

新しい農協は「」が違う!
エクセレント農協探訪記⑥

福井県 大野市農協

〒912 福井県大野市中狭町1301

☎ 0779(65)1250

11月から施行された新食糧法。米の生産と流通が大幅に自由化され、これからは生産者と農協の手腕が試されることになる。美味しい米がとれる優良産地ではチャンス到来と期待をふくらます組合長も多い。流通業者の間で福井県のAランク産地と評価高い、福井県大野市農協の大葦原登組合長もその一人だ。

大野市農協は、福井市から九頭竜川を上流に沿って越美北線で約50分の距離にある。福井市の中心部を九頭竜川と真名川の一級河川が流れ、東南に両白山地が屏風のように立ちはだかり、西北には800m級の山が取り囲む盆地である。美味しい米がとれる条件が揃っている。知り合いの米業者に聞いて、「あそこは福井県内でも屈指のAランク産地だよ」と太鼓判を押していた。その評価を聞いてとつさに新潟県内で同じくAランクにノミ不トされてる南魚沼郡のことを思い出した。「さぞかしヤミ業者もたくさんいて農協は米を集めるために四苦八苦しているだろうな」と。

大葦原登組合長に、「ここは自由米（ヤミ米）業者が米を集めて農協は大変でしょう」と、いきなり不躾な質問を

投げかけてみた。大葦原組合長は、「ヤミに出す農家はないよ。集荷率はいつも100%だ」と、こともなげに答えてくれた。南魚沼郡でも優良米産地の農協は、自由米業者との間で集荷をめぐつて激しいせめぎ合いを繰り広げている。それに比べ、ここではそんな悩みは単なる取り越し苦労のようである。大葦原組合長に理由を聞いてみた。

「一つはね、地理的な条件があるな。

県内でも北部にはね、商系の集荷業者もいるようだし、県外の自由米業者も米を集めにくるようだが、ここでは業者もいなければ、外部から業者が入ってくることもないんだ。以前、業者に聞いたことがあるんだが、大野まで米を集めようとパンクするからだ。品質面でも厳しいチエックがある。水分は主食用は14.5%，酒米用は15%。糊入り調整も主食の網目が1・85mm、酒米用は2mmに統一している。他の農協では、新食糧法になつて品質管理に気づき始めたというのに、大野市農協ではすでに実践済みだ。

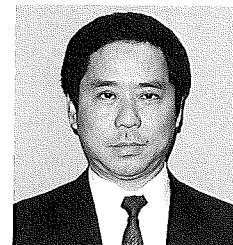
系統集荷100%

徹底した品質管理で 酒造メーカーから产地指定

職員が丹念に集荷

農協の努力も見逃せない。大野市農協が集めるのは約17万t。うち7万俵が玄米でカントリー・エレベータ（約5000t）へ。残り10万tは精米で農協倉庫へ運ばれる。よその農協では類例がない集荷形態を大野市農協で採用している。よその農協では、農家が直接カントリーに米を持ち込むようにしているのに対し、農協職員が農家の庭先を回つて一軒ずつ米を集めていること。ここが大きな違いのようだ。

その集荷も農協が作つたスケジュールで進行する。一度に米を集荷すると施設がパンクするからだ。品質面でも厳しいチエックがある。水分は主食用は14.5%，酒米用は15%。糊入り調整も主食の網目が1・85mm、酒米用は2mmに統一している。他の農協では、新食糧法になつて品質管理に気づき始めたというのに、大野市農協ではすでに実践済みだ。



農業評論家
土門 剛

どもんたけし／1947年（昭和22）、大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。主な著書に、94年1月「農林中金の憂鬱」（日経ファイナンシャル94）、93年10月「市場解放決断の日」（日本経済新聞）、92年11月「農協が倒産する日」（東洋経済新報社）、「穀物メジャー」（共著／家の光協会）、「東京をどうする、日本をどうする」（通産省八幡和男氏と共に著／講談社）、などがある。農業や農協問題で規制緩和と国際化の視点からの論文多数。“中央公論”94年3月号「省益に走った農水官僚の100日」、「This Is 読売」94年3月号「食管死守で焼け太る農水官僚」、94年7月18日号「懸案見送られた食管改革」、エコノミスト94年8月30日号「食管制度のあり方にに関する調査懇談会」、大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」の各委員歴任。

「他の農協のことは分かりませんが、私どもの農協では、カントリーに出す米は少々手抜きでも構わない、なんていう横着な農家の米は一粒も出荷させません。カントリーに出す米だからこそ、きちんとした作り方をして欲しいと組合員さんに指導しているよ」

