

「産直」は一日にしてならず

「顔が見える」だけでは、 産直は始まらなかつた。

JAささかみ(新潟県阿賀野市)

パルシステムと「JAささかみ」(以下、ささかみ)の出会い

30年以上前にさかのぼる。パルシステムの代表者たちは、

米の産直をめざして何度もささかみへ足を運んだが、生産者側にとって、

それは「ありえない」ことだった。その産直がいかにして実現したのか。

元JA職員の石塚美津夫さんの言葉を交えながら、

紆余曲折の道のりをたどってみる。



■JAささかみ管内の水田は、新潟平野の東側に位置し、五頭(ごず)連峰のすそ野に広がる。JR新潟駅から車で30~40分ほど。

■パルシステムとの産直を始めたのは旧笹岡農協だった。1994年に神山農協と合併して、JAささかみが誕生した。

■「ささかみ」の名称は、合併して阿賀野市となる前から産直の舞台となっていた旧笹神村に由来する。

■産直商品は、「コア・フード」や「エコ・チャレンジ」の『新潟こしひかり』をはじめ、『おけさ柿』『うめそば豆腐(ブロー豆腐)』、正月用の『しめ飾り』など幅広い。

石塚美津夫さん

JAささかみ職員だった20代当時から、パルシステムとの産直事業に携わってきた。営農課長などを歴任し、定年前の55歳で退職。NPO「食農ネットささかみ」理事長。有機栽培米を中心にエゴマや野菜を作り、ヤギや鶏も飼育している。



強制減反に抵抗していた反骨の産地。

パルシステムの代表者が最初にささかみを訪れたのは1978年。国が、強制的な減反を推し進める政策を打ち出した年だった。減反とは、生産者に米の作付けを減らして、大豆などほかの作物を作るよう求めることだ。

ささかみ一帯は大正時代から農民運動が活発な土地柄。反骨精神あふれる農民たちは、国の強硬姿勢に対して猛烈に反発した。その結果、減反達成率は18・7%と全国最低だった。

そのニュースはパルシステムメンバーの目にも留まった。国の方針に抵抗してまで米作りにこだわる産地なら、産直の可能性もあるのではないか——。そう考えたパルシステム幹部たちが、ささかみを訪れて米の産直を持ちかけたのだ。

当時は、産地偽装や混米が横行し、カドミウムや水銀による水田汚染が消費者の不安を集めていた時代。パルシステムとしても、信頼できる産地から直接買い付けられる産直米の開拓を迫られていた。ところが、ささかみ側の反応は「とりつくしまがない」と感じるほど、冷やかだったという。



お年寄りが心をこめて作った、『しめ飾り(リースタイプ)』(右)と『しめ飾り(玄関用)』



「しめ飾り」作りの講習を受ける農家のお年寄りたち。減反のために青田刈りされた稲を利用するため、84年から始まったのが、「しめ飾り」作りだった。



サマーキャンプが始まったのは1983年。いきなり約250人の応募があった。ニジマスのつかみ取りを楽しんだあとは、塩焼きに。

1983

その背景には、農協側ではどうしようもできない、ある事情があったと石塚さんは説明する。

「その当時は、食糧管理法によって、産地が独自に米を販売することなどできなかった時代。お米の産直なんてありえなかったんですよ」

腹を割って話し合った交流の時間。

パルシステムとささかみのつながりは、そこで途絶えてもおかしくなかったかもしれない。しかし、そうならなかったのは、話し合いのなかで、お互いの思いや立場が少しずつわかってきたからでもあった。

本音でぶつかるとお互いがよく見える。おいしくて安心できる米を求める組合員の声は切実だった。一方、減反の影響で生計が苦しい生産者の多くが、出稼ぎを余儀なくされているという現実を抱えていた。

当時の五十嵐寛蔵専務(後の笹岡農協組合長)が、まずはホームステイなど人の交流から始めてみようという提案をしたことも大きかった。

都会の消費者と、ささかみの農家がお互いの家に泊まって生活ぶりを見たり、時にはお酒をくみ交わしながら夜まで語り合ったりする。お互いに腹を割って話し合う時間が、「顔の見える関係」を超えた理解とつながりをもたらした。

交流が始まれば、知恵も生まれた。米の取引がだめでも加工品ならいいだろうという発想で、82年に生まれたのが『こがねもち』。これがパルシステムとJAささかみの産直第1号となった。

米の産直をめぐる意識の隔たり。

「五十嵐さんは、『いつか食糧制度が崩れて産直が王道になる時期がくる』と予測した。すごい先見性がある方だった」と石塚さんは振り返る。

83年から始まったサマーキャンプには大勢の応募者が集まり、都会の参加者にとって、ささかみは次第に「第二のふるさと」となっていく。

ある時、組合員たちは、減反のため収穫前の夏に稲を刈り取る「青田刈り」のことを知り、心を痛める。「青田刈りなんてもったいない」「何とか青田刈りされた稲を利用できないものか」。そんな声があつた。そして、84年から始まったのが、「しめ飾り」作りだった。

ただ、米の産直についてパルシステム側と生産者側の意識には、当初から大きな隔たりがあつたという。当時、農協や生産者がめざしたのは、農薬や化学肥料を使って生産を増やすこと。パルシステム側が求めたのは、できるだけ農薬を使わず、安心できるおいしい米。

「私はそれまで、農薬をいっばい使え、化学肥料をいっばい使えと教えられて、農協職員としても、生産者にそう指導していたんです。ところが消費者の要求は、真逆のもの。『何だ、この人たちは』と思いました。パルシステムとの出合いは、私にとってカルチャーショックでした」。石塚さんは、そう言って苦笑する。

