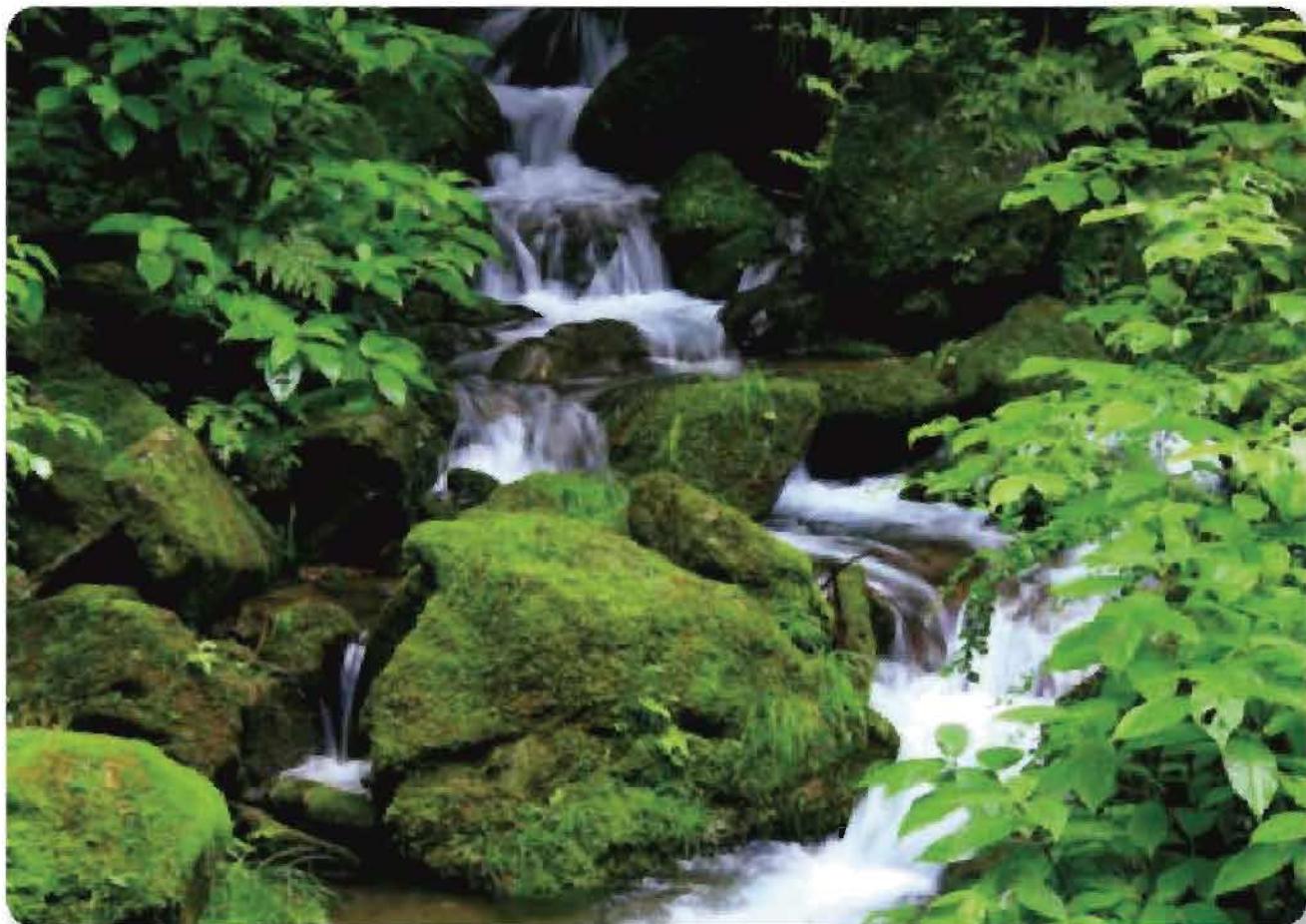


男女共同参画



鏡沢川

特 集

あきる野農業のバイオニアを訪ねて
座談会 やってんべえ あきる野農業

「f-wave」とは…fは、family-家族、freedom-自由、future-未来、そしてf-強く、を意味し、waveは、波を表します。f-waveは、環境の変化の波を紙面を通じて伝え、男女が生き生きと暮らせる未来をめざすコミュニケーション誌です。



