

宮嶋 望 (みやじま・のぞむ)

1951年、群馬県前橋市生まれ。自由学園最高学部を卒業後、22歳でアメリカに渡る。牧場実習をへて、ウイスコンシン大学畜産学部卒業(農学士)。78年に帰国し、農事組合法人・共働学舎新得農場を開設、代表を務める。チーズ職人、酪農家、事業家、科学好きの研究者など多彩な顔を持つ。フランスチーズに貢献した人に与えられる称号「フランスチーズ鑑評騎士(シュバリエ)」の一人。NPO法人「共働学舎」副理事長、十勝ナチュラルチーズ連絡協議会副理事長、北海道ブラウンスイス協議会会長など。著書『みんな神様をつれてやってきた』(2008年・地湧社)



連載第101回 特別インタビュー(その1)

心身に悩みを抱える人たちと新たな農業の可能性を追求する共働学舎新得農場代表

宮嶋 望さん

聞き手 ルポライター 滝川 康治

“垣根を越え共に働く”を合言葉に 十勝の大地に根付いた33年の活動 悪戦苦闘からチーズづくりに活路

33年前、アメリカで酪農・畜産を学んだ若者が十勝管内新得町にやってきた。「自労自活」を合言葉に、さまざまな悩みを抱える人たちとともに暮らす「共働学舎」の新農場を開設するためだ。有機農業をめざし、牛を飼って乳を搾りチーズを製造・販売する。今ではこの分野のバイオニア的存在になった共働学舎新得農場の代表・宮嶋望さんを訪ね、これまでの歩みと実践、今後の展望を聞いた。

米国の牧場で2年の実習
大きな乾草と悪戦苦闘も

——僕が初めてここに伺ったのは17年前のことです。この『北方ジャーナル』の取材でした。今回は宮嶋さんと共働学舎の歩みやチーズづくりのこと、「ソーシャルファーム」と呼ばれる社会的企業としての可能性などについて、じっくりお話を聞きました。宮嶋さんは東京にある自由学園の最高学部(大学に相当)を卒業して米国・ウイスコンシン州に渡り、まずブラウンスイス種(注)スイスの山岳地帯が原産の乳肉兼用種。チーズ向きの牛乳生産で評価が高い)のブリーダーで知られる牧場で実習をしていますね。

宮嶋 そこで実習して帰国した僕の友人から「ボス(牧場主)は、とても人柄が良く、ブリーダーとしても優秀だよ」と聞いたのがきっかけです。ボスはウイスコンシン州立大学を出ていて、その研究水準は高いぞ、と。どれくらい高いか、のちに自分が入ってみて初めて分かったけれど、自然科学系ではアメリカでトップクラスでした。

——その牧場で得たものは？

宮嶋 牛の飼いやブリーダーとしての考え方、広い面積の管理の仕方などですね。1家族と日本人の実習生2人で900エーカー(約360ヘクタール)の面積をこなし、コーンや燕麦を作り、(牧草などの)粗飼料だけでなく穀物も自給していた。

——想像もつかない牧場だなあ。

宮嶋 ここよりも緩やかですが、丘陵地帯だから雨が降ると土が流れてしまう。そこで、等高線上に畑を作る「ストリップ工法」をやるわけ。これがアメリカの最先端の酪農なんだな、と思った。僕らの役目は、穀物用のサイロから(指示された量の穀物を)袋に取りだし、ポロイトラックで町にある飼料を配合する場所へ持ち込むわけさ。何トンもの穀物の袋を手で開け、できた飼料を再び袋に入れて持ち帰る。配合時に糖蜜などを加え、それがボスの(飼料づくりの)シナリオなんだけど、実際に作業するのは僕らだからね。

——乾草は1梱包で60、70キロの重さがあったとか。日本じゃ当時せいぜい20キロくらいでしたよ。

宮嶋 3階建ての牛舎のてっぺんから、でかい乾草がお構いなく落ちてくる。当たったら首の骨を折るぜ、



実習先の「ボーグリー牧場」入り口で20代前半の宮嶋さん。家族農業で200頭ほどの牛を飼っていた(提供/宮嶋望さん)

