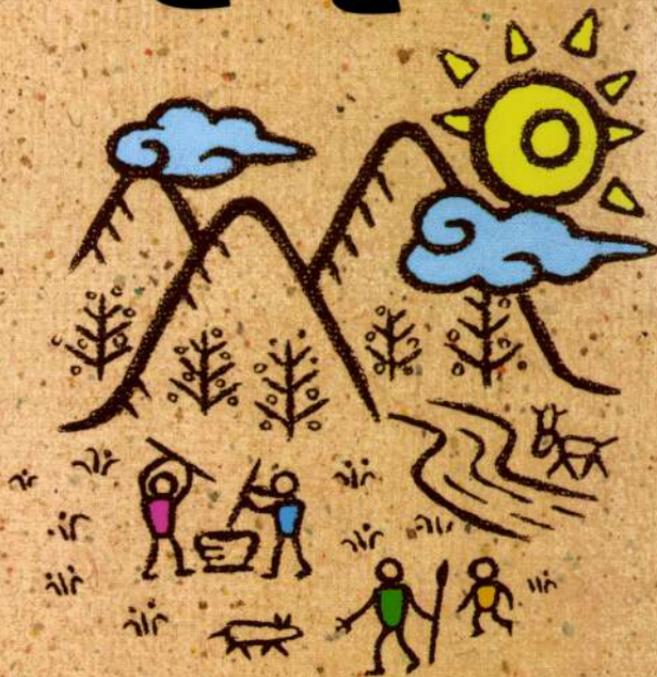


D.C Books 2

山田達夫・矢吹紀人 共著

こだわりの  
「農と食」を  
つくる人びと



産直新世紀



D.C Books 2

こだわりの  
「農と食」を  
つくる人びと

山田達夫・矢吹紀人 共著

産直新世紀





D.C Books 2

こだわりの「農と食」をつくる人びと

# 産直新世紀

山田達夫・矢吹紀人 共著



ブローグ 産直とはなにか 山田 達夫

- 1 産直と産直運動発展の背景 11
- 2 消費者の安全で健康な食生活への願い 14
- 3 ほんとうの産直を求めて 16

第一部 産直新世紀 矢吹 紀人

——子どもたちの未来に食と農を伝えるために

第一章 産直の礎を築いた人びと

未来までつげ農業よ

北海道 折笠農場

孫の代まで水絶てきる農業を

- 1 「単位収量一位」からの転換 24
- 2 きれいな水の流れる土地で 29

山形県 **平田牧場**

米を捨てた農業者10年が生涯をかけて求めたもの

- 3 北海道のファンづくり 32
- 4 より安全な食糧をめざして 37
- 5 一〇〇年たっても農業を 41

埼玉県 **埼玉産直センター**

農村地域をささぐる微生物農法

- 1 若者たちが夢をもって農業に 66
- 2 農業をゆがめてきた流通 70
- 3 試行錯誤のなかから微生物農法に 73
- 4 消費者との出会いから 78

地域の青年を組織して



## 紀ノ川農協

若者たちの始めた産直がいま地域までを巻き込んで

- 5 安全な野菜を一人でも多くの人に 82

- 1 ささえあう農業の発見 87

- 2 産直に希望をかけて 92

- 3 徹底して追求された品質の向上 97

- 4 いろいろな人が参加するから産直 100

- 5 地域のみんなで楽しい農業を 105

消費者をつかした農民たち



## 下郷農協

農民は何を都市消費者に届けたのか

- 1 農地所有からの出発 108

- 2 何が組合員のためになるのか

- 3 つくって届ける事業の始まり 115 112

- 4 消費者を大事にする 122

- 5 村に人びとの笑顔がある 125

## 第2章 ほんものの食品づくりにかけた人びと

生協の情熱にかけた日々

### 大阪府 大醬株式会社

無添加・木醸造の醬油を生み出したのは消費者とづくり手の熱意だった

- 1 人びとの情熱にかける 132
- 2 醬油製造会社の苦難の歴史 136
- 3 危機を救ったものは 140
- 4 つくりだしたものはなんだったのか 143

「無添加」づくりはなぜ困難なのか

### 滋賀県 近江農産組合

「賞味期限5日」の漬物に安全を託して

- 1 極端に短い賞味期限 147
- 2 日本中から安全な野菜を 154
- 3 村にとっての産業として 151

純粋こそがいのち

高知県  
**小谷穀粉株式会社**

まじりけのない、純粋な麦茶をつくりだした生産者の努力

- 1 消費者をだますカラメルトリック 157
- 2 問題は製法にあり 160
- 3 純粋な食品をつくりたい 163

漁師と業者が力をあわせ

沖縄県  
**伊是名島漁業協同組合**

高品質のもずく、食殖が海を守り消費者の食卓を守る

- 1 島をささえる青い海のもずく 167
- 2 協同で高品質のもずくをつくる 171

**第3章 地域をきずき、未来をひらく産直**

すべての人が働き暮らす地域づくりを

鹿児島県  
**ナカシン冷食株式会社**

障害者をまんかたにすえ安全な食品生産をつづける

- 1 未来を託せる食品を 177

- 2 無添加はこうしてできる 180
- 3 すべての人が働ける会社  
に 182
- 4 いつも地域を心にとめて 185

女性ハワーで地域に仕事おこし



## 協同組合ゆめあさ

協同組合を守りつづける地域の職場を確保した女性たち

- 1 自立できる職場がほしい 188
- 2 初めて知った事業への困難 192
- 3 「私らの工場」を守りぬいて 196

まちと結んで村を守る



## 多古町旬の味産直センター

朝市から学校給食へ村の元気が広がっていく

- 1 元気な野菜をたくさんの人に 199
- 2 給食は教育だ 202
- 3 農村を丸ごと届けたい 207

取材を終えて 産直からみえてきたこと

210

# 第二部 日本の農業・食糧と産直運動

山田 達夫

## 第1章 いま、日本の農業・食糧は

- 1 WTO諸協定のもとでの農産物輸入の総自由化 218
- 2 農業協定による新たな農産物輸入制度の概要 226
- 3 検疫・衛生措置協定と農産物の「安全性」・食品衛生法「改正」 229
- 4 農業諸協定承認にともなう政府への対応と新食糧法 232

## 第2章 産直運動とその意義

- 1 農業を守り安全な食糧を確保する運動の高まり 238
- 2 生協の産直運動とその意義 240
- 3 産直をになう組織された生産者とその意義 246
- 4 産直運動の未来 251

あとがき

256



# プロローグ 産直とはなにか

## 1 産直と産直運動発展の背景

野菜や牛乳などの産地直送あるいは産地直結などという言葉の略称から、産直という新しい言葉が使われだしたのは一九六〇年代前半であった。三〇年を経過した今日、産直は市民権をえた言葉になってはいるが、残念ながら言葉の含意は必ずしも統一されてはいない。だが、産直概念の検討はしばらく措き、とりあえず、そうしたものがでてきた背景、そして、自覚的な生産者・消費者（ないし組織）がどういう考えから産直にとりくみ、発展させてきたのか、彼らが考える産直とはどういうものなのか、産直と産直運動の背景と発展の経緯をふくめて簡単にしておきたい。

六〇年安保の強行によって、日米間の軍事的・政治的・経済的「協力」体制がつけられ、経済面では「開放経済」「自由化体制」が、国内の高度成長とタイアップしてすすめられた。農業にかんしても、自由化と高度成長の枠組みのなかで、それまでの農政を一八〇度転換したといわれる。「基本法農政」のもとに、大規模集約化と機械化体系の導入によって生産構造を改善し、単一作目生産への専門化をすすめて、従来からの稲作だけでなく野菜・果樹・畜産などの、発展すると思われる分野の生産を選択的に拡大する政策が採られた。そこでは、地方の維持を図るよりも労働生産性を高めることに重点をおいた。かたよった省力化や経済効率主義が追求され、一部の農業経営の向上と大多数の downward という選別化や農民層の分解が急激に進行した。

さらに、「総合農政」の展開とともに、自主流通制度の新設や減反の実施、農地法・食管法の改悪がおこなわれ、農地転用や離農など、土地と労働力の流動化がいつそうすすんできた。同時に、一例を野菜に見ると、主要野菜の品目を定めて大規模な作付・出荷を指定した指定大規模生産団地を設定し、それらと指定消費地としての人口集中都市とを結ぶ全国規模の大量流通が、野菜流通の中軸に位置づけられて展開するようになった。そのため、従来からの多品目少量生産・個人出荷・近郊地域内流通は、経済効率が劣るものとして次第に切り捨てられ、それらに代わって単品大規模生産・大量共同出荷・遠隔地間広域大量流通が急速に形成・拡大して今日に至っている。

このような生産・流通の大幅な変化は、確かに需給関係に対応する一面をふくんでいたが、基本的には、農業（ここでは野菜の）生産・流通・消費（食生活）の本来的なあり方からいちじるしく逸脱して、生産・消費両面に深刻な問題を投げかけることになった。

生産の場において、多くの指定産地では、大規模単作化・連作化にもなつて耕種部門と畜産部門が分離・切斷されて地力（土地生産力）が低下し、生産減退や連作障害など深刻な問題が生じている一方、小規模経営の耕畜複合や多品目少量生産が縮小・後退して、土づくりを基本にした本来あるべき農法からの逸脱がいつそう拡大した。いわば、生態系を維持し自然力に依拠して生産をおこなう環境保全型農業が切り捨てられ、地力や自然力の収奪・生態系の破壊によつて生産を維持する環境破壊・汚染型農業が政策的に推進されたのである。目先の合理化の追求や地力の減退をカバーするために、ややもすれば、化学肥料・農薬の多投という悪循環が繰り返されてきたが、それがますますすすんで、消費者の期待する「安全でおいしくて栄養価の高い農産物」から、いつそうかけ離れたものしか生産できない状況が広がってきた。輸入農産物の農業汚染はいつそう深刻である。また、単作にもとづく経営の不安定化、不当に高価な機械・設備の「過剰投資」もきわめて深刻な問題となつてきている。

流通面では、中央卸売市場（とくに大都市中央卸売市場）への過度な集中がすすみ、

市場数では五％にすぎない中央卸売市場の集荷量が流通量の半ばを占めるに至って、中央での価格の低迷や不安定化をもたらすとともに、逆に地方市場での高騰を招くなど、中央卸売市場と地方卸売市場の分断現象が現われ、市場全体としての需給調整機能の欠陥を露呈している。また、地場流通が急激に後退するとともに、大口集荷業者や荷受大資本による流通支配が強まって、生産者・消費者の意向を無視した過度な選別や包装が一般化し、厳選競争・大型施設投資などを通じて産地間競争をいたずらに激化させている。市場間転送の増大によるコスト増や鮮度低下の問題も無視できない。

## 2 消費者の安全で健康な食生活への願い

消費者の側としては、ほんとうに欲しいものが手に入りにくくなっている。たしかにその土地で採れないものも手に入り、一年中キュウリやトマトはあるが、反面、地場の旬の路地ものを中心にした季節感に満ちた豊かな食生活が消えかけて、旬のものの特徴である新鮮で美味しく栄養価も高く、しかも安いものが入手しにくくなってしまっている。また、安全な食品をという切実な願いに反して、化学肥料・農薬の多投による農産物への残留農薬問題が深刻になっている。さらに、施設園芸の拡大につれて、高級化という名目で高価格化がすすみ、そういうものを、好むと好まざるとに

かわらず、消費者としては受けいれざるをえないというような状況ができていく。経済的合理性のみを追求した集約的大規模生産や、広域大量流通の過度な行き過ぎ、ゆがめられた食生活など、六〇年代・七〇年代を通じて強くでてきたこのような問題を正すためには、従来みられたような、土づくり<sup>1</sup>に根ざした複合経営生産と安全で健康な食生活との一定程度の復権が是非とも必要であった。こういうなかで、「産直」が問題になり、とりくまれてきたという経過がある。

当初、産直をいいたしたのはスーパーであった。高度成長期、とにかく物価がどんどん上がっていく、野菜も高い。産地ではキャベツ<sup>2</sup>ができすぎて市況が悪く運賃もでな<sup>3</sup>いで放置されている。ところが都市の店頭では品薄でうんと高い。これはどうも複雑な市場構造のせいで中間流通経費が高すぎるんじゃないか。直接とればもつと安くなる、ということ言葉どおりの産地からの直接買付けという市場外流通が始まった。当時の、スーパーの「目玉」としての、こういう「つまみ喰い<sup>4</sup>」産直が定着することはほとんどなかったが、さらに、革新的な自治体が、従来からの朝市などを支援する<sup>5</sup>かたちで運動を始めた<sup>6</sup>り、また、「良いものを」という生産者と消費者の共通の願いが、人と人とのつながりのなかで、あるいはグループ同士のつながりのなかで、直接取引という独自の流通ルートを開拓しながら、徐々に一定の広がりをもつようになってくる。さらに、生産者団体・消費者団体の協同の運動として産直を見つめ直し、

発展させていこうという動きがでてきて、試行錯誤を繰り返しながら、両者の要望を  
実現していくようになっていく。

農薬・化学肥料の多投を前提とする単作大量生産、見せかけ・過剰規格による広域  
大量流通、にせもの・まがいもの食品の氾濫など、生産者や消費者の願いとは無縁の  
ところで流通資本の市場支配がすすみ、「ほんもの」や「良いもの」が排除されてい  
くなかで、市場動向に逆らって「ほんとうにいいもの」の確保を別個のルートで協同  
の運動としてとりくんだところに、自覚的な人びとの共感が得られたのである。

### 3 ほんとうの産直を求めて

こうした経過を見てくると、産直は、たんに消費者が安いものを求める産地直送だ  
けを意味するものでないことはたしかで、むしろ、それ以上に「ほんもの」や「良い  
もの」や「安全なもの」を生産し、消費するための、生産者（産地）と消費者（消費  
地）とを結ぶ連帯事業であることが明らかになってくる。産直をこのようなものとみ  
ると、産直という言葉が生まれるはるか以前から、産直の実態を備えたものがあつた  
ことに気づく。地方都市に多く見られた振り売りや朝市など、顔の見える、特定の  
人と人のつながりを大切にしたい商いは多かつたのである。

さらに、日本農業の縮小・再編に向けた政策の結果として生み出された深刻な事態を、生産者と消費者の連帯した運動のなかで切り開き改善していこうとするこうした動きは、必然的に、その根底にある政策方向の是正を運動のなかに組み込んでいかざるを得ない。当然、産直運動は、日本の農業や食糧を守る運動としての位置づけをもつことになる。

産直が発展し、このように豊かな内容をふくんできているいま、産直は、出発点での理由はさまざまであったにしても、現在では一定の理念や目的をふくんだ「ほんとうの産直」概念に収斂してきている。産直を形態論的に分類・定義づけることも必要ではあるが、同時に理念・目的論としてもとらえねばならない。両者を合わせた産直の正しい規定が必要なのである。

さらに、理念や目的のなかで、何に重点をおくかで産直内容は玉石混淆、きわめて多様なものとなるし、輸入農産物の激増のなかで問題はいつそう複雑になってくる。詳細は本書第二部にゆずるが、先走って要点を述べさせていただくなら、私は農産物の産直を以下のように考えている。

すなわち、(農産物)産直とは、経営の安定・やりがいのある農業・健全な農法を求め、生産者の組織と、安全で新鮮・良質な農産物を求める消費者の組織との、第三者の介入を排除した、信頼にもとづく協同・連帯の直接取引をいい、そして、産直運

動は、このような産直内容の実現と発展のために、地域づくり・村おこし・食生活・食文化の見直し、くらしの協同の見直し、流通過程の改革、日本農業・食糧生産の維持・再建をふくむ協同連帯の活動なのである。

ただ、ここでは、この産直の規定に余りこだわらないでいただきたい。抽象的に言葉だけで説明するよりも、以下（本書第一部）に紹介される産直産地の生きいきとした実態や発言から、ほんとうの産直とはなんなのかを読みとっていただく方が、はるかに具体的に分かりやすいのではないかと思われるからである。検討はその後でよいのではなからうか。

（山田達夫）

# 第一部 産直新世紀

——子どもたちの未来に食と農を伝えるために



第1章 産直の礎を築いた人びと

戦後の農地改革、農業基本法の制定、農業構造改善、そして減反、農産物輸入解禁、米輸入と新食糧法の制定……。戦後の農民たちは、国の政策に翻弄されながら、五〇年の歳月にわたって日々農作業をつづけてきた。どのような流通経路を経たものであれ、消費者は農民たちのつくり出したものを食べて毎日の生活を営んできた。

その流通の過程にゆがみが生まれて、国民の消費には本来必要のない、農産物を多投した農産物や、添加物のはいった加工食品があたりまえのように市場に出回るようになってしまった。多くの生産者と消費者のあいだで生まれた産直は、正すものという意識のなかでつくられてきた。

だが、「産直」の言葉さえまだなかった時代。経済的な確固とした裏付けもなく、周囲の人びとからは異端視され、農協からは取り引きを遮断されるような状況のなかで、産直を模索していったさきがけたたちのめざしたものはなんだったのか。彼らは何を大事にしようとして、産直の道を切り開いてきたのか。

産直の先駆的実例のいくつかを通して、産直が本来もっていた意味をもう一度考えてみたい。

◎ 未来までつづけ農業よ

—— 孫の代まで永續できる農業を

北海道・折笠農場

◎ たった二頭からの挑戦

—— 米を捨てた農業青年が生涯をかけて求めてきたもの  
山形県・平田牧場

◎ 土づくりにかけた人びと

—— 農村地域をささえる微生物農法

埼玉県・埼玉産直センター

◎ 地域の青年を組織して

—— 若者たちの始めた産直がいま地域までを巻き込んで

和歌山県・紀ノ川農協

◎ 消費者をうごかした農民たち

—— 農民は何を都市消費者に届けたのか

大分県・下郷農協

# 北海道 折笠農場

孫の代まで永続できる農業を

## Ⅰ 「単位収量一位」からの転換

### 三代Ⅱ六〇年の開拓

北海道に「日本人」である大和民族の開拓の足跡が記されたのは、いまからほんの一五〇年ほどまえのことだった。十勝平野がひらかれてきた歴史は、まだわずか八〇年あまりのことにはすぎない。

北には真っ白な雪をいづく雄大な大雪山、西には延々と連なる日高山脈を望む広大な十勝平野。この穀倉地帯の中心に位置する帯広市の東側に隣接して、幕別という名の小さな町がある。ジャガイモのメイクインやカボチャ類、タマネギなどを生協に供給している折笠農場グループのリーダーⅡ折笠秀勝さんは、開拓入植した祖父の代から三代・六〇年にわたって、

この地で農業を営んできている。

いまから三〇年ほどまえ。まだ一〇代後半の若者だった折笠さんが農業経営の実権を父親から継いだとき、農場の主力となる作物はビートによってしめられていた。「てんさい」とも「砂糖大根」ともよばれて砂糖の原料となるビートは、地力をたくさん吸い取って成長していく作物だといわれている。滋味豊かな十勝の火山灰土の畑が、ビートの栽培を長年にわたってささえてきた。

折笠さんが農業を継いだのは、昭和三〇年代後半。日本が高度経済成長の渦中にあつて、近代化<sup>が</sup>が進んだこの時代、十勝の農村にも次々とトラクターが現われ、農作業の機械化が進行していった。

開拓以来、北海道農耕の原動力は、一貫して牛馬が主力を担ってきた。どこの農家でも、必ず何頭かの「道産子」や牛を飼っていた。耕作面積のうちの少なくとも三分の一は、年サイクルで家畜飼料の牧草地にしていかなければならない。そのかわり、牛馬の糞尿からは豊富な堆肥をつくる<sup>ことが</sup>できた。開拓以来のほとんどの歳月を、農民たちは自然の法則に適したという農法で農作業を営んできた。

トラクターが登場して機械化が進むと、農村に変化が現われてきた。農耕馬は必要がなくなつて姿を消し、飼料用の牧草地もすべて畑として運用されていった。あらゆる面で生産効率はよくなり、生産高は飛躍的に増大していった。

そのころから折笠さんは、農作物におかしな病気が出始めたことに気づいていた。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、以前にはめったに耳にしなかったような病気が、折笠さんの畑にも次々と現われるようになった。それらの病原菌を殺すために使われたジブプロリンは、後に使用禁止となった猛毒の農薬だった。

ビートと同様に地力を必要とする作物に、十勝を代表する豆類がある。昔は十勝でとれた大量の大豆や小豆を、汽車で狩勝峠をこえて小樽の倉庫まで運び、運河を通じて船でヨーロッパに輸出していた。それだけの豆類の生産を担うほど、十勝平野は豊かな土地だったのだ。家畜のために、牧草地と畑を交互につくる農法。家畜の糞尿を堆肥として畑に戻すやりかた。開拓農民たちがあたりまえのように営んできた農業が、実は地力を損なわない合理的な営農方法となって土を守ってきたのだった。機械化され、化学肥料によって三要素をぶちこんで、二倍、三倍の収穫をあげられるようになった。そのとき、土は完全に無機質化するほどに搾取されきっていた。

反当たり収量をあげるために、だれもが競って微量元素や農薬をふやしていった。新しい病気がでると、どんどん強い農薬が使われていった。それまで一反当たり二、三トンしかとれなかったビートの収穫を、七トン、八トンにする目標があたりまえのようになっていった。折笠さんも例外なく、その競争に巻き込まれていった。実家の農業を継いで一〇年がたった

とき、折笠さんは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て表彰されるまでになった。

開拓した時代からみれば、考えられないような飛躍的な収穫。父も祖父も、まわりのだれもが喜んでいた。だがそのなかで、折笠さんの心だけはわきたたなかつた。

『ついに、行き着くところまできた。このままでは、いずれこの土地でとれるものなど何もなくなるだろう。俺はいつか、農業では食っていけなくなるんでないか……』  
折笠さんの心なかでは、収穫への喜びよりも、破滅へ向かって突き進んでいくような農業のやりかたへの懸念ばかりが、大きくなってきていたのだった。

### 農業を大自然の状態にもどす決意

十勝で一番の成績を二年にわたってあげた次の年、折笠さんは父親たちの猛反対を押し切ってきつぱりと、生産の主力だったビートから撤退することを決意した。最後の年には、化学肥料も農業も効かない状態になっていた。土は病み疲れていた。一九七三年。農業を始めてから一五年目の、三〇歳のときのこと。

畑の土を、開拓時代の豊かだった状態にもどそう。危機的な状況をまえに、八人の仲間と話しあってだした結論だった。

「俺たちには、土しか財産がないべき。たかだかじいさんたちが開拓した時代にまで帰れ

ば、農業を大自然の状態にかえすことができるんでないべか」

たしかに、自分たちの代になって収穫高は格段にふえた。だがそのために、後ろめたい思いで農業もかけつづけた。いまのうちは、まだいいかもしれない。土を搾るだけ搾ったら、息子たちが農業を継いだときはどうなるのか。一〇〇年先、十勝の農業はどうなっているのか。

折笠さんは、地力を吸い取るビート栽培をやめた。ゲンブン馬鈴薯からも撤退した。たとえ収入が落ちたとしても、三歩さがって基本に帰ろう。何年たっても、つづけていける農業をしよう。模索のなかで選択したのが、メークインづくりだった。一九六四年にあった冷害のようなときにも、被害が少なく安定して収穫できる。化学肥料を使用して高収量をあげなくても、ある程度は経営していける。

地域からは、変人あつかいされた。指導に従わないということ、農協からも相手にされなくなった。収穫した作物は、自分でルートをつくって販売するしかなくなった。翌年から、とれたメークインをかかえて、折笠さんは関西を中心として各地の生協をまわった。

「俺はこういう考えて、このイモをつくったんだ。とりあえず、俺の考えだけでも聞いてくれ。このイモを、食べてみてくれ」

熱い思いを胸に、生協を一つひとつ自分で訪ねてまわった。その一步一步が、二〇年をこえて継続してきた折笠農場グループの産直活動の始まりだった。

## 2 きれいな水の流れる土地で

### ゆつたりとした時間の流れる北の大地

北海道には、「別」という字のつく地名がたくさんみられる。登別、紋別、芦別、陸別……。「べつ」という語は、先住民族であるアイヌの言葉で「水の流れるところ」を意味するという。北海道中川郡幕別町。折笠農場グループのある幕別は、きれいな水の流れるところを表わす地名だといわれる。アイヌの人びとがそう誉めたたえたように、丘から谷あいを通って清らかな水が、幕別の地をうるおして流れている。

十勝平野を横切って、悠々と流れる十勝川。その支流であり、幕別に水の恵みをもたらす猿別川。これらの川が古代に氾濫してきた沖積台地が、この土地を滋養の多い土質にする基盤になっている。土質の点からも水分の点からも、そして天候のうえからも、日本の穀倉地帯である十勝の最もよい部分が、幕別に集約されているといっても過言ではないかもしれない。

十勝の中心地となる帯広から、国道三八号線を東にむかって走る。左手後方に大雪山、右手後方には日高山脈。市街地をぬけて札内川をわたると、あたりには広大な畑作地帯がひろがる。ジャガイモ、ビート、ニンジン、豆類……。バリエーションのある作物の色。一枚あ

たり一町以上もある畑の面積が、北海道農業の底力を物語る。

さまざまな色あいを見せる街道を帯広から三〇分ほど走ると、JRで二つ目の幕別駅にさしかかる。折笠さんの農場は、JR幕別駅から車で一本道を一五分ほど走った高台にある。車が農場に近づくとつれて、左手の斜面には黒々とした土の畑が迫ってくる。やがて右手には、猿別川につらなる広々とした耕地が開けてくる。初夏にはジャガイモの可憐な花が一面に敷きつめ、夏になればトウモロコシが背比べをするように青々と成長する。遠くの牧場では、のんびりと草を食べる牛の姿が目にはいる。

自然に恵まれ、ゆったりとした時間の流れる北の大地。この場所に立つてみる限り、十勝が輸入自由化による日本の農業破壊の波をもろにかぶり、大きな危機が押し寄せていることなど悪夢のなかのできごとでしかないような錯覚にさえとらわれる。

### 悠々としたお百姓さん

そして農場主の折笠秀勝さんは、この土地の自然以上に、悠々としたゆとりを感じさせるお百姓さんだ。一九四三年生まれ。農業に携わって三〇年をすぎたその額には、こえてきた苦労の分だけシワがきざまれている。それでも折笠さんは、そんな風貌さえ笑いとはしてしまいうーモアをもっている。

「私は何をつくっていると申しますか。この顔をみればわかるでしょ。生産物と顔が一致す

る。そう、ジャガイモなんですね」

都会で出会う人ごとに、こんな冗談をいって笑わせる。人なつこい笑顔をみせて、出会ったばかりの人の心をいっぺんでつかんでしまう。

幕別駅から車で走っていると、折笠農場へは行っていく脇道はだれでもすぐに見つけることができる。その入り口が、美しい白樺林になっているからだ。この白樺林も、折笠農場の敷地の一画にある。折笠さんや父親たちが、何十年もまえに植えたものが林に育ってきたのだ。

折笠農場の耕地面積は、四五ヘクタール以上もの広さになる。ジャガイモの収穫時期などには、パートのおばさんたちを何人も雇って手伝ってもらわなければならない。奥さんの清子さんも、そのおばさんたちといっしょになって忙しく働いている。

夏に農場を訪れると、清子さんはよく庭で花の手入れをしている。

「これきれいだね。来年はもっとたくさん植えてみようか」

そんな話をしながら花のなかをめぐって歩く折笠さん夫妻の姿をみると、都会人たちが忘れてしまった人生の豊かさが、間違いなくここにはあると感じさせられる。

庭といっても、ゆうに都会の小学校の校庭ほどの広さはあるもの。その庭の一画を囲って、折笠さんは九三年から二頭の馬を飼い始めた。小さいころから馬が好きで、若いときには競馬用の馬を飼育して何百万円も損をしたと語る。一度は捨てかけた夢が、いまでも忘れられ

ないのだろうか。

「そんなんではないんだ。これは道産子の血が混じった馬だから。おとなしいけど、慣らしていないから乗りこなすのもむずかしいんだ」

農場に人が訪ねてくるごとに、折笠さんは馬をひっぱってきて乗馬をすすめ、初心者をしりごみさせる。けれども、まだ落馬した人の話は聞かない。いまだに二頭の馬は鞍をつけれれることもなく、自由に庭のなかを闊歩しているだけのようだ。

雄大な自然と、ゆったりとした時間の流れ。折笠農場を訪れた都会人は、だれもがその魅力のとりこになる。

### 3 北海道のファンづくり

#### 「チャレンジキャンプIN北海道」の催しづくり

毎年七月の下旬。夏休みにはいったころになると、幕別の駅に何人もの子どもたちがリュックを背にしておりたつ。折笠農場が農作物を供給している大阪よどがわ市民生協と、折笠農場グループのあいだで八八年に始まった「チャレンジキャンプIN北海道」。この催しに参加するため、寝台列車に二七時間揺られて幕別にやってきた大阪の子どもたちの姿だ。

折笠さんがメーカーインを栽培して産直を始めると、土づくりの考え方に共鳴した農民が

次々と集まってきた。現在、グループを結成しているのは八〇名ほど。いまでは、メーカーを七〇〇トンほど、カボチャ二五〇トン以上、タマネギ七〇〇トン以上を供給する大きな組織に成長してきている。供給先の生協も、全国二〇近くにふえている。

これからは、モノのやり取り取りばかりが産直ではない。もっと人の交流があってもいいんじゃないか。「チャレンジキャンプIN北海道」は、設立当初から農作物を供給している大阪よどがわ市民生協と、折笠農場グループとのあいだでそんな話がふくらんで実現したイベントだった。

このキャンプを主催してきたのは、「土と水と食を考える会」という地元の農家の団体だった。この会も、折笠農場グループの参加者が中心になって活動している。代表の富谷允宣さんは、この会を結成した当時のいきさつをこう話してくれた。

「北海道には、食べ物のいい素材がたくさんあるんですよ。食べ方だって、やっぱりいろいろあるはず。そこで、自分たちで育てたその素材を自分たちの手で加工して、形をかえて食べてみようとしてるんです。農民として、自分たちがまず生き残っていくことをめざして生産がしっかりしていれば、農業が自由化されてもなんとか生き残っていけるんでないかって」

大阪の子どもたちは幕別に到着したその日から、ヨーグルトづくり、ジャガイモ掘り、酪農農家訪問と、都会では出会えない様々な体験をする。

そして数日後、折笠さんの家の広い庭には青空のもと、大きなテーブルが出現した。ジャガイモをいれるコンテナをいくつも並べ、その上に青いビニールシートをかぶせた長いテーブル。このテーブルの両側に、地元の子どもたちと大阪の子どもたちが入りまじって、五人近くが割り箸片手に着席した。名づけて、「幕別の味Vs。大阪の味」パーティーの始まりだ。

都会では口にするのできないような、新鮮な素材。その素材をふんだんに使った、料理の数々。それも北海道の味だけでなく、加工の仕方を変えた大阪の味もふくめて。トウモロコシ、ジャガイモ、いもだんご、お好み焼き、焼きそば……。あらゆる料理をほおばりながら、子どもたちが青空の下で笑顔をみせる。

「焼肉がおいしくていっぱい食べた。北海道って、どうしてこんなにおいしいものばかりあるんだろう」

「にんじんをまるかじりて食べて、おいしかった。ぼくは、にんじんがきらいだったけど、なぜか生でかじるとおいしかった」

子どもたちは、大阪に帰ってからの作文に北海道で体験してきた食の思い出をそうつぶつた。

折笠さんは、このパーティーの目的をこう語る。

「自国のものは、自国で食べる。いまここで生産されたものを、ここで調理して食べる。」

それが食文化の、ほんとうの粹だよ。一年間という時間のなかで、ほんの一時間でもいいと思うんだ。子どもたちがそれを味わえる瞬間を、どう理解してつかんでいけるかね」

大自然のなかで生活し、北海道の新鮮な素材を加工したものを食べる。自分たちでつくったものは、自分たちで形をかえて食べてみる。それが食文化の、始まりなのではないか。バターだってヨーグルトだって、大正時代からこの地で農民たちがつくってきた。そんな素晴らしい素材がこの国にあることを、忘れないように伝えていきたい。折笠さんはそう語る。

雄大な自然や、豊かな農作物に恵まれた十勝の土地。けれども、折笠さんやグループの農民たちが身につけているゆとりや落ちつきは、ただ自然のなかで生活しているということだけで、生まれてきたものではないように思える。この豊かな自然の与えてくれるものをどこまでも大切に、孫の代までも継続していける農業をする。納得できる食べ物をつくり、その価値を都市の消費者とわけあって暮らしを成り立たせていく。産直が生み出す自然と社会への働きかけのなかで、折笠農場グループの人たちは将来につながる北海道の農民としての生き方をつかんだのではないだろうか。

### 農民の素朴さと消費者が一致して産直へ

二〇年まえに産直活動を始めたとき、折笠さんはこれが「商売」になるとか、金になるとかなどはひとつも考えなかったと話す。

「ジャガイモを売るだとか、もうけるなんてことは関係なかったな。これがほんとうに正しいんだって、思ったことをやっただけなのさ。北海道の農民の素朴さが消費者と一致して産直になって、物流につながっただけのことなんだ。俺たちはただいいと思った農業をやって、いろんな形で消費者とつながりをつくってきただけなんだな」

八八年からスタートしたチャレンジキャンプは、地域の人びとも巻き込んで大きく広がってきた。大阪よどがわ市民生協ばかりでなく、大阪いずみ市民生協の組合員家族や、名古屋勤労市民生協の組合員たちも幕別にやってくるようになった。幕別の子どもたちが、春休みに大阪にいく逆交流も何度か企画された。もうこの土地では、このイベントを知らない人はほとんどいない。

二〇年まえに折笠さんが産直を始めたとき、地域の人びとからは異端者扱いされた。農協は、取り引きをストップした。だがいまになって、ようやくみんなが産直の意味に気づき始めた。こっちだっていまでは、産直は地域と地域の活動だと思ってるから、みんなが参加してくれたほうがいいと思ってる。折笠さんはい。

「こういうイベントを地域で盛り上げて、北海道の農業の現状を都会の子どもたちにみてもらいたい。楽しみながら、農業の素朴なよさを知ってほしいんだ。そうやって、北海道のファンをたくさんつくっていききたいんだ。北海道の農業が生き残っていきけるかどうかは、これからの世代の子どもたちに北海道大好き人間をどれだけつくっていきえるかだ。考えて

いるんだ。たとえ一年に三〇人ずつだつて、一〇年つづければ三〇〇人になる。楽しい思い出やいい思い出が兄弟や親にも伝われば、倍にも三倍にもなるじゃない」

折笠さんはいま、白樺林のなかあたりにログハウスを建てる計画を練っている。都会の人がいつきても、気楽に寝泊まりができる施設。地元の人たちもいつでも利用できて、お互いの交歓がおこなえるような施設をつくることで、より密接な人の交流が可能になるのではないかと考えているからだ。

食べ物の取り引きから、子どもたちの交流体験。そして都会の人びとと、幕別の人びとの恒常的な出会いの場の確保へ。産直はこの幕別の地で、より多彩な形で人と人と結びつけて発展していこうとしてしている。

#### 4 より安全な食糧をめざして

##### 化学肥料への依存は遠い過去

メークインを栽培して産直を始めて以来、折笠さんは四五ヘクタール以上ある耕地の半分は、毎年必ず地力回復のために休ませるようになってきた。半分の畑にメークインを植えたら、残りの半分にはデントコーンを栽培する。デントコーンは大きくなった夏の終わりに収穫するのでなく、そのままトラクターで倒して畑にすきこみ、緑肥にする。翌年には畑を交換し

て、連作障害を防ぐ。化学肥料への依存は、すでに遠い過去の話になった。

「土のなかっていうのは、人間が考えるほどなまやさしい世界ではないんだ。つねに微生物どうしのたたかいがある。バクテリアの組み合わせで食べられないような要素の土をつくってしまえば、人間も結局は生きていけないんだな。そうならないためには、いつでも努力をつづけていかなければならないんだ」

この農法でメイクインの栽培をつづけて二〇年になる九二年春、折笠さんはまたひとつ新しいチャレンジを始めた。それまで緑肥用に育ててきたデントコーンを、燕麦にかえるころみを開始したのだ。

「燕麦のいいところは、成長が速いところ。メイクインを育てているあいだに、年に二回土にすきこむことができる。雑草がのびるのより速いから、草取りをする手間がはぶけるんだ」

有機農業をめざしている折笠農場では、除草剤は使わない。デントコーンを植えていたときは、夏場に畝のあいだを埋め尽くす草取りがたいへんな仕事だった。毎年六月下旬から九月上旬ぐらいにかけて、六人ほどのパートの人が専念しなければならぬほどの作業量だった。この仕事を怠れば雑草の種が地中に落ちて、翌年のメイクインづくりを支障がでてしまう。

燕麦ならば、四月下旬に植えたものが七月なかばには実をつける。それを機械で砕いて畑

にまいておくと、夏のあいだにまた成長してくる。九月下旬ごろには、もう一度土にすきこむことができる。すきこみの手間は二倍になるが、草取りにかけていた労力は大幅にはぶくことができる。

このころも、たんにコストを削減することだけを目的に始めたものではなかった。軽減できた労力で、夏場にこの地で野菜づくりができないものか。折笠さんはデントコーンを燕麥に切り換える一方で、そういう構想をいだいている。

「いま全国的にある国産農産物の過不足、バラツキ。これを実験的にでも北海道で野菜をつくることで、解消していけないかって考えているんだ。どんな野菜ができるかわからないが、とりあえず五反からでも始めてみたいって思ってる。農業を守るためにも、やっぱり自分からやらなければだめなんだ」

### メーカーインをこえる新しいジャガイモづくり

二〇年目の改革は、これだけにとどまらない。有機農法を手がけたとき、地力を吸い取るビートからメーカーインづくりに転換した。有機で永続的に栽培していくには、最適の生産物と思えたからだ。けれども折笠さんはいま、このメーカーインでさえも見直さなければならぬ時期にきているという。

「日本にメーカーインが導入されて、八〇年ぐらいの年月がたつ。その間、まったく品種改

良っていうのがされてこなかったのが、このジャガイモなんだ。それだけ優秀な品種だったっていうわけだけど、メークインは病気に弱いっていう決定的な弱点をもっている。消費者の要求が「無農薬」に置かれるようになってきたいまでは、必ずしも最適の品種とはいえないようになってきているんだ」

