

地域と農業

会 報

第 66 号

Jul. 2007

Summer

特集

第17回通常総会特別講演

「北海道農業への消費者からの期待
ーコープさっぽろの組合員活動を通してー」

社団法人 北海道地域農業研究所

●札幌駅から徒歩5分●

札幌でのご宿泊なら

ホテルノースイン札幌

北農健保会館へ

サウナ付大浴場（男性）完備

★ 夏割ツイン・和室プラン

素泊り（平日・日曜日限定）

●一室2名以上のご利用でお客様

¥3,500~

★ Sルームプラン

限定10室

バス・トイレ付のシングルルームでのお泊まり朝食付きのお得なプラン

¥6,000

★ 団体宿泊プラン

ツイン・和室限定料金一括払い

●同一日に10名以上で宿泊すると夏季基本料金の

10%OFF
(3,200円~)

期間・平成19年6月1日～平成19年10月31日

電話
ご予約

TEL:011-261-3270

FAX

011-261-3298

- 夏割ツイン・和室プランは土曜日・祝祭日の前日及び7月25日～8月24日までは除外日となります。
- 団体宿泊プランは、ツイン・和室を同一日に一室2名以上でご利用し、合計10名以上の宿泊に適用。
- 団体宿泊プランは宿泊ポイントの対象になりません。 ■ほかの割引制度との併用は不可。

〒060-0004 札幌市中央区北4条西7丁目

<http://www.hokunoukenpo.or.jp/kaikan>



FC e-Front runners

農産物の品質を支える 新しい「営農支援」。 富士電機の提案です。

モバイル端末を活用するなど、
新しい情報システムが農産物の品質を支えます。

- モバイル病害虫防除支援システム
- 圃場巡回情報管理システム
- 生産者管理台帳
- 圃場管理システム
- 栽培履歴管理システム
- トレーサビリティシステム
- 農地地図情報システム
- 選別施設情報システム

富士電機の営農支援システム

モバイル病害虫防除支援システム
JA長野県営農センター様と共同開発
7月から運用中！

地域と農業

Vol. 66

表紙写真：沼田町
提供：山田 精一



——目 次——

2

みる
観 察

新規就農をめぐる最近の状況と担い手問題

(社)北海道地域農業研究所 常務理事 黒澤不二男

7

特 集

第17回通常総会 特別講演

「北海道農業への消費者からの期待
ーコープさっぽろの組合員活動を通してー」

生活協同組合コープさっぽろ 理事 大滝 悦子

33

時の話題

「仁木町に於ける外国人研修生の受入式に参加して」

(社)北海道地域農業研究所 特別研究員 斉藤 勝雄

36

Essay

農業に魅せられて その2 放牧酪農編

養鶏農家(稚内市) 新田みゆき

41

レポート

「手習い」イギリス文化論 第8回
～音楽からみる日常と非日常～

北海道大学創成科学共同研究機構
明治乳業「乳の価値創造研究」寄附 研究部門

博士研究員 小林 国之

50

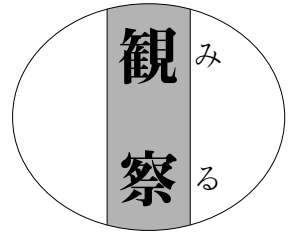
連載No.49

あのマチこのムラ地域おこし活躍中
岩見沢市の事例

(社)北海道地域農業研究所 専任研究員 糸山 健介

55

お知らせ・掲示板・DATA FILE



新規就農をめぐる最近の状況と担い手問題

(社) 北海道地域農業研究所 常務理事 黒澤 不二男

一．新規就農動向調査から

この六月に道農政部は、平成十八年の新規就農者の平成十八年の調査結果を発表した。

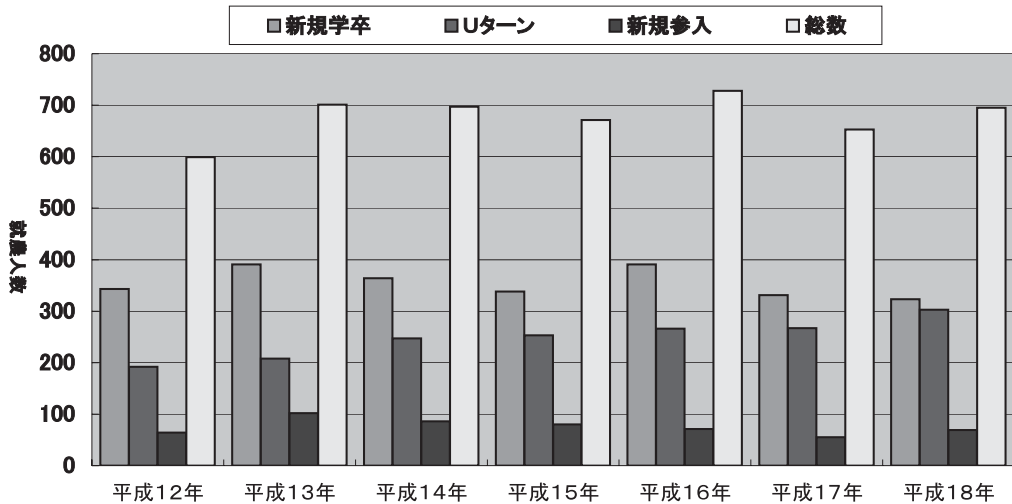
総数で六九五人と平成十七年の六五三人に比べ僅かながら増加している。

本道の農家戸数は年々減少しており、平成十七年の総農家戸数は六万戸を割り込み約五九千戸となっている。このような中にある、その調査結果では、学卒後間をおかず就農する新規学卒就農や、いったん他産業等に就業後、親の営農を後継するため帰郷して就農するUターン就農とまったく農業・農村との関わりがなかったのに農業の魅力に惹かれ、その夢を農場運営に託す新規

参入という三つの就農パターンに大別されている。調査では市町村ごとに情報が収集されているので全道を俯瞰するとともに地域ごとの傾向をも見ることができるといふ貴重なデータである。

図では直近七年間の推移と表では支庁別の人数や営農形態、就農時年齢をまとめて示してみた。

平成十二年から十三年にかけて一〇〇名ほど増加して七〇〇人台に到達、その後はおおむね700人前後で推移している。就農パターン別では、年次によって変動があるが、おしなべると新規参入が一〇%、学卒就農とUターンは五〇%と四〇%程度のウェイトとなっている。表では各支庁別の状況を示したが、単なる絶対数の大小ではなく母集団の農家戸数との関連でみる必要がある。就農者数を農家戸数で除した数値を、仮に就農比率と名付けて表中に示した。当然のことながら、農業のウェイトの高い支庁



就農動向の推移

の就農者絶対数は大きいですが、就農者比率でみると十勝、網走に次いで根室が三番目となっているのが注目される。同様に全道市町村別に就農者数の上位をみると、十人以上の市町村は二一市町村を数え、首位が帯広市の二九人、次いで清水町、別海町の二一人、以下幕別町二〇人、北見市一九人、芽室町一六人と続いている。これを就農比率の順位でみると、首位が道南渡島支庁の知内町、ついで十勝管内の上士幌町、大樹町、更別村と十勝管内の町村が上位にランクされているのが注目される。首位の知内町に代表されるように、地域でその立地特性を活かした農業を元気に展開している農村では就農者が増加の兆しをみせているという証しとして喜ばしいことではなからうか。この知内の際だった特徴としてはUターン就農の比率が高いことが挙げられる。特産のニラ栽培による高収益農業が若者を故郷に誘引していると考えられるのである。

このように、一部では歓迎すべき現象が見受けられるが、総じてみれば、年々の離農・脱農戸数を充足するほどの就農者数ではないことも厳然とした事実である。したがって担い手確保対策は、現下の本道農業にとって最重要課題で、関係者あげて魅力ある農村、やりがいのある農業経営を実現するための環境整備に取り組む必要がある。

平成18年支庁別就農状況

支庁	就農者数	就農パターン			営 農 形 態							年 令 階 層				就農比率
		新規学卒	Uターン	新規参入	稲作	畑作	酪農	肉牛	野菜	花き	その他	35歳未満	35～45歳	46歳以上	不明	
石 狩	25	5	13	7	10	7	2	0	4	0	2	15	5	4	1	0.72
渡 島	32	11	19	2	4	0	8	1	14	5	0	28	4	0	0	1.34
桧 山	8	3	3	2	0	4	0	3	1	0	0	5	3	0	0	0.46
後 志	28	12	14	2	5	15	2	1	2	0	3	21	3	2	2	0.86
空 知	103	42	55	6	81	11	1	0	7	3	0	89	10	4	0	1.07
上 川	91	44	32	15	39	23	14	3	11	0	1	80	9	2	0	0.96
留 萌	13	9	3	1	0	2	10	0	0	0	1	13	0	0	0	1.00
宗 谷	13	10	2	1	0	0	12	1	0	0	0	13	0	0	0	1.74
網 走	125	63	58	4	2	78	32	3	10	0	0	122	3	0	0	2.30
胆 振	19	5	12	2	3	8	1	1	2	0	4	18	1	0	0	0.78
日 高	13	2	7	4	1	0	3	2	1	1	5	11	1	1	0	0.71
十 勝	176	99	63	14	0	132	51	4	2	0	3	182	8	2	0	2.74
釧 路	17	3	10	4	0	0	17	0	0	0	0	16	1	0	0	1.16
根 室	32	15	12	5	0	0	31	0	0	0	1	30	1	1	0	2.08
北海道計	695	323	303	69	150	262	180	16	59	8	20	627	49	16	3	1.36
構成比	100.0	46.5	43.6	9.9	21.6	37.7	25.9	2.3	8.5	1.1	2.9	90.2	7.1	2.3	0.4	—

注) 就農比率＝就農者数÷販売農家数×100

二・就農から営農安定化を実現した軌跡を見る

新規就農を支援する機関として、「北海道農業担い手育成センター」の果たしてきた役割は大きく、創設以来、就農を希望する数多くの人々を物心両面にわたって支援し、その支援の生きた証しとして各地に根付いた農業者の事例も多い。その「担い手センタ―」では支援事業の一環として、就農してから努力を重ねて経営状況も安定し、既存の農業者の方々から仲間として認知されるようになった事例の中から、特に優れた農業者を表彰する「新規就農優良事例表彰コンクール」を開催している。筆者も三年ほど前からその選考過程に関わるようになった。毎年、受賞した方々は、就農にいたる意欲、経営成果、地域における生産・生活の両面における定着度、地域に対する貢献など、いずれの側面から見ても優秀で、いずれも甲乙つけがたく審査に当たると関係者も選考に苦慮するのが常態となっている。ここで十九年度コンクールで受賞した四名の方々の軌跡を紹介してみたい。

最優秀賞の蘆田裕介さんは三五歳で兵庫県但馬市出身、露地のだいこんを主体とし、これにスイートコーンを組み合わせた経営を行っており、だいこんは青果業者を通じて道内外のコープ等に出荷、一部は農協へも出荷している。満五年間の研修期間を終え

平成十二年四月に就農、現在七年目を迎える新規参入者で、耕地面積の一二haは全面積借地であるが、そのうちの六haは農地保有合理化事業の借り受け農地で近い将来には取得予定となっている。

経営の特徴としては、就農以前から持ち続けていた有機栽培に対する夢を実現するために、全ほ場において特別栽培（無化学肥料、減農薬）とほぼ同等の栽培を行っている。

特にだいこんの作付比率が高いことから、計画的な土壌診断に基づく施肥管理や輪作の実施、病虫害予察に基づく適期防除などに努め、製品のロスを最少限に抑えることによって所得の安定確保に結び付けている。さらに、近年では、土壌の性質や地域の気候に適した新しい作物（水菜、ささがえ等）の栽培研究や漬け物等の農産加工も視野に入れるなど、その先駆性・先進性は地域でも高く評価されている。

つぎに優秀賞となった重田順栄さんは、ハーブや花の栽培で有名な道央の由仁町で平成十年、二一歳で父の経営に参画、就農後九年を経て現在三十歳。耕地面積は借地の二二haを含む四四haで地域における大規模経営を営んでいる。基幹作物は水稲であるが、畑作四品の作付けも輪作体系を重視した作付を展開。一部生産物の直売も実施、消費者とのふれあいを重視している。また平成十四年には北海道農業者の認定も受け、経営の中での父とのパート

ナ SHIPPING を強化、豆類や比較的収益性の高いナガイモ、カボチャの導入を提案し、これが現在の基幹的な作物部門となっている。また平成十一年と十五年で規模拡大をしたが、現在の負債残高は、取得農地との関係係でみると安全圏と目され、高い経営の安定性を誇っている。さらにJA青年部活動や4Hクラブ活動で地区や道段階の役員を歴任、若手リーダーとしての資質を磨き、人脈を積極的に広げている。

同じく優秀賞の今尚春さんは三十歳、オホーツク沿岸の宗谷管内枝幸町で昭和六三年に二十歳時点で父の経営に参画、就農後十年を経て現在三十歳、酪農専業経営に取り組んでいる。耕地面積七七haで乳牛一七〇頭（経産牛一二五頭）を飼養。農大卒業時に取得した家畜人工授精士の資格などを活用しながら地域の酪農ヘルパー組合のサブヘルパーとして酪農技術に磨きをかけ、「宗谷らしい、草地を活用した大規模酪農」を目指している。

また4Hクラブの主要メンバー・リーダーとして学習活動等に積極的に参加。そのプロジェクト活動の一環として農場の経営改善のため「フリーストール・ミルキングパーラー方式」の計画案を主体的に作成、父の合意を得て施設投資に着手、現在の経営基盤づくりに貢献している。またコスト低減のためのコーンサイレージの導入を図るなど経営内における役割は不動となっている。さらに今農場は町を代表する経営モデル（類型）と位置づけられ

るに至っている。

同じく優秀賞の吉田邦博さんは、黒毛和種の飼養や花きのデルフィニウム栽培で知られている日高管内の新ひだか町（旧三石町）で自動車整備士等の就業体験の後、父の経営に参画したのが平成九年、就農後十一年を経て現在三七歳。

耕地面積は一四・二ha、ハウス施設は六棟（延べ面積一、三八六㎡）で稲作と施設園芸に取り組んでいる。平成十二年には、父から経営移譲を受け、これまでの稲作、農用馬生産中心の経営に、新たに平成十四年に町の重点振興作物となったアスパラガス立茎栽培を組み入れた経営を展開し、安定した収益の確保に努めている。また、家族労働力の効率化を図るために、水稻、アスパラ、肉用馬の各部門別の繁忙期の労働が競合しないように労働配分に留意。さらに、近隣の黒毛和牛飼養農家と連携し、余剰稲わらと堆肥交換による「土づくり」や減農薬米づくりに取り組むとともに、自動車整備士としての技能を活かして、作業機械等の保守管理を始め、ビニールハウスの建設や修繕、圃場暗渠、選荷場設置などを全て自力によって行うなど、経費の節減による堅実な経営を実践している。

