

コウノトリの復活がおいしい米を生み出す ～兵庫県豊岡市

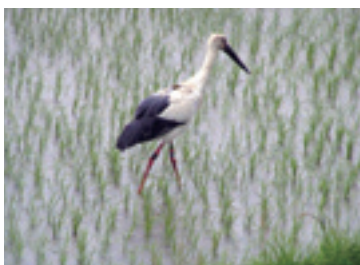
「食と農」の取り組みが、地域で活発化している。“農業が元気になれば地域も元気になる”——その地域づくり・地域おこしのコツについて、先進事例をレポートしつつ、そこにJAとして何ができるか、どのような役割を担っていくべきかを探る。



コウノトリを地域で保護

兵庫県豊岡市でコウノトリが田んぼや野山に飛び交うようになったことは、テレビや新聞で報道されたのでよくご存じだろう。1965年から始めた人工飼育で、徐々に増やし育ててきた鳥が放鳥されたものである。71年に野生のコウノトリが絶滅してからじつに34年ぶりのことだった。

コウノトリが里に帰ることで観光客、視察、学校のエコロジーツアーなど48万人が訪れるようになった。中国やロシアからも大学生や高校生が環境の取り組みを見にやってきた。コウノトリの舞う田んぼの米は1俵2万4,000円と、高値で売れるようになった。旅館では値段の高いコウノトリの米を使ってもらえるようになった。環境に配慮した地元の太陽電池や、地元の会社が商品開発したペットフードも売り上げが上がり、旅館や商店も客が増えたところが出てきた。企業でもコウノト



田んぼに飛んできたコウノトリたち。肉食で、ドジョウ、カエル、ヘビ、昆虫を食べる。心配されたコウノトリが稲を踏むことは約400歩で1株の確率。欠株になってもほかの稲が自然に補い、収量には影響がないことも確認された(写真提供：豊岡市コウノトリ共生部)

ビオトープのある加陽地区での農地水環境調査。地区の子どもたちを対象に、コウノトリ共生課の職員がボランティアでインストラクターを務めた

りの環境支援(CSR)のために基金に寄付するところも出てきた。これまで九州石油、コカ・コーラ、ペプシ、JTBの4社。年間で700万円ほどの環境支援資金が集まるようになった。今後も増える予定があるという。

「環境経済戦略」を生む知の集積を

これらの一連の動きを豊岡市の中貝宗治市長は「環境経済戦略」と呼んでいる。

「環境経済戦略を打ち出したのは2004年。05年にコウノトリツーリズムを始め、明確に経済効果が出てきた。今後は、知の集積を図りたい。というのは、コウノトリを育む農法の重要な技術のひとつである『ふゆみずたんぼ』は、宮城県田尻町(現大崎市)でも行われている。そこには大学をはじめ多くの研究者が入り、研究が実践を刺激して、現在の環境づくりが生まれた。豊岡市に研究者を増や



「田んぼの学校」は、田んぼにすむ生きものと環境を学ぶ体験塾。主催はNPOコウノトリ市民研究所。子どもが対象で、毎月1回、2001年から行われている(写真提供：豊岡市コウノトリ共生部)





中貝宗治市長。「ヨーロッパから視察があり、水田の生物多様性の世界に驚嘆し『宮崎駿の世界だ!』と言われた。水田は誇るべきこと。ドイツ、フランスの人が見たことがない世界、これこそが、新しいツーリズムになるのではないだろうか」



冬に水を張った田んぼ。その田んぼで無農薬の米を作る、コウノトリの郷営農組合長の嘸(なわて)悦喜さん(左)と、豊岡市コウノトリ共生課の宮垣均さん(右)



コウノトリの郷公園の周辺の「冬期湛水水田」。田んぼの間には、生きものたちが生息できるように、逃げ場が設けられている。水路と田んぼの間には、フナやドジョウやカエルなどが行き来できるように階段状の魚道が豊岡市内に98本設置された。田んぼにドジョウやカエルなどの餌が増えるとコウノトリがやってくる



コウノトリの郷公園で飼育されているコウノトリ。兵庫県立コウノトリの郷公園は1999年に開園した

し住み着いてもらいたい。豊岡はこれからも走り続ける。ノウハウも出すし、これからも学んでいきたい。豊岡が続くためにも、知の集積が必要なんです」と中貝市長。

コウノトリもくらせる環境を取り戻すために、02年にコウノトリ共生課が市に設けられ、05年には農業共済課と農村水産課も一緒になり、コウノトリ共生部となった。こうして行政と民間が一体となり、さまざまな取り組みが総合的に行われるようになった。管理放棄された里山の管理、間伐材の利用、コウノトリ営巣木のための植樹、地元の木材を使った建築、間伐材を使ったバイオマス、子どもたちと住民での川の清掃、田んぼの生きもの調査、タクシーの運転手さんにもコウノトリツーリズムのための研修会などが行われている。

