

# いま考える お米と 私たちの 食卓

新米のおいしい季節です。

お米は、日本で唯一自給できる大事な主食。

でも年々消費は減り、TPP交渉で輸入拡大が

決まるなど、さまざまな問題が起きています。

食べる人と作る人が支え合う道は、

どこにあるのでしょうか。

〔座談会〕

蔦谷栄一

(農的デザイン研究所)

村山日南子

(お米の勉強会主宰)

土門秀樹

(農家・山形県遊佐町)

下郡山洋子

(読者・3児の母)

仙台の親子グループが  
稲を天日干しに。  
農家に教わりながら  
稲を育て、収穫の喜びを  
味わった(宮城県川崎町で)。  
撮影：佐藤則子



**つたや えいいち** さん（東京都在住）  
1971年より農林中央金庫に勤務。同研究所を経て、2013年「農的社會デザイン研究所」を設立。農、食、環境をテーマに、調査研究、情報発信、提言を行っている。著書『共生と提携のコミュニティ農業へ』他。



**しもこおりやま ようこ** さん（埼玉県在住）  
夫婦共に公務員として働く。お子さんは中学3年、小学5年、1年の食べ盛り。食生活はご飯中心で、夫婦の昼食も手作りのお弁当。現在、1カ月のお米の消費量は約30kg。近所のお米屋さんから購入している。

土門さんが持つて来られた新米を  
味わいながら、話が広がりました。

## お米の価格は30年で半分に

**記者**——新米がもう値引きされているのを見ると、食べる側はよくても、農家はどう思っか気になります。農家や農村、流通や消費の実情を知ることから始めたいと思います。

**村山**——「お米の勉強会」を始めて

29年になります。私は子どもを育てていた時に、有機農業の農家さんを探して野菜やお米を作ってもらおうと、同じマンションの人たちと「提携」を始めたのです。でもやがて自分たちが安全でおいしいものを食べられれば、それでいいのかと気になり始めました。生計がかかっている農家さんのことも考えたいと。そこで、もつと窓口を広げて、消費者も農家さんもお米屋さんも、一

緒にお米について勉強したいと思ったのです。ちょうどガット（関税貿易一般協定）のウルグアイラウンドがスタートした1986年で、コメを含む農産物の市場開放を迫られていた時でした。「日本でお米を作らなくていい、日本の農業がなくなってもいい」と思う人以外は、どなたでもどうぞ、輸入自由化賛成か反対かは方法論の違いです、と呼びかけて。  
**鳶谷**——農林中央金庫に25年、その



**むらやま ひなこ** さん（兵庫県在住）  
1986年、消費者の立場から農林業をよくしようと、「お米の勉強会」を立ち上げる。以来、毎月、勉強会を開き、会報を通じて発信し続けている。会員は消費者、生産者、米屋、学生から高齢者まで幅広い。



**どもん ひでき** さん（山形県在住）  
農林水産省を経て、1985年より庄内平野の遊佐町で妻の生家を継ぎ就農。水田3.2haでの稲作と花卉栽培を主に家族で営農し、消費者に直接販売している。山形県の「食料・農業・農村に関する懇談会」委員等を歴任。

後、その研究所で農業や食に関する調査研究に携わり、一昨年リタイアして、妻と「農的社会デザイン研究所」を立ち上げたところ。アメリカと同じような大規模農業を志向するのではなく、日本の特性を生かした地域農業や、消費者が支える仕組みが大事だと、「コミュニティ農業」ということを言っています。

記者——「農的社会」というのは？  
——命を大事にする社会といひますか、旧来の儲けや規模が大きければいいという経済優先の考えではなく、地域や暮らしの価値観が大事で、それを「農的社会」と呼んでいるのです。そういう社会をつくるための現場やネットワークを作りながら、少しずつ歩みを進めています。土門——家族で、水田3.2ヘクタールの他、ビニールハウス360坪で切り花用のユリを栽培しています。生まれは東京の国分寺市で、大学は農

学部に行き、命の糧である食料生産こそ一番大事な仕事だと思って、農林水産省に入りました。2年目に出向した佐賀県で若い人がいない農村の現状を見て、じゃあ俺がやろうと、むらむらとやる気が（笑）。そんな時、山形の農家の女性と出くわし、山形県の日本海側、秋田との県境の遊佐町に婿入りして、ちょうど30年です。記者——お米の価格について、少しお話しいただけますか？

