

消費者からみた農業生産活動

関 田 和 子

高知県の関田でございます。よろしくお願いします。

高知県は、高知市への一極集中、全国でも非常に過疎が進んだ県です。山村では、集落解散という状況がでています。65歳以上の人口比率が14.5%、島根県について高齢化が進んだ県でもあります。そして昨年は、出生者数が死亡者数を下回り、人口が自然減になった全国で初めての県になりました。そういう県での消費者から見た生産活動について報告します。

1. いまなぜ地産地消か

最初にこのことについて私の考えを述べてみたいと思います。

(1) 「豊かな食生活」の内実

現在は食べ物の種類や量が豊富になり、何でも手軽に手に入るという時代になりました。調理の面から見ても、加工食品の利用が増え手間暇かけなくてもよくなりました。このように食生活が多様化し、利便性が向上したということは良くなった面として評価できますが、その反面では、①風土性、季節性がなくなった。②素材が軽視されるようになった。③味が画一化した。④伝統的な食文化が崩壊した。などいろいろの問題が出てきました。

最近、食生活の「地域離れ」、「土離れ」がよく問題にされます。高知県は、新鮮でおいしい魚や野菜に恵まれています。にもかかわらず、加工食品の利用が全国的にも多いのです。今年の高知県民栄養調査によりますと、

市販の惣菜の利用が全国平均より遥かに多く、ほとんど毎日利用しているのが全国の5倍、週3〜4回が2倍と簡便化志向が非常に強くあらわれています。このことを、こうち生協についてみましても、事業連帯しているえひめ生協と比べてやはり加工食品の利用度が高くなっています。健康や地域の農業を守るうえからも、地域の生産と結びついた食を取り戻さなければと思います。

(2) 「風土に根ざした食生活」への転換

先日、県農協中央会主催で、生産者と消費者が集まって「明日の食を考える高知の集い」を開きました。そこでも、食生活改善の今後の課題として、「風土に根ざした食生活」への転換が強調されました。

ところで、食生活改善をすすめようとしても、現在のように、便利な社会的構造の中では、個人個人の努力による改善は非常に難しい、改善するには、食環境を変えなければならないと思います。

高知県では、10数年前から、農家の自給生産物の余剰を消費者に提供する直販市が各所で開設されています。その市を通して地産地消が少しずつ広がってきました。この地産地消の取り組みは大きく2つに分けられます。農家の個別的販売によるものと、生産者と消費者の組織的な取り組みによるものです。以下この2つのことについて述べたいと思います。

2. 高知県農業の特徴

——野菜園芸王国高知——

はじめに、高知県の野菜事情を理解してい

ただために、高知県農業の特徴に触れておきます。

(1) 平坦地帯と中山間地帯とでは全く様相を異にしています。平坦地帯は施設園芸に特化していて専業農家も多いのですが、中山間地帯では、自治体がユズや露地野菜の振興を図るなどいろいろやっておりますが、過疎・高齢化が年々深刻になり、この地帯の農業は総じて衰退の一途をたどっています。

(2) 県全体の農業粗生産額の 50.7% を野菜が占め、米生産額の 3 倍となっています。野菜が米生産額を抜いたのは 1986 年からで、米の生産調整以後、急激に増えました。

(3) 野菜は施設園芸がほとんどで、それらは大都市市場へ出荷され、県や園芸連は、大都市市場の占有率を上げることに集中していますので、多品目少量生産の露地野菜などは相手にされてきませんでした。

(4) 県内に出荷している野菜がどれだけ県内産のものであるかを、高知市中央市場の統計でみてみますと、29 品目の主要野菜のうち、県内ではば充足しているのは施設野菜だけであって、露地野菜の半分以上は県外に依存しています。なかでも、県内充足率が 30% 以下というのは、ニンジン、ゴボウ、レンコン、カボチャ、ヤマノイモ、タマネギでカボチャなどは、39% も輸入もので占められています。

3. 農家の直販による多品目少量生産の露地野菜復活

農家の自給生産の高まりの中から、その余剰分の有効利用法としてはじまった直販活動は、中山間地帯の婦人グループを中心に盛んになり、最近では、農協も直販に力を入れるようになりました。

