

調査と情報

編集・発行
 (株)農林中金総合研究所 基礎研究部
 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3
 TEL.03-3243-7331
 FAX.03-3246-1984
 URL: http://www.nochuri.co.jp
 E-mail: sugano@nochuri.co.jp

足元から食を見つめ直す

食の外部化・サービス化が進み、農産物の輸入も増えるなかで、「食」と「農」の距離の拡大が指摘されている。白書によると、わが国の食料自給率は、昭和四〇年度から平成一一年度の間に供給熱量ベースで七三%から四〇%に、穀物ベースでは六二%から二七%へといずれも大きく低下している。自給率低下の一因は、自給品目である米の消費が減少し、他方で輸入の割合が多い畜産物や油脂類の消費が増えるなど食生活が多様化したためという。

平成一二年三月に文部省、厚生省、農林水産省が共同で策定した「食生活指針」では、米を中心に地域産品等を含めた日本型食生活の普及を図ることの大切さを具体的に提唱している。

食料は自然の恵みであり、その土地で生産したものを消費する「地産地消」

(地場生産・地場消費)が最もおもしろいといわれる。地産地消は、食の自給を地域で進め、農家と消費者をつなぐ試みであり、農産物を大消費地を持つていくのではなく、その土地で消費する地産地消を日常生活の基本、学校給食の原則とする必要があるとの声が高まっている。

また近頃、日本でも「スローフード」という言葉が広がりつつある。スローフードは、イタリアで生まれた運動で、地域に根ざした食の豊かさを大切にし、小さな生産者を守り、子供たちに食教育を進めていくものである。日本でも古来より米食や郷土食、そして地方の特色ある食材があり、日常の中で

スローフードが実践されていた。しかし、ファストフードの進出等により食材や味の画一化が起り、改めて郷土食や地方の特色のある野菜などの食材等を見直すという気運が高まっている。

スローフードは地産地消のヨーロッパ版ともいわれ、その運動を通して地域の農業と食文化を考えようという活動が各地で行われており、伝統的な日本の食材や農業への関心を高めることにもつながっている。「スローフード」と「地産地消」は、消費者にその地域で生産された安全で安心な品質の良い農産物を提供しようという点で類似している。

農林水産省は、本年四月一日に「消費者を軸

として農林水産行政全体を「食農一貫」政策として再構築する『「食」と「農」の再生プラン』を発表した。この再生プランの中でも、日本ならではの食文化や地産地消などの特色を活かした新鮮でおいしい農水産物を消費者に供給する取組みを促している。

「食」と「農」の距離の拡大は、食料や農業に対する関心の低下、さらには食生活そのものへの関心を低下させることにもつながりかねない。「食」と「農」の距離の縮小に努めていくには、地元で生産したものを地元で消費する、地産地消や食卓に並んだ食事の食材はどこでどのように作られているかを考えながら食べる、スローフードを通じて、足元から食をゆつくり見つめ直すことが必要ではなからうか。

(副主任研究員 中村光次)

今月のテーマ：農林漁業と教育

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 足元から食を見つめ直す.....1 | ぶっくレビュー『農業という仕事 食と環境を考える』... 9 |
| 食農教育 私の実践..... 2 | あぜみち.....10 |
| 農業高校・農業大学の沿革と現状...3~4 | フードシステム.....11 |
| 今、食農教育と農業体験学習は.....5~6 | 統計の眼「寡占化が進展するアメリカ農業」...12 |
| 食農教育につながった“自給の心”.....7~8 | 編集後記.....12 |

寄稿 食農教育 私の実践

大泉風のがっこう・農業 白石好孝

東京都練馬区内で一・四ヘクタールの農地を耕す農民である。ここ数十年來、市場出荷を中心とした経営を転換し、農産物の直接的販売や市民に農地を解放し野菜作りを楽しんでもらう農業体験農園に取組んでいる。精神障害者の社会適応訓練を行う事業所として障害者を受け入れるなど、都市農業の可能性について試行錯誤しながら、ささやかではあるが実践に結びつけてきた。



五年ほど前のことである。当時小学校三年生であった長男の担任の先生から相談を受けた。「練馬区にはまだ農地が相当残っているが、これを学校の授業に是非役立てたい。以前から教育の中に自然体験や農業体験を取り入れられていたが、都市に暮らす子供達にこそ、そういった体験が必要で、より教育的効果を得られるよう研究してみたい」とのことであった。氏は小学校の教員でありながら大学の農学部出身であったこともあって、かねてよりそのチャンス waited いたという。こちらにしても以前から取り組んでみたかったこともあって、早

速練馬大根とキャベツの野菜作り体験授業の計画を立てたのである。

授業は種まきから間引き、定植、観察、収穫へと体験を積むのだが、子どもたちははじめ数人ずつの班に分かれ、班ごとに野菜作りはどう興味を持ち、何を知りたいかをディスカッションする。ある班は野菜の種類について調べ、別の班は練馬の歴史を調べることにする。収穫したものをどう料理するか、農家の仕事について他の農家に出向き調査する班など、班ごとに自由に計画を立て課題を設け自主的に活動する。同時に全体授業では、

野菜の成長過程をたどりながら定期的に観察を続ける。毎週の授業では先生から、教科の範囲を越えてテーマが出される課題に取り組み。そして収穫は保護者にも参加してもらい親子で農業体験ということになる。持ち帰った野菜は一部を保護者が調理しみんなで食べ、残りは自宅に持ち帰る。

