

PROSUME

●食卓の向こうに産地が見える●



よりよき生活と平利のために

大阪よどがわ市民生活協同組合

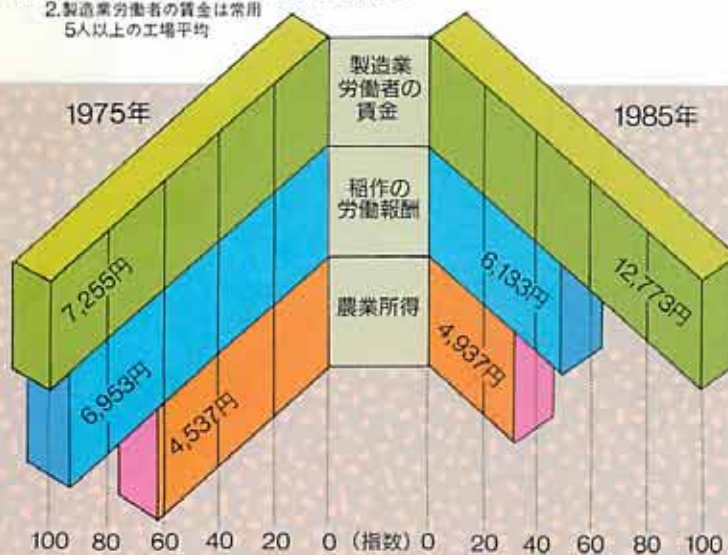


3. 食品衛生法違反事例



4. 労働者の賃金と農業の所得を比較すると (1日当たり)

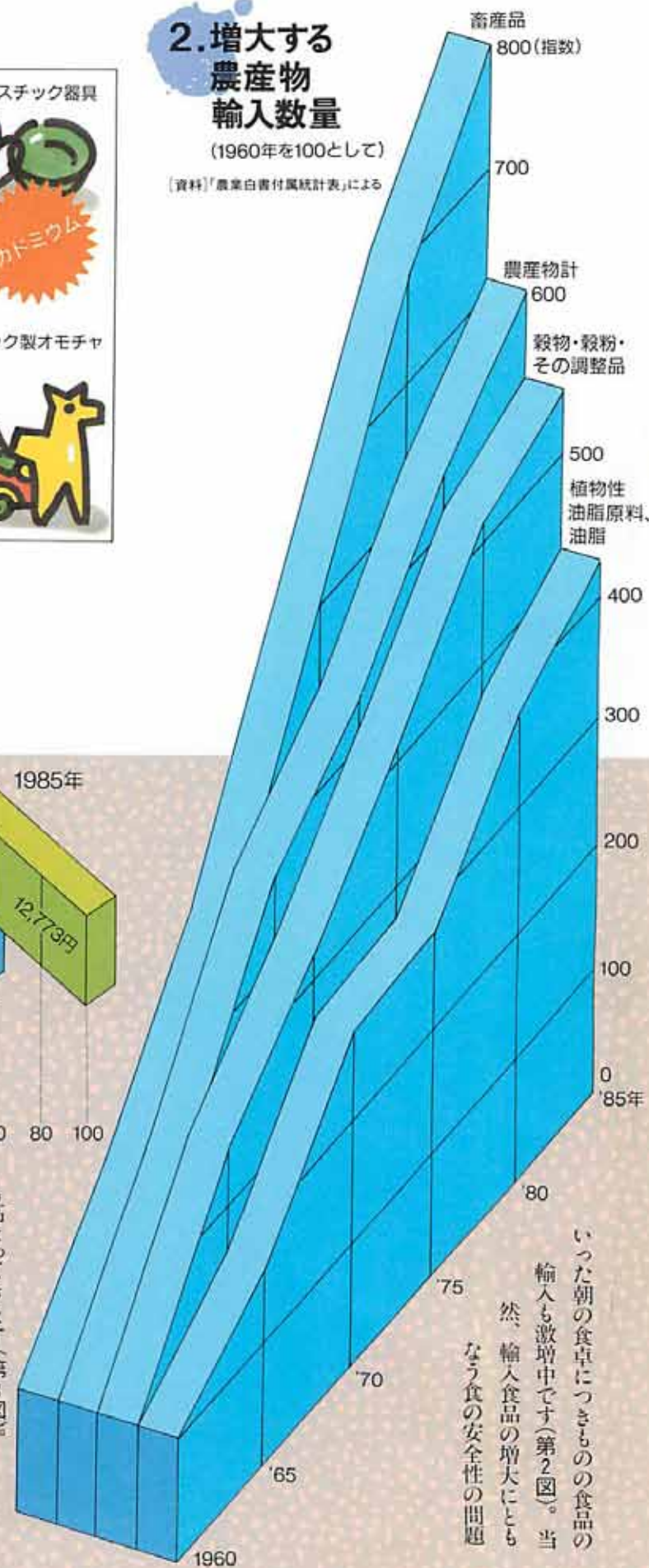
[注] 1.農水省「農業白書付属統計表」1986年度版による
2.製造業労働者の賃金は常用5人以上の工場平均



も高まっています(第3図)。こうした問題を見つけた後の作業は見つめること、熟視する課題があります。自給率の低下や輸入の増加は、いうまでもなく国内の農業生産を衰退にみちびきまします。農地面積がへり、農業専従者や後継者など食糧生産の基盤と担い手が少なくなっていくままです。いま農業専従者のいない農家は六割以上になり、若い後継者もいじり減少してしまいました。農業所得も都市の製造業労働者の賃金に比較して、三分の一強にまで下がっています(第4図)。農業とともに農村全体が苦境にたなされているわけです。

2. 増大する農産物輸入数量 (1960年を100として)

[資料]「農業白書付属統計表」による



いった朝の食卓につきものの食品の輸入も激増中です(第2図)。当然、輸入食品の増大にともなう食の安全性の問題

1. 下がる農産物自給率

[資料]「農業白書付属統計表」による
原資料は農水省「食料需給表」、「飼料需給表」



食卓をおおう輸入モノ
まず最初は問題や課題を見つめること。たとえば、現代日本の食糧自給率はどうなっているか、農産物の輸入自由化はどこまですすみ、どういう問題をよびおこすかなどの課題を発見、もしくは再発見することです。およそ二五年まえの一九六〇年には八二%であった穀物自給率は、いまや三割ちょっとにおちこんでいます(第1図)。
穀物だけではなく、野菜や食材の輸入も円高のなかで急増し、梅干しや漬物の原料になる梅やキュウリ、ラッキョウ、野沢菜など一〇〇種類以上の野菜がすでに輸入されているといわれています。水産もエビやマグロ、タコ、数の子をはじめとして、わかめ、しじみ、あさりとも

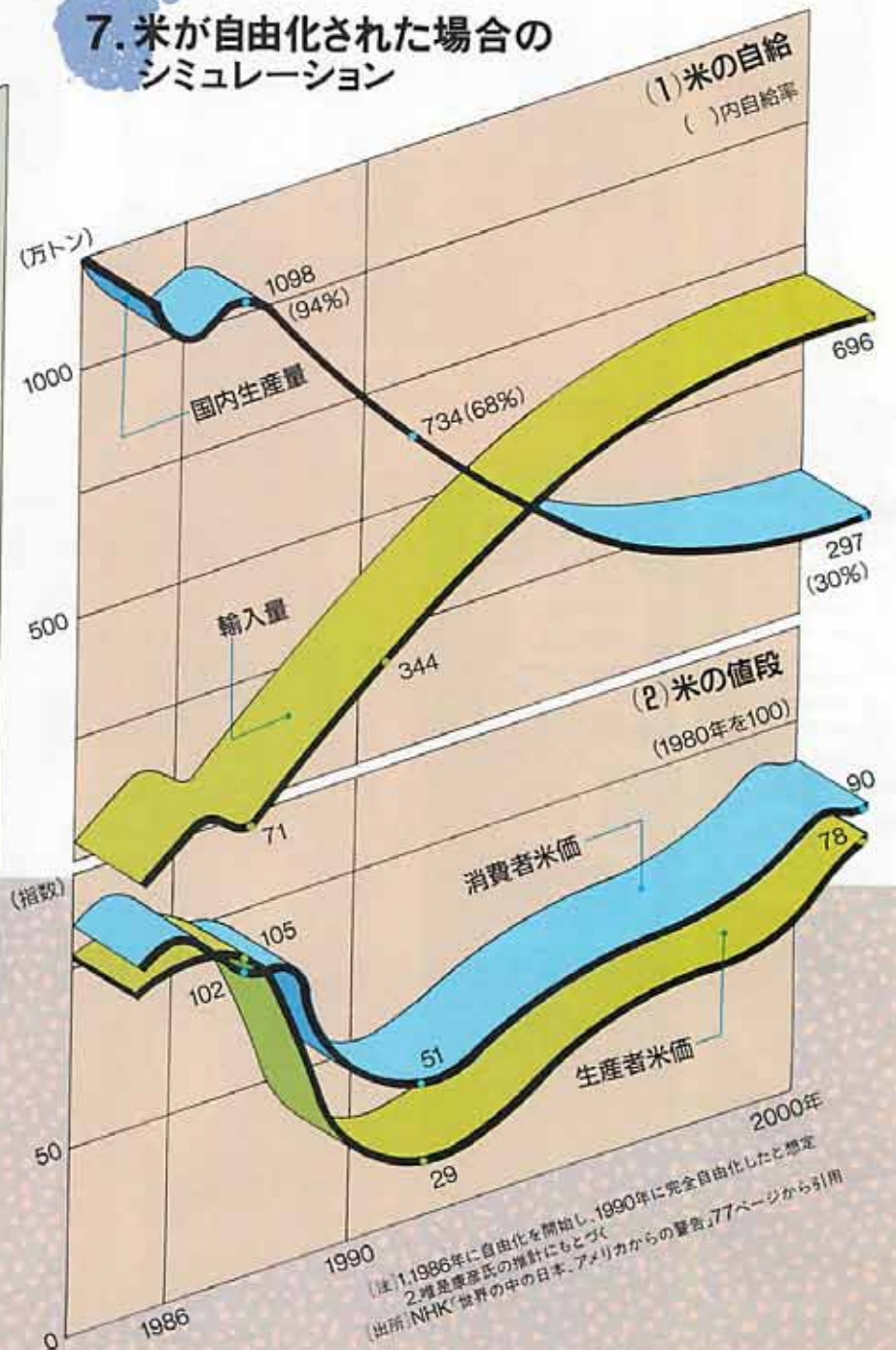
FIVE FOCUS

五眼で見た日本の農業と食糧

二宮厚美

百聞は一見にしかず、万言をつくした美人論を聞くよりも美人はまず見るほうがいい。それと同様に、芝居を論ずるためにはまず芝居を見なければならず、農業問題を考えるためにはまず自分の目でその実態をとらえることが必要です。ではいま農業・食糧問題の実態をどうとらえ、どう見るか。そのためには少なくとも「五つの眼」をもつことが大切になります。「五つの眼」とは、「見つける、見つめる、見わたす、見とおす、見なおす」の五眼。

7. 米が自由化された場合のシミュレーション



自由化された場合の将来予測があります。それは一九九〇年に米が完全に自由化された場合、一〇年後の二一世紀初頭には米の自給率は三割におちこみ、農家戸数も現在の四三七万から二〇〇万戸へ、およそ三分の一に激減するというものです。(千葉大学唯是康彦教授の試算、第7図)

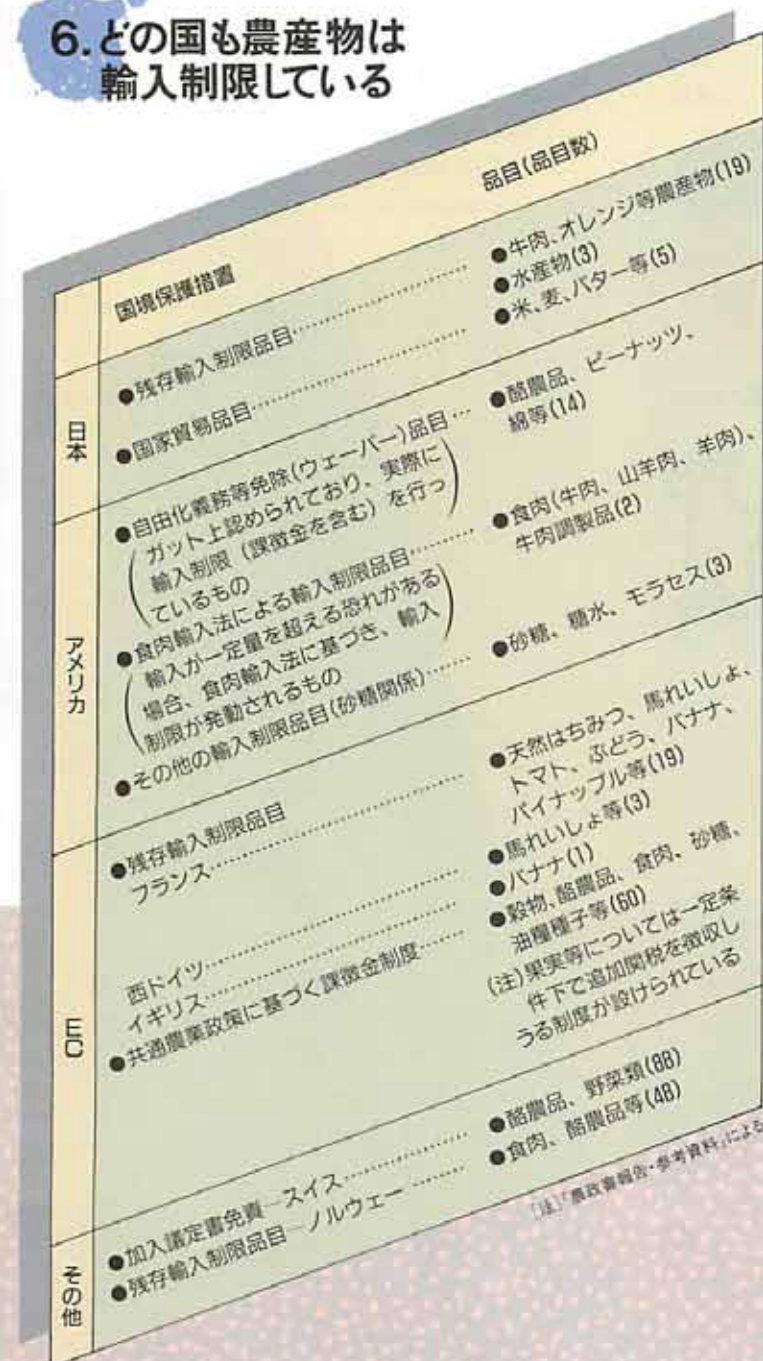
この分析をてがかりにして、田代洋一教授(横浜国大)は、米の完全自由化のあと少しはその値段が安くなるかもしれないが、それは一世帯あたり月額にしていた六〇〇円ばかりの節約にすぎず、コーヒ一杯とタバコ一箱ぶん程度のにと、それと引き換えに失うものはあまりにも大きいのではないかと指摘しています(『日本に農業はいらないか』大月書店)。まことにものともな指摘です。

食と農を見なおす

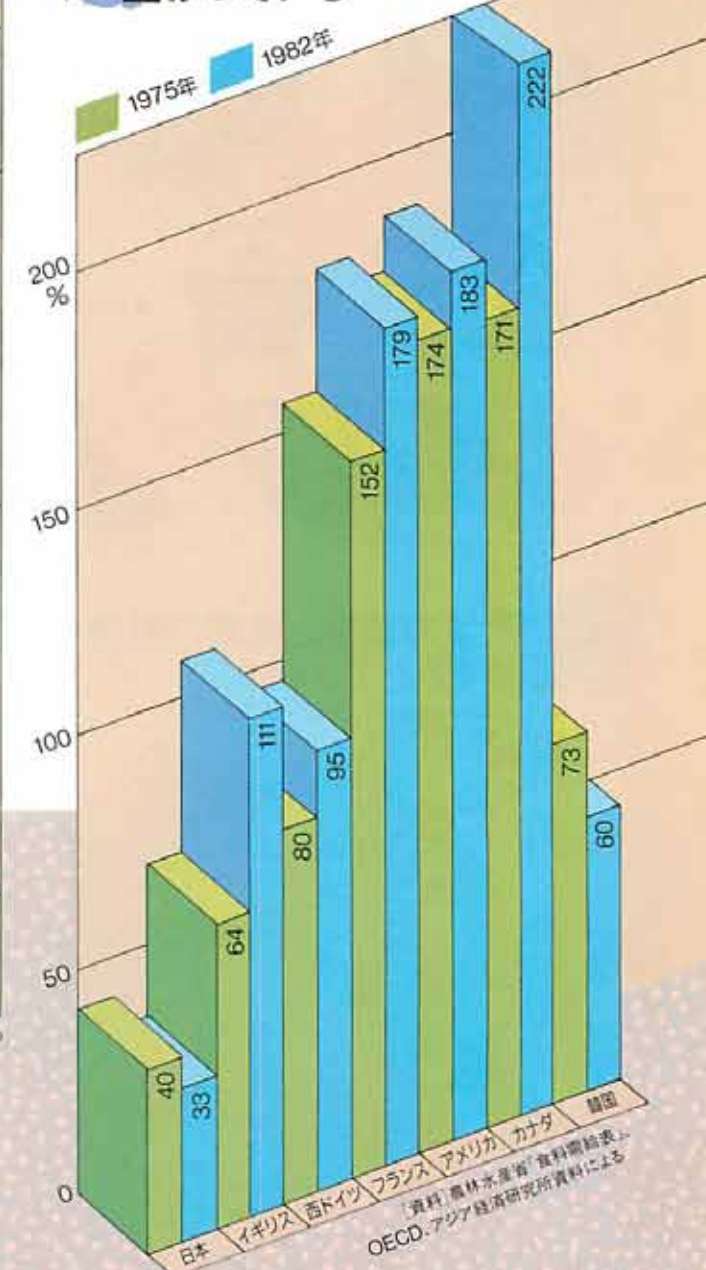
自由化された場合の将来予測があります。それは一九九〇年に米が完全に自由化された場合、一〇年後の二一世紀初頭には米の自給率は三割におちこみ、農家戸数も現在の四三七万から二〇〇万戸へ、およそ三分の一に激減するというものです。(千葉大学唯是康彦教授の試算、第7図)

この分析をてがかりにして、田代洋一教授(横浜国大)は、米の完全自由化のあと少しはその値段が安くなるかもしれないが、それは一世帯あたり月額にしていた六〇〇円ばかりの節約にすぎず、コーヒ一杯とタバコ一箱ぶん程度のにと、それと引き換えに失うものはありません。にも大きいのではないかと指摘しています(『日本に農業はいらないか』大月書店)。まことにものともな指摘です。

