

第二回農都共生フォーラム

2008年12月1日(月)

開場13時30分

京王プラザホテル札幌

パネルディスカッション 持続可能な農業をめざして

●パネラー

湯浅ファーム「つっちゃんと優子の牧場のへや」オーナー
ふれあい体験農園みたむら 代表
株式会社町村農場 代表取締役

湯浅 優子氏
三田村雅人氏
町村 均氏

●コメンテーター

慶應大学大学院システムデザインマネジメント研究科教授 手嶋 龍一氏

●コーディネーター

慶應大学大学院システムデザインマネジメント研究科教授
農都共生研究会会长 林 美香子氏

ビデオでの出演

慶應義塾大学大学院生



農都共生フォーラム
[パネルディスカッション]
● 持続可能な農業をめざして ●

林

農家の3人の皆さんにお話を伺えるのを、私自身も楽しみにしてきました。それぞれの分野でとても有名な方たちなのですが、今日は「持続可能な農業を目指して」というテーマで、いろいろなお話を伺っていきます。

先ほど私の講演で環境から考えた持続可能な農業のお話をしたのですが、農家にとっては経営的に持続可能であることも大きな問題です。いろいろな分野から考えた持続可能な農業を目指してということで、それのお考えを伺っていきます。

手嶋さんにはコメントーターとしてグローバルな観点からアドバイスをいただきたいと思っています。よろしくお願ひいたします。

それではまず3人のパネラーの皆さんたちにどんな農業をなさっているのかを紹介いただきます。

最初に湯浅さんお願ひいたします。湯浅さんは酪農、グリーンツーリズム、さらにスローフードでもさまざま

な実践をなさっています。

湯浅

十勝の新得町で酪農とファームインをやっております、湯浅優子です。私は34年前に東京から農業実習生として十勝の新得町にやってきました。そこで、地元の青年とすぐに恋に落ちてしまいまして、結婚しました。それ以来34年、酪農一筋でやっているのですが、ちょうど結婚した昭和50年というのは農業がどんどん大規模化に進んでいった時代でした。地域も、私たちも、何の迷いも無く大規模、アメリカ型の農業、酪農を目指したのです。

ところが、その中でいろいろな問題にぶつかり始めました。一口ではなかなか言えないのですが、自分の周りの風景が変わっていくこと、そして農業をやっているのになんだかとても息苦しい生活になっていくようなことを感じました。いろいろなことの中に迷いが出てきたのが

その時の気持ちです。

子育てしながら14、5年経ったころ、改めてヨーロッパの酪農、ヨーロッパの農村を勉強する機会がありました。その時初めて都市と農村の交流という言葉を聞いたのです。平成元年にこの農村や農業の新しいスタイルを知った時、自分たちが改めて目標に持つ希望の道が見えたような気がしました。平成2年には道庁が「ヨーロッパのように、これから北海道の農業・農村は、都市と農村が共生して、自然と環境が調和する時代に入る」ということを示唆する内容のものを出したので驚きました。

こうしたことが大規模に向かっていたのを方向転換してグリーンツーリズムに取り組むきっかけとなりました。うちの本業は酪農、乳絞りですが、最初結婚したとき10頭からスタートして、大規模を目指したときは80頭まで牛を増やしました。でも今は50頭、十勝の酪農家としては考えられないほど、規模を縮小してやっております。

その代わりに、農村農業の多面的な機能をもっと生かしたいと思っています。それがいろいろな思いにも繋がっています。今日はどんなスタイルでやっているかを紹介したいと思います。

十勝の青空と白い雲。十勝晴れという言葉があるほど、澄みきった青空は美しいです。大雪と日高の大きな山並みを遠方に抱える素晴らしい景色、恵まれた環境です。40年前の古い牛舎と28年前に建てた小さな40坪の家です。そこを生かしながらやっています。道路を挟んで牛舎があります。28年前に建てたのは2世帯住宅でセントラルヒーティングの家、そこに両親と息子2人、6人家族で住んでいました。そのころは近代的な暮らしが豊かな暮らしであると感じていました。

平成8年、今から13年前に改築した家は、自分たちの今あるものでグリーンツーリズムに取り組んでいこうと思つて造りました。

うちは酪農も最初は夫婦2人でやっていましたので、ファームインも夫婦2人で受け入れられる1日1組で始めました。お客様たちが私達の普段の暮らしの中で普通に過ごすことをおもてなしのメインとしていて、体験というよりも、我が家家の暮らしをそのままおおそそ分けしている感じです。

料理を作る前に材料の野菜を子どもたちと一緒に収穫する体験があつたりします。家には動物たちがいっぱいいて、のどかな風景を彩ってくれています。鶏さんが産んだ卵を食べるなど、食べ物と直結しているも



湯浅優子氏

のもあります。

酪農家ですが、乳搾りなどの農業体験を主にしているのではありません。でも、たまたまいらした方が興味を持って聞いてくれたら、そのことでちょっと触ってもらったりするようになりました。

こうやって私たちが普通に普段の仕事をしている中でお客様が自分たちの時間を過ごしながら農村の現場を体感するというスタイルです。

大規模を目指した時にやめていた放牧スタイルに平成元年から戻しています。こういう十勝の風景が、来る方たちにとって穏やかな時間を過ごすために一番大切なものとなっていることにだんだん気がつきました。

