

第3章 農業従事者の生活と生産の実態

第3章 農業従事者の生活と生産の実態

本章では、前章の事例分析により明らかになった農村と農業の実態をさらに詳しく取り扱う。第1の「活力ある担い手が現われる条件」は、山形県飽海郡遊佐町の専業農家の農業従事者、土門秀樹氏によるものである（第2章、事例1のA氏）。第2の「中山間地域でのトマト生産とその将来」は、岐阜県大野郡丹生川村のトマト栽培専業農家の農業従事者、殿垣内城司氏によるものである（第2章、事例6のF氏）。

土門氏夫妻が発信する「コミュニケーション」は現場の生産者と消費者を結ぶ産直通信誌である。そこに書かれている事柄は、農業従事者の生産と生活の実態を理解するにあたり、貴重な資料となる。

米の産直通信誌「コミュニケーション」

土門氏は、それまでの食糧法（食糧管理法）が1995年11月に食糧法（正式には「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」）に移行して以来、米の生産直売（以下、産直と呼ぶ）に力を入れている。宅配で消費者の手元に届けられる米には家庭菜園で作られた季節の野菜（カボチャやサツマイモなど）が同封されている。季節の野菜や年末年始の餅などに加えて、定期的に送られるのが「コミュニケーション」と呼ばれる通信誌である。

土門夫妻が米の産直を始めて以来、コミュニケーションは2ヶ月に一回の割合で発行され、現在に至っている。庄内平野における稲作の歴史、稲作農家の毎日の生活、稲作やユリ栽培の農作業の苦労話、農業のやりがいや農家のプライド、天候、農薬や害虫対策などと、その内容は多岐にわたり、生産者と消費者の交流を促進し、相互の信頼を増大させることを主な目的としている。取り扱われている内容は、地元の消防団に関する最近の話題や農作業と健康のように日常生活に関連した話題から、農薬、稲作の作業過程の具体的な説明、稲作やユリ栽培における時間給のように専門的な内容、さらに、減反や米価、食料自給率など農政に関する話題まで多岐にわたっている。農家の日常生活の様子を描いたものとして、コミュニケーションの3部を参考資料として本報告書末尾に掲載した。特に、No.37の米価の変遷についての内容は、事例1で指摘される専業農家の時間給の低さと関連しているので、拡大して掲載した。（資料2参照）

産直に対する土門氏の期待は大きい。日本の慣行農業では、農産物の生産者と流通及び販売を取り扱う者とが分離していたことが一つの特色であった。これに対して、土門氏の場合も含めて多くの生産者に該当することであるが、農業生産者は産直を通して農産物の流通と販売まで取り扱う。農業生産者が生産過程のみならず、農産物の流通と販売過程もふくめて

取り扱うようになることは、日本の農業セクターが「産業」として自立できるようになるための第一歩ではないかと土門氏は考える。

市場解放の影響のために米価が下がる一方で、低農薬栽培や地域独特の特色を活かすことを強みとしている産直では、米を市場相場にあまり影響されない価格で販売することができる。この産直の利点に加えて、産直を通して生産者と消費者との絆を強めていくことも土門氏の目標である。都市の住民や非農家の人々との交流を深めるなかで、自らの所得と地域の活力を高めることができれば、農業に対する魅力も増大し、担い手不足の解消に貢献するのではないかというのが土門氏の持論である。

1. 活力ある担い手が現われる条件

(1) 活力ある担い手が現われる条件 農業の世界にも資格制度を

土門秀樹（どもんひでき）

専業農業者

農水省から就農へ 実感する農業の魅力

東京都出身の私が農業へのあこがれから、大学農学部、農林水産省を経験した後、農家に婿入りしたのは15年前のことである。

就農して以来、家の経済を立て直すため、趣味や余計な人付き合いを絶ち、農業一筋に生きてきた。日が昇る前から深夜まで働き、週休2日はおろか、月2日の休みもなかった。寢床についても雨風や吹雪の音に目を覚まし、しばしば懐中電灯を手にビニールハウスや作物の様子を見に出かけた。

世間では、時間のゆとりと、人に使われない気楽さが農業の魅力のように思われているが、実際にやってみるとそんな実感はまったくない。時給（1時間当たり所得）のきわめて低い農業から自由な時間はなかなか得られないし、お客様への気配り、天候、作物の生育に振り回されて常にピリピリした状態だ。

私が実感する農業の魅力。それは、自らの手で丹精して育て上げたお米を150世帯のお客様に届けることで、「その家族の命を支えているんだ」というやりがい。脳細胞と筋肉細胞、さらに五感をフル活動させて生産から販売まで実現していくプロセスの手応え。そして、雄大な鳥海山の下で澄んだ水と空気を存分に利用できる自然の恵みである。

「食料自給率」は消費形態で変わる

これまでの体験を踏まえ、今回特に論じたいのは食料の「自給」と農業の「時給」。この2つのジキュウは21世紀の農業を考えるうえで重要なキーワードになるからだ。

現在、我国の食料自給率はカロリーベースで41%。昨年から施行された「食料・農業・農村基本法」の中で、「食料自給率の目標は、その向上を図ることを旨とし」という条文があり、自給率論議が盛んになりつつある。

そもそも、自給率が気になるわけは、何らかの理由で海外からの農産物が途絶え、食糧難に陥った場合の不安にある。しかし、いざ食糧難のとき「ごはんを炊くのが面倒だからパンを食べる」「曲がったキュウリや虫食いリンゴは嫌だ」なんて言うてはいられない。

短期的には備蓄食糧、長期的には生産可能なものを食べるといった消費形態に変わるはずだ。現在のような消費・流通側の好みである見栄えや規格にこだわって生産・選別された農産物だけがカウントされる自給率は、ほとんど意味がなくなる。

我が家では、いろんな自家用野菜を作っているが、キュウリもカボチャも外見を気にしなればびっくりするほどたくさん穫れる。もし、市場に出荷されないで捨てられている「はじき農産物」が食卓に上れば、自給率はかなり上がるに違いない。

また、私は毎年サツマイモを作付けし自家用とお客様へのプレゼントに利用している。農水省に入ったばかりの頃、我が家の自給率の低下が心配で100%自給できないものかと個人的に調べたことがある。

その時、サツマイモに出会った。サツマイモは連作障害がなく、小肥・無農薬で作ることができる。さらに、収穫したイモは貯蔵性にすぐれ、栄養価が高く、食べ方も色々というありがたい作物だ。私の試算によれば、全国の畑、草地、ゴルフ場、一部の水田にサツマイモを作れば、国民はかるうじて生き延びることができるという結果が出て、ほっとした覚えがある。だから、今でもサツマイモにはこだわっている。

「食料自給率」より「食料自給力」に注目したい

というわけで、飽食の時代の自給率をめぐる論議より、いざという時どれだけカロリー生産できるかという「自給力」にもっと注目して欲しい。

自給力の基盤といえば、「農地」と「水」と「担い手」が重要だ。特に担い手不足と言われている現在、プロ的農業者が絶滅の一步手前にあることは無視できない。

農産物価格の低迷が慢性化しており、農業所得を時給の面からみると、500円~1,000円という低水準が続いている。この分では、農外収入中心の生き甲斐的農業者にプロ的農業者が駆逐されてしまう。私も含めプロは「自給率云々」より、「時給なんぼ」で生きているからだ。

活力ある担い手が不可欠 「農師」制度を求む

先述した基本法により、「農業は国民のいのちとくらしを守る産業」として位置づけられた。安全な食料を安定供給するばかりでなく、国土や環境を守る年間6兆8000億円に値する公益効果を考えるとき、頼りがいのある担い手を獲得する仕組みが不可欠である。頼りがいのある担い手とは、知識と現場経験の蓄積、責任感、実行力、リーダーシップに優れたプロ的農業者にはかならない。

公益性の高い医療の世界では、医師等の国家資格が根付き、担い手の時給が高く維持されている。一方、農業の世界はこれまで明確な資格制度がなかった。

もし「農師」という資格制度ができれば、農業の世界にやる気と能力のある若者や非農家出身者が競うように集まるであろう。そして、21世紀には国民から十分に信頼される活気のある農業が実現すると確信している。

(2) 「農師」資格制度について

ア 資格制度が必要なわけ

(ア) 消費者の視点

今、消費者は、信頼できる生産者が作った、安全で環境負荷の少ない農産物を望んでいる。

信頼性を高めるため、表示等の監視を厳しくする方向で検討されているようだが、一番大事なことは、生産者の良心・モラルである。資格制度によって社会的地位が向上すれば、モラルも高められる。「衣食足って礼節を知る」というわけだ。

また、安全で環境負荷の少ない農産物を生産するには、低農薬栽培等これまでより高度な管理・技術が要求される。資格制度によって研究心・生産意欲の高い人材が育成・確保されれば、そうした農業生産が実現できるばかりでなく、いざという時の食糧増産もリーダーシップを発揮してスムーズにできる。

公益性の高い医療・教育の分野をはじめ、様々な職種に資格制度がある。人間の命や生活環境に直接的・間接的に影響を与える農業分野においても、信頼の証である資格制度が必要である。

(イ) 生産者の視点

専業農業者の多くは、所得確保のため、生産より販売（商売）に力を注ぐ傾向があり、本業からそれていくような感じがする。

資格制度により経済的環境さえ整えば、本来の生産活動に専念して、より安全で環境負荷

の少ない農産物を生産することができる。

また、非農家出身者が新規参入して農業経営を継続しようとする場合や、農家・農村の中で女性が広くその能力を認められ活躍しようとするとき、資格制度は強力な支えとなる。

(ウ) 農業への理解

資格制度がきっかけとなり、国民の農業に対する関心が高まるとともに、農家・非農家の垣根が低くなる。その結果、消費側と生産側の相互理解が深まり、国民にとっても国内農業にとっても大きなプラスになる。

