

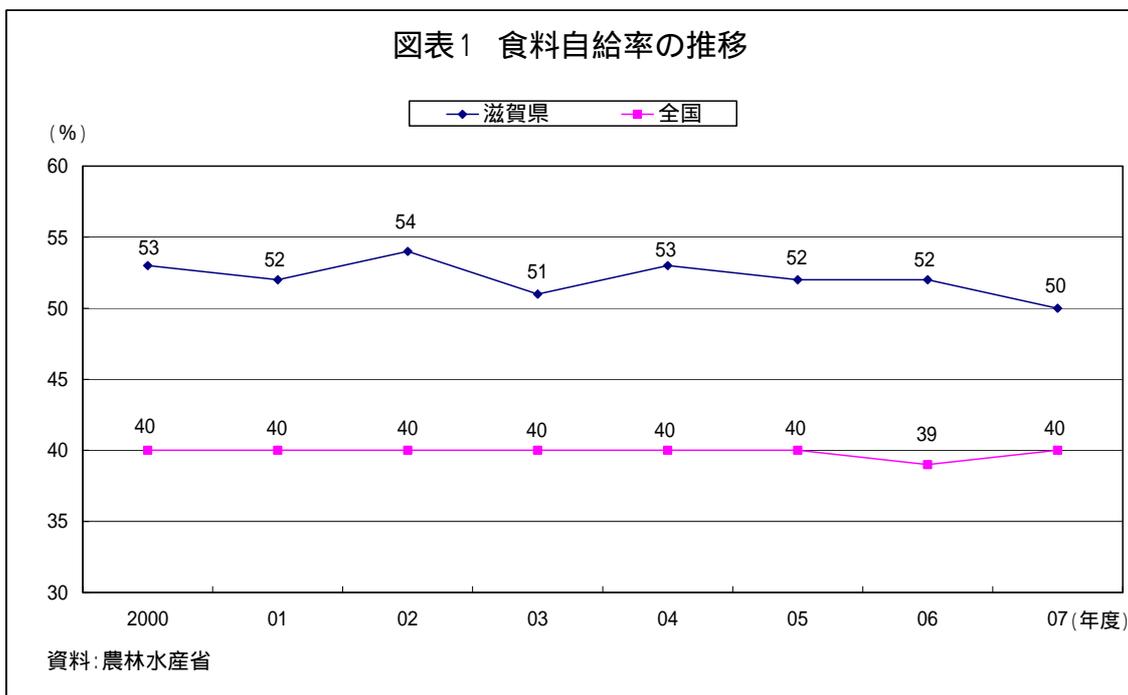
農業の3つのメリット

～滋賀県の食料自給率向上に向けて～

アジアやアフリカなどの新興国を中心に、世界人口の増加が続いている。こうした中、国内の農業を見直し、食料自給率を高めていくことは、食料の安定確保という観点から重要となってきている。さらに、農業は雇用の受け皿としても注目されており、国による農業制度の改革が進んでいる。そこで、滋賀県の食料自給率の現状や向上への取り組みについて、農林水産省などのデータを基に考えてみた。

食料自給率について

2007年度の食料自給率(カロリーベース)をみると、全国は前年度比1ポイント上昇し40%となった。滋賀県は前年度比2ポイント低下し50%となった。近年、全国はほぼ横ばいで推移しているが、滋賀県は緩やかに低下している。



耕作放棄地について

2005年の耕作放棄地をみると、全国は385,791haで、20年前と比べて約3倍に増加し、埼玉県
の面積とほぼ同じであった。滋賀県は1,978haとなっており、甲賀市が507haと最も大きく、高島市
が244ha、旧大津市が170haで続いている。上位3地域で県全体の約半分を占めている。

図表2 滋賀県の耕作放棄地(2005年)

