

# 「農と食」 北の大地から

連載第 186 回

信頼される農産物を送り届けて

—「有当麻グリーンライフ」の歩みをたどる(前編)—

上川盆地の中央部に位置するJR当麻駅の一角に、有機・特別栽培された『とっととき米』や野菜類、農産加工品などが並ぶ、農業生産法人「有当麻グリーンライフ」の店舗と事務所が入居している。設立から20年余り、120ヘクタール近い農地を所有する一方で加工部門も手がける同社は、道内でも有数の有機農場だ。屋台骨になってきた代表の瀬川守さんは、この地に生まれ育ち、半世紀にわたって農業の道を歩んできた。青年時代には特産品の『でんすけすいか』の生産や販路開拓に奔走し、40代になると特別栽培米の生産グループの代表として活躍。北海道の有機農業も牽引する。山あり谷ありの人生を振り返りながら、「農と食」のあり方をじっくりと語ってもらった。(6月27日、同社で収録)



▲店舗と事務所はJR当麻駅の建物のなかに設けている

◀有機トマトを原料にしたジュースなども製造

# 「でんすけすいか」の生みの親が 道内の有機農業を牽引した半世紀

90年代半ばのフォーラムで  
積極的な取り組みを示して

今から25年前、特別栽培米や有機農産物を手がける農家らが企画する「食糧問題フォーラム」が当麻町内で開かれた。「医は食に、食は農に、農は自然に学べ」をモットーに、予防医学の重要性を訴える熊本県の医師・竹熊宜孝さん(現・菊池養生園

診療所名誉園長)の基調講演を受け、「有機農業の輪をどう広げるか?」をテーマにパネルディスカッションを行なった。2百人ほどが参加したフォーラムで、筆者はコーディネーター役を担当している。

この催しの実行委員長を務めていたのが瀬川守さんだった。当時は、特別栽培米などを作る農家で構成する「当麻グリーンライフ研究会」の代

表として2百戸ほどの会員を束ねていた。特栽培の愛称は『とっととき米』。当時は、全町で430ヘクタールの栽培面積を有した。

パネルディスカッションは終盤、農業の空中散布をめぐる議論で盛り上がりを見せた。

「規格外になる米も精米段階でちゃんと除かれる現実を論じないで、効率の物差しで空散が行なわれている。

耳を傾け、このシリーズのなかで紹介したい、と考えてきた。

**当麻特産の『でんすけすいか』  
や『とっととき米』の生産に尽力**

当麻の水田農家の4代目として育った瀬川さんは、地元の農業高校を卒業後、農業に従事するかたわら青年活動に勤しむようになる。

1970(昭和45)年に減反政策が始まり、新しい転作作物を模索するなかで、農協青年部の仲間たちと始めたのが、今では当麻の特産物として名高い『でんすけすいか』の取り組みだ。83年秋、7人のサムライと称される若手農家がスイカ栽培を決定するのだが、青年部長として牽引したのが瀬川さんである。

新たな特産物が軌道に乗るまでには苦労もあった。詳細は次ページ以降のインタビュー記事を参照していただきたいが、当時の若手農家の心意気がよく伝わってくる。

87年に食糧管理法(食管法・95年に廃止)が改定され、特別栽培米制度が登場した。同制度に着目した瀬川さんは、今では当たり前になった米の自主流通に乗りだす。特栽培の生産を志向する50戸ほどの農家が

別の防除体系の研究に目を向けていくのが行政の役割だ(瀬川さん)と、実行委員長として正論を述べている(本誌95年9月号)。当時は40代の前半。農協青年部活動の延長で町内の若手・中堅農家をまとめ、すこぶる意気軒昂だった。

筆者はその後、有機農業関係の催しなどで何度も瀬川さんと会う機会があり、現在までの歩みにじっくり

集まり、90年に「当麻グリーンライフ研究会」を設立。有機農業がまだ「勇気農業」だった時代に、「きらら397」の有機米にも挑戦した。

『とっととき米』の愛称は「とっておきのお米」に由来する。評判を呼び、しばらく順風満帆の年が続く。しかし、有機栽培のレベルを高めると退会者が相次いだ。

さらに、農協の大型コントリーエレベーター(籾の乾燥・貯蔵施設の建設をきっかけに転機が訪れる。農協との確執も表面化し、瀬川さんは研究会の法人化を決定した。こうして98年、賛同する11戸の農家とともに農業生産法人「有当麻グリーンライフ」を設立し、現在に至る。

何度か危機的な状況に直面したが、今では118ヘクタール(うち有機JAS圃場は68ヘクタール)の田畑と施設ハウスでの生産に加え、味噌や麴、漬物といった発酵食品、トマトジュースなどの有機加工食品も製造する。社員・従業員数は20人余り。新規就農を志す若者の研修も積極的に受け入れてきた。

