

特集 わが国の農業の将来を考える —今求められているものは何か—**農業・食・エネルギーをめぐる現場の新たな潮流**

食環境ジャーナリスト

金丸弘美

各地で持続社会に繋ぐ農業が生まれている

「食料・農業・農村基本計画の概要」を読むと、自給率は38%と1965年から下がり続けたまま。コメの需要と生産も下がっている。肥料の多くは輸入だ。農産物の輸入も増えている。基幹的農業従事者数は約20年間で半減、2000年の240万人から2024年は111万4千人まで減少。65歳以上は79万9千人と全体の71.7%、平均年齢は69・2歳となっている。など課題は多い。担い手の支援や遊休地の活用など、さまざまな政策が出されている。しかし現場では、手をこまねいているわけではない。

都市農業では、消費者ニーズにあった野菜を栽培し、体験型農園が広がり、交流を主体とした農業や、環境に配慮した有機農業を中心に据えた取り組みも多く生まれている。地方でも遊休地を集約し機械化して合理化をし、かつ農薬や化学肥料を激減させて環境に配慮した農業を進め、同時に消費者に直接販売することで価格を安定させて経済に繋ぎ雇用に繋ぐケースも広がっている。また小さい農家の多い中山間地では、農産物直売所・加工・食堂・宿泊・体験などを連携させて、ここにしかない食と景観とを活かして、観光や直販で経済を創る新たな流れも生まれている。とくに若い世代では、環境や持続社会を意識した取り組みが増え、SNSも使いこなして、消費者と連携して、体験や直取引なども盛んとなっていて、都市農村の交流も多く生まれている。それらの活動を表に出し支援すると同時にノウハウの連携が進めば、新たな地方の持続社会に繋がると思っている。特に現場では女性の活躍が目立つ。女性の視点で、こまやかな農産物栽培、料理、加工提供、体験、農産物直売所の出荷、農家民泊の運営など、これまでにない多彩な農業が生まれると同時に、新たな付加価値を生み出している。

現場からの新たなイノベーションを起こしているところが多く生まれている。そのノウハウの連携を行えば、大きな動きになることだろう。そのなかからいくつかの取り組みを紹介する。

「オーガニックファーマーズ朝市村」 <http://www.asaichimura.com/>

開催地：名古屋駅から地下鉄東山線で二つ目栄駅・都市型公園「オアシス 21」

日時：毎週土曜日の朝 8 時 30 分から 11 時 30 分。「オーガニックファーマーズ朝市村」

●名古屋名鉄百貨店前『ナナちゃんストリート オーガニックタぐれ市』

毎週火曜日 15 時 30 分から 18 時 30 分まで開催。

●名古屋市緑区の総合病院「南生協病院」で木曜日開催。

出展者：新規就農をした 20 軒から 30 軒の農家。無農薬・無化学肥料の野菜・米などを販売。登録メンバーは 70 軒。愛知県を中心に岐阜県、長野県、静岡県など。

購入者：開催は 3 時間。約 1000 名近くが集まる。消費者・レストランなど。

メンバー：村長・吉野隆子さん。彼女が市の職員から頼まれ運営に携わるようになった。

スタートは 2004 年。最初は、イベントとして月 2 回程度と話があったが、吉野さんが、毎週でなければ生活に根付かないと提案。新規就農者を一人一人口説き、最初は 14 戸の農家から始まった。今では毎週実施されている。



吉野さんが有機野菜に興味を持つきっかけは高校生のときから。生まれは神戸。父の転勤で東京へ。中学からは神奈川。高校生とき体調を崩し、医者には『自律神経失調症で治らない』と言われる。でも母は『何とか治す。医者には頼らない』と。母が有機の野菜を手に入れて玄米菜食を始め、1年間続けたら治った。食べることの大切さを実感し、そこから可能な限り食べ続けてきた、と言う。

結婚後、夫の転勤で名古屋に。『中部リサイクル運動市民の会』が取り組んでいた有機野菜の宅配『にんじん CLUB』を見つけ会員に。そこから農業の関心を深めた。

さらに夫の転勤で神奈川へ。このとき東京農業大学に 2 年間学士入学。有機農業関係の団体の事務局を引き受けるようになった。2004 年、夫の転勤で名古屋に戻った。名古屋市が『オアシス 21』を作ったのは 2002 年。そのとき知遇のあった市職員から朝市への協力を求められ、そこから「オーガニック朝市」がスタートした。

