

「農と食」 北の大地から

連載第79回——中間リポート

「農業と食」をめぐる
対談シリーズを振り返る

2月号から6回にわたり、生協や食品メーカー、酪農の現場で奮闘する人たちの実践を紹介してもらいながら、今後の「農業と食」をめぐる課題や展望を浮き彫りにすべく、対談を重ねてきた。登場してもらった3人に共通したのは、効率を優先させた大量生産・大量消費の道ではなく、北海道の風土や人に根ざした農業や食の取りくみ、企画に至るまでの経緯やエピソードなどを交えつつ、生活クラブ生協・北海道理事長の船橋奈穂美さん、北海道ワイン(株)社長の寫村彰穂さん、中標津町の酪農家・三友盛行さんとの対談を振り返ってみる。

現場で奮闘する生の声を伝えて 「農と食」の明日への希望を探る

生産現場と食卓をつなぐ
生活クラブの活動を紹介

2月号から回を重ねている各界の人たちとの「対談」の企画は、本誌の上藤年泰編集長と今後の連載の進め方を議論するなかで具体化した。7年間におよぶ長期リポートを続けるわたしは、「評論よりも現場の生

の声を重んじる」を基本姿勢にしてきた。現地報告を中心にすえつつ、インタビュ記事も載せており、北海道食の自給ネットワーク事務局長の大熊久美子さん、副知事から果樹農家に転身した麻田信三さん、農業経済学者の三島徳三さんらに登場願った。ルポのなかに短いインタビューを盛り込んだこともある。

この企画は、「対談」の形でそれぞれの実践内容などを紹介してもらい、北海道の「農と食」をめぐる課題や展望を浮き彫りにしよう、という主旨で始めた。一番手は生活クラブ生協理事長の船橋奈穂美さんとの対談(2、3月号)だった。

全国で、番目に多い組合員数を擁し、「大手スーパー」と称されることもあるコープさっぽろは近年、「農業実践」を創設(08年4月号で紹介)するなど、この分野でも積極的な活動を進めているが、「対談」では無店舗型の生活クラブ生協にスポットを当ててみた。これは、同生協の組合員家庭の1員である上藤編集長からのリクエストでもあった。

生活クラブが掲げる理念は、大量生産・大量消費・大量廃棄に代わる「もうひとつの経済活動」を実現していくこと。その理念を具体化させるための活動の中心や課題などを船橋理事長に語ってもらい、ともに北海道の「農と食」のあり方を考えていこう、というわけだ。

古い読者ならご存じかもしれないが、わたしは九〇年代前半の二年間、「農と食の現場で」と題する記事を本誌に連載した。その初回で生活クラブの共同購入を紹介している。

また、長年にわたって追ってきた釧路管内幌延町への放射性廃棄物施設の立地問題では、さまざまな反対運動に取りくむ生活クラブの人たちとの交流を重ねた時期もある。そうした経緯もあり、四代目の理事長を務



生活クラブ生協・北海道
船橋 奈穂美 理事長
(09年2,3月号対談掲載)



北海道ワイン株式会社
畠村 彰穂 社長
(09年4,5月号対談掲載)



中標津の酪農家
三友 盛行 さん
(09年6,7月号対談掲載)

める船橋さんとの対談は、ざっくりぼろんな雰囲気ななかで進んでいた。生協の特色を生かす「農業の学校」の構想実現に期待する

卵の共同購入がきっかけで、九八年に設立された生活クラブ生協の歩みを皮切りに、生産者や加工業者とともに開発してきた共同購入品にまつわるエピソード、日本生協連も関わってきた中国製餃子の中毒事件で組合員に混乱は生じなかったことなどが話題に上った。

物書きのわたしは口達者ではないし、むしろ聞き上手になるよう心がけてきた。実のところ対談もあまり得意ではない。そこは、口がうまい、組合員の奥さんの苦労も目の当たりにしてきた編集長が熱く語ることでフォローしてくれた。しかし、文字化してみると話がかみ合っていない場面も多く、船橋さんに補筆してもらい仕上げた。

