

NPO法人

「畑と田んぼ環境」再生会

〜農ある生活を楽しむ〜

「畑と田んぼ環境」再生会  
H27年12月24日、第11号  
編集：仲野 忠晴  
<http://hatake-tanbokankyo.org/>

# 食と農の現状と

## 自給農の可能性(一)

### ●世界の食料事情

今回からは、食と農の置かれていた状況と自給農の可能性について考えてみます。まず最初に世界の食の現状について簡単に説明します。

人類の歴史を考えれば、「いかに食料を確保するか」ということが最優先事項の一つでした。しかし、大戦後の一九五〇年ごろから世界は大きく変わります。食料の生産が飛躍的に伸び、食料が余るようになったか

らです。

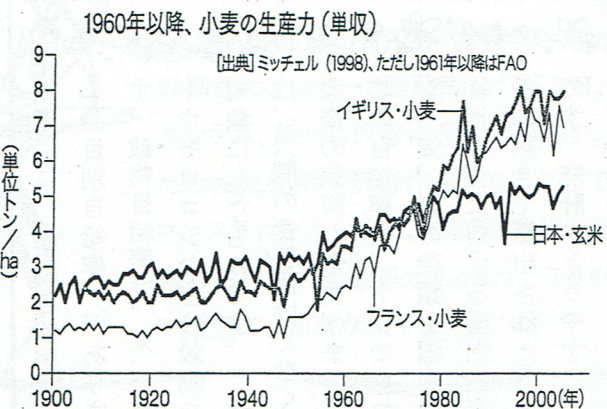
理由は、毒ガスや空中窒素を固定して火薬を作った技術が、農薬、化学肥料に利用されるようになったことです。その上、機械化も加わって農作物の生産量を格段に増やすことができるようになりました。

具体的にみていきましょう。大戦前のイギリスやフランスでは、小麦の収量が1〜2トン／ha程度でした。しかし、二十世紀を終わるころには8トン／ha



となり、以前の4〜8倍になります。この間に両国とも人口の増加率が三〇%程度しか増えていないのに食料がその数倍増えたわけですから、人間が食べるだけでは消費しきれず小麦を家畜の飼料にしていきます。しかし、フランスではそれでも余るので、輸出するようになったのです。ちなみに、大戦前、フランスはアルゼンチンから小麦を輸入していました。また、アメリカは、大戦

時に戦場にならなかったため、大量の兵糧を連合国に供給することになります。膨大な兵食需要に因應するため、アメリカでは農薬・化学肥料、そして大型農機具、灌漑施設の整備をすすめ生産規模を拡大し生産力を向上させます。しかし、大戦後は、そのため大量の余剰農産物を抱えることになりました。そして、アメリカは、その農作物を対共産圏の防波堤のため供給することとで自国への依存度を深めさせ、安全保障を確保していくことに使います。欧州復興計画（マーシャルプラン）や日本の相互防衛援助協定（M.A.S）などです。日本では、戦後の食料難に悩まされていた時期なので、これをきっかけにパン食が普及し、畜産物や牛乳、油料理といった欧米型の食生活が広がっていきます。また戦後の日本においても、農薬・化学肥料、農業機械によって生産量を増やしました。戦前の反収5・



五俵(三三〇キロ、一俵六〇キロ)だった収量が、一九七五年には八俵(四八〇キロ)の水準を超えます。しかし、食生活の欧米化で米が余るようになり、一九七〇年には減反政策が始まり、生産量の伸びは緩やかになります。このように戦後の世界では、農薬、化学肥料、機械化、品種改良などによって農作物の生産量が格段に増え、食料が余るようになりました。そのため、WTO(世界貿易機関)交渉は、

この農産物の過剰を背景にスタートします。生産過剰状態にある国同士（主に先進国）が、農家への直接支払い、価格支持、輸出補助金などを巧みに利用して、自国の農家の保護と余った農産物を何とか相手国に輸出しようとして利害対立するようになったからです。ですから、WTOで話し合われている農業問題は、過剰生産されている農作物が原因なのです。

もちろん、農作物が余っているからといって、世界中の人々に食料が十分に行き渡っているわけではありません。食料が余っている一方で食料不足や飢餓が現実存在しています。先進国の植民地だったり、現在先進国に資源（木材、石油、鉄、ダイヤモンドなど）や換金作物（コーヒー、紅茶、バナナ、ナタデココ、ゴム、小麦、綿など）を輸出している国（主にアジアやアフリカの途上国）です。もちろん、これらの国は、十九

世紀半ばまで決して飢えてはいませんでした。食料不足に悩まされるようになったのは、先進国に植民地にされ、原料・食糧・資源を輸出し、その加工製造品を輸入する国際分業に組み込まれたからです。そのため、肥沃な農地では、自分たちが食べる穀物ではなく換金作物を栽培するようになり、伝統的な自給自足の農業は崩壊していききました。その結果、換金作物を栽培している大農園や富農は非常に豊かになりましたが、それ以外の人たちは低賃金で働き、また自分たちが食べるものが栽培できないため十分な食料を得ることができないのです。

また、「緑の革命」によって多収穫品種も導入されましたが、この品種は大量の農薬・化学肥料、大規模な灌漑施設が必要でした。それらに投資ができるのは、一部の裕福な地主だけです。結局、土地は彼らに集中し、多くの農民は土地を失い、

低賃金で働いたり、農業機械に仕事を奪われたりして貧富の差が拡大していきまします。ですから、たとえ輸入した食料があっても、それを十分に買うお金はありません。このため、先進国では、食料が余り、過食・飽食（崩食）で病気が増え、他方の途上国では、栄養不足に苦しむ、飢餓もでている状況になっていくのです。

世界の栄養不足人口(1990-2030年) (100万人)

	1990-92年	2005-07年	2011-13年*	2030年**
世界	1,015 (19%)	907 (14%)	842 (12%)	—
先進国***	20 (<<5)	14 (<<5)	16 (<<5)	—
途上国	996 (24)	893 (17)	827 (14)	443(6%)
アフリカ	178 (27)	218 (23)	226 (21)	183(15)
アジア	751 (24)	620 (16)	552 (14)	235(5)
中南米	66 (15)	55 (10)	47 (8)	25(4)
大洋州	0.8(14)	1.1(13)	1.2(12)	—

出典：FAO, *The State of Food Insecurity in the World 2013* および  
FAO, *World Agriculture Towards 2015/2030* より作成。  
注：\* 推定、\*\* 推測、\*\*\* (<<5)は5%以下。

このような矛盾した状況の中で、日本では、毎年一

九〇〇万トンの食品を破棄しています。世界の食料援助量が六〇〇万トンですから、その3倍の量の食品が無駄に捨てられています。

●食料自給率について

では、次に日本の置かれている状況について考えてみましょう。まず、食料自給率について整理しておきます。

食料自給率とは、「国内で供給されている食料が、国産でどの程度まで賄えているのか」ということです。そして、これは食料問題を考えるうえでいくと重要な指標にされています。ただ、食料自給率の出し方は、一つではなく、重量(単位: kg)、カロリー、生産額をベースにする3つのタイプがあります。何をベースにするかで自給率の数値が違い、そこからわかることも異なってきます。

3つのタイプを簡単に説明します。重量ベースの自

給率には、「穀物自給率」と「品目別自給率」があります。穀物自給率は、米、麦、トウモロコシなどの穀物を対象にしたものです。これは、人間の食料だけでなく、家畜の飼料も含まれます。

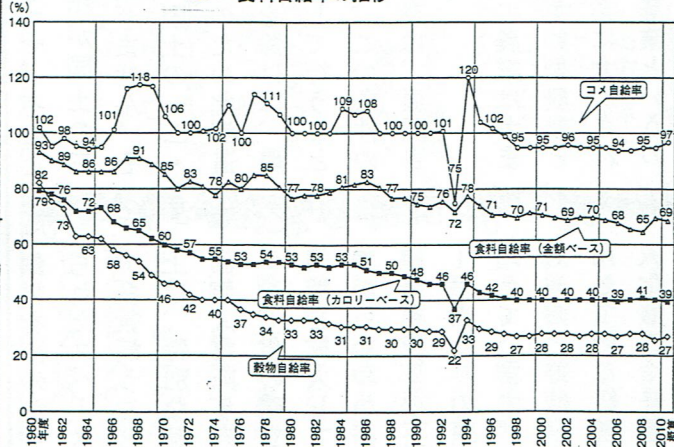
この自給率は、トウモロコシ、麦、米の穀類を国内の総消費量に対する国内生産量の割合で算出されたものです。統計がとりやすく、先進国から途上国までのデータがそろっているため、国際比較するときによく使われる資料です。また、品目別自給率は、穀類、イモ類、豆類、野菜、果実、肉類、鶏卵、牛乳および乳製品、魚介類、海藻類、きのこ類、砂糖類、油脂類といった品目ごとに、国内消費量に対する国内生産量の重量の割合を出したものです。これは、個々の品目の自給の度合いが量的に把握できるため、品目ごとの供給の安定性を考察する際に使用されます。次にカロリーベースの自

