

平成14年度

駐村研究員会議報告記録

食の安全と安心の確保のために

平成14年度駐村研究員会議は、平成15年1月31日に「食の安全と安心の確保のために」を共通テーマとして開催された。報告者は以下の通りである（敬称略）。

鈴木 洋一（北海道河東郡士幌町）
大谷 幸二（新潟県新潟市）
蒲生 良子（宮崎県都城市）

ここ数年、食の安全、安心に関する関心は、わが国だけでなく先進国共通に非常に高いものとなっている。わが国においても政府レベルでは、農林水産省が平成14年には「食」と「農」の再生プランを掲げて食品安全に積極的な取り組みを始め、また新たに内閣府に食品安全委員会が設置されようとしている。本会議ではこうした背景を踏まえ、農業生産の現場でそうした課題にどのように対処しようとしているのかを中心に議論したいと考えた。

会議の進行は、合田素行国際政策部長および山本昭夫研究員（地域振興政策部）が担当した。3人の報告後、駐村研究員および参加者から活発な意見交換が行われた。以下は同会議の記録のうち、紙幅の都合から、3人の報告部分を企画連絡室研究交流科の責任において抜粋、編集したものである。なお、以下の報告を含め、当日の様子は「平成14年度駐村研究員会議議事録」（<http://www.primaff.affrc.go.jp/annai/katuannai/chuson/H14gijiroku/index.htm>）として公表されている。関心のある方は参照されたい。



鈴木 北海道士幌町から来ました鈴木と申します。士幌町で酪農を営んでいます。乳牛を380頭で、内、搾乳牛を170頭から、出荷量が1700トンの現状です。親が分家という形で農家を始めた後に、後継者ということで酪農学園に学び、将来は酪農をとスタートしたんです。けれども、当時の酪農は到底私のような人間では将来の職業としてはできないなとぶらぶらしていたところ、たまたまアメリカに行く機会を得まして、昭和38、39年の2年間、アメリカでの研修となりました。アメリカはイリノイ州のロックフォードという、シカゴから車で2時間ぐらいのウィスコンシン州に近いところでした。

昭和38年ですから、皆さん生まれたころの人もいるのかもしれませんが。昭和38年のアメリカと日本の差。行ってとにかくびっくりしたのは、当時の北海道の酪農は、全部手作業だったんです。搾乳はもちろん、牧草を刈っても全部手で集めていました。ところが、アメリカの僕の行った牧場は全部機械化だったんです。僕のような労働者の働く住宅も、農家でも水洗トイレ。そして自家用飛行機、セスナ機の4人乗りの飛行機もあって、それらの余りの違いにびっくりいたしました。

北海道の農場では当時は働くだけで休みはなし、生活をエンジョイということは全くなかったんです。ところが、シャンブリックという僕の行った牧場は日曜日は最小限の仕事のほかは休みで、教会へ行って、皆とピクニックしたり。また、週に1、2回は夕方、家族で外食に行くとか、夕方、セスナ機でウィスコンシン州までアイスクリームを食べに行く

とか。こんな生活は、到底当時の私たちの、日本の、北海道の農業では考えられなかったことでした。嫌だった農業が、農業は自分の職業としてもいいなというふうに感じました。

もう一つ違ったのは、とにかく農家の環境の良さなんです。芝生できちっと管理されて、夜、仕事が終わってから芝刈りをする。芝を刈るときのあの緑のにおい、いわゆる草のにおいですね。そういうことで、私は環境のいい酪農経営をやりたいということで、2年間研修をして、もらったお金を全部貯金して、世界一周を計画していたんですけども、働いていくうちに牛が欲しくなって、世界一周をやめて自分のあり金で牛を1頭だけ、後継牛として持って帰ってきたんです。それが基礎牛となりました。僕は昭和39年の12月に帰ってきて、翌年1月からすぐ、親は全部僕の方に経営を移譲してくれました。搾乳5頭と育成牛5頭で手絞りでしたが、それからの始まりでした。今年で38年目になるわけですけども、一番大切なのは、牛乳を生産する現場というのは、やはり生ものの生産ですから、環境整備をきちっとすることが大切です。

今、土幌町は、乳肉合わせて4万8000頭います。7000の人口に4万8000頭という家畜の頭数というのは、全国でもトップクラスではないかなと、こんなふうに思っています。当時の土幌町は、パレイショを中心として、畑作中心のところだったんですけども、今から6年ぐらい前に、畑作と畜産と逆転いたしまして、今は110億円に近い畜産収入と、80億余りの畑作の収入で、どちらかという畜産になってきています。

