

新しい農業・農村政策

「**生産者健康**」にも役立つことがいっぱい！
あふちやんといっしょに学ぼう！

特選1



わたしたちの食や暮らしを支えるための改革のね

文 神野明子 (p.8)、宗津寿彦 (p.9-13) 写真 多田内弘 (p.8)
写真提供 乃成町産農課 (p.8)、JAグループ近江 (p.9)、
熊本県と熊本県農業振興事務所 (p.13)
イラスト 池田須賀子 (p.4-5・7-12)、ひらひらまきこ (p.11)

現在、わが国の農業における担い手の農地利用は全農地の約5割を占めています。農業従事者の高齢化や耕作放棄地の拡大など、多くの課題があり、構造改革を加速させる必要が迫られています。そこで、農林水産省では新たに4つの改革をスタート、食料自給率を向上させる、「強い農林水産業」と「美しく活力あふれる農山村」の創造を目指します。わたしたちの食を守り、美しい農山村を次世代に手渡すためのこの改革のポイントについて、あふちやんと一緒に学んでみませんか？

4つの改革のポイントは？

日本型直接支払制度の創設

ポイント 連携コミュニティの共同管理などにより、農地が適切に維持され、将来にわたって多面的機能が十分に発揮されることを目指します。

概要

- 多面的機能を支える「農地維持支払」を創設します。
- 農地・水保全管理支払を「資源向上支払」に統合します。

P.6

水田フル活用と米政策の見直し

概要

主食用米だけでなく、麦、大豆、飼料用米などの生産を奨励。需要に合わせた主食用米生産が行われるよう、環境整備を進めます。

概要

- 水田活用の資源支払交付金を充実します。
- 平成26年度から飼料用米などへの数量支払いを導入します(上限額105,000円/10a)。
- 生産者や出荷業者・団体の経営の自由度を拡大させます。

P.12

経営所得安定対策の見直し

概要

従来の経営所得安定対策(田・戸別所得補償)の精査改革にそぐわない面を見直しながら、革新的な農業者が幅広く参加できるようにします。

概要

- 米の直接支払交付金の準備を平成26年度から57,500円/10aに削減(平成30年度から廃止)。
- 米価変動補償交付金を廃止します。
- ナラシ・ゲタ対策は、平成26年度は現行どおり実施。平成27年度からは、法整備を経て新しい対象者要件で実施する予定です。

P.10

農地中間管理機構の創設

概要

農地の有効利用の促進や、農業経営の効率化を進める担い手への農地利用の集約・集約化を加速します。

概要

- 各都道府県に農地中間管理機構(農地集約バンク)を整備します。

※「農地中間管理機構」については、P.61別号の特集1で、詳しく紹介する予定です。

改革の背景は？

日本型直接支払制度

次は、**日本型直接支払制度**について詳しく教えてください

主要先進国の自給率

国	自給率 (%)
オーストラリア	187%
アメリカ	130%
フランス	65%
ドイツ	56%
韓国	50%
中国	39%
日本	97%

日本の食料自給率は、現在39%(カロリーベース)。この数字は主要先進国の中でも最低の水準です。
資料:農林水産省「食料自給率」
※中国は平成21年(日本は平成24年度)

農業を主とする担い手の少ない水田農家

担い手の少ない水田農家が半数以上

地域	割合 (%)
全国	54%
北海道	19%
東北	26%
関東	43%
中部	52%
近畿	66%
東海	63%
中国	62%
四国	62%
九州	62%

全国の水田農家のうち、担い手が少ない農家が半数を占めています。そうした集積・地帯では、5~10年後には生産力が急激に落ちることが懸念されています。
資料:農林水産省統計部「2010年農林業センサス」(集計済)

耕作放棄地の動向

耕作放棄地の面積は、5年連続で増加傾向

年	面積 (千ha)
平成22年	34.3
平成23年	38.6
平成24年	12.4
平成25年	14.4
平成26年	21.7
平成27年	24.4
平成28年	15.4
平成29年	9.0
平成30年	7.9
平成31年	18.2

耕作放棄地の面積は、5年連続で増加傾向。大とくに、土壌持ちの非農業者の所有する農地の耕作放棄が急増しており、全体の半分を占めています。
資料:農林水産省統計部「耕作放棄地センサス」(作成)
※農林水産省統計部「耕作放棄地センサス」(集計済)

年齢階層別の基幹的農業従事者数

1714万人 (平成25年)

年齢階層	人数 (万人)	割合 (%)
50歳未満	17.8	1.02%
50歳以上	1696.2	98.98%

基幹的農業従事者(農業就業人口のうち、専従者として主に農業に従事している者)の年齢別に見ると、65歳以上が61%、50歳未満は約10%。とてもアンバランスな状況となっています。
資料:農林水産省「農業就業人口調査」(集計済)

日本型直接支払制度 ってなに？

農業・農村の多面的機能を維持・発揮するための地域活動などに対して支援する制度です

農業・農村には、国土の保全、水源のかん養、良好な景観の形成などの多面的機能があります。こうした機能は、農村だけでなく、都市住民の生活にも役立つもので、国民全体の暮らしを支えています。

