生産法人を運営しています、田中です。第7分科会の分野は食育・農業です。大きなテーマが「未来へつなげる『農業・食』の魅力」、副題は「守り引き継ぐ山梨の宝」と題されています。第1部では農業を取り上げ、この第2部では食育を主なテーマにしていきたいと思いますので、よろしくお願い致します。

▼**織田**：皆さん、こんにちは。株式会社ヴァインヤードの織田と申します。山梨の果樹を中心にインターネットで紹介する会社を運営しています。今日は果樹農家さんとの取り組みについてや、そこで感じた魅力や課題点などをお話しさせていただければと思います。よろしくお願いします。

▼**田中**：ありがとうございます。この写真すごくきれいですね。

▼**織田**：緑がいっぱいで、子育てするにはすごくいい環境です。

▼**田中**：神奈川から来た時はご不便も感じましたか。

▼**織田**：まず村に入るのが大変でした。変な噂を流されたり。でも、今は関係性が近いところが良いと思っています。

▼**田中**：そうやって地域に溶け込んでいくことに、最初は織田さんの中で反発もあったと思いますが、どういうふうに処理するか、受け入れていくかが大事ですね。

▼**織田**：そうですね。私はそういうことも面白がっていたので、日々、起きるいろんな事件も地域柄として楽しみながら溶け込んでいけたかと思います。

▼**田中**：ありがとうございます。では次、菅沼さんお願いします。

▼**菅沼**：菅沼です。東京農業大学を2015年に卒業して、すぐに山梨県甲府市に移住。研修を経て、移住農家として独立しました。現在、移住7年目、農家6年目になります。いろいろチャレンジしている視点でお話しできればと思います。

▼**田中**：農業は自分に合うかなって飛び込んで来られた。しかも新卒って珍しいですよ。6年やってみてどうでしょう。ちなみに、内定もらったのはどんな会社だったんですか。

▼**菅沼**：自分の天職だと思っています。今はまだ。内定もらったのは卸業者と外食業者ですが、2・3年で辞めていたかもしれません。結局、畑に吸い寄せられていたかなって。

▼**田中**：一番つらかったこととか、乗り越えたなってことは、ありますか。

▼**菅沼**：社会人を経験してなかったんで、大人との付き合い方を知らず、自分を大人と見られてしまうことのギャップを埋めるのが大変でした。農家さんたちに怒られながら一つひとつ覚えました。

▼**田中**：ありがとうございます。次に村上さん、自己紹介をお願いします。

▼**村上**：野菜ソムリエプロの村上です。

▼**田中**：この写真、甲府市にこんなにたくさん野菜ソムリエがいるんですね。皆さん、職業はさまざまですか。

▼**村上**：多くは、農家さんや料理教室の先生など食に関係している人ですね。

▼**田中**：村上さんの活動のモチベーションは何ですか。

▼**村上**：最初は、本当に食べることが好きなのと、実は主人が飲食店をやっているんで、いざれ役に立つかもというのがありました。あと、うちには子どもがいないので、母から学んだことをどこかに伝えていきたいという思いもありました。偶然ですが、資格を取って活動をする中で、自然に子どもたちに食育を伝える場面ができる流れになりました。

▼**田中**：第7分科会の大きなテーマが「未来へつなげる『農業・食』の魅力」ということですが、伝えるのはすごく難しいですよ。なんでこんなに難しいんですかね。



▼村上:育った環境もあると思いますが、母は忙しかったのに、とにかく食事に関して「食べることは生きること」と大切にしてくれました。大変でも、食のことを伝えていきたいという気持ちは強いです。

▼田中:第1部で織田さんも、「せっかくおいしい果物を出しても子どもたちがちっとも…」と言っていました、伝える難しさを感じているのではないですか。

▼織田:核家族になってきて、おじいちゃん・おばあちゃんは果物を作っているけれど、お父さん・お母さんは作っていない。仕事もきつい。そういうことで、畑が途切れてしまうこともあるかと思います。

