

の元生協職員で専従職員として業務にたずさわ
り、他の1名は情報収集のための東京駐在員であ
る。

また庄内協同ファームは事業と社会的運動を一
体として進める組織である。たとえば運動として
は、

- ①農業政策確立のための運動
- ②自然環境を守るための運動
- ③農業や食べ物を考えるための消費者との交流
- ④農薬を減らしていくための実践や研究
- ⑤生活や権利を守るための運動
- ⑥後継者育成のための事業を推進

している。そのため運動基金を設け、組合員が次
の割合で拠出している。

- (1)組合員1人年間 2千円
- (2)組合員が法人に納入する米、野菜、加工食品、
米穀部に納入する農産物価額の0.3%
- (3)法人の労働(事務および管理)にたいする報
酬、労賃の0.3%

当法人はいままで農業補助金を受けないで、自
力で進んできた。20歳代に学習運動を通じて人の
つながりができ、それが財産となって良い取引先
に恵まれたことが発展の原動力になっている。

(編集部)

農事組合法人 庄内協同ファーム

山形県東田川郡三川町土口村中123

〔事例研究・4〕

りんご専業経営と協同組織の問題

(有) ゴールド農園

「ゴールド農園」は昭和41年に7人で岩木山麓
の原野14haを開拓した共同経営のりんご園とし
て発足した。同49年には大規模経営の成果が評価
されて、朝日農業賞を受賞した。

しかし平成4年には25年間続いたその農事組合
法人を解散して、りんご生産は個人経営に移っ
た。そして農事組合法人の同じ仲間が株主となっ
て有限会社を創った。苦労して造成した共同農場
の名だけでも残そうという提案があり、有限会社
は同じ名称「ゴールド農園」を踏襲することにな
った。有限会社「ゴールド農場」は個人生産者の
りんごの直売センターである。また同地区の96戸
のりんご農家から委託をうけてりんごの販売を行
なっている。生産法人から販売法人に変わったわ
けである。販売先は東京の東都生協、小口宅配の

ほか観光バスの客への現地販売である。売り上げ
は年間約6億円である。

省力とエコロジーとうまいリンゴの追求

さて、りんごの共同生産を解体して個人経営に
移った理由が問題であるがその前にリーダーの石
岡豊氏のりんごの農園経営の概略を述べておこ
う。石岡氏は昭和12年生まれの現在59歳。農業高
校卒業後、りんご試験場で1年間研修し、22歳で
水田0.8ha、りんご園1.2haの経営をまかされた。
その後、前述のように、岩木山麓の原野を仲間と
開拓したが、共同農園14haと言っても、1人あ
たりにすれば2haの増反にしかならない。氏が
追求したのはりんご栽培で自立できる専業経営の
実現であった。そこで水田0.8haを昭和46年の水

田転作を機会にりんご園に変え、また共同経営とは別に、個人で離農者や規模縮小の兼業農家からりんご園を買い集め、50年までに3.5haに拡大した。りんご経営では3.5haが専業の最低限の規模であるという。石岡氏はその後も縮小農家から土地を買取って規模を拡大し、平成元年までに5.0haのりんご園を経営し、共同農場での個人持ち分の2haをあわせて7haの大規模経営になった。

現在、石岡氏は有限会社「ゴールド農場」の専務取締役役に専念している。自家の農業経営は妻と長男にまかせている。年間労働日は1100人日である。そのうち雇用労働は年間延750人と大きい。りんごの生産は機械化が困難で手作業に依存するところが多い。りんご生産の課題は省力化によるコストの削減であって、技術的には授粉作業を全面的にマメコバチに任せ、無袋栽培にすること、さらに管理作業や収穫労働を容易にする矮化栽培（果樹の樹体を小さくする）に変えることである。品種としては矮化に適する「ふじ」のシェアを大きくしている。これらの方法によって、労働時間を県平均より50%少なくし、コストを約20%低減している。

石岡氏の7haのりんご園の品種構成は「ふじ」30%、王林28%、「むつ」15%、「つがる」10%、ジョナゴールド9%、その他8%である。1年に約1万箱を出荷するが、売り上げは2010万円で、所得はその約6割程度である。農業は経済的にわりにあう事業ではない。

石岡氏のりんご経営の方針は、りんごの味をよくすること、そのためには糖度を12度から14度にあげることが必要で、品種改良と栽培方法を変えろという。たとえば、りんごの葉むしりを止めるという。「むつ」は本来は青りんごであるが、消費者はりんごは赤いものと言う先入観があるため、生産農家は収穫前に葉をむしり取って太陽にあて、赤い色をつける。この葉むしりはりんごの糖度を犠牲にするので、りんごの味が低下する。りんごは赤いという先入観にとらわれなければ、葉むしりの必要がなく、年間労働の20%が節約されるので、生産者もコストを下げることで、

