

交流のひろば/agora—crosstalking—



有機農業と国土と生活の保全

カナダ国の先住民の方から学んだ考え方～100年後を考え 今を生きる～を、
地域社会で生かすために取り組んでいること

山 口 あきら

カナダで土木技術者として過ごした中で得た知見をもとに、群馬県藤岡市で新規就農した有機農家が地域を巻き込んだ地域ブランドを立ち上げ、地域商品を協働開発する事業に取り組んでいる。地域社会の土台としての有機穀物農家の役割についてまとめた。

キーワード：農林水産省、新規就農、群馬県藤岡市、有機農業、穀物栽培、土地利用型農業、地域事業者と協働開発事業、地域社会の土台

1. はじめに

群馬県藤岡市神田(「じんだ」と読みます)に移住し、米・麦・大豆を有機栽培する農園を夫とともに営んでいます。私たちは代々農家という訳ではなく、夫が14年前に脱サラをして都内から群馬県に移住、2年間の農業研修を経て独立・新規就農した初代農家です。そのため、農業のことは何も知らない、機械も設備も何もない、地域には知り合いがいない状態から、地域に根差した農家になるべく日々切磋琢磨してまいりました。農産物を栽培して販売するだけにとどまらず、自分たちが栽培をしたお米7品種や大豆3品種、小麦や大麦を活用して、地域の事業者とともに新しい地域商品を協働開発する取り組みを行っています。

このような地域連携型の商品開発を進める中で、農業、特に土地利用型農業である穀物栽培は地域社会の土台であるということを改めて実感しました。米・麦・大豆は、地域の食文化の土台であり、健康で豊かな生活を営むには欠かせないものです。これは、公共事業などの社会基盤を整備することと似ており、建設機械施工事業に従事されている読者の皆様とも通じるものがあるかと思います。日々、安心安全で快適な社会生活を持続するために、地域の事業者として私たちはどのような役割を担うべきか。国内外の経験を通じて得た知見をもとに、地域社会で実践している取り組みをご紹介します。

2. 土木技術者として歩んだカナダでの日々

10年前に農業界に飛び込む前は、カナダや東南アジアで土木技術者として社会インフラ整備事業に従事していました。国内の大学を卒業後に「英語を学び世界への扉を開きたい」と単身カナダへ。サスカチュワン州リジャイナ大学大学院(環境システム工学科)を修了後、州政府機関の水域管理局に入局し、カナダ国の地方公務員(プロジェクトエンジニア)として管轄地域における河川整備に関する公共事業(主に、設計、入札図書作成、入札業務、施工管理など)に従事しました。先住民の方々が住む居住区カベル丘で実施した公共事業を担当した時のこと。大型重機がせわしなく動き回る工事現場からふと顔を上げて周りを見渡すと、どこまでも広がる大きな青空と大平原を颯爽と駆ける野生の馬。冬にはマイナス40度にも達する厳しい自然環境の中で、自然とともに力強く生きる先住民の方々の言葉は、私たち日本人が何気ない日常で感じる森羅万象に神が宿る「八百万(やおよろず)の神」に通じるものがありました。特に、先住民の長がおっしゃった言葉が、いまでも心に残っています。

「我々はね、孫の孫の代(4世代を超えて100年余)のことを考えながら、今という時を大切に生きないとね」

この時代を生きる私たちが決断・実行した物事は、私たちの時代で完結するのではなく、孫の孫の代、さらにその先まで影響を及ぼすから、どのような些細な決断をするときも、今の利益だけでなく未来の子ど

もたちにとっても利益になることなのかを考える責任があると教わりました。それから私は、「この公共事業は、未来の地域社会のためになるだろうか？地域社会がより豊かに持続するためにどのような事業が必要だろうか？」と常に自問自答するようになりました。

3. 地域社会の土台として、有機農業の役割を考える

日本に帰国した私は、結婚を機に、心機一転。これまでとは全く異なる農業界に飛び込みました。私たちが取り組む有機栽培は、通称 JAS 法といわれる法律に則って行う栽培で、一定の基準をクリアしたもののみが有機 JAS 認証を取得することができます。有機農産物とは、

- ①化学的に合成された肥料および農薬を使用しない
- ②遺伝子組み換えの技術不使用
- ③2年以上の間、有機肥料での土づくりを行った田畑で生産されたものと規定されています。

即効性のある化学的に作られた化学肥料と比べると、有機栽培で使われる生物性由来の有機肥料は、微生物によって土の中でゆっくりと時間をかけて分解され効果が表れます。私たちは、藤岡市内の農地約 10 ha（田畑約 50 枚）において、緑肥（ヘアリーベッチというマメ科の緑肥や麦）や発酵鶏糞などの有機肥料を活用して有機栽培を行っています。群馬特有の強風（空っ風）が吹いても土壌侵食されないように、冬の間に麦やカバークロップを裏作として栽培をしています。

