現場レポート

“農と食” 北の大地から

連載第56回

“心豊かな暮らし”めざす「かむつみ」の若者たち

動き出した生産一辺倒ではない“農的生き方”

ルポライター
滝川 康治

子ども連れで訪れた旭川の女性（右端）から差し入れを受け、くつろいだひとときを過ごす「かむつみ」の若者たち（上川町日東の農場で）

昨春、「本当の豊かさとは、自然環境と調和した、シンプルで健康な生活」と考える若者三人が上川町内に新規就農し、農場づくりに汗を流している。作物の自家採種、地場の農産物を使った加工品づくり、失われかけている生活技術の収集・整理――の三つが、この生産グループ「かむつみ」の活動方針。農場の基盤づくりに励むメンバーたちを訪ね、その思いや日々の生活、将来への夢を聞いた。

基盤づくりに汗を流し環境と調和する農場めざす

雄大な大雪山のふもと、石狩川と留辺志部（るべしべ）川とが交わる上川町日東の田園地帯。昨年春、非農家に生まれ育った三人の若者たちが生産グループ「かむつみ」をつくり、この地で農場づくりをスタートさせた。彼らのめざす生き方は「自然環境と調和した、シンプルで健康な生活」を取り戻すこと。いまは、その目標に向けた基礎づくりのときである。

総面積五ヘクタール（うち耕作可能な土地は2ha）の農場は、市街地から東に二、三キロほど行った、オホーツク海側の町へと向かう高規格道路のすぐそばにある。二年目の今年はカボチャやジャガイモ、果菜類などを栽培している。

取材に訪れた七月十日にはちょうど、地元の農業委員会から晴れて農業者の認定を受けたところだった。「今日はめでたい日ですね」と三人が笑顔を見せる。

正式に農家として認知されたといっても、経営を軌道に乗せるまでには、まだ時間がかかる。なにしろ土の中から次々に石礫が顔を出す。定植作業などの支障になり、干ばつの影響もあって生育は遅れ気味だ。今年は思い切って、この大量の石を運び出す作業を中心にすえ、基盤整備の年にすることにした。

が、若者たちはすこぶる明るい。

「僕らには不安や懸念材料は全くなく、仕事をしているのが最高に楽しいんです。漬け物加工の売り上げもあるので、まずは生活の心配はありません。きちんとほ場を整備して、来年から真剣に（野菜づくりに）取り組んでいきますよ」

リーダー格の三栖康嗣さん（1976年、上川町生まれ）がこんな頼もしい言葉を口にする。

ハウスのなかで農場づくりの経緯を聞いていると、旭川市内から子ども連れの女性がやってきた。ケーキやお茶を持参して時おり訪れては、農作業を手伝うこともあるとか。こうした〝応援団〟が何人かいて、自然体で「農」の世界に触れる機会になっている。さまざまな交流の輪を広げながら、マイペースで目標に向かって歩む様子が伝わってきた。

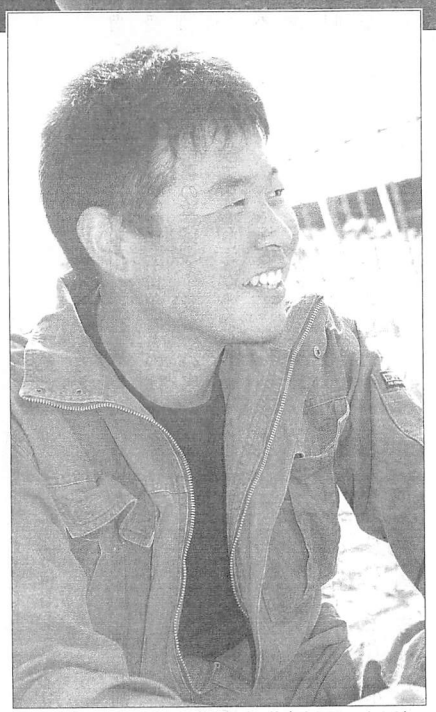
学生時代に「農」と出会い昨春から営農をスタート

地元出身の三栖さん、サラリーマン家庭に育った山口豊博さん（81年、兵庫県生まれ）、道下公嗣さん（同、京都府生まれ）は京都精華大の学生時代に出会った。同大には、近くの農家から借りた土地で野菜づくりを楽しむ「はたけ部」というサークルがあり、三人はそこの仲間だったのである。