インタビューの前編は、『でんすけすいか』と『とっととき米』の軌跡を中心に紹介する。



「当麻グリーンライフ」ではJAS認証を取得し、施設ハウスを使った有機栽培にも力を入れる。若いスタッフの仕事を見守る代表の瀬川守さん(2013年3月撮影)

# 地元の農産物を消費者の食卓へ

農業生産法人「(有)当麻グリーンライフ」代表取締役  
瀬川 守さん

## 農業高校を卒業して出稼ぎも 農協青年部の部長に選ばれる

まず、ご自身の生い立ちを。

瀬川 守 自分は、ちよつと複雑な家系に育ったんです。子どもに恵まれなかった両親は、叔母の嫁ぎ先

だった同じ当麻の舟山家の子どもを養子にした。だから、道議をやった舟山広治や、かつて当麻農協の組合長だった舟山勝治は親戚なんだよ。

瀬川 旭川農業高校の出身でした。農業科に進み、1969(昭和44)年



(せがわ・まもる) 1951年当麻町生まれ。69年に旭川農高農業科を卒業後、半世紀にわたり農業に従事する。70年代には青年活動に奔走。83年に仲間たちと『でんすけすいか』の栽培に乗りだし、当麻町の特産品に育て上げる。90年に50戸ほどの農家が加入する特別栽培米の生産者グループを結成。その活動をベースに98年、農業生産法人「(有)当麻グリーンライフ」を設立し、現在に至る。北海道有機農業研究会の代表も務める。  
※(有)当麻グリーンライフ：当麻町4条東3丁目6-1 JR当麻駅舎内 Tel. 0166-84-2044 tohmagreenlife.co.jp/

の卒業です。同級生はほとんど、旭川と周辺町村の農家の息子でした。当時の旭農は、道北の農業高校のなかではエリート校ですよ。

瀬川 農業科2クラスと園芸科林業科——1学年4学級プラス定時制で、すごい生徒数だった。団塊の世代の最後のほうです。

瀬川 卒業後、出稼ぎに行ったりとか。新幹線がどんどん延伸される、まさに『日本列島改造論』の時代です。町内にお世話をしてくれる農家が出て、10、20人のグループを作った。出稼ぎに行ったり。新幹線の新設工事後の片づけや、在来線の保線の仕事で3、4年やったかな。1970(昭和45)年から減反政策が始まり、水田の作付けを全休しても10アール(1反)約3百坪あたり7万円ほどの奨励金が出た。農家の仕事よりも実入りがいいから親子で稼ぎに出る家もありました。

瀬川 仕事をせずに金が入るので、減反政策は農家を駄目にしたと思う。ブラブラしているわけにいかない。夏場は農協のアルバイトをずいぶんやったね。今のかみさんも農協の店舗で働いていて、24歳の時に一緒になった。

瀬川 デビューした84年は、春先から雨と晴れのバランスがちょうど良く、最高の作柄だった。なんと、契約の反当たり40万円のところ、平均で80万円を超えた。我々もびっくりしたけれど、市場も大変さ。いい意味での契約破棄になった(笑)。

瀬川 黒いスイカを作るところは、取材も殺到した。スイカのイメージを変える意味で、開始5年後くらいには、ビニール袋から黒と赤に配色された箱に入れるように変えました。現当麻農協組合長の福井幸司さんがまだ青果担当部長の時代で、「行け行けドンドン」だった。

瀬川 露地栽培のスイカは大雨に弱いからクレームに泣かされた時期もあった。俺は「クレームになった物に対して、最低保証をする」という発想から、生産者価格をプール制にした。格付け検査では、糖度を「11度以上」と決めました。今と違って、スイカを叩いたり、切ったり、撫でたりして検査する時代で、着花後の日数で目印の棒を立てて、畑を見て歩

くわけさ。ところが、「不正をしてはいかん」と指導しても野菜を作ったことがない者がお金になるから栽培する。案の定、糖度が足りないものが出てきた。検査ではねられたスイカを、上川方面や旭川で売って歩いた親父がいたり……。そのたびに農家を呼び付け、厳しく対応してきた。当時は『夕張メロン』を意識し、モデルにした覚えがあります。

瀬川 15年ほどだね。10年間、当麻町そ菜研究会でんすけ部会の部長をやって、副部長に引き継ぎました。今、その人たちの息子が部会長をやっています。

瀬川 当初は、通称「賞箱」と呼んでいる、蓋付きの1個入れの箱がなく、サイズごとに箱を分類するのが大変だった。早急に商標登録を取得することに、2年目に申請したけれど、「類似の『でんすけ』の名称がある」と特許庁から拒絶文書がきた。申請期限が切れるなか、復活劇を

