

環境保全型農業 取組事例発表「米は無限」

上和田有機米生産組合 組合長
二宮隆一

生産組合の概要

上和田有機米生産組合の設立は昭和 61 年です。当時、私達はお米においしさとともに、健康増進のための機能性を持たせたいという願いがありました。2つ目として、当時は農産物も大量生産、大量出荷、市場万能の時代でしたが、逆に農家の主体性が失われていくという状況でした。その主体性を取り戻し、消費者との提携による新たな流通を作りたいということでした。3つ目の動機ですが、それらを実現することによって、私達の住む中山間地域でも、農家が自立できる力を持つということでした。

また、当時、組合設立を後押しした出来事として2つあります。1つは、それまで高度経済成長に裏打ちされて、米の値段が右肩上がりか、横ばいで推移してきたわけですが、初めて前年の米価を下回ったという農家にとっては非常にショッキングな出来事が起こりました。もう1つは、当時、農協を中心に大型ヘリコプターによる農薬の空中散布が年々拡大してきました。農家の高齢化、労力不足という背景がありましたが、山間地域にも拡大してきました。特に、山間地域ですと、水源の問題もありますので、何とかこれを食い止めたいということが組合設立の大きな動機になったと思います。

現在、組合員数は 59 戸で、作目は水稻ですが作付面積約 70ha です。この間、米・食味鑑定士協会が主催する米の食味コンクールで、これまで連続 5 回、通算 6 回最高賞の金賞をいただきました。今年も、出品しましたが東北管内として地域別部門の特別優秀賞を頂きました。有機農産物や無農薬の農産物は、どちらかといえば見た目が悪く、あるいは味も良くないというのが定説ですが、安全なものほど実はおいしいということを食味コンクールの結果で証明でき非常によかったと思っています。

「米づくり」を通じた新しい「農業」「地域づくり」

組合設立当初から、有機農業の実践を通じて、豊かで活力のある地域づくりを提案してきました。それまで有志による「点」の存在であった有機農業運動を「面」に広げようと、様々な取り組みも行ってきました。その中で、特に一般の消費者からも認められる有機JASの認証取得、あるいは環境保全にこだわったエコファーマーの取得も行ってきました。それまでの有機農業は無農薬栽培が主流でしたが、無農薬栽培はもちろんですが初心者でも実践し、失敗しない減農薬栽培から始めました。面的な広がりを図ろうという観点から、あまりハードルが高いと参加しにくいということを考慮し、減農薬から始めました。もちろん無農薬栽培も年々拡大しています。

水稲の無農薬栽培で最も大変な作業が雑草対策ですが、減農薬栽培においては、初期の段階で除草剤1回だけ認めるという緩やかな栽培基準でスタートしました。現在、大体全体の3割ぐらいは無農薬栽培ですが、除草作業の過重労働から解放するため、それまで動力除草機、紙マルチ栽培の導入、アイガモ農法などいろんな手法を模索してきました。現在この3つの手法に今集約されていますが、それまでは、例えばコイを使った除草、活性炭の液剤を流し込んで日光を遮断する活性炭除草、米ぬかをまいて発芽を抑制する方法、あるいはカブトエビを使った除草試験も実施してみました。また、ロボットのような機械を作って、それを田んぼで自由に動かし除草をするということも試みましたが、これは見事に失敗しました。害虫被害も、肥料と非常にかかわりが多いといわれ、特に稲の病気はもともと稲体を健康に育てることによって解決できると確信しています。使用している肥料は、すべて組合で原料を指定して肥料設計を自らやり、それをメーカーに委託したものを使っています。わが町は酪農が非常に盛んで、有畜複合経営ということから生産される堆肥、あるいは耕畜連携の下に良質な堆肥が入手できますので、それらを使って土づくりをしています。

食味向上と省エネの双方を加味した稲の乾燥方法についていろいろ工夫をしてきました。最も省エネの乾燥法は自然乾燥ですが、これは、労力負担が大きく、広い面積ではなかなか難しいこともあって、遠赤外線乾燥を使用し、1/4程度は自然乾燥を義務付けています。この田園地帯としての風景を何とか残したいということで、あえてその自然杭掛け乾燥を義務付けて残しています。