イ 農師になるための条件

「農師」のイメージとしては、農業に対する知識、経験、意欲、責任感、リーダーシップ等を兼ね備えている人物が理想的である。

資格条件としては、

現場の農業実務経験が3年以上...経験と意欲の評価、経歴でチェック

学科試験を合格...基本的知識の評価、国家試験でチェック

現場中心に年間1,500時間以上農業従事...農業の専門家であることの証明、作業日誌でチェック

補助金抜きで時給1,000円以上稼げる能力...農業の専門家であることの証明、納税申告と作業日誌でチェック

年金受給者でないこと...将来性・持続性等の目安

なお、この資格は1回でも偽装表示などの不正を犯したら、永久剥奪とする。

一方、資格のない人もこれまでどおり生産・販売することは自由にできる。食料はそもそも人類にとって最も基本的なものだから、生産・販売をむやみに規制すべきではない。医療や教育の世界だって、資格がなくても健康指南役や学習塾講師が活動している。

ウ 農師の支援策

次の2点を考慮する。

ひとつは、市場原理を尊重しつつも、日本の農業・農村基盤の上で営農を持続できるような収益性を可能にすること。

もうひとつは、実施にあたり行政負担が過大にならないような、実現性のある方法とすること。

方法としては、毎年農師の時給をサンプル調査する。時給は、納税申告から得られた農業所得と作業日誌等から得られた労働時間をもとに計算し、農師の平均時給を求める。それと公務員の平均時給との格差を補填時給とする。補填時給に農師の平均労働時間をかけた金額を補填所得として、すべての農師に給付する。

財源としては、医療費の水増し部分や基盤整備予算の必要性の少ない部分などを当てることを検討してはどうだろうか。

2. 中山間地域でのトマト生産とその将来

殿垣内城司（とのがいとじょうじ）

農政ジャーナリスト

（1）村でのトマト生産の実態

50 アールのビニールハウスでのトマト栽培の概要

私がトマト生産をしている農園の合計面積は80アールの広さがある。これは、農地改良して1枚20アールの面積に統一した田んぼを合計4枚転作した広さだ。谷は真中を流れている谷川に向かって両側の尾根から斜めになって落ち込んでいるので、耕作地はその等高線に沿って広がっていて、20アールの大きさの長方形の田んぼが段々に下っていくという具合になっている。私は段々になっている田んぼを合計4枚トマト農園に転作して80アールの面積に、50アール分のビニールハウス施設を建てることができた。平坦地ではないので、施設農業をするとどうしてもデッドスペースは多くなる。そんな私の村のような典型的な中山間地域の景色は、おそらく全国あちらこちらで見られるだろう。

具体的には、まず谷川に近い2枚の田んぼは平坦に並んでいるので、畦を潰して40アール四方の耕地にした。そこには端から端まで44メートルあるビニールハウスを12棟並べて建て、実質30アール分の栽培面積を確保した。残りの10アール分はというと通路やビニールハウスの間の溝になった。そして、その上段の2枚の田んぼはそれぞれ1メートルほどの落差があるので、田んぼ1枚をひとつの畑にしてそれぞれ端から端まで22メートルのビニールハウスを11棟建て、田んぼ2枚分で合計40アールのところに20アール分のビニールハウスを建てた。

結局、田んぼの時には80アールの面積があったのに、ビニールハウスを建てると40パーセントほどの30アール分が耕地から消えたことになる。これは施設農業をするときには必ず発生してくる問題だ。つまり実際に作物を育てる場所以外にスペース（通路、溝）や、設備（ビニールハウス、給水のための配管）などスペースに対する投資が必要になってくるということなので単純に転作して同じ耕地面積を確保するという具合にはいかない。

私の経営面積である50アール規模のトマト栽培は、人手と合理化の中加減みたいな、悪い言い方をすると中途半端な規模だといえる。たとえば基礎肥料として欠かせない完熟堆肥の取り扱い。4トントラックで10杯は畑に入れる完熟堆肥は本当はストックヤードを作っておいて1年ぐらい寝かせるのがいいのだが、50アールの経営規模ではそういう場所を別に設けるほどの気にはなれない。だから、4トンダンプで1杯か2杯ずつ農道からハウスの脇に落としてもらって、トラクタのバケツですくってビニールハウスに配り、なくなってしまう

のを見計らってまたダンプに来てもらうというような結構面倒なやり方をしている。

これが倍の1ヘクタールの経営規模だったら、コンクリートで壁を作った堆肥置き場が必要だろうということになる。そして、当然だがその分だけ他の設備投資をしなければいけない。規模が大きくなれば当然のように使う機械も大きくなるのでトラクタやトラック、運搬車などの投資はかさむし、それらを入れておく車庫や作業所などももっと大きなものが必要になってくる。

つまり、施設農業では経営規模が大きくなればなるほど投資も大きくなることになり、トマト栽培にかかる経費をより抱えることになる。私は経費をできるだけかけないことが施設農業でもっとも大切なことだと考えていて、設備はできるだけ最小限に抑えられるように考えていてそのバランスを保てる面積として50アールがあるということだ。

私のまわりのトマト生産農家でも、三代目が後継者になったりすると経営規模を倍増して、後継者育成資金などで作業所や機械倉庫、堆肥置き場などを整備するケースが多い。たしかに後継者がいるのだから、せっかく跡を継ごうという子供の気持ちに報いたいというのは分かる。だが、10年後ぐらいして返済に入ると返済に回せるほど収益が出てこない、その結果借金で首が回らなくなって離農してしまうケースが私の村でも実際に何軒かあった。二十代で後継者資金を借りてやる気があっても、たとえ後継者資金が貸付から10年なり15年なりの据え置きだとしても、利子なんてほとんどなくても、借りた金はいつかは返していかなければならない。

農業では大きな投資をしてそれを効率よく稼働させ、収益をあげて回収するという一般的な資本主義の方程式は当てはまらないというのが私の正直な感想だ。だから私は現状もっている施設と道具をフルに使って投資は最低限に抑え、だましまし何とかやっていくというのが施設農業では大切になると見ている。

数千万単位で借りた後継者育成資金の返済が数十年にわたって続くとなると、たとえ数年は何とかもちこたえても、農業だから市場価格や天候、災害にどうしても左右される。そして、やがて滞納が少しずつ増えていって最後にはどうしようもなくなってすべて清算してしまわなければならないことだってある。

だから、私は出荷に使う2トントラックは廃車寸前のを車検含めて20万円で買ってもう5年間使っている。トマトを出荷するために選果場へ運ぶ片道2キロを走るだけだからそれで十分だ。トマト生産農家の中にはピッカピカの新車トラックでトマトを運んでくる人も目につくが、私にはとてもそんな余裕はない。

トマト産地での1日の出荷の流れ

「ひだトマト」は産地として30年以上の歴史があり、日本の中でも最も大きなトマト産地のひとつであり、親子三代にわたってトマト生産を続ける農家もある。その中では二十代の

後継者も目立つ。しかしここまでくるには、市場競争の中で成長し、大都市流通とやりあうノウハウと力を蓄積してきた長い時間と経験があった。つまり、JAを軸にして生産農家がビニールハウスを増やしながら産地間や一般流通と競い合っている間にノウハウを身につけて、いわば“法人”のやり方で動くようになり、トマトの生産農家もまた“法人”的感覚を身につけて動くようになっていった。農家自身が意識しているかどうかは別にして、自然と市場流通の歯車に組み込まれていくから、その結果として商品＝トマトの競争力をつけていき、三代目がトマト栽培の後継者になるという結果を生み出している。

そこで、商品＝トマトでの一番川上にいる私を含めた生産農家の“法人”化された流れを出荷時期の一日に沿って紹介しておく。

夏秋トマトの最盛期、それは8月になるのだけれど、起きるのは午前4時～4時半ぐらい。その時間はもちろん夜明け前で、あたりは真っ暗。私は作業場に入って山になって積みあげられた青いプラスチックの通いコンテナの中のトマトの選別をする。1コンテナあたり約6キロのトマトが入っていて、形や傷、汚れ、ヘタの割れ目などによってA品（1級品）とB品（2級品）、C品（3級品）、D品（4級品）加工用トマトに分別する。A、B品は同じコンテナに入れ、C品は10キロ単位でコンテナに入れる。D品は出荷用ダンボール（4キロ詰め）に手で詰め、加工用トマトは20キロ単位で出荷（トマトジュース用）となる。これで多いときにはA、B品で100コンテナ、それにC品10コンテナぐらいをトラックの荷台に積み上げる。つまり、最盛期の出荷量は一日あたり700キロという計算になる。

コンテナを選別して2トントラックの荷台に積み上げるのにおよそ2時間半、それで朝の7時ぐらいになる。朝食を済ませてすぐに選果場へ出かけて出荷を済ませる。

出荷は2キロほど離れたところにある選果場へ運ぶのだが、選果場は8時から11時半まで入荷を受け付ける。選果場は第一と第二に分けられていて、まず第一でC品の検査とコンテナの積み下ろしをして伝票を受け取り、続いて第二選果場に移動する。第二では荷受場にトラックをバックで入れてパレットにコンテナを積み上げる。パレット1枚では最大80コンテナほどが積みあがり、それ以上持ち込む場合は100コンテナだったら50コンテナずつに2パレットに積み分ける。出荷伝票はパレット毎に切っていくため、2パレット使うと伝票は2枚切ることになる。パレットが一杯になるとフォークリフトで選果場構内のストックヤードに積み上げていく。選果場は全体が細長い建物になっていて、2レーンの自動選果機が稼働している。そのレーンの流れに合わせてトマトは手作業による選別、センサによる色の自動識別選別、さらにベルトコンベアーでラインを流れる間に大きさによって左右に転がって落ちて箱詰めされることになる。ラインでは地元のパート（主に60歳以上）が最盛期で100人ぐらい働いている。

