

発行にあたって

『まちと暮らし研究』の第3号をお届けします。この号は「地産地消—東京でこそ」と題して東京の農業について特集しました。

地産地消や食料自給が話題をよんでいます、大消費地である東京ではとても無理なのではないかというのが常識のような気がします。しかし、この東京でもしっかりと農業が営まれています。本文にもあるとおり、東京の農業生産はいくつかの農業県に匹敵する規模にありながら、人口がとてつもなく多いために、自給率がとても低くなっています。

東京の農業は高度成長期以降に衰退の一途をたどってきましたが、この10年ほど、一定の規模を維持してきました。そしてさらには、市民の農業参加や、農家と市民との交流が多彩に展開されてきました。この号は、そのような東京農業の現状を生産者の立場、市民・生協の立場、専門家の立場からとらえてみようとするものです。小誌が東京の農業の衰退に歯止めをかけるなどとは思いませんが、生産者と消費者・市民とのふれあいを促進するとともに、生協における地産地消の取り組みを前にすすめることにわずかでも寄与できればと願っています。

この号の編集については、後藤光蔵武蔵大学教授、深澤司元東京都農業会議事務局長、大江正章コモンズ代表の諸氏には原稿の執筆だけではなく、編集企画にもアイディアを出していただきました。また、JA東京中央会のみなさまからは、村野弘一会長のご寄稿のほか、編集企画や取材先の紹介など全面的な協力を得ることができました。ご協力いただいたみなさまに心から感謝申し上げます。

読者の忌憚のないご意見を期待しています。

名和 三次保
(財)消費生活研究所理事長

まち暮らし研究

地産地消—東京でこそ

no.3 2008.12

目次

発行にあたって		1
都市農業の意義	青山 侑	4
夢溢れる観光農園をめざして —「きれい・可愛い・快い」の3Kで	関塚 直子	6
都会の田舎をおすすめ分け —石坂ファームハウス	大江 正章	10
野菜でたどる東京農業の歴史	仲宇佐 達也	17
都市にふさわしい農業の構築 —農を活かしたまちづくり	後藤 光蔵	23
東京農業の政策課題	深澤 司	28
都市農業へのJAの取組み —ふれあいから夢を求めて	村野 弘一	33





農家の取組み		37
東京ならではの農業をめざして	澤井 保人	37
江戸川産小松菜の減農薬と学校給食への取組み	越塚 弘	39
世田谷区・大平農園で働いて	藤田 暁生	41
コミュニティ・ビジネスとしての都市農業	大江 正章	43
農とコミュニティを結ぶ		
—直売所の「ふれあいの経済」	編集部	50
市民・生協の取組み		55
休耕農地を市民が耕す—あぐりフレンズ・東京	近藤 宣子	56
コープとうきょうの地産地消	生活協同組合コープとうきょう広報室	57
めぐみの里山を保全する—パルシステムと連携して	小林 攻洋	59
有機野菜の生産者との交流の中から—東都生協	大庭 宏美	61
援農 NPO をつくった—生活クラブの活動から市民に広げる	奥脇 信久	63
自然派くらぶの地場産直 28 年の歩み	鈴木 晶子	64
東京の自治探訪③「東京都制」—攻防のはじまり	林 和孝	67
研究所からのお知らせ		71

都市農業の意義

青山 侑*

都市における農林畜水産業振興の意義はたくさんある。

第一に、食料廃棄物を肥飼料としてリサイクル使用する有機農業が可能となる。現に東京にはそういう作業場がいくつもある。第二に、従って生ゴミ焼却量が減少する。第三に、食料運搬距離の総量が減少し省エネルギーとなる。

第四に、生産者と消費者の距離が近いことによって相互理解が進み、それを生産・消費に互いに活かすことができる。

第五に、都市農業が存在することによって、それが市場のすべてを席卷しなくとも、遠隔産地に対して相当の牽制効果をもつ。これは生協運動の市場の暴走を抑止する役割に似ている。

第六に、これが最も大切なことだが、都市農業は、安全・安心、触れ合い・やすらぎ、食育、緑の保全など、21 世紀的な人々の価値観にマッチする。

東京の農業は、たとえば、あしたば(ほとんど独占)、つまみな(半分近い)、こまつな、うど、あさつき、ほうれん草、花きなどは中央卸売市場における占有率も高く、ずっと健闘してきた。農林水産統計によれば、2005（平成 17）年における野菜の年間生産額約 170 億円は、広島県や山口県のそれを上回る。都市化による農地減少というデメリットがある一方で、消費地に近いという競争力を活かしてきたのである。東京の農業はまさにエコノミーとエコロジーの融合を地で行ってきた。

私は農業振興の意義のひとつに「食料自給率の向上」をあえて挙げていない。自給率の向上が望ましいとは思いますが、危機感を煽ると問題の本質を見誤る危険があるからである。

世界の飢餓人口は 8 億 5000 万人だが、肥満人口は 10 億人と言われて

いる。世界の食料で最も問題なのは分配と流通であって、不足ではない。穀物価格の高騰は、市場原理による人為的な要素が大きい。アメリカのエタノール転用を理由にトウモロコシが高騰したら直ちに不買に転ずる知恵が消費者には必要だ。

原油価格が下落してきて再びトウモロコシが食品市場に戻ってきても、すぐに飛びつかないほうがいい。私はシカゴ近辺で見渡す限り地平線まで続くトウモロコシ畑を見てきたが、遺伝子操作によってまるで一枚の大きな布地のようにトウモロコシの背丈が揃っている。そうやってつくっているのだ。

ワシントンにあるジョージタウン大学のピエトラ・リボリ教授を私の大学院に招いて授業をしてもらったとき、彼女は「アメリカの全アフリカ諸国に対する ODA 援助額を上回る補助金がアメリカ国内のコットン生産農家に支出されている」と指摘した。こういうやり方は他国の発展を阻害して国際紛争の元になる。国の安全保障のためには、食料自給率の向上ももちろん大切だが、同時に一方で、アジア・アフリカ諸国の発展に手を貸すことが大切だ。

昨今の食品安全をめぐる諸問題の噴出は、身近な場所で営まれる農業の大切さをあらためて人々に強く認識させた。一方で、遠隔地で生産される食品も存在し続ける。次々と新しい食品も産出される。この際、生協こそ、それぞれの食品の生産・加工・流通・消費に至るプロセスを監視するシステムをいっそう充実させ、商品テストを行うことができるマンパワーの育成に力を傾注してほしいと思う。東京都は過去に何度か消費者のための食品安全テストセンターをつくろうと試みては挫折した。だからといって生協にそれを望むのは酷だろうか。

* あおやま やすし 明治大学大学院教授、作家、元東京都副知事、当研究所顧問。

夢溢れる観光農園をめざして

—「きれい・可愛い・快い」の3Kで

関塚 直子*

私とブルーベリーとの出会い

いまから28年前、家族で千葉県銚子市を訪れた時、ある神社の境内に植木屋さんがありました。そこに、私には、キラキラと輝きを放ち「私を連れて行って」と、話しかけてくるように見えた2本の苗木がありました。それが、私とブルーベリーとの最初の出会いです。当時ブルーベリーは、まだ店頭はおろか、ケーキにも使われていない時代でした。早速買って帰った苗木でしたが、玄関の脇に置かれたまま数年がたちました。

幼少の頃からグミ、木苺などの小果が大好きだった私は、ラズベリーをほんの少し畑に植栽してみました。そして、次にブルーベリーを栽培することを考えました。22年前、牧草地だった10aの畑に、初めて100本のブルーベリーの苗を植えつけました。義父の反対がありましたが、夫と義父とで話しあいました。まだブルーベリーを知る人は少なく、栽培のノウハウも解らないまま、畑に穴を掘り、苗木を植えるという手探りの状態からのスタートでした。

その苗は、すくすく育つということはなく、むしろ植えた時よりも小

* スモールフルーツランド「ベリーコテージ」代表。

さくなくなってしまう、初めて手がける植物の栽培の難しさを感じました。丁度そのような時に、日本ブルーベリー協会を知りました。そこで設立3年目の協会に入会し、ブルーベリーの栽培法を勉強しました。茨城県の先駆的な栽培者のところに出向き、朝から夜まで熱心に教えていただいたことから、樹も生長していききました。



関塚 直子さん

ラズベリー、ブルーベリーなどベリー類の果実の可愛らしさ・美しさ、そのおいしさに魅かれた私は、摘みとり楽しさ・食べる喜びを多くの人に体験してほしいと考えようになりました。そして観光農園計画を心の中で温めていきました。私がお客だったらどのような農園が良いかを考えました。ベリー摘みは、暑い日差しを受けての作業で、汗をかき、のども渴きます。汚れた手が洗え、トイレもあり、涼しいところで休むことができ、なおかつおいしいベリーのスイーツが食べられる。これ以外にない、と思いました。

観光農園ベリーコテージの誕生

1992（平成4）年、自園で収穫した果実を利用してお菓子やジャムを作ることが好きだった私は、畑の一角に加工施設と喫茶室を建てることを計画しました。ところが、生産緑地法の壁があり、農地に建物はできないということを知りました。どのような用途ならば建設できるのか。調べたところ、農業に付随する休憩所なら良いということになり、東京

都で初めて生産緑地に建物を作る許可が下りました。観光農園ベリーコテージのスタートでした。その頃は、ブルーベリーを知っている方は少なく、お客様も数えるほどでした。

新聞社から取材があり、ベリーコテージが記事として掲載されると、お客様が増えてきました。その後、テレビでブルーベリーの機能性の良さが報道されると、ブルーベリーブームが始まり、ベリーコテージにテレビのワイドショーやニュース番組等から取材が入るようになりました。それにあわせて、ベリーコテージに多方面からお客様が来てくださるようになりました。広告・宣伝にはお金をかけないと決めていましたので、テレビ・雑誌・新聞の取材は、大きな力になりました。

ベリーコテージのいまとこれから

現在、ブルーベリーを 1ha の畑に約 1000 本、ラズベリーを 5a、グーズベリー・ブラックベリー・ジューンベリー・マルベリーなどをあわせて 10a、キウイフルーツ・ベビーキウイを 20a の規模で栽培しています。お客様は、ブルーベリー・ラズベリー・キウイフルーツの摘みとりができ、私たちが収穫したフルーツは、喫茶でのケーキ・ジュース・ソフトクリーム・アイスクリーム・ジャム・ワインに加工しています。「旬は旬の内に」をモットーにし、材料はケチらずにふんだんに使い、添加物を使用せず、自然の風味を大切に安全・安心な物を手作りしています。ベリー類のジャムは何種類もの果実をくみあわせて作り、店頭には 10 種類のカラフルなジャムが並びます。農園営業期間の最終日を待たずに、すべて完売となります。

ここ数年、ブルーベリーの機能性の素晴らしさ・栽培しやすさなどの面から、全国的にブルーベリーの栽培者が増えてきました。しかし、店頭でブルーベリーの国産果実を見ることはまだ少ないのが現状です。こ

れは、ブルーベリーの観光農園が急増していることを示していると思われます。そのような状況下において、自園をいかにして発展させていくかを常に考えなければならない時期に来ていると思っています。食の安全性を守り、農薬を使用せず、高糖度で優良な果実を作る努力をし、他園では味わえない楽しさを伝えていかなければならないと思います。

食料自給率が低いわが国において、将来食糧事情が困難になったとしたら、ブルーベリーのようなフルー



ベリーコテージ

ツは、重要性が薄い作物と思われるかもしれませんが。しかし、他の植物にはない機能性が沢山含まれ、それらが研究されています。食を楽しむという観点からも、私は、大切にしていきたいと思います。

ベリーの栽培を通して私は、いままでの辛く大変だった農業イメージとは違う、農業の素敵さ 3K を見つけました。「きれい・可愛い・快い」です。きれいな花をつけ、可愛い果実を収穫でき、食べた時に快い気分になれるからです。これからも、豊富な種類のベリーを栽培し、宝石のように色とりどりに輝く果実に囲まれた夢のある観光農園を作っていきたいと願っています。

都会の田舎をおすそ分け

—石坂ファームハウス

大江 正章*

農業を理解してほしい

新宿から京王線の特急で30分弱、聖跡桜ヶ丘駅でミニバスに乗る。^{やえん}野猿街道を右折したバスが住宅街を走る。突然、左手に田んぼが現れた。かかしが立っている。駅からほんの12～13分で風景が変わる。バス停倉沢の向かいが、年間を通してさまざまな農業体験や農家と都市住民の交流活動を行う石坂ファームハウスだった。

さらに、田んぼの畦道を抜けて坂を上ると、広い畑に驚かされる。訪れ



た10月末、一畝ごとに多種類の野菜が植えられ、堆肥が積まれていた。リンゴの木も目をひく。土はフカフカだ。

石坂家の先祖は、1590年に

田んぼとかかし

豊臣秀吉によって小田原城が落城したときの落人だという。一雄さん（1943 年生まれ）とともに、石坂ファームハウスを担う昌子さん（1944 年生まれ）が嫁いできた 1972 年は、まわりはほとんど農家だった。

「家の前の道は未舗装で細く、タクシーが通るのをイヤがったんです」

しかし、70 年代後半から次々と高層団地や一戸建てが建設され、新興住宅地へと急変していく。古くからの農家は自給野菜を作るだけになり、田んぼに至っては石坂家の 20a 以外にない。そんななかで、石坂さんたちは雑木林を手入れしながら維持し、農地の一角にアパートを建てて現金収入を得ながら、自給自足的な生活を続けてきた。それゆえに、貴重な自然と景観が保たれてきたのである。



石坂さんご夫妻

農業体験を始めたのは 78 年ごろだ。遊びに来た子どもの友だちを畑に連れて行ってサツマイモ掘りをさせたら、とても喜んだという。

「先生にそれを話したら口コミで広がっていったんです。夏に余ったトマトでジュースを作ってあげたら、すごく感動してたわね。お餅をついて食べたことがないと言われて、お餅つきしたり、いろいろやりました。ただね、うちはそのころ 1 頭だけ牛を飼っていたんですけど、前を通るときに『臭い』と言って鼻をつまむの。それでいて、牛は見に来るのよ」

こうした経験から、昌子さんは農業が都市住民によく理解されていないと感じていた。そして、93 年に義父が亡くなり、時間や行動の自由がきく

* コモンズ代表・ジャーナリスト。出版社勤務を経て、96 年に出版社コモンズ創設。農・食・環境・アジア・自治などをテーマに単行本を編集・発行するとともに、日本各地を歩いてルポを発表。著書に、『地域の力ー食・農・まちづくり』（岩波新書 2008 年）、『農業という仕事ー食と環境を守る』（岩波ジュニア新書 2001 年）、『公共を支える民ー市民主権の地方自治』（共著、コモンズ 2001 年）など。

