



トピックス

- 農を活かし、環境を大切にするまちづくり その2
- 直売所「さいさいきて屋」

www.ofrc.net

特定非営利活動法人
有機農業技術会議 事務局
発行責任者：藤田 正雄

農を活かし、環境を大切にするまちづくり その2

大江正章（ジャーナリスト）

有機農業を支える食Uターン事業

化学肥料を使わなければ、当然ながら有機質の堆肥が必要になる。地域の資源循環を考えれば、地域内での堆肥生産が重要だ。池田町では、堆肥自給にも意欲的に取り組んできた。2001年に自治体レベルでの先駆的な試みとして広く知られる山形県長井市を視察して、効果と意義を確認。翌年11月に堆肥を製造する「あぐりパワーアップセンター」を完成させた。材料は、町内畜産農家4軒の牛糞、近隣のライスセンターから無料でもらってくる籾殻、それに町内家庭の生ごみである。これで良質の堆肥ができる。食べものの残りが堆肥の原料になるから食Uターンである。ここでは、生ごみは廃棄物ではない。資源として位置づけられている。

各家庭では水切りを徹底したうえで、新聞紙で包んで、指定の紙袋（1袋10円）に入れて、紙ひもでしばり、62カ所にあるごみステーションへ持って行く。ビニール袋と比べて見た目もきれいだし、すべて無理なく自然に還る。実施に当たっては、「面倒くさい」という苦情が出ることを想定して、全38集落で2回ずつ説明会を開催。堆肥づくりの意義を強調して、町民の理解を得た。

これらを回収するのは、NPO法人「環境Uフレンズ」だ。週3回、2人1組で2トントラックで各ステーションを回って、あぐりパワーアップセンターまで運ぶ。半日仕事で、サラリーマンはノーギャラ、それ以外は3,000円が支給される。メンバーは当初45人だったが、



地域資源から生まれる堆肥「土魂壤」

84人にまで増えた。農業者と主婦が3分の1ずつ、25人が役場職員である。3カ月に1回の割合だから、それほど負担がかかるわけではない。

「10人じゃとても無理で、これだけ人数がいるからできるんです。それに、たとえば60代の男性が30代の女性とおしゃべりしながらドライブするんだから、楽しいじゃないですか。それが結果的に町の役に立って、感謝されるから、モチベーションになるんです。それで、2倍近くにまで増えたんだと思います」（溝口）

現在では町民の60%が、この事業に参加して生ごみを出している（20%はコンポスト容器などで自分で堆肥にしている）。毎年、80トン程度を回収し、350トン前後の堆肥を清掃。「土魂壤」（どこんじょう）という名前で農業者などに販売する（1袋15キロで378円）。こっぼい屋でも、家庭菜園向けに5キロ袋を売っている（210円）。

この堆肥が安全で安心な農作物作りを支える。かつての日本農業ではあたりまえに行われていたことを、自治体主導で新たな仕組みをつくることによって復活させた意義は大きい。また、池田町の1人1日あたりのごみ排出量は400グラム程度、リサイクル率は43～50%（2001～06年度）。福井県内の自治体で、ごみ排出量をもっとも少なく、リサイクル率もつと高い。安全・安心な農業が環境を保全していくことが、はっきりわかるデータである。

生命にやさしい米づくり運動

池田町の農業の中心は米だ。農業粗生産額の約4分の3を占める。ところが、特別栽培米の比率は栽培面積の1割にすぎなかった。そこで、2006年度からスタートさせたのが、農薬と化学肥料をできるだけ使わない米づくりをめざした、「生命にやさしい米づくり運動」である。以下の4ランクを設定して、野菜と同じように認証した。いずれも育苗には農薬を使わず、①～③は初年度に堆肥で土づくりをすることが条件となっている。

