

食でめぐる奈良

地域を巡る

土と水

完全分業化

地域循環型  
農業の仕組み

宇陀市

山口農園の  
有機野菜

自然環境  
を守る

次世代へ繋ぐ人を育てる  
アグリスクール



奈良  
べる  
通信

<http://taberu.me/nara/>

2019 APRIL 4 月号



けれど、あくまで有機農業は選択であり手段です」

と社長の山口貴義さんはおっしゃいました。

本質的な目的は「地域、そして環境を守ること」、「未来をつくること」。

あくまでも「今、この地球に生きる自分たちが環境負荷の少ない農業を推進し、

有機農業に携わる人がきちんと稼ぐことが出来る仕組みをつくること」

それが『山口農園』の目指す有機農業だったのです。

そんな未来をつくる有機農業は日本の全耕地面積のうちたったの0.5%。

世界平均も10%、進んでいると言われる欧州でも13%。

現状はまだまだ低い数値ではありますが、

近年、徐々に有機農業が拡大し、1999年から2014年の15年間で約4倍に。

人口増加と地球環境汚染に対する世界的な危機感から

「Save The Earth」を合言葉に「LOHAS」、「SDGs」※など

地球規模で「持続可能性」について考える取り組みが

一次産業の現場にも広がっている明るいニュースもあります。

取材の最後に「生産者（つくるひと）として消費者（食べるひと）に期待することは何ですか？」の問いに

「皆さんにも有機野菜を購入するという選択で、地球の環境を守ることに1票を投じてほしい」と山口さん。

私たちの未来は、私たちの選択によって変わります。

今が良ければ、自分やその周りが健康であれば良いという自分本位な選択ではなく、

できることなら、その先にある選択を一緒にしていきたい。

それが我々編集部の願いでもあります。

『奈良食べる通信』編集長

福吉 貴英

※Glowは「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」の略称。

2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、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2016年から2030年までの国際目標。



特集 宇陀市 山口農園

# 有機野菜を

選ぶことは、

未来を選択する、

ということ。

uda city

先に断言しておきますが、私たちはこの号を通して

「有機農業が良い、慣行農業が悪い」ということを言いたいわけではありません。

農業に間違いはなく、どれもが正解。全ては「選択」だと思います。

今回の主役である「山口農園」を取り上げたのも、有機農業を選択したその理由にありました。

約10ha（ヘクタール）にハウス165棟という広い圃場でたくさんの人を雇用し、

有機JAS認定の農業法人にも関わらず生産効率を追求。

経営手法を駆使し、利益重視、ビジネスとして有機農業に取り組み成功した農業生産法人。

それが私たちの思い描いていた「山口農園」のイメージでした。

しかし、取材を重ねるにつれ、それは表面的な見方であると同時に、

本質はそこではないことに気づかされました。

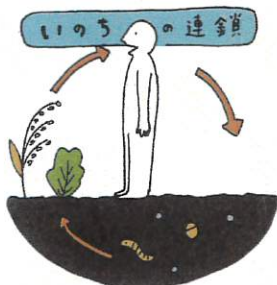
「健康、安全と安心、美味しいも当然意識しています。」

# 山口農園の有機農業 (基礎編)

## 01 有機農業とは……

そもそも

農水省の試案に基づく有機農業推進法では、「有機農業とは、化学的に配合された肥料及び農薬を使用しないこと、並びに遺伝子組み替え技術を使用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう」としている。「使用しないことを基本として…」とあるように、非常にあいまいな表現であると同時に、冒頭でも述べたように正解も不正解もない。つまりは、有機農業をする農家が100人いれば100通りの農業があるということ。ここでは、「山口農園」の有機農業のあり方を深掘りしていく。



有機農業とはその字のごとく、「機」が「有」る「農業」と書く。「機」とは「からくり」や「仕組み」のことをいうが、その語源は「いのちの仕組み」。「山口農園」が大切にしている有機農業は、まさに「いのちの仕組み」が有る農業である。人間のいのちが穀物や野菜のいのちによって育まれ、その穀物や野菜のいのちは土に住む虫や菌類のいのちによって育まれるという「いのちの連鎖」が存在する。「山口農園」は、それら生き物たちのいのちの循環に寄り添いながら、地域の土地を耕し、自然の景観を守り、人を雇用し、そこに住む人たちが幸せに暮らす地域循環型農業を目指す。

『山口農園』の掲げるビジョン  
“農は命の源なり”

## 03 安心と安全の有機JAS認定



有機JAS認定有機認定番号JY001027-FA  
(2000年に取得)

有機JASマーク

左が太陽、右が雲をあらわし、重なり合った部分に葉がある。化学的に配合された肥料や農薬に頼らないで、自然界の力で育つ農産物であることを表現している。

有機JAS認定とは……

JASはJapanese Agricultural Standardの略で、「日本農林規格」のことをさす。日本では、2000年6月にJAS法が改正。有機農産物・有機農産物加工食品に「有機○○」「オーガニック○○」と表示して販売するためには、生産者・製造者などが登録認定機関による検査を受け、有機JAS認定を取得しなければならない。認定を受けた事業者は、「有機JASマーク」を貼付し、有機表示をすることができる。

有機JAS認定の有機農産物

農薬や化学肥料を2年以上使わなかった土で栽培されたもの。(茶、果物など2年以上育つ作物は、最初に収穫する前の3年以上)種や苗を植える時から収穫するまでも農薬を使ってはいけない。



## 04 有機JAS認定の検査

認定機関の検査員が生産者の田畑を訪れ、実際に農作業をする人、種や苗、土づくりの方法、使用する水、草の管理方法、使用する農機具、収穫方法や出荷方法、作業記録などを細かく検査する。



土を強くするための堆肥(落ち葉などをくさらせ発酵させたものなど)や厩肥(家畜の糞尿やしきわらを混ぜて発酵させたものなど)の状態、並びに農場のまわりに生えている雑草の種類や特性、病害虫の有無など、土壌の状態を見る。



畑で使われる機械や農具、それらの手入れの方法をチェック。収穫した後の袋詰め、保管する場所など一連の作業も同様に検査の対象となる。

有機農場と、そうでない近隣の圃場との間隔(緩衝地帯)を確認。場合によっては、一定の間隔をあげ、もしくは緩衝作物を植えなければならない。



# 05

## 育てている野菜

山口農園では葉物野菜を中心に、年間約10種類の野菜とハーブ類を育てている。今回読者の皆さんにお届けするのは「ベビーリーフと3種類の薬物野菜」。食卓へ運ぶ前に、まずは「山口農園」の有機農業を知った上で「脳みそを使って」食べていただきたい。

