

産の菜種油を!!

ネ栽培試験圃場

きざきのナタネ(青森県)

平成9年10月15日

有限会社津南高原農産

〒997-65-4448



今年は、遺伝子組み替えをしていない油の要望に合わせてナタネも1ha作った。搾油の設備を検討中である



プロフィール

津南高原農産代表取締役。昭和44年に始まる東京、神奈川などの消費者に対する産直をきっかけに、有機農業運動に参加。米、野菜の他、ジュースや餅などに加工した農産物を、提携した消費者に産直してきた。近年は、量販店やデパート、コンビニエンスストアに至るまで、同社生産のジュースが供給されている。作物生産は、薬草や雑穀類の他、米、加工トマト等。昨年度の売上は2億2000万円。

鶴巻義夫さん (59歳)

〒949-8311
新潟県中魚沼郡津南町大字中深見丁114
☎0257-65-4448

顧客に試され、

お天道様に裁かれる

新潟県の中でも豪雪地帯として有名な津南町。鶴巻義夫さんが経営する有限会社津南高原農産はそこにある。昨年度の売上は2億2000万円。その内訳は、有機栽培のトマト、ニンジン、リンゴなどジュースの加工販売、モチの加工販売、そして農産物の販売が3本の柱だ。3部門とも7000〜8000万円で均衡している。農産物販売の中には、仲間の産物を頼まれて販売する分が約2000万円ある。また、有機農業研究会のメンバーを中心とした農家からの加工受託もしている。鶴巻さんは日本有機農業研究会の創立メンバーの一人なのだ。また、最近では各種の流通企業に対して相手先ブランドで生産・供給する分も増えている。

昨年の鶴巻さんの作物栽培は全体で約6ha。生鮮野菜は、鶴巻さんに言わせると「自家消費に毛が生えた位の量」だ。米、ジュース用のトマト、葉草、雑穀類などが主であり、今年もナタネも約1ha栽培している。米や野菜等の販売先は昔からの提携

先の個人がほとんどだが、加工品は量販店向けのものも少なくない。

開拓地で知った農業の矛盾

昭和24年、鶴巻さん一家は津南高原の開拓地に鍛冶屋として東京から入植した。鶴巻さんが10歳の時だった。農家として入植したのではないため、農地の配分を受ける資格はなかった。しかし、農地に転用される前の山林を地主から買っていため父親は農地を得た。条件の悪い場所、水利権の問題などから旧村民の反発もあり苦労は多かったらしい。

中学校を出て、一旦は東京に就職したが、体を壊して田舎に帰った。それと前後して父親が体を壊し、鶴巻さんが農業を継いだ。

「蛋白源を供給するのが近代化農業」という行政の指導を鵜呑みにして、バタリー式の養鶏、6頭の養豚、4頭の酪農、それでも当時としては多頭飼育。若さにまかせて意気込んでいたが、こ

とごとく失敗し、暮らしはやっと自給自足できるという程度だった。

みな国や県の振興策に乗ってやってきたものだった。しかし、農家はもとより勧めた農協や行政を含めてその売先を考えてやっていったものではなかった。タバコは唯一売り先のはっきりした作物で一度に2haを作付けしたが、水田との作業競合が多く数年で止めた。

若い鶴巻さんは開拓農協の運営や行政の営農振興策を批判した。若造のくせに生意気だとも言われた。

それが災いしてか昭和38年、父を亡くして家を継いだ25歳の鶴巻さんが、開拓農協の組合長になるはめになる。負債問題で行き詰った開拓農協を解散させるための組合長である。

組合長になると、直ちに開拓農協の業務を停止させ職員も全員解雇して事務所も引き払った。当然、鶴巻さんは無給である。

開拓農協は完全に破産状態だった。様々な制度融資が農家に直接ではなく

開拓農協を経由した転貸であったため、返済をしていた人の分の返済金も開拓農協が組合の役員や職員の給料などの経費として喰ってしまうという状態だったのだ。

津南高原は県で一番大きな開拓地ということもあり、国や県の振興策が矢継ぎ早にとられていた。農業振興策が返済義務の無い補助金によっていた時代から、融資中心の農業振興に変わっていく中で出てきた負債だった。補助金体質が抜けなかったのだ。

