

第13回～未来座談会～

3月2日(土)に、「かね四季の会」(太田起博代表)主催による未来座談会が開催されました。第13回目となった今回は「川根地方創生」「農業の法人化とその現状」「碾茶の現状と将来性」を題材とした講話が行われました、それぞれの方が語った「目の前が明るくなる話」とは？



●島田信用金庫地方創生担当理事
三浦 忠司 氏

「川根地方創生について」

島田信用金庫は地方創生に非常に熱心に取り組んでいまして、特に「高校生」をキーワードに考えています。高校生が地域のことをものすごく一生懸命考えて取り組んでいるということが解ったものですから、発表の場をということで3年前から川根のチャリティ21で発表会を開催しています。各市町の首長さんや、商工会、さらには教育委員会の方など400、500人くらいの方が来場されていますが、どんな話を高校生がしているかといえますと、やはり「地場産業」ということでお茶の話をする学校が多いです。

そういった発表の中から「内容の良いものを商品化したいな」ということになり、まずは榛原高校さんの発表を商品化しました。皆さん高級なりーフ茶を飲んでくれればいいんですが、なかなか飲まなくなってしまうという話から、一番茶の一番いい茶葉でドリンクを作ったらどうかという高校生の提案に対し、それを受けた牧之原のお茶屋さん協力

してくれた結果、なんと「1本2万円瓶詰めのお茶」ができました。牧之原市がこの商品が高く評価してくれまして、ふるさと納税の返礼品としても取り扱ってもらえました。今年、川根高校の観光の提案から「高校生を中心とした観光活性化」というプランで、情報発信がうまくいけば川根高校の全国公募も生徒が集まるんじゃないかというような話を去年の8月ごろ校長先生に持ちかけました。

最初は「高校生を商売に利用するのは」とも言われましたが「利用ではない。川根高校は町の人に本当に愛されている。これは地方創生なんだ」ということで、校長先生にもご理解していただいて、高校生と協議をすることができました。そして、高校生と関係団体の皆さんを集めて、2月26日に会合が開かれ新聞にも載りました。写真に写っていたのは3人の生徒だけなんです。が、実際は大勢の方が川根高校に来ておりました。

今回の旅行プランは高校生が考えたもので、大人が手を加えておりません。代理店の鉄さんからは「内容はそのまま旅行のガイドを川根高校生にやってもらいたい」という条件が出ました。

企画としては、3月30日に徳山へお客様が来ます。そして高校生がガイドをして川根高校の周りの桜並木を散策し、お弁当は紅ちゃん食堂、皆さんが子どもの頃から食べているそばろパンを配って、茶室館に寄って休憩を取りお茶を飲んでもらいま

す。皆さんからすれば当たり前の光景ですが、そんな企画を作りました。川根高校の先生は言いました。「三浦さんが来たときにこんな話は絶対に無理だと思いました。でもできちゃうんですね」と。「できるんです」と答えました。



●川根美味しいだけ代表理事
西原 睦実 氏

「永続的な農林業組織を作ろう」

川根本町最南端の地名トネルの手前のところにあります。「農事組合法人川根美味しいだけ」の代表をさせていたただいております。

当初は、シイタケ用の菌床を製造してそれを農家さんに販売して、農家さんから集めた生シイタケを調整出荷するというのが主な仕事だったんですが、自社でも生シイタケの生産や茶園の管理をするようになりました。

今回は農業の未来ということで、まずはお茶の話ですが、町内には20の共同茶工場があります、そこでは生葉はなんとかやれるんだけど揉むのが何とかならないかという話が良く出ます。

自分たちの工場はまだ20、30代の茶師がいるから大丈夫なのですが、そういった人も含めて合併したいなこともあって、コストを抑えてある程度健全な経営をしていかないと、まず町内の共同工場が全部ダメになってしまう可能性があるという危機感を抱いています。

ただこの話が出たときに自分がお話したのが「揉むのはうちでやりますが、地域の茶園はあなたたちが組織を作って守ってください。それが交換条件です」ということでした。基盤整備とかそういうことも茶園側で管理グループを作ってもらって整備していかないと、これから立ち行かなくなるんじゃないかなと自分を感じています。

