

“農と食” 北の大地から

連載第26回

「有機農業フェア」 レポート

北海道では初の「有機農業フェア」が8月22日から4日間、札幌市と網走管内遠軽町で開かれた。五感を使得って有機製品に触れたり、フォーラムに耳を傾けて理解を深める、産地交流会で意見交換を図る―そんな企画を振り返りながら、「有機農業の島・北海道」を創っていくための課題を考える。

野菜類や加工品が人気 初の企画に多くの市民

駒大苫小牧高の甲子園優勝で全道がわいた日、わたしは「有機農業フェア」が開かれている札幌市内の会場を訪れていた。

○四年度から「有機農業の推進」を本格化させた道の事業の一環として、北海道有機農協（長良幸組合長）が中心になって実行委員会をつくり、初めて開催にこぎ着けた行事。会場の外には有機農産物の直売コーナーや海産物などの屋台、屋内には有機加工品などのブースが並んだ（左の写真を参照）。

有機農産物は、慣行栽培のものに比べ多少高いものの、求めやすい値段で販売されて人気があり、初日で底をついた野菜もあったらしい。屋内ブースへの出展は、有機栽培の米や豆、納豆や豆腐、乳製品といった有機加工品、自然食の弁当、オーガニックビールや菓子類、コーヒ、伊達産の藍染め：など多彩。しかし、JAS法に基づいた認証を受けている有機加工業者がきわめて少ないことを反映して、良質の素材があっても加工品は希薄という北海道的な状況が、この会場でも見られた。克服すべき課題だろう。

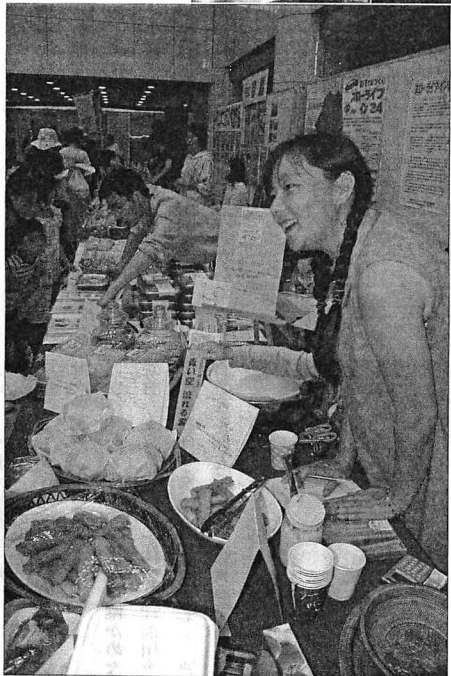
「からだがよろこぶ美味しさとは」をテーマにしたフォーラムでは、農民や栄養士、主婦、料理人の四人がパネラーになり、野菜の旬の大切さや有機農産

五感を使い交流深めた初の試み 官民の協力で普及に一役



有機
ルポライター
滝川 康治

準備した野菜類が足りなくなる場面もあった有機農産物の直売コーナー（写真上。8月22日、札幌市内で。屋内ブースには加工品や菓子、弁当、藍染めなど多彩な有機製品が並んだ）



物の生命力、生産現場のこと、有機農業を広げていくときの課題などを熱く語り合った（別項の記録を参照）。よくある催しと異なり、参加者とのやりとりにも多くの時間を費やす工夫もあつて、活発な意見が相次いだ。とはいえ、金屏風の前にパネラーが並んで話す設営になっていたの、生産現場の泥臭さや苦労はどこまで伝わったのか。フォーラムに合わせて研修会も開かれた。参加者には農業関係者が多く、道立農業試験場の職員が話題提供して意見交換。技術的なテーマが多かった

が、都会で発生する食品残さなどの有機物を畑に還元することをめぐり、「堆肥化して循環農業をやれないか。道のほうでも指導してほしい」
「重金属や化学物質の混入で安全でない有機物の循環は広められない」と意見が分かれた。わたしは後者の意見に共感を覚えるが、この問題では

