

して別のネットを広げてつながってあげばいいと思います。若い人にもっともってできてもらってやっていって欲しいと思いますね。実行委員会でも各地でヒロインネットがうぶ声をあげることを願い、地域で集会を持ち、全国集会は何年か後に集まろうということになれば集まればいいという話をしました。

グループというのは、集まるとそのまま行きやすいですね。しがみついていると硬直するのが早いし、柔らかいうちに交替できればいいんです。

※栗田キエ子さん・和則さんは、山形県金山町で親子3世代で農林業を営みながら、2つのログハウス「暮らし考房」を開き、年1回「山里フォーラム in かねやま」を開催し、地域のひとと山菜研究会を作ると、地域に根ざし、地域のひとと共に生きる、そして声高でなく絶えず外へ発信するその姿勢にひかれて山形をたずねてお話をうかがいました。

自分の楽しいことは、人とも共有したいと、キエさんは訪れた人に藍染めの体験ができるように工房を開放されている。

藍の液をくぐった白い布は深い緑色に、それが空気にふれて青に変わっていく、何度も藍をくぐることによって、藍の色が深まっていく。人も多くの出会いをくぐって深みをましていくのだろうか。1996年夏。 まとめ・佐藤弘子

農業の現場からメッセージを語り続けたい

小林 郁恵 (宮城県/協同組合ビガファーム・蔵王)

育てた牛がウインナーに

「こんなに安いのでは、自分達で食べた方がいいんでねえか?。」牛肉輸入自由化のあおりを受け牛の値段が急降下。年をとった老廃牛を市場に出そうものなら、諸経費を支払ったら赤字という時期もありました。食べようといっって引き取ってはみたものの、老廃牛の肉は硬くてあまりおいしいものではありません。「ウインナーなんて作れねもんがや?」牛肉の加工を委託している仙南加工連に相談して、試作してもらったのが、ビガビーフウインナーの始まりです。もう3年前の話です。それを仲間の酪農家に食べてもらったところとても好評。「こんなにうまい物私達だけ食べて

はもったいない。もっと沢山のひとに食べてもらおう。」と、まずは友人知人を頼って口コミで少しずつ販路を切り開いて来ました。当初9戸の酪農家と数名の有志で販売活動をしていた訳ですが、毎日牛ばかり相手にしている私達が人に物を売るなんて生まれて初めての行為。思いをうまく伝えられず「食べてみて。」と、ただで配る方が多くて、かなりメンバーの負担になっていたと思います。それでも何とかかんとか売れるようになり、本格的に売ってみようと広く組合員を募り39名で協同組合を設立したのが95年7月。

人と地域が必要とする仕事おこしを旺盛にし地域づくりに貢献しよう、ネットワークを広げて全国の仲間と連帯しようと目標を掲げ、その事業の



一つとしてウインナーも種類を増やしスタートしました。自分達が育てた牛を丸ごとウインナーに、添加物も市販の物の1/3に抑えてあり、安全さとおしさには自信をもっていました。しかし実際、農産物を自分の手で売るというのは簡単なことではありません。組合の活動においても、毎月の商品発送や300名近い会員への通信発送等の作業に携わるのはいつも決まった面々で、協同とはいっても、意識の違いもちらほら見えたりして。最初は毎月900袋をさばいていたけれど回を追うごとに在庫を抱えるようになり、事務所は何とか借りたけど大きな冷凍庫もないし、余った分は組合員で買い取るという事が続きました。ウインナーだけでは、いつか行きづまると分かってはいたものの、実際に在庫を抱え出してからはい息吐息でした。

「この先どうする？」もうガケップチに立ちました。「何で毎月こんなにウインナー買わせられんだ？」「キロ300円という肉代は安いんじゃないか。」と退会する人もいました。協同で何かやろうというのはなかなか難しいものです。

「何でこんなに大変な思いをしなくちゃならないのか。でも、ここでやめたら今までやって来た事は何だったの？」自問自答の日々。でも、立ち止まってはられない。どうせガケップチなんだから次々色々な事やってみようという事に。この一年、バスツアーを企画したり、米や牛肉の産直、盆、暮れのギフト商品をやったり、ふり返るとドタバタしながらも、よくここまで来ました。「うちの漬け物うまいよ。」「裏の山で山菜一杯採れるんだよ。」「クッキー得意。」と、毎月変わった商品も載せられるようになりました。

女性なくして成り立たない

最初は、とうちゃん達がやろうと言い出してスタートした組合です。でも一年経った今ではすっかりかあちゃん中心。もう女性無くしてこの組合あり得ません。こうした私達の運動で、微力ながらも人を動かし、車を動かし、また交流を通して新しい仕事が増えたりと、仕事おこしになっていると思います。