最終的に4キロ詰めのダンボールに詰められたトマトは、3箱で一組にバインダーで束ねられて移動ラインを流れ、予冷库に積み上げられる。予冷库で1日かけて温度を下げて（流通から小売店での棚もちに耐える品質にするため）からトマトをトラックに積み込み、関東

なり関西なりの都市圏市場に運ばれることになる。

つまり、一番川上にいる私のような生産農家がトマトという商品にかかわるのは、ビニールハウスで育てて収穫し、コンテナをトラックに積み込んで選果場へ持ち込むまで。そこから先はJAが引き継いで、やがて市場から卸業者、そして小売店へ流れていき、最終的には消費者の手に渡るといふ仕組みだ。

私たち生産者は、なにしろ出荷したらすぐにビニールハウスに戻ってその日の仕事にとりかかなければとても間に合わない。荷卸してもすぐに移動して、反対側で空のコンテナをトラックに積み上げ、プリントアウトされた前日の出荷伝票を受け取ると、さっさとトラックを出す。それをすぐ後ろで次のトラックがスペースが空くのを待ち受けているという具合だ。

トマト栽培はどこまでいっても労働集約型産業

夏のビニールハウスの中では気温は40度をゆうに超え、トマトの果実の中も午後2時からいには40度ほどにまで温度が上がる。そのため、収穫はまだ果実の温度が高まらない午前中か、あとはあたりが涼しくなっていく午後4時過ぎに行く。

トマトの手入れは収穫期が始まる前にももちろんするけれど、トマトの収穫が始まって手入れは当然しなければいけない。だから、収穫期にはトマトの手入れはもっぱら昼間の一番温度が上がる時間にあてられることになる。私の畑のビニールハウスは50アールの耕地面積があって、そこに1万3000本のトマトが植えられている。これらの手入れは人の手で行われる。いわゆる手作業だ。だからトマト生産というのはどこまでいっても労働集約型産業となる。なぜかというどうしても機械化や省力化ができないから。トマト栽培ではたしかにエンジンのついた機械はたくさん使うのだけれど、それはあくまでも人間の力が届かない分だけ代わりをする、補助的な役割にしかすぎない。

どうしても人はトマト一本一本の前に立たなければいけないし、その意味では“初めにトマト一本一本を人の手で手入れありき、最後にトマト一本一本を人の手で手入れありき”なのだ。これはどういうことか。そこで、トマト栽培でルーチンワークのメインになる「脇芽欠き」「誘引」について説明してみる。

「脇芽欠き」にしても「誘引」にしてもトマトには絶対欠かせない作業であって、ある意味ではこれをいかにまめにやるかにトマト生産の増減がかかっているといってもいい。しかし同時に、いや、だからこそ人の手でやるしかないというところにネックがあって、農業の農業らしい労働集約的な過酷さがある。(しかし、この過酷さというのはある意味では農業ならではの楽しさでもある。それはものの見方というか価値観の違いであり、現在の労働に対する価値観を逆さまから見ると、農業は実に楽しい「ライフ=ワーク」にもなる。それを言葉にすると、たとえば“汗を流すということの充足感”のようなものだろうか)

梅雨明け頃、ビニールハウスに入ると、目の前には4メートルほどの長さに成長したトマ

トがある。私はトマトを斜めに伸ばしていく誘引方法をとっているので、もっとも高いところでも目の高さほどのところに成長点をもっていく。それをテープで支柱に縛り付けたり、ステイプラーで留める道具を使って、支柱やその支柱の間に渡して補強しているビニールの紐だったり固定していく。それに要する時間をトマト1本につき約10秒とすると、×1万3000本。かかる時間は10秒×1万3000ということになる。すると何時間かかるか。まあこれは計算上の数字だから、トマトの状態によっては数秒で終わったり、テープで吊り上げるのに数分かかったりするの、経験上の実感としてはハウス全部をまわりきるためにはどんなに素早くやっても5、6日かかるということだ。

同じようにトマトの生長にしたがって茎の横から伸びてくる「脇芽欠き」も手作業で、それにトマトの果実を1段につき3個ぐらいにしてしまう「摘果」という作業が加わって、これも早くても10秒ぐらだからハウス全部をまわりきるのに1週間ぐらいはかかる。

これらの作業は前述したようにルーチンワークだから一番端のビニールハウスからはじめて、最後のビニールハウスまで終わるのに1週間ぐらいかかって、その1週間の間にもトマトの生長は続いている。だからビニールハウス全部終わる頃には、最初のトマトはまた成長して、脇芽が伸び摘果をしなければならなくなっている。そしてまた最初のビニールハウスから同じ作業を繰り返すことになる。

収穫が始まると、そこに午前中と夕方4時くらいからの収穫作業が加わることになる。これがいわゆる農繁期であり、当然だがオーバーワークになり“労働力の不足”が発生する。この間真夏の2約週間ほど、そして少々キツイなと感じるのもせいぜい一ヶ月だからそこはそれ農業という職業柄の“アセリ”という処しかたで乗り切っている。

たとえば「農繁期」にサポートしてくれる労働力があるとしたらありがたいけれど、トマトというのはこれはこれで作業を任せるためにはある程度のスキルが必要になってくるので、その習得の時間を考えて人を雇うのも面倒だということになる。そもそも「農繁期」の数週間だけ働いてもらえてある程度戦力になりうる労働力がほしいなんて、そんな虫のいい話はないだろうと思う。

いくら“アセリ”だといっても、私も体を壊してまでしゃにむに働くつもりはない。農業というのは苦しみだけがあるようではいけないというのが信条としてあるので、仕事は真夏でも5時ごろには引き上げることにしている。屋外の作業だから日が暮れたらあたりは真っ暗になるし、私の場合、昼食以外は休憩を入れないので朝の4時から働いているとして昼に30分の食事休憩を入れても、一日13時間半というものを動かし続けていることになる。

さすがにこれだけ働くと、夕方には体の方が嫌がってくる。しかし、同時にそれでも心地よい充足感がある。ここが農業というもののいいところだと主張したいのだが、徒労感というものには襲われないし、心地よい疲労感というのは人間らしさというものにつながっている気がするのだ。人間というのは腕があり、手があり足があり、胴体があり、頭があって、それは全部動かせば動くようにできている。もちろん使わなければ動かなくて済んでいくの

だけれど、もともと動かすようにできているのだから動かしてこそ正常なのだと思う。だから動かしてやればそれなりに動いて喜び、体全体で心地よく感じられるものなのだ。だが、当然といえば当然だけれど、夕食を済ませるとすぐに寝てしまうほどには疲れているのも事実ではある。

さて、こういう労働集約的な労働スタイルや疲労感はとりたててトマトが特別というものではなく、土を耕して種をまくなり苗を植えて育て、やがて収穫に結びつけるという共通項をもっているもの、つまり農業というものの本来の労働スタイルでもある。私にとってのトマト栽培というのは決してトマトにこだわりがあったり思い入れがあるものではない。あくまでも減反による転作での結果としてのトマト栽培であって、農業という共通項を共有できればなんでもいいのだ。農業というものによってこの中山間地域で生活していけるだけの収入を得る、経済作物としてトマトを選択しているだけで、本来のところは農業が農村で成立していることにある。つまり、米を1.5ヘクタール作っていることで生計が成り立つのであれば別にトマトを生産することはない。もともと田んぼなのだから本来の生産作物である米を作っていればいい。ところが米などすずめの泪ともいえない収入でとても暮らしていけないから、この高冷地であり中山間地域で耕地面積が少ないという状況の中で50アールの施設農業という選択をしているわけなのだ。

作物や生産形態こそ違うけれど、米でもトマトでも農業というところで共通項があるわけだから、農業本来のあるべき要のところで踏ん張ることができているのだ。難しい言い方をすると市場経済という範疇との業際ぎりぎりのところにありながら、農業という形態は保ち続けているということ、それこそが要であるということだ。

法人経営化したトマト生産農家

私はトマト生産農家の中の一軒、つまりここではJAを軸にした「ひだトマト」というブランドを生産する団体の歯車の一個として、生産地という機械の中でグルグル回っている。私たち生産農家からJA関係者、それに地元の行政まで毎日びくびくと反応して一喜一憂するのが選果場の壁に掲げられたその日の大阪や東京のトマト市況なのだけれど、直接農家の収入、JAの運営、自治体の歳入に跳ね返ってくるからそれは当然のこと。こんなことを毎年、7月から11月まで毎朝続けていて、それが30年以上となると嫌でも市場経済というやつが骨身の芯までしみ込んでくるものだ。だから、ことトマトという単位作物を生産することについては、トマト生産農家はすでに農家ではなくて法人経営者の仲間入りをしているといっている。

トマトはビニールハウスで収穫した時点ですでに商品そのものとしては完成している。選果場のラインに乗せて4キロの出荷用ダンボールに詰め合わせたら、あとは小売店の店先に並べるまで変わらない。さらに、トマト一箱が市場で売れた価格そのままが生産者の手元に

渡るわけではなく、選果場、市場までのトラック運送料、事務手続き費、広告宣伝費、ダンボール代などが天引きされて、その残りが収入としてJAの通帳に振り込まれる。

つまり、一番川上にいるのが私たちトマト生産者であって、JAや運送業者、取引市場、はてはパートの雇用までお金を支払っていることになる。いってみればトマト生産者一人一人が経営者というわけなのだけど、それを意識しているかどうかはまあまちまちだし、なにしろ経営者一人ひとりの力は歯車一個と同じ。たとえばJAとは比べようもなく小さいから「俺が経営者で給料を支払っているのだ」などと主張したら鼻で笑われるくらい。生産者がそう主張しないからいけないとも言えるけれど、手数料が天引きされている状況では法人経営者としての自覚をつける環境が整っているとはいえない。

