

「農業に魅せられて」

…その3 食農体験編

養鶏農家(東川町)

新田 みゆき

みのりの秋を迎え、あちこちから収穫作業などの体験事業の案内が届く季節になりました。就農して「生産者」と呼ばれるようになり、十年以上経った私ですが、自分が生産したものや自家栽培しているもの以外は購入しているもので、「消費者」の一人でもあります。毎日当たり前のように食べている様々な食べ物ができるまでの背景について、生産過程や加工工程などの知識はあるものの、まだ一度も生産現場にいったことがない食べ物もたくさんあります。食いしん坊で知りたがり屋の私にとって、体験事業は、自分の知らない現場におじゃまして身を持って知ることができるチャンスです。短時間、短期間の体験では、携わっている人々の苦労や工夫、抱えている問題点の一

端を垣間見ることしかできないかもしれません。けれども、現場では自然と食への興味と関心が高まり、わかっているつもりで知らなかったこと、当たり前すぎて見落としていることなど、生産者としても消費者としても、いつもとは違った目線で「食」を見つめることができると感じています。

こうして、食農体験事業には就農前から楽しみながら積極的に参加してきた私ですが、ここ数年は、いろんな方と一緒に企画を立てたり、スタッフとして運営に加わったり、主催者側として参加することが増えてきました。

◆今こそ、絶好の機会では？

自給率が低く、多くの食糧を

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

2007年9月 東川町に移転



左が著者

夫 由憲さん(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 美春君(高1)

長女 みのりちゃん(小6)

2 haの農地を所有し、平飼にて鶏250羽を飼育

国外に頼っていて世界一の農産物輸入国である私たちの国、日本。その反面、食べ残しや食糧廃棄は増え続け、その廃棄処理のため、たくさんのエネルギーやお金を使っています。気候の変動による穀物生産量の低下や穀物のバイオエタノール化の影響で、家畜の飼料のみでなく、さまざまな食品の価格が高騰しはじめたニュースは、私には、「食」のあり方を見直すよう促している警鐘に聞こえます。

さらにこの頃は、食品の偽装や賞味期限の不当表示、BSE検査の行方、基準値を超えた残留農薬の問題など、食をめぐるさまざまな問題が毎日のようにマスコミで取り上げられています。そうしたニュースを見聞きするたびに、「食」は人が生きてゆくために欠かせないことな

のに、なぜおろそかになってしまおうのだろう・・・と、生産者としても消費者としても、とても考えさせられます。同時に、さまざまな報道の中には断片的だったり扇動的だったりする情報もあり、生産現場の状況が伝わらないのでは？と感じることもあります。

けれども、多くの人が食への関心を寄せている今こそ、チャンス！いろいろな立場の人が「食」について考え、一緒に見つめなおす絶好の機会ではないでしょうか。

◆大きな問題だからこそ、身近な足元から

多くの方が関心を寄せている今が絶好の機会とはいえ、食に関する課題や問題はあまりに大きく広く複雑で、調べれば調べる



酪農見学では糞だしも体験



集卵体験ではつい笑顔がこぼれます

ほど事態は深刻であると感じます。「なにをどこから、どうやって取り組めばいいんだろう・・・」なんて、途方にくれて悩んだこともありました。でも、大上段に構えずに、自分の丈でできることや、普段感じている気持ちを忘れずに、自分自身も体験をしよう！と思うようになってから、ふーっと肩の力が抜けたように感じています。

大きな問題だからこそ、身近な足元から。母ちゃん養鶏経営者として、飼料の内容や衛生管理など、鶏の飼養管理について理解していただくために集卵作業を盛り込んだ催しを行ったり、北海道の基幹産業である酪農や水産の生産現場を訪ねる企画などを、いろんな方に協力していただきながら、今後もコツコツ

と行っていくたいと考えています。

◆体験を通してストンと腑に落ちる

卵といえば冷蔵庫のドアポケットに入っていて、ひんやり冷たいものというイメージを持つている方が多いようです。

我が家で集卵作業を体験していただくと、産卵箱の中は、産み立てでまだ温かい卵がたくさんあるので、「卵はイキモノが産んだものなんですよねー。当たり前のことだけど、なんだかストンと腑に落ちました」と嬉しそうに話す方がたくさんいらっしゃいます。

子ども達の質問で一番多いのは、「この卵、孵る？」です。我が家は有精卵なので、「上手に孵したら、ヒヨコになるよ」

と答えると、みんなとても複雑な表情を浮かべます。

小さな手のひらで感じた卵のぬくもりを通して、食べることは命をいただくことだと、心の中で嘯み締められているようです。

◆ 「つくる」と「食べる」を楽しむ

今年の初め、我が家の主催で、「つくる」と「食べる」を楽しむ小さな催しを行いました。内



保健師さんから正しい手洗いを教わりました

容は、地元で作られている「宗谷の塩」や北海道米を使ったおにぎりや、地域で生産されたジャガイモや、道内産のタマネギ、ニンジン、味噌、バターなどを材料にして作る北海汁を、お子さんとその保護者が一緒に調理して味わうといったものです。

ちょうど感染性の胃腸炎が発生しやすい時期だったので、調理作業をする前に、稚内市の保健師さんから感染を予防するための正しい手洗い方法を指導していただきました。きれいに手洗いをしたら、さあ調理開始。まず始めに、利尻昆布とカツオ節で北海汁につかうダシをひきました。大鍋から白い湯気とともに立ち上がるダシの香りにつつまれながら、みんなで野菜を切りました。まだ包丁を上

手に使えない年齢の子も、お母さんの手を借りながら一緒に包丁をトントン。調理作業の合間に、材料について「誰々さんが作ったのですよ〜」などと私がアナウンスすると、みなさんは作業の手を休めて聞いてくださいます。「いつもは追い立てられるように食事の仕度をしていくけど、今日はなんだかゆつたりできて、料理を作ることを楽しめます」とあるお母さんから言っていたいたのは、嬉しい出来事でした。

その後、それぞれ思い思いの形や大きさのおにぎりを握って、全員で大きなテーブルを囲んで会食しました。子ども達が自分で握ったおにぎりをおいしそうにほおばる姿を見ると、なんとも幸せな気持ちになりました。



お母さんと一緒に調理

◆栄養バランスの偏りと味覚障害

この頃、味覚障害の子どもや若者が増えていると聞きます。その原因のひとつは、亜鉛不足

といわれています。亜鉛が不足する原因はいろいろと考えられるようですが、食品の保存性の向上や、風味や食感、見た目や色合いをよくすることを目的として加工食品に使われている食

品添加物の中には、亜鉛の吸収を妨げたりするものや、体内から排出してしまう働きがあるものがあるようです。すぐに食べられるものが簡単に買えるようになりましたが、コンビニ食やファーストフードなどに頼った食生活は、栄養バランスの偏りだけでなく、味覚も鈍らせてしまうとのこと……。

このような乱れた食生活を、食育の第一人者である服部幸應さんは、『孤食』『個食』『固食』『小食』『粉食』『濃食』の六つの「こ・食」で表すことができると指摘しています。

食が病んでくると、食べものが生まれる環境や社会的背景など、生産現場への興味や関心も薄れてしまうのでは……と不安になるのは私だけでしょいか。

◆食べることは、農的行為である

アメリカの環境思想家、ウエーデル・ベリーは「食えることは、農的行為である」と言います。「つくること」や「食べること」の体験は、まさにその農的行為ではないでしょうか。

食についてもつと興味と関心を持ち、今一度見直してみるためにも、ぜひ、多くの方に食農体験を楽しんでほしいと願っています。

