

alic

エーリック

2020

11

月号

第50号

□ トップインタビュー

～農福連携で誰もが安心して暮らせる地域を目指して～

社会福祉法人こころん

理事長 関 元行氏に聞く

□ 第一線から

神戸・西元町駅徒歩2分

メルカロードの牛乳店

サトウキビ生産と肉用子牛

生産で耕畜連携を実現！

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

～農福連携で誰もが安心して暮らせる地域を目指して～



福島県泉崎村の位置（資料：国土地理院の地図を基に alic が加工）

平成14年にNPO法人こころんネットワーク県南を立ち上げ、誰もが安心して暮らせる地域社会を目指し、特に、精神障がいを持つ方（利用者）が住み慣れた地域の中で就労を実現できるよう、支援活動を開始しました。平成18年には地域の農業法人などと共に里山再生プロジェクトに参加し、休耕田の活用や農業体験を通じたセラピー、障がい者の自立支援などに取り組むようになりました。この取組をきっかけに当法人も農福連携（※1）を展開し、農業や里山再生という地域資源を生かした活

Q 貴法人の概要について教えてください。

トップインタビュー

令和元年6月、内閣官房長官が議長を務める農福連携等推進会議において農福連携等推進ビジョンが取りまとめられ、農業分野における障がい者の活躍によって社会参加や就業を支援する農福連携が注目されている中、福島県泉崎村の社会福祉法人こころんは、10年以上農福連携の活動を行っています。施設利用者の賃金・工賃が全国平均を上回るなどの成果を挙げている同法人の取組について、内科医でもある関 元行理事長にお話を伺いました。

外からの空気や日光を取り入れられる約300平方mの鶏舎内において平飼い（※2）で約1000羽を飼養し、採卵しています。地元のお米を中心に牡蠣殻といった海の産物なども多く取り入れて自家配合した飼料を給餌しているほか、飲み水には井戸を掘って汲み上げた地下水を利用していただきます。飲み水や飼料に加え、平飼いといった飼養環境が奏功しているようで、鶏の健康状態が良い上に、懸念された臭いや鳴き声について

Q どのような農畜産物を生産されているのでしょうか。

（※1）12ページ参照。

動を加味した支援事業を行うようになりました。平成23年4月から現形態の社会福祉法人に移行し、直売・カフェ「こころん」を設立しました。社会福祉法人への移行後は、特に、農業に携わるスタッフを充当し、地域の農家の協力も得ながら加工、販売まで行う6次産業化も進めており、生産部門である農業の当法人における貢献度は非常に大きいと感じています。

も周辺住民から苦情も少なく、安心しています。

(※2) 鶏が自由に地面の上を歩き回れるようにした飼養方法。

養鶏以外にたまねぎ、キクイモ、オクラ、スナップエンドウなどの野菜を2・5 haの畑で栽培し、1 haの水田で稲作も行っています。さらに、養鶏場の鶏ふんを堆肥として畑で利用することで化学肥料を用いない有機栽培を実現しています。

現在、養鶏場に3名、田畑に10名の計13名の利用者が農業に携わっています。農業に従事するスタッフも6名おり、利用者はスタッフから指導を受けながら少しずつ農業のノウハウを習得します。収穫作業はもちろん、除草や耕耘作業、袋詰めや納品まで利用



鶏が自由に動き回っています。
(平飼い鶏の様子)

者が行っており、大きな役割を果たしています。



ころんファームで収穫されたキクイモ

Q 農業がもたらす利用者への効果についてどのようなように思われますか。

まず、利用者の健康増進に役立っていると思います。農業は、屋外での肉体労働であり、目覚めてから眠るまでの間に紫外線を一定時間浴びることとなります。これらは利用者の自律神経のバランスを良くし、意欲の向上にもつながっているように思います。これは大変嬉しくありがたいことです。意欲の向上に合わせて仕事量が増加し過ぎると、利用者の身体状態が心配になるところでもあります。農場の規模拡大などを検討する場合には私たちが留意する必要があります。と思っています。

次に、土を耕し作物を収穫することで利用者は達成感を得られると思います。特に泉崎村近辺は非常に自然に恵まれた地域です。私たちは自然を制御することはでき

ませんが、様々な状況下に身を置きながら収穫に至るというのは利用者にとって大きな喜びとなり、この体験が原動力となって、さらに仕事に身が入るようです。内科医として、実際に利用者の皆さんが健康で生き生きと仕事をしている姿や素晴らしい笑顔を見ると、非常に喜ばしく、私たちがそうした場を提供することができてよかったと感じるところのひとつです。

直売所やカフェなどで販売される農作物や加工品を待ち望んでいる方々がいるということも力強い応援となり、利用者の皆さんは地域の応援に答えるべく仕事をしているように感じます。

Q 地域とのかかわりについて教えてください。

商品待ち望んでくださっている地元の方がたくさんおられまして、直売所やカフェに訪れる皆さんに時々お話を伺うと、「非常に時間がゆつくり流れていて、ほっとする空間」「非常に癒しになる」といった大変ありがたい感想をいただきます。また、直売所以外に、軽トラックを改造して冷蔵機能を

付けた販売車を用いて高齢者宅や保健センターなどを定期的に回る移動販売もしています。積み込んだ荷物はほぼ完売する状況で地域から好評を得ています。野菜の他、果物やお菓子といった嗜好品も含め直売所で販売しているものをほぼ網羅して販売しており、ルート外の施設からも来てほしいといった要望の声があるほどです。

