

北海道農業の未来を拓く広報誌

HAL だより

Hokkaido Agricultural Laboratory
for Business Development



東京オリンピック・パラリンピック競技大会 「持続可能性に配慮した 調達コード」について

The fellowship

農業経営モデル紹介

学校法人八紘学園 北海道農業専門学校

校長 桑原真人氏



<http://www.hal.or.jp>

「持続可能性に配慮した調達コード」について

2017年3月24日、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会（以下、東京オリパラ大会）において、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下、組織委員会）が調達する全ての物品・サービスおよびライセンス品の基準となる「持続可能性に配慮した調達コード（第1版）」が策定されました。この調達コードには農畜産物の調達基準も含まれています。大会期間中に提供される食料品の原材料を供給することが期待される国内農畜産業者にとっても、2020年夏に向けての準備がスタートしたといえます。

「持続可能性に配慮した調達コード」の概要

調達コードの策定にあたっては、2015年9月25日第70回国連総会で採択された「我々の世界を変革する…持続可能な開発のための2030アジェンダ」で掲げられた持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs 図1）を実現するための内容が考慮されています。

具体的には、①全般、②環境、③人権、④労働、⑤経済の分野で基準が設けられています。「全般的な事」として法令順守、「環境」への対応として省エネや3R（リデュース、リユース、リサイクル）の推進、「労働」では、職場の安全・衛生や児童労働の禁止といった項目、「経済」では反競争的な取引の禁止などが基準事項となっています。

SDGsでは、持続可能な消費および生産の形態が確保された社会の実現を目指しています。オリンピックでは大会後にレガシー（遺産）を残すことを推進していますが、このレガシーは競技場などのインフラ設備だけではなく無形の物も対象としています。つまり、大会後もSDGsの目指す社会に望ましいやり

方をレガシーとして残していく、具体的には、調達コードが求めた様な農業生産工程管理やサプライチェーンのあり方が社会に定着していくことが推奨されているといえます。

持続可能性に配慮した農産物・畜産物の調達基準

正式に発表された農畜産物調達基準の第1版は、2016年12月に公表されていた基準案から大きな変更点はありませんでした。農産物の調達基準の要件は、①食材の安全、②周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動、③作業者の安全の3項目を確保するために、「日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること」とされ、以上3つの必要要件を満たした上で、有機農業により生産された農産物、障がい者が主体的に携わって生産された農産物、世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物が推奨されることになっています。

必要条件となっている①～③の要件を満たす方法としては、ASIAN GAP（旧JGAP Advance）、GLOBAL G.A.P.、組織委員会が認める認証スキーム、



もしくは「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠したGAPに基づき生産され都道府県等公的機関による第三者の確認があるものとされています。「組織委員会が認める認証スキーム」についてはASIA GAPもしくはGLOBAL GAPと同等性が認められている物という条件があり、該当するスキームは例外的といつて差し支えありません。もう一つの「農業生産工程管理の共通基盤に関するガイドライン」に準拠したGAPに基づき生産され都道府県等公的機関による第三者の確認があるものも2017年4月の段階では、島根県と徳島県のもののみが基準に達しているだけで、すべての都道府県版GAPが今回の調達基準を満たしている訳ではありません。

今回の調達基準では、有機認証農産物は必要項目ではなく推奨項目となっていることから、東京オリパラ大会で有機農産物を提供するためには、有機JAS認証を取得している生産者も改めて調達基準を満たしたGAP認証を取得することが必要となります。両方の認証を取得し維持するには、記録管理の労力やコストがそれぞれに掛かってくることから、有機JASとGAPをダブルで認証継続することはハードルが高く、課題が残ります。

原材料から料理提供まで

東京オリパラ大会の期間中には、選手が滞在する選手村やプレス関係者などが利用するメディアセンター、さらには各種競技が行われる競技会場など様々な場面で食事が提供されます。提供される食事については、その衛生管理やカロリーなどの栄養表示、ハラルやコーシャなど文化的宗教的制約への配慮、また提供の際に使われる食器に至るまで、事細かなことが組織委員会の飲食戦略検討会議によつて検討がなされ、2018年3月までに「飲食提供に係る基本戦略」として公表されることになっています。この基本戦略に基づき、東京オリパラ大会の食事が提供されるわけですが、実際の調理とその提供については、ケータリング事業者などのサプライヤーが組織委員会からの業務委託を受けて実施することになります。そして、業務委託を受けたサプライヤーは「持続可能性に配慮した調達コード」に基づき、料理の原材料となる食材を調達することになります。料理の食材については、その品目や数量について今後決定がなされます。

