

令和2年度とくしま政策研究センター調査研究

にし阿波エシカル未来創造キャンパス

徳島県西部総合県民局

1 背景および目的

にし阿波地域では、世界農業遺産にも認定された「傾斜地農耕システム」により、山の斜面を崩さず、環境に適応しながら農作物を生産し、作ったものは地域で消費するという生産・消費形態が、SDGs が採択されるより遙かに前から連綿と営まれている。このような、自然に寄り添って生きる昔ながらの暮らしは、「エシカル」の視点で大変価値あるものであり、貧困や環境問題、食糧危機などの問題を抱える私たちにとって、将来への方向性を指し示すものとなり得る。

しかし、高齢化・人口減少等を背景とした農業の後継者不足という全国的な課題に、本地域も直面しており、地域の活性化を通じて古来からの生産・消費形態をどうやって未来につないでいくのか、その方策を見いだすことは地域にとって喫緊の課題である。

本調査研究により地域農業の価値を洗い出し、地域に還元する方法、全国・全世界への効果的な発信方法の明確化や継承方法を検討し、にし阿波地域のエシカル文化を広め、継承していくための政策形成につなげる。

2 研究内容

2-1 「にし阿波エシカル未来創造キャンパス」の開催

2-1-1 開催内容

地元の高校4校を対象に、「にし阿波エシカル未来創造キャンパス」を開催した。各高校とにし阿波地域の世界農業遺産の魅力やその継承方法について事前活動（ワークショップやフィールドワーク）、発表会と意見交換を行い、にし阿波地域のエシカル文化を広め、継承していくための方策を探った。

事前活動：

(1) ワークショップ

日時：令和2年10月2日（金）	16:00～18:00	脇町高校
令和2年10月7日（水）	16:00～18:00	つるぎ高校
令和2年10月13日（火）	13:00～15:00	穴吹高校
令和2年10月15日（木）	16:30～18:30	池田高校

内容：「にし阿波の世界農業遺産について」の説明

三好農業支援センター 滝川 恵津子 所長

「皆さんは気づいていますか？」（動画）

元 京都大学大学院 農学研究科 助教

現 文化庁 文化財産調査官（食文化担当） 大石 和男 氏

グループディスカッション

「にし阿波の世界農業遺産をどのように残していくのか」

ファシリテーター ニシアワアカデミア 國金 重光 氏

(2) フィールドワーク

日時：令和2年10月18日（日） 9:00～13:00 脇町高校

内容：農業体験（コエグロづくり）

「古民家を利用した交流施設の取組について」

WAKUWAKU HOUSE MATBA オーナー 井上 琢斗 氏

「地域住民が提供する交流体感プログラムと

観光客へのおもてなしについて」

JR 大歩危駅活性化協議会 山口 由紀子 氏

発表会：

日時：令和2年11月29日（日）13：00～15：00

発表内容：〈題〉瀨名の現在と未来を考える	穴吹高校
〈題〉夢体験そらの旅あわっこぐらしプロジェクト ～三好市ってこんなところ～	脇町高校
〈題〉SDGsを見据えた地域の未来創造	つるぎ高校
〈題〉にし阿波傾斜地農耕の持続と発展のために	池田高校

意見交換会：〈テーマ〉各高校の発表を聞いて

参加者：西部総合県民局 局長

西部総合県民局 副局長

文化庁文化財調査官 大石 和男 氏

徳島県立穴吹高等学校 4名

徳島県立脇町高等学校 3名

徳島県立つるぎ高等学校 3名

徳島県立池田高等学校本校 3名

2-1-2 開催結果

「傾斜地農耕システムの印象について」

（高校生からの意見）

- ・地元の高校に通っているがこの活動で初めて知ったが、実際に体験してみると大変だが達成感もあった。
- ・小規模の中に社会システムが完結しており、低コストで転用も可能な優れたシステムであると感じた。

「傾斜地農耕システムと関係集落の継承について」

（高校生からの意見）

- ・加工品の開発、PR活動や小中学生への出前授業等、多くの人に傾斜地農耕システムや集落の営みを知ってもらい活動を続ける必要がある。
- ・実際に、観光客の人に地元の方たちの暮らしを体験し、魅力を伝えていくべきである。
- ・世界農業遺産の伝統文化や郷土料理の継承をICTを活用し、PR活動や地域と連携して行うべきである。
- ・農産物の販売や観光の強化を行い、農耕システムや集落の付加価値を高める必要がある。

「傾斜地農耕システムと集落の将来の形について」

(高校生からの意見)

- ・ 集落でイベントの開催や農業者拡大を行い、活気ある集落になって欲しい。
- ・ 古くから受け継がれている技術や文化を今と変わらない形で残したい。

2-1-3 開催成果

高校生より「地元の出身や高校に通っているが今回の活動で初めて知った。」等、傾斜地農耕システムの認知度は、地域の中にも根付いていないことが分かった。しかし、「にし阿波エシカル未来創造キャンパス」の活動を通し、傾斜地農耕システムの説明や実際に体験（コエグロづくり等）することで高校生も「大変だが、とても達成感があった。」や「地元で古くから工夫して農業が行われていて素晴らしい」等、傾斜地農耕システムの価値に気づくことができた。さらに、傾斜地農耕システムやその対象集落の今後の継承方法について考える機会ができたことにより、発表会では、高校生から観光とひも付けたものや出前授業等今後につながる様々な意見を引き出すことができた。



写真1：ワークショップの様子



写真2：フィールドワークの様子



写真3、4：発表会の様子

2-2 とくしま政策研究センター（調査研究）委託業務（聞き取り調査）

にし阿波地域の持続可能な生産・消費形態の継承の方策について探るため、京都大学と委託契約を締結し、現地調査は、大学院農学研究科 教授 秋津 元輝氏、修士課程 岩男望氏及び文化庁文化財調査官 大石 和夫氏が行った。以下の文書については、3名から提出された研究成果報告書の抜粋である。標記の報告書については、添付する。

2-2-1 調査方法

にし阿波の農業生産～消費形態を明らかにするために、本研究では三好市山城町に位置する藤の里工房に着目する。藤の里工房は、地元産の農産物を使用した商品の生産を20年以上行っている。

2-2-2 調査対象

表1 調査対象一覧

調査対象者	性別	調査日時
A	女性	9/15、18、24、10/17
B（配偶者も同席）	男性	9/19
C	男性	9/19
D	女性	9/20、22
E	女性	9/20
F	男性	9/20
G	女性	9/20
H（配偶者も同席）	男性	9/21
I（Dの配偶者）	男性	9/22
J（Aの配偶者）	男性	9/24
コンニャク講習会	-	10/16
従業員 K、L、M	女性2名、男性1名	10/17

※Cさんを除いた全ての農業者が藤の里工房が位置する山城地域（旧山城町、現三好市山城町）に居住している（あるいは農地のみ山城地域に位置している）。

【藤の里加工組合（上名農産加工組合）】

上名地区にある3つの生活改善グループの賛同者が特産品の加工活動を存続させるために平成10年10月より試作研究に取り組み、平成11年10月20日に藤の里加工組合を結成。（『山城町五十年史』、p.516）

【活動状況】 農産加工・体験交流

【従業員数】 約5名

【販売先】 小売店、スーパー、宿泊施設、ゆうパック、通販、物産展、イベント等



図1 藤の里工場の位置（星印が藤の里工房。筆者作成）

2-2-3 調査スケジュール

令和2年9月15～24日、10月16～17日に現地を訪問、インタビュー調査を行った。

2-2-4 調査項目

○藤の里工場の代表：Aさんに対して

- ・藤の里工場の働き方について
- ・商品について
- ・原材料の仕入れについて
- ・地域農業との関わりについて

○原材料を出荷している農業者に対して

- ・藤の里工房との関係について
- ・原材料の栽培について
- ・出荷方法について
- ・地域農業との関わりについて

○藤の里工場の従業員に対して

- ・藤の里工房での働き方について
- ・地域農業との関わりについて

2-2-5 調査結果

2-2-5-1 小括

(原材料の仕入れについて)

藤の里工房では、原料の仕入れにおいて、価格の安さよりも地元の原料であることを重視しており、これは商品の安心・安全性を保障することや販売相手に自信を持って勧めることができることが理由である。

原料の1つであるヨモギについては、かつて工房で働いていた人や、現在働いている従業員等、様々な立場の人々から買い取ることによって、地元産を集める。自然に生えているヨモギを採ってくる場合が多いが、自分の畑に植え替えて栽培している人もおり、栽培・収穫の仕方や出荷の方法・量は人によって様々である。さらに、長年出荷している人は加工する過程のことも考え、特に品質について指定されることがなくても品質の高いものを出荷しようと配慮している。