初夏、田んぼで生きもの調査をする子どもたち。  
山梨市牧丘町の養蚕農家を改築し、篇谷さんが主宰する  
「みんなの家・農土家（のどか）」でのいなか体験教室で。



10月、コンバインで稲を刈り取る土門さん。後ろは標高2,236メートルの鳥海山。  
清らかな水が自慢の遊佐町だが、強風と積雪に見舞われる冬の気候は厳しい。



土門——30年前、農協に出荷した米

は、一俵(60kg)で2万1000円台でした。価格はその2年前がピーク、それからずつと右肩下がりです。

今では手取りで1万円前後、昨年は9000円まで落ちてしまいました。所得も半分と思うかもしれません。

が、おおぎつばに言うのと、一俵作るのに、肥料、農薬、機械や燃料などの経費が約1万円。ほとんど残らないのが現状です。税金の申告会のときに周囲をちらつと見ると、大半の農家で農業所得が▲(マイナス)になっています。

篤谷——お米は直接販売を？

土門——最初は農協に出していましたが、年々、値段が下がりがり、もうやっていけないと思った1995年に食糧法が食糧法に変わって、個人にも売る自由が認められるようになり、「これからは直売だ！」と。

知り合いに案内を送って買っても

らい、口コミで少しずつお客さんが増えて200世帯くらいまでになりました。300俵余り獲れる米の8割を直接販売しています。

米は1年分の予約販売で、精米5kg3300円、10kg6500円。今の感覚では高いですが、1995年の普通の値段なんです。当時、東京の米屋で売っていたササニシキと同じです。

篤谷——どんな品種ですか？

土門——うちは「はえぬき」一筋。価格を据え置きにしていたら、いつの間にか市価の2倍以上になり、さすがに新規のお客さんが取れなくなりました。もう一つ厳しいのは、生産調整(減反)をしていないので、機械を更新する時に補助金が出ない。今は農業機械が値上がりして……。

村山——農機具メーカーは、補助金が出ることを見越して、値段をつけているんですね。

子どもたちは「飯好き」？

記者——お米を以前ほど食べなくなっていますが、下郡山さんのお宅はどうですか？

下郡山——うちは5人家族で、中3と小5の男の子、小1の女の子がいるのですが、ご飯が大好き。食べる量は日に日に増えて、1カ月に30kgのお米代は月に1万1000円〜1万2000円。もう少し買わないと間に合わないかな、という感じです。

土門——それはすごい！びつくりです。うちのお客さんは、子ども2人の4人家族でも月5kgが多い。

下郡山——子育て中でもですか？

土門——そう、他では買っていないのに、余ってキャンセルが来ることもあります。1カ月1人1kg強。2合を週4回炊くと、終わってしまいう量です。3食ともご飯ですか？

下郡山——朝はパンです。夜、夫が遅く帰ると、息子にお釜を空っぽにされて、もう一回炊くことも。朝もご飯が残っていれば、子どもたちは「ごはん！」と。共働きなので、朝は7時半に夫と長男が、7時45分以下2人と私が飛び出します。夕方は、学童保育から帰ってくるのが6時半頃。夕飯を作って食べさせ、洗濯物をたたんで宿題を見てと、毎日、追いかけるような生活です。なるべくよい食事と思うのですが。

長男が中学に入って水球を始めてから、本当によく食べる(笑)。今は、夫婦と長男がお弁当です。息子には、630mlの弁当箱の一つにご飯、もう一つにおかず。それでも足りなくて、おにぎり2個を。

記者——まわりはどうですか？

下郡山——職場や次男のサッカー仲間と聞くと、みなさん一回に3合とか量が少ないですよ。お母さんは忙

しく、子どもは帰った時にお腹がすいていると、菓子パンとかお菓子を食べてしまう。間食が多くなりがちですね。お菓子でごまかしていると、やっぱり食事の時、あまり食べないですよ。そういうことが多いのかな。それと、試合がある土日、朝7時集合となると、お昼はお弁当を買ったり。どこにでもコンビニがありますから。