大会で提供される料理は、大勢の人数に食口口スを少なくタイムリーに、かつ文化的宗教的な制約を考慮した品目が提供されなければいけません。そのためには効率よく調理することが求められますので、例えば、サラダなどの場合は生鮮野菜を産地や卸売業者から調達することになりますが、多くの料理では冷凍や加熱などの一次加工された食材が利用されるのではないかと予想されます。

一次加工を含む加工食品の調達について、パンを例に想定してみると、サプライヤーは、①調達基準に基づいた小麦を調達し、自ら製粉しパンを焼く、②調達基準に基づいた小麦を

取り扱っている製粉業者から小麦粉を仕入れ、パンを焼く、③調達基準に基づいた小麦粉で製パンを行っているメーカーから仕入れる、という3つの方法から選択してパンを提供することになります。ただし、パンの場合、①の方法は現在の小麦生産の契約体系からすると不可能と思われませんが、その他の多くの加工食品でも、既に調達基準を満たしている、もしくは確実に調達基準を満たした原材料を調達できる加工メーカーや卸業者からの調達することが選択されるのではないかと考えられます。

新しいフードチェーンはレガシーとなり得るのか？

このように、東京オリパラ大会での料理提供には、農業生産者から卸事業者、加工メーカーまで国内のフードチェーン全体が関係してきます。産地などではオーリンピックを特産品PRに活用したいと考えているところもありますが、公式スポンサー以外の食材提供者は、「オーリンピックで提供された野菜」などの様な形でPRし販売するといった商用利用をすることができません。調達基準を満たしたフードチェーンが一般的な物として取り入れられるかどうかは、単にビジネス機会の獲得という視点だけではなく、東京オリパラ大会を「持続可能な消費および生産の形態が確保された社会」を考える契機とすることができると、か、という視点が必要であると考えられます。

図1 持続可能な開発のための2030アジェンダ



「社宅を用意したいが、資金はどうしたものか。社宅建築には融資ってあるの?」という疑問もあるでしょう。前回の記事でも紹介しましたが、社宅を自社所有する方法には①新築で建てる、②中古で購入する、③所有物件をリフォームする、という方法があります。さらに、その建物が戸建なのかアパート(集合住宅)形式なのかによって費用も変わってきます。社宅の整備にはどのような資金調達方法があるのか気になるところです。

実際に社宅を新たに建てるには相当の費用が必要になります。これが、自分の住まいであれば金融機関の融資を利用できるでしょう。サラリーマンであれば、頭金を用意して、残りを住宅ローンで支払っていくというのが一般的です。そして、住宅ローンを返済しているときに事実上の補助制度ともいえる住宅ローン控除によって一定期間の税金減額制度があります。

しかし、社宅の建築では残念ながら住宅ローンのような制度はありません。同じ住まいと言っても、社宅と自ら利用する住居とでは、資金面で大きな違いがあります。社宅の整備

は事業の一環となりますので、あくまでも事業と同じような資金調達になります。しかも、本業の事業資金と違い政策的な制度、補助金もないため、資金のことは十分に検討する必要があります。

次に、従業員に社宅を用意する場合、家賃をどの程度にするのが難しいと思います。給与水準、地域の家賃相場などから判断することになりますが、忘れてはいけないのが従業員にかかってくる税金のことです。

従業員に一定額以上の家賃で社宅、寮を貸与する場合には問題ありません。しかし一定額の家賃(税制で定める賃貸料相当額)より低い家賃しか受け取っていない場合には、家賃と賃貸料相当額との差額が給与所得として課税されます。そして、無償貸与の場合には「賃貸料相当額」がすべて給与所得として課税されてしまいます。この部分は、土地の評価額などが関わりますので、税務署での確認、税理士への相談で最新の制度を確認するようにしましょう。



また、社宅のみならず従業員のライフプラン、ライフステージに合わせた住宅、福利厚生を考えることも肝要になってきます。従業員の年齢や家族構成などによって、「寮」「社宅」「持家促進」という段階があるでしょう。

