

土づくり 作づくり 人づくりを原点に

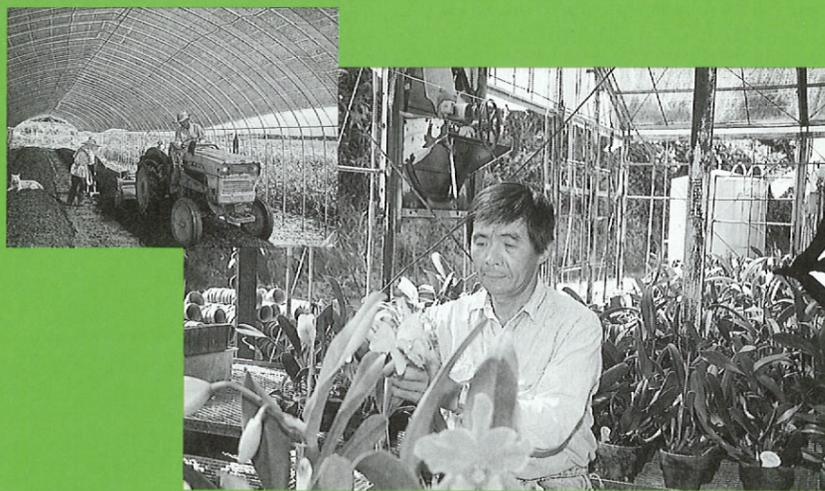


松橋町・肥後七草会

松橋町の肥後七草会(松村成刀代表)は、有機農産物の産直を手がける十四人のグループ。ぶどう、温州みかん、甘夏、はっさく、れんこん、メロン、トマト等々を無農薬、あるいは低農薬でつくり、生協に入れていく。「はじめは十二年前。それまで商社から入っていた生協から話があって、当初は注文が少なかったのですが我慢して続けよう、一箱でも届け続けて信頼を得よう」と頑張りました。今では生協自体の成長も手伝って供給量が足りないくらいです」と松村さん。「何より消費者との交流会で、消費者と生産者が現場を見ながら話ができるのが一番嬉しい」といいます。ニーズを肌で感じるとともに、自分たちの農法に自信と誇りを感じるからだ。「幸せとは健康であることでしょう。健康な土をつくり、そこから健康な食物が採れ、人間を健康にするんです。土づくり、作づくり、人づくりが農家の原点です」。そして、今後は農家も企業経営のセンスを学び、あるいは実際に法人化し、自由競争の中で技術を革新する、雇用を確保するといった努力が必要だという。現場で販売し、評価され、ブランド化していきたいという熱意溢れる七草会の活動は、松村さんにとって「子供たちが農業に魅力を感じ、後を継いでくれている」という嬉しい結果を生んでいる。



資本とスタッフで広がる 農業の可能性



農業にトラバーユ・松橋町の五嶋さん

活発な動きを見せる県下の農業だが、県では農業以外にも人材を確保する新規就農促進対策「農業アドベンチャー計画」に取り組む。企業家的センスを持ち、技術革新ができる人材の確保を目指し、来年一月から募集を始める。ところで今から十七年前、自ら熊本県農業ヘトラバーユした人がいる。現在松橋町で花き栽培している五嶋映司さん。横浜の商社会社で農産物の輸出入に携わって七年、昭和四十八年三十歳の時だった。ゆくゆくは農業をやりたいが、子供が都市型ゼンソクになつたこと、会社組織でのストレスなどの条件が重なって決断。十年は脇目もふらずにやってきたという。今は、シクラメン、カトレア、苗物を中心に栽培。シクラメンの八割は庭先販売という大型花店との直接取引である。それだけに生の情報、ニーズを得ることが出来る。花も高級化ニーズが高いので、それにこたえる商品をと、カトレア栽培も始まった。大学で農業を学び、商社では農家を教育する側に立ち、今、自ら農業に従事している五嶋さんは「今、農業は曲がり角だからこそおもしろい。花を作るだけでなく、花をコーディネートする立場でトータルにかかわっていきたい」と語る。「そのためにはスタッフを育て企業化していきたい。確実な資本とスタッフが備わればやりたいことはたくさんある。ただ自分の代だけではなし得ないので、この土台を活用して、農業の可能性を大きく伸ばして欲しい」と願う二人の子供は農業を継ぐため勉強中である。

