



「人」「自然」「地域」との ふれあい・きずなを 大切にします (下)

ゲスト/西上 聡 (大阪府JA茨木市 代表理事組合長)

第46回ゲスト

大阪府JA茨木市 代表理事組合長

西上 聡



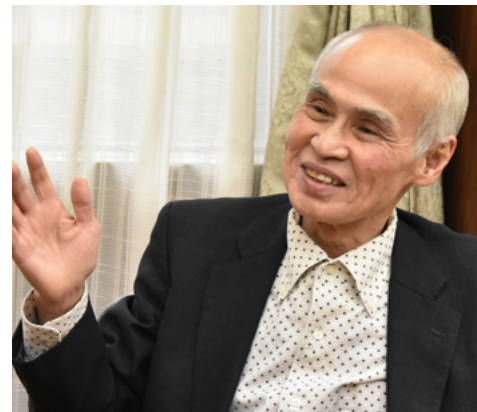
にしうえ・あきら

1956年生まれ。1980年茨木市農協春日支所に入組。2002年総務部財務課長、06年営農生活部長、07年監査室長、10年総務部長を経て11年参事に。15年代表理事専務、24年代表理事組合長に就任。趣味は南の島でのスキューバダイビング。

●インタビューとまとめ

三重大学 名誉教授

石田正昭



いしだ・まさあき

1948年生まれ。東京大学大学院農学系研究科博士課程満期退学。農学博士。専門は農協論。元・日本協同組合学会会長。『家の光百年史』(家の光協会、2025年)を単独執筆したほか、『戦後農協史と『農業協同組合経営実務』』(全国共同出版、2025年)では刊行会代表を務めた。



「人」「自然」「地域」とのふれあい・きずなを大切にします(下)

昭和45(1970)年の日本万国博覧会を機に急速に都市化が進んだ茨木市。現在はかつての大工場は姿を消し、巨大物流拠点と学園都市へと変貌している。そうしたなかで准組合員拡大路線とは一線を画してきたJA茨木市。コアな組合員や伝統的農村の価値を大切にしている。そんなJA運営のあり方を西上組合長に語ってもらった。

■ 地区ゴルフクラブが元気！

石田：広報誌『プリマベラ』令和7(2025)年1月号に掲載されているのですが、前年の11月に計10地区でゴルフコンペが開催され、誰々さんが優勝したと集合写真付きで報じられています。正直これには驚きました。

西上：JA茨木市は11地区(旧農協単位)で構成されていますが、その全地区にゴルフクラブがあります。

石田：すごいですね。集合写真を見ると男性だけではなく女性もいて、ゴルフクラブが盛んなことがうかがえます。

西上：令和7(2025)年、合併50周年記念イベントとしてゴルフコンペ(茨木国際ゴルフ倶楽部で開催)を開きましたが、総勢220名の参加がありました。じつは平成17(2005)年の合併30周年記念ゴルフ大会(茨木カンツリー倶楽部で開催)のときは320名も集まりました。



合併50周年記念ゴルフ大会には220名もの組合員が参加した

石田：4人1組で数えると80組。スタートに何時間もかかります。

西上：かつて茨木市には4つのゴルフ場がありました。現在は1つ減って3つになりましたが、その1つに名門「茨木カンツリー倶楽部」があって、本店真裏の丘陵地にあります。この部屋からも見えますが、そこでゴルフコンペを開きました。ここは大正12(1923)年の開場で、六甲山の「神戸ゴルフ倶楽部」と並んで

名門ゴルフ場の1つです。

石田：皆さん、会員権をお持ちなのでしょうね。

西上：さすがに茨木カンツリー倶楽部のメンバーになっている方は少ないと思いますが、それ以外のゴルフ場であれば、市内外を問わず持っている人は少なくないと思います。

石田：そうですね。そこまで親しまれている理由は何でしょうか。

西上：茨木市出身のプロゴルファーも多く、そのなかには有名な杉原輝雄（1937～2011年）がいて、J Aの組合員でもありました。合併何周年のときだったか忘れましたが、当時の組合長と対談しています。

石田：そんな背景があってゴルフ好きな人たちが全地区に広がったと理解してよいでしょうか。

西上：おそらくですが、役職員も好きだったからでしょう。各支店にゴルフクラブがあって、組合員さんとゴルフ談議に花を咲かせていました。そんなこともあって職員互助会にゴルフクラブが設けられました。このゴルフクラブは現在も存続していて、職員数120名くらいのJ Aですが、24名が加入しています。ただ時代は大きく変わり趣味の多様化もあって、職員の加入は少なくなっています。

