



# Weekly Bulletin

SERVE TO CHANGE LIVES  
奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために  
国際ロータリー会長 シェカール・メータ

奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために

静岡ロータリークラブ ●例会日／毎週月曜日12:30～13:30 ●例会場／グランディエール ブケトーカイ TEL.273-5225  
●会長／谷本 宏太郎 ●副会長／望月 啓行 ●幹事／木村 絵美 ●副幹事／藤田 博久

2021-2022 11月8日 ☁️ 第3603回例会

## 卓話「新たな農業モデル目指して～地域協創で新しい価値づくり～」

### ●ロータリーソング●



ソングリーダー  
杉本 忠重君

### ●会長挨拶●

会長 谷本 宏太郎君

皆さんこんにちは、今日は天気予報に反して良い天気ですので、日本平のオリーブ農園に行けたら、富士山もきれいに見えたことでしょう。天気予報に惑わされて残念です。さて、実は私の会社でもオリーブオイルを輸入しております、西村さんがオリーブオイルの会社を始めたばかりの2014年には結構な数を販売していただきました。弊社がイタリア、トスカーナ州、ルッカ県の山の中の小さな村の農家から仕入れているエクストラ・バージン・オリーブオイルは高品質なのは良いんですが何せ値段が高く、西村さんも販売には苦労したようです。その時にはお世話になりました。残念なことに輸入販売を始めた2014年は天候不順でミバエの大発生によりイタリアのオリーブ農園はほぼ全滅でしたので、仕入れ先の農家は生産が全くできませんでした。また、その翌年の2015年には夏の

高温と乾燥でオリーブ畑が山火事となってしまう、その後の回復に時間がかかっているため、いまだに生産量がなかなか増えていません。なぜ、お茶屋の私がオリーブオイルをイタリアの農家から輸入しているか、不思議だと思いのことでしょう。私はオリーブオイルが好きなので、子供が小さなころから自家消費用にミツカンさんからエクストラ・バージン・オリーブオイルをケース単位で買っていたということもありますが、イタリアの農家の庭で25年前から日本茶の普及のためのプロモーションを行ってきたということが輸入するきっかけなんです。当時、日本茶の普及啓蒙のために何か良い方法はないかと探していた私はイタリア、トスカーナ州ルッカ県カパンノリ市のコンピト地区にヨーロッパ大陸唯一の茶園があり、そこで毎年3月に椿博覧会があり、世界中の椿愛好家が集まるという業界紙の記事を見つけました。お茶は椿科の植物ですので、見る椿だけでなく味わう椿として、日本茶を世界中のお金持ちに紹介できるチャンスを見つけたということです。椿愛好家はコレクションに広い土地が必要です。また、寒いところでは大きな温室が必要なので富裕層が多いです。何はともあれ、1995年の3月に椿博覧会の調査に出かけ、翌年の椿博覧会の会

場で日本茶のPRをやらせて欲しいと依頼しました。そして、翌年から毎年、茶手もみ保存会を引き連れて現地で茶の手もみ実演を客寄せにして日本茶の普及啓蒙活動を始めました。初年度にはイタリアで収穫した茶を手もみで製茶してローマ法王に献上しました。しばらくすると、現地で日本茶が普及するよりも、連れて行った茶手もみ保存会の茶農家の方々が皆オリーブオイルの魅力に取りつかれてしまいました。初めのうちはお土産ですんでいましたが、そのうちに50人ほどの茶農家さん達が毎年あの農家のオリーブオイルが欲しいと言ってくるようになり、弊社でまとめて輸入代行をすることになりました。エクストラバージン・オリーブオイルと名乗っているものはたくさんありますが、他のものとは全く違うので、どうしてもあの農家のオイルが欲しいということで、毎年予約をいただいた分を輸入しています。最近、日本にも進出してきた高級食品店イタリーのイタリア国内店舗でも扱うようになったことから品質の高さは折り紙付きです。スローフード協会の「味を守る最後の砦」プレジディオ認定オイルとしての品質維持のために、販路を広げるような生産量にはしないようですので、値段は安くなりようがありません。高品質なものは高価格で販売しているイタリアでも中山間地の農業は大変なのでオリーブ農家は減少しています。イタリアは地産地消の考えが強いため、お茶の宣伝を続けた結果、最近なんとイタリアで商業生産を始めた茶園ができました。中国式の緑茶、紅茶、烏龍茶、白茶を作っていて、中国の品評会に出して受賞もしています。ひるがえって、日本の茶農家、特に静岡市では得意な山の煎茶の量産が困難なので高品質で勝負するしかないというところはイタリアのオリーブ農家と似たような状況です。お茶の宣伝が効能ばかりになってしまい、高品質と言う意味がおいしいとか香りが良いということではなく、カテキン、ポリフェノールやテアニンが良いとか安全安心のために衛生管理がしっかりしているという方面になってしまったので静岡市の茶の良さが評価

