

山村社会と地域農業の未来を託された 地元出身、次世代リーダーの決意

父は都会からやつてきて休耕地を切り開き、この地に根を下ろした。この山村で生まれ育った自分にとつてここは地元なのだ。地元の仲間、そして移住してきた新しい仲間と力を合わせて次の世代につながる新しい何かを生み出してみたい。

都会から山村に移り住んだ父 山村に生まれ育った息子

日本海沿岸に開けた浜田市街地から内陸に向かってクルマを走らせると、狭い平野部を抜けてすぐに上り勾配が始ままり、やがて標高350mの弥栄町にたどり着く。さらに急な坂道を登つた先、やさか共同農場の事務所棟がある三里地区は標高550m。ここまで来ると中山間地ではなく「山間地」だ。この山深い村に、都会から4人の若者が移り住んだのが、今から42年前のこと。その中の一人が、佐藤大輔さんの父であり、(有)やさか共同農場の先代社長（現相談役）である佐藤隆さんだ（12頁に対談記事掲載）。



有限会社やさか共同農場

島根県浜田市弥栄町三里

■創業／昭和47年7月 法人化／平成元年9月

■従業員／職員15名 パート15名

■事業内容／

農産部門：大豆8.6ha 大麦11.2ha 水稲1.3ha

施設野菜0.8ha 露地野菜2.3ha

加工部門：味噌360t こうじ1.1t 豆0.6t

トウガラシ0.7t 乾燥野菜1.0t

原木乾椎茸0.9t



43年前、過疎の村となっていたこの地で、隆さんたち4人の若者は「生活」と生産の場が一体となった共同体建設の理想を掲げて就農。弥栄之郷共同体を設立し、都会の若者にワークキャンプを呼びかけ、休耕地の開拓や農産物の産直販売を開始した。

平成元年、弥栄之郷共同体を解散して(有)やさか共同農場を設立。今日まで山村を舞台にした有機農産物の生産・加工・販売を事業展開している。

弥栄町の山村で育った大輔さんが、二代目社長に就任したのは平成26年のこと。組織の若返りと次世代の舵取りを託された大輔さんは言う。

「先代は地元じゃないけれど、僕にとってここが地元。先輩後輩を含む同世代のつながりは僕にとって魅力であり

有機農業の原点は 人の力があればできる農業

やさか共同農場にとって有機農業は、その生き立ちに深い関わりがある。

隆さんたちが入植した当初、何もなければならなかつた。肥料や農薬は高くて買えないけれど、自然にあるものを循環させていけば農業を営むことができる。「お金がなくても、人の力があれば農業はできる。それが有機農業の原点だと思います。今は『有機』と言うと販売戦略の風潮が強いですが、決してそれだけではないんです」

標高が高いから朝夕の寒暖差がある。水質が良い。害虫が少ない。平地と違つて個々の農地が隔離されているからドリフトの心配がない。弥栄町の環境を最大限に活かせるのが有機農業なのだ。大輔さんは言う。

「有機農業の好きなところは、人と人との関わりが密接になること

ろ。日本の農業で言えば『結(ゆい)』。機械化される前、僕が生まれた頃の弥栄は、田植えは集落総出で順番に各農家を回っていた。かやぶき屋根も毎年一軒ずつ書き替えていく。そういう関係が、形は変わつても、この弥栄にはまだ色濃く残っています」

有機農業の主体は地域の環境であり、作物であり、そこの人間が手を貸すことで共存する。

「本来、安全・安心とはそういうところにしか存在しないものだと思います。僕の中では有機農業はそういう位置づけです」

どこを切つても弥栄産の ザ・やさか商品をつくりたい

昭和52年、冬の出稼ぎをやめるために始めた味噌づくり。それ以来、やさかの屋台骨を支え続け、今は有機大豆や米、大麦を原料とする豊富なラインナップを揃える主力商品である。

「この地域でしかできない味噌なんです。もともと弥栄のおばちゃんたちがつくっていた手前味噌がおいしくて、つくり方を教えてもらったのが始まり。この地じやないと出ない味。とくに気候と水がポイントです」