しかし近年、農村地帯の高齢化、人口の減少などで、農業生産に伴う

地域の共同活動などにより支えられてきた多面的機能の発揮に支障が生じつつあります。

また、地域の共同活動が縮小すると、水路、農道などの地域資源の維持管理における、担い手の負担が増大、担い手の規模拡大が阻害されることも懸念される状況です。

このため、農業を産業として強くしていく「産業政策」と車の両輪をなす「地域政策」として、農業・農村の多面的機能の維持・発揮のための地域活動や営農活動に対する支援が求められています。多面的機能が、今後も適切に発揮されるようにすることが必要です。



2037 農業・農村の多面的機能ってなに？



制度の全体像

地域維持支払

多面的機能を支える共同活動を支援します。

※担い手に集中する水路、農道などの管理を地域で支え、農地集積を後押し

【支援対象】

- 農地活動の草刈り、水路の泥上げ、農道の除草、農道維持などの多面的機能活動
- 農地の耕作変化に対応した体制の構築 など
- 荒廃地、保全管理構築の作成 など

※現行の農地・水保全管理支払と組み合わせ、各体系を更迭します。

現行給付

中山間地域等直接支払

中山間地域などの条件不利地域（傾斜地など）と平地とのコスト差（生産費）を支援します。

傾斜地等直接支払

環境保全効果の高い営農活動を行うことに伴う追加的コストを支援します。

創設

多面的機能の発揮を促すため、農地集積を後押し

※現行の農地・水保全管理支払と組み合わせ、各体系を更迭します。

日本型直接支払制度が始まると

どんなメリットがあるの？

多面的機能の発揮の促進に加え、担い手への農地集積という構造改革を後押し、地域の活性化も期待されます

都市部では、道路や水路の管理費用を行政が負担しています。それに対して農村では、これまで地域の住民の共同活動により、集落内の水路や農道を守っていました。こうして農業・農村の多面的機能を維持して

きたのです。

しかし、農業者の高齢化や人口の減少により集落活動が低迷。このまま高齢化が進むと、水路や農道などの保全・補修にかかる地域の農業の担い手の負担が増大します。農地を

預けた人の中には地域を離れる人も。そこで、水路や農道などを保全・補修する地域の共同活動に対して支援します。そのことで、農業・農村の多面的機能の発揮が促進されることに加え、担い手の負担が軽減され、安心して規模拡大に取り組めるようになり、担い手への農地集積という構造改革の後押しにつながります。また、担い手を支える集落の共同活動や、担い手以外の人たちを含めた水産業化や都市との交流が活発になり、さらに地域が活性化することが期待されます。



地域が元気になるのね！

高齢化が進み、人口は減少。農業者も減るため、担い手の負担が増大。農道には草刈りが必要で、水路は泥上げ、農道の除草なども必要になるよ……

農地集積が進み、人口は減少。農業者も減るため、担い手の負担が増大。農道には草刈りが必要で、水路は泥上げ、農道の除草なども必要になるよ……

農道は担い手に回って、開通するか？ 農道は担い手に回って、開通するか？

多面的機能支払の導入

多面的機能を支える共同活動を後押しするよ！

農地集積が進み、人口は減少。農業者も減るため、担い手の負担が増大。農道には草刈りが必要で、水路は泥上げ、農道の除草なども必要になるよ……

農道は担い手に回って、開通するか？ 農道は担い手に回って、開通するか？

多面的機能支払の導入

多面的機能を支える共同活動を後押しするよ！

農業・農村は、米や野菜などを生産するだけでなく、わたしたちの暮らしに大切なさまざまな役割を担っています。それらを「農業・農村の多面的機能」といいます。

① 水を防ぐ機能

田んぼなどに雨水を一時的にため、時間をかけて徐々に流すことで、下流の地域を洪水から守っています。

- ② 土砂崩れを防ぐ機能
 - ③ 土の流出を防ぐ機能
 - ④ 川の流れを安定させる機能
 - ⑤ 地下水を蓄える機能
 - ⑥ 水をよわらける機能
 - ⑦ 生きものすみかになる機能
 - ⑧ 農産物の産出を後押しする機能
 - ⑨ 文化を伝える機能
 - ⑩ 癒し・安らぎをもたらす機能
 - ⑪ 体質改善と教育の機能
- など、多くの機能があります。
- 農業・農村はさまざまな役割を果たすことで、わたしたちのいのちを支えています。

日本型直接支払制度を活用した取り組み例を見にいこう！



9月下旬～10月初旬が
ソバの花の見ごろよ！



「電気柵を利用して、イノシシ防壁用の電気柵を、約12km設置しました」と説明する石坂徹義さん

ソバを栽培して、耕作放棄地が2ha解消

美しい「境の棚田」が広がる、岡山県美咲町境地区。近海には、日本の棚田百選に認定された「大坪棚田」もある地域です。その一方で、高齢化率が40%を超え、過疎化や担い手不足、耕作放棄地の拡大などが問題になっていました。「米田がイノシシに荒わされる被害が多くてねえ。それに、棚田は畦の草刈りも大変で、米作りを続けられない高齢者が増えていたんです」と、農事組合法人境の代表理事を務める石坂徹義さんは話します。

そこで地区では、中山間地域等直接支払を活用して、まず棚田にイノシシ防壁用の電気柵を設置しました。その後、保全のメドがついた棚田で、新しく栽培を始めたのが「紅そば」です。

