

FREY

FREY vol.1 平成25年6月発行/編集・発行 ヤンマー農機販売株式会社「FREY」編集部 〒530-8321 大阪府大阪市北区豊野町1-9梅田グレートタワー 定価1,000円



日本の高級な農産物を、
世界中が競って手に入れようとしている。
都会の人々の口に入るまでが、新しい農業だと考える。
「作る」「運ぶ」「提供する」が一つになり、
その価値は、まさにプレミアムと呼ぶにふさわしい。
人類の歴史とともに始まった産業は、
いま最先端のビジネスモデルになっていく。

農業を高めよう。

新しい農をクリエイトする

YANMAR

次世代の農業の魅力を伝える情報誌「FREY」

作物と向き合い、より上質を育てる。

そんな農業という職業の根源的な魅力に、

現代農業は新たな価値を付加し始めた。

その変化のスピードは目まぐるしく、

技術の革新、各工程のシステム化など、

農業に対する注目度も急速に高まっている。

同時に、農業への価値感も大きく進化し、

次代の農業の担い手となる若者を中心に、

「格好良さ」や「スマートさ」など、

農業に求める新しい視点も生まれ始めた。

そんな次代および世代の変化に対応するべく、

最先端の経営情報、農業技術、栽培技術など、

今、そして未来へと受け継がれる情報を発信する。

それが、農業情報誌「FREY」のコンセプトです。

農業のエポックメイキングを伝える「FREY」

2013年 初夏 創刊

CONTENTS

03 Prime Person 著名人インタビュー

株式会社パナナ農援隊 田中康輔 「地域活性化と次世代の先端農業として 農業の可能性を追求する」



07 農政トピックス

人・農地問題の解決に向けて

09 先進農業事情

09 京都府 京都丹後 野村牧場

13 宮城県 有限会社 蕪栗千葉農場

17 群馬県 農事組合法人 元気ファーム20

21 熊本県 岩下青果

25 鳥取県 株式会社 柳谷ファーム

29 北海道 長谷川博



33 PREMIUM EYE

トップファーマーたちのこだわりの営農

35 YANMAR NEW STAGE ー新しい展望と取り組みー

YANMAR PREMIUM BRAND PROJECT



37 プレミアム・マルシェ

テレビ番組「至福のとき」放映



39 YANMAR ナビゲーション

普通型コンバイン
アスリートプロ GS400



41 有機農業を科学する

堆肥ができるまで

43 YANMAR 自由研究

医農協創

45 INFORMATION

ヤンマー CM ライブラリー & ヤンマー公式 Facebook

46 PRESENT

YANMAR PREMIUM CUP観戦チケット&公式クリアファイル

35歳という若さでパソナ農援隊の社長となった田中康輔。農業にまつわるさまざまなプロジェクトを考案し、精力的に活動している彼の言葉からは、強い意志が伝わってきた。

「私たちは新規就農者向けのプロジェクトを主軸として活動し続けていますが、根本的な部分では新規も既存の農業も抱えている問題の本質は変わらないと思っています。これからの農業に大切になってくることは、経営的な視点を常に持つて取り組んでいくこと。これに尽きると思います」

経営的視点も兼ね備えたプロ農家を育成するチャレンジファームでは、農業分野で独立を目指す人を支援する。具体的には、3年間農業に従事しながら、栽培技術のほかに、経営方法や地域活性化の方法などを学び、新しい農業の可能性を追求している。

プロジェクトの二環として、加工品の生産まで行っており、現在では全国の高級食材を扱うスーパーにも商品が並び、健康志向のユーザーから高い支持を得ている。

「今の時代に普通の野菜で加工品を作っても、消費者にとつて有効的な付加価値として響かないため、まず売れることはありません。私たちのヒット商品であるBasil Plusシリーズのバーニカウダソースは、メイン素材のバジルはチャレンジファームで採れたものを使用しています。さらに、ニンニクやカタクチワイシもこだわりの

経営的視点から農業を見つめ
農作物に付加価値を加える

地域活性化と次世代の先端農業として 農業の可能性を追求する

日本の農業における課題を明確にし、
業界全体の活性化を図り、さまざまなプロジェクトを展開。
斬新な視点とアイデアで、
農業分野の新たな道を切り拓くべく精力的に活動する。



■Basil Plusシリーズ、バーニカウダソース / 1,380円
旅行誌や女性誌にも取り上げられ、芸能人のお気に入りとしてもブログで紹介。都内の紀伊国屋、明治屋、大丸などの高級食材を扱うスーパーにも商品が並び人気ぶり。他にも、Basil Plusシリーズとして、ドレッシングなども販売している。

国産を厳選。その上、香料や添加物は一切使用していません」

事実、素材・加工方法までこだわる徹底ぶりは、今さまざまな媒体から注目を集め始めている。

「人気は自然に出てくるわけではなく、狙っているからこそ実現するのです。例えばバーニカウダソースでしたら、健康志向のハイエンドユーザーに向けて開発されています。無添加だからこそ身体に良いだけでなく美容にも良い。そういった付加価値があつてこそ、この商品は健康志向の消費者だけでなく、美容に関心のある女性層にもヒットしているのです。昨今の日本では、『食』が大きな関心となっており、プレミアムな食料品を求める声が大きくなつてきているのを見逃せないファクターですよ」



KOSUKE TANAKA

1999年入社後、同社関連会社並びに経済産業省などの出向を経て、2011年に株式会社パソナ農援隊の代表取締役社長に就任。農業を通じて地域の活性化から雇用創出など、独自の視点から様々なアイデアを生み出し、新しい価値観のサービスやプロジェクトを次々と展開。農業分野の新しい道を切り拓く新進気鋭の経営者として注目を集めている。

Prime Person

著名人インタビュー



KOSUKE TANAKA

株式会社パソナ農援隊
代表取締役社長

田中 康 輔



アイデア次第で農業が変わる 必要なのは情報を取り入れること

「付加価値というのは、なにも農作物だけに限った話ではありません。私たちは農業そのものに付加価値を加え、新しいサービスとして提供できないかと常に考えています」

田中康輔の描く新しいサービスには、常に地域との共生や活性化というキーワードが必ずでてくる。そういったブレない軸を持つて考案するプロジェクトは、「農業×人×異業種」が絶妙に絡み合っている。

チャレンジファームの取り組みのひとつに、観光農園という農業を体験できる活動が設けられている。植付・収穫体験を終えた後に、採れたての野菜をバーベキューで試食できるプロジェクトだ。ごく自然に子どもから大人までコミュニケーションがとれる、と話題になり、現在では旅行会社や淡路島のホテル、旅館とのタイアップも実現している。

「もちろん、すべての農家がこういった活動が出来るわけではありません。しかし、さまざまなアイデアを組み合わせることで、農業の可能性は大きく広がっていきます。例えば、インターネットと農業の組み合わせは、農作物の通信販売を生み出しました。農業と医療だったらどうでしょうか？ 嘔む力がなくなった高齢者にも食べられる野菜は開発できないだろうかなど、アイデアは至るところにあると思っています。農業と観光、農業とITなど、「農業×異業種」、そこには大きなビジネスチャンスが

あるシステムを作り出すことを最終目標に定めました」

そのアイデアをスタートさせた場所は、再利用と地域住民の交流も兼ねて、2010年に閉校となった淡路市立野島小学校だ。オープンするにあたり、最も考慮した点が、地域住民の声。島の景観を崩すことなくナチュラルな雰囲気優先的に考え、施設内のサービスにも焼ききたのベーカリーや、新鮮な野菜や加工品が買えるマルシェを併設した。地域住民の中では、それが評判を呼び、毎日買いに来るお客さんも少なくない。

「もちろんベーカリーやマルシェだけではありません。農・食・学・芸をひとつの施設で楽しめるのが特長ですからね。オーシャンビュで自然を感じながら、チャレンジファームで採れた新鮮な野菜も堪能していただけます。また、学び舎の特長を活かして、コーラス教室やタブレット端末の使い方を指導する教室なども定期的に開いています。まさに地域に密着しつつ、農業と観光を掛け合わせた、まったく新しい農業のス

のじまスコラ 自然やアートを感じながら、時を過ごすことのできる施設を展開。



のじまマルシェ
旬の朝採れ新鮮野菜、校内のベーカリーで作る焼ききたのパン、素材を厳選したジェラード、Basil Plusシリーズなどの加工品まで、こだわりの食材・商品を取り扱っている。



カフェ・スコラ
淡路島の新鮮な野菜や、豊富な魚介類を贅沢に使用した、パスタやピッツァ、スイーツなどをご用意。ランチも行っており、気軽に立ち寄れるカジュアルテイストのカフェ。



レストラン
有名シェフ、奥田政行氏のサポートを得て、淡路島の豊かな食材を使った季節感あふれる料理を提供。窓から一望できる夕日と音楽の調べが上質なひと時を演出する。



多目的ホール
コーラス教室やタブレット端末の使い方を指導する教室などを定期的に開講。学び舎の特長を活かして、さまざまな「学び」のイベントを提供する。

パソナ農援隊活動プロジェクト さまざまなプロジェクトを通じて、新しい農のかたち・サービスを表現。



農業ビジネススクール
農業をビジネスとして成立させ、地域振興にもつなげることで、経営感覚に優れた人材を育成し、農業分野の雇用を創出していく。



アーバンファーム
自然との共生をコンセプトに、パソナグループの本社で野菜や果物、植物を育てている。都会にいながら、四季を感じることで、癒やしやの空間として開設。



チャレンジファーム
農業分野で独立を目指す人たちにチャレンジの場を提供する「農業ベンチャー支援制度」。3年間、農業に関する知識を学び、農業の可能性を探る。



パソナチャレンジファーム・ネットショップ
チャレンジファームで採れた野菜や、製造した加工品、契約した地域の農家から集荷した採れたての野菜など、インターネットを通じて販売を行う。

のじまスコラのカフェ・レストランは、休日ともなると行列ができてしまうほどの人気ぶり。食材のおいしさはもちろんのことながら、食材を活かした調理法も人気の要因だ。

山形県鶴岡市で人気のイタリア料理店『アル・ケッチャーノ』のオーナーシェフ、奥田政行氏が監修のもと調理法やメニューが考えられている。

「奥田シェフに私たちの活動を真摯に訴えたところ、高品質な野菜づくりや、地域活性化の考え方に賛同してくださり、のじまスコラの調理サポートを喜んで請けてくださいました。現在は、月に一度程度、のじまスコラまで足を運んでくださり、現地スタッフとメニュー開発に取り組んでいます」

カフェ・レストランともにパスタ、ピッツァ、カレー、スイーツなど、可能な限り自然に近い味を追求し、提供することを心掛けています。使用する野菜はチャレンジファームで収穫したものをメインに、淡路島の農家からの野菜も仕入れている。

農業から「食」に繋ぎ、観光も担う施設は、地域活性化のひとつのモデルケースとして、全国の自治体から注目を集めている。淡路島をひとつのケースとして、さまざまな地域でも同じような取り組みをしていきたいと、田中康輔は最後に語った。

あります。その時に、大切になってくるのは、情報をどれだけ活用できるかです」

パソナ農援隊は、情報の大切さを経営にとつての最重要項目と捉えている。現に今もビジネス経験の豊富な専門家を招き、既存の農家に向けてノウハウを指導する勉強会を全国各地で行っている。

「プレミアムな農作物を作っている農家さんはたくさんいます。しかし、全部の農家さんが品質に見合った利益を上げているわけではないかもしれません。そういった状況を打開できるのが情報です。マーケティングを行い市場が分かると、どんな商品・どんなサービスが求められているか見えてきます。常に情報に敏感でいると、既存の枠に捉われないアイデアが生まれやす。農業をどのような方法で、消費者に届けるか、この考えを深く突き詰めていくことが、成功につながると思います」

2012年の8月にオープンした淡路島にある「のじまスコラ」は、パソナグループ



の経営的な手腕を結晶化したひとつの施設として、各種雑誌に取り上げられるなど話題を集めている。

「農・食・学・芸」を楽しめる空間 最先端の農業のかたちを模索して

淡路島北部に位置する『のじまスコラ』は、オープン以来、自然やアート、おいしい料理を堪能できる空間として、島内外の人々から人気の施設として親しまれている。

プロジェクトのコンセプトは二つ。第一に、観光と6次産業化を兼ねた機能を果たすこと。そして、もうひとつが、地域活性化を図り地域住民の交流の場にあることだ。「アイデアの根本は、淡路島で行っているチャレンジファームの野菜を販売できるシステムを構築しよう、という意見でした。ただ、私たちの活動基盤の根底には、やはり地域活性化や地域共生という理念がありますから、そういった点をクリアで



Information

のじまスコラ

〒656-1721 兵庫県淡路市野島藁浦843
TEL) 0799-82-1820 [FAX] 0799-82-1821
[E-mail] info@nojima-scuola.com
[HP] www.nojima-scuola.com

Access

- 〈車〉
- 淡路IC下りて右折し、県道31号を西海岸沿いに約15分。
 - 北淡IC下りて右折し、県道31号を西海岸沿いに約15分。
- 〈ジェノバライン〉
- 明石港から岩屋港に渡り、下記バスに乗車。
- 〈路線バス(淡路交通)〉
- 岩屋～藁の浦(20分)下車後、明石方面へ徒歩6分。



人・農地問題の解決に向けて

政府が平成23年に定めた「食と農

林漁業の再生のための基本指針」では、平野部で20ha以上、中山間地で15ha以上の大規模経営体が5年後には耕地面積の8割程度（現状は3割）を占めることを目指しています。野菜や畜産などの土地利用型農業以外では経営規模の拡大が進んで、主業農家が生産の大きな割合を占める構造が実現していますが、水稲では規模拡大の進展があまり進んでおらず、※主業農家が生産に占める割合は4割弱に留まっています。

そのため、計画実現に向けて地域農業の担い手確保とその経営体への農地集積が急務と考えられ、まず地域の話し合いにより地域の合意に基づく地域農業の将来プランを作ること、それが「人・農地プラン」です。

また、出来上がったプランの実施をサポートするため、今まで個別に行われてきた行政からの様々な支援策をプランに位置付けられた経営体へ集中させ、目標達成を加速させようとしています。

「人・農地プラン」作成の進捗状況

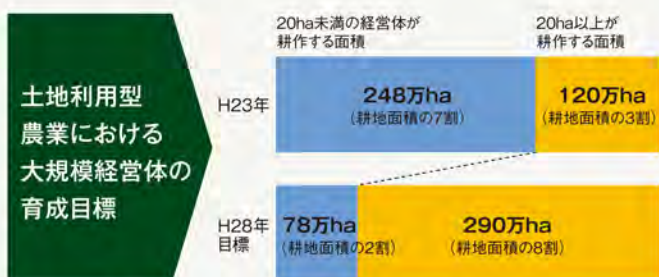
平成25年3月末現在の作成状況は8割以上の市町村で完了していると発表されていますが、これは市町村内全ての地域が完了したわけではないようです。作成を予定している地域数で見ると、年度末になって急激に作成した市町村、地域が増加しましたが、まだまだ作成が始まったばかりの状況です。作成済みの地域においても新規就農者の出現などで、随時、プランの見直しが求められます。

