高崎ブランドの農産物を世界へ

タカサキの農業の挑戦

質の高い高崎産農産物・加工品を広く世界に売り込もうと、本市はアジア経済の中心都市・シンガポールに現地法人を設立しました。農産物に特化したこのような市の取り組みは、全国初の試みです。今回は、世界に向け販路拡大を目指す生産者の皆さんとシンガポールの現地法人の代表を迎えて、お話を伺います。

合言葉は「地産多消」
高崎の農業を盛り上げるために

市長　今日のお話は農業がテーマです。私には夢がありましてね。高崎のおいしい梨や桃といった農産物を東京の有名百貨店などで、うんと売りたいと思っているんですよ。でも扱ってもらうのはなかなか難しい。それならばと考えたのが、海外で先に評価を得て、それを逆輸入するという作戦です。農業振興のためには後継者の確保が大きな課題ですが、ビジネスとして成り立たなくては若い人たちが就業してくれません。高崎の農業を盛り上げるためには何でもしようと、本市では「地産多消」という考え方で、首都圏をはじめ外に向けたＰＲに力を入れてきました。高崎の農産物を多く扱ってもらえるように、売り上げの５％をお店に還元する制度なども作ったんです。さらにエリアを広げて海外にも発信していこうと、平成28年から古川さんたちにもご尽力いただき、アジア経済の中心都市・シンガポールの百貨店のフェアなどで、高崎産の農産物や加工品を出品してきました。売れ行きは良いんですが、本格的に輸出しようとするとそう簡単にはいかないんです。シンガポールの百貨店に納入できるのは、シンガポール国内にある会社でなければ取り扱ってくれない。それなら農産物を売り込む拠点となる会社を現地につくろうじゃないかということで、今年の８月、「高崎トリニオン」の設立に至ったというわけです。古川さん、高崎産農産物の売れ行き、見通しはいかがでしょうか。

富岡 賢治市長

農産物のブランド力と農業者の所得向上を目指し、全国でも例のない支援制度や海外展開を実践

古川　もちろん、十分にチャンスがあると思います。実際に現地で売って、おいしさをその場で知ってもらうことがとても重要です。素材にこだわる高級料理店などがたくさんありますし、シンガポールで有名になった店舗がさらに東南アジア各地に広がっていきますから。市が農産物の販路拡大に取り組むということ自体、ものすごくインパクトがありますし、これから拡大の機会が増えていくはずです。

質の高い高崎産の農産物
特長や栽培の工夫点のＰＲを

市長　先ほど話に出たフェアの会場では、高崎産農産物の品質が良いということで、中国料理にも使われるチンゲン菜などの野菜類は好評でした。榛名の大きな梨などは、１つ50ドルで飛ぶように売れるんですよ。小矢野さんは梨を作っていらっしゃるんですね。

小矢野 恒敏さん

JAはぐくみはるな梨研究会会長。ジャンボ梨をはじめ、地元産の梨のPRや販路拡大に意欲的

小矢野　はい。梨、桃、プラム、梅と果実全般です。

市長　都内の有名店で売られている物と比べても引けを取らないでしょう。

小矢野　味は負けませんよ。ただ有名店では、肥料や極端な減農薬などの特長がないとなかなか扱ってもらえないようですね。

市長　といいますと？

小矢野　例えば害虫のダニを駆除するために薬を使わず、それを食べるダニの仲間を放逐するんですよ。ハウス栽培などでも利用されている手法で、農薬を減らせるんです。こうした減農薬という面では私たちもすでに取り組んでいるんですが…。

市長　そういうセールスポイントも分かりやすくＰＲしていく必要がありますね。金井さんはイチゴ栽培ですか。

金井　はい。イチゴ作りを始めて今年で14年目になります。

市長　昔はイチゴといったらよく牛乳をかけて食べたもんですが、味も製法もずいぶん昔と変わってきてるんでしょうね。

◀金井さんや常盤さんが主に手がける品種「やよいひめ」

◀金井いちご園で取れたイチゴを使った人気のスムージー

金井 繁正さん

新規就農者としていちご園を設立。首都圏の農産物直売会への出展など、市内外で販売促進に取り組む

金井　今のイチゴは、十分な糖度があるので何も付けずに食べてもおいしくいただけますよ。苗作りをはじめ、肥培管理や温度管理も自分たちで調整できるようになったのでずいぶんと楽になりましたね。ただ最後は、一粒一粒手で収穫しています。

