

分科会①

テーマ

都市における農産物生産と販売について考える

分科会①では

この分科会では、世界5都市から招いた農業者、実業家および専門家とともに、都市における農産物の生産と販売の可能性について議論します。

—世界の都市では、誰がどのように農産物を生産し、どのように消費者まで届けられるのか？

—これからの都市における農業ビジネスの発展性は？

—農業ビジネスを通じた社会や環境への貢献とは？

練馬で活躍する農と食のプロフェッショナルがナビゲーターとなって、練馬と世界の経験を通じて、会場の皆様と一緒に考えていきます。



八木 洋憲

東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授

専門は農業経営学。国内外の都市近郊から中山間地域までを対象として、地域における農業経営の持続可能性について研究を行っている。とくに首都圏の都市農業問題は、ライフワークとして取り組んでおり、2010年から東京都農住都市支援センター農業まちづくり研究会委員長を務め、練馬区内でも調査研究を行ってきた。また、Land Use Policy など国内外の学術誌への論文掲載のほか、日本農業経済学会の「農業経済学事典」(近刊)では都市農業の項を執筆担当している。



渡戸 秀行

区内農業者・江戸東京野菜生産者

1966年生まれ。旬の野菜を露地や施設で年間20数種を栽培。近年、固定種の野菜である江戸東京野菜が見直され10種類を栽培している。山分けイベントなどで都市住民とも交流を図っている。練馬区認定農業者。江戸東京野菜コンサルジュ1期生。



山口 卓

区内農業者・東京トマト養液栽培研究会会長

2012年からトマトの養液栽培を始め、東京トマト養液栽培研究会の会長を務める。中玉トマトとミニトマトを9月中旬から翌年6月下旬まで生産し、生産量の80%を自宅前直売所で販売。その他、JA東京あおばの農産物販売所、仲卸業者、レストラン等にも販売している。



加藤 博久

区内農業者 六次産業農業者

2012年に就農し、2015年からいちごの栽培を開始。生産したいちごは農園の直売所で販売しているほか、都内のマルシェやデパートでも販売している。地元の飲食店では、収穫シーズン中、いちごを使ったスペシャルメニューを提供。流通を省略しているため、もっとも糖度が高い完熟した状態でいちごの出荷が可能。いちご大福やいちごジャムなどの加工品にも取り組んでいる。



岩澤 正和

ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ 代表

石神井公園駅付近で生産者の顔や気持ちがわかる食材を使用した、練馬でしか食べられない価値のあるピッツェリアを経営。練馬の伝統と風土の素晴らしさを広げ、100年飲食業を続けるために、地元の農業と向き合い食文化を正しく根付かせたいと考える。



佐藤 公明

株式会社あわ家惣兵衛 代表取締役

練馬区大泉学園町にて和菓子製造販売業を営む。練馬区の和菓子店・洋菓子店・飲食店が集い、練馬区で採れる栗を材料として個々各店の特徴を生かした栗菓子・栗料理を広める活動をしている。練馬の栗「江戸栗」を練馬都市農業の一つの柱にしたいと願っている。



ニューヨーク

リズ・ヌーマーク

グレイト・パフォーマンシーズ CEO 兼カチキー・ファームおよびシルビア・センター創設者



ロンドン

マーク・アインズバリー

大ロンドン庁 再生経済部門 食料政策係長



ジャカルタ

ラティファ・アブドゥル・ソマド

南ジャカルタ市 都市農業者団体 代表



ソウル

カン・ハンソン

江西農業協同組合 農業指導者ソウル特別市連合会 西部地区会長



トロント

ロンダ・テイテル=ペーン

NPO トロント・アーバングロウーズ コーディネーター

海外参加者のプロフィールは、41～60ページに記載しています。

分科会①

八木 洋憲 / 練馬
 東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授



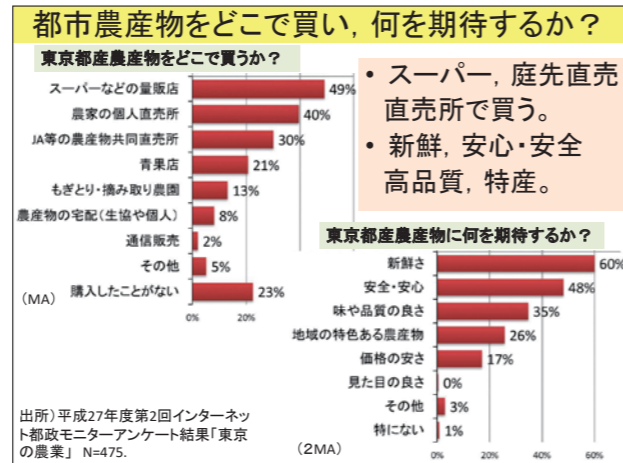
私は、分科会1の座長を務める、東京大学の八木と申します。本日は「都市における農産物生産と販売について考える」というタイトルで、分科会を企画させていただきました。はじめに、私から簡単に趣旨説明をさせていただきます。

Q1 世界の都市では、誰がどのように農産物を生産し、どのように消費者まで届けられるのか？

- 農地の存在形態
- 農業生産の主体
- 販路

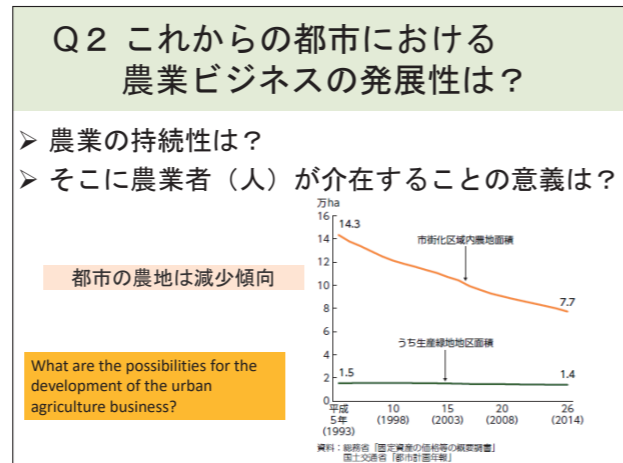
By whom and how the urban agricultural products are produced for the consumers in the cities?

本分科会では、3つのテーマを設けています。1つ目は、「世界の都市では、誰がどのように農産物を生産し、どのように消費者まで届けられるのか」をテーマにしています。



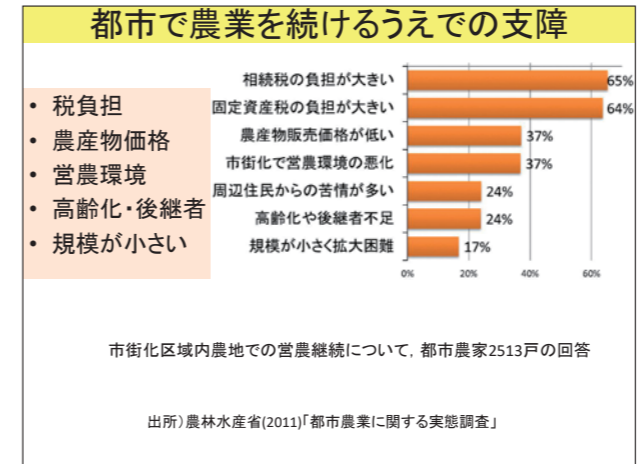
スライドにある左上の図は「東京都の農産物をどこで買うか」ということについて、東京都政モニターに対してアンケートを行った結果です。これによると、都民はスーパーや庭先直売、あるいはJAの直売所等で東京都産農産物を購入しているという結果が分かります。また、右下の図は、「東京都産農産物に何を期待するか」を尋ねた結果です。これによると、「新鮮さ」「安心・安全」「味や品質の良さ」が挙がっており、さらに注目すべきは「地域の特徴ある農産物」を都民が求めているということです。

1つ目のテーマでは、世界の他の都市では、このようなことがどのようにになっているのか、について学んでいきたいと考えています。

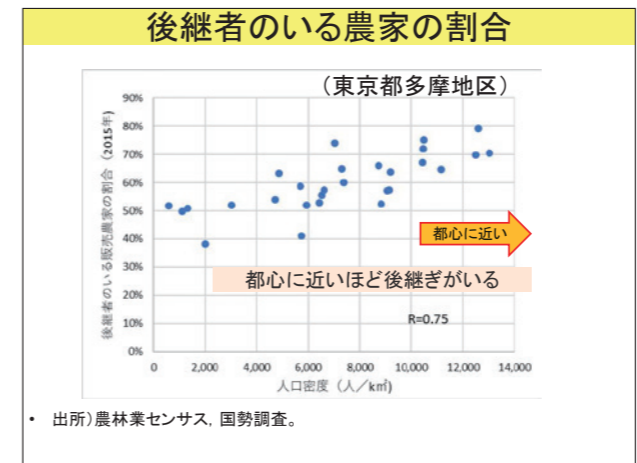


続きまして、2つ目のテーマは「これからの都市における農業ビジネスの発展性」について

です。このスライドの右の図は、日本における全体の都市農地面積の推移を表しています。オレンジの線が示すように、過去30年の間に、都市農地は大きく減少しています。一方、緑の線が示すように、「生産緑地制度」によって、都市の農地がかなり保全されているという実態があります。

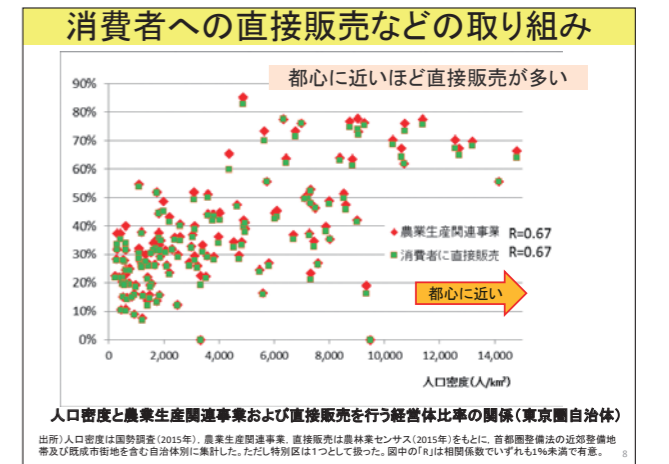


日本の都市農業者に対して、都市で農業を続ける上での課題について、農林水産省が調査した結果があります。これによると、やはり税負担が大きいこと、農産物の価格が低迷していること、あるいは都市化によって営農環境が良くない、さらには後継者不足や高齢化といったことが挙げられています。また、規模が小さいということも挙げられています。

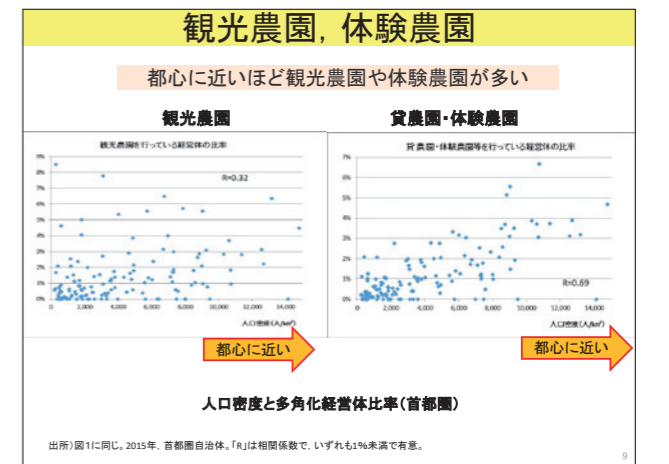


一方で、都市の農業者は、後継者が比較的確保されています。このスライドは、東京都多摩地区の市町村についてグラフ化したものですが、右側にいく程都心に近い市町村で、縦が後継者を確保している農業者の市町村別の割合を示しています。「人口密度1万人」と書いてある所が、国立市や国分寺市といったラインにあたります。

こういった所では、7~8割ほどの農業者が後継者を確保しているという実態があります。



また、より都心に近い所では、消費者に直接販売を行う取組が非常に熱心に行われています。この図は、首都圏全体を対象とした区市町村のデータですが、都心に近い所では、7~8割ほどの農業者が直接販売を行っているという実態が分かります。



また、観光農園や農業体験農園といったものも、都心に近い農業者ほど熱心に行っているという結果が出ています。

2つ目のテーマでは、他の都市においては、このようなことは実際どのようにになっているのかについて学んでいきたいと考えています。

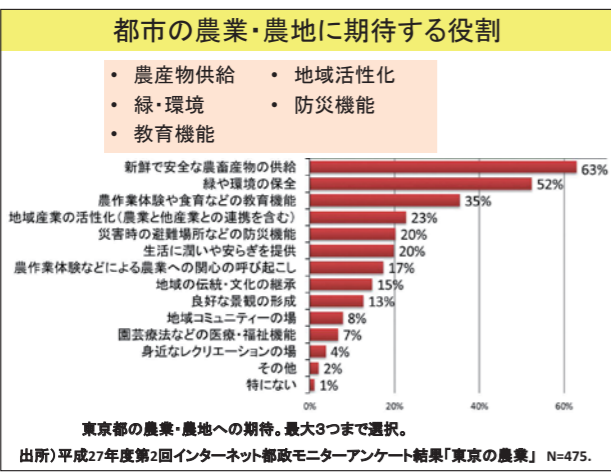
Q3 農業ビジネスを通じた社会や環境への貢献とは？

- ▶ 都市における農業→多面的価値
 - 都市でのビジネス, 価値創造
 - ・農業者による付加価値
 - ・商工業
 - ・サービスセクター, 教育・福祉・医療セクター
 - ・近郊農業や地方農業との連携や価値提供

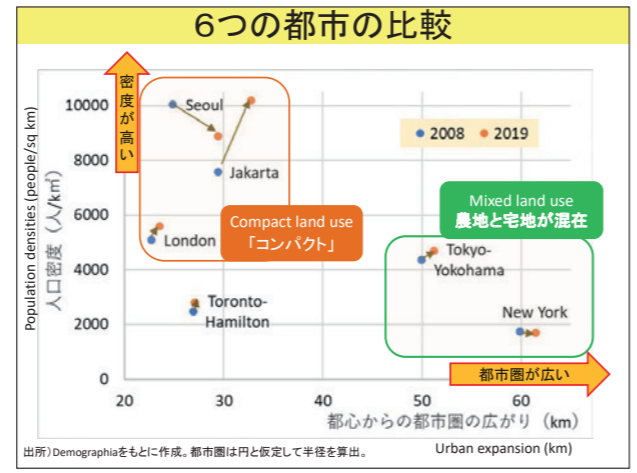
How can the urban agriculture business contribute to the society and the environment?

3つ目のテーマは、「農業ビジネスを通じた社会や環境への貢献」について考えていきます。都市における農業は、農産物を生産する以外に、多面的な価値を提供するものであると言われています。例えば、サービスや加工といった、農業者による付加価値の提供や、加工や飲食店への農産物の提供といった商工業を通じた付加価値、あるいはサービスセクター・教育・福祉・医療セクター等を通じた価値の提供もあります。さらには、都市だけではなく、近郊農業あるいは地方の農業と、都市の農業が連携して価値を提供するということがあると思います。

本日はこのような3つのテーマを考えていきたいと思ひます。

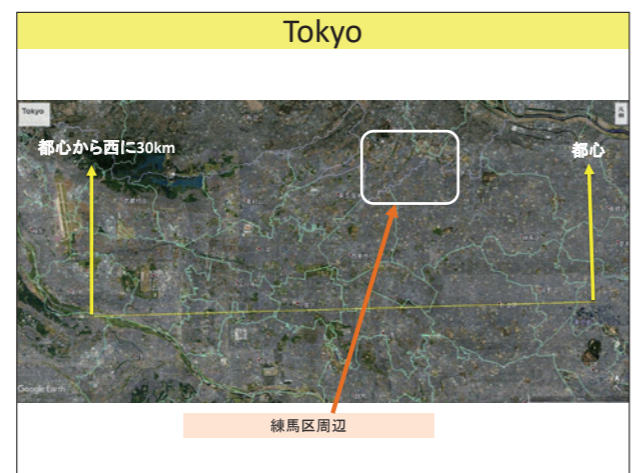


このスライドは、先程の都政モニターにおきまして、都市の農業に何を期待しているかを尋ねた結果です。「農産物の供給」「緑・環境」「教育機能」「地域活性化」「防災機能」といったことが、都市の農業・農地に期待されています。

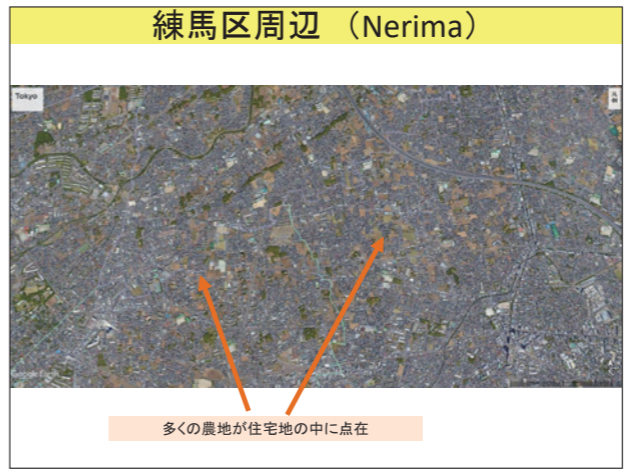


さて、本日は、練馬も含めて6つの都市からご報告いただきますが、この6つの都市には若干の違いがありますので簡単にご説明します。

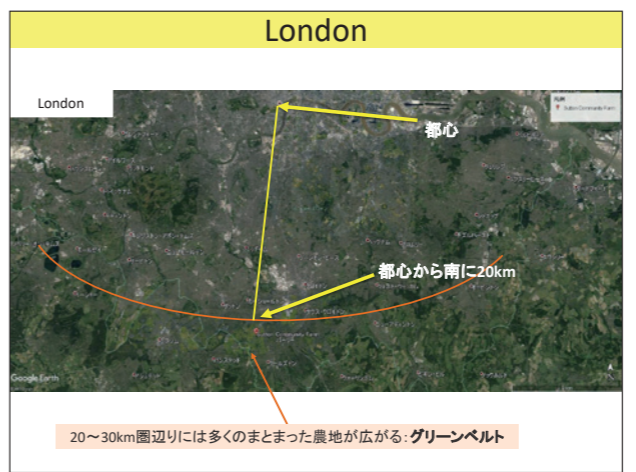
この図は、土地利用について整理したものです。横が都心からの都市圏の広がり、縦が人口密度を示しており、ニューヨークや東京は、より外部にまで広がっている都市であり、農地と宅地が混在しています。一方、ソウル・ジャカルタ・ロンドン・トロントでは、農地と宅地とが比較的きれいに分かれていて、コンパクトにゾーニングされている都市です。



例えば、新宿から八王子くらいまでの、この東京の地図を見ると、宅地と農地が混在している状態であることが分かります。



練馬は皆さんご存知のとおり、農地と宅地が混在している都市です。



一方、ロンドンでは、都心から20km位までは宅地が続いていますが、その外側はグリーンベルトとして保全されています。後ほどご紹介いただく「サットン・コミュニティ・ファーム」もこの辺りにあります。