規模拡大による収益向上、機械・設備更新による作業効率と作業環境の向上等の経営改善を考えている経営体の方々にとっては「人・農地プラン」に位置づけられることは大きなメリットがあります。プランが作成できれば各種の助成制度の対象になりますので、早く作成できると助成策を受けやすくなる（競争率が低いとみられる）と思われます。

地域農業を担うという気概をもって、積極的に取り組まれてみてはいかがでしょうか。

	主業農家	準主業農家	副業的農家
米	38%	26%	36%
野菜	80%	9%	11%
酪農	93%	4%	4%
肥育牛	89%	7%	4%
豚	90%	5%	5%

販売農家における主副業別金額シェア



※主業農家：農業所得が主（農家所得の50%以上が農業所得）で、65歳未満の農業従事60日以上の方がいる農家

「人・農地プラン」の中心経営体に位置付けられた場合の主なメリット

1 融資で農業用機械等を導入する場合、融資残の自己負担部分を助成

支援内容

中心経営体等※1が融資を活用して、農業用機械・施設等※2を導入する場合、融資残の自己負担部分に対し、取得額の3/10※3までを上限として助成します。

【例】1,000万円のトラクターを購入する際、600万円の融資を受け、自己負担分が400万円の場合、取得額(1,000万円)の3/10となる300万円の範囲内で助成します。

※1 適切な人・農地プランに位置付けられている必要があります。 ※2 残存耐用年数がおおむね5年以上であって20年以下のもの（中古農業用機械は2年以上）に限ります。
※3 助成率は、以下の①～③のいずれか最も低い額。
①助成の対象となる経費に10分の3を乗じて得た額。②助成の対象となる経費のうち融資額。③助成の対象となる経費のうち融資額及び地方公共団体等による助成額を除いた額。

2 農地保有合理化法人が農地を仲介して農業経営の規模拡大を支援

支援内容

農地保有合理化法人(都道府県農業公社)が規模縮小農家等から農地を買い入れ又は借り入れ、規模拡大を図ろうとする農業者に売り渡す又は貸し付けることにより、農業経営の規模拡大を支援します。

■農地保有合理化法人が農地を集積する相手方として、人・農地プラン等の中心経営体を追加。

売買のケース	売り手のメリット	・譲渡所得が年間800万円、買入協議制度による場合は1,500万円まで特別控除
	買い手のメリット	・スーパーL資金(農業経営基盤強化資金)が利用可能 ・登録免許税(所有権移転登記)が軽減 ・不動産所得税が取得価格の1/3相当額に控除
賃貸のケース	貸し手のメリット	・契約期間分の賃貸料は前払いが受けられる ・貸付期間満了後は確実に土地が返還
	借り手のメリット	・借入期間中は安心して耕作が可能 ・地主との借入交渉等は合理化法人・農業委員会が実施 ・賃貸料は納得できる額を毎年払い

3 新規就農者へ就農前後の所得の確保を支援する給付金を給付

支援内容

〔準備型〕就農前の研修期間（最長2年間）
〔経営開始型〕農業経営を始めて間もない時期（最長5年間）
〔給付額〕年間150万円

※経営開始型については、「人・農地プラン」に位置付けられること等が要件です。

4 人・農地プランに位置付けられた認定農業者が借り入れるスーパーL資金について、貸付当初5年間の金利負担を軽減

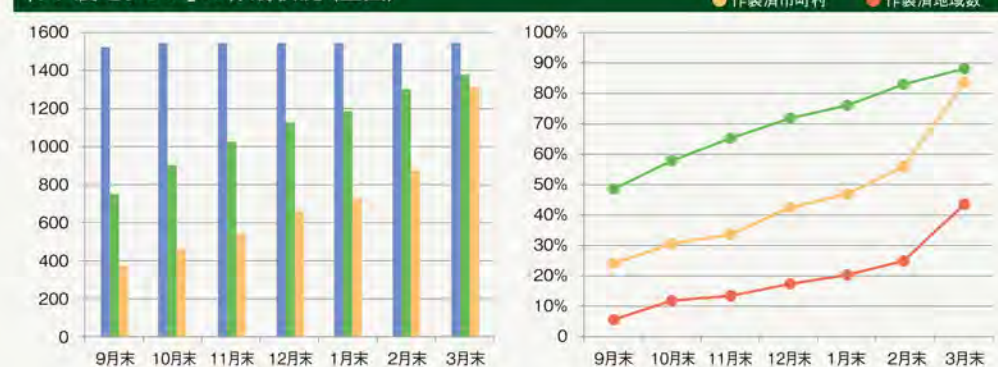
※農林水産省発行「農業経営支援策活用ガイド」平成25年4月版を元に作成

「人・農地プラン」の作成状況

「人・農地プラン」の進捗状況（25年3月末現在）

農政局等の区分	「人・農地プラン」 作成予定の市町村数	左の進捗状況								
		集落・地域への説明終了		農業者の話し合い開始		検討会の開催中		「人・農地プラン」を作成		
北海道	171	167	98%	161	94%	158	92%	158	92%	
東 北	210	208	99%	185	88%	173	82%	173	82%	
関 東	376	358	95%	302	80%	291	77%	289	77%	
北 陸	79	79	100%	77	97%	77	97%	77	97%	
東 海	117	114	97%	103	88%	90	77%	89	76%	
近 畿	152	143	94%	125	82%	115	76%	113	74%	
中四国	195	195	100%	178	91%	171	88%	170	87%	
九州・沖縄	260	260	100%	250	96%	243	93%	243	93%	
全国計	市町村数	1,560	1,524	98%	1,381	89%	1,318	84%	1,312	84%
	地域数	17,481	地域					7,573	43%	

「人・農地プラン」の作成状況（全国）



農業就業人口の減少と高齢化、耕作放棄地の拡大など大きな課題に直面している日本農業において、人と農地の問題を解決するための「未来の設計図」と位置付けられているのが「人・農地プラン」です。



生乳の価値を高めるため6次産業化に挑戦 手作りアイスクリームを全国区のブランドに

今、農業の現場で6次産業化を目指して、工夫を凝らした様々な取り組みが行われている。
その1つが京都府京丹後市の野村牧場が挑戦する、手づくりアイスクリームの製造販売だ。
自家製の高品質な生乳を加工・販売することで、生乳の価値を2倍にも6倍にもアップ。
「平成24年度全国優良経営体表彰」(個人経営体部門)を受賞し、注目を集める同牧場をお訪ねした。

京都府の北端、日本海に面した京丹後市網野町は、琴引浜や夕日ヶ浦など美しい名所や温泉が点在する自然豊かな町。夏は海水浴に、冬は温泉や山陰の味・松葉ガニを求め、春秋も行楽や足を延ばして天橋立へと、全国から観光客が詰めかける。観光スポットを結ぶ周遊道路を進んでいくと、人の出入りが多いおしゃれな店があった。看板には「Acacia Farm」の名。そして隣には、手入れの行き届いた敷地の中に牛舎や倉庫が整然と並んでいる。ここが目的地・野村牧場だった。

店内に入ると、次女の野村仁美さんら3人の女性スタッフが笑顔で接客していた。隣の牧場でその朝搾ったばかりの生乳を使い、栗や梨など厳選した地元産の果物も加えてアイスクリームやジェラートを作っている。酪農家手づくりのおいしさを求め、平均1日100人が来店。夏は700人にもなり、店の前に長い行列ができるほど。この本店の他に京都市内の大丸や、亀岡市のJ A京都農産物直売所にも出店し、3店舗の来店客数は1日平均約千人にのぼる。

「店舗には店舗の世界があり、酪農業の常識とは全く違う感覚が必要です。『餌の牧草にもこだわった高品質でおいしい生乳づくり』などお客様へのメッセージをおしゃれなカードに書いて壁に飾ったり、遊び心のあるディスプレイで心地よい雰囲気を出しています。また、加工室を

ガラス張りにしたのも、丁寧に手作りしている製造工程を見ていただくため。商品も通年ものだけでなく、季節限定ものを加え、アイスクリームだけでも常に14種類以上のバラエティーに富んだ品揃えをしています。しかも、食べた1種類がまたま口に合わなかっただけで全体の評価を下げてしまいかねないので、すべての商品を満足度80点以上にしなくてはなりません。そうした店づくりや商品開発を進めながら4年間運営し、軌道に乗せることができました」と同牧場の野村拓也代表は目を細める。

**生乳を加工・販売することで
生乳の価値が大きくアップ**

60余年続いた野村牧場の2代目・野村さんが、アイスクリームの製造販売に乗り出したのは4年前。それまでずっと搾乳した約千トンの生乳を全量J Aに出荷してきたが、転機が訪れた。当時、6次産業化の先駆けとして10年前から4人の酪農家婦人がアイスクリームを製造販売していたが、辞める人が相次ぎ解散することになった。そこで、応援していたJ A京都・営農部から野村さんに「事業を引き継いで、亀岡市の農産物直売所に出店して貰えないか」と要請があったのだ。

それ以前から野村さんは、「農業懇話会」や「京のはんまもん塾」などで経営感覚を磨き、情報交換を行っていた。そのなかで痛感したのが、「これからの時代は作っているモノの良さをアピールし、手を加えて



(右)「Acacia Farm」の店内。ウッディでナチュラルな中にも夢のある空間が好評。正面奥がガラス張りの加工室。(中)清潔感あふれる加工室で、アイスクリームを製造。(左)アイスクリームを中心に、ジェラートやプリンなどバラエティ豊かな商品の数々。



京都府 京丹後市

京都丹後 野村牧場

野村 拓也様

Profile

昭和31年生まれ。57歳。昭和25年に両親が牛5頭から始めた野村牧場を継ぎ、牛18頭と土地4haで就農し、規模を拡大。現在175頭、牧草地38ha、年間搾乳量は960トン。4年前から加工・販売にも着手し、京都府下に3店舗出店。通信販売も手掛ける。社員は牧場3名、店舗14名。別法人で茶も生産。



「商品」に変えていかなければならない。そして作った商品がどのような評価を受けているかを常に知っておくことが大切だ」ということ。考え抜いた野村さんが行き着いた答えが、6次産業化だった。生産（1次）だけでなく加工（2次）、さらに販売（3次）まで手掛けることで、1次産業だけの価値でなく、2倍、6倍と価値が上がついていく。成否の決め手になるのは、元の1次産品の価値が「流であるかどうかだ」。

「私は酪農家として、搾る生乳が「流」でなければだめだと思って、頑張ってきました。実際に私が作る生乳はかなり高いレベルに達している、と密かに自負しています。しかし、知名度のない私の生乳を消費者はおいしいと思ってくれるだろうか知りたかったです。そこで、自慢の生乳をアイスクリームに加工し、販売して消費者に評価して貰おうと思ったのです」

6次産業化に舵を切った目的を野村さんはこう話す。

**高品質の生乳を作るため
牛の健康管理に注力**

同牧場のアイスクリームがおいしいのは、何といても原料の生乳が高品質だからこそ。社）日本ホルスタイン協会では、会員の牛群について、乳量や乳成分、体脂肪などのデータを集計・分析し、「検定成績表」を会員に交付しているが、「24年度は年代別で全国のベストテンに計8頭が入りました」と野村さんは話す。1頭あたりの年間生乳生産量も1万1600kg

「数ある競合商品の中からこのアイスクリームを選んでいただくためには、生乳も食材も特別でないとけません。丹後ではおいしいメロンや桃、梨などがとれるので、その中から食材を厳選し、地産地消に努めています。生乳が自家製なので価格を抑えられるのが、牧場直営の強みですね」

このこだわりが消費者に支持され、ファンを作り、京丹後地域のブランド商品に育ってきた。ブランド化に向けて大きく1歩を踏み出すエポックメイキングになったのは、京都市内で一番の繁華街に建つ大丸京都店への出店だった。

「3年目に入った時、大丸からオファーを受けました。大丸は、商品の品質は勿論、経営内容からコンプライアンスまであらゆることを調べたそうです。その上でのオファーだったので、私の牧場経営や生乳の品質が流通業界で認知され、評価をいただいた、と自信を持ちました」

これを契機に、商圏が都市部まで広がり、知名度も一気にアップ。品揃えを増やしギフト用セットを用意したことも、売り上げ増大に繋がった。さらに販路の拡大を目指して、インターネット販売を開始。全国から毎日、注文が相継いでいる。また、イベントにも積極的に参加。神戸で行われたイオングループの商談会では、出席し



（上）牧場の入り口に建つ「Acacia Farm」本店。おしゃれで牧歌的な外観は印象的で、人目をひく。（右上）本店で加工・販売を担当する、次女の野村仁美さん（右）と田茂井里奈さん（左）は、「ランドマークになるような店にしたい」と口を揃える。（右下）見るだけでも楽しく、注文もできる野村牧場のホームページ。

【野村牧場 ～Acacia Farm～】<http://www.acaciafarm.jp/>



た百数十社による人気投票で1位を獲得した。また、京都の新しい味を首都圏や全国に発信し、新しい市場開拓を目指す「クール京都」（会場は東京・赤坂サカス広場）でも、好評を得た。

「昨年、加工用に回した生乳は、年間搾乳量の0.5%程度に過ぎません。まだまだ余力があるので、抹茶とほうじ茶を使ったプリンを売り出したのに続いて、自慢の生乳を使った新たな商品開発をいろいろ考え、この事業を伸ばしていきたいですね」と意気込みを見せる野村さん。

どんな新しい取り組みを計画されているのか、今後の展開が楽しみだ。

「牛にストレスを貯めさせず、快適に過ごせる環境を整えることが一番大切。『快適、乾燥、清潔』を重点に置き、飼養管理していくと、病気や事故の発生を予防でき、搾乳量の増加や品質向上に繋がります。欧米で見直されている『カウ・コンフォート』のノウハウを取り入れました」

8年前に建てた繋ぎ牛舎は、1頭ずつゆつたりした居住スペースを確保した。寝床の敷材には乾きやすく滑りにくい

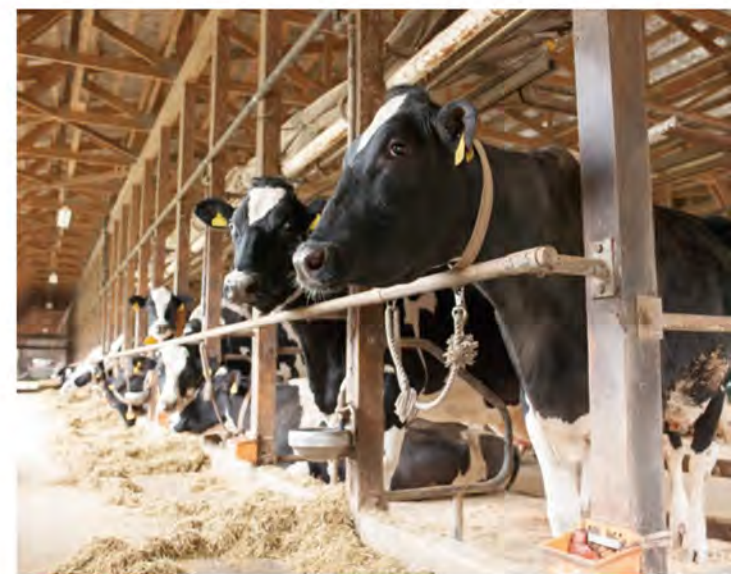
で、一般的に優秀と言われる9000kgを大きく上回る。搾乳量が多いのは、牛が健康だという証し。乳質も、細菌感染の度合いを示す体細胞数は、1mlあたり年間15万以下。基準値の30万以下を大きく下回り、健康そのもの。これだけの搾乳量と品質を維持するために野村さんがこだわっているのが、牛の健康管理だ。