規模もだんだん大きくなりまして、僕は段階的にやってきた中で、いろんな問題が出てきました。例えば、休みがとれない、家族で余暇を楽しむということができなくなったとか、それから乳牛の検定方式も、かつてのように1頭1頭やるスタイルができなくなってきた。やはり新たな仕組みにしなきゃならない、将来に向けた仕組みをつくるのが非常に大切になってきたんです。けれども、

国の方に言っても、道の方に言っても全く理解されなくて、これも農水省の方にかかわったりいろいろして、3年がかりでやっと改正をしてもらいました。土幌が全国に先駆けてスタートして、いわゆる多頭飼育でも、1頭1頭の乳牛の検定を基本として経営の改善をしていくという、そういう方式をつくっていただきました。

土幌の牛乳、86戸の酪農家で去年は1戸平均で年間810トンを出荷しています。北海道平均は、その半分の400トンくらいです。ですから、土幌町は北海道平均の2倍の乳量を生産しています。規模が大きいということです。検定法以外にも、基金を積んでのヘルパー制度やキャンピングカーの導入など、いろいろしてきました。

30年以上前の北海道は食の安全安心なんていうことは全く考えなくても、牛乳の生産はできたんです。できたというのは変ですけども、そういう時代でした。牛乳缶に入れて、水の中につけておいて、夏になったら、水といたって15度、17度になってしまいましたが、それでも牛乳は出荷できました。1等乳と2等乳があって、それで通用した時代だったんです。

それが、当時のアメリカではもうバルククーラーを導入して、搾乳と同時に即冷却されているという環境でした。僕も帰ってきてすぐに導入しました。今は全戸でそういう仕組みになっています。今ほとんどは2日で集荷しますから、前の牛乳がたまったのが、例えば4度に冷えているんですけども、また搾乳すると37度の牛乳が入ってきます。全体が20度ぐらいに上がりますよね。だから、上がったたり下がったり、バルククーラーの牛乳はそういうふうになっています。しかし、搾ったらすぐに3度、4度にするという仕組みのバルククーラーがあります。金額は高いんですけども、そこを通っただけで37度の牛乳が4度になる。僕のところも導入しています。そうすると、クーラーに入る牛乳はいつも4度の牛乳しか入ってこない。風味が全く違う

んですね。そういうものを生産しなきゃならないということで、うちの農協は勧めていますが、そういう仕組みになっているのはまだ10戸しかありません。

お金をかけてそういうふうにしても、買ってもらった牛乳代は同じですから、大変なことになるわけです。やはり規模を拡大して、その分をカバーしていかなきゃならない。キロ1円でも3円でも高くなるならいいけれども、買ってもらったのは同じ金額、そこがなかなか改善されないのが、前に進まない問題点なのです。

もう一つは牛乳の質の関係で、土幌は今から20年ぐらい前に、いわゆる細菌数だとか体細胞の悪い牛乳を出した人にはペナルティー、罰金を取るという仕組みをつくりました。僕が会長でそれを提案したとき、総会で泣きながら残念だということで、もめたのですけれども、強行いたしました。今、土幌は細菌数は10万以下、体細胞が30万以下を目安にしていますから、それ以上はキロ2円とか5円とか段階で違いますけれども、10円とか20円とかというペナルティーを取っています。牛乳はまざりますから、出荷してメーカーに行ったときには同じタンクに入っちゃうんです。なのになぜやるんだ、生産者が同じ立場の中で罰金を取り合うなんて残念だ、確かに農協とか、どこかメーカーがやるんだっただいいが、我々生産者が何でそこまで自分たちでやるんだということで大混乱しました。しかし、これは生産者がやらなきゃだめだとペナルティーの仕組みをつくりました。今では定着して、ほとんど北海道の酪農家はそうなっていると思います。皆さんの払うペナルティー、土幌は今でも大体1000万円ぐらいのお金になっているんです。それは農協に行く金でもなければ、メーカーに行く金でもなく、我々86戸の酪農家が良質乳を生産する施策のための財源として活用しています。

それともう一つは、何ぼそれくらいにしても、やる人とやらない人と必ずいるんですね。次の段階で考えたのが、各地域でその中

から奨励金を出して、例えば私の南地域というところで一戸でもそういう悪い牛乳を出したら、奨励金はその南地区全体に1銭も出さないという仕組みをつくったんです。そうすると、地域の仲間のために良質乳生産をしなければなりません。これがまた年数がたって定着して、いいものを出すのが当たり前というふうになってきたということです。そうしないと、安全なものとか安心なものというのはなかなかできないのではないかと。いわゆる生産者みずからやらないとできないのではないかと、僕はそう思っています。

