

“農と食” 北の大地から

連載第52回

コープさっぽろが創った 『農業賞』の現在

ルポライター

滝川 康治

の距離を縮めて 交流や産直の輪

生産現場と食卓 広がり見せる



生活協同組合コープさっぽろ(松村喬理事長・組合員数12万人)が二〇〇三年から始めた「農業賞」の取りくみが生産現場への刺激剤になり、交流や産直の輪を広げている。消費者の目線で農家の話にじっくり耳を傾け、農業応援団たらんとする様子を、経営再建までの軌跡や生協関係者の話、受賞者を招いて開いたフォーラムの記録などを交えながらレポートする。

全国の生協でただ一つ 農業応援の賞を創設する

農業の生産現場で真摯に取りくむ人たちを消費者が表彰する「コープさっぽろ農業賞」。二〇〇四年にスタートしてからこの三年間に応募した個人・団体は二百七十件に上る。農・漁業交流や漁業部門の賞もあり、生協が創設したユニークな賞としてすっかり定着した。

「書類選考によって十件に絞ったあとの現地審査に同行しましたが、なかには新規就農の農家もいて、その人の生き方をすこく学びましたね。不二家事件でも分かるように、消費者との信頼関係が一番大事です。(農業賞をきっかけに)これまで食べる人のことをあまり考えてこなか

った生産者も、消費者との交流で意識が変わってきたと思います」

こう話すのは、コープさっぽろ理事で農業賞実行委員の大滝悦子さん。室蘭生まれ、札幌育ちの都会派である。

子育てグループへの参加がきっかけで、九〇年代初めに生協に加入し、組合員活動委員会での食の大切さを学んだ。まさか農家と関わるとは思わなかった「大滝さん」が、農業賞に参画するなかで関心が深まり、手応えを感じてきた。生産者との交流や食育の活動などに奔走し、「わたしたちができる一番の農業の応援は『買うこと』ときっぱり言い切る。

全国この生協でも産直や生産者との交流などの活動に取りくむ。長年、優れた農業経営に対する表彰も全中やホクレンといった生産者団体やマスコミ、財団法人「買っこと」ときっぱり言い切りました。食品関係の仕入れ部門を長く担当してきた経験もある、コープさっぽろ理事長補佐の石坂裕幸さん(農業賞の事務局長を兼務)は、再建から農業賞の創設に至る経緯をこう振り返る。経営に余裕が生まれ、協同組合の原点に戻るうとしたわけだ。

〇三年秋、松村理事長らが農業賞について高橋知事に提案し、道側の賛同を得て翌年から本格的な取りくみが始まる。意欲的な個人・団体に贈る「農業大賞」と、絵や作文によって農業体験を表現した人のなかから選ぶ「農業交流賞」の二部門を創設。いわば消費者側から「農業応援団」を買って出したことになる。

受賞の基準はゆるやかである。事務局長の石坂さんは、「農業の現状を変えたい」と努力する農家「消費者の声をきちんと聞く農家」が選考の尺度ですが、農業には多様性があるため、あえて厳密な基準は設けていません」と説明する。

広い北海道をバスで駆けめぐり、農家の説明に耳を傾ける「コープさっぽろ農業賞」の現地審査の「コマ写真・06年夏、真狩村のことう農園で。受賞者との交流も盛んに行なわれ、子どもたちも参加する(石狩市厚田の長良幸さん経営「1・5FARM」で)写真提供/グリーン・プランヤット。

人などによって行なわれてきた。が、みずから農業賞を創った生協は、全国でもコープさっぽろだけ。組合員数百二十万人、日本第二の大型生協が積極的に地元のプロデューサーを応援し、地産地消につなげていく実践はとて心強い。

一九六五年に北大の大学生協から分離し、道内初の地域生協として誕生した札幌市民生協(コープさっぽろ)は、日本が高度経済成長に向かうなか、急速に組合

員を増やした。大手スーパーがまだ道内に進出せず、競争相手が少ない時代である。道内各地に店舗展開を図り、ピーク時には百二十六店を数えた。

経営再建のメドがつき 追求する生協運動の原点

こうした経営展開は裏目に出て、バブルの崩壊以降は店舗の売り上げが大幅に





「近い将来、加工部門の賞も創りたい」と話す事務局長の石坂裕幸さん

り耳を傾けて受賞者を決めている。「消費者の目線」で選ぶので、特色のある小規模農家や農業体験に熱心な人、有機栽培で努力する人、従来からの農業関係のものとは一味違った受賞者が現れる。審査委員長の大田原高昭さん(北海道学園大教授・協同組合論は、さまざまな理由で「農協離れ」をしていた人がたくさん受賞者に選ばれたことについて、「……はからずもこうした農業者に光を当てて役割を果たし