一方で、商品を購入してくれるだけでなく、田畑や、農業機械のほか直売所で販売する野菜など地域の方々から提供いただいていますし、農業技術についてもお力添えをいただいています。例えば、田畑については、近年増加している休耕田や休耕地を貸していただき、農業機械も使用していただいているのを譲っていただいて大変助かっています。また、卵とたまねぎについてJGAP(※3)を取得した際にも、私たちだけではどうしてもノウハウが分かりにくいというところがありました。地域で農業法人を経営されて



カフェ「こころや」で提供されているココロのキーマカレー

いる方々にアドバイスをいただくことができました。今後、農畜産物の販路拡大などへの貢献が期待されるJGAPを取得できたのは、地域からの支援によるものが大きかったと思っています。

当初、直売所やカフェの分野に新規参入する際には反対意見もあるのではないかと思ったこともありましたが、お互いの良さを認め合い、今では地域の中で当法人も必要とされる立場になっていると感じています。

(※3) 食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。参照…広報誌 alic 2020年5月号 (vol.49) 15ページ https://www.aic.go.jp/koho/kikaku03_001229.htm

Q 貴法人の取組に対する地域外からの支援や反応などはいかがでしたでしょうか。

福島県から資金面以外にも農業指導といった支援があり、手厚くサポートしていただいていると感じています。また、平成29年度にデイスカバー農山漁村の宝(※4)を受賞したことをきっかけに、地域外からの来客が増えました。一度に30名来訪されたこともあり、

スタッフにとつては負担もあつたかと思いますが、カフェで食事を召し上がっていただき、施設を見学していただきました。こうした受賞や見学者の来訪は地域活性化に貢献できていると評価いただいているということであり、スタッフのやる気につながることから非常にありがたいと思います。

(※4) 内閣官房及び農林水産省は、地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国へ発信することとしており、社会福祉法人ころんは、平成29年度に特別賞を受賞している。

Q 貴法人の今後の方向性や課題について教えてください。

地域の方も「ころん」「ころや」というブランドの品質や安全性などを認めているからこそ購入してくださるのだと思っていますので、今後も有機栽培などにこだわって農産物や卵、加工品を作っていきたいと思っています。一方で、地域内のスーパードなど比較すると多少割高であり、販路の拡大が大きな課題となっています。一部インターネット販売なども行っていますが、今後は、商品の

価値を理解いただける方に広く届けていく方法も検討しなければならぬと考えています。

また、人手不足も課題の一つです。利用者の就労を目指した支援活動であることから、就職が決まり、自立される利用者の方々がいる一方で、新たに利用者になる方もおられます。新たな利用者から指導することは苦勞しますが、スタッフの勉強にもなるということで一生懸命従事してもらっています。しかし、スタッフにもいろいろな事情があり、その人数を維持することは簡単ではありません。人手不足はこの福祉事業所も抱えている課題だと思いますが、当法人では、課題解決の方法の一つとして農業従事スタッフではない地域の方に協力をお願いするなど工夫をしています。例えば、農作物を早朝に収穫することが必要な場合には、サポートスタッフとして高齢者の方々に朝4時頃から収穫してもらい、7〜8時頃にスタッフが出動してくるまでに収穫が終わり、利用者の皆さんが来る頃には袋詰めができるようになりますといった取組をしています。

さらに、自然災害への対策にも取り組む必要があります。農場の

中には、地滑りや鉄砲水が起こる可能性のある地域も含まれており、必要な整備を行わなければなりません。また、近年の天候不順により作物の出来具合に影響が出て販売に響くこともあります。そのような中でも、引き続き地域の方たちとの連携を深めて、その理解と協力を得ながら安定的な運営を実現し、地域活性化に貢献していきたいと考えています。

Q 今後、農福連携を推進する上でどのようなことが重要だと思われますか。

持続的に農福連携を推し進めていくには、地域の行政などにも働きかけて私たちの活動を広範囲に認めてもらうということが重要だと思います。横の連携といいますが、いろいろな立場の方々との連携を更に広く、強いものにできれば、取組を持続的に行っていくことができると思います。

また、新型コロナウイルスの感染拡大により、農福連携を行っていない他の福祉事業所では仕事が全くなかったとか販売先がなくなつたという話を聞きました。しかし農福連携の事業所からそう

トップインタビュー

02 ～農福連携で誰もが安心して暮らせる地域を目指して～

社会福祉法人こころん
理事長 関 元行氏に聞く

第一線から

06 神戸・西元町駅徒歩2分 メルカロードの牛乳店 ～地域の商店街でチーズの 製造・販売に取り組む現場から～

第一線から

08 サトウキビ生産と肉用子牛 生産で耕畜連携を実現！

レポート

10 世界有数の砂糖生産国インドの生産動向

外部寄稿

12 「地域再生と持続可能な共生社会の 構築 ―農福連携 SDGs―」 一般社団法人日本農福連携協会 会長理事 皆川 芳嗣

alic から

14 毎日の食卓に国産の乳製品が届くように ～加工原料乳生産者補給金制度～ 酪農乳業部生乳課

alic から

16 ホームページへのパナー広告掲載の 募集のご案内

まめ知識

17 野菜のいろいろ「青パパイヤ」

いった話は聞いておらず、各事業所が工夫して売上げも回復してきているそうです。当法人も一時期直売所を休業する期間もありましたが、三密にならない場の提供ができるよう工夫した上で再開し、一時は2割程度減少していた売上げも徐々に



