HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	＜ディスカッション＞地域の多元的な「豊かさ」を目指して : 農業の視点から
Author(s)	山本, 謙治; 中尾, 啓伸; 町野, 和夫
Citation	地域経済経営ネットワーク研究センター年報, 2, 29-34
Issue Date	2013-04-11
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/52495
Type	bulletin (article)
File Information	rebn-2-29.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

＜ディスカッション＞

地域の多元的な『豊かさ』を目指して－農業の視点から－

コメンテータ　山本　謙治（株式会社グットテーブルズ　代表取締役社長）
コメンテータ　中尾　啓伸（フードバレーとかち推進協議会　事務局長）
コーディネーター　町野　和夫（地域経済経営ネットワーク研究センター長）

町　野：それでは，最後の質疑応答の部に入りたいと思うのですが，主催者側からも一言コメントさせていただきたいと思います。最初に研究科長が，経済学ではなかなか今まで農業に取り組んでこなかったという話をされましたが，その理由は二つぐらいあると思います。一つは，北大は札幌農学校から始まっていまして，農学部という伝統のある大きな学部で，農業の問題は全部扱ってきたということです。

もう一つは，農業はいわゆる標準的な経済学では扱いにくいところがあったということです。しかし，最近は経済学のほうもソフィスティケートされてきまして，先ほどの山本さんのお話を伺っていると，逆選択とかエージェント問題という問題を扱う「情報の経済学」という分野のお話として理解できます。これは昔から言われている「悪貨が良価を駆逐する」という話をもう少し経済学的に説明したものです。例えば中古車マーケットで，一般の消費者は，その中古車が本当に質のいいものかどうかわからないので，余り高い金は出したがらず，結局商売にならないということです。しかし，高品質のものですよということを知ってもらえば，マーケットが成立するようになるわけです。そういう品質の隠された情報を表に出そうと努力されているのが山本さんなのだなと思いました。また，中尾さんのお話を伺っていても，経済学のネットワークゲーム，これは社会学の人と人の繋がりをネットワークで捉えるという考え方を，経済学的に計算できるようになったものですが，少しずつそういう新しい経済学を使って，農業の複雑な問題を考えることができるようになったのかなと思います。

かなり自分に引きつけて無理やり言っているところはありますが，そういう経済学の新しい流れもありまして，今回のシンポジウムにお越しいただいたのは，技術的な意味での農業の専門家ではありません。今日の講師のような方々をお招きして農業の問題を考えるというのも，経済学部ならではというふうに思っております。私からはこのぐらいにさせていただいて，お２人には会場からの質問を読んでいただきましたので，その質問にお答えすることプラス，何かつけ加えたいことがございましたら，あるいはお互いに対してご質問なさりたいことがあれば，お願いしたいと思います。では山本さんからどうぞ。

山　本：さっきちょっと話し忘れたことですが，今，私，フード・アクション・ニッポンアワードというアワード事業の審査員をやっています。同じ審査員として，有名な東京農業大学の発酵学の小泉先生や，ソムリエの田崎さん，パティシエの辻口さんなどと一緒にやっているのですが，これは，要するに食料自給率に資する取り組みに与えられるアワードです。

今年のグランプリが実は，コープさっぽろなのです。コープさっぽろさんがやっているのは何かというと，「黄金そだち」という卵なのですが，さっき私は飼料米で育てる卵の話をしました。あの取り組みはかなり全国的に広がっているのですけれども，コープさっぽろはまたすごいのです。何がすごいかというと，飼料米をもっと多角的に使おうということで，一つの農協内で一つの製品，卵だけではなくて，別海の牛乳や，美瑛の豚とか，こういったところまで広げているのです。

私は，今年のフード・アクション・ニッポンでは，「自給率の取り組みというのは，一つの点ではなくて面，そして面にもう一つ深さを付与する，これが重要だ」という話をしていたのですが，まさにこれは，その取り組みを拡大し深めていくというすごくいい事例だということで，押しに押しました。それでグランプリです。

そういうことですので，札幌にお住まいの方は，ぜひコープさっぽろの「黄金そだち」を買いに行ってほしいと思うのです。こういう取り組みができるのは，北海道だからです。北海道は，目の前にある食卓のオール北海道産，地元産ができる日本で唯一の場所なのです。唯一ではないのですが，さっき十勝のお話で，「塩以外は」と言われましたが塩は絶対にやろうと思えばできるわけですから，ここを売りにしていただきたいなと思います。

