

令和 7 (2025) 年度

# 雄 飛



令和 7 年度 栃木県青年農業者海外短期派遣研修報告

公益財団法人 栃木県農業振興公社

## とちぎ農業の担い手としての活躍を



公益財団法人 栃木県農業振興公社  
理事長 青柳 俊明

当公社主催の「令和7年度栃木県青年農業者海外短期派遣研修」に12名の青年農業者が参加し、有意義に開催できましたことに対し、多大なるご支援とご協力を賜りました関係各位に、心より感謝申し上げます。

近年、農業を取り巻く環境は大きく変化しています。気候変動への対応、国際競争の激化、地域社会の担い手不足など、課題は多岐にわたります。その一方で、技術革新やデジタル化の進展、環境配慮型農業への関心の高まりなど、新たな可能性も広がっています。このような時代において、海外の先進的な取組を直接見聞きし、現地の農業者と交流する経験は、研修生の視野を大きく広げ、将来の農業経営に確かな自信と方向性をもたらすものと確信しております。

今年度は、10月9日～10月16日の8日間、EU最大の農業大国であるフランス、アグリツーリズムが盛んなEU第4位の農業大国であるイタリアを訪問しました。

フランスでは、全国青年農業経営者センターで現地農業団体職員との意見交換を行い、互いの国の農業の課題を共有しつつ、課題解決に向けたアプローチを学びました。

また、イタリアでは、農業と観光を融合させた地域づくりの現場を視察しました。農家が自らの農地や生活文化を観光資源として生かし、地域全体の魅力向上と所得確保を両立させています。農産物のブランド化などにより、農業が地域の価値を高める中心的な役割を担っている姿は、研修生にとって大きな刺激になったことと思います。

帰国後、福田知事に研修結果を報告した際には、「研修の成果を人生の糧として成長し、学んだことを応用して魅力ある農業を実現してほしい」との激励を受け、自らの経営や地域の発展に向けて研修生一同決意を新たにしていました。

当公社といたしましても、青年農業者の成長と地域農業の発展に寄与する取組を今後も積極的に推進してまいります。

研修生には、本研修を通して生まれた強い絆と貴重な経験を大切に、互いに協力し合いながら、新たな挑戦に踏み出し、未来の農業を支える力となることを期待し、結びの言葉といたします。

令和7(2025)年度 栃木県青年農業者海外短期派遣研修 研修チーム及び事務局名簿

第1班

係名	氏名	市町	栽培作物
リーダー 兼班長	きみた たくみ 君田 拓海	佐野市	トマト、水稲、麦
副班長	ましやま かいと 増山 凱仁	下野市	水稲、麦、かんぴょう
班レポート	つだ こうき 津田 晃希	那須町	水稲、WCS、花き、露地野菜
記録	さいとう せいや 齋藤 聖也	宇都宮市	水稲、麦、ねぎ
記録	やまかわ たくみ 山川 巧	日光市	和牛繁殖
写真	いりえ りゅうき 入江 龍輝	宇都宮市	水稲

第2班

係名	氏名	市町	栽培作物
サブリーダー 兼班長	きかた たけひろ 坂田 壮大	壬生町	いちご
副班長	おちあい だいき 落合 大起	宇都宮市	水稲、麦、大豆
班レポート	さいとう まさと 齋藤 将人	日光市	水稲、キャベツ、ブロッコリー、大根
記録	きし ひろゆき 岸 祐行	那須烏山市	実家は非農家
記録	まくち ひでゆき 菊地 秀幸	足利市	いちご
写真	こばやし よりまさ 小林 依雅	那須塩原市	酪農

2 事務局

役職	氏名	所属
マネージャー	あおき たけお 青木 岳央	公益財団法人栃木県農業振興公社 農政推進部長
サブマネージャー	すずき たかひろ 鈴木 隆浩	公益財団法人栃木県農業振興公社 農政推進部 就農育成担当 副主幹(GL)

## 令和7年度栃木県青年農業者海外短期派遣研修報告

氏名	年齢	市町	主な経営内容	備考
 君田 拓海	29	佐野市	トマト、水稻、麦	リーダー
研修でヨーロッパを訪れて感じたことは、生産者と消費者の距離が近いということです。そしてそれが補助金の手厚さ、法律の整備に繋がっていると感じました。今回感じたことを自らの経営に活かして経営を発展させたいです。				
 坂田 壮大	22	壬生町	いちご	サブリーダー
研修を通して、栽培方法や販売方法に大きな違いがあるだけでなく、需要にも大きな差があることを実感しました。今後は、日本だけでなく世界の需要を理解して販路を拡大できるような人材になりたいです。				
 増山 凱仁	20	下野市	水稻、麦、かんぴょう	県農大1年生
今回の研修では、顧客との距離の違いや国の戦略にすごく驚きました。研修で得たことを忘れず、今後は実家の農業経営を法人化して、海外まではいかなくとも良いところを取り入れて自分の将来に役立てていきたいです。				
 菊地 秀幸	25	足利市	いちご	
ヨーロッパの農業に触れ、お客様を第一に考える姿勢に感銘を受けました。現地生産者の自信と誇りに刺激を受け、私も誇れる商品を作り届けたいと考えています。				
 落合 大起	19	宇都宮市	水稻、麦、大豆	県農大1年生
フランスとイタリアの農業者や農業関係者の方々は大変農業に情熱を捧げていて、国全体で農業を盛り上げていこうという思いを感じました。また初めての海外で直接文化や食に触れて、特に食への考え方が変わったと思います。今後も農業を盛り上げていけるようにひたむきに頑張りたいと思います。				
 津田 晃希	25	那須町	水稻、WCS、花き、露地野菜	
今回の海外短期派遣研修で私が最も印象に残ったのは、イチゴや花を地面ではなく袋や樽で栽培し、装置で水をやるという栽培法で、この栽培法は日本でも実際に試せる栽培方法ではないかと思い、今後の生産方法の一つにヒントとして大きな学びになりました。				
 入江 龍輝	18	宇都宮市	水稻	県農大1年生
海外研修を終えて感じたことは消費者と生産者の距離が日本よりも近いことです。野菜や果樹を消費者が自分で取り量り売りをしたり、アグリツーリズムで消費者が農業に関われたり、日本との違いを感じました。日本でも生産者と消費者の距離が近づけばいいと思いました。				
 齋藤 将人	19	日光市	水稻、キャベツ、ブロッコリー、大根	県農大1年生
フランスの農業は国民が主体となって農業を動かしている印象を受けました。イタリアは、農家の規模が大きく衝撃を受けました。両国を通して有機栽培を推進していて、日本はまだ前途上だと感じました。気候や環境の要因が大きいのと感じました。				
 小林 依雅	18	那須塩原市	酪農	県農大1年生
私が研修で驚いたことは海外との違いがあまりないことでした。研修中に青年農業組合で話を聞いた際、フランスの今の問題は、高齢化と担い手不足との話がありました。それを聞いて、こんなに国が遠くて違う国であるのに抱えている問題は一緒であることが驚きでした。				
 岸 祐行	18	那須烏山市	実家は非農家	県農大1年生
訪問国では、規模が大きく、経営方法も独特なものがありましたが、人手不足や地方からの人の流出など日本と似た問題を抱えていたため親近感が湧きました。今後は山間地を利用した放牧等を行い、環境に配慮した再生可能エネルギーの自己生産自己消費を行ってきたいです。				
 山川 巧	18	日光市	和牛繁殖	県農大1年生
私は今回の研修で、海外と日本とでの経営規模の違いや、生産者と消費者との繋がり方について学ぶことができました。また、私が一番見たかった酪農やキアニーナ牛なども見るのができ、良い経験となりました。今回学んだことを忘れず、自分の将来に繋げていきたいです。				
 齋藤 聖也	18	宇都宮市	水稻、麦、ねぎ	県農大1年生
フランスとイタリアに行き現地の農業経営がどのように行われているのかを実際に見ることができ、とても勉強になりました。この研修で学んだことを活かし、将来は規模拡大を目標に農業経営を行ってきたいです。				

## 令和7年度 栃木県青年農業者海外短期派遣研修 行程表

	月日	曜日	都市	内容
1日目	10/9	木	宇都宮発 羽田空港 フランス パリ	とちぎアグリプラザ集合後、貸切バスにて羽田空港へ 航空機にてパリへ(約14時間45分) 日本との時差-7時間
2日目	10/10	金	パリ	・全国農業経営者センター ・ラ・フェルム・ド・ランヴォール農場
3日目	10/11	土	パリ	・マルシェ見学 ・パリ市内見学
4日目	10/12	日	イタリア フィレンツェ	(パリ→フィレンツェ 航空機1時間45分) ・フィレンツェ市内見学
5日目	10/13	月	フィレンツェ	・パラッツォ・ヴェッキオ(酪農家) ・パラジャッチョ(酪農家) ・マリアンヌ農場(乳製品生産者)
6日目	10/14	火	フィレンツェ	・マイアーノ農場(有機栽培オリーブ農家) ・カステリヌツァ エ ピウカ(畜産農家)
7日目	10/15	水	フィレンツェ アムステルダム	航空機にてアムステルダム経由、成田空港へ (約13時間30分)
8日目	10/16	木	成田空港 宇都宮着	成田空港到着後、貸切バスにてとちぎアグリプラザへ とちぎアグリプラザ到着後、解散

