

小泉武夫客員研究員講演会概要

小泉武夫客員研究員（食文化論者、東京農業大学名誉教授）による講演会は、平成21年10月26日（月）午後1時半から行われた。冒頭に長清農林水産政策研究所長からの挨拶ののち、「農を基盤とした地域の活性化」というタイトルで講演が行われた。

1. 講演概要

今、日本の農と食が立ち直ってほしいという思いから、地産地消や自給率の向上などの仕事をしている。

一昨年から北海道庁の依頼を受け、農家の所得を上げるため、農産物に付加価値を付けてどのように売ればよいか検討する仕事をしている。北海道滝川市は日本一の菜種の産地だが、今までは菜種を実のまま売っただけであった。しかし、これでは地元の利益は上がらない。菜種を絞って菜種油として売るように助言し、搾油のための機械を導入するよう道庁に働きかけたところ、今までの2.3倍の利益が上がった。これを見た滝川市の農家は、菜種作りにもっと力を入れようと、昨年からは菜種の栽培面積が倍々に増えている。

また、北海道ではたくさんのカボチャが取れるが、取れすぎると価格が暴落するので、あまりカボチャを作付けしていなかった。このため、道庁の事業でアドバイスをしたところ、カボチャを使って黄色い砂糖や色鮮やかなシロップが出来た。甘いだけでなく、カボチャの味が入っており、非常においしいものである。

このように、生産物に付加価値を持たせることで、大きな利益を得ることが出来る。農家、林家及び漁家にお金が入ると、その町の商店にお金が落ちる。また、これらのお金は銀行に預けられると、融資を必要としている者に貸し付けられる。このように、農林水産業にお金が入ると地元の商工業にもお金が回り、地域が豊かになる。昔の日本はこのように豊かだったが、今は地方が豊かでなくなり、若い人が都会に出てしまったため、盆踊りにも人が集まらなくなった。これからお話しする事例の地域は、昔に戻ったように町が賑やかになってきている。

今、我が国では焼酎が売れているが、その大部分は芋焼酎である。鹿児島県の酒造組合では、「さつま焼酎」という名で売るため、焼酎に使う芋に中国産はやめることとなった。しかし、原料の芋は限られているので、その手当が難しい。

私は鹿児島大学でも教えているが、そこで驚いたことは、鹿児島県では土建屋さんが機械を扱う技能を活かして芋作りに挑戦していることである。このように異業種の参入が進んでいる。

山形県米沢市は、上杉鷹山などの著名な人物を排出した土地である。以前、上杉家の農政に関する書籍を見る機会があったが、そこに書かれている内容は私の意見に近いものであった。

上杉鷹山は、米沢の人間が豊かに生きていくためにはどうすればよいかを考えたが、この考えが今の日本人に欠けていると思う。米沢は文字通り米が良く取れる土地であったが、上杉鷹山はまず土作りが大事だと言い、良い堆肥を作るために牛を連れてき

た。牛は農耕にも使われ、稲わらの自給飼料で飼われていた。この牛が、米沢牛というブランド牛になった。また、相馬藩から雑食性の強い鯉を導入し、田の草取りのために水田に放すことをした。この鯉が、米沢鯉として地域の特産品になった。

さらに、米沢は日本一のウコギの町である。ウコギは、五加皮（ごかひ）と言う生薬になる。米沢ではこのウコギを家々の垣根に栽培し、ウコギの新芽を乾燥させて薬問屋に持って行ってお金にしていた。最近では、国産のウコギということで価値が高まっている。また、紅花の栽培が山形県置賜郡で盛んになっている。紅花は元々染料として使われていたが、今は紅花の種から取れる油が健康志向にマッチし、高く取引されている。紅花油は大手メーカーから販売されているが、紅花の生産が追いつかない状況である。

このように、上杉鷹山の打った手がうまくいったと言えるが、それは農家を豊かにすることが藩を豊かにすることだということを、上杉鷹山が忘れなかったからである。

私は農林水産省の食料自給率向上推進協議会の会長、全国地産地消推進協議会の会長などを勤めている。これらの職を頂いたときから気がついていることがある。そのこととは、国は農水産物をたくさん作れというのが、作った農水産物を売るところがないということである。農を中心とした経済循環システムを構築するためには、いかに農水産物の流通を作るかが最大のポイントである。

私が農水省からこれらの会長職を受けたばかりの頃、兵庫県の農家の方が農産物を売るところがないと言っていた。それを先進的に事業を展開してきた生協（コープこうべ）で売るという話になった。結局、今から4年ぐらい前に農協、漁協、森林組合、生協、消費者が集まって、農家の作ったものは農協を通して生協に販売し、生協から消費者に販売することとなった。このことにより、生産者と販売者、消費者が縦の線で結ばれることとなった。いかにして農作物を流通に持って行くかということが、地方の町おこしの原点となる。消費者もこういった取組で安心を得ることが出来る。