またむしろ、これはいかにも農家らしいところだが、広告宣伝したり市場に売り込むといったいわゆる商売をするという気持ちはあまりなくて、それよりいかにいいトマトの畑を作るかということ、品質のいいトマトをたくさん出荷するかということに全精力を傾けている。JAの担当者は集会有る度に、また市場関係者が現地視察という名目でやってくると「品質のいいトマトをできるだけたくさん送ってください」と判で押したように同じことを言う。つまりトマト生産農家はトマト生産に集中して、それから先の流通や販売については自分たちに任せておけということだ。

たしかにこの山また山の中山間地域で400軒ほどの生産農家が「ひだトマト」生産の収入で暮らしていくこと、そのためには市場対応の軸になるのはJAしかないこと、激しい生産地間競争を勝ち抜いていかなければならないことなどを考え合わせると農家はトマト生産に集中せざるをえなくなる。

さらに、トマト生産農家は一軒一軒独立しているから、当然トマトの出来不出来によって収入も変わってきて、トマト生産は生産で生産地の中でトマト生産農家同士の競争というか切磋琢磨も行われる。トマト生産農家は雑草がないきれいなビニールハウスにしたがるけれど、これはトマトの出来不出来とは直接には関係ない。だけれど、全体として立派なトマトを作るということにこだわる。

選果場で隣のパレットに積み上げられたコンテナを覗き込んで、そのトマトをひとつ手にしてみても出来栄をほめるとそのトマト農家はいかにもうれしそうな顔をする。それは相場が高いとか1個いくらかで売れるとかいうものではなく、どんな作物にも共通するのだが生産農家の喜びであり誇りなのだ。法人的な経営や市場経済にさらされるようになった今でもそのところ、つまり農家としての生き方は変わらない。そういう生産農家同士が競い合いながらトマトを生産して都市部の市場へ送り出しているわけだ。

さて問題はここにある。私を含めて生産農家が日々努力している場所はトマトのビニールハウスであり、努力の対象はトマトの樹であり果実だということ。たとえ目的として消費者にいいトマトを買ってもらおうということがあるにしても、農家は商品として農家自身であったりJAや流通業者が満足するトマトを作ろうとしているということだ。私たち生産現場に

いる農家の目の前には消費者の顔はなくて、あるのは「このトマトは美味しいはずだ」「市場で評価が高い」といったいわば業界内の内向きの目ばかり。なにもそれが悪いというわけではなく、プロの目を見た評価をクリアしながらやっているのだから商品の品質が上がらないわけがないし、実際ここ数年の間でもずいぶん技術的に成長してきていると思う。だが、そこには消費者の顔はない。

また、消費者の側も同じようにトマトに農家の顔は見えず、消費者にとってのトマトの接点はスーパーという具合だ。食べ物を作っている生産者とそれを食べている消費者は一番川上と一番川下にいる直接の利害者でありながら、互いのことを分かっていない。私たち生産者はJAを軸に法人化した生産販売組織の中でひとつの歯車としてまわりながら、これだけの栽培規模がないと経営が成り立たない（それは必ずといっていいほど手に余る面積であり、過労を強いられるのだが）状況で日々追われるようにして働き続けている。栽培面積を増やせば収入が増えるという仕組みができあがっているのだから、たとえば消費者直販とか加工食品を工夫してみるとかといった結果のはっきりしないところにまわす余力があるのならその分だけトマトの栽培面積を増やせということになる。

それら当面のほころびはありながらも、私としてはこの地域で行われているトマトの生産は、もちろん経営環境が非常に厳しいということやJA体質の下ではどうしても不効率だしコストが高くつくことをはじめさまざまな問題は含んでいるにしても、中山間地域での農業の法人化としてある程度は成功していると思う。まあ、いつ止まるか分からないようなエンジンをガタガタいわせ、そのうえ機体も時代遅れの重たいやつで、経済という不慣れな空を飛ぶのはかなり危うい。しかしながら、低空飛行ではあるけれど、それでも飛んでいるには飛んでいるのだから、存亡の危機にある日本のほとんどの中山間地域の中では元気がある方には違いない。

（2）自然にやさしい農業へ向けて

冬に雪に閉ざされる意義

はじめに書いたように、私の住む谷は北アルプス連峰から広がる尾根のひとつ、標高600メートルのところに広がる、90%を山林が占める日本の典型的な中山間地域にある村だ。そして、当然のように冬は雪に閉ざされ、11月から3月までは農閑期になる。トマト生産農家の中には夏はトマトを作って、冬は椎茸の温室栽培をしているところもある。冬の仕事がないからということだけけれど、ただで灯油を焚いているよりはいいかというぐらいの収入にしかない。それに、いったん始めようとするボイラーをはじめとして施設費を投資してかからなければならないから私はとてもやる気にならない。

つまり私にとって冬は完全なオフシーズンとなり、同じように田んぼや畑も雪に覆われた景色に一変して、春の雪解けまで5ヶ月ほどの間は眠りにつく。かつて折口信夫という民俗学者が「冬は殖ゆである」といったけれど、たとえばまさしく冬が殖えていくような豪雪地帯は有名な米どころだというように、農業にとっては冬のこの農地が眠る時間こそ大切なのだという気がする。

さらにもうひとつ。私が住む岐阜県では「岐阜クリーン農業」というのを県まるごとで推進していて、具体的には使用農薬を30パーセント減らし、同様に肥料の窒素分を10アールあたり20キロ以下に抑えることに決められていて、トマトを生産出荷している私は当然だがこの決まりに従っている。しかも冬は作物ができないから、その間は畑を休ませていることになる。平地だったらそういうわけにはいかない、周年で作物を作ることができるからたとえば一つの作物に使う農薬を減らしたとしても、秋口から別の作物を作るとするとそのために農薬や肥料を使うことになる。その結果、環境に与える負荷、土地の疲弊はどうしても起こってくる。つまり、冬に雪に閉ざされてしまうということは自然と「岐阜クリーン農業」どころか、より自然にやさしい農業を推進していることになるのだ。

消毒に対する姿勢と本音

正直なところ生産農家として、私は安全・安心というスローガンとトマトの育成管理の徹底という二つの目的のためにいやいやながらみんなの後ろについて消毒をしているというのが実情だ。「より安全な野菜を作ろう」という体温の高い思いなど、実際の生産者としては私にも少なくなくて（安全な野菜だったら2倍の価格でも売れるというなら別だが）「岐阜クリーン農業」が決めた規則に合わせないと出荷できないから言われるままに農薬を選んで回数を守って消毒をしているのだ。

回数を守るといっても、指示された使用制限まで消毒の回数をこなすということはなかなかできない。消毒はトマトの作業の中でも重労働なので、10日に1回の目安で消毒をするように推奨されているけれど、10日のうちに1日を消毒に当てることはいまのところ達成できていない。

今のトマト栽培は肥料を控えめにしているし、農薬だってそんな強いものは使えなくなっている。その分だけ害虫や病気にも弱くなっていくので栽培管理の技術を向上させてトマト自体を元気にしろと指導される。消毒にしても病気や病害虫が出ると弱い薬では手をつけられなくなるので、早め早めの対応、つまり予防のための定期的な消毒をしろと指導される。だからその分だけ回数が多くなるという気がする。

これはどういうことかということ、トマト作りにより気を使わなければならなくなって、消毒といった本来は重労働なのでできるだけやらずに済ませたかったことをどうしてもしなければならぬということなのだ。私はあくまでも経済活動としてトマト栽培をしているのだ

から、儲けるためにはそれだけ苦労しなければいけないというのは分かる。品質のいいトマトをたくさん収穫してお金にするためには予防的な消毒が欠かせない。つまり、今の栽培管理では10日間隔での予防を含めた消毒が望ましいということになってくる。

消毒はほとんど一日かかる大変な仕事なので、私の場合は2週間に1回という間隔に結局のところなっている。つまり仕事としては手を抜いて怠けているのだが、同時に消毒は少ない方がいいに決まっているからある意味ではよりクリーンな農業を実践しているという奇妙なことになる。

さて、その消毒である。消毒はまず、朝食の間に運搬車の荷台に載せた600リットル入る黄色いポリタンクを水道の水で一杯にすることから始まる。そしてエンジン付ポンプを載せて運搬車の荷台にロープで縛り付けて固定する。私の村は北アルプスの麓なので水路を流れる水をそのまま飲んでも平気なほど水質はいい。けれど、薬液に少しでもゴミが混じってしまうと噴霧器のノズルに目詰まりが起こって消毒作業に遅れが出ると困るのでゴミのない水道の水を使うことにしている。

タンクに混ぜる薬は、害虫を防ぐための殺虫剤（後述するが、私の場合これはほとんど使えない）、病気を防ぐ殺菌剤（主に予防剤、病気が出ると治療剤を使う）、葉から養分を与えるための葉面散布用の液肥、微量元素（カルシウム、要素肥料）をそのトマトの状況によって組み合わせて使う。濃度は液肥（400～800倍）、農薬（1,000～2,000倍）というところが平均だ。

消毒にはいくつかの機械を組み合わせて使うが、私はハウスの中を噴霧しながら走る自走式ロボットに前日の夜一晩かけて充電しておく。それをビニールハウスの入り口まで運んでおき、運搬車の荷台のポンプ付エンジンから引いてきたホースをつないで、エンジンを始動する。運搬車の上のセットポンプは薄青い排気を吐き出し、甲高い音をトマト農園の上空に響かせる。そして、自走式ロボットにスイッチを入れるとボディーの前に立てたアームから白い霧をまきあげながらハウスの通路を走り始める。ロボットが吹き上げる消毒薬の霧はビニールハウスの半分ほどを真っ白にしてロボットが進むにしたがって左右の畝のトマトは葉を震わせて隅々までべっとり白い薬液に濡れていく。