以上の受賞農業者に共通した特質として、①新しい技術方式や販路開拓などへのチャレンジ精神の旺盛さ、②熱心な自己研鑽努力、③地域内外との密接な人的ネットワークの重視、④パート

ナーである妻や両親との円滑なコミュニケーションと役割分担の明確化、を挙げることができる。このような資質や取り組み姿勢は、新規就農者に固有的に求められるものではなく、いま農業経営者に普遍的に求められているものであるとの感を持つとともに、北海道農業が現下の厳しい状況をクリアする最大の拠り所は、このような人材にあると確信したところである。

連ドラ『風林火山』の主人公として登場している甲斐の武田信玄ではないが、まさに「人は石垣、人は城」ということであろうか。



第十七回 通常総会 特別講演

日時…平成十九年五月二十四日
場所…札幌市 共済ビル

北海道農業への消費者からの期待

ーコープさっぽろの組合員活動を通してー

生活協同組合コープさっぽろ 理事 大滝 悦子

奈良 本日はお忙しいところ、お集りいただきましてありがとうございます。早速始めさせていただきます。プロフィール等につきましてはお手元にあります資料に載せてありますが、大滝さんはコープさっぽろでは組織活動委員会の委員長を務められておりまして、「北海道食の安全・安心委員会」の委員や、全国的には日本生協連合会の委員も務めておられます。その一方で、生産者と消費者を結ぶ活動など幅広い活動を行っております。暮しの安心と食の

安全を目指すコープさっぽろの様々な活動を通じた豊富な経験や、見ていただければ多分おわかりかと思いますが、暖かな人柄から農業・農業関係者にとってこれからの展望を持てるような、非常に貴重なお話が伺えるのではないかと期待しております。非常につたない紹介で申し訳ございませんが、早速お願いします。

大滝 皆さん、こんにちは。コープさっぽろの大滝でございます。只今、紹介にありました筆頭理事という言い方はちょっと違う

大滝 悦子（おおたき えつこ）氏



生活協同組合コープさっぽろ 理事

中央組織委員長

日本生協連合会理事

組合員活動委員会委員長

「北海道食の安全・安心委員会」委員

かなと思います。組合員の代表をしている理事の一人です。私以外にもおりまして、その中の一人ということで、そんな大したことではないんです。暖かい人柄かどうかは、結構手厳しいことをしよっちゅう言っていますので違うかなということはあるかと思っています。

今日の講演は「北海道農業への消費者からの期待」ということで、話の中では北海道農業というより、どうしても生産者を意識した表現になるかと思っています。というのは、私は一消費者者ですので生協の組合員としていろいろな活動を通してしか語れないということで、北海道農業などという大きな表現になりますと、ずれていることを言うことがあるかもしれませんがお許しください。皆さんのところに資料が渡っていると思います。コープさっぽろの広報誌の四月号に、農業賞のフォーラムのことであるとか今日の内容に沿ったものが入っていますので、紹介かたがたお話ししたいと思います。農業賞の応募の締切が五月末となっていますので、農業賞のことをこれからお話ししたいと思うのですが、周りで参加したい、応募したいという方がいらっしやったらぜひお渡ししていただきたいと思って持ってまいりました。

コープさっぽろの組合員活動

最初に、コープさっぽろの組合員活動と一口に申ししましても皆さま

んはご存知ないと思いますのでその紹介をして、そのあとに先ほどの表題に沿って、北海道農業に対する消費者としての期待ということのお話に移っていきたいと思います。コープさっぽろの組合員活動は、食と暮らしに關してのいろいろな活動をしてあります。食といっても、今日は農業に關連した活動を紹介するということで、この四つに分けて皆さんに紹介したいと思います。

一・食品安全行政に關連した活動

最初のところですけれども、食品安全行政に關連した活動ということでは、コープさっぽろが市民生協という名前の時に、私が生協活動に關わる前ですけれども、北海道だけ物価がどうして高いのかとか、パンや牛乳の値上げ反対とか、添加物の問題とかという運動はあったと聞いております。私が食品安全行政に消費者として参加できるんだなということを感じたのは、食品衛生法の改正を求める大運動というのを日本生協連が取り組みまして、コープさっぽろも署名運動をしました。それが初めてです。

それまでは行政が食品の安全について決めて取り締まっているみたいだなというレベルでしたけれども、消費者がちゃんと意見を言ったら通るんだということを実感したのが、この食品衛生法の改正を求める大運動でした。その時に追い風になったのが、皆さんご存知のように雪印の食中毒のことであるとかBSEの発生があった

り食肉偽装事件がありました。食品衛生法の改正が二〇〇一年に、二〇〇三年には食品安全基本法が制定されました。その中に都道府県ごとに食の安全の条例であるとか、基本計画を作ることが義務付けられまして、私も道に「北海道食の安全・安心条例」制定に向けての要望書を出しました。「消費者団体としてはコープさっぽろだけがいらっしやいましたね」と言われました。食品衛生法の改正の中で施策決定過程の参画ということが謳われていますが、私たちは年次計画策定時の意見を提出しようとか、意見交換会の開催に参加しようとか、ということをだんだん実現していきました。

■消費者としての役割の変化

これは二〇〇四年二月に、道知事あてに「食の安全・安心条例」制定の要望書を提出した時の写真です。その後、先ほど言ったように「食の安全・安心基本計画の進捗説明会」というのを開催しております。これはコープさっぽろに道農政部の方に来ていただきまして、年二回ですけれども開催しております。今年も計画を立てております。このようにして消費者として参画をするようになったという事です。消費者がいろいろと参画できるようになったという事で、役割も非常に変わりました。「食品安全基本法」の中の基本理念に、国民の健康の保護が最も重要であるということが書かれています。

同時にそれぞれの関係者の責務ということもありまして、私たち消費者としての役割がすごく変化したのですが、逆に言えばかえって大変なことになったということです。

食品安全行政の各委員会への委員として参画したいということも、道の食の安全・安心条例の時には要望しました。先ほどこっちと紹介しましたが、これも「北海道食の安全・安心委員会」に参加することであるとか、「北海道農業・農村振興審議会」「水産業・漁村振興審議会」他諸々いろいろありまして、そういうところにコープさっぽろが消費者として参画することになったのです。かつては消費者協会の方々がほとんどその対象だったと思いますが、私どもコープさっぽろから各委員会に委員として参加することになりました。また、国や道の主催の食に関する学習会や意見交換会、パネルディスカッションでの講師、パネリストの依頼がありました。昨年は「ポジティブリスト制度の導入に向けて」、それとアメリカの牛肉の輸入再開についてどう思うのかとか、コープさっぽろはどうするんですかとか、いろいろな場でコープさっぽろの組合員として意見を言うって下さいという依頼がありました。そういう意味では、役割がいろいろ重くなりまして、逆に嬉しかったような大変だったような思いでいます。今までは札幌圏中心に対応しておりますけれども、これからは各地区で要請されれば参加したいと思います。

二．食をたいせつ（食育）活動

二番目の食の安全の活動ということで「食をたいせつ」、食育の活動ですけれども、いろいろやっています。特徴的なことは親子参加型の産地交流とか工場見学で、昨年より千人以上参加者が増えて、一七〇回で合計すると三千数百人。申し込んでも抽選になりますから、行きたい人はもつというところで、すごい人数になったなあと思います。あとは「食事バランスしらべ」とか「食をたいせつキッズクラブ」ということですが、この間健康であるとか食のバランスとか、子どもの食がおいしいということについて、三年以上前から私たちは組合員活動でいろいろ指摘しています。学習する、一緒に料理を作る、産地に行くとかということをやっているんですけれども、それをこれからも大事にしていくということです。

また「食をたいせつフェスティバル」ということで、十一月十一日の日曜日にアクセスサッポロで開催いたしますが、食のたいせつということを含んで考えましょうということで、参加して下さる方を募っています。行政では道であるとか札幌市であるとか、農政事務所のほうはOKをもらいまして、ぜひ参加させてくださいということでした。産直生産者、農業賞の参加生産者、それから社会的貢献ということで現在ではこの食品メーカーも食育ということとを掲げておりますので、たくさん参加して下さると思っています。

す。このフェスティバルは、お祭りとはいえ社会的発信という意味で、北海道はこんなに食育のことを頑張ってるぞということをアピールしたいなと思っています。

資料に先ほど言った三千何百人が産地に行っている写真を紹介しています。コープさっぽろは食育ということで「親子で行きましょう」と必ず親子参加型ですが、最近は若いお父さんも大変増えたと聞いています。各地に行ってこのようにいろいろなことをしております。参加者の感想を読むと「美味しかった、楽しかった」だけで終わっている子どもたちの文章などもありますけれども、この素直な反応はすごく大事に受けとるべきかなと思います。

三．事業への参加としての活動

「事業への参加としての活動」ということですけれども、皆さんのお手元の資料の九ページに載っている「お弁当などのご飯を北海道米に」ということですが、これは後で紹介します。まずはコープさっぽろ食の安全委員会の紹介をします。ここはコープさっぽろの食の安全・安心に関する事業政策を検討するところで、理事会に提言しております。そこに私を含め組合員四名が入っております、その他の構成は専務理事、学識経験者、それと品質管理センター、昨年から道農政部の方にも参加していただいております。去年、主に決めたことは食品添加物の自主基準です。うちには六つの自主基

準がありますが、その自主基準の見直しです。それから製造の時間とか年月日の表示の一部改定とか、部分的なことを変えたりするのもこの委員会です。

食品表示ウォッチャーというのが各地区に十三グループ、一〇〇名ほどがいます。全国の生協で、組合員が自主的に表示のウォッチャーをしているのはコープさっぽろだけということです。お店は、売場に行って、宅配は宅配のカタログを見て、うちの表示の基準に合っていない、もっとこういうふうにしたほうが良いのではないかということ声をに出しております。昨年、組合員からの声で変わったこととして、果物の糖度表示です。一回止めていましたが、また復活させました。それとお惣菜の一括表示シールの見直し、あるいは宅配の加工食品のアレルギー物質の表示などが昨年実際に行われたことです。

商品開発への参加ということで、資料の九ページにお米のことが出ています。また農業賞に参加した生産者のジャガイモ・玉ネギなどで作った農業賞のコロッケが、大ブレイクということで大変売れております。資料の写真は、一生懸命みんなで外観とか香りも含めて食べ比べをしていますね。うちはお惣菜は本州米も混ぜておりましたけれども、組合員の声で全部を道産米にしようということ、結局「さら」と「ななつぼし」のブレンドに決定いたしました。すし米のほうは「ななつぼし」が少ない比率でちょっと堅めで



すが、普通のお弁当は七・三で「ななつぼし」が多いです。組合員の声でこういうことを実現しました。組合員の声ですから、何と言っても地産地消ということで、道産食材で作ってくださいという声が圧倒的に多かったのです。「斜里産の酢だこ」とか「白いプリンの北海道」「カレー de 北海道」とか、北海道のものをアピールしましょうということでこんな商品を開発しました。

「産直活動と組合員参加」ということで、後のほうでも詳しくお話したいと思いますが、誰がどこで作ったのか明確な農産物が欲しいという、組合員の声が発端で始まった信頼関係ということなんです。長いこと私も産直商品が大好きで応援団の一人だったのですが、基準がなかなか曖昧でした。この基準ができたのが二〇〇二年です。生産者がトレースできる・栽培・飼育・管理方法が相互確認できる・現地点検しているということ・農薬等の残留検査を実施していること・生産情報を公開できるということで、プラスと書いてありますけれどもプラスではなくて、一番の前提が組合員との交流活動ができるということです。二〇〇二年に基準が決まる前には、産直生産者はもっと多かったのですが、今は道内十六、道外十六の生産者、品目は現在七二品目です。組合員が参加して産直協議会と産直生産者交流会を年二回やっております。道外の方もふくめ、ここに書かれている構成メンバーで、団体もありますので大変にぎやかに九月と三月に開催しております。「産直生産者交流会」というの

は、道内の生産者以外の方はこの機会しかお会いできませんので、各地区で生産者交流会をしております、このような参加があります。

四・全道に広がる特色ある活動

資料にあるのは、旭川の矢澤農園との交流会ですが、最近では若い人がかぶりものをしたり一緒ににおどけてくれる生産者もいて、すごく盛り上がっています。私は例外ですけれども、うちの組合員さんはみんな若いので、若い感覚でやりますから、みんな友達になっています。道外産直生産者、房総食料センター、肥前産直の会、本当に笑顔が一杯ですけれども、名前で呼び合ったりしていますからすっかり顔馴染みです。とても良い関係づくりをしております。

「全道にひろがる特色ある活動」ということで、「ぴあ」との二ページに載っておりますので後でゆっくりお読みいただけたらと思います。「みんなで広めよう、食の安全・くらしの安心」と書いてありますけれども、帯広も三月から一緒になりましたので全道一円コープさっぽろの組合員さんがいるということです。同じ商品を共通して利用できるようになり、本当に活動も広がったということです。

地域の農業賞の受賞あるいは応募生産者であるとか、ご近所野菜というロットが少ないのですが二〇キロ以内のご近所の野菜の生産

者との交流ということで、これはほんの一例です。函館はつきき農園、釧路は別海乳業など、それぞれ地域らしい取り組みを北見・帯広・旭川・苫小牧でやっております。札幌圏ももちろんやっております。

道の「有機農業セミナー」は今年は計画していないというふうに聞きました。事情はまだよくわかりませんが、二年続けて旭川・函館、石狩と三カ所で行いました。有機農業の生産者が数的にもなかなか広がっていないということで、有機農業を知る意味でも、コープさっぽろとしては全部親子参加型で取り組みました。いろいろなことが分かるんですね。「有機農業ってすごく大事だね、みんなで応援したいね」という声を聞いていましたので、今年はこれをやらないということを知っていて、ちょっと残念だなあと感じます。これは有機農業への理解を深める活動として大事なことであったのではないかと思いますので別な形でやるのかもしれませんが。

これも以前は消費者協会の方とセミナーをしていたと聞きました。そして二年前にいらした時に「コープさっぽろで単独で開催していいんですか」というふうに聞きましたら、コープさっぽろの魅力は若い人だと言っていました。

