

北の大地から発信する 羊文化の確かな可能性

北ホップジャーナル
滝川 康治



羊の飼育頭数が減る傾向が続く一方で、羊毛加工やラム肉の直販などの意欲的な取り組みがある。釧路管内白糠町に新規入植したふたつの農場のケースを通じて、新しい羊文化を発信する営みを紹介する。

一貫経営で客層つかむ

白糠町の市街地から国道392号線を30kmほど行った山あいの上茶路地区に、キャリアウーマンから転身した原田知子さん(61)が営む「羊の里」が広がる。この地に移り住んで12年になる。わたしが自称「北の大地の女羊飼いの」原田さんとお会いするのは4年ぶりのことである。

昼間は羊の世話、夜になると糸紡ぎや手編みのウール製品づくり……と多忙めるやり方である。農林水産省もその手法に大きな関心を寄せる。

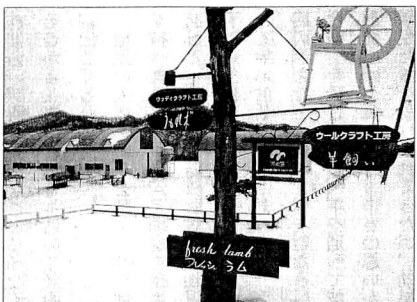
農の風景に魅せられて

浅草生まれの原田さんは戦時中、農学校の実習農場で管理人の仕事を得た父親に連れられて、北アルプスの麓の村に疎開した体験がある。食糧が欠乏する都会とは対照的に、家族4人の保有米を収穫できたし、農産物が楽に手に入った。そんな生活のなかで農業の豊かさを脳裏に刻んだ、という。

白糠に来るまでの22年間は外資系の銀行に勤めていたが、出張の機会を利用して、民宿をしながら欧米の農村地



「羊の里」では8種類280頭ほどの羊を飼う



「めん羊産業一貫型」の経営を創った「羊の里」の遠景

な毎日に加えて、取材に訪れたときは出産シーズンが始まっていた。睡眠時間もごく短く、羊舎内で寝泊まりすることも多いらしい。

「農業には、自然を相手に事業を興すという優れた特徴がある。工場の仕事と違って、夜遅くまで作業しても空を仰ぐと満点の星が輝いているし、雪の降る日、晴れた日があつて、緑の草原を風が吹いていく。自然の恵みを肌で感じながら、精神的に得るものがある。その大地で働く農業は素晴らしいと思

帯をレンタルカーで見て歩く。景観が一幅の絵のように映った。

「これが人間の生活だって感じたのね。農家のほとんどが食や着るもの、家具・調度品に至るまで、その家庭ならではの技術を持っていて、伝統文化に育っていました。所得は日本の農家よりずっと低いのに、イメージがすごく明るいんです」

農村地帯の風景のなかに羊がいたし、女性たちは手づくりウールの伝統技術で生き生きと働いていた。そんな生活に魅力を感じて羊飼いの夢を抱くようになった原田さんは、定年を待たずにこの仕事に転身したのだ。

うんですよ」
こんな言葉が次々と口に出る。いくらか忙しくても、精神的なゆとりを忘れていない人である。

「羊の里の土地は6haほどとそう多くはない。町から炭住跡を借りて、5頭から始めた羊の飼育は、8種類280頭(年間平均)ほどに増えた。羊毛は手紡ぎ糸や手編みのセーター、寝装品、ムートンなどに加工して販売し、ラム肉は精肉で首都圏や関西のレストラン、道内のホテルなどに出荷す

5頭の羊を買ったら、帰る飛行機代もない。83年春、新天地・白糠での生活は所得ゼロから始まった。見かねた知り合いの獣医さんが自宅を改造して、塾をやるように勧めてくれた。

「ここで穴掘りやつて柵を作つて、ヘトヘトに疲れて6時半から授業で、帰つてくれば夜中の12時でしょう。居眠り運転もして、危なかったですよ」
羊を増やし、ウール加工の技術を磨いて、3年目にしてセーターを販売し始めた。塾で英語を教えるアルバイトは4年間続いた。

「年齢が高いし、後継者がいない」「農業者の条件が満たされていない」などと、地元行政は女ひとりの新規参入に冷たい視線を送った。農業関係の融資制度も利用できずに、銀行から借金した。とにかく自力あるのみ、「逆にそれが良かった」(原田さん)。そんな努力を積み重ねながら経営を軌道に乗せてきた。並大抵のバイタリテイではない。すごい人である。