有機栽培では除草剤を使わないため、田んぼの水管理や機械・人力での除草抑草作業が必要になります。輪作が可能な藤岡市では、夏は米と大豆、冬は麦の栽培を行うことにより田んぼや畑の雑草抑制ができます（水田雑草は畑作では育たない。反対に、畑雑草は水田では育たない）。病気や害虫対策の薬品を使わない代わりに、株間を広くして疎植することで被害拡大を抑えますが、その分、同じ面積で栽培できる量が減り生産量が減る傾向にあります。もともと有機物が少ない田んぼや畑の場合、微生物が活躍する場が限られることで有機肥料の効果が出るまでに時を重ねる必要があります。シーズンに何度も収穫ができる野菜と異なり、米・麦・大豆は1年1作です。1年に一度しか収穫ができないため、とても気長な取り組みでもあります。

有機栽培で穀物を育てることは決して簡単なことで

はありません。自然環境に左右されやすい農業の中でも、特に時間も手間もかかります。それでも、未来の子どもたちにとってより良い環境を残したい、より良い食文化をつないでいきたいと、私たちが「有機栽培」の農園を営むことで、土壌の肥沃度や生物多様性の向上につながります。土壌侵食の防止策を講じることで次の世代により良い形で農地を受け継ぐことが可能になり、国土と生活の保全につながります。私たちが生きる今の時代だけを考えるのではなく、次の世代のために今できることは何か。まさに、「100年後を考え今を生きる」を自問自答し田畑で実行する日々です。

4. 地域内での新たな広がり

一般流通している米・麦・大豆よりも、どうしても価格が高めになってしまう私たちの有機穀物は、農園を始めた当初はなかなか販路が見つからない状況でした。次世代へとつなぐ有機栽培で穀物を育てることの大切さ、それぞれの品種の魅力、有機穀物を活用することで付加価値を高め新市場の開拓が可能なことなどを発信する中で、私たちの有機農業への取り組みに賛同し、ともに商品開発に取り組んでくださる地域の事業者とつながり始めました。

(1) 「konamon Lab. (コナモンラボ)」発足、そして新商品の試作

群馬県の郷土料理には、焼きまんじゅう、うどん、おきりこみ（煮込みうどん）、じり焼き、蒸しまんじゅうなど小麦を活用した「粉食」が多く存在します。関東平野の北西部に位置する藤岡市は昔から麦栽培が盛んな地域でしたが、品種改良が進み風味豊かでうどんに最適な小麦品種「農林 61 号」を栽培する農家は激減しました。

このままでは、地域の食文化が次世代に継承されないのではないか？小麦を栽培する人がさらに減ってしまうのではないか？耕作放棄地が増え国土保全が危うくなってしまうのではないか？危機感をいだいた地域の事業者と連携し、群馬県が新たに採択を受けた 2023 年度農林水産省「地域食品産業連携プロジェクト（LFP）推進事業」において、有機小麦を活用したプロジェクトを立案しました。小麦を栽培する私たちの農園が旗振り役となり、地域で赤菊芋を栽培する農家、製麺屋、さらにはコンサル会社やデザイナーなど地域で活動する事業者、主婦や学生も参画し有機小麦を使った新商品開発に挑みました。

プロジェクト発足当初は、メンバー内の事情や理論



図—1 商品開発の様子

を優先させた典型的なプロダクトアウト的な商品開発でした。LFP 事業の専門家によるハンズオン支援を受ける中でプロダクトアウトの発想から徐々に脱却し、開発者の想いが自然に伝わるように「konamon Lab. (コナモンラボ)」という地域ブランドを立ち上げました。プロダクトアウトからマーケットインを経て、関わる価値を提供するコンセプトアウトの事業へと発展していきました。

こうして始まった konamon Lab. 活動は、麦撒きや、うどん打ち体験も兼ねた試作会、地域の大学生による試食&今後の商品提案など幅広い年代を巻き込む活動として徐々に広がっていきました。各種試食会を通じてアンケート収集し商品を改良、同時に売れる商品にしていくためのコンセプトやデザインの検討などを進めました(図—1)。

市内にある道の駅「ららん藤岡」にて、「赤菊芋入りうどん」の試食・試験販売会を実施した際には、悪天候の中にもかかわらず約 200 名の方に試食を提供し改良点がより明確になりました(写真—1)。赤菊芋に含まれるポリフェノール量やイヌリン含有率を研究機関で測定したことにより、試食いただいた方々にも実測値の裏付けがある商品として関心を持っていただけたことは大きな成果でした。