今日は農家の方が少ないので分からぬかもしれません、40年、50年前の農業スタイルを今も貫いている小さな牧場です。

こんな形で1日1組の受け入れをしながら、十勝の農村に来てくれる人たちと共に過ごしています。

毎年いらしてくれる方がリピーターになって、今は私達の家をふるさとのように思ってくれている方が7割8割です。こんな小さなやり方でも、のべ4000人を超える人たちが訪れてくださいました。そして訪れた方によつて私たちのいろいろな考え方方が育まれていき、私たちは教えられてきました。そういう経験をした12年間でした。

夫婦2人でやっていたのですが、4年前に次男夫婦が戻ってきて、今は孫もいるので5人でファームインと小さな酪農を続けています。



湯浅さんファームイン

林

農家の方たちが読んでいる広報ホクレンの12月号が届いたので持ってきたのですが、その中でも農家民宿として湯浅さんが紹介されています。

以前は北海道の農業でファームインをするのは無理だろと思われていた中で、12年間ずっと実践してきたのはすごいことだと思います。農家の皆さんたちからの関心も昔とは違うのでしょうか。

湯浅

私たちは先駆者みたいに言われるのですが、その前から農村の中に交流する施設がいくつかできて、私たちはそれを見習いながら自分たちのできるスタイルでやり始めたのです。そうすると、別の仕事をするような大きな農業の転換ではなくて、農業を生かしながらやっているということで注目されました。最初のころはこんな小さなところに年に何千人も視察の方が訪れるような動きがありました。

10年くらい各地で私たちの取組についてお話をさせてもらっているのですが、この2、3年、農家の人も、そうではない人たちも、そして若い学生さんたちも、こういうことに興味を持つ度合いが確実に増えているという手ごたえを感じています。

林

その活動の中で酪農教育ファームもなさっています。そのことに関する全道の様子も、ご紹介いただけ

ますか。

湯浅

酪農教育ファームの前に地域交流牧場全国連絡会というネットワークが立ち上がったのです。ちょうど10年前のことです。全国で毎年200軒ずつ酪農家が減っている状況において、たくさん牛乳を搾るだけではなく、飲んでくれる人たち、そして都市の人たちと関わらなくてはならないし、関わることに気がついた人たちがいろいろな取組を始めているという現実がありました。そうした小さい個人が集まって勉強していたネットワークをもう少し広げようということできただけが酪農教育ファームです。

北海道はこれだけの酪農王国ですから全国の中でも一番数が多いです。それでもまだまだ少なくて、全酪農家の3%に過ぎません。こうした都市の消費者と農家が直接交流できる場所を作ろうという気持ちで今も取り組んでいます。

林

では今度は三田村さんにお話を伺います。先ほど上映した学生からのビデオの中でも、三田村さんが育ってくれたので、自分たちはただ種をまいただけだったけれども、ほうれん草をほめられると自分のことのように嬉しかったという声がありました。北海道の農業の素晴らしさを、学生たちのほうれん草の試食を通じて、都会の人にも伝えることができたと思います。

三田村さんは農業小学校などいろいろな活動をしていて、会場にも農業小学校の生徒さんたちが来て下さっています。北海道の農家の中では先駆的な活動をしていらっしゃる方です。

三田村

改めまして三田村です。うちの取組を紹介したいと思います。

中心になっているのは農業小学校です。あまりえらそうなことは言えないのですが、私が校長です。ごく普通の長男坊の農業後継者で、僕で4代目になります。先ほど湯浅さんが平成2年に出た北海道農政部の資料の話をされました。僕は平成元年に九州の移動村づくり大学に参加し、「いのち育む農業」という言葉を聴いたのがきっかけです。そこで人生が180度転換するような経験をしました。



三田村雅人氏

以後、有機農業にチャレンジしたり、さらにショップをやったりしたのですが、いろいろ苦労がありました。例えば、無農薬で作った野菜には虫がつきますし、穴だらけになります。それらは本当は安全なのですが、買っていただけない。そういう苦労の末に行き着いたのが農業小学校です。私と家族が先生役となり、都市に住んでいる方に月に2度ほど農園に通っていただいて野菜作りを教えるのです。基本メニューは野菜作りをするという体験農園を始めたのです。平成14年のことです。

特徴は、とことん農業、とことん菜園作りということで、土をおこし、雑草を取り、収穫するという一連の作業すべてを体験していただきます。当初はお弁当を持ってきていたのですが、最近は作った野菜を使ってみんなでランチを作つて食べます。種をまいてから口の中に入れまるまで、農園の中で会話を楽しみながら体験していくプログラムです。

農業小学校のほかにも関西方面からの高校の修学旅行生を受け入れています。「そらちDEいーね」という空知全域の農家の仲間で作ったネットワークがあり、手分けして一軒の農家で3人から4人の子どもたちを受け入れています。

農園では子どもも大人もみんな笑顔です。大人もまるで子どものように畠の上での体験を楽しんでいます。

僕自身もいろいろ考えた末にこの農業小学校、農業体験の受け入れを始めたのですが、当初からこのような展開になっていくと思っていたわけではありませんでした。振り返れば農業小学校はもう7年、この間僕はいろいろなことを学ばせていただいたと深く感じています。

子どもたちには野菜作りをさせたいという希望もありますが、ただその辺で遊んでいるだけでもいいのです。お父さんとお母さん、さらには3世代で来られている方もいて、とてもうらやましい。おじいちゃんおばあちゃんがお孫さんのために昔はこうだったと思い出しながら野菜作りを教えてる姿を見ると、すてきだなと思います。最近は農家でも3世代いない家庭が増えている、寂しいところがあります。参加者の方々のそんな姿を見ていると、考えさせられることがたくさんあります。