受賞歴：2016 年 3 月に日本農業賞「食の架け橋」部門大賞・農林水産大臣賞、同年 12 月には愛知農業賞「担い手育成部門」を受賞。

出店している農家は名古屋市近郊や県外もある。名古屋市周辺にはない作物の魅力もあって参加してもらっている。愛知県は54%、岐阜県が33%、ほかに三重や静岡の柑橘農家、長野のリンゴ農家などがあり、現在は愛知県と隣接する県までと限っている。岐阜県の消滅可能性1位とされていた白川町から14軒が参加。その多くが朝市村の就農相談を通して移住し、新たに誕生した農家も生まれている。

「オーガニックファーマーズ朝市村」のような、農家が価格決定権を持ち、消費者に直接販売する取り組みは、東京や埼玉県などでも多くあり増えている。特に新規就農者に多くみられ、少量多品目で消費者ニーズに対応していくという形が増えている。



参加者が増える都市農業「練馬方式」 <https://x.gd/52vGI>

注目の練馬区の都市農業。

国土交通省の「都市農業振興基本計画」には、「都市農業の多様な機能の発揮」「農産物を供給する機能。防災の機能。良好な景観の形成の機能。国土・環境の保全の機能。農作業体験・交流の場を提供する機能。農業に対する理解の醸成の機能」が掲げられている。

練馬区では農園主が指導して行う農業体験塾発祥の地。1996年より始まった。

18農園 1963区画。参加費は年間5万円。練馬区民3万8,000円で参加できる。これは農家の畑を開放し区画割をして、野菜を販売するのではなく、野菜作りを教える参加型のもの。多くの人々が参加している。種・道具などは農家で用意されていて手ぶらで参加できる。この体験農園で技術を学び、近所の貸し農園で野菜作りを行う人や、移住して家庭菜園を始める人も生まれている。



創設メンバーの中心となった加藤義松さんの「加藤農園」では海外でも体験農園があると知り、参加メンバーを集い海外ツアーも実施されている。ハワイ、ベトナム、台湾、タイ、中国など17か国にもなる。

現在、体験型農園は、都内100か所、全国500か所にまで広がった。

2019年世界都市サミットが開催。他の都市では農業体験はあるのかという素朴な疑問から、区と連携し、ニューヨーク、トロント、ロンドン、ソウル、ジャカルタが参加。どの都市も体験農園があることがわかった。食は生きる上で欠かせないこと、移民が多いニューヨーク、トロント、ロンドンなどは、コミュニケーションのためにも重視されている。ただし他の国は、運営はNPOや市民団体が中心。農家主体は日本だけということもわかった。

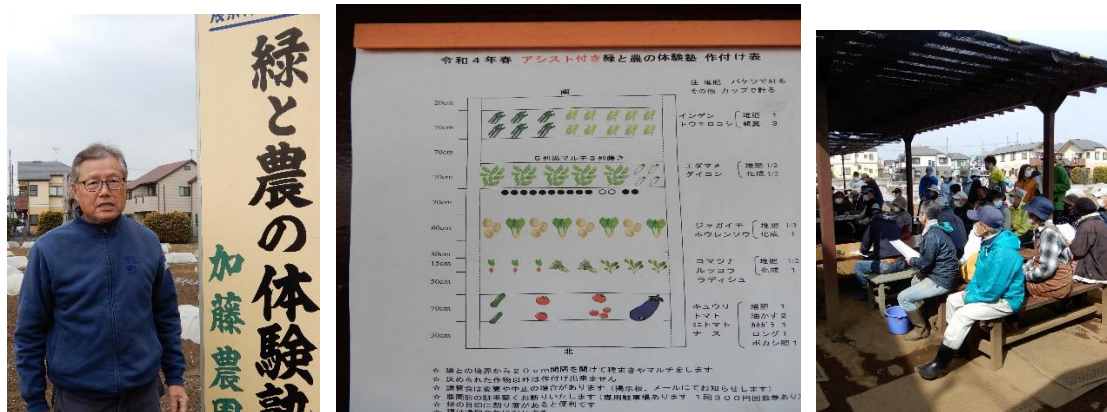
国土交通省の「都市農業振興基本計画」(平成28年)では、『都市農地をこれまでの「宅地化すべきもの」から、都市に「あるべきもの」ととらえる』と明示。

https://www.mlit.go.jp/report/press/toshi07_hh_000095.html

平成30年「都市農地貸借法」が設けられた。人に農地を貸しても相続税の猶予制度が引き続き継続。

平成28年には「都市農業振興基本計画」が閣議決定されていて、地方公共団体は都市農業振興に関する計画を定めるように努めることとされている。令和3年3月現在で、9道府県、75区市町84の地方公共団体が決定済となっている。