憎まれたり恨まれたりもすることもあった。それでも、鶴巻さんの組合長としての手腕と経済成長にも助けられ、組合長就任から10年後に開拓農協の精算と組合員の負債整理は片付いた。

自分を必要とする人がいて…

鶴巻さんは、開拓農協の整理を通して農業政策の問題や、農協組織の限界を感じた。また、それに甘んじている農民の姿にもウンザリしていた。何より自分の作るものを買ってくれる人々の生の声を聞いてみたかった。農家自身が顧客の声を聞き、自ら売ることに取り組まなければ、農業はもう駄目だと考えるようになっていた。

その当時、鶴巻さんは冬期間、東京

の下丸子にあった三菱重工の工場へ出張に出ていた。休日の度に東京や神奈川の団地自治会や、消費者グループを訪ね歩いた。鶴巻さんの訪問に東京の主婦たちは共感してくれた。そこでの出会いが鶴巻さんを中心とした津南町の産直と有機農業運動のきっかけになった。昭和44年、減反が始まる頃のことだ。消費者運動や団地の自治会活動が活発になる時期とも重なっていた。

鶴巻さんは村の仲間を集め、津南高原農業生産組合を組織した。トラックを買い、津南町から東京や神奈川の消費者に、7、8時間もかけて自ら野菜を届ける産直だった。東京の提携先の人々は新興のスーパーや卸なども紹介してくれた。

鶴巻さんは日本有機農業研究会の創立にも参加した。

農林省を経て全中の常務まで務めたうえで、農協運動批判として日本有機農業研究会の発足準備をしていた故・一楽照雄氏に請われてのことだった。一楽氏は、津南高原農業生産組合と神奈川県の消費者グループ・辻堂団地食品の会との交流を記録した「辻堂団地食品の会と津南高原農業生産組合」という映画を見て鶴巻さんに有機農研への参加を求めてきたのだ。一楽氏は鶴巻さんにこう言った。

「農協や行政や学者などというものは本当にろくでもないものだ。そんな人々の言葉や支配から自由になって、作る人と食べる人たちの声が直接つながる以外に農業の問題は解決しないのだよ。君たちと辻堂団地の人達との交流こそがそのひな形になるのだ」

鶴巻さん自身は、始めから有機・無

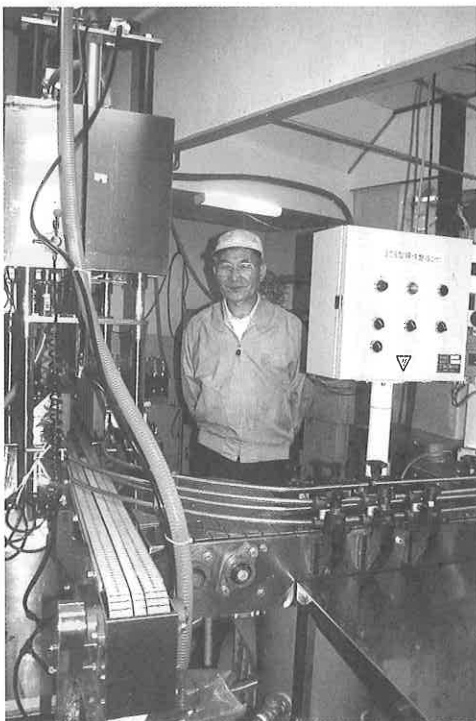
農業にこだわりを持っていただけではない。ただ、自分たちの農産物を欲しいと言ってくれる人達の希望に応えようとしただけだった。

その後の有機農業研究会の活動では、有機・無農薬の部分だけが一人歩きしてしまっただが、鶴巻さんは「有機農業運動」の本質は、農家が経営者として自己確認をしていく運動だったことを忘れるべきではないという。

産直を通じて自分を必要としてくれる人々との出会いが、鶴巻さんを単なる農民から農業経営者へと変えていったのだ。必要としてくれる人々との出会いを通して、行政や農協の指導のまま売り先のない農産物を作り続け、借金だけが残っていく「作るだけの農民」の存在から脱出することの喜びが大きかった。自家菜園で作っている農産物をかけない野菜や完熟で収穫したトマトを欲しがっている人々がいることなど、その交流の中で知ったことだった。

