

令和元年度 海外研修実施結果（概要）

開拓者の国際感覚の涵養と農業経営の向上を図り、農業経営の発展と開拓営農の推進に寄与することを目的とし、海外研修事業を行っております。

本年度はスイス・イタリア・スペインにおいて、令和元年9月21日から29日（9日間）の研修を実施し、18名（うち事務局3名）が参加しました。

研修日程および研修概要は次のとおりです。

2019年度 全国開拓振興協会 海外研修

日次	月日(曜)	地 名	現地時刻	交通機関	日 程
1	9／ 21(土)	成 田 空 港 集 合 東 京 (成 田) 発 チ ュ ー リ ッ ヒ 着 ベ ル ン	07:30 10:10 15:35 19:00	L X 161 専 用 車	オリエンテーション・結団式 空路：チューリッヒへ (所要：12時間25分、時差-7) 着後、スイスの首都ベルンへ (約120km) [ベルン泊]
2	9／ 22(日)	ベ ル ン ～ (約70km) グ リ ン デ ル ワ ル ト ～ ベ ル ン	8:30 17:30	専 用 車 登 山 電 車	終日：世界遺産ユングフラウヨッホ視察 クライネ・シャイデックで登山電車を 乗り継いで、標高3454mのユングフラウ ヨッホ頂上駅へ [ベルン泊]
3	9／ 23(月)	ベ ル ン ～ (約70km) ル ッ チ ェ ン タ ー ル ～ ベ ル ン	9:00	専 用 車	■視察① 酪農・研究機関にて、セミナー ■視察② 酪農経営農場 (市内視察) [ベルン泊]
4	9／ 24(火)	ベ ル ン ～ (35km) エ メ ン タ ー ル ～ (約310km) ミ ラ ノ	9:00 10:00 13:00 18:00頃	専 用 車	■視察③ エメンタールチーズ工場 見学後、北イタリア湖水地方をドライブし ながら、ミラノへ [ミラノ泊]

5	9 / 25(水)	ミ ラ ノ ～ (約 20km) チ エ ル ス コ ・ ス ル ・ ナ ヴ ィ ー リ オ ～ ミ ラ ノ	8:00	専 用 車	■視察④ 卸売市場 ■視察⑤ 野菜農場 ☆市内視察 [ミラノ泊]
6	9 / 26(木)	ミ ラ ノ 発 バ ル セ ロ ナ 着	10:05 11:45	専 用 車 V Y 6331 専 用 車	ミラノ・マルペンサ空港まで、送迎 空路：バルセロナへ (所要：1 時間 40 分、時差なし) 着後、バルセロナ市内視察 聖家族教会、グエル公園など [バルセロナ泊]
7	9 /27 (金)	バ ル セ ロ ナ ～ (約 80 k m) サンタ・エウヘニア・デ・ ベ ル ガ ～ カ ス テ ル ビ ス バ ル ～ バ ル セ ロ ナ	8:00	専 用 車	■視察⑥ 肉牛肥育農場 ■視察⑦ 果樹農家 解団式 (フェアウェルパーティー) [バルセロナ泊]
8	9 /28 (土)	バ ル セ ロ ナ 発 チ ュ ー リ ッ ヒ 着 チ ュ ー リ ッ ヒ 発	09:40 11:30 13:00	専 用 車 L X 1953 L X 160	バルセロナ空港まで、送迎 空路、経由にて、帰国の途へ (所要：1 時間 50 分、時差なし) (所要：11 時間 50 分、時差+7) [機中泊]
9	9 / 29(日)	東 京 (成 田) 着	07:50		

【研修概要】

研修期間：令和元年 9 月 21 日～29 日

研 修 国：スイス・イタリア・スペイン

参加人数：19 名（男性 12 名、女性 6 名、添乗員 1 名）

9 月 21 日

7:30 成田空港集合。殆どの参加者が前日から成田に入っていたため、時間前に全員が揃った。チェックインと手荷物検査を済ませ、オリエンテーション及び結団式が行われた。



乗る予定の飛行機の到着が遅れており、1 時間半ほど出発が遅れたが、チューリッヒ空港へは 30 分ほどの遅れで到着した。チューリッヒからスイスの首都ベルンへバスで移動し、ホテルに入った。



