

地域の農業に一人勝ちということはない。地域で生産者が連帯して取引先の要求に応え、共に成長できる事業組織を作らないと生き残れない。

一方で、奈良県南部の中山間地農業を守り充実させることを忘れては、我々の事業は続かないと思う。



農業生産法人有限会社王隠堂農園 代表

おう いん どう まさ み  
王 隠 堂 誠 海 氏

平成 24 年 6 月 26 日、農悠舎王隠堂にて

\* 「王隠堂」の名は、南北朝時代、都を逃れた後醍醐天皇一行をかくまった屋敷（王を隠した堂）として、天皇から授かったもの。誠海氏は 47 代目。

### ▶ 時代の要請に応じて仕組みを変革

— 産直との出会いはどのようなものでしたか。

昭和 50 年前後に父親の跡を継いで農業を始めました。今の事業を始めたきっかけは、消費者組織との出会いがあったからです。それは、今取引をしている生協さんの前身、それからもう一つは安全な農産物を作ろうとする人たちの組織でした。

そのころスーパーマーケットでも、既存の流通形態を無視して農産物の仕入れはできませんでした。そのスーパーマーケットから市場を介せず生産者から直接取引する「産直」をしないかという話があり、両親も支援してくれたこともあり産直に踏み切ることができたのです。

当時、みんなは農協に生産物を出して共同選果（生産者自らが選果作業に従事）して出荷すると

いう時代でした。だから自分が産直をすることは、ある意味、農協の仕組みから飛び出すということでした。

産直は柿と梅で始めました。梅は熟するのが早く、収穫したら翌日には出荷しないといけないものです。3日も置いておけません。黄色くなるし保存もきかない。それで産直の取引先とは、加工して出しても良いという契約をしたのです。今のように宅配便もなく、家で加工して出荷するかたちに徐々にしていったのです。

— 王隠堂農園を設立されたきっかけは？

昭和 56 年頃、取引先の需要に対する我々の供給可能量は 2 割にしかすぎませんでした。梅で言えば、6 月に収穫、出荷し始めたら 3 か月で終わりでした。

取引先の要求量に供給が追い付かず、ある時、他の農家を誘って出荷量を増やせないのなら、他の業者に変えざるをえないという話がありました。

また、それぞれの農家で荷造りをしたものを出荷する形でしたが、毎回クレームがありました。実は、出荷した梅干に少しずつ品質の違いがあったんです。もう一つ、店頭に出すなら保健所の許可も必要であることが判ったんです。

それで一か所で一斉に漬けて梅干作りをする機能を事業化しないと、取引を続けられないとも言われ、当時、田舎では人を束ねるのは難しいと固辞していたのですが、地域をまとめて生産者の共同組織を目指しました。



梅干しの天日干し場  
(五條市霊安寺町)

そして昭和 59 年に共同の加工場、出荷場として農業生産法人有限会社王隠堂農園を設立し、農業生産と加工事業を一緒にやりました。

—こちらで事業化をスタートされたのですね。

この湯塩<sup>ゆしお</sup>(五條市西吉野町)は、当時は道路が狭く大きなトラックが入りませんでした。また、その頃に、賀名生<sup>あのう</sup>の大水害で道が不通になり出荷できないという事態などもあり、いろいろ不都合があったんです。そこで、意を決し共同事業所を五條市中心地に近いところに移転したのです。最初に事業所の専従職員になったのが現在の株式会社パンドラファームグループの社長和田氏です。

専従職員がいて、加工や出荷作業もでき、そこに農業生産もできる一つの共同センターを運営し始めたわけです。生産者側にとっても選果・出荷作業をセンターに任せることで、畑を増やして生産に集中できるようになりました。

—棲み分けできる体制も整って、成長の足掛かりが出来たわけですね。

王隠堂農園の生産と組織事業を分離し、それが取引先や自分たちの仲間たちからも支持され、バブルの頃だったこともあり、社会と同様に右肩あがりでも事業も拡大しました。

組織を整え、紀伊半島全体へ拡大できる機能ができました。そして取引先の要請もあり、産直関係にあった生産者団体の大紀コープファーム、美吉野農園なども参画することとなり、地域の共同センターとして成長したのです。

—全国的に先駆けた動きだったのですか？

それは分からないが、取引先のニーズに応えることが出来たということです。

昭和 60 年頃、スーパーも生協も大きくなり、一気に広域の組織事業に変わりました。そのため全部一括して交渉できる窓口をもった産直組織を期待されたのです。

我々が地域の仕組みを作ったこと、センター機能を独立させたことで、品質管理、受発注作業、出荷管理を一元化でき、取引の煩雑さがなく合理的な機能を担保出来たことが理由だと思う。