また、企業(農業法人)が社宅を保有することには自治体の支援策は現状では難しいですが、従業員が持家を取得するためには様々な支援策があります。例えば、新得町では「持家等住宅建築促進制度」として、町内に住宅等を建築した場合に、建築に対する「お祝い金」と固定資産税相当分を3年間助成する制度を設けています。(平成29年8月確認)

その他にも道内の多くの自治体で同様の取り組みがあります。また、財形貯蓄を取り入れている企業であれば「財形持家転貸融資」を活用することができます。財形貯蓄を行っている勤労者が利用できる住宅ローンで、財形貯蓄の残高に応じた融資を、事業主を通じて、長期・低利で受けることができます。事業主も大きな負担を負うことなく、社内融資制度の充実を図ることができます。

今すぐに財形貯蓄、持ち家促進制度を取り入れることは現実には難しいことです。しかし、他の業界、企業ではすでに取り入れている制度であり、長期雇用を福利厚生の面から支えるものです。人材不足が叫ばれる業界ですが、魅力ある職場や雇用環境を良くする観点も問われるでしょう。

従業員(使用人)に社宅や寮などを貸したときの税金は? 平成29年4月1日現在法令等

税金の算定に必要な「賃貸料相当額」とは、次の(1)~(3)の合計額になる。

- (1) (その年度の建物の固定資産税の課税標準額)×0.2%
- +
- (2) 12円×(その建物の総床面積(平方メートル)÷3.3(平方メートル))
- +
- (3) (その年度の敷地の固定資産税の課税標準額)×0.22%

賃貸料相当額

具体的な例

- 例1) 使用人に無償で貸与する場合には、この賃貸料相当額が給与所得と見なされて課税される。
- 例2) 使用人から賃貸料相当額より低い家賃を受け取っている場合=受け取っている家賃と賃貸料相当額との差額が、給与所得として課税
- 例3) 使用人から受け取っている家賃が、上記計算の賃貸料相当額の50%以上であれば、受け取り家賃と賃貸料相当額との差額は、給与所得として課税されない

ケース:賃貸料相当額が5千円の社宅を使用人に貸与した場合

- (1) 使用人に無償で貸与する場合には、5千円が通常の給与に加算され、給与として課税対象
- (2) 使用人から2千円の家賃を受け取る場合には、賃貸料相当額5千円と2千円との差額の3千円が給与として課税対象になる
- (3) 使用人から3千円の家賃を受け取る場合には、賃貸料相当額5千円の50%以上なので、賃貸料相当額5千円と3千円との差額の2千円は給与としては課税されない

国税庁タックスアンサーを元に作成。

今回は、健康管理について福利厚生の面からレポートします。

The Fellowship



member's interview

Vol.45

※フェロースhip(fellowship)とは、仲間である事、友情、協力などを意味する言葉。HAL財団では北海道農業に携わる方々とのフェロースhipを大切に、それぞれの経験や事例を共有・意見交換することで、北海道農業の発展に貢献したいと考えています。

第12回HAL農業賞 農業人材育成賞受賞
学校法人八紘学園

北海道農業専門学校

(札幌市)

校長 桑原真人氏



生産から販売までの実習で
農業の即戦力となる人材を育成

八紘学園北海道農業専門学校は、札幌市内63haの敷地と日高町120haの実習農場を持つ、北海道で唯一の私立の農業専門学校です。全寮制で2年間、春から秋までは農場実習、冬には理論を学ぶ学習体系を採用。農畜産物の生産から販売までの実践的教育に取り組んでおり、農業分野での即戦力となる人材を育成しています。

また、事業部が運営する直売所では、近隣生産者の農産物のほか、学園産の生乳を使用して開発した乳製品を販売。年間を通して安定した人気商品となり、学園の経営を支えています。

開拓農民の育成を目指し建学
海外との交流も盛ん

八紘学園は1930(昭和5)年、「実習本意の教育により拓殖事業に従事する者を育成する」ことを目的に、秋田県出身の栗林元二郎が創立しました。「自力似拓自道(自力を似て自道を拓く)」「自耕自拓」を建学の精神とし、戦前には満蒙開拓の人材を育成。戦後は南米に移民する人材を輩出し、そのため長くスペイン語も教え

てきました。JICAの海外青年協力隊にも多数参加しており、海外で活動する卒業生も多く、現在もブラジル協会など南米との交流が続いています。また、JICAからの海外研修生を受け入れており、海外との盛んな交流が行われています。