私は自走式ロボットの動きを見計らいながら通路を歩いて、44メートル先のビニールハウスの反対側の入り口でロボットを待っていて、自走式のロボットの先端についているクッション付の棒をカツンと蹴る。するとスイッチが入れ替わって自走式ロボットは今度はバックで戻り始める。同じことを次の通路でやって1ハウスの消毒が終わり、次のビニールハウスへ移って同じことをする。

15 アールほど消毒したところでポリタンクの薬液がなくなるので、もう一度水道のところでもポリタンクを水で一杯にし、薬液を調合して消毒を続ける。

トマトのビニールハウス50アール分を消毒するにはほぼ1日がかかり、消毒が終わった頃には谷の西の尾根のところまで日が落ちていく。そして谷の稜線を照らし出すように赤みを

帯び、上空のほうは青く夜が迫り始めている。それはこの北アルプス山麓の尾根が広がる谷の典型的な夏の夕暮れの風景だ。私がポリタンクの中を水で洗って流すと、飛び散った水しぶきがポンプのエンジンにかかって埃くさい熱気が鼻をついてのぼってきたりする。それは汗をかいた肌と疲れた体に心地いいのだが、確実に翌日の体に疲れは残っている。だから、消毒は時間もかかるので実際やりたくないというのが本音なのだ。

だが、今の栽培方法ではトマトに病気が入ったり害虫がついてしまうと立ち直りは難しい。病気や害虫に対応する強力な治療薬が使えないこともあるし、栽培方法が発生したら治療（殺す）という手法から、病気や害虫を発生させないことが中心にする防除（予防）へ移っているのだから、やはり予防のための消毒は定期的にはやらなければならない。

農薬を減らすことの意味

まあ、後ろ向きながら自然と農薬を減らした栽培を行っていることになるのはこれは皮肉ではある。できたらわざわざ設備投資をしたくないし農薬で済ませることができるものだったらその方が簡単なのだが、背中を押されながらだけれど少しずつ環境にやさしい農業に移行しつつあるのは事実ではある。

そういう事実を目の前にしていると、私たち生産者と消費者の認識の乖離の大きさをまざまざと見せ付けられてきて、半ば笑ってしまうほどなのだ。

「農家は売る野菜には農薬を使っているけれど、自家用の野菜には農薬を使っていないっていうのは本当なの」ということを、ねっからの東京人の友人は真顔で聞いてくる。私は彼のその言葉に本当に驚かされる。

彼は明晰な人間で物事に対する見識もしっかりしているので、その彼からそんな言葉が出るとは予測していなかったのだ。つまり、都会の典型的なインテリの彼にしてこうなのだから、いかに都会の人間が農家に対して抱く「不信」と「無理解」が大きいかが察しられる。私たち生産農家にとっては「農薬や肥料を使わないではまもとな野菜はできない」というのが常識なのだから。

その常識というのは、基本的に「市場に出荷する野菜」も「自家用野菜」も同じことだ。村の家はどこでも自家用の畑ぐらいいはもっているし、その畑で自家用の野菜ぐらいいはまかっている。そんな自家用の野菜づくりではよりよくできた野菜を収穫するために化学肥料はもちろん使うし、また市場出荷するトマト栽培でははるか以前に禁止されてしまった強い殺虫剤を平気で使う。

もちろん牛糞などの有機堆肥を入れると作物がよくできるのは確かなのだが、やっぱりそれだけではいい野菜はできない。いい野菜が食べたかったらそれぞれの要素をしっかり供給できる化学肥料は欠かせない。殺虫剤だって同じで効果のはっきりしたものを使う。農家はどんな農薬が害虫に効くか分かっているし、農薬が残存している間は食べない。消毒してす

ぐには決して畑に入ろうとはしない。だから「農薬を使わないで野菜ができるわけがない」という考え方になる。

ここで、私がいうところの野菜というのは私たちが一般的にかたちがよくてよく熟している野菜である。いわば商品説明のパンフレットにカラー写真で写っているような野菜のことだ。そういう野菜を作るにはやっぱり農薬も化学肥料も栽培技術の一環として必要になってくるのは当然のことなのだ。そうではなくて、無農薬・無肥料という野菜を作りたかったらそれも当然可能だけれど、害虫や病気、それにいわゆるくず野菜とわれるような形がいつで小さなものしか収穫できないということになる。農家というのはやはり農業のプロだから、自家用野菜も立派な収穫がしたい、そのために必要なことはやはりするのである。

それなのに、というか、だからこそ生産農家はその先を目指さなければならないのかも知れない。最近ではトマト農園の周りつまり地域の環境整備もトマト栽培の一環だと考えてやるようになった。以前はトマト栽培はビニールハウスの中での仕事だから、まわりのことなど正直考えていなかった。50アールのビニールハウスだけが生産スペースであって、すべての農作業はそこで完結していた。まったくの労働集約型産業でハウスのまわりはもちろん家の周囲も手が回らないからほったらかしの草ぼうぼうだった。

つまり、農村に住みながら農村という環境には目もくれず、ビニールハウスを工場のように考えてトマト栽培に集中していた。ところが今ではハウスの周りの草を生え放題にしておく風通しが悪くなって病気がつきやすくなる、また雑草に害虫が発生したりするというので定期的に田んぼのあぜや斜面の草刈をして予防するようになった。そのうえ、農薬自体も生物系を使うようになったのでハウスの中の風景もずいぶん変わってきている。かつてはビニールハウスを覗いてみても虫などいなかったのに、今ではなんだか空気がどんよりとしていて、その中をさまざまな虫が飛び交っている。トマトの収穫や手入れをしていると何度もくもの巣に引っかかってしまう。鳥が群れになってハウスの中を飛び回っている、確実に自然により近づいたところでトマトを作っているというのが実感としてある。

中山間地域の農業は都市生活にリンクする

これを極論まで推し進めてゆくと有機栽培ということになるのだろうが、そこまでやったらどれほどのコストがかかるだろうか。私は「黄色蛍光灯」や「温室ツヤコバチ」を導入しているが、導入したからといってトマトの単価が上がるわけではない。つまり導入経費は生産者の収入を削って捻出しているのだ。より有機栽培に近づくために何を導入してもいいけれど、ただで導入できるわけではないから誰かがコストを負担しなければいけなくなる。消費者には「何も導入しない、たとえば農薬を使わないことによるコスト削減ということだっ て有りうる」という見方もあるが、農薬や物理的な方法を排除することはそれだけ不作なり病虫害による作柄の悪化という危険性を増大させることになる。市場流通に乗せる商品（そ

の収入で暮らしているのだから)を作るためには作柄や生産量はどうでもいいなどとは言っていない。農業はリスクが大きいけれど、そのリスクの中でも確実に収穫できる方法をとっていかなければならないのだ。前述したようにそもそも消費者と生産者がお互いの顔がよく見えないところからコストバランスの問題も起きているのだけれど、ここでは確かな効果として薬を減らしたぶんだけこの中山間地域の環境汚染が抑えられているというところを押さえておきたい。

なぜこう書くかという、私が住むこの中山間地域は水資源であって川下の都市部の市民はここから流れていく水を飲料水としているからだ。もし、この村に雪が降らなくて周年作付けが可能だとしたら、トマトのあとにキュウリを作付けしたりと、畑では年中何かを作るだろう。すると、その分だけ農薬や肥料を投入することになるし、土地も疲弊してくるから、その残留農薬だったり窒素だったりあるいは土砂だったり川に流れ出していく。この山の中では雪が積もるので必然的に半年ぐらいはそれができなくて、春になってようやく野良に出て働き始める。そして米を作る過程で田んぼは自然のダムになって水を保ち、田んぼのまわりの雑草が刈り込まれた土手は土地の流失を防いで環境を保全する。トマトにしてもほかの作物と基本的には同じことだから、この谷の自然条件に合わせて農業をすることが都市部の市民に水を供給したり国土を保全することにつながっているわけだ。

中山間地域の農業なり農村問題はそんなものは山の中の過疎の村の問題だと脇へどかしておけるものではなく、同時に都市部が直面している問題でもあるということだ。農村や農業の衰退や荒廃は、私が住む「農業が盛んで勢いがある」という村でも着実に進んでいて、それは都市部の危機がますます高まっていることにつながる。だからこそ「食料自給率の向上」や「国産農産物の消費拡大」といったテーマが重要になる、と私は環境の耕作人の一人としてそう解釈している。

(3)「自給力」重要論

自給率ではなく自給力を目指すべき

まわりは自然がいっぱい、何しろ私は農家だから自宅の前の畑では自家用の野菜は作っているし、米は自分のところで消費する以上にまだ少しは出荷しているぐらいだからふつうに考えたら自給自足みたいなことをして、つまり米を除けば食料自給率はほぼ100パーセントじゃないかと思えてくる。けれど、あらためて見直してみると自給率は都市部で生活している人と大差ない、なんだか田舎にいながら笑えてしまうようなことになっている。じゃあどうしてかという、私の村の家は野菜はたいがい畑で作って自給しているのだけれど、食料自給率はカロリーベースでの計算なので野菜はカロリーがないので計算に入らないから