品目別主要食品の自給率

自給率(%)/品目	穀類・いも類・豆類	野菜・果実・海藻・きのこ	畜産物	魚介類	調味料
90～	米 さつまいも やまのいも そらまめ	キャベツ・きゅうり なす・オクラ・モロヘイヤ ほうれん草・レタス すいか・かぶ・ニラ 温州みかん・びわ・柿 えのきたけ・なめこ のり・こんぶ		さんま いわし かつお さば ぶり・はまち たい・かき	料理酒 本みりん
80～89		れんこん・セロリ 玉ねぎ メロン・いちご しめじ			
70～79		かぼちゃ ごぼう らっきょう		まあじ たら しじみ	
60～69	じゃがいも さといも	さやいんげん にんじん アスパラガス ブロッコリー いちじく・梅・桃		さげ類 いか	
50～59		トマト・さやえんどう さくらんぼ にんにく・しいたけ		たこ かれい類 ひらめ あさり	
40～49	えだまめ あずき	りんご	牛乳 ヨーグルト	めかじき まぐろ	
30～39	いんげんまめ	キウイフルーツ ぶどう・すもも わかめ		かに	砂糖 バター
20～29	そば 大豆 豆腐・納豆	ひじき しょうが		うなぎ あなご うに	味噌
10～19	小麦粉 マカロニ・スパゲティ らっかせい	マンゴー あんず	牛肉 卵		塩
1～9	あわ・ひえ・きび えんどうまめ	たけのこ わらび・ぜんまい パイナップル	豚肉 鶏肉 チーズ	あまえび はまぐり	はちみつ マヨネーズ
0	ささげ・緑豆	バナナ グレープフルーツ			しょうゆ 菜種油 ごま油

農林水産省「クッキング自給率 平成19年度データ」

表1 食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

表2 農業生産指数の推移と品目別の自給率

	総合	米	麦類	豆類	いも類	野菜	果実	畜産物
1960-64年	100	100	100	100	100	100	100	100
1965-69年	117	107	78	73	82	123	142	151
1970-74年	120	94	27	64	60	135	184	205
1975-79年	129	99	25	49	59	141	206	241
1980-84年	129	84	44	49	63	145	199	280
1985-89年	134	87	55	57	70	147	194	307
1990-94年	128	81	38	40	63	137	172	313
1995-99年	122	79	28	38	58	129	161	297
2000-04年	115	70	40	46	53	121	150	286
2009年度自給率(%)	95	11	8	8	78	83	41	63

資料：農林水産省「農林水産業生産指数」「食料需給表」

注) 農業生産指数は各期間における指数の平均値 (1960-64年=100)。

給率ですが、これは食料をカロリーに換算して出されたもので、国民1人への1日当たりの総供給カロリーに対する国民1人への1日当たりの国産カロリーの割合を示しています。この自給率では、野菜や果実が穀類やイモ類と比べてカロリーが低いので、この自給率の数値への影響は低く、反対に畜産物はカロリーが高いので大きくなります。また、カロリーベースの自給率では、輸入飼料で育てられた畜産物の場合、飼料の

輸入がストップしたとき国内で育てられないため国産の畜産物とはみなされません。最後の生産額ベースの自給率は、食料品全体の消費額に対する国内生産額の割合で算出されたもので、国内の農業の経済的発展を計る指標として使われます。これは価格をベースにしているので、品質などの付加価値が大きく反映します。例えば、カロリーベースの自給率では、どんな牛肉でも1キロのカロリーとして

計算されます。しかし、生産額ベースだと同じ牛肉1キロでも神戸牛などの和牛とアメリカ産の牛肉では、和牛の方が価格も高く生産額への貢献度が高くなります。また、カロリーの低い野菜や果実もカロリーベースの自給率ではあまり貢献しませんが、経済的価値はあるので生産額には大きく反映されます。カロリーベースの自給率(約4割)と生産額自給率(約6割)の違いがでてくるのは、このためです。

以上が大まかな各自給率の説明です。表1は、カロリーベース、生産額ベース、穀物ベースの自給率の推移を表にしたものです。一般的に言われている食料自給率四〇%というのは、カロリーベースの数字です。

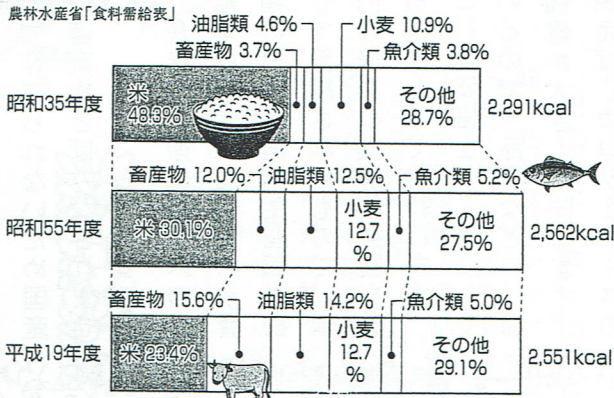
●食料自給率が低下した理由

とここで、なぜ食料自給率が低下したのでしょうか。表1を見てみましょう。

に、一九六〇年から約四〇年間は自給率が低下し、この二十年は、ほぼ横ばいで推移しています。しかし、表2の農業生産指数の推移を見てみると、八〇年代後半まで生産量総体は増えています。農業生産指数から考えれば、自給率は下がらず上がるはずですが、にもかかわらず、3つの自給率(カロリー、生産額、穀物)の自給率が低下しています。なぜでしょうか。その原因は、戦後の食料難のときにアメリカと相互

年間 1 人当たり食料消費量の変化 (単位: kg)

年度	1955	1965	1975	1985	1995	2005	2005年度 1955年度
米	110.7	111.7	88.0	74.6	67.8	61.4	0.55
小麦	25.1	29.0	31.5	31.7	32.8	31.7	1.26
いも類	43.6	21.3	16.0	18.6	20.7	19.7	0.45
でんぶん	4.6	8.3	7.5	14.1	15.6	17.5	3.80
豆類	9.4	9.5	9.4	9.0	8.8	9.3	0.99
野菜	82.3	108.2	109.4	110.8	105.8	96.3	1.17
果実	12.3	28.5	42.5	38.2	42.2	43.1	3.50
肉類	3.2	9.2	17.9	22.9	28.5	28.5	8.91
鶏卵	3.7	11.3	13.7	14.5	17.2	16.6	4.49
牛乳・乳製品	12.1	37.5	53.6	70.6	91.2	91.8	7.59
魚介類	26.3	28.1	34.9	35.3	39.3	34.6	1.32
砂糖類	12.3	18.7	25.1	22.0	21.2	19.9	1.62
油脂類	2.7	6.3	10.9	14.0	14.6	14.6	5.41



防衛援助協定 (MSA) を結んだことをきっかけに、日本の食生活が欧米化したことです。つまり、肉類 (8・9倍)、牛乳・乳製品 (7・6倍)、卵 (4・5倍) をよく食べるようになり、揚げ物や炒め物料理を好んで食べるようになったために油脂類 (5・4倍) も増え、また、一方で米やイモ類の消費が五十年前と比べ約半分に減ったからです。前述したように、カロリーベースの自給率では、輸入飼料で育てられた畜産物や輸入

原料で作られた油脂類は、国産とはみなされません。そのため、畜産物や油脂類の消費の増加がマイナス要因になり、また、米、イモ類、麦、豆類の消費・生産の減少も自給率を引き下げた要因となったのです。

●日本の農業の状況  
次に日本の現代の農業の特徴を簡単に説明します。日本の農業の国土条件は、急峻な山が多く平地が少ない

いとということ。そのため可住地面積が国土の三三・六%に過ぎません。そして農地は、国土の一・二・二%です。このため北海道や一部の地域を除けば、農地を大規模化して行うことは出来ません。この条件の中で日本の農業は、展開されてきました。

戦後の日本の農業は大きかたに言う、集約型農業と土地利用型農業に大別されます。集約型農業というのは、限られた土地を有効利用する野菜のハウス栽培、酪農・養豚・養鶏などの畜産です。ハウス栽培は、ハウス内で環境をコントロールして行うため、露地栽培と違って年複数回の作付けでなく、棚を2段3段に設けることで空間を有効活用することもできます。このため、露地栽培に比べ生産性を飛躍的に高めることができました。

