NEWS 大地を守る
September 2023
VOLUME 438
9

野菜と人とともに育む

始まりはたった3軒の農家から。今から35年前、群馬県西部の山間の地、倉渕町（旧・倉渕村）で、生産者グループ「くらぶち草の会」を立ち上げ、新規就農者を育て続けてきた人がいます。グループの創設者、佐藤茂さん（71歳）を訪ね、今、私たちにできることを考えます。

いんげんが生る緑のトンネルの中を案内してくれる、くらぶち草の会の創設者で現・相談役の佐藤茂さん。生まれ育った場所を守りたいと、新規就農者の受け入れを積極的に行っています。

佐藤さんの自宅横に手作りで建てた作業場で、いんげんの袋詰め。慣れた手つきで曲がったものや大き過ぎるものを選り分けていきます。生長スピードが早いいんげんは、すぐに出荷サイズを超えてしまうため、毎日収穫しています。

1 小学生のころから花や野菜を育てていたという東京都葛飾区出身の岩﨑俊宣さん（右）と佐藤茂さん（左）。歳の差40以上の2人が、畑で学び合います。
2 岩﨑さんのピーマン畑。マルチシートによる太陽熱消毒で雑草を抑制中。シートの下の土は80℃になり、除草剤を使わずに栽培ができます。これも会から得た知恵。

農業ちゃんで食べていく

山間の地で新旧が学び合う“くらぶち”の畑

「あの山の手前、軽井沢のこちら側までが倉渕町です。いいところでしょう」と、標高約900mの畑を案内してくれるのは、「くらぶち草の会」（群馬県倉渕町）の創設者、佐藤茂さん。指差す先に、八ヶ岳から浅間山、谷川岳まで、稜線が連なる眺めが広がり、足元の土には鹿か猪か、動物の足跡がいくつも残っています。

ここ、倉渕町は高崎市の中心部から北西に25kmほど。面積の8割以上が山地で、冬は農作業ができないほど雪に覆われる山間にあります。

そうした山間部の集落で佐藤さんを中心に3世帯が集まって、1988年、くらぶち草の会は発足しました。以来、「農薬や化学肥料に頼らない栽培」を方針に掲げ、積極的に新規就農者を受け入れています。

設立から35年たった今、くらぶち草の会は42世帯の大所帯になりました。そのうち新規就農者は26世帯と半数以上を占めています。農業を行うにも暮らすにも、決して便が良いとはいえないこの場所に、多くの人が集まるのはなぜでしょう。

岩﨑俊宣さん(28歳)も新規就農者の一人。会発足よりもずっと後に生まれた若い世代です。

「就農して今年で3年になります。いろいろな就農先を見ましたが、ここまで人が根付いている場所には出会えませんでした。野菜作りは、こうしたらこうなるという結果の積み重ね。先輩方のケースが大きな学びになっています」と岩﨑さん。

くらぶち草の会の新規就農は、先輩農家のもとで1～2年の研修を経て、その後、独立して会員となり就農するというしくみです。入会後は、会の販売先に出荷できるうえに、就農後3年までは、新規メンバーの出荷希望を優先するなど、支援体制が整えられています。「採れたのに売れない」ということがないように、手を貸してくれるのです。

この日、岩﨑さんが見せてくれたピーマンの畑は、昨年病気が出て収穫量が減ってしまったため、今年は畝を高く立てて湿気を逃がし、わらを敷いて土の温度を調節するなどして、様子を見ているといいます。安心して挑戦できるのも、グループの支えがあってのことです。

一方で佐藤さんもまた、若い世代から受け取るものがあるといいます。「マルチシート(畝を覆う農業資材)で雑草を抑制する太陽熱消毒も、新規就農の人が編み出した方法です。ズッキーニも新規の人が食べたいというので作り始めました。地域に入ってきてくれてありがとうというのが一番だけど、新しい人たちの柔軟な考え方にも感謝しています」。

新しい風を拒むことなく、やさしいまなざしで受け入れる佐藤さん。「変わらないと化石になっちゃうから」と、進化することも忘れません。

3 佐藤さんの畑のいんげん。「いちず」という品種名の通り、まっすぐに育ち、やわらかな食感です。
4 収穫したての佐藤さんのいんげん。目で測って採ったサイズが、お見事、規格内にそろっています。
5 花が落ちないようにする農薬もあるなか、佐藤さんは使いません。果肉の密度が濃いミニトマト。
6 倉渕町を源流とする烏川の清流が町の中央を流れます。さらさらと水音が響くのどかな山間。
7 2013年、グループのメンバー皆の手作りで建てた出荷場兼事務所。ここに作物が集まります。
8 佐藤茂さん（左）と長男の陽亮さん(右)。陽亮さんは東京で働いていましたが、茂さんの病気をきっかけに就農しました。

