第３３回埼玉県農業青年海外派遣研修

研修報告書

２０１２．７．１０ ～ ７．１９

（フランス：ル・モン=サン=ミシェル）

社団法人埼玉県農林公社

はじめに

社団法人埼玉県農林公社
理事長　　海北　　晃

本県は、大都市圏にありながら、県北地域を中心に肥沃な農地を有する農業県でもあります。農業算出額が全国５位の花き、６位の野菜を始め、米、麦、畜産、果実など多彩な農産物が生産されています。さらに、都市と産地、消費者と生産者が隣り合う優位性を生かして、多様なルートで販売されています。

当公社では埼玉県農林業の発展に資するため、県や関係団体の御指導、御協力をいただきながら、青年農業者の育成をはじめ、農地の保有合理化、農業基盤の整備、森林の整備など多岐にわたる事業に取り組んでいます。本県農業を一層発展させるには、経営感覚に優れ、チャレンジ精神旺盛な青年農業者を育成することが大変重要です。そこで、青年農業者に海外における先進的な農業経営や環境保全型農業などに直接触れてもらうことにより、新しい発想を身につけ、地域農業の力強い担い手になっていただけるよう、農業青年海外派遣研修を実施しています。

３３回目となる今回の研修では、研修団役員３名と市町長から推薦をいただいた１５名の研修生をオランダ、ドイツ及びフランスの３か国に派遣いたしました。オランダでは１０年に１度開催の国際園芸博覧会「フロリアード２０１２」や天敵農法導入農家を、ドイツではグローバルギャップ本部や果樹農家を、フランスではグリーンツーリズム施設、ＡＭＡＰ取り組み農家、食品加工施設併設農家、総合卸売市場などを訪問し、生産・加工・流通販売と幅広く研修ができるよう配慮いたしました。

研修生の皆さんは、ヨーロッパの農業事情や文化に直接触れ、日本の農業との違いを肌で感じるなど、国内では得られない貴重な体験をされたと思います。さらに県内各地域にすばらしい仲間ができたことも大きな収穫になったのではないでしょうか。研修生の皆さんのこれからの御活躍を心から期待いたします。

結びに、研修の実施に当たり、御指導・御協力を賜りました埼玉県を始め、関係市町村、農業団体等の皆様に対し厚くお礼申し上げますとともに、今後とも青年農業者の育成にお力添えをいただきますようお願い申し上げます。

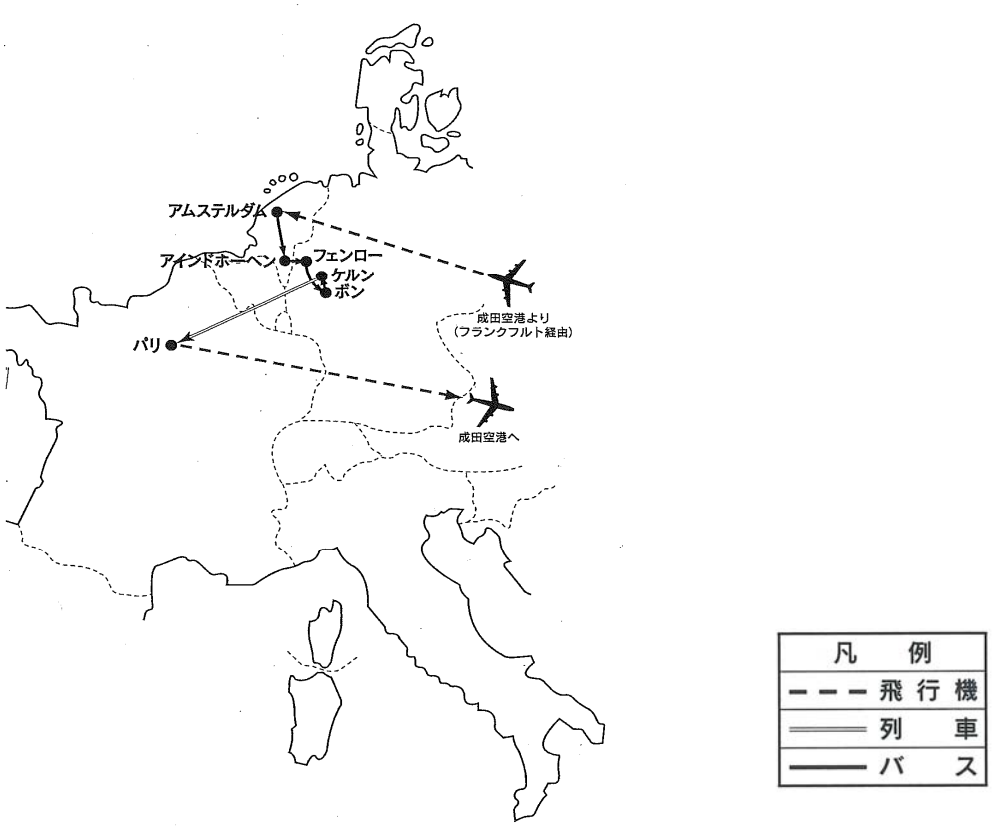
研　修　日　程

月　日	発着地等	交通機関	スケジュール	食　事
７月１０日 （火） （１日目）	さいたま新都心駅 成田空港 （第１ﾀｰﾐﾅﾙ） フランクフルト空港 アムステルダム空港	各自 専用バス NH209 LH998 専用バス	集合後、バスにて成田空港へ 到着後、搭乗・出国手続 空路にて、フランクフルトへ 到着後、乗り継ぎ 空路にて、アムステルダムへ 入国手続き後、アムステルダムへ 到着後、ホテルへ	朝：× 昼：機内 夕：○
７月１１日 （水） （２日目）	アムステルダム アインドホーヘン	専用バス	①生物農薬会社視察 ②生物農薬導入農家視察 ③スーパーマーケット見学 ④消費者向け花市場見学 バスにて、アインドホーヘンへ	朝：○ 昼：○ 夕：○
７月１３日 （木） （３日目）	アインドホーヘン フェンロー ボン ケルン	専用バス	⑤フロリアｰﾄﾞ2012視察 終了後、ボンへ ⑥直売所併設果樹農家視察 バスにて、ケルンへ	朝：○ 昼：○ 夕：○
７月１４日 （金） （４日目）	ケルン	専用バス	ケルン大聖堂 ⑦ＧＡＰ本部訪問 ⑧ＧＡＰ導入農家視察	朝：○ 昼：○ 夕：○
７月１５日 （土） （５日目）	ケルン ケルン中央駅 パリ（Nord）駅 パリ	特急列車 専用バス	バスにて、駅へ 特急列車にて、パリへ 到着後、市内へ ⑨消費者向け市場へ ＊サクレール寺院見学	朝：○ 昼：○ 夕：○
７月１６日 （日） （６日目）	パリ	専用バス	終日自由行動 ＊モンサンミッシェル修道院見学	朝：○ 昼：○ 夕：○

月　日	発着地等	交通機関	スケジュール	食　事
7月16日 （月） （7日目）	パリ クレヴァン パリ郊外 パリ	専用バス	 ⑩ＡＭＡＰ取り組み農家視察（野菜） ⑪食品加工併設農家視察（酪農） 終了後、パリへ	朝：○ 昼：○ 夕：○
7月17日 （火） （8日目）	パリ	専用バス	 ⑫総合卸売市場視察 ⑬グリーンツーリズム施設視察 自由行動	朝：○ 昼：○ 夕：○
7月18日 （水） （9日目）	パリ パリ空港	専用バス NH206	⑭自由テーマ研修 ＊ルーブル美術館見学、市内観光 （ﾉｰﾄﾙﾀﾞﾑ寺院、ﾘｭｸｻﾝﾌﾞｰﾙ公園等） 到着後、免税・出国手続き等 空路にて、成田へ	朝：○ 昼：○ 夕：機内
7月19日 （木） （10日目）	成田空港（第１ﾀｰﾐﾅﾙ） さいたま新都心着	 専用バス	到着後、入国手続き等 送迎バスにて、さいたま新都心駅へ 途中ＳＡにて、休憩 到着後、解散	朝：機内 昼：× 夕：×

【航空会社】　NH:全日本空輸　　LH:ルフトハンザドイツ航空

経路概略図



第３３回埼玉県農業青年海外派遣研修団員名簿

１　役　　員

区　　分	氏　　名	所属団体及び役職名
団　　長	堀越（ほりこし）　一男（かずお）	社団法人埼玉県農林公社 常務理事兼企画管理局長
副 団 長	野尻（のじり）　宗一（そういち）	吉川市市民生活部次長兼農政課長
事務局長	橋本（はしもと）　克之（かつゆき）	社団法人埼玉県農林公社 農地担い手支援部農地集積　担当課長

２　研　修　生

No.	氏　　名	性別	市町村	経営の概況
1	田中（たなか）　千春（ちはる）	男	和光市	カブ、ダイコン、エダマメ、 ナガネギ、ニンジン
2	増田（ますだ）　卓郎（たくろう）	男	入間市	茶
3	栗原（くりばら）　拓也（たくや）	男	入間市	養鶏
4	清水（しみず）　知弥（ともや）	男	入間市	茶
5	道谷（みちたに）　淳史（あつし）	男	日高市	ネギ、ゴボウ、ニンジン、キャベツ、 ハクサイ
6	間室（まむろ）　夏実（なつみ）	女	吉見町	花・野菜苗
7	横田（よこた）　大樹（だいき）	男	吉見町	イチゴ、水稲
8	栗原（くわばら）　正幸（まさゆき）	男	上里町	ネギ、ブロッコリー、キャベツ
9	梅澤（うめざわ）　竜麻（りゅうま）	男	寄居町	米麦、ナス、キュウリ、 ブロッコリー、キャベツ
10	田口（たぐち）　長史郎（ちょうしろう）	男	加須市	水稲
11	間篠（ましの）　仁史（さとし）	男	羽生市	キュウリ、米麦
12	染谷（そめや）　聖剛（きよたけ）	男	春日部市	水稲、施設野菜、露地野菜
13	渋谷（しぶや）　正憲（まさかず）	男	越谷市	ホウレンソウ、ブロッコリー、 サントウサイ、スイートコーン
14	荻島（おぎしま）　恵梨（えり）	女	越谷市	チューリップ、フリージア、小菊、 シャクヤク、イチゴ
15	古武（こたけ）　宏幸（ひろゆき）	男	白岡町	ナシ、米麦、ソバ

レ　ポ　ー　ト

団　　長	堀　越	一　男	・・・	6
副 団 長	野　尻	宗　一	・・・	8
事務局長	橋　本	克　之	・・・	１０
和 光 市	田　中	千　春	・・・	１２
入 間 市	増　田	卓　郎	・・・	１４
入 間 市	栗　原	拓　也	・・・	１６
入 間 市	清　水	知　弥	・・・	１８
日 高 市	道　谷	淳　史	・・・	２０
吉 見 町	間　室	夏　実	・・・	２２
吉 見 町	横　田	大　樹	・・・	２４
上 里 町	栗　原	正　幸	・・・	２６
寄 居 町	梅　澤	竜　麻	・・・	２８
加 須 市	田　口	長史郎	・・・	３０
羽 生 市	間　篠	仁　史	・・・	３２
春日部市	染　谷	聖　剛	・・・	３４
越 谷 市	渋　谷	正　憲	・・・	３６
越 谷 市	荻　島	恵　梨	・・・	３８
白 岡 町	古　武	宏　幸	・・・	４０

欧州農業事情見聞記

団　長　　堀越　一男

はじめに

第３３回農業青年海外派遣研修団（役員３名、研修生１５名）は、７月１０日から１０日間、オランダ、ドイツ及びフランスの３か国を訪問し、各国の農業事情を視察してまいりました。

訪問中は、例年にない低温と時折の降雨といった異常気象にも見舞われましたが、それぞれの訪問先において、ほ場や機械・施設の視察、農業経営者へのインタビュー、関係機関に於ける担当者との意見交換などを計画的に行い、初期の目的を達成することができました。

それぞれの視察先で見聞したことなどについて、その概略を報告します。

１　研修生について

研修生の年齢構成は、２０代前半から３０代前半で、経営類型は、野菜（露地、施設）、茶、養鶏、花、主穀（米麦）、果樹などと多岐にわたり、それぞれ今後の農業経営の改善や高度化に向け、チャレンジ精神豊かな青年達でありました。

２　主な視察先について

（１）国際園芸博覧会（フロリアード 2012）

オランダで１０年に１度開催される世界でも最高位の国際園芸博覧会（今回はフェンロー市で開催、日本を含む４２か国が参加）を視察する機会に恵まれました。

今回は、「自然と調和する人生」をテーマに、約６６ha の広大な敷地に世界中から集められた美しい花や草木が展示され、たくさんの入場者でにぎわっていました。

会場は、今後の園芸産業の発展につなげようと、革新（イノベーション）、社会的責任（環境問題）、持続的発展（サスティナビリティ）といった具体的なキーワードを基に巧みな構成がなされ、園芸に携わる方々はもとより、多くの消費者にもこれからの取組を広くアピールしていこうといった姿勢が随所に見てとれました。

