



YANMAR

FREY

vol.
12
2018
Spring

農業を、食農産業へ。

产地から食卓までサポートし、持続可能な農業をめざします。

限りある耕作地面積。人口増加により高まる食料需要。減少する農業人口。

持続可能な農業をつくるために、農業の在り方そのものを変えるときがきています。

そのためにヤンマーは、より高い生産性・より低い環境負荷・より強い経済性を追求します。

これまでの機械化・省力化・資源の有効活用に加え、「食」の分野からも生産物の付加価値を高めること。

培ったテクノロジーとソリューションで、持続可能な農業を実現し、食の恵みを安心して享受できる社会をめざすこと。

農業を、魅力あふれる食農産業へ。それがヤンマーの目指す新しいビジョンです。



ヤンマー株式会社 www.yanmar.com

観天望気

Kanten-bouki

自然現象や生物の行動などから天候のうつりかわりをことわざの形で受け継いだ、さまざまな先人の知恵です。



— 朝北風、夕南西の風は晴れ —

また、「つるこ雲」や「いわし雲」と呼ばれる「巻積雲」も天気が崩れる予兆。低気圧接近の前によく現れ、半日ぐらい後には雨になるといわれています。

一方、「わた雲」と呼ばれる「積雲」は比較的天気が安定しているときに現れます。わた飴のような雲がポツカリと空に浮かんでいる日は、雨の心配は少ないかもしれません。

他にも、北に向かう雲は雨、南に向かう雲は晴れ“というのもあります。根拠は同様で低気圧の前後の風向きで雲の流れが変わるからです。雲の流れではなく、高さで天気を予測することもできます。

春と秋の雨を降らせる温帯低気圧は、中心近くに雨雲を持っていますが、その前方には中層の雲があり、さらにその先には高層の雲を伴っています。つまり、高層の雲、中層の雲、雨雲の順番で低気圧は接近してきます。空の高くに現れる「巻雲」。刷毛で描いた線のようなことから「すじ雲」とも呼ばれるこの雲が現れると翌日が翌々日ぐらいに雨の降る可能性が高くなります。



FREY vol.12 CONTENTS

02 観天望気

朝北風、夕南西の風は晴れ

03 先進農業事情

03 京都府 農業生産法人 こと京都株式会社
山田 敏之 様

07 長崎県 農業生産法人 株式会社 野元牧場
野元 勝博 様

09 アグリ・ブレイクスルー

～農業ジャーナリストの考える農業の可能性～
農業とインバウンド

13 YANMAR'S VOICE

農業を、食農産業へ。
～産地から食卓まで、トータルにサポート～

17 アグリレディーズ・レポート

「お米と麹のチカラ」
栄養たっぷりの甘酒で、
農作業の疲れを癒して美活ライフを。





そんなとき、「こんなおいしい卵ならケーキをつくってみてはどうかと進言された山田さんは2006年に「京都美山の子守唄」というブランドで京都市内3ヶ所にケーキ得意で、私はものを売れば財務もなんとか回っていました。しかし卵が売れないからケーキ屋をやるというのがあまりに無計画すぎてショップを出店した。

「このあたりから経営がおかしくなり始めましたね。前の会社でも営業畑で売るのが得意で、私はものを売れば財務もなんとか回っていました。しかし卵が売れないからケーキ屋をやるというのがあまりに無計画すぎて倒産寸前までいきました」



資金繰りが厳しくなり、あわや倒産寸前に

生産体制を立て直すとともに、次の事業として養鶏部を立ち上げる。

「九条ねぎを育てるのに飼糞を元肥にしていたので、九条ねぎの根っこを食べさせた飼糞でつくった自家製肥料で育てることで、こだわりの九条ねぎに格上げしたい思いがありました」

養鶏場は南丹市美山につくり、平飼いで有精卵の卵も収穫。こだわりの有精卵として1個100円で販売していた。しかし2004年、鳥インフルエンザの発生で28キロ圏内は出荷制限がかかり、卵は販売できなくなる。追い打ちをかけて城陽市の養鶏業者が腐った冷凍卵を販売し、京都の養鶏の評判は最悪に。価格も高い上に様々な要因に振り回され、こだわり卵は在庫になるばかりだった。

つかの間、26年ぶりの厳冬に九条ねぎが成長せず、不作で出荷ができなくなつた。追いつちをかけるようにやつてくる試練。その年は1月から4月までで4、5千万円の赤字となり、嚴冬で店舗に出荷する量がまかなえず2012年の2月、3月には苦渋の選択ではあったが、使用の減量をお願いした。

「農業は自然相手の仕事とはわかっていたはずでしたが、生鮮の怖さを実感し、二度とこんな経験はしたくないと、のちに府内、亀岡市、南丹市美山での栽培をはじめドレッシングやねぎ油などの加工品に力をいれるようになりました」

独立研修制度スタート

九条ねぎの専門農家として事業拡大する中で、山田さんは社員が楽しく仕事をしてないことに一抹の不安を持つようになる。これまでめざしてきたのは地球にやさしいことはもちろん、食べる人にもやさしい九条ね

ぎ。しかし肝心の社員が楽しそうではない。

路地栽培にこだわり、冬は底冷え、夏は蒸し暑い京都の気候条件のもとでの農作業は決して楽なものではない。しかし、それにして九条ねぎの品質に影響を与えるてもおかしな決断をせざるを得なくなつた。

「定期間、自信がつくまで責任を持って教える、自信がついたら独立、農業で起業する。できた九条ねぎは弊社がすべて買い取るという研修制度をスタートさせました」

どれほど辛い思いをしても、最終的には自分の農業経営者としての成功に繋がる。まずは九条ねぎ一本で食べていただけるようになれば、その後は他の作物を栽培するのも本人次第、経営者の自己判断となる。独立研修制度に応募してくるのはほぼ農業未経験者ばかり。意識が高い30代を中心だ。研修が終了すればことねぎ会に入つてもらい、こと意識の高い農業従事者を育てつつ、農業で独立立ちできる仕組みを確立して生産の安