単位: ha

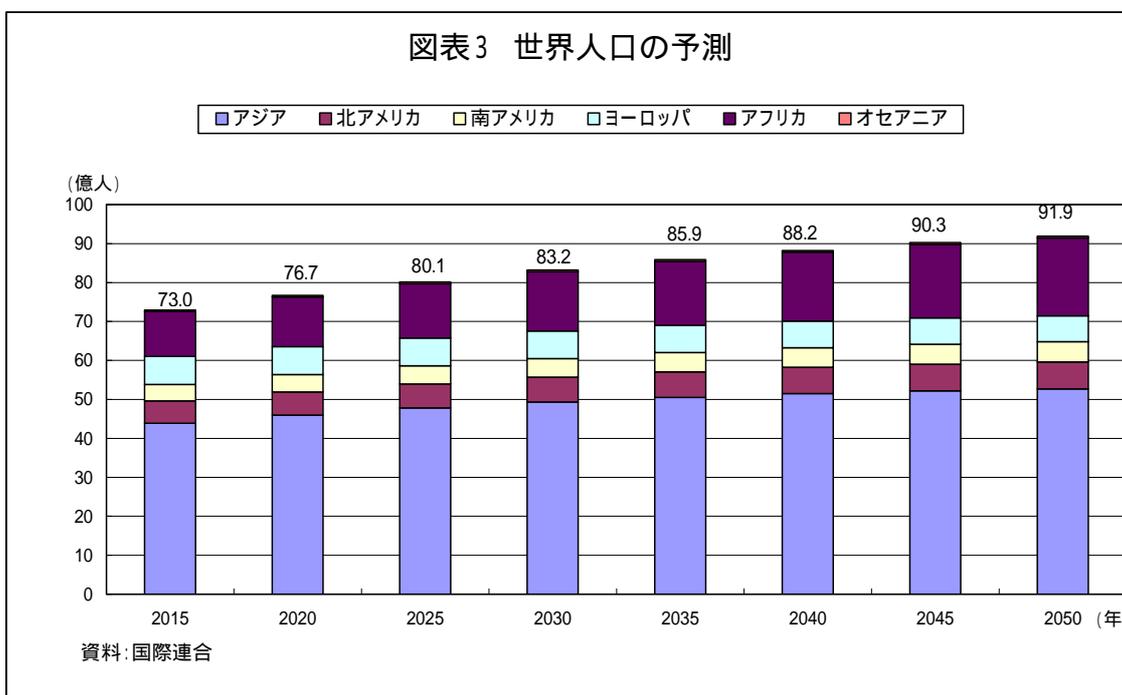
| 新旧市区町村 | 計 | 販売農家 | 自給的農家 | 土地持ち 非農家 |
|-------------|--------------|------------|------------|-------------|
| 県計 | 1,978 | 739 | 334 | 905 |
| 大津市 | 170 | 64 | 42 | 64 |
| 彦根市 | 134 | 31 | 25 | 78 |
| 長浜市 | 16 | 6 | 3 | 7 |
| 近江八幡市 | 21 | 9 | 2 | 10 |
| 八日市市 | 30 | 11 | 2 | 16 |
| 草津市 | 30 | 13 | 4 | 12 |
| 守山市 | 37 | 22 | 4 | 12 |
| 栗東市 | 10 | 4 | 2 | 4 |
| 甲賀市 | 507 | 212 | 77 | 218 |
| 野洲市 | 44 | 14 | 4 | 26 |
| 湖南市 | 24 | 9 | 4 | 12 |
| 高島市 | 244 | 105 | 44 | 95 |
| 滋賀郡 | | | | |
| 志賀町 | 63 | 27 | 13 | 22 |
| 蒲生郡 | | | | |
| 安土町 | 7 | 2 | 0 | 5 |
| 蒲生町 | 14 | 7 | 0 | 7 |
| 日野町 | 123 | 54 | 11 | 58 |
| 竜王町 | 19 | 9 | 1 | 10 |
| 神崎郡 | | | | |
| 永源寺町 | 26 | 3 | 8 | 15 |
| 五個荘町 | 7 | 1 | 1 | 5 |
| 能登川町 | 7 | 5 | 1 | 1 |
| 愛知郡 | | | | |
| 愛東町 | 17 | 11 | 2 | 4 |
| 湖東町 | 9 | 3 | 0 | 6 |
| 秦荘町 | 7 | 3 | 1 | 3 |
| 愛知川町 | 20 | 5 | 1 | 14 |
| 犬上郡 | | | | |
| 豊郷町 | 3 | 2 | 0 | 1 |
| 甲良町 | 3 | 2 | 0 | 2 |
| 多賀町 | 24 | 9 | 5 | 10 |
| 坂田郡 | | | | |
| 山東町 | 37 | 11 | 8 | 18 |
| 伊吹町 | 83 | 19 | 21 | 43 |
| 米原町 | 37 | 12 | 11 | 15 |
| 近江町 | 9 | 2 | 1 | 6 |
| 東浅井郡 | | | | |
| 浅井町 | 27 | 6 | 5 | 16 |
| 虎姫町 | 8 | 3 | 2 | 3 |
| 湖北町 | 26 | 8 | 4 | 15 |
| びわ町 | 32 | 8 | 7 | 17 |
| 伊賀郡 | | | | |
| 高月町 | 5 | 1 | 0 | 3 |
| 木之本町 | 25 | 5 | 8 | 12 |
| 余呉町 | 50 | 10 | 10 | 30 |
| 西浅井町 | 23 | 12 | 3 | 7 |