(1) 直販市の開設状況

高知県農業技術課の調査によりますと、組

織的な直販市の開設数は、表 1 にみられるように、無人市 54、有人市 49 で計 103 か所になっています。その中で、高知市内に出店しているところを表 2 に示しました。みられるように直販市へ農協が介在しているのと、生産者組織が開設しているのとありますが、農協介在が次第に増えています。新鮮で安価なことが消費者に受けて販売額がのび、年間 2 億円を超えるところもできました。こうなると農協も知らん顔ができなくなり、高知市内に独自の販売所を建てて、大々的に取り組む農協が増えてきています。

(2) 年間多彩な野菜を出品

直販市で年間どんな野菜が販売されているかを示したのが図 1 です。これは土佐山村の“山の幸直売所”の記録によるものです。これは毎週 1 回高知市の住宅団地で販売していますが、年間に 70 品目、月に 30 品目内外の多彩な野菜が出品されております。

(3) 直販のメリット

生産者側のメリットといえば、

- ① 市場を通すと規格、包装、荷のまとまりなどが問題になりますが、直販ではこのような制約は一切ない。
- ② 売りたいものを、売りたいときに自由に売ることができる。
- ③ 自分で値がつけられる。
- ④ 消費者の顔が見え、声が伝わってくる。
- ⑤ 多品目の野菜を作るので、連作障害が余り問題にならない。
- ⑥ 自分の家に合った労働配分ができ、高齢者も生産に参加できる。

次に消費者側のメリットは、

- ① 新鮮な旬（しゅん）の野菜が手に入る。

表 1 農家の直販市

	1979 年	1990 年
無 人 市	14	54
有 人 市	17	49
計	31	103

表 2 高知市内での直販店

(1990.12)

実施主体	店 名	催 場 所	開催日	開設年月
農 協	本山町農協菜園場直販所	高知市菜園場町	週3回	88年12月
	伊野町農産物直販所	" 朝 倉	6	89. 7
	佐川町農協婦人部良心市	" 城見町	6	86. 5
	" はちきんの店	" 瀬戸町	6	88. 3
	" はちきんの店2号店	" 北本町	6	89.10
	" はちきんの店3号店	" 竹島町	6	88.12
	斗賀野農協ふる里良心市竹島店	" 竹島町	6	88.12
	とさのさと農協特産センター	" 帯屋町	1	89. 6
	越知町農協婦人部	" 中宝永町	6	90. 7
	土佐自然工場	" 介 良	6	
	介良心市部	" 旭駅前町	毎 日	65.
	高知市農協旭支所直売所	" 横内直売所	毎 日	80.
	" 横内直売所			
生産者 組 織	土佐町無農薬産品直販所	" 瀬戸団地	週1回	90. 3
	海と山のふれあい市(大山会)	" 浦 戸	1	85. 8
	山の幸直売所(土佐山村高川)	" 加賀野井	1	87. 8
	吾北村直販所	" 升 形	毎 日	89. 5
	葉山村ふるさとセンター	" 本町5丁目	週6回	90. 5

(農業技術課資料 1990.12)

②生産者の顔が見えるので安心して買える。
③野菜の名前や料理の作り方を教えてもらえる。④生産者との交流で地域産業への理解が深まる。などです。この直販のメリットをうまく生かすことによって、地産地消がめざす「地域に根ざした食生活」が実現できるのではないのでしょうか。

4. こうち生協の産直への取り組み

(1) こうち生協のあらまし

こうち生協は、1985年11月、全国で最後から2番目に、共同購入型の地域生協として設立されました。現在までの6年間に組合員は2,000人から4万3,000人に、年間供給高は1986年度の2億8,000万円から91年度には91億円へと急成長しています。

高知市内に、本部と物流センターがあり、配送センターの機能を備えた支所が、高知市内に3か所と安芸市、須崎市、中村市にそれぞれ1か所、計6か所あります。この3月に

は南国市に新しく支所がオープンして7か所になります。

こうち生協は、組合員による民主的な運営と協同の力で、よりよい暮らしと健康、子供たちの明るい未来を求める消費者組織です。民主的な運営の基盤は、近隣の組合員が集まって構成している班です。この班を通じて商品を注文し、分配し合うという協同作業によって共同購入が成り立っています。そして組合員は共同購入するだけでなく、暮らしを守るためのさまざまな活動を行っております。

生協商品は、生協でなければ取り扱えない差別化された商品です。組合員の声や要求をもとにして商品づくりを行っています。こうち生協は創立当初から、えひめ生協との事業連帯によって共同購入事業をすすめてきました。17年前に創立したえひめ生協の開発商品は100品目を超え、こうち生協もこれを利用してもらってきましたが、89年に商品センターが建設されてからは、地元での開発商品が増えています。