農園のキャンプでは、ビニールハウスの中に泊まります。全天候型ですから、雨が降っても大丈夫です。このようにいろいろな企画を考え実行します。例えば子どもたちを集めてキャンプをやろうとしても、うちは個人経営ですからキャンプができるスタッフはいません。でも、農業小学校に来ている参加者の中に子どもたち向けのネイチャーゲームができる資格を持っている方がいたり、パンを焼くなら私にまかせて、というような方もいます。そういう方たちにどんどんうちの農場のプログラムをお手伝いしていただくことで幅広くいろいろな体験ができるようになってきました。

今日は生徒さんがたくさん来ているので、とても緊張しています。

林

生徒さん、手を上げてください。すごーい、たくさん。卒業せずにずっと留年し続けている生徒さんもいるとお聞きしました。(笑い)

三田村

小学校ですから、6年目に1回くぎりをつけようかと思ったのですが、もう7年過ぎてしまいました。卒業証書は渡しておりません。

林

先日の農都共生研究会のツアーの時にも、農業小学校の生徒さんや北大の学生さんたちがボランティアスタッフとして手伝ってくれました。そうした繋がりも素晴らしいと思います。

三田村

最初は僕の畠が受け皿になって農業体験をしようということだったのですが、気がついてみると、人と人とを繋ぐネットワークがこの農業体験によって築かれていっ

たのです。そこが僕自身、すごいなあと思っているところです。そういう場が農村でできる、畑の上でできるということを、皆さんにぜひ知って欲しいと思います。

林

農業小学校のビニールハウスの中には立派なキッチンがあります。先日のツアーではプロのシェフがそのキッチンでおいしいカレーライスなどを作って下さいました。あのような施設もどんどん増やしていったのですか。

三田村

農業小学校を平成14年に始めてから、いろいろな方が農園に来るようになりました。例えば学生さんが論文を書くために勉強しに来たり、施設の子たちが農業体験をしに来たり、またJRホテルさんが親子の食育をしたいということで来られたりしています。本当にいろいろな方がうちの農場に集まるようになって、一緒にいろいろなことをしてきました。

林

実は慶應大学でも三田村さんの所にSDM契約農園になっていただこうと話を進めています。ほかにも先ほど出てきた滝川の中野ふあーむの中野さんにもSDM契約農園になっていただくお願いをしています。中野さんは菜種を栽培して菜種油を搾っていますが、菜種は環境にも優しい作物です。都会の人たちが農家と直接交流したいという時代になっていることを実感します。

それでは町村さんにお話を伺います。北海道で町村農場といったら、みんなが知っている特別な農場です。私は小学校の時に見学に行って、感動したことがあります。先日はBSの産業遺産のテレビ番組で、町村農場が紹介されました。

慶應の学生たちはバイオマス発電にとても興味を持って質問攻めにしていました。町村さん、どうぞよろしくお願ひいたします。

町村

町村農場の町村と申します。まず町村農場の歴史からお話をさせていただきます。私で4世代目になりますが、初代の曾祖父は明治8年に札幌農学校の2期生として北海道に渡ってきました。2期生というのは新渡戸稲造や内村鑑三の同級生です。卒業後、農場の

助手になり、そのあと農場長と言いましょうか、牧場頭といつかの、そういうような仕事をやっていました。

祖父は札幌で生まれ、やはり札幌農学校を卒業した後、10年間アメリカに留学しました。当時横浜から移民船に乗ってアメリカに渡り、もう帰ってくるつもりは無かったらしいです。留学というよりは実習でした。大正6年に帰国し、最初は石狩に牧場を開きました。その際にはホルスタイン種をアメリカから導入して酪農の基礎を築きました。

さらに、アメリカに行っているときにアイスクリームやバター作りを学んできていたので、牧場の操業当初からバターの製造をしていました。

昭和2年に、石狩から今の江別に移転しました。約10年間石狩で頑張ったのですが、非常に厳しい環境なので、より良い場所ということで江別に移りました。そこで「土作り、草作り、牛作り」という理念のもと、土地改良に取り組んだ歴史があります。当時は牛乳ももちろん搾っていましたが、それよりも牛の質を高めて、品種改良をして、牛そのものを販売することによって牧場の経営を成り立たせしていました。

しかし、酪農家の戸数もだんだん増え、品種改良はなかなか難しい、高度な事業になっていきました。一酪農家が手がけられるレベルではなくなってきたのです。

そこで、札幌オリンピックの直前に当たる昭和41年、会社形式にして、いわゆる市乳部門、つまり飲用牛乳などを消費者の皆さんに直接お届けする事業を開設しました。これが企業的な経営を志すようになったはじまりです。札幌圏がどんどん大きくなり牛乳の消費も拡大しましたので、それと共に町村農場自体も波に乗りました。

今から16年前、同じ江別市内の篠津地区に牧場を移転しました。最初に移転した場所が市街化地域の指定を受け、とても酪農をやれる環境ではなくなったからです。その際には牧場だけではなく、ミルクプラント、牛乳工場も全部含めて一斉に移転しました。

これが新たなスタートとなりました。移転した時点で、市乳や乳製品の製造・販売といった事業に、ほぼ専念する体制になりました。

現状ではヨーグルトやアイスクリーム、ソフトクリームの原料、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、チーズなどの開発販売を手がけ、販路は道内全域、道外へと拡大しています。

平成10年に初の自社ブランド専門の直営店を江別



町村 均氏

市内のショッピングセンターに出店しました。牧場にも直売所はあるのですが、外にも直売所を設けるようになったのです。現在は、札幌や小樽などに協力店も含めて3店を出店しています。平成12年に、自家発電施設としてのバイオマスプラントを設置、稼動させました。