資料:「2005年農林業センサス」農林水産省

世界的な食料危機

国際連合は、アジアやアフリカを中心に世界人口はこれからも拡大が続くとしている。2025年には80億人を超え、2050年には91.9億人に達すると予測している。また、経済協力開発機構(OECD)などの見通しによると、世界の食料生産を2030年までに現在の4割増、2050年までに現在の7割増にする必要があるとしている。

日本は食料の多くを輸入に頼っている現状であるが、これからは自給率を高めることが安定的な食料確保という点からも重要である。



滋賀県の地産地消に向けた取り組み

昨年9月、滋賀県と食品販売事業者が共同して、地産地消を推進する「おいしがうれしが」キャンペーンがスタートした。今年3月末現在で、食品販売事業者で構成するキャンペーン推進店は532店舗(83事業者)、生産や流通・加工事業者などで構成するキャンペーンサポーターは39事業者となっている。

県がキャンペーン推進店76事業者を対象に今年2月に実施したアンケート結果によると、6割の事業者で県産農水産物やその加工品の取扱量が増加、同じく6割の事業者で県産農水産物を活用した新商品の開発が進む(開発中を含む)などの効果が表れてきている。また、消費者にも地元農産物の安全性などが好評のようである。

こうした取り組みにより地元農産物のブランド化が進み、付加価値の高い農業が営まれる土壌として育つことが、県内の食料自給率を高める上で有効になると考えられる。

図表4 「おいしがうれしが」の取り組み事例

| 業態区分 | 内 容 |
|-----------|---|
| レストラン | 仰木の卵、牛乳、地野菜を使用した朝食を提供。 |
| レストラン | 県内野菜をコース料理の付け合わせに使用。おすめは、「大中トマト」とじゃがいものスープ。 |
| レストラン | A5ランクの近江牛はもちろん、吟味した食材を提供。 |
| レストラン | 旬の会席に「琵琶鱒(びわます)」「鮎」「鮎(ごり)」などを使用。 近江米とご一緒に「日野菜」のお漬物も提供。 |
| レストラン | 「鮎寿司煮物」「近江地鶏の永源寺みそ焼き」のほか、鮎寿司、うぐい寿司なども提供。 |
| レストラン | 滋賀県産の鮎、小あゆ、木の芽、米、青ネギ、水菜、たまごなどを提供。 |
| イタリア料理 | 県内の農、畜、水産物を使ったイタリア料理の提供。 |
| 喫茶軽食 | 石鍋ランチフェアを開催予定(石鍋を使って地元野菜を中心にオリジナルランチを提供)。 |
| 居酒屋 | ランチまたはディナータイムのコース等に滋賀県産のものを入れたメニューを提供。 |
| ちゃんこ料理 | 滋賀県産の野菜(一部を除く)を使ったちゃんこ鍋の提供。 |
| 旅館 | 地元食材を使用した料理プランの販売。 |
| 社員食堂 | 社員食堂で月1回(第3日曜日の前の金曜日)キャンペーンを実施。 |
| 社員食堂 | 毎月第3金曜日に滋賀県産の野菜を使った小鉢や主菜の付け合わせを提供。 |
| スーパーマーケット | 滋賀県近江八幡市の近郊生産者の野菜の拡販。 |
| スーパーマーケット | 野菜コーナーでは滋賀県甲賀市の原木栽培椎茸、畜産コーナーでは近江しゃも、デリカコーナーでは牛乳など、銘店コーナーではスイーツを中心にチラシなどで販売促進。 |
| スーパー等 | キャンペーンポスター、ロゴマークを利用し、滋賀県産農水産物などのPRや販売を実施(滋賀県産野菜、琵琶湖産鮎寿司、小鮎等佃煮、近江米、近江の茶、土山茶うどん、日野菜ドレッシングなど)。 |
| スーパー等 | 毎月第3日曜日と前日土曜日にチラシ等でロゴマークを活用して消費者へPR。 |
| 直売所 | お米の麺「近江米(まい)めん」登場キャンペーン。 |
| 直売所 | 「おうみんち」内のバイキングレストランで、地域食材をふんだんに使用した料理を提供。 |
| 直売所 | 高島市鶏川産の羽二重餅の団子が入った手作り「ぜんざい」の販売。 |
| 直売所 | あいうメロン祭りを開催(がらから抽選会、メロンバザーなどを予定)。 |
| 直売所 | おいしい地元産スイカの販売開始。地産地消の販売拠点を大幅増設中。 |
| 茶の小売店 | 朝宮茶「お茶摘み体験」と「紅茶づくり体験」の実施。無料。 |
| 茶の小売店 | 滋賀県産茶葉「朝宮茶、土山茶」の試飲と抹茶菓子の試食を実施。 |
| ゆば小売店 | 滋賀県産の大豆を使用した昔ながらの伝統製法による手作りの生ゆばと生ゆばつくだ煮を提供。 |
| とうふ販売店 | 大津市唐崎シーダー21にて滋賀県産大豆を100%使用した豆腐・豆腐加工品を試食販売。草津市店舗で毎日滋賀県産大豆を100%使用した豆腐を販売。 |
| 豆腐販売店 | 滋賀県産大豆100%と海水からとったにがりを使用した豆腐を販売(一目ぼれ豆腐、そぼろ豆腐)。 |
| 酒小売店 | ちらしなどでの販売促進(ロゴマークの使用)。家庭菜園(地元農家さんの農産物)の販売。 |
| 食料品卸売店 | 安曇川町産アドベリーを使ったアドベリープリンの販売。土山茶を使用したお茶プリンの販売。 |
| 食品小売店 | 魚富商店の佃煮(湖で取れる新鮮な鮎をたき上げています)の販売。 |
| 食品小売店 | キャンペーン商品の販売(日本料理店の料理長が焼き上げた琵琶湖産鮎の山椒煮)。 |
| 加工食品小売業 | 旬の食材、酢もろこ、小あゆ煮などを販売。 |
| 湖魚の小売店 | 琵琶湖産の小鮎を使用した佃煮を販売。 |
| 小売店 | 琵琶湖産固有種ニゴロブナの鮎寿司(天然・養殖)を年間通して販売(昔ながらのいやなにおいのしない鮎寿司を販売)。時無し大根の甘酢漬(三度漬物)を販売。 |
| 流通事業者 | 滋賀県産大豆を使用した豆腐、ゆば、味噌の販売。 |
| 加工事業者 | 近江米を100パーセント使用して作った煎餅の販売。 |