一万四千入会の組合員を擁する生活クラブ生協は、経営的には安定しているものの、班別の共同購入に取りくむ家庭が減り、設立に携わった人たちが若い人へと世代交代が進むなかで、組織の伸び悩みや役員



生活クラブ生協は「脱原発」などの社会運動にも取りくむ

担い手不足などの課題も抱える、という(西城)誠「抗い」の条件(08年・人文書院)には、生活クラブの活動を考察した報告が載っている。

脱原発などの社会運動や、「もうひとつの経済活動」の理念を多くの組合員が共有できていない実態もある身近な食へのめぐる「どうして輸入物はダメなんですか?」と尋ねた若い組合員もいたらしい。生産者との提携に熱心な生活クラブの組合員にしてこの有り様だから、役員たちの苦労も尽きないのではないだろうか。

対談のなかでわたしは、消費者サイドと生産者が共同出資して小規模な施設を造り、地域の農畜産物の加工分野を広げることや、生協による

現役で奮闘していた。わたしのリポートもずっと読んでくれていたらしい。ありがたいことである。

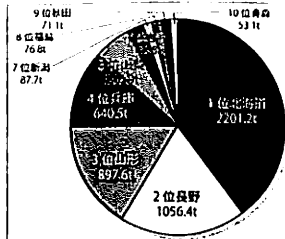
「ワインづくりは農業」と並ぶ島村社長の名前は、「肥沃な土に仕える心を取り戻す」ではなからうか。農家ではなく、醸造業に携わる人が口にすることが正しい。

「国産ワイン」の現状に警鐘
鳴らし北海道農業へ提言も

九〇年代半ばのワインブームが去り、苦境に陥った農家を救うために他メーカーから契約を打ち切られたブドウを引き取る。そのために浦臼の農場のブドウを減産する。今回の対談で昨年までの十年間、生産調整を続けてきたことを知った。「肥沃な土に仕える心」があつてこそその対応といえるだろう。

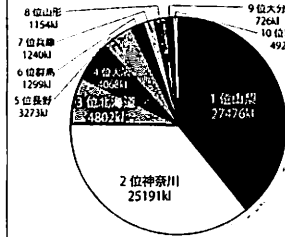
消費者が国産だと思つて飲んでいくワインの多くは、外国から大きな

樽で輸入した「バルクワイン」を国産ワインとブレンドしたり、輸入ブドウ果汁を水で薄めてアルコール醸造したものだという。「純国産」といえるワインは、全体の「割程度」しかない。ワイン用ブドウの生産量は、十位以内にも入っていない神奈川県が山梨県に次ぐ二位のワイン出荷量を誇る。ワインに関する法律もなく、偽物の「国産ワイン」が横行している。



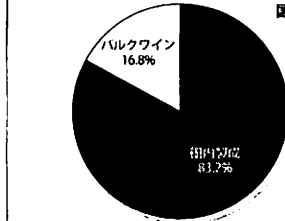
当然のことながら、ワインはブドウから生まれ、720mlのフルボトル1本のワインには、およそブドウ1kgが必要だ。ブドウの産地といえば、山梨、長野をイメージする人が多いが、実際には北海道が国内第1位、2位である長野の2倍以上の生産がある。

※(出典：島村彰雄「完全「国産」主義」[東洋経済新報社・08年] 農水産品を基に作成)



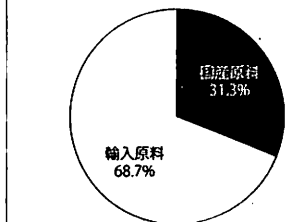
課税数量とは、酒税のもととなる酒類の純粋の出荷量のこと。この量が大きい地域ほど、多くのワインを醸造し、出荷していることになる。国税庁の平成17年度調査では、全国の果実酒の課税数量は、9万8938kl、ワイン用ブドウの生産量で1位の北海道は、全出荷量の10分の1にも満たない。ブドウ生産量では30位以内にも入っていない神奈川県が2位の出荷量を誇っている。