三栖さんは三年生のとき、アレルギー症状に悩まされるようになり、一年半の休学を余儀なくされた。病院で診察を受けてもアレルギーの原因が分からず、「自分で治そう」と決意する。自然食に切り替えると症状はピタリと治まり、それが農業に興味を持つきっかけになった。

野菜づくりをすると肌に合い、サークルの部長にもなった。「それからは農業一直線ですよ」。七年前、後輩の二人が入部し、三栖さんと意気投合する。

「親たちが家庭菜園をやっていて、小さいころから水やりや収穫などを手伝い、興味を持ちました。自分のほうから、『農業をやりたいな』って思ったんですよね」（道下さん）



「僕らに不安や懸念材料はなく、仕事をしているのが最高に楽しい」と話すリーダー格の三栖康嗣さん

二〇〇四年に大学を卒業した二人は北海道に渡り、ひと足先に三重県や道内各地で農業研修を重ねていた三栖さんと合流する。「(農業を志すことに)迷いはなかった」(道下、山口さん)。道北の農家で野菜や米づくりを学び、昨年春から営農をスタートさせた。

耕作可能な土地は2ha。基盤づくりに追われ、干ばつの影響もあって野菜類の生育は遅れ気味。来年以降に期待をかける

「風土の恵みを十分に生かす、手づくりの喜びに満ちた、簡素で質素な生活」というのが、「かむつみ」が志向する農的な生き方である。

そうした目標に近づくために、農薬や化学肥料を使わない有機農法や自然農法(注=有機肥料も使わず、無肥料で作物を栽培する農法)による生産方法を選んだ。

「最初から北海道での新規就農を考えました。当麻町なども候補地でしたが、上川のほうが気温が低く、有機農業にはベストかな、と思った。ここは環境がいいし、(大消費地の)旭川も近く、農業をやるには有利なんですよ」

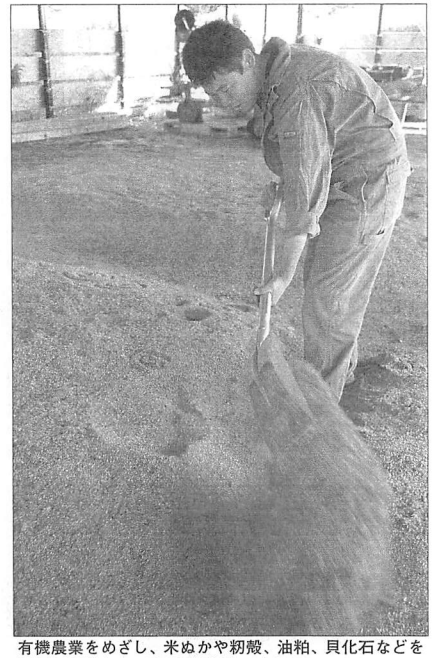
と、三栖さんはここを就農先に決めた理由を話す。

かつてカモを飼育していた父親が農地を所有していたので、そこを借り受けて農場づくりを進めることになった。手始めにカボチャなどを作る一方、ビニールハウスを建て、廃屋同然の飼育舎を改修してトラクターや作業機の保管庫にしたり、ぼかし堆肥(有機肥料の一種)をつくる場所に変えていった。

「身土不二」を基本にすえ自家採種などの活動方針

グループ名の「かむつみ」とは「神つ実」のことで、魔除けの神聖な果実とされている桃をさす。桃の実をシンボルにしたのは、「上川町を桃源郷のような場所にしたい」「自分たちの仕事によって百の実(桃)――数多くの成果――を実らせたい」という思いを込めた。

