

地域の農地を守り、農村生活を守る 組織的取組みの現状と課題（後編）¹

—組織的な仕組みづくりと持続可能な地域循環への提言—

東京大学 特任教授・名誉教授／当研究所 客員研究員 鈴木 宣弘
チーム食卓の向こう側 佐藤 弘
生活クラブ事業連合生活協同組合連合会 山田 衛
ジャーナリスト 益田 美樹

目次

<前編>（本誌No. 202掲載）

1. 問題の所在
2. 福岡県糸島市の「井原山田縁プロジェクト」～都市住民と手を携え、棚田を守る
3. 小括

<後編>

4. 埼玉県小川町の「NPO生活工房つばさ・游」による「企業CSA」
5. 千葉県いすみ市の有機給食を核にした地域循環圏づくり
6. 成果と課題

前編では、福岡県糸島市の事例を通じ、住民参加による農地活用の成果を確認した。後編では、民間企業が農業収益を支える仕組み（埼玉県比企郡小川町）と、自治体が核となって地域循環を創出した事例（千葉県いすみ市）を紹介し、10年後の農地を守るための具体的な指針を提示する。

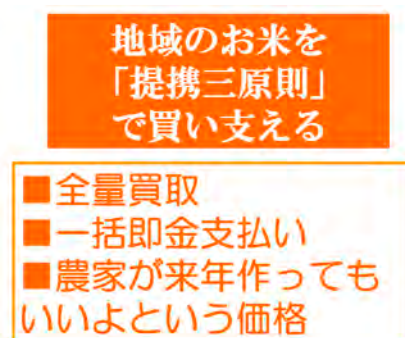
4. 埼玉県小川町の「NPO生活工房つばさ・游」による「企業CSA」

(1) 取組概要

小川町の「NPO法人生活工房つばさ・游」（以下、生活工房つばさ）が県内リフォーム会社「株式会社OKUTA」と連携して「OKUTAこめまめプロジェクト」（以下、プロジェクト）を展開し、国内初の「企業CSA（地域支援型農業）」を実現した。有機米と大

豆を「再生産可能価格」で「全量買取」「一括即金支払い」で購入するという画期的な内容だ（図表1）。

（図表1）OKUTAこめまめプロジェクトの原則



（提供）OKUTAこめまめプロジェクト

小川町在住の高橋優子氏は、自分の暮らす地域での「食」の自給を目指し、地道な活動

1 今回の調査報告は、西日本新聞で長く地域農業と食を守る記事や書籍を多く手掛けてきた佐藤弘が福岡県糸島市の「井原山田縁プロジェクト」（本誌No.202掲載）、生活クラブ生協の機関誌『生活と自治』の編集長を長く務めた山田衛が埼玉県小川町の「NPO生活工房つばさ・游」による「こめまめプロジェクト」、元読売新聞社会部記者でジャーナリストとして幅広く活躍する益田美樹が千葉県いすみ市の有機給食プロジェクト、を担当してとりまとめ、鈴木宣弘が全体を総括する形で構成した。

を積み上げてきた。高橋氏は生活工房つばさの設立に参加し、2009年からプロジェクトに取り組み、同町下里地区の農家の有機栽培によるコメと大豆（まめ）の持続可能な生産の実現に尽力してきた。プロジェクトでは「全量買取」「一括即金支払い」「再生産可能価格」を前提とするCSA形式を採用し、生産者と消費者の「顔が見える関係」を重視した活動を進めている。

CSAはCommunity（地域共同体）・Supported（支える）・Agriculture（農業）の略語であり、地元で生産された農産物を地元で持続的に消費するための仕組みを指す。作付け前に生産者と消費者が利用数量や買い取り価格について話し合い、代金先払いで購入するという「地産地消」の実践だ。参加者は作物を購入するだけでなく、農作業も担う。気候不順などの理由から購入契約した作物が収穫できなかった場合にも、先払いした代金の返還を求めず、次年度の生産費に充当してもらうようにしているCSA運営団体もあるという。

