

経済至上主義の生き方を超えて 生命を基本にした「農と食」へ

有機農業。在来種。グリーンツーリズムなどをめぐって

ルポライター 滝川 康治

食品の偽装事件や狂牛病の発生など「食の安全」を脅かす問題が相次ぐなかで、安心できる農畜産物やスローフードを求める機運が高まる。そんな時代の流れを肌で感じつつ、この連載記事をつづってきた。中間リポートの後編は、有機農業の現状や在来種の復活に向けた試み、職人肌の加工業者、グリーンツーリズムの取りくみなどをふり返りながら、経済至上主義を超えていく「農と食」のあり方を考える。



道の事業として初めて開催された「有機農業フェア」の一角。有機農産物とその加工品の販売、シンポジウム、展示などが行なわれ、有機農業の理解に一役買った写真。04年8月、札幌市内で。

市民権を得た「有機農業」道の計画で具体策を明示

昨年十一月、道の「食の安全・安心条例」を具体化するための「基本計画」が策定された。道の施策は「情報の提供」から「産地消」まで二十数項目に上り、そのなかに「有機農業(畜産も含む)の推進」も盛り込まれている。

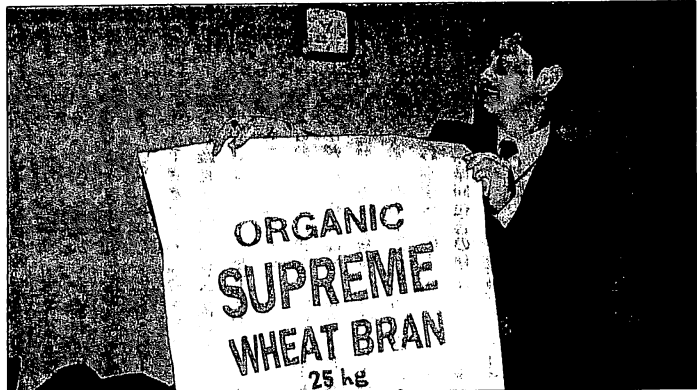
わたしは本シリーズのなかで、有機酪農の取りくみ(03年6・11月号、05年2・3・6月号)をはじめ、専門農協の挑戦(03年5月号)、有機農業フェア(04年10月号)などと、各地の試みを積極的に取り上げてきた。工業の論議を農業に持ちこみ、大きいことは良いことだ」と拡大路線を進めて生産効率を高める道をひた走り、土も家畜も農家もおかしくなった。その結果、消費者の元に届けられる農畜産物から健全さが失われ、食の「安全・安心」がないがしろにされている……。そうした状況を問い直し、真つ当な「農と食」を取り戻すには有機農業を広げていくことが欠かせない、と考えていたからである。

この連載を始めた〇二年、道内にも地道に有機農業に取りくむ人がおり、JAS(日本農林規格)法に基づく認証制度も動きだしてから数年たつにもかかわらず、

道庁内に担当部署は何もなかった。道は九〇年代から農業や化学肥料の使用量を減らす「グリーン農業」技術の普及に努めてはいたが、技術面や思想的により高いものが求められる「有機農業」には冷淡だった。そのころ、有機栽培の実態などに関する基礎資料を探して庁内を歩き、たことしを思い出す。

が、〇三年に農政部に担当部署が設けられ、実態調査や技術開発が行なわれるなど長足の進歩を遂げた。雪印の食中毒事件や狂牛病の発生など「食の安全」を脅かす問題が相次ぎ、スローフードを求める機運が広がった——といった時代の流れが後押しした面はあるもの、その取りくみは高く評価してもいいだろう。

策定された「基本計画」では、有機農業を推進するネットワークづくりをはじめ、省力的な栽培技術の開発、「動物福祉」に基づく飼養管理技術の確立、研修会の開催、有機農産物のPR、生産者と流通・消費サイドとの交流促進などの施策を盛り込んでいる。そして、肝心の担い手については、現在