(2) 産消提携＝「顔とくらしの見える」 産直

生協でいう産直は単に市場を通さないで生産者と生産物を直接取引するというだけではなく、生産者と消費者の提携協力によるものです。つまり消費者のエゴイズムを生産者に押しつけるのではなく、お互いの立場を理解しながら、安全でおいしい農産物を協同でつくる活動です。

生協の産直は次の「産直三原則」に従ってすすめられています。

- ① 生産者と消費者が明確であること
 - ② 栽培（肥培管理）・肥育方法が明確であること。
 - ③ 組合員と生産者が交流できること。
- 1990年度の農産物供給高は、えひめとこうちを合わせると10億3,000万円、そのうちの80%が産直商品です。高知県内の産直商品は野菜が11品目、米を加えると12品目です。米だけは経済連を通して取り扱っていますが、その他の農産物のほとんどは単位農協介在になっています。あと、生産組織との取引と個人との取引が1品目ずつあります。

事例1. 減農薬米の産直

こうち生協の米の取り扱いが認可されたのは1989年。この年の8月から減農薬米の供給がはじまりました。

- ① 品種は早場米コシヒカリ。
- ② 生産地は南国市田村・三和地区。
- ③ 生産組織は数年前から減農薬米に取り組んでいる南国市減農薬米推進協議会（参加戸数120戸、面積300ヘクタール）。
- ④ 防除基準
これまでの3回9剤から、2剤を減らして、89年は3回7剤とし、さらに90年には2回6剤になりました。
- ⑤ 生産者との交流会
生産者と消費者の人間的結びつきや信頼関係

を強めるうえで交流会は重要な意味を持っています。商品活動委員会では、減農薬米の栽培や集団防除についての見学、交流を行い、8月の収穫祭には大勢の組合員が参加して、稲作の共同施設や農機具の見学、稲刈り体験、新米の試食などをして、生産者たちと共に収穫の秋を祝い、有意義な1日を過ごすことにしています。昨年の第3回収穫祭も多くの組合員が参加して盛大に行われました。

⑥ 学習会

生産者の立場を理解し、協力関係をつくるためには、消費者も米についての知識を深めておく必要があります。学習の内容を紹介すると、「米の流通のしくみと食糧制度」「農薬について」「日本の食糧自給と米輸入自由化について」「日本型食生活」「米料理」などです。

高知産米で一番おいしいのは、早場米コシヒカリです。これより味は少しおちますが、生産量の多いのはコガネニシキです。90年から土佐町溜井で、4HクラブのOBが中心になって組織している三和野会と、減農薬米コガネニシキ産直をはじめました。コシヒカリの産直と同じように生産者との交流を中心に「顔とくらしの見える」産直をすすめています。中山間地帯の土佐町は兼業農家が多く、以前のように地域の農業問題を語り合う機会がなくなっていました。産直がはじまってから、減農薬米の勉強会など集まる機会ができ三和野会のメンバーは兼業農家の人たちと共に地域の農業について語り合えるようになったと喜んでいました。

事例2. 「野菜セット」の産直への取り組み

これは「野菜セット」を成功させたという事例ではなくて、実現への取り組みの過程での問題を述べたいと思います。

こうち生協が事業連帯をしているえひめ生協では、10年程前から、無農薬の「野菜セ

ット」を取り扱っています。こうち生協も組合員から「野菜セット」を取り扱ってほしいという声が高まり、91年度から実現に向けて取り組むことになりました。

産直委員会では、先進生協の事例を勉強してこうということ、えひめ生協へ「野菜セット」を出荷している愛媛県川内町和田丸有機グループと、「グリーン BOX」の産直を行っているおかやまコープ倉敷東支所を訪ねました。

えひめ生協に無農薬の「野菜セット」を提供している和田丸有機グループの会員は11名、1ケースに12～13品目の野菜をセットして毎週1,000ケース（そのうちえひめ生協へは500ケース）出荷しています。毎回同じようなセットにしないためには、年間90品目以上の野菜を計画生産しなければならないとか。農家の栽培する品目は、1品目に集中しないよう多品目の野菜を栽培することになっているそうです。県や農協から無農薬栽培の指導が受けられなかったのが、自分たちで試行錯誤をくりかえしながら今日に至ったとか。