ようになったのをきっかけに、翌年、四季折々の農家の暮らしを体験する「自然の恵みを楽しむ会」を創設する。当初のメンバーは30人程度だった。

農と食をつなげる

いまでは、毎月の行事の案内を出す会員が約130人。なかには5～6人の仲間をもつメンバーがいたりするから、かかわっている人はもっと多い。年会費は通信費として1000円で、各回ごとに1000～1500円の参加費を材料代としていただいている。会員は23区内が多く、昔を懐かしむ60代以上と、小さい子どもに体験をさせたいと願うお母さんが中心。体験内容は本当にバラエティに富んでいる。年間メニューを紹介しよう。

1月＝餅つき、まゆ玉作り（米を挽いた粉でお団子を作る）、2月＝七草摘みと七草粥作り、3月＝味噌作り、ジャム作り、4月＝山野草の観察と天ぷら、よもぎ団子作り、5月＝お茶作り、6月＝田植え、7月＝ジャガイモ掘りとカレー作り、8月＝ブルーベリー摘み、流しそうめん、9月＝十五夜のお団子作り、10月＝稲刈り、リンゴ狩り、11月＝収穫祭、秋野菜の収穫、12月＝しめ縄作り。

もっとも一般的な農業体験は、田植えや稲刈り、芋掘りや野菜の収穫だろう。もちろん、それだけでも意味はある。だが、このメニューを見ると、石坂さんが伝統的な農家生活を通して、農と旬の食の切っても切れない関係（食農同源）を意識して伝えようとしていることがよくわかる。毎回、旬の野菜がたっぷり入った汁物を中心に、必ず一品は提供する。準備はご主人と娘さんを含めて3人で行い、野菜を買いに来る常連さんが手伝う。

「私は肌や舌や耳で感じるのが大事だと思っているの。たとえば、ジャガイモ掘りで汗をたくさんかいたのを覚えているから、ジャガイモ

は暑いときのものと身にしみてわかったり、5月だからうぐいすの鳴き声が聞こえるんだとかね」

味噌作りでは、参加者が1～2キロ持って帰る。ところが、初めて参加した人は、ほぼ例外なく「まずい」と言うそう。この手作りの味噌には添加物が入っていない。化学調味料の味に舌が慣れているから、当初まずいと感じるのだ。ところが、そのマイ味噌を食べ続け、なくなって市販の味噌を買うと、今度はそれが美味しくない。だんだん舌が自然の味をわかっていくのだろう。

さらに、2005年からは50組100人（親子）を対象に田植え講座も始めた。田植え（6月）、稲の花の観察会とかかし作り（8月）、稲刈り（10月）、餅つき（12月）だ。参加費は年間1人5000円。ここでも必ず旬の食べ物が出る。田植えのときは蒸かしたジャガイモ、観察会はトウモロコシとスイカ、稲刈りでは豪華にお赤飯。

「ささげ（豆）とゴマも自家産。ある子どもがね『おばさん、買ってきたおにぎりのゴマと香りが違う』って言ったの。こういう言葉がうれしくてね。もちろん、ゴマはほとんどが輸入であることも教えます」

汁物や煮物は薪で煮炊きする。木の枝は裏山で子どもに拾わせる。初めは細い枝しか持ってこないが、だんだん太い枝を何本も抱えてくるようになるという。火の危なさも教える。農業体験に付随して、いろいろなことを身体で覚えてもらうわけだ。これぞ、実地



石坂ファームの田んぼの稲穂

のホンモノの食農教育であり、生きる力を育てる教育と言ってよい。それにしても、ゴマやお茶まで作っている農家は、東京のみならず全国的にもきわめて珍しい。まさに百姓百品である。

このほか、農業体験には周囲の多くの小学校の児童が来る。総合的学習の時間が始まってから、とりわけ増えたという。ここでも、体験後に収穫した野菜を食べる。

「いつもは人参を食べないという子どもが喜んで食べるのよ。それに、『石坂さんの野菜だけじゃなく、ふだんも食べようね』と先生が声をかけるので野菜嫌いが減ったそうです」

都市農業の工夫と苦勞

ことほどさように会員や農業体験の参加者にはいいことづくめなのだが、経営的には見合っていない。「持ち出しですよ」と昌子さんは語る。それでも続けられるのは、彼女の熱い想いと同時に、アパート初め他の部門での収入があるからだ。

畑の広さは80aで、年間約100品目の野菜を露地で作る。市場出荷は一切せず、もっぱら庭先販売だ。5月末から9月初めが最盛期で、トマト・ナス・キュウリ・枝豆・トウモロコシ・スイカ・ウリ……。多いときには20種類近くが並ぶ。「大きなカゴで裏山から100回は運ぶ」という落ち葉に、米ぬかを入れて発酵させ、さらに田んぼの敷き藁を腐らせて鋤き込んだ堆肥の成果か、味には定評がある（化学肥料も多少は入れる）。リピーターになれば、格好は悪くても味を知っているから、買ってくれる。ただし、1円玉や外国のコインが入っているときも少なくない。

「2～3割は入っていないんじゃないかしら。でも、買う人がイヤな気持ちになると思うんで、声に出しては言いません」

これ以外の季節は、おもに石坂野菜に惚れ込んでいる人たちが畑に

行って採る。これらは、パンを焼いたりおかずを持って来たりの物々交換が多いそうだ。都会の田舎たる面目躍如である。

また、91年からリンゴ、97年からブルーベリーを始めた。もぎ取り、摘み取りがメインで、リンゴは10～11月の土・日に1キロ500円、ブルーベリーは7月20日～8月31日で1キロ2000円。リンゴはカメムシの異常発生や熱帯夜で苦戦しているが、ブルーベリーは消毒はいらないし、作業はラクという。

野菜は、無農薬栽培ではない。生育初期に最低限の消毒をする。以前は無農薬に近かったが、最近は害虫の発生が多いそうだ。温暖化の影響だろうか。住宅の増加や相続の発生で農地が減り、周囲の環境が激変したことも関係している。

「ヒヨドリやムクドリが山から追われて、うちの田畑に集中してくるのよ。今年は田んぼに2cm四方の細かい網をかけました。これはスズメにやられるのを防ぐため。アナグマやハクビシンも増えて、落花生や干し柿が食べられてしまうの。都市農業は必要と言われるようになったけど、農地は減っているでしょ。私は、市街化調整区域にしなければ農地は残らないと思います。虫食い（の農地）ではダメ。ある程度の広さがないと農業はできません」

農業福祉の実現へ

都市農業には、石坂ファームハウスに典型的な直接販売・体験・交流・教育に加えて、もう一つ重要な役割がある。それは福祉だ。昌子さんは今後、高齢者福祉に取り組みたいと考えている。

あるとき昌子さんは「しめ縄作りを教えてほしい」と言われて、老人ホームへ行った。そこで車椅子に乗ったお年寄りに指導していると、スタッフがザワザワと騒ぎ始めたという。何か落ち度があったのだろうか。

気にした彼女に、あるスタッフが言った。

「入所して以来、一度も白い歯を見せたことがないおばあちゃんが初めて笑ったんです」

そのおばあちゃんは、昌子さんと呼んで一緒に写真を撮ってもらい、自分の小さいころの話を喜んでしたという。きっと、暮れにしめ縄を家族総出で楽しく作った思い出が甦ってきたのだろう。

このできごとに深い感銘を受けた昌子さんは、園芸療法の講座に1年間通った。そして、老人ホームに「ブルーベリー摘みに来ませんか」という手紙を出す。やがて、老人たちが杖を突いたり車椅子を押されてやって来た。だが、杖を突いて、カゴを持ってでは、ブルーベリーを摘みにくい。一人の老人が杖を置いた……。

老人たちが帰った後、畑に行くと、そこには杖と車椅子があったのだ！あわてて老人ホームに電話をかけて事情を話すと、スタッフはただただ驚いていたという。

「え、本当ですか?! 絶対に杖なしや一人では歩けないと思っていましたが……」

でも、彼ら・彼女らはカゴを持って一人で歩き、送迎車に乗ったのだ。畑には、農には、高齢者であれ障害者であれ、人間を元気にする力が備わっているのだろう。それ以外、この事実は説明できない。

「部屋のなかで紙を折ったり身体をちょっと動かす体操をするより、みんなで野菜を栽培し、収穫するほうが、楽しい老後ではないでしょうか。また、大正10年に建てた古い家（いまはほとんど使っていない）は段差がありますが、そこで過ごすこと自体がリハビリになると思うんです」

その通りだと思う。間違いなく、農業の多面的役割の発揮である。いや、それは農の恵みと言ったほうがふさわしいだろう。都市に田畑がなくてはならない。都市に農地を残さなければならない。農の恵みを、老若男女が受けるために。

野菜でたどる東京農業の歴史

仲宇佐 達也*

小松菜

小松菜は江戸時代の小松川村（現在の江戸川区）で冬菜といわれ、秋に種子をまき、畑に霜除けの葉竹を立てて寒さを防ぎ、冬に出荷されました。寒さに当たるので菜は甘味を増し、香りの良いものでした。

徳川五代将軍綱吉のこの地方での鷹狩の時、食事にこの冬菜を出したところ、賞味され「小松菜」の名をいただいたといわれます。また、八代将軍吉宗も当地でしばしば賞味され、正月のお雑煮は「江戸は切餅を焼き、小松菜を加え、鰹節を用い醤油の煮たし也」（『守貞漫稿』）と小松菜が欠かせないものとなりました。

この地方は荒川、江戸川などが運んだ肥えた沖積土の湿地地帯で、農家はその田の一部に土を盛った「揚げ畑」で、キュウリ、ナス、ネギ、ツケナ、サヤインゲン、コマツナなどを作り、これを市場に出荷していました。

冬に出荷される野菜の一品目であった小松菜が、現在周年出荷され

* なかうさ たつや 元東京都農業試験場長。東京都畜産試験場長、東京都農林水産振興財団理事・事務局長等を歴任。農学博士。著書に『東京農業史』（2003年 けやき出版）など。

るようになり、江東3区（江戸川、葛飾、足立）の中心的な作目となったのは、新鮮な緑黄野菜が健康に良いということで、年間使われるようになったからです。小松菜は緑黄野菜の中でもあくが少なく、食味が良く、調理も簡単で、和・洋・中華どんな料理にも相性がぴったり。しかも子供や高齢者に欠かせないカルシウムの含有量がホウレンソウの3.5倍、レタスの9倍もあります。しかもカルシウムの吸収を阻害するシュウ酸が少ないので、効率的に摂ることが出来ます。この周年の需要に合わせて品種改良も進み、緑の濃い、寒さ暑さや病気にも強い、年間栽培の出来る品種が次々と育成されました。

また、江東3区では昭和40～50年に急激に小松菜専作農家が増えました。その原因の一つは、当時成田空港や東京オリンピック施設の建設などで大量に出た痩せた赤土の残土を湿田の盛り土に使ったことです。赤土には野菜が吸収することの出来るリン酸が極めて少なく、ほとんどの野菜は栽培が出来なかったのですが、小松菜だけはリン酸を吸収する力が非常に強く、立派なものが出来ました。しかも小松菜は栽培期間が短く、冬は100～120日、夏は20日前後で、同じ畑で年に7～8回も作ることが出来、連作にも比較的耐えることから、ほとんどの野菜農家が小松菜だけを作るようになりました。

このように小松菜は、東京の同じ区域で、江戸時代から今も盛んに作られている、大変珍しい野菜の一つです。

練馬大根

東京都練馬区春日町の愛染院門前に、昭和15年、東京練馬漬物組合が建てた「練馬大根碑」があります。「徳川五代将軍綱吉が館



この練馬大根の画像は東京都農林総合研究センターから借用しました。同センターのHPによれば、明治から昭和中期にかけて描かれた900点に及ぶ園芸作物の細密画が同センターに所蔵されており、それらは、カラー写真のない時代に、試験場専属の絵師により、細部まで写実的に描かれたものだそうです。

林城主たりし時、宮重の種子を尾張に取り、上練馬の百姓又六に与えて栽培せしむるに起ると云う…寛政の頃には宮重を凌ぎ、日本一の推賞を蒙れるに至れり」とあります。

栽培された練馬大根の多くは、たくあん漬用の品種で、その代表的な「練馬細尻」は上練馬の百姓又六が、練馬の地大根と尾張大根との自然交配の中から品種を固定したものです。根長は 75cm くらいで、首は地上に上がり細く、次第に太くなり、中ほど以下は太さを増し、尻先が尖る。8 月中旬に種子をまき、100 ～ 110 日で収穫し、たくあん漬用に干し上げます。

練馬大根の主な産地は、現在の板橋、練馬、豊島、中野区で、栽培の最盛期は明治末から昭和戦前、その作付面積は 1500 ～ 2000ha ありました。当時の秋冬は「練馬へは一筋道や干大根」（猿男）、「ひとつ家やこちらを見ても干大根」（子規）という光景でした。

なお最近は生・煮食用の大根としては宮重系の青首品種が消費の中心ですが、練馬系でも理想、秋つまり、三浦、中ぶくら、みの早生などの品種群があります。

たくあん漬については「世に沢庵漬と申す事は、東海寺にて貯え漬と唱え来り候よし。大猷院（将軍家光）品川御成りにて、東海寺にて御膳召上がられ候節、何ぞ珍しき物献じ候よう御好みの折から、『禅利何も珍物これなくたくわえ漬の香物あり』とて香物を沢庵（禅師）より献じければ、『貯え漬にてはなし、沢庵漬なり』との上意にて、殊のほか御賞味ありし」（『耳袋』）ということで江戸士民に広く普及し、親しまれました。

何故、練馬特産のたくあん漬が江戸の必需品として利用されたのか。それは、勿論米食の日本人の嗜好にピッタリだからということもありますが、米糠で漬けるためビタミン B1 が多量に含まれ、銀シャリ（糠を落

とした精白米)を常食とする江戸在住の武士や庶民が罹る「江戸煩い(脚気)」という奇病に特効があったからです。練馬のたくあん屋、福室正之助さん(福井巧『たくあん屋三代記』)によると、昭和戦前のたくあん漬の売り先は陸軍が第一で、そのほか刑務所、遠洋漁業の船団、大阪・神戸の漬物問屋、北海道、樺太、満州の関東軍、満州、近藤商店、南洋群島は南洋興発、比島のダバオ、ハワイなどへ送ったということです。戦場の軍隊や遠洋航海中の船員など、ビタミンB1の不足しがちな人々の脚気予防に役立ちました。なお、現在市販されているものは、調味液で漬けているのでB1は含まれていません。