蔦谷——お米の消費量は減っていますが、業務用はむしろ増えていて、家庭での消費が減っているんです。

記者——家庭でご飯を炊くより、市販のおにぎりや外食が増えたことも、価格が下がった原因の一つですか。

土門——それが一番だと思いますよ。外食や中食などの米は業者が買うでしょう。流通の世界は非情で、とにかく安く安く。家庭でお米を買って食べてくれることが、農家としては一番ありがたい。できれば農家から直

接。ご飯茶碗1杯20円か30円かが大きな問題で、30円ならば農家の経営は成り立つ。10円の違いは、そんなに大きくないと思うのですが……。

下郡山——ご飯1杯30円とか、買う時には考えてない気がしますね。

蔦谷——コーヒー1杯に300円、400円出すことを考えると、お米は安い。それでも、より安いものを求めたり、忙しくて時間に追われ、外食や惣菜に頼らざるを得ない人が増えているのは、社会の構造的な問題もあるのだと思います。

村山——パンの方が高いのはわかっていますが、すぐ食べられますからね。お米は栄養バランスもよく、世界の穀類の中で最もすばらしいと思います。難点は、浸水時間がかかること。電気炊飯器は小1時間かかること。

下郡山——わが家も無洗米を試してみたのですが、息子が「お弁当にするとおいしくない」と。

子どもは、何をやるにも楽しんでやりますけど、大変な部分も味わえるくらいに時間をかけることが必要なのかもしれないね。(下郡山)



下郡山さんの次男・洵くんと長女・鈴さんは、学校から帰ると、おにぎりをおやつに。この日は、バジルパウダーと沖縄塩をまぶした焼きおにぎり。自分たちで工夫して作ることも楽しんでいる。



毎日のお弁当。  
前列左の2つが長男、右が母、中の列2つが父のもの。  
おにぎりのうち、2個は長男の夕方用、1個は父の夜食用(残業時)。三角おにぎりは、次男(2個)、長女(1個)の帰宅時のおやつ。

村山—— 私たちも試しました。無洗米は水を使う量が少なくすみ、環境にいいと言われますが、お米の油分なども取ってしまう。糠が残っていると傷みやすいから。でも油脂分が、香りとおいしさになるんです。

蔦谷—— 私は山梨市牧丘で2カ月に1回、子どもたちのいなか体験教室をしています。1泊2日で、みんなお米を2合持参、夕飯は自分たちでご飯を炊く。自分で炊くと、とりわけおいしいと感じるようです。聞いてみると、みんな「ご飯大好き!」と。子どもの側の事情で、ご飯離れしているわけではないのですね。

下郡山—— 小学生が対象ですか？

蔦谷—— 基本は小学生20〜30人ですが、ときどき幼児も。野山を走り回ったり、畑を飛び回ったり、それに食の体験もさせています。

住居のある西東京市では、小学校の教員だった妻が中心になって、学

童保育をしているんですよ。子どもたちは200円を持って来て、地元のおいしいちゃんおばあちゃんの商店でお米などを買い、近くで育てた野菜の収穫をして、一緒に料理します。ご飯を炊いて、おにぎりを握り、味噌汁を作って、ドンと。「おむすびハウス」という名前です。

**下郡山**——小さい時に、どれだけそういうことに手間をかけたかは大きいですね。上の子の時は、私も食事はきめ細やかにしたので、「今日のダシは○○だね」とか味がわかりません。「お弁当が間に合わないから、おにぎり買って」と言うと、コンビニのは高いし、あまりおいしくないと。**薦谷**——コンビニのおにぎりは、舌が添加物を感じるのでしょうか。

**下郡山**——娘も、私に時間がある時は「自分でやってごらん」と言う、「やる〜」と鮭をほぐして、サラッラップでぎゅっと握って、ぱくぱく

食べます。

**村山**——どのお米がおいしいかというアンケートを、農政の方と700人に取ったことがあります。収穫後3年以上の古古古米、有機JASの新米、そして去年のお米。60〜70代の人はほぼ全員「有機の新米」と答えました。次に正解率が高かったのは小学生以下の子どもたち。一番分らないのはその親世代でした。でも子どもは正解。舌がわかってい