最後に、バイオガスプラントのお話をします。大規模畜産でふん尿処理は大きな課題です。4年前にバイオガスプラントを土幌で集中型でやるうということで計画しました。2000頭規模のデンマークでやっている方式を考えていたんですけれども、何せ日本の場合にはいろいろな規制があって、デンマークのような輸送体系も組めないし、非常に問題がある。あと、できたエネルギーも法律で保護されていない。売電も3分の1ぐらいの価格で、全く運営がしていけないということがわかりましたので、戸別型ということで、一戸の酪農家で賄うエネルギーをバイオガスプラントでやるうということで計画中です。最初、例えば僕の牧場規模のバイオガスプラントを企業に提案したら、3億円かかる、2000頭規模の集中型では30億円かかると言われたんです。それから3年間、集中型も15億円ぐらいになりましたし、戸別型の方は1億5000万円から2億円ぐらいまで出てきたんです。今は、18社の企業のうち、5社が1億円以下でやるというふうになってきました。

それで、まず1億円以下でやってもらって、土幌町で3戸の酪農家で戸別式のバイオガスプラントをやって、僕は、5000万円ぐらいでできるバイオガスプラントをそれぞれの企業で開発してほしいと言っているんです。そうすれば、多少の補助金ももらいながら、自分で運営をしてやっていけるのではないかと。そうしないと普及しない。5000万ぐらいだっ

たら、今、屋根つき堆肥舎をつくったって2000万やそこらかかりますからね。僕のところは電気代が年間大体250万円かかっています。それと、お湯だとか、そういった灯油の分が50万ありますから、大体300万かかっていますから、このエネルギーはここで、バイオガスプラント運営費として賄えればいいのかなと、こういう軽い気持ちでまずスタートしたいと思っています。そして、環境がそれで整えば最高だなということです。

いずれにいたしましても、1000トン以上の牛乳を出荷する酪農家になれば、ふん尿の処理というのは非常に問題になってきますので、私は近隣の畑作農家に堆肥を一部活用してもらいながら、また近隣の畑作とも提携をしながら、やっていきたいなと思っています。取りとめのない話になりましたけれども、一応私の酪農経営を通して、食と安全というものをお話させていただきました。

大谷 それでは私の方からは、新潟県のNOSAIで深くかかわっています病害虫発生予察調査に基づく水稲共同防除について紹介をさせていただきます。

農薬を使うことが何で食の安全なのかと一般的には思われるかもしれませんが。特に過去においては、農薬で自殺される方もおられましたから、そんなイメージもあって、農薬イコール毒薬的なイメージが、特に消費者の方ではあるのかもしれません。けれども、むやみやたらに農薬をまいているわけではなくて、必要最低限の防除に努めているというところに視点を置いてお話させていただきます。

まず、私どもNOSAIのことについて、はじめに説明をさせていただきます。呼称としてNOSAIとしていますけれども、農業共済というのは、国の農業災害対策の基幹的の制度として位置づけられた政策保険です。特に作物関係、園芸施設も含めてですが、これは農家と国が掛金を出し合って、自然災害や病虫害などに備える制度です。

現状、13年度の共済金額 共済金額とい

う言葉は補償最高額ですね。全損になった場合に支払われる最高額ということです。それが本県では3兆8769億円。全国で63兆4806億円。ちなみに、新潟県は全国第1位の共済金額という実績を上げています。では、同じ年に支払われた共済金につきましては、新潟県では約25億円、全国で1247億円という状況になっています。

NOSAIは損失の補填と被害の未然防止を車の両輪のごとく実施することによって、農業経営の安定を図り、農業生産力の発展に資するよう事業を推進しています。被害があっても共済金を支払うだけが経営の安定ではないだろうと、可能な限り、被害を未然に防ぐことも農業経営の安定に結びつくものだとということで、損害防止活動を展開しているわけです。

新潟県におけるコメの生産量の状況について見ますと、14年産は、予想収穫量は新潟県で65万2100トン、北海道が57万9800トンということで、ただ、作況指数が新潟県は104と非常によかった。北海道は逆に大変作況が悪い年だということで、作柄によって、大体、新潟か北海道のどちらかが全国第1位の生産量という状況になっています。新潟県が全国合計予想収穫量のうち、どのくらいの割合を占めているかということ、7.3%の生産。新潟米がすべて消費されたなら、日本の約8%相当の消費量を生産しています。

