

「農と食」 北の大地から

連載第 116 回

「農業応援団」をめざす求人企業 —北海道アルバイト情報社の実践から—

生産だけでなく、運ぶ、加工する、飲食に提供する……と「農の世界」は懐が深い。道内各地で求人誌を発行する(株)北海道アルバイト情報社(村井俊朗社長)がCSR(企業の社会的責任)活動の一環として、本道農業を応援する取り組みを始めて3年。由仁町内に農園を開設したのを皮切りに、若手農家や飲食店関係者らと協力して農産物の直売イベントやセミナー、無料の小冊子の作成、新規就農者のサポートなどを精力的に進めてきた。来年のオープンをめざし、札幌市内では新しい農園も造成中だ。一連のプロジェクトに関わる人たちに会い、その取り組みと想いを追った。



▲由仁町内に農地を借り「農 style ファーム」を始動。札幌から通い、農作業に汗を流した

◀収穫した大豆を使い、社員と家族が味噌づくり(提供=北海道アルバイト情報社(HA J))・上の写真も)

志は「北海道に暮らす一員として」 異業種が「農の世界」を多彩に支援

「農の世界」に関心を持つ人たちの学びの場を創る

定山溪に近く、果物の摘み取りもできる観光農園が点在する札幌市南区の豊滝地区。きびしい残暑がようやく終わった9月下旬、わたしは同地区の一角にある北海道アルバイト情報社の実験農園「農 style」の造成現場

を訪れていた。農園予定地は今年購入した50アール(1500坪)ほどの雑種地。ここを整備して野菜畑やハウスなどをつくり、「農の世界」に関心を持つ人たちの学びの場にしていく計画という。

「農の世界の入り口に立っている人はいっぱいいる。でも、何から始めたらいいのか分からないんです。そうした人たちと農業や食の関係者を

つなぐ役割を僕らが担いたい」と、同社ウェブ企画室の伊藤新さん(1968年、岩見沢市生まれ)が話す。3年前に社内で立ち上げた「農 style プロジェクト」の担当者として情報を発信するかたわら、若手農家や企業関係者らとのネットワークづくりを奔走してきた。



「さっぽろオータムフェスト」の会場で行なったグリーン・マーケット。5軒の農家の野菜が日替わりで並び、隣のバーが提供するつまみの食材にもなった(9月20日、大通公園で)

に協力するようになった。農場の一部を貸す、新規就農を志す人を育てる……と、この取り組みのなかで一番の理解者のように見える。

「農 style ファーム」がめざすものは4項目に集約される。

- ①これまで培ったネットワークを有機的につなぎ、活性化させていく
- ②飲食店スタッフの研修の場に使ってもらったり、飲食店との交流の場にする
- ③農に関わるさまざまな仕事に触れるきっかけにする
- ④生産物を社内で活用してもらう

この試みが始まってから3年余りの歳月が流れた。若手農家や新規就農者、飲食店や食品業者、広告業関係者らとのネットワークが少しずつ広がり、企業の社会的責任を果たす取り組みが着実に進んでいる。

設立40周年をきっかけに農園づくりや若手の応援へ

北海道アルバイト情報社は、創業者の村井俊朗社長が北大生だった1971年に設立された。ガリ版印刷の求人誌『アルバイト情報』の発行から始まった、この分野では道内の草分け的な存在だ。今では、求人や人の活動も手がける三田村雅人さん(61年、同町生まれ)。今年7月から、農作業の合間を縫って週1回ほどのペースでここに通う。

「僕の役目は現場監督兼作業員かな。来年は少量多品目で生産できるようにするので、これからもアドバイスしていきたいね」

三田村さんは、伊藤さんらとの出会いをきっかけに、同プロジェクト

材紹介・派遣、就職支援、IT、広告、印刷の6事業を展開し、165人の従業員(12年4月現在)を擁する中堅企業に成長している。

同社の設立40周年を前にした09年、「これまで仕事でお世話になった北海道の人たちに恩返しをしよう」という社内議論のなかから、このプロジェクトが生まれた。

北海道経済を支えてきた産業の一つ「農業は、これからも大切なものであり続ける。「農」を生産することだけに限定せず、運ぶ、加工する、販売する、料理する、食べる……と視野を広げたとき、そこにはさまざまな接し方がある。北海道で暮らす一員として、多様な「農 style」を応援しつつ、自分たちができることを考え、実行したい――。

そんな思いを込めて、09年夏から取り組みを始めた。スタッフは、前出の伊藤さんと企画担当の森末忍さんの二人。まず、ホームページを立ち上げ、農の世界で頑張っている人を紹介することにした。

取材先のアてはなかった。そこで、地域づくりの成功例を調査するなかで農村と都市がともに繁栄する道を探っている「農都共生研究会」(林美

水田農家の4代目。ごく普通に家業を継いだ三田村さんの転機は89年、



年1回、2万部を発行する小冊子『いいね! 農 style』。若手農家や新規就農者の紹介に多くのページを割いている

「移動村づくり大学」という農業研修への参加をきっかけに訪れる。九州を訪れて有機農業の取り組みに触発され、カボチャやトマトの無農薬栽培を始めた。メインの米も減農薬栽培に切り替え、全量を直販にまわすようになっていく。