オクラの収穫作業の様子

戻ってきています。このような中で、農業は人々の食につながり、社会において必要不可欠であるということを改めて認識し、農業はいわゆるエッセンシャルワークであると強く思いました。その農業に携わる農福連携は人々の心の健康に寄与するものであり、自然に恵まれた資産と上手につきあいながら続けていけばSDGs（※5）にもかなっているのではないかと思ひ、私たちはこの取組を進めていく所存です。



せきもとゆき
関 元行 氏

1948年生まれ。福島県出身。日本医科大学卒業後、同大学第三内科入局。1979年に福島県白河市内で関医院を開業。2004年にNPO法人こころネットワークの理事を経て翌年からNPO法人こころんの理事長に就任し現在に至る（2011年 社会福祉法人へ移行）。一般社団法人白河医師会の会長も務める。

（※5）2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。



関理事長 作
イラスト

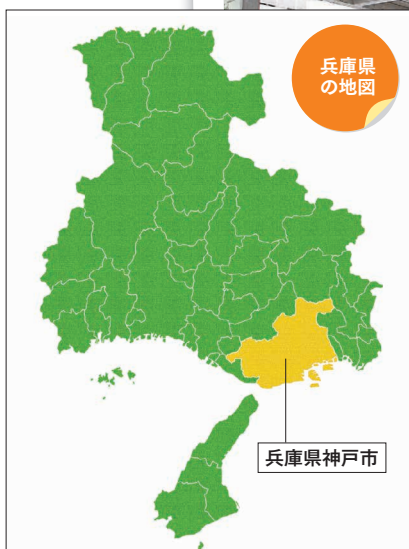
本インタビューは新型コロナウイルス感染防止のため、Webによるオンラインで令和2年9月9日に実施しました。



神戸・西元町駅徒歩2分 メルカロードの牛乳店

～地域の商店街でチーズの製造・販売に
取り組む現場から～

チーズ・ヨーグルト製造



商店街の中のチーズ工房

●増加するチーズ工房

近年、わが国では、ナチュラルチーズ（※１）の消費が堅調に推移する中、国産ナチュラルチーズを製造するチーズ工房が増加傾向にあります。その数は、平成22年の約150工房から、令和元年に323工房と2倍以上に増えています。チーズ工房は、原料である新鮮な生乳を確保する必要があるため、酪農が盛んな地域やその近郊で営まれていることが多いですが、今回は、都市部でチーズ製造にチャレンジしている工房を紹介します。

（※１）生乳に乳酸菌や凝乳酵素を加えて固めたもの、またはそれを熟成させたもの。

●西元町駅徒歩2分のチーズ工房

兵庫県神戸市中央区、神戸三宮駅から2駅の西元町駅徒歩2分のところにある「スイミー牛乳店」は、水門輝美さんすいもんが平成30年2月に開業したチーズ工房で、メルカロード宇治川（宇治川市場商店街連合会）という商店街の中でチーズとヨーグルトを製造・販売して

います。店名は、商店街に馴染みやすいようにアルファベットではなくカタカナを用いた水門さんの名前が由来で、チーズやヨーグルトに限らず広く受け入れられるよう牛乳店としました。

この街で出店したきっかけは、ナチュラルチーズと聞いて連想されるデパートや土産物店が連なる華やかな通りではなく、地域に根ざした商店街で国産チーズに親しんでもらいたいという思いからと、水門さんはおっしゃいます。

●商店街にチーズ工房を開くまで

水門さんは畜産系の大学在中、発酵に興味があったことや、見聞を広め、手に職を付けたいと



スイミー牛乳店の入り口

いった考えから、大学を休学し、英国の家族経営のチーズ工房で1年間働き、アルチザンタイプ（※2）のチーズ製造技術を習得しました。帰国後大学に復学し、卒業後は北海道内のチーズ工房で製造技術者としてチーズ作りに打ち込みました。

10年経った頃、商社に転職し、チーズ製造に必要な乳酸菌やカビ菌といった商材の輸入販売を通して、取引先のチーズ工房と共にチーズ製造に関する問題解決に取り組みました。この経験は、チーズの製造を理論的に学ぶ良い機会となり、現在の商品開発の糧となっています。また、商社での勤務の傍ら、英国と一緒に働いた仲



水門さんとウォッシュチーズ

間などとの交流をきっかけに、ワールド・チーズ・アワード（※3）の審査員にも抜擢され、世界のチーズと真剣に向き合うこともできました。これを機に、国産チーズの在り方についてより深く考えるようになりました。

（※2）職人が伝統製法で製造するタイプ

（※3）欧州で開催される世界的なチーズコンテスト

● スイミー牛乳店の奮闘

お客様の信用を得るためにも、決まった時間に店を開けることや最後のお客様にまで選んで頂けるよう商品を揃えておくという、当たり前でも大切な商習慣を守っているとおっしゃいます。その秘訣は「健康で丈夫な体」に尽きると、水門さんは笑顔を見せます。3日に1度、片道1時間かけて自ら酪農家まで生乳を受け取りに行くのも、開業以来継続しています。製造・販売しているチーズは特有の香りやうま味を醸すウォッシュタイプ（※4）の熟成チーズです。



店内の熟成庫とウォッシュチーズ

水門さんは、季節で変化する生乳の成分に合わせて、冬場は中がトロっとしたソフトタイプ、夏場はカットできる程度の固さのセミハードタイプという2つのタイプのウォッシュチーズを製造しています。

