

今こそ国民全体で

農業を支えるとき

（生産者も消費者も、共に食料安全保障について考えよう）



鈴木 宣弘のぶひろ 東京大学大学院 特任教授

昭和33年(1958年)生まれ、三重県志摩市出身。昭和57年(1982年)に東京大学農学部農業経済学科を卒業後、同年に農林水産省 入省。平成10年(1998年)に九州大学農学部助教授、その後同大学院農学研究院教授を経て、平成18年(2006年)から東京大学大学院農学生命科学研究科教授、令和6年(2024年)から同特任教授。



とびあ浜松農業協同組合
経営管理委員会会長 渥美 保広

昭和31年(1956年)生まれ。昭和50年(1975年)4月に浜松市庄内農業協同組合入組。とびあ浜松農業協同組合 人事部長、総合企画部長、営農販売部長、平成26年(2014年)営農部門担当常務理事、令和2年(2020年)経営管理委員。令和5年(2023年)6月から経営管理委員会会長。



とびあ浜松農業協同組合
代表理事理事長 竹内 章雄

昭和34年(1959年)生まれ。昭和57年(1982年)4月に浜北市農業協同組合入組。とびあ浜松農業協同組合 営農生産部長、令和2年(2020年)営農部門担当常務理事、令和3年(2021年)代表理事専務、令和5年(2023年)6月から代表理事理事長。

あけましておめでとうございます。

令和7年最初の特集は、食料安全保障の重要性や国内農業の必要性を訴え続けている東京大学大学院 鈴木宣弘特任教授と、当組合の渥美保広会長、竹内章雄理事長との新春ていなん鼎談です。

農産物の不足が相次ぎ「令和の米騒動」「オレンジショック^{*}」と、騒然となった令和6年。これからの時代はどうなっていくのか、そして、農業、JAはどうあるべきか。広く意見を交わしていただきました。

※食卓でもおなじみのオレンジジュースですが、原料の果汁はほぼ全量を輸入に頼っています。輸入元であるブラジルなどの国が、天候不順等により不作が続き、オレンジジュースが手に入りにくくなっています。

渥美◆竹内◆あけましておめでとう
ございます。

鈴木◆あけましておめでとうござい
ます。

渥美◆本日は広報誌「とびあ」の新
春鼎談にご出席いただき、誠にあり
がとうございます。日本の農業問題
について深い学識をお持ちの鈴木先
生をお招きすることができ、本当に
うれしく思っております。どうぞよ
ろしくお願いいたします。

鈴木◆こちらこそ、どうぞよろしく
お願いいたします。

そこまで来ている食料不足

渥美◆鈴木先生は日頃から、著書を
はじめ、メディアや講演会などでも、
我が国の農業問題について積極的に
発信されています。昨年は令和の米
騒動やオレンジショックがあり、異
常気象等で梅や梨、柿も不足するな
ど、農産物が足りない時代が、もう
そこまで来ていると感じています。
鈴木◆その通りです。①世界的な異
常気象、②中国の食料輸入の激増、
③ウクライナ紛争による輸入の途絶、
④コロナ禍からの経済回復という4、

から、安定した収益を確保し、農業
振興に力を入れていきたいと考えて
きました。農家がしっかり所得を上
げていくためには、集荷場や選果施
設も必要ですし、良いものを作るた
めには営農指導体制も必要です。
鈴木◆私は全共連のアドバイザーを
務めていますので、全国のJAの事
業別収支も拝見していますが、JA
とびあ浜松が、全国屈指の健全経営
で、模範になっていることは承知し
ています。

渥美◆恐れ入ります。昨年10月には、
湖北営農果樹センター（浜名区細江
町）に、AIを搭載した柑橘選果機
を導入しました。新しい選果機は1
日当たり120tの選果が可能で、
最新の設備によって出荷時の労力軽
減にもつながります。

鈴木◆JAがしっかり収益を上げて、
それを農業振興に還元していくとい
うのは、総合事業を行うJAとして
理想的な姿ですね。JAが農業振興
を行うことによって地域の農業が守
られ、地域住民に安全、安心でおい
しい農産物が供給されることで暮ら
しが豊かになり、結果として農家の
所得も上がっていく、まさに持続可

つの要素、いわゆる「クワトロショ
ック」により、お金を出しても食料
が手に入らない時代に突入したとい
えます。

竹内◆日本の食料自給率は現在でも
38%（カロリーベース）という低い
水準ですが、鈴木先生は、さらに低
いと試算されていますね。

鈴木◆その通りです。実は肥料の原
料となるチッソ、リン酸、カリウム
は、9割以上が海外からの輸入、家
畜のエサ（飼料）も8割以上が輸入で
す。また、野菜は8割が国内で自給
されているといわれていますが、そ
の種は9割以上が輸入です。そうい
った状況を勘案すると、日本の食料
自給率は10%前後になるでしょう
（下表参照）。

竹内◆私たちが、いかに脆弱な食料
事情の中で暮らしているか、身にっ
まされいます。

鈴木◆こんな状況で、不測の事態に
見舞われたら日本はどうなるでしょ
う。輸入が滞れば国民は間違いなく
飢えてしまいます。不測の事態に国
民を守れない国は独立国とは言えま
せん。今、農業を真剣に見直さねば、
本場に危機的な状況に陥ってしまい、