定化が図れるようになつた。

品質を極める葱グループ、こと日本株式会社を設立

2014年1月、こと日本株式会社を設立。こと日本では、こと京都がつくる九条ねぎの品種を他府県で栽培し、安定供給を目指す生産者グループだ。現在、高知・香川・徳島・愛媛・長野・埼玉・大分にメンバーがいる。

彼らが育てた国産九条ねぎはこと京都が買い取り加工する。現在日本で消費されている葱の56万トンが中国産。約40万トンが国産でそのうちの65%が加工業務用となる。加工業務用に使われる葱は農家がつくりやすい品種、すなわち手をかけなくても育つようない堅い葱。ここにビジネスチャンスが眠っている。こと日本ではまずは40万トンのうち10%のシェアを目標に事業をすすめ、品質のよい九条ねぎをつくることで徐々にシェアの拡大を図りたいと考えている。

2017年には岩谷産業株式会社との合弁による、こと京野菜株式会社で京野菜の冷凍事業を開始。2018年には静岡県の藤枝市に伏見と向島にある加工場を合わせた規模の工場を竣工する。また、養鶏と九条ねぎの作付けを行っている南丹市美山の過疎化対策としてライスセンターを竣工し、米事業を本格始動させる。

32歳で就農して25年、山田さんが一貫して九条ねぎにこだわり、それを軸にしながら枝葉を伸ばし、農業はビジネスになるとの思いはブレずに、常に経営者であろうとする発想がこれだけの仕組みを作り上げている。

どんぶり勘定個人経営者から本物の経営者へ

見切り発車で始めた、付け焼き刃のケーヒキシヨップは本業に大きなダメージを与えたため、山田さんは経営というものを中小企業同友会の実践道場で一から学び直した。

「決まった資本力でどう会社をまわすのか、自社の本当の強みとは何なのかを学び、整理をしました。この時の失敗があるからこそ、経営者として成長ができたと思います」

心機一転、自社の強みである京都伝統野菜の九条ねぎをさらに極めると心に決め2007年、社名を「こと京都株式会社」に変更。同年は日本の食の安全神話を探るがす食品メーカーの食品偽造問題があり、2007年、社名を「こと京都株式会社」に変更。同年は日本の食の安全神話を搖るがす食品メーカーの食品偽造問題が次々と発覚し、とどめは12月に発覚した中国の冷凍餃子中毒事件が起こる。これによつて翌年2008年の3月から1ヶ月間に、中国産野菜の入荷が止まり、安くて安い中国産の葱を使つていたラーメン店も国産の葱を求めはじめました。弊社は京都産100%、これで10億が視野に入ったものが产地など気にはしてなかつた。これまで中国産の葱を使つていたラーメン店も中国産で、中国産でした。冷凍餃子事件の前は誰もが产地など気にはしてなかつた。これまで中国産の葱を使つていたラーメン店も中国産を求めはじめましたね」

年商10億円計画のスタート、そして試練のとき

これまで極めてきた京都産100%のブランドが安心・安全を保証し、注文は増加。そこで夏場の生産体制を安定させるため、京都市内よりも夜が涼しい南丹市美山に生産拠点を移した。次に京都の伝統野菜である九条ねぎを守る、生産者不ツットワーク「ことねぎ会」を結成。

「年商3億円規模の生産であれば、いつもお願いしている農家へ来年もよろしくお願いします」という口約束でも、最終調整を自社でやることでなんとかなつていてが、10億円となるとそうはない。生産計画・販売計画をはじめ、ゆくゆくはGAP

震災が起つた。震災当初にスープーとの契約も無期延期となり、関東中心のラーメン店への搬入も計画停電の影響を受けて売上が上がりず苦労した。7月以降世間も落ち込みを取り戻し、スープーとラーメン店への搬入も動き出す。ひと安心と思ったのも

認証を取得してもらいたいとの話をしたところ、80軒の農家のうち24軒が残りました」
さんは新本社を兼ねた工場を伏見区横大路に建設した。もちろん営業も強化し「どうせ行くなら有名店」のスタンスを生かし、ラーメン店はもとよりスープーにも積極的にアプローチしていった。その成果として2011年の4月からスープーに搬入することが決定していた。

しかし、その矢先の3月11日、東日本大震災が起つた。震災当初にスープーとの契約も無期延期となり、関東中心のラーメン店への搬入も計画停電の影響を受けて売上が上がりず苦労した。7月以降世間も落ち込みを取り戻し、スープーとラーメン店への搬入も動き出す。ひと安心と思ったのも



先進農業事情 農業生産法人 株式会社 野元牧場 様



長崎県 壱岐市
農業生産法人 株式会社 野元牧場

Profile

年商2億4000万円。肥育牛280頭、繁殖牛130頭を6人の社員とともに4ヶ所の牛舎で管理。畜産經營の副産物である堆肥を活用し、地元のアスパラ農家へ年間100トンを出荷。第47回日本農業賞「個別經營の部」優秀賞を受賞。

マーケットが求める肉質を提供できる 繁殖と肥育の一貫經營で安定した 畜産をめざす

古くから牛を育て、島外に出すことを営みとしていた長崎県壱岐島で繁殖から肥育まで一貫經營のメリットを最大限に活かす工夫と努力を積み重ね、壱岐牛のブランド化にも大きく貢献した農業生産法人 株式会社 野元牧場の代表、野元勝博さん。現在A4ランクの比率が出荷全体の80%という質の良い壱岐牛を安定して出荷している。

福岡県と長崎県対馬との中間地点、玄界灘に浮かぶ壱岐島は、南北17キロメートル、東西15キロメートル、総面積138平方キロメートルの全国で20番目の大きさの島だ。福岡博多港からジェットホイールで1時間、壱岐島は対馬ともに、防人の島として大陸との交流が盛んであった古い時代から多くの牛が飼育され、鎌倉時代の国産牛を解説した国牛十図にも筑紫の名で壱岐牛が登場する。このように牛との関わりが深い壱岐島は、全国有数の子牛の産地として知られている。平成25年度には、日本農業新聞の市場子牛平均価格ランキングにおいて全国7位。壱岐育ちの子牛達は島を出て、各ブランド牛として育てられている。