### 野菜の特徴

- ✓ 全種類において有機JAS認定を取得
- ✓ ハウス栽培のため年中出荷が可能
- ✓ 薬物野菜に注力する

ベビーリーフ



▲ 季節に応じて約10種類のベビーリーフをミックス。ミネラル豊富なスイスチャードやビノグリーンやチコリーなど、珍しい野菜も入っている。

ゴマ

● ゴマのような香りとほのかな苦味が特徴。そのままサラダにしたり、お肉の付け合わせに。



ほうれん草



● 山口農園の主力野菜のひとつ。葉よりも軸の部分が甘く、えぐみが少ない。しゃぶしゃぶで食べると美味。

● 軸の甘みが強く、味が濃いのが特徴。上手に出汁をすうので、鍋やあんかけ料理にして食べるのもオススメ。

ピーマン



パセリ

▲ シャキシャキとした歯ごたえが特徴。えぐみがなく、そのままサラダや和え物、鍋などに最適。



シソ

● いろんな料理にアレンジできる万能野菜。煮浸しはもちろん、チャーハンやパスタに入れても◎。



シシトフ

▲ 特有の香りと優しい苦味が特徴。鍋やお味噌汁以外にも、チヂミやかき揚げなど料理のバリエーションは広い。



シソ

▲ 葉は柔らかく、わさび葉特有のピリッとしたアクセントがある。サラダもおいしいが、スープや鍋にも合う。



大和菜

● 奈良を代表する大和の伝統野菜のひとつ。葉が大きく、軸が太い。お肉と合わせてソテーすると◎。

シソ



● こまつ菜やチンゲン菜同様に、幅広い料理に向いている。浅漬け、厚揚げの煮物、卵とじて。

### その他の野菜

ツルムラサキ(夏限定)、ハーブ類(ミント、ローズマリー、コリアンダー、ローリエ、クレソン、オレガノ、チャービル、ディルなど)

## 地域が循環する農の仕組みに食べる一票を。 土地を耕し、人を育て、自然環境を守る農業

「有機農業はあくまでも選択、そう語る「山口農園」が目指す農業とはいったいどのようなものだろう。編集部が現場で密着取材。里山に囲まれた農園内には、元気に働く男女の若いスタッフをはじめ、地元のパートの人たちのほか、新規就農を目指すアグリスクールに通う生徒たちの姿も。そこには、「地域と環境を守るため」の農の仕組みがある。そもそも、日本と海外における有機農業の意識の差は大きい。「山口農園」へ訪れるインターンシップ生へ「なぜ有機農業を学びに来たのですか？」と聞くと、日本人の多くは「自分の安全・安心のためにオーガニックを学びたい」と答えるのに対し、海外の人は「環境保全のため」と答えるようだ。彼らは、有機野菜を買うことによって地域が守られる、ひいては地球環境が守られるという想いで、未来に一票を投じている感覚。僕ら有機農家はその仕組みをきちんと伝えて、食べる側の意識を変えていかなくてはならない」と山口貴義さんは言う。私たち食べる側ができることは、そのメッセージを知ること。その上で、食べる選択をすることだと思う。

### 山口農園の 完全分業化 システム

#### 生産部



作物の種まき～収穫できるまで育てる部隊！土壌づくりや作物育成の管理はもちろん、次の生産計画なども立てる。

#### 収穫部



育った作物たちを収穫する専門部隊！ハーブ類を除く、薬物野菜の収穫だけに特化することで作業の効率化を図る。

#### 調整部



収穫部から託された作物をパッキング＆出荷する部隊！ほうれん草だけで1日800袋を出荷することも……。

#### 営業販売部



「山口農園」の作物を取り扱う販売先への営業ややり取りをする部隊！新規販路も開拓していく。

#### 教育部



アグリスクールを運営する部隊！新規就農者を目指す人たちの教育、独立後のフォローまで手厚くサポートする。

#### 総務部



「山口農園」の経理的な役割も担う部隊！農園を立ち上げた山口会長の奥様 悦子さんが担当。

### アグリスクール

農業生産法人で農業学校をひらいているのは、全国でここだけ。2010年に始めた「アグリスクール」は定員15名。年2回、4月入学～9月卒業、10月入学～3月卒業の半年のプログラムだ。おもしろいのは卒業後の選択肢。きちんと就活も行われる。生徒の中には、このまま農園に残って2年間の研修生を経て独立する人もいれば、そのままスタッフとして働く人も。未来のたくましい農家の卵がここで育つ。

### 次世代へ繋ぎ、 地域を守る

「野菜を育てる以上に、人を育てるのは難しい」。取材する中で印象に残る言葉。「山口農園」が目指すもうひとつのゴールは「人が育つこと」。アグリスクールから旅立つ生徒たちによって耕作放棄地が耕され、新たに人の雇用が生まれる。結果、その地域がその人によって守られていくことを願っている。

アグリスクールの卒業生です！  
XOモ山口農園から  
縁取り受けました！

#### 加工部もあり!!

#### 加工部

### 本業を生かすための 六次産業化

県内の飲食店とコラボして、有機野菜を使用したカレーや餃子など、六次産業化にも力を入れる。売って儲けるためではなく、あくまでも本業である有機農業を知ってもらうための手段だ。

## 宇陀の湧水

伊那佐山の中間部に位置する「山口農園」では、農産物を生産する上で最も大切な水源を、伊那佐山の恵みである湧水から引いている。

## 山口農園の巡る土

「山口農園」の命ともいえる「土」。土の中に元々存在する微生物を活性化させるため、米ぬかや牛糞、石灰などを混ぜた自家製オリジナルの堆肥を作り、農園の畑に撒く。農作物のロスも混ぜることで、無駄なく循環させる。こうしてふかふかの元気な土が出来上がる。

ここで農産物がパッキングや出荷作業です。

いっぱい収穫できたよー！出荷よろしくー！

山口農園も...！ふかふか土に...！

野菜のロス

ビニールハウスはなんと165棟も！県下数少ない農園なのさ。

### POINT

まだ販路がなく困っている新規就農者の農作物は、山口農園が買い取り販売するなど手厚いサポートも！

## 土地も巡らせ 人も育てる 地域循環型システム

### 山口農園グループ



荒れた土地をよみがえらせ、本来の自然を守る。

### 土地の斡旋・新規独立支援

地域から預かった耕作放棄地を、アグリスクールの生徒たちの研修&卒業後の圃場として提供。研修生として、2年間有機農業の実践を積んだ後、そのまま土地を譲り受け、晴れて新規就農！最大のメリットは、就農するための土地を探す必要がなく、2年間管理した土地をそのまま使えるので、1年目から有機JAS認定の有機野菜として販売できる。

### 野菜を売る販路の提供

新規就農する人たちの苦労は、土地探しと合わせてもうひとつ。その野菜を売る販路だ。つくることに精一杯な1年目は、売ることままだらない。しかし、「山口農園グループ」では、100%でも10%でもグループ員の希望する量を任意で買い取り、「山口農園グループ」の野菜として売って仕組む。

”

