

# ほんものの 食べものを 求めて

川崎洋子 著

産消提携が  
農をつくる

ほんものの食べものを求めて

産消提携が  
農をつくる

川崎洋子 著

ひばり  
双書

ひばり双書：持続可能な社会を求めて 3

定価1,545円（本体1,500円）

ISBN4-89704-040-X C3361 P1545 E

発行 スペースゆい

発売 株式会社ユニプラン

3



ほんものの食べものを求めて  
産消提携が農をつくる

川崎洋子 著

## はじめに

一九七〇年代のなかばに小学生が社会の授業で習ったことは、水俣病、イタイイタイ病、四日市喘息、瀬戸内海の汚染、さんちゃん農業、チェンソーによるはくろう病、光化学スモッグ。教科書には、背骨の曲がった魚の写真が載っていた。多くの専門家や学者が警鐘を鳴らし、反公害運動が巻き起こった。農業にとっては、化学肥料や農薬の多投による地力の低下、機械化や施設化による生産コストの上昇、選択的拡大による生産過剰と減反政策の開始、農産物価格の暴落など、七〇年代は「近代農業」の矛盾が噴出し始めた時だった。

こうした背景のもとで七五年、市島町有機農業研究会と「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」の提携が始まった。そしてこの運動を通して、有機農業の素晴らしい成果が開花していくのである。本書は運動の歴史の輪郭と有機農法の実践を書きとめたものである。

ひばり双書二の『有機農業運動の到達点』にて、著者の保田茂さんは市島町有機農業研究会の実践にふれている。本書は、ひばり双書二の内容とできる限り重複しないよう考慮した。第二章の「有機農法の世界」では、一色さんについては簡単にふれるにとどめた。一色さ

んの高度輪作農法についてより詳しく知りたい方は、ひばり双書二を参照されたい。一色さんの農法は非常に緻密な輪作体系となっているが、本章では、他の生産者はどんな方法を用いているのかに重点をおいた。そこで市島町有機農業研究会で最も経営面積の広い平田さんを取りあげた。新規に就農して四、五年経過した、橋本さん、君塚さんもとりあげた。二人とも就農前から、輪作、混作、コンパニオンプランツといった有機農法の理論を知っていた。就農後それを実践するが、なかなか理論通りにいかない。最近はそれぞれ、自分にあった方法をを見つけ始めている。その経験をまとめた。

また、消費者グループ側が抱える課題にも紙面をさいた。運動が始まった七〇年代初めと違って、現在は共同購入によらなくても自然食品店や宅配便で有機農産物を買えるようになった。働く女性が増えて、共同購入や会の運営活動に参加できる主婦は減る一方だ。これらの状況の変化にどう取り組もうとしているのかを報告する。

本書の執筆にあたり神戸大学農学部の保田茂教授、市島町有機農業研究会の方々、「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」の稲田登さんをはじめ、多くの方々のご協力をいただいた。厚くお礼申し上げたい。

はじめに 2

目次 4

## 一章 提携運動の二〇年

### 1 暗中模索の提携初期（七五年—七八年）

- 市島町有機農業研究会と食品公害を追放し安全な食べ物を求める会の結成 10
- 根菜類を中心にスタート 13
- 提携二年目 17
- 計画購入へ 19
- 二年目は不作に終わる 23
- 定期配送の実現 24
- 多品目生産へ 27
- 軌道にのる 28

### 2 有機農業は気候との闘い（七八年—九〇年）

- 厳しい栽培基準 29
- 気候との闘いの歴史 31
- 露地野菜の悩み 33
- 出荷の基準 35

### 3 分裂、そして再出発（九〇年―）

- ゴルフ場問題で市有研が分裂 38
- 都市からの若者を迎える 39
- 戦後最悪の凶作が襲う 40
- 端境期対策のトンネル栽培を導入 41
- 農水省ガイドラインを受けて 43
- 合鴨農法が広がる 44

## 二章 有機農法の世界

### 1 市有研の農の特徴

- 年間一〇〇品目を供給 48
- 各生産者が多品目生産 50
- 田畑輪換 51

### 2 一色作郎さん、富士夫さんの高度輪作農法

- 高度輪作農法 54
- 高度輪作を可能にする提携運動 55
- 産消提携が農をつくる 59

### 3 耕地面積の広い平田義一さんの場合

●機械をうまく使って広い面積をこなす 61

#### I 稲作

無農薬は草との闘い 63

土作り 65

品種 67

種子の塩水選別 67

芽だし 68

#### II 畑作

機械除草と草のマルチ 75

何にどれだけ手をかけるか 80

「輪作体系」通りにいかない 81

混作は作業効率を考えて 82

田んぼを全部ジャガイモにすることも 83

畑のくせを読む 84

●産みの喜びが持てた 85

### 4 新規就農六年目 橋本慎司さん

●農業をやろうと思いつく 85

●市有研との出会い 87



## 5 新規就農四年目 君塚昌俊さん

- 土ができてきた 88
- いろんな「農法」にチャレンジ 89
- 田畑輪換はせず合鴨農法を導入 91
- 自分のやりたい農業 92
- 加害者の部分を減らす 94
- 市島には入りやすかった 96
- 自作まで手が回らない 98
- 面積を増やして余裕をもつ 99
- 自給的な農業にこだわりたい 100
- 農薬を使う気持ちはよくわかる 101
- 本の知識より自分の経験 102
- 楽しい農業をしたい 102

## 三章 岐路に立つ産消提携

- 壁にぶつかる活動 104
- 他団体も同じ悩み 108
- 「求める会」の共同購入システム 109
- 流通システム上の課題 112
- 仕事を持つことと共同購入の接点を求めて 112
- 一括配送への要望 118
- 需給調整の難しさ 121
- 新しい飛躍へ 123

## おわりに — 地域経済を支える有機農業を

126

## 市島町有機農業研究会の目標

人間の生命の根源である食物が農毒や食品添加物によって汚損され国民の生命と健康が蝕ばまれ、このままでは人類が絶滅する危機にある。

「二人の生命は宇宙よりも重い」と言ふ生命尊重の正しい価値観にめざめた農畜産物の生産者は有畜複合経営を確立し安全な栄養価の高い有機農産物を生産するよう努めねばならない。

その生産者と消費者との間に「正しい食物」を媒介として心と心とが愛と信頼によって結ばれ人格的な愛の交りの明るい社会を建設することを究極の目的とする。

一章 提携運動の二〇年

## 1 暗中模索の提携初期（七五年—七八年）

●市島町有機農業研究会と「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」の結成

市島町有機農業研究会（以下「市有研」）が結成されたのは一九七五年三月。

市有研結成のきっかけとなったのは、同年二月に行なわれた兵庫県有機農業研究会主催の研究集会だった。消費者グループ「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」（以下「求める会」）の代表者が、「有機農産物を真剣に求めている、会として有機農産物を引き受ける用意がある」と表明したところ、市島町出身の近藤正さん（元全国愛農会会長、故人）がさっそく地元で有志を募った。そして三三名の農家が集まり、三月には市有研結成の運びとなった。

「求める会」の運動は、七三年春に神戸市灘区にある神戸青年学生センターで、主婦を対象としたセミナーが四回シリーズで開催され、それに三〇名ほどの主婦が参加したことに始まる。取り上げられた内容は環境汚染と食品公害。このセミナーを通して事態の深刻さを痛

## 会 員 一 覧

会 員	／	婦人部
足立 徹		
池野信子		
一色富士夫		照子
井上 賢		ことゑ
大谷純治		
小野木嘉一		幸子
北山庄司		広子
君塚昌俊		
高木正雄		しげの
高橋悦子		
中井統一		よね子
橋本慎司		
平田義一		みどり
吉見勇二		さよ子
依田 誠能		喜美野
余田さわ子		

(94年7月現在)

感した参加者は、引き続き食品公害について学びたいとセンターに願い出た。そして、毎月一回「食品公害セミナー」が開かれることになった。ちょうど、残留農薬や食品添加物等の危険性を書き綴った、有吉佐和子の『複合汚染』が社会的な反響を呼んでいる頃だった。

同年九月、兵庫県三木市の養鶏家、別所ファームの原勘太郎さんをセミナーの講師に招き、養鶏についての講演会と卵の試食を行った。原さんは鶏に薬物をできるだけ投与しない養鶏を行っていた。薬物によって鶏が病気になるのを防ぐより、病気にかからない丈夫で健康な鶏を育てるほうが大事だと考えたからだ。原さんの養鶏に対する姿勢は参加者の共感を呼んだ。これがきっかけとなり、卵の共同購入が始まり、運動が広がった。そして七四年四月、この卵の共同購入をもとに「求める会」が正式に発足した（別所ファームとの提携は後に解消し、現在は卵も市有研から購入している）。

市有研結成直後の七五年四月、「食品公害セミナー」に市有研の生産者が出席し、「求める会」とのあいだで話し合いが持たれた。消費者側の熱心な希望を聞いて生産者の気持ちもかたまった。その場で有機農業に取り組むことが確認された。初年度は約五ヘクタールの水稲と、比較的作りやすいかぼちゃ、にんじんなど八種類の野菜で始めることになった。

## ●根菜類を中心にスタート

「最初は生産者も消費者も有機農業という言葉を知りませんでしたね。有機農業？何それ？って感じで。まさか野菜が今のような定期配送になるとは思いませんでした。」「求める会」の当初からの会員である飛田みえ子さんは当時を振り返ってこう語る。

手本にすべき先例はほとんどなく、生産者も消費者も全く勝手がわからなかった。市島町は水田地帯だ。多くの生産者は、野菜栽培は自家消費程度に作っていたにすぎず、本格的に出荷用に野菜を作った経験がなかった。提携の初期は試行錯誤の連続だった。

初年度は、根菜類を中心に八種類が作付けされた。ほうれん草、小松菜といった葉菜類は虫がつきやすい。しかし、根菜類は地上の葉っぱが少々虫に食われても、地下の「実」の部分に影響しない限りはたいしたことはない。このように、根菜類は比較的作りやすく、もともと農薬をたくさんかける必要がない。そういうわけで、有機栽培は根菜類から始まった。

八月、いよいよ待望の野菜が届くことになった。やって来たのはかぼちゃ。初めて配送される日、「求める会」の事務所がある神戸青年学生センターでは、歓迎の垂れ幕を降ろし、関係者がトラックを拍手で迎えた。

## 市島町はどんなところ

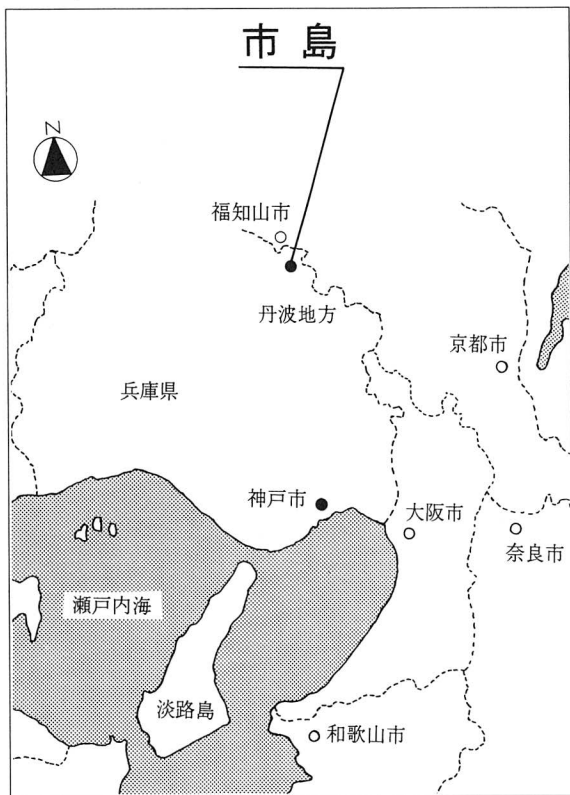
兵庫県水上郡市島町は丹波地方に位置し、京都府福知山市と境を接する、人口約一万人の農村である。

『九〇年世界農林業センサス』によると、九〇年二月一日現在の市島町の農家数は一二二九戸（「自給的農家」を除く）。このうち専業農家は一二六戸、第一種兼業農家六九戸、第二種兼業農家一〇三四戸で、兼業化が著しく進んでいる。高齢化も進行している。

農業の主力は稲作。市島町全体の農産物生産額の約半分を水稲が占める。養鶏や乳牛など畜産がそれに続く。

一九六四年から市島町は、他地域に先がけて水田の基盤整備・区画整理を開始し、ほぼ一〇〇％に近い整備率を達成した。近年は堆肥センターを建設するなど、町当局は農業振興に積極的である。有機農業へも最初から協力的であった。これは市島町で有機農業が発展する背景の一つとなる。





市島町地図

このかぼちゃは味もよくて評判になったが、収量は予定の三分の一程度で、生産者にとっては収益にはならなかった。

続けて大根やにんじんが届けられる。味は上々だったが、有機栽培が初めての試みだったからか、二股にも三股にも分かれた「芸術品」が多かった。じゃがいもは発芽率が悪く、予定の半分の収量しかとれなかった。

米は、病虫害の被害はなかったものの、有機栽培に適した土になっていなかったせいも、平均して三割の減収になってしまった。また、肥料の量などによって収量に相当差がでることがわかった。そして畑の除草も大変だが、炎天下、田んぼにはいつくばって草をとる水田の除草はひときわ苛酷だ。生産者はヒエ対策として水田に限り一回だけ除草剤を使わせて欲しいと要望していた。消費者側はそれを認めた。だが、消費者は農薬はやはり毒であり、できるだけ使わないで欲しい、そのために私たちにできることはやりたいと希望する。その熱心な姿勢に動かされて、何人かの生産者は全く農薬を使わずにやりきった。

ある程度予想していたこととはいえ、半年の努力の末の減収は生産者にショックを与えた。一月、市有研と「求める会」は定例の会議を持った。その席上、生産者からは「有機農法で生産することに自信をなくした」という声が多くあがる。それでも、初めて有機野菜や有

機米を手に入れることのできた消費者の感謝の声を聞いて来年もやってみようと思ひ直す。消費者もこの話し合いを通して、減収分の保障をどうしたらいいのか、それをやりきれるのか、考えさせられる。

### ● 提携二年目

さて、二年目の七六年も根菜類中心に計画された。作付けはかぼちゃ、にんじん、大根、じゃがいも、さつまいも、里いも、ごぼう、かぶ、キャベツ、玉ねぎ、枝豆だ。

春野菜として六月の大根を皮切りに、にんじん、枝豆、かぼちゃが出荷された。

ところが、大根に腐っているもの、すぐ入っているものが続出し、苦情が殺到する。原因はいくつか考えられた。まず、成育が予想以上に早くて収穫時期が遅れてしまったこと。有機物の投入が少なくて肥料切れの早いところほどすが入ったこともわかった。配送時に紙袋に入れたので、むれた可能性も考えられた。品種が高冷地向きだったので気候が合わなかったのかもしれない。苦勞して作った大根を捨てるのが忍びなく、食べられる部分は少しでも食べてもらいたい、そう思って選んで出荷したのが裏目に出た面もある。中には、ほと