6.どの国も農産物は輸入制限している



5. 主要国の食料自給率は上がっている



國際的常識か？

こうした農業危機の状態をこんどは視野をひろげて見たたして、これが第三の眼です。たとえば、わが国ではいま竹村健一、大前研一、堺屋太一、渡部昇一の各氏ら（通称サンピンとかヨシピンと呼ばれるタレント評論家）が、わが国の農業は過度に優遇され、そのおかげでサラリーマン家庭は多大の損害をこうむっているとか喧伝していますが、はたしてどうか。農産物の自由化を国際的常識としてさかんに主張するこれらの議論にはんして、むしろ国際的には人間の生活の基礎を担う食糧の自給を維持する方向こそが常識であることを見ておかなければなりません（第5図）。

日本に自由化の圧力をかけてくる当のアメリカですら、自国の農業を保護しています。それはある意味で日本以上に手厚い保護といつてよく、貿易制限や農業保護のための各種補助金制度のほか、いま自由化問題の争点になっている牛肉についても、アメリカは輸入数量の制限制度をもっています。EC諸国も穀物自給率の維持政策や肉の輸入課徴金制度、畜産補助金等の制度をもつて、農産物の保護にあたっています（第6図）。

三分の二に激減する農家

つぎは見とおす課題。このままだければ日本農業はどうなるか。一つの例に米が

食は「安心・安全・安定」の「三安」を必要とし、それをもとにして「文化・文明・文芸」の「三文」を育てる。「食の三安」が農業自由化のなかでゆらぐいま、「食の三文」にも大きな転機がおとすれようとしている。この時、食と農をいまあらためてどうみるか、その切りくちを「こ」では各界から語ってもらおう。

「食」と農業、地域社会形成のベース

●産直への期待

「食」の基本と作為をもつ操作

昔の人は、「医食同源」といいました。快適な食生活と健康との深い関係は、だれでもよく分かっていることでしょう。いま、食べ物の安全がさかんに問われています。なぜ安全性が問われているかといえば、その根本には、家族で安心して楽しく「食」をとり、健康にくらしたいという願いがあるからです。

ロボットに油をさしたり、車にガソリンを入れるように「食」を考えないでください。家族で一緒に落ち着いて楽しく食事を。それが人生の楽しみでもある。健康に生きる出発点でもあると思います。健康な身体に健康な思想も宿る、といえます。日本人は「食」

を、健康、思考、人間関係、文化の基本と考えるべきではないでしょうか。それができない効率主義、経済性第一主義の社会には、どこかに歪みがあると考えざるべきです。

農産物を輸入するという問題の大前提として考えてほしいのは、農産物は

本来、貿易には適さない生産物なんだという事実です。全世界の生産高で、貿易にまわされるのは小麦で二〇%、大豆が三〇%、米はわずかに四%にすぎません。生きている農産物を遠くへ運ばうとすれば、早く採り入れたり薬品を使ったり、安全性も質も低下せざる

を得ないでしょう。これまではどの国も、農業を金もうけの手段やその犠牲にしようなどと考えたことはなかったのです。

農産物を輸入して恩恵を受けるのは、過剰輸出をもっとつづけたがっている上位三〇社ほどの輸出企業だけではないですか。国内で十分供給できる

農業を、大企業の犠牲のためにつぶして無理に輸入をはかるのはまったくの愚行で、そのための世論操作も卑劣な作為と思わせるを得ません。この点ではマスコミもだめです。台湾の農民の抵抗運動も他国のこと、と傍観してはいられません。

・EC諸国の農業から学ぶ

農産物の本来の姿から考えると、国内の産直にしてもできるだけ近い生産地との交流が望ましいように思います。食糧は生き物です。輸送のコストやトラックの排気ガスをなくすためにも、いまは無理でも、日本でもそういう形態を可能にする道を、もっと考えなければいけないでしょう。

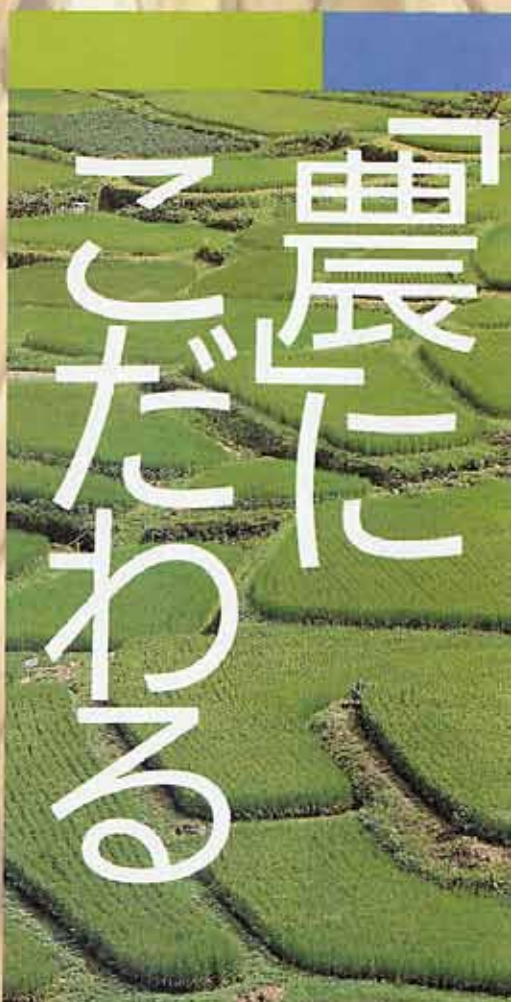
農村は過疎、都市は過密。日本ではそれがあたりまえの姿のようになっていますが、農業は都市から遠く離れた地で営むものという発想が、そもそも間違いのもとだと思うのです。EC諸国では、どんな都市でも都心から三〇分も歩けば、かならず近郊に農地があります。パリだってちよつと外へでると、牛が歩いているじゃないですか。都市計画自体がそういうかたちでおこなわれ、都市と農村が密接に結びついているのです。農村も土地整備で、実に美しく自然が保存されています。国土の美を、農民も都市住民もたんのうで

きるかたちで生活圏がかたちづけられています。

逆に都市でも、日本でいえば丸の内のようなところに青空市場が開かれています。「窓を開ければ畑が見える」というふうに、生産者と消費者が顔を突き合わせて暮らしているんです。ですから農民も、いつでもオレや劇を見に行ったりして、都市の文化を享受できるところで農業を営んでいます。経済効率を優先させるのではなくて、常に小さな経済圏を守っているようにする。それが本来のコミュニティだという発想が、根底にあるからなんです。

日本の「産直運動」もさかんになってきましたが、物とのかかわりだけを追求しないでください。消費者が生活圏のなかにある近くの生産地へ出かけて行って、子ども連れて農業を手伝ってみるのもいいでしょう。生産者と消費者が近距離でより密接に結びつき、自分たちの地域社会をつくれる方法を。これからはそういう方向を考えていくってほしいと思います。

西ドイツの財界などは、自国の農業にたいして工業のパートナーだと考えています。農業は自分たちのパートナーであり、農民がうるおふことは内需拡大にもつながるし、生活をしていくうえになくてはならないものと考えているからです。でも、経済のためばかり



りではありません。

農業とはいったいなんでしょう。

西ドイツでは、一兆五〇〇〇億円のあがりしかない農業に、一兆六〇〇〇億円の援助を注ぎこんでいるのです。人間は自然の一部。自然の循環のなかで人間はあらゆるものと共存してこそ生きていける。その根本を支えているのが、農業なのではないですか。農業は環境産業なんです。

●農業の大事さと産直への期待

私はこの日本に、あまりもうからないうちに農業を営みつづけている人がいるというだけで、ほんとうにありがたいと思っています。農産物輸入自由化とからんで、日本は「工業立国」をめざすべきで農業はいらない、といっている人たちがいるようですね。そんな考えは、柱のない家について論じてるよ



西ドイツ・ミュンヘン近郊の農地



とか。長い時間のなかで、孫の代まで考えて生産をする産業は、農林水産業だけでしょう。「産直運動」について一つ注文したいのは、なるべく多くの消費者が参加できるオープンなものにしていくってほしいということですね。貧乏な人でも無農産物のものを食べられるような方法を考えていくってほしいんです。

そのためにはまず第一に、低農薬の安全性や有機栽培の基準を、全国の生協が集まって消団連なんかと一緒にやって早く作るべきですね。国や厚生省はあてになりません。西ドイツはもちろんイギリスなどでも有機農業の支持者が独自の基準を作っています。かならずしも完全な無農薬をうたわなくてもいい。ABCのようなランクがあつて、値段が高くなるものについてはE.C.のように国から補助金を受け、一般の価格なみにして、もっと多数の国民に開かれたものになっていくように、農政を動かしていくことが大事ではないでしょうか。

●てるかか・いつこ

一九二八年大阪生まれ。埼玉大学教授。経済学者生活経済学専攻。ほんとうの豊かさ、人間らしい暮らしや地域や生き方についてもっと積極的に発言している学者の一人。主な著書に『生活経済論』『ゆとり経済』など多数。文化にも明るく、絵本、サンタクロースってほんとにいるの？(福音館)は五〇万部をこえる。

主体性をもって 農業を守ろう

中林貞男

生活の近代化と多様化のなかで、消費者の農業にたいする関心が変わってきていることは事実である。しかし農業は食糧の供給源で、豊かな緑や水とともに日本文化の基である。したがって稲作を中心とする日本農業は絶対に守らなければならない。ただそのためには生産者のみなさんぜひ主体性をもって農業を守りぬくという気概をもってもらいたい。国や自治体の補助金や消費者の協力に依存するという態度だけでは、駄目だということを訴えた。

もちろん、日本農業は零細な土地条件や半封建的な因襲、法律、制度でがんじがらめになっていることは、私は百も知っている。戦前それとたかっで弾圧を受けたり、投獄された友人をたくさんもっている。ただ科学、技術の進歩によって、農業にもいろいろな変貌をきたしており、消費者が安い食料品を求めているのも当然で、輸入食料品が一般に安いことも事実である。したがって、いま日本農業は重大な関頭（分かれ目）になっているといわ



なければならぬ。私は科学・技術の進歩は重要なことだと思っているが、一人歩きしたらいへんなことになることを強調したい。ことにそれが商業主義にはならうされることを心配している。小倉武一（政府農政審議会会長）さんが最近いろいろ農業について意見を発表されているが、そのなかには耳を傾けてしかるべきものがあると思っている。

いずれにしても、農民の皆さんも従来の情性を脱して、生産者としての自覚になって日本農業の未来を考えてもらいたい。今度の「牛肉・オレンジの自由化問題」にからんで、つぎは米だという声を聞く心配でならない。農協のみなさんにぜひがんばってもらいたいと思うとともに、私は食糧制度もただすべき点はただしたらよいが、この制度は生産者、消費者どちら

の立場にたつてもするべきだと信じている。大正年間の米騒動も米が足らなくて起こったのではなく、相場師が米の値段を操作したからであり、現在の情勢では商社などがそれを狙っていることは自明のことで、外国からの輸入を主張する人びとの背後にもその意図のあることをはつきり訴えるとともに、政治がからんでいることを明確にしておきたい。要は当面、生協と農協の提携を強化することがなによりだと確信する。

日本は51番目の州か レオナルド熊

日本はアメリカの、五十一番目の州ですか。いまさかんに農産物を輸入しようとしている人の話を聞くと、そんな気がしちやいますねえ。まあ日本は敗戦で完全に独立したとはいえないから、取りに一つの州と考えるとしてもね、食糧を運んでくるには距離がありすぎるよね。食べ物ってのは、その土地で育ったものをその土地の人が食べるから、力のもとにも健康のもとにもなるんですから。

返しを食わされるか分かりますよ。人間四〇年たつと昔のこと忘れちゃうけど、戦後の食糧不足、昭和二〇年代の凶作ってのが現実にあったんだ。いまだって、なんかみんな錯覚してようだけど、地球上の食糧はけつして余ってなんかいないですよ。農業ってのはもともと天候に左右されるもんだからね、食糧を支配されたら、命をガツリ握られちゃったようなもんですよ。そうだったときの日米関係ってのは、私しや安保条約より怖いと思うね。



●なかばやし・きたち
一九〇七年富山県生まれ。早稲田大学政経学部卒。報知新聞記者、大日本産報専修、日経同業事務局、日本生協連合会、昭和三十八年長を歴て日本生協連合会専任、その間公取委員、米穀、国民生活審議会、経済審議会、国土審議会の各委員及び一九五七年以来一九八五年までICA中央委員、著書「平和とよりよい生活のために」日本評論社、その他

「食」と 「暮らして」と 「農に」 こだわる

これからの日本では、「なにが豊かか」というところの、発想の転換が必要になってくるでしょうね。安全なものを口にしたいと考えたときに、商人だけにすべてを託すのは怖いことです。そう考えると、生協のやっている「摩直」の意味は、大きいと思います（中略）



●れおなると、くま
一九三五年生まれ。社会福祉のきいたキヤグで、テレビ、ラジオ、舞台で活躍中。最近では、生協、農協、地域サークルなどで呼ばれて、講演などもこなす



私の不安と困惑 寿岳章子

いささかまいったナアという感じである。たとえば牛肉。私は現在あまり食べないが、それでもまあ一週間に一回くらいは食べる。脂肪はさらいなので、霜降り肉は苦手。赤身とアブラがきつとわかれていて、白いところを丹念にとりのぞく方針。と、こういう調子でいると、ひよつとすると外国の肉の方が処置しやすいのではなからうか……。しかし日本の畜産農家の苦勞を知ると、なんとしてでも和牛を食べないといかんなあ。道徳的に思っでしよう。私の場合は、価格の方はともかく、赤身と白身とがわかれていて肉を、とびたすら願っている。この、アブラを避ける人はどんなふうなふえると思うので、この要求をどう知ってくださいというのが、只今の私の心境。なんといつたって、私はこの日本列島におたがいせめきあつて暮らしている仲間のおたがいを頼むすにおれない。経済政勢にふりまわされたくない。しかし現在の、資本がものを言い、底の底に安保条約がどっかりと腰を据えているような情勢のなかで、とにかくふりまわされて暮らしている大衆を

思うとき、とても不安な感じにおおわれる。まして、海をわたつて、クスリづけでくるオレンジ類はおそろしい。ゴツゴツした、青っぽいレモンがほしい。もうひとつ、日常、気になつてしかたがないこと。フリーピン花嫁まで生じた（なんと陰惨な物語！）日本の農家の事情を、消費者はどう考えるのか。なんだか消費者の声や運動はかまびすしく聞こえるが、そして生産者の声は主として男の方ばかり耳にとどくが、農村を支える若い女の声、そして母たちのほんとうの声を聞きたいと思ふ。真に、生産者と消費者がよきバランスをたもち、持ちつ持たれつの安定した市場がほしい。苦勞の連続で、溜息のなかから「わたしの娘は農家にやりません」と訴えているを聞いた農村の女の声をようやく聞くと、これはそのへんからはじまっているように思えて、かぎりなき不安を抱く私である。



●じはかく・あきこ
一九二四年京都市生まれ。東北大学文学部文芸学専攻、国語学専攻、元京都府立女子大学教授、中世日本論、言語生活史等が専門領域であるが、婦人問題等にもかかわる。手な著書に「日本語と女」(室町時代語の表現)、「日本人の名称」(京都町なかの暮らし)がある

理不尽な自由化要求 山田達夫

昨今、アメリカからの理不尽きわまらない農産物自由化要求と、それに呼応する根拠のない無責任な自由化促進論がまびすしい。

アメリカによる自由化要求は、その程度と質の差を別にすれば、一九六〇年安保体制以後、ドル防衛・ドル危機が叫ばれるたびに繰り返され、日本政府も国際協力を名目に譲歩を重ねてきた。かつて一〇二あった制限品目も、いまでは先般受け入れ表明した八品目をふくめて二二品目である。しかも、制限品目として残っている輸入割当数量は大幅に増え、また、調整品などの名目で類似品の輸入が増大するなど、残存制限品目の実質的な骨抜きがすすんでいる。こうして、日本は世界最大の農産物輸入国となり（八七年輸入額二二〇億ドル）、その三分の一はアメリカからの購入である。

にもかかわらず、アメリカは一二品目、牛肉・オレンジ、米についての自由化要求を、これまでにない強引さと身勝手なたちで日本に押しつけてきている。ガットへの身勝手な条項解釈の押しつけや、自国の制限措置は棚上

げにして、日本には、完全な自由化を要求するという、なりふり構わぬ理不尽な態度は一体なぜなのだろうか。

第二次大戦後に成立したアメリカ支配の世界秩序、バックス・アメリカナと呼ばれるこの世界秩序は、一方で核戦略と堅く結びつきながら他方ではガット・IMF体制を軸に展開してきた。世界通貨としてのドルのたびたびの危機に対応して、通貨体制はその都度、再編されてきたが、今日、アメリカは、いわゆる双子の赤字を抱え、世界最大の借金国に転落し、バックス・アメリカナ崩壊の第一歩が始まりつつある。G5・G7などを通して、その維持再編策がドル安・円高体制のもとにすすめられようとしている。アメリカの輸出拡大による貿易収支の改善が、財政赤字の克服とともにドル信用の回復につながり、戦後世界資本主義体制維持のための死活をかけた重要な課題の一つとなつてきているのである。

加えて、とりわけ農産物自由化要求がつよいのは、第三の武器としてのアメリカの食糧戦略の破綻にもとづいて



いる。七〇年代の食糧不足の時期から、八〇年代に入って世界の食糧農産物の相対的過剰傾向が先進資本主義国を中心にあらわれ、一方で累積債務を抱えて飢餓に苦しむ国々があつて人道上の問題を投げかけているなかで、他方では商品として売るための農産物が過剰となり、農産物輸出国としてのアメリカでは、とくにEC向け輸出不振によ

るおびただしい滞貨が生じている。ECは、各種の農業保護政策をとつていて、以前からアメリカとの間でガットへの提訴合戦が繰り返されていたが、保護政策によってEC諸国の農業生産量が増えたこともあって、アメリカのEC向け輸出は、七〇年代に比べて三分の一に落ち込んでいる。また、スペイン・ポルトガルのEC加盟によつて、スペイン向け輸出が、かなり減つてきているという状況もある。そのためアメリカは輸出不振挽回のため八〇年代中頃から各種の輸出補助金を大幅に増額して回復に努めてきたが、各国の対抗措置もあって回復の兆しは見られない。こうした輸出挽回の矛先がいま、ほかならぬ日本に向けられてきているのである。

