

農と暮らしの新たな視点を探る

# 産直コペル

*sanchoku coper*

2018.1 Vol.27

特集

九州北部豪雨

特集 りんごを知ろう!

農家を訪ねて Vol.24

伝統の市田柿 柿のれん美しい南信州で

土から育てる Vol.16

プレミアムな三ヶ日みかんを全国へ

# 畑と結びついた醤油の共同事業体

—— 東京農工大学 野見山敏雄 ——

10月中旬、地産地消優良活動表彰の現地調査で、兵庫県たつの市を訪れた。たつの市は兵庫県の南西部に位置し、市内には揖保川が流れる静かで落ち着いた町である。たつの市は軟水で雑味の少ない伏流水を利用した醤油醸造と手延べ素麺「揖保乃糸」の産地として発展してきた。特に淡口醤油は当地が発祥の地であり、400年以上の歴史がある。



栽培履歴を記した定点圃場の看板

たつの市集落宮農連絡協議会（以下、協議会）は、水稲、小麦、大豆土作り、そばの5つの部会があり、連携組織としてヒガシマル醤油（株）、（株）高田商店（穀物問屋）、たつの市龍野農業改良普及センター、JA兵庫西などがある。この連携組織はいわゆるコンソーシアム（共同事業体）であり、すべての関係者が損をせず、皆が笑顔になれる組織である。この共同事業体の司令塔は誰かと彼らに問うと、「いない、皆だ」と答えるくらいフラットでまとまりが良い組織である。

ヒガシマル醤油は醤油の消費量減少を背景として、「産地から食卓まで」という製品目標を掲げ、2002年から原料に国内産の小麦や大豆を積極的に使用してきた。さらに特徴ある醤油の製品開発に着手し、2009年には播州産原料100%の高級淡口醤油を製造し、販売した。

一方、協議会も転作作物としての小麦と大豆の産地化を目指していた時に、ヒガシマル醤油から地元産の小麦と大豆の生産・出荷の話を持ちかけられた。醤油原料用の小麦と大豆は醤油メーカーとの数量契約であり、安定的な経営を行うことができ



調査に対応してくれた皆さん 筆者の右が猪澤敏一協議会長

る。生産者にとって地元老舗企業との提携は誇りでもあり、積極的に取り組むこととなった。

協議会の農業生産にも特長がある。小麦の単収は当初県平均の10アール当たり200キログラム程度だったが、協議会の構成法人でもある（株）グリーンファーム揖西の単収は10アールあたり505キログラム（平成29年産）と兵庫県平均の2.2倍になっている。大豆の単収も県平均の1.5倍の10アール当たり153キログラムに増収している。これは栽培期間中毎月1回、宮農組合毎に定点圃場を設置し、関係者一同が巡回研修

会を行っていることが大きい。また、栽培講習会（年2回）、先進地視察研修会（年3回）、実績検討会を行い、栽培技術を磨き、品質を年々向上させている。

こうした魅力ある農業を地域で実践することで、定年帰農者や若い週末農業者が協議会に参加し、耕作放棄地の減少に寄与しているという。また、醤油粕をペレット状にして農地に還元するという循環型農業も推進している。協議会の設立から10年が経過した現在、17の集落宮農組織のうち9組織が法人化し、県内の集落宮農組織の先進事例となっている。

たつの市集落宮農連絡協議会は、平成29年度地産地消等優良活動表彰・地域振興部門で農林水産大臣賞を受賞した。

## 野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院 教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構（日本経済評論社）や食料・農業市場研究の到達点と展望（筑波書房、共著）など多数。2012年より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員、17年から委員長を務めている。