さて私どもの一番の関心事の「野菜セット」。現物を見せていただいて、正直なところカタログの写真とずいぶん違っているのに驚きました。頭に浮かんだのは曲がったキュウリ論争です。無農薬野菜を取り扱うには、生産者も消費者も相当の努力がいる。「安全なものならよかろう」というわけにはいかないと思いました。つまり、生産者も消費者も「安全」について共通の哲学をもち、そのうえで、消費者は「安全」に対してお金を払うという考えがきちっとできてないと、組合員から「品が悪い」「値が高い」という文句が出るだろうと思いました。

ところが、おかやまコープ倉敷東支所で行っている、同じ無農薬の「グリーン BOX」の野菜を見て、さきの無農薬野菜に対するイメージは一扫されました。それはみ

ずみずしくて美事な野菜でしたから。この野菜を出荷している高松農協の有機農業のキャリアは20年近いとか。薄井組合長の提唱で、農家の自家菜園から出発したそうで、現在有機無農薬栽培にかけては県内農協のトップだということでした。

この高松農協がモデルになって、岡山では全国に先がけて、県が有機無農薬農業を推進しています。リーダーの養成や産地づくりを行い、有機無農薬農産物の認証制度を設けて、独自のブランドをつくっています。このように岡山県では、有機無農薬農業を自治体や農協が一体となって推進していますので、生産者にとっては「やりがいのある農業」になっており、消費者は「品質が良くて確かなもの」が手に入ります。自然と人にやさしい有機無農薬農業を国でも早く取り上げてほしいと思います。

ところで、こうち生協が「野菜セット」の産直をはじめようとしている相手は、高知市に隣接する山村で、標高150～300メートルの所にある集落です。50～60歳代の農家の婦人が中心になったグループで5年前から、高知市内の団地で毎週一回直売しています。図1にあげた所です。年間多彩な野菜を生産していますので量さえ確保できれば実現できそうですが、先進生協でみてきたように、一挙に無農薬というのは不可能です。基本となる土づくりをすすめながら、減農薬から少しずつ無農薬へ近づけてゆく努力を生産者と組合員で続けてゆかなければなりません。こうち生協との産直に村も協力してくれるようになり、今年4月に発足した村の農業公社で生産する堆肥が利用できることになりました。

具体的な問題例えば、1セットの価格、セットに組む野菜の品目数、一定期間注文を固定化する登録制をどうするかなど、組合員の声を聞きながら、一方では生産者と交流しながら、1日も早く実現させたいと願っています。

5. おわりに

以上述べましたように、高知県では農家の直販活動やこうち生協の産直活動によって地産地消が少しずつ広がっています。こうち生協の「野菜セット」の産直が実現すれば、農家の婦人たちと食べ方を通して交流も深まります。地域で生産した「安全でおいしい旬（しゅん）の野菜」を学校給食で子供たちにも食べてもらいたい。地産地消で生産者と消費者が生産物を通して連帯できれば、消費者の地域農業に対する関心や理解は深まり、日本の農業を守ることにもつながると思います。

このように消費者の願いが、1日も早くかなえられるような農業政策を、国や県が打ち出すようになる日を期待しまして、私の報告を終わります。

○ 一つだけ伺いたいと思います。最後の方に野菜セットの説明がございましたけれども、その前に、野菜が幾つかもう既に取り扱われているというお話もありましたので、それとの関連でちょっと確認したいんです。

野菜セットという形で今後野菜の取り扱いをされるというのは、先ほどこっちとご説明もあったように思いますけれども、生産者サイドからいっても、野菜というのはかなり季節性もありますし、またいろいろ供給の変動もあるわけですが、それを安定的に買ってもらうというんですか、そういう意味合いが込められているのか。あえて野菜セットという形で野菜のやり方を今後考えていかれるということのその意味をもう少しご説明いただければと思います。

関田 今産直で取り扱っている野菜は、レタス、キャベツ、キュウリ、トマトなど露地物、施設物を含め年中出回っている野菜が主です。それだけでなく、もっと多品目の野菜をという組合員の希望に沿おうとするのが

「野菜セット」です。農作物は気候に左右されますので、不作だったり、収穫期がずれたりします。単品だと欠品ということになります。しかし、「野菜セット」ですと、野菜の種類や量は或程度価格に合わせて自由にセットできますので、希望者は登録制で毎回必ず供給を受けますので、結果的には全量買ってもらえることになります。

○ 今のご質問にちょっと関連するんですが、今の山の里とか、そういう「グリーン BOX」をつくるものにつきましては、相手側というんですか、つくってくれといっている相手側は、町も一生懸命協力してくださると言っているんですけれども、農家のそういうグループとかなんかを対象にして交渉されているんですか。