「牛にストレスを貯めさせず、快適に過ごせる環境を整えることが一番大切。『快適、乾燥、清潔』を重点に置き、飼養管理していくと、病気や事故の発生を予防でき、搾乳量の増加や品質向上に繋がります。欧米で見直されている『カウ・コンフォート』のノウハウを取り入れました」

8年前に建てた繋ぎ牛舎は、1頭ずつゆつたりした居住スペースを確保した。寝床の敷材には乾きやすく滑りにくい

「どれも特別なものではなく、牛の生理

杉のチップを使用。また、高温多湿な夏の暑熱対策として、牛舎の換気性能を高めた。水飲み場も、牛が飲みやすいよう最適な水量に調整。また、餌にする牧草の収穫は、適期収穫、早期乾燥、早期梱包を遵守している。そのために100馬力クラスのトラクタ5台、ロールベアラ、3mのモアコンディショナーなどを導入（全てジョンディア社製）。サイレージの品質にもこだわり、成分の検査を怠らない。また、特に妊娠中の牛には出産2カ月前の乾乳期になると、搾乳をストップし、粗飼料をしっかりと食べさせ休養させる。特に乾乳期後半は、乾物摂取量を減らさないよう注意し、飼料を十分にたべさせる。そうしないと分娩後に立てなくなったり、乳量や乳質、疾病などすべてに響いてくるからだ。



（上）清潔に管理されたつなぎ牛舎。牛が快適に過ごせるようにと、1頭当たりのスペースをゆつたりと確保。隣りの牛との体の接触も少ないため、ストレスが最小限に抑えられている上に、餌も食べやすい。人にとっても清掃作業や牛の観察などが行いやすい。（左）牛の健康管理のために毛刈りも行う。牛体を清潔に保ち、汚れが付きにくく落ちやすい上、暑熱対策にもなる。



日本最大の渡り鳥の飛来地を舞台に 有機栽培にこだわったブランド米を生産

水田は人間にとって食糧生産の重要な場であると同時に、
渡り鳥にとっては餌場や休息地であり、また魚や水生昆虫にとっては棲みかである。
自然界のバランスを維持し、農業と自然との共生が時代のテーマになっているが、
そのお手本ともいえる取り組みが宮城県大崎市蕪栗地区で行われている。

「有機肥料中心の土づくりに力を入れ、
自然再生を目標に田んぼの生き物と共生
しながら米を栽培する。これをポリシーに、
私個人は約25haで特別栽培米（農薬、化

**有機米や特別栽培米を
大手有名企業と契約栽培**

大きな羽音と共に、シベリアから越冬
に来ていた約10万羽のマガンの最後の群れ
が、一斉に沼から飛び立った。鳴き声をあ
げながら空を乱舞し、やがてV字編隊を
なして北の空へと帰っていった。それを見
送った(有)蕪栗千葉農場の千葉孝志代表
は「さあ、いよいよ今年の米づくりが始ま
るぞ」と足早に育苗ハウスに向かった。
ここは、日本最大の渡り鳥の飛来地・
宮城県大崎市蕪栗地区。蕪栗沼を中心
に湿地帯や水田が広がり、マガンやハクチョ
ウ、ドジョウ、フナ、カエルなどの他、絶滅
寸前の希少生物も棲息しており、国際
的に重要な湿地の生態系を守るラムサ
ール条約にも登録されている。一年を通し
て様々な表情を見せる自然。その中を時
間がゆっくりと流れる。多様な生き物た
ちにとってかけがえのない豊かな自然と
風土を維持するために、この地で農業を
営む人々はヨシやカヤが生い茂った二角を
沼に戻したり、用水の管理をしながら、
環境に配慮した農業を行っている。その
筆頭が千葉さんだ。

**十萬羽のマガンが越冬し
多彩な生物が棲む自然郷**



約十萬羽のマガンが冬を越す豊かな自然環境を地域全体で大切にしている蕪栗米生産組合の皆さん。完熟堆肥(左)をたっぷり使って育てた「Re蕪栗米」はブランドに。Reとは、リサイクルやリカバーなどと同様、「再び」「戻す」という意味が込められている。

学肥料不使用」と有機米を作っています。
さらに周りの農家にも呼びかけて仲間づ
くりを進め、現在60名で蕪栗米生産組合
として計250haで、有機JAS米や特
別栽培米を生産しています。皆、この風土
ならではのいい米を作ろうという熱い想
いの持主ばかりで、一生懸命取り組んでいま
すよ」と千葉さんは胸を張る。
各人が作る米の品質が均一になるよう、
組合員は千葉さんの指導のもと同じ資材
を使い同じ栽培基準で生産する。収穫前
には米の品質検査を実施。すべての田を
回り、1枚につき2カ所から穂のサンプル
をとり、日本穀物検定協会に依頼して食
味値や整粒割合を計って貰うという念の
入れようだ。
こうして収穫された米は、千葉さんが一括
して買い上げ、常温除湿乾燥システムで乾
燥・調製を行った後、「Re蕪栗米」のブランド
名で販売する。売り先の半分は安心・安全
な食材にこだわった外食メーカー（ハンバーガー
レストラン）を全国展開するびつくりドンキー
や安全な食材を宅配する宅配専門団体
（大地を守る会、らでいっしゅばーや）との契
約販売、残り半分は大手精米卸販売業者
（神明など）に卸す。総出荷量は年間約2
万俵、金額にして4億円を超える。
**貝殻粉など有機資材で土づくり
天然忌避剤で害虫や雑草を防ぐ**
近年、自然との共生を目指した農業に
取り組む農家も増えてきている。だが現
実は厳しく、特に有機栽培では雑草処理



宮城県 大崎市

(有) 蕪栗千葉農場

Profile

個人経営から平成17年に法人化。千葉社長他に社員4名(妻、長男を含む)で有機JAS米を約40ha生産。さらに、自ら組合長を務める蕪栗米生産組合が生産する有機JAS米と特別栽培米を全量二括して買い取り、販売する。総出荷量は年間約2万俵に及ぶ。

千葉孝志様



渡り鳥から越冬地として選ばれ、たぐさんの生き物が生息する希少価値のある環境。その風土の中で手をかけて生産した自慢の「蕪栗米」は、今や地元で人気の地域ブランドになった。この米をもっと広く全国の消費者に提供し、全国区ブランドに発展させたいと、積極的に

蕪栗米を全国区ブランドに発展させるために

「しばらくして『びっくりドンキー』を経営する(株)アレフからもアプローチがあり、熱い想いを一生懸命訴えることで、担当者の心を掴み、契約に至った。そうした積み重ねで現在がある。」

「守る会」から声がかかりました。早速、米づくりへの思いを伝え、消費者はどんな米を求めているのかニーズを聞くために、マガンが来る時期に蕪栗ツアーを企画して交流会を開いたのです。これが功を奏して平成5年から契約栽培が始まりました。安定的に計画栽培ができる契約栽培は魅力でした。」

販路の拡大に取り組んでいる。例えば、大手外食産業や食材流通組織だけでなく、一般消費者に対してもホームベーカリーや通販サイト、フェイスブックでPR。さらに、山形県で品種開発されコシヒカリと肩を並べるおいしい米として脚光を浴びている「つや姫」に注目。無農薬で栽培してみたところ、「これを食べた人は必ずリピーターになる」と千葉さんは確信。「山形のつや姫」でなく「蕪栗のつや姫」に育てたいと生産・販売を開始すると、早くも外食産業からオーダーが来たそうだ。

千葉さんの試みは多岐にわたり、「蕪栗のつや姫」もその一環に過ぎない。それほどまでの精力的な姿勢を維持できる原動力は、やはり消費者にうれしい米を食べて貰いたいというただ一つの想いに尽きるようだ。

「命がけで仕事をしてきた気がします。手塩にかけて作った米をもっと多くの人に食べていただきたいので、ホームページも立ち上げて一般の消費者向けの販売も開始しました。仲間たちには他の農家から委託を頼まれたらどんどん作っていいよ。全部私が売ってあげるからと言っていきます。そうなる乾燥施設も大きくしないと。1万俵の処理能力を持つカントリエレベーターを自分で立ち上げるのが次の目標です」

自然と共生しながらも、システム化を図る千葉さんの夢は広がりの一途をたどる。それが叶う日もそう遠くはないだろう。



ホームページでは千葉さんの有機米栽培への熱い想いがよく伝わり、見るだけでも楽しい。ネットでの通信販売も行っており、数種類の品種を少量ずつ組み合わせなお試しパックも好評。また、フェイスブックでも書き込みが相次ぎ、クチコミで蕪栗ファンが急増。

【蕪栗米生産組合】 <http://www.kabukurimai.com/>



「田んぼに生きものが戻ってくるように」と千葉さんが田んぼの一角に作ったビオトープ。最初にメダカを10匹持ち込んだのが今では1万匹に。春にはミズスマシやゲンゴロウ、オタマジャクシなどの姿が見られ、時にはカワセミなどの珍客も訪れて心が和む。NPOの研究機関などが生物の生態調査に来ることも多い。



が一番の難題で、収量が減ったり手間が余分にかかる。それでも千葉さんはあえて有機栽培にこだわり、生き物への配慮を優先し無農薬に徹する。そのため雑草・害虫対策など障害をクリアする方策を研究し、収量確保や省力化を図っている。例えば、田の秋起こしは本来ならできるだけ深く耕した方が稲の生育にとって良いのだが、千葉さんは土の中にいるドジョウやミミズが寒風に晒されて死んでしまわないよう、浅く起こすだけに留める。そして、自家製の完熟堆肥や天然の有機資材を活用することで、深く起こすのと変わらない生きた土にする。また、殺虫剤や殺菌剤を一切使用しない代わりに、天然の忌避剤も活用する。なかでも三陸沿岸の漁師から仕入れるカキやホタテの貝殻粉はスグレモノ。抗菌機能があり石灰分が土のpHを調節し、ミネラルによって食味も良くなり収量も上がる。また、害虫への忌避効果やコナギの抑草効果も高い。

「厄介なのはカメムシ。第二世代が生まれる時が稲の出穂時期に重なるので、出穂が始まってから1週間おきにホタテの貝殻粉を30haの田んぼだと5kgずつ3回散布すると、カメムシの被害がほとんど出なくなります。経費も3回の散布で10a当たり650円と経済的。他にもニーム(インドセンダン)の茎葉を乾燥させ煮出した自家製の液を噴霧器で撒きます。虫への忌避効果は高いですよ」

また雑草対策では、ヒエを1本でも見つけると、まず千葉さんが1日ばかりで

草を取り、その後、シルバー人材センターに頼んで2週間、徹底的に草取りをして貰う。また、抑草効果の高い有機資材として、前出のホタテ貝殻粉の他、くず大豆も活用。移植時に入れると水中で腐り、溶け出た成分が雑草の発生を抑え、その後は肥料として長期間効くそうだ。また、冷害対策技術である深水管理をずっと励行しているが、雑草対策にも効果が高いという。

一方、余分にかかる労働時間は、田んぼの畔を取り外し、1枚を大きい所は2ha、最小でも80aに大区画化することで、大型機械による作業の効率アップや労働時間の短縮を図っている。こうした栽培技術向上への探究心や創意工夫が、自然と共生する農業の課題を一つひとつ乗り越えさせていったのだろう。

「有機栽培の米で生計を立てようと思っているから、当たり前です。この積み重ねで、私の田んぼは農薬や化学肥料を使わなくても、おいしい米が作れるようになりました」と千葉さんは目を輝かせる。

有機栽培へのこだわりが販路開拓に結び付く

それにしても、高品質で付加価値の高い米を作っても、難しいのは販路の開拓。千葉さんはどのようにして売り先を探し、大手の企業との取引に成功したのだろうか。

「最初はポット苗生産グループ仲間の紹介で、減農薬の米を探していた『大地を



『自立できる農業経営』を目指して、 規模拡大と多角化に邁進する集落営農組合

高齢化や後継者不足を背景に集落営農が増えており、その数は全国で約1万4000件を超える。

しかし、組合はできたが経営が軌道に乗らないケースは珍しくない。

その中で、地元群馬県や前橋市から「優れた経営感覚と旺盛な研究心を持って先進的な経営を行い、地域農業の担い手としてモデルになる」と高く評価されているのが、農事組合法人 元気ファーム20だ。

将来に向けてより一層安定した経営をめざして活動する同組合の関根正敏理事をお訪ねした。

ここは東京から北西に100km、赤城山の南麓に位置する前橋市西善町。赤城山から吹き降ろすからつ風によって冬でも乾燥した晴天の日が多く、田んぼも乾きやすいため、昔から米・麦の二毛作が行われている。最近では大消費地・東京を控えて野菜や花卉などの生産も盛んだ。玄関口の高速道路インター周辺には大型ショッピング施設もあり、都市部らしい賑わいを見せているが、ここまで来ると田畑が広がり、緑が目に見え、4月初旬、元気ファーム20では、共同作業を行う十数人が集まり、手分けして作業チームを組み、育苗の準備やジャガイモの植え付けに汗を流していた。日焼けした顔が輝いている。

「58名の組合員は70代が中心で、80代も多いのですが、共同事業に出てこられる皆さんは、組合員のうち若手や意欲ある農家の方で、組合を引っ張っている中核メンバーです。『自立のできる農業経営』という組合の将来ビジョンや目標を共有し、共同作業は勿論、組合運営に主体的に参加し、『儲かる農業をやろう』と意欲的に活動してくれています。もともとこの地域は、大都市近郊の典型的なサラリーマン農家がほとんどです。そのため、農地の維持を第一目的に組合に入った兼業農家が多いのですが、そんな中、十数人の中核メンバーは、安定した農業経営と収益アップを目指して前向きに組合に加入されま

4集落・58名の集落営農組合 85haを経営管理

した。特に、組合が継続的な発展を目指して法人化に踏み切ったからは、集落の農地を一括して計画的に利用できるメリットを再認識し、組合経営に対する意識も高まってきたようです」と理事を務める関根正敏さんは目を細める。

先進的な組合経営の推進力は 人材とチームワーク

平成18年に前身の集落営農組合を立ち上げてから、2年後には前橋市で第1号の法人化を行う。それを機に導入した大型機械の稼働率を上げ効率的な利用を図るため、新たに露地野菜（ジャガイモ、ニンジン、ブロッコリー、玉ねぎ）を導入。続いて飼料用イネも栽培して耕畜連携への取り組みを開始し、多角化を進める。さらに23年には近隣の3つの集落営農組合と合併して規模を拡大し（組合員58名、面積は85haに倍増）、市内で最大の組合となっ

た。この驚くほどの展開の速さと攻めの組合運営は、群馬県や前橋市の指導機関は勿論、周囲の集落営農組合などから熱い注目を浴びている。

「最初に組合を立ち上げた時は、高齢化や平成19年から始まった品目横断的経営安定対策への対応策として、受け身の姿勢が強かったのですが、今では攻めの姿勢というか、積極的に収益向上を目指した経営に変わり、組合経営を軌道に乗せることができました」と胸を張る関根さん。