食品残さや生ゴミなどの中身を押しさえた具体的な議論が大事だろう。

「農」を歪めた高度成長 勇気がいった有機農業

高度経済成長が始まる前までの日本では、有機農業に近い状態での生産が

長いあいだ続いていた。「大自然の摂理を尊重し、規範にし、順応する」という思想に基づき、戦後まもなく故岡田茂吉氏（世界救世教の創始者）が提唱した「自然農法」のように、日本の風土のなから生まれた有機農業の優れた実践もあった。七〇年代初めには、農薬汚染の深刻化や土壌の劣化などを憂慮する篤農家や医師、消費者、研究者らが「日本有機農業研究会」を発足させて、普及活動に着手した。

道内各地でも地道な取り組みが続けられたが、大量生産、消費社会を支える植民地・北海道では、農協は冷ややか、多くの消費者は無関心で、ごく少数の農家の勇気ある実践にとどまざるをえなかった。道も十数年前から、農薬や化学肥料を減らす「クリーン農業」を提唱してきたものの、有機農業を推進しようとはしなかった。

本腰を入れ始めた道は 10年で5倍の戸数目標

そんな時代が変わろうとしている。道は昨年、有機農業の担当部署を新設し、本年度になると約二千二百万円の

有機農業総合推進事業費（うち道費は3分の2程度）を計上、遅ればせながら本腰を入れ始めた。

この事業の大きな柱になっているのは道立農業試験場での技術開発である。バレイショやカボチャ、タマネギ、水稲と四つの作物を対象にして、「有機」の土づくりや施肥、除草、病害虫対策の技術確立をめざす一方、経営面での可能性も調べている。

民間の受け皿になっているのは、前出の有機農協（本誌03年5月号参照）と試験場OBらでつくる北海道有機農業



パネルや土の見本などをつうじて有機農業を解説したコーナー。有機の田んぼで採集したカエルやトンボなどを生きたまま展示した（特内）

研究協議会の二団体。今年は、生産者と消費者の交流をはじめ、関係者によるミーティング、研修会などの取り組みを進めているところだ。

道はいま、戸数で二百九十（全道の0.4%。03年時点、栽培面積だと二千二百三十ヘクタール（同0.1%）にすぎないJAS有機の認証農家を、十年後には千三百戸、五千ヘクタールにまで増やす目標を掲げている。が、官と民との提携が軌道に乗るには時間がかかる。よほど行政や「有機」に関心をいだく生産者、消費者などが真剣に発想を転換して普及に努めない限り、この数字が画に描いた餅になりにかぬ厄うさも孕んでいる。

遠軽町の農家のほ場で体験交えた産地交流会

そうした時代の流れのなかでの「フェア」だったが、会場を訪れた人々には五感と頭脳を使って楽しく有機農業に触れるよい機会になったようだ。その日のTシャツ姿で、実行委の一員の道職員が市民とともに作業に汗を流す様子は微笑ましくもあつた。

「フェア」のもう一つの企画は、遠軽町で開催された産地交流会だ。札幌からバスで訪れた参加者たちは、地元の農業改良普及センターや役場の職員らと合流して、同町瀬戸瀬地区の農家・高良正男さん（1929年生まれ）のほ場を見学。この道六十年の高良さんは最近

一部のほ場で有機ジャガイモづくりを始めた。幻の貝殻豆（04年8月号を参照）を栽培するなど、年齢を感じさせない篤農家である。

参加者たちは、土の感触を確かめながらジャガイモ掘りを体験し、前川金時の澱粉団子などの試食を楽しみ、高良さんを囲んで意見を交換しあつた。

「葉っぱも食べて」と大根をスライパーに出荷しても、「ゴミになるから切つてほしい」と言われる。いろんな野菜を食べてもらえと安心して作れるし、値段も下がる。生産・消費者お互いにはいいはずなんだけどね」

有機栽培農家がこう発言すると、「農家に行つてミニトマトにも規格外があるのを知つて驚いた。消費者がもつと変わらなければ……」

札幌の主婦が応じた。旭川の青果市場関係者は、七、八年前には扱つて

もらえなかつた。こだわりの農産物に対する見方が最近変わつてきたと話し、「どういう栽培をしているかアピールすることが大事」と助言。層雲峡のホテル調理人は、有機農産物に対する顧客の意識について説明していた。