なぜ今、地方がこのようなになっているかというと、かつての日本が失われてしまったからだと思う。例えば、スーパーマーケットは米国の車社会が生み出した小売の形態である。それを、国土の狭い日本に持ってきたことにより、1カ所ですべての物が買えることから、日本の商店街はシャッター通りと化してしまった。しかし、我々の次の世代のためには、日本を豊かにしなければならない。それには今のような流通形態は無理だと思う。

昔から、我が国では無言で品物を買ったことはなかった。昭和30年代以降、スーパーマーケットが出来たことにより、誰が作ったか分からないものを無言で買うという、食べ物にも人にも信頼が置けない殺伐たる世界となってしまった。口に入る物からこのようになってしまったことを、今一度考え直す必要がある。

「いのちはぐくむ農と食」という本にあるのだが、売り場の一部を農家に解放した大分県のスーパーマーケット（トキハインダストリー）の事例がある。1農家当たり一畳分だが、そこで各農家が泥付きネギや朝もぎの野菜を販売している。これらの野菜は、安くて鮮度が良く、市場に行くより遅く起きても手に入るという理由で、レストランのシェフなどプロの料理人に買われ、午前中にほぼ無くなってしまう。昼に野菜が追加されても、今度は主婦が購入し、夕方までにほぼ無くなってしまう。別府店

には60軒ほどの農家が店を出しており、大分県の全農家の72%がトキハインダストリーと契約している。農家は、売り上げの11%を場所代としてトキハインダストリーに納めるだけでよい。この取組により、野菜が売れるだけでなく、店内の他の商品も売れるようになった。このため、他のスーパーでも同様の取組をすることが増えてきている。これからは、スーパーも地域密着型でないといけないようだ。例えば、見栄えより新鮮でおいしい野菜を消費者に提供できるスーパーが、消費者に評価されてくると思う。

有楽町の交通会館に大分県の主催する「座来」というレストランがある。他の道府県の主催するレストランには赤字のところが多いが、ここは黒字である。ここには、大分でその日の朝に採られた野菜が直送され、夕方には食卓に並ぶという新鮮さが秘訣のようである。

最近、日本人の購買意識が変わってきたと思う。今までの飲食店では、早い・安い・美味いで良かったが、これからは安全・安心などの「心のケア」が必要になってきたと思う。その流れが、飲食店だけでなくスーパーマーケットにも及んできた。これからは、地域住民や地域の経済発展に役立つスーパーが差別化されるようになる。特に、九州のスーパーマーケットは、この流れを受けてかなり変わり始めた。スーパーマーケットでは安売り競争が始まったが、それだけでは客を呼べるものにならないと思う。

「心のケア」で成功している者はたくさんいる。熊本に「泥武士」という小さな居酒屋があるが、有機野菜の料理を出して若い女性に人気であった。店の繁盛を見て、この店が支店を出す場所として選んだのが東京であった。この店は、東京で有機野菜を食べさせる店として、オープン以来予約がないと入れない状況が続いている。このように、心のケアに効く有機野菜を使った料理が大人気となり、この5、6年で4店舗を展開するまでになった。

成功している食堂には、生産地と販売する食堂が直結しているところがある。岐阜県中津川市には、サラダコスモという会社がある。この会社では、保有する施設（中津川ちこり村）に来る客に、昔ながらの料理を出すことで非常に人気がある。社長は、町おこしにもこの売り上げの一部を還元している。

地域の活性化は大人だけがすることではない。今、農業高校の生徒が町おこしを行っている例が多い。北海道では、農業高校・水産高校のネットワーク化を進めている。また、岩見沢農業高校では、生徒が花を栽培し札幌で販売をしている。

以前、地産地消推進協議会の会長賞を取った三重県立相可高校では、高校生だけで、3年連続食に関する売り上げが2億円を超えている。この学校は、普通科と生産経済科と食物調理科があり、農業科には畜産と園芸など5つの部門がある。畜産ではトップクラスの松阪牛を育て、食物調理科は「まごの店」というレストランを運営し、畜産部門の牛肉と園芸部門の野菜を使った料理で繁盛している。さらに、「青春弁当」という名の弁当を1日2,000個作って販売しており、普通科の生徒が三重県庁などに行き注文を取ってくるが、いつも大好評で売り切れになる。このような若い力を我々は町作りに活かした方がよい。