生活工房つばさがCSAに取り組むようになった起点には、有機農法の「先駆的存在」として知られる「霜里農場」の金子美登氏（故人）と高橋氏との出会いがあった。2000年に小川町は廃棄物削減を目的とする「小川町環境基本計画」の策定に着手し、町民代表からなる「環境基本計画策定町民協議会」を立ち上げた。協議会は「河川」「里山」「ゴミ」「まちづくり」「生業（なりわい）」などの作業部会で構成され、高橋氏は消費者、金子氏は農家の立場で参加していた。

協議会の席で「うちからゴミは出ない。生ゴミは全部メタン発酵槽に入れている。野菜くずは牛や鶏が食べている。人糞もメタン発

酵させている」という金子氏の言葉を聞き、すぐに霜里農場に出向いた高橋氏は、その徹底ぶりを目の当たりにした。「人間は生まれてから死ぬ瞬間まで食べ続けなくてはいけない。食は絶対に必須であり、エネルギーも不可欠。だから食とエネルギーが自給できれば、これ以上のものはない」と金子氏は言った。以来、高橋氏は霜里農場の手伝いに通いながら、生ゴミ資源化のための小規模分散型プラントを町内の複数箇所に設置する活動にも参加した。その一環として霜里農場に設置されたのが、有機農業を基盤とする「食とエネルギーの100パーセント自給モデル」となるプラントだった。その存在を地域にアピールするために企画した農場見学会はマスメディアの脚光を浴び、近隣はもとより多くの人が訪れるようになったという。

(2) 企業CSAの誕生と生活工房つばさの機能

埼玉県さいたま市のリフォーム会社「OKUTA」社長（当時）の山本拓己氏が農場見学会に参加したのは2009年1月のことであった。同社は「地球環境の原則²を尊重する住宅リフォームの会社」への転換を宣言し、建材は製造段階、施工時、廃棄時において有害性があると指摘されている製品の使用を自主規制する方針を掲げていた。その企業理念に基づき、一本の木から切り出した天然木材をそのまま一枚の板にした無垢材の使用に努め、2002年に「脱・塩化ビニルクロス」を実現した。霜里農場の見学を終え、山本氏は「環境負荷を与えないという自社の理念とぴったり重なる取組みが同じ埼玉県内、こんな足元にあったのか」と驚きを隠さなかった。そのとき、金子氏が山本氏に「実は下里集落のコメが1.8トン余ってしまっ」とこぼした。

2 地球環境の原則とは、世界の森林、山、水をはじめとする繊細な生態系の安定と、人類の活動が地球資源のキャパシティを越えてはいけないという根本的な原則のこと（OKUTA Family コーポレートサイトより）

販路を失ったのは大手加工食品メーカーが経営するレストランから契約栽培を依頼されたもので、霜里農場の実践に触発された4人の農家が慣行農法を有機農法に変更して育てたコメだった。ところが、収穫期を迎える直前にリーマンショックの影響を受け、そのレストランが2008年9月に閉店してしまった。その事情を聞いた山本氏が「うちが1月中旬に全部買い取ります」と申し出た。「OKUTA」の社員は当時250人。「一世帯当たり5kgを消費するとして、年間60kg。これなら社員30人の賛同を得れば何とかなる」と山本氏は考えた。こうして日本初となる「企業CSA」が動き出した。