さて，質問をいろいろいただいて，全部話そうとしたら１時間以上かかるものばかりなので，そういうわけにもいきませんので幾つかお答えします。「消費者の文脈依存性を利用した売り方は妥当性があるのですか」という鋭い質問がありまして，これは，「利用するのはいかがなものか」という意味だと思うのですが，農業，第１次産業が利用していないだけで，あらゆる産業は皆さんのことを利用しているのです。マーケティングというのは，消費者心理をくすぐる方法です。農業以外のサービス業や製造業の人たちは，ものを売るために物凄くいろいろなテクニックを使ってCMを打ったり，いろんなサブリミナルメッセージを出して，皆さんを利用して売っているのです。それを今までやってこなかった農産物を売る側の正直すぎる世界にちょっとぐらい入れても罪はないと私は思いますので，この質問に関してはこのようなかたちで回答します。

「食料自給率は農水省による数字のマジックという考え方もできますが，いかがお考えでしょうか」数字のマジック論というのは，農業関係の雑誌編集者さんが出した本[1]がきっかけとなってよく言われるようになりましたが，要するに，金額ベースでいくと日本の自給率は66％で，かなり高いのです。それなのに農水はわざと低くなるカロリーベースで言っているのだという話を展開して，多くの経済人がここに飛びついて，食料自給率に意味はないと言うのです。でも，そういう言い方自体がマジックなのです。日本という国は，カロリーベースで物を考えないとおかしくなるのです。日本は為替が強いではないですか。為替のことを全く無視して食料自給率を考えてはいけないのです。国産品は高い，輸入品は安いというのは，為替の都合の結果です。為替が将来的に変わっていったら，どんどん変動します。ですので，日本では，自給率はカロリーベースで考えたほうがよろしいというのが私の考え方です。

実際に食卓のカロリーを見たら，国産品はほとんどないではないですか，というところを問題にしているので，これは当てはまりません。もっと先取りして言ってしまうと，さっき言った本の著者は，「先進国，例えばフランスとかア

1) 浅川芳裕（2012）『日本は世界５位の農業大国 ―大嘘だらけの食料自給率―』(講談社プラスアルファ新書)。

メリカとかオーストラリアでは食料自給率という考え方そのものが存在しない。こういうことを言っているのは日本だけだ」ということを言っているのです。だから意味がないと言っているのですが，これはばかな話なのです。

というのは，今言った食料自給率をあまり問題にしていない国は，押しなべて，自給率が100％を超えている国なのです。彼らには食料自給率という問題は存在していないのです。ですから，自給率という数字を出していないだけなのです。我々は自給率が低いから，問題にしなければいけないので数字を出しているということなのです。ということで，質問にお答えいたしました。

「食品に限らず北海道はよいものがたくさんあるのにマーケティングが弱いというのは，全くそのとおりだと思う。では，どうやってマーケティングを強化していけばいいのか」という，要するに私が後半話す時間がなかったところを言って下さいという質問が結構あります。価値を高めるということが重要なのには異論がないのですが，基本的に北海道は大規模生産に限られた作物のほうが多い。芋，ビート，豆類，そんな大ロットの農作物の価値を高める方法にはどういうものがあるのでしょうか。

そして，この質問は中尾さんに振ったほうがいいのでしょうね。「食品製造業で最終製品をつくる会社が少ない状況でどうすればいいのですか。受託企業も少ないではないですか」という話があるのですが，これは，北海道に限った話ではありません。北海道に限らず，産地と言われている，要するに首都圏や京阪の大市場から離れた地域，ものをつくって，それを出荷することがメーンとなっている地域では，みんなそうなのです。原料供給基地になっているのです。原料供給基地に甘んじているのは，北海道だけではありません。

宮崎県は東国原さんが知事をやっていたころにマンゴーと地鶏というのを連発したから，それだけは売れたのですが，あそこの一番のメーンはピーマンです。ピーマンというのは，首都圏とか京阪では，二袋で60円とか，そういう安い値段で売られてしまうような，非常にコモディティー化，消費財化してしまっているのです。そこをどうやって抜けたらよいのだということで本当に苦しんでいます。これはどこでも同じです。