しかし日本の畜産業の高齢化に伴う生産者の廃業率が高いように、この壱岐市においてもそれは例外ではない。平成15年には1300戸あつた肉用牛飼農家が、現在では900戸ほどとなっている。その大半は繁殖牛を飼育し子牛を出荷する生産牛の名で壱岐牛が新築、肥育牛も100頭増やし約4000万円の先行投資を行った。

金を使い牛舎を新築、肥育牛も100頭増やし約4000万円の先行投資を行った。
ピンチをチャンスに！
試練を乗り越えブランド化へ

大きな投資をして専業農家としてスタートし、肥育牛の出荷を迎えた平成13年9月に国内初の牛海绵状脑症(BSE)が発生。これによつて枝肉の価格が急落し肥育牛を育てる全国の生産者の経営が危ぶまれ事態となる。

「出荷したものに対する国への補填金が出たことと、牛舎が新しく衛生面での信用を得られたこと、さらに横浜の市場に出荷した牛が大きくて肉質が良い」ということで、こちらの希望価格のキロ3600円という市場最高値で取引ができたことで、弊社の被害は甚大には至りませんでした」



**繁殖から肥育まで一貫經營
だからできる、うまい肉**

壱岐牛と認められる条件は、壱岐生まれ、

だまし取る食肉偽装問題が起ころ。これを

は至りませんでした」

受けで国は牛ごとの生産履歴番号を義務付け、トレーサビリティの徹底を周知。逆にこの生産履歴番号が産地証明となり、これまで神戸・松阪・近江牛など一部の産地だけがブランド牛として知られていたが、本当においしい肥育牛を育て出荷できる地域であれば、その地域のブランド牛を排出できるチャンスとなつた。まさに壱岐牛がそれになり、脂がしつこくなく、さらっとして後口に残らない、肉に旨味があるとBSE験動の最中であつても口の肥えたバイヤー達の噂となつた。これを受けて当時、壱岐牛を生産する肥育部会の部会長としても活躍していた野元さんは壱岐牛のブランド化に力を注いだ。

岐市農業協同組合肥育部の構成員により、指定の飼料を使って肥育され、日本食肉格付で肉質等級、五等級、四等級、三等級のものと定められている。野元牧場では月齢26ヶ月を出荷の基準としているが、早く仕上がつたものは商品価値が落ちないうちに23ヶ月でも出すという。一貫經營では生き届くことと、繁殖と肥育の経験値とともに蓄積されるため肉質の安定が図れるという点でA4、A5ランクの肉質を出す確率を高めることができます。

「全てA5ランクの牛はいらない。A4、

A3も僕は欲しいと思っています。A3でも自家生産であれば利益率は悪くはない。

現状、A5、A4ランクの肉はほぼ外食産業

で消費されています。もちろんそこも抑えつつ今後は「内食マーケット」を狙い3等級以下の和牛を出荷することも一つの方向性だと考えています」

このようにマーケットが求める肉質を自在に出来できる可能性を野元さんが感じられるのも20年間一貫經營を続けてきたからこそ。

さらに野元牧場では、焼酎の搾りかすを使った牛の飼料化への取り組みや牛の排泄物に木のチップのバーカーを加えて発酵させて堆肥にし、島内のアスパラ農家に提供するなど地域資源循環型農業にも力を入れている。

「今後は畜産農家の高齢化と若者の農業離れ対策として、とくに畜産はやりたくて设备投資の金額が大きくなり、そのため、雇用という形で若者の畜産業への就業を心援したいと考えています」



野元さんはテレビで観た北海道の大きな牧場に憧れ牛飼いになるのが子どもたちの頃からの夢だった。農業高校で畜産を学び、卒業後、さあ牛を飼うぞ!と思ったが、子牛を育て出荷するだけでは年間200~300万円しか稼げないという現実を知る。そこでJA壱岐市に就職、畜産指導員として勤務を始めた。仕事柄、畜産先進地視察に出かける機会も多く、九州のブランド牛の先駆けである宮崎県、熊本県などで見聞きした肥育ビジネスに興味を持ち、平成6年に肉用牛倍増プランを立案し仲間4人で黒毛和牛150頭を購入、

者だが、その中で食肉用の牛を肥育する農家が14軒ある。その中の一軒、農業生産法人 株式会社 野元牧場は島内の牛舎4ヶ所で肥育牛280頭、繁殖牛130頭を飼育し、年間2億4000万円を売り上げる。繁殖牛約20頭に肥育牛約50頭に増やし兼業で繁殖と肥育の一貫經營をスタートさせた。

**夢であつた大規模農場への第一歩、
専業農家へ**

平成11年、父親の体調不良により兼業畜産農家としての生業が立ち行かなくなる。野元さんは農家を廃業しJA勤務を続けた。平成7年には肥育用の牛舎を新設し繁殖牛約20頭に肥育牛約50頭に増やし兼業で繁殖と肥育の一貫經營をスタートさせた。

インバウンドが増えしていくにつれ、必要になってくるのは宿泊先だ。農家民宿の整備が進む秋田県仙北市からその実情について紹介していきたい。

周囲に田沢湖や武家屋敷などの観光名所があるJR角館駅から車で北に向かい、40分ほどしてたどり着いた仙北市西木町の山間の集落。真っ白の世界にしんしんとなってくる。本当にここに国内外から大勢が訪れる農家民宿があるのかといぶかり

面白いのはオーナーやインターの外国人が彼らの国で同社の茶葉を営業してくれることだ。ある人はインターでの研修後に茶葉の販売店を開き、おぶぶの商品を広めてくれるようになつた。

そうしておぶぶに関心を持つた外国人向けに体験ツアーも開催している。参加すれば茶摘みと日本茶のティーステイティングを体験できる。ファンがファンになり、口コミでおぶぶの商品を広めてくれるようになつた。

