

令和4年度第4回 松川町農業振興会議・ゆうきの里を育てよう連絡協議会
合同会議 議事録

1. 開会・進行

田中課長

2. 挨拶

宮下町長（ゆうきの里を育てよう連絡協議会 会長）

今日は情報共有がメイン。有機給食が進んでいる。町内では色々と課題があるが、全国的には雑誌でも掲載されたり視察が増えている。先般10月26日のオーガニック給食フォーラム、1,100名が現場にいて、背広ではなくお母さん、学校給食にかかわっている人が多い。オンラインは1,800人。3,000名に対して松川町をPRした。そんな動きを感じてもらえればいい。

3. 協議事項

(1) それぞれの会議で協議されてきた内容の共有（宮島説明）

(2) 法人の事業計画書（案）について（宮島説明）

3回の会議で、意見をいただきWSでまとめてきた。残すべき農地を次世代につなげていく。持続可能な農業を推進する。事業内容だが耕作放棄地を賃貸借して、粗放的利用、林地化、土づくり。テスト圃場での農村RMO。スタートしてすぐにはできないが、定款を作成するにあたって事業内容を入れてある。他の意見もいただければと思う。設立者は町、JAとか。理事を2名。監事1名で大きくなりすぎない組織。社員は2名。集落支援員として採用して法人に出向。1名は農業、1名は農業と経理。R5年4月スタートと考えすすめてきたが、新たな職員2名も含め、準備しながら立ち上げをしていければいいかと思っている。

予算案はできていないが、これからの収支計画を詰めていきたい。

宮下町長 目的と事業内容で意見をいただきたい。理解をいただきたいのは、大風呂敷ではなく小さくやって大きく育てるにしたい。ご意見やご質問をいただきたい。

質問 事業内容だが農地管理の売買はどうなるのだろうか。北海道では中国資本に買われてえらい目にあっている。農地の保護もあつたらいいのではないかと。

宮島 中間管理機構での売買はみらい農地相談で行っている。いまの内容だと、農地法の関係とかもでてくる。農業委員会での検討も必要。

(3) オーガニックビレッジ宣言と5カ年計画について（宮島説明）

みどりの食料システム戦略で宣言をしてほしいと言われている。町長が「町がゆうきの里づくりを進めている」と発表する。HPで公表することになる。遊休農地で一人一坪農園から始まっている。食材を届けているメンバーが5名から10名になった。栽培面積が4.6ha。みどりの食料は0.5%を25%にするのだが、松川町で25%はできないし、届け隊のメンバーの増やし方を盛り込めば事業としてもいいということで進めている。5年後には15名で10haに伸ばしたい。また、生き物調査での環境の取組みや、啓発としては映画上映を行っている。

R5年は認証制度や循環型バイオマス施設の検討を行う。資金計画は事業費800万円が3年はでると思っている。7年からは違ったメニューで進めていきたい。関連事業では法人との関わりや地域計画(人農地プラン)もある。県の計画との整合も行っていきたい。

宮下町長 オーガニックビレッジとはなにか。その定義は生産から消費まで一貫し、地域内外を待ちこんだ地域ぐるみの市町村をモデル地区としている。その中で、例えば、15pの実施体制でSOFIX農業推進機構があるが、これも果樹農家が研究されてきたものを一緒にやっということうことで、環境の激変や肥料の高騰に影響されないものができればと思っている。ご意見等があれば。なければ資料も多くあるので。

(4) アドバイザー吉田太郎さんから 「なぜ、いま環境保全型農業か」

みどりの食料システム戦略では生産だけではなくて消費から加工から流通まで地域一帯ぐるみ行っていくとして新しくできた法律。この中で私が非常に大事だと思ってるのは、消費者の理解。どこまで進むのかが1つの鍵。消費者は「環境に優しいと言われているような農林水産物を選択するよう努めなければならない」と法律に明記されました。グリーン購入法というのは環境省の法律ですが、農林水産大臣がこの法律ができた2月に有機給食を農林省の中でもやってくという発言をされました。そして農水省の食堂でも有機食材を利用したメニューが提供されるようになりました。