全寮制で実習を中心とした教育スタイルは、建学当初から変わっていません。長い間、授業料や寮費・食費などが無料でした。現在も、一般的な私立よりはかなり安い、公立の農業大学校とほぼ同じ授業料となっており、経済的

に不安があつてもやる気のある若者の受け皿ともなっています。

経営的には、授業料だけでは成り立たないというのが正直なところです。八紘学園には学校組織とは別に事業部というものがあつて、不動産や直売所の運営などで収入を得て、学校経営を支えています。

地下鉄駅徒歩5分の立地で 6専攻科の農業実習を実施

2017年現在、八紘学園には55名の学生が在籍しています。6割が北

海道、4割が道外出身者で、九州など遠隔地からの進学者もいます。一年次は班ごとに各専門を日替わりで実習し、二年次には畜産コースと園芸コースとに分かれ、希望の専攻科で実習を受けます。

札幌畜産科では、ホルスタイン60頭（搾乳牛40頭）を飼育。1966年にカナダから輸入した優良な基礎牛20頭を、長命と連産性の高さを目標に、学園で改良して育んできた牛群です。シヨウでは歴代35頭のエクセレント牛を輩出。共進会でも上位入賞を果たしています。搾った生乳の一部は自家ブランドで製造する「ツキサップ牛乳」として販売され、また直売所で販売されるヨーグルトやソフトクリームの原料ともなります。

日高畜産科では乳牛の育成牛と和牛を飼育。アニマルウェルフェアを考えた飼育管理を学んでいます。両畜産科では、家畜人工授精師の資格を取得した卒業生が各地で活躍しています。

耕作機械科では、採草地63ha、デントコーン12haなどで、高品質な飼料生産と農機の取り扱い、適期作業を学びます。各種作業免許を学内で受講・受験できるのが特徴です。

園芸コースでは、花き科と果樹科があるのが特徴でしょうか。八紘学園には約450種類10万株が咲き乱れる

2haの花苜蓿園があり、長く学園の看板となってきました。花き科の学生は多くの花き品種の栽培管理・販売などを学びますが、花苜蓿園の開園に合わせて種苗会社13社と連携して実施される「北海道フィールドライアル」では、北海道向け品種約600の植栽・展示も行います。また、雪印種苗と連携した新品種開発にも関わっています。

果樹科は、北海道の農業系学校では唯一、果樹の生産技術を実習を通して学べる学科です。リンゴ、ブルーベリー、ドウなど約2000本を栽培しています。野菜科は、4haの畑で約30品目を栽培、全量を学内の直売所で販売





近年、農業高校の閉鎖や普通高校への統合が増え、農業を教える短大・大学なども少なくなっています。少子化の影響もありますが、農業という産業自体の勢いの問題もあります。当学園

—— 厳しい農業情勢下にも
時代を支える人材育成を ——

するのが特徴です。これは事業部運営の直売所の隣にあつて、学生が選果販売まで全て担当しています。札幌市内、地下鉄駅から徒歩5分という立地の広大な農場で学べるというのは、かなり恵まれた環境といえると思います。

当学園には保育園などの農業体験を含め、年間5000人が見学・体験に訪れています。また直売所には近隣だけでなく遠方からも、多くの方が訪れています。人気のソフトクリームは、

では幸いにも今年度は盛り返しましたが、それでも定員を割っています。いかに入学者を増やすかということが大きな課題です。認知度アップのため、新農業人フェアや学校説明会などにも積極的に参加していますが、それだけでは不足です。HAL農業賞の受賞も八紘学園を広く知ってもらえる機会であり、ありがたく思っています。



夏には1日に3000個を販売することも。ですが、その原料は敷地内の牛舎で、学生によって搾られた牛乳だということは意外と知られていません。今年日本ハムファイターズの球場用地問題という、思わぬ形で当学園が話題になりました。これで受験生が増えればありがたいですね(笑)。

卒業生の多くは、農業関連企業に就職します。農業改良普及員として活躍している方も大勢います。農業法人からの求人も多いのですが、対応できていないのが現状です。

当学園では即戦力になる人材を育成してきました。けれど、作業ができる人間が必ずしも即戦力ではない。困ったことがあつたときに多面的に考えて解決できることが重要だと私は考えています。また企業や就職先は、より新しい知識や技術を身に付けてきてほしい

