

特集

# 伝言ゲーム 人間の食文化

前の人から「よく聞く事」と次の人に「正確に伝える」事です。  
さあ、ご一緒に「食」関連業界の伝言ゲームに参加しましょう…。

話し手：辻純朗氏（通産省北海道通商産業局）・金子隆氏（㈱函館酪農公社）・松丸正明氏（伊藤忠商事株）・武内智氏（㈱平成フードサービス）・庄司昭夫氏（㈱アレフ）  
聞き手：編集部（昆吉則、後藤芳博）

何を共有すべきか

食べる人のために、  
食べる人、売る人

伝言が無事に伝わっているか否かを気にする前に、あれ、

自分は一体何を伝言していたのだろうか…？という人も

いるかも知れません。

その人は、実は「食」関連業界の伝言ゲームは表と裏の2種類ある事に気がついていないに違いありません。

「裏」の伝言ゲームは「食べもの」を食べる人からスタートして、次に「食べもの」を調理する人、その後に「食べもの」を売る人、その次の次ぎに「食べもの」を運ぶ人、そして、最後に「食べもの」を作る人です。

「表」の伝言ゲームで聞こえるのは「作る人」の声で、「裏」の伝言ゲームで聞こえるのは「食べる人」の声です。また、聞こえてくるのは耳障りの良い声ばかりではないかも知れませんが、聞いてみる価値はあるかもしれません。

でも、まずはその伝言ゲームに参加する必要があります。

参加資格は「参加する意志」のある方なら誰でもOKです。  
そして、伝言ゲームで勝利をおさめる「ツ」はただ一つです。

「伝言ゲーム」というのをご存知でしょうか…？ある言葉を、一人づつ順番に耳元で囁き、最後の人に伝わった時の精度を競うゲームです。これが単純ですが意外と難しいゲームなのです。スタート時は「隣のおばあちゃんが風邪ひいて寝込んでしまった！」なんて文章が最後の人が聞いたのは「隣のババアが癌で死んじゃった！」など、どんな結果になってしまったりする事があります。さて、「食べもの」の関連業界の伝言ゲームは一体どうなっているのでしょうか…？

「食べもの」を作る人からスタートして、次に「食べもの」を運ぶ人、その次に売る人 その次の次に調理する人、

そして、最後に「食べもの」を食べる人です。

# 売る人、**調理する人** ◀◀特集

# 川上→川下の壁も、役所の壁も 越えてしまえば未来が見える！

## 【食】関連産業の実態調査の結果は？

後藤… とりわけ北海道の場合は、産業構造自体が「食」関連産業のウェイトが高いわけで、他の地域よりも食材生産部門である「川上」と、食材加工部門である「川中」と、食材提供部門である「川下」との関係を重要視せざるを得ない立場にあるからこそ、敢えて、農水省ではなく、通産省の組みを知りたいと思ったのです。通産省だからこそ可能な、農業界へのアプローチという事も含めてお聞きしたいのですが…。

辻… 平成9年度に、通産局として「食」の生産現場から最終消費に至るまでの、実態を調査しました。

特に、道内の主要産品ということで、「ジャガイモ」「サケ」「乳製品」の、この3品が実際に生産現場から加工されて、流通されるまでのような経路になっているのかということを徹底的に調査し問題点と課題を抽出したんです。

何でこんな調査を行ったかというと、通産局の食に対する問題認識として、「川上→川下」のそれぞれの立場で問題を抱えて対応しているけれど実はこの3つの部門の

繋がりは薄いんじゃないだろうかと…。

もしかすると道内の食関連産業の競争力を強めていく場合、この繋がりを強めていくことが、重要なのではないだろうかということが、重要なのではないだろうかという問題認識から始まつたんです。

ところが残念ながら我々通産省としては、食材加工部門の方とは若干のおつきあいがあるのですが、それ以外の部門の方々とは、殆どおつきあいがないんです。

じゃあ、具体的にどうなの?というわけで、調べてみるとやはり、「川上→川下」の繋がりは、上手くいっていないということが解つたわけです。

その事が全て悪いと言つているわけではないんですが、もう少し工夫をする余地があるのではないかと、特に、端的に言つて北海道の主要食品産品の競争力を強化するためには「系統流通」を見直す必要があるという結論でした。

その事を6月の15日にプレス発表させていただいたんですけど…。

後藤… えっ、その反発は？。

辻… ええ、ちょっときました。(笑)

別に、系統流通が悪いと言つているわけで

はないんです。

ただ、今までは非常に大きな役割を果たしてきたけれども、系統が非常に大きくなりすぎて、小回りが利かないようになつているけど、昔のように巨艦で広い海を渡つて、時代じゃなくなつてきてますよ…。

という事をメッセージとして出させていたいたわけです。

後は、消費者から非常に遠い生産者が、消費者ニーズに応えようとして、例えば、安易に「有機農業」に転換しようと/orするんだけれど、実は消費者ニーズをよく理解していないから、それが裏目になつたりしているケースがあつたりもしていました。

食肉業界は特に近年、0→157がらみで、衛生管理に非常に気を使っていますが、如何に工場内で充分な衛生管理をして、運んでくる途中に肉と肉が触れ合つてしまつたり、人が触れる機会が多くては意味がありませんので、それを改善する事が非常に重要なテーマだつたんです。

それで、吊るしておくのが一番良い方法だとわかつてゐんなら、吊るしたままトレーラーで運んでしまおうということになつたんです。

そこで、我々通産省としては、まずはこの研究開発を支援しようという事での取組みを始めました。

後藤… 例えばどんな研究ですか。

辻… 「コスト削減に向けて共同で技術開

発を進めた事例」ということで、肉屋さんの事例ですが、牛の半身を運ぶ時に、通常であればトラックに平積みして運ぶんです。が、これは品質的にも衛生的にも良くないんです。