もう1つは、今、飼料代と肥料代が大変に値上がりしています。窒素とリンの確保が大変です。東大の鈴木先生とか、谷口先生も言っていますが深刻です。何がベースかという、ウクライナなんですね。昔からの友人の篠原さんが「これまでは安くて無限に入ることがそろそろ終わるよ」と20年ぐらい前に言っていて、本当かなと思っていた。また、斎藤航平さんも絶賛という「そのとき日本は何人養える」という本が1位として売り出されています。環境保全型農業で肥料を使わない方向に向かっていく必要がある。なんでリンとチッソの値段が上がるのかという辺りですが、アメリカ、モロッコ、中国、ロシアこの4つしか事実上ないという状況です。アメリカは以前は、日本に買えって言ったのが、売らないって言い初めたんですね。ロシアの状況もあり、中国も売らないって事になった。頼りになるのはモロッコしかないのです。

そこに行って交渉し、なんとかあったんですが、これがうまくいかなかったらどうなるか？多分来年は入らないという状況です。

2040年、掘り尽くしたらなくなってしまうとかなり前から言われているので、この肥料問題っていうのは深刻なんです。

じゃあこれどうしたらいいのか。松川町へは何回も来ていただいている、吉田俊道さん。この夏に何人かの方とご一緒に現地も見学させていただきました。実際に畑を見てびっくりしたのが、大型で丸太の木をそのまま土壌の中に入れてました。こんなことをやったら窒素飢餓になっちゃうんじゃないかと思うんですが、これが肥料源になると吉田さんの説明です。

宮崎県の綾町の昔の郷田実という町長が、循環型農業で野菜を作るんですけど、普通の堆肥まではわかるんですが、人糞尿まで全部循環させるということを日本で一番最初に言い始めたんです。福岡県大木町の町長さんは郷田町長を、非常に尊敬し参考にして、町のど真ん中にメタン発泡層っていうのを作ってます。生ゴミから、し尿、合併浄化槽の汚泥とか全部いれて、メタンの液肥にして使っています。この液肥を田んぼにそのまま液肥として入れてしまう。元長崎大学の中村修先生のお話を聞く中で、生ごみだけだと窒素、ミネラルのバランスが不完全ですが、糞尿まで全部入れてミックスするとちょうどいいということでした。町からすると、ごみとし尿処理のコストがかからず、田んぼや畑で利用できるのも、肥料がかからず、循環型の仕組みのモデルではないかなと。環境省のグッドライフアワードでも表彰されています。

もう1つが緑肥です。ようやく着目されてきています。今月号の現代農業かな

緑肥を活かすにも出てたと思うんですが、アメリカでやってる、ローラークリーンパーでは、フェアリーベッチとか緑肥をそのまま倒していくとマルチの代わりになって、除草剤がいらなくなる。緑肥なので窒素分も入ってるので、窒素肥料もいらぬ。肝心の収量はというと、慣行の方は 9.6 t なのが、緑肥で育てたほうは 11 t です。なおかつ、地下にカーボンも蓄積される。緑肥のほうがいい。なぜ今、世界で有機農業が広がってるのかっていうと、そういった技術的な背景があるからです。

日本では茨城県の小松崎先生という方が色々研究されてるんですが、茨城県だと梅雨があり、うまく乾燥しないで、べちゃべちゃになり、研究途上だとは思いますが、世界では確立できている農法になります。

日本では、愛知県の知多半島、熊崎さんという 80 代 半ばのパワフルな方で、今は息子さんに引き継がれましたが、しばらく前までは、有機だけで 15ha やっていたという方です。緑地と牛ふんを活用したということなんですね。実際に最高なのができる。味も非常に甘くて美味しいという事例があります。まあ 15ha って言っても愛知県の平らなとこだったらできるかもしれないけど、長野みたいな山間部では難しいんじゃないの？っていうことですよ。愛知県の新城市は山間地でやってる松崎さんの圃場を見てきました。これはほとんど耕さなくて、緑肥を撒いて、表面をカットするだけ。果樹と菜っ葉を混然一体化させて立体的にやっています。家族農業で大規模ではないですが、家族農業としてそんな形もあるのかなとおもいました。

