



8月27日(土) 第2回「まるごと学ぼう食育講座」は、貸切バスで長沼の駒谷農場へ。私たちは「命」を食べているということを学んだ一日でした。

発行

NPO 北海道食の自給ネットワーク
札幌市東区北15条東18丁目2-17 (有)ワードエム内
TEL (090) 2818-5502 FAX (011) 789-8890

ホームページアドレス
<http://jikyuu.net>
E-mail: info@jikyuu.net



北海道稲作の現況と課題

北海道立中央農業試験場 企画情報室長 菊地 治己

国の減反政策が変更となり、平成16年度からは、まず需要に応じて目標生産数量を決め、それを道県に割り当てるという方式に変わりました。すなわち、これまでの減反面積による調整から生産量による調整になりました。これにより、生産者は需要に応じた生産、すなわち「売れる米づくり」を行うことが求められ、国内の産地間競争がいつそう激化しています。

今年は天候に恵まれて北海道は大豊作となり、消費者にとっては安くおいしい道産米がたくさん出回りたいへん結構なことですが、農家にとっては米価が生産費を割り込み、手取りが一俵(60kg)あたり一万円にもならないなど、たいへん厳しい状況です。

ここでは品種を中心に北海道稲作の現況について紹介したいと思います。

○米の生産量

平成16年度の日本のお米の栽培面積は170万haで、このうち北海道は12万ha、約7%で全国第一位でした。道内の生産量は約62万トンでこれも全国の約7%を占め第一位でした。

一方、道内で消費されるお米は約34,5万トン、府県から10万トン程度移入されているとすれば、道外に移出される道産米は生産量の半分程度と推定されます。

ちなみに生産量の第二位は新潟県で59万トン、以下、秋田県、福島県、宮城県と東北各県が続いています。今や面積と生産量から見るとたしかに北海道はお米の大産地です。

ただし、反収(10aあたりの収量)は518kg(平成16年度)で全国で18位、第一位の長野県634kgの約8割にすぎません。北海道は平均すると約4年に一度は冷害が発生するため、冷害年には反収が大きく減少します。平成5年の大冷害では反収が203kgで平年の約40%しか穫れませんでした。

○道内の米産地

支庁別に栽培面積を見ると、第1位が空知で54,900ha、第2位が上川で31,500ha、第3

位が石狩で8,520ha、これら3支庁だけで全体の約8割を占めています。上川や空知などの主産地では収量レベルが高く、年次による変動も比較的少ないのですが、その他の支庁では道央部に比べて冷害を受けやすく、そのため収量レベルが低く、年次変動も大きい傾向があります。

特に北空知や上川中央部は収量性、安定性が高く、北海道の魚沼になりうるポテンシャルがあります。なお、網走や十勝は稲には気象条件が厳しく栽培はごくわずかですし、根室、釧路、宗谷の3支庁では全く栽培されていません。

このように、北海道は面積的にはたしかに大産地ですが、実際の生産量をみると豊作と不作の差が大きく、また地域差も大きいという特徴があり、北海道全体としては安定した産地とはとても言い難いのが現実で、これらの解決が大きな課題となっています。

このため、平成14年から各市町村を実績(生産力、商品性、販売力)に基づいて格付けし、毎年下位の市町村から上位の市町村へ目標数量の一部を移動することによって産地の再編成が行われています。

○北海道の優良品種

平成17年現在、北海道の優良品種として16品種が登録されています。このうち栽培面積が一番多いのは「きらら397」で、うち品種の約4割強(48,883ha)を占めています。第2位は「ほしのゆめ」で約3割強(35,999ha)、第3位が「ななつほし」で約2割弱(18,642ha)です。これら上位3品種を合計すると全体の約95%にもなります。

昭和63年にデビューした「きらら397」はその食味の良さで道産米のイメージを一新しました。全国的にブームとなり、このため知名度が極めて高く、収量も多くて農家にも人気があり、いまだに北海道米の代表品種です。

「ほしのゆめ」は耐冷性が強く、「きらら397」より食味が優れており、最高級の「ほしのゆめ」は新潟「コシヒカリ」にも負けないうらいますが、耐病性が弱く、収量性がやや劣るので「きらら397」以上にはなかなか普及しません。

