

変える・守る・育てる・創る

第16回

女だからの経営論

取材・文 三好 かやの



五十嵐紀子さん

五十嵐農場（北海道士別市）
〒095-0371 北海道士別市上士別町18線南48
TEL & FAX 01652-4-2988

Profile

いがらし・のりこ 宮城県仙台市生まれ。恵泉女学園短期大学へ進み、園芸、農業を学ぶ。在学中に酪農学園大学で実習を体験。卒業後、実習先の瀬棚市の牧場で広司さんと出会い77年に結婚。酪農をベースとした「立体農業」を目指す。夏には母校の恵泉女学園の学生たちを積極的に迎え入れ、「恵泉レディースファーム」を設立。目下宿泊施設を手作りで建設中。耕地面積75ha。乳牛約20頭。牧草を自家栽培し、カボチャ1ha、ジャガイモ60a、トウモロコシ20aを栽培し、レディースファームの友の会のメンバーなどに販売している。地元の生産者グループ「上士別ふるーる」を結成。ドライフラワーの制作、販売だけでなく、地域で開かれる、ドライフラワー講習会の講師としても活躍中。

4年がかりで自宅を建てる

「士別は、どの家の玄関にも絶対ドライフラワーが飾ってあるからびっくりしたよー冬の間、宅配便のアルバイトをしていた友人が、そう教えてくれました」と、五十嵐紀子さん（43歳）。ここ数年、女性たちの間でリースやドライフラワーの需要が高まっているとはいえ「どの家にも、必ず」とは、ものすごい普及率である。その仕掛け人が、実はこの紀子さんなのだ。

「まあ私たちが作って販売したものの、それから講習会に来てくれた生徒さんたちがのべ400人くらいいるから、その作品もあるだろうし、またその方たちに教わって作った人もいるし……」

かく言う五十嵐さんの自宅の玄関先には、色とりどりのドライフラワーが無数に吊り下げられている。これが商品の材料であり、講習の教材にもなる。「ここで乾かすのが一番いいんですよ」なるほど。冬の農閑期の手仕事に、ドライフラワーを使ったリース作りはもってこいの仕事だ。さすが、女性の感性を生かした手工芸品だな、と思いきや……

「実はこの家も私たちが自分で建てたんです。基礎に1年、ブロックを積み上げるのに1年、屋根をかけるのに1年、内装に1年、全部で4年かかりました。壁や天井も私が塗ったのよ」それじゃ一体、家が完成するまでは、どこに住んでいたんだろう？

「ダンナが建てた牛舎に住んでました。子どもたちも。長男の直人と長女の恵はそこで育ったの」

ええっ！びっくりである。

儲ける農業でなく 太る農業に

仙台市出身の紀さんは、「花屋さんになりたい」という思いから、高校卒業後、園芸や花卉栽培を学べる神奈川県恵泉女学園に進学。1年生の夏休みに酪農実習のために初めて酪農学園大学を訪れ、北海道の虜となる。

「山は遠いし、大地はまっすぐ平らだしどの家にも煙突があつてトタンの三角屋根。ここは日本じゃない思った」それから休みのたびに訪れるようになったが、次第に将来の夢が「花屋さん」に収まり切らなくなった。

とはいえ、実家はサラリーマン家庭。就農できるあてもなかった。それでも北海道への思いは立ちがたく、知人の勧めで南西部の瀬棚町で酪農実習をすることになる。

ちょうどその時、以前その農場で実習した青年が、カナダでの酪農実習から帰国し、将来の農業に対する思いを、熱く語っていた。

「僕は昔ながらの家族主体の農業がしたい。家に牛や家畜がいて、自給自足で作れるものはとことん手作りだ」

この時、紀さんは「あれ、この人が語っているのは、そのまま私の夢だわ」と思ったという。それが広司さんだった。

士別の米農家の次男として生まれた広司さんは、瀬棚三愛塾で「立体農業研究所」の藤崎盛一氏に出会い、感銘を受ける。さらに香川県豊島の農民福

音学校へ赴き、「立体農業」を学んだ。

そこで実践されているのは、食べ物はもちろん、牛舎や住まいもできる限り自分の手で、というライフスタイル。「儲ける農業ではなく、太る農業」を目指すというもの。アメリカの西部開拓時代のストリーが大好きで、「大草原の小さな家」的な生活を夢見ていたという紀子さんも、この考えに共鳴した。