あきる野いちご

(増戸の中村明雄さん(35))



ビニールハウス300坪でいちごを栽培。年間約1万パックを五日市ファーマーズと日の出ファーマーズに出荷。

兼業農家である父親の手伝いから始めたそうです。他の農家と重ならない農作物をつくりたいと考え、5年前からいちごの専業農家になりました。各地のいちご農家へ出向いて栽培方法を研究しています。ハウスで完熟してから出荷する中村さんのいちごは、香り豊かで酸味が少なく、「甘い。味が違う。」とお客様に好評です。

「日の出くら園で物足りないくらいの規模がちょうどいい。」「良い面倒を見れば見るほど、いちごは答えてくれる。」と中村さんは話しています。



秋川牛

(菅生の竹内幸司さん(68)・孝英さん(40))



黒毛和牛300頭を保有。生後9ヶ月の子牛を購入し、20ヶ月間飼育する。秋川牛として年間約180頭出荷。五日市の松村精肉店にて販売。(どうきゅうでも取り扱う時もあり)

職後の食生活の変化を見極めながら、農業から始めて、規模を拡大してきました。清潔な牛舎は竹内さんの創意工夫によるもの。牛舎にしかれたおがくすには、竹林から採取した酵母菌を合わせています。牛の糞尿はおがくすと共に発酵させ、さらさらした無臭の完熟堆肥へ加工。袋詰めされ、主に23区内へ売られています。(丁アさきがわでも販売)。息子の孝英さんは5、6年前に就サラし、後継者として一緒に働いています。

23号では、農家数の増加やファーマーズセンターの売り上げ増など、今、注目されている、あきる野農業について取り上げました。今号ではさらに詳しくあきる野農業に携わっている方々をご紹介します。



あきる野農業の バイオニアを訪ねて

ここでは、新しいことにチャレンジした5人の方を訪ね、お話を伺いました。



東京牛乳

(瀬戸内の田中宏和さん(49))



20年前、酪農ヘルパーのしくみを立ち上げた田中さん。当初「休みがないのは当然。」という風潮の中、酪農に興わりたい若者と酪農家の家族旅行を結びつけました。意外にも女性のヘルパーさんが来てくれたそうです。信頼してすべて任せることの大切と田中さんは話します。

また、田中さんは子供たちへの教育にも力を入れています。牛の出産時には保育園児たちを呼び、小学生の職場見学も受け入れています。今後は酪農体験教室も行いたいとのことです。牛が好き、この仕事が好きと終始笑顔で話してくれました。



乳牛41頭を飼育、寒雷の出産も自ら行う。1日に約800kgの牛乳を搾り、出荷。東京牛乳として販売されている。

あきる野農業のバイオニアを訪ねて

座談会
やつてんべえ
あきる野農業



山本典宏さん

山木 草花の森山地区在住です。5年前就農して一人でやっています。主夫もやっているので一馬力です。

司会 それではまず自己紹介をお願いします。

山木 日本の農業は女性が支えてきたと言う歴史があります。男と女が共同で力を合わせて、住みよい社会を作るという男女共同参画の視点から見ても、農業はその最も先駆けでありました。今、その農業は様々な問題を抱えていますが「農業を大事にしないと日本の将来はない」と言う人もいます。また、「何千億のお金を使ってダムを建設するより、水田を整備するほうが国土の保全になる。」と明言する人もいます。今日は、現在農業に携わっている皆さんの本音をお聞きしたいと、この座談会を企画しました

司会 本日はお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。男と女が共同で力を合わせて、住みよい社会を作るという男女共同参画の視点から見ても、農業はその最も先駆けでありました。はじめに今日の座談会の主旨について、石川禎美委員より説明をいたします。