「都市農業」の定義について definition

- ・日本の定義: 都市農業=都市およびその近傍で行われる農業 =Agriculture in urban & peri-urban areas
- ・Conventional Agriculture (従来型農業)との対比としての Urban Agriculture “都市農業” 「도시농업」
 - ・市民による農業生産 farming by urban residents
 - ・屋上や空き地の活用 rooftop /open space
 - ・特殊な流通形態 alternative distribution channels

→都市と農村とがはっきり分かれているケース (Compact land use)に適した区分

こうした違いにより何がもたらされるかと言いますと、1つ大きな点は、都市農業の定義が違ってくるといことです。日本の都市農業と

は「都市およびその近傍で行われる農業」であり、農業者の方が行っているケースが非常に多く見られます。一方、海外で都市農業と言った場合には、従来型農業の対比として定義されており、これは韓国でも同様です。例えば、市民による農業生産や屋上での農業、空き地の活用、これまでの農業とは違った形態の流通のことを都市農業と考えられています。

本日は、こういったことを念頭に置きながら、より広く少し日本の定義に近い形で都市農業を捉えることによって、何か新しいことが生まれるのではないかと、ということも1つのテーマとして考えています。

海外5都市のExperts

さて、本日は10名の方が登壇し、それぞれの都市で行っている事例について報告いただきます。

練馬の農業者3名はナビゲーターとして、練馬での取組をそれぞれ説明した後、各都市の報告者について紹介いただきます。

さらに、練馬で活躍している食のスペシャリストである2名から、練馬の農産物を使った加工品や外食といった取組についても紹介いただきます。

私からの趣旨説明は以上になります。本日はどうぞお楽しみ下さい。ありがとうございます。

分科会①

渡戸 秀行 / 練馬
区内農業者・江戸東京野菜生産者

渡戸 秀行
Mr. Hideyuki Watado

- ▶ 1966年生まれ
- ▶ 1.3haの農地を耕作
- ▶ 旬の野菜を年間30種類栽培
- ▶ 江戸東京野菜を10種類栽培
- ▶ 畑の販売所で野菜を販売
- ▶ 趣味：ギター



私は、練馬区の農業者である渡戸と申します。平和台で、1.3haの畑で年間約30種類の作物を栽培しています。その中で今、非常に人気で評判になっておりますのが、江戸東京野菜です。江戸東京野菜は全部で50種類ありますが、その中の約10種類を栽培しています。栽培した野菜のほとんどは、庭先の直売所で販売しています。

都市化

～昭和時代～

- ▶ 都市計画法 公布 (1968年)
- ▶ 東京都人口 1,125万人 (1968年)
- ▶ 農地と都市が混在していた
- ▶ 昭和50年の練馬区農地面積 746ha

～平成時代～

- ▶ 都市農業振興基本法 公布 (2015年)
- ▶ 東京都人口 1,394万人 (2015年)
- ▶ 都市化が進み、高層ビルが立ち並ぶ
- ▶ 平成28年の練馬区農地面積 216ha



さて、本題に入り、「都市農業のはじまり」についてご説明します。1968年に、「都市計画法」が制定されました。これは、今後都市を拡大させるためにインフラを整備して、その場所に集中的に住宅を建てるためのものでした。しかし、そこにはそもそも畑しかありませんでしたので、農地をどんどん宅地に転用させていくことが進められていきました。

そして2015年に、「都市農業振興基本法」が制定されました。これは画期的なものでした。それまで都市に農地は要らないものと言われていた時もありましたが、それが初めて認められ、やはり「都市に農地は必要なもの」と謳われることになりました。結果として、平成30年1月現在、練馬区の農地面積は203ha残っています。

練馬区の農地



ご覧のように、畑の周りには、集合住宅や宅地がたくさん並んでいます。これが練馬区の農業です。

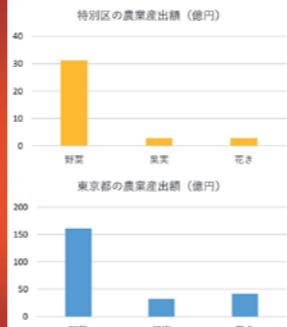
農業産出額

<特別区>

- ▶ 野菜：31.3億円
- ▶ 果実：2.9億円
- ▶ 花き：2.8億円

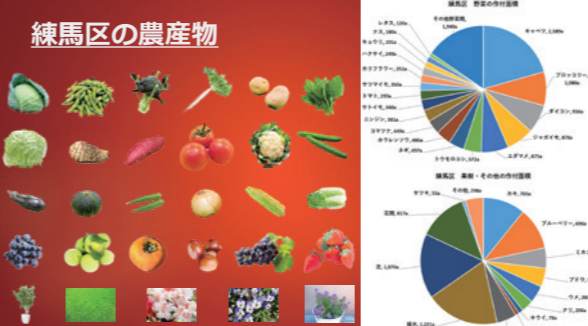
<東京都>

- ▶ 野菜：161億円
- ▶ 果実：32億円
- ▶ 花き：42億円



次に、農業産出額についてご説明します。日本の食料自給率は4割を切っていますが、これはカロリーベースでの算出であるため、カロリーが低い野菜は、ほとんど食料自給率に換算されず、結果として、食料自給率が低くなっています。一方、産出額ベースでみると、野菜の産出額は特別区で31億、東京都では161億円ですので、食料自給率はまだまだ十分ある状態です。つまり、東京の生産力・生産額については、まだまだ見捨てたものではないということがここに書かれている内容です。

練馬区の農産物



練馬区の農産物について、皆さんがよくご存知なものといえば、やはり練馬大根だと思えます。練馬大根は、一時生産することができなくなり、練馬大根の畑は全てキャベツ畑に変わりました。今でも、練馬の中で生産量が最も多いのはキャベツです。その次に多いのがブロッコリーです。キャベツとブロッコリーは、作り方が似ており、しかも販売もできるという点から、ブロッコリーが2位になっています。3位が大根です。

卸売市場

全国から集まった青果物（野菜、果物）、水産物、肉、花を取引し、小売店（八百屋、スーパーなど）、外食事業者（レストランなど）、加工業者へ販売する拠点。

<メリット>

- ▶ 生産した品目を大量に出荷できる

<デメリット>

- ▶ 産地間競争による価格競争を強いられる



そして、その作られた農産物はどのように販売しているのか、についてです。これは、海外にはなかなか無いシステムであると思いますが、卸売市場というものがあります。全国から農産物が集まって、小売店や八百屋、スーパー、外食産業が買いに来る場所です。卸売市場のメリットは、生産した農産物を大量に出荷することができる点で、デメリットは、産地間競争があるため価格が低迷する、という点が考えられます。

庭先販売型直売所

農業者の農場や自宅の庭先の青果物の販売所。小屋や自動販売機で販売。

<メリット>

- ▶ 輸送費などの出荷コストがかからない

<デメリット>

- ▶ 多品目栽培になり、農作業の農閑期がない



そのため、産地間競争をするのではなく、東京の地域には消費者がたくさんいるという観点から生まれたのが、庭先販売型の直売所です。農業者の畑の一部を直売所に変え、畑で作られた作物を販売する場所です。このメリットは、畑から直接直売所に野菜を持って行きますので、輸送コストがかからないという点があります。ただ、販売作物が1品目だけの場合、なかなかお客さんが来てくれませんので、多品目販売をする必要が出て、人件費や労力がかかってくるという点があります。

JA直売所

農業協同組合（JA）が開設している直売所。様々な農業者が農産物を持ち込み、JAが農産物を販売する。委託販売方式を採用する直売所が多く、売れ残った農産物は、農業者が回収し、いつも新鮮な農産物が並ぶ。

<メリット>

- ▶ 庭先で販売するよりも集客力があり、効率的である

<デメリット>

- ▶ 季節により出荷品目が集中し価格競争を強いられる



その労力を少しでも軽減させるために、JA東京あおばの直売所ができました。1つの直売所には、約100名位の登録者がいます。登録者は、それぞれ野菜を直売所に持ち寄り、手数料を払います。そうすると、その直売所の係員が販売してくれます。様々な野菜が集まりますので、消費者の方は、その直売所に行けば色々な野菜を手に入れることができます。しかし、同じ地域で作っているため、キャベツができる時期になると、キャベツばかりが生産されることになってしまいます。そうすると生産者間でも価格競争が生まれてしまいます。

レストラン・飲食店

レストラン・飲食店に、直接、農業者が農産物を販売、シェフは、獲れたての新鮮な農産物を使って料理をすることができる。

<メリット>

- ▶ 飲食店は、地元産食材を使用していることでPRになる

<デメリット>

- ▶ 多品目を栽培することになり、農作業の農閑期がない



そこで、最近広がってきているのが、レストランや飲食店での活用です。これは、練馬の新鮮な野菜を、食材としてレストランで加工したりすることです。地元産の新鮮な野菜を使用しているという点は店のPRにも繋がりますので、少しずつ広がって、様々な練馬産食材を使っただけの店が非常に多くなっています。ただし、店側が欲しい野菜はどのようなものなのかといったことや、様々な種類の野菜を栽培しなければならない、ということもあり、労力的にはなかなか厳しいものがあります。

消費者にとってのメリット

都市農業には、多様な販売形態がある

↓

鮮度・価格・味・こだわり・買い方
比較して購入できる

そして、消費者にとってのメリットについてですが、都市農業には多様な販売形態があります。鮮度や値段、味、その生産者のこだわり、販売の仕方、消費者のお気に入りのものが比較して購入できる、というのが都市農業のメリットです。

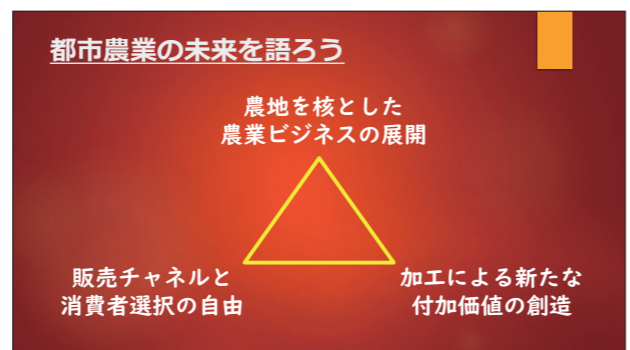
都市農業の価値とは？

- 農業が本来持っている力とは？
- 農業に可能性はあるのか？
- 農業の魅力を発信できるか？
- 農業でコミュニティーを築けるか？
- 災害の時に農地を何ができる？

さて、これからの都市農業はどうなっていくのでしょうか。都市農業の価値とは何でしょうか。農業が本来持っている力とは、野菜を単に生産す

るだけではありません。農地がどんどん減少するなか、農業に可能性はあるのでしょうか。そして、農業の魅力は発信できるのでしょうか。

発信できる農業者ということに関してですが、農産物や畑は地面にありますので、生産者は通常、下を向いて作業をします。そうすると、周りの住宅等がなかなか目に入らなくなってきてしまいます。これからは、顔を上げて、周りの地域の方を見ながら情報発信していくということが、生産者にとっても必要なのではないかと考えています。そして、農業はコミュニティの場でもあります。また、日本は災害の多い国でもあります。都市農地は災害の時に何ができるのでしょうか。



最後に、都市農業の未来を語りたと思います。やはり農業は、農産物の生産が一番ですので、農地を核とした農業ビジネスの展開が必要です。

そして今後必要なのが、販売チャネル（経路）と消費者の選択の自由です。消費者が、野菜を購入する場所を選べるということ、つまり自分の好きな物を選択できるというのが大事です。

さらに現在、農林水産省等が力を入れています。農産物を加工し新たな付加価値を生み出すことにより、今後さらに都市農業を発信していくということが、重要ではないかと思っています。

分科会①

加藤 博久 / 練馬
区内農業者 六次産業農業者

岩澤 正和 / 練馬
ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ 代表

佐藤 公明 / 練馬
株式会社あわ家惣兵衛 代表取締役

自己紹介

加藤 博久 Hirohisa Kato

【経歴】

- ▶ 2012年 就農
- ▶ 2015年 いちごの栽培を開始

【栽培のこだわり】

- ▶ 一粒ずつの味にこだわり、管理が行き届く範囲で栽培。
- ▶ 都心にある農園だからこそ、完熟の美味しいイチゴを提供



加藤氏

私は、練馬の三原台で農業を行っている、加藤博久と申します。

主にいちごを生産していますが、大根や人参といった少量多品種で作物を栽培しています。明日のねりマルシェでは、自社生産のピクルスやオリーブの新漬けなどを販売します。

練馬区内の飲食店

店名	店主
ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ	岩澤 正和 (Masakazu Iwasawa)



ここでは、「新たな価値を作り出した生産者と職人の挑戦」といったテーマのもと、練馬において誇るべき二人の和菓子職人とピザ職人をお招きしています。

まず、石神井公園にあるピザ屋さんである「ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ」のオーナー、岩澤正和さんです。休憩中に動画を流していましたが、これは、毎年岩澤さんが挑戦されているイタリアで開催されるピザの世界大会の様相でした。岩澤さんは、その大会で、

練馬のトマトやバジルや私が生産したいちごを使い挑戦しています。これは大変なことであり、例えるならば、日本で行われる和食の世界大会に、ヨーロッパ人がヨーロッパの野菜を使って参戦するようなものです。周りの人たちにしてみれば、ある種不思議なことであり、マイナス要素になりそうなことなのですが、いつも練馬の野菜を持って挑戦されています。なぜ、練馬の野菜を使って世界に挑むのかなどについて、お話を伺いたと思います。

2006年世界一になったマルゲリータ なぜ練馬野菜を使ってピザの世界大会に 挑んでいるのか？



岩澤氏

西武池袋線石神井公園駅の近くでイタリア料理店を経営している、岩澤と申します。私は2006年にイタリアで開催された、ピザの大会でイタリア人と闘い、味部門で世界一を獲得しました。その後、2012年に練馬区で開業し、練馬の野菜を使って毎年世界大会にチャレンジしています。まだ4位までしか獲れていませんが、まだまだ上位を狙える可能性はあると思っていますので、今後も挑戦し続けたいと思っています。

では、なぜ練馬の野菜を持って行くかと言いますと、飲食店はそもそもお客さんにお越しいただき商売が成り立つものです。ただ単に、お客さんに「来て下さい」とお願いする時代は今後終息していくと思っています。では何が一番大切かと考えたときに、その土地に来て、その

土地の風土に合った、その土地にあるレストランが大事なのではないかと思います。私の父は80歳代で飲食業を引退しましたが、私は、農業者さんが一生農業を続けたいと思われるのと同様に、一生、代々続くようなレストランをこの練馬で経営していきたいと考えています。

私はスローフードの発祥の地であるイタリアで、スローフードの素晴らしさを学びました。イタリア国民は、どの土地の人でも郷土愛を持っています。私はイタリアから帰国したとき、日本にはそういった部分が少し欠けているような印象を持ちました。そこで、そのスローフードに着眼して農業者さんの所へ出向き、勉強し直しました。

そもそも子どもから大人まで、練馬の野菜が一番だと言っている方はまだまだ少ないと思います。スーパーでも地元の野菜はまだそれほど売れてはいません。日本全国そうですが、そもそも売られていないことも多くあります。農業者さんと食文化は一心同体であると私は考えています。食文化は、普段生活していく中で住民の方々により形成されていくものです。地元の人とその土地の食を誇りに思うことで食文化は形成されていくものであり、その点は農業者さんであっても飲食業であっても同じであると考えて取り組んでいます。

練馬の都市農業には、大量生産ができる畑が多くあるわけではありません。大規模生産をしている農業とは異なり、狭い農地で集中して野菜を作っていることに、私は正直感動しました。このような世界に誇れる野菜が練馬にはありますが、自覚のない練馬の農業者さんが多くいらっしゃいます。そのため、せっかく世界に誇れる野菜であるのだから、イタリア人と切磋琢磨して世界一になった技術を使い、この練馬の土地にわざわざ来てもらう価値のある農産物を紹介できればと思ったのが、私がイタリアへ練馬の野菜を持っていく理由です。

世界品質の「生産者とのつながり」 練馬区産野菜のお客さまからの反応は？



加藤氏

実際に練馬の野菜を使い始めてから、お店のお客さんの反応はどのように変化したのかについて教えてください。

岩澤氏

この写真は、加藤さんのいちごを使って料理をしたときのものです。大袈裟に聞こえるかもしれませんが、食というのは全てにおいて、人の人生を変える可能性があるのではないかと考えています。

料理人は食材の背景を理解することで、その扱い方が変わりますし、扱い方が変わればさらに美味しくなります。もちろん産地が近いことで物流コストも下がるので、お客さんのメリットも増えていきます。

それ以外にもポジティブな要素はたくさんあります。一例として、お客さんが野菜をたくさん召し上がった結果、アレルギーやアトピーを含む体質改善をしたということがありました。このように、多くのポジティブ要素が、近くの農地から得られることができます。相乗効果により、お客さんも益々自信を付けてくれます。そうした取組が、畑に足を運び私たちが得られた都市農業の良さであり、お客さんもポジティブに生活できるような支援をできたのではと自負しています。

毎年ブラッシュアップをしています、店への期待度が上がっているのが明らかに分かります。先日、大根を120本買ったのですが、それを料理として提供し消費されるスピードの方が圧倒的に早いです。イタリアンではあまり大根を使いませんが、来店するお客さんの多くが召し上がってくれます。

都市農業の価値が生まれていることは間違いなく感じます。都市と地方の役割分担を明確にし、需要と供給のバランスを整え、衰退している地方の農業の支援ができる力を、都市農業は持っている私は思っています。それは日本だけではなく、

世界中の都市農業を正しい方向に向けていける力も持っているということも感じています。

練馬区内の和菓子店

店名
あわ家惣兵衛 (あわやそうべい)

店主
佐藤 公明 (Kimiaki Sato)



加藤氏

続きまして、大泉学園町の「あわ家惣兵衛」の佐藤公明さんからお話を伺いたと思います。練馬の栗農業者たちと協働して、「練馬江戸栗プロジェクト」を始めたこと聞いています。まずはその事業についてお話をお聞かせください。

佐藤氏

私は大泉学園町で「あわ家惣兵衛」という和菓子屋を営んでいる、佐藤公明と申します。大泉学園町商店会では、小川会長のもと活動を行っています。また練馬区商店街連合会では、篠会長のもと部長職に従事しています。本日は私たち商人が、この都市農業においてどのような役割があるのかについて話をしたいと思います。

練馬区に昔からあった栗



この写真は、練馬にある栗の畑です。栗の畑は減多に見ないと思いますが、練馬の西の方には、まだまだ残っています。私が子どもの頃には、この風景が当たり前のようにありました。2017年に練馬区独立70周年記念事業が実施された際に、区長からいただいた花の種を、都内で開催された和菓子の会議で「虎屋」の社長にお裾分けしようとしたところ、「有難いのですが、種を蒔く所がないのです」と仰いました。当然ですが、赤坂や新宿のど真ん中に花の種をまく土はほとんどありません。しかし、練馬にはありま

す。農業者が一生懸命耕してくれる環境が今でも残っていることを忘れてはならないと思います。すし、今回都市農業に触れて、改めて感じました。

ねりま和菓子の里プロジェクト



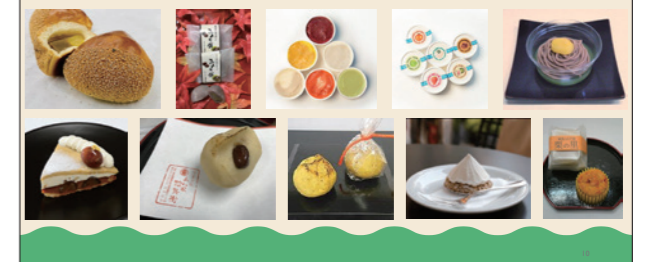
私たちは、2016年に7店舗で「ねりま和菓子の里プロジェクト」というイベントを始め、今年で3回目になります。初め、その7店舗の仲間と栗農業者さんの所へ足を運び、食材として栗を使用したいため、栗を分けてほしいとお願いに行きました。突然伺ったため驚かれたと思いますが、快く協力して下さいました。こちらの写真が栗農業者の方々ですが、この優しそうなお顔をご覧になれば分かると思います。左から加藤昭夫氏、高橋範行氏、加藤秀明氏です。

早く分けていただいた栗を使用し、様々な企画を行っています。最初は7店舗で実施していた企画が今や17店舗にまで増えました。どのお店も積極的に練馬の栗を使いたいため、まだまだ栗が足りない状況です。

今年の練馬江戸栗プロジェクト



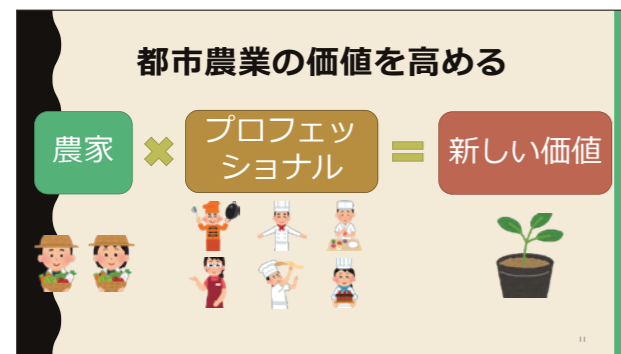
江戸栗 × 職人・シェフ = ?!