それで落ち着いた、と。

瀬川 出稼ぎも難しくなり、野菜を作ったり、冬は暇だからスキーをやる。そのころから当麻農協の青年部や地域の青年団で活動するようになった。農協青年部では、隣の永山の上野裕幸さん(観光庭園でも知られる「上野ファーム」の代表)、東旭川の谷口威裕さん(谷口農場の代表)とも知り合いました。

瀬川 俺は尖った性格で一丁前のことをしゃべるから、どんどん深みにはまっていった(笑)。

瀬川 減反後の新たな作物を模索し『でんすけすいか』デビューへ

青年部長時代の瀬川さんは、『でんすけすいか』の生みの親でした。大雪害に見舞われた83年秋、当麻農協の青年部員7人が集まり、黒っぽい果皮が特徴の品種『タヒチ』を栽培することを決めた。ネーミングの由来は、舞台名「デン助」で人気を集めた喜劇俳優の大宮敏光さん(故人)にあやかり、米に代わって田んぼを助ける転作物「田助」の意味を込め、『でんすけすいか』にした、と聞いて

います。

瀬川 「サカタのタネ」の職員がホウレンソウの講習会に泊まり込みで来て、配った資料のなかに『タヒチ』が載っていました。ピンときて、「これ、どこで作っているの?」となった。輸出入の種子として開発され、静岡県内で試験的に栽培していると分かり、青年部でサカタの展示圃を見学したりした。

瀬川 (83年は)大冷害の年ですね。青年部の役員会で「苦労してもいいから俺たちが主体になって『タヒチ』を作るぞ」と決め、近くの料理屋で一杯飲んでみた。午後11時ころ家に帰る時には、店の外は雪で真っ白さ。翌朝起きると、稲が雪に埋まっていた。ひどかったね。

瀬川 なんとか収穫が終わわり、「決めたことをやろう」と俺が命令し、強引に作ってもらったんだよ(笑)。役員の前田幸一さんは野菜屋で、「俺が苗作りを教えるよ」と申し出てくれました。それで、部員たちはスイ

あの時、名寄周辺では一晩に30センチくらい積りました。

「農と食」  
北の大地から



90年代半ば、当麻の水田地帯には『とととき米』ののぼりが並んだ



「当麻グリーンライフ」の水田面積は約60ヘクタール。すべて有機や特別栽培の認証を取得している

「とっととき米」は、直接精米をしてお客さんに販売する方式だから、クレームがつく。米がまずくなつて、半分以上のお客さんが購入を止める。我々の気持ちを汲んでくれたお客さんからも、2〜3回送ると、「よしてくれ！」という声が相次ぐ。炊飯釜を持ってきて、「こんなご飯にな

るんだ！」という人まで現れた。検査の時には分からないけれど、何百ヘクタール分も米で炊いたご飯がほとんど、団子状態になるわけさ。——それじゃ産地としての評価が落ちてしまうでしょ。

瀬川 聞く、前の年に道内のあ

るんだ！」と厳しく追及した。当時の農協組合長は問題に気がついてくれて、「申し訳ないことをした」と謝りました。

研究会は約3万人の消費者と契約していたけれど、3分の1くらいに減った。これには参ったよね。農家の被害は多額になり、農協が損害賠償をすることに、面積割で会員農家に戻しました。でも未だに、「あの金がグリーンライフの設立原資になっている」という町の噂だから、どうしようもないよ(苦笑)。

——こんな裏話、一般の消費者が知ったら驚くだろうね。

瀬川 ドラマのような話でしょ。

——それで、独自に農業生産法人を設立することになった、と。

瀬川 それまでは農協も三方よしだったけれど、面倒な話と賠償金問題で外野の人を含めて頭に来たんだろ。これでは消費者に責任を持ってないと、最終的に12戸が腹を決めて法人を立ち上げるわけだ。でも、その時も記念の餅撒きをやったり、町長やお歴々を全員呼んで、農協の3階でパーティーを開いて設立を祝ったんですよ。

(次号につづく)

で、顧客の注文に沿って1年中、米を販売していくやり方が出来るんじゃないか。そうすれば農協が試算した生産経費はずいぶん安くなる、と。喜んで研究会の総会に提案したけれど、賛成する者が何人もいないんだ。

——農協役員の切り崩しに遭った。瀬川 真相はよく分からないけれど、

ど、百姓の根性は本当に情けない、と思つたね。そして、虚脱感と挫折感と…。25年ほど前の話です。

——それで生産法人の設立に？

瀬川 「面倒なことは嫌だ」と言つて研究会を辞める農家が相次ぎ、最後は70人くらいに減った。でも、(会員の)水田面積が2百ヘクタール以上もあつて、結局、妥協案でカンントリーエレベーターの一角を区切って調整してもらうことにした。