「赤い花が咲く、「高知カビト」と

いう品種です。ソバは米に比べて、手前がかからないので、高齢者でも栽培しやすいんですよ」と石坂さん。40歳から始まった「紅そば」の栽培面積は2haに、ソバ全体では12haにまで増加。秋になると、美しい花が咲く棚田を見に、大勢の人がやってくるようになりました。さらに、平成15年にオープンした「棚田のそば屋「紅そば亭」も、年間約1万人が訪れる人気店に。「紅そば亭が地元の人と観光客の交流の場にもなっているんですよ」と、石坂さんはほほえみます。

農林水産省では、紹介した境地区のように、過疎や高齢化などに悩む中山間地を元気にするための支援を続けています。



御茶屋「じまわこころのね

体験しながら、
地元のひとと
御茶屋のひとが交流

紅そば亭では、
そば打ち体験
もできる



待われる野菜も、
棚田で栽培され、
農地利用が活発



ゴボウやニンジン、ネギ、鶏肉などの具が入った「塊そば」800円。店の一番人気

岡山県久米郡美咲町境1371
営業時間11時～15時
水曜定休 TEL:0869-69-0661



目指したのは、琵琶湖の水を汚さない農業、
支援を活用して、環境にやさしい
ブロッコリー栽培を、地域一丸となって拡大中！

JAグリーン近江大中の湖ブロッコリー生産部会（滋賀県近江八幡市）



草園にハウスで設置された苗は、草刈り機から出口にかけ、高圧水で洗浄し、収穫は、11月上旬から3月下旬まで

「農業と環境保全の両立を実現しています」と部会長の藤村政夫さん



部会には13軒の農家が所属。作付け面積13ha中、9.4haで支援対象となる取組みを実施

「琵琶湖の水質保全は大きな課題で、農業排水対策もその一つ。そこで、化学肥料や農薬が流れ込まないよう、環境にやさしい野菜作りを進めているんです」と話すのは、JAグリーン近江の二上直男さん。

琵琶湖の東岸に位置する滋賀県近江八幡市大中地区は、琵琶湖の内湖を干拓した農業地帯です。その肥沃な土壌で、JAグリーン近江大中の湖ブロッコリー生産部会は、早くから「化学肥料および農薬の5割削減」に取り組んできました。

そんな折、平成23年に環境保全型農業支援対策がスタート。土壌中に二酸化炭素の増産元である炭素をとどめることで地球温暖化防止に役立つとともに、水質保全にもつながる取り組みとして、堆肥を使ったブロッコリー栽培を始めました。また、水稲栽培のカメムシ対策とし

て、同じく支援を活用して、水田周辺の草刈りなどにより農薬の削減にも力を入れています。こうした取り組みが、琵琶湖の水質など環境保全につながっているのです。

「堆肥の購入代は、農家にとって負担になるので、支援を活用できようになつて助かっています」と話す、部会長の藤村政夫さん。

こうして栽培したブロッコリーは、県の「環境こだわり農業物産」にも取得。食の意識が高い消費者から、人気を集めています。

農林水産省では、紹介したブロッコリー生産部会のように、地域の環境のことを考えた農業を実践する農業者への支援を続けていきます。



琵琶湖の「環境こだわり農業物産」を取得し、ブランド化



環境に配慮する農家を応援してやるね

麦や大豆の作付けにチャレンジの巻



収入が減っても、安心して農業経営ができて、ホッとの巻



経営所得安定対策の見直しの要点を教えてください！

意欲ある農業者が 幅広く参加できるようになる予定です

これまでの経営所得安定対策(旧、戸別所得補償)については、高い関税により守られている米について、すべての販売農家に対して、一律に10a当たり1万5千円を支払うなど、機軸改革にそぐわない面がありました。そこで今回の改革では、米の直接支払交付金や米価変動補填交付金

について、工程を明らかにし、えで廃止することとしました。

一方、米・畑作物の収入減少影響緩和対策(ナラシ対策)、畑作物の直接支払交付金(アタ対策)は、法整備を経て、平成27年度から一律の規模条件を外し、意欲ある農業者が幅広く参加できるようにする予定です。



畑作物の 直接支払交付金(ケタ対策)とは

国外国産の生産条件の格差により不利がある作物(麦・大豆など)を生産する農家に対しての交付金です。引換算生産コストと販売価格の差に相当する額を直接交付します。

- ① 交付対象作物
販売目的で対象作物を生産(耕作)する「販売農家」(兼営農農家、平成27年度からは、法整備を経て、認定農業者、集落営農、認定新規就農者を対象に実施する予定です(いずれも規模要件は無し))
- ② 対象作物
麦(小麦、二条大麦、六条大麦、はだか麦)、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいし、そば、なたね



① 支払方法

支払については、数量法を基本とし、面積法(営農継続支払)をその内金として支払います。

- 【交付対象数量】
麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいし、そば、なたねの当年産の出荷・販売数量
- 【交付単価(金額一律)】
全農人生産費をベースに算定した「標準的な生産費」と「標準的な販売価格」の差額分を、単位数換算した上で直接交付します。また、麦・大豆などの畑作物については、減収額、農業者間の品質の格差が大いため、品質に応じた単価の増減を行います。
- 【交付対象面積】
麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいし、そば、なたねの生産面積
- 【交付単価】
平成26年度は、これまでとおり前年度の生産面積(前年度の生産費を都道府県別の前年度の集落営農で割り戻した面積)に基づき算定します。平成27年度からは、当年産の作付け面積に基づき支払う予定です。
- 【交付単価】
20,000円/10a (そばは13,000円/10a)