平成13年に品種となった「ななつほし」は「きらら397」よりも多収で、「ほしのゆめ」よりもさらにおいしく、今後の活躍が期待されています。

なお、平成16年産の「きらら397」、「ほしのゆめ」、「ななつほし」は日本穀物検定協会の食味ランキングにおいてAランクに格付けされ、本場新潟や富山の「コシヒカリ」や東北「ひとめぼれ」、「あきたこまち」と同等の高い評価を受けました。

ただし、本場中の本場とされる新潟魚沼の「コシヒカリ」や宮城県北の「ひとめぼれ」、秋田県北の「あきたこまち」はAの上の最高ランク特Aであり、これらには残念ながら及ばない評価をされています。現在、特A米生産のための技術開発を下記のプロジェク

トの中で取り組んでいます。

ろう」(846ha)、晩生で良食味の「ふっくりんこ」(307ha)がそれぞれ上川北部、道南南部を中心に栽培されています。「ふっくりんこ」は食味がたいへん良く、地元では地域特産的な品種として愛用したいとのこと。

なお、道立農試では糯米、酒米など加工用のお米の開発にも力を入れています。道産初の本格的な酒米品種である「吟風」(177ha)、冷凍ピラフ用として利用されている「大地の星」(1,430ha)は栽培面積はそれほど多くありませんが、それぞれユーザーから高く評価されています。

○「優良米の早期開発プロジェクト」

戦後の食料増産が重要であった時代には、たくさん穫れるお米の開発が優先されましたが、その後、生活レベルの向上とともに米の消費量が激減し、「コシヒカリ」などのおいしいお米が脚光を浴びるようになりました。

ところが、北海道には「コシヒカリ」に相当するおいしい品種が無かったため、まずい北海道米はいらないと、40%以上にも及ぶ減反面積が割り当てられました。

そこで、道は昭和55年に「コシヒカリ」、「ササニシキ」級品種の育成を目標に、道立農試4場(中央、上川、道南、北見)を結集し、「優良米の早期開発プロジェクト」を立ち上げました。

プロジェクトは現在も進行中ですが、全道の米生産者から多額の研究資金をいただいでより強力な体制で、特A米生産のための品種・栽培技術の開発と多様な米産地の形成を支援するため、実需・消費者のニーズにきちんと対応できる業務用・加工用米の品種・栽培技術の開発に全力を上げて取り組んでいます。

○極良食味品種の育種方法

お米にはでん粉とタンパク質が含まれています。おいしい品種ほどでん粉のアミロース含有率が少なく、またタンパク質含有率も少ない傾向にあります。例えば「コシヒカリ」のアミロース含有率は16～17%、タンパク質含有率は5～6%ですが、北海道のお米ではこれらの値がそれぞれ2ポイント程度高くなっています。

特に、アミロース含有率は登熟期間の温度が低い北海道では生理的に高くなるので、品種の遺伝的な性質を変え、低温でもアミロース含有率が少ない品種を作る必要があります。お米のタンパク質は窒素肥料をたくさん与えると増える傾向がありますが、肥料を減らすと収量も減るので、これも遺伝的に改良する必要があります。

このため、道立農試では機器分析によって大量の系統を迅速に測定し、両方の成分が少ない系統を選び出して、そのあと実際の食味や収量性を調べるといった育種法を全国に先駆けて確立しました。

その結果、「きらら397」をはじめ、「ほしのゆめ」、「ななつぼし」などの良食味品種の開発に成功しましたが、これらの品種はすべて「コシヒカリ」と血縁関係があります。

また、「ニホンマサリ」から人工的に誘発された低アミロース突然変異系統を親に用いて日本で初めての低アミロース品種である「彩」を、続いて「あやひめ」を育成しました。これらの低アミロース米は、でん粉のアミロース含有率が普通の粳品種(20%程度)と糯品種(0%)の丁度中間の12%程

度であり、このため、ごはんの粘りが極めて強く、混米用などに用いられています。

今年、道の優良品種となったばかりの「おぼろづき」は、「彩」とは異なる低アミロース突然変異遺伝子を持っており、従来の低アミロース品種よりはアミロースが15%程度とやや多く、ごはんの粘りが強くておいしい「中アミロース米」として注目されています。