それ以外では国内のオーナーと待遇に差はない。

そしてインター制度ではこれまで24カ国から82人の外国人がやつてきて、数ヶ月に渡つて緑茶の栽培や飲み方などを学んでいる。



秋田県の民宿「星雪館」の周辺風景



ハウスで作られたホウレンソウは、新鮮なまま食卓に並ぶ



冬の風物詩である干し餅

アグリ・ブレイクスルー ～農業ジャーナリストの考える農業の可能性～

農業とインバウンド

2017年に2869万人と過去最高を更新した訪日外国人の志向に変化が出てきた。行動は団体から個人へ、行先は都市から地方へと移りつつある。これを追う者数が過去9年で5倍増となる年間10万人（2016年実績）を突破した岐阜県は、輸出を足掛かりにインバウンド（訪日外国人旅行）を増やす取り組みを進めてきた。具体的にいうと、同県は2009年から「飛騨・美濃じまん海外戦略プロジェクト」を推進。府内横断的、官民協働でチームを組織し、対象となる国やテーマを選定する。その戦略を練り上げたら、後は対象の国と調整しながら、重点品目や販売促進などの実施時期を検討するのだ。

あとはトップセールス。たとえば知事が在外公館に現地のVIPを招き、飛騨牛や富有柿など岐阜の名産を素材にした料理をふるまい、同時に県内の観光地を売り込む。トップセールス後も継続的に販促活動をする。これで日本の中でも岐阜に関心を持つてもらい、観光客を呼び込むわけだ。

このプロジェクトはインバウンドにも寄与している。たとえば2009年から戦略を仕掛けってきたシンガポールから県内に

ながら、カーナビゲーションに従つて進んでいくと、事前にインターネットの画像で見ていたその立派な二階建ての農家が確かに現れてきた。

駐車場に車を停めてこの建物に歩いていくと、軒下に冬の風物詩である白やピンク、緑など色とりどりの干し餅や山吹色を帯びたダイコンがいくつも吊り下げてある。その前には網がたらしてある。ちょうど玄関から出てきた年配の男性に挨拶がてら尋ねると、「鳥がやつてきて、つづくからね」とのこと。農家で暮らしたことはないが、どこか懐かしい雰囲気に包まれていく。

ここは年間を通して、日本人だけではなく外国人が大勢泊りに訪れる「星雪館」。25aのビニールハウスでホウレンソウとコマツナ、シュンギクを作る門脇富士美さんの両親が1998年に創業した農家民宿だ。先ほど玄関から出てきた年配の男性こそ門脇さんの父・征正さん。星雪館という名前は満天の星と雪を見に来てもらいたいという思いから付けた。

この二階建ての建物はもともと一部二階の農作業小屋だった。それを改装して、風呂とトイレ、キッチンなどを完備した、総二階建ての宿泊施設に一新している。宿泊の定員は7人。総工費は約2000万円かかったという。

宿泊客は、すぐそばにあるビニールハウスを見学したり、門脇さんの家族が農作業をしている時であれば参加したりできる。あるいは新ストートで秋田名物のきりたんぽを焼いたり、近所の温泉に入つたりといったことも。つまり特別なプログラムは



星雪館の代表・門脇富士美さん（左）とお母様の昭子さん（右）



ない。提供するのはあくまでも農家の「日常」だ。なぜなら門脇さん自身がかつてドイツやニュージーランドでホームステイしたときに何より印象に残っているのは、普段通りの生活を味わえたことだつたからだ。「ここでは顔を合わせれば挨拶をしたり、一緒に買い物に行つたり。外国人といつても、そんな何でもない日常を体験したいんじゃないでしょうか」

星雪館がそんな農家の日常を届ける宿を始めたのはなぜか。話を持つてきたの

への宿泊者数をみると、2008年に2020人だったのが、2016年には2万3530人と10倍以上に増えた。同じくタイも同期間に8980人から5万5650人と6倍以上に増えている。結果、岐阜県のファンが増えて輸出量も増えるという相乗効果がもたらされる。過去9年の輸出の増加率をみると、飛騨牛はなんと75倍、富有柿は4倍に増加した。県海外戦略推進課海外政策係の酒井弘貴係長は「富有柿やイチゴなどは季節商品なので年間通して輸出できるわけではない。むしろこうした产品で岐阜に関心を持つてもらい、岐阜に来てもらうことで経済効果を高めていく」と語る。

岐阜県の取り組みから分かるのは特産品の販売とインバウンドは相乗効果をなすことだ。これは個別の農業法人でもできる。その証左となるのは京都府和束町で茶葉を生産する京都おぶぶ茶苑。同社は世界70カ国近くに茶葉を輸出すると同時に、年間1200人の外国人が訪ねてきている。その牽引力となっているのは茶烟オーナー制度とインター制度だ。

同社のサイトは日英の二か国語で表記している。そこには茶烟オーナーの募集広告がある。烟のオーナーになるには1口当たり月額1500円を支払う。そうすれば、約300gの茶葉が年4回届くほか、オーナー限定の八十八夜会に参加できたり、茶摘み体験に割引価格で参加できるなどの優遇がある。郵便事業がある116カ国の海外在住者なら誰でもオーナーになれる。同封する商品説明用のチラシは英語版。

は、仙北市で誕生していまも同地に拠点を置くとある劇団。この劇団は伝統芸能を中心とした演劇を開催するだけではなく、地域おこし関連の事業も幅広く展開している。その一環で東京都町田市の中学生たちに農山村体験をさせる仕事を請け負うことにになった。その宿泊先として門脇家に声がかかったのだという。

このとき開業したのは星雪館のほかもう一軒。それがいまでは市内で33の農家やペンションが宿泊型の農山村体験を提供し、後ほど触れる仙北市農山村体験推進協議会という組織を運営している。県内のはかの地域を見渡しても、大人数を受け入れられるところはほかにない。自然、外国人旅行者は仙北市にやって来ることになる。いまでは宿泊客は1万2000人。このうち外國人數は1000人を超える。

それにして気になるのは、他人を宿泊させることに躊躇はなかつたのかという点だ。門脇さんは「それはまったくなかつたですね」と言い切る。というのも仙北市の田沢湖周辺ではすでに農家が泊り客を受け入れていたからだ。田沢湖では1982年に国民体育大会があつたほか、前後してスキーブームが過熱し、宿泊先の一つとして農家民宿が誕生していった。この時に地域として、「よその人が出入りする家の方がにぎやかになる」という認識が生まれたことは、その後に外国人を受け入れる壁を低くしたといえるかもしれない。