② 面積法

面積法(営農継続支払)をその内金として支払います。

全農人生産費をベースに算定した「標準的な生産費」と「標準的な販売価格」の差額分を、単位数換算した上で直接交付します。また、麦・大豆などの畑作物については、減収額、農業者間の品質の格差が大いため、品質に応じた単価の増減を行います。

③ 面積法

面積法(営農継続支払)をその内金として支払います。

全農人生産費をベースに算定した「標準的な生産費」と「標準的な販売価格」の差額分を、単位数換算した上で直接交付します。また、麦・大豆などの畑作物については、減収額、農業者間の品質の格差が大いため、品質に応じた単価の増減を行います。

米・畑作物の収入減少影響 緩和対策(ナラシ対策)とは

収入減少による農業者への影響を緩和し、安定的な農業経営ができるよう、農業者の収入に基づき、収入減少影響緩和対策(ナラシ対策)を実施します。

- ① 交付対象者
認定農業者、集落営農のうち一定規模以上の者(都府県4ha、北海道10ha、集落営農20ha以上など、市町村特認あり)
※平成27年度からは、法整備を経て、認定農業者、集落営農、認定新規就農者を対象に実施する予定です(いずれも規模要件は無し)



④ 収入減少

当年産の標準収入の合計が、標準的収入を下回った場合に、その差額の9割を、国からの交付金と農業者が積み立てた積立金で補てんします。

国からの交付金は、農業者が積み立てた積立金の3倍が上限です。

⑤ 収入減少

当年産の標準収入の合計が、標準的収入を下回った場合に、その差額の9割を、国からの交付金と農業者が積み立てた積立金で補てんします。

国からの交付金は、農業者が積み立てた積立金の3倍が上限です。

水田フル活用と米政策、どう見直されたのが教えて！



水田フル活用は、水田で麦、大豆、飼料用米、米粉用米などを生産する農業者へ、交付金を直接交付します

国土が狭く、農地面積も限られている日本では、主食である米の安定供給、食料自給率、自給力の向上などを図るためには、水田を最大限に有効活用することが重要です。

そこで、まず需要に合った主食用米の生産を進めつつ、飼料用米や加工用米といった多様な米の生産振興を図ります。さらに、小麦や大豆などを、需要の多くを海外からの輸入でまかっている品目について、作付

を拡大します。具体的には、水田で麦、大豆、飼料用米、米粉用米などの作物を生産する農家に対して、交付金を直接交付（水田活用の直接支払交付金）することにより、地域の特色ある農産物の産地づくりを支援し、水田のフル活用を図ります。

水田活用の直接支払交付金

【支援内容】 ① 戦略作物助成

対象作物	交付単位
麦、大豆、飼料用米	35,000円/10a
WCS(電照用補助剤)用米	80,000円/10a
加工用米	20,000円/10a
飼料用米、米粉用米	取引に応じ、55,000円~105,000円/10a

※飼料用米と米粉用米への支援の出費が異なる場合があります。

② 稲運運集助成

稲運運集の単位面積（約167円/ha）

収量が上がるほど助成額が増えるので、努力が報われる仕組みです。

③ 二毛作助成

水田における主食用米と戦略作物助成の対象作物、または戦略作物助成の対象作物同士を組み合わせてによる二毛作を支援します。

作付けパターン(例)	交付金額(10a当たり)
主食用米+麦	(米の面積×35,000円) + 1.5万円
麦+大豆	3.5万円 + 1.5万円
飼料用米+麦	5.5~10.5万円 + 1.5万円
米粉用米+飼料用米	5.5~10.5万円 + 1.5万円

④ 運集運集助成

稲運運集の取り組み(飼料用米のかわりに麦、大豆、WCS(電照用補助剤)用米、水田放牧、資源循環)を支援します。

⑤ 運集交付金

地域で作成する「水田フル活用ビジョン」に基づき、①水田における麦、大豆などの生産性向上などの取り組み、②地域振興作物や戦略作物の生産の取り組みなどを支援します。

⑥ 国から配分する資金全体の範囲内で、都道府県や地域農業再生協議会が助成内容(交付対象作物・取り組み・単価など)を設定できます。また、地域の取り組みに応じた追加配分(下段参照)を行います。

対象作物	取り組み内容	追加配分単価
飼料用米	多収性用品種への取り組み	12,000円/10a
米粉用米	複数年契約(3年間の取り組み)	12,000円/10a
加工用米	平成28年度産政府備蓄米の買入札における落札	7,500円/10a
雑穀米	※平成28年度に農産物振興交付金として配分した6万円については対象外。	
そば、おたね	作付けの取り組み	20,000円/10a(雑穀作) 15,000円/10a(二毛作)

