東海経済

# 穀物輸入 南米にこだわり

深読み 先読み

## 食糧確保と移民支援

### サラダコスモ 中田 智洋社長

モヤシやカイワレ大根、ブロッコリーの新芽など発芽野菜を生産するサラダコスモ（岐阜県中津川市）の中田智洋社長が、南米からの穀物輸入に力を入れている。食糧危機への備えと日系移民支援の一石二鳥をねらった事業で、国連も注目する活動だ。中田社長に思いを聞いた。（聞き手・久保智）

――どんな穀物を輸入しているのですか。

「パラグアイの日系移民でつくる農業協同組合から、主に大豆を輸入している。隣のアルゼンチンでは、1250㌶の農地を買った。日系移民が農場を管理し、生産した大豆やトウモロコシを輸入している。昨年の大豆の輸入実績は約1千㌧。岐阜県内の豆腐用大豆の約15％をまかなうまでになった。今年は2300㌧に増える見通しだ」

――なぜ穀物輸入を。

「12年前だが、当時の梶原拓・岐阜県知事がアルゼンチンから帰国後、私に電話をかけてきた。知事は以前、当社の野菜工場を視察されたことがあった。海がなく山が険しい岐阜県の食糧自給率は、25％程度と低いため、南米に渡った岐阜県出身の移民農家と連携し、食糧を調達しようと提案された。日系移民の生活支援にもなると」

――実現しましたか。

「第三セクターをつくる計画だったが、県議会で『県内の農業を圧迫する』と反対され、断念した。はしごを外されたような気分だった。しかし、南米には、土にはオケラやミミズがいて、夏の夜には無数のホタルが舞い上がる豊かな大地がある。民間だけでやろうと決め、ギアリンクスを立ち上げた」

――ギアリンクスとは。

「事業主体となる穀物商社だ。2000年に設立した。資本金は9990万円。株主は事業に賛同する478人だ。このうち7割は岐阜県民。女性が3割いるのも特徴的だ。経営は厳しいが、社会的な貢献度は高い。多くの人に食糧問題を考えてもらう上でも続けている」

――行政の支援は結局、ないままなのですか。

「資金的には難しいということだが、県は専門家を現地に派遣し、現在の古田肇知事が視察に訪れるなど、技術的、精神的な面で助けてもらっている」

――輸入だと食糧自給率は向上しませんが。

「日本の食糧自給率は40％程度。これでは低すぎる。都市住民が郊外に1坪農園を持ち、野菜を作るように政策誘導するなど、国をあげて向上に取り組まないと難しい。それでも日本の農業は、世界からみれば趣味の園芸サイズ。やはり海外の農業国と仲良くし、買うしかない。どうせ買うならば、苦労されてきた南米の日系移民から優先的に買おうということだ」

――政府や国連も注目しているそうですね。

「きっかけは08年の穀物価格の高騰だ。政府は食糧確保へ向けて動き出し、調達先として南米の調査を始めたところ、すでにギアリンクスがいた。3月、東京で国連食糧農業機関（FAO）のセミナーがあった。政府の推薦で私も参加することになり、南米での活動を紹介した。それが契機となり、今度は4月、ジュネーブでの国連貿易開発会議（UNCTAD）の会合に招かれ、約190カ国の政府代表を前に英語で話した」

――どんなスピーチを。

「最初はギアリンクスの活動だけを紹介するつもりだったが、原稿を書くうちに、モヤシなどの野菜工場は、世界を食糧危機から救う切り札ではないかと思い至った。気候に関係なく、年中安定して大量かつ安全で安い野菜を供給できるからだ。1㌶で米は年間6㌧、トマトは100㌧前後だが、モヤシは1万㌧以上の生産が可能だ」

――野菜工場の運営は難しくないですか。

「しょっちゅう停電するような国では、ハイテク野菜工場は難しい。だが、当社の野菜工場は、自然の環境を利用し、最低限の設備、投資ですむ。日本の野菜工場の紹介は、各国の代表には衝撃的な話だっただろう」

――野菜工場の海外進出は。

「検討している。すでに、社員をアジア各国へ市場調査に出している。笑い話のようだが、例えば日本のスーパーではモヤシの特売価格が20円ぐらいだが、中国のスーパーの通常価格は25円ぐらいだ。自動車や家電だけでなく、野菜生産者も国内だけでは経営が成り立たなくなった。企業の存続を考えるならば、アジアに進出しなければならない時期が来ている」