ここまではよくある農業体験授業だが、その数日後まとめの授業が行われた。校長を含む教師全員と、協力した農家が招かれ

た参観授業であった。まず、先生が課題を生徒に投げかける。「農業は大変か楽か？儲かるか儲からないか？わたしたちにとって農業の役割は？等々」続いて班ごとの研究発表へと続き授業は終了した。後に校長先生は「子供たちがどれだけ知識を持ったかを評価することより、どれだけ自主的に学習をしたか、課題を自分のものとして取り組んだかが大切なことです。」と講評した。確かに、先生から意見や感想を求められる度、子供たちは皆元気に手をあげていたし、自分なりの意見を持っていた。そしてその瞳はとても輝いていた。

あれから授業は毎年恒例となり、現在では近隣の小学校三校受け入れている。食農教育、食農教育と農業界でも声高に叫ばれているが、ただ経験をさせるだけでは大きな効果は期待できない。教育の専門家と農業の専門家が知恵を出し合い、子供たちの学習と人づくりに役立てていくことが本来の目的である。三十年ぶりの教育改革がこの春から本格的に動き出した。これまでの知識中心の授業は約三割削られ、総合的な時間や週休完全二日制に割り当てられる。

食農教育は、我々農業者から下心付きで提供される農業理解の押し売りであり決して決してならない。真に教育に役立てられてこそ、その真価を發揮するのだ。そのことを我々は、常に肝に銘じておかねばならない。

<http://plaza26.mb.nippon.ne.jp/~shirasan/>

調査・研究ノート

農業高校・農業大学校の沿革と現状

一 はじめに

学校教育において「総合的学習」が導入され、環境教育や食農教育の必要性が唱えられる中で、近年、農業教育に対する関心が高まっている。農業とは人間が自然環境のなかから生存に必要な食料等を生産する営みであり、まさに「生きること」そのものである。農業を通じて人間と自然との関わりを学ぶことができ、農業には教育的価値があるといえることができる。

こうした中で、これまで農業教育の本流として農業者育成に大きな役割を果たしてきた農業高校と農業大学校は現在どうなっているのだろうか。その沿革と現状を紹介する。

二 農業高校の沿革と現状

日本における農業教育は他の教育制度と同様に明治維新以降確立したものであり、国家の農業指導者養成を目的とした札幌農学校と駒場農学校を嚆矢とし、その後、一八九三年（明治二六年）に小学校教育を補うものとして農業補習学校が設けられ、翌九四年には農業従事者を対象とした簡易農学校が設立された。

しかし、農業教育が本格的に展開するの

は一八九九年の実業学校令以降のことであり、この年に中学校旧制、高等女学校、実業学校という中等教育体系が整えられ、その後全国に農業学校が設立されるようになった。農業学校は一九一〇年に二四五校、一九四五年には四三二校に増加し、農業学校は農村の人材養成に大きな役割を果たした。戦後、六・三・三・四制への移行に伴って農業学校は農業高校に再編され、農業高校は工業高校、商業高校とともに職業教育としての役割を担うことになった。高校進学率の上昇とともに農業高校は増加し、一九五五年には農業高校の数は全日制四九〇

農業関係学科の概要

(単位：人、%)

| | 学科数 | 割合 | 生徒数 | 割合 |
|-------|-------|-------|---------|-------|
| 農業科 | 228 | 20.9 | 24,701 | 21.4 |
| 園芸科 | 145 | 13.3 | 16,035 | 13.9 |
| 畜産科 | 47 | 4.3 | 4,721 | 4.1 |
| 小計 | 420 | 38.5 | 45,457 | 39.4 |
| 食品科学科 | 127 | 11.7 | 13,911 | 12.1 |
| 農業土木科 | 74 | 6.8 | 7,594 | 6.6 |
| 造園科 | 67 | 6.1 | 6,976 | 6.0 |
| 農業経済科 | 88 | 8.1 | 9,742 | 8.4 |
| 生活科学科 | 125 | 11.5 | 13,405 | 11.6 |
| その他 | 189 | 17.3 | 18,340 | 15.9 |
| 合計 | 1,090 | 100.0 | 115,425 | 100.0 |

資料：文部省「学校基本調査」(2000年度)

農業教育機関卒業生の就農状況

(単位：人、%)

| 区分 | 卒業生 | 就農者 | 割合 |
|--------------|--------|-----|-------|
| 農業高校 | 36,329 | 827 | 2.3% |
| 大学 (農学部系) | 16,562 | 466 | 2.8% |
| 農業大学校 | 1,803 | 572 | 31.7% |

資料：農水省・文部省調べ(2000年度)

(注)「就農者」は卒業後直ちに就農した者

校、定時制九八九校の計一、四七九校となった。しかし、その後、高校進学率・大学進学率の上昇、就農者の減少等により農業高校は減少し、七五年に六七九校(全高校数の一三・七%)、二〇〇〇年には三八二校(同七・〇%)になっている。

ただし、ここで言う農業高校とは農業関係学科を有する高校のことで普通科等を併設している高校も含まれており、農業関係学科のみの高校(単独校)は一五二校(二〇〇〇年)である。また、農業高校といっても、その学科を見ると、農業科、園芸科、畜産科など農業生産と直接関わる学科もあるが、食品科学科、農業土木科、造園科、農業経済科など農業関連産業に関する学科や生活科学科もあり、農業科、園芸科、畜産科の三学科の割合は、学科数、生徒数とも三九%である。なお、農業高校(農業関