しかし現実的には、倉庫に吊るしてある状態から、トラックに積む時には、人が運んで「ドサツ」と平積みしてしまつているんです。

食肉業界は特に近年、0→157がらみで、衛生管理に非常に気を使っていますが、如何に工場内で充分な衛生管理をして、運んでくる途中に肉と肉が触れ合つてしまつたり、人が触れる機会が多くては意味がありませんので、それを改善する事が非常に重要なテーマだつたんです。

それで、吊るしておくのが一番良い方法だとわかつてゐんなら、吊るしたままトレーラーで運んでしまおうということになつたんです。

そこで、肉屋さんと機械加工会社と、車体改造やコンテナ車を作つてゐる会社などの異業種の会社が、4社ほど集つて、通産省の補助金で「ミートトレーラー」というものを開発したんです。

開発は結構大変だったようでしたが、各社、その分野ならではの技術を駆使して見事完成させたわけです。

後藤… これがとても良いです。衛生管理面

〈食べる人のために、何を共有すべきか〉

# 作る人、運ぶ人、

通産省北海道通商産業局 食関連産業係長

辻 純朗 氏



そんなわけで、通産省で「川上」と「川下」を結び付けるような仕組みが作れないのかな…なんて思うんですが。

辻…そこまでの力はまだないかもしれません。我々の「食関連産業政策室」というのは去年の7月に設置されたばかりですが、これも大変評価されています。

## 通産省の役割

後藤…近年、外食産業などが熱心に産直などの市場外流通に取組んでいますが、確かにある面で画期的なかも知れませんけど、当然の事ですが、悲しいかな所詮は自分達だけの都合だけなんです。

野菜のサイズが大・中・小あるとすれば、「ウチは中だけでいいです、大・小はありません」と、こう言わってしまうと生産側としては、困るわけです。そして結局は市場流通に頼らざるを得ないわけです。ところが、かたやコンビニなどでは「惣菜」だと思ふんです。大だけを購入しているわけです。つまり、情報の量と、それが行き交う交差点の場が少ないわけです。

通産省の役割

農水省や厚生省が出来ない場合でも、通産省だつたら出来る事があるかも知れないと思つてます。

農水省や厚生省が出来ない場合でも、通産省だつたら出来る事があるかも知れないと思つてます。

後藤…私が通産省に期待している事が幾つかあります。  
一つは乳製品のハードとソフトについてです。生産現場で「いいチーズを作りたいな」と思つたら、自らヨーロッパに行き、プラントを見付けて輸入しなければならないというものが、現在の現状です。

チーズでも数百種類近くありますから、他人の領分に入つていくのが好きですから。(笑)だから、霞が関で嫌われるわけですね。(笑)

農水省や厚生省が出来ない場合でも、通産省だつたら出来る事があるかも知れないと思つてます。

法的な問題はありますが、各市町村のオーナーもそれぞれ違うし、技術的にも衛生管理や発酵管理などで、かなりのソフトが必要になってしまいます。

リジナルチーズを、地ビールのように同時に多発的に生む事が出来るのは…と思つています。地ビールのように、自然淘汰される所もあるでしょうが、低迷する酪農界に活路を見いだすという事では意味あることだと思います。

農業も同じ事だと思つてます。これまで農協に出荷すれば、必ず売つてくれるとは農協に出荷すれば、必ず売つてくれるといふ状況に狎れ過ぎていたと思うんです。

でも、これからは生産者自身が経営者のセンスを磨く必要があるんじゃないでしょうか?。そういった生産者の方であれば通産省はいつでも喜んでWELCOMEです。

通産省に期待する事

場の人には沢山会つて、話を聞く中から、少しずつですけど「川上」「川下」の良い関係を作っていくヒントが生まれるんじゃないかな…。そういう仕事をしていかなくてはいけないと思っています。

そして、通産省らしく、その事を「インターネット上でドンドン情報公開していく」と個人的には思つています。

正直言つて、北海道の人は品質については無頓着ではないかと思いますよ。輸入「タマネギ」が増える理由は、殆ど人が価格が安いからだつて思つているようですが、それだけではありません。

「タマネギ」を大量購入している某外食メーカーに「なぜ北海道産じゃダメなのか?」と訊ねたら『品質が悪い』って言うんですよ。

実はそのメーカーは産地毎の栄養価の分析をしており、以前はポストハーベストの事もあり、敬遠していた輸入品も、測定してみると北海道産より品質は全然良いつて言つんですよ。

でも、もし北海道産の品質が良ければ、価格が20%高くても購入してもいいと言つてました。

辻…なるほど。大量に作つているから品質が少々落ちてもいいっていう話じゃないですかね。工業製品にしたて大量生産していくも、その品質をどういうふうに管理するかという手法はもう確立されているわけだし…。

農業も同じ事だと思つてます。これまで農協に出荷すれば、必ず売つてくれるといふ状況に狎れ過ぎていたと思うんです。

でも、これからは生産者自身が経営者のセンスを磨く必要があるんじゃないでしょうか?。そういった生産者の方であれば通産省はいつでも喜んでWELCOMEです。

生産者だけではなく、農業関連企業にも

# 売る人、 調理する人

特集

## 大切なのは、高品質の商品を 誤魔化さずに生産すること

### 「創業と直売を始めた理由」

金子… ウチの会社は、私たち酪農家達で作った会社なんですよ。創業のキッカケは、北海道で生産された牛乳の価値が全て同じ価格なのはおかしいじゃないかと思つたわけです。北海道と一口に言つても、道東や道北のような大規模産地もあれば函館のように小規模な産地もあるわけですし、生産と輸送のコストも違うのに何で同じ価格でなければならないのか…?と。それで昭和48年、たった4人で会社を作つて、スタートし今では70人になりました。お蔭様で離農する農家は一軒もなく、他からウチに来た農家も、販売を伸ばさせていただいてます。