農業は、おもしろい。

食べるものを

自らつくれるし

変える余地が

いっぱいあるから。

“

山口農園 社長

山口 貴義さん



兄妹との一枚。「昔は岸和田にある母の実家へよく預けられました」と貴義さん。

## さまざまな仕事を経験し 宇陀市に婿養子へ

1972年、奈良県大和郡山口市に生まれた貴義さんは、兄と妹を持つ三人兄妹の次男として育った。「うちは1階が母親の営むスナック、2階が自宅でした。貧乏な家庭やったんです。お菓子やケーキは贅沢品で、まともに食べたことがなくてね。クリスマスにお客さんがお店へ持ってくるケーキの残りを、深夜の閉店後、兄妹と競うように食べたものでした」。

中高時代はバブル期で、就職する進路はメリットのある選択肢という時代。「将来何をしたいとか、どういう仕事をしたいかってまったく考えてなかったですね。高校卒業後、スナック店の後に両親が始めた不動産業を継ぐつもりで、まず勉強のため県内の不動産会社に就職した。初給料を握りしめて行ったのは、なんと駄菓子屋。「いつかしてみたい」と考えたという欲は一切なかったけど、食べることにに対してだけは昔から食欲があったのかもしれないですね」。

しかしその会社に勤めるうちに、家業が廃業することになった。「帰るところがない状態になって、そのときに初めて自分は何がしたいのか、考えたんです。ここから、貴義青年の“職の旅”が始まる。

その後、酒販などのラベルデザインの仕事と、通信機器の販売業を経験した。「携帯電話が普及し始めた時代で、販売業は忙しい仕事でした。社員であっても(オフィスに)自分の机がないんですよ。なぜかという、座るぐらいやっ

たら通信機器を売ってこい、と。『昼休憩は10分で飯を食わなアカン!』とかね」。

そんな頃に長く付き合っていた恋人・宇陀市出身の山口佐織さんとの結婚話が浮上し、佐織さんが二人姉妹の長女だったことから、婿養子になることにした。安定した仕事を求めて公務員試験を受け、1997年4月に奈良県庁へ就職した貴義さんだったが、「将来、妻の実家の土地を守らないといけないのかな。いずれは山口家の家業もしたいといけないうら、と考えていました」と話す。

佐織さんの家業こそが、佐織さんの父・武さんが本格的に始めたばかりの、有機農業だった。貴義さんは休日にそれを手伝ったが、「農業ってめちゃめちゃしんどいな……」という思いが募るばかり。なんと朝方3〜4時頃から深夜まで働いている武さんの労働に対して見合わない販売価格に疑問を感じ、「有機農業が体にも環境にも良いのは分かるけど、これでは自己満足でしかないんじゃないか……」と、思いながら手伝っていたという。

## こんな僕でもおもしろいと思える農業ができれば

山口家の転機は、2000年に有機JAS法という法律ができ、アイデアマンで行動派の武さんが同年いち早くその認証を取得し、JAS農家になったことだった。「JASですということは農業や化学肥料が使えないので、仕事も大変で。それで2004年頃、義父から『法人化したいので、一緒にやらないか』と言われたんです」。

県庁に勤め、3児に恵まれて、順調と言える人生を送っていただけに、貴義さんはとても悩んだ。なにせ農業はあまり楽しくないと感じていたからだ。でも、ふと「こんな僕でもおもしろいと思える農業、若い人が『やりたい!』」と入ってくるような楽しい農業ができれば、やりがいがあるし農業界の常識が変わる。その手段として有機農業をやってみたら、おもしろいかな……」と思ったという。「民間企業に長く勤めていたから、しんどい農業を見ていて『こういうやり方をしたら、もっとおもしろく、楽になるのに』という思いをずっと抱えていました。みんなで同じ動きをしていて非効率な部分などを、やり方次第ではおもしろく変えられるんじゃないか、と」。

佐織さんは心配し、反対したが、「朝早くから夜遅くまで働いて365日拘束されるような農業じゃなくて、こういうことをやりたい」と貴義さんは初めてビジョンを語った。それが、当時では珍しい、生産、収穫、袋詰め、総務と営業を担当を分ける“分業制”だった。

同じことを武さんにも話したところ、「それがやれるんだったら、やろう!」と話がまとまる。まずは武さんや貴義さん、義理の弟である石本淳史さんら家族だけで2005年3月、「農業生産法人 山口農園」を立ち上げる。貴義さんは32歳だった。

## 家族が崩壊寸前で 一度は農園を離れた

その分業プランの実行はどうだったのだろう。訊くと、貴義さんは苦笑した。「大変でした。分業や組織化のためのルールづくりをしていけなかったんですが、すぐにはうまくいかなかった。義父と義弟が生産を、僕が総務と営業を、袋を詰める調整部と収穫する収穫部で人を雇ってこうと考えていましたが、当時は地域にも僕たちにも『農業は家族でやるもんや』という意識が根強かったんです。生産現場の大変さに加えて、家族以外の人を雇うこ

とに理解のある人材の確保、家族だけであれば許されるようなことでもほかの人を交えて組織運営するには『家族』と『企業』の境界線を引かなくてはならないことなどが課題だった。

営業だって簡単ではなかった。「早く売り上げないとアカン」という思いで、野菜を持って直接居酒屋に飛び込んだんです。そしたら『買う』と言ってきて商品を渡したけど、いざお金を回収しようとしたら、お店がなくなっていたり『店長が替わったから知らん』と言われたり……。回収できないことがけっこうあって、もう必死でした。だんだん、農業もほかの仕事と一緒に、直接ユーザーさんのところに行くんじゃなくて、そのユーザーさんに卸すところへ行ったらいいんじゃないかと分かって、いい経験になりましたけどね」。

そうやって営業のコツをつかんでいったものの、農園内の課題は解決できず、必死の毎日3年続いた。「実は人間関係が悪化して、家族が崩壊する寸前だったんです」。壮絶な日々、貴義さんはビリオドを打つことを決める。2008年、『山口農園』を退職したのだ。



初めて就職した、県内の不動産会社に勤めている頃の写真。韓国への慰安旅行にて。

## やるのがいっぱいあって 農業はおもしろいんじゃないか

貴義さんは会社員に戻ることを選び、大阪にある農水産資材を扱う会社に就職した。配属されたのは、市場で使われるトレイや箱などの農水産資材を開発する部署。全国の産地や港を巡り、さまざまな立場からの意見を聞いて技術担当に伝え、商品をつくり上げる仕事だった。

それにしても、さまざまな職種を渡り歩いてきた貴義さんが、再び農業系の会社を選択したのはなぜだったのか。「法人を立ち上げて3年やって、ある程度農業は理解していたところでした。農業は良い仕事で、好きというか、おもしろいというのはあって、それに関わりたかったんです」。

