

“農と食” 北の大地から

連載第19回

1年半の連載を振り返って



大量消費を支える「食料基地」を 脱し生態系を守る農業めざそう

ルポライター
滝川 康治

04年度には有機畜産物のJAS認証システムが創設される。瀬棚町では独自の「有機牛乳生産基準」に適合した生乳を使ってアイスクリームやバターなどを製造中だ(写真右)。農的暮らしを求める新規就農者には平飼い養鶏に取り組む人もいる(写真左)

て生産を増やそうとする思想が生んだ狂牛病(牛海綿状脳症(BSE))。甘い検査体制の下で発生を見逃してきたアメリカで感染牛が確認されるや牛牛騒動が起きる日本の状況は、「食」の基盤がいかにもろいかをよく物語る。アジア各地に拡散中の鳥インフルエンザにしても、庭先の身近なエサをついばんできた小動物を食肉や卵の単なる生産

装置に変えてしまったことが、人間の健康に脅威を与えるようになった大きな要因ではないか。家畜や家禽と人間にまたがる感染症の問題をきつかけに、報じられるニュースの深層を捉え、食料自給率の低さや生産構造のひずみを検証してみる——いま、一人ひとりがそうした見方をも身につけ、北の大地から「農と食」のあり方を変えていける好



機ではないだろうか。

「酪農王国 北海道」を循環型農業の原点に戻せないか——わずか数年間だったが、家業の酪農を営んだ経験もあるの、わたしにはそんな思いが強い。得意分野でもあり、この連載では酪農や畜産の現状や希望が持てる取りくみを積極的に紹介してきた。

狂牛病問題に始まり、道産飼料にこだわり生協などの提携でサシの入りない赤身の牛肉をつくる標津町・興農ファームの実践(02年10月号)や、十勝管内などで静かに広がる農場産ナチュラルチーズの豊かな可能性(03年2、3月号)、清水町の乳業会社、あすなろファームや瀬棚町の農家と行政による「有機酪農」への挑戦(03年6、11月号)、足寄町で自前の研究会をつくり放牧酪農を実践する農民とそれを支える行政の営み(04年2月号)——と、合計七回にわたってレポート。いずれも、輸入穀物に頼って規模拡大に走るような生

「農と食」の現場を訪ね歩いてレポートすることで、農村関係者と都市住民の架け橋になれば幸い——と願いつつ、このシリーズを始めてから一年半になる。「酪農王国」の現状と原点に戻そうとする取りくみをはじめ、農産物の加工や直販への挑戦、新規就農者群像、有機農業の現在、「地産地消」をめぐる動きなど、これまでの連載を振り返ってみた。

「農」が真つ当ならば 「食」も健全になれる

「狂牛病対策 その残された課題」(02年8月号)を皮切りに、この連載を始めてから一年半を経過した。——

◆大量消費社会を支える単なる「食料基地」としての役割ではなく、最終消費者の顔が見えるものであること
◆「農」が真つ当でなければ「食」は健全になれない。これまで主流だった「生産拡大は善なり」の考え方を反省し、生態系や自然環境を保全できる農業をめざすこと

ちように半世紀前に道北の戦後開拓農家に生まれ、青年時代の十五年を首都圏や札幌で暮らしたわたしは、田舎と都会いづれの実態も肌で知っている。そんな経験があるので、「農と食」の現在を伝える一連のレポートが農村関係者と都市住民の架け橋になるといいな、と思いつつ執筆をつづけてきた。

こうした視点を散りばめながら具体例を紹介していくのが、わたし流の執筆スタイルである。連載は十八回を数え、ひとまず折り返し点を迎えた。

これからの北海道の「農と食」は、次のような姿になるのが望ましい。

循環型農業の原点を 追求する畜産を紹介

もともと草食の牛に肉骨粉まで与え



狂牛病の簡易検査の網をくぐり抜けていた死亡牛の搬入光景。検査体制は確立されつつあるが、へい獣処理施設をめぐる法整備は手つかずのまま

き方ではなく、牧草や農業副産物などをふんだんに与えて飼料の自給をめざしたり、生乳をチーズや飲用乳、アイスクリームなどに加工して販売する前向きな取り組みだ。
放牧酪農に戻していく動きは生産構造のひずみを正すきっかけになるし、加工や販売の試みは生乳を出荷後の流れがよく見えなかった現状を転換する力にもなりうる。生産者の顔がよく見える、素性のしつかりした生乳や乳製品が増えれば、消費者に大きな恵みを与えることも間違いない。

