慶應義塾大学ビジネス・スクール

熱田農園

2011 年夏、照りつける日差しの中、元気よく成長している雑草を抜きながら、熱田忠男氏は今年起こった問題について考えを巡らせていた。

2011 年 3 月に発生した東日本大震災の影響で、東京電力福島第一原発から放射能が漏れだした。その風評被害によって熱田農園の農産物の売れ行きが怪しくなったのである。しかし、興味深い現象が起きていた。

熱田農園は、一般的な農家とは違い市場には卸さずに消費者と直接取引することによって農業経営を行っている。会員には二通りある。30 年の付き合いがあり、毎月定例会で顔を合わせている「菜っぱの会会員」と宅配便で農産物を配送する「宅配会員」である。

2011 年 3 月の段階で「菜っぱの会会員」と「宅配会員」は同数程度いて、顧客は全部で 80 人程度であった。しかし、2011 年 8 月の段階で「宅配会員」は半数以上が野菜の定期購入を控えたのに対して、「菜っぱの会会員」は一人も辞めないばかりか、地震直後に出荷を止めたところ「なぜ出荷を止めたのか、私たちは忠男さんを信頼しているから今まで通り出荷をして欲しい」との要望があったのである。

消費者グループ「菜っぱの会」は、忠男氏と一緒に二人三脚で産直提携運動を行ってきた。しかし、最盛期で 100 人いた会員も、会員の高齢化や家族構成の変化によって 40 人程度にまで減少してしまった。忠男氏も還暦を過ぎ、昨年からは息子の伸也氏が田畑の管理や農業経営を行っている。今のまま「菜っぱの会」をメインの顧客として経営を行っていたら、10 年もすれば消費者がいなくなってしまうだろう。

そのような転機を迎える中で、忠男氏は自分が生涯を通して行ってきた有機農業について考えを巡らしていた。

本ケースは、慶應義塾大学大学院経営管理研究科修士課程 M33 期生の熊谷 篤と坂爪 裕准教授が共同で作成した。本ケースは、クラス討議の資料として用いるためのもので、経営管理の良否あるいは関係者の判断の適否を示唆するものではない。なお、ケースの記述にあたっては、熱田忠男氏をはじめ熱田農園の方々、消費者グループ「菜っぱの会」の方々に大変お世話になった。ここに記して、心から感謝したい。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール（〒 223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉 4 丁目 1 番 1 号、電話 045-564-2444、e-mail: case@kbs.keio.ac.jp）。また、注文は http://www.kbs.keio.ac.jp/ へ。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送も、これを禁ずる。

Copyright© 熊谷　篤、坂爪　裕（2012 年 3 月作成）

1. 熱田農園の沿革

熱田農園は、千葉県匝瑳市（旧匝瑳郡野栄町）において 1.1ha の畑と 1.5ha の水田を耕作している専業農家である。化学肥料や農薬を一切使わずに有機農業を 1973 年から続けてきた。有機農業開始直後の農業従事者は、熱田忠男氏とその妻の治江氏、治江氏の両親の 4 人であった。

熱田忠男氏の半生

熱田忠男氏は、1947 年に外房の千葉県長生郡上総一宮町の農家に生まれた。幼少の頃から自然現象に興味を持ち、東京で行商をしていた母親の農作業などを手伝っていた[1]。幼い頃は、時間のけじめのない農家労働と東京まで行商に出かける母親の苦労を思い脱農を考えていた。また、自然と触れ合うことが大好きで独自の工夫をして遊んでいた。例えば、ザリガニ取りをする時には、ただ単にエサとしてスルメを持ってくるのではなく、まず蜘蛛の巣を木の棒に巻きつけてトンボを取り、そのトンボを田んぼにいるカエルの目の前にやって食いついてきたところを捕まえる。そして、カエルの皮をはいでザリガニ釣りをするのである。

「小さい時に、自然を自分なりに観察してなぜこの現象が起こっているのかを考えて遊んでいた。そんな子ども時代を送っていたから今の自分があるんだと思う」

と忠男氏は後に語っている。

茂原農業高校土木科を卒業し、水資源開発公団に技師として入社した。水資源開発公団では印旛沼の開発などに関わりながら、高度経済成長を謳歌していた。

「私は公団時代に当時ではとてもいい思いをしたの。ゴルフだってしたし、接待で飲みに行くことも多かった。本当に色々な経験をさせてもらった」

というほど充実した生活を送っていた。

印旛沼の開発に目処がつき、開発に携わっていた人員は九州に異動することになった。

「他の人は関東に残りたかったみたいなんだけど、私は独身だったし九州も旅行したかったから、真っ先に立候補して九州に行かせてもらったんだ」

しかし、九州に行くことで忠男氏の人生は急変した。

「九州を自転車で旅行していたときに、カネミ油症や水俣病の患者と出会ったんだよ。そして深く関わることになったんだ。それで、自分の仕事についても考え始めて、ダムを作ることが果たして正しいことなのか疑問に思うようになってきた。そこで、当時労働組合の委員だったこともあってダム周辺の部落を回りながら実態を広報誌を通じて報告していったんだ。水俣の裁判の

---

[1] 中野芳彦　熱田忠男氏の農業経営と技術の調査報告　千葉大学教養部研究報告　A18（下）207-265　1985 年　千葉大学

傍聴にも行った」

その頃から、フィルムと映写機を担いで水俣支援のカンパを集めるために公団職員の自宅を回るようになった。

「自宅に上げてもらってフィルムを上映して話をする。すると、多くの人がカンパをくれて頑張れよって声を掛けてくれた。ここの同僚の中にも熱田農園の消費者になってくれた人もいる」

そして、1972 年 3 月に公団を退職し 1 年半を掛けて水俣病のフィルム上映会をしながら日本各地の農家を回って農業現場実習を行なっていった。

「退職金もカンパのお金もまとまると最低の生活費を残して水俣にカンパしていた。当時は兄が国鉄の社員だったので交通費は無料だったしね。青森の農業が一番大変だと聞いていたから、そこで農業が成り立てばいいんだと思って最終的には青森で就農する計画だった。結局は 1 年半掛けて北海道まで行ってきた。でも、途中で治江と出会って婿養子に入ることになったんだ」

熱田農園の歴史

熱田農園での有機農業は、熱田家に忠男氏が婿養子として入ることによって 1973 年に始まった（付属資料 1 を参照）。当時の匝瑳郡野栄町（現在の匝瑳市）近辺は、植木の街として有名であった。忠男氏が有機農業を始めた当時は、高度経済成長の影響で植木が飛ぶように売れていた。そのため熱田農園周辺の農家は競って植木を栽培していた。しかし、水俣病患者や全国の農家を訪問して環境に悪影響を及ぼさない農業をしようと考えていた忠男氏は、周囲の反対を押し切って有機農業を始めた。

「私が養子に入る時には有機農業をやるって決めていた。でもいざ養子に入ってみると、畑には植木が埋まっていてどうしようかって思った。でも、植木を抜いて有機栽培の農産物を作り始めたんだ」

妻の治江氏は当時の状況を情報誌「菜の花」で後に振り返っている。

「結婚当初は毎日、口論の連続でした。昭和 49 年春、新宿の丸尾さん（小児科医）という方から電話があり、野菜を取り扱ってみたいというお話がありました。こんな所のこんな考え方をしている人間の作った野菜を欲しい人なんて、神様のおひき合わせとばかり私はとびあがって喜んだものでした（忠男さんはきっとどこかに求めている消費者がいるはずだ、きっと見つける！といって千葉市や東京の自然食の店などを私にかくれてさがしていたのでした）。コツコツと、目的に向かって一生懸命、貫き通そうとしている忠男さんに、私も私の両親も、ついに負けてしまいました。今の世の中、利潤追求が優先し、隣の家に蔵が建てば腹が立つと言われるような農村、誰もが眼の色を変えて、田畑を荒らしてまでも賃金かせぎに行くような時代です。そんな中で農

90-12-13141

業は食糧を生産する職業である、安全な農産物を生産することが基本であると主張してきた忠男さんの考え方に私は教えられました」（情報誌「菜の花」第2号　1979年6月）

当時は、忠男氏と妻の治江氏と治江氏の両親の4人で特定の顧客を持たずに有機農産物の生産を行なっていた。

このような努力が実って、1975年に丸尾氏の紹介で消費者を見つけ、販売を開始した。しかしある小売店では、開店時の目玉商品として扱ってもらったが、その後の取引はしてもらえなかったこともあった。

「夜遅くまで出荷準備をして、朝早くに東京に運んでいた。でも、輸送費で利益は出ず、下手したら赤字という有様だった」

と忠男氏は当時の状況を振り返る。

*「地元の千葉県で消費者を見つけたい」*というのが、当時の忠男氏の切実な思いであった。

1976年には近所の生産農家4軒を集めて九十九農産物生産グループを結成し、産直活動を行った。しかし、4軒の農家それぞれの経営方針の違いによって翌年解散した。

熱田農園が現在の形を形成し始めたのは、1976年からである。1976年秋、日本有機農業研究会の集会で発表した忠男氏が、発表の最後に*「消費者を探している」*と述べたところ、経営コンサルタントの兵井氏が名乗り出て、取引を開始することになったのである。しかし、兵井氏も特定の消費者グループと繋がりがあったわけではなかった。そこで、2人で協力して千葉県船橋市の団地などで青空市場を行いながら消費者を獲得し、兵井氏を代表とする消費者グループ「菜の花」を結成した。

消費者グループ「菜の花」は、生産者が生産した農産物に対して消費者が注文する注文制をとっていた。しかし、生産量に比べて消費量が少なく、野菜の消費量をいかに多くするかが問題であった。また、情報誌「菜の花」を不定期に発行することで会員同士で情報を共有していた。情報誌「菜の花」では、料理の工夫などの記事を書き、野菜の消費量を上げようと試行錯誤を繰り返していたのである[2]。1980年5月からは、もう一人の生産者である林氏を加えて最大180人程度の消費者を抱えるまでに成長した。

しかし、忠男氏と兵井氏の活動方針の違いなどをきっかけとして、1981年に消費者グループ「菜の花」は解散した。その結果、熱田氏と林氏の生産者二人で消費者グループ「菜の花」の消費者を分けることとなった。船橋や津田沼近辺に居住していた消費者が熱田農園の顧客として残り、消費者グループ「菜っぱの会」を結成した。

その後、熱田農園は消費者グループ「菜っぱの会」に農産物を全量出荷することで農園経営を行ってきた。1998年には忠男氏の長男伸也氏が就農し、2011年現在は忠男氏と治江氏、そして

---

[2] 中野芳彦 「菜っぱの会」のアンケート結果報告　千葉大学教養部研究報告　A17（下）265-356　1984年　千葉大学

伸也氏の 3 人で生産活動を行っている。

また、2011 年現在は消費者グループ「菜っぱの会」だけに出荷しているのではなく、消費者グループ「菜っぱの会」に地理的に入会できない消費者を対象とした「宅配会員」に対しても出荷をしている。

情報誌「農民通信」

情報誌「農民通信」は、熱田農園での出来事や生産者の考えていることが赤裸々に書かれている。1977 年から発行されており、2011 年現在で 213 号を数えるまでになった。配送する農産物と共に消費者のもとに届けられる（情報誌「農民通信」のサンプルについては、付属資料 2-1 ～ 2-7 を参照）。

情報誌「農民通信」には、忠男氏の考え方や世界観が描かれており、消費者の中には*「農民通信を読むのがとても楽しみ」*といって農民通信が配送されるのを心待ちにしている消費者もいる。

2. 消費者グループ「菜っぱの会」の沿革

消費者グループ「菜の花」は兵井氏を代表として、最大時には 180 人の会員を抱えていた。また、会の運営としても注文制としていた。

1982 年に消費者グループ「菜の花」の船橋地区と津田沼地区の消費者が独立して消費者グループ「菜っぱの会」を設立した（付属資料 1 参照）。設立のきっかけは熱田氏と兵井氏の会の運営方法をめぐる考え方の違いであった。兵井氏は経営コンサルタントであったので、*「生産者 3 人で消費者 350 人の共同購入組織を作れば経営として採算が合う」*と試算して、自ら専従配達者を一人雇っていた。そのため、生産者の技術力の釣り合いなどよりも、生産者を増やすことを考え、就農したての林氏を生産者として加えた。