貴義さんは「農業はしんどい」という第一印象から入り、創業期の苦労を経験したのにも関わらず、「農業は良い仕事」だという手応えを掴んでいたのだ。「人は食べないと生きていけないし、一次産業がもたなくなって始まっています。食べるものを抜える、自分でつくってやるということがすごく良いと思ったんです」。

一方で、農業界が昔ながらの伝統のやり方を頑なに变えようとしていない部分もあると貴義さんは感じていた。「ある意味、農業は職人の世界。つくったものに自信があって『食べてみてくれ』『どうだ』と言うのが、農家の一般的な考え方だと思うんです。つくったもの自体で評価されたいという思い。果物だったら糖度が高いとか、見た目をきれいにできるとか、そういった方法も一つの正解だと思います。でも、ほかの産業であれば、もっと多角的に見て商品の付加価値が上がるやり方をしている人もいると思うんです。おもしろいものをどうやって人に伝えるか、どうやったら



「山口農園」を立ち上げて間もない頃。「当時はとくに子どもの存在が嬉しかった」と貴義さん。



|   |   |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 |   |

■会長の武さんが「山口農園」を開墾する前の写真。当時は、家族経営で稲作を中心とした水田地帯だった。■の写真と同じ場所から撮影した、現在の農園の様子。■通常なら人が通れるほどの感覚をあけて土を盛り、畝を立てて作物を育てるが「山口農園」ではハウス一面に作付けする。入口から順に収穫することで、収穫量を上げている。■収穫部が午前中に作業を行い、午後からは調整部へ引き継いで効率化を図る。■ハーブ類の作付けも積極的に行い、レストランからの需要も高い。えぐみが少なく、優しい香りと味がする。

それが流通するのか、別の角度から見てイベントをしたらつくったものが評価されやすいとか……、変える余地はいっぱいある。やっている人は少ないから、やるのがいっぱいあって、おもしろいんじゃないかと可能性を感じました。さまざまな「職の旅」で、貴義さんは農業をビジネスにしていって感性を身につけていたのだ。

## 月次会議を条件に再び農園へ

貴義さんが会社員をしていた3年の間、「山口農園」は奮闘を続けながら、方向性を模索していた。なぜ貴義さんがそれを知っていたかと言えば、スタッフから頻りに電話がかかってきて、話を聞かされていたからだ。その背景には、相談しやすい貴義さんの人柄と度量があったのだろう。しばらくはそうした話を聞いているだけだった貴義さんは、あるとき「これはちょっと、今の状況はアカン……」と感じたという。同園を辞めたまま、少し距離ができてしまっていた親子関係も気になっていた。

義弟の石本さんから何度も「帰ってきてほしい」と頼まれ、武さんも貴義さんの帰園を望んでいると知り、貴義さん

は恵まれた今の環境を捨てて戻るか否か、とても悩んだ。

しかし貴義さんは最終的に、バラバラになりつつある家族を結び直すことを選ぶ。一つだけ、戻るための条件を提示した。「会議をしましょう」。月次会議を開き、その会議で決めたことを会社の方針として計画にし、実行する。計画にないことはできない・しない。25人ほどの大きな組織へと成長していた「山口農園」を回していくための提案を、武さんたちは受け入れた。

2011年5月、貴義さんは「山口農園」へと戻った。「普通の会社であれば当たり前のことですけど、会議をやってなかったんです。そのときに思いついたことをやっていた部分があったので、例えば「今年と前年の営業成績を比べて、これだけ上がったから次の目標はこうしよう」などと会議でプレゼンし、みんなの承認を得てからでないと進めない形にしていきました」。

さらに、労働環境の改善のほか、昇給、送付状などの文書の書き方、電話の出方のルールづくり、月に2回の車両点検の実施なども徹底していった。「野菜を育てる以上に、人を育てるほうが難しいなってほんまに思っているんで、みんなが働きやすい会社をつくり、スタッフが「ここにいる良

かったな」と思えるようなことをしないとけません」。踏ん張り続けていた現場の根気強さは、新しい秩序を得て、少しずつより上手く回り始めていったという。

販路面では、創業時からのクライアントが数多く継続していて、取引先が20〜30社あった。貴義さんは創業時の営業での学びを生かし、卸業者を中心に、与信額(取引の上限や範囲を決める)を設定して取引するようにした。

## 「良かったと思うねん」 父の言葉に救われた

2013年1月、代表権を交代した。専務取締役だった貴義さんが代表取締役になり、代表取締役だった武さんが会長になったのだ。武さんが60歳になる手前で代表を交代、貴義さんは「会長がそれを「本当に良かった」と思っているのか、しばらく僕には分からなかった」と話す。

同時に、懸命に働いて課題を次々に改善していくなかで、心のどこかに「県庁や前の会社に居続けていれば、今こんな苦労をしていないのに……。僕はこの道を選んで本当に良かったのか」という気持ちもあったという。



|   |   |
|---|---|
| 6 | 7 |
| 8 |   |
| 9 |   |

■土の中に、米ぬかや牛糞、ロスになった葉野菜を入れて発酵させることで微生物の働きが活性化され、力強い野菜ができる。■一作が終わると、ハウス内の片付け→水&堆肥入れ→耕起→熱消毒の工程を経て、また新たに作付けが行われる。年間で5〜6回繰り返す。■収穫部が運んできた作物から随時パッキングと出荷作業を行う調整部。社員2名とパートさん8名ほどで1日の現場をまわす。■アグリスクール講習室では、教育部担当の上さんによる新入生のオリエンテーションが行われていた。年齢も幅広く志望理由もさまざま。

しかし2016年、そんな貴義さんの心を解き放つ、幸福の瞬間が訪れた。夜遅くにたまたま武さんと事務所では二人きりになったとき、武さんから「代表を替わって今こうなってるけど、良かったと思うねん。どこ行っても「山口農園」の悪い話を聞かへん」と切り出されたのだった。

その発言の大きなきっかけは、武さんが参加したある会合でのこと。武さんの存在に気づかないまま、ある人が「山口農園」の先進的な取り組みを「良い農園だ」と褒め称えているシーンに遭遇し、武さんは「この形にして良かった」と初めて思えたのだった。

それを素直に息子へ話す、歳を重ねた父の姿——。貴義さんはこみ上げるものを感じていた。「会長自身がそれを本当に良かったと思えることが、僕にとって良かったなと思えるところ。本心でそう言ってくれているのが分かり、初めて「良かった……」と思えたんですね。それまで悩んでいたことすべてが、それで溶けました。長かったですね」。

## 「農業はやりがいがある」と今は断言できる

現在はスタッフ数が55人、取引先が約70社になった。農家が減り、地域の耕作放棄地を請け負ってグループとして運営している今、貴義さんは地域社会への貢献を直接感じられるようになって「農業はやりがいがある」と強く感じている。そして「環境を守らないと後世の人が住めなくなってしまう」という危機感も。「今は奈良と京都だけで展開していますが、これを広げて、うちで生産していない品目も幅広く扱えるようになったらいいと思っています。5年以内くらいにグループの事務局としての販売会社をつくりたいです」。