女性の地位向上へ発言

93年、羊経営についての原田さんの論文が農水省の目にとまり、霞が関で

るほか、独自のレトルト食品も開発した。ウールを通じたファンが道内外に。作品展を開催する一方で、その人たちの要望に応じてラム肉の試食会も開く。

「10年の間に新しい層を開拓して、それが固定客になりましたね。そこから常時、円を描くようにしてオーダーが入ってくるんです」

原田さんはこうした経営を、「めん羊産業一貫型」と呼ぶ。小規模で特色のある自社製品を開発して、販売力を高

自分の体験から、講演では女性農業者の地位向上と待遇改善を訴える。

「農家の女性は、従属的な仕事はするけれど、ひとつの仕事の共同経営者になれていない。労働力だけにウエートがかかり、お産や子育てもある——それらが何も評価されていない。釣つた魚にはエサはやらない。みたいな話ね。それに農村の男性は社会性が乏しい。女性も待遇改善されたって、実力をつけなければ意味がない。行政が動くことと、女性自身が努力することの両方が必要でしょう。男女共同参画型の農業を育ててもらいたいんです」

こうした話になると熱が入り、「いても立ってもいられない」と言う。大分県で講演したときは平松知事とすっかり意気投合して、サイン入りの著書を2冊贈呈されたとか。

わたしの子ども時代、どこの農家も羊を飼い、手編みのセーターなどを身につけて育った。が、そうした風景は



生まれたばかりの子羊にミルクを飲ませる原田さん



干し草を与える武藤さん。「ラムレター」も発行して羊文化を発信する



解体したラム肉をトレーに移す武藤さん(自宅に隣接した処理室で)

いたとき、原田さんと出会って白糠に新規入植する。そして、大学の後輩だった田口裕一さん(31)とともに牧場を切り盛りしてきた。

わたしが4年前に訪れたときは、アルバイトをしながら羊専業の経営をめざしていた武藤さんだが、その後、別海町出身で京都の織りや紡ぎの学校に通ったこともある妻の美幸さん(28)と結婚。今回は赤ちゃんも誕生したところだった。相棒の田口さんも93年に、15kmほど離れた上庶路地区に「タンネ・ファーム」を開設して、武藤さんとの協力関係を続けている。

安全性の高いフレッシュラムを生肉

ればよい。何も面倒なことじゃなく、そこから(農業経営や生活の)計画性が出てくるわけです」

地元の人に手紡ぎを教えたり、興味を持った人たちが全国各地から研修に訪れる。教育大釧路校助教(幼児教育)の笠間浩幸さんは、学生たちを連れて羊の世話や羊文化史の講習、ラム肉の調理などの体験学習を行なう「羊合宿」を続けている。羊を通して情操教育に関われないか——との思いから学生たちを受け入れてきたが、効果が表れてきている、という。

原田さんには、羊毛加工の弟子が数人いて各地で活躍中だし、「羊の里」もいづれ世代交代を図る時期が訪れるだろう。農村の女性問題について発言する機会も増えそうである。

一貫型経営の建設期を終えた「羊の里」は、次の構想を練っている。「ファームイン」はやりたい、そのなかで直営レストランも絶対やりたい。夢は広がり、原田さんの「眠つてられない日々」は当分続きそうだ。

枝肉の解体も手がける

原田さん宅から国道を20kmあまり市

で供給するのが、武藤さんらの売り文句。育てた羊は釧路市内の屠場で枝肉にして引き取り、処理施設でさばく。昨年は田口さんとふたりで、200頭ほどを解体・直販している。

「枝肉から見たかったし、常に勉強ですね。(解体すること)よそでは出来ないこまめな対応が可能だし、そこをポイントに売っています」

・注文に応じて作業を行なう。暮れは稼ぎ時で、羊にエサを与える以外は解体作業に没頭する日々が続くというから、ハードな仕事である。

原毛販売も手がけており、札幌市内で昼食会とのセットで販路を広げる。寒天培地や指示判定薬の原料として、羊の血液を製薬会社に販売するルートもつかった。肉や毛の単独販売では採算面で厳しいこともあり、羊の多目的利用に活路を求めている。

京都に住む姉などが編集に協力してくれて、年2回の牧場便り「ラムレター」も発行する。毎号、巻頭で農業に対する思いをつづる一方で、各地の羊仲間の紹介や羊料理のレシピ、牧場の四季などを発信してきた。商品案内も挟んで、営業にも役立っている。