るのですね。  
**薦谷**——人間が本来持っている感覚なのでしよう。それを失わないように、小さい頃から本物を食べさせることが大事ですね、ご飯も。

## 次の後継者はどこに

**薦谷**——10月に大筋合意したTPP（環太平洋経済連携協定）交渉で、コメの輸入枠が約8万トン増えること

が決まりました。TPPはご存知のように、日本始め12カ国で行っている多国間での自由貿易を進めようという交渉ですが、例外なき関税の撤廃を目指しています。

コメに関しては、ガットウルグアイラウンドで1993年に決まった7万トンの無関税のミニマムアクセス（最低輸入量）がすでにある。今回はその1割増程度で影響はないと言う方もいますが、安い輸入米がさらに市場に出れば、価格低下の圧力になるのは間違いありません。今でも生産コストを下回るような価格なのに、農家はますます苦しくなる。

消費量も人口も減り、このままで日本の水田は守れるのか、消費者を含めて考えないと思えます。

**土門**——経済原理からすれば、儲からなければやめるでしょう。それでも田植えをするのはなぜか。何より田んぼを守りたいからです。3年空



ければ草ぼうぼう、5年もおくと灌木まで生え、畦道も水路も崩れて復旧が困難になる。農家はそれをわかつているから、水田を維持するために、高齢者が身銭を切つてでも作付けしているのです。農村では私も若手、青年部です。

そんな世界に若い人は入って来ない。うちも、2人の子どもはサラリーマンです。親があまりすさまじい生活をして来たので、その背中を見過ぎてしまったのか……。

葛谷——これまで水田を支えて来た小規模な兼業農家にも変化が起きています。一昨年富山に行つて、シヨックを受けました。かつてはリタイア後は専業農家になったのに、稲作をやめる人が増えている。もともと水

田稲作は赤字で、兼業の農外収入で補填してきたが、年金をつぎ込んだら生活できないと。

土門——会社などに正社員として勤めながら兼業で米づくりができるならまだいいですが、私の住む庄内地方は昔から米どころとして栄えて来たので、他の仕事が少ない。15〜25歳の若者の県外流出はすさまじく、日本で最も過疎高齢化が進んでいる地域のひとつなんです。

村山——私たちが関わっている農家さんは専業が多いのですが、30町歩（30ha）、40町歩の規模を、家族経営で直売を主としています。先月も滋賀県の農家を回りましたが、皆さんがんばっていて、やる気のある方が力を発揮できる条件があれば、続い

ていくのかなと思いました。

土門——稲作でちゃんと所得が確保できるかどうかが鍵ですね。わが上小松集落は37軒で、水田は合わせて50haです。地代ゼロとして、水田が10haあり、コメの価格が再生産可能なら、5世帯の若夫婦がわが集落で暮らせるんです。外から来た人でもここ出身者でも。

雪国は冬の除雪が大変で、遊佐町では、町の手が回らない平地の集落内は農家のボランティア除雪隊がトラクターで除雪します。稲作は生活の基盤。若い世代に託せないと、集落は存続できません。

村山——山形の置賜地方で、30〜40代の方が引き継いだ田んぼを見せていただきました。高齢者がやらなく

子どもたちも聞いてみると、みんな「ご飯大好き！」と。

子ども側の事情で、ご飯離れしているわけではないのですね。（葛谷）

なった田んぼを借りているのですが、草取りなどは、おじいちゃんたちの手を借りるなど、うまく管理を助けてもらっています。

姫路の山間部でも、役所に「耕作できない」と届けがあった田を全部引き受けている人がいます。涙が出るほど大変だと思えますが、周囲の手を借りて、農村としての地域を守っていきたくないと奮闘していました。

**蔦谷**——まずは農業、農村の現場を知ってもらって、少しずつスキルを磨きながら、そういう人たちが定着すれば、いずれは地域のリーダーでしょう。そこは長い目で見て。

**土門**——山形県でも研修を受けた新規就農者が、少しずつは増えていきます。年間150万円の、国の青年就農給付金を得て何とか生活していますが、5年の期限が切れるとお手上げです。やりたいという人がいたら、集落の中に定住してほしい。その代

わり、土地も家もただ同然で貸すし、先輩はたくさんいるから。

### まちとむらの「一人三脚」

**土門**——TPP合意のニュースで、主婦の方たちが街頭インタビューに応え、「農産物が安くなっている」と口を揃えていました。農家は採算がとれていない現実が、まったく伝わっていないなあと感じましたね。

それと、私も東京の生まれ育ちですが、どうも都会の生活者が農家を見る目は、上からのように感じて……。  
**村山**——私も感じます。提携は生産者の方と話し合いながら進めてきましたが、「農業を使ってもらいたくない」「値段はこれくらいで」「ちっちゃいのも買ってあげる」「みたいな言い方はどうも……。買う人中心の提携ではダメですね。