食べ物ですから、安全という事実、これはもう当たり前の話であって、絶対条件だと思います。その先の心の問題である消費者側に属する安心、これをいかに確保するかが課題だと思います。

新潟県の水稲共同防除の実施概要ですが、まず組織体制。共同防除につきましては、市町村単位に、行政、JA、NOSAI等関係機関で構成する防除協議会があります。共同防除は、一つの機関が単独で行えるものではありません。いろんな関係機関が協力した中で防除計画を策定して、防除事業を実施しています。新潟県では、多くの市町村におきまして、NOSAIが防除協議会の中でも、防除面積の取

りまとめとか実行，その後の経費の徴収において，中核的な役割を果たしているわけです。県下，小さな離島を除きますと110市町村，その中で70市町村でNOSAIが中核的な役割を果たしています。

共同防除を実施した面積は，年間，何回か防除しますので，延べ面積で言いますと，14年度には，約14万5000ヘクタールです。方式別では，請負航空，要するに有人ヘリでは約7万3000ヘクタール，約半分を占めています。それ以外では，無人ヘリ，これが約2割ですね。そのほか，請負の地上，ダスター，スプレー等でこれが約2割弱，16.6%。あとは請負でない共同というのが12.5%，防除機貸付0.3%という状況です。実面積で数字を分析しますと，水稻作付面積が14年産で11万7700ヘクタールの中で，共同防除を実施していますのが65%という状況です。

防除対象病害虫の内訳は，いもち病・害虫，特にカメムシ類が問題になっていますが，いもち病・害虫で59.8%，次いで，いもち病・紋枯病・害虫，この3点セットが29.9%，この二つのタイプの同時防除で89.7%を占めています。いもち病というのは，人間で言えば風邪のようなものだろうと思います。一般的なんだけれども，油断できないぞと。特に，このいもち病をキーとした防除を行っているのが実態です。

続いて，農薬の適正使用ということで，昨年，平成14年，発がん性の疑いが指摘されているダイホルタンとか，いろいろ農薬名が報道されましたが，そういった無登録農薬の使用問題で，新潟県におきましても，梨などの出荷停止とか廃棄処分という厳しい措置がとられました。明らかに無登録農薬は使っていませんという農家も，やっぱり自分のところの産地のイメージ，ブランドを守るために，せっかく収穫を迎えた作物を，丹精込めてつくってきた作物を無残に捨てざるを得ないという状況があったわけです。

生産から流過程に至る各段階での情報が遮断されないシステムの構築が必要だと思

います。今までの事件等を見ても，生産者の段階では一生懸命やっているのに，それがメーカーとか途中の段階で，何かまぜられたり，加工されたり，何かおかしいことになっているということで，生産から流通までを含めて，情報が途切れない，うまく連結してチェックされていく，そういったことが必要なんだろうと思います。その際，生産段階におきましては，共同防除の実施主体も，生産段階の情報保有者の1人として，安全安心の確保に貢献できるのではないかと思います。

続いて，病害虫の発生予察調査の実施概要について説明します。環境への負荷軽減と生産コストの低減を図るために，病害虫の発生実態を把握して，必要最小限の防除を適期に行うことが重要です。新潟県のNOSAIにおきましては，病害虫の発生予察調査の精度の向上を図るために，水稻病害虫地域予察強化事業というのを実施しています。この事業は，以前から行政の方で実施しています病害虫の抽出調査がありますが，NOSAIの方で農家に調査員として委嘱し，地域における予察調査を拡充強化させるための事業です。この事業に基づく予察結果は，各地域でその防除の要否の判断とか，農薬選定をする上で非常に活用されています。

14年度県下全体の調査員数は1466人で，1市町村当たり平均13.2人。そのうち農家調査員は454人，全体の31%を占めています。農家調査員以外の者については，行政とかJAとかNOSAIの担当職員がなっています。

年間，数回にわたって調査を行いますので，出勤状況，延べでは7506人が調査に参加しました。そのうち農家調査員は1851人の出勤があったわけです。このように，多くの農業者の参画を得ることによりまして，地域の病害虫の発生状況とか調査結果に基づく防除の実施について，農業者みずからの問題として理解の促進を図っているというのが，この事業の特徴でもあります。