「単に収入を得るだけならば、農業でなくてもいい。農業にとって経営は大事だけれど、もっと大切なことは『農的生き方』なんです」


有機農業をめざし、米ぬかや籾殻、油粕、貝化石などを混ぜて発酵させ、ぼかし堆肥をつくる

と考える彼らは、基本的な活動方針として、次の三つを掲げている。

①今後十年かけて栽培作物の自家採種を行ない、上川の風土にもっとも適した、この町にしかないオリジナル品種をつくり出す

②地場産の農産物を使った加工品を開発する

③過度な消費社会のなかで失われかけている、あらゆる有用な生活技術を収集・整理し、現代の暮らしのなかに息づかせる

「体に入るものは身土不二(注=身近なところで育ったものを食べ、生活するのがよいとする考え方)が基本。代々そこで採れてきた作物を食することが理に適っているわけで、ここ上川の風土に適した地種をつくりたい」

と、今年はまず在来種のカボチャや豆類、トウモロコシなどの種子を取り寄せ、少しずつ農場で試作している。この地に適したオリジナル品種を見つけていくための第一歩である。

農場から大小の石礫がたくさん出てくる。除去作業に追われる道下公嗣さん(左)と山口豊博さんは大学の同級生だ

身近な食べものについて三栖さんは、「何があれば健康に生きられるかを考えると、米と豆、青物の三つでしょう。青物は野菜の漬け物だろうし、モヤシもいい。豆の種をきちんと保存しておけば、冬にも新鮮なもの(モヤシ)を食べられる。これらをきちんと作り、管理できるようにしたいですね」

と持論を語った。三十代の青年からモヤシづくりの話を聞くと、なんだか新鮮な感じがする。

「かむつみ」は、営利を第一の目的にした集団にはしないともいう。

いまは任意のグループだが、近い将来、なんらかの法人組織にする。そして、三人の所得は収益の七割として、残りの三割を「かむつみ基金」として積み立て、法人活動を充実させていくための費用に充てたり、地域全体のために使っていく。また、簡素な生活をめざすので、過剰な金銭収入も望まない。各人の所得の上限を年間三百六十万円と設定し、超過分が出たら基金のほうに回す――こんな目標を立て、新しい生き方をめざす。

実際のところ、諸経費が掛かるので、農業で一千万円の所得を上げるためには、その数倍の水揚げ(販売高)が必要になってくる。一朝一夕に多くの収益を得ることはなかなか難しいだろうが、「基金に回す」というその心意気がいい。

加工品づくりは漬け物から独自ブランドで直売めざす

わたしが取材に訪れたきっかけは、「かむつみ」を紹介する文章が載った農業雑誌を読み、共感を覚えたからである。その一文からメンバーの熱い思いは伝わってきたが、残念ながら日々の暮らしぶりはいま一つよく分からなかった。

そこで彼らに聞いてみると、まずは漬け物を通じて、目標の一つである「地場の加工品づくり」に挑戦していくという。

三栖さんの父親は上川町内でカット野菜の会社を経営しており、同社の漬け物製造部門を引き受けた。ローテーションを組み、二人が早朝五時半から浅漬けを作って層雲峡温泉のホテルに卸し、もう一人は農場へと向かう。そして午後になると、三人そろって畑仕事などに汗を流し、六時ころになると切り上げて帰宅する――夏場はこんな生活が続く。

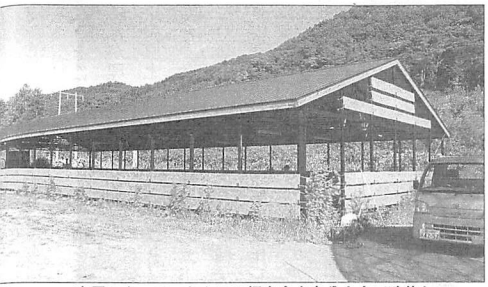
「朝はちょっとつらいんだ。眠いですね」(山口さん)