能な循環です。

竹内◆そうですね。当組合では、平
成26年度から独自の支援事業として、
地域農業に12億5000万円の投資
をしてきました。ハウスの建設や農
業機械の購入に対する補助、新規就
農者や若手農家への支援、部会など
生産者組織の取り組みや研究への助
成など、さまざまなメニューで支援
を行ってきました。

鈴木◆素晴らしい取り組みですね。
竹内◆すぐに成果が出ることはかり
ではありませんが、ここに来て、生
産が軌道に乗ってきたという農家も
多く、手応えを感じています。

多様な生産者への多様な対応

渥美◆JAとびあ浜松では、恵まれ
た気候条件から、農産園芸だけで1
50品目以上を出荷しています。冬
場も温暖で雪もほとんど降らないた
め、ネギやチンゲンサイなどの葉物
をハウスで周年出荷する農家もあり
ますし、温暖な気候を利用して冬野
菜を作っている農家もあります。

竹内◆土質も、海岸沿いの砂地から
天竜川の沖積平野の黒土、三方原台

日本の実質食料自給率の試算

品目	総供給熱量 (kcal)	国産熱量 (kcal)	自給率 (%)	肥料輸入停止時 の国産熱量 (収量半減) (kcal)	収量半減時 の自給率 (%)	種自給率10% を考慮した 国産熱量** (kcal)	飼料、肥料、 種を考慮した 実質自給率 (%)
米	476	474	99.6	237	49.8	23.7	5.0
小麦	299	47	15.7	23.5	7.9	2.4	0.8
いも類	41	26	63.4	13	31.7	13	31.7
でん粉	154	12	7.8	6	3.9	6	3.9
大豆	73	18	24.7	9	12.3	0.9	1.2
野菜	66	50	75.8	25	37.9	2.5	3.8
果実	66	20	30.3	10	15.2	10	15.2
畜産物*	406	68	16.7	68	16.7	68	16.7
魚介類	78	39	50.0	39	50.0	39	50.0
砂糖類***	185	63	34.1	31.5	17.0	9.5	5.1
油脂類	327	9	2.8	9	2.8	9	2.8
その他	86	25	29.1	25	29.1	25	29.1
合計 ***	2259	850	37.6	496	22.0	208.9	9.2

資料：農林水産省による令和4年度食料自給率を基に鈴木宣弘特任教授が試算。
*飼料自給率を反映した数値。 **野菜の種の自給率10%が米・麦・大豆にも現実になったと仮定。
***でん粉の種の自給率が約3割であることも考慮した。しない場合の実質自給率は、10.2%

農業振興のための経営基盤

渥美◆私たちJAは、地域の農業振
興を担っていく組織として、まずは
ゆるぎない経営基盤が大前提だと思
っています。私は会長に就任した時、

地の赤土と、地域ごとに異なるため、
適地適作で多くの品目が生産されて
います。

渥美◆管内には、大規模な経営を行
う生産者もあれば、兼業農家や定年
帰農など、小規模な形態の農家もあ
ります。しかし、地域農業にとって
はどちらも大切な組合員です。

鈴木◆多種多様な作物を栽培できる
環境だからこそ、そういった多様な
農業形態が存在する反面、課題もあ
りそうですね。

竹内◆はい。数億円を売り上げてい
る企業的な経営体もあれば、数百万



10月2日に初稼働したAI搭載の新選果機。湖北営農果樹センターで



竹内◆当地のミカン生産者は、兼業農家も含め700人ほどいますが、生産量は徐々に減ってきました。しかし、単価は上がってきましたので、新たな選果機の導入で、販売力を強化していきたいと考えています。

鈴木◆オレンジジュースの原料も海外に頼りきっていたため、海外の産地が不作だと、途端に大騒ぎになります。一時期1L以上サイズのオレンジジュースが売り場から消えました。この出来事からも、国産のミカンを大切にしてこなかったことが「オレンジショック」の元凶だとい



円の家族経営をしている農家もあり、JAとして、どれだけ細やかな対応ができるかが鍵だと思っています。

消費者が生産者になれる時代

鈴木◆そういった地域性だからこそ、新たに農業を始めた人にも有利な点があると思うのですが、どうでしょう。

渥美◆そうですね。当組合では、新たな農業の担い手を育成するため「とびあ園芸教室」と「農ライフセミナー」という2つの講座を開いて、



います。「とびあ園芸教室」は、農業の基礎を学習する講座で「農ライフセミナー」は、品目を絞って専門的な知識や技術を習得する講座です。

鈴木◆そういった講座を受講する方の中には、直売所へ出荷するようになった方もいるのではないのでしょうか。直売所というと、昔は年配の方のお小遣い稼ぎみたいな側面もありましたが、今は1000万円以上売り上げる人もいます。