## <事前研修会>



### 第1回事前研修会

団員の自己紹介や班別訪問国の事前調査を発表を行いました。



### 第2回事前研修会

訪問国事前調査結果の発表や各自の抱負の発表を行いました。

## <結団式・知事表敬>



### 結成式

各団員が抱負を述べ、研修に向けて気持ちを新たにしました。



### 出発式

出発にあたり、研修の意気込みを表明しました。



### 帰還式

研修チーム全員が無事に帰還した旨を報告しました。



### 知事表敬

海外短期派遣研修チームとして知事を表敬し、研修の成果を報告しました。

## <研修先での様子>



### 全国青年農業経営者センター（フランス）

18,000名の青年農業者を会員とする農業団体職員から、青年農業者への支援制度や国民の農業への考え方等を研修



### ラ・フェルムド・ギャラリー（フランス）

230haの広大な面積で麦、野菜、果樹などを栽培する大規模農園であり、地域密着型農業と体験型農業を経営



### パラッツォ・ヴェッキオ（イタリア）

乳牛60頭のほか、30床の農家民宿、レストラン、直売所などのアグリツーリズム施設を経営



### パラジャッチョ（イタリア）

乳牛、肉用牛1,000頭を飼養し、自社のチーズ工場で製造した製品の直売所やレストランを経営



### テッレ・ディ・メラッツァーノ（イタリア）

ぶどう24ha、オリーブ4ha栽培のほか、年間6万本のワイン生産、レストランや年間550人が利用する農家民宿を経営



### マイアーノ（イタリア）

有機栽培のオリーブを併設するオリーブ工場で搾油して直売するほか、レストランや農家民宿を経営

<研修中の一コマ>



出発前の空港での様子



パリ市内見学の様子



パリ市内見学の様子



ホテルでの食事の様子



ホテルでの団らんの様子



農泊施設での食事の様子



フィレンツェ市内見学の様子



農泊施設での団らんの様子

## 新聞等の掲載状況

令和7(2025)年9月27日(土) 下野新聞  
「若手農業者12人海外派遣へ抱負」

令和7(2025)年10月2日(木) 日本農業新聞  
「国際感覚 地域の力に」

令和7(2025)年11月21日(土) 下野新聞  
「若手農業者が欧州研修報告」

# 班別研修レポート

## 「フランス・イタリアの農業・アグリツーリズムへの取り組みについて」

第1班 君田 拓海・増山 凱仁・津田 晃希  
齋藤 聖也・山川 巧・入江 龍輝

### 【研修先での学び】

#### ①フランス

##### 1) 全国青年農業経営者センター

説明会では、主な仕事内容として、フランスの若い世代の農業経営者への研修、セクターで働く最初の数年のサポート、農業知識の継承、組合責任者の育成などを行っているという説明があった。また、日本と同じように現在のフランスを含めた EU 全体で農業に関わる人の数が減ってきており40歳以下が全体の14パーセント以下であり、50歳以上なので知識の継承が危ぶまれつつある事や外国人による土地を安く取得していく問題が発生している。

これらの問題に対して、フランスでは新しく農業に関わる若手に対して支援金や、減税等といったサポートを行ったり、学校に直接種を持っていき種を植える体験学習を開催したり、毎年見本市を行いその様子をTVで放送するなどのプロモーション戦略をとっている。

これらの意見交換から、フランスも日本と同じように若手の農家が少なく、専業の農家が定年退職などで引退し、知識の継承などが途絶えてしまう課題がある中で見本市や学校への体験学習によって農業へ関心を持つ人を増やそうとしていることが分かった。また、日本よりもフランスは新規農業経営者に対する支援金や減税などの経済的な支援の種類が多さや国や政府との意見の対立時などの交渉やストライキなど、より自分たちで仕事を守っていくという意識の強さなどが感じられた。



##### 2) ラ・フェルムド・ギャラリー

1746年からの家族経営を行っている農場で、現在230ヘクタールの土地で大半は麦や菜種を栽培しており、自ら栽培し、自分の店や企業に届けている。

最近のフランスはコロナ以降新鮮で体に良いものを食べる考えが強くなり、旬を重視する傾向がある。そのため直売や自家菜園で収穫したものをその場で食べていく風潮が出ており、旬の新鮮なものを作りその場で売るということを意識していた。

この農家で印象に残ったのは、スタッフの一人が水だけを専門にしており水の量や水分中のミネラル量などを調節していたことである。これは水があまり豊富に使えるわけではないことが原因である。栽培方法にも特徴があり、花やイチゴを露地ではなく袋で栽培しチューブを使うことで水を節約しながら雑草などを生やさぬようにするという「水」という資源が少ない故の日本とは異なる栽培方法を学べた。

## ②イタリア

### 1) パラッツォ・ヴェッキオ

1976年から農業を始め、2014年にはチーズ工房を新たに作り、農業の収入だけでなく別の仕事を始めようと思いアグリツーリズムを始めた。売り上げは1年で約60万ユーロその内45万が生産、15万がアグリツーリズムとなっている。

また、乳牛の搾乳機はミネラルなどの成分を搾乳と同時に測り、推定収穫量が分かるなど最新技術を身近に感じた。これからの目標としてアグリツーリズムを通じて自家製品を知り、製品を気に入ってもらい他の人に自分の製品を知ってもらうというサイクルを作ること为目标としている。

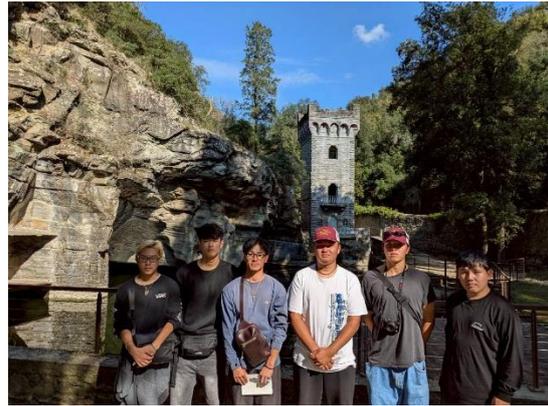
### 2) パラジャッチョ

主人が生産、妻がレストランなど主人の父が社長の家族経営であり、10頭の牛から始まり、今では43頭の牛がいる。コーヒーのカスを肥料に牛の餌を自家生産し、機械のミスや扇風機の風で牛たちにストレスを与えることなく過ごしやすくするといった工夫が見られた。

### 3) テッレ・ディ・メラツァーノ

民泊を含めたアグリツーリズムを展開している農家で、キャンティワインなどのワインの生産やオリーブの生産を行っている。オリーブの生産にとって夏の暑さは問題ないが、春の大きな寒暖差が問題になってきているという。

この地域で有名なアグリツーリズム体験として、約25ユーロでワインテイスティング体験が盛んにおこなわれており、今回キャンティワインなど複数のワインのテイスティングを行った。また、ワイン蔵の見学会もあり、樽の中で木の匂いを移しながら熟成する様子を見学した。



### 4) マイアーノ

オリーブの生産を始めとして、ハーブや野菜・ハチミツ、畜産にレストラン経営といった幅広い農業を行っており、作った野菜などはレストランで使ったり、レストランの入り口で客に売るなどであり生産した殆どが自社内で消費されている他、社会科見学なども受け入れており、見学用のイチゴや野菜はチューブで水を送られるというフランスとも類似した栽培法が見て取れた。

今回特に印象に残ったのは、今の時期がオリーブの収穫時期ということもあり有機栽培で生産し、収穫したオリーブの加工を行う機械の見学で、オリーブの1番搾り（エクストラヴァージンオイル）の生産・加工する様子を見れたことであり、生産と販売を自社で行う農業というものを学べた。

### 5) カステリヌツァ・エ・ピウカ

牛の畜産並びにワインとオリーブの生産・レストランなどのアグリツーリズムを営んでいる農家で、生産が7割レストラン（アグリツーリズムを含む）が3割の収入。この地域ではこの農家しか飼育をしていないキアーナ牛という牛を飼育しており、300㎡を自由に放牧させており2年育てて食肉として出荷する。