自由化要求が、とくに日本にたいして強硬に向けられている理由として、日米間の貿易収支の極端な不均衡などが挙げられている。しかし、一昨年来

のアメリカの攻撃を見ると、日本の完全自由化を求めるだけに留まらない狙いがあるように思われる。日本の農産物をすべて自由化して、米小麦・牛肉・豚肉など主要農産物を全量輸入してみても、アメリカの対日輸出額は一三〇〜一五〇億ドル程度（現在七三億ドル）と見られる。これは輸出不振にあえぐアメリカにとってはたしかに少なくない金額ではあるが、日米貿易収支からみれば「焼け石に水」にすぎない。全品目を自由化しても第三国からの輸入がアメリカからの輸入を上まわる場合も少なくない（今回代償措置を認めた二品目はその一例である）。

だとすれば、いまのアメリカの強硬姿勢は、日本をスケープ・ゴートにした他の狙いがあるのかもしれない。それは、ガットの場を利用し、ガット条項の新解釈をふくめて加盟国に日本の自由化を了承させ、その裁定をテコにECや各国に自由化を迫ろうという狙いである。当然にそれは補助金と課徴金制度などの輸入制限の各国一斉の廃止を要求するものである。そうなれば、アメリカの農業生産の優位性から見て、輸出は大いに伸び、食糧戦略も再編復活するというのがアメリカの「自由化」の論理である。「自由化」

はもともと弱肉強食の論理にすぎない。今回の一連の自由化要求が、不況にあえぐアメリカ農民の声ではなく、アグリビジネスの意を体したアメリカ国家機関から打ち出されていることは注目される。

だが、ECや各国が、一切の国境措置を廃止するなどは考えにくい。多くの国々はその国柄によるたたかさを背景に秘めながら、国家主権を尊び、農業を主要な産業分野として一国の産業構造全体のなかに位置づけ、一国の独立の基礎としての食糧自給率を高め、農業生産の維持・発展を図り、ひいては好ましい自然環境を維持して、そこに培われた人間形成や自国の文化を誇りにしているからである。

ひとり日本だけが国際間の笑いものになることは避けたいものだし、日本の弱腰がなんとも歯がゆくてならない。牛肉・オレンジ交渉でも、「自由化は断固拒否」から「自由化はやむをえない」に変わり、条件も「輸入課徴金」「高率関税」「可変関税」「緊急輸入制限」「牛肉輸入法」へと、アメリカのゴリ押しの前に後退に次ぐ後退を重ねる日本政府の対応は、たとえ国民にたいするセシヤアであるにしても、あまりにも不甲斐ないではないか。



日米の牛肉・オレンジ輸入交渉



●やまだ・たつお
一九二九年生まれ、京都大学農学部・同大学院博士課程を卒業して、現在大阪経済大学経済学部教授。大阪よどがわ市民生協理事長に就任して、お母さん組合員たちと「日本のコメ、農産物、食料、食卓はどうあるべきか」と対話を重ねている。主な著書に、「生協運動の新时代」、兵庫、労働旬報社、「近畿の農業の史的展開」（編著、日本経済評論社）などがある。

「食」と「暮らつて」
「農に」
「ごだわる」

北の大地

離農の国にたしかかな息吹

●北海道十勝・折笠農場グループ

矢吹紀人

北海道農業の崩壊のフチで

太平洋に流れこむ十勝川の下流、豊頃町の三間さんは父親の代から大豆を中心にデンブ用バレイショ、穀類などを生産している。

二〇年ほど前に農家を継いで以来、なぜ小豆を作らないかといわれつつしてきた。かつて「赤いダイヤ」と呼ばれた小豆は、いまでも割りの良い高級品目として通っている。

「けんどね、オマエんとこの大豆はい、こういうのがほしいんだってオヤジの代からいわれてきたかんね。やっぱ、ほしいうっていわれるもん作りたんだわ」

求める人がいるから、作りつづけて

きた。だが三間さんの思いを込めた大豆もバレイショも、いま、開拓以来最大の危機に瀕している。農産物輸入が自由化され、決定的に安いコーンスターチなどのデンブが入って来た場合、どう考えても十勝の農民にはたとうちでさるはずがない。

「自信ありますよ、作物にはね。私ら、人に負けんないもん作って買ってもらう以外ないから。けど、二五kg一〇〇〇円のデンブなんか作ってもメシは食えないんですよ」

三間さんはい。カリフォルニア米がうまいと宣伝されるが、手間をかけた日本の米には及ばないのが事実だ。味や品質で勝負できるなら、自分たちはながあっても怖くはない。だが、生産規模でいえば一戸平均二六ヘクタール

ルの豊頃の農民には、コストでアメリカ、カナダに対抗することはできない。「三年も食べ比べれば、少し高くてもやっぱ国内のがいいってなるに決まっている。その三年の月日を、私らには生き延びるすべがないんですわ」

気がついたときにはもう遅い。三年後にその事実を知らされるのは、都市の消費者たちなのだろう。

一九七二年から七三年にかけての列島改造ブームのころ、すでに大豆の自給率は微々たるものになっていた。その冬、アメリカのミシガン湖が凍りつき、大豆の輸出ができなくなった。大豆産地の十勝でさえ、豆腐の値段がたちまち倍にはね上がった。自給をしないことがどういう結果を招くかは、歴史が教えている。

北農中央会の試算によれば、一二品目自由化による北海道農業関連等の失

業は三二万人。経済的影響を受けるのは道民の四割、二二〇万人にのぼるといわれている。失業者の規模だけを見ても、日本経済に与える影響は炭鉱や鉄鋼を上回るものがある。北海道には、もう農業はもどってこないかもしれない。

「農村は、日本人すべての故郷じゃないですか。故郷を守ろうって考えは、町のみなさんにはないんでしょうかねえ……」

自分たちの思いは、消費者には届かないのか。しみりとした口調で、三間さんは語る。

開拓からの八〇年の間に

北海道に開拓の足跡が印されたのは、一五〇年ほど前のことだった。十勝開拓の歴史は、まだ約八〇年にすぎない。

北に大雪山、西に日高山脈を望む十勝平野の中心地帯に隣接して、幕別町がある。発足当初からよどが市民生活と産直取引をつづけている、折笠農場グループのリーダー折笠秀勝さんは、三代六〇年にわたってこの地で農業を営んできた。

二五年ほど前、まだ一〇代の終わりだった折笠さんが経営の実権を受け継

いだとき、農場の中心作物はビートがしめていた。

昭和三〇年代後半、日本が高度経済成長の渦中にあつたこの時期、十勝の農村にも次々とトラクターが姿を現わし始めていた。

開拓以来、北海道農耕の原動力は馬が担ってきた。どこの農家でも、経営面積の三分の一は家畜飼料の牧草地にしなければならなかった。

機械化がすすむと、馬は必要がなくなった。牧草地もすべて畑として運用された。生産高は、飛躍的に高まっていった。反当たり収量を上げるために化学肥料が注ぎこまれ、農薬散布量も増えていった。

そのころから、おかしい病気が始まった。折笠さんは気づいていた。土中にできるキノコの胞子が作物の花につき、実を枯らしてしまう「キンカク」。他にも、以前にはめったに聞かなかった病気が、折笠さんの畑にもまんえんした。それを殺すために使われたジプロゾリンは、後に使用禁止となる猛毒の農薬だった。

地力が必要とする作物に、豆類がある。昔は十勝で穫れた大豆や小豆を、汽車で狩勝峠を越えて小樽の倉庫に運び、運河を通じて船でヨーロッパに輸出していた。それほどに、十勝は豊かな土地だった。家畜のために牧草と畑とを交互に作るやり方が、実は地力を損わない合理的な営農方法となつて土を守ってきた。

機械化され、三要素をぶちこんで二倍、三倍の収穫ができるようになったとき、土は完全に無機質化するほど搾取されきっていた。

反当たり収量を上げるために、だれもが競って微量養分や農薬を増やしていった。新しい病気には、より強い農薬が使われた。

これまで反当たり二、三しか穫れなかったビートを、七、八にする挑戦があたりまえになっていた。折笠さんも例外なく、その競争にまきこまれた。経営を継いで一〇年目に、十勝地区の火山灰土壌でついに反当たり収量のトップ賞に輝いた。

父も祖父も、周りの誰もが喜んだ。



そのなかで、折笠さんの心だけはわきたななかつた。

「ついに行きつくところまで行きついたら。このままじゃ、いずれこの土地で穫れるものはなくなる。俺はいつか食っていけないだろう……」

十勝一番の成績をあげた翌年、父親の反対を押し切って、折笠さんは農場の主力であったビートから撤退することを決意した。一九七三年、農業を始めて一五年目の、三〇歳のときのことだった。

●土に帰る

最後の年には、化学肥料も農薬も効かなくなっていた。土は病み疲れていた。

開拓時代の土に戻そう、あの豊かだった自然の地に。危機的状況を前に八人の仲間と話し合い、出した結論だった。

「俺たちには土しかないんだ。たかだかジイサンが開拓した時代にまで帰れば、農業を大自然に返すことができるんじゃないか」

たしかに、自分たちの代になって収穫高は増えた。だがそのために、後ろめたい思いつきで農薬もかけつづけた。いまのうちはいいかもしれない。だが、搾るだけ搾って息子たちはどうするか。一〇〇年先、十勝の農業はどうなるのか。

るのか。

地力を吸い取るビートをやめた。デンプンバレイショからも撤退した。たとえ収入が落ちたとしても、三歩下がって基本に帰ろう。模索のなかで選んだのがメークインだった。一九六四年の冷害のようなときも、被害が少なく安定して穫れる。化学肥料や農薬を使つて高収量をあげなくても、ある程度はやっていける。

翌年から、収穫した有機栽培のメークインを抱えて、折笠さんは関西の生協を回った。

「俺はこういう考えてこのイモを作ったんだ。とりあえず俺の考えだけでも聞いてくれ」

熱い思いを胸に、生協を一つひとつ自分で訪ねて歩いた。その一歩一歩が現在まで一〇年を越える、折笠グループの産直活動の始まりだった。

現在、折笠グループは約三〇名、シヤガイモを中心に、玉ねぎ、カボチャ、冷凍とうもろこしなどを生産している。七七年のいずみ市民生協から始まる「三生協」の昨年の出荷量は、シヤガイモ九〇〇〇(総理府統計局の一世帯あたり年間平均消費量が七kgなので、約五五三〇〇〇世帯の一年分)、玉ねぎ四五〇〇(同一二五五〇〇〇世帯分)、冷凍とうもろこし二〇万本などに及んでいる。



いま、折笠さんは経営面積の半分を地力の回復のために使っている。デントコーンを育てて緑肥としてすき込み、翌年の畑作の地力を蓄えさせる。自然と植物による自力活性化だ。化学肥料への依存は過去のものとなった。

経営効率が悪い。一〇〇万円、二〇〇万円の損もした。だが長い目で見れば、これが農業の基本なんだ、と折笠さんは黒々とした畑の土をすくいながらいう。

「シヤガイモは一〇倍法といって、一年かけて、一個から一〇個しか穫れないものなんだ。先端産業なら、ICなんか即座に材料の一〇〇〇倍、一万倍の価格の製品ができる時代に、こんな効率の悪いことはない。だけど、これが農業なんだよな。効率で考えたら、農業なんてやっちゃいけないんだ」

人間の都合に合わせた結果、農産物は化学肥料と農薬漬けになった。効率

自由化するなら俺たちは死ぬ。が、そのときは日本全部が死ぬんだぞ、と私はいいたくてすわな」

オイルショックのときに二〇〇〇万円の借金を抱え、いままた自由化騒ぎに巻き込まれている折笠さんは、半ばやけ気味にいい捨てる。

●未来を見つめて

折笠グループでカボチャを出している吉村宗博さんには、中一の長男がいる。本人はいずれ農業高校へ行き、跡を継ぐ気になっている。

「父親としては、複雑なんだわ。日本の農業の現状を見たら、はたして息子に継がせたもんかどうなんかってね……」

ためらいながら、吉村さんはいふ。農業は考える方を継がせるものだ。折笠さんは、そういつて反論する。グループでやってきたことは、これまでにすべて実験だった。考え方の本質は「食」を作ることとあり、形成するのが「土」というとらえ方だった。物流を基本として消費者と結びつけば、決して間違つた方向にはいかない。農業が生活の基本なのだという自信が、一〇年以上、産直をやってきた折笠さんたちにはある。

市場を通せば、農民の思いは消費者に届かない。消費者の声も、じかには

生産者に伝わらない。豊頃町農協の山内参事は語る。

「農民はプロなんです。総まとめにして市場へ出すのは、ほんとうは納得できないんですよ。よりおいしいもの、安全なものを作って、これは俺が作ったといつて、直接消費者に食べてもらいたいというのが本音なんです」

市場は市場で大切だが、生協の産直などにもどんどん目を向けていきた。それが五三〇戸の組合員を抱える豊頃町農協の方針になっている。消費者とのじかの対面、語り合いがそこにはあるから。

今年の夏、よどがわ市民生協は募集町の力を借りて、三〇人ほどの子どもを北海道の大自然のキャンプに送り込む計画を持っている。

「それはいいことです。どうぞみなさんで、農業がどんなものかを肌で感じていってください」

町の人の考えは分らないと言った三間さんが、さういつて目を輝かせた。町長を先頭に、町も協力を表明している。行政も、折笠グループの産直活動に注目し始めた。リゾート開発などではない。人と人のつながりがそこにはあるから。

すべて人間が口に入れて食べるものを作っているのだから、どんなにつらくても農業ほど楽しいものはない。そ

を追求するとき、農業は自然からかけ離れていく。

自由化を唱える人間は、かならず生産効率を説く。消費者は、生産の現場を知らないからと済ませるわけにはいかない。安値を求めて行きつく先が何かは、折笠さんの経験が教えてくれている。

●「離農」の国から

十勝平野の南部、日高山脈のふもとを流れる歴舟川に沿う大樹町には、畑作、酪農ふくめて約二八〇戸の農家がある。ここ一年ほどの間に、この町から九戸の離農が出た。それでも率から言えば、まだ全道平均より少ない離農率なのだという。

「北海道は純粋な人のいるロマンあふれる土地だったのにね。いまじゃ隣の倉が崩れるのが最大の快楽というあさましさですわ」

大樹町で畜産を営み、農業委員も務める片岡文洋さんはさういつて嘆く。高度経済成長期に、畜力から機械に代わって多くの農民が土地を離れていった。効率主義で人間が要らなくなつたためだ。この二〇年間に、北海道の農業就業者は、四五%以上も減少している。残った農民は、さらに経営面積を増やそうと、借金を重ねて機械を買入れた。結果として、昔の四倍、

んな思いや自負を、日本の農民はいつから失ってしまったのか。

どれほど自信のあるものを作つても、結局は経済効率に負けてしまう。安全な作物より、農薬漬けでも見た目のいいのが好まれる。しかしそれはほんとうに、消費者の心の底からの声だったのだろうか。安全でおいしい作物。自然と国土を守る農業をつぶさない。それは生産者にも消費者にも、共通の願いだったのではないか。農業を巻き込む現代の経済構造のなかで失われたものは、金や物以外で生産者と消費者を結ぶ温かく太い糸だった。

産直は、その結びつきを再生しようとしているのではないか。産直はたんなる物のやり取りの活動ではない。もしかしら、人間がじかに交流して地域を活性化し、お互いに責任を持って生命と生活をささえようという豊かな関係の再構築活動なのかもしれない。だからこそ、崩壊の危機にさらされている十勝の農民が、農協や行政までもが、折笠農場グループに期待を寄せ始めているのではないだろうか。

●やぶき・としひと
一九五三年東京生まれ。慶応大学経済学部卒。ルポライター。「相模湾物語」「企業社会の扉をひらく」「いのちへの証言」など福祉・労働現場における新しい人と人とのつながりを探求。

希望をつくりだす

協同のネットワーク

●和歌山県・紀ノ川農協の顔の見える産直
今崎暁巳



●協同の力で希望の見える状況づくり

いま、農業をつづけようとする真剣に取り組んでいる農家の方々がよく口にする言葉がある。

「アメリカ農産物輸入自由化とか、農地の宅地なみ課税とか、後継者不足とか、暗い話は十分わかったから、少し明るい話はないのか」

八七年秋、八八年春と、二度、和歌山県紀ノ川流域の農業地帯を訪ねたが、ここでもたしかに、農業・農村をめぐる暗い状況を眼にした。また、牛肉オレジン問題が決着していない状況で、八七年末にかけてのミカン価格

暴落の被害は深刻で、消費生協との提携・協同の力を発揮した紀ノ川農協所属の生産者ですら、八七年の半値、キロ当たり五五円にとどまり、市場流通の冷徹な価格操作にまきこまれた一般農家は、キロ当たり二五円、採取し、ダンボール、運搬代金をかけたら、たいへんな赤字になってしまふ、無惨な現実を直面したのである。

「夕陽を浴びて黄金に輝く紀州のミカン畑……一〇年、二〇年育てあげ、あんなに見事に実っても採って出荷する労力をかけられんつらさ……首をつる農家も出ます」

紀ノ川流域、そして、和歌山の農村地域全体が、山間部の林業をふくめ、

大きな危機に直面しているいま、この一〇年ほどの間に紀ノ川流域の専業農家を中心に産直センターが生まれ、昭和五六年からミカンを軸とする農産物の専門農協、紀ノ川農協に成長・発展しつつある事実、みんなが探している、明るい話題、希望の見える状況の一つといっている。

農協発足六年度、六二年度の実績をみると、県下各地で、組合員数は、四四班、八〇〇名をこえ、出資金一億五〇〇〇万円、供給高一九億円という成果をあげ、四〇歳を越したばかりの西浦組合長をはじめ、三六名の職員五〇名から一〇〇名の地元パート雇用をつくり出す力量を備えてきた。西浦

組合長は語る。

「初めは、那賀町農協の青年部一〇人ほどで、なんとか都市消費者と直接つながる道を探そうと、奈良の市民生協の人たちのところへミカンをひき売りしたところから始まりました。生協から生協への紹介で、いずみ市民生協として、かわち生協、よどがわ生協、みなみ生協、しろきた生協と、大阪の市民にひろがり、ミカンとともに、野菜も産直するようになりました。私たちとしては、農協産直部会としてやれるように努力したんですが、当時は農協の理解が乏しくて、やむなく、まず農民組合をつくり、産直センターとして発足したのです」

どの農村にも見られる、産直運動や生産協同への無理解・偏見に辛抱づくはたらきかけながら、紀ノ川農協は数年の間に、県内外の生産者・消費者の協同を急速に育ててきたというところ。そのはたす役割は、まず、ミカン



西浦・紀ノ川農協組合長

を軸に、北海道の市民生協、東都生協、コープさいたまなど、関東の生協ともつながり、生協同士、生産者同士の全国的協同を強化することを始めた。二つ目に、農協組織全体が、消費者との産直に踏みきるのはたらしきかけをつづけている点。そして、三つ目は、いま、産直で活路を見出し始めている八〇〇戸農家の協力・協同のよさを力に、和歌山県内各地の農業・農村を守り育てる行動をすでに始めていることを、指摘する必要がある。