では、肝心の外国人の受け入れはいつ、どのような経緯で始まつたのかといえば、さかのぼること2012年。アメリカの財



取材・文 窪田 新之助 農業ジャーナリスト

大学卒業後、日本農業新聞入社。2012年よりフリーランスで食と農の取材を始める。Web媒体『Agrio』(時事通信社)や総合月刊誌『潮』(潮出版社)などに執筆中。経団連のシンクタンク「21世紀政策研究所」研究委員、ロボットビジネスを支援するNPO法人Robizyアドバイザー。著書に『GDP4%の日本農業は自動車産業を超える』『日本発「ロボットAI農業」の凄い未来』(いずれも講談社+α新書)など。

住民と行政は車の両輪

住民同士のコミュニケーションも生まれている。外国人が宿泊予定の農家民宿に来るさいに道に迷つたら、近隣の住民が道案内することがたびたびある。また農家民宿の経営者が互いに意見を交換しながら、サービスを向上させていく。農村だけの付き合いでは閉鎖的になりがちだが、そこで外国人というよそ者に入つてもらうことで風通しが良くなり、地域がにぎわいをみせていく。

もちろん行政も積極的で、広報や受け入れ体制の構築などで後方支援をしている。海外各國での旅行業の商談会に出展し、仙北市を売り込む。住民には農家民宿の開業方法を指導している。こうした地道な活動が段々と効果をもたらし、農家民宿と外國人數が増えつつあるのだ。

今後注目したいのは、2017年に国家戦略特区の一環で旅行業法施行規則の特例を受け、33の農家民宿とペンションが加盟する仙北市農山村体験推進協議会が自分たちで旅行商品の企画と販売ができるようになつた点だ。現行の旅行業法では旅行業務取扱管理者の国家資格を有していないと旅行商品を提供することはできない。同協議

は、後ほど触れる仙北市農山村体験推進協議会という組織を運営している。県内のはかの地域を見渡しても、大人数を受け入れられるところはほかにない。自然、外国人旅行者は仙北市にやって来ることになる。いまでは宿泊客は1万2000人。このうち外國人數は1000人を超える。

それにして気なるのは、他人を宿泊させることに躊躇はなかつたのかという点だ。門脇さんは「それはまったくなかつたですね」と言い切る。というのも仙北市の田沢湖周辺ではすでに農家が泊り客を受け入れていたからだ。田沢湖では1982年に国民体育大会があつたほか、前後してスキーブームが過熱し、宿泊先の一つとして農家民宿が誕生していった。この時に地域として、「よその人が出入りする家の方がにぎやかになる」という認識が生まれたことは、その後に外国人を受け入れる壁を低くしたといえるかもしれない。

では、肝心の外国人の受け入れはいつ、どのような経緯で始まつたのかといえば、さかのぼること2012年。アメリカの財

生会といふ組織を運営している。県内のはかの地域を見渡しても、大人数を受け入れられるところはほかにない。自然、外国人旅行者は仙北市にやって来ることになる。いまでは宿泊客は1万2000人。このうち外國人數は1000人を超える。

それにして気なるのは、他人を宿泊させることに躊躇はなかつたのかといふ点だ。門脇さんは「それはまったくなかつたですね」と言い切る。というのも仙北市の田沢湖周辺ではすでに農家が泊り客を受け入れていたからだ。田沢湖では1982年に国民体育大会があつたほか、前後してスキーブームが過熱し、宿泊先の一つとして農家民宿が誕生していった。この時に地域として、「よその人が出入りする家の方がにぎやかになる」という認識が生まれたことは、その後に外国人を受け入れる壁を低くしたといえるかもしれない。

では、肝心の外国人の受け入れはいつ、どのような経緯で始まつたのかといえば、さかのぼること2012年。アメリカの財

は、仙北市で誕生していまも同地に拠点を置くとある劇団。この劇団は伝統芸能を中心とした演劇を開催するだけではなく、地域おこし関連の事業も幅広く展開している。その一環で東京都町田市の中学生たちに農山村体験をさせる仕事を請け負うことにになった。その宿泊先として門脇家に声がかかったのだという。

このとき開業したのは星雪館のほかもう一軒。それがいまでは市内で33の農家やペンションが宿泊型の農山村体験を提供し、後ほど触れる仙北市農山村体験推進協議会といふ組織を運営している。県内のはかの地域を見渡しても、大人数を受け入れられるところはほかにない。自然、外国人旅行者は仙北市にやって来ることになる。いまでは宿泊客は1万2000人。このうち外國人數は1000人を超える。

それにして気なるのは、他人を宿泊させることに躊躇はなかつたのかといふ点だ。門脇さんは「それはまったくなかつたですね」と言い切る。というのも仙北市の田沢湖周辺ではすでに農家が泊り客を受け入れていたからだ。田沢湖では1982年に国民体育大会があつたほか、前後してスキーブームが過熱し、宿泊先の一つとして農家民宿が誕生していった。この時に地域として、「よその人が出入りする家の方がにぎやかになる」という認識が生まれたことは、その後に外国人を受け入れる壁を低くしたといえるかもしれない。

では、肝心の外国人の受け入れはいつ、どのような経緯で始まつたのかといえば、さかのぼること2012年。アメリカの財



宿泊部屋は和室とベッドの部屋が用意されている



星雪館の昼食

団が運営する学生向けの訪日交流プログラムで仙北市が選ばれ、同国の中学生から大学生まで76人を市として受け入れることになったのだ。これを機にさまざまなプログラムで外国人が訪ねて来るようになった。ちなみに国籍別に多いのは台湾。1000人以上の外国人観光客の3分の1を占める。これは仙北市の田沢湖と高雄市との澄清湖は1987年に姉妹湖を締結し、交流人口を増やしているからだ。

