

自然の法則を活かした農法を見つける

北海道上川郡／共働学舎新得農場 宮嶋 望



1978年6月に入植、6頭からの牧場づくりで

米国5大湖の西、シカゴの北に位置するウィスコンシン州で4年間酪農業を勉強したが、大型農業は土地の狭い日本には適さないと考え、「眞似はしない！」と帰りの飛行機の中で決めていた。3年間は十勝の土地と気候を知りたくて、隣の農家を手伝いながら考えていた。

日本農業は米国を追いかけているが10年は遅れている。規模では敵わないが、面積当たりの生産性とおいしさでは日本の方がはるかに良い。この利点を生かすには有機農業だ。4年目から農事組合法人として牛乳を出荷可能にしてもらい、有機農業を実践した。

はじめの12年間はこの土地に適した農法・人の生活・水を探した。有機農業を目指す仲間が新得町には何人かいだ。共働学舎では食べる野菜を無農薬・有機でつくり、乳を農協に出荷して収入を得られるようになつたが、牛よりも働く人の数が増える方が早く、経済的な自立は不可能だった。乳を出荷するだけではなく加工して付加価値を高めて収入を増やそう……。アイスクリーム、ヨーグルト……これらの商品は足が速い。乳が余っている時代で、多くの人が始めていた。共働学舎は展開が遅く間に合わない。では、できるだけ時間のかかるものをやろうと、ハードチーズに取り組むことを目指した。

乳の付加価値を10倍以上にするにはブラウンスイス牛の乳でのチーズづくりしかない。米国で触っていたブラウンスイス牛の特徴はよく判っている。その乳で本物のチーズをつくり収入を得れば、計算上使える金額は10倍になる。



新得農場の牛は全頭、傾斜地に強いブラウンスイス牛。放牧中の牛たち。

1989年(平成元年)に仏国でチーズの権威者と会い、物づくりの方向が決まる

米国では量を作らなければ営農が成り立たない。しかしウィスコンシン州は、欧州から移住してきた家族単位の営農が多く、農業規模が南部に対し小さいため、量的な競争は不利なので質を保つことを考えていた。質を追求することで存続できるかも

しれない。それを国レベルで行っていたのが欧州諸国だ。1989年に仏国で会ったAOC会長ジヤン・ユベールさんを北海道十勝に招き、「サミット」を開き、その考えを基に1億円を超える投資をして牛舎・搾乳室・チーズ工房を造った。仏国から技術者を招いて技術セミナーを行い、20名の定員はいつも満員になつた。日本国内では、それだけ良質チーズ製造技術が求められていたのだろう。98年には第1回 ALL Japan ナチュラルチーズコンクールがあり、ラクレットチーズで最優秀賞をいただけた。

仏国タイプチーズは、なかなか日本市場に受け入れられなかつた。その窮地をイタリアのモツツアレラで切り抜けることができた。13年間モツツアレラを作り、新会社にモツツアレラとカチヨカバロを譲つた2002年にフレッシュや酸凝固タイプチーズをつくり生産量を増やし、経営に穴をあけずにすんだ。

仏国チーズのコピーを卒業し、日本のチーズをつくる

歐米のコピーではない「日本のチーズ」とは何だ?

「欧洲のコピーもできないような技術では日本のチーズはできない!」とユベールさん。では、まず完璧なコピーを作らなければならぬ。ある時、カマンベールタイプの「雪」が完璧にできた。その白カビチーズをアレンジし、笹塩と笹の葉を使って「笹ゆき」をつくり持つていった。アルザスで「雪」を認めていただいた次の瞬間、「いつまでコピーを作つてゐるのだ!」との言葉に応えて「笹ゆき」を出した。その時の彼の驚き顔と後の笑顔を忘れない。

その経験があり、2003年に山のチーズのオリンピックで「さくら」が銀賞、2004年には830種以上の世界のトップレベル・チーズの中で最高賞をいただいてしまつた。どうしてポンと出てきた日本のチーズが世界のトップになれるのだ?何か理由があるはずだ。日本の食文化が世界的に高く評価されたのも一つかもしれない。

日本の環境の特徴は「火山」、その特徴とは何か?

2000年に、すべての人類の舌には「うまみ」の受容体があることが科学者により証明された。そこで日本食が再評価され、「UMAMI」という言葉が世界用語となつた。火山で覆われた日本の環境が微生物や植物層を豊かにしてゐるらしい。海底の殺菌力の強い石灰質は地表に出ないので、火山灰地は植物が豊富で微生物活性が高い。だからこそ時どき危険な噴火があるが、食料が豊かなところには人は集まる。だが、その地形を農業に活かすには工夫が必要だらう。