係学科)の生徒数は二万五千人で、高校生全体の二・八%を占めている。

農業高校の卒業生の進路を見ると、就職した者(就農を含む)が五二・七%、大学・短大への進学が一・七%で、その他は専門学校等に進学している(高校生全体では大学・短大進学率四九・一%、就職率一八・六%である)。農業高校の卒業生のうち就職した者の割合は、一九六〇年には四二%、七〇年は三三%あったが、二〇〇〇年ではわずか二・三%まで減少しており(八二七人、一校あたり二・二人)、現在の農業高校は必ずしも農業者育成機関とは言えなくなっている。ただし、卒業後すぐには就農しなくても、両親がリタイアした後、に就農するとか、兼業農家として何らかの形で農業に従事する者は多くあり(農業高校生は農家出身者が多い)、農業高校に農業者育成機関としての役割が全くなかったわけではないだろう。

三、農業大学の沿革と現状

農業大学校は各県ごとに設立された農業者育成のための教育機関であるが、その歴史を辿ると戦前の修練農場(通称「農民道場」)に遡ることができる。文部省を中心とする明治期以降の学校教育は、「立身出世」という言葉に象徴されるように社会的評価や収入がより高い職業に就くための手段であり、農業学校も座学中心で必ずしも農業者育成を主目的にしていなかったという面もあ

った。こうしたなかで、農村・農民の窮状を憂えた農本主義者を中心に学校教育を批判し農民のための実践的な農業教育機関(塾風教育)を作る運動が起き、それを受けて、農林省は一九三四年に農村経済更生運動の一環として修練農場を設置した。

戦後、修練農場を支えたイデオロギーであった農本主義は厳しく批判されたが、修練農場は戦後も「経営伝習農場」として存続し、その後一九七七年に「農業大学校」に改称し今日に至っている。農業大学校は、主として高卒者を対象に全寮制で二年間農業の実務を学ぶものであり、文部省(現文部科学省)系統の農業高校と並行して農水省系統の農業教育機関として農業教育の一翼を担ってきた。現在農業大学校は全国に四一校あり、二〇〇〇年度の卒業生は一、八〇三人であった(二校平均四四人)。

しかし、農業大学校も農業高校と同様の問題をかかえており、七〇年代には七〇八割あった就職率が、二〇〇〇年度には三一・七%まで低下している。また、定員割れになっている学校もあり、農業大学校は今後の展開方向を模索中である。

なお、そのほか全国レベルの農業者養成機関として農業者大学校(東京都八王子市)があり、また民間教育機関として、八ヶ岳中央農業実践大学校、日本農業実践学園、鯉淵学園が、それぞれ独自の教育理念で農業教育を行なっている。

四、課題と展望

農業高校、農業大学校は、農業改良普及所とともに日本農業の発展に教育面から大きく貢献してきたし、現在も、新規就農者、Uターン就農者、兼業農家の農業従事者の育成に一定の役割を果たしている。しかし、日本農業の縮小のなかで卒業生の就職率は低下しており、現在再びそのあり方が問われている。

大学農学部と同様に、農業高校が時代のニーズに対応して食品産業等関連産業部門の人材育成にシフトしていくのは当然の方向であり、現在の状況では農業高校が農業者育成の教育機関にこだわり続けるのは無理がある。しかし、だからといって農業高校が安易に普通高校への転換を行なうのは、その伝統と特色を放棄してしまつことになる。農業を通じて人間と自然との関わりを学ぶことは普通高校では得られない農業高校の大きな特色であり、農業高校では環境、食の問題を広い視野から学ぶことができる。農業高校は農業高校にしかできないユニークな活動が可能であり、そうした活動のなかから農業という職業を選択する者も出てくるであろう。

さらに、環境教育や食農教育への関心の高まりに対応して、農業高校、農業大学校は、地域の食と農、環境を考える活動拠点としての役割発揮が期待される。そのためにも、農業高校、農業大学校は地域社会全体に対して積極的に情報発信を行なっていく必要がある。

(清水徹朗)

調査・研究紹介

今、食農教育と農業体験学習は

学校給食は絶好の教育機会

はじめに

子どもたちを対象とする食教育や農業体験学習の取り組みが新たな展開と広がりを見せている。これまでも、教育現場をはじめとして農協や消費者組織・グループ等においてさまざまな活動を実施してきたが、行政施策の拡充や「総合的な学習の時間」の導入等もあって、食教育と農業体験を総合的に展開する、いわゆる食農教育の方向が打ち出されてきている。そこで、その現状と課題を整理する。

一 クローズアップされてきた食農教育、農業体験学習

学校教育現場においては、農業学習が正規のカリキュラムとなつてきているのは小学5年の社会科であるが、座学がほとんどで体験と結びつけた学習実践は少ない。しかし、自然体験等による「生きる力」の醸成を目的に「総合的な学習の時間」が本年4月にスタートするに先立って、行政がさまざまな事業を立ち上げたこともあり、教育現場ではすでに多様な農業体験学習が始まっている。

食教育に関しては、学習指導要領に「健

康教育の一環として食に関する指導を学校教育活動全体を通じて充実させ……」と記述されているように、正規のカリキュラムはない。教育現場における食教育は、特別活動の中で実施される学校給食に主として依存している。