関田 そうです。既に山の里直売所をやっている生産者グループがありますので、それを核にして、役場を通じて村全体に呼びかけ野菜セットの産直に取り組もうとしています。

○ そうすると、グリーン BOX で8種類なら8種類のものが通い箱的に交互に動いていると理解するんですか。

関田 そうです。

○ もう一つお聞きしたいのは、私どもこういう生産者による直販所というものをつくらうということになりますと、いつもトラブル、例えば学校給食で、地元の産品を利用しようということも含めてやろうとすると、従来の地元の八百屋さんとのトラブルがすぐ起こりまして、だめになっているようなことがあって困っている問題があるんです。

こうち生協さんの場合、八百屋さんとの商業調整の問題はなかったかどうか、もしあれば、どんなようなことでうまくできたか教えてもらえればと思います。八百屋さんのパワーがないので、実際は困っておるけれども、無視していっちゃったということなのか。その辺をちょっと教えていただきたいんです。

関田 生鮮野菜では、今のところ、まだ単

品で扱っているものですから問題がないんですけれども、米のときには、やはり地域のお米屋さんとのトラブルがございました。その時日本型食生活を組合員にすすめ米の消費拡大の運動を高めていくんだということで、地域のお米屋さんにも理解してもらいました。

実際は、減農薬米は一般のコシヒカリと比べると値段が少し高いものですのでお米屋さんが立っていかないほど利用は伸びていません。

○ 八百屋さんなんかでも同じようなことですか。

関田 ええ、そうです。

○ もう一つお聞きして申しわけないんですが、例えば生協の立場から安全なものをつくらうということになると、何か手段を持たなきゃいけないということがあって、例えば、東都生協さんなんかですと、米づくりのための低利融資を農家に与えてみたり、生協さんが産地にふるさとの家とかいって、農家の離れを、例えばふるさとの家を借り上げてみて、交流しましょうとかという、そういう手段等を使いながら、今すぐくされているようなところもあるんです。

こうち生協さんなんか、こういうようなものをやるときに、生協としての何かそういうようなルールというんですか、農家や農協に提供できるルールみたいなのを何かお考えでしょうか。それともそういう可能性は余りお考えになっていないんですか。

関田 今、うちはまだそこまではいっておりません。すでに産直をやっているよその生協との交流会で聞きますのは援農を行ってもうまくいっている場合となかなか難しい場合とがあるようでございます。私たちは、今のところ、お互いの立場を理解しながら、できるだけ仲よくいろんなことを考えあっていきましょうやという段階です。

先日、こういうことがありました。ショウガというのは、高知県では転作の作物として

かなり入っています。あれは絶対消毒しないとできません。私たちの生協でショウガを取り扱っていますが、あれも葉づけじゃないかということを、生産者との会でいきなり組合員が言いましたら、生産者が怒って、例によって、曲がったキュウリの話になり、お互いがかんかんがくがくになりました。

後で、あの話しは生協の組合員としてはちょっとおかしいんじゃないかと言ったらその組合員が、だけど、消費者として、そういう要求が出せるのが生協じゃないかということになったんです。ですけれど何でも言える間柄をつくってから、そういうことが初めて言えるのであって、今はそこまでまだ至っていないから、お互いにできるだけ葉を使わないショウガを出していただいていたほうがとうとうということが先行しないとだめ。それを先行させるのが生協じゃないかという、そんな話もつい最近ありました。

○ 初めに地産地消の話をされたんですけれども、こうち生協さんでも、地産地消というのは重要な方針と考えていらっしゃるのでしょうか。

関田 はい。

○ その場合に、有機農産物とか、安全性という非常にわかりやすい基準ですと、組合員の方にもよくわかっていただけたと思うんです。地産地消というと、なぜそういうのが必要がなかなか理解してもらえないんじゃないかと思うんですけれども、そういうところの啓蒙とかについてちょっと教えていただきたい。

関田 それは「風土に合った食生活」ということでやっています。地産地消というのは、私がたまたまこの会だから使ったんですけれども、一般の組合員には地産地消という言葉はあまり使いません。

