

「農業に魅せられて」…その1

新田 みゆき

私たちの小さな農場は、日本

最北端の稚内市にある。日本海沿いから少し内陸に入った上勇知（かみゆうち）地区に縁あって住まいを構えたのが、十一年前。その一年後に平飼い養鶏をはじめた。農場の名前は、自然に沿う暮らしを営んできた先人たちに敬意をこめて、「風」というアイヌ語から「レラ」と名付けた。

◆きめつけと思ひ込み!?で

はじめた養鶏業

稚内で生まれ育った私は、実家の父はサラリーマン、母は理髪店を営んでいて、私も農業とは縁遠い商社に勤めてOL生活を送っていた。

ただ、OL時代から、農業に漠然とした憧れを抱いていて、消費者として生産者訪問や援農

をした経験があった。

でも、農学や畜産学を学んだわけではないし、きちんとした研修経験もなかったもので、小規模とはいえ、いきなり養鶏を仕事にするのは、今にして思えばかなり無謀な話であった。

だが、念願の田舎暮らしを始めた当時の私は、アレルギー症状を持つ我が子に素性の知れたものを食べさせるためには、自分で作るのが一番だ!ときめつけていた。そして、自分の体験に基づいて生産する卵やお肉を買ってくれる人は、必ずいるはずだ!とも思い込んでいた。あまりに楽観的で稚拙な考えで、今、思い出しても、穴があつたら入りたくなるほど恥ずかしい。

◆夫がいてくれたからこそ

経験もないのに、やる気だけ



新田みゆぎ(につた 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、平飼にて鶏250羽を飼育

は満々になっていた私の心情を理解し、冷静に受け止めて、飼育方法や経営面について細やかなアドバイスをしてくれたのは夫だった。

当時、地方公務員として勤めに出ていた夫だったが、仕事が休みの日も身体を休めることもなく、前の持ち主が離農した後は廃品置場となっていた牛舎の片付けに精を出し、鶏を飼えるように鶏舎に改築してくれた。夫と出会っていなかったら、私は職業欄に「農業」と書くことはできなかつたと、つくづく思う。

こうして夫のおかげで出来上がった鶏舎に四百羽の鶏を迎え、よちよち歩きだった娘をオンブしながら作業する母ちゃん平飼い養鶏は始まった。

◆一石二鳥のエサのお話

我が家の子どもたちは二人ともアレルギー体質で、まだ母乳しか飲んでいない頃から、アトピー性皮膚炎に悩まされた。私や夫からの体質的な遺伝も関係していたのだろうが、本人たちが直接食べ物を口にしていないのに、私が食べた物を母乳を通して間接的に口にしただけで、子どもたちのアレルギー反応があらわれたのである。

母乳育児をしていた頃は、食べ物 が身体に与える影響と常に向き合うことになり、食べ物の大切さをしみじみと感じることができた。

ヒトとニワトリは違う！とお叱りを受けそうだが、同じ生き物であることに変わりはない。アレルギーは複雑な要素がいく

つも絡み合って症状が出るといわれていたので、私は母乳育児での経験から、不安な要因はひとつでも取り除きたかった。

だから、娘のアレルゲンのひとつであるトウモロコシを使わずに、北海道産の規格外小麦を飼料として鶏たちを飼育してきたのは、子どもが安心して食べられるものをつくるという親心と、地域資源を活用するという目的を満たすことのできる、

一石二鳥の取り組みだった。

◆自慢できる地元調達飼料

子どもたちのアレルギー病状が軽くなった現在も、鶏たちのエサの主体は、道産小麦だ。それに地元のお米屋さんの米ヌカや貝殻、炭カルなどを混ぜた自家配合飼料を与えている。

そして、うちの自家配合飼料の中で一番特徴があるのは、タンプク源としてエサに加えてい

る加熱済みの鮭フレークの残さだろう。稚内市内にあるHACCPの承認を受けた水産加工場から分けていただいている。残さといっても、スープストック用に丁寧に処理されたもので、鮭の皮や身に含まれるマリネコラーゲンたっぷりの品質の高いものだ。

鶏たちの嗜好性も高く、外気温がマイナス二十度を下回る厳冬の朝も元気に卵を産めるよう、健康な状態を支える栄養素が含まれている。

鮭フレークの残さは、日本海とオホーツク海に挟まれた水産が盛んな稚内らしさがびっしりと詰まっている私の自慢の地元調達飼料なのである。

◆スーパーでの出来事

「あら、良かった。今日は買

えないと思ってたわ。お宅の卵、待ってたのよ」。スーパーで品出しをする私の姿を見かけて、お客様が声をかけて下さる。

「すみません、お待たせしました」というお詫びの言葉と合せて、その時々鶏たちの様子や与えているエサのことなどをお伝えしながら、卵が入ったパックを手渡す。

ほんの一、二分の立ち話で、お名前も存じ上げないお客様とのやりとりだが、作り手である私と食べる側のお客様とのつながりを感じられる、貴重なチャンスだ。こういった機会に、卵の味についての感想を聞かせてくださる方も多い。

◆売り場は戦いの場!?