フロリアード２０１２

（２）安心・安全な農業に対する取組

安全・安心な農作物を生産し、消費者に供給することは、欧州においても大きな関心が寄せられています。

今回は、これらに関連しオランダにて生物農薬会社の関連施設やシステム導入農家（天敵農法により付加価値を高めた野菜の生産）を視察、また、ドイツでは、グローバル GAP 本部を訪問し、いわゆる「生産工程管理」についてのシステムや組織の概要、基準づくり、消費者の反応などについてレクチャーを受けるとともに認証農家（果樹栽培、直売）において運用方法等について説明を受け、導入の可能性や課題などを学びとることができたと思っています。

（３）地域の消費者と連携した農業の取組

近年、欧州においては「地産池消」や「環境配慮」などを意識しつつ小規模な農業者を守るための産直提携（AMAP）に取り組んでいる農家が注目されています。

今回訪問したパリ郊外に位置する取組農家は、緑肥を活用し化学肥料や農薬に依存しない、雨水を活用し地下水に依存しない、人力や産業動物を活用し機械に依存しないなどの取組が消費者からの支援の基に展開されています。

地域の農業者と消費者が「顔の見える」関係にあり、同じ首都圏に位置する本県への応用可能性も高く、研修生も高い関心を示しておりました。

AMAP 取組農家（消費者が除草を支援）

３　EU の農業政策について

訪問３か国とも EU 加盟国であり、欧州共通農業政策（CAP：Common Agricultural Pollicy）に基づき制度が運用されています。

この政策の大きな柱は、①価格、所得政策（最低価格保証や直接支払い）、②農村開発政策（条件不利地対策、農業環境政策、青年農業者就農、早期離農助成）などとなっています。

農家を訪問した際に EU 予算の４割ほどが農業関連に費やされ、比較的高率の助成制度や直接支払いの仕組みなどついて説明を受けることもできました。

欧州では、次期 EU 共通農業政策改革（２０１４年から実施）に係る主要法案が２０１１年末に公表され、一部の品目について生産調整が廃止されることなどが明らかにされたことから、個々の農業者も比較的高い関心を持ってその成り行きを見守っています。

まとめ

研修生は、それぞれの訪問先で、栽培方法や経営上の課題などについて熱心に質問し、また、農畜産物を実際に手に取り、味わうことにより、我が国の平均的な農業や自らの農業経営との違いなどを肌で学び、実感することができたと思っています。

特に、ほ場の面積などの経営規模は、我が国と欧州では、歴然とした差があるものの、技術面や生産物の品質面では、我が国農業の優位性も十分見いだすことができたことと思います。

更に、１０日間、寝食、行動を共にした結果、自らの農業経営を基に、互いに悩みを打ち明けあったり、課題解決に知恵を出し合ったりしている姿も垣間見ることができました。

近い将来、この経験を生かし地域農業のリーダーとして大きく飛躍してくれることを願ってやみません。

さて、今回は各視察先への訪問に際し、研修生の発案で「狭山茶」をお礼の品として用意したところ、欧州における健康志向の高まりなどから、行く先々で「日本茶をよく飲んでいます。」「健康によいと聞いて最近飲み始めました。」などの声を寄せていただきました。

この機会に海外で本県の「狭山茶」を PR することができ、団員一同、少しでもお役に立てたのではないかと思っています。

結びに、本研修の実施に際し、研修生の募集を始め、様々な御支援を賜りました埼玉県農林部農業支援課及び各農林振興センター並びに関係の皆様方全てに心から御礼を申し上げ、報告とさせていただきます。

ありがとうございました。

第３３回海外派遣研修団帰国

欧州３か国を見聞して

副団長　　野尻　宗一

はじめに

第３３回埼玉県農業青年派遣研修に、農業青年１５人とともに、団役員の一員として、オランダ、ドイツ、フランスの農業に関する視察研修に行ってきました。

今回、研修に参加された皆さんにとって、すぐに研修内容を各々の職場に取り入れることは難しいかもしれませんが、今後、必ず、それぞれの仕事などにおいて、何らかの機会やヒントになるものと思っています。

私としましても、大変貴重な体験をさせていただき、埼玉県農林公社の皆様をはじめ関係者の方々に深く感謝しております。一点惜しむらくは、視察先の話を十分理解できないところがあり、３か国の農業政策や農地制度などの事前の勉強不足を痛感しました。

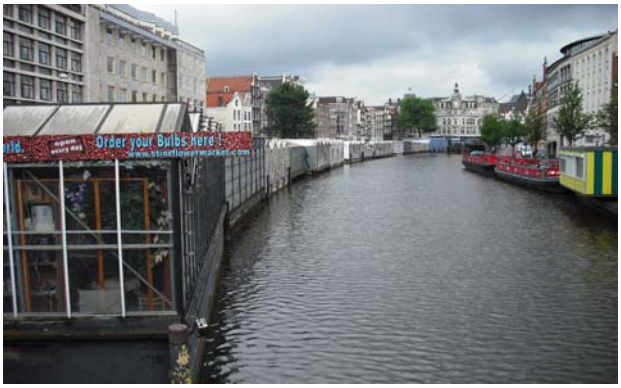
研修先での内容については、団員の皆さんに委ねるとしまして、私からは、飛行機、バス、列車の窓からや研修先の農家から受けた印象など、見て、聞いて、感じたことを中心に報告いたします。

１　オランダにて

最終の２日間を除き、研修期間中は３か国とも寒く、乾燥はしているもののスコールのような雨が続きました。今年は異常気象だと、それぞれの現地の方々は口にされていました。また、初めてのヨーロッパの地であるオランダでは、夜の１１時頃まで日が暮れずに明るいということに、まず驚きました。

アムステルダムの街の中は、道路が狭いものの、自転車道がかなり整備されており、雨の中でも合羽を着て、自転車を走らす姿がかなり目につきました。おそらく、これだけ平坦な土地であれば、自転車保有率も相当高いのではないかと想像されます。

郊外の町と町の間は、遮るものがまったくない平坦な土地に、牧草の緑が大きな区画で広がり、所々に黄茶色の麦畑がアクセントを付けています。耕作放棄地らしきものは見当たらず、なぜこんなに綺麗なんだと思うほどの農地がつづきます。さらに、南部のアインドホーヘンに向かう途中では、整備中の幹線道路を多数目にし、この国の勢いを感じたような気がします。



運河に並ぶ花市場（アムステルダム）

２　ドイツにて

ドイツに入ると山が見えるようになり、日本に近い風景を感じます。麦もオランダに比べ実りがあり、広がりには所々ジャガイモなどの野菜畑も加わり、他の２国に比べ、風力発電用の羽根が多く見られます。また、研修４日目にして、はじめて夕日を見ました。（アムステルダムでは、夕日は見られないとのこと。）

（１）ＧＡＰ本部（ケルン）

日本からの視察研修の受入れは、年２、３件程度とのことでした。説明者によると、ドイツでも農業後継者が不足しており、その対策として、①経営の統合による拡大、②農業教育の充実、③農業機械などの設備の充実が挙げられていました。

（２）直売所併設農家（デューレン）

GAP などをわかりやすく説明してくれた青年は、６年前、１５０ha の経営を委譲された、働き者で人がよさそうな３２歳男

性。説明中、傍らには父６２歳が遠慮がちにいます。最後に、父曰く、「農家はできるだけ早く後継者に経営を譲った方がよい。若ければ、それだけ新しいことにチャレンジできるから。」

研修生一同、大きくうなずく。多くの人が賛同したようです。私には、父親の年齢の方が近いせいか、見るからに頑丈な父が、口ではそうは言っても、まだまだ心配でならないというように思えてしまいましたが、微笑ましいドイツ農家の親子関係を見させていただきました。

デューレンの親子

３　フランスにて

（１）ノルマンディー地方

研修６日目、バスにてノルマンディー地方に向かいました。この日も朝は肌寒く、曇天。団員たちからは、「Ｔシャツ着てー。」の声が聞こえます。

パリ市から４０～５０㎞では、麦の区画がこれまでに比べ小さい感じで、耕作放棄地も多少見受けられます。点在する森が多いものの、ドイツに比べ平坦な印象を受けます。

さらに進むと、麦畑の区画も大きくなり、麦のつくりもよいように見えます。茶色がかった菜種畑も登場します。また、所々の集落の家の色合いは、オランダよりも明るいようです。その後、ノルマンディー地方に入ると、起伏がある中、牧畜主流の風光明媚なところとの印象を強く受けます。

ノルマンディー地方への行き帰りを通じて、農地の広がりに圧倒されました。埼玉の農業が今後経営規模を拡大しても、とても太刀打ちできるとは思えません。規模の拡大を図っていくにしても、それ以外での勝負も必要ではないか。日本農家のマメさによる安全安心な農産物のさらなる消費者への提供や、海外輸出の取組などが頭の中を巡ります。

（２）有機野菜農家（グラヴァン）ほか

次の日、有機野菜栽培農家を視察しました。国内の有機野菜に対する需要に対して、現状では供給する農家が少ないとのことです。この農家をはじめ、視察先のフランスの農家からは、相当国から農業に対する補助金がでており、また農家の関心も高いことが窺われました。

研修８日目、パリから約６０㎞のエコーにある農家民宿の視察からの帰路中、はじめて麦の刈取風景を見ました。研修期間中、ようやく晴天に恵まれた日でしたが、それまで車中から農作業の光景には出会っていません。それだけ、外の作業には時間を要さないということなのでしょうか。

オランダからの輸入が増加（総合市場）

おわりに

視察先で受けた印象などをもっと記述したいところですが、それ以外では、特にトイレの利用やタバコの路上捨てなどに驚かされました。おそらく、感受性の強い青年期の研修生には、さらに多くの驚きと発見があったものと思われます。来年以降も、この派遣研修に、より多くの青年たちが参加され、他国の様々な農業や文化に触れるとともに、県内の仲間づくりの機会としていただければと思っています。

この報告書を書いている今、テレビではロンドンオリンピックの熱戦が連日放送されています。

がんばれニッポン！

がんばれ埼玉農業青年！！

ヨーロッパ３か国の農業事情

事務局長　　橋本　克之

研修団の事務局長として参加することとなり、周囲の関係者からは過去の海外研修における苦労話等をお聞きし、内心、不安もありましたが、団長、副団長及び研修熱心な研修生たちに恵まれ素晴らしいオランダ・ドイツ・フランスでの研修ができましたので報告します。

今回の研修生は、平均年齢２７．６才と若い農業青年ですが、団員相互の関係も極めて親密であり、行動力にも富み、班としてのまとまりも見事で、各視察等もスムースに実施されました。これからもお互いに連絡を取り合い、この研修で培った連帯感を大事にし、それぞれの経営にまた地域の活動と埼玉農業の振興にお互いが力になり合うことを期待します。

また、１０年に１度開催されるフロリアード２０１２を視察できたことは、幸運でした。１００以上の出展があり、広大な会場の中に花をメインに果樹の展示、最新の栽培技術等を見ることができ、研修生ともども大いに感動しました。

広かったフロリアード

１　各国の農家事情

今回の研修では、３か国で６戸の農家を視察しましたが、どの農家も厳しい環境の下で、特に都市化と高齢化が急速に進展し、不耕作地の増大等、埼玉の農家と同じような問題を抱えていると感じました。

息子に経営移譲したアスパラ栽培農家

視察した農家は地域でも経営規模の大きな経営体でしたが、経営規模及び販売方法を工夫していました。各農家が問題解決のため積極的に取り組んでいることとして①企業的経営、②栽培者の顔が見える直売所の併設、③農産物加工により他の農家との差別化を図り収益性の高い農業を実施していました。

今回の研修で訪れた農家はパリ等の都市近郊農業であったことから、埼玉の農家が向かうべき経営を垣間見た感じがしました。

２　農業関連施設の視察

今回の研修で、各国で１カ所農業関連施設を視察しましたので各施設の報告を行います。

（１）トマトワールド

生物農薬関連会社として視察しました。温室内には大小さまざまな種類のトマトが栽培されており、天敵を使用して農薬の抑制、出資会社が開発した農業資材の試験を行っていました。

また、栽培しているトマトの横には筒状のビニールが横一列に並んでおり、そこから栽培促進のためのCO_2を供給していて、

発電会社が発電時に発生したCO_2及び冬場には暖房用の熱を周辺の施設野菜農家等に供給しているそうで、日本では排出されるCO_2を抑制する取り組みは種々あるが、積極的に利用するという概念はまだ少なく、地球温暖化対策で先進するオランダを象徴する取り組みと感じました。

（２）グローバルGAP本部

消費者に安全な農産物を提供するという目的で導入された量販店主導の規範であり、Pre Farm Gate（農場を出るまでに）という概念のもと、生産工程を管理して農家が認証を受けています。現在、欧州を流通する農産物の約七割をカバーし、リスクが最大限排除された農産物の流通を目指す制度となっています。

しかし、この認証を受けている農家ではスーパーマーケット等に出荷する場合は必須だが、直売所で生産者の顔が見える販売では、必要がないと話していました。

日本でも食の安全、労働安全、環境保全、及び生態系の維持の実践を通して食の安全と持続可能な生産管理を社会の求めるレベルで実現する為、GAP認証の取得を求める大手スーパーマーケット等が増加すると感じました。