▼田中:織田さんは、あまり知られてない農産物や良い物を直接伝える仕事をしていますよね。その立場から、村上さんの活動はどう思われますか。

▼織田:素晴らしいと思います。古来からある物を後世に伝えていくことは大切です。作りやすく、大量生産できるものばかりが流通してしまっていますが、山梨ならではの品種をつないでいかなければならないので、今後も続けていきたいと思っています。

▼田中:2人とも、伝えることにご苦労されてきた経験もあると思います。一番苦労したのはどんなことですか。どういうふうに乗りましたか。それは農家の人や食に携わる人のヒントにもなると思うので。

▼織田:こちらに移住してきて知らないことだらけだったので、どの果物も皆に広めていきたいと思いました。でも、自分が感激して「これ、食べてもらいたい」と思っても、手に届かなければなかなか伝わりません。運営する店舗は「甲斐国物語」という名前ですが、「甲斐の国=山梨」なんですけど、作り手さんのストーリーと一緒に載せて、写真たっぷり、生産者さんの顔をたくさん載せて伝えています。

▼村上:一番苦労するのは、お子さん向けに多いのですが、自分は大好きでも、それが伝わらないことです。ストーリーもお子さんには伝わりにくく、味そのものや香りになります。ただ食べるだけではなく、皆で食べるとか、皆で共有することで伝えることもあるのかなと思います。自分が当たり前だと思っていることが、当たり前でなかったりするので難しいですね。

▼田中:農家あるあるですが、「うちのトマトは一番うまい」と言っているけど、他のトマトを食べたことが無い。これ、どうやったら解決できますか。

▼村上:同じ物でも、おいしいと感じるかどうかはそれぞれ違うじゃないですか。最近、農産物は「甘ければ偉い」みたいな流れがあって。特にトマトはそういう傾向がかなり強いと思うのですが、甘ければ良いわけでもなくて、酸味とのバランスも大事で、そういったところをうまく伝えることですね。自分のところが一番おいしいというのは、おごりもあるかもしれないので、他のものも食べる必要はあると思います。

▼田中:菅沼さんが感じる農業の課題は。

▼菅沼:良くも悪くも全て自己責任ですね。自分が頑張っただけいろいろ返ってきますが、さぼった分は収益にも関係しません。勉強・不勉強も作物に返ってきます。販売努力も、すれば拡大しますが、やり方が分からないと言っているうちに、置いて行かれてしまうのがシビアだと思います。あと力仕事が多いのも課題だと思っています。

▼田中:織田さんだったら、菅沼さんの農産物をどう売り出しますか。そこに地域や農家の課題解決のヒントがあるように思います。

▼織田:やっぱり若さ。移住して来てチャレンジするというチャレンジ精神が絶対、味に乗ってくると思っているから、そこがまず魅力だから、そこを打ち出します。50年やっているベテランさんが一番おいしいということはありません。年数や経験だけじゃなく、興味・探求心がある方や、新規参入して1・2年目の方がすごくおいしいものを作ることもあります。同じ地域で作っていても、個性が出るのも農業の魅力だと思っています。

▼田中:自分の考え方や生き方がそのまま農産物に出ることってあると思います。織田さん、菅沼さんのキャッチコピーを考えてもらってもいいですか。その間に村上さん、野菜ソムリエプロとして、菅沼さんをどう周りに伝えますか。

▼村上:画面上から人柄の良さが伝わるので、それを全面に出して伝えていきたいですね。

▼田中:菅沼さんは自分をどんなふう売り出しているんですか。

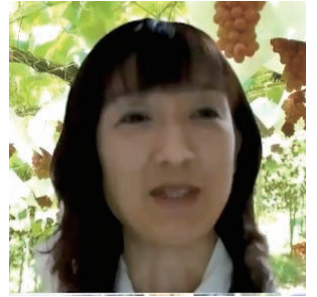
▼菅沼:自分のキャッチコピーは「有形の幸せから無形の幸せを拡散する」です。いい生産物が採れた時、自分がすごく幸せなことが有形の幸せだとしたら、それを出荷して消費者の食卓においしさ、喜びとして幸せが配れるというのが、作物を作るうえでのモチベーションになっているので、そういうことができればと思ってやっています。