学校給食法では、その目標の一つに「食料の生産、配分及び消費について正しい理解に導く」ことを掲げ、食料生産までを視野に入れた食教育を実施することとしている。そのために地元農産物利用等を通して農業体験を組み込んでいる事例もあるが、多くは「栄養教育」に留まつてきた。しかし、平成四年に策定された「学校給食の手引き」では「食文化」を重視した給食指導や地場産物の利用を奨励し、さらに、平成一一年には「生きる力」を育む上での食教育の重要性と、そこでの学校給食の活用を位置づけた「保健体育審議会」答申がだされている。学校給食を通じた食教育を重視するとともに、体験を重視する方向に学校教育がシフトする中で農業体験を組み込んだ食教育、いわゆる食農教育がクローズアップされてきたのである。

また、これまでは生産性や消費拡大といった供給サイドの視点が色濃かつた農政サイドもここ数年食生活や食教育に着目してきている。それは「食料・農業・農村基本法」も謳っていることであるが、「農業白書」の記述の推移もそのことをよく示している。例えば、平成九年度は食生活に関する記述から始まっているし、翌一〇年度は食生活の問題を指摘する中で「食教育」と言う言葉が登場しているほか、都市農村交流に関する項目の中には子どもの農業体験事例が初めて記述されている。さらに一一年度以降も子どもの食に焦点を当てている。

こうした流れは農と食の關係に着目する中で、次代を担う子どもたちの食や農業体験を重視してきたことを示すものであり、そうした脈絡の中で、農水省は文部省との共同による農業体験学習の推進（平成一〇年に「文部省・農水省連携の基本方針」合意）、さらに「食生活指針」もこれに厚生労働省が加わつた三省連携で策定している。

さらに、「総合的な学習の時間」や「学校週五日制」の実施に対応し、農業体験・農業学習のための諸事業（「農業教育推進事業」「農業体験学習支援条件整備事業」等）を実施したり、農政局レベルでは、体験学習に関する資料提供（ホームページでの情報提供）や講師派遣等も行っている。

農協組織においても、こうした活動には

以前から取り組んで来たが、第二一回「JA全国農協大会で「次世代との共生」が決議されたことを受けて、「バケツ稲づくり」や「学童農園」の取り組みを強化している。さらには、「総合的な学習の時間」や「週五日制」のスタートともあいまって、学校と連携して農業体験学習を実施する「JAも増えてきており、そのため全中も「子ども農業体験学習中央推進協議会」を設置している。

さらに、行政と農業団体が連携して推進している地産地消運動の中に位置付けられたこともあって、学校給食への地元農産物供給が広がりを見せ、それを契機に食農教育実践も少しずつ進展しつつある。

二、なぜ、食農教育なのか

以上のように、「子どもの食」をキーワードに、縦割行政の枠組みを越えた施策が開かれているが、その要因には、何と云っても子どもの心身の健康問題の深刻化がある。それは食を起因とするものが少なくないため、母子保健施策の一環として乳幼児期の健康づくり施策を行ってきた厚生行政と、学校教育の一環として児童青年期の健康づくりを実施してきた文部行政とが連携して、乳幼児から青年期まで一貫した総合的な取り組みの必要性を迫られたことがある。

加えて、飽食の時代を生きる子どもたちに健全な食生活を身に付けさせるには、こ

れまでのような「栄養教育」重視の「食教育」では限界があり、食と農との関係を総合的に捉えさせることが欠かせなくなったことがある。さらには、実体験の希薄さが他者との関係を見えなくし、人間としての成長発達を阻害している、という問題もある。いわば「生きる力」を身に付ける上で農業の教育的機能を食教育の中に組み込むことが不可欠になったのである。

一方、農業サイドには厳しい農業情勢への対応を迫られていることがある。そのために食教育は「食料自給率目標達成に向けた施策」と位置づけているし、農業体験の諸事業も担い手育成を主たる目的としている。それゆえに、学校給食への地元農産物供給が急速に広がりがつつあるものの、学校給食の改善や子ども食等への関心は弱く、食教育や農業体験機会の創出に必ずしも繋がっていない面がある。

三、食農教育の課題

それでは、農協が食農教育への取り組みを拡充していく上での課題は何か。一つはその重要性を教育現場や保護者等にどう認識させるかである。二、「廃止問題」でも勃発しない限り学校給食への関心は弱いという現実、食よりも学力重視の価値観を示すもので、授業時間を割いて実施する農業体験への抵抗観はさらに強い。今のところ食農教育を実践するには既存の価値観と対峙

せざるを得ないが、まずは取り組みの具体的な成果を知らしめつつ、共感を獲得していくことが欠かせない。そのためにも農協は、「何のための食教育か、農業体験か」「地域の子どもたちをどのように育てるのか」といった視点を強く持ち対応していくことが必要なのではないか。

また、食教育と農業体験学習との一体的実践を指摘したい。それは前述したように、両者が一体的に実施されてこそ自らの健康と食との関係を理解し(食の自立)、「生きる力」が醸成されるからである。農協には「総合的な学習の時間」も含め、両者を連動させるための仕掛けづくりが求められている。

その意味でも重要となるのが学校給食の役割であろう。しかし、絶好の食農教育機会である学校給食の機能を生かすには、地元農産物利用とその教材化が可能な学校給食づくりは欠かせない。従って、農協は供給対象とだけ見るのではなく、学校給食の質的向上にも関心をもつことが必要であろう。