有機農業を広げるには課題も多い。酪農の場合、有機穀物の自給が難しく、写真のような北米産の飼料を使わざるを得ない場面も出てくる

「二千戸」実現へ課題山積 農協などの支援が不可欠

は三百戸ほどの有機農家を〇九年度には一千戸まで増やす、という積極的な指標を設定している。

現していくのか——これは難題である。三十年あまり前の草創期に比べると、有機農業に対する理解は深まり、デパートやスーパーの一角でも有機農産物が販売される時代になった。が、道はともかく、自治体や一般の農家、消費者の関心はさほど高いとは思えない。本州では農協ぐるみで有機農業を推進する地域もあるものの、道内ではまだその機運は乏しい。ホクレンや北農中央会には「有機」の応援団になつてほしいが、一部の職員は理解していても、組織の大勢は「大きいことは良いことだ」の思考から脱却できずにいる。道庁である。取材などで知り合った人たちに触発されて、わたしは数年前から三ノ丸ほどの畑で有機農業の真似事を試みている。土が健全になり、生産物の食味も良くなるのは楽しいが、手間暇がかかるし、資材費もかさむ。真似事でこうだから、専業農家が「有機」に転換して軌道に乗せるまでは大変だろうな、と思う。

現在の三倍強にあたる「二千戸」有機農家を数年で実現していくのは、並大抵のことではなからう。こは、志のある消費者が慣行栽培を続ける農家を叱咤激励したり、農協などが物心両面で支援すべく意識改革に努めることが必要だ。そうした真摯な実践を抜きには、道が掲げた指標は実現できないだろう。



「質の悪い製品はどんどん返品して」と話す納豆づくり60年の柿本亮策さん

「幻の豆」に光をあてようと網走管内遠軽町などで続く、豆卸業の親子や生産農家などによる復活の試みもレポートした。これらの豆は、病気に強く作りやすく、食味もいいが、蔓が伸びるものが多いなど機械作業による効率化が図れない、などの理由で栽培面積が減った。経済至上主義が良貨を駆逐してしまったわけだ。

こうした豆を道外の人たちにアピールしてきた卸業者によると、ヘルシー志向の消費者や中堅スーパーの営業担当者らから「質の悪い製品はどんどん返品して」と話す納豆づくり60年の柿本亮策さん

納豆業界の生き字引に学ぶ 農と食つなぐ職人の役割

農村で生まれ育ち、農業高校に進んだ経験をもつわたしは、「食」のありようを生産サイドから考え、取材することが多い。昔にあふれる文章やテレビ番組では、いまや「食と農」と表現するものがほとんどだが、へそ曲がりなので「農と食」と

逆を書く。農業が健全ならなければ、真つ当な食べものが食卓に届くことはありえない、と思うからである。健全な農畜産物を加工し、消費者に送っている人たちの実践も紹介してきた。最近では、十勝や富良野で行なわれている良質の納豆づくりを取材したときの話(04年9月号)が印象深かった。富良野市の納豆製造業・富士食品の会長を務める柿本亮策さん(1920年生まれ)は、この業界の生き字引的な存在。八十歳を超えても現役で、納豆の官能試験を毎日行ない、体験工場の運営や若手の指導などにあたっている。



全道各地の分科会の取りくみを基に議論を重ねたグリーンツーリズムの全国大会(05年10月、実境町内で)

れは「うまい」の声。世代を超えて在来種の良さを伝えることもできた。昨年、八列トウキビが日本短角種の肉牛とともに北海道発の「味の箱舟」に決まった。少しずつ在来種を見直す機運が高まっていて、うれしい話である。

「幻の豆」に光をあてようと網走管内遠軽町などで続く、豆卸業の親子や生産農家などによる復活の試みもレポートした。これらの豆は、病気に強く作りやすく、食味もいいが、蔓が伸びるものが多いなど機械作業による効率化が図れない、などの理由で栽培面積が減った。経済至上主義が良貨を駆逐してしまったわけだ。

「……有機農業の本質のなんたるかをまったく知らないで、単に農薬や除草剤の使用を中止するのが有機農業のやり方であるかのごとく想像して、それでは収量がいじわるしく減少するとか、農家が生活できないとか、あるいは、そのような農産物は高価で高所得者だけしか入手できないなどと批判するのは、見当はずれもはなはだしい……」