されにくい状況になってしまいました。近年、産業としてなり立つ日本の茶業は飲料原料とスイーツを中心とした食品原料ばかりになってしまいましたので、均一な製品が大量に生産できる機械化された平坦な茶畑がひろがる鹿児島に茶の生産日本一を譲ることになってしまいました。そこで、困った静岡の茶農家を救う一つの方法を提案してくれたのが、西村さんが手がけるオリーブ園への転換です。オリーブが実をつける時期に台風が来る日本では、雨の少ない小豆島以外ではオリーブ生産はうまくできないというのが常識でしたので、西村さんがオリーブを植え始めた時には本当に心配でした。ここまでになるとはとても想像できませんでした。この後の西村さんの話が楽しみです。



## ●委員会報告●

職業奉仕委員会 田中 楯夫君



会長のお話にもあったように、本日は日本平のオリーブ農園を見学する予定でしたが、日本平は公園で構築物・建築物が一切許されていないところで、我々が行っても楽しむためには準備に相当時間がかかるということで早めに決定していただいたんですが、金曜日の予報で今日は大雨・大風が吹くということで、中止を決定せざるを得ず、すみませんでした。今頃日本平は雨が降っているのではないかと思うのですが。今日この例会の西村さんの講演の後ですが、今日ご参加いただいている方だけになります。オリーブオイルを楽しみながら紹介していただく会を1時間ほどやろうと思っていますのでよろしくお願ひします。

## ●幹事報告●

幹事 木村 絵美君

次回、11月15日は通常例会です。会員卓話は、大和ハウス株式会社 静岡支店長 渡辺忠彦さんより卓話を頂きます。

## ●おめでとう●

【誕生日祝い】

●●月●●日 粉川 翔太郎君

●●月●●日 竹内 貴志君

●●月●●日 中嶋 政教君

【結婚記念日】

●●月●●日 山元 雍久君・育代さん

●●月●●日 深澤 一浩君・里花さん

●●月●●日 田中 楯夫君・由紀枝さん

## ●スマイル●

水上 房吉君

5月半ばに突然左腕が動かなくなりました。後縦靭帯骨化症という病気でした。すぐに手術となり、喉から切り開き頸椎に穴をあけ骨化した靭帯を削り、開けた穴を腰骨で埋めました。術後は、約5か月弱リハビリ入院、今はまだ腕が上がらなく、リハビリに通院しています。幸い利き腕ではない左腕だけなので日常はそれほど困ってはいません。食欲はあります。ゴルフも右手一本でやろうと思っます。遅くて迷惑でなかったら誘ってください。入院で唯一良かったのは病院食で7kg痩せました。ただ、現在食欲があるのでまた増えてきました。気をつけなくちゃ！

岩崎 茂夫君

静岡ロータリーの皆様におかれましては、大変お忙しい中、正楽寺先々住随身の葬儀に際

しましては、丁重なる御厚志、ご焼香賜りまして誠に有難うございました。

牧田 静二君

結婚記念日のお花有難うございました。結婚●●年目を●●●、●●年目を●●●●●●●●●●と云うそうですが、●●年に●年足りない●●年目を迎えることが出来ました。本当に長生きしたものです。もう少し頑張ってみます。ありがとう。

山元 雍久君

●●月●日結婚記念日にきれいなお花をありがとうございました。●月の誕生日祝いのスマイルとあわせて大口でスマイルします。

深澤 一浩君

結婚記念日のお花ありがとうございました。

田中 楯夫君

結婚記念日のお花ありがとうございました。暗くなってから届いたので、周りが一段と明るくなりました。

粉川 翔太郎君

●●歳を無事迎えることが出来ました。引き続き精進していきたいと思っます。

鈴木 義行君

結婚記念日に当たり、ご丁寧な対応誠にありがとうございました。家内と幸せな1日を過ごすことが出来ました。

児玉 俊明君

●月の誕生日のお祝いを本日BOXで発見しました。ありがとうございました。

久保田 隆君

先月10月29日～31日の3日間、大道芸ワールドカップの中止に伴い、静岡まつり実行委員会を中心にして、青葉通りと駿府城公園にて「静岡ワンハートデイズ」静岡まつり秋の陣を行い、多くのお客様においでいただきました。イベント業、屋台の方々もちょっ

とだけ潤ったようです。来年の2月6日に浅間通りで「やぶさめ」を計画中です・ご協力をお願いします。

### 浅原 諒蔵君

遅くなりましたが、誕生日のお祝いありがとうございました。●●月●●日の誕生日で満●●歳、●●となりました。●●歳の●●は●●チャンチャンコを着てお祝いするのですが、●●歳の●●は●色とのことで、先日の誕生日、その●色のチャンチャンコを着てお祝いをしました。ちなみに●●歳の●●は●色、●●歳の●●は●●色、●●歳の●●は●色だそうです。

