

旬を届けて20年余。 消費者との交流で村が生きる

～千葉県農事組合法人多古町旬の味産直センター

成田空港の先にある千葉県香取郡多古町の農村地帯には、毎年、田植えや稲刈り、ブルーベリー摘みなど農業体験をしたり町の景色を楽しみに、年間に数回、東京、神奈川、千葉からのたくさんの親子が訪れる。



親子で参加する農業体験の場づくり

主催をしているのは、農事組合法人多古町旬の味産直センターだ。

ゴールデンウィークの4月29日、バスや自家用車で、多古町には田植えやタケノコ掘りの体験に630人もの親子が訪れた。

成田から親子4人でやってきたというお母さんは、「子どもが田んぼの中で泥だらけになったり、カエルに触れたり、そんなことを教えたくて連れてきました」と言う。

田んぼは、都会の消費者の体験用のために休耕田5aをよみがえらせたものだ。管理はセンターを通して地元の農家が行っている。

田んぼでの体験の後は、調理場の設備のある「しんのみ空間」で、農家の手づくり料理をいただいたの食事会が開かれる。

さまざまな家族や仲間が、思い思いの場所で談

笑しながらの楽しい時間だ。また生産者と参加者とのそれぞれの代表が取り組みの意見交換会も行う。

体験に訪れる都会の人たちは、ふだん、多古町から米や野菜を購入している会員が中心。

「最近では前から来た人たちから世代交替りをして、最初のころの娘さんたちの子どもたちが増えた。親子参加も特徴ですね」

そううれしそうに語るのは、代表理事の高橋清さんだ。

野菜のセットBOXが好評を博す

産直センターからは、農家が栽培した野菜のセット(BOX)が、毎週7,000ケースも発送されている。野菜だけのもの、肉や卵の入ったものと何種類もあり、値段は980円から2,000円くらいまで。旬の野菜を詰め込んだもので、季節によって中身は毎



多古町は人口1万7,000人。成田空港から車で30分ほどのところにある。量販店やコンビニなどなく、奇跡的に美しい街並みを残している。その風景が多くの人をひきつけているかつての牛小屋跡にできた交流センター。交流の参加費は、大人1,000円、子ども500円。乳幼児は100円



休耕田5aが体験用によみがえった。田んぼは初めてという小さい子どもたちがたくさん参加した



会場では生産農家が作った加工品も販売される



自由にできる豊富にあるクレソン摘みも大人気



タケノコ掘りに参加した人たち。竹林の空間も、参加者にとっては自然にふれる機会になって好評だ

回異なる。BOXの中には地域のことや料理のことが書かれた案内が入っていて、四季の移り変わりが野菜とともに届けられる。

また、米は年間契約で月に5kg（2,300円）が毎月発送される。契約をしている人は6,000人にもなる。

「スタートは13戸の中小農家为中心で、農家が農業を続けられるようにと始まったのが、多彩な野菜を詰め合わせるBOX。これが多くの農家を元気にし、購入する人も旬を味わい料理を工夫し健康になることへと繋がりました。中国産ギョーザ問題から一気に2,000ケース近く注文が増えた。手づくりで安心なものを作りたいという人が増えました」（高橋さん）

現在、正組合員の農家は165人。ほかに野菜や米などを出荷する準組合員が400人近くいる。全体の売り上げは15億円。農家の農業売り上げは、兼業農家で100万～200万円くらいから専業農家で約3,000万円までである。生産物を直接消費者に宅配で販売しているのは約3割。ほかは、生協、学校給食、地元周辺のスーパーのインショップ、道の駅などを通して販売している。

センターで働く人は正社員で14人。このほか、農家の箱詰め負担を減らすためにパック詰めの別会社「セットセンター旬」をもっていて、パート40人で消費者用に箱詰めを専門で行っている。



生産者と消費者との代表メンバーで、交流会では意見の交換がもたれる。中央正面が代表理事の高橋清さん



11月のBRAぶらしんのみまつりでは、町の地図が配られて、町全体を散策しながら楽しむ。農家の軒先ではお茶会、天ぷら、饅頭、漬け物、甘酒、うどん、餅など、さまざまな料理が農家の手で提供される