あとはシイタケのことなんです。が、原発事故の影響で菌床の主材料だった福島産の広葉樹のおが粉が使えなくなりました。いまは群馬県や埼玉県に頼っているんですが、年々値上がりしているのが経営を圧迫してきているので、なんとか広葉樹を自社生産できないだろうかと考えています。針葉樹を切り出して広葉樹に改植し、15年の育成期間にはバイオマス発電で利益を出していったらということ、それを林野庁などと話を採算性が取れるかという協議中で、経済活動としてやってい

けることが確信できたらぜひ着手してみたいなと思っています。それが先ほど言っていた「山が荒れて沢の水が枯れる」なんてことも防ぐのにつながると期待をしておりますし、同時に電力と主原料を自社生産することによって、より強い経営体になることができるのではないかと考えていますので、その辺に詳しい方がいらしたら知恵を貸していただければと思います。



●伊藤園生産本部長
坂下 信行 氏

「碾茶の現状と将来性」

茶価の低迷に伴って碾茶栽培というものがここ5年間くらい前から急激に増えてまいりました。今までは京都を中心に碾茶生産が盛んにされていたのですが、ここ2、3年で鹿児島や静岡にも碾茶工場が増えてきているということが現状です。

国内の碾茶の状況はどうかと言いますと、需要は確実に増えてはいますが、煎茶と同じで価格の高いものの問い合わせはあまり有りません。圧倒的に伸びているのはアイスクリームやお菓子などの食品加工用に

扱われているもので、現状としては食品加工用の物が非常に重宝されているということ。海外ではどうかと言いますと、まだ生産量が少ないということもありまして、国内よりも比較的高い価格帯で幅広く取引されているのが現状ですが、要求される単価は年々下がってきているということで、これはやはり碾茶の生産量が増えているからだと思います。

碾茶生産がいろいろところで注目されておりますが、生産で一番苦労されているのが被覆になります。それを人手がいないというのが全国的に問題になっていて、これから茶園づくりをされるという方はその労働力を確保する必要があるということ。また、最近では中国も本格的に生産に取り組みはじめていて、一箇所で日本の生産量くらいを作ってしまうほどの勢いがあります。中国国内で消費されることには問題ありませんが、それ以上の生産力はあると思えますから、今後の競争相手になってくると思えます。

碾茶については被覆の労働力不足、輸出するには農薬管理など問題があります。一番大事なのは売りがしっかりしていること。相場取引ということではなくて売り先がしっかりしていること。相手があれば、これはまだまだ伸びる余地はあると思いますので、比較的材料かと思えます。それと、飲用シーンが非常に変化してきます。その消費形態に合わせ

当初会社を作った際に、若い社員を終身雇用できる会社にしたかった。最初に整備したのが福利厚生でした。そこから社員も育ってきて、就業規則がないことに気がつきました。「これだと社員が将来不安になるな」ということで、社会保険労務士に相談をして規則を設定し、労働基準監督署に届け出たところ、それが静岡県の農業法人のモデルとなっているそうです。

うちの会社には外国人アルバイトや障がいのある方もいますが、そういったことで気が付くのは、自分たちが日ごろ「慣れ」でやっている仕事がいかに人に伝えづらいものかということでした。昨年に各作業をマニュアル化したのですが「絵だけでも良いけどできるだけ文章に」ということで作成したところ、誰でもその仕事をやる事ができるようになりました。

そのほかには、しいたけの水を大量に消費しますので、付近にある沢の水を採らせていただいていたのですが、去年台風で山が荒れるなどで水が枯れてしまいました。地主さんにお願いで余分な木などを切らせてもらったりして生命線の水を確保したんですが、かなりの経費がかかりました。

また、平成30年には「山処苑」と合併を行いました。キノコ類の菌床を85万床、生シイタケを約75トン、生キクラゲを10トン生産、8ヘクタールの茶園を管理して、何とか赤字を出さずやっている会社です。

たお茶づくりが必要で「これからは相場の時代ではなくなります。今までのお茶づくりとは違った形の考え方を取り入れていかないとなかなか厳しい時代になります」と、主要な産地などで20年以上前からお話をさせていたいただいているのですが、やはりそのとおりになっています。

この波はもう止めることはできませんので、生産者の方々がその時代の消費形態に合わせた形でいかにお茶づくりができるのか、お茶だけではなくて色々な生産物との組み合わせもあるでしょうし、お茶畑の茶園管理と製造は別にしていきたいというような考えを取り入れながら、高級茶ももちろん売れるところは作って、それ以外にもまだまだ伸びるところとして、色々な原料や碾茶であるとか、この町が一つになっていくようなもの生産して行くということも一つの考え方かなと思います。

