

「産直」は一日にしてならず

## 産直が農家を自立させ、 地域づくりにつながった。

大紀コープファーム（奈良県五條市）

柿と梅を中心に、

パルシステムとは長い産直の歴史がある「大紀コープファーム」。

奈良県と和歌山県との境目、深い山林とわずかな平地に挟まれた中山間地が、その拠点だ。

30年来の産直と、農業を柱とした地域づくりについて、

同ファーム創設者の王隠堂誠海（おういんどう・まさみ）さんに聞いた。



王隠堂誠海さん

五條市西吉野町生まれ。大紀コープファーム設立の中心となり、産直へのかじ取り役となった。愛媛県の無茶々園など地域を越えた産地と連携した「西日本有機農業生産協同組合」の立ち上げにも尽力した。

### 「自分らがしんどくなる薬は減らそう」

王隠堂誠海さんが大学を卒業して奈良県五條市の実家に戻り、就農したのは1972年。効率一辺倒の近代農業のゆがみが見え始め、農業の危険性がクローズアップされてきたころだ。

最初に農業に違和感を覚え、「減らそう」と言い出したのは王隠堂さんの母だった。農薬を散布する作業のたびに気分が悪くなっていたので、「自分たちがしんどくなる薬をかけたものを売るのはおかしい」と決断したという。

「今と違って当時の農薬はえらい強いものやったからね。それに、うちの両親は少しとんでいる人たちやっただんですわ」と王隠堂さんは笑う。

「農業信仰」が既に問題化していたとはいえ、当時の吉野地方で農業に頼らない農業に転換する農家は、ほとんどいなかった。王隠堂さんが両親を「とんでいる」というのには、そんな背景があった。

ちなみに74年には、有吉佐和子が新聞紙上で『複合汚染』の連載を始めている。そのなかに、「農薬の害」に関する論文を世界で初めて発表した医師・梁瀬義亮



■奈良県吉野地方の中山間地を中心に産地を形成。なかでも拠点となっている五條市は、市町村単位の柿の生産量で日本一。

■大紀コープファームの前身となる「西吉野有機農産」が1982年、「江戸川生協」（現パルシステム東京）との産直をスタート。

■1992年、奈良県と和歌山県の生産者団体が県を越えて合併し、「大紀コープファーム」となる。

■柿、梅を中心に、有機・特別栽培農産物の生産と、それらを原料とする加工品の製造・販売を行う。



1992



県境を超えて大紀コープファームに参加した奈良県と和歌山県の生産者たち。写真右は当時撮られたもので、左から和田宗隆さん（現大紀コープファーム社長）、王隠堂誠海さん、王隠堂さんの父・敦巴さん、母・淳子さん、妻・裕子さん。



地元関西の生協と産直を始めた当時の1980年、柿の農園の一画に座り、生産者の仲間と語り合う王隠堂誠海さん（左）。

1980

（やなせ・ぎりょう）氏が登場するが、その梁瀬氏は大紀コープファームの拠点がある五條市の出身だ。

「価値をわかってくれる人に食べてほしい」

農業に頼らない農業をめざした王隠堂さんだったが、農業を減らして育てた柿は、皮の部分が黒ずんだりカラムシの吸い跡があったりと、中身には支障がないのに見栄えが悪いものもある。精一杯手間をかけて育てても、農協を通して市場に出すと、安い価格でしか扱ってもらえないという現実に向き合った。

「せっかく苦労して育てたものだから、価値をわかってくれる人に食べてほしい」

市場への出荷をあきらめた王隠堂さんは、自らトラックに積んで大阪へ引き売りに出かける。そこで出会ったのが、大阪を拠点とする生協。さらにその縁が、パルシステムの前身である首都圏の地域生協へとつながっていった。

「生産者と消費者で対等互恵の関係をくり上げましょう、なんて言われるから、びっくりしましたわ。そんなこと、市場では絶対にありえませんか」

「農薬をまったく使わずに作ってくれとか、除草剤や土壌消毒剤は使わなくてくれとか、要求は多かったけど、子どもたちにも安心して食べさせられるものを作ってほしいと強調されていたことが印象に残っています。おれたちは都市と田舎の協働体制を作りたいんやとか、とにかく思いが熱かった」

そこで王隠堂さんは上京し、取引先となる「江戸川生協」（現パルシステム東京）を訪ねてみた。ところが……。

「両親といっしょに上京したら、バラックみたいな建物で、みんな夜遅くまで仕事を続けている。母が、『まさみ、おまえ、ほんまに取引して大丈夫なんか』っ

て心配してましたわ」。王隠堂さんは、笑ってそう振り返る。

生産と消費を直接結びつけ、都市と地方とともに考えていくこと。消費者と生産者の提携を目的として対等に話し合うこと。バラックみたいな建物に一抹の不安が残ったものの、王隠堂さんは「顔が見える関係」に新たな希望の光を見出す。早速地元の仲間に声をかけて「西吉野有機農産」という20数人の生産者グループを立ち上げ、1982年から梅と柿の産直を始めた。