○ そういう「風土に合った食生活」というのは、皆さんに大体理解はされているということですか。

関田 「風土にあった食生活」とは地域の自然に調和した食生活ということですが、現実にはそうじゃないですから、高知は加工食品の利用が、愛媛と比べて多い。かといって、生協は商品を供給するうえで、加工食品を取り扱わず、地域で生産したものだけを押しつけるわけにもいきません。例えば、生協パンの利用普及のときに、まへの減農薬米を普及したときには、望ましい食生活として日本型食生活をすすめたのに、今更なぜパンを取り上げるのかということが出ました。組合員を対象に主食の調査をしたら、半分以上が朝パンでした。パン食は簡単だからということです。それを生協は米に変えていくのかというと、急にそんなわけにはいきません。現在パン食をしている人たちに、イーストフードや乳化剤を使わない「安心・安全」の生協パンを大いに利用してもらおうということでパンの利用拡大を図ることになりました。「風土にあった食生活」はいま運動として取り組んでいる段階です。

少し生協の立場から離れまして、実は農文協から出ている「高知の食事」を書いた責任上、伝統的な日本の食を見直し、地域の生産と結びついた食生活への引き戻しをしなければいけないと思っているものですから。生協でも、そんなことを思いながらやっています。○ あと、トマト以外の高知の生産量の多いピーマンとか、キュウリとか、そういうものの産直については、今後予定されていますか。

関田 高知生協ではまだ産直で扱っていません。というのは、それらのものは園芸連が大都市へ向けて出荷していますから。逆に高知へ向けて転送で来たりするんです。園芸連へ出すのは嫌だという生産者もいるにはいますけれども今扱っているトマトなんかは有機減農薬栽培の高知産や熊本産のものです。

○ あともう一つだけ。ちょっとご報告とずれるかもしれないんですけども、自給運動についてやられていたということなんで、最

近の自給運動の様子というんですか、ここ数年は景気がよくて、景気がいいと、何でも物を買えるんで、農家の方も自分でつくらないで、すぐスーパーへ行ってしまうのが多分ふえていて、余り積んでいないような気がしているんですが、高知県内での農産物の自給運動について、もしご存じでしたら、最近の状況を教えていただけないですか。

関田 農家の自給をふまえた直販というのはますます盛んになってきています。特に、今まで無関心だった農協が乗り出しましたのである農協では、販売額が米を抜いたと言っていました。農協が高知市内のあちこちに店を出して取り組んでいます。これは一つには、高齢婦人を対象に自家菜園を土台にした農業の振興を図っているようです。

○ 先ほどの質問と関連するんですけども、高知の場合、レジュメの2番目のところと3番目のところでご説明ありましたように、平場は、先ほどのように、施設園芸で大消費地に結びついて、山つきの方で多品目少量生産、高齢者の野菜生産というお話で、3番目の、今非常に伸びているという産直は、地域的には中山間地帯で主に生産されているものが、高知市までおりてきて販売するというスタイルになっているのかどうかという点ですね。それが一つと、そういう産直がだんだん拡大してきているということですけども、そういうのと生協の取り組みがどういうぐあいにつながっていくのか。

4番目のところでは、減農薬米の話とか、野菜セットのお話とかいろいろ説明がありましたけれども、特別の理念的なというんじゃなくて、もっと緩やかないろんな形でこういう産直が出てきているのと、生協なんかの共同購入とが割と容易に結びついていくことは考えられないのかどうか。

恐らくこうち生協の組織形態は、例えば班とか支部とか、そういう形になっているんでしょうか。ここでは支所でしょうか、そのか

なり細かい単位で独自に意思決定して取り組みをやっていくような形になれば、そういう産直との結びつき、直販との結びつきもしやすいのかなという感じもするんですけども、その辺のところについて現状とお考えをお話しいただけたらと思うんです。

関田 最後の方のご質問についてですが、活動の基本は班で5人以上の近隣の人たちで班を組織しています。その上に、小学校区単位に運営委員会というのがあります。そして、支所ごとに月に1回開かれる運営委員長会を通じて組合員の声を理事会へ反映させます。

支所というのは、地域によって違いますが例えば、中央支所の場合は14の運営委員会があります。今度の野菜セットは、モデル的にとにかく中央支所でやってみようということです。野菜セットのようなものはかなり量が多くなりますので、支所ごとに取り組みないと、いっぺんに生協全体では無理だということです。支所ごとに産直できるような相手の生産者組織を探していましたがたまたま今、探し当てたところが中央支所の地域内だったものですから、そこでやろうということです。

次に直販店について言いますと、買う側としては、農家が食べているものを売っているんだという受け取り方をしています。ですから、何となしにそこに安心感があります。売るためにつくったんじゃないに、自家用につくって余ったものが出ている。それでも参加する農家が多ければ量もたくさんになります。こんな形で高知の直販店というのはずっと発展してきているわけです。