※国税庁資料を基に作成



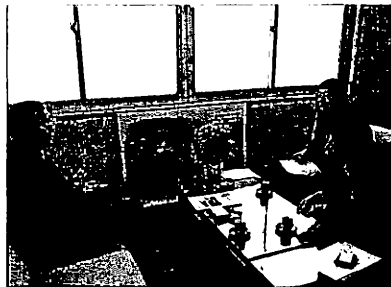
ワインを保存するには、温度や湿度の管理が重要になる。ところが、安い国産ワインの原料となる「バルクワイン」は、何週間もの船旅にたえて日本に運ばれてくる。その間、品質を保つためには防腐剤、安定剤が欠かせない。日本の法律では、輸入されたバルクワインが原料であっても、最終的に醸造した土地がそのワインの産地となる。

※国税庁資料を基に作成



国産ワインで、バルクワインを原料とした国内製成のワインは8割を占める。そのうち、輸入ブドウまたは酒類果汁を使用しているのは約7割。国産ブドウから作られ、純国産といえるワインは3割程度しかない。

※国税庁資料を基に作成



北海道ワインの島村社長との対談風景

そんな現状に「一石を投じてきたのが「純国産」にこだわり続ける北海道ワインの実践だった。島村社長の本は、同社の歩みを紹介しながら、偽・国産ワインの現状を告発する書にもなっている。

対談では、その点について詳しく説明してもらおうとしたが、どうも口が重い。著書に対する反響が大きく、他メーカーに対する気配りもあるようだ。そこで、編集部がグラフを作成してもらい、島村社長の話を補足する形で国産ワインをめぐるいびつな構造を分かりやすく伝えようと思つた。

同社は、道産ブドウを原料にした



米の共同購入で提携する滝川市江部乙の「とんぼの会」と稲刈りで交流(提供/生活クラブ生協)



北海道ワインでの取材を仲介してくれた仁木町の中園様さん



ブドウづくりに励む「鶴沼ワイナリー」農場長の今村直さん

久しぶりにお会いした島村社長は

「ワインづくりは農業」を
実践する島村社長に共鳴

続いている対談相手は、当年八十二

体験農場づくりを提案した。船橋さんは、「農業の協同組合の学校を倒し、同様の世代やニートと呼ばれる人たちなど、農業に参加する人を増やすことができるのではないかと」思っていた。その後、「農業の学校」の件がどうなったのか聞いていないが、実現に向けて歩みだしてほしい構想である。

歳になる北海道ワインの社長・島村彰雄さんだ。食品メーカーの現状に警鐘を鳴らし、改善の道を提言している島村社長の著書「完全「国産」主義」(08年・東洋経済新報社)を読んだわたしは、かつて取材でお会いしたころを思い起こした。その変わらぬ情熱にあらためて感銘を受け、「対談編」に登場してもらったことになった。

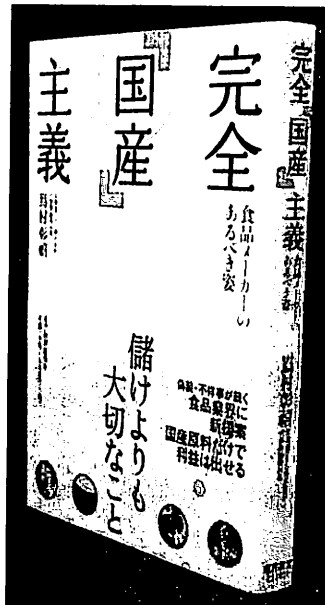
「農と食シリーズ」の取材では、思いがけない遭遇が何度かあった。高校時代の恩師で、現在は後志管内仁木町で果樹を作り、ヤギを飼う中園様さん(09年1月号を参照)との出会いもそのひとつ。連載を始めたころ、