収入源は主にワインとオリーブであり、牛は経費を考えると±0だがこの地域唯一のキアーナ牛がいるという理由でアグリツーリ

ズムの体験にくるお客さんが多くいるため、客引き的な意味で収入になっている。

アグリツーリズムを始める前と後では明確に後のほうが良く、アグリツーリズム体験をしに来たお客さんに直接ワインの説明や販売ができるなど、リアクションを見ることができるといえる面があるという。また、アグリツーリズムをより多くの人に知ってもらうためガイドが連れてくるワインツアーなどに来る人へ、生産したワインの発信を行い、入っている組合が開催する大型イベント等に積極的に参加することにより積極的に名を売るといったアグリツーリズムで人を呼び込むための行動を学んだ。

#### 【まとめ】

フランス・イタリアの農業経営は自社で野菜や畜産で生産した物を自分のレストランで消費し、野菜や花を露地ではなく箱や袋で栽培し水をチューブを使い節約する栽培法などよく似ている部分が多くあると感じた他、日本と同じく若手の農家の不足や現役農家の引退による知識・技術の断絶などの問題とその問題に対して民泊や社会科見学、支援金等といった活動で対策している様子と積極性は日本も積極的に学ぶ必要があると感じた。

最後に、改めてこのような貴重な機会を与えてくださった栃木県関係者各位の皆様並びに快く研修を受け入れてくださった視察先の皆様に厚く御礼申し上げたい。

# 班別研修レポート

## 「フランス・イタリアにおける農業の現状」

第2班 坂田 壮大・落合 大起・齋藤 将人  
岸 祐行・菊地秀幸・小林 依雅

### 1 フランス視察

#### (1) 全国農業経営者センターとの意見交換

全国農業経営者センターは、38歳以下の若手農業者約1万8千人で構成され、1929年の活動開始以降、1957年に独立組織として確立した、欧州でも唯一の若手農業者組織である。青年研修や知識共有、若手農業者の権利保護、土地の貸借仲介、地域イベントの企画など、多面的な活動を展開しており、若手育成に強い力を入れている点が特徴である。

意見交換では、フランス農業の現状として、地域ごとの差が明確であることが紹介された。北部では穀物やワイン畑、山地では家畜、ノルマンディー半島は家鶏飼育が盛んであり、海外領土ではバナナやバニラの栽培が行われている。しかし近年は穀物やひまわりの生産が減少し、代わって野菜やハーブ類が増加しているという。加えて、1970年の150万人から2020年には40万人へと農業人口が大幅に減少し、40歳以下の従事者は14%にとどまるなど、フランスでも深刻な高齢化が進んでいる。

農地構造にも変化が見られ、高齢化に伴って一農家当たりの農地面積が拡大し、小規模農地が減りつつある。この点は、小規模農地が維持されやすい日本との大きな違いである。また、私たちからは外国人による農地取得問題について質問したが、フランスでもベルギー人やオランダ人による違法取得が問題化しているとの回答を得た。

さらに、国への働きかけ方にも日仏の差が見られる。日本では制度への不満があっても個々の農家が行動に移すことは少ないが、フランスでは農家や家族、農業に関心のある市民が大規模デモを行い、政府に積極的に訴

える文化が根付いている。

#### (2) ラ・フェルム・ド・ランヴォール農場

ラ・フェルム・ド・ランヴォール農場は1983年に開業した。同農場は、パリ近郊に三ヶ所・計230haを構える大規模農場で、トマト、イチゴ、リンゴなどを栽培している。特徴的なのは、客自らが畑で収穫し、そのまま購入する「セルフ収穫方式」を採用している点である。これにより人件費や肉体的負担が軽減され、同時に顧客が自然に触れる機会を生み、グリーンツーリズムとしての役割も果たしていた。



同農場ではICTを活用した水管理システムが導入されており、パソコンやスマートフォンで灌水状況を確認し、遠隔調整できる仕組みが整備されている。また、六次産業化にも積極的で、自社で生産した作物を使い、ジャムやワイン、果汁飲料の製造と直売を行っていた。

日本との違いとして、フランスの乾燥した気候では雑草が生えにくく、イチゴ栽培でも雑草に強い品種を植えることで除草作業を大幅に減らしていた。高温多湿の日本では真似しにくい点であり、気候条件が農作業負担に大きく影響していることを再認識した。

## 2 イタリア視察

### (1) パラッツォヴァッキオ酪農農場と民泊

パラッツォヴァッキオ酪農農場は、牛 150 頭（乳牛 60 頭、肉用 20 頭）を飼育し、2002 年からグリーンツーリズムとして民泊を開始している。年間 150~200 名が宿泊し、農業団体向けイベントの会場にも利用されている。宿泊者は農家直営のレストランで、飼育する牛・羊・ウサギ・鶏などの料理を味わうことができた。

さらに、小規模ながらチーズ工房を持ち、県からの補助金により多くの設備投資が実現している。補助金には条件があるものの、要件を満たせば高い支援を受けられ、ソーラー自家発電プロジェクトも補助金を活用して進行していた。また、全自動干し草寄せロボット、自動スクレーパー、自動搾乳機など、スマート農業技術も導入されていた。

### (2) パラジャッチョ：大規模酪農とチーズ工房

パラジャッチョ農場は 1,003 頭の牛を飼育し、400ha の麦・小麦畑を管理している。農場では、自家栽培した穀物などを混ぜて飼料として与えていた。1 日あたり約 1,200L 搾乳し、半分を業者へ出荷、残りは自社工場で加工するという典型的な六次産業化モデルを確立している。加工品は自社が運営している店舗やレストランなどで提供され、特にヨーロッパ No.1 と称されるチーズは、他では味わえないほど高品質であった。



### (3) テッレ・ディ・メラッツァーノでワインの醸造と民泊

ワインは 9 月から収穫が始まり、ごみを除去し、タンクに入れる。現在は醸造中で糖がアルコールに変化している時期である。

ボトルに入れ、ラベル貼りは機械を導入するにはコストが高いため、ボトル入れ、ラベル貼りの能力が搭載しているトラックを呼び行ってもらうことがイタリアでは多い。

### (4) マイアーノ農場：オリーブ農業と地域教育

マイアーノ農場は、オリーブやハチミツの生産や農場見学や動物とのふれあい体験などのグリーンツーリズムに取り組んでいる。農場では有機栽培を行い、クジャクやロバなどの動物の糞を堆肥として活用する循環型農業を実践していた。養蜂では天敵防除のため、殺虫剤は使わず、硝酸入り砂糖水による防除を行うなど、環境負荷を抑えた農業を徹底している。

また、地元小学生を対象とした社会科見学も積極的に受け入れており、30 人で約 4 万 8 千円の収入になるなど、農家にとって貴重な収入源となっている。地域の子どもにも農業を伝える機会としても意義が大きい。

搾油は遠心分離法で行い、一番搾りのエクストラバージンオイルは家庭料理や飲用として日常的に消費されている。この農場では 1 番搾りに力を入れているため、一般的に行われる化学薬品などを使用した 2 番搾り以降は行わない。搾りかすを暖房燃料として利用するなど、環境に配慮した取り組みも特徴的である。

### (5) キアニーナ牛の視察

カステリヌッツァ エ ピウカはキアニーナ牛の飼育やワイン生産やレストランの経営などのグリーンツーリズムを行っている。イタリアを代表する高級銘柄牛キアニーナは、二

年間かけて育成され、成長とともに茶色から白へと変わる毛色が特徴である。視察ではティーボーンステーキを試食し、赤身の濃い味わいと力強い旨味を体験した。日本ではなかなか味わえない食文化に触れる貴重な機会であった。

### 3 まとめ

フランスとイタリアの農業は、日本と比べて気候が乾燥しているため病害が発生しにくく、有機栽培を実践しやすい環境にあると感じた。また、多くの農家が六次産業化や民泊、直売、レストラン経営を行い、国や自治体の補助金を積極的に活用しながら経営多角化を進めている点が印象的であった。

本研修を通じ、多くの学びと視点を得ることができた。このような貴重な機会をくださった栃木県農業振興公社をはじめ、関係機関の皆様、視察先の皆様に心より御礼申し上げます。

# 個別研修レポート

## 「農家と消費者の距離が近い農業」

第1班 君田 拓海

私は現在、家族とともに農業経営に携わっている。日々の生産に力を入れる一方で、自分たちがどのような思いで農業に向き合い、どのような価値を消費者に届けたいのかを十分に伝えきれていないことが課題であると感じている。農産物は品質で評価されることが重要であるが、それだけでなく、生産者の考えや背景を知ってもらうことが、今後の農業経営には不可欠であると考えている。特に家族経営という形態の中では、生産に追われるあまり、消費者と直接向き合う機会が限られてしまう点が課題であると感じていた。