また、畜産は、本来は放牧やエサの生産のため広大な土地を必要としますが、

飼料を海外から輸入し、限られたスペースの畜舎の中で多数飼うことで生産性を上げ、特別な飼育法で付加価値 (霜降り肉や産地のブランド化の確立) を高め、規模を拡大してきました。表からもわかるように、畜産農家の数が大幅に減少し、1戸当たりの頭数が格段に増えています。この集約型農業の分野は、従業員を雇用している経営も多く、法人化もごく普通に行われ、企業の参入も増えています。農業生産指数で野菜・果実・

農家1戸が飼育する家畜は年々増えている 出所: 農水省

<戸数>	乳牛	肉牛	豚	採卵鶏
1962年	415,700	1,879,000	1,025,000	3,805,600
1989年	66,700	246,100	50,200	95,200
2006年	26,600	85,600	7,800	3,740

<頭数>	乳牛	肉牛	豚	採卵鶏
1962年	1,001,700	2,332,000	4,033,000	90,006,000
1989年	2,031,000	2,651,000	11,866,000	190,616,000
2006年	1,636,000	2,755,000	9,620,000	180,697,000

<頭数/戸>	乳牛	肉牛	豚	採卵鶏
1962年	2	1	4	24
1989年	30	11	236	2,002
2006年	62	32	1,233	48,315

畜産の生産が飛躍的に伸びたのは、土地の制約を受けない集約型農業のためです。もう一つの土地利用型農業は、水田農業と畑作農業です。こちらも戦後の農業、化学肥料の使用、そして、耕運機・田植え機・コンバインなどの作業機械の普及によって生産性を伸ばしてきました。ただ、一九六四年くらいからお米の消費量が減り、一九六九年以降作付け制限と転作で生産調整 (減反政策) が行われ、約四割の水田が休耕・転作となります。そして、それ以降お米の生産量は減少してきます。

また、土地利用型の農地の規模が、一ha (一万平方メートル) 未満の農家が七三%となっているのは、先述したように、日本の地理的条件で山が多く平地が少ないことに加え、戦後のGHQの民主化政策の一つである農地改革 (国が地主から強制的に土地を買い上げ、小作人に売却) で生ま

また、土地利用型の農地の規模が、一ha (一万平方メートル) 未満の農家が七三%となっているのは、先述したように、日本の地理的条件で山が多く平地が少ないことに加え、戦後のGHQの民主化政策の一つである農地改革 (国が地主から強制的に土地を買い上げ、小作人に売却) で生ま

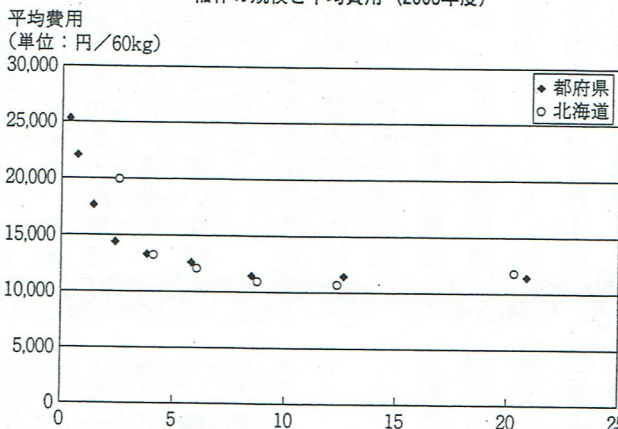
水田作農家の規模別概況 (2006年)

作付面積	水稲作付農家戸数 (千戸)	同左割合 (%)	経営主の平均年齢 (歳)	所得 (万円)			
				農業所得	農外所得	年金等収入	総所得
0.5ha未満	591	42.2	66.7	-9.9	256.5	239.2	485.8
0.5~1.0	432	30.8	65.7	1.5	292.0	209.4	502.9
1.0~2.0	246	17.5	64.6	47.6	246.4	153.8	447.8
2.0~3.0	67	4.7	62.3	120.2	218.5	110.2	448.9
3.0~5.0	39	2.8	61.4	191.0	180.8	113.2	485.0
5.0~7.0	21	1.5	58.3	304.5	147.5	68.2	520.2
7.0~10.0			58.7	375.6	115.9	77.9	569.4
10.0~15.0	5	0.4	55.7	543.3	151.1	48.9	743.3
15.0~20.0	2	0.1	52.6	707.4	69.7	45.1	822.2
20.0ha以上			53.3	1,227.2	116.2	52.8	1,396.2

資料：農林水産省「農業経営統計調査」「農林業センサス」

注) 農業にタッチしない世帯員の所得は、一部を除いて表の所得の欄には含まれていない。

稲作の規模と平均費用 (2008年度)



資料：農林水産省「米及び麦類の生産費」

注) 平均費用は資本利子・地代全額算入生産費。

専業・兼業別農家数の推移

(単位：千戸、%)

	1960年	1970年	1980年	1990年	2000年	2010年
総農家戸数	6,057	5,342	4,661	3,835	3,120	2,529
販売農家戸数	-	-	-	2,971	2,337	1,632
実数						
専業農家	2,078	831	623	473	426	452
うち男子生産年齢人口のいる専業農家	-	-	427	318	200	184
第1種兼業農家	2,036	1,802	1,002	521	350	225
第2種兼業農家	1,942	2,709	3,036	1,977	1,561	955
自給的農家	-	-	-	864	783	897
割合						
専業農家	34.3	15.6	13.4	12.3	13.7	17.9
うち男子生産年齢人口のいる専業農家	-	-	9.2	8.3	6.4	7.3
第1種兼業農家	33.6	33.7	21.5	13.6	11.2	8.9
第2種兼業農家	32.1	50.7	65.1	51.6	50.0	37.8
自給的農家	-	-	-	22.5	25.1	35.5

資料：農林水産省「農業センサス」  
注) 販売農家とは経営耕地面積30a以上または農産物販売金額が年間50万円以上の農家。自給的農家とは販売農家以外の農家。専業農家とは世帯員のなかに兼業従事者が1人もいない農家。第1種兼業農家とは世帯員のなかに兼業従事者が1人以上あり、かつ農業所得の方が兼業所得よりも多い農家。第2種兼業農家とは世帯員のなかに兼業従事者が1人以上あり、かつ兼業所得の方が農業所得よりも多い農家。

年齢階層別にみた農業就業人口

年齢階層	実数 (千人)			割合 (%)		
	1990年	2000年	2010年	1990年	2000年	2010年
15~29歳	281	247	90	5.8	6.3	3.5
30~39	470	192	87	9.8	4.9	3.3
40~49	552	365	147	11.5	9.4	5.6
50~59	1,077	523	358	22.3	13.4	13.7
60~64	841	507	319	17.5	13.0	12.2
65~	1,597	2,058	1,605	33.1	52.9	61.6
計	4,819	3,891	2,606	100.0	100.0	100.0

資料：農林水産省「農業センサス」

注) 農業就業人口の定義については表6の注を参照。

れた自作農家の平均規模が1ヘクタール弱だったことも大きな要因となっているからです。もつとも、戦後の食糧不足が比較的短期間で終わったのは、この農地改革によって小作人から自作農家となることで生産意欲が格段に高まり、増産の努力・工夫に励んだからです。

ただ、土地利用型農業は、農地の広さが生産性を高める大きな要因になっているため、日本の国土条件で規模を拡大して生産性を高め

ることには、自ずと限界があります。例外はもちろんありますが、一般的に稲の作付面積と平均費用のコストダウンの効果が現れるのは、一〇ヘクタール程度の規模までです。それ以上規模を拡大してもコストがほとんど変わりません。理由は、2つあります。一つは、規模の拡大による田んぼの遠距離化と分散化のため効率よく作業が出来ないからです。もう一つは、農業が、他の産業と異なり、諸外国と同様に家族経営が主流で

あるからです。そのため、一〇ヘクタールを超えると稲作適期内に田植えなどの作業をこなせなくなり、かえって生産物の収量や品質の面で低下を招きコストアップしてしまうのです。次に日本の農家の現状を見てみましょう。六〇年を基準にすれば、過去五〇年で農家数は4割に減っています。そして、販売農家(販売額が年間五〇万円以上、あるいは農地面積が三〇アール以上)の減少は特に急速で、過去二〇年間で約五

五割に減少しています。ただ、専業農家の数が、ここ一〇年で増えているのは、兼業農家の世帯主が定年で辞めて専業農家としてカウントされたためです。いわゆる定年帰農です。また、農業就業人口に占める六五歳以上の割合が六二%に達し、二〇一〇年時点での平均年齢は、六五・八歳となつていきます。しかし、農家の大幅な減少にもかかわらず生産量がそれに見合った減少となっていないのは、前述したように生産力が格段に伸びたからです。

●日本の農業は 過保護?

