稲作農業支え地域の再生・活性化推進

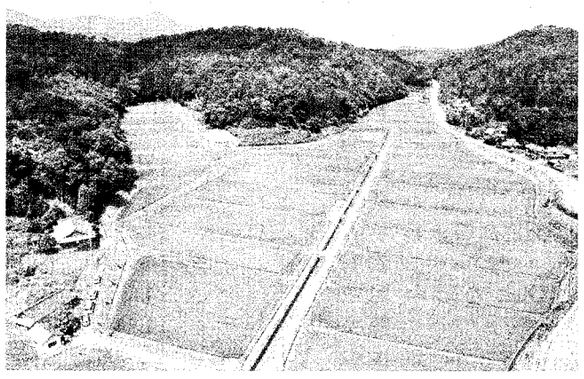
サタケ「豊栄プロジェクト」

地元生産者と農業法人運営　収益向上目指す

明治29年の創業から122年の歴史を有する㈱サタケ（佐竹利子代表、東広島市）は、精米プラントをはじめ穀物調製・加工機器などを世界約150カ国に供給し、国内外で強固な基盤を構築している。近年は機能性の高い食品の製造販売に事業領域を広げているほか、農業を支援しながら地域の再生・活性化を推進する事業にも注力。地元・東広島市豊栄町をモデル地区とした「豊栄（とよさか）プロジェクト」を始動させている。地元の稲作農家と共同で設立した農業生産法人・㈱賀茂プロジェクトが生産したコメを同町にある佐竹鉄工㈱が機能性表示食品「GABAライス」に加工して付加価値を高め、交流と情報発信の拠点「豊栄くらす」が提供・販売していくなど、多彩な連携の輪が形成されている。

地方・農村は人口減少や高齢化、耕作放棄地の拡大による経済活動の縮小など構造的な問題を抱えている。食と農に関係した事業を行っているサタケは、「この問題に深い関心を持ち、企業として地域の再生・活性化の一助になる活動のあり方を検討してきた」。その具体策としてグループの佐竹鉄工が所在する豊栄町を事業のモデル地区に定め、平成28年秋に「豊栄プロジェクト」（以下「PJ」）を立ち上げた。

PJの目的は「豊栄町に居住する人、関わる人すべてを幸せにする」こと。目標には、①人口の増加を図る（自然出生増と地域外からの転入増）②中山間地域における持続的な1次産業の実現③地域経済の活性化による新たな仕事（雇用）の創出④若者のUターン・Iターン促進⑤豊栄町民の健康寿命日本一――を掲げた。広島県・東広島市とJAグループの協力も得てサタケグループが地元の企業・住民とともに推進している。


中山間地にあるモデル地区・豊栄町の水田風景

目標のうち「持続的な1次産業の実現」に向けては27年7月、地元の稲作農家代表とサタケグループが農業生産法人・㈱賀茂プロジェクト（以下「賀茂PJ」）を設立した。中山間地の豊栄町は新潟・魚沼地域とほぼ同様の標高にあって気温の昼夜間格差が大きく、良食味米産地として知られるが、極度の高齢化と過疎化で稲作の維持と農地の保全（ママ）さえも危惧される状況にあることから、人的交流もある佐竹鉄工を中心にグループが支援に乗り出したものだ。

賀茂PJは28年産米の構成員農家33戸・23㌶で実質スタートし、29年産米では同42戸・27㌶に拡大。42戸のうち大型コンバインも使える農家6人を雇用し、オペレーターとして代かき・田植え・稲刈りなど主要な作業を担う。地主農家の構成員には10㌃1万円を支払うほか、草取りなどの軽作業や水管理を行った場合も同1000～2000円を支給している。

収穫されたコメのうちヒノヒカリはサタケが買い取り、佐竹鉄工で機能性表示食品「GABAライス」に加工。PJの拠点「豊栄くらす」にあるレストラン、サタケ広島本社に近い「豊栄おむすびくらす」、広島市内にある大型商業施設LECT内のレストラン「豊栄ごはんくらす」で使用されるほか、各店舗やネット通販で小袋販売が行われている。

実質3年目に向けて賀茂PJの農家代表役員・田川憲司氏は、「地域の水田がどうなるのか心配していたが、サタケさんの支援で問題解決の道筋が見えてきた」と指摘。他地区からも作業委託の要請が寄せられており、「圃場の集約など効率化も必要なため急な対応は難しいが、オペレーターを確保しながら前に進めていきたい」考えにある。

離れて暮らす子ども・孫世代も参加して収穫祭が開かれ、婦人会の活動も始まるなど、地域が活気を取り戻す取り組みも始まった。田川氏は、「活動に魅力があれば人が集まり、人が集まれば地域が元気になれる。数字には表れない効果も大きい」と笑顔で付け加えてくれた。