▼織田:素晴らしいキャッチコピーですが、少し固いですかね。私が考えるとしたら「幸せな食卓届けます」とかですね。

▼田中:菅沼さんの背景に、地域をつくるとか、幸せをつくるって透けて見えているんですかね。

▼織田:作物を受け取って食べてる方の幸せを想像しながら作っていると感じます。

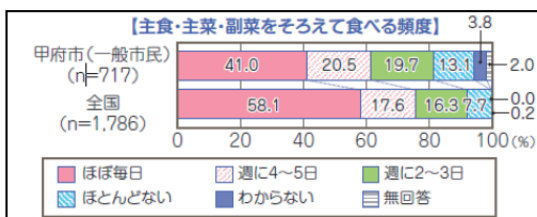
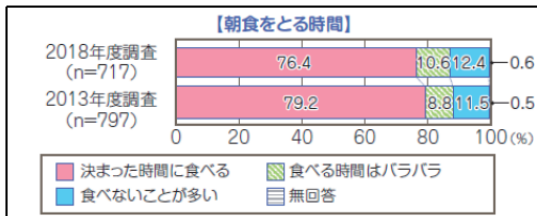
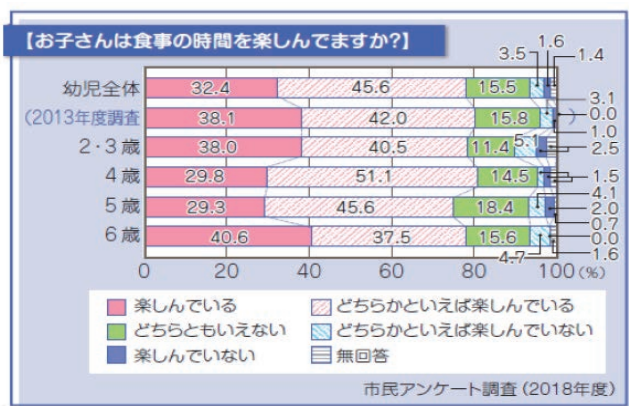
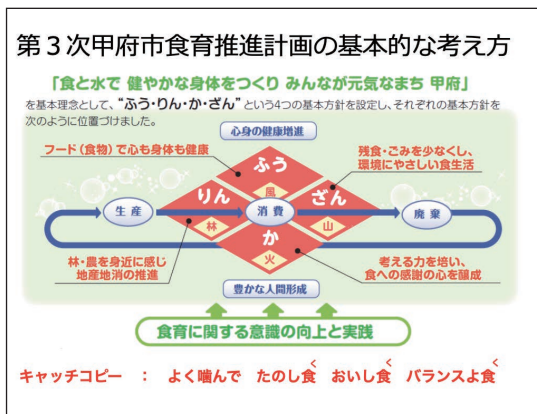
▼田中:今の会話で、売ることは苦手という農家の課題が見えた気がします。そういう意味でも、いろんな人と連携して、自分たちが持っている課題を解決していくと、より幸せな形に近づくのかもしれないですね。作ること、届けること、役割の違いがあると思うので。第1部で織田さんからはダイバーシティの話が出ましたが、女性とかハンディキャップを持った方だけ



でなく、生産者と織田さんのように伝える方、村上さんのように広める方、そこを行政がしっかり支えるとかですね。そういった多様性の中で、新しい農業のカタチがつかられてきているかもしれませんね。専門性を高めなければいけないということと、フレキシブルにいろんなことをマルチタスクでできなければならないなど感じました。ここからは、食育というところで、多様性とか、若手がどう魅力を感じて地域に入って来るのかも関わってくると思います。食育という活動をとおして会話を続けていきたいと思います。ここで、甲府市の食育推進計画に基づいた概要の映像を見てみましょう。

