

みな穂のそば活動

「そばを通じた食農教育へ」

JA みな穂青壮年部

上田久志

1. 管内概要

私たちJAみな穂青壮年部は、111名の盟友数を数え、富山県東部に位置する入善町と朝日町の2町にまたがる、約5,019ヘクタルの耕地面積で活動する、組織であります。

特産品である入善ジャンボ西瓜やチューリップを始め、水稻、大豆、大麦などを栽培する、富山県でも有数の大穀倉地帯であります。

2. 発表者の青壮年部への携わりのきっかけ

私は、その管内の入善町の役場に平成11年に入庁し、海洋深層水に関わる業務などに従事していましたが、農政担当課に配属されたことから、農業者との関わり合いが始まりました。

私の実家は、富山県では当たり前の兼業農家ですが、たまに家の手伝いをしていただけだったので、農業にはそれ程興味はありませんでした。

しかし、地元のある先輩から、楽しい旅行へ行けるし、青壮年部に入ると、半ば強引に誘われたのをきっかけに、仕事上の付き合いもあるので入ることにしました。

3. 活動全般及びそば活動の軌跡

私たちJAみな穂青壮年部の活動は、他の青壮年部と類に違わず、学校田での田植えのお世話であったり、各種農業イベントのお手伝いや、JA職員とのレクリエーションの一環として綱引き大会などを行っています。

また、JA職員や、盟友以外との交流になる活動として、手打ちそばの提供があります。

平成19年に、鳥獣害対策のひとつとして耕作放棄地の草刈活動をしていたところ、「草の管理をしてくれるのであれば、何か作って管理してくれないか」との声に応える形で、作付けから収穫まで、水管理などの手間が少なくて済みそうな、そばを作付けしたのが始まりでした。

当初は、草の代わりにそばを植えて、うまくいったら食べてみれば良いといった安易な考えでした。しかし、私達は情熱に満ち溢れた実直な農業者集団ですから、作付けしてから時間が経過するごとに、「あそこのほ場のそば、生育悪くねー」とか、「そばの花が咲き出したぞ」とか、「猪のやつらがほ場を荒らしとったぞ」とそばを気にかけて、愛情を注ぐようになりました。

食べっぷりは一流でも、そば打ちを知らなかった我々は、製粉の方法や、おいしいそばの打ち方を一から勉強しました。地元のそば打ち名人といわれる先輩の家に押しかけ、技術の伝承をしてもらったり、おいしいと評判の店に食べに行ったりした結果、今ではそば打ち教室を、各小学校で実施できるまでになりました。

また、定期的に障害者施設や老人福祉施設へ出向き、そばのふるまいも行なっています。

そして、管内で行なわれる、日本海側最大級のラーメン祭りにおいて、全国から約40店舗ほどのラーメン各店が出揃う中、なぜか我々だけは『そば』で出店するようになりました。昨年度にいたっては、人気ラーメン店ランキングには『そば』であるが故、入賞できなかったものの、2日間で500杯を売り上げるまでになりました。

さらに、農産物直売所では、月2回のペースで手打ちそばの販売を行っており、今では、青壮年部のそばを食べに直売所へ通う、「なじみ客」もでき、広く認知されています。

様々な活動をしている我々であります。本日は、そばを通じた食農教育において、日々奮闘する盟友達の工夫を紹介させていただきます。

4. 食農教育（農力アップ活動）

私達のそば活動は、先ほどお話したとおり、耕作放棄地解消から始まった活動でしたが、今ではいろいろなことをするまでになっています。

そんな中、学校田の話し合いをしていた時に、「稲以外にももっといろいろな体験をしてもらってはどうか？」という話になり、天候に左右されないハウスねぎの播種から収穫までの体験や、サトイモの収穫体験等を模索していたときに、「我々が腕に磨きをかけたそば打ちを体験してもらい、食べたらいいのでは」という意見がでました。

そこで、「それなら播種から収穫までし、自分達で麺を打ち食べるのはどうか。稲とは違い、自分たちで加工できることで、新たな学びが生まれるのでは？」と考え、そばを通じた農業体験をすることが決まりました。

平成20年8月、そばの播種の日がやってきました。

「ほ場にここから一列になって、まんべんなく巻いてください。以上で～す」。そばの播種は、ただ播くだけなので、花さか爺さん風に実演して教えます。20アールのほ場の播種は、あっという間に終わり、{どんな花が咲くのかなあ～。}と、ほ場へ足が向くように仕向けて楽しく終了・・・する予定でした。

しかし、播種予定日の前日は土砂降りで、当日も天候が悪く、その後も天候不順で播種体験は中止となってしまいました。

結局、盟友2名で、動力散布機でさみしく播種をしました。

そのほ場は、子供達の笑顔がなかったせいなのか、発芽率が非常に悪いほ場となりました。

その後、そばはすくすくと成長し、収穫体験の日が近づいてきました。盟友達と収穫の作業について話し合っていたときに、播種についての話になりました。

残念ながら作業は体験してもらえなかったのですが、ただ単に作業をしても、食農教育にならなかったのではないかという意見がありました。

実際、播種をするには、耕起を含めて3日間、晴れていないとうまくいきません。天候について頭をなやませるなどのひやひや感というか、どきどき感といった、本当の農の部分の苦労、賭けみたいな楽しみを伝えたいと思いました。

このときから、私達は、「農業体験のお手伝いをし、単なる作業を伝える」のではなく、農業の作業について考える力を養い、楽しさも伝えられる活動、すなわち農力をアップする活動にしようという意識に変わったのです。