そもそもの体験農園の始まりは、加藤義松さんと、白石好孝さんの二人から。練馬区は都内でも農業が多くあった地区。ところが高度成長期に住宅が増え、農地が少なくなっていった。一部では、農地が区民農園として運営されるものが生まれた。しかし、利用は一年。素人が野菜作りをすることから上手くできない。そんなことから加藤さんたちに野菜づくりのコツを教えてほしいという人も生まれた。そこから横浜で行われていた農家での一般者の参加する体験農園をヒントに、それをさらに深めて、農家が自分の農地を解放し、農家が講師となり、1年を通して野菜づくりを行う体験農園を区に提案。実際に行うと、だれもが失敗なく、うまく野菜づくりができると好評で広がった。



練馬区では平成 27 年に、農家の援農ボランティアの育成を目指し「農の学校」(練馬区高松 1 丁目、<https://x.gd/PPxme>) を設立した。地下鉄大江戸線練馬春日町駅から徒歩 10 分ほどのところにある。閑静なところで隣接して区民農園がある。

「農の学校」は 3700 m²。初級、中級、上級までがある。定員は各コース 15 名。もちあがりになっている。12 月に説明会があり、区報、区のホームページから募集。年間 20 日間程度の講習がある。講師は練馬区の農家。受講料は年間 1 万円。初級コースの畑、中級コースの畑とビニールハウス、上級コースの畑、農とのふれあいコース(区民に農を体験してもらう。年 2 回募集。ファミリー向けのレジャーコース)の 4 区画がある。座学のための研修室、野菜づくりに必要な道具類も用意してある。

農家の人手不足、後継者不足があるなかで、一般区民で農業に係りたい人が多くいることがわかり、そこで援農ボランティアの育成の学校が作られた。

学校は募集に対して 3.5 倍の人気。これまで 100 名以上の人が卒業し農家の援農をしている人が多く生まれた。受講期間は 3 月～12 月。練馬区で生産されている野菜を育て、農作業に必要な知識や技術を学ぶ。

初級コースの修了後、練馬区より「ねりま農サポーター」の認定を受ける。さらに技術を磨くために中級、上級と進むようになっている。

「ねりま農サポーター」に認定を受けると、アンケートへの回答で援農ができる時間や希望などをだしてもらい、事務局が農家との間に入り引き合わせ、農業者とサポーターが同意すれば、援農活動が始まる。

卒業生から援農ボランティアの実践者が多く生まれている。種まき、植え付け、受粉・除草・摘果作業、肥培管理、出荷調整、収穫袋詰、イベント参加などなどだ。



長崎県大村市の新規就農者は 5 年間で 90 名

長崎県の中央部にある大村市は、新規就農者が確実に増えていることで注目されている。新規就農者は、2020 年は 23 名。2016 年から 5 年間で 90 名と着実に増えている。この背景には、大村市が出している「大村新規就農」(<https://x.gd/sTeJY>) がある。

ここには、具体的な支援制度・支援金・などがわかりやすく紹介されている。

とくに就農に繋がっているのが、農家に泊まって体験し、アドバイスを受けるインターンシップ制度。2019 年から始まった。

受け入れを行っているのは大村市から委託を受けている「大村市グリーンツーリズム推進協議会」で、事務局でもある複合施設「おおむら夢ファームシュシュ」(山口成美代表取締役、<http://chouchou.co.jp/>)だ。

大村市との連携事業で行われている。

対象は農業を始める前の人で、将来農業をやってみたい大学生、Uターン・Iターンなどでの就農に興味がある方が対象。3泊4日。参加費は無料。交通費自己負担。

直売所、ビュッフェレストラン、ジェラート工房、パン工房、体験教室の運営のほか、農家民泊も8軒が連携している。加工工房も作り、ジュース、アイス、ドレッシング、ジュレ、和牛やジャガイモやニンジンのカレーなど多彩な商品も開発している。農家の規格外品の利用で、食品ロス削減と農家の所得向上にも繋げた「おおむら夢ファームシュシュ」は地元の人8名が出資して2000年に生まれた。農産物。年間49万人の人が訪れる。働く人は70名。そのうち女性は58名。レストランでは結婚式や法事までも行っている。売り上げは7億円だ。