メークインはもともと病気に弱く、栽培するうえであまり好まれない品種だった。そのメークインが作物として脚光をあびてきたのは、農薬や化学肥料が開発された戦後になってからだという。

食味がよく、調理がしやすい。たしかにメークインには、他のジャガイモにない特長がある。だからといって、病弱な品種にいつまでも頼っていていいのか。農薬をできるだけへらすことをひとつの目標にしているならば、もっと研究をしなければいけないのではないかと疑問をいだきつづけた折笠さんは、五年ほどまえから全世界に二〇〇をこえる種類があるとされるジャガイモのさまざまな品種を外国などから取り寄せて、実験農場で成育をくりかえしている。

淡泊な味で、調理のしやすいジャガイモ。実のなかに花のようなピンクの輪があり、病気には絶対的に強いジャガイモ。いくつかの品種が、食用や栽培に耐えられるものとして浮かび上がってきている。まだまだ、メークインをこえるような特長を兼ね備えたものは生まれてはいない。しかしいずれこの農場から、産直に最適のまったく新しいジャガイモの品種が

生まれて全国に広がっていく日がくるかもしれない。そんなわくわくするような、未来への期待をいだかせる努力も、折笠農場では日々つづけられている。

## 5 一〇〇年たっても農業を

### 「ジャガイモは一〇倍法」

北国とはいっても、裏日本とは山地をはさんでへだてている十勝には雪は多くない。そのかわり、海から離れた内陸にあるので猛烈な寒さに襲われる。最近はあまりなくなったが、氷点下二〇℃以下の日も真冬には珍しいことではない。

冬の寒気が厳しい分、雪が融けて顔をだした畑の土に、一年の収穫を期待して寄せる農民の思いは強いものがある。

メイクインの栽培を始めてから、折笠農場の実質的な耕作面積は、毎年それまでの半分にさがってしまった計算になる。しかも化学肥料などは使わなくなったから、経営効率からみればきわめて不合理な道を歩んできたことになる。一〇〇万円、二〇〇万円という単位の損も何回か経験した。だが、長い目でみれば、これが農業の基本的な形になっていくんだ。春の雪解け水をたっぷりと含んだ、黒々とした畑の土を手にとりながら、折笠さんははつきりとした言葉で語る。

「ジャガイモの栽培は一〇倍法といって、一個の種イモから一〇個しかとれないものなんだ。それも、一年という時間をかけてね。先端産業でいったら、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てしまう。その同じ時代に、こんな効率の悪いことはない。だけど、これが農業っていうものなんだよな。効率で考えたら、農業なんてやってられないんだ」

効率を求める人間の都合にあわせていった結果、農産物は化学肥料と農薬と添加物漬けになってしまった。効率を追求するとき、農業や食べ物には自然からどんだけ離れていく。農産物は、外国から輸入したほうが安く手にはいる。日本には、農業は適さない。農産物の輸入自由化を進めてきた人間たちは、必ず生産効率や経済的メリットを解いた。だが私たち消費者は、ほんとうにその言葉にのってしまっているのだろうか。

折笠農場では今年もまた、一年をかけて食べ物を収穫するための、地味だが確実な農作業が始まろうとしている。

農場の土を、北海道が開拓されたころの自然で豊かな土にもどしたい。産直を始めるとき、折笠さんはそう願った。農薬も化学肥料も使わずに、栄養豊かな農作物が収穫できる。かつての北海道は、そういう大地ばかりだった。

「この二〇年、昔の土をめざして緑肥のすきこみで地力を維持してきた。だけど、長期的にみれば、それだけでは地力を保ちながら農業をつづけていくのは不可能だと思う」

## 持続可能な農業と未来へ

数年まえから、折笠さんは耕地の奥に堆肥場をつくって堆肥の研究をつづけている。いかに効果的に発酵をうながし、良好な堆肥をつくるか。あちこちの農場から運んできた糞尿などを積み上げた堆肥場は、いまでは一ヘクタールの広さにもなっている。ここの畑にあったよい堆肥をつくり、さらに地力を安定させていくことをめざしている。

「これから一〇〇年間、もし農業をこの地で継続していこうと思うんなら、やっぱり堆肥も自分でつくらなけりやね」

幕別の駅から折笠農場へむかう道を、白樺林のところでおれて畑のなかの道路にはいっていく。その道端の一面に、石づくりの古い道祖神がたっている。父の時代、祖父の時代から、この地でおこなわれる農業をじつと見つめ、守ってきた大地の神様だ。これからいつの時代まで、道祖神はここで農業が営まれるのを見守りつづけていくことができるだろうか。

自分たちが努力しているのは、有機栽培をおこなうためでも、無農薬栽培をおこなうためでもない。究極の目的は、いつまでも持続可能な農業を継続していけるようにすること。折笠さんはそう語る。

「化学肥料がへり、農薬がへる。作物の味も栄養分もよくなっていく。でもそれは、自分たちがめざしている持続可能な農業の、副産物にすぎないのかもしれないって思うんだ。もし農業をつづけていけなくなったら、人間は生きつづけることができないうんだから。最終的

な目標は、いつまでも農業をつづけていくことなんだな」

折笠さんには、四人の子どもがいる。二五歳になる長男の健（この一字で「ますらお」と読む）君は大阪で一人暮らしをし、折笠農場の営業の仕事をしている。次男の泉君は、京都で生協の配送の仕事についている。三男の秀樹君は、専門学校に通いながら家の農作業を手伝っている。唯一の女の子である末っ子の優子ちゃんは、日本舞踊の名取りの免許をもつ高校生。いずれはこの四人のなかからだが、折笠農場の農業を継ぐのだろう。

その子どもの代、孫の代まで、この北海道の十勝平野の、幕別の地で農業をつづけていく。そのために折笠農場では、たえることなく努力がつづけられている。産直をつうじて消費者に農産物をとどける折笠さんたちの視線は、地球と人類の未来をみすえてはるか遠い未来にまでむけられている。

たった二頭からの挑戦

# 山形県 平田牧場

米を捨てた農業青年が生涯をかけて求めてきたもの

## 1 ささえあう農業の発見

### 歴史のある酒田の街で

新潟から特急列車にのって北へ向かう。三〇分ほど走ると、列車は急に海岸線ぎりぎりにのびるレールの上になる。右手にはけわしい崖が延々とつづき、左側には青々とした日本海がひろがる。冬には粉雪まじりの北風がまともにふきつけ、荒々しい波頭が列車の足下まで打ち寄せる。

いくつもの短いトンネルをぬけながら、そのまま一時間ほど揺られていく。そのうち、ひとつの長めのトンネルをぬけたとたんに、目の前にはいままでとはまったくちがう、広大な平野が開けわたる。全国でも有数の米どころ、ササニシキの産地として名高い山形県の庄内

平野だ。

一面に水田のひろがるこの庄内平野を車で走ると、道路の西側に沿って高さ三メートルほどの簡易な鉄骨がずつとつづいていることがわかる。厳冬期には、日本海から猛烈な北西風が吹きつける。地吹雪がおきれば、車を運転していても前方をみることもできない。鉄骨の壁は、冬にはフェンスを張って地吹雪を防ぐためのもの。春から夏、そして実りの秋にかけては美しいだけの平野だが、自然の厳しさを認識させられる光景を目にすれば、この地で生きぬいてきた人びとの苦難と忍耐に思いをはずすにはいられない。

遠く正面に、独特の美しい姿で横たわる鳥海山。はるか右手には神秘的な月山。車窓の景色にみとれて平野を横切っていくうちに、列車はいつしか酒田の駅に到着する。

豊富な水量を誇る最上川の河口にひらけ、北前船の時代から栄えていた酒田港をもつ歴史にあるまち。この酒田市に、生協などを主な供給先として豚肉の生産をつづけてきた平田牧場の本社がある。

「庄内は、米と豚しかないところだよ」

見学に訪れる消費者に会うと、平田牧場の人たちは自信ありげに語りかける。ほんとうに、他に特産物がないわけではない。

「本間様には及びもせぬが、せめてなりたや殿様に」

その昔、庶民にそううたわれて羨望のまとなった豪農の本間家は、二〇〇〇町という水

田の地主として、時の支配者をしのぐほどに繁栄したといわれる。現在でも、庄内平野で耕作される水田の面積は、三万三〇〇〇ヘクタール。生産される米は二〇万トン。九四年始めにおこった米パニックの時期には、明治時代に建てられ、いまでも庄内米の集出荷に利用されている山居倉庫が何度もマスコミに登場した。

### 「肉は食べておいしく喜んでもらえるもの」を

それほどに有名で、歴史のある庄内米。しかし自分たちのつくりだす豚は、その庄内米に匹敵する水準にある。平田牧場の養豚家は、誇りと自負をこめて消費者に訴えかけているのだ。

会社の名前になっている「平田」というのは、この酒田からさらに山側にはいったところにある飽海郡平田町のこと。企業規模はとくに一町の範囲をこえたが、社長の新田嘉一さんは現在にいたるまで一度として、出身地であり養豚業出発の地であったこの平田の名を社名からはずそうとはしなかった。

本間家とは比較にならないが、新田さんの生家は合併前の南平田村で一二町の耕地をもつ大きな地主だった。新田さんはこの家に、一九三三年に長男として生まれた。終戦後、農地改革によって新田家の所有地は三町にへらされてしまう。それでも、三町あれば年間二〇〇俵の収穫があげられる。米づくりの農家としては、十分安定しているほうだった。

昭和二〇年代の終わりに地元の農業高校を卒業した新田さんには、当然のように米づくり農家の後継者としての期待がかけられた。ところが、新田さんの行動はふつうの農業青年のものど少しちがっていた。家業を手伝い始めると、新田さんは一六〇〇円をだして二頭の雌の子豚を購入した。

「これからは、日本の国民の食生活も、洋風化していくだろう。これからの農業は、米つくりだけでは生きていけない」

新田さんの頭から、高校在学中に聞いた学者の言葉が離れなくなっていた。周囲の理解など得られないなかで、新田さんは小遣いをはたいても、何らかの行動をおこしたかったのだろう。このたった二頭の豚を購入したことが、後に多くの生協組合員に高品質の豚肉を供給してくれる事業の始まりだったのだ。

このときの新田さんの心境についてたずねると、平田牧場の専務をしている実弟の池田誠平さんはこう語る。

「ほんとはね、兄貴は米づくりをすんのがいやでいやでしようがなかったんだよ」

その言葉が、どこまでほんとうなのか。いずれにしても、新田さんは高校をでたときから安定した家業を無難に継ぐことよりも、将来を見越した新しい事業に足を踏み入れたくて仕方なかったのだろう。

最初に手がけたのは、雌豚に子豚を産ませて、一定の大きさまで育てて売る事業だった。

五六年に結婚した奥さんの富美子さんと二人で体型のよい豚を育成し、貨車にのせて神奈川県や富山県の共進会に出品した。農林水産大臣賞をとったこともあった。

何年かそういうことをつづけているうちに、新田さんはまた別の思いにとらわれるようになった。

『やっぱり肉は、食べておいしくて、みんなに喜んでもらうようなのをつくるのが本来の目的だ。かっこいい豚なんかつくっても、なんにもなんね』

それまでの養豚業界は、いかに安い子豚を買って育てるかでもうけをだす世界だった。子豚が安ければいくらでも買い、高いとなればぱつと買い控える。そんな業者の行動が年周期の「豚価サイクル」を生み出し、安定した事業となることを妨げていた。

昭和三〇年代なかごろには、新田さんは農協青年部長をつとめていた。子豚をとることから始めて養豚までの一貫生産を手がければ、豚価サイクルに左右されない安定した養豚業が営める。いずれ日本にも、食糧不足の時代がくる。そのときのためにも、「共同養豚」をやろう。新田さんは、農協の仲間たちに声をかけた。豚価サイクルに翻弄された養豚農家の自殺がいちばん多かったこの時期、新田さんは合理的な経営方法を考え、提案したのだった。

集まった三〇人ほどの仲間とともに、援助を受けるために県の農政課長や畜産課長のもとを訪れた。だが、行政関係者たちの反応は冷やかなものだった。

「日本の農業は、米が基本だ。畜産をやりたいなら、草を食べる牛か、羊毛も肉もとれる

綿羊ぐらい。穀物を食べる豚なんか、畜産にはなんね」

不理解な県の態度に、仲間たちはどんどん離れていった。結局、残ったのは全部で七人。新田さんはこの仲間たちをなんとか説得して、五九年に五〇〇頭規模の豚舎を建設し、企業養豚に着手する。

現在、平田牧場の専務である茂木敏弥さんは、新田さんより六歳後輩の農業青年だった。後に新田さんが平田牧場を会社制度にしたとき、新田さんは田んぼを売って資金を借り、養豚に参加した。

豊かだった水田を埋め立て、新田さんが神奈川、群馬県や愛知県から買ってきたランドレースを二〇〇頭飼育するところから規模拡大した平田牧場の事業は始まった。

農業といえば何よりも、米を大事にしていたころのこと。周囲の変人扱いを押し切ってスタートした最初の一年は、惨憺たる結果に終わった。数か月たって出産の始まった豚舎に、伝染性胃腸炎が蔓延してしまったのだ。豚用のワクチンなど、まだ開発されていない時代。一か月に約四〇〇頭の割合で生まれる子豚が、分娩三日目ぐらいから次々と死んでいった。この年は、一頭も出荷できなかった。

「そのくやしさは、忘らんねえ。田んぼつぶして負債かかえてたし、やめるにやめられなかったのですよ。くそおっという意地で逆にかんばれたんだなあ」

當時をふりかえって、茂木さんは感慨深げに語る。

## 2 ほんものを求める人びととの出会い

### 佐藤曰出夫さんとの出会い

子豚の育成から始めて、肉の販売までを手がける一貫した生産。新田さんの発想と情熱で始まった事業は、別の面でもすぐに壁にぶつかかった。

当時の食肉販売業界は、食肉・家畜商組合に加盟している一部の食肉業者に独占されていた。新田さんたちが酒田市内に豚肉の直売場を設けると、屠殺所へ豚をもつていっても屠畜や解体してもらえないという妨害を受けるようになった。

「独占状態だから、解体業者なんか常識の二、四倍の金をとってたのさ。そこへよそもんがはいってきたから、シャットアウトしようとしたんだあ。んならってんで、こっちは高卒のもんを採用して、解体できる人間を育てたよ。それも、ふつうの社員と同じ給料でね」

一人前の解体職人を育てるまでは、新田さん自身がナイフを握ってさばいたという。いまも手に残る傷痕のいくつかは、このときの苦勞の勲章のようだ。

直売所をまかされていたのは、新田さんの五番目の弟だった。高校にかよいながらアルバイトで店番をしていたこの弟は、卒業と同時に東京へ肉屋の修行にいった。ところが、酒田にもどって、これから販売を本格的に手がけるといふ矢先、急病で亡くなってしまふ。担当

者のいなくなった販売をまかせるため、よびもどされたのは三男の池田誠平さんだった。

池田さんは六二年に高校を卒業後、「日本を飛び出したい」という思いをいだいて外国航路の船員になった。八年ほどして見切りをつけ、地元に戻って商社勤めをしているときに新田さんに声をかけられた。

「肉のことはわからなかったんで、社長に聞くでしょ。すると、自分で覚えろ」って、なんにも教えてくれないの。農家の長男だったから、兄貴っていうよりおやじみみたいな感覚だったからね。いわれたら、そうするしかなかったよ」

酒田市に、本間家の分家の子孫が経営する本間病院という病院があった。池田さんが平田牧場にきてしばらくしたころ、その病院の院長がある人を紹介してくれた。本間誠という院長は、旧家の生まれだったが農村医療に関心があり、共産党の活動家でもあった。

本間院長の紹介してくれたのは、佐藤日出夫という人物。後に合併して共立社となるまえの、鶴岡生協を創立した人物だった。そのときを思い出して、新田さんはこう話す。

「生協なんて、このとき初めて聞いたのね。全国にもまだあまりなかったし、こんなにのびるなんて思いもしなかったのさ」

初めて耳にした、「消費者のつくる協同組合」。それでも新田さんは佐藤さんの語りかける言葉に、自分のめざしていた理想に近いものを感じとったのかもしれない。

「生産者と販売する者が手を取り合い、消費者の喜ぶものをつくってこよう」

地元どうしでもあり、佐藤さんのよびかけに応じてすぐに平田牧場からの豚肉供給は開始された。しかし、鶴岡生協で販売できる量は一週間に五、六頭だけ。当時でもすでに一日一〇頭から一五頭ぐらいをさばっていた平田牧場からすれば、それほど得意さんとはいえない。残った肉は直売所で売ったり、トラックにつんでは秋田県、宮城県、新潟県と売り歩くなど、池田さんの苦労はつづいた。

やがて、その努力が実って、スーパーのダイエーとの取り引きが始まる。一月に五〇〇頭という大口供給で、平田牧場は経営的には落ちついていく。

### 八年かかった「平牧三元豚」の誕生

そのころから、新田さんの頭にあつたのは豚の品種改良だった。若いころ熱をいれていたような、見かけのかけっこうだけを求めた品種改良ではない。食べておいしいと喜んでもらえる豚。たくさんの人に、手軽に買ってもらえる豚。そういう豚の品種をさがして、新田さんはヨーロッパやアメリカに何度も足を運んでいる。

「そのころつくってたのは、古くから日本にはいつてた中ヨークシャー。これはうまいんだけど、飼料効率が悪くって、脂肪もついてんのさ。体も五、六〇kgにしかなんないしね。小さな豚だったの。んで、効率のいいランドレース入れたんだけど、これは水っぽくてまずいんだ。そりやそうだよ。むこうでは、ハムかベーコンにしかしない、加工用の豚なんだか

ら。いちばんいいのは、当時からあつた鹿児島のパークシャーなんだけど、こいつは子どもが少なくて、高くついちゃうんだ」

養豚家なら、品質のいい豚を手がけたい。それならば、鹿児島のパークシャーを仕入れて高価で売りさばく道もあったはずだ。そうたずねると、新田さんは即座に首をふった。

「食品なんだから、いいものを安く大量につくらなければだめだと思ってた。ダイヤモンドならいいけど、食品で何万もつけるもんじやないよ。食べもんはやっぱり、安くていくて、おいしいもんをつくるのが使命だあ」

体が長く乳頭の多いランドレースを基調にして、さらに肉味のいい豚をつくることはできないか。新田さんたちは、一〇年目から再び品種改良の研究を開始した。

ヨーロッパから何頭かの豚を導入して、何度も交配試験を重ねる。始めは五通りほどの交配試験を試みた。ランドレースとデュロックを混合する方式を発見するまで、五年ほどがかかった。その結果、丈夫で肉質のよいデュロックとの混合種ができた。これにさらに別種の豚をかけあわせ、三元豚をつくる。三種のよさはわかっていても、そのよさをもった混合種を安定させるにはまた何年もかかる。それまでどこの養豚業者も、三元交配の豚をつくりだしたことはなかった。

現在「平牧三元豚」のブランド名で出荷されているランドレース、デュロック、パークシヤの交雑種、LDB三元豚が安定して生産できるようになるまでには、八年の歳月が必要

だった。

### 安全・安心を求める消費者の願いにこたえて

それだけの苦勞をしても、もし市場に出荷するのであれば、なんの評価もしてもらえない。市場での商品としての豚肉の価格は、ぶらさげられた枝肉の体型と重さだけできまるものだから。肉質のよさ。食品としての安全性。平田牧場で何年もかかってやってきた努力は、市場には通用しないものだと新田さんはいう。

「こんな苦勞をしようっていう発想をもったのも、豚をつくるところから消費者までをつないでいったところからできた発想だね」

七三年からは、鶴岡生協の紹介で東京の生活クラブ生協と取り引きが始まる。供給を開始してすぐに、平田牧場の茂木さんたちは生産者としての意識をかえられるような体験をする。「生活クラブ生協の組合員さんたちは、産地見学に東京から夜行列車でくるんだよ。酒田についたら休憩もしないで、すぐに牧場つれてってくれっていう。着いたら着いたで、エサはどんなものを使ってるのか、その原料はなんなのか、質問せめにするんだね。そのうえエサをさっともって、東京へ帰って検査する。ウソつけないんだよね。帰るのだから、その日のうちの夜行さ」

意見交換の場を設けると、ただの奥さんと思えた組合員が驚くほどよく勉強していた。豚

に關しては、こつちが専門家。軽い気持ちでのぞんだら、おっかないくらいだったと茂木さんはふりかえる。

「でも、そこまで真剣に食のことを考えてるんかって、反省させられましたね。私らつくればいいって考えて、人の真似して養豚やってたんでないか。やっぱり、もっと丈夫で健康な豚をつくらねばって思われましたよ」

それから年何かして、新田さんはダイエーとの取り引きをすっぱりとやめてしまう。生協をとるのか、スーパーをとるのかと、親しくなった生協幹部から問われたのがきっかけだった。質問されて新田さんは即座に、百倍もの出荷量があったダイエーのほうを停止する決意をしたのだった。

「量はあつたけど、むちゃくちやだったからね。肉などどうでもいいのよ。自分らの論理で、いくらで買いますよ」ってやってくる。あんたが肉をもつてこなくつても、明日は別のだれかがもつてくる。世界のどこからでもはいってくる」っていう考えだかんね」

自分たちはなぜ、なんのために豚をつくるのか。生協の人たちは、なぜ質のよい食品にこだわるのか。なぜ安全、安心なのか。それらを突き詰めていくところで、新田さんたちは経営体としての安定や利益よりも、生協との産直のほうを選択した。

産直がなければ、肉質を高める努力は払われてこなかった。平牧三元豚のような、安全でおいしい、廉価な豚肉はつくられることがなかっただろう。

### 3 忍耐の一〇年

#### 苦勞した無添加ハム・ウインナーの販売

「これからは無添加の時代だよ。無添加ウインナーをつくってみてくれないか。東北の生協への販売は、あなたにお願いするよ」

七一年に、日本生協連の副会長をしていた佐藤日出夫さんからいわれた一言が、新田さんにまた新しい試練をあたえることになった。

公害や食品汚染に、国民の関心が急速に高まっていた時期だった。合成保存料のA F 2や亜硝酸などが、消費者運動のやりだまにあがっていた。できることなら、添加物をなるべく使わない安全な食品をつくりたい。良心的な業者なら、だれもがそう考えていただろう。

だが、ハムやウインナーを無添加でつくったりすれば、中毒がでるおそれ大きい。肉の加工食品には、添加物を使用するのが基本。そのころの加工食品業界では、無添加のハムやウインナーをつくることなど無謀過ぎるとしてだれも考えたことがなかった。

「ほんとうにだめなのかどうか。やってみなけりゃわかんない」

そう決意して踏み込んだ新田さんを苦勞をさせたのは、無添加ハムをつくる工程ではなかった。

ドイツへ行って研究をした結果、無添加ハムはそれほど無理なく製造することができた。問題はそれから先だった。着色剤を使用していないハムはソーセージは、店舗にならべられてもほとんどの人が手をださなかった。赤く着色されたのに比べたら、始めから色が悪い。

「腐ってるんじゃないの」

ちよつと様子をみられているうちに、防腐剤もいれてないのでほんとうに腐敗してしまふ。もっと精度の高い無添加ハムは加工できないのか。いろいろと研究を重ね、新田さんは新しく投資をして、クリーンルームを備えた新工場を建設した。新規に一八人の従業員も採用して、七一年に北協食品という社名の別会社として発足した。

日産二トン、一か月に五〇トンの無添加ハムやソーセージを加工できる新工場は、日本生協連の指定工場になった。鶴岡生協だけで、契約は月に一〇トン。加工会社の運営は、順調にいくはずだった。ところが、実際によせられた注文は、東北の生協全部をあわせても月に二トン。工場の能力からすれば、一日で製造できる分しかこなかった。

「もともと、無添加無着色のハムをつくるなんて、おかしいんでないのかっていわれたたの。こんな色で、売れるわけないといわれたんですよ。苦労して苦労してね。とにかく安全性は絶対だったんで、学校給食にだしたら子どもが少しも残さないって評判になって、それからじわじわとのびていったのね」

池田さんは、当時の苦労をふりかえってそう語る。

販売に行き詰まって、新田さんは東京にでてきたのだと語る。日本生協連のビルのなかに机をひとつ置かせてもらい、各地の生協を売り歩いた。もともと佐藤日出夫さんの計画では、東北の生協を平田牧場が、関東を別の生協が担当して無添加ハムを開発していく予定だった。あまりの売れ行きの悪さに、関東を担当していた会社は継続ができなくなっていた。

新田さんが自ら販売に歩いて、無添加ハムは簡単には理解してもらえなかった。

「毎月、一〇〇万円ずつ借金がふえていきましたよ。そんな状態が、一〇年つづいたんだなあ。一年で一二〇〇万円、一〇年で一億一二〇〇〇万円の借金だ」

どこかに出口を見いだそうと、占い師にみてもらって社名を太陽食品とかえたりもした。そこまでして新田さんが無添加ハムやウインナーを販売しようとしたのも、安全でおいしく、しかも安い食品を消費者に届けたいという生産者としての思いがあったからなのだろう。うちの加工食品こそ、消費者の求めているもの。そんな自負と食べてくれる人への期待が、心の底に強くあったにちがいない。

### 新鮮なクラブ生協の人たちとの出会い

新田さんの苦労は、七三年に始まった生活クラブ生協との取り引きから実を結んでいくことになる。無添加のハム、ウインナーの購入と「豚一頭を丸ごと食べる」というコンセプトのポークボックス共同購入が、他生協にはない生活クラブ生協の特徴となり、組合員の活動

もともなつて注文量をふやしていった。

生活クラブ生協の組合員との出会いは、池田さんにとつても新鮮なものだったという。

「肉は本当はスライスしないで、ブロックのままのほうがおいしいんですよ。料理法も、バリエーションがでるし。だから生活クラブさんのやりかたは正しいもの。でも、そのうち内蔵も食おう」っていつてきたから、モツのタレつけとかになつたでしょ。頭はどうなつてる」っていうのにはびっくりしたよね。焼きトンになつてる」っていつたら、それも食おう」っていうんだから。食べないのは足と皮と耳だけだけど、皮を使つていまではバッグもつくつてるしね。生産者がこれだけ苦労してつくつてるんだから、全部食べようっていう思想があつた」

後になつて、大阪よどがわ市民生協がポークボックスの方式を開始したとき、専務の茂木さんは「他の生協では余つた分をどうしようという発想はない」といつて嘆いた。

「いまほとんどの消費者が、フイレやロースばかりを好んで食べるでしょ。でも、豚はロースばかりで全身ができてるわけじゃない。背中肉であるロースを多くとれるようになってどんどん体調の長い豚に改良していけば、そのうち足が八本あるような豚になってしまうかもしれない。そんな豚ができたなら、皆さん食べますかって、私はよく消費者のかたに話すんですよ」

健康な豚は、四本の足がしっかりしていつて初めて健康だといえる。内蔵も頭も、高級で

はない部位”だって必ずついている。脂だって、少なすぎる豚は本当は病気か高齢豚なのだ。安全な肉は、体全体が安全であってこそ生まれてくるもの。だから消費者の人には、できれば一頭すべてを丸ごと食べてもらいたい。

### 生産者の努力をわかってくれる消費者がいる

養豚農家の高橋真さんは、一〇年ほどまえに平田牧場に入りました。もともと家族で一五〇頭ぐらいの豚をもち、一〇年以上養豚をやってきた。豚価の暴落で経営が危機になったとき、思い切って平田に参加してみた。技術面でも販売力でも、しっかりしたものをもっているこの人たちと、いっしょにやりたいと思ったから。

「生まれた子豚が順調に成長して、一頭のこぼれもなく出荷できる。そんなときが最高ですね。頭数をへらさないようにするのは、価格の安定にもつながるんですよ。現場は二四時間営業で、分娩は夜中もある。けっこう頭もつかって、うまい肉ができるってこと、少しでもわかってもらえたらありがたいですね」

産直を基盤にした平田牧場なら、生産者としての努力もわかってもらえる。わかってくれる消費者がいる。一〇年がすぎて、高橋さんは確信しているだろう。

八八年から平田町の山中につくられている、大規模養豚場の平田農場では、機械化すれば三分の一ですむ工程を人力に頼っておこなっている。総責任者の阿部洋さんは、そこが平田

牧場のちがうところだと語る。

「産直で出荷するから、やっぱり手をかけるんですよ。単に企業意識、経営効率だけを考えたら、もっと機械化してくらでも楽にできますよ。でも、肉を商品としてだけみてたら、絶対におかしくなる。我々生産者の能力もあがらない。やっぱり、一頭一頭が生き物であるっていうことを意識してないと、私たちはいい仕事ができないです」

ほんとうの豚、ほんものの食品を求めて出会った生産者と消費者。お互いがお互いを認めあい、大切にしようとする気持ち。市場流通の現代社会のなかで忘れられてしまったそういう意識が双方になれば、平田牧場の豚肉や太陽食品の無添加ハム、ウインナーのような、生産者にとってつくりたい、消費者にとって食べてみたい食品は生まれてこないのかもしれない。

#### 4 足元はいつも原点に

「さみじになりすぎた」

二〇年まえに無添加ハムやポークボックスをつくりだしたとき、生協の組合員は連帯も結束力も強かったと新田さんは語る。それに比べて、最近の組合員は「りこうになりすぎた」のではないかというのだ。

「いまの若い組合員さんは、クールでりこうだね。けど、へたをすると、このりこうさが命取りになるんじゃないかな。『あなたの太陽食品はベーコンがいいから買ってる。他はスーパードから買ってる』って、平気でいうもん。それは選んでいるようでいて、選ばれていることにならないかね。まえの組合員はとにかく、いっしょにやろうっていつてくれたんだけどね」

二〇年まえに、新田さんたちがあれだけ苦勞して開発し、販売してきた無添加ハムやウインナー。変人扱いされながら日本で初めてつくりだしたそれらの食品も、いまとなっては食品会社ならどこでも販売している。消費者は、どこでも手にいれることができる。だからといって、安くつくる大手食品会社に走っていいのだろうか。

もし、消費者の選択肢がやはり価格に置かれているという結論になれば、食品業界はまた経済と市場の論理だけで動いていくことになりはしないか。新田さんたちの努力と、平田牧場を育ててきた消費者の努力は水泡に帰してしまわないか。

何が平田牧場の安全で安心な豚肉や食品をつくりだしてきたのか、もう一度しっかりと考えるべきではないだろうか。

### 低価格で肉味のよい豚じゅくり

新田さんは三年ほどまえから、また新しい事業に足を踏み出した。

現在ではほとんどアメリカから輸入されている、豚の餌となる飼料作物。ポストハーベストに汚染されているこの輸入飼料を、なんとか安全なものに転換できないか。そう考えた新田さんは、中国で栽培した大豆を直接輸入するやりかたを開発した。こうすれば、アメリカから輸入されるポストハーベストのかかった飼料を同程度の金額で購入できる。

新しい事業というのは、飼料の輸入のことではない。中国のハルピンから一定の時期ごとに飼料をつんで運んでくるこの船を、新田さんは酒田港とハルピンを結ぶ定期航路にしてみた。新しい貿易ルートをつくることによって、中国にも地元の酒田にも、もっと経済的繁栄の機会をつくりだそうというわけだ。

「昔から酒田港は、北前船の港として栄えたところだった。しかし、同じような条件の日本海側の港町のなかで、いちばん衰えたのが酒田でしょ。人間はやっぱり、生まれた土地を大事にしなければね。将来もこの地が栄えていけるように。それが人間の最後の使命と思うんですよ」

新田さんのこの精神は、何を意味しているのだろうか。

一〇年ほどまえから平田牧場では、桃園や梅山豚などという中国産の豚を何種類も導入して、品種改良をする努力をつづけている。数年まえからは、島根県の特産だった見島牛の特徴を生かして、ホルスタインとかけあわせた見蘭牛の生産にも力をいれている。

いくつもの品種を交配させて、長い年月をかけて新しい種類の豚や牛をつくりだす。平田

牧場の三〇年は、その歴史のくりかえしだった。その目的は何だったか。根底にあったのは、もっと低価格で肉味のよい豚肉を、消費者に供給しようという精神だったのではないか。平牧三元豚が完成されても、無添加ハムが売れるようになっても、新田さんたちは常に貪欲に、そして誠実に、いつも初心を追求しつづけてきた。

年間売り上げ一〇〇億円をこえる企業になっても、「平田」の名をかえようとしなない。世界を相手に商売するようになっても、故郷の発展を忘れはしない。消費者とのつながりを何よりも大切にすることを、忘れはしない。

どれもこれも新田さんの行動は、すべて一貫した精神に貫かれているとはいえないだろうか。どれだけ大きくなっても、どんなにグローバルに成功しても、いつも足元はしっかりと、原点に置いて生きていきたいという精神に。それが人間の、最後の使命ではないか。新田さんは、そう語りかけているのではないだろうか。

飽食の時代といわれるなかで、ほしいと望めばあらゆるものが手にはいるようになってきた。「安全、安心」をうたった食品だって、無添加のハムやウインナーだって、スーパーにいけばいつでも手にはいる。それは消費者にとつて、ありがたいことにちがいない。

でも、もう一度、豚肉を料理しながら、ハムを切りながら考えてみてほしい。平田牧場の三〇年が意味するものは、なんなのかということ。何が私たちの望む食品をつくりだし、守り抜いてきたのかということ。

土づくりにかけた人びと

埼玉県

# 埼玉産直センター

農村地域をよささえる微生物農法

## 1 若者たちが夢をもって農業に

若い農業後継者はゼロになる？

農業の担い手が高齢化して、重労働がままならず、農作業に支障をきたしてきている。若い農業後継者が不足して、農業の将来が思いやられる。農村そのものに高齢者ばかりが増加して、日々の暮らしにも問題が起きている……。

もう何年もまえから、マスクミをつうじて聞こえてくる農村の状況は、展望のないものばかりになっている。すでに五年まえの新聞に、こんな記事が掲載されて全国の農民に衝撃をあたえた。

「この一年に中学から大学までの新卒者五六三万三〇〇〇人のうち、主な仕事として農業

に従事したのは、た一二一〇〇人。日立製作所一社が採用した三七〇〇人にも及ばない」

新卒の農業従事者はその後も急速に数をへらし、いまでは一六〇〇人台とも一五〇〇人台ともいわれている。この傾向は、どこまでいってもストップすることができないのだろうか。やがてこの国の若い農業従事者は、ゼロになる日がくるのだろうか。

### 平均三〇歳台のセンター発見

東京都に隣接する埼玉県の、北部に位置する深谷市。昭和三〇年代、自民党の大臣が国鉄に圧力かけて特急の停車駅にした。「こんな田舎の小駅になぜ特急が止まるのか」ということとで有名になった深谷も、いまでは都心まで一時間あまりで通勤できる大都市圏になっている。市街地としての開発が進む一方で、駅前の繁華街をぬけると、いまだに昔ながらの田舎の風景がひろがる。

深谷市農協の粗生産高一八〇億円のうち、一一八億円が野菜部門で占められるという。東京圏に農作物を供給する、有力な都市近郊畑作地帯になっている。

この深谷市を中心にして、付近の專業農家約二五〇戸の組合員で構成される、埼玉産直センターが活動している。農業が主要産業になっている地域でも、例外なく後継者の農業離れが進行しているいま、埼玉産直センター組合員の平均年齢は三八歳ぐらい。三〇歳そこそこの青年たちが、專業農家として生き生きと農業に力を注いでいる。このセンターには、なぜ

若者たちが集まるのか。彼らはどこに、農業の展望を見いだしているのだろうか。

秋池由裕さんは三二歳。高校を卒業してすぐに、家の農業を手伝っていた。二年ほどたつて、専務理事の山口功さんにさそわれて産直センターの組合員になった。当時はまだ産直センターの歴史も浅く、規模も大きくはなかった。「大丈夫だろうか」という思いもあったが、やれるだけやってみようと考えて参加したという。

「それまで市場に出荷する親のやり方をみて、なんかおかしいって感じていたんですよ。つくる人、買う人の関係はなくて、流通の間にたつ仲買人なんかに左右されているでしょ。」産直センターに出荷するようになって、やった分だけのことが返ってくる、自分たちでやっているんだという張り合いがでてきた。

「たとえば、一昨年みたいに天候が悪くていい作物ができないときでも、今年はこういう状態でこんな品物しかできなかったんですけど、了解して下さいていえば聞いてもらえるでしょ。こっちの要望を話すこともできるし。不作でも努力をしているわけだから、認めてもらいたい部分はあるわけです。市場だとかにかく扱いやすかったり、流通の人のやりやすいうちにさせられちゃうんですよ。」

### 「産直で計画がたつし自分のペースでやれる」

不作でみんながよい作物をつくれないうちに、自分だけが市場で評価されるものを生産す

ることができれば、それは大きなもうけにつながる。どれだけたくさんの農民たちが、そんな一攫千金の夢に踊らされてきたことだろうか。父親と話し合って、納得してはいったセンターの産直システムだったが、長年にわたって市場出荷でのかせぎを夢見てきた祖父には、五年ぐらいは理解されなかったという。

「産直だと、豊作のときも不作のときも価格が安定しているんですよ。じいさんなんかは、まず目先の値段でしょ。市場の値段がよくなってるのに、なんでセンターに出荷するんだって、ずっと文句いわれましたよ。でもそれは、いいときだけみたり、いい話だけをきいてきたりするから。実際は、そんなことで百姓がもうけるなんて何十年にいったべんもないことなんです」

いま秋池さんは二ヘクタールほどの露地の畑で、ネギ、ゴボウ、ホウレンソウ、カブなどを栽培する。産直センターにはいる以前は、秋池さんも化学肥料に頼りきった農業をしていた。そのほうが、労力的には楽だったのだ。だが、できる作物の品質は悪いものだった。いまでは畑を輪作体系にして、連作にならないような工夫をして野菜を生産している。輪作の期間をつめていくと収穫も落ちるし、いい作物ができない。だれでもそういうことはわかっているが、将来に展望がない状態では、苦勞してまで努力しようとはしないのだという。

「やっぱり農業はきついし、休みも一定してないでしょ。他の仕事にかわろうかって思ったこともあったけど、センターで産直やっていると、計画もたつし、自分で考えて自分のペー