私たちは、練馬の栗をもっと有名にしたいと

思い「江戸栗」と名前を付けました。「江戸栗」という名前を使っている所は他にありません。丹波の栗にも負けないような、ねりま大根に並ぶ栗が練馬にできたら、素晴らしいことですので、それを目標にしています。

洋菓子店の参加も増えたため、企画名を「練馬江戸栗プロジェクト」と改めました。参加17店舗を回り、各店舗にあるキーワードを組み合わせると、1つの言葉が完成します。その言葉を応募して、抽選でプレゼントがもらえるという企画です。それぞれのお店で独自のサービスも行う仕組みを作っていますので、是非店舗巡りをして下さい。



農業者さんが生産したものを、私たち商人が加工をして新しい物や新しい価値を作ることに、やりがいや責任を感じながら日々取り組んでいます。

分科会①

山口 卓 / 練馬

区内農業者・東京トマト養液栽培研究会会長

渡邊 幸浩 / 京都

京都市農業協同組合青壮年部部长



山口トマト農場の概要

私は、区内でトマト農園を経営している山口と申します。私は15年前に就農し7年前からトマトの栽培を始めました。この写真のビニールハウスは2年前に新しく建てたものです。



写真上の方が西武池袋線大泉学園駅方面で、私の農園は駅から徒歩15分程度の所にあります。さらに駅から離れると、農地の割合が多くなっていく地域です。

概要	
代表	山口 卓 (48歳)
労働力	本人・妻・福祉作業所へ作業委託 (2人)
農地面積	17a (ビニールハウス8a)
生産品目	中玉トマト・ミニトマト
栽培方法	ヤシガラ養液栽培による長期多段取り
販売時期	10月から6月まで
生産量	1.3t (約4万パック) 【2018年度実績】

農園では、私と妻、そして福祉作業所から精

神面に障害がある方に仕事をお願いし共に働いています。中玉トマトやミニトマトを、ヤシガラ養液栽培という方法で栽培しています。これは、砕いたヤシの実の殻が入ったバッグを海外から輸入し、それに苗を植えるという栽培方法です。今年の場合、7月23日に苗を植えて9月10日頃から収穫し続けました。

2018年度の売上は大変好調で、13トン(約4万パック)を生産し、1袋約300円位で販売しています。



こちらは9月頃の写真で、下に見えるのがヤシガラのバッグです。そこに点滴のチューブを差しています。ヤシガラは土とは異なり、有機肥料や堆肥が効かないため、100%化学肥料を使用しています。

トマトは水をしぼると甘くなると言われています。この中で日照量に応じて水を与えるため、ギュッと水がしぼられ甘いトマトができます。これは、生産者側のメリットと考えられると思います。販売時期は冬が多く、甘いほうが好まれますので、このようにして栽培しています。



練馬ではよく野菜のコインロッカー式販売機を見かけるとは思います。私も栽培したトマトの8割は、自宅前の販売機で販売しています。トマトだけを販売し、毎日120～130袋程度、多くて200袋程度を販売しています。主な購買層は、農園の近隣に住む地域の方々だと思います。

練馬の人口は73万人を超えています。私もトマトを作り始めたときは、こんなにたくさんのトマトを作って大丈夫なのか、と思っていましたが、実際は多くの方々毎日買ってくれています。



それ以外の販売先としては、JA 東京あおばの直売所、岩澤さんのレストラン、福祉作業所や仲卸業者です。

基本的に練馬で野菜を売るには、自分の畑に隣接した直売所や、農協の直売所、一部ではスーパーを通して販売することができます。

それ以外に練馬では、年間を通して「ねりマルシェ」というマルシェが多く開催されています。私も仲間と一緒に出店をして農園のPRをしています。ねりマルシェで私の農園を知っていただき、買いに来ていただけるといいなと思いで出店しています。

【自己紹介】

渡邊 幸浩 わたなべ ゆきひろ（45歳）

主な経歴

- 平成15年 就農
- 平成18年 認定農業者
- 平成23年 京都府青年農業者
- 平成26年 京都府指導農業者
- 平成29年 京都市農協青壮年部副部長
- 京都市農協青壮年部組織協議会委員
- 平成30年 京都市農協理事
- 京都市農協青壮年部部長

私は、京都市で都市農業を実践されている方々と交流があり、今回は、農業者である渡邊さんにお越しいただいています。京都では、練馬とは販売方法が少し異なります。渡邊さんには、京都市で行われている、「振り売り（ふりうり）」という販売方法をご紹介します。

渡邊氏

私は、京都市山科区で農業をしている渡邊と申します。早速ですが、私の農園の経営規模からご紹介します。お米が0.6ha、野菜が1.1ha、ぶどうが0.3ha、筍0.3haで生産をしています。



私の住む京都市山科区では、古くから「振り売り」と呼ばれる、生産から販売まで生産者が直接行う経営形態があります。生産した農産物を収穫・調整して、トラックの荷台に積み込み、伝統的な京町屋が多くある祇園、南禅寺、銀閣寺周辺、祇園祭で有名な鉦町を回り、現在200軒程のお得意様がいます。振り売りは、山科地域以外にも、上賀茂や大宮という地域で盛んに行われています。

では、なぜこうした「振り売り」が行われるようになったのかをご説明します。地域ごとに成り立ちは様々ですが、私の住む山科は、かつて天皇の直轄地いわゆる禁裏御料（きんりごりょう）でありまして、農業者の中には「郷士（ごうし）」と呼ばれる武士の資格を持つ者もいました。山科の郷士は代々、天皇がいらっしゃる御所の門番をしていました。京都では、御所を中

心にまちが形成されていき、その周辺に人々が住むようになった歴史があります。彼らは、御所に献上する農産物を生産していましたが、門番をしに行く道中にも商売の機会があり、農産物を売っていました。その名残が「振り売り」というわけです。

また、京都は日本の中でも特に季節や四季を大切にす地域でもあります。京都の風土にあった生産方法を続けた結果、京野菜が今でも残っているのだと思います。私も、その時期にあった旬の農作物を作り、「振り売り」をしています。



このように、京都の農業の特色の1つとして、歴史文化の上に農業が成り立っていて、「振り売り」もお金を稼ぐという職業的な一面はあるものの、地域に根差した文化という大きな一面もあると私は思っています。農業は1つの文化であり守っていかなければならない、という自負を持っているため、今後も「振り売り」を続けていくつもりです。商売として考えても、売ればその場で現金が手に入る、というメリットもあります。

農業という文化を守り、また地域の人々とのつながりも大切にしながら、今後も農業者、行政、農協とが1つのチームとなって地域を巻き込み、地域の人々に農業の応援団となっていただけるような活動を積極的にいき、都市にとって貴重な農地を守っていきたいと思っています。

農福連携の取り組み

- 就労継続支援B型の事業所へ作業委託
- 主な作業は、収穫、下葉欠き、脇芽取り、掃除
- 福祉作業所とは2カ月に一回、作業の状況、健康面等の意見交換
- 作業工賃は福祉作業所と相談の上、決定

山口氏

京都の「振り売り」は大変興味深く、私自身も将来的には、自分が生産したトマトを売り歩いていきたいと考えています。

それでは私の発表に戻り、農福連携について話をしたいと思います。私の農園の作業には、就労継続支援B型の事業所から、2名の方をご紹介いただいております。主な作業は収穫で、その他に、下葉かきや脇芽取り、掃除をお願いしています。福祉作業所とは、2カ月に1回程度、作業状況と健康面について打合せをします。彼らは、鬱と統合失調症を患っていますが、私が逐一細かい所まで指示を与えるような指導はしませんし、仕事が遅いというようなことも一切言いません。相談事がある場合は、福祉作業所に話をし、福祉作業所から本人に話をいただいております。工賃も、仕事の状況を見て、福祉作業所と一緒に決めています。



農福連携に取り組んでみての感想ですが、全てが良いわけではありません。作業の能力については、個人差が非常に大きいです。できる人に比べて半分以下のでき映えの方も、健常者と比べてなかなかうまくいかないという方もいます。例えば、収穫作業は非常に早くても、脇芽取りや下葉かきについては丁寧すぎるのか非常に遅いなど、ムラの多いことがあります。しかし、仕事を続けて、半年から1年程するとしっかりできるようになります。ただ、体調不良によりお休みされることがあります。

それでも障がいのある方を採用する理由

- ▶ 個人差については健常者のパートさんでもあること。
- ▶ 最低賃金が1000円を超えて今後も上昇しそうな状態。

でも一番の理由は

彼らに“働く意欲”があるから。

まだまだ課題はありますが、今後も栽培面積を拡大する予定ですので、障がい者雇用に向けて取り組んでいきます。

今後、農地を拡げていこうとも考えていますので、障害のある方たちを採用していこうと考えています。理由としては、昔はパートの方も採用していたのですが、パートであっても個人差はありますので個人差は仕方ないものと思っていますし、さらに現在の最低時給が1,000円を超えていて、今後ますます高くなっていきそうな状況です。

なにより、彼らはとても真面目です。彼らには将来的には就労したいという思いがありますから、できることなら、私の農園が大きくなったら是非彼らと共にやっていきたいと思っています。農福連携の面では、まだまだ制度として物足りないと思っています。今後、行政側から制度改正等をしていただかないと、農福連携も進んでいかなければいけないかと思われまので、今後訴えていきたいと思っています。

分科会①

リズ・ヌーマーク / ニューヨーク グレート・パフォーマンスシーズ CEO 兼カチキー・ファームおよびシルビア・センター創設者



世界都市農業サミットにご招待いただき、ありがとうございます。私は、リズ・ヌーマークと申します。練馬に来て本当に多くのことを学ぶことができ、たいへん感謝しています。



早速ですが、私たちの活動についてご紹介します。野菜を味わうということは、本当に素晴らしいことであり、作る野菜には情熱がこもっています。それだけ配慮して情熱をもって作った野菜は、本当に美味しく感じるものです。食卓に集まって皆で食を囲むことほど、この世界において力を持っているものはありません。

「グレート・パフォーマンスシーズ」というのは、芸術関係の仕事をしている女性たちのために1980年に立ち上げた、ウェイトレスサービスの会社です。現在、国内有数のケータリング会社の1つとなりました。私たちは、特権を持っているような人々に食を提供していますが、それだけでは十分ではありません。ニューヨークというのは多様なまちですので、私たちは言わば「フード・アクティビスト（食の活動家）」に成長したのです。つまり私たちは、全てのニューヨーク市民に配慮しているということです。そ

のため、全ての人に食が届けられるよう、様々な機関と関わりを持っています。教育機関、農園、飢餓反対運動にも関わり、「シルビア・センター」というNPO団体を組織し、教育活動も行っています。フード・ロスというのも大きな問題です。

設立の経緯

ニューヨーク州キングズパークに2006年設立
設立の経緯は以下2点:

- ▶ 新たに設立されたシルビア・センターの本拠地をつくること
- ▶ 野菜を育て、グレート・パフォーマンスシーズへ農産物を提供すること

農地は60エーカーで、NORAから有機栽培の認可を受けています。消費科団体シルビア・センターでは2007年に生産を認め、2エーカーの学習農園を設立しました。農地にはある程度から運送システム等のインフラ設備があり、商業用農地もあります。2007年に初の収穫があり、グレート・パフォーマンスシーズに提供されました。しかし、カチキー・ファームとグレート・パフォーマンスシーズとの連携がうまくいくには数年を要しました。

2006年、私たちはニューヨーク郊外に農地を探しました。理由は2つあります。1つは、新設したシルビア・センターの拠点を作ることです。シルビア・センターとはNPO法人であり、子どもたちに健康的な食事について教えるための団体です。

2つ目の理由は、ケータリング会社であるグレート・パフォーマンスシーズへ野菜を提供するためです。シェフは、どのような農園から野菜が届けられているのかを理解し、地元産の旬の野菜を使うことでより美味しい料理を作ることができます。60エーカー（約24ha）の農園ですが、そのうちの12エーカー（約5ha）で生産が行われています。農産物は全てオーガニックの認証を受けており、子どものために2エーカー（約0.8ha）の学習農園も作りました。そこでは200種類の果樹・野菜・花を育てています。そこには農地しかなかったわけですが、納屋や灌漑、囲い等の設備を数年かけて作って行きました。このようにして初年度には作物を育てることができたものの、グレート・パフォーマンスシーズと協力し合うには、長い時間を要しました。



私たちが学んだこと:

グレイト・パフォーマンシーズに即するに最適な栽培方法を模索していた頃、マンハッタンにあるコミュニティ・センターのメンバーで、CSA事業を試してみました。メンバーは事業を気に入り、年を重ねるごとにCSAは2倍に膨れ上がっていき、企業がCSAに関心を持ってくれたことが事業拡大のきっかけ、地域レベルのピックアップ・ポイントを増やすことにもなりました。

カチキー・ファームとグレイト・パフォーマンシーズはマンハッタンで一番のCSAを開拓しました。週末や夕方にコミュニティ・センターや教会で自分の野菜をピックアップする従来のCSAスタイルから始まり、職場のCSAでは、事前に袋詰めされた野菜を会員が持つスタイルです。

この農地において、どのように栽培するかということも次第に分かってきたので、小規模のCSA（地域支援型農業）を立ち上げました。25人のメンバーと地元のコミュニティセンターで始めましたが、翌年には50人となり、3年目にはさらに倍になるというように、100人以上のメンバーにまで増えていきました。

そこで私たちが行ったのは、ニューヨークでも初の「ワーク・プレイス・CSA」という職場CSAです。従来のCSAは、会員が週末に指定された場所へ行って野菜をピックアップしますが、職場CSAでは、取りに来てもらう代わりに、私たちが袋に詰めた野菜を職場に送り届けます。これにより、人々は職場で野菜を受け取ることができるようになりました。



私たちが学んだこと:

サイズと頻度: 重要なポイントは2点、CSAのシェアサイズは小さく、頻度は週1か隔週。2年間のサイズの選べるようにしていたが、袋詰めとコストがかかってしまったので止めました。どの袋にも6-8種類の旬の有機野菜が入っています。

会員は週1か隔週かを選べますが、ピックアップ・ポイントは1箇所もしくは他の方法のみとしています。

現場調整 (コーディネーター): CSAのコーディネーターと、ボランティアの意欲をいかに上げていくかを配慮していくことは必要です。コーディネーターはその努力の代償に野菜を無料で受け取れます。

ニューヨーク市の交通の問題があったり、様々な顧客がいるので受取の時間帯を調整したりしなければならぬため、配達ルートに留意する必要があります。をといった配達の問題もあります。場所によっては安全に関する問題もあります。

この時、私たちは2つのことを考える必要がありました。まず、その野菜を詰める袋を大小どちらにするか、受取の頻度は週1回か隔週のどちらがよいかという2点です。ただ、袋のサイズは1つに統一させた方がやりやすい、ということはすぐに分かりました。

ボランティアもそれぞれの職場において見つける必要がありましたが、これは非常に困難なことでした。そのため、ボランティアで働いてくれた人には無料で野菜を提供しています。

また、配達に関して、東京と同じように交通事情があり、非常に困難を抱えています。



さらに学んだこと:

追加提供: CSAは競争に優位になることができ、地元産の食料をさらに得たいと思うようになる。そのため肉や魚、卵や花といった野菜以外の地元産品を提供するCSAもあります。産物は別の農場から仕入れますが、管理には難しいことがあります。商品に対する責任が薄れていることがあるのです。

付加価値商品: 2018年に付加価値商品を試行しました。グレイト・パフォーマンシーズで、カチキーの農産物を使ってスープやデザートを作ったのです。一軒台の会員が買いましたが成功でした。継続するには配達や梱包の調整が必要ですが、カチキーとグレイト・パフォーマンシーズのCSAだけが提供できるユニークな取組です。

販売にテクノロジーを導入: CSAの会員を管理しているのは、CSA専用の管理データベースです。お金はかかりますが必要不可欠なものです。今後はもっと選択肢を広げる予定です。

CSA というのは単に野菜を提供するだけではなく、食肉・卵・蜂蜜・花・果物も提供します。カチキー・ファームでは、蜂蜜や卵、果物も作っているためこれらもCSAで提供しています。別の農園から提供されることありますが、管理するのが難しいです。

また、グレイト・パフォーマンシーズと協力して野菜を調理するというのも実施しました。CSAにおいて、もし全ての野菜を調理済で提供することができたら、いかに素晴らしいだろうという考えも出てきました。この活動は模索し続けるつもりです。

CSAで販売するためにはテクノロジーも大切です。特に小規模のCSAで支払い等の会員管理をするには、データ管理が重要になってきます。



CSAと顧客の忠誠心 (ロイヤルティ)

CSAスタート時は、農場への深いロイヤルティと、収穫物は予測不可能なことがあるとの理解がありました。ある年はトマトが多すぎて別の年は足りなかった、生育期に突如起こるような予測不可能な事態に、会員の支持があったのです。

会員から信頼を得るために私たちは常に努力しています。毎週色とりどりの野菜を届けること、選別や包装、レシピを添えたりといったことです。

地元産品へのオンライン・ショッピングが台頭したことで、ファーマーズマーケットが増え、CSAの人気は減っています。

CSAは農場を支持するものである、という理解が弱まっており、顧客マーケティングや強い絆を継続させていくことが今後の課題となっています。

つながりを強めるため、付加価値的な関係を結ぶような要素を見つける必要があります。

CSAを立ち上げたときには、多くの顧客のロイヤルティ（忠誠心）を持つことができました。つまりCSAというのは、農園を支援するものであると理解されていたのですが、テクノロジーが発展して変わってきてしまいました。顧客はオンラインを使ってトマトでも何でも注文して配達をしてもらうことができるようになってきましたし、また直売所もたくさん出てきましたので、CSAに依存する人が少なくなっていました。そこで私たちは、顧客のロイヤルティを繋ぎとめておくための努力が必要になりました。



CSAの会員向けイベント

入会費イベント-名物のお菓子をつまみながら、農場の代表者たちから聞くCSA説明会。

地球の日イベント-事務所で開催し、野菜を試食したり持続可能性について語るCSA版のための会。

料理の実演-CSA実施事務所グレイト・パフォーマンシーズのシェフが旬の野菜を使って料理の実演を行います。

ドリンク・クラス-実際にCSAで取れる農産物の野菜を使ってクリエイティブなドリンクを作る会。

農業者さんがやって来る! -農業者ジョージがCSA会員に会うために事務所を訪問されます。

カチキー・ファームでの収穫イベントにご招待

カチキー・ファームでの秋の収穫イベントにご招待

CSAシーズン後に「コミュニティ・ホット・ラック・ディナー」

その1つとして会員向けのイベントを開催しています。4月に実施する「地球の日」には、ピーチップというとても美味しい物を皆で味わいながら、持続可能性について語ります。またシェフが調理の実演をしたり、野菜ジュースの作り方を伝授したり、場合によっては農業者に来てもらって農業について語ったりします。そしてもちろん会員全員を農園に招きます。例えば春の作付けシーズンのイベントとか、秋の収穫の他、ピザを振る舞ったり料理を作ったりもします。CSAのシーズンが終わった後に、全員が自分のレシピを使って料理をしてお互いに味わう、という持ち寄りパーティも開催します。



カチキー・ファームとグレイト・パフォーマンシーズ

2019年カチキー・ファームはグレイト・パフォーマンシーズに約6万ポンドの野菜を提供!