GAP の取り組みを真剣に聴く研修生

（３）ランジス総合卸売市場

市場は早朝１時半から、５時半まで続く鮮魚から始まり、５時から９時までの精肉、８時から１１時までの青果、１１時から１４時までの生花と競りでの取引ではなく相対取引で、視察した青果市場では取引時間内にも関わらず、バカンス期間中であったことから、市場独特の活気は感じられませんでした。

しかし、野菜等の梱包方法は木箱で形等がまちまちな物が取引されており、日本では、規格から少しでも外れるとB品や廃棄となることを考えると無駄がなく、実に良い食文化がヨーロッパには根付いていると感じました。

３　豊富な自然と美しい街並み

各国とも緑地空間に配慮され、歴史のある街並みのデザインは美しく、特に、農村空間は生活の豊かさを感じました。埼玉県も環境に配慮したバランスの良い都市と農村の調和が望まれます。

フランス西部の田舎町（ﾎﾟﾝﾚﾍﾞｯｸ）での町並

４　おわりに

研修生にはこの研修成果及び県内全域から参加し１０日間を共に過ごした人的つながりを活かしていただき、農業経営が発展するよう期待しています。

最後になりましたが、大変お世話になりました添乗員の飯田さん、この度の研修の機会をいただきました埼玉県農林部及び関係者の皆様方に厚く御礼申し上げます。

革命記念日でにぎわうモンマルトルの丘

海外研修を終えて

１班　和光市　　田中　千春

はじめに

私は就農して８年目、和光市でエダマメ、ハクサイ、カブを中心に、ネギ、コマツナ、ブロッコリー等を栽培しています。

今回の第３３回海外派遣研修に参加し、日本と違うヨーロッパの農業を、見て・聞いて・感じて直感的に学んできたいと考えました。また、３か国の農業を体験してきたことを活かし、これから農業を経営していく中で、自分の視野、知識を広げていく良いチャンスにもなり、そしてヨーロッパの農業を体感することで、今後の農業に対する自分の考えを見直すいい機会だと思い、今回の研修に参加させていただきました。

海外派遣研修出発

１　オランダ　トマトワールド

ここではグラスウールを使用した点滴灌水でトマトを栽培していました。

使用している生物資材の一つ目は、トマトを受粉させるためのマルハナバチ。これは１０～２０週程度で交換するようです。また、所々にムギの生えた鉢がありました。よく見るとたくさんのダニがいました。このダニが、トマトに発生する害虫を駆除してくれるそうです。これらの生物農薬によって、化学農薬を使わずに済むそうです。農薬散布の手間もなく、環境にも良いようで、とても勉強になりました。

トマトワールド入口

２　ドイツ

（１）G.GAP(グローバル・ギャップ)本部

GAP とは Good Agricultural Practice の略で、日本では「農業生産工程管理」と訳されます。過去にヨーロッパでは、食品の安全問題が多発したことから、小売事業者等が安全な農作物を提供することを目的に、１９９７年に Eurep GAP を設立しました。その後、GAP への参加国が全世界に拡大したことから、２００７年に Global GAP に変更されました。目的は「食品の安全性に認証を与えること」。認証の範囲は種の段階から出荷するまでの生産工程すべてです。

（２）果樹農家

ドイツでリンゴを中心とする果樹農家を視察しました。ここでは収穫物の全てが農場内の直売所で販売されているそうです。リンゴ栽培に関しては、わい性台木を利用した低樹高栽培で、果実に袋掛けはせず、労働時間の短縮を優先的に考えた栽培をしているように見受けられました。私たち日本人は、より高品質なものを作ることを目指して作業に手間や時間をかけている傾向にありますが、この農家では、ある程度の品質以上のものを大量に生産しているようで、これが日本と海外の農家との考え方の

違いのように感じました。また直売所では、この農家で収穫されたりんごがジュースや乾燥りんごに加工され販売されていました。

この農家のように、生産・加工・販売までを農家自身が行うことで、廃棄率も減少し効率的に利益が得られるように感じました。

リンゴ畑

４　フランス　グリーンツーリズム施設

今回の研修の締めくくりとして、パリ郊外にあるグリーンツーリズム施設を併設している農家を見学しました。

フランスではグリーンツーリズムのことをツーリズム・ベール(緑の旅行)と呼び、日本のように１泊２日や２泊３日の短期滞在でなく１週間から６ヶ月といった長期間滞在するのが一般的なようです。農業に触れながら都会の雑踏を離れて英気を養うにはもってこいの環境だと感じました。

このワインの味に感動しました

余談になりますが、ここのレストランの料理とワインが今回の研修で最も美味しい食事でした。

まとめ

ヨーロッパの農業は、施設、露地栽培ともに日本を上回る面積で行われていましたが、技術面では日本の方が優れているところがたくさんありました。しかし、自然環境との調和、持続可能な農法など、環境や動物に対しての考え方はヨーロッパの考え方の方がはるかに上でした。また、今回の研修において、ヨーロッパの農業に対する考え方や生産技術を日本にあてはめると少し難しいことも多く、どうすれば日本に取り入れることができるのだろうか？と考えさせられることが多かったのも事実です。

今後はこの研修で学んだことと、まだまだ若輩ながら今まで培ってきた経験を活かしつつ、安全安心な農産物を提供していきたいと思います。

この研修に参加したことでたくさんの仲間に出会い意見を交わしあうことで、１０日間とても有意義な時間を過ごすことができました。経営品目は違うけれども、それぞれが自分の目標をしっかりと持って農業に携わっていることを知り、私もより一層農業に日々励むことができそうです。

最後になりましたが、今回の研修が有意義なものとなったのは、関係者の皆様、農協観光の皆様、そして、一緒に研修に行った団長をはじめとした団員の皆がいたからです。心から感謝とお礼を申し上げます。本当にありがとうございました。

モンサンミッシェル　とても綺麗な所でした

海外派遣研修を終えて

２班　入間市　　増田　卓郎

はじめに

近年ヨーロッパにおいて多岐に渡り日本文化が浸透しており、特にフランスの若者の間では、ジャパンエキスポなどを介してアニメや漫画などが爆発的に浸透しています。またアニメや漫画から日本文化に興味を持つ人が増えており、更に、最近では健康志向も高まっていることもあり日本の食文化が見直されています。

そんな情報の中、緑茶のあり方が変わりつつあると聞きました。微力ながら日本の食文化を支える一農民としては喜ばしい知らせであり、この事実を自らの目で確認すべくこの研修に参加させていただきました。

１　オランダ

研修初日オランダの宿泊先のホテルにて早速緑茶のティーバッグを発見しました。これはストレートティーで、もしかしたら平素からアジア圏の宿泊客が多いだけかもしれないので、安易に緑茶が浸透しているとは言いかねます。

しかし、オランダと緑茶について調べてみると、歴史的に緑茶とのつながりが深い場所で、お茶をはじめて西洋に伝えたのは１６１０年、当時オランダにあった東インド会社で、長崎県の平戸で買った日本茶とマカオでポルトガル人から買った中国茶でした。実は紅茶よりも先に西洋に緑茶は進出していたそうです。

オランダの東インド会社がアジア圏での貿易をほぼ独占していたため、やむを得ずイギリスの東インド会社がインドに拠点を置きました。紅茶の原料である、アッサム種が発見されたのは１９世紀で、紅茶がヨーロッパ圏に広がっていったのはこの後になります。

オランダで立ち寄った高級食材店では、煎茶（SENCHA JAPAN）と表記された緑茶（ストレートティー）を発見しました。いくつかメーカー別で種類があって、中国茶などと一緒に陳列されていたのでサンプルとして３．５ユーロ程の煎茶を購入しました。後日、実家の店頭で売っている、３００円の煎茶と比べてみたところ、品質は劣っていましたが確かに緑茶でした。残念ながら産地は JAPAN としか表記されておらず、詳しい産地は分かりませんでした。他にこれ以上に高い日本茶が無かったので、おそらくオランダでは、これが日本の緑茶の一般的な認識になっていると思われます。

これ以外で緑茶に関する面白い商品として、緑茶のビールがありました。もちろん購入したことは言うまでもありません。試飲する前にお酒が入っていたこともあり、飲んでもお茶の風味を感じることもない、癖がなくあっさりとして飲みやすいビール、というのが率直な感想です。お茶のビールで売り出すのであれば、もう少し緑茶の風味を強調した方が、私としては面白い商品になったのではないかと思います。

煎茶（SENCHA　JAPAN）

２　ドイツ

ドイツの宿泊先ホテルでも緑茶のティーバッグを見つけたのですが、こちらはいわゆるフレーバーティーでした。緑茶のフレ

ーバーティー自体は、日本ではあまり日常的に見ないものですが、海外ではこれが一般的な緑茶として飲まれているそうです。また、日本でのフレーバーティーは紅茶をベースにハーブやフルーツ、香辛料などをブレンドしたものが一般的です。ここでは他に、緑茶を使ったものを見つけることができませんでした。

煎茶(SENCHA　JAPAN)

３　フランス

フランスのパリにおいては、日本文化が浸透しており、緑茶専門店や緑茶カフェなどが多数存在しています。日本特有のカフェである漫画喫茶も、面白いことにパリには存在しているという情報がありました。漫画喫茶は今回の研修とは主旨が異なるので、確認しませんでした。近々、緑茶カフェをオープンさせる予定なので、カフェの本場、パリに行けたことは幸運でした。実際にパリ市街を見て回って驚いたのは、フランス人が街の景観を、とても大切にしていることでした。歴史を思わせる街並に、景観をそこなわないお洒落なカフェがいくつもあり、カフェと街がまるで一枚の絵となっているような感覚をおぼえました。外国人が東京を見たとき、新しいモノと古いモノを、うまく融合していると好評価してくれるそうです。パリのような歴史を感じさせつつお洒落なカフェを目の当りにして、正直、埼玉県の私の住む地域では景観の問題で参考になりませんでした。このため、私は外国人が評価してくれている、日本の良さを大切にしたカフェ作りを目指そうと思いました。残念でなりません。

フランスでの宿泊先ホテルで、緑茶のペットボトルを発見したので購入して飲んでみました。とても美味しかったのですが、残念ながら緑茶の味は全くしませんでした。味としては、私のよく知るリプトンのレモンティーそのもののような、違うような、とにかく私の知る緑茶でないことは確かでした。

なんだかんだで、特に緑茶に関するモノを見つけることができないまま、最終日は緑茶専門店に寄っていただけるはずでした。しかし、いざその住所を訪ねてみると、緑茶専門店は店休日で店の入り口には私達を拒絶するかのようにシャッターが行く手を阻んでいました。楽しみにしていただけに、とても残念でなりません。

緑茶ブームの真偽を判断しかねる結果になってしまいましたが、パリでの日本文化が浸透しつつある事を確認できました。今後、機会がありましたらもう一度改めて足を運びたいと思います。

仮定の話でしかありませんが、英蘭戦争でオランダがイギリスに勝利していたなら、緑茶と紅茶の世界でのシェアは逆転していたかもしれません。もしそうなっていれば日本茶の海外進出はもう少し容易だったと思います。しかし、過去は変えることができないので、海外進出も視野に入れた将来設計をしながら、自分にあった農業を模索していきたいです。

緑茶カフェ

まとめ

最後にこの海外研修を企画してくださった皆様、引率してくださった職員の皆様、全ての関係者の皆様に深くお礼申し上げます。ありがとうございました。

そして、何より私がこの海外研修を通じて得られた収穫は、共に１０日間を過ごした仲間達です。ありがとうございました。

海外研修を終えて

２班　入間市　　栗原拓也

はじめに

現在、私は音楽活動をしながら父の経営する採卵養鶏場(有)桂ファームに携わっています。音楽大学を卒業後、演奏技術習得のため２度ほどヨーロッパへ足を運びましたが、今回参加させて頂いた農業青年海外派遣研修では、音楽を学ぶ為の渡航とはまた違った視点で様々な事を直接体験することができました。

農業に関わり始めてまだ２年目で知識や経験も浅く未熟な私にとって、この研修は大変有意義なものでした。

特に印象に残り、興味深かった視察先を以下にて報告いたします。

直売所に到着したリンゴちゃん達

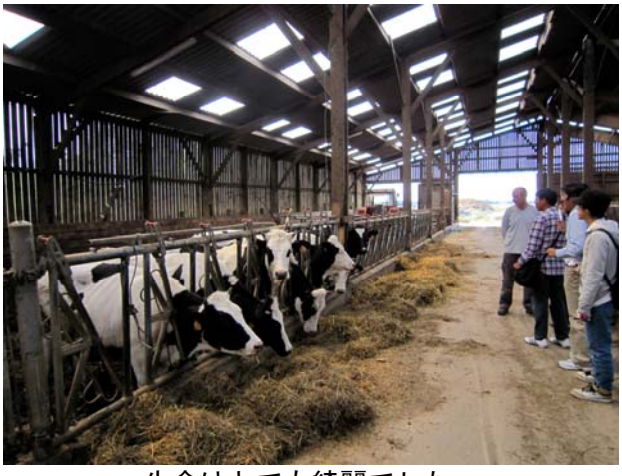
１　直売所併設果樹農園（リンゴ栽培）

ドイツ、ボンにある１８６０年から続く農家です。３２ha の畑を有し、リンゴ、梨、サクランボなどを生産しています。畑のすぐ横に直売所があり収穫量１，２００ｔをそこで売り切ります。この直売所はボンとケルンを結ぶ幹線道路のちょうど中ほどに位置し、その二つの都市を行き来する多くの人々が立ち寄ります。また、この農家は販売ターゲットを都市ではなく、直売所の半径８㎞圏内の１０万人の人々にしていると語っていたのが印象的でした。「新鮮で安い」をモットーに、収穫されたリンゴは畑で大きな木箱に入れられ、そのまますぐ隣の店に並びます。消費者はその中から自ら好みのリンゴを選びます。価格は市場の１／２です。また、収穫量の１５％をジュースやリンゴチップスなどに加工して販売しています。その他、敷地内に博物館があり農家の歴史を知ることができます。