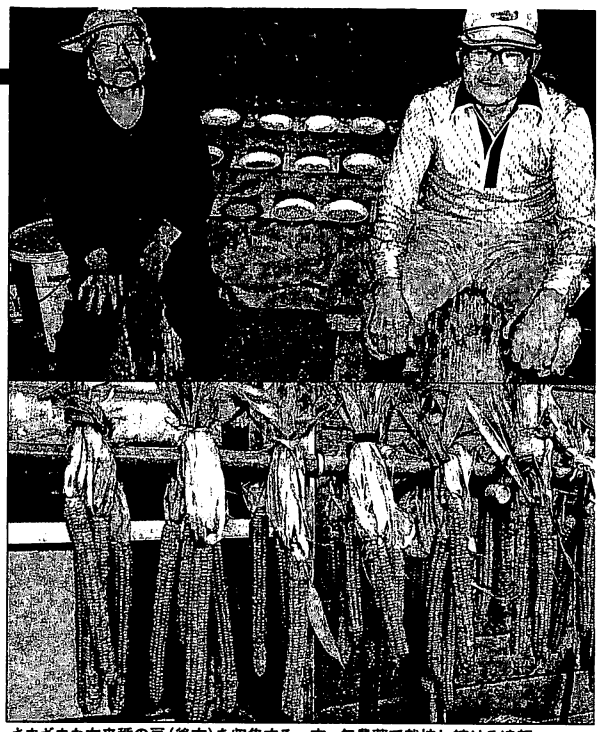
倒されてしまう。また話し足りない様子だったが、取材に一区切りつくと午後六時を回っていた。「今度はうちの工房で豆腐づくりをしてみなさい」と誘われたのだが、また実現できずにいる。「業界のレベルアップのためにも消費者は質の悪い納豆をどんどん返品してほしい」と言い切る柿本さん。良質の加工品を食卓に届けるには、こうした職人肌

経済合理主義で捉えては 農業の本質は見失われる

手許にある日本有機農業研究会が発行した資料集のなかに、一九七一年の同会発足時の趣意書が収録されている。「……農業者が、国民の食生活の健全化と自然保護・環境改善についての使命感にめざめ、在るべき姿の農業に取り組むならば、農業は、農業者自身にとつてはもちろんのこと、他の一般国民に対しても、単に一種の産業であるにとどまらず、経

在来種を守る人たちの 復活への努力もレポート

「……有機農業の本質のなんたるかをまったく知らないで、単に農薬や除草剤の使用を中止するのが有機農業のやり方であるかのごとく想像して、それでは収量がいじわるしく減少するとか、農家が生活できないとか、あるいは、そのような農産物は高価で高所得者だけしか入手できないなどと批判するのは、見当はずれもはなはだしい……」



さまざまな在来種の豆(後方)を収集する一方、無農薬で栽培し続ける遠軽町の服部行夫・ツルさん夫婦(写真上・04年5月) 筆者の菜園で収穫した八列トウキビ(写真下・05年10月)

「……有機農業の本質のなんたるかをまったく知らないで、単に農薬や除草剤の使用を中止するのが有機農業のやり方であるかのごとく想像して、それでは収量がいじわるしく減少するとか、農家が生活できないとか、あるいは、そのような農産物は高価で高所得者だけしか入手できないなどと批判するのは、見当はずれもはなはだしい……」

「……有機農業の本質のなんたるかをまったく知らないで、単に農薬や除草剤の使用を中止するのが有機農業のやり方であるかのごとく想像して、それでは収量がいじわるしく減少するとか、農家が生活できないとか、あるいは、そのような農産物は高価で高所得者だけしか入手できないなどと批判するのは、見当はずれもはなはだしい……」

グリーンツーリズムが 示唆する発展の可能性

「大きいことは良いことだ」式の思考から脱却し、身近な地域のなかで経済を循環する道を求めていくとき、グリーンツーリズムの取りくみは大きな示唆を与えてくれる。そんな思いもあつて最近、ファームイン(農家民宿)や農村体験の事例をレポートした(06年11・2月号)。