✓ ピーツ 5000ポンド	✓ ダイオウ 140ポンド
✓ ナス 2000ポンド	✓ バターナット 1,500ポンド
✓ フェンネル 2,500ポンド	✓ デリカ 3,000ポンド
✓ カボチャ 3,000ポンド	✓ ミニかぼちゃ 1000ポンド
✓ レタス 2,500ポンド	✓ ズッキーニ 7,500ポンド
✓ クレソン 5ポンド	✓ トマト 18,500ポンド
✓ ポプラノ 450ポンド	✓ ミニズングラ 80ポンド
✓ 鷹手 220ポンド	✓ マスタード 200ポンド
✓ パプリカ 3,000ポンド	✓ にんじん 2,000ポンド
✓ 大根 1,500ポンド	✓ 豆苗 25ポンド

今年新しい農業者が栽培に参加することになりました。元々いた方が60歳になり、別の事をしたいという申し出を受けたためです。新しい方は35歳の農業者ですが、これまでとは実践方法やアプローチが全く異なっていました。そのため私たちは2点の事を行いました。

まず、この新しい農業者が土壌のことや業務の流れについて学ぶことができるように、生産量を50%削りました。彼はグレイト・パフォーマンシーズのバイヤーになりますが、シェフとも一緒に研究をして何を栽培し何を発注するのが良いかを学べるようにしました。グレイト・パフォーマンシーズは1年で300万ドル程を野菜購入のために使うということも分かってきました。そしてシェフが野菜を使ってメニューを作っていきます。そのため今年は栽培量が少な

かったのですが、学びが多かった年でした。ルバーブのような多年草もありますが、毎年植え替えが必要な作物もあります。60品目程度栽培していますが、本当はもっと小規模でたくさん品種を育てたいと思いますし、また時間が経つにつれて作付けする野菜も変わってくると思います。



付加価値の機会を知る

「農地確保の問題やその他様々な制約のある都市農業者が、付加価値のある加工物を作ることで、収益増大の道を開く。」(バイヤー)

「どのような農産物を作ったり売ったりするの良さを決めるためには、対象とする市場と需要を決定する販売先を調査し、どういった食と製品が人気で需要があるのかを考慮せよ。高い利益率を確保して実現可能性を高めるために、時間・施設・原料等にかかる費用を考慮して、比較的安価に提供できる製品を決めるべきである。」(バイヤー)

食料店には毎月8月はケータリング会社(グレイト・パフォーマンシーズ)にとって閉鎖期ですが、農場にとっては収穫のピーク時にあります。

- 500 ラタトゥイユ
- 150 角切りの冷凍かぼちゃ
- 120 ガロンマリナラ
- 100 ガロンのトマトソース
- 10 ガロンのグリーン・トマトジャム
- 50 ガロンの発酵ホットソース
- 100 ボブリンと200のチーズ
- トマトサルサ・ヴェルデ
- 220 ナスのカレツ

カチキー・ファーム設立初年度には、グレイト・パフォーマンシーズで必要とする量以上の野菜が収穫できてしまいました。例えばトマトが余分だったので初めての試みとして、有機ケチャップやピクルスを作りました。また、もう1つ発見したのは、こういった付加価値商品を作るのは非常に難しいということです。たくさんの量が必要で、一度に35,000瓶程度作らないと採算が取れません。従って、8品種程作りましたが、持続することが難しいので止めました。ただ今年に関しては、豊富に作物が採れたので、ケータリングでラタトゥイユやホットソース、何ガロンものトマトジュース、サルサ等を作りました。



会員の声

袋一杯に野菜が入っているのを見ると、とても幸せです。コストも良いし、全部オーガニックなのがいいです。

ニューズレターには、料理のコツや今まで知らなかった野菜の知識が得られるので役に立ちます。

ミニトマトがビックリするくらい美味しいから、来年はもっと欲しいです!

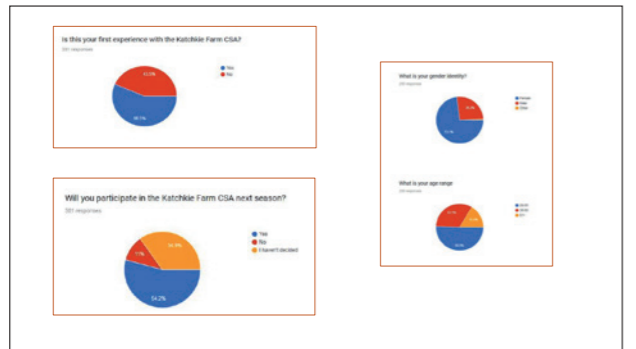
袋の付いたトマトが大好きです。とても甘いし、小売店では買おうと思っただことがなかったです!

冷凍しておいて、朝ではない時期にトマトソースが作れるよう、もっとトマトが欲しいです!

カブカンラン菜、これまで聞いたこともなかったこともないユニークな野菜を見るのが楽しみです。

CSAの会員からいつも感想をいただきますが、良い意見をもらっていますので紹介します。毎週レシピや写真を付けてニューズレターを送付しているなかで、会員の意見を見てみると、ニューズレターがいかに役立っているかが分かりますし、とても満足しているとか、何々の野菜は好きだが何々の野菜はあまり好きではない、といった意見も聞くことができます。また、コー

ルラビ（カブランカン）という野菜は初めて聞いたとか、ユニークな野菜が好きだという声もあります。初めて見るような野菜はどのように調理したら良いかわからないため、調理方法や冷凍庫で保存可能な野菜なのかどうかといった情報も伝えます。



私たちにとって、データは非常に重要です。CSAのシーズンが終わったら、毎年会員向けに調査を行います。昨年は約半数の回答を得られました。調査結果を見ると、回答者の約半数が新しい会員で、CSAが初めてでした。それ以外のほとんどの人たちは会員継続者でした。特に興味深かった点は、半数以上が女性であったことです。特に20代半ばから30代半ばの女性が半数以上でした。



会員が気に入っていることは、ニュースレターからレシピを入手することができること、新鮮な野菜の味が良いこと、さらには、職場に野菜を運んでくれる利便性が良いことでした。

健康食を楽しみ、料理し、提唱すること

シルビア・センターの使命とは、若い人たちがその家族が、それぞれ、健康的な食習慣を身に付けられるようにすることです。そうすることで、健康で生産的な生活を送ることができるようになります。

シルビア・センターとは、次世代が健康的な食事を摂り、料理し、提唱していけるようになるための社会運動の一環であり、これにより、食の未来が根本的に変わる可能性があるのです。私たちの取組は単独ではできませんので、他と連携して取り組んでいます。課題は大きく、賭けの部分もありますが、若い人たちが食卓で居場所を見つけることができます。

シルビア・センターは、若い人たちと共に作業して、健康な人生を送るための基礎を固めるために、2007年に設立されました。これにより若い人たちが健康食を楽しみ、料理し、提唱していくことができます。

私たちが農園で実施している、非常に重要なもう1つの取組は、子どもたちへの教育活動です。そのためにシルビア・センターを設立し、若いうちから生涯にわたって役立つ健康的な食習慣をしっかりと身に付けてもらうようにしています。

健康食を楽しみ、料理し、提唱すること

社会経済的な状況上、ゼロから食事を用意して台所で時間を過ごすような家族がますます少なくなっています。どのように食事を手作りすれば良いかも知らないため、最も不健康で手頃なファーストフードに走ってしまうのです。

シルビア・センターでは、実際に手を動かしながら料理の基本を教えることに尽力しています。どのクラスでも最後は一緒に食事を行います。

健康的な食習慣により、学業や課外活動にも良い影響を与えますし、その後の長い人生においても料理の腕を上げていくことができます。

私たちにとっては、全てが台所からスタートします。台所は、人と協力し合ったり、クリエイティブに事を進めたり、自分を有効に働かせる能力を身に付けたりすることができる、素晴らしい実践的な場です。

毎年、3千人の子どもたちとその家族が参加してくれています。カチキー・ファームだけでなく、課外授業をしたりコミュニティ農園に出掛けたりします。ニューヨークという都市は、社会的、経済的にも多様性に富んでいます。台所でゼロから食事を用意し食事をとるという家族が少なくなっています。そのため、最も不健康であるにもかかわらず、手軽なファーストフードに手がのびてしまっており、それが普通になってしまっています。そこでシルビア・センターでは、子どもたちに料理の基本と、手を動かして料理をすることがいかに楽しいかを教え、クラスの最後には皆と一緒に食事をします。つまり、「全てが台所から始まる」ということが私たちのモットーです。

シルビア・センターの 変革理論

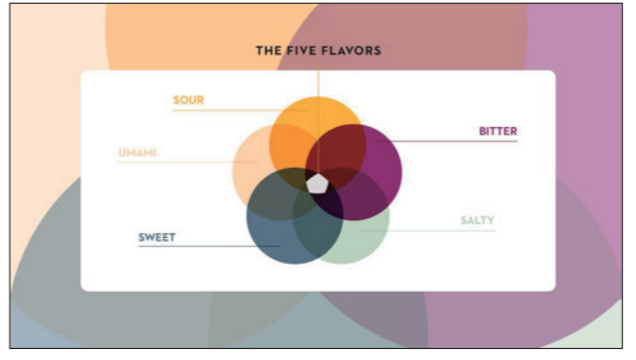
新鮮な食 食べれば若い人たちは健康的な食習慣を知ることができます。

盛り沢山授業 料理の技術、食育、キャリア準備、といったスキルを身に付け、健康な食生活を営みます。

コミュニティが固む食卓 幼少の生活や仲間や仲間内によって、若い人たちが自分主導で食卓を築いていきます。

好循環を生む 料理を学んだ若い卒業生たちは、シルビア・センターで学んだスキルを活かして、健康な食生活を営みます。コミュニティが固む食卓を生み出します。

また、カチキー・ファームに子どもたちが来たら、最初に種をまき、それから収穫して調理をし、最後にもちろん一緒に食べるということを行います。こういったことがどのような変化を生むかということが大切です。子どもたちに調理の仕方を教えるなかでコミュニティが形成され、さらにここで学んだ子どもたちが卒業生としてコミュニティに戻ってきて、次の世代に教えてあげるといった好循環が生まれています。



カチキー・ファームやシルビア・センターにおいても、非常に広範なカリキュラムを用意しています。味について話をするときには、ハーブ・スパイス・お塩等5つの味（酸っぱい・苦い・旨味等）について話し、栄養やパスタの調理の仕方、包丁の使い方等を教えます。

学校での授業

学校の児童に対しグループでサマ・キャンプを行います。健康的な食事を一緒に用意することで、その過程を学ぶことができ、新鮮な食卓から来るのを知ったり、料理の基本の技術を実践したりして調理を体験します。

私たちの取組は、年齢に応じて最適なプログラムを編んでいます。一連のクラス授業を通じて、児童は、生き生きとした食卓の役割が重要であることを学んだり、好みに応じていかに食卓を調理するかが、健康を維持するポイントであることも知ります。

カチキー・ファームでは、4時間のプログラムがあり、6歳から20歳の子どもを対象に、食料がどこから来るのか、どのように調理したら美味しく健康的な食事になるのか等を学びます。

健康と食事の関連性が、医者によって認められている時代であるため、医学生も学びに来ます。

ソフト面ハード面の技術を培うことで、「健康のための料理」は包括的な目標に達成する。

ソフト面の技術

- コミュニケーション-
- チームワーク-
- 読解力や数学知識の強化-
- 主体性-

ハード面の技術

- 専門的で教わりやすい能力-
- 薄切りや小さい角切りの学習と栄養学-

「健康のための料理」事業により、この1年で、ブルックリン、マンハッタン、スタテン島、クイーンズ区における9箇所の場所にて、14の集団プログラムに140名の若者が参加しました。参加者の多くは2年生・3年生・6年生でした。

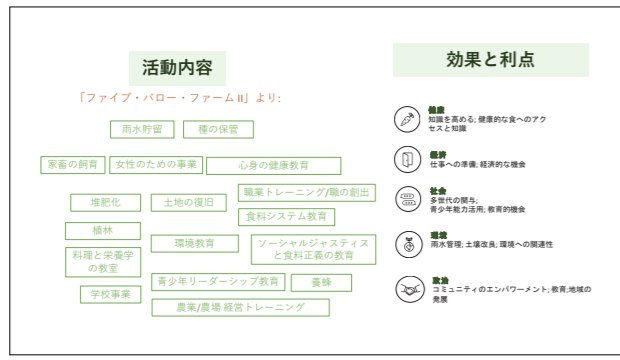
重要なソフト面の技術として、コミュニケーションやチームワーク、創造性を学んでもらっています。ハード面の技術としては、包丁の使い方や料理の仕方等ですが、一生役立つ基礎であると思っています。

ニューヨーク市都市農業の未来のための計画

- 都市農業計画を作成
- 都市農業事務所を設置
- 農地に与える既存する土地の目録化
- 使い方の分類と優先順位付け
- 利害関係者の協議体制構築
- 土地利用政策の都市農業促進への適応
- 栽培項目評価基準の収集、目標と経済的効果
- 都市農業に適合させた土地利用、建築基準法、消防規制
- 都市農業の都市レジリエンスと食料安全保障への融合
- 全市若年層開発事業への組み込み
- 都市農業から生じる雇用創出と経済的効果の検討
- 公用地におけるコミュニティ農園安全
- 農業教育の支援：健康食、科学、環境との関係性
- 大人への都市農業教育：食卓への効果、キャリアの可能性
- コミュニティ農園への経済力向上、所得創出

- コミュニティ農園における教育活動の促進
- 市場を利用した健康食のためのSNAP給付利用の拡大
- 小売店やCSAを通じたニューヨーク州北部と南部の関連性拡大
- 100以上のファーマーズマーケット/CSA/フードバンク事業/フード・ボックス・ローテーションズ
- 農業施設からの支援増大（例：「コーネル生協エクステンション」）
- 地域の食料拠点を増進：小規模生産者を支援する地元食料ビジネス、コミュニティ食料事業、経済的な事業、研修
- 畜上資源、水産養殖、養蜂、動物飼育等の新しい都市農業の形態を拡大
- 商用都市農業の科学技術の拡大 - 基準の共有と知識習得
- コミュニティ農園への経済力向上、所得創出

このような都市農業を育てることはとても重要です。私たちが練馬で学んだことについてですが、練馬の方が、ニューヨークよりも先進的であるということです。ニューヨークでやらなければならないことは、皆さんが練馬で既にやっていることだからです。例えば、行政に都市農業の部門を設置し、そこで都市農業計画を作ったり、色々なデータを収集したり、若者層や成人に対する農業教育を実施したりすることですが、どれも必要なことです。最も重要なのは、地域を拠点とした食料供給の場としてのインキュベーターが必要であるということです。つまり小規模な農業従事者を支援していくことが重要であり、それによって最終的には強いコミュニティが構築されるのだと思います。



農園では沢山の活動が行われています。例えば種子の保存、福利や健康に関する教育、職業教育、堆肥の作り方、料理教室等、様々な活動が実施されています。こうしたことは、私たちの生活の基礎であり、また経済の健全性を示していると思います。従って、環境の保全にも繋がりますし、都市政策の基礎にもなると思います。



グレート・パフォーマンシーズにおいて私たちは、「食を中心として人生が回っている」と考えています。これは全員が納得することだと思います。共に協力して、多くの新しいことを都市農業に結び付けて、実現を目指していきましょう。ありがとうございました。

<質疑応答>

渡戸氏
 ありがとうございます。私から1つ質問させていただきます。日本でもそうですが、食べることに、食べ物を作ることに距離があると思います。そういった中で、ケータリング会社であるグレート・パフォーマンシーズを活用しながら、カチキー・ファームで生産を手掛けたり、子どもたちと食を繋げるシルビア・センターを運営されたりしていますが、結果として、子どもたちはどのように変化したのか、経験されたこと等あればお話しいただきたいと思います。

ヌーマーク氏
 ご質問ありがとうございます。子どもたちはスポンジのようなものです。子どもたちがカチキー・ファームにやって来ると、ピーツやラディッシュといった新しい野菜を紹介するのですが、最初は嫌な顔をし、まずい物を与えるという表情を見せます。子どもたちが自分に責任を持ち、自分で包丁を使って野菜を切ったり物を火にかけたりすることを学ぶ際は、できるだけ信用してあげることが必要です。今まで見たこともない物を調理するのに、信用されていると思うと、だんだん試してみたいくなるのです。自分は絶対にピーツやラディッシュは食べないと最初は言っていますが、食べてみると結構美味しいということが分かってきます。トマトをカチキー・ファームで初めて食べた子どももいて、非常に驚き、こんなに美味しいのだから皆食べるべきだと言っていました。ただ自分が食べたことがなかっただけなのです。このように、子どもたちに調理方法を教えるということが、これまで取り組んできたなかで報われた仕事だと思っています。

