

効率先の工業的手法を変えて 健全な「農と食」を取り戻す道を

狂牛病・家畜福祉・遺伝子組み換え作物をめぐる

ルポライター 滝川 康治



30年前はごく当たり前だった放牧風景がめっきり減り、自給飼料が生産できる土地が広がる北海道でも工業的な酪農が増えている(写真右、別海町内)

いびつな生産構造を問い 狂牛病の感染源など探る

ライブドア前社長の逮捕劇があった一月二十三日、農水省は国内十二例目となる狂牛病(牛海綿状脳症BSE)が確認されたことを発表した。根室管内別海町の牧場で飼育されていた二〇〇〇年九月生まれの乳牛で、その三日前に死亡し、検査に回されていた。死亡牛では五頭目のケースになるが、ホリエモン騒動にかき消され、新聞やTVニュースの扱いはごく小さいが皆無であった。

これで、確認された北海道生まれの感染牛は十六頭(全体の約7割)になる。かつて意識的に肉骨粉や血粉などを与えていた農場のなかから感染牛が発生したのは今回が初めてだ。感染源と感染経路はいまだ解明されぬ状況は変わらず、ジワジワと確認頭数が増える——そんななか、少しずつ実態が明らかになってきた。

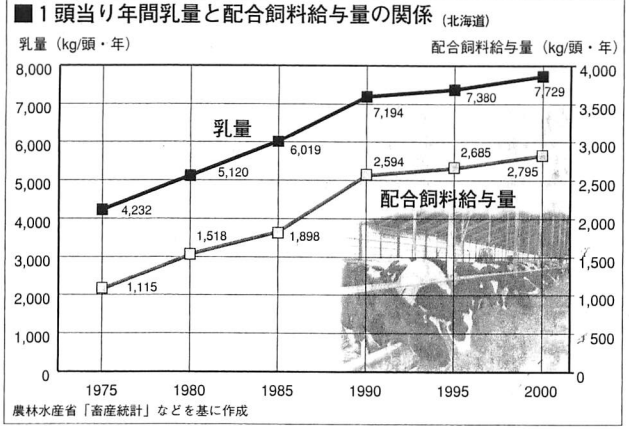
本誌〇五年八月号でわたしたは、感染牛の出生時期と感染源について分析した。九五〜九六年に生まれた牛が十三頭と大きな集団を形成している。そのすべてに全農系の科学飼料研究所「群馬県」が製造した代用乳を飲ませており、原料のオランダ産の牛脂が感染源の疑いが濃厚——と、畜産研究者の論文などに基づいて指

摘。さらに、「気になること」として、二〇〇〇年生まれの子牛が増え、十勝で集中発生している事実も示した。

今回の確認によつて、その二〇〇〇年生まれの感染牛が合計五頭になり、地域的には道東と道央に偏在している。感染源は、代用乳の原料の牛脂や血漿タンパクか、それとも肉骨粉類なのか、まだわからない。この集団は増え続けるはずであり、今後の行方を注視しつつ調査を続けたい。

アジアで初めて狂牛病が確認されてから間もなく五年になるが、感染牛の出生地が北海道に集中したのは、全国の乳牛の半数が飼われているためだけではない。

わたしが農業高校生だった三十数年前、「酪農の基本は土・草・牛の循環」と習った。が、その後の酪農・畜産は大きく変貌し、「循環」から遠ざかる一方だった。「卵は物価の優等生」とよく言われる。その値段の安さは、鶏の行動の自由を奪う狭いケージのなかで外国産の安い穀物を食べさせ、大量生産することで可能になった。続いて豚や肉用牛が工場畜産化し、しんがりが乳牛である。



いまでは、外国産の穀物を主体にした濃厚飼料を大量に食べさせて牛乳の生産量を増やし、わずかに三産、人間でいえば三十代くらいの若さの牛を用済みにして屠場に送る、いびつな酪農が主流になってしまった。草地面積が広い北海道でも、輸入牧草を食べさせる農場が増え、「土草・牛」が循環する農業のあり方が失われた。これでは健全な「食」は保証されるはずもない。

そんな生産構造の変化と経済のグローバル化の下で日本列島に狂牛病が上陸したわけで、起きるべくして起きた業病」とわたしは表現してきた。この病気の根源には、牛たちの健康を軽視した効率優先の飼いがあつた。だから、中間のシステムをいじりまわすよりも、生産構造のひずみを正していくことを優先させるほうが根本的な清浄化対策になるはず——と、あらためて強調しておきたい。

