

山崎記念農業賞

資料

I. 表彰理由

II. 表彰状

III. 記念品（楯）

2016年7月23日

山崎農業研究所

I.選考理由

40回山崎記念農業賞選考委員報告
選考委員/渡辺博、小泉浩郎、田口均、益永八尋

- 《贈呈対象》 名 称：(株)川田農園 代表 川田修氏
所 在 地：栃木県芳賀郡益子町大字大沢 1908-3
- 《贈呈理由》 完全無農薬栽培により作物本来の「品質と味」を追求し、畑と厨房の直結による「顔の見える関係」の構築や、地元雇用創出、若手農業者の育成等の地域社会貢献

●就農の動機

川田修氏は、現在 44 歳で農家の二男として生まれる。家族構成は、妻、子供（長女：26 歳、長男：23 歳）で、長女は直営レストラン（Kizuna）で主任として働き、長男は農業の後継者となるために、川田氏と一緒に農作業に取り組んでいる。就農の直接の動機はいろいろあるが、娘さんのアトピー性皮膚炎での悩みを解決するために、農薬を使わない安全・安心の野菜作りをしようとしたことが一番大きいという。当時、夫妻とも全く農業の経験が無く、1 年後に農業を始めるという計画を立て、奥さんはそれまで勤めていた老人ホームを退職して野菜専業農家に 1 年間研修に行き、川田さんは就農までの間、運送業（益子焼の粘土材料）を続けることにした。就農 1 年目の収入は、80 万円を切っていたという。

●野菜出前販売の契機

野菜の出前販売は渋谷の和食店「春秋」の料理長との出会いがきっかけであった。当時 5 ～6 店舗を経営するレストランで、そのホームページには“野菜をたっぷり食べられる「野菜のせ放題」をはじめ、無農薬有機栽培の野菜素材を生かした旬の料理の数々。通常メニューは勿論、入荷次第で変わる日替わりのメニューに力を入れています。”とある。

現在取引している店舗は都内 130 を数え、個人ネット販売は 15 所帯と取引がある。宇都宮市内の 2 か所の直売所にも出しており、地産地消への関心も高い。東京へ配送は、週 2 回で、1 日の走行距離は 400km にもなる。

新規契約には、①契約している店からの推薦、②契約前の農作業体験、および③契約後も農作業に参加（年 1 回以上）することを条件としている。これは、農業の大変さを分かってもらい、当然価格の正当性も理解してもらいに加えて、JAS 規格にこだわらず、本当の品質で農作物を評価してもらえというメリットもある。このような関係は“御用聞き、（FAX での注文）と”出前、（宅配）という商売のプリミティブな原点を基本に、生産者と消費者が相互に交流することの重要性を示唆しており、川田さんはこれこそ「地産地消」だという。

● 営農の概要

① 経営農地

経営規模は、現在 11ha の畑（ハウスは 1ha）で借地がほとんどである。借地は 15 人の地主、22 か所に分散し、遠いところは、30km 離れた高冷地だが、残りは集落周辺に点在している。問題は農地が小区画分散であることに加え、最近ではイノシシ害が増えてきていることである。まとまった畑でも 2ha 程度、近隣の 4 戸の土地を集めてやっと 1ha というところもある。貸地希望者は多いが、道路がよい、大型トラクターが入る、獣害が少ない、ある程度の広さがある等の条件を満たす農地は少ない。

② 農法

完全無農薬の農業を行っている。肥料も土壌菌と鶏糞などの有機資材や天然資材を使用し、化学肥料は使っていない。無農薬なので、どうしても病虫害の発生は避けられないが、多品種栽培による病虫害の拡散抑止や、雑草と作物の生存競争力に着目し、作物が雑草に勝るような状態まで育ったら、それ以上の除草は行わないというような工夫をしている。肥料についても、雑草や作物の葉色を見ながら適宜判断しバランスが良くなるように散布し、画一的な施肥は行っていない。肥料はサンゴ、牡蠣殻、EM 菌をはじめとする様々な土壌菌、発酵鶏糞などの発酵資材を使用している。これらの組み合わせは試行錯誤的に確立してきたものである。