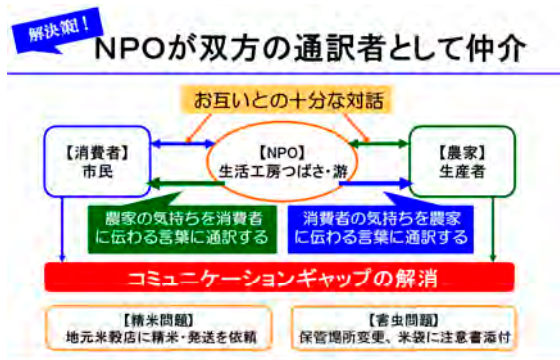
生産農家と金子氏、生活工房つばさは1.8トンのコメの納品開始時期、配送方法、買い取り価格などを山本氏と協議した。結果、購入を希望する社員30人を「OKUTA」が募り、毎月5kgのコメを届けること、代金は「会社の一括払いとし、給料から毎月差し引く形を採りたい」との山本氏の提案を受け、代金は農家への「即金一括払い」とした。玄米の保管と精米は農家が担い、購入先までの配送は宅配業者に委託した。提携価格は来年もコメを作ろうと思える金額を農家から聞いて検討し、玄米1kg400円とした。生活工房つばさの高橋氏は「当時のJA買い取り価格（概算金）は1俵（60kg）8,000円。キロ単価は133円だった」と言う。以降、プロジェクトでは農閑期に当たる2月に毎年定例会を開催し、生産農家と「OKUTA」の担当社員との間に立って、その年に収穫予定のコメの提携価格を検討している。

プロジェクトの提携価格は玄米代金・精米計量代金・配送料・袋代で構成されるが、「今後もコメを作り続けていこうと農家が思える水準にしようと、JAの概算金を参照しつつ市価の3倍を目安に調整した」と高橋氏は言う。

さらに玄米保管料と事務管理費は「OKUTA」が毎月3万円を負担するものとして、中間マージン無しの代金を農家に手渡せるよう工夫した。毎年4月に価格と納期を仮決定し、8月に購入者を募集する。納品量の確定は9月で、10月から翌年9月までの配送がスタートする。生活工房つばさが担うのは、毎月5日の配送表作成作業と、生産農家と購入先である「OKUTA」の社員との間を取り持つ「コーディネーター」としての役割だ。その役目を高橋氏は「通訳者」と表現する。

かつて届いたコメの色が「これまで食べてきたものと違う」というクレームが寄せられたことがある。それは各農家が自家精米しているからだ。そのように説明しても「商品として販売しているなら、常に同じ品質にするのは当たり前ではないか」と言われ、農産物と工業製品の違いすら理解してもらえない現実に高橋氏は生産と消費の隔絶を思わないではいられなかった。「虫が湧いた。こんなことは初めてだ。気持ち悪くて仕方が無い。どうしてくれる」という怒りの声が寄せられたこともある。その人に保管方法を確認すると、夏場に届いたコメを玄関に置いたままにしたため、コクゾウムシが発生したことがわかった。ともに自家精米に起因すると考え、農家と協議して精米を地元の米屋に委託すると決めた。コメの袋に保管上の注意を記載したシールも貼った。いずれも農家にすれば至極当たり前の話だが、それが「共通認識」となりにくい社会の現実がある。だからこそ生じがちなコミュニケーションギャップを埋め、「生産と消費の垣根を取り払い、信頼関係を構築するための『通訳者』が切に求められている」と高橋氏は言う（図表2）。

(図表2) CSAにおける生活工房つばさの役割



NPOが仲介を行ったことで、ゆっくりであっても着実に相互理解を深め、信頼しあえる関係を築くことができた。

(提供) OKUTAこめまめプロジェクト

(注) 図表中の【消費者】は企業「OKUTA」の社員

(3) 農家と消費者の関係深化が支える持続性 ー市場の混乱時期を経てー

プロジェクトが動き始めた2009年から「OKUTA」は社員とその家族を対象に下里集落での田植えや草取り、稲刈りに参加する農業体験の場を用意し、2013年からは新入社員を対象にした田植えから稲刈りまでの「OKUTA提携米作り体験」を実施している。同社が地球環境の原則を尊重し、環境負荷の低減を目指す企業であることを社会に示すCSRの一環として、自社の顧客を対象とした農業体験交流会も続けている。ふだん自分が食べているコメが育つ現場に購入者が入っていき、生産農家と直接触れ合い、収穫までの時間と労働を共有する貴重な機会だ。

