

地域資源∞全国展開プロジェクト事業 講演会報告書

講演会日時 平成21年12月5日(土)

18時～20時

村内視察 平成21年12月6日(日)

10時～13時00分

■講師 上和田有機米栽培組合 遠藤 五一先生  
パネラー 黒澤ファーム 黒澤 信彦先生  
司会・コーディネート 高木 響正先生

■講演会参加者 52名 (名簿は別紙の通り)

■演 題 『1キロ1200円超！～日本一うまい米づくりへの挑戦』  
高木響正先生より講師の紹介があり、講演会が開催されました。

上和田有機米栽培組合 遠藤五一先生

■上和田有機米栽培組合の発足について

山形県高島町の山間部を中心にして結成された私たち組合の取り組みがスタートしたのは今から25年ほど前でした。きっかけは、ヘリコプターによる防除剤の空中散布です。

私たちの地域は稲作でコシヒカリやひとめぼれ、ブドウではデラウェアなど果樹栽培等にも着手していましたが、当時、全国的にヘリによる空中防除が行われるようになり、私たちの町にもこのヘリがやってきたのですが、空中防除というのは単に農産物を防除するだけでなく、集落の上にも防除剤が飛散してきますから、人間の体にも当然、影響があるわけです。そのころ、ヒットしていた小説が有吉佐和子の「複合汚染」——私たちの村でも、「このままでは農業を守るどころか、農業を維持する人のほうが先に参ってしまう。なんとかしなくては…」という意見が出始め、その対抗策として取り組み始めたのが、有機栽培でした。「私たちの村では有機栽培をしているのだから、関係ない農地にまで薬剤が飛散するような空中散布はやめてくれ」——ある意味、空中防除をやめさせる理由として始めたのが有機栽培であったとも言えます。

しかし、いざ、有機栽培に取り組んでみると、技術もなかったものですから、収量は1反で5俵——慣行栽培に比較したら半分以下。そのために、当初は120名以上いた組合員にもやめていく人が出たりしましたし、いっきに有機栽培に移行するのではなく、減農薬・減肥料の特別栽培にも取り組んだりもしてきました。また、田圃の土壌を変えようと、鉾石を入れたり、卵の殻を入れたり、さまざまに試行錯誤してきました。そうした結果として、どうにか軌道に乗り始めたのは、ずっと後のことです。

## ■有機米の販売について

さて、どうか有機米や特別栽培で米が作れるようになったとしても、それをそのまま今までのような系統出荷に任せておいては、付加価値が見出せません。そこで、取り組み始めたのが、いっさい交付金や補助金をもらわないで稲を栽培し、そしてまた自分たちの米は自分たちで売るという——自立への農業でした。

もったも、そのためには、組合専用の保冷庫や精米施設が必要になってしまふ…。しかし、そうした多大な設備投資をするには、組合を法人化しなくてはならないし、法人化して設備投資すれば、今度は効率化を迫るために面積拡大を図らなくてはならない。結果、有機栽培や特別栽培には取り組んでいられなくなる…。

そこで、私たちが考えたのは、農協ともうまく付き合いながらも、自分たちで直接販売の販路を開拓していくという手法でした。いま、農協の施設も、生産者の減少や減反で、きわめて稼働率が悪くなっています。だったら、農協にいったん出荷して、保冷庫や精米施設を使わせてもらい、再度、その米を自分たちが買い取って販売するという、コスト削減の方法です。

そうした方法でいよいよ販路開拓に乗り出しましたが、スーパーや百貨店は極力、避けるようにしました。なぜなら、量はさばけても、結果としては買値をたたかれ、利益が出ないからです。最終的に開拓していったのは、全国各地の小さな米穀店や生協——現在では、65の小口取引を行っていますが——そのほかに取り組んだのが、個人客の開拓でした。それが徐々に軌道に乗り、今では事務局に専門の事務職員も配置できるようになりました。また、組合員が組合の仕事を手伝った場合でも、ちゃんと時給を払うようにしています。時給は1250円です。

ただし、米の販売での責任は、組合の各人——つまり、消費者に届いた段階で、「この米は組合のだれそれが栽培したものである」ことがわかるようになっており、クレームも本人のところに行くようになっていきます。一時は、「上和田組合」というブランドで販売することを考えたこともありましたが、それだと、結果的には、従来の系統出荷と変わらなくなるし、農家個人も努力しなくなる…。そうした意味で、今も、販売窓口は組合でも、最終的な責任は農家個人が負うというシステムをとっています。

## ■「こだわり」と「チャンス」

私たちは第一の前提として、「安全・安心」にこだわっていますが、それだけで米は高く売れないでしょう。もうひとつ、「こだわり」として大切なのは「満足度」——つまりは、「食べた人に幸せをどう感じさせていくか」ということだと思っています。

では、人の幸せとは何でしょう。車を買って幸せと思う期間は1か月だそうです。マイホームをたてて幸せと思う期間は1年間だそうです。しかし、食べるということは「一生の幸せ」につながっていくとか。そうした幸せをどう与