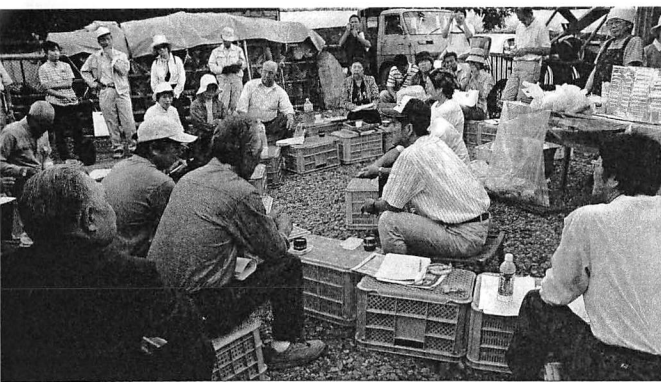
道内外の有機応援団が熱いメッセージ寄せる

地元の食材を使った料理を囲んだ夜の交流会では、本州の流通関係者らの意欲的な発言が相次いだ。

「有機農産物を求める多くの消費者に届けるために、行政が支援して慣行栽培との価格差を減らすことを手がかりにしないと前に進まない。生産者の熱い思いを感じたので、各地の仲間伝えていきたい」（静岡の流通業者）

「規格外の野菜が全量廃棄ではもったいない話。末端の消費者の考え方を変える方法でやらないと、いつまでも変わらない」（広島島の味噌醸造業者）

こうした道外勢の声に対して、有機農協組合長の長さんは、ロットが少なく近くの工場で小麦を製粉してもらえなかつた事例や、生産地が散在する道



農場内の野菜コンテナに腰掛け「農と食」のあり方を語り合った産地交流会（8月23日、遠軽町で）

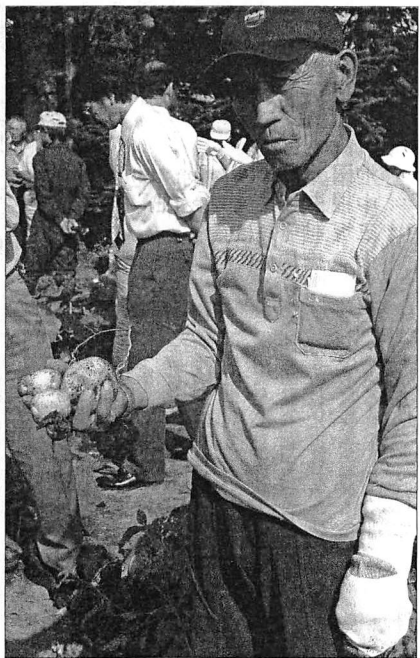
内で有機農産物を加工していくことの難しさを説明し、「将来、遠軽で有機農家がが増えてくれば、「この日は有機トマトでジュースを造ろう」となる。大手メーカーと競合していく気持ちで、クリエイティブな仕事をしたい」と本州勢の発言にこえた。

我々は行政と生産者の仲を取り持つていきたい」と応援の弁。遠軽町内にある二つの加工業者も姿を見せて、無添加ハムやソーセージを試作した経験を語ったり、「顔が見える農産加工品をどんどん提案してほしい」と参加者に呼びかける場面もあつた。

生産農家の参加がカギ普及に向けて課題山積

三カ年の事業の皮切りとなる「有機農業フェア」は、四日間の幕を閉じた。味覚を楽しむながら今後の「農と食」を考える企画で培つた問題意識を、消費者や生産農家、行政、農協、流通・加工業界の人たちにどう伝えていけるのか―北海道の有機農業の成否は、そのあたりの結みにかかっているのではないだろうか。

初の「フェア」では、生産者の参加は限られた人にとどまつた。農作業が忙しい「会場から遠い」などの理由があ



参加者にジャガイモ栽培の話をする75歳の高良正男さん

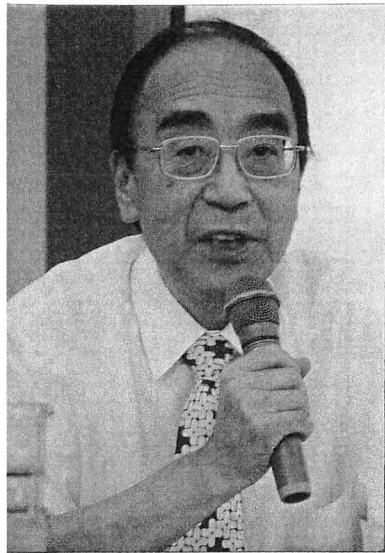
るのだから、肝心の生産者が現場の声をしっかりと伝えなければ、この北の島に有機農業は根づいていけないのではないかと。次回に向けて、実行委の人たちの工夫を期待したい。