文書化すると手の内をさらすことになるけれど、学生には「重要なミッションがある」とおだてていた。勝ち誇ったように、「我々が生産する農畜産物は国際政治上のアームズ(軍事物産)だよ」と、わざわざ言った。日本を最も想定対象にしていたわけですが、軍事だけで抑えつけても原爆を2個落とされた恨みから感情的に離れてしまう。だから日常生活の食でいこうと。

宮嶋さんは当時、「小麦やコー

ランに連れて行ってくれた。家族のように扱われましたね。

「穀物は米国の戦略物資」と語った教授の言葉で気づく

——2年間の実習後、70年代半ばにはウイスコンシン大学で畜産学を学ぶわけですが、そこで、1人の教授が「東のオイルの上に浮く小舟(日本)のことはよく動くが、勝手に動かれては困る。コントロールするのは食料であり、それは国際政治の武器である。USAの威信にかけて安定した農産物を作るのが君たちの使命」と学生たちに語った。僕が最初に取材に訪れたとき宮嶋さんから聞いた、この話が印象に残っているんですよ。最近、東大の鈴木宣弘教授がTPP(環太平洋経済連携協定)を論じるなかで、宮嶋さんの話をよく引用しています。

宮嶋 鈴木さんのことは知らなかったなあ。その教授の言葉は、日本人の学生がいると分かっている。厭味を含めたものだったのでしよう。彼の本音はアメリカの学生をヨイショしている。そこが重要なんです。——「国家の先兵となって頑張れ！」という感じかな。

ンは戦略物資」という問題意識は持っていないかった？

宮嶋 何しろ進んだ憧れのアメリカですすからね(笑)。正直言って、穀物が戦略的な武器だという認識は全くなかった。一番の駄目押しは卒業前に穀物メジャーから(就職の)誘いが来たことでした。お金を積んで3社も、穀物メジャーから声がかかる、「出世したな。給料いいぞ」「世界を股にかけて格好いいね」「みたいな話ですよ(笑)。僕の成績はまあまあ良かったから先方は調べてきたと思う。だから、教授の話に現実感を持ったのは卒業の前だよ。そんなところへ就職してなるものか」となって、今までずっと貧乏しているわけだ(笑)。

——アメリカに残る選択肢は？
宮嶋 一般の人たちにはすぐく親切にされたし、アメリカが嫌いじゃなかった。でも、残ってもそうしたところに就職するしかないからそれは嫌だな、と思った。

牛乳山の麓に学舎を開設へ 基盤づくりに奮闘した若者

——1978年に帰国し、新得町から勧められて、ここに入植するわ



共働学舎新得農場=1978年、自由学園男子部1回生の宮嶋真一郎氏が創立した共働学舎の4番目の農場として、新得町の牛乳山の麓に開設される。「自労自活」を合言葉に、心身に障害を持つ人や社会にうまくなじめないさまざまな人たちが集まり、農業や加工部門、工芸などに携わりながら、ともに暮らす。現在、農場の構成員は約70人。農場面積は約100ヘクタール(うち草地在3分の2を占める)。ブラウンスイス種を中心に乳牛120頭(うち経産牛60頭)を飼い、年間400トン近い生乳を生産。有機野菜や牛肉の販売、養豚、養鶏、農畜産物加工、工芸などにも取り組む。年間製造量32トンほどのナチュラルチーズ部門には、包装や経理、販売などを含めて15人ほどが従事(年間売上高は1億2,000万円前後)。98年の「第1回オールジャパンナチュラルチーズコンテスト」で『ラクレット』が最優秀賞を受賞。2004年、スイスで開催された「第3回山のチーズオリンピック」で『さくら』が金賞を受けたほか、数多くの国際賞を受賞している。
住所：上川郡新得町字新得9-1
TEL 0156-69-5600 FAX 0156-64-6162
http://www.kyodogakusha.org/

宮嶋 アメリカ人は「国のために、君たちには重要なミッションがあるんだよ」といった話が大好きだからね。戦争で命を捨ててに行くように、ミッションが重要なんです。(教授は)自分の人気取りをしているわけで、僕はそれが気に食わなかった。