10戸の農家から始まった産直米の試み。

ついに国は87年、消費者や生産者の声に押される形で、米の産直を可能にする特別栽培米(特裁米)制度をスタートさせた。地域の慣行栽培の基準より、農薬、化学肥料の使用をそれぞれ半分以下に減らしたら、生産者が消費者へ直接、米を売ることができるようになったのだ。パルシステム側にとっては、ようやく産直を阻む壁に穴が開いたことになる。

しかし、特裁米の産直を始めようにも、実際に生産者の協力を得るのは難しかったという。農薬や化学肥料に頼らない栽培に対しては、「稲の病気を発生させ



応募者が最多の約470人に達した1986年のサマーキャンプ。家族連れの組合員が生産者や地元の小中学生とともに、泥んこになって田植えなどを楽しんだ。



産地交流の稲刈りのひとコマ。わらで結んだ稲は、「はさ掛け」にして自然乾燥させる。



大人も子どもも真剣な表情の「田んぼの生きもの調査」。ささかみでは、組合員と生産者の交流が始まった30年前から、田んぼの生きもの観察は人気イベントだった。

るのではないか」「化学肥料を使う場合のように収量が取れるのか」といった不安や疑問が噴出したからだ。それでも五十嵐氏をはじめとする農協幹部は、減反の影響を乗り越えて米の販路を広げる道は、産直しかないと感じていた。そこで石塚さんたちは、ある集落に的を絞り、まずその10戸の農家を説得することにした。農薬は、除草剤の使用を1回だけにするという前例のない実験栽培を、その10戸の農家にやってもらおうというのだ。説得のため冬の間を開かれた座談会は、6回にも及んだという。

ついに実験栽培が始まり、新潟こしひかりの産直が実現したのは88年。10戸の農家から始まった特裁米の生産は、次第に広がっていった。そしていよいよ、有機栽培(あるいは、それに準じる栽培方法)で作られた新潟こしひかりの産直が、1999年からスタートする。

減農薬から無農薬の有機米作りへ。

「農家に勧めるには、自分もやらないと説得力がない」。石塚さんは、農協の仕事をしながらか、特裁米も有機米も、先頭になって自ら栽培した。

農協に出勤する前の朝4時半ごろ田んぼにはいつくばって草とりしていると、通りかかった生産者から、「石塚さん何してんだ。営農指導していた人が、農薬の使い方に失敗したのか?」と、からかわれることもあったという。

そこで身に染みて実感したのは、有機農業の大変さ。体力的な消耗が激しい除草、病害虫対策、収量の低下など、さまざまな困難が待ち受けている。

「減農薬と、無農薬の有機栽培の苦



JAささかみの生産者のみなさん

米どころささかみらしく、開発する日本酒は、米のうまみをとりわけおいしく味わえる特別純米酒になり、2001年に完成した。「ささかみ風土」に次いで開発された産直加工品が、『うめてば豆腐(プロ―豆腐)』だった。原料は、米を転作して栽培した大豆を利用した。今でこそ「産直」という言葉は、ほうぼうで使われている。しかし、パルシステムとの産直を模索していたころ、ささかみは農協の秩序を乱す「はみ出し者」だった。石塚さんには、忘れられない苦い思い出がある。

労を比べたら、とても大きな差がある。それくらい無農薬の世界というのは厳しいのです」

ささかみでは多くの生産者が、石塚さんが語るような苦労を重ねながら、以前とは「真逆」の米作りに取り組んだ。そして、農地の環境を変えさせる農薬削減の広がりが、田んぼの生きもの調査へとつながっていく。

新しい産直ブランド作りの挑戦。

産直の次の段階として企画されたのが、パルシステムオリジナルの『コア・フード特別純米酒「ささかみ風土」』だった。ささかみの生産者に、酒造好適米「五百万石」を有機栽培で生産してもらい、原料として使うことを考えたのだ。ただ有機栽培の「五百万石」栽培は、ささかみでも経験がなく、収量が落ち込むリスクも高い。生産者からは、不安の声があがったという。

しかし、成功すれば、産直の可能性を広げることができる。困難なことでも実現してきたのが、ささかみの産直の歴史だ。最後には生産者からも「チャレンジしてみよう」という声があがって、話は進んだ。



稲の葉にとまって羽を休めるハッチョウトンボ。ささかみの田んぼには、さまざまな生きものがひしめきあっている。

それは石塚さんが、県内の農協の上部団体の合同会議に出たこと。石塚さんは、ささかみが産直をめざしていることについて、激しく批判されることもあったという。それでも石塚さんがめげなかったのは、師と仰ぐ上司の五十嵐さんの激励があったからだ。

「五十嵐さんは、批判されても気にするな。お前の給料は農家から出ているんだ。その農家がこうあるべきだと思ったら、その方向にどんどん進め、と言ってくれた。だから僕は、時の権力や木端役人とケンカしてでも自分を貫くことができました」

産直ならではの価値と物語。

石塚さんの言葉から浮かび上がってくるのは、「異端」の発想だった産直がたどった厳しい道のり。しか

し、産直がもたらす感動や発見は、確実に新しい時代に受け継がれようとしている。

「前回田植えツアーに参加させていただき、子どもの本当にいい顔を見ることができました。今回もやはり楽しそうで、いい時間を過ごせました」

「ホテルを見たいという思いで参加しました。水不足や低気温等、条件がそろわない中でもホテルが見られてとても幸運でした」

これは、2013年6月にささかみで行われた「田んぼの生きもの調査」の参加者の声の一部。「異端」の道を選んだからこそ、ささかみの田んぼは、驚くほど生きものの、いのちがあふれる世界に生まれ変わった。生産者にとっても、作る喜びが実感できる、かけがえのない舞台……。

産直には、長い道のりのなかで生まれた、宝物のような価値と物語が秘められている。