守りの経営から攻めの経営に転換でき



元気ファーム20では、平成20年9月に法人化したと同時に事業経営計画を立案し、その一環として大型機械の導入計画を立てた。そして翌年の21年10月に国庫補助事業でコンバインを導入。それを皮切りに、トラクタ、田植機、作業機と次々に機械を導入していった。組合としてのオペレーターは10人前後在籍し、それらの大型機械をフル活用して共同作業をこなしている。



群馬県 前橋市

農事組合法人 元気ファーム20

関根 正敏 様

Profile

39歳。平成13年に家業の花卉生産を手伝うため会社を退職して就農。現在は花を主体に米・麦・露地野菜の複合経営を行う。「元気ファーム20」の設立や法人化に尽力。現在は理事として活躍。組合では約85haを管理し米、麦を主体に露地野菜を生産。別組織で稲WCS生産も受託。



生産した農作物の出荷量や売上額をパソコンで管理。メインの米は県内の仲卸業者や精米業との計画栽培が主。小麦は大半が埼玉県の味噌醸造会社との契約栽培。露地野菜は7割が地元の学校給食用。

「この方法なら低コストで効率的に作業でき、収益も確保できる。これに習ってやっていこう」と関根さんは考えた。そこで、集落内外を足繁く回り、飼料用イネを栽培する稲作農家と、堆肥を供給してくれる畜産農家を確保。それらを構成員とする上陽コントラクターを23年5月に別組織として設立し、約20haで耕畜連携事業をスタートした。

その際に関根さんがアドバイスを求めたのが、前出の機械化組合の畜産側メンバーであり、以前から元気ファーム20に野菜用の良質堆肥を販売していた同市泉沢町の須藤牧場代表、須藤晃さんだ。

「関根さんが持つてこられた上陽コントラクターの稲WCS（ホールクroppサイレージ）は、栄養価が高く、牛の嗜好性も良好でした。ですから、耕畜連携に参加を希望する畜産農家も増えてくるでしょう。私はサイレージをベースにして泌乳牛など、牛の生育ステージに応じた発酵TMR（混合



米と麦を口にくわえた牛がかわいい、須藤牧場のロゴマーク。自給飼料生産に取り組み、安全・安心な牛乳づくりに努めている。糞尿で作る堆肥も高品質と定評がある。右は須藤晃代表。



た要因は何だったのだろうか。

「人材とチームワークです」と関根さんはきっぱり。

元気ファーム20は自分たちの会社だという気持ちで、意見や要望を寄せ、収益拡大のために売れる作物や売り方などを考え、提案してくれる若手後継者やベテラン農家らの存在が、組合を前向きに運営していく推進力だと関根さんは言う。役員も入れ十数人が中核メンバーとなつて、一致団結のチームワークで組合活動を引っ張ってきた。

そうした意欲ある組合員をまとめ、組合の進むべき方向を示唆し、実行に移していくのが、亀井和雄組合長以下5名の理事。その中で関根さんは、当初の組合設立時に地域で唯一の専業農家（米・麦・花卉・野菜の複合経営）として、農家の合意形成に奔走した一人。以来、ずっと理事を務め、前職のサラリーマン時代に身に付けたマネジメントのスキルを活かして、総務・経理を担当する。

「組合経営で大切なのは、常に5年先、10年先を視野に入れて経営を考えることです。その時々々の農政の動きに対応して方針を打ち出すだけでなく、その先を読み、一歩先を考えて行動することが重要なのです。例えば、周辺では高齢化に伴って集落営農組織がたくさん設立されていますが、それらの再編も視野に入れています。こうした前を見る目と、ついてきてくれる組合員をフォローするためには後ろを見る目が必要です」と関根さんは強調する。

飼料）を作るセンターに近い将来建てたいと考えています」と須藤さんは意欲的だ。

業務の効率化と人材育成を目指すクラウドで農業経営をIT化

「組合の土地85haの他に、受託20haと、大面積になりました。その大半が共同作業なので、より一層効率のよい人の配分や情報管理、人材育成を主眼に置いて運営していかなければなりません」

そのために今年度から導入しようとしているのが、「農業クラウド」といわれるITソフトの活用だ。農地の管理から作物の栽培管理、労務管理まで様々な情報をインターネット上で管理・分析・蓄積し、それらの情報をタブレット端末などを使って共有できるシステムだ。例えば、ほ場ごとにIDナンバーをつけ、土壌条件などを入力することで、各ほ場に合った施肥設計や適期作業が行える。場所も地図画面で確認できる。作業予定表も一括管理するので、誰がどこでどんな作業をしているか瞬時にわかり、最適な指示が出せる。作業記録もパソコン上で行い、日誌を書く手間も不要。ITが苦手な人のために紙も併用して柔軟に導入を進めていくが、いずれはペーパーレスを目指している。共同作業が中心の組合なので、毎日多数の伝達事項を紙に書き、何百枚も印刷して皆に配る手間や時間が省け、コスト削減や効率アップに繋がるからだ。



米と麦を口にくわえた牛がかわいい、須藤牧場のロゴマーク。自給飼料生産に取り組み、安全・安心な牛乳づくりに努めている。糞尿で作る堆肥も高品質と定評がある。右は須藤晃代表。



飼料用イネ中心の機械化組合を作り 耕畜連携を広く推進

同組合の先進的な取り組みの中で注目していたのが、飼料用イネによる耕畜連携だ。「耕畜連携は、耕種農家にとつて、飼料用イネの助成金単価が高いのが魅力です。また、ほ場にワラが残らないので、次の麦作にスムーズに入れます。堆肥が手に入るのも利点ですね。畜産農家には、粗飼料が入手でき堆肥も売れるというメリットがあり、共存共栄に繋がります。幸い周辺地域に牧場が多く、良質な粗飼料が求められているので、エリアを広げて効率的に低コストで飼料用イネを作ろうと考えました」

すでに市内で最初に耕畜連携に取り組み、実績を上げている組合があった。近隣の荒砥北部粗飼料生産機械化組合だ。集落営農組合と稲作農家、畜産農家が集まって、飼料用イネの収穫と調製、ローラの運搬を専門に請け負う地域型コントラクターを設立し、事業を進めていた。

から、誰かができなくなってもすぐに補えるよう人員体制を整え、技術レベルを向上しておかねばなりません。特に、将来、組合を引っ張っていく若い人材の育成が急務です。今後も新たに人を雇用しますが、研修用の資料も何千、何万もあるマニュアルの中から必要なものを短時間に揃えることができます。まだまだ過渡期で、課題もありますが、スケールメリットを生かしてより一層コスト削減や効率化を図り、大面積を効率よく管理していきます。そして、農作業の受け皿となつて、地域の農業を守り、発展させたいですね」

関根さんを中心に役員たちのリーダーシップのもと、「自立した農業」を目指して同組合が描くビジョンは、着々と実現していくことだろう。

高品質なキャベツ作りの極意は「土づくりに尽きる」 阿蘇のエキスパートが作るプレミアムキャベツ

野菜の中で生産量が3番目に多いキャベツ。

西日本一の生産地は熊本県で、とりわけ阿蘇市波野地区は高原キャベツの特産地として知られている。

なかでも「おいしくて高品質」と市場で高い評価を得ているのが、岩下青果のキャベツだ。

プレミアムキャベツづくりの極意を、岩下義文さんに伺った。



(上) 植え付け作業を終えたキャベツ畑。高畝に苗が整然と並び、美しい縞模様を描く(下) 移植機で植えられたばかりのキャベツの苗。植え付け姿勢も良好。労働時間やコストを低減するために、岩下さんは今年からセルトレイをキャベツ用の128穴からレタス用の200穴に変えて播種・育苗してみた。1株当たりの育苗用土が少ない分、施肥や灌水に最大の注意を払って育苗管理した結果、慣行に引けを取らない健苗に育っている。

「ただ、阿蘇の自然はそうした恵みをもたらしてくれると同時に、厳しい面も併せ持っています。梅雨時期には何日も大量の雨が降り続き、台風も毎年やってきます。長雨でキャベツが腐り、流されてしまうことも少なくありません。まさに阿蘇におけるキャベツ栽培の歴史は、雨との戦いでした。雨からいかにしてキャベツを守るかという課題に阿蘇の農家は真剣に取り組む、それぞれに栽培技術やノウハウ

「私が目指しているキャベツは、開拓農家だった父が一生懸命作り、私も子供の頃から

大好きだった昔ながらのキャベツです。甘い汁が口の中に溢れ、あまりのおいしさに主菜よりもキャベツを食べたくなるような、付け合せでなく主役になるキャベツです。新鮮で鮮度が落ちず、日持ちもします。その味、その品質を継続させるのが私の務めだと思って、キャベツ作りに励んでいます」とこやかに語る岩下さん。

阿蘇ならではの厳しい気象条件を栽培技術と努力で克服



市場で好評価の
甘くておいしいプレミアムキャベツ

熊本市から車で約1時間、世界最大級のカルデラ阿蘇の外輪山を登っていくと、標高600〜800mの山あいに、林を切り開いて作られたキャベツ畑が点在していた。まっすぐ整然と植え付けられた緑の苗の上を涼やかな風が渡り、すがすがしい。そんな一角に岩下さんのキャベツ畑があった。面積は9ha。ここで冷涼な気候を生かした夏秋キャベツを作っている。その他にも熊本市内の平場で6.5ha、秋冬キャベツを栽培。それぞれ年2作ずつ作り、高原と平場を2本柱に、年間平均で1日1000ケース前後(年間10万ケース)を周年出荷する。品質面でも、岩下さんが作るキャベツは、野菜が苦手な子供も喜んで食べるほど甘くておいしいと定評があり、市場でも高値で取引されている。

15歳で就農し、キャベツ作り一筋に38年、先代が築いた基盤を発展させてきた岩下さん。高品質なキャベツ作りへの熱い想いと、長年培ってきた優れた栽培技術が結実し、岩下さんが作るキャベツは、消費者の間でプレミアムキャベツと呼ばれる。

最盛期には早朝から夜中まで仕事に没頭するが、「キャベツが大好きだから、どんな仕事も楽しいんです。消費者の皆さんから『おいしい』と言っていただけのが何より嬉しくて、最高のキャベツを作ろうという気持ちになります」と目を輝かす。

熊本県 阿蘇市

岩下 青果

岩下 義文様

Profile

53歳。熊本県阿蘇市波野でキャベツの専業農家を営む。両親が山を切り開いてキャベツ作りを始めた基盤を引き継ぎ、規模拡大を重ねて家業を発展。経営面積は山間地と平場合わせて計19ha。年間出荷量は10万ケースに及ぶ。

先進農業事情



いいキャベツができれば、次はそれをどうやって高く売るかだ。まず1つは、周年出荷体制の確立。就農3年目(18歳)に阿蘇山が噴火し、火山灰でキャベツが大打撃を受けた。それを機に、リスク分散を目的として熊本市内の平場で秋冬キャベツの栽培を1haから始め、その面積を増やすことで次第に周年出荷が可能になった。

以前から岩下さんの高原キャベツの品質の良さは地方卸売青果市場でも高く評価され、数社と取引が始まっていた。その状況の中で取引条件をより有利にするために、規模を拡大してまとまった量を周年出荷できる体制づくりに力を入れたのである。現在、阿蘇市の高原(9ha)と熊本市の平場(6.5ha)でそれぞれ年2作ずつ栽培し、1日平均10000ケース前後、年間10万ケースを出荷するまでになった。それにより、相对販売な



経営面でも細部までこだわり リスク回避をしながら高収益を確保

どで取引してくれる2社に絞り込みができた。他に、こだわり食材を扱う高級スーパーにも卸している。出荷に当たっては、他産地の作況や市場の入荷状況、値動きを注視。より高く売れるタイミングを計り、出荷日や出荷量を柔軟に調整するのは言うまでもない。

また、安定出荷と収益確保のために、根こぶ病など病気予防も徹底する。例えば、よそから土を持ち込まないだけでなく、播種を行う作業場や育苗ハウスに入る時には必ず靴を履きかえる。さらに、商品価値を上げるための工夫も怠らない。例えば出荷用段ボール箱にもこだわり、清潔感のある白箱を採用。「開けた途端、真っ白な箱の中で緑が映え、特別なキャベツと思わせるでしょう。一生懸命作ったキャベツですから、嫁に出すような気持ちできれいな姿にして送り出したいのです。耐水紙で、サイズも1cm深くし強度を上げたので、高く積んで輸送してもキャベツに荷重がかからず傷みません。経費は増えますが、それ以上の



(上)日に日に葉の枚数が増え、緑が濃くなるキャベツ。(右上)家族総出で播種作業。(右下)白い出荷用段ボール箱。「阿蘇から届いたキャベツ」と市場や消費者に好印象。



阿蘇ならではの長雨を克服し、最高のキャベツを作るために、岩下さんが精魂を込めて取り組んできたのは、土づくりによる排水対策。「それにはサブソイラを活用するのが最も効果があります」と指摘する。サブソイラを地中深くまで入れると、硬く締まった下層の土が破碎され、水と空気の通り道もでき、排水性が大きく向上する。その後、プラウを丁寧にかけて土を耕し、さらにバーチカルハローを使うと、下層は粗く排水性に優れ、上層は苗の活着に適した土壌ができあがる。ただ、大型トラクタや堆肥を満載したマシスプレッダの踏圧によってタイヤ跡

土づくりで排水性を向上し 微生物資材で発酵促進

を編み出してきました。厳しいハンディを人間の努力と技術で克服し、西日本という産地を守ってきたことに誇りを持っています。全国の各産地それぞれに課題を抱えておられるでしょうが、雨対策や排水性向上に関して私たちは、どこにも負けない技術を身に付けており、キャベツへの愛情もどこよりも深いと自負しています」と熱く語る岩下さん。

その上で、キャベツがのびのび育つように力を貸し、子供を育てるように気配りをして観察することが大切。例えば、葉の色一つで肥料が足りないのか、何をして欲しいのかをキャベツが自ら教えてくれ、対処をしてやればキャベツはおいしく育つ、と岩下さんは言う。



の土が硬くなってしまう。そこで、再度サブソイラで土を柔らかくした後、タイヤ跡消し(オブション)を6本付けたバーチカルハローで最後の仕上げをする。このひと手間多い床づくりの工程が、生育ムラを防ぎ、一度に全部収穫できる一発切りを可能にしているそう。

この土づくりに不可欠なのが大型トラクタ。岩下さんはジョンディアトラクタを4台導入。負荷の大きい重作業のため、全て100馬力前後のハイパワー車だ。

さらに地力を高めるために、堆肥系の微生物資材を数種類ブレンドして畑にたっぷり投入する。それによって発酵が進み、土がフカフカになって根が栄養を吸収しやすくなるとともに、排水性も一層向上する。この微生物資材や微生物の増殖を促す肥料などの配合は、岩下さんオリジナルの技術だ。

「こうした作業を長年継続して良い土を作っていくと、キャベツは丈夫に育ち、虫も寄ってこず、長雨が降っても腐りません。私ができるキャベツの品質や収量がいいのは、この土づくりの成果だと思います」