(働き方について)

現在は、設立当初とは違い、農作業と工房との兼業しているメンバーが少ないが、事情を重視して時間や仕事内容を融通するという特徴は変わっていない。その働き方の柔軟さが、従業員にとっての働きやすい職場だと認識されるようになっている。

(地域との関わりについて)

地域に貢献したいという意識から、藤の里工房では、普段は生産していない商品も地域の人に頼まれた場合は可能な限り注文を受け、手間がかかる注文であっても断ることはない。原材料の提供者や従業員だけでなく、様々な立場の人々が工房の活動に関わっている。

反対に、地域住民も藤の里工房の商品を購入し活動を支えようという思いがあり、お互いが支えあっている。

(地域農業の変遷)

山城地域では、葉タバコ（主に阿波葉）と林業収入が人々の収入を支えてきたが、それらの衰退と高度経済成長に伴い町を出ていく人々の増加によって、農業が衰退していった。そのため新たな特産品の振興が目指され、様々な農作物（栗、茶、八朔、養蚕、山間そ菜、花木、たばこ、しいたけ、肉牛等）が奨励されて栽培されてきた。

(奨励品目・コンニャク)

コンニャクは、昔から個々の農家で一般的に栽培されていた作目であり、家庭で加工まで行われていた。畑の空いた所等に数本植えるというような方法で栽培されることが多く、現在もそのように栽培を行う人もいる。現在、三好市の奨励作物になったことによって、販売用の栽培が増え、地域振興につながることを期待されている。

(新たな特産品・サルナシ)

三好市内にある観光名所「祖谷のかずら橋」の原料であるシラクチカズラ（別名・サルナシ）を三好市の特産品として奨励していくことが期待されている。サルナシは知名度は広がっていないものの、非常に栄養価が高いことが評価されている作物である。高齢化等、一人ひとりの家庭に合わせた規模での生産と、それを地域でまとめて商品化するという形での展開が期待されている。



写真5、6：藤の里工房で作られている商品（もち、団子、蒸しパン、こんにやくきやらぶき、サツマイモの茎のきんぴら）



写真7：サツマイモ畑へ植え替えたヨモギやフキ畑



写真8：収穫したこんにゃク



写真9：サルナシの実

2-2-5-2 考察

本研究では、にし阿波の農業生産～消費形態を明らかにするため、三好市山城町で地元の原材料を加工・販売している藤の里工房に着目し、その役割と地域農業との関わりについて分析してきた。

今回の調査で明らかになった地域の農業生産・消費の特徴は、「多様性」である。

にし阿波の傾斜地農耕システムが持つ生物多様性は、世界農業遺産認定にあたって高く評価された。しかし、にし阿波の「多様性」は、生物多様性という側面だけではなく、生産～消費プロセスのあらゆる場面で表れる。それは、多様な農業形態と、様々な立場の人々の参加、その両方によって生じる多様性である。

多様な農業形態について、その背景には、畑が立地する環境条件（日当たり、傾斜度、標高、水はけ等）の違いがある。にし阿波では、その多様な条件に適合する作物が、過去から現在に至るまで個々の農家によって選択され、少量多品目栽培がなされてきた。山城地域では、葉タバコと林業の衰退以降、新たな特産品の振興が目指され、様々な農作物が奨励されてきた。近年ではコンニャクが三好市によって奨励され、実際にそれぞれの事情に合わせた方法で栽培を始めている農家もいる。今後、広がることが期待されている農作物（サルナシ）の存在もある。このような農業形態の多様性が過去から現在に至るまで個々の農家の経営を支え、また、地域全体の農業を支えてきたと言える。

地域の多様な立場の人々が生産～加工に参加するという点については、農業との関わり方の異なる様々な人々が、それぞれの関わり方で生産～加工プロセスに関わっていることが明らかになった。農業者はもちろん、地域住民や行政職員、普及員等も重要な役割を担っている。

例えば、藤の里工房の商品の原材料であるヨモギに着目すると、出荷する人々の事情は大きく異なっていた。農作業従事経験の異なる人々が、異なる栽培方法・収穫方法によってヨモギの出荷に関わっている。このような多様な人々の存在が、年によって収穫量に増減がある中でも十分な原材料を確保する十分なネットワークとして機能し、藤の里工房の活動を支えている。

また、それぞれ異なる事情を背景に持つ従業員に対して、藤の里工房では、その多様性に配慮しながら、例えば体力に合わせて作業を割り振り、家族との関係性に配慮し、各々の都合に柔軟に対応しながら活動を行ってきた。特に近年においては非農家女性の割合が増加するという世代の変化にも対応してきた。このような多様性に配慮するという特徴が、結果として現在の藤の里工房の働きやすさにつながっている。

にし阿波は、以上に述べた例に代表されるような多様性を内包しているゆえに、変化に対応する高いレジリエンスを持っていると言える。この様々な側面における多様性を維持していくことが、にし阿波の持つレジリエンスを守り、持続可能な農業生産と消費のあり方を今後継承していくために重要な視点である。

さらに加えて、にし阿波の農業生産～消費のあり方の価値を、「エシカル」という視点か

らも評価したい。「エシカル」とは「自らの行動において他者を配慮すること」であるとはじめに定義した。地域の農業生産～消費過程においては、自然環境との関わり方、農業形態、働き方、地域住民との関わり方などのあらゆる側面で、他者（人間以外を含む）に配慮する行動がみられた。「高いレジリエンス」は、自然環境や、地域資源を利用した生産～消費に関わる人々、その地域に居住する人々の社会、そして地域経済に対して適切な配慮がなされている状態を維持していることによって成り立つのである。つまり、高いレジリエンスを持つにし阿波地域は、同時にエシカルな価値を保持していると言える。この事例をエシカルな価値を持つものとして評価することにより、エシカル消費という観点にとどまらない「エシカル」概念に関しての幅広い視点を人々にもたらすことに貢献しうらう。

現在、地域の農業は、高齢化や後継者不足、深刻な鳥獣害といった課題に直面している。

課題に対応する今後の展望としては、高齢化や人手不足といったそれぞれの農業者の多様な事情に合わせたやり方で新たな農作物の栽培を行うという方策がある。実際に、近年コンニャクやサルナシの栽培を始めた人々は、これらの農作物による地域農業の振興を期待し、近隣住民に対して影響を与えられるようにと前向きに栽培に取り組んでいた。この方策においては、今までより一層、農業者同士の情報の共有、そして個々の農家に対しての行政等による細かな支援・指導が必要となるだろう。このような形で、現在ある多様性を可能な限り守っていくことで、レジリエンスを維持していくという方向がある。

もう一つの方向性としては、地域外部からのサポートを導入するという展望がある。エシカルという視点からにし阿波を高く評価することで、地元住民が地域の価値を再確認するだけでなく、グローバルな価値をもつという魅力によって地域外の人々を呼び込むことができる」と期待される。その結果として新たな関係者が外部から加わるならば、地域に新たな多様性が生じ、にし阿波の持続可能な農業生産と消費のあり方を今後に継承していくことにつながるだろう。

3 今後の方針

今回の調査研究では、地域の農業生産・消費の特徴は「多様性」であり、その多様性は、生物多様性という側面だけではなく、農業形態と、様々な立場の人々の参加、その両方によって生じていることが分かった。

今後は、現在ある多様性を可能な限り守っていくことが大切であり、農業者それぞれの事情に合わせたやり方で新たな農作物の栽培を行うために、農業者同士の情報の共有や行政等による支援・指導が必要になるだろう。

また、エシカルという視点からにし阿波を高く評価することで、「にし阿波エシカル未来創造キャンパス」に参加した地元高校生や住民が地域の価値を再確認するだけでなく、グローバルな価値をもつという魅力によって地域外の人々を呼び込むことができると期待される。その結果として地域外からのサポートを導入することで、地域に新たな多様性が生じ、にし阿波の持続可能な農業生産と消費のあり方を今後に継承していく事につながるだろう。

この両方をうまく組み合わせ、現行の農耕システムを積極的に維持しようとする機運を住民の間に生み出したい。西部総合県民局としては、両者が交流する意見交換会等のイベントを開催し、地域住民の傾斜地農耕システムのエシカル的な価値への理解を進めるとともに、外部からのサポートを組み合わせ、持続可能な農業・生活の維持・拡大に向けた政策形成につなげていきたい。