最初に届けた野菜は自家用の野菜の余りを持って行くようなものだった。無農薬での栽培を含め、無理だと言いたくなるような提携先の要望に応えようとして試行錯誤を繰り返した。でも、提携先のグループもそれに応え、新たな販売先の紹介だけでなく、不作の時には文字通り助けてももらった。

辻堂への産直はトラックで5年間続



ジュース工場の内部。建物は乾燥舎を改造したものだが、内部の設備は小さくても最高級のものを用意している



ジャクヤクの畑で。栽培作物では葉草類がもつとも多い。製薬会社と共同して一度は絶滅したと言われていた葉草の増殖をしたりもしている

けた後、宅配便を使って現在にいたるまで20年以上にわたって続いている。それは、鶴巻さんにとっての産直や有機農業の原点であるとともに、経営者・鶴巻義夫の原点なのである。

ジュース加工の始まり

その後、鶴巻さんたちは産直活動だけでなく生産においても様々な取り組みをするようになった。

昭和51年、新潟県有機農業研究会を結成。そこで新潟市の食生活改善普及会の人々と出会った。ジュースの加工はその人達からの要望だった。

トマトの無農薬栽培はしていた。で

も、ジュース加工などやったことがない鶴巻さんたちに、資金や技術知識の提供を含めてそれを勧めてくれたのだ。

米の乾燥舎を片付けて、ナベ、カマとビシヤクとジョウゴで作るトマトジュースだった。ノウハウも道具も何もなかった。長岡農業高校でトマトジュースを作っているというのを聞いて、習いにいった。そんなものでも、作ったらもつと欲しいといわれた。

最初の年はビール瓶で2000本、翌年には8000本も作った。夜寝るひまも無く作り、そして失敗の連続だった。

何とか出来るようになった矢先、保健所から警告を受けてしまった。保健所がいう基準に合せて設備を作るとなると、生産組合の人達にとってその投資額は気が遠くなるような金額だった。

その後もトマトは生産組合で作っているが、それ以来、加工工場は鶴巻さん個人の責任でやらざるを得なくなった。それが、鶴巻さんが本格的に食品加工分野の仕事に取り組みきっかけだった。餅の加工を含めてその後も繰り返し進めてきた加工工場の設備の改良にあたって、鶴巻さんは常に最高の技術を入れようと心掛けてきた。儲けやコストを考えるよりも、需要者の要望

に応える製品を作りたいと考えたからだ。必要に応えられることで残っている仕事にしたいと思った。案の定、利益は後からついてきた。

やがて、各地の有機農業研究会のメンバーから、リンゴ、ニンジンなどの加工を頼まれるようになった。また、彼らがそれぞれの提携先に鶴巻さんのトマトジュースを営業してくれた。加工品の種類も、ジャム、モチと広がった。要求も厳しかったが提携先には力のある人が多く、個人的なつながりから多方面の流通へと発展していった。

農業のための食品加工

平成2年に法人化した。会計事務所に経理の管理を頼むと、農業は困ると言われた。仕方なく「うちは食品加工业であり、それに土が付いている」と説明せざるを得なかったが、鶴巻さんは自分の経営は、あくまでも農業であり、理想の農業を実現するためにこそ食品加工业の部門を持つのだと考えている。日本以外ではあたりまえのことなのに。

今期の売上は2億2千万円。法人税も600万円払ったというが、設備投資にかかる借金は大きく、売上が大きくなるにしたがって資金繰りも大変だ。

実は、農家からの委託加工が悩みの種になっている。特に最近、貸倒れになりかねないケースも増えているのだ。加工が終わった段階で加工賃の請求は出すが、その回収に苦慮しているのだ。

やつと加工品が売れても、その時には他の支払に使ってしまった加工賃を払えないという人も多いのだ。

多くの農家はでき過ぎたり、生食で売れなかったから加工すればよいと考える。しかし、余ったものを自家消費することと、売ることとは違うのだ。

だから、鶴巻さんは農家に頼まれた場合、必ず「売り先はあるのか？」とくどいほどに聞くようにしている。必要としてくれる人がいて始めて販売があるということに、農家は鈍感すぎると鶴巻さんはいふのだ。

ほとんどの農家は売ってお客をつかんでいるわけではない。そして加工賃は売れたら払うという甘えもある。農家同士だから、同じ有機農業に取り組んできた仲間だからという鶴巻さん自身の仲間意識からくる甘さもある。しかし、それが農家の中の甘えの構造を作ってしまったのかもしれない。