「消費者の目線」で選考し農協の意識変革にも一石

農業大賞の応募数は、第一回(04年)の九十二件を皮切りに、六十六件、百十二件と推移した。書類選考で十件に絞り、審査委員(15人)や実行委員らが現地に向き、数日間かけて生産者の話じづく

加工部門の賞も創設して活性化につなげていこう

「応募された生産者の農産物はロットが小さく、組合員から「食いたい」という希望は多いけれど、限られた地域にしか届けられない状態です(大滝さん) という実態もある。地産地消をより進める取りくみは緒に付いたところだ。 第四回農業賞の募集が始まった。これまでの実績を踏まえ、石坂さんは、「ゆくゆくは消費者の『北海道農業賞』のような形に発展させていく手応えを感じています。近い将来、加工部門の賞も創設し、北海道の農漁業を応援したい。北海道フードマイスターを各店舗に1、2名配置したり、道立食品加工センターとの意見交換も始めます。一次産品だけでなく、加工品にもスポットを当てながら北海道の活性化につなげたい」と今後の方向を示し、意欲を見せる。三月にはコープ十勝と正式に合併し、組織の器はより大きくなる。 「十勝こそ素晴らしいところなので、地域のなかで(組合員や職員が)もっと新しい生産者を発見してほしい。まだ農村女性とのつながりが少ないので、どう広げていくか課題ですね」と、大滝さんも新たな展開を模索する。

ましたが、同時に農協の事業の在り方を見直すきっかけにもなりました。私は農協に呼ばれて話をする機会も多いので、おおいにこのことを取り上げ、「消費者からみてかかあつて欲しい農業者が農協では異端者になっている」というのは随分おかしな話ではないか」と問題提起をしています」と同大のホームページに書いている。

「桑園に市民生協の第一号店舗が設置された六〇年代半ば、余市の農家と提携するなど産直に力を入れていた。その当時の心意気を取り戻しつつある」と評価するのは、四十年來の組合員で名寄市立大教授の三島徳三さん(NPO法人「農業応援団あぐり、びれっじ」理事長。農業賞をきっかけにした今後の生協のあり方について、こう提言する。「組合員のなかには低所得の人がいるので『安い農産物』というニーズも強く、それに応えるには輸入物になる。安い輸入品と安心・安全な道産・国産品とのバランスをどう取るかが課題でしょう。もつと店舗ごとの仕入れ政策を持ち、地域の農業事情に合った本来の地産地消を推進してほしい。府県の生協と提携して、北海道の農産物を販売することも考えていいのではないかな」

協同組合運動の原点に戻り、新たな賞を通じ農業を支えようとするコープさっぽろ。生産現場と食卓をつなぐ、土の匂いのする提携が深まることを期待したい。 ■「コープさっぽろ農業賞」実行委員会事務局 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 ☎011-671-5602 ☎011-671-5730 URL: www7a.biglobe.ne.jp/~nougyosho/

生産者との交流が深まり農産物の取引も増える

昨年からは「漁業部門」も新設され、応募をきっかけに組合員と交流を深める農家も増えている。前出の大滝さんは、「恵庭市の余湖農園(第一回受賞者)の人たちがコープを訪れて組合員と一緒に味噌づくりをしたり、真狩村のごとう農園(第三回同)に泊まり掛けて出向いて交流する組合員もいます。わたしたちが直接関わる『交流賞』では、食育の取りくみに発展し、学校給食の栄養士を招いて道産食材について調べたりした。大きな組織なので今後、食育についてリーダースhipを発揮できると思います」と、その波及効果を強調する。組合員の側から、「この生産者を農業賞に推薦したい」という事例も増えてきた。二月には、これまでの受賞者から話を聴く「農業賞フォーラム」も開催し、生産現場