分科会①
 マーク・アインズバリー / ロンドン
 大ロンドン庁 再生経済部門 食料政策係長

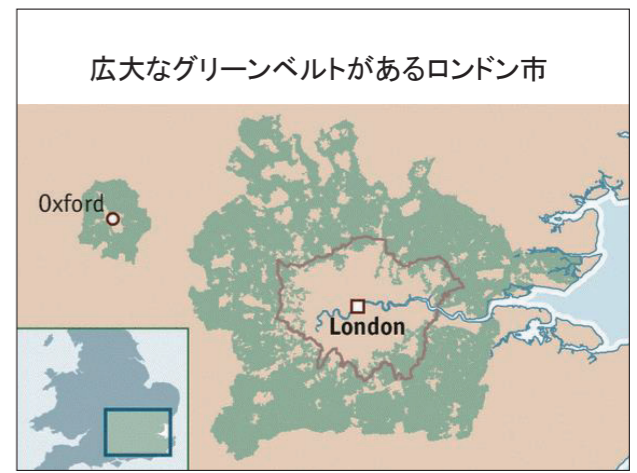


私はマーク・アインズバリーと申します。大ロンドン庁の再生経済部門で食料政策係長をしています。現在の市長は、食料政策を行う3人目の市長で、これまで食料政策を15年間実施してきました。1人目の市長が3年間、2人目の市長が8年間、そして現在の市長が4年間食料政策を行っています。この間、私どもの評判や業績は大きくなり、多くの関係性やパートナーシップを構築してきました。

しかし、同時に課題も大きくなってきています。900万以上の人口を抱える大変豊かなロンドンという都市において、25%の市民が貧困に喘いでいます。ヌーマークさんが話された通り、基本的に食料というのは人の生活に欠かせないものです。ロンドンでは極めて裕福な世界最高の食べ物やレストランもありますが、同時に、食料やお金を得ることができない300万人に食料を届ける必要がある状況です。地元で採れた野菜を売ってくれる店が近くに無いとか、どのように調理したら良いか分からないとか、そういった人々もロンドンにいます。このようなトピックについて、過去10年間色々取り組んできましたので、これから紹介します。

ロンドンというのは、世界最高の食料システムの中心にありますが、まだまだ不十分です。マイナスの影響が環境にも及ぼされており、多くの生産者や農業者にも課題があります。例えばスーパーマーケットは、公正な価格を農業者に払っていません。そのため常に、ロンドン内

部だけではなく、100マイル(約160km)程度のロンドン近郊の周辺部においても、流通経路や代替経路に注視することになっています。



これはロンドンの地図です。赤い枠線の中心部が5,600km²で、緑の箇所がグリーンベルトであり、開発から保護されている地域です。ここに住宅は建てられず、自然環境や公的な施設が保護されています。この土地は、ランド・バンクと呼ばれるディベロッパーが、将来の開発のために土地を買い取り所有していますが、ここではより多くの食料を育てることができます。ロンドンには飢えている市民もいて、そういった市民のために食料を作り市場に届ける必要があります。しかし、東京のようにロンドンも大変複雑な大都市であるため、物理的、流通的または心理的にも厳しく、生産者は作物をこのロンドンの中心にまで持って来て流通させることが大変困難です。そのため、作物をどのようにして新しいやり方で市場に届けば良いか、代替的な流通経路を検討しようということになりました。

後ほど、3つのコミュニティ農園を紹介したいと思います。1つ目はロンドン南西部にある「サットン・コミュニティ・ファーム」です。2つ目は、ロンドンで最も有名なテムズ川を横切ってリー・バリーという谷のある北東部の「オーガニックリー」であり、ここでは様々な市場が展開されています。3つ目は、ロンドン東部の「グロウイング・コミュニティズ」です。ここでは、卸

しの面や生産者との関係構築の面でも、昨年の事業と比較してさらに発展させています。大変肥沃で生産性の高い土地であり、農業者と関係を構築させることにより、栽培された作物を卸しのネットワークに流通させようと試みています。



ロンドン市長の打ち出した戦略とは

私は市長の元で業務を行っていますが、市長は、食料発展の基盤を作るために戦略を打ち立てています。食料対策を始めた15年前は、食料を栽培することだけに注力していました。しかし、多文化都市であるロンドンにおいて、学校に食料を届け、子どもたちに対する食育を行い、より健康的で生産性の高い成人になってもらうための取組も実施しています。

スライド右側が環境に関する最新の戦略のものです。ロンドンの食料生産においては、土地を守っていくことが極めて重要であることが謳われています。

スライド左側は、食料戦略が書かれているものです。新しい市長が3年前に新たな食料戦略を打ち立てることになり、私が担当して2年かけて完成させました。

「ロンドン食料戦略」におけるローカル・フードとは

ポイント

- キャピタル・グロウス事業－キャピタル・グロウスのネットワークでは、食料を栽培するスペースが3,000以上にまで広がっています。
- 20万人以上の市民が参加しています。
- 食料を生産する場所は、学校や集合住宅、公園や都市の外周付近に作られ、200エーカー以上にもなっています。
- ロンドンのグリーンベルトでは集約的に耕作され、農業を食料生産する場を提供しています。

その中で最も重要なことは、地元産の食料と

いう観点において「キャピタル・グロウス」というネットワークを作ったことです。現在ロンドンでは、3,000以上のコミュニティ農園があります。もしかすると世界最大級かもしれません。我々はこれを2008年に始め、2012か所の食料生産スペースを2012年のロンドン・オリンピック開催までに作ろうという目標を設定しました。

この活動で何が素晴らしいかというと、20万人以上のロンドンの子どもたちが、農園活動に参加していることです。ロンドンでは20%の人たちが学校に通っており、このように若者が参加することによって、幸福感や健康がもたらされ地域の犯罪率の減少にも繋がっています。また、例えばアパートに10年住んでいても近隣住民と話したことがなく恐怖を感じていたけれど、この事業を通じて、人種の違いを超えて色々な人たちと食を共有し話をする事ができ、お互いが幸せになることができたという体験談もありました。



ボックス・スキームを導入している都市外周の大農場：サットン・コミュニティ・ファーム（ロンドン南西部）

1つ目のロンドンの南西部にある「サットン・コミュニティ・ファーム」を紹介します。2001年に設立され7エーカー（約2.8ha）の農地があります。「ボックス・スキーム」と呼ばれるシステムを導入しています。これは、栄養価が高く新鮮で旬の様々な野菜や果物が入った箱を、顧客が買うことができるというものです。環境に優しい有機栽培された野菜ばかりです。

「サットン・コミュニティ・ファーム」の特筆すべき点として、レストランと協力し合っていることが挙げられます。ロンドンの中心部より10マイル（約16km）程西の下町にあるレストランで、マイク・フィックスというシェフは農業者と契約し、250種類程の野菜を届けてもらい、レストランで提供しています。シェフはメニュー表に、野菜がどこの地域の農業者が育てたか、

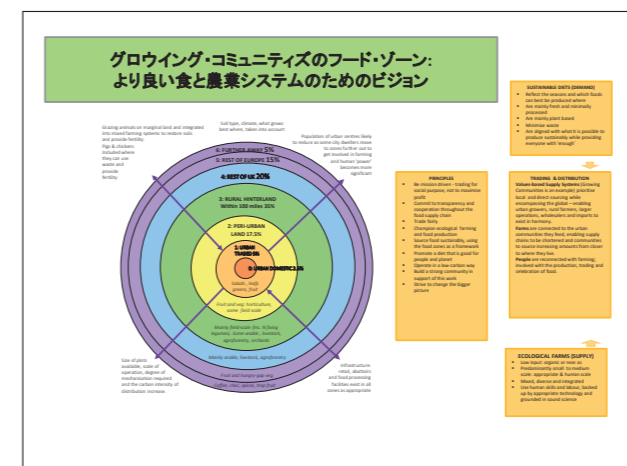
その名前と産地を明記することを誇りにしています。また、この農園には沢山のボランティアが参加して農業技術を体得していて、将来の就職にも役立っています。ボックス・スキームだけで収入を得ることが難しい場合には、代替的なサービスで賄ったりもしています。



オーガニックリアーホークウッド地方（ロンドン北東部）

次に、ロンドン北東部にある「オーガニックリー」を紹介します。リーの谷やリー川に囲まれており、2011年に設立されました。特筆すべき点として、農地と強力な関係を結んでいることが挙げられます。食料を栽培するだけでなく、ボックス・スキームや、毎週市場や市内のストリート・マーケットでも野菜を販売しています。

また、地元住民が庭や市民農園で育てた野菜をボックス・スキームの野菜として販売することもできます。例えば、この女性が育てている野菜をボックス・スキームの箱に入れて販売することができ、地域社会の育成にも役立っています。



3つ目は、ダグナム地域にも農地を持っている「グロウイング・コミュニティズ」という団体です。この地域はロンドンの東にあり、ロンドンの中でも最も貧しい労働者階級が住む地域

です。この団体は1997年に設立され、ハックニーという地域に9つのマーケット・ガーデンを持っています。ここで色々な種類の野菜を作っており、場所が散らばってつぎはぎのようなので、パッチワークと呼ばれています。そして2019年3月に「ベター・フード・シェッド」と呼ばれる卸売りの倉庫を建て、郊外の農業者でもロンドン市場にアクセスできるようにしました。また、「グロウイング・コミュニティズ」は市内14のボックス・スキームを支援していて、遠く離れたロンドン南部の人たちにも野菜を届けることができるよう、その卸売倉庫に生産物を集約できるようにしました。

また、栽培前に契約をするので、農業者は経済的にも安心して農業ができます。さらに、農産物が1箇所に集中しそこから発送するので効率的です。この団体は、環境にも配慮しつつ、ボックス・スキームの運営者と共に、農業者も含め全ての人にとってやりやすい方法で運営を行っています。食料システムに関して、誰もがより安全で安心した契約ができ、より良い報酬が得られるように考えられた取組です。これは、グローバルな供給チェーンからマイナスの影響を受けないようにするという考え方がもとになっています。

また、「フード・ゾーン」という概念を作りました。ここに書かれているパーセンテージは、国内のロンドン市に近い所でどれだけ食料を栽培しているかを表しています。食料の17.5%、毎年78億ポンド（約35億kg）の野菜が栽培されています。さらに、より郊外に活動を拡げていったときにどれくらいの恩恵があるのかを見てみると、食料栽培には利益だけではなく、環境の価値を高めることや、生産者に公正な価格を提供することも考えられます。資本主義的な考えを追求するだけではない、というのがこの「グロウイング・コミュニティズ」の考え方です。

2019年には、ボックス・スキームで野菜を購入している顧客が、休暇などで野菜が不要の場合には、フード・バンクにその野菜箱を届けるという仕組みを初めて行いました。結果的に、フード・バンクを通して、野菜を本当に必要としている人たちに食料が届けられることになっています。これは大変画期的であり、社会的に前進した取組です。フード・バンクを利用している人々が、美味しく栄養価の高い新鮮な野菜を手にすることができるよう、市長も支援しています。



こちらの写真がボックス・スキームの箱です。施設でこのように箱の中に色々な美味しい野菜を詰めて配達されます。ボックス・スキームを利用することによって、様々な生産物を消費者に届けることができます。



キャッスル・クライミング・センター、
ロンドン北部

これは「キャッスル・クライミング・センター」と言う農園で、10年程前に我々がサポートしていました。最初は小規模で実施していました。箱を持っている女性はイダ氏と言い、この事業の実践者であるとともに、「ベター・フード・トレーダー」の早期メンバーの1人でもあり、ストリート・マーケットでも野菜を売っています。彼女は、食料の栽培方法や最善策も人々に伝えています。

2019年の2月に、ロンドン市長が世界初となる新しい取組を行いました。より健康的な野菜・果物を食べてもらうことを目的に、ロンドンの交通機関におけるジャンクフードの広告掲載を禁止しました。実は、ロンドン全体の広告中4割が、交通機関に貼られていて、ビッグ・マックやコカ・コーラなどの砂糖が多く入っているドリンクの広告が掲載できなくなりました。市長は、不健康な食べ物の広告が、どこに行つて

もある状況に不快感を示していました。この取組には、広告収入を失うかもしれないという大きなリスクがありましたが、市長としては、子どもたちにより健康になってもらい良質な食のメッセージを届けたい、不健康な食べ物のメッセージを届けたくない、という想いが大きかったようです。食育の観点からも重要であるため、不健康な食料の広告をするのではなく、野菜や果物を食べてより健康になろう、というような新鮮な果物や野菜に関する広告を交通機関に出すようにしました。

このように様々な取組を実施しています。この複雑な都市において、生産者にとってより公正で、かつ消費者にとっても良い食料システムに変えたいと考えています。

<質疑応答>

渡戸氏

日本の都市では農地が減少していますが、今の説明のとおりロンドンでは農地が新たに増えている点は大変素晴らしいことだと思います。1つ質問です。今ロンドンでは「キャピタル・グロウス事業」を通じて3,000か所以上の農地があり、ボランティアも20万人以上が参画しているとのことですが、このような財産を、今後どのようにして維持していくのか、ビジョン等ありましたら是非お聞かせ下さい。

アインズバリー氏

素晴らしいビジョンがあります。キャピタル・グロウスというのは素晴らしい成功を収め、当初予想していたよりもずっと大きな成果となっています。今やろうとしていることとは、ロンドン外周部にあるグリーンベルトの土地が、自治体のもなのか、個人の農業者のもなのかというように、誰が所有しているのかを明らかにし特定することです。そうすることで、都市近郊の農地をさらに開発していきたいと考えています。3つの都市近郊農地について、先ほど話しましたが、さらに発展させていきたいと思っています。ロンドン内部にいる人たちは牛を見たことがない人や、どこからジャガイモが来るのか知らない人もいます。そのため、まず農地は誰の所有物なのかを特定する作業をしたいと考えています。

渡戸氏

それでは、ここで会場の皆さんから質問を受けたいと思います。

質問者

グリーンベルトというのを、東京に応用するには、どのような策があるとお考えになりますか。

アインズバリー氏

極めて難しく政治的な質問だと思います。東京の政治の全貌や、どこから食料を調達しているのかの全体を把握しているわけではありませんが、自給率は40%と聞いていますし、英国は42%なので似ているところはあると思っています。私は練馬から非常にインスピレーションを受けましたし、練馬は大変素晴らしい取組を実施していると思います。私は練馬の取組のことを生涯忘れることはないでしょう。練馬は唯一

無二の存在ですので、あちこちに練馬のような農業を作ることにはできないと思いますが、例えば西に行つて、その土地をどのように生産的にするとか、食料栽培をするのかとか、誰が土地を持っているのかを特定したりして、長期的な計画を持って実施するのが良いと思います。現在、既に素晴らしい成功を収めていらっしゃいますので、さらに発展させることが良いのではないのでしょうか。

渡戸氏

ありがとうございました。農地のおかれている状況というものは世界各国違います。しかし、このサミットではそういった違いを指摘するだけではなく、地面を耕すことでそこから得られることや喜びを分かち合うこと、またそういったことから何かを学ぶことができるのではないかと考えています。

分科会①

ラティファ・アブドゥル・ソマド / ジャカルタ
南ジャカルタ市 都市農業者団体 代表



ラティファと申します。私は農業を生業として行っているわけではありませんが、地域での活動（都市農業）を始めて2年が経ちます。

こちらは居住地域の航空写真です。私の住んでいる地域には農地が全くありませんが、写真の1・2と書いてある場所には、それぞれ200m程と、300m程の路地があり、まさにここが、私たちの農地であると言えます。実際に私がこの狭い路地で何をしているのかをお話します。

ガンヒジョウ（緑の路地）の始まり

- ▶ 枯渇したアスマット通り周辺地域
- ▶ 2017年初頭、ジャカルタ首都特別州水産農業食料安全保障局による緑の路地プログラムの採択
- ▶ 2017年10月、支援を得る（植物及び種や苗）

どのように発展したか

- ▶ 当初枯渇していた周辺地域は現在改善され、生き生きとしている
- ▶ 薬用植物と野菜の多くは健康食品として活用されている
- ▶ 現時点で、ジャカルタ特別州の6地域に広がるガンヒジョウ（緑の路地）の合計は500本

私たちは、2017年から政府と協力して「ガンヒジョウ（緑の路地）」という事業を始めました。この事業は、政府の支援を受けながら行っています。なぜ、この事業を始めたのかについてお話しします。



写真をご覧いただければ分かるように、何もなく、枯渇している小さく狭い路地と聞いていでしょう。幅1mもないような細い路地ですが、私たちが政府の協力と支援を得てから、ここで、ガンヒジョウ（緑の路地）を始めました。

その結果、枯渇した路地は、写真のように緑の多い路地になりました。ここでは、月に1回は収穫ができますが、それぞれ、栽培する野菜を変えています。

水耕栽培では壁や柵などを活用し、パイプを用いて栽培を行います。パイプからは栄養も送り野菜を育てます。実際、300m程度の路地のうち、私たちの農地は、200m程度しかありません。

また、ガンヒジョウとは別に私個人としては、たまたま空いていた土地を利用して、販売目的で水耕栽培をしています。



ガンヒジョウは、私1人ではなく地域のメンバーと一緒に実施しています。この事業では、収穫物を自宅で消費できるような形になっていますが販売も行っています。活動メンバーのほとんどが主婦なので、日中は家族のために家事をして、それが終わって主に夕方から栽培を手

伝ってくれています。私たちの農地は、一般的な農地と異なり、広さという形では計算できませんが、私たちは最大限に活用できるように頑張っています。

ガンヒジョウでは、水耕栽培で土地を最大限に活用することで、3,000株前後の生産量を確保できます。



都市型農業は、良いビジネスチャンスに発展する可能性が非常に高い。
原料や農業資材から、食卓に並ぶまでのすべてがビジネスチャンスといえる。
現在、消費者は安全で健康に良い食べ物や飲み物に気を使うようになった。
健康的なライフスタイルがますます広まってきているため、安全で健康的な食品・飲料品を生産することは有望なビジネスチャンスである。

ガンヒジョウでの収穫物は、市場やバザーで販売しています。バザーは政府の協力のもと行われています。チンゲン菜などは健康にいいので、ジュースなどの加工品を作りお客さんに喜んで飲んでいただけるような工夫をしています。

私たちは、農産物の販売だけでなく、市民の方々に種を植えるところから収穫までを教えるなど、教育分野でも活躍をしています。



ジャカルタにおける都市型農業は、他の大都市や人口密集地における農業と同じである。
農産物は、周辺地域で販売するほか、現在は技術を駆使してオンライン販売も行っている。

バザー以外にも、週3回程度、バイクで周辺地域を回って販売しています。このように私たちはほとんど毎日、野菜を売っていることになります。

私が取り組んでいる都市型農業についての紹介:

1. 水耕栽培	
▶ 場所	: Jl. Manuanggal II RT 03 Rv 02, Kel. Petukangan Selatan, Kec. Pesangrahan, Jakarta Selatan, Indonesia
▶ 栽培数	: 約3000株
▶ 品種	: 空心菜・チンゲン菜・レタス
2. 事業分析	
▶ 空心菜 (1000株)	
収穫に必要な種代	400 x 1000 = Rp 400.000
減価償却費	20 x 1000 = Rp 200.000
Jumlah	= Rp 600.000
10グラム x 1000株 x 20000	= Rp 1.200.000 (120万ルピア)
利益	Rp 600.000 (60万ルピア) / 15日

これは、私が取り組んでいる都市農業についての紹介です。安くても利益を得ることは可能です。こちらは空心菜の場合ですが、私たちは3品種の空心菜1000株の水耕栽培を行っています。この水耕栽培をした空心菜を周辺地域で販売しますが、多くの人たちが私たちの農産物に大変興味を持ってきています。もちろん、多くの家庭において自分たちで栽培することは不可能ですから、私たちがこのように栽培・販売をして社会に還元をしていきます。庭や路地で水耕栽培を行うことができることは、私たちにとても大変大きなメリットとなっています。

都市型農業のメリット（水耕栽培）

- ▶ 広大な土地を必要としない
- ▶ 効率的な水の利用
- ▶ 農産物の品質向上
- ▶ 収穫量の最大化
- ▶ 食料（野菜）調達量の増加
- ▶ 世帯収入の増加
- ▶ 大気質の改善
- ▶ 環境保全

以上から、都市型農業は好機に恵まれており、持続性を高めることが求められている。

都市農業におけるメリットについてご説明します。広大な土地を必要としない、効率的な水の利用、農産物の品質向上、収穫量の最大化、食料（野菜）調達量の増加、世帯収入の増加、そして私たち主婦も家族のために収入を増やすことができる、地域住民含め手頃な価格で健康的な野菜へのアクセスが可能、さらに、周辺地域やコミュニティとのつながりの構築、というメリットがあります。

また、都市化が進行し、大気汚染が悪化しているジャカルタにおいて、大気汚染の改善や、環境保全にも役立ちます。路地での栽培により、みどり豊かで涼しく美しい環境や景観を創出することもできます。

このように都市農業には多くのメリットがあるため、私たちはこの活動を積極的に行っています。

次世代へ

- ・子どもたちを農業活動に参加させる
- ・農業を学習プログラムにする（水耕栽培）



こちらは、私たちの教育活動です。幼稚園児から大学生までを対象に教育を行っています。左側の写真は幼稚園の子どもたちで、水耕栽培を使った農業の学習プログラムを行っています。右側の写真のように、高校生や大学生にも実施しています。学生の皆さんは、放課後に集まって私の講義を聞き、一緒に水耕栽培を行います。このような形で教育にも関わっています。

都市型農業は、農業団体だけでなく、地域住民の皆様によって行われている。



私たちの農業団体は、2017年10月20日に設立し、現在32名のメンバーが所属しています。この団体において、考え方や行動の改善、小規模でも都市農業を実現したことなど様々なことを達成しました。

右の写真は、私たちが子どもたちに野菜の植え方を教えているところです。

都市型農業の技術に触れることで、収穫量を高められるだけでなく、これには高い芸術的価値があるといえる。



私はもう1つの活動として、州庁舎のところで緑の活動をしています。私たちの活動は、このように狭い場所でも行うことが可能です。こちらでも水耕栽培をしているのですが、左の写

真は、横ではなく縦に伸びていくもので、現在1m程で、どんどん高くなっているのです、水耕栽培タワーと名付けています。

政府からの支援と理解は、私たちが取り組む都市型農業の成功に大いに役立っている。



私たちの農業が成功するように、政府から様々な支援を受けています。もちろん野菜を栽培するだけではなく、加工品にも取り組んでいます。以上が私たちの活動内容の紹介でした。

分科会①

カン・ハンソン / ソウル

江西農業協同組合 農業指導者ソウル特別市連合会 西部地区会長



私は、ソウル特別市の江西区（カンソク）で農業を営んでいるカン・ハンソンと申します。私は、農業者の団体である、農業指導者ソウル特別市連合会の西部地区の会長を務めています。また、農協の営農会でも会長をしています。営農会や地元の農業指導者と共に、海外にも頻繁に研修に出掛け、お互いに情報交換を行っています。



私は、農業の現状や農業者の経営状況、韓国の農食品の消費トレンドの変化などについて発表したいと思います。

まず、農業の現状についてですが、特に、私自身の農業経営の概要についてお話したいと思います。4つの種類に分けることができます。1つ目は稲作で、2つ目は昨年からは栽培を始めたいちじくです。3つ目は、果物や野菜の栽培で、特に唐辛子やトマト、青唐辛子も多く生産しています。4つ目は、週末農園で350区画を運営しています。

まず、稲作についてお話しします。一般的な農法で栽培してきましたが、昨年からは環境にやさしい無農薬栽培を始めました。全体の広さは100,000㎡（約10ha）あり、そのうちの34%が無農薬栽培です。農協に買い取ってもらい、ほとんどは学校給食に提供されます。他には、精米所でも流通があり、少しですが売ることが出来ます。一般的な農法で作った米は、週末農園に訪れた多くの方が購入してくれます。「アキバレ（秋晴れ）」と「コシヒカリ」を多く栽培し、大変好評でした。加工販売や玄米が好きな方もいますので、精米して販売もしています。

いちじくの栽培についてですが、ビニールハウスで昨年は1棟、今年は2棟で栽培し、面積は1,080㎡（約0.1ha）になります。今年は450株植えましたが、去年はその半分位でした。長期間保存が可能なリンゴや梨といった果物と違って、いちじくは一日しか持ちませんので、農協に販売するようにしています。例えば今日納品しても、売れ残った分は翌日返品されてしまうというデメリットがあります。600g単位で包装し、50～60袋を毎日ローカルフード店に納品します。

果物や野菜については、15年前から唐辛子をたくさん栽培しています。唐辛子のうち、赤唐辛子の場合は唐辛子の粉としてよく使われます。秋に乾燥させて唐辛子の形に加工をし、週末農園に訪れた方々に販売します。韓国では唐辛子の粉は、キムチを漬けるためよく秋に販売されます。また、トマトをビニールハウス2棟分で栽培していますが、週末農園でいらした方に完熟トマトを販売しています。青唐辛子については、ローカルフード店にいちじくと一緒に納品し販売しています。

週末農園の運営についてですが、1人当たり16㎡を割り当てており、トータル350区画を運営しています。開園当初は大変好調で500区画位にまで増えたのですが、周りにも週末農園が増えたため現在は350区画になりました。週末農園に来る方々の中には、バーベキューをしたりお弁当を食べてゴミを捨てたりするなど、マナーに関する問題もあり、運営上ストレスを抱

えています。

また、グリーンツアーという取組も実施しています。農業技術センターという所に推奨してもらい、稲作に関心のある都心部に住んでいる方が稲作を体験できるものです。そこでは、1960年代に使っていた稲の米粒を取る昔の農機具や刈り取り機も体験使用できます。できた米を使ってきなこ餅も作ります。

以上のように、4種類の農業経営を行っています。実は稲作は難しいものではありません。年に60～70日間しか働かないと思いますが、それに比べていちじくといった果菜類は実に大変です。年中無休で手入れが必要なのです。そのため今年はいちじくなどの果菜類は少し減らしたいと思っていて、減った分稲作に力を入れる予定です。昨年、稲は80kgの袋を22,000円位で販売しましたが、今年は約20,000円位と、価格が下がっています。それでも稲作の未来は明るいと思っています。それは、無農薬米を作っているからです。今は34,000㎡位ですが、来年は57,000㎡位に増やしたいと思っています。一般的な農法の米と比べて、80kgの場合5,000円位高くなりますので、少し戦略を変えていきたいと思っています。



次に、ソウル特別市江西区における農業の現状についてです。ソウルの中心街にあたる中区よりも左側にあります。練馬区と大変似ていると思います。東京都の左上に練馬はあると思いますが、江西区と位置も似ていると思います。江西区は、ソウルの中で唯一稲作ができる所ですので、誇りを持っています。また、韓国が一番下にある地域では、米を栽培しても販売するのが難しいですが、江西区のエリアは都心に近いため販売もしやすいです。都市農業を営むにあたり、非常に有利な点だと思っています。

こちらの表は、農地と農業者の現状で、水田

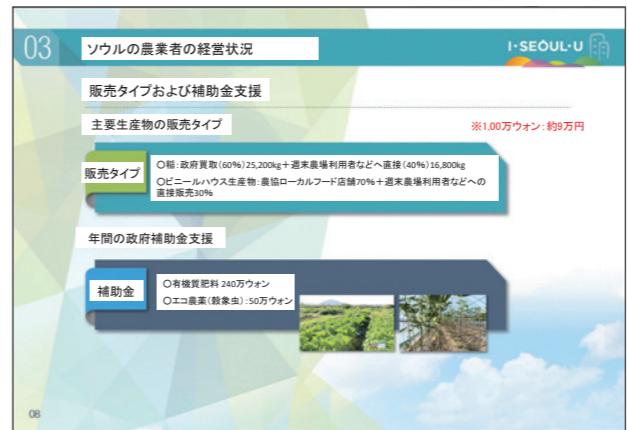
と畑の耕地面積がここに示されています。多くはありませんが、畑の中には一部水田に変わった所もあります。稲作はもうできないからビニールハウスを作って趣味で農業をやりたいという方が最近増えており、畑が減っています。畑が今335haとなっていますが、実際は300ha位に減っていると思います。また、これまでは飛行機を使って農薬をまいていましたが、昨年は、無農薬認証を受けるために、有機認証を受けた薬をヘリコプターを使ってまいています。

下の表は、環境に優しい無農薬米の買取りの現状です。農協が買取りますが、少しずつ増えています。来年はさらに増える見込みです。

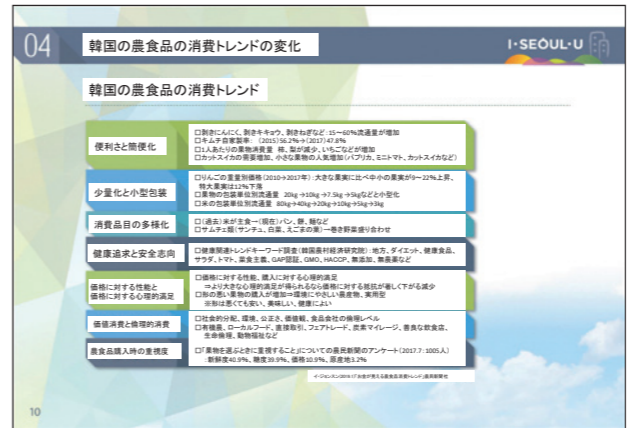


農業者の経営状況について、収益や所得についてまとめてみました。稲作、週末農園、ビニールハウスといった項目があります。実際の純所得が右側の額であり、真ん中が生産費です。人件費もかかりますし、肥料や農機具の運営・レンタルにも費用がかかるため、稲作の場合、所得は約300万円です。週末農園の場合は、総収益が187万円位で所得は185万円位です。一番下はビニールハウスです。収益は320万円位で、所得は295万円位です。

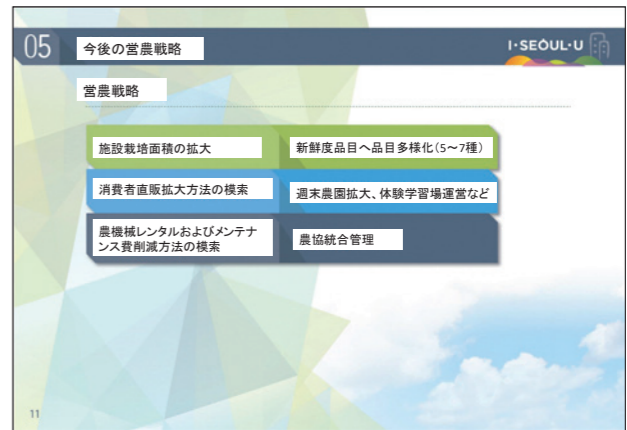
今年、米は全て販売し、無農薬米も農協に販売済みです。今年残りの期間から来年2月までは休みます。農業の大変な点は、1年中やらなければならない仕事が多いため、趣味が存分に楽しめないことですが、私は7年前からスキューバダイビングをしています。私は今年63歳ですが、70歳までは農業をしながら趣味も楽しみたいと思っています。



次は販売についてです。販売のタイプは先ほどご説明いたしましたので、補助金についてお話しします。日本の現状は分かりませんが、韓国の場合、稲作を行う場合に補助金が出ます。肥料の80%は補助金です。無農薬米を作るときには、肥料にタニシを使うタニシ農法で行っています。韓国の場合は、トラクターや刈り取り機を使う場合、補助金が出ません。地方の場合は出るのでありますが、ソウルの場合、ソウルでは農業はできないものと考えている政治家が多いからだと思います。環境に優しい農業の場合は、5万円位の補助金があります。



韓国の農食品の消費トレンドの変化についてです。便利さと簡便化が挙げられます。私は日本に6回訪問したことがありますが、そのうち3回は研修参加のためであり、包装紙のマーケティングや小型包装について学ばせていただきました。ソウルでも参考に販売しています。



今後の営農戦略です。今年、施設の栽培面積を拡大させましたので、色々な物を栽培しようと考えています。また、直販消費者層の拡大策も模索しています。週末農園を通じてお客さんがたくさん訪れます。通常の米の包装単位は3、4、5、10kgですが、お客さんの要望に応じてその重さで包装します。昔は20kgが多かったので重くて大変でしたが、今は小型化されて販売しやすくなったと思います。品種については、「アキバレ」や「コシヒカリ」を植えています。また、香りのするもち米があり、玄米でも売っていますし、黒米も販売し多様化を図っています。販売はそれ程難しい状況ではありません。消費者への直販の拡大について、色々と模索している状況です。

<質疑応答>

加藤氏

ありがとうございました。会場から質問を受けたいと思います。

質問者

無農薬米栽培を増やすお話がありましたが、ソウルではパク・ウォンスン市長が2021年までに、高校を含めた学校給食を全てオーガニック農産物で賄うようにすると聞いています。この政策と無農薬米を広げるといふことの間には何か関連性があるのか、周囲にそういう動きは広がっているのかを教えてください。

カン氏

ご質問ありがとうございます。私たちは無農薬米を昨年から栽培しています。実は全国的に見ると、5～6年程前から地方でよく作られていました。学校給食で使われる米は、既に決まっております。私たちが入り込む余地がなく、ソウルで無農薬米は売れませんでした。そこで私たちはいろいろと工夫をし、政策関係者とも話し合いを行いました。ソウルで生産された農産物は市内で優先的に販売するという法令を私たちは探し当てまして、昨年から学校給食に私たちの米を提供できるようになりました。

ただし、問題点もありました。それは、給食というのは一般的にみて、一般米を使う所もあれば無農薬米を提供する所もあるのですが、小中学校では無農薬米を使うことを法律で義務付けています。ソウルで300ha分の米のうち91トン位を江西区で生産しており、それを学校給食として提供しますが、学校数に対して生産量が少なく、まだ4校位にしか提供できていません。4校のみで良いのか、最初は物議を醸しました。最初は参入するのに大変な思いをしましたが、今は無農薬米が足りない状況です。政策的にも無農薬米がかなり宣伝されているので、今後は増えていくと思います。

質問者

日本を全体的に見ても、ここ最近気温が上昇している状況ですが、ソウルではそういった気候変動に対し、何か対策はされていますか。

カン氏

私たちにできることは限られています。ソウルの夏は非常に暑いですが、日本と比べると湿

度はそれ程高くありません。また、ソウルは韓国の真ん中に位置しますが、台風の被害はほとんどありません。雨風により米の被害も出ますが、今年ほとんど被害はありませんでした。そのためソウルの場合、気候はまだ良い方なのだと思います。ただ、昨日練馬の農地を訪問した際、白菜がとても生き活きして新鮮なのを見て感動しました。韓国ではすでに気温が下がり寒く、練馬ほど栽培ができないのでデメリットもあると思います。

分科会①

ロンダ・テイテル=ペーン / トロント
NPO トロント・アーバングロウーズ コーディネーター



私は、NPO「トロント・アーバングロウーズ」でコーディネーターを務めている、ロンダ・テイテル=ペーンと申します。農業者のような専門的な技術や深い知識は持ち合わせていませんが、食料を育てるのが好きなので、自宅の庭で多くの野菜や植物を栽培しています。皆さんは色々な経緯があつて食料生産（農業）を始めるとは思いますが、私は20年前から食料生産に携わるようになりました。

20年前、トロントのNPO「ストップ・コミュニティ・フードセンター」というところで仕事を始めました。私には、コミュニティ開発で地域コミュニティを作った経験があつたため、ここに採用されました。農業の知識は全くありませんでしたが、世界各地の人たちと接するうちに農業のやり方を教わり、彼らから情熱まで引き継いでいきました。食料栽培が異なる背景や経験を持つ人々を結び付け、協力してプロジェクトに取り組み、全員で色々なことを共有することに繋がりました。もちろん人には食べ物の好き嫌いもあれば、家族として、また文化的に様々な背景があり、食べ物に関するストーリーもそれぞれ違います。しかしそのようなストーリーを共有することで、コミュニティとして様々な問題に取り組むことができる力になります。

私が農園で作業をするのが好きな理由は、農園での作業は常に「足掛かり」だと思うからです。農園の小道もそうですが、自分の周りに踏み石がなければ、前に進むことができません。人によっては、気候変動、貧困削減などの問題に圧倒されたり、人々の間にある様々な障壁にとらわれたりします。しかし、そこに農園の踏み石

のような「足掛かり」の一步があれば、先に進むことができると思います。食料を栽培することが、その一步に成り得えます。そこから、貧困問題に携わったり、まちの緑化、気温を下げるための努力をしたり、皆のために緑の空間を一緒に作るなど、次のステップに進むことができ、より大きな行動に繋がるとは思います。また、このような取組を行いながら、コミュニケーション能力、自分と異なる人々と協力する方法などもできます。食料を育てることには色々な素晴らしい側面があると思うので、20年たった今、私も栽培を続けています。



それでは、トロントにおける我々のプロジェクトと、それに関わる人々、協働している人々について話したいと思います。今回、練馬に来ることができて、本当にワクワクしています。色々な場所の視察・訪問を通して学んだこと、得た多くのインスピレーションを、トロントに帰ったら皆と共有したいと思っています。

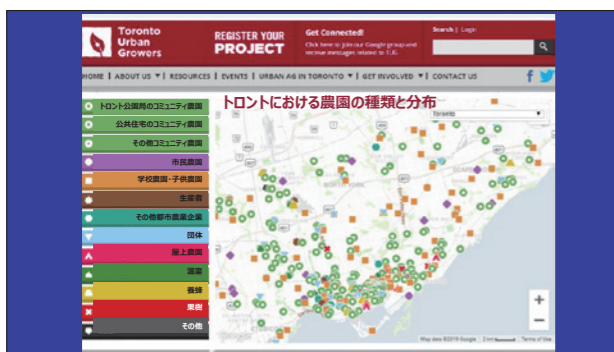
トロントは、北米で4番目に人口が多い都市で、現在280万人の人口を抱えています。いわゆる「ゴールデン・ホースシュー」と呼ばれる図のように曲がった形の地区は920万人の人口がいる大都市圏です。市の周りには法律によって保護されたグリーンベルト地域があります。カナダのほとんどの農地がグリーンベルトにあり、カナダ有数の優れた農地が集中しています。現在、これらの農地は法律で保護されていますが、色々な圧力にも直面していて、様々な問題に立ち向かう必要があります。これらの地域は