調査の回数とか地点数につきましては，まず調査対象の病害虫はいもち病，紋枯病，二

カメイチュウ、カメムシ類等、県の方でやっている抽出調査で指定された主要病害虫について実施しています。1市町村当たり平均で6.3回。県下で3763地点ですので、1市町村当たり平均34地点。これを面積に直しますと、約30ヘクタールに1地点の割合で調査地点が設置されています。

予察調査の情報は、終了後、当日のうちに調査関係者で調査結果について分析協議します。全農家へ情報提供されるわけですが、病害虫の発生状況とか、防除の要否、防除の適期、使用薬剤などについてです。提供の方法はチラシが一般的ですが、ほかに有線放送とか、調査ほ場での掲示板設置、テレホンサービスとか広報車とか、調査日当日、または翌日には農家の方へ必要な情報が伝わるように努めています。

最後に新しい方向といたしまして、いもち病に強いコシヒカリ（コシヒカリIL）について説明します。14年産の水稻うちで、品種別の作付状況、本県では圧倒的にコシヒカリが85%。続いて、ゆきの精、こしいぶきという品種が作付けられています。全国では、やっぱりコシヒカリ36.6%、ひとめぼれ、ヒノヒカリと続いています。この全国第1位のコシヒカリは、昭和54年産以降、24年連続1位ということです。北海道とか東北地方の一部を除いて、全国42都府県、非常に広い範囲で作付けがされているようです。このコシヒカリの品種特性栽培上の注意ですが、「いもち病に弱い」という弱点があります。

「コシヒカリIL」は、コシヒカリが持つ良食味、すぐれた特性はそのままに、この弱点だけを改良したものです。稲姿とか、食味とか、品種とか、収量とか、これは全く見た目も味も、何から何までコシヒカリと全く同じです。ですから、コシヒカリとして集出荷、検査、流通ができる。しかし、生産者の方から、やっぱりコシヒカリと違うんじゃないかとなると売れなくなる、という声もあり、生産者から十分な理解と納得をしてもらうために、周知期間を設定しまして、17年度から一

般栽培、栽培への導入を目指しています。

ILという横文字が入りますと、自然の摂理にない方法で作り出したものなんじゃないかと思われるかもしれませんが、これは、遺伝子組換えではなく、連続戻し交配という方法で育成したものです。昭和61年から開発いたしまして、コシヒカリを母親に、いもち病に強い品種を父親として交配して、またその中からコシヒカリとかけ合わせる。連続戻し交配により、いもち病抵抗性以外はずべてコシヒカリ並みにしたとしています。今現在8系統ありますが、平成9年から順次、品種登録申請を行っている状況です。

いもち病に対する抑制効果ですが、栽培につきましては、いもち病抵抗性を維持するために、八つの系統の中から4種類程度をブレンドして、その種子を使っていく。混植栽培することによりまして、いもち病の伝染速度が落ちます。試験区のデータから見ますと、慣行防除、それと同程度の高い抑制効果が認められています。先ほど防除の対象病害虫の説明をいたしましたが、いもち病というのはやっぱり手を抜けない。このいもち病に強いコシヒカリの普及によって地域によってはいもち病については無防除、あるいは半分以下にまで農薬を削減することが可能になるんじゃないかと期待されています。全国で一番の生産量の新潟県で最も多く作付されているこの品種で、必ず防除しなければならないいもち病において、農薬を減らす、またはいもち病については農薬を入れなくてもいいとなれば、これは大変大きなメリットがあると期待されています。全県一斉に導入すれば、そのいもち病防除の農薬とか防除に係る生産コストが低減できますし、環境保全型稲作の積極的な推進が可能になります。あと、DNA識別によって、トレーサビリティシステムを補強するという可能性も期待されています。

以上で、新潟県における病害虫発生予察調査に基づいた必要最低限の水稻共同防除、あとはコシヒカリILという新しい方向についての説明を終わります。

蒲生 宮崎県の都城というところから参りました蒲生と申します。私は実は30年近くそば屋をやっているんですけども、初めてパンフレットをつくったんです。「そばやおばさんとエコロジー」と書きましたけれど、環境のことをやっていると、パンフレットとか資料とか、ごみになるものが余りにも多いものだから、うちもできるだけ商売の中でパンフレットはつukらない主義で来たんです。清水寺から飛びおりるつもりで、今回初めてつくりました。

