

# 「挑戦」～農から広がる可能性～

J A 壱岐市青年部箱崎支部 吉野泰治

箱崎青年部が掲げる活動ビジョン、「仲間づくり」、「地域貢献」、「食農教育」。これは5年前私たちが魅力的な組織活動を実践するために掲げた3つのテーマです。今回私たちは、この5年間に実践した活動の総括を行いました。

## －青年部流仲間づくり－

箱崎支部はここ5年間で21名の新入部員があり、現在45名となりました。

入部のきっかけは学童農園の稲刈りであったり、年に6回行う牛の除角作業、そして親睦ソフトボールであったりとそれぞれです。

私も実際のところ年間すべての活動に参加できている訳ではありません。

仕事と家庭もありますし、青年部活動との両立が大事です。

私なりに青年部活動と家庭の比率を「焼酎のお湯割り」に例えてみます。

焼酎が青年部活動でお湯が家庭とします。

当然のごとく、焼酎のお湯割りはお湯からが鉄則です。

順番を間違えると両者は混ざらず、青年部活動には参加できなくなりますし、お湯を入れすぎると熱すぎて飲めません。

その比率は絶妙で、焼酎が3、お湯7ぐらいが丁度良いと思います。

実際のところ最近では5・5、いや6・4ぐらい、いやいや最後はショウモクとなっております、飲みすぎて翌日頭が上がりません。

そして妻にも頭が上がりません・・・。

新入部員はこう言います。

「ソフトボールは苦手やけど、学童農園の稲刈りならまかせちゃって」

きっかけは何でもいい・・・。

私のように「作業後の焼酎呑みでもいいんです。青年部の話をツマミにして」

地域に暮らす後継者が、何か目的をもって活動することに意義があり、この接点が今後色んなステージにおいて役に立つ。

50歳、60歳と歳を重ねても、いざという時に助けになる。

それが青年部流仲間づくりだと思います。

## －伝統から生まれる結束力－

私たちは青年部活動で部員が実際に営農活動を行い、地域の農業後継者として様々な角度から農業について自ら考え、研究する目的で営農活動を実践しています。

そのひとつに地区内の畜産農家・JA肥育センターでの除角作業があります。

この作業は箱崎支部の伝統行事となっており、年間350頭の実績です。

ご存知の通り、昨年は全国和牛能力共進会が地元長崎県で開催されました。

箱崎地区からも盟友の畜産農家の牛が、長崎県代表として出場したこともあって、

地域全体で盛り上がり、私も青年部員数人とハウステンボスへ応援に行きました。私たちもこの除角作業を通して壱岐代表牛を応援しようと熱が入りました。この除角作業が生む実績と我々盟友の結束力は地域の畜産業に貢献しているのではないのでしょうか。

### －耕作放棄地バスターズと地産地消－

5年前、私たち箱崎支部は地区内の耕作放棄地の解消を目的に、バスターズの事業を活用し、農地を再生し牧草を作付けました。

収穫した牧草は地元畜産農家へ提供し、農家からは大変喜ばれました。

遊休農地の再生プロジェクト、この取り組みが地域おこしに繋がらないものか？

私たちは考えました。

そのヒントが壱岐の食文化の代名詞ともいえる「壱州豆腐」の原料にあったのです。まず、島内で栽培される大豆のほとんどが島外に出荷され、昔は当たり前であった壱岐産大豆を原料とした豆腐が店先から消えてしまっているという事実にも驚き、危機感を抱き始めていました。