にし阿波地域の持続可能な生産・消費形態の継承へ向けて ー生産～消費過程にみられる多様性とレジリエンスの視点からー

京都大学大学院農学研究科 教授 秋津元輝
文化庁文化財調査官 大石和男
京都大学大学院農学研究科 修士課程 岩男望

1. はじめに

世界農業遺産の申請にあたって着目された点のひとつが、にし阿波のもつ「レジリエンス」である。このレジリエンスという言葉は、幅広い領域で様々な定義がなされている概念であるが、ここでは状況の変化を受け容れた上で当該システムを維持する能力のことと捉える。「強靱さ」と訳されることが多く、「復元力」とも近い概念であるが、ただ変化に対してシステムを同じものとして復元させることではなく、流動的に自らの姿を変えていくという性格をもつ。世界農業遺産申請時にも、にし阿波がもつ高いレジリエンスが評価対象となった。

当地域のシステムは、家族で営む小規模な農業にもかかわらず、集約的な土地利用のなかで、単一作物の栽培や生産性の効率化を図り、規模拡大を追及せずに、多品目の作物を少量ずつ生産している。このシステムは、安全でレジリエンスの高い食糧供給を可能とし、小規模な家族経営の持続性を高める上で参考となるものである。(世界農業遺産への認定に係る申請書、p.9)

需要と供給のバランスに優れたレジリエンスの高い食糧の互助機能を有している。……災害に対するレジリエンスも高い。(同上、p.13)

かつての農山村では、当たり前のように「レジリエンス」が大事にされてきた。本研究で対象とする山城地域においても同様である。ここでは『山城谷村史』(1960年発行)を参照する。(1956年の編入合併により隣接する二つの村である旧山城谷村・旧三名村が(旧)山城町となった。調査対象地は旧三名村を含んだ地域である。)『山城谷村史』では、藩政時代以降の大飢饉において未熟な農業経営の方法が被害の甚大さにつながったことから、作物を多種多様にする必要性が主張されている。災害に対するレジリエンスとして多品目栽培が有効であることが認識されているのである。

風水害、旱害の惨害を防ぐためには、作物の種類を、なるべく多種多様とし、水に堪えるもの、早に強いもの、風に痛まないもの、雨に対する抵抗度の高いものなどを、適当に按排し、あるいは実を採るもの、根を用うるもの、葉茎を取るものなど、採取の部位を異にするものを栽培し、同じ作物であっても、早、中、晩の各種として、収穫の時期を異にするものを選んで天候不順による被害を一部の作物にとどめるように、すべきである。(『山城谷村史』、p.55)

その後、明治 26 年の旱害においては、自給用作物ではなく換金作物として導入された葉タバコが旱害被害からの復興に役立っており、実際にレジリエンスの一要素となっている。

本村はこの旱害による打撃は大きかったが、幸にも、本村の主要産物である煙草が、百年目の大豊作であったことは、飢饉の痛手から立上がる上に、大きい好運であったというべきである。(同上、p.61-62)

とはいえ、高度経済成長期以降、日本の農業・農村でも経済効率が重視されるようになったことで、多様性とそれによってもたらされるレジリエンスは結果として軽視されることとなった。

注目すべきは、そのように日本各地で減少してきたレジリエンスが、にし阿波には十分に残されてきたことである。そのレジリエンスを構成する要素が、高い価値を持つものとして世界農業遺産認定時に評価されたのである。

多様性によるレジリエンスは災害に対してのみ役立つものではない。変化を受け容れつつ生活を維持する人々にとっての経済面・生活面でのレジリエンスとしてもはたらく。これはにし阿波がもつ強みだと言って間違いない。あらゆる側面で表れている多様性が、今後、社会構造や環境の変化に対してのレジリエンスとして機能し、にし阿波の持続可能な農業生産・消費のあり方が維持されることが期待される。

本研究では、にし阿波の持続可能な農業生産～消費のあり方の継承を目的として、まず生産～消費形態において具体的にどのような多様性の現れがあり、レジリエンスがどのように機能しているか、その実態を解明する。その上で、持続可能な農業生産～消費のあり方を維持する方策へと議論をすすめたい。

また、同時に「エシカルな（倫理的な）価値」という視点も考察に用いる。徳島県では、主に「エシカル消費」という観点からこの概念が取り上げられてきた。「エシカル」は、使われる領域やその目的に応じて様々な定義がなされる概念であるが、行為における意志に着目する立場から定義すると、「自らの行動において他者を配慮すること」であると言える。ただし、ここでの「他者」には、環境といった人間以外の対象も含まれる。「エシカル消費」という観点はエシカルの一側面でしかなく、本来エシカルとは、人や環境・社会・地域に配慮した生産や生活のあり方全体をも広く対象とした概念である。この定義を踏まえて、

にし阿波の農業生産～消費の過程にみられる他者への配慮というエシカルな要素に着目し、今後の持続可能な農業生産～消費のあり方を考察する。

2. 調査方法

にし阿波の農業生産～消費形態を明らかにするために、本研究では三好市山城町に位置する藤の里工房に着目する。藤の里工房は、地元産の農産物を使用した商品の生産を20年以上行っている。

(1) 調査対象

藤の里工房の代表のAさんと、Aさんに紹介していただいた12名（藤の里工房に原材料を出荷している9名、藤の里工房の従業員3名）合わせて13名を調査対象者とした。

表1 調査対象一覧

調査対象者	性別	調査日時
A	女性	9/15、18、24、10/17
B（配偶者も同席）	男性	9/19
C	男性	9/19
D	女性	9/20、22
E	女性	9/20
F	男性	9/20
G	女性	9/20
H（配偶者も同席）	男性	9/21
I（Dの配偶者）	男性	9/22
J（Aの配偶者）	男性	9/24
コンニャク講習会	-	10/16
従業員 K、L、M	女性2名、男性1名	10/17

※Cさんを除いた全ての農業者が藤の里工房が位置する山城地域（旧山城町、現三好市山城町）に居住している（あるいは農地のみ山城地域に位置している）。

(2) 調査期間

令和2年9月15～24日、10月16～17日に現地を訪問、インタビュー調査を行った。

(3) 調査項目

○藤の里工房の代表：Aさんに対して

- ・藤の里工房の働き方について
- ・商品について
- ・原材料の仕入れについて
- ・地域農業との関わりについて

○原材料を出荷している農業者に対して

- ・藤の里工房との関係について
- ・原材料の栽培について
- ・出荷方法について
- ・地域農業との関わりについて

○藤の里工房の従業員に対して

- ・藤の里工房での働き方について
- ・地域農業との関わりについて

以上の質問項目に沿って聞き取りを行った。時間は1～2時間程度で、許可を得た場合はICレコーダーで録音した。

3. 藤の里工房の概要

(1) 基本情報

【藤の里加工組合（上名農産加工組合）】

上名地区にある3つの生活改善グループの賛同者が特産品の加工活動を存続させるために平成10年10月より試作研究に取り組み、平成11年10月20日に藤の里加工組合を結成。平成12年2月に町が事業主体の加工所「藤の里工房」が建築され、当組合に施設の管理委託をしている。

(『山城町五十年史』、p.516)

【活動状況】 農産加工・体験交流

【従業員数】 約5名

【販売先】 小売店、スーパー、宿泊施設、ゆうパック、通販、物産展、各種イベント等



図1 藤の里工房の位置（星印が藤の里工房。筆者作成）



写真1 藤の里工房 裏には傾斜畑が広がる

(2) 商品一覧

主力商品はもちである。※印より下は現在作っていない（あるいは依頼された時のみ作る）商品、もしくは宿泊施設にのみ販売している商品である。

- ・田舎もち あん入り ・田舎もち あんなし：白餅、こきび、たかきび、ヨモギ
- ・玄米もち ・笹団子 ・小麦だんご ・こんにやく ・もちピザ
- ・蒸しパン：ヨモギ、カボチャ ・わさび漬け ・きやらぶき
- ・芋の茎きんぴら ・ジャム
- ・マーマレード：はれひめ、サルナシ、イチゴ、ユズ、甘夏
- ・四季の味みそ：栗、フキ、ワサビ、ユズ、サンショウ

※

- ・はれひめ饅頭 ・はれひめ大福 ・藤むらさき やま霧（おこわ饅頭） ・塩麴
- ・手前味噌 ・焼き肉のたれ ・妖怪の涙（ブレンド茶） ・そば団子



写真 2,3 三好市内のスーパーで販売されている
(左：こんにやく 右：もち、蒸しパン、団子)



写真 4 商品：もち、団子、蒸しパン、こんにやく



写真5 商品：きやらぶき、サツマイモの茎のきんぴら



写真6 商品：ジャム、味味噌、はれひめ大福

4. 商品の原材料について

藤の里工房では、原料の仕入れにおいて、価格の安さよりも地元の原料であることを重視している。販売相手に自信を持って勧めることができるということが理由の一つである。

「どこの誰が採ったかわからんし、実際に香りも少ないし色も悪い、そんなん使うんだったら、たとえお金が倍してでも、自分が納得する、香りが良くて、『〇〇さんが摘んでくれたヨモギ』とか、『山城町のヨモギ』っていうのがわかってる方が、安心して売りに行っても売れる」(A)