当たり前を実現するために

佐藤さんが農家を継いだのは、くらぶち草の会発足の3年前。時代はバブル経済の真っ只中で33歳のときでした。お父さんを亡くし、残された家族3人で懸命に働いても「生きていくのがやっと」の収入しかなかったといいます。

「野菜を作っても、作っても、稼げなかったんです。市場に出荷しても自分で値段を決められず、納得のいかない安値で販売されました」。

そこに公平な取引はありませんでした。真っ当な販路がないならば、自ら売ろうと試行錯誤したこともあります。そんな矢先に出会ったのが有機野菜の宅配ネットワーク。新聞に生産者募集の文字がありました。「堆肥を使って土を強くし、化学肥料には頼らない。そうした野菜作りは、自分がずっとやってきた農業の原点。当たり前のことでした」。有機野菜の宅配ネットワークが相手なら「農業で食べていける」と集落の仲間とグループを結成し、すぐさま取引を始めたといいます。

「普通に食べて、普通に生活していきたかった」と創設当時の思いを話す佐藤さん。農薬に頼らず野菜を作り、その正当な対価で家族を養う。くらぶち草の会の立ち上げは、佐藤さんにとって特別ではない、当たり前のことを実現するための一歩だったのです。

「耕作放棄地ができるのは農業で食べていけないから。食べていけるようにしなくては、若い人は来てくれない」と佐藤さんは話します。その思いは、若い世代にも引き継がれ、農業で食べていく力が、ここ、くらぶち草の会で育っています。

和気あいあいいんげんの袋詰め

この日は、佐藤さんの畑で朝8時からいんげんの収穫が始まっていました。畑には約15カ所のアーチ型の棚が並んでいて、蔓が巻き付き、葉が覆い、いんげんがぶら下がって生っています。人一人が通れる緑のトンネルの中を、2人が両端からそれぞれ収穫していきます。ぷちんぷちんと蔓から一本一本を外していく作業。定規も使わず16～22㎝の長さを見分けて採り、大きいものは足元に落とします。残しておくと栄養を取られ、木の力を弱めるからです。

「いんげんは水で育っているようなもんだから、雨が降らないと曲がったり、短かったりしてしまう」と佐藤さん。この畑には水が引かれていないため、水やりも空の機嫌次第。ただ雨を待つしかないといいます。それでもこの日、立派ないんげんが、かご4つ分も収穫できました。

午後の袋詰め作業では、さらに選別し、量って袋に詰める人、テープで留める人と手分けして進めます。

ここまで見る限り、ほとんどの作業が人の手で行われていました。人間以外の力に頼るのは、重さを量る「はかり」だけでしょうか。農薬や化学肥料はおろか、機械にも頼らず、皆で和やかに手を動かすのみ。それでも効率良く出荷が進んでいきます。

未来へつなぐ環境作り

日本における農業の担い手は、全国的に減少の一途を辿っています。2005年には約224万人だった基幹的農業従事者が、2020年には、約136万人に。また、2020年の最多の年齢層は「70歳～74歳」で、従事者は依然として高齢層が中心です(※)。

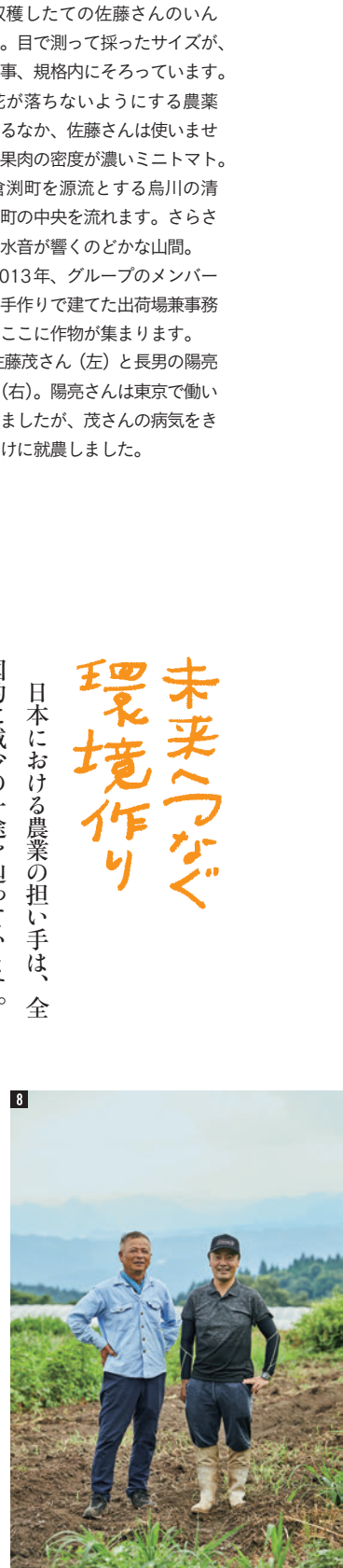
この状況に反して、着実に新規就農者を増やし、育成に取り組んできたくらぶち草の会では、国のそれとは異なる推移を描き、佐藤さんの家でも、息子さんの陽亮さん(37歳)が2013年に就農しています。