今回の海外研修で最も印象に残ったのは、農家と消費者との距離が非常に近く、農家が自らの仕事に誇りと情熱を持って農業に向き合っている点である。

フランスでは、全国青年農業経営者センターを訪問した。同団体は約 18,000 人が加盟し、2,400 の地方組織を有し、国への政策提言や若手農業者への支援を行っている。EU 最大の農業国であるフランスは支援制度が充実している一方で、農業従事者の高齢化や若手不足といった課題は日本と共通しており、制度だけでなく、農業の価値を社会に理解してもらうための取り組みが重要であることを改めて認識した。

次に訪れた「ラ・フェルム・ド・ギャラリー」は、観光農園として農地を一般に開放し、来園者が収穫体験を行える仕組みを取り入れていた。「農業のイメージを変えるためには、農地に人を呼び込み、都市と農業、人と人をつなぐことが大切だ」という社長の言葉は、自身の経営を考えるうえで大きな学びとなった。消費者が農業の現場を知ること

で、農業への理解や信頼が深まっていると感じた。



イタリアでは、乳牛を飼育する農場や、オリーブやワインを生産する農園を視察した。多くの農場で六次産業化やアグリツーリズムに取り組み、生産者自らが商品やこだわりを直接消費者に伝えていた。そこには、収益向上だけでなく、「自分たちの農業を理解し、応援してくれる人を増やしたい」という強い思いが感じられた。



今回の研修を通して、生産者と消費者の距離を縮めることが、農業の価値を高め、持続的な経営につながると強く実感した。私自身も現在、マルシェへの出店や SNS での情報発信に取り組んでいるが、今後はより一層、自らの農業への思いや取り組みを発信し、消費者と直接つながる機会を増やしていきたい。具体的には、生産現場の様子や農業に対する思いを、言葉や写真を通じて丁寧に伝えることで、消費者に安心感や共感を持ってもらえる発信を意識していきたい。また、研修で見た海外農家のように、自分自身が農業を語れる存在となり、農産物だけでなく、その背景にある価値も届けられる農業経営に挑戦したいと考えている。また、将来的には農業体験や交流の場づくりにも挑戦し、農業を身近に感じてもらえる経営を目指したい。

最後に、このような貴重な学びの機会を与えてくださった栃木県農業振興公社をはじめ、関係者の皆様に心より感謝申し上げます。

# 個別研修レポート

## 「海外短期派遣研修に参加して」

第1班 増山 凱仁

私は、今回の海外短期派遣研修を通して、海外の農業と日本の農業の違いや似ているところ、経営規模の違いや経営の仕方、国からの補助の規模の違いを知れた。フランスでは、全国農業経営者センターとラ・フェムルド・ギャラリーを視察して、全国農業経営者センターでは、フランスでも高齢化や地方から人がいなくなっていて新規参加者が少なくなっているなどの日本と同じ悩みを抱えていることに驚きながら、日本より多い補助金制度や、土地を守る法律、国に直接伝えるためにストライキをするなど若手農業者や農業をすごく大切にしていると感じるとともに、農業を守ろうとする姿勢にとっても感銘を受けた。他にも、倒産するときは資金面ではなく、人間関係でつぶれることが多いことや、フランスでは払う税金があまりないなどフランスでは、農業をする利点がとても多くとても勉強になった。ラ・フェムルド・ギャラリーでは、イチゴやインゲンをはじめとして70種類以上の作物を育てていて、家族経営なのにも関わらず従業員も60から70人ほどいて、耕地面積も230ヘクタールもあり、お客様が自分自身で収穫して買っていくという新しい経営の仕方をしていたので、すごく印象に残った。この農場のオーナーさんが言っていた出過ぎた杭は打たれないみたいなことを言っていたので、フランスの農業では経営の仕方や、経営する上での心構えを学ぶことができた。イタリアでは、マイアーノ農場や、ティレ・ディ・メラツァーノ、パラジャッチョなどの様々なところを観察した。マイアーノ農場では、オリーブや野菜の有機栽培や、動物、養蜂について教えてもらった。



また、オリーブの木を2万本育てていたり、オリーブオイルにする工程を見せてもらったなどめったにない機会をいただいた。あと、グリーンツーリズムにも積極的に取り組んでいて、地元の小学生を受け入れて、農業について学ばせるなどの取り組みもしてとてもいいなと思った。オリーブオイルのテイastingも初めてやらせていただいてとても楽しく、勉強になる農場さんだった。ティレ・ディ・メラツァーノでは、ワインについて教えていただいた。団体でワインのとれる収量が決まっていることや、ワインぶどうは暑さには問題ないけど春の急な低温に弱いことなどワインを知るいい機会になった。ワインのテイastingもさせていただいて、ワインがとてもおいしくまた機会があればまたテイastingしに行きたいと思った。今回の海外短期派遣研修を通して、たくさんのことを一気に学べてとても良い研修になったと思う。フランスのパリの街並みやルーブル美術館、ベルサイユ宮殿を見に行くととてもきれいな建造物や、美術品を見ることができたり、イタリアでは、フィレンツェの街並みや美術館に行ったりなど、日本とは違いすぎて異世界に行ったかのような感覚もあり、とても勉強にもなって、楽しい研修だった。この研修

を忘れずに実家を大きくして海外みたいにと  
はいかなくても自分で経営規模などを大きく  
できるように頑張っていきたい。



# 個別研修レポート

## 「イタリア・フランスの農業に触れて」

第1班 津田 晃希

今回、海外短期派遣研修においてイタリア並びにフランスの先進的な農業を経験し、将来的な農業経営のビジョンを考える一因になることを期待して今回の海外研修に参加した。

### 1 フランスでの大規模農園見学及び日本の農業との違い

最初に全国青年農業経営センターというフランスの新規就農者に対するサポートや新しい会社の立ち上げ、現役の農業関係者からの農業技術の継承を目的に設立された団体であり、現状のフランス若手農家の現状と、これからの新しい農業経営者へどのようなサポートを行うべきかなどといったフランスにおける新規就農者に対してどのようなサポートを行っているのか、フランス空き農地を買っていく外国企業などのこれからの問題といった日本も抱える課題とそれに対する活動といった農業経営者に対する問題点を含めて意見交換を行ったが、日本と同じ問題点も多いというのが印象的であった。

次に地域密着型の大規模農園における体験型の経営を見学した。この農場は230haの広大な面積があり、麦や野菜の栽培を行っている。この大規模農園で印象的だった栽培法として、花やハーブ類・イチゴなどを直接的に露地で栽培するのではなく、鉢植えの中で栽培を行うという栽培法である。フランスでは日本と異なり水が貴重なので鉢植えに直接機械を利用することで無駄なく水を与えることができるのととも露地栽培に付き物な雑草が少なくなるため農薬をその分減らすことができるので、コストも削減できるという新しい栽培法を学べた。



### 2 イタリアでの農泊体験並びに農業体験

イタリアでは農泊体験に参加し、日本で多い自分の栽培した野菜や畜産を提供するだけではなく、実際に自分が栽培している商品を実際に農泊体験をしに来たお客様に提供することでより直接的に自社の製品をアピールすることや、目の前でお客さんと交流ができるということが一番のメリットであると考えられる。

また、イタリアでの農園見学ではオリーブとワインの収穫及び製造の過程・牛を中心とした酪農と牛からとれる乳を使ったチーズなどの乳製品を主に見学したが、その中で感じ

たこととして、日本のように製品を作って売るというだけではなく、より自分の作った製品を直接的に消費者に対してアピールするために自社経営のレストランや農泊といったアグリツーリズムをイタリアの多くの農家が第2の収入源として、または自家製品を新しい消費者へのアピールするための手段として行っていたことが記憶に残った。

### 3 まとめ

今回の海外研修では、海外の広大な土地と大人数の人を使っての大規模農業と、自分の製品を使った農泊体験を主としたアグリツーリズムを体験したことで日本と海外の農業の違いを実際に体験するという非常に貴重な経験が出来ました。特に鉢植えと機械を使い花やイチゴを栽培する栽培法が日本のように広大な土地や大人数でなくとも行える新しい栽培法として将来利用できるのではないかと考えている。

最後に今回の海外研修に関わっていただいた関係者各位に対して改めて感謝申し上げます。



# 個別研修レポート

## 「農業大国の学びを得て」

第1班 齋藤 聖也

「ヨーロッパの農業は日本よりも規模が大き  
く、スマート農業が発展している。貴重な機  
会だからヨーロッパに行って勉強してきてほ  
しい。」という両親の勧めにより、私はこの  
研修に参加した。飛行機の窓から見えたヨー  
ロッパの広大な耕作地や街並みにはとても驚  
いた。

