新・農業経営者ルポ／第86回

でかい農業から、人と人とをつなぐ楽しい農業へ



でかい農業から、人と人とをつなぐ楽しい農業へ

千葉県神崎町で「こうざき自然塾」を主宰する鈴木一司は、かつて5人の生産者とともに農業生産法人「こうざきグリーンサービス21」を指揮して、コメ、大豆、小麦、ジャガイモなどの生産・販売を拡大していたリーダーだった。鈴木は国家の圃場整備事業によって作られた土地に最先端の機械を導入し、ピーク時で作付面積80haという大規模経営を実践してきた。ところが3年前、鈴木は会社と農地を手放しゼロからの出発を図る。それはホンモノの農作物をつくり、楽しい農業がしたいという動機に由来していた。鈴木のいう「楽しい農業」とは何なのか。

取材・文／田中真知

今さらながらだが、農業経営とは農場の資源をうまく利用して、農家が豊かになる道を探ることだ。そのために農家は市場の動向を見きわめて、必要な投資を行ない、経営形態の多様化や拡大をめざす。そうした経営センスが求められる時代だ。

こうざき自然塾代表の鈴木一司もまた、そうした農業経営のリーダーだった。1995年、5人でつくった農業生産法人㈲こうざきグリーンサービス21は、初めは15haで水田転作の麦や大豆の栽培をはじめ、さらにジャガイモの契約栽培、ヤマトイモや黒豆、枝豆などをくわえて、耕作放棄された農地を借りて経営面積を拡大していった。

若い頃から「でかい農業がやりたかった」という鈴木は最先端の農業機械を積極的に導入して、着々と経営面積を広げ、ピーク時には延べ作付面積80ha、売上は9000万を超えるまでに成長した。大豆の栽培・加工、さらに直売も行ない、年間を通して生産と販売を行なう仕組みもできた。いずれは売り上げ1億、面積も将来的に200haを目指そうという勢いだった。

ところが、3年前の2008年、鈴木は13年つづけたこうざきグリーンサービス21の代表の座を退き、土地も会社も手放す。農業をやめたわけではない。一人に戻ってグリーンサービスの販売部門であったこうざき自然塾の代表として、新しい経営の形を作ろうとしている。やめたときは、自分の土地までグリーンサービスに5年契約で貸していたため田畑もなかった。長年の経験と信用はあったとはいえ、かぎりなくゼロに近い出発だった。

最先端の農業機械を用いて「でかい農業」を目指していた鈴木が、どうして、そこから離れて、たった一人で再出発を図ったのか。経営は順調だったし、今後の成長の伸びしろもあった。にもかかわらず、鈴木はその路線を自ら外れることにした。それはどうしてなのか。

拡大路線型の農業より今できる「楽しい農業」をめざす

「理由はいろいろあるのですが、一つには〈楽しい農業〉をしたいということがありました。日本は高度成長の波に乗って発展してきました。農業もまた多額の投資をして、大型の機械を導入して規模を拡大していく。そういう成長路線で発展すると考えられてきた。でも、無理に規模を拡大すると、お金はかかるし、機械をどんどん入れればその分故障も増える。それをメンテしたり買い換えたりするのに、また費用がかかる。そんなことばかりに気を使うようになると、何のために農業をやっているのかわからなくなります。そういう農業は楽しいと思えないんです」

農業を趣味でやっている人や、エコロジー主義者の人が、このようなことをいうのならわかる。しかし、「でかい」「最先端」の農業を目指し、実際にその形をほぼ実現していた鈴木の口から、こうしたある意味「後ろ向き」な言葉が出てくるのは意外な気もする。鈴木はつづける。

「拡大路線というのは、いわば作っては壊し、作っては壊しをくり返す



有限会社 こうざき自然塾　代表取締役

鈴木一司

千葉県神崎町

すずき・かずし●1951年千葉県香取郡神崎町生まれ。高校卒業後、地元の農機具会社に勤務しながら家業の稲作を兼業。94年、こうざき自然塾を設立。95年、地元農家5人が集い、農業生産法人㈲こうざきグリーンサービス21を設立、代表に。国の「21世紀型水田モデルほ場整備促進事業」を機に、2000年から専業農家へ。05年、こうざき自然塾を法人化。08年、経営方針の相違から生産法人代表を退任し、一農家に戻る。現在、“つなぐ”をポリシーに農業・食づくり体験イベント事業を実践中。作付面積は約30ha。主品目はコメ、在来大豆、黒大豆、小麦、ソバ。加工品は自家製の味噌、委託による豆腐、煎り豆などの大豆製品。今年からナタネ油の商品化にも取り組む。従業員数4名。http://www.kozaki-shizenjyuku.jp/