その話をすると、「うちにはまったくそんな目に遭つたことはありません」と予想外の答えた。その理由について門脇さんは「きっといいお客様が来ていてるから」とみている。いま農山村に来ている外国人は東京と大阪を結ぶ「ゴールデンルート」は何度も経験し、すでに日本の文化や礼儀作法を学んできた人が多い。だから「ときに日本人のお客様よりも接しやすい」という。

食事も言葉も何とかなる

その話をすると、「うちにはまったくそんな目に遭つたことはありません」と予想外の答えた。その理由について門脇さんは「きっといいお客様が来ていてるから」とみている。いま農山村に来ている外国人は東京と大阪を結ぶ「ゴールデンルート」は何度も経験し、すでに日本の文化や礼儀作法を学んできた人が多い。だから「ときに日本人のお客様よりも接しやすい」という。

団が運営する学生向けの訪日交流プログラムで仙北市が選ばれ、同国の中学生から大学生まで76人を市として受け入れることになったのだ。これを機にさまざまなプログラムで外国人が訪ねて来るようになった。ちなみに国籍別に多いのは台湾。1000人以上の外国人観光客の3分の1を占める。これは仙北市の田沢湖と高雄市との澄清湖は1987年に姉妹湖を締結し、交流人口を増やしているからだ。

その話をすると、「うちにはまったくそんな目に遭つたことはありません」と予想外の答えた。その理由について門脇さんは「きっといいお客様が来ていてるから」とみている。いま農山村に来ている外国人は東京と大阪を結ぶ「ゴールデンルート」は何度も経験し、すでに日本の文化や礼儀作法を学んできた人が多い。だから「ときに日本人のお客様よりも接しやすい」という。

収入増だけでなく暮らしの刺激に

農家民宿が外国人を受け入れるに当たつて、気がかりなのは食事と言葉の壁だろう。門脇さんは意外なことに「どつちも問題ないんです」という。というのも星雪館を訪れるのは台湾人とタイ人が多い。門脇さんにみると、「彼らは日本食なら何でもいい。煮物や酢の物、おひたしなど、私たちが普段食べているものを提供すればいい」と語る。じつは私の知り合いである台湾人の高校教師、黎思岑さんが二年前に仙北市の農家民宿に宿泊したところ、「食事はどれもとてもおいしかった」と話しているから、事実なのだろう。宗教的にはイスラム教徒の客には配慮するが、それでも豚由来の食品を避けられるなど、気を付けておくべきことはさほど多くはないという。

では言葉はどうなのか。門脇さんは20代半ばに中国・北京にある北京語言学院(現・北京語言大学)に一年間だけ語学留学していったので、中国語に関して多少の心得はある。英語は高等学校までに習つたレベルだ。これは訪日外国人の趣向が爆買いから体験してもらつたことだ。外国人観光客は農家民宿を簡単に取れるようにしたのだ。

これは訪日外国人の趣向が爆買いから体験してもらつたことだ。外国人観光客は農家民宿を簡単に取れるようにしたのだ。

星雪館を訪れる外国人数は2017年には150人ほどとなつて過去最高を記録し、日本人観光客と並んだ。ただ日本人観光客は微減しているため、外国人観光客を今後さらに増やしたいと考えている。それはもちろん収入面での意味も大きいが、日々の生活に張り合いが出ることも無視できないという。

外国人に限らず地域の人々と接することでの刺激をもらえていて、農業をすることでいい励みにもなる。農家民宿をやつていなければ、ほかで就職していたと思います」

会も会員も持つていなかつたので、旅行業者がつくる商品の受け入れ先になれたものの、自分たちの創意工夫で農山村の魅力を体験してもらう商品をつくることはできなかつた。不満の声が農家から上がつていたことから、規制緩和によって会員がこの資格を簡単に取れるようになつたのだ。

これは訪日外国人の趣向が爆買いから体験してもらつたことだ。外国人観光客は農家民宿を簡単に取れるようにしたのだ。

市は、旅行をしながら健康の回復や增进を図つてもらう「ヘルスケアツーリズム」の推進を目指している。仙北市には乳頭温泉郷などの湯治場が豊富にある。加えて雪が積もつた原っぱで武者絵や美人画を描いた紙風船を灯火で打ち上げる祭りや、同じく雪のなかで炭俵に縄を結んで、その俵に火を付けて縄の先端を持って自分の身体の周りを振り回す祭りなど、季節を通じて伝統行事が盛ん。今後は名所や伝統行事を観光しながら農家民宿などで宿泊し、湯治して心身ともに健康になつてもらうような試みをしていく。農業とインバウンドは他産業と融合することで地域全体の発展にもつながっていくだろう。

市は、旅行をしながら健康の回復や增进を図つてもらう「ヘルスケアツーリズム」の推進を目指している。仙北市

project
1

食の恵みで、新しい豊かさへ わくわくできる食体験を提供する「YANMAR Premium Marché」

プレミアムマルシェを通じて目指す姿

日本の農業・漁業をはじめとする一次産業を支えるとともに、

地方の活性化に貢献したい—

ヤンマーはそんな思いを持っています。

美味しく食べたい消費者と、美味しく食べてもらいたい生産者をつなぐこと。

ヤンマー独自のノウハウと技術で、消費者の期待を超える食を提供すること。

新しい食体験を通じた今までにないライフスタイルや食文化を提案していくこと。

わたしたちはプレミアムマルシェを通じて、食の新しい豊かさを実現してまいります。

Premiummarche.com

プレマル.comでのお買い物はこちら→ <https://premiummarche.com/shop/>

「買う」「美味しく食べる」「体験する」「楽しく読む」——。食べ物に関するさまざまな情報をお届けすることによって、豊かな食文化の醸成に貢献したい。そんな想いを胸に、ヤンマーは情報発信型ECサイトPremiummarche.com(プレマル.com)をスタートさせました。そして、ただ単に美味しい食材や美味しい食べ方、食を通じたワクワク体験などを紹介するだけでなく、もっと主体的に“美味しい”に関わっていきたいというヤンマーの姿勢が形となったのが、プレマル.comのネットショップで扱っている、自社農場でとれた野菜を材料にしたドレッシングソースです。たとえばオニオンとキャロットの各ドレッシングに使われている玉ねぎとにんじんは、滋賀県の栗東市にある、ヤンマーシンビオシスのファーム“ヤンマー畑”でつくられたもの。また、トマトドレッシングとストロベリーソースに使われているトマトといちごは、岡山県倉敷市にある最先端のバイオテクノロジーの研究開発拠点、ヤンマーバイオイノベーションセンター倉敷ラボ産です。長年関わってきた農業分野の知恵や経験が、ギュッと凝縮された農作物の美味しさを、ぜひ味わってみてください。