資料:滋賀県

魚のゆりかご水田プロジェクト

琵琶湖周辺の水田は、排水路を通じて琵琶湖とつながっていたことから、ニゴロブナやホンモロコなどの在来魚の産卵場(ゆりかご)として機能してきた。ところが、近年、区画整理や湖岸整備工事が進み、在来魚が琵琶湖と水田の間を往来することが困難になった。

そこで滋賀県は、在来魚が産卵・成育できる水田環境を取り戻そうと 2001 年から「魚のゆりかご水田プロジェクト」に取り組み、排水路の改修工事などを実施している。08 年3月現在、「魚のゆりかご水田」として再生されたのは県内で 18 地域の約 81ha で、ニゴロブナの稚魚の放流なども行われている。

ゆりかご水田は、エサが豊富で外来魚がいないため、稚魚生存率が約3割と高く、稚魚の成育に適した環境である。また、水田に魚がいることで子どもたちが米づくりに興味を持つことから、後継者育成という観点からも有効であると考えられる。さらに、この水田で栽培されたコメは「魚のゆりかご水田米」として売り出されており、農業振興にも活かされている。このプロジェクトは、人と自然とが共生できる「環境にやさしい農業」の実践事例といえるだろう。

企業の積極的な農業参入に期待

現在、農業の中核を担う人材は 70 歳以上の高齢者で、農業所得 100 万円未満の小規模な兼業農家が圧倒的多数を占めている。これは日本農業の事業採算性が他の産業に比べて低いため、本来家業を継ぐべき後継者が他の職業に就き、その収入により家計を支えている実態があるためと考えられる。

この現状を打開すべく、このほど改正農地法が成立した(今年 12 月施行予定)。これまでの所有者保護から農地の有効利用へと方針が転換され、企業の農業参入を促進する内容となっている点が注目される。今回の改正の具体的な内容としては、「企業が借りられる農地の規制を撤廃し優良農地の利用を可能とする」「借地期間の制限を 20 年から 50 年に延長する」「企業の農業生産法人への出資比率の上限を引き上げる」などとなっている。

今年4月の有効求人倍率が 0.37 倍と過去最低レベルとなっている滋賀県において、雇用創出は県内経済の回復に向けての大きな課題である。こうした中、企業の農業への参入が進めば、大きな雇用の受け皿となることだろう。また、「魚のゆりかご水田プロジェクト」のような環境にやさしい農業が広がることは、地球環境保全にも有益である。食料の安定確保と経済発展、そして環境保全に向けて、県内農業が大いに発展することに期待したい。

2009 年6月 30 日

(株)しがぎん経済文化センター
高橋 和也