横田弘文さん



横田 草花の高瀬在住です。16年くらい前に就農して今は父・母・妻と4人でやっています。ファーマーズ主体で市場にも出荷しています。後輩者問題でいろいろ言われているが、難がせる方にも問題があると思います。どれだけ真剣に難がせたいと思っているのか。そういう意識は大切だと思います。今、日曜日にソフトボールをやっているとなぜ農業者がと、周りの視線を感じます。



平野美代子さん

平野 草花在住です。私は三人姉妹の長女なので、父が50歳でなくなつた後、引き継いでもう45年もやってきました。夫は会社勤めなので機械作業だけをやってもらつて、市役所南側の日曜即売の時から一人で全部やつてきました。農業はなるべく使わないように心がけています。保健所の許可を5種類取つて、野菜を加工したものもファーマーズに出してあります。75歳を過ぎるとなかなか大

ので大変なのが実情です。スイートコーンを中心的に、20種類くらいの野菜をファーマーズに出荷しています。このごろ特にハクビシンの被害が多くて困っています。

(取材を終えて)
みなさんに共通して言えることは、仕事に対する情熱と工夫、新しいものに挑戦する強い気持ちです。また、ご夫婦・ご家族で協力し作業していること。自然体で共同参画されているように思われました。



東京シャモ・鶏卵

(音生の浅野良仁さん(74))

養鶏を始めて50年、シャモを育てて25年。1週間に約500羽のシャモを出荷。日本橋の有名店や両国「いぐさ」の親子井で使用される。鶏卵は一般向けに1日400個を販売し宅配便で送る。自ら考案したシャモカレーも販売。



浅野さん夫妻

自分たちでつくり、自分たちで価値を決める、ブランド化し、良いものを少しづつ。という都市型養鶏を樹立。組合を結成し、販売に問題を通していません。

良い養鶏の条件として、浅野さんは一番に「場所」をあげます。水はけが良く風通しがよい、カルシウム分の多い水があるなど、3年かけて今の土地を探してたそうです。「ここ所に助けられた。知らない場所へ飛び込んだにもかかわらず、人に恵まれ、ここで養鶏ができた。」と話す浅野さん。油絵、オペラ、センター巴拉グライダーなど趣味も楽しんでいる方です。



シクラメン

(増戸の石井司夫さん(71))

約40年前、農業普及員さんからシクラメンをやつてみないかと勧められ、市内で初めてシクラメン栽培を始めました。石井さんのシクラメンは「花保ちが良く、3月ぐらいまで咲き続ける」と評判。堆肥と有機質を使った土作りや鉢を避暑させるなど、工夫のおかげです。鉢の避暑のため、後輩者である息子さん一家は、夏の間、小淵沢へ住民票を移すそうです。

「お客様の喜ぶものを渡したい。」「いいものを売るのは簡単。いかにいいものをつくるかが大事。」と石井さんは語っています。



現在、シクラメン約6千鉢、君子蘭3万鉢、紫陽花6千鉢などを市場へ出荷。

シクラメン

(増戸の石井司夫さん(71))

平野 地産地消と言わされて10年になりますが、学校給食で大量に消費をさればすごくいいですね。秋留台地はいい食材の宝庫です。

代田 世の中野菜の消費量が減つているから、せめて学校給食で子供たちにたくさん野菜を取って欲しいですね。豊かな食生活は心も体も豊かな子供たちをはぐくむんですね。

山本 今はガランティアの人たちが登下校の子供たちを見ていますが、昔はそこいらじゅうに烟があること

をしたあと気が付いたら烟にいました。土・日に夫に烟を貢つてもらいたい、マルチを張いといつもらつて植をまくことは私でもできるんで、そんなやり方で家で食べるくらいの野菜を作っていました。そして夫が定年を迎えたとき、烟をするか、そのまま傳くか色々考えた結果、烟を運び、社会的つながりを期待してファーマーズに入れてもらいました。今年で7年目ですが、自分たちの作ったものが売れると言う、喜びとやり合いを夫婦で感じています。「ねぎ、甘くておいしかったよ。」なんて電話をもらうと、なんてうれしいんでしようと考えてみると土に蒔されきました。野菜の花って本当にきれいなんです。何か用があると烟はお休みにして、楽しみながらやっています。