ここに乳量と配合飼料の給与量の相関を示すグラフを再掲した。この右肩上がりのカーブのなかに、牛たちの悲鳴や規模拡大でゆとりを失った農場の状況が表れている。その延長線上に狂牛病が発生した。そんなふうに見える、かしい消費者が増えてほしいものだ。

**牛に鶏糞まで食べさせる
アメリカ畜産の危うい姿**

年明け早々、輸入を再開した米国内産牛肉に特定危険部位(SRM)の脊柱が混入していたことが明らかになった。さらに、閣議決定した食肉処理場の事前査察をやつていかなかったことも発覚し、国会で大きな問題になっている。

本誌八月号のなかで、「牛が糞尿にまみれていて品種確定が間違つてしまい、また、サンプルの組織が他の組織と混じっ



GM作物の規制条例をめぐる、腰の定まらない道の検討会で意見を述べる消費者委員(04年10月、札幌市内で)

健康と福祉」をめぐる話題を計四回にわたってレポートした(6・7・10・11月号を参照)。

健康で幸せな家畜から 安心な食品を提供できる

脱却する——といった積み重ねのなかで、工業的な畜産のありようを正していくのか明日への希望はない。生産拡大の道をひた走ってきた北海道の畜産だが、足下を見つめれば、自給可能な土地や「土・草・牛の循環」に忠実な取りくみは各地にある。この連載でも、そうした実践を引き続き紹介していきたい。

昨年の連載のなかでわたしは、「家畜の健康と福祉」をめぐる話題を計四回にわたってレポートした(6・7・10・11月号を参照)。

前出の狂牛病は家畜の生命や健康にかかわる問題であるし、現場を訪れるたびに尻尾のない牛を目にして憤りを感じていたことも執筆のきっかけだった。家畜福祉の問題を追求する研究者らとも知り合い、静岡県牧草養豚場取材時も機会もできた。昨年、国際動物保健機関(OIE)167カ国加盟は家畜福祉に関する初の国際基準を採択しており、タイムリーな記事になったと思っている。「家畜の健康と福祉」をテーマにしたセミナーの内容も二回に分けて紹介した。

この「家畜福祉」という言葉は「ファームアニマル・ウェルフェア」の訳語。日本では、一般の人にはもちろん畜産関係者にもなじみが薄い。「ウェルフェア(Welfare)」には、幸福とか繁栄の意味があるので、「福祉」よりも「家畜が幸せな状態」というふうなイメージするほうがわかりやすいだろう。

昨夏、「自分の目で現場を見たい」という東京の動物保護団体の人を道東地方に案内する機会があった。酪農のありように疑問の目をむける人たちの懇談の場も設けられた。そこでは、

「家畜福祉や環境問題を考えるなら、一戸が持てる農地面積を制限すべきだ」

「家畜福祉」には抵抗がある。「健康な家畜から生産されたものを食べる」という主旨で考えるほうがいいのでは……

「牛乳をたくさん搾られることからの自由」

「GM大豆」の栽培騒ぎの経緯めぐる農家の話から

遣伝子組み換え(GM)作物の栽培を規制するための道条例が昨年三月に公布され、この一月から運用が始まった。紆余曲折をへて制定された条例は、罰則規定を盛った内容になったものの、研究機関などが行なう試験栽培には甘いなどの問題点を抱える。「GMフリーの大地」をめざすために、わたしたち道民の生き方が問われている。

このシリーズでは、〇四年春から一年間を五回にわたってGM作物問題を取り上

させるのは問題ない(注)日本では禁止なので、めぐりめぐって草食動物の牛に「共食」を強いる結果を招く。

狂牛病に感染することの怖さはもちろんだが、「鶏糞を食べた米国の肉」を食する気になれるだろうか。

道内でもかつて、肉骨粉類をはじめ、「フェザーミール」と呼ばれる鶏の羽根などの残さを牛に与えた一部の農場があった。米国の流のやり方を「先進的だ」と、農業技術者やコンサルタントらが薦めたからだ。が、米国の給与量たるや、その比ではない。検査体制も飼料の管理も、まるでザルで水をすくうような状態になっているのである。