「でも、冬になると(漬け物の仕事を

するだけなので）半日しか働かないからね」（三栖さん）

漬け物づくりで収入源を確保しつつ農場を整備し、目標の実現につなげる――なかなか着実なやり方である。生活費の心配もいらない。いまは慣行栽培の野菜を仕入れて製造しているが、「いずれは自分たちの農場のものを加工し、独自のブランドにして直売にもつなげていきたい」と夢を広げる。

パンづくりの構想もある。小麦を栽培して粉を挽き、厄介ものの石磯で作った石窯でパンを焼く――こちらは来年にも試みることにしている。



廃屋になっていたカモの飼育舎を自分たちで改修し、機械類の保管庫と堆肥の製造場所にした

畑の一角を貸し農園にして、自分たちの取り組みに関心を持つ人たちなどに使ってもらう、という計画も練っている。

そんな夢を実現するために、石磯の搬出や廃材の整理といった基盤づくりを進めながら、農作業に励む毎日が続く。

「原始的な価値観はご免だ」幸せに生きるモデルを模索

「――金銭は、社会生活を円滑にするためのツールであって、それ以上のものではありません。しかし『他人より多く』と欲張るために、この世の中は、相も変わらず弱肉強食です。最近の言葉で言うなら「勝ち組・負け組」ですが、そういう原始的な価値観に突つき回されるのはご免です。

清く貧しく暮らそうというのではありません。経済的にも余裕のある生活をするつもりですが、その余裕は、より多くの収入を得ることによってではなく、日々の生活をよりシンプルにすることによって生み出すのです。（中略）我慢するのではなく、素朴な手づくりの暮らしを心から豊かで、楽しく、美しいと思えるような、新しい価値観を生み出すのです。

そうしなければ、生きることさえむずかしくなる世の中が、いずれやって来ます。私たちは、この町に、次の時代を幸せに生きるための小さなモデルを作りたい。農業は、それを実現するための中核となるツールです――」

これは昨年春、「かむつみ」の自己紹介を兼ねて、知己の人たちに向けて書かれた文章の一節である。「心豊かな暮らし」を実現するために農業を志す、こうした価値観を持った若者たちが育っていることを心強く思う。

「昔からの技術にプラスして、最新の技術や素材などもこだわりなく取り入れ、農業を中心にした理想的な暮らしを見つけだしたい。いろんな人と交流しながら、リスクを恐れず、なんでもやっていきますよ」（三栖さん）

と、彼らはいたって元気がいい。

町内にある北の森ガーデンの一角で「北海道アイスパビリオン」を経営する帆苅正男さん（49年生まれ・㈳層雲峡観光協会理事）は、本業のかたわら微生物資材などの普及活動もやっている。地元の農家と一緒に勉強するなかで「かむつみ」のメンバーと出会った。ぼかし堆肥の作り方を助言するなど、「かむつみ」のよき応援団の一人である。

「多くの人が妥協したり、既成概念から抜け出せずにいるなかで、純粋な気持ちで農業に取り組む姿に感動しています。彼らの生き方を地域としてどう支援できるか――そこが、これからの僕らの務めです。『本物をやるなら、きびしい道を選ぶ』という姿勢ががすごいいし、うらやましい。大変だろうけど（志を）貫いてほしいですね」

と、その取り組みにエールを送る。

「かむつみ」の試みは緒についたばかりである。生産一辺倒ではない〝農的生き方〟に共鳴する人は少しずつ増えている。三つの活動方針を具体化するには紆余曲折もあるだろうが、若さと柔軟な発想で乗り越えていけるのではないか。その心豊かな志がどう実を結んでいくか――五年後、十年後が楽しみである。

■生産グループ「かむつみ」
上川町中央町三
☎&FAX 01658・2・2266