いずれにしても、学校給食への地元農産物供給の広がりが「総合的な学習の時間」のスタートは、食農教育推進の絶好の機会であるし、「地域との共生」を具体化する上でも、農協はその持てる機能と資源(人材、ノウハウ、体験の場所等)を活かし、取り組みを強化していくことが望まれる。

(根岸久子)

現地ルポルタージュ

食農教育につながった “自給の心”

「ナベちゃん自給の家」元JA生活指導員 渡辺 広子

一、なぜ「自給運動」だったのか

食べ物をつくる農家の集まりである農協が、その農家に向かって「食べ物をつくりましょう」と呼びかける運動「農産物自給運動」。これは常識でない運動です。常識である暮らしを取り戻し、本物の農民の幸せ、農家の豊かさを取り戻そう。そのための手段としての「自給自足運動」だったのです。大事な老人の、子供の、夫婦の、協同の、農の心を犠牲にして、稼いできたお金で買って食べるものは何か。その正体を知ることとは、「何故自分の食べ物をつくらなくてはならないのか?」を肌で感じることもあったのです。三〇年間のあの手この手での運動でした。

豆植運動＝輸入大豆(農産物)の怖さ

鶏一〇羽運動＝飼料添加物の怖さ

旬のものを食べる運動＝旬の食べ物の意義、そして、子供達の食の常識を取り戻す運動

一粒一粒蒔いた種は雑草のように目立なくても、確実に強い小さな花をつけてきたのです。婦人部の部落共同畑、有機農業、農の生け花、百裁館等々、若い母親と共同畑に出る子供達、若夫婦からいろいろ頼ま

れ忙しくなった老人達等、休んでいた集落の婦人部が復活し、地域がいつの間にか活

き活きと首をたててまわり始めました。

「俺(オラ)、百姓のジジ・ババでエガッタ(良かった)」「僕も、私も農家だよ!」

と飛び上がって手を上げる子供達、「本物の食べ物をつくる農家の嫁になってよかった」

という会社勤めの嫁達。農家・農民としての自信と誇りを持ち、農民としての自立と

いう小さいけれどたくさんの実が実ったのです。その種はまたこぼれ、飛び、どん

ん芽が出て成長しているのです。

二、「ナベちゃん自給の家」の小さな実践

自給自立運動の発展という夢の実現に向けて夢中で飛びまわっているとき、「定年」という言葉で我に返ったのです。自分の定

年も考えずにいた私は、猛スピードで走る車が急ブレーキをかけた如くの状態でした。

平成七年一月末日、満五一歳で農協の制服を返上しました。身体は家の中にあっても

心は夢に向かって動くのです。同年九月に五七歳で同じ農協を退職した夫(営農指導

員)や、お世話になった地域の組合員の人たちと共に農への熱い思いを語り合い、行動し、次代を担う子供達に健やかな農と食

を伝えていきたいという思いから、本物をつくり、食べ、飲んで集まる場「ナベちゃん自給の家」の小さな小さな看板を掲げたのです。同時にあちこちに農地を借り、

寝たきりの母と孫の世話をしながらの農業一年生が始まりました。その間、平成九年

から平成一二年三月まで臨時で、自給運動のまとめでもあり、食と農を守り継ぐ殿堂

として建てられた「百彩館」の食事処に調理師として入り、地域内外に「食は農・農

は生命」を発信したのです。

一方、夫は「そば」に熱中し、国産のそば粉を手に入れ、そば打ちを始めました。

結局、自分で栽培したそばで作りたいということ、借りた畑の一部でそば栽培を始めたのです。チャンスのみては手打ちそばの

名店を訪れ、体験場では体験させてもらい、太く固いそばからいつしか香り高い、細いツルツルのそばができるようになりました。

三、「ナベちゃん自給の家」の食農教育

平成一二年春、本荘市内にある県立の知的障害児の由利養護学校高等部から、一年

間を通してのそばの先生に「ナベちゃん自給の家」が依頼されたのです。平成一

一年から一二年の二年に渡る、文部省指定・県教育委員会委嘱「交流教育地域推進

事業」の、最終年度の高等部の活動でした。一年間の様子を最後の公開研究発表会での

発表内容と、生徒たちからのお礼のお手紙(写真)で紹介したいと思います。

三学期はそば研究発表会で締めくくりました。そばのルーツから栽培、花と実の研究、そば粉を使った料理研究等……。卒業生の一人は郡内山間部に開店したそば屋に就職したのです。そして、翌平成二三年は、木工班がこま板やザルそば用のザル、のし板、まな板等を作り、そば切り包丁やこね鉢等を揃え、本格的に自分達で取組み、秋には地元市内の老人クラブのメンバーを招待した収穫祭を行う等、小さなそばの実がこんなに大きく成長していることに深い感動でいっぱいです。

同時に、「ナベちゃん」の自給の家、も平成一三年にはそば畑は一反五畝に、他にエゴマ・大豆へと拡大したのです。それに伴い、軽ワゴン車を購入し、出張そば教室の道具運びから農作業車と「ナベちゃん号」の活躍もなかなかです。

同年一二月には、「町内の小学校(町部)の四年生二クラスがそばを栽培したが、作って食べる程の量もなく、でも是非、子供達に町内産のそば粉でそば打ち体験をやらせたい」という相談を担任の先生から持ちかけられたのでした。冬休み前の二日間、一回四〇人の子供達全員が順番を持つように、五人一グループで八班に分けました。子供達の活き活きした顔々、そばの香りや味を感じ取る純粋さ、そして手をかけ心をかけて自ら作ったものの本物のおいしさを体全体で受け止めているのです。生命の源である食べ物とは、地元の材料が一番であること、農業とは生命の源をつくっていること、食べ物が口に入る