良質の素材を使った加工・販売で新境地

前出のナチュラルチーズ工房もそうだが、道内各地で良質の素材を活かした加工事業が育っている。この連載でも、生産者みずから加工や直売に取りくむ事例をいくつかリポートした。
風連町の農家有志が十五年前に会社を興して始めたモチ米の加工事業は、地元産の良質米を使うことにこだわり、大手外食産業とも提携しながら販路を広げてきた(03年1月号)。人口数千人の町にとつて、ピーク時は百人近い従業員が働く工場が存在意義は大きく、新たな地場産業になっている。
いまから三十年前、ワインづくりに情熱を燃やす一人の実業家と若者たちが浦臼町の荒地でブドウ栽培を始め



「ナチュラルチーズ・サミット」では道内外の製品を集め模擬コンテストも行なわれた(02年11月、帯広市内で)

さまざまな新規就農で新しい農的暮らし実現

た。「道産原料100%」を徹底して追求し、苦勞を重ねて「無謀」といわれた欧州系ブドウを定着させた——そんな北海道ワインの軌跡を関係者の肉声を交えながら伝えた(03年7月号)。「ワインづくりは農業と力説する創業者・富村彰禧さんの事業哲学と人柄が同社製品の品質を支えている。
各地で増えている農産物の直売所は、道農政部が調べただけでも八百軒台に上るといふ。大方が夏場の営業に限られるし、個々の直売所の売上高も千差万別ではあるが、全体で見ると「もう一つの農村経済」を形成しつつあるのではなからうか。
農畜産物の加工・販売には技術や資金、販路の開拓などが必要であり、一朝一夕に実践できるものではないが、さまざまな課題を乗り越えつつ「農と

食」を結ぶ空間として大いに発展してほしいものだ。

先住のアイヌの人たちを除けば、明治以降の北海道は、新規就農者たちの苦闘や希望、試行錯誤の舞台になってきた土地である。歴史はいまもくり返されているが、この連載では明るい希望が持てる事例を伝えようと努めた。

自治体や拓殖短大、農業団体が連携して深川市内に誕生した「新規就農サポートセンター」には本年度、一学期の四人が入学して農家研修と座学で修業を積んでいる(03年8月号)。その人々を訪ねて「農」に開眼したきっかけを聞き、支援者の声を交えてリポートしたが、同センター理事長の黄倉良二さん「Aきたそらち組合長が語った『食はいのち』を継承する人を育てたい」という言葉が印象に残る。生計を得る手段としての農業にとどまらず、「食はいのち」の思想を実践していく新規就農者が定着できるかどうか——今後の課題になるだろう。

就農者は若い人だけとは限らない。定年を迎えるころに農村地帯へ移り住み、新たに「農的暮らし」をめざす人たちが道内でも増えている。「定年帰農

の可能性(03年4月号)では、道央圏の三世帯の歩みを取材し、豊富な人生経験を活かした生き方をお伝えした。

仁木町内に農地を求めて「帰農」を実現し、果樹園をやりながら動物を飼う中園穩さんとは、清水町で開かれた「全国山羊サミット」の会場で出会った。定年帰農や新規就農をめざすなかでヤギなどの飼育を試みる人もおり、未利用資源の有効利用や乳製品づくり、子どもたちへの情操教育などの面で、北の大地を豊かにしていく可能性を秘めている(02年11月号)。

これまで公共事業に依存してきた土建業者が生産法人を設立し、農業に参入する動きが増えつつある。こうした「土建の帰農」を道北の二つの会社を訪ねて取材し、現状などをリポートした(03年10月号)。

いずれも有機農産物の栽培を試みていたが、これから参入する業者にとつては資金力や販路の拡大などが大きな課題になる。地域密着型でなければ農業界の警戒心も強い。短期間で成果を上げられないのが農業の世界。建設業のノウハウを活かしつつ、先達に学ぶ姿勢があるかどうかで成否を分けるこ