畑の野菜は自給率に関係ないのである。まあジャガイモやサツマイモなんかでコンマ1パーセントぐらいは上がるかも知れないが、それでもたかが知れている。

私は専業農家としてトマトを生産していて、トマト以外の食品は野菜以外はスーパーでまかなっていて、その生活スタイルは都市の消費者と大差ない。日々の労働（専門化した農作業）が大変なので、一番近くにあるスーパー（それは村の中にあるJAなのだけれど）へ車で5分ほどで走って行ってダンボール箱一杯の食料品を一挙に買い込んでくる。それらを冷蔵庫に詰め込んでおいて、順番に消費して空になるとまたJAまで走っていくというのが一週間に2回ぐらいのペースで続く。若いお嫁さんがいたら食事の担当はお嫁さんということになるが、それは子育て中の専業主婦みたいになっていてこれも都市の消費者と同じだ。つまり、専業農家の食生活というのは、なにも農家だから自給率が高いというわけではないのだ。

じゃあ、いまさら後戻りはできないけれどかつてはどうだかということ、もちろん自給率は高かった。私が幼かった頃などは100パーセント近く自給していたといっても過言ではない。まず何よりもご飯をたくさん食べた。おかずといったら囲炉裏の真ん中に吊るした大鍋一杯の味噌汁（その味噌はもちろん田んぼの畦に植えて収穫した大豆で作った自家製）を何杯もすすりながら、これもまた何杯ものご飯をおかわりするのである。この地方では今でもコース料理の最後に五目御飯が出てきて何杯もおかわりして食べる、私はお腹一杯になっているからあとはフルーツかデザートぐらいしか入らないのだけれど、地元の人々は皆ご飯は別腹ということだろうか実によく食べるから、昔のご飯の消費量というのはおして知るべしだろう。ちなみに今の時代は米余りになっているというけれど、減反政策を続けてきても米余りがなくなるのは、かつて米が占めていた食生活の部分を肉の消費量が伸びてきてちょうどその地位が逆転したかたちになっているから。

私が子供の頃は村の家では鶏を飼って卵を採ったり、ヤギに土手の草を食わせて乳を搾ったりしていた。現金を必要とする食料品というと魚ぐらいで、月に一回、遠く海の町からやってくる行商の人から塩漬けの干物をいくつか買っていた。また、時には川で捕まえた岩魚やマスを食べたり、猟師をやっている人の家から熊の肉やウサギの肉を頂いて食べたり、地蜂の子を食べたりというようなことが肉食だった。たんぱく質のほとんどは毎日夕食に何杯も飲む味噌汁の大豆からとっていたのだと思う。牛は飼っていたけれど、これは田んぼを耕すトラクタであり大八車を引かせる動力であり、なにより重要な労働力だったから家族の一員のようにして家の中の厩で飼っていたぐらい牛肉を食べるという習慣はなかった。こういう暮らしでは毎日の食事はご飯と味噌汁、季節の野菜の煮付け、それに漬物だったからまず私の子供の頃の中山間地域の食生活は自給率100パーセントといっても過言ではなかったという所以である。

じゃあ簡単にいうと、肉の消費量を減らして米の消費量を増やせば自給率は向上することは明らかだけれど、ご飯をもう一杯余分に食べると強制することはできない。何しろ世の中

には食べ物が溢れている。その多くが海外から輸入されたものにせよ、頭では食べ物が輸入できなくなったら大変ぐらいのことは分かっているけれども目の前にたくさんあるのだから「食料危機」なんて実感はわからない。

逆に私が専業農家としてまがりなりにもなんとかこの中山間地域の条件下でやっていけるのも、それがトマトという生鮮食品だからだ。トマトを生そのまま輸入販売しようと思ったらどうしても空輸を使わなければ鮮度が保てないだろうから、コストの問題が出てくる。そういうトマトの商品としてのマイナス要素（鮮度を長く保てない）が国内トマト農家を助けている、専業農家としてなんとか生き残っているというまさしく市場原理が働いている農業だからやっていけるのだ。

だから、この専業農家である私自身の食料自給率だって40パーセント（プラス米）ぐらいのものだから、自給率を上げるための方法なんてまあ思い浮かばない。ただである、もし万が一のことだが、海外から食料品が全く入ってこなくなって、本当に「食料危機」になって食べ物が底をついたときどうするか。日本国民のほとんどが飢えるような状況になったとき、食料はどうするか。そういうまさかの時を考えて、私はいまのところ自分主義になっている。つまり、まあ国民みんなが飢えても“私だけは大丈夫だな”という保険のようなものを農村で農業をしていることによって得ているというある種の安心感が私にはある。たとえば海外から一切食料が入ってこなくなって、日本全国が飢餓に陥るような危険な状況になった場合には、今いるこの農村なり農業の時のネジを巻き戻して、前述した子供の頃まで戻っていったあの時代の食生活をふたたび始めればいい。田んぼはあるし畑はある、耕地面積そのものは昔のままだ。これにかつてのように鶏（卵・肉）とヤギ（乳）でも飼って、トラクタは牛になり、その糞から堆肥を作ると自給自足の食生活に戻る、そのスペースは私には残されているということ。こんなことを書くと”なんと自分勝手な“という声が聞こえてきそうだが、そういう状況（消滅の危機）に農業者なり農村を置いているのがいまの日本経済なのだ。農業は社会のお荷物だという程度にしか評価されていないのならと、農業者の気持ちを自分主義に向かわせてしまうように仕向けているのが日本そのものであるということを知りたい。

そのうえで、日本は安全の担保のようなものをもつべきだと主張したい。さまざまにあっても日本にとって大切なのはこの“いざという時に何とかなる”スペース（担保）を残せるかどうかということだと思う。ここで言おうとしているスペースとは世で言う自給率というものではなくて、いわゆる自給力のことだ。私は私が住むこの中山間地域でかつて私が子供の時にもっていた自給する力、「今は必要とされないけれども、この状態を保っておけば必要となるときにはすぐに発動できる」という危機管理の能力。それが10年後も可能であるためにはどうしたらいいかということを知りたい。そして、そういう持続可能な状況がこの私の住む村なり地域なりで実現できたら、日本の国土の60パーセントを占める同じような中山間地域でも自給力の持続は可能になるだろうということ。その場合、少なくとも今のままのよう

に水は流れて水を自給できるし国土は保全される、田んぼや畑もまたあるだろうし、たとえ休耕していてもすぐに耕地として発動できる状態で保てる。

そういう農業なり農地の環境を保っておくためには第一に必要なのは“担い手を育てる”ということ。ただし、その担い手が農業なり農村で生活できるようにしなければいけない。農業ができる、専業農家でなんとかやっつけていけるという可能性があったら担い手は必ず育つものだというのは私の村に二十代のトマト生産農家が出てきていることから実証済みだ。彼らはトマト農家の三代目だったり、農業が好きで婿にきてトマト生産をはじめたり、新規就農者だったりとさまざまだけれどトマト生産で生活していこうという姿勢は同じだ。

トマト農家の懐具合

こんなこと隠したって仕様がないので、私のトマトの台所事情を書く。この地域で同じようなことをしていれば台所事情はそう変わらないから、中産間地域の専業農家というのはこんなものだと思っていただいてもいいだろう。

私のトマト農園の経営規模は50アール。この50アールのビニールハウスには1万3000本のトマトを栽培している。生産者の手取りとして目安はトマト1本につきトマト30個（数年前までは20数個だったし、来年は30数個を目標にするといっているが）で、出荷用の4キロ箱でいうと1箱半というところだ。ただし、これは目標であって現実にはここまではなかなか届かない。平均単価を1箱あたり1,000円として、1.5箱×1,000円×1万3000本が目標額。これにその年の市場価格の変動や作況などがあって収入が決まってくる。

トマトの価格は、1本のトマトあたり4キロ詰めの出荷用ダンボール箱1個の収穫を目安にしている。出荷用ダンボール箱1箱にはトマトの個数換算では24～26個が入るとい計算。これは生産者が2Lと呼んでいる大きさで、市場ではLと呼んでいる大きさだ。なぜ2Lかという、このサイズが最も高値がつくから。

「Lサイズのトマトを同じ色加減でできるだけたくさん、毎日一定量を出荷してほしい」

それが市場から産地に向けられる要望だ。だから生産者はいわゆる2Lという歩留まりになるように栽培管理をしていく。ここまで書けば分かるだろうが1本あたり30個のトマトの収穫量では1.5箱という目標をクリアすることはまあ無理だ。1～3段までは2、3個、4段から3個ぐらいそれぞれの段で収穫していく。すると10段収穫できるとして1本のトマトあたり30個ほどの収穫が見込める。できれば12段まで収穫したいので、12段となるとプラス6個収穫できる。もちろん果実の大きさはSSサイズのピンポン玉からカボチャみみたいな4Lサイズまでまちまちだからここでの数字は大雑把に見積もったものにすぎない。

トマト産地の歯車のひとつにしかすぎない私はいまだにその理由を知らないのだが、新聞で出ている市場の市況価格より、選果場の黒板に毎朝書き出される前日の相場は数百円安い。そして出荷した4キロ箱のトマトからはダンボール代、選果での人件費、設備使用料、経済連の手数料、トラックの運送料、市場の手数料、広告宣伝費など諸経費が天引きされることになる。

そのうえで、農業は天候や気温に左右されるリスクがある。真夏に2週間もの長雨が続いて2段まるごと花落ちで結実しなかったり、雨のために灰色カビや疫病が発生したりする。その反対に夏の暑い年は、高温のために花が落ちてしまって収穫量が落ちる。