つまり、産直センターづくりから始まり、紀ノ川農協の人びとのこの一〇年の努力の中心は、ミカン農家と都市部消費者との連帯づくりを柱に、一貫して、和歌山全域の農業・農村を守り育てる産直運動、村づくり運動の姿勢をつらぬきとおしている点が重要である。

最初から参加している那賀町など拠点農家の経営安定にとどまらず、すでに八〇〇戸をこえる農家と各地生協組合員の意欲的な連携拡大にすすみ、京阪地域での野菜産直から生産者・消費者の日常的交流の一步を実現しつつあるのだ。

紀ノ川の南岸北岸につづく、ミカン山のたたずまいを見せてもらいながら、西浦組合長が語った言葉が耳にこびりついている。

●多様な労働力づくりで農地を守る

「為政者も流通業界も、いま総合的に農業をつぶす方向にきているわけですから、これに対峙するには、消費者の要求にこたえ、手を結ぶことで……ですから、生産者はまずなにより、安全・安心でおいしいものをできるだけ安く作る責任を負っているという自覚を育てる努力が第一です。そして、生協・消費者のみならずと私たち生産者一人ひとりが主人公になって、資本やアメリカの利益のためでなく、私たちのために日本の生活と農業を育てていく協同事業をぜひ実現したいと……」

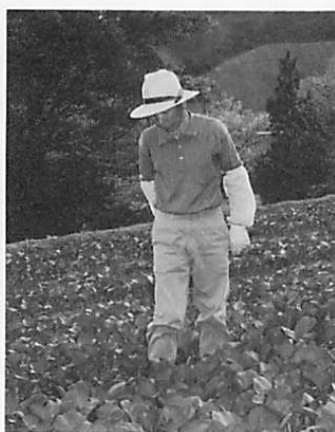
私はその日、西浦組合長のいう、組合員の協力・協同で農地の放棄を防ぎ、農家以外の人の労働力もかりて農業をつづける努力の現場を見せてもらった。価格の暴落で意欲を失ったり、生産者が高齢化し、後継者がいないとき、その土地を不動産業者に買い叩かせることをさせず、紀ノ川農協組合員の地域班でその土地の管理をし、生産をつづけていく労働力創出をすることを始めているのだ。

「私も四〇になるまで、大阪でサラリーマンをしていて、二町五反のミカン農家の跡とり娘だった家内と一緒にあって、それで農業を始めたわけでした」

生産者との語り合い



友好菜づくりと生協組合員からの感謝のハガキ



……。いわば、私自身が素人。働いてもらっている六人ほどのパートさん、みなさん、サラリーマンの奥さん。要は、素人ばかりで、ハウス野菜をこうしてね」

私は眼を見はった。四〇歳をこして専業農家に転身した植田雅さんと六人ほどのパート婦人が力を合わせてつくるハウスは、二〇〇〇㎡のミニトマト・ハウスが二つ、二二〇〇㎡のトマト・ハウスに、さらに、中国産ちんげん菜と小松菜を合わせつづけた友好菜畑。合わせると、七反歩にもなろうという大ハウス園。

ミカン・柑橘類の方は奥さんにまかせ、雅信さんは新しい土地に大阪の市民生協グループに出荷する野菜づくりを、周辺の奥さんたちの昼間の空き時間を使うパート労働によって実現して

ことになっている。要は、サラリーマンだった植田さんの思いにある、しめつけ管理でなく、自発的に気持ちよく協同して働きたいという希望が、パート婦人一人ひとりの労働意欲活性化の原動力となっているのだ。それは、紀ノ川農協がめざす、資本の賃労働でなく、生産協同組合化の模索でもある。

「とにかく、農業は明るく楽しくやらなくちゃということで、まあよくおしやべりして、いえ、働くときはもう一生懸命です」

働くときは集中し、休みは陽気におしゃべり——実にメリハリのある働きぶり。それぞれの都合で抜けるときは他の人がその穴を埋め、お互いがそれぞれの暮らしを大切にすることと意欲的に楽しく働くことが、見事に調和している。Hさんはい。

「子どもも連れてきていいといわれるので、すっかり喜んで、結構、ふたをかぶせるとか、簡単な手伝いをしたり……。この前は、『今日は幼稚園よりトマトに行く』というし、大人が歌ってるといふんです。『オバさん、歌うたいながら仕事したらあかんで』だって……」

生産が始まってちょうど一年、素人集団で始めた野菜づくりも二回の収穫経験でしだいに要領をおぼえ、収穫時期や生協出荷独得のきびしさなども知

り、これからいつそうひろく多様な、都市消費者の要求に応える野菜づくりを研究開発しようと、パート女性たちも眼を輝かしている。子育てをし、労働をし、都会の消費者と仲よくできる——一つひとつが、いままで家庭内労働しか経験のなかった彼女たちにとって、困難どころか、胸躍る人生初めての出会い、歓びを体験する毎日であることだけは間違いない。

●「村おこし調査」から大阪の人と手をとりあい

「紀ノ川農協の人たちが自分たちが生きのびることだけ考えているのでないことは、竜神村五〇〇〇人の『村おこし調査』を、村役場、竜神村農協、紀ノ川農協の三者が協同して実施したことでわかります。そして、竜神の主要産業である森林労働で働き、振動病になった農民たちの仕事おこしとして、友好菜づくりをすすめて、しいたけ栽培も考え始めている。それがきっかけで八八年の夏は、大阪のみなみ生協の親と子が夏休みにきて、体験宿泊学習を実現しようとしています。村の小・中学校の先生方も協力して、竜神村の夏も、観光だけでない大阪の人とのふれあいで、活気づくと思います」

「昔から法事に使う檜や榊がこの特産。檜で兵庫、大阪などの市場中心に一億五〇〇〇万円ほどですが、これも、生協で、市場のように七〇cmにこだわらず、実際に必要な三〇cmの長さでいいとなれば、もっとたくさん安く出すことができると思います」

竜神村の農民組合長であり、村会議員でもある吉本さんをはじめ、この村のリーダーたちが大阪の生協、消費者の人たちに寄せる思いはあつく切実である。

「よどがわ生協の新しくできたお店三つ。土曜、日曜も野菜を運べるようになる、農家はほんとに助かります。夏場は三日ずれると青物は育ち過ぎますから、共同購入だと、つらいんです……」

●顔の見える産直安全・安心を求めて

紀ノ川農協の人たちが生協、都市生活者の要求にこたえ、顔の見える産直生産をするようになった変化について伝えよう。

「生協の皆さんが『班』をつくって商品を分けあい、暮らしの協同をしていることに学び、私たちは、地域行政とともに、二〇人をメドに、生産者同士の班をつくりました。一つは同じ地域のなかで生産計画を立て、消費地と直接

つながって生産できること。たとえば、川原地区班とよどがわ生協というふうな。同時に、農家同士の生活について語りあい、助けあい、地域のなかに農業をやめそうな家が出たら、みんな、どうするかを相談し、手をうつことができるようになります」

都市の消費者が隣近所で『班』をつくり、共同購入する生活協同のよさが、いま、農家の生産者同士が協同し、地域の視点で、生産・生活をみんなで考え、つくる活動を育て、いま、紀ノ川農協の組合員を中心に、農村地域内の協同、大都市生活者との協同が、急速に発展し始めたということ。そのふれあいの基本を、地域内の『班』づきあいにおくこと。

川原班の一人、四〇代半ば、夫婦でミカン一筋の堂田美喜子さんが語る。

「おかげで農家が、隣の田にペンペン草がはえたら喜ぶ競争でなく、一緒に生産計画を立て、よどがわ生協の奥さんたちの顔を思い浮かべて力合わせるようになって……。それに、大阪の奥さんが子どもをつれてミカン山に初めて登って、どんなふうか手間ヒマかけて作るか見てもらうようになって、ほんとうによかった……」

水や肥料を運びあげるだけでたいへんな急斜面でのミカンづくりが、農民一人ひとりのどれほどの工夫と労力で

以前から聞いていた、紀伊半島の秘境『竜神村の人びと』のふれあい、協同は、たしかに、半端な慈善心などではできない。なにしろ、紀ノ川流域、九度山の駅を出て、高野山に登り、昔、修験者しか歩かなかった尾根伝いに護摩壇山(二三七〇m)をこえ、高野竜神スカイラインを走りつづけ、谷間に下って、ほぼ三時間を費やして、やっと竜神村役場のある集落に到着するのだ。車には強いはずの私も、空腹のせいもあって、下りのS字カーブの連続



にはいささか気分を悪くしたほどである。

帰りは濃霧で視界ゼロに近い状況にも出あい、この秘境『竜神の農家が丹精こめて作った友好菜を、新鮮度を失わず、速やかに安全に、大阪の消費者に送り届けるだけで、どれほどの労力・運賃が必要か身にしみてわかった。しかも、この有料道路も往復四二〇〇円の通行料をとる日本型雲助式道路行政の貧困のかたちで、重くつらく、生産者・消費者の肩にかかる。

成り立っているもののかを、大阪の主婦は、子連れで死ぬほど息を切らして登って、初めて実感できるのだ。お互いが生活を知って、物をつくり物を使うことがいかに大切なことか。

「われわれ農家は生協の配達車に乗って各班の分けあいの苦労を見せてもらって、初めてなぜ、安全・安心な物を心こめて作らんといかんかが身にしみてわかりました。作りすぎたときに、よどがわ生協さんの職員、組合員の人びとがひき売りに来てくださる姿を見たとき、市場へ高い安いで物売のとなつた違ふことがほんとうにわかります」

四〇歳そこそこ、奥さんがわかやま市民生協の組合員でもある戸根真次さんは、農協も生協も、これからは、おた



ミカンづくりに熱意を燃やし

がい心を使って苦労している様子を、きっちり組合員の暮らしの現場にとどけなければいけないと強調する。そして、最年長六七歳でミカンづくりをつづける林愈さんの生協へのメッセージが胸を衝く。

「半日一緒に供給の車に乗せてもらうと、生協の若い職員の人々の態度が真剣で親切なのに心うたれます。そして、班の奥さんたちが、楽しそうに話しかけて、助けあって……。いま、農村になくなった人の温かさがあるのに胸打たれます。農村にも、もう一度それを……」

一呼吸おいてつけ足した。

「私も、奥さんたちも、これからはつとてお互いの本音で、顔見合って行き来するようになったら、もっといい物が作れるようになります」

竜神でも川原地区でも、話しあえばかならず大阪の女性たち、子どもたち、忙しい男たちも一緒に、夏の遊び、秋の収穫と季節ごとに都会にない自然、暮らしの楽しさを体験できる、産直の家づくり、ミカン一本経営者づくりの話になっていった。よりよい物と人、そして、楽しい人と人の協同づくりの話がかならずおちになった。

● いまさら・あけみ
島根県生まれ。早稲田大学大学院卒業。その後、作家活動へ。主な著書に『すてきな出会い』『暮らしと女と街づくり』(共編)

いとおしんで作って いとおしんで食べる

●滋賀県・愛知中部農協の(農業好き)仲間づくり

小山乃里子

●上がり下がり はげしい 市場のもてで

なんかえらそうな顔した人たちがずらっと座ってはるなあとながめていると、そのうち一人の年配の人が、外を見て、「今日はさびしい、もう畑やめとこか」と、となりに座ってる人にいつている。

「えーっ、寒いからやめるんですか？」と思わず聞くと、「昔みたいに、年がら年中やとるんがよいわけではないんじゃないわ。あそぶつちゅうのはいかにけ、体のよう動くときにやる。作物もよう育ってくれる」ということばに、びっくりして、次にはうれしくなってしまう。

自然を相手にしている人は、自然に

さからわず、ムリをせずにやっている。人間も自然の一部っていう考えがしつかりあるんやなあと、ついうれしくなってしまったのだ。

ここは、滋賀県東部・湖寺平野のまんな中にある愛知町、秦荘町という穀倉地帯の農家、約三〇〇〇戸をかかえる愛知中部農協。よとが市民生協とは、三年前からコープ近江米をはじめ、バレイシヨ、ナシ、白菜などの産直をすすめている。

この農協も、米作を中心として、昭和四〇年の減反まで、増産につぐ増産をすすめてきたが、全国的な例にもれず、都市化の波ともあいまって、専業農家は、農家戸数のわずかに四パーセントにしかすぎず、第一種兼業農家(主として農業を収入源としている)が七パーセント、農業以外の収入を主にし

ているという第二種兼業農家は八九パーセントになるという。

私自身、もとより農協や農民組合についてそう深い知識をもっているわけではない。しかし、いま減反政策のなかで、日本の農業がつぶされ、アメリカからコメを輸入しようとしている。牛肉やオレンジが安いからと、その安全性も無視して輸入されようとしている。これはおかしい、日本人は日本で穫れるもので生きていくべきだし、そういう世論が圧倒的であることは、先般の総理府世論調査でも明らかになっている。いまですら輸入食品がほとんどノーチェックで入ってきているのに、これ以上増えたらどうなる!? という思いはあったし、政府の「ノー政」にも、かねがねアタマにきていたから、食糧問題や生協の産直運動については、強い関心をもっていた。

初めの一言で、私をうれしがらせた方は、野菜部会長の北村惣一郎さん。

「昭和三年から指定産地にされてやってきた白菜づくりも、五年前くらいからだめになってねえ。市場に出しても、値の上がり下がりにはげしうて、今日は一〇〇〇円やさい、さあみなできばってやろうかいって、女子衆もかりだしてやると、次の日もついていたら三〇〇〇円になってたちゅう具合。それに『べっぴんさん』やないと

奥さん納得さすのんたいへんやったんちがいますか? と聞くと、「まあね、男は家に居て、家守らんとあかんいうてましたわ」

えーっ、おもしろい発想、男が家守るんやって! しかし、納得できるなあ。

最後に、北村さんが、「共同でやってる畑があるんやが、そこでは、雑談したりしながら仲間をつくっていいことと楽しくやってみる。最初はいぶかしげにみてた人も、グループの人みてる、なんや楽しそうに、寒いなか、出かけるなど関心もつらしい。定年退職した人らで、農業好きな人に仲間になつてもろてます。あんなら、こういうところへきてもらうとナマの声聞いてもらえるんやが。それにきてくれはるいうことは、おカオがみえるちゅうことで、この人らが食べはるんや思うと安どするんでな。市場はそやない。文句うだけや」

●さびれるナシ園も 産直で立て直し

農協を出て、一〇分ほど車で走ると、小高い丘がまっ白にみえる。「あれが、竹原のナシ園、いま、花がまっさかりでしょう」

リンゴの花に似たアイボリー色のピロードみたいな花ビラががれんで、甘

い香りがたがよう。

このナシ園は、昔から「長十郎ナシ」の産地であったが、「二〇世紀」を中心にした他産地に圧倒され、さびれる一方だった。観光ナシ園として、細々と維持してきたが、一〇年ほど前からピンチにおちいり、ナタで自分のもっている木を切り倒す農家もでてきた。この話を聞いた県単協労連書記長で、現在滋賀県農協事務局長の玉木庄治郎さんが、「どうや、生協にださんか、木で熟したほんまにおいしい、安心してきるもんを待てる人がいる」ともちかけ、長十郎ナシを生協に出荷したのが五年前のこと。「どうやろ、いまだき長十郎ナシなんか出るやろか」という

竹原のナシ園

●地域の農業を だれが立て直すか?

が、そんなうまいこといくんやろか、そりやあかんでとすいぶん考えたんやが」と、北村さんは、当時のことを、一言ずつかみしめるように話す。

「市場では、どうもみんながきばるような希望もないし、話聞くうちに、やっぱりこれからはこれや!」と思うて、決断したんやが」

私の感覚としては、農協っていうのは、農民にお金貸して、農家がうまくいくように相談にのったり援助したりするんやと思っていたが、「ノーキョーサン」に象徴されるように、いまや農協は、七・八割が貯金集めと共済事業。農協の職員は、ノルマを課せられ、貯金と共済勧誘に歩く。

「これではあかん。農協いうのは、農民が悩んでいるときにこそがんばらんと」と、農協で働く労働者たちが、農民組合と力を合わせて、農協にもはたらきかけ、生協との産直を中心に、地域の農業のたて直しをよびかけた。

滋賀県農民組合事務局長の中川栄治さんは「三年くらい前に、この地域に調査に入られた大学の先生らが、いちばんびつくりしたことは、農協が農民組合通じてやることに、よう納得したなあということだったんよ。それを可



滋賀県・愛知中部農協





心配をよそに、予定をこえる注文がま
いこんだ。そして、これまでの手取り
価格をこえる価格で販売できたのだ。
これから摘花作業が始まる。「一つひ
とつ花を残して摘むんや」
「えーっ、こんなにぎょうさんあるの
に、手でやるのん？」
「そう、そのころに大風吹いたり、天
気わるいとあかん」
ブルブルとバイクの音がして、園を
見回りにきたおっちゃんらは、「えっ、あ
んな、ラジオでやってるって。そやっ
たら、うちの息子の嫁さんがしたつ
てや。会社勤めしてても、農家やい
うだけでむつかしいんや」
「はいはい、よくわかりました」と
別れる。

●母ちゃんたちの喜び

ナシ園から三〇分もして、安土公民

車はナシ園をあとに、広々と田畑の
ひろがる田園地帯を走る。へーえ、滋
賀県で、ほとんど琵琶湖やと思ってた
けど、広いんやなあ、などと思う。庭
先にコイノボリがゆうゆうとおよぎ、
田んぼでは、近づく田植えの準備で、
トラクターをうごかす姿があちこちに
みえる。勤めの人が多いので、四月末
からゴールデンウィークが田植えの時
期なのである。



ひろびろとした田園地帯を走る



館に着く。壁にゴッホの絵(!)がかけら
れた図書コーナーで、しばし休憩して
いると、遠慮がちに部屋をのぞいて母
ちゃんたちが集まってきた。四〇歳か
ら五〇歳くらい、なかには三〇歳くら
いの人もまじる。うっすらと化粧をし
て緊張気味の母ちゃんたちを、中川さ
んは、リラクセスさせようと「ほらほ
ら、人前でしゃべるのうちはいいだ
いじなことや。家でお父ちゃんにパッパ
ッとしやべるだけではあかんて」
よどがわ生協がニンジンの産直を始
めたのは、三年前くらいから。八月に
タネをまいて、一二月に収穫する金時

人参は、お正月の食卓に欠かせない。
「西洋ニンジンは短いからラクやけ
ど、金時は長いからひっぱるんがたい
へんで。暮れの一仕事忙しいときやし、
家のことや食事のことやって、また夜
に小屋にとんで走る。たいへんなこと
もあるけど、ニンジンづくりは楽しい
よ」と、いうのは、いつも生協のまつ
りで、名物の鯉のあらいを造ってくれ
る福本さんちのお母ちゃん愛子さ
ん。どっしりとした体格が頼もしい。
もともとこの地域は、昔からニンジ
ンの産地で、土地条件に合った作物だ
った。減反になって見直されるように