また、ジャムに使用するユズは、Aさんの知人であるHさんから仕入れている。Hさんはユズを消毒せずに栽培しているため、安心して皮を使用することができる。このように、地元の原材料を信頼できる人から仕入れることは、商品の安心・安全性を保障することにもつながっている。

ただし、雑穀に関しては地元でほぼ作られなくなってしまったため、北海道産と東北産のものを使用している。また、もち米は、美馬市の知人Cさんから仕入れている。品質だけでなく、安定して仕入れることができることがメリットであるという。

聞き取り対象者が藤の里工房に提供している主な原材料は以下の通りであった。

A：ヨモギ、フキ、灰汁、コンニャク、ワサビ B：コンニャク
C：もち米 D・I：ヨモギ、フキ、笹の葉 E：ヨモギ、フキ（サツマイモの茎）
F：コンニャク G：ヨモギ、フキ、灰汁 H：ユズ J：サルナシ K、L：ヨモギ

ここでは、原材料の中でも特にヨモギに着目し、藤の里工房を支えているそれらの提供者との関わりについて見ていく。

(1) ヨモギの仕入れにみられる多様性

原材料の中でも一番多くの人数が出荷に関わっていること、そして藤の里工房の様々な商品に使われていることから、ここではヨモギに着目する。

4月末頃からがヨモギの収穫期である。「その時期でないと、この色が出んよ」とAさんが話すように、商品の品質を確保するためには工房で使う1年分のヨモギ(約300キロ)をこの時期に集める必要がある。かつて藤の里工房で働いていた人や、現在働いている従業員等、様々な立場の人々からヨモギを買い取ることによって、地元産のヨモギを集める。自然に生えているヨモギを採ってくる場合が多いが、自分の畑に植え替えて栽培している人もおり、栽培・収穫の仕方や出荷の方法・量は人によって様々である。以下に聞き取り

対象者ごとにその違いをまとめる。



写真7 原材料欄のヨモギには「三好市産」と明記されている

1) Dさんの場合

藤の里工房で、商品の配達を行う仕事を1年半ほどしていた。やめた後、5、6年前からヨモギを出荷している。他にもフキ、団子用の笹の葉を工房に出荷している。

Dさんの配偶者であるIさんは、猟を行っており三好市内の山の中を歩くため、ヨモギ・フキ・笹の葉を収穫できる場所を知っている。山奥など女性だけでは行きづらいところも、Iさんが収穫しに行く。シーズン中は2、3日に一回収穫に行き、「ふたりでさばききれないぐらい」の量を収穫し、朝7時過ぎから夕方4時頃まで調製作業を行ってから、その日のうちに藤の里工房に持って行く。

2) Eさんの場合

一昨年まで、藤の里工房で17年ほど働いていた。高齢のため工房で働くことをやめたあと、ヨモギを出荷するようになった。工房で働いていた時は、従業員2、3人でまとめて収穫しに行っていた。現在は、自然に生えているヨモギを鍬でひき、自分の畑にその苗を植え替えて栽培している。昔は天然のヨモギを収穫していたが、サツマイモを栽培していた畑が空いたため、その畑で栽培するようになったという。

伝統的なカヤをすき込む他に、「葉っぱがきれいに大きくならん」という理由から化成肥料も使用している。午前中の、あまり日の当たりが強くない時間に収穫しておき、それから影で座って調製作業を行う。



写真8 ヨモギやフキをサツマイモ畑へ植え替えて栽培する



写真9 傾斜地に位置する畑 猿の被害を受けたこともある



写真 10,11 コエグロで乾燥させたカヤを畑に入れる

Eさんはヨモギと同様、フキも自分の畑に植え替えて栽培している。AさんはEさんの栽培したフキが綺麗だと評価しており、Eさんから仕入れている。

「フキも、よそのは買わなかったんやけど、その人(Eさん)のは、畑にすごくきれいでできとったから、もったいないと思って…その人のだけ今年買うたんよ」(A)

3) Gさんの場合

設立時から20年近く工房で働いてきた。数年前まで、ヨモギとフキを出荷していた。長年の経験でヨモギやフキが生えている場所を把握しており、シーズンになったら朝から収穫に行き、帰ってから質の良いところを選別して束にし、翌日に出荷していた。しかし、近年は手の届く範囲に生えなくなったために出荷できなくなった。植林された木々が大きくなり、日当たりが悪くなったことで今まで生えていた場所に生えなくなってしまったのだという。以前は家族の協力で遠い山まで取りに行くこともあったが、体調面での問題も

あってそこまではしなくなった。

4) K、Lさん（従業員）

もともとはヨモギを取りに行く経験はほぼなかったが、工房で働くようになり、収穫に関わるようになった。従業員ひとりひとりが個人で採ってくる場合もあるが、山奥など、一人では危険な場所には複数人で集まって収穫に行く。藤の里工房でヨモギが必要だという意識を持つようになってから、普段からどこにヨモギがあるか確認するようになり、車に乗っているときも道端を気にして見るようになったという。

Lさんは知人が藤の里工房の商品について褒めてくれることが嬉しいと話し、香りのよいヨモギに自信を持って『私らが採りよるんでよ』って言う」と語っていた。

(2) 多様な「協力してくれる」人々の存在

ヨモギを出荷している数名についてのみ取り上げたが、300キロものヨモギを集めるためにはそれ以外にも様々な人が協力している。必要な数量が集まらない時には、Aさんが複数の知り合いに電話をかけ、少しでもいいから分けてもらえないかと協力を頼む。フキについても同様に頼むことが出来る人が数名いるという。

「協力してくれる地域の方が何人かいます。みんなのおかげでほんと、灰にしてもヨモギにしてもフキにしてもコンニャクにしても、お願いしたらみんなころように協力してくれて」(A)

出荷目的で収穫している人だけでなく、自家消費用に収穫している人が、わざわざ分けて出荷してくれる場合もあるという。自家消費のためにヨモギを収穫するという昔からの経験を続けている人の存在が、藤の里工房の支えとなっている。

「自分とこで食べるように採つとるヨモギでも、『ヨモギが少ない』って言う話聞いたら『うちにちょっとあるの、あげるけん、お金はいらんけん』って持ってきてくれたりとかする人もあるんよ。」(A)

出荷する側は、もちろん出荷することで収入を得られるというメリットがあるが、特に少量しか出荷しない場合には、それほど多くの現金収入にならないこともある。毎年同じ量を依頼されるわけではないので、望むだけの収入が得られるとも限らない。それでも出荷するのは、藤の里に「協力する」という意識が強いからである。

「(出荷する理由は、お金のためと協力するという意識と) 両方、半々ぐらいかな。…協力もせなね、材料が集まらないといけないから。なかったら困るだろうと思ってね。」(G)

(3) 人々の配慮による品質の保持

原材料を様々な人から集めるということには、よい商品を作るために望まれる品質のものが得られないというリスクもある。実際に、出荷されたヨモギが堅いために商品に加工できなかったこともあったという。しかし、長年出荷している人は加工する過程のことも考え、特に品質について指定されることがなくても品質の高いものを出荷しようと配慮している。

例えばヨモギであれば、まず収穫する段階で、柔らかいものかどうか、安全なものかどうかを確認している。

「あんなの（育ちすぎていないヨモギ）を摘むんです、やっぱり柔らかいけん。」(D)

「山道の、道端のは危ないでしょう、葉をかけたり、除草剤をかけるで。そういうのは絶対採らないようにしてる。」(D)

収穫後、出荷するまでに調製する際にも、ヨモギ以外の植物が紛れていないか、泥は落ちているか、さらには加工時に問題が無い品質かどうか、商品にしたときに食感がよいかどうか、見栄えが良いかどうかまで意識し、手間をかけて選別している。

「草が生えたりしとって、一緒になったらいかんけん、できるだけそんなのないとこを」(D)

「持って帰って、やっぱ汚れとるから、そのままって言うのもね。水で一回、ごみ落として、それから出すんです」(D)

「フキでもね、中に穴が空いとるんがあるんです…3日ぐらい炊くんですよきやらぶきにするの、そしたら崩れるんですって、穴空いとったら。柔らかいのはいかんの。」(D)

「(笹の葉に) 虫ついて黄色なとったらね、お客さんに出したときにね、虫がおるとか言われるから。それも除けないかん」(D)

他にも、藤の里工房のコンニャクは、薬品を使わず木灰から作った灰汁を使って固めることで、特徴ある味・食感を維持している。この灰汁についても、質の高いものを出荷してくれる人がいることで助かっているという。