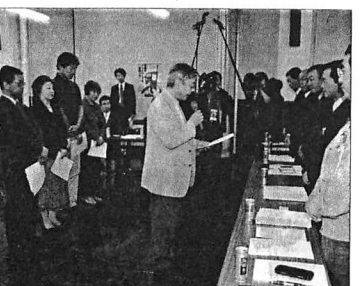
牛肉検査は本質ではない
効率優先の畜産こそ元凶

したがって、単に特定危険部位の混入や査察問題だけに目を奪われると危険ではないか。信頼のおける海外情報を提供してきた農業情報研究所の北林寿信さんは、ホームページ(www.farmodirect.jp/~hid)のなかでこう指摘する。

「米国产牛肉の安全性の観点からすると、検査や監査は本質的な問題ではない。安全を脅かすのは、牛の飼育を含めた米国产肉産業のあり方。食肉処理工場は検査官もアンタッチャブル注)触れられない」

「由」を真っ先に言わないといけない」といった真つ当な発言が相次いだ。が、残念ながらこうした意見はまだ少数派である。規模拡大による利益追求の流れは止まらないし、「家畜福祉?」じゃ、人間の福祉のほうはどうなるんだ!と反発する生産者も多い。

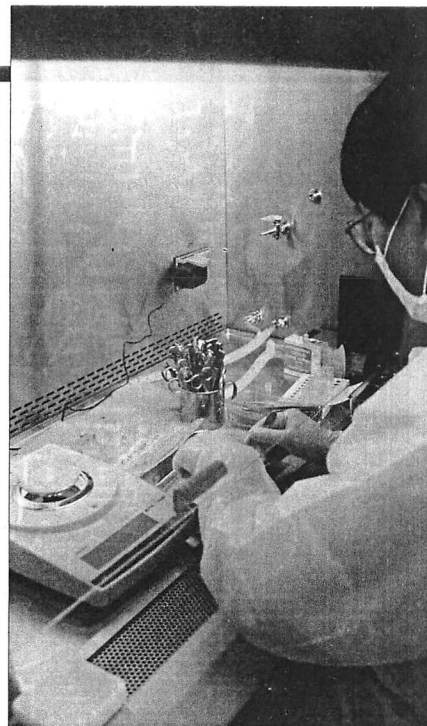
そんな状況なので生産現場が変わるまでは時間がかかるだろうが、時代は動きつつある。ストレスを少なくすることによって、家畜も人間も健康で幸せになれるし、安心できる食品を提供できる——このことに共感する人は多いはずだ。多少なりとも現場を知る者として、今後もしるんな切り口で伝えていきたい。



長沼町の農家がGM大豆の栽培を計画し、大きな波紋を広げた。地元農協を訪れて「栽培拒否」へ提議を求める市民団体の人たち(04年10月)

〇四年秋、長沼町内の大規模農場がGM大豆の本格栽培を計画し、大きな波紋を広げた。結局、GM大豆には国の「大豆交付金」が出ないので経済的に不利、周囲の反対も強いので栽培は難しい——と、わずか一カ月ほどで計画の撤回を表明するに至った。

当時、この騒ぎで「時の人」になった農



連日行なわれる狂牛病の簡易検査。アメリカとは対照的な全頭検査が消費者の安心感につながった

ていた……」など、呆れるほどズサンな米国の検査体制に言及した。その後、生産履歴がきわめて不透明にもかかわらず、アメリカの顔色をうかがう日本政府はプリアン専門調査会の見解を隠れ蓑にして輸入再開の方針を決定。そこにあるのは、米国の追従し、国民の安全・安心をないがしろにする亡国政治だった。

酪農の仕事をした経験があるわたしは、狂牛病問題を生産システムの視点から考えることが多い。今回のケースでも、食肉の安全性の面から捉えるだけでは本質を見失うのではないだろうか。

一例として、米国の牛に食べさせている飼料の実態を示す。昨秋来日した米国人ジャーナリスト、ジョン・ストーパー氏(隠されている狂牛病)「追出版」の共著者は、「断頭としてアメリカの牛肉と牛