これでおわかりになったと思いますけれども、とにかく参加する方が若いんです。三〇から四〇代のお母さんが圧倒的に多いです。四〇代後半から五〇代というのはあまり最近では参加しませんけれども、

圧倒的に子供達が参加しています。さつき札幌圏もいろいろやっていますと言いましたけれども、これは俱知安で小樽地区です。小樽は、これ以外に果物で余市と交流しています。あとは石狩の農業賞受賞生産者ですけれども、ここもこのように子供達がたくさん参加しているなことをお話しているということで、本当に全道に地域の特色ある活動が広がりました。後でお暇な時間に「ぴあっと」を読んでいただければわかると思います。

全国組合員意識調査から

ここまでで、一応いろいろな組合員活動の紹介をしましたので、ここで方向を変えて「全国組合員意識調査から」に話題を移します。「こんなのわかってるよ」と言われそうですが、全国の生協の組合員を対象に三年に一回行っている意識調査の結果を紹介します。対象の組合員というのは六千人で、コープさっぽろはもちろんその中に入っているんですけれども、この組合員意識調査というのはとても大事で、私は活動の計画作りの時に大いに参考にしています。皆さんは十分にご存知のことなんですけれども、その中のほんの一部、農産物のことに関するところとか、生協に対しての期待であるところを少しだけ紹介します。ご飯のこと、野菜のこと、果物のことなんですけれども、ごはんを毎日食べるというのは四ポイント減少して、

また購入する際の優先順位ですけれども価格が一番ですね。それから産地が明確なもの、安全性という順位になっています。野菜を毎日食べるというのは、コープさっぽろの組合員のアンケートでもそうですけれども、一〇ポイント増ということで大きく増えております。理由は新鮮なもの、価格の安いもの、それから安全性、産地が明確というのが一番最後、ベスト四には入っていますけれどもそういう結果です。果物の消費は非常に減っています。これは全国のものですけれども十四ポイント減少しています。コープさっぽろでも食べる大切のアンケート調査をした時に、若い人がほとんど食べていない。なぜかという面倒くさいと言ってますね。みかんの皮を剥くのも面倒くさいとか、そういうことがあります。これは深刻だと思っております。果物はちょっと高いというのもありまして、価格の安いものが一番、新鮮、そして安全性です。米と果物の消費の伸びが低迷しているかなというのが見えました。

調査から見た事と今後

生協への期待というところで安全性の強化と情報提供、二番目が鮮度や品質、それから商品全体の低価格化ということです。これは生協の組合員ですけれども、消費者全般にも同じことが言えるのかと思います。それと私が問題だなと思ったのが、生協組合員の半

数がシニア世代に入ったということで、二〇〇六年の調査で平均年齢が五一歳となりました。そこから見たこととして、健康に対する意識が非常に高まっております。これは世代は関係なく全員ですが、間違えた健康情報もありますけれども高まっております。それから農業の現状や食料自給率への関心はどうなのか、地域生産物の認知度はどうなのかというところ、シニアは高いけれども子育て世代はほとんど関心がない、ということがわかりました。「食」とか「農」の活動に関心はあるけれども、参加には実際は消極的です。関心はみんな持っています。でも参加するのは意外と消極的だということです。それとITの利用促進で、メールが七三%、インターネットでの商品購入の方が四四%、それから電子マネー一三%ということで、これが私はこれからのキーワードになるのかなと思います。というのは、いつも組合員さんのアンケートで情報提供をお願いしますというのがあります。情報は一生懸命流しているのですが、受け取るほうがまだ不十分なのかなというのがあって、逆に多過ぎて混乱しているのではないかと思いますけれども、必要なことは必ず伝えるように取組んでいます。今日は生産者の方はいらっしやらないと思いますけれども、情報提供であるとか健康意識の高まり、インターネットの利用促進などがこれからの農業を考える上でもキーワードになるかなと思いました。

消費者の認識状況について

そのアンケートによる消費者の認識状況ということをお話したいと思います。もう一つ、消費者の食の安全・安心への関心はすごく高まっています。遺伝子組み換え、残留農薬への不安は相変わらず高いです。しかし食料自給率や日本の農業への関心は残念ながら低いのが現実です。生産者との交流や農業体験への要望は高くなっています。これは全部ではありませんが、価格が高くても有機などを求める消費者もいます。このままではいけないあと漠然と感じているということで、今こそ生産者と消費者のコミュニケーションが大切ではないかと思っています。

より安全な農畜産物を

次に「より安全な農畜産物を」と書いてありますけれども、先ほど産直の基準などを紹介しましたが、コップさっぽろの産直協議会を年二回やっております。

そのところで、これは一部のことでございますけれども、私は「あつ、これだな」と思ったんです。消費者基本法というのもありまして、そこに消費者の四つの権利ということが謳われていました。安全で

あることの権利、知らされる権利、選択できる権利、それから意見が聞かれる権利というのがあります。これは農業だけではなく、安全性の確保はコープさっぽろも含めて食品流通の方は全部意識しなければならぬ社会の最優先課題であるということです。それを保障できない組織は淘汰されるのではないかとということ、安全性に関する情報提供が求められているということを、きちんと農業に携わる人、生産に関わる人、流通に関わるもの全部が、をきちっと自分の中で認識しなければこれからやっていけないのではないかと思います。

消費者が応援する農業賞

農業賞のことですが、「ぴあつと」の十五ページに農業賞のフォーラムのことが簡潔に載っておりますので、後でご覧になっていただければと思います。私は産直協議会とか農業賞に関わっていませんけれども、その関わりでしか農業のことは言えないんです。

ですから私としては農業賞で私たちが応援したい、支持する方たちの農業を道内でみんながやってくだされば良いと思います。農業賞のことはまだ知らない方もいらっしゃるかと思いますけれども、「コープさっぽろ農業賞」は四回目を迎えました。消費者が支持するというのは、ここにありますように環境に配慮した農法とか、こ

れはキーワードとして必ず出てきますけれども、土作りへのこだわりを持つている方、有機農法に取り組んでいる方、化学肥料農薬を低減した農法に取り組んでいる方などです。

一〜三回目で応募生産者は述べ二八八生産者です。後でちょっと紹介しますけれども、交流賞というのもあって一、五一七点の応募がありました。三回目の時の応募から六八市町村ということで、全道三割の市町村からの応募があったということです。農業賞を始めて具体的にいろいろな影響がありました。

先程、コープさっぽろが全道統合したことをお話ししました。このことで、参加する生産者が広がったということで、みずから応募する生産者だけではなくて、先ほど皆さんに応募用紙を配りましたけれども、私たち組合員も推薦いたします。今回帯広も入ったということで、帯広は産地がすぐ傍にたくさんある、生産者がたくさんいるということで、どんどん参加する生産者が広がっていくことをこれからも期待しています。影響としては、生産者の意識の変化があります。こんなこと言ったらおこがましいのですが、こういう方が受賞するんだということで、とても意識が変わってきたのではないかと思います。消費者の視点というか消費者と向き合うようになってことです。ここにいらっしゃる三人の方もそうですけれども、本当に消費者を意識している、消費者の声が育てるんだということをおっしゃる方たちばかりなんです。たくさんの方を紹介したいんで

すけれども、一人ずつのことを話している時間がありませんので、そういう意味では生産者の意識が変わったと私は感じております。

交流賞で食育・地産地消へ

そして新しく始まった交流で進んだ食育の運動ということで、この間のフォーラム、先ほどの「びあっと」の中でもありましたけれども、現地に行って私たちがいろいろとお話を聞いて、最終的にどの方が受賞されるかということが決まるんです。

交流賞というのもやっておりますけれども、私はこの食育とか地産地消というのはすごく大事だと思いますので、ちょっとお話しします。交流賞への参加を呼び掛けるというのは私たち組合員がやっております。それぞれの地域で、幼稚園、小学校、中学校、高校を訪問していますが、食べたいせつのお話会に発展したというふうに書いてありますのは、道央管内の江別・岩見沢のほうのお話です。五つの市の学校給食の地産地消の状況調べに発展した話です。「交流賞に参加していただけますか」というふうに訪問して、その中でいろいろお話するんです。ただ「参加してください」と応募用紙を持っていてお願いして帰るだけでしたら、こういうふうな発展はなかったと思いますが、そこで学校給食のお話になったそうです。その時に「学校給食の食材はどのくらい地産地消が進んでいます

か」というお話になって「では私たちが調べましょう」ということで、まず調べたそうです。調べたことをもとにお話を江別・岩見沢・北広島・恵庭の辺りなんですけれども、五市でやりましょうということで、学校給食の栄養士さん、米の生産者、道産小麦を使ってパンを作っている方、大根の生産者などが、組合員と食育や地産地消について話し合いをしたということです。

「北海道食育推進行動計画」というのがありまして、今日は道の方もいらしていると思いますけれども、その中で学校給食だけのことを言いますと、地元の食材がどのくらい使われているかということとで、これが二〇二一年までの「食育推進行動計画」です。今の道のほうに三カ所か五カ所からの市町村の食育推進行動計画が出ているということとです。しらべ活動を今年することになりまして今計画しています。きちんと計画をしないということではないんですね。私も美瑛や中札内などの食育推進行動計画を見たんですけれども、子どもたちと一緒に農業体験に取り組むとか、いろいろな楽しいことも市町村のほうで計画しているということとで、コープさっぽろの組合員として一緒にそれに参加して、食育の運動を進めようということとを最終目的にしております。コープさっぽろ全域ですのでどこまでやるかわかりませんが、全地区で今年はこれに取り組むということです。



消費者と向きあう生産者

先ほどから言っていることで、農業賞の生産者側にも言えることですけれども、消費者と向き合う生産者になっていただきたいということです。消費者が今どんなふうに思っているのかということは先ほどから何度も言っておりますので、言っていないことだけ言いますと、意外と食べ方とか保存方法がわからないんですね。コープさっぽろの広報誌もレシピというのはいつも人気です。特に保存方法などは、例えばキノコが冷凍保存できるというのは私自身も知らなかったことです。ですから生産者の方とお会いして、初めてわかることってたくさんあるんですよ。レシピにない食べ方のヒントとか一工夫、こんな食べ方があるよということを生産者の方にぜひ教えてほしいです。栄養とか健康機能性の発信というのは、専門家ではないので難しいかなと思って自分で書いた後すごく反省したんですけれども、専門知識がないと言えないので難しいですね。

食育の活動をネットワークで

これも「食育の活動をネットワークで」ということで、コープさっぽろの活動ではいつも若い世代を意識しております。というの

は、子どもたちが本当に作る現場に行って見てくる、生産者とお話すること、がとても大事だと思うからです。そして次の世代が農業に関心を持つとか、農業に対する理解が深まるということを大事にしなければいけないと思っています。農村女性の方への期待ということで、私たちは漁業関係の方とも非常に近い関係でいろいろなことをしておりますけれども、浜のお母さんとの交流というのが数的には多いんです。農村の女性の方との交流が少し足りないと思っておりますので、その方たちとの交流というのを期待しています。それと地域の食文化の継承というのもすごく大事で、そういう方とぜひこれから交流したいと思います。どうして農村の女性の方との交流が足りなかったのかしらと反省しております。

産直活動と組合員参加

そろそろ最後に立派なことを言わなければいけないと思ったんですけれども、私は産直生産者との交流であるとか、農業賞の応募生産者、受賞生産者との交流でしか農業というのがわかりません。その範囲でしかいえませんけれども、ぜひ消費者と一緒に北海道を元気にしたいということを言いたいと思います。昨日、道のほうで産消協同ということで、「消費者と生産者が一緒につくる北海道」という冊子をいただいてまいりました。私も本当に消費者と生産者が

一緒につくる北海道農業のレベルを高めていただきたいという思いがありますので、そのことをちょっとお話ししたいと思います。安全な農産物をとすることは、今や当たり前になっております。産直協議会の中でポジティブリスト制度の話とか、適正農業規範の話とか、議題としてそういうことを話し合っていますみたいな紹介をしましたが、最初にもポジティブリスト制度が導入される前に生産者の方は準備しているのかということを話し合いました。去年の五月に施行されるからその前の年の秋だと思いましたが、正直言ってみてびっくりしたぐらい生産者の方は対応が遅れておりました。来年の五月から施行という時期なんですけれども、九月の時にはまだばたばたしている段階でした。

うちは三月と九月に産直協議会をしていますが、三月の時には飛散防止とか具体的な取り組みがなされていきました。ポジティブリストのことはあまり私も語りたくないんですが、私たちが食品衛生法の改正の中で残留農薬の基準をつくってくださいということで制度が導入された経緯があります。結構産直生産者も私たちに対する抵抗もありまして、その協議会の雰囲気もよくなかったのですが、皆さん本当に前向きに取り組んでくださいました。生協版の適正農業規範ということで、同時進行の形で農業はこういう規範をそれぞれがつくってやらなければもうダメだよということを提案していたんですけれども、産直生産者の中には団体が多いので、すでにそれぞ

れの団体の農業規範をつくっていた所もありました。個人の方などはまだ全然手をつけていなかったのですが、すでにつくっている適正農業規範と生協版の適正農業規範の整合性とかを話し合うのに時間をかけ、三月にもうすでにうちの農産のバイヤーが点検に行っていて、適正農業規範のことは守られているということがわかりまして、とても安心しております。

やはりちゃんと安全な農産物、何かあった時にいつでも情報が開示できるように、実は適正農業規範というのはそんなに大変なことを言っているわけではない、衛生管理も含めてそれほど難しいことではないと思いますけれども、それが徹底されてきたということでは道内の農業についてもそういうことをみんなが出来るようになってほしいなと思います。

それとクリーンなイメージと書いておりますけれども、北海道の物産展などが本州のデパートでは大変な人気だということで、本当にクリーンであって欲しいし、それを裏切るようなことをしてほしくないと思っています。

それで栽培方法とか貯蔵方法のことですけれども、冬場は私たちも産直は全部本州の方に頼らざるをえないことがあります。ジャガイモなんかのCA貯蔵とか雪の下キャベツとか、お米の生産地へ行きますと非常に温度管理が良くて、以前は食味が夏はすごく不味かったですけれども、今は夏まで美味しく食べられるという

ことで、ずいぶん貯蔵方法などの技術が進んだと思います。さらにこれから改良する努力をしていただきたいと思います。新篠津の大塚さんという方は、北海道は一年に一回しか作物を作れないのですが、三回作るということに挑戦したということです。最初に葉物を作る時には一度という温度の話とか、いろいろと工夫しているようです。作り方はハウスなんかのやり方で出来るのかなと思いますので、こうした努力をやっていただきたいと思います。