一農家には産直のセンター機能は無かったので、その意味では我々は一步先行していたのかもしれないね。



## ▶ 紀伊半島から全国に展開

—紀伊半島のほか、九州から北海道まで活動エリアの広がりについてどのようにお考えですか？



自分たちが自立して地域を広げる。そして次の世代へ農業を引き継いでいくためには、紀伊半島に根ざしながらも地域から飛び出した生産者として共同事業・共同農場を広げていきたいと考えている。それは、奈良県だけでは、生産量に限界があるためなんです。

— エリアを広げないと対応できないわけですね。

その当時、作ったらいくらでも売れる時代だったので、取引先の成長に合わせるには、地域を広げない限り対応できなかったのです。

もう一つ、次世代の生産者を育てるためには、広い地域で志のある生産者同士がゆるやかな連帯を作ることが必要なんです。我々は7年前からそういう活動をしています。それが西日本の農業生産協同組合の連帯なのです。

次の農業の姿を考えると、生産者が連帯して生産基盤である畑もなるべく広い面積を持ち、そこでみんなで一緒に生産するようなことが次世代の農業のかたちかもしれないと思う。

でもね、我々は、この地域に根付いて永年農業をしてきたのです。だから、地域を拡大する一方で、やっぱりこの奈良県南部の中山間地農業を守りながら充実させることを忘れてたら、我々の事業

は続かないと思っている。

## ▶ 個食需要の増大に伴いカット野菜事業が成長

— 和歌山県の(株)オルトを設立された経緯は？

ある時、取引先から野菜を大阪のカットサラダ加工専門の会社に納品してほしいと言われたのです。その会社にも見学に行ったりもしました。

外部に製造委託したものを取引先に納品していたら、こちらの利益が無いわけなんです。そう取引先に言うと、王隠堂さんが自分でカット野菜工場をつくらどうかという話になりました。それが株式会社オルトのカット野菜事業をはじめたきっかけです。個食の時代に合うように、野菜をカットしてパック詰めする機能をもつことができたわけです。

— 売上が伸びているとお聞きしていますが。

カット野菜の売上は25億円位。まだまだ需要はあると思う。今の時代は、2~3人の家族で別々のものを食べる。

昔、我々が子どもの時代は、大根だったら大根ばかり食べさせられたものです。それでも納得して食べていたけれど、今の親も子どもたちも良い悪いは別にして、いろんなメニューを少しずつ

それぞれが食べる。それを料理するのにキャベツ一玉はいらないわけです。

カット野菜は、レストランチェーンの料理や老人介護の食事用として提供するなど、まだまだ伸びる余地がある。また、5~10℃で物流が出来るようになったこともカット野菜が伸びている一つの要因とも言える。



## ▶ 農業のあり方を社会に訴える

— こちらの古民家レストランとして料理を提供されるようになったきっかけは？

あるきっかけがあったんです。重要な取引先が来られたので、張り切って良いものを食べにそれなりのところへ連れて行きました。すると、その人は怒り出しましてね。

「お前、自分らの事業の社会性をどう思っている？ 農業していて海老5匹入っているものを食わして嬉しいか？ 地域の食糧のあり方を考えているのに、どうして自分たちの作っているものを食事として提供できる機能をもたないんだ」と。

それで、はっと気づかされたんです。自分たちの農業のあり方をちゃんと社会に訴えていかないと、日本の農業が本当に生き残れるかたちは無いのではないかということです。

その一年後に、自分たちが作った野菜を料理し出す古民家レストランを始めました。



「旬の野菜レストラン農悠舎王隠堂」の門。築160年の王隠堂邸宅をレストランとして開放している。



多彩な手づくり野菜料理を提供している。

— 1年中、野菜だけで料理を出すというのは大変だと思いますが。

そんなことはない。<sup>ふき</sup> 蔭でも朝から採ってきたものを炊くわけですが、栽培だったら市場に出せるが、自然界のものは形と太さが不ぞろいだから市場に出せない。しかし、炊いて料理したら十分市場性がある。

色んなものを作って、色んなものを地域の市場に出して、地元の人が食べていた時代のあり方が忘れられている。そういうものをちゃんと取り戻せば、自給力・自給率を高めることができると思う。

今の若い子たちは、食糧難は思いもつかないことだろうけれど、世界の1/3の人たちは飢えている。世界の農地は、毎年日本の面積ほどが減っており、特にアフリカ、中国は極端に減ってきている。アメリカでは、農薬規制があるから川の水は使わずバージン水の地下水をどんどん農業に使っている。だから穀倉地帯で地下水が出なくなったら、一挙に砂漠化してしまう。そうすると急激に世界が食糧難になると思う。