古くから伝わる環境を活かす技術——「炭埋」

十勝の牧場用地を最初に見た時に、急な傾斜には驚いたが、草地の上方に行き「これからよろしくお願ひします」と挨拶をした。



↑ 自力建設の食堂と寮。中央の食堂は、太陽光が入りやすいよう円形に設計している。

← シントコ(350kgの生乳を35kgのチーズに凝縮させた大型ハードタイプチーズ)を地下熟成庫へ運び込み、約1年間熟成させる。

きめ細かな土地の性格の把握、適した作物、太陽光を活かす方法を探り当てる必要がある。最終的な目標は、生命力の高い食べ物を作り、よく売れて、「自労自活」することだ。

4年が過ぎ、中心になる木造の食堂（写真上）を建て始めた時、「炭埋」の話を聞いた。物理をかじっていたから、すぐにその理論は理解し、2トンの活性炭を基礎の下に埋めた。

物理的な思考から、炭は三角ではなく十字に埋めるべきではと指導者に言つてみた。すると「お前と同じことを言う人がいる」と弘前へ連れて行かれた。そこで出会つたのが伊藤孝三先生だつた。福井県勝山の近くで縄文時代の堅穴式住居群の跡を見たら、十字に並び、真ん中に炉があるから、炭が残り「炭埋」のようになる。その上に作られた田では最高品質の米が採れたという。そこから住居への炭埋に発展し、「十字炭埋」の発想が出てきた。

湿気の多い日本の環境で、炭を使い心地よい住居を作る技術につながつていつたのだろう。奈良・京都の主な寺院・仏閣の本堂・茶室の下や、正倉院にも埋められているという。太田道灌は江戸城の下に炭と塩と金粉を埋めたという。さすがに金粉は使えないが、面白い話だ。

この湿気の多い環境で、炭を使って木造建築が長持ちする環境を作つていたのだろう。その知恵を活かしてチーズの味をつくり、世界に通用するまでになつた。ここに至るには多くの方がたの興味と関心がモノづくりを応援してくれた。感謝に堪えない。

安藤昌益の農法を学び、自然のエネルギーの活かし方を知る

炭に手応えを感じ、この視点で農地を見ると畑に畝を切ることも意味が出てくる。江戸時代後期、秋田で農業指導をしていたという医者の安藤昌益の話に手応えを感じ、全集を買ってしまつた。お金の無かるマイナス（陰）の電荷を持つた電子が地表を西から東へ走り、作物の成長を助ける。200年余り前にすでに日本の環境に適した農法が実践されていた。ただ、効率をどのように改善するかは考える必要があるかもしれない。

人を活かす社会をつくるのであって、機械に支配される社会をつくるのではない

共働学舎は、さまざまな理由で社会からこぼれ落ちてきた人が生きていける場を作ろうと創められ、半世紀近く続いてきた。寄付を送つてくださる多くの方がたの期待を担つているが、その期待に応えられているのだろうか？いつも自問自答をしているが、何とかこの牧場はモノづくりで応える形を保つている。

福祉法に従うと、同じ障害を持つ人が集められ、ケアする人が仕事をする仕組みになる。しかし共働学舎の考え方では完璧な人はいない、誰でもどこか欠けている。欠けたところが違った人たちが集まれば、お互いに助け合い、ひと通りのことはできるのではないかと考える。実際に自分の使える能力を発見し、使うことでスキルは上達する。できないところはできる仲間にやつてもらえればよい。このような協力関係をつくることができれば、完璧な人はいなくても、お互いに補い合つていけばよいことになる。

この考え方が必要とされるのであれば、きちんと伝えていかなければならぬ。なぜならば自立可能になるまでの期間、多くの方がたに支えられながら、さまざまな試行をし、失敗も数多くあつた。その間辛抱強く見守つていてくださつた方がたに支えられて今がある。今、生活が可能だということは、これから来るだらう「試練の時」をどのように切り抜けていくか、期待を持たれる。では、どのように難問を解くのか。

人の食料を作る現場は機械の開発が進み、人力を必要としない仕組みができるつある。人工的な環境で機械まかせの食料が作れるようになつたときに、「人間の存在意義」を考えざるを得なくなるのではないだろうか。何億年をかけて途切れることなく、続いてきた「命」の継続を機械まかせにしてよいものだろうか？

「そうできない理由」があるはずだ。一度根元から考えてみたい。

生き物はみな「炭素系」だから潜在能力を引き出す適切な環境は「同一」になる。理由は「生きるために必要なエネルギー値」が同じになるからだ。チーズづくりには牧草も、牛も、微生物も、人も健康であつてほしい。必要なのは炭素系の生き物が安心できるエネルギー環境ということになる。日本に古くから伝わる炭や木を使う住空間を作る知恵は「生き物を活かす環境」を整えることになり、物づくりも人の生活も成り立つ！

炭を埋め、木造の建物に住み、地面からあまり離れないところで生活の基盤を持つ。そして便利な川沿いではなく、山の手に住む。これは昔から言われていることではないだろうか。古くから伝わる知恵を受け入れ、人類が生き続ける術を知つていた方がよい。

土地を活かし、人を活かす生き方ができれば、人間は生き続けることができる。



新得農場のトレードマーク「働く少年」