「消費者と直接やりとりするってことは農協に逆らう形やったから、地域のなかでは侃侃諤諤（かんかんがくがく）の議論がありましたわ。けど、ちょうど、国が単一作物の大量生産を推進していた時代でね。同じもんを同じように作れ言われて、規格通りに作らなきゃ排除されてしまうような体制に辟易（へきえき）している農家もたくさんおったんよ。仲間募ったら、結構おおぜい集まりましたわ」

「塩だけの梅干」を組合員が高く支持。

王隠堂さんたちが、次に手掛けたのは「梅干」。青果の梅は収穫後すぐに販売しないと傷みが出てしまうが、梅干に加工すれば販売時期を焦らずに済むからだ。

この梅干が、パルシステム組合員にはすこぶる好評だった。というのも、このころ世の中では低塩で調味液につけた「味つけ梅干」が主流になり、しそと塩だけで漬けた「昔ながらの梅干」はなかなか手に入らなくなっていたからだ。

「僕らにしてみれば、ごく普通のおばあちゃんの梅干なんやけど、まわりを見たら、だれもこんな梅干を作ってる人なんておらんかった。余計な添加物や調味料を使わない本物の梅干だって、組合員さんはすごく喜んでくれましたよ」



大紀コープファームの  
和田宗隆社長

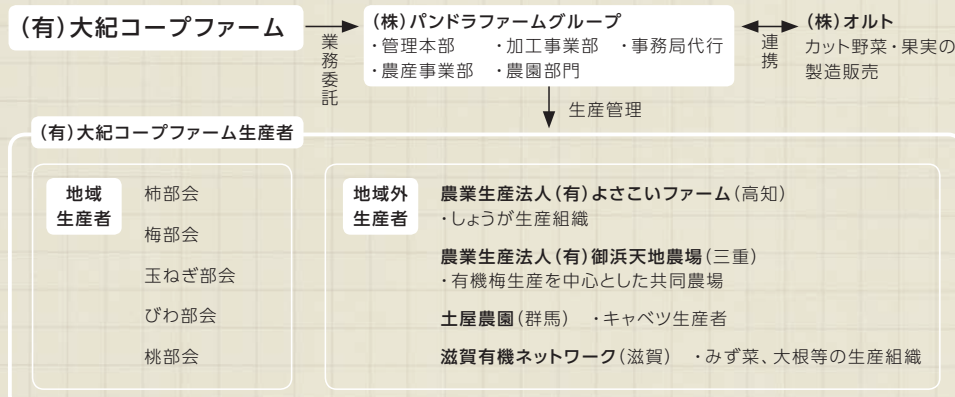


産直当時は農家の自宅で作っていた梅干は、1983年から共同の加工場で作るようになった。写真は天日干し場と、シソの色も鮮やかな梅干(2013年撮影)。



大紀コープファームが三重県御浜町に開園した「御浜天地農場」。山を切り開いた農地に4000本の梅の苗木が植えられた。

大紀コープファームの組織



ただ、パルシステムとの産直で生産量が増えると、ひとつの課題が出てきた。当初は、それぞれの農家に、自宅で梅干を作ってもらう「軒先加工」だったため、同じ梅、同じ塩で漬けても、農家ごとに味や品質にバラつきが出ていたのだ。品質の安定化をはかってほしいというパルシステムの要請を受け、王隠堂さんたちは83年に共同加工場を新設。持ち寄った梅を共同で加工する方式に移行した。

「緊張関係をもって、共同事業を行っているわけです」大紀コープファームは、集荷した梅や柿の約9割以上を売り切る販売力をもつが、これを可能にしているのが、梅干に始まる加工品の製造。青果では出荷できない規格外品も梅ジュース、梅エキス、あんぼ柿、干し柿などの加工用原料に回すことができる。また加工品にすれば、在庫期間もコントロールできる。一昨年、柿は大豊作で、世の中では廃棄が1000tとも2000tともいわれたが、同ファームでは加工品で青果の余剰分を吸収し、ほとんど廃棄を出さずに済んだ。

次世代を視野に入れたカット野菜工場。

大紀コープファームは2002年、カット野菜の製造加工・販売の「(株)オルト」を設立した。

「梅や柿はこれまでの加工場で加工できるけど、市場での規格サイズに合わない野菜は収穫されずに畑に残され、廃棄されてしまう。せっかく育てた野菜を無にするのは忍びないという、生産者の思いからスタートしました」と説明するのは、王隠堂さんの長男で代表取締役専務の正悟哉(まさや)さん。同社は、近隣の農家だけでなく、広く西日本の提携産地からの野菜を扱っている。