スでやれるから農業のほうがいいなって思うようになって。産直やって、農業のよさがよくわかった感じなんですよ」

## 2 農業をゆがめてきた流通

### 見てくればかりの市場

深谷で代々農業をつづけている農家に生まれた吉岡進一さんにとって、自分が農業を継ぐかどうかを考えたときに、いちばん影響を受けたのは近所で農業に取り組む産直センターの組合員である先輩の姿だった。

「自分も始めは五年ほど市場出荷してたんだけど、センターの人みてっと値段おわなくていいし、落ちついてんだよね。ここのほうが安定収入があるし、計画生産ができるかもしれないって、そのあとセンターにはいったの」

農業を始めたばかりの一九歳のとき、市場の野菜価格が暴落したときがあった。ちようどハウレンソウをつくっていた吉岡さんは、収穫時期になったものを四〇〇把とり、トラックに積んで市場にもっていった。価格が安いことはわかっていたが、それ以上畑においておけば成長しすぎて売れなくなる。

「それでも苦勞して一日かけて収穫したのに、市場でついた値段はいくらだったと思いま

すか。五〇〇円ですよ。四〇〇把全部でね。びっくりして仲買さんに「これじゃ煙草三箱しか買えないよ」っていったら、「こんな日にもってくるのが悪いんだ」って、相手にしてもらえませんでした」

この進一さんと親戚で同年代の吉岡重明さんは、外見ばかりを優先する市場の不合理さに嫌気がさして、センターで産直をやるようになったと語る。

「センターなら泥つきネギでもいいっていうのに、市場は厳選、厳選でしょ。それも食べるときの中身でなく、見てくればかりを問題にするから、やっててばかばかしくなるんだよね」

吉岡さんたちの地元である深谷は、甘味があって鍋物などに最適の「深谷ネギ」の産地として有名だ。ところがこのネギを出荷するときも、下から三枚だけ葉が残っているようにしないと、Aクラスとしては買ってもらえない。

「葉っぱが三枚ついてるのが、いちばん見栄えがいいっていうことなんだね。そうでないと、Bクラスになっちゃう。でもそのためにみんな、収穫してから葉っぱをとるような、よけいな労力つかわなければならぬ」

いまではそのうえに、五キロいりの箱にAクラス品を三本ずつに束ねて、きっちり四五本つめるように要求される。三本の束は、スーパーで販売するのにちょうど手ごろな本数だからというのが理由だ。

本来の「農業」とはちがうところで、不必要な作業を強要される市場出荷。何年かに一度あるかないかの暴騰でかせぐことを期待しているうちに、農民たちはどんどん、農業の本質から遠く離れたところへつれていかれてしまったのではないだろうか。

### 堆肥を入れて昔の土に

吉岡進一さんは畑を親から継いだとき、土がかたくなってよい作物がつかれないように感じた。ワラや麦ワラを買ってきて畑にいれていたが、それだけでは地力を維持できなかった。産直センターにはいって、供給される堆肥を何年か使っているうちに、ようやく畑の土が昔のように弾力のあるものにもどってきた。

「おやじだって、堆肥いれなけりやいけないうてのは、わかつてたんだよね。けど、それができない、忙しくってそこまで手がまわらなくなっちゃうっていうのが市場出荷なんだよね」

年をおって厳しくなる、作物の見かけや出荷状態の規格。本来の「食料」としての生産物とは関係のない、流通にとつて都合のいい等級の決め方。まれに高値で売れることがあっても、ほとんどは食べていくのがやっとという生産者価格。将来を考えて生産に力をいれていこうと思っても、余分なところで時間をとられてしまう。そんな市場よりは、安定した収入のある産直センターのほうがはるかにいい。若い生産者たちは口をそろえて語る。

農業後継者たちが、展望をもって農業に取り組み埼玉産直センター。実はこのセンターの歴史そのものが、代表理事である渋沢武三さんや山口功事務局長たちの、近代農法や市場システムの矛盾とのたたかひの歴史だったのだ。

### 3 試行錯誤のなかから微生物農法に

#### 「血洗島ハウス研究会」

一九六一年に農業基本法が制定され、基盤整備や構造改善事業が全国でおこなわれていく。深谷の地域でも農業の生産性が高められていく一方で、台風や夏場の雹害など、生産者の意欲をくじく自然災害が、どうしても避けられないものとしてつきまわっていた。

六〇年代のなかには、二年にわたって猛烈な雹害が埼玉県北部を襲った。わずか三〇分ほどのあいだに、田植えがすんで間もない稲の苗までふくめて青いものがすべて全滅してしまうほどの被害がでた。

「こんなに簡単に天候に左右される農業を、いつまでもやっていいのか。これでは若い者が、あとを継がないぞ」

どこかに、天災にうちかつ新しい農業はないか。渋沢武三さんたちは仲間と研究をつづけ、当時ではまだ全国的にも珍しかった、鉄骨製のハウスによる施設園芸と出会う。冬場に晴天

となつて空つ風の吹く深谷一帯は、日照時間が全国でもいちばん長い地方。ハウス栽培には、最適の条件がそろつていた。

始めてみると生産は好調で、予想以上の収入が安定して得られるようになった。渋沢さんたちは一〇人で「血洗島ハウス研究会」をつくり、四五〇〇坪のハウス経営を開始した。「血洗島」というのは渋沢さんたちの地域名で、古戦場となつた歴史からつけられたものだといふ。露地の多品目生産から、ハウスによる少品目集中生産へ。自然災害からの渋沢さんたちの転換は、大成功したかにみえた。

好調だった生産が壁にぶつかるのは、ほんの数年たったころだった。ハウスでつくる作物に原因不明の病気がでて収穫は激減し、周囲の農民からは「血洗島ハウス病」と呼ばれてこわがられた。全国の専門家に相談して調べてみると、原因は土が弱り、窒素過剰になつた状態からでた細菌性の病気とわかつた。わずかな面積で毎年きまつたものを生産する連作障害が、早くも出始めていたのだ。

それまで、渋沢さんたちの受け継いできた農業は、昔からの土づくりを大切にす農業だった。連作すればよくないことも、知っていたはずだった。

「ところが、六一年の農業基本法は、新しい農業の形態や農法の技術なんかを掲げて、農業改良普及所をつうじて指導してきたでしょ。従来の手間のかかる農業から、効率のいい企業的な農業経営へ切り換えろ、化学合成物によつて生産性をあげろつて。我々も、それを鵜

のみにしてしまつたわけなんですよ」

次々と病気がでてきたために、渋沢さんもハウス内で殺虫剤を使用していた。あるとき、仕事のあとに体中に発疹がでたので近所の医者にかげこんだ。渋沢さんの持参した農薬のビンをみて、医者はこういつた。

「これは第二次世界大戦のとき、ドイツ軍が開発した毒ガスの原料ですよ。こんなものを使っていたら、いのちにかかわりますよ」

### 土づくりの大切が基本へ

いくつかの経験を重ねて、ようやく渋沢さんたちも、土を大切にしてきたいままでの農業を忘れ、近代農法と呼ばれる合理的な農業のみに目を奪われた過ちに気づいていった。研究会で土づくりの堆肥をつくって、畑にいれていく作業を繰り返した。何年もたたないうちに、その効果はてきめんに現われた。連作障害による病気はなくなり、作物の状態も格段によくなった。今度は「原因不明の病気の発生地」としてでなく、土づくりによって成功している組織として新聞にとりあげられるようになった。

現在の埼玉産直センターでは、独自の堆肥工場や有機発酵施設をもつて、堆肥や有機肥料組合員に供給している。三〇年の経験をへて、土づくりの大切さが農法の基本にすえられている。

九四年の夏は前年の冷害とはうってかわって、日照りと水不足に全国の農民が頭を悩ませた年だった。埼玉産直センターの農民たちも、夏場の農作業には苦勞をした。

「しかし、『日照りに不作なし』っていつてね。まえの年みたいな長雨はたいへんだけど、日照りのときは土さえしつかりとしていたら、それほど問題ないんですよ」

専務理事の山口功さんは、その理由をこう説明してくれた。

太陽の供給するエネルギーを『動力』だとすれば、植物の葉っぱは『工場』で、根はそこで働き生産をつかさどる『労働者』だと考えることができる。動力である太陽がなければ、いかにいい工場があっても生産はうまくいかない。また、工場を動かすには労働者、つまり根がしっかりとしていなければだめなもの。日照りで水不足のときには、植物も生きのびようとしてぐいぐい地中に根を張っていく。だから地上部分はぐったりしているようにみえても、植物自体の生命力は案外失われていない。

ところで、エネルギーを供給する太陽がどれほど植物に恵みをあたえてくれるかは、自然の作用にまかせるしかない。日照不足だからといって、雲を動かして太陽をだしたり、人工太陽で日照を補うような技術はいまのところ開発されていない。ということは、農作物を育てるときに人間ができるのは、いまのところ、植物が根をしっかりとされるような土をつくらなければならない。

吉岡進一さんは親から農業を継いだとき、畑の土がかたくなっているように感じたといっ

た。それは土に養分がなくなり、粉状になってしまったことを物語っている。土が粉状になってしまうと、水を含めば粘土のようになって、空気も水分も通さない「かたい」状態になってしまう。このような土では根がのびていく隙間もないし、酸素や水が供給されにくくなるので植物が育つことはできない。

植物が生き生きとなれるよい土とは、「団粒構造」というごく細かな粒状の土のかたまりが、軟らかく集まったような状態のものをいう。土にそのような団粒構造をつくることができるのは、一握りの土のなかに億単位で生息している微生物だけ。生産者たちが畑に堆肥をいれて「土づくりをする」というのは、この植物にとって有効な微生物たちの活動を活発にするためにほかならない。

### 「微生物農法」の追求

渋谷さんたちは失敗を糧にして、土を大切にする農法への道を進んできた。その経過のなかで「島本微生物農法」という有機農法に出会い、農業基本法以来、農林水産省がおし進めてきた「近代農法」とはちがう、独自の農法を追求しつづけてきた。

「私たちはあえて「有機」という言葉は使わずに、微生物農法といって二〇年やってきました。それは、農作物を育てるうえで何よりも大事なものは、土中の微生物を活発にすることだと考えてきたからです。農薬をできるだけ使わずにすむ農作物。そのために堆肥が必要な

のは、微生物の働きを活発にするためなんですよ」

島本微生物農法は、農民の直観的な土づくりから科学的な理論を与えてくれたもの。この農法との出会いがなければ、産直センターもこれほど発展していなかっただろうと、渋沢さんと山口さんは口をそろえる。

ハウス研究会で土づくりが大切と気づき、みんなで堆肥をつくるようになったとき、手づくり堆肥の独特なおいが地域では評判になってしまった。いまなら「公害」として騒がれるところだが、問題にもならなかったのは、「農業とはそういうものだ」とだれもがわかっていたからなのだろう。

土を大切にして効果をあげている渋沢さんたちの農業を、新聞は「臭い農業」としてとりあげた。ところが、安全でよい農作物のできるこの臭い農業が消費者から注目をあびて、やがて現在の産直へとつながっていくことになる。

#### 4 消費者との出会いから

##### 生活の基本をすえた生協のとの出会い

一九七三年の秋のこと。現在、深谷市を本拠地に行っている埼玉北部市民生協の新井千明専務理事が、一人の男性を渋沢さんたちの仲間のところにつれてきた。その男の人は、現在は

さいたまコープとなっている埼玉中央市民生協商品部の職員。年末年始用の深谷ネギなどを、組合員に供給してくれないかという申し入れだった。全国各地で生協がつくられていったころで、生協としても組合員に提供する農作物をあちこちで探していた時期だったのだ。

「話し合っていると、価格はそっちでいいと思う価格をいってくれという。いままで百姓っていうのは、自分でつくったものに自分で値段をつけた経験がなかったんですよ。これにはびっくりしましたね」

お互いの思いが合致して、五人の生産者が供給を始めた。二年すると、その職員が大宮西支部に転勤になった。しばらくして、組合員を十数人つれて産地見学にやってきた。ちょうどその直前に、「臭い農法」が新聞にのったのだった。

公害や食品添加物が、ようやく問題になりだしたころだった。生協組合員の安全、安心な食への要求は、強くなっていた。

このとき渋沢さんは、まだ露地でキュウリなどを栽培していた山口功さんの畑に組合員を案内する。生協の組合員はこの時期ハウス栽培を否定していたので、渋沢さんたちの施設では理解されないと考えたからだった。山口さんは渋沢さんたちとは別の出荷組合をつくり、露地栽培の野菜を出荷するかたわら、総評の労働組合員などに年末の野菜を産直供給していた。

「うちの畑にくるとね、キュウリがピカピカ光ってるんで、油ぬったのか」っていうんで

うよ。＼そうじゃない、こういう肥料を使ってるからつやがでるんだ。っていったら、素晴らしいっていいね、その場ですぐ何本でもいいからわけてくれていいのには、ほんと、こっちも驚いたね」

その何年かまえ、三八歳で農協の理事になっていた渋谷さんが、NHKラジオの座談会に招かれて発言したことがあった。テーマは、「化粧野菜は是か非か」。すでにそのころから、市場出荷される野菜が栄養価やおいしさといった本質的な部分よりも、外見で判断される弊害がマスコミでも注目され始めていたのだった。出荷組合をつくって地元を生産者を組織しても、市場出荷をしている限り流通にあった生産を強要されていくことに、渋谷さんや山口さんたちも気づいていた。

キュウリは切り株ごと、どんなかつこうのものでもいい。ハウレンソウも畑からとったまま、束ねなくてもいい。山口さんを驚かせた生協組合員たちの言葉は、後に市場出荷の矛盾に気づいた若い農業後継者を産直センターにひきつけた、産直の基本的な意義のひとつだったのだ。

「この大宮西支部の人たちがきて初めて、私たちは生活を基本にすえた生協っていうものの意味を教えられたんですよ」

畑からとった作物を洗ったり束ねたりしないでいいのなら、かなりの手間がはぶける。その分を生産にまわして規模拡大することができるから、出荷価格は安く抑えられる。生産者

と消費者の利益が一致して、産直のルートが確立した。

そうはいつても、ここからすんなりと、いまの産直センターにつながってきたわけではなかった。

いままでの市場出荷とはちがったメリットがある。大宮西支部の組合員との産直が始まると、意気込んだ生産者が何人か集まってきた。いずれも、大規模な専業農家ばかり。ところが、供給側に比べて消費者側は組合員の自主活動で、両者のバランスは極端に悪かった。

「生協のほうから要求される量なら、八人の生産者では週に一、二回だせば終わってしまう。こんなんじゃないやっても意味ないって、何人かがまた農協へもどっていった。それでも、組合員さんの安全な農産物への要求は、もう押し止めることはできなかつたんですね。生協の専務なんかは、体制が整うまで一年まってくれっていったんですよ。だけど組合員の声が強くなって、結局、生協としての産直を見切り発車ですすめるしかなかつたんですね」

組合員の自主活動から、生協としての産直へ。規模が大きくなって、再び生産者たちもどってきた。

## 5 安全な野菜を一人でも多くの人に

### 生協産直の選択

生協産直が正式に開始されてからも、道はけっして平坦なものではなかった。

生協としての産直が開始されると、懸念したとおりすぐにシステムの破綻が起きた。野菜の扱いに慣れていない職員が、葉物野菜を他の品物と同じように常温の倉庫にいれ、何日もしてから配送してしまったのだ。組合員の手元に届いた野菜は、当然、食べられるようなものではなくなっていた。

「産直の野菜って、こんなものなの。なら購入なんかしないわ」

離れていこうとする組合員に、生協職員も生産者も全力をあげて働きかけ、結ばれかけた産直のきずなを必死になって守ろうとした。組合員ばかりでなく、職員の産地見学もこのころから急にふえていったと、渋沢さんは記憶している。

任意のグループでは限界があると、埼玉産直センターが農事組合法人になったのは八二年。紆余曲折がありながら、生協との産直は全国に広がってきた。

生協の一支部の自主活動で始まった産直を生協全体の活動にしていくとき、渋沢さんたちが「支部をとるか生協をとるか」と問われたことがあった。自主活動とはいえ、渋沢さんた

ちの野菜を共同購入する組合員はすでに三〇〇〇人をこえていた。産みの苦しみをへて産直のルートを開発した組合員たちからは、生協が取り上げるのなら組合員をやめるという声もあがっていた。それまでの規模の産直を継続するなら、自主活動のまままでいくほうがスムーズに進むだろう。

「でもわれわれは、そこで生協のほうをとったわけです。なぜなら、われわれは最初からこの地域全体の生産者を組織して、地域農業を未来にまで残していくことを考えていた。そのためには、消費者の規模も大きくなっていくことが必要だったわけです。実際、生協産直になってからは、全国各地の生協を紹介してもらうことで、これだけの生産者を組織していくことができたんだと思っています」

いまから二〇年ほどまえ、小さなきっかけから始まった深谷の地での産直活動。安全、安心な食べ物づくり。市場流通のゆがみへの問いかけ。土づくりを大切にして、栄養のある農作物をいつまでもつくりつづけられる農法。当初は生産者や消費者がそれぞれがばらばらに考えていたことが、産直を通じてひとつに集約されていった。それはまさに、時代の求めていたものにあつた活動だったからといえるのかもしれない。

「あの畑に消費者の方がきて、キュウリをくれといったときには、こんな活動にひろがるなんて夢にも思っていないませんでしたよ。時代の要求が、われわれの団体をつくったっていいんじゃないんでしょうか」

渋沢さんも山口さんも、口をそろえてそう語る。

時代の流れに合致して、埼玉産直センターはここまで規模を大きくしてきた。しかし、その時代の流れが方向を少しずつ変えてきていることにも、渋沢さんたちは気がついている。九四年の流行語のひとつにもなった「価格破壊」は、いまでは生協の事業運営にも大きな影響をあたえるようになってきた。消費者が農産物にまで「低価格」を要求してきたとき、国内には輸入農産物に価格で抵抗できる生産者はいないだろうと山口さんはいう。

「ほんとうにそういう農産物でいいのか、生協が発足した当時に求められていた、安心、安全はどこへいったのか。われわれとすれば、やはり疑問は残ります。できれば生協さんにももっともっと、組合員さんへの問いかけや、情報提供を強めてほしい思いはあります。そうはいつでも、生協っていうものは不特定多数の人の組織ですから、かわってきたからといって、注文をつけてすませているだけではすまないと私たちも思います。やはりこれからは、生協の組合員さんが注文書をみて自然に注文してしまうような生産物。つまり味がよく品質のよい、差別化できる農産物をつくっていかなくてはいけないと思います」

産直で農産物出荷をやってこれたから、精神的な安らぎも、経営面での安定も生まれた。市場出荷につきものの、夜なべ仕事での選果からも解放された。将来に展望がもてるから、時間と労力がかかっても土づくりを力を入れる農家がふえてきた。自分たちの選んだ道が間違っていないかったことは、若い組合員がふえてきたことに現われていると、山口さんはいう。

## 後継者の生きられる農業を

渋沢さんは以前から、日本の農政は「農業安楽死政策」だといって、農林水産省のやることを批判してきた。

「いま、農民の平均年齢は還暦である六〇歳をこえているといわれてるんですよ。農業は、本来だったら一人前になるのに最低一〇年。Uターンで農業についた人なら二〇年しかかかんです。ということは、若い後継者のいなくなった日本には、もはや優秀な農民はいなくなるという意味ですよ」

高齢になった農民が、元氣なかがり農業をつづけること自体に問題があるわけではない。何歳になっても分担をできる作業があることも、他産業とちがう農業の特徴であり、すぐれている点だともいえる。しかしそれは、若い世代や中核となる世代もいるなかでの話。だれもあとを継ぐ者がなく、高齢者しか従事しなくなったときの農業がどうなるかは、すでに全国各地の農村の姿がその実例を示している。

山口さんは、こう語る。

「単純に言えば、大根だとかカボチャだとか、重いものをつくる生産者が年々へってきてるでしょ。年をとった人ばかりだから、同じつくるならできるだけ軽くて楽なものをつくりたいと思うわけです。それに、後継者を失った農民は、将来に展望もないから土づくりなどしないでしょう。農業と化学肥料で土を枯らしてしまします。経験豊かな人たちだから、

それがよくないことなど百も承知してるんですよ。だけど、土づくりの効果がでてくるのは何年か先のことでしょ。もうこのあとはだれも、この畑で農業をすることはしない。そう考えたら、だれだってそうなってしまうと思えますよ」

将来を考えたら、微生物農法で土づくりをしていかなければならない。そのノウハウを徹底して確立した埼玉産直センターの農業は、未来への希望にあふれた農業といえる。

その産直センターが、二五〇人という組合員で地域をリードする存在になってきている。しかも集まっているのは、三〇代を中心とした若い世代ばかり。新しい時代の流れのなかで、これからの産直はさまざまな波をこえていかなければならないだろう。それでも、土づくりをどこまでも基本にすえていく限り、埼玉北部の地に農業の展望は失われることはないのではないだろうか。

地域の青年を組織して

和歌山県

# 紀ノ川農協

若者たちの始めた産直がいま地域までを巻き込んで

## 1 ささえあう農業の発見

### 自然のサイクルにあった農業

農業を継いで二〇年がすぎた一昨年、紀ノ川農協組合員である畑敏之さんは初めて米づくりに挑戦した。

ミカンづくりの農業を父親から受け継ぎ、野菜の生産にもチャレンジしてきた。それでも稲作に関しては生まれて初めて。四〇歳になる二〇年目で、まったく素人の状態からのスタートだった。

「いままで農業やってきて、いつもなんか足りないって自分で思ってたんですわ。今年、初めて田植えしてみても、これやったんちゃうかって気持ちが出てね。自分で食べるもんは自

分でつくる。それが農業の基本でしょ。そう考えたら、やっぱり米が主やから、米をつくれたのは喜びだったんですわ。なんか、足が地についての感じでね」

自分たちの主食となる、米の栽培。その実践は畑さんにまた、自分たちの取り組んできた農業の別の面を見せてくれるきっかけともなった。

「米づくりでは一年生でしょ。田植えをしてるとみんなよってきてね。いっしょに作業してくれて、自分の経験を教えてくれるんですわ。水まわりはこうするんやとか、板はこういれてとかね。そのとき、農業っていうのはみんなでやるもんなんや。助け合うつながりっていうのが、米をつくってる農家にはまだあるんやなあって思ったんです」

奈良の吉野地方に源流を発し、和歌山県を横切って流れる紀ノ川。その中程に位置する那賀町の山の中腹に、紀ノ川農協の本部はある。組合員数は、約八〇〇名。全県にまたがっているが、ほとんどが紀ノ川流域のような山がちな土地で、傾斜地に畑をひらいて農業を営んでいる農民ばかりだ。

大阪から特急の列車にのって、一時間ほど。府県ざかいの和泉山脈をぬけると、急に眺望が開ける。和歌山市のある紀ノ川の下流域は、広々とした平野になっている。しかし、紀ノ河流域でも平坦な地域といえば、ほとんどこのあたりだけ。岩出町、打田町、粉河町と、川沿いの道路をさかのぼって農協本部のある那賀町に近づいていくにしたがって、両側の山なみがせまってきて、耕作できるような平地がどんどん少なくなっていくことがよくわかる。

那賀町や粉河町では現在でも、耕作地に占める果樹園面積が九〇%近い状態がつづいている。もともと平地の少なかった和歌山では、山の斜面と日当たりがよく温暖な気候にあった、柑橘類の栽培がさかんだった。ミカンの木は、人が歩けないような急峻な山肌にもびっしりと植えこまれ、山の頂上近くまで畑としてひらかれてきた。

春から初夏にかけて、ミカンの花が咲きほこる山々。夏には南国の強烈な日差しをうけて、つややかな葉が緑に輝く。そして秋、たわわに実った一面のミカンが、豊穣を感じさせる。そんな変化に富んだ和歌山の風景も、農民たちの努力と苦悩のなかで築かれ、守られてきたものだった。

川沿いのわずかな平地でできるのは、せいぜい自家用にするための米や野菜ぐらい。出荷して生計をたてるための農業は、山の急な斜面に植えたミカンに頼るしかない。紀ノ川農協の多くの組合員たちも、親の代やそれ以前から、そういう農業を営んできた。しかし頼るべきミカンさえもがたびかさなる暴落の波を受け、翻弄されてきたのが和歌山の農民たちの歴史だったのだ。

畑敏之さんがミカン栽培の農業を父親から継いだのは、一九七三年。第一次オイルショックあったこの年は、ミカンの大暴落のあった年としていまでも農民たちのあいだで語りつがれている。この年をさかいにして、ミカン栽培から転換したり、農業そのものをあきらめる農民は数しれなかった。その年以來、ミカン畑の減反も開始されていく。

「だから僕は、今年はミカンの景気がええとか、ミカンでもうかったっていう経験したことがないんです」

もうミカンづくりには見通しがない。農業ももうだめだ。みんなが、口々にいっていた。だが、そんな厳しい状況だからこそ逆に、自分たち若者に出番があるのではないか。何かおもしろいことができるのではないか。畑さんはそう考えた。

地元の高校を卒業した畑さんは、農協の職員を養成する中央協同組合学園で三年間勉強した。ここを卒業した人の多くは、県の農協中央会や連合会にいつて、将来は幹部になっている。しかし畑さんには、その道を進むつもりは最初からなかった。いずれは親のやっている農業を継ぐ。それまでの何年間かに、農業に関係のあるところで、少し社会をひろく見たいと思っていた。

卒業が間近になったとき、研修で全国の農業の実践例を見学してまわった。茨城県で、協同でいろいろな組織をつくって、地域を守っている人たちの実践などが新鮮にみえた。

「僕らがいるこの地域は、主体がミカンの柑橘類専作地帯でしょ。ミカンだけしかつくらなくていう人が、しだいにふえていたんですわ。ミカンづくりは大規模専業農家になるから、他の人と関係なく自分だけでやる農業になっていく。まわりには関係なく、自分ひとりの力でってね。僕としては、そんな農業のありかたに疑問をもちつづけていたんですわ」

農業ってというのは、こんなものなのか。野菜の輪作や家畜の飼育などもふくめて、総合的

に展開する自然のサイクルにあった農業の形がほんとうなのではないか。いただきつづけてきた疑問に、研修してみた協同でおこなう農業の実例は、ひとつの回答をあたえてくれているように思えた。

### 「味のええミカンをつくる」

地元に戻って、地域農業をかえていこう。みんなで力をあわせられる、本物の農業をやってみよう。希望をもって帰郷したとき、那賀町農協の青年部で活動していた西浦正晴さんと中山富晴さんたちと出会うことになる。

「ミカン価格の暴落がづづいていたときでしょ。このまんまでは、農業に希望がもてなくなる。どうしたら高値で売れるミカンがつけられるだろうか。青年部で栽培法なんかもずいぶんと研究したんですよ。ノルウエーから取り寄せた海草を肥料にしてみたり、ミカン以外のネーブルなんかをつくってみたり」

そのころはまだ農協青年部の活動も活発で、畑さんと同年代の二〇歳そこそこの青年たちも三〇人ほどはいた。みんなで研究してだした結論は、甘味のある味のいいミカンをつくっていくことだった。

「味のええミカンをつくれれば、必ず消費者は買うてくれる。味をよくするための手をうつていこう」

けれども、青年部のだした結論は、農協全体にすんなりとは受け入れられなかった。そこから青年農業者たちの、ほんものの農業を求める活動が始まっていった。

## 2 産直に希望をかけて

### 産直を意識した農民組合づくり

七五年の五月におこなわれた那賀町農協の第一二回総代会に、青年部は五項目の要請書を提出した。

- ① 事業計画の目的、趣旨からまったくかけはなれた形の農薬予約取扱いを撤廃すること。
- ② 加工用ミカンの最低価格保証。一キロ当たり三五円を国や県に積極的に要請活動をする。
- ③ 農業用資材の原価の公表を企業に義務づけ、国会にその調査権を与えるために活動する。
- ④ 海外農畜産物に対し国に輸入阻止を要求する。
- ⑤ 那賀町農協の現行の全品目全量委託制を撤廃し、品目別数量園地指定申告委託制を取り入れよ。

ミカン価格の大暴落がつづくなか、農協は必ずしも農家の経営を守るような事業に力をいれていない。ミカンの適正な価格を保障し、農業がつづけていけるような運動と事業を展開してほしい。

青年部の主張は多くの組合員の同意をえた。署名活動をするに、四〇〇名が賛成の署名をしてくれた。ところが、総代会での採決になると、要請は採択されなかった。味のよいミカンをつくれれば高く売れるという考えも否定され、あいかわらず外見ばかりにとらわれたミカンの評価がつづけられた。

「そのころになると、五〇名ぐらいはおった青年部のメンバーも農業をやめていって、一〇名をきるような状態になつとったんですわ。みんな農業に見切りをつけて、勤めにでていくわけです。このままでは、那賀町の農業は衰退する。ワシらの力でなんとかしちやろう。青年部の仲間たちで、そう話し合っていたんですわ」

農協が動かないならばと、自分たちの力でミカン農業を再生させる道を模索していったのだと、現在の紀ノ川農協組合長である西浦正晴さんは語る。

組合員の井上雅夫さんは高校をでた七三年から二年間、農林水産省直轄の柑橘類栽培専門の学校へ通った。ハッサクを主に栽培していた父親に、当面は農協の技術者になるのもいとすすめられたからだだった。

学校には、四国や九州などからきた、大規模な柑橘栽培農家の後継者たちが集まっていた。ちょうどミカンの大暴落の時期。それなのに、同級生たちは目の輝きがちがうように井上さんにはみえた。

「みんな大産地の、御曹司ばかりですよ。ミカンはもうだめだっていわれてるのに、必ず

家を継ぐつていうつもりで、みんな元気いっぱいなの。ミカンがだめでも、他の柑橘類がよかつたこともあるしね。そんな友達といつも話してたら、こっちも早く農業やりたくなつてね。親はまだいいつていうのに、学校でると同時に手伝い始めたのね」

卒業がせまったころ、同級生がそれぞれ自分の家をつくっているミカンをもちよつて、味や糖度、酸味などを調べる研究会をひらいたことがあつた。二五人いる同級生のもつてきたミカンのなかで、自分の家をつくつたミカンはビリから二番目の低い評価だつた。和歌山県は、日本一のミカンの産地。自信をもつていた井上さんは、大きなショックを受けた。だが、たしかに九州の友達もつてきたミカンを口にしてみると、自分の家のミカンよりはるかに甘味があつておいしいことがわかつた。そういうミカンは、和歌山産のものより値段も高く売れていた。

「那賀町のミカンはなんで安いんや」

畑さんたちが参加していた青年部の活動も、そういう疑問から出発したものだつた。他産地のミカンを箱ごと取り寄せて味見してみると、やはり味がちがつていた。これからは、身の勝負や。味のいいミカンをつくつていこう。品評会などをして品質を高める活動を、青年部は五年ほどつづけた。

しかしその努力も、農協からは認めてもらえない。ついに青年たちは、七六年に農民組合を結成して独自の道を歩んでいくことをきめた。老人いこいの家でおこなわれた結成総会で

きめられた当面の活動のなかには、「生活防衛手段として、直販・共同購入をおこなう」という項目がはいっている。ミカン暴落から農業と生活を守るために、最初から産直を意識してつくられた農民組合だった。

「不安もあったけど、那賀町農協ではもう食うていきやんでいう気持ちが強かったからね。あの当時、僕は年収二〇〇万円きってましたよ。こんなんでは生活できないっていう、思いの強さが強かったね」

結成総会に参加した一六人のなかにはいつていた畑さんは、そのころの思いをふりかえってそう語る。

### 産直のノウハウとスタート

農民組合結成の準備をしているころ、那賀町農協の青年部長になっていた畑さんは、東京でおこなわれた全国農協青年部大会で近畿代表として発表をした。その帰り道、いっしょに参加した何人かの仲間と、静岡県細江農民組合を見学に行った。細江農民組合は当時すでに、生協などを相手に産直を開始している組織だった。

「そこで産直のノウハウを教えてもらってね。いちばん最初の産直は、衆議院議員をしていた野間先生に青森の津川武一議員を紹介してもらって、そのついで弘前生協病院へ送ったことだったね。僕と中島一清さんのとこのミカンを、四トントラックにつんで」

一方では西浦さんたちが、奈良市民生協の青年部幹部に話をもちかけ、産直への道を探っていた。関西に市民生協が次々と設立され、発展していく時期だった。どの生協も、産地を探していた。外観にとらわれず、味がよく安全なミカンをも。消費者の要求にきちんとこたえるミカンづくりをすれば、展望はみえてくると確信していた。

農民組合が結成された年から、奈良市民生協との産直が正式にスタートした。初代の組合長となった中山富晴さんの倉庫が、修理されて集荷センターになった。専従職員はゼロ。一キロあたり一〇円の経費だけをとって、配達まで自分たちでやるという手探りのスタートだった。

「すべて農民の力で完結せなあかん。それが産直や」

合言葉のように、そう語り合っていたという。産直にかける農業青年たちの生きいきとした気持ち、いまでも伝わってくるようだ。

中島さんや西浦さんは、一トン半のトラックを購入した。二トン車をもっている組合員もいた。奈良市民生協から、大阪かわち市民生協へ。それでも余ってしまうミカンをトラックにつんで、西浦さんたちは大阪の新興住宅団地にもって行って直販した。

そんな苦労が実を結び、産直相手の生協も関西一円から東北、関東へと順調に拡大。いっしょにやっついていこうという組合員数も、二年目の七七年に五一名。七八年には七五名とふえていった。

### 3 徹底して追求された品質の向上

七五年に親の農業を手伝い始めたばかりだった井上さんは、三年先輩だった中山さんからさそわれて農民組合の結成大会に参加していた。

「おもしろいことやるから見にいっていわれて。でも、まだ産直がどういうものかなんて、まったくわかんなかったね」

親の手伝いといっても、経済的な部分はまだすべて父親が管轄していた。井上さんは農民組合にも参加せず、そのまま一、二年がたつていった。

「そのうち、親子契約して一定の部分を自分の裁量にまかせてもらったの。最初は青果農協にだしたり町の農協にだしたりしたけど、値段も安いし努力が報われないんだよね。中山さんからはミカンがたりないから出荷してくれ、味がよかったらいい値で買い取るっていわれてたでしょ。そんなら完熟するまで木に成らしておけばいいんだし、秋の消毒もせんでええっていうから、これやったらええわって、農民組合に参加する気になったんだよね」

収穫したミカンをもって農民組合にいくと、「最低一〇度の糖度が必要」といわれた。味のいいミカンをつくって、確実に消費者に買ってもらうようにしよう。中身をよくする目標を掲げていた青年たちは、独自に糖度の出荷基準をつくっていたのだった。最低一〇度とい

う糖度の基準は、その言葉とは逆にけっして「甘い」ものではなかった。

「うちの畑は、北向いてるところが多くってね。条件も悪いんで、糖度基準に達しないで『お持ち帰り』にさせられることもよくあったのよ。それまでは、糖度を基準にするなんて考えたこともなかった。量産すればよかったからね。それから肥料かえたり努力して、やっと味も定着していったね」

井上さんが手伝い始めたころ、父親は値段のいいハッサクづくりに力をいれていた。八〇年にはその値段が暴騰し、井上さんは「そのおかげで結婚できた」という。ところが、ハッサクでのもうけに目をつけられて、翌年、税務署が調査に踏み込んでくる。

「おまえんとこ、もうけすぎや。税金たりないんやないかってね。百姓なんて税金のことなんか知らないから、そういわれたらびびってしまふんよ。そこで農民組合にかけこんで、調べてもらったの。したら、もうけもあるけど経費もようけかかってることがはつきりして、セーフやったんよね。それがいきっかけて、農民組合とのつながりも強くなつていったわけ」

やがて井上さんは、ハッサクも出荷してくれるように農民組合から要請される。ミカンは組合でなければもうからないが、ハッサクに関してはまだ市場価格のほうがつつと高い状態がつづいていた。迷いに迷った末、ハッサクも少しづつ出荷するようになっていく。

「父親からは、なんで安い組合なんかになすんやって、ずつと怒られたね。手伝ってくれ

ないから、はいはいする子どもを選果所へつれてつて、柵のなかにいれといて夫婦で箱づめたのよ。親はいつも市況みて、「いまなんぼや」てきくんや。でも、一時の相場ではほんまはあかんし、ハツサクだけでなくミカンも含めてトータルに考えたら、産直がいいにきまつてる。でも、なかなかわかってもらえなくつて、「トータルに考えろよ」としかいえなかつたね」

昔から農民たちは、市況の変動に一喜一憂して、暴騰のときに一攫千金を夢みて農業を営んできた。

「選挙のある年は、ミカンの値段が高くなる」

「博覧会があるときはカレーがようけでまわるから、タマネギの値が高騰する」

「ハツサクの値段が四月に安いときは、貯蔵しておけば五月の連休にはきつとよくなる」

冗談とも受け取れるような話を本気になって信じこみ、農民たちは不安定な農業経営をつづけてきた。そういう農民にとつて、安定はしているが暴騰もない産直出荷を理解することは、とてつもなく大きな転換だったのだろう。

「うちでも、外見ばかりで味が落ちるものをよりわけてたら、おやじに「なんでこんなえのを抜くんや」つていわれて、ミカンを顔にぶつけられたもんね」

畑さんも産直を始めたころの思い出を、そうふりかえる。

一二〇名、一五〇名と急速に拡大していった農民組合は、八一年に岩出町、下津町の農民

組合の事業も統一して産直センターとなる。その後も規模はふくらんで、八二年には組合員数三九四名、当初はいなかった専従職員も九名をおくまでに成長していった。

西浦さんたちはこの間も一貫して、地元の農協に農協内部で産直に取り組むことを提案し、説得に努力してきた。自分たちだけが、よければいいのではない。地域の農民すべてが展望をもてなければ、農業を継続していくことができないという思いがあったから。

しかし、最後まで農協の理解は得られなかった。八三年になって、金融事業を除いた販売と購買専門の農協として、紀ノ川農協が設立された。取り引きする生協の数は三二。売上高一〇億円。自分たちでトラックを運転して都会まで運んだ産直は、わずか七年ほどで地域に確固とした基盤を築くまでになっていた。