んど畑に捨ててしまった生産者もいた。

これを受けて市有研と「求める会」は、次回からなるべく適期に収穫できるようにしようと話し合った。そのため、適期に収穫したものを配送できるよう配送回数を増やすこと、植えた大根にいつせいに収穫期が来ると手が回らずに収穫が遅れてしまうので種蒔きの時期を二〜三回に増やすことなどが提案された。

教訓になった貴重な体験ではあったが、野菜の第二次配送の希望数は激減した。

かぼちゃは前年評判がよく、作りやすいこともあって作付け面積が大幅に増えた。当時、市有研の何人かの生産者は真新しい開拓地を持っていた。開墾直後の酸性土壌には、かぼちゃが最も作りやすいという。こうした事情も手伝って、かぼちゃの大洪水が食卓に押し寄せた。にんじんも大量にとれた。かぼちゃとにんじんは冷蔵倉庫に保管して徐々に出荷されたが、会員の注文だけではさばききれず、知り合いなどに売り歩くことになった。「神戸青年学生センターのロビーにはにんじんの箱が山積みになりましたね。水につけてシャッとさせたりして学生が売り歩いたみたいですけど、最後はついに腐りましたね。」と飛田さん。

## ●計画購入へ

生産者も消費者の引き受け量が予想外に少ないことに不安を覚える。九月時点で農協の冷蔵倉庫ににんじん二トンが眠っていた。かぼちゃは倉庫で待機しているもの、畑に成ったままのものが計七トンあった。「求める会の中でどれだけの人が野菜をとっているのだろうか。生産者が一生懸命作っても引き取ってもらわないと腐ってしまうし、かといって、これは一般市場には売れない。」

これに対して「求める会」の会員から、「求める会以外の人や他の団体にも販路を伸ばしたらどうか」という意見がでてきた。だが、生産者は「私たちは提携四原則※に基づいて求める会に向けて作っているのだから、できるだけ求める会の人に食べて欲しい」という意向を強く訴えた。実際、市有研はそれまでに、「求める会」と提携四原則に基づいて提携しているという理由で、大手団体からの取り引きの引き合いを断ったことがあったのだ。「求める会」では「やはり責任を持って、できたものは引き受けていこう」ということになった。

しかし、一度にあまりにたくさんできた時は、どうあがいても消費しきれない。そのため今までの反省を踏まえて、計画作付けを導入することになった。事前に野菜の購入希望量を

集計して、それに基づいて作付けしてもらい、注重量は責任を持って引き受けていく方法だ。価格は肥料代、機械の使用料、それに人件費がどれだけかかるかはじき出し、それらすべてを含んだ生産コストを規準に決定することになった。人件費は、その作物を育てるのに必要な平均的な労働時間を集計し、それに時給〇〇円をかけて計算することにした。有機農業は除草などに手間がかかる。労働時間が増えた分は価格に反映される仕組みだ。現在も原価を基準に価格決定しており、市場価格は参考にしていない。

#### ※提携四原則

##### 一 委託の関係を確認すること

食べものを作りそれを消費することは、お互いに生命を委託しあっていることに外なりません。しかしながら、現在では、消費者は食べものを通して、それを苦勞して作ってくれる生産者の姿をみることはできないし、生産者も農産物に農薬を撒く時に、それを食べる消費者の姿は見えないような分断された関係に追いやられています。

より安全な食べものが生産されるためには、生産者と消費者の人間関係を回復し、生命の

委託の関係を確認していく必要があります。品物だけの関係では本当の運動にはなりません。

二 安全に対する代価を認めること

かつての共同購入運動は、価格の安さを追求していく中で、生産者へしわ寄せを余儀なくしてきました。高くてもよいというわけではありませんが、今日では安全を守るためにはそれ相応の費用が必要となっています。ほんものの食べものを作ろうとする時には、生産量が減ったり、労力が余分にかかることがあります。委託の関係を確立するためにも、その費用を一方的に生産者にしわ寄せするのではなく、消費者も負う覚悟が必要です。

三 負担は平等にすること

共同購入はともすれば一部の人に任せきりになることが多いようです。それは一部の人に犠牲を強いたり、場合によっては疑惑が生じたりしてうまくいきません。共同購入に伴う労力や時間は参加者が平等に負担できるような工夫しましょう。病人を持つ人、赤ちゃんのいる人、共働きの人など家庭の事情は千差万別ですが、その人なりに出来ることがあるはずです。自分を甘やかすことなく、主体的に参加しましょう。

四 運動の輪を広げる努力をすること

食生活の安全はすべての人に与えられるべきです。小さな利益集団に陥ってしまうことは

## 原価計算の詳細例

○馬鈴薯（1反当り）

耕起	6,000円×2回	12,000円
鶏ふん	@200円×80袋	16,000円
種子	@160円×200kg	32,000円
労力（施肥等）	@8,000円×20人	160,000円
	計	220,000円

予想収量 約1,400kg／反

キロ当り 160円

(220,000÷1,400≒160)

（「求める会」ニュースより）

避けたいものです。一人一人が自信を持って新しい仲間を誘いましょう。

（「求める会」入会案内より）



●二年目は不作に終わる

七六年は低温が続き、作物の出来は総じて悪かった。収穫量が通常の半分以下になったり、大根、かぼちゃは腐っているものが多くでた。消費者から「昨年は出来がよかったのに、今年は腐りが多かったり味が落ちたりしたのはどうしてか、はっきりさせてほしい」と疑念の声が上がった。

十一月、市島町で定例の会議を開く。生産者二七名、消費者一八名が出席し、率直に意見を交わした。

味が落ちたり、腐りが多かったのはやはり天候が原因ということだった。「お米は昨年よりまぶしくなったとのことだが、腹白米、青米などが全体の二割位あるせい。天候不順でそうになった。」「かぼちゃの腐りや水っぽいのは、日照不足などのため。」

だが、消費者側には今年の不作だけでなく、一部でもっと深いところでの不信感がくすぶりはじめていた。

「腐りや量目不足が多い、大きさの極端なものが一緒に入ってくる、有機農業で作りやすいはずの野菜が少し高いのではないか。」「残念ながら、生産者の中に有機農業で儲けようと

している人がいるのではないか。「生産者の目から見てもプロの作品として自信をもって出荷しているか再確認してほしい。」

これに対して生産者側からは、「有機農業で儲けているのではないかというが、かぼちゃは予想収量の四割の出来で、苗代、肥料代などを差し引くと、一反作っても八千円しか手元に残らない。これではとてもやってられない」「有機農業は手間がかかるだけ」という声が返ってきた。

だが、提携を始めてまだ二年しかたっておらず、土も充分肥えていなかった。長い目でみて信頼関係を積み上げていこう、そのため双方ともに問題点を改善していこうと確認される。

### ● 定期配送の実現

生産者と消費者の間で最大の障壁となっていたのは配送であった。

三年目の七七年は配送問題の解決が第一の目標に掲げられた。

これまで、根菜類がほとんどであったため、収穫のつど配送することで間に合っていた。根菜は比較的いっぺんに収穫できるし、収穫後も日持ちがいいので、たくさん家庭に届けて

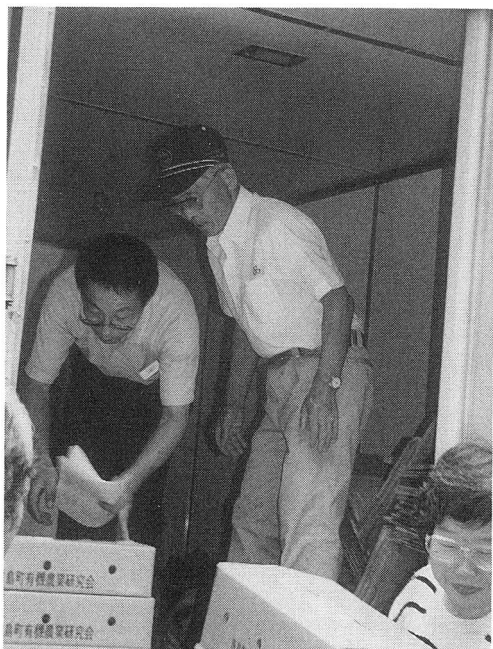
もある程度までは家で保管できたからだ。ところが、このやり方では、収穫の時期が長期に渡り、かつ日持ちが悪い葉菜や果菜の配送は不可能である。根菜だけでなく様々な野菜を作るには、定期配送の実現が不可欠だった。

また、配送体制がシステム化していなかったので混乱を生むことがたびたびあった。注文した日より早く届いたり、配送日の連絡がなく届いたりすることがあった。

配送体制についていくつかの案が出された。「求める会が配送専従者を雇う」「求める会、市有研双方で出資して配送専従者を雇う」「生産者が直接配送する」などだ。結局、市島町農協が全面的に協力してくれることになった。消費者を二つの地区に分け、七七年五月から週二回、市島から農協のトラックがでることになった。

トラックには市有研の生産者が交代で助手席に乗り、荷降ろしの作業をする。これは消費者とじかに接触する場ともなっており、現在でも続いている。消費者は些細な<sup>些細な</sup>ことでも気軽に生産者に質問したり、市島町まで出かける余裕がない人でも生産者の顔を見ることができ、「この人が作っているんだ」と実感できる。生産者はどんな人が食べているのかを知り、消費者の生活現場にじかに触れることができる。双方の交流の上で貴重な役割をはたしている。価格も今回の大根は〇〇円と、収穫のつど決めていたのを改め、一年間の通し価格とした。

毎年春に生産者と消費者が話し合いの上、価格改定を行っている。



トラックからの受け渡し風景

市有研の野菜の配送を一手に引き受ける、協栄運輸の南さん（左）と生産者の高木正雄さん。

## ●多品目生産へ

定期配送が実現されて、七七年の出荷品目は一気に増えた。これまでの根菜類に加え、ほうれん草、きゅうり、なす、レタス、キャベツ、トマト、きぬさや、そら豆、しいたけ、いんげん、ピーマン、しろ菜、ねぎ、しょうが、わけぎ、梅。間引菜まひきも出荷される。これだけあれば、他で買わなくてもよくなった。

多品目化に伴い、品目ごとに注文を取るのをやめ、野菜を五口なら五口申し込む、という方法に変わる。野菜一口は葉菜、果菜、根菜その他が組み合わさっていて、一世帯が一週間かけて食べる量を目安にしている。

葉菜は虫がつきやすく、かじられてレース状になったものもあった。鮮度の低下が早く、消費者に届いたときにはすでに変色していたり、夏はトラックの中で暑さにゆだってしまった。水分蒸発も多くて、配送中に目方が減り、量目不足という苦情もよせられた。

キャベツと白菜について、生産者から「現在の有機農業の技術では無農薬では難しい。双葉の時に一回だけ殺虫剤を撒かせて欲しい」と要望が出された。七七年度に限り認めることになる。

七七年秋は市場の野菜が暴落する。生産者にとって、価格の安定が強みになった時であった。

### ●軌道にのる

七八年頃から野菜の品質は随分よくなった。まず、生産者が有機物を繰り返し投入したことで、土が有機農業に適した状態になってきた。有機栽培にもずいぶん馴れてきた。そして、六月から週三回の配送になって、より適期に収穫できるようになった。収穫が遅れて育ちすぎたり、味が落ちたりすることが少なくなった。

また各農家が最低五品目は生産するように、市有研で決められる。同じ品目をたくさん作っても、消費者が引き受けきれないからだ。

試行錯誤の繰り返しであった産消提携は、生産者と消費者の努力と情熱で、提携四年目に、ほぼかたちができあがった。ついに軌道に乗せることができた。

## 2 有機農業は気候との闘い（七八年—九〇年）

市有研は三三名で出発し、二、三年のうちに四〇数名まで増えたが、提携初期の混乱期にかなり減った。ある生産者は当時をこう振り返る。

「普通の栽培の仕方から有機農業に切り替えたとき、土が肥えて有機農業に適するようになるまで三年はかかる。その間は収量が低下する。有機農業はただでさえしんどいのに入まで減る、やっつけられないとやめていった人が出た。」

### ● 厳しい栽培基準

市有研は栽培の基準を次のように定めている。

- 一、農薬は水田の除草剤一回に限って認める。野菜は完全無農薬。
- 二、化学肥料は石灰のみ認める。酸性雨の影響により土壌の酸性化が進んでいるところもあり、酸性を中和するため。

三、露地栽培が原則。ビニルハウスはトマトの雨よけや育苗など補助的にしか使われない。作物の一生をハウスの中で過ごさせる「ハウス栽培」はしない。

この栽培基準は厳しい。誰が決めた訳でもなく、有機農業とはこういうもの、と考えていた。市有研の生産者は愛農会に入っていた人も多く、愛農会の「人を愛し、土を愛す」という精神が受け継がれたことも関係しているようだ。やむを得ないときだけ例外を設ける。そしてこの原則を軸に、様々な工夫と努力が展開された。

農薬の無使用は消費者の強い要望があったが、露地栽培についてはトマトの雨よけを除いて、生産者から「ハウスを使わせて欲しい」という話が出なかった。市島はもともと米の単作地帯であったので、ハウスを用いて野菜を出荷する経験がないことも背景にあった。

ハウスやビニルマルチを使わないということは、気候変動の影響をもろにかぶるといふことだ。とくにトマト、きゅうり、なすといった果菜類は病気にかかりやすく、影響が大きい。これらはハウス栽培が一般化している作物である。

もちろん、悪天候に負けない体力のある作物作りが有機農業の考え方であるが、どうしても年によって収量の変動する。



## ハウス栽培の長所と短所

ハウス栽培の長所は、①作物に最も適した気温を作り出して成長を促進する、②気候変動の影響を免れて安定した収量・品質を確保する、③季節に関わらず栽培できること、にある。

短所は、①土壌が雨に洗われないため、作物の生育に有害な物質や塩類が集積する、②作物に適した気温は雑草や害虫の生育にも適している、③これが原因となって農薬に頼りがちとなる、④使用後のビニルのゴミ・汚染問題、⑤資材費がかかって必ずしも農家の所得向上に結びつかない、などがある。

## ●気候との闘いの歴史

提携初期の混乱は乗り切ったが、気候に左右される苦労は変わらない。有機農業は気候との闘いの歴史だった。

七八年は日照りが続き、トマト、なす、きゅうりは最盛期になって枯れてしまう。日照り

に強いピーマンは大量に取れ、どっと食卓に押し寄せた。

八〇年はまれにみる冷夏となり、トマト二千本はほとんど収穫無し。なす、ピーマンは半分の収量。種子代もでない被害。

八〇年から八一年にかけては秋の長雨、冬の猛烈寒波で、ごま、じゃがいもは全滅状態。キャベツ、白菜などはほとんど結球せず。雪の中で凍結した野菜が届き、苦情が殺到。

八四年一、二月は例年にならない大雪となり、ほうれん草、にんじんなどが被害を受けた。

八五〜八六年の冬も厳冬で野菜に打撃。

八八年は六月下旬に雨が続き、トマト、なす、ピーマンがかなりの減収に。玉ねぎやかぼちゃはまずまず。

八九年の冬野菜は作付けした時期に寒波がきて、葉ものは不作になった。

作物収量の減少は生産者の収入に直接響く。「被害がひどい時は蒔き直すか、あきらめるしかない。その分豊作の時にがんばって引き受けてもらってますから。」ただし、少々痛んでいるだけの野菜はB級品として価格を下げて出荷することができ。