11年前には「由仁ふれあい農業小学校」の取り組みを始めた。4月から11月まで隔週で計15回、町の人たちがオーナー畑で種まきから収穫までを手がけ、農業の役割を学ぶ。収穫した野菜を使った料理教室や、近隣農家での椎茸・リンゴ狩りなども楽しめる。今こそ道内各地で農業体験が行なわれるようになったが、三田村さんはこの道のパイオニアといえるだろう。農都共生研究会の設立メンバーの一人で、役員も務める。「農業体験の取り組みのなかで個人や家族、学校単位での交流が続けてきたけれど、企業や飲食店関係者との接点はなかった。でも、アルバイト情報社に農場を貸すなかで交流が実現し、そうしたところに農産物を納めるやり方が見えてきましたね」

札幌のそば店主が2年間「農styleファーム」に通ってきた。一緒にソバの収穫作業に汗を流し、み

「店主の」経営に対する考え方がよく分かり、料理の出し方などを学ぶことができた。思い込みで農業をやってはダメなんだな、と気づきましたね。新鮮な出会いがあり、得るものが多かった」



「農 style プロジェクト」に協力してきた由仁町の三田村雅人さん

「さっぽろオータムフェスト2012」を開催中の大通公園で、名刺に「地域生活デザイナー」と刷り込んだ飲食店主と会った。北海道の風土や環境を楽しむ地域づくり事業のため市民43人が出資して設立された

直販や体験農園と並行して、新たに農業をやるうとする人たちのお世話ができていいな、と思いますね」(三田村さん)

農をめぐるプロジェクトを通じて、お互いの信頼関係が醸成されている。

直売やセミナーを通じて飲食店と農家つなぐ役割も



1,500坪の雑種地を取得し、札幌市内に新しい農園を造成中。来年には「農の世界」に関心を持つ人たちが集える場ができる

香子会長・札幌市)に入会し、情報収集をスタート。富良野市内の農場で働きながら北海道の大地をスケッチしている絵描きのイマイカツミさんや三田村さんらと出会う。「それまで農業は一つの仕事と捉えていたけれど、農家と付き合うなかで(彼らの)生きざまそのものだと分かってきましたね。僕らのようなサラリーマンとは全く違うな、と。生

き物や生命とつながっているからこそ農業は面白い。そうした人たちと一緒にいることが心地よいと感じ、この世界にはまっぴりいいな、と伊藤さんが振り返る。

そのうちに「バーチャルな世界だけでなく、汗を流し、畑を耕してみたい」と考えるようになった。三田村さんに相談したところ、由仁町にある農場の一部を借り、農作業の指導も受けることを了承してもらった。こうして一昨年、「ふれあい体験農園みたむら」の一角に広さ10アール(300坪)の「農styleファーム」が誕生する。一人の元社員が同社と委託契約を結び、夏場の週3回札幌市内から通って農作物の管理作業を担当。20品目ほどの野菜を作り、ハウスも建てた。収穫したものは社員向けに販売したり、仲間の飲食店関係者に提供している。

農園を運営するかたわら、農業応援団の活動も続けてきた。昨年からは「いいね! 農style」を2万部作成し、道央圏を中心に飲食店や道の駅、役所の農業関連部署などに無償配布している。B5判30ページ余りの本格的なもので、カラー写真やイラストを

ふんだんに盛り込み、読みやすい。第2号では、原発事故の被害を受けて福島県飯館村から北海道に移り住み、畜産農家として再起をめざす青年や、滝上町にやってきた3人の移住者、ジャガイモのプロジェクトに取り組む十勝の畑作青年、今金町やせたな町の若手農家グループ、畑のあるカフェなどを親しみのわく筆致で紹介。農に関わる人たちに応援しようとする、心意気が伝わってくる。「農業を、かつこよくて・感動があつて・稼げる3K産業にしよう」を合言葉にする「REFARM北海道



プロジェクト担当の伊藤新さん。本業はIT部門だが、農作業の面白さに引き込まれた

異業種の人との接点づくり新たな出会いが信頼を生む

プロジェクトに協力してきた三田村さんが、こう述懐する。

「3年前、農都共生研究会の交流ツアーに参加したアルバイト情報社の人から、『農園の一部を借り、本格的に作ってみたい』と言われて引き受

(農家のこせがれネットワーク)などの活動にも参加している。農産物の直売に協力したり、交流のある農家が生産した野菜を使った料理イベントも開催した。

こりん村」の企画・運営にも携わり、観光農園について学んだ。
40歳を機に独立をめざした。由仁町の周辺で農地を探したが、大きな農家が規模拡大を進めており、新規就農者が取得できる土地はないことが分かる。耕作放棄地はあったが、営農できる自信はなかった。



堀内さんが就農するきっかけになった農都共生研究会のイベント (提供=HAJ)