「林さんは佐倉で、私が野栄でやっている。位置関係や土地の状態が少し違うといっても同じ千葉県である以上はほぼ同じ時期に同じ農作物が収穫される。でも注文制だったから、どちらの農産物を入れるかで困ったんだよ。例えば、じゃがいもを林さんのものを入れると言われてもこっちもじゃがいもを作っているわけだから出荷できなくて困ったんだよね」

と忠男氏は語っている。また、新規就農者を生産者に迎えたことによる品質の低下によって、注文量にも影響が現れた。

兵井氏は野菜に関しては熱田氏と取引をしていたが、他にもお茶やりんごなどの生産者と取引を行なっており、一括で注文の取りまとめを行なっていた。また、専業配達者の給与も兵井氏が

90-12-13141

負担していた。その結果、180 人程度の消費者の段階では専業配達者の給与分が丸々赤字となっていた。そのため、資金繰りが大変になり、熱田農園に渡るはずの売上も他の運転資金に回してしまい、熱田農園への売上金の振込が滞ることもあった。

消費者グループ「菜の花」が 2 つに別れた後も、兵井氏は林コースに所属しており 1 年間は兵井氏が配達を請け負っていた。しかし、配送費の値上げの問題から消費者グループ「菜っぱの会」で良心的な価格で配達してくれる独自の配送者を見つけ、兵井氏とは別れてその業者に配送を委託した。

消費者グループ「菜っぱの会」は、1984 年 1 月には 89 人の会員が所属しており、平均年齢は 39 歳であった。会の特色としては「菜っぱの会会則」（付属資料 3）を見れば分かる通り、代表者を置かずに会員が班毎に順番に会則で定められた係の運営を行うことや、注文制ではなくセット制[3]を導入することで、熱田農園の農地で採れた農産物の全量引き取りを行うこととしていた。これは、消費者グループ「菜の花」で代表者に全てを任せた結果、詳しい状況が把握できなくなったことと、注文制であった結果生産者が在庫を抱えるなどで困ったことから会員が自ら決定したものである。

また、毎月 1 回「菜っぱの会定例会」を開催しており、生産者と消費者の意見交換を活発に行なっている。ちなみに、1984 年に開催された 3 回の定例会の参加人数は平均 35 人であった。また、定例会を開催するたびに情報誌「菜っぱの会定例会だより」を会員向けに発行し、情報を共有している（情報誌「菜っぱの会定例会だより」のサンプルについては、付属資料 4-1 ～ 4-3 を参照）。定例会では班ごとに順番に司会や集金の当番を請け負い、活動を行なっている。

農産物は、ピッキングポイントを通じてやり取りしている。班ごとにピッキングポイントを構築しており、結成当初は 24 ヶ所のピッキングポイントがあり、一つの班には平均で 4 人が所属していた。会員が多く、ほとんどが専業主婦であり、ピッキングポイントに集まることが出来た時期には、熱田農園では野菜を班ごとに分けて配送業者が消費者の班ごとにピッキングポイントに農産物を配っていた。ピッキングポイントに降ろされた農産物は、消費者が自ら計量し、班に所属する人数分に分けるのである。しかし、会員が少なくなりピッキングポイントの人数が 1 人というのが珍しくなくなった現在は、熱田農園で出荷する段階で、会員ごとに段ボールに分けて出荷している。

会員は、「週 1 回会員」「隔週会員」「月 1 回会員」「米だけ会員」に分かれている。以前は全会員が同じ量を引き取っていたが、会員の家族構成が変わり子どもがいなくなったり、高齢化が進んだことから 2011 年現在は「大・小」の 2 種類の量を選べる仕組みとなっている。農産物の代金は、

[3] 消費者が欲しい農産物を注文するのではなく、農地で採れた農産物を消費者が全量引き取る仕組みのこと。この仕組みにより、生産者は売れ残りを気にすることなく農産物を生産することができる。

出席している会員は「菜っぱの会定例会」で集めているが、出席できない会員は郵便振り込みでの集金となっている。米は収穫直後の秋口に収穫量に応じて注文を取り、消費者の要望に応じて要望があった際に送付している。

消費者グループ「菜っぱの会」への入会の動機は様々だが、多くの会員は子どものアレルギーやアトピーがきっかけとなって入会している。*「子どもにアトピーが出ていて、良い食べ物をと考えていたら知り合いから菜っぱの会を進められて入った」*と、入会して20年以上の消費者は語る。

3. 運営の実態

熱田農園及び消費者グループ「菜っぱの会」では付属資料5のような仕組みで活動を行なっている。ここでは、以下5つの要点がどのように運営されているのか、その実態について説明する。

①援農

援農とは、農地における生産活動の一部を、消費者が肩代わりする制度である。熱田農園で実際に行われている援農について、通常期と繁忙期の2つに分けて見てみよう。

1980年代のデータを使用すると、熱田農園では通常期において、生産者が4人（忠男氏・治江氏・治江氏の両親）いたので、1日7時間週6日労働として、1週間で合計168時間の労働時間になる。一方、消費者グループ「菜っぱの会」は、土曜日か日曜日のどちらかに5人程度のグループで昼前に到着し夕方には帰っていたため、稼働日数は1日で稼働時間は5時間、合計25時間の労働時間になる（付属資料6参照）。

以上から、通常期の援農率[4]を計算すると、約13%であることが分かった。

次に、繁忙期についても1982年の田植えのデータを使用して、通常期と同様に援農率を計算した（付属資料7参照）。

生産者の労働は、1日7時間として4人合わせて2日間で合計56時間である。一方の消費者グループ「菜っぱの会」は、2日間で延べ19人が参加したので合計時間は95時間であった。その結果、援農率は約63%である。

このように、熱田農園では通常期は1割程度、繁忙期には6～7割程度の援農が行われている。本来であれば、繁忙期にはパートやアルバイトを雇って対応する労働力を、消費者が援農することによって賄っているのである。

---

[4] 援農率＝（$\frac{\text{菜っぱの会労働時間合計}}{\text{熱田農園合計労働時間 ＋ 菜っぱの会労働時間合計}}$）として計算

このような援農に対して、消費者グループ「菜っぱの会」の会員から不満が出る可能性があるが、熱田農園ではこの点について以下のような対策が行われていた。

まず、会則で会員の義務として援農を義務付けているという点が挙げられる。実際に菜っぱの会会則では、

「［会員の義務］1. 年に1度は生産地を訪れることを原則とする

（付）米の消費者は必ず田の草取りを最低一回実行する」[5]

と明文化されている。消費者グループ「菜っぱの会」に興味を持った消費者は、会則に従うことを了承して会員となるので、会則で義務化することで援農に対する消費者の納得感が高まると考えられる。ただし、会則にもある通り米を注文しない消費者は援農を義務化されていない。

情報誌で援農の必要性を説き、参加者を募るという対策も挙げられる。熱田農園には、情報誌が2種類ある。1つは生産者である熱田農園の生産者が書いている情報誌「農民通信」であり、もう一つは消費者グループ「菜っぱの会」の会員が持ち回りで書いている「菜っぱの会だより」や「菜っぱの会定例会通信」である。生産者と会員代表が共に会員に対して参加を呼びかけることで、より多くの参加者を集めることが出来る。また、情報誌は会の会則上各班が順番に書くこととなっているため、参加を呼びかける以上は書いた会員本人も参加しなければならなくなる。よって、より多くの会員が当事者意識を持って援農に参加することとなる。

「草取り日程：4/8・4/11 予定日は全て雨で中止となりましたが、一雨ごとに草の伸びる勢いは増しています。呼びかけが来ましたらどうぞ参加してください」[6]

生産者も自らの体験や活動実績を、情報誌を通じて書くことで消費者に対して援農の必要性を説いている。

「安全な食べ物をということで取り組んでいる多くのグループの中で、私たちの会のような取り組みは数少ないかもしれません。多くは生産者自身が肉体を酷使して安全なものを生産しているのが現実で長続きしにくいものです。労働あるいは生活において楽で便利になってしまった現在、安全なものを求めていくことは並大抵のことではありません。生産者だけで解決できるものではありません。消費する側が少しでも生産現場を体験し、肌で現実の農業を見ることの中でしか前進があり得ないでしょう。そういう意味において、今年の草取りは半強制的であったかもしれませんが、この方法をとりこの労働の中から除草剤の問題を真に理解して貰いたいと思いました」[7]

「米の取り組み始めから草取りに来ているある人は労働のきつさを身にしみ「何回やっても二度といやというような疲れを味わいます。除草剤バンザイ……」と農家の気持ちにかなり接近し

[5] 菜っぱの会会則

[6] 菜っぱの会だより　No11　1983.4.15

[7] 田の草取りを振り返って　1983

てくれたようです。よく安全な食べ物に取り組んでいる消費者の中には、除草剤や農薬を使用している農家を見るといかにも罪人のような発言をする人を耳にします。除草剤・農薬を少しでもこの地上から少なくしようとするならば、それ相応の覚悟をしなければならないでしょう」[8]

一方援農の不満を解消するためには、消費者が田んぼ班を置くことで、消費者が自主的に援農する仕組みを作るという対策も挙げられる。実際に消費者からは、インタビューを通じて*「田んぼ班になって週に１回１時間半かけて田んぼを見に行ってた。それで雑草が生えていたら皆を呼んで除草した」*という声も聞かれた。自主的に援農する仕組みを作ることで、消費者が自分のことのように草抜きをすることを捉えている。自分のこととして捉えている証拠としてある消費者は、*「援農は昔は強制だった。でもおかしいと思って田んぼ班とか作った」*と語っており、会則で強制的に援農をさせていることに疑問を持った消費者が自発的に動ける仕組みを作った。

しかし、その動きに対して反発を強めて退会していった会員もいる。

「消費者運動だったから、援農は絶対しなければならないと思ってた」[9]

一方生産者も、消費者のそのような行動に対して話し合いを通じて考え理解をし、行動を共にしている。

「消費者の人たちが昔は月１回マイクロバスでやってきたんだ。田んぼ係・畑係っていって草抜いて行ったりね」

「援農を通じて会のことが良く理解できる」

「時代が変わったから援農を強制することはもう無理だと思って援農を強制しない消費者に賛同することにした」[10]

会則によって強制されていた援農も、共働きが当たり前になるなどの時代の変化によって自主的活動に変遷していったのである。しかし、会が変化をする際には脱退者が出るなどの痛みも伴う。

*「脱退者は出たけど、あの時援農を強制することを辞めていなければ今頃この会は無くなっていたと思う」*と忠男氏は語っている。

また、援農の不満解消には、定例会で援農の必要性を説き議論するという対策も挙げられる。実際に生産者である忠男氏は、定例会で*「米は来年の草取りが大変そう。今年人手不足だったのと自然状況により草が増えた。草取りが大変だと思う」*と発言し、援農の必要性を説いている。

また、消費者も議論を通して援農の必要性を深く理解していくこととなる。

（消費者）「草取りなどの協力度を加味して（お米の分配）を決めたらどうか」

（忠男氏）「作る側から考えると、協力してくれるというのは非常に嬉しい。（中略）

[8] 田の草取りを振り返って 1983

[9] 退会者インタビュー

[10] 忠男氏インタビュー

役に立つ立たないよりは米ができるまでの大変さを実感してみて欲しい。

気持ちの通じ合いを大事にして欲しい」[11]

さらに、生産者がイベントを企画して、消費者が田畑に来るきっかけを作るという対策も挙げられる。幾ら援農の必要性を生産者が消費者に訴えかけても何かきっかけがないとわざわざ生産者の所まで行くことは難しい。実際に、生産者である忠男氏は餅つき大会やキャンプなどのイベントを企画して消費者が農地を訪問するきっかけ作りを積極的に行なっている。例えば、*「秋の収穫を祝う「餅つき」を今年から始めよう」*[12] のようなイベントである。

多くの会員は、子どものアトピーやアレルギーが原因で消費者グループ「菜っぱの会」に入会しており、その多くが専業主婦であった。そのため、子どもが興味を持つイベントを企画することで会員が参加しやすい状況を作り出している。

「昔はイベントを企画して畑に来る仕組みを作っていた。来たくても来るきっかけが無くて来られない人もいたから。だから収穫祭とかレクリエーションとか企画して子供を巻き込んでやった」[13]

