

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

特集

2020.1 Vol.39

農家のお正月

飯綱町のお母さんに聞く 農家のお正月
伝え継ぐ お正月と農ある暮らし

自然とともに

次世代の考える森づくり・長野県林業大学校レポート

直売所に向けた野菜作り

自然災害に対する考え

論説

これで良いのか「地方創生」

落花生の郷づくり

——東京農工大学 野見山敏雄——

落花生は最盛期に国内で6万6500ヘクタール（1965年）も栽培されていたが、1971年に「精油用落花生」、1973年に「煎った落花生」が貿易自由化されて作付面積は減少し、現在は6500ヘクタール（2016年）と10分の1に減少した。国内では千葉県、茨城県が落花生の産地として有名だが、福島県会津地域もかつて100ヘクタールもの落花生を栽培していたという。

もう一度会津地域に落花生産地を復活させたいと立ち上がったのが、福島



筆者と松崎健太郎さん(右から2人目)



JR喜多方駅近くにある「おくやピーナツ工場」の店内

県喜多方市に本社を構える（株）おくや代表取締役の松崎健太郎さんである。松崎さんは1997年に「おく屋」を創業し、2009年に「株式会社おくや」として法人化し代表取締役に就任した。創業当初は、幅広く事業を手掛けていたが、取引先の地元農家との交流を重ねる中で、会津地域の名産品であった「豆」に着目し、2004年より豆菓子の製造販売を専門的に行うようになった。

2010年に会津地方の20名の農家とともに「会津豆倶楽部」を立ち上げ、

会津産落花生の契約栽培を開始し、現在は80名に増加した。落花生の買い取り価格を固定し、農家の経営安定を図った。また、加工品の製造・販売を強化した。立ち上げ早々、東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故が発生し、事故による買い控えも発生したが、近年販売高は回復してきた。

2013年には、喜多方市中心部にピーナツ専門店「おくやピーナツ工場」をオープンさせ、喜多方市の観光に寄与している。多種類の豆菓子のほかにも、落花生を用いたソフトクリームなど話題性のある製品を揃える。2016年には収穫した落花生の洗浄、選別、乾燥、焙煎が1箇所で行われる「会津落花生センター」を建設した。将来は同じ場所に、落花生の体験農場やカフェを併設し、「会津落花生ランド」の開設を目指しているという。

また、会津地域の授産施設15箇所と連携して、落花生を手剥きする作業を委託し、冬仕事が少ない授産施設で喜ばれている。（株）おくやは現在15トンの落花生を生産し、社員（パート含む）10名を雇用している。

ところで、松崎さんは次の「豆商い3つの心」を経営理念としている。

- 一、「健康で美味しい日本食文化」を伝える心
- 一、「地域農業・産業」に貢献する心
- 一、「豊かである努力」の上、人に尽くす利他の心

松崎さんの「豆商い」は、業種や世代を越え、地域全体を巻き込んだ地産地消の模範的な活動であり、特色ある業種交流が生まれ、地域を活性化している。この背景には、松崎さんが福島県中小企業家同友会はじめ地域の各種団体に所属し、地域貢献活動を熱心に行っていることがある。

このような活動が評価されて、（株）おくやは令和元年度地産地消等優良事例表彰・食品産業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、自然災害激烈下における契約産地のレジリエンスと産直の再定義である。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。