街地方向へ戻った酪農地帯の真ん中に、武藤浩史さん(36)の「茶路めん羊牧場」がある。

帯広畜産大の学生時代に羊と出会い、87年秋、地元酪農家の土地と施設を借りて白糠に移り住んだ。7・5haほどの土地で30頭から始めた羊飼いは、今年の最盛期で450頭ほどの飼育をめざすまでになった。92年に「食肉販売」の認可を受けた。自宅に隣接した10坪ほどの処理室で自ら枝肉を解体し、部位ごとにパックして販売する分野などを開拓中である。

わたしが訪れた夕食時、「羊の丸ごと利用」にこだわる武藤さんが、ラム肉料理をごちそうしてくれた。メニューは、ラムの刺し身とフライ、それにタン(舌)とハツ(心臓)が入ったシチュー。実はわたしは、付き合いでジーンズスカンをつつく程度で、肉が大の苦手である。が、初めて口にした刺し身はマグロの刺し身のようで美味しかった。シチューの方は敬遠させてもらう。肉好きの人なら、この内臓もまた絶賛できる味わいのだろう。

武藤さんは、羊の丸焼きパーティーに出張したり、滝川市内で羊肉レストラン

新たな農村像の提案も

道農政部によると、道内で羊を飼う

農家は近年増加を続けてきたが、91年には減少に転じて、昨年は560戸1万4300頭(全国の約57%)にとどまっている。羊を20頭以上飼う層は、農家が約4割を占めるが、残りは自治体や会社などであり、農村に定着したものとは言いがたい。白糠町は全道7番目の飼育頭数で、武藤さんら3戸の羊専業農家がそろうっている。

「肉の流通だけを考える」と採算ベースに乗らないことや受け皿の高齢化、それに副業を許さない農業になってきたことが、羊の飼育が下降ムードになった原因。でも、退職後の人生設計に飼う人や、札幌で羊を放して毛を紡ぐ人、新得でファームインと結びつける人：と、羊のバリエーションはすごいパワ―がある。こうした動きのなかに生産者と消費者との壁をなくす芽があるし、これからは広義の農業になるんじゃないか。「自由化反対」を言ってるムシロ旗を掲げてデモしても消費者には通じないけど、羊は農に興味を持って入ってくる接点になりうるんです」

ラン「ラ・ペコラ(イタリア語で、1匹の羊の意)」を経営する河内忠さんと協力して料理講習会を開く。

「関西には、月に1回くらい焼きを、クリスマスにはステーキを食べる、という家庭が多いんですが、そんなふうにはラム肉をテーブルミートにしたい。まだまだ生肉として売り込める可能性はあると思う」(武藤さん)

丸ごと利用に新機軸を

京都のサラリーマン家庭に育った武

藤さんは学生のころ、道内各地の牧場を訪れて手伝ううちに羊に魅せられた。84年に大学院を修了後、カナダで1年あまりの実習生活を送るが、ある牧場主との出会いが転機となった。

アパルトヘイト政策を嫌って南アフリカ共和国から移り住んだその牧場主は、ビジネスマンからの転身組。羊を飼う一方で、皮革製品を扱って生計を立てていた。その人から羊の可能性や自活のノウハウを学んだ武藤さんは、羊飼いを人生を決意したのである。

帰国後の2年間、帯広にある薬品会社の牧場で働きながら将来を模索して

武藤さんはこう言っている羊をキーワードにした新しい農業を模索する。

「ラムレター」のなかで、①安全で風土に適した食料の保全②自然環境、国土の保全③地方社会の保全④田舎(心のふるさと)の保全——の機能を持った農業を提案したことがある。

「阪神大震災で政府が右往左往したことが食料でも起こると思う。輸入飼料ばかりでつくる大規模畜産や食肉コンテナートは、食料の自給とはいえないし、ウルグアイフンド対策の農業予算も農家は肩身の狭い思いで受け取っていくわけでしょ。そうではなしに、農家が胸を張って受け取れる税金であり、国民に返せる農畜産物づくりを考えた。そういう方向へ価値観の変化が求められているんじゃないかな」と提言し、羊を通じたネットワークからアピールしていくこととする。

枝肉を自前で解体する数を増やして、ここ2年の間に販売のベースをつくり、羊による総合的な専業経営を築くのが当面の目標である。地元で喜ばれる商品づくりを努めながら、羊文化を発信する武藤さんの忙しい日々が続く。