「できたらすぐ持ってきてくれる。『そんなに綺麗に量らんでもええよ』って言うんやけど、きれいにする人でね。ちゃんと透明の袋に2キロずつ計って入れて。その人の灰はすごくいいんよ、いい灰汁ができる。」(A)

例えば上に挙げたような、出荷する人それぞれの配慮によって、藤の里工房の商品の高

い品質が維持されていると言えるだろう。



写真 12 コンニャクの原材料は、コンニャク芋・木灰（灰汁）のみ

(4) 高齢化という課題

原材料の提供に協力する人々の存在と、その人々の配慮によって支えられていると述べてきたが、現在、その出荷する人々の高齢化が課題として認識されている。

「高齢化なっとなつて、みんなようせんようになつたわな。採ってくるのが大変と思うで」

(D)

「なかなか、作るの、年とつてきたらな、大変じゃ。80歳を越えたらな、腰も痛いしな」

(E)

「…（地元の人も）高齢者でなかなか、採ってちょっと協力するっていうようなことがしにくくなつたんでしょね」(H)

Aさんの個人的なネットワークや、工房の関係者、行政のサポート等によって新しく出荷してくれる人が見つかる場合もあるが、今後どのように地元の原材料を出荷してくれる人を確保していくかが課題となっている。

5. 藤の里工房の組織と人について

(1) 現在までのあゆみ

1) 設立の経緯

藤の里工房設立のきっかけは、山城地域で行われた活性化大会において A さんが生活改善グループの活動について発表し、今後の展開として「働ける場所として加工所を設立したい」と話したことであった。A さん自身は、実現するとは思っていなかったが、その話を聞いた行政職員が感銘を受け、数年後に実現を後押ししたことがきっかけとなった。

「(大会から) 5年ぐらい経ってから、『Aさん、前に活性化大会で発表しよった加工所、できるけん組織づくりしな』って、突然産業課の課長さんが言うんよ。……みんな集めて、『こんな話があるんやけどどうする?』って言うたら、『それはしたい』っていう人がおつてな、『ほなしてみようか』って…それがここの加工所建てることになったいきさつなんよ。」

(A)

藤の里工房の設立目的は、地元の農産物を使って商品を生産・販売することを通して、農家女性が副収入を得る機会を提供することであった。地域の林業が衰退したことや、社会構造の変化の中でより多くの収入が生活に必要なことがその背景にあった。

「林業が衰退したからね…農家の収入は、お茶やゼンマイも作る人が少なくなって、ほんとにもうないですよ。家のご主人は土建関係の仕事に行ってる人が多かったけど、今は土建屋さんもなくなり、奥さんは家で野菜作ったり…農業収入はほとんどないですね」(A)

「車に乗る人があんまりいなかったんです。そうするとやっぱりここらへんでは何をやるにも不便なんよね。…何かを作ってお金儲けをしないと収入がないから。昔のように、全部自分とこで作って食べていけるわけではない。…そやからとにかく収入あるようにせないかん、と思って私も(設立に)賛同したんです。それが一番の理由。」(G)

原材料を地元から仕入れることによって、地元の農家女性が収入を得る機会を提供することができる。組合に入っていない人や、工房での加工作業に携わっていない人も、原材料を提供する役割を担っている。

藤の里工房は、地域でそれぞれ活動していた複数の生活改善グループをまとめる形で設立された。生活改善グループで活動していた時には、家庭の仕事との兼ね合いでグループ活動にあまり参加しない人もおり、販売収入の分配においてメンバーの間で不公平感が生じていたという。個人で加工品の注文を受けることを優先させたり、家の農作業を優先させたり、家の用事を優先させたりといった個々の家庭の事情がその背景にあった。

「やっぱり、よう（活動に）出よった人は家のこと犠牲にしてるから、『もうばからしい』と言うようになって。それで、別に加工所建てて仕事場として働けるほうがいいということになったんです」（A）

組合を設立する際には、グループでの活動時代にあった不公平感をなくすために、組合としての活動に責任を持つという規約が作られた。それでも、規約を守らず、例えば個人で注文を受けて、組合での活動より優先してその作業を行い、藤の里工房での作業を疎かにする人もいた。それぞれ異なる事情を持つメンバーをまとめることには難しい面があり、活動を軌道へ乗せるまでは厳しい状況にあったという。

2) 世代の変化

設立時は、主に「農家の嫁」がメンバーであったが、地元で専業農家が少なくなったことや高齢化（設立時のメンバーは現在 7、80 代になっている）によって、現在工房で加工作業を担っているメンバーにはほとんど農家の女性はいなくなっている。

「昔は全部農家だったんです、今は農家してる人はいないな。全員私（Aさん）以外は農家してない」（A）

現在は、非農家も含めた様々な立場のメンバーが働いている。農家女性という共通の立場の人々が集まる「副収入を得るための場所」という位置づけから、「仕事場」としての位置づけへと徐々に変化してきたと言える。

また、家庭で加工の経験がないメンバーが増えたことで、加工作業は細かく明文化されるようになったという。例えばコンニャク作りにおいて、灰汁の濃度や混ぜる割合は非常に重要であるが、加工の経験があるメンバーであれば、集まって加工するときも勝手がわかり、うまく作ることができていた。しかし、加工の経験がないメンバーが増えたことで、細かく分量を明文化しないと加工がうまくいけなくなった。そこで、誰が作業を担当してもうまくいくように配慮がなされるようになった。

「誰が灰汁混ぜる役になるかわからんでしょ？おんなじ濃度にしとかんかったら、1キロのコンニャクに（灰汁が）何cc、って決めとかんかったら、若い子やわからんから」（A）

3) 後継者について

設立から 20 年以上が経ち、藤の里工房には新しいメンバーが入った。そして、当初からのメンバーは高齢化している。20 年の間に、身体の不調や、家族の世話等の理由で活動をやめた人も多い。後継者候補になりそうな人が見つかったとしても、それぞれの事情で実現しなかった。そのような状況にあって、今後の組合を引っ張っていく後継者が求められている。

Aさんは、今まで支えてくれた人々に感謝し、後継者候補に対しても支えてくれた人々との関係を維持することを大切にするよう話している。また、商品の味で人々に認められているため、後継者候補に対しても今後レシピを維持してほしいと頼んでいるという。

「ここが今まで続いてきたということは、みんながここのことを思って、地域のことを思ってしてきたんやから…お世話になりながら、今までやってこれたから、これからもそういう人達を大切にしていってらできると思う」(A)

長年働いてきたGさんも、今までの積み重ねを思い、続けていく難しさを乗り越えてなんとか続いてほしいと願っていると話した。

「せっかく築いてきたんやからって、それがやっぱり……なんとかして頑張って続けてほしいと、それはいつも思ってます。やっていくっていうのは並大抵ではないよね」(G)

(2) 人や地域との支え合い

1) 従業員への配慮による働きやすさ

設立当初はほとんどのメンバーが農家であり家の仕事を抱えていたため、家の農作業と組合での作業を両立するために、加工作業は、メンバー同士で時間を融通しあい、それぞれの事情に合わせて工夫して行っていた。

「話し合いで、『私明日ちょっと休まして』言うて、他の人が、行ける人が行ったり。そんな感じだった。譲り合いみたいな感じで。」(G)

現在は、農作業と工房での仕事を兼業しているメンバーは少ない。

しかし、メンバーの事情を重視して時間を融通するという特徴は変わっていない。その働き方の柔軟さが、子育てや家族の世話との両立が可能というメリットとなり、従業員にとって働きやすい職場だと認識されるようになっている。

「融通はできるだけきかして、子ども歯医者へ連れて行ったりとか、家族が病気とか…『今日は行けん』とかって朝になってでも連絡くれたらかまわん、って最初雇うときにその話はするんです」(A)

子育てと両立している従業員は、「(家族は)ここでなかったら行かせてくれないんで」と、働きやすさが家族にも評価されていると話した。

「子ども(の面倒を)見ながらだったら、ここが一番。熱出たりとか、ここだったら、『(休

んで) いいよいいよ』って…本当にここ助かってます」(K)

メンバーも高齢になるにつれ力仕事が増えるが、その場合も、個々の事情に合わせてるように、体力の必要ない作業を譲りあう等といった配慮がなされている。

「(高齢の従業員が) 2年ぐらい前に、『年いって迷惑かかるからやめたい』って言ったんやけど……『(体力的に) 自分で出来る仕事の方へ回りな』って言うて、来てもらたんよ」(A)

従業員が働きやすい環境になるように、組合長のAさんは家族関係にも配慮している。

「家庭が第一っていうのは私もいつでも言う。……(工房で働くことで) 家族がぎくしゃくになったら、困るからね。」(A)