● 水門さんの目指すもの

経営の柱はヨーグルトの製造・販売で、チーズも日常で食卓にのぼるヨーグルトと同列に引き上げたいと考えています。

また、スーパーにも買物に行くけれど、肉は肉屋で、チーズはチーズ屋でと購入先の選択肢の幅を提供したいと水門さんはおっしゃいます。昨今の新型コロナウイルスの感染拡大で、外出の自粛

を余儀なくされる時でも、食品の購入先の選択肢を提供することが、消費者の喜びにつながっていると改めて感じたそうです。

（※4）チーズを塩水等で洗いながらリネンス菌（熟成のためにチーズ表皮を覆う赤色細菌）を繁殖させ、特有の香りやうま味を醸す製法の熟成チーズ

● 国産チーズの国際競争力を高める支援

alicでは、国産チーズ競争力強化支援対策事業を通して、国産チーズの品質向上、ブランド化、消費拡大の取組を支援しています。今回紹介した水門さんにも、一般財団法人蔵王酪農センターによる本事業を活用した国産チーズの品質向上等のための研修会やシンポジウムの中で、講師や登壇者として協力いただいています。日々の暮らしの一部として、消費者が様々なタイプの国産チーズの中から好みのチーズを自由に選択できる機会が増えることを願っています。



サトウキビ生産と 肉用子牛生産で耕畜連携を実現！

ち な ち ょ う み は ら と し あ き
鹿児島県知名町 三原 利昭 氏



サトウキビの収穫作業をする三原さん

おきのえらぶじま
沖永良部島という島をご存じでしょうか。鹿児島県に属していますが、九州本土より沖縄県の本島に近く、温暖な気候を生かしてサトウキビ生産が盛んな島です。今回は、そんな沖永良部島の知名町でサトウキビ生産と肉用子牛の飼養で耕畜連携を行う三原利昭さんの取組を紹介します。

耕畜連携とは？

畜産農家から野菜やサトウキビなどを生産している耕種農家へ堆肥を供給したり、逆に耕種農家で生産した作物を家畜の飼料として畜産農家に供給するなど、耕種サイドと畜産サイドの連携を図ること。



三原さんは約20年前からサトウキビと肉用子牛生産の複合経営を行っています。三原さんご夫婦が450aのほ場でサトウキビの生産を行い、息子さんご夫婦が子牛と母牛の飼養管理を行っています。牛の飼養管理で発生する牛ふんを利用した堆肥をサトウキビのほ場に散布し、徹底した土づくりに取り組むことで、サトウキビ生産の高単収を実現しています。平成29年産においては、鹿児島県全体の単収5、346kg/10a（※2）に対して、三原さんは10、



三原さんのサトウキビ圃場

500 kg/10 aでした。こうした実績が評価され、平成30年度さとうきび生産改善共励会の「農家の部」において、独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞を受賞されました。

(※2) 鹿児島県農「平成29年産 さとうきび及び甘しや糖生産実績」より

○高単収のためにこだわるのは「土づくり」

賞を受賞するほど高単収なサトウキビ生産を実現している三原さんが、肥培管理作業の中でも特に力を入れているが土づくりです。三原さんはこの土づくりのために、ほ場に自家製堆肥を散布していますが、この堆肥はどのように作られているのでしょうか。

○自分の納得できる堆肥をつくる

堆肥の原料は牛ふんと敷料(牛の寝床に敷くもの)、牧草などの飼料残渣^{ぞんざ}です。敷料はバガス(※3)とハカマ(※4)を混ぜたもので、バガスは製糖会社から購入し、ハカマは自家のサトウキビ畑

で生じたものを利用します。

牛ふんと敷料は堆肥舎で発酵させることで堆肥化を行います。一般的に、牛ふんのみでは堆肥づくりに有用な微生物が活動しきれないことがあるため、さまざまな副資材を投入しますが、三原さんの堆肥は牛ふんに大量の敷料を混ぜ込むことで微生物が活動しやすい環境となり、副資材の追加が特に必要ありません。むらなく発酵が進むよう2〜3カ月に1度全体を混ぜる作業を3〜4回行ったところで堆肥が完成します。

(※3) サトウキビから砂糖を搾^はった後の残りがす。

(※4) サトウキビの収穫残渣。



発酵がよく進んでいることが一目で分かる三原さんの素晴らしい堆肥。植物片などが目立たず全体的に粒子が細かい。

○自慢の堆肥の効果

多くの生産者が悩まされる梅雨明け後の干ばつ時、三原さんのほ場では他のほ場よりも青々としたサトウキビが生育しています。これは三原さんのこだわりの堆肥の散布によりほ場の保水性が改善されている証拠だといえます。また、自家製堆肥を散布することで化成肥料購入費の削減にもつながっています。