だから、日本の食糧自給率を50%に上げることが食糧政策の原点だと思う。地産地消を進めて自給率を高めるためにも、レストランなどを利用して地域の農業のあり方や野菜の料理の仕方、日本のむかしながらの良い食文化などを発信する機能を我々が持たないといけないと思うんです。

— 発信というか啓蒙というか。

そうです。それでこのレストランや畑などを使って農業体験を行っています。今日も地元の学校の子どもたちが農業体験と梅ジュース作りに来ているんですが、そういう体験から地元の農産物や環境のこと、農業をしている人の姿を見て、農業そのものを理解してもらうことが農業の社会性を高めることかなと考えているんです。

## ▶ 自立した農業生産者の連携促進を

— 奈良県農業の現状をどのように思いますか？



奈良県は、他府県の消費者や流通市場とのマッチングはある程度行われているが、県内の生産者同士の連帯ができていないことが一番悪いところだと思う。一緒に一つのを広げるとか、販売窓口を一本化するとか、県内の自立した農業生産者が出会える機会を設けてマッチングしていかないといけない。

だから、奈良県内の農産事業の価値を見出して、銀行が農業に参入するとか、コーディネートすることができたら、奈良県の農業にもチャンスはあるような気がする。私はそれを望んでいるんです。

また、奈良県の中央市場も今後の生き残りをかけていくのなら、我々生産者とのマッチングの中に自立した生産者たちも入れて、流通も含めた一つのかたちが作れたら、それは価値があると思う。奈良県では絶対重要だと思う。

大手の小売業へ販売するのなら、色んな人とコラボできるかたちを作って市場窓口を共同で持ち、一本にすることが大事だと思う。

また、紀伊半島の林業の崩壊を無視しては、農業はやっていけないと思う。この地域の林業を次の世代まで残していくためには、林業と農業と一緒にできることを模索していかないといけないと思っている。

——奈良県全体についての思いや期待をお聞かせいただけますか。

吉野川流域の経済は大きく疲弊していると思う。ここ五條市を含め、奈良県南部地域がもっと発展しなければならないと思うが、我々の力だけではどうにか出来るものではないので、奈良県全体で皆が考えていかないと、問題は解決には向かわないと思う。

——奈良県の人口は減少していますが。

経済が弱い。ここのニュータウンですら人口が減ってきている。五條市は今後どうなるかと思う。一番心配なのは、限界集落になった地域は、一挙にダメになり、連鎖して我々の事業もだめになるような気がする。我々も崖っぷちにいるような気

がする。

人の減少を食い止めるには、連帯するなど色々な方法があると思う。五條・吉野などこの地域を新たに再生して、若者が住み、若者がこれからを担うという機運ができた方がいいね。ITの環境整備をして奈良県内外のIT企業などに対して、本社機能として環境の良い五條を斡旋するとか、なんとか活性化出来たら持続すると思う。



### ▶農業がグローバル展開できる支援政策を

——TPP（環太平洋戦略的経済連携協定）への加盟の是非が話題になっていますが、日本の農業はどうあるべきだとお考えですか？

今のままならTPPへの参加は反対です。日本ではトマトやナスなどは、ハウスで作る施設園芸なのでコストがかかる。一方、欧米は施設で作らないからコストがかからず農産物の価格は安い。ちなみに、米は日本では年に一回しか収穫できないが、ベトナムやタイでは誰が作っても3回収穫できる。

要するに、気候にあった農産物を作ったら、低コストになり低価格で売れるということ。自由貿易にしたら良いという声もあるが、日本の農業の勝てる場所は無い。

— 農産物を輸出している生産者は TPP を歓迎しているようですが。

一個 1,000 円のリンゴ、一個 300 円のイチゴを買う人もいますが、そういう現象は絶対に続かないと思う。ハイクオリティ品だけでは、食べ物として成り立つことはないと思う。

銀座の老舗果物店のようにハイクオリティの果物を富裕層にだけ販売するようなことだけでは、市場性は有るとは言えない。そう長くは続かない。

— 売れてもごく一部の農産物だけですね。

TPP に何が何でも反対ということではない。例えば、政府は海外へ進出する大手企業を支援する。

もちろん、我々も日本の工業が発展することは望むところだが、どうして農業にそういう支援をしていかないのか。たとえば、日本人がトマトの一番作りやすい土地に行ってトマトを作って、逆に日本へ輸入することが出来る。そうしたら日本人の嗜好にあった良いトマトを低コストで作れ、低価格で売ることが出来るわけです。

— 広い意味での適地適作というか、関税なしで日本に持ち込めるわけですね。



日本の食糧自給コスト面も含めて支えることができる。日本人が日本の農業技術をちゃんと活かせるような基盤整備ができるのなら、TPP はひょっとしたら良いかもしれないね。日本人が海外に行って日本人の農園として農業をやるようなことができたら、一概に反対ばかりじゃないけれど。

