

他業種との連携から生まれる新たな取り組み

神尾農園・神尾清司さん（米・麦・大豆）

- ・水田延べ約50haを耕作。市内の企業・NPO法人などと連携し、酒・うどん・みそなどの「農商工連携」を実践。
- ・地域の農業者とともに、岩手県や三重県南部などの地震・台風の被災地域において、災害復旧や田植えの機械作業、餅つきなどのボランティア活動にも取り組む。

神尾さんは、自分が一生懸命作ったものを顔の見える方に販売したいとの思いから、市内の直売所などで米の直接販売に取り組んでいます。さらに、地元の企業やNPO法人と連携し、加工食品の開発にも関わり、「農家とは全く違った発想が出てくる。農商工連携や六次産業化は役割分担が大切」と言います。また、鶏糞を堆肥として水田に投入し、栽培した飼料用米を還元する「耕畜連携」にも取り組んでいます。

神尾さんが耕作している水田の多くは、周辺農家から預かったもの。水田は、地域の環境や



神尾大地さん

神尾清司さん

景観を形成する場でもあります。大切な財産である水田の「守り手」として、農業に励んでいると言います。

息子さんの大地さんも後継者として3年前から加わりました。今後もさまざまな人材の育成に関わっていくとのこと。

森下晃さん（NPO法人ファームランド鈴鹿理事長）

- ・市内の小麦生産者、飲食店、食品メーカーなどと連携し、鈴鹿産小麦の地産地消をめざす「鈴鹿小麦」プロジェクトを実行。
- ・市内の子どもたちを対象に、小麦の種まき、収穫、製粉された小麦粉を使った料理、試食といった一連の参加型体験イベントを開催。

森下さんは、経営するうどん店を通じた地域貢献として、鈴鹿で生産されている小麦を2009年からうどんの材料として使用しています。流通



6月に行われている鈴鹿小麦収穫体験イベント

経路の変更や、小麦の品種の選定、製法の改良、生産者や製粉業者との連携体制の構築など、取り組みを軌道に乗せるまでは相当の苦勞がありました。

現在は、NPO法人として「鈴鹿小麦」の普及に取り組み、市内のラーメン店、ケーキ店、イタリア料理店、惣菜店などで「鈴鹿小麦」が使用されるほか、市内の直売所でも小麦粉が販売されるまでになりました。

このプロジェクトに参加している小麦生産者は、全員が「みえの安心食材」の認証を取得しています。森下さんは、「安心で、おいしい鈴鹿小麦を世界のブランドにしたい」との夢を語ってくれました。





～「食と農業のキーワード」～

🍀 地産地消

「地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農林水産物を地域で消費しようとする活動を通じて、生産者と消費者を結び付ける取り組み」です。

消費者にとっては、「①身近な場所から新鮮な農林水産物を得ることができる」、「②生産状況などを直接確認でき、安心感が得られる」、「③食と農林水産業について親近感を得るとともに、生産と消費の関わりや伝統的な食文化について、理解を深める絶好の機会となる」といったメリットがあります。

🍀 みえの安心食材

「人と自然にやさしい」をキーワードに、化学農薬の節減やたい肥の循環活用など、環境に配慮した生産方法と、生産履歴の記録と公開など食の安全・安心を確保する生産管理に取り組む生産者を県が認定するものです。認定された生産者だけが、認証マークを使用することができます。

<http://www.mie-ansinsyokuzai.org/index.cgi>

🍀 六次産業化

農業者が、生産のみならず加工・販売（流通）などに一体的に取り組んだり、商工業者などと連携して新たなビジネスを展開することなどをさします。第一次産業×第二次産業×第三次産業＝六次産業となることから「六次」と言われます。農商工連携とともに、農業経営の安定や地域活性化などの効果が期待されています。

農林水産省「農林業センサス」によると、2010年現在、鈴鹿市の2,907農業経営体のうち、992経営体が「消費者への直接販売」に取り組んでいます。しかし、「農産物の加工」が87経営体、「観光農園」が4経営体に留まるなど、拡大余地は大いにあると言えます。

きっかけは女性起業講座でした

ナチュラルベジタブル・近藤啓子さん（野菜）

- ・彩り豊かで軽い野菜を少量多品目生産。農場直売の他、自然食品店やフレンチレストランなどに納入。
- ・女性8人による農作業編成。働ける時間が限られる子育て世代の女性に活躍の場も提供。

近藤さんは、女性起業講座の受講をきっかけに、さつき農家の一部門として2004年に「ナチュラルベジタブル」を設立し、ミニ野菜・カラフル野菜といった珍しい品目の生産を始めました。レストランのシェフの口コミなどで事業は拡大し、現在では露地と施設合わせて1haほどの規模で多品目の野菜を生産し、レストラン・ホテルなどの業務用や消費者などに発送しています。

また、ヨーロッパなどにも定期的に訪れ、新品種などに関する情報収集や、生産者との意見交換なども積極的に行っています。

週末には家族連れやボーイスカウトの子どもたちなどに、農業体験・料理体験の場も提供してい



ます。近藤さんは、「待っているお客さんがいると思うと励みになります。今後は、ミニ野菜の栽培は細かい作業が多く女性向きであること、食べる人が安心できる野菜に対するニーズが確実にあることなどから、障がい者の方も含めて雇用の場とするため、法人化を目指します」と語ってくれました。