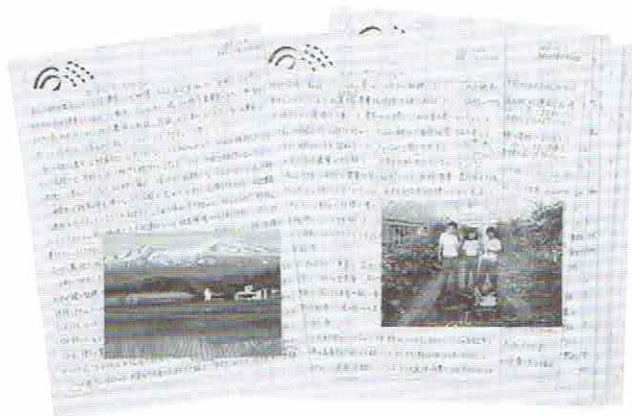
**土門**——遊佐町の農協は1970年

から生活クラブ生協と交流があり、十数年前、「開発米」と言って、生協組合員と生産者が一緒に基準や栽培方法を決め、生産者の所得を補償する価格で買うことにしましたが、その価格は3年続きませんでした。

それをしたら、巷のお米に比べて値段が高くなりすぎて、組合員がついてこれなかったのです。毎年値を下げている、今では生産費用をはるかに下回る価格になっています。生協のように理念のあるところさえ、なかなか難しい現状ですから、価格保障の社会的な仕組みを作らないと、新潟平野や庄内平野など、「農業銀座」「食糧基地」と言われる稲作地帯は生き残れません。

**記者**——どうしたら、生産者と消費者の溝が埋まるでしょうか。

**蔦谷**——都市農村交流に加え、理想ですが、農業を含めて地域に多様な職業があり、そこに住む人たちがで



土門さんがお米と一緒に送り出す「コミュニケーション」。天候や稲の生育状態、「ちょっと気になる農業の話題」などが綴られ、写真も添えられている。

土門さんの連絡先：  
〒999-8317  
山形県飽海郡遊佐町  
小松字長田15  
電話・FAX：0234-72-3591



村山さん発行の「お米の勉強会」会報。勉強会は、この10月で475回目となった。講師のお話から、会員の報告、料理のレシピまで充実した内容。

「お米の勉強会」事務局：  
〒663-8187  
兵庫県西宮市花園町11-2  
電話・FAX：0798-48-0365

きるだけ地元のものを使って、お金を地域の中で循環させ、地域づくりと農業を一体化していくことも、これからの方向ではないでしょうか。

村山——私たちは阪神大震災の10周年記念に『自転車サイズのまちづくり』という、震災からの提言集を出版しました。どんなまちなら災害に自立して対応できるかを、皆で勉強した記録です。自転車で回れるサイズで周囲に農山村があれば、食べ物や燃料、建材など、お互いに支え合って自立した地域になれるのではないかと、「まちと村の二人三脚」を提案したのですよ。そういう地域を作れたらいいなあと思います。

土門——都市部に近ければできるでしょうが……。地元のものは地元でと言っても、米300万俵が穫れる庄内平野に、人は30万人。地域内で消化できる量ではないんです。

記者——土門さんは、お米の購入者

に「コメニケーション」という名の手書きの情報紙を発行していますね。土門——少しでも農村や農家、農業について知ってほしくて、2カ月に一度、写真も添えて送っています。

長く買って下さっているお客さんは高い安いではなく、ファンになってくれますね。ただ、お客さんも高齢化しているのが悩みです。

薦谷——今の20代くらいの人たちは変わって来たなという感じがします。農村への固定観念がなく、やわらかい。田舎暮らしがたくて半分自給でやっていくとか、別に現金収入を得てくるとか、そういう人たちも山村の担い手になって、都市とつながっているのではないのでしょうか。

村山——生産者から直接買うことは、農家と消費者が支え合う上でとてもいいことと思いますが、生産者と食卓をつなぐ存在として、まちのお米屋さんも大事にしたいと思うんです