翌年には遊休農地に原料となる大豆の作付けをはじめ、100パーセント壱岐産大豆の壱州豆腐の復活を目指した取り組みがスタートしました。

その後、大豆は予定通り収穫、地区内で豆腐製造販売を営む盟友の同級生に依頼しました。

試作した豆腐の出来は、大豆の濃厚な香りと壱州豆腐ならではの弾力性に富んでおり、豆腐屋の息子も驚くほどでした。

早速、島内のイベントで試作販売を行い消費者の反応をみると、

やはり島内産大豆100パーセントの豆腐の復活を期待する声が多く聴かれ、

この時私たちが取り組んだ「耕作放棄地の解消」と「地産地消」とが繋がったのです。

### －苦悩を乗り越えた自信－

私たちは達成感と島民の声に背中を押され、次のステップとして壱州豆腐のPRを兼ねた島外での販売促進に挑戦しました。

島内での販売で良い感触を得ていた私たちは、大豆を確保し業者に製造を委託しました。高まる興奮と期待を胸に海を渡り福岡に乗り込みました。

その舞台は、青空市場「福岡マルシェ」です。

畑で作物をつくるだけの青年部員も物売りの経験は初めてで、一丁の豆腐を売るのに大苦戦・・・。

伝統ある壱州豆腐の前を素通りする客ばかりで、掛けられる声は「焼酎はないの？」、「海産物は？」など。

売れるはずの豆腐が売れなかったのです。

はじめて壁にぶつかりました。

壱岐に戻ったわたしたちは、「なんで売れなかったのだろう？」

「売れるにはどうしたらいいのだろうか・・・？」

部員を集めて話し合いました。

次のような課題や問題点が浮かび上がってきました。

- ① 買いたいとおもわせる販売とは？
- ② 島外では壱州豆腐の知名度が低いこと。
- ③ 壱州豆腐独特であるビックサイズは敬遠される。

↓対策として

- ① 購買意欲を沸かせる商品陳列（ディスプレイ）、試食販売の実施
- ② 焼酎や海産物など、名産品との「抱き合わせ販売」
- ③ 「個人世帯向けサイズ」の販売と調理方法や豆腐料理の紹介など

私たちは時間をかけ検証し方法を練り直しました。

そして二度目の島外販売。

今回は観光協会にポスターの提供を依頼し、壱岐の海産物を仕入れての再チャレンジです。

冬の寒い時期でもあったので、湯豆腐のディスプレイと、壱岐産ゆずポン酢もセットにして販売しました。

個人世帯向けに1／2食べきりサイズも用意し、試食の助けもあって完売！

こうして耕作放棄地バスターズにはじまった取り組みが、地産地消をもたらし、海を越えて壱岐の食文化復活の足掛かりを作ることができ、達成感が部員の間には広がりました。

この取り組みは生産者が、消費者側の立場で考え、課題や問題点を検証して再挑戦し、問題を克服したことが大きな成果と自信をもたらしました。

### －食育で心も耕す－

現在、JA青年部では島内各地区の小学校や幼稚園の生徒児童を対象に、食と農について考える機会をつくるため、学童農園などの体験学習の支援を行っています。

内容は青年部員が学童農園で児童と一緒に農作物を作り、収穫後には収穫祭を行うものが大半です。

私たち箱崎支部も、地元小学校児童にもち米の栽培をモミ撒きから田植え・稲刈りと体験してもらい、児童が教室の外に出て、汗を流し土まみれになりながらイキイキとした表情を見ると、伝統であるこの活動をずっと続けていかなければと改めて実感しています。

さて、私たちの活動テーマのひとつにこの「食農教育」がありますが、体験型学童農園は十数年来行っており定着しています。

本来「食育とは何か？」

5年目の今年、私たちは疑問をもちました。

食育は多面的な部分から食について考えて行く、生涯教育であると言われていました。

その中でJA青年部として食育を語る前に「食べることはどういうことか？」について子供から大人と一緒に考えて、そういう時間をもつことが食育の原点であるのではないか。

幼児から小中学生、大人と幅広い年齢層にそれをどうしたらうまく伝えることができるのか青年部員で話し合いました。

そこで西日本新聞社から出版されている「いのちをいただく」という一冊の本に出会いました。

作者は内田美智子さんという方で、実話をもとにしたストーリーです。

全国でも多くの教育現場で道徳の授業などにおいて広く活用されていると聞き、今回はこの絵本を紙芝居形式で披露することにしました。

紙芝居の後にいのちをいただくという意味について皆で考えました。

私たちの身体や心は食べることでしか作れない。

牛や豚、米や野菜食べ物には命がある、それをいただくことがどういうことか？

そして命と向かい合っている人たちの支えがあって食べ物をいただいている。

女子児童は『牛のみいちゃんが可哀そうだったけど、大事な命に感謝して食べないといけないと思いました』と声を震わせて話してくれました。

また、男子児童の一人は『「いただきます」を毎日言うようにしたい』と話し、そんな子供たちの素直な声を聴いていると会場に居る大人の私たちも何かジーンと込み上げてくるものがありました。

当初この食育講話で、命のあるものを殺して食べるという紙芝居を児童の前でやるべきか否か、迷いもあり中止も考えましたが、打ち合わせで小学校を訪れた際に、校長先生が『人間生きるために食べているわけですし、それが事実です。

事実を有りのまま伝えて下さい！』と背中を押して下さいました。

先生の一人も『「いただきます」、「ごちそうさま」、「ありがとう」何気ないことばだが、日頃なかなか口に出して言えていない。まずは大人が子供の前で食べ物に感謝する気持ちを表現しなければいけないのでは・・・。』と話され。

子どもだけではなく、大人を巻き込んだ取り組みとして、今後は地域の老人会や公民館、婦人会など組織や年齢の幅を超えて行く「地域ぐるみの食育」を目指していく必要があると感じました。

その橋渡しとして私たち青年部の役割は大きなものだと思うのです。

私たち箱崎青年部は、この5年間の活動とその実績をいしずえとし、農業から広がる可能性について様々な角度から考え、地域のリーダーとして挑戦し続けます。

ご清聴ありがとうございました。