### 3番志田さんテーブル

満席スマイルします。

### 4番植松さんテーブル

満席スマイルです。

### 石松 博幸君

満席スマイルです（8番テーブル）

### 9番伊藤さんテーブル

久しぶりの満席スマイルさせていただきます。

### 18番田中さんテーブル

満席

### 水上さん復活テーブル

満席です。

## ●出席報告●

例会日	全会員数 (出席計算人数)	出席 会員数	欠席 会員数	暫定 出席率
11/8	105(104)	71名 (現地69名 Zoom2名)	34名	68.26%

欠席した方は年度内にメイクアップしましょう！  
なお、国際ロータリー理事会の決定事項に則り、それに変更が無い場合は全会員出席扱いとします。

## ●卓話●

株式会社CREAFARM 代表取締役

### 西村 やす子様

「新たな農業モデル目指して～地域協創で新しい価値づくり～」



みなさんこんにちは。今日は卓話の機会を頂きましてありがとうございます。私は静岡ロータリーさんでの卓話は3回目で、1回目は、5

年前で「オリーブオイルのお店をやって、畑を見つけました、これからオリーブ栽培やります」という県の農業関係者様たちを不安に落とし入れた時期です。それから次は、「オリーブオイルが出来ました」という時期で、いかにこのオリーブオイルを使って地域を活性化させていこうかと夢を語らせていただいて、ようやく今回、六次産業、観光資源化ということで、産業づくりの方に入って行くということで、毎回ここに立って、「これからやります宣言」をしている状態です。今日は、お天気が良ければ日本平のオリーブ農園を診ていただく予定でしたが、金曜日の時点で天気予報が怪しかったため、会長他、田中委員長にもご相談して、この後、オンラインで農場を見ていただく形に変えさせていただきました。申し込みをしていただいた方には、今年搾ったばかりのオリーブオイルと、オリーブの新漬けをお土産にお持ち帰りいただきますので楽しみにしていただきたいと思います。先ほどから話題になっているオリーブオイルですが、日本で高級オリーブオイルとして出回っているものは、量も少なく、ほとんど買うことが出来ません。日本の皆さんが知っているオリーブオイルというと、健康効果がすごくあるということで、油はオリーブオイルに変えた方が良いというあたりなのかなと思います。先月、藤枝のオリーブ園を観光資源化するという宣言の記事を日経さんに書いていただきましたが、観光農園を作るため、来年の春に向けて準備をしています。なぜ藤枝かと言うと、

本当は日本平でやりたかったのですが、日本平は国立公園の中であり、農業をやっても収穫することが出来ないということが分かったからです。日本平は、環境庁や農水省、県の風致など、とにかく色んな規制があるところです。これだけの景勝地で建物を建てずに農業としていかにこのエリアの観光資源としていこうかと皆で頭をひねっているところです。今日、日本平に来ていただけていたら、オリーブを摘み、畑の中でオリーブを絞って畑の中でお料理を食べていただく予定でした。これが日本で出来るのは、オリーブを作っていて、なおかつ地元とのネットワークがあるところだけなので、これを実施するのにいろんな地域の事業者さんとコラボしています。簡単な自己紹介になりますが、私はもともと司法書士をやっていて、食や農業にすごく興味がありましたが、ロータリーの会員さんにも専業農家さんや農業法人がないように、農業の世界は、付加価値を付けたり、売ることがすごく大事だが、実は経済界とつながりがなく、バリューチェーンを作っていくことがなかなかできないことを知りました。この事業を始めた当初はすごくお金がかかりました。自分も全財産を注ぎ、地元の企業さんたちに「オリーブオイルで地域を活性化していくので協力お願いします」と2014年に色々な事業者さんからお金を出していただいて、会社を作りました。今、農業は変革の時で、スマート農業といってAIやテクノロジーで、新しい生産効率を求めた農業や植物工場のような大資本を持った企業が参入したり、あるいは流通やハンドもいろんな革命が起きており、産地直送でそのまま消費者の所に届けられるようなベンチャーも出てきたり、実はやり方次第で非常に面白い産業であると思っています。私たちは、生産する、加工する、販売する、付加価値をブラッキングしていくなどの六次産業化をとにかく追求しようと思いました。いろんな事業者さんとコラボすることで自分たちだけでは出来ない価値産みが出来ると感じました。経済界の方たちとのネットワークでお力を借りながら、地域全体の面白い農業