従業員が稼いだお金は、必ず従業員本人の口座に振り込むことで、働いた本人が自由にお金を使えるようにしている。そのかわり、ヨモギの収穫等、家族に手伝ってもらった場合には家族それぞれの口座にお金を振り込むように提案している。

上記のような理由で働きやすい職場だと認識されているとはいえ、繁忙期には作業時間が増加する。しかし近年は働き方改革を行い、制度に従って働く環境を整えようという努力がなされている。

2) 幅広い関係者のネットワーク

原材料の提供者や従業員だけでなく、様々な立場の人々が藤の里工房の活動に関わっている。

行政職員の働きかけが藤の里工房設立のきっかけとなったが、そのような行政との協力関係は設立後も続いている。また、新しい情報を手に入れるのが難しい環境で、行政や普及所の人々が伝えてくれる情報に助けられているとAさんは語っている。

「私やは、山におって情報も、わからんけど、声かけてくれるんですよ。『こんなあるけどどうで』とか、『イベントがあるよ』とか、メールで送ってくれたりするんよ。それのおかげでね、続いてこられたと思う。」(A)

加工作業の人手が足りない時には、以前働いていたメンバーや、Aさんと個人的な関わりのある人等、作業を頼める人々の存在が支えとなっている。

「作業のほうはね、忙しかったら、昔来た人や…お願いしたら来てしてくれる。…

みんなに助けられたり助けたりで、お互いさまやから」(A)

3) 地域貢献という意識

地域に貢献したいという意識から、普段は生産していないお弁当やおこわ等の商品も、地域の人に頼まれた場合は可能な限り注文を受ける。少数のお弁当等、手間がかかる注文であっても断ることはなかったという。

「(お弁当やおこわは) 常時はないけど、頼まれたらしよる。法事とか、いろんなお祭りとかに、お赤飯はよう頼まれて年に何回かする…頼まれたら一応なんでも作ります」(A)

それ以外にも、要望があればイベントに出張して、食事を提供したり、作業体験を受託したりといった活動も行っている。

「いろんなイベントあるたびに、声がかかったらどこへでもここは行きました。…(他にそういうことをする団体は少なくて) 青年団がちょっとね、祭りやなんかには来てたけど」(A)

「ソバ打ち体験もしてたしね。学校から言われたこととかは断らないから。子どもが体験に来て、団子作るとかこんにゃく作るとか……学校から言うてきたこととか、老人会から言うてきたことは全部、無償でしてきました。地域のいろんな人にお世話になってるから、お返しできたらいいなと思って」(A)

それとは反対に、地域住民の藤の里工房への貢献意識として、地元住民は藤の里工房の商品を買って、その活動を支えようという思いがあるという。

「売り上げにもうちの旦那協力しよるわ、買って兄弟に送ったり。やっぱり地元じゃけんね、私らも、よそで買うよりは」(D)

6. 地域農業の継承に向けた課題と可能性

ここまで藤の里工房に着目し、商品の原材料の提供という視点から地域農業との関係を見てきた。以下では、山城地域の農業そのものに着目する。『山城町二十年史』（1979年発行）、『山城町五十年史』（2006年発行）を参照して変遷をたどり、地域の課題と今後の展開について考察する。

（1）地域農業の変遷

山城地域（旧山城町）の農業はどのような変化を経てきたのか。聞き取り対象者が言及した作目について見ていく。

山城地域では、葉タバコ（主に阿波葉）と林業収入が人々の収入を支えてきたが、それらの衰退と高度経済成長に伴い町を出ていく人々の増加によって、農業が衰退していった。そのため新たな特産品の振興が目指され、様々な農作物（栗、茶、八朔、養蚕、山間そ菜、花木、たばこ、しいたけ、肉牛等）が奨励されて栽培されてきた。

また、『山城町 50 年史』によると、当時の農業算出額上位 5 品目は茶、みつまた、栗、ゼンマイ、カンショが占めている。

本町の場合農業所得の主たるものは、煙草作による収入と林業収入であり、これが農家の生活を支えてきたのであるが、その林産収入も底をつき、不安定な賃労収入に頼る状態になった。（『山城町二十年史』、p.125）

適地適作の農政が施行され、特産物の振興が叫ばれた。…高度成長経済政策に移行するや、…多数の農民が出稼ぎに町を離れ、多い時は 1,000 人を越した。その結果省力栽培が可能な作目に転換し、タバコ、大豆、麦作等は著しくその面積が減少し、又、水田は全国的な生産過剰に伴い、政府が稲作転換政策をとるに及びこれまた著しく減少した。（同上、p.132）

聞き取りの中で言及された作目について、以下に簡単にまとめる。

1) 茶

山城の自然環境が茶の栽培に適しており、高い品質が評価されてきた。現在まで、長くこの地域の主要作物となっている。葉タバコの衰退と入れ替わるようにして昭和 3、40 年頃から導入された。茶畑は、急傾斜地を開墾し、石積みをして整備される場合もあった。

「今うちのメインはお茶です。（品種は）やぶきたです。私が嫁入りに来た年ぐらいは、一年葉タバコを作ってたけどね」（G）

「茶を作りよるのはみな開墾して、…父親がね、石積みして全部畑作って」(A)

「近年栽培農家は高齢化しており」(『山城町五十年史』、p.113) というように、2006年の段階ですでに高齢化による衰退が懸念されているが、最近は高齢化に加え、お茶そのものの需要減少も課題となっている。自分の家庭で消費する分や、親戚や知人に配る分だけ栽培しているという人も多い。

急傾斜の畑にお茶が植えられていることには、土留めになるという効果もある。収入にははならなくても、栽培を続けることで農地を守ることができるという意味合いで重要な農作物である。

「この傾斜で、やっぱりこれ(茶)置いてなかったら、土地がどんどん(流れる)。お茶はやっぱり必要。」(F)



写真 13 放置されていた茶畑を整理し、合間にコンニャクを植えた

2) ゼンマイ

「生産の実態は掴みにくい。たしかに農家の換金作物としては外のどの作物よりも生産額は多いと思う。従来の畑作の減少をぜんまいの栽培によってカバーされるところもあり、採草地栽培も加わり根強い作物である。」(『山城町五十年史』、p.121)

ゼンマイは個々の農家が収穫～加工を行い、仲買人に直接売るという出荷経路をとっているため、出荷量が少ない農家は安く買われてしまい、儲けが少なくなってしまうという現状がある。

また、高齢化でゼンマイの栽培を辞めた農家から畑を借り、手入れを十分にしなくても収穫できる2～3年の間だけ収穫して収入を得、収穫できなくなったらその場所を手放してまた新たな畑を借りて…ということを繰り返す人も存在するという。このようなやり方が進んでしまったら、地域の農業は守られないだろう。

「やめて2、3年ならゼンマイやる人いる…採るだけ採ってる若いし(若い人)もおる。手入れせんと2、3年で場所変えて。地域を守るという考えよりは…」(A)



写真 14 工場の裏にあるゼンマイ畑



写真 15 乾燥させたゼンマイ ここから「バチ」を手作業で除く作業に手間がかかる

3) ミツマタ

「統計に表れにくいことが多く確かな実態はつかめない。山城町のみつまた栽培は町内全域に広がりを見せている。もともと山野で栽培をしていたが近時畑地を利用するようになった。…統計面には確かな数字は表れていないが基幹作物にはまちがいない。」(『山城町五十年史』、p. 117-118)

かつては焼畑で栽培しており、家にある大釜を使って加工まで行って出荷していた。

「ミツマタを、山でも作ったり…皮剥いだりするのも家でしよったけど」(E)

『へぐる』っていうん、干しとって、水に漬けて、白うにする」(D)



写真 16 調査対象者の隣人の畑 現在もミツマタが栽培されている



写真 17,18,19 昔ながらのミツマタ加工 水に漬け、皮を剥ぎ、乾燥させる

4) 米

山城地域では稲作は大規模に行うことはできず、僅かな平らな土地で栽培していた。その水田も、造林されて現在栽培は行われていない。

「お米作ってたの、3軒か4軒かしかなかった」(D)

「昔は田んぼで、ずっと奥の(あのあたりが)。それでは足らんかったけど…今では木植えて。」(E)

山城地域外ではあるが、藤の里工房にもち米を出荷しているCさんの水田は平地にある。Cさんは近隣の農業者から農地を任せ、地域の農業を支える重要な役割を果たしている。

「ずいぶん地域のために骨折っとなですよ。…今まで(地域で農業を)やってきた責任っていうのを果たさないかんでしょ」(C)



写真 20 広大な面積の水田の担い手 C さん (右)