移転に伴い広い土地が確保でき、施設用地も広がったため、牛の頭数は360頭です。移転当初は200頭台半ばぐらいたったので、かなり増えています。

従業員数は65名。ほとんどは農場外、つまりお店で働いているパートさんやアルバイトさんです。農場内に勤めている人は20名程度です。販売先は直営のお店もありますが、営業の主流はお店卸が中心です。現状では売り上げの構成は飲用乳が大部分を占めていますが、だんだんとアイスクリーム、バター、チーズ、ヨーグルトなど乳製品の比率が高まってきています。

バイオマスプラントを導入した経緯は、移転した当初、悪臭の問題が発生しました。何とかしなければと、ずっと心を痛めていたのですが、なかなか良い解決方法が無かった中でバイオマスプラントの提案をいただいたのです。

バイオマスプラントは自家発電施設です。牛の糞や尿を温めてそこからガスを取り出し、そのガスをエンジン発電機で燃焼させて、自家発電するシステムです。順調な時には月に40,000キロワットくらい発電します。工場も含めた農場全体のうち4割から5割程度の電力を貯える状況です。

いいところとしては、購入電力が節減でき、売電できること。あるいは消化液の完全堆肥化です。消化液と

はガスを取り出した後の糞や尿で、有機肥料として全部うちの畑に使っています。

製品にこういう取組をやっていると表示したことがないでの、一般的の消費者はご存じないと思います。ですから販売促進のためのPR効果は?です。

地球温暖化防止効果についてはいろいろな意見があるので疑問もありますが、一応排出権取引もやっています。

ここからは農業を持続するための活力は何かについて考えてみたいと思います。私は意義を感じられることが大事だと思います。意義を感じられるとはどういうことかというと、自分の酪農、農業のスタイルのどこに力点を置くかです。食料の自給率の低下を食い止めるとなのか、後継者不足に立ち向かうのかによってスタンスは違ってきます。

そのスタンスによって効率的な大規模経営の選択もあるだろうし、食育・食の安全に積極的に貢献するのであれば有機農法やエコファーム、グリーンツーリズムに行く道もあります。または自給自足農法という道もあると思います。町村農場の現在のあり方は生産から加工までの一貫経営を目指すことです。

私が中長期的な農業の抱える問題として一番重要視しているのは、担い手不足です。いろいろな農業のスタイルがありますが、それぞれの農業スタイルについてそれを継続してほしいのです。継続させるためには、それぞれの分野に担い手がいないといけない。これが一番深刻な問題だと私は思います。

そこで町村農場が経営を持続させるためにやっている取組についてお話をします。

町村農場は生産から加工までの一貫経営です。その強みをどこまでも推し進めるような経営をしていかないと、この規模までなると、生き残っていけないと思います。

それは、例えば直売の部分を強化するとか、あるいは作った小麦で小麦粉まで作るなどです。乳原料に関わらず、原料があれば製品化していくことを今考えています。いろいろな異業種の方々と連携し、酪農家でありながら、しかも小さな乳業メーカーとしての存在感を出していきたいと思っています。

新しく始めた他業種との連携としてはパスタがあります。札幌のイタリアンレストラン「イルピーノ」さんに開発していただいた、うちの粉を使ったパスタです。とってもおいしいです。



現在の町村農場俯瞰図

うちのお店でやっているいちごフェア。いちごも作っていますので、自分たちの乳原料といちごを使った製品を作りました。今後もいろいろな業態と連携して事業を進めていきたいと考えています。

町村農場は生産者であり、加工、製造業者であり、販売もしています。よく6次産業と言われますが、そういう業態の優位性を生かし、流通に対して主導権を持った展開を目指したいと、小さいながらも思っています。

林

バイオマスプラントが悪臭対策から始まったというのは、意外な感じがしました。先日の聞き取り調査の際には従業員の人たちが周りの人から悪臭についていろいろ言われ肩身の狭い思いで働いているのがかわいそうだったという話をされていました。そういう背景があつてのバイオマスプラントだったのだと知り、驚きました。

慶應大学の学生たちは三田村さん、中野さん、町村さんの農場などを視察し北海道の農業を知ることで、本で読んでいた農業とは全く違うということを肌で感じたようです。その結果、研究論文の構想も随分変わったようです。そのビデオレターが届いていますので見てください。

(ビデオレター上映)

林

手嶋さんに3人のお話の感想、論文テーマなどについてコメントをいただきたいと思います。

手嶋

いつも素晴らしいプレゼンテーション、ありがとうございました。こんなにお話を聞いていて、ポイントが分かるというのは感動的でした。

僕はジャーナリストなので、意見を言うよりも質問をするほうが得意です。まず町村さんに質問したいのですが、排出権取引に?マークを付けていました。私は、排出権取引は大きなビジネスチャンスだと思うのですが、どうして疑問なのですか。

町村

うちでやっている排出権取引は、東京電力などが出資して設立した仲介会社、日本自然エネルギーを通して自家発電している電力をCO₂削減に換算した価値として大阪の外資系製薬会社に買ってもらっています。直接電気を売っているのではなく、その価値を証書の形で買ってもらっているわけです。そういう取引が今あるのです。

バイオマスプラントそのものは非常に経費がかかります。運営費は年間で100万円近くになりますから、この排出権取引は大きく役に立っています。

そういう意味では非常にありがたいので、それ自体が疑問ではありません。でも、これからますますバイオマスプラントが公に認知され、排出権取引が制度化されてくると、恐らく施設に対する認定の仕方や仕組みが厳しく制約されるのではないかという不安があります。それが疑問になっています。ですから、排出権取引そのものに対する疑問というよりは、その中身のあり方が将来的にどうなるか分からないという不安です。地球温暖化防止のあとにも疑問符を付けていますが、これも同様です。