サタケから企画部長として参加している笹山英治氏は、「経営上はまだ初期投資の段階で、飼料用米などに対する政府助成を含めて成立している。しかし支援とはいえ、収益が確保できなければ長続きしない」と指摘。さらに多彩な地域の連携によって収益性を高め、賀茂PJを成功事例として他地区への横展開も視野に入れている。

孫も参加した収穫祭で地域に活気

GABAライス加工

佐竹鉄工が循環型事業の中核に

佐竹鉄工㈱（佐竹利子代表）は、昭和39年の創業から50年以上にわたって東広島市豊栄町を拠点に業務用大型精米機をはじめプラント用籾摺機、IH炊飯器など大型機械や独自開発機の受注生産を担ってきた。

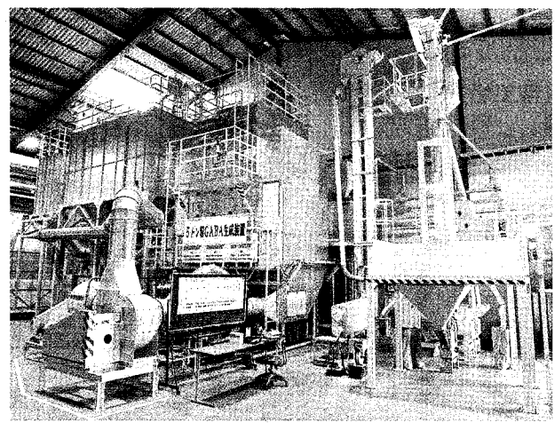
平成24年には食品事業にも乗り出し、ギャバ生成装置を設置して受託加工を開始した。同機は、胚芽部分に蓄積されているグルタミン酸から健康成分のギャバを生成し、これを胚乳部分に移行させて安全水分まで乾燥してGABA玄米を製造。これを精米してGABAライス、無洗GABAライスに加工している。ギャバ生成装置は籾から10時間で加工する5㌧タイプ。㈱賀茂プロジェクトが栽培するヒノヒカリも籾で受け入れ、加工している。玄米から20時間で加工する1㌧タイプのギャバ生成装置も設置し、流通業者などからの委託に応えている。

また米粉製造プラントを設置して農業法人のコメをパン用米粉に加工するなど6次産業化の推進に対応。ギャバ生成装置とともに生産者・農協・流通業者などの見学も受け入れ、付加価値の高い商品づくりを提案する拠点となっている。

雇用も含めて豊栄町とのつながりが深い同社にとって地域農業の支援は重要な課題。代表取締役工場長の村若哲磨氏は、「不安の多い農業の将来を考えれば、安定収入の確保が欠かせない。当社が数々の課題を乗り越えて確立できた食品事業を通して6次化・高付加価値化に貢献できれば、地域とともに発展を目指せる」と強調する。

ギャバ生成・籾摺り・精米によって発生する籾殻や糠・胚芽などは地域内の牧場・養鶏場に提供。そこで生産された牛乳やジェラート、鶏卵などの畜産製品は「豊栄くらす」などのレストランで使用され、堆肥は飼料用米や稲ワラを供給する賀茂プロジェクトや連携先の農業法人に提供される循環が生まれている。

「過疎地に雇用を生み出すことも大きな命題」（村若氏）と位置づける同社では、地元の森林組合と連携して間伐材をバイオマス燃料とする発電システムの実用化にも挑戦。新たな循環によるバイオマス「豊栄くらす発電」構想の実現に向けて試験運用を続けている。


佐竹鉄工内に設置されたギャバ生成装置

「豊栄くらす」活動多彩

販売・交流・情報発信の拠点

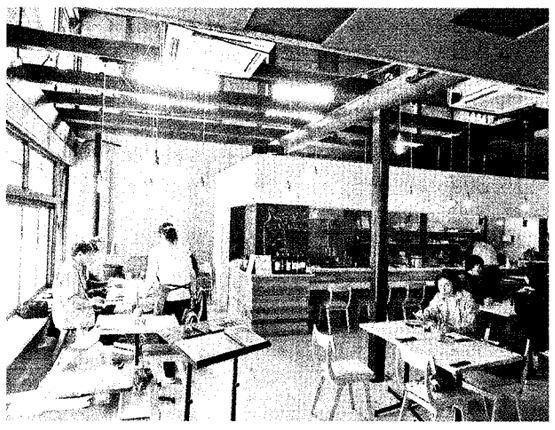
古民家を再生した「豊栄くらす」

豊栄プロジェクト（PJ）推進の上で経済活動と地域交流・情報発信の拠点となる「豊栄くらす」は、佐竹鉄工近くにあった築80年の古民家店舗をサタケグループと協力企業・商店、地域住民などが一体となってリノベーションし、昨年5月にオープンした。ネーミングの「くらす」には、豊栄で一緒に「暮らす（KuRaSu）」、1つの「学級＝クラス（CLASS）」という気持ちが込められている。