なったのだ。いまは、五七、八人くら
いがやってくるそうだが、その担い手は
圧倒的に母ちゃんたち。
「今年は寒さかいかしれんけど、
大きくならんのよ」とこぼす中川さん
から、「あんなうまいこと作っとる」と
いわれ、少しはにかみながら話し始め
た福当節子さんは、パートをつづけな
がら、ニンジンをつくっている。「芽が
出るまでがたいへんでな、虫が喰うて、
ぬすつと虫ちゃうんかな、葉のつけ根
のここから入りよる。クスリやらんか
らな」
松井富士子さんは、孫の幼稚園の送

り迎えをしながら、二畝つくった。「今
年は三畝にしたが、一人でせんならん
から困ったことや」といいながら楽し
そう。「しかし、みなさん農業やってる
からできるんや？ 私ができるんや
ても」というと「そらアカン」と一蹴
された。「えらいで、コンテナいっぱい
も持てんやろ」。
ニンジンを作るまでは、米が中心で、
あとはネギ、ネブカネギという青ネギ
で「嫁にきたときに、姑さんから、寒
いときに穫るんがうまいんやいうて、
雪の降るなかで、手袋もないさかい、
ワラ灰に手つつこんで、ぬくとうなる
から、その勢いで、ネギをぬいた。雪
が降って寒いほど値うちがあるうん
やわ。湖に舟うかべて、ネギ洗うた。
一斗缶に穴あけて、割木たいて手あぶ
りながら」と当時のつらかったことを
話してくれたのは、中村美代子さん、
松井富士子さんの年配組。さっきの
福当節子さんも、「そうや、川の端にネ

ブカ小屋ちゅうのをたてはってな、雪
のなかにクイウってムシロひくんやけ
ど、下は水やから、ものすごい冷える
んよ、そこできばってネギ洗うた。そ
れが農家にきた嫁の仕事や思うて。い
まはストーブも、手袋もあるからええ
けど」
三〇代とおみうけする村瀬スミ子さ
んも遠慮がちにしゃべり始めた。「私の
うちも百姓でしたが、嫁にきてからも
育苗の箱みて「なんでこんな箱だすの
ん？」ていうてたぐらう。でも、二年
前くらいに、畑が草ばかりになって
るのをみて、「ニンジンまいてみ」とい
われてやったんです。毎日、畑にみに
いって、だんだん大きゅうなってる
と楽しみになって……。子ども育てて
るみたいで、それが売れたんです。初
めてやった、自分でつくったもんが売
れたんは。うれしかった」
いまや、彼女は二町の畑を自分でト
ラクターを運転して、百姓になりきつ
ている。日焼けした顔をまっすぐあげ
て、とてもすがすがしい。
ここで、同席していた唯一の男性、
岡部明さんが、「あたり前のことなんで
すが、農協では、彼女たちが収入を得
たら、自分の口座をつくりなさいと勧
めてるんです」
これまで、自分名義の口座なんかも
つたことのなかった母ちゃんたちにと

って、働くことの喜びが二重になった。
「好きな農業やって、自分の収入にな
るなんて……。おまけにこれでみんな
で旅行に行ったり、孫にこづかいもや
れる。ホンマにうれしいことや、ホホ
ホ……」と、母ちゃんたちは、心から
笑った。
「この前は、三河の方の農協の見学に
も行ったし、生協の配達車にも乗った
んよ」「組合員さんとしやべって楽しか
った。この人らが食べてくれると思た
ら、がんばろつて」「生協の母ちゃんた
ちに負けんように、私も勉強せんと
……」
ほんの二、三〇年前には、姑さんに
いわれるとおり、黙々と働きつづけて
きた母ちゃんたちだったのだ。
母ちゃんたちのがんばりが、子ども
たちにどう映っているのかしらん。「忙し
いときやしんどいときに」「手伝つて」
っていうもんやから、せやから百姓イ
ヤヤ！ っていうわけてしまわ」と、
大中という干拓地で専業農家を営む内
藤すみ子さん。子どもについての悩み
は、都会も同じ。もつとこのことで話
を聞きたかったが、それは次回にゆず
ることにしよう。
さて、先ほどちょっと紹介した岡部
さんは、一三年間、愛知中部農協で営
農指導員として働いてきた。が、農協
のやり方に疑問をもつて百姓になって

●こやま・のりこ
北海道小樽生まれ。関西学院大学文学部英文
学科卒業。ラジオ関西アナウンサーを経て、
現在フリーのDJ・タレントとして活躍して
いる。

土づくり、人づくり、地域づくりの

産直運動

●大分県・下郷農協

二宮厚美

●土づくりから
いい食べ物を

たとえ一本の人参であれ、一束のほうれん草であれ、農家のつくった生産物は農協で引き受けましょう、極大極小奇形をのぞく土つきの無農薬野菜であれば農協で引き取りましょう、といういまだきめずらしい農協が九州・大分にある。この農協は、化学肥料を使ったり、農薬で消毒をしていなければ、特別に形がおかしいもの以外、農家の生産物に責任を負う。

「みかけはよくないかもしれないが、味はいいもの、地力の保持と味覚、そして健康をあわせた食品ということまで売っとるんです」
その土地で育った野菜と同じように

つやのある眼の底を輝かせながら、農協の組合長はこう語った。この農協は下郷農協という。

菊池寛の小説で有名な大分県の「青の洞門」の近く、溪谷をさらに奥へはいった耶馬溪にこの農協はある。人口六〇〇〇人、組合員四〇〇〇人のそれほど大きいとはいえない農協だが、その気迫はたぶん日本でも有数の地位をしめる。組合長の奥登さんは六〇代の半ば、その半生を農業と地域づくり、産直運動にうちこんできた人だ。いうこと一つひとつに信念のようなものが

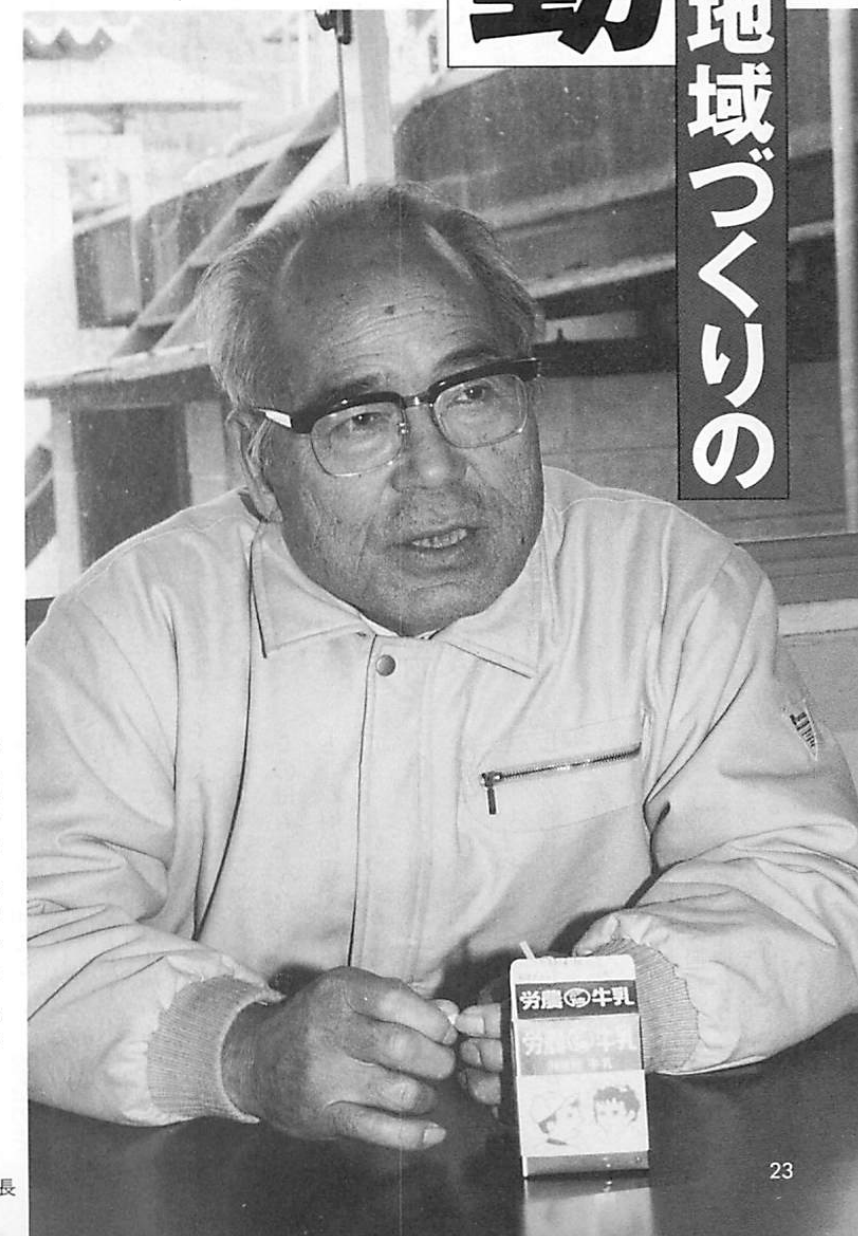
こめられている。

「農業を使わないでおいしい食べ物をつくっていくことは、豊かな土づくりをやっているようなもんです。農地も荒廃しない。農地のなかに貯金をしてあるようなものです。化学肥料で土を収奪しつくすと、農地は瓦のようになってしまいます。食べる人にも農薬をやってつくったものを食べろといっても、それでは頼りにならない。農家のほうが、自分のところでは売れるものとは別のものを食べてるんじゃないやダメだ。外国産であれ国産であれ悪いもの

にはかわりがないんじゃないから」
下郷農協では、産直運動はこうした土づくりの思想と大きく結びついてすすめられている。

●その名も「労農牛乳」
に産直のルーツ

下郷農協のその産直のルーツをたどっていくと牛乳にぶつかる。その牛乳の名はいまも「労農牛乳」。労農同盟にひっかいた名だ。思えば、産直とは都市の労働者と農村の農民とのあいだの直結を意味するから、労と農の結びつ



下郷農協・奥組合長



きを直截に語った「労農牛乳」の名に
なんの不思議があらう。
北九州の労働者家庭に新鮮な「労農牛乳」を供給するところから出発した産直運動のはじめのころ、村では「税務署の役人や巡査から注文がきて、そういう人に飲ませるのでも労農牛乳になるのか」といった話もでた、と奥組合長はなつかしそうに話してくれた。
牛乳のとりもつ縁で、次には「野菜はないのか」という注文がきはじめた。「野菜はそれほどない」と答えると、産地見学に訪れた消費者が、牛の餌に

されていた紫かぶをみて「りっぱな野菜があるじゃないか」と言ったという。このようなユーモアにあふれたエピソードのなかで、牛乳を運ぶついでに野菜やワラビを運び、また肉を運ぶというかたちで、産直運動は進行し、ひろがりをもってきた。
いまこの農協には有機野菜の生産組合と研究会がある。およそ一五〇人の婦人を中心にした組織だ。そこでは、五アール以上の農地をもつ人はごぼうとキャベツと白菜を責任をもってつくる。五アール以下の人はなにを出荷し

てもよい。だが、そのかわりに五アール以上の農家よりも後で出荷する。両グループのバランスと協力がこのようにしてとられる。
「農業というのは絶対一人ではできないですよ。たとえ水がひかれ、道路があり、電気がとおり、機械が備わっていても、地域全体の集団がなければ、農業は絶対できないんです」
奥組合長は産直をささえる農村の側の事情を一言でこう語った。たしかにそうだろう。農業はひとりではやれない。戦前の農村では、一年三六五日のうちおよそ一〇〇日は田植え、稲刈り、河川や道路の普請、寄り合いなど、共同の営みのなかにあったという。現代は農業生産力の発展もあって、そこまでの共同の必要はないだろう。だが、集落を単位にした見える共同、見えな

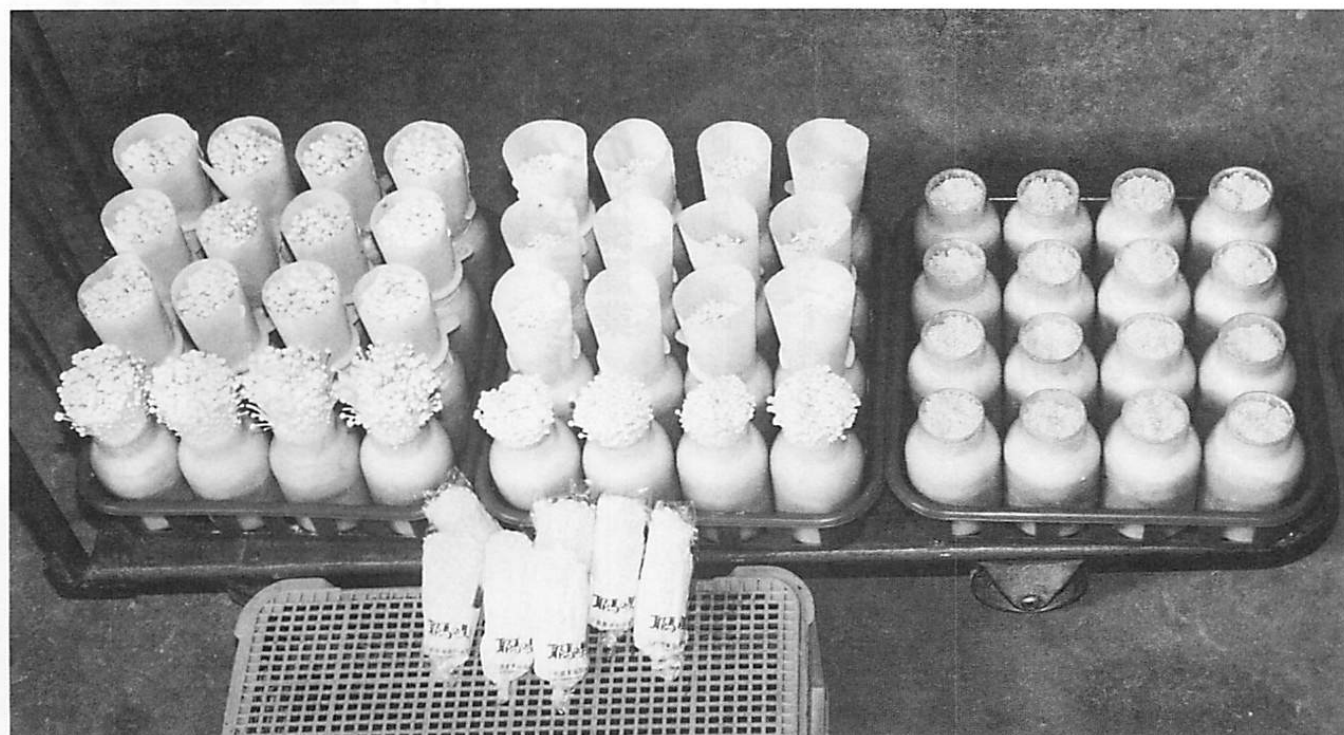
い共同の大切さは依然としてなくなっている。下郷農協はこの見える共同の必要はないだろう。だが、集落を単位にした見える共同、見えない共同を農協経営のあり方のなかに生かそうとする。

●嫁さんの
きたくなるような
村づくり

いま農業は食糧をつくるだけでなく、地域をそだてないと守れない。一

つの作付けを考えるにしても、それは集落のあり方全体をぬきに考えることはできない。後継者づくりが農村地域全体のぬきさしならない課題でもある。奥さんはいう。
「若い連中も、俺はかならず農業をやってみせる、なにがなんでもやりぬくぞ、という迫力がないと、なかなか嫁さんは来ないですよ。ゆれてる人は、足元をみられるというか、嫁のきてもむつかしいんですよ」
そういえば、東北地方にも、地域づくり運動のスローガンに「嫁さんのきたくなるような村づくり」というのがあった。九州にもこれはあてはまる。ここ下郷ではいま、後継者になる若者はほとんどが農協で働いている。組合長はこう説明してくれた。
「この地域では三分か四分は農業でやってもらう。あとの六から七分は農産加工で生活する。畑も田んぼもない人は農協で働きなさい、これからはこの両者のバランスをとることが大切なんですよ」

実際、下郷では青年のほか、すでに八五人の農家の主婦たちが食肉工場に働いていた。「牛乳、肥育、堆肥とつづいて野菜につながる。牛から乳がでて牛肉がついてくる、そして農産加工品がうまれて、専業も兼業もそれぞれの分野で収益をあげていくことですよ。」



頭をもたげ、背を伸ばすようにしておよそ1ヶ月、エノキ茸はこうして育ていく



山の頂、エノキ茸を育てる工場を正面からみると



調整された温湿度、人の眼と手のなかで育つ

ちゃんと食べてもらいたいですよ。上も捨てて下も捨ててまんなかを少し食べてポイと捨てるのではなくてね。そのかわりいいものを食べることに、いいものをすべて食べるということですよ」東京ではいま一日に一〇〇万食分の残飯がでるといいます。いいものをすべて食べるにはほど遠い。ダイエット・ブームとかで、その種の本には「定食を食べるときにはご飯を残して食べましょう」とか「フライはコロモをとって食べましょう」とかの文句がならべたてられている。この時勢のなかで、あたりまえといえはそのとおりの「いいものを全部食べる」という奥さんの言葉がやたら新鮮に響いた。

「意識ある消費者にしか売りたいくないという気持ちで、正直いってありますね。だからいま生協で産直をやっている人たちが仲間を増やしてくれるのに期待するんですよ」

産直とは、奥組合長のいう生産者と消費者のあいだのこうした期待、そして互いの信頼と協力、これらがトライアングルになったところですよ。

●にのみや・あつみ
一九四七年愛媛県生まれ。
京都大学大学院を卒業。現在大阪外国語大学助教授。
主な著書に「生協運動の新时代」(共編)「生活と地域をつくりかえる」(日本経済と危機管理論)「暮らしと女と街づくり」(共編)がある。

たがいにちあつていくわけです」と奥さんは説明した。

有機農業とはたんに化学薬品を使用しない農業という意味だけではあるまい。それも重要なが、有機農業(Organic Agriculture)は農業生産物が一つの有機的連関のなかでうみだされてくること、そして現代では、生活者と生産者がまさに有機的組織的(オーガニック)に結びつく関係にあることも意味しよう。

「農家のやる気」の源泉を奥組合長は、「つくったものがスムーズに売れていけば、農家にやる気はでてくる、簡単なことです」と簡潔に語ったが、このさりげない言葉のなかには、有機農業をささえる後継者とその意欲をうみだす点でも産直は大きな役割をはたすことが示唆されている。

