農業共済新聞

安心のネットワーク NOSAI
公益社団法人
全国農業共済協会
〒102-8411
東京都千代田区一番町19番地
購読 ☎03・3263・6413
編集 ☎03・3263・6727
毎週水曜日 月4回発行
（第5水曜日を除く）
©全国農業共済協会2023
http://www.nosai.or.jp/

主な記事

2面 総合
農作業中の搬送多発 熱中症対策を万全に

3面 ビジネス
10月からインボイス制度 免税事業者も検討を

5面 すまいる
見て味わえる花き ソサエティガーリック

6面 すまいる
動物園 ミナミアフリカオットセイ

農業共済新聞ホームページ（下がQRコード）を活用ください

過去の記事も読めます

農業共済新聞の過去記事は、インターネットの有料サイト「G-Search」や「日経テレコン」で検索・閲覧できます。

幅広い世代に浸透

体験・交流で伝える農業の魅力

東京都練馬区では、農家を講師に市民へ農作業を教える農業体験農園で、子育て世代や会社員など従来より若い受講者が増加傾向にある。「田柄すずしろ農園」を家族で運営する吉田真理子さん(53)は「（コロナ禍の）テレワークなどを機に、若い人も農業への関心が高まっている。今まで以上に、広い範囲へ農業の魅力や重要性を伝えたい」と話す。長年のノウハウを土台に、講習の補足資料配布や交流サイト（SNS）での情報発信などコロナ禍の経験も生かした新たな工夫も加えている。

田柄すずしろ農園　東京都練馬区

農家の技術を丁寧に指導

大型連休初日の4月29日、田柄すずしろ農園の体験圃場には子連れや夫妻など受講者が午前・午後で約90組集まり、夏野菜の定植や3月末に作付けた葉物野菜の収穫を楽しんだ。妻や小学生の娘とともに参加する生形憲司さん(44)は「娘が野菜を育てるのが好きで、家族で生育の過程を楽しんでいる。コロナ禍で移動が制限される時期も参加できた」と話す。

「今日のうちに収穫しておいた方が良いよ」と受講者にアドバイスする忠男さん

条件整備　初心者も安心

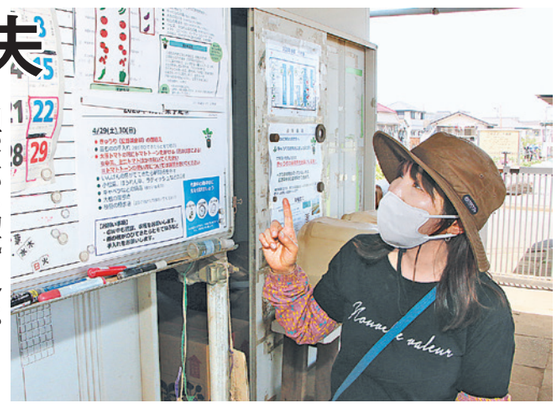
農業体験農園は、基本的な農具や作付け品目の計画などを農園側が用意し、農家が講師となって野菜作りなどを教える仕組み。受講者は、計画に沿って週1回以上、草むしりや農薬散布などの日常的な管理に通う人が多い。技術や圃場環境が整うので、初心者も安定して収穫が得やすいのも特徴だ。

田柄すずしろ農園は、農業体験農園として今年で25周年。1区画30平方㍍で118区画用意し、真理子さんと弟の聡さん(51)が運営。父の忠男さん(83)は〝塾長〟として講師を務める。年会費は区内一律で設定する5万5千円で、区民が利用する場合は1区画当たり1万2千円が区から助成される。

コロナ禍を機に講習資料を工夫

今年は空きの出た15区画に応募が120件だった。真理子さんによれば、「最近は20～40代が多くなり、年代の幅が広がっている。もともと体験への関心が高まっていたが、コロナ禍を経てその傾向が強くなったようだ」と話す。受講者同士で、作業を教えたり、管理を手伝ったりと年代や参加歴を超えた交流も生まれているという。

