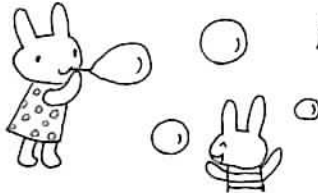




発行：NPO 法人 北海道食の自給ネットワーク  
〒065-0015 札幌市東区北15条東18丁目2-17 (有)ワードエム内  
TEL：090-2818-5502 FAX：011-789-8890



## 農業戸別所得補償制度を考える

酪農学園大学 環境システム学部 教授 中原 准一

農業者戸別所得補償は、民主党政権の農政の根幹をなすものといってよいだろう。2010年度は、コメ農家を対象にモデル事業として実施された。年度末の2011年2月22日、農林水産省は、2010年産コメの戸別所得補償の支払額を決定した。それは、水田10a当たり30,100円となる。既に決定されていた一律交付する定額部分(10a当たり)15,000円に、米価下落分を補填する部分(いわゆる「変動部分」として(10a当たり)15,100円を加算することにしたからだ。減反に参加した全国の118万戸のコメ農家に総額3,090億円が3月末までに支払われる。

2010年秋以降、コメの価格急落によって戸別所得補償向けの財源不足が懸念されたが、価格下落に歯止めがかかって3,371億円の予算内に収めることが出来た。北海道内の稲作農家には「心配していた所得補償予算が不足する事態は回避できた」(「北海道新聞」2010年2月23日付)として安堵の声が広がった。だが、2010年の道産米の取引価格は、2009年産米に比べて60kg当たり2,000円前後も下落しており、今回国が算定した全国平均価格の下落幅は60kg当たり1,715円なので、「この単価では価格下落部分を補えないという農家が少なくないのではないか」という道央の農協関係者の談話は、道内農家の不満を反映している(前掲「北海道新聞」)

2010年度のコメ生産農家に対する農業者戸別所得補償の実施をみると、この制度は農家経営の安

定に正面から取り組むものになっているのか、また、国家財政の余裕がないなかで同制度の財源確保への不安等々、慎重な見極めが必要なことを教える。農水省は、2011年度以降、「変動部分」を翌年度予算に計上し、「定額部分」とは別の会計年度で処理する方針のようだ。そうすると、同制度に含まれている農家の損失は減殺されるのではないだろうか。

戸別所得補償政策は、EU(ヨーロッパ連合)がその前身EC(ヨーロッパ共同体)の採用した直接所得補償政策に由来する。かつて、ECはCAP(共通農業政策)を通じて域内農産物の価格支持をしていた。域内農産物は全量買い上げられる。結局、小麦など穀物や生乳を中心に深刻な生産過剰に見舞われる。域内の過剰農産物は、域外市場へ輸出補助金付で輸出する。農産物輸出NO.1の米国と熾烈な貿易摩擦が起こる。EC財政の農業支持額は全体の6~7割を占める。ECの農政改革は、EC財政健全化の面からも待ったなしとなる。

ECは、1992年、CAP改革を実施し、生乳は既に1984年からミルク・クォータ(生乳生産割当)を導入していたが、さらに小麦など穀物の休耕を義務付け、生産削減に対する所得補填の意味で直接所得補償を導入した。直接所得補償は、直接支払いとも呼ばれ、EUでは「代償措置」と理解される。CAP改革は、その後1999年のアジェンダ2000に引き継がれ、2003年の中間見直しを経てこんにちに至る。農業保護の性格は品目毎の代償的意味を

持つ compensatory (「補償」) という用語ではなく、現在では direct aid (「直接援助」) という用語が一般的に採り入れられるようになった。その内容は、従来の中山間地域 (条件不利地域) に対する直接支払いや農業の環境保全機能への評価等をふまえており、「補償」という意味合いからは距離をおく「直接援助」ないし「単一支払い」となったのである。

EU では、アジェンダ 2000 の中間見直し以降、まだ日本では、コメの戸別所得補償が出発したものの、2010 年のように米価急落に即応する政策

効果という点では不十分である。要は、農と業者の生産と生活が安定して農業に取り組むことができ、それが引いては消費者の利益につながる政策体系が必要なことを示唆している。いずれにしても「(コメの戸別所得補償では) 多少の足しにしかならず、国は農家を生かさず殺さずという状態にしている。このまま TPP (環太平洋連携協定) が来たら、大変だ」(前掲「北海道新聞」) との農民の懸念に政府は応えなければならない。



## メーカーさんご紹介

## 江別製粉 (株) (江別市)



江別製粉(株)