コープさっぽろの店舗には農業賞の応募・受賞者の農産物が増えてきた

の實踐に学んだ(50〜54頁を参照)。表彰は消費者と生産者の距離を縮めていく第一歩であり、具体的な産直につながることで中身が深化する。 コープさっぽろでは毎年十二月から二月の間、農業賞に応募した全生産者に対し、返礼を兼ねた現地訪問を行なっている。互いの条件が合えば、農産物の取引に発展していく。ちなみに、昨年四月から十一月までの農産物取引高は二百億円台に上っているが、うち十三億円が応募経験のある生産者で占めるといふ。比率にして5%台だが、今後いっそう増えていくに違いない。



視察に訪れた人たちに「ハルユタカ」の初冬まきについて説明する、江別市の受賞者・片岡弘正さん(左端)

農業賞フォーラム 「応援しよう! 北海道の生産者&農業」の記録



農業を守っていくのは消費者 「地産地消」で新しい北海道を

太田原 「安全・安心でおいしい農産物を提供してくれる生産者を励ます」という主旨に基いてコープさっぽろ農業賞を設けました。が、「こうあつてほしい生産者」を消費者の目線で見たいという声があり、今日の社会状況にマッチして、ユニークな農業賞として注目されています。いろんな交流会を設定したり、農業賞の表彰式に組合員と交流できるようにしましたが、「そうした場とは別に、ゆっくりに話を聞きたい」という声があり、今日のフォーラムが実現したわけです。

有機農産物を自分で売り 「食農教育」にも取りくむ

大塚 いま三十二歳です。高校を卒業して

コーディネーター 太田原 高昭氏 (北海道大学大教授・コープさっぽろ会長理事)
パネリスト 大塚 裕樹氏 (新篠津村・有機農産物生産者・コープさっぽろ農業賞第1回受賞者)
片岡 弘正氏 (江別市・小麦生産者・同第2回受賞者)
新村 浩隆氏 (上士幌町・酪農・加工生産者・同第3回受賞者)
西山 泰正氏 (北海道農政部長)
大滝 悦子氏 (コープさっぽろ理事・組合員活動委員長)

から道立中央農業試験場の稲作部育種科で米の品種改良の仕事をしたが、二十歳で独立して新篠津村のハウスを借りて水耕栽培から始めています。「技術的にどうすると農業や化学肥料を使わずに良いものを作れるのか」ということを追求してきました。

「農業はやりたい奴がやればいい」といつも話すが、実質の労働は四十四日間ばつと働けばできる効率的な農業をやっている。逆に僕の有機農業は、三丁四ヘクタールのところで、一番多いときには十五人くらいのスタッフが朝から晩まで走っています。人間の集中力は二時間が限界で、若い人は腰を屈める仕事はほとんどできません。いろんな仕事を回しながら、飽きないようにうまく組み合わせながらやっています。この地域で有機農業を成功させるのは難しいなと感じます。

仲間と一緒に東京で商売をして、まずクレームがくる。謝りに行ったとき、五時間怒られました。農村では、地域の担い手として一生涯懸命やっていたら、誉められて怒られることはない。でも、自分で売れるようになって驚いたのは「有機は土がついている」曲がっている。「なんで黒いのか」とか、とにかく怒られる。それをバネにしていってあげます。

三年くらいたつと、牛を放しても、二時間くらい食べて、ゆっくりに寝て、また食べ始めるように変わってきました。糞の分解状況も、ちよつと硬い甲虫とかが潜り始めて、しばらくすると細いミミズとかが出てくる。そうなると、糞の回り一メートル以上は食べなかつたものが、十センチくらいしか残さなかつた。循環のシステムが自然のなかで出来あがり、牛が喜んで食べるようになってきました。

獣医さんの診療回数は四分の一くらいに減り、人間も精神的に健康になった。牛乳を直接お客さんに飲んでいただき、販売も自分の責任でやりたい。牛乳の特徴を生かした商品づくりをして、新しい付加価値を提供しよう。二〇〇〇年から加工も始めています。