気候による打撃に備えて、消費者グループは、生産者に無利子で融資する基金をつくっている。

## ●露地野菜の悩み

露地栽培はどうしても量と品質のバラツキがでる。考えてみれば、自然が相手であるから当然のことであり、虫喰いの跡もない均一な品質を揃えようとすると、農薬を撒かざるを得ない。品質がかなり劣るものはB級品の扱いにしたりしているが、量の変動は調節するのが難しい。このため、消費者の要望や苦情にはこんなものが多い。

「品目によって量が多すぎたり少なすぎたりする。」

「野菜の量が多すぎてグループの会員の半分がやめた。」

「量が多いので少な目に申し込んでいる。」

「葉菜は似たようなものが多種類来るので困る。」

「旬と端境期はぶかいきの量の差がありすぎる。」

「葉ものが多いときは間引き菜は控えて欲しい。」

「中国菜は端境期用のはずなのに、葉ものが多いときも入っていた。」

「玉ねぎやじゃがいもは年中手に入らないか。」

作付け品目は生産者の意志を尊重しているとはいえ、生産者も消費者の望むものを多く作

ろうと努力している。しかし、「去年多かったので作付けを減らすと、今度は逆に少なすぎたりして予測がつかない」。

品質については、消費者も多少変動があるのは承知している人が多い。だが、市場経済の世の中にある限り、お金の対価にふさわしいと思えるものを要求する心理は当然で、それを「愛」や「信頼」で無理に克服してしまうことはできない。

雪の中で凍結している野菜を市島まで見学に行った消費者は「生産者の辛い立場もよくわかり、消費者側も多少我慢をしなくてはと思ったりもしたが、食べられない品に対して支払う不合理がもう一つ理解できず、この辺りが今後の問題点だろう」と思った。「青々とした立派な葉ものと変色してしなびた葉ものが何故同じ値段なのか」「品質の悪い野菜は配達しないで欲しい」という声も。

こうしたことがあって、野菜の購入希望者はなかなか増えなかった。九四年現在は消費者数に対して生産者数が少なくなり全体に不足しているが、長い間購入量より生産量が上回っていた。

また、困ったことに消費者がたくさん作って欲しいと思っっているものは有機農業では作りにくい。そして料理方法も少なくてあまり欲しくくないものは、作りやすいことが多い。例え

ば人気の高いトマトは、もともと雨の少ない地中海で多く栽培されている野菜で、日本のように雨が多いと病気にかなりやすい。逆にあまり人気のないふだん草は、暑さに強く虫もつきにくく作りやすい、といった具合だ。

### ●出荷の基準

市有研は野菜を入れる荷箱に必ず生産者名を書いた紙を貼り、責任をはっきりさせている。市有研でこれと決められた出荷の基準はないが、消費者に具合の悪い野菜が届くと、それが誰の野菜かすぐわかるようになっていいる。

野菜の品質について、消費者と生産者の想いが食い違うことがある。例えば、鳥に相当食べられたほうれん草が届いたことがある。消費者にしてみれば、そんなものを出荷するとはけしからん、と思うのは当然である。だが、それを出荷した生産者はこのように答えた。

「もう採取できるはずと行ってみると、鳥に食い荒らされていたんでおりました。それでも鳥のなるべく食べ残した部分を集めたのがあれだったので。全量の一〇分の一くらいです。青い、みずみずしいものに比べると、全くの屑物くずというべきものです。それでも、化学



荷箱は繰り返し使う

箱に生産者名が入った紙を貼り、  
責任を明確にしている。

肥料も農薬もないものだから、保健の上からは差し支えない、というような判断がいけなかったと思います。」

天候などの影響で、全般的に悪いときは、出荷の基準をやや下げないと出すものがなくなってしまう。

「消費者の反応を見ながら、こんな野菜は出せるとか出せないとか、おいしいものなら虫喰いでも出せそうだとか。一言、どうしてこんな出来になったのかを書いておく。そうしたら消費者も理解してくれる。全体が悪かったら全部出せなくなってしまうから。」

### 3 分裂、そして再出発（九〇年―）

#### ●ゴルフ場問題で市有研が分裂

市有研はしばらく二三名の時期が続いたが、八〇年代後半くらいから少しずつ会員が増え、九〇年ころには三〇数名になった。

安定して少しずつ発展していた市有研だったが、転機は突然やってきた。市島町にゴルフ場建設計画が浮上し、その是非をめぐる、九〇年八月、市有研は二つに分裂してしまったのだ。絶対反対の会員のグループと、無農薬のゴルフ場なら認めてもよいのではないかという会員のグループだ。結局、絶対反対の立場をとる会員が現在の市有研を引き継いだ。他の会員は「市島町有機農業研究会・ひろめる会班」（「ひろめる会」は提携先の消費者グループのこと）を結成した。組織運営は完全に別になった。

消費者グループもそれぞれに別れることになった。現在、市有研は「求める会」「グループ九〇」「コープこうべ西宮支部つどいの会」の三団体と提携している。



市有研は会をあげてゴルフ場反対に取り組む。消費者グループも応援して、立木トラストに取り組む。その後、反対運動とバブル経済の崩壊などから、ゴルフ場建設は進んでいない。

● 都市からの若者を迎える

会員のうち、市島町の出身でも農家の出身でもない人が三人いる。橋本慎司さんは八九年、君塚昌俊さんは九一年、大谷純治さんは九三年に市有研に加わった。都市で勤めていたが、有機農業をやりたいという希望を持ち、脱サラした。

農業の後継者不足が言われるなか、市有研は都市から加わってくる人を積極的に迎えている。



消費者グループの実験畑に  
ゴルフ場反対の看板を立てる  
(93年7月24日)

## ●戦後最悪の凶作が襲う

九〇年以降は氣候が不順な年が多かった。

九〇年夏は猛暑と水不足が重なった。夏野菜は不作になった。かぼちゃのつるが枯れた。九一年秋は台風に襲われ、畑が荒れはてる。「シヨックが大きく、途方に暮れる。」高木さんの鶏舎が壊れ、鶏もたくさん死んだ。消費者が急きよ鶏舎の復興に駆けつける。

九二年五月は二度にわたってヒヨウが降り、せっかく好調に育ったほうれん草を直撃した。半分捨てて出荷することに。生育途上のほうれん草にはみるみる病気が広がり、全滅状態。だが、なんととっても九三年は沖繩を除く日本全国が「戦後最悪の凶作」を迎え、市有研も大きな被害を受けた。

梅雨が空けないような状態で過ぎた夏。長雨と冷夏でみるみる病気が広がり、夏野菜は大打撃だった。

市島はもともと雨が多い。九三年の夏は絶え間なく降り続き、日照時間が極端に不足した。稲は夏の暑いときは十分な日光と暑さが必要だ。このため、田んぼの場所が悪いところでは、稲は収穫皆無となった。ただでさえ成育がよくないところに、台風が襲い、収穫期の稲が倒

伏した。市有研の生産者も平年の三割以上の減収となった。有機米は冷害に強いと言われているが、成育期の日照不足はどうしようもない。

この年、米不足のための緊急輸入、そしてとうとう米の「部分開放」が押し切られた。

### ●端境期対策のトンネル栽培を導入

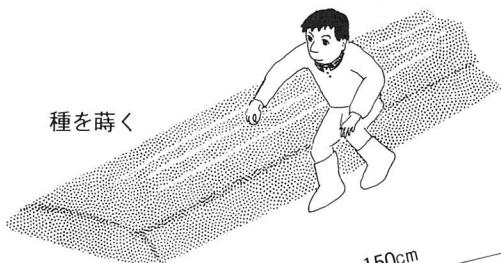
露地栽培は端境期が長い。夏野菜と冬野菜が交替する三〇四月、八〇九月は、野菜の出荷量がぐんと減る。この間は消費者は市場で買うしかなく、安全な食べ物を手に入れる運動の趣旨からして問題視されていた。消費者の野菜離れを促進することにもなる。

端境期をなんとか短縮できないかと、生産者の間で種を蒔く時期をずらしたりしたが、天候の具合で、蒔く時期を変えても収穫期は結局同じになってしまうことがよくあった。また冬は雪が積もるので冬季の栽培には相当制約がある。

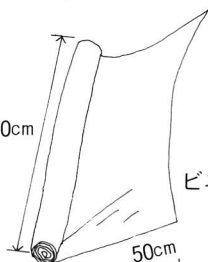
そこでトンネル栽培が考案された。九三年一月に君塚さんが試験的にほうれん草、小松菜、重宝菜、チンゲン菜、ラディッシュをトンネル栽培する。ビニルを使えば生育が早く、全減といった危険は少ない。

# トンネル栽培

種を蒔く

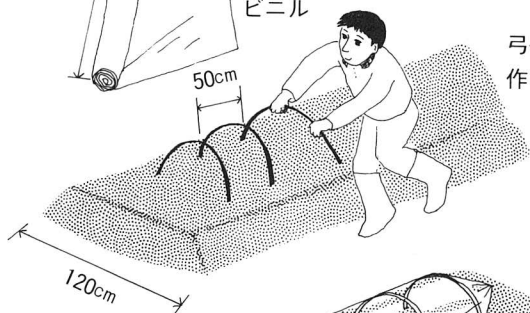


180cm



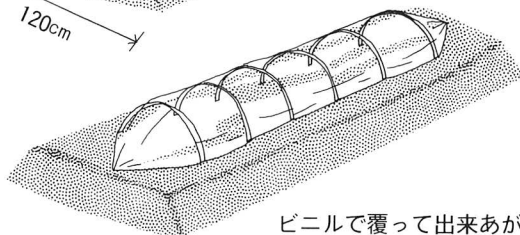
ビニル

50cm



弓長で骨組を作る

120cm



ビニルで覆って出来上がり

「しかしビニルを多量に使うということは、有機農業の立場からすれば一歩後退であることには違いない。これまでも育苗用等にビニルを使っていたとはいえ、本圃でのビニルの使用を認めると、端境期以外でのトンネルあるいはビニルマルチさらにはビニルハウスへと進んでいく恐れがないではない。ビニルを使えば楽で確実なのは明らかであり、それを使わないというのはしんどいことなのだから。」（『市有研たより』二一号より）

市有研は九三年七月、端境期対策に限定してトンネル栽培を認めることにした。

君塚さんによると、トンネル栽培でできた野菜は「全く日を当てずにトンネルをずっとかぶせっぱなしにしていたんで、ひよろひよろとしていて、見た目にもおいしくなかった」。

このため、九四年の冬はトンネルをときどき外して、日に当てるようにしている。

### ● 農水省ガイドラインを受けて

九三年四月、農水省『有機農産物ガイドライン』による表示がスタートした。それによると、農薬と化学肥料を最後に使用してから六カ月以降三年間は「転換期間中」となり、毎年一回でも使用すれば「有機農産物」でなく「低農薬農産物」扱いになる。市有研では、除草

剤一回使用の水田の裏作に野菜を作っていた。「ガイドライン」をあてはめれば、それらの野菜は「有機農産物」とは呼べなくなってしまう。

市有研で「ガイドライン」をきっかけに、議論が起こる。結論として、除草剤一回使用の水田は稲の単作とすることにした。その水田の裏作に野菜を作っても消費者グループには出荷できない。野菜は野菜専用の畑で作る。

### ●合鴨農法が広がる

水田の除草は大変な作業だが、市有研の約半数の生産者は完全無農薬を通してゐる。九三年から除草の方法として合鴨農法あいがもが広がった。

きっかけは、依田喜美野さんが九二年に市有研ではじめて合鴨農法を試み、うまくいったことだ。

「九州の古野※さんの本を読んでやってみたんですけど、思ったより簡単にできました。水田の除草は目がかすんで見えなくなるほどのつらい作業です。野菜も待つてはくれません。毎年カブトエビもわいていましたし、動力の除草機も二回ずつ押していました。それでも一

面すき間なく生えた草の中に植えたままの姿の稲株。合鴨しかない。鴨を入れようと思ったんです。」

九三年から高木さんや橋本さんもやり始めた。ただし、必ずしも順調にいったいない。「ちょっと忙しくてバタバタしてまして、合鴨を田に入れるのが遅くなって。そしたら草がひどうてひどうて」と高木しげのさん。一色富士夫さんは、コイを入れてみたが、カラスに相当食べられてしまったという。

※古野さんの本

古野隆雄『合鴨ばんざい』農文協



合鴨を放している  
依田さんの田んぼ



# 一章

## 有機農法の世界

# 1 市有研の農の特徴

## ●年間一〇〇品目を供給

消費者グループに届けられる野菜は年間一〇〇品目近くに及んでいる。市島の自然条件下で栽培可能な野菜はほとんど作られているとよ。九二年四月から九三年三月までに届けられた野菜を見てみよう。

何が来るかは前もってわからない。現在、野菜一口は通常五キロ前後。多い時でも根菜四キロ、葉菜三キロ、合計七キロを上限にその時期とれたものがやってくる。価格は品目ごとに年間の通し価格になっている。だから一口の値段は毎回変わる。

豚肉は井上賢さんが育てた豚を月三頭丸ごと買い、消費者グループで全ての部位を消費する。市販の豚肉は、病气予防のために薬づけで育てられた豚の肉だ。井上さんの豚は薬はトシコレラの予防注射のみだ。畜舎には豚の運動場を設けていて、狭いところにたくさんの豚を押し込む密飼いを避けている。そしてよそから子豚を導入しないで、ここの豚から生まれ

一年間の出荷品目 (92年4月～93年3月)

根 菜	かぶ ごぼう 玉ねぎ だいこん にんじん
芋 類	さつまいも 里いも 馬鈴薯
青 菜	つる紫 はつか大根 モロヘイヤ 菊菜 ほうれん草 小松菜 重宝菜 大阪しろ菜 からし菜 中国菜 ビタミン菜 ふだん草 ちしゃ にんじん菜 はくさい菜 かぶ菜 山東菜 大根菜 みず菜
果 菜	オクラ キュウリ ししとう トマト なす かぼちゃ ハヤト瓜 ピーマン まくわ瓜
果 実	栗 ゆず
葉 菜	カリフラワー キャベツ 紅菜苔 サニーレタス サラダ菜 はくさい ブロッコリー レタス ローズレタス
葱	ニラ ニンニク ねぎ 葉玉ねぎ 分葱
豆	あずき インゲン 枝豆 オランダエンドウ 黒豆 スナックエンドウ そら豆 大豆 実エンドウ
香 菜	赤しそ しょうが みょうが
山 菜	山椒 セリ 竹の子 葉竹 ふき
その他	米 もち米 ブタ肉 平飼い卵 漬もの 切り干し スイートコーン 小麦粉 生しいたけ