次にこれは私は農家に生まれてもいませんし農家を知らない所で育っていますので、美しく考えちゃうんです。北海道というのは四季がはっきりして雪の風景もきれいだし、春も良いし夏も良いしとって、そういう外に向けてのイメージもあるし、自分たちが住んでいる北海道が美しいということはすごく大事だと思います。私は景観は大事だと思うんですが、これを見たら怒られたんです。その人に「自分は農家出身なんですけど、農業に美しいとかそんなことは関係ないんだ」と言われまして、ちょっと困ったと思うんですがすけれども主観が入っております。やはり美瑛の丘とかはきれいだなあと思いますし、美しい風景をぜひ維持してほしいと思います。

次に地域ごとに自慢の作物・産物のアピールを自分でしてほしい。付加価値を付けるストーリーがあればもっと良いんですけれども、たとえば私たちと交流がずっと続いている北見の北原さんのタマネ

ギの例を紹介しますが、北原さんは先代からずっと有機農業に取り組んでいるんです。その北原さんの言葉にグッときたんですけれども、「たとえ一食抜いてでも安全な食を」ということで、先代ですらから相前で複合汚染とか言われた時に、実際に農業に携わっている方が病気になるとかいろいろなことがあった時代の話です。そういうストーリー性があることで消費者に訴えるということがあるんですね。たとえ一食抜いてでもとかそういう付加価値とか付加情報というようなもので、農産物の加工も含めて、皆さんそれぞれ「おらが村の〇〇〇を」という本当に熱意あるアピールをぜひ積極的にやってほしいと思います。

消費者と一緒に北海道を元気に

消費者とのコミュニケーションということでは、このフォーラムの中で北海道農政部長が日豪のEPA交渉のことにも話が及びまして、その中でやはり消費者と向き合うということ、私たちもすぐに署名運動なんかもしましたけれども、一緒に話すことで共有できることってあるんですね。話をしなければお互いの立場でしかものは言えないと思うんです。一緒に喜んだり悲しんだりするというのが大事だと思いますので、何回もコミュニケーションで言うなよと思われるかもしれませんが、これなくしては北海道はいけません

よということ、ちょっと大げさですけども、これを絶対に忘れてはいけない、大事にしてほしいことだと思っています。

私たちの消費者としての役割ということですが、私は一番最初に食の安全行政に関わった時に、私たちがちゃんとやらなければ変っていかないんだということが初めてわかりましたので、消費者全体がもつとそういうことを意識できるようなことをやっていきたいと思っています。コープさっぽろとしましても情報を収集したり学習、お知らせ活動をするということをやっていききたい。それから生産者との話合いの場への参加、いろいろなリスクコミュニケーションの場ではお誘いがありますが、日程が合わなくて参加できないこともありますけれども、そういうところには多くの組合員さんに参加するように呼び掛けております。これは納得して生産者を応援ということですが、だからといってただむやみに私たちは何でもよいということではなくて、やはり一緒に話す、実際に見るということで、自分たちが納得するから買いますということをしていきたいです。あとは一緒に学んで地産地消の推進をしていくことがすごく大事で、これは組合員が給食しらべ活動をした時に、生産者のほうが「うちのを使ってください」と言ってアピールしているかどうかかわかりませんけれども、みんなが双方向で地産地消を進めていくことが大事かと思っています。これからも一緒に交流しながらやっていきたいと思っています。

また、私はコープさっぽろの理事でもあり、組合員活動委員会の委員長もしておりますので、立場としてはとても難しいこともありえます。消費者として時々いろいろなことを言うんですけれども、理事ですから事業にも責任を持たなければいけない。あれもやりたいこれもやりたい、こういう商品を作ってくださいと言って、結果として売れないということがよくあるんですね。ですからとても難しいものを感じます。たとえば道産食材利用のものを作ってくださいと言っているんですけれども、正直言って全然ヒットしなかった商品もあります。先ほどはヒットしたのだけ言いましたけれども、そういう難しさがある中で私は理事としてだけではなくて、消費者の代表としてやはり意見を言うべきだと思って、気持ちが行ったり来たりするところはあります。ただ、私たち組合員の声で、たとえば惣菜のお米が道産米に切り替わったりとか、良いほうの事例では本当に頑張ったかなと思います。コープさっぽろとしての事業展開の中で、今道産の食材を使っているいろいろな加工品を食品メーカーと一緒に協力して作っていくという動きがあります。私はそれは大賛成で、そういうことが実現できたら良いかなと思っています。消費者とのコミュニケーションを大事にして向き合って、お互いに理解し合って、学習したり悩んだりしていきなと思います。それが北海道農業への期待になるのか、すぐ生産者への期待になってしまうのですが、北海道農業への期待にならなかったかなと思います。

ども、お話しはここまでで皆さんからご意見があればお答えしたいと思っています。どうもありがとうございました。（拍手）

質疑

奈良 どうもありがとうございます。私は研究部長をさせていただいております奈良と申します。今日はつたないですが、これから少しの間皆さんでいろいろお話しができればと思っています。大滝さんからは、最後のパネルで消費者と一緒に北海道農業を元気にしようという、非常に熱いメッセージが送られておりますので、皆さんからご質問とかご意見がありましたらいただきたいと思っています。どなたかメッセージに応えて「俺はこういうことで元気にやってるぞ」とか「こういうことについてはどうなんだろう」とか、もう少しお聞きしたいというようなことがありますら手を挙げていただきたいと思うのですが。皆さんが質問を考えられていらっしゃるようですので、私が気になったことがありましたので大滝さんにお伺いしたいと思います。

先ほど全国の六千人のアンケートをおやりになって、情報とかインターネット関連とかメールの話とか電子マネーの話とか出ていましたが、もう少しその辺のことがどういったのかというのを聞き漏らしてしまいましたので、ご説明いただければ

と思います。それはツールを使って販売をお願いしたいということなのか、それらのツールによって要は消費者と生産者との交流をもっと活発にするように努力してほしいということなのか、表題はわかったのですが中身のところがちょっとわからなかったので、ご説明願いたいと思いますがよろしいでしょうか。

大 滝 生協の組合員のアンケートですね。インターネットの利用促進という意味では、うちも宅配ではインターネットで注文したりとかできるんです。そういうことを生かす方法、でも今は直接生産者の方とインターネットで購入している方はたくさんいますよね。ですからきちんとした情報を届けるという意味ではそっちのほうで、お店で物を買うよりは正しく情報を得られるということがありますので、そういう意味でだと思えます。私今日は全国の冊子を忘れてきたのですが、そういうことを生かしてこれからは考えるべきだということだと思います。ただ電子マネーというのはアツという間に広まって、三年前の調査と違ったのはここがものすごく進んだということです。

奈 良 ありがとうございます。その他何か各地の交流の実例でも結構ですけども、こちらからご指名してもよろしいでしょうか。先ほど大滝さんのお話の中に出てきましたけれども、新小樽の佐伯

常務、小樽での消費者との交流の話などをお聞かせいただけたら面白いと思うのですが、季節的にはフルーツ狩りということも含めて、たくさんさんの消費者が小樽のフルーツ街道を走っていると思いますので、そういう意味での交流なども含めたご意見をいただければと思います。よろしいでしょうか。

佐 伯 フルーツよりも小樽の消費者協会とのお米のことでお話をさせてください。消費者がお米を買う時は、タンパクとか一等二等ということが陰になっていて、表面的に実際は一本になっていきます。

生産段階はそういう買い方をしている、消費者の中卸しの段階で一つになって、タンパクがナンボだとか整粒歩合がどうかとか一等とか二等とかというのがわかりません。

それは消費者側としても知りたいんじゃないんですか。そういうことをもっと求めていくべきではないのかと思っています。生産者はそういう努力をしているんだけど、消費者がわかってないとか知られてないとか、そういうことについては特に私どもは申し上げております。消費者協会の方たちもそういう実態で、生産者が作る段階では生産者からの買い方はそういうことであって、消費者の段階では袋に入れた時、タンパクがどうかとか一等米だとか二等米だとか、そういう表現がないという、この辺が一つは生産



者と消費者の話し合いをする場が必要かなと。

それから私どもは、イチゴ狩りとかサクランボ狩りによく来ていただいております。一番問題なのは、消費者はその場面だけを見て、春から秋までずっと管理している実態というのはなかなかわかってもらえないと。その場だけで表現をされても、消費者と生産者の交流の中でも話し合いがなかなかしづらいというか、その辺のところも言っております。たとえばイチゴ狩りにしても、苗を育てて原種から二年も三年もという品種もありますけど、非常に苦労している場面も知ってもらいたいという、我々から見たらそういう実態もご承知願いたいと切望しています。

奈良 ありがとうございます。特に回答ということではないようですので、よろしいですか。

大 滝 生産者交流会は先ほど写真を紹介しましたがけれども、今のようなお話は生産者の方が来てくださる時にゆっくり聞けるんです。それと産地見学に関しては、うちは一回ぼっきりというのがありますけれども、お米の産地も三回行きます。この間の日曜日はすごく寒くて、妹背牛に行った人たちは震えるぐらい寒くて大変だったと言っていました。この後草取りと収穫に行きます。ちょっと特徴的なことを言いますと、生産者の方をお呼びするのですが、最近

はその時に生産者の方が実際にいろいろな現場を写してくるんです。そして映像で見せていきます。特に本州に行くことは私たちもないので、おっしゃっていることはよくわかります。それと情報、情報って先ほどから言っていますけれども、私たちも組合員向けの広報にそんなに難しくはないけれども、今のタンパクのこととかアミロースのこととか出しているんです。でもあまり読まないんですね。何で今の人って読まないのか、抜けていくというのもあるんでしょうけれども、情報は出しているのに読んでいないということがありますね。

それと一方的にこっちが見に行くのではなくて、生産者の方も足を運んで、こっちもちゃんとお誘いしなければいけませんけれども、そういうところで今おっしゃったような理解を深めることをやるべきかなと。今は何せ映像で見たいという方が正直言って多いです。それと文章で読むのが苦手なんです。そういう傾向もありますので、お互いに歩み寄るといことがすごく大事なかと、私も今反省しました。

奈良 あとどなたか質問等のある方いらっしゃいますでしょうか。

黒澤 司会者の隣りに座っていて質問するのは申し訳ないんで

すが、私もコープさっぽろの組合員なんです。それで宅配の商品なんかを利用させていただいていますが、今北海道の酪農関係では非常に注目を浴びていますオーガニックミルクですね。コープさんが扱っている商品で、私の家内もそれを買ってきてテーブルの上にあったので、これは例のオーガニックミルクだと言ってパッと飲もうとしたら、家内が「高いからあまり飲まないで」と言ったんです。そういう部分でいうと多分こだわりの商品といえますか、先ほどコープさっぽろ農業賞などを受けられた方々の商品というのは、多分こだわりの栽培だと思うんです。そういう生産物と通常我々が言っている慣行栽培の農産物とに区別されると思うんですが、それらに関してコープとしてはそれを売るために、仕入れる時の価格設定みたいな形のシステムと、それを店舗で売ると売れる時の値決めのシステム、コープの事業には仕入れるというのと売ると両方あると思います。が、こんな形でコープは基本的に対応しているんだということを、生産者なり消費者の方々にわかりやすく説明していただくと、なるほどその価格はリーズナブルであると。あるいはこの商品としては、品質と価格との関係で納得できるとか思うのではないかと思うのですが、その辺のお話をお聞かせ願えれば大変ありがたいと思います。よろしく願います。

大滝 ちょっと難しいお話ですけども、今言った非常に付加

価値の高い有機の栽培の物というのは、正直言いまして少ないですけれども、定期でちゃんと登録している方が、今二〇何万人が宅配している中で三千人だったら何%かなと計算しました。そのぐらゐの比率です。有機でも高い物を求めるという人の比率は、正直言つてその程度かなと思います。あとは儲けのこととかはわかりませんけれども、どのくらいの利益かということですか。

黒澤 たえば大滝さんが参加している委員会の中で話題になったり、コープの実務的な運営者の方に提言しているというようなことがもしお有りでしたら…

大滝 そういう意味では、そういうものがなければ生協ではないと私は思っていますし、ずっと言っております。ただ事業側としては全部その商品だけで商売はできないということです。今言つたように五〜一〇%、品目によっては一〇%が有機的のものであったりしますし、その津別の牛乳は三九八円でしたか、それでもずっと定期購入している方もいらっしゃると思いますので、その割合かなと。太田原会長、何か補足があれば…

太田原 コープさつばろの会長を務めております太田原です。いろいろなことをやっているの頭がこんがらがりますが、非常勤

の会長ですから責任がないのですが、今日は大滝さん、ご苦勞様でした。ありがとうございます。今の黒澤さんの質問は、組合員活動委員長に対する質問ではなくて、理事長に対する質問なんですよ。会長は非常勤で組合員の代表なので大滝さんと同じ立場なんです。だいたい大滝さんが答えていると思うのですが、生協の基本的な考え方は、選択できることを保障することなんです。実際に有機農産物だとか、いわゆるこだわりの商品というのは、お店に並んでいるものと宅配を入れても五〜一〇%です。そういう商品が農産物全体の中の一%もないですから、その中から何とか集めてきて、そういう物が欲しければコープに行けば選択できる状況だけをつくろうということなんです。そういうことでバイヤーが苦労していろいろな産地回りをしているわけです。

そういうことも含めて組合員活動というのは、コープ事業と一体というふうにあまり考えないほうがよいですね。農協もある意味でそういうところもありますけれども、実際の日常の仕事は職員がやっているわけです。組合員の代表である組合員代表理事、私もそうですけれども、これは職員グループに対する圧力団体と考えたほうがよいですね。機能的に言えば生協も他のスーパーとほとんど変わるところがないし、激しく競争しながらやっているんですけれども、他のスーパーとどこが違うかというと、組合員活動の存在ですよ。この組合員活動の人達が、大滝さんが紹介してくれたような

いろいろな活動をしていて、これは案外知られていないので今日は本当に良い機会だったと思います。そういう中からこういう物が欲しい、こうあって欲しいという、決定権はないですから経営側に対して圧力をかけるわけですね。経営側はそれができるだけ受け入れて、その辺の調整を理事会でやっていくという仕組みになっています。

