



51

人と環境の輪を創った中土佐・大野見米

金丸弘美
食総合プロデューサー

高知県の中土佐町役場農林課・南部満さんから、嬉しいお便りをいただいた。お米がよく売れて、農家さんが張り切っているというのだ。

中土佐は、四万十川しまんとの源流から約18kmの下流。大きな川には清流が脈々と流れている。海拔300mの山間にある。周辺は山々に囲まれ、ときどき霧がでて幻想的な風景を生みだす。

中心となっているのは6名の農家メンバー「おのみエコロジーファーマーズ」。全体で20ヘクタール。価格は30kg玄米で1万2千円（1等米、1万円（2等米）。この価格は、現在の農協に納める価格の約2倍にあたる。

「昨年ものは売れて在庫がない。新米は予約が入っています。ふるさと納税に入れホームページで紹介したら評判がひろがり、北海道や東京からも予約がきています」と南部さん。

3年前に高知県立大学に環境やお米の食味調査などをお願いしたところ、環境や健康の取り組みが、学生たちのスキルアップと社会貢献事業に一致することから、学生たちが、農家に来てくれるようになり、田植えや、生き物調査にもかかわってくれるようになったという。今では30名以上の学生が、味の調査やレシビ開発に携わっている。

2014年は青年の家で50名限定の食事を提供

し即完売。実践にもつながった。今年は、教育委員会の提案で、四万十の文化景観を発信しようと、他の大学にも呼びかけ、広島、熊本などの学生たちも参加して食材調査も行われた。

最初に、大学にお願いするときに、5年間はずきあつてほしいと計画を話したという。

1年目は、「田植えを通して、楽しくコミュニティケーションを創る」、2年目は「1回生の経験を活かし、1年生とともに、一緒に楽しみ、地元の人を紹介する」、3年目は、「全体を総括する」、4年目は、「学んだことを就職に生かす」。

1年ごとに下級生を育てていくカリキュラムを作成した。大学の先生から、ここまで計画を作ってくる役場職員は初めてと驚かれたという。

四万十の清流の環境を守るために、お米の栽培は特別栽培で、栽培法や肥料、農薬の使用も厳しく規定がされている。では、田んぼや周辺の川に、どんな生き物がいるのか。カワゲラ、ヤゴ、サワガニ、ドジョウ、タニ



中土佐のたわなに実った大野見米

シ、30種類ほどの生物調査をする。生物スコアという基準表があり、それと照らすことで、清流度がわかる。年3回実施され、1回は大学生、あとの2回は農家と小中学生で行っている。この取り組みは、地域の人や中土佐にやつてきた新規就農の若い人たちにも共感を呼んでいる。

「田んぼは、周りの環境もよくしていかなければならない。田んぼは、調べていくと興行が深い。そんなところに、よその人も、地域の人も共感が生まれています」と南部さん。

今年の生き物調査には、社会貢献事業で山林の間伐かぼをしている大手企業の社員40名も参加してくれたという。

筆者と中土佐の大野見米とかわりが生まれたのは、「高知県農業創造人材育成事業」がきっかけだ。総合アドバイザーに任命され2010年から2014年間の4年間通った。

このセミナーに参加したのが中土佐の農家さん6名と役場の方たちだった。

大野見米の環境が素晴らしい。子供たちがくれば、すごく喜ばれるはずだ、と言われて、現地に行き、そのときに提案をしたのが、

①環境にいい、お米がおいしいというのは抽象的

で具体的に見えない。田んぼの周辺に住む、昆虫、蝶、鳥、風景など写真にとつたほうがわかりやすい

②高知県のレッド

データブックと比較して生き物調査をしたほう



メンバーの清水美佳さん(左)と下元和恵さん(右)

がよい

③テキスト化をして誰にでも説明できるようにした方がよい

④大学と連携して他のお米とどう違うのか食味調査をして特徴を明確にする

⑤大学と連携して田んぼの生き物調査をしてもらい学習と連携する

⑥お米の販売を小袋にする。価格が倍になっても消費者からすれば、スーパーで購入する価格と同じか、むしろ安いお米になる

これをすべて実行・実践して形にしたのである。メンバーの清水美佳さんに、南部さんからお手紙いただいたうれしかったと電話を入れたら、なんと、東京に遊びにきていて、高知県の仲間と食事をしているという。そこで早速新橋のレストランに会いに行つてみたら、パッと渡されたのが大野見米のテキスト。

「これを見せると、すぐ販売が決まる。わかりやすい」。

そこには、中土佐の秋の風景が表紙になっていて、たわわにみのつた黄金色の稲穂と、手前には彼岸花が咲き、その奥には、緑豊かな山々、そして秋の青空が広がっている。

中をあけると、四季の花々、トンボ、蝶つばめ、燕などの生き物、大学生たちとの農業体験や料理、農家のメンバーの顔、1年間の栽培の様子が写真で出ている。

「林業の関係でいらしている大阪の木材会社の方が、社員に食べさせたいと社員食堂で使つてくださったたり、水を扱う企業がまとめて購入してくださったり、中土佐の食堂で使われたりと大きく広がりました」と清水さん。

嬉しくて胸がいっぱいになった。今度、新たに作つたという大野見米の濁り酒での晩酌が楽しみだ。