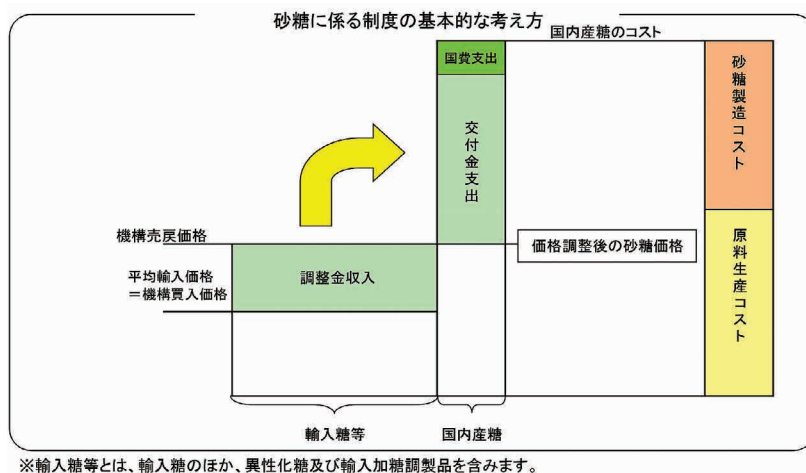
このように、三原さんは土づくりをしつかり行うことで、作土層(植物の生育に適した土)が浅く保水性に乏しい沖永良部島の土壌でも高単収を収めることに成功しています。

○これからの展望

三原さんは、今後も耕畜連携によるサトウキビほ場の土づくりを重視し、単収向上による生産量の確保をしていくとおっしゃいます。また、地域の耕作放棄地の増加を防ぐため、サトウキビ生産を拡大して地域貢献にも努めていきたいとのことでした。

○サトウキビの生産者を支える価格調整制度

国内産糖と輸入粗糖を原料として製造される砂糖には大幅な内外価格差があるため、a l i c では、サトウキビの生産者や国内の甘しや糖(サトウキビから作られる砂糖)製造事業者に支援を行うことで内外価格差の解消を図っています。



世界有数の砂糖生産国 インドの生産動向

調査情報部 塩原 百合子

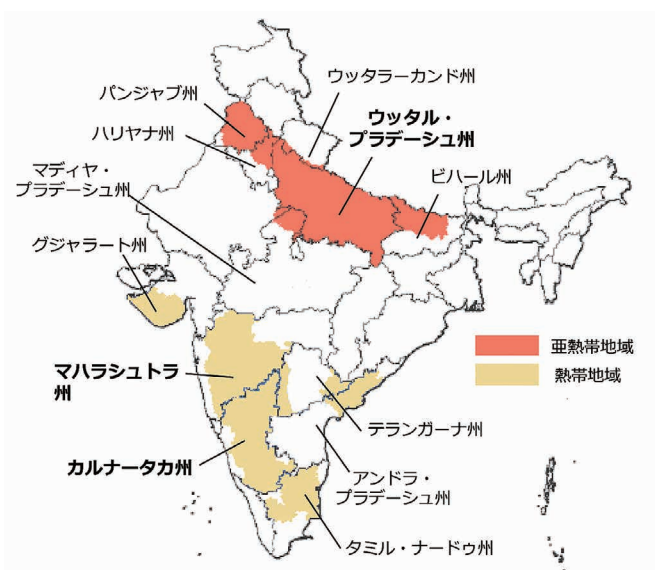


図1 インドのサトウキビ栽培地域（太字は生産量上位3位の州）



南部の主産地であるマハラシュトラ州のサトウキビほ場（かんがいにて収量確保を図っています）

インドという国名からお砂糖を連想する方は少ないかもしれませんが、実は、インドは世界有数の砂糖の生産国で、ブラジルに次ぐ世界第2位の生産量を誇ります。またインドは砂糖の消費量も多く、国内産砂糖のほとんどは国内で消費されています。しかし、砂糖生産は、原料であるサトウキビ栽培が天候などの影響を受けることで、年により大きく変動します。国内産で需要を満たせない年は、

サトウキビの栽培

サトウキビの栽培地域は、熱帯

海外からの輸入を増やすことで対応する一方、生産量が多い年は海外への輸出が増え、世界全体の砂糖需給に影響を与えることとなります。今回は、このように世界の砂糖需給に影響があるインドにおける砂糖の生産動向についてご紹介します。

地域と亜熱帯地域に分けられ、後者の北部に位置するウッタル・プラデーシュ州が国内最大の生産地となっています（図1）。サトウキビ農家数は全国で約5000万戸とされており、ほ場の広さが1ha以下の小規模農家が大半を占めています。農業の機械化はあまり進んでおらず、収穫も主に手作業で行われています。サトウキビの大半は砂糖の製造に仕向けられますが、黒糖のようなミネラルなどを豊富に含む砂糖（グル／ジャガリー）やサトウキビジュースにも使用されています。

精製糖より糖度の低い白糖の生産が主流

インドの製糖工場は全国に742工場存在し、年間約3430万tの製造能力を有しています（注）。製



「オーガニック」なイメージが高く評価されているサウキビジュース



伝統的な含みつ糖である「グル」（砕いて料理の味付けなどに使います）

造される砂糖には、大きく分けて3種類（糖度が高い順に精製糖、白糖、粗糖）がありますが、最も生産量が多いのは白糖です。
白糖には、粒の大きさが4種類（SS・S・M・L）あり、Lサイ