5) 雑穀

鳥獣害（主に鳥）の影響で現在は栽培をやめてしまった農家が多いという。

「コキビを作ったんじゃけど、雀とか群れになる小鳥が（食べてしまう）。網を引っ張って作りよったけど、手間もかかるし大変。5、6年前までは作ってた。ソバとかアワっていうのも」(E)

6) その他の農作物

サツマイモ、栗、葉タバコ、ワサビ、蔬菜等聞き取りの中で様々な農作物への言及があった。また、畜産（肉牛、乳牛）も行われていた。

「牛も飼うたりして、普通の黒牛。子を産まして子を売ったら何万か（収入になる）」(E)

「乳牛、…（牛乳を）寸胴みたいなのに入れて（出荷していた）。うちの近所にもおったわ」(D)

「ホルスタイン飼いよった。北海道までホルスタイン買いに…昭和 35 年ぐらいから」(I)

(2) 奨励作物（コンニャク）について

様々な農作物が奨励されてきたこの地域で、現在、三好市によって奨励されている作物がコンニャクである。奨励金額は、こんにやく芋出荷数量 1 キログラムあたり 250 円であり、生産されたこんにやく芋は市内の農協、特産物販売業者等へ出荷することが条件となっている。

ここでは、藤の里工房へ農協を通じてコンニャクを出荷している農業者 B、F さんのインタビュー結果と、F さんの集落で行われたコンニャク講習会での聞き取り内容を主に参考にする。

コンニャクは、昔から個々の農家で一般的に栽培されていた作目であり、家庭で加工まで行われていた。畑の空いた所等に数本植えるというような方法で栽培されることが多く、現在もそのように栽培を行う人もいる。

この奨励によって、販売用の栽培が増えることが期待されている。実際に、他に高い収

入が期待できる作物が少ない中で、コンニャクの栽培を選ぶ動機となっていると言える。

「やっぱり補助、キロ 250 円っていうのは、他にないでしょ」(F)

「コンニャクが、普通の店で卸したり売ったりする単価は知れたもんじゃけんど、市が奨励品にしとるもんで…補助金があるけん多少高く（売れる）」(J)

B、F さんはコンニャクの出荷を始めて2年目である。種芋を業者から仕入れて栽培方法がある程度聞いた上で栽培したが、コンニャク芋が腐ってしまい思うような量の収穫ができず、コンニャク栽培の難しさを感じている。

「(思い通りには) いかない。昔の人はな、この地にあるものはな、昔から作つとるで。やっぱり（自分は）新しい種芋買ってくるやろ？ほやからやっぱり土地には合わんのやろな」(B)

「(補助金があっても) 簡単に金儲けできるとはなかなか(いかない) …」(F)



写真 21 長雨の影響か、腐りが入ってしまったコンニャク



写真 22 収穫したコンニャク 1個で1キロ以上ある

藤の里工房では、腐りが出てしまったコンニャク芋がもったいないと考え、腐りを取り除いた残りの部分を半分の値段で買い取った。

出荷する側も、藤の里工房に販売したことで、捨てなくて済んだことは良かったと捉えている。

「買うてもらわな捨てないかんからな、値段が半分であろうがな、助けてもろうたと」(B)

ところで今まで、自家消費用に作るぶんには、コンニャクを栽培する難しさはそれほど問題になることはなかった。その理由は、病気になっても数本では問題になることがなかったということと、大規模栽培によって密植することになり、病気が広がりやすくなったことが考えられる。

にし阿波で続けられてきた少量多品目という栽培の特徴には、病気の害を受けにくいというメリットがあったと言えるだろう。

「(昔から作ってる人は) 別にそれだけ専門に作ってるわけじゃないから、基本、倒れたっていい、ってことだと思う。… (自分の家でも今までは) お茶畑に自然と1本出たり2本出たりを、それを採って (コンニャクを作っていた)。」(F)

コンニャクは多湿・滞水による病気が発生しやすく、種芋消毒と土壌消毒、そして殺菌のため植え付け後の薬剤散布が必要だという。「農薬は使いたくない」という本音があっても、販売できる品質を確保するには消毒が不可欠である。奨励されていても、実際に初めて大規模に栽培することは難しい作物であるため、情報の共有や支援を並行して行うことが重要になる。

Fさんは、お茶畑の合間にコンニャクを植えるという栽培方法を試している。このように、新しくコンニャクの栽培を始める時に、他の作物の間に植えて試してみる場合が多いという。それは限られた面積の畑で複数の作物を同時に栽培するというにし阿波の農業の特徴、その延長にある自然な選択であり、効率のよい栽培方法にも思える。

しかし、2種類以上の作物を同時に植えることには、良い点も悪い点もある。

例えばお茶の間にコンニャクを植える場合、風通しが悪いためにコンニャクが病気になりやすいというデメリットがある。また、お茶には使用が認められていないコンニャクの殺菌剤をお茶にかけてしまう危険があるため、消毒が行いづらいという問題もある。コンニャクの消毒を優先し、お茶の出荷をやめたとしても、殺菌剤で木が弱り、その後お茶の出荷が再開できなくなってしまう恐れもある。

そのような場合にはコンニャク植える間隔を広くとること、お茶の出荷をしないようにすること、お茶の木への影響を見ながらコンニャクの栽培を少しずつ増やしていくこと等の方策をとることが必要になる。このような、詳細な情報の共有や、個々の農家の状況に合わせた支援を継続することが非常に重要である。

現在の段階では、コンニャク栽培をする農業者の人数も、農協からの売り先も多くはないという。しかし、コンニャク栽培を始めた人を見て、コンニャク栽培に興味を持った人や、元々栽培していた人々が様子を見に来たり、話を聴きに来ることが増えている。

コンニャクの奨励をきっかけとして、耕作放棄地を利用して傾斜地でも農業収入を得る

ことができるようになるのではないかと F さんは考えている。

「しょうがないよ、平らなところがないんだから。そういうところで、考えていかないとね…休耕田とか、もしこういうところで、新しいところで、大きい切畑じゃなく作れるから。ちょっとでも、年金の足しになれば。」(F)

F さんは、自らが工夫しながらコンニャク栽培を続け、成功する姿を見せることで、近隣の農業者にコンニャク栽培が広がり、地域振興につながることを期待している。

「もう1年頑張ってやって、(収穫が)できていくと、『俺んともやっぱりやってみようか』っていうふうに(近隣の農業者も考えるのではないかと思う)。」(F)



写真 23,24 支援センターによるコンニャク講習会の様子

(3) 農業継続上の様々な課題

過去から現在に至るまで、山城地域では様々な農作物が栽培されてきたが、需要の減少による買い取り価格の低下や、高齢化といった課題が近年深刻化している。儲かる農作物がない、という発言をインタビュー中に何度も聞いた。そのような状況で収入だけを目的として農業を行うことは難しいと考えている農業者が多いように感じた。

「ここで農業して銭になるものないだろう。ゼンマイも安うなったし…（お茶も）もう辞める人が多いね…年寄りばかりだもんな、若い人おらん」(I)

「農家ってのは、もう、何作ったらええんだろうかと思う。」(J)

「お金とかいうそんな問題と違うんよね。仕事だったら馬鹿らしゅうて、『こんなことできるか』っちゅうてやめれるけどね」(H)

高齢化に加え、鳥獣害も深刻である。小規模な栽培を行う自家消費用の野菜にさえも被害を受けることで、農業を継続するやる気を失ってしまう場合も多い。猟を行っている I さんは、獣害駆除の役割も担っているが、被害に遭った人から駆除の依頼を受けることがあるという。

「時々電話がかかってくる。『イノシシが出とる』、『猿が来とる』とか言うて…辛げに言うてくる人もおるんよな、特におばあさん、せっかく作とるのにな、『全部やられた』とか言うて」(I)



写真 25 猟に使うワナ

大規模な産地化をすることが難しいという課題もある。

例えば H さんの集落では、祖父母の代が農業をやめた後、荒廃地になった畑を利用して、町（現三好市）の奨励でユズの栽培を数人が始め、農協に出荷したり、加工して出荷していたりした。しかし、大量の廃棄が出てしまうことや、高齢化によってやめてしまう人が多かった。

現在 H さんは藤の里工房にユズを出荷しているが、それ以外の出荷先として、ユズを集荷して商品に加工するような施設が地元にあったらやりがいを持って取り組めるのではな

いかと考えている。しかし、高齢化でユズの生産者そのものが減っていることが課題となる。

「…山城地区にも、そういうような（まとめて加工する）場所があればね、いいんですけど。なんせ地域全体でするほどの量がないんでね…ユズ生産者も、やっぱり、減ってきて」(H)

「持って行き場がないから……採っても、作ってもやりがいがないっていうか、作ったままで、人にあげたりするぐらいなんですよ」(H)