までに関わってきた多くの人や自然に感謝しなければならぬこと、おいしさの基は、自分もそれをつくる一員であり、みんなできつくりみんなで一緒に食べること。この大事なことを汗を流しながらみんなで行ったのでした。(子供達の感想文・写真)



生徒達からのお礼の手紙と感想文

四. デイサービスで食農教育

「ナベちゃん号」は、子供達だけではなく集落単位のミニミニデイサービスにも出かけてきました。降り積もる雪の中、そば道具七セットを積み込み、集落へ向かいました。ストーブの側に集まっていた高齢者の皆さん。皆つい最近まで組合員として、また婦

人部員として運動した仲間であり、育ててもらった先輩達の懐かしい面々です。会場の真ん中に青いシートを敷き、説明後一斉にスタートです。「足が曲がらないから」「手が痛いから」「座れないから」なんて言っていたことは忘れ、ストーブを消しても出る汗と、笑い声で熱気があふれる。エゴマぼた餅と各班自慢のそばで、「いつも上げ膳、据え膳だけで自分達でつくったのもウメエナー、体動かしただからウメエナー」「今年そばとエゴマ植えてみるか。ナベさん種あるか?分けてくれナー」「ナベさん狂牛病って一体何よ、いつしか昔の座談会になっていました。

新年を迎え、本荘市内の老人クラブに出かけました。私の「食べ物のはなし」、そして、夫のそば打ち。農村と異なり、何かよそよそしかった雰囲気もそばの玉が耳たぶぐらいの固さになる頃は皆、小学生と同じ。こね鉢の中に我先と手が入る。世界地図のようなそばを切り、食べる顔は最高にいい顔である。この老人クラブでは、今年に隣の町の空いた農地を借りて、そばをつくるという。私達と一緒にやりたいという。農業をやったことのない老人クラブの方達がそばの魅力、いや農業(土)の魅力にとりつかれ、今年はランドゴルフのスティックを鍬に持ち変えるというのです。「ナベちゃんの自給の家」で、県外や町内外の人達がそばを食べながら、古い農具や野良着、パッチワークの中で農や夢を熱く語っていてくれるのです。

ぶいくしゅてい

これまで、農業をはじめとする第一次産業は、「長男だから」あるいは「先祖伝来の土地だから」といった消極的な理由により、しかたなく就く場合が多かった。しかし、一九九〇年代以降、非農家あるいは都会育ちの人、さらには農家出身の若者が自らの意思で第一次産業へ就業するケースが増加し始めている。もちろん、こうした動きが、担い手の高齢化や地域社会の衰退といった第一次産業が抱える大きな課題を解決するまでに至っていない。しかし、小さいながらも一定の動きとして現れ始めたことは注目すべきことである。

また、自然環境や健康の問題、さらには教育の問題等が目に見える形で深刻化する中で、食べ物や農業の重要性が見直され、無農薬や有機農産物といった言葉が一般的にも聞かれるようになってきた。

こうした新規就農や有機農業といった農業分野における新しい動きに着目し、農に携わる面白さと大切さを紹介しているのが、本書『農業という仕事』である。

本書の構成・内容をかい摘んで紹介すると、第一章(「農業を選び取る」)では、九

〇年代以降増加してきた新規就農の動向についてデータを用いて整理するとともに、有機農業のこれまでの動きを簡単にまとめている。また、第二章(「私たち新規参入者です」)では、七〇年代から九〇年代に農業を自らの意思で選んだ非農家出身者五組の取り組みを紹介している。それぞれの人が有機農業を行うようになった理由や、農業を始めた当初の暮らしぶり、これまでの失敗談、さらに地域との関わり方等について紹介している。これらは、無味乾燥な情報ではなく、リアリティーのある情報となっ

『農業という仕事 食と環境を考える』

大江正章著(岩波書店)

いう実践派の人達だ。その分、迫力が凄い。また、三人とも農業スタイルだけが有機的なのではなく、地域社会や家族、夫婦といった人的なつながりも有機的であることの大切さを示している。最終章の第四章(「農業者を育て、応援する」)では、食と農業に関するユニークな取り組みを進める農業高校や新規就農者が自ら支えあうネットワーク、有機農業や自給的農業への助成制度等、これから農業を始めたい人のための情報を丁寧に紹介している。

『

ているため、自分が農業を始めた場合を容易に想像させる。また、これから農業を始めたいと考えている人への具体的なアドバイスやヒントがたくさん盛り込まれている点も魅力的だ。さらに、第三章(「農業をおもしろくする」)では、自分の代から大きく農業のスタイルを変え、環境や食の安全にこだわる農業者三人の長年にわたる取り組みが描かれている。ここで紹介されている農業者は、いわゆる理念型の有機農業者とは異なり、実際に起こった問題や課題を解決するために有機農業に転換していったと

本書は、農業用語や事象について一つ一つ

具体的な説明を加えるなど、農業関係以外の人に農業をわかりやすく伝えたい、知って欲しいという著者の思いと工夫が伝わってくる。その分、農業に長年携わってきた人にとっては物足りない感はないだろう。

けれども、農・食・環境・アジア関係の出版社の代表を務めながら有機米づくりに関わり、農業の世界とそれ以外の世界を行き来する著者の視点は、農業との関わりが薄い若者世代や消費者の感覚に浸透しやすいと考える。