ね。お米屋さんは自分が納得したお米を仕入れて、お客さんの好みに合うお米を届けて下さいます。

下郡山——うちも、お米は近所のお米屋さんから買います。子どもが生まれた頃からおつきあいで、配達してもらえるのもありがたい。近所で会えばあいさつします。いろいろなお米がありますが、このお米屋さんから情報を得ています。

## ひと手間かけてみませんか

記者——お話を伺って、私たちはもつとお米を大事に考えないと思いました。安さの背景に起こっていることを知って、これくらいの量や価格のお米を食べていけば、農村も守られていくという感覚や意識を持つことが大事なのではないかと思えます。土門——その辺を理解していただくには、消費者と生産者の間の垣根を

低くしなければ、と思います。特に子どものうちから、田んぼや畑にうんと出入りしてほしいですね。

下郡山——食育と言われるわりには、農家の方々と直接ふれ合ったり、暮らしを知る機会が、あまりないような気がします。子どもは好奇心が旺盛なので、何をやるにも楽しんでやりますけど、大変な部分も味わえるくらいに時間をかけることが必要なのかもしれないね。

ホームステイみたいな形で農業にふれられると。子どももつて、親はガミガミ言ってるさだから、おじいちゃんおばあちゃんが好きですよ。一緒に暮らす中で苦労も含めて体験すれば一生、体の中に残ると思います。土門——そう！ぜひ長期滞在してほしい。学校も生徒が少ないから、義務教育ならいくらでも受け入れられるし、給食も地元産の特別栽培米と野菜で充実していますよ（笑）。

## 資格制度が必要と考えたわけ

### 1 消費者の視点からは……

今、消費者は、信頼できる生産者が作った、安全で環境負荷の少ない農産物を望んでいる。信頼性を高めるため、表示等の監視を厳しくする方向で検討されているようだが、一番大事なことは、生産者の良心・モラルである。資格制度によって社会的地位が向上すれば、モラルも高められる。「衣食足って礼節を知る」というわけだ。

また、安全で環境負荷の少ない農産物を生産するには、低農薬栽培等これまでより高度な管理・技術が要求される。資格制度によって研究心・生産意欲の高い人材が育成・確保されれば、そうした農業生産が実現できるばかりでなく、いざという時の食糧増産もリーダーシップを発揮してスムーズにできる。

公益性の高い医療・教育の分野をはじめ、様々な職種に資格制度がある。人間の命や生活環境に直接的・間接的に影響を与える農業分野においても、信頼の証である資格制度が必要である。

### 2 生産者の視点からは……

専業農業者の多くは、所得確保のため、生産より販売（商売）に力を注ぐ傾向があり、本業からそれていくような感じがする。

資格制度により経済的環境さえ整えば、本来の生産活動に専念して、より安全で環境負荷の少ない農産物を生産することができる。

また、非農家出身者が新規参入して農業経営を継続しようとする場合や、農家・農村の中で女性が広くその能力を認められ活躍しようとするとき、資格制度は強力な支えとなる。

### 3 農業への理解につながる

資格制度がきっかけとなり、国民の農業に対する関心が高まるとともに、農家・非農家の垣根が低くなる。その結果、消費側と生産側の相互理解が深まり、国民にとっても国内農業にとっても大きなプラスになる。

## 農師になるための条件は？

「農師」のイメージとしては、農業に対する知識、経験、意欲、責任感、リーダーシップ等を兼ね備えている人物が理想的である。

#### 資格条件としては、

- 1 現場の農業実務経験が3年以上 …… 経験と意欲の評価、経歴でチェック
- 2 学科試験を合格 …… 基本的知識の評価、国家試験でチェック
- 3 現場中心に年間1500時間以上農業従事 …… 農業の専門家であることの証明、作業日誌でチェック
- 4 補助金抜きで時給1000円以上稼げる能力 …… 農業の専門家であることの証明、納税申告と作業日誌でチェック
- 5 年金受給者でないこと …… 将来性・持続性等の目安

なお、資格のない人もこれまでどおり生産・販売することは自由に行える。

数カ月か丸一年くらい預けてもらえればね。雪国を体験してほしいなあ。記者——村山さんの勉強会の参加者にも変化がありますか？

村山——私たちの会は、最初から農家さんもお米屋さんも一緒にやって来たので、農家さんを訪ねるのも仲間のところに行く感じなのですよ。最近では若い人の入会が多いです。自然にふれる暮らしをしてみたいという人が増えているのは確かですね。