③ 栽培作物

栽培作物は、葉物と根菜類を中心に約 80 種類の野菜である。高冷地の遊休農地（標高 1000m、戦後開拓地、借地、片道 30 km）でレタス等の夏野菜を栽培、作期拡大・周年出荷の方向を目指している。野菜は、料理人の要望に応え同一種の物を多品種生産するようにしている。一般家庭ではまだなじみの少ない外国品種の導入にも努めている。

④ 従業員

社員全員が非農家出身で、常勤は男性 5 人（ベトナム研修生 22 歳、長男 23 歳、元整備士 33 歳、奥さんの父親 65 歳、近在 68 歳）と女性 4 人、それに非常勤（女性）5 人である。土曜日は全員休日で、日曜日は交代制をとっている。当然社会保険なども完備している。

● 直営レストラン Kizuna

川田農園直営レストラン Kizuna は、安全で美味しい野菜を地域の人に食してもらいたいという一念で 2014 年に開店した。とちぎの地産地消推進店に指定されている。場所は JR 宇都宮駅から車で 5 分程度の、あまり目立たない場所にあるが、場所代を考えると駅直近での開店は無理があるということと、本当に美味しい料理なら客がつくはずだという信念で今の場所にしよう。現地視察当日（6 月 9 日木曜日）はほぼ満席（予約制）で、客層の大半は子育て中の若いお母さんたちや OL 風の女性であった。数人の客に尋ねたところ、インターネットの HP で知ったという人が多く、遠くは 1 時間もかけて車で来たというグループもいた。来店動機は、やはり完全無農薬の安全な野菜という点と、小さな子供連れでも入れる店（小さな子供が寝られる畳の食事コーナーが設けられている）ということ

があるようだ。野菜はビュッフェ方式の食べ放題である。

弁当の宅配も行っている。その宣伝コピーには、川田農場の野菜は、「農薬を一切使わず、有機肥料だけで野菜の生命力を引き出した“魂の野菜、」であり。そこには「一つ一つ手間をかけ、畑で味付けする”野菜職人、技」があり、「何も付けずにまず一口“野菜本来の味、を」と呼びかけている。一般弁当 850 円～1,000 円、月極め 500 円である。会議や催しもの用の特選弁当（500～3,000 円）もある。