そうしたことから、『農業という仕事』の可能性と魅力について、当事者とは違った視点を活かして紹介している本書は、子供たちはもとより、農業や食に関心を持つ消費者にも進めたい一冊である。

(二〇〇一年九月二〇日 二二四頁 七八〇円)

(栗栖祐子)

あぜみち

鳥取県の強い要請を受けて、新しい仲卸店舗で営業を開始したのは、「境港水産物直売センター」がオープンした一九八二年一〇月九日。早や二〇年を迎えようとしています。

私がある境港市の基幹産業は水産業で、市の人口の七〇%近い人が多かれ少なかれ水産業に依存しており、そのため魚は買つものではなく、いただいで食べるものとの風潮があります。加えて、観光資源は皆無といってよい土地柄だけに、「境港水産物直売センター」という観光的色彩の強い施設での鮮魚店舗が果たして継続事業として成り立つだろうかとの強い不安感がありました。確かに、オープン当初一年間の苦労は筆舌に尽くしがたいものがあつたと記憶しています。

我が境港市にできた初めての観光施設である「境港水産物直売センター」が、さまざまな困難を克服してとにかく成功したことは、その後の市のあり方にも大きく影響しました。具体的には、「水木しげるロード」や「海とくらしの資料館」等、レジャー客を対象とした施設が相次いで誕生し、地域の活性化が進みました。その意味では、「境港水産物直売センター」がオピニオンリー

ダーとしての役割を果たしたと言えます。感無量を覚えるとともに、初代理事長小林嘉久氏の英断に頭の下がる思いがします。

特に、過去、消費者の間に「魚はなれ」という無責任な言葉が流布し、官民挙げて魚食普及に全力を傾注しなければならぬ時期もありました。そうした環境の中で、「直売センター」は生産者魚価の維持に極めて大きな役割を果たし、今日においては沿岸・沖合問わず漁業生産者の高い評価を得ているといつても過言でないと思います。

長引くデフレ不況等、鮮魚販売を取り巻く環境は極めて厳しいものがありますが、オープン時の苦労を思えば、逆に大きく飛躍するチャンスだとの意欲が強くわいてきます。

(鳥取県境港市 西尾 勲 鮮魚販売)

始めませんか！地球に優しい環境保全・循環型農業を

棚田や里山に囲まれた福岡県黒木町の百姓である私達は、一九九七年に農林業体験交流施設・「四季菜館」を独自で設立した。「四季菜館」は、バリアフリー（段差がない）、太陽光発電、合併浄化槽、薪ボイラー（台所、洗面所、風呂用）等、環境に負荷を与えない構造とした。そして、ここを拠点に都会の人達に農林業を体験して頂き、交流しながら農林業や食事の大切さを伝えていく。

豊かな自然に囲まれている里山は、洪水、

土砂流出の防止、水源かん養、景観形成等公益的機能は高い。純粹に山間地のことを考えると、農業生産だけでなく、豊かな自然も利用しながら守っていくことが大切であると思う。ある国では農家は「国土の庭師」とも言われている。

五年前からは、放棄してある山林の手入れや棚田の石垣の修復等のボランティア活動を「国際里山田園保全ワーキングホリデーイン福岡」と題して始めた。

今は、世界中から食材を取り寄せてのグルメブーム。ファーストフードのお惣菜が食卓に並び、足りない栄養は健康食品で補う。このように外にはかり目がいつて、「安い、簡単、便利」が合言葉になっている。一生の味覚は一〇才までに作られ、やっぱり家庭の味は本当に大切だと思う。戦後の大量生産・流通・消費・廃棄という経済至上主義を続けていけば、近い将来、今以上の環境破壊がもたらされると、不安を覚えずにはいられない。

今こそ消費者のニーズに応える安全性やおいしさを満たす効率のよい循環型の生産システムへ変えるべきで、農業にとって変革の年であらねばと思っている。

先祖から譲られてきた農地。そこに種をまくことで、土が生きて活動し、作物が育ち、山林も生き、動植物そして人間も生きていけるのではないのでしょうか。

(福岡県黒木町 椿原まり子 農業)

フードシステム

コーナーの設置にあたって

「フードシステム」という用語は、「食」と「農」を総体的に捉える概念として、近年さかんに用いられてきている。食料・農業・農村白書では「食用農水産物が生産され、それが流通し、消費者にわたるまでの総体」とされ、食料・農業を対象とする場合、不可欠の概念となっている。

当総研の設立母体である農林中央金庫は、系統組織の全国団体として国内農林水産業に基盤を置き、行政機構、系統団体、業界団体等との広範な接点を有する。さらに「フードバンク」として、食品製造業、食品卸売業・小売業といった流通業界、外食・中食産業との取引関係も深い。

本コーナーではフードシステムの視点にたつて、主要な農畜産物に関する生産や流通、実需の動向、輸入品の動向、現行制度の仕組みや品目対策、産地の課題等について紹介をおこなっていく。

フードシステム的アプローチの必要性が特に注目されたのが、BSEの発生や一連の偽装表示問題を契機とした食品の安全性、トレーサビリティへの関心の高まりである。今回は北海道での対策の事例を紹介する。