いと望んでいる。しかし、二年間の教育で全てを満たすことは困難です。どこに力を入れ、どんな人材の育成を目指すのか、学内での話し合いが続いています。

今年8月、財政や組織、施設整備の問題も含め、八紘学園全体の問題を検討するための五カ年計画が理事会で承認されました。新しい技術を身に付けさせるとしたら何が必要で何を整備する必要がありますかを考え、改革していきます。例えば食品加工や、スマート農業などの教育については、外部での実習も考えています。また、事業部での加工も、乳製品だけではなく農産物加工を考えていきたい。困難はありますが、札幌という大都市の中で有畜の循環型農業を実践的に学べる環境を活かし、真に次世代を担う人材を育成し続ける体制を目指していきます。



DATA



学校法人八紘学園
北海道農業専門学校

所在地 / 北海道札幌市豊平区
月寒東2条14丁目1番34号

設立 / 1931(昭和5)年
敷地面積 / 札幌市63ha、日高町120ha
卒業生 / 1,929名

北海道農業法人協会7月～9月の主な活動

- 7月 1日 八紘学園「農業のしごと相談会」(札幌)
 - 21日 第3回のぶし経営塾「農林水産省 需要に応じた生産の推進キャラバン」(札幌)
 - 24日 第4回のぶし経営塾「GAP」(札幌)
 - 25日 第5回のぶし経営塾「クラウドサービス」(札幌)
 - 27,28日 北海道・東北農業法人WEEK in青森(青森市浅虫)
-
- 8月17,18日 第2回次世代農業サミット(東京)
 - 25日 道内視察研修(上士幌・鹿追)
 - 29日 平成29年度北海道6次産業化・地産地消推進協議会(札幌)
-
- 9月14,15日 日本農業法人協会第58回理事会(東京)
 - 20日 平成29年度「北海道地域の農業分野における障がい者就労促進ネットワーク」情報交換会
 - 26日 外国人雇用専門委員会(札幌)
 - 29日 平成29年度 第2回北海道農業法人等支援連絡会議



From
北海道農業法人協会

2017
Autumn

道内視察研修を実施

平成29年8月25日(金)、協会員ならびにサポータークラブ会員ら約40名が参加し十勝地方の会員農場にて道内視察研修を実施いたしました。

最初に訪問した上士幌町の有限会社ドリームヒルでは、新しく建設されたロータリーパーラーを紹介いただいた後、施設内をバスで移動しつつ、糞尿処理施設、乾牛施設、

哺育施設など、新たな拡張方針を交えてご紹介いただきました。また、農場施設視察後は上士幌町市街地に移動し、農場内から移設したカフェ「DREAM DOUCE」にて10種類以上あるシェラートを試食させていただきました。

続いて、鹿追町に移動し農事組合法人西上経営組合を訪問しました。最初に訪れた施設では、現在行っている加工事業のほか、以前施設を使って行っていた観光事業の挫折についても解説いただきました。続いて場所を農場内の倉庫に移し、同社と地域のこれまでの取り組みのほか、構成員の給与体系、昨年の様な大雨被害のリスクにどう対応するのかなど、経営に関する細かな事柄についても意見交換がされました。



●有限会社ドリームヒルで新設のパーラーを見学



農業における



答えてくれた方

さくらマネジメントグループ

Q1

農場で事務の仕事をしています。取引先と電話をしている最中に、部門リーダーが余計な電話は直ちに切るように催促してきます。取引先でもあるので、なかなか電話を切れずにいると、大きな声で怒鳴られ、とても辛いです。

A

職場のパワーハラスメントとは、「同じ職場で働く者に対して、職務上の地位や人間関係などの職場内の優位性を背景に、業務の適正な範囲を超えて、精神的・身体的苦痛を与える又は職場環境を悪化させる行為」と定義されています。怒鳴る・ひどい暴言等はパワーハラとなり、そのままの状況が続くことは会社としてリスクがあります。パワーハラにより従業員が精神障害を発症し労災認定となれば、事業主には安全配慮義務違反により損害賠償請求される事が考えられます。北海道労働局の統計によれば平成29年6月末時点での北海道で労災認定されたものとして1、2位を占めているのがパワーハラ関連となっています。厚生労働省は事業主に対してパワーハラ対策を行うことを求めており、会社としてパワーハラがあってはならない方針を明確にし、従業員に周知すること、相談する場を設けること、再発防止としてパワーハラ等の研修に参加し、会社内で共有することなどの措置を行う事が必要です。