久保智撮影

**なかだ・ともひろ** 岐阜県中津川市出身。駒沢大経済学部卒。1973年、父が創業したラムネとモヤシ製造販売の中田商店に入り、78年から社長。80年ナカダ産業として株式会社化。90年、サラダコスモに社名変更。60歳。

**食糧自給率**

農林水産省によると、日本の食糧自給率（カロリーベース）は、公表を始めた1960年度の79％をピークに下落傾向で、08年度は先進国では最低水準の41％に。コメ（95％）や野菜（82％）は高めだが、肉類56％、魚介類53％、果実41％と低く、豆類は9％にすぎない。

都道府県別では、愛知が13％で全国42位、岐阜が26％で35位、三重が43％で26位。

**記者の視点**

### 地球の裏側に社会的使命

「モヤシの売り上げ増を楽しむだけだった私の人生が、こんな風に展開するとは思わなかった」。国際舞台でのスピーチまで経験した中田社長は、自分でも驚く。頼まれると、意気に感じる。そんな経営者だ。

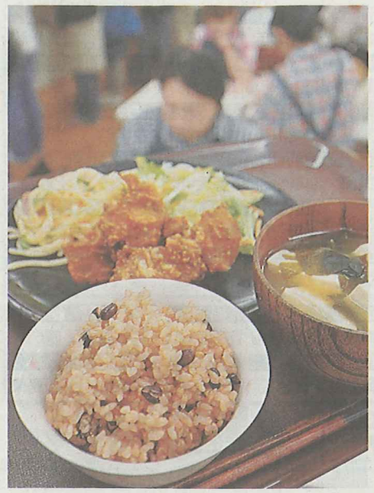
モヤシにはじまり、カイワレ大根、ブロッコリーの新芽、チコリなどに品目が拡大。2009年5月期の売上高は、約60億円にのぼる。工場で生産するため、天候にかかわらず、安定して大量供給できる。発芽野菜の生産技術では世界トップの実力を自任するが、穀物輸入となると、ギアリンクスは後発のベンチャー企業だ。

大手の商社や食品メーカーは、もっと大規模に展開している。違いは、輸入の相手が日系移民で、その生活支援を目的としている点だ。こうした危機時の食糧確保は本来、政府が手がけるべき事業だろう。穀物メジャーならともかく、ベンチャーでは限界がある。

それでも中田社長が地球の裏側との間を行き来するのは、事業の社会的意義を確信するからだ。

## 社食自慢

### 伊賀の里モクモク手づくりファーム（三重県伊賀市）



**オススメメニュー**

【酵素玄米とから揚げのセット】 350円

玄米、小豆、塩、鶏肉、レタス、ウインナー、みそ汁

＝750kcal

ナゴヤドーム4個分の広大な敷地に10の工房が点在する。訪れた親子らが、ハムやウインナー、豆腐などの手作り体験をする。米や野菜を育て、牛やヤギを飼育。宿泊することができ、温泉もある。年間約50万人の観光客や視察団が訪れる。

1987年、地元の養豚農家らが農事組合法人を結成。ハム工房として創業した。「ロマンと夢のある21世紀型農業」の理念に共鳴した若者ら、約400人が働いている。

自慢の健康的な食事は、従業員用の食堂も同じ。いち押しのご飯は「酵素玄米」だ。農園や地元で採れた玄米に小豆や塩を入れて炊き、発酵させる。もちもちとした食感や味は、赤飯のよう。酵素の力で消化吸収がよくなるそうだ。

白米も選べるが、広報チームの浜辺佳子さん(45)によると、「健康のためにカレーライスでも酵素玄米を選ぶ人がいるんですよ」。みそ汁は、ファーム特製の豆腐入り。お好みで料理を組み合わせる。

三重、愛知、滋賀の3県には、七つの直営レストラン。農場の味を楽しめる。（文、写真・中川仁樹）

## はやりもの

### バスタローブ

着られるバスタオル「バスタローブ」が売れている。タオルに開いた三つの穴に腕を通せば、バスローブのように羽織れて風呂上がりの部屋着になる。

大判のタオルの右の穴に右手、真ん中の穴に左手を入れ、余ったタオルを体に巻き、残った穴に右手を通すだけ。吸水力の高い極細繊維を使った無地と、タオル地を使った柄つきがあり、価格はいずれも税込み3990円。東急ハンズ名古屋店（名古屋市）では、40～50代の女性を中心に7月に約190枚が売れた。「ギフトとしても人気です」とバス用品担当の戸田好美さん。（木村裕明）

**ご意見・疑問 募集します**

このページへのご意見や、東海経済に関する疑問・質問を募集します。毎週1人の方にクオカード（2千円分）を差し上げます。郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号を書いて、はがき（〒460・8033／所在地不要）かファクス（052・221・6588）、Eメール（tokai-keizai@asahi.com）で、朝日新聞「東海経済」係へ。

◆「東海経済」面は来週休みます。