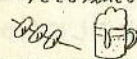
ビガファームにおける私の役割は、毎月会員さんに発行しているビガ通信の発行です。今月はどうな事を伝えようかと発行日の2日前から眠れぬ夜が続きます。毎月メ切に追われ四苦八苦です。でも会員の方からメッセージや質問などの通信への返事を頂くとすごくうれしくて、私に「大変だけど、またペンを持とう。」という、エネルギー源になっています。それにビガファームを通して知り合った沢山の友達との「出会い」が何よりの私のパワーの源です。ビガファームの組合員は農家ばかりではなく記帳学習会（複式簿記の講習会）を通じて入会した異業種の人も多くいます。毎週の学習会にく集まって来るのは、経営の片翼となって頑張っている元気な女性ばかり。職業は皆違って、お互いに情報交換したり、子育て、家庭の悩みを聞いたり相談したり、泣いて笑って帰る時にはパワー充電完了。事務所には、いつも笑顔で迎えてくれる素敵な事務局の女性がいます。用事がなくても人が集まり、そこにはいつも笑い声が絶えません。忙しくて顔も出せないという人もいるけれど、そういう人でも「行ってみよう。」と重い腰をあげなくなる、女性の力が生かせる元気な組合をめざし皆で力を合わせていきたいなと思ってます。女性はイキイキ輝いてなくちゃ。とうちゃん達泣いちゃうかしら…？。

楽しい田舎暮らしを

今後のビガファームの取り組みとしてやってみたいと思っている企画は農村体験ツアーです。理想はグリーンツーリズムです。ビガファームの組合員達は、牛乳、牛肉、果樹、野菜、米を生産し


**ビガファーム蔵王 7月の
商品のごあんない**

ビーフワンナー
梅雨が明けたら みんなでバーベキューは、いかが?!!
ゆでても残してもおいしいヨ!



300g入
600円


りんごのヘルシーフッキー
メンバーの酪農家、佐久間 丈子さんの手作りカントリーフッキー。



100g入
300円


佐久間 丈子さん

洋子さんのみそ漬け
自家産野菜(大根、きゅうり、みょうろ、きくいも)を、自家産みそに漬けてみました。あたたかごはんにぴったり!!




野菜の味が生きてます

洋子さんの手作りみそ
これを本物のみそ! みそ汁を作る時、サッと解けて、汁に浮かぶツブツブの田舎みそ。うまいんだよ、これか!!




佐藤 洋子さん

メグスリノ木
目にはもちろん、疲労回復や弱った臓器に良いそうです。やかんで 蒸立てお飲み下さい。蔵王で採れたメグスリノ木です。




200g入
500円

まいたけ原木
まいたけを、自分で栽培してみませんか? エモかけておくだいで、OK、おいしいまいたけ。嵐先で、フラスコで、簡単に育てられます。



佐藤 蔵王町 佐藤さん

七ヶ宿の 栗りんご
七ヶ宿町、佐藤信樹さんの自家産りんごを、私ごと搾った、本物のジュース。赤ちゃんにも安心!



— 注文書 —

- 商品の注文メ切 — 毎月15日
- 商品の発送日 — 毎月20日頃
- TEL、FAXでのご注文も お待ちしております。

TEL. 0224 (53) 69226
FAX. 0224 (53) 89226

ビガビーフワンナー	マルチ味 00	300g入	600円
ビガロングワンナー	スパイス味 00	300g入	600円
ビガ フランクフルト	マルチ味 00	300g入	600円
栗りんご(りんごジュース)	ふじ他	200ml x 12本	3,900円
栗りんご(りんごジュース)	ふじ他	220ml x 3本	510円
牛ふき肉		300g入	400円
メグスリノ木		200g入	500円
ヘルシーフッキー		100g入	300円
洋子さんのみそ漬け		300g入	300円
洋子さんの手作りみそ		500g入	500円
まいたけ原木		1本	1000円

住所
氏名
〒
通称
氏名

ています。目で見て、触れて農業生産の現場を理解して、関心を持ってもらえればと思うのです。そしてアイスクリームを作ったり、ジャムを作ったり、田植えをしたり、稲刈りをしたり、皆と一緒に農業を楽しむことが出来たらどんなにいいだろうと思うのです。ごみごみした都会を出て、田舎の空気を吸い込んで、エアコン慣れた体に心地良い汗をかいてみては? 農村によそから人が入ってくれば、また沢山のひととの出会いもあるだろうし、なにより、地域に新しい風が吹くでしょう。交流する中で、農家が朝から晩まで暇なく働いてばかりいるんじゃない、楽しい田舎暮らしを発見したり、再確認できるのではと思います。

農村も今は都会の生活と何ら変わりなく便利になって、何でもお金で買えるし、昔ながらの食べ物も姿を消しつつあります。農業経営も、効率の悪いことはやめてとにかくもうけだけを優先し、自然と共存するはずが環境汚染していたりする。私は先日、にわとりを10羽家族に迎えました。

卵をさがして、あのホワッと温かい卵をこの手でどうしても触ってみたかった。卵が産まれた夢まで見る程、今か今かと我が家の食卓に産みだて卵がのぼる日を待ちわびています。私は酪農家で、毎日牛が相手です。新しい命が生まれたり牛との悲しい別れがあったりして、喜んだり悲しんだり。米だって野菜だってすべてが生き物。生き物ゆえに、人間の思い通りにはなりません。その度泣いたり笑ったり。だからこそ芽が出たり収穫した時の喜びはひとしおのはずなのに、あまりの日々の忙しさや経済効率にかき消されてしまっている気がします。農業している私自身も楽しい田舎暮らしを求めています。

そして、ビガファームの活動の中で、農の現場から、消費者の方へ私なりのメッセージを語り続けたいと思います。