常務取締役 佐久間 良博さん

生産者が作るトラスト小麦を他の小麦とは別に製粉し、各メーカーさんへ送ってくれている江別製粉さん。佐久間 良博さんと小麦トラストとの関わりは深く、2002 年のトラストたち上げの際にはしくみ作りからメーカーさん探しまで、自給ネットと共に牽引者としての役割をはたしてくれました。

当時の小麦の自給率は9%。道産小麦の需要はまだまだ少なく、消費者にもその存在はほとんど知られていませんでした。「それが今では道内各地でご当地小麦によるご当地グルメができ、地元を始め道内の多くの消費者に食べられるようになっていきます。しかも消費者による買い支え、生産者と消費者の顔の見える関係も、この10年で当たり前になってきました。」と佐久間さん。

こういった動きに、小麦トラストが果たした役割は大きいと佐久間さんは言います。「小麦トラストがこういった動きの先駆者的な役割を果たしてくれました。小麦トラストに参加した人だけではなく、情報を知った人にも手法としてこういう方法があったのかと気付かせてくれたのです。」

道産小麦は今や道内だけではなく、全国でも需要が高まっています。その仕掛け人である佐久間さんに、これから江別製粉さんの果たす役割について伺いました。「製粉会社は生産者と加工メーカー、問屋の中間の立場。生産者と消費者の両方が良く見えます。これからは畑と消費者をどうつなげるか、加工メーカーや問屋にどう流すか、橋渡しとしての役割が製粉会社の使命です。」

生産者と消費者をつなぎ、地場小麦の利用を広げるために、これからも御活躍を期待しています。

(取材：大熊 久美子)

生産者の  
つぶやき



## 『おばさんへのご褒美 アジア旅行記！』

岩見沢市栗沢町 稗田 利子

こんにちは。私は働くのが余り好きでない中年のおばさんです。そのおばさんを動かせようとおじさん(私の夫)は、5年に一度位私を好きな海外旅行に連れて行ってしてくれます。今回は何気なく「ハロン湾にいったいな」と言っていたら、お正月の新聞広告に出ていて、夫が「申し込めば」と言ったので、即、申込み。行って来ました。

まず、ベトナムのホーチミンで、ほんの少し観光をしてから空路カンボジアへ。翌日からアンコールワットを二日間見学。大昔は水路が整備されて三毛作で潤っていたのに、王様が変わり廃れ、近年は内戦の地雷がまだまだ残っているのでも田んぼを作るのにも、水路を整備するのにも、地雷を取り除いてからと。アンコールワットはすごく良かったのに。アンコールワットを見学した後、ハロン湾を目指し空路ベトナムのハノイへ。バス移動が3時間半。ホーチミンもカンボジアも35℃位あったのにハノイは15℃以下で寒い！

次の日は、楽しみにしていたハロン湾はガスがかかっていた。楽しみにしていたのに。心配しながら船で沖まで進むにつれ、ガスが晴れて見えてきました。まるで水墨画の世界。小さな島が重なり合い、ほんとうにきれい。来て良かった！でもアンコールワットでもハロン湾でも、小さな子どもが学校にも行けず、物売りをしている少し悲しくなっちゃった。今回の旅は、ホテル到着が夜中の12時過ぎと、自由時間が無く、少し疲れちゃいました。

さて、今度おじさんは、おばさんに海外旅行という餌をいつくれるかな。あと一ヶ月もすると農作業が始まります。おばさんは、えさほしさにまた、一所懸命？動かなきゃ。さあ、がんばろぞ!!



## (有)ティンカーベル (北見市)



北見市にあるティンカーベルは平成元年にオープンしました。口コミで除々に認知され、今年22年を迎えています。現在お店では、お話を伺った柏倉社長、職人で奥様のかすみさん、他従業員パート含め9名体制で運営しています。

ティンカーベルで作られているお菓子は全て北海道産の小麦を使用しています。なんと現在のホクシン小麦が出る前のチホク小麦の時から道産小麦を使用していたとのこと。当時(約15年前)は道産小麦を使用するお菓子屋さんも少なかったそうです。

(有)ティンカーベル  
社長 柏倉 一敏さん

道内の菓子メーカーの中でも早くから北海道産小麦に着目したティンカーベル。小麦トラストとの出会いはおよそ10年前。当初は自給ネットワーク会員として入会后、トラストメーカーとして、会員さんへ地元や北海道産にこだわった材料(小麦粉、バター、卵、砂糖)を使用した美味しいお菓子を届けてくれています。「今後はTPPの動きもありますが、食の安全安心、自給率向上の大切さを前向きにとらえ、小麦トラストの精神である『作り支え、食べ支え』をベースにさらに一步踏み込んだ運動も必要かもしれない」と柏倉社長。