「私が酪農したいっていうと『あの家はおつきくて、嫁さん牛舎に行かなくていい』なんて、あちこちから話ってくる。でもなんか違うんだよね。既存の農家は親からももらったものをなんとか減らさないようにする守りの農業。私がやりたかったのは、ゼロから切り開く攻めの農業だった。広司さんから『裏山を開拓する』って聞いた時、これはいいかもしれないと思ったの」

2人は77年に結婚。広司さんの親から譲り受けた10haの原野を切り開くことから始まった。結婚前に広司さんが自力で建てた牛舎が新居。5頭の牛を飼って搾乳し、木を切り倒した跡地に牛を放ち、その蹄で開墾する「蹄耕法」で農地を広げていった。

そうして徐々に頭数を増やししながら、自宅の建設も進める。業者に発注して一番高くつくのが人件費。それな時間がかかってもいい、その分を自分たちで担おうというわけだ。

土台の作り方、ブロックの積み方などは、紀子さんが仙台の古本屋で見つけた建築の専門書を見ながら得、わからなければ建築中の家を見に行つて確認する。

「恵が生まれた時は、大きな段ボ

ルに布を貼って、それに合うように布団を作って寝せていました」

牛舎の一角での生活を懐かしそうに振り返る紀子さん。慎ましい生活ぶりに、惨めさや卑屈さは微塵も感じない。むしろ、どこまで自給率を高められるか、挑戦を楽しんでいるかのようだ。

5haの牧草地では、とても冬場の餌が足りない。そこで、使っていない牧草地や近所の水田へ行き、草刈りを請け負って、刈り取った草をもらつていたという。

そんな風に、無駄な出費を極力抑えながらの経営だったが、年数を経てもなかなか安定しなかった。

「このままじゃあまりに発展性が無い。思い切って農地を広げよう」

そんな折、国と道の補助を受け、81年草地造成の事業が開始される。周りの原野34haを買い取り、経営規模を拡大。さらに、近隣の三軒の農家が離農。その土地も譲り受け、現在の経営規模は75haまで広がっている。

目下宿泊施設を 手作りで建設中

五十嵐さん夫婦は、86年から若い実習生たちを受け入れている。

88年から、実習生たちと協力して、牛舎の増築を開始。この時はちょうど士別の市民病院が建て替えだった。

「病院にとつてはいいもの。それならもらつてあげましょう。病院の太い二間梁が、今もうちの牛舎を支えています」

五十嵐さんは、それまでずっと自家

用に無農薬で野菜を作っていたが、それを実習生にお土産として持たせたところ、すこぶる評判がよかった。また、紀子さんの手料理の虜となった人たちも少なくない。都会に帰つてからも「また食べたい」とオーダーが来る。

「野菜を送つてほしい」との要望が強まり「恵泉レディスファーム」を設立。その友の会の会員には、年会費1万5000円で、ジャガイモ、スイートコーン、カボチャなどを送る他、会費のうち5000円は、新たな「宿泊施設建設費」に当てられている。

今度は実習生や農場を訪れる人たちが泊まれる場所を作りたい。今は、土台ができて、数段ブロックが積まれた状態。時間はまだまだかかりそうだが、その分だけ完成を心待ちにしている人も増え続けている。

最近「取り寄せ可能な食べ物ガイド」等に紹介されたこともあり、「友の会」以外の消費者から、単発の注文が増えている。また、銀座のフランス料理店「レカン」に、木いちごや、山で採れるキノコ、夏野菜のズッキーニを直接卸すなど、産直のルートも拡大した。

その販売価格は、

| | | |
|------------------------------------|----------------|-------|
| ジャガイモ | 10kg (男爵か北あかり) | 1100円 |
| スイートコーン | 10kg | 2500円 |
| カボチャ | 10kg | 1300円 |
| ハロウインカボチャセット (大きなカボチャ2コおもちやかぼちゃ数個) | | 2000円 |
| ドライフラワーのリース (直径32cm) | | 3200円 |
| 木いちごのソースセット (3本入り) | | 3800円 |



