

「農と食」 北の大地から

連載第19回

1年半の連載を振り返って



大量消費を支える「食料基地」を 脱し生態系を守る農業めざそう

ルポライター

滝川 康治

「農と食」の現場を訪ね歩いてリポートすることで、農村関係者と都市住民の架け橋になれば幸い——と願いつつ、このシリーズを始めてから一年半になる。「酪農王国」の現状と原点に戻そうとする取りくみをはじめ、農産物の加工や直販への挑戦、新規就農者群像、有機農業の現在、「地産地消」をめぐる動きなど、これまでの連載を振り返ってみた。

「農」が真つ当ならば 「食」も健全になれる

「狂牛病対策 その残された課題」(02年8月号)を皮切りに、この連載を始めてから一年半を経過した。

ちょうど半世紀前に道北の戦後開拓農家に生まれ、青年時代の十五年を首都圏や札幌で暮らしたわたしは、田舎と都会いずれの実態も肌で知っている。そんな経験があるので、「農と食」の現在を伝える一連のリポートが農村関係者と都市住民の架け橋になるといいたい、と思いつつ執筆をつづけてきた。

これからの北海道の「農と食」は、次のような姿になるのが望ましい。

循環型農業の原点を 追求する畜産を紹介

もともと草食の牛に肉骨粉まで与え

◆大量消費社会を支える単なる「食料基地」としての役割ではなく、最終消費者の顔が見えるものであること
◆「農」が真つ当でなければ「食」は健全になれない。これまで主流だった「生産拡大は善なり」の考え方を反省し、生態系や自然環境を保全できる農業をめざすこと

こうした視点を散りばめながら具体例を紹介していくのが、わたし流の執筆スタイルである。連載は十八回を数え、ひとまず折り返し点を迎えた。



機ではないだろうか。

「酪農王国 北海道」を循環型農業の原点に戻せないか——わずか数年間だったが家業の酪農を営んだ経験もあるので、わたしにはそんな思いが強い。得意分野でもあり、この連載では酪農や畜産の現状や希望が持てる取りくみを積極的に紹介してきた。

狂牛病問題に始まり、道産飼料にこだわり生協などの提携でサシの入らない赤身の牛肉をつくる標津町・興農

ファームの実践(02年10月号や、十勝

管内などで静かに広がる農場産ナチュラルチーズの豊かな可能性(03年2・3月号)、清水町の乳業会社・あすなろファームや瀬棚町の農家と行政による「有機酪農」への挑戦(03年6・11月号)、足寄町で自前の研究会をつくり放牧酪農を実践する農民とそれを支える行政の営み(04年2月号)——と、合計七回にわたってリポート。いずれも、輸入穀物に頼って規模拡大に走るような生

て生産を増やそうとする思想が生んだ狂牛病(牛海綿状脳症BSE)。甘い検査体制の下で発生を見逃してきたアメリカで感染牛が確認されるや牛牛騒動が起きる日本の状況は、「食」の基盤がいかにもろいかをよく物語る。アジア各地に拡散中の鳥インフルエンザにしても、庭先の身近なエサをついばんできた小動物を食肉や卵の単なる生産

04年度には有機畜産物のJAS認証システムが創設される。瀬棚町では独自の「有機牛乳生産基準」に適合した生乳を使ってアイスクリームやバターなどを製造中だ(写真右)。農的暮らしを求める新規就農者には平飼いや鶏に取組む人もいる(左下)

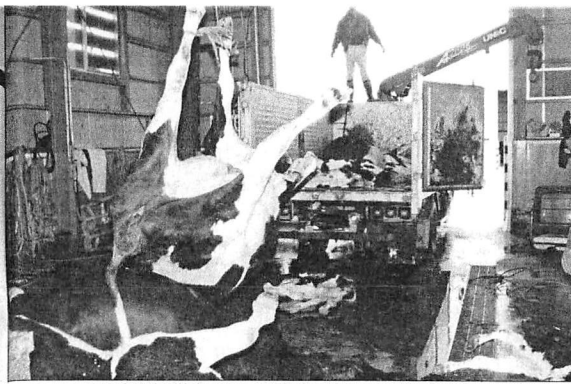
装置に変えてしまったことが、人間の健康に脅威を与えるようになった大きな要因ではないか。家畜や家禽と人間にまたがる感染症の問題をきっかけに、報じられるニュースの深層を捉え、食料自給率の低さや生産構造のひずみを検証してみる——いま、一人ひとりがそうした見方をもつにつけ、北の大地から「農と食」のあり方を変えていける好