貴義さんは、親子が正反対の性格だからこそ、上手くいった部分が大いと感じている。「会長は何か思いついたらすぐに動く冒険家タイプで、僕は石橋を叩いてしか渡らない慎重タイプ。有機JASの取得やアグリスクールの開校など、会長がどんどん切り開いてくれて、その土壌があったからこそ僕が展開できました。義弟の賢さにも助けられていて、僕が持っていないものを彼がすべて持っている感

じて、彼がいなくてここまでやれなかった。僕はとくに何かしているわけじゃなくて、みんなが動いてくれている。農園がある宇陀市の周辺環境もいい。すべてに、恵まれていると思います」。さまざまな労苦を乗り越えて、そう言いきる貴義さんは、清々しい表情をしていた。

貴義さんが大切にしているのは、「安心・安全な野菜をていねいにつくりながらも、その農業をしている家族や地域が幸せかどうか」。武さんの言葉のほかに、貴義さんには近年もうひとつうれしいことがあった。長男が大学進学の際に、突然農学部を選んだのだ。「以前は農業に対して否定的なコメントをしていたことがあったので、びっくりしました。とくに、その理由や今後の進路を本人に聞いたりはしていません。ただ、自分がやってきたことが「家族に認められたようで、誰に褒められるよりも一番うれしかったです」。これからも、これまで通りの姿勢で取り組むだけです。しなやかに、真摯に。



”  
 作物は  
 『つくる』んじゃなく  
 『育てる』。  
 目線を変えたら、  
 いいもんができた。  
 “

山口農園 会長  
 ウェルネスフーズUDA 代表  
 山口 武さん

## 自ら山を崩して 大きな畑をつくる

「小学校の頃からの夢やったんです。親父が農業してたけど、畑のスペースが限られてたんで、うちの前を大きな畑にしようって」。そう言ってニカッと笑う「山口農園」の創業者であり現会長の山口武さん。

それは32歳のときに実行された。クワなどで土地を開墾する生易しいレベルではなかった。まず購入したのは、造成工事をする大きな掘削用建設機械。休日を使って、自家の東側の山を崩して谷に入れ、畑にしたいエリアの真ん中に流れていた川を移動させる“大手術”を始めたのだ。「建設業が好きやったんや。楽しいで(笑)。石垣の石積みもみんな俺がしたんやで」。完成したのは45歳頃。実に13年の月日をかけて出来上がったのが、「山口農園」のベースだった。

農業を始めたのは、なぜだったのだろう。「45歳で勤めていた県庁を辞めて、はじめは建設業をしようと思ってんだけど、農業のほうが将来性があるかなって。農業は食い逸れにはならないから、食べていけるやん」。47歳のときに、農業を始めた。

最初に始めたのは、無農薬農業だった。「親父が、出荷する野菜には農薬かけて、家で自分たちが食べる分には無農薬でやって、え、農薬？なんぞ？」と思ったら、「きれいな

なもんつくらんと売れない」と。せやけどもって昔は農薬なんて使ってなかった。なんで今は無理なん？体に良くないから、不自然やなと思うて」。

背中を押された理由が、もう一つあった。「このあたりから流れる水は、室生ダムに流れるんですよ。奈良盆地の水瓶、飲料水なんです。農業や除草剤を使えば、そこに流れていく。『そんな大事な水に除草剤を入れてどうするん？安全な水を飲んでもらうのが当たり前ちゃう？』と思うて」。

周囲に「絶対無理や」と反対されたり、地域で反感を買うことも多かったが、武さんは「そう言われたら、余計やりたくなった」と笑う。安全で安心な野菜を消費者に食べてもらい、安全な水を流す。そんな思いからスタートを切った武さんは、持続可能で楽しい農業を目指す貴義さんと、同じ方向を向いていたのだ。

## 作物は『つくる』のではなく 『育てる』のだと気づいた

国会でJAS法が決まった後の2000年春、すぐに申請したが、認定機関が決まっておらず数ヶ月待たされた。認定が取れたのは、10月。認定番号は1027。それは全国で27番目という意味だった。

「それからが大変やった。朝起きて、種まいて、栽培管理して、夜収穫して、朝方3時に奈良の中央市場に持ってって

て。寝るヒマがない。睡眠は一日2〜3時間。無農薬でするっていうのが一番むずかしかったかな。虫や病気に悩まされて。でも、あることに気づいたら作物ができるようになった。よく『野菜づくり』とか言うけど、作物は『つくる』んじゃなく、『育てる』。ちゃんと人間が育てたら、ちゃんときれいな野菜になるんや。つくろうとしたら失敗する。様子を見て『こいつは今何を欲しがっているのかな。水かな、肥料かな。なんで虫がつくんだろう。どう工夫したらいいんやろな』と考える。『育てる』感覚がなかったらそれが見えへん。目線を変えたらいいもんができる」。武さんは、わずか3年で有機農業の栽培方法を構築した。

ほかに、自ら何でも学んでいった。「野菜を入れる袋や箱のデザインを自分でパソコンでして、そこに連絡先も全部書いて。一週間ほど夜なべしてホームページもつくって、認定機関に営業かけたんです。そしたら東京の紀伊国屋さんが売ってくれることになって、一気に広がった」。

当時はまだ両親と3人だけだったが、戦場にタイムカードを導入し、労働管理もするように努めた。売り上げは必要経費を抜いて3人で分配したが、はじめは赤字だった。「分配できて一ヶ月1、2万円ずつ。退職前は年収が600〜700万円あったのに。そのときは休日もないから、こんなやってられへん、と。でも、大きな目標を立てたら、それに向かって行ける。壁があってもよじ上るパワーが出てくる。それで1億円売り上げよう！」と決めたんです。

営業の反響から、勝算はあったという武さん。法人化には法人税などのデメリットもあるが、なにしろ目標は1億。「法人化しないと達成できへん」。全国各地のスーパーと契約しやすいように考えたのが、法人化だったのだ。目標は、法人を設立して2年で見事達成した。

その後、武さんは「山口農園」にアグリスクールを開校したり、宇陀で菓草カフェを手がけるなど、目の付けどころの感性と手腕を発揮。現在は、別会社として「ウェルネスフーズUDA」を立ち上げ、ドライや冷凍などにする野菜の加工や薬草事業などを手がけている。



■「山口農園」のベースをつくるべく、武さんが開拓していたときの様子。現在の出荷場のすぐ下で、川の流れを整えている。大規模な工事であるのに加え、山で古墳が見つかり、より時間を要した。■大きな溝を自作している様子。現在はここで土づくりを行っている。