女子実習生の協力を得て、建設中の宿泊施設。ブロックは全部で1050個積む予定。

価格に送料が加算される。

「金額を上乘せしたり、お客さんを増やそうという人もいるでしょう。でも、私たちはこれで儲けようとは思っていない。人との繋がりができればいいの」

花農家と協力して 商品力アップ

士別特産のラズベリーを使った木いちごのソースは、「上士別をぎざこう会」のメンバーと共同で加工しているもの。さらに、紀子さんの農業の中で、大きな位置を占めて来ているのが、ドライフラワーの加工、販売、そして講師としての活動である。

ドライフラワーは、上士別の生産者6人で結成した「上士別ふるー」というグループで、材料の花を栽培し、



自宅2階のひと部屋が、紀子さんの工房。年末はリースの制作に忙しくなる。

製品化して市内の観光地やレストランなどで販売する他、通信販売も行なっている。

生花で出荷するには、咲きすぎてしまったり、丈が足りなくて二束三文で買い叩かれる花も、乾燥させリースや花束に加工すれば、付加価値がつく。

特に年末は、リースの制作に追われるが、紀子さんは自宅2階の作業部屋に籠もり、作品を作り続ける。大きいものでも1時間前後で作ってしまうという。

「ドライフラワーは、絵の具のように色を混ぜることができません。その代わりたくさんの種類の花を集めれば集めるほど、表現の幅が広がっていくんです」

花卉栽培のプロが複数で協力し合うことで、花の種類も増え、製品の仕上がりにグンと箔がつく。大きな松ぼっくりやリースの輪になる蔦や木の枝

は近くの山から取ってくる。以前は、「山に落ちていっているものを売るなんて」という声もあったそうだが、逆に山にしかないものだからこそ、今求められているのだ。

畑と台所は繋がっている

五十嵐さんの玄関先に、ミカン箱が積まれていた。中を開けると、干したミカンの皮がぎっしり。入浴剤として使うには、あまりにも多すぎる。

「今年の冬は、家族総出で11箱食べました。これはネギとかタマネギの畑に蒔くと虫がつかなくていいんですよ」

ただし、ワックスのかかったミカンは使わない。この他に、ストーブの灰も畑に蒔く。熊笹を揉んだものやお茶ガラは、殺菌作用がある。生活の中には無駄なものなんてない。台所は、畑

に直結している。そしてグルグル回っている。

そうした生活から出る廃棄物の類で、75ha分を賄えるものではない。けれど、牛舎から出た牛糞を畑に戻すのが「父さん流」なら、台所から出たミカンの皮も着実に土に戻すのは、「母さん流の循環農法」といえるだろう。規模は小さくても心意気は一緒だ。そして何よりも、毎日の生活と密接に連動している。

農家のお嫁さんが自家用の畑を作らずに、スーパーから野菜を買うようになったという話をよく耳にする。また、家族協定を結んで、農作業を時給に換算して賃金を支払う動きも出てきている。けれど、五十嵐さんの暮らしを見ていると、どこからが農業で、どこまでが家事なのかわからなくなってくる。つながっているから面白くてしょうがない部分もある。

「いつもお父さんの後をついていくだけ」ではつまらない。規模を拡大して、作付けを増やし、付加価値をつけ、売り上げを伸ばす。農家は、そんな企業や商店と同じ論理でしか豊かになれないと思いませんか？

酪農経営を軸に、牧草栽培、畑作、と立体的な農家の経営を目指してきた広司さん。さらに、紀子さんは、消費者とのつながりや、ドライフラワーなど、新たな「立体感」を付け加えた。

でも、紀子さんは、産直ルートの拡大や、加工品にして付加価値をつける取り組みが、もてはやされる今こそ、「ちゃんと足元を見なければ」と考えている。

「自分たちのためだけに農業をやっているわけじゃない。だからといって人のためという意識もあんまりない。どちらか一方だけが利益を生むんじゃない。お互いが喜べる関係でいられればいい」

自信を持って作った作物を料理して、誰かに食べさせる。相手の「おいしいー」の一言が「いい関係」の始まりだ。産直や農産加工は、足元の生活をしっかりと支えているからこそ、続けたいものなのだ。

五十嵐農場には、帳簿の数字には現れなくても、目に見えない、けれども確かな「資産」がゴマンとある。それを見出すのは、もしかすると女性の方が得意なのかもしれない。「報われない」「金にならない」という前に、「妻」や「お母さん」としての暮らしの中にも「見えない利益の芽」が、ちゃんと存在していると教えられた。



カボチャの中身をくり抜いてお面に。楽しいイベントに欠かせないアイテムとして需要が伸びている。