(4) 将来像としての農の位置づけ

中山間地域の景観の価値

「朝起きて、家の前に出てみると木に囲まれて山がある。ああいいなあって思うわけですよ。山に囲まれて自然がいっぱいあって恵まれているなあって」

数年前にサラリーマン生活を捨てて都会から来てトマト農家の婿になり、専業農家となった青年は酒の席で私にそう言った。

「僕は雪が降らないと駄目なんですよねえ」

と、埼玉県大宮市出身の新規就農者がつくづくつぶやいたりする。確かに北アルプスの麓、村の中の一番低いところで標高600メートルほどあるこの谷の冬は雪に埋もれる。

ところでこのトマト農家のお婿さんのお嫁さん、つまりこの村で生まれ育った女性は、お嫁さんに向かってこんな山の中は嫌だと言うとのことだった。彼女はビルがいっぱい建っている都会にあこがれていて、自分が生まれ育ったところを少しもいいところだと言わないという。

たしかに、私の村の人々は都会志向だ。それも大都会というわけでもなくて、自分の範囲で比較できる都会、たとえばこの村の中でさえ外れの山の中よりも村の中心地の方が魅力あるとか、それよりも隣の市内に住んだほうがいいというふうに考える。それは市内に職場の多くがあって通勤時間が少なくなるとか、社会的インフラが整備されているという利便性があるからだが、こんな田舎でも「街中＝進んでいる」「中心から離れたところ＝遅れている」というステレオタイプ化した価値観が幅を効かせている。

全体がそんなのだから村の若者層はなおさら都会志向で、自分がいま暮らしているところは悪いところだけが見えてしまい、かえって都会から来たお婿さんだったり新規就農者だったり田舎の魅力に強烈に惹かれるという現象が起こってくる。都会からきた彼らは(少なくともこの二人は)都会にない魅力をこの中山間地域の村に見つけているわけだ。実はここ

のところが一番大切なのだが、なかなか理解されないしこの魅力を見つけ出すような動きは広まってもいけない。

全国どこでも同じような条件では同じようなことが起こる。私の村にもいくつかスキー場があってそのスキー客目当ての民宿を営んでいる家がある。そして同じようにスキー客が減っていった、それとともに民宿ももう時代遅れではやらなくなって経営は苦しくなっている。それで、グリーン・ツーリズムだとかいって今は修学旅行の中学生を対象にして農業体験をセットにした宿泊をやっている。村の農家にも協力してもらって農業体験をさせたいというのだけれど、農家の立場としては子供にさせるような仕事といってもこれといって思いつかないから畑の草取りぐらいしてもらおうかということになる。草取りは大切な仕事ではあっても、それで農業体験したことにはならないぐらいのことは私にだって予測がつく。さらに民宿は宿泊業の集客の一環ぐらいにしか考えていないから、それではグリーン・ツーリズムじゃあないだろうということだ。

前述の2人の都会からきた若者が見つけたように、この村なり中山間地域には都会にはない魅力があり、そこに力を入れたらかならず新しい“市場”は生まれるはずなのだ。たとえば都会とは逆を考えてみるだけでいい。林立するビルのかわりに山があり森がある。人や車の流れの変わりに澄み切った水の流れる谷川がある、夜のネオンサインのかわりに深い闇があり、喧騒のかわりに静まり返った空気がある。世の中が追い求める「デジタル的な合理性」に対して「アナログ的な非合理性」がある。たとえば中山間地域特有の田んぼである棚田。地元の者にしたら棚田は昔のままで機械が入らずこれほど手のかかるお荷物はないけれど、棚田保存という名目でいまのままで人も集めさえてきている。これこそグリーン・ツーリズムに応用できる可能性は大きい。そういうものを大切に、価値を見出して進めていけば農山村地域の活性化の100通りのうちのひとつぐらいの形はできていく。

質のいいライフスタイルとしての農業を目指す

これは私のまわりにいる人間（田舎に住んでいたり、あるいは田舎を知っている）におしなべていえることなのだが、農業というのはそれを社会的に高い位置の職業として行うものではなく、たとえば家を継がなければならないから、就職口がなかったから、仕事をやめて（リストラされて）その受け皿に農業を選んだとかマイナスのイメージでとらえている。たしかに、かつて都会の工業が盛んになると農村の若者が都会へ働きにいった、不況になると失業者の受け皿として故郷があったのは事実だ。いまだって田舎には職場が少ないから都会へ出て行った若者は、そこで就職したり職を得たりして都会人として定着して故郷へ帰ってこないというのがむしろ当たり前になっている。能力があつたり、甲斐性のある人間は都会で一旗上げて故郷へ錦を飾る的一連の共通した認識のようなものが根底を流れている。

「農業は学歴が関係ない」というところもマイナスにとられる一要因となっているのはい

なめない。一見すると頭がよくなくてもいい、能力がなくてもできるのが農業だと見なしてしまいそうなのだが、実はそうではなくて農業は単に知識や学力で立ち向かうことができるようなものではなくて、いってみれば人間の“知性”を求めてくるというのが農の現場にいる私の認識である。つまり頭脳だけではダメ、口先だけでは立ち向かえない、思うようにならない、相手は自然というものであり、その自然と面と向かって話し合い取っ組み合いながらやっていく仕事だということだ。おそらく、人間というものがこの世に存在するようになっておよそ文明なりを作り出して以来ずっと基本的なところを流れていた仕事が農業だろうし、今私がトマトを栽培するにしる稲作をするにしる形は少しばかり変わったかも知れないが芯のところは何一つ変わっていない、人間が自然の中で生きていく“知性”を必要とする職業であり続けている。

何度も言うけれど工業のように計画生産はできない、大量に生産して大量に消費し、その消費の拡大がさらに生産を拡大し、資本というものを無限大に膨らませていく資本主義の考え方にはまったくなじまないのが農業だから、この時代では自然と不利な立場に立たされていくことになる。そして今、工業的な考え方でやっていくと農業なり農村そのものが立ち行かなくなって、なんとかしなければいけないじゃないかというところにたっている。つまり工業的な手法、資本主義的なストラテジーばかり押し通しても解決しないことは分かりきっているのだ。

何が大切か、ポイントになるかというところの“知性”だと私は思う。この場合の“知性”とは何か、それは自然に対する畏怖であり、尊敬であり、親しみであり、諦めという本来の農業のあり方。トマト栽培でも苗を育てていて気温が5度を下回ってしまうと生育障害が起こってくるけれど、霜が降りるといのは自然現象だからそれを無理に止めたりコントロールすることはできないから、ビニールを何枚も重ねて覆ったり暖房機を入れたりして対応するしかない。夏になって高温障害で花が落ちて結実しなくても、それは気温が高すぎたのだからどうしようもできないと諦めるしかない。逆に冷夏になれば、作物の生長が遅くなったり日照不足で収穫量が減ってしまう。秋になって台風がやってきてビニールハウスを壊したり作物をなぎ倒したりしてもこれも防ぎようがないから、被害を受けたら受けただけで諦めるしかない。農業というのはそういう想定外のことがあるものだし、それを受け止めて生きていく“知性”が大切になる。

これも何度も言うが、たとえば施設を完全隔離してNC制御の全自動管理をしながら計画的に農産物を生産することが近代的農業だとするのなら、本来の日本農業のあり方として中心に位置づけることはできない。そういう工業的な農業工場というものもあっていいと思うし、実際に稼動しているところもあるけれど日本農業の全体像がそれであってはいけないのだ。またそういう工業的な農業を推し進めれば、採算が第一になるから採算に合わないところは切り捨てていくのは工業と同じ、条件の悪い中山間地域では過疎化なり空洞化はさらに加速されるだけになる。

大切なのは自然と付き合っていく“知性”なのであり、それがいかに価値のあることかをはっきりと認識し、その価値を万人が認めることなのだ。“知性”をもった農業がこれまで日本の水を保持し、空気を作り出し、国土なり環境を保全してきたということ、それを将来にわたって持続しようとする人々が農民であるなら、そこにはさらに“プライド”が生まれる。

私はどんな職業にしる、あるいは生き方にしる、その原動力となるのは“プライド”であり、その仕事をしていることから生まれる証のようなものだと思っている。仕事に誇りを持ち、人間としての尊厳を持つことができるなら少々の苦しみは耐えられる。農業というのは利益率がじつに低い産業だ。私はトマトを生産しているのだが売上げに占める経費の割合は6,7割、普通に考えたらとても割りに合わない職業だ。それでも私はかつての都会でのサラリーマン生活からトマトの専業農家になったことに後悔というものは感じていないし、今の農民としての自分のあり方に「自分の人生として納得」している。それは、農業をすることで水を守り、空気を作り、環境を保全するという貢献を行っているという自覚、つまり“プライド”があるからだ。

さらに、農業について公平な言い方をさせてもらえば、儲からないのは従来の経済が農業の姿を見ようとせず、その価値を勘定に入れていないからだ。たとえば1000万円の収入があったとする。部品を作る工場でもスーパーでも1000万は1000万だが、農業はその入り口からして違っている。

農業をすることはその作業自体が土地や環境を保全することであり、その気がなくても公園の整備や街路樹や土手の補修と同じことをやっている。これでだいたい収入の10%ぐらいの利益はあげている。

つぎに農業ではたくさんの水を使うし、その水は田んぼや畑に保たれていて、その水が途切れなくうまく流れてくるように地域で水路を管理している。この水のいわゆるマネジメントとして10%の利益をあげている。

さらに農業をすることは植物を育てることだから、植物は二酸化炭素を吸収して酸素を吐き出しながら成長していく。この酸素の供給に10%の利益をあげる。

だいたい工業はもちろんサービス業にいたるまで空気や水はタダ同然で使っていて頭から勘定に入れていない。その計算方法でやるわけだから農業となると最初から30%の収入を差し引いて考えていかなければならない。あるいは逆に社会から30%分の報酬をいただかなければいけない。どうだろう、農業が果たしている社会貢献はかなりなものだ。だから、農業は一見するとマイナスな状況だが、逆にいまのままでも十分にプラス面を含んでいるというわけだ。