#### 4 いろいろな人が参加するから産直

##### 生産者の「班会制度」と「品目別部会」

産直組織としての規模の拡大は、かならずしもよい影響だけをもたらすとはかぎらない。運営が機械的、効率的になればなるほど、個々の組合員と消費者との距離は逆に遠くになってしまう。品質の問題に関しても、すべての生産者が同じようなレベルで向上していくのはむずかしくなるかもしれない。「顔の見える」産直の理念が、なおざりにされてしまうことも

あるだろう。

それらの点で当初の目的をあいまいにしないために紀ノ川農協が取り入れたのは、班会制度と品目別部会の徹底だった。

班会は、地域ごとに二〇名ほどが単位となってつくられる。出荷する相手生協も班会ごとに限定されているので、交流や意見交換などがしやすいようになっていく。品目ごとの部会では、生産者どうしがノウハウを共有しあい、農協全体の生産物の品質を向上させるためにみんなで取り組むシステムになっている。

### 試行錯誤の野菜づくり

農業を継ぐなら、ミカン生産だけをつづけるつもりはない。自然のサイクルにあった、総合的な農業を地域に確立したい。学校をでて那賀町にもどったときからそう考えていた畑さんは、いっしょに野菜をつくろうと仲間働きかけていた。農民組合が結成されて二年目の七七年には、早くも栽培に取り組んでいる。最初に選ばれたのは、タマネギだった。

「もともとこの土地は、タマネギ産地だったんですわ。昔はつくってた人もおったし。それに、収穫のサイクルがちょうどミカンと逆になるんで、年間の労働配分にもいい。柑橘類が厳しくなっていたんで、一時しのぎにつくってみようと考えた人もたくさんおったみたいですよ。生協との契約があれば、つくった分はなにがしかの収入にはなる。産直のよさは、ミ

カンで実証済みでしたから」

現在、紀ノ川農協の常務理事をしている松本和広さんは、タマネギ栽培を始めたころのいきつをそう説明する。

本来タマネギは、化学肥料だけでつくれる代表的な作物だった。手間も経費もかからないのが、農民にとっては魅力だったのだ。けれども、生協に出荷する以上は、やはり有機栽培を心がけなければならぬ。ミカンでも、有機肥料をいれればいれただけ甘くなるのは、経験していた。

「タマネギなんかにはわざわざ金と手間かけて、なんで堆肥なんかいれなあかんのやって、ずいぶん反対もありました。でも、僕らがつくるのは、こういうタマネギだって主張して」  
ミカンに使う有機肥料を、タマネギ畑にもいれてみたらどうやろ。迷いながらも、畑さんたちが先頭になつて堆肥をいれ、タマネギを栽培してみた。生協とつながるのに、何か特徴をつけたかった。ところが、できたタマネギはらつきょうのように、小粒のものばかりだった。

「その原因が何なのかは、いまでもようわからんのです。味はたしかにええんやけども、いっこうに収量があがらない。化学肥料なら反当たり六トンぐらいはとれるのに、いくらがんばっても三トンぐらいにしかならない。そんな年がつきました。収量がいまみたいに安定するまで、五、六年はかかりましたね。組合員のあいだで、すったもんだもありましたよ」

初めての野菜づくりは、試行錯誤の連続だった。市場のタマネギ価格が暴騰して、農民組合の産直タマネギ価格が半値ほどになってしまったこともあった。それでもやめていく仲間には、ひとりか二人ぐらいのものだった。それだけみんな、ミカンで知った産直にかけるといえる思いが強かったのだろう。

有機栽培でつくる紀ノ川農協のタマネギは、甘くておいしい。現在では、全国の生協で高い評価が定着している。市販のタマネギの糖度は六度から九度ぐらいなのに、紀ノ川農協のものは一度にもなる。畑さんが部会長をつとめる紀ノ川農協のタマネギ部会には、いま八〇人ほどの生産者が参加してきている。糖度の高いタマネギをつくる努力も、収量を一般の栽培なみにあげる努力も、みんなで力をあわせてつづけてきたことだった。

総合的な農業をやりたい。そう考えてはいたが、最初はどこから何をしたらいいかまったく思いもつかなかった。農協青年部から農民組合にはいつてみると、野菜づくりをしたり米づくりをした経験をもつ、いろいろな農民が参加してきた。みんなの話を聞き、力をあわせることで幅の広い農業を展開して行くことができた。

### 人のつながりができた産直

「農業を継いで産直をやっていちばんよかったって思うのは、いろんな人といろんな作物で話し合いができて、町の人も結びついて仕事ができることですね」

昔から農民は、自分の田や畑のなかで自分の力だけを頼りにして生きてきた。人よりも一時でも早く、人よりも少しでも評価の高いものをつくるのが、自分のもうけにつながった。そこには、「協同」して力をあわせる条件などなく、競争のなかでの弱肉強食にも近いようなルールだけが成り立っていた。

そんな農村に「産直」は、革命的ともいえるような人のつながりをつくっていった。組織と組織のつながりになる産直では、ひとりの仲間の生産物が低い評価を受けることは、全体の評価が低くなることにつながる。自分ひとりがよいものをつくっても、組織全体のレベルがあがらなければ利益につながらない。技術力の高い者が、初心者を指導する。みんなて話し合って、品質を向上させていく。いままでの農村にはみられなかった生産の場での人のつながりが、産直のなかから生み出されていった。

すっかりした組織体系をつくってから、産直にはいったわけではない。中間搾取がなくなるからええんや。始めはその程度の、単純な考えだったと西浦組合長はいう。生産者を明確にする。農業をへらす。産直三原則にあるような、基本理念だけを掲げてやってきた。

「いちばん大事にしてきたのは、組合員一人ひとりが消費者と触れること。そこを大事にしてきたんが、地域農業を守るための組織づくりにつながってきたっていうことなんやないでしようか」

## 5 地域のみんなで楽しい農業を

### みんなが教えてくれた技術

井上さんは数年まえ、長年育ててきたハツサクの木を切って野菜づくりの畑に轉換した。もともと水田を轉換した土地で条件が悪く、いつかはハツサクもつくれなくなると考えていた。そうはいっても、輸入野菜の増加で価格が抑え込まれているこの時期。産直で確実な収入が見込めなければ、野菜づくりには踏み込めなかつただろうという。

「でも、それ以上によかつたのは、みんながよつてたかつて技術を教えてくれたこと。こっちはずぶの素人ですよ。こうしたら、これだけ収量があがる。これだけ味がよくなるって、掛け値なしに本心から教えてくれたんだよね」

だからこれからは自分が、新しくはいつてくる仲間に技術を教えることができる。こうしたらこれだけとれると、具体的に指導していけると井上さんは語る。

### 野菜も育てるし人も育つ

産直を始めてから二〇年がすぎ、紀ノ川農協に参加する生産者は八〇〇名をこえた。次の時代を担っていく若い生産者も、どんどんふえてきている。

「これからもずっとキュウリでいきたい。新鮮なまま消費者に届けられるのが産直の魅力と思う。ずばらしてたらそれだけのもんしかできん」

三二歳の児玉修さんは、元気がいい。

「たまたま好きだった彼が農家であったということ。農業を語る資格はありませんが、気持ちだけは農業をやるつもりです」

二四歳という若さの中谷京子さんは、群馬県から紀ノ川の農家に嫁いだばかり。体力がもつか心配といいながらも、初めて野菜や果物を「育てる」楽しさに胸をふくらませている。

若い世代をリードしていく立場の畑さんは、これからは紀ノ川農協の組合員であるかないかだけにこだわらず、農業にやる気のある人を大きな視野で結集して、いろいろなことをやっていきたいと語る。

「紀ノ川農協も認められる規模にはなったけど、まだまだ全部を組織したわけではないしよ。農業に展望はもっていても、大規模生産で他とはまったく孤立して生産してる若者だつてまだたくさんいる。ミカン単作が好きなら、それでもいい。紀ノ川農協にはいらなくてもいい。そういう人たちもふくめて、地域の農業をどうしていくのかを前提にして話し合える舞台をつつていきたいんですよ。これからは、楽しい農業、おもしろい農業をやらうよ。そう提起できたらいいですね」

自分たちの経営が安定してきたから、もう農協の規模も大きくする必要はない。紀ノ川農

協の歴史は、そういう意見とのたたかひの歴史でもあった。

「ぬるま湯の安定はいらない。国際的規模での競争に巻き込まれていくなか、地域の農業を確立するためには、まだまだ自分たちにはやらなければならぬことがある」

畑さんも井上さんも松本さんも、口をそろえてそう語る。

担い手が高齢化して継続できない農家があったら、畑を組合で引き受けて、協同で耕せばいい。高齢でひとりでは作業ができなくなっても、みんなといっしょなら農業にはできる仕事がある。農業に従事していない人でも、地域に住んでいる限りは労働力としていっしょにやっていける方向を考えよう。農業技術の科学化や共有化は、まだまだ実践されていない。農民はだれでも、自分のつくる作物に誇りをもっている。けれどもその誇りが、なかなか自信にまではつながらない。一貫して厳しい農業情勢や、先のみえない将来への不安が先にあつてしまふからだ。そんな現状を、どこまで協同の力でかえていけるか。語り合い、自信をもつて取り組む農業に構築していけるか。紀ノ川農協の挑戦は、まだまだつづいていく。

消費者をつごかした農民たち

# 大分県 下郷農協

農民は何を都市消費者に届けたのか

## 1 農地所有からの出発

暮らして農業をやるにはたいへんなところ

大分県の山のなかに、一月中旬の紅葉の季節になると大勢の観光客でにぎわうところがある。

国東半島の北のつけ根あたりにある中津から、山国川をバスに揺られてさかのぼる。一時間ほども走って、道路に沿って流れる川がどんどんせまくなったあたり。菊地寛の小説「恩讐の彼方に」に描かれた青の洞門で有名な耶馬溪一帯は、本耶馬溪、裏耶馬溪、奥耶馬溪など、いくつもの切り立った岩々の渓谷美をみせる観光地として北部九州の人びとに親しまれている。秋の紅葉シーズン最盛期の休日には、その一日だけ車の列があたりの道路を埋めつ

くす。

「ここは見物には、いいところだけだね。暮らして農業をやっていくには、たいへんなところだよ」

この観光地の耶馬溪町に、戦後しばらくたった一九四八年に、町村合併まえの下郷村で最初の農協として設立された下郷農業協同組合がある。設立以来五〇年近くにわたって組合長をつとめてきている奥登さんは、この土地の自然の厳しさを淡々とした言葉で語る。

急峻な山道をのぼりおりしなければ、組合員の家を訪ねられない険しい地形。真冬には、凍えるほどに冷えこむ激しい寒暖の差。その変化に富んだ自然が、味がよく滋味豊かな農産物を育んでくれる。たくさん生産することはできないが、多種類のおいしい野菜などを生産することができるとも奥さんはいう。

組合員数約四〇〇人の小さな農協だが、下郷農協はそれらの農産物を中心にすえて組合員の生活を守ってきた。米や野菜の生産流通ばかりでなく、牛乳や食肉の加工、農産加工やきのこ栽培のような様々な事業を展開し、この土地の恵みを消費者に届けることで、小さな山間の農村と都市との結びつきを築いてきた。

「広大な農地のあるところなら、市場にだせばええ。じゃが、こんな山国では、量がたくさんはできませんよ。こういうところではなかったら、産直をやったかもしかたもいれないねえ」

## 地元ボスの圧力下で、農地改革と農業協同組合づくり

下郷農協の歴史は、第二次世界大戦終結直後にさかのぼる。

戦後まもない四六年一〇月に実施された農地改革によって、それまで不在地主に支配され、農地を所有することなく小作として生きてきた下郷地域のような山村の農民たちも、農地を所有することができるようになった。大化の改新、太閤検地、そして明治の藩籍奉還。戦後の農地改革は日本史上でも四番目の、農地所有を変革する歴史的出来事だったと奥組合長は語る。

「その国の土地の所有形態がどうなるかは、農業の基本になるわけです。農地改革があっても、耕地が広がったわけじゃない。地主のもっていた土地が小作のものになっただけで。しかし、それは力をいれて土をよくすれば、いつかは収量があがって自分にかえってくるということを意味している。これによって日本の、農業経済の近代化の基礎ができたといえるわけなんです」

日本の歴史上初めて、農民が自分の土地をもつことができた農地改革。そこで耕してつくった農作物を、自分の生産物として出荷することができると。それを協同でおこなう組織として、農業協同組合が全国的に結成されていった。

けれども、その後の全国の農協の推移をみれば明らかなように、この時点ですぐに、農民が主体になった農協がつくられていったわけではなかった。

「いずれこの国にも、小作制度が復活する。百姓らが田をもつなんてことは、あつてはならんことだ」

地主の多くは、小作制度への回帰を吹聴していた。現実はそのはならなかったが、村の實権を依然として地主階級だった者が掌握し、小作だった者はいいなりという勢力配分は、簡單にはかわることがなかった。全国のほとんどの農協はそういう図式によって、元地主階級だった者や村長、村会議員クラスの人間が上になつてつくられていった。

下郷農協でさえも、そういう元地主階級の人間たちの妨害のなかで結成されたものだった。自分たち農民が主人公になる、本来の農協をつくろう。下郷の地に農民たちの動きがおこると、村のボス層が圧力をかけて切り崩す工作にはいった。

「偉いおかたのいうことは、聞かにはあならんもんだ」

しいたげられて生きてきた農民の悲しさ。四八年五月に設立総会を開いたが、二〇〇人以上集まる予定だった参加者はわずか一〇八名。ほとんどの人たちが、ボスの顔色をうかがつて同調しなかったのだ。

「この数は予想外の少なさで。準備会をもう一度やって出なおすかどうか、みんな議論したのですよ。じゃが、これで踏み切つていこうとなつた。農民が純粹に、いまからみんな力を出して農業をやつていこうと、まったく白紙の上に一株一〇〇円を出し合つてね。その席で、私も突然に組合長にさせられたようなわけで」

奥組合長の長女である石井英子さんは、農協ができて一年後に生まれた。幼いころの思い出でも人から聞いた話でも、いつも村人のために活動している父親の姿しか記憶にないという。

「後に参事になった玉麻吉丸さんの仲人を、独身のときにしてるんですよ。仲人とか、財産わけの相談とか、*「もだくり」* っていうてんですけど農家のもめごとの相談とか。出かけていって、夜中の二時、三時でも歩いて帰ってきました」

組合長になる以前から、いつも人の相談にのっていた。そんな奥さんが組合長になったのが、下郷農協の方向を示していたといえるだろう。

## 2 何が組合員のためになるのか

### 資金も財産もない手づくりの農協づくり

二カ月後には、同じ下郷村に元地主階級主導の「下郷第一農協」がつくられる。事務所も下郷農協の目と鼻の先に。人口わずか二〇〇〇人ほどの小さな村に、相次いで二つの農協ができたことになる。発足時点の組合員数では、下郷第一農協のほうが倍以上の勢力をもっていた。

戦前からあった農業会の遺産を分割するときにも、下郷農協は不利益を受けざるをえなか

った。組合員数に応じて分配されるので、下郷農協の取り分は三割ほど。事務所や機材、肥料倉庫などは第一農協がとっていき、下郷の手にはいったのは農業倉庫と、中身はからっぽの金庫だけだった。この農業倉庫はやがて改装されて、現在も農協の事務所として使われている。

資金力も財産もない、手づくりの農協になった。七輪を持ち寄るなど、みんなが家から運ぶ家財道具が役に立った。事務所さえない状態でのスタートとなったが、この農業倉庫が思わぬ役に立つことになる。食糧不足がつづいていた昭和二〇年代には、農業といえばまずなんといっても米の増産。農民が収穫した米は、政府米として農協が倉庫に保管する。第一農協の組合員の米もふくめて、下郷村で生産されたすべての米は下郷農協の農業倉庫に保管されることになった。政府から支払われる保管料が、事業に大きなプラスになったのだった。

農協がスタートしてからも、ボス層からの圧力は少しも衰えなかった。アカの農協。すぐにつぶれる農協。いわれないうわさや中傷が、奥組合長たちの耳にもはいつてきた。共有林の扱いをめぐる、奥組合長たちが不当に逮捕されるという事件もおこった。

しかし、自分たちこそ農民を大事にする、ほんとうの協同組合。下郷の組合員たちの、そういう確信が揺らぐことはなかった。

## 釜城の開拓者へ親身となって

数年たって、下郷農協と第一農協の立場をのちがいはつきりさせる出来事がおきる。

昭和二〇年代の終わりごろ。下郷地区の南西はずれに位置する山のなかに、長野県から五人の青年を中心とする開拓団が入植してきた。国をあげて農地を拡大していたこの時期にはまだ、行政の後押しで大規模な移住、開拓がおこなわれていたのだ。

だが、長野から移ってきた人たちのはいった釜城という土地は、もともとくぬぎや杉の密生した山。地層が浅く、水分含有力がないので、どんな農作物をつくってもだめなところと地元ではいわれ、耕作する者などいない土地だった。

三分の二が二〇代という、若い開拓者たちだったが、どれだけがんばってみても、どうしてもすぐには農作物をつくる事ができない。応援を求めて、彼らは第一農協にかけこんだ。「下郷農協は共産党の農協だ。三カ月でつぶれるから近寄らないほうがいい」

開拓者たちも、入植時にそう聞かされて信じ込んでいた。ところが、いくら頼りにしても第一農協ではなにもしてくれない。このままでは、食べていくことさえできなくなる。困り果てて、開拓者たちは下郷農協を訪ねた。

荒れた開拓地に地力をつけていくには、どうしたらいいのか。すぐにはできない農作物のかわりに、どういう農業が適しているのか。下郷農協の役員たちは、すぐに親身になって相談にのってくれた。必要な資材などが農協おいてなければ、開拓者たちのためにわざわざ

り寄せてくれた。

「そのころは、まだ釜城開拓地まで道がなかったんですよ。私が山のあいだを長靴はいて通って、いまの道をつくったんで。私も釜城でおこなわれる部落常会（村落の会合）に出かけていっては、いろいろと話し合ったもんだつたのですよ。冬は寒いところだね。夜になったら帰ってくることもできんから、一日がかりの仕事だったね」

農協にとってはなんの利益にもならない開拓者のために、奥組合長たちは全力で取り組んだ。ほんとうに、農民の立場にたつ農協はどっちなのか。組合員にとって、農協とはどういう存在であるべきなのか。奥組合長たちの献身的な活動をおして、村の農民たちにも、下郷農協というもの、農協のあるべき姿がしだいにわかっていったのではないだろうか。

後に下郷農協に参加した釜城開拓団の存在は、この農協の活動を特徴づける事業を生み出す重要なきっかけをあたえることになる。

### 3 つくって届ける事業の始まり

#### 自分たちでつくったものを加工して届ける伝統

下郷農協が手に入れた農業倉庫は、米の管理以外にもいろいろな役割を果たしていく。

この倉庫には、戦時中に醬油を製造した設備がそのまま残されていた。昭和二〇年代は食

糧不足で、醤油も砂糖も足りない。そこで農協では、委託加工で醤油や水飴をつくり始めた。組合員が麦一升、大豆一升をもってくれば、加工した醤油五升をわけるというきまり。塩は木炭を中津までもって行って、塩田をもっている組合と交換して手にいれた。ジャガイモやサツマイモからデンプンを取り、水飴をつくる加工もおこなった。すべて職員の仕事だった。これらはすべて委託加工で、組合員の自給用として利用されるだけのものだった。それでも、自分たちのつくった農産物を加工するというスタイルは、後の加工事業の出発点となったといえるだろう。現在では、下郷農協ではうどんやそばも、餃子もプリンもつくる。すべてを職員がおこなうという形式も、四〇年間かわってはいない。

昭和三〇年ごろになると、農作物の中心は米から野菜へと移ってくる。

「こんな山奥では、農業といえば穀類生産にきまつたのですよ。力のもとになるのは穀類でしょ。昔の人は、少しでも畑があれば稗でも粟でも穀類をつくった。野菜づくりはもの食わずといわれたもんです。そこに食糧がしだいに充足してきて、キュウリが金になるってなってきたのですよ」

たぐさんのキュウリをつくれれば、都会の人たちが買わないような曲がったものもでる。下郷農協ではそんなキュウリを引き取って、塩漬けにした。それをもろみに漬けてみると、さらに味のよい漬物になった。

「下郷のような零細な山村では、農業を継ぐことのできるのは長男だけ。次男、三男は働

く口を求めて、村を出ていくのがあたりまえだったのですよ。当時、九州北部で働き口といえば、まず筑豊や三池の炭鉱が北九州の製鉄所でした。身内がたくさん働きに出てた。汗をかいて働くそういう人たちに、塩気のきいたもろみ漬けを送るとすぐうけてね。これが他にはない事業になっていたのですよ」

当時、中津から耶馬溪まで耶馬溪線という軽便鉄道が走っていた。下郷のキュウリ漬けがこの鉄道を利用して送られるので、組合長には荷主としてフリーパスが贈呈された。キュウリ漬けはこの時期、それほどに事業としても定着したものになった。

「自分たちのつくったものを、自分たちで加工する」「自分たちの生産したものは、自分たちで消費者の手に届ける」。下郷農協の産直事業の萌芽は、すべてにこのあたりから始まっているといえる。だが、当時はまだ奥組合長を始めとしてだれも、これが後に生産者と消費者を結び付ける産直事業につながっていくとは考えていなかった。「産直」という言葉も実践も、まだ日本中の農村を探してもおこなわれていないころだったのだ。しかしこのとき開拓した消費者のルートが、すぐに産直の本格的な道筋となっていく。

### 「労農牛乳」のはじまり

釜城地区に入植した人たちにとって、農作物を受け付けられない荒れた土地でどういう農業をしていくかは、早急に解決しなければならぬ課題だった。時間がたてば、蓄えもなくなっ

てしまう。

下郷農協の役員なども加わって相談した結果、いちばん手っとり早いのは酪農だということになった。乳牛さえ導入すれば、すぐに牛乳を搾って売ることができる。

「ところが、県内の酪農業者に牛乳をもつていくと、支払いが二か月遅れだったり、質が悪から二等乳だっていって値段を下げられたり。なんとかならんかってきたから、農協でやりましようとなったわけなのです」

行政の許可を受けて、下郷農協独自の牛乳処理プラントをもとうと奥組合長たちは考えたのだった。どこからみても、無謀な話だった。

「まず組合員を説得するのがたいへんだった。そのころは、もう組合員も三〇〇人ぐらいになって、わずか三〇人の開拓者のために、なんで農協の資産を投げ込むんだってという議論もありましたよ。行政は行政で、こんな山奥で牛乳つくって、いったいどこに売るんだという。そうはいつでも、つくらなかつたら釜城の人らが食べていけんのじゃから、やらにやあしようがない」

組合員を説得し、職員も一致団結して牛乳処理プラントがつくられたのは、昭和三〇年代なかばの五九年のこと。食品業界の大企業をつくる牛乳には、脱脂粉乳などが混じっているとして問題になったところだった。

「うちの牛乳は、正真正銘一〇〇%ほんものの牛乳。これをぜひ、都会の労働者に飲んで

もらおう」

そういう意気込みで、下郷農協ではこの牛乳に「労農牛乳」という商品名をつけた。

「警察官には売らないのか」「自衛隊にはどうする」。おかしい議論もおこったが、いまでも下郷農協ではこのブランド名を、誇りをもって使用している。

つくった牛乳は、毎日売らなければならぬ。もちろん、下郷のような山間の小さな村だけでは、さばききれぬ量ではない。製品第一号ができたその日から、職員たちは北九州の各地へ牛乳の販売にでかけた。

山林の多い下郷では、昔から木炭製造がさかんだった。下郷農協としても最初の事業として、四八年から木炭を販売してきた。北九州にあった木炭屋の二階を借りて泊りこみ、組合長みずから「一〇円牛乳」を売り歩いた。

「俺たちは知人もいない。労力で手伝う」

生産者たちもそういって、車の助手席にのって販売を援助した。

「売れなけりや、農協も倒れるわけですから。やっているとときは必死でしたよ。夜も寝てられなかった。このときも、都会に出ていた親類が縁の下の力になってくれたわけなんです」

学校で出される下郷の牛乳は子どもも飲むが、家で買う大手企業の牛乳は飲まない。労農牛乳が家庭にはいっていくと、そういう評判になっていった。北九州でも名前が売れるようになって、大手の牛乳製造会社がわざわざ下郷まで工場を見にきて中傷するうわさを流した。

「下郷の牛乳工場は、汚い。あんなところでできる牛乳は、汚い牛乳だ」

そういう風評がたつと、主婦の人たちみずから行動をおこしてくれた。下郷と大手企業の工場を比較したいと、産地見学にやってきた。下郷では、製造工程の隅々までオープンにして、つくりかたをや原料を説明した。大手企業では、見学の受け入れができなかった。主婦の人たちの判定は、始めからはつきりとしていた。

「大手の企業の牛乳屋さんでは、野菜をもつてくるようなこともできないでしょ」

### たとえ一本のキュウリ、ニンジンでも引き取る運営

労農牛乳の家庭への配達が定着すると、職員たちはいろいろな注文を消費者から受けるようになった。

「野菜をちよつともつてきてくれない」

「新鮮な卵があつたらほしいのよね」

農村の生産者には、簡単な依頼だった。ときには、漬物用にするから川の石を内緒でもつてきてほしいというような注文もあつたが、消費者の期待にこたえれば確実な販売先をつくっていきける。

「こういうことをつづけているうちに、ああ、これは農産物をこの流通にのせていけば、売れるのではないかって思い始めなのです。今度はこつちから、ワラビや竹の子なんかをと

つて、もっていくようになった。七夕のときに笹を切ってもつていたら、下郷の牛乳を飲んでると七夕ができるって評判になり、消費者がふえたこともありました。私たちのまゑに産直なんてものはなかったの。消費者の要求に従ってたら、そうなの。消費者の人に、教えてもらったようなものですよ」

たとえ一本のキュウリでも、一本のニンジンでも、組合員のつくったものは農協が引き取る。いまも下郷農協の基本になっている運営のスタイルは、組合員が主人公だと考えればあたりまえなのかもしれない。だが、全国のほとんどの農協ではできないことが下郷ではできるのは、その歴史のなかで組合員主体を貫くために、数しれない努力をしてきたからに他ならない。

山国なので、木炭をつくって売る。その販売も業者に頼るだけではなく、自分たちで都市にでかけていって販売所をつくる。野菜生産がふえてくれば、規格にあわないものを使って漬物などの加工品をつくる。これもやはり、都会に出ていった兄弟などを通じて働く人びとに販売する。

自分たち農民のつくった農産物を、都会の労働者、消費者に届けたい。下郷農協の人たちの思いは、常にひとつだった。それは農産物を「商品」としてではなく、生きるための「食べ物」として口にしてほしいという農民本来の願いから生まれたものだろう。

昭和三〇年代なかごろに、日本の農業のありかたをかえていく農業基本法が制定された。

農業の近代化、大規模産地化を打ち出したこの政策がだされたとき、奥組合長はこれに反対する姿勢を示している。

「拡大してもキリがない。仮にひとりの人が自分ではもつとできるって面積を広げても、農業っていうのは継承していかなくちゃいけないもんでしょ。私たちの農業は、やはり米を基本にして第二、第三の副収入をかんがえていくべきものなんです。一品だけを大きくしたら、つぶれてしまうんです。借金をして無理に機械化しない、金をとられない農業をしようって話し合ったんです」

いろいろなものを、無理せずにつくる。だから農薬漬けの野産物や、化学肥料で育って栄養不足の野菜はできようがない。おいしくて栄養のある野菜をみんなで作って、消費者に届けたい。そんな農民たちの思いが、都市の消費者に伝わって、少しずつ産直の基礎はできていったのだろう。

#### 4 消費者を大事にする

##### 顔の見える小さな消費者グループと提携して

大量生産はできないが、いろいろな生産者がいて、多種類の農産物を一年中生産している。農業基本法が制定されたときから奥組合長の考えていた下郷の農業のありかたが、実は「産

直」には最適な生産形態だった。

牛乳配達とあわせて毎日いくから、消費者とのつながりも強くなる。毎日もっていくためには、バラエティーに富んだ農産物をつくっていなければならない。大規模産地の大きな農協などではできないが、下郷農協にはその条件を満たすことができたのだ。

牛乳生産の場をみてもらうことがきっかけとなって、消費者の人が年に一回、下郷の地を訪れて生産者と交流する取り組みも始まった。モノとモノのやり取りだけでない、顔をあわせる直接の触れ合いを大事にする。いまでは産直の基本といわれることも、下郷と消費者とのあいだでは自然に生まれてきた。

「食品公害から命を守る会」「有機農業産直の会」「いのちとくらしを考える会」……。やがて下郷は消費者に働きかけ、数百人単位のグループを供給の対象としていく。北九州の生協は、下郷が主導する運動のなかから生まれてきた。現在では、九州だけでなく関東や関西方面など、いくつかの生協への供給もおこなっている。それでも、産直の黎明期にできた小さな消費者グループとのつながりも、下郷農協はけっして切ってしまうとはしない。

「北九州の生協を働きかけてつくっていったときは、まさかこんなに大きくなるなんて思わなかったんですよ。こっちとしては、むしろ小さな消費者グループに依拠していくのを本筋と考えているので。産直っていうのは、大規模対大規模でするものではないんです。極端に言えば、うちでつくったものを隣にだすというようなのが、産直の本来の形なのですよ」

そもそも産地が大規模ではないから、相手が大規模になってしまい、それに合わせろといわれたら産直はできなくなってしまう。生協は、その基本を考えるべきだと奥組合長は語る。

「いま生協は、全組合員に同じキャベツを供給できなかったらだめという。コストを考えるとなるべく一か所からとなるのだろうけど、そうしたら『安全』の看板ははずさなければ」

どこにも手本がない、前例などないなかで始まっていった下郷農協の産直活動。けっして、こうすればこうなるなどと、始めから考えていたわけではない。消費者との出会いのなかで、お互いがお互いに教えあってできてきたもの。気がついたら、自分たちのあとに産直という名の道ができていたようなものだ、と、奥組合長は自分たちの過去をふりかえって語る。

### 民主的市場が必要な時代

だが、いまでは全国に広がったこの産直運動も、数年前から曲がり角にさしかかっているのではないかと、奥さんはいう。いまのままでは生協が大きくなっていくとしたら、国際産直に重点を移していかざるをえないだろう。生産者がいいものをつくって日本農業を守ろうとするなら、市場機能を自分たちが独占していく方向を考えなければならぬ。

「先日、東京市場の課長が私たちのところに来たのですよ。そのときいつとつたのは、いまでは大スーパーなんか市場を抑え込んでしまっていて、『壁にらみ』とかいってセリなんか形だけしかやられてないっていう。まったく市場の形態をなしてないと。生協が都市の

半分でもいいから市場権を握って、こっちも安全な野菜を供給できる形になれば小さな産地もやっていけるでしょう。そうならないのなら、消費者と生産者との協同でもいいから、民主的市場をつくっていかなければいけません。いまは市場の民主化が命題だと、私は一〇年ほどまえからいつづけてるのですよ」

産直という制度はみんなが汗をかいて、手渡しの範囲でおこなうもの。消費者がほんとうに安全で安心な食糧をいつまでも手にしたいと願い、生産者が日本の農業をいつまでもつづけていきたいと願うなら、産直の基本を核にして、もっと新しい消費者と生産者、生産者どうしの関係をつくっていかねければならないと奥組合長はいう。

私たちが産直に託したものは、なんだったのか。生産者も消費者も、もう一度原点にかえって考えてみなければならぬ。

## 5 村に人びとの笑顔がある

### たたかい、生きてきた土地と健康が基本

今日も奥組合長は、下郷の村をてくてくと歩いて組合員の家にいく。年とともに髪には白ものがふえ、顔のシワは多くなつたが、小刻みな歩幅で確実に土を踏みしめていくその姿は、四〇年まえから少しもかわっていない。

長女の英子さんの記憶のなかにあるのも、いつも長靴をはき、腰に手拭いをぶらさげて歩いている父親の姿だった。

「なにしろ、農協のくみとりも父がやったぐらいで、父はしょっちゅう家にいなかったんですよ。子どもとしてはあきらめてたようなもんですけど、母はどんなに耐えたのでしょうか。母の理解と協力がなければ、父もあれだけ活動はできなかったと思います」

英子さんが短大を出て車の免許をとると、奥組合長はよく英子さんの運転する車にのりたがったという。おまえに村のいろんなところを教えとこう。奥組合長はそういつて、道のなような山の奥深くまで案内した。この水がおいしいんだ。組合長は、だれも知らないような村の素晴らしい自然を、すべて把握しているようだった。

「そんなときでも、この水を組合で売れんかなんていつて、いつでも農協のことしか考えてないんですけどね」

この下郷は、父たちがたたかい、生きてきた土地。生活の道を切り開き、みんなを守ってきた土地。いま、母親となって小倉で暮らす英子さんは、年に何回か帰る下郷の地に、ふつうの故郷以上の思いをいれているという。

八九年一月一九日、下郷農協は独自の診療所を農協本部近くに開設した。安心してかけられる患者の立場にたった医療を求める組合員の要求に応じて、三億二〇〇〇万円をかけてつくったものだった。単位農協の運営する診療所としては、全国でも六番目のものだという。

経費の問題。医者確保。下郷のような小さな農協が診療所を確保するためには、越えなければならぬ困難ははかりしれない。それでも、朝晩みんなの健康を管理して、組合員の健康をいつでも守るには診療所が必要だったのだと奥組合長はいう。

「その根源は、日本人すべての健康ですよ。健康でない、弱々しい人間がつくったって、いい農産物はできない。健康な人間のつくった健康な作物を、すべての人に食べてもらいたいです。健康というのは、いちばん基本にすわらなければいけない内容なんですよ」

四八年に、自分たち農民が主人公になる農協をつくった。それから五〇年ちかくをかけて、奥組合長がやろうとしてきたこと。それは、この村に生まれ暮らすすべての人たちが、下郷という村を捨てずに生きていけるようにすることだったのではないかと、英子さんという。

### 農業に生きる山村の伝統と祭りを大事に

下郷の地には、昔から数多くの種類の盆踊りが伝えられてきた。千本づき、三つ拍子、さえもん、待つがよいか、ねっちよけ、そらやれ、すしおし六調子……。いまでは古老でさえ、すべてを正確には伝えきれないほどの多彩な盆踊りが、夏の一夜を徹して踊り明かされた。その伝統行事は仏の供養とともに、村人たちの魂の開放の場でもあったのだろう。

盆踊りの夜、若者も年寄りもいっしょになって堪能できる行事が途切れずに受け継がれていくのも、農業に生きる山村の基本を忘れない農民たちが、しっかりと地に足をつけて生き

つづけているからだろう。

昨年で三八回目を数えた農協祭も、紅葉の季節の休日に、小学校の校庭で盛大におこなわれる。参加する人の数は、およそ一〇〇〇人。子どもたちは模擬店の食品に舌つづみをうち、ゲームに没頭する。大人たちは農産物展示会に評判をたて、舞台ののど自慢に時を忘れる。村に伝わるお神楽には、みんなが巻き込まれて大笑い。農協の存在が、村人たちの生活のなかにしつかりとはいりこんでいる。知らず知らずに、そう感じさせられてしまう一日だ。

下郷農協がつくられなければ、この村はこんなに明るくなつてはいなかっただろう。産直がなければ、これほど農民たちが元気をもつてはいなかっただろう。

村人たちが、いつまでも村を捨てずに暮らせるように。考えてみればあたりまえのような話も、組合員が主体になれる農協があり、産直がおこなわれなければ実現できなかった。下郷に生きるお年寄りたちの、明るい笑顔。子どもたちの、底抜けの笑い声。そのなかに私たちは、産直の原点が築いてきたものをみる事ができる。

第2章 ほんものの食品づくりにかけた人びと

私たち消費者にとって、食べ物とはいったいなんだったのだろうか。のどの渇きをいやそうとする若者が、牛乳や天然果汁のジュースよりも、当然のように合成着色飲料水や果汁〇%のジュースに手をのばす。子どものためのおやつを買って帰る母親が、値段が安いからという理由で添加物のはいった菓子を選択する。こんな光景をいつからだれもおかしいと思わなくなってしまったのだろうか。

どんなに安全なものを選ぼうとしても、市販されているものには限りがあるし、外食でもすれば選択の余地もない。そう思つてあきらめてしまふまえに、考えなおしてみたい。ほんものの食品を求める消費者がいる限り、ほんものの食品を提供したいと努力をつづけてくれる生産者だっていることを。

そう。安全な食べ物。ほんとうに消費者の体にいい、あたりまえともいえる食品をつくることは、生産者にとつても喜びに他ならないのだ。

消費者の笑顔を信じて、いまでも努力をつづける生産者たちがいる。彼らの願いのなかに、消費者とのきずなを感じてほしい。

### ◎生協の情熱にかけた日々

——無添加本醸造の醤油を生み出したのは消費者

とつくり手の熱意だった

大阪府・大醬株式会社

◎「無添加」づくりはなぜ困難なのか

——「賞味期限五日」の漬物に安全を託して

滋賀県・近江農産組合

◎純粋こそがいのち

——まじりけのない純粋な麦茶をつくりだした生産者の努力

高知県・小谷穀粉株式会社

◎漁師と業者が力をあわせて

——高品質のもずく養殖が海を守り消費者の食卓を守る

沖縄県・伊是名漁業協同組合

鳥取県・有限会社井ゲタ竹内

生協の情熱にかけた日々

大阪府  
**大醬株式会社**

無添加本醸造の醬油を生み出したのは消費者とつくり手の熱意だった

1 人びとの情熱にかける

無添加本醸造醬油をつくる！

いまではどこのスーパーの棚にも、あたりまえのように並んでいる無添加本醸造の醬油。

ほんの二〇年まえには、ほとんどの大手メーカーでは手がけてもいなかった。

防腐剤や防カビ剤がはいり、着色料がはいっている。そんな醬油ばかりが市販されている時期に、添加物拒否の声をあげた消費者たちがいた。私たちは、ほんとうの食品を口にした。安全な食べ物を手にいれたいと。

たとえ消費者の声があんなに大きくても、それにこたえてくれる生産者がいなかったならば、要求は何年も満たされることはなかっただろう。いつまでも、添加物いりの食品が幅を

きかせていただろう。

二〇年まえには、大手の醤油製造会社でさえ考えてもいなかった無添加本醸造醤油をつくること。その開発に「商売ぬき」で挑戦してくれた生産者がいなかったならば、いまのように、だれにでも簡単に手にいれられるようにはなっていなかっただろう。