私たちの提携での約束は、「よいものが市場に出るようになり、誰でも買えるようになったら、提携の品目から外しましょう」ということです。例えば、かつて低温殺菌牛乳は少なく、島根の牧場にお願ひしていましたが、兵庫県内でも低温殺菌で作って下さる方ができました。そこで提携から外した、という具合です。よい食べものを社会に広めることは、生産者と消費者、そして店舗の協力

のできる。勉強会は学びの場です。

土門——価格表示に、例えば米なら茶碗一杯いくらになるとか、生産コストを表記してもらえると、ありがたいな。このお米にはこれだけコストがかかっているけれど、安く売られているのはなぜかとか、考えることができませんよね。

村山——どういう作り方をされているか、農家さんがどんな思いで作っているかを知ろうと、会では「店で野菜を選ぶ時に、どのように作られた野菜なのか、見てわかるようにしましょう」ということも、ずっと勉強しているんですよ。

篤谷——日本は瑞穂の国と言われませんが、もともと水田があったわけではありません。古くは畑作がベースだったところに、少しずつ稲作が入ってきたのです。江戸時代の飢饉はすさまじく、東北の大冷害では餓死者もたくさん出ました。そういう

中で、冷害に強い品種や技術が開発され、明治時代には北海道で稲作ができるようになった。それは、長年にわたる百姓の大変な汗と努力があつてできたことです。

そこに村落の共同体が生まれ、おのずと水路を整備し、草刈りをするという風にして景観ができる。豊作をみんな喜んで感謝しつつ、来年の祈願をする祭り。そういう中で、技術も蓄積され、美しい景観ができ、文化が創られて、本当の意味の財産となった。それは、われわれ日本人のアイデンティティと一体になつて思うように思います。

村山——私も、TPPによって、それぞれ国や地域に根ざした食べ物や暮らしが、損なわれていくことを心配しています。国境を越えて、商業的に大量流通しやすい農作物ばかりになって、昔から栽培されて来た多様な作物の「種」が淘汰されてゆ

く危険性がありますから。

葛谷——今、TPPに伴う国内対策として、国は基本的には備蓄としての買い上げだけを言っていますが、

そういう文化を、どういう地域を残していくのか。輸入米とは異なる価値や意味を考えたいと思います。鳥海山の見える風景の中で作られたお米、お米を食べながら土門さんの顔を思い浮かべるくらいの近い関係を、どれだけ作っていけるのか。消費者がそうやって支えていくと同時に、政策支援をしつかり構築していくことも重要なポイントです。

土門——私は、若い担い手を育てるために、「農師」という資格制度を設けたらと思うんですよ（123ページ）。日本の米生産の問題は量的に

とても大きな世界なので、小手先の成功事例だけでは解決できません。

世の中の仕組みから構築していくことも必要だと考えています。

もう一つ提案したいのは、生産者も消費者も、ひと手間かけてみませんか、ということ。農家がお米の直接販売を始めたのは、経営が成り立つ価格で買っていたためです。消費者の皆さんから「温かなお金」で支えてほしいのです。

直接販売は、荷造り・発送や事務手続きなど、ひと手間かけなければなりません。でも、皆さんからのメッセージが改善のヒントとなったり、何より励みとなります。一方、消費者にとっても、農家から直接購入するには、申込みや振込みなどひ

と手間かかるので、これまた面倒なこと。でも、農家から現場の情報を聞いたり、時には野菜や果物のおまけが添えられたり。訪ねることのできる第二のふるさと、いざという時には疎開先にもなる。大きく言えば、都会の人たちの安全保障基地となるでしょう。便利さばかりを追求する現代ですが、お互いにひと手間かけて、そんな関係を作っていきませんか。

下郡山——5年生の息子が「TPPに大筋合意したよね。でも、お米は大丈夫だよね、日本のお米はおいしいから」と言い切っていました（笑）。子どもたちが大きくなっても、お米の国の人として、おいしくご飯を食べられる毎日であってほしいなと思います。

便利さばかりを追求する時代ですが、

生産者も、消費者も、ひと手間かけてみませんか。

（土門）