

評価されずにきた兼業

日本農業は1961年の農業基本法以来、専業化、規模拡大を追い続けてきた。現在のアベノ政もプロ農業者を担い手として規模拡大と生産性向上による所得増大をひたすら目指す。

とはいえ日本農業、特に水田稲作を支えてきたのは兼業農家であるのが実情だ。稲作の低収益性を農外所得によってカバーし、水田を守り地域を守ってきた。

兼業農家は実に大きな役割を果たしてきたわけであるが、世間では兼業農家が専業農家の規模拡大を妨げ、日本農業の効率化を妨げてきた、との批判も根強い。

このように日本農業をめぐる実態と農政等との乖離は広がるばかりであるが、国際的には小農権利宣言や家族農業の10年に代表されるあらたな流れが始まっている。

畑の中のパン屋

都市農業は2015年の都市農業振興基本法の成立によって農政

の対象として認知されることになった。体験農園や観光農園、また農家レストラン等を開設する動きも広がる。都市農業を先頭にしてい農村地帯の農業も少しずつ変化し始めていることを実感する。その一つとして取り上げたいの

中にもベンチやテーブル、パラソルが置かれ、買い物客は各種の野菜や果樹がある畑の中で気ままに過ごす。水路に沿った道には季節の花が開き、リンゴの木陰を通ってくる風が心地よい。



複業々々という新たな兼業

農的社会デザイン研究所代表 蔦谷 栄一

こだわりのパンと野菜

パンは、「(1)国産小麦粉、(2)オリジナル酵母+富士山酵母、(3)沖縄産キビ砂糖、(4)九州天然あら塩、(5)山梨の水」を基本材料に、保存料・香料は使用していない。また野菜・

果実は低農薬で栽培。こうしたこだわりとともに、店は週1回だけの営業で、土曜の10時から16時まで、という独自の展開。店は、兄、妹の2人で運営。栄養士でもある妹さんがパン製造を主に、売り場のほうはコピーライターのお兄さんと2人で切り回し、畑は高齢のお父さんが責任者となって分担。家族がそれぞれに仕事を持ちながら、土曜日には一緒にパンを焼いて売り、平日はそれぞれの仕事をしながらも、余力があれば畑仕事も手伝うという複業経営を展開している。

畑が交流の場

家族がそれぞれの仕事を持って能力を発揮すると同時に、パン屋という場を作ることによって、能力を組み合せ、畑、水路、果樹等のすべてを資源として活かしていく。畑は生産の場であるだけでなく、憩いの場ともなり、生産者と消費者、消費者どうしの交流・コミュニティの場にもなりつつある。まさに「先駆け」としての農業だ。楽しそうな表情が何よりうれしい。