やさかの加工部門では、味噌を柱に甘酒やトマトジュース、煮豆、乾椎茸、鷹の爪、ポップコーンなど、弥栄産の



主に弥栄産の農産物を原料とした「やさか」ブランドの商品群。主力商品の味噌を柱に、トマトジュースや甘酒、コウジ、ポップコーン、乾椎茸など、やさかならではのラインナップ。



4月8日、荒代かき。
山に囲まれたこの環境が、やさかの有機農業の土台となっている。



4月8日、益田市の畠でキャベツの収穫作業。



(左上) 別棟の施設では甘酒を製造している。
(左下) 味噌加工施設では、パック詰めのコウジも製造されていた。

平成 21 年度事業で建てられた加工処理施設では、味噌の製造が行われていた。



▲ 7月13日、やさか共同農場の大豆栽培。益田市の圃場では播種が、弥栄町の圃場では一足先に中耕整地が行われた。



◀選果場では有機葉物野菜の出荷作業の真っ最中だった。



益田市の大麦の圃場からは、萩・石見空港に離着陸する旅客機が見える。



益田市の圃場では、トマトジュース用の有機トマトが露地栽培されている。

農産物を原料とするさまざまな商品を企画開発している。商品開発について大輔さんにはある思いがある。

「例えば味噌。今は弥栄産だけではロットが足りないので、大豆と米は島根県産で仕込んでいます。これからは、どこを切つても弥栄産の商品、「ザ・やさか」と言えるものを開発していきたい。弥栄に生まれ育った者と一緒に匹敵するものを何としての意地ですね。先代たちが味噌を商品化したのなら、僕らの世代でもそれに匹敵するものを何か一つつくりたい」

日々の運営を通じて消費者の台所へ乗り込むくらいの意気込みを

※ 産直運動を通じて食べ物を見直そうという取り組みを、やさかは生協と協力して40年間続けてきた。
「40年前の産直運動は、目先の利益から始まることではない。皆で赤字を抱えながら、未来に向かって始めたことなんだと認識しています。同じように僕たちも、これらの30年をどのように農場が探して新規就農者に紹介する。

「ポイントは、よく世話をしてくれるような人がいること。もちろん本人がそこに向くかどうかが重要。農業技術が身についても、ここでは暮らしていくません。古い慣習などに対してもいろいろ言いたいことがあるかもしれないけれど、まずは意見できる立ち位置をつくる努力をしなさいと言っています」

外から来た人は、地元の人にはない視点や情報をもっている。大輔さんは、それを最大限に活かす方法を模索している。

最後に、この弥栄町の好きなところを聞いてみた。

「日々が厳しいところですね。学生時代、都市部で生活していた頃は、日々が遅く早く過ぎて、自分と向き合う時間が少なかった。弥栄は時間の流れがはっきりしている。ゆっくりといつてはいけない。朝が来れば目が覚めて、夜が来ればビールを飲みたくなるし眠くなる。それが毎日毎日繰り返される。どんなに仕事に追われっていても、どんな環境でも自分と向き合う時間が自然とできる」

そこに大輔さんの好きな「厳しさ」があるそうだ。

(取材日／平成 27 年 6 月 16 日)

大学のような何にでもチャレンジできる雰囲気のある場所です。

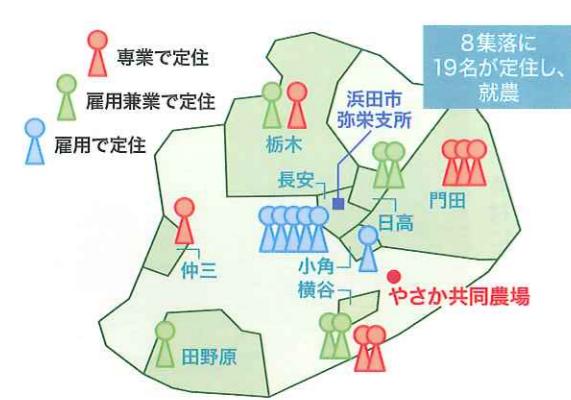


扇畠 安志さん (33歳)