けですが、町はなぜ、共働学舎に声をかけたんですか？

宮嶋 当時は、佐々木忠利町長の2期目が始まったところで、やる気満々でした。新得出身の佐々木さんは、役場のお茶汲みから始めて、労働組合の仕事をやり、教育長も務めた。信望が厚かったようで、42歳で町長に就任しました。今もお元気で、よくチーズを買いにきてくれます。新しい福祉の町を模索するなかで共働学舎に声をかけてくれたのですが、その話をつないだのが釧路市長だった山口哲夫さんでした。

——参議院議員も務めた社会党の人でしたよね。

宮嶋 山口さんの奥さんが(自由学園創設者の羽仁吉一・もと子夫妻が創刊した)『婦人之友』という雑誌の愛読者でつくる「友の会」のメンバーだった関係で、僕の親父(共働学舎創設者の宮嶋真一郎氏)を知っていた。「十勝で牧場をやる土地を探している」と奥さんから聞いた山口さんが、「君のところは土地が余っているんだから、若い者が欲しいんだらう」と佐々木町長に話してくださったそうです。

福祉課長さんら3人が長野県小谷

——当時のアメリカ社会では、教授が食料は国際政治の武器であることを公言できないようなテーマだったんですか？

宮嶋 まだ、(日本を食の植民地にする)その効果が出てない時期だから、言っただけいけないことでした。村の共働学舎を訪れ、実際に3日間働いていった。その意気込みに親父がほだされ、「じゃ、新得に行きます」となった。ここより条件のいいところはいっぱいあったけれど、(立地条件が)一番大変なところを選んだ。入植者が離農して山際の土地が空き始めた時期で、町はそこに人を入れたい。たかっただけじゃあな。

——共働学舎のある場所は「牛乳山」の麓だといいますが。

宮嶋 新得で一番最初に牛を飼ったのがここで、町の人が一升瓶を持って牛乳を買いにきていた。その後、町の牧場になって若牛を入れたけれど、ダニ熱が発生して何頭も死んだ、と聞いています。牧場は佐幌地区の奥に移り、跡地が遊休化していた。僕らが入ったのは草地に灌木が生えてきたときでした。意見をいろいろお持ちの農家がいっぱいいるところに、26歳の若造が入植して、「どうすればいいの？」という感じですね(笑)。

——最初のころの様子は？

宮嶋 道路も水道も電気もないから、1カ月3千円の町営住宅を2つ借りた。僕の家族、アメリカの同じ牧場で実習した後輩と長野の共働学

「これじゃ共同作業をできないよ」と言われ、翌年は農薬を撒く真似をした(笑)。片や微生物を使って土づくりにして、冷害の83年には、まわり

から通いました。まず水を確保するために、穴を掘ってコンクリートの水槽を造り、パイプを800メートルほど引き、(施設を)建築する準備をした。町内のトムラウシに北電のダムが完成したところで、工事現場の事務所やプレハブの住宅を無料で町に払い下げていたんです。「自分たちで解体して運ぶならいいよ」と町が言ってくれ、小さな住宅を2棟、大きな事務所を1棟、それに車庫など

うしたやり方をめざしたんですか。
宮嶋 僕は、スタート時点から「アメリカ型農業の真似はしない」とひねくれているからね。でも、総合的に見ないと事業は成り立たないし、持論を言うにつぶされるから、(周囲の)真似をする振りをした。水に細かい炭の粉を入れて農薬を撒くような格好をしたり。(笑)。
——なぜ、そんなことを。

宮嶋 そうしない(デントコーンなどの)収穫作業と一緒にやってもらえなくなるからね。入植から4年目に土地購入の契約をしました。有機農業に転換したのは契約書に判子を押してからです。農事組合法人を設立して農協に入り、牛乳も出荷できるように、生産を上げるためにデントコーンを作ることにした。当時は(周囲の農家と)一緒に作業をしていたから、収穫前の畑には雑草がたくさん出ました。
——そうなるでしょうね。

宮嶋 借地で化学肥料をやらないから、デントコーンよりも多くなる。「これじゃ共同作業をできないよ」と言われ、翌年は農薬を撒く真似をした(笑)。片や微生物を使って土づくりにして、冷害の83年には、まわり



