



カメラ・スケッチ

# たけのこ

—鹿北町岩野農協にて—

農業の近代化——それは、とれたものを売る、という単純な過去の農業形態からの脱皮であろう。計画生産による生産物の質の向上、加工による商品価値の向上、系統販売による価格の安定、所得格差をうずめようとするたくましい動きをここ鹿北町にも見出すことができた。



まず1~2時間蒸してから皮むき



24時間のアク抜きのお化

サイズ別に選別、農協婦人も資金づくりにひと役買って出る



一時間半煮沸し、一〇〇度の湯を注入・密封する

1日の処理能力500罐 経済連をととして東京へ系統出荷



新産業風土記・しんさんぎようふどぎ・新産業風土記・しんさんぎようふどぎ・新産業風土記

## 返り咲いた特産品群

### 鹿北村の農業近代化

筍・茶・栗・みかん

鹿本郡鹿北村作成になる、新農村建設計画書の前書きに、鹿北一帯が、昔から茶、こんにやく、楮、筍などの特産物の大産地であったことが記されている。特に茶は、宝暦十三年（一七六〇年頃）の検地では、四百町歩、現在の十倍の茶畑である。明治の中ごろまでは、茶つみのシーズンともなると、天草方面から二千人もの茶つみ女が出稼ぎにきて、茶畑には「茶山唄」が流れたものだ。しかし、多くの労力を要する原始的生産形態、中間商人の介入する販売、山林所有者が村外者であるなどの問題をかかえたまま、次第に茶園は、桑園から造林へと移り、衰微していった。ところがこれらの鹿北の特産が農業の近代化という新しい時代の脚光を浴びて、再びクローズアップされてきているのである。

筍の缶詰といえば、何か耳新しいが、鹿北町岩野農協が直営で筍加工工場に着手したのは昭和二十九年である。しかし、従来、県内に五社しかなかったのが、ここ数年の間に、県外からの進出工場も含めて、一挙に十七社とふえたのをみても、最近にわかに活気を帯びてきた事業には間違いない。

#### 台湾ものとの勝負

農協直営の加工場である強味は、生産から販売まで、全く一貫していることである。組合員である生産者は、原料を加工場に持ってゆき、代金の振り払いをうける。製品が売れて、精算した結果、剰余ができれば、さらに追加支払いが行なわれる、こういったことは農協のシステムならではのまじか。

農協直営の加工場である強味は、生産から販売まで、全く一貫していることである。組合員である生産者は、原料を加工場に持ってゆき、代金の振り払いをうける。製品が売れて、精算した結果、剰余ができれば、さらに追加支払いが行なわれる、こういったことは農協のシステムならではのまじか。

間もなくドット原料が流れ込んだ。通常、生では三日間の保存が限度である。農協関係者は十日程の徹夜。設備もフル操業でやっと処理したという。もし、これが加工という過程がなかったならば、恐らく例の白菜の大暴落の二の舞いをやっていたかも知れない。市況は、昨年からすれば一缶（十一・二五kg計、十八号）当り二千五百円と約三百円ほど安値だ。野菜の値下りと、金融引締めの影響で問屋筋の買気も散漫なせいである。

しかし、一般に食生活様式の変化、あるいは、消費者の嗜好（中華料理など）の変化などで先行きは明るいし、それに大抵他産地のものより鹿北の筍が十日程の高位がつくのが自慢である。何しろサイズ、等級、内容本数、製造年月日を明示の上、二年間の保障付きである。品質と計画的出荷とが生命である。コワイのは、貿易自由化による台湾の丸カンである。とにかくコストがケタ違いに安いから、その点はちよつと太刀打ちできないが、船積みができないこの十八号カンで、堂々と勝負というところ。

#### 農業の近代化へまっしぐら

今年の出荷状況は、異常な早期出荷であった。暖冬と、生産期の雨とで、まさに「雨後の筍」そのまま、例年より二週間早く出荷されている。

ともあれ来年は岩野、岳間、広見の各農協が一本となる。鹿北の農産の新たな飛躍を期待してよさそうである。

(Y)