現在、これらの品種を用いて育成された系統が試験中ですが、食味の官能試験で「コシヒカリ」を上回るものがあり、「コシヒカリ」以上においしい北海道米の誕生も夢ではなくなっています。

○みんなで食べよう道産米！

かつて、道産米はまずい米の代名詞でしたが、今や道産米は府県産米に少しも引けを取っていません。ただ、昔の負のイメージが残っているせいか、道産米の道内消費率は約60%にとどまっています。これを本州の米産地なみの80%程度までに引き上げることができれば道産米の需要がそれだけ拡大し、北海道の稲作を守ることには大きく貢献します。

食の自給ネットの皆様におかれましても引き続き道産米の愛用、そして宣伝をよろしく願申し上げます。なお、お米の品種改良については下記のホームページをご覧ください。

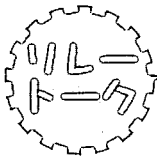
<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/kamikawa/IKUSYU/ikusyu.htm>



きくち はるみ

■菊地治己氏 経歴

北大大学院中退、昭和52年道職員。中央、上川農試研究職員、中央農試細胞育種科長、上川農試水稻育種科長、農業改良課主幹、北見農試作物研究部長を経て平成16年から現職。ほしのゆめ等の育種に従事。農学博士。



そういえば履歴書の愛読書欄に「吉田兼好の"徒然草"」なんて書いたことあったな。「モットモだ」と感心こそすれ、何だか「小言ばかり言ってるジイサン」みたいところが人間臭くて好きだった。

今専業主婦の私が「徒然なるままに・・・」何か書き付けるとしたら、「貧乏の勧め」かな。主婦になると誰しもそうだと思うが、我が家のように夫が薄給で妻が家で無駄飯食いしている、ことさら節約体質になる。劇的な

変化は食べ物大切にできるようになったこと。スーパーで予算を見ながら悩みぬいて買った食材だけに、ちょっとでも無駄にできない。「こだわり」なんてカッコイイもんじゃなく、

必要に迫られて買い物や料理にも一定のルールが出来てきた。まず買い物の回数を減らす。1週間の予算を決める。「食べたいもの」ではなく、その時の旬のもの、安いものを種類少なく買う。そして1日30品目なんてオカタク考えず、品数も量も少ない食事を惜しみつつ噛み締めて食べきる。その代わりにメニューは毎日変える。食べ物を腐らせない。そのために冷蔵庫は常に中が見通せるようにスカスカ。殻は剥くけど皮は剥かない。剥いた時は皮で1品作る。そう、東京でパック詰のレタスしか見たことがなかった私は、北海道の鬼瓦のような外葉付きの物を見てビックリ。でも皆がこの鬼瓦を店先で捨てて買っていくのを見てさらにビックリ。かく言う私

は勿論鬼瓦付きで持ち帰り、さっと湯がいてお浸しにし、ラー油をかけて食べるのがお気に入り。そんな話を知り合いの生産農家さんにしたら、「えー、私は捨ててるよ。」なんてあっさり。やっぱりウチって究極に貧乏？ 兎にも角にもそれで何とか偏食なく、ムダにタンナの体重も増やすことなくやりくりしている。波及効果も大きい。料理嫌いだった私が、必死で頭を回転させながら台所に立つようになっただけでなく、夫婦揃って好き嫌いが激

減した。夫が最も喜んでいるのは快便になったこと、結婚してから1回も会社を休んでいないことだ。うーん、恐るべし「貧乏マジック」。

こんなテキトーな食生活だが、お手本

にしているものがある。それは戦前生まれの母。食べ物に関心のなかった私に、特に何かを言うことはなかったが、「好き嫌いを言ったり、食べるものを選べる時代は幸せ。昔は何でも口に入ればおいしかった。」なんて一言は、幾度1人台所に立ちながら反芻したとか。「おとり寄せ」「こだわり食材」なんて言葉が世の中を行ったり来たりする度に、何だか「違う」感じがする。「食育」なんて学問的な言葉も肌に合わない。「貧乏なるままに」暮らししていると、フツーの食べ物をケツコーおいしく料理できただけで嬉しい。感心なことではないかもしれないが、そうやって食べ物に向き合ってるのって、明日のために悪くないと思う。