それは「顔の見える関係」を深化させるとともに、有機農法が有する多面的価値（資源循環による環境保全と経済合理性、生物多様性への貢献）に気づく糸口にもなっている。そうした交流を重ねた結果、プロジェクトを立ち上げた2009年は30人だった購入者が10年には50人となり、11年には70人に伸長した。

同年3月11日に発災した東日本大震災の際は「コメが定期配送されて助かった。自分

の食べるものが1年間あるという安心感があった」との声が寄せられた。身近に生産農家がいてくれ、持続可能な食料生産がある。それが何より重要だと改めて確認されたということだろう。

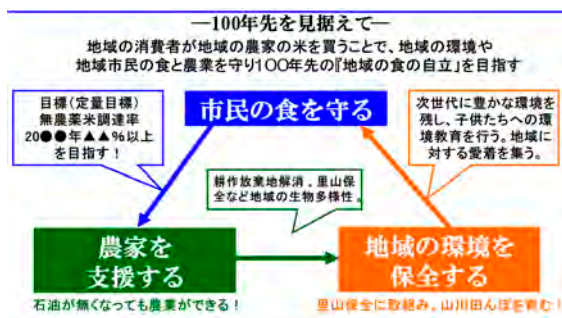
また、生産農家も2009年の4人から8人に増え、コメの収量も1.8トンから最盛期の2016年には6.6トンに増加した。2020年には新たに小川町下横田地区の谷津田集落の有機米生産農家がプロジェクトに参加した。しかし、高齢化と後継者難から生産継続を断念するケースが相次ぎ、2025年現在は下里と谷津田を合わせて3人の農家が下里3ha、谷津田4haの水田で有機米の栽培を続けている。2025年（2024年産米）は「令和の米騒動」の影響もあって購入者が80人となったが、コメの収量が追いつかず、購入者一人あたりの年間契約量60kgを均等に減らして対応した。2026年（2025年産米）は不作によるコメの収量不足から30人の受け入れが精いっぱいの状態だという。

プロジェクトでは24年、25年産米の提携価格は1kg600円とした。24年産米は米騒動の影響で「慣行栽培米の価格と有機米の価格が逆転した」（高橋氏）こともあり、「OKUTA」と協議して生産農家に価格の据え置きを申し入れた。農家は「この15年、他が安いときに高く買ってもらってきた。だから、他が高いから上げてくれとは言えない」と了解してくれたという。当時のコメの平均小売価格は5kg4,000円台でキロ単価は800円超だったが「保管や精米委託費や物流費に店舗の利益を差し引くと、農家の手元に残るのは半分以下の金額になってしまう。プロジェクトの提携価格なら600円が農家手取りになる。それを農家が評価してくれたと思っている」（高橋氏）。

(4) 企業CSAを軸にした里山保全活動

プロジェクトを続けながら、生活工房つばさは2010年から下里農地・水・環境保全向上対策委員会とともに下里集落の里山の環境保全に力を入れ、「山は田んぼの恋人」を合言葉に地元有志からなる「美里刈援隊」と「OKUTA」の社員が丘陵地と河川敷の草刈りや清掃、植林などの環境整備に取り組んだ。同年、その活動が評価され、同委員会は農林水産省と公益財団法人日本農林漁業振興会の表彰制度である「農林水産祭」のむらづくり部門で天皇杯を受賞した。さらに2013年には森林保全学を専門とする信州大学農学部の山寺喜成名誉教授を顧問に迎え、「里山保全100年ビジョン」を策定し、有機農業を基盤とする資源循環型コミュニティ（共同体）づくりに向けた構想として発表している。こうした活動が地域循環共生圏モデルとして評価され、2017年の「第4回グッドライフアワード」（環境省主催）での環境大臣賞優秀賞の受賞に結びついた。

