イタリアの稲作を見て 日本の農業経営者へ伝えたいこと

前編 稲作をする環境の違い

(独) 農研機構
中央農業総合研究センター　北陸研究センター
水田利用領域　主任研究員
笹原和哉

本誌３月号の編集長インタビューにて紹介しましたが、地球の反対側で行なわれるイタリアの稲作には、現在の日本の農業経営者にとって異なる価値観があり、それに基づいた稲作の方法には、日本の農学者も農業経営者も知っておくと稲に関する感覚がまた新しくなる気づきがあると思っています。言うまでもなく、私たちの稲作は、気象や土の条件、文化、国の制度、コスト要因、品種等の様々なものに制約されて、私たちの行動も決まってしまいます。少しその制約を外してみたらどうなるのだろうかということは、体験する機会になかなか恵まれないものです。その制約を外した瞬間に、私達が誰よりも詳しく知っているはずの稲というものが、また新たな面を見せてくれます。この連載を機に一人でも多くの農業経営者の方に稲作の新たな面に関する気づきを持っていただくことができれば幸いです。　笹原和哉



イタリアの稲作を取り巻く環境は日本の農業経営者の皆さまとは、異なる点が多々あります。今回はその状況を整理していきましょう。やや回りくどいですが、意味が異なって伝わることがありますので、それを防ぐ意味で背景的な説明から始めたいと思います。

国と文化の違い

まず、国と文化が異なることは、その稲作へも間接的な影響を与えています。イタリアはEUに加盟しており、２００２年からユーロが使われています。12年はユーロ危機が叫ばれ、1ユーロが１１０円程度から、一時95円という、非常に円高になった状況で調査をすることになりました。私はこの時期に現地滞在していたのですが、野菜などの物価はやや日本より安いと感じました。また、鉄道や高速道路のインフラの利用料金は安いです。ちなみに大都市間には新幹線が通り、ほとんどの家庭には自家用車があり、スーパーマーケットで買い物ができる先進国です。

イタリアでは最小自治単位を市町村などと人口で区分せず１００人程度の集落から大都市までを「コムーネ」と呼んでいます。住居区域と田畑ははっきりと分かれており、円形のコムーネから放射線状に伸びた道路が他のコムーネを結んでいます。水田地帯までの移動中には畑が広がり、ごくたまに農場を通り過ぎます。規模拡大には向いている構造だと言えます。水田地帯の光景は大きな水田が広がり、白鷺・カラス・スズメ・ハトが飛び、カエルが鳴いて、新潟辺りに戻ったような錯覚を覚えます。

車を運転する際、ガソリンは1ℓ２００円近くと高価でした。また、国全体で原子力発電を停止して、フランス等から高価な電気を購入しているということで、電気料金が高くなっています。3月号（35ページ）に掲載した日本とイタリアの生産費の比較を行なった表では、イタリアの稲作生産費は全般的に低いのですが、光熱動力費だけは日本とあまり変わりません。最近の円高傾向はイタリア産をより低コストに見せていますが、それでも、光熱動力費は高い状況にあります。

次に、雇用労働についてです。イタリアではある程度以上の期間の雇用が続くと、常勤社員にしなければならないというルールがあります。このため、トラクタを操縦する稲作労働のように専門性が要る場合、季節雇用はできず、冬も労働者に給与

を与え続ける必要があるのです。また、経営者は雇用する上で、社会保険料、失業保険等を労働者への労賃と同じくらいの金額を納めるという制度になっています。農業労働は12ユーロ程度（1ユーロ＝110円として約1320円。以下計算方法は同じ）であり、その2倍近くを雇用労力について経営者は払うことになります。これは、農業経営者にとって、日本に比べて省力化への強い動機付けがあることになります。一般的には、農業経営者は自ら進んで作業を行なっています。

日本では第二次世界大戦後、農地改革が行なわれました。小作人が一斉に小規模な地主になり、労働、経営、所有が単一の個人のもとにある形態になりました。一方イタリアには、農地改革がありませんでした。地主層が残り、その後の規模拡大もやりやすくなったと考えられます。このことは現在の稲作の環境として、日本とイタリアに大きな違いをもたらしているでしょう。また、労働者、経営者、地主は現在も明瞭に分かれています。雇用の制度上は労働者が一見優遇されているように見えますが、そうとも言えません。例えば労働者はほとんど英語を話せませんが、経営者は大学教育を受けており、英語を話せることが通常です。

税制

イタリアでは地主が固定資産税を払います。これが経営者にとっては地主に納める地代に含まれることにつながります。また、経営者にとっては付加価値税が主要な税金です。このことは、農業機械の使い方に影響を与えます。

現在日本では、たいていの農業機械は減価償却期間が7年とされています。この期間を過ぎると、農業機械を買い換える方も多いかと思います。これは、必ずしも7年で使えなくなったからではなく、所得税を納める日本では税金対策上の理由に、農機更新の動機があります。