由来の製品を拒否し続けてほしい」と訴え、危うい状況をこう指摘した。

①(米国では)牛に牛をエサとして食べさせることを完全に禁止できる措置が実施されていない

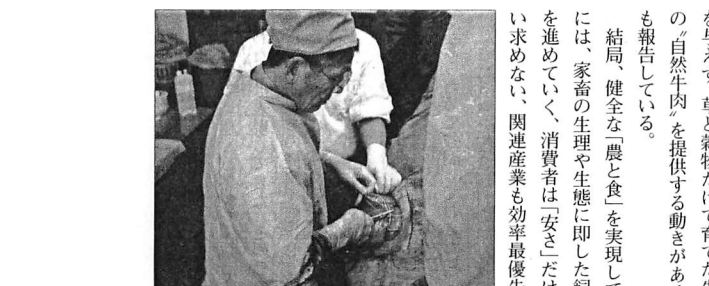
②感染牛を人間の食料チェーンから完全に排除することを目的とした検査が全く行なわれていない

とりわけ①では、肉骨粉の表示義務を課しただけで、血液と動物性油脂にはその義務はないこと、年間九十万トンの鶏糞が牛の飼料の原材料になっている」という、おぞましい事実が紹介された。

なぜ鶏の糞が問題なのか……。その九十万トンの鶏糞の約三割には、未消化だったり、床にこぼれ落ちたりした肉骨粉が含まれる、と米国の政府機関も認めているからである。牛の肉骨粉を鶏に食べ

な一種の聖域をなしている。検査や監査を強化しても食肉の安全性は確保できない。食肉産業の経済効率最優先の体質を改める以外、安全を確保する方法はない(要約)

効率優先の構造は、「とめどない安売りで消費者を獲得しようとする大型小売店の死闘が生み出したもの」と指摘する北林さん。その業界の死闘に歯止めをかける方法として、「消費者が製品を拒否すること」を説く一方で、米国の大手食肉産業のなかに最近、抗生物質やホルモン剤を与えず、草と穀物だけで育てた牛からの「自然牛肉」を提供する動きがある、とも報告している。



昔の乳牛には発生しなかった「第四胃変位」の手術。繊維分の多い粗飼料や運動が不足すると起きやすい生産病だ

結局、健全な「農と食」を実現していくには、家畜の生理や生態に即した飼育方を進めていく、消費者は「安心」だけを追い求めない、関連産業も効率最優先から



GM作物を売りこむモンサント社主催の講演会。関心を示す大規模農家も(05年2月、札幌市内で)

場主に取材要請すると、

「貴方には問題ないけれど、北方ジャーナルの取材ならダメだ」と拒否された。過去に何かあったのか、ついに明らかにしなかったが、本誌が嫌いらしい。わたしはもちろん、編集長も説得に努めたが応じてもらえず、一連の連載のなかで当事者の意見を紹介することはできなかつた。

後日、その農場主から話を聞く機会があった。有限会社をつくって八十数ヘクタールの畑に小麦や大豆を作付けしている彼は、わたしよりも四歳若い。けっこう勉強家で英語はペラペラ、農閑期には渡米して情報収集をすることが多いと。わたしとは正反対に、効率万能のアメリカ農業を信奉する人物である。

一番気になっていたのは、この農場主は過去にもGM大豆の栽培経験がある、という点だ。本人に事実関係を尋ねると、次のような答えが返った。

①(GM作物の商業栽培が認可された) 九六年、モンサント社が開発したGM大豆をアメリカの農家から分けてもらい、自宅のプランターに十粒ほど蒔いてみた。ラウンドアップ(同社製の除草剤)を大豆にかけても枯れないので、「本格的に作りた」と思った。

②九七、九八の二年間、自分の農場五ヘクタール前後でGM大豆を栽培した。種子は、知人に頼んでアメリカのカントリーエレベーター内のモンサント代理店で買ってもらった。購入にコネはいらない、カネさえ出せばOK。外国で車を買うのと同じこと。「雑草が生えず」とも楽なんだ。素晴らしい大豆だ」と感じた。

③収穫したGM大豆は空知管内の業者に売った。「GM」と言わなかったし、先方も聞かなかった。

④当時、十勝や網走などの農家がうちの大豆畑を見学した。「ラウンドアップをかけても枯れないよ」と百人くらいに説明している。

「日本で初めてGM大豆を商業栽培した男」の話を長々と紹介したのは、二年間で三百俵(60kg/俵)近いGM大豆が、そ

れと識別されることなく味噌や豆腐、納豆などに加工され、食卓に上っていたからである。GM作物・食品を敬遠する消費者は圧倒的に多いし、人体や生態系におよぼす長期的な影響も不明な点が多い。「消費者のことは考えていない」と無責任に言い放つこの農場主が語った栽培の経緯は、なんとも怖い話だし、あの騒動のなかで一番深刻な問題だったのではないかとあらためて思う。