手嶋

町村農場のケースで言うと、バイオマスによる自家発電をしていて、そのこと自体がまず環境に役立っています。また、農場で使う電力の約50%を賄っているのですから経営にも役立っています。その電力を別途買うとしたらお金がかかるわけですから。さらに、地球環境に貢献しておられるその価値を、外資系の製薬会社が買い取っています。

環境に貢献する活動自体でお金がもらえるという感覚は、今まで皆さんの中になかったかもしれません。先ほど私の講演の中でも申しましたように、CO₂は、昔は

単に廃棄物の一つでしたが、今は価値が付いて商売の元になっています。つまりCO2自身が取引の対象になっているわけです。

少し前までは環境に優しいとか、温室効果ガスを出さない、地球を汚さないなどの言葉は心がけの一環に留まっていたのですが、世界の趨勢が大きく変わり、それ自体が価値を持ち始めています。もととお金儲けの手段となります。

ちょっと前までは金融商品としてサブプライムローンがありました。

それはすぐ、直ちにその日のうちに、ババ抜きのようにほかの金融機関に売り抜けていきます。そして最後はリスクを分散するために膨大な金融商品の中にはばらしてしまう。数式金融工学のようなものです。それを世界にはばら撒いてきたのです。今アメリカは物を作っていますから、そのような金融商品を世界にはばら撒いて暮らしを立てていたのです。それが今回の金融危機の大きな柱の一つです。

これはグリーディーキャピタリズム、強欲な資本主義と言われます。これをやっていた人たちが今はグリーンキャピタリズム、環境ビジネスに移ってきてているのです。これはオバマ政権が掲げている一番大きな特徴です。強欲な人たちは消滅したのではなく、さっさと宗旨を変えて、排出権取引の市場の中核を担い始めているのです。それもいかがなものかと思いますけれども、現実です。

このようにCO2には急速に価値が出始めています。ですから、町村農場はそこに移行しておられる典型的な例です。企業機密もあるかもしれません、皆さんにぜひご紹介いただきたい取組なのです。世界の趨勢はそういうふうに動いています。

町村さんが打ち合わせの時に指摘していたのは、補助金をもらうといろいろ制約が出てきて結局のところ経営にマイナスになるという危惧です。それは経営者の直感として正しいと思います。キャップ・アンド・トレードと言われる排出権取引の仕組は、今の製薬会社からお金をもらうという仕組についても、いろいろな意味で不便があると思われます。なぜならば、キャップ・アンド・トレードや排出権取引のシステムを考えたのは日本人ではないからです。

先の洞爺湖サミットの最大の問題点は、キャップ・アンド・トレードを持ち込んだことです。電力、化学、そして鉄鋼の3社がしぶしぶ引き受けたのですが、そこがマイナ

スだと言っています。

グローバルスタンダードという改定基準がありますが、これも強者アメリカのスタンダードです。これはある意味で当たり前です。しかし強者の論理では世界が受け入れてくれないので、アメリカはそれをグローバルスタンダードだと言って日本に押し付けてきました。まさに排出権取引の分野も同じです。その最大の問題は町村さんがおっしゃったように、システムを作り上げた、アイデアを作り上げた人が日本人ではないことです。

19世紀末期は英國の世紀、20世紀はアメリカの世紀で、その時代の強者がシステムを作り上げます。ですから、当然のことながら日本には不都合なところがあります。

このことから皆さんのが学んでいただけた教訓はたった一つ、システムは自らが作り上げなければいけないということです。こういうシステムも日本が作り出さなければなりません。では、だれが作るのでしょうか。お役人や政治家が作り出してくれるでしょうか。彼らには新しいものを作り出せるパワーと知恵は残念ながらないと私は思います。ここにいる皆さんのような方々が新しいシステムを自ら作っていかなければならないのです。

そのためには、毛沢東の言葉を借りて言うと研究こそ世界の革命の中心なのです。先ほどの私の講演でニューハンプシャーの話をしましたが、北海道のようなどころから新しいシステムを作っていく知恵とパワーが出てきます。特に民間から、在野から出てくるというのが大きな流れだと思います。

林

町村さんの排出権取引のお話は、2年くらい前に取材に行った時にも伺いました。町村さんはその時、自前でやっていくつもりだったのに、環境に良いということをほかの人が評価してくれて驚いたと話していました。それも道内の企業ではなく、本州の外資系の企業が投資してくれ、環境に対する意識の高さを感じたと。

手嶋

当然の権利として受け取るべきです。なぜならば、おいしい牛乳を生み出しているのと同じように高度な富というか価値を町村農場が生み出しておられるので、当然の権利なのです。日本人風に謙虚に出るのではなく、強気に出なければいけません。

そして、北海道はCO2の削減に協力しているので、当然のこととしてグリーディーキャピタルズの、あの強欲

な人たちから受け取ってあげるのです。これは北海道の今後の発展の一番大きなポイントだと思います。

林

では、持続可能な農業を目指して考えていること、実践していることについて議論を進めていきたいと思います。

湯浅さんはスローフードの活動にも熱心に関わっておられ、まさにサステナブル、持続可能ということを深く考えて農業をなさっています。例えば牛の数が10頭だったのを80頭に増やして、また50頭に戻すというのは、とても勇気のいることだったと思います。持続可能な農業についてはどのようにお考えですか。