しかし、イタリアにはそのような現象が見られません。研究資料を見ると、11年が標準的な減価償却期間とされています。ただし、実際はもっと長期間使用しています。特に汎用コンバインは高価なためか、20年以上使われているものも珍しくありません。調査対象のある農業経営では、1979年製造のコンバインを12年においても使い続けていました。新しい機械に更新する費用をなかなか捻出できない場合、自ら修理しつつ、限界まで使っているようです。また、機械に対するメンテナンスも良いことが、1台のコンバインが30年以上収穫し続けることにつながっていると感じられます。

農業の違いによる影響

次は農業の仕組みに焦点を当てて比較していきましょう。

イタリアの農業機械はほぼ畑作用の機械で、稲専用の機械というのは多くありません。畑作用の機械を稲に応用することによって成り立つ農業であり、日本では当たり前に存在する田植機と自脱型コンバインがありません。田植機は以前日本の企業が進出したことがありましたが、定着しなかったそうです。収穫機は汎用コンバインばかりです。全く余談ですが、研究機関が狭い試験区画の収穫作業に適しているという理由から、日本製の自脱型コンバインを保有していました。

日本では、圃場の中に農機で入って、苗が倒れることを嫌う方も多いと思います。イタリアでは、苗が育った圃場に堂々と機械が入り、苗を倒しながら走っています。鉄の細い車輪を使っていますので、それほど多くを倒すわけではないのかもしれませんが、追肥をする最中に肥料が切れた時、補助員がいたにも関わらず、ブロードキャスタを取り付けたトラクタは自ら圃場を走って苗を倒しながら肥料の置いてあるところに移動し、また苗を倒しながら肥料を散布し終えたところまで戻っていました。全体が育てば、確かにこの程度のことは微々たる損失でしょうが、私は追肥作業の様子を動画に収めながら、心が落ち着きませんでした。読者の方でも少なからず、図1の作業風景に驚く感覚を共有されているのではないでしょうか。

このような全体が育てば、それで良しと感じるイタリアの経営者・労働者の感覚は「群落管理」と呼ばれ



図1　水田の追肥作業の様子（イタリア）。鉄車輪を履いたトラクタで稲を倒しながら水田に入っていく。

ています。一方、日本の生産者が持つ、一本も倒したくない感覚を「個体管理」と呼びます。群落管理の発想の方が、思い切った粗放的な農業が展開できるという強みがあり、低コスト化が重視されれば、日本にもこのような発想が求められてくる可能性があります。

経営者、労働者、地主が明瞭に分かれていると上述しましたが、経営者は地主の都合で急に追い出されることはないそうです。地主と経営者の契約は20年といった長期の単位で結ばれています。経営者の多くは親族を共同経営者にしており、経営者はリタイアしても経営が継承されていきます。子供のいない経営者では、甥や従兄弟などに継承されます。地主も継承されていきます。そして労働者についても、ある程度継承されていました。調査した経営体の一軒では、労働者の息子が農業専門学校を卒業し、父親が働く農業経営体に親子で勤めていました。調査した範囲では、三者がそれぞれ親族間で継承していくことが農業後継のスタイルのようです。

稲作に関する違い

ここからは稲作に関する特徴を日本と比較して整理します。

イタリアには、00年に約８００万haの耕地面積がありました。北イタリアのロンバルディア州(州都ミラノ)東側、ピエモンテ州（州都トリノ）西側には、アルプスが北にあり雪解け水が流れこむ湿地で平坦な地域があり、そこに水田が集中しています。イタリアの稲の作付面積は、10年には25万ha。耕地面積の３％が水稲ということになります。

ちなみに日本では12年の稲の作付面積は１５８万haで、耕地面積の約１／３を占めています。ですから、日本よりかなり稲の作付面積が少ないのですが、北陸４県分（新潟、富山、石川、福井）、あるいは九州全体の水稲作付面積を上回っている状態ですから、少なくはない量が生産されていると実感できると思います。イタリアはヨーロッパ最大のコメ生産国で、その半分以上がＥＵ内に輸出されています。

イタリアでは農地改革がなかったために、経営面積だけではなく、一筆あたりの大きさも、拡大しやすくなっています。この30年間にレーザーレベラが各経営体に定着し、圃場も拡大されていきました。データはないのですが、イタリアでは50年前には１筆あたり20ａ前後だったようです。現在は１筆２haがスタンダードになる状態に農業経営者が拡大してきました。これからもますます拡大していきそうです。

なお、水田同士を合わせなくても、前回紹介したように、ある程度畦を超えて連続して作業を行なうことができます。これらは日本の大規模経営では規模拡大しても、虫食い状になりやすいため、なかなかできることではありません。今すぐはできなくても、日本の経営も現状の大規模経営同士が換地して、大きな圃場を持てるようになれば、イタリアのような低コスト化が進められると考えられます。

このような一筆面積の拡大はとても平らな土地でなければ無理ではないかと思われる読者もおられるでしょう。そもそもイタリアでは水田地帯に接していても、小高い丘の上には、稲作はありません。トウモロコシ、ワイン用のブドウ、オリーブなどが生産されています。自家用米をつくる発想がないため、棚田を造ることもないのです。