忠男氏は、新農法の導入で援農自体の必要性を少なくするという対策も挙げられる。熱田農園では、最高で 100 人を超える会員が在籍している時期もあった。しかし、なかなか新規会員が集まらなかった一方で、転勤や家族状況の変化によって会員が減少していった。また、残った会員も高齢化が進み、物理的に援農をすることが難しくなってしまった。そこで、生産者は新農法を導入することで援農自体の必要性を減少させている。

1998 年　アイガモ農法及び紙マルチ農法開始

2006 年　除草機押し農法開始

「カモに助けられました。私は二度と（田んぼが雑草の海という）あの悪夢を見ることは無くなりました」（治江氏談）[14]

一方、会員からの不満は解消しても、そもそも会員が援農に対して時間を割くことが出来ないということも考えられる。熱田農園では､消費者が援農する時間を作れないという問題に対して、以下の対策が行われていた。

まず、会員が船橋市周辺に居住しているという点が挙げられる。

「1981 年 6 月 10 日の菜の花定例会で、菜の花の船橋・習志野方面のコースを熱田コースとした」[15]

---

[11] 菜っぱの会だより　No5　1982.11.19

[12] 農民通信　No31　1983.10.15

[13] 忠男氏インタビュー

[14] 農民通信　No182　2007.5.25

[15] 菜の花　1981.6

熱田農園がある千葉県匝瑳市から消費者が居住している船橋市までは直線距離で50km程度の場所にあるため、日帰りで農地を訪問することができる。また、会員同士が近くに居住しているため、都合をつけてまとまって援農をすることが可能となっている。

一方、研修生を受け入れて、消費者の代わりの労働力とするという対策も挙げられる。実際に熱田農園では数日から数か月の単位で、これから有機農業を行いたいと考えている新規就農者や有機農業の技術を学びたい各国の農業関係者などが研修生を積極的に何人も受け入れている。また、日本人だけに限らず外国人も受け入れている。研修生に対しては、給料は支払われないが3食と寝室が用意されている。よって、研修生として受け入れられている。熱田農園としても、1人分の食い扶持が増えた所で食糧はほぼ自家生産しているため、変動費をかけずに労働力を手に入れることができる。

②セット制

セット制とは、農地で採れた農産物を消費者が全量引き取る仕組みのことである。熱田農園では、消費者グループ「菜の花」の時代に消費者がその時に欲しい農産物を注文する注文制を採用した結果、生産者が在庫を抱えてしまうなどの問題が発生したため、セット制を採用している。定例会では毎回生産者は消費者に対して、常に同じ野菜ばかりしかも大量に送付していることを謝っている。

熱田農園における実際の野菜類別出荷状況は付属資料8の通りである。

付属資料8は、熱田農園の各時期における野菜別出荷状況と、全国平均を比較したものである[16]。ここで、根菜類とは「にんじん・だいこん・さといも・かぶ・ごぼう」等、葉茎菜類とは「ねぎ・はくさい・キャベツ・ほうれんそう・ビタミンな・こまつな」等、果菜類とは「ピーマン」等、豆類とは「えだまめ」等、果実的野菜とは「すいか」等、洋菜類とは「レタス」等のことである。

年間で見ると、全国平均と比較しても果実的野菜が無い他は、それほど大きな違いがないが、季節ごとにその割合の変化を見ると、例えば葉茎菜類が3～5月には出荷量の60%を占めるのに対して6～8月には15%にまで減少していることが分かる。また、その他の農作物も季節によって出荷量が大きく変化している。この原因は、天候などの変動要因によって生産される農産物の量や質が大きく変化してしまうからである。また、同様の原因によって、極端に収穫量が減ってしまい農産物が消費者に届けられなくなってしまうという現象も発生している。

このようなセット制に対して、消費者グループ「菜っぱの会」の会員からは不満が出る可能性があるが、熱田農園ではこの点に関して、以下の対策を行っている。

[16] 中野芳彦 「菜っぱの会」のアンケート結果報告　千葉大学教養部研究報告　A17（下）265-356　1984年　千葉大学

まず挙げられるのが、会則にセット制を盛り込むということである。実際に菜っぱの会会則には、

「[会員の義務]1. 生産物は全量引き取る」[17]

と明文化されている。消費者グループ「菜っぱの会」に興味を持った消費者は、会則に従うことを了承して会員となるので、会則で義務化することでセット制に対する消費者の納得感が高まると考えられる。

また、情報誌で有機農業の困難さを訴えるという対策も挙げられる。農業は天候の影響を受け易いため、生産者の努力以外の現象によって生産活動に影響が出てしまう。

「春の異常高温・7月初めの低温・長雨・台風とで病気・虫の被害と湿害・風害に悩まされました」[18]

また、幾らセット制で消費者が全量引き取るといっても、出荷することが出来ない農産物も発生してしまう。そこで、この実態を消費者に訴えることで、どれだけひどい状態の農作物が送られてもそれ以上にひどい農作物が存在することを認識してもらい、有機農業の生産活動の困難さを訴えているのである。

「「よく全量引き取りで生産者とやってます」という。この全量とは出荷できるものを言うのであって農薬を使わないで安全なものを生産しようとしている者にとっては出荷できないで廃棄処分されてしまう野菜のあることも知って欲しい。今キャベツがその状態になっています。結球し始めてきた時にヨトウ虫の大攻撃を受け、レース場の葉は何とも言いようのない有様です」[19]

一方セット制の不満解消のためには、定例会で訴えるということも有効である。生産者である忠男氏は、台風によって田畑が壊滅した状態の定例会で下記のように消費者に訴えている。

「毎週毎週の野菜出荷に頭を悩ませている状態です。（中略）消費者サイドからは野菜は少ないし、配送費は払わねばということで動揺する人もいると思うが農業とはそもそも天候に左右されるものであることを肌に感じ、生産者の実態を分かって欲しい」[20]

以上のように訴えた結果、消費者グループ「菜っぱの会」として、1982年秋には台風によって大打撃を受けた熱田農園に対して、1口1,000円で会員からカンパを集め、総額72,000円を集めるということがあった。訴え続けることで会員にも当事者意識が生まれ、自らリスクを分担しようと申し出たのである。2011年3月の福島第1原発による放射能漏れの際も、放射能測定器機（約50万円）の半額を消費者グループ「菜っぱの会」が自ら負担している。

さらにセット制については、注文制からセット制に移行する際に消費者側から提案させたと

---

[17] 菜っぱの会会則

[18] 農民通信　No23　1982.10.2

[19] 農民通信　No46　1988.10.25

[20] 菜っぱの会だより　No4　1982.10.5

いう経緯も挙げられる。実際に、熱田農園では生産者と消費者が話し合いをすることで、消費者側からセット制導入を提案させ、決定している。

「「今までの注文制は煩雑で私たちの能力ではできない」などの理由から 1981 年 6 月 24 日の定例会でセット制導入決定し、同年 7 月 1 日に熱田氏とセット制導入で合意」[21]

消費者が自ら提案し、決定することで当事者意識が生まれセット制を続けようとする意識がより高まると考えられる。

最後にセット制に対しては、料理方法などを提案して旬の野菜を楽しむ仕組みを作るという対策も挙げられる。付属資料 8 を見れば明らかなように、ある時期には特定の農産物しか届かないことになる。例えば人参ばかりが何週間にもわたって配送されてくるのである。そこで生産者や消費者が情報誌において、*「人参料理のおすすめ」*[22] のように、たくさん送られて来るにんじんを美味しく食べる方法を交換し合っている。同様の企画はにんじん以外の農産物でも頻繁に掲載されている。

また、定例会でも毎回、大量に配送される農産物の食べ方について消費者同士が意見交換していた。忠男氏も*「会員に料理の先生がいるからその先生と一緒に料理教室をしていきたい」*と語っている。

③ピッキングポイント

ピッキングポイントとは、農産物の受け渡しをする場所のことで、消費者が生産者の所まで受取に来ることもあれば、生産者が消費者の所まで配送することもある。

熱田農園では、消費者が居住する地域を 2 つに分けて、会員数が均等になりなるべくピッキングポイントが密集するようにした上で、2 日に分けて農産物を毎週配送している。

1984 年には火曜日と土曜日に農産物の配送を行っていた。付属資料 9 は火曜コースのピッキングポイントの分布状態である。付属資料 9 を見ればわかる通り、ピッキングポイントは狭い範囲に密集している。船橋市役所から東船橋駅までは直線距離で約 2km なので、11 番を除くピッキングポイントは半径約 4km 圏内に密集していることになる。それにより配送効率を上げ、配送コストを減らす工夫をしているのである。

このようなピッキングポイントに対して、単にピッキングポイントを構築しても配送コストが安くならないという問題点が考えられる。

熱田農園では、このような問題に対して、以下のような対策が行われていた。

まず、会員が船橋市周辺に居住しているという点が挙げられる。ピッキングポイントにおけ

[21] 熱田コース菜の花　1981. 7. 15
[22] 菜っぱの会だより　No7　1982. 12. 29

90-12-13141

る配送コストは、ピッキングポイントが密集していればいるほど効率良く配送することが出来るので、安くなる。配送業者には時間で料金を支払うため、配送時間が短くなるほどコストは減少するし、配送費を対象会員数で割るため、会員数が増えれば増えるほどコストは減少するのである。また、消費者が固まって１つの地域に居住することにより、効率的にピッキングポイントを構築し易くなっている。

次に、活動に共感して安く配送してくれる業者を見つけるという対策も挙げられる。熱田農園では､会の運動に理解をしている配送業者が配送を担当している。この配送業者は､消費者グループ「菜っぱの会」会員になるほど活動に共感しており、2011 年現在も同じ業者が配送を行なっている。

「私たちの会としてはかなり無理して合同運送さんにやっていただいている事情から察して頂いて、……合同運送が１万５千円／回で配送」[23]

一方、コストの問題については、生産者自らが配送するという対策も挙げられる。発足当初は月に１回程度生産者である忠男氏が配送を行なっていた。また、会が縮小して配送費の負担が大きくなっている 2011 年現在では、月２回生産者が配送している。もちろん、生産者は配送業務をやらずに生産活動に集中したいものである。しかし、生産者が配送をする副次的効果として、普段総会や援農に来ることができない会員と会話をすることができ、顕在化しにくい意見を把握することが出来る他､親密な人間関係を築くことができるという点が挙げられる。実際、2011 年３月に福島第１原発の放射能漏れによる野菜の風評被害が発生した時も、宅配会員が半数に減少する中で、消費者グループ「菜っぱの会」から離脱者は１人も出なかった。また、普段は言い難いことも、少人数や生産者と１対１で話すことにより話すことができ、生産者は活動に活かすことが出来る。

最後にコストの問題については、農地までグループ単位で取りに来てもらうという対策も挙げられる。2011 年現在、配送ルートから外れている１グループが交代で毎週取りに来ている。このことにより、配送費が無くなる他にも取りに来た会員が生産者の出荷を手伝うことで会員に当事者意識が生まれるということも考えられる。

一方、配送コストは安くなっても、そもそも消費者がピッキングポイントに行く時間が無いということも考えられる。熱田農園では、このような問題に対しては、以下のような対策が行われていた。

まず、宅配便を利用するという対策が挙げられる。ピッキングポイントの人数が少ないと宅配便の方が安くなる場合がある。一度に配送できる会員数で配送料金を割っているからである。割った料金が宅配便よりも安ければピッキングポイントを利用すれば良いし、高ければ宅配便を

[23] 菜っぱの会だより　No1　1982.7

利用すれば良い。2011 年現在の熱田農園には、消費者グループ「菜っぱの会」以外にも宅配便で農産物を出荷する宅配会員がいる。ただし原則として宅配会員は、*「会だけでは野菜の全量引き取りが無理になったので宅配便を始めた」*と忠男氏が語る通り、消費者グループ「菜っぱの会」の配送ルートに入れない都心や地方の消費者向けである。なぜならば、忠男氏の考える顔の見える関係を築くことが出来ないからである。実際、*「宅配会員はあまり長続きしない」*と忠男氏もインタビューの中で語っている。親密な人間関係という退会に対する障壁が築けないため、すぐに辞めてしまうのである。