農機具代や肥料代は、交付金でカバー、飼料用米の収量を増やしてやりがいもアップ！

千葉県香取市の瓜和、千葉県香取市では、飼料用米の栽培に特化した取り組みを行っています。組合設立当初は、飼料用のマントコートを栽培していましたが、草丈が高いため見通しが悪く、小字生の通条路として、安全面や防犯面から問題があるということ。そこで、飼料用米に切り替えました。販売単価は食用米に劣るものの、育苗などが不稼で低コストな、炊き込み米や炊き込み米の栽培を行っている。品質も販売も、通常の米粒と同等レベルになっています。

瓜和川止赤城宮農組合(栃木県鹿沼市)

「交付金は、地代や肥料の購入費、農機具の整備代といった経費にあてられています。安定した収入が望めるのも、この制度があるからこそ。やりがいにもつながっています」と、福田稲穂会長。

栽培した飼料用米は、地域の養鶏農家も利用。産まれた卵は、「かぬまの真珠卵」の愛称で、買分の白さを生かし、洋菓子店で利用されています。



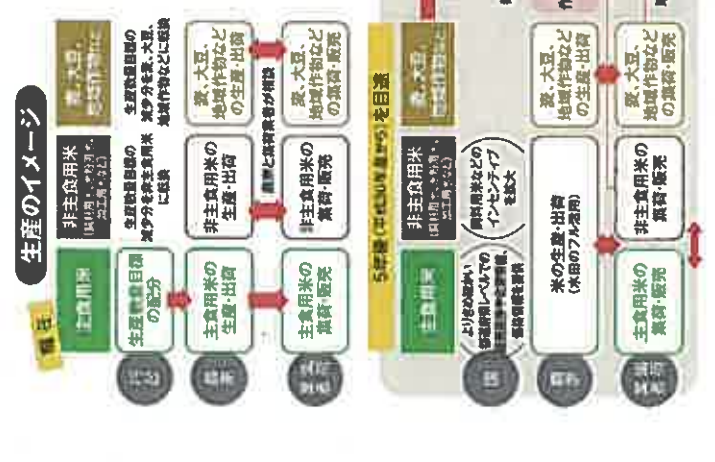
生産者や集荷業者・団体が、どのような米をいくら生産・販売するか、決められるようになります

これまで、行政ルートにより、生産数量目標を個々の農家に提供してきました。しかし、それでは現場に近づくと、一律的な配分とならざるを得ないため、生産数量目標と実際の販売実績・販売力とのギャップが発生していました。

そこで、農水産省は、今後全国ベースの需給見通しの情報に加え、産地別の需要実績や販売進捗、在庫などの情報も提供していきます。

こうした中で、実務状況を見ながら、5年後(平成30年度から)を目途に、行政による生産数量目標の配分に頼らなくても、需要に応じた主食用米の生産が行われるように環境を整備。

生産者や集荷業者・団体が、需要に応じてどのような米をいくら生産・販売するか決められるようになり、経営の自由度が拡大します。



食文化研究家・清 絢の

味わい ふれあい 出会い旅

お寺に生まれ、近所のおばあさんたちが
持ち寄る郷土料理に育まれて成長し、
いつしか食文化研究家になり、
そんなわたくし清絢が、日本各地の
郷土食を訪ねて歩きます。
作り方はもちろん気になるけど、それ以上に
ふるさとの味を守る、素敵なお人たちにも
たくさん出会いたいと思っています。
第1回目は、かつて漁師町だったという町で、
「深川めし」のルーツを探します。
ほら、江戸女味噌の香りが
ふわっと漂ってききましたよ。

食文化研究家 清 絢
イラスト 堀川真衣

第1回
東京都江東区

「深川めし」のルーツを巡る下町探訪



清絢（左よし・あや）
大塚市出身。日本各地の食文化や暮らしに
関心し、実践的な食文化や暮らしに
ついて、調査研究を行う。日本各地の
文化を次世代へ継承するために、展
望、講演など、さまざまな形で活動中。



富田八幡宮

まずは江戸最大の八幡様で
かつてのにぎわいを
思い浮かべて……



「江戸方角安見園」(慶安8年/1680年)
に描かれた富田八幡宮(清絢は永代島八
幡宮)。一帯はかつて永代島という東京湾
に浮かぶ島だった



富田八幡宮



川不動



上)八幡宮は、江戸の動運相模各津
の地で、100年にわたり境内で相模が
開作。力士の身長は、わたしの2倍
ほどの高さも! (下)堂々たる横綱力士
の横には「魚がし」の文字が



深川八幡宮

東京の東部、江東区にある深川
江戸の下町情緒あふれるこの町で、
江戸時代に、地元漁師の日常食だっ
たという深川めしを訪ねました。
まずは、伝統の味を育んだ町をよ
く知りたと思い、富田八幡宮へ
寛永4(1627)年創建のこの神
社では、深川の歴史や文化を深く研
究されている神職の松本伸也さんか
らお話を伺いました。
「創建当初、今の八幡宮のまわりは
海で、永代島という東京湾に浮かぶ
島だったんですよ」と松本さん。
「江戸の人口が増えるにつれて、島