北海道における肉牛生産と安全対策

(一) 生産段階

北海道は、肉牛飼養頭数四〇万頭を超え、わが国最大の肉牛生産基地となっている。飼養品種もホルスタイン種を中心に、黒毛和牛、日本短角種、アンガス種、ヘレフォード種など多様な肉牛が飼養されている。北海道における肉牛生産は、酪農生産基盤と深く結びついており、ホルスタイン雄去勢牛のウエイトが高い。

健康な牛を育て、トレーサビリティを確認できることが安全対策の基本である。

北海道では牛一頭ごとに、生産履歴が把握でき、給餌飼料やその後の移動など一元的に管理することにより、安全性を追跡できるシステムづくりに取り組んでいる。

(二) 処理・加工段階

肉牛の食肉加工は、牛の徹底した健康診断からはじまる。出荷された肉牛は解体前に生体検査をおこない、健康状態についての臨床検査とともに、病気の有無、生産履歴のチェックをおこなう。

解体後は、内臓検査や枝肉検査をおこない、食用に適するかを確認する。また検査結果にかかわらず、特定危険部位（脳、脊髓、眼、回腸遠位部）はすべて焼却処分する。もちろんBSE検査は全頭検査をおこない、仮にBSEに感染している牛が発見されても市場に出回ることはいかならない。

こうして検査に合格した牛肉が枝肉加工に

まわされる。と畜・処理をおこなう北海道畜産公社の事業所の場合、HACCP方式による衛生管理システムを導入している。牛肉は、枝肉を脱骨・整形し、各部位ごとにカットして部分肉で出荷する形態がほとんどになっている。カットされた部分肉は真空パックされ、最終作業として殺菌処理がおこなわれる。

(三) 国産の価値

国産の価値は、トレーサビリティが最も確保しやすい点である。安全対策や安定供給を確保する上でより実質的な意味での一貫体系の構築が必要で、生産、加工、流通をトータルに管理することが重要になっている。こうした中で、北海道の生産者団体は生産から処理・加工、流通に至る安心システムの整備に取り組んできた。

例えばホクレンは、地区JAとの共同出資で北海道畜産公社を設立しており、産地食肉センターを運営し、北海道産牛肉の最大の供給者となっている。北海道チクレンは、と畜から一次加工、二次加工、高次加工をおこなう施設を有し、特に生協との産直を通じ安定供給体制を整備してきた。

食肉関係については、偽装表示等も含め、一気に問題が噴出した感があるが、すべては消費者に安心して購入してもらえ、信頼を回復することが基本であり、逆に国産は、消費者に最も信頼させる要件を備えているといえる。

(鴻巣 正)

統計の眼

寡占化が進展するアメリカ農業

現在、アメリカの農畜産物の生産や加工、流通、販売全般にわたって大きな変化が進行している。最も顕著に現れているのが農産物の販売方法である。生産者が農産物を販売する際に、以前は市場經由の取引が中心であったが、すでに指摘しているように(一九九一年二月号統計の眼)、近年契約の導入が著しい。

単に契約生産が増えているだけでなく、生産の各過程間の相互依存がこれまで以上に強くなっている。各過程間のリンケージが増えるだけでなく、リンケージが強化されていく方向にあるとの指摘がある。通常、生産や流通におけるこのようなリンケージの性質変化を指して、「農業の工業化」(the industrialization of agriculture)と呼んでいる。農業の工業化は、基本的には農業生産の各過程が農家の手から離れて工業的な生産過程に組み込まれていくプロセスを指すが、そこには、各生産過程の密接な連結も含まれることになる。

このような変化が特に著しいのが畜産で、と畜・解体部門における大手パッカー(と畜・解体業者)への集中度は高くなっている(表)。畜種別では肉牛での集中化が著しい。肉牛プラントの上位四社のシェアは、七二年から九二年までの二〇年間で三〇%から七一%へ急激に増えている(出荷額ベース)。投入量ベースのデータではさらに細かい種類別に数値が算出されており、これ

によるとシェアが上位に集中しているのが未産経牛(heifers)と若い去勢牛(steers)、ボックスドビーフ(boxed beef)で、それぞれ九七年時点で上位四社のシェアが八〇%を超えている。

このような状況を受けて、一九九六年農業法の後継となる次期農業法の審議過程では、パッカーによる畜産物の管理が重要な争点となっている。二〇〇一年二月三日にサウスダコタ州選出ジョンソン上院議員とアイオワ州選出のグラスレイ上院議員が共同で提出した修正案が上院本会議で可決された。この修正案では、パッカーがと畜の一五日以上前から家畜(家きんを除く)を所有(own)または飼養(feed)、管理(control)することを禁止している。「管理」の定義が問題となるが、いずれにしてもアメリカの農業における大きな争点となっている。(大江徹男)

と畜・解体部門における上位4社の集中度の推移 (出荷額ベース)

| セ/サス年次 | 肉牛 | 豚 | 鶏 | 七面鳥 |
|--------|----|----|----|-----|
| 1963 | 26 | 33 | 14 | 23 |
| 1967 | 26 | 30 | 23 | 28 |
| 1972 | 30 | 32 | 18 | 41 |
| 1977 | 25 | 31 | 22 | 41 |
| 1982 | 44 | 31 | 32 | 40 |
| 1987 | 58 | 30 | 42 | 38 |
| 1992 | 71 | 43 | 41 | 45 |

資料：James M.MacDonald, Michael E.Olinger, Kenneth E.Nelson and Charles R.Handy
Consolidation in the U.S Meatpacking,
USDA Agricultural Economic Report No.785.