しかし、創業当初は大変な苦労の連続でした。結局、私達に牛乳を出荷するという事は、即ち「ホクレン」さんを離れる事です。地元では大問題になりました。今だから笑い話ですが、わざわざホクレンさんからウチに人がやってきて、「どうせ3ヶ月で廃業するのだから今ならプラントごと買入れるから今すぐ止めなさい」と言い、農家には『融資を打

ち切る』とか言う話が来たわけです。また、府県に売りに行つた時もそうですね。オーブン1ヶ月前に販売をOKしてくれていた30軒くらいの店全てが突然「ノーワー」と言つてきたんです。

その理由は既存のメーカーからの圧力で、もし、函館牛乳のものを扱うんだつたら、『アイスクリーム入れないよ』とか、『看板下ろすよ』とか脅かされたらいいんですよ。突然、売る方法が無くなつてしまい考えついた苦肉の策が、結局移動販売だつたんです。今同じような直売がありますが、元祖はウチなんです。

### 品質に対しのこだわり

後藤… 函館牛乳さんのヒットの大きな要因として「品質」という事が少なかったと思いますが…

金子… ウチは生産者に対しては、とても厳しい目でお付合いをさせてもらつてますよ。しかし、他のメーカーと根本的に違うところは、『美味しい牛乳は、高く買う』という点です。こうゆう考え方でやつている所は他にはないと思います。

本来、同じ牛乳でもバターの原料と飲

用乳に求められる「品質」は別物のはず

が、実際は区別はありません。メーカーがバター用に求めるのは、たんぱく質や

脂肪の質よりも、バターがたくさん取れ

る、脂肪分が多い牛乳です。であれば農

家の目標もそれだけになつてしまします

から、牛の育種や飼のやり方などの全て

がそういう方向になり、牛乳の「品質」

の事が等閑視されます。日本中の牛乳が

全てそういう基準だったのでウチでは、

飲用の「品質」に取組んできたのです。

まず初めは、「おいしい牛乳」「お客様

の求める牛乳」って何だろうと色々調べていきました。牛乳のおいしさには

様々な要因がありますが、日本の牛乳は海外の牛乳と比べると「カルシウム」が少ないという特性があることに気付いたのです。その理由は草地に「カルシウム」

が不足しているからであり、日本の土壤

が火山灰の酸性土壤だからです。しかし

消費者は牛乳に対して良質なカルシウム

を摂る飲物としての期待を持っている。

それで、草地の「カルシウム」のこと

を真剣に考えようということになり、そ

れから毎年、きちんととした量の土壌改良

材を撒いてもらうようにしたんです。ま

た、カルシウムの品質にこだわるならば、おいしさに関わる脂肪の比率や質、鮮度などにも独自の規格を作り、殺菌方法は

低温殺菌、さらに牧草への農薬散布を止め、乳牛へのホルモン剤や抗生素質などの使用も出来る限り少なくしようと…。

そして、このようないい牛乳の品質への取組みを生産者も一緒に考え、取組んだ結果が、最終的に消費者の方々の反応に繋がつたのだと思います…。

### 誤魔化しは続かない…

金子… 牛乳というのは非常に正直な商品で一切誤魔化す事が出来ないです。

酪農は事業ですから儲からなくてはならない。でも目先の経済性の事だけを考え

ていていいのかという疑問があります。

現実に、売れるからといって、牛乳に

色や匂いや、味を付け足して低品質の牛

乳を販売しているわけですが、そんな誤魔化しをする商品ではないはずなんです

牛乳というのは。

もつと素朴で正直でなければいけない商品で、それを扱う人間も正直で、良心的でなければ味も微妙に変わってしまうんです。確かに合理化して行けば、飼養管理や、機械化に強い、経営力のある酪農家が勝ち残るでしょう。しかし、大切な事はそれだけではないと思います。

私は酪農というのは永遠に作り続ける

〈食べる人のために、何を共有すべきか〉

# 作る人、運ぶ人、

株式会社函館酪農公社 代表取締役

金子 隆氏



の農業の衰退の原因とい  
う事でしょうか?

金子・率直な考え方とし  
ては、日本の農業は、本

当に将来があるのかとい  
うような状態だという気  
がします。

10年、20年のうちに必  
ず、「あの時の政策は失敗  
だった、そんな中であな  
た達が農業を守ってくれ  
て良かった」といわれる  
時期が来ると思って今ま

で良かつた」といわれる  
ところがやる部分では誤魔化しが出来ま  
すが、「土」や「牛」などの自然に頼る  
部分では誤魔化しは出来ないんです。

から、「土」に対しても「牛」に対しても誤  
魔化す事が出来ないはずなんです。  
人間がやる部分では誤魔化しが出来ま  
すが、「土」や「牛」などの自然に頼る  
部分では誤魔化しは出来ないんです。  
かつて、自分が生産者だった時に、自  
分の農協であるにも関わらず、農協を騙  
して売る生産者がいました。農協も質が  
悪いのを知つていて、商人を騙して売つ  
てしまふということがありました。

それを農協の売り方が良いといって、  
もとはやされたりしていた時期もあつた  
けれど、そんな誤魔化しをして結局はダメ  
になってしまった…。誤魔化しをしない  
ようにしなければ、それを作り続ける事  
も、売り続ける事も出来なくなるのです。  
後藤…それが忘れ去られた結果が現在