２　食品加工施設併設農家

フランス、パリにある２０００年に設立された農場併設型加工工場をもつ農家です。親子２人と従業員２人で営み、牛７５頭を保有し４０頭を搾乳に充てています。収穫量は年間約１３，０００ℓで、併設された加工工場にて生クリーム、ヨーグルトなどに加工し、その５０％を直売しています。その他はレストランへの出荷や、朝市での販売を行っています。最近ではインターネットでの販売を始め、現在売上の１０％を占めています。

生産、加工、販売までを農家自身が一貫して行うことで、とても効率的に利益を得られるようになっていると感じました。また品質管理も行き届き、それに伴う付加価値を創りあげているように感じました。



牛舎はとても綺麗でした

３　グリーンツーリズム取組農家

フランス、パリの酪農農家です。１３０ha もの農地を保有し、年間約１００頭の肉牛を育てています。また、保有する土地は湿地帯で粘土質であるという事で飼料をも自作しています。

この農家は経営の多角化の一環として、２３年前に元々あった建物を宿泊施設として利用しグリーンツーリズムを始めました。現在、４つの滞在型の部屋があり１４名が宿泊できるようになっています。地理的にパリの中心地から約１時間の場所であること、観光地が近くに点在しているということで人気が高いようです。また、１泊６０ユーロ（現在およそ６，０００円）というリーズナブルな価格であり、ビジネスホテルとして利用するお客さんも多くいます。そして、なんといってもグリーンツーリズムの醍醐味は、そこで生産された物をその場で食べられるということです。完全予約制のレストランは、年間８千食を売り上げるそうです。今回ご馳走になったビーフシチューはとてもやわらかいお肉で、おいしかったです。

昨今、日本では貸し農園を始める農家が増えているようです。また滞在型のものも少数ではありますがあるようです。私の住む入間市は都心から約一時間の距離であり、今回視察したグリーンツーリズム取組農家と地理的条件が重なっています。「土地をどう活かすか」という意味でこの視察先は非常に興味深かったです。

グリーンツーリズム取組農家にて

４　フロリアード２０１２

フロリアードとは、１０年に１度開催される国際園芸博覧会です。今年はオランダ、フェンローで開催されました。参加国は４２カ国で約６６ ha の会場に１００以上の出展があり、各国はそれぞれ花、植物、草木、野菜、果物などによって自国の文化を芸術的にアピールしていました。もちろん日本のブースもあり、日本特有の植木や鹿威し、お雛様などが展示されていました。多くの人々が日本ブースに訪れており海外の方の日本文化への関心の高さを感じました。

まとめ

１０日間の研修を終えて特に感じたことは、異なった文化環境の中に身を置くことによって日本文化や日本人の性質というものを改めて認識できたという事です。

これは３カ国の農業施設を視察し直接現地の方々やその空気に触れなければ感じ得ない事だと思います。自国の文化や国民性を理解する事は、日本の消費者が何を考えているかという事に直結すると思います。そしてそれに見合った経営を目指し、その為の手段とは何かを模索してゆきます。今回視察させて頂いた全てが私にとって刺激的で想像力をかき立てられ、とても勉強になりました。この経験をすぐに活かすことは未熟な私にとってはなかなか難しいことですが、長い目で少しずつ自社の経営や地域の発展の為に活かしていけるよう日々精進していきたいと思います。

最後に、この度の研修をご支援いただきました埼玉県農林公社をはじめ入間市役所農政課の皆様、１０日間一緒に過ごした団役員の方々と研修生の皆様に感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

モンサンミッシェル

ヨーロッパ研修を終えて

１班　入間市　　清水　知弥

はじめに

私は就農して１年目、自園自製自販の農家として、お茶を生産しています。知識及び経験ともに浅く、海外の経営や環境等に直に触れることにより、自分自身の知識や考え方を広げる良い機会だと思い、今回の研修に参加させていただきました。

今回の研修で、特に印象に残った点を報告させていただきます。

＼日本茶、売ってた!／

１　オランダ

トマトワールド

トマトワールドとは、オランダの温室技術である CO_2 を利用した、１，５００㎡規模の大規模なガラス張りの温室農園です。トマトワールドでは、生物農薬会社コパート社の試験場として、トマトの試験的栽培と天敵農法に取り組んでいます。ここでは土壌の代わりにグラスウールを使用し、点滴で養分を与える点滴灌水施肥栽培を行っています。生物農薬には、トマトを受粉させるためのマルハナ蜂を使用しています。ここでは、７０～８０種のトマトを栽培していて、その中には日本のトマトに影響を受けたトマトもあるそうです。

＼スナックトマト／

いろいろな種類のトマトを見てきた中で、一番気になったトマトは「スナックトマト」です。肥満児や野菜嫌いな子供たちに、スナック感覚もしくはスナックの代わりに手軽に食べてもらえるように可愛らしいパッケージで販売されていました。ちょっとした発想の転換だと思いますが、こういった新しいことへの試みはとても感銘をうけました。

２　ドイツ

GAP 本部

GAP とは Good Agricultural Practice の略称で、日本語では農業生産工程管理と言います。GAP 本部では予想される問題の発生要因とその対処法を明確にし、事前にその要因を排除する工程管理を基準としています。農産物が市場に出るまでの過程では場や資材の安全性、農産物の品質向上、生産過程時での環境にあたえる影響、労働者の安全性と健康などのリスクを低減し、食品の安全性と生産の持続性を確保することを目的としています。ヨーロッパのスーパーマーケットの多くが GAP を導入しているため、農家は GAP の認証がないと農産物を流通にのせることが難しくなっています。

現在、日本農業では TPP 問題への関心が非常に高く、世界の農業と競争をしていく中で GAP への関心は必然的に高くなっていくと思います。実際日本では GAP に加入する農家が増加しており、今では約１，５００の農場が GAP の認証を取得しています。GAP 本部への訪問は研修の中でもそういった理由からとても関心が高いものでした。

真面目な授業風景

３　フランス

グリーンツーリズム施設

グリーンツーリズムとは農村漁村などに長期に滞在し、農林漁業体験をしつつその土地の文化や自然に触れ余暇を楽しむことを言います。多くのヨーロッパ諸国では長期バカンスが一般的に与えられるために普及した旅のスタイルで、近年日本でも新しい旅の形として注目されています。

今回伺った農家はパリ近郊に位置し宿泊施設とレストランを併設していました。ヨーロッパの消費者の多くが地産を望むということもあり、レストランではそこで加工された肉やチーズを提供しています。このように広大な土地を活かし生産、加工、販売、宿泊の多角経営を行い、消費者に農業体験等を実施することで地産地消の意識が高まるとともに地域の観光業となるので農家の今後の可能性を広げるものだと感じました。

何馬力なの？長史郎くん教えてよ！

まとめ

今回の研修を通して感じたことは、それぞれの風土に適した栽培方法が確立されていることです。もちろんヨーロッパ農業の優れた要素を取り入れるという考えはすばらしいことですが、今回ヨーロッパ農業の栽培方法や環境を目の当たりにし、改めて日本の農業の特徴や強さ、今まで積み上げてきた知識や技術のすばらしさを認識できたことは、これから農家として生活していく私にとってとても貴重な体験となりました。どちらの農業が優れているのではなく、どちらの農業もすばらしいということです。

もうひとつヨーロッパに行って思ったことは、『とにかく日本の料理はうまい』です。日本料理の味の繊細さや見た目へのこだわりはすばらしいものだと感じました。毎日うまいめしを作ってくれる嫁に感謝です！！

最後になりますが、この研修にご支援いただきました関係機関の皆様方、また今回の研修を一緒に行けた仲間にお礼を申し上げます。Merci beaucoup!!

海外研修を終えて

１班　日高市　　道谷　淳史

はじめに

私は、就農して１０年目になります。季節の野菜を年間通して３０品目ほど作っています。

２年前に、地元の「青年会議所」に加入、同時期に「むさし４Ｈクラブ」にも仲間入りし、たくさんの仲間と知り会うことができました。

この海外研修を知ったのもこの仲間からでした。

海外研修に行った事のある先輩方の話を聞き、私もヨーロッパの農業に興味が湧きました。また、たくさんの同業者と知り会えるということで、この研修に参加することを決めました。

トマトワールド

１　研修に参加するにあたって

私の将来像は、今の仕事をどれだけ機械化などにより、効率化が図れるかです。

そこで大型ハウス施設を有する農家の経営状況や加工食品を生産・販売している生産直売型農家の経営状況などの確認を研修テーマに挙げ、この研修に臨みました。

この研修を通じ、日本と外国との農業の違い、具体的には規模、売り方、設備、農家への国からの補償など、さまざまな違いを肌で感じてきました。

大型トラクター

２　ヨーロッパの農業

機械化の部分でいえば、一番為になったのは運搬方法です。ほ場で収穫された農産物は、トラクターでカゴを何個も牽引して、運ばれていたり、トラクターが入れる幅の条間で作物も作られていたりと、とても効率的に作業が行われています。

栽培環境もすべてコンピューターで管理され、大規模経営であっても全体を把握できるシステムが確立されているようです。

防除に関しても、「天敵農法」が進んでおり、安全面と省力化の両方を備えたやり方にとても感心しました。

このコンピューター管理のシステムでは、日照・温度・潅水・CO_2の管理がされており、野菜を栽培するうえで最適な環境が創り出されています。

日本でもこのような設備で経営されている農家さんもいると思いますが、環境に対する取り組みは、ヨーロッパの方が進んでいると感じました。

ヨーロッパの農業では、大規模・省力化・機械化・環境への配慮の面で、日本との違いが見えてきました。もちろん、日本の農業が優れている面もたくさんあると思います。

３　ヨーロッパと日本の違い

自然環境でいえば、日本は四季の温度差が著しく、夏は連日３５℃を超す猛暑日が続き、冬は雪や霜が降ります。それに比べ、オランダやドイツは、夏は日本ほど暑くならず、冬も雪はほとんど降りません。また、地震による災害もほとんどありません。

気温の大幅な変化や地震により大規模なハウスが倒壊するようなリスクも少なく、農業経営面から見ても安定しているのではないかと考えられます。

また、個々の生産者が経営している農地面積は日本の数十倍から百倍程度もあります。

また、消費地からの距離も相当あることから農産物の販売方法も日本と異にしているようです。

私の家では、直売所やスーパーに配達するのに１０～１５分で行けますが、ヨーロッパの生産者は、市場やスーパーまでとても近いとは言えません。

フランスで有機農法をやっている農家では、配達料が年間で、約３００万円かかっているという話を聞き、国土が広い分配達コストがかかってしまう現状があると認識しました。この農家では、全体の収入が約１，０００万円に対して、配達代だけで約３割かかっているというのはとても高い印象を受けました。

りんご農家では、お客さんから足を運んでもらうという方法で、自分の家で直売をしていました。このことが生産直売型の農業が発展している理由だと考えました。配達コストがかからずとても効率が良いと思いました。

多品種のトマト

ヨーロッパのじゃがいも

まとめ

以上が、私の目で見て考えた研修結果報告です。

研修テーマとは少し離れてしまいましたが、私も生産直売型のやり方は、将来的にやってみたいと思っており、非常に参考になりました。

りんご農家さんがやっていた、自分の家で採れたりんごを加工して、お店に並べるというやり方も勉強になったので、近い将来、家で採れた野菜を加工して売るということも考えています。

自分の将来を見据えた考えができるようになり、とても有意義な研修でした。

最後になりましたが、この研修をご支援くださいました関係者の皆様、団役員や研修生の方々に心より感謝、御礼申し上げます。１０日間ありがとうございました。

ヨーロッパ研修最高！！

ヨーロッパ研修を終えて

１班　吉見町　　間室　夏実

はじめに

私は父が経営する園芸店で働き始めて今年で５年目になります。花苗をはじめ、花鉢物、切花を取り扱っており、自社生産ハウスで野菜苗やポインセチアを生産し、直売しています。

この研修に参加し、現地の環境の中でしか見られない花の色、植物本来の美しさや公共の装飾の実際を体感することができました。その中でも特に印象に残ったことをここに報告致します。

