

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

2017.11 Vol.26

世界農業遺産を訪ねて③

世界農業遺産×農家を訪ねて

静岡の茶草葉農法

農園茶でお茶に広がり

特集 食品ロス

FOOD LOSS



地域を活かす協同組合

東京農工大学 野見山敏雄

9月8日〜10日に食糧の生産と消費を結ぶ研究会が主催する夏の現地学習交流集会が愛媛県で開催された。特に印象に残った農事組合法人無茶々園(以下、無茶々園)を紹介しよう。

無茶々園は、1974年に地元農業後継者が明浜町狩江地区に15アールを

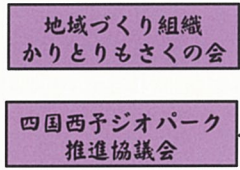
借りて伊予柑の研究園を始めたのが最初である。その後、自然農法の福岡正信氏や日本有機農業研究会の一楽照雄氏との出会いが無茶々園の土台となった。無茶々園の栽培の基本は、化学合成農薬は可能な限り使用せず、除草剤と化学肥料は不使用である。ただし、



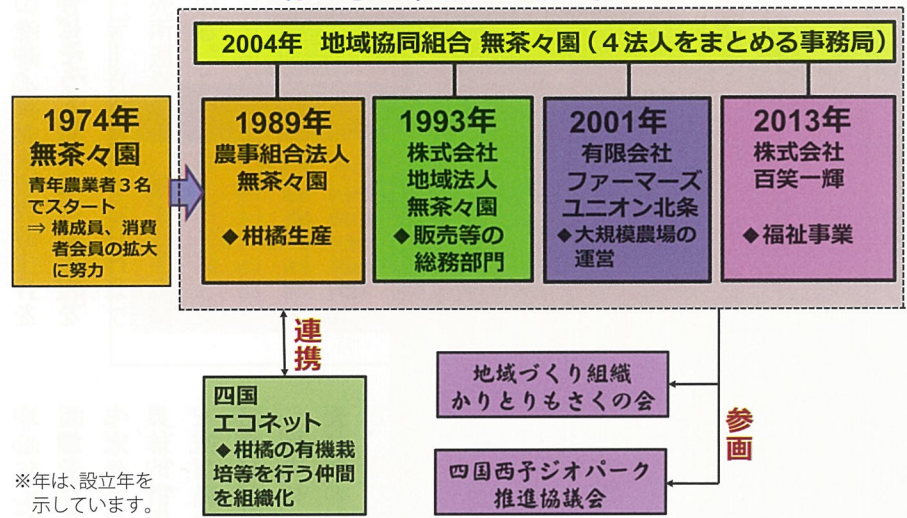
明浜地区の段々畑

病害虫が発生したときは有機農業で認められている薬剤を散布するという。現在は消費者会員(二万人)と10を超える生協との産直を行うことで、経営は安定している。

参画



無茶々園の組織



※年は、設立年を示しています。

無茶々園グループの組織はユニークだ。1989年に法人化した無茶々園は柑橘類の生産、生産資材の共同購入を、ファーマーズユニオン天歩塾と有限会社ファーマーズユニオン北条は有機農産物の生産・加工、新規就農者の育成、体験研修の受け入れを担っている。株式会社百笑一輝は高齢者福祉サービスと総合福祉事業を行い、株式会社地域法人無茶々園は農産

物、海産物の販売、加工品の企画・製造管理・販売、選果・出荷場の運営、経営と管理業務を行っている。これら4法人をまとめる組織が地域協同組合無茶々園である。

無茶々園は、地域に必要な食料、エネルギー、介護に加えて仕事も自給しようとしている。過疎化と高齢化が進む斜度30度以上の条件不利地域で、地域住民が持続的に暮らしていくために必要なものをすべてを自ら供給しようと挑戦している。

また、生協産直は一生協のシェアが30%を超えないように出荷先を多元化し、自立性を高めた販売を行っている。そして、いま新たな産直システムを検討中である。その中身はまだ固まっていないが、産直商品の取引に留まら

ない消費者との交流や関係性の構築を想定しているようだ。

無茶々園は担い手育成にも力を入れている。愛媛県南郡の愛南町に甘夏の園地を取得し、新規就農者を中心とした大規模有機農業の取り組みを1999年から始めた。将来的には、小規模家族経営と大規模農場の二本立てを想定している。また、無茶々園はベトナム・バンメト市で日本語と有機農業の教育を行い、選抜した卒業生を日本に農業研修生として送り出している。研修生がベトナムに帰国してからの仕事起こしと地域づくりの支援として、コシウやゴマなどの栽培を行っている。

このような活動が認められて、地域協同組合無茶々園は2016年農林水産祭、むらづくり部門で天皇杯を受賞した。地域とともにある協同組合の未来がそこにある。

野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院 教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構(日本経済評論社)や食料・農業市場研究の到達点と展望(筑波書房、共著)など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。



主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構(日本経済評論社)や食料・農業市場研究の到達点と展望(筑波書房、共著)など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。