な人や企業は長続きしないと思います。  
わき目をふらずに…

後藤・農家の方にメッセージがあります  
か。

金子・正直なところ、農業には政治力  
が必要だと思いますが、個人としてはは  
にかく、「土」も含め、誤魔化しのない  
事をやって行く事が大切だと思います。

コストを安くするために、邪道なことを  
やつたら絶対ダメですよ。

それと、極端な話かも知れませんが、  
「食うもの」をもつと大事にしなければ  
いけないんじやないかなと思うんです。

食糧問題として農業を考えた場合、狭  
い国土の中で、グリーンツーリズムのよ  
うな事をやっている余裕などないんじや  
ないかなと思うんです。

つまり、何が一番大事かというと、酪  
農なら牛乳、農業全体で言えば、自分が  
生産する事の本質をつかんで、それを忠  
実に守り続ける事だと思います。ウチ  
でも「直売所」があつて、多い月で1万

5千人もお客様が来ますが、これは本業  
ではなく、あくまでも地元の観光産業へ  
の貢献の為です。食糧を生産する者の立  
場から言うと、専業だけをわき目を振ら  
ずする方がいんじやないかと思います。

そことの根本的な部分を考えなければいけ  
ないと思うんです。

農業の名を借りて、一時しのぎをして

いる人や企業もあると思いますが、そん

金子・そうなんですよ。生産者はまず  
本当に良いものを真剣になつて作るとい  
う事が基本だと思うんです。後はそれを  
本当に良いパートナーが売るという仕組  
みを作れば良い。

我々も色々なことがあったから、自分  
たちで売る事を始めましたが、本当は農  
協が、自分たちの生産したものを持て  
るとなれば良かつたと思います。私は地  
域にとって農協というのは絶対大事なも  
のだと思つているんです。ウチでは土壤  
改良材や餌などは農協から入れていま  
す。基本的に牛乳以外は一切扱わないよ  
うにしているんですよ、意識的にね。

必要な物はすべて、ウチで生産者の分  
を見積もつて農協に注文し、農協から入  
れるようにしています。

生産者の中には全てウチで仕切つてほ  
しいという方もいます。勿論、それらの  
売上だけでもかなりの金額になります  
が、ウチは牛乳以外には一切やるつもり  
はありません。

生産者は生産が基本である事を忘れない  
い為にも敢えて社名に「株式会社函館牛  
乳公社」というように「公社」という名  
を残したんです。だから、ウチでは、生  
産者にはとても厳しくして、どこまでも  
絶対に自信の持てる品質の牛乳を作らせ  
る使命があると思っています。

この事は全ての農産物に共通する事だ  
と思いますね。

後藤…まずは本業で飯を食えるように  
なれと言つことですね。

後藤…それが忘れ去られた結果が現在

# 売る人、 調理する人 特集

## 日本農業が生き残るための 新たな物流とは

向があるにもかかわらず海外からの農産物輸入が増えるのは、そもそもその国内農業が衰退しているからです。むしろ消費者のニーズと対面する小売業や外食業などの調達の要求に答えるためには海外に頼らざるを得ないということでしようし、基本的には、需要があり供給可能性を持つ生産地があるとすればそこに取引が生まれるのはあたりまえの経済の原則であるともいえます。この間、伊藤忠さんが海外農産物の扱いに加えて、国内農産物の安定的供給にたいして本格的に取り組みはじめたと聞いていますが、それが我が国が国を硬直した農産物流通に一つの展開方向をもたらす改革につながるのではないかと期待もあります。生産者や産地業者、あるいは消費者と直接顔を合せる小売業や外食業の立場でもない中間業者た

は「商社」というと「安い海外農産物を輸入して国内農業を崩壊させる存在」といった見方をする人もいます。しかし、消費者の間に強い国産品志向があることは、そもそもその国産物輸入が増えるのは、そもそもその国内農業が衰退しているからです。むしろ消費者のニーズと対面する小売業や外食業などの調達の要求に答えるためには海外に頼らざるを得ないということがでしようし、基本的には、需要があり供給可能性を持つ生産地があるとすればそこに取引が生まれるのはあたりまえの経済の原則であるともいえます。この間、伊藤忠さんが海外農産物の扱いに加えて、国内農産物の安定的供給にたいして本格的に取り組みはじめたと聞いていますが、それが我が国が国を硬直した農産物流通に一つの展開方向をもたらす改革につながるのではないかと期待もあります。生産者や産地業者、あるいは消費者と直接顔を合せる小売業や外食業の立場でもない中間業者た

からできる、農産物流通を改革するオーナナイザーの役割があるのではないかと。

### 見る先はスーパーの棚です

松丸： 私達は従来、輸入生産物を取り扱ってきました。そのような中で、国内の生産者の方々とも10年に渡つておつき合いさせて頂いています。そして3年前から実際のビジネスとして始めたわけです。生産者の方々には、例えば、輸入生産物と一緒にどこどこのスーパーにこういう形でやっています。

私達は全て売り場からものを見ます。これは外食産業でもスーパーでも同じです。ですから生産者の方々には、伊藤忠の顔を見てはいけません、中間流通業である伊藤忠がたまたま仲介しているだけで、あなた方の見る先はスーパーの棚であり外食のテーブル、つまり売り場です、とお話ししています。入品、国産品、惣菜もあるし、そこで、

どういったカテゴリー・マネージメントが行われているのかを見て頂きたいのです。例えば朝食サラダセットのレタス。自分達が作ったレタスが何g入つていて、いくらで売られているのか、あなた方がいくらで出荷したものが、いくらで売られていて何倍になつているのか、といった価格の実態。そして作つたものがどういう流通経路を通つて、鮮度が落ち、どのくらいロスが生じているのか、おそらく作つたものの半分も残らないかもしれない。そういう流通過程で起こっていることの実態もぜひ知つて頂きたいのです。

### 流通の合理化が農業再生の鍵

昆： 流通の合理化はいうまでもないのですが、野菜農家の仕事を拝見していると袋詰めや箱詰めといったパッキングの作業に取られている時間がすごく大きく、それが農業生産コストの上昇や労力調達上の問題を起こしているます。農家は袋詰めして「付加価値を上げた」と誤解しているけど、それは