次に「日本農業は、過保護で甘やかされている」という意見をよく聞きますが、実際に日本の農業は過保護なのかどうかを考えてみます。

まず、農業所得に占める政府からの直接支払い(財政負担)を比較してみると、日本は平均一五・六%です

農業所得に占める政府からの直接支払いの割合(%)

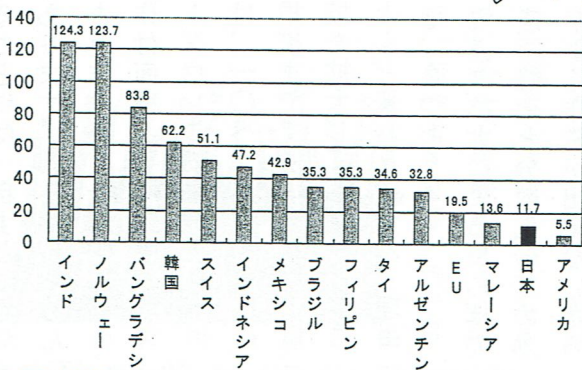
国名	割合
日本	15.6
アメリカ	26.4
小麦	62.4
トウモロコシ	44.1
大豆	47.9
コメ	58.2
フランス	90.2
イギリス	95.2
スイス	94.5

資料：『エコノミスト』2008年7月22日号等。

が、アメリカは二六・四％（穀物農家には五〇％前後）、フランス、イギリス、スイスなどは九〇％以上になっていきます。つまり、農家の所得を、日本は一五％、アメリカは二六％（穀物農家には五〇％前後）、欧州は九〇％超、税金で負担・保障しています。

また日本の農作物の平均関税率は、一一・七％でほとんどの主要輸出国よりも低くなっています。野菜の三％をはじめ約九割の品目は、低関税で世界の産地間と競争しており、わずかに残されている高関税の農産物は、お米と乳製品、砂糖などです。ただ、基幹食料を保護することは、何も日

主要国の農産物平均関税率



出所：OECD

本だけが特別にやっていることではありません。欧米でも基幹食料である酪農部門を守るために、高関税・価格支持などの手厚い保護政策を行っています。

しかも、東京大学農学部大学院教授の鈴木宣弘氏によれば、日本は輸出補助金はゼロですが、世界の農産物輸出は「隠れた」輸出補助金で満ち満ちており、特にアメリカなどは、約1兆円の輸出補助金を使っていると指摘しています。これはWTO農業交渉ドーハ・ラウンドの枠組みにおいて、

農家1戸当たり耕地面積

国名	耕地面積 (ha)
ベトナム	0.3
中国	0.5
台湾	1.2
インド	1.4
日本	1.8
タイ	3.7
EU	19
ドイツ	36
フランス	42
イギリス	68
米国	197
カナダ	250
オーストラリア	3,385

あらゆる形態の輸出補助金を一定期間内に全廃することが合意されましたが、関税の定義が明確なのに対して、輸出補助金の定義が曖昧な部分が多いので、これを巧みに利用しているのです。

また、前述したように日本の農家は、国土に占める農地も少なく、平均耕地面積も小さい条件で農作物を生産しなければなりません。北海道だけに限れば、一戸当たりの平均耕地面積は二三ヘクタールになりますが、全体では一・八ヘクタールです。それに対してアメリカの一・九七ヘクタール、オーストラリアの三三八五ヘクタールには遠く及びません。欧米の農家は、政府の

資料：農林水産省ホームページ等

直接支払い、高関税、価格支持、輸出補助金を巧みに組み合わせた手厚く保護され、そして耕地面積の圧倒的な規模で非常に高い生産性を持っています。それに対して日本の農家は、これと全く反対で、直接支払いも少なく、関税率も低く、価格支持も輸出補助金もありません。そして小規模の農地で生産性を高める努力をしてきました。

では、以上の事実があるにもかかわらず、なぜ「日本の農業は、保護されている」という批判があるのでしょうか。それは、OECD（経済協力開発機構）が、各国の農業保護度を測る国際指標として毎年公表しているPSE（生産者支持推定量）関税を含む価格管理による内外格差×生産量＋財政支援額の合計）のためです。これによると日本の保護率は五〇％、EUは一・九・八％、カナダは一七・七％、アメリカは七％、オーストラリアは二・二％です。

（二〇一〇年度のデータ）。日本はPSEが高いため「日本の農作物は高い。その内外格差こそ、価格支持政策による保護の証拠だ」と誤った批判を受けているのです。しかし、実際は逆で、日本は世界に先駆けて米も含めて農作物の価格支持政策を全廃しています。鈴木教授によれば、この原因は、国内産が外国産よりも高ければ、実際に価格支持があるかどうかを全く考慮しないで、差額分すべてを価格支持とみなす計算方法にあると指摘しています。例えば、和牛とアメリカ産の牛肉で和牛が高くても買うのは、美味しさに差があるからです。野菜にしても国産と中国産とでは、国産の方が新鮮で安全性の面で安心感があるから高くても買うのです。これらは、品質やサービスの差が内外価格差を生むのであって価格支持によって高いのではないということです。

食料自給率の計算方法

$$\text{品目別自給率} = \frac{\text{各品目の国内生産量}}{\text{各品目の国内消費仕向量}} \times 100$$

・国内消費仕向量  
 = 国内生産量 + 輸入量 - 輸出量 - 在庫の増加量  
 (又は + 在庫の減少量)

$$\text{穀物自給率} = \frac{\text{穀物の国内生産量}}{\text{穀物の国内消費仕向量}} \times 100$$

$$\text{熱量ベース総合自給率} = \frac{\text{国民1人1日当たり国産熱量}}{\text{国民1人1日当たり供給熱量}} \times 100$$

- 国民1人1日当たりの、
- ・国産熱量 = 品目別国産熱量の総和
  - ・品目別国産熱量 = 品目別供給熱量 × 品目別熱量自給率  
 (畜産物の国産熱量の場合、さらに飼料自給率を乗じる)
  - ・供給熱量 = 品目別供給熱量の総和

$$\text{金額ベース総合自給率} = \frac{\text{食料の国内生産額}}{\text{食料の国内消費仕向額}} \times 100$$

●食料自給率は  
食料充足率か？

ここまで日本の農業の置かれていた国内の状況を説明してきました。この条件の中で日本の国民の食料の安定供給・確保について考えていかなければなりません。ここで再び食料自給率について考えてみます。というのも、食料自給率が、食料の充足率や不足率の指標とみなされ勘違いされているからです。

分母に食料の供給量(消費量)、分子に国内の供給量(消費量)の割り算で得られます。しかし、問題は、分母の供給量(消費量)が、私たちの生存に必要な食料の供給量(消費量)になっていないため、食料の充足や不足を表していないことです。例えば、輸入量が減れば、分母の数が小さくなるので自給率は上がってきます。しかし、国内で供給されている食料が生存に必要な量がない状態で輸入

量が減れば、食料不足、酷い場合は飢餓が発生します。このことは、江戸時代を例に考えてみるとよくわかるのではないのでしょうか。江戸時代は鎖国で食料を輸入してはなかつたので、自給率は一〇〇%です。しかし、天災によつて十分な食料が供給されなるときは、食料不足や飢饉が発生しました。分母が食料の必要量ではなく、その時に供給された量だからです。ですから、自給率が高いから食料不足や飢饉が起きないということにはならないのです。

この他にも、輸出入を増やしても自給率は上がりません。しかし、その輸出農作物が、人間の生存とあまり関係しない園芸作物(タバコ、お酒、お茶、サクランボ、メロンなどの高級果実)であれば、自給率の数字が上がることは貢献しても、食料不足には十分に対応することができません。

このため食料自給率の国ごとの比較も、ほとんど意

味がありません。例えば、国内の食料生産量が同じでも、経済力が弱く食料の輸入がほとんど出来ない国は、自給率が高くなりますが、経済力があり食料の輸入を多くできる国は必然的に自給率が低くなるからです。

この他にも、戦争や内戦が発生している国の場合は、食料の生産や輸入もほとんどできなくなるため食料不足が起きますが、自給率は高くなります。このような事情があるため、自給率だけを比較しても、その国の食料事情の良し悪しを単純に判断できないのです。

以上のように食料自給率の数値が高くても、その内実を知らなければ、実際に必要な食料が確保・供給されているのかどうかわかりません。ですから、「自給率」と言うのは、「国内で供給されている食料における国産の割合」であつて、「生存に必要な食料の充足率や不足率ではない」ということをしっかりと認識