きっかけは、農業存続への危機感

多古町旬の味産直センターの創立は1987年。減反で米が作れなくなり、田んぼを畑にして野菜づくりをする人が増えた。このままでは、かつて献上米として名高かった多古米がなくなってしまう。また小さな農家が多く、将来は存続も危うい。危機感をもった13戸の農家が集まったのが始まりだ。

自主的な勉強会が始まった。視察に行ったり外部からも講師を招いた。そのなかで、地元の野菜を宅配したらどうかという案が浮かんだ。しかし、当時は野菜を送って料金をもらうということが一般的ではなく、うまくいかなかった。

大きな転換をもたらしたのは学校給食だった。ある外部講師から地元の給食に野菜を入れたらとのアイデアが出された。しかし地元の給食には大きな業者がすでに入っている。そんなときに紹介されたのが、東京都品川区の教育委員会である。品川区では栄養士さんが熱心で、旬の食材を取り入れた給食を行っているというのだ。そこで、品川区を訪ねたのが始まりである。

もっとも最初は、給食は教育の一環であって、単に野菜の販売先ではないと釘をさされたそうだが、話をうかがったお礼にと贈った葉付きのニンジンが、大きな反響をもたらした。都会の子どもたちは葉付きのニンジンを見たことがない。多古



BRAぶらまつりのなかで、参加者から募集して農家を開放しての七五三も開かれる。これも都市ではできない行事とあって大好評だ



11月に行われる「BRAぶらしんのみまつり」。廃校の校庭で市場が開催される。BRAはイタリアスローフード協会国際本部のある町名で、町全体を使って「チーズ」の祭りが行われていたのを視察で知り、それをヒントに誕生した。「しんのみ」は、農家で栽培される自家用野菜のことを指す

町のニンジンが教材として使われ、子どもたちが描いた絵が多古町に届いたのだ。

それから学校側に頼まれて、理科の教材用にとボランティアでモンシロチョウの観察に青虫のついたキャベツを贈ったり、カブトムシを届けたりということが続いた。そして栄養士さんたちが、多古町を訪ねてくることとなった。

小さな農家が多く、ていねいに栽培される野菜を現場で見た栄養士さんを通じて、品川区の学校給食に正式に多古町の農産物が使われることになった。野菜の評判は親たちにも伝わり、野菜の宅配と多古町への訪問へと繋がったのである。また学校給食への取り組みは、栄養士さんや親たちから口コミで、さらに都内のいくつかの学校へと広がっていった。

消費者が訪れにぎわう村まつり

さらに多古町と都会との交流を大きく広げた事件が起こった。1993年、例年にない冷害で米が不作となり、東京では米が手に入らないと、一時大騒ぎになったのだ。

そのとき、宅配で野菜をとる消費者から「安心して米が購入できないだろうか？」との話が持ち上がった。そこで協議のうえできあがったのが、市民農園型で参加する米づくりである。当時、まだ食

管法があったため、直接米を送ることができなかった。そこで考えだされたのが、都市の人たちが参加する田んぼである。こうして、一般の人たちが、多古町へと田植えや稲刈りなどに参加するスタイルが誕生したというわけである。

「このところ、自然や環境、農村の見直し、食の安全が求められる時代になって、都市消費者の農業体験への要望が強まりました」と、高橋さん。

そして交流メニューは、田植え、カブトムシの観察、稲刈り、ブルーベリー摘み、トウモロコシのもぎとりなどへと多彩なものとなった。

なかでも画期的で大人気なのが、2001年から毎年11月に開催されるようになった「BRAぶらしんのみまつり」。町の景観を生かして、神社や農家11戸の軒先を開放して手づくりの料理を食べてもらう村まつりである。定員1,000人で募集されるが毎回満員で、大好評なのである。



金丸弘美

(かなまる・ひろみ)

食総合プロデューサー。食のワークショップのプランニング、幼稚園から大学まで各学校での食の講座などをてがける。著書に『創造的な食育ワークショップ』（岩波書店）、『給食で育つ賢い子ども』（木楽舎）ほか多数。