今回の企画には多くの都市住民が訪れて有機農業の理解に一役買った。その一方で、生産から流通、消費にかかわる人たちが集まって情報や意見を交換する「有機農業ミーティング」（本年度前半に3回開催。事務局は前出の研究協議会）のように、一般市民にほとんど知られることなく、ひっそりと行なわれている事業もある。こちらも工夫が必要だろう。

JAS認証のあるなしで有機農業を語りがちだが、あえて認証を受けずに有機栽培に取りくむ農家もいる。そうした人たちが持つ知恵を「有機農業の普及にどう反映していくのか」。

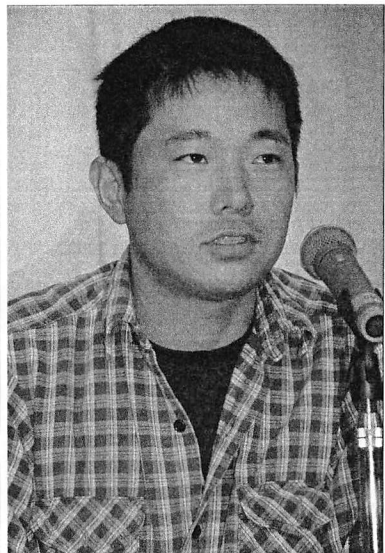
来年度には有機畜産の認証システムも始動するが、道内での具体的な取りくみはきわめて少ない。「有機畜産をどう広げていくか」は、今後の大きなテーマになっていくだろう。

「食」や「環境」を支える健全な農業を取り戻すために、有機農業の役割は大きい。さまざまな課題が山積するなか、暗中模索しつつ官民の協力は結ばれたいばかり、これからが正念場だ。



飯澤 理一郎氏
いざわ・りいちろう

コーディネーター役。北大農学部助教授。食料や農産物流通問題が専門で、有機農業にも理解が深い



池田 良英氏
いけだ・よしひで

新規就農して6年目の有機栽培農家。新得町内でカボチャやパレイショ、ニンジン、トマトなどを作る

ろうとしていて、収穫時期が早く、タンパク量も安定しているので、これを北海道に根づかせ、パンやうどんにして活用する道筋を創っていた。農家、製粉業者、パン屋、消費者を結びつけようと頑張っている。

三坂 ボラン広場扱有機農産物などを十七、八年購入しているが、味が素晴らしい。旬のものは、季節を感じられて楽しく、健康を保てる。問題は価格が高いことだが、医者におカネを払うのなら美味しいものにかけて、と割り切っている。

有機農業だけではなく、社会機構全体を見直せばいいことがあるけれど、せめて将々の担い手である子どもたちに気づいてほしい。

毎年、二七の自然のなかで三泊四日、二百人くらいの子どもたちと過ごすのが、十年前に比べるとアトピーや喘息などが非常に多くなってきた。子どもたちが持参する健康管理カードには問題点を書いてあるものが圧倒的に多く、食にかかわる弊害が起きている。身体的な問題は精神面にも影響を与える。十年で

これだけ変わるので、これからどうなるのか怖い気がする。

「ほらべこおむし」という絵本があるが、いまの子どもは、葉っぱに空いた穴は虫が食べたと知らない。穴が空いた葉を見せると「これなに？」と聞く。頭で絵本を理解できても、実際に見たことのない子がたくさんいる。ひたひたと危険が我々の体に押し寄せてきているのが怖いな、と思っ。

生命力が違う有機野菜 四季折々の香り大切に

大滝 ホテルのシェフを脱退して、お米と野菜だけを使った料理を作るレストランをやっている。若いころは流行りの料理を作るのが夢だったが、経験を積んで献立を書く立場になったとき、どの国でも自分の心と体の基礎を作った食事はかたくなに守り続けていた。良識人は四季折々の料理を大切にしている、と強く感じた。