湯浅

34年前に東京から来た時は、のどかな農村の中で酪農を始めました。でも、30年の間に一気に農業形態も、農業も、農村の暮らしもものすごく近代化されました。農業のやり方は目まぐるしく変わったのです。その中で、ふと、このままやり続けられるのだろうか、という疑問にぶつかったのです。

ヨーロッパのほんの十数頭でやっている酪農スタイルを見たり、ファームインを運良く始めて皆さんといろいろな話を語り合うようになった時、初めて自分たちがやってきた30年は駆け足だったと振り返りました。立ち止まった時に初めて自分たちがやってきた化石燃料に頼った農業によって風景がどんどん変わって農村の生態系もどんどん変わっているという現実を目の当たりにしたのです。

今のスタイルを始めてから、この次の30年、生き延びられるかと思った時に大きな希望が持てるようになりました。

それと同時に、訪れる方たちと語り合っていると、皆さん農村に来ると本当に幸せな顔になると気付きました。それを見た時、自分が農業をやっていて忘れてしまいそうになっていた、暮らしとか、幸せな生き方みたいなものを教えてもらっている気がしました。

さらに、農業は食べ物を作る仕事なのに、食べてくれる人の顔を思い浮かべているだろうか。命を作り出す食べ物を、本当に安心安全に、今風に言えば美味しいエコ的に作っているだろうか、作り続けられるだろうか。こんな疑問を次々と持つようになりました。

訪れる人から社会が変化していることや、信頼でき

る食べ物がなかなか買えないという現状を聞きます。また、実際ここ10年くらい、農業でも、食べ物でも、いろいろな問題が起きています。そんな時代に、私たちはやはりおいしいものを作りたいし、おいしいものを食べてもらいたい。それを作り続けなければならないのです。

でも、今のような農業のやり方だけでは、これは難しい。急には変えられないし、大規模にやることが悪いわけではありません。地域の中にさまざまなタイプの農業があり、漁業があり、商業もあって、そこには暮らしがあるということを、忘れてしまったと思うのです。それを思い出させてくれる力や、受け入れた人たちと命を感じることができる現場が、食べ物を作る農業の現場にあるということを感じ始めました。

そして、どうしたら自分たちも小さな農業の中で無理なく生きていられるかを考えると、やはり自立が大切です。その自立とは、私たちが今までやってきたように貨幣経済だけで農業や農村をくくるものではありません。その地域の良さや、人とのつながり、そういう貨幣経済だけではくれない支え合う力が必要です。そうすれば命や暮らしをもう一度作り出せるのです。それを実践するために、私たちは数字合わせの農業ではなく、いかに持続できるかを考えるようになりました。

私は酪農を営んでいますが、以前は野菜作りすら自分でしていませんでした。でも、土作りを考え、牛作りを考えた時に、土作りをやり、野菜を作った時と同様に、私たちの農業の暮らしの中に命を作り出すことができます。その仕組みから、自分たちの自立の道ができると思ったのです。

自立というのは、実は自分で全てをやってしまうことはありません。自分が責任を持ってできることをやっていくと、次第に人のつながりがすごく大事になるし、お互いに支え合う力を作っていることを今実践しています。自分たちの中で模索しながら、同じようなことを考えている人たちと手を取り合っているのです。

林

湯浅さんは最近、サポーター会員制度を始めましたね。経営の一部を応援してくれるメンバーを集めて、農業の経営の仕方自体も変えようとしている感じています。多様な農業があるし、自立のためにはいろいろな方法が考えられると思います。

湯浅

北海道には本当に多種多彩な人たちがいて、いろいろなやり方に取り組んでいます。そういう人たちと知恵を出し合ったり、知恵を借りたりすると、自分たちでは分からなかつたことが見えてきます。

そういう意味では、私たちは酪農をやっているけど、牛の頭数は畠と見合った頭数を飼うようになっています。そうすると環境も、牛の健康も、自分たちの暮らしも守ることができ、それを訪れた方たちと共有できるのです。

小さな農業はしっかりと支え合わなければ生きていけないところがあります。きちんと情報をお互いに交換し合い、順序立てて教えてもらいながらやっているところです。

林

まさに持続可能な農業のあり方を模索し実践なさっていると思います。では、三田村さんが持続可能な農業を目指してやっているのはどんなことですか。

三田村

湯浅さんが言ったように、まず自分自身がしっかりと自立することが大切です。今はインターネットの時代なので、世界の情報が瞬時に受け取れると同時に、自分が持っている情報を一瞬でみなさんに伝えることもできます。そういう時代の中で、生産者も消費者もお互いに効率化を求めて今の食の流通の形が出来上がっていると思うのです。でも、うちはそこを極力省いた形で生産・販売をしているので、そこに持続可能なポイントがあると思っています。僕自身はうちの農場を次の世代に残すために、それほど大きくする必要はないと考えています。

うちはある程度の顧客を持ち、その中で確かな信頼していただける農産物をお届けするスタイルです。小さなコミュニティの中で売り買いしているのです。こうした信頼関係があるので、いろいろな食に関する事件があっても、うちのお客さんは心配しません。自分で生産者と関わっていますから。「ニュースでやっていたね」くらいの感じです。農業体験をされている方には生活にも食にも実感があります。そういうことをこれから農業は提案していくと思っています。