9 月 22 日

この日は終日、世界遺産であるユングフラウヨッホの視察であった。クライネ・シャイデックで登山電車を乗り継いで、標高 3454m のユングフラウヨッホ頂上駅へ。



天候に恵まれ、素晴らしい景色を見ることが出来た。



視察後、ベルン市内へ戻り、世界遺産となっている旧市街を散策後、夕食となった。



9月23日

視察①「スイス農民連盟ベルン支局」

スイス農民連盟ベルン支局を訪問した。ここでは、連盟の業務内容、歴史及びスイスの農業についてのレクチャーを受けた。

まず、この国では農業教育を受けていなければ農業経営者になることができない。そして、この連盟の目的は、食糧生産とフェアな生産者価格を得て、生産者価格で入った収入が一般労働者と同じ賃金になるようにする事。一般労働者と同じ賃金を農業者が手に入れるには、国の制御と調整がなければ可能になると思うが、スイスは、生活水準が高いため賃金が高く、実現するのは非常に難しいとのことであった。

農業者は、生産以外に景観の保全も行っている。この景観が観光客を呼ぶには必要なことの一つになっている。そのため、このような公共業務を行った農業者に対して、国から直接支払が行われている。この直接支払は、範囲が広く複雑だが、ギリシャの神殿をイメージすると分かり易い。神殿に入るための階段一段毎に農業者が行わなければならない履行義務と条件、中にある柱が法で決まっている支払い対象となる項目。



スイスの農家には大規模なところがないことに驚いた。牛の飼養頭数は平均で20～30頭とのことであった。そして、日本と同様に、高齢化と農家戸数の減少が問題となっているため、若者に興味を持ってもらうためのキャンペーンやイベントが行われていた。

視察②「マティアス・グリッセン酪農場」

ベルンより約60kmのところにある家族経営の山岳酪農家を訪問した。ここは有機農場。案内してくれたのは息子さんで、ご両親が農場経営をされており、息子さんは農協に勤めている。息子さん夫婦は必要な時のみ手伝いをしている。

経営面積は3つの村に分かれて30haあり、高地整備をしていないため、バラバラで小さい区画がたくさんあるとのこと。現在の飼養頭数は、乳牛25頭、子牛10頭、雄牛2頭で、それから山羊が15頭とのこと。他にロバを2頭飼っている。

ここでは階段式経営と言うそうだが、冬はふもとの牛舎で飼い、春になると徐々に山に上がり始め、夏は山の一番上で放牧と搾乳を行う。約95%が本交で残りは人工授精だが、人工

授精率はどんどん下がっているとのこと。



農場の説明を受けた後、2013年に建設したフリーストール牛舎を見学した。牛舎の上は飼料倉庫になっており 800 m³の容量があるとのこと。ここで乾草作りもしている。



次に、冬の間(10月半ばから5月半ばまで)搾乳を行うパーラーを見学した。搾乳量が多い牛で6千kg、有機なので普通より少なく、年間で12万kgとのこと。搾乳した牛乳は自分たちで工場まで運んでいる。乳価は、有機で0.85フラン/l、観光農法だと0.5フラン/l。この価格に満足しているか訊ねたところ、自分たちで価格を動かせないから仕方ないと言っていた。この価格でどのように農場が維持されているのか疑問だったが、年間の直接支払受給額が10万フランあると聞いて納得できた。

視察後、自家製チーズとサラミをご馳走になった。



9月24日

視察「エメンタールチーズ工場」

ベルン北東部エメンタール溪谷にあるチーズ工場を訪問した。この工場は、1990年に地域の農家がお金を出し合い作られ、現在は株式会社となっている。エメンタールチーズは硬質チーズのひとつ。ハイジやアニメで目にする、穴のあいたチーズといえば、このエメンタールチーズのことを指す。

この地域で最初のチーズ工場は1830年に作られた。ベルン州では伝統的に、農家がお金を出し合い、チーズ工場をその地域に作り上げチーズ職人を雇う。職人は、工場で働きながら、牛乳の買い取りから製品を販売するところまで担っていた。そのような形態になったのは、職人がただ牛乳を手に入れて加工し農家へ渡すのではなく、いい製品を作り、上手く売するためとのこと。

始めに、この工場に移転させてきた古いチーズ工房で、1741年時のチーズ作りを見学した。この工場のチーズはすべて牛乳で作られている。そして、扱う牛乳は、低温殺菌を一切していない原乳を使用するので、農家は衛生的に品質のよい牛乳を作らなければならない。チーズの品質を良くするためにサイレージを投与してはならないとのこと。なぜなら、投与された牛乳を使用すると、完成時に割れてしまうからとのこと。ここを見学した後、工場へ移り施設の説明を受けながら、各製造段階のチーズを試食した。