山本 若い人とJターンの人が増えました。これから先、秋川、五日市、日の出のファーマーズ間で足りないもののスムーズな流通ができるいいと思います。

山本 秋川と五日市のファーマーズの中間地点に道の駅みたいなものができる、自由に販売できればいいですね。ファーマーズも10年先は会員が半分くらいになってしまふかもしれないのに、今から手を打つておかないと困つたことになるのでは。

吉澤 将来学校給食が全部あきる野産で貢えるといいですね。

司会 消費者に望むことは何がありますか。

山本 品評会で良しとされる規格を目指して一生懸命作っていますが、B級品のほうが少し安いと、お客様はそちらを買っていく傾向があります。消費者も安けりやいいと言うじやなくて、良い品物を選択して欲しいです。B級品でよいんだと言うことになると、ファーマーズ全体

司会 消費者も形だけでなく、味の良い野菜を求めています。

山本 私は楽しみながらやっているけど、売るからにはいい物を作らうと思っています。商品を出すとき「私だったら買うかな?」と考えて出しています。

司会 消費者も形だけでなく、味の良い野菜を求めています。

山本 私は良しとされる規格を目指して一生懸命作っていますが、B級品のほうが多いと、お客様はそちらを買っていく傾向があります。消費者も安けりやいいと言ふじやなくて、良い品物を選択して欲しいです。B級品でよいんだと言うことになると、ファーマーズ全体

たまたまそこに烟があつて、子育てをしたあと氣が付いたら煙にいました。土・日に夫に烟を貢つてもらいたい、マルチを張いといつもらつて植をまくことは私でもできるんで、そんなやり方で家で食べるくらいの野菜を作っていました。そして夫が定期を迎えたとき、煙をするか、そのまま傳くか色々考えた結果、煙を運び、社会的つながりを期待してファーマーズに入れてもらいました。今年で7年目ですが、自分たちの作ったものが売れると言う、喜びとやり合いを夫婦で感じています。「ねぎ、甘くておいしかったよ。」なんて電話をもらうと、なんてうれしいんでしようと考えてみると土に蒔されました。野菜の花って本当にきれいなんです。何か用があると煙はお休みにして、楽しみながらやっています。

司会 消費者に望むことは何がありますか。

山本 品評会で良しとされる規格を目指して一生懸命作っていますが、B級品のほうが少し安いと、お客様はそちらを買っていく傾向があります。消費者も安けりやいいと言ふじやなくて、良い品物を選択して欲しいです。B級品でよいんだと言うことになると、ファーマーズ全体

の品質が落ちると言う可能性も出てくると思います。

平野 私は楽しみながらやっているけど、売るからにはいい物を作らうと思っています。商品を出すとき「私だったら買うかな?」と考えて出しています。

司会 消費者も形だけでなく、味の良い野菜を求めています。

山本 私は良しとされる規格を目指して一生懸命作っていますが、B級品のほうが多いと、お客様はそちらを買っていく傾向があります。消費者も安けりやいいと言ふじやなくて、良い品物を選択して欲しいです。B級品でよいんだと言うことになると、ファーマーズ全体

の品質が落ちると言う可能性も出てきます。いいものを作るにはいい土をつくるなきやあ。それが難しいんです。日々努力、日々研究です。

山本 やっぱり小さい時、保育園、幼稚園の時から農業の体験をして、身に覚えさせると野菜の味、いいものはいいとわかるようになるのです。

吉澤 土が黒くて石のないところに良い物ができますね。

平野 味がいいのは土によってだと思います。いいものを作るにはいい土をつくるなきやあ。それが難しいんです。日々努力、日々研究です。

山本 やっぱり小さい時、保育園、幼稚園の時から農業の体験をして、身に覚えさせると野菜の味、いいものはいいとわかるようになるのです。

吉澤 土が黒くて石のないところに良い物ができますね。

山本 まさしく改革者ですね。津壁のりんご農家の木村秋則さんもそうでした。無農薬でのりんごの栽培を始めて、周り中から愛人扱いされ、8年目にやっと実があり、今では一つ30円のりんごがあつという間で完売してしまうそうです。