フランスでの最初の研修は全国青年農業経  
営者センターにて現地の方との意見交換であ  
った。こちらの施設は、38歳以下の若手農  
業者で構成された欧州でも唯一の若手農業者  
組織で仕事内容として、若手農業者の育成、  
地域イベントの企画、青年研修などを行って  
いる。意見交換を通じて、EUの農業従事者  
が減ってきていて、40歳以下が全体の14  
パーセントであり、農業従事者のほとんどが  
50歳以上なので知識継承が難しい問題が発  
生していることを知った。私は意外にも国が  
離れていても農業の問題は一緒なのだと思  
った。

次に訪れたラ・フェルムド・ギャラリー農  
場では家族経営で230ヘクタールの土地で  
麦や野菜を栽培しており、自ら栽培し、自分  
の店や企業に届けている。客自らが畑で収穫  
しそのまま購入する収穫と販売方式を採用し  
ていて、これによって顧客が自然に触れる機  
会を生むような工夫がされていた。

フランスを離れ、イタリアで最初に訪れた  
パラッツォヴェッキオ酪農農場は牛150頭  
を飼育し、グリーンツーリズムとして民泊を  
開始している。農場のほかにチーズ工房を経  
営しており、またさまざまなスマート農業技  
術も導入されていた。



次に訪れたパラジャッチョ農場は、家族経  
営で1,003頭の牛を飼育し、400haの麦・小  
麦畑を管理している。こちらの農場では自家  
で栽培した穀物などを混ぜて飼料として与え  
ていた。搾乳した牛乳の半分を業者へ出荷、  
残りは自家で経営しているレストランで加工  
していた。

次に訪れたテッレ・ディ・メラツァーノ  
農場は民泊を行っている農家で、ワインの生  
産やオリーブの生産を行っている。ワインの  
商品名を自分の子供の名前などにして販売し  
ていると聞き、非常に独創的だと感じた。

次に訪れたマイアーノ農場は、主にオリ  
ーブを栽培加工してオリーブオイルを販売し  
ている農場でそのほかにレストランや農家民  
泊を営んでいる。オリーブのほかにカリンや  
ハーブ、野菜などを広く栽培しており、オリ  
ーブからオリーブオイルに加工する過程でオ  
リーブの種を客室の暖房燃料に回すために利

用しているなどの工夫がなされていた。

最後に訪れたカステリヌッツォ・エ・ピウカはキアニーナ牛の飼育やワイン生産やレストランの経営などのグリーンツーリズムを行っている。

地域唯一のキアニーナ牛を飼育していることで、顧客がたくさん来るといふ顧客の引き寄せ方にとっても驚きました。

この8日間の研修を通じて、海外の大規模経営方法の他ノウハウなどを吸収できたのはもちろんだが、なかでもアグリツーリズムや6次産業化の重要性や必要性について学ぶことができた。将来自分自身で農業を經營するうえで、研修で学んだ知識や技術を取り入れるほかに自分が育てた作物や野菜を自身で加工販売するといった6次産業化も実践してみたいと考えた。

最後に、改めてこのような貴重な機会を与えてくださった栃木県の関係者各位の皆様並びに快く研修を受け入れてくださった視察先の皆様に厚く御礼申し上げます。



# 個別研修レポート

## 「海外研修の振り返りと感想」

第1班 山川 巧

私が将来のことを考えた際に今よりも経営を拡大したいという思いがあった。そういった中で、海外の大規模経営を一度は見てみたいという思いが強かった。そこでこの海外研修を先生に勧めていただき今回参加をさせていただいた。

フランスでは EU 最大の農業国ということで大規模経営を見ることができる最大のチャンスであった。実際にフランスの農園では、家族経営で 230 ヘクタールの農地を管理し、スイスチャードやトマトなどの様々な野菜や、リンゴやナシなどのフルーツ、アロマ植物、樹木等も生産していた。この施設では、実際に栽培している作物を自分たちが収穫するのではなく、お客さん自らが収穫し重さをはかって買っていただくという斬新なスタイルで経営をしていた。また観光では、ルーブル美術館や、凱旋門、エッフェル塔など様々な歴史的な建造物を見ることができた。フランスの歴史や、芸術品を実際に見て、感じることでとても感動した。

3 日目からはイタリアでの研修がスタートした。イタリアは、農業形態としては日本と近いところが多く、土地柄もフランスに比べれば畑の区画は狭かったことが印象的であった。であるが、六次産業化や、アグリツーリズムの取り組みなど、日本とは違った地域とのつながりを感じることができた。

イタリアでは農泊を体験した。一軒目は palazzovecchio という施設で農泊を体験させていただいた。この施設ではシモーネさんという方とその家族で経営をしており、他も季節労働者を雇っているそうである。品目とし

ては酪農で、乳牛を飼養管理し、搾乳牛 60 頭、育成牛 70 頭、肉牛 20 頭を飼養しており、その他にも、自家産の牛乳を用いてチーズやヨーグルトを作って販売している。



二軒目は、terredimelazzano という施設で農泊させていただいた。農場主のキアラさんと奥様で経営しており、ブドウやオリーブの栽培、ワインの生産をしている。こちらでは、農場見学、ワインのテイastingをさせていただいた。色々話を聞かせていただいた際に、製造しているワインの名前を自分の娘の名前にすることや、ワインを作るうえでの苦労などとても貴重な話を聞かせていただいた。

その他には、大規模酪農を行いながら六次産業化をし、トスコウベという日本の和牛と、イタリアの牛を掛け合わせた自社ブランドを持っている palagiaccio や、イタリア原産のキアニーナ牛、ワインの生産をしている

castellinuzza e piuca にもお邪魔させていただいた。色々な農場を見学、体験させていただき、日本との違いや、将来自分が畜産農家を経営していくうえで大切なことを学ぶことができた。

今回フランス、イタリアでそれぞれの農業を見ることができた。その中で、地域とのつながりの大切さや、六次産業化、これからの未来の日本の農業について考えることができた半面、担い手不足の問題や、異常気象による農作物への被害など、これからも付きまわっていく問題についても考えることができた。

最後に、青柳理事長を始め農業振興公社の皆様、青木マネージャー、鈴木サブマネージャー、桜井さん、青年農業者短期派遣研修では本当にありがとうございました。今回学んだことを忘れず、将来栃木県を代表する農業者になれるように頑張っていきたいと思います。

本当にありがとうございました。



# 個別研修レポート

## 「ヨーロッパの農業と日本の農業のこれから」

第1班 入江 龍輝

### 1 はじめに

私は今回の栃木県青年農業者海外短期派遣研修に参加するにあたって、今私が農業大学校で学んでいる中、将来自分で農業経営をする中で、研修を通して日本の農業が抱える問題と海外の農業の抱える問題を照らし合わせて、問題解決や未来の農業をよりよくしたいと思う。そしてヨーロッパの先進的な農業経営やスマート農業の導入についても学び将来の自分の農業経営に生かしよりよい経営にしたいと思っている。

### 2 全国農業経営者センター

全国農業経営者センターは38歳以下の若手農業者約1万8千人で構成されていて、1929年から活動をしており、1957年には独立組織として確立した欧州唯一の若手農業者組織である。新規の若手農業経営者への条件付きの補助金の手厚く、他にも新規で農業を始めるにあたって土地の貸借仲介を行うなど農業を新規で始める人へのサポートにとっても力を入れており素晴らしい行いだと思った。そして日本と全く違うと思った点は、組織の方々が直々に政府に対して声を挙げて政治や法律で国の農業をよりよくしようとしている点である。政府に対しても強気な姿勢で立ち上がり、実際に政治や法律から農業全体をよくしている姿はとても感動した。フランスの国民性が出ており、日本も見習うべきことだと思った。

### 3 ラ・フェルム・ド・ランヴォル農場

ラ・フェルム・ド・ランヴォル農場は大昔から家族経営で農家をしており230haの面積で麦、菜種、穀物、他にも様々なもの

をパリ市の近くで販売している。その他にもパリに3つの農園を持っており、3歳から12歳くらいの子供たちに農業や自然の良さを知ってもらうための場所を設けており、地域の農業の発展や教育にも力を入れている。この農場で日本と根本的に違うと思った点が2つあり1つは客が自分で買うものを自分で収穫し量り売りを行っている点である。生産者と消費者の距離がとても近く、日本の農業にも採用したいシステムであった。2つ目は果物や施設野菜の生産のしかたである。いちごを例に挙げると、日本ではある程度の大きさになるまでいちごを生育させるがこの農場では果実が小さい状態で出荷しており、日本と全く違う販売の仕方には驚いた。