次に、在宅している会員宅をピッキングポイントとし、会員同士でやり取りして貰うという対策も挙げられる。会員数が多い頃にはこれをすることが出来なかった。何故ならば、出荷する際にはピッキングポイントごとに出荷されるため会員はピッキングポイントにおいて自ら重量や数量を図り、班員数で割って分配していたからである。しかし、会員数が減少した 2011 年現在では、出荷時に会員ごとに箱詰めされているため受け取ることが出来ない会員は、同じ班の別の会員に頼んで取置きをして貰うことが可能になったのである。

④総会

総会とは、農地の状況や作付け農産物の生産計画について生産者が消費者に状況説明し、生産者と消費者が意見交換する場で、意見交換の結果を生産活動に反映する仕組みである。

消費者グループ「菜っぱの会」では、総会として「菜っぱの会定例会」が毎月 1 回行われており、定例会には生産者と会員が出席して真剣に意見交換が行われている。定例会に出席することで、生産者と消費者の間に信頼感や連帯感が生まれ、会員の会に対する当事者意識が高まることが期待される。「菜っぱの会定例会」には、1984 年には会員数 90 名前後に対して平均で 35 名程度の参加者があったが、2011 年現在では会員数 40 名前後に対して平均で 13 名程度の参加者となっている。

このような総会に対して消費者グループ「菜っぱの会」の会員が出席しないという問題点が挙げられる。熱田農園では、このような問題点に対して以下のような対策が行われていた。

まず、会則で総会の出席を求めるという対策が挙げられる。実際の会則において、

「[会員の義務]1. 定例会に出席すること」[24]

と明文化されている。消費者グループ「菜っぱの会」に興味を持った消費者は、会則に従うことを了承して会員となるので、会則で義務化することで総会に出席することに対する消費者の納得感が高まると考えられる。

野菜代金の集金を定例会で行うという対策も挙げられる。*「昔は定例会で集金して出席率を上*

[24] 菜っぱの会会則

90-12-13141

げていた」と忠男氏が語るように、生産者である忠男氏は会員が意識して会員が定例会に出席する仕組みを作っていた。出席することにより、会の活動について意識して欲しかったからである。また、定例会に勉強会や講演会を足すという対策も挙げられる。定期的に講演会や勉強会が行われているが、講師は会員の知り合いなどのテーマに沿った人が選ばれており、2011年8月5日定例会後に講演会「放射能について」が開催された。講師は会員の一人である放射能の有識者が務めていた。この講演会の前に行われた定例会には、通常の倍程度である22人が出席していた。これにより、会の活動について意識することとなる。

さらに、各班持ち回りで定例会の司会・集金などを行うという対策も挙げられる。会則において以下のように係が置かれており、各班が持ち回りで担当していく。

「[機関]1.＜運営員会＞定例会の準備、機関誌の発行、行事の立案、共同購入に伴う雑務などの仕事をする。上記の運営をスムーズにするため、次の係りを置く。

広報・石鹸・お茶・配送・野菜代金・会費・熱田係」[25]

上記のような係を置き、各班で持ち回りをすることで各班の会員が毎回の出席は無理でも参加せざるを得ないような状況を作り出している。

⑤前払金

前払金とは、消費者が生産者に対して、半年程度の農産物の代金を前払いする制度である。

熱田農園では、野菜は出荷後に集金しているが、米に関しては秋の収穫後に消費者から1年分の予約を取って予約した分の前払金を受け取り、会員の都合に合わせて発送している。データが無いため売上の具体的な数字は分からないが、概算で熱田農園が得ると考えられる前払金について計算すると、以下の通りである。

熱田農園の水田面積は1.5ha（約15反）であり、収量は1反当り7俵程度、1kg当たり600円で販売している（2011年11月現在）ので、

15(反)×7(俵/反)×60(kg/俵)×600(円/kg)＝378万円

となり、最大で380万円程度の現金が前払金として毎年秋口に熱田農園に入ってくる計算となる。この数字は、熱田農園へのインタビューで答えていた*「年間収入は1,000万円弱で野菜が600万円程度」*という数字とほぼ一致している。毎年秋口に年間売上の4割程度が現金で手に入るため、潤沢な資金を利用した経営が成り立っている。

このような前払金に対して、消費者グループ「菜っぱの会」の会員から前払金を払ってまでリスクを分担したくないという不満が出る可能性もあるが、熱田農園ではこの点に関して以下のような対策が行われていた。

---

[23] 菜っぱの会会則

まず、米の収穫量に応じて会員が１年分を予約する仕組みを導入している点が挙げられる。毎年８～９月の農民通信及び定例会で生産者が予約開始の案内を出し、予約を受け付け予約分の料金を前払いして貰う。予約された米は会員の都合に合わせて配送する。

米の価格は熱田農園と菜っぱの会の話し合いで決定しているという点も挙げられる。実際に、

「こんな重苦しい中正直言って10月の定例会で米価を700円に値上げして頂いたことは、大きな励みになりました」[26]

と生産者である忠男氏が述べている通り、生産者と消費者は話し合いをすることで生産活動の実情に沿った価格を設定している。それにより、生産者の生産活動がある程度報われる仕組みとなっている。また､消費者も自ら設定した価格で前払金の額が決定されるため､納得感が高くなっている。

また、農民通信で苦労やこだわりを書き、前払金の必要性を理解して貰うという対策も挙げられる。実際に､農民通信No160～No166（付属資料2-1～2-7）で稲作の大変さについて特集し、その困難さについて書いている。それにより、消費者は生産活動の大変さを知り、前払金を支払うことに納得するようになる。

最後に、定例会で前払金の必要性を理解して貰うという点も挙げられる。2011年３月に起きた福島第１原発の放射能漏れの影響によって、熱田農園の野菜にも風評被害が出た。そのことに対して、忠男氏の長男である伸也氏が以下のように述べている。

「宅配は予約0。野菜も辞めて米もとらない。新米の状況を説明する手紙を送ったら返金を求められた。200kgは返金した。正直前払いは助かっています」[27]

このように生産者が定例会で前払金の必要性を訴えることで、消費者が納得して前払金を支払うようになる。実際､この発言を受けて会員は前払金に対して理解を深めたように感じられた。

4. 忠男氏の有機農業に対する理念・考え方

最後に、忠男氏の有機農業に対する理念・考え方を確認しておこう。

援農

消費者が生産者の生産活動を手伝う「援農」には、「縁農」という表現の仕方もあり一般的には同じだと言われている。しかし、忠男氏は違うと考えている。

「援農は文字通り消費者が農地に来て生産活動を手伝う。それによって生産現場の現状を見る

[21] 農民通信　No67　1994.10.30

[22] 定例会での消費者の対話にて伸也氏の発言

90-12-13141

ことができ、消費者にも当事者意識がはっきりと芽生える。しかし縁農では全く何もしないよりは良いが、そこまで深い当事者意識は生まれない。なぜならば生産者と消費者が縁を作ったっていっても所詮は生産者が消費者のところに来て話をするだけだから」[28]

安全と安心

安全と安心は通常同じような意味で使われているが、忠男氏によると安全と安心には明確な違いがある。

「安全と安心は違うっていうこと。安全は、ものがちゃんと作られているか？というレベルの問題。農薬が変に使われてないかってことね。安心は個の生産者が作ってるってこと。生産者の信頼が付与されるんだよね。食べ物なんだから、安全・安心が大切」[27]

顔の見える関係

通常顔の見える関係とは、小売店で売られている農産物のパッケージの裏に生産者の顔写真や電話番号を明示することで消費者が生産者を身近に感じることが出来ることとされているが、これに対しても忠男氏は意見を異にしている。

「生産者と消費者が顔を合わせて議論を繰り返しながら一緒に活動していくことが顔が見える関係」[27]

と、より生産者と消費者がコミュニケーションをとることに力を入れているのである。

価格

熱田農園では*「私が作っているのは食べ物であって商品ではない。だからお金持ちでなくても食べることが出来る値段で提供する」*という忠男氏の考えによって、価格についてはほとんど考えられていない。ただ、前払金の項でも触れたように米の価格については、人件費などを考慮すると米の値段が 1,000 円 /kg 以上になるなどの現状を情報誌「農民通信」で忠男氏は訴えている。また、インタビューの中でも、*「これだけやって時給 200 円。それでもあなたはやりますか？」*と労働環境として大変な状況を切実に訴えている。前払金の項でも述べた通り、生産者と消費者が話し合いをした結果、米の価格は一時期 750 円 /kg 程度まで上昇した。しかし、他の有機栽培米が 650 円 /kg 程度で流通している関係から、2011 年秋の米の価格は 600 円 /kg となっている。

米に関しては、生産者と消費者が話し合いを重ねることによって価格を決めており、米が収穫される秋口にまとまって入金されることから、熱田農園の資金繰りを楽にしている。しかし、

[23] 忠男氏インタビュー

人件費を計算すると 1,000 円 /kg になるという試算もあり、2011 年現在の価格である 600 円 /kg では生産者に負担がかかっていると考えられる。また、米以外の農産物の価格については、*「昔、周辺の野菜の価格を調べて決めて以来変化させていない」*と忠男氏が言う通り、あまり考慮されていない。

「[会の目的]1. 食料の生産は、基本的に経済合理主義では解決されえないものであり、食べ物を工業製品化していくことに反対する」[29] と会則にも書かれている。

円滑な近所付き合い

生産者の一人である伸也氏は*「以前、一人で農作業していたら近所の畑の人がやってきて「お前の家のせいで無人ヘリ使えないからもし (農作物に) 病気が出たら責任とってもらうからな」と言われた」*とインタビューで答えている。熱田農園の近隣は田園地帯であり、植木農家などが多い。それらの農家の多くは慣行農家であり、農薬を使って農産物を生産している。また、自分たちとは違うことをしている人間に対して拒否反応を示す傾向がある。そのような状況で、一度除け者にされてしまうと自分たちが生活していく上での不都合も多分に生じてしまう。実際に忠男氏も*「私が養子で入って有機農業を始めた時も、近隣の人はうちの家族に向かって「変わった婿を取ったね」と言っていた。今だって外者は外者でしか無い。だから、近所付き合いは大切にしている」*と語っている。このことからも、近隣住民が行なっている農薬の使用や、農協などの通常の流通を利用することに対し、それを否定して活動をすることとなる有機農家は、トラブルを生じさせない近所付合いが普通の農家以上に大切である。熱田農園では近所関係は比較的上手く行っており田畑の境界線付近には農薬を散布しないという近隣農家もいる。

生産者・消費者の関係を超えた仲間・身内意識の醸成

実際に、定例会に出席している時や、熱田農園で農産物を取りに来た会員が出荷する準備を手伝っている時の雰囲気はとても親密なものであると感じた。本来であれば自分たちの農産物を受け取ればそのまま帰ってしまっても問題が無いはずであるし、出荷準備ができていなければ生産者が準備し終えるまで待っていても問題無い。しかし、会員は何の躊躇もなく出荷作業を手伝い始めたのである。また、定例会では熱田家の内情の話が出てくるので、消費者は熱田家の内情にとても精通している。そのような交流を通じて、生産者・消費者の関係を超えた関係を作り上げているのである。その結果、気軽に意見交換ができるので、当事者意識が生まれていると考えられる。

また、伸也氏が、*「以前菜っぱの会の会員の一人が女性を一人連れてきたんだよ。要は見合い*

[29] 菜っぱの会会則

90-12-13141

話を持って来たんだ」というように、会員が自分の家族のように熱田家の内情に干渉してくるのである。それに対して、伸也氏も違和感を持っていないようであった。

2011 年に忠男氏の義母がお亡くなりになったことと、忠男氏の次女に子どもが生まれるということがあった。それに対して、消費者グループ「菜っぱの会」からお悔やみや出産祝いを公式に渡しているにも関わらず、それ以外にも個人で忠男氏に直接渡している人もいた。明らかに、相互扶助の精神を超えた生産者と消費者の関係を築いている。

言動がぶれない

現状の日本で行われている有機農業では、生産者に苦労のしわ寄せが行ってしまっているため、生産者が隠れて農薬を使用してしまう可能性がある。それが消費者にバレて問題になると生産者と消費者の信頼関係が崩壊してしまい、お互いに関係を維持し続けることが難しくなる。しかし、忠男氏は言動が常に一致しているので消費者が安心して任せることが出来る。実際に 20 年以上会員として活動している複数の会員が、*「(菜っぱの会に入って) 20 年経ちますよ。長く続いたのは熱田さんの人柄が大きいです」*と語っている。