「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」資料より。  
加工品は市有研の生産者が加工したもの。

た子豚を育てている。健康な母豚から生まれた健康な子豚である。

卵は吉見さん、橋本さん他数名が生産している。鶏への薬は二つの法定ワクチンのみで、その他のホルモン剤、薬剤は投与しない。消費者からはなるべく雛の段階から生産者の手で育ててほしいとの要望があるが、今のところ町営の育雛センターから一〇〇日齢の若鶏を買っている。えさは畦草や雑草など緑餌を多く与える。

### ●各生産者が多品目生産

市有研では大根はA農家だけが作り、なすはB農家だけが作る、という分担はしない。むしろ生産者によって作る品目のバラツキはあるものの、どの生産者も常時二〇前後の品目を作っている。

各生産者が多品目少量生産になったのは、第一に同じ作物を大量に作っても消費者が引き受けきれず、第二に農薬を使わなため輪作を工夫しないとすぐさま連作障害にやられるからだ。多品目を作りたい、自家用野菜はできるだけ自給する、という生産者の意向、消費者の多くの種類の野菜を食べたいという希望もあった。年一〇〇品目もあれば、結果として市

場で買うより多くの種類の野菜を消費することになる。

ただ、どれだけ多くの品目が作れるかは各農家の働き手の数や年齢に大きく左右される。だから田植えの時期に収穫が重なる野菜は外したり、一度に収穫期がこないよう植える品目を選んだり、養鶏や養豚を手がけている生産者はそれとの労力配分を考えたりしなくてはならない。

このため、市有研全体として何をどれだけ作るかは、春と秋の作付け会議で消費者側と調整する。

まず、各生産者が何をどれだけ作るかを出し合い、それを集計する。それに対して消費者側はこれをもっと作って欲しい、これはもっと少なくてよいと要望を出す。その要望をできるだけ反映するべく、各生産者が少しずつ調整する。

### ● 田畑輪換

市有研の生産者は、二、三年おきに、水田を畑に変え、畑を水田に変える人が多い。これは田畑輪換といって、非常に優れた農法である。

ただ、九三年から、農水省ガイドラインを受けて除草剤を一回使用している水田は稲の単作と決めたので、田畑輪換農法は制限される結果となった。

除草剤を一回使用している、ある生産者（六六歳）はこう語る。

「三年ほど前だったかな、米も無農薬でやった。うちは動力除草機とか、そんな機械ないから手で抜いた。暑い七月に胸が悪くなって、もうこんなことできない、死んでしまうと消費者を前にして言った。結局その年は半分ほどの面積を除草して、あとはほったらかし。草ぼうぼうになった。それから除草剤を一回撒かせてもらっている。除草剤を使った水田は米の単作にするという決定をしたので、今はそうしている。それまでは田と畑を交互に変えていた。田畑輪換は連作障害を抑えたり、雑草を抑えるのに効果があるけど、それはできなくなった。でも、それで何年か様子を見て、いよいよ不都合が出てきたら、消費者とも相談して、また規則を見直したらいい。」

## 田畑輪換

水田の状態と畑の状態を数年おきに繰り返す農法を田畑輪換という。田畑輪換には次のような効果があると言われている。

### ① 雑草の抑制

水田に生える雑草と畑に生える雑草は種類が違うので、雑草の抑制効果がある。ただし、田と畑に共通の雑草は減らない。

### ② 病害虫の抑制

湛水（たんすい）すると病原菌や害虫が死滅したり、棲息密度が低下する。

### ③ 連作障害の回避

水田は水を入れては流すので、川から養分が補給され、有害な物質を洗い流す。水稲が連作可能なのはこのためである。田畑輪換によって畑の連作障害を緩和できる。

### ④ 土壌の強酸性、強還元を回避

畑の土は通気性がよく、土の中に充分酸素が供給

され、土中の元素が酸素と結びついて酸化する。一方、水田は湛水状態なので、畑と比べて土への酸素供給は非常に少ない。元素が酸素と結びついていたのが、酸素が離れて還元される。

畑作を長く続けると土壌の酸化が進んで、作物の生育に障害が起きることがある。水田においても還元が進んで、強還元になると硫化水素が発生し、稲の根を痛める。これらを回避するため中和剤がまかれることがあるが、田畑輪換をするだけで、中和効果がある。

### ⑤ 増収効果

以上の結果、いくつかの作物を除いて、田でも畑でも増収効果がある。

ただし、田畑輪換がマイナスになることもある。畑作物は一般に過湿を嫌う。排水不良の水田は田畑輪換には向かない。畑が水田に囲まれている場合は、水田からの湿害の可能性がある。また、田畑輪換は急激な環境の変化をもたらすため、様々な条件が重なると思わぬ障害を起こす可能性がある。

## 2 一色作郎さん、富士夫さんの

### 高度輪作農法

#### ● 高度輪作農法

市有研の生産者は多品目を少しずつ作るため、たいてい一枚の畑の中で一つか二つの畝ごとに作る種類を変える「混作」を取り入れている。それを最も緻密に行っているのは、一色作郎さんと、息子の富士夫さんだ。さらに同じ畝に続けて同じ種類を植えない「輪作」も工夫する。「求める会」にずっと関わっている神戸大学農学部教授の保田茂さんは、混作と輪作を合わせた農法を「有機的高度輪作」と名付ける。

保田さんと兵庫県農業会議の山口靖さんが調査した、一色さんの作付け体系（巻末資料）を見てみよう。

一色さんは同一系統の作物が隣地にきたり、後作にこないよう工夫する。つまり、同じ葉



菜類が隣り合わせになったり、根菜類の後に根菜類を植える、ということをや巧みに回避する。また、三年ごとに畑を水田に変えている。

### ●高度輪作を可能にする提携運動

保田さんによると「有機農業が成り立つ条件は技術的条件と経済的条件とがあります。技術的条件の一つは有機物を土壌還元して良い土を作ること。病気に負けない丈夫な作物はよい土から生まれます。二つ目に耕地の生態系を複雑にすること。一面同じ作物を植えると病気が発生すると全滅してしまいますから、いろいろな作物をちよつとずつ植えて複雑にします。また、生態系が複雑になると害虫に対する天敵も出てきます。そして次にこの技術的条件を成り立たせるための経済的条件がいります。」その経済的条件とはこうだ。

消費者グループは要望を伝えるものの、「トマトとじゃがいもだけ作って欲しい。他は引き取らない」といった品目指定はしていない。何をどれだけ作るかは基本的に生産者の自主性に任されている。また、何を作っても同じような収入になるよう価格設定されている。特定の品目が儲かるということになれば生産者はそれに傾きがちになってしまう。だから価

## 輪作・混作の効果

### 輪作の効果

同じ畑にキャベツならキャベツだけ、きゅうりならきゅうりだけを五年も一〇年も作っていると、「連作障害」が起こってくる。その野菜が特にたくさん吸収する養分が土になくなって収量が落ち込んだり、その野菜につく病害虫が異常に増えたりするからだ。こうなると特定の養分を化学肥料で補い、農薬をまき、土壌消毒をしなければならぬ。

水稲を除いて、どんな作物も程度の差はあれ、連作障害が起きる。これを回避するには輪作が不可欠だ。逆に言えば、昔はあたりまえのように輪作していた。戦後になって、農薬と化学肥料の使用を前提に商品作物の連作が浸透した。

### 混作の効果

一つの畑に畦を設けず、複数種類の野菜を植え付けるのが「混作」。市有研では株と株の間に他の作

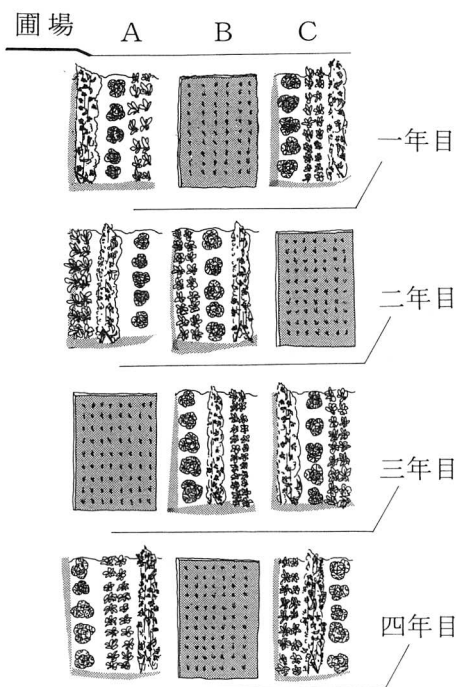
物を植える「間作」を取り入れている生産者もいる。これらは次のような長所がある。

①一つの作物を大規模に作っている場合、病害虫が発生すると全滅の恐れがあるが、混作ではいくつかの作物は被害を免れる。農薬を使わない有機農業の場合、こうしたリスクの分散は非常に重要な意味を持つ。

②畑の生態系が複雑になり、病害虫の異常発生を抑さえる。

③この野菜のそばにこれを植えると成育がいい（これを「共栄植物」＝コンパニオン・プランツという）ということが経験的に知られている。そのメカニズムは詳しく説明されていないが、例えば次のような組み合わせが知られている。（以下『有機農業の事典』三省堂刊、五六頁より）

- ・日照を好むものと、日陰を好むもの。
- ・根を深く張るものと、浅く張るもの。
- ・養分を多量に必要とするものと、少量でよいもの、または窒素を固定する能力をもつもの（マ



有機的 高度輪作の図

- ・メ科植物)。
- ・虫が好むものと、嫌うもの。
- ・成長の早いものと、遅いもの。
- ・花が早く咲いて天敵をよぶものと、花の遅いも

の、または花をつけないもの。  
 ・ある虫により好まれるものをわなとして植えて  
 害虫を引きよせ、主要作物を守る。



雨の中、消費者の圃場見学を  
案内する一色富士夫さん（右端）と  
高橋悦子さん（すぐ左）。  
（「求める会」提供）

格決定には生産者の意向がかなり尊重される。作りにくいものや、里芋など植えてから収穫まで半年もかかるようなものが高めに設定されている。こうして、生産者はどの作物を作る

と経済的に有利か、ということに左右されず、輪作、混作の観点から作物を選択できる。

「この産地からはこの品目だけ、あっちの産地からはこれだけ、という取引だと、絶対こんな形にはなりませんね。単品生産になってしましますから。間引菜も含めてその土地、その畑でとれたもの全部を口に入れる関係が有機農業には必要です。」

ただ、提携当初は他に有機農業の生産者がいなかったこともあって、市有研に多種類作ってもらうことに自然となったが、消費者から「年中必要な玉ねぎは淡路島からもとることができるか」といった声も出ている。

### ●産消提携が農をつくる

市有研と消費者グループの間では、こうした提携の関係を従来の「産直」と区別して「産消提携」と呼ぶ。もともと産直は産地直送の意味。市場や中間業者を経由せずに、スーパーや生協が直接産地から大量に安く買うことであった。

産消提携は生産者と消費者がよく話し合い、相互の苦労もわかちあいながら進められる。流通という側面だけでは語りきれない。だから「産直」でなく、「提携」なのである。

援農を組織化していることも大きな特徴だ。せっかく手伝いに来てくれても、勝手にわかってないと生産者があるこれ教えなくてはならない。だから普通は、かえて邪魔で気を使うだけになりがちだ。ところが市有研の場合は、消費者の応援は随分力になっている。生産者がいつ来て欲しいと申し込むと、交通費も弁当も自分持ち、さっそうとモンペに着替えて、どんどん作業する。

作業は除草が中心。草抜きというと単純そうだが、きちんと根っこから抜くのにコツがいる。うまい人がやれば後で草はなかなか生えないそうだ。生産者一人につき年三〜五回は援農に出かける。

こうした活動の「みかえり」に、消費者は安全な農産物を適当な価格で手に入れることができる。しかも、市場で買うより多種類を食べることになるので、「とても健康になった」という人が多い。ただ、働く女性が増えてこうした活動に参加できなくなっている人が多い。それが消費者グループの悩みの種になっている。

消費者は生産者の経済基盤を支え、生産者は消費者の健康を支える。保田さんはこの関係

を「生命の相互委託システム」と呼ぶ。

市有研の農は、こうした提携関係なしではありえなかった。まさに産消提携が農をつくったのである。

### 3 耕地面積の広い平田義一さんの場合

●機械をうまく使って広い面積をこなす

市有研の生産者はみな、多かれ少なかれ輪作・混作や田畑輪換を取り入れている。だが、一家の農作業の担い手が少ないと多く作っても手が回らない。種を蒔く時期をのがすと作物を変更せざるを得ないこともある。一色さんの作付け体系のようには、なかなかいかない現実がある。生産者はそれぞれの実状にあわせて様々に工夫している。

平田義一さん（五〇歳）は市有研で最も耕地面積が大きい。九二年まで約二八〇アールの耕地であったが、一部手放して九三年から一八〇アールになった。この他粟が五〇アールあ

る。九一年くらいまでお父さんも農作業に従事していたが、その後体調を崩され、一時作業ができなくなった。お父さんがリタイアして、それまで年間五〇品目近く作っていたのが、半分の二〇品目くらいになった。九四年から、お父さんは比較的軽い作業、例えば細かい雑草取りやトマトの芽かき等には復帰できるようになった。

一色さんの場合は巻末資料にある九〇年当時、耕地一〇〇アールと、ほだ木八〇〇〇本分のしいたけ栽培を、親子二人の労力で切り回していた。耕地は緩やかな傾斜地にあり、田んぼ一枚の面積は一三アール程度と小さいこともあって、一色さんは大きな機械を用いていない。一方、平田さんは大小様々な機械を買ったりもらったりして、その種類の多さは随一である。平坦地にある耕地は、田んぼ一枚分約三〇アール。そして作業に応じて機械を使い分けて、ほぼ一人で広い面積をこなしている。このように、市有研の中で、平田さんの経営スタイルは、多くの点で一色さんと対照的になっている。

では、平田さんの場合を見てみよう。



# I 稲作

## 無農薬は草との闘い

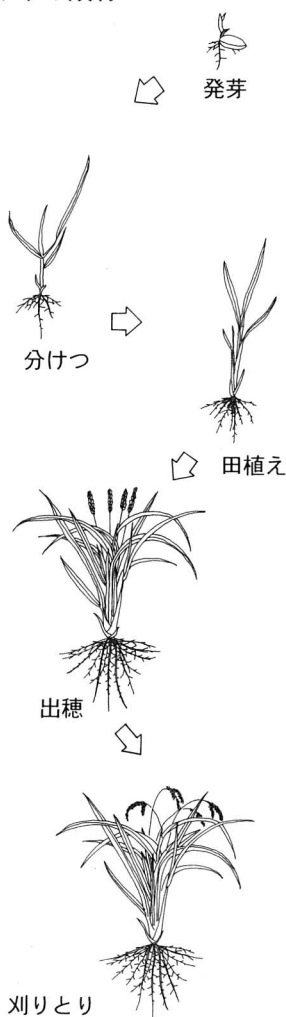
平田さんは市有研結成当初からのメンバー。耕地一八〇アールのうち、水田にするのが一四〇アール、畑にするのが四〇アール。圃場の条件から、水田にしか用いないところ、畑にしか用いないところがあるが、原則として畑を三〜四年続けると水田に戻す田畑輪換を行っている。