発酵によって町作りをしている市町村もある。全国のB級グルメのグランプリを開

催した秋田県横手市には、甘酒、納豆、味噌など様々な発酵食品がある。行動力のある市長が発酵の町作りのため、「よこて発酵文化研究所」という組織を作った。そこに参画している横手清陵学院高校の家庭クラブは、アスパラを使ったお菓子を商品化することで文部科学大臣賞を受賞した。また、日本酒を使った梅酒で農林水産大臣賞を獲得する会社もあり、町ぐるみで発酵の町作りを行っている。これにより、納豆やヨーグルトなどを全国的に売り込むようになった。また、横手市で全国発酵食品サミットというイベントを開催し、発酵による町作りの中心となっている。今では、福井県勝山市、佐賀県武雄市、福島県喜多方市などと、発酵食品だけでなくバイオマスや土作りを通じた発酵の町作りを競い合っている。

11月には喜多方市で「全国発酵の町作りシンポジウム」が開催され、全国の様々な町が参加する。喜多方市も昔は蔵の町であり、ラーメンだけではなく発酵を見直すことで地域の活性化を図っている。発酵の町の究極の目的は、子供に発酵について教えることで町作りを手伝って貰うことと、企業誘致により地域を活性化する土壌を作ることである。

福島県平田村で、お金をかけずに物を高く売ることに关するプロジェクトを進めている。それは何かというと「熟成」である。ウイスキーや泡盛などの蒸留酒は、貯蔵をするほど酒が丸くなる。泡盛の醸造元などには、泡盛が売れなくても蒸留をやめずに借金をしてでも作った方が、貯蔵をすればするほど造った泡盛の価値が高まっていくのでよいと言っている。また、利益を銀行に預けるより、焼酎や泡盛を造った方がはるかに高い利益を得ることが出来ると思う。

平田村の蓬田岳という山の7合目は、旭川と同じ気候である。ジャマイカなどで造られているラム酒は、現地では暑くて良い熟成が出来ないが、これをイギリスで熟成させるとすばらしい酒になることに目を付けた私は、本州にこのような場所があったことから、ここに木造の酒の貯蔵施設を作った。沖縄は酒の貯蔵をするには気温が高すぎるため、ここに作りたての泡盛27銘柄を貯蔵し、実際に貯蔵させた泡盛は、きれいに熟成した。これを「山おろしの泡盛」と名付けて東京に出荷した。

これと同様のことは、コーヒー豆にもある。以前、高円宮様からロイヤルビーンズという王室御用達の豆を頂いた。この豆は、収穫後にイギリスの冷たい風に1年さらして熟成させたものであり、東京農業大学のコーヒー研究会の方々に通常の豆で入れたコーヒーと目隠しをして飲み比べをして貰ったら、92%の者がロイヤルビーンズに軍配を上げた。このため、平田村の施設に日本コーヒー協会から1トンの豆を送ってもらった。これは今も貯蔵してある。

このほかにも、3年ほど熟成させ、飴色になったうどんはおいしい。貯蔵すること自体はただであり、冷涼な気候風土を利用して熟成させればよい。

福島県須賀川市に、三風という100mの長さのレーンを4本持つ世界最大級の堆肥製造施設がある。我が国では、生ゴミの97%が焼却処分されているが、米国ですら、生ゴミの27%は土に還しており、我が国には生ゴミの堆肥化が必要である。通常のやり方では、温かい時期は発酵が進むものの寒い時期は発酵しないため、根腐れをしない完熟堆肥にするのに5年程度かかるが、三風では97℃という高温で発酵が進むため、20日間でフワフワな完熟堆肥となる。これらの堆肥は農家に無償で提供している。

現在は、小学生を施設に連れて行き教育に活用している。処理で出来た完熟堆肥は、田畑に戻すだけでなく山に戻すことで川や海を豊かにすることが出来る。そうなれば、日本は本当の環境大国になることが出来る。

先日鹿児島大学の学生を三風に連れて行き、焼酎にまつわる話をした。これからは焼酎を造る際に、どれだけのCO₂を出したか表示する時代が来るかもしれないが、蒸留に燃料を使う焼酎製造業は、このままでは環境破壊産業になってしまう。焼酎粕を燃やして処理するのではなく、すべて堆肥にして山に還し、植林をすれば木々がCO₂を取り込んでくれる。このようにすることで、焼酎製造業は地球環境を維持する産業になることが出来る。

最後に、北海道釧路市は、鯨による町おこしで大盛況となっている。調査捕鯨で取れた新鮮な鯨の肉を市民に提供したところ、観光客も押し寄せてきた。また、石川県能登町は、鯨が上がると半鐘を鳴らし、漁協で鯨の肉を町民に無償で配布している。町民1人当たり2kgまでなので、幼い子や孫まで連れて鯨の肉を取りに来ている。他にも、千葉県や長崎県で鯨による町おこしが行われている。

(文責：高岸陽一郎)