

いまこそ地域に協同を育てたい

久保田 とき子 (長野県/JA生活指導員)

はじめに、気軽にもこのような原稿をお受けしたことを後悔しております。農家と共に生きてきたはずの農協の合併がすすみ大型化し、農協が生きて行くための農協に変わろうとしています。又、農村の生活も考え方も多様化し、加えて高齢化のなかで最大の財産とも言える農地が、何のビジョンも政策もないまま農家個々の事情のなかで消えていっているのは悲しいことです。

農協に働く者として今何をしなければいけないのが私たち農協労働者の課題であると考えます。がんばっている農家の思いや願いをいっしょに形にしてゆきたいと思うのです。

前段が長くなりましたが、私の住む高森町の紹介からさせていただきます。高森町は長野県の南部、天竜川の河岸段丘で南アルプスを一望に、果樹、野菜、畜産となんでも獲れる豊かな町です。近年は産業道路、観光道路の整備がすすみ、たちまち住宅が増え、土地は値上がりし、維持できなくなった農地は農業振興地域の除外へなっています。

このような中で、自分たちが牛飼いをしてきた証を形にしたい。高森町で育てた牛乳を高森町の人たちに飲んでもらいたい。そんな思いを形にしたのが市田酪農組合であり、その思いの一端にかかわることができたのが私たちでした。

市田酪農組合は昭和43年に発足しました。発足当時200戸であった酪農家も現在は44戸になっています。この戸数の減少だけを見ても、生産調整・価格低迷と続く酪農業のきびしさがいか程であったかを知る思いです。

市田酪農20年誌の中にこんな文章を見つけました。『来年のことを言うと鬼が笑うというが、10年後のことを言うと鬼が笑い方に困っているかな?……とにかく過去があり現在があり未来があることは事実で……先輩各位の築いたこの大事なものを我々は再度頭中におさめ、多少鬼が笑っても未来をジックリ見つめ……魅力ある酪農にしたいものだ』とあります。この前向きさが市田酪農を今日まで支えてきたのだと思います。

酪農家というのは他の作物農家に比べて家族、とりわけ夫婦のつながりがしっかりしています。ともすると、かあちゃんは「とうちゃんの言うとおり働くだけ、になりがちな農業にあって、学習の場にも二人揃っての出席が多いのです。ですから、お母さんたちの活動も活発です。酪農家には貧血が多い、という健康診断の結果をうけて、共同圃場で人参をつくりました。食べ切れない人参をジュースにしよう。特産のりんごと合わせたら、もっとおいしいジュースになりました。他の人に飲んでもらったら、おいしいと大好評!売ってみようか——。はじめて自分達でつくったものを、自分たちの価格で、消費者の方と顔を合わせ、言葉をかわして売る喜び、そして何より、一人じゃなくて、皆で一つの仕事をした喜びを味わったと言います。(後述の「にんじんだより」参照)しかし、酪農家はあくまで乳屋。地元が一番身近な消費者に、そして未来ある子供たちに私達の牛乳を知ってもらいたい、という思いが、平成7年秋、農業組合法人信州市田酪農となって、牛乳とのむヨーグルトの加工場をオープンするに到りま

	第 1 号
	1996年8月発行
	農事組合法人
	信州市田路農
	長野県下伊那郡高森町出原162-2 TEL 0265-34-2288 FAX 0265-34-2289
牛乳本来の味と 栄養、新鮮さを大切に	

した。

工場の建設がはじまってからの組合員の皆さんの努力には驚くばかりでした。それは、どこかが、誰かがつくってくれる施設ではなく、自分たちがつくる施設だという意識の表れであったと思います。

地域の人々を交えての試飲会を重ねました。味が定まると、見本を持っての戸別訪問です。後日談の中に、^①牛乳工場順調で良かったなん。始まった時組合長の奥さんが来て「ヨーグルト買って」と涙を浮かべん位本気な！二つ返事でOKしたに、^②という話しがありました。皆んな真剣でした。忙しい農業の合い間の仕事です。「俺は、俺が牛飼いをしてきたっゆう証がほしいんな、そうでなきゃ、ここまでやらん！」そう語ってくれた方もありました。輝いていました。そう見えたのです。そんな酪農家の皆さんと一緒に輝きたい、そう思いました。

私が地域の中に協同を——それを担える農協労働者でありたい、と思えるに至るには労働組合の存在があります。賃金や労働条件闘争をするのが労働組合と思っていたのですが、ちがったのです。かれこれ10年になるでしょうか、私と労働組合との出会いです。農家が地域が良くならなければ職場は変わらない。地域をつくっていくことが職場をつくっていくこと。このことが私の仕事をすすめる中にいつも大きな位置を占めているのです。