その指導方法もユニークだ。「カントリー利用田」の看板を圃場に立てていることだ。看板一枚で手抜きの米作りを追放できるのは、優良工場の品質管理体制と相通じるものがある。それだけ米生産農家のモラルが高いのだろう。農協職員は農家にハッキリいう。「捨て作りのような米をカントリーに出せば、他の農家さんが困ります」と。それで組合長に、「看板一枚で品質が揃うのは驚きですね」と尋ねたら、「こここの人はね県内でも温厚で篤実な性格ですから。看板一枚でもきちんと守ってくれます」という返事が組合長から戻ってきた。

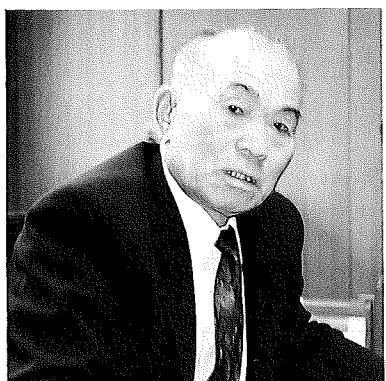
カントリーに出さない米も品質管理は厳しい。約100万俵の米がそつだ。この米は、農家の自主検査をさせてから、集荷後に農協の大型選別機で商品に仕上げる。自主検査は、一等米で主食用が80%、二等米60%、酒米は二等米が80%、三等米70%という具合だ。農協施設での選別は一俵300円の費用がかかる。出荷はバラでも雑袋でも何でも可能ということだ。農協の説明では個人で選別機を所有すれば大きな負担になる。それなら農協で選別してもらつた方がプラスだということ。計算が成り立ち、農家もそれを納得している。中には選別機を自前で揃え

る農家もないではないが、農協の話では、その農家は自由米業者に売るのはではなく、自分で最終商品に作り上げたいという「こだわり」があるからだというのだ。これだけ厳しい品質検査を実施するのには、品質を揃えないと、高く売れないという組合長の信念に基づくものだ。

裏切られた新食糧法施行

11月から施行された新食糧法に大葦原組合長は大きな期待を弾ませていた。これまでの品質管理の努力がようやく報われるとの気持ちがあつたからだ。もう一つの理由は、「あれだけ組合員農家さんも、農協職員も頑張っているのに、買取価格は同じでは組合員さんに申し訳ない」という事情もあつたのだ。それでなくとも、組合員は農協のやり方に協力的だつた。販売ルートが多様化され、大葦原組合長は高く売ることができるチャンス到来と判断したのだ。

その期待も政省令が明らかになるにつれ、大葦原組合長の期待は急にしまんでしまった感がある。生産調整も一律減反組合長から戻ってきた。



▲ 大葦原組合長

灘と伏見の酒造会社から産地指定

大葦原組合長が、こう考える背景にはだつた。販売ルートが多様化され、大葦原組合長は高く売ることができるチャンス到来と判断したのだ。

大野市農業の特色を新食糧法で活かそうと思っていたら、いきなり出鼻をくじかれてしまつた。ようやくスタート台にいたら競争中止を告げられたようなものである。

それはさておいて販売面で大葦原組合長のヒットがある。早くから主食用だけに目を奪われず酒米にも力を入れてきたことが、主食用米が下がり始めた最近になつてようやく効果を發揮してきたのだ。作付面積3000haのうち、1130haは酒米にあてている。当初は、酒米は主食用より割安だった酒米の生産に組合内部でも異論はあつた。最近では酒米の値段は、純米酒ブームを反映して値上がり、ほぼコシヒカリ並みになつた。

大野市の若者は車で50分の距離の福井市へ兼業に出かけることが可能だ。ご多聞に漏れず農業後継者不足で高齢化が進んでいる。

から手上げ方式になり、売ることも買うことも原則自由になつたはずの新食糧法が、政省令で新法の中身が骨抜きにされてしまった。組合長が気に食わないのは、これがだけ厳しい品質検査を実施するの調整は元の一律減反制度と同じ仕組みに大幅に軌道修正されたことだ。大葦原組合長は、

行中。大野市の農業にとつても問題は深刻になりつつある。ここでは滋賀県や新潟県などで見られるように、大規模生産者が作業受託する基盤はない。大半が1ha程度の零細規模農家であるからだ。そこで大葦原組合長は、数年前に一つの手を打つておいた。兼業農家の農作業を請け負う農業法人の「大野市総合農場」を設立したことだ。中核農家が一人50haずつ出資。現在では65haの作業を受託している。年間収入も税込みで700万円の手取りを確保できるようにした。大葦原組合長によれば、「これぐらい出されないと若者は農業に定着してくれない」と言うことだが、悩みもある。米の値段が下がり始め農場の採算をとるのが難しかな