(2) 正式に販売が開始、さらに地域内外でのつながりが生まれる

2024 年 6 月に正式販売となった「赤菊芋入りうどん」は、県内の自然食品店や飲食店などでの取り扱いが始まっています。もっちりとした特徴ある食感と、素材(小麦と赤菊芋)の風味を生かすことで、パスタ風にアレンジいただき結婚披露宴のコースメニューにも取り入れていただきました。これらの活発な活動は、各



写真—1 試食・試験販売の様子

種メディアにも掲載されました。また、2024 年秋にはシンガポールにおける試食会で提供いただくなど、東南アジアをはじめとする海外での販売に向けても取り組みが広がってきています。活動を始めた当初は想像もできなかった広がり、メンバー一同驚きを隠せません。一歩踏み出して地域とつながることによって、「100 年後を考え 今を生きる」仲間と出会い、地域の農業振興、さらには食文化伝承事業へと活動が発展しています(図—2)。

今後も、地域ブランド konamon Lab. 活動を通じて小麦栽培体験会や粉を使った郷土料理教室を実施し、多様な粉食文化に新しい価値を掛け合わせた粉もの商品の研究と開発を進めてまいります。新たな粉もの商品が生まれることで地域経済が活性化し、関わる人々の郷土愛の醸成にもつながればと願っています(図—3, 4)。

5. おわりに

私たち有機穀物農家は、地域社会の土台としての役割があります。第一に、有機栽培により国土の保全を

今後の展開

メンバーそれぞれが得意分野で研究活動続け、研究ノートとして成果を共有。

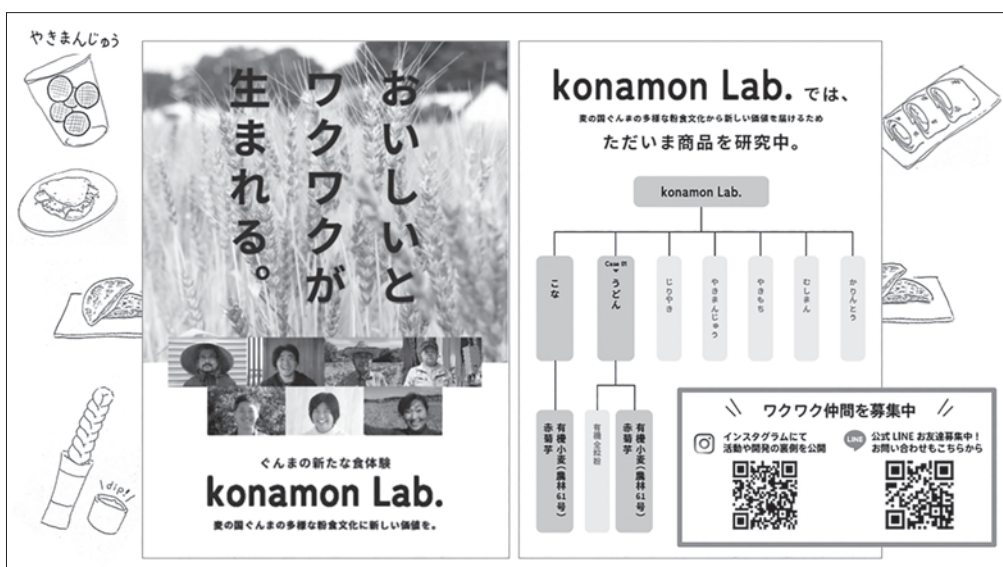
地域の粉食や、それを支える生産の現場を身近に感じてもらえる活動を続けている。



図一 2 地域の伝統食継承に向けた今後の展開



図—3 地域で取り組む粉もん研究



図—4 地域ブランド「konamon Lab.」の取り組み概要

行うこと。持続可能な農業を営むことで多様な生態系を育む大地を次世代へとつなぎます。次に、日本の食文化の基本となる米・麦・大豆を有機栽培し提供すること。これらの原材料を活用し、日本の伝統食を育み次の世代に伝承していきます。最後に、今回の konamon Lab. 事業のような地域密着型の活動を行うこと。多様で世代を超えた地域の人が関わることで、できる枠組みを構築し、地域の農産物や技術を活用した新たな商品開発を通じて地域経済活性化につなげていきます。

建設機械施工事業に従事される読者の皆様も、同じように地域社会の土台としての役割があると思う方もいらっしゃるかもしれません。ぜひ、国土と生活の保全という視点に、地域とのつながりを掛け合わせて考えてみてはいかがでしょうか。皆さんが地域事業者と連携することで、どのような未来が描けますか？

「100年後を考え 今を生きる」中で生まれる活動が、人と地域社会をより強く結びつけ、安心安全で持続可能な地域社会の実現につながっていくことを願っています。

J C M A

《参考文献》

- ・農林水産省ウェブページ
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/>
- ・農林水産省ウェブページ
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/seisaku/lfp-pj.html>

【筆者紹介】

山口 あきら（やまぐち あきら）
上州百姓 米達磨－こめだるま－
農園女将