【経営内容】

- ・ハウス13a: 小松菜 ホウレンソウ
- ・露 地45a: 鷹の爪 ポップコーン 黒大豆

新規就農者として独立しましたが、葉物生産組合の一員としてやさかと共同出荷しています。やさかとの関係は、職員ではなく、たが、葉物生産組合の一員としてやさかと共同出荷しています。



新規就農者として独立しましたが、葉物生産組合の一員としてやさかと共同出荷しています。

やさかとの関係は、職員ではなく、たが、葉物生産組合の一員としてやさかと共同出荷しています。

東京で農業人フェアがあつて、

浜田市が参展していたので、やさかにつないでもらいました。だから最初の1年は浜田市の研修生としてやさかに入り、2年目はやさかの研修生として勉強させてもらいました。

生まれは島根県松江市ですが、転勤族の家に育つたので、地元と呼べるところがなく、大学は静岡、東京で就職しました。こへ来る前は、環境関係の研究機関で働いていました。やさか

共同農場のことは、以前住んでいた鎌倉の自然食品店でやさか

の味噌を扱っていたので知つてました。

農業を志す新規就農者の受け入れや支援もやさか共同農場の伝統だ。これまで

トをやるような曖昧な関係です。

そういう曖昧さも山村の良いところだと思っています。

ここへははじめから専業農家として定住することを前提にきました。初めて来たときは、大

学みたいなところだなって思いました。とくに縛りがあるわけでもなく、それぞれの思いで何

でもチャレンジできるような良い意味で緩い雰囲気が気に入りました。

当時は少量多品目の野菜栽培をやろうと考えていて、そのとどけて定住することを前提にきました。

ここへははじめから専業農家として定住することを前提にきました。初めて来たときは、大

学みたいなところだなって思いました。とくに縛りがあるわけでもなく、それぞれの思いで何

でもチャレンジできるような良い意味で緩い雰囲気が気に入りました。

今は農業をやれているという点で思った以上に手応えを感じています。

農業を志す新規就農者の受け入れや支援もやさか共同農場の伝統だ。これまで

夢を語り合つて、実現可能と判断したら即独立。そんな勢い任せでいい。そこから何か新しいものが生まれればいい。日常とは違うコミュニケーションをとる場が必要だったんです」

「メンバーが、小規模でもしっかりと組織から出る。例えばたい肥。施設野菜では、市販で売られているたい肥は動物性が強すぎて使いにくい。

「メンバーが畜産農家がいて、僕らのようにクズ大豆や麦をもつてている者もいたで完結してしまった。そうではなく、日常的に僕らが台所に乗り込むくらいの意気込みでなければ意味がない。流通の人もしっかり農地に乗り込んできてしまつかり台所に運ぶ。そういう関係づくりのとっかかりにして、しっかりと運ぶのが益田の農場です」

やさか共同農場では、4年前から益田市高津町の国営地開発パイロット事業の圃場10haを借地契約し、大豆・大麦・加工用トマト・タカノツメの栽培を開始した。

※ 産直運動…高度経済成長期、農業技術の進歩によって生産性が向上して食料供給が充実すると、消費者は食べ物の安全性や信頼性を重視するようになり、「生産者と消費者の連携による産直・共同購入運動が盛んになった。

に生きていかという観点で、消費者や流通の方たちとの関係を築いていかなければならぬと思っています」

「どこかで非日常のイベントになつてしまつた。イベントはそのとき楽しかつたで完結してしまった。そうではなく、日常的に僕らが台所に乗り込むくらいの意気込みでなければ意味がない。流通の人もしっかり農地に乗り込んできてしまつかり台所に運ぶ。そういう関係づくりのとっかかりにして、しっかりと運ぶのが益田の農場です」

に生きていかという観点で、消費者や流通の方たちとの関係を築いていかなければならぬと思っています」