生協の場合は、交流しながら、栽培方法まではしっかり確認した上で取引をするわけです。そこが一般の直販とは違うんです。ですから、生産者としても、たくさん余ったらどうしようという心配があります。岡山県の場合はそういうのがちゃんとわかるように認証マークをつけて、一般のスーパーマーケットにも出しています。だから、認証制度というのは、

農家の立場からも、安心して有機無農薬の野菜がつかれるという利点があります。

もともと高知は伝統的な日曜市など曜市が発達していますので、高知の人は、新鮮な旬（しゅん）の野菜は大体そこへ買いに行きます。月曜日を除いて、あと全部曜市が市内のどこかで開かれています。そのような野菜を買う行動が常設の直販店に向けられよく利用しているということでしょう。

○ 直販の生産者は中山間地帯から町までおりてくるのか。

関田 そうです。中山間地帯の生産者はその町村の中心地で直販市を開いていますが、最近は農協経由で高知市内に出しているのが増えています。

○ 大変素朴な質問が二つだけあるんですけども……。

一つは、こうち生協の場合は、共同購入型の地域生協だとおっしゃられているんですが、生協の店舗は全く構えていらっしゃるのかどうか。

もう一つお尋ねしたいのは、生協の商品について、安心、安全、低価格ということがうたわれているんですけども、前2者については、ご報告の中でもいろいろと感じるところがあったんですが、価格面ではどうなんでしょうか。一般に生協の商品が特に低価格ということは余りないんじゃないかなという印象持っているんですけども、あるいは誤った印象かもしれませんが、こうち生協の場合、どうなのか。それが食品の場合にはどうで、それ以外のものでは、例えばほかの生協の例で、簡易包装などによって低価格を追求していくということがよく行われているようですけれども、その辺のところはどうなのか。この二つを教えてください。

関田 店舗はまだ持っていません。今店舗づくりに取り組みはじめてところです。生協商品の価格については、一つ一つを比較しますと、一般の商品より高いものもあります

し、安いものもあります。ですけれども、全体を平均しますと、確かに安いんです。生協の場合には、利用が多くなれば価格を下げる仕組みになっています。だから良いものはみんなでも利用して低価格にしようということに力を入れております。

○ 表題に関連してちょっとお尋ねしたいんですが、減農薬とか無農薬農産物の生産という場合も、午前中の報告にもありましたけれども、土づくりとか、やっぱり土壌の改良とか、それが非常に重要になってくると思うんです。

そういう労働は非常に評価されないとか、価格に反映しにくいといいますか、また労働自体も長期とか、すぐ効果が出てこないですし、そういう面で、なかなか価格に反映されないという面があると思いますし、それから効果がなかなか出にくいということで、生産者もなかなか取り組まない。したがって、そこをちゃんと逆に補償していかないと、継続性が保てないと思うんですが、消費者のサイドから、そういうものが価格にちゃんと反映されるようなものとして理解しているのかどうか。

難しいかもしれないですけれども、実は昨年、同じ駐村研究員会議で生産者の側から、山形の高畠町の星寛治さんがご報告されて、あの地域では、若い後継者、地元の青年もそうですし、町外からも農村後継者が育っている。数十名という規模で出てきているというんです。それは、やはりちゃんと農業生産の活動を通じてのいろんな喜びと同時に、価格自体も、生産者としてちゃんと納得いくものを織り込んだものをつくって、再生産が可能ないようにしていることがあると思うんです。消費者の側からも、そういう点についての理解がどの程度あるのかどうか。ちょっと細かい質問ではあるんですけれども、お聞かせいただきたいと思います。

関田 「野菜セット」のことに言

ますと、既にそういう土づくりをやって直販している農家と話しをすすめている段階でまだそこまでいっておりません。組織的に「野菜セット」の産直をするということは、今まで生産者にとって山の里直売所へ自分たちが売りに行くという労力が要らなくなります。それから、直接生産者と生協が取引するわけですから、中間マージンも不要です。毎週同一価格のケースをきまった数出荷するようになっていきますので計画的に生産できる。というのが生産者の魅力になっています。消費者としましては、安全でおいしい旬の野菜を提供していただくわけですから、当然のことながら、「やりがいのある農業」への保障をするべきだと考えています。お答になっていないかも知れませんが。