市長　それは大変な作業だ。農薬なども使うんですか。

金井　若干使います。梨の栽培と一緒で、害虫を食べる虫を放つ手法を取り入れているので、５分の１くらいに減っていますね。

市長　常盤さんもイチゴ作りを。

常盤　はい。金井さんのところで２年間の研修を経てから独立して３年目になります。元々サラリーマンの家庭で育ったものですから、僕が一代目ということになりますね。

市長　実際に農業を始めてみてどう感じますか。

常盤　とても楽しいです。農林大学校を卒業してこの世界に入りました。今まではスーパーで買うのが当たり前でしたが、金井さんのところでいろいろな経験をさせていただいて、自分でもイチゴの栽培をぜひやりたいと思ったんです。

市長　収入面ではいかがですか。

常盤　若手の新入社員と同じくらいかなと思います。これから伸びしろを考えていけたらいいですね。

市長　それは大したもんですよ。自然相手だから大変な苦労もあるでしょうが、よく農業の分野に飛び込んでくれましたね。

海外展開を見据えて
高崎のブランド力を上げる

市長　皆さん、海外で売り出そうという考えはお持ちですか。

常盤　正直、漠然としか考えていませんでした。まさかこんなに早くチャンスが巡ってくるとは思ってもいなかったものですから。とても興味津々ですね。

金井　もちろん世界に出せればその評価は欲しいですし、より良い品を良い価値で売りたいですね。そのためには生産力を上げなければならないと思います。

常盤 翼さん

金井いちご園で栽培と経営を学び、平成29年に独立。海外を視野に入れた農業経営の展開を目指している

古川エドワード英太郎さん

高崎の海外展開を支援。本市がシンガポールに設立した農産物の輸出拠点「高崎トリニオン」の代表

小矢野　梨の分野では、海外への売り込みを意識した取り組みとして、特に中国系の人たちに向けて売れるようなパッケージデザインの箱を作りました。海外での需要が高まれば、地元も盛り上がってきて生産量が増えていくと思います。

市長　古川さんにご紹介いただいて、いろいろとシンガポールとのつながりができたんですが、その中で映画監督とも知り合えて高崎で「家族のレシピ」という映画が撮影されました。その映画の主演女優のジネット・アウさんという人が、榛名地域にも大きな看板が掲げられていますが、高崎の農産物のＰＲに役買ってくれています。

古川　シンガポールではすごく影響力のある女性ですね。

市長　彼女はパティシエの勉強をして、自費で榛名の農家を訪れているんだそうです。そんな彼女に、今度高崎産のイチゴを使ったケーキを作ってもらおうと考えているんですよ。

古川　そうした連携で高崎のブランド力が高まりますね。

市長　ジネットさんが日本に来て、例えばＳＮＳで梨狩りの様子を発信するとシンガポール国内にいる人たちはもちろん、日本を旅行中の人たちからの反応が大きいんですよ。

古川　高崎に興味を持ってもらえるような取り組みの積み重ねで、認知度が上がっていくと思います。さらに例えば高崎のロゴシールを作って、高崎産農産物を扱ってくれるシンガポールのお店に張るのも効果的です。現地のシェフを招いて実際に高崎の農業の現場を見ていただくのもいい。一日では成りませんが、高崎のブランド力を上げる継続的な取り組みが、やはり成果につながっていくんだと思いますね。

市長　まずは東南アジアでの販売促進に力を入れていく。そこで売れたら、次はシンガポールエアライン経由でアメリカの西海岸でも売れるようにして、結果的に日本での評価が高まっていく、そんな期待に夢が膨らみます。今後も皆さん、一緒に頑張っていきましょう。

一同　ありがとうございました。

シンガポールで開催されたフェアの様子