貧乏なるままに・・・

札幌市東区 土谷 彩子



農的生活を旨指して

東京都江東区 くつろぎ工房 森山 幹麗

東京に来てから4年が経過しました。生まれ故郷に戻ったことにもなるのですが、北海道で暮らしていた時には、農業も実践し自給ネットに関わるたくさんの方々で大変お世話になりました。北海道で学んだことを生かしてこちらで独立できている事を感謝し、まず皆様にお礼申し上げたいと思います。ありがとうございました。現在、私は百姓の第一歩として、自然との調和をお手伝いする仕事をしております。私の育った環境が自然食品店であったことから、自分の将来も自然に関する職業(特に農業)になるだろうと考え希望していました。

くつろぎ工房は、昨年4月に私とパートナーの知美の二人で発足、主に自然食品の販売とヨガ教室・料理教室の開催、区民農園を借りての簡単な週末農作業を通して、農業と自然の大切さや環境の保全を実践しながら普及する活動をしています。また、北海道の農家さん(ボラン広場関係など)から仕入れた野菜も販売しております。送られて来た箱に貼られた生産者の方のお名前を拝見し、遠く離れた東京で、北海道の作り手の人柄の分かる野菜を取り扱えることを、とても有難く思います。消費者への説得力もあり、味も格別でとても好評です。このほかに月に1回くらい田舎での合宿生活や、都会を離れてリフレッシュしたい人たちをバスで送迎し、自然を満喫する行事にも積極的に参加して、農作業体験、囲炉裏でのだんらん、そして参加者自ら採れたての野菜や山菜・きのこなどで料理もします。いろいろな職業の人たちと心が和む場所でリラクゼーションの時間を共有でき、農作業や古民家での生活も体験することで都会での生活との違いを実感することも貴重な経験となります。なにより自分が楽しく仕事をさせてもらっています。

東京世田谷区に「大平農園」(若葉会)という、その日に採れた無農薬野菜を販売している農家さんがありますが、皆様はご存知でしょうか?くつろぎ工房では、こちらの野菜を会員の方にお届けしていますが、採れたての新鮮な野菜に、店頭で野菜を買うことが多かった方からは比べ物にならないと喜ばれています。時代が環境問題や自然食、そして人間本来が持つべき健康について危機感を感じ始めてきています。自分たちで出来ることから実践し、大切なことを広め、自発的に行動できる仲間も増えてきています。都会にいても農村にいても双方を理解し、協調することが大切ですね!先出の大平農園さんへ草取りなどのお手伝いをしに行くことがあります(最近が多忙につき、あまりお伺いできないでおりますが…)、気持ちのこもった仕事やお付き合いができていますと、自然と周りが幸せになったりするものです。このような共時性や一期一会といったご縁をこれからも大切にしたいと思っております。遠く離れたところにおりますが、こちらで協力できることやご意見・ご感想をお気軽に寄せいただきたいと思います。ぜひホームページもご覧ください。



ほっかいどう大好き! 農家さんを追っかけて

札幌市北区 北海道大学農学部2年 横田 麦穂

私は自然がいっぱいで広々している地をイメージしてあこがれの北海道の大学を受験した。生活を始めてさらに北海道が好きになった。車を少し走らせると想像していたとおり、大自然と広々とした大地が広がっている。やっぱり北海道はいいなあと思う。

私が北海道を好きになったのは、農業を営む人との出会いがあったからだと思う。出身地の大阪には身近で「農業」の本当の姿を見たことがなかった。大学で農学を勉強しようとしているのに、農業を知らないのはもったいない、農家の方と知り合いになり家に遊びに行かせてもらおうと決心した。

初めて訪れた農家は、中札内村で無殺菌牛乳を生産する酪農家の長谷川さん。本気で農業をやっている人と間近で話を聞き、作業もさせてもらった。朝は早いし、体力も使う。でもすごく楽しかった。毎日の積み重ねでおいしい牛乳を頂けるのだということを実感できたし、何より信念を貫いたから「奇跡の牛乳」が生まれたことを見せていただいた。