Premium Marché 青空市場

私たちが自信を持ってオススメする特選の農産物について、知って、触れて、そして味わっていただくことができる特別な市場(マルシェ)。ヤンマー本社ビル1階にて、毎月第3土・日曜日に開催しています。日本各地の野菜や果物を、「プレマル特選素材」として毎月ご紹介。たとえば2月のプレマル特選素材は、皮が薄く育てにくいために希少で、さらに驚くほどの甘さで贈答品として人気の甘平や、まるで冬みかんのようにむきやすい上、甘みが強くてお子さまにもおすすめのポンカンなど。ここでしか手に入らない食材に、きっと出会えるはずです。



Premium Marché Restaurant



RISTORANTE con fuoco

炎を意味するイタリア語“con fuoco(コン・フォーコ)”。肉や魚介類、野菜など、こだわりのプレミアムマルシェ特選素材を、塩と火の力でシンプルに愉しめるグリル料理中心のレストランです。



Premium Marché OSAKA

ヤンマー本社ビル最上階にある社員食堂を週末ランチ限定で一般開放。新鮮食材の一汁三菜プレートを提供します。フロア中央には、人と自然の調和を体感できる「梅田ミツバチプロジェクト」の巣箱を設置。

農業を、食農産業へ。

限りある耕作地面積。人口増加により高まる食料需要。減少する農業人口。

持続可能な農業をつくるために、農業の在り方そのものを変えるときがきています。

そのためにヤンマーは、より高い生産性・より低い環境負荷・より強い経済性を追求します。

これまでの機械化・省力化・資源の有効活用に加え、「食」の分野からも生産物の付加価値を高めること。

培ったテクノロジーとソリューションで、持続可能な農業を実現し、

食の恵みを安心して享受できる社会をめざすこと。

農業を、魅力あふれる食農産業へ。

それがヤンマーの目指す、新しいビジョンです。

ヤンマーのめざす農業の未来像

農業生産の先にある、
加工・流通を含む「食のバリューチェーン」へ。

「生産性」の向上や「資源循環型農業」の確立に向けた取り組み、
そして、生産物の付加価値を高めることで、農業の「経済性」を追求していきます。



ライスジュレって何？

加水した米を炊飯・高速せん断攪拌することで、ゲル状に加工した新食品素材「米ゲル」。ヤンマーはその高い利用価値に着目し、世界で初めて「米ゲル」の量産化技術を確立。消費者にも親しみやすく感じていただくため、「ライスジュレ」と命名しました。ライスジュレは柔らかいゼリー状から弾性の高いゴム状まで、水の量を変えるだけで物性をコントロールでき、将来的にさまざまな食品への利用が期待される素材。また保水性が高く物性が長持ちする特性を持つため、たとえばパンに入れれば焼きたての柔らかさを従来より長く保つことができ、たこ焼きに入れると外はカリッと中はもっちり、時間を置いてもカリッとした食感が続きます。さらに小麦の代わりに用いれば、小麦アレルギーの人でも安心して食べられるグルテンフリー食品を提供できるなど、食品の可能性を大きく広げる素材として注目されています。



ライスジュレについて

量産技術を新開発

加水した米を炊飯・高速せん断攪拌してゲル状に加工する「ダイレクトGEL転換」の装置と製造技術を新たに独自開発することで、「米ゲル」の連続大量生産を実現しました。原料には主に加工用米として栽培されている高アミロース米を使用するため、低コストでの安定生産が可能です。



物性をさまざまな食品に応用

保水性が高く経時劣化が少ない特性を活かして、ふっくらとした食感が数日持続するパンの原料として使用できる他、小麦粉・米・乳製品の代用品として使用することで、和菓子や洋菓子などへの展開も可能です。また、低カロリーで溶けにくいアイスクリームも作ることができます。

加水量の調整による「米ゲル」の物質変化



安心・安全な新食品素材として小麦粉の代用品としてパン、ケーキやパスタなどに使用することで、グルテンフリー食品を提供可能。また、乳化剤や増粘剤などの添加物に代わる、人体への影響が少ない新食品素材としても注目されています。また、アレルギー対策が必要な学校給食や介護食、離乳食への導入も期待されています。



▲ご家庭用(300g/1kg)のライスジュレはプレマル.comでご購入いただけます。
<https://premiummarche.com/shop/>

お客様の声

ライスジュレを導入された決め手は何ですか？

| ライスジュレを使用したお好み焼は、千日前本店を始めとする大阪、東京、京都等の千房直営店25店舗でお召し上がりいただけます。

グルテンフリーのお好み焼を作ろうと、小麦粉の代わりに米粉や大豆粉などを使用してお好み焼を開発していたものの、何度も挑戦してもうまくいかない…。私たちがライスジュレの存在を知ったのは、ちょうどそんな時です。そこでヤンマーさまにもご協力いただき、ライスジュレと米粉を合わせたものを使ってみたところ、小麦粉のお好み焼と遜色がないほど、ふっくらとした食感の再現に成功。保水性が高く経時劣化が少ないので魅力で、冷凍お好み焼にも採用しました。ライスジュレについては、乳化剤や増粘剤に代わる安全安心な食品素材としても注目していますので、今後ともご協力をお願いします。