○ 無農薬を徹底してするとすれば、やはりそれに耐えられるような、つまり、病虫害に耐えられるような野菜なり作物の本体をつくらなくては行けない。そのために、やっぱりそれなりにそれを支える土壌改善が必要になってくると思うんです。そういう土壌改良とか、土壌改善というのも、非常に長期的な仕事だと思うんですよね。一朝一夕にできるわけじゃないし、実際にやるとすれば、労力もかかるし、そういう意味で、それを評価していくのがなかなか、例えば価格に反映するといった場合でも、生産費調査でも、そういうふうな労働自体をちゃんと把握するだとか、素材の価格を評価する。なかなか実際に把握するのが難しい面はあるんですけれども、考え方としては、そういうものをちゃんと織り込んでいかないと、長続きしないんじゃないかと思うんです。そういう点で、そこまで考えているのかどうかということをちょっとお聞きしたんですけれども……。

○ 価格にかかわると思うんですけれども、生協の場合にはその辺をどういうふうにして調整されているのか。

関田 生産者との話し合いで、双方が納得

する接点を見つけていきます。生産費補償という難しい問題もありますが。

○ 少し高いですかね、普通より。

関田 いきなり無農薬じゃないわけですから。減農薬から徐々に無農薬に近づけていくその過程を大切にしながら進めていますので特に高いとは思いません。いま私たちが対象としているところは、土づくりをして、すでに減農薬の野菜を市内の直販店へ出しているグループです。

そうでなくて、生産者の有機無農薬栽培に対する意識がそこまでいっていないところで突然やりましょうでは、とても難しいと思います。

○ 普通の市販の農薬の野菜がありますね。あの値段に比べてどうですか。

関田 直販店で売っている野菜はすごく安いです。ここへ来る少し前のことですが、ダイコンがスーパーで1本195円でしたけれども、直販店では1本50円で売ってましたのでびっくりしました。ホウレンソウなんかは大体100円束が多いですね。直販店の場合、自分で値段をつけますからいろいろな値がついています。もし、他人より高い値段をつけると売れ残るんです。すると次は安い値段をつけてきます。そのあたりは非常に柔軟にやっていると思います。

技術の面でも、出来の悪い野菜をつくって売ると、売れ残るわけですから、次はいいものをつくって売ろうという、お互いにそのあたりが知らず知らずの間に技術を向上させる努力をしているみたいです。

○ 教えていただきたいんですけども、減農薬米のところで、減農薬すると、当然コストがかかるわけですから、値段が高くなると思うんですが、普通の同等の品質のものに比べて、何%ぐらい値段が高くなっているかということと、それは、生協さんで取り扱っている全体の米の何%ぐらいなのかということ。それから、そういう減農薬米に対しての消費

者の需要はどうかということです。つまり、もっともっとふやしてくれとか、とりあえずは需要は大体満たしているという感じなんですか、どうですか。

関田 収穫直前にカメムシにやられますと、黒い斑点が入ってがくと等級が下がります。私たちはそんな黒点は問題にしないから、農薬をかけないようにしてもらっています。だから農家にとってはその分だけ作業量が減るし、農薬も要らない。こちらが減農薬米を求めているのですから、外観より安全性が大切で、等級などは問題にしていません。値段は5キロで平均して120円ぐらい高くなっています。

○ あと生協で取り扱っている量の何%ぐらいですか。

関田 取り扱っている減農薬米の割合はずっと多く、米の供給量の3分の1ぐらいです。地域の米屋さんから買わないと悪いというわけで、米屋で手に入りにくい減農薬米を買う人が比較的多いと思います。

ただ生協の米を利用するのに難しいのは毎週1回きまった曜日に配送されますから、計画的に注文しないと、米が無くなると慌てて近くの米屋で買ってしまふ。無くなったら注文するような、従来の米の買い方では駄目です。しかし、減農薬にこだわる人は、その点きちっとしています。

標準米とか、一般の米も取り扱っていますが、減農薬米の取り扱い量が次第に増えています。

○ それから消費者の方がもっとふやしてくれとか要求はないんですか。

関田 実は先ほど言いましたコシヒカリはおいしいですが、値段が高いので値段の安いコガネニシキを増やしてほしいという要求があります。そこで、県内随一の米どころのコガネニシキの産地に当たりましたが、そこはカントリーエレベーターでやっていました。貯蔵性がいいからおいしい米が食べられると

喜んだんですが、貯蔵庫がいっぱいになるくらい、地域ぐるみで減農薬栽培に取り組まな

いとだめだということで、話はそのままになってしまいました。