「そもそも、酸素を使う仕事は世の中に溢れかえっているけれど、酸素を作り出す仕事をしているのは農業しかない。それも無料で作っている」

私はこのごろ回りの農業をしている若者にそう言う。実際には私のようなややこしいことをいちいち考えている人はいないけれど、これからこの中山間地域の農業を担って農村を保持していこうという人たちにとってそういう自意識こそ最大のパワー源になると私は信じる。

そういう仕事を担う人は社会的にも尊敬されなければいけないと思うし、いわゆる「環境税」のようなもの、都市部の人間がそれによって恩恵に浴していることに対する対価を支払うということが実現されなければいけない。まあこれはヨーロッパ的な考え方ではあるけれど、そういう持続的なライフスタイルが当然視されるようであればおよそ日本にしてみても先は暗い。

(5) ネットで売る“ヤルゾ村”産トマト

インターネットの世界はブレイクスルー

実は、私のインターネット遍歴は長く、97年に独自ドメイン <http://www.yaruzo.com> というサイトを開設、以来この飛騨の山の中で地元を軸にしてインターネットを活用した地域活性化をしようとさまざまにトライ&エラーを繰り返してきた。

言うまでもなく、インターネットはそもそも危機管理のツールである。阪神淡路大震災でのケースを引き合いに出しても分かるように、ほかのすべての情報ラインが役に立たない時にこそ強力な力を発揮する、つまり条件が悪ければ悪いほど役に立つツールだという特性がある。いったんインターネットに入ってしまうと世界はブレイクスルーされる。これはどういうことかということ、インターネットの世界には距離はない、つまり普通は絶対に超えることのできない地域間格差というものが存在しないということ。さらにインターネットの世界では最大単位がドメイン名だから、大企業でも個人でも同じ土俵に立つことができる。

なぜなら、インターネットはマイナスのメディアだからだ。マイナスといってもとにかく持たれがちなマイナスのイメージのマイナスではない。私のいうマイナスというのはマイナスな状況にある者の味方になるメディアということ。ではマイナスとは何か？大企業VS個人事業、国家VS個人、普通で考えるととても太刀打ちできない関係を壊してしまうもの。おそらくそういう個人事業者や主婦、あるいは社会的弱者といわれる人々などおよそ弱い立場にあればあるほど活躍するツールになるおそらく最強なメディアだということだ。

具体的にいおう。トマト農家である私はいま飛騨の山の中からネットに入り込んでいる。そして、インターネットの世界にいる限り、東京の大企業であろうがこの山の中の農家であろうが条件は変わらない。たとえば電話回線のモジュールをパソコンに差し込んでダイヤルアップで接続する最低環境だって構わない。ネットワークに入ってしまうと、同じインターネットの世界が広がる。都会のガラス張りの巨大なビルが並んでいるオフィスで開くページ

と、カエルと虫の声だけが聞こえる漆黒の闇に包まれた築100年の農家で開くページは同じだ。掲示板やチャットも共有できる。

インターネットの中では東京は都会でも日本の中心でもない。この飛騨の山の中はまさに東京のど真ん中と同じことになる。ひがんで言っているのではない。インターネットは地域のマイナス面を一挙に消し飛ばすプラスの効果をおこなっているわけだ。

そのうえで、ここへきてようやくその本来の姿らしきものが見えるようになって「零細業者である農家」や「中山間地域の活性化」に役立つツールとして力を発揮する段階になってきつつあると私は感じる。私がインターネットを引っさげてこの飛騨の山の中に入り込み、まわりを口説いていくつかのサイトを立ち上げてきた約10年の間、どれも結局は失敗に終わった。そして、さまざまに失敗した結果として「とにかく自分でやって実績を出そう。実績を見せたら世の中はついてくる」という考え方をベースに、自分作ったトマトをインターネットの独自ドメイン <http://www.yarzo.com> で売った経緯を延べる。

トマトフリークは満足を知らない

トマトのネット販売では主に次の手法 ヤフーオークション トマトの無料プレゼント ニフティでのグルメ掲示板での PR 一般的な掲示板への書き込み ペンションや旅館への手動によるメール送信 を使った。

この中で、世の中にはトマトフリークがいるからと、私は最初そんなトマトフリークを狙ってネット販売をした。そして、トマトの注文が舞い込んだ。数日後にメールボックスに入ったトマトの感想は悲慘なものだった。全体としての感想はまず及第点にいたってないというもの。食感や水分、皮の厚さや色までことこまかに書いてある。いわゆる批評家という具合で、ああ消費者というのはこういう風に考えるものかと生産者としてはいささかカルチャーショックだった。

トマトは朝一番で収穫したのを出荷しても、集荷場からトラックで運び、市場を經由してスーパーの店頭まで並ぶまで最低3日くらいはかかる。そのためにトマト畑で採ったばかりの今食べごろだというようなトマトは熟れすぎて出荷できない。つまり生産者としては捨ててしまわなければならないマイナスの商品、すなわち不良品となる。いうまでもないことだが、野菜というのは採りたてが一番の食べごろだ。トマトは畑で赤く熟してずっしりと重いもののおいしい。トマトのネット販売では、夕方赤く熟したトマトを収穫して宅配便で送れば、翌朝一番にそのトマトが消費者の食卓にのることができる。生産者としては赤く熟したマイナス価値のトマトに、市場より高いプラスの価値を生み出すことができる。まさに、マイナスをプラスに変える発想なのである。

ところが、おしなべての感想はそこらのスーパーで売られているトマトと変わらないし、小学生の自分の子供に食べさせてもおいしくないというものだった。

私はこの反応にも驚いた。品質に関しては長年の市場取引、小売業者とのやりとりの間に品種改良や栽培技術もスキルアップして日本一のトマト産地にまでなっているというバックボーンがある。プロの間で認められた品質だから、間違いはないという足場を作っていた。こちらとしてはプロというプラス発想でいるものが、たった子供の一言で打ち崩されるわけである。

プラス発想で自分の商品を信じる

ここで二つのことを学びとった。ひとつは味覚というものがいかに曖昧かということだ。考えてみればその人の生まれ育った国や地方によって食習慣や好みが違ってくるし、同じところに育った人同士だって好き嫌いの違いがある。同じ食べ物に対しても、一人がおいしいと感じたとしても二人目がおいしいと感じるとは言い切れない。食味やおいしさというのはいかにも個人的な感覚で一般化は難しいということだ。

もうひとつは「そこのスーパーで買ったのと変わらない」という指摘。私はトマトの生産者だから作ったトマトは都市部の小売店に供給され、スーパーの野菜売り場に並べられる。小売業者のいわゆるプロの見る品質、つまり色づき、形、ロット、品揃えなどどの商品にもある“歩留まりのいい”商品の生産に精を出している。

全国どこでも消費者がこの程度なら満足してくれるような均一な品質のトマトを作っているから、食味に不満ということはあまり起こらない。つまりトマトというのはこういうものだなという及第点のトマトだ。これはお金になる、プラスのトマトだ。だが、これをわざわざ産直で買くと、スーパーで売っているトマトと代わり映えのない味のマイナスのトマトになってしまう。

この考え方でいくと、何にこだわって作っているのだろうか？わざわざ産直にする必要があるのだろうか？というマイナスの思考に向かっていく。物事は何でも同じだけれど、表から見るとできれば裏から見るともできる。一つのことでも表から見るとプラスになり、裏から見るとマイナスになる。トマトフリークの苦情ひとつで、マイナス思考に走ってしまうようなら、そもそもネットの産直など、いやインターネットなどに取り掛からないほうがいい。

大切なのはプラス思考だ。いいところに注目してそこにどんだん力を入れていけば、先は広がっていくものだ。私の作るトマトはトマトとしての品質はクリアしている、それはプロの目が認めていることなのだ。そして、そのプロをしても採りたての、いま食べるとおいしいトマトを食べたい消費者まで直接届けるようなことはできていない。それをネット販売では実現できるのだ。

だからこそ、自分の商品を信じるのが大切だといいたい。そして、お客は私のつくったトマトに満足するはずだと信じる。それでこそいい方向に行く、それがインターネットなの

であり、つまりプラス思考こそネットの力なのである。

しかしながら、よほど高額の商品を扱わない限り、ネット通販での売り上げは期待できるほどのものにはならない。私のトマトのネット通販は2キロパックが2,000円(送料込み)。2ヶ月ほどで200箱売り上げて、40万円の売り上げになった。そのうち送料で12万8000円が占めて、残りは27万2000円。トマトの原価を売り上げの3分の1とすると13万円だから、残りは14万2000円。箱代や書類作成費として1万円を見るとすると13万2000円となる。すると1箱あたりの手取りは660円になる。

インターネットでのサイト制作・維持 検索エンジン登録 メールのやり取り サイトのメンテナンス トマトの梱包 商品の発送 入金確認 とすべてやって660円である。自分でやってみると膨大な作業をこなした割には思った10分の1も収益があがっていない。

それでも、ネット販売の実情はこんなものだと思う。インターネットでは100の努力をして1の収穫があれば大成功だとよく言ってきたものだが、やはりその実感は変わらない。ネット販売を始めるにあたっては大変なパワーを必要とするのだ。

これだけ考えると、マイナスだらけになる。だがである、この煩雑で面倒なことこそプラスの世界の入り口なのだ。ネット販売は大企業や大きな商店だけの世界ではなく、普通の主婦が片手間で始めることさえも可能なほど誰でも参加できる開けた世界だということ。少なくとも日本中にお客がいて、そこで得られたお金はこれまでとは違うルートで入ってくる。これを使わない手はないということであり、その意味ではたとえ今しばらく苦しい状況が続くとしても、農業こそインターネットが活躍する分野だといえるのだ。