また、有機農業を取り巻く状況もずいぶん変わり、グループ発足のころと比較すると、サステナブルが謳われ、オーガニックという言葉もだいぶ浸透しました。くらぶち草の会にも、30代を中心に、有機栽培に関心を持って訪れる人が増えてきたといいます。

これまでの会の歩みは、担い手の減少が止まらない日本の農業に対して、一つの希望を示しています。新規就農者受け入れ・育成の取り組みが広がっていけば、それは当然、持続可能な農業の実現へとつながっていきます。ただ、そのためには生産者だけが努力するのではなく、私たち流通者、消費者も一体となって、信頼感のあるフェアな関係性を作り、健全な循環を支える必要があるでしょう。

大地を守る会の野菜セットや定期ボックスを注文していると、何かしら、くらぶち草の会の野菜が入ってきます。みずみずしいレタスやきゅうり、甘みの濃いトマトなど、「ちゃんと野菜の味がする」健やかなおいしさです。しかし、そうした野菜が食卓に届くのは、〝当たり前〟を陰で支えてくれている、佐藤さんたちのような生産者がいるからにほかなりません。野菜を食べる私たちも、未来を見据えながら、応援の気持ちを忘れずにいただきましょう。

※出典：農林水産省ホームページ「令和3年度食料・農業・農村白書(令和4年5月27日公表)：特集 変化(シフト)する我が国の農業構造」。基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者(雇用者は含まない)。



みずみずしくて甘い。
力強い風味が自慢です
いんげん
1081 蔵 80g
328円（税込354円）

生でもおいしい！
甘みが濃く程よい苦み
にがみ少ないパリッとピーマン
1074 150g
298円（税込322円）

※異なる産地のものが届く場合があります。
※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト139号を合わせてご覧ください。

Photo : Taro Terasawa Text : Sachiko Aoki Design : Better Days

ソーシャルレポート

今号は、「DAFDAF基金」の支援先のひとつ、
ミャンマーのドナルドさんの農場についてレポートします。

軍政下のミャンマーで続ける有機農業

ウクライナを上回る一般市民の犠牲者数

ミャンマーでは、2020年11月の総選挙でアウンサンスーチー氏率いる国民民主連盟が圧勝し、2021年には選挙に不正があったとして国軍がクーデターを実行しました。アウンサンスーチー氏と民主派議員の逮捕・拘束が続き、国軍中心の政治が復活しました。直ちにそれに反対する市民が不服従運動を開始しましたが、軍はデモ等に参加する市民を拘束・拷問、農村や少数民族居住区の焼き討ちや空爆などを行っています。一部の市民は銃をとり国軍と武力闘争を展開し、内戦の状況を呈しています。7月11日現在、殺害された非武装の市民は3,780人、逮捕者約2万4千人、国内避難民は180万人以上となっています（ビルマ政治囚支援協会AAPP調べ）。

DAFDAF基金の支援先農場の現在

2006年からDAFDAF基金は、シャン州にある有機農業実践農場を支援してきました。代表のドナルドさんは栃木県のアジア学院で有機農業を学び、故郷のシャン州で薬剤を使用しない家畜の飼育方法等を広めるために活動を続けています。ドナルドさんからの報告によると、2020年に新型コロナウィルスが流行しましたが、現在生活は元に戻りつつあるとのことです。一方、アフリカ豚熱の流行により養豚を断念、さらにニューカッスル病により千羽以上の鶏が死んだそうです。これら自身の経験を踏まえて、家畜の伝染病に対応する教育プログラムを作り地域に普及させたいとの希望も語ってくれました。DAFDAF基金はこれからも支援を続けていきます。