海外で農業をやろうとする人たちを募って、国が支援するなら新たな農業政策としての価値もあると思う。

それから、今の日本人は、国産原料にこだわると言いながら、実は、外食産業や製品の一部に外国産が入っていても意識していない。スイスやドイツでは、自国でできるものは 100% 自国のものを食べるという意識が消費者に根付いている。

日本人が本当に日本の農産物、食糧を大事にしていこう、米など根幹に関わるものは、みんな国産のものを利用する意識ができれば、日本の農業も TPP に対抗できるかもしれない。

— フランス・ドイツは農業大国ですね。

すごいことだと思う。夏場は自給率 200% というくらいに無茶苦茶生産できるから、夏場のもは半分輸出する。でも冬場は何も生産できないから、全部輸入品で賄っている。すごいことに、徹底的に品質管理をして、安定した消費を法的に管理しているわけです。

ヨーロッパのような仕組みが日本の食糧にも導入出来たら、TPP はあまり問題にはならないが、今のままの仕組みだったら負けてしまうと思う。

— 最後に県内の農業生産者や若手後継者の方に対するメッセージをいただけますか。

今は子どもの自主性を重視していて、「何も言わずに跡を継げ！」みたいなことはない。農業で親の跡を継ぐというのが一番難しいように思う。

今、我々がそれを出来るかテストしている最中だから判らないが、社会的

事業者として認知されて農業をやっている子どもたちがいたら本当にすごいことだと思うけどね。

事業としての形をつくりあげている人たちはいる。畜産と花はもう間違いなしに事業化できている。耕種農業と言われる一般的な農業を事業化できる子どもたちがいるなら、やはり社会がその自立をちゃんと支援してあげることが必要だと思う。

親の跡を継げというだけでなく、集約農業の中で次の世代に農地利用を促して行くならば育てることができるように思う。今のままで、「跡を継げ！」みたいなことは、なかなか難しいと思う。

—そういうことから言えば、グループ化、法人化は大切ですね。安定した職業に就けるといえるか。

今は農業だけが大変だということでもない。若い人たちは、農業の仕事に就いても、サラリーマンになっても、どちらも大変と思う。

農業をやりたいという人たちがそれぞれの地域での仕組みの違いを認識しあい、連帯して事業を行っていく仕組みが今の若者で出来たらいいと思う。

農業は小さい所からコツコツとやるしかない。企業なら、これが行けると思えば1か月で立ち上げたり、ダメだと思ったら別のものに変えたり短い期間で判断して挑戦出来る。一方、農業はそうはいかない。

ただ、農業の事業リスクは、一定の規模を超えない限りそう高くはない。そういう意味では10年くらい穏やかに取り組んでも充分間に合うような気がする。

もう一つは、奈良県の農業者も外国へ行って生産しようという人がなぜいないのかと思う。企業がグローバル展開しているみたいに、農業もグローバル展開していかないといけない。そういう気持ちの人がいれば、その人たちを是非支援したいと思っている。

## ●プロフィール おう いん どう まさ み 王隠堂 誠海 氏

### ■主な経歴

1949年五條市西吉野町生まれ、近畿大学農学部卒業。生産者と消費者との提携産直を始め、農業の企業型経営、共同加工出荷システムの確立、カット野菜生産など新たな農業経営に先進的に取り組んでいる。2012年農林水産省より、農林漁業者の身近に存在する先導的な6次産業化の実践者として「ボランティア・プランナー」に任命される。

- ・有限会社王隠堂農園 代表取締役  
(地域の生産者の共同組織)  
奈良県五條市霊安寺町良峯 1554
- ・農業生産法人有限会社御浜天地 代表取締役  
(梅・かんきつ類等の農業生産)
- ・株式会社オルト 代表取締役  
(カット野菜の生産販売)
- ・株式会社パンドラファームグループ 取締役  
(地域生産者の共同加工センター)
- ・紀伊半島農業生産協同組合(西日本各地の農業生産者連合体の協同窓口) 組合長・理事を兼ねる。
- ・農業生産法人農悠舎 代表取締役  
(市民参加型地域づくりをめざした事業推進)

### ■座右の銘、好きな言葉

身土不二しんとふじ(人間の身体と土地は切り離せない関係にあり、その土地でその季節に採れたものを食べるのが健康に良い)

### ■大事にしていること

家族、健康、地域生産者、食の安全と環境

### ■趣味

農業、ゴルフ、散歩

### ■好きな食べ物

柿、梅

### ■私のストレス発散法

散歩

### ■奈良県内で一番好きな場所(よく訪問される場所等)

吉野

(聞き手・文責：島田清彦)