よい例が今日紹介してくれた米事業です。コープの米事業というのは、前からホクレンさんにも叱られていたんですけれども、コープは内地米を売るところだというふうに言われていた時期があるんです。それを北海道米にシフトしていくことを、ここ数年かなり力を入れてやっています。もちろん選択を保障しなければならぬから内地米もあるわけですが、小売の中では道産米が一番扱うようになったのです。トップセラーまできました。けれども組合員さんから、「道産米に取り組んでいるというけれども、お弁当を買って見たらみんな内地米だった」という不満が出ました。お弁当・惣菜・おにぎりまで道産米優先にしていこうというのは、事業をやるほうからみれば相当抵抗があります。今までの取り引き関係もありますしね。ですから言っただけではなかなかすぐにはならなかったですね。さらに理事会で、さっぱり直っていないではないかとダメ押しして大分議論して、じゃあやりますということによってよかったのですが、まだちょっと圧力をかけないと進まないかも

しれませんね。もう大丈夫ですか。つまりそういう感じでやっているわけです。

ですから農業サイドからは生協は一つの取り引き先ということになりますけれども、今日大滝さんがアピールしてくださったような組合員活動というものに注目していただいて、組合員だけではなくて消費者全般が健康とか安全とかを考えるようになって、農業のことを非常に知りがついています。本当にみんな北海道農業の大ファンなんです。北海道農業が縮小するようなことがあったら大変だとほとんどの消費者は思っていますね。こういうパワーを集めると大変なパワーになりますから、ぜひ農業サイドとしても注目し生かしていただきたいと思います。

奈良 ありがとうございます。他に質問ないしはこういうことはどうなんだろうかというお話がございましたら、ご意見等を聞かせていただければと思うんですが。生活改良普及員の中村さん、いらっしやいますか。消費者と生産者との交流ということで、ご意見をいただければと思うんですが。

中村 普及センターの中村です。先ほど食育とか農村女性の交流ということでお話されたんですが、石狩の農村女性グループというネットワークがあるんですが、その組織が二年ぐらい前か

ら食を通した交流をしています。今まではみんなが農家の方だったのですが、消費者の方を入れてということで、去年は約三分の一ぐらいの方が入りました。コープさっぽろさんの方も何人か参加していただいているのですが、そういう交流の中で先ほどの食べ方とか保存方法の話などをしています。かしこまるとなかなかそういう話が出ないんですが、料理を作っている中で「あら、良いこと聞いたわ」という消費者の方の声とかがありまして、本当の交流になるのかなと思っています。もう少し多くの方と交流したいというのも、農家の女性の側の希望でもありますので、またそういう時にはお声掛けしてお互いに同じ立場でそういう設定をしてやっていければいいなということで、普及センターのほうも農家の女性の方には働きかけをしておりますので、またよろしく願います。少しでも農業の応援をもらうということでは、お母さんたちも働きかけをしています。しかし食文化ということをいわれると、どれが北海道の食文化なのか私たち自身もお母さんたちも非常に迷いがあります。どうしてもお母さんたちは無理して新しい料理を考えて伝えようとするのですが、昔ながらの保存食とか農産加工とかもやってきております。昨年は昆布巻きとか大豆の五目煮とかが出てきて、これが本当の農村に伝わっていた食ではないかということで、農家のほうの考えも少し変えていこうということなので、またそういう中から交流を図ればよいかなと思っています。

あと子どもたちの食育も受入れ農家が非常に少ないです。農業賞とかいろいろと出されている方は、本当に前向きにやっているのので、私たちもいろいろな機会にお願いをして学校とつなげたり、恵庭ではコープさっぽろの方の家族を呼んでやっております。今年は生産者のほうからもっと情報提供をして、その場では収入にならないんですけれども、もっと自分の生産物をアピールして少し収入に？がするように将来に向けてやっていったらいいのではないかと思います。とで、今恵庭の地域担当のほうの方にもお話したりしています。

もっと受け入れて一緒に農業をしていくというか、生産者を育てていくというのも私たち普及センターの仕事の一つということで、まだまだ少ないんですけれどもやっております。コープさっぽろさんのほうでももっとどんどん入ってきて、地元を知っていただければよいかなと思います。ドンと受入れ農家が増えるということにはなかなかならないんですけれども、情報発信とか伝えていくということが下手なんです。そういうのが上手く伝えられないという生産者が多いので、そういう方の後押しをしていくように私たちもしていきたいと思いますので、またいろいろな機会でよろしくお願ひいたします。以上お話をさせていただきました。

奈良 どうもありがとうございます。農業の側も一生懸命交流に頑張ろうとしているということです。大滝理事さんも納得



いただいて一緒に頑張っていこうというお話し合いができたのかなと思います。もっとこういう話を聞いてみたいという方、いらっしやいますでしょうか。両サイドからの話が出ましたので、ここで中立的なと言ったら怒られるかもしれませんが、道新の渡辺専務が

いらっしやってますので、今日のような話題についてはどのような感想をお持ちになったのか一言コメントをいただければと思うのですが、よろしく願います。

渡辺 突然のご指名で考えていなかったのですが、コープさっぽろさんの活動が親子で地域に入っていくことで、そうだろうなと大変感銘を受けました。私最近考えるんですけど、今聞いていてもそうなんですけれども、お互いに消費者と生産者が向き合うということは本当に大切なことで、生産者はやはり消費者と向き合わなければ農業はやっていけないと思っています。生産者の方は消費者に自分たちの情報を伝えることが下手だと先ほどおっしゃいましたが、下手ではなくて何を伝えてよいのかわからない人もいるのではないかと思うことがあります。先ほどの話の中で、私も確かにそうだと思ったのですが、一等米とか二等米とかいう生産のお米を作っても、生協に行ってお米を買う時に一等米とか二等米というのは書いてありませんよね。だいたい「ななつぼし」とか書いてあって、あっそうかと思うだけです。今聞いていて確かに一等米とか二等米というのはどういうことで決められていて、それを消費者がどういうふうに使っているのだろうということは確かにわからないなあという感じがします。

有機栽培も基準が大分しっかりしてきましたけれども、当初やっ

た時には有機栽培というのは何だろうと言われた時に、私は「勇氣」を持って食べるのが「有機栽培」と答えたことがあります。最近はそのようなことはなくなりましたけれども、まだ本当に安心・安全というものの担保といえますか、安心と安全がどう違うのかわかりませんが、安心・安全というものが本当に消費者にとって感じられているのかなという感じがします。消費者があまり情報を読まないというのではなくて、たとえば私もよく生協に行くんですが、地物と書いてありますと本州の物より大分高いんですね。確かに端境期とかいろいろなことがありますけれども、やはりもっと情報を店頭に出されたほうがよいのではないかという思いがあります。いずれにしても消費者と生産者が向き合うということは、自分たちが思っていることを率直に話し合えるような場所、それからお互いに交流を深めていくことしかないと思います。そういうことで、今日はいろいろ伺えまして大変勉強になりました。一つ新聞社として欠けているのは、両方の声をもう少し取り上げることが求められているのに、意外に書いていないのかなと思って反省しています。どうぞ消費者と生産者の方、何かありましたら私のほうに電話をください。紙面のどこかに載せたいと思います。今日はありがとうございました。

奈良 どうもありがとうございました。ちょうど時間になって

まいりましたので、最後に総括的に今日のまとめといたら語弊がありますけれども、非常にたくさん方向の見える話題が出てきましたので、司会ではとてもまとめきれませんので、所長ひとつよろしくお願いします。

太田原 先ほどしゃべったのですが、ご指名ですので改めましてコープさっぽろを代表いたしました、いつも大変お世話になっております。今後ともよろしくお願いいたします。今日はまとめきれないほど豊富な話題を大滝さんに出していただいたのですが、その中でキーワードになっている交流ということで、農協・農村のほうに私が日頃感じていることを少し申し上げたいと思います。消費者との交流を進めるということですが、消費者のほうではこれだけ熱烈な交流を求めている、農村のほうではどうも交流が下手だと。何を発信してよいかわからないということがひとつ浮かび上がったんですけれども、これは原因がはっきりしているんです。消費者のほうはだいたい女性なんです。男も消費者ですけれども、消費者といったらほうがよいのではないかと私は思っているのですが、消費者協会にしても生協にしても女性が前面に出ています。それに対して農村は未だに男社会なんです。ですから消費者と生産者といっても、農協の理事とか販売部長とかが出て来ても話が噛み合いません。私も大分そういう現場を見えていますけれども、これはやはりダメです。

農村のほうが女性をもっと表面に出して、そこで初めて女同士の話が進むわけです。これは農村のひとつの大きな課題だと思っています。

そうでなくともだいたい男はもうダメですね。ダメというのは、あちこちで言うんですけども、農村の女性の集まりに行くと実に明るくて元気なんです。男だけの集まりに行くと真っ暗で展望がないという、本当に両極端ですね。これは渡辺さん、一度ちゃんと取材して書いていただきたいんですけども。どういうことかと言いますと、やはり男というのは、農協あるいはいろいろな農業団体を通じて外部、永田町と大手町を見ているんですよ。そこを交流をしているわけです。そこから聞こえてくる情報は暗い話ばかりですね。それに対して女性は、生協を通じて消費者団体とかいろいろな形で、案外みんなが知らないような交流をやっている、そこでは「美味しかった、期待しています、頑張ってる」と励まされるわけですね。ですから女性はそのことによって、今非常に自信を持っていますね。そういう自信を持って張り切っている女性たちに、早くバトンタッチして引退しろとは言いませんけれども、少なくともそういう女性を活用して、そのことが交流をスムーズにさせると。これをそれぞれの地域で、あるいは農協で考えていただきたい。農村女性部はいつまでも踊りとカラオケ教室をやっているのか、もっと楽しいことがたくさんあるぞという、いろいろなことの見直

しにつながっていくと思います。

それと、今度は生協の会長として、農業とのふれあいがスーパーの事業のあり方を変えたと感じております。直接は今日お話になった「コープさっぽろ農業賞」、四回目なんですけれども、これを発案したのは松村理事長で、彼は本当に偉いなあと感じています。どこまで狙っていたのか、おそらく職員の意識改革ということを狙っていたと思います。私は「ホクレン夢大賞」とか開発局の「わが村は美しくコンクール」とかの審査員をやっておりますけれども、「コープさっぽろ農業賞」の面白いところは事業にすぐ直結するということです。受賞した人たちをシンポジウムに招いている交流を深めていくというだけではなくて、松村理事長は応募してくれた農家にバイヤーは必ず行けと。ロットが小さいから物になるものもならないものもありますけれども、とにかく行けと。そしてそこで商談をしろと。これはバイヤーは最初大変迷ったんです。それまで、コープさっぽろのバイヤーは本部のブースの中で商談をやっていたから、現地には行かないと。多分理事長はそれで頭にきたものではないかと思うんですけども、必ず行けと。行って、成立したもののについては、お店にコープさっぽろ農業賞という旗が立っている売場があるのを皆さんご存知かと思うのですが、コープのお店の人との差別化の方法にもなっています。これはバイヤーの人から直接聞いたのですが、彼らが一番驚いたのは、かなりロットを持つ

ているような生産者のところに行くと、もうすでに他のスーパーのバイヤーが来ていると言うんですね。そういうことを今まで知らなかったんです。やはり他のところはすごいと。それに対抗するためには、我々ももっと歩かなければならないということで意識が変わってきて、今は本部のブースの中はあまり商談をやっているのはいません。どんどん回りだしたんですね。そのことがバイヤーの目を確かにして、商品力を強めているということだと思えます。

これも私はあちこちで結構しゃべっているんですけども、スーパーの戦略にはかなり昔からダイエー路線とイトーヨーカドー路線があるということが言われてきました。ダイエー路線というのは価格破壊ですから、産地を叩いて叩いて安く仕入れる。主婦の店ですからそして安く売る。それを目玉にしています。それに対してイトーヨーカドーは、産地を育てるというコンセプトが最初からあります。イトーヨーカドーは結構高いけれども物が良いという定評がありましたよね。値段もそこそなんだけれども、産地を育てるということとは、他の産地ではこうやっているよとか産地にいろいろな情報を提供することによって、場合によってはその産地の交流の仲立ちをするとか、農協がやっていないところに入り込んで、結構そういうことをやっています。ですから農村の中ではイトーヨーカドーの信用はバッチリですね。

コープさっぽろが半分潰れるようなことになったのは、いろいろな意味でダイエー路線の後追いをしたからです。仕入れの点でもそうです。産地を叩いたわけですよね。それですっかり農協も農家の人も生協は嫌いだということになって、十年前までそうだったのです。そこから、一般消費者に対する信用もそうですけども、産地に対する信用をどうつけていくのかという、非常に大きな戦略の中で農業賞というのが位置付けられたわけです。ですから生協もそういう産地・生産者・農協との関わりの中で意識改革をしてきて、そうやって初めて他のスーパーと太刀打ちできるようになったということです。

両方の側から言いましたけれども、今日大滝さんのおっしゃった交流というものは、非常に深い意味と努力に応じたそれなりの成果があるんだということを申し上げて、生協を今後ともよろしくということで終りたいと思います。

奈良 ありがとうございます。くれぐれも地域農業研究所の所長であるということをお忘れないようにお願いをいたしまして、時間を若干オーバーしましたが、今日は大滝悦子さんのお話をお伺いして大変有意義な講演会になったと思います。もう一度大滝さんに拍手を送って講演会を終りたいと思います。どうもありがとうございます。



仁木町に於ける外国人研修生の 受入式に参加して

(社) 北海道地域農業研究所 特別研究員

齊 藤 勝 雄

中国研修生受入実績

年 度	受入中国人	受入農家数
平成16年	10	9
平成17年	41	30
平成18年	57	40
平成19年	67	46

仁木町の農業経営者年齢構成

年 代	経営者数
20 代	1
30 代	16
40 代	63
50 代	118
60代以上	212
合 計	410

2005年農業センサスから

五月九日仁木町のJA新おたるの会議室で平成十九年度外国人研修生(中国人)の受入式が行われた。仁木町も農家の高齢化、後継者不足から来る労働力不足は深刻であるが、JA新おたるでは中国遼寧省から毎年女性の研修生を受け入れている。今年も十八歳から三四歳までの農業経験のある女性を六七名受け入れた。近年、外国人研修生に関連したニュースが目につくが、その多くは、受入側の研修という名を借りた安価な労働力確保や、研修を機会に不法滞在のルートと考えるような不心得な研修生の存在が注目された結果であろう。仁木町に

於ける研修制度の取り組みは、あくまで農業技術習得と日本の習慣や諸制度の研修に主眼を置いている。現地で面接を受けて内定した研修生は三ヵ月間の日本語の特訓を受けて来道に備えるが、中には大学で英語を習得してぺらぺらな研修生から、「こんにちは」がやつの研修生まで様々である。それでも、半年後帰国した彼女たちが日本語で国際電話をかけてくるまでに成長する。