伊藤忠は今二つのことを提案しています。一つは、広い意味での売り場対応型食品流通です。そしてもう一つは、総合的な新しい物流です。今は生産者がパッキングをして、農協なり何なりの手を通つて、中卸しへ行つてと複雑な経路を経ている。これを専用センターレベルをあげ生産を合理化することの

流通業者の下請けの販仕事をしているだけです。農業生産者の本当の仕事は、土の管理を含めて作物生産そのもののレベルをあげ生産を合理化することの

はずです。

松丸： その通りですね。一方、中間流通の場合の合理化とはこういうことです。現在、青果の最終小売り末端価格のうち3割が生産者の出荷価格、2割は小売り業者のマージンと言われています。残り5割は実際に中間流通で消費されています。例えば物流費や包装代、これにかかる人件費、ロス費、そして業者のマージン等がその中に含まれる。この部分の合理化が中間流通の大きな課題です。

伊藤忠は今二つのことを提案しています。一つは、広い意味での売り場対応型食品流通です。そしてもう一つは、総合的な新しい物流です。今は生産者がパッキングをして、農協なり何なりの手を通つて、中卸しへ行つてと複雑な経路を経ている。これを専用センターレベルをあげ生産を合理化することの

ロスと鮮度の管理ができるということはどういうことか。それは、欲しいものを、欲しい時に、欲しいだけ、欲しい所へ動かしていくことができるということです。これが実現すると、生産者は生産計画が立てられるようにな

〈食べる人のために、何を共有すべきか〉

# 作る人、運ぶ人、

伊藤忠商株式会社

松丸 正明 氏

生鮮流通部長



分つまり今の10倍ずつ作ってくれたら売り場はハッピーなのです。つまり、そうであれば良い物が安定的に出せる。だからこそ、生産者は安心して一杯作れる。品種も売り場対応で増やせる。そして経営が良くなっています。

そうなれば、生産をより合理化、省力化でき、コストダウンへと繋がる筈です。消費者というのは本来気まぐれなものです。スーパーなら、生もの、半調理品、惣菜のような完全調理品とを、こうした消費者に常に対応できるように品揃えしておかねばなりません。消費者の気まぐれな来店、気まぐれな時間帯に合わせ、気まぐれな嗜好を満足させるには、ロス管理しかないのです。

昆.. そう言うと、農家は「だから消費者が悪い」という。(笑)

松丸.. また、100人を100人生かそういう政策がまかり通っていることについて仰っておられましたが、そのうちの10人が私達と共に鳴ってくれ

て、その10人が100人

分つまり今の10倍ずつ作

ってくれたら売り場はハッピーなのです。つまり、

そうであれば良い物が安定的に出せる。だからこそ、生産者は安心して一

杯作れる。品種も売り場対応で増やせる。そして経営が良くなっています。

く、と考える人と一緒にやつていければ良いのです。

昆.. そういう合理化が進んで行く、流通の全体像ができれば全体のコストが下がる。そして生産者は儲かる。

松丸.. 青果物の生産コストはアメリカの2倍です。しかし価格は3倍です。

本来コストが2倍であれば、2倍で売れるはずなのです。2倍で売れれば日本の農業は生きます。何故か。生鮮だからです。消費者の購入動機の一番は

鮮度です。適量販売体制ができれば、2倍という価格でも問題なく行きます。

昆.. 新しい時代の仕組み作りを

昆.. しかし、過去の結果としての現在にしがみついている中間業者が未だ

松丸.. マジョリティはまだ、ただも

のを集めることだけを考えている。しかし本来、英語で言うマーチャンダイ

ズとは、ここでの良い商品を使ってこう売り場作りをしよう、調達はこうしよ

う、それがうまくいかなかつた時の調

整はこうあるべきだ、海外のものはこ

う使えると考えていくことです。これ

はブランド・オーナーもしくは売り場、つまり、ものを売っている人がや

るべきことです。そして中間流通業者

の仕事は、その売り場が考えることか

ら、材料としての品揃えをどうしよう

と考えていくことなのです。優秀な中

間流通業者は、「どの生産者が」、「いつ」、「何を」「どれだけ出荷できるか」を知

っていますし、そういう機能をもつた

中間流通業者は絶対必要です。

今日本の中間流通はこうした機能

分担が混亂していて、コストの実態が

ひじょうに見えにくくなっています。こ

れでは収益が上がるわけがありません。

私たちには本来、中間流通が担つてき

た調整、連絡、集荷という機能をもう一度見直し、ロス管理と適量販売とい

うことをして徹底化させたいと考えています。我々が実現しようとしているのは、

そうした仕組みや体制に対しても正當な

対価を頂くというものです。

昆.. 生産者サイドもマーケティング・テーマを共有するよう、意識を変

えていく必要がありますね。

松丸.. そうです。私達は商・物(商

流・物流)分離を提唱していますが、

それは、それぞれの機能を明確化しよ

うと考るからです。本来は商物一体

で、生産から売り場まで、一体の流れの中にあります。この流れをスムーズに

するために機能の分化が必要なので

す。

そういう意味で生産者の意識を変えていくことは必要です。しかしそれには大きなエネルギーが必要だと思

います。売り場は待ったなしで動いてい

ます。その売り場への対応を真剣に考

えるようになれば、生産者も自ら変わつていくのではないかでしょうか。

昆.. バイイングだけの時代が終わり、今までのシ

ステムの崩壊は始まっています。まだ

皆さんは安心している感がある。バイ

ヤーの人も、良い生産者を紹介してく

れ、と聞いてくるだけでその先の生産

の問題を考えるのを避けています。

一度見直し、ロス管理と適量販売とい

うことをして徹底化させたいと考えています。我々が実現しようとしているのは、

そうした仕組みや体制に対しても正當な

対価を頂くというものです。

昆.. 生産者サイドもマーケティング

・テーマを共有するよう、意識を変

握手すればいい、そう考えています。

# 売る人、 調理する人 特集

## お客様の声を生産者に伝えるため、 一緒に食材作りを実践

良質の食材を守る

昆.. 今回は食関連産業の一つとして、平成フードさんがどのような取り組みをしているかについて、お聞きしたいと思います。まず、「北海道」という郷土料理店をやってらっしゃいますが、武内さんご自身北海道とはどのように関わってこられたんですか。