大阪府堺市にある醤油メーカー、大醬株式会社は一九七〇年に二つの醤油製造会社が合同してできたもの。前身である醤油製造店の創業は、一八〇年まえの寛政一二年にさかのぼる。現在の社長である布谷英雅さんは五三年に、合同まえの一方の会社に入社した。

「私がいっただころは、ちょうど不景気でしてね。父親の会社が倒産して、大学進学をあきらめたときで。そんなに長くつとめる気なくって、どんなところでもええと思っはいつたんですわ。会社ゆうても、まだ昔の丁稚奉公みたいな感じでした。入社していちばん初めに教えられたんが、上の人らが白いものを黒いてゆうたら、黒いてゆうてなあかんで」  
ということでした」

その布谷さんはいまでも、二〇年以上まえに使っていたという古い手帳を大事に保管している。営業担当の部長をしていたころの、スケジュールが書き込まれた手帳。何か特別の思い入れがあるのだろうか。

それらのうちの一冊。七四年の手帳の九月二六日の欄に、「生協」との出会いが初めて記されている。大阪いずみ市民生協の設立準備会の人たちから呼び出され、製品開発の打ち合

わせをしたときのものだ。

「この人たちはなんでこない一生懸命に」

「全国では、ぼちぼち生協が生まれてきたころでしょう。いまみたいに大きくなるなんて思ってませんでしたんで、まだどういうもんかわからず「不明な点多し」と手帳には書いてありますな」

布谷さんがもちかけられたのは、無添加で本醸造の醤油をつくってくれないかという要望だった。しかも、市販のものよりも安い値段で。そのうえ、「数は？」とたずねると、「自信ない」というこたえだったという。

「あのころは大阪にはまだ、しつかりとした生協がなかったんです。以前にも、いくつかの大学生協なんかとは取り引きしたことがあったんです。けれど、だいぶ踏み倒されたりしましてね。そんなややこしいところとはつきあうなとゆうんが、おおかたの評価でしたですね」

そのころつくられていた醤油には、すべて防腐剤や着色料がいれられていた。大醬にして、無添加の醤油はまだ手がけていなかった。生協準備会の人たちの要望は、無添加で上質の醤油を生協のためにつくってほしいというものだった。大醬ではそれ以前にも、刺し身醤油のような高品質の醤油は製造していた。品質の面では、クリアーできることがわかってい

た。問題は、コストだ。

防腐剤を使わないとすれば、かわりにアルコールをいれなければならない。その分、コストも割高になってしまう。これを市販のものよりも、安く売ることができるとか。社内にもちかえると、だれもが反対した。そんな無謀な取り引きはやめろといわれた。だが布谷さんの心のなかには、やがてちがう思いが芽生え始めていった。

「何回か打ち合わせて準備会にいつとるうちに、この人らはいったいなんでこないに一生懸命やっとするんやろ。何がこの人らを動かしとするんやろって、不思議になつてきましたな」  
事務所さえ、借りものの準備室。商談にいつても、生協準備会の人たちはあちらこちらを走りまわっている。共同購入の注文をとって帰ってきて、みんなで勘定合わせをすませてやっとならんと打ち合わせができる。布谷さんと話を始められるのは、いつも夜中の一時半や一二時になってからだ。しかも、準備会の人たちは、そのあとまでも仕事をしている。

「いままで自分はずっと営業やつてきて、商売で金のとりあいをやってきましたでしよ。けど、この人らはなんかちがう。こんだけ熱意もつてやっつてる人らの注文に、自分はこたえられんのやろか。こんな一生懸命にやっつてる人らなら、踏み倒されてもええやないかって思うようになってきたんですわ」

社内での猛反対を押し切つて、布谷さんは無添加本醸造の「コープ醤油」製造を決意する。会社全体の会議にかけるまえに、製造担当者を説得して形をつくってしまった。上司には事

後承諾という、強行手段まで用いて。

失敗したら、自分の退職金をはたいて弁償しよう。布谷さんの強固な決意がなければ、「コープ醤油」は生まれていなかったかもしれない。

## 2 醤油製造会社の苦難の歴史

### 消費者は天然志向へ

第二次世界大戦の戦時中から戦後にかけての食糧不足は、醤油製造の世界にも影響をあたえていた。醤油の生産量が少なく、国民すべての需要をまかなえずにいたのが実情だった。

原料になる大豆も、小麦も塩もじゅうぶんには手には足りない。製造技術の未熟さにも問題があった。当時の工場内は四〇℃にもなる熱さで、夏のあいだは仕込みができなかった。職人が汗を流しながら、人力で攪拌するような不衛生な工程だったので、できてくる製品の量も少なかった。

絶対量の不足をまかなうために、奨励されていたのが「アミノ酸醤油」という製造法だった。

原料を一〇〇度以上の塩酸で煮込み、分解してソーダ灰で中和する。こうじ菌の力で分解するふつうの製造法では一年。冬期間に温めるいまの「温醸法」というやりかたでも半年か

かる工程が、「アミノ酸醤油」ならば二、三日でできる。期間の短縮で、量の生産を可能にしていたのだ。

「こうしてできるアミノ酸醤油は、ちょっと甘味があつてね。だれにでも好まれるゆうわけにはいかなかったんです。私がいったころは、アミノ酸醤油と本醸造醤油を半々にまぜたもんが主力でした」

戦後二〇年以上もすぎたころになると、食糧不足はしだいに解消してくる。本醸造醤油の香りや味が見直され、消費者の好みは再び天然指向にかわってくる。質の高い本醸造醤油を大量に生産するために、どの会社も設備を更新していかなければならない。当時のレベルでは、うまみを表わす全窒素成分で一・六%など夢のまた夢だった。いまではあたりまえの数字なのだがと、布谷さんはいう。

「醤油屋っていうのは、もともと先祖代々の家業を受け継いできとる人が多いでしょ。設備もおおかた昔ので、固定費が少ないなかでやってきとるんですわ。ところが、私らのような規模の会社でも、いま設備更新しようと思うたら機械設備だけでも二〇億円からかかります。それについていくためには、企業合同してスケールメリットを追求して生き残るしか方法がなかったんですな」

大量に製造されるようになった醤油の、価格の競争という事態も生まれてきた。

生活必需品の調味料である醤油は、値段が高くて安くても国民全体の消費量はそれほど

かわらない。値段が半分になったからといって、二倍醤油を使おうという人はいないからだ。製造する側にとってみれば、たとえ二、三%でも過剰に生産された分をどう売りさばくかが問題になる。結局は投げ売りされるこのわずかな過剰分が、全体の価格を引き下げってしまうことになる。競争に勝つためには、コスト削減のためにも最新設備を導入していかなければならない。

布谷さんが入社しころには、全国で六〇〇社という醤油製造会社があった。それが現在では、二五〇〇社にへっている。企業合同してスケールメリットのなかで生き延びるか、ついていけずに廃業に追い込まれるか。醤油製造会社の歴史は、そういう苦難のなかできざまられてきた。

### 生協との出会い

布谷さんが生協と出会ったのは、世の中全体が食糧不足の時期を終え、天然指向にかわってきたころだった。設備も更新して、生産体制は整えた。より上質の醤油をつくることは、大醬株式会社にとってもうれしい挑戦にはちがいがなかった。

そうはいっても、大量に生産している現行の醤油のなかに、特別注文の質のちがう醤油づくりをいれこむという問題が、簡単に解消されたわけではなかった。

「質のちがう醤油をつめるときは、一〇〇メートルからあるパイプを全部、次につくる醬

油で洗わなければあかんです。水で洗ったかて、そのままでは水分が混じるのでまた醤油をとおさなあかんでしょ。どこでもやってることです。だからうちとしても、つくる以上は少量ではかえってロスが多くなって損をしてしまうわけです。せめて、半時間は機械を動かしてもらわなければ」

製造を開始するときに、布谷さんは生協側に注文をだした。製造を始めたら、三〇分は機械を動かしつつづけられるように。どんなに少なくても、六本いりの箱で二五〇ケース。一五〇〇本はつくってもらいたい。

「よっしゃ。わかりました。やりましょう」

生協の快諾をえて、いよいよ無添加本醸造の醤油づくりはスタートした。

布谷さんの七四年の手帳には、一月二七日の欄に、コープ醤油のビンにはるためのラベルを校正する予定が書き込まれている。製品化は、その直後のことだろう。

初めて話をもちかけられてから、わずか二カ月あまり。周囲の猛反対を押し切ったのコープ醤油づくりへの踏み出したはずだが、その決断と行動の早さにあらためて驚かされる。

### 3 危機を救ったものは

#### 小さな倉庫へ

七四年の暮れに、初めて大醬で製造されたコープ醬油一五〇〇本が大阪いずみ市民生協に納入されている。

一月五日に設立総会を終えていたはず、市民生協だったが、小さな小屋のような倉庫しか確保できていなかった。一度に運ぶとはいりきらないので、二回にわけて搬送、納入している。

ちょうど一年後のことになるが、大阪よどがわ市民生協の設立準備会の人びとにも、布谷さんはコープ醬油製造の件で呼び出されている。

「阪急相川駅の、京都へむかって右側の切符売り場で待ち合わせて。柴田専務さんと藤本さんが待っておられて、近くの喫茶店で商談しました」

その一年のあいだに、大阪では次々と市民生協が設立されていった。掘っ建て小屋のような倉庫ひとつしかもっていなかったり、診療所の二階を借りて事務所がわりにしていたり。どんなところへ呼び出されても驚かなくなっていたが、「よどがわ市民生協は事務所さえないところや」と思わされたという。布谷さんはその足で、近くの団地での生協説明会につれ

ていかれている。

四か月後に初めて商品を納入したときは、柴田さんの家へ醤油をもっていった。庭をかたづけて雑貨などを並べ、食品類は座敷のほうへ。醤油はビンが割れないようにと、冷蔵庫の横に積み重ねた。

どこの生協でも、手づくりの雰囲気でだれもが献身的に働いていた。

最初の注文は、予定どおり一五〇〇本納入できた。代金も、間もなく支払われた。布谷さんは、やれやれと胸をなでおろした。

「いろんな人から、大丈夫やったか、ちゃんと代金支払ってもらうたかって、だいぶ心配されました」

### コープ醤油づくりの苦闘

好調に思えた滑り出しだったが、壁は予想もしないほど早くやってきてしまった。生協の職員たちも、いくら一生懸命とはいえ家計を預かったことのない主婦でない悲しさだった。最初につくったコープ醤油が好調にさげたのは、たまたま年末に重なっていたから。年が明ければ、主婦はただでさえ買い控えるということを知らなかつたのだ。一月になると、注文は、ぱったりという状況になってしまった。

布谷さんは心配になって、正月明けに事務所を訪ねた。すると、とりあえず五〇ケース、

三〇〇本をもつてきてほしいという。すぐに納入してみたが、それさえもなかなか売りさばけない。二月にはとうとう、一本も引き取れないという事態になってしまったのだ。

「会社やよその人からは『それみろ』っていわれるし、どないしようかって思いました。しようがない、退職金をはたかかっていう決意までしたんですわ。けど、その危機を救ってくれたんが、組合員さんたちの力でしたんです」

大阪の市民生協でつくりだした、無添加のコープ醤油。この醤油は、私たちの醤油なんだ。もしここで企画がつぶれてしまえば、もう安全な醤油は手にはいらない。そういう思いが、ほとんど一〇〇%の組合員にあったのではないかと布谷さんはいう。

三月になると、特売で大量の醤油がさばけた。そのあとも組合員は、積極的に購買してくれた。

「うちまだ二一本あるんやわ。けど、どうしてもこの数、はかさんといかんのやろ。しゃあない、職員さんがいうんやから買っとくわ」

あとで聞いたら、隣近所に一本ずつ配った組合員もいた。それぞれの努力によって、大醬はコープ醤油の製造をつづけることができた。一年ほどたって、当初の目標には達しないが、毎月一二〇〇本という注文が安定してだされるようになった。

いまでは、大醬でつくる醤油のうち、三分の一は生協に出荷されるようになっており、布谷さんは、ほっとしている。生協の情熱にかけた決断は、まちがってはいなかった。

消費者は、無添加を好む。大醬の発売によってその事実がわかると、五年ほどしてからは、大手メーカーでもこぞって無添加の本醸造醬油を製造するようになった。だれも布谷さんのような危険な目にあうこともなく。

「いまでは、どこでも無添加醬油が手にはいります。生協のみなさんは、先見の明があったちゅうことですな」

真先に開発した企業人として、布谷さんは誇らしげに語る。だが、それでいいのだろうかという疑問も、布谷さんにはぬぐいきれないでいる。

#### 4 つくりだしたものはなんだったのか

##### 生協の魅力——人びとの情熱

危険といわれた生協とつきあって、無添加醬油を開発する。そのことに、企業人としての布谷さんはひとつの期待もいだいていた。

それまで、大醬で製造する家庭用醬油のほとんどすべては、酒問屋をへて小売店に流れるものばかりだった。昭和四〇年代になると、問屋ルートとはちがうスーパーなども各地で現われてきた。いままでの酒問屋をおすチャンネルとはちがう、新しいルートの開拓も必要ではないかと考えられていた。生協は、そのひとつになるかもしれないと思われたのだ。

結果からみれば、企業人としての布谷さんの予測は見事に的中したことになる。生協は予想をこえる規模で拡大し、販売量も格段にふえつづけていったから。しかし、布谷さんが黎明期の生協と危険をおかして取り引きしたことを誇りに思うのは、ただ事業的に成功したからではない。

大醬の販売量でいえば、生協出荷がふえた分、他への販売量がへってきているのが現実だ。生協との取り引きがうまくいったからといって、大醬全体の規模が大きくなったというわけでもない。生活必需品である醬油製造の宿命が、ここにも現われている。極端に言えば、たとえ生協とのつきあいがなかったとしても、大醬の今日にはそれほど影響はなかったかもしれない。

にもかかわらず、布谷さんが生協を大事にするのはなぜなのだろうか。

二〇年まえ、布谷さんが引きつけられ、だまされてもいから話にのろうと決意させた生協の魅力とは、そこに活動する人びとの情熱。ほんものの食品をつくり、消費者にとどけたいと願う人びとの情熱だったのではないか。スタートのころの生協のチラシは、ガリ版刷りの手づくりのみすばらしいものだった。のっている商品も、数えるほどだった。それでも職員は必死だったし、組合員は誠実に購買活動をおこなった。その情熱こそが、食べるものをつくる人間としての布谷さんを感動させたのではないのか。

初心を忘れてないか

二〇年がたつたいま、布谷さんには生協組合員の行動に疑問を感じる点が多くなってきたと語る。

「最近では、生協でなくても無添加本醸造醤油が手にはいります。値段かて、スーパーのほうが安いでしょう。だからそっちを買うという事で、ええんでしょか。生協もカタログ販売のひとつという感覚で、ええんでしょか。昨年あたりからの価格破壊の影響は、生協にさえもおよんだるゆうでしょ。破壊された価格に消費者がむらがるようになれば、必ずまた品質ぬきの時代がやってきますよ。価格破壊を喜ぶことは、消費者として天に唾するのとやと私は思います」

いまではあたりまえの無添加本醸造の醤油も、二〇年まえの布谷さんや組合員の努力があったからこそ生まれたもの。その原動力になったのは、ほんものの食品を大事にしたいと願う消費者と生産者の考えが一致したことだった。その初心を忘れてしまつて、いいのだろうかと布谷さんは訴えかける。

堺市内にある大醬株式会社事務棟二階には、見学者に説明するための大きな会議室がつけられている。生産の現場をたしかめたいという、生協組合員の要望にこたえるためだ。その室内の一角に、コープ醤油を開発してきたころの、古いビンなどが陳列されている。布谷さんが自分でデザインしたという、ラベルをはったコープ醤油の初期のビン。いまでは、大

醬のなかでも使用されなくなってしまった。

見学者用のルートをたどって、工場内を見て歩く。最後の工程では、見学者にわかりやすいように手前側にビン詰め工程がある。ところが、いまではこのラインはほとんど使用されていない。

「生協から始めに話があったとき、安全面からビン詰めにしてほしいと要求されました。たしかに、ビンのほうが味もええかもしれません。ビン詰めラインを見学者にみえやすいようにしたのも、生協さんからの要望が強かったからです。それがどうでしょう。いまでは生協さんも、ほとんどペットボトルの注文です。わざわざつくったビンのラインは、無用になっ

ってしまいました」  
ほんものの食品を求めた、消費者がいた。その消費者の情熱にこたえた、生産者がいた。両者の思いがひとつになって、つくりだされてきた食品があった。

いま、あの消費者の姿はどこへいったのか。休止されたままのビン詰めラインのかたわらに、ぽつんとたたずむ布谷さん。その淋しげな姿は、消費者にたくさんのことを語りかけているように思える。

「無添加」づくりはなぜ困難なのか

# 滋賀県 近江農産組合

「賞味期限五日」の漬物に安全を託して

## 1 極端に短い賞味期限

「浅漬け」を中心に

京都の漬物として有名な、「しば漬け」や「すぐき」。あるいはだれでも一度は口にしたことのある「たくあん」などは、「ひね漬け」と呼ばれる方法で漬けられた種類の漬物だ。

野菜をまず塩漬けにして、水分を抜き取る。野菜がスポンジ状になったところへ調味料をいれて、再びふくらませる。できあがる漬物には、加える調味料の種類や加工のしかたによって様々な味をもたせることができる。

滋賀県の琵琶湖東岸にひろがり、近江米の産地として名高い湖東平野。近江八幡の駅から、おもちゃのような二両編成の近江鉄道が田んぼのなかを走っている。その電車で揺られて三

○分ほどいったあたりに、近江農産組合の加工工場はある。

野菜を供給する農家の組合員数四八名。パートをふくむ従業員三〇人ほどで、漬物を加工する組合として八四年一〇月に発足した。この近江農産組合では、ひね漬けとはちがう「浅漬け」というやり方を中心にして漬物をつくってきた。

まず素材の野菜である白菜や大根をよく洗って半分になり、風呂桶より大きなステンレス製の水槽に六〇〇キロしいていく。同じ重量のステンレス製の重しを上からのせる。塩だけを用いて、野菜のもっているアクと水分をじゅうぶんにしぼりだす。冬期間であれば三日ほど。夏なら一晩で漬けあがる。

畑でとれてから漬物としてできあがるまで、短時間で仕上がる新鮮さ。当然、野菜の持ち味がそのまま、食卓にのぼることになる。そこに、旬の野菜の味を生かした浅漬けの魅力がある。

ところが浅漬けのもつこの魅力は、「商品」になったときには必ずしも有利なものではなくなってしまう。

製品になった浅漬けの賞味期限を、近江農産組合では冬期で七日間、夏期では五日間ときめている。漬けあがった白菜を、翌朝から水洗いしてビニール袋につめていく。午後になるとトラックがとりにきて、翌日、物流センターに届ける。消費者の食卓にのぼるのは、さらにその翌日になる。流通過程にある二日間が、浅漬けにあたえる影響は大きい。賞味期限は

製造時点を起点としてあるから、真夏であれば、消費者は購入してから二日ほどのあいだに食べてしまわなければならない計算になる。

試行錯誤で漬物をつくりだしたところには、ふつうのトラックにつんで常温で配達していた。消費者の手もとに届いたときには、すでに製品がいたんでいたような失敗もずいぶんと重ねた。いまでは、製造してすぐに冷蔵庫で二〜三℃に予冷し、冷蔵庫で運ぶ体制がしっかりと確立した。製品管理に関しては、格段に進歩している。

「ですからホンマは一週間でも、もたんことはないんですわ。五日ゆう賞味期限は、安全な野菜の持ち味を生かすうえできめた、いちおう最低のところの基準なんです。日持ちだけを考えたら、アルコール添加なんかでいくらでもたす方法があります。けど私ら始めから、そんな漬物つくりたいとは思ってしませんでした」

白菜の味は、こういうもの。大根というのはこういう味。漬物になっても、素材である野菜の味を食べる人に知ってもらいたかった。だから、添加物などは最初からいれないつもりだったと、専務理事の高木治三郎さんはいう。

### 一年も二年ももつ漬け物はつくらない

市販されている漬物の多くは、合成保存料、防腐剤、合成甘味料、着色料などを添加して見栄えや日持ちをよくしてある。近江農産組合の製品と同じようにしてつくられたはずの漬

物が、冷蔵庫のなかで一年でも二年でも色も風味もまったくかわらないというおかしなことになってしまふ。

「塩」にしてみても、ふつうは調味料や食品として考えられるものだが、漬物にたくさん加えればそれだけ日持ちをよくする添加物になる。しかし、仮に漬物に5%の塩分がはいっていたら、そのままではとうてい口にできないほど塩辛く感じるはずだと高木さんはいう。現実には、5%の塩分濃度をもつ漬物もいくらでも売られている。

「市販の漬物の多くは、日持ちをよくするために塩分多くして、さらにサツカリンなんかの合成甘味料を加えることで、人間の舌があまり塩分を感じんようにしてあるんですわ」

製品として長持ちさせるために、塩分濃度を高くする。そのままでは塩辛すぎて食べられないから、合成甘味料などを加えて味をごまかす。そんなふうにしてつくられた漬物が、スーパーなどにはあふれている。

「うちでつくる漬物は、塩分も二・五%から三%の間です。添加物もはいつてません。素朴な味にしなければ、なんの漬物かわからなくなりまっしやろ。旬の野菜のもつうまみを、消費者のかたに味わってもらいたいんですわ。ときどきは、塩分をもう少うし濃くしてほしいっていうお客さんもおられます。もし薄味すぎるって感じるかたがおられたら、食卓で醬油や唐がらしを加えて、好みの味をつけてほしいんです。ウチの漬物なら、それができますよってに」

毎日の食生活で必要とされている食物繊維も、近江農産組合の漬物ならほとんど摂取することができる。どこまでも安全を基本にして、野菜が本来もっているうまみを漬物にして届ける。近江農産組合の漬物の賞味期限が短いのは、安全性とほんとうのおいしさの証明だともいえるだろう。

## 2 日本中から安全な野菜を

### 旬の省農薬の野菜ばかり

以前、高木さんは、ある漬物メーカーに勤務した経験があった。その高木さんを中心に、八日市市の農民三〇人ほどが集まって、始めは任意団体として近江農産組合は結成された。きっかけは、自然に左右される野菜生産が、生協の共同購入にだしていても不安定になってしまうことだった。

「野菜を市場出荷しておったときは、一、二年ごとに暴落に見舞われましてん。生協さんに出しておっても、仮に一〇〇の注文があったら、安全性も考えて一二〇は作付けしとかならんでしょ。ほったら、余分にできる野菜はどうしたらええか。省農薬なんかで栽培しとるから、市場に出しても買いたたかれるだけ。ならその野菜を、漬物にしたらええんやないかってことで始めたようなわけなんですわ」

近江農産組合の漬物になる原料は、白菜と大根だけ。田んぼのなかにある漬物工場を訪れると、従業員のおじさんやおばさんたちが、白菜や大根を洗ったり塩漬けしている姿をみる事ができる。働いている人は、高齢の人が目につく。

もともと野菜生産者である農民たちの集まりだから、ここで使用される野菜は、近隣にある五〇軒ほどの農家を中心に栽培されたもの。いずれも生産者の顔がみえて、省農薬栽培された安心、安全なものばかりと高木さんはいう。いまでも年に一度ぐらいは、県の衛生研究所で残留農薬の検査もしている。

高木さんの運転する軽トラクックにのって、加工場のすぐ近くにある白菜畑をみにいってみる。葉が巻き始めてから、六〇日から七〇日で収穫するという近江の白菜。収穫を間近にして丸々と太った白菜の列のあいだを、雑草が埋めている。それよりも目につくのは、畑のうえを飛んでいるたくさんのモンシロチョウだ。農薬を多用していない証拠をよくみてほしいと、高木さんが自慢げに話す。

「これからの漬物はどここの会社のもんでも、加工段階で添加物などを使わないのはあたりまえのこととちやいますか。むしろ問題は、それ以前のところ。原料の野菜を栽培するところから安全なものを使って、初めて胸をはって消費者のかたにお届けできるんじゃないかと思つています」

白菜や大根などの野菜は、日中の気温が二〇℃弱、夜間で五℃から八℃ぐらいが栽培に適

している。したがって、近江農産組合のある滋賀県では、夏のあいだに栽培するのは無理。とれるのは、一〇月下旬から三月いっぱい冬の冬期間だけということになる。その季節以外には、旬の野菜は地元からは手にはいらない。

「ふつうの企業でしたら、少なくともそういう端境期のあいだは、市場対応でまかなうでしょう。市場にいけば、いつでもどんな野菜でも手にはいります。けどそれでは、安全性は確認できません。うちはあくまでも、安全性と、旬の生き生きとした素材にこだわります」

### 他の産地とも連携して

滋賀県で野菜のとれなくなる四月から六月のあいだ、近江農産出荷組合では茨城県の生産者組織から野菜を仕入れている。高木さんが紹介して、大阪の生協に野菜を供給するようになった産地だ。この茨城県でもとれない七月から一〇月の夏期間は、長野県の高冷地で高原野菜をつくってもらっている。滋賀県ではとれない時期でも、それぞれの地域では旬の野菜の時期。しかも、その生産者も生協に供給しているところばかりで、安全性は保障されている。

市場から野菜を購入するよりも、コストは当然、割高になってしまう。それでも、ここまですべて努力をしなければ、高木さんは納得できないという。近江農産組合ではこうやって一年中

をつうじて旬のおいしい野菜を日本中から仕入れ、無添加で加工して消費者の食卓に届けている。

冷たい水の流れる工場内では毎日、従業員の人たちが新鮮な野菜を漬ける工程をくりかえしている。大きな漬け桶に並べられた白菜の切り口は、栄養豊かにしっかりと栽培されたことを思わせる鮮やかな黄色をしている。ひとりのおじさんが黙々と、並べられた白菜のうえに塩をふりかけていく。

おばさんたちが、漬けあがった白菜を水洗いする。水槽からは、きれいな地下水がおしげもなくあふれててくる。豊富に使われる水の美しさが、原料である野菜のおいしさや安全なことまでをも、語りかけているような気がしてくる。

私たちは、どこまでも漬物の安全とおいしさにこだわっている。穏やかな眼差しで手元を見つめながら作業をつづける従業員たちの表情には、そんなほこりがかくされているように思える。

### 3 村にとっての産業として

#### 売上げの九〇％は生協へ

一〇年まえの発足のとき三〇〇〇万円ほどだった近江農産出荷組合の年間事業高は、順調

にのびて約三億円にまで成長している。一日の製造量も、いまでは一万袋に達している。

売り上げの九〇%までが、生協への供給によるもの。出発したときから生協がお客さんと考えていたから、安全性は徹底して大切にされた。その姿勢が評価されて、数年まえからは大阪などの学校給食にも漬物を供給するようになっていた。

最近の近江農産組合でつくる製品は、浅漬けばかりではなくなってきた。「かつお大根」や「こぶ大根」、「白菜キムチ」などの漬物も製造している。さらには、「ひのな漬け」や「グリーンボール浅漬け」のように、製造工程をかえなくてもいい範囲で原料の野菜にも変化をもたせている。

九三年の米不作で、国民の米消費量がへったとき、漬物の売れ行きも同じように悪くなった。ご飯といっしょに食べる以外にはほとんど食されない漬物は、米の消費量がへってくるにつれて売り上げも落ちてくるという。国民の米ばなれに歯止めがかからない限り、漬物製造業の将来は安定したものではない。組織として成長してきたからといって、安心してはいられないという思いは高木さんたちには強い。キムチなどは辛味も抑えてあるので、ラーメンやチャーハンにいられて食べてみてもほしいという。

近江農産組合のある八日市市布施町には、野菜を生産する農家が五〇戸ほどある。そのうちの四〇戸前後が、近江農産組合に参加して野菜を生協に供給したり、漬物の原料にしたりしている。

## 地域農業の振興のために

安全な野菜をつくり、生協に出荷する。漬物工場があるから、安定した生産ができる。近江農産組合は農家と密接に結びつき、地域農業の振興の役目を果たしている。

そればかりではない。漬物工場で働いている従業員は、ほとんどが農家のお年寄りたち。お昼休みには、全員が昼食をとり家に帰る。組合の存在は村の高齢者にとって、働く場を提供してくれるものもなった。

「農業がシルバー産業になってきとるっていわれるほど、たずさわる人が高齢化してきてるでしょ。若い人は遠くへ働きにいかけても、お年寄りは地域に残るしかない。もしその人が働くことをやめていってしまえば、村そのものが産業もない地域になってしまう。村にこんな工場があれば、お年寄りでも農閑期なんかは一日何時間かを、無理せず働けるって思うとるんですわ」

私たちがご飯をたべるときに、ほんのわずかだけしか口にしない漬物。そのささやかな食品にも、つくっている人たちの思いがこれだけこめられている。生産者たちの努力によって、おいしさはささえられている。もう一度、じっくりと味わってみたい。

消費者のその意識が、村の人たちの暮らしと将来を保障することにもつながっていく。

純粋にこだわりの

高知県

# 小谷穀粉株式会社

ましりけのな、純粋な麦茶をつくりだした生産者の努力

## 1 消費者をだますカラメルトリック

### 実験——市販麦茶

南国市にある高知空港から、車を西へ向かって走らせ高知市内へむかう。冬でも比較的暖かい南国の空気を頬に感じながら、ほんの三〇分たらずいったところ。高知市のはずれにさしかかってまもなく、塔のようにそびえたつ高い社屋をもつ小谷穀粉株式会社が右手にみえてくる。

ふつうのビルにすれば、一〇階ほどの高さがある。麦茶製造にはつきものの、縦長の焙煎機が何台か収納されているためだ。工場の敷地は、全体で五〇〇〇坪もある。

事務所の奥にある一室で、専務の小谷仁男さんが迎えてくれる。

「ほなら、さっそく実験してみましようかい。おい、ちょっと茶碗もつてきてや」  
しやがれてはいるが大きな声で、小谷さんは気さくに話しかけてくる。

ティーブルのうえに、いくつかの麦茶の袋が並べられる。小谷穀粉製だけのものではない。テレビのコマーシャルなどでもよく目にする、有名メーカー各社の袋も並んでいる。小谷さんは無造作にいくつかの袋を選びだし、「実験」に取りかかる。いったい何が、おこるのだろうか。

まず小谷さんは、最近多くなっているパック詰め麦茶を取り出し、パックの袋をやぶいて中身の麦茶を茶碗にあける。八分目ほどの水を注いで、スプーンでぐるぐるとかきまぜる。しばらくそっとしておく、麦のカスが浮いてくる。これをすくいとって、また水を注ぐ。同じことを三度ほどくりかえすと、麦のカスがすべてこぼれて水だけが残る……はずなのだが。

いくつかのパックのうち、小谷穀粉製の麦茶をいれた茶碗には水しか残っていない。ところが、他社製の麦茶パックをいれたほうにはすべて、茶碗の底に砂が沈殿しているのがわかる。

スプーンを片手にして、小谷さんがカラカラと笑いだす。

「ご覧のとおりですよ。こんなふうには、市販されとる麦茶の多くには砂がはいっとんのよ。粒のままのやつならまだましなんやけど、ティーパックのはカスの麦でもなんでもいれちゃ

うから、ひどんもんよ」

できたら消費者の人たちすべてに、同じような実験を家庭でやってみてほしいと小谷さんはいう。できれば麦茶の粒をコーヒーミルかすり鉢でつぶしてから試してみれば、いっそうちがいがはつきりするという。

### カラメル使用と銘記

あつげにとられている間に、小谷さんはすぐ次の実験にとりかかる。今度は、着色料であるカラメルが使われているかどうかの実験だ。

同じように、小谷穀粉製のティーパックと、他社製をいくつか取り出す。今度はそれぞれを、そのまま茶碗にいれる。そのまま三分ほどすると、まず他社製麦茶のほうから茶色い筋が底にむかつておりていく。

「こっちは、もう色がでてとるでしょ。麦茶がたわけやが、ちよつと飲んでみいな」

小谷さんにいわれて、他社製麦茶のてた茶碗を口にあててみる。驚いたことに、味もなければにおいもまったくない。まるで「色のついた水」そのものだ。

小谷穀粉製のほうは、ようやくうっすらと茶色がかってきたところ。他社製に比べると色合いははるかに薄い。口にあてるともうすでに麦茶の香ばしい香りがしっかりとうきでている。この差はどこからくるのだろうか。

小谷さんが他社製ティーパックのはいつていた袋を取り上げ、説明してくれる。

「他社製のはこの横のところに、『カラメル使用』と小さく書いてあるでしょ。色が早くでるのは麦茶がこいからでなく、カラメルの色が水にとけるだけのこと。味も香りもなくても、色だけはつくようになつてゐるわけよ。最近はずっとひどいのがあつて、きちんと表示してないのにカラメル使つてゐるのまででてきてるけどね」

そういつてまた、小谷さんは大きな笑い声をあげる。

いまテレビでコマーシャルの流れてゐる麦茶の多くに、カラメル着色料が使つてあるという。「カラメル使用」と書かれていても、それが何を意味するかはほとんどの消費者にはわからないだろう。そのうえ表示までしてない麦茶があるとは。そして、他社製麦茶から検出された砂は、なんなのか。

これまで消費者が飲まされてきた麦茶とは、いつたいなんだつたのだろう。

## 2 問題は製法にあり

### 麦茶の五つの焙煎方法

小谷穀粉株式会社は、小谷専務の父親が戦前の一九三三年に創業した会社だつた。その名前のとおり、当初は米の粉でラクガンの原料や上新粉などをつくる事業を本業としてきた。

次男だった小谷専務は、家業の粉屋を兄にまかせ、最初は真珠の養殖業に精をだした。高度経済成長で国民の生活が少しずつ豊かになっていった、東京オリンピックピクのあった六四年ごろには大きなもうけがあった。ところが、地域開発が各地ですすむなかで、漁業権の問題がでてくると手を引かざるをえなくなってしまうた。

もうけた金で高知に茶園を買い、製茶業を始めてみた。だが、これは大赤字に終わってしまった。せっかくの設備投資も、役立たなくなつた。

あきらめかけていたとき、出入りしていた茶問屋から「麦茶や玄米茶の焙煎」という商売があるとヒントをあたえられる。その仕事ならば、よそから麦を仕入れて焙煎だけすればいい。茶園を手放しても工場は操業をつづけられる。さっそく社内の一隅で麦茶の焙煎を始めて、事業はすぐに軌道にのつて、どんどん規模を大きくしていくことになった。

麦茶の焙煎方法には、一般的に五つのやりかたがあるとされてきた。

家庭でもできるいちばん簡単な方法が、フライパンのような鉄釜などに麦をいれ、直火で炒る「釜炒り製法」。全体に熱が伝わりにくく、炒るのに時間がかかる欠点がある。

ステンレス製のカゴのような網に麦をいれ、金網を揺すりながら攪拌して、下からの直火にあてる「網炒り製法」は、「釜炒り製法」よりはむらなく炒ることができる。コストが高くてついでしまう。

「砂炒り製法」は、釜に砂と麦を混合していれ、石焼きいものような要領で炒るやりかた。

はやく炒りあがるが、問題は砂をすべて取り除けないこと。

大型タンクに麦をいれ、高温の熱風を送り込みながら羽をまわして攪拌する「熱風焙煎」は、熱量が弱いためか香りがややうすくなる。

そして、芯に火がとおっている六本の鉄製ロールを回転させ、そのうえを麦がころがりながら炒られていく「六度炒り製法」。砂などの小さな異物は、すべてロールの隙間から落ちてしまう。

麦茶の焙煎を始めたころ、小谷穀粉で使用していたのは「砂炒り製法」だった。釜に砂と麦をいれて炒るこの方法だと、早くできるうえにコストの安いのが最大の魅力だった。ほかのすべての麦茶焙煎の会社も、当時はこの方法を使用していた。

小谷穀粉の麦茶焙煎事業が軌道にのって七三年になって、「麦茶に砂がはいっている」と報じられ社会的な問題になった。公害が各地で問題になってきていたころのこと。この製法に使用される浜の砂には、重金属などがまじっているおそれも指摘された。厚生省はすべてのメーカーに対して、砂炒り製法をあらためるように指導した。

### 六度炒り製法への切り換え

小谷穀粉ではこの指導を機会に、製法を安全で効率的な「六度炒り製法」に切り換えた。しかし、「六度炒り製法」の機械は、一台三億円もする。「砂炒り製法」の機械なら、二〇〇

万円ですむ。すべての麦茶製造会社がこの製法をもちいていたのは、設備投資の安さにあった。

「ワシも昔は、悪いこととは知っとったんやが、わかっても七三年までは「砂炒り製法」でやるわけよ。そうせな、飯くえんし。六度炒り製法」の機械を導入するのも大きな痛手やったけど、思い切ってかえてきたわけなんよ」

弱小メーカーにとっては、一度に何億もの出費には大きな困難がともなう。ほとんどすべてがコストの問題から「砂炒り製法」をあらためられないでいるうちに、厚生省の指導はうやむやになってしまった。現在、全国に一〇〇社近くある麦茶メーカーのうち、砂炒りでない製法をもちいているのは、製造量トップの小谷穀粉の他には一社しかないと小谷さんは語る。

市販の麦茶の多くには、砂がはいっている。その最大の理由は、一度は危険性を指摘されたはずの「砂炒り製法」が、いまだにほとんどのメーカーではつづけられているからだ。

### 3 純粹な食品をつくりたい

#### いい製品をつくる

できあがる製品の質からみていちばんいいのが、「網炒り製法」だという。この製法の欠

点は、時間がかかること。「砂炒り製法」なら一六秒で炒りあがってしまうところが、「網炒り製法」だと四〇分から四五分もかかる。「砂炒り製法」のメリットは、製造工程が迅速で大量につくりやすいところにもある。

だが、実はここにも落とし穴がある。

早くできる「砂炒り製法」だと火に当たる時間が短すぎて、麦全体をむらなく炒ることができない。よく炒れてない麦がでてしまうので、全体として麦茶の質が悪くなる。色も香りも、あまりよく出ない製品になってしまう。それをごまかすために、着色料のカラメルが使用されることになるのだ。