毎週の作業開始時には、受講者を集めて15分ほど作業内容を説明する。加えて、以後の作業内容や手順、要点を資料にまとめ、配布や掲示をしている。感染症対策として口答の説明が制限される中で生まれた工夫で、実演と合わせて補足。忠男さんも「全部を一度に言葉で説明するより、資料があることで伝わりやすくなった」とする。



「会社員で、資料での説明になじみがある方も多い」と説明する真理子さん

SNSで情報発信

真理子さんは、ホームページや写真投稿サイト「インスタグラム」のアカウントも開設し、作業内容や栽培する野菜などの情報を伝える。「受講者に限らず多くの人に農業体験農園を知ってもらい、農業全体の応援につなげたい」と意図を話す。

会社員だった真理子さんもテレワークなどを機に農業体験の魅力を再発見し、退職して2022年に農園の運営に本格的に加わった。忠男さんから作業ポイントなどを聞き取り、会社員の経験を生かして資料作成やネット上での情報発信につなげている。

現在、練馬区が支援する農業体験農園は18農園あり、自治体と連携して園主会の運営や募集情報の発信などを行う。

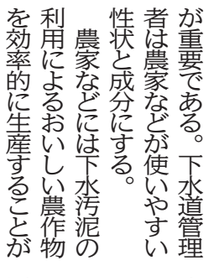
都市農村交流などを研究する大阪商業大学経済学部の藤井至専任講師は22年に練馬区18農園の園主へアンケートを実施。受講者の年代では、30～50代のいずれかが、19年に比べて増えたとする回答は6～7割ほどを占めた。「コロナ禍に伴うテレワークや遠方でのレジャーの制限のほか、オンラインでの情報発信などもきっかけとして考えられる。都市部だけでなく全国的な広がりにも期待できる」と話す。

連休初日は夏野菜の定植などに受講者が集まった

ひと意見

加藤 裕之

東京大学 下水道システムイノベーション研究室 特任准教授



下水汚泥由来の肥料

有機JASに対応 資源循環へ

肥料価格の高騰と見通しが不透明であることから、政府が下水汚泥（下水処理過程で発生する豊富な微生物と有機物、チッ素・リン成分の塊）の農業利用を強力に推進している。2030年度までに下水汚泥の農業利用を倍増する目標を設定した。また、昨年度、農林水産省と国土交通省が設置した「下水汚泥の肥料利用の拡大に向けた官民検討会」に私も副座長として参加したが、その成果が「論点整理」などとして今年1月にとりまとめられた。

論点整理には①供給サイドである国土交通省と利用者サイドである農林水産省による全国的な枠組みの構築②下水汚泥の安全性と施肥効果などの科学的なデータの蓄積③国の財政支援④公定規格やブランド化――などが盛り込まれた。

特に、公定規格については「有機JASに準じた規格の制定」が明記されたことに期待している。下水汚泥に含まれる豊富なリンやチッ素も貴重であるが、下水汚泥の価値は何といっても「有機」にある。豊かな「微生物」の力による土づくりに貢献できるのである。

そして、大切なのは資源循環形成への取り組みである。下水道、農家、食品販売店、消費者、そして再び下水道に至る循環の輪を成立させるには「次の人にバトンをつなぐ」という意識が重要である。下水道管理者は農家などが使いやすい性状と成分にする。

農家などには下水汚泥の利用によるおいしい農作物を効率的に生産することが求められる。また、情報公開による透明性も重要である。使用した下水汚泥の生産地や生産方法、成分データなどを公開することが信頼関係につながる。こうしたデータの集約と公開は下水汚泥の約8割を農業利用しているフランスなどに比べ日本は遅れている。