### 4 パラッツォ・ヴァッキオ酪農農場と民泊

パラッツォ・ヴァッキオ酪農農場は1976年に元々の大家さんから買い取りアグリツーリズムとレストラン経営、2014年から

は返済不要の補助金で建てられたチーズの工場と企業とコラボした季節の果物を混ぜたヨーグルトや、リコッタチーズを生産している。イタリアでは地元の生産者やアグリツーリズムの活動に補助金を出して生産者を補助している。その他にも季節ごとに栽培する野菜を変えて連作障害を防ぎ、畑の質を保った有機栽培を行っている他、自動スクレーパーや自動搾乳機などのスマート農業技術も多く導入されている。この農場で私が最も素晴らしいと思った点は、アグリツーリズムとレストラン経営である。50席のレストランで生産物を調理しふるまったりしている。広大な農場やチーズ農場を社会科見学したりできる。この農場の経営者はこの活動の最終目標は農場で宿泊してもらい商品を購入してもらいそして購入した人がいろんな人に宣伝してさらにお客さんがくる消費の流れを作りたいと語っていた。日本でもこういった生産者と消費者の距離が密接で、繋がりを持った経営が広まれば、消費の幅が拡大し、農家は儲かり、消費者は品質の良い生産物を頂けるのでどちらにとっても良い未来になると思う。

#### 5パラジャッチョ大規模酪農とチーズ工房

パラジャッチョ農場は1,003頭の牛を飼育、1日1,200Lの搾乳をします。200haの畑に様々な種類の麦や飼料作物を栽培し、それらを適正な割合でブレンドし、湖から水を調達するなど餌のクオリティにとってもこだわりを感じた。スプリンクラーやミスト扇風機などの設備から、牛一頭一頭についているマイナンバーと健康保険所、万歩計などで常に牛のコンディションを把握管理している。この農場は最初は10頭の牝牛と2人の従業員から始まったが今では牛は1,003頭、従業員は60~70人と大規模な農場となっており、先代と今の経営者の努力や先見の明がうかがえ感動した。チーズ工房ではイタリアの国際的なチーズの大会で何回も連続で一位を取っている

絶品のチーズを頂けた。チーズを保管している場所は大昔の城のような場所で趣を感じた。

#### 6テッレ・ディ・メラッツアーノ

テッレ・ディ・メラッツアーノワインとオリーブの栽培を行っており2012年からは有機栽培も行っている。収穫方法は葡萄棚と葡萄棚の間を機械を使って収穫している。手摘みもしており、葡萄一つ一つを選び収穫できるメリットがある。ワインのクオリティを守るために様々な規制があり、一キロ平方メートル当たり7500キログラム以下を保持しなければならなかったり、最低30カ月寝かせなくてはならない。ワインの樽の大きさにも意味があり、小さな樽はワインが木に多く触れるので匂いが多くつく。大きな樽は木のおおいを必要としない元から香りの強い品種を使う。古い樽は木の匂いが付きすぎないので古い樽を使っていると話していた。葡萄の苗を植えて取れるまでに3年かかり、1年目はあまりおいしくなく、6年~10年かけて美味しい葡萄がなると聞きブドウ栽培そしてワイン製造の大変さと奥深さを学ぶことができた。

#### 7マイアーノ農場とオリーブ農業と地域教育

マイアーノ農場はオリーブやハチミツの生産や農場見学や動物とのふれあい体験などのグリーンツーリズムに取り組んでいる。1600年代からオリーブオイルを作る搾油所があり地域のオリーブ農家はここで生産したオリーブを搾油するという。この農場では本当に体に良く品質の高いエキストラバージンオイルを消費者に買ってもらいたいと語っていた。その他にも、オリーブのカスを客室の暖房の燃料にしている工夫を感じた。この農場では2万~6万匹の働き蜂が一つの巣に集まっている。9月から4月にかけてハチミツが生産でき、季節ごとに取ってくる花の蜜が違いため、味の違うハチミツが食べられる。

#### 8ケアニーナ牛の視察

カステリヌツァ・エ・ピウカはケアニーナ牛の飼育とワイン生産や経営などのグリーンツーリズムを行っている。ケアニーナ牛はイタリア原産の牛で元々はモノを運ぶなどの用途の品種である。生まれてすぐは茶色だが、成長するにあたってどんどん白くなっていく。一頭当たり650kgあり肉は450kgとれる。肉質は和牛とは違い、脂身は少なく、赤身がとても多く少し硬い印象である。主な収益はオリーブとワインの生産であり、畜産の収益はほとんどなく社長の趣味でやっている。グリーンツーリズムについては消費者に直接購入してもらい、自分の作った製品を語り、知ってもらえることがとてもうれしく、仕事を趣味のように楽しくできるので、自分にとって経営にとっても素晴らしいと話していた。

#### 9まとめ

イタリア、フランス共に生産者と消費者の距離が近い農家が多かった。グリーンツーリズムや民泊を通して購入してもらった生産物はただ購入してもらおうのとは違い、生産の過程を知ってもらえるので食に対して、地域に対しての興味が沸き、より広く消費の幅が広がると思った。地域と生産者がつながることで農業全体が活気的になり、それが日本全体で起きれば日本の農業はよりよく変わっていくと思っている。



# 個別研修レポート

## 「日本とフランス・イタリアの 違い」

第2班 坂田 壮大

今回の研修では、環境の違いや栽培管理・経営について学びを得ることを目的に参加した。

### フランス

全国青年農業経営者センターでは、主な活動内容と今後の方針について話を聞くことができた。この組合は38歳以下の若者を中心とし、若い世代の教育と参入のサポートを推進していた。国全体で食料の維持・確保にも力を入れているため、国からの支援も手厚いものだと感じた。また、一次産業の著しい利益の減少や意見の食い違いなどが多い場合にはストライキが頻発することを聞き、日本も権利意識の強さや持続可能な産業を構築する文化などを見習うべきであると考えさせられた。特に印象に残っていることは、国からの資金のサポートや改革に不満がある場合は、組合員が国会に参加し第三者を介さずに異議を申し立てることができることである。日本もAIなどを導入してお互いに中立的な視点から物事を改善し、日本の全産業が活性化されるような組織の必要性を感じた。

一方で、日本の現状に類似した問題も多く存在することを知ることができた。人口減少の影響もあり、農業従事者が減少していることである。その結果、ベルギーやオランダ人による農地取得が問題になっており、国の規制を無視して違法で取引されることが主流になっていた。

さらに、お金の流れも買い手と売り手が直接取引することが大半と正規なものではないため迅速な対処が求められていた。



農家視察ではラ・フェルムド・ギャラリーという農産物を生産する大規模農場を視察しました。この農場では生産物を顧客が自分で収穫し、重量単価販売を行っていた。多くの消費者が旬のものを食べることで健康で文化的な生き方を行うことができるという考えがあるため、栽培品種・管理ともに環境に沿った作物を栽培していた。

### イタリア

イタリアでは畜産業やオリーブ農場などを視察した。話を聞いていく中で、事業拡大を行うにあたり様々な補助金があり、活用していることを知ることができた。特に地産地消を促すレストランの建設や6次産業などの地域の活性化に関係した補助金の補助率は高く返金不要の割合も高いため、初期投資が大きなものでも挑戦できる点は大きなメリットだと感じた。50人以上の雇用を行う企業の研修では、生産性を上げるための対策と改善を徹底していると感じた。個人的に感じた日本との大きな違いは、若年層が多く働いていることだけでなく部門別の管理職に就いていることである。日本でもブルーカラー労働者や管理職に就く若者を増やすためにも、給料・福利厚生を見直しより一層手厚くする必要があ

ると考えた。

しかしながら、多くの経営体は財源不足に陥っているため改善の余地が狭まりつつあるので、経営の基盤を固め、可能な限りの人材確保を優先して経営を持続的なものにしていきたい。さらに、コミュニケーションの機会を積極的に作り、問題の早期発見・改善や人材の定着率の向上にも力を入れていきたい。

## 総括

異文化社会に身を置くことで、ニーズ把握の重要性と日々の小さな改善の大切さを改めて学び直す機会になった。加えて、新たな物事に挑戦して柔軟性の高い経営を担えるような経営者になりたいと思った。



# 個別研修レポート

## 「海外研修で学べたもの」

第2班 落合 大起

今回、青年農業者海外短期派遣研修に参加させていただいた。この研修において、フランスやイタリアといった農業大国ならではの大规模農業やスマート農業、有機栽培の技術を学び得ることができた。私は今回の研修に参加する前は地元の農業しか知らず、いつか就農して受け継いできた農業を継ごうとだけ考えてきた。だが、環境問題や農業コスト、耕作放棄地の問題を学校で学ぶようになり、問題に対しての意識が変わり、本研修に参加しようと考えた。本研修で農業の学びはもちろんであるがそれと同じくらい、自分自身の行動力や積極性が向上したように感じる。初めての海外は相当覚悟のいることだと思う。言語が伝わらない、土地もわからず、農業形態も異なっている。私は研修前の抱負で「見聞を広めたい」と言いましたが、研修前と比べると、自分の視野が広がったように感じる。