焙煎がいきとどいていない麦茶は、火がとおりきっていないから腐りやすい。煎じてから時間のたった麦茶がすっぱく感じるのは、この口だ。

「最近テレビで宣伝しておる『ダブル焙煎』とかいうのも、白い麦茶と黒い麦茶を混ぜてるなんていつてるが、ほんとうはムラがあつてこれしかできないのやと思う。このごろでは、大メーカーなんか飼料用の麦まで使つとるところもある。飼料用はボソボソで、焙煎なんかちゃんとできないのよ。みんな、うそっぱちやで」

小谷さんは語る。昔は自分たちも、コスト競争に勝つために「砂炒り製法」をもちいていた。消費者のためにはよくないとわかつていても、中小メーカーには他に方法がなかったからだ。いまだに多くの弱小メーカーがその製法から抜け出られないのも、理解できないこと

ではない。だが、資本力のある大手食品メーカーが、それに便乗しながらインチキをやるのは言語道断だ。

「カラムルを使うにしても、どんどん安全性が無視されたり、巧妙なやりかたで消費者にわからんような仕掛けがされるようになってきとる。大きいところほど、悪いやりかたをやつとるのよ。弱小メーカーも、これからは協業化していかなけりやだめよ。利益をもちよつて高い機械を購入してでもいい製品をつくつていかな、麦茶メーカーとしては生き残つていけんよ」

### だれもが製造にたずさわれる工場へ

小谷穀粉の従業員数は、約一三〇人。夏の需要期にむけて、製造がピークになるのは二月から八月にかけてだという。この期間は、季節工的なパート労働者の力に頼る。

焙煎機械の熱と騒音が激しい工場内をみてまわると、従業員には若い人が多い印象を受ける。職人がカンに頼つてやっていたかつてのつくりかたから、だれもが製造にたずさわることのできるような工場づくりをめざしているからだ、案内してくれた元久勝敏課長が説明する。

七三年に厚生省の指導があつたが、ほとんどのメーカーでは安上がりの「砂炒り製法」をあらためなかつた。そのなかで小谷穀粉だけは、なぜあえてコストの高い製法導入に挑んだ

のだろうか。

「幸か不幸か、うちの従業員は暑くなると会社を休むような者ばかりでね。製造を規則的にするために、早くからコンピュータ化せざるをえなかったんだよ。そのために借金して新しい設備いれたんで、製法も一段いいやりかたにかえざるをえなかったんだ」

小谷さんは冗談のようにそういつて、また大きな声で笑う。

消費者の口にはいる食品をつくるメーカーとして、できれば安全な食品を届けたい。消費者に評価してもらえる、食べ物をつくりたい。何億もの投資をして純粋な麦茶をつくらうとした努力の裏には、そんな食品製造業者としての願いもあったのではないか。豪快に笑い飛ばす小谷さんの姿には、そんな業者としての自負と誇りがかくされているように思われてならない。

漁師と業者が力をあわせ

沖縄県

# 伊是名島漁業協同組合

高品質のもずく養殖が海を守り消費者の食卓を守る

1 島をささえる青い海のもずく

サトウキビに匹敵するもずく生産

沖縄本島北部の本部半島のつけ根あたりにある、運天港からフェリーにのって一時間五分。伊是名島は伊江島、伊平屋島などとともに、沖縄最北端の青い海に点在する島々のひとつだ。

周囲一六キロのほぼ円形に近い島形で琉球王朝の覇者、尚王家の出身地として知られる。第二次世界大戦の傷痕がなく、ハブがいないことから観光地としても注目を集めている。それでも、最盛期には八〇〇〇人の島民が住んでいたが、いまでは二〇〇〇人弱の人口になってしまっている。

島の最大の基幹産業は、農業の九五%をしめるサトウキビの生産。かつて島全体には水田がひろがっていたが、七〇年代の減反政策進行とともにサトウキビ畑にかわっていった。いまでは、五〇〇人ほどの生産者で年間四億円ほどの生産をあげている。

そのサトウキビの生産額にも匹敵する三億円の生産をあげ、同様に島の重要な産業となっているのがもずくの養殖だ。伊是名漁協の組合員たちの多くは、冬場はもずくの養殖、それ以外には県魚であるグルクンの追い込み漁などにたずさわる。もずく養殖は八〇人ほどの生産者で、漁協全体の九〇%の生産高をしめている。

沖縄はもずくの産地として知られるが、もともと沖縄に自生していたのは、本州では「太もずく」と呼ばれる種類だった。海で泳ぎ疲れた子どもたちが、ひもじくなった腹を満たすためにとって食べる。それほどたくさんのもずくが、沖縄には繁殖していた。

隠岐島や新潟でとれる「糸もずく」は、需要はあるが本州では養殖ができない。水がきれいで水温が一定し、珊瑚礁の遠浅の海のある沖縄に本州の加工業者たちが養殖を依頼してきたのは、八〇年ごろのことだった。

「糸もずく」は、春先に胞子をとっておき、夏のあいだ冷たい水に保存して秋に植えつけて栽培する。二七、八℃になると死んでしまうほど高温に弱いから、夏中クーラーをかけたばなしにした水槽に入れて保管しなければならぬ。電気代だけで三〇〇万円ほどかかるという。たいへんな手間と経費を必要とする。

「そこまで努力した胞子でもね、今度はそれをうまく網に付着させられるのは、一〇〇人やってひとりか二人ぐらいのもんですよ。個人でやっているにはリスクが大きすぎるから、漁協があいだにはいって、胞子が成長してきた網を少しずつ切って、みんなにわけらんです。それを各自、養殖していくわけ」

この方法に初めて成功したのは、一五年ほどまえだった。当時、「糸もずく」には一缶で一万円前後の高値がついた。二、三人かかってもつukれない二〇〇トンのサトウキビが四〇〇万円の時代に、ひとりでするもずく二〇トンで一〇〇〇万円のかせぎになったのだ。

### 消費者の求めるもずくとは

当然、だれもがもずくづくりに走る。あつという間に過剰生産におちいり、八一年には一缶四〇〇〇円程度にまでさがってしまった。

「需要がそんなにあるわけではないのに、漁協もつくればいいって思ってたからね。計画性なんかまったくなかったんですよ」

伊是名漁協の山川朝清組合長は、当時の事情をそう語る。

三一年にこの島で生まれた山川さんは、もとは漁師ではなかった。一九歳で苦勞して漁船を手に入れ、六〇歳をすぎるいまままで島から出ずに生きてきた。島のことをだれよりも、気にかけている人だ。穏やかな表情と落ちついた声で話すが、赤銅色に焼けた顔が、歩んでき

た道の厳しかったことを思わせる。

このままでは、もずくづくりばかりか島の漁業までだめになってしまう。危機を感じた山川さんたちは何度も、もずくを買ってくれる本州各地へ足を運んで研究した。調べてみると、意外なことがいくつもわかってきた。

嗜好品であるもずくの好みは、地域や個人によってかなりばらつきがある。太いのが好まれる地域もあれば、細いのがいいといわれる地域もある。若いものとよく育ったものでも、好みの差がでている。

「こっちは、量さえつくればいいって考えていたから、いつのまにか質の悪いもずくも平気で出荷していたんです。これはいかんと、消費者が求めるもずくはどのようなものかを、真剣に考えるようになったわけです」

ちようどそのころ、鳥取県の境港に本社がある加工業者の有限会社井ゲタ竹内では、もずくの養殖を沖縄の漁協に依頼できないかと模索をつづけていた。研究熱心で、真面目な漁師たちのいる漁協。伊是名漁協との提携の話が進んだのは、山川さんたちの前向きな姿勢が評価されたからだった。

## 2 協同で高品質のもずくをつくる

### 哲学のある会社づくり

日本最大の水揚げ量を誇る漁港、鳥取県境港。そのバックヤードには、いくつもの水産加工会社の社屋が並んでいる。そのなかのひとつである井ゲタ竹内は、イカやカニ、サバなどを加工して、ビン詰めして製品化するもの。現在の会長である竹内孝さんが、戦後間もない四七年に創業した会社だ。

戦後の混乱期にとめていた重工業の工場を、竹内さんは人員整理されて故郷の鳥取にもどる。大学時代に先生に相談したりして考えた末に、食品加工業を始める。会社としての理念は、「安心して食べられるものをつくろう」だった。

人びとがいちばん必要とする食べるものをつくれて、哲学のある会社にしたという願いが竹内さんにはあったのだ。

添加物や保存料の使用など、あたりまえだった戦後の食糧不足の時代。竹内さんの考えは奇怪にとらえられ、趣味的とも評された。着色料や保存料をつかっていない製品は、問屋でさえなかなかあつかってくれなかった。

始めは社員が手分けして、各地のデパートに直接もちこんで販路をひろげた。七〇年代に

なって公害が社会問題になった時期、ようやく竹内さんたちの理念の正しさが認められるようになった。ほんとうに消費者にも流通業者にも理解されだしたのは、八〇年代にはいつてからだという。

そんな苦勞のなかで、二〇年ほどまえ各地の生協に出会ったことは、販売ルートの拡大に大きくつながった。安心して安全な食品づくりを、当時はほとんどすべての生協が理解してくれた。いまでも井ゲタ竹内は、全国の生協にカニやイカ、鮭、サバなどの加工製品を供給している。

### 伊是名島の漁師たちと協力して

この井ゲタ竹内も、以前は本州でできる天然のもずく加工を試みた。それでは量も限られるし、価格が高すぎる。安くて質のいいもずくは手にはいらないか。もずくの養殖という方法を考えたとき、まず水温が一定していて水のきれいな沖繩を選んだ。沖繩でも本島は、すでに表土の流失による水質汚染が進んでしまっていた。最終的には離島である伊是名島の漁協に決定するが、どこに依頼するかは基準は自然の美しさだけではなかったと、常務の竹内周さんは語る。

「本州で養殖できないもずくを育てるには、かなりの熱意と誠実さが必要でした。つくるのには手間がかかるし、品質のたしかなものであればならないね。だから、生産してく

れたものはすべて引き取ります。そのかわり、私たちが求める品質追求におうじてくれる、真面目な生産者でないと困るわけです。伊是名漁協はその面でも、私たちの要求にこたえてくれる生産者だと判断したんです」

高値につられてみんなが生産にのりだしたとき、できるもずくは低品質のものだった。もずくを伸びほうだいにすれば、量はかせげる。そんなもずくは、品質的にはまったく魅力がない。よけいな海草などを取り除いてきれいにする作業にも、収穫以上の時間をかけることが望まれる。

井ゲタ竹内と伊是名漁協は、何度も話し合った。何年でも安定して消費者に求められるようなもずくは、生産者にとってもほんとうにいいもずくであるはず。漁師一人ひとりに理解してもらいながら、協同で高品質のもずくをつくりあげてきた。もちろんいまでも、品質の追求はつづいている。

ここ数年、沖縄本島はリゾートブームで無計画に開発が進んできた。こういう土地では、もずく生産のように地味で、苦勞の多い仕事にはみんななかなかつきたがらないという。伊是名島のような素朴な島民の暮らす島は、これからももずくを供給してくれる拠点としてだいたいしなければならぬだろう。

この島には、他に基幹になる産業も少ない。けれども、消費者がほんとうに求めるものを理解して、消費者と結びついて良心的に品質を追求したもずくがつくられる限り、漁業は伊

是名島の基幹産業でありつづけるだろう。

いま伊是名島では、年に一割ほどの若い後継者が、漁業協同組合にはいつてきているという。この活気が、いつまでもつづくことを願わずにはいられない。

第3章 地域をきぎ、未来をひらく産直

「産直の野菜を使っているうちに、子どものアトピーがなおった」「生協が届けてくれる農産物には生産者の顔写真がはいってるから、信頼して食べることができる」。

実際に産直を経験した消費者から、効果やよさを聞かせてもらうことも少くない。安心、安全な農産物が手にはいる。顔のみえる関係がある。産直の素晴らしさは、もう何年もまえから語り継がれてきた。

しかし産直を実践してくるなかで、多くの生産者たちは、ただ安全な食べ物をつくり届けるだけではない、もっと大きな意義、大事な核心があることに気づいていった。産直は、日本の農業や漁業を守る運動であること。そればかりでなく、都市と田舎を結びつけることで、現代社会のなかで失われてきたものを復活させ、守っていく運動でもあるということ。人間として生きていくための、次の世代から未来に引き継いでいくための、大切なものを守っていく運動でもあるということ。生産者と消費者が一人ひとりの人間をこえて、それぞれが暮らす地域と地域の結びつきまで発展していったとき、産直が生み出してきたものがなんだったのかを、いくつかの事例が教えてくれる。

◎すべての人が働き暮らす地域づくりを

——障害者をまんなかにすえ安全な食品生産をつづける

鹿児島県・ナカシン冷食株式会社

◎女性パワーで地域に仕事おこし

—— 協同組合を守りつづけ地域の職場を確保した女性たち

和歌山県・協同組合ゆあさ

◎ まちと結んで村を守る

—— 朝市から学校給食へ村の元気が広がっていく

千葉県・多古町旬の味産直センター

すべての人が働き暮らす地域づくりを

鹿児島県

# ナカシン冷食株式会社

障害者をまんかたすえ安全な食品生産をつづける

## 1 未来を託せる食品を

魚の宝庫——串木野

薩摩半島の西側のつけ根に位置する、鹿児島県串木野市。このまちの南に延々と伸びてい

る吹上浜は、五五キロもの長さがある。日本一の砂浜だと、地元の人びとは自慢する。

東シナ海に面して甌島をのぞむこの浜の砂は、遠く中国の揚子江から運ばれてくるといわれる。栄養豊かでプランクトンがよく育ち、前浜はイワシ、アジ、ブリ、鯛、イカ、エビなど、あらゆる種類の魚類の産卵の場となっている。沿岸漁業には最適の漁場で、魚の宝庫だ。南国とはいっても、さすがに冷たい風が海をわたって吹きつける真冬の早朝。串木野港にでてみると、何隻かの漁船が静かな海の上をすべるようにはいってくる。漁船から陸揚げされるのは、夜のあいだの漁でとれたキビナゴだ。新鮮さを失わないうちにできるだけ早く氷詰めして、トラックで鹿児島島の市場へ届けられていく。その先には、東京や大阪など大都市の市場がある。この海が全国の消費者の食卓につながる、食品の最前線であることをあらためて認識させられる。

やがて串木野漁港に隣接する、地元市場が目をさます。カツオ、ヒラメ、太刀魚……。定置網でとれた何種類もの魚でタンクをいっぱいにして、次々と漁船が港へもどってくる。漁港に活気がみなぎっていく。

### 子どもには安全なものを食べさせたい

この串木野漁港を拠点とするナカシンは、一〇〇年ほどまえに現在の社長である中尾純啓さんの曾祖父がおこした鮮魚商から始まっている。戦後の一九四八年からは父親の代になり、

さつま揚げなどの練り製品を加工するようになった。いまでもさつま揚げに関しては、九州でいちばん多い製造量の会社だという。

現在の社長の中尾さんは、二五歳でこの会社の経営にたずさわることになった。大手の食品会社から依頼を受けて製造をしていると、練り製品には重量の約一〇%もの合成添加物がいられていた。

さつま揚げなどの練り製品はもともと、七五%ほどが水分でできている。二五%ぐらいしかない固形分のうちの、半分近くが合成添加物でしめられていたわけだ。

「食品を薬で調整したりするのは、どういうことなのでしょう。同じ魚を海からあげて、焼いたら一日しかもたないのに、チクワにすれば真空包装でもないのに二か月でももつ。そんな製品はこわくて、自分の子どもには食べさせられないでしょ」

会社を継いで操業をつづけ、二〇年ほどまえに自分に子どもが生まれた。そのとき、中尾さんはふと気がついた。大手メーカーの下請けで工場で作っているような食品は、自分の子どもには食べさせたくない。そんなものを自分は、食品だといって世の中の消費者に届けている。こんなことをやっついていいのだろうか。

自分の子どもにも食べさせられる、安全で栄養のある食品をつくりたい。世界中の子どもたちにこれから何十年でも食べさせられる、食品を製造しよう。一五年ほどまえに決意した中尾さんは、それまでとは別の会社をつくる方針をたてる。自分で工場の設計図を書き、時

期をまいった。

最新設備をそなえた新しいナカシン冷食株式会社は、九二年になってようやく工場が完成。生協との取り引きが多くなることで、安全性を重視した食品づくりが正當に評価されるようになったのだ。中尾さんの念願だった、無添加で安全な食品を全国にむけてとどけるようになった。

## 2 無添加はこうしてできる

### 合成添加物を使わないものをつくりたい

合成添加物を使わない、安全な練り製品をつくりたい。中尾さんがそう考えたとき、いちばん気をつかわなければならなかったのは安全性だった。

工場のあるのは串木野港にほど近い。あがってくる魚は新鮮なものばかりだから、これをすぐに加工すれば脂の酸化は防げる。品質を落とすこともない。あとはこの製品をできるだけ早く凍結すること。これさえできれば、腐敗の心配もないから合成添加物をいれずに練り製品をつくることは可能だ。

一五年まえからいっていたこの構想が、ナカシン冷食の新工場完成で現実のものになった。工場には、高価なスーパーフリーザーが装備されている。設備投資はかかったが、この

装置の導入で、いままで五、六時間かかった練り製品の凍結工程が、一〇分間でできるようになる。

「子どもにやさしい、人にやさしい食品をつくりたい。そう思つてまわりを見回してみると、農産物は農薬だらけ、畜産物も抗生物質のあたえほうだいやないですか。生まれたときは同じ雛の鶏が、庭先で飼えば半年で一キロにしかならないのに、ケージのなかなら五日で二キロになる。鮮魚だって、養殖のものは同じことですよ。日本人が出現して五〇〇〇年といわれるけど、その歴史で食品に添加物はいったのはわずか三五年ですよ。こんなことでは、人類は滅びると思うんですよ。安全なものを選びたくても、消費者には選択の余地さえない。ならばわずかかもしれないけれど、自分から石を投げかける努力をしていかなければいけないんじゃないかって思いましたね」

### モノを目標にした人生はつまらない

新しく清潔なナカシン冷食の工場を訪ねると、社員食堂にあるすべてのテーブルに、それぞれ表情のちがう小さな花が生けてあるのに気がつく。従業員たちが、出勤途中でつんでくる野の花ばかりだという。こういうものをおしても、人びとがすべての生活のなかで忘れて、ささやかな優しい価値観をもう一度見直したいと中尾さんはいう。

長男が誕生したとき、中尾さんは考えた。会社を大きくして企業人として成功すれば、べ

ンツを乗り回すようなぜいたくもできるだろう。だが、それが何になるというのか。たった一度の人生ならば、モノを目標にした人生なんてつまらないじゃないか。いくら金をかせいだって、口にする食品が汚染され、人びとが殺伐としている世の中ならば、子どもたちの世代になったら少しもいいことはないじゃないか。

「いまだけがいいという人がまちにあふれたら、モノがたくさんあっても豊かでもなんでもない。われわれの社会っていうのは、やっぱりいまの世代より、次の世代のほうが住みよくなってなくちやいけないでしょ。そう思ったら、食品をあつかう者としては金をもうけるよりも、ほんとうにみんなに食べてもらいたいものをつくったほうがいいんですよ」

### 3 すべての人が働ける会社に

「俺たちは社会の役に立っている」—— 障害者が働く場を

ナカシン冷食の工場には、無添加で安全な食品をつくりだしている以外に、もうひとつ他にはない大きな特徴がある。ここで働く六〇人ほどの従業員のうち、三分の一以上にあたる二〇数人が重度の心身障害者でしめられていることだ。

中尾さんが小学生のとき、ある漢字の書き取りテストで半分しか書けない字があった。「採点するところをみていろ」と先生がいうのでみると、先生は半分しか書けていない漢字

に×でなく△をつけている。不思議に思ってたずねると、先生はいった。

「おまえの回答は正解ではないが、半分はあつてる。途中までは努力してあるからゼロじゃない。先生は半分できたことを認めて三角にした。これから生きていくうえで、半分しかできないからといってあきらめたらだめだよ」

人間はだれにでも、多少のちがいはあつても能力はある。人よりも劣っているからといって認めてもらえなかったら、その人の能力は生かされるチャンスはない。自分も大きくなつたら、半分しかできない人でも認めていけるような人になりたい。中尾さんは心のなかでそう決心した。

「障害をもっているからといって、その人なりの能力を生かせなかつたら、どこまでいってもゼロなんですよ。障害者でもだれかに認めてもらえれば、三分の一でも社会に貢献できる。会社を経営するなら、どんな人でも力が生かせるような工場をつくりたいって、十五年ぐらいまえから構想をもっていたんです」

いまの行政の福祉政策は、ともすると「障害者ひとりにくら予算をかけている」となる。子どものときから施設にいれて、でたらまた特別な施設で働かせる。人生で一度も社会に触れることなく死んでいってしまうとしたら、その人たちに社会人としての、人間としての誇りをもつチャンスはあるのか。中尾さんはいふ。障害があつても、自分の力で働ける。「俺たちは社会の役にたっている」という実感をもてる。そういう場をつくることが、ほんとう

の福祉なのでないか。

「だから私たちは、彼らが工場へきても、厳しくするところは厳しくしています。寮からバスにのって、自分で歩いて会社までくる。迎えにいったらあげれば、たしかに楽しんでしよう。しかしそれでは、ほんとうの自立にはならない。いままであたえられて生きてきた彼らから、その甘えをとるのは苦勞します。でも、それあてきなければ」

ほんとうは中尾さんは従業員の行動が心配で、あとをつけて寮からバスに乗るのを見届け、奥さんに連絡してバスから会社につくまでを見守らせたこともある。そんな苦勞をしてまでも、ここで働くみんなが自立して社会に役立つ人間になってほしいと願う。

右手が不自由で、知恵遅れもある二重障害の男の子がいる。「最近よくがんばってるね」と話しかけたら、こういう返事がかえってきた。

「僕はこんなことできないってゆったら、負け犬になるしな。がんばるしかないわい」

そうやって自分自身で前向きに仕事に取り組むようになると、半人前だったのがほんとうに一人前になると中尾さんはいう。

### 仕事をこなして経営もできる

「障害があったってその人なりの仕事をあたえれば、じゅうぶんに仕事をこなしてくれるんです。たとえば、知的障害のある人に製品監視をさせるでしょ。これこれの品がでたら除

外してくれという、いったとおりの仕事をしてくれます。えてしてふつうの人だと、このぐらいはいいんじゃないかとか、最近業績が悪いからこのへんまではとおしてしまおうとか、よけいなことを考えるんですよ」

ナカシン冷食の工場内は、まだスペースに余裕があつて広々としている。練られたすり身をポイルしている人。ペルトフリーザーに製品を乗せている女性。袋詰め作業を黙々とこなしている人たち。たくさん従業員が働いているが、どの人が重度の心身障害者かはまったくわからない。事前に知らされていないければ、そういう人が多い工場だということにも気づかないだろう。

「私はなによりも企業人ですから、企業の経営を無視して障害のある人を雇っているわけではないんです。重度の障害者がいたって、経営的にもじゅうぶんやっていける。そのことを、みんなにわかってもらいたいですね」

#### 4 いつも地域を心にとめて

##### 超一流の会社をつくらう

人にやさしい食品をつくりたい。そういう願いを実現するには、企業としてそれだけの裏付けをもたなければならぬ。理念や理想はいくら高くても、従業員が前向きに働けないよ

うな企業なら、どこかで破綻がおきるだろう。

中尾さんはいつも従業員に、超一流の会社をつくろうと話しているという。超一流の会社とは、超一流の人格をもった会社のこと。

「会社の製品は、つくる人の作品ですよ。人間性や姿勢がいいかげんであれば、いいかげんな製品しかできないでしょう。そういう意味で、買っていただくお客様に思いやりをもてるような従業員のいることが、一流の人格をもった人の集まる企業といえるのではないかと思っているんです」

すべての従業員がお互いのなかで思いやりをもち、自分の役割をきちんと意識しながら使命を果たしていく。障害のある仲間といっしょに仕事をするこゝで、他の社員も思いやりの心をもつようになる。重度の心身障害者も健常者とともに働ける場をつくり、「心の福祉」を大切にすることも、そういう企業づくりをめざすからだという。

### 地域を構成する企業づくり

串木野市ではいま、一八歳をすぎた青年の人口が急激に減少してきている。将来に希望をもって働けるような就職先が地元になれないため、高校卒業と同時に出ていってしまうからだ。地元企業への就職率は、一〇%にもみたないのではないかという。

「こんな状況がつづけば、まちがいなく地域全体が沈んでいってしまうでしょう。しかし、

有効な手段はとられていないんです。下請けの企業を誘致したって、地元には根づかない企業では不況になったらすぐに引き上げちゃうでしょ。必要なのは、地域とともに存在して、地域を構成するような企業づくりなんです」

若者たちが希望をもって地元に残れるための、若者たちにも生きがいのもてる企業づくり。障害があっても働け、もっている力を発揮できるような工場づくり。住みよい社会に貢献できるような会社づくり。ナカシン冷食はそういう目標を掲げた、企業運営を目指しているのだと中尾さんは語る。

「もちろん、大半はまだ夢としてあるだけです。まだまだ私たちには、手が届かない。でも、企業っていうのは、数字ばかりを追うところではないんじゃないでしょうか。夢を追わなくなったら、企業もだめなんじゃないでしょうか」

私たちはいつまでも、地域のすべての人たちが力をあわせて働けるような、企業づくりの夢を追っていききたい。従業員たちが思い思いに昼食をとる社員食堂の一隅で、中尾さんは静かな口調で、しかし力強くそう語る。

女性パワーで地域に仕事おこし

和歌山県

# 協同組合ゆあさ

協同組合を守りつづけ地域の職場を確保した女性たち

## 1 自立できる職場がほしい

名称から「しめじ」をはずす苦勞

和歌山市から、海ぞいに特急列車で三〇分ほど走りくだったあたり。湯浅町は醤油伝来の地として知られる、歴史の古い町だ。

この湯浅の駅から、車で約一〇分ほど大阪方面にもどる。国道の左側にある小高い丘を登りかけた斜面の途中に、「農事組合法人 協同組合ゆあさ」という小さな事業体がある。働いているのは、パートもいれて二三名の人たち。男の人は営業関係を中心に六人だけという、女性パワーの強い事業所だ。

協同組合ゆあさが発足したのは、八六年五月のこと。はじめはいまとちょっと違い、「協

同組合湯浅しめじ」という名称だった。その名のとおり、当初は「しめじ」を栽培する事業体として一三人の女性だけの力で設立された協同組合だった。

スタートしてみたものの、単価が低いうえに夏場はまったく売れないしめじをかかえて、ふえていくのは借金ばかり。どうしたら経営が成り立つかわからない模索の数年間をへて、手さぐりで始めた水煮が売れだしたのはやっと二年ほどまえから。名称から「しめじ」をはずしたのも、ようやく軌道にのりだした事業に期待をいだけ、組合員たちの願いのあらわれだったのかもしれない。

いまここでつくっている主力製品は、いろいろな野菜を「水煮」にした食品だ。主婦が家庭でそのまま調理できるように、野菜をカットして水煮にし、袋づめした加工食品。いちばんよく売れているというキンピラの材料になる「キンピラMIX」の他に、「根菜水煮」「煮ころがし水煮」「八宝菜水煮」など、一五種類ほどの製品を生協を中心に出荷している。

「水煮の世界いうんは、どうしても中国から輸入したような原材料を使って、安くつくるゆうんがあたりまえになってるんです。うちは最初から、産直の生産者から仕入れた安全な野菜だけを使ってでしょ。はじめは生協もなかなか認めてくれへんやったけど、そのガンコさがだんだん受け入れられていったんやないでしょうか」

理事長の松原久司さんは、ようやく軌道にのり始めた事業に、ほっとした表情をみせながら語る。

## 女性たちはあきらめなかった

ここにいたる八年間に、生活への不安からやめた組合員もいた。「私のようなのがいては、かえって足手まとい」と、自分から身を引いていく仲間もいた。けれども女性たちは最後まで、あきらめようとはしなかった。協同組合の看板も、けっしておろしはしなかった。「この協同組合こそが、私たちの仕事場」。その思いでがんばってきた女性たちを、ささえ続けたものはなんだったのか。

和歌山県では二〇年ほど前から、南部の田辺市や西牟婁郡を中心に、同和対策の大型作業所がつくられてきた。きちんとした事業体に安定就労して、差別されないような状況をつくっていかうというのが、和歌山部落解放運動連合会（和歌山全解連）のひとつの大きな方針にすえられていたからだ。

水産加工や梅干し加工などの会社が事業拡大をするときに、国や自治体の同和対策事業で工場建設に補助がでる。そこに、同和地区の若者を優先して、地域の不安定就労層を雇用する。このやり方が成功して、一〇ヶ所近い大型作業所が実績をあげてきた。

同じ和歌山県内にありながら、湯浅町の全解連の人たちは複雑な思いをいできてきた。

大型作業所をつくるために、全解連の人などはたいへんな運動をする。だが、同和対策とはいえ、できてしまえば会社の一部。工場も仕事も経営者の財産になってしまい、自分たちはそれほどいいともいえない労働条件で働くだけ。ほんとうの意味での「自立」には、つな

がらないのではないか。湯浅の人たちは、そう話しあってきた。

「私たちにも、もちろん社会保険のあるきちんとした職場がほしい。でもそれは、どこかの企業に乗っ取られるようなもんであかん。できるなら、地域のみんなの財産になるような、運動にも貢献できる仕事場でなけりやあかんのや」

一〇年ほどまえにおこった議論の中心になったのは、婦人部の女性たちだった。その女性たちを先頭に、町に大型作業所の事業所をつくる運動が急激に高まっていった。どこかの会社に頼るのではなく、「協同組合」形態で運営する組織として。ちょうどそのころ、岡山の全解連がしめじ栽培の大型作業所を実現していた。女性たちが見学にいくと、栽培方法などをていねいに教えてくれて、いっしょにやろうと誘ってくれた。

「僕は当時、県連の書記次長で専従をしてたんですわ。机上プランで湯浅の婦人たちが協同組合をつくるいう話にかかわって、これやったらいけるやろと安易にきめた責任があるんです。仕事をおこしていくことの意味やむずかしさが、が、誰もわかってへんかってね」

二年後には、松原さんも経営再建のために湯浅にもどる。そんな苦労と困難の道に踏み込むとも知らず、一三人の女性は全国にも例のなかった、協同組合で運営する大型作業所づくりへと進んでいく。

## 2 初めて知った事業への困難

一日は早くやめなうや

しめじ栽培の事業をおこしていく認可をうけて、国、県、町から同和对策として二億円近い援助がおこなわれた。これで町有地に栽培施設を建て、運転資金の融資を受けて操業を開始した。一三人の女性たちも、ひとり一〇万円ずつを出資した。それまでまともな仕事もなかった主婦にとっては、小さくない金額だ。議論になった。参加しない人もでた。

販路などもまったく考えてなかったが、幸い、同じ県内の紀ノ川農協が生協を紹介してくれた。

「ドシロウトが生懸命やっちよるいうんで、みんな同情してくれて。大阪のよどがわ市民生協とコープとやまの二カ所で、交互に購入し始めてくれたんですわ。それも、けっこう高い価格でね」

まったく経験のない女性ばかりの職場。最初は機械のコンセントが抜けていたり、スイッチが切れていたりしても、わからずに電機屋をよんでいた。それでも、三年たつと修理もできるようになり、宮本さち子さんが免許をとって、ボイラーやフォークリフトの運転もこなすようになった。しかし、操業開始が五月だから、すぐに夏になる。工場長をつとめていた

山本雅洋子さんが無報酬のような状況で営業に歩いたが、しめじはまったく売れない。半年は職場適応訓練手当での援助で乗り切ったが、購入してくれる生協もなかなかふえない。一年、二年とたつうちに、ふえていくのは借金ばかりという状況がはつきりしてきた。給料さえ、まともに払えない毎日。

「二年して僕がきたときもどうしようもなく。工場長の山本さんと、もんもんとしてました。いまなら、何か仕事ふやそうって思うんですけど、そういう発想もなかったんやね」休業して、みんなでアルバイトをしよう。いや、そんなことではなんのためにつくった協同組合かわからない。組合員たちの議論も、大揺れに揺れていた。

「とにかく、いちばんいいことは、一日も早くやめることや」

民主的な税理士にさえそう烙印を押され、暗中模索で出口のみえない日々が四年間すぎた。いった。

転機は、しめじの売れない夏場にむけて、加工食品を手がけ始めたことから訪れた。

「最初は、夏場に売れないしめじを佃煮にしたんです。無添加手づくりの湯浅醤油を使って。みんな、味はこうやとか土産物屋にもっていきこうとか話しながら。そのあと手がけた釜飯のとも、はじめは知人に売ったりしてね。ようやく好評で、生協からもっと種類をふやせと提案受けたんですわ」

協同組合ゆあさでつくる製品には、大きな特徴がある。それは、すべての製品が無添加で、

原材料の野菜も農薬などができるだけ使わない安全なものを用いていること。製造法もすべて手づくりで、切り方ひとつにも主婦のこだわりをみせている。この姿勢は、しめじ栽培を始めたときからかわらず、苦難の時期にも絶対にゆずろうとはしなかった。

四年ほど前、まだしめじ栽培をしているときに訪ねると、増田淳子さんが自分たち自身にあきれるように話していた。

「しめじの菌床になるオガクズは、特注の吉野杉のもの。肥料もお米屋さんから買う米ぬかだけ。材料費は高くなっちゃうけど、私らガンコにこれだけでやってるんです」

### 生協とことん話し合い

佃煮や釜飯のもとも、湯浅醤油の使用で高価になってしまった。それでも協同組合ゆあさの女性たちは、方針をかえない。売るためにそうしたのではない。自分たちのつくるのは、「商品」であるまえにまず「食べ物」。家庭の食卓をあずかる主婦の感覚が、自分たちが食べたくないようなものをつくることを許さないのだろう。そのガンコさが、しだいにこの女性たちのとりえになっていく。

加工食品をもっと広げていこうと話し合ったとき、女性たちが提案したのは「惣菜」だった。袋をあけて、そのまま食卓で食べられるようなもの。それなら自分たちにも、つくる自信がある。

「けど、いくつかつくってみたんやけど、生協の人があかんでいうんです。そのまま食べるもんは、うっかりすると食中毒の恐れがある。万一そんな事態になったら、それこそこんな事業所ひとたまりもないでしょ。そこから生協の人らも乗り込んでくれて、親身になって考えてくれはったんです」

消費者がそのまま食べるのではなく、必ず一度火を通すもの。しかも半製品で、調理の間がはぶけるようなもの。生協の人たちもいっしょになって考え、生まれてきたのが水煮製品だった。

「はじめは紀ノ川農協でやってる筒水煮を真似させてもらうて。それから生協からもこんなにつくれと提案もらうようになってきてね」

原菜も紀ノ川農協だけでなく、つながりのできた全国の産直組織から購入している。規格外品を仕入れるので、生産者組織にとってもありがたい存在だ。

あくまでも手づくり、どこまでも安心なものを。守りぬいたガンコさが、協同組合ゆあさのよさとして生協にも受け入れられるようになった。水煮製品はいま、全国一二ほどの生協に出荷している。

### 3 「私らの工場」を守りぬいて

みんなでつくり、みんなでよくしていく

協同組合で大型作業所を成功させた例など、それまでひとつもなかった。協同組合ゆあさのあと、二、三の事業所がまねてスタートしたが、すでに形態はかわっている。

「西牟婁の例も、すべて会社が経営したからできたもんやった。しめじがうまくいかんで苦悩した四年の間、何度も考えたんは、やっぱりどこか会社にはいってもらおうかというこどでした。肩入れしてつくったんで、町も親身になって心配してくれてね。シロウトでやってもあかんのなら、世話するから企業にはいってもらおうかって、見かねてゆうてくれるんです」

もう道は、それしかない。説得を受けた松原さんが町役場から話を持ち帰ると、必ず現場の女性たちから猛反発を食うのだった。

「私ら、そんなために工場つくったんやない。自分らの仕事場なんやんか。給料もらえんかて、もうちよつとがんばるわ」

もしこの事業所がスタートから順調に稼働していたら、みんながここまで団結し、高い意識で守る姿勢をみせていただろうか。苦難の道を歩んできたことは、協同組合としての組織

づくりにも大きな役割を果たしてきた。

協同組合ゆあさでは、発足当初から三つの柱を掲げてきた。日本の農業を守る立場でがんばる人たちと提携していこう。部落問題や社会問題について、貢献できる組合になろう。自分たちの工場だから、責任をもって運営していこう。

「いまでは、最初からいるのは三人だけになってるんです。でも、何かというところの柱を繰り返し論議してるし、職場の会議を大事にして、いつも出発点を話題にしてる。経営がたいへんやっというんは、共通の認識になってるんです」

この工場では毎朝、その日に何をどれだけつくかを掲示板にはりだしている。生協からの急な注文で量をふやさなければならぬようなときも、必ずみんなで段取りを話し合っただけで仕事につく。

家庭をもつ主婦が多いから、仕事で長引けば家事に支障をきたす。終業時間を守りたいので、みんな仕事はてきぱきとこなす。まれに残業しなければならぬときも、お互いの事情がよくわかるので、小さな子どもをもつ人などは気持ちよくさきに帰らせてもらえる。

この職場は私たちのもの。みんなできつくり、みんなできよくしていくもの。そんな意識が職場の「気風」のようになり、新しい人がはいつてきても、協同組合ゆあさではみんな力であわせるがあたりまえになっている。新しい人でも、いつの間にか職場の主人公になっていくのだという。

## 湯浅町でいちばん働きやすい職場を

協同組合ゆあさをつくるとき、中心になった婦人部の女性たちの夢があった。それは、この協同組合を、湯浅町でいちばん働きやすい職場にしたいということ。

願いに反して、スタートからの何年間かは、給料もまともに払えないような事業所になってしまった。けれども、どんなに苦しかった間にも協同組合を守り続け、ゆあさの人たちはようやく昨年度、創業以来初めての黒字を経験した。

「この黒字をどうしようかって、議論しました。もちろん、賃金もあげたい。でも、やっぱりまず働きやすい職場にしたいからっていうんで、あらたに何千万円か借金もして機械設備を導入したんです」