【甲府市福祉保健部食育担当による映像説明】

甲府市の食育推進計画は心身の健康増進と豊かな人間形成の側面から、食料の生産から消費、廃棄に至るまでの取り組みを武田信玄公の軍旗に描かれている「風林火山」になぞらえて整理し、個人や家庭・地域・教育機関・生産者・企業・事業所などの関係機関および行政が、それぞれの役割に応じて取り組みを充実させていくとともに、互いに連携・協働し、取り組みを進めてまいりました。第3次計画策定にあたり実施した市民アンケートにおいて、保護者の方にお子さんは食事の時間を楽しんでいるかを聞いたところ、「楽しんでいる」「どちらかといえば楽しんでいる」と答えた方が5年前に比べ減少。また、18歳以上の市民に聞いた朝食についての問いでは、「食べないことが多い」と回答した方が、5年前に比べ増加。特に20～40歳代で朝食欠食率が高い傾向にあるなど、食からの健康課題がいくつか明確になりました。



そこで、これらをもとに明確になった課題に対し、4つの重点的な取り組みを新たに位置づけました。子どもの健やかな心と体を育むために、何をどのくらい食べるかとともに、いつ、誰と食べるかが重要であり、食に関する多くの体験を積み重ねることで心地よい食卓を作り出すことができます。食は毎日行う営みですので、家庭をはじめとして、さまざまな関係機関が発育・発達段階に応じ、豊かな食体験を積み重ねていけるように個々の取り組みを充実させ、連携していくことが食事を楽しむ環境につながると考えています。また、自分の体験に対する正しい認識を子どものころから培うことは、本人の健康づくりはもとより、次世代を育むためにも重要です。そして朝食の栄養バランスは、糖尿病などの生活習慣病やフレイル、免疫力と関係がある筋肉を減少させないためにも重要であるため、あらゆる機会を通じて朝食の役割を伝える取り組みを行っています。これからも生涯を通じた食育の推進に取り組んでまいります。主なイベントとしては、令和元年には「第14回食育推進全国大会inやまなし」を開催したほか、毎年6月、「甲府食育フェスタ」を開催しています。 ~以上~

▼田中: 食べることは本当に楽しく幸せになることですが、どこからか難しい側面も出てきてしまっています。皆さんが「食育って何ですか?なぜ大事なんですか?」と聞かれたら、どんな回答になりますか。

▼織田: 生きていくうえで一番大事なことなのに、だんだんおろそかになっていますね。私たちの世代は食育なんてそんなに

聞かなかったと思うのですが、意識して食を伝えていかないと、伝わらなくなってきたということでしょうか。

▼村上：昔は大家族で、おじいちゃん・おばあちゃんから自然と身につけてきたことが、核家族が増えてきたこともあって、そういう機会が少なくなっていると感じます。

▼菅沼：生きることに對して、食べることのウエイトは大きいと思います。それが楽しかったり豊かでなかったら、すぐつまらない人生です。そういうところを伝承していかなければならなくなってしまったのかなと思います。

▼田中：個人的に農業を始めて思ったのが、飯がうまいなあってことでした。ここからは、皆さんに食育の取り組みをご紹介します。

▼織田：これは地元のモモ農家さんと取り組んだ食育の写真で、近くの小学校から、子どもたちが並んでモモ畑に入ってくるところです。若い生産者さんがグループを組んで食育部を立ち上げました。山梨市加納岩小学校3年生に向けて作ったプログラムで、袋掛けとか収穫をする活動を行っています。3日間実施し、まず座学でモモの生育や地域のことを話した後、畑でまだ赤ちゃんの小さなモモに袋掛けをして、その1カ月後に収穫をします。

草刈り機や昇降機に乗って生産者がやって来て、子どもたちが盛り上がりました。私の息子も3年生の時に参加しました。自分が袋掛けをして、ばんぱんに大きくなったモモを畑でかじるという体験です。収穫経験をして、農業の魅力をj知る良い経験になりました。