ようなやり方です。そこには終わりがない。苦労して機械を次々と導入し、苦労して農地を集める。そうやってがんばっていても今回のような原発事故があればどうなるか。5年先どころか来年どうなるかもわからない。それより無理に拡大しないで、今できる範囲の中で〈楽しい農業〉を目指したい。そうすればお金も使わなくていい。収入は減るけれど、逆にそのほうが楽しいし、本当にいいものができるのではないか」

それはたしかに後ろ向きかもしれないが、むしろ積極的後ろ向きともいうべき方向を指し示しているようにも感じられた。その方向転換のきっかけの一つとなったのは、懇意にしている老舗の造り酒屋「寺田本家」の社長の言葉だったという。

寺田本家は神崎町で330年つづく老舗で、現社長は23代目にあたる。今から25年ほど前に、経営危機や病気をきっかけに農薬や化学肥料を使わないお米で、無添加の酒造りを始めた。かつては醸造に機械を使っていたが、今では機械を使わずすべて職人の手作りでやっている。そうやって作った酒が評判になり、今では全国のファンから強い支持を集めている蔵元である。

5、6年前、鈴木は長年のつきあいのあった寺田社長に「酒も農産物も同じ。農業をやるならホンモノの農産物を作ったらどうか」といわれ、農薬や肥料に頼らない農業をしようと決めた。ちなみに神崎町は古くから酒造りをはじめとして味噌や醤油造りなど発酵食品の製造が盛んな「発酵の里」として知られている。

こうざき自然塾として独立した鈴木は、地域との連携を図って、収穫した大豆を加工して自家製味噌を作ったり、寺田本家と協力して酒の仕込み体験イベントを行なったり、小学生を対象に大豆の種まきや枝豆の収穫体験をさせたりという企画を実践している。楽しいですか、と聞くと、「楽しいですね。なにが楽しいかというと、農業を通して人と人とがつながるんです。それが楽しい農業なんです」といって鈴木は笑う。

安全な農作物を自分で売ることへのこだわり

鈴木は兼業農家の長男として生まれた。神崎町には専業農家は少なかったが、長男だった鈴木は将来はきっと農業をやることになるだろうと思い、農業高校を出た後、農機具の特約店に就職した。時は昭和40年代半ば、テレビでは井関農機が売り出した田植機「さなえ」のCMが流れている頃だった。国産農機がようやく本格生産され始めた時期だった。



1



6



5



4



3



2

1こうざき自然塾の理念・理想の詰まった書籍『発酵道―酒蔵の微生物が教えてくれた人間の生き方』。著者は地元の酒蔵元「寺田本家」23代目当主・寺田啓佐氏。鈴木のオフィスには寺田本家の家訓が掲示されている。2弟の正司さん（左）が生産部門の大黒柱。3大塚チルド食品の商品名を冠したスタッフ向けの体験農場。企業向けにも体験の場を用意する。4「発酵の里」メンバーの地元豆腐店“月のとうふ”にて。店主やお客さんと話が弾む。鈴木の神崎在来大豆でつくる豆腐を求めて、茨城や東京から　もお客が訪れる。年間の大豆使用量は約9t。一店舗で3ha分の大豆を使いきる。5 6豆腐は寄せ豆腐、堅豆腐のほか、絹と木綿の４品。黒豆きなこ、味噌、煎り豆など、こうざき自然塾の大豆食がメイン商材だ。

でかい農業から、人と人とをつなぐ楽しい農業へ


9


8




11


10


7

7 8 9 10鈴木の母「よしこばあちゃん」直伝の味噌づくり。自然塾の活動を通じて、地域の小学生に味噌の仕込み方が伝わる。麹のコメは無農薬無化学肥料栽培。味噌は2種類。発芽玄米麹で仕込んだ「なんじゃもんじゃ発芽玄米味噌」と丹波黒大豆を使用した「黒大豆味噌」。“なんじゃもんじゃ”は地元の神崎神社にある大樟(国指定天然記念物)の名称に由来。11菜種は昨年から試験的に作付けを開始。今年から菜種油として、商品化と油づくりの体験メニュー化に向けて準備を進める。