630km²の大きさがあります。



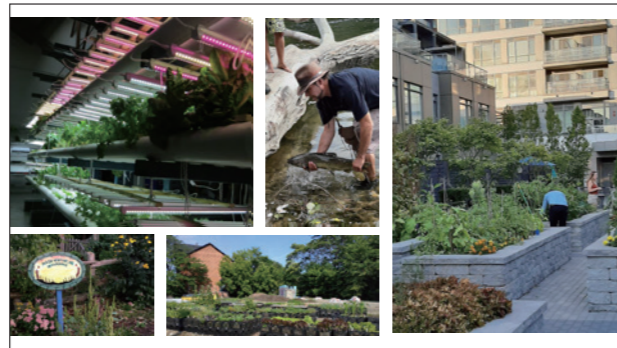
トロントは非常に多様性に富んだ都市であるということが知られていますが、文化的には約100のグループに分類され、話されている言語は200言語に上ります。トロント市民の51%以上が外国からの移民で構成されているため、トロントでは世界各地の食料が育てられています。裏付けはないので私の持論ですが、現在我々が栽培している世界の食料は、もともと移住してきた人たちが裏庭やコミュニティ農園で育てていたところから来ているのだと思います。つまり、移民たちがナスや唐辛子、人参など世界各地から持ち込んだものを育てる中で、商業ベースで成り立つのかどうかをはかりながら、小さく始まったものが商業的にも成長しつつあるのだと思います。

大規模なスーパーマーケット、チェーン店、レストランが、このような商品を販売するようになってきました。都市における小規模な持続可能な生産者たちも、小さな小売店やレストラン等とつながりを持ち販売を始めました。やっと取組が始まりつつあるものの、系統的行われておらず、パッチワーク的なレベルで行われている状態なので、もう少し規模が大きくなることを願っています。



こちらは、トロントの都市農業者が携わる事業を示した地域の地図です。どのくらいの農園があるのかを調べる情報収集は大変で、常に

変化するため、追跡や定量化が難しいのが現状です。現在371のコミュニティ農園があり、中には学校農園も含まれています。また、トロント地域だけでも都市農業に関する事業者が33、NPOが48団体、存在しています。



それでは、どのような人が都市農業に関わっているかということですが、かなり独特なのは、メンバーベースのネットワークであるということです。都市農業者、ガーデナー、実業家、組織など都市農業に関心がある人、あるいは有機農業等の健康的で持続可能な農業に関心がある人たちが参加しています。有機栽培への関心は高まっていて、有機認定を受けていない場合でも、多くの農業者が有機農法を用いて栽培を行っています。



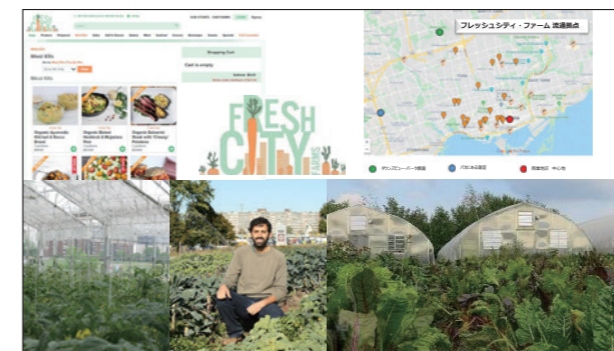
2008年に、トロント市の職員や都市で栽培を行う人たち、関連組織等が参加する会合が開かれ、共通の問題があぶり出されました。NPOや都市生産者特有というわけではなく、参加者全員に共通した課題があり、皆がその壁に直面していることが分かりました。まず、土地の確保が大きな課題で、所得の問題、知識・情報交換の手段、地域的な格差、つながりを持ちたくても多忙等の理由から繋がる手段がない、といった問題が挙げられました。さらに、州と市の政策がどうなっているのかを明確化する必要があることが分かりました。都市において何をやって良くて何をやってはいけないのか、人々は混乱して分かりにく

かったのです。誰か1人に聞けば情報や答えを全て得られるわけではないので、そのような溝を埋めなくてはなりません。

そこで人々が出した解決策が、トロント・アーバングロウズを作ることでした。トロント・アーバングロウズは非営利組織で補助金が必要なため、地域ベースの慈善機関とパートナーシップを組みます。我々はトロント市全域の農業者と協働しますが、トロント市全てをカバーすることは難しいので、地域ベースの慈善機関の助けが必要になります。そのお陰で人々とのつながりも作ることができます。つまり、人々への説明責任も担保しながら、つながりも提供できる慈善機関とのパートナーシップによって、我々の組織は成り立っています。



我々のプロジェクトの1つに、トロントの都市農業の指標作りがあります。経済的、社会的、環境的に、また健康問題などにおいて都市農業が与える影響を測定するため、都市農業の実施者と協力しています。多くのデータの中から、いかに都市農業が重要であるかということを示す指標は何なのかということや、どのようなデータが集めやすいかということも調査します。実施した指標はウェブサイトでも紹介していますし、今後も、このようなデータ収集を続けていきたいと考えています。



1つ目の都市農業に関する事例は、「フレッシュシティ・ファーム」です。トロントのダウ

ンスビュー・パークというところに所在する営利企業で2エーカー（約0.8ha）の農園と温室があります。トロントの中心部から西へ15kmのところにある公園で、20人の農業者が有機農産物を栽培しています。

この農園には非常に重要な役割があります。トロントで農地を見つけることは難しく、トロント周辺でも地価が高騰し、新規農業者が農地を確保するのは困難なため、就農希望者を新しく就農させ、彼らがスタートを切れるよう支援しています。その代わりにメンバーである農業者は農産物を提供し、フレッシュシティ・ファームの流通チャネルを使用して販売するという仕組みです。例えば、食材キットや調理済みの食品を提供したり、CSAのメンバーシップをとったりしています。繁華街に農産物を持って行き消費者の反応を見るテストなども行います。

ウェブサイトでは、カスタマイズ注文も可能です。消費者にとって魅力的な選択肢が用意されていて、例えば、新鮮な農作物のセットから調理済みのジャムや瓶詰まで、様々な注文ができます。



2つ目の事例も営利企業ですが、ビジネスモデルが全く異なります。トロント西端に住んでいるンジャウ氏とショダジー氏という2人の農業者の農園です。自分たちの家の裏庭を使っているため農地としては非常に小規模です。昨年は農地として活用した裏庭は3か所、790m²（約0.08ha）でしたが、来年は4か所、883m²（約0.09ha）に拡大する予定だそうです。このような状況で非常に集約的な栽培をしています。

活動を始めたとき農業者のンジャウ氏はIT分野の専門家でしたが、仕事が自分の価値観に合っていないと考えていました。そんな時に、バンクーバーでソウル・ファームを始めたマイケル・エイブルマン氏や、西カナダでスピン・ファームを営んでいるカーティス・ストーン氏の本を読み、インスピレーションを得ました。自

分自身も農業をやってみたいと思うようになり、自宅の裏庭で栽培を始めたところ、隣人たちも助けてくれたそうです。対処できないほど、多くの人たちから質問を受けたり、依頼されたりしたそうです。

彼は、ファーマーズマーケットや、公共住宅の近くで農産物の販売を行っています。低所得者層が住んでいる公共住宅で、新鮮な野菜を手に入る方法がない人々を助けることとなります。このような場合は補助金が出ることにより低価格で提供することができます。また、地元のレストランへの販売、CSA プログラムにも参加をしていて、40人の会員がいます。彼が、フルタイムでこの仕事をしているかという点、まだそこまでは至っていません。まだ投資段階ということで、余剰金は農園のインフラ整備のために使っています。しかし今後の展望としては事業を拡大して、きちんとした所得を得ることができるようにしたいそうです。

農業者出身にも関わらず別の仕事に就いた後、実家に戻り農業をする人（Uターン農業者）がいますが、まさに彼自身も同じパターンです。アフリカからいい仕事を求めてカナダへ来てITの仕事をしたのに、どうしてまた農業をやっているのだと故郷の家族に言われそうで伝え辛かったそうです。彼は今少しずつ成功を取ってきていて、家族も誇りに思ってくれるはずと話していました。



最後に「フードシェア」についてです。フードシェアはトロントにある最大の食料組織です。学生のための栄養プログラムの展開や、ボックス・プログラムの提供をしています。ほとんどの農産物をオンタリオ州の農業者から買い付け、それに加えて、トロントの西に3エーカー（約1.2ha）程の広さの都市農園を学校に持っています。ここで活動する団体は、学校の敷地内にある農園で、学生を栽培に関与させるといった形で運営しています。

ファーマーズマーケットを定期的で開催して、地元の人たちが新鮮な農産物を手に入れることができるようになってきました。このプログラムは「コミュニティ・コンポスト・マーケット」と呼ばれ、中規模の堆肥施設があるので、マーケットで農産物を買う時に残飯・生ゴミ等を持っていくと、代わりに農産物を買う事ができるクーポンがもらえる仕組みです。大変面白いアイデアで、いわゆる循環経済をモデルにしています。家で生ゴミが出たら農業者に持ってきて、それを堆肥にして農業に使っていくという循環経済の概念で運営され、学生もその全プロセスを学びます。

分科会① パネルディスカッション

◆八木座長

パネルディスカッションに入らせていただきます。テーマは下記の3点です。

- ①世界の都市では、誰がどのように農産物を生産し、どのように消費者まで届けられるのか。
- ②これからの都市における農業ビジネスの発展性は。
- ③農業ビジネスを通じた社会や環境への貢献とは。

今日はたくさんの情報を提供いただくなかで、既にこのテーマの問いかけにほとんどお答えいただいたのではないかと思います。海外参加者の皆さんには、昨日は南大泉地区の視察を、今朝は練馬大根引っこ抜き競技大会を体験いただいています。さらに今日は、3名の農業者から練馬の都市農業を紹介いただいています。都市農業の持続可能性を考える上で、それぞれの農業の相対化を図っていきたいと思います。私の方から2つの質問を用意しています。その後、時間の許す限り会場からの質問も受けたいと思います。

順番に伺っていきますが、まずヌーマークさんは、ニューヨークで最も成功された企業家の1人として、1980年にホスピタリティ・ビジネスとしてケータリング会社のグレイト・パフォーマンスを立ち上げられた後、カチキー・ファームで農業にも関わりを持たれて、教育面でも外食産業面でも農業を活用した取組をされてきました。ヌーマークさんは、練馬の農業をご覧になって、ご自身の経験を踏まえどのようなことを感じられたか、お聞かせください。

◆ヌーマーク氏

私は、練馬の都市農業の事例を見て、圧倒されました。ニューヨークから訪問しましたが、練馬の農業はもっと小規模で集約度も低いのだろうと思っていました。驚いたことはいくつかあります。まず、自治体の点から見ても非常に組織化されていることであり、興味深いものでした。次に、この都市農地の規模が大規模なことです。ニューヨークでは、例えば屋上農園や

コミュニティ農園といった農地がありますが、もっと規模は小さいです。また、栽培方法に関しても、地方の農業で使われているような、土地に根付いた土壌を使った農業であることに驚きました。例えばトラクターが走っていましたが、ニューヨークの都心部でトラクターを見たことはありません。

もう1つ驚いたことは、伝統の深さです。ニューヨークの都市農業者で同じ土地でずっと300年も農業を続けてきたという人はいないと思います。その伝統や承継が素晴らしいと思いました。また、コミュニティの関与については、家族の人たちが一緒に畑に出て作物を収穫している姿などは素晴らしいと思います。こういった数世代に渡った活動であることは都市農業のPRになると思います。

最後に、練馬の都市農業には非常に商業的な側面があり、大規模なビジネスになっているということにも大変驚きました。

◆八木座長

ヌーマークさんは、ニューヨークでもビジネスで実業家として成功されています。練馬の農業は成功しているとお話いただき、練馬の農業者さんたちもとても誇らしく思われると思います。

続きまして、アインズバリーさんにお伺いします。ロンドンの行政において、都心部の問題だけではなく、グリーンベルトの新しい取組についても本日はご紹介いただきました。練馬の農業について、どのようなことをお感じになったか、お聞かせください。

◆アインズバリー氏

私は昨年も練馬を訪問させていただきましたが、変革的でパワフルな経験をさせていただきました。目にする全ての物が素晴らしいので、私の生涯の中でも印象深いものとなっています。農地と都市が共生していることにも感銘を受けました。農地が家や駅や道路からも近いということは、つまり農地が人に近いということです。物理的な障壁も心理的な障壁もありません。ヌーマークさんが話したように、昨日農地視察をした際、

18世代も農業を続けている農業者さんにお会いしました。非常に驚きましたし、本当に敬意を表したいと思いました。また、多くの女性が朝に農産物を買いに来ていました。練馬の農業には一体感があり、全てが完璧に計画されているという印象です。本当に素晴らしく効率的に運営されていると思います。ロンドンでは色々な物が断片的で混沌としているので、圧倒されました。

また、昨年訪問した際には、ある女性と農の学校でお会いしました。優雅で物静かなご高齢の方でしたが、練馬の方で「東京や下町はうるさくて全てが好きではなく生き辛かったが、農の学校で農業に携わることができて、美しく穏やかで楽しい日々を送っている」とおっしゃっていました。私は感動して涙が出ました。そして実は昨日、その彼女に再会することができました。今回は泣かずに笑って話げできましたので、進歩したと思います。練馬は素晴らしく大きな前進をされていると思います。また、我々参加者は、農産物の自動販売機に驚いています。大変シンプルかつ完璧だと思います。できればロンドンでも自動販売機ができればいいなと思っています。本当に、練馬はパワフルで全てに感銘を受けました。

◆八木座長

近くに農地があることが印象深かったのですが、「会いに行けるアイドル」という言葉があるように、まさに「会いに行ける農業者の方々」とも言えるかもしれません。これは、都市の中で、人が農業をやっていることの価値が大きいことの表れではないかと感じました。

続きまして、ジャカルタのラティファさんにお話を伺います。2017年から都市の路地に新鮮な農産物を供給する「ガンヒジョウ（緑の路地）」を実践されています。ここ3年位の間で一気に数が増えたとのことですが、ご自身の経験と比べ、練馬の農業についてどのようにお感じになりましたでしょうか。

◆ラティファ氏

私も練馬の都市農業に対して、大変感銘を受けています。都市であるにも関わらず農地も広く、きちんと農業をされています。私たちのジャカルタでは、ほとんど農地がありませんし、市民たちも多くのビルに囲まれて住んでいます。東京と似ている部分はあると思いますが、私は練馬で農業をされている方々から多くを学びました。私たちの場合は、多くの建物を壊さな

ければ農地を生み出すことはできませんし、キャベツを作っても大変高い値段で買わなければなりません。私たちが行うガンヒジョウでは、自分たちで野菜の栽培や消費をすることによって、手頃な値段で野菜を手に入れることができます。また、ジャカルタの政府も、私たちの事業が発展していけるように支援してくれています。私はこの練馬に来て本当に感動しました。

一番印象深いことは、都市にも関わらず多くの農地が残っていることです。初めて日本を訪れましたし、初めて自分の目で日本の農業を見ることができました。帰国したら、この感動を私たちのメンバーに共有したいと思っています。他の海外の都市からも多くを学びました。ジャカルタではなかなか農地を得ることはできませんが、都市農業をさらに発展させていけるように頑張りたいと思います。こうした機会を私たちに与えて下さり、心より感謝申し上げます。練馬は素晴らしい場所です。

◆八木座長

私たちもジャカルタの事例から多くのことを学ぶことができました。路地で野菜を栽培されている取組やバザーやオートバイに乗って販売されているところを拝見しましたが、コミュニティが支えていると感じ、その情熱をいただいたと思います。

続きまして、ソウルのカンさんに伺います。都市近郊で農業のリーダーとして長年活躍されていらっしゃる。特に最近、日持ちのしない新鮮な野菜を都市に供給することを考えている、と伺いました。カンさんからご覧になって、練馬の農業はどのように感じられましたでしょうか。

◆カン氏

まず、親近感を感じました。私たちが農業を行っている江西区と練馬が似ているためです。それから農業のやり方も似ているからだと思います。また、私たちは日本にはベンチマーキングのために九州や新潟を訪問します。農業は日本の方がよく進んでいますので、私たちは多くを学ばせていただいています。私たちは研修先をどこにするべきかの意見交換もよくしています。中国やフィリピンやベトナムといった案が出ますが、やはり農業先進国である日本に行けば色々な事が学べる、という意見がよく出ます。その結果日本に学びに来ることが多いです。

私は農業の生産や質も大事だと思うのですが、

畑にコスモスやヒマワリを植えて、子どもたちに見せるのも都市農業の1つの形だと思っています。また子どもたちの好きなお菓子等を販売することも、都市農業だと思います。これからはこういったビジネスを開発して、政策立案者とも話し合っていきたいと思っています。

◆八木座長

似ているとお話しいただきましたが、お隣の国同士ですので、都市農業の発展に向けて今後もさらに連携していければと思います。

続きまして、トロントのテイテル=ペーンさんにお伺いします。多様な人々や形で農業をネットワーク化されて、さらに政策にも関与する活動を10年位されているとお聞きしました。練馬の農業についてどのような印象をお持ちになったか、お聞かせください。

◆テイテル=ペーン氏

私は、練馬に来て見聞きしたどんな小さなことでも書き留めたいと思っています。インスピレーションを受けたことが沢山あります。11月の収穫が終わっても、練馬の農業者たちは次に植えるものを考えていて、非常に前向きだと思いますし、練馬の農業は商業的で大規模なビジネスであるとも感じました。それと同時に、多くの農業者の方がソーシャル・ワーカーのような印象を受けて感銘を覚えました。18世代目の農業者がいると聞いて驚きましたが、お客さんとのつながりや直接話をするを大事にされているだけではなく、20年に渡り学校とも関与していると聞き素晴らしいと思いました。

また、練馬の農業者は精神的な側面を備えていて、それを食料生産に結びつけていると感じました。日本の生産者は食料を生産してお金を稼ぐだけではなく、そういった精神面や人とのつながりを大事にしていることが新発見であり驚きました。世の中は今科学技術社会ですが、SNSばかりを使って人との距離は広がってしまっています。しかし、私たちにとってつながりは欠かせないものであり、練馬の農業者はその重要性を理解されていると思いました。

最初は、なぜ練馬なのかと疑問を持っていたのですが、今回訪問してみて、歩いているだけでも次から次へと農地を目にすることができる状況に大変驚きました。さらに、農業者が何世代にもわたって農地を保全しそれが責務であるとも思っていることに、深い感銘を覚えました。

