

平成22年度経営構造対策 県・市町村・農業委員会・農協等 担当国会議開催

平成22年5月6日（木）に村山総合支庁西庁舎講堂において、県内各市町村・農業委員会、農協、県総合支庁農業振興課・農業技術普及課、県農業経営課の各担当者70名出席のもと、実践農業者の講話と経営構造対策事業及び関係機関・団体の関連事業の説明会を開きました。



開会に当たり、当協議会永澤事務局長から次のようなあいさつがありました。

平成22年3月30日に「食料・農業・農村基本計画」が閣議決定された。

今後、10年間を見据えた国の農政の展開方向が示されている。政策目標として、10年後の平成32年度に食料自給率を41%から50%までに引き上げる。食の安全安心と消費者ニーズに適った生産体制に転換を図る。そして、6次産業化による活力ある農山漁村の再生などを政策として掲げている。

これに先立ち、昨年12月から施行された改正農地法では食料の自給率向上のために農地転用の円滑化、耕作放棄地対策の強化さらには農地の効率的利用を進めるために一般企業参入規制の緩和などの政策が打ち出されている。

いずれの政策も食料自給率の向上をその課題としている。しかしながら、農業の生産現場では、農業担い手の高齢化、農産物価格の低迷、多くの耕作放棄地などの課題がある。

農政に携わる者として、情報交換を密にして農業活性化の一端を担わなければならない。経営構造対策は多くの変遷を経ている。

今年度の新たな体制と事業の組み替えについては県からの説明がある。本日は、県、農協中央会、農業支援センターからの事業説明もある。

事業説明の前に、農家民宿や農家レストランなど、新たな部門に取り組まれている鶴岡市の小野寺美佐子様に講話をお願いしている。

農業の6次産業が推進されている中、今後の地域農業の活性化、農業経営の確立について参考にしてほしい。

講話

タイトル：「新しい農業ビジネスへの挑戦による我が家の経営」

講師：鶴岡市福田 小野寺美佐子氏

経営概要：水稲（3.5ha）＋ただちゃ豆（3.0ha）

農家レストラン「菜あ」

農家民宿「母家」を経営



小野寺さんからは以下のような内容の構話をさせていただきました。

農業面は夫が主体で、水稻は合鴨農法、有機栽培を行っている。グリーンツーリズム関係（農家レストラン、農家民宿）は妻・美佐子氏が担当している。夫とそれぞれの経営を分離し、責任を持ってやってきたことがよかった。部門毎の収支が明確にわかる。

現在、農家レストラン、農家民宿は美佐子氏とスタッフ4名で行っている。忙しいときは、息子達も手伝う。息子達は昨年と、今年（長男、次男）が就農し、後継者となった。

振り返ってみると、5人の子供を持って、初めて自分の家にはお金のないことに気づき、自分で出来ることを考えた。

そして、健康な子供を育てたいことから、有機・無農薬栽培の野菜作りに取り組んできた。このことが野菜の宅配に繋がった。

さらに、子供の教育費が嵩む時期にかけ、本気で自分が自由に使える金と蓄えが必要であることを感じ、だだちゃ豆の売上代金が自分名義の口座にはいるようにした。

家に来られるお客様から料理も美味しいと言われ、レストランでもできるのではないかと思い、町中（鶴岡市内）に持ち家があったことから、その家を使って農家レストランを開業した。

また、農家民宿は簡単に開業できるとの説明を受け、取り組んだが、説明のように簡単ではなかった。勉強をして取得した。訪れるお客様はのんびりと過ごしていってくれる。わが家のあるところの風景が良いようだ。

経理は苦手であったが、スタッフを数人雇うことで、必要に迫られ、経理をしっかりと行うようになった。

農家レストランは初期投資や経費がかかる。農家民宿はその点気軽に取り組むことができる。お客さんは、鶴岡市内半分、後の半分は市外から来てくれる。

農家レストランのお客さんをみると、地元のお客さんはいつも食べているような料理ではこないで、プロは作らず、家庭でも作らない料理を工夫する必要がある。

農家民宿「母家」は「母の家」という思いで命名した。

60歳を目途に後継者に譲る予定をしている。どのような形で相続したらいいか今から考えている。息子達には経営感覚を身につけて欲しいと思い、いろんな研修会に参加させている。

構話に引き続き平成22年度の事業の説明を行いました。



最初に、須田コンダクターから山形県経営構造対策推進協議会の事業内容について続いて、強い農業づくり交付金等の事業内容については県農業経営課 坂本健太郎主査より説明を行いました。また、関係機関・団体等の事業として、農協中央会の事業計画、やまがた農業支援センターからは担い手育成関連事業及び農地有合理化事業の概要について説明がありました。