もともとは、ぶどう、梨の栽培が主体。しかし、農業だけでは生計が難しい。そこから梨、ぶどう狩り体験を始めたが、来るのは秋のひと月。あとは閑散としている。さらに一般流通では農家に価格決定権がない。少しでも傷のある果実は、ほとんど価格がつかない。そこから通年で利用でき、食品ロスを解消するためにジェラート工房をスタート。多くの若い人が集まった。しかし、ジェラートだけでは価格が低い。お客を長く引き止められない。そこから横に農産物直売所、buffet形式のレストランを始めた。buffet方式にしたのは、農家の家庭にある多彩な食材を上手く季節にあわせて使うには、メニューを固定せずに、直売所に出荷された食材を、大皿で、さまざまに提供し、好きなものをとってもらおうほうが、多彩で、食材を上手く使えるからだ。この先進事例は大分県日田市「大分大山町農業協同組合」運営の農家レストラン「木の花ガルテン」にある。



ここからさらに、体験教室を設け、ウインナー体験教室、ピザ作り、いちご大福など、行うことで、付加価値が高まり、修学旅行や、さまざまな団体の受け入れにも繋がった。そして農家民泊も連携し、食べ、泊まり、体験し、購入するという複合化することで、大きな経済に繋ぐものへと変わった。

このような仕組みは、EU では、農村観光の農業政策として明確に打ち出されている。日本でも「農泊推進事業」として政策が出されていて、推進のための予算化もされている (https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/nouhakusuishin/nouhaku_top.html)。

「野菜くらぶ」の取り組み

群馬県昭和村に拠点を置く「野菜くらぶ」(<https://www.yasaiclub.co.jp/>)は、有機農業を中心に、生産・加工・販売までを一体化した農業経営を行う団体である。農産物の安定供給や農家の持続的経営、新規就農者の支援などを目的とし、多様な取り組みで注目を集めている。

野菜くらぶでは、レタスやキャベツ、トマトなど40種類以上の野菜を栽培し、全国の農家とネットワークを構築してリレー方式で出荷することで、年間を通じて安定供給を実現している。販売は生協やスーパー、外食産業などと契約し、価格や生産計画を事前に決定する仕組みをとっているため、農家は安定した経営が可能となっている。



また、営業や物流、品質管理などの専門スタッフを配置し、生産者が栽培に専念できる体制を整えている。

グループ会社ではコンニャク加工品や惣菜なども製造しており、無添加・健康志向の商品開発に力を入れている。商品は120種類以上に及び、消費者ニーズに応じた多様な加工食品を展開している。

作業工程にはICTやQRコードを活用し、収穫量や作業時間、担当者などをデータ化して「見える化」を実現している。これにより作業効率の向上や人材育成につながり、収益性の改善にも寄与している。

新規就農支援として研修制度を設け、独立支援も行っているほか、外国人研修生の受け入れも積極的に実施している。さらに、社員向けの保育所を設置するなど、女性や子育て世代が働きやすい環境づくりにも力を入れている。

再生可能エネルギー事業（太陽光発電）や、消費者との交流活動（収穫体験など）を通じて、地域とのつながりを強化している。また、情報公開を積極的に行うことで信頼性を高め、国内外の販路拡大にも成功している。

野菜くらは、生産から販売までを一体化し、ICT活用や人材育成、地域連携を組み合わせた先進的な農業経営を実践している。こうした取り組みは、農業の持続可能性を高めるモデルとして今後も発展が期待される。

野菜くらは、3名の農家からスタート。販売先を自ら開拓し、そのニーズに対応していくなかで、持続できる価格で契約を行い、必要とされる品目を栽培。さらに共感する若手農家、また人材支援。起業支援事業を行い連携することで大きく発展してきた農業法人だ。

現在、個人経営農業は減少にあるが、一方で、「野菜くらは」のような法人経営は増加。新規就農では、農業法人に就職する若い人たちも増えている。法人経営は年々増加、2020年は3万1千経営体となっている。

https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r3/r3_h/trend/part1/chap1/c1_1_02.html