こちらは保育園の食育の様子です。地元の保育園にロス予備軍の規格外のブドウを給食として提供しています。同じ畑で取れるのに、形が悪いと売れなくなってしまふブドウをどうすればおいしく食べられるのかなってことを一緒に考えました。子どもたちが一生懸命考えて、「冷凍してちょっとずつ食べる」「お母さんと一緒にケーキにする」などと答えてくれました。この保育園は日ごろからサステナブルについての活動をしているので、SDGsのスライドを見せても子どもたちの反応が良かったです。また、東京の銀座「WEST」さんにご協力していただき、動画でシェフがはねだしのブドウを使っておいしいパフェやケーキを作るところを見せてもらいました。今後、シェフを招いて、園児たちと一緒に作る機会を設けられれば良いと思います。



6次化のことですが、うちは加工もして、ブドウだったらピューレやドライにしてスイーツにアップサイクルし、商品にしています。写真(左)はブドウ大福で、生のブドウを大福で包んで急速冷凍し販売しています。



写真(中央)はアイスクリーム。シャインマスカットをピューレにしたものと、黒ブドウをラム酒に漬けてラムレーズンアイスギフトにしたものです。写真(右)は、15年前から加工をお願いしている福祉施設さんで作ってもらったレーズンを使って、地元のパン屋さんで作ったシュトーレンで、好評です。

▼田中：お腹がすいてきました。食べたいです。得た利益から社会貢献活動をしようというCSRと、活動そのものが社会に貢献して価値をつくり出しているCSVというものがありますが、まさに6次化という事業活動そのものが社会に意義のあることだと思いました。リアルな形で地域に根差しながら、アップサイクルして、より良いものに作り変えていくことがすごくいいですね。そんな仕事をされていて羨ましいと思いました。菅沼さん、織田さんの活動を見て感想はいかがですか。

▼菅沼：はねだしという少しネガティブなイメージありますが、加工品はすごくおしゃれになっていて、ポジティブな思いで購入できるのがいいと思いました。

▼田中：6次化ってややもすると、農家が作り損ねたものを何とかお金にしてやろうという側面もあって、それだと良くないと思うんですよ。でも織田さんは、もともとの価値にきちんと上乘せしていつている。

▼村上：私たちの活動とも似ていると思いますが、はねだしの価値を理解して可能性を見出してくれているシェフが素晴らしいと思いました。お店だとしても、形がそろったもののほうが加工しやすいので。思いを伝えようとしているシェフがすばらしいです。

▼田中：農家や生産物を加工・販売する人はもっと自信を持って「儲かっていますよ」と言っていると思う。価値をつくり出しているのですから。織田さん、一つの価値の測り方として価格・利益があると思いますが、そこらへんはどう考えていらっしゃるんですか。

▼織田：私は来たばかりの時、価格設定や価値が実際のものよりも低く見られていると感じたので、先ほどのはねだしもそうですが、生産物をアップサイクルしてより良いものに作り変えることで、価値を上げ、生産者さんの収入を上げ、私たちの売上も上がるということを進めていきたいです。地元のものにキラキラとした要素を添えていくことを大切にしています。

▼田中:併せてきちんと食育も伝えていることで、商品のコンセプトや裏側にある文化みたいなものになっているんですかね。

▼織田:そうですね、山梨独特の食文化も素晴らしいと思います。例えば、モモは柔らかいもののおいしいと思っていましたが、山梨では獲れたての固いモモを皮ごと食べるのがおいしいと言われていたことなど、若い人たちにも伝えていきたいです。

▼田中:モモの食べ方は山梨県人の自慢ですよ。この分科会の一つのテーマでもある地域への愛着が食とすぐつながっているんだと感じました。次に菅沼さん、活動を紹介してください。