さらに大事なポイントは、その土を高畝にすること。「早魃の時は土が乾きにくくなり、大雨の時は早く水が捌けます」これらの技術が相乗効果を発揮したのが、記録的な雨が連日降り続き、鉄砲水や水害が発生した昨年7月の九州北部豪雨。キャベツが腐り損害を被った農家が続出した中、岩下さんのキャベツは長雨に耐え、腐らなかった。

経済効果があります

以上のように、細部にまでこだわりを持ち、叶えるための努力を惜しまない。しかもそれを楽しんで行い、なおかつ高収益を上げ健全経営を実現している。それも家族経営で。両親から妻、子供達まで三世代の家族全員がやりがいを持ってキャベツづくりに励んでいるのだ。

「試行錯誤しながら家族皆で作ったキャベツが恩返しをして、我が家の生活を支え、私の夢を叶えてくれています。これからもどこまでできるか限界に挑戦し、未来を見据えてより一層おいしいキャベツ作りに邁進していきます」と力強く語る岩下さんだ。



畜産と稲作の複合経営だから展開できる本物の循環型農業 昔ながらのやり方と先進技術のコラボで光る経営手腕

環境に優しい循環型農業。これに取り組み、成果をあげているのが、鳥取県米子市の(株)柳谷ファーム代表 柳谷一夫さん。

稲作と畜産の複合経営を行い、「第51回農林水産祭参加の鳥取県主催平成23年度鳥取県優秀経営農林水産業者表彰」で

農水大臣や県知事から表彰を受け、県西部を代表する稲作農家と言われるまでに事業を発展させてきた柳谷代表の経営手腕に迫る。

農業の基本は土づくり 循環型農業で付加価値を

「よし、今年もいい米ができたぞ」
ライスセンターで次々に袋詰めされていく玄米をチェックしながら、(株)柳谷ファームの柳谷代表は、満足そうにうなずいた。

同社は山陰地方随一の秀峰大山を間近にのぞむ米子市の一角で、稲作67haを中心に、野菜(白ネギ)と和牛繁殖の複合経営を行っている。特徴的なのは、稲作に加えて畜産を営むことによって、環境に優しい「循環型農業」に取り組んでいること。牛の排泄物と寝床に敷く稲ワラや、モミ殻等で完熟堆肥を作り、それを農地に戻す。そして、その農地で作られた稲ワラを牛が食べ、その排泄物などで作られた堆肥が再び農地に戻され、次の米や野菜が栽培される。この循環サイクルが一つの経営体の中で繰り返され、天然の資源が無駄なく稲や牛の生育に活用される、という仕組みだ。この自然の摂理にかなった昔ながらのやり方で、高品質でおいしく、安全な米を生産してきて、かれこれ10数年になる。

「循環型農業に取り組もうと考えたのは、異常気象によって米の等級が下がったのがきっかけでした」と柳谷代表は振り返る。米子市の平場では年々夏が暑くなり、作った米がなかなか一等米になりづらい状況だった。等級では高冷地の米に太刀打ちできない。

「市場にアピールするには、何か付加価値をつける必要だと考えました。その結果、せっかく牛を飼っているのだから自家製

の堆肥を使った土づくりにこだわり、低農薬で化学肥料を可能な限り使わない、安全安心で、環境にも優しい循環型農業をアピールしようと決めたのです」

元々、柳谷家は祖父の代から3代にわたって「農業の基本は土づくり」と考え、牛を飼いながら土づくりに励んできた。その結果、土地の地力が高まり、おいしく安全な米を栽培してきた。ただ、以前は堆肥用機械を持っていなかったため、堆肥の製造や運搬・散布に苦勞し、堆肥の活用は十分ではなかった。そこでホイローダやマニアスプレッダなど専用機を導入し、良質の堆肥をたくさん作って農地にたっぷり投入している。

「安全・安心な自前の資源がふんだんに活用できるのは、牛を飼っているからこそ。



(上) 完成したライスセンターで機械の稼働状態を確認する柳谷さん(左) 異物の混入のない玄米。これを低温倉庫で保管し、個人客には初搾りした直後に精米・無洗米処理して届ける。



ただ、住宅地が混在する平場では、家畜のにおいや米の乾燥調製作業時の騒音、ほこりなどで近隣から苦情が来て、循環型農業が成り立ちにくいのが実情です。私は、乾燥施設を住宅地から離れたところに移したり、牛の糞尿や敷き材も、現在では余すところなく堆肥に変えられ、においも軽減されました。長年堆肥を入れ続けた農地は地力がより一層上がり、土が肥えて高品質の作物がとれます。等級では高冷地に及ばないかもしれませんが、味では負けないと自負しています」と柳谷代表は力を込める。

米のコンテストで最優秀賞に 味も品質もお墨付き

こうした土づくりが成果を上げ、平成23年2月に行われた「きぬむすめ栽培コンテスト」(鳥取県産米改良協会主催)で柳谷代表は見事、最優秀賞に輝いた。整粒率83.2%(全体69.1%)、食味値83.3(同72.9%)、アミロース18.3%(同19.3%)、たんばく質7.2%(同7.8%)、総得点166.2



鳥取県 米子市

(株)柳谷ファーム

柳谷一夫様

Profile

鳥取県米子市在住。51歳。従業員5名を擁する(株)柳谷ファームの代表。稲作67haを中心に、転作田を活用して牧草(イタリアンライグラス、ソルガム)や白ネギ、黒大豆、春小麦などを10ha栽培。あわせて和牛の繁殖(約30頭)も行う。他に、春と秋の作業も受託する。

点(同142点)。すべての項目で他を引き離す堂々の一位。ちなみに二位の受賞者も畜産を含む複合経営で、土づくりの大切さを関係者に再認識させた。この朗報がクチコミで広がり、商社との契約栽培も増え、米穀店や飲食店、福祉施設、個人消費者などからの注文も伸びている。

12月から3月まで、冬の4カ月間の仕事を確保するために導入した白ネギも、堆肥の効いた畑で栽培されるため、「甘く、みずみずしくておいしい」と取引のある飲食店などの間で高評価を得ている。

ライスセンター導入で 高品質と規模拡大を両立

平成23年2月、柳谷代表は経営を安定させ自信を持つて後継者に託せることができる経営体を目指そうと、法人化に踏み切った。それを機に、大型機械や設備を次々に導入。その一環として今年4月、前出のライスセンターを新設した。狙いの1つは高品質な米づくりだ。

「乾燥調製作業は米づくりの最後の仕上



げだから手が抜けません。乾燥調製のやり方次第で、商品価値が大きく左右されますからね」と柳谷代表。

そこで、ライスセンターには主に遠赤外線乾燥機を導入。また、サイロで初夏から夏場に初で貯蔵する米は、自然の風でゆっくり乾燥させる昔ながらの累積混合攪拌乾燥機を今も使用して、おいしい今摺り米を個人客に提供する。また、調製作業では、色彩選別機によって乳白米やカメムシなどによる被害粒、砂などを除去し、見た目にもきれいで高品質な米に仕上げる。

「安心して子供たちに食べさせられます。今年から給食に玄米食を出すので、仕入りたい」と市内の幼稚園から注文が来ました」と笑顔で話す柳谷代表。

ライスセンター導入のもう1つの狙いが、大規模化。そのために50〜55石の乾燥機などを多数増設し、400トンの処理能力を有す施設に拡張した。

「この3年間、毎年5haずつ経営面積が増え、全面委託や請負も年々増



加しています。今秋の収穫時期は作業受託も入れると100ha近い作業が集中しそうです。新しい施設ができて大幅な省力化や時間短縮が図れるので、今秋は今まで以上に高品質に仕上がった米をスムーズに供給していけるでしょう」と、柳谷代表は自信を見せる。

先進的な取り組みを行政も注目 多方面からの商談も増加

柳谷代表は高品質な米づくりの他にも、様々な挑戦を行っている。例えば、畜産では、飼料を全量自家産で賄うために転作田を活用して牧草を栽培し、その一角で和牛の放牧を行う。「給餌や牛舎の清掃にかかる労力やコストが削減できるうえ、牛のストレスが軽減され、繁殖率も向上します」と柳谷代表。また、社屋の屋根を使って太陽光発電を導入したり、軽トラックも電気自動車に転換。さらに社員に対しては、社会保険への加入や休暇制度など、福利厚生を充実させた。

こうした先進的な農業経営が高く評価され、「第51回農林水産祭参加の鳥取県主催平成23年度鳥取県優秀経営農林水産業者等表彰」で、農林水産大臣賞と鳥取県知事表彰を受けた。

「励みになります。当面の目標は米の直販率を上げること。紹介やクチコミなども効果を上げてきているので、保育園や福祉施設などへの納入を増やすとともに、Webを活用して一般消費者への宅配も伸ばしていきたいですね」



紹介や口コミと言えば、地元産で安全・安心な良質の大山小麦を使ったパンや菓子を県内に広め、全国にも発信しようという「鳥取県大山小麦プロジェクト」を行っている。米子市内のベーカリー「麦ノ屋」から柳谷代表に声がかかり、春小麦の契約出荷の商談がまとまった。

このプロジェクトは、県内の中小企業者と農林水産業者が連携し、双方の経営資源を有効に活用して行う事業活動に対して、鳥取県産業振興機構が支援する「ファンド事業」の1つとして認定を受けている。経営改善を図るための各種支援も用意されているそうだ。

また、まだ構想段階ではあるが、中国の準富裕層層に向けて米を販売してみないかという話も、舞い込んでいる。

全国に、さらに世界にまで視野が広がる夢のある計画に胸を高鳴らせながら、柳谷代表の挑戦はまだ続く。



(右上)笑顔が明るい柳谷さん(右下)700mのライスセンター内部。収穫時期、多数の乾燥調製機械の前のりを満載したトラックが出入りし、フレコンバッグを載せたフォークリフトが行き来しても、余裕のあるスペースを確保。手前は、鉄コーティング種子を使って米の直播を行う無人ヘリ。省力化のために導入を検討するため、昨年に引き続いて今年も試験を実施する予定(中)牛の糞尿に牛舎の床に敷いたワラや籾殻を混ぜて堆肥を作る(左)ビニールハウスの中ですくすくと育苗中の白ネギ



高品質な国産小麦を作りたい!熱い想いを抱えて 米から麦に全面転換し、国産小麦を大規模に展開

高齢化や労働力不足、農産物の需給動向の変化などに対応して経営転換を行う人が増えている。

北海道岩見沢市の長谷川博さんもその一人だ。稲作から麦作に転換し、個人で約60haもの大面積にまで拡大。

高品質な国産小麦として市場からの評価も高い。安定した収益を上げている経営の秘訣を伺った

**高品質な国産小麦づくりを目指し
米から麦に全面転換**

札幌から車で約1時間、肥沃な石狩平野の東部に位置し、道内「の米どころ」である岩見沢市は、豪雪地帯としても知られている。本州では桜の便りが聞かれはじめる3月下旬、同市栗沢町の長谷川博さんをお訪ねすると、家も畑もまだ二面の雪景色の中にあった。

長谷川さんは一昨年に導入したジョンディアトラクタ6430に乗って雪割り作業中だった。

「雪を早く解かさないと、雪の下で越冬している秋小麦が雪腐病にかかる恐れがあります。それに雪が解けてから種を播く春小麦も、播種作業が遅れる分、生育期間が短くなり、出穂も遅れて収量が少なくなりかねません」

22年前に就農してから12年間、米一本で営農してきたが、5年前、米から麦に全面的に切り替えた。その理由を長谷川さんはこう語る。

「まずは体力面からです。米づくりは機械化が進んでいるとはいえ、育苗や苗箱運びなど重労働があり、将来、働き手が私だけになった時、一人でやりこなせるだろうかと不安になったのです。麦ならほとんどが機械作業なので私一人で可能です。もう1つの理由は経済面ですね。当時、米は価格が低迷していました。それと比べて麦はこれから値上がりが見込めるので有利ではないかと考えたのです。今も小麦は輸入物がほとんどで、国産は少ししかあり



(右) 広大に広がる雪原。雪の下は一面の麦畑。5月、雪が解けたら、あちこちでトラクタのエンジン音が鳴り響き、活気にあふれる(中) 降りしきる雪の中、4輪クローラのジョンディアトラクタで雪割り作業。「パワーがあり、高能率で精度が高く、振動も少なく快適!」と長谷川さんの評価は高い。(左) 強い生命力で雪腐病にもならず元気に越冬した秋小麦。

ません。そのため食の安全や健康志向の消費者などの間で、国産小麦への需要が高まっています。同じ国産小麦の中でも、気候が麦づくりに適している北海道で高品質な小麦を作り、様々な需要に応えようと思ったのです。うどんなどの原料になる秋小麦と、パンや中華麺用の春小麦の両方を栽培しているのもそのためです。他の作物を組み入れず麦単作にしているから、余裕をもって麦づくりに専念できるのです」

なお、麦の他に大豆も少し輪作体系の中に入れて農地を回しているのは、麦の連作障害を回避するためだ。

**小麦の品質を高めるために
土づくりで排水性を改善**

長谷川さんの目標は高品質で多収の麦づくり。そのためにどのような栽培技術



両親が始めた稲作を引き継ぐと平成3年に就農。平成20年に稲作から畑作に全面転換。現在の経営面積は56ha。内訳は秋小麦(うどんの原料、品種は「きたほなみ」)40ha、春小麦(パン用、品種は「はるきりり」)10ha、大豆6ha。



を駆使して管理しているのだろう。

「いい小麦を作るために重要なポイントは、土づくりと肥料、防除です」それぞれのポイントを長谷川さんは熱く語った。

まず、土づくり。元々小麦は乾燥した気候に適した畑作物なので、湿潤な土壌を嫌う。そのため長谷川さんが特に力を入れているのが、畑の排水対策だ。明渠・暗渠の整備の他、雪が解けたらすぐにサブソイラで透水性を高め、雨の後でも排水の良い土に改良していった。さらに土壌改良材として苦土石灰や、完熟堆肥の代わりに鶏糞を高熱処理でペレット化した有機質をたっぷり投入する。

耕うんは丁寧に行うが、播種前にアッパロータリをかける際には、あえて土を細かく砕かず、粗く起こす。

「小麦の種を播いた後、毎年決まって大雨が降るんですよ。土の粒子が細か過ぎると水が溜まって、種が浮いたり、除草剤の効が悪くなるからです」

次は肥料。「稲は地力で、麦は肥料で作る」と言われるように、肥培管理で生育や品質、収量は大きく違ってくる。

「基本的にはリン酸とカリは全量を基肥として土に混ぜ、窒素は基肥と追肥（分げつ肥、穂肥）の両方を生育状況に合わせて与えます」

窒素の施肥量は、春播きか秋播きかによって異なり、品種によっても違う。さらに用途によっても、求められるタンパク量が異なるため、施す窒素の量を調整しなければならぬ。例えば、うどんなどの麺類用はコシのある食感が重視され、パ



ンや中華麺用は粘着性が必要になる。

「また茎数を確保し多収を目指すには、穂がで始めるまでに追肥して生育を助けます。生育が旺盛過ぎる時は、倒伏防止のために1回分の追肥を2回に分けて施す場合もあります」

病気の予防は

早期発見と適期作業

「病気の予防については、早期発見と適期作業の励行に尽きます。畑をこまめに巡回し、生育状態をよく観察して早めに異変に気付けば、すぐに適切な対処ができます」と長谷川さんは強調する。