では，どうすればいいのかという話なのですが，大ロットだから差別化がしにくいというのは本当かなと私は疑います。ジャガイモといった時に，ジャガイモって１品種しかないと思いますか。そんなことはないですよね。北海道には，澱原馬鈴薯，要するにでん粉原料の，ゆでたら形がなくなってしまうぐらい崩れてしまうようなでん粉含量の多い馬鈴薯から，煮崩れしにくいものであるとか，年間に５種類ぐらい新しい品種が北海道の研究所で生まれているのです。でも，首都圏のスーパーに行ったら，売られているのはほとんどがメークイン，男爵，たまにキタアカリ，そんなものなのです。これは，マーケティングが欠如しているからなのです。

というのは，国民は，放っておいたら古いものがいいものというふうに思うのです。ですから，男爵とメークインという，ねっとり系とほくほく系の代表品種，これさえ買っておけばいいだろうと思っているのです。でも，研究者からすると，あれは過去の遺物です。男爵は，ごつごつしていて，むきにくい。今はのっぺりした，むきやすい，味もほくほく感も男爵と変わらないものがたくさんあります。メークインもそうです。もっとねっとり感があって，しかも緑化（メークインは放っておくとすぐ緑になるのです。有毒なグリコアルカロイドが増加するわけです。）しにくい品種がたくさん出ています。

そういうことをちゃんと効果的にプロモーションしているでしょうか。全くしていない。私は，そういうところをきちんと説明して商品を売れという話をしているわけです。

最近になってホクレンがいい商品をうみだしています。というのは，「よくねたいも」というプライベートブランドを商品化したのです。十勝のいもにしても何にしても，北海道のいもというのは10月ぐらいに収穫します。それを年内，年明けに売り切るというのが今までのスタイルだったのです。そして，４月ぐらいになると，長崎から南のいもが出てくる。これで切り替わる。ですが，本当にいもがおいしい時期って皆さんよくご存じですよね。ねかせて甘くなったのが出てくる晩成期のいもがおいしいわけです。でも，そのことを首都圏や京阪，本州の人たちは知らないわけです。彼らは，新ジャガがうまいと信じている。新ジャガなんて，あんな全然味がしないのをうまいと思っている。そういうところをきちんとホクレンは，ねかせたいものほうがおいしいのですよ，と言って今売り始めているのです。あれはすばらしい。ああいった形で，自分たちは，大ロットかもしれないけれども，そこにもう一回価値を付加するという試みを今まで放棄してきたのではないか，と問い直したほうがいいと思います。

例えばビート，てん菜糖には全く価値がないとお思いですか？でも，さっきグラフでお見せしたとおり，カロリーベースでいくと６位なのです。でも，その糖分というのが今，ダイエットブームですから，アセスルファムＫとか，糖類の代価物にかわろうとしています。ダイエット飲料に使われているのはみんなカロリーがないやつです。カロリーがないのに甘いなんてあり得ないでしょう。私は絶対ああいうのは飲みたくないです。そういうところにつけ込まないとだめなのです。「あなた方，本当にそういうのを飲んでいて大丈夫？」っていいながら。

他にもあります。サトウキビでできた砂糖とてん菜でできた砂糖とでは味が違うのは皆さん知っていましたか？全然違うのです。プリンのカラメルに使うのは，ビートからつくったグラニューのほうがいいというのが食品業界で言われていることです。そういうところで差別化を図りながら売っていないでしょう。砂糖は砂糖としてしか売っていないではないですか。こういうところが，マーケティングセンスが欠如していると思うのです。と考えると，大規模作物だろうが何だろうが，絶対にマーケティングに使えるネタはあるのです。そういうのを活用して，小さい突破口から「売り」をしていくというのが重要なのではないかなと思います。

中　尾：山本先生のお話の中で，質問にもありましたが，気になったところというか関心があったところはさっき言った文脈依存性のお話です。十勝の産物，１次産品，たくさんとれます。さっきもお話ししましたように，たくさんとれることはいいのでしょうが，例えば小豆，「とらや」のあんこになったり，それだけこだわって十勝の小豆を使う根拠って何なのでしょうか。おいしいとか，栄養もいいとか，香りもいい，そのエビデンスというのをちゃんと外向きにPRしていかないとだめな時代ではないのかなと思います。

小豆だけではなく，十勝の１次産品はなぜこんなにおいしいのか。こんなにたくさんとれて，香りも，栄養もいいのかという，そのエビデンスを何とか科学的につくりたいなと考えています。たまたま大学の先生に，どうしてでしょうかと聞くと，先生も，総合的に調べたことはないのだけど，一つ言えることは，何といっても温度差だと仰るのです。凝縮するというか，植物は生き物だから，寒いときにぎゅっと栄養素