イタリアの稲作の経営面積は昔からすべてが大きかったわけではありません。平均経営面積はここ30年間に20haから50haへと拡大しています（表１）。これはあくまで平均的なクラスであり、この規模が適正とは言えないでしょう。作付面積も増加している一方で、半数以上の農業経営は淘汰されたことも分かるかと思います。現地のある経営者は「30ha未満の農場には、明るい未来は見えないだろう」と指摘していました。

大規模経営と感じられる経営は２００haを超えています。私が調査した、大規模かつ地域のリーダー的な経営は２５０haクラスでした。一人はコムーネ長、もう一人は水利組合の代表でした。このクラスでは経営も安定しているようです。直接面会した最大の農業経営は、８００haでした。また転作がないので、そのほとんどがそのまま稲の作付面積になります。

表１　イタリアの水稲作付面積、農業経営体数、平均規模の推移

年	作付面積（ha）	農業経営体数	平均規模（ha）
1982	177,917	8,916	20.0
2005	224,024	4,854	46.2
2006	228,510	4,771	47.9
2007	232,549	4,712	49.4
2008	224,197	4,501	49.8
2009	238,458	4,652	51.3
2010	247,653	4,769	51.9

食文化における コメの位置づけ

イタリアの食文化は日本では大変人気があり、かなり詳細に知られています。コメについて最近の状況をお知らせします。イタリアでは日本と同様に粒で食べます。粒食として一般家庭でも、レストランでも多く食べられているのがリゾットです。コメの芯が残った食感を楽しむリゾットという米料理があることも、他のイタリア料理とともに徐々に日本に知られてきました。現在、日本では新たな用途のコメの開発が期待されていますが、リゾット用途のコメも開発が必要だと思われます。

イタリアでは13～14世紀から稲作が始まっています。イタリア料理研究家の長本和子氏は、現在のコメの産地にはコメの栽培が始まる以前から、既に小麦の一種を用いた粒食があったことを指摘されています。イタリアの昼食はコース料理が多いのですが、前菜の次の皿を、「プリモピアット」と呼び、肉か魚料理の前に出されます。プリモピアットは穀物主体の料理であり、パスタやリゾットが食べられています。スーパーマーケットには非常に多種類のパスタが販売され、その中に米粉を麺にしたスパゲッティ（図2・右）があります。また、パスタの一種としてデュラム麦を米粒の形に加工したもの（図2・左）もあります。つまり、イタリアではコメとパスタ用の麦とは相互に代替性を持っていること、粒食の文化があるということが特徴に挙げられます。



図2　（右）イタリアで販売されていたコメで作られたスパゲッティ（左）米粒大の形にて販売されているパスタの一種

一方、私が滞在したピエモンテ州では、小さな町でも寿司を売っているところを見かけます。ただし、中華レストランのメニューだったりします。炊かれたコメを食べることが一つの外国料理のジャンルとして括られているようです。

一部の農業経営体は白米を農場で直接販売しています。コメの品種がイタリアには２００近くあると聞いたことがありますが、私は現地滞在中に自炊したところ、明らかにイタリアの品種なのですが、冷めた後も日本人にとって味も香りも違和感のないご飯となる品種が複数ありました。私が最も気に入ったイタリア米品種、ローザ・マルケッティ（ROSA MARCHETTI）は１・３ユーロ（約１４３円）／kgで農場にて直接販売されていました。コシヒカリの新米を持って行って、現地に住む日本人に名前を言わずに試食してもらったのですが、区別がつきません。読者の皆様にとっては、脅威となるかもしれません。

イタリア語ではコメも稲もRISO、水田をRISAIAと呼びます。日本語のように用語が変わりません。このことは、文化的に主要ではない穀物だということを意味します。メインは小麦です。しかし、コメの食べ方にはイタリア人ならではのこだわりがあるようです。現地の方のコメへのイメージを私なりに解釈すると、日本の食生活におけるソバのような、ナンバーワンではないが、イタリアの味としてこだわりのある存在です。

コメはイタリアでは毎日食べることはないようで、スーパーマーケットでは多くが1kgの包装で売られています。また、特定地域の農業生産のほとんどを占めている点は、地域特産物だと感じられます。すると、日本のようなコメに対する神聖なるイメージが存在しません。コメの産地の一部では、価格が下がるとトウモロコシに変わり、上がるとコメに戻すという地域がありました。生産者はブランドではない品種の場合、０・４ユーロ（44円）／kg程度で販売しています。

ですから、イタリアから見ると、コメは神聖なものではありません。自家用に山の中でつくることもありません。もし農地改革が断行されていれば、今のように大きな圃場で、低コストではつくれなかったでしょう。一方、イタリアにおいても、農業経営者が低価格なコメに低コストな技術体系を模索して立ち向かっています。

今回は、イタリアの稲作経営の置かれた環境について、おおよそ説明しました。この状況の中で、どう稲作の作業が行なわれているのかについては次号でご紹介します。

【お詫びと訂正、補足】

本誌の２０４号の編集長インタビューにて次の誤りがありました。読者の皆様ならびに関係各位に深くお詫び申し上げます。

■33ページ　1段17行目
水利組合に払う水利費用
誤）10ａ当たり５０００円
正）10ａ当たり１５００円