小麦の病気で最も被害が大きいのが「赤かび病」。畑に残った前作の残渣などに潜んで越冬したカビ菌が、温かくなつて動き出し、胞子を作つて葉や茎に飛散し、穂に感染する病気だ。これにかかると収量が減るだけでなく、カビ毒が人に中

高品質を追求し麦単作に

契約栽培も視野に入れて活動

栗沢町では麦の他に、野菜や花などを取り入れている人もいるが、長谷川さんは作目を増やすことは考えていないそうだ。

「二人でやっていますからね。あれもこれも手を広げていくと手が回らなくなり、収量だけでなく品質も落としかねません。一番は品質のいいものを作りたいので、1つの作目に集中した方がいいと思っています」

収穫した麦は全てJAに出荷している。「農家は皆、プライドを持っており、人よりも、より高品質のものを作りたいと、互いに切磋琢磨しています。勿論私もそう。せっかく品質のいい麦を作っているのだから、本来は自分で売り先を見つけていけばいいのですが、300トンもの麦をさばくのは簡単ではありません。理想通りにはなかなかいかないのが現実です。将来は麦の中で変わった品種を作りたいという思いはあります。それを企業と契約栽培し、加工品として広く消費者に届けられたいですね」

現状に満足せず常に挑戦 夢は100haに規模拡大

経営規模56ha、生産量年間300トン、麦の等級も上。個人経営ではトップクラスのレベルだ。

「いやいや、人並みで、まだまだです。これでいいと満足してしまったらおしまいです。発展はありません。将来は、100haを目指したいですね。現在の機械体系も、

毒症状を引き起こすこともある。そのためJAに出荷した時、厳しい検査基準でチェックされ、発症して赤く色づいた麦粒が1つでも含まれていると、食用としては出荷できない。「診断の目安は、葉や茎が黄ばんでないか、草丈が短くないか。発症を見つけたら薬剤での防除を徹底します。穂が赤くなつてから慌てても手遅れです」

赤かび病の感染時期は開花初期から登熟期。出穂期を迎えて穂が見え始めてきたら、穂の中で開花を始める。

「その時が1回目の防除適期です。その後、1週間〜10日おきに数回薬剤を散布すると、防除効果が上がります。勿論7月下旬頃から始まる小麦の刈り取りも、適期に斉収穫します」

その他、11月には秋小麦が越冬中「雪腐病」にからないよう防除する。

「突然茎葉が黄色くなつて枯れる『立枯病』にかかり、減収した時もありました。この病気は薬剤で防除するのは難しく、土をよく耕したり、過度の連作をしないといったことで防止します。連作障害の予防は、畑に水を入れて病原菌を殺す方法も効果があります」

もう一つ、苦勞するのが雑草対策。小麦づくりは雑草との戦いでもある。雑草の発生状況に合わせて除草剤を散布。畦畔の草刈りも、品質・収量を上げるために手を抜けない作業だ。

「土づくりも、施肥も、防除も、理想通りにやりたいのですが、うまくいかないことも多く、試行錯誤の途中です」と長谷川さんは、謙遜するようにうなずいた。

先を考えて100haを十分営農できる能力を有したものを揃えています」

この地区には若い農家、それも20代、30代がたくさんいて、みんなやる気にあふれている。そのため地域内には耕作放棄地や遊休地は一つもなく、農地は取り合いの状態だそう。

「農地を集めるのに時間はかかって、いつか実現させますよ。新しいことや難しいことに挑戦し成功した時、農業は面白いと実感します。一番の楽しみは収穫の時。実りが多いとコンバインの動きが重くなり前に進みにくくなります。ハンドルの手応えでわかるんですよ、収量がすごくありそうだって。その時、農業の醍醐味を感じますね」

そういつて長谷川さんは少年のように目を輝かせた。

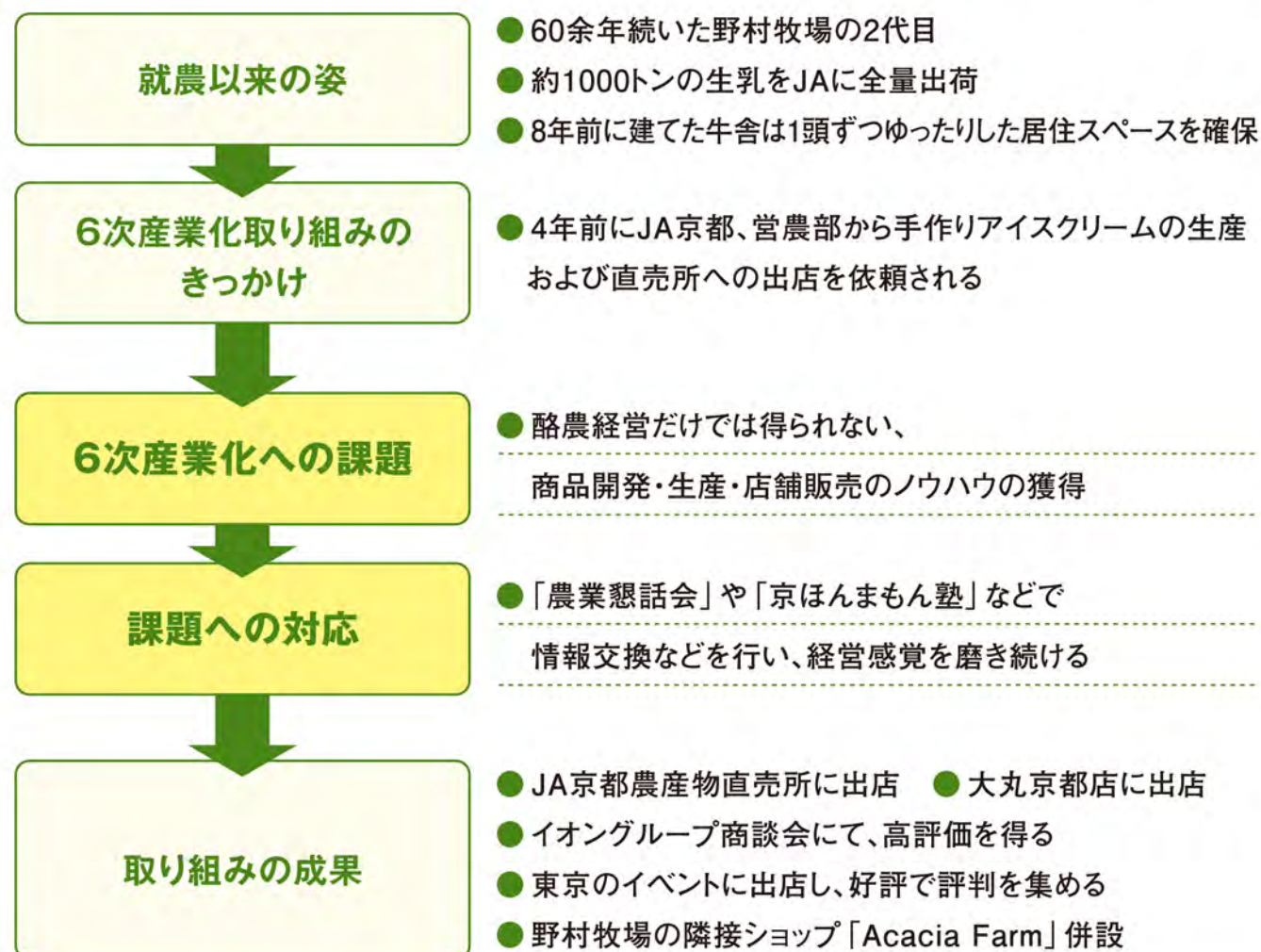


収穫シーズンを迎えて黄金色の穂が首を垂れる麦畑。総耕作面積56haで高品質な小麦を年間300トンも生産しているが、それを支える大型農機の中で最も活躍しているのはジョンディアコンバイン1450。長谷川さんはこれを駆使して、3日で50haを刈る。1年でアワーメーターは700時間を超える。



生乳の価値を高め6次産業化へ昇華

京都丹後 野村牧場



成功のポイント

- 原料となる生乳の品質が高い
 - ・「カウ・コンフォート」のノウハウを導入し、牛にストレスを感じさせない快適な環境整備
- 店舗販売に必要な経営視点の獲得
 - ・パッケージデザインやディスプレイの工夫
 - ・バラエティーに富んだラインナップを展開
- 販売網の拡大
 - ・インターネット販売を開始



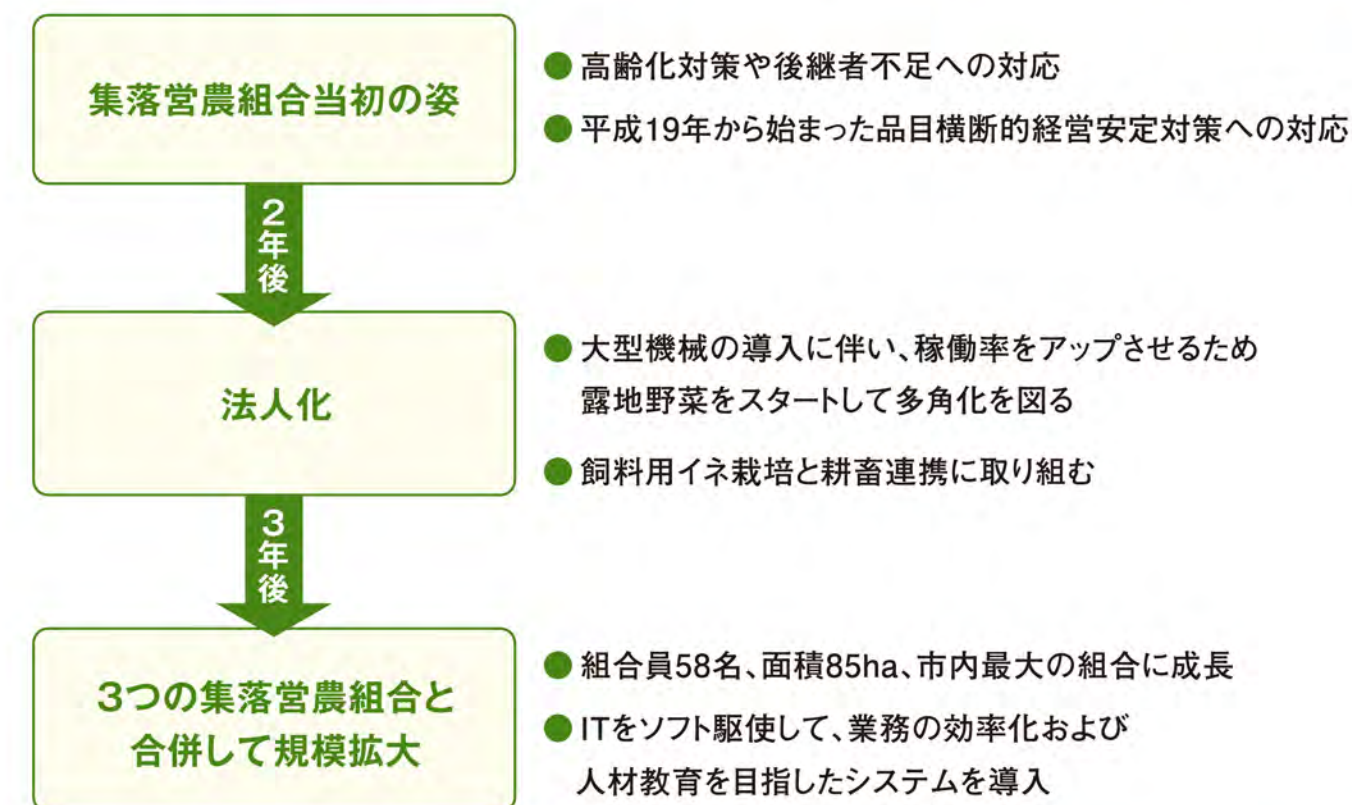
PREMIUM EYE

プレミアム・アイ



進化し続ける集落営農組合

農事組合法人 元気ファーム20



成功のポイント

- 法人化によるメリットの最大利用
 - ・農地の一括管理
 - ・組合経営に対する意識の共有
- 中核メンバーの存在
 - ・将来ビジョンや目標を、組合全体に行き渡らせる
- 5年、10年先を視野に入れた経営方法
 - ・農政の動きに対応し、先を読んで方針を打ち出す
- 耕畜連携のアドバイザー須藤牧場の存在

YANMAR PREMIUM BRAND PROJECT

大地、都市、海へあらたな貢献

「Solutioneering」を掲げる企業として。

お客様の想像をこえるソリューションで、お客様の生涯価値を高め、産業そのものの価値までも高めていきたい。次の時代の高付加価値領域、すなわちプレミアムフィールドへ。

お客様と共に進んでいく。そのような思いで、大地・都市・海の新しい未来を描いてまいります。



記者会見、握手を交すクリエイティブディレクター・佐藤可士和氏（左）とヤンマー株式会社の山岡健人代表取締役社長

YANMAR 3 MISSION

1 『ソリューションニング』の更なる進化

これまでの100年で培った技術力とノウハウに大胆な企画・提案を融合させ、お客様に感動を与え続ける企業を目指します。

2 重点海外市場の深堀り

アジア、欧米における農機・建機市場。また、世界のヤンマーのブランドネームの源泉でもある欧米マリン市場へ。

3 新事業分野の開拓

食とエネルギー領域であらたな事業展開をはかっていきます。

YANMAR 3 MISSIONの取り組みを加速させワールドワイドにヤンマーの本質的価値を発信するYANMAR PREMIUM BRAND PROJECTを始動します。



プロジェクトを推進するため、具体的な取り組みとして以下の活動を実施。

ブランドイメージの統一

総合プロデューサーとしてクリエイティブディレクター・佐藤可士和氏を迎え、コミュニケーション全体を統轄。全てのコミュニケーション領域で新しいヤンマーをトータルに打ち出していきます。



佐藤 可士和氏

博報堂を経て「SAMURAI」を設立。ユニクロ、楽天グループなど数多くの企業の戦略的なクリエイションを行う。対象物の本質を見抜いて研ぎ澄ます表現で他方面より高い評価を得る。

ブランドの浸透・ファン層の拡大

○世界で活躍するファッションデザイナー・滝沢直己氏を迎え、ウェアプロジェクトを開始。新しい農業にふさわしい機能的でファッションブルな農業専用ウェア、マリンライフをより楽しくするプレミアムマリンウェアから手がけます。



滝沢 直己氏

服飾デザイナー。ISSEY MIYAKEのクリエイティブディレクター（メンズ1993～2007、レディース2000～2007）を経て、2006年に独立。様々なブランドづくりに携わる。

○意欲的なファーマーと生活者を直接結ぶ「プレミアム・マルシェ」を東京・大阪・上海・バンコクにて展開。同時に朝日放送で時代を牽引する最先端農家とプレミアム野菜のレシピを紹介するテレビ番組を開始し、農業に関わる新しいライフスタイルを先ずは日本から、そしてアジアの国々に発信。新しい「農」をクリエイティブしていきます。

○オフィシャル・グローバル・パートナーを務めるマンチェスター・ユナイテッドのアジアツアー

2013「ヤンマープレミアムカップ」を7月26日に開催。この前日にヤンマーが提案する新

しいコンセプトのプロダクトとプレミアムウェアをマンチェスター・ユナイテッドの選手を招いて発表。



マンチェスター・ユナイテッドに所属する香川真司選手



Jリーグクラブ「セレッソ大阪」
© OSAKA F.C.