を蓄える，甘みを蓄える，それは間違いないでしょうと仰いました。あとは，十勝の日照時間とか，日高山脈からの自然の恵みとか，そこにある土地の成分など，いろんなものがあるのですけれども，そういうようなお話をされていました。地域としてストーリーをつくるために，そういった分野からアプローチして，商品にもっと肉厚的なストーリー，背景，歴史とかをつけてやっていく時代なのかなとつくづく感じました。先ほど山本先生がおっしゃったような，まさしくそうした意図を持ってこれからは打って出ないといけない。商品そのものは間違いなくいいのだと言えたとしても，なぜいいのかという，そこの科学的な説明がこれから問われてくると思った次第です。

質問は二つほどございまして，一つが，「十勝で食品加工業が育たない一つの原因は，農業が補助金づけになって保護され過ぎていて，農家が現状に満足してしまっているということではありませんか。現状の農業に付与している補助金の一部を食品加工業にシフトすることで，力のある農家が食品加工業に参入することを誘導できませんか」というご質問です。

私も実は，今の部署につく前に農政部にいたことがあって，農業分野を担当したことがあります。帯広ですと，農道をつくるとか明渠をつくるというのは，100%，国や道，市が負担しています。農家負担は確かに何もないのです。面事業と言われている農地の客土や除礫，そういったものは，少しはありますが，農家負担は５％前後だと思います。要するに，ほとんど国策というか，税金でそういった整備がされているというのは間違いないと思います。

それがいいか悪いかというコメントは避けたいと思いますが，後半の，「農業に付与している補助金の一部を食品加工業にシフトすることで，力のある農家が食品加工業に参入することを誘導できませんか」というのに関しては，今，６次産業化ということで，農水省も，農業者を軸にして，顔の見える，要するに最終の出口まで農家の人もしっかりと絡んでいって製品づくりをして，付加価値を増やしていくという，政策を行っています。そうした意味では，補助金がシフトするという意味合いではないかもしれませんが，国としての政策誘導というのはあるのかなという気はします。

農家だけではなく，最初から加工業の人がそこに入り込んでいって付加価値をつけていくという分野も当然ありますし，あるいは農業ファンドと言われているファンドも新しく出てくるでしょうから，農業を軸にしながら，より付加価値を高めていくという仕組みは，これから充実してくると思っています。

もう一つの質問ですが，フード特区の話です。「フード特区で東アジアへ農産物を輸出しようとしていますが，農産物の輸出の可能性についてお聞かせください。また，輸出にフード特区の仕組みがどのように生かされるのかも教えてください」という質問です。今輸出を絡めて売り上げ1,300億円の増額を目標として，この特区という制度の中でやっていこうというのがねらいです。

我々十勝のほうでも，そういった意味ではいろんな規制緩和の申請をやっています。国は，例えば十勝から，「こういうことをやりたいのだ。これによって輸出額を増やすのだ」ということを提案しろと言ってくるのですが，例えば先ほどお話しした，車検延長では経費を減らすだけだろうと言われてしまいます。「それが何で1,300億円につながるのか、その説明をせよ」という，厳しいやりとりになりますので，「この部分は経費節減ですけれども，回り回って1,300億のこのぐらいのところまでいくのではないですか」というような提案の形でやっています。

そうした取り組みを積み重ねながら強い農業にしていって，最終的には輸出を増やそうということなのですが，農畜産物，１次産品そのものの輸出を増やしていくという考え方よりは，加工だと思います。どうやって加工していくか。HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点）の認定を取らなければ輸出を受け入れないというところもたくさんありますから，品質管理をしっかりした加工品を作る。そういった工場も作ってやっていくために，十勝でも，HACCP に関して特区の恩恵を入れてくれという要求もしています。それが通ると，帯広，十勝にも HACCP を取り入れた工場が増えて，よい品質の加工品ができ，それが輸出につながっていく，そのような仕組みで生かされていくのだろうなと思っています。

町　野：ちょうど時間が来たようですので，これで終わりたいと思いますが，先ほども申しましたように，私ども経済学研究科は，まだ農業に関しては参入したてでして，これからもいろいろ勉強しながら，今回あったような，従来の農学部の方々とは違った角度から北海道農業の問題を考えていければと思っております。皆さんよろしくお願いいたします。

今日はどうもありがとうございました。（拍手）