１　オランダ Singel 花市について

オランダの大都市であるアムステルダムの運河沿いに、一般消費者向けの花屋街になっている一角があります。オランダではこのような花屋街を、至る所で見かけることが出来、食品の消費と同じ位、花の消費もあるという程、自宅に花を飾る習慣が文化として根付いています。

オランダの代名詞の球根がいっぱい

オランダで花の生産が盛んになった背景には、農業が国の重要な産業として守られていて、中でも花に特化していこうという国の政策が基本にあるようです。また、別の視点として良く言われているのは、花の癒し効果で、日照時間が短く暗い冬を過ごすヨーロッパの人々にとって、花は家庭での明るさを加えるもので、日常になくてはならない存在となっています。このような様々な背景が、現在のような発展に結びついていると考えられます。

２　フロリアード２０１２について

フロリアード２０１２とは、１０年に１度オランダで開催される国際的な園芸博覧会です。正式名称は２０１２年フェンロー国際園芸博覧会、会期は２０１２年４月５日～１０月７日と長く、季節ごとに移りゆく植物の変化を楽しむことができます。

会場内の移動手段は徒歩の他に、会場内を一望できるケーブルカーがあります。

今年は「自然と調和する人生」をメインテーマに、会場は５つのテーマごとのエリアに分かれており、癒し、エネルギー、教育、環境、エンターテイメントを園芸の視点からとらえた展示がされていました。

（１）「癒し」のエリアについて

このエリアでは、自然が私たちの生活や安らぎに、どのような影響を与えているかを五感で感じることが出来る、庭や池などの造園に関する屋外展示となっていました。

青が美しいルリタマアザミ

流れるような曲線で作られた歩道やゆるやかな丘、樹木と草花の調和の取れた植栽など、ゆっくりと散歩をしたくなるような空間が作られ、自然を通して安らぎと安定、楽しみや感動を得られるものだと改めて体感することが出来ました。

特に、花や葉の色は絵に描いたように鮮やかで、植物が伸々と自然に育っている様子は、夏は気温が高く湿気の多い埼玉県では、なかなか見られない美しさであり、大変感銘を受けました。

また、ガーデンとしてのデザイン性や完成度も高く、今後の作品制作や公共の装飾などに大変参考になるものを見ることが出来ました。

気持ちまで明るくなる黄色！

（２）「エネルギー」のエリアについて

このエリアは屋内の展示スペースを中心として、産業としての園芸が紹介されているエリアで、日本国政府出展のブースもこのエリアにありました。約１０カ国の展示ブースが設けられていましたが、フロリアードへの力の入れようは国によって明らかな差があり、日本はその中でも一際注目を集めていました。

同エリアでは、参加国のそれぞれの生産者が自社の商品を出展するコンテストも行われており、切花や蘭類などが点数によって評価されていました。日本の生産者からの出展も多く、尚且つ高評価を受けており、日本ブースの注目度から見ても、日本の園芸が世界をリードしている存在であるように感じました。事実、日本の花き生産額は世界第３位という報告もあり、世界からも注目をされていると言えます。

海外からの視点で日本の園芸を見て、日本人が持っている、より良いものを作り出すクリエイティブなところや繊細な感性、技術や品質の高さなど、素晴らしい可能性を持っている国であると感じました。

この大きさのアレンジは中々見られない！

まとめ

今回の研修を通してオランダ、ドイツ、フランスの公共の花やレストラン、個人の家のお庭等を見て、花を飾ることが生活に根付いていて需要があることを感じました。

今までは自分の店の利益向上を特化して考えていましたが、「日本における園芸の更なる普及」という大きな視野で見ることの大切さを学びました。植物が身近にある暮らしが、いかに生活を豊かにするかを、園芸に関わっている１人として、その普及に努めていきたいと思います。特に公共の装飾や、町のイベント等を通して、ハンギングバスケットなどの、新しい技術の普及に貢献し、今回の経験で得た感動を還元していければと思います。また、この研修で、実際の目で見た植物の美しさや色は、今後の作品製作に大いに影響を与えるものであり、個人としてのレベルアップにも繋がる有意義な１０日間でした。

最後に、研修に参加するにあたってご尽力いただいた、社団法人埼玉県農林公社の方々をはじめ、関係者の皆様、ならびにこの研修に参加しなければ出会う機会がなかった研修団の皆様に心よりお礼申し上げ、研修の報告とさせていただきます。

ありがとうございました。

ヨーロッパ研修を終えて

２班　吉見町　　横田　大樹

はじめに

私の家では主にイチゴと水稲栽培をしています。

私は就農して２年目になりますが、まだまだイチゴ栽培や水稲栽培の知識が浅いので、ヨーロッパの先進農業に触れて、生産工程管理や直売所の経営術を学ぶには、良い機会だと思いました。また、ヨーロッパという日本とはまったく環境の違う文化に触れることは、今後の人生の大きな糧になり、またこんな機会は滅多にないと考え、この研修に参加することにしました。

この研修で、特に心に残った点を中心にご報告します。

成田発着ロビー

１　オランダ

（１）スーパーマーケット

生産者が野菜、肉、魚、チーズ、パンなどを直接持ち込んで消費者に提供しているスーパーマーケット。ここで売っている商品は主にオーガニックで、オランダで日常的に食べられているものを販売しています。

地元の生産者が自ら販売もしているそうなので、消費者も安心して食品を買うことができます。ここのオーナー曰く、このスーパーマーケットは利益目的ではなく、農家の方々が作った農産物を売る為の場所を提供できればと思い、今日までやってきたのだそうです。また、ここでは店頭でエコバックを無料で配布する代わりに、店の宣伝をメールにて配信するなどの、営業努力も各所にみられたので参考になる所も多くありました。

スーパーマーケットにて

（２）シンゲル花市

アムステルダムのほぼ中心に位置するこのシンゲル花市。シンゲル運河にそってずらっと花屋が並んでいるこの市では、切花の束売りや球根、鉢植えなどの商品が豊富に売られていました。私自身、花はあまり詳しくないですが、ここには青いチューリップや黒いチューリップなど、私が普段目にすることのない色のチューリップが、数多く販売されていました。

２　ドイツ　OTTO 果樹農家

ここは食品の安全、労働者の安全、環境の安全を実践している GAP(生産工程管理)を導入している農家で、家族と数人の正規従業員で経営している農場です。生産物は主にリンゴ２９ha を栽培していて、他にもナシ３．５ha、サクランボ２．５ha を栽培し、全体で約３５ha もの広大な敷地を管理しており、木の本数はおよそ３，３３０本にも及ぶそうです。

この農家のほとんどの作物は、併設の直売所で販売しているそうです。というのもこの農家の場所は、ケルン-ボン間を結ぶ街道にあるので郊外にあっても年間約１０万人ものお客さんが新鮮な作物を求めて買いに来てくれるそうです。

果樹園で栽培されたリンゴ達

３　フランス　AMAP 取り組み農家

AMAP は家族経営農業（小規模農業）を守る為の会というもので、一農家と消費者グループがあらかじめ購買契約を交わし、代金を前払いしてもらい、高品質の農産物を各家庭に届けるシステムだそうです。

今回はパリから７０㎞に位置するグラヴァンというところで、有機野菜栽培を主としている AMAP 導入農家を視察しました。

この農園は夫婦二人のみで経営しており、今回は奥さんにこの農場の案内をして頂きました。

AMAP には消費者側からすれば、その年の天候等の条件によって、バスケットの中身が少なくなったり、望んだ野菜全てを得られないなどの、デメリットがあります。しかし、それ以上に農家と消費者の距離が近くなることで、意見交換ができ、消費者も安心して野菜を食べることができるというメリットもあります。農家側も AMAP により安定した収入を得られるので、消費者のニーズに、出来る限り応えることができて、互いに得られるメリットも多いと思いました。

奥さん自身、お客さんはパートナーと考えていて、人によっては休日を利用して農作業を手伝いに来てくれる方もいるそうで、ご自身が病気だったときにはお客さん達が交代で、作業の手伝いに来てくれた時は、とても嬉しかったとおっしゃっていました。このように、 AMAP は互いにリスクを共有することで、得られるメリットが大いにあり、このような経営形態があることは私自身知らなかったので、とても参考になりました。

お茶気に入ってくれました

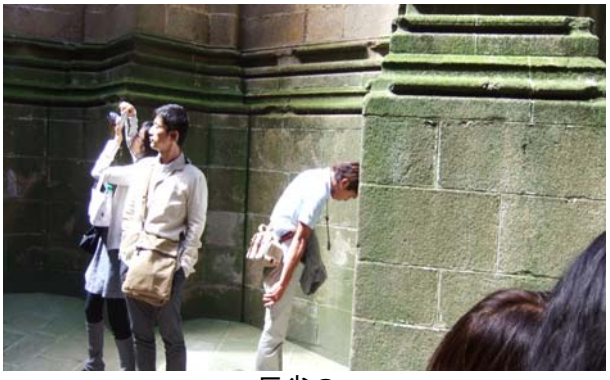
まとめ

今回の研修でオランダ、ドイツ、フランスの３ヶ国で約１０ヶ所の視察先を回りました。そのどれもが、今まで私が見たり聞いたりしたことのないものばかりで、行く先々で感心させられました。

そして、その先々で研修に参加した仲間達と共に意見交換することで、私の視野も広がっていくように感じました。

この１０日間の経験を活かしながら、今後も努力を惜しまず農業経営に専念していきたいと考えています。その為の活力も今回の研修で得られたように思います。

このような貴重な体験をさせていただいた皆様に感謝の言葉を申し上げるとともに、これをヨーロッパ研修の報告とさせていただきます。ありがとうございました。


反省？

海外研修

１班　上里町　　栄原　正幸

はじめに

私は上里町で、主にネギやブロッコリー、キャベツなどを栽培しており、就農して１年になります。今回、欧州で研修できるという話を聞き、農業先進国ではどのような農業経営や栽培方法が行われているのか興味があり、参加させていただきました。

研修では、オランダ、ドイツ、フランスの３カ国を視察し、堀越団長をはじめ研修団の皆様との交流も深める事ができ、大変有意義な１０日間となりました。

フランクフルト上空

まず、日本と農業の規模の違いに驚かされました。２００ｈａや３００ｈａを耕作している農家が一般的で、農地一枚とって見ても日本のように細かく線引きされていませんでした。その中で特に印象に残った点を報告させていただきます。

１　トマトワールドについて

オランダのウェストランドは、温室の街とも言われているそうで、その街のトマトワールドを視察しました。約７０種類のトマトの品種を試験的に育て、その技術などを海外に発信し、また海外からの研修生などの受け入れも積極的に行っています。

施設内では、養液栽培を導入しており、ロックウール（日本では住宅の断熱材）に栄養分を浸みこませ、根をさし、植物に栄養を与えます。近くのロッテルダムの工業地帯からパイプを引き、植物の光合成に必要な二酸化炭素を、常に供給できるようにシステム化しています。施設内に害虫の天敵を生物農薬という形で使用し、大変先進的な栽培方法を視察する事ができました。

また、子供達にスナック菓子のかわりに野菜を食べてもらおうと、サイズを小さく糖度を上げ、食べやすく品種改良したトマトを作っています。パッケージなども子供受けの良いものにし品種、販売方法なども工夫されていることに感心しました。オランダの子供達に大変人気があるようです。

トミーのトマト

２　ドイツ直売果樹農家

ドイツの西部ボンに３２ｈａの農地にリンゴ２７ｈａ、ナシ３ｈａ、サクランボ２ｈａを栽培し、農場と併設された直売施設で販売する農家を視察しました。

リンゴは日本より小ぶりで野球ボールくらいの大きさでしたが、ドイツではそれが一般的に流通しているそうです。リンゴの品種は、欧州の品種以外にも日本の富士も人気があるそうで親近感が湧きました。

採れた果実を大きな冷蔵施設で保管し、ジュースなど加工販売もしています。この農場で収穫した果実は仲介料や運送料がない直売施設のみでの販売になっているそうです。ケルンとボンの街道沿いという事もありますが、周囲８ｋｍ、約１０万人をターゲットに果実をブランド化し販売しているそうです。

IN 果樹園

３　AMAP 取り組み農家

フランスパリの西７０ｋｍのクラヴァン地方の有機野菜栽培農家を視察しました。

３．５ｈａの農地にトマトやニンジン、ネギなど、多いときは１４６種類の野菜を有機栽培しているそうです。

販売先は AMAP という取り組みで、実際のお客様、１２０世帯から年間の契約料を頂き、週に１回採れた野菜をバスケット方式で販売するというものでした。野菜は気候に大きく左右されるので、豊作の年にはバスケットに入れる野菜の量は増え、逆に不作の年には量が減るというリスクもお客様に負担していただくというものでした。

トラクターなど排気ガスが作物に悪い影響を与えるため、ロバや牛などで耕作しているそうです。また、生産する作物もお客様と会議をして決めているそうで、お客様が自分の畑のように手伝いに来てくれるそうです。

お客様にとっても都市部で畑を持てずに野菜を作りたいという方の需要はあるはずなので、このような取り組みで生産者と消費者が身近に感じられる事は日本でも需要があるのではと感じました。