初年度二八〇〇万円ほどだった売り上げも、いまでは約一億四〇〇〇万円。いまの常勤の人たちの基本給は、平均で一五万円ぐらい。二年ほど前からは、ボーナスも支給されるようになった。パートで働く人の賃金も、いまでは町の水準にまでは達している。町でいちばん働きやすい職場という夢は、少しずつ実現に近づいている。

みんなが人間としてほんとうに自立し、成長していけるような職場をつくりたい。いちづな思いを胸に、何年間も耐えてきた協同組合ゆあさの人たち。そのいちづさが人びとを動かすし、生協や労働組合や産直組織の、大きなささえのなかでがんばることもできた。

町でいちばん働きやすい職場。みんなの夢は、きつと始めからここには生きていたのだろ

う。働く人がいつでも真ん中にいて、みんなが主人公になってやってきたのだから。

まちと結んで村を守る

千葉県

# 多古町旬の味産直センター

朝市から学校給食へ村の元気が広がっていく

## 1 元気な野菜をたくさんの人に

朝市——カアチャンたちが元気のことわざをやる

千葉県の房総半島のつけ根にある、成田空港の近く。北総台地といわれる肥沃な畑作地帯に多古町はある。

山あいの低地では昔から、味のいい米がとれてきた。大量生産ができないのであまり有名ではないが、「多古米」は江戸時代から寿司用の米として珍重されてきた。関東ローム層のはずれにあたる台地では、サツマイモやニンジンなど根ものを中心とする野菜が栽培される。

水田、畑、山林がほぼ三分の一ずつという恵まれた自然環境のなかで、約二二〇〇戸の農家がある農業地帯だ。

この多古町で一〇年ほどまえ、農民たちの有志が「農業と暮らしを考える会」をつくった。農業を守るだけでなく、町をもっと活性化させたいと願う人たちの集まりだった。初代会長だった所英亮さんたちが中心になって最初におこなったのは、町役場の駐車場を借りての「朝市」だった。

「全国の平均でもそうですが、この多古町でも農業にたずさわる家庭の八五%が兼業農家なんです。おいしい米も、九割以上はその人たちが生産をささえてるんですね。この町の活性化を考えたとき、何が大事になるか。大きな工場もないし、他に地場をささえる産業もない。やっぱりなんていっても、農業をポイントに考えていかなくっちゃなんないんです」

夫が働きにいつているあいだ、耕地を守って農業をつづけているのは兼業農家の主婦だった。主婦たちを活気づけなければ、町全体の元気もでない。

「カアチャンたちに、元氣のてることを何かやろうや」

話しあうなかから出されたのが、みんなで朝市をやろうというものだった。

同じ千葉県内でも、当時すでにいくつもの朝市が実行されていた。多古町からそれほど遠くない酒々井からも、毎週日曜日の朝市が好評という話が届いていた。

アイデアにはみんな賛成したが、いざ取りかかろうとすると、二の足を踏む人がほとんど

だった。酒々井には、一〇〇〇戸からはいつている団地が近くにある。朝市の成功は、ふだんはスーパーなどしか利用できない消費者たちの、新鮮な野菜がほしいという要求にささえられているのではないか。多古町には、大きな団地もなければ、人口の密集している市街地さえもない。典型的な、純農業地帯。こんなところで朝市を開いても、お客がきてくれるのだろうか。議論は二、三年つづいた。

「そんなの、むりだっぺ」

不安をいだけ人の多いなかで、八六年二月から多古町の朝市が開始された。やってみると、現実が農民たちを元気づけた。当初、毎週二回おこなった朝市では、並べる野菜が飛ぶように売り切れてしまった。

実現への力になってきた朝市組合の鈴木清志さんや柴田恒夫さん、佐藤修弘さんには成功の見通しが始めからあったのだという。

「たしかに、酒々井なんかには大きな団地があります。けど、待てよと私ら思った。じゃあ、この多古町の消費動向はどうなってるんだ。調べてみたら、農家だって野菜の自給をしている家は三〇%しかなかったんです。農家だって、半分以上は消費者なんだ。なら朝市はできないはずがないって、始めたんです。地元の人だって、おいしい野菜を求めていたんですよ」

## 文化性のある朝市を

九年がたつたいまでも、多古町の朝市は毎週おこなわれている。日曜日の朝六時になると、町役場の駐車場にはたくさんの方々が集まっている。ニンジン、大根、キュウリ、ほうれん草などの農産物に、きれいな花や漬物まで。車でつんできた農民たちが店を開くと、今かいまかとまっていた消費者の人がどっと押し寄せる。ほんの三〇分ほどもすると、主な商品はほとんど売り切れてしまう。こんな光景が、正月などを除いたほとんど毎日曜日、多古町では繰りひろげられている。

ただ野菜を売るだけではない。地域に活気を呼ぶために、文化性のある朝市にしたいと農民たちは考えた。フォークシンガー、わらび座の舞踏、韓国仮面劇の芝居など、多彩な催しが朝市をいろどり、人びとの心を豊かにしてきた。

自分たちのつくるのは、栄養のある元気な野菜。この野菜を、もっともっとたくさんの人に届きたい。「カアチャン」たちが朝市で元気になると、農民たちの願いはさらにひろがっていった。

## 2 給食は教育だ

### 名称へのこだわり——「旬の味」

「多古町の子どもたちが、なんで多古でとれた米や野菜を食べないんだろうか」

農民たちの疑問は、そこへむけられていった。

自分の孫や子どもたちが、毎日学校で口に行っている学校給食。最近では米飯給食も、全国的にたくさん学校の学校で実施されるようになってきている。この給食には、どんな材料が使われているのか。

学校で聞いてみると、多古町の子どもたちはパンを食べている。多古でおいしい米や野菜がとれるのに、地元の農産物は子どもたちの口にははいっていない。

ちやうどそのころ、多古に隣接する干潟町でも調査がおこなわれた。干潟町では、中学校まで米飯給食が実施されている。多古の中学生と比べると、給食以外の日常の食事のなかでも、米の摂取量に圧倒的な差のあることがわかったのだと、現在の多古町旬の味産直センター専務理事である高橋清さんはいう。

「給食でご飯を食べていない多古の子どもたちは、ふだんの食事でも米離れを進行させている。これじゃあいけない。給食は食べることをつうじた、日本の食文化の教育なんだ。なんとか自分らのつくる米や野菜を、地場の給食にいれようって運動が始まったんです」

より多くの農家を結集するために、八六年には農事組合法人の多古町旬の味産直センターが設立された。

わざわざ「旬の味」という名称にしたのは、旬の農産物をつくって届けたいという思いの他にも理由があった。多古あたりでは昔から、農民が自分たちで食べるためにつくる野菜を

「しんのみ」と呼んでいた。それは「味噌汁の実」にするための野菜。つまり「汁の実」がなまったものだといわれる。自分たちで食べる自家用野菜は、農薬も化学肥料も使わない安全な野菜。しかも、旬のものばかりだから栄養も豊富にある。そういう野菜を消費者に届けたい。その思いから、センターでは最初「しんのみ」とつける案も浮かんだ。だが、それではわかりにくいということで、「旬」を名称にもってきた。いまでは「しんのみセンター」は、愛称になっている。

産直センターまでつくって地元学校給食に農産物をいれる運動をしたが、実現への道は遠かった。給食調理施設の問題や、すでに学校給食に野菜をいれている地元の八百屋との関係などがあり、行政側がなかなか門戸を開こうとしなかったのだ。

### 品川区の学校給食へ

自分たちのつくる野菜を、学校給食で子どもたちに食べさせたい。集会や教育関係の集まりで産直センターの人がいつも訴えているうちに、「いのちをはぐくむ学校給食全国研究会」の雨宮正子さんが話を聞きつけた。

安全な野菜があったら、産地から届けてほしい。雨宮さんのもとには逆に、都会の学校の栄養士や調理員から、産直野菜を使いたいという情報がたくさん寄せられていた。そのうちのひとつ、東京都品川区に紹介すると、教育委員会が先頭になって産直の可能性を調べてい

った。

品川区ではすでに七四年から、当時の山下教育長の命令で給食に安全な野菜を使えないかの調査を始めていた。子どもたちが毎日口にする学校給食にも、添加物や農薬のない安全な食品を使ってほしい。高まりつつある市民の声を受けたものだった。

教育委員会学事第二係の城山享子さんは、何もわからないところからあちこちあたっていった。産地として対応するには、学校給食は量があまりでない。ジャガイモ、タマネギ、ニンジンはずり必要とするなど品目も限られているので、生産者側からは事業としてはあまり喜ばれないこともある。八一年になってようやく、長野県の八ヶ岳にある中央農業実践大学からの供給を受けられるようになった。九月から一月まで、多いときで三〇トンほどのジャガイモを。

「学校給食への産直は、ただ子どもに安全な食べ物をというだけでは、いけないんだってわかってきたんですね。給食は、味覚を育てるでしょ。将来の消費者として、子どもたちが食物の選択を正しくしてくれるようにならなければ。食べ物の自然の姿を知った子どもたちは、きっと正しく考えて行動をとってくれるようになると思うんですよ」

お互いの考えが一致していることがわかって、多古町旬の味産直センターから品川区への野菜供給は、八七年から始まった。

野菜を送りだしてからしばらくして、産直センターの人たちは不思議な注文を受けた。

「ニンジンを少し、葉っぱがついたまま送ってくれませんか」

都会の子どもたちの周囲には、畑も田んぼもない。いつも自分たちの口に行っている野菜が、どのようにして育つのか。どんな形で生えているのか。自然の姿を知らない子どもたちに、ほんものの野菜で伝えたい。そう願っていた、先生からの依頼だった。

葉のついたニンジンを送って少しすると、多古町旬の味産直センターにはかわいいお礼状が何通も届けられた。

「にんじんのはを見たのは、生まれてはじめてだと思います。がい虫を一ぴきずつ手でつぶすのはたあいへんだと思います。でも、わたしは、そのことをしてもらってうれしいです。うかの人みんながそうだったらいいのにな」

「にんじんがでる日、ぼくはやだなとおもうけど、がんばってたべます。そしてたべてみると、おいしいから、だれがこのにんじんつくったんだろうとおもっています。そして、おかわりのとき、おかわりします」

学校給食は教育だ。そういう考えはあったが、実際にやりだしてみると教えられることばかりだったと高橋さんはいう。

品川区でも、行革推進の口実で学校給食がセンター方式に切り換えられたり、調理員数を削減する政策が進められた。そのとき、この安全で栄養豊かな給食を絶対に守らなければと、立ち上がってくれたのはお母さんたちだった。多古の農民たちが手塩にかけて育てた野菜を、

調理員たちが心をこめておいしい給食にしていたからこそ、みんなが守らなければいけないと思ってくれた。自治体労働者と保護者と農民の力があわさって、品川区の学校給食は行革の波を防ぐことができた。

「いっしょに手を結んで、子どもたちの食を守りましょう」

栄養士や調理員から呼びかけられたとき、多古の農民たちは初めて実感した。地域の農業や自然、働く人の関係などを、正しく教えていく力が学校給食にはある。だが、政府の農業政策は農民を抑圧し、日本の農業を危うくしている。自治体労働者たちにかけられている行革の攻撃も、まったく同じようなもの。農村にいても都会にいても、立場はちがっていても、みんな共通の思いで歩いていける。自分たちの運動は、日本の農業を守るためだけではない。都会の人たちの食や健康を守っていく、最前線にも立っているんだ。

### 3 農村を丸ごと届けたい

「野菜ボックス」——消費者と直接結びつく

発足して一〇年近くがたった多古町旬の味産直センターの特徴は、「野菜ボックス」を生協や新日本婦人の会、一般消費者などにたくさん送り届けていることだ。

始まりは、朝市にだされている野菜を箱にいれて、都会にいる兄弟や知人に送ったことだ

った。思いがけずに好評だったところから、ひろがって事業として定着していった。

「野菜ボックス」の仕組みは、段ボールの箱にはいった七、八品目の野菜や卵などを、毎週送り届けるもの。消費者が品目を選択することはできないから、生産者側のセンスと責任が大事になる。年間とおして送るようになるので、多種類の野菜を生産していなければならぬ。

「そのてん、兼業農家の集まりである私たちには、このやりかたがぴったりだったんです。兼業農家が多いから、きまった品目を大量に注文されると困る。だけど、細かなものをいろいろ組み合わせるのはできる。年間一〇〇品目からの野菜をつくるんで、バラエティーの富んだ箱にもできるんです」

### 産直は心と心をつなぐ

七夕の季節には、笹の枝。秋の月見どきにはすすきの穂。季節を感じさせる自然の恵みを与えることもあるので、都会の消費者には感謝される。学校給食の子どもたちには、かぶと虫の幼虫を送ったこともあった。

産直は、ただ農産物を送る事業だけではない。食べ物をおして、消費者と生産者、都会の人と農民たちとが、いろいろな形で結びついていくもの。多古町旬の味産直センターの人はそう考え、何よりも交流を大事にしている。センターには、年間五〇〇〇人の消費者

が訪れる。

消費者たちは田植えや稲刈り、イモ掘りやトウモロコシ狩りを楽しみ、グリーンファームという体験農場で多古米のおにぎりを食べて自然と農村を満喫する。多古が都会の人たちの「田舎」になる一日だ。

昨年からは、産直センターとして季刊の雑誌を発行している。農村である多古には自然の素晴らしさばかりでなく、数百年をこえる人びとの歴史も、積み重ねられてきた文化もある。都会では失われてしまった日本古来の文化もふくめて、農村のもっているすべてを届けたいと考えたからだ。

「しんのみ」のような、安全で栄養のある野菜を栽培する。それを消費者に届けることで、兼業農家を励まし、日本の農業を守っていく。センターの果たしてきた役割は、多古の地元にとっただけ価値があるものではなかった。都会の消費者には、安心できる食を確実に届ける供給基地になった。食べ物との交流は、いつしか人の交流となり、文化の交流へと発展した。まちと結んで、村を守る。村の力で、まちから失われていくものを守っていく。多古の人は産直を通じて、信じ合う心という太く大きなきずなを手にいれた。

取材を終えて 産直からみえてきたもの

もう一〇年近くまえから産地を歩き、生産者たちと対話をして産直のルポを書きつづけてきた。訪問した産直組織の数は、北海道から沖縄まで五〇以上にのぼる。

この仕事を始めるまえ、私自身はまだ見ぬ生産者たちの取材にはいることにためらいを感じていた。ちょうど農産物自由化の動きが激しくなり、マスコミでは各地の離農や厳しい農業情勢ばかりが報道されていたころだった。

産直とはいえ、生産者には展望などないのではないか。きっとどこへいっても、暗い話ばかりなのだろう。そんな予感をもって産地を訪れると、出会う農民たちは誰も彼もがとてつもなく元気で活き活きとし、将来に希望を抱いている人たちばかりだった。

「この人たちは、いったいなんでこんなに元気なんだろう。この人たちを力づけているものは、なんなのだろう」

私の産直への取材は、この疑問を解きあかしていくところから始まった。たんに取材という一時をこえて、徹底的なつきあいを始めた。なかには何年にもわたって、親しい交際をしていただいている生産者もいる。

そういうなかからみえてきたのは、まず第一に、みんな心の底から農業が大好きな人たちばかりだということだった。もともと自然が好きだということもあつた。田舎に生まれ、農

業をしている親に育てられた。その親の姿を見ているうちに、自分の意思で農業を継いだ人たちだった。

農業は、家庭と仕事場が一致している。自然に立ち向かい、力強く農作物を育てている父親の姿。その父親と力をあわせ、家庭を守りながら泥まみれになって自分たちを育ててくれる母親の姿。そんな両親の姿を見れば、農業が好きになるのも不思議ではない。

大好きな農業に、思う存分力を発揮することができる。その確信が、産直の農民たちの元氣をつくりだしていた。

もうひとつは、すべての農業が大自然のなかで、自然の摂理にもとづいておこなわれているという基本的な事実だった。毎日、美しい自然のなかで働いていれば、だれだって元気になるのではないだろうか。

そうはいつでも、これらの条件は産直にたずさわっていない生産者にしても同じはず。これまでのことだけならば、いまの日本の農業情勢では、将来への展望などなかなか見えてはこない。

産直はそこに、都市の消費者とのつながりという、新しい贈り物を生産者たちに届けてくれた。

「ミカンを送ると、必ず何人かの人が便りをくれる。おいしかった。また来年も楽しみにしているなんて書いてあると、涙がでるほどうれしいよね」

「俺のつくったものを、俺がつくったってわかって食べてくれる人がいるってこと。励みになるんだよ。まずかっただらまずい、苦情があったら苦情だけでもいい。直接声を届けてくれることで、またうまいのをつくろうって元気がでてくるんだよな」

生産者たちは例外なく、消費者と直接つながりあえたうれしさを、口々に表現してくれる。「商品」づくりではない、農業が本来もっていた喜びがそこにはあった。都市の消費者が感じていた産直の素晴らしさは、生産者たちにも何倍もの感激をもって共有されていたのだ。

ところが、何年か取材をつづけているうちに、生産者たちの言葉に少しずつ変化がみられるようになった。生協や消費者がかわってきた。産直の本来の意義が、理解されなくなってきた。多くの生産者が、産直や農業の未来への不安をまた感じだしていた。

都市の消費者たちの生活に目を移すと、たしかにここ数年の様変わりには激しいものがあった。

万単位から十万単位へと規模を拡大し、それにみあった事業展開を求められるようになってきた生協。「低価格」「利便性」「外見」……。いくつもある選択条件のひとつとして、食べ物「安心・安全」さえも同列にしか考えなくなった若い生協の組合員たち。生産者たちが従来どおり産直をつづけていく環境は、日増しに厳しいものになってきているのは事実なのだ。

より便利なもの。簡単に手にしやすいもの。安楽なもの。産直を選択しながらも、消費者

たちの要求は少しずつちがうポイントに移ってきたように思える。しかし、それはほんとうに、二一世紀に展望を開く産直。子どもたちの世代の暮らしを守っていく産直に必要なものなのだろうか。

資本主義経済が爛熟期になったともいえる、二〇世紀の終末近くになって、人びとが暮らしの協同のなかでつくりあげた産直というシステム。農民と消費者が力をあわせて、市場経済の流れにさからって生み出してきたものはなんだったのか。生産者の立場から、産地の視点からそれを考えたとき、消費者の姿勢の変化には、農民たちと同じく危機感をつのらせずにはいられない。

便利だからというキーワードにつられ、市場経済の発展のなかにとりこまれることで失われてきた、人間くさい出会いから生まれるものこそが、産直の教えてくれたものだったのではないか。

産直には、地域と地域を結びつけ、文化さえも生み出す豊かな人の交流があった。現代の消費文明のなかで失われてしまった、生産文化の継承があった。商品経済万能のなかで見えなくなった、人と人とを直接結んでいくことから生まれる喜びがあった。人間が生身の人間としてそこに現われ、ぬくもりをもった存在として触れ合えるたしかさがあった。

産直には、私たちが二〇世紀の資本主義社会のなかで失ってきた、「人間が人間になるために必要としてきた決まりごと」があった。私たちは資本主義社会の快適さのなかで、その

「協同して生きていく」という決まりごとを忘れそうになってきた。私たちは、人間であることさえも、失ってしまいうようになっていた。

私たちは、次の時代を生きていく子どもたちに、私たちが生きてきたよりもっと豊かな社会を手渡したいと願う。産直はそのために、私たちがいちばん基本的に大事にしなければならぬものがなんであるのかを教えてくれた。

あと五年もすれば、二一世紀が始まろうとしている。新しく始まる世紀にも、産直がしっかりと息づき、人びとの暮らしや農業を永続的に守っていつてくれることを願わずにはいられない。

# 第二部 日本の農業・食糧と産直運動



第一章  
いま、  
日本の農業・食糧は

## 1 WTO 諸協定のもとでの農産物輸入の総自由化

### WTO 諸協定発効とその意味

一九九五年一月一日からWTO（世界貿易機関）諸協定が発効し、四月一日から農産物の「輸入自由化」が実施されることになった。この輸入総自由化によって、日本の農業と農民は、これまででない困難を迎えることになり、消費者もまた、安全な食糧を安定的に確保する道が極端にせざるを得られるなど、かつてない危機に直面することになった。

一九八六年からおこなわれたガット・ウルグアイラウンド交渉では、農産物や繊維やセーフガードなど、物品の貿易に関わるテーマと並んで、サービス貿易や知的所有権も主要テーマとなっていた。しかし、モノの貿易に関わるテーマのうち、とくに農業分野では、農産物輸入の自由化が各国の主権、自立、経済構造、農業保護、食文化、環境維持に関わる問題だけに難航をかさねた。九一年一二月にドンケル案が提示されたが合意に至らず、九三年一二月に至って、ようやくドンケル案の若干の修正のうえに、関税化特例措置（ドウニー調停案）を追加することで最終合意案（一九八六〇八八年を基準に、九五年からの六年間で実施）が提示された。さらに、ウルグアイラウンド最終合意案全体としては、ガットに代わって世界の貿易を統括する世界貿易機関（WTO）を新たに設立して、そのもとにウルグアイラウン

ド各分野の合意案はかを一括してWTO諸協定として合意発効させようとするものであった。農業分野合意案の詳細については後述するが、日本からみた主な点は次の通りである。

① 関税化特例措置を米に適用する（ミニマムアクセス増加を条件にした関税化の六年間適用猶予）。

② 米以外の全輸入制限農産物の関税化と関税率の引き下げ（最低一五％、平均三六％）および輸入義務量（アクセス数量）の維持ないし拡大。

③ すでに自由化している全農産物の関税率の引き下げ（平均三六％）。

④ 衛生・検疫措置を世界統一基準に「調和」させ、輸出国基準に合わせる「同等性」の受け入れ（後述）。

もともと、ウルグアイラウンド農業分野の主要な狙いは、農産物輸出超大国アメリカの提案にみられたように、輸出不振の打開のための輸出拡大の制度的保障と、輸入国の関税以外の各種の輸入障壁の削減・除去にあった。そのために、各国一律に国内農業支持を削減して農業大国の優位性を維持したまま財政負担を軽減し、輸出市場拡大のために輸入国側の非関税障壁を「関税化」という形で除去して次第に関税率を引き下げ、さらに、輸出競争のための過大な輸出補助・財政負担を削減しようとするものであった（関税化とは、国内卸売価格と安い輸入価格に開きがあるばあい、その開きは関税以外の輸入障壁によるものとみなし、この非関税国境措置を関税相当量を用いて関税におきかえるものである。例えば、米の国内

価格が輸入価格の八倍であったとすると、関税相当量は内外価格差を輸入価格で割って%表示した七〇〇%ということになる)。

したがって、農業合意案の性格は、第一に、農産物輸出大国であるアメリカ政府と、世界の農産物貿易を掌握する国際アグリビジネスの要望に応えるものであって、両者による世界食糧支配への制度的保障を実現したものである。一定の権限をもつWTOの設立とそれによる世界貿易の統括は、第二次大戦直後にアメリカによる世界経済支配システムとして、IMF(国際通貨基金)と並んで設立を意図されながらも、結局はガットという多国間協議機関に留まらざるをえなかった貿易管理組織の新たな実現として、しかも、パックス・アメリカーナ崩壊の現局面において実現したことは、歴史的事実として正しく認識されねばならない。

第二に、ドンケル案を輸出国側にいっそう有利に修正したものである。アメリカとECの「談合」(ブレアハウス合意など)によって、輸出補助金の削減率をドンケル案の二四%から二一%(数量ベース)に緩和したり、基準年を八六〇年平均か九一・九二年平均かの、多いほうを選択できるとしたことなどは、輸出競争力の維持を図ったものといわざるをえない。また、国内支持削減に関して、アメリカの米補助のローン・レート制を削減率の低い分野にふくめたり、ECのデカップリングを削減外にしたりしている。

第三に、輸入国側(とくに日本)には関税化特例措置など「きたない関税化」で自由化を強要したものとなっている。日本の主張であった主要食糧の自給のための食糧安全保障条項

の新設や、ガットー一条二項の輸入数量制限条項の明確化・強化などはすべて排除されている。

九三年一二月一四日深夜、周知のように細川連立政権首相は、自由化に反対し米の自給を確保するという三度にわたる国会決議と圧倒的な国民世論とを無視して、最終合意案の受け入れを表明した。この反国民的行為は国家百年の計を誤らしめたものとしてきびしく糾弾されねばならない。同時に、アメリカとの二国間裏交渉と秘密合意を否定しつつ、韓国『東亜日報』のドウニー案スクープ以後においても「自給を守り関税化反対」をいいつづけた政治的・道義的責任もきびしく問われねばならない。

つづいて九四年四月、羽田外相はモロッコ・マラケシュでのガット閣僚会議でWTO設立に関する協定文書に調印し、九四年一二月には、村山新連立政権首相のもとで、WTO諸協定と新食糧法などの関連法案が一括上程され、十分に討議されることもなく新旧連立諸党の賛成で承認・可決（批准）された。そして、冒頭で述べたように、農業諸協定は、協定見直しの世論や運動が高まるなかで、九五年一月発効、四月実施（新食糧法は一一月施行）を迎えることになった。

### 日本の農業へ大きな影響

ところで、日本の農業は、長年にわたる自由化拡大路線とたたよった経済効率追求路線と

の政策基調のなかで、すでに危機的状況に追い込まれている（表1参照）。自由化圧力がとくに強まった八六年以降、八品目・牛肉・オレンジの自由化、輸入制限品目の輸入枠の拡大などの自由化の実質的拡大のなかで、農家数、農業就業人口の激減などに象徴されるような、農業の縮小・解体、壊滅の危機が深まってきている。日本農業の根幹として辛うじて自給を保っていた米についても、最低輸入義務量の設定・拡大によって、自由化の現実的第一歩がふみだされることになり、日本の農業と農民は、かつてない困難に直面することになった。

このような深刻な事態にたいする政府の対応は、すでに自由化後を見越して、農地法的土地所有の否定のうえに大規模農業「経営体」の育成と大多数農家の切り捨てを中心とした農水省「新政策」（一九二一年六月）にみるこゝろがでる。ガット合意調印後の九四年八月にだされた農政審議会答申は、ほとんど「新政策」の追認にとどまって新味はないが、唯一、食糧制度の廃止を明確にした点に特徴をもっていた。九四年一二月には、緊急対策予算措置が決められ、今後の主要食糧の基本に関わる「新食糧法」（後述）がWTO関連諸法の一つとして可決された。

食糧需給についても、最近の輸入の激増のなかで、九三年度のカロリー自給率は三七％、穀物自給率は二二％にまで落ち込んだ。たしかに、九三年度は米の大凶作で自給率が七五％まで急落した影響は大きいが、米以外の各品目の自給率の総体的低下も大きな原因となっていて、この数値が決して九三年度にかぎられた例外的なものではないことを示している（表

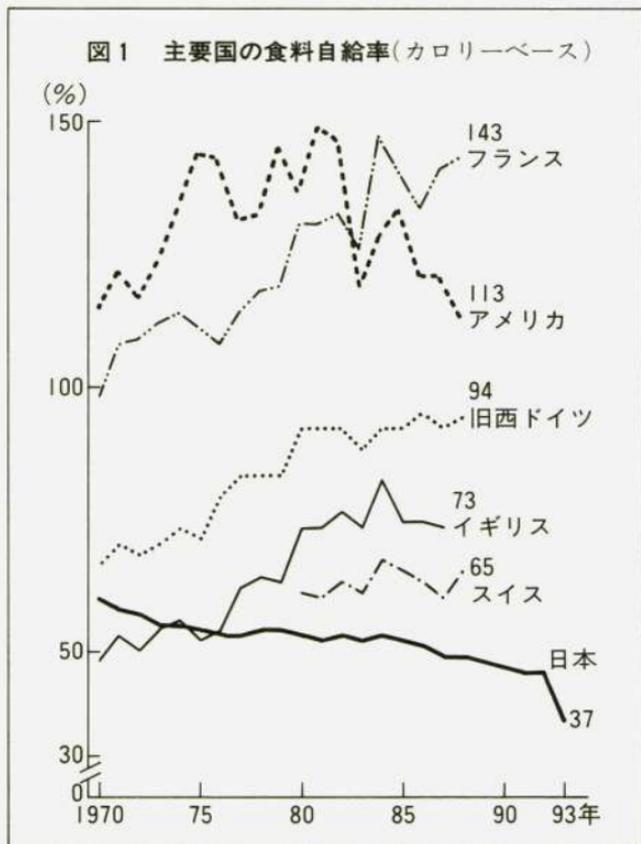
表1 30年の変貌と最近5年間の特徴

	農家数 万戸	農業就 業人口 万人	専兼別農家割合			農 業 依存度 %	農業所得に よる家計費 充足率 %	耕地 面積 万ha
			専業 %	1兼 %	2兼 %			
1960(昭和35)年	605.7	1,454	34.3	33.6	32.1	55.0	61.6	607
1985( 60)年	437.6	636	14.3	17.7	68.0	19.4	22.7	538
1990(平成2)年	383.5	565	15.9	17.5	66.5	17.6	22.1	524

	土地 利用 率%	国内純生産 への農業純 生産の割合	食糧自給率			農産物 輸入高 百万ドル	水 稲 収 量 kg/10a	減反目 標面積 万ha	1人当り 米消費量 kg/年
			総合	カロ リー	穀物				
'60年	134	9.5	91	79	82	1,729	398	—	114.9
'85年	104	2.2	74	52	31	16,763	501	60	74.6
'90年	102	1.8	67	47	30	28,855	509	83	70.0

(註) 90年農家数は新規定、専兼別農家比率は、新概念・販売農家の数値である。  
90年センサスでは、定義・概念規定に大幅な変更があり、農家数・就業人口・専兼別数値欄の85/90年値は直接に比較できない。

年来にわたって「基準なし」で汚染農産物の輸入を黙認し、サボタージュをつづけてきた。九二年以降、国民世論を逆手にとって、新たに輸入農産物用に残留基準の設定を大幅に（従来の二五農薬から現在一〇三農薬に）ふやし始めたが、基準値はアメリカのポスト・ハーベスト基準に合わせたものとなっていて、従来の国内基準とは桁違いにゆるやかなものとなっ



(注) 日本は年度。イギリスは87年、その他の外国は88年。

2、(図1参照)。いま、私たちの身体の六割以上が輸入品によって支えられていることになる。輸入依存がいかにか不安定で危険なものか、改めて述べるまでもないだろう。

加えて、輸入農産物の安全性については、ポスト・ハーベスト農薬汚染など、その危険性が指摘されて久しい。国民の健康を守るべき行政は、長

表2 農産物自給率

(%)

自給率		1960年 (昭35)	1970年 (昭45)	1980年 (昭55)	1985年 (昭60)	1990年 (平2)	1993年 (概算)
食用農産物総合		92(91)	83(81)	72(75)	76(74)	67	58
供給熱量		79	60	53	52	47	37
穀物		83(82)	48(46)	29(33)	33(31)	30(30)	22
主食用穀物		90(89)	79(74)	60(69)	74(69)	67	50
主要農産物	米	102	106	87	107	100	75
	小麦	39	9	10	14	15	10
	豆類	44	13	7	8	8	4
	うち大豆	28	4	4	5	5	2
	野菜	100	99	97	95	91	89
	果実	100	84	81	77	63	54
	鶏卵	101	97	98	98	98	96
	牛乳・乳製品	89	89	82	85	78	80
	肉類	91	89	81	81	70	64
	うち牛肉	96	90	72	72	51	44
砂糖	18	22	27	34	33	33	

(注) 食用農産物総合・穀物類の数値は各年度の需給実勢値、( )内は米の需給均衡を前提とした数値。「食料需給表」より。

ている。小麦のマラチオンが八〇倍、ジャガイモのクロロプロファムが一〇〇〇倍などというのは、その最たるものであろう。ポスト・ハーベスト汚染農産物の「合法的」輸入の道を掃き清めたものである。

今回の検疫・衛生措置協定によって、残留農薬だけでなく、食品添加物、抗生物質、ホルモン剤などの国際基準に合わせた基準緩和と品目数の大幅増加、および、輸出国のポスト・ハーベストをふくむ基準への改訂が義務づけられる。それにとまなう食品衛生法や栄養改善法的大幅改変（後述）が日程に載せられている。食品の安全性確保はますます困難で深刻な淵に追いやられる。

## 2 農業協定による新たな農産物輸入制度の概要

### 農産物輸入制度の内容

WTO農業協定（「ガット・ウルグアイラウンド農業合意」と、それによる日本の「国別約束表」）にもとづく九五年からの新たな農産物輸入制度などの概要は次の通りである。

#### (1) 米（関税化を猶予する品目）

①ミニマムアクセス（最低輸入義務量）は、初年度、基準年の国内消費量の四％（精米三七万九〇〇〇トン）、順次増大して、六年目八％（同七五万八〇〇〇トン）。

② 国家貿易制度は残し、食糧庁が輸入価格と国内価格との差額を徴収するマーク・アップ（輸入差益）制度を導入。その上限をキログラム当たり一九二円に設定、六年間固定。

③ ミニマムアクセスのうち、初年度五〇〇〇トン、二年度一万トン、三年度輸入量の四％、六年度輸入量の一〇％について、輸入業者と卸売業者が連名で入札する売買同時入札制度（SBS方式）を導入。

④ 七年目以降、（A）特例措置を継続する場合はミニマムアクセスの「追加的譲許」としてアクセス量の増加。（B）関税化を受け入れる場合は、当初から関税化したと仮定して一五％削減した水準からスタートし、ミニマムアクセスは八％を維持する。

(2) 新たに関税化する品目

① 小麦、大麦、脱脂粉乳、生糸など、国家貿易を維持するもの（乳製品の一部は民間貿易とし関税割当制度を実施）については、関税相当量の設定と引き下げ、輸入枠（アクセス数量）の拡大、マークアップの引き下げ。

② 澱粉、雑豆、落花生、こんにゃくイモなど、国家貿易とならないものについては、関税相当量の設定と引き下げ、輸入枠の維持ないし拡大（豚肉については差額関税制度を関税化し、基準輸入価格を引き下げる）。

(3) すでに自由化しており関税率を引き下げるもの

牛肉（現行五〇％、六年后三八・五％に）、生鮮オレンジ、オレンジジュース、ナチュラ

ルチーズ、アイスクリーム、キャンデー類、マカロニ・スパゲッティ、ビスケット、大豆・菜種油など、一四〇〇品目については、税率を平均三六%引き下げる。

#### (4) 国内支持の削減

削減対象政策「黄」と削減対象外政策「緑」にわけ、八六―八八年基準でAMS方式（総合的計量手段）で二〇%削減（約五兆円を四兆円に削減、すでに実施済）。輸出補助は該当なしで問題にならない（AMSとは、内外価格差、直接支払いおよび削減対象補助金を加えて計算される保護・支持の総合的計量手段をいう）。

#### 米生産への影響

農業合意の現実的対応は以上のようなものであるが、米についてだけ若干ふれておきたい。米のミニマムアクセスは、初年度八万ヘクタール、六年目一六万ヘクタールの減反強制に相当する量である。九四年の大豊作と緊急輸入米大量残余が問題になっているいま、予定以上の減反による国内生産の縮小はきわめて深刻である。SBS方式の導入は牛肉自由化の際にも採られたものであり、事実上、輸入の民間委譲であって、自由化への地ならしとなるものである。七年目からの措置は、いずれを選択するにしても自由化へのいっそうの踏み込みみてあり、自由化そのものに直接つながる措置である。

### 3 検疫・衛生措置協定と農産物の「安全性」

#### ・食品衛生法「改正」

#### 安全面での危惧

この協定（検疫・衛生措置の適用に関する協定）は、検疫・衛生措置が「偽装された貿易制限」となることを防止する名目で合意されたが、実質的には、輸入国のきびしい安全基準をゆるめて輸入拡大を保障しようとする内容となっている。その主要な柱は、「調和（整合化、平準化）」（ハーモニゼーション）と「同等性」（イクイバレンス）である。

「調和」とは、検疫・衛生措置の規格・基準を国際的に統一して設定・運用し、各国の検疫・衛生措置を国際基準・指針・勧告などに調和させるといふものである。このばあいの国際基準とは、FAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）の合同国際食品規格委員会（コーデックス・アリメンタリウス委員会や国際獣疫事務局の基準をさしている。コーデックス委員会には各国からの参加が求められているが、食品関連企業・業界関係者が多数を占めている。「調和」では、各国はコーデックス委員会の規格・基準に調和させ、国内法をコーデックス基準に一致させる義務があり、それよりもきびしい独自の基準の設定は制限される。例外として科学的正当性があるばあいは国際基準よりもきびしい措置が採れるとし

ているが、その正当性を判断するのはコーデックス委員会である。

たんなる国際的参考基準にすぎなかったコーデックス基準は、日本の基準に比べてはるかにゆるやかであり安全性でも問題が少なくないことは、これまでしばしば指摘されてきたとおりである。ここでは、藤田スミ事務所発行「恐るべきコーデックス食品規格の残留農薬基準概要」(藤田スミ著『どうなるどうする日本の食卓』所収)に依拠して、簡単にコーデックス残留農薬基準のいくつかの特徴を列挙しておこう。

① デイルドリン、エンドリン、アルデイカーブなど、日本でND(検出されない・されてはならない)扱いの農薬の、使用を前提にした基準が設定されている。② いちごのBHCは、日本の残留基準に比べて一五倍も基準がゆるい。③ ベトナム戦争の枯葉剤2・4・5-Tやクロルデンなど、危険なために禁止または登録失効の農薬について、使用を前提にした基準が設定されている。④ 果実類のホスメットのように、環境庁の登録保留基準(残留基準なし)に比べて一〇〇倍も残留水準がゆるやかなものがある。⑤ パラコート、カルバリルなど、危険なため禁止の世論の強い農薬についても日本よりはるかにゆるい基準が設定されている。等々。

さらに、食品添加物、抗生物質、ホルモン剤の添加も認める残留基準値が設定されていて、日本で使用できない食品添加物七九種が認められている。

「同等性」とは、国際基準未設定などで輸出入両国の基準が異なるばあい、輸出国の基準

が、輸入国にとっても衛生・検疫上適当な水準を達成していると、輸出国によって実証されれば、輸入国は輸出国の基準を受け入れなければならないというものである。桁違いにゆるやかなアメリカのポスト・ハーベスト基準が、日本でも安全であるとアメリカによって「実証」されれば、日本はその基準をそのまま受け入れなければならないことになる。もともと、厚生省による最近のポスト・ハーベストに合わせた残留基準づくりは、すでにこの「同等性」の先取りであった。