林

農業小学校自体も持続可能な農業のために必要なこととして始められ、またそれが拡大していったのでしょうか。

三田村

これに気づいた時は経営的にはどん底といいますか、かなり追い込まれた状況でした。行き場がなくてこれしかないと思って始めたので、真剣にもなります。私の住む由仁町は空知管内にあってお米の産地のですが、お米は政府管掌作物として流通していたので、悪い言い方ですが甘えていたところがあります。作れば売れたのです。恵まれた時代があったものですから、その路線に乗って物事を考えていましたならば、間違なく農業小学校は面倒くさいし、大変だし、しないほうがいいと世間の農家は考えます。でも僕は敢えて小さなコミュニティの中で次の世代に残せる農業のスタイルを作り上げていきたいと思ってやっています。

林

そのような三田村さんだからこそ、私たちが農都共生研究会を立ち上げる時に、ぜひ仲間に入って欲しいと思いましたし、また都会から応援したいという気持ちにも繋がりました。

さて町村さん、先ほど今後の経営についてお話ししていただいたのですが、町村さんは農園を継ぐ前にサラリーマンとして東京で暮らしていましたと伺いました。農業への見方はずっと北海道に住んでいる方とは違う部分があると思うのですが、町村さんが農場を継ぐときに持続可能な農業のあり方についてどんなふうにお考えになりましたか。

町村

私が戻ってきたのは今の場所に移転した直後だったので、子どものころに育った牧場の様子とは随分違っていました。その時点では戸惑いもありましたが、ある意味割り切って今に至っています。

今回、持続可能な農業というテーマをいただいたので、私なりの考えを述べさせていただきます。日本人の人口は1億2千万人ですが、これから数十年かけて人口は減っていきます。そして、それ以上のペースで農家の戸数も現状として減っており、自給率も落ちています。

そういう状況の中で、冷静に日本人の食を考えてみると、できるだけ国産の、しかも身近な食物で賄っていきたいですね。では、そのためにどれくらいの農地が必要なのでしょうか。どういう割合で、どういった作物を栽培していくのがいいのでしょうか。こうしたことを見極める研究が真剣になされないと、相対としての自給率はどんどん減っていくと思います。

日本の食を実際に担うのは、今いる農家や、これから新規就農する方です。それぞれの着眼点があると思いますが、私は先ほどお話しした経営スタイルに落ち着いていきました。その前提には供給する側として、日本人の食は俺たちが賄うのだという気概があります。

「俺たちが何とかするのだという気概」などと言うと、精神論的な話に聞こえるかもしれません、それがなければやっていけないと思います。

林

北海道の自給率は200%と言われますが、もっと頑張れば243%くらいにはなるとも言われているそうです。北海道は耕作放棄地が少ないとは言ってもやっぱりあるのです。そういうところにきちんと作物を植えていくとか、効率的に使っていく工夫もまた必要だと思います。

では最後の議論として、今後に向けての思い、それぞの活動についてお話ししていただきます。また、私自身も思っていることですが、農村だけ、農業だけが頑張っても持続可能な農業はできません。それを支える消費者や都会の人たちが、どう応援していくかもこれからの鍵です。

今日は札幌周辺の方が大勢来てくださり、富良野など遠くからも来て下さっているのですが、お集まりの皆さんへのメッセージも含めて今後に向けての思いを伺えたらと思います。では、湯浅さんからお願ひします。

湯浅

この12年、グリーンツーリズムに取り組んできたことがスローフードの運動に繋がっています。スローフードとは、食を通して生き方や暮らしのあり方を見つめ直すことです。食の持続を願えば願うほど、自分たちの暮らし、ライフスタイルを変えることが一番大切になってきます。

これだけ何千万トンという食料を捨てているのに足りないとは言えません。自給の話をしたら本当にきりが無いくらいいろいろな問題点が出てきます。それらを見直

すためには、小さなことですが、顔の見える人たちと信頼関係を作りながら語り合い、しっかりとお互いに自分たちの必要なことを言い合わなければならないと思います。

農業人口は、本当に減っています。町村さんが言われたように、もっとも減るでしょう。食べ物を作る現場がこの北海道からもなくなるという危機感は、みんなが一緒に持たなければなりません。都会のみなさんには農家の人たちのいろいろな現状を知ってもらいたい。知るだけでなく、おいしいもの、安全なものを子どもたちにも食べさせたいと伝えてもらいたい。そういう行き来があるのが生産現場に足を運ぶことなのです。

いろいろな理屈があるかもしれません、生産現場、田舎に行って五感で感じてもらうのが一番です。心と五感で感じ合うことがお互いを支え合うことにつながります。

スローフードでは「共生産者」という言葉があります。消費者ではないのです。共にものを作り合う、食べ物を作り合う、命を作り合う、それが共生産者です。

私は今酪農をやっていますが、ほかの部分では本当にまだまだ何も知りません。だからみんなで声を出し合って、北海道がこんなに豊かだと伝え合いたいです。しっかりと自分たちで自分たちの北海道、自分たちの地域を守っていきたい。そのためこうやっていろいろな方たちと顔を合わせ、語り合っていきたいと思います。

林

今日の湯浅さんのお話を聴いて、湯浅さんのファームインに行ってみたいという方がますます増えたのではないかと思いますが、予約は早めに入れたほうが良いですよ。なかなか予約のとれない、人気のファームインです。BLOGもありますので、ぜひご覧になってください。

では三田村さん、お願ひいたします。

三田村

私の農園にいろいろな形で参加していただいた土肥さんが作った麦わら細工を持ってきたので、見てください。もうもったいなくて、触れないくらい素敵です。農業体験をしているうちに、こんな素敵なかみ出すようなことになるのです。

普通、農家の人は麦わらをどうしていると思いますか。堆肥やバイオガス、それもいいけれど、この作品に

は麦わらへの愛情がこもっています。

こういうことができるというのが、これから北海道の可能性だと思うのです。この作品がうちの麦わらでできていると思うと、僕はもうたまらなく嬉しいし、大切にしたい。もっともっとこういう文化を育てていきたいと思います。

