

8月のさろんテーマ 信州・飯山シリーズ3

## 農のあるまちづくり

生源寺眞一（名古屋大学農学部教授）



日本の“農”学界をけん引されている生源寺先生は、信州・飯山の「蛍のやどを守る会」メンバー。米作り作業に毎年3回飯山を訪れる。日本の農の縮図といえる飯山の、農を活かしたまちづくりについてうかがいます。（2016年8月16日開催）

### ■ 日本の縮図のような飯山農業

飯山市人口は2万3千人、面積202km<sup>2</sup>。林野率62%。農地面積3,400ha、うち水田1,850ha。千曲川沿いには大型機械が入る平坦な水田地帯がある一方で、棚田百選に選ばれた福島新田もあり、平地農業と中山間地農業の両面を持つ日本の縮図のような農業地帯といえる。

森が持つ意味も大きい。全国初の郷土の森に選定された鍋倉山のブナ原生林は見事で、市の木もブナ。森は下流の水田地帯の灌漑用水の水源地として、また、ネマガリダケやウドなどの山菜の宝庫として森林の多面的機能を果たしている。

### ■ 先駆的な挑戦も飯山の特徴

飯山は一年の3分の1は1.5m～4.5mの雪に閉ざされ、かつては出稼ぎも多く、手漉き和紙やわら細工などさまざまな副業も発達した。コメ生産が基盤だが、厳しい気候条件のもと、アスパラガスとキノコの全国有数の産地となり、蕎麦や切り花を産出し、みゆきポークのようなブランド産品も生まれた。また田植え機開発の基となった、当時としては画期的な箱苗の発明など先駆的な試みがあるのも飯山の特徴だ。

スキー発祥の地でもあるが、2～30年前からスキー客依存から、都市部の小中学生を受入れた自然体験教室をはじめ、通年の自然・農業体験ツアーを柱に据え、森や里山を生かす試みを戦略的に進めてきたことも先駆的といえるだろう

### ■ 郷土食は宝物。共同行動は文化遺産

最近の食事情の大きな変化は外食に加えて、外で買ったものを家で食べる中食が増えたこと。外食・中食合わせて食全体の45%になる。これは単独世帯が全体の3分の1になったことと関連がある。外で加工された食品を買うことで、食の画一化が進み、食材の地域性が弱まった。

私が飯山とお付き合いを始めたのは90年代の終わりころ。研究室の学生を連れた農作業体験だが、田んぼの作業以外の大きな楽しみは、民宿の

朝ご飯。地元の食材をつかった飯山ならではの郷土料理が所狭しとお膳に並び、食べ物に地域性が残っており、食の個性が発揮されていて、素晴らしい。郷土食は宝物だと確認できる。

都会の身近に農村があるのは日本の特色だ。そのため、農業で培った水の共同管理や農道や公民館の維持管理の共同の力が、都会にも伝わる距離で感じられる。この共同行動は都会が学ぶべき農村の重要な文化資産だ。

飯山が展開している農村ツーリズムは、私たちが都会においても受け継ぐべき共同行動の文化資産を学べる貴重な機会を提供してくれる。

### ■ 変わる農業の担い手、経営形態

深刻な問題はもちろんある。担い手の減少だ。40歳未満の新規農業者1万5千人のうち、4割が非農家出身になった。家族経営の農家でも長男が継ぐのは過去のこと。兄弟姉妹やその配偶者による大型家族経営も誕生し、現代の農業は職業として選ばれる産業になっている。高齢退職者の参入も無視できないトレンドになっている。

農業経営は、川下の食品産業（加工・流通・外食）の要素を取り入れた多角化が増えた。顧客のニーズに直接向き合うことで農家経営の判断力や構想力が鍛えられるケースも増えた。大儲けはできないが、景気に左右されず、ローリターンであっても日本社会の安定に貢献しているということで、農業はいま若者に見直されている。工業のmakeとは違って人間の思い通りにならない生きもの相手のgrowに関わる難しさ、面白さ、達成感は現代社会では希少性を増している。

農業・農村の意味と価値を再認識するためにも、ぜひ、飯山フォーラムに参加してもらいたい。

### 【意見交換】

Q 飯山市の農業振興策をどう考えるか。

A 飯山農業が挑戦してきた試み、自然の豊かな恵みなど、飯山には引力がある。飯山の宿泊事業に関わったよそ者の3割は飯山に定着している。しかし、そのまま定着し続けるには、農業をさらに収益を上げられるものにどう変えられるかの課題が残る。成長戦略で6次産業化を掲げているが、たやすくできるほど実態は甘くはない。フォーラムではそこが議論の中心になるだろう。