筍

幕府の回漕御用を業としていた山路次郎兵衛勝孝は農事を好み、品川領戸越村に住んでいましたが、たまたま芝四国町薩摩候の上屋敷に出入りしていたので、孟宗竹のこを知り、寛政元年(1789)に薩摩の国から種竹数株を鉢植として求め、その宅地近くに植え付けたのが、品川、目黒、世田谷などでの筍栽培の始まりとされます。出来た筍は江戸神田多町の青物問屋紀国屋に出荷しました。初めのうちは買い手も少なかったのですが、筍を桐の箱に入れ、馬に積んで大いに景気をつけて売り出したところ、だんだん江戸土民に知られ、ついには大好評を得たということです。下目黒村の目黒不動尊門前には、季節になると筍飯を食べさせる大国屋、内田屋、角伊勢などの店が、散策や清遊をする人々で賑わったといえます。

明治5年調査の『東京府志料』によると、現在の区内で野菜の産額を多い順に見ると、ダイコン、ナス、サトイモ、キュウリ、ネギに次い

でタケノコが6番目、ずいぶん食べていたんですね。その後も孟宗竹林は次第に面積を広げ、明治30年頃には、目黒や品川の平塚村一帯が竹林で覆われていたといえます。

筍は掘って時間がたつと堅くなり、味もどんどん落ちます。そこで当時の栽培農家は朝、明るくなるのを待ちかねて掘り出し、市場や仲買人へ出荷しました。朝掘りは普通の筍の倍の値がついたといえます。

筍を食べると顔のつやが良くなり、美人になるといわれ、最晩年の正岡子規に「筍や目黒の美人ありやなし」の句があります。筍は食物繊維、銅、亜鉛、カリウムなどの無機質やチロシンなどのアミノ酸が多く、現在では美容・健康食品の一つとされています。

4月下旬から5月上旬中には、多摩の農家の竹林で出来た筍が、筍掘りや野菜の直売所で売られ、春の味覚を楽しませてくれます。



東京農業一口メモ

農業粗生産額は299億円（2005年）で、内訳は野菜174億、花52億、果実28億、畜産21億、その他24億円。農業産出額の構成は、第1位・こまつな（13.2%）、2位・ほうれんそう（6.4%）、3位・日本なし（5.3%）、4位・トマト（4.7%）、5位・切り葉（4.7%）で、生産物が多品目にわたるのが特徴。

都市にふさわしい農業の構築

—農を活かしたまちづくり

後藤 光蔵*

1. 都市農業の歩み

私はこれまでの都市農業の変化を、「いのち(生命)を支える都市農業・農地」から「いのち(生命)とくらし(生活)を支える都市農業・農地」への展開と捉えてきた(例えば『都市農地の市民的利用—成熟社会の「農」を探る—』)。

都市においても、かつては近くにいる消費者・住民との直接のつながりを持たない農業が営まれていた。都市農業・農地が都市住民への安価な宅地供給を妨げている元凶であるとしてバッシングされた時期があったが、この誤謬が人々に受け入れられた背景として、そのような農業のあり方が少なからず影響していた。

その後、都市農業の持つ新鮮・安全・安心な農産物の生産と地域への供給機能や都市環境の保全機能の重要性が都市住民に徐々に認識されるようになった。この背景には食料自給率の低下や都市環境の悪化がある。都市農業者もこれらの期待に応え、新鮮・安全・安心な農産物の生産と多様な地場流通チャネルの開拓や都市環境の保全という、いのち(生命)を支える都市農業・農地のあり方を模索してきた。

「真の豊かさ」が課題となる時代の変化の中で、都市住民は都市農業・農

* 武蔵大学教授。東京都農林漁業振興対策審議会委員・農業部会長。著書に『都市農地の市民的利用—成熟社会の「農」を探る』日本経済評論社 2003 年、農業問題研究会編『農業構造問題と国家の役割』共著・筑波書房 2008 年など。

地への触れ合いのある生活、つまり、いのち（生命）に加え暮らし（生活）を支える都市農業・農地を求めるようになった。それは「農業・農地との触れ合い」、「農業者との交流」、「都市農地の多様な、広い意味での『農業的』活用」によって実現される。閉ざされた空間であった農地が都市住民に開放され、農作業に携わることを通して農業との触れ合いや農業者との様々な交流が期待された。その実現のためには農業者は農業生産のための農地利用という従来の枠を広げ、住民の要求をも視野に入れた多面的な農業的農地利用を模索することが必要であった。この号でも一部紹介されているが、例えば「体験型農園」や援農・農業ボランティア組織、学校教育との結び付き等々が都市農業によって先進的に取り組まれてきたのである。

都市住民の農業・農地への触れ合いは、農業そして農文化への理解を一層深める契機となった。そこから地域を基盤とする住民同士、住民と農業者とのつながりも作られ、まちづくりにつながるコミュニティ形成の萌芽も生まれてきた。

2. 農業を活かしたまちづくり

都市農業・農地は、新鮮・安全・安心な農産物の供給と同時に存在することによって、環境保全や防災の機能を果たしているが、それだけでなく農業との触れ合いを通して都市住民に農作業による体の健康、人との触れ合いによる心の健康、大切と考える都市農業の保全に役立ちたいという生きがいなどをもたらしている。このようにして都市農業・農地はいのちと暮らしを支える農業へと展開してきたのである。他方でそれらの動きは農業経営の新たな展開の契機、農業労働への援助、農業者の農業継続意欲の鼓舞など、都市農業を支える役割を果たしている。

このようにして都市農業は、農業の多面的機能発揮の具体化において、日本農業の先頭を走ってきた。その取り組みからわかるように、農産物生

産や就業の場の提供という本来の機能以外の農業・農地の機能は以下3つに整理できる。1つは、農業・農地が存在すればそのことによって発揮される国土保全機能や水資源の涵養などの機能である。都市農業・農地の場合には特にヒートアイランド現象の緩和や防災機能などが重要である。公共財の供給である。第2は、農業者の意識的な取り組みによって発揮される多面的機能、例えば教育機能、レクリエーション機能などである。これらの機能は享受者が特定されるため、農業者の経済活動として展開することが可能である。農業の3次産業化につながる機能である。この機能に関しても現在は多くの自治体で行政の援助が行われているが、農業経営の一部門となり得る機能である。第3。例えば農地の景観機能を高めるためには農地を囲む有刺鉄線を生け垣や花壇に代える等の取り組みが必要となる。このような取り組みは、市街化された地域にある都市農業にとっては、より良好な生活環境を実現するために必要であるが、経済活動としては成り立たない。それゆえ景観機能というような多面的機能をより良く発揮するためには、農業者、地域住民、行政の協働を必要とする。

これまで述べてきたように、農業者、地域住民、行政の取り組みにより都市農業の可能性を広げる多様な先進的取り組みがいろいろな所で見られるようになった。今求められているのは、これまでの個別的な取り組みを地域の中に位置付け、農地を保全しつつ農業者・都市住民の両者にとってより望ましい都市農業と農地利用を地域という単位で総合的に実現していく、都市農業を活かしたまちづくりである。

3. 都市農業の展開を支える基盤

都市農業が農業・農地の持つ多面的機能の発揮において先進事例になり得たのには幾つかの理由があるが、一番の理由は消費者・住民の都市農業に対する要求に応えることによって自家農業の継続と農地保全のために努

力する農業者が存在したことにある。それでは今後も都市農家は都市住民のニーズに応える農業展開を担い得る力を持っているであろうか。都市農業の担い手の展望はどうか、東京農業について簡単に見ておこう。

東京の農家の特徴として、以下の3点を挙げることができる(以下は『2005年農林業センサス』の販売農家に関する数字)。まず第1の特徴は農業従事者の数が多いことである。農業専従者のいる農家の割合は都府県農家47%に対して東京都農家は79%である。60歳未満男子専従者のいる農家の割合も都府県14%に対して東京都は37%と高い。農業投下労働規模2人以上農家の割合も都府県27%に対して東京都は50%である。第2の特徴は後継者数である。同居農業後継者のいる農家の割合も都府県45%に対して東京都は54%である。以上の2点は東京都の農家の主たる兼業が不動産経営であることと関係している。不動産所得に支えられながら、働くという点では農業労働が中心の経営なのである。資産管理という点も含め農業後継者の確保率が高い。第3の特徴は、直接販売を中心に農業生産関連事業に取り組む農家の割合が極めて高い点にある(東京都農家53%、都府県農家18%)。また環境保全型農業に取り組んでいる農家も都府県46%に対して東京都は69%いる。これらの数字には、上で見てきた都市農業のこれまでの歩みが現れている。

世界的な食糧危機や地球温暖化が、解決すべき世界共通の課題として広く認識されている。国民の日本農業、都市農業への関心も高まっている。東京農業も農地の減少や耕作放棄地の増加が端的に示しているように縮小・後退が進行しているが、上で触れたように東京には都市農業に対する住民の期待を受け止めることのできる農業の担い手が存在している。

4. 都市にふさわしい農業の確立を目指して

先に触れたように、これからの課題は農業・農地を活かしたまちづくりである。そのための第一歩は、市街化区域内農地は経過的な存在とする都

市農業・農地の位置付けを、これまで述べてきたような実態を踏まえて転換すること、さらに、農地一般とは違って都市農地（典型は市街化区域内農業・農地）は、農業生産者による農業生産の基盤であると同時に一般市民が安全で快適な生活を送る上で欠かせない土地であるという、2つの性格を持った農業・土地としての位置付けを明確にすることである。国の制度としては、そのような役割を持った土地利用・農地として位置付けてゾーニング・用途地域化していくことであるが、地方自治体もそのような都市農業・農地の位置付けを率先して宣言や条例という形で明確にする必要がある。

同時にその農業・農地の位置付けを実体化していく農業者、都市住民、行政の取り組みが必要であろう。具体的には、1つは市街地にある農業に要求される都市農業のあり方に対する共通の理解を深め、その実現に向けて努力することである。市街地にある貴重な土地・農地であるから手抜きは許されず有効に活用する（不可能ならば住民の力を借りて）、安全で新鮮な農産物を生産する、環境に優しい農業を行う、景観に配慮した農場を実現する等々を抽象的目標から徐々に具体的基準に基づく共通の目標としていくことが必要である。地域農業の具体的あり方を共通認識として作り上げ、それに沿った農業を実現することである。2つには農業者の意向を尊重しながら、地域住民が必要とする多面的機能を発揮する農業・農地の実現（例えば必要とする市民農園や学校農園等々の実現など）である。3つ目として、都市農業・農地は都市住民の生活にとっても重要な農業・農地なのだから、農家による保全が困難になった場合には都市住民も自らの問題として知恵と力を提供し、協力して農地の保全を図っていかなければならない。

このような取り組みを総合的に実行し都市農業を活かしたまちづくりを目指す仕組み・組織づくりが、都市農業の次の段階への展開にとって現在必要とされている。

東京農業の政策課題

深澤 司*

1 消えゆく農家と農地

東京の農家は、戦後の昭和25年には6万4000戸強あったが、35年までの10年間で45年までの10年間に、それぞれ2割減少した。その原因は、産業構造の変化と40年代の経済成長によって、首都圏への人口と産業の集中・集積が進んだためである。東京の農家は、この間に大幅に減少し、現在は1万3700戸となってしまった。

農地面積は、農家数よりもさらに高い減少率となっており、この50年間に約9割の農地がなくなっている。昭和35年から45年の10年間で約7割農地が減少したが、その後の30年間で減少は約2割に過ぎない。その10年間に何が起こったのか。経済の高度成長にあたって東京の農地は、工場用地や住宅用地として転用され、市街地化が急激に進んだのである。

特に40年代は、東京に集まってきた人たちの住宅不足が大きな政策課題であり、大規模な住宅団地が各所に作られた時代であった。多摩ニュータウン開発事業もこの時期にスタートしている。比較的農地がまとまっ

* JA 西東京で営農指導に従事。元東京都農業会議事務局長。著書に『農からのメッセージ—都市農業入門』（2006年 全国農業会議所）。

ていた水田地帯は、最初にそのターゲットとなった。コメ余りの状況となり、コメを作らないという政策がとられたことも要因である。

第2の変化は、昭和45年の市街化区域と調整区域の線引きによるものである。このことによって農地の減少がさらに進んだ。第3の変化は、昭和60年から平成にかけての土地バブルによる。「土地供給がないから地価が上昇する」という都市農地批判がされ、農地を残すか宅地化するかを迫られたため、わずか5年間で1500haが減少した。このように、農地は、時々の政策や経済の動きに左右されて農地以外の利用がなされてきたが、減少することはあれ、増加することは一切ない。

2 東京農業の現状

東京の農産物の自給率は、東京都農林水産部の推計によると、野菜で6.4%となっている。少なく見ても約80万人口の県の1年分になる。農産物の総生産額は、平成18年278億円で、内訳は、野菜類が155億円、花き・植木が57億円、この両部門で農産物総生産額の76%を占めていて、東京都の農業生産の中心となっている。

東京の農地は、8090haで、その96%の7780haが畑や樹園地である。地域別には、区部で全体の1割弱、8割弱を占めるのが多摩地域で、北多摩が35%、西多摩20%、南多摩23%となっている。残りの1割強が伊豆七島から小笠原までの島しょ部である。これらの限られた農地を使って、各地で様々な農業が営まれている。

東京の市街化区域（おおむね10年以内に市街化を図るべき区域とされる）内の農地面積は4914haで、全農地の6割強となっている。そのうち固定資産税と都市計画税が農地評価で課税される生産緑地が3655ha・74%であり、東京の全農地の約45%を占める。生産緑地は都市農業にとって欠くことのできない農地となっている。

3 農作業を通し命の尊さ伝える——都市農業の機能

アニメ映画「となりのトトロ」は、昭和30年代の農村の生活を伝えている。その人気は、農村の原風景への郷愁からではないだろうか。農耕民族としての遺伝子が連綿と受け継がれてきた証拠かも知れない。わずか50年前には、こうした風景が当たり前の世界として存在していたが、今の東京では、少なくなった農業や農地が貴重な農村景観として都市の憩いの場となっている。そして、これらの農地が災害時の避難場所となるとともに、災害の拡大を防ぐ空間としても役立つことになる。

また、都市にある身近な農業や農地だからこそその大切な機能がある。それは農業体験、農園への入園や援農など、市民自らが農作業を楽しむ場としての機能である。なかでも、学童農園は、農業体験を通じて、子供が命の大切さや環境問題に対する認識を深める教育の場となっている。

今、子供たちの世界で、命の貴さの理解が薄れているように思えてならない。死んでしまったものがボタン一つで生き返るテレビゲームには「痛み」が感じられない。日常生活のなかで、死というものを、本当に実感する機会がなくなっていることも影響しているであろう。

人間は農作物や家畜の命を食べて生きているということも、忘れられているのではないか。「いただきます」という言葉は、様々な生き物の命をいただいて生かされていることを表している。これから本格的な高齢社会が到来するが、都市に住む人たちにとって土に触れる機会はほとんどないだろうし、高齢者にとってはなおさらであろう。