の周囲が埋め立てられ、計画的に運
河や船着場も整備され、漁師さんや
船頭さんなどが多く集まる町になり
ました。そのため、八幡宮の氏子に
も当時は漁師が多かったのです」と
松本さんは静かに語ります。
深川に、海にまつわる仕事をする
人々が多かったことは、すぐそばの
深川不動塚を見てもわかります。
境内には、信者が寄進した石燈など
が並んでいますが、そのなかに、
「魚がし」や「干鰯」の文字がいく
つも、漁業関係の人たちでにぎわっ
ていた時代に、思いをはせました。

江戸庶民が信仰した「深川のお不動様」は とってもいいんですね

徒歩5分

徒歩15分

(上) 親指手で触れなが
ら腰をかける「おながい
不動塚」。材質は須賀
700年以上のクスノキ。
(中) イワシを乾燥させ
た肥料「干鰯」の神具
問題が浮上した石燈。
(下) 千草集の成田山
新藤寺からのお不動様を
運び、この地で定期的に
に出陣願していた



深川不動堂



深川不動堂



深川宿

いよいよ地元の漁師直伝、ぶっかけ飯をいただきます！



区の看板メニュー「深川めし」と、焼き込みご飯の「浜松風」。国産の大豆をアサリにこだわり、木更津産などを採用。薬味、吸い物、お新香、甘味付きで各1950円(税込)



天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子



徒歩30分



深川宿



徒歩30分



徒歩30分

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

天保12年ごろの深川佐賀町の町並みを美術大で再現した展示は、江戸時代に深川に「むきアサリ」や「シジミ」の「むきみ」を天祥庵で扱っていた様子

そと、町の盛り立ちを尋ねたあとは、深川江戸資料館で、江戸時代へとタイムスリップ。こちらには、天保12(1841)年ごろの深川佐賀町の町並みが、実物大で再現されています。

深川に漁師町ができたのは寛永6(1629)年。隅田川河口の東側に広がっていた干潟を埋め立てて作られました。当時、深川でとれた魚介類は、キス、イシガレイ、ホウボウ、コタイ、アイナメ、さらにシバエビやカキなど、多種多様です。

なかでも、とくに有名なのが貝類で、再現された町並みにも、アサリやシジミといった貝のむき身を扱った漁師の姿を窺います。アサリやアオヤギは東京湾で大漁にとれたため、漁師たちの船上でのまかないとなりました。その頃は海水や味噌で煮た貝のむき身を、ご飯の上に巻いてかけたどんぶりでした。近代に入り工場が立ち並ぶと、このぶっかけ飯が屋台で売られ、深川を代表する郷土食

汁を、ご飯にかけただけの薬材な味でね」と日東堂さん。それをベースに、味噌を数種類ブレンドし、みりんなどを加えて食べやすくしたものをメニューに。手際よく調理された深川めしは、まさに日本人が愛してやまない、うまみを味わえる一杯でした。今では現役の漁師はいなくなりましたが、その町並みや今も愛される地元の名産、漁師町としての名残を感じます。深川めしは、当時の町や人々の活気が感じられる、タイムカプセルのようでした。



深川江戸資料館や深川宿から歩いて5分ほどのところにある「清運庭園」。大きな池の畔には、四季折々の花や日本全国の奇石も

すお店は多数ありますが、その多くはアサリの焼き込みご飯。「深川には水地があり、材木を扱う大工がいっぱいてね。彼らがアサリの焼き込みご飯を捌り飯や弁当にしたのがルーツじゃないかな」と店主の日東堂隆次さんは話してくれました。

深川宿では、漁師たちが好んだぶっかけ飯、スタイルの深川めしを出しています。30年ほど前に日東堂さんは、酒や行く深川めしを残念に思い、古来の漁師から家庭で食べた味を聞き、実際に作ってもらったそうです。そのときの深川めしは、アサリとぶつ切りのネギが入った塩辛い味噌

の「深川めし」として知られるようになった。そしてついには、いちばんのお目当て、深川めしの老舗「深川宿」へ。資料館の目の前があるので、江戸つ子気分そのまま、深川めしを味わえます。

深川めしを出すお店は多数ありますが、その多くはアサリの焼き込みご飯。「深川には水地があり、材木を扱う大工がいっぱいてね。彼らがアサリの焼き込みご飯を捌り飯や弁当にしたのがルーツじゃないかな」と店主の日東堂隆次さんは話してくれました。

深川宿では、漁師たちが好んだぶっかけ飯、スタイルの深川めしを出しています。30年ほど前に日東堂さんは、酒や行く深川めしを残念に思い、古来の漁師から家庭で食べた味を聞き、実際に作ってもらったそうです。そのときの深川めしは、アサリとぶつ切りのネギが入った塩辛い味噌



アサリからおいしいが出らんだよ！



深川めし(ぶっかけ)の作り方

●材料(3~4人分)

- アサリ(むき身).....300g
- 白味噌.....30g
- 赤味噌.....160g
- 砂糖.....40g
- 酒.....大さじ2杯
- おろし.....大さじ2~3杯
- 水.....2~3カップ
- 具ネギ.....2本

炊きたてのご飯.....どんぶり3~4杯分

具ネギが選べるくらいまで火が通ったら、火を止める。どんぶりに炊きたてのご飯を入れ、汁ごと具をかける。

食べやすい大きさに、斜め切りにした具ネギを加える。

味噌が選べたら、アサリを加える。

白味噌、赤味噌、砂糖、酒、みりんを混ぜておく。鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら、混ぜ合わせた味噌液を加える。

散歩のおとも



たくさんのお野菜が入った野郎がっしり!