東京オリンピック以降、経済も文化も進み

すぎてしまい、香りや癖がない、軟らかいものや甘いものが美味しい——という料理ばかりが主流になっている。最近はそのも出尽くして、和・洋・中全部を混ぜたような料理を一つの皿に載せるのが流行りになってしまい、日本の食生活や心のあり方はどうなっていくのか非常に不安になる。

自宅に小さな家庭菜園を作り、農薬や肥料も買わずに作るどころにたどり着いた。体に不可欠で買うと高いもの、ほしいけど手に入らないものしか作らない。秋にはほとんど保存食を作り、年間自給自足できるようにしている。一般の食材と有機栽培で作られた食材とは大きな差がつく。香りのあるもので典型的なのが有機野菜で、食べて甘いか美味いとかじゃなくて、生命力が違う。そうした食生活を長く続けると、四季折々の香りがいかに心と体、ホルモンのバランスを調節してくれるかわかってくる。いつまでも、女性らしく、男らしく、まわりの人に世話にならずに暮らしていくには、こうした食べものが一番豊かなのだと感じる。

【会場との意見交換】

——有機農業というよりも環境問題を基本に考えることが一番大事だ。一次産業は環境を回復するためにはなくてはならない。「生態系農業」と位置つけて、その理念に基づいてやるべきだ。

——有機農協の農業塾で勉強しているが、新規就農者からの苦勞は？

池田 就農して六年目、最初は近所の人から「こんなでやれるのか」とか、虫や病気のことを言われたりしたが、やっさいくうちに理解してくれるようになった。地域の人とまよくやっつけていく自信がついてきた。

——農業が分業化して、札幌近郊の稲作地帯では家畜の生産者が少なく、有機肥料を供給するのが大変だ。どう確保しているのか？

池田 周囲に牧場があるが、生堆肥を大量に入れると硝酸態窒素が多くなるため、あまり入れない。海産物の残さと堆肥を混ぜて発酵させた「ヒトデパウ」などの有機質肥料を使っている。

第2部

有機農業フォーラム

「からだがよるこぶ美味しさとは」の記録



21世紀に生きる環境の姿は「生態系農業」が中心の社会

輸入量と疾病増が一致 地域内自給をめざそう

飯澤 三メートル四方の家庭菜園があり、農家の人と一緒に札幌市東区の市民体験農場をやっている。八〇年代半ばに「農産物を有利販売できないか」と有機農業に興味を持ち、実践する人々と交流するなかで、それが二一世紀の農と食を支える形態に思うようになった。食の安心・安全には「必要量を確保する」「可能な限り安全なものを選択する」「安定的な価格で手に入る仕組みにする」「環境的な安全性」「地域で取れたものを地域で食する」の五つが必要。人類はアフリカの一点で発生して多様な姿をとるようになり、その地域の食べものによって、ある形質を獲得した人たちが子孫を残してきた。戦後、さまざまな

コーディネーター
飯澤 理一郎氏(北大農学部助教授)

パネラー
池田 良英氏(有機栽培農家)
中根 知子氏(管理栄養士)
三坂 桂子氏(主婦)
大滝 末馬氏(元札幌ルネサンスホテル総料理長)

旬のもので健康を保ち 食に関わる弊害克服へ

中根 東京で生まれ育ち、飲食店のメニュー開発や新規開店へのノウハウ提供などをやってきた。一年半前に札幌に移ってからは、札幌市のホームページ作成の仕事の関係で生産者も訪問している。食材がどんなふうにか栽培されているか、なかなか見る機会がなかったが、農家と話をしたり、畑に足を踏み入れて、その匂いを体で感じることで、料理が一段と好きになった。北海道はものすごく恵まれていて、うらやましく感じる。旬にできたものは栄養価が高いと体験でき、新鮮なものには土の香りが残っていて、料理を作っても野菜本来の美味しさが楽しめる。

いま、十五年かけて品種登録した「キタノカオリ」という道産の秋まき小麦が市場に回

化学薬品が使われアトピー性皮膚炎などの疾病が増えた。輸入食料のカーブとも一致しており、食料を輸入するほどそうした疾病を拡大していくことになる。可能な限り地域内自給をめざすほうがいい。