都市の農地は、太陽が燦々と降り注ぐなかで土の匂いをかぎながら農作業に汗を流す場を提供することを通じて、生きがいと健康を増進するという機能を果たしている。さらに、農作業には、リハビリなどの病氣

治療としての機能も期待されている。

こうしたことが、農業と農地を通じた新しい地域コミュニティの構築に結びつくことになるであろう。今後、大きな期待が持たれる都市農業の機能である。

4 消滅の危機克服へ——農地保全に思い切った手を

都市の農業農地が減少を続けていくなかで、これからの都市農地保全策について、私見ではあるが、考えを記述することにした。農地をいかに残すのかが、都市農業政策の最大の課題だからである。

都市の農地は、生産緑地制度と相続税納税猶予制度によって保全され承継されてきた。しかし、これらの制度の弱点は、対象が農地だけに限定されていること、税金面の制度であることである。例えば、農地すべてが生産緑地で、相続税納税猶予を適用したとしても、農業用の宅地や自分の住まいの宅地があり、これらの宅地について高額な相続税がかかるため、農地を処分して納税せざるを得なくなる。そのため、農地を守る制度があっても農地が減り続けているわけである。しかも農家は、賃貸アパートなどの不動産も持っているため、相続でさらに農地が減少していく実態にある。

とは言え、現状では農家にとって、これらの制度に乗るしか選択の道はないのである。このままでは、いずれ東京の都市部の農地は、消滅を余儀なくされ、農業が消え去る、と見通さざるを得ない。都市計画や環境保全の分野、そして都市住民からも農地保全について大きな期待が寄せられている。しかし、農家の私有財産である農地をどうするのかは、農家自身の判断に委ねるしかない。行政や都市住民が、農地保全を期待しても、実際には何も手を打つことができないのである。そのことは、農家から生産緑地の買い取り申し出があっても、行政は、財政難を理由

に、ほとんどの農地を買えないできた事実を見れば明らかであろう。ある面では、農家の善意の上に農地保全が成り立っているとも言えよう。

都市の環境や防災など農地の持つ機能を発揮させるために、本当に都市に農地を位置づけるのであれば、農地がその場に不変的に存在し続けなければ意味がない。農地が減少していく原因は、①農地以外の相続税の納税、②生産手段としての農地を財産視することによる他の相続人からの分与要求、③農業の収益性の低さ、④農業従事者の高齢化と将来の農業の担い手不足、などであろう。

これらの原因を克服するためには、新しい農地保全制度を確立し、現行の制度に加えて、もう一つの選択の道を作り上げることが必要であると考えている。①については、居住用の宅地や農業用の宅地について、農地なみの相続税で済む仕組みが必要となる。②については、生産手段としての農地は、あくまで農地としての価値であるべきで、農地以外には使えないことにすれば、他の相続人からの分与要求もなくなるであろう。③については、収益性が低いといっても、日本全国共通の問題であり、都市農業固有のことではない。今まで、収益性の低さを不動産収入で補ってきたわけであり、結果的に農地の減少を招いているに過ぎない。

それでは新しい制度は、どのような仕組みにすれば良いのだろうか。第1に、農地と農業用宅地、居住用宅地について、農地なみの価値として扱う。その場合、農業相続人以外の相続人の権利を何らかの形で補償することが必要である。第2に、その農地等で農業経営が継続されなければならないので、農業者が緑地保全などに貢献していることを評価した所得保障が必要である。第3に、農業従事の態様であるが、都市住民を含めた農業従事が可能となる多様な従事形態を想定した仕組みの構築が必要である。

都市農業への JA の取組み

——ふれあいから夢を求めて

村野 弘一

JA 東京中央会会長

JAが歩むべき道

JA東京グループの取組みと都市農業について、私の思いの一端を述べさせていただきます。今、JAや農業を取り巻く状況は、外を見ればWTO交渉の決裂や数多くの農政問題はもとより、財界を中心とした勢力によるいわれなきJA攻撃批判の激化があり、内を見ればJAと組合員との結びつきの希薄化、他企業との競合による事業量の伸び悩み、コンプライアンス（法令遵守）の強化や内部統制システムの導入など経営環境の変化への即時対応が求められるなど、未だ経験したことのない状況にあります。

このような中、それらを解決するために私たちは最初に何をすべきか。それには私たちJAの本来の姿、JA運動とは何かを考えなければなりません。私たちは長い間、組合経営に重点を置き、経営の安定化を目指してまいりました。その結果は着実に成果を上げていますが、その反面、地域住民・消費者・組合員との関係が希薄化したことも否めません。JAは人と人とのつながりによって結びついた組織であるとともに、地域の皆様にとってかけがえのない組織になる必要があります。そのために何をすべきか、何をしなければならないか。それは安心して暮らせる豊かな地域社会の実現と地域貢献に努めることと考えています。

生協との連携について

私たちと同様に生活協同組合も、目的は異なりますが組合員組織であること、また経済面での合理性は追求すべき課題ではありますが全てではないことなど、共通点があります。

JAグループは組合員の生活向上、健康、文化、地域と共生できる生産活動など、幅広い目標をもっています。経済一辺倒の価値基準から見たら当然非効率な部分も生じます。しかし、協同組合だからこそ守れるものがあります。その一つが食の安全・安心を中心とした食文化ではないでしょうか。

魚ならば、生食、焼く、煮る、干す、揚げる、蒸す。野菜なら、生食、焼く、煮る、干す、揚げる、蒸す、茹でる、炒める、漬ける、と様々な食べ方がありますが、これだけバリエーションがあり健康を考えた日本の食文化は、世界中どこへ行っても誇れるものではないでしょうか。先人の方々が伝えたこの食文化を、我々は子孫に伝える義務があると思うのです。私たちの住む地域から発信していかなければなりません。

先般、生協活動資料などを拝見させていただく機会がありました。その中で、食・環境・福祉など、現在我が国において最も必要とされる取り組みについて、また他団体との幅広いネットワークづくりなど、消費者活動に幅広く取り組もうとする姿勢が窺えました。私たちJAは、生産者の立場から、あるいは生協の皆さんと同じ地域住民の立場から、同様な課題を掲げています。生産と消費の立場の違いはあれ、同じ協同組合組織の仲間として、互いに理解し幅広く連携し、ともにそれぞれの目標に貢献できる仲間であることを心強く思います。

本会与東京都生協連との間では、長年様々な活動を行ってきました。私どもの「食の安全・安心フォーラム」などの開催について共催していた

だいたり、一昨年には本会と生協連との間で、農家の高齢化や兼業化による農地の耕作放棄や遊休化に歯止めをかける目的で、青梅市のJA西東京地区管内の畑で協同事業の「あぐりフレンズ東京」をスタートさせていただきました。この取り組みは、今年で3年目に入りました。身近な野菜の栽培を通じて農業に親しむ、そして土や畑の野菜にふれることが少なくなった都会の父母や子どもたちが農業の大切さを学び、また野菜づくりを通じて親と子の会話が弾む光景が見られるなど、昔の原風景が見えるようです。

今後も、このような協同組合間事業および地域との交流を通して、安全・安心な農産物の供給と潤いのあるまちづくりに取り組んでいく所存です。

今後の都市農業は担い手の育成が最重要

最近、中国産の食の問題、また事故米の不正転売が明るみに出るなど、食をめぐる事件が相次いでいます。消費者重視の行政への転換を国は掲げてきましたが、責任回避とも受け取られかねない態度が食の安全に対する国民の不安を招くなど、ちぐはぐな対応が続きました。

私どもJA東京グループは、平成18年10月にJA大会を開催し、19年度から3ヶ年の運動方針を決議しました。この中で、特に関心がもたれている「食の安全・安心」については、その取り組みをさらに強化しています。

残留農薬の問題については、各JAを通じて生産履歴記帳のさらなる徹底と、農薬のポジティブリスト制度をリンクさせた生産履歴管理・農薬適正使用システムを導入し、都内14JAで稼働を開始しました。今後は都内の全生産者が加入・利用することを目指し、生産者・JA・行政機関との連携によってさらにシステムを拡充させる予定です。

また、農家戸数、農地の減少が進む中、農業を担う方の育成支援が、JAグループにとって今後の最も重要なポイントになっています。そのた

めには、生協をはじめとする地域の支援者との連携を、大切な柱として位置づけていきたいと考えております。

ふれあいから夢を求めて

前述しましたが、中国産の食に対する不信から、また国内における事故米の不正使用問題などから、今ほど消費者の皆様から農業者に対して熱いまなざしを受けている時はございません。やはり地産地消、そして、安全・安心・新鮮が一番です。都内にあるJA農畜産物直売所の売上げも伸びています。東京農業はまだまだ健在、捨てたものじゃありません。農業後継者も確実に育っています。

都市農業が地域に根づくためには、地域住民の皆様の理解が不可欠です。そのためには都市農業が抱える課題について、私どもが一つ一つその解決のために何をすべきかを明確にする必要があります。特に農業政策、税制改革については、全国情勢を捉えながら情報を共有し、自らの手で要望などを取りまとめました。この厳しい経済環境の中で、JAの進むべき道をしっかりと見据えたいと思っています。

この素晴らしい農業、その多面的機能を理解していただきたい。赤・緑・黄色の野菜、その肌ざわり、甘い香りが都市農業の原点です。また、農業・農村がもつ多面的機能である①国土の保全、②水源の涵養、③自然環境の保全、④良好な景観の形成、⑤文化の伝承、⑥防災農地への活用など、農業生産活動が行われることにより生ずる、農産物の供給機能以外の多面的な役割も重要です。

これからも、消費者の皆様には都市農業を理解してもらう活動を積極的に実施し続ける所存です。そして、地域とのふれあいや、愛され頼りにされるJAを目指し歩んでいきたいと思ひます。

農家の取組み

東京ならではの農業をめざして

澤井 保人*

東京ならではの農業？

東京は結構広いです。なんといっても小笠原諸島から奥多摩まで… 距離にしたら大変なものです。私も八王子で農業を営んでいますが、TOKYO Xの養豚と合鴨農法の水稻が経営のメインです。といっても、「東京の農業」のイメージは、やはり都市のなかでの農業だろうと思いますし、それが「東京の農業」の特徴でもあります。

大都市「東京」にこれだけの農地が残され農家が生き残ってきています。確かに、たびたびの都市農業不要論や相続税・生産緑地などの税制の変革などで農地は減少しています。しかし、まだまだ元気な農業者も多いですし、後継者も育っています。なぜでしょうか？ 農業を単に産業として捉えてしまうと、農地面積が少なく効率の悪い都市農業は意味が無い

のかもしれませんが、農業にはさまざまな意味があると思います。東京の農業は、まさにこの「さまざまな意味合いの農業」で頑張っているのです。

さまざまな展開

—体験・食農教育・ボランティア

体験型農園をご存知でしょうか？ 市民農園ではなく、また単に収穫だけをするイベント型でもありません。農家の農地のなかに区割りを作り、農家の指導の下で自分の区割りに決められた作物を栽培するという農園です。市民のみなさんはプロの農家の指導がありますから失敗は少なく、立派な収穫物を得られるし、農家にとっても自分の知識や経験が生かせるし、農地の維持にも役に立つ経営方法です。練馬方式といわれ、現在日本中の都市農業地域に広まっています。

食農教育という言葉をご存知でしょうか？ 昨今の「食育」はどうしても「何を食べるか、どう食べるか」が先に来て

* JA 東京青壮年組織協議会前委員長。

しまいますが、農業団体では栽培、つまり「農」から食を考える食農教育をずっと以前から進めています。地域の農業者が学童農園を開いたり学校内の田畑へ指導に行ったりして、単に栽培し収穫するだけではなく、たとえば大豆から豆腐まで、もち米栽培からお餅まで、さまざまな形で食べられるまでを一緒に体験しながら学んでいます。

援農ボランティアという制度もあります。高齢化や後継者不足で農作業の人手が足りない農家へ市民が農作業に出向く制度です。市民の方はなかなか出来ない農作業体験が出来るし、農家は仕事がかどるという一挙両得の方法です。旬の野菜のお土産でボランティアとして来てくれる援農は東京農業の新たな担い手かもしれません。

地産地消と域内循環

また、最近は「地産地消」という言葉も耳に馴染みましたが、東京農業は、かつて東京が江戸といわれていた時代から、江戸に暮らす武家や庶民に新鮮な野菜などを運び、帰りに下肥を集めて畑の肥料に活用していたという、「地産地消」と「地域内循環」を完成させていたわけであり、そのころから東京の農業の流れが出来てきていたようにも感じます。今は、その上に「フードマイレージ」という考え方が広まりつつあります。これは、ご存知のように、食べ物の生産地から消



田んぼに合鴨を放す

費地への移動距離を指標とし、それを少なくすることが地球環境に負担をかけない生活に必要なだという考えです。東京農業の「フードマイレージ」はゼロかもしれません。最近の食品偽装や中国製食品の問題も、生産現場と消費者があまりに離れてその間の流通経路が長くなってしまったことが一因だと思います。東京農業にそんな「流通」の余地はありません。畑からまっしぐらです。

東京都の食料自給率は限りなく「0」に等しいかもしれませんが、このように東京農業はさまざまな意味合い、価値を持っています。「生産された農作物はすぐ目の前の消費者にお届け出来」「場合によれば消費者と一緒に生産し」「農の視点で食の問題や環境問題を共に考えていける」、そういう農業が「東京農業」です。東京の農業者は自分たちの農産物や農地の価値を支持してくれる消費者の方々と共にあるから頑張っていけるのだと思います。

江戸川産小松菜の減農薬と学校給食への取り組み

越塚 弘*

私たちJA東京スマイル江戸川地区青年部は、江戸川区内で小松菜を栽培している農業生産者の集まりです。小松菜はその名が示すように、区内小松川地区が原産の江戸東京野菜であり、江戸川区の名産品です。江戸川区内の農業生産額は15億5000万円ですが、その75%が小松菜です。生産した小松菜のほとんどは市場に出荷しています。

IPMで害虫を防除する

住宅に接して農業を行っているため、農薬を散布するときは、近隣の人とトラブルにならないよう、非常に注意を払っています。しかし、たとえばトマトのように葉が多少食害されても実被害が出なければ良いというものとは違い、小松菜は葉そのものを売り物にするため、虫食いのあとがあれば評価が下がってしまいます。農薬の削減が難しい野菜なのです。そのうえ最近では、アザミウマやハモグリバエなど小さな害虫が多くなり、農薬を使用しないわけにはいなくなってきました。

そのような中で、1999（平成11）年に農業改良普及センターの提唱により、普及センターや試験場の農園で、農薬だけにた

よらない害虫の防除法であるIPM（総合的害虫管理 Integrated Pest Management）の開発がスタートしました。これを受けて、青年部の仲間の畑でも試験が行われ、2004（平成16）年に小松菜栽培でのIPMが開発されました。