しておく必要があります。

●食料自給力の重要性

食料の安定供給について大事なことは、単に自給率の数値を上げれば安心ということではなく、実際に国民が生存できる食料を供給できる能力があるかどうか、つまり自給力が維持・確保されているかどうかということ。もちろん、異常気象や災害は、国内外で起こる可能性があるので、食料の輸入も大事な選択肢になります。しかし、国民に必要な食料をある程度自給する力がなく、食料のほとんどを海外に依存すれば、当然、量と質の面でリスクを抱えることになります。

まず量の問題を考えていくと、穀物輸出国が極めて少ないことです(図参照)。異常気象や災害で輸出がストップすれば、輸入している国は食料不足になる危険性を持っています。そして、

穀物の主要輸出国の実績(08/09 穀物年度)

穀物	a. 主要輸出国と輸出量		b. 合計シェア
	輸出国	輸出量	
穀物	アメリカ	84.4	51
	アルゼンチン	24.6	
	オーストラリア	20.5	
	計	129.5	
小麦	アメリカ	26.0	50
	カナダ	16.2	
	EU	13.0	
	計	55.2	
コメ	タイ	10.2	58
	ベトナム	4.1	
	パキスタン	2.5	
	計	16.8	
トウモロコシ	アメリカ	50.5	88
	アルゼンチン	13.9	
	ブラジル	10.0	
	計	74.4	

注) a 欄の単位は100万トン、b 欄の単位は%。穀物には小麦とコメ、トウモロコシ、その他の種類の穀物も含む。合計シェアは各品目輸出量の世界合計に対する割合。EU (欧州共同体)は加盟国の合計。

出所) FAO, Food Outlook 2008年6月号の統計より数字を抽出

世界の土地劣化状況

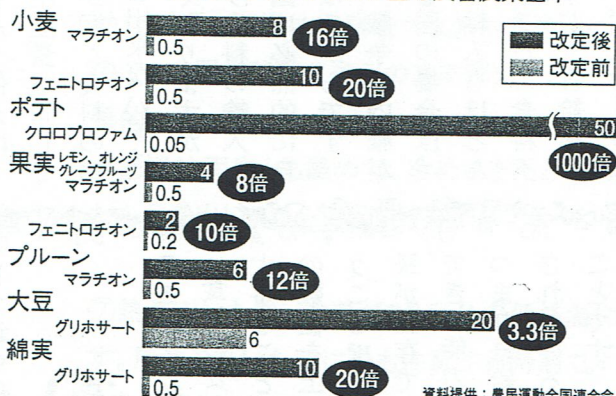
(単位: %)

	劣化地比率	対世界比率	依存人口比率
世界全体	23.5	100.0	23.9
アメリカ	20.6	7.9	10.8
カナダ	20.0	11.6	17.7
オーストラリア	25.9	6.2	11.3
ロシア	16.4	16.5	6.2
アルゼンチン	32.6	3.1	37.0
ブラジル	22.1	5.4	26.7
中国	22.9	7.6	34.7
ベトナム	40.7	0.4	35.3
タイ	60.2	0.9	56.7
インドネシア	53.6	2.7	40.5
マレーシア	53.3	0.5	46.4
バングラデシュ	47.5	0.2	49.1
スワジランド	95.2	0.1	98.8
コンゴ民主共和国	57.4	3.8	53.5

注)劣化地比率は国土総面積に占める割合。対世界比率は世界の劣化土地面積合計(100%)に占める各国の当該面積の割合。依存人口比率は総人口に対する劣化土地に直接依存している人口の割合。

出所) FAO (2008), Global Assessment of Land Degradation and Improvement, Table1より抜粋。なお、数字は当該出所では小数点以下は2桁の数値であるが、本表では四捨五入により小数点以下は1桁としている。

SPS協定で緩められた主な残留農薬基準



注: 衛生植物検疫措置の適用に関する協定 (SPS協定) は、食品の安全基準や動植物の検疫基準を国際基準に調和させる (ハーモナイゼーション) のが原則。これに従い、「食品添加物の使用は極力制限する方向で措置すること」としていた食品衛生法が1995年に改正され、489品目の天然添加物が有用性、安全性を確かめることなく既存添加物になった。

資料提供: 農林運動全国連合会

出所: 『食卓の向こう側④』西日本新聞ブックレット、2004年。

気になるのが、この穀物輸出国の生産性が低下する土壌劣化の問題です。表からもわかるように、主要な穀物輸出国であるアメリカ、カナダ、オーストラリア、ロシア、アルゼンチン、ブラジルの6カ国を合わせた劣化面積は、世界の五〇・七%にもなっています。また、アジアの米の二大輸出国であるタイとベトナムでは、その劣化面積の高さが特に際立っています。この



ような劣化地を抱える少数の穀物輸出国に、多くの国が食料を依存することは危険なことではないでしょうか。リスクを分散するためにも各国で自給力を高める必要があります。次に質の面では、ポストハーベスト農薬の問題があります。もちろん、日本では、収穫後の作物にポストハーベスト農薬を使用することは禁止されています。しかし、食料を輸入する場



合、収穫後の農産物に対して、防腐剤やカビ・虫を防ぐために殺菌剤や防カビ剤を使用しています。しかも、グローバル化の波の中、残留農薬基準が大幅に緩められ、また、各国から日本に対して検疫の基準が厳しいという批判や要求も多くあります。このことに加え、米国の牛に使用されている成長ホルモン、遺伝子組み換え作物など、不安材料が多々あります。食料輸入の



依存が高ければ高いほど、相手に従うしかありません。そして、もう一つ食料を海外に依存した場合の新たなリスクが、最近出てきました。それは穀物への投機です。二〇〇八年に起きた食料危機がそうでした。普通は、需要の増加と供給の減少が、食料の価格を上げます。しかし、二〇〇八年の場合は、トウモロコシの在庫率が十分であるにもかかわらず、トウモロコシの



価格が高騰しました。そして、トウモロコシに続いて、コメ、小麦も急騰しました。金融市場を巡っている資金が農産物市場に回ってきたからです。その結果、ブラジル、インドなど9ヶ国が食料の輸出を禁止、中国、ベトナム、アルゼンチンなど5ヶ国が輸出税や輸出枠設定を行いました。そのためチュニジアやエジプトを含む二〇ヶ国で食料をめぐる抗議運動や暴動が起こり



残留農薬基準値の比較 (コメの場合)

	基準値 (ppm)		米国は日本の…
	日本	米国	
殺虫剤 (クロルピリホス)	0.1	8	80倍
殺菌剤 (キャブタン)	0.1	6	60倍

出典：関岡英之『国家の存亡』(PHP新書、2011年)をもとに全国農業協同組合中央会が作成。

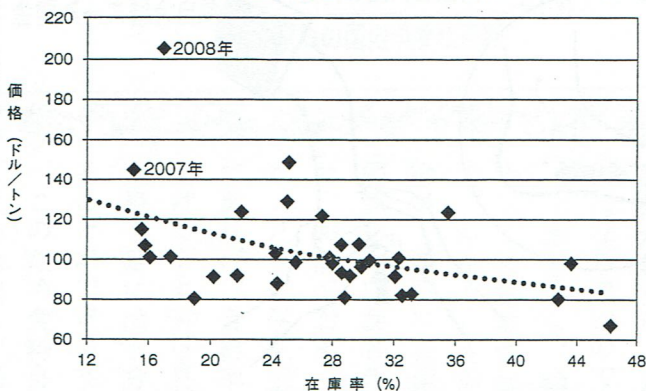
世界の総栽培面積に占める遺伝子組換え作物の割合(2012年)

	非組換え	遺伝子組換え	作付け面積全体
大豆	2,230	8,070	10,300
綿	1,070	2,430	3,500
トウモロコシ	11,490	5,510	17,000
ナタネ	2,480	920	3,400

出所：モンサント社HPより。

単位：万ha

トウモロコシ国際価格と在庫率の関係(1974-2008年)



資料：在庫率(=期末在庫量÷需要量)データはUSDA、価格データはReuters Economic News Service (月別価格の単純平均値)。いずれも農林水産省食料安全保障課よりデータ提供を受けて作図した

注：在庫量データは主要生産国ごとの穀物年度末における在庫量平均値を用いており、特定時点の世界の在庫量ではない

ました。トウモロコシを主食としているエルサルバドルは、食料危機に陥り、米を主食とするハイチ、フィリピンは、お金を出しても米を買えなくなり、ハイチでは死者も出ました。

貿易の自由化を過度に促進していくと、競争力の高い分野に生産・輸出が集中し、輸出国が少数化していきます。そして、輸出国の独占度が高まれば高まるほど、少しの需給変化で価格が上がりやすくなり、利益を求めて投機マネーも入っ

てきます。また、そのことに影響された食料への不安心理から輸出禁止や規制も起き易くなり、価格高騰が倍増されます。しかも、少数の穀物輸出国で行われている近代農法が、耕作地を劣化させ、環境を著しく悪化させています。