▼菅沼:私は就農者を増やすために受け入れをしている側面を重視していましたが、最近、学生や社会人にも食育ってすごく必要だと思い始めました。畑に来てもらって、農家の生活や、そこからどうやって作物ができるかを新鮮に感じ、感動してくれている様子を見ると、自分の活動が食育にもつながっていると感じます。学生たちのミーティングでは、「生で食べたトウモロコシにびっくりした」といった話も出て、自分にとっては当たり前でも、とても新鮮に感じていることを知りました。古民家に宿泊してもらい、自分たちで収穫したものをその日に食べるので、皆さん「おいしい」ってすごく食べてくれます。この感動は食育に通じるものがあると思います、最近、すごく重視し始めていて、必ず自分の畑で採れたものを食べてもらうようにしています。料理の中で、野菜は鮮度が違うと味が違うという話をたくさんしたり。社会人の人からは、普段忙しかったり、野菜が高かったりして、全然食べてないという話をよく聞きます。農業の現場は、食との距離が近くなるんだと感じます。



▼田中:やっぱり体験があると、どこかに記憶のフックがあって、いつでも呼び出されるんでしょうね。

▼菅沼:山梨は都内からも近いので、「また野菜食べに来ました」って来てくれる人もいます。

写真(左)は、学生が自主的に作った加工品です。きっかけはスモモを食べて感動したこと。完熟のおいしさを伝えたいと、学生たちが自分の畑のはねだしを使い、商品開発をして、都内のマルシェや大学の学祭で販売しています。自分たちの食育が、他の人の食育にもつながるのかなと思います。



写真(右)は、私が最初に受け入れた就農希望者です。今、就農5年目で、私と同じ地域で生き活きと農作業をしています。この方も私が作ったナスやスモモのおいしさに笑顔になってくれて、そういうものを作りたいと移住してくれたので、食育は地域に還元される活動でもあると思っています。

▼村上:農家さんでしかできない活動ですね。

▼織田:移住者ならではの、よそから入ってくる人の視点で案内できるのが大きいと思います。

▼田中:農家を代々引き継いでいる人には影を感じることもありますが、菅沼さんには、そういうのはあんまり感じないですね。こうした取り組みを前向きにいろんな人たちに伝えていくことは大きな価値を生み出していると思います。では、村上さんの発表をお願いします。

▼村上:私たちは地産地消の推進、農産物のPR、食育活動を柱に、さまざまな活動を行っています。活動例としては、まず「子ども向け産地訪問+α」です。活動にはいつも「+α」を意識していて、この場合は産地を訪問するだけでなく、採れたてのおいしさをそのまま味わってもらうことが+αだと考えています。栽培現場に触れることで、作り手の思いや苦勞を聞くことができたり、売り場では見られない農産物の姿に出会えたりすることもあります。トウモロコシの種まき、採ったブドウでのパフェ作りの他、小松菜の花を見るなど、子どもたちが興味を示してくれます。自分たちが住むまちにある農産物の素晴らしさに触れ、地域に興味を持ち、新鮮なものを口にできるのは当たり前ではないということを知ってほしいという思いがあります。



また、「親子向けの料理教室+α」では、ただ作って食べるだけでなく、食べ比べやクイズを盛り込み、食材や料理に興味を持ってもらうことを心がけています。地域の農産物の新しい魅力を見つけ、もっと好きになってほしい、作ることに興味を持ち、食べることを楽しんでほしいと思っています。

「大人向けの料理教室+α」では、甲府ブランド「甲府之証(こうふのあかし)」に認定された農産物をメインにした料理教室を開催し、毎回、生産者にお越しいただき、その農産物に対する思いを伺ってから調理をしています。意外と地域の農産物を知らない人が多いので、普段の食卓に取り入れてほしいという思いもあります。

「ドリンク販売+α」では、甲府市内で行われるイベントにて、旬の野菜や果物を使ったスムージーやスープの販売を実施

し、レシピを公開し、不足しがちな野菜や果物を日常に取り入れてもらう工夫をしています。普段、野菜を食べない子どもたちも、ドリンクにしたり、屋外という環境で飲んでくれることも多いです。地域の農産物を知り、積極的に食べてもらうことと、野菜や果物の旬を知ってもらうことが目的です。

「レシピ紹介+α」では、珍しい農産物のレシピ紹介や使い慣れた食材の新しい食べ方などを提案しています。「食べること=生きること」であり、それはどんな状況でもなくなりません。なので、なるべく手のかかるものは避け、気軽に食卓に取り入れていただけるようなレシピ作成を心がけています。食材の新しい魅力に気づいていただき、「作る」ことを負担にしないで楽しんでほしいと思います。

