



## 巻頭言 2030年に向けて

公益財団法人日本植物調節剤研究協会 評議員

J A全農 耕種資材部 次長

秋森 吉樹

まずは、能登半島地震により被災されました方々にお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

さて、手前事で甚だ恐縮ではありますが、J A全農は以下の「経営理念」を掲げ、各事業を進めております。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

この「経営理念」は定められて久しく経つのですが、今ほど、こうしたキーワードの重要性を感じることはありません。

J A全農では、「2030年のめざす姿」を見定めたくうえで、今次中期計画の全体戦略を3年前に策定しました。いわゆる“バックキャストिंग”といわれるもので、あるべき未来を描き、そこから逆算して現在おこなうべき活動を定める手法と言われています。とはいえ、策定した3年前から今に至る間の情勢変化の激しさは、ご承知のとおりです。打ち続く国際的な紛争、エネルギー資源・食料価格の上昇、海外原料調達の競争激化など、世界情勢は引き続き予断を許さない方向に向かっており、食糧安保への関心もますます高まっています。

また昨年を振り返りますと、夏場の猛暑の影響により、生産現場では1等米比率が59%となり、コメ農家の経営には大きな打撃となりました。こうした自然環境の目まぐるしい変化の中で、今後の対応として肥料・農薬等のさらなる技術革新は言うまでもなく、新たな資材や技術による対策も急務になっていく状況と言えるかと思えます。

こうした、不透明な状況だからこそ、本会の経営理念を引き合いに出させていただきましたが、「安全」や「環境」、「消費者」「産地」といったキーワードが一層、重要に感じられるのかもしれません。

「環境」ということでは、農水省が策定した「みどりの食料システム戦略」の実践が挙げられます。J Aグループは、令和3年10月にJ A全国大会において「環境調和型農業の推進」を決議しました。持続可能な農業・農村の実現をめざすとしています。また、J A全農では、生産者が取り組みやすい環境調和型農業に資する「グリーンメニュー」を策定し、

実践と検証をすすめながら全国への普及に取り組んでいます。

「グリーンメニュー」は、耕種農業において、環境負荷を軽減し、かつトータルコストの低減等によって農業経営に貢献できる技術・資材を体系化したもので、「化学肥料使用量低減」「化学農薬使用量低減」「温室効果ガス削減」の3つの視点でメニュー化したもので、全国のモデルJ Aと協力して普及を進めています。こうした栽培・営農体系を確立するためには、行政機関と連携しながら地域・作物ごとに現地での実証を行い、J A栽培暦等に反映することが重要となると考えています。

次に「消費者」というキーワードに関してですが、例えば「グリーンメニューで作られた農産物だから購入したい」という流れを作る、こうした農産物にいかにか付加価値を感じていただけるか、という“出口、を見据える必要があります。以前、有機農業に取り組んでいる外国の農業者の方が、「収量が2割減っても大丈夫だ。3割高く買ってくれるから。」と仰った言葉が印象に残っています。こうした農産物の差別化やブランド化だけでなく、生産コスト上昇分の農産物価格への転嫁といった課題や、農薬の「安全」性への理解等々、生産者と消費者の相互理解といったものが、今後の少子化等も踏まえた生活環境の変化のなかで、ますます重要になってくると思われます。

現在、J A全農では、量販店や生協等に、グリーンメニューについて、環境に配慮して作られた農産物であることを説明したり、“91農業”といって、消費者の方々のライフスタイルの1割を農業に充てる取り組みも推奨しているところで

最後に「産地（＝生産者）」に関する取り組みは様々となってまいります。生産コスト低減や生産資材の安定供給、デジタル技術の普及、生産拡大・品質向上に向けた技術や商品の開発、農畜産物流通に必要な物流体制・インフラの整備、地域活性化の取り組み・・・等々です。生産現場の多様なニーズに応えられるラインアップの提供を、色々な企業様や団体様との連携も踏まえながら提案・実践していければと考える次第です。