「山羊サミット」の会場で三十数年ぶりに再会を果たした。それがきっかけで、「島村社長は友だちだから、君が取材するのなら仲介するよ」と勧められ、今から六年前に北海道ワインの歩みを紹介(「対談編」)に再録したのだった。

のちに廃刊になった「北方農業(道農業会議発行)」の記事で島村社長のことは知ってはいた。会ってみる

と、ワインづくりに懸ける思いを、気に語ってくれ、気竹あふれる人柄が伝わってきた。わたしは本誌のなかで、「島村社長は偉ぶるところがなくない、野武士の心を持つ人だった」と印象を記している。

空知管内浦臼町にある同社の直営農場「鶴沼ワイナリー」も訪れ、農場長の今村直さんに広大なブドウ畑を案内してもらった。さまざまな食品メーカーや流通企業などが自社農場を持つ時代になったが、「ワインづくりは農業」を地で行く同ワイナリーの足元におよばない。上づくりを積極的に進めて農業の基本をしっかりと押さえ、地域にも貢献している。今村さんのような逸材が島村社長の志に共鳴し、農場を支えてきたことが北海道ワインを発展させてきた原動力といえるだろう。



食品メーカーのあり方に警鐘を鳴らした島村社長の著書「完全「国産」主義」

「農と食」
北の大地から



草食農の可能性が広がる根室管内別海町の牧草地で

の持ち主である。現場の声を読者に伝え、「農と食」のあり方を考えてもらうには打って付けの人だと思ひ、今回の対談をお願いした。

チーズ工房を併設した三友牧場は、植樹にも力を入れている。夏の放牧シーズンには草地と牛、木々が織りなす美しい景観を目にすることが出来るが、対談時はまだ雪解けの季節で、あいにくの雨模様。いい写真を撮れないのが残念だった。

無銭旅行で全国各地の農村を見て回り、一九六八年に現在地へ新規入植した話に始まり、「マイベース酪農交流会」の歩み、米国産トウモロコシを中心とした穀物を多給する生産構造の問題点、畜産製品の消費の行方、北海道酪農の可能性、農業支援のあり方、消費者に望むこと……と、話題は多岐にわたった。江戸っ子の三友さんの話は面白いがいいし、論旨も一貫している。あつという間に二時間半あまりが経過した。本誌三号分ほどに相当するボリュームだったが、二号で合計二下ページになんとか収めて紹介した次第である。

「根室原野では一ヘクタールに二頭の親牛を飼うことが基本」

「穀物の値段が上がって大変、なんとかしら……の運動は恥ずかしい」

「穀物を多給した牛の『養殖のミルク』に対し、草飼養のものには『天然のミルク』と言っている」

「生産を刺激する。緑の政策」や「ブルー乳価の見直しを」

といった三友さんの名言・提言をいくつも聞いた。「自立すること」を基本にすえているから、生き方にきびしいものを持っている。

初めて会ったころの三友さん夫婦



三友牧場での対談は2時間半におよんだ

は、真つ当な生産者への道を追求しており、酪農家自身が牛乳・乳製品の加工に取りくむことには否定的だった。「農場産チーズ」の先駆者である共働学会新得農場の宮嶋望さんが当時、取材に訪れたわたしに、「三友さんの牛乳をチーズにすると最高のものができるとのこと」が残念がつていた。それが今では、チーズ工房を造り、「うちの牛乳に価値がある」と応えてくれたのは「酪農」と受け止めるようになった。新たな可能性への開眼と酪農家としての成熟があったのだらう。

今回の対談記事を読んだ人からの反響もあった。

よつ葉牛乳の共同購入に取りくみ、三友牧場への訪問経験もある埼玉の女性からは、「一気に読み終わり、久しぶりの感動を覚えた」とのメールが届き、道農政部のある幹部職員は「共感できる内容でした」「マイベース酪農交流会」の関係者からもお便りをいただいた。この連載の編集担当者・H氏は「消費者には自立してほしい」のドりを読んで、ハツとしましたよ。たしかにスーパーに依存し過ぎている」と言った。