(図表3) こめまめプロジェクトの意義



(提供) OKUTAこめまめプロジェクト

(5) プロジェクトの歩みを振り返って

今年2026年でプロジェクトは始動から18年目を迎える。その歩みを「生産と消費の新たな関係を構築するためのモデルができ、点（集落）から面（地域環境）へと活動は広が

った」と高橋氏は振り返る。今後、企業CSAで採用された「再生産可能価格」での「全量買い取り」に「即金一括支払い」の仕組みが町内の他集落や隣接する市町に波及していけば、「食」の生産を支える消費の価値を広く社会に浸透させる力となるだろう。

そのための大前提となるのは持続可能な生産を担う農家の存在だが、「目下の最大の悩みは農家が減り続けていること。このままでは有機農業も里山保全もままならなくなってしまおう」と高橋氏は訴える。農家が減少している主な要因として、構造的に生産コスト(原価)を下回る価格での取引が続いてきたにもかかわらず、その改善が十分に進まなかったことが挙げられる。その転換を今後も政治選択の場で求めていくとともに、生産者とともにある消費者として、いま自分にできることを実践していく。そうした「小さな点」を「面」にしていく行動が消費者に求められているのは言うまでもない。

(図表4) 地域の経済・環境・文化の保全活動への発展



地域の資源から得られる恵みを皆で分け合い、関係者それぞれの利益は小さくとも大きな安心が得られる暮らしを推進します。

(提供) OKUTAこめまめプロジェクト

5. 千葉県いすみ市の有機給食を核にした地域循環圏づくり

(1) 有機栽培開始の経緯

房総半島の太平洋側に面する千葉県いすみ市は「千葉県の三大コメ産地」として知られるほか、自然環境に恵まれ、出版社が選ぶ「住みたい田舎ベストランキング」で10年連続「首都圏エリア1位」に選ばれている³。この街が、「地産地消」による持続可能な食料生産を目指した「オーガニック給食」の導入に取り組み、国内屈指の「先進地」として知られるようになった、その具体的な歩みを追う。

いすみ市の「オーガニック給食先進地」への歩みは「コウノトリが住める地域を作ろう」という、太田市市長（当時）の一声から始まった。この時、太田市市長の念頭にあったのは兵庫県豊岡市が取り組んだまちづくりであった。豊岡市が「コウノトリと共に生きる」をテーマに、自然や生物多様性を生かした地域づくり事業を進めていることに触発されての発案だった。この時、オーガニック給食の構想はまったくなかったという。

2012年、太田市市長の呼びかけにより「自然と共生する里づくり連絡協議会」が発足した。会長には副市長、副会長にはJAいすみ組合長が就任し、協議会内にはさらに二つの部会を設けた。一つは地元水稲生産者で、もう一つは環境NPOで構成された。これで「公民協働」で環境保全型農業を進めていく体制が整った。

翌2013年、市内初となる有機米作りに挑戦する農家が出てきた。峰谷営農組合、現在の「農事組合法人みねやの里」だ。みねやの里代表理事の矢澤喜久雄氏は、生まれ育った集落と農地を守ろうと、担い手が減るなかで仲間と力を合わせて農業を続けていた。豊岡市の取組みを知り、環境保全型農業の意義に共

感した矢澤氏らはこの年、営農組合で自発的に有機米を作ってみることにした。

稲作の経験こそあっても、有機栽培となると何をどうすれば良いかもわからず、とりあえず無農薬、無化学肥料で育ててみた。結局、面積22aの水田で、収穫できたのは「多く見積もっても240kg程度」（矢澤氏）という結果だった。初挑戦とはいえ、惨敗ともいえる状態だったという。