池田 三メートルほどの土地に野菜類を作り、美味しいものを生産することに一番力を入れていく。畑や作り方もよるが、どういう品種がいいのか、種屋さんや直売所のお客さんの意見を聞きながら決めていくのが大変な作業だ。お客さんに「美味しい」と言ってもらえれば大変うれしいので、品質の良いものを作りたい。そのためにもどういう作業をすればいいか勉強中です。



中根 知子氏
なかね・ともこ

管理栄養士。フードクリエイター。料理学校講師などをへて99年に独立してフリーに。レシピ開発などに携わる

消費者が利口になって顔の見える関係創ろう

有機農業を広めるために、どこに力を入れて生産者や消費者を拡大すべきか？
有機農業を志す農家からは「ちゃんと作れるのか」「売り場があるのか」「生活でできるのか」という問い合わせが多い。このへんの問題が解決できるというのではないかと申木康雄・北海道有機農協事務理事。

先ほどの小麦はどこで売っているか？
中根 ようやく栽培にこぎ着けた段階で、一般消費者はまだ入手できない。今年の冬にはパン屋さんでパンを試作してみたい。

十勝で農業改良普及員をやっているが、管内で「キタカオリ」は芽室だけで収穫した。ほかは滝川や岩見沢、長沼くらいで、まだ量は少ない。十勝では、自分の作った農産物を誰か食べるのかわからない。消費者のほうも作り手のことかわからない。有機農業を普及させるには、この二つをどうするかにかか

ているのではないかと。

三坂 大きな流通の波に吞まれ、消費者もスーパーの安売りに目を奪われたりして、生産者の顔が見えなくなりました。とれたものを全国に行き渡らせようとするに無理がある。もつと消費者が利口になり、「素性の明らかでないものは買わない」という決断が必要だし、(生産者と消費者の)両方が気づき合うことでしか変えられない。一人一人が意識を変えることで世の中の機構を変えていくほうが健康的なのではないか。

輸入増える有機農産物にどう対応していくか

消費者側では、有機農産物の理解や需要はまだ高まっていない。安い有機農産物がどんどん輸入されるようになったとき、日本の有機農業をどう差別化していけばいいか？
飯澤 オーストラリアでは有機の小麦やソバを百ヘクタール単位で作っている。一戸当たり千ヘクタール以上の所有する農家なので、ワ

第二次が極端になくてバランスを欠き、都市部を中心に第三次産業が活発だ。第一次産品を売ってしまえばいいという考え方はなく、道内でも加工したり、レストランをやって観光客を呼んだりして、三つの産業を足せば、第六次産業になる。もう少し発想を変え、人間の勇気も大事だ。市民の活動を盛り返したり、農協以外でも気の合う農家が何軒かで組合をつくって堆肥づくりをやるとか、新しい発想で第六次産業を研究し、やってみる勇気こそ有機農業ではないか。

死ぬまで、男と女の間がうまく成り立つように考える人たちは、旬を大切にしている。植物学的には、冬のトマトは安くてたくさん出回っているが、旬ではない。人間の三大要素を満たすには、旬を大事にしないとホモシンのバランスが崩れていく。日本の消費者の八〜九割は、旬を無視して現実から逃避しており、それゆえに古いも若きも消化不良という現象が非常に多い。香りのなくなるのは人間が死ぬとき、男性や女性の匂いが匂ともにも変わるのと同じ前のことであり、それがあまりにも無視されている。

発想変える勇気が大事健康面でも提起しよう

北海道の産物は第一が頭でかちで、

一年間一兆円分くらいの加工食品を食べ合せて、その六割くらいに添加物が入っている。それが癌や高血圧、肥満などの原因にもなる。いまの食べ方に対して危機感をどう持つかが大事であり、人間の体をつくるのは、生態系を含めた美味しさにあるのではないか。膨大な医療費がかかるのをどうするのかわからない位置づけからも、食べものについて提起するとい。

大手流通業で仕事をしているが、生産者と消費者が信頼関係で結ばれていないと有

タなどを百ヘクタール作り(転換期間の二年ほつたらかしたとあと、小麦などを栽培する。雨が少なからず病害虫もつかず、すごく簡単に低価格でやれる。

輸出するために農業立国をする、タイなどの国が続々と現れているが、いつまでも輸入食料が入ってくることは限らない。有機農業をやっている者として、「差別化」ではなく、信頼関係をつくり、消費者とともに国内自給率を守る闘いをやるなかで持続していくしかない、と考えている。