この施設が操業し始めた年は、遅延型冷害になる寸前だったけれど、開花期にちゃんと受粉できていたので大豊作になりました。メーカーの技術陣が大勢、本州からやつて来て、1カ月余りも指導して調整した。でも、どんどん入つてくる粉は乾燥させなければなりません。乾燥温度を上げて対応したんですが、その米が等級検査を通つてしまふ…。



瀬川さんが実行委員長を務め、約200人が参加した「食糧問題フォーラム」(95年7月)

水産省や道庁からは不評で、契約は不要になり、自由に売つてもいい流れに拍車をかけていく。

——そんな波に乗って研究会を設立し会長に就任した、と。当麻産のお米の愛称を「とっととき米」と名付けた理由は？

瀬川 「とつておきの米」を短縮したんです。母親に相談すると「いいね」と言ってくれた思い出があるなあ…。どこかで真似をした人がいたので、「でんすけすいか」と同じように商標を取るかとも思つたけれど、それは止めたんだ。

——当時、研究会の会員数は多かったようですね。

瀬川 50戸ほどで始まり、実績が上がるよと2百戸くらいまで増えた。この研究会は8年間続いて、98年に農業生産法人(当麻グリーンライフ)を設立しました。

——なぜ、研究会は解散してしまつたのですか。

瀬川 90年代半ばに当麻農協のカントリーエレベーター(大型の粉乾燥・貯蔵施設)が建設されました。国の補助事業だから、生産者の代表として、起工式の鍬入れや乾燥機の機種選定などをやらなければならな

やったんだ。横路孝弘知事が「一村一品」を提唱した時代で、俺も道の地域おこしアドバイザーに選ばれてよく道庁に出向いていた。お菓子の名前に『でんすけ』があつたそうですが、特許庁出身の知事室長が一生懸命やつてくれて、「こっちは野菜の商標だ」と実績などを説明し、復活させてもらった。

その時、町村信孝代議士(故人)の秘書に依頼したら、他の道内出身の自民党代議士もこの案件で特許庁に出向くわけよ。担当官も不審に思い、商標登録の取得が遅れたり…。

——政治家にしたら名前を売り込む好機とみたわけだ。

瀬川 商標登録の取得後、農協や町の関係者を招いて記念の大宴会をやつた。俺は、そういう企画が大好きだからね(笑)。

——その立役者がなぜ、『でんすけすいか』の歴史から消されたような形になっているんですか？

瀬川 組合長も務めた某農協理事が俺の威光を無きものにしたくて、足を引っ張つたからだろうね。いろいろ言うから悪いほうに偶像化される



当麻町の特産物として定着した『でんすけすいか』の収穫風景

わけよ(笑)。これには『とっととき米』の経緯も影響しているんだ。

『とっととき米』生産に乗りだし最盛期は会員数2百戸まで拡大

——そのあたりの説明を。

瀬川 1987(昭和62)年、食管法の中に農家と契約した消費者に対し、一人百キロまで直接販売してもよい——という特別栽培米制度が創設された。農協も関わって「当麻の米を広めていこう！」となり、しばらくいい状況が続いた。

——その3年後(90年)、「当麻グリーンライフ研究会」を設立した。

瀬川 いち早く特別栽培米に取り組んだ八郎潟のグループを農協青年部で見学し、「当麻でもやろう」と。当時は、食糧事務所の職員が消費者のところを足を運び、契約の裏付けを取っていました。ところが、農林

せん。当時、米の乾燥方法はいくつもあったね。化石燃料の使用量が少なく、ゆつくり粉を乾かす除湿型システムの導入を、選定委員12人のうち9人が賛成してくれた。農協の幹部にも報告すると、「理事会で皆さんの要望を反映させたい」という話でした。ところが、理事会の結論は逆で、別の乾燥システムを採用した。今考えると、若手のある理事の主張が通つたわけですよ。

——業者と癒着していた？

瀬川 我々は2百戸の会員の総意でやっているわけで、農協側に文句を言うよと、「理事会決定だから、グリーンライフ研究会の利用はいかなものか」という話になる。ところが、研究会の総会を開いても農協の方針に賛成する者は誰もいなかった。町の中は大騒ぎで、「瀬川の誘導で2百人の組合員がそう決めた。どうする」となつたわけですよ。

そこで俺は、補助金をもらわずに個人でやっている乾燥などの作業を、地域ごとに分散したほうがいいんじゃないか、と考えた。何10億円もかけて大型施設を造るのではなく、地域ごとに作付け品種を変える方式で、ゆつくり一次乾燥させる方式