太田市市長を訪ね、矢澤氏は訴えた。「いすみ市がやろうとしている街づくりには、無農薬、化学肥料なしの水稲栽培が欠かせない。でも、先駆的にやったらこんなありさまでした。とにかく雑草がひどい」。この話を聞き、太田市市長は豊岡市で有機水稲栽培を指導した専門家を招くことを決断し、自ら直談判に動いて口説き落とすとした。その交渉相手が、有機稲作の第一人者として知られるNPO法人民間稲作研究所（栃木県上三川町）創立者の稲葉光圀氏（故人）だった。いすみ市はこれを機に同研究所、県普及指導員およびJAと連携し、2014年から3年をかけて水稲の有機栽培実証事業に取り組んだ。「教えてもらった通りに作業すると、見違えるように栽培しやすくなり、草もほとんど出なくなった」（矢澤氏）。この年、営農組合に加えて新たに農家2戸が有機栽培に挑み、計1.1haの水田で4トンの収穫と、開始当初の4倍近い反収を達成した。

(2) オーガニック給食への展開

ただ、この段階で一つの問題が浮上した。収穫できたコメをどうするかだ。前年に比べて収量がアップしたのは良かったが、販売するにしても、知名度のないいすみ市産のコメには栽培法と品質に見合った価格で市場に出すのは難しかった。その解決策を生産者で話

3 いすみ市『「住みたい田舎ベストランキング」人口3万人以上5万人未満の市、全ての部門で第1位を獲得』
https://www.city.isumi.lg.jp/soshikikarasagasu/kikakuseisakuka/1_4/5459.html（2026.6.3閲覧）

し合っていた時に、学校給食への出荷案が浮上した。「せっかく安全なコメができたのだから、子どもたちに食べてもらおうとなりました。近所だけじゃなく、地域全体の子どもがいい。学校給食で出そうじゃないかとなったわけです。」(矢澤氏)

「それならば給食用の有機米として市が買い取る」という太田市長の決断が契機となり、2012年当初は有機稲作農家がゼロだったにもかかわらず、2018年に学校給食用のコメの100パーセント有機化を達成、オーガニック給食の主要先進地の一つに数えられるようになった。そこには、最初に有機米栽培に挑戦し、惨敗にもめげずにチャレンジを続けた矢澤氏らの努力と忍耐があったのはいうまでもない。

矢澤氏のエネルギーの源は30代の読書体験であり、有吉佐和子の『複合汚染』⁴との出会だったという。「有機農業をやっている青年たちのことが書いてあった。あれからもう50年、半世紀もたつのに有機農業はどうして広がらないのか。現在でも、有機農業をやっていると、あいつらは変人だ、と思われたり、あいつらのおかげでうちの田んぼに虫が来る、などの心無い言葉を浴びせられたりする現実が現在もある。その理由は、社会的な意義、公共的な意義が知られていないからではないでしょうか。有機食材を使う給食は、有機農業の価値が広く知られる契機になると私は思っています。」(矢澤氏)

いすみ市内で野菜を栽培している農家も、オーガニック給食の意義に共感してチャレンジを続けている。希農園の宮川聰氏と妻の宏子氏は、約120 aの農地で栽培した野菜を学校、保育所・こども園の給食用に出荷している。給食には決められたサイズのものを納める必要があるため、余裕をもった量を作るよ

うにしているという。給食用野菜の作付けに力をいれているものの、最終的に給食で使われるのは総収量の1割程度という。たとえば、ジャガイモは1個170g以上の大きさがないといけない。仮に200kgを納品するとしたら1トンは作らなければならない。さらに給食に出さない残りの800kgをどうするかという問題がある。野菜はコメのように長期保存することができないため、余剰分は直売所などに出荷することになる。

また学校には夏休みなどの長期休暇があり、その期間は納品が止まる。最近では気候変動危機の影響か、収穫適期の乱れもあり、一定量を確実に納品する必要がある給食センターへの納入を無事に果たせるかは農家にとって悩みとなっている。