その意味からすると、産直運動はたんに食糧の需給をつうじた都市と農村の共同ということだけではない。都市部では生協を単位にした生活者の「顔の見えあう人間関係」が、農村部では農協や農民組合のなかの生産者相互の「手間をかけあう共働の関係」が産直をささえる。産直は都市のなかの生活者の地域づくり、農村での生産者の地域づくり運動でもあり、両者の架け橋でもある。

私たちの訪問した九州のもう一つの

農民団体、下郷よりはるか西方、雲仙の麓に位置する南高農民組合(八二年当時、七名で結成し、生協と産直を中心に現在五〇名と急拡大中)の組合長荒木弘光さんも同じようなことを言った。

「農業というのはやっぱり人を育てることですよ。いま地域を変える心意気のなかとば、農業は守れんとすけんね。地域や社会をなんとか変えるという意気込みのなかとば、農業と私たちの暮らしはやれんとすよ。その点で、都市の消費者と私たち農家がたがいに知り合い、顔の見える関係にあることが大きな励みになつてますよ」

● ヤマを逆手にとって 木と竹から 食べ物をつくりだす

耶馬溪町は農村というよりは山村である。その昔、いつてもまだ二、三〇年前の話だが、「狐にだまされるような山林」といわれたほど、この地は荒れた雑木におおわれた山地であった。開拓から整地がすすんだいまでも、山林が一万五〇〇〇ヘクタールにたいして、耕地面積はわずか二二〇ヘクタールにすぎない。山林をどう生かすか、もてあましぎみの土地をどう活用するか、これは町全体にとって知恵のしぼ



直営の工場から生まれた農産加工の品々

りどころである。「過疎を逆手にとる」という発想があるが、「ヤマを逆手にとる」の考えが奥組合長の頭にはたえず去来した。

「いまはもてあましている山の材木と竹を使って食べ物にまで変えていけないか。といっても、食べ物は腕をくんでいて出てくるわけじゃない。その試みに取り組んだのがエノキ茸です」エノキ茸はおがくずのなかで育てられる。そのおがくずは山林から切り出された木材を乾かせ、みじん粉砕されたものをしばらく寝かせ、適度に発酵させたものが使用される。瓶詰めされたおがくずのなかには菌が植え付けら

● いいものを すべて食べる食生活

奥組合長は消費者の食生活にたいしても、いふべきことはいふ。『そりゃあ立派に食べなければならんですよ。全部食べなければならん、き

れ、適当な温度と湿度の保たれた倉庫のなかでエノキ茸は競って瓶をはみだすように育っていく。

なま木が食べ物に変えられる過程でうみだされるのはエノキ茸ばかりではない。地域にはそれにとまって雇用がうまれてくるのである。「エノキ茸工場」には立派な専門家といつてよい青年が働いていた。

「針葉樹林は間伐をやらないと美林はでさんのですよ。間伐していい木を育てながら、木を生かして食い物をつくる。それにこんどは、エノキ茸を育てた後のおがくずの始末をなんとかしたいと思ってるんですよ。これは熱分解すると飼料に変えられそうなんです。このところをがむしやに追求していくと、また食料生産につながる。そういうふうに進めていきたいと思ってるんですがね」

白髪が目だちはじめた不精鋭のなかに、がむしやに追求する攻めの眼が若々しい光をおびた。

●レポート・沖縄から

パイン自由化の大波のもとで

池原秀明

●パイン・やわらびの中心の沖縄農業

亜熱帯地域にある全国ではただ一つの県、沖縄県の農業は、他の地域では作れない、さとうきびやパインなどを栽培し、日本農業のなかでも地域の特性をいかした農業として、大きく発展できる可能性をひめています。

だが、いますすめられている農畜産物の市場開放・輸入自由化など自民党政治のもとで、この可能性も裏目に出ています。さとうきびやパインの栽培は、市場開放で外国産との競合など、農業つぶしの悪政の影響をもろに受ける結果となっています。

さとうきび代のすえ置きや切り下げ、円高によるパイン産業の危機、長期にわたる畜産物生産者価格の低迷な

ど、きわめてきびしい状況に追いこまれています。

冬場の野菜や花卉の出荷など、復帰後に急速に伸びたのがありますが、これも手放しには安心できません。一九八五年の「カボチャ」価格が、メキシコやニュージーランドからの輸入で大暴落、農家がひどい目にあわされました。そういうことが二度とおこらないという保障は、いまの自民党の政治のもとでは何もありません。

一九八四年九月の日米諮問委員会は、その「最終報告」で、将来の日本農業は米、麦、大豆など穀物生産や酪農など大家畜の生産をやめ、野菜・草花・果樹・小家畜だけにしよう述べています。また一九八六年四月、中曽根総理は「国際協調のための経済構造調整研究会」の報告（前川レポート）を実行するとレーガン米大統領に約束しています。この報告書は、農産物の市場開放をいっそう大規模にすすめるとしています。

こうした財界や政府のうごきのなかで、いまアメリカから国民の主食であり、生産調整までしているコメの輸入自由化まで強引に要求されています。また、一月二十八日に農政審議会が農林水産大臣に答申した「二十一世紀へ向けての農政の基本方向」は農業のもつ国民的・社会的役割を放棄する反動

的なものとなっています。

このような農業つぶしの一連の動きに対応して、私たち農民は全国の農民とたくく団結し、また労働者など働く人びとや消費者とも協力して地域から農業とくらしを守る運動をさすきあげ、ひろげなければなりません。

沖縄農業は全般的にたいへんきびしい状況にあります。とりわけ輸入の自由化が決まったパイン問題にふれたと思います。

●輸入自由化が決まったパイン

パインアップルは沖縄県の特産作物、沖縄でしか作れない国民の貴重な資源です。復帰直後までは、全国のパイン缶詰の供給量の七〇％以上を沖縄県で生産していました。それが一九七五年の冷凍パインの輸入自由化で大打撃、冷凍パインから製造されたパイン缶詰が全国の市場にでまわり、県産缶詰の供給比率はついに三〇％台に落ちました。それに追い打ちをかけたのが、貿易黒字べらしを口実にした円高政策と関税引き下げ、それにパイン果汁の輸入枠拡大や自由化などで、沖縄県のパイン産業は崩壊の危機に追い込まれています。

長時間労働や低賃金で労働者を犠牲

に、大手企業や大資本が安い品物をつくり、アメリカやヨーロッパに安く売りとばし、相手の国にたいへんな迷惑をかけています。それが、いま国際的に問題となっている貿易摩擦です。その解決のためと称して、自民党政府は農畜産物の輸入自由化、市場開放、円高政策をとり、こんどは沖縄のパイン産業など、日本の農業と農民を犠牲に切りぬけようとしています。

冷凍パインの輸入自由化、貿易黒字べらしの円高など、二回も悪政の被害で打撃をうけた沖縄のパイン産業は、いま存亡にかかわる危機的状況にあります。すでに久米島や西表島では工場が閉鎖され、一九八六年一月一六日には北部の沖縄合同パイン工場が一二億八〇〇〇万円の負債をかかえて倒産しました。

生産農家や栽培面積・生産量も急速に減りつづけています。また原料パインの価格も引き下げられ、今期も一kg当たり四九円が確保されたと宣伝されていますが、これまで会社が負担していた畑から工場への運搬費も農家に肩代わり負担させるなど、事実上は原料パイン価格の値下げとなっています。パイン製造業でも各会社や県経済連が一八万七六六三ケースの大量の在庫を

かかえ、本土側代理店（大手総合輸入商社）からは、缶詰の値下げを要求され、それを受け入れるなどきびしい状況に追いこまれています。

一九八一年に農林水産大臣の認可をうけて沖縄県果樹農業振興計画のなかでパインの生産計画も策定されましたが、一九九五年を目標準年度にパインの栽培面積は四五〇〇ヘクタール、生産量は一〇万トンの目標にたいして、途中の一九八五年の達成率は栽培面積・生産量とも半分以下となっており、一九八〇年度の実績にもおよびません。完全に破たんしたことを示しています。

ところが、自民党政府は一九八七年二月七日付けで、「果樹農業振興基本方針の公表について」を農林水産大臣名で発表しました。その内容は「諸外国から我が国に対する果実等の輸入拡大の要請がますます強まる」などの理由をあげ、パインの生産計画を見直し、栽培面積三二〇〇ヘクタール、生産量は六万五〇〇〇トンの大幅な計画変更をしました。

アメリカやヨーロッパでも、自分の国の農業を保護するために特別に措置をとっているのは常識。それを外国のいいなりに農畜産物の輸入をふやし、農業をつぶす自民党の政治はゆるせません。

●安楽死IIパイナップル産業 滅亡の危機

自民党政府が、一九八八年二月二日のガット(関税貿易一般協定)理事会で農産物自由化一〇品目を受け入れたために、いま沖縄のパイナップル産業は崩壊の危機にさらされています。

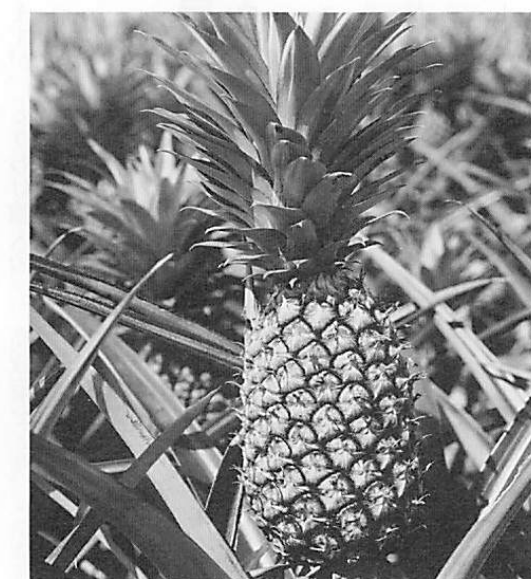
パイナップルは全国にはこの沖縄の特産品。本島北部や八重山の地域農業をささえる柱です。生産農家や缶詰加工業関連産業をふくめ県民約二万人がパイナップル産業にかかわっていますから、自由化は、これらの農民や労働者の生活をおびやかす、雇用など県経済に大きな打撃を与えることは確実です。

沖縄では自由化の動きに機敏に反応して、一月八日に一万三〇〇〇人もの県民大会を開催し、自由化阻止の要請を重ねてきました。にもかかわらず、農民の総意を無視、自由化されたのは心から憤りをおぼえると、中央会長は談話を発表しました。

「衝撃はパイナップル地を走った。北部のパイナップル農家は、強酸性の耕地では他の作物に転換することもできない。自由化は政府の経済政策のミスから生じたもの、政府はその責任をとるべきだ」と訴え、「アメリカの横暴を許すな!」「アメリカは基地を持ち帰れ」とパイナップルの主産地・東村では横断

幕で反米感情むき出しにしました。「パイナップル栽培を奨励したのははかならぬアメリカ、基地にも、われわれは協力してきた。それなのに自由化しろとは……」「身勝手すぎる」

三〇年前、当時の米民政府の指導により、丘陵を開かんしました。それはPH4前後という強酸性の赤土のため、荒地に強いサトウキビを育てたず、おまけに傾斜



できるようになり、三年間収穫したあと苗を更新するという特殊なサイクルの作物です。少なくとも二五年後の見通しがたないと、作業もすすめられません。国は振興計画をたて、パイナップル団地も造成され、自由化はしないと

思いつて始めたのに、農民は国の「ノイ政」を批判しています。県のパイナップル産業は、常に外圧にさらされ、何度

肉や主食であるコメの自由化にまで道を開くものであり、重大です。政府は粉乳・練乳・でんぷんについては、当面輸入制限を継続し、他品目についても打撃を与えない対策をとるなどといった農民の怒りをなくそうとしていますが、これは大豆をはじめこれまで自由化された多くの農産物が壊滅的打撃を受けた歴史の示すように、自由化を受け入れた以上せいで安楽死をはかるといふ程度のもにすぎません。

政府の国内対策は、パイナップルについては財政補てん措置をとる方針が固まったようですが、関税引き上げなどの国境措置が困難である以上、補助金などによる補てん措置では、その時々の財政事情に左右され安定性を欠きます。

自由化の実施時期はできるだけ先送りしても、国の具体的対策が急がれます。そうしないとパイナップル産業は亡びるだけでしょう。

われわれ農民の生活を守り、国の農業を守り発展させるには、農民と消費者・労働者の連帯に依拠し、農業と食糧を守るたかひの発展に全力をあげなければなりません。

●いけはら・ひであき
一九四三年沖縄県沖繩市生まれ。
一九六一年より沖縄市議会議員。

どうする日本の 農業・食・暮らし

秋田は田沢湖の南部に唄われる生保内節。

「吹けや おほね(生保内) だし、七日も八日も 吹けば宝風 イネ実る」

この民謡は、まだ農業の使われなかった昔、だし(東風)が害虫をふぎとばす宝風になって豊作をよぶ、と願った農民の心をうたった。農民の願いは自然の力を生かす農業の知恵のありかをも示す。いまこうした農の知恵と文化を現代にどう生かすか。

農民はエンジニア

増田れい子



「農民はエンジニアである」。私はそう考えています。種の播き時から刈り取りの時期まで、天候に合わせて、土や水、自然に合わせて作物を育てる高度な技術を持っているんですから。その技術の伝承がとだえてしまったら、民族は生き延びることが出来ないんじゃないですか。

農産物輸入が自由化されようとしています。これはもともと農産物を作っている農民から上がった声じゃないでしょ。きわめて政治的にしかけられ

たものなんです。戦後、日本の工業が発展したけれど、その過程であらゆる産業が農業に

機械工業にしろ、化学工業、石油工業にしろ、みんな農業に依存して大きくなったんじゃないですか。農業なしに日本の工業が高度成長できたのかと聞きた。

工業はもう、これ以上発展しないでいいと私は思っています。あとは兵器なんかを作るだけです。人間が社会で普通に生きていくために必要なのは、適正な値段でつくってくれば十分なんです。

消費者の価値観も、おかしくなってきたんじゃないでしょうか。車が上まで米が下のように考えている。ほんとうは、農産物こそ人間が生きていくために大事にしないといけないもののはず



●ますだ・れいこ
一九二九年東京生まれ。一九五三年東京大学文学部国文学科卒。同年毎日新聞社、東京本社編集局社会部入社。現在、「女のしんぶん」編集長兼読者委員。女性、文化昭和五十九年度日本記者クラブ賞受賞。

でしょう。食べ物自分で作る。これが原則だと思います。それができて初めて、人間は自立できるんです。でも現代人は、花のつくり方さえ忘れています。だからせめて、自分の住んでいる地域の農業を残して、技術力をもった農民の人たちを大事にしていきたいんです。地域の人の安全は、軍隊ではなく農業によって守られるべきだと思います。

農業というのは、共同営農で女も年寄りも子どもも、さらには牛や馬、動物までが一緒にやれる実に絶妙な連帯産業なんです。農業に定年はありません。年老いたサラリーマンも、定年後は農耕で自給自足の生活にもどれる。そんな社会って、素晴らしいと思いませんか。私もいずれは農業にもどつて、せめて自分の食べる物くらいは作れるようにしたいと思っています。(談)

「農」の視点から行動を

渋谷定輔

「農」を通して宇宙を見るという発想を言いつづけて生き、死ぬことを考えているんです。

現代では農という、農業、農学、農村、農民などさまざまな学問や専門分野に分化されてしまっているでしょう。そこでは概念的な体系に人間がロボット化され、価値づけられてしまふ。しかし私の「農」の視点は、人間の生死とはなにか文化・思想とは何かという原点から世の中のことを考えることなんです。

生命と自然と社会的人間の全体性をもった視点で、自然的なものと知的なものとの接点を確認していくことが、いま必要なんではないでしょうか。きれいな空気、水、太陽。そういうものとともに人間の存在自体がある。自然の循環体系のなかで、宇宙的規模ですべての生命全体を見通していく視



点が求められているんですよ。

そうして生命を大切にすると、知の集積である科学や技術があるんです。専門化はすすめばすすむほど、肝心な一人ひとりの生きた人間が分断され、真実に生きることが置き去りにされてしまふ。現代はそれが核兵器というような、人類を死滅させるものまで産み出した極限にきているんだと思うんです。

私は数年前から、自分の生まれた埼玉県富士見市を中心に、小・中・高生を相手に特別授業で話しています。詩集『野良に叫ぶ』から始まって、小作農民として生きてきた八十年の人生を語っているんです。数年前に畑のなかでできた団地の子どもたちですよ。農業のことなどまったく知りません。それでも、六十数年前の小作争議の話を理解して、いまの自分の立場と結びつけ、不正にたいして黙ってはいけないうと作文に熱い思いを書いてくれるんです。

現代という時代は、「農」の視点をだれもが持ち、価値を転換できる時代に到来しているんだと思います。知識はある。技術も物もある。人もいる。「場」もあり、機動力もある。いまの日本なら、性別や世代をこえた対等の

立場で、自然的・社会的創造力が生み出す「生命感覚の響きあい」が可能なんですよ。

一人ひとりができることから始めたい。農民ならばほんとうに安全な食べ物を作って、それをつづけていける経済的保障を要求していけばいい。現象的状況の波にひきずられてはいけな。私たち日本人の一人ひとりが専門分化された不自然な人間ではなく、丸ごとの生命力に満ちた人間、「生活者」として自立し、結びあっていくことから始めようではないですか。(談)

食糧自給率と国是である

亀田得治

一九八〇年(昭五五)四月八日に衆議院本会議は、「食糧自給に関する決議」をおこない、「……先進諸国に較べ低位にあるわが国の食糧自給力の向上を図り、国民食糧を安定的に供給することは、まさに国政上の基本的且つ緊急の課題」と断言しました。この決議は、当時の国民の世論を背景にして、全員一致で可決されたものであり、それは、国の基本方針・国是であります。

ところが、一九八四年(昭五九)九月、中曽根内閣のときに、日米諮問委



●しゅや・ていすけ
一九〇五年埼玉県生まれ。独学。戦前は全農中央委員・埼玉会長。入獄・闘病など。現在は思想の科学研究会理事。五人会代表。詩集『野良に叫ぶ』(七カ国語翻訳)『農民史』(農民史家から六十年)『岩波新書』『シェフチェンコ詩集』(共訳)など。

員会(委員は政府に都合の人物)は、「日本は食糧自給に努力するのはなく、アメリカからの食糧の安定確保を図るのがよい。日本は、米麦などの穀物や大豆、大家畜の生産に力を入れなくて、野菜・果物・小家畜・花卉などに力を入れればよい」と決定し、中曽根、レーガンは早速この決議に同意しました。中曽根は、国是に背を向けたのであります。日米間の農産物交渉は、その後複雑な経過をたどり、日本農業は、つぎつぎに圧迫され、諮問委員会が合意された果樹まで危機