有機フームとHACCP

有機農業も一つの転換期にきている

ようだ。

本誌27号に掲載した本誌契約カメラマン・宇佐見利明氏が自らの体験と硝酸イオンメータを使って記録した「有機野菜・これは何だ！」「有機だから危険」の声を招きかねない「有機」の退廃」の原稿には様々な方からの反響があった。実は、鶴巻さんからも電話を頂いていた。

鶴巻さんの電話はおおよそこういう内容だった。

硝酸濃度過剰な有機野菜が流通しているのは事実だろう。

有機農業運動は、運動としての意味を深化させるためにも、生産者自身が事業としての農業経営のレベルを上げ、技術革新も進めて行く必要がある。

さらに、鮮度維持の面からいえば、生鮮物としての有機野菜を広域に流通させるのなら、コールドチェーンのシステムが確立されない限り産直は難しい。産直、有機農業も、それにともなう流通技術システムを整備しなくてはだめだともいう。

そして、まず何よりも農家自身が良い生産管理技術を持つこと。その上で、農家の自己責任において需要者に対して正確な生産情報を提供する方法和自負を持つべきだという。

鶴巻さん自身は商品のパッケージから「有機」という表現を外している。

自分で作った原料はともかく、人に頼んで作ってもらったものについては、高品質であるという自信はあっても、表示の面で結果的にお客さんに嘘を付くことになりかねないからだ。

かつて、有機農業に社会的関心を集める働きをしたジャーナリズムも、有機農業運動には功罪両面の働きをしたと鶴巻さんは述懐する。それが共感から発言されたものであったとしても、有機農業研究会の運動の中にある経営者運動という側面を曖昧にしたし、農業や技術についての評価も感情的で非科学的になることも無いとはいえないかったというのだ。そのために、沢山の



個人経営の時代、帳簿整理が不十分だったために税務署に追徴された体験があるため、法人化してからはコンピュータで経理処理をしている

優れた学者や周辺人たちの足を遠のかせ、有機農業の健全な事業的発展や、技術革新を遅らせることにもなったのではないかという。

言葉で農業は語れても農業は言葉ではできないのだ、と言いたくなることも少なくはなかった。また、一楽氏はそれを問題にしていたのではなかったかと、今、考えている。

現在の有機農産物ブームも、単に商品としての有機農産物あるいはオーガニック野菜の基準という側面だけがクローズアップされている。農業と食の循環、あるいは環境や日本農業の永续性といった本質的問題がないがしろにされたままに。

また、鶴巻さんは、現在の有機農業の問題点はHACCP問題とリンクしていくと考えている。

HACCPとは食品衛生管理技術の考え方であり、今、厚生省が中心になって普及させようとしているものだ。これは、もともと宇宙船内の細菌感染予防システムに発しているものであり、食品の生産・製造・加工・保存・流通・消費に至るまで、文字通り農場から食卓まで、その過程で生じる可能性のある細菌・微生物のすべてを減菌するという究極の食品衛生管理技術である。

農業というより、その土台となる土

そして人も動物も植物も全て細菌や微生物との共生なしに存続してないという事実はどう考えるのか。そもそも、子供たちのアレルギーや様々な細菌に対する抵抗力の低さが、衛生技術の進んだ先進国でこそ目立つことはなぜなのか。有機農業生産者はかりでなく食にかかわる全ての者が、もつと本質的に問うてみる必要があるテーマなのではないか、と鶴巻さんは話していた。

有機農産物への人々の期待や衛生への要求などは、いかにも合理的である。しかし、それは時に煽られた感情的な議論であることも無いとは言えない。無疑問にそれを進めて行くことが、結果として、我々をあらしめていく自然の摂理から離れていってしまう危険をはらんでいるのだ。

鶴巻さんがそうであるように、自分を必要としてくれる人達の期待に応えようとして努力するのが、本来の事業者であろう。しかし、すでに我々は、顧客の求めに応じるだけではすまされない時代にいるのかもしれない。そして、そんな自然や環境の変化を一番近くで見通せる者が農業経営者なのではないだろうか。

そう考えれば、顧客には試されているのであり、我々はお天道様に裁かれる覚悟を持つべきなのではないだろうか。

(昆吉則)