以上のことから、食料を輸入に依存し国内の自給体制を壊していくことは、食の量と質の面で大きなリスクを抱えるだけでなく、国際社会を不安定にさせ、地球環境にも悪影響を与え

ます。世界が混乱していけば、私たちは平和に暮らしていくことはできません。自然環境が病んでいては、健康に生きていくこともできません。自給力を維持し、高めていくことこそが、食の問題を改善し、自然環境を豊かにしていく力になるのです。自国だけの食糧確保に終始することなく、広く大きな視野で自給力が持つ意義を深く考えていくことが、私たち一人ひとりに問われていることではないでしょうか。

(仲野忠晴)

アナーキー イン ザ 塩田

フラワー ジャック

うまいものは人を幸せにする  
しかし幸せって一体何だろうな？  
オレは哲学者になっちまったのさ  
雑草取りがオレをそうさせたのさ  
感動という言葉は薄っぺらだ  
出穂はそれを教えてくれた  
微笑んでオレは軽く稲にキスしたのさ  
オマエはオレと共に生きるんだと  
アンタがもし感動を口にするのなら  
それはきつと生命力に対してだろう  
つまりアンタもそれを持つてるとて訳だ  
命は全てつながっている  
オレたちは分断されたものを少しづつ取り返そうとしているんだ  
昔に戻るのではなく、新しいやり方だ

オレは食を生業としている  
しかし何一つわかっちゃいなかった  
川口由一「妙なる畑に立ちて」を読んだんだ  
桜沢如一「宇宙の秩序」を読んだんだ  
全くもってシヨッキングだった  
食が人生を変えるだなんて！  
気付けばオレは種をまいていたのさ  
刈り取りの仕方なんかわかっちゃいないのさ  
オレは食を生業としている  
しかしなにも見えちゃいなかった  
食物はモノではなく命だということ  
そして命は一つで成り立っているわけじゃない  
全くもってクレイジーだった  
農なくして我が生命成り立たず  
気付けばオレは田植えをしていたのさ  
沈む夕陽がやけにまぶしかったのさ

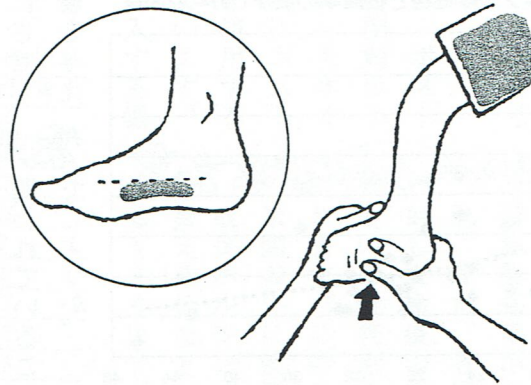


## からだの自然に則して風邪を経過させるポイント



薬を使わずに、からだの自然に則して風邪を経過すると、体が弾力を取り戻し、本来の健康を取り戻すことができます。今回は、そのポイントの紹介です。

- ①ストレッチなどで体を弛める。
- ②小食にするか食べない。ただし水分は取る
- ③熱が出た場合は、後頭部を蒸しタオルで40分間くらい温め、熱を出し切る手助けをする。タオルがぬるくなったら再度温め繰り返します。
- ④生姜湯、葛湯など発汗性のあるものを飲む
- ⑤のどが痛いときは、左右の足の土踏まずを揉んで弛めます。また、脚の内くるぶしの下にのどの線があり、そこが筋のように固くなっています。その筋を下から上にはじいて弛めていくとのどの痛みが取れていきます。



●のどの線をはじく

⑥お風呂は熱め(普通の温度の2~3度高め)にして短時間(5分くらい)入って汗を出す。口に水を含みと発汗し易い。部分浴も有効です(ただし、この場合は入浴はしません)。

・足湯(喉や鼻風邪をひいたときや風邪のひき始めに有効)をする。足湯は、6分間行い、やり終えたら左右の足を比べ、赤くなっていない方を、もう2分だけやってみる。朝起きたときと夜寝る前に行なうと効果的です。

・脚湯(気管支や呼吸器にくる人、風邪をひくと肺炎を起こす人、風邪が長引いている場合に有効)をする。脚湯は衣服着たまま裾を捲り上げて風呂に入ります。6分間たつとかなり汗が出ますので、衣服を着替えてそのまま寝ます。脚湯を行なった日は入浴を控え、夜寝る前に行なうと効果的です。

\*お湯は両方とも熱めで、冷めてきたときはさし湯をします。そのときは、火傷をしないようにいったん足を出してからお湯を注ぎます。

⑦熱が引いた後、体温が35度台の低体温になったら安静にしている。このとき無理は体を壊します。風邪をひいた時に最も注意する時期です。なお、体温は左右両方で測ってください。左右で違う場合があります。

からだの声を聞きながら、参考に出来るものを試してください。



# 会員フォーラム

会員の皆さんの思いや考え、体験したことを紹介するコーナーです。

8代続いている麻農家から教えてもらったこと

奥山 修

全国で麻の90パーセントを生産している地域をご存知でしょうか。栃木県の鹿沼市です。そこで江戸時代から8代続いている大森さんという麻農家がいらっしやいます。気さくなお父さんです。昨年1年間、麻の栽培方法を習う目的で通いました。しかし、第一回目は意外な話から始まりました。縄文時代のお話です。なぜ、麻農家が縄文時代の話をするのでしょうか。日本人の土台と密接に関係するお話でした。



なぜ、縄文時代は豊かな生活ができたのか

今、考古学の学者が麻を注目し始めている。1万6000年続いた豊かな生活は麻が関係しているのではないかとわれている。家を建てるにしても、服を作るにしても、弓のツルを作

るにしても、釣り糸を作るにしても、魚網を作るにしても、中心になるのが麻であった。春先に種を蒔き、3ヶ月で4メートルにまで成長する麻は、秋に使う道具を作る素材として使われていた。必要なだけ、必要なものを採種して暮らしていた社会であり、1年中衣食住に不自由のない生活をしてきた。その中で重要な役割を担っていたのが麻である。物を縛る。毛皮を縫う。獸を縛って担ぐのも麻だった。縄文土器の文様もしなやかで強い麻糸だ。縄文人の着物も麻のアンギン編みで作られていたが、弥生の唐子遺跡からは最高級の麻の織物が発掘されている。



弥生時代に横糸が三八本入る技術を持っていた現代でもまねできないほどの薄さの織物だ。1センチ角の中に縦糸が19本、横糸が38本入っている薄

さの織物であった。現在では横糸が32本までは入るが、2000年前の弥生時代に横糸が38本入る機械技術を持っていたということだ。縄文時代から日本はプレートの上に乗っている国である。なぜ、縄文人はプレートの上に乗ってきたのだろうか。滑り込み上がる地形には地中深くにある、金があり銀があり銅などの鉱物も同時に上がってくる。海洋民族安曇族(あずみ族)は、こういった天然素材を求めて海を渡ってきた。特に水銀朱(縄文以来の赤の顔料)は古代から魔よけの儀式に使われていたのだ。実は縄文人は他民族で構成されていたといものわかる。

やしろ(社)で出会うとは

社会そのものだった

縄文人は岩や木や山や海などを自然神を神様として祭っていた。弥生時代になるとやしろ(社)として継承されていた。その集合体が

日本のルーツでもあった。ありとあらゆるものが神様だった。地震や台風なども多かったが、みんなが寄り集まって支えるところが社だった。「社で会う」ときは楽しい時だけではない。大変なときにも社で会っていた。社とは神そのもので、神にお鎮まりいただけるように祈りをしていただけた。春はよい収穫物をいただきますように祈り、秋には収穫物を喜び感謝する。祈りと感謝は日本人の土台になっている。どんな小さな神様であっても自分にとって支えとなるよりしろを持つべきでもある。



すごいエネルギーを

感じる瞬間がくる

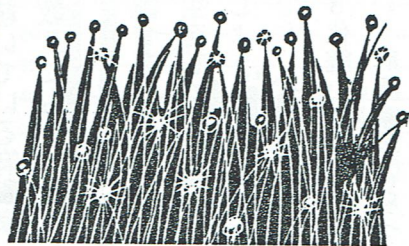
麻を育てていくと神を感じる瞬間があるという。麻を作っている人は神との関係が深い。なぜなら、祈りと感謝をやり通して一生を終るからだ。雹が降ってひどい麻が取れても感謝を