活動を続ける中で、課題も明らかになりました。産地と連携した活動が多く、生産者様の協力が必要ですが、農繁期と重なってしまうため、調整が困難という実情があります。また、コロナ禍でどのように進められるか模索中ですが、今後の展望としては、一度で完結せず、継続して行えるイベントにしたいです。剪定など農産物に密着する体験もできればと思います。また、こうふるふあーむの活動を甲府市内から山梨県内にも広め、さらにはオンラインを使い全国にも拡大していきたいです。

▼**田中**：ありがとうございます。ソムリエさんらしい取り組みですね。食材が料理に変わり、価値が変わるのを見ると、食の厚みを感じます。

▼**織田**：こうふるふあーむさんの取り組みは、全国に発信すると山梨全体のPRになると感じました。私も参加したいと思いましたし、コロナ禍で活動が制限されているなら、レシピのデータベースは素晴らしいので、そこを切り口にしていけばいいのかなと思います。うちにも教えていただいて、お客さんに広めていきたいです。

▼**菅沼**：食育って漢字を見ると難しくそうですが、村上さんたちの活動はポップで楽しく、戸を叩いたらいつでも入れてくれるみたい。子どもたちもすごい笑顔ですね。ハードルを下げると、食育ってこんなに楽しい活動になることが分かりました。

▼**田中**：最後、おいしいものが食べられるっていうだけで、これ以上ないゴールですよ。

▼**村上**：子どもたちは、親御さんも見たことがない笑顔をするそうで、お母さんたちが喜んでいてを見てさらに達成感を感じます。

▼**田中**：普段は、早く食べなさい、残さないで、高いんだよ、とか、子どもなりにプレッシャーを掛けられているんでしょうね。食育ってすごく難しく、答えもないんだけど、皆すごく重要で価値があることだと思っているのではないのでしょうか。一人ひとりの中にそれぞれの答えがあって、合わさった時に化学反応をするのかなと思います。

最後に、皆さんから食育に対する思いなどを発信していただき、第2部を終了させていただきたいと思います。

▼**織田**：食育は、楽しく学べる、ありがたくいただけることを皆で一緒に考えながら、豊かな食卓で幸せになることだと思いますし、そういったところを子どもたちに伝えていきたいと思います。

▼**菅沼**：子どものころは、自分が普段食べていたこと、食べていた時間が、新しいことを知ることでより楽しくなります。それは社会人になってからも同じで、食がおろそかになる中、畑に来ることで、食べるのが楽しくなって帰っていく。人生の豊かさがプラスされていくのが食育なのかなと思いました。

▼**村上**：食育は、恵まれた環境の尊さに気づくところで、皆さんの生活が豊かになるものかなと思います。

▼**田中**：ありがとうございます。やっぱり「豊かさ」とか「幸せ」が共通のワードだった気がしますね。第7分科会では食育と農業がテーマでしたが、産地が保全され、農業が魅力ある産業としてさらに発展していくというのが、将来の一つのカタチです。農業を背景とした文化や景観が地域の資源として継承されていく。そこに食育の活動もリンクしてくるのでしょうか。そのうえで、地域の食を大切に、それが地域の愛着へと変わっていく。今日の第1部、第2部をとおして、そんなことが感じられたかと思います。皆さま、長時間にわたりありがとうございました。またお会いできる日を楽しみにしております。

第7分科会：食育・農業

取組み方針

- 農業経営の効率化(スマート農業の導入)
- ダイバーシティの取組み
- 農産物の価値向上と収益性の向上
- 規格外品の活用(食品ロスの軽減)・6次産業化
- 食育の推進



第7分科会：食育・農業

未来の目指す姿

- 産地が保全され、農業が魅力ある産業として、さらに発展
- 農業を背景とした文化や景観等の地域資源の継承
- 地域の食を大切に、地域への愛着の醸成