私たちが用いたIPMの手法は、①害虫の交尾を妨げるためにハウスの被覆材に紫外線をカットするビニールを使う、②ハウス開口部に防虫ネットを取り付け害虫がハウス内部に入り込むのを防ぐ、③黄色のプラスチックシートに害虫をよびよせ捕殺する、④天敵の虫を使う、⑤さらに夏には収穫後の地面をビニールで覆って土中の害虫を熱で駆除することなどでした。IPMの実施によって、農薬の散布回数が1～2回減るようになりました。

学校給食に小松菜を供給する

IPMを取り入れ、小松菜栽培における農薬の削減に取り組んでいた2004（平成16）年8月、江戸川区瑞江地区の小中学校の栄養士さんから地元産農産物を給食で使いたいという依頼が青年部にありました。それまでは、江戸川区内の学校で使う小松菜は、千葉県産や埼玉県産が多かったようです。

青年部としては、小松菜を地元で使ってもらいたいという思いとともに、新た

* JA 東京スマイル江戸川地区青年部長。



学校で都市農業について話す

な販路として、是非取り組みたいと考えました。そこで、①学校給食を通して次世代の担い手に地場産業である農業を啓発する、②安心・安全・新鮮な農産物を提供し、児童の心身の発達を助ける、③新たな販路により経営の安定を図ることを目的にし、学校給食事業を実施することとしました。

そして、私たちと学校の栄養士さんとの話し合いを持ちました。学校側からは、①「いろいろな野菜」を安価に供給してもらいたい、②農業はなるべく使わないでほしいとの要望が出されました。また③朝8時30分までに学校に納入することや、④小規模校では需要量が少ないなどの問題が明らかとなりました。私たちは普及センターの助言も得つつ学校と交渉し、作物が小松菜に限られることや害虫防除対策と農業の使用実態などを説明し、学校の栄養士さんの理解を得ることができました。その結果、小松菜のみを、私たちが提示した値段で、私たちが学校に配達することにして、10月から毎週1回、青年部員3人による学校給食への出荷が始まったのです。

2005（平成17）年8月には、学校で小松菜を安心して使ってもらうため、部員の畑で栄養士さんに農薬散布やIPMの取り組みについて紹介しました。さらに、初めての出荷時に、生産履歴の提出も行いました。

学校へのお荷を行ってからは、学校側でも小松菜を使った料理メニューを積極的に増やしたり、地元農業の学習に力を入れています。また、私たちも学校によばれて、江戸川区内の農業や小松菜について授業を行っています。

学校では、「地元産の小松菜を使うようになってから、児童・生徒の好き嫌いが減り給食を残さなくなった」「児童・生徒の地元農業に対する興味が高くなった」など、「食育」にも大きな効果が出ています。私たち生産者が学校に直接配達することで、学校とのつながりもより密接になり、食育にも貢献していると自負しているところです。

現在、青年部員13名が、1人当たり3～10校、多い人だと約20校を担当し、江戸川区立の小中学校60校に小松菜を出荷しています。また、昨年11月15日には、江戸川区の事業委託を受け、区内106校の区立小中学校全校を対象に、小松菜による全校一斉給食を実施しました。

出荷日数や量もだんだん増え、現在、生産者1人当たり年間出荷量は3000～4000kg、販売額は80～160万円程度、多い人では300万円程度となり、経営的にも重要な位置を占めるようになってきました。

今思えば、小松菜栽培でのIPMの取り組みがあり、農薬の削減が実現していたからこそ、学校給食を自信を持って始められたのではないかと思います。

世田谷区・大平農園で働いて

藤田 暁生

世田谷区等々力の大平農園では40年近く、農薬や化学肥料を一切使わず、剪定屑を中心とした堆肥作りをしています。住宅に囲まれた70アールほどの畑では、周囲に蛙や虫たちの住みやすい環境を残しつつ、出荷用に小松菜・春菊・ほうれん草・レタスなどの葉菜、トマト・胡瓜・茄子・ピーマンなどの果菜類、その他にインゲン・長ネギ・ブロッコリー・竹の子・芋などを栽培しています。収穫した作物は、他の生産者の作物と合わせて提携している若葉会の会員に週2回出荷し、一部を直売所で一般向けに販売しています。

僕は2007年の夏から大平農園で農作業をしています。今年の4月からは研修生が2人加わり5人で作業をしています。また毎週決まった曜日に「援農」と呼ばれる畑作業の手伝いをする方が来ます。以前は若葉会の会員が中心だった「援農」ですが、現在は会社員や主婦、また将来農業に携わりたい若者など、様々な立場の人が畑に来ています。

僕は東京生まれの東京育ち、親戚にも畑を持っている人はいません。学生時代に中国に留学し1年半を楽しく過ごしたものの「日本の‘高度経済成長’の中国版を目指す中国」に自分は魅力を感じないと気づきました。卒業後、経済的な

豊かさにはそれほど価値を感じないし、何が面白いかとウロウロしていました。環境問題には興味は湧いたけど、資料や数字を眺めても、あるいは北欧の暮らしを覗いてもなぜか腑に落ちなかったのです。

ある夏休み、スウェーデンの森で自生するブルーベリーを摘んではジャムにしていました。そんなある日、摘んでも摘んでも減らないブルーベリーを眺め「自然にはかなわないんだあ」と放心しました。その時、自分と自然の間にあった壁が崩れ「元来自然は‘環境問題’などと括って対象化できるようなものではなく自分自身がその中に存在している」気がして「生き物である自分にとって一番具体的で着実なのは、野菜や穀物を育てたり家畜を飼ったりして、自然と離れ過ぎず・逆らい過ぎないこと」なのではと思い始めました。

大平農園に来るようになって気づいたこと、知ったこと、変わったことは、気候と植物、そして日々の体調と食べ物です。

気候：晴れの日も雨の日も毎日畑に出る生活してみると、今まで如何に自分が気候の変化やそれに伴う生き物の変化に鈍感だったのかということに気づいた。

気温：数日単位での気温の変化ははっきりと感じられるようになった。暑い時期は植物の成長が早く2、3日で畑の風景は変わり、同じ真冬でも10日もすれば様子は移り変わる。

天気：今までは雨/晴れ、暑い/寒いといった程度しか気にならなかったけれど、湿度や風を含めて天気の変化に敏感になった。また作物に影響を与える豪雨・強風・霜なども気にするようになった。

作物は気候の変化に沿って育てられ、暦は気候と生き物（昆虫・蛙・野鳥）にしっかりと寄り添っている。気候によってそれぞれ体調や食べたいものも異なり、特に季節の変わり目にはこまめに体調管理をするようになった。

植物：畑で毎日野菜を見るようになって、植物に対する感覚も以前と比べ大きく変わった。種を播くと植物が育って実がなってそれを収穫して…と頭ではわかっていただけけれど、たった1粒のトマトの種から何キロものトマトが採れ、春には爪楊枝大だったネギが冬場には1本1キロ近くなる。朝小さめだった胡瓜は夕方には採り頃、翌日にはバナナより太くなる。…このようなことは当然だと思う人も多いだろうが僕は知らないで育った。恥ずかしいことだけれど、それを知るとはとても面白く、驚きの連続だ。

食べ物：これまでおいしいと思うものは沢山食べてきたと思っていたけれど、旬の野菜を食べる度に「うまいなー」と思う。大平農園に通うようになってから1年半、僕の食生活は確実に豊

かになった。採れたての野菜やお米はもちろん、若葉会で扱う前日に収穫したシャリシャリの瑞々しいりんごや梨、濃厚な風味の洋梨、味が濃い秋から初夏まで続く柑橘類、畑の隅で採れた香り高い蜂蜜、食事の際必ず頂く緑茶…。

都会の畑が特別なのではなくて、畑のない都会が特別‘不自然なところ’なんだと思います。都会の畑は‘人は本来自然の中で生きているんだ’と感ずることが出来る貴重な場所。この畑の周囲には散歩などの通行人が多く、幼稚園児の収穫体験や学生の農作業体験、その他にも農業や野菜に興味のある人などが行き交います。直売ではお客さんから直接感想を聞くことができ、「働いている姿よく見てるよ」とも言われます。住宅地の畑は野菜の生産をし、近隣の人たちに食べ物を供給します。同時にそこは人々が自然と出会う場であり、さらに畑と野菜を媒体にした人間関係の大きな結び目でもあると思います。

今年の10月3日、この地で近代農業と訣別し有機農業を始められた大平博四さんが亡くなりました。住宅地の畑はいつまで続けられるのかわかりません。しかし、野菜のおいしさやフードマイレージ、そして食の安全が関心を集めている今こそ、多くの生き物や草花と共存するこの畑が見直され、一日でも長くこの場所でおいしい野菜が育てられ、そして都会に慣れてしまった人々に何かを伝えてくれるよう願っています。

コミュニティ・ビジネスとしての 都市農業

大江 正章

近くに畑がある幸せ

夏の土曜日の午前中、ぼくは自転車を走らせる。めざす畑までは15分強。大きな団地を抜けて住宅地の間を行くと、畑が点在し始める。大汗をかきながら最後に急な坂を上ると、目的の広い畑だ。旧知の農園主夫妻と話をしながら、採れたてのトウモロコシと枝豆を買う。この野菜は何でも美味しいが、とくに夏のこの2つはこたえられない。よく知られているように、鮮度が味に非常に関係するからだろう。

家に帰ると、すぐに2つの鍋に湯を沸かす。シャワーを浴びて出てきたら、それぞれを鍋の中へ。畑を出て30分後には、冷たいビールとともに、腹におさまる。幸せな瞬間だ。トウモロコシは甘くて、生でもいけるほどだ。枝豆は味にコクがあり、やたらとビールに合う。これを食べていると、居酒屋で季節はずれに枝豆を頼む気には決してならない。

ぼくが住んでいる練馬区は、農地面積が約280ha。23区ではもっとも広く、区の面積のほぼ6%を占める。最近では、農家の庭先販売所や農協の広い直売所ができて、新鮮で安い野菜を求める区民のニーズに応えられるようになった。しかし、1980年代までは、もっぱらキャベツを作る農家が多かったという。練馬のみならず、全国の都市農業のリーダーであり、直売と農業体験農園（以下、体験農園）を中心とする専業

農家の白石好孝さん（1954 年生まれ）に当時の話を聞いた。

「90 年ごろまでは、キャベツを年間 1 万 4000 ケース出荷していました。そのころは、1 ケース 800 円の値がついたんですよ。いまは 500 円程度ですけど。おまけに安値の年は国や東京都の価格保障制度がありましたから、農家みんなが作ってた」

しかし、これでは、多品目生産が必須の直売は不可能だ。食べる人が近くにいるという都市農業の最大のメリットは発揮されていなかったのである。しかも、バブル期を迎えて都市農業バッシングが吹き荒れた。そのなかで、消費者と結びつくことが都市農業の生き残り策であることを自覚した白石さんは、農業のスタイルを大きく変えていく。いまでは年間約 30 種類の野菜を栽培し、庭先販売の売り上げだけで、最近始めたブルーベリーを含めて 300 万円にもなる。もっとも、収入面のみが重要なわけではない。「キャベツばかり作っていたころ、楽しかったですか」と聞いてみたら、間髪入れず、こう答えた。

「いまのほうが、ずーっと楽しいですよ。おまけに、楽しさの質がまったく違う。当時の楽しみは、おカネと品評会の賞だけです」

「なるほど。それにしても、キャベツって連作障害ないんですか？」

「あります。だから、化学肥料の投入を増やしていった。30 代前半のころは、農協へ行って農薬や化学肥料をたくさん買うことが誇らしかったもんです。大規模にやってる証だって。庭先販売なんて、小さい農家がやることだと思っていました」

ここには、大規模化・専業化・化学化を進めてきた日本の農業教育が見事に反映されている。ちなみに、白石さんは東京農業大学の卒業だ。そのころ、都市農家とマンションや一戸建てに移り住んできた新住民との接点はほとんどなく、新住民は「農家は広い土地（彼らにとって農地は土地だ）を持ち、車が何台もあり、アパート経営して優雅に暮らしている」と嫉んでいた。これにはマスコミ報道も大きく影響している。そして農家は、自分たちが不当に攻撃されていると感じていた。

体験農園はコミュニティ・ビジネス

「近くに畑がある幸せ」を農家と新住民の双方が活かすために、白石さんたちは、庭先販売に加えて、まったく新しい農業経営を始めていく。それが、体験農園だ。発案者は白石さんの盟友・加藤義松さん（1954年生まれ）である。

加藤さんは92年、長女が通っていた小学校の友だちのお母さんから、野菜の収穫を体験させてほしいと頼まれる。心よく引き受けると後日、約70人の親子が畑に集まった。

「私立の小学校で、都心から通っていた子どもも多かった。キャベツ畑なんてみんな見たことないから、近所の人に見せるので根っこごと持って帰っていいかと聞かれたり、里芋を収穫したら歓声があがる。そのとき、はじめて思ったんです。農業は人に感動を与えられる仕事なんだと」

これをきっかけに加藤さんは、市民が農作業を体験し、農家が経営としても成り立つ農園を思いつく。前例はなかったが、白石さんと2人で区役所の担当部局と相談しながら、計画を煮詰めていった。

自治体が農地所有者から農地を借りて開設する市民農園のニーズは、きわめて大きい。しかし、素人が指導も受けずに耕すわけだから雑然としがちだし、うまくできずに「耕作放棄状態」にもなりがちだ。農地所有者にとっても不利な点が多い。市街化区域内の生産緑地で開設する場合は、事情で農地を売ろうと思っても、指定後30年経過しなければできない。そもそも、農地を貸すだけでは農業経営とはいえない。加藤さんたちは、市民の耕したいという気持ちに応えつつ、経営の一環として収益性が上がる農園を考えた。それが実現したのは4年後の96年である。

練馬区には2008年10月現在、13の体験農園に合計1427区画がある。区は施設整備費等の助成と募集の援助をしている。家族で来る人たちが多

いから、3000人弱が野菜づくりを教わっている計算になる。広さは1区画30m²、利用期間は1年だが、5年まで更新でき、その後も改めて申し込むことができる。平均応募倍率は約3倍と、人気はとても高い。利用料金は3万1000円（区民以外は4万3000円）。区民農園の4000円と比べれば高いが、園主による減農薬・減化学肥料栽培を基本とした指導があるから、利用者は満足している。その大半は自転車で15分圏内に住む。

ある利用者が1年間にわたって採れた野菜の重さを正確に計り、近くのスーパーでの価格に換算してみた。それによると、合計9万2113円になったという。区役所の担当者も「年間で平均8万円になるそうです」と語る。ただし、重要なのは金額だけではない。食べきれずに隣近所に住む人や友人にあげて喜ばれたときのうれしさを、誰もが口をそろえた。