まず、そば屋のおばさんの身の上話をちょっと話します。

私は宮崎県の生活改良普及員をやりにまして、椎葉というところに行きました。秘境椎葉ということで、とても大変なところでしたけれども、農業の生活改良普及員としては、そこで農家の生活向上、主人もそこで農業改良普及員をやっていたんです。農村の生産向上ということでやっていたけれども、違うんじゃないかなというのを30年前思ったんです。どう違うかというのと、その場所での農業の成り立ちが違うように、椎葉というのはこの自然を生かした、自然供給産業というのがあっていいんじゃないかということで、30年前、そんなことを言っちゃったんです。

大分県でもまだ一村一品運動が起こっていないとき、青年たちと自然供給産業というのをやったんですね。その中で、私がそば屋をやるきっかけになったのが、一つの青年の言葉だったんです。蒲生さんたちは普及員でここに来ているけれども、二、三年するといつかは出て行く人だよ。結局はおれたちはおれたち。自然供給産業なんて言っているけれども、あっ、やっぱり私たちが結局は風なのか。それを実践してみるためにということで、若かったんでしょう、二人とも県をやめまして、大阪で商売の勉強のため店をやり始めました。

実は椎葉に似たところ、主人の実家の霧島というところ、山があるんですね。そのふもとでそば屋を始めました。最初はそば屋をや



っていたんだけど、何せそばというのは、昔からご飯の代用という形で、宮崎でもちょっと町に出たらうどんを食べようかというぐらいで、そのころ、そば屋が成り立たなかったんです。それで、いろんなことをやりました。仕出し屋さんをやったり、回転焼きをしながら、夜は居酒屋まで。

そのとき、一つの事件が起こったんです。私たち夫婦二人の会話では、サツマイモコロッケ事件と言っていますけれども、飲食店をやっているとぼちぼちしかもうからん。よし、一発の企業人として何かしようということで、都城にあるサツマイモを生かして何かできないか。そのころから私は自然食というか、添加物を使いたくないということで、何だろう、冷凍食品だったら添加物、保存料を使わないでいいなというのがありました。早速、2人で3000万近くのお金を借金しまして、家の後ろに冷凍加工工場をつくったわけです。きっかけが都城市の方から、蒲生さん何かやってくれんかということだったものですから、市が販路を見つけてくれていました。給食センターとか居酒屋チェーンとか販路を決めてくれたから、もうつくれば売れる状態で、私たちは恵まれた環境で企業としてスタートしたんですね。

そうして、一生懸命つくって出していると、1週間ぐらいすると、パンクしましたよということで返品が続くんです。えっ、何で、私がつくったときには大丈夫だったのにということで、いろいろ考えましたら、うちに入っている粉とか納めている問屋の人が、蒲生さん、粉は何を使っているんですかと言

われるから、実は小麦粉は北海道のハルユタカという国産小麦なんですと言ったら、いや、そうじゃないんです、コロッケは粘着剤を使わないとダメですよと言われたんですね。冷凍食品にそんなものを使わなくちゃいけなかったのかというのが私の驚きでした。クリームコロッケは粘着何度、サツマイモコロッケは何度というふうに水で溶かすだけでいいと。そういう状態の粉を使わないと無理ですと断言されたわけです。

そのとき、主人と決めていた合言葉があったんです。さっきのパンフレットの正面に出ている「自然を生かし自然に生かされて がまこう庵」というのを、ちょうど普及員をやめて20年ぐらいたったときに、企業としてやろうというときにテーマを決めたわけです。そうしたらこの問題が出てきて、おい、これどうする、「自然を生かし自然に生かされ...」というテーマで、何で添加物を使わなきゃいけない。これは困ったな、お金は借金したしということで、どうしようかと。もういいや、それは授業料として、後先のことを考えないで県もやめたんですけれども、後先のことを考えないでコロッケもやめてしまいました。

借金を背負って、我が家は無一文になるわけですね。そのときに何があったかということ、実はうちは兼業農家だったんです。畑と田んぼと山と。少しですけども、食べていくだけのものがあつたし、がまこう庵というそば屋は辛うじて残っていたんです。霧島の山ふもとにあつて、人任せにしてあつた。残されたものはがまこう庵と田んぼと畑しかない。じゃ、お金ないから、そこで使うものをできるだけ自給して、何とかそれでやっていかなきゃいかんといって、そばもできたら近くでないだろうかと考えていたら、霧島の山ふもとは、実は昔からそばの産地だったんですね。あちこち農家のところに行っていると、これはおいしいそばの種じゃ、あれじゃと出してくださる。

そんな形で、自給が始まった。それで、霧島のわき水を使って毎日石うすで、1キロ4

時間かかるんです。そういう手間暇をかけてやっていると、何かそのころ自然食ブームで、自給自足のそば屋さんということで、マスコミとかで取り上げていただくようになって、何とかそば屋として軌道に乗るようになった。