無農薬栽培で一番つらいことは？と問うとほとんどの生産者は雑草取り、と口をそろえる。作物が草に負けると収量が低下する以外に、こんなやっかいなこともある。

「運動の初期に一時間煮ても柔らかくならないじゃがいもが来たことがある。いったい畑はどうなっているのか見に行くと、肥料の鶏ふんの中に種が混じっていて、アメリカ産の雑草が生えていた。草まみれ。どんな野菜でもそうですけど、草まみれになると固くなる。生存競争に勝つために。」(保田)

畑での除草作業ももちろん大変だが、水田での除草作業はひときわ大変だ。暑い炎天下の

# イネの成育



中、中腰になって手で草を抜くのは筆舌につくしがたいほど苛酷な労働であるという。しかも最もよく生えるヒエは、きちんと取らないと種子が飛散して五年先まで影響があるので手抜きのできない作業だ。市有研が一回に限って水田での除草剤使用を認めているのも、ヒエ対策である。

それでも市有研の約半数の生産者は完全無農薬を通してている。平田さんもその一人だ。しかも、水田面積は最も多い。

## 土作り

丈夫な稲を作るには、まずよい土作りが必要だ。ところが、「有機質を入れたからそれでよい」というほど単純なものでない。

熟成が不十分な堆肥を使うとかえって悪影響を及ぼす。稲の場合、肥料を入れすぎると病<sup>\*</sup>気を招く。

そして、これが最大の問題であるが、有機肥料の散布は手間がかかることが多い。例えばこんな話がある。

農学者の片野学さんは、一九八四年の日本作物学会で研究発表したときのことを、自著『自然農法のイネづくり』（農文協）で取り上げている。

### ※病気

イネの代表的な病気であるイモチ病は、多肥料・多湿になると発生しやすい。害虫のウンカやツマグロヨコバイは肥料の多いイネにつきやすい。

「二〇アール当たり一〇トンという大量の堆肥の施用により一、二割の増収が可能になることを報告した。(中略) 最前列に座っていた稲作の大家松島省三博士からまずさきに手が挙がった。そのおりの質問の大意は、『堆肥を増投すれば収量が上がるのはあたりまえだよ。ところで、日本中の水田に堆肥一〇トンも施用できるだけの資材と労力があるとも思うのかね』というものであった。」この質問にショックを受けた片野さんは、より現実的な方法として、以後堆肥よりも稲ワラ施用を重視していく。

平田さんも稲ワラが中心。「堆肥は経営面積が広いとできない」という。また、稲ワラは自分の田んぼでできたものを土に返すので非常に経済的だ。

農家の実状にあった土作りが重要なのである。

平田さんは、前年秋に収穫と同時にコンバインでワラを細かく粉碎する。それを田の土にすき込み、一冬越す間にそれがかなり分解する。これが土作りの基本だ。

「一般に堆肥をたくさん入れたらいいという感覚があるけれど、私の場合は決してそうじゃなしに、堆肥は今年はこの田んぼに、来年はあそこに入れる、というふうに長い目で見て投入をしている。時間をかけての土作り。堆肥は散布する労力もかかるので、田んぼの面積が広がったらとてもやってられない。ワラは充分な繊維や有機質がある。それをどういうふ

うに腐らせるか。一般だとワラを腐らせるために石灰チッソとかの化学肥料をまくんですよ。私は米ぬかや鶏ふんをチッソ源としてワラと一緒に土にすき込んで、それで冬の間腐る。年々土が肥えていってる感じ。」

さらに春になって、水田の場合は元肥として米ぬか、油かすを散布する。ただし、畑から転換した水田では、多肥栽培をする野菜の残効肥力により元肥はなしでいけるといふ。

## 品種

品種はキヌヒカリ。「米作りはイモチ病をいかに出さないかが一番肝心。イモチが一番怖いと思ってるので。キヌヒカリはコシヒカリに匹敵する食味があり、しかもイモチ病に強いので選んだ。」

## 種子の塩水選別

丈夫な稲作りはまず、健康な種子（種モミ）の選別から始まる。種モミは田んぼから前年

秋にとれたものを使うが、数年には一回は種子会社から購入して更新する。

方法は「塩水選別」。塩水にモミを浮かべ、下に沈んだ重いモミを種に選ぶ。モミの選別を誤ると、芽を出さなかったり、軟弱な苗に育つことが多くなる。

普通栽培では、種子消毒が行われる。種モミが病原菌に感染していると田植え後に病気が出てくるためだ。平田さんは塩水による選別で、強くて健康なモミを選ぶことでのり切り、薬による消毒は行っていない。

## 芽だし

稲はモミを水に漬けてから発芽まで積算一〇〇度の温度が必要である。つまり水温一〇度だと一〇日、二〇度だと五日かかる。

平田さんは「ハトムネ催芽器」という、温水が循環して発芽を促進する機械を使う。これだと五日ぐらいで芽が出る。昔はお風呂を使っていたという。全ての田で田植えが完了するのに三〜四週間かかるため、芽だし・育苗は三回に分けて行われる。

## 種蒔き

四月上旬、発芽した種モミを苗箱に蒔く。苗箱は田植え機に対応したものだ。土は農機具会社から育苗用の培土を買う。「有機農業の考えからすれば田の土を使う方がいいかもしれないが、そこまで手が回らないのが現状。」

## 育苗

苗箱は育苗器に入れられる。育苗器は苗が育ちやすいよう温度などが一定に保たれている。ある程度育つと次の苗箱と入れ換えられる。平田さんはだいたい、種モミを蒔いてから二五日で田植えする。苗の消毒はしない。

普通栽培の場合、田植え前の苗の消毒がよく行われており、「無農薬」「低農薬」と銘打ったお米でも、実は種子や苗の消毒を行っているケースがあるという。

## 耕起

田植え前にトラクターなどで田んぼを掘り返す。平田さんは雑草を押さえるために、春先から田植えまで本田を二〜三回耕起する。

耕起をていねいに行つて土をよく乾かすと、微生物の活動が活発になり、土の中の有機物が分解しやすい状態となる。そこに湛水すると、有機物から稲に吸収されやすいアンモニア態チッソがたくさん出てくる。これを「乾土効果」という。

化学肥料を使わない有機農業にとって、ていねいな耕起は除草だけでなく、養分の有効化という面で重要な意味がある作業だ。

## 代かき

田植え直前、田に水を入れ、土と水をかき混ぜて、トロトロの土の状態にする。これで苗を植える準備が整う。



## 田植え

市島町は田植えの時期が早く、四月下旬から始まる。農家の兼業化が進んで、たいていの農家は五月の連休中に田植えを済ませてしまふからだ。

平田さんはだいたい、五月の連休明けぐらいから植え始める。五条植えの田植え機を使う。有機農法では粗植がよいと考えられているが、それは「品種による」という。キヌヒカリは分けつ数がやや少なく、粗植すぎると危険が大きい。平田さんは坪当たり七二株植える。やや密植である。

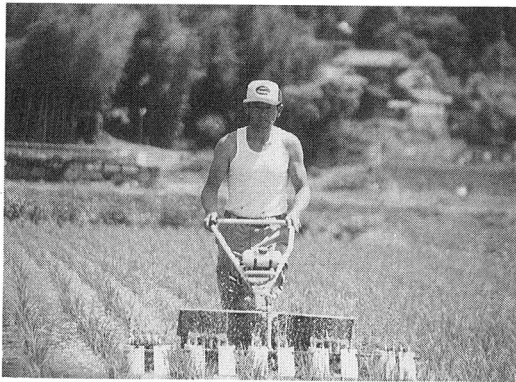
## 除草

「無農薬は雑草との闘い。ちょっとでも除草が遅れたら背丈が大きくなって手間取る。あれだけきれいにしたのに、また生えとる、いう感じ。イモチにやられることもあるが、やっぱり草にやられる。特にヒエがかなわない」。除草には大変な労力があるが、無農薬でやる限り避けては通れない。

除草方法は、五条の動力除草機を使う。これだと田んぼの縦方向の除草はできるが、稲の根元にびっしりと生えた雑草をとることはできない。この部分の雑草は手作業以外どうしようもない。田んぼ一枚（約三反）に除草機をかけるのに約五〇分から六〇分かかる。

「稲は分けつまでの初期生育のときに、草に負けないようにするのが大事」なので、田植えから二週間後、さらにその二週間後の二回、除草機で草をとる。

除草機をかけると土を攪はんするので、土に酸素を送り、根を健康に保つ効果もある。



除草機をかける平田さん

## 深水管理

平田さんの田んぼでは、ここ三・四年、「カブトエビ」がわいて、除草に役立っているという。「畑にしたところを水田にしたらたまたまわいた」そうだ。カブトエビは、泳いで土の表面をかき混ぜ、雑草の芽は土から離れて水面に浮く。その結果、除草効果がある。

カブトエビをうまく活用するには水深五センチ以上の深水管理が必要という。「昨年はちょっと忙しくしているうちに、田から水が引いてしまったことがあった。そうしたらとたんにカラスやしらさがきてカブトエビを喰い荒らしてしまい、あまり除草の効果はなかった。だけど、深道具合で水の量を一定にしておけば大丈夫。そのかわりに水管理に気を使いますがね。」また、水深が深い方が雑草は根づきにくい。

## 中干し

田植え後、稲は根元が少しずつ枝分かれしていく。これを「分けつ」という。ところが、全ての枝から穂が出るとは限らない。穂が出る枝を「有効分けつ」といい、平田さんは有効

分けつのが株当たり一八本になると、田から水を落とす「中干し」をして過剰分けつを押さえる。中干しは田を十分乾かして土中に十分な酸素を供給する機能がある。過剰分けつさせると、穂をつけない無効分けつのが多くなり、イネの生育効率が悪くなる。一般に密植は過剰分けつとなり、軟弱な育ち方をし、収量の低下を招くことが多い。

一株あたり一〜二本の粗植でも、一〇本以上の密植でも、不思議なことに一株の有効分けつ数は二〇本前後に落ちつく。

## 出穂

七月下旬から八月上旬に出穂する。ヒエの穂は稲より高い。

## 収穫

出穂後四〇日程度で収穫となる。収穫の一週間前に田から水を落とす。「収穫の時地面がカチカチに乾かないようにするのがコツ。こうなるとコンバインが入りにくい。」

## II 畑作

### 機械除草と草のマルチ

野菜作りは、一つの圃場に四〜六品目植える。たいてい一〜三畝ごとに植える品目を変えている。お父さんの代から稲作以外に、野菜をいろいろ作っていた。農協に出していたものもある。だから、平田さんは有機農業に切り替えるときもそんなに違和感はなかったという。「一番最初作ったときは草にやられてひどい被害だった。でもそれを乗り越えていったら、一作二作とやっていくうちに土がなじんできた。やっぱり地力ができんことにはあかん。三年たつと作り方もわかってくるし、いい循環ができて、はじめ根菜類だけだったけど、葉ものも、あれもできるこれもできるというふうに増やしていった。」

畑の除草は、畝と畝の間は中耕機を用いて草を根こそぎにする。土の状態によって機械の爪を変える。みるみるうちに畑はきれいになっていくが、これはこれで操作に力が必要で、かなり大変な作業である。



消費者グループの実験畑

大豆を植えてあるが雑草が茂り、畑か野原かわからない。この日、みんなで除草をしにきた。

(93年7月24日)



そこへ平田さんが中耕機をうね間にかけて始める



手取り除草よりうんと早い



こんなにすっきり除草される

だが、機械の入らない株と株の間は手で取るしかない。取った雑草は作物の周りに敷き詰められる。

「雑草や畦草を刈ったのを作物の周りに敷き詰める。草のマルチ。土の乾燥防止や地熱のバランスをとったり、雑草防止に効果がある。草のマルチはやがて腐って肥料になる。野菜にも効果があって、土にも効果がある。トマトは土から病気が上がることが多い。マルチを敷くことによってそれを予防する。草が思うように集まらなかったら新聞紙を敷く。普通やったら、ビニルの黒マルチを敷くけど、黒マルチは全く使わない。」

草刈の時間はかかるが一石二鳥の方法だ。

ただし、実のついた草は土にすき込んだりマルチにしたりすると種がこぼれてまた生えてしまう。水田から畑に変えたばかりだとヒエがしつこく生えている。実のついたヒエなどは、抜いたあと畦で干して乾燥させ、燃やす。

「畝を作るときは耕運機を使う。作業の内容によって耕運機の種類を変える。」平田さんは実に多くの機械をそろえていて、修理や部品の交換も自分でやる。小屋の中にはところ狭しと大小の農機が並び、まるで工場のような。「百姓仕事は畑に出るだけと違う。機械を直したり、大工みたいなことしたり、いろんなことしないといけない。」





作物の根元にびっしり敷かれた草のマルチ  
(高木さんの里いも畑にて)

## 何にどれだけ手をかけるか

平田さんは水田の割合が多く、田植え期の前後は稲作に手を取られ、畑の方まで手が回らないこともしばしばある。

「満作、その作物の一〇割の出来を取穫できたのは、九二年、九三年ではあんまりない。ややもすると、粗放にになってしまう作物がかなりでた。」

畑の場合、一つの作物の面積が小さいので、仮にほうれん草が草に負けて途中で放棄したとしても、それ以外の、じゃがいも、にんじん、ねぎ等がたくさん実れば、収入は確保できる。だが、面積の広い稲作はそうはいかない。

「今年（九四年）の春からは、葉ものは植えませんでした。葉ものは成育期間が短い。ほうれん草で四〇日、小松菜はもっと短い。だから葉ものは短い期間で一気にやらんといかん。去年は、ほうれん草を途中で放棄してしまった。今年もちょっと手が回りそうになかったの、葉ものは避けて、期間の長い根菜中心にした。」

市有研と消費者グループの間では、何を作ってもだいたい同じような収入になるように、野菜の価格を設定している。でも、回転の早い葉ものを作らなくて、収入に影響はないのだ

ろうか。

「影響はあるのかも知れないけど、みすみす手が回らないものを作っても、もたないから。その代わり他のものに手を回して、例えば稲がよくなったらその分の収入が増える。今年はわりと除草に手が回って草を抑えているほう。」

「輪作体系」通りにいかない

平田さんは、一つ前に何を植えていたかを参考にして、次に植えるものを決めている。だが、その通りにいかないこともある。

「今作っている作物の後に何を植えるかと、先に先に読むことも必要。けど、次はこれで、その次はあれで、というピシッとしたカリキュラム、専門用語で輪作体系って言うけど、そういうのはなかなか作れない。種を蒔く時期を逃すと他のものにしなないといけない。」

連作障害を回避する方法もないではない。

「なすは作ってから七年植えるなど言われている。じゃがいももトマトもなす科。なす科は本来は連作してはいけない。けど、接ぎ木とか、飼料作物を作ってそれをすき込んでとか、

