給食の一膳が、田んぼを変えた

茨城県常陸大宮市――ＪＡ常陸と育てる有機農業

金丸弘美
食総合プロデューサー

茨城県常陸大宮市の田んぼに立つと、足元の水面を小さな生き物が走り、サギやカモが舞い降りる。農薬や化学肥料に頼らずに育てる有機米の田んぼだ。ここで実ったコシヒカリは、市内15の小中学校の給食へ届けられている。毎日の一膳が、地域の農業を動かし始めた。

東京駅から特急列車を乗り継ぎ、約2時間。常陸太田駅近くのＪＡ常陸本店を訪ねた。迎えてくださったのは営農部営農企画課の坏茂宏さんと、地域貢献部地域貢献課の鈴木康成さん。鈴木さんは、ＪＡの子会社「ＪＡ常陸アグリサポート」の大宮営業所長として、この有機農業の現場を担ってきた人である。

ＪＡ常陸アグリサポートは、高齢化で耕作が難しくなった農家から田んぼを預かり、田植えから収穫までを請け負ってきた。水田と畑を合わせて２００ヘクタールを超す農地を管理する、地域農業のいわば受け皿だ。経営は安定していた。それだけに、有機農業への挑戦を求められた当初、現場には戸惑いがあった。収量は確保できるのか。手間が増え、赤字になるのではないか。鈴木さん自身も「１年半、反対しました」と率直に語る。

それでも、市は「子どもたちに、地域で育てたよりよい食材を届けたい」と粘り強く働きかけた。ＪＡ常陸の秋山豊組合長も「農家を守るのが農協の役割だ」と背中を押した。市、ＪＡ、県の普及センターが同じテーブルにつき、学校給食という確かな食べ手を入口にして、２０２２年度、まず1.4ヘクタールの畑でジャガイモやニンジンなどの栽培が始まった。

技術は、いばらき有機農業研究会や民間稲作研究所に学んだ。初年度の野菜は予想以上によく育った。ところが、収穫してみると形も大きさも揃わない。給食センターでは、限られた時間に大量の食材を切り、調理しなければならない。「不揃いでは使いにくい」という声が上がった。

そこで栄養教論に畑へ来てもらった。土に触れ、作物の育ち方を見てもらい、生産者も調理現場の事情を知った。さらに市役所、ＪＡ、給食センターが月に一度集まり、2か月先の収穫量と献立をすり合わせるようにした。畑の都合だけでも、給食の都合だけでも続かない。互いの現場を知り、食べる日から逆算してつくる。ここに、この取り組みの強さがある。

米づくりは、さらに手がかかる。除草剤を使わない田んぼでは、二度、三度と代かきをし、10～15センチほどの深水にして雑草を抑える。畦の草は刈払機と手作業で刈る。水の量や入れる時期を誤れば、稲の生育にも響く。鈴木さんは民間稲作研究所の田んぼへ何度も通い、現場で技術を身に

つけた。

ＪＡも覚悟を形にした。有機米専用の乾燥調製施設を整え、ＪＡを代表者とする有機ＪＡＳのグループ認証を取得した。育苗もアグリサポートがまとめて担う。個々の農家が機械や施設、認証の負担を一から背負わずに参加できる仕組みである。慣行栽培の田んぼとも境界を設け、鷹巣地区では75人の地権者らが栽培管理の協定を結んだ。有機と慣行のどちらかを排除するのではなく、地域で折り合いをつけ、共存する道を選んだのだ。

現在、ＪＡ常陸は常陸大宮市の学校給食に、およそ10品目の有機野菜と29トンの有機米を提供している。5年ほどを見込んだ有機米への転換は、関係者の連携によって想定より早く進んだ。給食という安定した販路ができたことで、生産者は次の作付けを考えられる。一方で、生産が増えれば、給食だけでは受け止めきれない。道の駅常陸大宮「かわプラザ」には有機農産物の売り場が設けられ、家庭の食卓へも販路が広がっている。



有機米を育てる水田。深水管理などを組み合わせて雑草を抑える

畑では、リビングマルチや太陽熱処理、黒マルチなどを比べ、除草効果、収量、作業時間、人件費まで記録していた。有機農業を精神論にせず、再現できる技術と経営にするためだ。土を握ると、ふかふかと柔らかい。目に見えない微生物の働きが、手のひらに伝わってくるようだった。

田植えや稲刈りには小学生も参加する。手で苗を植え、鎌で稲を刈り、おだに掛ける。田んぼに集まるカエルやオタマジャクシを観察する。自分が触れた田んぼの米が、やがて給食の茶碗に盛られる。食べ物は、袋に入って突然現れるのではない。土と水、生き物、人の手、地域の話し合いの先にある。そのことを、子どもたちは体で知る。

学校給食は、昼の一食にとどまらない。何をつくるかを決め、農地を守り、技術を育て、地域に仕事をつくる。食べる側とつくる側を結び直す公共の食卓でもある。常陸大宮市で始まった変化は、特別な誰か一人の力で生まれたのではない。市長の意思、農協の覚悟、現場の工夫、栄養教諭の理解、そして毎日食べる子どもたち。そのすべてがつながって、一膳のご飯になった。

炊きたての有機米を口にすれば、粒が立ち、やわらかな甘みが広がる。その味の向こうに、田んぼの風景と、人々の試行錯誤が見える。地域の農業を変える力は、案外、子どもたちの小さな茶碗の中にあるのかもしれない。



道の駅常陸大宮「かわプラザ」の有機農産物コーナー

金丸弘美さんの著書 『ニッポンはおいしい！ 食と農から未来は変わる。地域に豊かさをもたらす女性たちの活躍』［理工図書出版］＊好評発売中です