●表彰理由

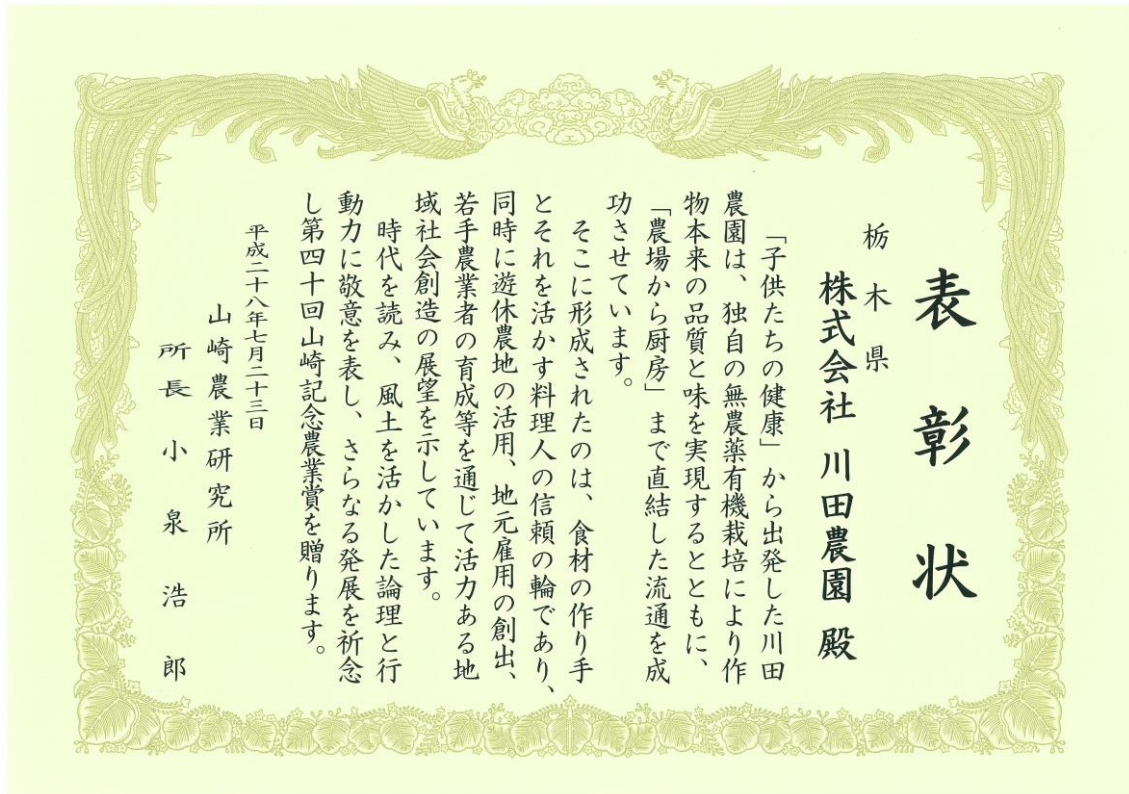
農業に全くの素人が一から出発したということは、栽培が「難しい」、売り方が「分からない」、そして経済的に「苦しい」の連続であったことを意味する。完全無農薬栽培、農地の借地、作業所の建設、直接販売、労務管理など、いわゆる教科書的知見や、役場、JAそして普及機関等の公的見解の枠の中では一步も先に出られない状況が続いた。しかし、そのことが幸いし農業以外の多彩な支援者を得ることができ、斬新な行動が新たな展開を可能にした。そこには、農政が課題としている有機農業、マーケットイン、地産地消、6次産業化の原点があるように思う。

川田さんがいちばん重視するのは鮮度である。レストランに直接手渡すということは、レストランの厨房と川田さんの畑が直結しているということでもある。「今の流通にのっかってしまうと鮮度が保てない」という川田さんの言葉は、「今の流通を前提にすると、自分の理想とする野菜づくりができないし、ベストの状態野菜を届けることもできない」と言い換えられる。このような思いから、鮮度を届けるために自ら販路を開拓し、農場と厨房を直結した「顔の見える関係」の構築に成功していることは、これからの農業のあるべき姿の一つとして大いに参考になるものである。

さらに、川田農園の特徴として、既成の学問や制度、慣行的な農法にとらわれない、自らの工夫と努力によって導き出された、その土地に適した営農栽培方法の確立があげられる。また、農園の経営を通じて、遊休農地の活用、地元雇用の創出、若手農業者の育成を通じて地域社会の創造を展望するなど、現場とともに歩む川田農園の姿からは教えられるものが多い。

このような川田農園の取り組みは、山崎農業研究所の理念とも一致するものであり、川田修氏に山崎記念農業賞を授与することとしたい。

II.表彰状



Ⅲ.記念品



表彰状

栃木県

株式会社 川田農園 殿

「子供たちの健康」から出発した川田農園は、独自の無農薬有機栽培により作物本来の品質と味を実現し、鮮度を直接届けるため自ら販路を開拓し農場と厨房を直結することに成功しています。

そこに形成されたのは、食材の作り手とそれを活かす料理人の信頼の輪であり、同時に遊休農地の活用、地元雇用の創出、若手農業者の育成等を通じて活力ある地域社会創造の展望を示しています。

この「時代を読み風土を活かした」論理と情熱そしてその行動力に敬意を表し、さらなる発展を祈念し第40回山崎記念農業賞を贈ります。

2016年7月23日

山崎農業研究所

所長 小泉 浩郎