昨年8月に退職し、友人に誘われて農都共生研究会のイベントに参加するなかで三田村さんと出会う。相談すると、「うちの農場でやってみなにか」と勧められた。
とんとん拍子で話が進展、畑を借りることが決まった。植物、顧客、農業すべてに丸をもらえるように、「まるほり野菜園」とネーミング。10キロほど離れた公営住宅から農場に通う毎日を送る。
「今年は試験期間。まず野菜の宅配パックを企画しました。アルバイト情報社には、マルシェに野菜を出品したり、取引先を紹介してもらった。社員向けに1000円の宅配パックも頼まれたんです。僕の農業のスタイルに合っていたし、固定した売り上げが見込めるので、とてもありがたい。お互いのプラスになる環境をつくってほしい、恵まれていると思いますね(堀内さん)」
20品種のトマトを栽培し、ジュースも試作した。おいしいものができたので、トマトに特化した経営も視野に入れていく。今後は、観光農園と農産物の出荷、加工をバランスよく手がけていく道を探るといふ。
地主の三田村さんは、「堀内さんに

たフルコース料理に舌鼓を打った。素材の良さにシェフの工夫が加わると、料理のおいしさが引き立つという。セミナーの様子は「おいしさのつくり手」と題してホームページに掲載している。
「作り手がメッセージを発信してくれると、僕らはその農産物を料理に使いやすい。アルバイト情報社は、個性的で面白い生産者を束ねているので、その人が作る農産物の情報が伝わってきます。飲食店はマンパワリーの面できびしいところが多いから、生産者との接点を創ってくれるのはありがたいことですよ」
と、川口さんは同社の取り組みを高く評価する。他の飲食店でも野菜のおいしさが分かる人が少しずつ増えているという。

「僕は、町の人たちに『あなたが次代の畑を育てる役割を果たさなさいといけななんだよ』と言いたい。そのためにも、多くの人がやりたくなる農業のスタイルを見せる取り組みが必要なんです。今後の10年でそのことを実現しなければなりません。札幌市内の農地で同様の活動ができる空

はぜひとも成功してほしい。それが第2、第3の農業の後継者につながるからです」とエールを送る。
地域の人たちとも協力して次代の農スタイルの実現へ
農業や食に関心を寄せる人々と生産現場の架け橋になってきた「農styleプロジェクト」は、3年にわたる助走期間をへて、新たな段階に入った。来年は拠点を札幌市内に移し、気軽に訪れることができる農園をめざしていく。
「南区に農園を創っていくなかで、地域の人たちと一緒に取り組んでいきたい。グリーンツーリズムも盛んなので、その仲間に加えてもらい、ともに盛り上げていけるといいと思いますね(伊藤さん)」
一連のプロジェクトに協力してきた三田村さんは、

「北海道アルバイト情報社」いいね!農styleプロジェクト
札幌市中央区南2条西6丁目13-1
Tel 011-223-3877
<http://n-style.haj.co.jp/>
■ふれあい体験農園みたむら
由仁町岩内2857
Tel & Fax 0123-87-3636
<http://www1.ocn.ne.jp/~m-tomato>
■バルコ札幌
札幌市中央区北2条西2丁目15
STV北2条ビル
Tel 011-211-1954
<http://barcom.jp/>



道産食材を使った料理も提供する「バルコ札幌」を運営する川口剛さん

取引先の紹介や宅配に協力
新規就農者の試みを支える
アルバイト情報社とつながり、新規就農を実現させた人もいる。三田村さんから50アール(1500坪)ほどの農地を借り、今年から野菜づくりを始めた堀内剛さん(69年、苫小牧市生まれ)。ハウスと露地でトマトやナス、ピーマン、スイートコー

ン、インゲンなどを作る。
東京農大出身の堀内さんは自営の道はずっと模索してきた。
99年から2年間、由仁町内の農場で実習したのち、就農資金などを貯めるために13年間にわたり『びっくりドンキー』を展開する㈱アレフに在籍。庄司昭夫前社長(故人)の農業に対する考え方や食に関わる者の心構えに共感する。恵庭にある「え



三田村さんの農園の一角で新規就農の夢を実現した堀内剛さん。20種類ものトマトを作る

「オータムフェスト」の17日間、アルバイト情報社が橋渡し役になり、「グリーン・マーケット」と銘打った直売所が登場した。札幌や石狩、由仁、ニセコ、今金の5農家の野菜が日替わりで並び、隣に設けた川口さんのバーがその野菜を使ったつまみ販売する。
「今日は札幌の細貝陽子さんの野菜

でキッシュを作って販売し、北海道の食材の魅力を発信しています。(直売では)スーパードが扱わない野菜が好評ですね。僕らが分からないことを生産者が直接伝えてくれるところがいい」
と、川口さんの表情がほころぶ。
昨年は、「バルコ札幌」のスタッフが交代で週1回、由仁町の「農styleファーム」に通った。自宅の前で野菜を作ったり、田んぼで作業をするスタッフもいるらしい。
アルバイト情報社との共催で「生産者セミナー」を開き、農家の話を聞き、その人が生産したものを使っ

と、川口さんは同社の取り組みを高く評価する。他の飲食店でも野菜のおいしさが分かる人が少しずつ増えているという。