GM試験栽培に抜け道も 腰砕けになった道の対応

GM作物をめぐる記事のなかでわたしは、「農家による一般栽培はダメ」「研究機関による試験栽培はOK」という、道が打ち出したダブルスタンダードを強く批判してきた。

「道産食品の安全・安心」を売りこもうとする道は当初「開放系での栽培の中止を求めるきびしいガイドラインを策定しながら、研究機関などの栽培試験に抜け道をつくってしまった。バイオ推進団体や経済界、一部研究者らの反発に配慮したためである。

これが命取りになり、条例制定に向けた取りくみは腰砕けになっていく。経済界は「研究の芽を摘むな」と自民党や知事サイドに働きかけ、矛盾した方向に大

きく後退。道庁内でも、規制に積極的な農政部と経済界べつたりの経済部との対立があり、前者が敗北した。

道内を代表する経済団体から取材したときの雑談――。応対した幹部職員は有機農業について、「ウンコやおしっこをばらまいてやる農業。そんなので良い作物ができるの?」といったお粗末な見方を披露した。本道経済にもたらす農業の価値をよく理解していないようだ。GM作物についてもしかり、であった。

種の壁を超える手法で新たな作物をつくることは、自然の摂理を冒すもの。生態系への悪影響もある――というのが、GM作物に対するわたしの基本姿勢。同じ開放系での栽培なのに、「試験」と「一般」で異なる対応をすることは差別ではないだろうか。矛盾する方針を決めた道には、「GMフリーの大地をつくり、消費者の期待に応えていく」という理念や哲学が欠けているのである。

GM作物の栽培問題は、ある時期に推進の機運が再燃することが予想される。「食の安全・安心」にむけた各界の取りみや、静かに広がるスローフードや有機農業などの動きとGM作物の栽培とは決して相いれない。そうした視点を基本にして、この北の大地から「農と食」のありようを考えていきたい。

(次号につづく)

経済至上主義の生き方を超えて 生命を基本にした「農と食」へ

有機農業。在来種。グリーンツーリズムなどをめぐって

ルポライター 滝川 康治

食品の偽装事件や狂牛病の発生など「食の安全」を脅かす問題が相次ぐなかで、安心できる農畜産物やスローフードを求める機運が高まる——そんな時代の流れを肌で感じつつ、この連載記事をつづってきた。中間リポートの後編は、有機農業の現状や在来種の復活に向けた試み、職人肌の加工業者、グリーンツーリズムの取りくみなどをふり返りながら、経済至上主義を超えていく「農と食」のあり方を考える。



道の事業として初めて開催された「有機農業フェア」の「コマ」。有機農産物とその加工品の販売、シンポジウム、展示などが行なわれ、有機農業の理解に一役買った(写真右、04年8月、札幌市内で)

市民権を得た「有機農業」道の計画で具体策を明示

昨年十二月、道の「食の安全・安心条例」を具体化するための「基本計画」が策定された。道の施策は「情報の提供」から「産地消」まで二十数項目に上り、そのなかに「有機農業(畜産も含む)の推進」も盛り込まれている。

わたしは本シリーズのなかで、有機酪農の取りくみ(03年6・11月号、05年2・3・6月号)をはじめ、専門農協の挑戦(03年5月号)、有機農業フェア(04年10月号)などと、各地の試みを積極的に取り上げてきた。工業の論議を農業に持ちこみ、大きいことは良いことだと拡大路線を進めて生産効率を高める道をはたし、土も家畜も農家もおかしくなった。その結果、消費者の元に届けられる農畜産物から健全さが失われ、食の「安全・安心」がないがしろにされている……。そうした状況を問い直し、真つ当な「農と食」を取り戻すには有機農業を広げていくことが欠かせない、と考えていたからである。

この連載を始めた〇二年、道内にも地道に有機農業に取りくむ人がおり、JAS(日本農林規格)法に基づく認証制度も動きだしてから数年たつにもかかわらず、

道庁内に担当部署は何もなかった。道は、九〇年代から農業や化学肥料の使用量を減らす「クリーン農業」技術の普及に努めてはいたが、技術面や思想的により高いものが求められる「有機農業」には冷淡だった。そのころ、有機栽培の実態などに関する基礎資料を探して庁内を歩き、全く調べられていないとわかり、呆れ返ったことを思い出す。