# WE ARE YAMAGUCHI FARM STAFF

「笑顔があふれる農園であること」。山口農園の社訓にもあるこの言葉通りに、スタッフたちの元気であたたかな笑顔とそれぞれ抱く熱い想いを聞きました。



常務取締役 石本 淳史さん

農業は地域あつてのもの  
次の世代へつなげる農業を

元々ビルメンテナンスの仕事をしていたので、一言でいうと職人肌。アグリスクールの開校など、行政との連携を積極的に行動してきた顧問と営業気質で人と接することが得意な社長の元で、三者三様、それぞれの得意分野と役割が明確にあったからこそ、今の農園の形があると思います。私の役割でいうと現場の細かな調整役ですね。係長たちが主になって現場をきちんとまわせるようにフォローする、スーパーサブです（笑）。私が目指す「山口農園」の理想の姿は、次の世代が育っていく農業であることやと思っています。やはり、土地を借りたり、地元の人に手伝ってもらったり、農業は地域あつてのもの。現社長が交代するまでに、下の世代である私たちが要となって地域を支えていける人材になれるよう、自分自身も成長したいし、現場を育てていきたいと思っています。

## 総務部

取締役 山口 悦子さん



農園を手伝って6年。昔から夫の農業シーンを近くで見えてきましたが、実際に現場でやってみて、有機農業がこんなに大変だとは思いませんでした。

## 生産部

係長 12年目 南野 優さん



元々「山口農園」のアグリスクール生でした。研修生を経て、そのまま農園スタッフとして働き係長に任命していただきました。主な役割は、生産部の現場責任者として円滑かつ効率的に仕事が進むようにスタッフや農作物の調整をしています。生産部を一言であらわすならば、会社のエンジンの存在。野菜ができないことには他の部署が回らない、核となる部署です。売り上げを上げるのも、下げるのも、生産部の仕事だと思っています。

5年目 北見 英輝さん



農業を志して早三年。野菜がすくすく育つ姿に喜びを覚えるようになりました。美味しい野菜を皆様の食卓に届けられるよう精進していきたいです。

2年目 多田 義孝さん



現在は収穫部で、四月から生産部で働くことになりました。農業の知識は今後備えつつ、人と環境に優しい有機農業に貢献できればと考えています。

## 営業販売部

1年目 三住 元弥さん



器用な人間ではないですが、日々頑張っている仕事を覚えていきます。他部署へのリスペクトを忘れず仕事をしていきたい所存です。

## 調整部

主任 14年目 中村 達也さん



作物の出荷取りやパートさんの調整など、作業効率を考えて現場をまわっています。農園スタッフとはプライベートでも仲良しです。

主任 13年目 小林 将さん



野菜づくりは毎年が新しいことの連続。野菜が今どんな常態かを見極め、どうしたらうまく育つかの感覚がわかってくるとおもしろいです。

1年目 太田 祐輔さん



事務仕事を通じて、食の流通に携わってきました。そこから、食の生産に興味を持ち野菜の栽培に携わって行きたいと思い、山口農園に入社させていただきました。初心者からの出発です。日々精進していきたいと思います。

主任 7年目 坂本 憲彦さん



有機野菜なので大きさ、品質にバラつきがありますが、苦勞する時もありますが、良いものを良い状態でお届けできるように日々励んでいます！

6年目 山本 純平さん



以前は海外のバンコクに20年ほどいました。不動産と飲食店経験を経て、最終的に農業に興味があったことから、奈良に帰ってきました。

1年目 笹岡 大介さん



農業をすることは完全に初めてですが、新しい事を経験したいと感じ、前職の自衛隊から奈良に帰ってきました。自衛隊で培ってきた体力を活かして頑張っていきます。

2年目 奥坊 美紀さん



6年間パートで調整部に入ってたが十月から社員として働かせていただけることになりました。生産部が大切に育てた野菜を、キレイに調整して皆様にお届けしたいと思っています。



## ベビーリーフ × 町家盆栽Cafe コトノハ

「山口農園」のベビーリーフは、味に濃さがあり、複数の野菜をミックスしているため、口に運ぶ回数と同じだけ異なる味わいを楽しめる。生で味わうバリエを楽しんで。

### コトノハサンド

#### 材料

- ・ベビーリーフ……………適量
- ・食パン(8枚切り)……………2枚
- ・アボカド……………1/2個
- ・粒マスタード……………大さじ1
- ・羊のチーズ(アルパラシン)……………適量※
- ・マヨネーズ……………適量
- ・バター……………適量
- ※カマンベール or モッツアレラチーズでも可

#### 作り方

- 1 トマトは1cmの厚みに、アボカドは種と皮を取って縦に4等分しておく。
- 2 食パンの片方にバター、もう片方にマヨネーズと粒マスタードを塗る。
- 3 羊のチーズを薄くスライスしたものを食パンの間に挟み、軽く焼き色がつくまで2枚重ねた状態でオーブントースターで焼く。
- 4 焼き上がった食パンを再度開き、トマトを真ん中、4隅にアボカドをのせる。
- 5 マヨネーズを適量塗り、その上にベビーリーフをのせ、食パンで挟む。
- 6 押さえながら4等分に切って、皿に盛り付ける。

**大胆にのせて、挟んで、大量摂取。**

『コトノハ』でも提供している人気の料理レシピを大公開。サラダでそのまま食べるのはなんだかもったいない。せっかくならおいしい野菜をもっとおいしく食べたい。ポイントは大膽にのせて、挟んで、巻いて、包んで、カブリ。

### サラダコンプレット

#### 材料

- ・ベビーリーフ……………適量
- ・卵……………1個
- ・スライスハム……………2枚
- ・ピザ用チーズ……………適量
- ・イタリアンドレッシング……………適量
- ・オリーブオイル……………適量
- ・粗挽きコショウ……………少々
- 【生地】
- ・そば粉……………90g
- ・小麦粉……………30g
- ・卵……………1個
- ・水……………400ml 弱
- ・塩……………ひとつまみ

#### 作り方

- 1 計量カップに卵を割り、水と卵の合計で400mlになるよう水を注いで混ぜておく。
- 2 そば粉、小麦粉、塩をボウルに入れ、(1)を少しずつ加えながらダマが残らないように混ぜ、一晩冷蔵庫で寝かせる。
- 3 フライパンを強火でよく熱し、お玉1杯分の生地を流して広げる。
- 4 中火にし、ピザ用チーズを円状にのせる。
- 5 真ん中に卵を割り入れ、その周りに半分に切ったスライスハムをのせる。
- 6 蓋をし、卵の表面が白くなる程度まで焼いたら、隅をたたんで皿に盛る。
- 7 ベビーリーフをガレットの上に盛り付け、イタリアンドレッシング、オリーブオイル、粗挽きコショウを振りかけて完成。

#### 町家盆栽Cafe コトノハ

奈良県宇陀市橋原2664  
0745-85-2156 / 11:00~18:00  
モーニング8:30~11:00(全・土曜のみ)  
ランチ11:00~14:00  
カフェ14:00~17:30(L.O.)  
月・第3日曜休(不定休あり) / P有