有機栽培をしているが、僕は考え方が違う。輸入農産物との比較論は「有機だから取れない」とは同じ出した数字だが、慣行栽培に近い収量で(農産物を)一割高く販売するのが有機農業の目標でなければならぬ。海外と競っているのではなく、それがあべき姿だと思ふ。いつまでも慣行栽培に近づけない技術であれば有機農業をやっても大丈夫だ。

日本には石油がなく自給自足はできない。エネルギー自給ができなければトクタイいのかを聞きたい。

大滝 わたしが使う食材に「有機」「普通のもの」という差はつけていないが、結果として有機や無農薬になったりする。めいめいが生き方を反省しない、話が進まない。使いたい人は外国の有機農産物を使えばいいが、基本的には日本で、北海道でとれたものを食べることを実行できれば、と思つてやっています。皆さんも、まず一点で、有機農産物や道産のもの食べることから始めたらい。すると、どちらが体に自然と入っていくかわかるようになってくる。

昭和六十年ころから、臭い、がきつ、二ノが市場から姿を消したのはなぜか？
池田 自分で栽培していないが、無農薬二ノは物足りない。わたしは「ジャガイモなら男爵」「カボチャなら九重栗とか、こだわりの持っている。種子もF1化して管理しやすいものが主流になり、昔からの美味しい野菜の種子が手に入りづらくなっている。有機農業をやるうえで考えなければならぬ問題だ。信頼関係については、帯広の直売所でお客さんと直接やり取りをしていくなかで自分の農業に役立てていきたい。消費者との意見交換の場を持つたり、収量不足にならないような技術の向上などがもっとも大事になってくる、と思う。

飯澤 地球環境にとつては人間なんていなくても構わない。環境問題で困るのはわたしたち以外の何者でもない。環境との共生ではなく、人間が生かしているだけのような環境をつくる必要がある。化学的なさまざまなものを使うようになったのは、たった五十年しかない。それ以前は有機農業が普通の農業だったし、その結果として人口も増や、環境もそこそこ保ってきたのではないかと

とすれば、二世紀に回帰すべき農業、わたしたちが生きている環境の姿は有機農業が中心になる社会ではないか。有機農業に向かう「クリン農業」や「環境保全型農業も、バックアップし、よりたくましく成長するようにしていく必要があると強く感じます。
(閉会あいさつ時)「駒大宮小牧優勝」の報が流れ、盛大な拍手と歓声がかかる。8月22日、札幌サンプラザで



三坂 桂子氏
みさか・けいこ

主婦。札幌市ホームステイ事業に長く関わる。PMFボランティアとして音楽文化の普及に協力。ボラン広場会員

「は動かかない。フカフカした絨毯の上でこうした議論をしていいのだろうか。」
輸入農産物について絶望的な発言があったが、そんなことはない。自然農法のやり方ならば、王ばつや大雨のなかでも、そのほ場だけ助けた例もある。温暖化を減らしていくにも地産地消が一番大切だし、それには国内産しかない。有機農業をやめてしまつたら一番絶望的だと思ふが、どうか？
池田 そのとおり、心強い発言でありながら、自分たちも「地産地消」をやっている。

冬のトマトはミイラだ地産地消で旬を大事に

旬がないのは、輸農産物が多いためか？ 日本と外国の食生活とは旬に対する見方は違うものなのか？

大滝 外国でも日本でも、旬を無視して売行だけ追いかけて満足することが進行中で困っている。生きていく楽しさを問い詰めれば、地球上には男と女しかない。生まれてから



大滝 末馬氏
おおたき・すえま

元札幌市中央区に食料と料理の教室「good-eating 大滝」をオープン

中根 「これだけのエネルギー量を一日に食べなさい」という考え方はなく、体の状態と栄養をなげてきちんと指導できるようにすることが必要だ。そう考えれば、栄養学も変わってくるのではないかと。食べものの比重は大きいので、セルフケア(注)自分で健康管理をすることができると人を育てられるよまにならばいい、と思つている。

栄養学や種子も検証環境を守る農と食を

「開会あいさつ時」に「駒大宮小牧優勝」の報が流れ、盛大な拍手と歓声がかかる。8月22日、札幌サンプラザで