「給食は、大量に買ってもらえるのでありがたい。でも欠品しないようにする責任がある分、心理的な負担が結構あります。それもあって給食に納入するのを辞める方もいらっしゃいます」(聰氏)。2025年度も価格改定があり、給食は直売所よりも低価格の品目が多くなったという。一方で、いすみ市の給食用有機野菜の出荷量は着実に伸びている。学校給食への導入が始まった2018年、有機野菜8品目の総重量は87kgで、同じ品目の慣行栽培野菜を含む総重量の0.2%に過ぎなかった。それが2023年には、保育所・こども園へも導入(3品目)が進み、有機野菜の導入量は、2024年には学校給食3,222kg(8品目の総重量比8.1%)、保育所・こども園2,253kg(3品目の同25%)になった。少ない生産量でも農家が無理なく参加でき、生産意欲の高い農家には安定した収入を得てもらえるように行政も支援している。

宮川氏夫妻は子どもの独立を機に2019年

4 1974年から75年にかけて朝日新聞に掲載された、環境問題を扱った作品。75年に新潮社より単行本として刊行された。

10月、いすみ市が気に入り都内から移住、その後半年ほどの準備期間を経て2020年4月に新規就農した。第二の人生で有機野菜を作る毎日だ。移住前は保育園に勤め、給食に携わっていたという宏子氏は「給食で子どもたちに安心、安全でおいしい有機野菜を食べてもらえることをうれしく思っています」と話す。子どもたちが食べる給食が、手間暇かかる有機野菜作りの励みになっている。

(3) オーガニック給食の横展開

オーガニック給食の全国展開を目指す中心的な存在に全国オーガニック給食協議会（事務局・栃木県小山市）がある。2023年6月に千葉県いすみ市の太田市長が代表理事となって発足し、2026年4月24日現在、42の自治体、27のJA・農業団体、26の生協・流通団体、15の市民団体、148の個人が参加している。まさに「公民協働」の取組みといえるだろう。注目したいのはJAの参加だ。JAは長らく有機栽培に慎重な姿勢だったが、近年の気候変動危機に代表される環境問題を受けて有機栽培に舵を切るJAが増えており、給食を糸口に可能な限り健康へのリスクを低減した食材の普及も目指し、生協や市民グループと連携した動きが進められている。

全国オーガニック給食協議会では、オーガニック給食の普及のための横連携を強めようとノウハウの共有を重視する。こうしたなか、千葉県いすみ市の先進事例を「いすみモデル」として参照する自治体も多い。「いすみ市は、熱意のある人、優秀な人材がいたからできた」とする見方もあるが、同市の農林課職員で有機米の産地化に初期から取り組んできた鮫田晋氏は「(何も特殊なケースではなく)うちの取組みは、他のどこでも応用可能です」と言い切る。

鮫田氏自身、2013年4月の着任当時は、太

田市長が掲げた「コウノトリの住む街にする」という目標を前にして、「農業をまったく知らない素人の自分が、その具体化にどう取り組んでいけばいいのか」と途方に暮れたという。そこで、まず鮫田氏が力を傾けたのが、各地の事例をつぶさに調べることだった。すると有機米だけでも、兵庫県豊岡市、滋賀県高島市、徳島県小松島市など、街ぐるみで産地化に取り組んだ事例が全国各地にあった。これらの地域に共通していたのが、生物多様性の保全と有機米栽培を「公民協働」で推進していることだった。

そこに学校給食への使用に特化するというアレンジを加えたのがいすみ市だ。鮫田氏が学校給食との連携を思いついたのは、市教育委員会で働いた経験があったからだ。教育委員会での業務を通し、学校を中心とする地域の取組みが実現すれば大きなインパクトを生むはずとの考えに行き着き、地元の農業振興と学校給食を結びつける方向性が見えてきたという。「過去の事例がモデルを示してくれる。それを参考にして、いすみ市もゼロからできた。これからは、いすみ市のように、有機米の産地振興と学校給食への導入をセットで進めることが、当たり前時代の時代になると思っています」と言う。

