



研修生受入れ 20 年、 有機農業実践教室 14 年

近隣の就農者と「有機野菜生産組合」を結成



↑ NHK 文化センターユウカリが丘の有機農業実践教室。トマト畑で脇芽かきの作業

← 林農園の畑



実践教室の受講生のみなさん。作業が終わってお茶タイム

種まきから収穫まで：有機農業実践教室

NHK文化センターユウカリが丘（カルチャセンター）の有機農業実践教室を開いて今年の10月で丸14年になります。NHK文化センターでは、三鷹での農業教室の人气が高かったため、ユウカリが丘でも開講してほしいとのことでした。毎月第2、第4月曜日の午前10時から12時までの2時間、自宅に受講生に来ていただき開いています。

受講者は20名で、平日に開いているので定年過ぎの年配者や主婦がほとんどであり、その多くの方は家庭菜園をしています。教室は、実践教室という名のもとに、植え付けや種まき等、我が家の農業を実際に行っています。雨天の場合は屋内で講義をしたり、有機農業に関するDVDを見たりします。

有機農業教室当日の流れを一部紹介します。教室が始まるまでに道具や種苗を準備しておきます。最初に林農園の研修生が前回の教室から、当日までの2週間の作業を受講者に報告します。人前での報告は、2週間の作業をまとめ、分かりやすく説明する必要があります。研修生にとっては、よい復習の機会になります。次に私が、当日行う作業を説明します。

この時、中心となる作物1品目について、種まきから収穫までの作業体系やポイント等を詳しく講義します。講義の後、実際に農作業を行います。毎回3品目前後の作物の農作業を行います。受講生は家庭菜園歴が豊富で、例えば、果菜類の植え付け等時間のかかる作業もたちまち終わります。草取りは研修生よりも早く完璧にこなします。

教室を開いて間もないころは定員20名に対して半数に満たない

こともありましたが、現在は満員で1年以上待たないと受講できない状況が続いています。作業が終わると、お茶や手作りのお菓子を食べて解散になります。

たくさん取れて余裕がある野菜や、余っている苗などをお土産にもって帰ってもらいます。この教室を開いていたことが、足立区都市農業公園での野菜作り教室に大いに役立ちました。今度開催することになる日有研有機農学校にも活かせるでしょう。

研修生が老人ホームへの受発注システムを作成

研修生を受け入れて20年以上になりますが、近年、林農園のある佐倉近隣の市町村で就農する研修生が増え、現在10人近くになりました。新規就農者は、有機農産物を作っても経営が安定するほど多数の提携消費者はすぐには見つからず、生活が困難になっています。

そんな中、佐倉市の近くに新設された特別養護老人ホームから、有機野菜を食材として納入してほしいという要望があり、これに対応するために近隣の就農者とともに「いんば有機野菜生産組合」を結成しました。以前個人的に納入していた学校給食では、夏野菜がとれ始めると夏休みになり、そのほか冬休みや春休みがあり、供給と需要のバランスが取れません。

老人ホームは休みがなく、1年を通して納入することができません。ベッド数が100床ですと、職員の分も含めて毎日350食の食材が1年を通して必要になります。納入するにあたってホーム側と有機野菜の旬や価格について話し合いを重ね、昨年の3月から納入を開始しました。

生産組合は10人で、必要な食材の量と調整はインターネットG

oogleドライブ（システムは研修生が作成）を使って、やり取りを行っています。電話等での調整は一切ありません。

施設からドライブ上に納品日、使用日、品目、発注数量が記入されると、組合員は出荷量とA（絶対納入希望）B（納入希望）C（キャンセルしたくないのではかに納入できなければ納入希望）のいずれかを記入します。それに合わせて過不足量と合計金額とが自動的に計算されます。

納品は日曜日を除いて毎日行います。根菜などは2日分納入することもあります。できるだけ新規就農者に納入してもらい、私は発注に対してキャンセルが出ないように、どうしても足りない時だけ納品するようにしています。