また、過去には忠男氏の目の届かないところで農薬が使われてしまうという事件もあった。しかし、忠男氏の言動がぶれること無く一貫していたため、会員の忠男氏に対する信頼はより強固なものとなった。

「(忠男氏の) 義父が (忠男氏に) 内緒で除草剤を撒いた時も、(定例会で忠男氏が) ションボリしていて可哀想だった。でも、信頼できると思った」[30]

忠男氏が事実を確認後、隠すこと無く直ぐに定例会で発表し心から反省していたため、会員の心が動いたのである。

2011 年 3 月に発生した福島第一原発からの放射能漏れによる風評被害の時も、放射能漏れ直後に野菜の出荷を止めたところ、*「なぜ止めるんだ。大丈夫だから送ってくれ」*と会員に言われすぐに発送を再開した。その後、放射能検査を行い問題は無かったから正しい選択であったのだが、その結果が分かる前から熱田農園の経営状態を懸念して消費者から出荷再開の声が挙がったのである。

また、忠男氏は*「自分が作っているのは食べ物であり商品ではない。また、金持ちでなくても安全・安心な食べ物が食べられるようにしたい」*との信念から、農産物の価格を一度決めて以来、変更していない。それに対して会員は、*「値段も上げろって言っているのに全然上げない。安く誰でも食べられる安全な野菜を作りたいって。(会の) 皆で上げろと言ったのに」*と言っている。それでも自分の発言を守ろうとしている忠男氏に対してより信頼を高めているのである。

---

[30] 消費者インタビュー

付属資料１：熱田農園・菜っぱの会の歴史

熱田農園	年	菜っぱの会
忠男氏就農	1973	
恵比寿で産直開始（注文制）	1975	
九十九農産物生産グループ結成	1976	
九十九農産物生産グループ解散	1977	
情報誌「農民通信」開始		
菜の花と産直開始	1979	菜の花結成（代表：兵井氏、注文制）
		情報誌「菜の花」開始
	1980	佐倉市の林氏が生産者として参加
兵井氏と別れる	1981	菜の花熱田コースになる（注文制）
配送も兵井氏と分離	1982	菜っぱの会結成（代表者無し、セット制）
		情報誌「菜っぱの会だより」開始
台風により甚大な被害		カンパを募り72,000円集める
	1983	情報誌「菜っぱの会定例会だより」開始
長男伸也氏就農	1998	
合鴨・紙マルチ農法開始		
除草機押し農法開始	2006	

農民通信 NO.160 2005.4.9 (忠男記)

稲作をする農家が年々減少している。ホムの部落でも、田植えから、収穫まで全工程をする農家は我家と、もう一軒になってしまった。その一軒は、サラリーマンをしながら他の農家の分まで受け請って作っている。実質専業は我家だけです。これは、おそらく全国的な流れだと思う。国の政策通りに着実に進んでいる。(小規模な我家だけが意地で残っているように見える)。

大規模にできる農家、あるいは企業にまかせる米作りでいいのだろうかと最近特に思う。愛知博で、ロボットが人間を超えるような錯覚を印象づけてくれますが、**人間が造るロボットが人間を超えることはありえない。** 稲作も、機械化、大規模化できたのは、一つ一つの細かな技術の積み重ねの上に成り立っている。それは、**今までの多くの農家の技術の積み重ね**でもある。

一年に一回しか作れない米づくり、一人の技術には限界がある。多くの農家が、全国各地で同時にいろいろ経験をしていたからこそ、多くの技術が蓄積されてきたと思う。自然相手の農業、いろいろと厳しい自然災害に出合う。小さな面積を管理していたから、大冷害の年も被害を最少限にとどめていたと思う。

大規模化は、一時的にコストを下げるかもしれない。機械化、化学化技術を高めるかもしれない。しかし、米作りは、成長していく生き物と同じ、工場生産とは違う。

多くの経験を持った農民が残れる価格を国が補償してほしいものです。

お米をごはんに換算してわかりやすくしてみました(一合の米を単純に茶わん2杯分として計算してみました) **パンと比較してみても興味があります。**

- コンビニでおにぎりを買うと 1個 100円～120円
- 家庭で食べるごはん 1杯 30円前後
- 普通農家が売る価格ごはんで 1杯 20円前後
- **国が目標とする価格** 〃 12円前後
- 農薬・化学肥料を使わないごはん 1杯 45円前後

加工産業が栄えるのが理解できます。(農家が消えていくのも理解できるでしょう。)

これが30円になると生き残れます。なるが

大地の恵 稲作編Ⅰ 育苗①

昨年アフリカ(ザンビア)を訪ね(大地の恵)、厳しい気候条件の中でも、米を作りたいと願う人たちがいる。日本は、あらためて稲作に適した国だとつくづく思った。そして米が主食の座になってきたのも理解できる。どの国も、**主食**は、その国の気候に合って、**一番収穫の多いもの**がなっている。

今回からシリーズで、その主食の米が、どのようにつくられているのか、見えにくい部分も含め公開していこうと思う。**主食の米を安心して食べて頂くためにも**

農薬・化学肥料を使わない米づくりは、この苗を育てるところからすでに始まっています。 この育苗の時に、農薬を使わないということは、大きな危険性を共ないます。苗が失敗したら、とりかえしができないからです。だから、あえて、そこまでする生産者は少ないのです **(作業順に記していきます)**

- 秋に自家採種(品種更新の時は購入)、水分15%位にして貯蔵しておく。
- 種子消毒……農薬(殺菌剤)の液の中に浸す方法が一般的。(使用後はこの農薬が排水路に流される。全国的に3月～4月一斉に流される)
  我家の場合は、農薬のかわりに、温湯処理(58℃～62℃)に約10分間浸す) 60℃以上の温度は、手が入れられない熱さ。種が煮えるか、菌が死ぬかの限界の温度を使うので、かなり神経を使う。
  モチ米は少し低目の58℃位でないと失敗する。
- なぜ種子消毒……種の中にすでにいくつかの病害菌が存在していて、それが育苗、あるいは、田植後に発生することがある。人間でいうと、幼児の「三種混合」を接種するのと似ているかもしれない。
- 塩水選 …… 軽く、病害の種を比重を利用して取り除く。普通は、この作業の後に、種子消毒。我家は、逆にしないと失敗する。

農民通信

No.161　2005.4.20（志賀記）

大地の恵　稲作編　育苗②

どの農家も皆、手で植えていた時代の「苗作り」と、現在のように機械を使っての田植とは、当然、苗作りも異なってきます。田植えをしている様子を見たことがあると思いますが、今は、小さな箱（60cm × 30cm）の中で、たくさんの揃った苗を育てなければなりません。過密な状態なので**「必然的に農薬・化学肥料にたよらざるを得ません」**。そんな中でも**「いかに農薬・化学肥料を使わずに育てるか」**、**地域に誰もいない**中で、やらねばならないので、毎年、思いがけない出来事が起こり、その対応に苦慮しています。

育苗①～③まで続きますが、田植までに、こんなに作業があるのか、少しでも理解して頂けると有難いです。

前回までは（種子消毒・塩水選）

種モミ

◎浸種……種モミを水にひたして、吸水させる作業

◎なぜ浸種するの……モミの中には**「発芽を阻害する物質」**が含まれています。
（貯蔵性にすぐれているのもこのためです。モミ貯蔵）
人間一人一人に個性があるように、種モミ一粒一粒にも個体差があります。それらを平均に発芽させるには、「低い温度で長く浸」しながら発芽阻害物質を溶かし出す。
我の場合は、10℃以下で10日以上水浸す。この間**毎日水をとりかえる**。

◎催芽……発芽に最適な温度を与えて、一斉に発芽させるために、胚（はい）がモミ殻を破って白く現われるところまですすめる（芽出し）

手植えの時代は、芽が6mm、根が1cm位まで出して手で種を苗代に播いていた。
今は、種を機械で播くので、そんなに長くしては、芽・根を痛めてしまう。

◎催芽するために……今は、自動催芽器を使う人が多くなっている。自動的に最適温度32℃、湿度、酸素を供給するのできれいに発芽する。

我家は、風呂の湯に浸し、自家製の容器を作って保温し、催芽している。勘にたよっているので少々難かしい。2日で催芽。

> 今話題の**発芽玄米**は、この状態で食べる。玄米でやるので、発芽しやすい。
> 胚が発芽活動するのは、玄米の重さの15%の水分を吸ったときらしい。水温が高い程早い。30℃では20時間、20℃では38時間

・いよいよ種まき。その前に土を用意する。

◎床土……箱に詰める土。今は、**化学肥料入りの土**が販売されていて、それを買う人が主流。我家の場合は、肥料の入らない土に、**ボカシ肥**（ナタネ油粕、米ヌカ、骨粉、燻炭（くんたん）を混ぜて発酵したもの）これを土の中に混ぜておく

◎種まき……田植機なので、箱に土を入れて種をまく。普通は、（60cm × 30cm）の箱に一面に種をまくので、**苗がムレ**たりするので**「殺菌剤」**をまくのが主流。（**ここまでに最低2回農薬を使う**）

我家の場合は、苗がムレないようにこのような箱（60cm × 30cm）ポット状に穴があり、その穴に土を入れ種をまく。**通気性**がいいので**ムレになりにくい**。我が町では、我家一軒だけなので教えてくれる人がいないので試行錯誤

農民通信

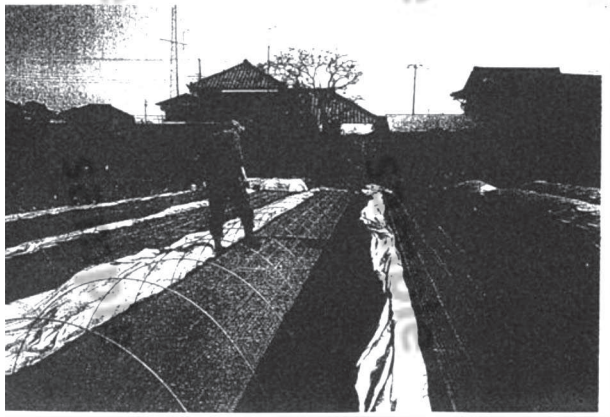
NO.162　2005.4.27（忠男記）

大地の恵　稲作編　育苗③

私たちの暮らしも都市化が進むにつれ、コンクリートで土から切り離されていきます。農業においても同様、最近多くなっている水耕栽培は、化学肥料を溶かした水中に根を張らしています。そして、稲の苗作りも、一般的な方法は、苗箱の下にこのように ピニール等を敷いて、地に根を張らせないのです。狭い箱の中の土は殺菌され、化学肥料で育てます。考え方は水耕栽培と同じです。

我家の場合は、箱の下にネットを敷いて、地中にしっかり根を張らしてしまいます。箱の中の土はもちろん、地中に張った根の先も多種類の菌の中で育てます。「なるべく菌のいないところで育てるか」「それとも菌だらけのところで育てるか」

土の中に「物」（有機物）を入れるといつのまにか、なくなって「土」になってしまいます。たくさんの微生物のおかげで、きれいになってくれます。そして「大地の恵」として豊かな実りを与えてくれます。苗作りもそれを応用しています。



我家の畑はモグラに悩まされます。有機物が好いと、ミミズやその他いろいろな虫がいて、それを餌に畑の中を移動します。よく見ると箱が落かされています。地中に根を張らせるために、落った箱を足で直しています。

一般的には、下の写真の大きなハウスの中で苗を育てます。我家も以前は、この中で育てるためにハウスを作りました。しかし、ハウスの中は温度が高すぎて苗が病気になりやすく、又根を地中に張らせるには、PH（酸度）[7が中性]が高すぎます。稲は、PH5前後と酸性がいいようです。雨にうたれる外は、ハウスよりもPHも低く育てやすいです。今、ハウスは、雨に弱いトマトを主力に利用しています。