開放感のある吹き抜け構造の施設は、「豊栄でしか味わえない味・人・環境・空間」をコンセプトに東広島市出身の建築家・鍵山昌信氏が設計・デザインを担当した。再利用できる資材を活用した優秀な建築技術を顕彰する「再築大賞」の特別賞を受賞している。

施設内のレストランでは、PJ参加農家が栽培した地元野菜の前菜、賀茂プロジェクトのヒノヒカリを加工したGABAライスと協力農家・OKファームのゴボウを使った特製キーマカレー、畜産農家との連携による肉料理やデザートなどが提供される。鮮度抜群の食材を使って確かな調理技術で提供され、好評を得て着実にファンを増やしつつある。

レストランには、展示スペース・物産販売コーナーが併設されている。


施設内にはレストランと展示・販売コーナーも

また施設は、体験型・ものづくり型のワークショップやイベントによる交流の場にもなる。「豊栄カレッジ」と掲げ、PJに協力するコーヒー専門店による焙煎の技術・知識、おいしい飲み方の講習会、詩の朗読会などが随時開催されている。

季節に応じてPJ参加農家の農産物や参加企業の加工食品が販売されるほか、豊栄産GABAライスとともにPJの目的や意義、活動内容を説明。地元の工芸品や民芸品、伝統的な生活用品なども展示し、里山くらしの一端を紹介している。

参加農家の新たな収入確保につながる野菜・果樹などの直売市「豊栄マルシェ」も月1回のペースで行っている。着実に活動範囲を広げつつあるPJについてサタケ新規事業推進室の佐々木智室長は、「地元農家との顔の見える関係が深まり、新たな連携による支援策も生まれつつある」と手応えを語る。

PJはあえて行政の補助金を受けず、必要な人員・施設・運営資金はすべてサタケが負担。「県と市、大学、JA、農家、企業、商店などに〝地元のために一肌脱いで〟と要請し、アイデアと協力を得て進められた」（佐々木室長）という。

「地域の課題は過疎と医療、そして1次産業。PJが目指す〝健康長寿日本一〟には、高齢者が体を動かすことはもちろん、その知恵やスキルを若い人たちに伝えることに生きがいを見出す必要がある」と指摘する佐々木室長は、「そのプラットフォームづくりが1つの目標」と説明する。また遊休地を利用した地域活性化事業やアグリツーリズム事業などによる〝里山テーマパーク化〟とともに、若年層の定住促進を図る計画にある。

〝孫ターン〟農業のブランド化も支援

協力農家・OKファーム

「豊栄くらす」のレストランにゴボウを供給する協力農家・OKファームの川手晋治代表は、広島市内に住んで自動車販社に勤務していたが、豊栄町で自ら開拓して60年以上も農業を続けてきた「祖父の畑を守りたい」と決意。平成27年に家族3人とともに移住し、就農した。いわば農業の可能性に挑戦する〝孫ターン〟だ。

畑はゴボウなど根菜を中心とする約2㌶。祖父の指導、周辺農家のアドバイスを受けながら栽培技術を取得し、豊かな土壌を生かして太く、香り豊かな高品質・良食味のゴボウを栽培できるようになった。販売面では飲食店の開拓やネットの活用に取り組んでいたが、毎年開催される酒まつりのサタケ会場（東広島市西条西本町）で出会った担当者から「豊栄プロジェクト」の計画を聞き、その意義にも賛同して参加を決めたという。

地域農業の若き担い手・川手晋治代表

豊栄PJについて川手代表は次のように語っている。「こんなに早く拠点ができるとは思わなかったが、おかげで1年を通して安定的に納入でき、助かっている。まさに人との出会いから新しい展開が生まれ、PJには感謝したい。農業を続ける自信にもなった」。

レストランでは、OKファームのゴボウを特製キーマカレーに欠かせない具材として利用するほか、川手代表が試行錯誤の末に開発した「ゴボウ茶」も提供。コクと香りの深さが好評だ。PJを通じて川手代表は「豊栄ゴボウ」のブランド化を目指している。

豊栄町の地域活性・交流の新拠点！
TOYOSAKA KuRaSu Re. 豊栄くらす
広島県東広島市豊栄町清武 352-1
TEL.082-432-4500　定休日：火・水

豊栄町の新鮮なお米や野菜をご提供
豊栄おむすびくらす TOYOSAKA KuRaSu
広島県東広島市西条町西条東 808-1
TEL.082-423-0632　定休日：なし

広島の新ランドマーク「LECT」にオープン！
豊栄ごはんくらす TOYOSAKA GOHAN KuRaSu
広島県広島市西区扇 2-1-45 LECT 広島 T-SITE 内
TEL.082-276-5890　年中無休

Check! ▶▶▶ http://toyosaka-kurasu.jp
豊栄くらす
サタケ