新規就農者にとっては、提携以外に販売が確保され、経営の安定につながっています。しかし、市場では1年中すべての食材がある環境が当たり前で、発注に関しても旬でない季節外れの注文があったり、こちら側も収穫できると思ったのに天候で収穫できなかったり、課題はたくさんあります。

助成金を得て「生産組合」の加工所づくり

また、施設には野菜、果樹、ハーブなどの菜園があり、入居者が種まきや植えつけ、収穫などいきいきと作業していますが、足立区都市農業公園で作業をしていた私の元研修生が、全面的に管理を任されています。

農水省の「農」のある暮らしづくり交付金整備事業に応募し、当面は老人ホームに野菜ジュースを納入するための加工所を、いんば有機野菜生産組合で我が家の敷地に、半額の助成金を得て作ることにしました。将来はさらに機械、器具を揃えて組合とし

て加工にも力を入れたいと考えています。

組合のシステムを日々改善して順調に機能するようになってきたので、今後は市内の病院や別の老人ホームでも使用してもらうように働きかけているところです。10年前にこの病院が開設するに当たり、管理栄養士3人が我が農園を見学に来られ、ぜひ野菜を納入してほしいとの要望がありました。しかし、当時は現在ののような体制は取れなかつたので断つた経緯がありますが、今後はさらに組合の精度を上げて販路にしたいと交渉中です。

林 重孝（はやし しげのり）プロフィール

1954年千葉県生まれ。77年大学卒業後、家業の農業を継ぐ。近代農業に疑問をもち、79年に家を出て、埼玉県小川町の霜里農場（金子美登さん。本誌2012年6月号「有機農業アドバイザーです」^⑩参照）で1年間住み込み実習。ふたたび家に戻り、有機農業を始める。84年に結婚し、農産加工にも力を入れ始める。経営規模 240aに約80品目の野菜、豆類、小麦、キウイフルーツを栽培、平飼い養鶏150羽。セット野菜を100軒の消費者に直接届ける。

有機農家に教わる
もっとおいしい
野菜のつくり方



著書に『有機農家に教わるもっとおいしい野菜作り』（家の光協会）。共著に『有機農業ハンドブック』『現場から見た「戦後農政の大転換」』（農文協）、『有機農業公園をつくる』、『食と農の原点』（日本有機農業研究会）など。03年度毎日農業記録賞優秀賞受賞、第14回（平成20年度）環境保全型農業推進コンクール有機農業部門農林水産大臣賞受賞。

【連絡先】 林農園 〒285-0078 千葉県佐倉市坂戸1057

☎/FAX 043-498-0389

e-mail sigenori.hayashi@gmail.com

田中正造と足尾鉍毒被害地を巡るオプションツアーの案内

日程A 8月17日（土）9：00～15：00

9：00 JR両毛線に乗り換え「佐野駅」前に集合（JR宇都宮線「小山駅」で両毛線に乗り換え）
【見学地】田中正造の生家、佐野市郷土資料館、渡良瀬遊水池（谷中村遺跡など）

15：00 古河市の「はなももプラザ」にご案内

15：00～16：30 DVD『赤貧洗うがごとく』上映会

日程B 8月19日（月）9：00～15：00

9：00 JR宇都宮線「古河駅」に集合 15：00「佐野駅」で解散

【見学地】日程Aと同じです。

※「日程A」と「日程B」の見学地は同じです。どちらか都合の良い方にご参加ください。

※8月18日（日）は、夏のシンポジウム（午前の部 有機農家見学、午後の部 講演など）裏表紙をご覧ください

参加費 各1000円（現地にていただきます）。★昼食は、各日程共、各自でご用意ください。

申込み 8月5日までに日有研事務局にお申込みください。

※自動車での参加の場合は、その旨お知らせください。

問合せ・申込み先 日本有機農業研究会事務局

TEL 03-3818-3078 FAX 03-3818-3417 E-mail info@joaa.net

〒113-0033 東京都文京区本郷3-17-12 水島マンション501

主催 NPO法人日本有機農業研究会 **協力** 有機農業ネットワークとちぎ

★本誌裏表紙に、日有研・夏のシンポジウム2013・8月18日（日）「田中正造の思想と有機農業の未来」の案内掲載