さて、本研修でフランスとイタリアに行ったが、規模や環境が日本とは大きく異なる一方で耕作放棄地や担い手不足といった問題は似ているように感じた。フランスは乾燥していて、かなり寒く厚着が必須であった。最初に訪れたフランスの全国農業者センターではフランスの農業の現状について、グラフや表で教えていただき、特に補助金の手厚さに農業者だけでなく国全体で農業の課題に取り組んでいるように見えた。

またフランスではラ・フェルム・ド・ランヴォル農場にも訪れ、時期が合わず施設栽培は十分に拝見することはできなかったが、広大な面積で行う大规模農業は目を見張るものがあり、特にお客さんが自分で野菜を収穫して買い取るシステムは斬新だった。



続いてイタリアでは、フランスとは異なり温かく乾燥した気候で10月でも半袖で過ごせるほどであった。イタリア初日はパラッツォ・ヴァッキオという酪農やアグリツーリズモを行っている農場にて農泊を体験させていただき、ホテル並みの部屋や食事で驚くことばかりであった。農場内の設備もスマート農業を多く取り入れており、自動搾乳機や自動スクレーパー等を駆使していました。私事ですがこの農場でランボルギーニのトラクターを初めて拝見して本当に感動する思いがした。

続いては、パラジャッチョ農場に伺った。1003頭の牛を飼育しながら、農場でとれた牛乳を活用してチーズ工場やレストランを営んでいた。特にヨーロッパNo.1と称されるチーズは、他では味わえないほど高品質であった。

続けてテッレ・ディ・メラッツアーノでは、オリーブの有機栽培とワインの生産を行っていた。農場をある程度拝見したのち、ワインのテイスティングを行った。5本のワインをチーズやハムを添えて嗜むことができた。

マイアーノ農場ではオリーブや大规模農園で様々な動植物を飼育していた。オリーブ工場を併設しており、この農場で加工したばかりのオリーブオイルを昼食でテイスティング

として堪能することができた。

最後に訪れたカステリヌツァ エ ピウカはキアニーナ牛の飼育やワイン生産やレストランの経営などのグリーンツーリズムを行っている。イタリアの高級銘柄であるキアニーナ牛は体高が大きく、白色で威厳を感じるような姿をしていた。研修最後の夕食としてそのキアニーナ牛をいただくことができた。赤みの大きなお肉は日本の牛肉とはまた違う味がして、農場で生産した赤ワインとの調和を感じることができた。

本研修に参加して、初海外で農業大国であるフランスやイタリアに研修に行けたことについて大変光栄に思う。現地にて最も感じたことは、消費者や生産者の距離が近いことである。両国に共通して、生産者がアグリツーリズムや農業体験のような場を提供して、消費者が積極的に製品を購入、参加しようという積極性が距離を縮めているように感じる。生産者が活動できるように国や地域全体で農業を支えていこうという、農業への情熱が人から人へ影響を与えていけるのだと考える。改めて、地元に戻り農業の現状を把握して、今後自分がすべきこと、地域農業を支える、けん引していけるような人材になりたいと考えている。



# 個別研修レポート

## 「海外短期派遣研修に参加して」

第2班 齋藤 将人

短期海外研修ではフランス、イタリアの農場や青年海外農業者とお話を聞いてきたのと、フランス、イタリアの見学をしてきた。

フランスの初日では青年海外農業者の人たちとお互いの農業の現状について話し合うことができた。国ごとに問題が変わっているのかと考えていたが、日本もフランスも高齢化に悩まされていて問題はあまり変わらないなと考えました。ですが解決に向けた考え方は全然違うと思った。日本は国に頼りきっている状況であるが、フランスではデモなどによって国に訴えかけているのが印象的であった。

初日の午後にはラ・フェルム・ド・ランヴォール農場を訪問した。1983年に開業した同農場は、パリ近郊に三ヶ所・計230haを構える大規模農場で、トマト、イチゴ、リンゴなどを栽培している農場であった。特長的なのは、客自らが畑で収穫し、そのまま購入する「セルフ収穫方式」を採用している点である。これにより人件費や肉体的負担が軽減され、同時に顧客が自然に触れる機会を生み、グリーンツーリズムとしての役割も果たしていた。

フランスの二日目には、マルシェに行ってみ学した。そこはフランスの人達が楽しそうにおしゃべりしながら買い物をしていて日本にもあればいいなと思った。

お昼ごろには、ヴェルサイユ宮殿を訪問した。フランスの歴史に触れることができ感動した。

その後は、ルーヴル美術館を訪問した。ルーヴル美術館ではフェルメールの作品を見ることができた。フェルメールの使う青色がすごく、青を使っているのに赤を表現するなどすごかった。



イタリアではダビデ像を見てきました。自分より腹筋があつて漢として悔しかった。

イタリアはキリスト教の信仰が厚かった。

イタリア二日目の午後はパラジャッチョ（大規模酪農とチーズ工房）を訪問した。

1,003頭の牛を飼育し、400haの麦・小麦畑を管理する大規模酪農家では、自家栽培した穀物などを混ぜて飼料として与えていた。1日あたり約1,200L搾乳し、半分を業者へ出荷、残りは自社工房で加工するという典型的な6次産業化モデルを確立している。加工品は店舗やレストランで提供され、特にヨーロッパNo.1と称されるチーズは、他では味わえないほど高品質であった。

最終日の夕飯はキアニーナ牛のTボーンステーキを食べた。イタリアを代表する高級銘柄牛キアニーナは、二年間かけて育成され、成長とともに茶色から白へと変わる毛色が特徴である。視察ではティーボーンステーキを試食し、赤身の濃い味わいと力強い旨味を体験した。日本ではなかなか味わえない食文化に触れる貴重な機会であった。

今回の研修を通じて日本では見られない、感じられない文化や農業を学ぶことができた。将来に向けて海外の6次産業化やグリーンツーリズムを勉強して研修した意味を強めたい

と考えている。



# 個別研修レポート

## 「海外研修で学んだこと」

第2班 岸 祐行

今回の短期海外研修ではフランスとイタリアで農場見学や農業組合の視察のほか、現地の文化にも触れてきた。

フランス初日、長時間フライトで身も心も疲弊しきった状態でこれから約一週間研修に集中できるかが心配であった。また、フランスの気温と日本の気温を比べるとフランスは非常に涼しく、気候の違いを直接感じ取ることができた。街の雰囲気も日本とは異なり、ヨーロッパらしい建築物はもちろん落書きの多さや多様な人々にも目を引いた。初日は衝撃が多く短いながらも濃い一日を過ごすことができた。

フランス二日目、この日はフランスの青年農業組合と大規模農家の農場を視察した。青年農業組合の組合人数は約18,000人、構成員の平均年齢は38歳以下といった若手中心の農業組合である。この組合は若手の育成に力を入れており、研修だけでなく農業を行う上での知恵の共有や農業を始めたばかりの新規就農者、立場の弱い青年農業者を保護するなど大きな支援を行っていた。また、大規模なデモを起こして直接国に農業を行うために不利になるような決まりを改正するよう訴えるなど日本ではあまり見ることのない活動も行っていた。大規模農家では施設、露地野菜から花きにわたるまで幅広く作物を生産していた。水資源をより効率的に利用するためにチューブを用いた灌水を行っていた。さらに農場の特徴として収穫したものを店に卸すのではなく消費者が直接農場に足を運び、自分の手で作物を選んで収穫してもらうといった特徴がある。また、ウェブサイトを用いて収穫の予約や収穫可能な作物の紹介なども

行っており誰でも利用できる、利用しやすい仕組みをつくっていた。ここまで日本の農業と違うものが多いなか似ているところもいくつか存在した。特に農業従事者の高齢化と耕作放棄地の増加などが日本と変わらず大きな課題になっている。高齢化が進み農家数は減少したが個々の農場規模が巨大化するような現象や地方の耕作放棄地の増加、それに対する決定的な解決策がないことが現状である。フランスのような農業先進国でも日本とよく似た課題を抱えていることに衝撃を受け、このような課題は日本だけでなく世界で解決に向けて取り組んでいかねばならない課題なのだと認識することができた。



イタリア初日、フランスでの見学が終わり飛行機でイタリアへ向かった。フランスとは違い気温が高く半袖でないと暑いくらいだった。しかし、昼夜での温度差が大きく昼間は体感25度前後なのに対し、夜間の体感気温は12から9度ほどでこの寒暖差が大きく農業に影響を与えそうだと感じた。

イタリア二日目、この日は宿泊先の牧場とチーズと牛肉を生産している畜産農家の見学をしてきた。宿泊先の農場では作業の自動化が進んでおり、自動搾乳や自動餌よせロボを活用した経営を行っていた。また牧草用の畑