お好み焼専門店「千房」
商品企画部 兼 制作部
富山 忠宏 部長



project
2

お米由来の食品素材“ライスジュレ”で食の新たな可能性を開く。

現在食文化の変化が米の消費低迷をもたらし、国内農業の衰退と食料自給率低下につながっています。この状況を開拓すべく、私たちヤンマーはお米の新しい可能性である「ライスジュレ」という食品素材に着目し、量産化するための技術を開発しました。パンやお菓子、麺類など、さまざまな食品の原料になるライスジュレは農業の活性化だけでなく、食品添加物の代替やアレルギー対策にも優れた機能を発揮。私たちは「世界中に美味しさと健康を届ける」という理想の実現に向け、ライスジュレの普及を推進します。

生産者に夢を、地域に食農産業を、
消費者の豊かな暮らしと健康を実現するために。



米生産者の方へソリューションをご提案いたします。

ライスジュレ事業を通して「米」の新たなおいしさと付加価値を創出し、食卓に届けることで「米」の消費拡大を推進し、国内農業の活性化に貢献します。また、地産地消のシステムを構築し、地域の産業振興を支援します。



食品加工の可能性を広げます。

これまで主に小麦粉でつくられていたパン・お菓子、お好み焼き、シチュー、パスタなど日常の食品から、介護食、ダイエット食など特定の用途に必要な食品まで、ライスジュレであらゆる食品加工の可能性を広げます。



安心・安全な食卓の実現を目指します。

米と水だけでできているライスジュレを、その物性を活かして増粘剤やゲル化剤に代替されることで、添加物フリーを実現します。また、ライスジュレをグルテンフリー・低カロリー食品に応用し、人々の健康をサポートします。

*ライスジュレの原材料表記は「米」または「米ゲル」になります。





甘酒に含まれている栄養素の中には、ストレスを軽減する効果を持つものがあります。忙しい農作業の休憩に、甘酒タイムを取り入れて少しリラックスしませんか。また、温かい甘酒は血流改善にも役立つので、お休み前に飲んでぐっすり眠れば、老けて見えるクマも一掃。さあ、いきいきと若々しい毎日を！

甘酒タイムで、ストレスを減らしてリラックス。

カンタン！ 甘酒の作り方

基本編

米麹 から作ろう



■ チェック！ しっかり糖化させて

麹菌がお米のデンプン質を糖化させる最適温度は60℃。完全糖化すると、びっくりするほど甘みが出ます。70℃以上で保温すると酸味、50℃くらいなら粒の固い甘酒に。

手順

- 1 米麹と水を鍋に入れ、65℃まで加熱する。
 - 2 魔法瓶に移す。このとき60℃以上あることを確認。
 - 3 8時間そのまま待つ。途中4時間ぐらい一度60℃以上に温めても良い。
 - 4 ツブツブがなくなりベースト状なら完成。
- 冬季は麹の働きが鈍くなるので、できていなければ再度温めて熟成させる。
※ヨーグルトメーカーや炊飯器も利用できます。

酒粕 から作ろう



アレンジ編



甘酒粥

え、甘酒でお粥!? いえ、実は元々お米からできた甘酒だからお粥とも好相性です。甘酒と同量の牛乳を加えると、つんとした香りが消えてお味がまろやかに。スイーツ感覚で食べるならハチミツを加えて。

<一人分>ご飯お茶碗1杯、甘酒150ml、牛乳150ml、生姜千切り適宜。材料を鍋に入れて煮る。



甘豆スムージー

コクがほしい時にはスムージーはいかが。甘酒と豆乳とバナナをミキサーにかけるだけ。女性に優しいイソフラボンも摂れて腹持ちも良いのでダイエット中にもおすすめです。

<たっぷり1人分> 甘酒100ml、豆乳100ml、バナナ1本



あかい甘酒ジュース

トマトジュースと甘酒を混ぜるだけでお子さまにも人気のジュースができ上がり。割合は1:1を基本にお好みで。夏ならトマト2~3個をミキサーにかけた生ジュースを使ってレモンを絞っても。

※写真はイメージです。

「お米と麹のチカラ」

栄養たっぷりの甘酒で、農作業の疲れを癒して美活ライフを。

美味しい、ヘルシー！ と、近頃ブームになっている甘酒。懐かしい味のリバイバル!? なんて思っているだけでは、もったいないですよ。

甘酒はもともと米麹から作る日本の伝統食。この米と麹がブドウ糖や必須アミノ酸など人間の体に必要な要素を生成し、「飲む点滴」と言われるほど栄養たっぷりの飲み物に。この美容と健康パワーが、働く女性のうれしい味方です！

農作業の合間やお休み前に、飲むだけの美活ライフを始めてみませんか。



昼間の作業で気になるのは、やはり日焼けでは？ そこで、おすすめなのが、体の内側から美白効果を促す甘酒です。メラニンの生成を抑えシミやくすみを防ぐ働きがある麹酸、角質層の潤いをキープし紫外線対策をしてくれるスフィンギ脂質、皮膚を保護するビタミンB2やビタミンB群など、美肌が期待できる要素が多彩です。また、日射と乾燥で痛みがちな髪にも、甘酒はうれしい存在。キレイな髪を生み出す麹酸のほか、ビオチンというビタミンが髪の健康を維持。新陳代謝を促す必須アミノ酸も健康でつややかな美髪へ導きます。



「飲む点滴」が便秘解消とダイエットのサポートも。

甘酒が「飲む点滴」と呼ばれる理由の一つが、栄養補給の点滴にも使われるブド

「飲む点滴」甘酒なら、毎日の農作業でお疲れ気味の体質を改善してくれるかも。必須アミノ酸をはじめ栄養価が豊富で、かつては体力が落ちる夏季に疲労回復の特効ドリンクとして人気があつたとか。いまでも産後や授乳期のお母さんに勧め

疲労回復には、甘酒で栄養を即効チャージ！

ウ糖を含むため。体内ですぐにエネルギーになり、太りにくい特徴があります。さらに、体の中の油をとらえて便として排出するレジスタンスプロテインにもダイエット効果あり。また、脂肪を消化してエネルギーに変えるリバーザなど代謝を促す酵素も含有。自家野菜の食物繊維プラス甘酒パワーで腸内環境を整え老廃物を排泄すれば、スッキリ体型も夢じやないかも!?



甘酒の麹酸がたのもしい。