

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

2018.5 Vol.29

新連載

農の点景
のうのてんけい

ひとつながりの命
―草間舎の田畑から―

特集
米
政策転換を
どう見るか

世界農業遺産を訪ねて④

和歌山県 みなべ・田辺の梅システム



人手不足、解決への道

東京農工大学 野見山敏雄

いま、国内のあらゆる産業や業種で人手不足が深刻化している。その大きな要因は、生産年齢人口が2005年の8409万人から2015年の7592万人と817万人も減少していることである。

そのような中で、農業における人手不足を解消・緩和するには次のような

方策が考えられる。①高齢者、女子労働力の活用、②農作業・調製作業の外部化、③機械化・IoT利用による農作業の効率化、④広域的連携による季節労働者の流動化、⑤研修やインターンシップを経由しての新規参入、⑥外国人技能実習生の採用、などである。

3月中旬に食糧の生産と消費を結ぶ研究会が主催した「人材確保の新展開」と題するシンポジウムがあった。3つの産直産地と農村移住を支援する社団法人からの報告があったが、本稿では有機農業を実践しつつ農業職業訓練学校「オーガニック・アグリスクール」MAG（以下、アグリスクール）を運営している有限会社山口農園（以下、山口農園）の活動を紹介しよう。

山口農園は奈良県宇陀市にあり、2005年3月に家族5人で法人化した。従業員は正社員16名、パートタイマー33名、研修生1名、シルバーク人材センターからの雇用9名、そしてアグリスクールの学生8名である。

法人化前からJAS有機の



山口農園代表取締役社長の山口貴義さん

認証を取得し、現在の経営面積は約10ヘクタールで、うち7ヘクタールが施設栽培である。ホウレンソウ、小松菜、水菜、ベビーリーフなど回転が早く周年生産が可能な品目を栽培することで、安定的な雇用も実現している。山口農園の特徴の一つは、生産部、加工部、収穫部、調整部、営業管理部、教育部、総務部と7つの部署による分業を実施していることである。これにより、従業員は長時間労働を回避しつつ、技能向上を実現できる。

アグリスクールは公共職業訓練学校であり、訓練期間は半年である。2010年の開講当初は、有機農業の技術を教育することを目的としていたが、人材確保の手段へと変化したという。単なる作業技術の習得だけではなく、地域のイベントでの販売実習を行うことで地域性を知り、地域との共生の必

要性を体感する。また、山口農園が耕作放棄地の管理を委託された場合、学生の教育圃場として無農薬・無化学肥料で管理することで、3年後にはJAS有機の認証が取得できる圃場となり、学生が自立する場合にその圃場を借地し、山口農園グループとして生産物を出荷する。アグリスクール卒業3ヶ月後の就農率を見ると農業自営が26%、雇用就農が42%、非農業への就職が32%と農業関係の就農が高い。このようにアグリスクール卒業後から研修生を経由して正社員となり、その後独立するという人材育成システムが確立している。

山口農園は攻めの人材確保を展開し、有機農業を広げながら、地域と共存出来る農業を目指すという理念を持っている。今後の展開に注目したい。

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。

好評の無風冷凍ショーケース。大幅な省エネとなり、庫内照明で商品も美しく映える



ミタカが納入した店舗

冷凍設備の外部。ミタカでは、エンジニアがプランニング段階から参加し、設計・施工・メンテナンスまでトータルに対応している



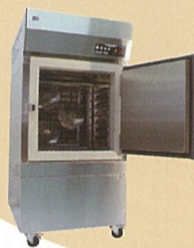
野菜、果物のおいしさを保つために、こうしたさまざまな技術が、今、普及しています。「ほかに普及を進めているのが地球温暖化に繋がるフロンガスを使用しないCO₂（酸化炭素）を冷媒とする新しい冷凍機システムです。こうし

注目TOPICS①

冷凍実験したい作物がある方はお気軽にミタカまで!

不可能を可能にする「冷凍技術」も進化

3D Freezer



「3D冷凍」は高湿度冷気で全方位から全体を均一に冷却するので、氷結晶が細胞を傷つけることはありません。食材の水分をほとんど奪わず、冷凍するので歩留まりも大幅に向上します。これまで冷凍が不可能だと思っていた食材も「3D Freezer」なら凍結できるかもしれません!

注目TOPICS②

「無風プレハブ冷蔵庫」に間

野菜・果物の悪役退治に最新「エチレングス除去装!

無風冷蔵庫の特徴

- 無風式により食材の乾燥を抑えることができ、作業環境も改善!
- 庫内にユニットクーラーがないため、スペースをフルに活用でき、ファンやヒーターに起因する故障の心配がなくなり、メンテナンスコストも削減!
- ヒーターによる強制霜取りは不要、温度変化も最小!
- ランニングコストも40%削減!

信頼に応えるミタカの技術力とトータルサ

冷凍・冷蔵設備

厨房設備

空調設備

電気・環境設

新潟・長野・関東エリアに広がるネットワーク お近くの営業



●本社・柏崎営業所 / 0257-23-797
●長野支店 / 026-214-6581 ●岡