次に、きのこの廃菌床をつかって、木ではないですけど、炭素原をしっかりと入れるとほとんどと窒素肥料をやらなくてもできます。福岡県のオーガニックパパです。つくし学園っていう私立学校に食材を提供しています。中学校まで 100% 有機が実現してると聞いてきました。一体何で 100% って出来たのという話を聞いたところ、このオーガニックパパの代表の八代さんという生産農家、校長先生の調理師さんと栄養士さんと 4 者会談をしたそうです。その結果、最初 1 年目は旬の時期じゃないものを出してくれとかいう注文があり、なぜそのオーダーを出すのかと聞いたら、いや去年までずっとそういう風にやってたと聞き、前例踏襲ではなく、今の時期には我々はこうのは出せないの、変えてくれと話し合いをした結果、次の年からできるようになったということでした。

長野県ではちょっと難しいと思うんですが、九州なんでまさに小さな大根で、まだはろくに太っていない葉物の時期から、すぐ入るギリギリの段階までもしてもら。4 人の会談が非常に都合がいいのは、台風で出す予定だった小松菜とか出せなくなっても水菜はあるんだけどとなるとそれを使うこともできる。

長野県知事の阿部さんに、久保田さんという有機農家の方が、無農薬でできると説明しています。この中で、天のめぐみの緑の汁という韓国の人が開発した非常に不思議な発酵液があります。それやると本当に薬を巻かなくてもできるということです。愛媛県にレモンを作ってる方がいます。レモンばトゲがあり、嵐があると表面に傷がついたりして、痛むのですが、天恵緑汁を使ったところ、被害が出なくなったということです。可能なのか長野県の石綿さんという松本で有機農業をやっている方や、自然農法センターさんにお聞きしたところ、秘密をちょっと教えていただきました。簡単に言うと、こういった汁を撒くと、中に病害虫を殺すような液がいっぱい入ってるので、細菌は死んじゃう。代わりに砂糖で漬けてるので、それを食べたいものが増える。そのバランスによって、表面が硬くなるので、本当に病害虫が入らなくなるという話を聞きました。有機農業っていうと、何かあの波動とか宇宙エネルギーとか言われてしまいましたが、こういう形できちんと研究者の方が調べると、篤農家がやってたような伝統農法も、ちゃんと理があるっていうことが

分かってきたということです。

愛媛県の今治市は有機給食で有名なんですが、ここの有機給食を始められた篤農家の方の隣り合わせの田んぼですが、一方は農薬も入ってるのに、ウンカにやられてしまい、一方は有機の圃場ですがやられていない。天敵がいると被害が出ない。天敵というと、クモとかハチが害虫を食うのかなと思いがちですが、ここでのポイントは、センチウって言われてるような虫がこの天敵で、それはもともとドロの中にいます。葉を撒かないと、被害が出ない程度にウンカはいる。それを食べてるセンチウも生きていて、ウンカが発生しようと思ったらバット食べるという形になりますので、被害が出ない程度にウンカがそこにいることが、農家レベルではやっぱり効果が出て被害が出ないというのがポイントなのかなと思います

神奈川平塚なんですが、農水省も注目しているイカスという農業をやってる人です。雑誌で「野菜畑」っていうのがあるんですが、吉田俊道さんと一緒に連載をされてる方です。寒冷紗をかけて、大根とかキャベツとか作ってます。緑肥とセットできちっと土壌分析をやっています。圃場で虫がほとんど食ってないキャベツを出していただいたんですが、芯のとこだけ包丁で切って出していただいたんで、食べたら、こんな甘い食べたのは初めてでした。実際に糖度とか色々、全国で調べたら日本一だそうです。で、さらに寒冷紗をかけている理由として、害虫予防に使っているのか聞いたら、それ以外に土壌微生物やたい肥をいっぱい入れてるので、道場内の発酵が盛んになり、二酸化炭素が出て、光合成の効率が上がって、余計に育ちも良いと聞きました。いろんな知恵を教えてくださいました。