来道の原点は酪農の仕事 発展する農業賞に感慨

西山 僕のふるまとは大阪で、大学も大阪です。たまたま大学一年のときに厚岸町の酪農家に四十五日間、まさに放牧酪農の搾乳牛が三十五頭くらいいる牧場で、夏場のサイレージの作業をやりました。朝四時に起きて夜七時ころまで、部会のひ弱な人間がこの作業をするのは、ものすごく大きな酪農の仕事だと実感しながら働いたのを覚えています。卒業して農業をやればいいのですが、新規参入

たと思いますが、いまはお客様に買っていただき、僕らが食べさせてもらっているのが実感です。二十歳で全国各地の優秀な経営者と会ったとき、僕は担い手育成をやつてほしいと言った。でも、「お前がなくても自然は困らない」と言われ、本気で消費者が言う安全・安心というスタンスに向かっていたかなければダメだと思ひ、ずっとやってきました。子どもたちの食農教育に取りくんできませんが、男の子がすく病んでいるんです。農業体験をすると転んだり、ぶつかったり、水浸しになったりして、いろんなことを学んでいく。女の子はその男の子を見て、「アホだなあつて笑。男の子の話を聞くと、「お母さんが行けと言ったから来た」「父母がいつも夫婦喧嘩をして悩んでいる」といった内面的な話を。女の子は自分から積極的に来る。そして、だんだん男の子が来なくなつてきた(笑)。「これじゃ良くないな」と思ひ一生懸命、食農教育をやっています。

は農家は嫌いだつたみたいだ(笑)。六人兄弟の二番目、兄が体を壊して親や親戚から「お前が継ぐんだ」とすつと言われてきた。昭和三十九年に季節制の農業学校を卒業して農家をやりますが、借金で穴を開けたりして、「これではまずい」と真剣に取りくんたのが四十二歳ころからです。子どもが三人、一番目はいまま家にいますが、彼も農家が嫌いだつたみたいだ(笑)。酪農を卒業して四年ほど就職し、去年から帰つて来ました。農家をやるなら借金を背負わせないで、僕は四千万円くらいだと背負わせた(笑)。その代わり土地を増やしました。僕の借金と合わせて六、七千万円になりました。が、多分、一週間くらい寝れなかつたんじゃないですか(笑)。

酪農高校しかなく、仕事も勉強もしたくないなかで酪農学園に推薦で入った。農家の息子だから農業を始めなければならぬ、農業が嫌いだつたので、後継者としてやっている」という気持ちは一切ありません。学生時代にアルバイトをしたり、先輩たちの就職活動を見るなかで、時流に乗るようなことはせず、次の世代に残せる仕事をしたと考えると、農業が一番合っていた。土地に根ざし、汗水流しながら食べる人のための農業をする。環境を守りながら、健康になれる食品づくりをやつて、健康になれる。やないかと、自分の職業にすることに決めたのが二十歳のときです。わたしが実家に帰つてくるまで、牛を牛舎に閉じ込めて、糞の掃除から搾乳、エサやりすべて人間がやつてあげていました。そのころ「化石燃料は数十年後、地球上から枯渇する」「輸入穀物が安定的に手に入らないんじゃないか」と言われ始めていて、そうしたりスクを背負わないように考えたのが放牧酪農です。牛に草を食べてもらい、畑に糞を還元してもらおうと考え、二十三歳のときから牧場を少しずつ変えていきました。

牛を放牧すると喜んでくれると思つたんですが、実際にはよく「一周して牛舎に戻り、いままでも同じようにエサをくれ」と鳴いたり、走つたりしていた。先輩に相談すると、「いい土でない」と牛は食べない」と言われ、土づくりに視点がいった。土壌分析をして、畑に必要な化学肥は入れる、不要なものはいれない、というやり方をしています。

「実は農家が嫌いだった」小麦を素材に体験学習

放牧酪農へ転換を図り 健康になれる食品づくり

健康になれる食品づくり

健康になれる食品づくり



大滝 悦子氏
おおたか えつこ

室蘭に生まれ、札幌で育つ。98年にコープさっぽろ理事に就任。農業者の執行委員を務める。北海道食の安全・安心委員会の委員。



新村 浩隆氏
しんむら ひろたか

1994年に就農し、放牧酪農や土・草づくりに取り組む。2000年からミルクジャムなど牛乳加工品を製造し、デパートなどで販売。05年、牧場ショールーム「クリームテラス」を開店。