が、〇三年に農政部に担当部署が設けられ、実態調査や技術開発が行なわれるなど長足の進歩を遂げた。雪印の食中毒事件や狂牛病の発生など「食の安全」を脅かす問題が相次ぎ、スローフードを求める機運が広がった——といった時代の流れが後押しした面はあるもの、その取りくみは高く評価してもいいだろう。策定された「基本計画」では、有機農業を推進するネットワークづくりをはじめ、省力的な栽培技術の開発、「動物福祉」に基づく飼養管理技術の確立、研修会の開催、有機農産物のPR、生産者と流通、消費サイドとの交流促進などの施策を盛り込んでいる。そして、肝心の担い手については、現在

要の担い手については、現在



有機農業を広げるには課題も多い。酪農の場合、有機穀物の自給が難しく、写真のような北米産の飼料を使わざるを得ない場面も出てくる

は三百戸ほどの有機農家を〇九年度には一千戸まで増やす、という積極的な指標を設定している。

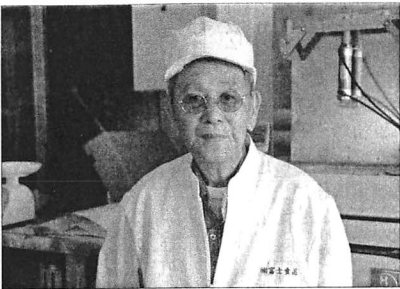
「二千戸」実現へ課題山積 農協などの支援が不可欠

「二千戸」を画に描いた餅にせず、どう実現していくのか——これは難題である。

現しているのか——これは難題である。三十年あまり前の草創期に比べると、有機農業に対する理解は深まり、デパートやスーパーの一角でも有機農産物が販売される時代になった。が、道はともかく、自治体や一般の農家・消費者の関心はさほど高いとは思えない。

本州では農協ぐるみで有機農業を推進する地域もあるものの、道内ではまだその機運は乏しい。ホクレンや北農中央会には「有機」の応援団になってほしいが、一部の職員は理解していても、組織の大勢は「大きいことは良いことだ」の思考から脱却できずにいる。道遠である。取材などで知り合った人たちに触発されて、わたしは数年前から三アールほどの畑で有機農業の真似事を試みている。土が健全になり、生産物の食味も良くなるのは楽しいが、手間暇がかかるし、資材費もかさむ。真似事でこうだから、専業農家が「有機」に転換して軌道に乗せるまでは大変だろう、と思う。

現在の三倍強にあたる「二千戸の有機農家」を数年で実現していくのは、並大抵のことではなからう。ここは、志のある消費者が慣行栽培を続ける農家を叱咤激励したり、農協などが物心両面で支援すべく意識改革に努めることが必要だ。そうした真摯な実践を抜きには、道が掲げた「目標」は実現できないだろう。



「質の悪い製品はどんどん返品して」と話す納豆づくり60年の柿本亮策さん

「はうまい」との声。世代を超えて在来種の良さを伝えることもできた。昨年、八列トウキビが日本短角種の肉牛とともに北海道発の「味の箱舟」に決まった。少しずつ在来種を見直す機運が高まっていて、うれしい話である。「幻の豆」に光をあてようと網走管内遠軽町などで続く、豆卸業の親子や生産農家などによる復活の試みもリポートした。これらの豆は、病気に強く作りやすく、食味もいいが、蔓が伸びるものが多いなど機械作業による効率化が図れない、などの理由で栽培面積が減った。経済至上主義が良貨を駆逐してしまったわけだ。

こうした豆を道外の人たちにアピールしてきた卸業者によると、ヘルシー志向の消費者や中堅スーパーの営業担当者ら

納豆業界の生き字引に学ぶ 農と食つなぐ職人の役割

農村で生まれ育ち、農業高校に進んだ経験をもつわたしは、「食」のありようを生産サイドから考え、取材することが多い。巷にあふれる文章やテレビ番組では、いまや「食と農」と表現するものがほとんどだが、へそ曲がりなので「農と食」と

農材が良貨を駆逐してしまつたわけだ。こうした豆を道外の人たちにアピールしてきた卸業者によると、ヘルシー志向の消費者や中堅スーパーの営業担当者ら

農村で生まれ育ち、農業高校に進んだ経験をもつわたしは、「食」のありようを生産サイドから考え、取材することが多い。巷にあふれる文章やテレビ番組では、いまや「食と農」と表現するものがほとんどだが、へそ曲がりなので「農と食」と