鈴木は会社に勤めつつ、土日には家の農業を手伝い、仕事の暇な冬には雪山でスキーの指導員をしていた。国産農機の黎明期から農機具会社に勤めていた鈴木は農業機械について最新の知識を吸収するとともに、将来の経営のことを想像して、この機械なら何ヘクタールくらい行けるだろうと考えていた。しかし、会社の仕事は楽しく、結局27年間にわたって勤めつづけた。

農機具会社をやめて専業農家として本格的に就農するきっかけとなったのは、90年から始まった国による土地改良と圃場整備事業だった。地盤の低かった低湿地帯であった土地に、利根川の河川改修によって排出された土砂を大量に盛って、圃場としての生産力を上げようというプロジェクトだった。

基盤整備は170haにわたって行なわれ、そこに国の助成で専業農家をつくるという目的があった。これはいい機会だということで、鈴木は5人の農家とともに集落営農型の共同経営を始めることにした。それが先ほど述べたこうざきグリーンサービス21である。農機具会社に勤めた知識と経験を生かして、必要な各種の農業機械も独立前に導入した。

「この大規模な圃場整備は21世紀型プロジェクトということで、当時としては最高の技術を駆使して行なわれました。農業とコミュニティーが一体となった未来型農業ということで表彰もされました。土地を集約して、一集落一農場という国の奨励するポリシーに乗っかったような形でした。私もイケイケな勢いがあったので、いずれは200haをやろうと思っていました。そのために大型機械もどんどん入れたんです」

大規模な集約化をめざす一方で、鈴木は有機農業界のリーダー的存在である中島紀一教授を招いた勉強会の世話役を務め、「農家は自信をもって売れる農産物を作らなくてはならない」というその主張に強い感銘を受けていた。94年には前年の凶作の影響で特別栽培米がブームを呼んだ。安全でおいしいコメを自分で売る。鈴木は付加価値をつけるために減農薬のコメの生産・販売を始めた。そのような安全な農作物を自分で売ることへのこだわりが販売部門のこうざき自然塾として結実した。

補助金依存の手抜き農業より手のかかる楽しい農業を

鈴木がグリーンサービスをやめて、こうざき自然塾として独立するきっかけは寺田本家社長の「ホンモノの農産物を作る」ことの勧めにあったと先に述べた。だが、もう一つ

会社の内部分裂も影響していた。グリーンサービスは水田転作の小麦と大豆からスタートした。面積をやればやるほど補助金の額も大きくなった。しかし、鈴木は補助金がなくても大丈夫な経営を目指そうとしていた。大豆の加工やヤマトイモや枝豆の栽培などを行ない、自分で売る道を開拓したのもそのためだった。しかし、共同経営者の中には鈴木のこうしたやり方を受け入れられない者もいた。それならば袂を分かって、別々にやろうと鈴木は考えた。

「補助金がいけないというわけではありません。ただ、もらうといろんな締め付けがあってかえってたいへんになる。もらっていなければ好きなようにできます（笑）」

補助金が入ることによって、栽培がおろそかになるケースもある。大豆の場合、補助金が出荷代金より大きいため、手をかけて栽培しても適当にやっていても入ってくる額にあまり違いがない。しかし、だからといって手を抜いた農業は楽しくない、と鈴木はいう。

鈴木が栽培している大豆は千葉の小糸在来という品種だ。均一性が高く、歩留まりのいい一般的な大豆にくらべて栽培には手がかかるが、香りや味が格段にいい。しかし、小糸在来は奨励品種ではなかったことも

あって今年まで交付金対象ではなかった。だから売り先がなければ栽培は難しい。鈴木は、この大豆を加工して豆腐や味噌、豆菓子などをつくり、その売り先を確保した。「月のとうふ」という直売店では、鈴木が作った在来品種を用いた手作り豆腐が毎日作られ、売られている。その味は、これまでに食べたことのある、どの豆腐にもまして濃厚で、コクがあり、いちど食べたら忘れられない味わいだった。

「これが楽しい農業です」と鈴木は笑った。

目先の儲けより後につながるものを作っていく

鈴木が農業をするにあたって考えていることは、「自然との調和」「微生物とのかかわり」そして「人とのつながり」であるという。

「仕事は楽しくないとつづきません。では、農業をしていて楽しかったり、うれしかったりするのはどんなときか。それは、できた農産物をおいしいといってもらえたときや、都会の人が農業を楽しんでいるのを見たときや、大勢の人と交流できたときなんです。人と人との縁や輪ができることが楽しい、ということなんです。そうやって、人と人とがつながると、そこで物が動いて、お金