千歳市の酪農家の中村さんは、今の子供たちがあまりにも生産現場から離れていると、小・中学生に食育を行っている。憂いているだけでなく実際に行動に移す。しかも内容が中村さんの生活そのものだから子供たちに伝わるのだ。授業の後に子供たちの感想文を見せてくれたが、その時中村さんの表情がすごく誇らしげだったのがうれしかった。

新篠津村で有機農業を行っている大塚さんのところでは、暑い中、必死に草むしりを手伝った。無農薬がいかに大変なことを体で体験した。子供に胸を張って食べてもらえる野菜を作りたいと頑張っていた。トマトハウスの収穫も手伝ったが、赤く実ったトマトはすごくきれい。もぎたてをばくっとかぶりついた。「おいしい！トマトってこんなにおいしいものだったんだ！」。目の前に当然！とばかりに笑っている大塚さんの笑顔があった。

幕別町ではいろんな作物を作っている妹尾さんの家に行った。じゃがいもだけでも数種類はある。ほかにもイチゴや麦などいろいろ作っていた。ここで食べさせてもらった食事のおいしいこと！自分の家で採れたものをふんだんに使った料理は本当においしかった。農業以外にもいろんな趣味を持っていて、毎日を楽しんでいるという感じがしていいなあと思った。みんな笑顔なのが印象的だった。

そして一見農業には不利に見える傾斜地で営農している美瑛町の農家さん。観光ルートから外れた絶景ポイントに連れて行ってくれた。「ここから見えるのがうちの畑だ」と。美瑛の美しい風景を作っているのは、まぎれもなく農家の人たちなんだと思った。

私は信念をもってそれを実践している農家さんが大好きだ。自慢話を聞くと本当にわくわくする。輝いている農家の方がたくさんいる北海道は最高だと思う。その土地に根ざした生き方をする人と接することでさらにその土地が好きになれる。これからも素敵な農家さんを探し続けて、北海道中の農家の人と友達になれるよう、飛び回ります。



「まるごと学ぼう食育講座」で、魚料理に挑戦!

食育プロジェクトスタッフ 山里 麻奈美

食育講座は今回で今年度4回目となり、「魚はエライ!～頭も良くなる!?料理とお話～」と題し、魚についてとりあげました。講師は門別町で指導漁業士をいらっしやる石崎忠幸さんです。今回は、子供たち一人一人に一尾ずつホックをおろしてもらいます。自分で魚をおろせるようになってほしいな、魚を身近に感じてくれるかな、魚が切り身になることを理解してくれたいな。これが私たちスタッフのねらいです。一方で、全員きちんとおろせるのか、怪我をしないか不安もありました。子供たちは、石崎さんにおろされている魚を見るなり、「うわー!」「気持ち悪い!!」という反応。ところが、石崎さんと楽しく会話をしながらおろされていく魚を見ているうちに、内臓が出てきても、「おお!」「すごい!!」「これは何?」と、次々に前向きな反応してくれました。

次は自分でおろす番です。うろこをはがし頭を切り落として、二枚におろします。尾や背びれまで丁寧にうろこをはがしている子、水で洗いながら魚まで流してしまう子、いつぱいの身をつけた頭を切り落とそうとする子、いろいろでしたが、全員真剣に楽しく行うことができました。驚いたことは、みんなとても上手に魚をおろしていたことです。中には二枚におろすという目標を難なくクリアし、三枚におろしたグループもありました。子供たちは魚をおろせるのだと実感しました。



おろした魚は、半分をフライパンで焼き、半分をつみれ汁にします。調理はもうお手のものです。小麦粉にまぶしたり、焼いたり、つみれにしている間に、お魚は、どンドンいつも自分が食べているお魚料理に変わっていきます。お魚から料理に変わるまでの過程を実感できたと思います。

料理が完成するといただきますです。子供たちはどンドン魚を食べていきます。「おいしい!!」「うまい!!」の反応。カペリンでない本物のシシャモも焼いていただきました。頭から骨ごとムシャムシャ食べてくれました。その表情はとてもおいしそうで、満足そうでした。

午後は石崎さんのお話です。「おいしいお魚を食べるためには、山や川をきれいに大切にしなければいけない。」石崎さんの優しい説明は、子供たちにすんなりと伝わったようでした。また、焼いて食べた本物のシシャモと、カペリンの違いについても話が盛り上がりしました。