えていくのか、という視点で稲作を考え、そして販売を考えていくことだと思っています。

そうした意味で、うらやましいと思うのは、新潟県の魚沼地域です。何も考えずとも、有機に取り組めば、農協が1俵42000円で買い取ってくれる。特別栽培なら1俵28000円。慣行栽培でも1俵22000円前後です。それに比べたら、私たちは自分たちで栽培を考え、そして、販売の仕方、幸せの提供まで考えなくてはならない。それで、どうにか魚沼に対抗していくしかない。

しかし、「チャンス」はまだまだたくさんあるでしょう。みなさんにだってあると思います。そもそも私たちが全国に名を売るきっかけとなったのは、全国の米コンクールでした。実は、私たちがそうしたコンクールに参加する以前より参加して、いつも入賞していたのが、南陽市の稲作農家たちでした。南陽市とは、高島町の北西に位置していて、水系で言えば、私たちの下流。つまり、私たちが使用した後の水で作っている米。だとするなら、私たちの米のほうがもっと美味しいはず。「ならば、われわれもコンクールに出品しよう」ということからコンクールに参加し始め、以来、連続でトップレベルの入賞を果たすようになって、全国にも名前が売れるようになりました。

もともと群馬県の北毛地域は、山をひとつ越えれば、魚沼地域と環境的に変わらない位置にあります。努力しだいで、魚沼地域より美味しい米を作るとは可能でしょうし、また、コンクール等にどんどん出品して入賞を果たしていけば、私たちの組合以上に全国に知られる米産地になるかもしれません。

そのためには、まず、皆さん自身が「生き方」を変えることです。「どうせ変わりはしない…」「いまさらやったところで…」と思っているのでは、何ひとつ、変わりません。今の日本の農業は、今までどおりやっていたら、自然消滅していくだけです。米価は下がり続けていくでしょうし、いずれは1俵7000円や8000円の時代もくるでしょう。それでもよいのか。あるいは、「もっと美味しい米を作って、高く販売していくのか」。それは、みなさんの考え次第でしょう。

ともあれ、私は、ぜひ、みなさんに新たな取り組みをしてほしいと思っています。その可能性があるからこそ、今日、ここで講演させていただいている—そう受け止めていただければ幸いです。



パネラー/黒澤ファーム 黒澤信彦先生

■販売経路の開拓を

どのように販売したら、農家は自立できるのかを考えた。平成 5 年に特別栽培米制度が出来て個人で売っても良くなった。2 合袋を街頭でアンケートを入れて配った。アンケートの内容は、どこの米を食べていくらなのか、配った米と比べてどうかという内容だった。まず自分ことが解らないとダメだ。品種も粘りがあってつやのあるお米の低アミロース米（夢ごごち・ミルキークイーンなど）にした。ある番組でメジャーリーガーのイチローが「何が食べたい」との問いに「うまい米が食べたい」と言っていた。勝手に俺の米が食べたいのだと思い込んだ。フジテレビに企画書を書いて作った米をイチローに届けたいから番組を作ってくれと頼んだが、だめだった。それでもあきらめ切れなくて、縁があり議員の先生に頼んでみたら、オリックスのオーナーと知り合いでイチローの代理人に依頼でき、本人に渡せた。世界で有名なイチローに「米のパワーで僕は打っている」と世界に知らしめてもらいたかった。是非日本の米の宣伝をお願いした。挑戦することを忘れずに、想像する、自分はどのようにになりたいのか？自分の米は自分で売る。高山村のいい米ができるように努力して頑張っていたきたい。



■村内視察 12月6日(日) 10:00～13:00

同行者 遠藤五一先生 黒澤信彦先生 高木響正先生 奈良哲男  
平形富二夫 小平勝司 野上一雄 深代 清 藤島貴光

講演会から明けて翌日は、高山村内を視察し、アドバイスをいただきました。

ぐんま天文台から村が一望出来るので、そこから田畑を見てもらいました。遠藤先生からは「標高も500mくらいで寒暖の差があり、環境的に山形に似ており、いいお米が出来る条件は揃っている。ぐんま天文台というすばらしい施設があり、それをうまく利用していけばいいのではないか。米の名前も天文米やわくわく惑星米など、高山村をイメージできるネーミングやお土産のコーナーに加工品を置いてみたらどうか。」という意見をいただきました。



次に旧三国街道の新田宿を視察してもらいました。宿場を活かした取組みを今後考えています。ただ、現在では宿場の面影は少なく、新宅になっていますので、検討課題がありますが、観光客に散策してもらえそうな景観作りが出来たらと思います。

黒澤先生からは「地域性を活かして、昨日もお話した通り、本気でやる気を持って米作りをすれば、必ずおいしい米が出来る。田んぼも黒土で私が買って作付けしたいくらいだ。この景色もすばらしく、とてもいい環境だと思いますので、是非頑張ってください。」との激励の言葉をいただきました。両先生は米作りのプロ中のプロで、先生のようなお米がすぐ作れることはないと思いますが、この講演を機に全国展開プロジェクト事業の実行委員や高山村で米作りに取り組む方が本気になっていただければと思います。