窒素肥料よりも炭素が大事で、木村秋紀さんの農家を調べた事例からもだんだんわかってきている。リンはどうなのか、実は菌根菌がリンを吸収してくれるということが科学で分かってきてます。植物自体が陸上上がってきたとき、この菌根菌とセットで上がってきたということは分かっています。アメリカのデビット・ジョンソンさんという先生が、実際に菌が共生してるっていうのを色々研究をされています。日本（台北帝大）では戦前からこういう研究やっていました。1934年ですから。まだ戦争前なんです。当時、日本はあんまり豊かではなくて肥料代が非常に高騰した。その時に農家さんが苦しむのは大変だと、篤農家の方が炭を入れると効果があるというので、東京帝国大学の農学部が、北は北海道、南は台湾まで全部土壌を調べた結果、北海道とか東北はちょっと寒すぎてあんまり調子が良くないらしいんですが、九州とか台湾は、しっかり窒素固定細菌がいっぱいついてるので、肥料の代わりになるという研究を戦前からされていたそうです。

先ほどソフィックスという話もあったんですが、内山先生というのが、土佐自然塾という山下さんのところが緑肥とかだけで有機農業ができるのかと土壌分析などして研究も進められています。実際に有機農業のところは微生物が多いということが分かってるんですが、微生物が多いところで栽培した農産物として埼玉県小川町は町独自で認証に使っています。農地面積も農林省いう25%にはいっていませんが19%までいってるんで、もうひと踏ん張りだと思います。微生物の活性値が高いものをOGAWANネイチャーやOGAWANバイオという方で認証してる。こういう面白いこともやっています。

土作りの中で、肥料代が非常に上がっていますが、畜産も同じで、飼料代が上がっています。今再生農業っていうことを盛んに言ってます。映画「君の根」というのが今日本語になって自主上映されてます。外国はともかく日本はどんなの？ということですが、高知県の南国市では、実際に山で牛を飼ってます。乳脂肪3%の基準があったりして、そういう基準があると通常のルートで販売できないが、有機生協という形で独自に出してるので可。ちょっと乳量は少ないんですけども、筍の産地なんで皮とか、芝生とか、そのだけでちゃんと飼えるという

ことをやっています。長野の南信は既にやったりまして、根羽村で牛を飼っています。ここまでの大型動物は大変だという形で、隣の売木村っていうところで後藤宝さんって人はやぎを飼っています。アイスクリームとかチーズ非常に美味しかったです。有機農業っていうと有畜複合っていう形で連携してやるというイメージですが、この売木村を面白いなと思ったのは、この後藤宝さんはヤギを飼ってるだけです。遊休農地になって草ぼうぼうのところに電柵を囲って、ヤギを放して遊休地を解消していく。その仕事を後藤さんはやってるだけで、代わりにその有機栽培をやるのは別の方という形で町の中でヤギを入れることによって、有畜複合っていうのをやってる。平場だと除草剤をまくか、草刈りか、やぎを飼うかでは、単価的には負けるらしいんですが、急斜面では、特に人間の場合は作業効率が落ちたり転倒したり危ないんですが、ヤギは逆に斜面の方が好きなので、斜面の場合はもうヤギの方がコスパもいいということです。

排泄物から何から、全部ぐるぐる回ってるっていうことで、今まではミネラルが循環するってことは言われてきたんですが、循環してるのはミネラルだけじゃなくて微生物だっていうことも分かってきて、健全な食べ物とか飼料を食べた牛は健康になってその牛の出すうんこも健康になって、それで育つ作物も虫ががつかなくてというような関係にあるということがだんだん分かってきました。実際にお邪魔したその根羽村の牛がその辺にうんこしてるので、一生懸命ほじくって、嗅いだんですが、全然匂いがないんであなるほどなと思いました。