とになりそうだ。

「有機農業」に市民権 生態系の保全に役割大

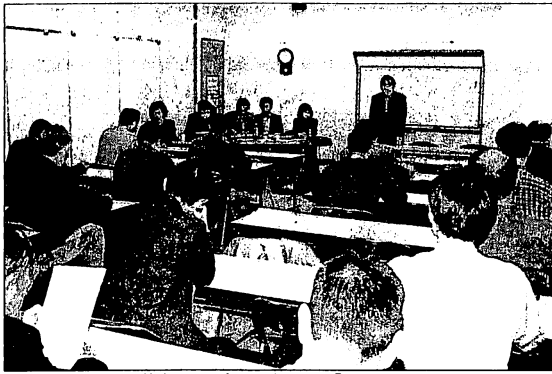
生態系や自然環境を保全していくためにも有機農業の役割は大きいものがある。が、「拡大は善なり」の思考が強かった本道では昨年まで、道庁内に担当窓口すらなかった。JAS(日本農林規格法)に基づく有機農産物の生産行程管理者は全道農家の〇四%、全農耕地に占める認証ほ場は〇・一%にすぎず、ここに至るまで「有機農業」が市民権を得てきた段階だ。

そんななか、有機農産物に特化した国内初の専門農協が二年ほど前に誕生している。既存の総合農協と違い、生産者に加えて消費者や流通関係者も加入している北海道有機農協(長良幸組合長)の総会へ足を運び、役員たちからも話を聞き、緒についたばかりの活動をリポートした(03年5月号)。

本年度の有機農協の取扱販売高は天候不順ななかで目標を超え、組合員数も増えている、という。有機栽培をめざす新規就農者らにノウハウを伝授する一方、札幌や帯広では組合員たちが直売所を開設して消費者とのつながりを深めている。生産者は自前の販路を



公共事業の削減を見すえた「土建の帰農」も増えてきた。風連町の建設業者はトマトの有機栽培などを始めた



有機農産物に特化した国内初の専門組合「北海道有機農協」の総会風景。準組合員の消費者からも活発な意見が相次いだ(03年3月、札幌市内で)

持つていて組合に対する帰属意識が薄いなどの課題もかかえるが、農協という受け皿を創って有機農業を広げていく貴重な活動といえるだろう。

今年には有機畜産の認証元年になるだけに、北海道を「有機農業の島」にしていく芽を育てられるかどうか、真価が問われることになりそうだ。有機農業もまた、加工や直販、新規就農、グリーンツーリズムなどにつながる大きな可能性があるだけに、明日への希望を見いだせるような記事を書きたい。

地産地消にも逆行する 遺伝子組み換えの作物

「地産地消」や「スローフード」を求める動きが静かな広がりを見せている。

この連載では、生産者や農協、食品加工業者、消費者が参加して道産小麦を作り、食を支えている「小麦トラスト活動」の様子を見学ツアーの同行記を交えながらレポート(02年9月号)。

さらに、トラスト活動を主催する「北海道食の自給ネットワーク」の大熊久美子事務局長にもインタビューし、活動の成果や子どもたちの「食」をめぐる危うい実態、食品のトレーサビリティなどについて熱く語ってもらった(03年12月号・04年1月号)。

インタビューのなかで遺伝子組み換え(eG M II Genetically Modified)の略作物が話題になった。すでに、北海道でもGM大豆やイネの栽培試験が行なわれ、推進に走る研究者もいるが、道民の間には不安感が根強くある。大熊さんは、隣接ほ場の作物と交雑する可能性が強い「棲み分けできない技術であることを指摘し、生産者と消費者、



「地産地消」のモデルケースになっている「小麦トラスト運動」の意見交換会(02年7月、美明市内で)

行政などが連携して「組み換え排除をアピールしていく活動の大切さを強調していた。

「地産地消」や「スローフード」を口にするならば、北海道の気候風土や歴史のなかで育まれてきた農業を健全な姿に戻していく作業が欠かせない。遺伝子組み換え作物を導入することで在来種や多彩な「農」の試みを駆逐するような事態になれば、この北の大地の可能性を奪うことになるのではないか——そんな問題意識を持ちながら取材活動を進めていきたい。

※次号では、北海道の「農と食」をめぐる課題を掘り下げながら、今後の連載のテーマなどをお伝えします。


(つづく)

Hoppo Journal
北の報道・評論誌

時代を撃つ
北の報道・評論誌

【北方ジャーナル】

Tel 011-252-5200 Fax 011-252-5303

安くても —  毎月確実に —

定期購読がおトクです。

便利！ お手元に！

E-mailアドレス: hoppo-j@pop21.odn.ne.jp 定価・880円/年間購読料1万円(送料込)