工場見学後、併設されているレストランにて昼食を取り、バスにてミラノへ向かった。

9月25日

視察①「ミラノ市場」

イタリア最大の市場であり、ヨーロッパ4大市場(他は、パリ・マドリッド・バルセロナ)の1つであるミラノ市場を訪問した。管理運営を行っているのは SogeMI(ソジェミ)という株式会社。この会社の株の99%以上をミラノ市が持っている。ここで扱っている青果物の70%はイタリア産だが、水産物については60~70%が外からのものとなっている。会員でないと出入りできないが、土曜日の午前中のみ一般市民に開かれている。これは、ロンバルディア州の法律によって決められていること。

始めに、青果部門の説明を受けた。青果部門の会員は5500いるが、流通システムが確立されている現在は、直接市場に来るのは1200ぐらい。その中でも毎日来るのは青空市場に出店している人たち。南イタリアの朝市の文化が、第二次世界大戦後、南イタリアの人が北に持ってきたことによって、ミラノでも毎日のように行われるようになったとのこと。



次に、食肉を扱っているパビリオンへ移動した。ここで主に扱っているのは白い肉。白い肉とは主に鶏肉のこと(牛肉と豚肉は赤い肉)。作業スペースを持っていないと赤い肉は扱えないので、白い肉を扱っているところが多い。その中で、唯一、牛肉を扱っている業者からイタリアの牛肉事情について話を聞いた。

まず価格について。州毎に基準があるが、日本と同様に、季節や気温によって変動すること。次に赤い肉と白い肉の売り上げの割合について。白い肉はあまり好まれていない。ミラノでは伝統料理に仔牛が使われているため、赤い肉の肉が好まれている。中でも特に雌の仔牛が良いとのこと。その理由は、飼い方や餌からきていて、雄は小さいスペースに何頭かまとめて飼われ、さらに様々な薬物を投与されているが、雌は放し飼いができるため、自然に近い状態で育っているからとのこと。

白い肉をあまり好まないということだが、ここで扱っているのが白い肉が多いことと、雄と雌での飼い方の差に驚いた。



ミラノ市内で昼食後、次の視察先へ移動した。

視察②「コルバーリ農場」

ミラノ市から約 20km のチェルヌスコ・スル・ナヴィーリオにある、ミラノ県において最初にオーガニックを取り入れた野菜農場を訪問した。農場名にもなっているアントニオ・コルバーリという方が創始者で、7 年前にリタイアし、パートナーであった現在の経営者が引き継いでいる。従業員は経営者の他に 9 名。ここでは、栽培と販売も行っており、さらにレストランもあるため、9 名は 1 年通して雇われている。8ha の畑で作られている約 30 品目の作物は、大きな会社になく捌けている状況である。苗の販売も行っており、売り上げは全体の約 15% で、金額にすると約 15 万ユーロとのこと。苗の販売によって、ロンバルディア州の他の農場とも繋がりが出来ているとのことであった。90 年代からは、ミラノ大学と協力を得ながら、外国の野菜の栽培を試みている。この日は水菜を見ることができた。都市に近い場所にあるが、自然に近い環境で栽培するためにわざと緑を残している。

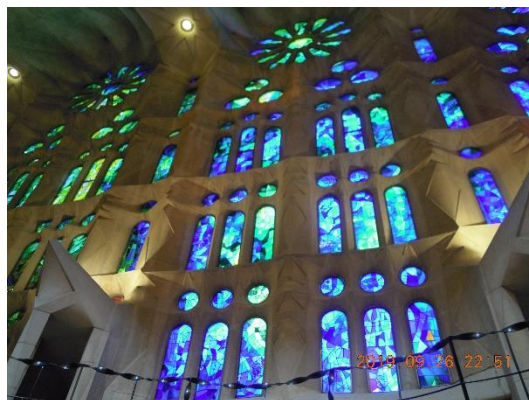


最後に、販売所を見学した。ここは、水・金・土曜日に開けるそうで、この 3 日間で約 300 ～350 人が訪れる。北イタリアでは結構知られている農場であることと、都市が近いことで、これだけの人が訪れるとのこと。