最初に消費者が大事という話をしたんですが、南相木村というところでは非常に小規模なんですけど、寒い中ほとんど全部時給をしている 80 歳の細井さんの畑です。草の根、一坪運動が大事だってお話でしたが、それが大事と思っております。東京の多摩市の恵泉女学院の澤登さんが食農教育をしています。澤登さん自身は山梨県で果樹農家をしています。学生たちがこういう自然の体験をすると、食べ物の価値がわかり消費行動が変わる。実際にアンケート調査なんかでもはっきり出てる。文科省と連携してやってる。こういう草の根の活動の実践で、1人1人が味から理解してくってというのが特に大事なのかなとおもいます。

(5) 令和4年度営農支援センター事業報告

(6) 各団体からの活動報告及び課題・提案事項などの報告

宮下町長 情報が膨大ですが、ひととお話しした。何かご意見があれば。果樹研究制度で人生をかけている人がいる。支援をいただいている。あこがれてくるのだがはじめてみるとギャップがある。その支えになっているのは先輩の声なのでご支援をお願いしたい。次に各団体からの活動と提案を。

くだもの観光協会 熊谷 くだもの観光協会として。最近オーナー制度が需要が多くて供給が間に合わない。1本に5台でリンゴ取りを20キロとかしている。関係人口でふるさと納税に関与していく。来年はわからないが、今後、インバウンドも始め個人の誘客につなげていきたい。農業法人の設立で今年度から関与しているが、山登りで8合目まで来たかなと。ありがたいなと生産者の一人として思っている。設立の目的も持続可能な農業というのが大事な点だと思っている。

一方で、放棄された農地が目立っている。そうした農園がところどころでてくることはイメージダウンにつながる。千葉大の斎藤教授が来たときにこれだけ連なったのは日本を代表する景観であると。事業内容はそういった農地を管理、整理していくことが大事である。一番大事なことは切られる前の対応策。枯れたところはさら地にするのだが、現状が頑張っても将来的にやれないところをどうやって管

理していくか。9番目の作業受託が草刈り、剪定、機械導入だが、果樹園であれば消毒もあるし、連続してあるので法人が管理してくるとなると経費がかかってくる。そこで、これまでできなかった。どこまでやっていくのか。町長がいう小さく産んで大きく育てるが、どう考えられているのか。質問をさせていただく。

宮下町長 くだもの観光協会ががんばっているので4千万円のふるさと納税が2億円にまでなっている。切られる前の対策とあったが、地域計画とあったが、話し合いの記録を見ると、いまはやっているが将来後継者がおらん。それを地域で共有して作っていただければいい。

宮島係長 栽培管理はそれほどできない。生産管理すると膨大なものになってしまうので、次の人が借りやすくしたいと思っている。

くだもの観光協会 熊谷 官民一体でやっていくしかない。ナシ再生プロジェクトとか農協が資材の購入の補助とか、予算をどうつぎ込むかがポイントかと思う。人、モノ、カネで、人も大事だがお金をどうつぎ込むかが大事かなと思う。栽培までやっていただけると将来も展望が開けると思っている。

宮下町長 内部でも議論のあるところで貴重な意見があるがとうございます。1年生の野菜はあるのだが、果樹だからこそ難しさがああり、ご相談をさせていただきながらやっていくしかない。ご相談をいただきたい。