今年、新たな問題が二つ起こりました。一つは、このようになる（根が上の方に出て隣りのポット（ペットボトル）穴に根を張って連なってしまう現像。こうなると田植の時に、ポットが連なって植えられなくなってしまう。そこで写真のように手直ししている。（写真中の風車・モグラ対策、効果？）

又、何によるかわからないが「苗が切られたり根元が掘られたり」している。原因がわからないので対策が出来ないでいます。被害が拡がらないことを祈っています。

【5/1～3 田植機で植える予定。興味のある方は是非見に来て下さい。又苗運びのお手伝いもありますのでよろしく】

去年の今頃4/25は、夜**蛙の鳴き声**が良く聞こえた。この声が聞こえるようになると、田んぼの地温も高くなって、田植えも本格化してきます。今年は、鳴き声が少ない。夕方になると涼しくなるせいだろうか？それとも、いつのまにか蛙の数が少なくなってきているのか。こんな蛙の心配をしている農民も又、少なくなっているのかもしれない。30数年前に読んだレーチェル・カーソンの**「沈黙の春」**が現実化してきているのか？（次回より田植）

農民通信

NO.163. 2005.5.7

（忠男記）

大地の恵　稲作編　田植え

義父が植えてくれた**藤の花**が庭で今みごとに咲いている。この花が咲くと**遅霜**の心配もなくなると言われている。この花と暦の**八十八夜**が重なってくる。

ビニール資材が開発されなかった昔の稲作りは、おそらくこの頃より種まきを始め、6月の梅雨の恵みを受けて、田植えをしていたと思う。ビニールという保温資材の開発で、苗作りが一ヶ月以上も早まり、藤の花が咲く頃には、もう田植えが終わってしまう。

今回は、水田に苗を植えるまでの準備から、田植えまでの作業を書いてみます。

3月に入ると急に草が伸び出してきます。菜種梅雨で雨も多くなってきます。

- **田・畔（あぜ）道端のゴミ拾いから**……道路沿い、田の中に平気で、空カン、空ビン、ペットボトル等投げ捨てる人がいる。このゴミ拾いから始めなければなりません。全部を回ると、大きな袋で2袋位になってしまいます。**米の自給を支えて来た谷津田も大量のゴミ捨て場**で消えてしまうのは悲しいです。
- **草刈り**……今や、除草剤を散布するのが普通になっている中、肩掛け式の草刈機で一回目の畦（あぜ）の草刈り。　増々大規模化しているけど、除草剤なしには考えられない。
- **田起し**……3月下旬頃になると、**利根川の水**を揚水機で汲み上げて、コンクリート水路通して流れてくる。**個人の技術も、この水の管理で、限界もある**。春は野菜作りも忙しくなるので、労力の関係で、去年中古のトラクターを購入。4月均に1回目の耕起をする。
- **肥料散布**（元肥という）……10a当り（1000㎡）、化学肥料だと、大バケツ3杯位？かな。米糠だと、12杯位になるかな。我家の場合は、特に、地力の低いところに、散布（米糠が、菜種油粕）。そして、田植えの時に米糠を全面に散布（除草の時に、又書きます）
- **代（しろ）かき**……田植えがしやすいように表面を平らに仕上げる。これは昔と変わらない。
- **田植え**……この田植えから逆算して、種を播く。普通は、20日位の苗を植える。我家の場合は、前回にも言いたように、ポット苗なので、育て方が違い、約30日を目安にしている。ゆっくりと丈夫な苗を育てたいから。　特殊な苗なので、田植機も特殊。そこで問題も発生。湿田地帯なので、この機械はどうも合わないようで悩んでいる。（年々、田が深くなってしまう）。
  田植えと同時に米糠も散布できるようにセットしていたが、重いせいか、今年になって特に植えにくくなり、取りはずした。
  来年から、又、手で米糠を散布しなければならない。これが大変。
- **補植**……田の隅□は、機械が植えられないので手植え。それと、機械で植えていくので、欠株（植えられないところもできるので）一応、全部の水田を見て廻って補植していく。

♪そろった出そろった早苗がそろった♪　植えよ、植えましょう　皆んなのために♪

♪♪米は宝だ、宝の米を♪♪　植えりゃ黄金の花が咲く♪♪

（小さい頃に記憶に残っている唄です）

「次回は、アイガモと除草。」

sample

農民通信

No 164　2005.5.18

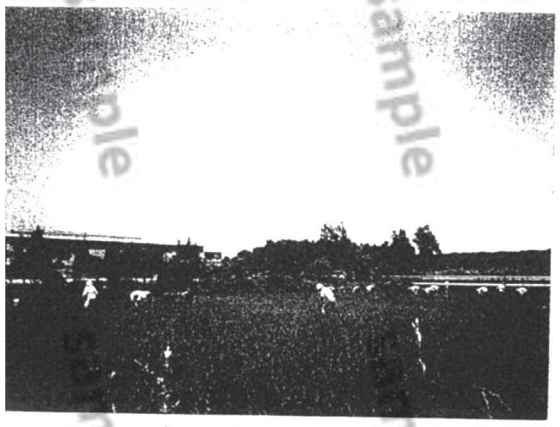
(忠男記)

大地の恵　稲作編　アイガモと除草①

一般的にはこのように箱苗の上から殺虫剤を散いて田植えをしていく。若い苗をドロオイ虫、イネミズゾウ虫の被害から守るために。植えられた苗はすぐにこの農薬を吸収して虫の害から守られる。そして数日後、水田全体に除草剤が散布され、害虫と雑草は心配ない。

我家の場合はこの両方の農薬を使用しないので、田植え前後から忙しくなるアイガモを使う農法とはどんなものなのか今回から書いて見ます。

● なぜ除草剤が多量に使用されるようになったのか。



10年前までは、このように消費者の皆さんの援農で連日草取りをしていた。手で取る草取りは大変な作業でした。この作業をすることで「農家がなぜ除草剤にたよるようになるか」理解されたと思う。除草剤にたよらざるを得ない今の農村の労働条件を都市の人たちにもわかって欲しい。草取りは誤ではなく言い表わせない厳しい肉体労働なのです。**今は除草剤なしの米づくりは考えられない時代になっています。**

● アイガモ農法が一つの解決法

このように水田にアイガモを放すことで虫と雑草に対してかなりの効果があることが、全国の多くの実践者にわかってきた。水田に放されたアイガモはまず稲にいる虫たちを食べ始める。と同時に土をかき混ぜ、水を濁らせるので雑草が生えにくくなる。田に入れるタイミングも重要。

● アイガモ農法も拡がりにくいのはなぜ。

我町も数人やっていたのが今年は我家だけになってしまったように思う。以外に労力と設備費がかかり、あとの管理も大変。又、アイガモをヒナから育てたり最後の処理も大変。このあたりを解らかこたいと思う。

質を追究すると量がこれない。量を追いすぎると質を落さざるを得ない。質・量、共に求めようとすると至難の技。本来、経済は私たちの暮らしを安全に、そして安心して暮らせる方向へ向けていかねばならないように思う。

ただ使えた**水**が汚染されが今は石油よりも高い。**空気**もCO₂の問題で国を越えてお金で売買が始まっている。大地も安全な作物を作るために未開地が求められている。水、空気、土を、経済学でどう考えていくか。**豊かな自然をとり戻すための経済のあり方**を皆で考えれば、**農**も立ち直れないかも。

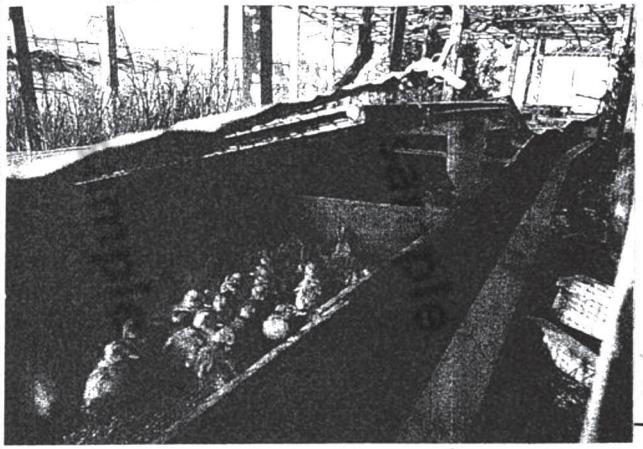
農民通信 No.165 2005.5.25 (忠男記)

大地の恵　稲作編　アイガモと除草②

「無農薬のお米だよ」と売っている人に、「除草剤は使わないの」と尋ねると、「除草剤使わなきゃ米作れねえよ」と言われることが多い。環境にいいという**「米の不耕起栽培」**をすすめている責任者の方(以前テレビで放映された)と直接話したことがあります。
「田植え前に**「ラウンドアップ」という除草剤**を使っていますが、大丈夫ですかと」その方言わく「ラウンドアップは、土の中で分解されてしまうので安全だよ」と……。(米を買う)消費者の人は、まさか使っているとは思っていないようです。最近一部の水田で冬期湛水技術をとり入れて、一部除草剤を使わないようにしてきているようです)。**「ラウンドアップ」は、遺伝子組換え作物を進めているモンサント社の特許製品です。**
アイガモ農法も、問題があります。害虫、益虫関係なく、よく食べてしまいます。不耕起栽培の責任者は**「アイガモ農法は、生物相を貧しくするのですぐやめるべきだ」**と言っています。どんな農法も、まだまだ問題があります。「環境に対してどうか、持続可能な技術か」これは農業に限らず、**私たちの暮らしそのものへの大きな課題でもありそうです。**

いい技術だと思って取り組んでみても、実際やってみると、思っていたより大変なことが多い。**多くの人がやめてしまう**のは、手間がかかるのに、それが理解されず、採算に合う価格で売れないからです。全体的に米が安く売られているので、**私も、まだたくさん在庫をかかえて悩んでいます。**

アイガモを使わな
場、よくこんな状態
なったことがあります
こうなることが恐ろし
のでアイガモ除草剤を使
が多いです(草に
けて米がとれなくな
しまいます)



10a当り(1000m²)約
のアイガモが必要で
1羽3万円、ヒナ代
で除草剤が十分
でしょう。このヒナを
3週間位育てて田
これも又大変な作
(でも、かわいいです)

アイガモが逃げな
ように周囲をネット
囲む。又、外敵を
ぐために電気柵
囲む。この資材と
作業が又大変
そして毎日見回り
電流の流れを確認

sample

農民通信

No.166　2005.6　(徳男記)

大地の恵　稲作編　アイガモと除草③

アイガモを田に放すと、すぐ草を食べてくれると思われるかもしれません。実は、草よりも、虫を好んで食べ始めます。葉についているドロオイムシ・休眠ウンカ。これらをまず食べてくれるので殺虫剤を使わなくてすむのです。シリーズで書いた苗箱の上から農薬を散いて畦畔は田植えをする理由は、この虫を防ぐためだったのです。

虫たちを食べたりする時に田の中をかき混ぜるので、小さな草が取れたり、水が濁ったりして間接的に少なくなっていきます。放すタイミングが大切なのは、こういう理由もあったのです。今回は、アイガモの天敵について書いてみます。

アイガモの天敵

- **イタチ**……ヒナを買って3週間位育てます。この時に気をつけないと、小さな隙間や、土を掘って下から入られたりします。初めてアイガモを育てた時全滅したことがありました。
- **ネコ**……去年は、ネコの被害が多かった。よく聞いていたつもりでいたが、ちょっとしたネットの隙間から入られたり、餌をあげる時に「すき」を見て入られていたのです。丁度、ネコも子育最中だったので必死だったようです。
- **カラス**……田んぼに放してから狙われます。去年は集中攻撃を受け一度に15羽位殺されました。3週間位のヒナでは、まだ狙われますが、大きくなると、稲をいためられるので、カラス対策には、田んぼの上に**糸を張る**ことで防げました。一つ仕事が増えました。
- **タヌキ**……3年前、野犬を捕まえるために役場から借りて、セットしておいた「おり」にタヌキが入ってしまった。タヌキは家族で行動しているようです。子育てのために、アイガモを狙っていたようです。
- **イヌ**……一番心配なのが、野犬です。アイガモ農法を始めて2年位は、毎年全滅させられた思いがあり神経をつかいます。ネットだけでは、だめで、電気柵が必要です。田の周囲を囲うので、なかなか大変。それに資料・労力がかかるので普及しにくい理由だと思う。
- **人間**……大きくなってきた頃になると捕まえたくなる人もいるようです。去年は、特に被害が多かった。ネットが下げられて、いかにも人間が入ったような跡が残っていたので間違いないようです。
- **私と消費者**……除草のためにと育て、田に放して働いた後で、地元で3ヶ月位太らせて11月頃、燻製にして毎年食べさせて頂いている。私たちが一番の天敵かもしれない。命を大切にいただかないと……。