武内副社長.. まず、私自身が北海道の出身なんです。ですから北海道にはかなり愛着を持っています。実は北海道という店にしたのは、北海道料理が比較的素材の味をそのまま楽しむものが多いということがあったんです。食材を吟味すれば、比較的料理には手がかからないということです。例えば、京料理を出そうとしたら、調理が大変ですから。

昆.. 北海道の食材は、それだけ良いものが多いということですか。

武内.. そうだと思います。私はもともと海産物の方の仕入れを専門にやっていたんです。そういう面からすれば、北海道は食材の宝庫だったですね。直

接漁港に行って、漁協と取り引きしたりしていました。

そんな関係で、北海道は、あちこち歩き回っていますよ。その中の一つが、瀬棚町です。ここは、もともと天然の昆布を餌にして育つアワビやウニの養殖が盛んで、これがウチの主力商品だつたんです。そんなわけで、そこには何回も足を運んでいました。

実はこのウニやアワビの質と量を支えているのが、この海に注いでいる河川の水質なんです。またその河川の水質は、瀬棚町の土壤の状態に関係しているんです。

でもその土壤はもともと重粘土質で、有機物がきわめて少なく、ミネラルも不足しています。その上少しの農業と、酪農をやっていますが、生の糞尿や化学肥料や農薬をふんだんに撒いていたため最悪の状態だつたんです。

昆.. ウニやアワビにも影響が出そうなくらいですか。

武内.. そうでしたね。だから私は町の役場にずっと問い合わせてきました。

昆.. なぜそこまで、力を入れたのですか。

す。『このままの状態を続けるんですか』と。

昆.. 続けたくはないでしょうね。

武内.. 続けたくないんだけど、どうしていいかわからない。また、何かしようにも町には予算がないという状態でした。

そんな時、3人の若い者が、「化学肥料を使わない、安全なミルクを作りたい」「瀬棚町の将来の産業を何とかしたい」と立ち上がつたんです。彼らから言いだしたので、「それじゃあ」ということで、彼らをサポートすることにしました。

状況から見て、方法は完熟堆肥の大容量投入しかないといましたが、町では完熟堆肥を作る技術もなければ、それを買ってくるお金もない。そこで、平成フードで、百数十キロ離れた札幌の近くの京極町の近隣の農家で130tもの完熟堆肥を作つてもらいました。

また、経営については私も経営のプロの一人ですから、私が経営状態をチエックして、今後も指導していくことになります。

昆.. 多くの農家の場合、経営という面で、形になつていなことが非常に多いですが、多くの産地を歩かれて、その辺はどのように感じておられますか。

武内.. 私は産地を良く訪ねます。その時まず感じたのが、漁業の方も農家の方も名刺を待っていないんですね。これは良くないと思いました。それで、

武内.. 一つは、もちろん海産物を守るということがあります。そしてもう一つは、町の人たちが「良いもの、安物のものを作りたい」という強い気持ちを持っていたからです。特に若い酪農家や、漁師の人たちがです。そして役場が理解してくれたからです。特に町長さんは、熱心でした。

必要不可欠なコンピュータ

昆.. しかし、生産が上手くいくても、それが経営として成り立つかどうかというのは別問題だと思いますが。

武内.. 確かにそうですね。良いものを生産しても、売れなければどうにもなりません。ですから、彼らが作ったオーガニックミルクは私たちの店で、「西川牧場のソフトクリーム」としてメニューに載せました。

また、経営については私も経営のプロの一人ですから、私が経営状態をチエックして、今後も指導していくことになります。

昆.. 多くの農家の場合、経営という面で、形になつていなことが非常に多いですが、多くの産地を歩かれて、

〈食べる人のために、何を共有すべきか〉

# 作る人、運ぶ人、

株式会社平成フードサービス 取締役副社長

武内 智氏



「ぜひ名刺を持つて下さい」と言つた  
んです。買う人間は多くの生産者の方  
達と会いますから、「あの人はどこそ  
こで、何をとっている人」ということ  
は覚えていても、名前を忘れてしまう  
んです。自分が獲った魚や、作った野  
菜を売ろうと思つたら、売る相手に覚  
えてもらつたほうが絶対得ですから。

そして経営のことがですが、私たちと  
契約栽培をしている農家の方には、パ  
ソコンを使ってもらつています。私が  
パソコンを扱いで持つていて、全国  
何ヶ所も訪問して、セッティングして  
Eメールの申し込みをして帰つてくる  
んです。私は基本的には1回しか訪問  
しません。後はすべてEメールでやり  
取りします。今ではかなりの農家とネ  
ットワークを組んでいます。農家の方

も経営者なんですか、  
パソコンを使って、自分  
の経営を管理するという  
ことが絶対に必要だと思  
います。これからはどん  
どんパソコンを使って情  
報収集したり、情報発信  
したり、経営分析をした  
りしていくべきだと思ひ  
ます。

