



巻 頭 言

着眼大局着手小局

— 農業再生の途 —

財団法人 日本植物調節剤研究協会 理事 西尾 隆雄
近 畿 ・ 中 国 ・ 四 国 支部長

予期通り、米の値段がどんどん下り、転作はますます拡大した。それでも昔と違って農村が平靜であるのは、日本の経済成長のおかげで、有利な就業機会があるということだ。

ところがその経済大国が、バブルの如くあやしい。円相場の匙加減でピンチになって、頼みの就業機会が苦しくなった。米の自由化でのりきろうとしていた時には、成長産業界にも既に生産調整を必要としていたらしい。産業の空洞化、リストラがもっと進めば、就業機会はますます失なわれるおののきがある。農業の衰微を放置してよいわけがない。

既に世界的に穀物需給は緊迫してきて、シカゴの穀物相場が高騰が続けていると報じられている。反面耕地の利用の悪化は進み、我が国の穀物自給率は更に低下して60%になった。農地を保全し、農業を守ることは全人類的に大事なことだ。「今に農業がよい仕事になる」という見方をする人も少なくはない。高原ダイコン産地が募った入植に、農業に疲れていない関西方面から応ずる人が多いという。

米が作れなくなった水田は殆んど遊休している。まっとうに地力作物を入れて土を肥やすか、そこに畑作を振興したいのだがそうならない。特に大豆は、穀物消費の多い畜産に変わり、畑の肉として、健康食品として大事だから交付金制度も設けてある。一とき生産量が増加しかけたものの今また安楽死の状態に立ち戻り、自給率4%だ。大豆を入れることが、家の経済に損になるという思いが、農業に疲れた人達の体にしみこんでいる。特に土地利用型農業の場合、農業≡農作業であって、第一次産業分野に籠り切ったことを反省せねばならない。

某誌は、雑穀類を加工販売することにより10

アール収益が10倍になるとアピールした。そういえば、従来から大きな力にはなっていないが、手作り味噌、手作りソバ、ワイン、乳製品、ハトムギ等々小規模で小地域で、栽培加工販売が一貫される例が散在している。

私の町でも「婦人の家」を拠点にする加工部を作って実践している。労務を分担して国産の大豆・米で減塩味噌を作り、農業祭・農協祭から始まり、百貨店・Aコープの店頭販売に発展した。味が良く、市販品より高値でも消費は伸びて、15年の間に年間2トンから15トンになっている。他に町内の希望者を受け付けて15トンの仕込をその施設で指導している。あわせて30トン、1/4を原料大豆として、反収200キロの転作田約4haの豆を使っていることになった。

その大豆が平成3年の凶作を契機に国内生産が落ち込み入手難となってグループの手により1.2haの転作大豆を栽培した。独自の考え方で、平畦→雑草揃後密条播き→茎葉兼土壌処理除草→(培土なし・手取なし)→草刈機刈り→束立て乾燥→ビーンハーベスタ移動脱穀である。まともな水田からの転作では反収300キロであった。未熟牛ふん堆肥(?)投入は場は、だらだら発生の大型外来雑草に災わいされて、手取りに汗し、殺虫剤散布にも苦労して反収200キロであった。グループ員の持ち込み大豆も購入し、労賃は、他産業に劣らぬ水準を受取り、残余は婦人の家の運営費、加工施設の修理・更新に備えている。二・三次産業部門をとり込んだ成果と思う。

瀬島龍三回想録をこう読んだ。「考え方を考え、プレーンによる図上対抗演習で想を練れ、人様の力を集めろ。着眼大局着手小局」と。