◆八木座長

精神的なものについて言及いただきましたが、それは農業を通じたネットワークの力だと私は思いました。まさにテイテル=ペーンさんの発表でトロントの取組を伺ったときに私はそれを強く感じましたし、農業を核としたネットワークや人の心のつながりを大変強く感じました。

以上で5都市全ての方から感想をいただきましたが、練馬からもこれらに対するコメントをいただきたいと思っています。山口さん、いかがでしょうか。

◆山口氏

海外の方に練馬の農業をご覧いただき、このように高い評価をいただくことができたことを、素直に嬉しく思います。

30年前バブル景気が発生したとき、農地は不要であり宅地化すべきという動きや相続の問題等があった、練馬の農業者の中には、どのように農業を続けていくべきか迷う者が多くいました。農業を辞めるという選択肢を選んだ者も多かったのです。ですが、30年経つうちに都市住民の皆さんの価値観にも変化が出て、都市農業は良いね、魅力的だね、と言ってもらえるようになりました。

今回、このように海外の方に練馬の農業の良さを評価していただいていることは、練馬で農業をしている仲間たちには、まだ伝わっていないと思います。我々が農業を守りながらも進めてきたことは、世界の人たちから見ると稀なことであり、特に東京23区内にこれだけ農地があるのですから、世界に誇れることを我々はやっているのだ、ということを経験している仲間にも伝えていきたいと思っています。

また、私が海外から学んだことは、農園の持つコミュニティ機能というのは、私たちが思っている以上に大きいのではないかと、ということです。我々農業者は、もっとこの側面について勉強しなければならないのではないかと感じました。

◆八木座長

ありがとうございます。もう1点、これからの展望についても議論をしたいと思っています。今後の展望を考えるにあたり、ここ5年や10年といった最近のトレンドがどうなのかについて、伺いたいと思います。昨日、各登壇者に、都市農業についてどういった課題を抱えられているのかを伺いました。そちらに沿いながら、今後

の展望について伺いたいと思います。

まず、ニューヨークのヌーマークさんからは、練馬で抱えているような課題はお持ちではなく、むしろビジネスと社会貢献のバランスをどう保ったら良いのかという課題があるようです。カチキー・ファームでは、労賃が上がってきており、農業者同士の競争もあるという状況であるとのこと。こういった中での最近のトレンドについてお聞かせください。

◆ヌーマーク氏

ニューヨークで私たちが抱える課題というのは、労働コストが一番大きい。生活費は日本とニューヨークではあまり変わりませんが、労賃はニューヨークよりも日本の方が50%高い。日本の労働コストについての話を興味深く思いました。私たちは、作物を市場に届けるためのドライバーも満足に見つけることができません。ビザの発給がないため、アメリカ人以外の国籍を持つ人たちがニューヨークに来ることができないという、政治的な環境が原因となっています。農地の世話をしてくれる人を見付けることも非常に困難です。

加えて、ニューヨークの都市農業では規模の小さい所が多いため、産業レベルの大規模農業による小規模農業への圧力がかかっています。ニューヨークの小規模農業者というのは、もっと努力をして販路を開拓したり、事業者と関係構築したりする必要がありますが、なかなか困難です。私は練馬の協力関係のことを十分分かっていないのかもしれませんが、国レベルで良い協力関係があるのではないかと思います。

中小規模のニューヨーク農業者にとって良いのは、特産品を作ることです。景観が変化し世界がどんどん小さくなっている時代ですので、食の面において伝統も変わってくると思いますし、機会も開けてくるかもしれません。ニューヨークにおいては、シェフたちが今までとは違った考え方をしようとしています。例えば、アスパラガスを使ったピザを作ってみようとか、マイクログリーンを使おうとか、そこが特色となって大きな違いを生むのだと思います。それには買ってくれる消費者がいなくてはいけません。従って、全員が一步を踏み出す必要があります。次世代の人たちは、これまでとは違った食べ方をするかもしれません。日本は素晴らしい食料国家です。時間をかけて変化が生まれるのではないかと、関心を持っています。

◆八木座長

むしろ日本の変化に対し興味をお持ちのようですが、特産品については、日本の県や市区町村でよく実施されています。本日の発表にもありましたように、江戸栗プロジェクトもそうですし、キャベツの餃子やブルーベリーのケーキ等の特産品作りは、日本では得意分野です。アメリカでも今後は注目されていく、という内容だったかと思います。

続きまして、ロンドンのアインズバリーさんに伺います。ロンドンのグリーンベルトでは最近、新しい取組が生まれてきているとのことでした。それはこれまでの伝統的な農業とは違うのですが、そういう動きがどの程度起きているのか、背景にどれだけの需要・供給や潜在的なパワーがあるのか、お聞かせください。

◆アインズバリー氏

少し政治的なお話をしたいと思います。ヌーマークさんから、アメリカの政治的な話や食料システムの話がありましたが、西洋の食料システムでは、食料の価格が安すぎるのです。これは主に、国際的な食料業界が、加工品や不健康な食品に対してより大きなマージンを取りたいと思っているからです。こういった質の良くない食料がお金のない人たちに売られますし、食料システムにおいて、食の真の価値が価格に反映されていないのです。そのためグリーンベルトで促進している活動の1つに、より短いサプライチェーンを構築するということがあります。これは、農業者の方々が作物の対価を受け取るようにするためです。すなわち、彼らが作物につき込んだ時間・専門性・愛が公正な価格で反映され、真の正当な対価を得られるようにするためです。イギリスでは最低賃金はアメリカとほぼ同等で1,000円位かと思っています。それなのに農業者が受け取る額はもっと安いのです。

もちろん、食料システムは大手企業のように利益をあげるのではなく、社会的影響を大事にするべきです。ジャカルタでは、路地に野菜を作ること、地域社会に対する恩恵の話がありました。食によって人々が協力し合うことができることでした。皆さんも、出身地が違って食べ物で繋がるができると思います。農業者と消費者の間でも連携を作っていくこと、そうすることで真の価値が反映され食の持つ力が社会を構築していくのではないかと思います。

◆八木座長

農業が持つ様々な価値を、食品だけではなく正当に評価していくことを、政府として実践するという内容だったかと思っています。イギリスでの農産物価格は低く、都市近郊では農業経営が成り立ちにくいとのことでした。

次に、ラティファさんに伺います。ガンヒジョウでは比較的収益性が高いとお話がありましたが、このような活動が政府の支援も受けながらグループによってどんどん増えているとのことでした。そのあたりの状況についてお話をいただけますか。

◆ラティファ氏

ガンヒジョウは、私たちの政府が事業化しています。この事業は2017年に始めてまだ2年しか経っていませんが、政府の援助を受けています。その結果、ジャカルタの6つの地域におおよそ500以上のガンヒジョウがあります。私が活動している所は「アスマット路地」と呼んでいますが、これら6つの地域は政府の支援を受けながら、同じような発展を遂げています。

都市農業というのは非常に大切であり、実現していかなければならないと思います。ジャカルタの農業者や農業というのは、他国と違い、大変遅れていると思いますが、都市農業がさらに発展していけるように頑張っていきたいと思っています。

また、農地に家や建物を建てるときは、将来のことを考えてほしいと思っています。学校を建てるときも、やはり農地や周囲のことを考えながら、農業を受け継ぐ子どもたちのことを考えながら、計画を立てて土地を使ってほしいと思っています。ただ、私自身は楽観的に見ています。おそらく10～20年後、ジャカルタの都市農業はもっと発展していくと考えています。私たちの目標は、州政府が掲げる「生産性のある緑地30%」という目標を実現していくことです。まだ遠い目標ですが、メンバーと一緒に頑張っていきたいと考えています。そして私たちはここで得た知識をジャカルタに持ち帰り、都市農業発展のために尽くしていきたいと考えています。

◆八木座長

これから人口が増えて発展していくジャカルタで、路地がガンヒジョウになっていって、さらに都市農業の価値を見出されているこ

とに、非常に感銘を覚えました。

次にカンさんにお伺いします。これまでの話には出てこなかった内容ですが、カンさんも収益性の高い農業をされている一方で、新しい消費者を確保したり直接販売する中でストレスを感じたりといったことがあるとお話がありました。後継者の確保が都市農業では課題であるとのことでしたが、その件についてもう少しお聞かせください。

◆カン氏

ご指摘の通りです。私は昨日練馬の観光農園を訪れましたが、約2,000坪を70歳代の方が運営し、40種類位の作物を栽培されていると聞きました。同じ農業者として、本当に大変だろうと思いました。40種類の作物を育てることは簡単なことではありません。しかしそのように幅広い種類の作物栽培が必要なのは、周りに住む住民に様々な作物を提供する必要があるからだと思っています。様々な作物を栽培して販売するため、あらゆる困難を抱えていらっしゃると思います。その観光農園を運営されている方の健康も心配になってしまいました。一人ではできず、人を雇うことになると思うのですが、人件費も大きな障壁となります。私たちは基本的に夫婦で農業を営んでいますが、必要な際は人を雇って手伝ってもらっています。今後、都市農業の発展のために、関係者が様々な課題について研究してほしいと願っています。

◆八木座長

持続的な都市農業に向けて一緒に考えていきたいと思っています。

次にテイテル＝ペーンさんにお話を伺います。トロントでは自治体の政策が不明確なことが課題であるとお答えいただいています。このことについて詳細を教えてください。

◆テイテル＝ペーン氏

その通りです。政策が明確ではなく、そのほとんどがゾーニング（都市計画制度）に関することです。土地において、どういう用途が認められているか、あるいは認められていないのかが不明確です。そのため話し合いをしても混乱してしまいます。どういう作物を作れば良いかとか、どんな用途で使えば良いかといった自分の土地の利用方法や価値を知りたい生産者であっても混乱してしまうのです。本来であれば

市の職員が専門家であるべきだと思いますが、都市農業は、たいていの公的な文書に反映されていないのが原因です。ただ一方で、親切にサポートしてくれたりすんなり許可をおろしてくれる市の職員もいれば、親身でなく農業に関心のない職員もいて、時間も費用もかかる大変なプロセスや許可取得を勧めてきたりする職員もいます。申請者が十分な経済力やリソースを持っていて、長いプロセスを経るのも耐えられる人であれば良いのですが、そうではない人もいます。都市農業を実践している人の中には、経済力がなかったりリソースのない方もいますので、専門家を雇ったりすることも、何年もかかる行政プロセスを待つこともできません。そのため、不公平な結果が生まれています。誰にとっても公正で明確なプロセスが必要ですが、実態は土地が欲しくてもアクセスができない状況です。行政では改善の努力をしていますがゆっくりです。大体市町村の自治体というのはそういうものかもしれませんが、練馬では、行政職員が都市農業の大切さを良く理解していて、非常に素晴らしいと思います。

私たちの事例を1つ紹介します。私たちは、高圧電線下の非常に広い土地（ユーティリティ・コリダ）を農地に転用することを目指しました。しかし、この土地の利用許可を取るのには、7年もかかりました。自治体やNPOなど様々な団体と協力し合って話し合いや調査研究を何度も重ねてようやく取得し、やっと今年の春にその高圧電線の下で農業ができるようになりました。

◆八木座長

ヌーマークさんから追加コメントがあるようです。

◆ヌーマーク氏

どの国であっても、我々全員に影響を及ぼすものがありますが、それは気候変動です。

◆八木座長

ありがとうございます。気候変動について、ソウルではそれ程大きな影響はないとのことでしたが、練馬も非常に暑くなることがあり大変です。ビニールハウスの中は非常に暑くなりますし、ブルーベリーの摘み取りをしても、6～8月は暑くて観光農園が成り立たなかった

りして、この問題は重要だと思います。ヌーマークさんご指摘ありがとうございます。

タイトル=ペーンさんからはネットワークの力について言及いただきましたが、誤解がないように私から補足させていただきます。タイトル=ペーンさんの団体は行政への反対運動をしているのではなく、市の行政と協力し合って提案を行い、都市農業をサポートしています。こういった取組は、日本では必ずしもうまくいかないこともありますので、非常に参考になったのではないかと思います。

ここで会場から1つだけ質問を受け付けたいと思います。

◆質問者

私は都市農業を、緑のない都市の中で、自然と自然でないものを結び付けるものと捉えています。気候変動に対して色々な対応をしなければならぬ中で、農業が環境教育という形で子どもや市民に影響を与えたと感じられた事例があれば、お聞かせ下さい。

◆アインズバリー氏

それに関してはロンドンの事例があります。学校や屋上で食料を作って子どもたちに食に関与させると、これは食育だけではなく、より食料を作れば作るほど、都市の中で緑が多くなればなるほど、都市の気温も低下させることができます。ヌーマークさんが言及しましたように、子どもというのはスポンジのようで、色々な情報を吸収します。以前にも増して若い人たちは、気候変動や環境の問題に関心を持ち、世界の破綻のような気候変動の状況下において、課題解決に向けて関与しています。私たちは食料をどこでも栽培するような様々な事業ができると思いますし、そうすることで気温にも影響を与えることができるとともに、子どもたちの教育にも繋がると思っています。

◆ヌーマーク氏

気候変動というのはただ単に、暑くなるだけではなく、異常気象が起こっている現象です。例えば、日本は雨が降りやすいかもしれませんが、世界には雨がなかなか降らない地域もあります。ですので、都市農業は、例えば雨水を貯水するとか、逆に下水に溢れるほどの水が入ってくるような大雨のときに雨水を外に出す機能を持つ

など、色々な場面で活用できると思います。気候変動を軽減させるのと同時に、子どもへの教育のチャンスだと思います。

◆タイトル=ペーン氏

気候変動に関与している人たちと話をすると、政策変更が必要との回答が返ってきますが、大切なのはそれだけではなく、我々一人一人が、生活、食料調達、食料輸送、それぞれのやり方も変えることが必要となってきます。人々の行動パターンを変えるには、何らかのきっかけが必要となってきますが、このとき非常に大きな可能性があるのが都市農業であると思います。その理由の1つとしては、何かを我慢したりせずに、農業というのは社会に対して前向きな一歩を踏み出すことができ、自然と繋がる第一歩とすることができるからです。我々全員が、環境保全するための一歩を踏み出すことがより大切なことなのです。

ある農業者の話があります。彼はズッキーニの生産者でしたが、食料政策等の色々な会議に出るようになりました。その後数年経ち再会しましたら、彼は気候変動ワークショップを自分の農園で実施したり堆肥作りをしたりしていたのです。コミュニティが気候変動対策を取るためには、このような活動が重要です。ズッキーニを作っていた人が今や気候変動の話をするようになったということ、これはパワフルな変化だと思います。

◆八木座長

ありがとうございます。非常に熱心な議論をいただきました。昨日、都市農地で防災の炊き出しに皆で参加しました。防災というのは基本的に自分が避難するためのものですが、助けられていることを知ることによって、環境の変化や農業の役割を改めて認識する大変良い機会だと思います。練馬の防災への取組は、環境教育には是非繋げて行ってほしいと思います。

皆さんには大変貴重な議論をしていただきました。ありがとうございます。最後に、私から分科会1の総括をさせていただきます。

ニューヨークからは、ケータリングや教育といった都市からの需要により、都市近郊に農地を求め、CSAや教育農園等の取組についてご報告いただきました。ロンドンでは、3つの農園や新しい組織についてご紹介いただき、それによって新鮮な農産物が都市の市民に届けられ

て、持続的な取組に繋がっているということでした。ジャカルタでは、路地で新鮮な野菜を作って市民に届けるといった取組が実施されていました。ソウルでは、金浦空港の近くで営農され、稲作や週末農園、施設内栽培に取り組みされました。トロントでは、都市の内部だけではなく、都市近郊の多様な農業あるいは多様な主体をネットワーク化して政策にも提言していく事例をご紹介いただきました。以上を踏まえ、3つのポイントで総括させていただきたいと思います。

まず1つ目は、「都市農業の本質とはそもそも何であるのか」ということです。日本の農業とは農地と宅地が入り組んだものであり、海外では市民の方が営んでいるものであって練馬のようなものはない、というのがこれまでの都市農業の考え方でありましたが、実はこれは定義の問題であって、より広く捉えればかなり類似点があるとお分かりになったのではないかと思います。問題なのは、どこで誰が農業を行っているかということではなく、都市でなぜ農業が存在しているか、という原理であると思います。より厳密に言いますと、都市の需要に応えること、これこそが都市農業なのではないかと思いました。さらに限定すれば、都市の立地を活かすことが都市農業であって、そうでなければ従来型農業と言ってしまってよいのではないかと改めて感じました。

2つ目は、「都市の立地を活かすとはどういうことか、都市農業ならではのものは何か」についてです。1つは市民（消費者）あつての都市農業であることを改めて認識しました。全ての都市において、消費者への直接販売や、外食や加工といった形で新鮮な農産物をいかに提供するかということが非常に強く意識されました。ガンビジョウも、ソウルのいちじく栽培も同様だったかと思います。もう1つの立地についてですが、特に練馬はそうですが地域の食材を活かすということです。地域のアイデンティティーを活かすために、農業が使われていると強く感じました。レストランで地元産の作物を使うことも、練馬はもちろん、トロント、ニューヨーク、ロンドンでも高く評価されているとのことでした。京都の振り売りも同様だと思います。まさに京都で振り売りをするからこそ価値があるのだと感じました。

3つ目は教育への効果です。都市にはたくさんのお子も農業を学びたい者もたくさんいま

すので、学校との連携や給食への利用が実施されていますし、都市にたくさんいる新規就農希望者への機会提供も、ほとんどの都市で行われていることがよく分かりました。

最後に、「ネットワークの要素としての都市農業」という点です。都市農業というのは、実は都市農業のみでは成立していません。ニューヨークでは教育の機会としても捉えることができます。カチキー・ファームは都心から少し離れた所がありますが、市民は、教育の機会や新鮮な農産物を得る場としてカチキー・ファームを求めています。ロンドンでは、紹介いただいた事例によると、都市農業で全ての食料が賄われているわけではないことが分かります。できるだけ都市近郊や国内、あるいはEUから食料を得るようにしており、都市農業は必ずしもそれだけで成り立っているわけではありません。練馬の農業者さんからも本日は京都の農業者さんをご紹介いただきましたが、都市農業の代表として考えているわけではなく、あくまで農業者の1人として捉えています。このように農業自体が、色々な物を結び付ける力がある、ということの本日は強く感じました。

ネットワークのもう1つのポイントとは、ネットワークにより社会や政策を動かすことができるのではないかということです。日本でも、都市農業の政策は昨年大きく変わりました。元来農地は人に貸すことができず、そのためご子息が家業の農業を継がない場合は、農地は転用するしかなく、結果的に宅地化や都市化が進んでしまうという事態が起こっていました。長年指摘され続けてきたこの事態に、風穴を開けるように昨年制定されたのが「都市農地貸借法」です。現場で熱心に農業に取り組む方々の活動が評価された表れといえるでしょう。

最後になりますが、都市農業に世界のネットワークは絶対に外せません。本日、まさにこの瞬間にネットワークが形成されています。このようなネットワークが、都市農業の持続性をますます高めていくことを、本日は強く確信した次第です。以上を総括とさせていただきます。ありがとうございました。