高級スーパーマーケットの砂糖売り場



砂糖の袋詰め作業の様子（地方の製糖工場では、手作業での袋詰めが行われています。）

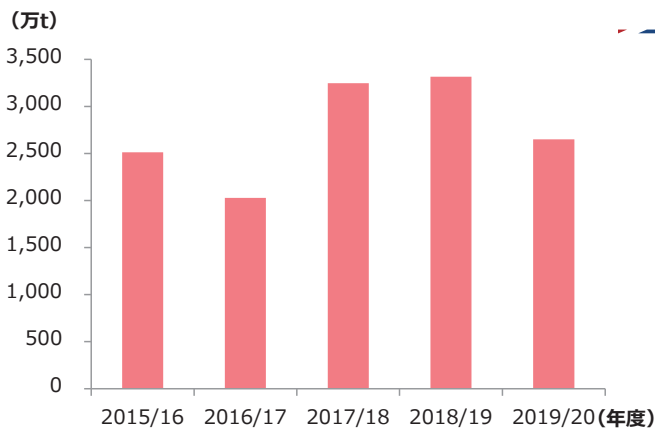


図2 インドにおける砂糖の生産量
資料：インド製糖協会の資料を基に alic 作成

砂糖の生産量は天候により大きく変動
近年の生産動向を見ると、2016/17年度（10月～翌9月）は雨季の降雨が少なく、マハラシュトラ州で減産となったことが

ズになると3mm程度はかなり大きな結晶になります。サイズにより用途は異なり、SSサイズは主に製薬用として、その他のサイズは主に食品メーカーや家庭消費向けに販売されています。
(注) 2019年8月末時点。

影響し、砂糖の生産量（製品ベース、以下同じ）は2029万t（前年度比19・3%減）となりました（図2）。しかし、翌年度は天候に恵まれ3248万t（同60・1%増）と大幅に増加し、2018/19年度は過去最多となる3316万t（同2・1%増）と、ブラジルを抜いて砂糖生産量が世界第1位となりました。翌2019/20年度は一転して主産地で豪雨による浸水被害が発生し、同20・1%減の2650万tと世界第2位に後退する見込みです。



白糖の粒サイズ（上から時計回りにS、M、Lサイズ）

「地域再生と持続可能な共生社会の構築

―農福連携SDGs―



一般社団法人日本農福連携協会

みながわ よしつぐ

会長理事 皆川 芳嗣

(筆者プロフィール) 1978年農林水産省入省、林野庁長官、農林水産事務次官等を歴任。2016年より(株)農林中金総合研究所理事長。

に感じる方が多いのではないかと思います。しかし、先人の経験と工夫が既に一定の答えを出しているのです。浜松市で知的障害者が野菜生産に携わっている農業生産法人「京丸園」では高い生産性を実現していますし、同じく知的障害者が原料ブドウの生産から

「農福連携」という言葉が知られるようになって10年ぐらいが経ちました。農業、福祉のそれぞれが抱える課題をその二つを繋げることで解決しようという取組に名前が付いたのです。農業は労働力の高齢化や減少に悩んでいます。一方、障害者福祉の分野では仕事の量の確保や充実感の不足という

問題を抱えています。障害者の力をもっともつと農業や関連する分野で発揮してもらえば、障害者の生活の質(QOL)の向上だけでなく農業生産力の強化にもつながるという考え方です。そうは言っても百の知恵や技術を集めた仕事である農業を障害のある人に出来るのだろうか疑問

ワイン醸造まで一貫して行っている足利市のココファームのワインは日本の航空会社のビジネスクラスで提供される程の高い評価を得ています。さらには奈良市の福祉法人青葉仁会は耕作放棄地の再生と地域の活力向上に力を発揮しています。

事例は数多くあるのですが、まだまだ点的存在です。それは何故なのでしょう。昨年6月に政府の取りまとめた「農福連携等推進ビジョン」にその理由が3つ述べられています。その一つ目が「知られていない」です。先ず農福連携による農業の経営向上に及ぼすプラス効果や農作業が障害者の身体や精神に与える好影響、賃金・工賃の向上等の実態が定量的に把握されておらず、情報発信も十分に行われてこなかったことがあります。二つ目は「踏み出しにくい」です。農福連携を始めようとしても、どこに相談すればいいのか窓口もわからないし、手順をわかりやすく整理したマニュアルや相談できる専門人材もいなかったのです。三つ目は「広がっていない」です。これまで農福連携を支えてきたのは障害者の身近にいる人々

でした。両親や通っていた特別支援学校の先生、家族会の皆さんが中心になっていたのです。農福連携が持続的に実施されるには経済活動として発展性のある取組にしていくなが必要で。また、世の中で「出番」と「居場所」に恵まれないのは障害者に限りません。農福の「福」の領域は、高齢者や生活困窮者から触法の人々まで含めて考える必要があります。農福連携を広げていくにはノウハウ商品を選んで買っていただけ消費者だけではなく国民各層の一層の理解と支援が不可欠なのです。

このような3つの理由を克服して農福連携の定着と拡大を図るため、政府でも省庁の縦割りの壁を越えた対策をスタートさせています。内閣官房、農林水産省、厚生労働省、文部科学省、法務省などが「農福」の旗の下に具体策を打ち出し働きかけを始めています。また、この10月には国・地方公共団体、経済界、農林水産業団体、福祉団体等各界の関係者が参加した「農福連携等応援コンソーシアム」の初会合が開催されました。