渥美◆「とびあ園芸教室」の受講生の中には、小規模ながら農地をお持ちの方も多いため、小規模な農地を、

うことが分かったと思います。

渥美◆そうですね。とびあもミカンジュースを作っていますが、合併30周年(来年度)に向けてリニューアルする予定です。

鈴木◆良いですね。「オレンジショック」で分かったでしょ、地元のカンミカンを大切におかないと、ミカンも食べられなくなるし、ジュースも飲めなくなるよ」って。JAも、もっと強く言って良いと思いますよ。

原材料の国産化も課題

渥美◆昨今、農産物の価格が全体的に上がったことは、生産者サイドにとつて明るい話題のように聞こえますが、肥料や燃料、飼料をはじめとする農業資材の高騰が著しく、農家の手取りは決して増えていません。

鈴木◆そうですね。農林水産省は「みどり食糧システム戦略」の中で、有機農業への取り組みや原材料の国産化などをうたっています。そういったことに対し、JAとびあ浜松として何か対応を考えていますか。

竹内◆はい。当組合としては、食物残渣を利用した「ecoみどり配

活用したビジネスモデルを示したところ、ファーマーズマーケットへの出荷者が育ってきました。

鈴木◆昨今は米騒動やオレンジショックもありましたから、農業に関心を持つ人が多くなっています。教えてくれるなら、農業をやってみたいという人は、これからさらに増えていくと思います。消費者が生産者に、准組合員が正組合員に、という時代が、近い将来には訪れるのではないのでしょうか。

渥美◆そうですね。経営規模の大小にかかわらず、農業に新規参入する人材を取り込もうと、国も農地取得時の下限面積要件を撤廃しました。准組合員でも、真剣に農業を志す人がいれば、農家資格を取って、正組合員になってもええたら、私たちが応援したいと思っています。

地元産を大切にしないと…

鈴木◆先ほど新たな柑橘選果施設の話題がありました。とびあはミカン栽培にも力を入れていますね。ミカンは最近、有望な品目として再び注目されています。



「とびあ園芸教室」は農業の基礎を習得する講座。平成19年から800人以上の受講生を受け入れてきた



ファーマーズマーケットは、農業を志す人々が最初に目指すフィールド(出荷先)でもある

今年も総合事業と健全経営で地域農業を振興します

農業は国の基。
 国民全体で国内の農家を応援しましょう

細やかな対応で多様な生産者を育成していきます



鈴木 ◆ 「給食の材料を地産地消にすると予算が足りない」という行政もありますが、未来を担う子どもたちの成長や健康に関わることで

「合」という独自の肥料を開発し販売しています。これからは、汚泥や畜産堆肥などを含め、肥料の自給にも取り組んでいく必要があると考えています。江戸時代の日本は、完璧なまでの循環型社会でした。そこまではできませんが、資材もできる限り自給していけたらと考えています。
 鈴木 ◆ J A の管内で持続可能な循環モデルを作るといのは素晴らしい試みですね。

渥美 ◆ ありがとうございます。鈴木先生の熱いメッセージは広報誌を通して広く組合員に伝えてまいります。本日は誠にありがとうございました。

鈴木 ◆ はい。今までの食料安全保障は「お金をいせば輸入できる」ことを前提としたものでしたが、もう、そういった考えは通用しないことが明白になってきました。今こそ、国民全体で食料生産を支える機運を盛り上げ、農家全体を守っていく必要があります。昨今、農家は肥料や飼料の価格高騰により、とても厳しい経営を強いられていますが、近い将来、農業が大きく見直される時代が必ず来ます。私も、食料安全保障の重要性や国内農業の必要性を、さらに強く訴えていきます。農家組合員の皆さんも、地域住民の皆さんも、ぜひ、一緒にがんばっていただきたいと思います。

渥美 ◆ さて、あつという間に時間が過ぎてしまいました。結びに鈴木先生から、組合員や地域の皆さんへメッセージをお願いいたします。
 鈴木 ◆ はい。今までの食料安全保障は「お金をいせば輸入できる」ことを前提としたものでしたが、もう、そういった考えは通用しないことが明白になってきました。今こそ、国民全体で食料生産を支える機運を盛り上げ、農家全体を守っていく必要があります。昨今、農家は肥料や飼料の価格高騰により、とても厳しい経営を強いられていますが、近い将来、農業が大きく見直される時代が必ず来ます。私も、食料安全保障の重要性や国内農業の必要性を、さらに強く訴えていきます。農家組合員の皆さんも、地域住民の皆さんも、ぜひ、一緒にがんばっていただきたいと思います。

鈴木 ◆ 地域内での循環という点で私が注目しているのは「学校給食」です。東京都の世田谷区では、子どもたちに安全・安心でおいしい食材を提供するため、全国の産地と提携して、区が食材を買収する仕組みを作ったと聞いています。浜松市の場合は、地元にとだけたくさん良い物があるのですから、地産地消で、かなりの食材が賄えるのではないのでしょうか。
 渥美 ◆ そうですね。確かに学校給食は量も多いので、農産物の流通への影響も大きいですね。

学校給食は地産地消を基本に



「ecoみどり配合」は生産者のコスト低減を一番に考えて開発した肥料であると同時に、食物残渣を主原料とした循環型肥料