自閉症のメンバーの寄付行為がきっかけで建てられた町の特産物加工研究センター。10年ほど前に共働学舎が買い取った

から通いました。まず水を確保するために、穴を掘ってコンクリートの水槽を造り、パイプを800メートルほど引き、(施設を)建築する準備をした。町内のトムラウシに北電のダムが完成したところで、工事現場の事務所やプレハブの住宅を無料で町に払い下げていたんです。「自分たちで解体して運ぶならいいよ」と町が言ってくれ、小さな住宅を2棟、大きな事務所を1棟、それに車庫など

宮嶋 最初はサバイバルだから、住宅や水道、牛舎、生産基盤をつくることに追われました。新得に入ってから僕にアドバイスしてくれた酪農家は、1家族と実習生とで60頭ほどの牛を飼い、十勝で一番搾っている。初めから本格的にチーズを造ることは考えていなかった。
宮嶋 最初はサバイバルだから、住宅や水道、牛舎、生産基盤をつくることに追われました。新得に入ってから僕にアドバイスしてくれた酪農家は、1家族と実習生とで60頭ほどの牛を飼い、十勝で一番搾っている。初めから本格的にチーズを造ることは考えていなかった。

のデントコーンより、うちのほうが大きく育った。フランス製の堆肥をつくる菌を使っていたんですが、始めて3年目くらいから成果が現れ、雑草も少なくなってきた。それもラッキーでしたね。その後は、僕のやり方に文句を言わなくなった。
——初めから本格的にチーズを造ることは考えていなかった、と。

もつと頭数を増やすにも金はないし、アメリカ型の酪農はやるうとは思わなかった。牛乳に付加価値をつけて高く売れるしか可能性はないな、と。牛乳の消費量が伸び悩んで売れない時代でした。「ソフトクリームや低温殺菌牛乳で付加価値を」とも考えましたが、サイクルが早いので手を出せない。それで、一番時間がかかり、みんなが手を出さず、流行に関わりのないものは何かと考え、ハード系のナチュラルチーズを志向していくわけです。
——乳製品づくりは早い時期から

もつと頭数を増やすにも金はないし、アメリカ型の酪農はやるうとは思わなかった。牛乳に付加価値をつけて高く売れるしか可能性はないな、と。牛乳の消費量が伸び悩んで売れない時代でした。「ソフトクリームや低温殺菌牛乳で付加価値を」とも考えましたが、サイクルが早いので手を出せない。それで、一番時間がかかり、みんなが手を出さず、流行に関わりのないものは何かと考え、ハード系のナチュラルチーズを志向していくわけです。
——乳製品づくりは早い時期から

のデントコーンより、うちのほうが大きく育った。フランス製の堆肥をつくる菌を使っていたんですが、始めて3年目くらいから成果が現れ、雑草も少なくなってきた。それもラッキーでしたね。その後は、僕のやり方に文句を言わなくなった。
——初めから本格的にチーズを造ることは考えていなかった、と。



入植間もないころの共働学舎のメンバーたち。建設現場のプレハブを譲り受け、住宅にして使ってきた(提供/共働学舎新得農場)

を持ってきた。事務所は牛舎に、残りを乾草舎にして車庫も建てた。そこまで3年でやったからね。
——アメリカ仕込みはずいぶんあ。当時の仲間は20代がほとんどで。
宮嶋 そう。余りに大変だからと、寧楽共働学舎(留萌管内小平町)からも応援にきました。それに、「面白いことをやっているぞ」と学生などがいっぱい手伝いに来ていた。デントコーンの女の子もいた。でも、若い男女がいると、いろんな問題も起こるわけよ(笑)。

妊娠牛を買い酪農を始めて地域の人たちに認められる

——それで最初の年に牛を導入し、酪農を始めた。

宮嶋 僕は早く牛がほしくて、親父を説得して妊娠牛を6頭買った。でかい牛舎ができる前にどんどん牛が生まれてしまい、牛乳を搾らなければならぬわけさ。ボロっついプレハブを造り、2、3頭を手搾りしてね。近くの森田さんが「バケットミルカー(小型の搾乳機)が空いたからやるよ」と言うので、それをいただき工夫して使った。その間に一生懸命に牛舎を建てただけ