1日にキャベツ10t、レタス2tと膨大な量を処理し、サラダ用や鍋用など用途別にパック。それを量販店やコンビニ、弁当チェーンなどに販売する。ここ2～3年は需要が急増しているという。

「産直産地のあり方にはいろいろあって、産地の中には注文があった分だけを各農家から調達し、残りは農家が自力で販売しなければならぬところもありますが、うちは生産者が作付(さくつけ)したものは全量引き受ける仕組みです。例えば、ある農家が100作付したのに50しか注文がなかったような場合も、事業部門のセンターが責任をもって、残り50の販売先を探します。センター側と農家側がきっちり

「農家が加工工場を作るなんてえらい冒険のようですが、うちはずっと梅干やら干し柿やらやっていたから抵抗なくできたんやと思います。農家が生き残っていく方策を考え、そのために、いかに付加価値のある商品を作るか、それがオルトの役割です」(正悟哉さん) 農業者が自立して生き残っていくためには何をすべ





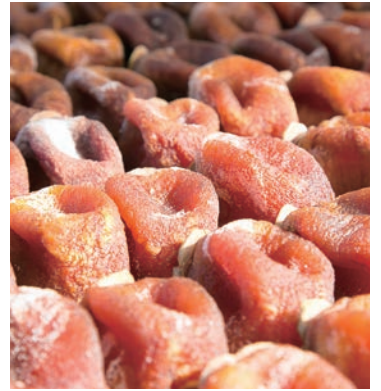
王隠堂誠海さん、裕子さん夫妻と、息子の正悟哉(まさや)さん。「旬の野菜レストラン農悠舎王隠堂」にて。



色づいた柿が集まる選果場。広い施設内では、渋抜きも行われていた。



カット野菜の加工・販売に取り組む「オルト」の作業風景。キャベツだけで1日に10tを取り扱う。



天日干しをしている干し柿。中の水分が偏らないように、1個ずつこまめに手でもむ。そうすることで、甘みがあり、もっちりした食感に仕上げている。

きか——。王隠堂さんや大紀コープファームの足跡は、その問いへの回答を求めている試行錯誤といえるかもしれない。共同農場や共同加工場、カット野菜工場など、グループの中にさまざまな組織が共存するのも、その時点で答えを次々に形にした結果なのだ。

### 農業を柱とした地域づくり。

そして今、産直で都市の消費者としっかりつながりながら、一方では地域の行政や地場産業と連携をとり、農業を柱にしたコミュニティづくりを目指す。たとえば、地元の酒蔵と共同で有機酒を開発したり、地域のJAと奈良県固有の梅「林州」のブランド化を進めたりと、活動の範囲は従来の枠にとどまらない。

「アベノミクスで1農家を大きくするという話があるけど、ひとつの農家が大きくなるということは、残りのたくさんさんの農家は必要ないということやろ。でも、それでは、田舎の地域社会は成り立たへん。大規模農業を目指すことはある面では必要かもしれないけど、一人勝ちの農業というのは、地域を維持していくという意味ではどうなのか。それよりも労働生産性を上げながらも、おれは米を作るわ、おれは餅をつくわ、おれは……みたいに、地域のなかで全体が共同で生きていける形が一番いいんじゃないかと、僕は思います」(王隠堂さん、以下同)

まず地域内で、そして地域を越えて、一つひとつ形を作っていく大紀コープファームの「共同」。それは「産直」を基盤にして築き上げられていったと言っても過言ではない。



誰もが役割をもてる協働社会へ。

「パルシステムとの産直があったから、たくさんの人がいっしょに働ける場もできた。産直でなかったら、言われた通りの値段で、言われた通りのものしか出せない。産直が農家を自立させ、この地域づくりにつながったと思います」

今、西吉野の山頂付近にある築160年という王隠堂家の邸宅は、「旬の野菜レストラン農悠舎王隠堂」として開放されている。地元の産物を使った手作りの料理を提供したり、柿の葉寿司や味噌などの手作り体験、さらには農業体験なども受け入れる、いわゆる「食育」の場にもなっている。年間約5000人が訪ねてくるという。

「ここではこんやくもみそも手作り。料理作るんは、70代の人たちやで。その人たちも地域社会をつくっていくメンバーなんよ。僕らはそういう意味で、いろんな人が協働できる地域社会がいいんじゃないかと思う」

「農業」を経営として考えるなら、もっと別の選択肢があるのかもしれない、と王隠堂さん。けれど、大紀コープファームは、経営体としての成功を目指しているわけではない。目指すのは、地域を地域として成り立たせ、継続し、次の世代に引き渡していくための核となることだ。

「専業農家も兼業農家も、老人も若者も、都会の人も、それぞれ協働したり役割分担したりして日本の地域をきっちり維持していくこと。それが大事なんじゃないかと僕は考えてるんです」