モデルを作りたいと思いました。なぜ、オリーブオイルかと言うと、バスク地方というなんてことない村が食の都として人を集めているように、この静岡県は、富士山があり、駿河湾があるので、食材がすごく良いです。私たちは自分たちの住んでいる場所の資源の豊かさに気づかないですが、どこに行っても静岡の食材は良いと言われていて、そんなにいい食材があるならば、そこにオリーブオイルがあれば、人が呼べると思いました。外国の人は油が必須でトマトなどの野菜や魚、パンなどにオリーブオイルをかけるので、地元にはいい食材があり、オリーブオイルがあれば、静岡でもバスク化構想が出来るのではないかと考えました。オリーブオイルも、最初からそれ自体を作るのではなくて、世界で戦える日本代表聖地を作ろうと思っていたので、指導してくれた先生の力と、強い育つ苗木を持ってきてくれた指導チームの力と、失敗は許されないという意識をもって一生懸命手入れをし、今では1ヘクタールで4トンのオリーブを収穫できています。国内の産地の平均は200kg~500kgと言われており、私たちの会社は生産量が多いため、実は海外からも視察が多く、ニューヨークのコンクールなどでも賞を取っており、海外のオリーブメディアには当社はよく出ています。今年もイタリアのガイド本があり、そこに掲載が決まりました。これだけのスピード感で動いてきたこともあり、日本の地元には、あまりまだ知られていませんので、これから活用しながら事業を進めていきたいと思っています。オリーブオイル農園ですが、日本平の方が3ヘクタール、藤枝の方が4.2ヘクタールで、藤枝市と、地元の地権者さんたちと一緒に、静岡中部地区を食と農の安定なエリアにしていこうということで内陸フロンティアの総合特区という県の指定も受けています。特区になっていることもあり、地元の企業や食品業者さんたちも集まってくるので、この地区で面白いことをやっていきたいと考えております。その中で、日本を代表する世界的に有名なシェフの方が、当社のオリーブオイルの味に惚れ込んでください

ました。日本はこれから地方の時代が来ると言われており、地方の食の資源や技術などに参加して、様々な価値を作っていくべきと考えています。観光の六次産業化も含めて、いかに今の時代に合ったテクノロジーなども入れつつ、面白い街づくりができるかがポイントで、日本平の方は、清水の港開発のソフトコンテンツの一つとして、オリーブの畑、オリーブを使っていたきたいと思っていますし、藤枝の方は六次産業化のプラットフォームのようなイメージで東京との交流も含めていろんなものを発信していきたいと思っています。経済界の地元の皆さんとつながっていると、今後も様々なことが出来ると思っています。たとえば、これまで、缶詰を扱う業者さんとマグロを提供して下さる企業さんと缶詰を作製したり、ロータリーの会員でもある田丸屋の望月社長にもわさびとオリーブオイルのコラボを依頼して商品を作り、販売しています。これらの事業には、地元の農家さんたちを含めると様々な業者さんたちが関わっております。いろんな人たちとみんなで価値を作り、みんなで少しずつでも収益を上げられるような仕組みを作りましようと言いつけてきましたが、コロナが終息してきた今、世の中も急激にそういった雰囲気になってきており、ここから先、自分の所の一事業だけで生き残るのではなく、地域の中でいろんなコラボレーションをしながら、協創し、みんなで盛り上げていこうという空気が変わってきましたのでそんな中でこの事業も進められるようになってきました。地域の活性化というのは、みんなでやっていくと本当に面白い価値づくりが出来ると思っています。オリーブだけで言うと、鑑賞用の苗木、オリーブオイル、搾りかすなどもあります。この搾りかすは、90%はゴミになってしまいましたが、すごく栄養分があり、それを現在、豚のエサとして食べさせており、将来的に静岡のオリーブのハムやソーセージを作ったり、ニワトリに食べさせてその卵を使用して、お菓子の会社さんと共に静岡オリーブのパウムクーヘンを作ろうという案や、コスメの事業とコラボして化

粧品を作るなど面白い産業づくりを目指しております。自分たちがこの活動をしてきて、見えてきたのは、このような活動は地元一つ一つの事業者同士の信頼関係や、成功事例がないとなかなか続いて行かないのですが、生産する人々、クリエイター、事業者さんがまとまってくるといろんなものが生み出せるということです。現在は、「物語があって、そこにしかないもの」を求めて人が動く時代であり、特にこれからの世代の人たちは、価値の共感の中で物を買ったりサービスを受けたりする世代なので、これをぜひ地域の中で一緒にやってきたいと思っています。藤枝の方では、静岡県中部事業者さんたちと協力し、面白いことをやっていきたいと思えます。ぜひご興味があれば、またお話を頂きたいと思っています。この後は、オリーブ農園の映像を見ながら、オリーブの収穫に言った気分になっていただければと思います。本日はありがとうございました。

## ● 職 場 見 学 会 ●