6. 成果と課題

前編で紹介した、22年の実績を持つ福岡県糸島市の「井原山田縁プロジェクト」は、市民グループが地域の農地を活用する住民参加の仕組みづくりを定着させ、地域通貨も発行し、地域生活全体をカバーする方向性を目指してきた。「市民皆農」を目指す、その取組みは大きな成果を挙げていると評価できるが、それでも、このプロジェクトがカバーしている農地は地域全体の1割であった。

もう一つは、17年の実績を持つ、埼玉県小

川町の「NPO法人生活工房つばさ・游」による国内初の「企業CSA」ともいわれる取組みで、参加する農家の有機米と大豆を「再生産可能価格」で「全量買取」「一括即金支払い」で県内リフォーム会社の社員が購入する「こめまめプロジェクト」だ。こちらにも輝かしい実績を持ちつつも、近年、参加農家が減少傾向にある。

これに対して、自治体主導の取組みではあるが、千葉県いすみ市の有機給食を核にした地域循環圏づくりについて紹介した。こちらは着実に広がりを見せている。これらを比較すると、成功のための課題も見えてくる。

ひとつは、参加農家が継続し、拡大していけるだけの農業収益に達しているかどうか、やはり大きく問われる。この点については、国の政策の役割も重要である。

それとともに、地元自治体との連携・協力のあり方にも左右される要素が見えてくる。いすみ市の成功には、農家・市民の取組みを促したうえで、難題に直面したときに、随所で市長の決断に基づく市のサポートが突破口となって取組みを前進させている。

「こめまめプロジェクト」は素晴らしい実績を上げてきたが、自治体としても有機農業振興への取組みの先進地として著名な小川町において、町役場との密接な連携は行われていないという。「こめまめプロジェクト」の今後の広がりの成否は、この点がひとつのキーになる可能性がある。

これらから、地域計画⁵についても示唆されることがある。自治体ごとに策定を進めている地域計画は、今後の地域の耕作放棄を防止して農地・農村を守る鍵を握る。ちょうど今、自治体が地域計画のブラッシュアップとして未確定の農地の担い手を特定する作業を進めているが、その際に、これまでのような

農業関係者だけでなく、様々に取り組んでいる市民グループなど、広く地域全体を組み込んだ話し合いを強化することが有効な手段と考えられる。

また、国の政策の重要性も認識される。農水省は、地域計画の現状を踏まえ、担い手がない農地に新規参入を促すとしているが、農業委員会を統括する全国農業会議所は、そもそもそのような農地は採算の取れない条件不利農地であるから、条件不利を補正する中山間地域等直接支払等の拡充が不可欠だとの要望を出している。

このように、できるかぎりの政策のバックアップを強化した上で、広く市民を含む地域全体を巻き込んだ地域計画の策定作業の強化によって、農地を守り、地域生活全体を守る具体案が見出せるのではないかと考えられる。地域計画の策定作業は、これまでの地域の様々なプレイヤーの努力を集結・統合する絶好の機会と言えるだろう。

【訂正とお詫び】

『共済総研レポート』No.202掲載「地域の農地を守り、農村生活を守る組織的取組みの現状と課題（前編）－市民による農地保全の原点と「市民皆農」の可能性－」において、編集過程における不手際により記載内容に誤りがございました。執筆者ならびに調査にご協力いただいた井原山田縁プロジェクト関係者の皆様、また読者の皆様に深くお詫び申し上げます。

訂正箇所は以下のとおりです。

p.12 左段24行目

(誤) 農家70世帯 (正) 170世帯

なお、Web掲載版につきましては修正済みです。

5 改正農業経営基盤強化促進法に基づき、将来の農地利用や担い手の在り方を地区での協議を通じて策定する計画。