「カトリア」(創業10年)の「深川カレーパン」。昭和2年に、カレーライスとカツカツを合わせた考案

30分ほどお待ちください

新大橋通り
清洲橋通り
深川江戸資料館
深川宿
東西橋通り
深川不備會
富岡八幡宮
門前仲町駅
水代通り
深川宿



- 1 富岡八幡宮 ☎03-3642-1315
- 2 深川不備會 ☎03-3641-8288
- 3 深川江戸資料館 ☎03-3630-8825
- 4 深川宿(祝日の場合は翌日) 年末年始休業 ☎03-3642-7878
- 5 清運庭園(祝日の場合は翌日) 休業 ☎03-3641-5802
- 6 カトリア ☎03-3635-1464

処理能力は、1時間で10a(約1反)

新世代農業用機械「アイガモロボット」 ただいま、開発中!

田んぼの雑草対策は、農薬によって手間のかかる作業の一つです。そんな負担を軽減する、画期的なロボットが登場! 開発のヒントは、なんと愛らしいアイガモで商品化も間近のようです。

文 斎藤孝彦



岐阜県情報技術研究所の研究員によるアイガモロボットの開発中。自動走行が基本ですが、パソコンでも動かせる

ロボットが作れるかも。しかも、アイガモと違って、世話をする手間もお金もかからず、だんぜん経済的」とひとめきました。農業研究員は機械の開発は専門外なので、ロボット開発が得意な岐阜県情報技術研究所に話を持ち込み、アイガモロボットの開発がスタートしました。

しかし、アイガモの動きをロボットでまねるのは至難の業。開発は至難の連続でした。

泥を掻き回す方法を、どう再現

すればよいか、さっぱりわからないうところからのスタート。本体を輪船にしてスクリューをつけて、ただ水面を走るだけ。4輪駆動のラジコンカーも試しましたが、泥に足を取られて進まなくなりました。植付試験の末、ついにだどり着いたのは、キャタックの駆動方式です。これにより、雑草だけでなく、泥を掻き出し、さらに水中の泥を舞い上げらることも可能になりました。

その後も改良を続けた。現在では



動力源はバッテリー。1回8時間の走行で約3時間の走行が可能。ガソリンなど、使われないが、稼働にやさしい。



アイガモが泳いだ後は、 いつも水が濁る

田んぼで動かさなくてはならず、同時に、いつも伸びる雑草。除去するには、雑草の生長を阻害するシートを敷いたり、チェーンや手持し車で雑草を掻き出す方法

人が平地を歩く姿と同じ、時速4kmで田んぼの中を自走しながら、1時間で約10aを処理できるほどまで性能が向上しました。

残る課題は、 完璧な自律走行のみ

平成15年から約10年続けた開発も、いよいよ大詰め。計画は実用化の1歩手前まで進まれている。

今も苦心しているのは、自律走行アイガモロボットは、周囲の力を入れて田んぼの中を撮影し、画像処理によって、稲の列に沿って動き、1列が終わったら、自動で次の稲列へ移動します。しかし、

ひとつが一般的ですが、これも田んぼの動きがネックでした。

そこで農家の負担を少しでも減らすため、岐阜県情報技術研究所等で開発されているのが、自走して雑草対策をする賢いロボット、通称「アイガモロボット」です。

開発のきっかけは、10年前、除草を研究していた岐阜県中山園芸研究所の研充員がアイガモを飼った田んぼの除草を長年、かまっていたことです。

「あれ、アイガモが泳ぐと田んぼの水は、泥が掻き回されていつも濁ってるぞ。もしかして、この濁りが除草にとって重要なポイントか?」

調べてみると、アイガモの足が掻き出した泥が水が濁り、雑草の光合成を阻害していることが判明。この動きを再現すれば、草取り

稲列の終わりを認識できず、こまめに移動できないことがまれにあるとか。それでも、情報技術研究所の研究員は常に目標をのぞかれます。

「画像処理の手法を改良することで、稲列の認識を確実に判断できるようにすれば実用化に近づきます」と、力強く語ります。

最後に、開発者たちの汗と努力が結実したアイガモロボット。中山園芸研究所の研充員が「おのゝ産(雑草)も愛から研充開発に加わり、市販を検討中」とか。

「取りはロボットに任せ、農家のみなさんはのんびり一休み……なんて日も近いかもしれません。

アイガモロボットはこんな感じです!



全長50cm×幅45cm×高さ50cmで、ボディはアルミ製。幅広いキヤタックピラで田んぼを動かせる



付属のカメラで、周囲に生えた雑草を処理する

アイガモの課題を、 アイガモロボットが克服!

アイガモの課題

- 飼育に手間がかかる
 - エサ代などのコストがかかる
 - アイガモが水田内をまんべんなく回らなかつたり、外敵(イヌ、ネコ、カラス)に襲われる可能性も
- アイガモロボットでは……
- 重さ約10kgという小型軽量で、運搬や取り回しも楽
 - バッテリー駆動なので、音も静かで低コスト。エンジン使用時のオイルや排気ガスの排出もない
 - センサーで自走するため、手回いらす

田んぼで働くアイガモはかわいらしいけど、アイガモロボットのほうがずっと便利かも



食べものにも、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

涙を流す皿の横で、「もったいない」精神を表現したロゴマーク「5すのん」。食品ロス削減を推進する企業、団体は農林水産省に申請して使用できる



食品ロス削減家電も登場!