吉澤 これからは変わり者が世の中を変えていくのです。

山本 我々も自分で食べるものは、自分で責任を持つことが大事ですね。

吉澤 これからの農業で働き方の希望とかありますか。

大本 我々も自分で食べるものは、自分で責任を持つことが大事ですね。

吉澤 これからの農業で働き方の希望とかありますか。

山本 我々も自分で食べるものは、自分で責任を持つことが大事ですね。

吉澤 これからは変わり者が世の中を変えていくのです。

山本 これからは変わり者が世の中を変えていくのです。

吉澤 サラリーマンは会社が倒産したらそれで終わりですが、農業はそれではない。底力がありますよね。

山本 これからは変わり者が世の中を変えていくのです。

吉澤 サラリーマンは会社が倒産したらそれで終わりですが、農業はそれではない。底力がありますよね。

吉澤 昔は3区とか言われてきましたが、実際は農業で自殺したと言つたが、実際は農業で自殺したと言つたのは、聞きませんね。

山本 昔は雨が降つたら休んだけど、これからは農業も家族協定が必要だと思います。夫婦でも協定を結んで、休みを設定すべきです。

吉澤 昔は3区とか言われてきましたが、実際は農業で自殺したと言つたが、実際は農業で自殺したと言つたのは、聞きませんね。

吉澤 今、若い人の間で就農する人が少しずつ増えていますが、ファーマーズができて変わりましたか。

全員 大いに変わりました。



司会 なるべくいいものを作るように努力します。

吉澤 これからも夫婦で楽しんでやっています。

山本 固定資産税を軽減してくださいます。

吉澤 「絶対不可能」を覆した農業

若月後一の遺言
農村医療の原点
木村秋則の記録
参 考 図 書

若月後一の遺言
農村医療の原点
木村秋則の記録
参 考 図 書



Mottainai もったいない 食品ロス！

一般家庭

1100万トン

食品関連事業者

800万トン

食品由来の廃棄物(年間・日本における総量)

食べ残し
過剰除去(皮のむきすぎなど)
直接破棄(期限切れなど)
200~400万トン

食品廃棄物の合計
1900万トン

規格外品、返品
売れ残り、食べ残し
300~500万トン

まだ食べられる 食品ロス

500~900万トン

食品廃棄物のうち、食べられるのにもかかわらず捨てられているものを食品ロスと呼び、年間約500~900万トン、日本の食品の5~10%と言われています。飲食店のお客が食べ残した料理や仕込みすぎの食材など、また一般家庭では、皮を厚くむきすぎたもの、作りすぎて食べ残された料理、冷蔵庫等に入れたまま期限切れになつた食品などがこれにあたります。

平成22年実施ロスの調査について(農水省ホームページより)

Report

第14回 女と男のライフフォーラムinあきる野

あなたの資産価値を高めるには？

～笑っている父親が社会を変える～



平成22年2月11日(木・祝)あきる野ルビアのルビアホールでライフフォーラムが開催されました。

第一部はNPO法人ファザーリングジャパン代表の安藤哲也さんによる基調講演でした。安藤さんはご自身の子育てを通じ、父親の子育て支援・自立支援の必要性を感じ、ファザーリングジャパンを立ち上げ様々な活動を行っています。

講演では、パパ・ママの子育ての悩みやその解決方法をお話しいただき、パパ検定簡易版では「子供の乳歯は何本?」、「アニメのサザエさんのマスオさんが勤務している会社名は?」などの質問が出題され、皆さん頭を悩ませていました。

ティータイムをはさんでの第二部では、女性・男性それぞれが小グループに分かれての本音トークを行い、グループごとに本音での話し合いが活発に行われ、日ごろのストレス発散の場になったのではないでしょうか。

編集後記

男と女が一緒に働く原点、企業。貴い消費者となつて、あきる野農業を応援していきたいです。ファーマーズセンターを盛り上げていきましょう。

一緒に情報紙を作つてみませんか

編集委員募集します。
詳しくは広報あきる野4月1日号で。

表紙写真
大谷勝

情報誌編集委員
石川光代・大本清子、
齋藤映子・代田富貴子・山崎絹子