一方、園主の粗収入は区画数×4万3000円だ。平均110区画で、広さは約42a（通路や講習場などの面積を含む）だから、平均粗収入は473万円、10aあたり112万円になる。関係者の話では、いまま練馬区でもっとも多くつくられているキャベツを市場に出荷した場合の粗収入が年間2回転で約50万円、直売で約80万円と言われる（いずれも10aあたり）。それを大きく上回っている。しかも、白石さんによれば、普通の野菜の経費が40～50%なのに対して、体験農園の場合は25～30%だという。

これだけの収入があり、農作業が軽減され、市民に感謝され、コミュニケーションが深まり、農地が守られるのだから、農家にとっても、環境にとっても、こんなにいい仕事はそうはない。各地に広がるのも当然だ。08年3月現在、東京都内では3区・18市・1町に53ヵ所・3157区画ある。農水省も普及・拡大に動き出した。

消費者の顔が見えない市場出荷型の農業に比べて、産直・直売所・庭先販売は食べる人とのつながりが強い。その分、農業者にとって気持ちの上での手ごたえがあるし、地域内でおカネが循環するというメリットがある。さらに体験農園では、収穫物の売り買いにとどまらず、栽培指導やさまざまな付き合いをとおして園主と利用者の間に日常的な人間関

係が生まれ、深まっていく。地域（コミュニティ）に根ざした農という資源を活かした、新たなビジネスモデルであると同時に、地域再生の有力な絆と言えるだろう。

農縁コミュニティの深いきずな

体験農園の多くは、単に耕すだけではない。収穫祭はもちろんのこと、一品持ちよりの食事会、地方の棚田での田植えや稲刈り、味噌づくり、パン焼き、ビニールハウスでのコンサートなど、趣向を凝らした催しがいっぱいだ。ある利用者が言う。

「このプラスアルファが楽しいんですよ。うちはたいい参加します」

多くのサラリーマンにとって、地域は寝に帰るだけのところだ。知り合いがほとんどいない男性も、決して少なくない。定年を迎える団塊の世代の多くは、地域への軟着陸がむずかしいと思われる。

「女房は地域社会のつながりがあるけど、われわれは会社のつながり、いわば職縁で生きてきました。農園やってはじめて、利害関係がまったくなく、別の社会の人たちとのつながりができた。農園では裸の付き合いができて、自分が素直に出せ、たまっていたストレスが解消できるんですね」（白石農園の利用者・藤井和平さん）

連続して申し込む人たちが多い理由を加藤さんは、「皆さん、農園を辞めることができないんじゃないでしょうか」と言う。

「うちの利用者たちは、よく一緒に飲んだりゴルフへ行ったりしてる。仲間ができたなら、そこを離れられないみたいです。退職後の生活サイクルになっているんですね。初めは野菜をうまくつくることに神経と労力をつぎ込んでいました。でも、話を聞いてみると、農園の空気を楽しんでいるんですね。何もしないで、おしゃべりして帰っていく人もいます。彼らは、イベントには積極的に参加します。流行の言葉で言えば癒して

しょうが、こうした部分をより充実したい。私たちは地域とのかかわりを深めていただく接着剤代わりです」

農地はもちろん、白石さんや加藤さんの私有地だ。しかし、そこへ日常的にたくさんの農や環境保全に関心をもつ近隣住民が足を踏み入れ、耕し、交流する。そのとき、農地は人びとの共有スペース（コモンズ）になっているのだ。それは、新たな公共の形成と言ってもいいし、畑のカルチャーセンターと言ってもいい。農業とは、まさにアグリカルチャーなのである。

普通の農家が残らなければ都市農地は守れない

それでも、98年に353haだった練馬区の農地面積は、10年間で20%も減っている。東京都の市街化区域内農地もこの10年間で、6200haから4884haへ21%も減った。アンケート調査などでは「都市の農地は残すべきだ」という回答が多く、都市農業に追い風が吹いているが、実態は厳しい。なにしろ相続が発生すれば、一気に農地は姿を消してしまう。

庭先販売のお客は、ほとんど徒歩か自転車で来る。マイカー利用が多い幹線道路沿いの大型直売所と違って、ホンモノの地産地消だ。しかし、多品種少量生産には手間がかかるし、露地野菜では年間通して売るのはむずかしい。また、たとえば1日1万円の売り上げをめざしたとき、キャベツ20ケースなら30分ですむが、多品種を用意する庭先販売用ならその3倍は手間がかかるという。つまり、本当にやる気のある農家でなければ、簡単にはできないわけだ。

そう考えると、体験農園や、ごく普通の農家でも取り組めるブルーベリーの摘み取り農園（この1～2年で増えている）の意味は大きい。

「ブルーベリー農園やっている人の半分は、農業収入が年間60万円以下だった人です。いまは、みなさん売り上げが10a 40万ぐらいで、所得率は7割にもなる。しかも、無農薬でできます」（白石さん）

さらに最近、農地の相続税の課税方式を変更しようとする動きが政府税制調査会で起きている。新しい方式は相続財産が大きい（すなわち農地が広い）ほど累進課税で高い税率がかかるので、農地が分割され、減少に拍車をかける。これでは、損得だけでは考えない、信念を持った農家しか残れない。

これまで見てきた以外にも、学校給食への食材の提供、食農教育の場、災害時の避難空間、障害者の就労、安らぎ、美しい農的景観など、都市の農地は公共的なスペースである。まちに緑を残すことには誰も反対しない。都市の緑を守るうえで農地の役割は大きい。また、農とかかわりたいという地域住民のニーズがますます増していくことは、多くの人々が指摘しているとおりである。

それらに應えるのであれば、誤解を恐れずに言うが、ある程度「いい加減＝普通の」農家も残れる政策をとる必要があるだろう。都市農家から徴収した税金で都市公園を整備するより、そのほうが安上がりなことは間違いない。白石さんや加藤さんのようなやる気のある農家が先導し、資産管理プラスアルファの「いい加減＝普通の」農家とも手を携えて、面としての農地を残していくことが、「いい（良い）加減＝適切な」都市農業政策ではないだろうか。そして、それがコミュニティ・ビジネスとしての都市農業の広がりを担保していくはずだ。



東京農業一口メモ

東京の耕地面積は、8,340ha（2005年）となっており、東京都の総面積の3.8%に相当。区部が777ha・9.2%、北多摩地域が2,920ha・35.0%、南多摩地区1,940ha・23.3%、西多摩地区1,650ha・19.8%、島が1,060ha・12.7%となっている。

農とコミュニティを結ぶ

—直売所の「ふれあいの経済」

編集部

直売所とは

東京には農業協同組合（JA）が関与している農産物の直売所が 50 ほどある。JA 東京中央会が 2007 年 3 月に行った概況調査（「JA 東京調査」と略）によれば、52 の直売所が回答している。農林水産省によると、全国には産地直売所が 1 か所以上ある農業集落が 8,879 あるとされる（『2005 年農林業センサス』）。一方、JA の農産物直売所情報紙によると、茨城、埼玉は東京よりも直売所の数が多いが、神奈川、千葉、栃木、山梨の各県は東京都と同程度か、それよりもすくない。

直売所とはどういうものか。ここでは直売所とは、生産者が市場を通さずに直接、消費者に農産物を販売する常設店舗のことととらえておこう¹⁾。農家が自宅前で個人的な直売所を開設する場合もあるが、ここでは JA や第 3 セクターなどが開設した共同直売所を取り上げる。直売所が農産物を仕入れて販売するのではなく、生産者が直売所というスパー

1) 農林水産省『農産物産地地消等実態調査』（直近は平成 19 年版、2008 年 3 月。以下「全国調査」）では、対象とする直売所を①生産者または生産者のグループが、②自ら生産した農産物（加工品を含む）を、③地域内外の消費者に直接対面で販売するために設置された、④生産者または生産者グループ・市区町村・第 3 セクター・農協などが運営する、⑤有人の常設店舗施設のことで、⑥年間または季節的に営業しているものとしている。

スを利用して自らが作った農産物を販売し、手数料を直売所に支払うというのが、直売所の中心的な機能である。地場農産物だけでは端境期には品薄になり、直売所が他の JA などから農産物を仕入れることになるが、地産地消の観点からは地場物の比率が大きいことが評価のポイントのひとつとなる。地元の自治体などから補助金の交付を受けて設立されている直売所や、運営に公共団体が関与しているものは、一面、公共施設であるともいえる。

東京農業における直売所の役割

東京の直売所は、農産物の流通においてどんな役割を果たしているのだろうか。「JA 東京調査」によると、2007 年度の東京全体の直売所販売金額は 35 億 2313 万円で、そのうち地場物である農家委託品は 25 億 7100 万円だった。一直売所の平均値は全体で 8388 万円、地場物が 6121 万円となる。「全国調査」では JA 系の直売所の平均販売額が 1 億 864 万円で、そのうち地場が 7440 万円だった。販売額は全国と比較して下回るものの、それほど遜色のない販売額といえようか。地場農産物のシェアは、東京が 73%、全国が 68% で、わずかながら東京が上回っている。

東京の農家は生産物を、市場出荷のほかに自宅販売、共同直売所、スーパー、小売店・生協・学校などと多様なルートで販売している。1998 年の調査では東京全体で、市場出荷が 39.9%、個人直売が 49.8%、共同直売が 11.5% だった（複数回答、東京都農業会議『都市農業実態調査』1998 年）。後藤光蔵武蔵大学教授は、都内農業の販売先が地域によってかなり異なることを明らかにしている（『都市農地の市民的利用—成熟社会の「農」を探る』2003 年、日本経済評論社）。同じ 23 区内でも江戸川区は市場出荷が多いが、練馬区では市場よりも直売などが占める

比率が高い。

最近の傾向をみると、『2005 年農林業センサス』では、消費者に直接販売した農家は全国（都府県）で 18.6%だったが、東京では 57.7%だったとされている。一例として、練馬区の実態は表 1 のようである。1998 年と 2002 年を比較すると、市場出荷が大きく減少し、自宅・無人販売と直売所等が増えてきた。スーパー・量販店も拡大しているが、小売店・生協・学校等は減少している。また 2002 年と 2007 年を比較すると、市場出荷がややもち直し、自宅・無人販売が激減したことがわかる。通してみた場合、直売所は安定的な販売先となっているようであり、販売先における直売所の比重が高まっているようにみえる。なお、スーパーに比べて、生協がほぼ横ばいであることが気にかかる。

表 1 練馬区農家の販売先

販売形態	単位：延べ農家戸数		
	1998	2002	2007
市場出荷	311	162	190
自宅・無人販売	397	416	299
直売所等	80	119	113
スーパー・量販店	16	27	37
小売店・生協・学校等	27	17	25
自営事業（造園）等	25	24	20
流通業者（芝・植木等）	88	99	41
その他	62	60	56
計	1,006	924	781

『練馬区農業振興計画』2004 年 3 月、練馬区「農業経営実態調査集計結果」

次に農家一戸当たりの販売額についてみてみよう。「JA 東京調査」によると、直売所への出荷者一人当たりの年平均販売額は約 100 万円だった。ここから販売手数料を差し引いた額が農家の収入となる。出荷者一人当たりの年平均販売額は直売所によってかなりばらついており、最大 265.2 万円、最小 15 万円だった。また、販売手数料は平均で 10%である。

表 2 は、東京の農家を年間販売金額別に区分したものだが、直売所の平均販売金額である 100 万円は、東京全体の農家の中位水準をすこ

表 2 販売金額別農家数

単位：戸数、%

	農家数	構成比	累積構成比
50 万円未満	1,407	22.6	22.6
50 - 100 万円	1,166	18.7	41.3
100 - 200 万円	1,134	18.2	59.5
200 - 300 万円	652	10.5	69.9
300 - 500 万円	785	12.6	82.5
500 万円以上	1,090	17.5	100

農林水産省『2005 年農林業センサス』

し下回っている。おそらく、直売所の平均販売金額を超えれば、直売所からの収入は、農家にとって農業収入として基幹的な部分を占めるようになるのではないだろうか。

消費者とのふれあい

都市農業は、たんなる農業生産であることを超えて、緑の確保や食育、防災などの公共的な機能をもっているといわれる。そのような都市農業がもつ機能にとって、新鮮で安全な農産物を比較的安く提供することを前提にしつつ、直売所はどのような役割を果たせるのだろうか。この点を把握するため、「ふれあいの里」（練馬区）、「武蔵野新鮮館」（武蔵野市）、「秋川ファーマーズセンター」（あきる野市）の各直売所の施設長に状況の聞き取りを行った。

「ふれあいの里」が2004年に行った消費者アンケートによると、他店との野菜の価格の比較について、安いが43.1%、普通が34.1%、高いが4.8%だった。また、品質については、良いが62.9%、普通が18.2%、悪いが0.6%であった。価格、品質ともに消費者の支持を得ていることがわかる。これは、「秋川ファーマーズセンター」、「武蔵野新鮮館」でも同様の傾向にある。「ふれあいの里」や「秋川ファーマーズ

センター」では土日には開店前からお客が並ぶ光景がみられる。「武蔵野新鮮館」は平日中心だが、根強い固定客があるようだ。

各直売所は消費者とのふれあいを模索している。「ふれあいの里」では従来から夏祭りなどのイベントを実施しているが、2008年8月には店頭公募による消費者参加の農家見学会を行った。「武蔵野新鮮館」では、消費者と生産者が一緒に施設見学や勉強会を実施している。たとえば、バスツアーで横浜税関を見学し、輸入野菜の実態を学んだりしている。夏休みには親子の「野菜探検隊」を企画し、食育に取り組んでもいる。「秋川ファーマーズセンター」では、学校からの見学を積極的に受け入れている。また、ここでは委託農家が当番で接客にあたり、お客の前で値札を貼ったり、質問に答えたりしている。ときには、重い買い物をお客の車まで運ぶこともある。

農家が接客し、野菜の知識を伝える。消費者は自分が買っている農産物が作られている近隣農家の圃場をチェックする。これは食育—食農教育といえるが、これこそ直売所ならではの、公共的機能なのではないか。そこから体験農園や援農という市民参加農業が広がっていくのだろう。

直売所には、端境期や品薄になる時間帯への対策、遠隔地のJAからの仕入れに比べて近隣からの入荷がすくないなどの問題点も残されているようだが、直売所にとって、何よりも「ふれあいの経済」をつむぎだすことが大きなテーマのように思える。

(文・林和孝)

付記：聞き取りに対応していただいたJA東京あおば「ふれあいの里」鈴木明所長、JA東京むさし「武蔵野新鮮館」依田圭二店長、JAあきがわ「秋川ファーマーズセンター」平野淳センター長（取材順）に感謝申し上げます。

市民・生協の取組み

東京都内の各生協は、地域の市民とも協力しつつ、援農や地場産直、農業体験などさまざまな形で、東京の農業生産者との交流に取り組んでいる。その「生産」と「消費」をつなぐ活動の一端を紹介する。