内蔵の石臼が回転し、茶葉を粉茶状に推く「ヘルシオお茶フレック」。茶葉をまるごと採取するので茶葉が出ない。市場実勢価格は2万5000円前後



お客様に「もったいない」を呼びかけ中!

東京都練馬区にある「みのりカフェ」と「かのる食装」では、店内に25個ほどの「5すのん」を置き、お客様に食品ロス削減を呼びかけている



フードバンク活動で約4500tの食品ロスを削減! 昨年フードバンク活動が、全国で食料を必要とした人に届けた食品は約4500にもなる。食品を提供する企業も社会貢献ができてくる。同時に、廃棄コストの削減ができるメリットがある

て、積極的に提供されていたもの。この納品期限を過ぎた食品は賞味期限が切れているにもかかわらず廃棄されるものもありますが、この期限を見過ぎ、現在より延長することで食品ロスを削減する試みがスタートしています。

昨年の8月19日号のMAFF TOPICSでもご紹介しましたが、食品の製造・卸・小売を営む企業35社が昨年8月から半年間、飲料と菓子の一商品目納品期限を延長する要請事業を実施。その結果、飲料と賞味期限180日以上のもので約4万t、金額にして約8億円という大きな食品ロス削減効果があることがわかりました。農林水産省や今回の要請に参加した企業では、この結果を受けて、より多くの企業に納品期限の延長を呼びかけていく予定です。

このように業界が食品ロス削減に向け努力をしていますが、わたしたち消費者一人一人の気持ちも大切です。「食品の買い置きに注意」(冷蔵室を整理して賞味期限の迫ったものから順に食べる)「食べ残しに気がついたらすぐ……」日頃から「もったいない」精神を忘れぬようにしたいものです。



※販売期限は、小売店が商品管理の必要日から独自に設定する。店頭で商品が廃棄される期限のこと

MAFF TOPICS

省庁から、企業、団体まで広がってます! 食品ロス削減運動

「食品ロスは、本来食べられるのに廃棄されている食品のこと。国内では年間総額約500万~800万もの食品ロスが生まれています。そこで、政府や、企業、団体などが、それぞれの立場で、食品ロス削減の取り組みを実施中です。」

文 小林祐平

食べられるのに廃棄される食品を、必要な人へ

平成26年3月26日、農林水産省が後援する「食品産業もつたらない大賞」の第二回表彰式が、東京都千代田区のメイホールで行われました。この表彰式で「食品ロス削減」への貢献により、食料産業局長賞を受賞したのが、セカンドハーベスト・ジャパンの「フードバンク活動」です。「フードバンク活動」とは、細切れのややくこみ、パッケージデザインの変更などにより、まだ食べられるのに廃棄される食品の賞味を、企業や団体に届けられるもの。寄贈された食品は、生活困窮者や児童養護施設などに配給されます。

セカンドハーベスト・ジャパンが活動を始めたのは平成14年以降、累計で1万1411(約47.9億円相当)もの食品が提供されました。セカンドハーベスト・ジャパン広報室長の井田敬哉さんは、「その日の食卓にも困っている、とくに課題を懸念する生活困窮者へ、食品を届けるネットワークの構築を目指しています。同時に、食品ロスも削減できたら理想的ですね」と語ります。

「るすのん」マークで食品ロスへの意識向上

食品ロス削減活動を推進するため、農林水産省と関係各府省庁では現在、「NO-FOOD LOSS」プロジェクトという運動を展開中。この運動のシンボルマークとして、農林水産省が作成したのが、赤い楕円に緑色の田舎物な「るすのん」です。この「るすのん」を、多くの団体や企業が活用することで、食品ロスへの意識向上を呼びかける狙いです。

このマークを使用する企業には、賞状にも家庭マークも名を連ねています。シャープ株式会社は、新製品が食品ロスの削減につながると思われ、販売促進策に「るすのん」

マークの使用承諾を受けました。第一弾は、「ヘルシオお茶フレック」。この商品は、茶葉を細かく挽いて粉末状にすることで、お茶の健康成分を余すことなく摂取できるうえ、茶殻も一切出ない工夫をしています。「お茶の健康成分を、全部取りださう」というお茶の「二入」に匹敵した結果、図らずも、食品ロスを削減するユニークな商品が誕生したんです。シャープ株式会社広報部の岡田敬昭さんは話します。

一方、東京都練馬区にある「みのりカフェ」の食品店(人全産直店)でも「るすのん」マークを活用。各テーブルのうえで、食品ロス削減のメッセージを印刷した「るすのん」ポスターを置いて、食品ロスの意識向上を呼びかけています。

農林水産省では、「るすのん」マークをさらに普及させるため、活動に賛同する企業や団体を募集しています。

「もったいない」のスタートは、わが家の冷蔵庫から

食品ロスの削減に熱心な食品業界では「納品期限の見直し」により食品ロス削減を狙っています。納品期限とは、製造された食品がスーパーなどの小売に納品される期限とし