き方ではなく、牧草や農業副産物などをふんだんに与えて飼料の自給をめざしたり、生乳をチーズや飲用乳、アイスクリームなどに加工して販売する前向きな取り組みだ。

放牧酪農に戻していく動きは生産構造のひずみを正すきっかけになるし、加工や販売の試みは生乳を出荷後の流れがよく見えなかった現状を転換する力にもなりうる。生産者の顔がよく見える、素性のしつかりした牛乳や乳製品が増えれば、消費者に大きな恵みを与えることも間違いない。

「食」を結ぶ空間として大いに発展してほしいものだ。

先住のアイヌの人たちを除けば、明治以降の北海道は、新規就農者たちの苦闘や希望、試行錯誤の舞台になってきた土地である。歴史はいまもくり返されているが、この連載では明るい希望が持てる事例を伝えようと努めた。



狂牛病の簡易検査の網をくぐり抜けていた死亡牛の搬入風景。検査体制は確立されつつあるが、へい黙処理施設をめぐる法整備は手つかずのままだ

就農者は若い人だけとは限らない。定年を迎えるころに農村地帯へ移り住み、新たに「農の暮らし」をめざす人たちが道内でも増えている。「定年帰農」

「食はいのち」の思想を實踐していく新規就農者が定着できるかどうか——今後の課題になるだろう。

自治体や拓殖短大、農業団体が連携して深川市内に誕生した「新規就農サポートセンター」には本年度、一期生の四人が入学して農家研修と座学で修業を積んでいる(03年8月号)。その人

の可能性(03年4月号)では、道央圏の三世帯の歩みを取材し、豊富な人生

経験を活かした生き方をお伝えした。

仁木町内に農地を求めて「帰農」を実現し、果樹園をやりながら動物を飼う中

園穂さんと、清水町で開かれた「全国山羊サミット」の会場で出会った。

定年帰農や新規就農をめざすなかでヤギなどの飼育を試みる人もおり、未利

用資源の有効利用や乳製品づくり、子どもたちへの情操教育などの面で、北

の大地を豊かにしていく可能性を秘めている(02年11月号)。

これまで公共事業に依存してきた土

建業者が生産法人を設立し、農業に参入する動きが増えつつある。こうした

「土建の帰農」を道北の二つの会社を訪ねて取材し、現状などをリポートした(03年10月号)。

いずれも有機農産物の栽培を試みていたが、これから参入する業者にとっ

ては資金力や販路の拡大などが大きな課題になる。地域密着型でなければ農

業界の警戒心も強い。短期間で成果を上げられないのが農業の世界。建設業

のノウハウを活かしつつ、先達に学ぶ姿勢があるかどうかで成否を分けるこ

良質の素材を使った加工・販売で新境地

○四年度には有機畜産物のガイドラインが創設され認証システムも動き出すので、「有機酪農はこれからの注目株」といったところだろう。従来型の酪農・畜産とはひと味違った取りくみについては、今後の連載でも積極的にリポートしていきたい。

前出のナチュラルチーズ工房もそうだが、道内各地で良質の素材を活かした加工事業が育っている。この連載でも、生産者みずから加工や直売に取り

くむ事例をいくつかリポートした。

風連町の農家有志が十五年前に会社を興して始めたモチ米の加工事業は、

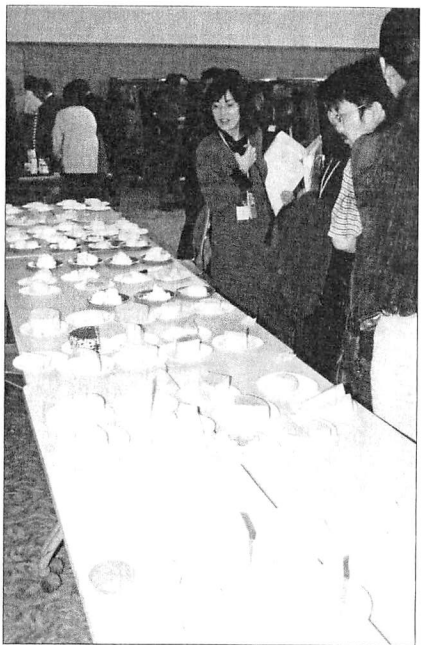
地元産の良質米を使うことにこだわり、大手外食産業とも提携しながら販路を

広げてきた(03年1月号)。人口数千人の町にとって、ピーク時には百人近い

従業員が働く工場の存在意義は大きく、新たな地場産業になっている。

いまから三十年前、ワインづくりに情熱を燃やす一人の実業家と若者たちが

浦臼町の荒れ地でブドウ栽培を始め



「ナチュラルチーズ・サミット」では道内外の製品を集め模擬コンテストも行なわれた(02年11月、帯広市内で)