消費者もおいしいりんごを賞味することができる。石岡氏が追及するのはこの点で、葉むしりをしないで無袋のりんごを消費者に届けることであるという。

ついで雇用労働について報告すると、多くは水田農家から人を求めている。非農家や学生のアルバイトは農作業に不慣れであるから、農家の人の半人前の仕事だという。収穫期には働き手を迎えるにゆき、8時間労働で5500円の賃金を払う。7000円出せば他産業との求人競争に有利であるが、りんご生産者には採算の限界を越えるという。りんごジュースが輸入されるようになったので、その影響で生りんごの販売がむつかしくなっている。ジャムやその他の加工に活路を見出すことを試みるようになった。

さて、農事組合法人「ゴールド農場」がりんごの共同栽培を解散した理由について検討しよう。その最大の理由は、石岡氏の買い集め農地が共同農業以外に5か所に分散していたように、他の仲間の所有農地も分散していたことである。共同農場はかれらの家から車で20分あまり離れたところに分散していて、自宅から通勤農業をしていた。そのため共同の農作業の時など、集合に時間のロスがあり、共同経営は能率が悪かった。個人経営のほうが能率が上がり、結果的に品質のよいりんごが生産できるという意見におちついた。その結果、農事組合法人を解散し、販売だけを行なう有限会社を設立した。

その背景には、品質の良いりんごをつくるにはりんご専業農家として自立できる最低3.0ha規模を維持しなければならないという事情がある。3.0haより小さい規模である場合には、農業以外の収入を得るために、冬季に京浜地方に出稼ぎしなければならない。その点、農業を主とする第1種兼業農家は通勤安定兼業を主とする第2種兼業農家よりも苦しい状況にある。したがって農家は専業や第2種兼業かどちらかを選択していかざるをえない。中途半端な規模の農業は持続する展望がないと言える。農事組合法人「ゴールド農場」の解散の背景には、自由化時代にりんご専業農家

として生き残るための模索がある。

「ゴールド農園」の経験は、農業を職業として選択する新規参入者たちにとって、プロの道のきびしさを教えていると同時に、生産法人の作り方

に新しいヒントを与えている。(編集部)

農業生産法人 (有) ゴールド農園
青森県弘前市下湯口村元182—3

〔事例研究・5〕

つけもの成功物語

J A 岩木町女性部 ふるさとの味を作る会

つけものと言っても、この「ふるさとの味を作る会」は農家の主婦の片手間仕事ではない。しそ巻梅干し、赤蕪千枚漬、白菜のりんご漬、大根のニンジン漬、菊いもの糠漬、キャベツのマス漬、マメ漬、山菜よされ漬など品目は30種にのぼる。しかも味はまさにプロ級で、青森のデパートや空港のおみやげ売場にも並べられる一級品である。その秘伝の一端を即席の白菜のりんご漬を例にとって紹介しよう。

(材料)

白菜(下漬したもの) 10kg、りんご5個、こうじ 300g、ねぎ中3本、生しょうが 1カケ、十和田えび200g、ニンニク 2カケ、赤ナンバ 3本、根こんぶ(焼く) 3本、人参 中1本、大根 中1本

(漬け方)

- (1) 4つ割りにした白菜を重量の3%の塩で1週間漬けこむ。
- (2) りんごの芯を取り除き面に1%の塩をまぶしておろし金ですりおろす。
- (3) こうじ、十和田えび、すりおろし生しょうがとニンニク、千切りしたネギ、大根、人参、小口切りにした赤ナンバを用意する。
- (4) 下漬した白菜に具をきれいにはさま上に焼いたコンブをちらして塩少々をふって重石

する。

こちらの製品は着色料、保存料、化学調味料は一切使用せず、味付けは酢、黒砂糖、はちみつ、コンブ、ミリン、コウジなどの天然ものを使用する。

岩木町農協婦人部の「ふるさとの味を作る会」が発足したのは昭和48年である。それを語るには、その前史の「つけもの加工センター」について述べる必要がある。農協婦人部の人たちは県農業改良普及所の普及員から漬け物の指導をうけていたが、その普及員の退職を機会に会長になってもらい、昭和44年の水田転作で栽培する野菜の加工を部落ごとに始めた。しかし部落ごとの漬け物は味にばらつきがあるので、家庭用ならまだしも商品として売ることのできるものではないことがわかった。そこで各人が野菜を1次加工の塩漬けにして、それを1か所に集めて2次加工することにした。そのため農協の野菜出荷施設の一部を借り、漬け物加工所(※概略図18頁参照)を作ることになった。そして、「ふるさとの味を作る会」を結成して出資金を集め、また農業近代化資金の融資を受けることにした。この「ふるさとの味を作る会」には各部落で漬け物に最後まで残った熱心な人達が結集した。