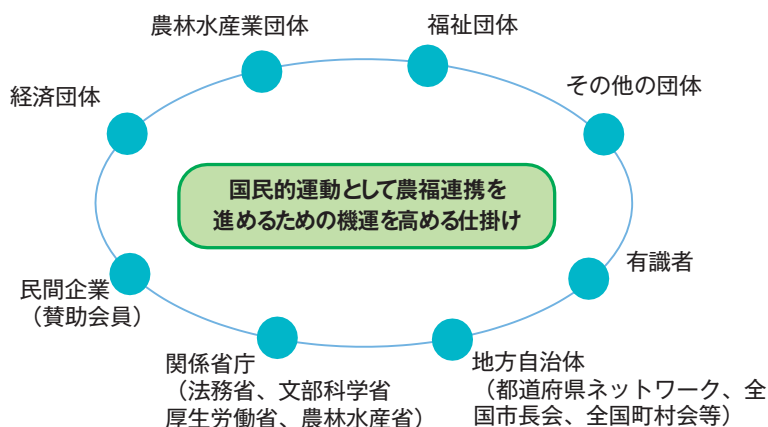
農福連携が国民的運動として永続的に展開されることを期待したいものです。

本稿の終わりに農福連携とSDGsの関係について述べたいと思います。SDGsは2015年に国連で採択された2030年迄の国際社会共通の「持続可能な開発目標」と呼ばれるものです。日本では誰もがSDGs、SDGsと叫んでいます。現実には包摂よりも排除が、融和よりも対立が有力で、世界的にも国内的にも経済格差は拡大しています。持続可能な社会とは誰もが排除されることなく迎え入れられ、すべての人が「居どころ」「やりがい」「生きがい」を持てる社会であるべきです。そうした社会に向けて農福連携は大きな一歩を踏み出す具体的な取組です。読者の皆様のご理解とご支援を心よりお願いします。

農福連携等応援コンソーシアムの概要

国・地方公共団体、関係団体等とはもとより、経済界や消費者、更には学識経験者等の様々な関係者を巻き込んだ国民的運動として農福連携等を展開していくため、各界の関係者が参加し、農福連携等を応援するコンソーシアムを設置する。

農福連携等応援コンソーシアムのイメージ



○ コンソーシアムの活動内容

- (1) 「ノウフク・アワード」選定による優良事例の表彰・横展開
- (2) 農福連携等を普及・啓発するためのイベントの開催
- (3) 農福連携等に関する主体の連携・交流の促進
- (4) 農福連携等に関する情報提供等

毎日の食卓に 国産の乳製品が届くように

～加工原料乳生産者補給金制度～



酪農乳業部生乳課の職員

酪農乳業部生乳課

Q 加工原料乳とは何ですか。

A 牛から搾ったままの殺菌されていない乳のことを「生乳」といい、これらは牛乳だけでなく、バターや生クリーム、チーズなどのさまざまな乳製品の原料となります。こうしたバターや生クリーム、チーズなどの乳製品に仕向けられる生乳を「加工原料乳」といいます。

牛乳向けと区別をするのは、酪農家に支払われる生乳の価格は用途によって異なるからです。一般的に、牛乳向けの生乳の価格は高く、乳製品向け、いわゆる加工原料乳は低く設定されています。

Q 同じ品質の生乳を生産しても取引価格に差があるのはなぜですか。

A 牛乳は賞味期限が短く、保存も利かないことから、乳製品向けよりも優先して生乳の供給が行われ、新鮮さが売りで価格も高く取引されています。一方、加工原料乳はその用途である乳製品の保存が利くことから、牛乳向けより低い価格で取引されています。

ですが、牛乳向けも乳製品向けも原料の生乳は全く同じ品質です。にもかかわらず、用途によって価格差がある理由は、保存性以外に、私たちの生活のもとと身近なところにあります。

手作りバターやチーズに挑戦したことのある方は、出来上りが意外に少量だと感じた経験はありませんか？まさに1kgのバターに



加工原料乳の取引価格を低くすることで乳製品は購入しやすい価格に。



alicでは畜産物、野菜、砂糖・でん粉のそれぞれの分野を所管していますが、このページでは、よりalicを知っていただくために、1つの部署にスポットをあて、担当業務の内容やその舞台裏などについて、若手職員に聞きました。

は生乳が26L、同じくチーズは10Lと、乳製品には多くの生乳が必要です。これらにも牛乳と同じ高品質の生乳が使われているわけですから、通常で考えれば、原料にコストがかかる乳製品の販売価格は、大変高くなってしまう。そこで、加工原料乳の取引価格を低くすることで原料コストを抑え、乳製品を購入しやすい価格にしています。

Q 取引価格の低い加工原料乳は生産者にとって収益悪化になるのでは？

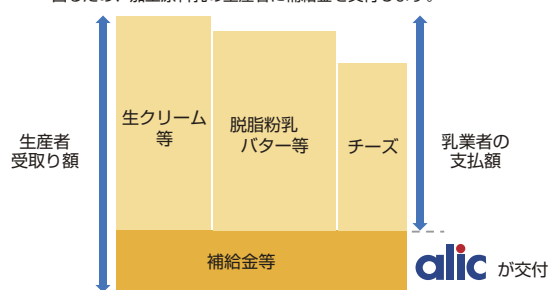
A 価格が高いからといって生乳を牛乳用ばかり仕向けると、国産の乳製品が生産されなくなってしまう。特に最近国産チーズの人気も高まっていますから、そういった需要を満たすことも重要です。また、牛乳の消費は季節によって変動し、乳牛は暑さに弱い。そのため夏は生乳生産量が減るなど、1年を通して需給も一定ではありません。それに、生乳は毎日生産されるので、牛乳の消費が少

ない季節には、保存が利く乳製品がたくさん生産されます。つまり、加工原料乳が一種の調整弁の役割を果たしています。

そこで alic では、取引価格が低く、需給変動の影響を大きく受ける加工原料乳に対し、生産コストを賄えるよう補給金を交付して、生産者の経営安定や再生産を確保しています。これにより、生産者は安心して酪農経営を続けられ、私たちの元にも国産の牛乳や乳製品が安定的に届けられるのです。