それで万々歳だったんですけども、実はもう一つ、まだ遊び心があつたんですね。と申しますのは、コロッケ事件がありまして、都城の方から、蒲生さんたちは大損害をされたみたい、借金しちゃって、つぶれてしまった。そうしたら、都城市の施設の中に関之尾という観光地があるんです。緑の村といって、最初は農協がやっていた、その後、森林組合がやっている施設があつたんです。そこは夏だけ使って、後はほったらかしだったんです。

私はそのとき、やっぱり農業に返ったときに、これをつくっている人が理解してくれる消費者がつながらなきゃいかんということで、市の方には農業と消費者の交流、つながりがとても大事ですよということを言っていたんです。借金で火の車でありながら、そういうことを一生懸命言っていたんですね。そうしたら、市の方がそういう施設として使ったらどうということになって、主人に相談したら、がまこう庵という名前を使うのはやめると。やるんだったら遊び心でやらにゃいかんということで、「遊」という名前をつけてくれました。私の子供たちが通った学校のPTAの仲間たちとか、食を考えているいろんな仲間たちと話し合つて、五人で緑の村「遊」というのを始めたんです。これはまた普及員をやっていたのがとてもいいんです。農家の人から漬物やらみそやら、いろんなものを勉強していたのがそこでどんどん生かされてきて、関之尾緑の村が食の伝承館として、消費者との交流の場として、イベントをしたりコンサートを開いたり、講演会を開いたりということで、始まりました。

食と農と川とか自然とかというものの大切さ、今までは金もうけを一生懸命やっていたんだけれども、そういう人たちがどんどん集まってくると、こういう考え方、生き方もあ

るなという出会いがいっぱい出てきたんです。

宮崎産業経済大学の地理学の横山先生という方がいらっしゃるんですけれども、私は常々、昔の川と違うねと、昔は川にいっぱい子供たちがいたり、鳥もいっぱいいて、今はよい子は川に近づかないということで、川がもう行ってはいけないうところ、鳥も飛んでいない。コンクリートで、昔は蛇行していたよねと先生に言ったら、それは実はドイツではやっているよ、ビオトープというんですよと言われて、それが8年前でしたか。私は、そのビオトープなるものにすごく興味を持ちました。財団法人日本生態系協会というところに行きまして、ぜひそれを見たいと。第1回のビオトープ研修ということで、イギリス、スイス、ドイツと回る企画の中で勉強させてもらったんです。

学校で子供たちと自然との生態系のかかわり、エコロジーのかかわりを勉強しているんだということを聞きまして、その生態系というのが実はビオトープの原型というか、いろんな生き物のすみかがつくってあって、いろいろ学べる空間。ああ、こういうのが日本の学校にあったらいいなということで、私はまた会の方にフィードバックさせてお話しして、子供たちにそういう自然体験ができるようなことができないだろうかという話をしていたんです。食のことでもそうですけれども、やっぱり五感を使って、いかに小さいころに伝えて、感じていくかということがとても大事だなと。

がまこう庵のさっきの話、そばを一生懸命自給しながらやっていくというのと、緑の村でやっていることが合体化するというのが、実は学校にビオトープをとということで、都城のその施設でつくろうとしたんですね。公園の中に結局、沼地をつくって、トンボやいろんな生き物、でも人間にとって都合の悪い毛虫とか蛇も出てくるわけですね。そうすると、役所としてはとてもそんなことは許せない。観光客に虫さされを起こすといけなからということで、薬まきをします。ちょっと草払

いをするとだめとかで、常にけんかになっちゃうんです。それで、じゃ、事務局をしていた私のところに会員みんなから、あなたのところできればいいかということになったんです。

私も、なぜ決断したかということ、がまこう庵は大淀川の源流にありながら、トイレの水も簡単にかきまぜて流し込む、そしてゆで汁もそのままたらたら流している、言うこととやることが違うという自分に常にいらただしさを感じていたんです。環境のところのこういう会議では、今日みたいにパック料理を食べたり、ペットボトルで、クーラーががんがんの部屋で、頭では一生懸命環境がどうのこうのといっって、やることは結局そういうことを平気でやっている。これはちょっとまずいんじゃないか。やっぱり生活とか暮らしの実践の中でそういうことができないといけないというので、じゃ、やるがということになりました。がまこう庵の雑排水を竹炭で浄化して、竹やぶから流し込む。そのパンフレットの中にもありますけれども、ビオトープというのをつくったんです。それは学校にそういう体験をする場所ということで位置づけして、見本につくりました。でも、自然と共生と言いますけれども、これはやっぱり今の暮らしの見直ししかないような気がするんです。