三友さんの単刀直入な発言を通じて、酪農の現場の声を伝えられたのではないかと、思う。将来的には、生産者と消費者とが同じテーブルで「農と食」のあり方について本音で議論したい、誌面で紹介するような企画ができないか——そんなことも考えている。

（このシリーズでは今後、農業団体や行政、流通などの関係者との対談を計画している。随時、現場レポートを交えながら続けていきたい）



小樽の北海道ワイン本社には「ワインギャラリー」が設けられている

ワインを数多く醸造する一方で、京都と石川に関連会社を設立して国産ワイン普及の一翼を担っている。ひとつの転機を迎えていた石川県の「能登ワイナリー」のことも話題に上ったが、北海道の読者には縁遠く、運営面の微妙な問題も抱えている時期でもあり割愛させてもらった（後日、運営問題は良い方向に進んだと聞く）。三つの地域で「地場の国産ワイン」を世に送る——それが島村社長の大きな目標なのである。

「中山間の遊休地にリンゴを植え、

ワインなどの加工品づくりを「畜産加工」にも無限の可能性がある」との提案もあった。純国産の生ワインを造り続けることに身を捧げてきた人物の話に勇気づけられ、これからの北海道の「農と食」に希望を感じることができた。思直なまでの生き方を貫いた島村社長の哲学の一端を読者の皆さんに伝えることができたのではないかと喜んでいる。

「適正規模の酪農」に魅力を感じた16年前のある出会い

六・七月号の対談相手になった根室管内中標津町の酪農家・三友盛行さんと初めて会ったのは、今から十六年前にさかのぼる。

農業関連の公共事業のあり方に疑問を抱いていたわたしは、そのころ釧路開発建設部が進めていた西別川の取水計画を本誌の連載で取り上げた（補助事業を目的の外に使い、分水嶺を越えて、摩周の水を釧路町まで送って水道水や営農用水にする計画の中に漁協や環境団体の反発で中止に追い込まれた）。余談だが、取材を始めた矢先、別海町内で撮影中に牧場から落ちて足を骨折するハプニングもあった（入院二カ月。太りすぎが事故の主因）。

この取材のなかで同町の獣医師と知り合い、「マイベース酪農」や三友さんの話を聞いた。みずからも酪農に従事した経験があり、規模拡大路線には批判的だったので、「風上」に生かされた適正規模の酪農の話にはすこぶる魅力を感じた。

後日、三友さんに取材依頼の電話をすると、農業以外の媒体には関心を示さず、「言いたいことは自分で発信するよ」「農業に冷淡な消費者は鉄を食べればいいんだ」などと、つれない返事。それでも、マイベース酪農交流会に顔を出したり、農家の実践を聞いたりしてリポートにまとめた。一般誌では初めての紹介だったはずで、三友さんや関係者も好感を持ってくれたようだ。

そんな出会いであったが、その後何度か話を聞く機会があり、狂牛病（BSE）問題が騒がれたころは拙著「狂牛病を追う」(02年・じつ森書館)に三友さんのインタビューを載せたり、NHKの特集番組と一緒に出演したこともある。最近では、標津川の整備計画に関連して、農業・農村公共事業のあり方や湿原再生などについてコメントしてもらった。

三友牧場には全国から研修生がやってくる

酪農現場の生の声を伝えて「自立」の大切さを強調する

農家は毎日の仕事に忙しい。各地に酪農家がいって技術面には明るいが生産から消費に至る流れを俯瞰しつつ持論を展開できる人はそういない。三友さんは、しっかりと経営哲学を持ち、「マイベース酪農」の実践や交流の積み重ねがあり、農協組合長として業界の裏舞台も見てきた経験