ここで農力アップに繋がる刈り取り体験は、どのようなものかと考えたとき、通常行なう収穫体験では、考えさせる余地がなく終わることに気づきました。収穫体験作業は、鎌で刈ってもらい、トラックに積んだら終わり。残ったそばは、汎用コンバインで刈り取れば終わる。ほ場での作業は、これだけなのです。{つまらんなあ〜。ものたりんなあ〜}と誰でも思うはず。そのあとは、乾燥機や選別機にかけ、製粉機にかければそば粉となる。{ますます、つまらんなあ〜}。

そこで、機械がなかったらどうするかと考えたとき、刈り取り後、天日で乾燥、それを棍棒でたたいてそばの実を落とし、唐箕でごみや、茎、石を取り除き、又、乾燥する。その後、石臼で製粉する。このようにすると、刈り取った後に子どもたちが考え、活動する工程があり、おもしろい本当の農ではないのか？農業にこれだけの楽しみ、考えられることが詰まっていることを伝えたい。

こうして話し合いが盛り上っていき、「全部ほ場でやれないか」「3分クッキングみたく、乾燥したものは、こちらです。みたいに出来ないか？」「そばの実を篩ふるいにかけてもらっては？」「石臼を使って、製粉してもらおうか？」などと、いろいろな意見が飛び交いました。

いよいよ収穫の日がやって来ました。稲の刈り取りと同じ要領で収穫の仕方を教えます。ただ今回は、農道に、ブルーシート数枚と、棍棒、バット、ほうき、ちりとり、箕、ふるいなどを準備しました。「皆さんが刈り取ってくれたそばは、このあと乾燥して、そばの実だけを集めます。事前に刈り取り、乾燥しておいたそばを用意したので、ここにあるいろいろな道具をつかって、そばの実と茎に分別してみよー。」と投げかけました。

しばらく様子を見てみると、なんとなくグループが出来ていきます。手で丁寧の実をとる子や、ブルーシートを重ねてその中にそばを挟み、ジャンプして脱穀するグループ、または、道路にたたきつけて実を散らかしながらするグループとか、いろいろな方法で、脱穀作業が始まります。夢中になっている子供達の傍らで、スーパーオペレーターと自負している盟友が、刈り取り作業をするコンバイン。

子供たちは、相当楽しめる作業であつたらしく、いきいき感に溢れていました。さらに、みんなが苦労して脱穀したからこそ、何倍もの能力で働く機械のすごさを感じられたようです。

この収穫と脱穀作業体験は、農力アップにつながったと実感することが出来ました。

5. 食農教育（食力アップ活動）

それから、そばを打つ日も間近に迫ってきたので、収穫のときには、考えながら作業をする楽しさを伝えられたのだから、今度は、食べ物として加工をする、又、食べ物について考える力を育むには、どうしたらいいかと話し合いました。

「石臼で挽く作業を、ちょっとでもいいからやってもらおう」、「石臼の使い方を教えるのではなく、道具の使い方を自分達で考えてもらおう」という意見に、全員が賛成しました。

しかし、道具について考えることはそれでよいのですが、安全安心な食べ物とは何か、食べるということに関して、どのように興味を持ってもらえるのか、と思索した結果、食材そのものを知ってもらったり、考えてもらったりすることに、主眼を置くことにしました。後から思うと、この方向性が食力アップ活動の始まりでした。

さらに意見が出てきます。{そばのルーツは？他の食べ方はないのか？}などの素朴な疑問が始め、即座にスマホで調べ、さも自分の知識のように説明をする盟友達。{てんぷらや寿司とならぶ日本料理で、そば粉に熱湯を加えてかき混ぜた「ソバガキ」が、江戸時代には一般的で、それ

以降、現在のように細く切られるようになり、当初は、「ソバギリ」と呼ばれていたみたい}{奈良時代に、朝鮮から来たらしいよ}{クレープみたいにして食べるガレットってもんがあるよ}と、意見や質問、解説が出てきて活気付きます。

こんな具合に、そば自体について調べていくうち、私達自身もそばという食材について勉強をするきっかけとなり、食力アップに繋がりました。このように食について考えて、小学校でのそば打ち活動に挑んだ結果、盟友自身も充実感を得られ、生徒達も笑顔で参加していただくことが出来ました。

あとから感想文を拝見させてもらうと、盟友との師弟関係を楽しんだとか、親と一緒に「ソバガキ」を作っている子もいました。学校の先生方からも高評価を得たおかげで、今では青壮年部の恒例行事となっております。

6. まとめ

私達、JAみな穂青壮年部は、自他共に認める活動的集団と変貌している最中^{さなか}であります。

食農教育とは、食教育と農業体験学習を一体的に実施するものとして、理解がされております。

しかし、我々がそばを通じた食農教育を考えると、あまり敷居を高くせず、我々自身が考え、納得し、子どもたちに考えるきっかけづくりをすることが大事だと思います。

農力アップ、食力アップの成果というものは、なかなか数値として測れるものではありません。

しかし、日々、農と向き合ってきた私達が、未来に伝え繋げていける食農教育は、今の私達にとって大切な活動であり、測ることの出来ない、未来の消費者や担い手への投資だと考えて行動しています。

この活動の先には、食の安全にも気を配れる賢い消費者が育ち、我々農業者も安全安心な農産物の生産へと変化をおこし、利益や、健康の好循環が待っているに違いありません。

耕作放棄地の解消から始まったそば栽培も、今では、そば打ち活動、関連商品の唐辛子栽培、箸を使わなくてすむ、そば商品のガレット販売などへと活動が発展し、活動対象の人々も、村のおっちゃんらから、農業者、学生、一般者へと広がりを見せています。

私達の活力ある行動と、笑顔を必要としてくれることをパワーにして、この活動にこれからも真摯に取り組む、地域と一緒に成長していきたいと思っております。

ご清聴ありがとうございました。