三浦町長まで駆けつけて、簡素ではあるが全町あげての歓迎であった。彼女たちは対面式に集まった受入農家との初めての出会いに緊張して涙ぐむ娘までいる。早速家族に迎えられ、抱き合ったり手を繋いで、重そうなりユックを背負って、それぞれの家に向かう姿を見ると、これから半年間頑張れと応援せずにはいられない。彼女たちは、町の職員住宅や農家の空き家等を利用して数人で共同生活をするが、それぞれの農家に出勤して農作業に従事する。

仁木では週四〇時間を研修時間として設定し、残業は認めていない。ただし天候等のリスクを考えて月の単位で調整できるものとしている。また、その研修時間の三分の一は合同での座学研修で、消防では防災システム、警察では交通法規を学ぶと言った社会学習を組み入れている。研修生の生活に要する実費を研修手当として毎月五万円が研修



仁木町到着早々対面式会場に向かう研修生



研修生と受入農家の対面式

生本人に渡されているが、ほとんどは貯金に回すようである。

善意から始まったこの研修制度も、数年を経過して様々な問題を内包している。その一つは受入農家数、研修生の増加に伴い管理が困難になりつつあることである。今のところ大きな事故はないが、もし事故があるときその責任を誰がどのように果たすのかという問題がつきまとう。事故があると、その後少なくとも三年間は研修ビザの発給等この制度を利用できないが、そのとき受入を予定していた農家はたして営農を継続できるか、長引く農産物価格低迷の中で、高齢化の進む地域での営農維持はほんの少しのアクシデントで崩壊しかねない。

近年、外国人研修生制度を取り入れたいと希望する町村も多い。一方で中国だけでなく日本で研修したいという外国人も多く、それを斡旋する企業も出現している。斡旋費用を誰がどんな形で負担するのか、また受入形態を始め研修の中身や運用は各地で異なる。遼寧省の個人農家の平均耕作面積は三〇aと聞いた。文革後の集団農場経営から個人経営への急速な変化の中で、経営の自立のために北海道の農家として何が役に立つのか。彼らが帰国後に周辺農家のリーダーとして必要な技術、学習は何か。そのことをふ

まえて初めて相互互恵の精神で持続可能な研修制度になっていくと思われる。

このような状況を認識して、道段階で外国人研修生連絡協議会のような組織を設立して、起こり得るリスクへの対応策、研修実態の把握と査察等相互情報交換を含めた体制整備が必要ではなからうか。自費で四度も遼寧省を訪ねて以前の研修生に会ってきた、と懐かしがる人の良さそうな久保会長の屈託のない顔を見ていて半年間の研修無事を願った。



受入農家との初めての挨拶

「農業に魅せられて」

…その2 放牧酪農編

新田 みゆき

◆北海道らしい景観？

雄大な草原で、白黒模様の牛たちがのんびりと草を食んでいる。北海道らしい景観として、たくさんの人が思い浮かべる風景のひとつではないでしょうか。

稚内空港から国道・道道を車で三〇分、沿道のなだらかな傾斜の牧草地に点在する乳牛たちを眺めながら細い砂利道を入ると、鶏の元気な鳴き声が聞こえてくる。「ああ、またファーム・レラに來んだ」と目や耳とといった五感を通して実感がわくと、我が家に滞在した首都圏や関西方面からのお客様から言われることがあります。

都市生活を送る人たちにとって、広々とした放牧景観は、ほっと心が和む景色のようです。酪農が基幹産業である稚内市勇

知（ゆうち）地区に住んで十二年目の私には、乳牛たちが放牧地を自由に歩き回って牧草を食べていたり横たわって反芻していたりする姿は、とても馴染み深いあたり前の風景です。毎年、新緑がまぶしい放牧地に群れ遊ぶ乳牛たちの姿を見て、「ああ、春が來たんだなあ」と感じ、大地が茶色に染まりはじめて乳牛たちの姿が見えなくなると、「ああ、冬が來るんだなあ」と感じてきました。人生のほとんども田舎で暮らしている私にとっても、放牧景観は季節を感じさせてくれる大切な景色です。

我が家のお隣さん（と、いつでも1kmほど離れています（…）のみでなく、ここ勇知（ゆうち）地区の酪農家さんたちは、雪のない時期には放牧を実施している方が圧倒的に多いのです。



新田みゆき(にった みゆき)さん

1964年 稚内市生まれ

1997年 稚内市上勇知にて養鶏業開始

夫 由 憲 (42歳) 拓殖大学北海道短期大学環境農学科新規就農コース在学中

長男 美 春 (高1)

長女 み の り (小6)

2 ha の農地を所有し、平飼いにて鶏250羽を飼育

◆ きっかけは雑誌に掲載 されていた小さな記事

なので、放牧は「普通」だと私は勝手に思い込んでいました。ところがそれは大きな勘違い。ちょっと調べてみると、日本では、乳牛は乾草やサイレージを年中牛舎内で与える舎飼いが一般的だということが見えてきます。私がいつも見ている放牧酪農がつくりだす景觀は、道外のみならず道内でも、稀有な産業風景だったのです。

そもそも私が放牧酪農に関心を持ったのは、ひとりの消費者として、「なぜ？なに？」と感じたことがはじまりでした。正確には、酪農や牛乳そのものに関心をもったのではなく、製品として私たちが飲む前に行われる生乳の均質化や殺菌法について

て「えっ、なに、なに??」と思ったことがきっかけだったのです。

思い起こせば、あれはもう十数年ほど昔のこと。雑誌に載っていた小さな記事を目にしたことが、今、私が酪農に関心を持つことにつながっています。もうずいぶん時間が経っているのですが、その記憶がおぼろげですが、その記事には、宮内庁で必要な畜産物が生産されている御料牧場では「特別牛乳」がつけられていて、生乳を低温殺菌処理した後、ガラス瓶に詰められて天皇家や宮内庁関係者に供給されている：と書かれていたことを憶えています。特集のような大きな扱いではありませんでしたが、食いしん坊で牛乳や乳製品好きの私は、「特別牛乳は、なぜ特別？私たちが飲んでいる牛乳と何が

違うの？低温殺菌って、なに？」と、いくつもの「なぜ？なに？」が頭に浮かびました。

牛乳は、学校の給食や家庭の冷蔵庫、買い物に行けばスーパーの売り場などで、ごく当たり前のように目にするし、とても身近な飲み物です。読んで字のごとく、牛の乳であることは明らかですが、牛乳がどのような経過を経て、商品として加工されて食卓に上がっているのか私は知りませんでしたし、正直言って関心

もありませんでした。専門家や関係する方々には笑われてしまうでしょうが、当時の私は、生乳の殺菌処理方法が、六二〜六五℃で三十分加熱殺菌する低温（保持）殺菌法（LTLT法）、七五℃で十五秒殺菌する高温短時間殺菌法（HTST法）、一二〇〜一二三〇℃で二〜三秒加熱

する超高温加熱法（UHT法）などといった方法があることすら知りませんでした。牛乳パックなどの容器にはきちんと表示されているのに、きつかけとなった雑誌の記事を読むまで、その表示を読んでもいなかったし、気にかけることもなかったのです。

◆いろいろな飲んでみたけれど…

生乳の殺菌処理方法へ関心を持った私は、機会あるごとに、いろいろな特徴のある牛乳を飲みました。それぞれこだわり方も多種多様で、脂肪球を均質化するための工程を経ない、低温殺菌や無殺菌といった殺菌温度にこだわって商品化されたもの、遺伝子組み換え飼料の不使用、またはエサに有用菌などを加え

る、穀物飼料は与えないなど飼料の内容にこだわったもの。牛の品種へのこだわりや、放牧、自然交配、または、ストレスのないフリーストールで飼育し、作業効率よりも牛への愛情を優先させるといった飼育方法にこだわったもの、さらには牛舎なしでの飼養管理まで…

こうして、生産者がそれぞれの主張を込めたいろいろな特徴のある牛乳を飲んでいううちに、私の関心は、商品としての牛乳よりも、その牛乳を出している牛の飼われ方に移ってゆきました。「良い畜産物」とは、出来るだけその動物の生理生態にそった飼養がされているかどうかを基準にして判断したいと思うようになりました。

◆こんな牛乳や乳製品を選びたい

人が食べられない草を食べてミルクを出してくれる牛たち。地球温暖化などの影響で気候が安定せず、穀物生産が不安定になってきている中、穀物をバイオ・エタノール等の燃料に仕向けることは、家畜たちの飼料のみならず、ヒトの食糧確保にさえ影響を及ぼしていることをすでにご存知の方は多いことでしょう。こうした中、私はひとりの消費者として未来を見据えて何を選ぶべきかを考えたとき、素人の私の勝手なイメージですが、牛が牛らしく放牧されて、牧草を有効に牛に食べさせながら牛乳を生産する集約放牧に取り組む酪農家の牛乳や乳製品を選びたいと強く思うようになり

ました。国内で生産されている乳牛の多くが放牧されていないのは、工房レティエで気軽に放牧ミルクで作られた農家チーズやアイスクリームなどを購入できますし、放牧酪農を営むH&Mみさわ牧場さんは、ネット



ショップで、搾った牛乳をその日のうちに受注生産して発送、販売する取り組みを始めています。放牧ミルクとそれを使って作られたチーズやアイスのおいしさも、私が大好きな放牧地の景観の美しさもあわせると、よ

◆天北放牧ネット

そんな放牧風景をこよなく愛し、守り広めようという思いを持つ人々で構成された「天北放牧ネット」に参加しない？と誘ってくれたのは、猿払村で酪農を営む友人、小泉浩さんでした。牧草地の管理をはじめとして、科学的なデータをもとに緻密な飼料設計をしながら経営をしている小泉さんには、養鶏と酪農という畜種や営農規模の違いはありますが、いつも感心させられます。

酪農についての専門的な技術の話題は理解できるはずもないけれど、そこは素人の強み（!?）。無知を武器に、わからないことや知りたいことは聞けば良いと、消費者の目線で参加させてもらっています。

◆充実した内容の

研修会やセミナー

昨年九月に行われた天北放牧テクニカルセミナーでは、「酪農の将来を語り合う」国際状況と環境問題を切り口に酪農の未来を考える」がテーマに掲げられ、農林水産省大臣官房参事官の原田英男さんから、自給飼料政策の基本的な考え方や飼料基盤拡大推進事業、そして放牧酪農の課題についての話をお聞きし、参加者が熱い議論を交わしました。そして今年四月には、天北放牧セミナー「戦略としての放牧」日豪EPAと天北酪農」が開催され、北海道農政部長の安全推進局畜産振興課主幹板谷守さん、社団法人北海道地域農業研究所常務理事 黒澤不二男さん、北電総合設計株式会

社環境部技師長 船越元さんの
お三方を講師にお迎えし、「農
業国際化の流れと天北放牧酪農
の戦略」をキーワードしたお話
を聴きました。また、後半の会
場とのディスカッションでは、
放牧は放漫、怠惰ということと
結びつけられやすいが、緻密で

高度な技術だと言うことを認識
してもらう必要性や、草地型酪
農でいかに所得を確保していく
のかというのが天北酪農の命題
ではないかという発言もありま
した。研修会やセミナーの内容
は、下川町で酪農を営む鈴木和
夫さんが内容をまとめ、天北放



牧ネットのホームページにアッ
プしているので、ぜひ読んでい
ただきたいと思います。

◆放牧酪農へのラブコール

酪農家や関係者の皆さんと一
緒に研修会やセミナーに参加し
てみて、放牧酪農は土地条件や
地形、家庭構成などを踏まえた
うえで、土づくりや草地管理な
ど、高い観察力を必要とする技
術であるということを強く感じ
ました。日豪EPA交渉の行方
や低コスト化をはじめとして、
酪農が抱える課題は決して少な
くないことは、専門外の私でも
容易に想像できます。農業とは、
ヒトが生きていくためには欠か
せない食糧を供給しているのに、
ともすれば一般消費者には何を
しているか見えにくい産業です。
そんな中で、心地よい情景を作

ることができる放牧酪農は、そ
の景観が多くの人目に触れる
ことで、閉じた系から開放する
パワーがあるとも感じています。
感性と技術に裏打ちされた放牧
酪農の今後を楽しみにしていま
す。



(天北放牧ネットホームページ <http://7.pro.tok2.com/~tenpoku/index.htm>)

「手習い」イギリス文化論

第8回

～音楽からみる日常と非日常～

北海道大学創成科学共同研究機構
明治乳業「乳の価値創造研究」寄附 研究部門 博士研究員

小林 国之

まだ、アイルランドにいる。前回の違い探しの旅の続きである。ダブリンでの二日目。朝早くに電車でダブリンの南の海岸沿いの街を訪れたあとで、ダブリンに戻り、インフォメーションセンターでもらったリストの中から、市街の中心部にあるアイルッシュ音楽で有名だというパブを選び、行くことにした。

邂

逅



小林 国之（こばやし くにゆき）氏

1975年 北海道に生まれる
2003年 3月 北海道大学大学院農学研究科博士課程後期課程修了（博士（農学））
その後、北海道大学大学院農学研究科研究員を経て
2004年 4月 日本学術振興会特別研究員（酪農学園大学酪農学部所属）
2007年 4月 北海道大学創成科学共同研究機構 明治乳業「乳の価値創造研究」
寄附 研究部門 博士研究員

◆主な著書

『『農協と加工資本』～ジャガイモをめぐる攻防』（株）日本評論社 2005年

夕方というにもまだ早いような時間である。アイリッシュパブと音楽は切っても切れない関係にあるらしい。アイルランドの田舎町では、パブに集った人たちが、それぞれ気の向くままに楽器をかき鳴らし、それに合わせて踊るのだ。人々が集まると、音楽が自然発生するらしい。

アイリッシュ音楽はギター、フィドル（バイオリン）、フルート、イーリアンパイプと呼ばれるバグパイプの一種、パウロンとよばれる太鼓が奏でる、四分の四拍子、八分の四拍子などのリズムに乗った音楽である。軽快なリズムは、自然と人々の心を踊らせるのか、アイリッシュ音楽はいつもダンスを伴う。馴染みのあるところでは、映画「タイタニック」で主人公のジャックが、上流階級出身のお嬢様であるローズを三等船室に連れ込んだ時に繰り広げられていた、歌と踊りの狂乱の光景がそれである。

さて、私が目指しているパブは観光ガイドにも載っている。きつと地元の人々が集うようなパブとは違う、観光化されたものであろうというさっぱりとしたあきらめをもちつつ、中心街からややはずれた昔ながらの町並みが残っている通りにはいる。その角地に目指すパブはあった。一階は通常のイングランドにもあるパブとあまりかわりはない。カウンターと、立ち飲み用の背の高いテーブルがフロアーに並べられている。入り口から