経営士協会 宮澤 経営士協会の理事。いろんな議論の中で有機ということで給食につながっていくということはいいことだと思うが、前々から意見をしているのだが、この町の主たる産業の果樹がどうすれば有機で生きるのか。くだもの観光協会につながって、ふるさと納税とかやオーナー制度で助けられている現実がある中で、ネット注文に助けられている。ネットの力の恩恵を受けている。これからの大きな収益につながっていくのではないか。大転換の年である。有機という取り組みがそれにつながっていくことが大事である。果樹園にとってハードルが高いわけで、どうやって日本中でアピールするか。それが課題ではないかと思う。ネットで注文をもらうのは歴史があるのだが、この町のものを選ぶ動機があって信頼ができる関係ができていく。是非、果樹園にもっていくことが大事だと思う。新たな研究も大事だと思うのだが、取り組みとして脱炭素。世界で叫ばれているのが化学農薬を抜けること。前の総理大臣がいったことでも無理だろうと。そして、脱炭素が有機で有効であるということ。果樹園でも剪定枝を処分する作業があるのだが、これ炭焼として炭素固定をすることが全町的にできれば。ほぼ永久に炭素を固定することができる。それを果樹農家は剪定したものをチョッパーで粉砕している。かつてはどの農家も炭にしていた。どの農家もその当ても貴重なものであって。異常気象に抑えるために、どれだけエシカル消費で役立つか。このリンゴは環境に貢献しているリンゴということで。世界でも稀なことなので。世界農業遺産に登録することもできる。町の目標も考えていただければと思います。

宮下町長 ポイントは4点。有機を果樹にどう入れるのか。いきなりは難しい。先進地を見る中で、認証制度があったが、まず土を作る。認証制度でも入っていけると思っている。全国でどうやって選んでもらえるか。いすみ市は有機米に使っているので話題にとりあげてもらってふるさと納税で出ていると。単価もあがっている。そのような形で選んでもらいたい。吉田先生からも炭の話があったが、炭素源として面白いし、やれる可能性がある。取り入れなければいけないと思っている。エシカルで優しいと思っている。

法人協会理事 中平 果樹研修生の取り組みや、有機の取り組みも素晴らしいと思うのだが、インターネットで松川町の取り組みがなかなか出てこない。卒業生の声とか、知ってもらえる環境がない。入り方がわからない。リンクがない。見えづらい。といった声がある。そんなにお金がかからないので良い取り組みを是非みられるようにしてもら

えるといい。移住を進めるといっても見えないので。

宮下町長 ホームページからのリンクは研究させていただきたい。

MFC代表 宮澤 指摘の気持ちで話します。現在、子どもたちと食事もできなくて 10、11 時が続いているのが農家の現状。いいリンゴが 1 コンテナ 7000 円とか 10000 円だが、加工用だと 1 コンテナ 500 円で、100 コンテナでも 5 万円しかない。土づくりのための、藁をまいたり、かんでんパパの資材とか人を頼んで撒きますが、100 万円近くかかる。それが転嫁できない。農協に売っても転嫁できない。最終的に販売力がないと生き残れない。高齢化していくのが目に見えている。で考えていただいて夢のある世界ですが、行政の方も現実を見てもらって、農家にきいて、親身に考えてもらうといいと思う。

宮下町長 現状を確認しながら、地に足がついた活動をと意見いただきました。

人と自然にやさしい農業連絡会 米山 ゆうきの里づくりは全国に先駆けて行って好感をもっているのだが、有機と言われるが、潜在的な窒素が今既に土壌に入っている。いままでの農業体系の中で。その土壌の有効成分を診断し、判定すれば必要以上に窒素を入れる必要がない。松川有機栽培研究会の会員として勉強しているが、最近は豪雨が自然に降るし、肥料成分も吸収しやすく肥大や地色も影響を及ぼす。有機物を入れたら有機栽培とではなく、診断して適正にしているといったことをしないと。そこも含めて進め方を考えていかないと有機が一人歩きしてしまう。果樹も含めて自然栽培を。私はこの 20 年は窒素をいれていないし、それでも、リンゴは育つ。長野県の認証制度にのっとりここ何年かやっている。去年は褐斑病があり、あえて認証を出さなかったが、よりしっかりしたものにしていただけるように出来る限り情報を集めていきたい。

それと資料の中で SOFIX の 9 p について詳しく知りたい。

宮下町長 おっしゃることがよくわかる。なんでもかんでも有機を入れればいいという盲目的にはしたくない。実際には野菜やお米の農家の皆さんとは勉強会しているが、果樹の皆さんとは話ができていない。今後聞いていきたいと思っている。