にさらされるようになりました。われわれは、八〇年の国会決議の原点に立ちもどって、根本的に考え直さねばなりません。

地球上のすべての人びとは、生存権を持ち、食べる権利を持っています。すべての国が食糧を自給できるようにすることは、世界平和のためにも役立つことは明らかであります。

先進国は、食糧不足国にたいし、緊急の食糧援助と同時に、農業生産力の向上になる援助をしなければなりません。

農業生産に適した日本において、農業を衰退させ、半分以上もの食糧を外国にたよるのは間違っています。現在、世界的に食糧は不足し、偏在しています。日本が外国食糧を輸入しなければ、それだけ世界的に食糧のゆとり

「旬」と御馳走

毎年、亡夫の故郷の瀬戸内からネーブルを送ってもらっています。ほんとうにおいしく食べられるのは三月初めまで。末にはもう味が落ちてしまします。でもそれがみかんの「旬」、生きている果物の命だと思えます。遠い海を渡ってきた野菜や果物が、青々とピンピンしている。これは恐ろしいことではないでしょうか。こういう不思議さは、な

ができます。

元米、食糧を工業製品と同じように扱うことは間違っています。いわんや、日本の工業製品の貿易黒字の穴



村上昭子

ぜ」と言いつづけてほしいと思います。

旬」というのは、食べ物が一番おいしくなるとき。そしてまた、たくさん採れて安くなるときでもあります。昔から日本人は、旬の野菜を使って食文化をきずいてきました。いま、たとえばナスは一年中ありますが、やはり旬のナスは色も味も格別。人間は忘れたも、野菜は季節をちゃんと知っている

理めに食糧輸入を考えることは、次元の異なるものをこっぴどくする、筋の通らない論理であります。(一九八八・五・一五記)



●かめだ・とくじ
一九一二年北海道生まれ。東京大学法学部卒。大阪にて弁護士。一八八四年大阪府会議員。参議院議員をつとめた。現在、全日本農民組合連合会顧問、全国革新代表世話人、大阪の民主法律協会会長等。著書『耕作者と井田子殿』(革新の心を洗う)など。

なんです。

こちらという言葉は「御馳走」と書くでしょ。いつもと同じ材料だけど、お母さんが少し走って、いつもより念を入れて作った料理がこちらなんだと思います。普段はこつた煮にするところを、お正月には手間と時間をかけてさといも、にんじん、れんこんと素材別に煮る「おせち煮」としたように。

グルメブームといわれるけれど、手に入りやすい材料を使って、家の人が家の人のために心をこめて作り、みんな



で一緒に食べるのが、ほんとうに「おいしい。料理ではないですか。そうやって親から子へ、そして孫へと「家庭の味」が受け継がれていくんです。

いま、食文化は戦争中につづいて二度目の危機にあると思います。どこを見てもハンパバグなど既製品の氾濫。昔から日本にあるこぼろ、にんじん、大根、いも類など土のなかでたまる野菜を扱うと手が汚れ、煮る時間もかかるからといって、料理しなくなってしまうんです。大豆やうずら豆のような豆類なども、調理に手間がかかるためか、どんどん食卓から遠ざかろうとしています。

でもちよつと考えてください。現代は冷蔵庫や冷凍庫などを使えば手軽に素材や料理が保存できますし、調理だって工夫しだいといくらでも忙し

●むらかみ・あきこ
一九二七年東京生まれ。料理研究家。新聞、雑誌、テレビなどを通じて、和風の家庭料理を紹介している。近著、家の光協会「野菜料理」中央公論社「わが家のおそうざい」「グラフィック「花嫁料理レッスン」」他。



人はもつと「食」に貪欲になってほしい
と思います。(談)

宮村光重

こうした生協「産直」の発展経過をふりかえつてみますと、どうしても、それには大きな根拠があつて取り組まれている、と考える必要はないと思います。

いったい、なぜ「産直」が起こり、ひろ

課題を提起したい。

第一の課題は、前回の一九八四年の日米農産物交渉では輸入枠拡大で日本に妥協したアメリカが、今回はまったく非妥協的なのはなぜか、という問題です。前回と今回の間に横たわる決定的な相違は、一九八六年の衆参院同日選挙における自民党の大勝であり、農村から都市への集票基盤のシフトです。アメリカとしては、もうどうしただけ日本の農業・農村をたたいても日本の政権党は安泰と踏んだわけです。そのような驕りに歯止めをかけるには、日本国内で自由化を押しすすめる政治勢力にたいし、都市部でチエツクをかけることが決定的に重要な問題となつてきたといえます。

第二の課題は、農産物自由化要求の枕言葉に、「貿易黒字大国の日本」ということがならず使われる点です。ガットの場で世界のどの国も日本の味方をしなかったのも、実は日本の農業が憎いからではなく、世界中から貿易黒字を稼ぎまくる日本のあり方への批判があるからです。自由化圧力の根を断つには、自由化問題の真の主役である貿易黒字を解消する必要があるとあります。そして、このような外に向かう日本の経済力を日本の国内に向けるには、国民の生活と購買力の向上に依拠した国内市場の拡大をはかる

がつているのでしょうか。この問題を掘り下げてみると、いろんな論点が出てくるにちがいない。

安全な食べ物をほしいという願いについて考えますと、現状のままで、普通の消費者・国民は安全な食べ物を手にするのに苦労する、あるいは食べることができない、ということに他ならないわけです。現にそれが手に入らな、「産直」というかたちで取り組みなおよばない、といつてよいでしょう。

消費者と生産者が手を結んで、運

河相一成

農業生産の主な役割は、人間がいろいろな活動をおこなううえで不可欠な食糧を供給することにあることは言うまでもないだろう。つまり、人間のエネルギーの源を作り出すのが農業生産だということを意味する。

そういう意味をもつ農業生産を、経済合理性(生産性)という物さしだけで測ることはできない。人間が人間らしい食生活を営むことができる生産

動をおこなうかなければ、なぜ食べ物が安全にならないのか、そこに根本的な問題があります。

心配な食べ物の中に、輸入食糧があることは、みなさんの指摘されるところです。いまみたいに、輸入に頼りきつてはダメです。となれば輸入への過度の依存が、なぜおきてきたのか、そこを正すことが求められるでしょう。

加工食品に用いられる化学合成の添加物も重要な問題です。これにたいしても、今日の食生活を保つには、食品添加物が欠かせない、といわれます。しかし、それが多いより、少ないほうがやっぱりよいわけですから、減らす方向にもつていかねばなりません。これは、厚生省や食品メーカーのいうままにしていたのでは、まったく期待できないでしょう。

「産直」は、ほかに、日本と各地域の食文化をめちやくちやにする流れに棹さすという意味あいがあります。また、地域経済の落ち込みをなんとかしたいという志向もあります。

田代洋一

日本農業を丸はだかにする自由化
作戦が内外から着々とすすめられてい

ますが、私は、この日本の進路選択をめぐる問題について、三つの根本的な

●みやむら・みつしげ
一九二六年東京生まれ。東京大学農学部卒業。現在日本女子大教授。主な著書に『国民生活における農業・食糧問題』富村光重論集『農業問題と国民生活』農産物流通と国民生活（農協生協と国民生活）（筑波書房刊）がある。



の加工食品にとびつかざるを得ないのです。だから労働時間の短縮こそが、日本の国内農産物の需要を高め、日本農業を発展させる前提条件だといえます。



物を作り出すことが要請されるからである。そのためには、いろいろな種類の作目、人間の体内に入っても安全な作り方、などが要請されることになる。ということとは、食糧供給の目標が、ただ、低コストの物を必要量供給するというだけでは、人間らしい食生活の営みには適さないことを物語る。

低コストの物を必要だけ供給するということであれば、今日の日本国

このようにみえてくると、農産物自由化問題のカギを握っているのは、はからぬ消費者・国民ではないでしょうか。その意味で生協のみなさんご奮闘を大いに期待しています。



●たしろ・よういち
一九四三年千葉県生まれ。東京校
育大学卒、農林省を経て大学で農
業政策を担当。著書に「日本に農
業はないか」（大月書店）、共著
に「変革の日本農業論」、「日本の食
糧と食糧制度」（共に日本経済評論
社）など。

内での農業生産をやめて、外国から輸入すればいいだろう。あるいは、食品産業が内容不明の原材料に添加物をタツプリ混ぜた画一的な加工食品を生産し供給すればいい、ということにもなろう。

しかし、生命の源となり、生命を育み、人間の活動のもつとも重要なエネルギー源ともなり、さらには人間の文化の創造とも密接に関連がある、食糧・農業は、それを「だれが」「どのよう」に「作り供給するの」かを「知る」ことにより、消費と生産の関係を人間らしくきずくことになる。そして、そのこ



こうして、「産直」の背景や根拠をいろいろと考えながら、いつそう発展させていきたいものだ、と思つてゐるところです。

日本の農業をそのようにしてはならない。



●かわい・かずしげ
一九三二年神奈川県生まれ 東北
大経済学部卒。農学博士。東北大
農学部教授。著書に「危機におけ
る日本農業の展開」(食卓から見た
日本の食糧)、「食糧政策と食糧制
度」など。

農業破壊を許さず 共に手を携えて

小林節夫

いま日本農業は文字通りの危急存亡のときです。結論からいえば、この危機はアメリカの食糧による対日支配の仕掛けをねらう政策——食糧戦略によるものです。

昭和三〇年代、アメリカは日本に小麦を売り込むために、「米を食べれば頭が悪くなる」という大宣伝をし、キッチンカー(小麦を使った料理講習車)を全国に走らせ、学校給食にパン食を突破口として輸入食品をふやし、昭和四〇年代には、「日本人の胃袋を変えた」と凱歌の祝賀会を農林省の高官を呼んで開きました。

いま日本の子どもをターゲットに「特定輸出助成計画」(T計画)で五年間に千数百億円の宣伝費をかけて牛肉などの大宣伝をしています。最近、多くの国民の関心をよんでいる輸入食品・食糧の安全性の問題は、こういうシャニムニの輸出攻勢によって検査体制と規制、規制が大幅に緩和された結果です。

財界は農産物輸入自由化で労働者の賃上げの要求をせらし、抑え込むために、自ら一六ページの色刷りパンフレットで農産物輸入の大宣伝をし、新行革審や農政審議会は、この秋には食

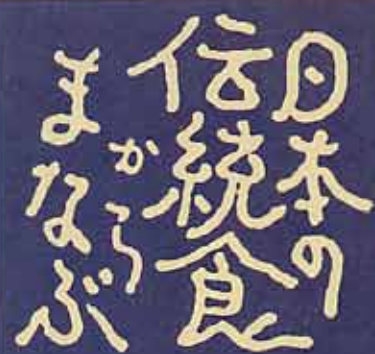


糧制度の解体(米の部分管理、間接統制)を打ち出す予定で、その意気込みにはすさまじいものがあります。私たちは日本農業を守ることは、日本の独立、国民の食糧・健康を守ることにまつた一つの問題だと考えています。それだけに、安全で安心して食べもの、新鮮でほんものの味、旬の味を消費者に届けることは非常に大切だと考え、産直や朝市・地場流通や学校給食など真剣にとり組んでいます。

韓国に食品を輸出するときでさえ、私たちが決して使わない薬品を使っているのです。食料輸出というものの宿命です。ましてや胃袋をかえられ、自国の農業をつぶしておいて、なんて「産直」といえるでしょうか。安ければ輸入しろというのは、円高で高賃金国になったから、工場を海外へ移せという産業空洞化と同じではないでしょうか。私たちは消費者と団結して食糧、農業、健康を守るために全力をあげる決意です。

●こばやし・せつお
一九二五年、長野県佐久市生まれ
現在、農民運動の先頭にたち、農
産物自由化阻止のたたかいに日
夜、日本列島を駆けめぐっている。
「われわれも人間、幸福に生きる
権利がある」と、消費者・労働者
との連帯を呼びかけている。農民
運動全国代表常任世話人。

どうする日本の 農業・食・暮らし



「日本の伝統食を考える会」
宮本智恵子さんに聞く

新しい素材を加えて 近代的な伝統食を

——なぜいま、日本型食生活なのかという点ですが。

宮本 ひとこといって、健康を守ることを国を大切にするということ、これらがおびやかされている状況だからという事です。健康というのは、栄養と安全性、国を大切にするというのは、食糧自給と日本の食文化の問題です。

日本型食生活が大切だということ、は、国も企業も、そして私たちもいつてるわけだけど、三者の視点はまったくちがう。国は国際間のとりきめ、つまりアメリカからのおしつけに絶対服従しながらの日本型食生活であり、企業はもちろん「もうけ」ね。私たちは消費者、生協としての視点をしっかりとつことが大切ですね。

——日本型の食事、伝統食とはどんなものなのですか。

宮本 日本人が昔から毎日食べてきたおふくろ料理といわれるもの、煮豆、おから、きんぴらなどよくありふれた料理です。日本の食事というのは、米、魚、野菜、大豆製品、海藻を中心としたものですが、それらの五つの食品群に良質のたんぱく質である肉、卵、牛乳をうまくプラスし、近代的な料理法で作られたものが現代の伝統食です。

——伝統食と聞くと、古くさいイメージをいだいていたのですが。

宮本 すべて昔の食事にもどれということではないのです。昔から食べられていた面を残し、新しいものを調和させていく、近代的な料理法を私たちがつくっていくことです。それと日本型の食事のすぐれているところは、ごはんとおかずを交互に食べるところです。主食としてのごはんを食事量の四〇%、六〇%食べるようになります。これは栄養バランスがとてもいいんです。

——それで、ヘルシーと外国でも注目されているんですね。

目をかけ手をかけ 心をかけて

宮本 一九八六年に、文部省は全国の公立小・中・高生の児童、生徒、教師に成人病予防の手引書を配布しました。これは大変なこと、はずかしいこと

ですよ。

——子どもの成人病がふえているんですね。給食との関係も？

宮本 カレー、シチュー、やきそば、ハンバーグなど給食もそうですが、食事が欧米化され、米はなれ、魚はなれで育った子どもたちは、おふくろの味はおいしくないというわけで、お母さんたちも、料理のしかながわからない。

それに、よく動いて働いて、よく食べるということになってないで、しょう、小さい頃からね。よく動いて、日本型でしっかり食べるということが大切。

——おふくろの味が商品化され、デパートやスーパーなどで手軽に買えるのです。素材や作り方に不安があります。

宮本 企業とちがって、主婦が作る強みは、採算を度外視できるということです。目をかけ手をかけ心をかけて作った料理を食べたときは、満腹感だけでなく満足感が得られます。めまぐるしい情報化社会のなかでの一つの安心、やすらぎです。毎日、主婦が食事づくりをくり返すことは、一見つまらないことのくり返しのように思えるときがあるけど、そういうところに意義があるのです。

食糧の自給率を高め、 国を大切に政治を

——日本型食生活は体にいいことがわ

宮本智恵子



●みやもと・ちえこ 栄養士生活40年。5年前に、東淀川区淡路に住む主婦22名で「日本の伝統食を考える会」を発足させ、ユニークな活動をすすめて、今では、500名をこえる会員を有する。「学校給食を考える会」でも活躍。



私たちの食卓からみた暮らしをつくりかえ

姫野恭子

共同購入、産直、分けあい市など生協の主人公として、活躍しているのは、組合員お母さん。子どもの健康とお父さんの「元氣」をつくりだす食事にどのような気がかりを心にかけているのでしょうか。

素材を大事にした食事づくり 今岡さんを訪ねて

やわらかくて美しい笑顔、職員たちがとても主婦には見えないと噂した、八七年度新東三国小学校区の運営委員長の今岡さんは、三人目の出産を控えています。

「貧血のないように、分けあい市の小松菜など意識して食べています。検診のとき、保健婦さんに『ワサきれいなお血では、血の色ががうよ』といわれてとても嬉しかった。元氣な赤ちゃんを産むためには、食べ物のことは

大切と、人にとって生協に加入をすすめてきたんです」と、この一年、一生懸命生協に打ちこんできた姿が、伝わってきます。

「主人が、うす味でないと野菜の味がわからなくなるといいますので、それを守っています」

「それから、シヤブシヤブ、焼き肉などもできないタレで食べるとみんなおなじ味、野菜もドレッシングで、原材料がよくなくても、それなりに食べられるから、素材の味でなく調味料の味で食べている人が多いのではないかしら」

いま、味覚の分からない子どもや大人がふえていること、原因の七〇％は食生活にあり、加工食品のなかの添加物の味に原因があるのでは、という話があります。ますます風土にあった食生活を大切に、季節と素材を生かした食生活をしなければ、と思います。「生協の材料で、お弁当づくりに苦労する



右が今岡多恵さん。左が岩竹つばきさん。おふたりは近所のお友達です。

のは、色どり。黄色は材料がそろって、緑、とくに赤がないので（生協のハム、カマボコ類も赤い色をつけていない）トマト、イチゴを添える。今日ののは、おにぎりの真中に梅干をのせたものと、いつも活躍している人参。その他、ハランを赤にしたり、楊枝を赤にしたりしています。みなさんはどうしていらっしゃるかしら。生協の商品でたりないところは工夫して、安心できるお弁当を食べさせたいですね」。

今岡さんのお弁当

梅干を見せ、赤の色を生かしています！
野菜入り玉子焼



分けあい市で旬の野菜を 岩竹さんを訪ねて

「私は鹿兒島の田舎で、毎日、旬の野菜を食べて育ちました。それに中学生くらいから夕食を用意するのは私の役割。材料はかぎられたものですが、毎日少しずつ変えるよう工夫して煮物を作っていました。いまもあまり変わらず父と母がそつした食生活をしていることで元氣でいるのは、空気がいいし

自然もいい、四季折々の、新鮮な物を食べているからではないかと思っています」

「子どもは二人。幼稚園の年長になったお姉ちゃんと妹のために、毎日おそろいのお弁当作りをしています。学校へ行けば、否応なく給食だから、せめてこの時期、手作りのお弁当を持たせられる幼稚園を選びました。学校給食は、半加工品も多く使われ、添加物の問題など、大切な成長期の子どものために食べさせたくない材料も多く、生協でも行政に働きかけて、安心して食べさせられる、良い材料のものを扱ってもらえるよう、とりくみたいですね」

「お野菜をたくさん食べたくて、共同購入の野菜だけでは足りない分、エリア内の高槻の農家で、旬の野菜を月二回届けてもらって、『分けあい市』をしています」

その日の朝取りで、新鮮なことがなにより嬉しい。茎が柔らかく、すがすがしく甘みがある。他の家でも子どもたちが、ミズ菜などもバリバリ食べてくれると、喜ばれているんです。ごこの家庭でも子どもたちに野菜を食べさせることに苦労していますが旬でない野菜作りには無理があり、化学肥料も多く使われ、味にも違いが出てくる。かたさや二ガ味があつたりで、よい野菜嫌いを起こしているのではないかしら。