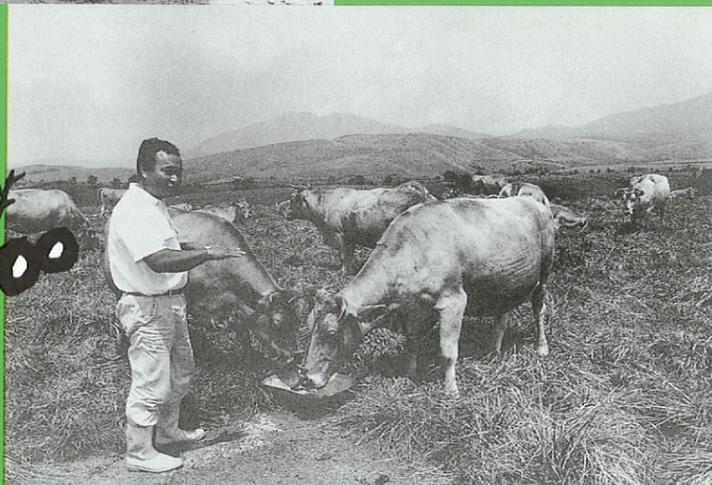
鹿本農協山鹿みかん部会
経営研究会



安全でおいしいもの それが自由化対策



産山村上田尻牧野組合



消費者ニーズに応えるべく努力する農業だが、厳しい環境も現実にはある。例えばオレンジ・牛肉自由化を目前に控えた産地の様子はどうか。

新しいブランド「金峯」みかんの産地化に取り組む鹿本農協山鹿みかん部会経営研究会を訪ねた。

県内の他の銘柄産地と比べると、必ずしも恵まれた環境とは言えないため、苦勞も多い。しかし、「金峯」への改植を進め、糖度アップのための栽培技術の開発など、懸命の努力の甲斐あって、昨年は収量の5%近くが糖度十三度以上を達成、「金峯」として出荷することができた。「目標は5%。山鹿の金峯を一日も早く確立させたい」と組合員はあくまでも精力的だ。自由化に関しては、「輸入商品にどれだけ市場を占拠されるか心配」としながらも、「つまよいものを生産すれば必ず消費者に選ばれる」と、量から質へ変化する時代への対応が着実に進められている。

(「金峯」とは、熊本県果実研究所で育成された白川温州みかんの中で、糖度十三度以上・酸一%以下に育ったみかんだけが名乗ることのできる商標で、市場から高い評価を受けている。)

特集 農業



一方、肉用牛生産地である産山村。上田尻牧野組合(井信行組合長)は二十四戸の畜産農家有志の組合である。若い農業者グループの勉強会を発端に、広域農業開発事業に名乗りを上げ有志組合員による責任制協業を基本に、一班六名の作業班と機械、草地、放牧の各係長を設け、しかも、戸別の自家経営との時間・労力の競合を避けた。牧草保存法改善による放牧期間の延長、労力・資本の集合化により規模拡大が進み、コスト低減と肉用牛の高品質化が図られた。現在、愛知県肉・加工品販売業者と提携し、消費者に直接販売している。毎年一回消費者グループの代表が産山村を訪問し、その自然に触れるとともに、牧草を食む健康な牛づくりを見て安心して帰っていくという。「消費者は本物の味・安全なものを求めている。それに応えるものを生産し続けていくことが結局自由化への対策ともいえるのではないか。組合員であり、自ら経営する民宿で安全でおいしい牛肉を提供している井博明さんの言葉である。