13



12


14

12こうざき自然塾のパンフレット。「自然に学び、自然を愛する」がモットー。農場や地元食の生産活動を一般に塾として開放し、稲作から味噌づくり、豆腐づくり、酒づくり、パンづくり、料理教室までさまざまな体験ができる。食関連事業者を中心に地元の有志がつくる「発酵の里」メンバーが連携し、講師を務める。13味噌の仕込みを体験した小学生からの御礼の手紙。14「駅前たんぼ教室」に参加する生徒らがつくったかかし。JR下総神崎駅のホームのすぐ隣りに立地。田植えと稲刈りだけでなく、種まきから除草、天日干し、乾燥・脱穀・脱穀・もみすり・精米・袋詰めまで一連の工程を体験できる教室。10月には収穫祭でもちつきも。1区画100㎡で20組の実習生を募集。会費は区画当たり36,000円。スタッフ間で広報、商品管理、イベント担当の役割分担をする。

でかい農業から、人と人とをつなぐ楽しい農業へ


15


16


17


18


19


20

15右が震災後、レーザーレベラで均平し田植えにこぎ着けた鈴木さんの田んぼ。左は液状化したまま放置された隣の田んぼ。16右が順調に生育する鈴木さんの大豆作。強度の液状化で使用不能な水田8haは大豆作に切り替えた。左は同時期に播種された隣の大豆畑。欠株が目立ち、その技術差は歴然。17畦道には大きな亀裂が走り、震災の爪痕が残る。18圃場傍の公衆トイレ。周辺一体が50㎝近くも地盤沈下しているのがわかる。19 20地震の被害と対応を整理した一覧表。点在する圃場80枚のうち、8割が被災。排水故障・揚水故障・液状化・液状化整地などと状況が一目でわかる。

も動く。大切なのは、まず人とのつながりなんです。農産物流通はこれまで農協が担っていたのだけど満足のいくものではなかった。それを自分たちのコミュニティ活動としてやろうというわけです」

そこで、こうざき自然塾では田植え教室や収穫祭、味噌造り教室、かかしづくりなど子どもたちを巻き込んだイベントをしたり、毎年春、代々木公園で行なわれる「アースデイ東京」に出店したりしている。地元の学校との連携にあたっては寺田本家の協力もある。まだ町民の積極的参加が少なく、地域のコミュニティ活動としては、今一歩盛り上がりに欠ける点があるが、鈴木は「とにかく活動を続けて、実績をつくって認めてもらうしかない」と考えている。

3年前、ゼロに戻って始めた農業だが、学生時代の先輩に稲を作ってくれと頼まれ、その作業を見ていた別の人が、自分のところもやってほしいといわれて管理する土地が徐々に増えていった。グリーンサービスに貸していた土地も昨年12月に戻ってきて、今では30haになった。

しかし、順調なことばかりではない。福島原発の事故の影響で宅配契約をしていた顧客からは次々とキャンセルが出て、注文も減った。また、圃場整備事業によって作られた農地は震災で軒並み液状化現象が起こり、激しく陥没した。揚排水装置も故障し、転作を余儀なくされた圃場も少なくない。整地には補助金が出るとはいえ全額ではない。鈴木はレーザーレベラーを用いて、でこぼこになった圃場を自力で補修した。

また、TPPの問題もある。

「農協にしか出荷していない農家はたいへんだろうね。政府任せではなくて、自分で動かないとね」

こうざき自然塾は今後、地元の伝統産業である発酵にかかわるものを追求していきたいと考えている。

「味噌以外に、醤油や漬物なども掘り起こしたい。もちろん、それに使う原材料は中国産ではなく地元で作る。それがまたつながりを生む。儲かっているから作る、というのではなく、後につながるものを作っていくような経営こそが長続きすると思うんです。うちでは今年から菜種を始めたんですが、菜種なんて今はたいして儲かりません。でも、菜種の油が農機の燃料になったり絞りかすが肥料になったりと、なにか違う業界とつながりそうな気がするのが魅力なんです。一人が儲けるのではなく、儲けは少なくても、みんながつながっていく。それこそが〈楽しい農業〉なんです」

（本文中敬称略）