石田：ゴルフブームが去ったからでしょう。組合長も地区のゴルフクラブに加入していますか？

西上：ええ。清溪地区のゴルフクラブに加入しています。

石田：広報誌『プリマベラ』を拝見すると、ゴルフだけではなくハイキング・散策などの地区クラブも活発ですね。

西上：そのとおりです。ゴルフ、ハイキング・散策、グラウンド・ゴルフなど合計25の地区クラブがあって、これらを各支店（4支店）がお世話をしています。

ハイキング・散策クラブは6地区、グラウンド・ゴルフクラブは2地区にあります。そのほか特徴的なものとして、シャドウボックスクラブ、カラオケクラ



年金友の会グラウンド・ゴルフ大会

ブ、あみもの同好会などがあります。

■ J Aの財産はコアな組合

西上：地区クラブは女性会（構成員417名）や年金友の会（構成員8,746名）とは別の組織です。

組織は別でも両方に参加する組合員さんも多くいます。グラウンド・ゴルフが典型ですが、好きな人は地区クラブと年金友の会の両方に参加し、腕を磨いています。

石田：すばらしい。何より時間的にも経済的にも余裕がなければできませんし、人と人との関係も豊かでないとできません。

西上：そのとおりです。私どもにとってはいずれもコアな組合員さんたちです。そういうネットワークが縦横に張り巡らされて、J Aの組織と事業が発展してきました。

女性会の活動も活発でして、支部ごとに自主的に行う支部活動と本部主導で行う本部活動を展開しています。いずれの活動にも女性会から相応の組織育成費と実践活動費が助成されています。

支部活動では「ポーセラーツ教室」や「寄せ植え講習会」などで会員の交流を深め、本部活動では「着付け」「書道」「手芸」「園芸」「編物」「茶道」の6つの本部クラ



支部活動や本部クラブで製作された作品は、「クラブ発表会」において会場いっぱいに表示される。多彩な作品が一堂に並ぶ様子は、まさに壮観だ



ブを設けて、目的別組織を育成しています。

本部クラブは毎年5月にそれぞれの活動をスタートさせ、翌年3月に6クラブが一堂に会した「クラブ発表会」を開催しています。これはほかのJAでいう「女性組織大会」に相当するもので、本店3階ホールで展示や舞台披露を行っています。

石田：なるほど、その意図はよくわかります。ところで、それらとは別に「手とての会」という女性組織もありますね。

西上：そうです。もともとこの会は若妻会の方がたの組織でして、平成12(2000)年、彼女らの熱い要望によってJA茨木市の介護保険事業を立ち上げました。彼女らのパワーに支えられてのスタートでした。

当初は「ホームヘルパー手とての会」と名乗り、介護保険事業(訪問介護・居宅介護支援・福祉用具貸与事業)を支えていただきましたが、こういう土地柄で競合業者もいっぱい出てくるというなかで、平成25(2013)年に居宅介護支援事業に特化した形に改めました。そのことでホームヘルパーの仕事が縮小したため、名称も「手とての会OG会」と改めて現在に至っています。

OG会とはいうものの、パワフルであることに変わりはなく、広報誌『プリマベラ』の「めざせ！健康寿命100歳 旬のレシピ」というページでは季節の食材を使った料理レシピをほぼ毎号紹介してもらっています。数々の賞も受賞しています。



「めざせ！健康寿命100歳 旬のレシピ」は、人気のコーナーのひとつだ

石田：料理レシピ、わたしも拝見しましたが、とてもわかりやすい内容です。

彼女たちもコアな組合員だと思いますが、実行組合の皆さんもそうではないでしょうか。JAの基礎組織とされる実行組合ですが、全国各地で組織の弱体化が指摘されています。

西上：わたしどもの実行組合は、まさしくコアな組合員の集まりです。茨木市内

には80の実行組合があって、その代表者によって「茨木市農協実行組合長会連絡協議会」が組織されています。J Aや行政と連携をとりながら農政をとりまく諸問題の解決のために活躍しています。

■ 健在なり、わが実行組合

西上：この連絡協議会の構成員は22名です。11地区の正副実行組合長さんが集まって合計22名となっています。多い地区では10を超える実行組合があり、少ない地区でも3、4の実行組合があります。

実行組合長の皆さんには、ほかのJ Aと同じように総代や役員の手伝い母体になっていただくほか、地域の農業振興という共通の目的の下、肥料・農薬のとりまとめと注文、コメ集荷への協力とコメ検査の立ち合い、翌年のコメ対策についての農家間の情報共有などの面でご苦労をおかけしています。

石田：コメ検査に立ち合うというお話は、営農経済センターの小阪部長からもお聞きしました。J Aとのあいだではコメの価格交渉にも臨んでおられるようですね。実行組合長の皆さんがJ Aと生産者との結節点となっていることがわかります。