する。邪心があつて麻を作つてもいいものがない。毎年毎年、天の神様、地の神様にお祈りしながら作業をする。よい麻を取つてやろうと欲深いとだいたい裏切られる。腹八分目を知らない麻農家にはむかない。後は天任せ。これだけきちんと作業しても雷雨などがありうまくいかないこともある。一月十一日は「鍬入り正月」をする。土の神様に今年一年、農業をやらせてもらう挨拶をするのだ。種まきをした後、4月の第一週に「天祭」を行う。穏やかな気候をお願いする。雷害が雷雨などから守つてもらふ意味もある。十一月には麻引きも終わり、麻を神に奉納する。神宮大麻とは、本来は「神宮おぬさ」という。麻は「ぬさ」と呼ばれていた。神宮のぬさはお守りである。1枚のぬさで渡したのが神宮大麻という「お守り」である。ケガレをはらう依り代（よりしろ）と呼ばれている麻。神社

のしめ縄やお盆の迎え火などで現在でも麻は使われている。

以上が第一回目のエッセンスでした。

太古の昔から、日本人とは深いつながりのある植物が麻であり、昭和初期まで繊維作物としての麻の流通ネットワークがありました。（地図参照） 要所要所にかつての麻の伝統地域があり、線で結ぶと日本列島をカバーする形です。現在身近なところでは、江戸時代から続いている相模の大風祭りのたこ糸。大森さんが鹿沼から出荷しています。相模の大風センターに展示してあるので、興味のある方は見に行つて下さいね。



麻の分布図

- 1. 古記録のある麻の関係地
- 2. 奈良時代連絡地
- 3. 中世の産地
- 4. 後代の連絡地
- 5. 現代の産地
- 6. 海路
- 7. 陸路



「珈琲自作人として」

江里口展弘

会員の皆様、米作り野菜作り楽しんでいらつしやいますか。楽しくないと長続きしません。年をとるに従い「好きこそ物の上手なれ」という言葉を実感します。

私は、8 年程前から自作の焼きたて珈琲を楽しんでいます。生の珈琲豆を購入し自宅のコンロでゴマ煎り器具を使って 15 分程炙ります。緑色の生豆が次第に変色し黄色くなり、豆が弾ける音がして茶色に色付いてきます。同じ銘柄の豆を買っても毎年同じ味香りになりません。農産物なので天候などに左右されます。

なので抜群に美味しく焼けたときの香味を再現するのは難しいです。それがまた興味尽きないところでもあります。

今年春先に、リンダさん呼びかけのもと自慢の焼きたて珈琲豆を飲んでもらう「エリックのコーヒーを飲む会」を催してもらいまし

た。肌寒い中皆さんコンロ、やかん、豆を挽くミルなどの道具を持ち寄り新戸小屋に集合しました。私は豆を用意したただけでした。手作りお茶請け料理も大量にあり楽しい集まりになりました。皆さん種類や焼き加減による香味の「違いが分かる人」たちばかりで感心しました。

私のお気に入りの銘柄 2 つ紹介します。まず、イルガチエフ G1 (グレードが 1 番)。エチオピアのイルガチエフ地区の豆。フルーティーで上品な紅茶のような香りがします。世界的に常に高評価の豆で値段も高いです。もうひとつは、マングリン G1。インドネシアのスマトラ島で栽培される豆。独特のkok香りがあり好みが分かれます。

コーヒーの香りの表現はワイン同様多彩です。主観的な香りの表現として、いい香りは、紅茶、野球のグローブ、ケチャップ、トーストしたパン、アーモンド

などです。好ましくない香りは、カビやほこりっぽい、泥臭い、汗臭い、腐った白菜などです。

珈琲は嗜好品です。アフリカや南米、中南米から輸入し、フードマイレージ高そうなので環境には良くないです。しかもグレードの高い豆に関しては、虫食いや豆、カビ豆、発酵した豆などを生産国の労働者が安い賃金で一粒一粒手作業で取り除いてくれています。本場に贅沢品だと思えます。

珈琲自作人としては栽培から自作したいものです。日本で作っている方、ネット上で検索してみると、石垣島で栽培し販売していらつしやる方がいるようです。徳之島でも少し前から栽培されています。一度飲んでみたいですね。

農薬、化学肥料を使わない農業に魅力を感じ、昨年研修生として参加しました。今年から 1 畝米作りしていきます。どんな香味がするか楽しみです。



田んぼ見学の感想

ペンネーム アーサー

尾山は、ホタルも生息している貴重な田んぼで、周りを見渡してみると、人家や車もすくなく素晴らしい環境が残されていました。

歴史を調べてみると、八菅山と尾山という山が背面にあり、小角役の行者が修行を行なった場所であるようです。ここでは、アメリカザリガニやウシガエルが、生態系を崩すことなども初めて知りました。もともと田んぼ水辺に生きていた生き物たちが元に戻るといいなあと感じました。

長竹は「日本の里山」という言葉がぴったりです。宮脇さんは 1 株で三〇株にも分けつする方法など、最先端の有機農法を研究されていて目からウロコでした。

また、戦後の生きる力のお話と農作業のお話やカンボジアなど海外とのつながり

のお話など興味深く、ここから「古くて新しい伝承農法」が発信される可能性を感じました。そして、ここは、唯一冬期湛水ができる田んぼもあり、ぜひやってほしいと思いました。

塩田は、田んぼが目の届く範囲に集中していることもあり、チームワークがよく、みんな仲良く共同作業をしているようです。この田んぼには個性的な方が多く、それぞれの田んぼも性格がよく現れていました。篠崎さんの気さくなお人柄でまとまっているのかなあと思いました。ただ、ガードレールの下にカエル? の置き物があり、何に使うのかちよつと気になりました。



ペンネーム サンディー

我が家の田んぼの参考になればと思つて 3 拠点田んぼを見学させて頂きました。どこの田んぼも、土も

水も空気、そして空まで素晴らしく、我が家の田んぼの周辺環境と違いとても羨ましく思いました。防鳥ネットの張り方は、とても参考になりました。

そして、塩田と長竹田んぼでは、色々とお話しして頂きました。正直田んぼの説明より、ワツハツハツ、ワツハツハツと大笑いしながら「1日1食で一〇キロ減量に成功」「酵素が大事」と話す篠崎さん、宮脇さんの「戦時中は北海道へ食糧疎開した話」などなど、興味深いお話を聞くことが出来ました。正直もう少し聞きたかったな。

## 会員探訪 ぴーたんが行く！①

打味直さん&昌代さん  
(愛称:ジャック&ベティ)  
二〇一五年、塩田田んぼ、にデビュー

こんにちは。ぴーたんです。二〇一四年一二月七日、「ピース田んぼ」に舞い降りた「稲の妖精」です(「いーね」が口癖)。NPO非公認キャラクターとして、今回から「会員探訪」のレポーターを務めさせていただきます。

記念すべき第一回目に訪れたのは、ジャック&ベティが切り盛りする、ほほえみ料理・自然和食「こころ味 あじなお」。どんなお店かは公式ホームページを見てねって、これじゃレポートにならないか(笑)。



飲食店だけど、多彩なイベントも企画していて、訪れた日は「カムイノミ」神に祈る儀式」というアイヌ文化と料理が楽しめる会が催されていたよ。「カムイノミ」はアイヌ語で「神に祈る」という意味。エカシ(長老)の浦川治造さんをお招きし、参加者全員でアイヌ料理(昆布団子、鮭汁)をはじめ、酵素玄米おにぎり、サラダなどを手作りしました。一般の人が厨房にギョギョッと居るなんて違例の事態。ベティが目丸くしていたね。ジャックの下ごしらえや指示出しも手際が良く、予定通りランチタイムに。お店のコンセプトにある「うれしくて自然に微笑む」、そのまんまのシーンが店内に広がりました。

そして、アイヌの歴史や文化をエカシから聞いた後、いよいよカムイノミの始まり。火鉢に火を起こし、お供えを揃え、イナウ(柳の枝を造形したもの。柳には神が宿り、燃やすと魔物を払うとされる)とお神酒用のどぶろくを用意。お店の商売繁盛と参加者の健康と幸せを祈ったよ。エカシが火の神や水の神など、いろんな神様の名を口にしては、その度にどぶろくに割り箸を浸け、火鉢やイナウにかけていく。その様子は、まるで神様一人ひとりにお酒をふるまっているようでした。そのお神酒を参加者一人ひとりに口にした時には、その場に敵かだけど和やかな一体感が生まれていったね。

その後のチャランケ

(話し合い)で出された、ベティお手製のがんばつき。あれ、おいしかったなあ。「あじなお」は、他にも映画上映や、固定種や在来種の種の交換会など、オルタナティブな情報も発信していて、ジャック&ベティの人柄が伝わる、まさに味のあるお店。通常営業のお店の「味」も気になる所。お酒も美酒揃いと見たよ。ぴーたんは稲の妖精だけに行ける口。誰か誘って。