それには農家の人たちだけでは絶対無理です。いろいろな方たちが一つの目標に向かって一緒にやろう、積み上げていこうという気持ちが大切です。そうすれば、もっともっと素晴らしい国になると思うのです。

林

三田村さんが農業小学校を始めたことで幅広いサポーターが自然に生まれ、そこで思いがけなくこんなに素晴らしい作品も生まれるというのはすごいですね。

私たちが農都共生研究会のツアーでお訪ねした時も、三田村さんとつながりのあるシェフの方や学生の皆さんのが手伝って下さり、農家を中心とした素晴らしいネットワークができていると感じました。では町村さん、お願ひいたします。

町村

酪農を営み、生産から製品加工まで一貫でやっていますので、基本的にその軸をずらさずにやっていきます。



美しい麦わら細工

それから通常の店舗のほかに直営店の出店やインターネットでの販売もしていますが、できれば牧場の光景を資産として生かし、それが直接売り上げにつながるような事業もこれからは考えていきたいと思います。

うちは生産の規模が大きくなってしまったので、三田村さんや湯浅さんのような実感は湧きにくい農業になってしまっていると私自身も感じています。その中で、働いている人たちにどういう良さが感じもらえるかが課題です。働く人にプラスになり、またご近所の方々にも喜んでもらえるような経営あるいは会社組織として継続していく。そういう課題も考えていかなければならないと思っています。

林

町村さんの商品は美味しいアイスクリーム、バター、さらにチーズも増えました。東京の丸ビルにお店があり、札幌駅にもお店がありますが、やはり町村さんの農場に行って飲む牛乳やソフトクリームは最高だと思います。ぜひ皆さんにも町村農場に足を運んでもらいたいと思います。

最後に手嶋さんから一言、感想あるいは檄をお願いします。

手嶋

今日お集まりのお三方それぞれにとても良いお顔をしていて、立派な農業や経営をしていらっしゃることが感じられます。それ以上に、このお三方自体が北海道の特産品を感じます。

世相が暗くなっている今こそ、お互いに志を同じくする人たちが寄り集まって、北海道の農業の可能性をもう一度、確認しておくことには意義があると思います。

アメリカ西海岸のシリコンバレーの人たちは、新しいことをやる時に「スカイハイ」という言葉をよく使います。何の制限もなくいろいろなことを考えてみることを「スカイハイで行こう」と表現するのです。そういう発想から、マイクロソフトやgoogleのような新しい企業が出てくるのです。日本に、そして北海道に欠けているのは、そういうことだと思います。

今の農業を萎縮させている基本的な土台のところに、農地法があります。学校の教科書には占領軍が押し付けたと書いてありますが、実際は、太平洋戦争に至る際に農水省にいた革新官僚と言われる社会主义者が考えた仕組みです。それを占領軍がそのまま採用

した形で、自立した専業の稻作農家をずっと保護するのが目的です。

農地法は今まで続いているが、今や専業農家なんてどこを探してもほとんどいない。とりわけ北海道にとっては、北海道の農業を想定して作った法律ではありません。北海道の農業をダイナミックに展開していく時、真剣に本当に農地法が必要なのか考えてみる必要があると思います。私の講演で申し上げた、独立国家になるくらいの発想で、もう一度北海道の北の大地の可能性を考えてみてはどうでしょうか。ここにも先進的なお三方がおられるのですから。今日、大切なことは、もう一度確認をしてみることだと思います。

林

手嶋さんが入ると、グローバルな視点で物事を見られると実感しました。

どうしても北海道は萎縮しがちな気がするのですが、「スカイハイで行こう」と大きな視点から物事を考えていく必要があるとも思いました。

私は農村と都市の共生を進めたいという思いで農都共生研究会を立ち上げ活動していますが、持続可能な農業を推進していくために、私はこの農村と都市の共生が大切だと思っています。

今日お集まりの方は、そういうことに関心のある方なので皆さんそれぞれのルートで農村地域を回っている方が多いと思うのですが、さらに一歩進めて、ほかの農村地域も回ってほしいと思います。北海道の農業は本当に多様で、地域によってさまざまな魅力がありますので、ぜひお出かけいただきたいと思います。

先ほど湯浅さんから、消費者から一歩進めた言葉として「共生産者」という言葉が出てきました。生産者と共に歩んでいく人たち、そういう感覚で私たちは生活しなければならないとも思いました。

先ほどの講演の最後で「食べ方で地球が変わる」という本を紹介しましたが、何人かの方から「どこから出ている本ですか」と興味を持っていただいたので、最後にもう一度ご紹介します。農業系の本をたくさん出している創森社という出版社から出ている「食べ方で地球が変わる フードマイレージと食の環境」という本です。みんながこういう考え方で食生活をすることで日本の農業が変わるきっかけになると思います。

また、農都共生研究会としては、来年はこうしたフォーラムのほかに、滝川の中野ふあーむにも訪れたい

と思っています。3月には菜花の収穫、5月末には美しい菜の花畠を鑑賞できます。また、日本ではほとんどの食用油が輸入品なのですが、中野さんは地油、自分の農園で育てた菜種を自分のところで絞って油にしています。その名も「育てて搾った中野の気持ち」という素晴らしい地油。滝川の道の駅でも販売しています。このような農家の方々の素晴らしい加工品もたくさんのお土産に紹介したいと思っています。

今日は本当にたくさんの方にお集まりいただき、また、熱心に聴いていただけてありがとうございました。