西山 泰正氏
にしやま やすまさ

大阪府出身。酪農実習をきっかけに北海道に憧れ、道庁に就職。農業畑が長く、留萌支庁長を経て、06年から農政部長。

者に対する制度は何もありません。裸一貫で農業をやるのは、余程の決断と財力がなければできない時代でした。

日和田さんでしようね。道庁の職員として血縁も何もない北海道にやってきた。「よくぞ農政部長になれたな」と思います。十勝に最初の七年間いて、実は女房が十勝の畑作農家の娘です。義理の弟が三十数ヘクタールの畑作をやつて、十勝から嫁さんをもらったので、思い入れは強いです。

コープさっぽろとは、農業賞をつくるたびに、札幌市やホクレンの方々とどういう位置づけにすべきか、と議論させてもらつた。いまや素晴らしい三人の話を聞けるような農業賞になったことに感慨を持っています。

道は当時、クリン農業や有機農業も施策の大きな分野にしているところでした。さまざまな有機農法の技術を普遍化できないか。そうした農業も北海道にきちんと根づく施策をやらなさいかと内部の議論があつた。コープさっぽろの皆さんも、「安全・安心な農産物をどう消費者に届けていくか」と議論をしていた。そうしたとき、コープさっぽろと意見が一致し、スタートしています。

生産者との交流が広がり 食育の活動にも波及効果

大滝 このフォーラムは、「応援しよう！北海道の生産者と北海道農業」大好き！おいしい北海道」と、楽しく元気になるようなネーミングを考えました。三回で延べ二百七十人の生産者が応募し、各回十人ずつ受賞者を選びますが、全員を皆さんに紹介したいくらい素晴らしい方たちです。「農業交流賞」は、農業体験をして絵や作文を描いてもらうのですが、三歳から七十歳近い方も延べ五百人ほどに参加していただきました。

いろんな波及効果があります。組合員活動委員会では食育がテーマでしたが、生産者との新しい交流がどんどん始まりました。生協も苦小牧や北見が（合併で）一緒になり、三月には帯広も加わる。もともと自分の地域から素晴らしい生産者を推薦してくれるかな、との期待も高まりました。受賞者作物を食べたい」との要望を入れ、応募された方をバイヤーが一軒一軒回り、実現できました。

わたしは農業と一切関係のない室蘭に生まれて札幌に育ちましたが、目から鱗ということがたくさんありました。一ヘクタールから、その数百倍の耕地面積のところで現地審査に参加し、皆さんが頑張っていることが分かった。消費者から意見や情報を伝え、いい北海道農業の未来が見えたら、と思います。

年三回の野菜栽培に挑戦 値段より中身を注目して

大塚 北海道は作物が一回しか取れないことがネックになっています。「失敗してもいいよな仕組みを創ろう」が僕の目指す農業で、一年に三回、野菜を作る。

春、日中の温度が十五度くらいになると虫が飛んできますね。この気温帯までに種を蒔いてしまえば、ほとんど虫がつきません。夏場はレタスとかを作っているんですが、巻いているレタスと聞いているものがある。なぜ巻くのかというと、自分で水分を保持できないから

です。だから、玉レタスは一番栄養価が少なく、一番おいしい（笑）。

そうしたことを含めて、春にアブラナ科の野菜を作り、虫が食べない時期に逃げ切ります。次にレタスを植え、九月に入つて温度が下がってきたら、また薬物を作る——と三回収穫する。北海道で年三作できると、本州並みの売り上げがあり、農業を使わないでコストも下がり、しかもおいしい。

流通価格を基準に皆さん考えますが、高くなるときも安くなるときもあり、値ごろ感が重要になってくる。僕らの商品は東京、大阪、名古屋で非常によく売れるのですが、運賃や時間もかかるし、お客さんが見えませんが、だから、なるべく札幌で売りたい。でも、やつても売れない。まず値段を見るからですよ。

よく有機栽培とかマククロバイオテック、玄米菜食、ロハスとかいいいますが、自分の生活スタイルなので、何を食えるかは非常に重要ですよ。でも、値段を見ちゃつと安いものを買つてしまふ。そうじゃなく、「どういう商品なのか」を注目するんですよ。