交流を通じた新しい「食」と「農」

生産活動とともに、交流活動を非常に大事にしています。それを通じた新しい食と農の提案として、次の時代を担う若者や子供たちに、農業、農村を正しく理解してもらい、食の大切さ、環境のかけがえのなさを肌で感じてもらうということで、積極的に農業体験の受け入れ、食農教育のお手伝いなどを行っています。地元小学校での米作りのお手伝い、山形県立高畠高等学校で「いのち耕す体験」という農業体験をしていますが、立教大学、東京農業大学、早稲田大学、慶応大学、明治大学、千葉大学などが、フィールドワークとして、環境問題あるいは農業問題というテーマを抱え、毎年、夏休みを中心に高畠に来ます。そういった受入れを積極的に行っています。そのほか、早稲田大学の原剛教授の率いる早稲田環境塾がありますが、その研修受入れなども行っています。わが町には有機農業を職業にしたいということで、若者や定年後の家族の方が、ここ 20 年間で約 70 組移住されています。私達の生産組合にも、その中から、5 名ほど、東京や関西地区からの I ターン者が組合員として参加しており今、中心的な活躍をしている人がいます。

もう 1 つ、生産組合活動の大きな柱の 1 つとして、組合員の奥様の女性たちが、独自の活動をしており、郷土料理や伝統料理の講習会、地元の農産物を使ったみそ、豆腐、お菓子、漬物、アイスクリーム、ジャム、ジュースなどの農産加工の講習会なども定期的に行っています。また、地場農産物を持ち寄っての直売場を臨時に開設して販売する独自の活動を行っています。また、当初から有機米を使った加工品が何かできないものかと地元の加工業者と連携して、いろいろな商品開発にも取り組んできました。地元の酒屋さんに、我々の米を使ってもらい、自然酒、純米酒、あるいは玄米を使ったうどんやお菓子、パン菓子を作ったり、メーカーと提携して玄米コーヒーを作って、販売しています。

現在、組合で生産される米の数量は約 4,500 俵ですが、北は北海道稚内市から南は鹿児島県の奄美市まで約 60 カ所に、少量ずつですが自主販売を行っています。ただ、農協との協力体制も欠かせないので、米の集荷、検査などについては農協に委託しています。全国の米の販売先としては、生活協同組合が主流ですが、そのほか消費者グループ、米屋、百貨店、スーパー、通信販売、あるいは旅館、レストラン、弁当屋など多様です。また、県内外 3 カ所の酒屋、製めん所などにも納入して、商品を作ってもらっています。そのほか、インターネット販売も行っています。

この二十数年間、生産組合の活動を行ってきて、最もよかったと思っているのは、若い農業後継者達が、消費者やバイヤー達と交流する中で、自分達が作った米に対するいろいろな評価を聞き、米作りに対する喜びとか、農業をやっている良かったことを感じる事ができたことが一番大きな収穫だと思っています。自分達の作ったお米が評価をされ、期待をされることは、作る者にとってこの上ない確信につながり、やりがい、あるいは自信にもつながっていくのではないかと思っています。

これまで、組合の活動は様々なマスメディアにも紹介されてきました。雑誌、新聞、マスコミやミニコミなどに、紹介していただくことを通じて、多くの人たちに食と農の大切さを正しく理解していただきたいという願いを込めて、積極的に参加をしています。

最後になりますけども、米作りは 2,500 年もの長きにわたり、連綿と今日まで受け継がれてきました。最もこの国の風土に適した営みだと思います。その米作りを主体にした農業が、かけがえのない命の産業として従事し、いつまでも存続できることを切に願っています。私達の歩みは小さいものですが、地域における有機農業の推進を通じて、かけがえのない自然環境の保全、地域農業の再建、農村文化の継承など、これからも仲間とともにふるさとづくりに全力を挙げて取り組んでいきたいと思っています。