宮島係長 土壌診断を多くやっていてオンラインではデータを取ってある。いま、詳しい説明できないのだが皆さんに見ていただける機会を作っていきたいとおもいます。

宮下町長 考え自体が元素分析ではなくて、米山さんがおっしゃるように、今土壌にあるものをどのように活用するかという中で、土中の細菌数がないとだめだという考えに基づいた分析です。

農業士協会 大島 情報共有になるのだが、農業士になるために二人が課題を勉強されている。農業士の申請や認定では条件があって家族協定がある。町から情報発信をしてほしい。それと、今日のこの会議の開催はリンゴの収穫がそろそろ終わったというリンゴ農家からの発想なのだが、市田柿の農家はまだ格闘しているので最低 5 時からとかにしてもらいたい。天候に左右されやすいものなので意見として言わせてもらった。家族がいて自分はここの場にこれているが、小規模な農家はでれなかったり、収入を落とされているので。こうした方を対象として集めているので。いい会が開かれればと思っている。

宮下町長 時間帯は申し訳ありません。検討していきます。

米山係長 この 2 年はエントリーがない。農家の家族での働き方。福利厚生の部分について取り決めをするもの。認定農業者の皆さんにも積極的に PR したいと思っている。

認定農業者 関 認定農業者でコロナもあって淡々とやっている。農地を守るには、兼業農家も専業もあるが、やる気を起こさせるには、直接補償がよい。それを農水省に働きかけしてほしい。町から言ってもらおう仕組みがあるといいと思う。

宮下町長 関東農政局長も来てくれている。若武者に意見してもらったりしている。要望したい。

アドバイザー 吉田太郎 炭の関係なんですけど、本当におっしゃる通りだと思います。

隣の山梨県が炭を活用した農産物は地球の環境に優しいっていうので、一早く県としても仕組みを作っています。そういったことをやっていくのも1つかなと思います。それから有機と言っても、何でもかんでも有機を入れれば有機になるのではなく、今の認証制度自体は、化学肥料と農薬を使わない、遺伝子組み換えではないっていうだけなので、ほんとに窒素をたくさん入ってるのはどうなの？ってあたりは、仕組み自体が非常に不十分です。世界的にはもうリジェネラティブアグリカルチャーとか、いろんな形でその環境に優しい取り組みという認証もやってる。ただ、そうした高いレベルのものが特に果樹みたいところで、いきなりできるのかって言ったらなかなか難しい。リンゴの木村さんが何で有名になったのか、他の人ができないから。例えば宮崎駿監督の「思い出ぼろぼろ」って映画の題材になった高畑ってところがあるんですが、果樹産地なんです。お米ではできてるんですが、果樹が難しいんですね。ただ、減農薬とか環境に優しい農業はやっており、日本内ではブランド化されてる。やりやすいことから取り組み、こういう形で努力してますよって見える化するように、独自の認証ってのがますます必要になってくるというような感じがしています。ふるさと納税では本当に頑張っておられるんですが、例えば有機の条例を作ってる千葉県の木更津市は、クラウドファンディングでこういうやり方をしたいんですけど、応援してくれませんか？もしできたら消費者にお返しをします。みたいな色んな取り組みが今、ゲリラ的に始まっているので、本当に独自の制度を作るのも良いとおもいます。松川だけでやっているよりも、私みたいに東京の人間からすると、伊那谷は全部同じみたいな感じもしますので、市田柿は隣ですが、広域圏みたいな形でこんなことやってるんだみたいなのが発信できたらいいんじゃないかなと思ってます。ちなみ堤未果さんの「食が壊れる」が新書でベストセラーになっていて、前半はずっと絶望的なことしか書いてないんですが、後半は有機給食とか有機で皆さんハッピーになれるよという形で、千葉県のいすみ市とか愛媛県今治市とかも事例として出てるので、こういう形で着目されれば確実にある程度のお客さんっていうのはゲットできるのかなと信じてますし、信じたいと思います。

4. 閉会

吉沢副会長 みなさんありがとうございました。情報共有の場として報告をいただき、これからの会議で役立てて生きたいと思います。農業振興会議、連絡協議会を終わります。