ブレの海岸

カウンターの横にある階段を上った二階は、一階とは様相が違
う。角地ということもあり、西と南側には窓があり、明るい日
差しが差し込んでいます。東側に備え付けられたカウンターでギ
ネスを一杯注文し、西の窓際の席に陣取った。下の階とちがう
雰囲気を感じ出している要因が二つある。一つは、西の窓際の
一段高くなったところに据え付けられているテーブル席と、そ
こに座っている三人の男性が楽器を持っている点。もう一つは
カウンターの前に、何やら広いスペースが確保されている点。
ギネスを飲みながら、楽器の調整をしている人たちの興味深
く眺めている。すると、私以外に二人の客しかいないところに、
40歳代と見受けられる夫婦が、十歳ぐらいの少年と共に入っ
てきた。イングランドだと、このぐらいの少年がパブですること
といえば、チップス（フライドポテト）かクリスプ（ポテト
チップ）をコーラで流し込むくらいである。そのつもりでここ
らも何気なく彼の方を見ていると、少し恥ずかしそうに、楽器
を持っている人になにやら話しかけている。二言三言言葉を交
わして、また親の元に戻っていった彼は、突然すつと背筋を伸
ばして、誰もいないフロアーに進み出た。すると、楽器を持っ
たおじさん連中も、彼の動きを察知すると、互いに目配せをし
て、軽快なアイリッシュ音楽を演奏し始めた。フルートと、ギ
ター、フィドルが繰り出す軽快なリズム。それに併せて、少年

がダンスを始めたのである。

アイリッシュダンスの歴史は、この島と人々の歴史と同じく、何ともいえない悲しみとたくましさで彩られている。一説によると、イングランドの支配下であった16世紀に、娯楽を禁止された人々がパブに集い、外から見られてもわからないよう、下半身だけで踊るといふ、この独特な踊りを編み出したというこ



市内の町並み

とだ。

少年がダンスを踊っている最中に入ってきた、隣にいるアメリカ人の陽気なおばさんが感嘆の声を上げる。彼は、近いうちに地元で開催されるダンスのコンクールに出場するのだそう。その出場にむけてダブリンという大都会で武者修行といったところなのだろう。

普 段 着

さて、二杯目のギネスを注文してまた席に戻る。演奏者のいるテーブルに、一人の若者が加わっていた。ちょっと太めで、だらしなくジーンズをはいた若者が、リーダーらしき人となにやら雑談をしている。

しばらくして、彼は自分のリックサクからこそごととにか取り出した。無造作に詰め込まれていた物体こそ、私が待ち望んでいたものであり、彼こそが、アイリッシュ音楽の主役の一人であるイーリアンパイプの演奏者だったのである。普通のさえない青年が、楽器を持ったとたんに、物語の登場人物のように浮かび上がってくるのだから不思議である。神経質そうにリードのような部分の調整を行う。

私が仮にどんなに熟練したイーリアンパイプの演奏者だとし

ても、やはりこの場の登場人物には不似合いであろうという気がした。音楽は国境を越えるが、こうした日常風景の一部としての音楽を見てしまうと、完全にはとけ込めない、「文化」の見えない壁のようなものを感じてしまう。壁というよりも、文化という糸を紡いで作った、「伝統の普段着」を着ているというような印象である。普段着だから、「制服」のような威圧感とは与えない。人々の間で愛され、大切にされてきた、着心地のよさそうなアイルランドの風合い、肌触りが、見ている者に憧れと少しの嫉妬を抱かせる。

彼は、何度も何度もリードの調整を繰り返し返した。なかなか演奏をしない、このもったいぶったところが何ともかっこいい。このカッコよさは、比喩的にいえば文化の「普段着」を若者なりにダボダボのジーンズとコーディネートしていることからくるのだろう。つまり、伝統文化が、若者の日常にも何げなく溶け込んでいるのだ。曲の説明をすることもなく、聞いている人に愛敬を振りまくこともなく、自分たちの興が乗るにまかせて演奏をする彼ら。実際は時給制のアルバイトだと思われるが、地元のパブで夜な夜な繰り広げられるであろう、自然発生的な音楽の宴を十分に再現してくれた。



市内のギネス工場

そのまま最終のエクセター行きの飛行機に乗るために、空港行きのバス停を探して夕暮れの街を歩いた。フルートとバイオリンが奏でる複雑なリズムが頭の中で鳴り続けている。雲行きは怪しくなり、雨がぱつりぱつりと降り出した。鉛色の空は、こちらに来る前に思い描いていたとおりの、アイルランドの初冬の空模様である。バスの時間を気にしながら足早に歩いた。早速身につけていた、先ほど土産物屋で購入した定番のギネスのマフラーに汗ばんでいると、通り過ぎりの小さなパブから楽しいアイルランドの普段着の音楽が聞こえてきた。

イングリランド人と音楽

二泊三日のわずかな滞在期間中に、アイルランドの人々の音楽との幸福な関係を垣間見ることができた。では、イギリス人と音楽との関係はいかに。日本人にとって、イギリス人でなじみのあるクラシック音楽の作曲家は少ない。ドイツ生まれでイギリスに帰化したヘンデル（一六八五年生まれ）のほかには、イギリス第二の国歌と呼ばれる「威風堂々」を作曲したエドワードエルガー（一八五七年生まれ）がいる。

イギリス人にとってクラシック音楽といえば毎年開催される「BBCプロムス（プロムナードコンサート）」と呼ばれる世界

最大のクラシックの祭典であろう。一般の人たちにも広くクラシック音楽を楽しんでほしいという思いから一八九五年に始まったこのイベントは、イギリスの夏の風物詩である。八週間にわたるこのイベントの最終夜の模様は、日本でもお馴染みであろう。思い思いの服装に身を包んだ観衆は、クラツカーやホーン、風船、ユニオンジャックにイングリランド、スコットランド、アイルランド、ウェールズの国旗を振りながら、クラシックの調べに合わせて体を動かし、音楽を楽しむ。普通のクラシック音楽のコンサートとは全く異質の光景である。この夜のハイライトに演奏されるのが、エルガーの「威風堂々」であり、続いて国歌である「ゴッドセイブザクイーン」、日本でも知られているスコットランド民謡の「蛍の光」である。

「歩き回る」という意味をもつ「プロムナード」から名付けられたこのコンサートは、文字通り立見席で自由に動き回ってもいい（当初は飲食も自由だったらしい）、という趣旨のコンサートとして始まった。現在ではあまりの盛況ぶりで自由に動き回るようなスペースはなく、人々が音楽に合わせて膝の上下動を繰り返す光景は、ある種異様である。クラシック音楽という権威のあるものを市民として楽しんでやろう、というのが、何ともイギリス人的な発想であろう。

テレビ中継される最終夜には、数年前から「各国（イングラ

ンド、スコットランド、ウェールズ、北アイルランド」を衛星中継でつなぎながら一つの曲を演奏する、という企画が行われている。音楽が持つ、国境を越えて人々を結びつける機能を、文字通り実現しているこの企画は、なかなか感動的である。

非日常への鍵

さて、イギリス人の日常生活に音楽はどのように顔を出しているのだろうか。いわずがなのビートルズを生んだイギリスにとって、音楽は重要な輸出産業でもある。テレビの音楽番組は非常に人気が高い。バンドをやっている若者も多いようで、私の住む小さな町にも楽器屋さんや演奏スタジオがいくつもある。ちなみに日本でも人気の高い「コールドプレイ」というバンドは、私の通うエクセター大学出身である。

ところが、若者文化や消費するための音楽以外、つまり参加する音楽はあまり見られない。アイルランドとおなじケルト文化の系譜をひく、ウェールズやコーニッシュの人々の間では、民族音楽のようなものが受け継がれているようである。私の英語の家庭教師は夫婦ともに歌が大好きだが、それはウェールズ出身の御主人とコーニッシュの奥さんというカップルということの影響しているのかもしれない。

当然例外はある。まず思いつくのがサッカーのチャントと呼ばれる応援歌である。イングランドのチームが劣勢の時に、自然とわき上がるように歌われる「ゴッドセイブザクイーン」は、理由もないのに感動的である。昨年度のワールドカップを大学の食堂のテレビで観戦した際に聞いた地鳴りのような歌声を今でもはつきりと思い出すことができる。

もう一つ。イギリス人は、カラオケ好きである。パブでは、普通毎週木曜日が「カラオケナイト」である。すっかり英語として定着している「karaoke」という言葉は、一九七九年の「Avordayear」というその年を代表する「言葉」として選ばれている。ちなみに最近では九八年に「google」、二〇〇一年「9/11」が選ばれている。二〇〇二年には「metatarsal」という言葉が選ばれている。「中足骨」という足の骨を指す言葉である。この言葉の選出理由は日本と関係が深い。二〇〇二年に開催されたサッカー日韓ワールドカップ、本大会直前に怪我をしたイングランド代表チームキャプテンのベッカムが折った骨が、この中足骨だったのだ。それから四年後の二〇〇六年ドイツ大会。四十年ぶりのチャンピオンに、という人々の期待を一身に背負った若きエースストライカーのルーニーが折ったのもまたこの「中足骨」であった。四年ごとに新聞の見出しにこの言葉が躍ったのである。話がだいぶそれた。その当時の状況

はよくわからないが、いずれにしてもその年の出来事を表す一語として選ばれるほど、イギリス人にとってカラオケはなじみが深いであろう。

フェアプレイの精神

ではなぜこうまでしてイギリス人にカラオケは溶け込んだのであろうか。そのことを考えてみると、音楽とのつきあいからからも、なにやらイングランドとアイルランドの違いが垣間見られるような気がする。私の勝手な解釈だと、カラオケという決められたシステムの中でなら、イギリス人は「自由」に羽目を外すことができるのだろう。

イギリスでも、どの国でも同じだと思うが、若者たちの間ではBingedrinkといって、飲み騒ぎの習慣がある。ところが大人たちの間では、日本でみられるようなアジア的な、酒を飲んで、酩酊しながら渦を巻くように盛り上がっていく、という宴会文化がない。飲んで、知らない人同士が肩を組みながら歌謡曲を聴く、ということがない。

アイルランドでは、日常と「非日常」が連続的に存在している。だからこそ、それまでパブで飲んでいたおじさんの興が乗ってくれば、そこにある楽器をひつつかんで演奏し、歌って

しまうのである。

一方イングランドでは、日常と「非日常」には段差があり、その段差を越えるためには何らかの「社会的」な「後押し」が必要になる。人前で歌う、ということはイギリス人にとっては「非日常」なのだ。「カラオケ」という東洋からやってきた機械が、慎重深いイギリス人の背中を押したのだ。このシステムの中でなら、慎重深さのベールで包んで見えないように腹の中にしまいこんでいるイギリス人のお茶目で目立ちたがりな本質が、ぬつ、と顔を出すのである。

しかし、乗り越えた「非日常」の中にも、暗黙のルールがなければ、イングランド人は安心して楽しめない。たとえ毎週繰り広げられる「カラオケナイト」が、怒号とアルコールで渦巻く混沌のように見えても、他人との距離感を重んじるイギリス人独特の価値観、見えないルールがカラオケナイトの根底にはしっかりと流れているように感じる。「カラオケ」というお揃いの「ユニフォーム」を着たうえで、フェアプレイの精神で羽目を外しているのである。そう考えると、先ほど紹介した「プロムナード」も「服装も行動もクラシック音楽にふさわしくなくふるまうべし」というルールにのっとった、イギリス式羽目はずしの典型例かもしれない。

この「非日常」のなかでのフェアプレイのもっとわかりやす

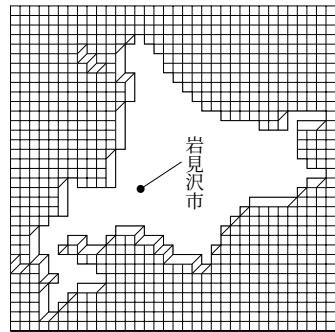


ダブリンから西に向かう列車

い例はクリスマスに目撃される。クリスマスにはいくつか「ルール」がある。本番である25日になると、やや遅めの昼ごはんとして、クリスマスディナーと呼ばれるロースト料理をたらふく食べる。その時には、全員紙でできた王冠をかぶり、用意された「なぞなぞ」を出し合うのが決まりだ。その後、クイーンが行う演説を聞き、お酒を飲んで、お菓子を食べる。決められたルールにお揃いのユニフォーム。研究所のクリスマスパーティーで、へんてこな紙でできた王冠を付け、致命的につまらないクイズに、喜々として興じる研究者の群れ。まさにフェアプレイ精神にあふれている。

◆ ◆ ◆
普段着のまま日常と非日常を行き来するアイルランド人と、ユニフォームに着替えて、非日常を楽しむイギリス人。話がアイルランドの音楽から始まり、イギリス人（イングランド人）論につながったようだ。以上、私の勝手な考察である。

— 連 載 —



あのマチ・地域おこし活躍中
このムラ

No.49

岩見沢市の事例

— 地産地消とグリーンベルトで情報発信 —

1 岩見沢市の概要

岩見沢市は、北海道の中西部に位置し、札幌市から約四〇kmの距離にある。岩見沢という地名は「浴澤（ゆあみさわ）」が転訛したものといわれ、三笠市の幌内炭田までの道路開削夫が当市を流れる幾春別川で浴（ゆあみ）して疲れを癒したことから由来する。

現在の岩見沢市の人口は約九・三万人と、一昨年と比べて一万人多い。これは昨年三月に隣接する北村、栗沢町と合併したことと関係している。つまり、岩見沢は昨年から新生岩見沢になっており、そこでの各分野の基本施策は「安心」、「信頼」、「活力」、「希望」のキーワードで説明されている。

農業は、岩見沢の基幹産業として、活力のある岩見沢を創造するために、振興する必要があると説かれている。岩見沢の農産物というと、低タンパク米の「情熱米」や「玉ねぎ（マルいわ玉ねぎ）」が有名であるが、合併した現在では野菜・花き、果樹類も盛んに生産されている。このようにバラエティに富む農業ではあるが、農家戸数は一、五八〇戸（二〇〇五年）へと下降の一途を辿っており、そのため更なる振興が求められている。

岩見沢市の振興策としては、後継者の育成支援や岩見沢ブランドの確立、地産地消の推進とともに、環境保全型農業の実践も取り上げられている。なかでも、地産地消の推進には力が入れられており、昨年に米消費拡大協議会を前身とする岩見沢農産物消費拡大推進協議会が設立され、今年に入っては担当長