【有機だから安全】と  
いうわけではない

昆・ 平成フードさんで

は、群馬県のオーガニックファームで、  
社員の方々が実際に農業を体験してい  
るそうですが？

武内・ 私どもでは昨年、群馬県倉渕  
村の山林を2ha開墾してオーガニック  
ファームを開設しました。

昆・ そこではどんなものを作つてい  
るんですか？

武内・ 日本ではまだあまり生産され  
ていない種類の葉物野菜などの種を、  
外国で買い付けてきて、試験的に育て  
ています。

先日もアメリカに行つてきまして、  
向こうのオーガニックファームで色々

どういう理由からですか。

武内・ 確かに私たちは有機野菜しか  
扱つていません。食べ物を提供してい  
るわけですから、美味しさはもちろん、  
安全なものをお出ししなければいけな

菜を作つていたんで、種をたくさん仕  
入れてきました。これから、実験的に  
ウチの農場で栽培してみて、良いもの  
だつたら契約農家の方に生産してもら  
うことになると思います。

昆・ そこでは、社員の方が作物を作  
つているんですか。

武内・ 常駐の社員が2人います。た  
だ、彼らも生産のプロというわけでは  
ないです。農場に行くまでは、私ども  
の店の店長をしていまして、非常に優  
秀な店長だったので、農場での経験が  
彼らをもつと優秀な社員に育ててくれ  
ると思います。

農場には宿泊施設などもあり、社員  
が実際の生産を体験学習することが出  
来るようになっています。研修所的な機  
能も持たせているんです。

調理したり、お客様に料理を出す人  
が、生産者の方の苦労を知っているの  
と、知らないのとでは、食材や料理の  
扱い方が違うと思います。また、お客  
様に食材のことを聞かれても、ちゃんと  
とした対応が出来ると思います。

昆・ 平成フードさんのお店では、有  
機野菜しか扱わないと伺いましたが、  
どういう理由からですか。

武内・ 確かに私たちは有機野菜しか  
扱つていません。食べ物を提供してい  
るわけですから、美味しさはもちろん、  
安全なものをお出ししなければいけな

いと考えているからです。本来これは  
当然のことなんですね。ですから、  
有機ならば何でも良いというのではな  
くて、品質チェックも常にしています。

例えば、今話題になつてゐる硝酸の  
問題でもそうです。入つてきた食材の  
硝酸濃度を、こまめにチェックしてい  
ます。つい先日も、ホウレンソウの硝  
酸濃度を測つたら、高い値になつてい  
たので、全店にEメールで「サラダバ  
ーからホウレンソウをはずして、おひ  
たしにまわすように」という指示を出  
しました。硝酸は茹でることで、問題  
ない値になりますから。そうしました。

昆・ 平成さんがそこまでされるとい  
うのはなぜなんですか？

武内・ 簡単に行つてしまえば、美味  
しいもの、安全なものを使正な値段で、  
お客様に提供していきたいということ  
です。しかし、実際問題食材を生産し  
ていただいている方々には、それが届  
いていないと思います。最終消費者の  
方々と実際に接触しているのは、私た  
ちですから、その声を生産者の皆様に  
伝える義務があると思います。

昆・ 消費者に実際に食べ物を提供し  
ている立場の方々が、そういう厳しい  
目で食材を選んでいるということは、  
私たち一般消費者にとって、非常に心  
強いことだと思います。

# 売る人、 調理する人 ◆特集◆

## 農業審議会での出来事

庄司 私は店は客の為にあると教わりましたけど、農業は食べる人の為にあると思うんですが、農業界ではこういう認識がないから、食べる人の事が何処かに消えちゃつて、なんだか自分達だけしか存在してないような感じを受ける時がありますね。

農業審議会でも陳情を繰返すだけの団体のリーダーばかりが集まつて、この前のお会議でも、「株式会社なんて悪い事ばっかりして…」なんて話をある村長さんまでが喋るわけです。

「企業が入れば土地が荒れる…」って言ふんですね。私はそれを聞いて「カチン」と来てね、「企業が入る前に既に荒れてそれを治すための企業はいれたほうがいい…」って話しますとね、他のメンバーは「農業は家族経営がいい…」って言うから、私が手を挙げて、「どこの誰がいいって言ったんですか?」って聞いたんですよ。うしたらひんしゅくかうわけですよね。(笑) 要は株式会社になるつてことは、利口な人達が出て来て批判力がつくから、や

りづらくなる人達がいるつてだけの話なんでしょう。

後藤 やはりそういう事を言いますか。

庄司 実際に自分達で取組んでみて分りますが、農業は結果が出るまでに結構時間がかかりますよね。ウチみたいなのは素人だから余計時間がかかるけれど、企業の良さつていうのは、初めは悪くても何時かは這い上がつてくる強さがあります。企業は瞬間的に勝つてもだめなんですよ。個人ならそれでダメになつてしまふかも知れない。

だからみんないつその事、企業になつたらいよ。要は企業ってのは、優秀な人材を確保して、そして事業計画を立ててそれに見合つたような投資をするわけ。またもな企業ならムチャクチャな投資はないですから。それじゃ、ダメなのに保護され潰れない農業はおかしくないのかと…。

庄司 そう、誰も知らないわけ。

ニュージーランドに学ぶ

ニュージーランドは全体革命なんですよ。今はイギリスでもそれを学び始めてる。

イギリスとアメリカは部分革命だけど、相はじめ、大蔵大臣のロジャー・グラス氏などの海外生活経験者でしかも全部40代の半ばというメンバー達だつたんだけど…。

このメンバーが実際にものすごいセンスで、大改革をやつちやつた。

それまではいろんな補助金から特別優遇税制処置が、日本以上についていた。

郵便局なんか2時間働いて8時間分の給料もらつたりして、要は、そういうた破産状態になる原因があつたんだけど、こんな感じやダメだっていうんで彼等が政権とつたとたんに日銀總裁みたいな人にインフレ率は2%以内に維持出来なければクビだと。その代わり維持出来る限りは政府は口出しはしないという契約書を交わしたつたんです。