肥料確保の将来が不透明であると同時に、日々の生活の基礎インフラである下水道には「地域貢献」という新たな役割が求められている。農業関係者、下水道関係者が地域資源の活用のために今こそ協働し循環型社会の構築に努めるべきである。

ズバリ直言

森岡 千晴

農家の婚活　おせっかいがきっかけに

「僕の家のブンタンは、収穫後にしっかり寝かせることで……」

一生懸命に伝える姿を見て、素直にかっこよく、地元にこんな若手生産者さんたちがいることを誇らしく思った。

高知県土佐市の農協青壮年部が主催した婚活イベントでは、若手生産者の男性と県内各地から女性が集まり、一組のマッチングが生まれた。そこにはすてきな「おせっかい」があった。

今回、私が司会を務める中で、担当の職員さんとこだわったのは「農業青年のかっこいい姿を見てもらう！」ということ。男性参加者は、正直すごく話をする方ではない人が多い。その中で、それぞれが準備してきた作物紹介を堂々とする姿に心の中でガッツポーズをした。女性参加者も楽しんで聞いてくれ、場の空気がどんどんあたたかいものになった。

また当日は、先輩生産者がスタッフとして見守るだけでなく、女性と話すことへのアドバイスも送るなど、場に気を使いながらのおせっかいはほほ笑ましく、運営側としても心強かった。

すぐにマッチングというかずとも、イベントがきっかけで友達になり、連絡を取り合っている人もいると聞いた。

ちょっとしたおせっかいが「きっかけ」になる。農業青年はもちろん、地域全体の出会いのきっかけづくりに今後も奔走していきたい。ぜひ、全国各地でイベントを開催する際はお声がけください。

（高知県青年団協議会四国ブロック代表幹事、シンガーソングライター）

防風林

スーパーの仕入れ担当者を取材した際、トマトの旬が話題になった。トマトには夏野菜のイメージがあり、故郷で祖母が作っていた露地トマトはやはり7、8月が旬といえた。しかし、施設園芸が普及した現在は4、5月が出回り量も多く、味もよいという。言われてみればと納得した次第だ▼日本施設園芸協会が公表した2022年度の大規模施設園芸・植物工場実態調査・事例調査によると、操業中と回答のあった117施設のうち太陽光型は52、人工光型は49、併用型は16だった。正確な実態ではないと注釈はあるが、人工光型の施設数が太陽光型と肩を並べるほど多いのだと驚いた▼栽培品目は太陽光型施設の7割をトマトが占め、人工光型の9割はレタス類とすみ分けされている。人工光型の施設は棚を積み上げて栽培でき、大きく成長して場所をとるトマトよりもレタス類が適するそうだ▼以前、レタスは夏が旬の高原野菜と思っていたが、最近は暖地の冬野菜という印象も強い。今後は年間を通じた旬野菜となるのかも。（2023・5・17）

農業歳時記

復本 一郎

103 豆飯（まめめし）

豆飯の匂ひみなぎり来て炊くる　汀子

稲畑汀子（いなはたていこ）は、昨年（2022年）2月27日に91歳で亡くなった俳人で、高浜虚子の孫に当たります。昭和54（1979）年、父高浜年尾（としお）（子規が名付け親です）より大結社「ホトトギス」を継承しています。

「豆飯」はソラマメやグリーンピースを白米と混ぜ、塩味をつけて炊き込んだもので、夏の季語です。

ところで、この句、ちょっと変ですね。五・七・五で読みますと、「豆飯の」「匂ひみなぎり」「来て炊くる」となりますが、これではさっぱり意味がわかりません。そこで「豆飯の」「匂ひみなぎり来て」「炊くる」と読んでみますと、一句の情景が浮かび上がってきます。このように妙なところで「切れる」句を「句またがり」の句といいます。このように読みますと、一句がはっきりとしてくるのです。あたりにいい匂いがしてくると「豆飯」が炊き上がるというのです。わかりますね。

（国文学者、神奈川大学名誉教授）