スーパーに買い物に行く方は、卵売り場には、有名大手メー



鶏舎内



卵売り場

カーが生産するさまざまな商品が並んでいることはご存知だろう。

私の友人や知人の間では、一個あたりの価格が二十円前後の卵は「普通の卵」と呼ばれ、一個あたりの価格が二十五円から五十三円ぐらいまでの卵は「高い卵」と呼ばれているようだ。

買って下さっている方の気持ちになつてみることで、品質

チェックのために、私も時々、納品先のスーパーのレジを通つてうちの卵を買う。うちの卵の小売価格は、六個入りで税込み二百九十八円。いわゆる「高い卵」だ。

ビタミンやヨード、DHAやカテキンなどを加えて飼育した鶏が産んだ卵を扱う大手メーカーのものは、それぞれの卵の特徴をわかりやすく端的に伝えられるように商品名が工夫されている、ラベルのデザインもおしゃれだ。こうしたことは、小さな卵売り場が、いかに売るかという戦いの場でもある証かもしれない。

そんな中に混じつて並ぶうちの卵の商品名は、「勇知（ゆうち）の卵」。私たちが暮らしている地名を使った、とてもローカルな商品名だ。

素朴といえれば聞こえが良いが、冷静に観察してみると、うちの卵はとても地味でやぼつたい。きらびやかなアイドルの中に、田舎娘が入つたような状態だ。

我が家の卵の売り先はスーパーだけではなく、お客様に直接お届けする宅配もしているが、今はテレビやインターネットで簡単に買える物ができる時代だ。卵とて、例外ではない。うちと同じように、飼育方法や生産過程を開示して売られている卵はたくさんある。輸送時の温度管理もされているので、遠くからでも鮮度は保たれる。スーパーに行つても自宅にいても、欲しい物は自由に摂べる。

そんな風に溢れんばかりの物の中から、「高い卵」であるうちの卵を摂び、買つていただいていることを、心からありがた

いと感じている。子どもに安心して食べさせたい一念ではじめた母ちゃん平飼い養鶏を、一年、また一年と続けてゆけるのは、買つてくれるお客様がいてくれるからなのだ。

◆地域での循環を大切にしたい

我が家は、鶏卵の販売だけでなく、放牧主体で育てた和牛や、地域でとれたジャガイモや北海道産の小麦・コメの規格外品を飼料にして育てた放牧豚のお肉の生産も行ってきた。

人間は食べられないが家畜のエサとしては十分使えるものを、ひと手間かけて飼料にし、ゆつくりと育て、販売する。牛肉、豚肉ともに、ごく限られたわずかな生産量ではあったが、地元のお肉屋さんに協力していただ



豚さんたち



地元お肉屋さん

き、スライス加工や包装をしてもらったお肉は、おいしいと好評だった。また、愛嬌のある豚たちは、農場訪問のお客様たちの人気者で、命をいただくことの意味を伝える有能なメッセンジャーだった。

だが、天塩町の食肉センターが休止されてから、我が家の小さな直販活動も休止中だ。地域の小さな循環が成り立つためには、食肉センターなどの施設は欠かせないと感じている。投資効果などを考えると運営は厳しいと思うが、地域で生産される物を活かした食文化をはぐくむためにも、一日も早い再開を願っている。

◆農業に魅せられた瞬間

こうしてあらためてふりかえてみると、あつという間に

十年が過ぎたように感じる。十年ひと昔というが、自分が世話をした鶏が産んだ卵に自分たちで値段を決めて、初めてお代金をいただいた時の気持ちを、私は今でもはつきりと憶えている。私が農業に魅せられた瞬間だからだ。

だが、それは同時に、良い卵を作ることができたとしても、それを売ることができなければ、農業を続けられないという厳しい世界に踏み込んだことでもあった。

でも、人が生きていくうえで必要な食べ物を生産することで糧を得る農業に就くことができた喜びは今も変わらない。それこそが、私を動かす大きなエネルギーだと日々感じている。