地元の中学校で、ここ数年、毎年、アイガモ農法について話しをする機会があり、そのたびに質問があるのが**「アイガモは最後どうするのですか?」**と尋ねられます。**「消費者の人たちと食べてしまいます」**と答えると**「かわいそう」**と言われます。そこで皆さんに**「牛や豚の肉は食べないのですか」**と尋ねると……。

スーパーから買う肉には、命が見えない。

命あるものは、命あるものを食べて生きていかねばならない。アイガモ農法を始めてみてから、いろいろと考えさせられている。今回天敵のことを書きましたが、皆必死で生きるために狙っている。

食は命、命のつながり。大切なのは、命のつながりの食育。これが青い社会

アイガモが泳ぐ米づくり　是非一度見に来ませんか。大地は平等に、米もアイガモも、そして、天敵も育ててくれています　私たち人間も

付属資料３：菜っぱの会・会則　（1983 年 3 月作成、1984 年 1 月配布）

【名称】この会は「菜っぱの会」と称する。

【趣旨】私たちが子どもの頃、自然はどうだったでしょうか。

ふなやめだかを追いかけた川は……

木の実やもみじを取りに出かけた山は……

かくれんぼをした麦畑は……

カエルの合唱が聞こえた田んぼは……

潮干狩や海水浴を楽しんだ海は……

そして一番星を探した空は……

その自然がたった十数年の間に大きく変化してしまった。

戦後の急激な経済成長がもたらした生活の便利さ、豊かさに日常何気なく生活していたことが、自然や環境を破壊し、人間を含めた生物の生きる条件を急速に狭めていた。

自然や環境破壊は水俣病、イタイイタイ病、その他あらゆる公害を生み、多くの人間の命を失い、苦しみをかかえた多くの人々を、今なお増やし続けている。

私たちは、この苦しみの現実の中から、食べ物への関心が日増しに強まり、安全な食べ物を手に入れようと動き始めた。又、各地に「生産者と消費者が手を結ぶ共同購入運動」も広がりを見せている。そして､安全性の高い食品もそれなりに多く作られるようになってきた。しかし、物量的に満たされるには、程遠いとさえ感じる。

私たちは、安全な食べ物が安定して生産されるためには、もっと生活に密着したところから、見直し、変革をしていかねばならないと思うようになった。

【会の目的】

1. 今の便利さや豊かさに馴れた生活を見直し、真の豊かさとは何かを追求する。
1. 世界的に食糧不足が予想される中で､ホウショクを続ける私たちの暮しを省み､見直していく。
1. 食糧の生産は、基本的に経済合理主義では解決されえないものであり、食べ物を工業製品化していくことに反対する。（例．水耕栽培）
1. 私たちは、私たちの子ども達、そして、その次の世代へと、生き続ける子孫のために、よりよい自然環境を残していけるよう一人一人が、責任をもって行動する。

90-12-13141

【活動方針】

1. 大量生産、大量消費が食べ物の危険性を増加させているということを認識し、食べ物が、誰によって生産され、誰によって消費されているのかを、相互に明確になるような関係を作れる活動を目指す。
1. 地場の風土の中でとれた旬のものを食べることが、健康な生活につながると考え、地域内自給を目指す。その為に、生産者は、自給率を高め、生産の内容を安全で豊かにするよう努める。そして、専作[31]・単作を否定し、作物の共存を考えた栽培を追求する。消費者は、ただ消費する立場にとどまらず、自ら耕す姿勢をもちお互いの立場を理解しあう。
1. 一戸の農家の健全な生産体系を守ることが、日本の農業を安定させることを認識し、私たちは、一戸の農家を中心とした適正規模のグループ作りを目指す。その為に、安易に他の生産者の生産物は取り扱わない。
1. 運営は、代表者をおかず代議制もとらない。会員一人一人が、主体性をもって運営にあたる。

【会の活動】

1. 農薬・化学肥料に頼らず、自然の循環を基本において作られた農産物を作っている生産者（熱田忠男）と、その生産を支える消費者による共同購入運動。
1. 学習活動（講演会）

【会員の義務】

1. 野菜の共同購入をすること。
1. 会費を払うこと。
1. 定例会に出席すること。
1. 生産物は全量引き取る。
1. 生産者は畑の状態を会員に知らせる。
1. 年間の作付に関しては、共に話し合う。
1. 年に一度は、生産地を訪れることを原則とする。

（付）米の消費者は必ず、田の草取りを最低一回実行する。

【加入と脱退】

1. 入会前に、定例会又は運営委員会に出席し、会の趣旨及び活動を理解し、会則を認めること。
1. 退会は、前月 25 日までに理由を述べて、届出をする。（会の反省材料にする為）

[31] ある農作物だけを専門に作っているという意味

【機関】定例会及び運営委員会を設ける。

1.〈定例会〉

全員出席。会の決定機関であり、全体の話し合いの場でもある。議題は、自由に提出することができる。集金業務は、当日その場で行う。

年度を毎年2月1日より翌年1月31日までとし、年度末の定例会にて、前年度の反省、総括し年度初めの定例会で年度の活動計画を決定する。この準備、原案は運営委員が用意する。

1.〈運営委員会〉

定例会の準備、機関紙の発行、行事の立案、共同購入に伴う雑務などの仕事をする。

上記の運営をスムーズにする為、次の係をおく。

- 広報・石鹸・お茶・配送・野菜代金・会費・熱田係

【会計】

1. 会計年度は2月より始まり、1月までとする。

1. 会費は、配送費1,400円と運営費100円の1,500円とする。(S.58.12.1現在)

【付記】会の現状(S.59.1.18現在)

《成立年月日》昭和57年7月1日

《会員数》89名

《共同購入品目》野菜(野栄町　熱田忠男さんの生産物)
お茶(静岡県藤枝市　杵塚敏明さんの生産物)
石鹸(植物油粕の「サンダーレッド」)

《共同購入方法》

- 野菜　週2回(火曜・土曜)、各コースに分けて配達
- 石鹸　隔月1回、置場所　近藤班、佐藤班
- お茶　月1回、定例会でわける。置場所　熱田

《年間行事》餅つき大会・キャンプ・その他

《運営方法》57年度より運営は、ブロック別に3ヶ月交代で、全員が関わることになる。当番の運営委員は、定例会の開催、司会、会計、お茶、石鹸の事務等を分担して行う。

90-12-13141

菜っぱの会 定例会だより

11月 菊田公民館にて

発行 S58・11・22
Aブロック 0474・76・7062 佐藤
編集・印刷 山内班
熱田さん 047967－3367

なっぱの会は、みんなで考え合って運営していきます。
気軽に真剣に楽しく各班で集まりを持ちましょう。

減反政策の中で

お米

今年度の配分方法の決定と来年度に向けての意見を出し合いました。
各班で検討して12月定例会に意見を持ち寄ってください。

熱田さんより

- 農協の倉庫は空の状態で、余分に1俵出せる人は出すように言われている。
- 国は農協の倉庫に米が入っていると、倉庫料を補助することになっていたが、空の状態ではかなりの額がうくことになる。
- 米が足りなくなった状態で緊急輸入になっていくと思う。
- センベイやみそ業者は古米を使っていたが、米がないので、アメリカに工場を作り、そこで製造したものを逆輸入の形式となったりしているが、米がないと業者は輸入促進を強く言わざるを得ない。
- 現在の価格（10K 4,000円）を維持していくには、みんなで除草作業をやらないと無理。
- 除草人夫賃（1日、7000円～8000円）
- 高すぎる米とは、お金のある人のものになってしまう。それでは運動の意味がない。
- 私の気持としては来てくれた人には全量あげたい。
- 現在総農業米を食べるとしたら、1世帯年消費量320K（1人80K×4人）として、200何坪かを除草すれば、日本中の人が食べられる。（日本中の人が）
- 最近はやり出した、じかまき栽培が出来るのは、除草剤があればこそである。アメリカでは、じかまき栽培で除草剤をかけ、機械で行う農法であり、日本でもどんどんとり入れられていくと思う。すると今よりも多い除草剤入りの米となると思う。
- 数で収穫する量から考えれば、皆さんの予約量はまかなえるが、農協へ出す量をへらすということは、皆さんが一緒に、たたかってくれるかということにつながります。

今年度の配分方法決定

今年の収穫量は作年並の2200kg
全予約量の約50%

これでよいのか？

配分計算
1人に付希望数量の50%カットで計算
10K単位なので切り上げ切り捨てとなっている。

今年度は、一率計算となったが、
来年度はどうするのか？
- 最低1～2回の草とり
- 注文の出し方

の検討を！

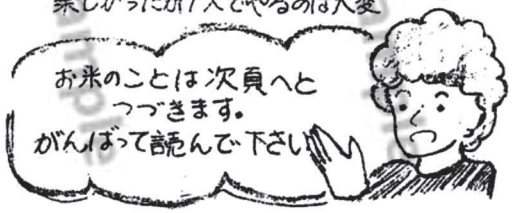
予約量について

- 収量がだいたい決まっているので考慮して予約する。
- 安心できるお米を食べたいから、1年間食べたい量で申し込んだ。どの位遠慮すればよいのかわからなかった。
- 総収量に見合った予約をとる。（1人当り何Kというように）
- これだけ食べたいということで注文したい。
- 家族の人数では一率に決められない。赤ちゃん～老人までとか。食生活の内容によって。
- 申し込みは1年間食べる量を申し込んで下さいということだった。
- 1年間欲しい量でよいのでは。

草とりについて

1回は草とりに行こうということになっていたが
熱田さんは、せっぱつまった状態の時だけ草とりの要望を言ってこないが

- 後から入会した人もいたり、事情のわからない人がいたので、これからはみんなではりきって行きましょう。
- 少しずつ理解が深まって来たので来年は考えたい。
- わかって来るのを待っていたらでは追いつかない。
- 仕事を持っているので仲々協力できない。
- 気持はあっても行かれない事情があった。
- 決められた日では都合がつかないこともあったが、出来るだけ行くように努力してみる。
- 誰かとペアでないと行けない。人の運搬は出来るが実際の仕事は乳幼児がいるので出来ない。行ってもたいした仕事はできない。明日行くよ!!と聞いてすぐ行ける予備軍をつくっておくのもよいのでは。
- 行きたいなという気持がだんだん育ばえて来た。
- 草とり、田植えに最近意義だと思うようになった。
  仕事もつらいとは思わなかった。
  楽しかったが1人でやるのは大変



90-12-13141

付属資料 4-2

配分について

- 配分を等しくしていく。
- 予約量に対して、貢献度において配分を決めてくれればよい。
- 自分で査定していく。（草とりに行ったからプラス10kというように）
- 田植え何回、草とり何回などで査定。原則を決めて原則にそっていくようにしたい。

その他

- 無農薬米、野菜を食べたいが、このような場に来ると、大変ダナアー と感じてしまい、やめようかとも思う。が、少しでも残っていたい気持ちもある。
  来年も頂きたいと思うが、チョット と思う。
  入りこめない。
- 米こそ無農薬で食べさせたい。
- すべてNさんに たよっている。
- 途中でやめてしまう人はこまる。予約した米の量は責任を持つ。

お米の係り 渡辺さんより 提案

1、予約した分には責任をとる。（その年度内）
2、米の袋をキチンと期日に出す。
3、最低1回は草とりをする。

※12月中に来年度の米の予約をとります！

来年度に向けて

以上、米についての意見、提案が出されました。各班で話し合って意見を次回定例会に持ちよってください。

畑のようす

天候に左右される作物 ― 米が冷害の時は作物の成育は悪い
＝秋雨が多く冬の作付がおくれた。＝
＝今後の天候があたたかくなると成育はよく、急激に寒くなると成育にひびく。＝