有機農家は、全道五万六千戸のうちの〇・六%、四百戸弱しかいません。全道だと五千

広がる小麦の「初冬まき」 産学官民で食品加工も

片岡 小麦には春まきと秋まきがあります。国内産はほとんど後者です。昭和六十年に春まき小麦「ハルユタカ」が出ましたが、この小麦は雨が太敵なんです。六、七月の雨はカビが発生する。収穫期の八月の雨は穂莖芽がしやすくて、「収量的に悪い品種」というイメージがあつた。そんななか、江別製粉がハルユタカに目を付け、国内産の小麦で唯一「パンになる」ことが分かってきたんです。

初冬まきのきっかけは、前の年にハルユタカをまいて収穫し、その翌年、輪作の関係で秋まき小麦を作ったときでした。ハルユタカの種が野生生えししていたのを見て、「これを秋に蒔いたらどうか？」と農業改良普及センターに相談を持ちかけると、研究していただく人がいた。資料を参考に平成二年から取りくみ始めました。「根雪の直前に蒔け」とあるので、天気予報が「明日雪が降る」と言つと、その日の朝に用意して種を蒔く。次の年、普通だと十

アール当たり百五十キロくらいのところを六百キロも収穫できました。

小回りの効く牛に戻して 新鮮で季節感のある牛乳を

大塚 消費者にとっておいしい牛乳はどんなものかというお話をお願いします。

新村 いま、日本の畜産はほぼ一〇〇%、

輸入穀物がないと成り立たなくなつていて、アメリカの穀物の消費大国として位置づけられています。これを打破しようとして放牧を始めました。ただ、日本で牛が育つかという点、なかなか難しい。日本の牛は改良されて、エネルギーが高い輸入穀物がないと自分の体を維持できなくなっています。草だけで飼つと、自分の肉を削り、それを乳に置き換えて出してしまう。すると、牛はガタガタに痩せ、繁殖が悪くなり病気になつていくのが現状です。

これを、三十年、四十年前の牛に戻したい。自然の牛は、「三千キロとか牛が飲むだけ乳を出して、いたのが、効率化の下、多い牛だと三百日で、一万キロも出したりする。牛も牛乳を出し機械になつてしまつているのかな」と思います（笑）。それを、元の牛に戻そうと、体の大きくない、たくさん乳を出さない牛の種付けをする。そして、なるべく小回りの効く牛に変えていきます。

季節や天候によって牛乳の味が変わつてくるので、牛舎のなかで一年中同じ飼ひ方をしている季節感が出てきません。商品を作つても、雨があるなしで脂肪分やタンパク質のバランスも変わり、味が微妙に違つてくる。



太田原 高昭氏
おたはら たかあき

北大農学部教授をへて現職。北海道食の安全・安心委員会会長。コープさっぽろ農業賞の審査委員長を務める。



大塚 裕樹氏
おつか ひろき

特別栽培米や野菜などの有機農産物を生産・販売。地域の仲間と「農事組合法人・オーガニック新篠津」を設立して、独自の販売ノウハウを確立した。



片岡 弘正氏
かたがわ ひろまさ

30ヘクタールの農地で米や小麦、豆類、野菜を作る。春まき小麦「ハルユタカ」の初冬まきに挑戦し、軌道に乗せた先駆者。「江別支の会」の代表も務める。

うちの牛乳は製造してから五日を消費期限内にしていますが、よその酪農家が出荷した牛乳は工場で紙パックに入るまで一週間かかる。つまり、すでに飲み終わっている状態の牛乳がスーパーに並んでいるのが現状です。

酪農家に対して衛生基準やトレーサビリティが求められていますが、自分たちが搾った牛乳がどんな製品になるのか全く分からないなかで、そうした仕組みが動いている。結局、流通業者やメーカーが消費期限を伸ばすためのシステムじゃないか。いくら酪農家が良いものを造っても、現状は新鮮なお客さんに届いていません。いまのトレーサビリティとは違う本質的な生産履歴を伝えていくのが、生産者や農協、流通業者、小売業者、生協の仕事ではないでしょうか。