今回の講座を通し、子供たちはまた一つ、食べている食材についての知識・技を身につけたと思います。このことを自信にもち、今後の食生活、日常に生かしてくれたらと思います。



トラスト味噌は人気上昇

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

春先の干ばつで生育が心配された大豆ですが、(有)北村ファームサービスのみなさんが、手塩にかけて育ててきた大豆を、10月末に収穫することができました。生豆は例年通り11月下旬に発送を終え、今年もなんとか参加して下さったみなさんに大豆をお届けすることができたと、安堵しているところです。

味噌については、3月のお届けになりますが、熟成は各自でお願いしているため、昨年の参加者から秋になって「お味噌を食べてみたらとても美味しいので頼みたい」と、うれしいお話が何件ありました。一度食べると、違いがわかる大豆トラストのお味噌。会員のみなさんにも、ぜひ大豆トラストに参加していただきたいと思います。また、味噌の委託加工をお願いしている岩見沢市の井上さんは、札幌近郊で味

噌作りの出前講習もされます。自分でお味噌を作ってみたいという方は、お問い合わせください。

今後の予定としては、トラスト大豆を使った料理講習会を1月15日(日)札幌エールプラザ内の料理実習室で行います。美味しくて栄養豊富な大豆をどうしたら食べてもらえるか…。楽しくて、ちょっとためになる内容にしたいとスタッフ一同企画をしています。会員のみなさんのご参加をお待ちしています。



今年も新製品が登場します!

小麦プロジェクトリーダー 米田 香

今年の小麦は、一時は雨不足で生育の遅れが心配されたものの、その後順調に育ち、無事収穫を終えました。12月からいよいよ第一回製品のお届けです。今年は、ヤーコンの天然酵母パンやかぼちゃデニッシュなど、トラスト生産地の地場農産物をふんだんに取り入れています。また、大豆トラストとのコラボレーション製品も引き続き登場。その他の新製品もぜひお楽しみに。ギフトセットは、12月にハルユタカ粉、ラーメンセット、手延べうどんセット、2月にお菓子の詰合せを発送予定です。トラスト製品は、生産者、JA、製粉会社、メーカーの皆さんの熱意によって生まれます。消費者はその思いをしっかりと受け止め、道産小麦を食べ支えていきましょう。

9月9日、小麦の学習会を江別製粉(株)で行いました。まず工場に入り、小麦粉ができるまでの工程や少ロット生産が可能な新プラントを見学。その後は、小麦の種類等の基礎知識から道産小麦の需要まで、幅広いお話を聞かせていただき、参加者は熱心に耳を傾けていました。

10月27日には、毎年恒例のパン作り講習会がありました。毎年参加しているベテランの会員さんもいて、和気あいあいと作業が進みました。「同じ思いをもった方たちが集まって一緒に活動できるのはうれしいこと」と、れもんベーカリーの越智さん。顔の見える関係を築くことの大切さを再認識しました。会員の皆さんはぜひ、こうした活動を身近な方々に伝え、運動を広げるきっかけをつくっていただきたいと思います。



仁木町 中村自然農園を訪ねて

ふれんどろリーダー 細野 善寛

10月9日(日)、5人のふれんどろメンバーは仁木町の生産者会員(中村英雄さん、藤崎史夫さん、青木えり子さん)を訪ねました。

午前は中村自然農園にて見学・意見交換をしました。見せていただいたのは、家畜(羊・鶏・烏骨鶏)、果樹、野菜。中村さんは獣医師としての前職を早期退職され、7年前から仁木町で農業をされています。「食べものは自然の状態で作られるものが最も美味しくて体によい」という信念のもと生産されており、羊は放牧、鶏・烏骨鶏はハウスで平飼い。野菜は無化学肥料・無農薬。馬鈴薯の収穫は、「収穫」というよりも雑草をかき分けて「掘り当てる」というイメージで驚きました。中村さんは「適当」という言葉をそこで使われましたが、それはどこか確信がこもっているなと感じました。