私の所属する生活課は部長以下4名、パート13名の課です。食材宅配から電気、農集排まで店舗販売以外のものなら、何でもおまかせの外販課で

す。酪農組合があそこまでがんばっているが宅配までは農家じゃ無理、うちの課で引き受けようということになりました。（とは言っても、そんなに簡単にOKがでた訳ではありませんが……）1,200戸の宅配、しかも週3回となると車がいる、人もいる、保冷剤に備え付け容器、精算は集金はと大さわぎでした。

工場が稼働をはじめて2ヶ月、すでに許容量はオーバー、エコーブ店に並ぶわずかなヨーグルトは品切れが続き、いちだヨーグルトは^③まぼろしのヨーグルト、になりました。人間手に入らないとなると、よけいに欲しくなるものです。^④宅配をたのめば飲める、というので宅配は大繁盛！工場建設から一年を待たずして、施設は増設、ヨーグルトの品切れこそなくなりましたが、牛乳は低温殺菌ということで、町内宅配でしか飲むことはできません。

この工場ができたことで、酪農家の地元の消費者に供給したいという思いと、生産者のわかる牛乳を飲みたいという消費者の思いがつながりました。そのパイプ役としての農協労働者の思いもかありません。

ここに生まれた小さな芽を地域の中でどのように育てて行ったらいいのか、これからの大きな課題です。ヨーグルトや牛乳を供給し消費するというだけの関係にとどまらない、食糧の輸入のこと、食の安全のこと、そして日本の農業について、誰もが真剣に考えられるような運動へつなげて行きたいのです。



にんじんだより 市田酪農組合婦人部

今話題のβカロチンたっぷりのこのにんじんジュースは、私達酪農家に貧血の人が多かったので、その改善のため勉強した中から生まれたジュースです。

このジュースに使用したにんじんは、乳牛の堆肥を沢山入れた健康な土地で、私達酪農家が皆で共同で栽培しました。やわらかくて風味のあるにんじんがジュースの品質を良くしています。

乳牛はあの美味しい牛乳とともに、牛糞が健康な土を作り本物の野菜を育ててくれます。乳牛はまさに神様からの贈り物、私達酪農家の生命の共同体です。昭和の初め、当時の市田村に導入されて以来飼育されてきた乳牛ですが、今はその臭いが不快と苦情をいただき、飼育することが段々難しくなってきました。皆で仲良く話し合い、理解し合って、この大切な家畜をこの地域にいつまでも残して欲しい、それが真の豊かさとも思います。

にんじんだより

〈其の二〉

以前リンゴと同じ工程で作ったにんじんジュースが日持ちが悪かったのはなぜだろうというお便りをしましたが、その後いろいろと情報が集まりました。

まず、にんじんは酸がなくアルカリ度が高いので長期保存に向かないということです。そこで方法としては、リンゴの割合を多くしてPHを下げるか、何か酸を加えてPHを下げるか、その酸には何が適当か等、ただいま調査中です。他に、土

壌菌も関係するそうです。

とにかく、にんじんのジュースはメーカーなどにも出来るが、素人の加工ではかなり難しいということがわかりました。

でも、ここまで頑張ってきたのですから、リンゴの選果も始まったことですし日持ちの悪いことは覚悟の上で、もう少し挑戦していこうと思います。

にんじんだより

〈最終回〉にんじんジュースまとめ報告

遅くなりましたが、にんじんジュースのまとめ報告をさせていただきます。

ジュース生産本数1,300本（内失敗の直し100本位）。その用途は、組合員還元、畜産課へ、希望者へ販売、イベントでの試飲、会合飲用…。

騒ぎの後に何が残ったのかと考えますが、俺方のかかあは味噌汁の中にすでににんじんをいれてくれる。と笑っていた方がありましたが、健康作りの永遠の優等生人参を食することの自覚や意識がもてたことはひとつの収穫だったと思います。

先日りんご部会から「JAにジュース加工場の継続をお願いしたいから協力して欲しい。」との話しが有りました。「せっかくの機会、ジュース加工だけでももったいないから、21世紀に向けてJA信州高森として加工事業にどう取り組むかまで質問の内容を上げませんか?」とお願いしたところ、JAより話し合いに応じるとの回答をいただきました。生産者がヨコの繋がりを持つ、またJAと前向きに話し合うひとつのいい形だと思います。

酪農も生残りの夢をつなぐには加工は大きなテーマです。どうか婦人部に限らず話しを聴きにお出かけ下さい。アイスクリームもヨーグルトも世は正に戦国時代。加えて外国からの輸入攻勢も有りますが、魅力の有る確かな製品であればきっと生残りの道は有るはずです。みんなで力を合わせて、21世紀に向けて確りスタンバイされることを心より願ってにんじんだよりを終わらせていただきます。大変お世話になりました。

（にんじんジュースづくりの経過を伝える「にんじんだより」の一部を掲載しました。）