いろいろな方法で連作するやり方もある。けどやっぱりしないほうがいい。小松菜は土の酸性矯正をすれば連作できる。にんじんは連作しない方がいいけど、できないことはない。」  
できるだけ連作を避けるほかに、養分をよく吸収するものの後にあまり吸収しないものを持つてくることを考える。

「豆やさつまいもは、土が肥えすぎたところ、つまり窒素分が高いところには植えない方がいい。土が肥えすぎていると豆は木ばかり大きくなって実が少なくなり、さつまいもは味が悪くなる。逆にスイートコーンは養分をたくさん吸い上げて地力を荒らす。スイートコーンのような作物の後に豆やさつまいもを植えるのがいい。」

### 混作は作業効率を考えると

「虫のつきやすいものと同じににくいものを交互に植えたりすることも考えるけど、作業効率もよく配慮しないといけない。例えば、豆やトマトなど、支柱を建ててネットを張って作るものは、畑の中にそこだけポツンとあると、隣で仕事しにくい。機械で作業するから。あと、植えてから収穫までの期間の長いものと短いものを、収穫が終わる時期が同じになるよ

うそろえて、同じ場所にかためておかないといけない。畑に一ヶ所だけポツンと残ったら、次の作付け作業の効率が悪くなる。」

### 田んぼ全部をジャガイモにすることも

消費者グループがもっとたくさん欲しいと要望の強い玉ねぎ、ジャガイモは田んぼ一枚あるいは半分くらいで、集約して作ることもある。

「なす科のじゃがいもは連作できないから、市有研全体として面積を確保するのが難しい。圃場の面積の少ない農家は、輪作の組み合わせが難しく、期間の長いものは比較的敬遠されることもある。だから、三反や五反、私が集約して作ることも認められている。ただし、あまりいっぺんにできてしまうと、貯蔵をどうするのかという問題がでてくる。今、収穫したものを一度に送って消費者の家で保管してもらおうと、こちらの都合は一番いい。じゃがいもの収穫期は六月で、梅雨のじめじめした時だから、納屋に持って帰ってから腐ることがある。一度に出した方が、毎週ちびちび出荷するよりも腐りは少なくなる。けど、消費者は保管場所がないと言う。農協の冷蔵倉庫に保管したら一〜三月くらいまで送れるけど、その保

管料を価格に上乘せされたら困るといふ声もある。このあたりは、消費者が自分たちの会をどう引つ張っていくかによる。ただ、一年中ずっと出回る、いうんは旬の感覚からすれば、ちょっと崩れてしまうね。」

### 畑のくせを読む

輪作、混作以外に畑の状態やくせを読み、相性のいい作物を植えてやらないといけない。

「土がよく乾いている状態のときはこれ、今年は草にやられて上がりが悪いな思ったら別のものに、後々草の管理がしやすいものにするとか。」

「昔はとぐろを巻いたごぼうができたりしたけど、今はごぼうはすっと長い、いいのができるようになった。けど、畑を変えたらもう一つよくない。ごぼうは地下へ地下へ水を求めていくから、湿気るところ、地面がじくじくするところは、すっと伸びずに横へ広がるかもしれん。」

●産みの喜びが持てた

平田さんが有機農業に関わって一番よかったことは産みの喜びが持てたことだ。

「普通の農業より確かにしんどい目はせんならん。だけど、口を開けて待っている消費者がいる、反応がある。有機農業をやる前は、作って金にするだけだった。」

#### 4 新規就農六年目 橋本慎司さん

●農業をやろうと思いつく

橋本慎司さん（三二歳）は、八九年四月に市島で農業についた。農家の出身でも、市島町の出身でもない。以前は塾教師のアルバイトもしていたが、今は農業所得だけである。夫婦で二人暮らし。

もともと広島県出身だが、お父さんの仕事の都合で、ブラジルで高校時代を過ごした。ブ

ラジルに渡る前、アメリカで約半年暮らす。中学時代には「平和少年なんか団があって、ドイツへ行った」。これらの海外経験、特にブラジル在任時、第三世界の貧困層の人々との出会いが、農業をやるうと思ひ立つ背景となった。

高校卒業後、帰国して日本の大学に入学した。

「大学二年のとき、東京から広島まで野宿しながら歩いて帰った。そのときに歩く速度で生きるのがいいなと思った。農業をやるうと思ったのは大学三年の時。思いつきというか、考えたあげく解決法として出てきた。」

大学卒業後すぐ、灘神戸生協（現コープこうべ）へ就職し、三年間働いた。その後すぐ市島にやってきた。

農業の経験がなくて、就農することに不安はなかったのだろうか。

「ブラジルの発想でね、やりたいことやりたい。失敗すりゃ、やめればいいと。どうせ生まれたんだったら、好きなことやって生きていけというのが、ブラジル人から私に与えられたメッセージですからね。」



## ●市有研との出会い

「コープこうべにいますとき、自主的にワーカーズコレクティブの研究をするグループを作っていました。その中で、いろいろな共同購入グループを調べていて、その中に求める会があった。保田先生にも会いました。それで、これはかなり面白いなと思って、保田先生に自分は農業をしてみたいんだという話を持ちかけたら、それなら県の新規就農事業があるんで行ってみなさいとアドバイスをもらいました。そちらに行きました。保田先生は市島町でやってもらったほうがいいと言っていたので、市島町のどこかを探して欲しいと頼んだ。そうしたら市島の役場の人を紹介してくれた。」

けれども、すんなり就農できたわけではない。

「役場に行ったら帰れと言われた。とにかく、やることはやるから、どうしても見つけて欲しいと頼み込みました。よそのものだから、家も、誰も信用しないから貸してくれないと。それだったら僕は野宿のプロだから外でも寝るし、テントでも寝るから、土地さえあったらやりますと言ったんです。」

そうこうしているうちに、なんとか家が見つかった。

「コープこうべ西宮支部つどの会」が市有研の野菜を共同購入しているので、生協にいるところから市有研の生産者はだいたい知っていた。

「市有研に今度農業することになりましたから入れてくれと頼みました。知り合いの消費者の人がいて、その人たちもいろいろ働きかけをしてくれたみたいです。」

●土ができてきた

耕地は全部で五反で、うち四反は購入し、一反は借りている。三反は畑に、一反は水田にしている。残り一反は飼料作物を植えている。この他、鶏を平飼いで四〇〇羽飼育している。卵と野菜を消費者グループに出荷している。鶏は一年で廃鶏にして、肉も消費者グループが全量引き取っている。米は一反だけなのですべて自家用だ。

これまで主な収入源は養鶏であったが、野菜からかなり収入が上がるようになってきた。就農して五年たち、畑の土が肥えてきたからだ。

「畑から収入が上がってくるまで、ちょっと時間がかかりますね。土が肥えるまで。」

これまで、いろいろな品目をこまごまと植えていたが、最近は品目数を少し絞って、一つ

の作物当たりの面積を大きくしている。

「今までは百姓百品じゃ、と言って、いろんなもの作ってました。今は広い面積に同じものをどっと作ります。そのほうが収入にもなるし、自分のうちで食べる分にもなる。」

### ● いろんな「有機農法」にチャレンジ

就農するにあたって、わざと農業を習わずに入ったという。

「自分の必要なことは自分で調べて自分のものにしていきかけたから。市有研のメンバーや隣のばあさんに聞いたり、解らなかつたら本を買って読んだりしてきました。調べて、見て、失敗したらまた考えて。」

それで有機農法のいろいろな方法を試している。

「自然農法の本に雑草はとらなくていいって書いてあったから、除草せずにやって、失敗した。コンパニオンプランツになるよう混作したり、マリーゴールドを植えて混植したり、いっぱいやりました。」

うまくいかないことも少なくないが、橋本さんは持ち前のブラジルの精神で失敗を恐れな

い。

「なぜ、うまくいかなかったのか。コンパニオンプランツがうまくいかなかったのも、もとと土作りがまずかったのか、その土地がまずかったのか。それでうまく機能しなかったのか。でも、うまくいったところもあったんですよ。それは果たして、そのコンパニオンプランツがよかったのか、それとも堆肥がよかったのか。わからないんですよ。」

隣のばあさんも、そんなことしたらいけないって言うけど、本に書いてあったらできるはずやと思って。で、やっちゃう。失敗したら、これはダメだったと。それでダメだった原因を考える。

自然農法で、里いもを逆さに植えた方が、下から生えて根がよく出る、というやり方があるんですよ。まあ、それやったとして、根がよく出たとします。普通は、その方法をとったから根がよく出たと思うでしょ。でも、それをやったからよく根が出たのではないかも知れない。実は、その土がよかったのが原因かも知れない。もし、失敗したら、この方法はよくないってことになる。でも、自分の畝の作り方がよくなかったのかも知れない。肥料をやるタイミングを間違ったのかも知れない。

農家でも、人によって言うことが違う。ある人は里いもが、こう出たら一本にしなさいとい

けない、他は全部切らないとダメだと言う。そうしないといもが実らないと。でも、そんなことはない、そんなことをしなくても収量は変わらないと言う人もいる。なすでも、枝を張り巡らせて空気を通るようにした方がいいと言う人もいれば、そんな必要はない、柱だけ建てればよいという人もいる。私のところに、じいさんが教えに来たりすることがあるけど、ばあさんが横でそれは違うと言って、二人で喧嘩になったり。全く、逆のことを言っている。」

#### ● 田畑輪換はせず合鴨農法を導入

橋本さんも水田に除草剤を使っていない。九三年から、水田に合鴨を入れて除草に役立っている。

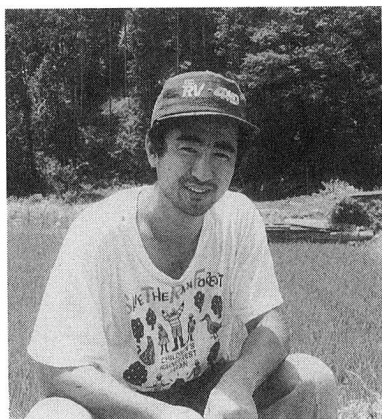
「去年は失敗したけど、今年はうまくいっています。去年失敗したのは、結婚して新婚旅行に行ったりして忙しかったから。それで、田んぼをうまく均してなくても、草が生えてきたら合鴨が草を食べるから大丈夫だろうと、自分でいい方に解釈してたんです。ところが、合鴨はちっとも働かなくて、草だらけになってね。草を全部取るのに一ヶ月くらいかかった。毎日草取りばかりしてました。結局、合鴨は草を食べるよりも、草が生えたところを足

で掻いて、草が根付くのを防ぐらしい。だから、田の土を均等にして水を深くして、池みたいにしておかないといけないのです。今年は池みたいにしています。そうしたら草は一本も生えていません。役目が終わった合鴨は食べます。かわいそうですけど、おいしいです。」

合鴨を放す前は、田畑輪換と田押し車などで草を抑えていた。しかし、田畑輪換は今はやっていない。「前はうちも田畑輪換をやっていました。田畑輪換は連作障害を抑えるけど、畑の時にトラクターでかき回すでしょ。そうすると、畑から水田にしたときに水はけがよすぎで、田んぼに水がたまらなくなってしまいます。合鴨を田に入れることにしたので、やっぱり水がたまった方がいいんですよ。それと合鴨を入れる水田は一番不便な場所にして、畑は近くで作業しやすい楽な場所にしたほうがいい。だから、田畑輪換は今はやっていません。まあ、米は一反だけ自家用に作っているだけなんで、合鴨は道楽みたいなもんですよ。」

### ●自分のやりたい農業

「まず採算の合う農業にしたい。地元でもよそからでもいい、もっと若い人で、農業する人を増やしたい。こういうことは、早いうちに全部してしまって、息子とかが農業を継いで



橋本慎司さん

くれて、自分は引退して山の中で自然農法して暮らしたいですね。この歳からもうそんなことを考えているのか、じじくさいと言われるかもしれないけどね。誰にも迷惑かけずに、自給自足で、毎日瞑想して、一反くらいで自然農法して。そんな生活に早く入りたいですね。」

## 5 新規就農四年目 君塚昌俊さん

### ●加害者の部分を減らす

君塚昌俊さん（三三歳）は九一年四月に市有研のメンバーになった。岡山県出身。大学卒業後、機械プラントメーカーに六年間勤めた。市島に来る前に、和歌山県有田郡の農業法人「蒼生舎そうせい」に二年間いた。農業以外に塾教師のアルバイトをし、収入を補っている。一人暮らし。

君塚さんが農業をやろうと考えたのは、企業勤めの頃、七ヶ月のバーレーン出張から帰国し、日本の緑の豊かさを強く感じたことがきっかけだ。そして、この豊かな自然を残しているのかどうかという危機感から農業が一番いいかな、という結論になった。

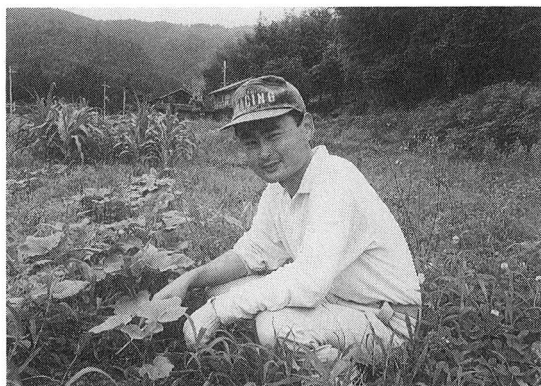
「農業が好きで入ったわけではないんですよ。いろいろ考えて。学生時代から環境問題には漠然と興味がありました。就職後も環境関係の本を読み続けて、それで考えていったら、何より自分が加害者なんだなって。加害者の部分を全部なくそうとしたら、すごくしんどい



から、それをちょっとでも減らすにはどうしたらいいか。それは消費を減らす、お金を使うことを減らすと。そうしたら、できるだけ自給していくことかなと。そういう考えでやってみたら、農業は楽しい。お金はなくても今のところはなんとか生活できる。農業だけではまだ無理ですけど、塾のバイトしながら。」

農業の経験なく飛び込むのに不安はなかったのだろうか。

「自分のやりたいことをやっておかないと、年とってからやるんじゃ、なんか人生が充実しないと思った。経済的な面を考えたりにあきらめるのはいやだった。」



君塚昌俊さん

●市島には入りやすかった

農業の基本を身につけようと思って、蒼生舎に入ったが、いずれ独立したいと思っていた。君塚さんは生まれは神戸市だったので、市内には親戚もおり、神戸を消費地にして有機農業をしないと希望していた。

「一人で探しても見つからなかった。そこで、兵庫県農業会議の新規就農者促進センターへ相談に行ったら、橋本さんのところに行ってみたらって。橋本さんの話を聞いて、入る余地がありそうだと思った。」