- ①極（きわめ）＝無農薬・無化学肥料米
農薬と化学肥料をまったく使わない。
- ②匠＝減農薬・無化学肥料米
農薬は4成分まで、化学肥料はまったく使わない。
- ③真＝減農薬・減化学肥料米
農薬は4成分まで、化学肥料は使ってもよいが、5割以上減らす。
- ④舞いけだ＝減農薬・減化学肥料米
農薬は9成分まで、化学肥料は使ってもよいが、5割以上減らす。

このなかで、とくに推奨しているのは②の匠だ。無化学肥料はハードルが高いように思われるが、堆肥を使った土づくりをしていけば十分に達成できるという理由からである。こっぴい屋でも匠がよく売れるそうだ。④は入門編と位置づけている。

さらに、販売面の強化をめざして新たに「池田町米穀協同屋」を2007年に設立。農家の手取り価格で、1俵（60キロ）あたり、① 36,000円、② 21,000円、③ 20,000円を実現した。②と③で、通常の2倍近い価格である。これなら農業が続けられる。

2008年度の栽培面積は①が2.5ヘクタール（4人）、②が85ヘクタール、③が30ヘクタール、④が95ヘクタール。あわせて全栽培面積の68%になる。①と②では41%だ。また、10アールあたり、①は8,000円、②は

6,000円、③と④は3,000円を助成している。国の助成と異なり栽培面積は問わない。この背景にあるのは、溝口が語る次のような考え方だろう。ほくは、それに深く共感する。

「農業を産業として考えればたいしたことはありません。しかし、農地を維持し、食べものを作っていくことに光をあてるのは大切だと思います。池田の価値が表現できるのは、きれいな空気と農と文化です。観光にしても、何人来たかではなく、この農村を理解して味わってくださる人を呼びたいと考えています」



ランクづけされ販売される米

大江正章

1957年、神奈川県生まれ。早稲田大学政経学部卒業。ジャーナリスト・編集者。現在、出版社コモンズ代表。関心領域は農・食・環境・アジア・自治など。著書に『地域のカー食・農・まちづくり』（岩波新書）などがある。

直売所「さいさいきて屋」（愛媛県今治市）

JAおちいまばりの直売所「さいさいきて屋」は、レストランや市民農園を併設した複合施設で、2007年4月に地域農林水産物の生産・消費拡大を目的に開設されました。地元の生産者が農産物や手作りの加工品などを持ち寄り、価格も各自が決めるシステムになっています。販売状況が15分毎に出荷者の携帯メールされ、売れ行きを見て追加することもできます。地元にはない農畜産物や加工品は地元の農畜産物や加工品を購入してくれるところから仕入れたり、同じような直売所と提携をして仕入れたりしています。また、直売所が独自で開発した地元産を原料にしたオリジナルの加工品も続々と誕生しています。あくまでも地元の農産

物のへのこだわりを徹底して、地元生産者の所得増大に役立てています。併設している体験型市民農園では、有機農業の栽培も指導し、消費者の理解を深めるように努めています。レストランでは、直売所で販売されている旬の地元農畜産物を食材にしたオリジナル料理が食べられます。

このような地元の食材にこだわった取り組みが、生産者と消費者の物理的・心理的な距離を縮めて、地域自給率を上げていくことでしょ。

さいさいきて屋

<http://www.islands.ne.jp/ochiima/yorozu/choku/choku.html>

賛助会員募集のご案内

有機農業技術会議では、当会議の趣旨に賛同して下さる方を対象に賛助会員制度を設けております。会員の方々へは、電子メールによる機関誌や研究会などのご案内、研究会・研修会などへの割引参加、総合研究会への参加、ご意見・ご要望の反映などのサービスもあります。この機会に是非お申込みください。

お申し込みは技術会議事務局にご連絡ください。また当会議ウェブサイトwww.ofrc.netのホーム→入会案内からも用紙がダウンロードできます。皆様のご入会をお待ちしております。

NPO法人

有機農業技術会議事務局

〒390-1401

長野県東筑摩郡波田町5632

（財）自然農法国際研究

開発センター

農業試験場内

FAX:0263-92-6808

E-mail: office@ofrc.net

Website: www.ofrc.net