○本年9月にサンフランシスコで行われる世界最高峰の国際ヨットレース「アメリカズカップ」において前回チャンピオンチーム「オラクルチームUSA」のオフィシャル・テクニカルパートナーとして、これまでたくわえてきた海に関わるノウハウ、技術で強みにサポート。



オフィシャルテクニカルパートナー契約を結ぶ「オラクルチームUSA」



「オラクルチームUSA」の伴走艇
Photography: Guilain Grenier / ORACLE TEAM USA

日本で、世界で、かつてない驚きと喜びを次々と。あらたなプレミアムフィールドにむけて動きだす、新しいヤンマーにご期待ください。



奥山 清行氏

自動車やオートバイをはじめとする産業デザインの分野で世界的に知られる工業デザイナー。KEN OKUYAMA DESIGN がヤンマーの全商品のデザインを手がけ、これからの商品のあり方をダイナミックに発信していきます。

有機JAS認定の有機栽培と淡路島特有の気候を活かしてつくる、旬の春キャベツ

有名ホテルやレストランにも卸される緑谷さんの春キャベツは、見るからにおいしそうな色合いと香りを放っていた。「元気な野菜を作りたい」と語る緑谷さんの畑では、キャベツをはじめ、常時20種類ほどの野菜を栽培しており、そのすべてを有機栽培している。そのため土づくりには余念がない。有機堆肥をふんだんに使うだけでなく、淡路島ならではの気候を活かし、海水を使って土中にミネラルを含ませるなど、さまざまな手法を取り入れている。その中でも、キャベツ栽培では特に風の力を利用しており、あえて強く風が吹く農地で栽培することで、病気になりにくくする効果があるそうだ。有機栽培の難敵である害虫に対しては、混作を行い植物の香りのみで被害を抑えている。収穫した野菜に関しては、元気な野菜づくりのポリシー通り、その日のうちに出荷することを大切にしている。「新鮮な野菜は、新鮮なうちに食べて欲しいですからね」と緑谷さんは最後に語った。



ナチュラルファーム みどりたに 代表 緑谷 茂和
「元気な野菜こそが、一番おいしい野菜」をポリシーに、化学合成の殺虫剤や肥料を使用しない有機栽培を行う。「有機JAS」にも認定されており、さまざまな種類の野菜を栽培。一般消費者に販売するだけでなく、有名ホテルやレストランにも卸している。
■新鮮な10種類の野菜を厳選し、収穫後即日発送する宅配業務も行っています。
[ホームページ] <http://midoritani.net/>
■ヤンマーFacebookでも緑谷さんの農園を紹介しています。
[フェイスブック] <https://www.facebook.com/YANMAR.Official>



春キャベツを余すところなく使った至福の一皿、『春キャベツ畑』を創り上げる

今年の緑谷さんのキャベツを初めて食べた時、山口シェフは一皿でキャベツを丸ごと食べたようなインパクトを与えたいと考えたそうだ。「ピュアな味わいで、外・中・芯の部分すべてに違う味わいを持つ個性豊かなキャベツです」と山口シェフは語った。そうして完成した『春キャベツ畑』は、キャベツの甘み・苦み・色合いのすべてを堪能できる。メインに特製テリーヌを、キャベツの葉で丁寧に巻き、素材の甘さと鮮やかさを表現。同時にキャベツの葉を焦がし、パウダーにしたものをまぶしたサイコロ状のテリーヌが、爽やかな苦みともにシャープな雰囲気演出。三種類のソースは、それぞれ時間をかけて作られ、おいしさだけでなく、その美しい色合いは食べる人にサプライズも与える。「凝縮の料理と言われるフランス料理は、素材のピュアさが求められるんですよ。緑谷さんのキャベツでなければ完成しない一皿です」と仕上げにキャベツを乾燥させた2種類のチップスを添えながら山口シェフは語った。



神戸北野ホテル 総支配人/総料理長 山口 浩
フランスの名店「ラ・コート・ドール」のベルナール・ロワゾー氏に師事。92年同店の神戸出店に伴い帰国し、日本人料理長として就任。95年阪神淡路大震災で同店が撤退するも、2000年新装オープン後の「神戸北野ホテル」の現職に就き、現在に至る。
■神戸北野ホテル 神戸市中央区山本通3丁目3番20号
[TEL] 078-271-4007 (フレンチレストラン「アッシュ」直通)
[ホームページ] <http://www.kobe-kitanohotel.co.jp>
■「春キャベツ畑」が食べられるコース「ムニユ・デギュスタシオン」
(15,750円(税込) ※サービス料別)



こだわりの旬の野菜を、一流シェフによる料理を通じて紹介する新しいテレビ番組『至福のとき』。農村で採れた野菜が都会の人の口に運ばれるまでを、新しい農業のカタチと捉えて、「食」というキーワードを通じて、ライフスタイルの変化から新しいヤンマーの取り組みを感じていただくことができます。
毎週、金曜日の夜8:54からの2分編成で、ABC朝日放送(関西地区のみ)で放送しています。隔週でプレミアム野菜とそれを使用した料理を紹介する番組編成になっています。プレミアムな野菜は、生産者を訪れ、野菜づくりなどのこだわりに着目。料理に関しては、プレミアムな野菜の特長や、料理との相性を一流のシェフにインタビューした後に、実際に完成した至福の一皿を紹介します。今回は4月19日と4月26日の放送分をご紹介します。
4月19日分の放送は、旬の春キャベツを使ったスペシャルメニューを、神戸北野ホテルの総支配人であり総料理長でもある山口浩氏が、「ムニユ・デギュスタシオン」というコース料理の中の一皿として作り上げました。料理に使用する春キャベツの特長や、素材を活かす調理法。新メニューが生



まれた裏側を語っていただきました。
続く4月26日分の放送では、神戸北野ホテルの一皿に取り上げられたプレミアムなキャベツの紹介。生産者様は、淡路島にて有機栽培を主体に、オリジナルの技法を取り入れた栽培を行っている緑谷茂和さん。おいしい春キャベツをつくる、こだわりの栽培法を紹介するとともに、野菜づくりのポリシーについても語っていただきました。

至福のとき ~プレミアムマルシェ~

■ABC朝日放送(関西地区のみ)
[毎週金曜日 / 20:54~21:00]

至福のとき

プレミアムな旬の野菜を
一流シェフが料理する、幸せの物語
テレビ番組『至福のとき』放映中
ヤンマーが新しく始めたテレビ番組『至福のとき』は、YANMAR PREMIUM BRAND PROJECTS 1環である「プレミアム・マルシェ」の取り組みとして、今年の4月19日からスタートしました。



アスリートプロ Athletepro GS400

等級に差が出る仕上がりの良さ。大豆もソバもきれいに収穫
高精度&高能率にこだわりぬいた、プロ仕様のコンバイン



ローラーパイプ式

▲GS400

稈のささがりが少ないので汚粒がほとんどなく、きれいな仕上がりに



従来式

▲従来の場合

稈のささがりが多く、汚粒が多く発生

こぎ歯を螺旋（スパイラル）状に配列した、扱歯先端径500mm・長さ1700mmの軸流式ロータを採用。作物をスムーズに搬送し、やさしく採みながら丁寧に脱粒します。さらに、高張力鋼板製なので優れた耐久性を発揮。また、大豆の割粒・裂皮や茎の損傷が少ないため、茎汁による汚粒も減少します。

新脱こくシステム『スパイラルロータ』と『ローラコンケーブ』が、これまでにない高精度な選別性能と作業能率を実現



▲新脱こくシステム

汚粒を低減させ、等級に差がでる「ローラコンケーブ」

やさしく、ムダのない、きれいな脱こくを実現する「ローラコンケーブ」が、茎・排塵の透過を促し、コンケーブへの稈のささを低減。汚粒の発生を抑制します。さらにパイプが回転することで脱こく負荷が軽減され、作業能率も向上。損傷粒の大幅な低減を可能にするだけでなく、プロユースの要求に即応できる耐久性も備えている。



▲ローラコンケーブ

オプション部品の交換で適応作物が広がる

オプション部品を組み込むことで、大豆をはじめ小豆、ソバ、ムギ、ナタネなど、幅広い作物の収穫に対応できます。また、大豆収穫と同様に、さまざまな作物に対しても傷を付けにくく、商品価値の低下を防ぎます。そのため、高付加価値化に大きく貢献し、いま市場から高く評価を受けています。



[アスリートプロ GS400]

<http://www.yanmar.co.jp/agri/products/combine/gs400/index.html>



堆肥ができるまで

酪農学園大学大学院 特任教授 ヤンマー営業技術アドバイザー 阿江 教治

循環型農業を目指して

近年の石油代替としてのバイオ燃料需要は、化学肥料の高騰を招き、農業生産のコストを圧迫しています。また、環境に配慮した農業経営が制度化され、肥料を適正に利用する取り組みが行われています。

そのひとつとして、耕種農家が作付けた飼料稲を畜産農家に提供し、糞尿を堆肥化して水田に還元する耕畜連携による循環型農業が推進されています。今回は、良質な堆肥生産と適切な施用のために有機物が堆肥化される過程を解説します。



ら分解が進み、タンパク質など細胞内部に存在する物質が糸状菌や好気性細菌によって分解され、その呼吸熱によって発熱が起こります。

次に植物細胞壁の成分であるペクチンの分解が始まります。その後、糸状菌は50〜60度以上になると生息しにくくなり、高温性で好気性の放線菌が増殖してきます。

そして、糸状菌が分解できなかったセルロースを放線菌が分解することで、分解しにくい繊維質などの分解が進みます。最後に、放線菌の食べるエサがなくなると温度がゆつくり下がり、最も分解しにくいリグニンの分解が始まります。このときに、さまざまな微生物が繁殖しはじめ、堆肥として利用できるようになります(図1)。

良い堆肥をつくるために

1 温度管理と水分管理がポイント

発酵中の堆肥温度上昇は、雑草の種子や家畜由来の病原菌を死滅させる効果がありますが、発酵温度が80度以上の高温状態では、堆肥材料のなかでも分解しやすい成分だけが分解され、高温に強い微生物と難分解性の有機物が残ります。そして、本来なら、堆肥中に残る窒素成分が高温によりアンモニアとなって大気中に放出されるため、効用の低い堆肥になります。

このような状況を避けるために堆肥の切り返しを行い、堆肥温度の余分な上昇を避け、水分を適切に保ち、発

酵を促進させることが良い堆肥をつくるポイントです(図2)。

2 投入は微生物相が多様になることから

前述のように、有機物の堆肥化では各過程に対応した分解菌が増殖します。そして増殖と消滅を繰り返しながら、最後には、多様な微生物相が形成されます。

しかし、分解途中の未熟な堆肥では、有機物分解にすぐれた特定の微生物だけが増殖し、微生物相が単純なものになり、植物に悪影響を及ぼすことがあります。

未熟な堆肥が危険な理由

(図3)は植物の細胞壁を表したモデルです。細胞壁を建造物に例えると、セルロースが壁を形づくる鉄筋で、ペクチンはその間に充てんされているコンクリートの役割を担っています。

未熟な有機物を投入してすぐに播種や定植を行うと、幼苗に立枯れが発生することがあります。

これは、堆肥の分解途中でペクチン(細胞壁)分解菌が増殖し、幼苗の柔らかな細胞壁を溶かし、病原菌が植物に侵入したために起こる障害です。

堆肥は少なくとも2回目の切り返し以降に施用しなければなりません。以上のように、堆肥は熟成度合いを把握し、適正な状態で施用することが重要です。

堆肥の効用

堆肥には、次の3つの効用があるといわれています。

1 土壌物理性の改善

有機物の施用は、それをエサとする土壌微生物の増殖によって土壌団粒の形成を促します。また、稲わらやもみ殻などは、粗大な有機物として土壌に施用されると、それ自体が通気性や排水性など、土壌物理性の改善をもたらします。

2 肥料成分の吸着

腐熟した堆肥には腐植に似た物質が含まれ、カルシウム、マグネシウム、カリウムといった栄養素を吸着・保持し、供給する機能(陽イオン交換容量)を増加させます。

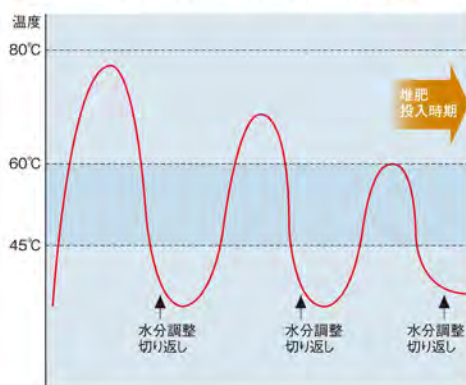
3 病害菌を抑制

良好な堆肥は、多様な微生物相を維持し、病害菌の急激な増殖を抑制する効果があります。

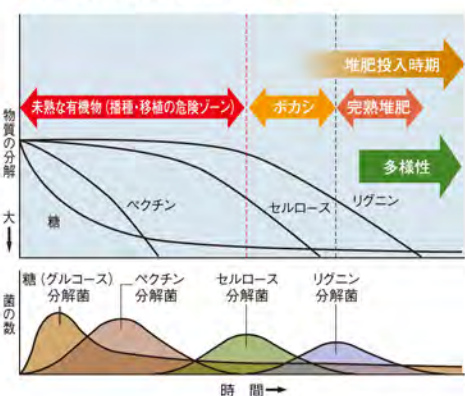
堆肥ができるまで

1 堆肥の材料は、ほとんどが植物由来
堆肥原料の多くは、落ち葉、稲わら、粗がらといった植物由来の粗大性有機物です。また、家畜糞尿も、植物が腸内で消化されず排出されたものであることから、堆肥のほとんどが植物由来であるといえます。

■ 堆肥製造中に発酵する熱と切り返し (図2)



■ 有機物の分解プロセス (図1)



■ 有機物とC/N比 (表1)

有機物	C/N比
肉片、鶏ふん、酒かす、油かす、おから	5~10
豚ふん、牛ふん、米ぬか	10~25
稲わら、粗がら、麦わら、剪定枝	60~80
竹(280)、おがくず(150~1000)、樹皮、バーク(100~1300)	100~1300

2 堆肥とC/N比

C/N比(炭素率)とは有機物に含まれる窒素に対する炭素の割合を示す数値です。微生物は、有機物に含まれる炭素(炭酸ガス)をエネルギー源として、また窒素をタンパク源として利用し増殖します。そして、この微生物が生存と増殖を繰り返すことで、炭素を消耗し、C/N比が低下します。つまり堆肥化とは、C/N比を下げていくことを意味しています。