「調和」と「同等性」は、国内安全基準の否定と大幅緩和を強要し、WTOの恒常的な管理のもとに国家主権の制限をふくめて、食品の安全性は大幅に後退する。国と同様に、地方自治体・生協・民間団体などの非政府組織（NGO）基準も制限され、日本の食品安全行政はさらにいつそう後退することになる。

### 国内法の改変へ

そしていま、協定に対応する国内法の改変がすすめられている。本来ならば、食品の安全を確保し国民の健康を守るべき食品衛生法が、輸入拡大のために「改正」されようとしている。「改正」法では、輸入食品も対象に取り入れ、これまで規制のなかった天然添加物も対象にするとしている。しかし、輸入食品への対応は、ポスト・ハーベストの承認でありその残留基準の追認であることは前述のとおりである。厚生省はこうした残留基準を現行の倍の

二〇〇種くらいにふやしたいとしている。危険なものも少なくない天然添加物についても、現在使用されている一〇五一種については審査なしで認めるなど、添加物のポジティブリスト方式（使用が許可されたもの以外は製造・販売・輸入ができない）の後退がある。現在認められている化学的合成品の食品添加物三四八品目に、新たに前述のコーデックス七九品目が追加されていく危険性は高い。高度成長期の公害被害の反省にたつて「食品添加物は極力減らしていく」とした国会決議は、ここでも死文化されようとしている。

残留基準の大幅緩和と緩和を前提とした設定増加、輸入検査の民間委譲の拡大、さらには「総合衛生管理製造過程」による食品製造方法を新規に承認し、国内外を問わず、そこでつくられた製品は問題がないとみなすなど、「改正」は、国民の健康を犠牲に、輸入しやすい規制づくり・輸入拡大の受け皿づくりや、食品安全確保を企業の手に乗せるなど、アメリカとアグリビジネス・国内資本の利益を保障するためのものといわざるをえない。

#### 4 農業諸協定承認にともなう政府の対応と新食糧法

##### 新食糧法でどうなるか

農業諸協定承認にともなう主要政策の一つとして、食品衛生法・栄養改善法の改変がすすめられていることについてはすでにふれたとおりである。政府はこれに先だつて、九四年暮、

六年間で総事業費六兆一〇〇億円の自由化にともなう緊急国内農業対策を決定した。「六兆円の農業対策」という「目玉広告」にもかかわらず、国家支出は実質半額弱であり、融資事業を除くと年間四三〇〇億円の支出である。この額を予算に上乘せしても、八〇年代初めの予算規模にしか相当しない。しかも、内訳は「新政策」がらみの規模拡大を中心にした欺瞞的対策に終始している。自由化の嵐のなかで壊滅の危機に直面している日本農業の存続・維持を図るためには、ほど遠い財政措置といわねばならない。

他の主要な政策方向として、自由化を見越した「新政策」や農政審議会答申、さらには食糧の廃止にともなう新食糧法の制定・施行があることについて、すでに簡単にふれてきた。ここでは、主要食糧の需給・管理・流通・価格に関わる新食糧法について、現行食糧管理法との対比で、やや立ち入って見ておきたい。

新食糧法（「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」）は、「生産者から消費者までの計画的な流通を確保するための措置並びに政府による：買入れ、輸入及び売渡しの措置を総合的に講ずることにより」需給と価格の安定を図ろうとするものであって、そのための基本方針は、米穀については「需給の的確な見通しを策定し、：需給の均衡を図るための生産調整の円滑な推進、：備蓄の機動的な運営：適正かつ円滑な流通の確保を図るとともに、：適切な買入れ、輸入および売渡しをおこなう」ものとしている。

新食糧法と現行食糧法との主な相違点は、米穀に関しては次のとおりである。

(1) 需給見通しを含む基本計画を策定。生産調整、備蓄などによって需給を調整する。

①基本計画に、新たに生産調整数量を明記（政府買入れは生産調整実施者に限定）。

②基本計画に、新たに備蓄量を明記。

③基本計画に、新たに輸入量を明記。輸出入は国家貿易。マークアップ（差益）上限規定、SBS（売買同時入札制度）規定を設ける。

(2) 政府米を基本とする全量管理の現行制度に対し、民間流通による自主流通米を基本にする。自主流通米と政府米を計画流通米とし、計画流通の安定化を図りつつ流通規制を最小限にとどめるよう緩和する。

①政府への売り渡し義務は廃止（但し緊急時売渡命令）。計画流通米の売渡し先を特定。それ以外の米は、予め数量を届け出れば計画外流通を認める。

②計画流通米の出荷・販売を行なう業者を、現行の指定・許可制から、参入の緩やかな登録制に変える。

③新たに自主流通法人を法律上に位置付ける。法人は、認可を受けた自主流通計画に従い、出荷取扱業者から自主流通米を買受け、卸売業者に売渡し、備蓄と調整保管を行なう。

④流通ルートを多様化し弾力化する。

(3) 需給実勢の反映を前提とした価格形成を図る。

①新たに自主流通米価格形成センターを法律上に位置付け、入札仕組を改め、入札によつ

て売買取引価格を形成（指標価格）。相対取引は指標価格を基準に行なう。

②政府買入れ価格は、「自主流通米の価格の動向その他の米穀の需要及び供給の動向を反映させるほか」という前提を新たに加え、「生産費」を「生産条件」と置き換えたとえ、「生産条件および物価その他の経済事情を参酌し、米穀の再生産の確保を旨として」審議会の意見を聴いて定める。

③標準売渡価格（消費者価格）は、「米穀の需要及び供給の動向」という前提を新たに加え、たとえば、家計費並びに物価その他の経済事情を参酌し、消費者の家計の安定を旨として、審議会の意見を聴いて定める。

(4) 政府は、政府米の操作を通じて、備蓄の運営、ミニマムアクセスの運用を行なう。

(5) 国際約束に従い、政府以外のものが関税相当量を払えば、麦などを輸入することができるとする。

### 米を投機の対象に

食糧管理法から新食糧法への変更点の概略は以上のとおりであるが、新食糧法の特徴は、米の生産調整と輸入とを前提にした自給原則の放棄のうえに、主要食糧は国の責任で安定的に確保・供給するという全量管理原則を放棄している。そこから検査表示制度の変更（計画流通米のみ義務検査）も派生してくる。

また、生産者には再生産を保障し消費者には家計の安定を旨として定める価格設定・二重米価制原則を、需給実勢や入札価格を前提にした価格設定にするなど、事実上否定している。全量管理と二重米価制は、食管法の根幹をなす原則で、生産者・消費者双方にプラスになるかわめて有意義な原則であった。新食糧法は、米管理を大正の米騒動以前に引き戻すものであり、米を投機の対象に追いやるものである、新食糧法による規制の大幅緩和・新規業者の参入は、商社の米流通業界への進出・業界の再編をもたらしことになり、すでに丸紅、伊藤忠、東食など、いくつかの商社の動きも活発化している。総じて、新食糧法は、WTO「世界農政」のなかでの国内法として、国内資本の利益優先と消費者利益の犠牲のうえに、日本農業の縮小・再編と大多数農家の切捨てる役割を担うものとなっている。

第2章 産直運動とその意義

## 1 農業を守り安全な食糧を確保する運動の高まり

一〇年余りにわたって、七割以上の国民の要望を背景に、米自由化に反対する多様な運動が生産者・消費者団体を中心にねばり強く展開してきた。しかし、この願いを無視した政府と新旧連立諸党によって、WTO協定批准という国民にとってきわめて深刻で不幸な状況が生みだされることになった。同時に、米自由化反対の運動もまた、WTO農業協定の見直し、実質的な自由化拒否の運動として大きく展開してきている。

### 農産物自由化反対と国際的常識

農産物自由化反対の運動は、一部でいわれたように国際的な流れや国際常識に反するものではない。逆に、国際的な流れは主要食糧の自由化を抑制し、自立化をすすめる方向を志向している。基礎食糧の自由化反対の運動は、基本的に、あらゆる意味で正当性をもっているが、二一世紀の食糧需給についてだけふれて、その正当性を確認しておきたい。

国連食糧農業機関（FAO）は、二度にわたる総会決議で、各国の基礎食糧の生産の自立と食糧安全保障の確立など、食と農の自立を確認してきている。世界消費者大会での自由化反対の決定もそうである。FAOは、今日の食糧需給について、世界の食糧生産は一人当た

り換算では生存に十分な供給量であるにもかかわらず、発展途上国の栄養不良人口が六億を超え、毎年一三〇〇万人が飢餓が原因で死亡していると述べている。

二〇二五年に八五億、二〇五〇年には一〇〇億を超えるると予測される「人口爆発」にたいして、農耕地は、表土流失・塩類集積・砂漠化の進行によって、今後二〇年間に一億二〇〇〇万ないし一億四〇〇〇万ヘクタールが失われ、しかも、化学肥料による増産はほとんど期待できないといわれている。米についても、主要米消費国の人口増加にたいして、二〇二五年の米需要量を満たすには、農地の減少を考慮すると、いまの二倍の反収が必要になるにもかかわらず、八五年以降、米生産の増加率が劇的に減少していることが指摘されている。

このように、いくつかの国際研究機関の報告や国際世論は、人口増加と食糧生産の動向から、二一世紀の食糧需給はきわめて逼迫し、穀物価格の高騰や飢餓問題がいっそう深刻化すると予測しており、そのため、各国とも自給率の向上に努力すべきことを提唱している。そのかぎり、WTO農業協定や、食糧の海外依存を強める日本の立場は、こうした国際的な流れや国際常識に反したきわめて異常なものといえよう。

### 協同運動としての産直への期待の高まり

協定を見直し、主要食糧の自由化を拒否して協定の改訂を求める運動は、国内的には自給向上による日本の農業と食糧を守る運動であるとともに、世界の食糧需給に対応した人類生

存と地球の未来のための運動でもある。

こうした運動の広がりのおかげで、農民と消費者の協同運動としての産直運動にたいする期待と評価が急速に高まってきている。それは、産直運動が、制度的に自由化路線が定着しているなかで、生産点や消費の場で、それぞれの要望を実現することによって自由化の中身を著実に掘りくずしていく重要な運動であるからであらう。産直運動はいま、日本の農業と食糧を守る運動のもっとも重要な一環を占めるに至っている。それ故にまた、国民の期待にこたえる「ほんとうの産直」の意味が改めて問い直されているのである。

## 2 生協の産直運動とその意義

### 消費者の生活の質的転換

消費者は、産直にどうとりくみ、どのような期待や要望をもっているのだろうか。消費者組織として、早くから産直にとりくんできたのは市民生協であった。その蓄積の上に日生協による「生協産直調査」結果が公表されているが、八二年の第一回調査では、生産者・消費者の要望が集約されていて、いわば、産直の原点が示されている。そこに示された産直にとりくむ消費者の声としては、まず第一に、農産物の質の良さと安全性が挙げられている。とにかく新鮮でうまくて、しかも安全であるということが、なんといっても要望の一番大きな

ものとなっている。それに次いで、安いということが挙げられる。こうした要望の実現を図っていくなかで、生産者との交流ないし連帯が望まれるようになってくる。顔のみえる、作っている人と食べる人との、作り方・食べ方までふくめた、ふれあい・交流を深めたいという要望が強くてきている。同時に、消費者として、いま食べているものがこれで良いのかという、食生活の見直しの要望がでてきている。

そして、それがさらにすすんできて、食事そのものをたんに食生活としてとらえるだけでなく、食文化という広い視野でとらえたり、あるいは食事のあり方にもとづく人間形成・人間性の回復の問題として見直すといったことが、拡がってきている。さらに、こういうことをやる仲間をつくり、ふやし、それをもっと広げていけば、地域づくりにつながっていくのだが、全体を通じて、やはり日本農業を、量質両面で消費者の期待に応えきれていない、もつと率直にいえば壊滅的な危機状況に追い込まれている日本の農業を、国民の基本的な食糧需要に応えうる農業に、もう一度、きっちり再建していく方向でとりくみたい、そのために消費者はなにをやるべきなのか、ということと産直にとりくんでいきたいという要望が強くてきているのである。

運動が広がり、生協以外にも、組織された消費者がさまざまな組織を通じて産直にとりくんでいて、産直や意識の発展の度合いもまたさまざまであるが、こうした消費者の要望に大きな違いはないものと見てよいだろう。

## 「産直生協」としての実例

では、消費者組織としては、このような要望に応えて、産直にどうとりくむのか。すでに活発に産直にとりくんでいる多くの消費者組織では、産直提携の条件となる原則を、それぞれの実践に応じてうちだしてきている。その一つ、組合員七万五〇〇〇世帯への、米をふくむ農産品供給を原則的にすべて産直商品で賄っているという、全国でも数少ない「産直生協」である大阪よどがわ市民生協の例を紹介しておこう。

そこでは、生協の商品政策として、多くの生協に見られるように、①組合員の暮らしと健康を守る安全な商品を供給する。②組織された力で低価格を実現していく。③ほんとうに正しい食生活に貢献できるものを重視していく、の三点を明示している。さらに、産直運動をすすめていくうえで、農産物については、旬のものを大切に、中心にすることを前提に、①生産者が明確であること、②肥育・肥培管理がはっきりしていること、③生産者と生協組合員が交流できること、④生産者組織と生協とは、対等平等に永続的な提携ができること、の四点を最低基本原則に掲げている。①②③は多くの生協に共通する原則であるが、④はよどがわ独自のものである。生協の急速な拡大につれて、新たな大産地と契約してそれまでの産地を切り捨てるような、信頼関係を裏切る身勝手な行動が一部の生協に見られたことにはたいする批判と反省から生まれた原則である。

さらに、価格決定は市場価格を参考にしながら再生産を保障できるように努力していくこ

とや、計画数量には責任をもち、生産者側で数量確保のために余分の作付け努力をしている場合は、消費者側でも余った農産物の購入確保に努力すること、また、複合生産・村づくりの観点から、産地ごとの単品産直を複数品目産直へ拡充していくこと、新たな産地開発に恒常的にとりくむことなどを決めて運動をすすめている。

加工品については、できるだけ加工度の低いもの、原材料をふくめ内容のはっきりした安全性に優れているものに限定し、簡便化されたものについては、組合員レベルで食生活の見直し・あり方を論議したうえで決定している。

また、輸入品については、①国内で生産可能なもの、②輸入によって国内農業が打撃を受けているもの、③安全性が確立されていないもの、については取り扱わないことを基本原則にして、それを忠実に守りつづけている。これは、逆にいえば、理想的食生活と評価される「日本型食生活」を維持し、かつ、自給増強原則を守るための節度と範囲内において、さらに、産地にたいする基本姿勢は国内産地・生産者にたいするものとまったく同一原則に立脚するかぎりにおいて、国内では、一定供給規模で生産できないもので、安全性が確認でき、しかも、国内農業に打撃を与えないものについては、取り扱ってよいことである。畜産分野を中心に日本農業に深刻な被害を与えている牛肉輸入や、果樹部門に甚大な影響を与え、安全性でも大きな問題をもつ輸入オレンジ・グレープフルーツ・レモンなどは、産直原則に反するために取り扱っていない。逆に、数年にわたる開発努力の結果実現したタイ・ホ

ントナム州ラメーの自主的農民組織ラメー・バナナ生産グループ（九五年、協同組合として公認）との無農薬バナナの国際産直は、あるべき国際産直を実現したものととして注目される。

### 産直生産者組織の懇談会を組織

なお、大阪よどがわ市民生協では、連帯した七〇を超える産直生産者組織（八六年、産直運動生産者協議会結成）と共催で、対等の意見交換・学習の場として定期的に「産直懇談会」をもち、「懇談会」はすでに一八回を数え、その都度『報告集』が発表されている。そこにおける産直運動の到達点の高さを示すものとして、次の二つの課題へのとりくみは注目されてよいだろう。一つは、産直ネットワークの形成が九州・四国・近畿・関東・東北・北海道を結ぶ産直組織間で、いくつかの生協との連帯のもとで具体的にすすめられていることである。二つめは、産直品の品温管理の拡充である。産直運動当初の中心課題であった「安全・安心な商品」は基本的に達成されたとして、中心課題は「高品質・安価」のための品質管理に発展してきているとの認識のもとに、産地予冷を基本とする品温管理がすすんできている。

### 忘れてはならない産直の原点

このように、大阪よどがわ市民生協の産直運動は、生協産直の一つの頂点を示している

いえよう。しかし今、すべての生協の産直運動が産直の原点を見失うことなく、本来の産直がめざした方向にすすんでいるかといえば、必ずしもそうとはいきれない状況になっている。七〇・八〇年代の産直の発展を中心に担ってきた生協産直も、生協のあり方の変質とともに、ややもすれば原点を見失いがちになってきているといわざるをえない。生協産直は一樣ではなくなつて、産直の考え方は個々の生協ごとに違つてきている。

九二年の日生協の「第三回生協産直調査」によると、八割近い生協がなんらかのかたちで産直にとりくみ、一〇年間の産直供給高の伸びは六倍で総事業高の伸長率の二倍強となつているなど、生協産直の多様な広がりが確認できる。しかし、この調査の産直概念は、統一基準にもとづくものではなく、各生協の判断に任され、個々の生協が産直と考えているものを産直と見なしている。経済連・全農からの仕入れや、卸売市場を通つたものや、産地を限定した牛肉輸入などを産直と見なしている生協がかなり見受けられる。こうした仕入れの比重は、とくに大規模生協で高まつてきており、今後も高まるとしている。

この報告の冒頭の「多様に広がる生協産直」と題された部分に、「八〇年代半ばに見られた生協産直の伸びが、これまでのような発想と事業の仕組みでは、継続しにくくなるという把らえ方が、生協内外に生まれてきた。：したがって、現在の生協産直は、新しい形態を創造してゆこうとする模索と見直しの過程に置かれている、：」という記述がある。もしも、本来の産直が事業的に継続困難になつてきたから系統農協や卸売市場や輸入農産物に依存す

るように見直していこうということであつたら、大変なことである。

手間も暇も金もかかり数量確保もむずかしい産直を、生協はなんのためにやるのか、組合員と生産者の共通の正当な要望にもとづく産直運動の原点にもどって考える必要があるように思われる。多様な組合員の要望を、正當に組織し実現していく生協なのか、あるいは、経営最優先で、組合員の要求を都合よく利用しながら事業効率だけを追求して産直を歪曲していくのか、生協のあり方自体が問われているのではあるまいか。どの「生協産直調査」でも、組合員の要求の第一は「安全安心な食べものを」ということであつた。また、輸入農産物が増大するなかでは、「安全な食糧は日本の大地から」を実現していくための壮大な事業としての産直運動であることも忘れてはならないだろう。

### 3 産直をになう組織された生産者とその意義

#### 生産者の願いと期待

生産者は産直にどういう期待をもっているのだろうか。前述の第一回「生協産直調査」によれば、生産者の経営あるいは暮らしについての要望が多く示されており、経営・暮らしをなんとか安定したものにしたいということが、やはり、生産者側からでてくる一番大きな要望であつた。さらにつづいて、やはり高い生産者価格、手取り価格を高くしたい・手取り分

をふやしたい、という点が大きな要望としてある（今日、農家の手取り価格は消費者価格の二四％程度に過ぎない）。

それから、もう一つは、生産技術ないし生産技術の組合せ（農法）をもう一度見直していただきたいという要望が、非常に強くでている。政策主導の大規模単作化の進行のもとで、耕種部門と畜産部門が次第に切り離されてしまつて、畜産は輸入の餌にたより耕種は化学肥料にたよつてゐるという状況を、もう一度、できるだけ元にもどす。個別経営として、あるいは地域全体として耕畜複合を図り、農法のあり方を、よりたしかな、より健全な、複合的なものに変えていき、そのなかで、地力の維持再生を図りながら有機・低農薬農業を実現していく。そういつたかたちで、生産現場そのものを見直していきたいという点が強くだされてゐる。さらに加えて、いくつかあげると、やりがいのある生産、消費者に喜んでもらえる生産でありたい。あるいは、良いものは良いものとして消費者にもわかつて欲しいし、消費者の要望も理解したいということもあつて、消費者とも交流連帯を強めていきたいという意向がかなり強くでている。また、そうした生産者の側で仲間をつくり、ひろげて、農業をよくしていこう、農法を変えていこう、全体として地域の農業を変え、地域の発展を図ろうということが、産直にとりくむ生産者側から強く要望されている。

## 大分県・下郷農協の実践

では、このような要望を実現するために、生産者組織はどう対応しているのか。産直運動に先駆的にとりくみ、着実に村づくりをすすめてきた産直生みの親、大分県耶馬溪町の下郷農協の産直とりくみの特徴点を紹介しておこう。

下郷の産直運動は、直接的には、六〇年のほんもの牛乳Ⅱ「労農牛乳」の産直開発に始まり、以後、「ほんとうに良い食べ物」をめぐる生産者と消費者の要望の積み重ねとして展開してきている。同時に、地域づくりや、農法の転換をふくみ、流通過程の改革、食生活の変更をふくみ、さらに日本農業再建の方向性をもふくんでいる。

下郷農協の奥登組合長は、産直を「日本農業を守る一里塚」と位置づけ、「産直は、日本農業の自主的発展と日本の食糧の安定・安全確保のための一つの道筋である」と明快に規定している。

下郷農協の実践の特色は、第一に、組合員重視の観点からたえず生産の側に目が向けられており、地域の状況に立脚して、現状を少しでも前進させるために、無農薬・有機肥料栽培によって「いいもの」「ほんもの」をつくり、それを収入に結びつけていく努力が「営農相談」（下郷では営農指導をこう呼んでいる）を通じて実現されていることである。

第二に、農政や農協中央の政策に追従することなく、地域に合った農業を独自に発展させるための努力と実践を守りつづけていることである。基本法農政の大規模単作化・零細農切

捨て方針にたいして、条件のある大規模化とともに小規模兼業農家の複合多品目少量生産の併存を保障し、しかも、規模拡大も個別農家あるいは地域の生態系の自然循環の適限度内に留めていて、無農薬・有機栽培の条件をつくりだしている。転作条件のない減反強制に反対して全量買上げをおこなうとともに、地域の発展に結びついた自主的転作の方向も模索・実現している。農協合併にたいしても民主的運営と組合員重視を守るために反対して、結成以来の組合の基本原則を守りつづけている。

第三に、そうした組合員農家の生産物を、できるだけ付加価値をつけて販売するために、農協独自事業としての無添加加工を重視し、そのための研究開発に努めていることである。加工原料は地区内の生産物に限定し、加工に当たっては有害な食品添加物を排除して、やはり「ほんもの」「下郷のもの」をつくりつづけていることである。

第四に、こうした組合員・農協の無農薬・有機・無添加の生産物を、生産者と消費者の相互理解・提携の開拓のなかで、産直というかたちで（まだ産直という言葉のなかった時期から）消費者に届け、消費者運動の組織化の援助をしながら、生産した「よいもの」の販路を保障していく努力を重ねていることである。

### 和歌山県・紀ノ川農協の実践

下郷農協と同じく、日本の産直運動の指導的一翼を担っている和歌山県の紀ノ川農協では、

産直をどのように考えているのか。そこでの産直の基本課題・基本原則を、やや具体的ななかたちで紹介しておこう。

紀ノ川農協は、八八年の総代会で産直とりくみの基本的課題を次のようにまとめている。すなわち、「私たち紀ノ川農協は、その前身の那賀町農民組合の結成から一三年目を迎えています。生産者グループのもっている積極面、すなわち産直の原点というべき『顔の見える関係』を大切にし、生産者・消費者双方の相互理解を深めながら、…産直事業を軸に組合員の農業経営と生活を守ることと、生協組合員の要求にこたえていくことを統一的に追求していくことが重要で」と述べ、そのために、「①生協・紀ノ川農協の双方が大型化していく中で、『産直の原点』を追求・実現しながら、同時に、合理性をもった安定した流通体系を確立すること。②全国の産直組織間の交流・事業提携を強め、生産者組織の全国ネットワークに積極的に参加すること。③真に安心・安全な農産物を低コストで供給できる農法を、全国の優れた経験に学び、また研究機関とも連携し、協同の力で確立すること。④県内の農業への影響力を飛躍的に高め、地域産業の再生をはかること。また地域、地場流通、学校給食など、地域への安全な食糧を提供していくこと」を確認している。

また、九〇年の総代会では、産直の基本原則として、「①適地適作を徹底し、有機栽培、輪作体系の確立で、できるだけ農薬を減らし、安全でおいしく、新鮮で良質な農産物を、適正な価格で、産直に理解のある生協を通じて安定的な供給を行なう。②農産物の品質、規格、

価格は、消費者である生協組合員の要望と、生産者である農家組合員の要望の統一を基本にする。③産直で、生産者と消費者の交流を通じて、双方の共通の認識と信頼関係の確立をめざす。④すべての農産物は、園地登録制をとり、個人ごと、園地ごとの管理を徹底し、個々の生産者の責任を消費者に届くまで明確にする」としたうえで、さらに、「以上の基本的な考えにたつて、私たちは、生協との提携を強めています。そしてこの消費者としての生協組合員の『安心、安全、美味の農産物を』という期待に応えられる商品づくりが必要になっています」と述べている。

#### 4 産直運動の未来

##### 産直の大きいなる希望

産直ないし産直運動の展開は、このように、生産者・生産者組織と消費者・消費者組織との要望を積み上げるかたちで展開してきている。もちろん、下郷農協や紀ノ川農協や埼玉産直センターなどを先駆とする産直は、たんに直販による市場外流通を指すだけのものではない。地域の農業と農民の生活を守り、安全な食生活と豊かな生活を守ることを基本にした、生産者と消費者の協同の事業であり連帯運動であった。

ところで、ここでもう一度、プロローグで述べた産直の規定にもどってみたい。それは、

「産直とは、経営の安定・やりがいのある農業・健全な農法を求める生産者の組織と、安全で新鮮・良質な農産物を求める消費者の組織との、第三者の介入を排除した、信頼にもとづく協同・連帯の直接取引をいう」というものであった。念のために付加えれば、農産物以外の産直については、農業を各種生産、農法を生産方法、農産物を生産物と読み替えばよいし、また、第三者の意味は、当然、生産者組織と消費者組織の協同・連携にそぐわないものということである。この規定につづいて、「産直運動は、このような産直内容の実現と発展のために、地域づくり・村おこし、食生活・食文化の見直し、くらしの協同の見直し、流通過程の改革、日本農業・食糧生産の維持・再建をふくむ協同連帯の活動なのである」とも述べている。本書のこれまでの記述を通じて、この産直概念については、もはや改めてその内容を説明する必要はないのではなからうか。

当然、産直にとりくむ視野は、村づくり・町づくりから国際的な食糧農業問題におよぶし、生活・文化・環境など国民のいのちと暮らしに関わるすべての変革運動の一環としての位置づけをもつものである。このように、いま、私たちがとりくんでいる産直運動は、食生活の変更をふくみ、あるいは農法の転換をふくみ、流通過程の改革をふくみ、地域づくりをふくみ、さらに日本農業再建の方向性をふくむような産直運動なのである。

しかし、産直運動の到達点の高さと裾野の広がりに応じて、それなりにまた、さまざまな問題が各地でできてきていることも事実である。農法や食生活の変化をふくまない、たんによ

いものを手に入れるための一時的・部分的解決だけを目的とするものや、形式的な組合間取引のみをもって産直であるとすれば、その産直は、本来の産直とは無縁の「商取引」にすぎないであろう。また、ほんとうによいものかどうかの内容を問わない形式だけの産直の横行や、売らんかなの営業目的だけの産直や、さらには「円高メ리트の還元」を名目に輸入拡大を容認・合法化する「国際産直」など、「にせもの産直」にたいするきびしい批判と反省も必要である。

しかし、産直が、生産者と消費者のお互いの信頼を基礎とした連帯協同の運動であるということから、必ず誤りや矛盾は解決できるものである。本来の産直が、自覚的な生産者組織と、同じく自覚的な消費者組織の、共通の目的にもとづいた協同の運動であることを、かたときも揺るがせにしてはならないし、そのことを抜きにしては産直運動は成立しない。

### 産直運動へのロマンと未来

また、産直は日本農業再建にとって決定的に重要な基本方向ではあるが、しかし、同時に、決して万能薬ではないことにも留意しておく必要がある。仮に流通の変革という課題一つをとってみても、端的に言って、少量多品目消費という家庭消費の特性から、一定の全国的大規模市場システムの機能をまったく否定しきることはできない。いかに産直が発展し、いくつかの「産直市場」が創設されても、全面的に今の市場流通に代わり得るものではないし、

また、代えようというものでもない。産直が發展して生産者・消費者の要望が明確になり広がっていくことによって、それに対応して市場のあり方に影響を与え、大資本の市場支配や流通資本本位の市場流通を、経済民主主義実現のための市場統御力を培うことによって、生産者・消費者の要望に応え得る市場流通に改善していくことが当面大切なのである。また、このことをとおして日本農業の再建の方向性も明らかになってくる。

八九年の産直運動全国協議会結成大会宣言は、それまでも生産者組織が、産直を物と物との結び付きとしてではなく、その背後の人と人の関係としてとらえる運動として実践してきたことを確認したうえで、「生産点での活動を軸に、加入組織の情報交換をはかり、運動・学習及び技術の交流促進、成育・出荷状況の掌握とその情報提供、地域にねざした生産技術の収集・普及につとめ、地域経済の発展と、それにふさわしい流通形態の確立のために、積極的役割を果たすと同時に、消費者との交流を深め、今日の食糧と健康・農業破壊の根源であるアメリカの対日食糧戦略に対して、『日本人の味覚と胃袋をとりもどす』ことを戦略的課題と位置づけ、国民の食糧と健康、農家の経営とくらしを守ることを運動の目標とし、…全国のすべての農民と農民組織とともに活動すること」を決め、さらに、「全国と地域の：国民合意の運動の広がり」と深まりは、私たちの新しい産直運動のあらたな前進にとって重要なことです。…産直、朝市、学校給食、地場流通など…私たちは…『産直』を地域や地域の農林水産業、地場産業などを守る重要な課題にすえて…開かれたロマンにあふれる、新しい

『産直』運動を全力をつくしてつくりあげるものです」と、生産者側からの決意を謳いあげている。

産直運動はいま、日本の農業と食糧を守る運動の最も重要な一環を担うとともに、世界の食糧需給に対応した人類生存と地球の未来のための運動でもある。

本書の出版が企画されてから一年余りになる。それは、産直運動が正しく発展し拡大する一方で、無原則に拡散され歪曲された産直運動が横行しはじめているなかで、日本の農業・食糧を守る運動としての産直に真剣にとりくんでいる人たちから、とくにここ数年が運動の正念場になるうとしているいま、運動を大きく発展させるための現状の内在的批判と「ほんとうの産直」の限定が必要なのではないかという意見・要望が強くだされてきたことによる。同時に、いま所属している消費者組織がいつの間にか流通業者になり変わってしまった、産直が運動の当初とかなり違ってきて、産直商品もなにかおかしいという不満をしばしば耳にするようにもなってきた。私たち自身も、各地の産直産地を訪ね、消費者とも話し合うなかで、同じ思いにかられていた。

企画には全面的に賛同しながらも、また、矢吹氏のルポルタージュ部分は一月中にできあがっていたにもかかわらず、小生のあいかわらざるの雑用と怠慢とによってなかなか執筆のためのもっともった時間がとれず、今日まで遷延してしまった。ご迷惑をかけた矢吹氏には改め

てお詫びをしたい。また、C & C 編集長の飯島信吾氏、大阪よどがわ市民生協副理事長柴田光郎氏には、企画から出版にいたるまでなにかと大変お世話になった。さらに、多くの生産者・消費者の皆さんには、調査や取材に際して暖かいご協力と変わらぬ激励とをいただいた心からの謝意を表明したい。

なお、ここで、本文で述べられなかった二、三の点について、一言ふれておきたい。

一つは産直規定に関する問題である。一部の無原則ともみられる産直の拡大解釈にたいして、無農薬・有機生産こそが産直であり、それ以外は産直と認めないという厳しい批判と産直観が一部にみられる。しかし、そのような見方は、産直運動を極端に限定された枠のなかにとじ込めることになりかねない。たしかに無農薬・有機生産は産直の重要な目標の一つであり、すでに実現している産地も少なくないし、また、有機生産に限定すればほとんどの産直産地がとりくんでいると見てよいだろう。

しかし、農薬使用をただちに全面的に産直から排除すべきであるということにはならない。病虫害の発生しやすい日本の自然条件のなかで一定の食糧を確保しなければならぬことからいっても、生産者の収入の安定確保の面からいっても、現状では、土づくりなど病虫害の発生しにくい条件を拡大していくなかで、環境と作物の状況にあった節度ある必要最小限の農薬使用は是認せざるを得ない。産直産地にたいしては、当面、極力、使用を控え、とくに危険なものの使用を止め、比較的安全な農薬を安全な形で使うことを求めることになろう。

土づくりと低農薬・省農薬への努力は、消費者の食生活の見直しの努力と相まって、やがては農薬使用の大幅削減・無農薬につながる。すでに無農薬・有機農業を実現している多くの先進的な事例は、そのことを教えている。他方、有機であれば産直であるという見方は、あまりにも無限定で問題にならない。

二つめは、消費者が産直にとりくむ出発点としての食生活の見直しに関する点である。最低、身の回りの問題として、消費者個人が、食事や食材にたいする見直しをすすめる、これまでの判断基準を見直すことから始める必要があるように思われる。消費者一人ひとりが、どちらかといえば、みてくれの外見のよさや簡便性にとらわれがちであった食品選択基準を、少々外見が悪く不揃いであっても、安全・安心で美味しく栄養価も高い「よい」ものをという基準に改めることが、まず、必要である。少なくとも、ほんとうによいものが外見上は余りよくない場合もしばしばあることを知るべきである。

また、調理の手間を省く簡便さのために食材の品質を犠牲にするようなことがあってはならないだろう。手料理の食卓を囲み一家団らんの場合として豊かな食生活を楽しむような条件が、いま、社会的にかなり狭められ、失われてきている状況にあるが、人間として生き方や豊かさにかかわる基本的な問題であるだけに、できるだけそのような機会を広げることにも必要であろう。基準の見直しには、なによりも農業を知ること、農業生産の現場を見ること、できれば体験することが有効である。消費者にとって「よい」として生産者の「よい」もの

とは合致する。

三つめは、生産の側での生産協同の実現についてである。いうまでもなく、コストダウン・高生産性の追求を大規模化だけに求める見方を全面的に改め、合わせて小規模経営と、そこでの労働力の完全燃焼とその採算化を追求していくべきである。そのためには、可能なかぎり、耕畜地域複合を原則に、有機・減農薬農法の実現に向けて、大規模農業と小規模農業を併存させるような生産協同（農業者生産協同組合）の実現にとりくむ必要がある。そこでは、高齢化・兼業化などにもなう多品目少量生産の小規模経営をも、その生産者の力量と実態に応じた協同・助け合いをつうじて地域内で維持し、地域農業を守っていくことが大切である。協同によって地域農業を維持し、生産者・消費者の連帯を、あらゆるレベルで一層拡大し強化していくことが、いま、とくに必要になっている。この厳しい現状を克服したとき、地域農業の未来は開かれる。

一九九五年五月

執筆者を代表して 山田 達夫

◎著者紹介

山田達夫（やまだ たつお）

1929年新潟県生まれ

現在：大阪経済大学教授、大阪よどがわ市民生協理事長

主な著書（共著を含む）：『明治前期京都府林政史資料』（日本経済史研究所・有斐閣）、『戦後日本農業の史的展開』（ミネルヴァ書房）、『土に生きる』（明文書房）、『日本の林業問題』（ミネルヴァ書房）、『日本経済史第八文献』（日本経済史研究所・清文堂）、『生協運動の新時代』（労働旬報社）、『FOREST POLICY IN JAPAN』（日本林業調査会）、『近畿型農業の史的展開』（日本経済評論社）、『日本林業の市場問題』（日本林業調査会）、『日本の食糧・日本の農業』（C&C企画・労働旬報社）、『地球環境とくらし』（大阪経大会）、『到来するか!? ボーダーレス社会』（大阪経済大学・湯川書房）、『新よどがわ生協物語』（C&C企画）、『経済史文献解題』昭和38年版以降 各年版（日本経済史研究所・日本評論社、清文堂）。

矢吹紀人（やぶき としひと）

1953年東京生まれ

慶応義塾大学経済学部卒

主な著書：『夜明けの旗』『湘南学園物語』『企業社会の扉をひらけ』（以上、労働旬報社）『いのちへの証言』『北風よ夜明けに吹け』『お母さんはピスケット』（以上、機関紙共同出版）『太陽と大地の間で』『歴史を紡ぐ人びと 第1集』『新よどがわ生協物語』（シーアンドシー出版）

産直新世紀

---

1995年6月30日 第1刷発行

著者 山田達夫・矢吹紀人

発行所 シーアンドシー出版

東京都文京区関口1-7-5 メゾン文京401 〒112

電話 03-5261-8781 FAX 03-5261-8784

発売元 (株)生活ジャーナル

〒160 東京地新宿区南元町4ベルハイツ信濃103

TEL・FAX 03-3352-5386

企画 (株)シーアンドシー企画

印刷所 (株)マチダ印刷

デザイン 塩崎勝利

---

定価はカバーに表示してあります



ISBN4-88259-042-5 C0036 P1600E

定価=1600円(本体=1553円)

●発行：シーアンドシー出版

●発売元：生活ジャーナル





ISBN4-88259-042-5 C0036 P1600E

定価=1600円(本体=1553円)

●発行：シーアンドシー出版

●発売元：生活ジャーナル



好評発売中!

池上 惇 著

A5版 定価1300円

「仕事おこしの  
すすめ」

「私の健康な  
生き方」

萩本欽一他インタビュー集  
四六版 定価1500円

「新よどがわ  
生協物語」

矢吹紀人・山田達夫・  
柴田光郎 共著

A5版 定価1200円

山田達夫 共著

C & C

生活ジャーナル

なぜいま

産直で

元気なのか

「農」の破壊とあきらめの  
なかで、新しい生命力!!  
「産直」をおしすすめる全  
国各地のフロンティアの  
姿は、「日本の大地」に深  
く人と人のネットワーク  
を広げる協同・共生の未  
来と都市へのメッセージ。

紀