なかでも画期的な試みのひとつが、市内の農家で行われている冬場に田んぼに水を張る「冬期湛水水田」と、田んぼのビオトープへの転換である。現在、21地区で56.4haある。休耕田のビオトープは16ha、冬期湛水や早期湛水を行うコウノトリを育む農法の田んぼは、83団体の農家が無農薬や減農薬で栽培している。現在、157haにも広がっている。

自然と共生する環境づくりから生まれた米

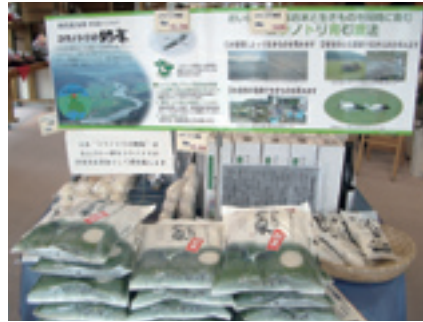
ビオトープは、田んぼを1年間水を張ったままにして湿地状態にし、維持管理を行っているもの。冬期湛水水田は、冬場に水を張っておくもので、これは水で雑草を抑制する効果がある。これらは「コウノトリと共生する水田自然再生事業」と名づけられ、03年から07年まで、ビオトープに対しては10a当たり5万4,000円、冬期湛水水田は10a当たり4万円、県と市で5年間の補助金が出された。農家に知見を確立してもらうための受託料として支払われた。ヨーロッパで行われている環境直接支払いに近い制度だ。市では今後も継続させる意向という。

最初に取り組んだのが嘸悦喜さんの地域だ。

「平成4(92)年にコウノトリの郷公園をつくるという話が出て、コウノトリとくらすには、どんなことが必要か村で話し合った。コウノトリが来るなら有機栽培が必要だろうという話になった。非農家も含め、村全戸の22戸で営農組合をつくり、地区全体で取り組むことにした。農協は営業もしっかりしてくれて、値段的にも魅力的な米作りとなっ



長年コウノトリの飼育にかかわってきたコウノトリ文化館の松島興治郎さん。総合学習や修学旅行の生徒や、地域の児童たちにコウノトリのことを話す。2006年より年8回のコウノトリツーリズムガイド養成講座が始まり、そのうち卒業生から今年7人が登録され、その人たちがガイドとして活動を始める



コウノトリの郷公園の隣に2007年にできたコウノトリ本舗では、米を販売。500gで400円。2kgでは1,280円。地元の米から生まれた酒も人気になっている



コウノトリを育む米のための栽培暦。籾種消毒は「温湯消毒」で60℃10分、中干しは7月、農薬・化学肥料は不使用、もしくは7.5割減、酒米は6.5割減など、こまかく指定がある

た。でも値段はあと。安全・安心が最初の目標。兄弟や親戚や孫が食べる。それが消費者に繋がることと思ってやった。NPO 法人民間稲作研究所の稲葉光國さんが市から呼ばれて、彼の指導^{つな}で始めた。なかなか難しかった。でも、稲葉さんは実際に自分でも稲作りをしている人だから説得力あったな。冬期湛水水田というよそではできないことができ、それで米が甘くておいしいと言われたのがうれしいな」。畷さんはにっこり笑った。

田んぼを見守ってきたコウノトリ共生課の宮垣均さんは、「コンバインが田んぼにのめり込むのではとか、虫の被害とか心配もたくさんあった。ところが、生物多様性で、クモやカエルが増えて害虫を食べる。カメムシも、アマガエル、トノサマガエル、アカガエルが増えて、食べてくれたようです」と言う。

環境 CSR で広がる新たな農業

J Aたじま営農生産部米穀課の堀田和則さんは、自ら米の営業販売に出向いている。

「こだわった米を直接見合う価値で売りたい。相場に左右されない値段で、安定した額を農家に払

いたい。だから京阪神に直接営業をしています。03年に240袋から始まった。最初は知名度がなく苦勞した。しかしコウノトリの環境や農家の実情を話し始めて徐々に広がり、口コミで販売が増えました。とくに500g(3合)400円がお土産でよく売れるようになった。お歳暮や、企業の環境CSRでの面積契約という新しいかたちも検討しはじめました。コウノトリはJ A全体のシンボルとなり、コウノトリの米以外の作物も15品目地域指定が行われ、地元の野菜の連携も始まった。またほかの地域も、いい米を作ろうという雰囲気になっている。それがうれしいし、やりがいがあります」

コウノトリの取り組みは、今までは見えなかった地域活力を着実に生み出している。



金丸弘美

(かなまる・ひろみ)

食総合プロデューサー。食のワークショップのプランニング、幼稚園から大学まで各学校での食の講座などをてがける。著書に『創造的な食育ワークショップ』(岩波書店)、『ゆらしい島のスローライフ』(学研)ほか多数。