橋本さんという前例があるせいかどうかわからないが、市島への移住はわりあいスムーズにいく。

「家を借りた時点で、役場の人が、このあたりの農地だったらずっと空いているから、まあ何年間かやったら使ってもいいといってきた。」

九四年現在、一反前後の圃場を九枚借りている。このうちお金を払っているのは一枚だけ。それも年間一五〇〇円だ。

「農業をやるんだったら、どこでも土地ありますよ。借りている畑は何年も休耕田だった

ところ。春に一回耕して、年に何回か草刈するだけで、何も作っていないかった。今農地を買っても、農業だけでは絶対償却していきません。これからも高齢化が進んで作り手もいませんし。その家の長男が残っていてもたいがい勤めにでて、自家用の米や野菜作るくらい。農地が余ってきてますから、わりとこれから借りれる土地はどんどん出てくると思います。」

実際に住んでみた心地はどうだろうか。

「市島には僕は入りやすかったです。温かくしてくれるし。やってはいけないことは注意されますけど、それは私もなるほどと思うようなことだし。水の無駄使い、田んぼに水を入れっぱなしとかね。他に、田んぼの畦草刈りは、ここまではお前が刈る範囲だとか。まあ、そういうところでも、勝手に刈ってくれたりすることもある。市島では有機農業の歴史がありますから、みんな理解ありますね。全くそういう理解がない地域だったら、農薬使わずに病気が出て自分の田んぼに移ったらどうしてくれる、お宅で虫が発生して飛んで来たらどうする、ということがあるらしい。市島ではそういうことは全くありませんね。」

●混作まで手が回らない

有機農業の本を読んで輪作体系や混作をやるうと、描いていた。だが実際はこれが思うようにいかない。

「最初は、有機農業の本を読んだりして、混作などにこだわってやっていこうとしたんです。しかし、なんせ一人だからとにかく手が回らない。まあ、同じ科のものを続けて植えないとか、連作はできないとか、は考えますけど、どの作物の隣にどれを植えると言うところまではいっていません。手の回る人はいろいろできるんでしょうけど。こういうふうにするばいいだろうな、という感じはありますけどね。ニンニクやねぎは虫をあまりよせつけないので、虫に弱そうなものの隣に植えたらいい。種蒔く時期は限られています。今週中に蒔かないといけない、作物によってはこの日には必ず、つてのがありますからね。そうなると、予定していた場所でもなくとも、とりあえず蒔かないといけません。」

朝の出荷の時、市有研のメンバーが集荷場所に集まる。そのときにこの作物の隣にこれを植えたらいいとか、こういう作り方をしたらいいとか、話しがはずむ。だが君塚さんは「そのときは覚えていても、家に帰ってきたら忙しくて忘れてしまう」という。

### ●面積を増やして余裕をもつ

九四年は借りている面積を少し増やした。広い面積に余裕をもって、ちょっとずつ作るの  
で、あまり混作を考えなくてもよくなった。

「今年から少し面積増やしたんですよ。何も植わっていない遊んでいる場所がある方がいい  
と思う。余裕を持って作る方がいい。限られたところでやっていると、どうしてもその  
時期にやらないといけない仕事を、きっちりこなさないとダメ。そうしないと作業が回っ  
ていきませんから。今は混作をしないといけないほど多く作っていませんから、それはあま  
り考えなくてもいいと思います。畑のあっちこちに少しずつでしょ。ある程度の面積ごと  
に、植える時期や片づける時期を揃えたいですからね。そういうことまで考えて混作をやっ  
ていくのは難しいですね。市島へ来る前は、興味をもって本を読んでいただけ、もう忘れちゃっ  
たな。」

ただ、今年から借りた田んぼは十数年使っていないところだった。復田するのにえらく手  
間取り、作業全体の予定が狂ってしまった。

●自給的な農業にこだわりたい

君塚さんは消費を少なくするという基本を、農業にも貫いている。肥料もできるだけ土地の循環にのるような形を考える。

「毎年ポップコーンを作っているけど、うまくできたためしがない。ちゃんとはじけない。はじけるのは一割くらいかな。原因はおそらく栄養不足でしょうね。自分で刈った草と、素性の知れた鶏ふんをちょっとやるくらいでした。最近はお油かすを買ってやりだした。本当はあんまり買いたくなかったんだけどね。なるべくその土地の循環から出てくる肥料でやりたい。でもやっぱり出来が悪いしね。」

トンネル栽培の骨組の部分も自分で作った。ビニルは買ったが、使えなくなるまで繰り返し使う予定にしている。

「トンネル栽培は試しに、畝二本だけ。ビニルが使えなくなるまではやってみようかと思っています。骨組は竹で作ったんですよ、自分で。こういうものもできるだけ自分で作りたいんですよ。これも自給ですよね。お金かけてたら、もっと楽にたくさんできるし、その分収量が上がれば経済性からいってもいいんじゃないけど。それよりも出費を抑えるように、消

費を抑えるようにしたいと思ひまして。」

野菜はできるだけ苗から作る。苗会社から苗を購入することもできるが、育苗の過程で農薬が使われている可能性がある。

「やっぱり苗からやっていかないと。種も消毒されているかもしれないけど。」

● 農薬を使う気持ちはよくわかる

「実際に農業をやり始めて一番思ったのは、農薬使うのは当然だなということ。最初の年、一反ちよっとの田んぼを二週間くらい、毎日はって、手で雑草を抜いた。手除草で全部やってみようと思って。もう、本当にしんどかったです。それを除草剤だったらほんの三〇分薬をまく作業をすれば終わってしまう。それを二回ほどすればよい。そりゃ、みんな使うわな、って思った。」

●本の知識より自分の経験

君塚さんは最近、本などの知識よりも自分の経験をより大事に思うようになった。

「蒼生舎に居るころはよく本を読んできました。けど、最近あまり本も読まなくなつて、あまり本に頼らなくて、やっぱり経験の方が大事と感じますね。そういう気がしてきました。本に書いてある通りにやっても、その土地に合わないことが多いしね。」

●楽しい農業をしたい

「もっと楽しい農業をやりたいな。農業をやりたい人のための研修施設をつくるとか。そういう人は結構いるんですよ。蒼生舎にいたときも、どんどん訪ねてきた。これからは本に農業をやりたい人でないと続かないと思う。親から農業はしんどいとずっと言われ続けたい人は、なかなか入りにくいと思う。もう、まったく真っ白の人のほうがむしろ面白いと思ってくれるんじゃないかな。」



## 三章

# 岐路に立つ産消提携

## ●壁にぶつかる活動

市有研と消費者グループの産消提携が始まって二〇年が経った。この間、産消提携をとりまく環境は大きく変わった。

まず、「有機農業」という考えが定着し、安全でおいしい有機農産物を求める消費者が増え、これを受けて、自然食品店や生協、スーパーまでもが有機農産物の取り扱いに乗り出した。二〇年前は消費者グループでの共同購入でしか手に入らなかった有機農産物が、今や百貨店の店頭でも買えるし、宅配も利用できる。ただし、内容は「無農薬」「低農薬」「省農薬」とまちまちで、どの程度安全であるのか、判断しかねるのが現状だ。

こうした「安全の商品化」が進んだ結果、消費者グループの共同購入に参加して野菜を手に入れようという人は減ってきている。特に若い世代が参加しなくなり、消費者運動の「後継者問題」が課題となりつつある。

また、働く女性の増加も大きな変化だ。消費者グループは会の運営を主婦のボランティアに負っているところが大きい。だが、仕事を続ける女性が増え、子供の手が離れるとパートに出る人も多くなり、活動に参加できる人が減ってきた。野菜は昼間にグループ分まとめ

届くため、それを一人ずつに分配する作業がある。仕事を持つ女性はこの作業に参加できず、他の人に頼むのを負担に思う人は共同購入そのものをやめてしまうことが多い。

そして、提携開始当時は子育て中だった人も、子供が独立して夫婦だけになり、消費量が減って、一週間の量を消費しきれなくなってきた。また自分自身年をとって活動に参加しにくくなり、やめてしまう人が出始めている。

「神戸は坂が多いですから、重い荷物を持って帰ることができず、年をとってやめざるをえない、という人がだいたい出てきた。今それを補うすべがないんですよ。せっかくこれまで会を大きくして運動を支えてきた貢献者が、年をとったからという理由で会の野菜を食べられなくなっていくのは見るにしのびない。そのためには誰かが有償で代理作業する必要があるように思われます。」（保田）

保田さんはこれを他団体とも協力して、一種のワーカーズコレクティブ（労働者協同組合）のようなものをつくり、物流の問題を解決できないかと考える。

「もはや、一つの団体でものを運ぶのはコスト的に引き合いません。同じ地域に今、いろいろな団体が入って、消費者が軒を連ねて活動している。主体的にはその方がいいでしょうけど、物流という点ではいろんなトラックが入り乱れて走っている。共同購入はガソリン多



共同購入で野菜を分配する



一口ごとに分けられた野菜  
これは少ない方という

消費型の生活だ、ということになる。だから物流と人間関係を分けて、物流部分は近くは近くでまとめていくという具合に徐々にしていかななくては。」

### ●他団体も同じ悩み

「求める会」と同じような産消提携グループは全国にたくさんあるが、多かれ少なかれ同じ悩みをかかえている。提携グループのほとんどは法人格をもたない任意団体であり、共同購入方式で農産物を扱い、生産者と密接な交流を持っている。労働を一部有償化したり、専従職員を置くこともあるが活動の多くを会員のボランティアに負っている。

国民生活センターが消費者の提携グループに対して行った調査（『消費者集団における提携運動』一九九一年）によると、「活動上の問題点」について何らかの回答をよせたのは、二五三団体中一四七団体あった。指摘が多かった回答をあげてみよう。

就業者の増加による会活動・運営の停滞……………一七団体  
会員意識の啓発・向上（提携、食べ物、農業、環境問題等）が進まない……………一四団体

役員や一部の会員の負担増……………一〇団体  
会員の高齢化と後継者・活動者が育成されていない……………九団体

これといった対応策がなく苦心している団体が少なくない。

### ●「求める会」の共同購入システム

同会では、地区ごとにグループをつくり、すべての会員はどこかのグループに属することになっている。一人一人の購入希望量をまとめてグループ全体でどれだけ単位となるかはじきだす。過不足が生じたときは基本的にグループ内で調整される。一つのグループに一つの荷降ろし場所（「ステーション」と呼ぶ）を決め、毎回所定の量がそこへ配送される。グループのメンバーは野菜が届くとステーションまでやってきて、一人分ずつにわけける。代金決済もグループ単位で行う。また、グループが自主的に学習会を開催したりする。グループの人数は数名から多いところで四〇名近くまで。

現在、「求める会」は以下の食品を取り扱っている。

① 野菜

② 米

③ 卵

④ 牛肉

⑤ 豚肉

⑥ 牛乳・ヨーグルト

⑦ 果物（みかん、雑柑、びわ、りんご、なし）

⑧ 調味料類（茶、油、しょうゆ）

このうち市有研が生産しているのは野菜、米、卵、豚肉。米と卵は野菜と一緒に配送される。牛肉と豚肉は一ヶ月ごとに交互にやってくる。四月に牛肉が来たなら、五月は豚肉。牛は一頭、豚は三頭の丸買いで、全ての部位を消費する。希望量の多い部位と少ない部位があるが、余った部位はグループに割り当てて引き取ってもらう。肉のバック詰め作業には毎回二人、交通費＋アルバイト料で会員が有償で働く。牛肉の生産者は市島町に近い氷上郡春日町の農家だ。牛肉と豚肉は月一回、野菜の配送とは別に配送される。屠場の都合で変更もある



が、原則として牛肉は第二土曜日、豚肉は第一木曜日に届けられる。

調味料類は豚肉のルートにのせているので隔月の配達だ。油としょうゆは生産者が豚肉の処理工場宛に送り、そこで豚肉と一緒にトラックに積み込まれる。茶の生産者は、処理工場から阪神への通過点である多紀郡丹南町に位置するため、途中で寄って茶を積む。

牛乳の生産者は氷上郡酪農協に所属するパスマルク生産会。配送は野菜と全く別のルートであるため、野菜と違う日に届く。配送回数は週一回か週二回かをグループで選択する。

果物はグループで購入単位をまとめて注文し、宅配便でステーションに一括して届く。

以上のように、通常の配送頻度は週二回または三回（野菜と牛乳）、その他に肉が月一回、果物はその都度、という格好だ。

「求める会」では、月一回開かれる「運営会」を意思決定機関とし、各グループの代表は出席を義務づけられている。運営会で事務局員が選出され、事務局会は日常的な業務・活動の執行にあたる。七九年以来、専従職員を一人置いているが、生産者との細かいやりとりなど多くの事務量が発生するため、事務局員のボランティアな活動が不可欠だ。専従職員の仕事は週三日は野菜の配送車に同乗して荷降ろしとその確認にあたり、他の日は会全体の事務などをこなす。

## ●流通システム上の課題

現在、「求める会」で流通システム上の課題になっているのは主に二つある。一つは昼間に野菜を荷受けして、人数分に仕分け作業ができる人が減っていること。もう一つは、週二、三回配送があるのを週一回の一括配送にしてほしいということだ。「求める会」は何度かこれらに取り組んできた。

## ●仕事を持つことと共同購入の接点を求めて

八六年には「仕事を持つことと共同購入の接点を求めて」という特集に取り組み、会員に対して次のようなアンケートを行った。

仕事を持つ会員が増えてきていることや、パートで働きに出る人が会をやめてしまったり、別の共同購入グループに移ってしまう現実が出てきました。

女性が仕事を持つことは時代の流れであるのですが、一方では有機農業運動の原則

にしてきた生産者との顔の見える関係を作ること、負担を平等にすることなどが難しくなってきました。グループの中でも対立することも出てきました。どうしたらうまく両立できるのか、皆さんやグループで工夫したりしているアイデアなり、会としてどうすればいいのかといったご意見もお聞かせ下さい。もちろんうまくいかなかった実例もぜひお寄せ下さい。皆で考えましょう!!