なぜなら、イギリスが全部買上てくれたわけね。

後藤 ヘー、すごいですね。

庄司 そして、さらにすごいのは行政に、決算報告をさせたわけです。要は、どんな計画でどんな成果になつたか、全て報告しなければならない。

ジーランド、あそここの農協は株式会社、株主は農業者つて発言したんです。

それでいずれ5年位したら、株式会社を否定した国と、農協まで株式会社になつてまるで日本の自民党と同じ…。(笑)

ただ効果が無いとわかり、政権がひっくり返つて、社会党みたいな政党が政権を取つてしまつた。

その時の政権のメンバーは、ロンギー首相はじめ、大蔵大臣のロジャー・グラス氏などの海外生活経験者でしかも全部40代の半ばというメンバー達だつたんだけど…。

このメンバーが実際にものすごいセンスで、大改革をやつちやつた。

それまではいろんな補助金から特別優遇

税制処置が、日本以上についていた。

郵便局なんか2時間働いて8時間分の給

料もらつたりして、要は、そういうた

破産状態になる原因があつたんだけど、こ

んな感じやダメだっていうんで彼等が政権

とつたとたんに日銀總裁みたいな人にイン

フレ率は2%以内に維持出来なければクビ

だと。その代わり維持出来る限りは政府

は口出しはしないという契約書を交わした

わけね。

庄司 そして、さらにすごいのは行政に、

決算報告をさせたわけです。要は、どんな

計画でどんな成果になつたか、全て報告し

なければならない。

# 共にお役立ち競争を しようじやないか。

これをやつたから、行政がガラス張りになりました。

〈食べる人のために、何を共有すべきか〉

# 作る人、運ぶ人、

株式会社アレフ 代表取締役

庄司 昭夫氏



の中で成り立たなきやならない立場にあり、要は国際競争力の中で耐えられる、

戦略的な意志決定を農業者自身が皆やっているという事ですね。

自分達がこの国を支えているつて言う、プライドもある。補助金ゼロは、試験場も同じ。

私は今、北海道で酪農家を対象に「グラスファーミングスクール」というのを

なつて悪い事がなくなつた。

で、次にすごいのが人材に関してなんだけど。なんと政府が海外の雑誌に人材募集するんですよ、次官クラスのポストを…。

だから国防の副次官がカナダ人、郵政次官はイギリス人、運輸はオーストラリア人とか…。

後藤：すごいですね。

庄司：しかも5年契約で見合った成果が出せなかつたら再契約なし。あなたでなくても世界中にはいると。

そしてこれらの大改革で農業も補助金ゼロ、特別優遇税制なしです。

初めの3年間だけは苦労したけど、今では昔のような補助金体制に戻りたいって人はほとんどいない、今の方が良いって。

後藤：へえ、そりやすいですね。

庄司：ニュージーランドは常に国際競争力

これじやまるで、酪農大学ではなく、搾乳大学、搾乳王国、北海道だと…。(笑い)

## 「お役立ち競争」

後藤：生産者に向けてのメッセージがあるのか分からぬ」という悩みがあつて、ある。補助金ゼロは、試験場も同じ。

私は今、北海道で酪農家を対象に「グラスファーミングスクール」というのを開校していますが、そこに招聘している二ユージーランド農業試験場の幹部も、勿論民間です。日本もコンサルティングの競争に巻き込まれるわけで、試験場や普及所はその認識が欠けてますね。

庄司：国际競争ってのは農産物の競争ばかりじゃなくて、農業者自身の能力の競争でもあるし、農協対農協の競争でもあるし、政府対政府の競争でもあるわけです。ニュージーランドの株式会社農協と、日本の家族経営がいいっていう農協どつちが強い

か、すごいですね：私たち日本も負けないよう頑張って、中国から誉めてもらいました：」とかね。そういうお役立ち競争をライバル同士でお互いに、いい刺激にしていけばいいと思うんですよ。

庄司：しかも5年契約で見合った成果が出てなかつたら再契約なし。あなたでなくとも世界中にはいると。そしてこれらの大改革で農業も補助金ゼロ、特別優遇税制なしです。

初めの3年間だけは苦労したけど、今では昔のような補助金体制に戻りたいって人はほとんどいない、今の方が良いって。

後藤：へえ、そりやすいですね。

庄司：ニュージーランドは常に国際競争力

い事を恐れなさい」という言葉がありますが、人生の目標を達成する時に限界が一つだけあります。

それは、自分が定めた限界なんです。夢とは、普通出来そうもない事を掲げる事で、私も、年商五百万弱の時に「百億円売る！」と理念を持ち目標を掲げて頑張りました。

お金も何もないときには誰も協力してくれないですから責めて「夢くらいは負けない！理念と目標は負けない！」と思う事が大好きです。思い描いていい事は、何一つ出来得ないのでから…。

最後に一人でも多くの農業者が、農業経営者としてのセンスを身に付け、新しい日本の農業を担うリーダーになつて欲しいと願いを込めて次の言葉を贈ります。

「好きでなければファーマーではない」「生き甲斐がなければファーマーではない」「勇気がなければファーマーではない」「戦できないのはファーマーではない」「喜びが湧かないのはファーマーではない」「感動がないのはファーマーではない」「夢がなければファーマーではない」「樂しくなければファーマーではない」「愛がなければファーマーではない」「発見がなければファーマーではない」「変化がなければファーマーではない」「共感がなければファーマーではない」「人の素晴らしいところがわからなければファーマーではない」

例えば乳製品に関して言えば、農協が加工して販売するから、おまえ達はただ、搾りつてやいい…と、酪農じやなくて搾乳だけやらしてきた…。

安定性を求めれば成長はしませんが、といつて、成長ばかりしていると躊躇しますので、そのバランスが非常に大切だと思います。「失敗する事を恐れるよりも真剣でな