元々盆栽が大好きな店主が、2015年の10月に同店をオープン。店内ではミニチュアの盆栽を販売しながら、『山口農園』の野菜を中心に、地元の野菜や宇陀産の米を使った体にやさしいランチやスイーツが楽しめる。



# 葉物野菜 × レストラン&カフェ PAO

新鮮でフレッシュ、どの葉物野菜も粒ぞろいで扱いやすいのが特徴。

今回料理に使用したのはほうれん草、サラダ水菜、わさび菜だが、そのほかの野菜でももちろん代用可能！

## ほうれん草のキッシュ

### 材料

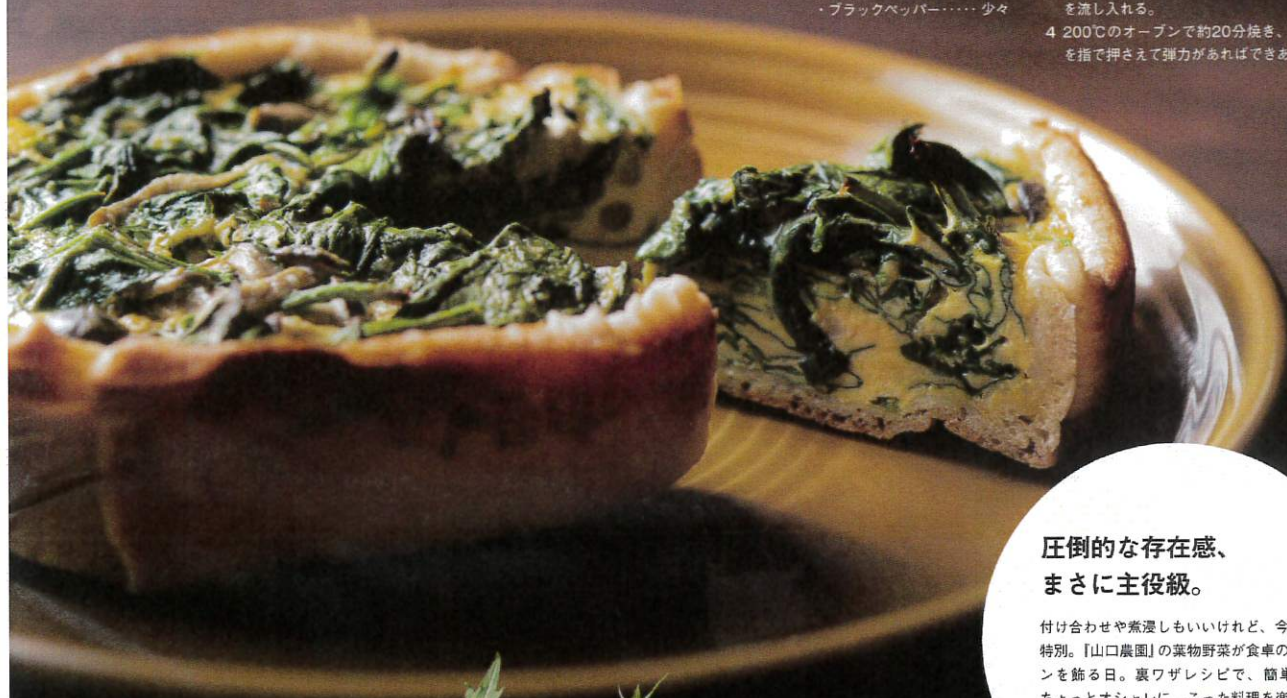
・ほうれん草 …………… 100g  
・しめじ …………… 1/2 株  
・市販のピザ生地 (8 インチ) … 1 枚

### 【キッシュ液】

・卵 …………… 4 個  
・生クリーム …………… 50g  
・パルメザンチーズ粉 … 30g  
・塩 …………… 少々  
・ブラックペッパー …… 少々

### 作り方

- 1 市販のピザ生地は、ミミの太い部分を薄く伸ばしておく。
- 2 レンジで約1分半加熱したほうれん草としめじに、キッシュ液を混ぜ合わせる。
- 3 直径15cmの型に(1)の生地を敷き、(2)を流し入れる。
- 4 200℃のオーブンで約20分焼き、中央を指で押さえて弾力があればできあがり。



### 圧倒的な存在感、まさに主役級。

付け合わせや煮浸しでもいいけれど、今日は特別。『山口農園』の葉物野菜が食卓のメインを飾る日。裏ワザレシピで、簡単に、ちょっとオシャレに、こった料理を楽しんでみるのもいい。サブなんて言わせない、圧倒的な野菜の存在感を召し上がれ。

## 有機野菜と海老の生春巻き

### 材料

・サラダ水菜 …………… 適量  
・わさび菜 …………… 適量  
・人参 …………… 1/3 本  
・ボイル海老 …………… 6~8 尾  
・蒸し鶏 …………… 適量  
・ライスペーパー …………… 2 枚

### 【味噌ビネグソース】

・味噌 …………… 15g  
・酢 …………… 大さじ 3  
・スイートチリソース …… 小さじ 2  
・はちみつ …………… 大さじ 1  
・オリーブオイル …………… 大さじ 1

### 作り方

- 1 サラダ水菜とわさび菜は約10cmの長さに切り分ける。
- 2 人参は千切りに、蒸し鶏も食べやすい大きさにスライスしておく。
- 3 水で戻したライスペーパーにすべての具材をのせて巻き、ひと口大に切る。
- 4 味噌ビネグソースの材料をすべて合わせて、皿に盛ればできあがり。



### レストラン&カフェ PAO 押熊本店

奈良県奈良市中山町 1429-1  
0742-44-2346 / 9:00~22:30  
ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:30~22:30  
無休 / P 有

奈良市に2店舗展開するレストラン&カフェ「PAO」。2年ほど前に山口社長と知りあったことがきっかけで、直接レストランで葉物野菜を取り扱う。店内では、ランチやアラカルのサラダ、メインの肉料理の付け合わせに野菜を使用する。

## 編集後記



編集長

福吉 貴英

「自己実現」「反骨精神」「ハングリー」。そして0から1を作るスタートアップの印象が強い山口会長。会長がトライアンドエラーを繰り返した事業や組織を整理整頓、仕組み化してきた現社長。一言で言えば「動」と「静」。一見すると真逆の二人。だからこそ、時に対立し、一度は袂を分かつ結果となった。しかし、今は良好な関係であるという。二人を別々に取材したこともあり、なぜ、そんな結果になったのかわからなかった。しかし、何度もボイスレコーダーを聞き返すと共通する