地域資源を活かした持続的発展モデル ―群馬県川場村の挑戦―

群馬県利根郡川場村は、人口約3,000人に満たない小規模な山村でありながら、「農業＋観光」を軸とした独自の地域づくりによって全国的な注目を集めている。その象徴的存在が「道の駅 川場田園プラザ」である。



同施設は年間約290万人が訪れ、売上は関連施設を含め約23億円に達する。全国道の駅グランプリでも複数回第一位を獲得するなど、その評価は極めて高い。首都圏から約2時間という立地を活かし、「安・近・短」の観光ニーズに応えつつ、リピーターを多く獲得している点が特徴である。

川場村の取り組みの核心は、農業を基盤としながら観光と結びつける点にある。村内農家約420戸が参加するファーマーズマーケットを中心に、地元農産物の販売と加工（6

次産業化)が展開されている。さらに、チーズ、ヨーグルト、地ビール、ハムなどの加工施設を併設し、付加価値の高い商品開発を進めている。



こうした取り組みは単なる直売にとどまらず、「現地でしか体験できない価値」の創出に重点が置かれている。飲食施設も個別店舗形式とし、来訪者が自然環境の中で滞在。

成功の背景には、人材戦略がある。地元雇用を基本としつつ、海外経験を持つ料理人や専門人材を積極的に採用し、商品開発力を強化している。また、スタッフ研修や目標管理制度を導入し、サービス品質の向上を図っている。

さらに若手職員の海外研修を通じて、チーズやスイーツなど新たな商品開発にも挑戦している。地域内外の知を融合させる姿勢が、競争力の源泉となっている。

川場村の発展は一朝一夕ではない。1970年代後半から観光導入を進め、都市農村交流（東京都世田谷区との協定）や教育体験事業を展開してきた。加えて、圃場整備による農業基盤の近代化やブランド米「雪ほたか」の開発など、農業そのものの強化も並行して進められている。

2000年代の市町村合併の流れの中で、川場村は合併せず「自立」を選択した。この判断が、地域資源を主体的に活かす現在のモデルにつながっている。

転機となったのは、株式会社田園プラザ川場の経営改革である。代表取締役の永井彰一氏は、人事権の一元化と徹底した品質主義を掲げ、商品とサービスの抜本的見直しを行った。それまでは赤字経営となっていた。改革の結果、「ここでしか買えない商品」を軸にした差別化戦略が成功し、現在の高収益モデルが確立された。

川場村の事例は、「農業＋観光＋教育＋交流」を統合した地域経営モデルとして高い示唆を持つ。行政、住民、農業者、民間企業、外部専門家が長期的視点で連携し、世代を超えて理念を共有してきたことが成功の本質である。

現在、道の駅は全国で1,231か所がある。もともとは、利用者の休息・サービスの場として国土交通省の事業として進められてきた。しかし運営で経営的に厳しいところも多くでている。そこから地域資源を上手く連携して、持続経済の繋ぐ取り組みが政策として打ち出されている。そんななかで、福岡県宗像市「道の駅むなかた」、栃木県芳賀郡益子町「道の駅ましこ」、埼玉県比企郡小川町「道の駅おがわ」など、先進事例が生まれ

ている。いずれも共通するのは、地元の食が集積され、直売・レストラン・加工品の販売はもちろん、地域と連携して、観光・交流までに繋いでいることだ。

地域再生とエネルギーの融合が拓く「農村経営業」の未来

—千葉県匝瑳市におけるソーラーシェアリングの挑戦—

千葉県北東部に位置する匝瑳市は、農業を基幹産業としながらも、人口減少と高齢化、耕作放棄地の増加という全国共通の課題に直面している。農業経営体数は 2005 年の 2,326 戸から 2020 年には 1,090 戸へと半減し、地域の持続性が問われてきた。

こうした状況の中で注目されるのが、耕作放棄地を活用した「営農型太陽光発電（ソーラーシェアリング）」の取り組みである。本事業は、農業と再生可能エネルギーを融合させ、地域経済・環境・農業の三位一体の再生を目指すものである。



運営の中心となっているのは「市民エネルギーちば株式会社」(<https://www.energy-chiba.com/>)。

この取り組みは、次の 4 つの理念に基づいている。

- ① 自然生態系への配慮
- ② 地域課題の解決
- ③ 農業の最大限の支援
- ④ 事業の持続可能性

特筆すべきは、単なる発電事業にとどまらず、地域に利益を還元する仕組みを構築している点である。売電収入の一部を地域協議会に寄付し、農業法人へ作業委託費を支払い、さらに固定資産税や地代として地域に資金が循環する構造が整えられている。