さといも

- おくなどに工夫する。少い場合は一個向として熱田さんの都合でよい。
- 日持の良いものなので1kgずつにして方がよいか。でも多い方がよいと考えて出荷しているが
- 苗通野菜の品数が少
- 3月位まで出荷可能
- 1人500gの見当
- 25苗ずつ出荷
- 1100株植え
- 今年は肥大がおもわしくない

カリフラワー

養先出せるかどうか？

じゃがいも

12月末～1月作付

たまねぎ

付作業が一段落すると今年の畑の作にまわすもの定植が2/3終了定植時期

葉物

切れがちである。

白いさつまいも ― 以外の種類は出来ないのか？

- 紅高系を今年1列やったが全メツした。

（他では苗の切り口を薬剤処理する。薬剤散布も必要）

- 白い今のいもは収量が上がり作りやすい。

問題→
- 農林1号などよい品種が消えてきている。
- さつまいもの産地では連作障害が出ている。
- 味覚は甘さや、やわらかさだけを追求してよいのか。

今後→
- 作物には適地がある。作りやすい物を大切にして研究していく必要がある。
- 栽培方法、肥料の関係を追求していく。

おねがい→ 黒斑病が出ていたら言って下さい。
（ドロ付のまま出荷するのでわからない）
（表皮に黒い点があり中まで黒くなっている）

雨の日収かくすると まずい。
収かくする日により異なる。
照りが続くとおいしい。

ニラの白い斑点、

（海から2Kmの地点で地下水が）
（浅いため根が弱っている。）

- 何日も持たないため、今出荷をストップしている。
- 白い斑点は病気（カビの1種）

―2―

三宅島への救援米は食管制度にふれ送れない。

―― 熱田さん ――

＊満たされた生活をしているので、横とのつながりいたき行てき生に功大を

＊農民として天災が一番こわい。これからも協力出来る時はしていきたい。

＊これからも手を打って考えていきたい。

＊緑故米なら10kまで郵料で送れる。

おねがいします 会計より

定例会を大切にしたいと思います。

集金時間

- 9:45～10:00までの間に済ませてください。
- おくれて来た人は途中の休けい時間を御利用ください。

伝票記入

- 量（多少多めにしてもよい）でなく東の場合の下に記入し提出して下さい。
- 野菜数量に変更のあった時は伝票

調理コーナー

投稿より

3才と1才の子どもがおります。上の子の離乳食が始まった頃からそれまで感心のうすかった"食事のバランス"ということが気になり出しました。食物をバランス良く取ろうとする所、最大の悩みは野菜の食べさせ方でした。理屈では食べない幼児が相手ですから、なかなかうまくいっておりません。試しているうちに、大人達には好評で、作り方も簡単な料理をいくつか覚えましたので、紹介させていただきます。何かの折に子どもの好きそうな野菜料理、諸先輩方にお教え願いたいと思っております。

白菜とミートボールの煮物

材料（4人分）

- 白菜…400g（もっとたくさんでもおいしい）
- ミートボール
  - 豚挽…400g　ネギ…5cm（みじん切り）　しょうが汁少々
  - たまご…1個　しょうゆ…大1　酒…大1
  - 塩…ト½　カタクリ粉…大1

作り方

① ミートボールの材料をよくこねる。きつね色になるまであげる。

② 白菜を大きくザク切りにする。しんなりするまで油でいためる。スープの素1個、水2カップを加える。ミートボールを入れ弱火でコトコト1時間くらい煮る。

◎暖め直しても　おいしいです。

もやしとニラの野菜いため

材料（4人分）

- 豚肉うす切り…200g　ニラ…1束　もやし…1袋　トマト…1個（時期なら）
- タレ→ しょう油…大3　ごま油…大2　しょうが汁…大1

作り方

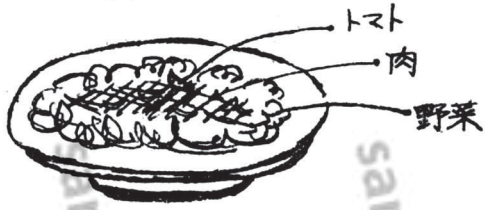
① 豚肉をセン切りにし、しょう油大1、酒小1、カタクリ粉小1に20分つける。

② もやしを洗う。ニラは3～4cm切り。トマトは線切り。

③ 豚肉をこんがりいためる。皿にあげておく。

④ もやしをいため、ニラを加えてさらにいため、塩をパラパラとふる。

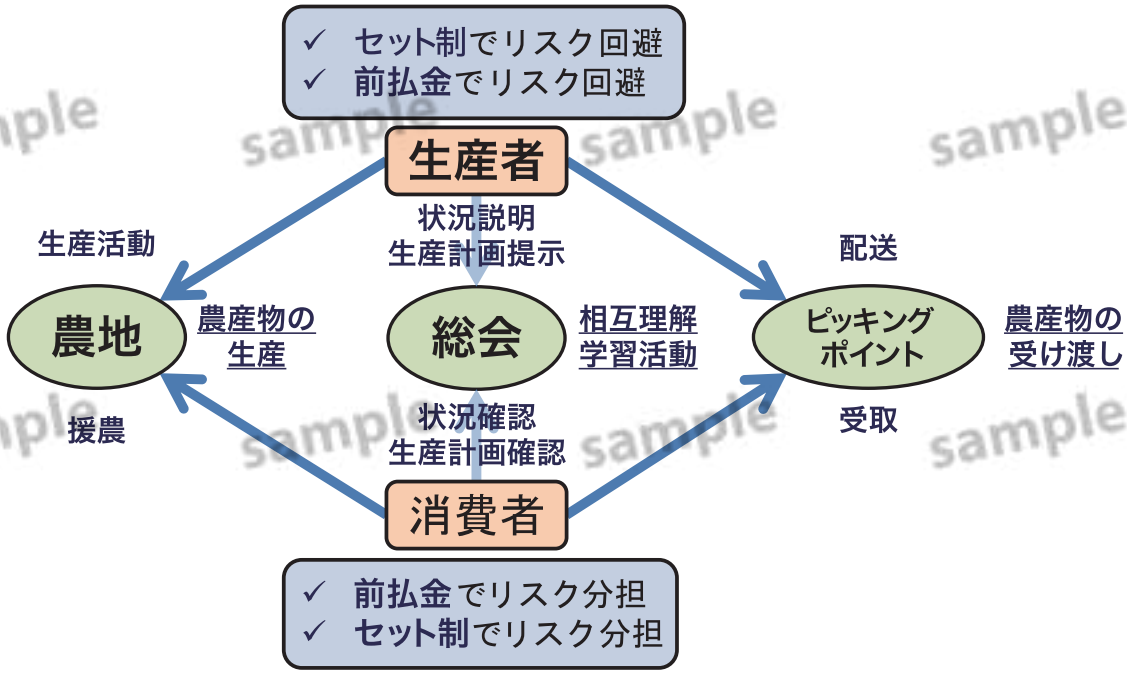
⑤ 皿に野菜を入れ（汁は入れない）トマトと豚肉をのせ最後にタレをかけて出来上がり。



投稿を

野菜の調理方法をどしどしお寄せ下さい。個人でも、班やブロックでまとめたものでもおねがいします。

付属資料５：熱田農園及び消費者グループ「菜っぱの会」の仕組み



付属資料６：通常期の援農状況

	熱田農園	菜っぱの会
稼働日数（日/週）	6	1
稼働時間（時間/日）	7	5
人数（人）	4	5
合計（時間）	168	25

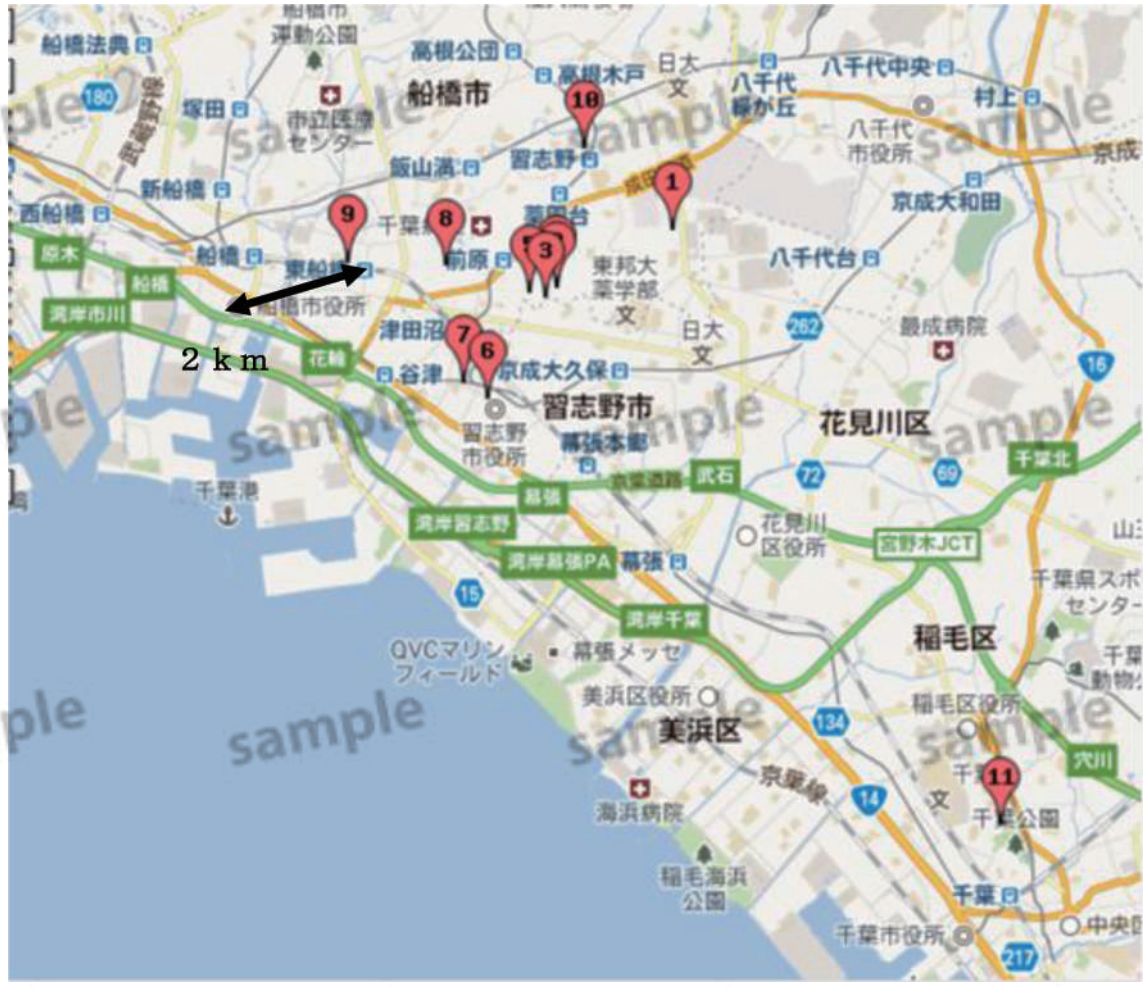
付属資料７：繁忙期の援農状況

	熱田農園	菜っぱの会
稼働日数（日/週）	2	2
稼働時間（時間/日）	7	5
人数（人）	4	のべ19
合計（時間）	56	95

付属資料８：熱田農園の野菜類別出荷状況（1983 年）

		根菜類	葉茎菜類	果菜類	豆類	果実的野菜	洋菜類	合計
熱田農園	3～5月	32.0%	60.4%	－	3.2%	－	4.4%	100.0%
	6～8月	15.2%	15.8%	57.8%	9.4%	－	0.8%	100.0%
	9～11月	33.2%	27.8%	33.4%	2.9%	－	2.9%	100.0%
	12～2月	47.5%	50.7%	－	－	－	1.8%	100.0%
	年間	32.3%	38.4%	23.2%	3.8%	－	2.4%	100.0%
全国平均		28.2%	36.4%	17.3%	4.4%	10.0%	3.7%	100.0%

付属資料 9：火曜コースのピッキングポイント（1984 年）



sample sample sample sample sam
sample sample sample sample sam
sample sample sample sample sam
sample sample sample sample sam
sample sample sample sample sam
sample sample sample sample sam
sample sample sample sample sam

sample

不　許　複　製

慶應義塾大学ビジネス・スクール

共立　2012.3 PDF