次の身土不二の方に入っていくんですけども、結局、そばにしても何にしても、そのところでとれたものをそこで食べていくというのが一番体にいいし、環境にもいいなというのを考えてきたんです。ビオトープにしてもそうなんですけれども、原点はやっぱり土なんですね。結局、土の上にピラミッドが立っているわけです。その土というのが、一枚の枯れ葉が土になるには何百年かかるように、その土の中から芽吹いたもので全部私たちが食べられているという、その大きな循環があって、だから、お米やら農産物は外国から輸入したとしても、ここの土地は輸入できないということで考えると、本当に身土不二、一番身近なところでやっていくシステムという

のは、一番いいんじゃないかなと。

私は環境のこともやりながら、最終的には命をどこでつないでいるか、農村が、農業が今まで、農業が生産の現場だけじゃなかったんだねというのを再発見する。農村の持つ意味というのはもっと深く、今日のテーマの安全安心というところを考えると、どこで安心安全の責任がとれるか、責任の範囲はどれくらいだろうと自分で解釈するんですね。私は世界中の食の安全の責任はとれない。もちろん宮崎県の責任もとれない。私がつとれる範囲ってどれくらいなんだろうという、自分でつくって食べている部分の安全安心しか責任がとれないとなると、意外と小さいところの責任しかとれないんじゃないかな。

だから、そういう意味では、今までは農業が、私も普及員に少しだけおって、農政にちょっと携わった者としては、やっぱり農業の生産性を重視して、その産地づくりなりいろんなもので、鈴木さんからもお話があったように、アメリカの農業を見本に、農政が一生涯懸命拡大して、いろんなことをやってきたところに、もう責任がとれないようなくらい幅を広げ過ぎちゃっているんじゃないか。もう一つの生き方というか、環境のことでもそんなですけれども、やっぱりもう一つの生き方、もう一つの農業という形を残すところがないと。国民の食料を賄わなくちゃいけないんだから、私みたいに責任がとれる範囲のこれだけでは多分、日本国民の食料は供給できないけれども、もう一つの農業をもう一回考え直す時期に来たんじゃないだろうか。

自然エネルギーをつかっていったときには、それは環境負荷にやさしいから税金を安くしましょう。それを使う人たちには恩恵を与えましょうというシステムをちゃんとつくって、環境の負荷をかけて暮らしている人にはしっかりお金を取って、そうじゃない人にはというシステムがちゃんとできているから、やっぱりそこを考えていく。でも、これから日本もそういうふうにならなくていい、流れはそっちに行くだろう。そうすると、さっき食

の安全とか安心の確保のために大きくやっていく人たちにはそれぞれの考え方が出てくるし、私たちみたいに小さくスモール・イズ・ビューティフルで責任がとれるタームの人間の経済学でやっていくという形でいくのと、その辺をやっぱり考えていかなきゃいけないだろうと。

そば屋をやりながら私が考えているのは、農村のよさというのをまずは農村の人が、農家の人がいいなと思うところから出発しないと変わらないんじゃないかなと思うんですね。何がすばらしいか、今ほとんど兼業農家の方が多いですね。そういう意味では、ある程度どこかで収入を得ながら、そういうふうなかわり方をしてくれている。そして、専業の農家の方たちは、また高齢化したところの放棄された畑と一緒に作業して、原風景をとどめてくれる。その辺を一緒に考えて、農村のこれからのあり方なり、やり方を考えていく必要があるんじゃないかなと思っています。

多分、食の安全安心というのも、その前にある安いとか高いとかいう部分で、そして付加価値をつけて地産地消の矛先というか、今まで大消費地に出していたのを地元で循環させていけばいいとかいう形じゃなくて、もっと自然の中でこれがこういうふうにならざるを得ないところを、もう一回地域で掘り起こして、足元にある宝探しをもう一回やる。そうすると、本当はないものねだりから、あるものを生かしていくというところのすばらしさを発見して、それが共感できる人が手をつなぐことによって、本当の命をつなぐ食としての信頼、安心安全というのは消費者の方で言うけれども、ここで心がつなぎ合う信頼関係が、そこら辺が一緒に入ったときに本物になるような気がします。

言いたいことはいっぱいあるんですけれども、短い時間でまとめたらこんなことになりました。