

JA甘楽富岡の経験

2001年3月の第30回日本農業賞で大賞に輝いたJA甘楽富岡には、かねてから訪ねてみたいと思っていたが、去る11月下旬、思いがなあって、地元の直売店である食彩館2箇所を見学し、JAの黒澤営農事業本部長と懇談する機会を持つことができた。極めて短時間の訪問で、その活動の真髄に迫れるわけでもなく、また、本誌10月号で紹介されているので屋上屋のそしりを免れないが、現地で受けた感銘を3点ほどあげてみよう。

1. 先ず驚いたことは、野菜作りによる雇用機会の創出である。世は戦後最悪の不況で、10月の失業率が5.4%という時代なのに、ここでは子育てを終えた女性と高齢者を中心に、少量多品目の野菜をつくるシステムを確立し、組合員数1万4千人の規模の農協で、既に1,150人の雇用を作り出したという。しかもその方法は手順を踏んで着実であり、比較的少ない初期投資で生産に着手し、営農指導員と熟練農家が技術指導を行い、初めは地元の直売所(食彩館)で、次には都市のスーパーやデパートの直売コーナー(インショップ)に向けて、いまや248品目にも上る野菜を、周年的に直販する体制を確立している。

これは、大都市へ2時間という地の利もあろうが、なによりも女性や高齢者といった潜在的な農業者を掘り起こし戦力化した着眼のよさによるものであろう。しかもこの大成功の上に、今後は更にかつての桑畑やこんにゃく畑であった遊休農地を活用して、1,500人以上の雇用を創出するとのことであった。

2. この雇用機会の創出は、朝どりの新鮮な野菜をその日の昼までに首都圏の消費者に届けるという販売方式の革新によって実現したものである。なぜなら従来の市場流通によれば、産地の農産物はどんなに早くとも収穫の翌日の昼過ぎになってやっと東京の店頭に並らぶものだからである。

こうした新販売方式の構築の基礎には、食べ物おいしいものでなければならず、おいしいものはそれぞれの産地に固有な旬のものであるという食の基本に係わる思想がある。少量でもその地域の、時々旬のものを、新鮮なうちに消費者に届けようという姿勢こそ、本来の農業の基本であったものであろう。甘楽富岡は、中山間という地理的不利条件と目される標高差(150mから840m)を

逆に利用して、季節に合わせて順次その土地の旬の作物を提供する方法を編み出したのである。

しかも地元の食彩館でも、東京日本橋高島屋地下のインショップでも、売られている野菜にはすべてバーコードが付けられ、生産者の名前が入っている。売上げの実績は常に公表され、それによって生産したものがどのように消費者に受け入れられたか、たちどころにわかり、それは就労のインセンティブとなっているようだ。

3. 甘楽富岡は、この地の高齢者対策の基本を、高齢者が健康で、介護されずに生活することにおいており、この観点からも、この生産システムを推進している。それは生涯現役で、農業を続けていくことが最大の福祉だと考えているからであろう。少量多品目の野菜作りによる雇用機会の創出も、女性と並んで高齢者が一つの柱となっており、現に80歳を越える生産者もいるとのことだった。農業に従事することになってから、元気を取り戻したというのである。

確かに、農業の本質は、自然の中で、農期を過つことなく、時々刻々変化する状況に応じて決断を下し、諸般のバランスを考えて適確な作業を組み合わせていく営みである。したがって気を張って生涯農作業に従事していけば、身にあった軽労働である限り、身体及び精神面で健康を保ち、老け込むことが少ないのである。

甘楽富岡は、主体的に、老若男女にところを得た就労の機会を創設し、健康な生活を維持していくことを保証している。さらに、競争を超えてJA間の連携を模索し、農をベースとした地域作りを目指している。こうした主体的な意欲に満ちた姿勢に感銘を覚えたのである。

現在、経済の先行き感はなお暗く、依然として出口なしの趣である。しかし目を農村に転ずれば、甘楽富岡を初め、各地では多様で地道な努力が積み重ねられている。一見小さな動きのようではあるが、このような積極的要素が集まって面となれば、日本の農村を活性化する契機も生まれてくると思われた。

(株)農林中金総合研究所理事長 浜口義曠・はまぐちよしひろ)