3 堆肥づくりに必要な条件

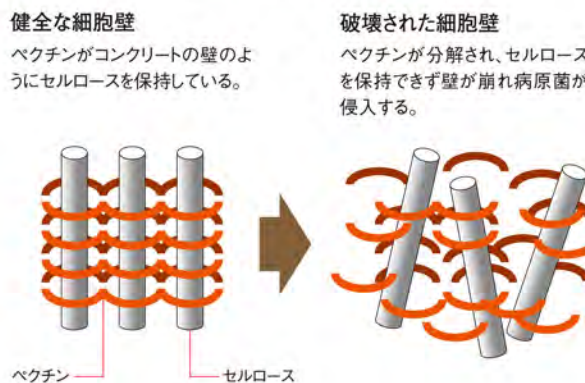
有機物の分解には微生物の増殖が欠かせません。そのため窒素を必要とします。稲わらなどC/N比の高い(炭素の多い)有機物は分解の過程で窒素を消費します。しかし、有機物自体で窒素をまかなえない場合は、土壌の窒素も利用します。その結果、作物が吸収するはずの窒素が稲わらの分解に利用され生育が阻害されます。これが窒素飢餓です。

窒素飢餓を起こさないためには、稲わらに窒素を多く含む牛糞や豚ふんなどで窒素成分を補う必要があります。また、堆肥の発酵には適切な水分が重要で、水分の多い牛糞や豚ふんなどを材料とする場合には、バークやおがくずなどで水分を調整し、通気性を良くし、発酵を促します(表1)にさまざまな有機物のC/N比を示しました。

4 有機物の分解プロセス

発酵(分解)が始まると、はじめに分解しやすい糖やアミノ酸、デンプンか

■ 植物の細胞壁とペクチン(模式図) (図3)

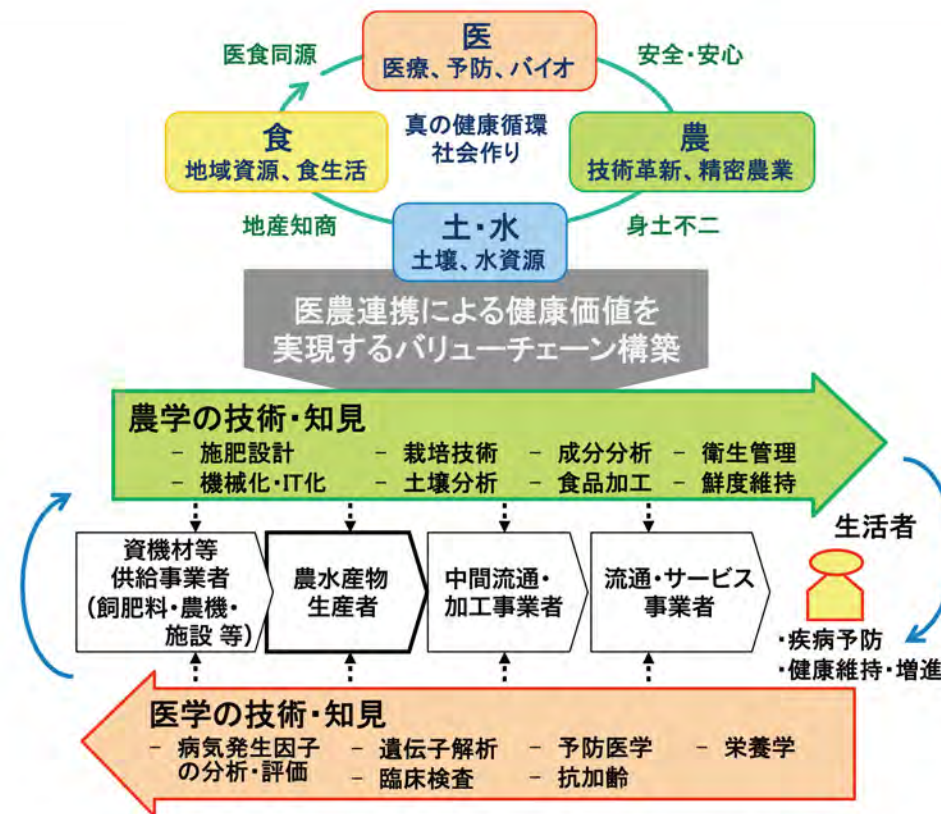


Profile

阿江 教治 (あえ のりはる)

1975年 京都大学大学院農学研究科博士課程修了。
1975年 農林水産省入省。土壌と作物・肥料を専門に国内、インド、ブラジルなど、各国にて研究を行なう。その後、農業環境技術研究所を経て、2004年 神戸大学大学院農学研究科教授(土壌学担当)。
2010年 酪農学園大学大学院酪農学研究科特任教授、ヤンマー営業技術アドバイザーをつとめる。

食や農業にかかわる気になるテーマ、
ちよつとい話を有識者の皆さんに
提供していただくコーナーです。



〔図1〕医農協創：アグロ・メディカル・イニシアティブの構想 (Agro Medical Initiative: AMI)

「農」と「医」の対話のはじまり

この4月で還暦の誕生日を迎えた。自らの体調につきあれこれと思いをさせる年齢になったのだろう。病気になるば医者の世話になり、健康で運動すれば、新鮮な農産物や海産物とお酒の組み合わせが楽しい。ユーザーの人として医療や農業の成果を生活の中にうまく組み込むことができれば、残りの人生も安心である。

ところが、「農」と「医」に関わる者が、製造あるいは学術や行政の立場に立つと、なかなか対話が困難である。私の体験からすれば、農学部と医学部、農水省と厚労省、食品会社と製薬会社、などで専門家として固まっている人は、興味や考え方が異なるので同席すると、話のつなぎがなかなか難しいのである。

ところで、最近の十年間、農と医の分野でのつぎなきならない事態が起こっていることが気がかりであった。一つは、医療費の爆発である。特に、医療費三十兆円超のうち生活習慣病の費用が十兆円超である。国民皆保険が崩れるのではないだろうか。

もう一つは、農業技術喪失の危機である。毎年十万人から二十万人が離農するので、十年以内に半数以上の担い手がなくなる。高単収を実現した

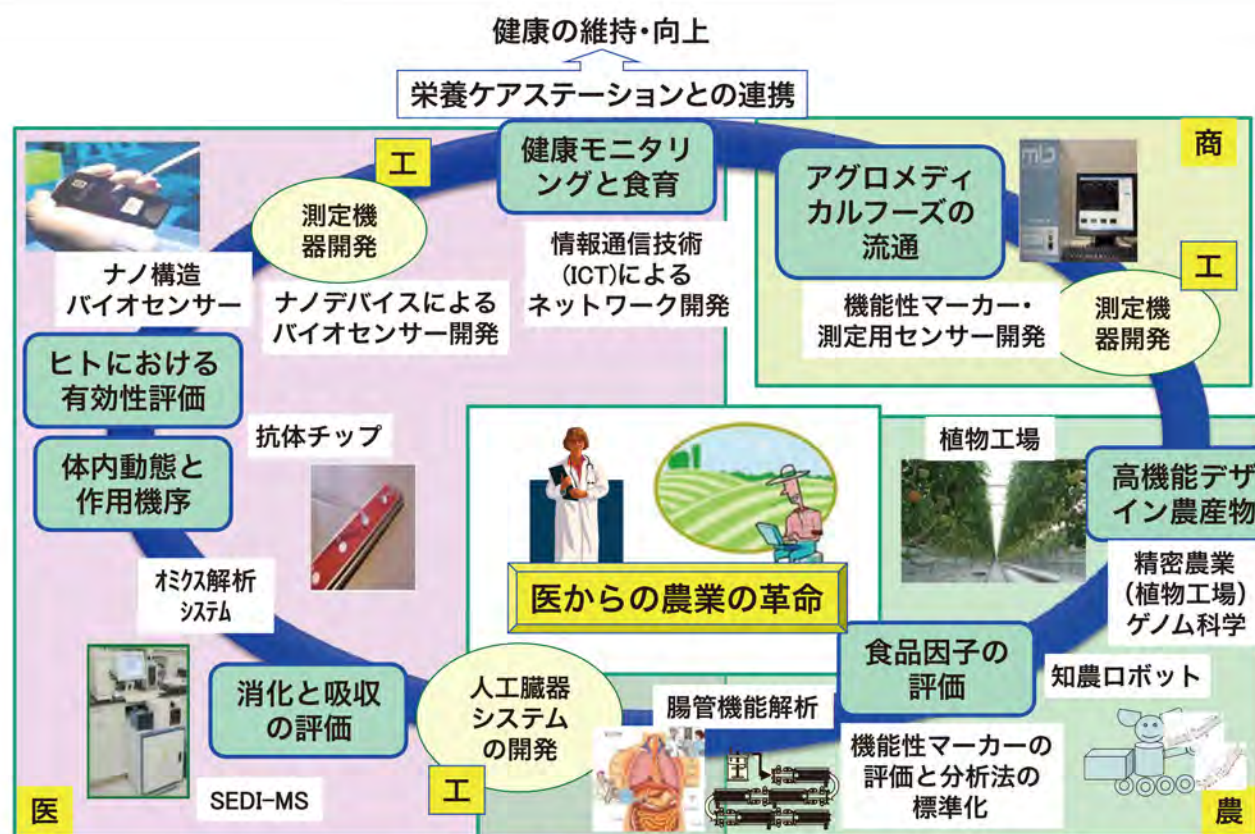
集団技術の継承が危ない。
しかしうれしいことに、分子生物学や情報工学などの先端科学技術の発達で、医と農をかつてないほど接近させている。医食同源や身土不二が医と農で同時に話題になっている。

アグロ・メディカル・イニシアティブの構想

2009年4月15日、東京農工大学において、京都府立医科大学の吉川敏一教授（現学長）と澁澤ほか9名が懇談し、上記の背景と問題を共有した。そこで、研究し実践する組織として「アグロ・メディカル・イニシアティブ (Agro Medical Initiative: AMI)」- 医農協創による循環型健康社会づくりネットワーク」を組織した（図1）。私は事務局長を引き受けることになった。

人々の生命（いのち）を支える農林水産物の持つ疾病予防や健康の維持増進という価値を科学的評価方法に基づき検証し、医学と農学が密接に連携して農林水産物の新たな価値を作り出すことが狙いである。

図2には、その目標としてのアグロメディカルフーズの開発構想を示す。まず、食品機能性の医学的証拠をヒト疫学調査、ヒト介入試験、動物試験および組織・細胞の試験で確認することが最初のハードルとなる。続い



〔図2〕アグロメディカルフーズ (AMF) の開発構想

食品機能性の研究状況

て機能性物質の分析法を確立し、育種や栽培管理および調理法などのニーズに対応して農産物供給を実現することになる。このサイクルは、いわば「医からの農業革命」ともいふべき、出口からの農業の立て直しの試みである。

AMI発足から3年目、2012年11月29日、慶應大学三田キャンパスにて、「AMI研究会シンポジウム」を開催した。そこでは八種の農産物につき、七種の機能性成分および十二の疾病を対象にして、医学的証拠から農業生産にわたるロードマップを示した。疾病別または機能性成分別に作成することができるロードマップ（日本抗加齢医学会雑誌、2013, vol. 9 No. 1）は、医農協創のための土俵ができることを意味する。現在、農産物品種を増やすなどの技術開発が政府主導で促進されようとしている。

次世代パラダイム：農業生産の標準化と個性化の統一

医学的ニーズに対応した機能性成分をもつ農産物を安定生産・供給するためには、生産体系の標準化が必要になる（図3）。すなわち、精密農業の導入による農作業とリスク管理 (GLOBAL GAP) の標準化である。



〔図3〕質・量の安定した農産物のための生産体系標準化の課題（技術革命）
アグリビジネス創出フェア（2012.11.16）にて報告

すでにそのための考え方や技術は用意されている。
ここでは、農作業の標準化を支える三つの視点を強調しておく。技術管理と作業連鎖と農法要素の標準化である。技術管理では、ハード部分の機械作業とソフト部分の運用マニュアルがボトルネックである。作業連鎖では、個々の作業で生み出した価値とリスクが次々と引き継がれることが必要である。また農法の5大要素のそれぞれが標準作業のために整備される必要がある。

プレミアムマルシェ開催決定!

YANMAR presents

「産地と市場をヤンマーが繋ぐ」
 生産者がこだわりのもって作ったプレミアムな食材を
 直接消費者にお届けする青空市場を開催。

**開催
日程**

■平成25年8月24日(土)、25日(日)
 [場所] 恵比寿ガーデンプレイス(東京都渋谷区恵比寿)
 [時間] 11:00~17:00(予定)

■平成25年10月26日(土)、27日(日)
 [場所] グランフロント大阪 ナレッジプラザ(大阪市北区)
 [時間] 11:00~17:00(予定)

お詫び ワンダーフィールド Vol.24『先進農業事情』記事において、一部不適切な文書掲載により、関係者の方々にご迷惑をかけたことをお詫びいたします。

Information

農業にカッコ良さやクールなイメージを感じさせるヤンマー CMライブラリー

「新しい農を創造するYANMAR」という新しい企業目標に合わせ、
 プレミアムな食材にスポットをあて、「食」と「農業」を結びつけ、農業そのものの価値を高める目的で制作しました。
 ヤンマー WebサイトですべてのCMがチェックできます。

【野菜編】〈テレビCM30秒〉

NA: 私たちは知っている。
 野菜は、午後に穫る方がおいしい。
 光合成は宝石をつくる。
 農業を高めよう。
 ヤンマーは野菜をプレミアムにする。
 次の、プレミアムフィールドへ。

【調理編】〈テレビCM30秒〉

NA: 地球上で人だけが
 おいしく食べる術を知っている。
 美しさは素材そのものの輝きだ。
 農業を高めよう。
 この星に、もっとおいしい野菜を。
 次の、プレミアムフィールドへ。

【ビストロ編】〈テレビCM30秒〉

NA: 日本の高級な農産物を
 世界中が競って手に入れようとしている。
 都会の人々の口に入る。
 そこまでが新しい農業だと考える。
 Bistro Bee
 ヤンマーがプロデュースするレストラン。
 次の、プレミアムフィールドへ。

[ホームページ] <http://www.yanmar.co.jp/aboutus/brand/ad/tvcm/index.html#mov12> ヤンマー TVCM 検索

f

最新情報をチェックしてください。

ヤンマー公式Facebookページ

全国各地の生産者とこだわりの生産物を随時アップしています。その他にも、マンチェスター・ユナイテッド所属の香川選手の情報、ヤンマーに関する最新ニュース、海外現法からのレポート等毎日情報更新されています。ぜひ一度アクセスしてみてください。

【プレミアム食材】 こだわりの栽培方法で生産したプレミアム食材などを紹介しています。

ファーム・ブルーメリア
 竹村 明さん 美智代さん
 苺、花、野菜の苗栽培に取り組んでいる。
 中でも、苺は花房に実を三粒だけ残すこと
 で、大粒で甘い苺の栽培を実現。

安土信長を産
 山根 浩充さん
 有機肥料で栽培する安土信長は、食味
 に優れ、現在ではメディアを通して東京で
 もブランドとして浸透し始めている。

滋賀有機ネットワーク
 釣(まがり) 英夫さん
 100%有機質肥料を使用した土作りにこ
 だわり、小松菜、ほうれん草、水菜など、高
 品質な農作物を生産し続けている。

河野ファーム
 河野さん
 ヤンマー製のガスヒートポンプでハウス内
 の温度を徹底管理。フルーツのように甘い
 と評判のカラーピーマンを生産。

[フェイスブック] <https://www.facebook.com/YANMAR.Official>