

潮流

自然と命を大切にする地方行政

常務取締役 齊藤 由理子

最近、2つのJAを訪問した。愛媛県のJAおちいまばりと神奈川県 JA横浜である。JAおちいまばりは、瀬戸内海に面した中核都市である今治市と島嶼部などからなり、またJA横浜は大都市のJAである。2つのJAの地域性は異なり、お話をうかがった農業振興の取り組みもそれぞれ異なるが、共通して浮かび上がってきたのは、自然と命を大切にする行政の取り組みであり、それがJAと結びつく姿である。

横浜市では、大都市でありながら市民生活の身近な場所に水や緑をまとまっていることが魅力となっているが、都市化に伴い緑が急速に失われてきている。このため、市は緑の総量の維持と長期的な向上を目標に、「横浜みどりアップ計画」を09年度からスタートした。ここには地産地消も含まれ、たとえば地産地消を実践・普及する人を対象に「はまふうどコンシェルジュ講座」（「はまふうど」は、横浜の「浜」に、「フード（食べ物）」と「風土」をあわせ、横浜の地産地消を意味する）を行い、修了生をはまふうどコンシェルジュと認定している。

JA横浜は、小規模直売所の多店舗展開や少量でもJAに出荷できる一括販売方式などで、高齢者や兼業農家を含む全ての農業者を担い手として支援し、また、食農教育や地産地消にも熱心である。JAのクッキングサロンハマっ子では、はまふうどコンシェルジュが横浜産の野菜を使った料理教室の講師として活躍し、またJAが横浜市交通局とタイアップして「市営バスでいく親子農業体験ツアー」を実施するなど、行政との連携も盛んである。

一方、今治市は、「食と農のまちづくり」に長年取り組んでいる。小学生の子供を持つお母さんたちからの働きかけをきっかけに、1983年ごろから、学校給食に地元の農産物や地元産の有機農産物を優先して使い始めた。また、2007年には「今治市食と農のまちづくり条例」を制定しており、食育や地産地消に市全体で取り組んでいる。

JAおちいまばりの直売所「さいさいきて屋」は、小規模兼業農家や女性、高齢者が主な出荷者であり、商品のほとんどが今治産である。さいさいきて屋による学校給食への今治産の食材の提供は、最初小学校1校から始まったが、現在では全域の小学校に広がった。栄養士に今治産の野菜のリストを毎月渡してメニュー作りの参考にしてもらおう努力もしており、地産地消が少しずつ拡大している。その背景には「食と農のまちづくり条例」に沿って、市が学校給食に地元産を優先して使っていることがある。

消費者の農産物の安全性等への関心は高い。また、農地は食料生産にとどまらず、自然環境の保全や保水などの多様な機能を持つ、地域住民の生活環境の重要な一部である。横浜市の市民1万人を対象にしたアンケートでは、98%が緑の拡大・維持を望んでいる。

自然と命を大切に思い、また不安にも思う地域住民の声に地方行政が答えているのが、2つの市の取り組みといえるだろう。農業や農業者を直接支援する施策でなくても、それらが地域の農業を守るJAの取り組みを後押ししている。地域住民と行政が、農業、JAの応援団となっている。