



援農で守る極上の味

埼玉県深谷市にある豆腐工房の運営にあたるNさんは、〇・七haほどの農地を有する兼業農家である。三年ほど前にご主人を亡くされ、とても自分一人で農業を担っていくことはできないと、援農の大々的な受け入れに踏み切った▼ワーカーズコープのメンバーが日常的な管理を分担するとともに、毎月、第二水曜日の午前中、何名かの若者たちが農作業の手伝いに集まる。深谷市にある若者サポートステーションは、厚生労働省の委託事業として、援農を組み込んだ就労支援プログラムを設けており、これを選択した若者たちだ▼筆者が訪れた八月九日は、台風が過ぎ去った翌日で、今年一番の暑さとなったが、こうした中、六、七名の若者たちがサツマイモや大豆等の畑に伸びた雑草を刈っていた。ここでは無農薬・無化学肥料栽培にこだわっており、伸びた雑草の量は半端ではないが、多くの人手で、見る見る間に畑はきれいになる▼Nさんは、「兼業農家の子どもたちは、農家でない子どもたちが遊んでいる時も、いやいや手伝いさせられた経験から、農業を継ごうと思う者はいない」と嘆く。一方、援農する若者たちは、たまたまプログラムの一つとして選択し、とりあえず体験してみようというものが多いが、中には農作業がおもしろく継続してやりたいという者もいた▼このギャップを埋め、新規の担い手を確保していくことは乗り越えざるを得ない大課題だ。無農薬・無化学肥料で栽培した大豆で作った豆腐の極上の味が消費者をつなぎ留め、援農する若者たちを呼び寄せているようにも感じた。(土着菌)