1 飼料代も高騰しているため、ナピア草という牧草を栽培し、家畜の飼料にしています。
2 伝染病を生き延びた鶏たち。採卵に希望をつなぎます。
3 DAFDAF基金の支援で建てたワークショップハウス。新たなワークショップを検討中。
4 農場前で魚を売るドナルドさん。伝染病の蔓延で販売できるのは魚だけとなりました。
5 DAFDAF基金の支援で購入した運搬車は10年以上経っても健在。修理しながら使用中。

ご協力よろしくお願いいたします

有機農業や災害時など
海外の生産者・産地を応援
DAFDAF基金
4801 1口 500円
※「DAFDAF基金」への募金です。

イベント

ベランダの太陽光発電と節電で電気代0円

手作り電気を楽しみながら暮らす フジイチカコさんのお話

2023.10.15(日)14:00～16:00

大地を守る会 定期会員限定

2011年の東日本大震災と原発事故での計画停電をきっかけに節電を始め、東京の自宅でソーラー発電を試し、ついに電力会社との契約を解約したフジイチカコさん。自宅では、ソーラーパネル、発電エアロバイク、ソーラークッカー、ソーラーライトなどを使用。災害時にも役立つ工夫や、季節を感じながらの創造的な暮らしと想いを伺います。

DATA
会場…… みんなの稲村ヶ崎プロジェクトの家（手作り小屋）（神奈川県鎌倉市）
※江ノ電「稲村ヶ崎駅」より徒歩5分
講師…… フジイチカコさん（ソーラー女子・染織作家）
参加費…… 300円
定員…… 10人
申込締切… 9月20日（水）まで
主催…… 大地を守る・くらしからエネルギーを考える会

フジイチカコ
3.11をきっかけにベランダソーラー発電で電力自給生活を始める。環境とおサイフにやさしく、災害時にも役立つ暮らしを目指して日々創意工夫。染織作家。著書に「ソーラー女子は電気代0円で生活してます！」漫画／東園子（KADOKAWA）。

1 ポータブルのミニ太陽光パネルを使ってベランダで発電中。
2 家にあるボウルを使った手作りソーラークッカーで、鮭のふんわり蒸し焼きも！
3 今回は、海風が吹き抜ける手作りの小屋（あずまや）にフジイさんをお招きします。電気、ガス、水道などライフラインから独立したオフグリッドの小屋。太陽光発電あり。

イベント

伝統を体感！遠くても見に行く価値あり

鰹節作りを見に行こう！

2023.10.29(日) 13:00～15:00

一生の思い出になる

江戸時代から鰹節の三大名産地とされる「伊豆節」の源流、西伊豆田子地区に伝わる「田子節」の製法を守り製造を続ける、創業1882年のカネサ鰹節商店（静岡県西伊豆町）を訪問。生の鰹をカットし、燻し、乾燥させる一連の工程を見学・体験し、ご当地グルメ「西伊豆しおかつおうどん」も試食します。

1 身近でも知る機会が少なくなりつつある鰹節。削る体験や試食など、一番のおいしさとともに鰹節の世界を堪能しましょう。
2 鰹節の文化を守るために、イベントなどさまざまな活動も精力的に行っている芹沢さん。
3 田子地区の伝統製法「手火山（てびやま）式」。鰹の節に手をそえて熱をはかりながら、焦げないよう片時も離れずに燻します。

大地を守る会 定期会員限定

DATA
訪問先…… カネサ鰹節商店（静岡県西伊豆町）
駐車場…… ※現地集合・解散です。
生産者…… あり（無料）
参加費…… カネサ鰹節商店・芹沢安久さん 2,000円
定員…… ※削り節のお土産付き
申込締切… 30名
主催…… 10月1日（日）まで
大地を守る会
おさかな喰楽部

現地へのアクセス
●車の場合
東名高速「沼津IC」より110分
●電車・バスの場合
伊豆箱根鉄道「三島駅」～「修善寺駅」（40分）、バス「修善寺駅」～「田子上」（80分）

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みも
WEBからどうぞ。 ▶▶

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、
ソーシャルコミュニケーション室へ
お電話いただきご確認・お申込みください。

大地を守る会 検索

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問合せ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション室
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項
当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8

大地を守る会 DAICHI WO MAMORU KAI
発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513

編集後記 ↓
私も何度となく食べてきたくらぶち草の会の野菜。今回、くらぶち草の会の創設者・佐藤茂さんとお話しし生産現場も見せていただき、その野菜は、農業の未来までも見据えて、日々積み重ね続けている努力の賜物なのだと改めて強く感じました。同じ気持ちを持って、大事にいただきます。（編集部・大麻）