### 設問1 (○で囲んで下さい)

あなたは ①仕事を持っていない

②フルタイムの仕事を持っている

③パートタイムの仕事を持っている

### 設問2

右に書いた様に「仕事を持つことと共同購入運動がどうしたらうまく両立できるのか、日頃考えていることやグループで工夫していること」を何でも結構ですから遠慮なく書いて下さい。

四六人の会員が回答をよせた。工夫していることとして、昼間の野菜などの荷受け・分け合い作業に出れない人は、夜にできる会計の仕事をしてもらったり、当番を決めているなどが多かった。それでも、他の人に負担をかけることを苦にして会を去る人がいる。

アンケート回答のうち、具体的な方策をあげたものとして、次のような意見があった（求める会発行『ゆうきすと』第六号より抜粋、一部略）。

仕事を持っていない会員

「グループ内で野菜の仕分け作業などの仕事を受け持つ人には、働きに出ただけの給料を集配に参加できない人が支払う（パートの時間給）。ただしグループ内の会合は月一回（夜でも）行い、それに出席しない人は支払うことでのみ会員であることは許されない。」

「同じ様な目的を持って運動する団体と手を結び、今までのステーションの代わりに専門店（これまでの共同購入品目を並べる）らしきものを設置することを考えるのも一方法ではないでしょうか。移動販売方式を考えるのもよし。この二方法のそれぞれは、何がしかの報酬を出すことを前提とする（報酬額の少ないのはボランティア精神でカバーできるといいですが）。」

「二世帯一口例えば五〇〇〇〇円の基金を募って、それを元にして徐々に専従の人数を増やしていき、各地域から出てくる事務局員に対しては、何時間いくらの日当を支払い、研究会に参加するものは交通費のみ会の負担とすることを原則とする。」

フルタイムの仕事を持っている会員

「有機農業運動の目的の一つである『負担を平等にする』ことは、主婦專業が減り仕事を持つようになればどうしてもおろそかになります。負担を平等にすることにこだわる以上、有機農業運動は挫折せざるを得ません。」

私はやむを得ない対策の一つとして、仕方なく次の提案をいたします。負担が不可能な主婦は自分に代わる代理人を雇うこと。代理人は共同購入グループの一員であってもよいし、全く共同購入（求める会の会員）に関係のないパートの人でもよい。料金については当事者同士で話し合い、決めたらいいと思います。」

「以前に小グループの集まりで、配達料を払っての宅配の話も出ていましたが、是非考えていただきたいと思われます。」

「その他」の会員

「あるサイクルで朝・昼・夜と配送時間を変える。そうすれば昼間家に居る人も勤めを持っている人も、自分の都合に合わせて仕分けを手伝う時間が持てるのではないだろうか。」

また、八六年三月に生活協同組合化を検討する小さな学習会も発足したが、現時点での生協化は難しい、という結論になった。そして、右のアンケート結果をふまえて三つの提案を出した（『ゆうきすと』第七号より）。

①ステーションを専門化する

「ステーションを引き受けた人は、ステーションを職場として在宅パートに従事すると考えてみるのはいかがでしょうか。分ける、保管する、場合によっては配る、集金、振込、注文のまとめなどを専門的に引き受けてその報酬をグループから支払ってもらうのです。もちろんステーションの仕事は二人、三人で分担してもよいですが、大事なことは、ステーションを単に共同購入の作業場として考えるのではなく、学習・交流の場として位置づけて、運営会、収穫祭・地域集会・援農など会の行事、運動にグループ員が関わられるような気配りを皆

が忘れないことです。」

②グループ内の誰かを代理人として契約する

「共同購入品を分ける作業の時間は、生産物の到着時間によりそれぞれの地域グループで違うわけですが、分ける作業に参加できないからという悩みがいちばん多いようです。代わり計算や振込を引き受けるとかグループ内で調整をはかるなど各グループで工夫をされていますが、特定の誰かを代理人として契約し、その関係をあっさりとお金で割り切ってみることも考えられていいのではないのでしょうか。いつも『すみません』と言う側も、言われる側も永く続くと辛いものです。契約によっては自宅まで届けてもらったり、預かってもらうこともできるでしょう。」

③地域に各人の特技を生かして働く場を作る

「パートで外に働きに出る会員も増えていきます。自分たちで地域内に働く場を創るということは、単に個人の利益（賃金）に執着するのではなく、地域に役立つ生きがいのある仕事を持ちながら、経済的自立をも目指そうというものです。グループの拠点として、また共同購入の場として、開かれた地域の交流の場ともなりうる方法を探してみるのはどうでしょうか。今全国各地でたくさんの女たちが、それぞれのやり方で始めていますが、その多くは主

婦としての経験を生かした仕出し弁当や、食堂の他、ミニコミ誌や新聞などの地域情報から塾の経営までいっぱいあります。」

会員の間には宅配を導入すればどうかという意見もある。しかし宅配は、共同購入がつかないでいた人間関係、つまり会員同士が顔を合わせ、時には失敗もしながら学習していく関係を断ち切ってしまう可能性も強い。そういう理由で「なんとしても宅配だけは避けるべき」という意見も根強い。

野菜の仕訳に出られない人が何らかの「手数料」「謝礼」を出すという仕組みは、すでにいくつかのグループで実施されている。

### ●一括配送への要望

九三年八月には「配送問題アンケート」を行った。「求める会の共同購入のやり方、また配送体制でここを改善してほしいという点は何ですか」という問に対する答は次の通りとなった。有効回答枚数は一九二。



経費がかかっても集荷場などを確保し、共同購入品目をなるべく

一括配送してほしい……………七〇人

野菜の配分作業軽減や資源節約のため、箱ではなくコンテナにしたり、

葉ものは束ねたり、キャベツ・白菜などは一個いくらの値段にしたり、

包装の規格を小さい単位にしてほしい……………三三人

みかん、りんごなどの配送単位をもう少し小さくしてほしい……………一七人

油、醬油、お茶などは毎月の配送にして、毎月申し込む方法に変更してほしい……………一七人  
仕事を持っていたり、ステーションまで遠いので仕分け作業ができない。

多少コストがかかっても宅配にしてほしい……………一〇人

油は瓶の容量が大きいのもっと小さい瓶を扱ってほしい……………九人

以上のように、現在週二〜三回の配送を週一回へまとめてほしいという要望は強い。週のうち何度もステーションに出かけるのは負担が大きいからだ。

しかし、それをやろうとすると、集荷場を確保し、専従職員も増やさなくてはならない。

それだけの経費をまかなうには、今の取扱い品目だけでは足りなくなってくる。

求める会をはじめ、多くの共同購入会では農産物の原価に一定の価格を上乗せして供給価格とし、そこから人件費や配送費、維持費などを払っている（商業企業の場合、さらに利潤分を上乗せする）。より多くの経費を捻出するには、上乗せ分をあげる方法もあるが、あまりあげすぎると一つ一つの品物はおそろしく割高となるので限度がある。それ以上はより多くの量を取り扱い、一つ一つの上乗せ分が低くても、上乗せ分の総額が大きくなるようにせざるをえない。売上を伸ばすには品揃えを充実させなくてはならない。品数が増える则在庫管理などのコストがかかるようになり、また商品開発も進めなくてはならない……と、事業としての側面が強くなる。もし、そういう方向を選ぶならかなり思い切った決断がいる。

「求める会だけで集荷場と配送専従者を抱えるには経費がかかり過ぎるのではないか。物品を増やしても会員はそれほど増えるとは思えない。牛乳や野菜と同じ配送日になればよい。」

（「その他」意見より）

配送問題のアイディアはいろいろ出されているが、まだ個々のグループの試みにとどまり、会として取り組んで組んでいるものはない。

## ●需給調整の難しさ

需給調整の問題は二つある。一つは旬と端境期の量の格差が激しいこと。また、無農薬でしかも露地栽培であるので、天候の具合で年によっても出来不出来の差は大きい。求める会は野菜は市有研からしかとっていない。市島の出来がもろに食卓に影響する。多いときはいつもより多めに食べたり、漬物にしたり、近所の人にあげたりということもできる。より問題なのは端境期の時だ。野菜そのものがないときは結局市場品を買わざるをえない。

もう一つは、生産者グループの規模と消費者グループの規模のバランスだ。市有研分裂後、消費者の人数に対して生産者の人数が少なくなり、「求める会」に届く野菜は全般的に不足している。このため「野菜・米は必要量確保できるように量や種類を増やして欲しい。市有研にこだわらなくてもよいのでは」という声が出ている。

これらの対策に複数の生産者と取り引きしている消費者グループもある。

国民生活センターが行った提携グループに対する調査によると、端境期対策として「複数の生産者と付き合う」と答えた団体が二〇五団体中一六あった。

「一カ所の生産者からの全量引き取りだけだと需給調整が難しいので、別にこちらの必要

な分だけもらえる生産者をつつけてバランスをとった」

「冬場に不足する馬鈴薯は青森から分けてもらっている」

「単品を供給してくれる有機農業生産者から注文をとって分けてもらうこともある」

「最初は一人の生産者からの全量引き取りだったが、双方に無理があったため、今は多くの生産者から得意なものを適量もらっている」

「K農場で生産できないものは、他の生産者から補っている」

「二軒の農家からセット野菜を届けてもらっているが、天候により過不足があるので、単品を他の農家に作ってもらって入れ合わせるようにしている」

「全国規模で各生産物を取引しているので、片寄りを極力さけることができる」

「生産地を海拔〇〇八〇〇メートルに分散して、年間安定的に供給できるように工夫している」

有機農業では、多品目少量生産を支える「畑でできたものを全部食べる」流通が必要だ。

しかし以上を見ると、「畑をまるごと食べる」ことにつながる単品注文を併用しているケースがかなりあり、原則が一筋縄ではないかことを物語っている。最後二者は規模のかなり大きい団体と思われ、小さなグループは単独では行えない。

「複数の生産者につきあう」以外に、流通業者や生協、自然食品店など「他のルートからの供給をうける」と答えた団体が五ある。

### ●新しい飛躍へ

保田茂さんは提携団体相互の連携によって、需給調節などの問題を解決していくことを提案している。

「第四は産消提携団体間の連携強化である。すでに産消提携団体はお互いの情報交換を行うなど連携した活動がみられるとはいえ、まだ小さな団体がそれぞれ独立して活動を展開している。しかし、資本力を持った流通業界が次第に安全を商品化しつつある中で、小さな団体が分散的に活動を展開していても宣伝力や企画力あるいは行動力に劣ることになる。もともと資本に依存することのなかった組織であるから、その点はともかくとして、企画力や行動力において劣るようでは産消提携の将来は一部の者のサロンになってしまう恐れがある。したがって、産消提携団体が協力できるところから連携し、関係を強化していくことが重要であろう。その上に、地域を異にする提携団体が、有機農産物の過不足を調整したり、地域

の特徴を生かした有機農産物の交換などを行えば、消費者にとってより一層食卓は豊かになり、産消提携の意義を改めて強く意識することができる。」（『都市と農村を結ぶ』 富民協会、二〇八頁、九一年）

その動きは出てきている。「こっちの団体が野菜が足りないとき、余っている団体が融通しようとか、関西の有機農業マップを作ったりとか、関西レベルで産消提携運動をどうにかしていく」という動きが出ています。」（保田）

産消提携は一つ一つのグループにとっては敵しい時代に入った。相互の連携を強める新しい動きは新しい飛躍へのステップとなるのだろうか。産消提携は大きな岐路に立っている。



ボクも種まき

93年夏の交流キャンプにて  
左は生産者の依田喜美野さん

## おわりに——地域経済を支える有機農業を

市有研には若手の生産者も多いが、総じて高齢化が進み、後継者のいない農家がほとんどだ。市島町全体がそうであり、今後地域そのものをどう成り立たせていくのか迫られている。橋本さんは、ゴルフ場問題を通して、地域の問題を強く実感した。

「市島にきて二年目にゴルフ場問題があつて、立木トラスト運動をやったりした。それでわかつてきたんです。どうして過疎地に工場、ゴルフ場、原発なんかの誘致があるのか。地域が経済的に成り立っていけないからなんです。村の中にはもともと山を守る伝統があり、それが守られていたらゴルフ場が来ても拒否する。例えば、コシヒカリの産地だったと思いますが、ゴルフ場誘致には農協組合員全員が反対しています。漁港だって、潤っている漁港には原発はできない。潤っていないと漁業では食っていけないし、権利売って金もらえるんだったら、そっちのほうがいいとなる。市島でも同じ。今、田んぼなんかしても金にならない。それよりも都会に出た子供のために住宅ローンの足しになるのだったらゴルフ場のほうがいいと。だから今までは反対運動をしたけど、もっと大切なことは、地域の経済を成り立



たせていかないとあかん、ということだとわかったんです。

それまで自分の有機農業の考え方は、独善的というか、他人は好きなように生活しとっただけで、自分は有機農業をしようと。でもそれではダメで、有機農業を経済行為として成り立たせていかないと、地域経済としての発展性はない。ちょっと考えが変わってきたんですよ。自給自足では発展性もないし、もっと大きな目で地域を含めていくこともできない。」

ここ数年、有機農業に関連して、従来にない新しい試みが出てきた。市有研の何人かの生産者が関わっている農作業体験ワークショップだ。神戸青年学生センターが窓口となり、消費者グループ以外にも、広く募集する。毎回多くの若者が参加している。水田の中を田押し車を押ししたり、手で草を引いたりして、無農薬で米を作るとは、どういうことを身体で体験する。いわゆる「環境教育」である。橋本さん、君塚さんはこれに関わっており、環境教育に関心を持っている。農業だけでなく、市島の自然の中での環境教育も考えたりする。これらの試みが発展していけば、地域経済の活性化にもつながっていく。

若い生産者の新しい動きを創り出すパワーは市有研の、そして市島の未来をつくる可能性を秘めている。



発刊に当たって

持続可能な社会については今日多くのスケッチが提出されています。日・米・西欧などの諸国がマイナス成長へと転換すること、豊かさの基準を営利ではなく、一人一人の持てる自由時間に置くこと、そのためにライフスタイルを変えることなどなど。

スケッチは沢山ありますが、そこに向けて進む道筋は明らかではありません。すぐ手をつけられるようなプランもありますが、しかしいざ事を始めると、道に迷ってしまうことがよくあります。到達点はかろうじて描き出されていても、そこに到る道は迷路となっているのです。私たちはこのような現実が人々を支配する「何ものか」によってもたらされていると考えています。「何ものか」に導かれてしまうからこそ、平坦な道さえも迷路になってしまうのではないのでしょうか。

持続可能な社会を求めるとき、この「何ものか」を制御できるかどうかの問題でしょう。この制御は知識の領域だけでは手に負えず、知恵を大事にし、知識の一人歩きを防ぐ新たな文化を形成していくことによらなければなりません。そこで経験やパフォーマンスを共有するための伝達のネットワークを創り出すことを願って、「ひばり双書」を刊行します。シリーズの刊行が進むにつれて、そのメッセージも鮮明になっていくことでしょう。

## ひばり双書

定価 1545円（税込）

発売中 **1** 百姓新時代

今野正章さん（泉北生協の若手生産者）  
が現代にマッチした有機農業を語る  
角野有香 著

発売中 **2** 有機農業運動の到達点

生産者と消費者を結ぶ産  
消提携、そして高度輪作  
とは……。保田 茂 著

**4** 京大省農薬園物語

仲田芳樹さんの省農薬ミカン  
加川真美 著  
11月5日発売予定

**5** 有機農業を志す人のために

飯沼二郎 著  
12月5日発売予定

川崎 洋子

1966年大阪市生まれ。

1989年京都大学教育学部卒業。

現在、(有)エルム環境研究所(京都市) 研究員

〈ひばり双書：持続可能な社会を求めて 3〉

## ほんものの食べものを求めて

産消提携が農をつくる

---

1994年10月5日 第1版 第1刷発行

定価はカバーに表示してあります。

著者 川崎洋子

E. D. 三木千種

発行所 スペースゆい

〒606 京都市左京区田中門前町42 北尾ビル3F

TEL 075-723-2238

FAX 075-722-6945

郵便振替 01050-5-16907

発売元 株式会社 ユニプラン

〒604 京都市中京区堺町通蛸薬師上ル 谷堺町ビル3F

TEL 075-251-0125

FAX 075-251-0128

印刷 株式会社 万里印刷

後援 学校法人 中央なにわ幼稚園