さまざまな在来種の豆(後方)を収集する一方、無農薬で栽培し続ける遠軽町の服部行夫・ツルさん夫婦(写真上・04年5月) 筆者の菜園で収穫した八列トウキビ(写真下・05年10月)

手許にある日本有機農業研究会が発行した資料集のなかに、一九七一年の同会発足時の趣意書が収録されている。「：農業者が、国民の食生活の健全化と自然保護・環境改善についての使命感にめざめ、在るべき姿の農業に取組むならば、農業は、農業者自身にとってはもちろんのこと、他の一般国民に対しても、単に一種の産業であるにとどまらず、経

経済合理主義で捉えては 農業の本質は見失われる

済の領域を越えた次元で、その存在の貴重さを主張することができる。そこでは、経済合理主義の視点では見出せなかつた将来に対する明るい希望や期待が発見できるであろう。」(抜粋、原文のまま)

これを書いた(協同組合経営研究所理事長の)一栗昭雄氏(同研究会の初代会長・故人)は、一貫して「農と食」を経済合理主義で捉えることを疑問視した。本当は「有機農業」という特別な呼び方をすべきではなく、「正しい農業」とか「真の農業」とでも唱えるべきだ——と説いた同氏は、こうも述べている。

在来種を守る人たちの 復活への努力もリポート

「……有機農業の本質のなたるかをつたたく知らないで、単に農薬や除草剤の使用を中止するのが有機農業のやり方であるかのごとく想像して、それでは収量がいちじるしく減少するとか、農家が生活できないとか、あるいは、そのような農産物は高価で高所得者だけしか入手できないなどと批判するのは、見当はずれもなはない……」

前出の一栗氏は、在来品種が淘汰されることに対して警鐘を鳴らした。北海道では、明治時代より前に細々と栽培されてきた作物は、何一つ継承されていない。在来種といっても明治以降にアメリカなどから導入されたものが多いのだが、それすらも消滅しかかっている。このシリーズでは、「八列トウキビ」と菜豆(餡や煮物などの原料になる乾燥子

実用のいんげん豆の呼び名色類を取り上げ、在来種を守り育てる人たちの営みを紹介した(04年7・8月号)。当年五十二歳のわたしよりも下の世代は「そんなのあるの?」と言う、粒が八列に並んだ硬粒種のトウモロコシ。実が入るとすぐに硬くなり、甘味もいま一つなので、七〇年代以降は急速に姿を消した。七輪の上で焼いて食べると香ばしく、年配者には懐かしむ人が多い。スイートコーンに押されて消滅寸前の「八列トウキビ」を保存・復活させようと試みるのは、北海道スローフードフレンズ(川合拓男代表)の人たち。絶滅の危機にある動植物の種を推薦し、それらを取り巻く環境を守り、レシピを復活し、伝統の味や小規模生産者を守っていく——と、世界各地で展開中の「味の箱舟プロジェクト」にも参加してきた

そうした活動や栽培の歴史、試験研究に携わった人の話をまとめた。少年時代によく食べた八列トウキビの背景がわかつたし、新たな視点で復活を試みる若い人たちに接して楽しい取材だった。そこで、わたしも八列トウキビを作ってみた。一年目はエゾシカに食べられて全滅、昨年はたくさん収穫できた。地元で行なわれた同志社大学のゼミ合宿に協力した際、打ち上げパーティーでトウキビを焼き、学生たちに食べさせると「こ



全道各地の分科会の取りくみを基に議論を重ねたグリーンツーリズムの全国大会(05年10月、美瑛町内)

倒されてしまう。まだ話し足りない様子だったが、取材に一区切りつく午後六時を回っていた。「今度はうちの工房で豆腐づくりをしてみなさい」と誘われたのだが、まだ実現できずにいる。

「業界のレベルアップのためにも」消費者は質の悪い納豆をどんどん返品してほしい」と言い切る柿本さん。良質の加工品を食卓に届けるには、こうした職人肌の存在が欠かせない。「農と食をつなぐ職人」は、いろんな分野で活躍しているはず。すぐれた事例を伝えたいが、わたしの情報収集力には限界がある。読者のみなさんから編集部へ、「この人」を教えてください。

