



地域が支える農業

「鳴子の米プロジェクト」にみる食の再生

まちづくり活動部門 研究員 清水 和繁



鳴子温泉郷

ローカルスタンダードが食の基本

米国でUSA (Community Supported Agricultureの略) という運動が盛んになっている。「地域が支える農業」という意味で、地域の家族農業を応援し、農村環境を保全しながら地域社会を維持しようとする運動である。今や食は商品化と効率化の流れにまき込まれ、均質で画一的なものに変化してしまった。この運動は、それを取り戻す動きである。本来、食はその土地の自然風土に育まれるもので、「ローカルスタンダード」が食の基本である。

小さなまち「鳴子」のチャレンジ

東北有数の温泉地として知られる宮城県大崎市鳴子温泉。標高が高く、雪が深く、夏も気温が低く、山に囲まれて日照時間は短い。このまちの農業は、畜産と米が中心で耕地率3・6%の山間地である。

ある。ここ鳴子も例にもれず農業が衰退し、水田は31%も減少し、耕作放棄地は4・5倍に増加した。農家戸数も減少し、この10年間で118戸が離農したという。このような現状をどうにかしよう立ち上がった人達がいる。まず推進母体として「鳴子の米プロジェクト会議」を立ち上げ、メンバーは農家、農産物加工や直売のお母さんグループ、旅館経営者、こけし職人など、さまざまな立場の人約30人で構成。こうして、食を育てる農家と人々の暮らしをしっかりとつなぐと「鳴子の米プロジェクト」のチャレンジが始まった。



地域の食と暮らしを支える仕組みづくり

山間地の農業を、地域の力と人の力で支えるのが「鳴子の米プロジェクト」である。まず、この地域の農業の基本である米を見直し、市場原理などに左右される商品としての米ではなく、人の命をつなぐ米として捉え直した。

鳴子のおむすび



米をめぐる地域の文化と歴史、人々の喜怒哀楽を掘り起こして問い直すことで、自分たちのまちや暮らし、地域の在り方を考える米にしようというのが「鳴子の米プロジェクト」が目指しているものである。

プロジェクト会議では、鳴子の米づくりのシンボルとしての新品种に注目し、3人の農家に栽培を委託して試作を始めた。この品種はやがて、鳴子で育まれたため「ゆきむすび」という名前が付けられ、「鳴子のゆきむすび」が誕生する。食の安全・安心を消費者が望むなら、農家に米づくりの安心・安定を約束しなければ良い米はできない。農家は安心して米づくりに取り組んでもらうために、農家手取り価格1万8000円を保証している。

続いて「鳴子の米」の応援団ネットワークづくり。米は水田だけで育つのではない。みんなで育てる鳴子の米にしようというプロジェクトの呼びかけに、延べ数百人の応援団がこのプロジェクトに参加している。旅館と連携したお米の提供の仕方や販売ルートの開発。まちの職人た

ちと協力して作る

「鳴子の器」づくり。「冷めてもおいしい」という米の特性を生かした「鳴子のおむすび」



鳴子の器

の開発や試食会。米粉やくず米を活用したお菓子、パン、酒の試作。毎月1回全戸に配布される「鳴子の米通信」の発行。「鳴子の食と暮らし」をテーマにした食のカレンダーづくり…など、試みや実践は多彩だ。

多くの農家から「自分たちも植えてみたい」という申し込みがあり、米の評判も上々で、大量の注文の話やたくさん予約申し込みも入っているが、「鳴子の米」は販売量や生産量の多さを目的にした米ではない。じっくりとみんなで味わい育て、食べる人・地域の人達と一緒に築きあげる米である。平成22年には100haに作付けし7000人分の米をつくる計画だが、人口8400人の町民のすべてをまかなうにはまだ足りない。

大切なのは人の和と暖かい心

“自然はさびしい。しかし、人の手が加わると暖かくなる。”

その暖かなものを求めて、歩いてみよう。

旅する民俗学者といわれる宮本常一の有名な言葉である。さびしいのは自然ばかりではない。私たちにとって最も大切な食べ物も同様である。農業とは何か。それは私たちに大切な食べ物を作り育てる産業である。関わりがあるすべての人々と食べ物を作る暮らしの楽しさを共有し、「農」のこころを取り戻し、「暮らし」の基本を取り戻し、地域らしさを取り戻すことの大切さを「鳴子の米プロジェクト」は教えてくれている。食べ物には自然の力が育てるが、それを美味しくするのは人の和と暖かい心であることも。



鳴子の水田