

農業の活性化とオリーブ栽培



佐倉市議会議員 高木 大輔

■はじめに

2011年、地方創生が叫ばれる中で、全国で農業と地方の活性化を目的に「農業の6次産業化」が掲げられ、地元で採れた野菜を加工・流通・販売する取組みが道の駅の建設とともに推進されていました。

当時、私は、食品流通業界で勤務し、PB商品の販売、商品のプロモーション、小売店の売り場づくりなどに関わって参りました。2011年4月に食品流通業界から政治の世界に入り、千葉県の実態、気候、トレンドなどを分析し、現在は「オリーブの栽培による地方創生と農業の活性化」に取り組んでいます。民間事業者、農家、飲食店の方々との共同作業の結果、昨年8月に、佐倉市の千葉県地域産業資源「オリーブ」が千葉県で初めて登録された経緯等について報告させていただきます。

■なぜ、オリーブ??

佐倉市の農業の問題点を直接聞く機会として、佐倉市議会主催で議員と農業従事者27名の方々と「佐倉市における農業の現状と課題について～魅力ある佐倉農業を目指して～」をメインテーマとし、【生産・流通・環境】の3つのサブテーマに、意見交換会を行いました。

意見交換会では、佐倉市をはじめ日本の農業を取巻く問題として、農業従事者の減少、高齢化による担い手不足、耕作放棄地の増加、鳥獣被害、農産物のブランド化、行政と農業者との連携強化などが出されました。特に、佐倉市には農作物を販売できる集客できる道の駅や直売所がないため、近隣市の直売所に納入している現状や、自然災害における農業被害の対策についてなどが意見としてあげられました。



定期的に行っている議会報告会・意見交換会

今回、報告するオリーブの取組みは、意見交換会の問題点の解決にもつながり、全国で農業の抱えている問題に対して、オリーブを産地化することで、①耕作放棄地対策 ②鳥獣被害対策 ③農産物のブランド化の3つの問題解決が実現できると考え取組みをスタートさせました。

佐倉市における耕作放棄の発生原因は、農業従事者の高齢化や担い手不足があげられます。

鳥獣被害対策については、地域によって異なるが、佐倉市では、ハクビシン、狸、アライグマなどによる畑作物被害等が発生しており、鳥類では、カラス、土鳩等による落花生や野菜類の被害を受けています。佐倉市の対応としては、産業振興部、環境部が連携し、佐倉猟友会とも協力して駆除に取り組んでいます。

農産物のブランド化は、道の駅や直売所、スーパーマーケットなどでの消費者が求めている商品、農作物を調査する中で、健康志向、家庭の財布を握っている30代～60代の女性の買い物の購入調査や意識調査を行った結果、「健康・美容」がキーワードとなり、オリーブ関連商材の市場規模が伸びていることもありオリーブに注目しました。

■町をあげてのブランド化 ～神奈川県二宮町～

鳥獣被害対策について調査していたところ、神奈川県二宮町では気候温暖な立地条件を生かし、耕作放棄地の解消や有害鳥獣対策などにも繋がり、高付加価値化が実現可能な作物として、新たな特産品「湘南オリーブ」の栽培に取り組んでいることを知りました。みかんなどの果樹栽培からオリーブの栽培に切り替えた場合、オリーブの実には臭いを発し実も渋く、鳥獣被害を受けることがない植物ということから、町はオリーブ普及奨励事業としてオリーブ苗木の2分の1の額を補助しています。現在は約40軒の農家が合計1,500本ほどの木を育てており、将来的には町内で5,000本まで増やす計画です。

私は2017年11月市議会で、「農業の活性化について」質問し、農業の問題である農業従事者の減少、高齢化による担い手不足、耕作放棄地の増加、鳥獣被害対策として、二宮町を事例に、オリーブの栽培を提案致しました。



オリーブ栽培に携わる農家の皆さんと筆者（左から二人目）

■佐倉をオリーブの産地に!!

千葉県内でも、現在は、市原市、睦沢町、八街市、銚子市などオリーブの栽培に取り組んでいる自治体もありますが、オリーブの産地でもある香川県小豆島町を視察訪問し、オリーブの歴史や木の種類について調べはじめました。

歴史面では、明治時代に小豆島町にオリーブ栽培を普及させた、福羽逸人氏が佐倉藩の農業学者津田仙（津田梅子の父）の門下生ということも知り、佐倉市とオリーブのつながりをブランド化できないものかと考えるようになりました。

佐倉市のオリーブの産地化を実現するために、以下の5点を取組みました。

- ① 佐倉の土地とオリーブの品種が適合するかの調査
- ② 民間事業によるブランド化「侍オリーブ」の商標登録
- ③ 耕作放棄地所有の農家と新規就農者にオリーブの栽培への協力
- ④ オリーブを使用した飲食店のメニュー協力を依頼しオリーブの食文化を根付かせる
- ⑤ 千葉県内のオリーブ栽培者との連携

ブランド化については、小豆島町では民間事業者と協議し、普段、私たちが醤油で食べている刺身、卵かけご飯、納豆などに対して、和食に合うオリーブの使い方を作り出してきました。これを千葉県でも普及していきたいと考え、オリーブオイルを使用した和食のメニューの開発や城下町佐倉で取組むオリーブ事業ということで「侍オリーブ」と名付け、事業者が商標登録を行いました。

また、民間事業者と農家との連携もあり、2019年8月に佐倉市のオリーブが千葉県の地域産業資源に登録されました。現状は、佐倉市内で3軒の農家がオリーブを栽培し、市内飲食店で和食にオリーブオイルを使用するメニューを推進する取組

みが始まりました。

現在は、オリーブを苗から植え始めて生育している状況ですが、オリーブが実を付け収穫するまで約3年の月日がかかることもあり、佐倉産オリーブオイルが絞れるのは2年後となります。

また、オリーブの生育の過程において、致命的なオリーブアナアキゾウムシによる被害、カメムシやアブラムシが原因の煤病なども今後考えられます。

佐倉産オリーブオイルが商品化できるまで、現在は、オリーブの栽培方法やオリーブオイルの食文化の定着に向けて取組んで参ります。

また、千葉県の鳥獣被害対策として、シカ的一种キョンが増殖し5万頭が房総半島に生息していると言われ、キョンによる農作物の被害も出ています。オリーブの実が鳥獣被害を受けることがない植物でもあることから、千葉県の抱えているキョンの問題と農業の活性化としてオリーブ栽培を政策として取組めないか、今後、調査して参ります。

最後に、農業の活性化に向けてオリーブ栽培が生産から販路開拓まで完結し、明治時代に小豆島に技術指導した佐倉ゆかりのオリーブのブランド化が実現できるよう挑戦する農業の環境づくりに取組んで参ります。

高木 大輔 プロフィール

(株)梅澤（現 三井食品）で19年勤務
食の6次産業化プロデューサー

2011年4月佐倉市議会議員初当選 現在3期目