の面積が一つ一つ大きく規模に合わせた機械を使っているため牧草のロールもかなり大きかったのも印象に残った。チーズと肉を生産している農家では自家生産した牛乳を使い様々な種類のチーズやミルクアイスなどを生産、販売していた。ほかにも、現地の牛と日本の和牛を掛け合わせた TOSCOKUBE という独自のブランド牛を生産しており、この TOSCOKUBE はヨーロッパの肉牛らしい赤身の特徴と和牛のサシ、脂の風味の両方の特徴をもった面白い牛であった。イタリアの酪農家は牛乳をすべて出荷するのではなく一部またはすべてを自らのチーズ工場で作成し加工し販売するといった経営を行っていたため日本でもこのように自らの手で加工し販売することが可能になったらおもしろくなるのではないかと感じた。

三日目、この日はオリーブ農家とワイン農家を見学した。オリーブ農家は広大な敷地を有しており敷地内でオリーブだけでなく養蜂や養豚のような畜産系から野菜などの作物系まで非常に幅広く手を付けている農家であった。オリーブオイルも搾りかすはそのまま廃棄するのではなく、民泊にストーブの燃料として提供しているようで無駄のない経営方針に感銘を受けた。ワイン農家では急傾斜地のためスマート技術の導入は行えずコスト削減での売り上げ向上ができないため我々のような観光客のツアーで紹介してもらう方法で売り上げ向上を行った農家であった。特に印象に残っているのがイタリア原産のキアニーナ牛を飼養していたことである。この牛は趣味で飼養しており収入源としてではなくエンターテインメント要素としての牛であったがあまりにも牛自体のインパクトが強かったのですが、T ボーンステーキとして味わうこともできたため強い感動を覚えることができた。今回の海外短期研修を通じ学び得たことは、各々の地域の特徴、文化をよく理解し適切な

農業経営のビジョンを明確にして臨機応変に環境の変化や流れに対応していくことの重要性和維持可能な範囲で行うロマンの追求であった。この先欧米に規格を合わせるが多くなると考えているため、今の経営だと苦しくなる一方である。現状の規格基準に合わせ、さらに先を見越して事前に規格移行や追加に対応できる状態を保ち、今の伝統もロスが出ない範疇で行うことで文化の継承、伝統の存続にもつながるためこのような農業経営方針で活躍していきたいと考えている。



# 個別研修レポート

## 「フランス・イタリア研修を終えて」

第2班 菊地 秀幸

### 1. はじめに

私は、栃木県足利市でイチゴ、米、麦を栽培している農家である。日々の農作業に携わる中で、祖父や父がほぼ年中無休で働いてきたこれまでの経営の在り方に、課題を感じるようになった。今後は、ワークライフバランスを考慮した経営への転換が必要であると考えている。そのためには、設備の更新や雇用の確保、経営の発展を進めることで、労働負担を軽減し、魅力ある職場をつくることが重要である。

本研修に参加した目的は、EU圏の主要農産国の農業現場を視察し、日本の農業との違いを知ることで、今後の経営に生かせる新たな挑戦のヒントを得ることであった。

### 2. フランス研修

フランスでの研修を通して、農業は個人の努力だけで成り立つものではなく、制度や組織によって支えられていることを強く実感した。若手農業者を中心とした組織との意見交換では、農業者の育成や権利の保護、情報の共有が組織的に行われており、農業を維持していくための仕組みが整っていると感じた。一方で、農業人口の減少や高齢化、農地の集約化といった課題も共有されており、日本と共通する問題を抱えていることが分かった。また、制度に対する意見や不満を、農業者自身が積極的に国へ訴える文化が根付いている点は、日本との大きな違いであった。農業者が主体的に行動し、国全体を巻き込みながら農業の将来を考えている姿勢は、非常に印象的であった。視察した農場では、大規模な土地を活用した果樹や野菜の栽培が行われてい

た。消費者が自ら収穫し、そのまま購入する仕組みが導入されており、作業の省力化と同時に、消費者が農業に触れる機会を生み出していた。こうした取り組みは、農業体験や教育の面でも効果があると感じた。さらに、ICTを活用した水管理により作業の効率化が図られ、大規模経営を可能にしていた。加えて、六次産業化によって付加価値を高める経営が行われており、消費者を意識した農業が実践されている点が印象に残った。



### 3. イタリア研修

イタリアでの研修では、生産だけでなく、加工、直売、宿泊、レストラン経営などを組み合わせた多角的な農業経営が行われている点が、特に印象に残った。農場は単なる作物の生産の場ではなく、農業や農場の魅力を伝え、実際に体験してもらう場として機能しており、消費者との距離の近さを強く感じた。視察先の農場では、広大な農地で大規模生産を行いながら、農作物を自ら加工・販売・提供することで、安定した収益構造を確立していた。また、補助金を活用した設備投資や省力化機械の導入が進められており、経営の安定と労働

負担の軽減が両立されていた。さらに、循環型農業や環境に配慮した取り組みも多く見られた。家畜の糞尿や加工時に生じた廃棄物を堆肥として活用するなど、持続可能な農業が実践されていた点は非常に印象的であった。加えて、地域の子どもたちを受け入れた教育活動や農場見学を行うことで、農業の価値を次世代へ伝えると同時に、新たな収入源を確保している点も特徴的であった。イタリアの農業からは、農畜産物を単なる生産物としてではなく、地域の文化やブランドとして発信し、消費者に届ける姿勢の重要性を学んだ。これは、今後の農業経営においても大いに参考になると感じた。

#### 4. 最後に

今回の研修を通して、最も大きな学びは「消費者とつながることの大切さ」であると感じた。ただ農作物を生産するだけではなく、どのようにすれば消費者に喜んでもらえるのか、どのような体験を提供できるのかを考えることが重要である。本研修で得た学びを、今後の農場経営にしっかりと生かし、持続可能で魅力ある農業の実現に取り組んでいきたい。



# 個別研修レポート

## 「海外研修で学んだこと」

第2班 小林 依雅

私は今回の海外研修ではそれぞれの場所で多くの思い出を作ることができ、初めて見る外国の農業から多くのことを学ぶことができた。

一日目では、フランスの青年農業組合に伺い、多くの話を聞くことができた。

青年農業組合は1800年代からあり、1929年から38歳以下の若い農家で構成されている組織であり、日本で言うJAみたいなものだと思った。であるがJAよりよほど前に始まっているためフランスのほうが先駆者だと考えられている。ここの組合ではJAとは違い、組合の委員長が組合の意思決定やイベントを起こしたりすること以外にも他に大きな役目として農業の利益を守る役目があり、そのためにストライキなどデモ活動を行っていたりする。利益を守るためなら、デモ活動も起こせる、積極性があるところがやはり海外はすごいと感じた。でもフランスでは日本と同じく高齢化が起こっており、農業をやっている人で40代は19%しかおらず、さらに最近だと定年退職している人が多いそうである。こんなに日本と離れている国なのに意外と接点があることには驚きを感じた。このような話を聞く前に組合の人からパンとコーヒーをもらったりしたため、とても印象に残った場所になった。

最後に思い出に強く残っているのは四日目のパラッツォ・ヴェッキオである。パラッツォ・ヴェッキオは、農泊の他に社会科見学も行っている場所である。聞いた話によると農泊は予約が取りづららしく、人気の場所みたいなのでとても貴重な思い出となった。ここの特徴は、設備の80%を補助金で賄っていることである。牛舎の搾乳機やチーズ工場な

どで使っている機械にも補助金が使われていた。

それだけでなく、ここで行われている170kwを発電するソーラーパネルを作るプロジェクトでも補助金が使われていた。

こんなに補助金で賄えるのは自分の牛舎で搾っている牛乳のおかげだそうである。いつも搾って牛乳は8割ぐらいを企業に出し、2割ぐらいを自分の営業に使っているためにこんなにも補助金の手厚いのだと思った。ここでは収入源はなにも農業だけではなく、最初に言った社会科見学も重要な収入源となっている。ここを見て、やはり今の畜産はどこも不景気なのでこのように色んなところから収入を得ることを考えたほうが良いと考えた。参考にするなら、6次産業化などを日本で実践してみるのもいいと思った。



今回の海外研修ではアグリツーリズムが大きなキーワードとなっていた。海外研修の中でアグリツーリズムを初めて感じた僕の意見としては、とても良いものだということだ。理由として消費者との距離が近くなれる点であり、やはり消費者との距離が近くなるだけで常連客が増えたりして売上向上にも繋がったりする。海外研修の中で実際に行っている

方にも聞いたがアグリツーリズムを始めてから確実に経営が良くなっていると言っていた。日本でも農泊を実施している場所が増えているため、やはり周りからの評価もよいのだと思う。であるので、こういう事業が農業を長続きさせてくれるのだと考える。

今回の海外研修はとてもいい勉強になった。この経験を生かせるように頑張りたいと思う。ありがとうございました。