写真は都内の直売所や生協の店舗で売られる地場野菜。

休耕農地を市民が耕す—あぐりフレンズ・東京

近藤 宣子

東京都生協連常任組織委員

成り立ち

大都市、大消費地である東京にも畑があり、農業産出額は297億円(2006年度)になり、生鮮野菜の自給率は約5～6%程度ある。しかし、農家の高齢化、後継者の減少から、休耕農地が年々広がっている。2005年度の都内の休耕農地は島しょ部分を除いても502haで、東京ドーム(4万6755m²)の約107個分にもなる。耕作をせず荒れてしまった土地は、もう

一度農地に利用しようとしても、大変な労力と経費がかかる。また、農地は作物を生産するだけでなく、環境保全や防災など、いろいろな機能が見直されている。

そこで、休耕農地を活用してJA東京中央会の指導のもと、市民(組合員)が農作業を体験する市民参加型の農業をすすめようと、2006年にJA東京中央会と東京都生活協同組合連合会が協同して立ち上げた東京の農業の応援団が、「あぐりフレンズ・東京」だ。



大根の種の蒔き方を教えてもらう

これまでの活動

2006年8月20日のオリエンテーションから活動がスタートした。まずは大根を栽培し、沢庵のつけ方の説明までの工程を体験する実践を、36名の参加で8月26日から月1回の作業で4回行った。

翌年からは、初心者、9月から4回の作業で“大根を作って沢庵を食べよう”と銘うって、大根を作って沢庵をつける体験。前年の経験者は、“美味しい薩摩芋を楽しもう”と、5月から12月までの10回の作業で、薩摩芋を中心に小松菜などの葉物、とうもろこしや長ネギなどいろいろな野菜づくりの体験とし、初心者と経験者とをわけてすすめている。

2007年度は、パンフレットやのぼり旗も作成し、日生協主催の「食べたいせつフェスティバル」で活動をお知らせした。また、当日収穫したとうもろこし

を来場者に提供した。

参加登録は、06年度36名、07年度81名、08年度164名と増えている。特に親子での参加が多くなっている。

目指すもの

年々広がっている“休耕農地の解消”が「あぐりフレンズ・東京」の目的だ。「あぐりフレンズ・東京」への参加動機は、農業を応援したい、野菜を育てたい、自然に触れたい、レジャーとしてなど、さまざまであるが、市民が参加して農作業を応援することで、休耕農地の解消へとつながっていくことを目指している。

近年、ライフスタイルの見直しや、新鮮で安心できる食を求めて、農業への関心は高まっている。今後も、多くの人にこの活動を理解してもらい、参加を得られるようすすめていきたいと考えている。

コープとうきょうの地産地消

生活協同組合コープとうきょう 広報室

えっ！東京にも牛がいるの？

ーコープとうきょう牛乳の開発

実は、東京でも約70軒の酪農家さんによって、約2,700頭の乳牛が飼育されている。コープとうきょう牛乳の生産メーカー・協同乳業株式会社では、「酪農家の顔が見える牛乳」を消費者に届けたい、東京ブランドとして「地産地消」

の取り組みを強化したいとの思いで、工場からなるべく近い多摩地域（日の出・あきる野・青梅・瑞穂・立川・八王子・町田など）中心の良質な原乳を集め、2006年9月に一般商品（NB品）として「東京牛乳 1000ml・500ml」の発売を開始した。

日本生協連では、東京牛乳の話を協同乳業株式会社から伺い、コープとうきょう



生産者の農場で乳搾りを体験



うの店舗と共同購入に限定した「コープとうきょう牛乳 1000ml」を開発し、2007年10月から発売している。

工場見学等で飲み比べてみた方からの味に対してのご意見は、「ほんのり甘くコクがあって、それでいてさっぱり後味」と好評だ。

「コープとうきょう牛乳」の普及活動として、コープとうきょうでは組合員による「東京工場見学」はもとより、2007年より「コープとうきょうキッズクラブ会員」対象に、牧場体験・学習会イベントを開催している。今年も、9月27日に26名（子供15名・大人11名）で、磯沼ミルクファームを訪問した。「初めて乳搾りをやって、牛のお乳がとても温かいことがわかった」「牛乳の飲み比

べで、それぞれの牛の種類によって味が違うことがわかった」等メッセージをたくさんいただいた。訪問先の磯沼ミルクファーム・磯沼正徳さんも、「街なかにある牧場としての特徴を生かして、見に来たり、搾乳体験をしたり、牛と触れ合って欲しい」と積極的なご支援をいただいている。

東京都で搾乳される生乳量は、約1日30tで、そのほとんどが多摩地域で搾乳される。その内の約10～20tを協同乳業株式会社東京工場で「東京牛乳」「コープとうきょう牛乳」として毎日製品化している。コープとうきょうの店舗と共同購入合計で毎日1,200～1,500本（1.2～1.5t）のご利用が現在ある。

鮮度・品質が好評！ 八王子地場野菜の店舗での販売

コープとうぎょうの店舗では、地産地消をテーマに地域近隣の生産者の皆さん（「東京都 JA 八王子共販出荷部会」の合計 24 名）が育てた旬の野菜を提供している。1999 年 10 月から大根とかぶの販売で取り組みを始め、現在は年間で 6 品目の野菜を八王子地区を中心に 7 店舗で取り扱っている。

収穫した農産物は生産者の方が直接八王子市場、または西東京市場に持ち込み、そこから店舗に納品される。生産管理、

栽培計画、規格の目合わせは共販出荷部会で行い、生協の野菜担当バイヤーは品目毎に出荷開始前に現地での点検を行っている。収穫翌日の販売が可能のため（今朝取りとうもろこしを除く）、鮮度、品質が良く、近郊野菜ということで扱い店舗では高い評価を受けている。特にかぶ、葉付き大根、とうもろこしについては好評だ。また、高倉店、北野台店で排出した生ごみをコンポスト化し、生産者の圃場（八王子市小比企町）で使用するリサイクルにも取り組んでいる。

2007 年度実績は、以下の通りである。

品目	取扱期間（月）	数量（ケース）	金額（千円）	生産者人数（人）
トマト	3～6	2,227 (4kg 換算)	4,519	3
なす	7～10	1,211 (63 本入)	4,052	5
とうもろこし	6～7	510 (15 本入)	750	8
青首大根	5～6	3,405 (10 本入)	4,764	11
	10～11	4,507 (10 本入)	6,125	
かぶ	4～6	808 (5 個束 15 入)	2,272	3
	10～11			
ほうれん草	12～2	1,100 (20 入)	3,520	14

めぐみの里山を保全する

ーパルシステムと連携して

小林 攻洋

NPO 法人 いなぎ里山グリーンワーク 事務局長

都市と自然をつなぐ「いなぎ里山グリーンワーク」の誕生

いなぎ里山グリーンワーク（以下「GW」）にとって、10 月はいつも以上に忙しい。今年もサツマイモの収穫体験を 6 回、ラッカセイの収穫体験を 2 回

実施したほか、稲城市の市民祭にも出店した。収穫体験事業に参加した延べ人数は、546 人（大人 273 人、子ども 273 人、うち 3 歳未満の乳幼児 71 人）だった。ふだん土と接する機会の少ない都会暮らしの家族が、サツマイモ掘りやラッカセイ掘りに嬉々として取り組む姿を見てい

ると、酷暑の中で畑に這いつくばりながら雑草取りを行った苦労も、報われる思いである。

GW は、里山の再生を目的に立ち上げた会である。稲城の里山もご多分に洩れず、1960 年頃から人の手が入らず荒れ放題になっていた。そのことを憂いた農業者を中心とした有志が、かつての懐かしい里山を取り戻そうと 2003 年 11 月に準備会を立ち上げた。たまたま当時、生活協同組合パルシステム東京では、都市近郊で会員が農業体験のできる場所を探していた。そうした両者の思いが一致し、パルシステム東京会員の農業体験事業を GW が引き受けることで事業化に弾みがついた。受託費は、当初は毎月一定額が支払われていたが、今はその額を減らし、代わりに参加費（家族単位）の

2 分の 1 をいただくようになった。企画事業を増やすなど、努力に応じて GW の収入が増える仕組みである。

地域社会との交流で広がる里山の活動

めぐみの里山（フィールドの愛称）の面積は約 2.7ha で、畑、雑木林、竹林からなるが、30 年近く放置されていた場所だっただけに、人の背丈の 2～3 倍もあるアズマネザサが一面に生い茂っていた。それを取り除き、畑を元の状態に戻すのは大変な作業だったが、重機を入れるなどして 2004 年 2 月には作付けを開始、5 月には開所式を行うところまでこぎつけることができた。また、2005 年 5 月には NPO 法人を取得している。

昨年度は農業体験事業を計 51 回実施



みんなでラッカセイを掘る

した。月平均では4, 25回である。そうした努力のせいか、めぐみの里山ファンは年々増えており、年間の延べ参加者数も3000人を超えようとしている。初年度の約1.7倍である。企画事業の内容は、タケノコ掘り、野菜（30種以上）の植付け・種まき・収穫、自然観察会、リースやしめ縄づくり、麦茶の焙煎、いも煮会、焼いもの会、落ち葉遊びを兼ねた堆肥づくりなど多彩である。

GWはパルスシステム東京からの受託事業だけを行っているわけではなく、2005年度からは、隣接農地を借り上げ、

ファミリエ・ガルデン事業をスタートさせた。約10aの畑を10～15世帯が共同で耕作し、農作物も分け合うという方式で、年会費は24,000円である。現在13世帯がこの事業に参加している。また、2008年2月からは、GWとは別組織の「いなぎ炭焼き倶楽部」を立ち上げ、炭焼きにも挑戦している。炭窯づくりも自分たちで行った。昔から稲城に伝わる伝統的な炭窯である。

GWの活動は緒についたばかりだが、こうした里山再生のノウハウを蓄積し、全国に広げていきたいと考えている。

有機野菜の生産者との交流の中から

大庭 宏美

東都生協グリーンハウス店舗クラブ

東都生協の産直店舗「グリーンハウス」（小金井市）に地場野菜を提供する生産者グループ「小金井有機クラブ」は、1991年グリーンハウスのオープンに合わせて発足した。東京の農業に力を入れていた東都生協がお店を出すにあたり、地域とのつながりを強める目的もあり、生産者を探していた。そこで名乗りを上げていただいたのが、故大堀梅雄さんと土屋尚士さんである。その後、高杉隆行さんが加わり、「小金井有機クラブ」は3人となった。現在は、梅雄さんの息子さん耕平さん夫妻と、高杉さん夫妻、それに大久保要亮さんの3組の生産者で、それぞれ季節に合わせたお野菜や、花、ハーブなどを出荷していただいている。

新鮮で農薬を極力抑えた野菜は評判になっている。

東都生協小金井地域での特徴作りに組合員主導で立ち上げた経過から、地場生産者との取り組みもいろいろと行ってきた。グリーンハウスのオープン（7月12日）に合わせた夏野菜の産直市、年数回の収穫体験、小金井公園での落ち葉かきと、定番の活動も定着している。その他には、高杉さんのお花を使ったフラワーアレンジメント教室（講師も生産者）、小金井公園の散策とリース作り、「きっちり援農！」のトマト畑のかたづけなどもある。

始めた頃は珍しかった小金井公園の落ち葉かきも、堆肥を積極的に使う社会的

な変化により、落ち葉の取り合い状態になっている。大堀さんの畑では、地元中学生が集めた落ち葉の引き取り、生ゴミでの栽培実験なども始まっている。

「小金井有機クラブ」の生産者は、地元農協の中でも中堅となり、農協の将来設計を担う立場となり、農協や地域の中での新しい取り組みを模索している。近い将来、相続などにより、緑地保全ができなくなることも懸念されているのだが。

小金井市は、小金井公園をはじめとして緑に恵まれ、自然に触れ合う機会に恵まれているように思われるが、土に触れることのない人たちが増えていることを、収穫体験などを通じ、感じている。食育ブームにより、「体験」を重視する政策が出されている。安易に安価に楽しめる企画となりがちな昨今、組合員活動の取り組みとして、今年新しいチャレンジを始めた。子どもと調理体験をしているグループと共同で、「種まきから調理まで」という企画を行った。3回シリーズの企画で、参加者は少ないながら、今後工夫を重ね、発展させていきたいと考えている。1回目に、種まきと畑にある作物の種を見て「種あてゲーム」をした。またその作物のどこを食べるかあてる。



野菜を試食する

そこには生産者からの「さすが！」の解説もあった。2回目は生育状況の確認と、ゲームをした作物や畑の状態を見学し、草取りや虫探しもした。3回目はお待ちかねの収穫と調理。この企画はすべて子どものみの企画だったが、調理後の試食には保護者も加わり、生産者との交流もかねた時間を作ることができた。美味しい料理を食べながらの苦労話や調理の体験話に、楽しい時間を過ごした。

体験する楽しさを伝える活動は貴重だ。親も農業をよく知らない。海外から輸入されたものも多くある。あたりまえに安く手に入るものがどういう作り方をしているのか、ふと立ち止まって考えてみたい、今日この頃だ。



東京農業一口メモ

農業就業人口は 16,344 人（2005 年）、年齢別構成比では 65 歳以上の割合が 49%（7,979 人）になっている。農家戸数は 13,748 戸（2005 年）で、1995 年（17,367 戸）に比べて 3,619 戸（21%減）減少。農業後継者している農家戸数は 4,463 戸で、総農家数の 32%。

援農 NPO をつくった

生活クラブの活動から市民に広げる

奥脇 信久

特定非営利活動法人 たがやす 理事長

きっかけ

生活クラブ生協・東京は、「持続可能な東京農業をめざして」プロジェクトを設置し検討をかさね、その成果を1999年10月に政策としてまとめた。1976年に始めた共同購入による地場野菜の継続消費、計画生産というこれまでの取組に加えて、生産者の高齢化、後継者難のため、担い手問題への対策も急務であるとし、農作業受託組織の仕組みづくりの必要性が政策の中に位置づけられた。

生活クラブ組合員が長年続けてきた、町田市内の1軒の地場生産者でのナス収穫援農活動に、2000年7月に組合員だけでなくタウン紙で参加者を募集したところ、50名を超える市民の応募があった。1軒の生産者のナス収穫作業によって、農作業体験を望む市民が多数いることがわかり、また、一方では手助けを希望する生産者もあらわれた。このナスの収穫作業の経験を他の農作業にも拡大して、農業生産者と消費者としての市民の思いをコーディネートし都市農業の活性化に取り組もうと、生活クラブの組合員が中

心となって、「農作業受託組織設立準備会」を設置し、援農組織の立ち上げの検討を始めた。

2002年7月、農作業受託ネットワーク「NPO 法人 たがやす」を設立した。生活クラブの提携生産者以外の農家への援農と組合員以外の援農活動者へと活動を広めるためだ。