9月26日

この日は空路にてバルセロナへ移動し、世界遺産であるサグラダファミリア及びグエル公園を視察した。



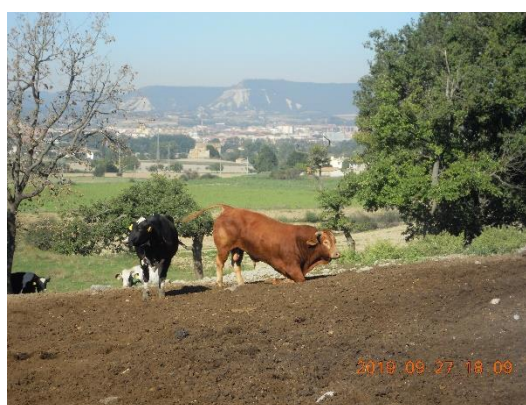
9月27日

視察①「サト カル レイ」

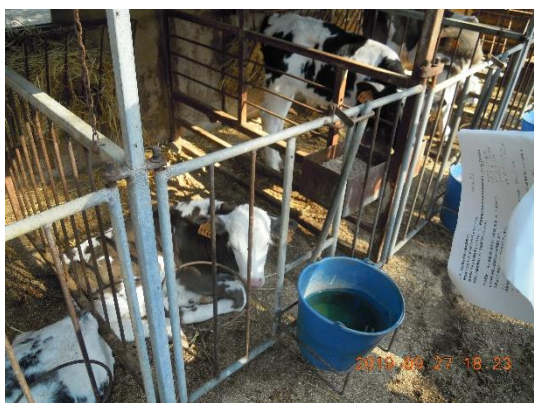
バルセロナの北約 80 kmのサンタ・エウヘニア・デ・ベルガにある乳肉複合経営農場を訪問した。始めに、この農場についてのビデオを観て、牛乳を試飲しながらこの国の酪農情勢に

ついて話を聞いた。スペインで流通している牛乳は、殆どがロングライフで生乳は少ない。市場価格は、一番品質の良いものでも 1.3 ユーロ/l、平均で 90 セント/l。出荷価格は 30 セント/l とのことで大変驚いた。地域の農場同士でグループを作り会社と価格交渉を行うが、会社が価格を決めてしまっており値上げは難しい状況とのこと。

次に、雄の仔牛が飼われている場所と放牧場を見学した。こちらでは仔牛が好まれているため、日本の肥育期間を伝えたと大変驚いていた。牛乳の補填のために肉牛を売っているが、他の人たちも同じ事情で肉牛を生産しているため、頭数が増えて価格が下がっているとのこと。放牧場には自然交配のための種牛(シンメンタール)が 1 頭いる。出産がここで行われていることに驚いた。



次に、スモール、牛舎及び搾乳施設を見学した。スモールは、背中が広く、太ると非常にがっしりとするブラウンベルガーが人気とのこと。飼料は、獣医が配合を設計したものを与えていた。搾乳施設には立派な機械が設置されていた。



厳しい現状を聞きながら視察したが、ここの農場の施設や設備は整っているなど感じた。お金のことについては詳しく訊ねることができなかったが、どのように維持しているのか気になった。

視察②「マシア・オリベロ」

最後の視察先である、バルセロナの北西約 40 km のところにある有機農場を訪問した。敷地

は 67ha。そのうち耕作できるのは 27ha で残りは森になっている。山の間にあるため、水が少ないことと傾斜が多く機械化が難しい点に苦労しているとのこと。また、都市の人口が増えており、郊外に住宅や別荘を建てる動きがあり、次々と農地が住宅地になっていることとの闘いでもあるとのこと。この農場は 2000 年から有機栽培を始め認証を受けており、社会科見学も行われている。17 世紀に建てられたという家の一角で、現在収穫されている作物を前にこの農場について説明を受けた。



この農場では、多種の作物を少量ずつ栽培し、直接消費者へ販売するという手法をとっている。儲かる作物を作るために年ごとに何を作るかを決めており、そのため、昔はぶどう畑とオリーブ畑の面積が多かったが、時代とともに作物の作付面積が変わってきているとのこと。有機栽培の商品は高くなってしまいが、ベジタリアンやビーガンの増加、有機栽培したものを望む消費者が増えてきているため、需要が伸びているとのこと。うまく供給するために細かくプログラミングをするが、生産量にしても販売量にしても必ず誤差が出る。その時には、有機農家同士でのグループがあり、その中で過不足を調整している。グループ内で価格は前もって決めてあり、たくさん出来たものは安くするというようなことはせず、適正な価格で取引をしているとのこと。それでも処理しきれなかったものは加工品にして、一切無駄を出さないようにしているとのこと。

最後に、大都市に近く、周りは工業団地で、グローバル化の世の中でも、今後もこの場所では有機農業を続けていきたいとのことであった。



視察後、バルセロナへ戻り解団式が行われ、最後の夕食を楽しみホテルへ戻った。



9月28日

帰国日。バルセロナから空路でチューリッヒを経由し成田へ。帰国便の出発も1時間以上の遅れとなった。

9月29日

成田着。無事に帰国することができた。

ちょっとしたアクシデントもあったが、無事に終了することができた。実際に見てみなければ解らない事を痛感させられた研修であった。また、研修以外にも、歴史や風物を体感できたことも収穫であった。様々な立場の方と交流でき大変有意義な研修であった。

皆様のご協力が無事終わることができましたこと、心から感謝申し上げます。
いつか再会できる日を楽しみにしています。