出番を待つ

まとめ

今回の研修は、農業初心者の私にはとても刺激的な旅となりました。欧州の農業経営の現場や、実際の農家さんの話を聞き、規模は日本と大きく異なりますが、お客様のニーズに合わせた品種や栽培方法などで、他の農作物と差別化したり、特殊な販売方法で独自の販路を持っていました。私自身、現在は、主に決まった品種を直売施設、市場などに出荷しておりますが、他にも様々な方法が存在することを学び、農業は改めて奥が深いと思いました。

日本に帰国して、欧州の研修の成果がすぐに出るとは思っていませんが、将来的に今回見てきた事が活かされる場面は必ず来ると思います。手始めに、珍しい野菜があったので、種を購入し日本で育ててみようと思っております。

最後に、農林公社の方々、一緒に研修に参加した仲間と知り合う事ができ、農業について色々な話を聞けたことが、何よりの財産になったと思います。この出会いを大切にし、今後も情報交換をして埼玉県の農業を盛り上げていきたいと思っています。ありがとうございました。

地平線まで畑

ヨーロッパ研修を終えて

２班　寄居町　　梅澤　竜麻

はじめに

私は今年度から就農し、経営の主体である米麦と露地野菜を栽培しています。現在は、家を継ぐため「修行の身」です。

今回、海外派遣研修に参加させて頂いたことは、私にとってとても良いタイミングでした。それは、ヨーロッパ農業の先進的な取り組みを学ぶことにより、家を継ぐうえで、マンネリ的な経営を解消できるのではと考えたからです。

目的は訪問した各国ひとつずつに絞り込みました。オランダでは生物農薬、ドイツではグローバル GAP、フランスでは AMAP を重点的に視察しようと考えました。これらの取り組みは、これから日本にも普及するであろうと考えられていることから興味を持ったものです。

ＧＡＰ導入農家

１　オランダ　生物農薬関連施設視察

（１）トマトワールド

様々なトマトの開発と生産を行っています。現在は７０～８０種ものトマトがこのトマトワールドで開発され、各国の種苗会社も参入しています。

トマトの栽培方法は温室で日本の一般的な栽培方法とは異なり、１本のトマトを約１６メートルまで成長させていました。ほとんどがコンピューター管理され、病害虫に関しては、益虫や植物を使い農薬は使わずに防除していました。

（２）パプリカ農場

トマトワールドに続いて同じくコンピューター管理された栽培施設でした。同じように生物農薬を使用し病害虫の駆除をしていましたが、パプリカ農場では、土壌だけでなく施設に対しても生物農薬を使用する徹底ぶりでした。なかでも、捕食性昆虫のスワルスキーカブリダニはオンシツコナジラミに効果があるとされ注目されているそうです。

また、この施設の特徴として、使用する電力や水などは、ほとんど自社でやりくりをしています。大型のエンジンで発電した電気は電力会社に売り、使用した水は再利用するなど、日本の施設との差を感じました。

生物農薬を導入しているパプリカ農家

２　ドイツ　グローバル GAP

（１）グローバル GAP 本部

GAP とは農業生産工程管理のことで、生産物ごとに基準を設け新しくしていくことにより、商品の共通の基準ができ、安全性の確保につながる取り組みです。

GAP に参加することにより工程管理された情報はデータバンクに管理され、消費者は商品に表示される QR コードなどで生産

物の管理情報が確認できる仕組みになっています。

（２）GAP 導入農家視察

グローバル GAP を導入している農家の視察は様々な疑問を解決してくれました。GAP は参加しても、栽培する全ての品目を登録する義務はありません。今回の視察先はスーパー出荷のために参加していますが、生産物の主品目以外は GAP に認証をもらっていませんでした。自営の直売店には GAP 認証が無くても消費者には安全性が理解されているからです。

グローバル GAP 本部前

３　フランス　AMAP

AMAP とは生産者とその周辺地域の消費者とが契約を結び、農業を経営する仕組みです。もともとは日本で取り組まれていたのですが海外に渡り、また見直されています。今回の視察先では、約１２０軒の顧客と生産者が、年間契約金を前払いすることにより、生産者側の資金になります。栽培された生産物は週に１度のバスケットで渡されます。

生産物の貰える量は天候次第で、豊作の時は多かったり、不作の時は全くないこともあります。

消費者側からの要望も多く、多品目を作らないといけないので、手間がかかるそうです。そこで、契約者は時間のあるときに生産者の農場に行き、手伝いをします。基本的には奉仕作業です。それでも作業が追い付かない時には、従業員ではなく研修生を受け入れることによって、ローコスト化ができるそうです。

４　オランダ　フロリアード２０１２

今年の海外派遣研修では、１０年に１度のフロリアードを視察することができました。フロリアードは国際園芸博覧会で、参加国数４２カ国、６６ｈａという大規模に開催されています。会場内は様々な植物で溢れていました。日本も参加していて、盆栽や日本庭園をイメージしたものなどが出展されていました。盆栽の手入れなどのパフォーマンスなどもあったそうです。

まとめ

今回の研修を通して、海外の農業のイメージがガラリと変わりました。特に消費者側の農産物に対する意識の違いは、日本と比べて全く違うものです。今回視察したリンゴ農家や AMAP 農家などは、様々な品質の生産物ができたとしても、販売条件に大きな変動は無く、そのまま販売しています。

それでも消費者側は栽培方法の安心と安全を重視し購入しているように見えました。

安心と安全な生産物の証明である GAP であっても、既にほとんどの農家が導入している取り組みであるため、販売価格の差も無いほどです。むしろスーパーなどのお店で GAP 表示の無いものは買う消費者が少ないようです。

AMAP でもどんな品質の生産物ができたとしても消費者は安心して買っていくそうです。顧客とのやり取りはただ生産するだけでなくコミュニケーションを取り合うことで安心、安全な生産物を提供しています。

ヨーロッパでは、消費者が生産者の大変さを理解している様にも感じ、日本の意識の違いと技術の方向性の違いも感じました。

モンサンミッシェル

ヨーロッパ農業

１班　加須市　　田口　長史郎

はじめに

私は、加須市（旧北川辺町）で米の生産をしています。

私がこの海外派遣研修に参加した理由は、研修先であるオランダ、ドイツ、フランスが農業先進国であることを、以前からよく聞いていたため、どのような農業を行っているのかについて実際にこの目で確認してみたいと思ったからです。

研修は、バスでの移動が多く車窓から見る圃場には、様々なトラクターやコンバインを見ることができました。日本ではなかなか見られない風景が多く、圃場の広さ、農業機械の大きさに驚くところがありました。

この海外研修報告書では、圃場、農業機械の観点からヨーロッパと日本の農業について、また、私が今行っている農業を考えながら、今後の農業のあり方について述べていきたいと思います。

リンゴ園の農場

１　ヨーロッパ農業の予想

研修に行く前までのヨーロッパ農業のイメージは、道幅が広く整備されていて、圃場も広く馬力が２００馬力を超え、車幅も２，６００㎜以上、コンバインは刈り取り幅３，６００㎜以上という大型機械を使用し、穀物や野菜の栽培、酪農等が大規模に行われていると予想していました。つまり、日本のように道幅が狭く、ガードレールや電柱等が非常に多いといった条件下では、とても走れないようなものをイメージしていました。また、大きくても縦に１００ｍ区画、一般的には５０ｍ区画の圃場が多い日本の水稲圃場では、使い勝手が悪いと思うほどの大きな機械を使用していると考えていました。

機械の車庫

２　実際のヨーロッパ農業

実際のヨーロッパ農業を見ると、まず、圃場は予想していた通りで、それぞれが非常に広く、端から端までが見えないような広大なものでした。特にオランダでは、干拓工事によって国土が広げられているため、広く平らで真四角な圃場が多く、効率的な作業が可能であると実感できました。

次に、トラクターやコンバインに関してですが、ヨーロッパの道路は日本の道幅とさほど変わらないため、トラクターは私が

予想していたものよりも小さく、１２０から１６０馬力で、車幅は２，２００から２，５００㎜ のサイズのものが主流でした。このサイズは大型バスや大型トラックと同じくらいだと思います。研修先の農家でもこのサイズのトラクターが何台も置いてありました。

コンバインでは、予想していた通りの大型サイズのものが多く、道路幅からすると、刈取り部分を装着したままでは、道路を走ることができません。そのため、コンバインの刈取り部分を外し、圃場まで移送してからコンバインに取り付け、作業をしていました。

日本でもこのサイズのトラクターやコンバインは、使っているところもあると思いますが、効率的に使われているとは言い難いと思います。

日本の道路事情は、農業地帯の道路であっても、一般車両が多いことやガードレール、標識、電柱等が多いことから、農業機械で走行できなくはないものの、危険が伴います。

反面、ヨーロッパでは、高速道路や主要道路がよく整備されていることによる一般車両の少なさや、ガードレール、標識等の少なさによって、トラクターやコンバインが走行しやすい環境になっていました。

また、日本は圃場の集約があまりなされていないため、幅の狭い畦道を使って圃場に行かなければなりません。このサイズであると走れない畦道も出てきてしまいます。これについてもヨーロッパでは、圃場が広く、集約されているため、広い道路から一度圃場にさえ入ってしまえば、作業が継続して行えるようになっています。

ヨーロッパで見られたトラクターやコンバインは、圃場の条件や道路事情の条件さえ整えば、非常に効率的で大規模な農業ができると感じました。

作業機の移送

３　今後の日本農業の展開

農業機械だけで見ると、日本とさほど変わらず、私の家でもトラクターはヨーロッパと同じものを使っています。

しかし、実際にヨーロッパ農業を見ると、非常に効率的で無駄がない農業を行っている印象を受けます。これからの農業は、農地の集約、拡大が非常に重要であることを感じました。

オランダでは、日本の九州とほぼ同じ面積でありながら、世界と競い合える農産物の生産量を誇っています。日本より面積が小さい国が世界で戦えるものを作っているのだから、日本でも同じことやそれ以上のことができてもおかしくないと思います。

日本の農産物がおいしいことはすでに世界には認知されているとは思いますが、量や価格で他国に負けていると思います。

私たち研修に行った仲間が、将来主役となって農業を行っているころには、安くておいしいものを日本全国から世界に発信できればよいと思っています。

将来はこのくらいがいいです

ヨーロッパ研修を終えて

２班　羽生市　　間篠　仁史

はじめに

第３３回海外派遣研修に参加させていただきありがとうございました。

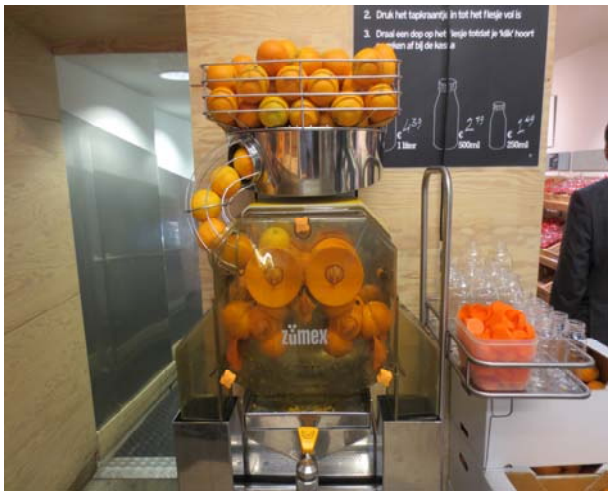
私は、就農して１０年目で米麦とキュウリの施設栽培を行っていますが、ヨーロッパの農業形態や経営方法を学び将来の農業経営に役立てたいと思いこの海外研修に参加しました。

１　スーパーマーケット見学(オランダ)

生産者が直接農産物を持ち込み販売する日本の直売所と同じスタイルで、有機栽培によるものが多いマーケットです。農家の方達の協力のもと運営しています。

ここでは、現金は一切受け付けずにクレジットカードでの支払いが大きな特徴です。

日本にはない、オレンジを絞ってつくるジュースの販売機には驚きました。



オレンジジュース販売機

２　トマトワールド(オランダ)

世界で最も有名な生物農薬会社の実証施設であるトマトワールドは、５年前に６人の株主(うち５人がトマト生産者)が出資し、関連業者４０数社がスポンサーとなり設立された会社です。

現在この施設では、１５ｈａのハウスに７０～８０種類のトマトやキュウリやパプリカの栽培を病害虫の天敵をハウスに放つことで、自然淘汰により駆除しています。栽培環境はすべてコンピュータで管理されています。年間６８００ｔを生産しています。

ここの施設で初めて見たトマトの「パプリカトマト」は印象的でした。中が、パプリカのようになっていて、外の皮が薄く日本では見ないトマトに驚きました。

パプリカトマト

３　グローバル GAP 本部(ドイツ)