うちのミルクジャムは牛乳と砂糖だけで



フォーラム会場では受賞者を紹介するパネル展も開かれた

きています。これを「消費期限を伸ばそう。たくさん流通させよう」と考えると、寒天で固めたり、余分なものを使わなければならない。後味が口に残ってしまふ。牛乳も同じで、高温殺菌をすするとタンパクが熱変性して口のなかに残ります。搾りたての牛乳はすぐくさくさぱりしていますが、消費期限が切れるくらいになると、コクが出てまるやかになり、甘さが出てくる。牛乳にしても、イモにしても、食べ方の匂いがあり、料理の仕方が変わってくるわけです。そうしたところを私たちがきちんと伝えなければ、と思います。

消費者もEPAに関心を 買うことで農業を支える

太田原 三人のやり方は最先端であるだけにいろいろな壁がありますが、行政や生協の立場からどう応援していきますか。

西山 片岡さんと新村さんは、日本とオーストラリアとの経済連携協定(EPA)で交渉していく作物を作っています。北海道が頑張つて平均耕地面積が二十ヘクタールといつても、オーストラリアは三千ヘクタール—この数字は十勝大きな農村の耕地面積に相当する。そこを勝負したらどうなるか、想像するだけで分かります。世界が発展していくために貿易の自由化は必要だとは言いながら、工業製品と農業は全く違うという考え方に立たないでタダだと思う。

全世界が手をつなぐというのがWTO交渉で、なかなか一致点は見いだせない隙間を狙つて二国間で自由貿易を、というのがEPA

A交渉です。オーストラリアとの四品目小麦、砂糖、乳製品、牛肉は、北海道の重要品目になっています。

当事者なので農業関係者が危機感を持つことは当然ですが、北海道は農業を核に裾野の広い産業の連関をしています。四品目の直接の被害は四千五百億円くらいですが、関連産業を合計すると一兆四千億円の損失額になる。拓銀が破綻して北海道経済が疲弊したときよりも、もっと悪い数字です。そのことで雇用が減少するのが八万八千人。こういうことが許されるのか、農山村がいっぺんに疲弊してしまふんじゃないですか。

皆さんも胸に手を当てて考えてみたら、どこかに農業と関係があると思う。そうした状況になったら試験場や農協などの職員が必要がなくなり、地域からいなくなる。第二次産業も疲弊してくる。すごい影響です。

これから地球規模的に環境や気象が変化し、自国で食料を維持・確保していく、一番重要なポイントで、EPA交渉でどんどん自由化が突破されていくと、次に控えているのはカナダやアメリカです。つまり、日本の農産物はなくなる。消費者の方々には、ぜひ身近な問題として一緒に取りくんではほしい。そのことが前提になり多様な農業も展開できる。裾野の広い農業の形態が地域を強くするので、皆さんの力を貸していただきたい。

大滝 わたしたち消費者としては買うこと、コープさっぽろとしては売ること、言い尽くされると思います。「農業賞コロン」を作つて評判が良く売れています。材料は全部、農業賞に参加した方のジャガイモ、牛肉、タマ

ネギ、カボチャなどです。また、生協のお弁当は全部道産米にしようということで、切り替わるのが三月になります。

農業賞に応募してくださつた生産者のものを扱うために、宅配では緑のマークを付けています。お店もかわい旗などで表現して、どんどん応援したい。表示を見るときに必ず道産から買うという順番が方程式のようにあります。産地、道産、国産、そして輸入品は「まあ仕方ない」ということです。買う裏付けとしては、直接産地に行つて知ることですね。見て、学んで、納得して買いたい。

農業賞を開設してからネットワークが広がりました。交流賞について教育委員会などを訪問して声を掛けていますが、そうした方がりていような食育の活動ができるようになった。道の水産林務部の方が魚料理の集まりに参加したり、有機農業セミナーに声がかかったりして、いろんなことが分かってきました。十一月には「食べる大切フェスティバル」を開催し、北海道農業のコーナーを作つてみんなど応援することになっています。

太田原 三人の生産者に共通するのは、古い農業が嫌いで新しい農業にチャレンジすることがです。その農業は必ず消費者のことが頭にある。最先端の話は実に面白いし勉強になり、農業を守っていくのは消費者たちと皆さん一致されたと思います。頑張る生産者がいる、それをしっかりと支える消費者がいるというところで、この北海道を創つていきたい。そう決意表明し、フォーラムを終ります。どうもありがとうございました。

(7月6日、札幌丸ブラザで)