研修農園の収穫

「たがやす」の活動

活動は援農ボランティア（草取り・種蒔き・苗植え・肥料散布・収穫・袋詰め等）で、有償ボランティア制度を導入した（「たがやす」は、設立検討の当初から有償にこだわった）。そのため、生産者・援農支援者の双方が共に会員になり（年会費 3000 円）、会員間の相互扶助精神に基づいて、生産者から支援者へ謝礼金を受け渡す仕組みとしている。

援農ボランティア育成のため、2004 年に草原状態の市有地（相続の際に物納され財務省が管理していたものを、町田市が買い取った農地）約 50a が貸与され、1 年かけて整地し、2005 年市民農業研修農園として開講し、毎年 4 月から翌年 1 月までの 10 ヶ月間研修を実施する事業を町田市から受託している。

地場野菜普及（直売所での販売・地場野菜セットの配達・生活クラブ店舗であるデポーへの集荷納品）、生ごみの堆肥化事業、また、生産緑地継続のために、

農作業を受託し野菜栽培にも取り組んでいる。

「たがやす」として最も取り組みたいのが、生産者から直接農地を借りて市民が農作業できる環境をつくることである。2005 年 9 月の改正「特定農地貸付法」の施行で、NPO 法人にも貸借権の設定が可能となった。今後農家の財産権を擁護しながら、農作業に従事したいという要望の高い都市住民に農地利用のできる仕組みを確立し、農地の存続を図っていきたい。

町田市で活動を始めた「たがやす」は、他自治体にも活動が広がっている。国分寺市には「たがやす準備会」ができ、八王子市では「すずしろ 22」として 2008 年 7 月に地元自治体との関係から別法人となって活動している。

【2007 年 12 月現在で、個人正会員 116 名（農家会員 16 名・市民会員 100 名）、団体正会員 2 団体、賛助会員 43 名】

自然派くらぶの地場産直 28 年の歩み

鈴木 晶子

自然派くらぶ生協生活文化事業部

あの畑で採れるトマトが食べたい

自然派くらぶ生協が、地元八王子の野菜生産者と産直を始めたのは 1980 年。当時の八王子市には畑や水田が広がって

いた。

生協ではまだ野菜の取り扱いはなく、組合員は八百屋さん、スーパーで野菜を購入していた。店先のトマトは真っ赤で美味しそう。でも食べると味も香りもな

い。遠距離輸送に耐え、店に並べた時に赤くなるよう、まだ青い内に収穫しているのだから当然だ。

すぐそばの畑には、おいしそうなトマトがいっぱい。あの畑になっている完熟トマトが食べたいとの声が上がった。東京都野菜生産団地に指定された市内小比企町のトマト農家、中西伸夫さんとの産直の始まりである。

農地を潰して道路ができる？

ところが、小比企の農地の真中を貫く道路計画が明らかになった。建設予定の八王子ニュータウンから八王子市内に抜ける、幅 30m の道路は、49ha というまとまった営農地を分断し、地味豊かな農地を潰すものだった。その道路は中西さんのトマトハウスにもかかっていた。生協では、当時 2179 人の組合員で

2880 人の署名を集め、「小比企農業後継者の会」と共に議会陳情を行った。その結果、この道路計画は変更となった。

26 年を経た現在、ほぼ完成した八王子ニュータウン周辺では網の目のように道路が建設されているが、営農地はそのまま残った。そこは、周辺の学校の子供たちが見学や体験で訪れる食育の場となり、また組合員の農業体験の場となっている。

産直を支える交流 行政からも参加

生産地（畑）がすぐそばということもあり、組合員は頻繁に援農に訪れた。トマトの定植、人参の間引き、たい肥作り用の落ち葉集めなど、作業を手伝う中で、援農を継続的に行うボランティアグループが生まれた。

生協では毎年 1 回、畑の見学と交流



生産者の畑で農業体験 農作業を終えて

会を行っている。この会には「東京都南多摩農業改良普及センター」からも担当者が参加して、その時々でテーマで話していただいている。

地元だからこそできること

地場産直を始めた当初、私たちは地元産の色々な野菜を、旬の間中ずっと食べ続けたいと思っていた。しかし、土地にはそこに合った作物があり、時期も限られている。試行錯誤の末、現在は八王子で収穫できる旬の時期に限定して供給している。また、味は良いが手間がかかる等の理由から、今では作られなくなった昔ながらの作物の供給や、早朝収穫して

その日に届けるトウモロコシなど、地場ならではの取り組みをしている。

農業人口は1980年当時のほぼ3分の1、農地は1251haから523haに減った。生産者の畑に立つと、広々とした空間を渡る風、土の匂い、静けさなどに五感が解放される気がする。都市の中にまとまった農地を残すことは、地産地消という意義だけではなく、私たちが人間らしく生きるためにはどうしても環境として必要なことだと思う。

今後も生産者との絆を大切に、長く生産が続けられるよう、そして農地を残していけるよう取り組みを強めていきたい。

「まちづくり政策研究会」報告

市民の立場からの〈まちづくり〉の意義やあり方、福祉、環境、都市計画、防災コミュニティづくりに関わる政策のポイント、地域社会においてリーダーシップを発揮できる人材育成のプログラム作りなどを提言

- まちづくりの意義や課題について〈まちづくり〉の方向の検討
- 生協が〈まちづくり〉に取り組む際のポイントの提案
生協と地域コミュニティ、社会的課題に関する取り組みの概観と今後の取り組みの展望
- 生協が組織として〈まちづくり〉に取り組むべき事項と組合員が取り組む場合を想定しての提言
- 有識者委員の講演会報告と生協、労働組合の取り組み実例報告

「環境事業支援政策研究会」報告

生活協同組合が組織としてのユニークさを生かし、地球温暖化問題へより革新的に取り組むために、いかなる方法論により、いかなる行動を行うべきかの政策指針の具体的な研究報告

- 温暖化ガス収支算定の新たなモデル
- 生協店舗におけるトマトと豚肉のLCIによるCO₂排出量試算
- 地域生協における環境社会活動の現状と課題
- 生協がこれから取り組む環境運動の方向のまとめ
- 生協、NPO、事業者からの取り組み実例報告

報告書を各1冊300円（送料分）で頒布します。お申し込みは消費生活研究所 河合まで。

東京の自治探訪③

「東京都制」——攻防のはじまり

林 和孝*

東京 35 区の自治

府と市の制度について触れてきたが、今回は東京の区の制度とその運営について、かいつまんでみておこう。現在の東京特別区は 23 区であるが、それは第二次大戦後の新しい地方自治制度の成立とともに、戦前の 35 区が合併してできたものだ。たとえば、四谷・牛込・淀橋の 3 区が合併して新宿区ができ、大森区と蒲田区は両方から一字をとって大田区となった（だから、太田区でなく大田区である）。ただし、当初は 22 区で、その後すぐに、練馬区が板橋区から独立して、23 区となった。

第 1 回に、東京の区は「行政区」ではなく「自治区」であることを強調したが、これについてすこし敷衍しておきたい。

東京市・都の職員を経て都立大学、東洋大学で教鞭をとった、日本都市社会学の先駆者の一人である磯村英一に『区の研究』という著作がある（磯村 1936）。これは戦前の区についてもっともまとまって概説した著作と思われるが、これにもとづいて区政のあらましに触れておく。

磯村は、区を自治区と行政区にわけ、自治区であることの基準を法人

* 消費生活研究所事務局長

格の有無に置いている。これは通説でもある。法人は権利能力・行為能力を与えられ、団体の内部自治を保障されているという意味で自治団体である。したがって、「法人区」は自治区である。しかし、この理解は団体自治としての自治体を説明できても、住民自治としての自治体を説明できない。住民自治という視点からは、住民またはその代表がその運営に参加しているかどうかで判断される。戦前の東京 35 区には直接公選された議員で構成される区会があり、「区会は区の最高の意思機関として、…区長の専決処分に委せられたるものの外は、…区的意思是総て其の議決に依りて決定せらるる」（磯村 1936：33）から、住民自治という点からも自治を保障されていたわけである。

とはいうものの、区長は公選ではなく東京市長が任免していた。また、区は条例制定権、独自の課税権、起債権などをもたなかった。区が担っていた事務も、きわめて限られたものであった。

戦前の地方教育制度は、市町村とは別の「学区」という地方公共団体によって運営されていたが、東京 35 区では区が学区を兼ねていた¹⁾。学区は小学校などを設置し、授業料を徴収して、運営費をまかなった。そこで区は、小学校などの設置・運営の事務を担ったが、公益的団体への補助金交付以外のほとんどの事務は、市からの委任事務であった。区会は区の最高の意思機関ではあったが、市の委任事務にはタッチできなかった。たとえば、区会でごみ処理問題を質問しても、区長は市の事務であることを理由に答弁を拒むことができたのである。

財政面でみても、区の歳出の 6～8 割が教育関係費だった。そのうえ、区役所の諸経費や教員給与なども市が負担していた。このような実態か

1) 学区は外形的には米国の「学校区」(school district) に似ている。米国の学校区はほとんどの地域で組織されている学校運営のための地方自治体で、学校の設置やカリキュラムの編成・教科書の選択などを行い、その理事は公選されるか、その地域の自治体政府が任命する。一方、いうまでもないが、戦前日本の学区は教育内容についての権限をもたなかった。

ら、区は「不完全な自治体」（磯村 1936：61）であり、一面では東京市の内部団体的性格をもっていたことになる。

区は、このような不完全自治体の実態を脱却すべく、東京都制の実現にあわせて、区長の公選や自治立法権などの自治権拡張を求めることになる。これに対して、市側は概して冷淡、というより否定的であった。市の幹部職員であった磯村も、「区の自治権拡張といふことは市をして魂の抜けた人形たらしめ、渾然たる有機体としての大都市の解体を招致する」と区の立場を批判する（磯村 1936：239）。磯村は住民自治については、区よりも町会に求めているが、それは後に戦時動員体制のなかでクローズアップされてくる。

市の幹部職員と位置づけられる区長に関しては、おそらく市の人事ローテーションの影響を受けてか、その任期はきわめて短かった。『区の研究』の著者も 1939 年に、わずか 7 ヶ月だけ豊島区長に就いた後、牛込区長、渋谷区長と渡り歩いている。こうした区長に対して、区会の反発が強かったとしても無理はない。

1933 年の東京都制案

1933 年 3 月、いよいよ政府は東京都制案を帝国議会に提出した。この都制案は次のようなものであった。

- (1) 都の区域は東京市だけでなく、三多摩、伊豆七島、小笠原を含むものとする。つまり東京府の区域と重なる。
- (2) 東京市および東京府を廃止し、都の内部に区と市町村を置く。
- (3) 都会と都参事会を設置し、定数を都会 100 名・参事会 15 名とする（東京市会定数は 144 名）。都会議員については、市会では認めていた衆議院議員との兼職を禁止する。
- (4) 都長官は官吏（国家公務員）とし、内務大臣が任免する。

(5) 区に条例制定権、区税課税権、起債権を与え、区長は都長官の推薦により区会が定める。

それまでの東京都制における大きな論点は、①都長官を公選とするか官選とするか、②区域を市の区域とするか三多摩その他を含むのかであったが、この案は官選および広域の区域を選択した。

東京市会はこの提案に先立ち、1月25日、「東京都制ニ関スル意見書」を内務大臣に提出していた。そこでは「本市自治ニ副フベキ東京都制案」を切望するとしており、区域を東京市の区域に限定し、都長は公選する制度を求めることを含みとしていた。東京市のシンクタンクである市政調査会も同様の案を提案していた。一方、区側では、前年新しく区になった20区の区会議長会議は、2月6日、内務大臣・東京府知事宛の上申書を提出していたが、その内容は区長公選など区の自治権が拡張されるならば、都長は官選でよいとするものだった。旧区の姿勢はあいまいだったが、市と区が対立する立場を示していたのである。

政府案は、国・内務省にとってわずらわしい東京市会を解体し、国の統制を強化するもので、その見返りにほんのわずかに区の自治権を拡張するものであったといえよう。(続く)

(付記) 前回、鳩山一郎、三木武吉を大政翼賛会が推薦しなかったと思わず書いてしまったが、推薦行為は翼賛政治体制協議会(翼協)という組織が行っていたので、訂正しておく。参考文献は著者と発行年だけを示し、連載の最後に掲載する。

研究所からのお知らせ

2008年9月30日を締め切りに公募いたしました、当研究所の一般研究助成には3件の応募がありました。選考委員会にて選考した結果、3件ともに採用することに決定いたしました。いずれも助成額は30万円です。以下に採用となりました3件の概要を公表いたします。

案件名：2011年以降の生協個配事業生き残りの課題について
～利用者意識動向及びWeb利用実態を踏まえて

研究責任者：武田賢治

概要：生協の事業発展の原動力となっている個配事業であるが、今後競争激化や収益性の低下が予想される。特に子育て中の30代層の生協組合員の要望把握と対応がまだまだ手探りである。本研究では、特に今後の事業活動に大きな影響をもたらすインターネットの利用動向について、この層の利用実態を正確に把握し、Web対応に向けて対応仮説を構築する。

案件名：地域の地産・地消の実態調査及びそれを基礎とする田辺市産業連関表作成研究

研究責任者：前田穰

概要：和歌山県田辺市において、地域の地産地消の動向の実態を統計的に把握し、今後の施策の方向や克服すべき課題を明らかにする。同時にこの調査から得られる統計数値を基に田辺市の産業連関表を作成する。それに基づいた田辺市中核都市圏とした田辺地域の経済循環構造図を完成し、長期的施策の提案に役立てたい。

案件名：「市民活動の促進と市民社会における市民活動の役割」に関する調査研究

研究責任者：小林幸治

概要：市民活動（団体）の活動促進と、そのことによる市民社会を強化するための政策について検討し、提起するため、①市民活動団体の支援を目的とした“中間支援組織”の現状調査、②市民活動団体の（経済的）自立と活動促進のための課題、方策に関する調査、などを実施し、新たな市民活動（団体）の活動促進策、市民社会における課題解決と市民社会の強化のための政策化を進める。

研究所の動き／9月～11月の研究所の主な活動は以下のとおりです

- 9月19日：自治体ベンチマーク検討会、公開研究会
- 10月2日および11月18日：消費生活動向調査研究会
- 10月17,18日：消費者月間イベント出展

どんなことでもかまいません。
ご批評をお寄せください。

まち暮らし研究

地産地消—東京でこそ

no.3 2008.12

発行日 2008年12月1日

発行責任者 名和 三次保

発行所 財団法人 消費生活研究所

東京都中野区中央 5-41-18

〒164-0011

TEL 03-3383-8292 FAX 03-3383-7840

URL <http://www.shouhiseikatsu.or.jp/>