わと人事交流をしながら地産地消プロジェクトを推進している。

この地産地消プロジェクトは、JAいわみざわのチャレンジ21（中期計画の共通課題）を実践する取り組みで、農業振興部・米穀部・青果部・資材部・生活部での課題をまとめたものである。そのため、プロジェクトの取り組みは多岐にわたり、ここでは主たる取り組みとともにグリーンベルト構想を岩見沢市の地域おこしとして紹介する。

2 地産地消プロジェクトの取り組み

○秋の収穫祭

地産地消プロジェクトとしては、まず秋の収穫祭がある。岩見沢市では毎年九月に市内中心

街で「ふるさと百餅（ひゃっぺ

い）祭り」が開催される。これと同時に、岩見沢駅の東側にあるイベントホール赤れんがではJA主催の「いわみざわ情熱フェスティバル」も開催され、市はお祭りムード一色となる。

「いわみざわ情熱フェスティバル」では、旬の農産物や加工品の販売のほか、米の格安販売、牛乳の無料配布、玉ねぎ・馬鈴しょ・人参の詰め放題などが行われ、地域住民に地元農産物を提供する絶好の機会となっている。

この「いわみざわ情熱フェスティバル」は第一弾情熱収穫祭ともいわれ、第二弾は翌月の十月に開催される。第二弾では情熱米のPRに力が入れられており、札幌市と小樽市のスーパーに加えて、道東（音更町）のAコープでも情熱米を中心とした農産物の直売会が行われる。



いわみざわ情熱フェスティバルの風景



情熱米直送便

こうした直売会を「情熱米直送便」が後押ししている。「情熱米直送便」とは、JA青年部が情熱米の米俵を背負って、リレー方式で札幌に向かうというイベントで、その模様がSTV



キタノカオリで作ったパン



カボチャ焼酎
「南粋」

ラジオ「ウィークエンドバラエティー 日高昭郎ショー」で随時放送されており、情熱米や直売会を広く宣伝するのに一役買っているのである。

このようにお祭りと農産物のPRで地産地消が推進されているが、農産物の加工も近年注目されている。昨年は収穫祭で米粉がデビューし、今年の収穫祭では岩見沢産の酒米（品種名：彗星）で作った大吟醸「ゆあみさわ」がお披露目される予定である。

○地元農産物に こだわった加工品

地元農産物を用いた加工品は

米粉・日本酒だけにとどまらない。焼酎やうどん、さらにはラーメンもある。

焼酎は「南粋（なんすい）」の商品名で売られており、その南は南瓜に因んでいる。岩見沢はハウス栽培から露地栽培までの長期出荷の南瓜の産地としても確立していることから商品化に至っている。しかも南

粋は、一次発酵に使う麴までも岩見沢産にこだわった逸品である。値段は七二〇円で、四五〇円（税込み）となかなかのものであるが、主に贈答用として順調な売れ行きをみせている。

うどんやラーメンには、近年注目されている「キタノカオリ」が使用されている。「キタノカオリ」は、ハン

ガリーからの導入品種と北海道の品種を交配させたもので、「ハルユタカ」より製パン適性が高いとされる秋まき小麦である。そのため、市内のパン屋で使用されているところもあるが、製めん適性も高く、うどん屋でも使われている。

ラーメンだけはインスタント



もぎたて市の野菜を物色する夫婦

で、自分で作る必要があるが、雉ガラをスープにしている点も特徴である。岩見沢と雉は関係が深く、昔は雉の飛ぶ姿もよく見られ地名として名が残っている。かつては雉の肉も商品として期待されたが、途中で死んでしまう雉が多く、飼育農家もみられなくなっている。しかし、社会福祉法人「岩見沢清丘園」では現在でも雉が飼育されており、その雉ガラでラーメンスープが作られている。

○生鮮野菜も岩見沢産

これら加工品は市内の飲食店もしくはAコープで入手できるが、生鮮野菜も地元産がAコープの「もぎたて市」で販売されている。「もぎたて市」ではJAの女性部員が自家菜園で育てた農産物を価格を決めて販売しているが、出荷調整がなされ裁

培履歴もある産直コーナーである。JAいわみざわには五店舗のAコープがあり、昨年の「もぎたて市」の合計販売額は約二〇〇〇万円であった。今年は売り場面積がもっとも広いAコープの「もぎたて市」だけで、一、〇〇〇万円を超えると予測されている。

また、夏の期間限定であるが、毎週土曜日の七時半から三〇分間、市内の広場で「JAあさんの7:30マーケット」が開かれており、写真の盛況ぶりからも地産地消が加速する状況にあることを見て取ることができる。

3 グリーンベルト構想

グリーンベルト構想とは、農地の境界付近をグリーンベルト（緑地帯）にしようという取り組みである。この目的は農薬の



活気のある7:30マーケット



農薬の飛散を防ぐグリーンベルト
(右:ねまへらそう)

ドリフトを防止し、ポジティブリスト制度に抵触しないためのものである。ポジティブリスト対策ならば、防風ネットを使ってもよいが、グリーンベルトとするのは景観の創造と「安全・安心」をアピールするためである。

もちろん、こうしたグリーンベルトは付近の日当たりを悪くし、農産物の生育も悪くする。これに対しては、一m当たり四〇円が産地づくり交付金から支払われる予定で、普通畑での取り組みにも補助が検討されている。しかし最終的には、補助がなくても継続できるようになっ

てほしいと望まれている。それは岩見沢の産地イメージを確立するため、この過程を通して岩見沢の農産物が「安全・安心」に直結し、価格に反映されることでも、補助は不要になると考えられているためである。

このグリーンベルトは、現在、試験段階であるため、限られた場所でしかみることができない。また、品種も比較試験中であることから、整然としたグリーンベルトは今後の楽しみとなるが、目下「ねまへらそう」のグリーンベルトとなるのが有力視される。

業の地域では不可欠であり、地産地消とともに推進していくことが、岩見沢だけでなく北海道の地域おこしとして求められていると考えられる。

4 地域おこしの基本姿勢

Aいわみざわが取り組んでいるのは、品目別に担当職員を配置することである。この担当職員は、技術指導から市場訪問までこなし、まさしく担当品目のエキスパートとなる。その結果、生産者も一目置くようになり、役割分担が作られていくのである。

岩見沢の地域おこしの特徴は、内外に目を向けて振興策を打ち出すことであった。これは農産物を少しでも高く売するための戦略であり、農協はそうした戦略の中軸を占めている。また、農協は営農指導の一環で生産者に情報を提供し、生産者はこれに対応して計画的に生産・出荷する。このような役割分担を確立することが、地域おこしの基本である。J Aいわみざわでは考えられている。

役割分担の確立のために、J

(社)北海道地域農業研究所

専任研究員 糸山健介



研究会・研修会等への 報告者・講師の派遣

(平成十九年四月)

六月)

○「士別市川西の丘担い手農業者
研修会」

主催 北大農学院共生農業資

源経済学講座(協同組

合学)

とき 平成19年4月5日

テーマ 群馬県・甘楽富岡農協

の挑戦に学ぶ

講義 黒澤不二男

(当研究所・常務)

○「農業経済学特別講義」

主催 北海道大学

とき 平成19年5月10日

テーマ 北海道の農業と農協
講演 奈良孝一

(当研究所・研究部長)

○「WTO・EPAをめぐる学習
会」

主催 連合北海道・「食とみ

どり・水を守る道民の

会」

とき 平成19年5月17日

テーマ WTO・EPA交渉を

めぐる今日的情勢と国

内の課題

講演 黒澤不二男

(当研究所・常務)

○「天北放牧酪農ネットワーク
フォーラム」

主催 天北放牧酪農ネット

ワーク

とき 平成19年5月21日

テーマ いまどう考え、何がで

きるか?

話題提供 黒澤不二男

(当研究所・常務)

○「北海道農文協総会」

主催 北海道農文協(酪農学

園大学)

とき 平成19年5月24日

テーマ これからの北海道農業

のあり方

講義 太田原高昭

(当研究所・所長)

理事選任のお知らせ

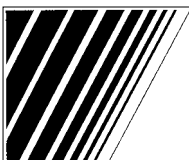
五月二十四日開催の第十七回通常総会において三名
の理事辞任に伴う補欠選任の結果、左記の二氏が理事
に就任されました。

粟津 国夫 氏

北海道農業開発公社 常務理事

世古 康 氏

農林中央金庫 札幌支店長



DATA FILE

関連事項／DATA

生活協同組合コープさっぽろ
〒063-8501
札幌市西区発寒11条5丁目10番1号
☎ 011(671)5601
FAX 011(671)5730

北海道大学創成科学共同研究機構
〒001-0021
札幌市北区北21条西10丁目
☎ 011(706)9220
FAX 011(706)9220

仁木町
〒048-2492
余市郡仁木町西町1丁目26番地1
☎ 0135(32)2511 (代)
FAX 0135(32)2700
HP: <http://www.town.niki.hokkaido.jp/>

新おたる農業協同組合
〒048-2493
余市郡仁木町北町3丁目4
☎ 0135(32)2428 (代)
FAX 0135(32)3606
HP: <http://www.tokeidai.co.jp/ja-sinotaru>
E: sinotaru@mocha.ocn.ne.jp

いわみざわ農業協同組合
〒068-0022
岩見沢市2条西1丁目
☎ 0126(25)2211 (代)
FAX 0126(24)7357
HP: <http://www.ja-iwmizawa.or.jp/>
E: info@ja.iwamizawa.hokkaido.or.jp

(社)北海道地域農業研究所
〒060-0004
札幌市中央区北4条西7丁目1
☎ 011(281)2566
FAX 011(281)2707
HP: <http://www.chiikinouken.or.jp>

編集後記

・参議院選挙は、七月二十九日の投票に向け終盤を迎え各政党も最後の追い込みに入っている。

今回の選挙の争点は年金・政治と金・格差問題、消費税の引き上

げ、それから私達の最大の関心事である農政問題や憲法改正問題等多岐に及んでいる。世論調査では与党にとっては逆風が吹いており与野党逆転なるかが注目のまど。

各党の政策を検討し悔いのない選択をしたい。

・台風四号・新潟中越沖地震と自然災害がたて続けに日本列島を襲っている。

特に新潟地方の住民にとっては三年前の痛手から立ち直りつつある中での再度の被災で、心からの見舞いと一日も早い復興を願うものである。

今回の地震では、柏崎・刈羽原発での火災を始め六三件にも及ぶトラブルが確認されている。

地震国での原発の恐ろしさを改めて実感した。政府・電力会社は

全原発の耐震性の調査及び耐震性向上の工事を早急に実施し、国民の不安を払拭すべきと考える。

・五月二十四日当研究所の第十七回通常総会が開催され、全議案提案通り承認された。

残された半年余り事業計画達成に向け所員一同努力する所存です。皆様のご指導ご協力をお願いして筆をおきたい。

エーコープ
くみあい 高度化成肥料

くみあい 粒状配合(BB)肥料



稔りある大地とともに

ホクレン肥料株式会社

代表取締役社長 藤田 久雄

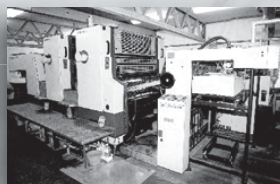
札幌市中央区北4条西1丁目1番地（北農ビル18F）

TEL 代表 (011)222-2444
FAX (011)232-3597



FUJI PRINT Co.,Ltd.

当社はお客様の夢を実現するために、
創造力と技術力を常に前進させています。
お客様の夢を当社にお聞かせ下さい。
少しでも夢が現実のものになっていくように
我々は努力します。



デザインから印刷・製本まで
一貫した社内体制で、
それぞれのニーズにお応えします

富士プリントはさまざまな印刷に対応

営業品目

- 定期刊行物 ● 商業印刷物
- 頁物印刷物 ● 記録印刷物
- フォーム印刷物 ● 情報処理加工

附帯サービス

煩わしい印刷物の梱包・発送作業を当社がお客様に代わって致します。

- 封筒入れ ● タックシール貼り
- 仕分作業
- 宅配便・郵便局・コンテナ手配 等

当社は2001年9月3日付で品質マネジメントシステムの国際規格である
ISO9001/2000年版の認証を取得しました



富士プリント株式会社

〒064-0916

札幌市中央区南16条西9丁目

TEL.011-531-4711

FAX.011-530-2549

URL <http://www.fujiprint.co.jp/>

心土の通気・透水性の向上を図り、みのりある農地へ！

カッティングドレーン工法

(特許第3871686号)

効果・特徴

- 耕盤層の破碎により『土層改良効果』
- 透水性が改善される『補助暗渠効果』

画期的な低コスト！

施工単価 71円/m

(施工費68円 消費税3円)

※ 施工間隔は農家の皆さんが自由に設定できます。

カッティングドレーン工法とは
管と疎水材を使わず「土中に空洞穴と破碎溝を作る工法」です。
また、土層の改善を図る新たな技術として、平成18年1月に北海道の「普及奨励事項」となりました。

施工断面



(空洞)



(北海道中央農業試験場と北海道農業開発公社が共同開発)

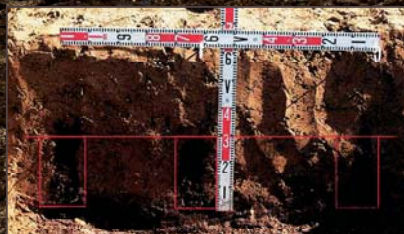
有材心土改良耕

(特許第1910059号)

有材心土改良耕とは

硬い心土を破碎し、同時に溝状の空洞に疎水材を充てんします。
疎水材は、近隣にある「たい肥・パーク・貝ガラ・チップ・粗粒火山灰など」を使用します。

疎水材投入後断面(パーク堆肥)



効果・特徴

- 心土の破碎により「排水不良・湿害を回避」
- 養水分の保持により「干ばつに強い」
- 畑作物の根の伸長により「生育が促進」

お問い合わせは最寄の公社へ

支所/ 道央支所 TEL:0126-23-2178
十勝支所 TEL:0155-24-0254
北見支所 TEL:0157-25-2826
十勝育成牧場TEL:01558-7-5121

道南支所 TEL:0138-55-3005
釧路支所 TEL:0154-22-1538
上川支所 TEL:0166-25-2613

日胆支所 TEL:0144-32-8171
根室支所 TEL:0153-72-3296
道北支所 TEL:0162-33-3321



財団法人
北海道農業開発公社

〒006-0005

札幌市中央区北5条西6丁目1番23

TEL:011-241-7554

FAX:011-271-3776

ホームページ <http://www.adhokkaido.or.jp>