西上：当然ではありますが、都市部の実行組合と、山間部の実行組合とでは、カラーが違うというか、組織のシステムが違うようなところがあります。

しかし共有財産を持っていたり、ため池などの農業施設を共同管理したりしているために、農業者ではなくなってもやめるにやめられないとか、新たに農業者になっても入るに入れれないといった実態があることは共通しています。その反面、場所によっては実行組合長が自治会長の仕事を兼ねているところもあります。

石田：実行組合長は輪番制でしょうか、それともある程度固定しているのでしょうか。ある程度固定していないと、うまく回らないように思いますが。

西上：だいたい2年交替ですが、どこも高齢化のためになり手が少なくなっているのが現状です。80歳を超える実行組合長さんもおられますが、あまり長く続けると後継者が育ちませんので、痛しかゆしの面があります。

石田：主食用米の作付面積の割り当てにもかかわっているんですね。

西上：それはありません。自由作になっていますから。

石田：先ほど水稲作は平均30アール程度とお聞きしましたが、そのような規模では機械を持つわけにはいかないでしょう。

西上：いいえ、持っていますよ。わたしも水稲面積は30アール程度ですが、一式揃えていますし、総務部長の上田君も20アール程度ですが、わたしと同じです。すべての機械を揃えると最低でも1,000万円以上はかかりますから、それはそれはていねいに扱っています。

石田：J Aには育苗施設(緑化苗・硬化苗の供給)、乾燥粳摺り施設、精米施設、

それに農作業受託部会(構成員31名)があって、農作業を全面委託しようと思えばできますよね。

西上: もちろんそれは可能で、たとえば乾燥糶摺り施設については全水稻作付面積240ヘクタールに対して20ヘクタールくらいの利用があります。その利点がわかると元には戻れないようです。ですが、まだ機械が家にあるからとか、まだ自分でやれるからという理由で自作を続けている農家さんも多いのです。

石田: 自分ちのおコメを食べたいという希望もあるでしょうしね。でも、その本当の原動力はどこから生まれてくるのでしょうか？

西上: おそらくですが、先祖伝来の農地だからという理由が最も大きいと思います。農地はご先祖さまからの預かりもの、だから自分の代で手放すことはできないという「家」意識です。仮に機械に1,000万円使っても、それが高いか安いかは簡単には判断できません。輸入車を買ったら1,000万円、軽く飛んで行ってしまいますからね。

石田: それだけ財産を持っているということですね。

西上: バブル期には代替農地として山を越えた亀岡市(京都府)に農地を求めた方もおられます。また、山間部からも駅近の駐車場を借りれば簡単に大阪市内に通勤できますし、都市部で賃貸住宅・アパートを持っている方も数多くおられます。だからこそ先祖伝来の農地が守れる、そういった関係性もあると思います。

手とての会OG会の「旬のレシピ」

J A広報誌に掲載されている料理レシピ。片面1ページに掲載されることが多いが、手とての会OG会の「めざせ！健康寿命100歳 旬のレシピ」は2ページにわたって掲載されている。

毎号、[今月の食材]を定めて、その食材を使った料理を3品紹介している。調理の過程も数枚にわたって写真に撮られていて、どのようにしてつくるかが簡単にわかるようになっている。

たとえば、広報誌『プリマベラ』令和7(2025)年1月号では[今月の食材]としてレモンを取り上げ、「レモン風味のペペロンチーノ」「チキンソテーのレモンソース」「レモンピール」の3品を合計13枚の写真を使って紹介している。

この「旬のレシピ」の掲載、令和3(2021)年1月号に始まるが、現在までほぼ毎号掲載されているから、合計50回を超える勘定になる。



身近で手に入りやすい食材を使ったレシピが多いのが特徴だ

聞くと、手とての会OG会のメンバー9名が営農経済センター内の「加工施設」に集まり、3か月分9品をまとめ撮りしているという。スピーディーな調理には驚くばかりであるが、それを可能にしているのは「1人1レシピ提案」という責任分担制にある。

家の光協会の「ザ・地産地消 家の光料理コンテスト」の常連投稿者で何回も入賞している。また、JA高齢者福祉ネットワーク代表委員会（JA CARE NET）の「あなたに届けるJA健康寿命100歳弁当コンテスト」でも、第8回（2018年）と第9回（2019年）の2回、入選している。

かつては若妻会のメンバーであったが、それから幾年月が流れて、年齢も多くが70歳代になった。それが理由かどうかはわからないが、素顔を撮られるのは「恥ずかしい」といって、彼女らの集合写真はページ右上に極小に掲載されているだけである。「奥ゆかしい」といったほうが正確かもしれない。

これからも、だれにでもつくれる「旬のレシピ」を紹介し続けてほしい。