キーワードがあった。「持続可能性」。「地域、地球、そして未来のために」。環境負荷が少なく、農業に関わる人も暮らしていける手段が有機という目指すべきゴールが一致していたのだ。後日、お酒を飲みながら「奈良だけでなく、有機農業後進エリアである東南アジアにも視野を広げたい！」と熱く語る現社長を見て、穏やかな印象とは裏腹に、内なる情熱家であり農業を天職と決めた篤農家兼経営者の顔も見た。

## 沿革

昭和10年 4月 中山間農業により有機栽培生産  
昭和25年 4月 有機栽培水稲生産  
昭和45年 6月 有機野菜・米の販売  
平成2年 4月 農地整理により耕地面積拡大  
平成3年 2月 施設整備（ハウス10棟新設）  
平成6年 5月 ハウス増築8棟新設（計18棟）  
平成12年10月 JONA  
（日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会）  
有機JAS認定  
平成16年 5月 ハウス増築3棟新設（計21棟）  
平成17年 3月 有限会社 山口農園 会社設立  
平成18年 5月 ハウス増築12棟新設（計33棟）  
平成19年 3月 調整場新築  
平成20年10月 ハウス増築33棟新設（計66棟）  
平成20年12月 ハウス増築2棟新設（計68棟）  
平成21年 6月 ハウス増築7棟新設（計75棟）  
平成21年12月 ハウス増築8棟新設（計83棟）  
平成22年 3月 あすなろマンション学生寮完備  
平成22年 4月 農業職業訓練学校  
（オーガニックアグリスクールNARA）開校  
平成23年 1月 ハウス増築3棟新設（計86棟）

平成23年 4月 調整場新築  
（旧調整場は、職業訓練学校の教室として使用）  
平成24年 2月 ハウス増築7棟新設（計93棟）  
平成24年 2月 奈良県農業賞受賞  
平成24年 3月 日本農業賞受賞  
平成24年 5月 ハウス増築3棟新設（計96棟）  
平成25年 2月 ハウス増築4棟新設（計100棟）  
平成25年 2月 山口農園グループ発足  
平成26年 1月 ハウス増築9棟新設（計109棟）  
平成26年12月 奈良県農林産物品評会 特賞受賞  
平成27年 2月 堆肥場増設  
平成28年 3月 ハウス増築49棟新設（計158棟）  
平成28年 7月 トイレ新設  
平成29年 2月 ハウス増築7棟新設（計165棟）  
平成29年 3月 自動包装機導入  
平成30年12月 自動シール機導入  
令和元年12月 全国優良経営体表彰、担い手づくり部門  
農林水産大臣賞 受賞  
令和5年12月 みどりの食料システム法に基づく、全国初の  
「特定環境負担低減事業活動実施計画」認定

## 全国初「オーガニックビレッジ宣言」

（2022年11月27日、なら食と農の魅力創造国際大学校附属セミナーハウスにて）

農水省は「みどりの食料システム戦略」を2021年5月に策定し2022年7月に「みどりの食料システム法」が施行されました。

2050年までに化学農薬50%低減、化学肥料30%低減などを目標設定しました。

そして耕作面積に占める有機農業の取組面積の割合を2022年現在の約0.6%から25%（100万ha）に拡大することを目指します。

同省はそのために2025年までに100市町村でオーガニックビレッジ宣言を促し有機農業の推進モデル的先進地区を創出します。

有機農業の生産から消費まで一貫した取組であり農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込み物流の効率化や販路拡大など一体的に支援をします。

しかしそのようなコンソーシアム組織を形成するには有機生産者だけでなく公民連携、産官学連携などが必須であり、その上で市町村が宣言しなければならない為かなりハードルの高い事業になっています。

そうした「オーガニックビレッジ宣言」を宇陀市長は、近畿農政局長、報道陣、その他多くの関係者の中で高らかに全国に先駆けて行いました。

今後宇陀市は「全国初オーガニックビレッジ宣言の街」として有機農業を推進していき、山口農園は引き続きその中心的役割を担っていく事を誓います。



（伊那佐山より南西のふもとで標高約400m付近）

## 有限会社 山口農園

〒633-0225 奈良県宇陀市榛原大貝332番地

TEL 0745-82-2589

FAX 0745-82-2669

URL <http://yamaguchi-nouen.com/>

E-mail [info@yamaguchi-nouen.com](mailto:info@yamaguchi-nouen.com)



## 第2回 有機農業の推進に向けた意見交換会 事前意見

○有限会社山口農園 山口 貴義氏 （奈良県宇陀市、施設野菜等）

### ○有機農業の作業支援

全国の多くが中山間地ですが、そうした農業不利地の生き残り手段として付加価値のある有機農業があると思います。しかし有機農業は除草剤を使用しないために慣行農業と比べると急斜面などの草刈りはかなりの労力と作業時間がかかります。なので、そういった「有機農業における中山間地」に対して維持する為の支援もお願いしたいです。お金だけでなく中間管理機構で貸し借りをすれば借り手に丸投げではなくて地域一体となって取組むことの働きかけなども国や行政などからあれば良いと思います。そうすれば地域とのコミュニティや理解も深まると思います。

### ○有機農業生産者の所得補填

有機野菜は環境保全になると言えども殺虫剤や化学肥料を一切使用しないため病虫害のリスクや天候による生育不良などのリスクが大きく生産量が安定しません。また上記に述べたように労働力が半端なく必要なので毎日が現場作業に追われてしまいます。なので例えばエガリム法のように原価コストを認定して条件による所得補償や、人材派遣や燃料代など必要経費の消費税（分の）還付などは出来ないだろうか。

### ○有機 JAS 認証について

有機農業を推進するにあたり消費者や実需者に解りやすい付加価値として有機 JAS がありますが、毎年更新であり書類や費用面の負担が大きくメリットを見いだせないのだと思います。栽培技術の問題だけではなくて実際それらのことも大きな原因の一つとなり有機 JAS 認証が全体の約 0.3%なのだと思います。認証を取れば多くのメリットがあれば JAS 認証は増えて結果的に有機圃場面積が増えると思います。例えば有機 JAS 認証を取れば補助金の申請などの際に大幅に提出書類が免除になるとか。

### ○水田活用の取組について

水稻にこだわるのではなく一番大事なのは農地を荒らさずを守る事ではないでしょうか。弊社はほとんどがリタイアされた農家さんから水田の管理依頼を受け、ビニールハウス施設を立てて野菜を栽培しています。そもそもお米を作る農家や担い手が居ないのです。

そういう意味で「水田活用」ではなく「農地活用」として有機農業には加算支援をすればより良いと思います。

### ○物流や販売・加工作業などの支援

学校給食など地産地消も大事ですが収入を増やしたり産地化を進める為には首都圏や都市部さらに海外への販売が必須だと思います。

その為にも物流コストや販売支援があったり、袋詰めなどをする JAS 認証加工調整場が県などの自治体に一つでもあれば有機農業者は栽培に集中できると思います。

そうした有機農業に特化した支援があっても良いと思います。