午後は藤崎農園を見学。見せていただいたのは果樹(さくらんぼ、ぶどう)、英国式庭園(イングリッシュガーデン)、温室。庭園は昨年の夏に伺った時よりもさらに充実していました(以前の「ふれん井」創刊号に掲載しました)。中学生の頃から植物を育てるのが好きだったという藤崎さんは、庭を「作る」というよりも大切に「育て」ておられるように感じました。

意見交換では農業生産や流通などなどいろいろな話をする事ができ、中村さん、藤崎さん、青木さんとお会いできて本当に良かったと思いました。「実際に行かなきゃ分からない」。ふれんどろは今後も生産者会員さんの所に伺って話を聞き、農業や食について考えていきます。

馬産地・日高の軽種馬生産(その2)

浦河町 JA職員 松本 啓佑

前回は、日高の基幹産業である軽種馬生産が現在、競走馬需要の減退などにより大変な苦境にあり、背景には軽種馬特有の不安定な生産・販売構造があることを説明しました。今回は、これからの馬産地・日高の展望を、地元での議論に若干の私見を交えて述べたいと思います。

これまで、日高からは数々の名馬が輩出されるなど、現在軽種馬経営を続けている生産者はいわば「勝ち組」でした。実際に、多くの生産者が過去に大レースの勝馬を生産した経験を持ち、各牧場が独自の技術・経営論を積み重ねてきました。また、日高の生産者は「社長・親分」気質がとりわけ強く、競馬さながらに隣近所や兄弟さえもライバル視する風潮もあり、お互いの研鑽が不足していたという指摘もあります。その結果、いち早く科学的な飼養管理技術等を取り入れた企業経営牧場との成績格差は広がり、また負債問題が地域に影を落とすなど、経営の継続が困難な牧場が年々増加しているのです。

このため、馬産地の生き残りをかけた対策の一つとして、今年度よりJRA(日本中央競馬会)の振興基金による「競走馬生産振興事業」が始まりました。そこでは、軽種馬経営の構造改革の一環として軽種馬生産の共同化(複数牧場による経営統合から作業・施設の一部共同までを含む)の推進や、経営の複合化もしくは軽種馬からの廃業による経営の転換などが謳われています。これらの考え方は、家族経営が従来どおり単独で展開するのではなく、地域での連携により経営リスクやコストを抑え、お互いの資本や土地、技術を活用しながら軽種馬経営を強化していく方向と、一方では他の農畜産物との複合または転換を進めることで、バランスのとれた多様な農業の発展を図り、経営と生活の安定につなげる方向とに分かれます。販売の低迷と競争の激化が同時に進む中で、日高の牧場は今後大きな変貌を遂げていくことでしょう。

軽種馬は他の農畜産物とは違い、生活必需品でないことから需要が景気の動向に左右されやすく、国の農政における位置づけも曖昧でした。また、競馬といえばどうしても「ギャンブル」というイメージが先行するなど、現在の馬産地には不利な要素しかないようにも思えます。しかし、大観衆が見守るターフの上を疾走する競走馬は、競馬ファンのみならず多くの人々に夢と感動を与え続けてきました。その競馬を支えているのが、手塩にかけて育てた愛馬を送り出す生産者だということを、馬産地にとって重要な課題である地方競馬の存続と新たなファン獲得のためにも強く訴えなければなりません。

私は、ここ日高が競馬産業の生産地としてだけでなく、ファンや観光客、地元住民がもっと身近に馬と触れ合うことのできる地域になればと思っています。乗馬やホースセラピーの普及など、馬の持つ様々な可能性を追求し、観光資源としても貴重な「馬のいる風景」を活かした馬文化の発展と地域作りが求められています。

『ふれんどと交流して』

生産者会員 仁木町 青木えり子

大豆料理講習会がきっかけで、ネットワークの会に加入させていただきました。新しい情報が入ってくることを期待して。

この度、ふれんどの方と仁木地区の会員との交流会に声を掛けていただき、同じ地域でありながら、なかなか訪れることのない会員さん宅へおじゃまさせていただきました。環境にやさしい、循環型の農業を目指して頑張っているお宅で、土がほかほかでした。短い時間でしたが交流もあり、これからという時に残念ながら後ろ髪を引かれる思いで帰ってきました。とてもよい企画だと思いました。引きこもり気味な私も、小さな輪なら入り易いので気軽に参加できました。ありがとうございました。