現在、市民エネルギーちば株式会社および関連会社、趣旨に賛同する他社を合わせて、大中小 44 設備、合計 7.2 メガワットのパネル容量を持つ設備が設置されている。

設備の高さは約 3m30cm～3m40cm 超、支柱間隔は約 4m50cm で、60 馬力までのコンバインやトラクターが進入可能だ。



■ 農業との共生：有機・不耕起・6次産業化

発電設備の下では、有機農業と不耕起栽培が実践されている。現在 23 ヘクタールで有機栽培が行われ、大豆や大麦を中心とした輪作体系が確立されている。

さらに、収穫物は味噌や大豆ミート、地ビールなどへと加工され、6次産業化による高付加価値化が進められている。これは、日本の低い食料自給率（大豆 7%）という課題に対する実践的な回答でもある。

■ 技術革新が支える持続可能性

本事業の中核技術は「細型パネル」である。遮光率を 3 分の 1 に抑え、作物の光合成を妨げない設計が特徴で、50 種類以上の作物で栽培可能性が確認されている。

また、次のような利点がある。

影が移動することで作物への影響を低減

雨水の集中を防ぎ土壌侵食を抑制

風圧が小さく台風にも強い構造

さらに、水田での応用ではメタン排出を 30～50%削減する可能性が示されており、脱炭素農業の中核技術として期待されている。

■ 新たな概念「農村経営業」

この取り組みの本質は、農業の再定義にある。従来の「農産物製造業」から、売電収入、環境価値（カーボンクレジット）、企業連携、観光・地域交流を組み合わせた「農村経営業」への転換が提唱されている。

これは、農村を単なる生産の場ではなく、多面的価値を創出する経営体として捉える視点であり、地方創生の新たなモデルといえる。

■ 災害対応と地域レジリエンス

ソーラーシェアリング設備は、災害時の電源としても機能する。停電時には自立運転に切り替え、地域住民に電力を無償提供できる体制が整えられている。

これは、エネルギーの地産地消だけでなく、地域防災の観点からも重要な役割を果たしている。

事業参画の経緯と創業メンバーとの関わり

「市民エネルギーちば株式会社」の専務取締役・宮下朝光さんは、もともと共同通信社の技術部門でサーバー監視業務に従事。現在のソーラーシェアリング事業との関わりは、自宅新築時に導入したOMソーラー（太陽熱利用システム）がきっかけ。施工業者から太陽光発電の設置も提案され、約200万円を追加投資。1998年当時はまだ普及初期で、全国の導入者は約1万5,000人、価格も1kWあたり117万円と非常に高額だった。

導入後、保証期間の短さに不安を感じていた宮下さんは、東京電力の案内をきっかけに市民活動へ参加。その中で誕生したのが、太陽光発電所ネットワーク。

活動を通じて専門家とのつながりが広がり、千葉地域交流会の代表に就任。

セミナーやイベントを通じて、住宅用太陽光発電の普及に貢献してきた。

この活動の場で、後の事業の核となる2人と出会う。

現在の代表取締役・東光弘さん。有機農産物・エコ雑貨の流通の仕事を手掛けていた方。地球温暖化への危機感から、私財を投じてでもCO₂削減に貢献したいと考えていた人物、現在の取締役会長・椿茂雄さん。兼業農家で耕作放棄地の増加に課題意識を持ち、農地再生の方法を模索していた。

宮下さんが司会を務める会議でこの2人が出会い、

「再生可能エネルギー」と「農地活用」という異なる課題意識が結びついた。

さらに宮下さんは、東氏が立ち上げた自然エネルギーを広める勉強会「リネットちば」にも参加し、関係を深めていく。こうしてソーラーシェアリング事業が誕生する。



事業の技術的基盤となったのは、長島彬氏（CHO 技術研究所代表、ソーラーシェアリング推進連盟最高顧問）が、2003年に考案したソーラーシェアリング技術。2005年に無償