さまざまな新規就農で新しい農的暮らし実現

連載では、有機農産物や栄養価の高い野菜などを扱う、最近誕生した三つの直売所を訪ねた(03年9月号)。こうした直売所は、農業の実情を気軽に顧客と語り合う場になっているし、農家レストランなどの試みにつなげようとする動きもある。

農畜産物の加工・販売には技術や資金、販路の開拓などが必要であり、一朝一夕に実践できるものではないが、さまざまな課題を乗り越えつつ「農と

とになりそうだ。

「有機農業」に市民権 生態系の保全に役割大

生態系や自然環境を保全していくためにも有機農業の役割は大きいものがある。が、「拡大は善なり」の思考が強かった本道では昨年まで、道庁内に担当窓口すらなかった。JAS(日本農林規格法)に基づく有機農産物の生産行程管理者は全道農家の〇・四%、全農耕地に占める認証ほ場は〇・一%にすぎず、ここに至るまで「有機農業が市民権を得てきた段階だ。

そんななか、有機農産物に特化した国内初の専門農協が二年ほど前に誕生している。既存の総合農協と違い、生産者に加えて消費者や流通関係者も加入している北海道有機農協(長良幸組合長)の総会へ足を運び、役員たちからも話を聞き、緒についたばかりの活動をリポートした(03年5月号)。



公共事業の削減を見ええた「土建の帰農」も増えてきた。風連町の建設業者はトマトの有機栽培などを始めた



有機農産物に特化した国内初の専門組合「北海道有機農協」の総会風景。準組合員の消費者からも活発な意見が相次いだ(03年3月、札幌市内で)

持っていて組合に対する帰属意識が薄
いなどの課題もかかえるが、農協とい
う受け皿を創って有機農業を広げてい
く貴重な活動といえるだろう。

今年には有機畜産の認証元年になるだ
けに、北海道を「有機農業の島」にし
ていく芽を育てられるかどうか、真価が
問われることになりそうだ。有機農業
もまた、加工や直販、新規就農、グリ
ーンツーリズムなどつながる大きな
可能性があるだけに、明日への希望を
見いだせるような記事を書きたい。

地産地消にも逆行する 遺伝子組み換えの作物

「地産地消」や「スローフード」を求める
動きが静かな広がりを見せている。

この連載では、生産者や農協、食品
加工業者、消費者が参加して道産小麦
を作り、食べ支えている「小麦トラス
ト活動」の様子を見学ツアーの同行記
を交えながらレポート(02年9月号)。

さらに、トラスト活動を主催する「北
海道食の自給ネットワーク」の大熊久
美子事務局長にもインタビューし、活
動の成果や子どもたちの「食」をめぐる
危うい実態、食品のトレーサビリティ
などについて熱く語ってもらった(03
年12月号・04年1月号)。

インタビューのなかで遺伝子組み換
え(GM=Genetically Modified)の略

作物が話題になった。すでに、北海道
でもGM大豆やイネの栽培試験が行な
われ、推進に走る研究者もいるが、道
民の間には不安感が根強くある。大熊
さんは、隣接ほ場の作物と交雑する可
能性が強い「棲み分けできない技術」で
あることを指摘し、生産者と消費者、



「地産地消」のモデルケースになっている「小麦トラスト運動」の意見交換会(02年7月、美唄市内で)

行政などが連携して「組み換え排除」を
アピールしていく活動の大切さを強調
していた。

「地産地消」や「スローフード」を口にする
ならば、北海道の気候風土や歴史の
なかで育まれてきた農業を健全な姿に
戻していく作業が欠かせない。遺伝子
組み換え作物を導入することで在来種
や多彩な「農」の試みを駆逐するよう
な事態になれば、この北の大地の可能
性を奪うことになるのではないかとそ
んな問題意識を持ちながら取材活動を
進めていきたい。

※次号では、北海道の「農と食」を
めぐる課題を掘り下げながら、今後の
連載のテーマなどをお伝えします。

(つづく)

Hoppo Journal
時代を撃つ
北の報道・評論誌

【北方ジャーナル】

Tel 011-252-5200 Fax 011-252-5303

安く

定期購読がおトクです。

便利!

E-mailアドレス: hoppo-j@pop21.odn.ne.jp

毎月確実に

お手元!

定価・880円/年間購読料1万円(送料込)