グリーンツーリズムが示唆する発展の可能性

「大きいことは良いことだ」式の思考から脱却し、身近な地域のなかで経済を循環する道を求めていくとき、グリーンツーリズムの取りくみは大きな示唆を与えてくれる。そんな思いもあつて最近、フームイン(農家民宿)や農村体験の事例をレポートした「06年1〜2月号」。

グリーンツーリズムといえは、十数年の実績がある十勝の活動がよく知られている。民宿やレストランなどを営み、ビジネスとして成果を上げている事例もある。そんな先進地をあえて避け、地域のなかではまだ少数派といえる根室や宗谷での酪農家によるフームインや、有力



ウーフの農業体験に参加し、積丹町の高野健治さん(写真中央)宅で夕食を囲むスイス人の青年(左)

な観光スポットのない北空知での修学旅行生らを対象にした体験事業の試みを紹介してきた。これから伸びていく可能性を秘めている、と感じたからである。

昨年十月に美瑛町などで開かれたグリーンツーリズムの全国大会にも足を運んだ。そこで見てきたのは、単なる「体験観光」ではなく、「あるがままの農業や農村にふれてもらう」のが大事」という、ごく当たり前のことだった。

一部の行政関係者や経済団体などにグリーンツーリズムを観光ビジネスと結びつけるようとする機運もある。が、そうした捉え方は一次産業の本質がわかっておらず、遠からず失敗するのではないかと。「食べものは生命をつくる」「農林業は生命産業」という言葉がある。ひと昔前から語られてきた、これらの言葉を原点にグリーンツーリズムを展開していけば過ちをおかすこともないはずだ。

国内外から訪れる農的志向の人たちが無償で働く代わりに、農場側が食事と宿泊場所を提供して交流する試みもレポートした(05年9月号)。「ウーフ」と呼ばれる仕組みで、ここ数年会員が急増し、道内では三十件近くの農場などが登録している。「人間同士が交流しあうことで『農』の世界のおもしろさを体感する」という点で、グリーンツーリズムとの共通点もある。可能性を秘めた実践であり、今後

の広がり期待したい。

「食料基地」から脱却してもっと足下を見直そう

ここ数年で市民権を得た言葉に「スローフード」がある。道内でもスローフード運動を進める二の団体が熱心に活動している。八列トウキビの話で登場した「味の箱舟」も、その一環である。

この言葉を「身近な食材を使った料理を、ゆつくり食べる」と解釈する人が意外に多いが、それだとスローフード運動をごく表面的にしか理解していないことになってしまう。北大農学部教授の三島徳三さんは、この運動の発祥地・イタリアでの聞き取りをもとに、日本のスローフードに欠ける、次の四つの観点を挙げて(同氏の著書「地産地消と循環的農業」(コモンズ)を参照)。

- ①世の中の仕組み、生活のあり方を変えようとする
- ②生物多様性や自然生態系を守ること
- ③地方特有の料理と味を伝える、小さなレストランを守ること
- ④品質と安全性を第一に、伝統的な技術と製法によって、レストランに食材を提供する生産者にスポットライトが当てられること

得心できる指摘である。連載記事のなかで紹介した事例も、こうした視点に連なるものが多かったのではないかと、とひそかに自負している。

明治以降の北海道は内地府県に農産物を供給する「植民地型農業」が長く続いた。高度成長以降は、適正規模を超えた拡大路線で生産量を増やす流れが加速し、近年では経済のグローバル化が災いして農産物価格は低下の一途をたどる……。「北海道の食料自給率は一八〇%」と胸を張ってみても、それは「植民地」なるがゆえの数字という一面もある。他県に大量の農畜産物を送りながら、足下の自給や地産地消、食文化がおろそかになってきたのではないだろうか。

「輸出用の長イモとか金持ちのための高級メロン、加工用でんぷんやジャガイモばかり作っていたら、地元の人々は『われわれの口に入らないもの』を栽培している農業はいらない」と言い出しませんか」

佐賀県の農作家・山下惣一さんは、北海道の農業を「大装置産業」と皮肉り、こんな苦言を呈している(3月5日付け「北海道新聞」)。

わたしは最近、食料基地タイプの「農と食」ではなく、小面積でも自給するなかで、しぶとく生き続けてきた東北などにもっと学ぶべきではないか——との思いを強くしている。そうした見方を交えつつ、今後の連載をつづけていきたい。