ティンカーベルの「チーズベイク」は、全国からのお取り寄せや百貨店の催事依頼もある程の人気商品。札幌では、丸井今井「きたキッチン」、札幌駅「どさんこプラザ」で定期的に販売されています。5月後半には札幌東急百貨店の催事に出席予定で、「チーズベイク」や数種類のケーキを販売予定です。是非ご来店下さい！

(取材: 本田 睦美)

## ベーカリー pao (パオン) (札幌市)



ベーカリー pao  
パン職人 森智春さん

今月のトラスト製品であるベーグルをはじめ、一見強い主張はないものの、食べると美味しさやこだわりがじんわりと伝わってくる。そんなパンを毎月作っていただいているベーカリーパオンのパン職人 森智春さんを訪ねました。

作られるパンのイメージにピッタリなふんわりとした雰囲気森さんにパンを焼く上でのモットーをお聞きしたところ、店内にイートインスペースがないため、お客様の反応が見えにくいので、一緒に食べるお客様の料理に合わせられるよう、なるべくシンプルなパンを作ることを意識し、またご自身が体調を崩した経験から道産小麦、天然酵母、道産素材、オーガニックのものをなるべく使う等、体に良い材料にこだわったパンを作っているとのこと。

トラストに参加して感じることは？との問いに、生産者とのつながりができ、原料を作っていただいているありがたさを感じるようになり、よりその美味しさを生かすパンを作らなければならないと思うようになった。今後は自分の仕事だけに追われるのではなく、消費者、生産者との交流会などにもできるだけ積極的に参加してみたいと答えてくださいました。そんなこだわりが詰まったベーグルのおすすめの食べ方は、レタス・ハム・チーズなどを挟んで食べるのが森さんのお気に入りとのこと。ぜひ皆さんお試しあれ！

(取材：外所 裕子)



## 1年間の感謝をこめて 小麦プロジェクトスタッフより一言ごあいさつ



大熊久美子

生産地見学交流ツアーでトラストの小麦畑に行った時の事。何人もの消費者が熱心に質問をするのを受けて、生産者が思った感想が忘れられません。「畑に来てくれて、こんなにもいろいろと真剣に聞いてくれて驚いた。自分たちの小麦に関心を持ってくれて本当に嬉しかった。頑張っで作ろうと心から思った。」生産者の方たちがそう思ってくれた事が私たちも嬉しかった！



本田睦美

小麦トラスト活動の中で、毎年生産地交流ツアーが行われています。そこで今年の小麦の成育状況を確認したり、生産者の方との会話で盛り上がるのですが、昼食も楽しみのひとつでもあります。毎年7月のツアーで食べる昼食は、農家のお母さん達の愛情やアイデアが沢山つまっています。旬を迎えた野菜はどれもみずみずしくて甘くて、何もつけなくてもとても美味しく頂けます。その味を知ってからでしょうか、夏の間は直売所で野菜を買うようになっています。



萩原英樹

2年続きのハルユタカが壊滅状態で、天候の影響もあるものの、改めてその難しさを実感したことです。今、雪の下で眠っているハルユタカは無事育ってくれるでしょうか？今年こそハルユタカに関わる全ての人の笑顔がみたいです。



養島礼子

9年間事務局という立場で携わり、多くのことを学びました。一主婦でおさまっていたら、きっと生産者と直接お話するチャンスはなかったでしょう。毎年生産者の取材に行き、トツツと答えてくださる表情や会話の中で素敵な笑顔がこぼれます。それは1年目より2年目…その瞬間「あっ！気持ち近づいた」と一人ほくそ笑んでしまいます。忘れられない笑顔の生産者方です。今も思いますよ「お元気かなあ」と。



外所裕子

小麦トラストスタッフ1年目。何もわからないまま進んできましたが、生産者の方やメーカーの方達と直接お話をするたびに、それぞれのプロ意識の高さに驚かされ、引き込まれていきました。嬉しかったのは皆さんが消費者との交流について、自分達にとっていい機会と捉えていただいていること。消費者だけが知りたい、つながりたい。と思っているのではなく、お互いに理解したいと思いつている。と解ったことが一番印象に残っています。

イラスト：菊地 よう子

〔菊地よう子さん、毎回素敵なイラストありがとうございます！〕

トラスト会員の皆様、1年間お付き合いいただきありがとうございました。今年のトラストはいかがでしたでしょうか。トラストへのご意見ご感想をお寄せください。

FAX 011-789-8890 Eメール [info@jikyuu.net](mailto:info@jikyuu.net)

2011年度もよろしくお願ひ申し上げます。