グリーンツーリズムといえば、十数年の実績がある十勝の活動がよく知られている。民宿やレストランなどを営み、ビジネスとして成果を上げていている事例もある。そんな先進地をあえて避け、地域のなかではまだ少数派といえる根室や宗谷での酪農家によるファームインや、有力



ウーフの農業体験に参加し、積丹町の高野健治さん(写真中央)家で夕食を囲むスイス人の青年(左)

な観光スポットのない北空知での修学旅行生らを対象にした体験事業の試みを紹介してきた。これから伸びていく可能性を秘めている、と感じたからである。

昨年十月に美瑛町などで開かれたグリーンツーリズムの全国大会にも足を運んだ。そこで見えてきたのは、「単なる「体験観光」ではなく、「あるがままの農業や農村にふれてもらう」のが大事」という、ごく当たり前のことだった。

一部の行政関係者や経済団体などに、グリーンツーリズムを観光ビジネスと結びつけるようにとする機運もある。が、そうした捉え方は、一次産業の本質がわかっておらず、速からず失敗するのではないか。「食べものは生命をつくる」「農林業は生命産業」という言葉がある。ひと昔前から語られてきた、これらの言葉を原点にグリーンツーリズムを展開していけば過ちをおかすこともないはずだ。

国内外から訪れる農的志向の人たちが無償で働く代わりに、農場側が食事と宿泊場所を提供して交流する試みもレポートした(06年9月号)。「ウーフ」と呼ばれる仕組みで、ここ数年会員が急増し、道内では三十件近くの農場などが登録している。「人間同士が交流しあうことで」「農の世界のおもしろさを体感する」という点で、グリーンツーリズムとの共通点もある。可能性を秘めた実践であり、今後

の広がりに期待したい。

「食料基地」から脱却して もっと足下を見直そう

ここ数年で市民権を得た言葉に「スローフード」がある。道内でもスローフード運動を進める二つの団体が熱心に活動している。八列トウキビの話で登場した「味の箱舟」も、その一環である。

この言葉を「身近な食材を使った料理を、ゆつくり食べること」と解釈する人が意外に多いが、それだとスローフード運動をごく表面的にしか理解していないことになってしまう。北大農学部教授の三島徳三さんは、この運動の発祥地・イタリアでの聞き取りをもとに、日本のスローフードに欠ける、次の四つの観点を挙げている(同氏の著書「産地地消と循環的農業」(コモンズ)を参照)。

- ①世の中の仕組み、生活のあり方を変えようとする
- ②生物多様性や自然生態系を守ること
- ③地方特有の料理と味を伝える、小さなレストランを守ること
- ④品質と安全性を第一に、伝統的な技術と製法によって、レストランに食材を提供する生産者にスポットライトが当てられること

得心できる指摘である。連載記事のな

かで紹介した事例も、こうした視点に連なるものが多かったのではないかと、とひそかに自負している。

明治以降の北海道は内地府県に農産物を供給する「植民地型農業」が長く続いた。高度成長以降は、適正規模を超えた拡大路線で生産量を増やす流れが加速し、近年では経済のグローバル化が災いして農産物価格は低下の一途をたどる……。

「北海道の食料自給率は一八〇%と胸を張ってみても、それは「植民地」なるがゆえの数字という一面もある。他県に大量の農畜産物を送りながら、足下の自給や地産地消、食文化がおろそかになってきたのではないだろうか。

「輸出用の長イモとか金持ちのための高級メロン、加工用でんぶんやジャガイモばかり作っていたら、地元の人々はわれわれの口に入らないものを栽培している農業はいらない」と言い出しませんか」

佐賀県の農民作家・山下惣一さんは、北海道の農業を「大装置産業」と皮肉り、こんな苦言を呈している(3月5日付け「北海道新聞」)。

わたしは最近、食料基地タイプの「農と食」ではなく、小面積でも自給するなかで、しぶとく生き続けてきた東北などにもっと学ぶべきではないか——との思いを強くしている。そうした見方を交えつつ、今後の連載をつづつていきたい。