これから農閑期は自家産大豆を使って、自慢の地下水を利用しての豆腐・みそづくりです。今年は大豆をハトの被害から守ることができました。畑のところどころに使用していない防風網を芽が出る少し前においてみました。今まで他の方法でいろいろやっても効果がなかったのですが、今年は気持ちいいくらい芽が出揃いました。おススメですよ。

体重を気にしつつ、パンも作るのが大好き。TVで見た布のわらじも今年はマスターしたいと思っています。なるべく手作りをモットーに貧乏生活まい進中です。

『芋餅と芋団子汁』

札幌市中央区「板前料理 矢代」 矢代 泰雄

『芋餅』—「ばば、腹へった」。昼飯はじゃが芋とカボチャを一緒に煮たのが常食の頃のばあさんが、おやつ代わりに作ってくれた一品です。学校から帰り、流し(台所)の上り端に大きな搥り鉢を据え、小さな股に挟み、両手でガッシリ押さえ込み、準備を整え、ばあさんを待つ。まず、搥り鉢に朝の残りの冷飯を入れ、餅を搗くように押しつぶし、次に湯気のがあがったじゃが芋を加え、混ぜ合わせるように練り込む。それを両手に取り団子に丸めて盛り、甘みの勝った黒胡麻砂糖醤油を掛け、「ほら、ヤッチョ食え」お預けが解かれた犬のように息もつかずガツガツ食べ……。

『芋団子汁』—この料理は、主食に近い夕食の一品。厚手の鉄板に五寸釘を打ち、目の荒い手製の「鬼おろし金」で皮を剥いたじゃが芋を、搥り鉢に敷いた晒しの上に搥り卸す。それに水を加えて搾り、赤い水がなくなるまで水を替え芋澱粉を沈澱させる。

夕方、鍋にささがき牛蒡、イチヨウに切った人参と大根を煮る。昆布だしで味は醤油で整える。きれいに沈澱した芋澱粉と晒しの中の卸じゃが芋を練り、白玉のように丸め、だし汁の中に落し入れ火を通す。あがりに長ネギを……。汁はとろみがかかり、団子の縁は軽く跳ね返すような弾力があり、団子の芯は歯応えがあり……。

秋の「芋の料理」を考える時、この場面にだけスポットが当たるのです。

自給ネット会員交流会のお知らせ。

日時 2006年1月14日(土) 13:00~16:00
会場 NKR札幌ルーテルセンター 6階会議室
札幌市中央区大通6丁目仲通南向き(地下鉄大通駅すぐそば)
参加費 1,000円

おいしい料理を食べて、交流を深めましょう。
今回はトラストの製品も出ますので、この機会に味わってみてください。
おひとりで参加しても大丈夫! 楽しめる交流会なのでぜひおいで下さい。
詳細は、別紙ご案内をご覧ください。

会計からのお願い!

2005年度会費の納入が滞ってる方がいます。
封筒に刻印されている方は、12月20日までに
振込みをお願いします。

お問合せ 090-2879-2170 (会計 蓑島)

個人年会費: 2,000円

郵便振替: 02700-1-47533

□座名: 北海道食の自給ネットワーク

◇ 募集しています ◇

会報をご覧になり
あなたの感想・情報を
FAX・郵送して下さい。
「紹介したい人」
「ユニークな確し企画」
「試して見て調理方法」等
ご紹介下さい。
あなたも『空とぶてんとう虫』
編集に参加しませんか。
カット、写真、
もちろん投稿大歓迎!

編集後記

会報25号から「空とぶてんとう虫」がリニューアルしました。如何ですか?
毎回会員の皆さんに原稿を依頼し続けてきました事務局です。

会員の皆さんと紙面で会話ができた。「そうそう。そんなことあるよね」
と共感した方。「こんなやり方もあるのに」と首を振っている方。喜びも怒りも一言、思いを綴って頂けたら「てんとう虫」が飛び交うのに・・・。

今年も、素敵な会員さんと原稿を通してお話をする事ができました。
来年は、あなたに白羽の矢を立てています。今からペンを持ってお待ち下さいね。
迎える2006年がみなさまにとって爽やかな年でありますように...

(事務局 蓑島 礼子)