その二ガ味も本来の二ガ味でないし、また好まれないからとトマトの青



岩竹つばきさん。

くさを少なくしたり、香りが弱く、くせのない味に作るよう努力しているとか、みかけの良いものとか、新鮮にみせるために薬品が使われるなど、市場での価値を上げ、よりもうけの作り方が農家に要求されているみたいですね。

私たちは、分けあい市や産直をとおり、ほんとうの消費者の声を届けた野菜作りをお願いしています」

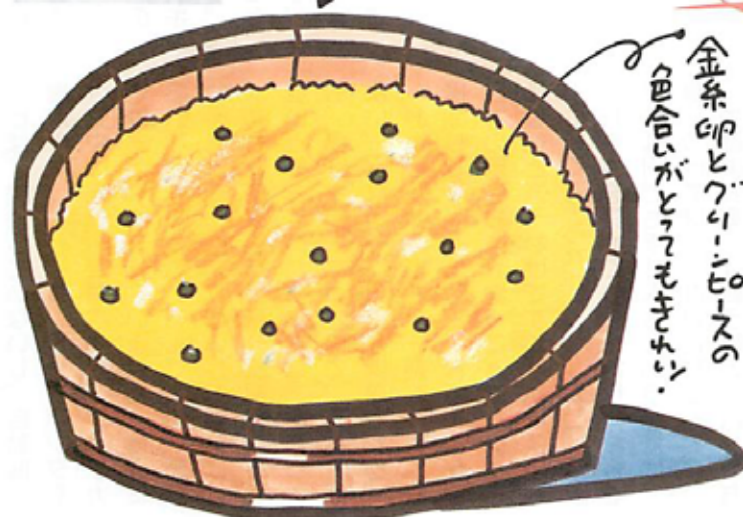
彼女は、手ぬぎの生活はイヤと、食生活も加工品はできるだけ使わず、手作りで頑張りながら夫の健康と子どもたちのため仲間を増やし、生協で協力しあい、よりよい生活をめざしています。

食生活を中心に班活動 扇山さんを訪ねて

茨木市の水尾に住む扇山さんは、家族の誕生日、節句・季節折々の行事食を自分で作っている方です。

「凝ったものではないけど、赤飯やひな寿司、おはぎ、だんごなど、旬の材料なら自分の好みで味つけができますし、何より安価で量が多いのが良いですね。味噌や果実ジュース、梅干しなども自家製で、ときどき田舎からは魚が届くので、おろし方も覚ええました。これは昨日送ってきたもので作ったんです」

金糸卵とグリーンピースの お合いがとってもきれい



です」と、金糸卵にグリーンピースをあしらった色合いの美しい五目寿司が目の前に出てきました。

「ときどきたくさん作って、近所にお分けするんですよ。この住宅にお住いの方はほとんど組合員で、焼きそば、お好み焼き、菓子作りなど得意の方がいて材料を持参すれば一緒に作ってくれるんです。だからメニュー以外の食べ物も食卓に乗ることが始まるんです」

PTA役員や看護婦、運営委員と忙しい人の多い班ですが、COOP商品・産直野菜で食生活ができないものかとの思いから、水尾組合員センター、玉櫛COOP店の開設に班ぐるみで力を発揮されました。

「いままでは班会を開くのも部屋がせまくてたいへんでしたが、組合員センターがすぐ近くにでき、班会以外にも誕生会・産直野菜の分けあい、試食会とより班活動も活発になりました」

「おかすの一品持ち寄りや、休日にはハイキングや公園に班で出かけたり、共同購入以外のおつき合いをとても楽しくやっています」とさうとおっしゃるのですが、五名から出発した班が一七名になりました。

五年度連続運営委員の選出ができるのは、共同購入を通して食べ物のつき合い、文化のつき合い、そして忙しいなかでも食事の仕度を合理的にされている様子がよく分かります。私たちのめざしている楽しい班活動だと思いました。

共同購入 配送車のふれあい



「大分からですか？ 遠いところをよこそ」
黒豚やエノキ茸を届けてくださったっている大分県下郷農協から配送車同乗に参加された若いお二人は、少し緊張気味。
吹田市南清和園にあるニコニコ班では、お手製の白玉入りのおぜんざいをいただきながらの交流会。
「黒豚と白豚のちがいは？」
「下郷農協ってどんな町にあるの？」
等々の質問から始まって、私たちの生協の産直運動や日本の農業の現状について、参加した産直部会の委員さんから話され、参加した組合員は、「豚は苦手だったけど、今度買ってみようかな」「農協っていうと『貯金』とか『ノークーさん』というイメージしかなかったけど、そればかりじゃなくて、真剣に農業のことや食糧問題を考え、農協もあるんだなあと初めて知りました」など、生産者と直接にふれて、組合員にとって生産者がそして商品がいつそう身近なものになったようです。
この日の若いお二人のうちの女性、内尾千恵美さんは一九歳。
「組合員さんたちが和気あいあいと結



組合員と語る、生産者の方たち

「よとがわ」
(九〇号)より

びつぎが強いんだなということ、配達する人と組合員がよくうちとけているなあと感じました」
また、滋賀県の農民組合の深尾富子さんは、同じ主婦として「大根の食べ方、料理の仕方をお互いに教え合いながら参加させてもらいました」
長崎南高農民組合の岩永久さんも、「班会に参加させてもらい、作物のくわしい説明や組合員さんたちの質問意見もきけて、たいへんよかった。これからぜひこんな機会を」
また、紀ノ川農協の中谷泰造さんは、「今まで消費者の方々は、使用農薬にまったく関心がないものと思っていたんですが、それが大きなあやまりであることを痛切に感じました。これから消費者の方々に安心して食べていただける果物づくりに努めます」と、その感想を述べられています。

小野さんの
キューイの
チョコレートケーキ



アメリカとの食生活の ちがいのなかで 小野さんを訪ねて

「三年間のアメリカ生活では習慣の違いにずいぶんヘーという思いがありました。でもいま、子育てなどの良いところは生かしています」と、おっしゃる小野さんに食文化の違いをたずねてみました。

「アメリカの主婦も働く人が多いから、食事は簡単ですね。台所が汚れるのをさうから、油物をできるだけ避けて、メインディッシュ一品にポテトなんかのつけあわせですませる家庭が多いようです。そのかわりアイスクリームなんか大好きな人も多いか

ら、みんなダイエットを気にしながらも、お菓子づくりはけっこうしているみたいでした」
「アメリカの人たちはなぜ着色料のことはあまり気にしないで、シヨッキンピンクも平気に使われています。日本だったらちょっとドギツすぎるという色です。それに大人も子どもも、歩きながら物を食べるのも平気。アメリカの料理はこうで、マナーはこうでなくて、と受けつがれる食文化がないのかもしれない」
アメリカから帰国して、次のようなことに気がついたとのお話を伺いました。

「日本食は繊細で、豊富な四季折々の材料で、いろいろな意味で健康的です。味を濃くするとよくないのがわかってきますので、薄めて、素材を生かした味にするよう心がけています。たとえば、カボチャは油を使わなくても、料理ができるのが日本食のよさです。疲れて足がだるいとか、目が疲れたとか、感じたら、青い野菜を多く食べるとか、そのときどきの健康にそった料理ができるのもよいところですね」
夫の弁当作りも、野菜を多く入れるのが難しいですが、お弁当の残りを少し、夕食につけることはあっても、夕食の残りを、お弁当に入れることはないようにしています」

「アメリカの良い点と思うのは、大人と子どものけじめがきちんとしていること、みせてはいけない成人向けのテ

レビは、放映していないし、自動販売機が少ないこと。コーラやファンタを世界中に売り込む国ですが、アメリカではあまり飲まれていません。健康に悪いことを知っているんですね。酒類も時間がくれば売れないし、買いに行っても、子どもだと身分証明書をみせないで売らない。日本では、あまりにも、儲け主義になっていて、売ればよい、とやっている点が問題ですね」
お小づかいなども、一週間毎日、庭掃除してやっと一〇セント渡すとか、日本の親のお金や働くことにたいする価値観と違うわけですね。私はスーパーに行くとき、あれが、これが、とおやつを買ってもらえたり、お金を出せば何でも手に入るといふ感覚は、身につけてほしくないと思うんです」
生協のお菓子は買わないけど、パンやお菓子は子どもと一緒に作ります。パッと出来上がるのでなく、時間をかけて、力を入れてこねたり、いろいろ工夫しながらどうかなと、気持ちをかけながら作ることを知ってほしいんです」
甘いお菓子やスナック菓子はあたらしくないから、三日に一回はかならず自分で作るんです」

この日もイースターの玉子を抱いたうさぎのパン、キューイ入りのロールケーキを御馳走になり、坊やにケーキを並べたり、フォークを並べたりのサーブスをしていただきました。子ども

このようなお母さん組合員の気持ちに大事にし、安全で健康な食生活をつくりだす生協でありたいと、つくづく思いました。



アメリカでの暮らしを語る
小野雅代さん



造する力、考える力のつくり育てにとりくんでいます。お母さんの努力もあって虫歯なしとか。

輸入食品は安全で、安心か？

大嶋茂男

アメリカからの輸入食品の恐怖

いま全国で話題になっているビデオに「それでもあなたは食べますか」という輸入食品の安全性を問題にしたものがある。

そこで問題になっていることは、輸入食品は発がん性のあるカビ毒で汚染されているもの、収穫後に使われた農薬で汚染されているものなどが多く、非常に危険な状態にあるということであり、それについて安全基準の確立や検査体制があまりにも立ち遅れていて、国民の健康を守るうえで由々しき事態が進行しているということである。

このビデオは、全国農村映画協会が製作したものであるが、製作過程で、全国消団連の安全環境委員会に内容上の監修を依頼してきたため、全国消団連として検討し、企画協力となったものである。

私たちは常々、輸入食品のもつ安全性にたいしては警鐘を鳴らしつづけてきたし、昨年、一昨年の全国消費者大会でもそのことを大きく取りあげてきた。

ビデオや大会の場で問題にしてきた輸入食品の安全性問題について、具体的な事例をひとつあげてみよう。ホストハーベスト（アプリケーション）といわれる収穫後の農薬使用の問題である。

日本の場合、収穫前一週間以内には農薬を使ってはならないといったきまりがあつて、食べ物に農薬が残留することにはたいして、一定の管理体制を敷いているが、アメリカを中心に、農産物の輸出国では、輸出する農産物にかぎって、殺菌剤・防虫剤として農薬の使用を認めている。日本子孫基金（準）研究班の研究報告によれば、アメリカの場合、

① 収穫後に使用の認められている農薬は五八品目ある。

② そのうち日本では一五品目が天然物、または食品添加物とされている。

③ 残り四三品目が農薬に分類されているが、日本で使用基準が設定されているのは三つしかない。つまり四〇品目は使用基準さえない状態で、農薬が使われているのである。

④ 日本の行政当局は上記四三品目（中五DB）についてはチェック体制をとっているが、他の四二品目については、輸入時のチェック体制もとっていない。



アメリカでオレンジに収穫後使用できる農薬

・アレスリン
臭化メチル *
ピペロニルブトキシサイド
ピレトリン
XOPP **
青酸 *
ジフェニル **
X2、4-D
TBZ **
ホウ酸（ホウ素）
Xペノミル
ブチルアミン
リン化マグネシウム
XEDB ***
イマザリル
アンモニア ***
トリクロロニタン

【注】*日本でも収穫後の使用が登録されている
**日本では食品添加物として使用できる
***日本国内では使用できないが、輸入品には使用を認めている。

●出所：『気をつけよう輸入食品』143ページ

制をとっているが、他の四二品目については、輸入時のチェック体制もとっていない。

⑤ 使用基準のある農薬と比較してみると、アメリカのホストハーベスト残留許容値は、日本より大幅に甘い基準となっている。

このことを輸入オレンジに例をとって具体的にみてみよう。

アメリカでオレンジに収穫後使用できる農薬は次表にあるように一七品目ある。そのうち***印は日本国内では使用できないが、輸入品については使用を認めているものであり、印のないものは、日本には使用に際しての残留基準を定めないのにアメリカで使用するに比べて、X印はとくに発がん性の疑いを指摘されている農薬である。恐ろしい実態といわなければならないだろう。

このほかにも、東京都立衛生研究所の調査（昭和六〇年分）で、ソバの場

健康で風土にあった食生活運動

以上に並べた事例だけでも、輸入食品の安全性に大きな問題点があることは明白である。

それでは私たちはどうすべきなのか。

第一に食べもの、農業を考える際には、①食物の安全性、②安全保障としての食糧、③環境の安全を守る農業という三つの安全をしっかりとふまえて判断することである。第二に、食べ物においては「四つの見える」表示

の問題（①素材、本物、②生産者団体、③使っている農薬・食品添加物、④おいしく生かして食べる食べ方、保存の仕方、扱い方）を重視すること。

第三に、不必要な農薬・食品添加物の総量削減をすること。

第四にすべての農薬・食品添加物について、使用基準を国に作らせチェック体制をとらせること。

第五に、「健康で風土に合った食生活」運動を推進し、食生活自体を食と農を守りうるものにきりかえていくことである。

この五つの課題を系統的に追求することが求められているのである。



●おおしま・しげお 1937年茨城県下館市生まれ。慶応義塾大学経済学部卒、慶応義塾生協専務理事。日本生活連理事。日生協では元組織部長。現在、全国消団連事務局次長。著書『くらしの革命』（サイマル出版会）『生活の規範』（労働旬報社）等。

昔はおふくろの味 今は袋の味

現代日本の食生活はこの近年急速に変化してきたために、その変貌を形容するさまざまな特徴づけがあらわれました。

代表的なものをいくつかあげると、たとえばパック食品の増大を表現した「昔はおふくろの味、今は袋の味」という言い方があります。家族の食卓風景をあらわした「手抜き、朝抜き、ババ抜き」の「三抜きの食生活」という言い方も、世相をなかなかよくあらわしています。

また「現代はコ食の時代」と称して、「個食、糊食、子食、戸食、五食」が広がっているともいいます。これは、家族単位で日に三食という食事が、各自バラバラ、柔らかいものを日に五回食べるというふうに変化した様子をあらわすものです。

現代っ子が好きなものの、「オカアサンヤスメからハキトク」という語呂あわせは、いまでは笑い話にもならないほど有名になってきました。念のため、前者はオムライス、カレーライス、サンドイッチ、焼き飯、スパゲッティ、目玉焼きの頭

文字をとったもの、後者はそれより最近の事態を示すものとして、ハンバーグ、ハムエッグ、ギョーザ、トースト、クリムシチューをあらわすものです。こうしたい方にあらわされる日本の食文化の変貌には、たんなる生活スタイルや嗜好の変化だといってかたづけられないいくつかの重要な問題が隠されています。

味覚や文化性から 見た食生活

たとえばいま、先のハキトクのタイプのメニューをみれば、ただちに子どもたちが柔らかくて食べやすいもの、つまり軟食を好んでいることに気づかれます。ハンバーガー一個をたべるときにかむ回数は約二〇〇回だといわれています。



ですが、もしこのハンバーガーをコーラやジュースで流し込むようにして食べる習慣がつくとすれば、子どもたちの食事に軟食化が進むことはさけられませんが、

一般には一回の食事で一〇〇〇回ほどかむのがよいとされているようです。だが、神奈川県大研究グループの調査によれば、小学生が一度の食事にかむ回数は六八九回。戦前の代表的メニューで推定したかむ回数は一四〇〇回だそうですから、これと比較すれば現代っ子は戦前のおよそ半分ほどしかかんでいないということになります。

かむ回数が増えると、歯や顎の発達にマイナスであることはもちろん、頭脳の正常な働きにもよくない結果をもたらすことは、いうまでもありません。

さらに問題は、かむ回数の減少にとどまりません。食の変化とともに味覚も変化します。味覚でもっとも崩れているのは渋い味やえぐい味だそうです。東京のある小学校の調査では、渋い味がわからないとか、味わったことのないと答えた子どもが実に四割に達した、という報告が新聞に掲載されました。

そのほか、食事の簡便化や外食化がいたずらにすすむと、食物の出所や加

工過程が消費者の目のとどかないところに置かれてしまうために、食生活でもっとも重要な安全性にも大きな問題がでてきます。化粧野菜の氾濫、添加物の多用など、食物の安全性や信頼性に憂うべき問題がでてくるわけです。たとえば、子どもたちの好む市販のハンバーガーには一個あたり約七〇種類の添加物が混入している、といった事態があります。

安全性とあわせて、食生活の文化性にかかわる問題点もい多くの関心をよぶようになってきました。食卓の風景が変化するために、すでに二〇歳前後の若者でおひつ、すりこぎ、七輪を知っている割合が一刻をきったという調査があります。子どもたちの食生活から主食としての米がその地位を奪われて、主食観念が崩れつつあるとか、好きなものから順に食べていく「パッカリ食い」がひろがっている、というのもその一例です。

若い主婦層でも同じことがおこっています。スーパーなどで買い物中の若いお母さん一〇〇人ばかりに、てあたりしだい尋ねてみたところ、その一刻にあたる一〇人が「包丁をもたない家庭」だったそうです。包丁をもっていない、一週間に三回ほどしか使わないと答えた人も相当数にのぼったと報告されています（名古屋からの報告「ちいさいなま」八八年六月号）。

要するに、日本型といわれる食生活

コーラ漬けご飯の その後

雑食化がすすみ、主食としての米の地位がくずれたりしていくと、健康にも問題が生まれてきます。なぜなら、日本人の長寿の秘密の一つはたんばく質・脂肪・炭水化物の三大栄養素のバランスがとれていることにあり、それは米を主食にしておかずのバランスをと



る食生活が子どもときから習慣化していることによったものだったからです。西欧化した食生活の特徴の一つは脂肪分の量が多く、人生の長い食生活のなかで脂肪摂取量が変わりにくいことだといわれています。米が主食でなくなり、「ぱっかり食い」が普及していけば、西欧化した食生活におこると同じ健康問題が発生することは避けられませんが、

食という文字は「人」と「良」の字を組み合わせたものであり「人が良くなる」とも「人を良くする」とも読める、というしやれた説明がありますが、こうし



●にのみや・あつみ
一九四七年愛媛県生まれ
京都大学大学院を卒業、現
在大阪外国語大学助教授
主な著書に「生活運動の新
時代」（共編）「生活と地域を
つくりかえる」（日本経済と
危機管理）「暮らしと女と
街づくり」（共編）がある。

P R O S U M E



よりよき生活と平和のために

●発行●

大阪よどがわ市民生活協同組合

〒564 大阪府吹田市幸町4-1 PHONE (06)381-0329 FAX (06)381-3198

編集●労働旬報社

定価=500円