公開した「細長いパネルを使い、遮光率を3分の1に抑える（隙間を3分の2空ける）」という営農継続を最優先する特許技術。

この技術の特徴は、パネルを細長く配置、遮光率を約3分の1に抑制、農業と発電を両立可能。

東氏は実験農場で50種類以上の作物が育つことを確認し、実用性を確信。同じ志を持つ9人が集まり、1人10万円ずつ出資して資本金90万円の合同会社を設立。

特徴的だったのは、利益配当を目的としない、利益は次の発電所建設に再投資、社会的意義を重視した経営理念。

しかし資金面では大きな壁があり、金融機関からの融資は得られず、初号機（約800万円）は椿氏の個人からの短期借入金で賄われた。

手作りで始まった発電所建設

コスト削減のため、建設の約95%を自分たちで実施。

穴掘り、架台設置（単管パイプ）、週末ごとの共同作業。まさに市民主体の手作りプロジェクトだった。

独自モデル「パネルオーナー制度」

資金調達のために考案されたのが、独自の仕組み。パネル1枚：2万5,000円で販売、年間2,000円のリース料を支払い10年後に1万円で買い取り。結果として：

10年間で5,000円の利益。自宅に設置できない人も参加可能

この制度は大きな反響を呼び、1号機・増設分ともに完売し、事業基盤を確立した。



この取り組みの核心は次の3点だ。

- ・市民活動から事業へ発展した点
- ・異なる社会課題（環境 × 農業）の融合
- ・資金・労力・仕組みを市民で補完したこと

単なる再エネ事業ではなく、地域再生・市民参加・持続可能性を統合したモデルと言える。

これらの技術の連携には、福島大学、茨城大学、千葉大学なども連携。実践研究もされている。金融機関、企業による環境投資への広がりも形成された。またJリーグとも連携が始まり、2025年、ガイナレ鳥取、水戸ホーリーホックが関わる農地にソーラーシェアリング設備（低圧）がそれぞれ導入された。

■ 次世代技術とグローバル展開

今後は、軽量・柔軟な「ペロブスカイト太陽電池」の導入が計画されている。これにより、農業機械の大型化対応や設置コストの低減が期待される。

さらに、このモデルは海外展開も視野に入れている。アフリカでは、発電電力を用いて水を生成し、砂漠緑化を進める構想が進行中である。

■ 農地が持つ圧倒的ポテンシャル

試算では、日本の農地の17%にソーラーシェアリングを導入すれば、国内電力需要の大部分を賄うことが可能とされる。特に、約10%存在するとされる耕作放棄地の活用は、エネルギー・食料・地域経済の同時再生を実現する鍵となる。

匠瑛市の取り組みは、単なる先進事例ではなく、日本の農業と地域社会の未来像を提示するものである。

「農村経営業」という新しい視点が、これからの農業政策と地域づくりに大きな示唆を与えることは間違いない。

活力ある地域の共通点。いずれも共通していることは、

- ①地域のもてるものを徹底して集約をして方向を明確にしている、
- ②人材教育に力を入れていて若い人を育てている、
- ③ものづくりに時間と労力をそそいでいる。その結果商品力がある、
- ④外部に視察でかけ食欲に外部ノウハウを吸収している、
- ⑤外部との接点で対外的に売れる新たなチャンネルを作っている、
- ⑥消費者の接点を創りなにが求められるか把握しポイントを絞って商品開発をしている。

活力あるところは、これまでの農業、観光、商品と、とかくばらばらだったものを、全体でとらえて、お客さんが喜んで食べてもらえる、来て楽しめる、泊まって楽しめる、見て安らぐ、など、総合的に考え、形にしている。

さらに一歩進んで、次の要素まで踏み込み始めている。

- ①IT、インターネット、POSシステムを利用して、顧客管理、商品管理を実施して、売れ筋の把握や販売態勢の確立を行っている。それによって通販も伸ばしている、
- ②デザイン、それもトータルに考えて行っている。

③全体の店舗やデザインや景観に配慮している。特に、山間地の農村農業観光には重要なものとなっている。農家宿泊。体験。食という農業観光も生まれている。

④環境を考えリサイクル、リユース、太陽光、有機農業など、持続社会に必要な要素を取り入れ始めている、

⑤料理メニューや体験プログラムの開発を行い、地域側が、消費者に提案をして、食べ方や学びの場などを創造している、などがあげられるだろう。

さらに、最近では、

①海外にも営業をかけて、ノウハウを食欲にいれている

②海外客誘致を考え英語サイトを作っている

といった事例も生まれている。

金丸弘美ホームページ <https://x.gd/6Vz5m>