### すったもんだ 糶摺り記

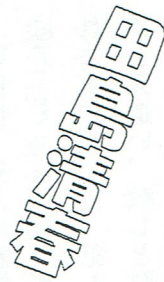
私達の米作りはほとんど自前で出来る。脱穀だつて足踏み脱穀機とトウミを使えば大きなハーベスタを使わなくても人力で出来る。(もつともタイヘンはタイヘン！ 去年A氏は力入れ過ぎで貧血になり田んぼにへたり込んだし、今年も体力充分のTさんは膝関節炎を発症し未だ完治の便りが無い。また無理して足踏み

## 4代目理事長

を乗用車に押し込んでドアまわりの鉄板がギザギザになって泣いてた人もいた。まあそう言うタイヘンな事は有るが脱穀までは何とか自力で出来る。

ところが糶摺りだけは人頼み、業者任せになってしまふのだ。O商店もこの時期が集中するから持つて行つても直ぐやつてはもらえない。また黒米、赤米はやつてもらえない。そんな

訳で毎年糶摺りには気を使う。そこで自分でやつてしまおうとする人が少なからず出てくる。一升瓶&突き棒、溝切り板&テニスボールなどでゴリゴリ、ズリズリやるのですね。数年前に先進的自力糶摺り志向派N氏より朗報有り。某工房が高性能手動糶摺り器開発！！私も含め会で三人が歓声上げつつ購入した。一



## テハテハ伝言板

ーター外して見てくれた。モーター自体に問題有りとの見立て。万事休すの時が過ぎ、糶摺りシーズンが迫つて来る中、実に恐ろしい事が次々に判明。  
 メーカー、モーター工場、農機具屋さんは異口同音に①農家は普通発電機は使わない。納屋の家庭用電源を使う。ポータブル発電機は東電電気に比べると雑な電気しか出せない。その雑さ

台確か二万七千円だった。結果は無惨だった。一食分摺るのに一時間はかかったのだった。  
 そんな訳で今春古いオータケ糶摺り機二万五千円、発電機一万三千円を購入した。何とか稼働して数人の糶摺り終わった頃に故障。機械に強いN氏はスイッチ交換したり色々やつてくれたがなかなか効果が出ない。応援隊のバイク屋さんはモ

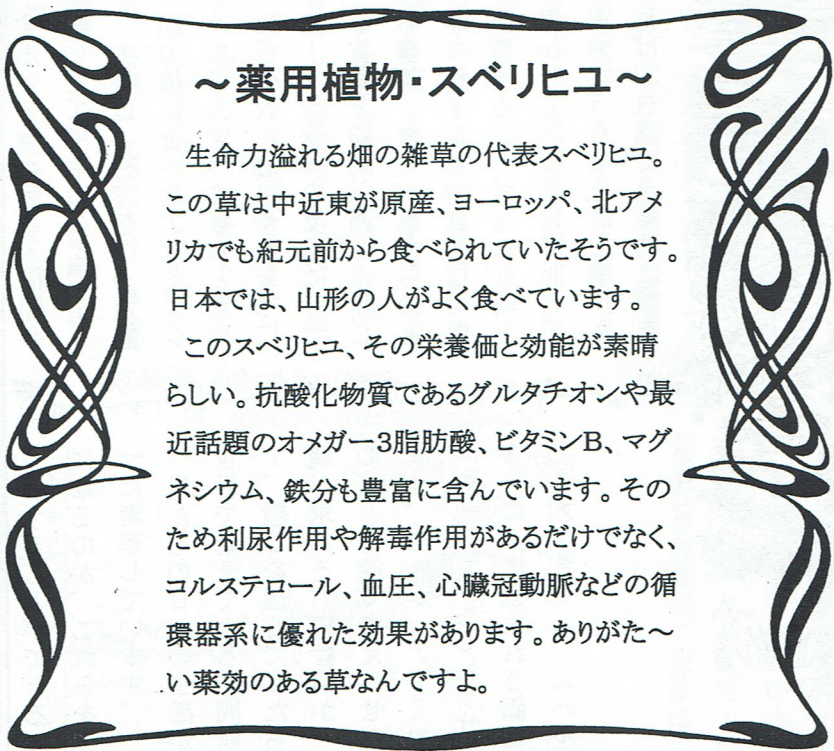
をカバーするには低格電力の二、三倍のパワーが必要なのなどの事。買った発電機では力不足だったのだ！色々聞き回り初めて判つた。  
 ②モーターは三十年前に製造終わつていて同等の新品は六万、七万するとの事で途方にくれた。  
 そんな時に津久井のなたより怪人応援隊M氏が出現！モーター分解しベアリング軸交換、コイルにびつ

しりこびり付いたカビ、葉クズ取り除きモーターはピカピカになった。電源で困つていたらそこにバイク屋さんパワフル発電機借りて来てくれたので新戸、尾山の殆どは糶摺り出来た！しかし、しかし、出来た！出来た！と喜んでいるうちに突然バゴーン！と内部から爆発音。中心重要部品の糶摺りファンがバラバラに

分解していったのだ。また途方にくれたが厚木の農機具屋さんに同部品を発見、購入。組み立てると前よりもスムーズになった。バックアップ用同型機も購入し今後の部品交換などに備えた。バックアップ用は程度が良いから二台体制も狙える。来シーズンはあまりハラハラドキドキせずやれるようになった？？

### ～薬用植物・スベリヒユ～

生命力溢れる畑の雑草の代表スベリヒユ。この草は中近東が原産、ヨーロッパ、北アメリカでも紀元前から食べられていたそうです。日本では、山形の人がよく食べています。  
 このスベリヒユ、その栄養価と効能が素晴らしい。抗酸化物質であるグルタチオンや最近話題のオメガ3脂肪酸、ビタミンB、マグネシウム、鉄分も豊富に含んでいます。そのため利尿作用や解毒作用があるだけでなく、コレステロール、血圧、心臓冠動脈などの循環器系に優れた効果があります。ありがた～い薬効のある草なんですよ。



# 本の紹介

「アーミッシュユの赦し」  
(ドナルドB・クレイビル)

ほか、亜紀書房

原題は「アーミッシュユの恵み」です。

アーミッシュユというのは、イエスの教えを忠実に守るプロテスタントの一派で、十八世紀半ばから北米に移住した人達です。アーミッシュユは、家族で農業を営み、質素で慎ましく暮らし、虚栄を避ける生き方をしていきます。そのため、テレビ、インターネット、自家用車など、コミュニティに害を与えそうなものは受け入れず、その一部だけを選択的に利用しています。

そんな暮らしをしているアーミッシュユの学校で、二〇〇六年一〇月二日に悲劇が起きます。非アーミッシュユの男が六歳から十三歳の少女に乱射事件を起こし、5人が死亡、5人が重症を負ったのです。犯人は、事

件の直後に自殺します。この虐殺事件のニュースは、瞬く間にアメリカ全土、世界を駆け巡り、多くの人達に衝撃を与えました。しかし、世界をそれ以上に驚かせたのは、この事件そのものよりも、この事件に対するアーミッシュユの反応そのものです。事件直後に殺人犯を赦し、その家族に思いやり溢れる態度をとったからです。

事件後、犯人の家族の家にアーミッシュユが次々と訪れます。そして、犯人の家族を気遣い、赦しと慰めの言葉をかけ、花や食事、見舞い品を置いて帰ります。また、わが子の埋葬を済ませた親達も、犯人の葬儀に向いて、お悔やみを言い抱擁したそうです。それを見ていた人は、「殺された子のアーミッシュユの家族が墓地に来て、エイミー・ロバーツ(犯人の妻)にお悔やみを言い、赦しを与えたところを見たんですが、あの瞬間は消して忘れられないで

すね。奇跡を見ているんじゃないかと思いましたが」と回想しています。しかも、その後、夫を亡くし収入がなくなつたエイミーとその子どものために経済的支援までも行います。だからといって、アーミッシュユたちは、特別な人間でも聖人ではありません。やはり加害者を赦すことに、深く苦しみ葛藤します。ただ違うのは、アーミッシュユが、赦すことを当たり前と

するコミュニティ・信仰を培い育ててきたことです。

本書は、村で起こつた悲劇の後にとつたアーミッシュユの殺人犯への赦しと家族に示された思いやりを軸に、アーミッシュユの反応に対する賞賛と疑問、過去の赦しの事例、彼ら・彼女らにとつて赦すことの意味は何か、復讐することが当たり前と思われている世界にあつて、どのような文化的土壌があれば、自然で自発的に赦そ

うとすることができるようになるのか、これらをテーマに考察しています。

私たちの日々の生活から世界で起きている諸問題まで、赦しを通じて私たちの魂が求めるものは何か、そのことを深く考えさせられます。これが「アーミッシュユの恵み」かもしれませぬ。多くの人に読まれる価値のある本です。

(ハル)