GAP とは Good Agricultural Practice の略で、日本では農業生産工程管理と言われています。

グローバル GAP は１９９７年にユーロ GAP として創立しました。現在本部の社員は３０名で、加盟団体の駐在員がいます。

現在世界で４０のスーパーと１００以上の加盟会社で GAP の導入をしています。時とともに技術が変わり５年ごとに基準をかえていて２０１１年に見直したそうです。

日本では JGAP とよばれていて、１５００人の専門家が品質検査、２０１０年８８品種の認証をうけているそうです。

私のところでも GAP を導入していたのですが、その仕組みなどについて、今回の研修でより深く理解することができました。

４　総合卸売市場(Rungis)（フランス）

パリの西７ｋｍの所にある面積や取扱量世界一の市場です。市場面積は６００ｈａで駐車場１２，０００台ものスペースがあります。毎日１３，０００人が働きにきていて、買い付け業者は２５，０００～３０，０００人でラッシュ時には５０，０００人近くの業者が来るそうです。

建物は全部で１０棟あり、そのうちの７棟は野菜が占めています。この市場では、５部門に分かれていて、花、野菜、魚、造園、乳製品に分かれています。その日のうちに売れなかったものは、地下のストック場に保存され次の日に値段を下げて売るそうです。

市場の風景

５　グリーンツーリズム農家（フランス）

農村漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動です。

この農家はパリから１時間の所にあり、１３０ha の土地に年間１００頭の牛を育てていて、品評会で２位をとったことのある農家です。２３年前からグリーンツーリズムを予約制で始めていて、自身の農園で収穫されたものを中心に食事を提供し、平日はビジネスマンが多く利用し、休日になると家族での利用が増えて満員になる施設です。２名１泊朝食付きで６５ユーロで宿泊できるそうです。

ここでは、日本では見ないような大型農業機械を使用し、多角的経営をしているのが大変印象的でした。

農家のトラクター

まとめ

今回の海外派遣研修では３か国をまわり、日本との規模の違いに驚きました。オランダのトマトワールドでは、１５ｈａのトマト栽培ハウスと、８ｈａのパプリカ栽培ハウスを、ドイツでは３２ｈａのリンゴ農家と１５０ｈａのアスパラ農家を視察、日本ではあまり見たことのない光景が広がっていました。

グローバル GAP の本部では、この制度や運用方法を詳しく説明していただいて、生産工程管理の重要性を認識しました。

最後に、第３３回埼玉県農業青年海外派遣研修に参加させて頂き、関係機関のみなさんに感謝申し上げます。そして、お世話になった団役員と研修生のみなさんありがとうございました。

ドイツの料理　肉がでかい！

海外研修を終えて

２班　春日部市　　染谷　聖剛

はじめに

私は埼玉県農業大学校を卒業後、福島県にある農業生産法人で５年程トマトについて研修し、実家に就農しました。現在は水稲を中心にトマト、ナス、ピーマン等をハウス、露地で栽培し、直売所主体で販売しています。

以前、研修していた農業生産法人がオランダ式のハウスを使いトマト栽培をしていたので、本場のものを見学したいことと、日本とは違った農業への取り組み方に興味がありこの研修に参加しました。

いろんな種類のトマト

１　オランダ

（１）トマトワールド

トマトワールドは５年程前に数軒のトマト農家で出資し、関連業者（日本だとサカタやトキタ等の種苗会社）がスポンサーとなってトマトの技術発信を目的として設立された NPO 法人です。施設は鉄骨ガラスハウス、栽培方法はロックウールスラブを使ったコンピューター管理の養液栽培で、一列ごとに違う品種を作り商品化するか決めています。そのため作付けしているすべてが販売されているわけではありません。研究している品種は約８０種類ほど、日本では見ない黒いトマトや規格外と思われる形をしたトマトもありました。無論日本のトマトもありましたが、嗜好の違いからかあまり評価はよくありませんでした。現在ヨーロッパでは酸味が強く日持ちのする固いトマトが多く好まれています。

また、この施設では生物農薬を使った天敵農法の研究も行われています。天敵農法とは病害虫の天敵をハウス内に放つことによって駆除し化学農薬を減らすことができる農法です。こういった天敵農法は自分のところでも使えればと思いました。

（２）生物農薬導入農家

こちらでは鉄骨ガラスハウスで赤パプリカが養液栽培されており、面積は８ｈａです。総収量は約４，８００ｔで、その５％は自国消費で、８０％はヨーロッパ全域に輸出しています。栽培期間は１０月下旬の播種から翌年の１１月下旬まで、収穫は６段目からで、それ以前のものは樹を成長させるため摘果し、２ｋｇぐらい緑で収穫し、以後６週間ごとに赤く色づいたものから収穫していきます。

また、生物農薬を使っているので摘葉などで出る残渣は片付けるのではなく、そのままにしています。これは害虫を食べる天敵がそこにいるためだそうです。日本では他の病気などが発生することから、すぐ片付けるといった認識でしたので、意外に感じました。しかし、生物農薬に頼り切りではなく、農薬を使って害虫の駆除も行っています。

ほかに変わったことで、アムステルダムにある工業地帯から出る二酸化炭素を、地下のパイプを通ってこちらの施設に送り、生育に役立てていること、パプリカは生育適温がトマト等より２℃程も高いので、暖

房を多く使います。そこで出る熱量を電気に変えて蓄電し、ハウスの管理に使う、または、電気会社に売るといったことを行っています。

そして、パプリカがなくなる冬は、選果場等の施設が空きますので、輸入品の選果調整、パッケージ張り等の仕事を行い、端境期をなくしています。日本で二酸化炭素を減らす活動はありますが、このような有効活用方法は、日本でも取り入れるべきだと思います。

これは何でしょう？

２　フランス　AMAP 取り組み農家

こちらの農家は AMAP と呼ばれる「小規模農業者を守るための産直提携」に取り組んでいます。

以前は８ｈａのトマトを作っていましたが、流通等の問題があり、売り上げがよくなかったため、違う方法として消費者との産直提携に切り変えたそうです。

この産直提携は、まず消費者が生産者に年間契約料を払い、生産者はできた様々な作物を週に一回バスケットに入れ、持って行きます。でも、ものによっては出来不出来ができますが、消費者も生産のリスクを理解しているので、できたものをメンバーでわけています。こうしたことから生産者、消費者それぞれの希望がとおり易くなっています。現在こちらの農家は、年間１４０品目ほどの作物を輪作栽培しています。そのため機械化ができない代わりに、馬やロバを使って除草作業や天敵農法、緑肥を使った有機農法を行い、安心安全な作物を消費者に提供しています。しかし、契約者の希望で作ったものが、消費できないほどの量ができた場合の、消費方法といった問題点もあります。

生産者の側からみればすばらしい産直提携だと思います。このことにより生産者のリスクを軽減できるからです。

まとめ

今回３か国１４か所の視察を行いました。どの視察先も大変勉強になりましたが、その中で特に印象に残ったところを中心に報告書を作成しました。

ヨーロッパのように広大な施設や農地を使い、作物を作ることは難しいかもしれませんが、環境に考慮している面は、日本も見習うべきであると思います。しかし、作物の品質に関していえば、日本も負けてはいません。

日本ではＢ品、規格外といわれる見た目の悪いものは消費者から敬遠されがちですが、ヨーロッパではそういう物も一緒に販売しているので、そういったことから消費者も日本ほど見た目に拘っていませんが、安心安全に対する拘りは高いと思いました。

最後に、今回の研修に御支援いただきました関係機関の皆様、団役員や研修生の方々に心より感謝申し上げます。

ありがとうございました。

市場でのトマトの詰め合わせ

ヨーロッパ研修を終えて

１班　越谷市　　渋谷　正憲

はじめに

第３３回海外派遣研修に参加させていただき、関係者の皆様方に感謝申し上げます。

私は、就農して３年目になります。

越谷市でホウレンソウのハウス栽培をしています。露地ではネギ・ブロッコリー・トウモロコシ・山東菜の栽培をしています。

築地市場、直売所、スーパー等の小売店に販売しています。

私がこの海外派遣研修に参加した理由は、妹が第２８回海外派遣研修に参加させて頂き、楽しく、行って良かったとの話を聞き同行させて頂きました。

１　オランダ

（１）フロリアード２０１２

今回１０年に１度開催される世界で最高位の園芸博覧会に行ってきました。

今回のテーマは「自然と調和する人生」です。世界中から集められた美しい花や草木が展示され、たくさんの観光客でにぎわうスポットとなっていました。「世界で最も自然な体験を」という、インターアクティブな体験や、楽しみながら学べるプログラムが用意されていました。他にも家に造りたくなるような庭がありとても癒されました。

フロリアード２０１２

（２）トマトワールド

トマトワールドでは、コパート社から、トマトに発生しやすい病害虫の天敵を買い、ビニールハウス内に放つことによって、駆除しています。日常の管理は、天敵の販売メーカーであるコパート社が、毎週１回確認して、適切な指導をしてくれます。日本からもトマト農家の研修生が来ていて、トマトの研究をしていました。トマトは、５種類の形があり、試験場では約７０～８０種類の栽培をしています。栽培環境はすべてコンピュータで管理されていました。オランダでは、酸味の強いトマトが好まれるようですが、今では、日本のサカタの品種も人気があるそうです。トマトの品種によって食べ方、調理の仕方で楽しめることに今更ながら気付かされました。

トマトワールド

２　ドイツ　果樹農家

リンゴを中心とする果樹農家を視察しました。栽培面積が３５ｈａ で、リンゴ２９ｈａ、洋ナシ３．５ｈａ、サクランボ２．５ｈａ が栽培されていました。収穫後は全て敷地内にある直売所で販売しています。ここでは、収穫量の１５％をリンゴジュースに加工して販売しています。直売所に隣接

したカフェではアップルパイなどが販売されていて、とても美味しく頂きました。
　ヨーロッパでは、こちらの農家のように生産、加工、販売までを農家自身が行うことで廃棄率も減少し、効率的に利益が得られているように感じました。家族中心の労働力で、これだけの栽培面積の経営をしていることにとても驚きました。

果樹農家

３　フランス　総合卸売市場

　パリの西７㎞の所にあります。ここは、面積・取扱量も世界一です。市場面積は、６００ｈａで、駐車場は１２，０００台分ものスペースがあります。市場が一つの町になっていました。駅・消防署・警察署・病院・レストランなどもあります。
　市場内は、青果だけでも８部門も占めていました。他にも肉類・魚・チーズ・花の建物もあります。品質は、EU 共通の品質ラベルによって、色で区分されていました。その中でも、驚いたのがチーズでした。チーズの種類だけで、３５０～４００種類ありました。その中で一番高いものが、ヤギのチーズで、１㎏で３０リットルを使ったチーズが８００ユーロでした。市場に出ると倍以上の値段が付くそうです。
　日本の市場の雰囲気とは違い、とてもきれいに清掃されていることに驚きました。

総合卸売市場

まとめ

　今回の海外研修では、たくさんの仲間ができて、とても感謝しています。農業を始めてから、同年代の農家の方との交流が無かった為、この研修に参加して色々な話ができ、とても充実した１０日間でした。
　ヨーロッパ３か国の経営規模や、風土の違いはありましたが、様々な経営スタイルがあり、農業に関する考え方を見ることができ、良い視察研修をさせて頂きました。
　最後に、今回の研修に御支援頂きました関係機関の皆様、団役員や研修生の方々に心より感謝申し上げ、研修の報告とさせて頂きます。
　ありがとうございました。

研修生みんなで

ヨーロッパ研修を終えて

２班　越谷市　　荻島　恵梨

はじめに

第３３回埼玉県農業青年海外派遣研修に参加させて頂きありがとうございました。

私は、大学で農学を専攻しており卒業後就農します。

私の家の経営はチューリップ、フリージア、小菊などの切り花が中心ですが、昨年から観光いちご栽培を行っています。今回の研修で、ヨーロッパの農業形態や環境等を、実際に見て学び、就農後自分の家の経営に生かしていきたいと思い、今回の研修に参加しました。

１　オランダ

（１）消費者向け花市場（Singel 花市）

オランダでは、自宅の部屋を花で飾りつける習慣があることから、日本とは比較にならない軒数の花屋を見ることができました。アムステルダムは、運河(Singel)に囲まれた町として有名で、花屋通りとして愛されている一角に花屋が集中しています。メインはチューリップをはじめとする花の球根類で、他にも生花や種子、盆栽などが販売されていました。検疫の関係で球根は買うことが出来なかったので残念でした。

シンゲル花市

（２）MARQT

生産者から直接仕入れ、小売りするタイプのスーパーマーケットで、オーガニックなものの取り扱いが多いのが特徴でした。

魚介類、肉、野菜、チーズ、パンなど日本のスーパーと同じく食料品は揃っていました。支払方法が現金は受け付けず、全てクレジットカードもしくはデビットカードのみということにとても驚きました。

（３）フロリアード

２０１２年フェンロ―国際園芸博覧会は、テーマごとに５つのエリアを、森によって区切られています。全てのエリアを回るには時間が足りなかったので、２つのエリアを中心に見学しました。１つ目に見学したリラックス＆癒しエリアには、さまざまな庭があり、２つ目に見学したグリーンエンジンエリアは、ヴィラ・フローラというガラスの屋内展示棟の中に、色鮮やかなお花を使った大きなアレンジがあり、とても綺麗でした。全てのエリアを見ることが出来なかったのは残念でしたが、１０年に１度しか開催されない、フロリアードに行くことが出来てとても嬉しかったです。

