

若手の生産者による野菜の出荷グループを立ち上げて、顧客を獲得しようとしているのは新鮮野菜生産出荷団体「ふたば」です。六人のメンバーは二十歳代が中心で、代表の佐藤喜則さんは三十三歳というとてもフレッシュなグループです。

設立のきっかけは三年前、佐藤さんがみやぎ産業振興機構の主催するアグリビジネス経営者養成講座に参加したことです。

佐藤さん自身、稲作と和牛の繁殖、そして野菜作りの複合経営で、特に野菜を「道の駅」に出荷するようになってから、商品に貼ってある生産者シールを見て、直接購入してくれるお客さんも増えてきました。

また、一軒だけではどうしても端境期に野菜が途切れることがあるので、年間を通して出荷できる体制や野菜のパリエーションを増やすことも課題と捉えています。

この時参加した講座で「これからの農業は、農産物の生産と出荷だけでなく、消費者と顔の見える関係を築き農業の新しいビジネスの仕組みづくりが必要」と説く講師の話しを聞いて、佐藤さんの気持ちが高まりました。

以前から、野菜を出荷している取引先で「今仕入れていく野菜農家の人たちが高齢化しているので、数年先が心配」という話を聞いていたので、若い農家がグループを組めばセールスポイントになると考え、すぐに仲間に野菜を直販する組織づくりの話を持ちかけました。

こうして、平成二十年二月、若い仲間が結集して「ふたば」が発足しました。

「すでに巨大資本の農場が野菜づくりに参入してきていますが、作り手が心をこめて育てた、作り手の顔が見える野菜を提供したい」と佐藤さんたちは考えています。

こうしたふたばの新鮮野菜は料理人の目にもとまり、郷土食の可能性を研究している「おおさき楽友会」にも食材を提供しています。

「自分の野菜がどんなふう料理されるのかという興味とともに、料理人さんたちが地元の野菜を使うことにこだわりを持っていることを感じることができて、モチベーションが上がってきました」

メンバーがそれぞれの得意な野菜のスペシャリストを目標し、ふたばブランドの野菜を消費者に指名してもらうことを目指しています。



地元企業と連携してこだわりの環境保全米づくり

● 小原 勉さん 松山地域在住。松山酒米研究会

地域ぐるみで環境保全型の農業に取り組む松山酒米研究会は、地元企業と連携して付加価値の高い米づくりと経営の安定を両立させています。

松山地域には、原料米にこだわり、手間暇をかけ、良い酒を造ることで定評のある酒造メーカー「一ノ蔵」があります。その一ノ蔵と地元農家、農協、農業改良普及センターなどが協力して平成七年「酒米としてのこだわりある米づくり」を目指す研究会が誕生しました。

「ちょうどそのころ、ただ米をつくるだけでなく、地域の人、水、米にこだわったやりがいのある農業をしたいとみんなで話していた時期でした」と研究会の小原勉さんは当時を振り返ります。

研究会のメンバーにとつて初めての酒米栽培。背が高く伸びる酒米は倒伏しやすいので、試行錯誤の連続でした。また、農薬節減栽培の取り組みはきめ細かな管理が不可欠で、一ノ蔵から協力をもらってノウハウを蓄積していきました。

企業と一緒に取り組むことで、どんな米をつくって、どんな付加価値をつけていくのか、特に企業の決断の速さを実感できたことが、研究会に

参加する農家にも刺激になったといえます。

研究会を設立して三年目には、第三者認証による農水省のガイドラインに沿った農薬節減、化学肥料節減栽培に取り組みます。第三者認証を得るには、審査官が一軒一軒の農家を訪れ、記帳管理や聞き取り、現地調査を行う、非常に厳しい条件が課せられます。それだけに、環境保全米の看板を自信をもって掲げることができました。

さらに、平成十九年には環境保全米を地域に普及するために会員全員でエコファーマーを取得し、地域の農家の環境保全米に対する技術力や意識を高めています。

地元企業とよい関係を築くことで、地産地消、農商工連携が実現しました。

そして、環境保全米の酒米は、通常の銘柄米よりも高い値で取り引きされ、結果的に経営を安定へと導きました。

「地域によっては一部の担い手だけで農地をカバールキれないところもあるはず。環境保全米に取り組むことで付加価値を高め、農業経営を安定させて、自信をもって後継者にすすめられる農業、将来につながる農業にしたい」研究会の取り組みは続きます。

野菜づくりのスペシャリスト集団を目指して

● 佐藤 喜則さん 岩出山地域在住。新鮮野菜生産出荷団体ふたば代表