れど、そのときの発想がミルクインダストリー(注)一定の頭数単位で搾乳できる施設のこと)なんです。自分でパイプを曲げて溶接して造った。「お前、何をやってるんだ。こんなボロくさいところでパーラーだつて！」と驚かれてね(笑)。
——そうして地域の人に認められていったと。

牛の数よりも人間が増えて付加価値を高める道を探る

共働学舎では、有機農業や微生物・木炭を活用したチーズづくりなどをやっていますが、最初からそ

れど、そのときの発想がミルクインダストリー(注)一定の頭数単位で搾乳できる施設のこと)なんです。自分でパイプを曲げて溶接して造った。「お前、何をやってるんだ。こんなボロくさいところでパーラーだつて！」と驚かれてね(笑)。
——そうして地域の人に認められていったと。



現在使っている牛舎も基本的なところは自分たちで建てた(提供/共働学舎新得農場)

共働学舎では、有機農業や微生物・木炭を活用したチーズづくりなどをやっていますが、最初からそ

り消したりを半日やった。テレビが見られないと分かれると騒いで、1日走り回る。そして、夕方になると自宅に帰っていくわけさ。

——本人の中では開いている世界で一生懸命生きているんだけど、外からは閉じているように見えてしまふ。だから、自閉症と名付けたんでしょね。

宮嶋 でも、それは健常者の奢りだよ。彼は「ここではテレビは見られない」とインプットされたら絶対に見ない。ところが、僕らがワールドカップを見たいと言っても、彼にスイッチを消される。一番困ったのは、彼が町に行つて、スーパーから食べるものを持ってきてしまうことでした。お母さんの料理は口にせずテレビのコマーシャルに出てくる食品しか食べない。毎日、スーパーにレトルト食品の調達に行き、高額の請求書が届いていた。彼は買物の仕方を知らなかったんです。うちの農場で用意したものは食べべず、カップラーメンなどを持ってくる。女性のスタッフが自分で作った料理を勧めたけれど、無理強いわれたと思ったのか、彼は怒って大喧嘩になった。彼女はある日、スーパー

に行く彼を追っかけていき、千円札を渡して、調達させたものをレジに並べて引き算させた。すると、計算ができるわけさ。お釣りがコインで返ってくるのが面白いと思ったんだね、翌日から「お金、お金」と騒ぎだした。

そこで、「仕事をしたら渡す」と金で釣った(笑)。食器洗いや外の草取り、織物まで教えると、きちんとする。4時まで仕事をして絵日記を書く。千円を渡すと、落ちついて帰るようになった。

——いろいろあったんだ。

宮嶋 でも内部から問題が出てきた。月に25日くらい来るので、給料は2万5千円前後になるわけ。ところが当時は、10代で1万5千円、20代で2万円できていて、「なぜ、僕らより高いんだ」となった。でも、お金がないから給料を上げられない。1日千円を700円に、次は500円にしても、彼は文句を言わない。足りないから、母親の財布から持ち出して買物をしていった。賢いよね。やがて全額を母親の財布から出して買物するようになった。「貯金している」と彼は言う。1年たった夏のある日、自宅でテレビを見ていた



ナチュラルチーズを製造するスタッフを見守り、助言する

彼は、貯金箱を手にして「帯広の放送局に行く」と両親に告げる。そこはチャリティー番組の「24時間テレビ 愛は地球を救う」の会場で、1年間ためた約15万円を貯金箱ごと寄付してしまった。両親はびっくり、僕らも感激した。

——ドラマのような話ですね。

宮嶋 それが佐々木町長に伝わり、「農場で必要なものはないか。応援したい」と言う。「人が増えてしょうがないから屋根がほしい。後は勝手に間仕切りして住めるようにします

から」と答えると、「君たちはチーズを造っていたらう。それを一村一品にできないか」となった。僕の血液型はB型だから、「出来ませよ」と(笑)。こうして、83年に3千万円余りかけて、特産物加工研究センターができた。彼の行為が町長を動かした。僕らにチーズを造る施設を贈ってくれたんですよ。

——それが本格的にチーズを造るきっかけになり、本物の味として世界に認められていく話につながっていくわけですね。(次号に続く)