２　ドイツ

（１）グローバル GAP

GAP とは Good Agricultural Practice の略で、日本では「農業生産工程管理」と訳されます。

目的は食品の安全性の確保、環境への影響の軽減、労働者の安全性の確保などを図ることです。認証の範囲は、種の段階から出荷するまでの、全ての生産工程です。認証を受けるには、厳しい基準かつ審査をクリアすることが必要で、この基準は、５年ごとに技術を見直しています。ドイツでは

９５％認証されており、日本でも８８件が認証されているそうです。

（２）直売所併設果樹農家

１８９６年から続く家族経営中心の果樹栽培農家を視察しました。栽培面積は３２ha で、うちリンゴ２７ha、ナシ３ha、サクランボ２ha を栽培しています。収穫物は全て敷地内にある直売所で販売しているそうです。直売所にはリンゴの単品や袋詰めされたもの、他にリンゴジュースやリンゴチップス、ジャムなどの加工品、野菜、隣接したカフェにはアップルパイなども売られていました。これだけの規模を、生産・加工・販売全て農家自身で行っていることに驚きました。

リンゴ農家の直売所

３　フランス

総合市場（Rungis）

ランジス中央卸売市場は、施設面積２３２ha、年間の取引扱量は野菜が１３６万ｔ、肉類が４９万ｔ、乳製品が約６万６，０００ｔ、生花は２０万本の切花と１万５，０００個の鉢物、魚介類は約１６万７，０００ｔで、面積と取引扱量は世界一です。１，２００の会社が入っており、従業員は１８，０００人です。

今回は、青果物、生花、乳製品を中心に視察しました。青果部門に出荷されていた野菜は、日本ほど大きさや形は揃っていませんでした。日本にはないカラフルな野菜や、珍しい野菜もたくさんありました。生花部門では、たくさんの種類の切花があり、色鮮やかでとても綺麗でした。乳製品部門では、たくさんの種類のチーズがあり、中には４０ｋｇ以上の巨大なチーズもありました。

種類の多さ、カラフルな野菜、チーズの大きさ、取引扱量の多さなど驚くことばかりでした。

ランジス中央卸売市場

まとめ

ヨーロッパの農業は日本とは比べものにならない程農場も広く、農機具も大きく驚きました。今回行った３か国それぞれの環境を見て、雰囲気を感じることができ、とてもいい経験になりました。また、環境や労働者の安全性について、配慮の差を感じました。今後、ヨーロッパで見た直売所を参考に、直売経営を発展させ、さらに環境や労働者、食品の安全性を考え、安心して食べていただけるイチゴ栽培を目指していきたいと思っています。

最後に、研修を支援していただいた関係団体の皆様を始め、団役員及び研修生の皆様に感謝申し上げます。

ありがとうございました。

晴れてよかった…モンサンミッシェル！

グリーンツーリズム等の集客方法と差別化した販売方法

１班　白岡町　　古武　宏幸

はじめに

私は就農して２年目になり、白岡町で主に梨と営農集団(大豆、麦、蕎麦、米など)において栽培、販売をしています。

今回は、自分の家、そして所属する営農集団の経営に少しでも役に立てばと考え、この研修に参加しました。

１　ドイツ

（１）直売所併設果樹農家

１８９６年に創業した果樹農家です。GAP 認証を受けていて、施設内に農場、保冷室、選果施設、直売所、博物館、カフェ等があります。３２ha の栽培面積で果樹（主にリンゴ）を栽培し、２７ha がリンゴ、3ha がナシ、2ha がサクランボとなっています。

ケルンとボンをつなぐ街道に面して、人通りは多く、ターゲットは半径８km圏内の約１０万人です。

最近は雹が多く、日本のような共済制度は無いので防雹網を整備しています。

季節雇用は、ドイツでは標準的な時給７ユーロで募集していますが、ドイツ人は集まらず、隣国のポーランド人を１５人ほど雇用しています。

直売所は１９８０年からオープンし、リンゴの全収穫の１５％をジュースとして販売し、他にはアップルパイ、ジャム、リンゴチップなど加工、販売をしています。

またリンゴ以外の野菜なども直売所に置いて、色々なニーズに対応出来るように農産物を置いています。

OTTO-SCHMITZ-HUMEBSCH

（２）GAP 導入農家

１５０ha の畑に、大根、小麦、菜の花、野菜などを栽培しており、アスパラ、イチゴ、ジャガイモは３０キロ圏内のスーパーに卸しています。正社員は４人、季節労働者は３０人（ポーランド、ルーマニア人）。

GAP は、スーパーからの要請により導入し、自分達でルールを作り、GAP 本部からのチェックを受けています。

ドイツで GAP は常識で、導入しないとスーパーでは販売出来ないそうです。直売所も併設していますが、こちらでは GAP のルールでは無く、お客様に「美味しい、新鮮、安全」を PR しているので、GAP の利用はしていないそうです。

ルーベニッヒ氏

２　フランス

（１）AMAP 取り組み農家

パリの西７０キロにあるクレヴァンで有機野菜栽培を営む農家です。３．５ha の農地でキャベツ、レタスなど年間１４６種類を栽培しています。生態系や環境を重視し、消費者と直接コンタクトをもった農業を目指しています。AMAP（小規模農業者を守るための産直提携）協会に加入しています。

２００４年からスタートして、２人で仕事をし、他に契約者が自由に手伝いに来てくれるそうです。

AMAP は２つのメリットがあります。①年契約（収穫前にお金が入る）②契約者とはリスクを共有している（豊作の時は、より多く。不作の時は、少ない量で我慢してもらう）

１２０家族５００人の契約者と、週１回のバスケット方式で販売しています。

生産をする時は、事前に契約者と打合せをし、生産品目を決めたり、月に１度はイベントを開き、交流会を通してコミュニケーションの機会を増やしています。

アニュス氏

（２）グリーンツーリズム取組農家

グリーンツーリズムとは、農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動です。こちらの農場は１９２３年からスタートし、１３０ha の土地を所有しています。

パリから１時間圏内で、牛の飼育、販売、レストラン、宿泊所が併設しています。

グリーンツーリズムは、１９８９年からで、この地方では初めての試みだったそうです。

現在、周辺に同じような宿が１００件位あるけれど、農家が経営している宿は少ないそうです。

週末のイベント、地産地消を PR して集客に努めているそうです。

客層として、ファミリー層、ビジネスマンが多く、周辺には観光地もあり、中継点としての役割もあります。

課題として宿の近代化、セキュリティ強化などがあり、費用が掛かっているそうです。

ジューフル氏

まとめ

今回、１０日間（オランダ、ドイツ、フランス）の研修では、私は主に集客方法、販売方法に着目して視察を致しました。直売所併設、GAP 導入、AMAP、グリーンツーリズムなどの方法を学び、今後に活かして行きたいと考えています。

また各国の農業の考え方、ルールなどの違いを知り、そこから社会保障、EU ルールなどの事も含めて考えないと、農業経営をするには厳しい状況を知りました。

最後に、研修を支援して頂いた関係団体の皆様、１０日間を一緒に過ごした団役員と研修生に感謝申し上げます。

ありがとうございました。

（６月１２日　知事表敬訪問　　７月１０日　出発）

緊張しています・・・

いざ　ヨーロッパへ！！

いきなりバイキング

イェ～イ！

おいしそ～

イケメン店員

何食べようかな

寿司ゲット！

（７月１１日　オランダ）

パパラッチ橋本事務局長

オランダ・ドーン！！

な～るほど！

トマト・うまー♡♡

なんちゃって研究員！

パプリカ男

ハウス暑いよ～

まだまだ呑みます！

（７月１２日　オランダ）

団長デレデレ♡

バカンス♪

ゴメンナサイ・・・

誰かに似てるよね・・・

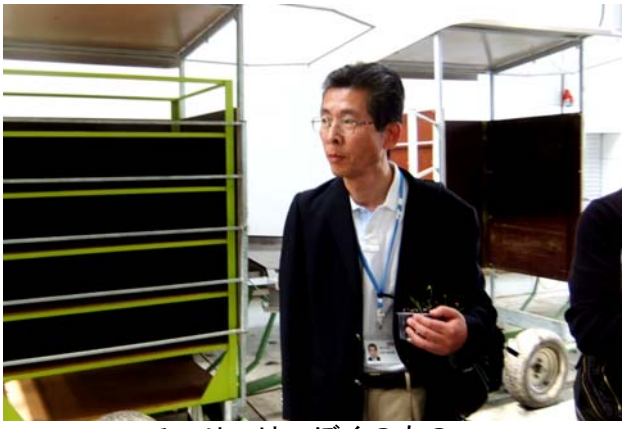
せっ･･･狭い☹

フロリアードでパシャリ☺

ヒーロー登場！

ヒーローと記念写真

（７月１２日　ドイツ）



チェリーは、ぼくのもの。

みんな真面目です

綺麗なトラクター

お世話になりました

お願いします・お願いします

雨降ってるー

やっぱりダメだったー

（７月１３日　ドイツ）

運転手さんありがとう

真面目に聞いてます

もう限界かも・・・

デヘデヘ♪

これ　食べちゃお～♡

おいしいのかな・・・？

ここはG.A.P！

シャレオツな直売所

（７月１３日　ドイツ）

ひとり変だよね･･･

やっぱりでかいなー

良いお話でした

植えっぱなしのイチゴ

フ　――――　ン。

ジャパニーズ　グリーンティー

ド――――ン。

ガブッ！

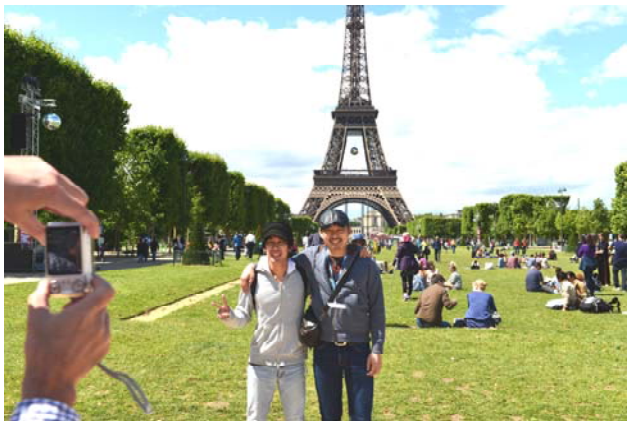
（７月１４日　ドイツ～フランス）

野尻一家！

何、見てんのよ～ん

コントラバスマンでもあります・・・

エスカルゴ　　ドキドキ



ハイ！チーズ♥

この後、大雨に・・・サクレ・クール寺院

イエ～イ✌パリ・サイコー♪

（７月１５日　フランス）

シブイ！！

至福の時間

飲みすぎて・・・目がうつろ

仲良し４人組＋冷たい視線

今から登ります！！

ハァ～疲れた・・・

また３時間かけて移動か・・・

（７月１６日　フランス）

ウ～ン　気持ちいいなぁ♪

美人とお茶屋二人

何の準備？

カメラに向かって

これ、どう使うの？

説明 or 牛と遊ぶ

どのチーズがおいしい？

（７月１７日　フランス）

外まぶしいわね☀

チーズが４０キロ！

さすが国際市場！

この野菜・・・オェー！！

日本に帰りたいな・・・

この飯おいしー♪

やっぱりこのサイズでしょ！

女二人旅♪

（７月１８日　フランス）

ルーブル来ました～。

『モナ・リザ』

かなり混んでる・・・ゝ

ダァー！

お茶屋が・・・。定休日。

まだ帰りたくなーい。＞＜

出発まだかなー

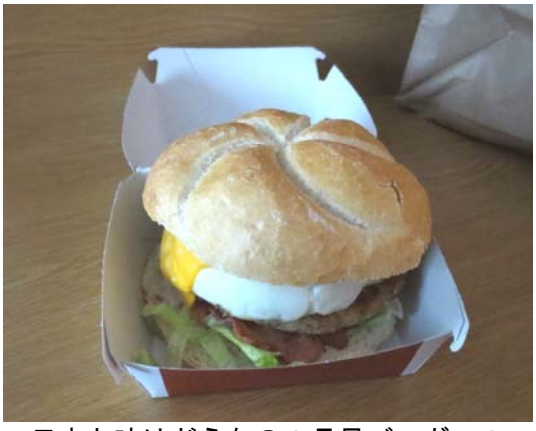
（　ま　と　め　）

一軒いこ❤　もう一軒

あ～ねむい。
目、乾いてきたー
今夜、さそっちゃおうかなぁー

オレとやるんかい！！

名前は、とおるです♪



日本と味はどうなの？月見バーガー？

ワタアメあげまちぇん！

集合写真　あれ、副団長は？

おつかれ～

編 集 委 員

編 集 長	栄原　正幸
副編集長	間篠　仁史
	清水　知弥
	間室　夏実
	田口　長史郎
	渋谷　正憲
	梅澤　竜麻
	染谷　聖剛
	荻島　恵梨

第３３回埼玉県農業青年海外派遣研修報告書

平成２５年　１月発行

編集発行：社団法人埼玉県農林公社
行田市大字真名板１９７５番１

（フランス：エッフェル塔）