● 加工原料乳生産者補給金制度

加工原料乳生産者の経営安定と国産牛乳・乳製品の安定供給を図るため、加工原料乳の生産者に補給金を交付します。



生乳課の職員に聞いた現在の部署ならではの気付きや学び

- ・スーパーなどで牛乳や乳製品のコーナーが気になる。特にパッケージに書かれている生産地や販売業者、成分表示などを見てしまう。
- ・生乳は地域や季節によって需給バランスが異なるため、その調整を全国規模で行っていることから、牛乳・乳製品がいかに関わっているのかを実感している。
- ・消費拡大イベントや全国の酪農家を訪問した



際、新鮮な牛乳やさまざまな乳製品を味わうようにしているので、「違いの分かる人間」になったような気がする。



他部署からみた生乳課

・生乳の生産・加工・流通・消費の全体の流れに関わっているため、牛乳・乳製品の知識やうんちくが豊富。

・扱っているものが白いせいか、食肉（赤）の部署から見ると、クールで雰囲気もおとなしく感じる。

ホームページへのバナー広告掲載の 募集のご案内

バナー広告を掲載いただける方を募集しています！

ホームページ全体で約660万件※
のアクセスがあります



※平成 31 年 4 月から令和 2 年 3 月までに閲覧されたページ数。ページ
が 1 回表示されるごとにカウントされるもの。

バナー広告掲載
イメージ

詳細はこちらをご覧ください！

「令和2年度バナー広告掲載の募集について」

https://www.alic.go.jp/koho/mng01_000225.html



野菜のいろいろ「青パパイヤ」

■青いまま食べてもいいの？

「青パパイヤ」

最近人気のアジア料理などで見かける「青パパイヤ」をご存知でしょうか？

パパイヤの原産地はアメリカ大陸の熱帯地域で、16世紀初期にスペインの探検家によって発見され、その後世界各地へ広がりました。そして沖縄県には、中国から台湾を経て18世紀ごろに入ってきた。



写真提供：ちばみどり農業協同組合

たとされています。パパイヤはフルーツとしても有名ですが、青パパイヤは果実が熟す前の未熟果を収穫・出荷し、野菜のようにサラダや炒め物などで利用されます。

■関東でも栽培が広がっています。

青パパイヤは、主に沖縄県や鹿児島県で生産されていますが、近年、関東などでも積極的に栽培に取り組む地域が増えています。

千葉県北東部に位置する「ちばみどり農業協同組合」管内の銚子市と旭市（飯岡地区）では、

2017年3月に「銚子パパイヤ組合」が設立され、2020年度は22人の生産者が栽培面積3・9haに作付

けています。同地域では、台風被害を受けにくい場所を選び、トンネル被覆やマルチを利用して4月に定植、8月下旬から12月中旬まで出荷しています。気候に合った品種の選定や栽培方法の改善、安定品質での出荷量の確保に取り組みんでおり、査定会を開催して出荷規格の統一を図っています。

また、埼玉県東部に位置する南彩農業協同組合では、新たな地域特産農産物の創出、農業者の所得向上と農業生産の拡大等を目指し、2017年度より青パパイヤの栽培を開始しました。生産者69人で始まった青パパイヤの栽培は、2020年度には生産者191人、栽培面積1・5haと、年々増加傾向にあります。「青パパイヤ研究会」を設立して栽培や販売などについて日々試行錯誤し、今後は新品種の選定や栽培方

法の確立、取引先の拡大に取り組み、地域貢献を目指しています。

■おすすめの食べ方

癖がないのでどんな料理にも使えます。皮をむき種を除いて千切りにし、水にさらしてあくを抜いたら、他の野菜と一緒にサラダにしたり、流行のソムタムや、きんぴら、漬物もおすすです。加熱するとだいこんのような食感で煮込み料理でもおいしく頂けます。

問い合わせ先：

南彩農業協同組合 営農部営農支援課
TEL：0480-871135



青パパイヤ、きゅうり、ツナのサラダ
写真提供：南彩農業協同組合

alic

エーリック

alic（エーリック）11月号（No. 50）
2020年11月4日発行（隔月発行）

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構
（alic：エーリック）
Agriculture & Livestock
Industries Corporation
〒106-8635
東京都港区麻布台 2-2-1
麻布台ビル
電 話 03-3583-8196（広報消費者課）
F A X 03-3582-3397
U R L <https://www.alic.go.jp/>
製本/印刷 山口北州印刷（株）

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記窓口まで
ご相談下さい。
※ホームページのご案内
本誌「alic」はalicホームページでもご覧になれます。
https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html

編集部から

日頃より、広報誌「alic」をご愛読いただきましてありがとうございます。

新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急事態宣言以降、やむを得ず発行を休止しておりました広報誌は、本11月号より発行を再開いたしました。休止中はご迷惑、ご不便をおかけいたしました。当機構としましては気持ちを新たに組み立てまいりますので、これまで同様のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

当機構では、より良い広報誌になるよう努めておりますが、内容の向上を図る上で、皆さまからの御意見・御感想を重要視しておりますので、ぜひこの機会に、同封したアンケートにより忌憚なき御意見・御感想をお寄せいただきたくお願い申し上げます。

また、今号より、当機構ホームページに広報誌のアンケートフォームを設置いたしましたので、こちらからの御回答もお待ちしております。

https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html

次号は2021年1月6日発行です。



Agriculture & Livestock Industries Corporation
独立行政法人 農畜産業振興機構