写真 26 傾斜地のユズ畑

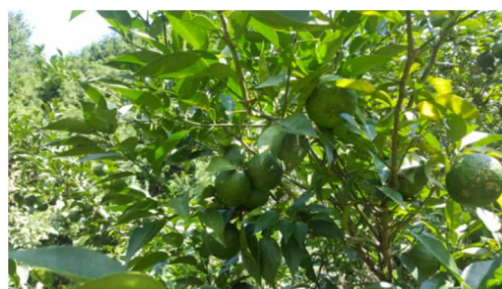


写真 27 ユズの実



写真 28 以前ユズ酢に加工して販売していた時のラベル

このような様々な課題が存在しているが、高齢化が進行していてもまだなんとか農業を続ける体力のある人々が多くいる現在、なんらかの改善策を見つけることで、将来につながる希望があると考えている人もいる。

「あと3年、5年いったら、もう年いってようやらんなるんよ。今だったらまだ、お茶の手入れする力あるでしょ。あと5年もしたら…やる気なしになる年代になるき」(F)

(4) 新たな特産品への期待（サルナシ）

最後に、今後の展開が期待されている農作物について触れたい。

三好市内にある観光名所「祖谷のかずら橋」は、シラクチカズラという植物で作られている。このシラクチカズラの別名がサルナシであり、今後サルナシを三好市の特産品として奨励していくことが期待されているという。サルナシは知名度は広がっていないものの、非常に栄養価が高いことが評価されている作物である。

藤の里工房の裏の土地では、Aさんの配偶者であるJさんが無肥料無農薬でサルナシを栽培している。このサルナシを利用して、藤の里工房ではサルナシジャムを作っている。

Jさんは徳島県の農業試験場にあった苗の提供を受け、栽培を始めた。今年是三好市から200本以上の苗の栽培を依頼されている。サルナシの栽培に関心のある人々からなる「三好さるなし会」の会員のうち、希望する人にその苗を無償で提供することになっている。



写真 29 サルナシの実



写真 30 サルナシの苗

現在、全国あちこちでサルナシの栽培が行われ、様々な品種が存在しているが、取り寄せて栽培してみると、在来の品種が一番収穫がよかったという。つる性の植物なので、栽培には棚が必要となるほか、作業としては、摘果・剪定・草刈り等が必要である。Jさんは現在無肥料で栽培しているが、将来的に商品化するにあたっては肥料の使用を考えると

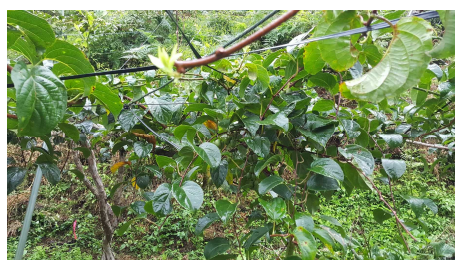


写真 31 Jさんの畑のサルナシ「廃品利用して棚もこしらえた」

Jさんは、サルナシを青果で販売するよりも、商品化することに活路があると考えている。サルナシは全国あちこちで栽培され、「全国さるなし・こくわ連絡協議会」が組織されている（三好市も会員として参加）。それぞれの地域で様々な商品に加工されており、Aさん・Jさんは視察に行き情報を得て、三好市での商品化に活かそうとしている。

「これから商品開発を、どのようにしていくかが問題になって。市場ではあんまり、(青果のままで) 販売しても望みはあんまりないと思う。」(J)



写真 32 Aさんはサルナシの葉をお茶に加工している

将来、地域の人々が数本ずつでも、それぞれ可能な規模で栽培したサルナシを集めて商品化できたら地域の振興につながるのではないかと Jさんは考えている。高齢化等、一人ひとりの家庭に合わせた規模での生産と、それを地域でまとめて商品化するという形での展開が期待されている。

「将来は(地元の人が) 1本でも2本でも植えたのを集めて、ワインにしたり、ジャムにしたりとか、そういうの商品にできたらと、思うんじゃけどな」(J)

7. 結論

本研究では、にし阿波の農業生産～消費形態を明らかにするため、三好市山城町で地元
の原材料を加工・販売している藤の里工房に着目し、その役割と地域農業との関わりにつ
いて分析してきた。

今回の調査で明らかになった地域の農業生産・消費の特徴は、「多様性」である。

にし阿波の傾斜地農耕システムが持つ生物多様性は、世界農業遺産認定にあたって高く
評価された。しかし、にし阿波の「多様性」は、生物多様性という側面だけではなく、生
産～消費プロセスのあらゆる場面で表れる。それは、多様な農業形態と、様々な立場の人々
の参加、その両方によって生じる多様性である。

多様な農業形態について、その背景には、畑が立地する環境条件（日当たり、傾斜度、
標高、水はけ等）の違いがある。にし阿波では、その多様な条件に適合する作物が、過去
から現在に至るまで個々の農家によって選択され、少量多品目栽培がなされてきた。山城
地域では、葉タバコと林業の衰退以降、新たな特産品の振興が目指され、様々な農作物が
奨励されてきた。近年ではコンニャクが三好市によって奨励され、実際にそれぞれの事情
に合わせた方法で栽培を始めている農家もいる。今後、広がることが期待されている農作
物（サルナシ）の存在もある。このような農業形態の多様性が過去から現在に至るまで個々
の農家の経営を支え、また、地域全体の農業を支えてきたと言える。

地域の多様な立場の人々が生産～加工に参加するという点については、農業との関わり
方の異なる様々な人々が、それぞれの関わり方で生産～加工プロセスに関わっていること
が明らかになった。農業者はもちろん、地域住民や行政職員、普及員等も重要な役割を担
っている。

例えば、藤の里工房の商品の原材料であるヨモギに着目すると、出荷する人々の事情は
大きく異なっていた。農作業従事経験の異なる人々が、異なる栽培方法・収穫方法によっ
てヨモギの出荷に関わっている。このような多様な人々の存在が、年によって収穫量に増
減がある中でも十分な原材料を確保する十分なネットワークとして機能し、藤の里工房の
活動を支えている。

また、それぞれ異なる事情を背景に持つ従業員に対して、藤の里工房では、その多様性
に配慮しながら、例えば体力に合わせて作業を割り振り、家族との関係性に配慮し、各々
の都合に柔軟に対応しながら活動を行ってきた。特に近年においては非農家女性の割合が
増加するという世代の変化にも対応してきた。このような多様性に配慮するという特徴が、
結果として現在の藤の里工房の働きやすさにつながっている。

にし阿波は、以上に述べた例に代表されるような多様性を内包しているゆえに、変化に
対応する高いレジリエンスを持っていると言える。この様々な側面における多様性を維持
していくことが、にし阿波の持つレジリエンスを守り、持続可能な農業生産と消費のあり
方を今後継承していくために重要な視点である。

さらに加えて、にし阿波の農業生産～消費のあり方の価値を、「エシカル」という視点からも評価したい。「エシカル」とは「自らの行動において他者を配慮すること」であるとはじめに定義した。地域の農業生産～消費過程においては、自然環境との関わり方、農業形態、働き方、地域住民との関わり方などのあらゆる側面で、他者（人間以外を含む）に配慮する行動がみられた。「高いレジリエンス」は、自然環境や、地域資源を利用した生産～消費に関わる人々、その地域に居住する人々の社会、そして地域経済に対して適切な配慮がなされている状態を維持していることによって成り立つのである。つまり、高いレジリエンスを持つにし阿波地域は、同時にエシカルな価値を保持していると言える。この事例をエシカルな価値を持つものとして評価することにより、エシカル消費という観点にとどまらない「エシカル」概念に関しての幅広い視点を人々にもたらすことに貢献しうらう。

現在、地域の農業は、高齢化や後継者不足、深刻な鳥獣害といった課題に直面している。

課題に対応する今後の展望としては、高齢化や人手不足といったそれぞれの農業者の多様な事情に合わせたやり方で新たな農作物の栽培を行うという方策がある。実際に、近年コンニャクやサルナシの栽培を始めた人々は、これらの農作物による地域農業の振興を期待し、近隣住民に対して影響を与えられるようにと前向きに栽培に取り組んでいた。この方策においては、今までより一層、農業者同士の情報の共有、そして個々の農家に対しての行政等による細かな支援・指導が必要となるだろう。このような形で、現在ある多様性を可能な限り守っていくことで、レジリエンスを維持していくという方向がある。

もう一つの方向性としては、地域外部からのサポートを導入するという展望がある。エシカルという視点からにし阿波を高く評価することで、地元住民が地域の価値を再確認するだけでなく、グローバルな価値をもつという魅力によって地域外の人々を呼び込むことができる」と期待される。その結果として新たな関係者が外部から加わるならば、地域に新たな多様性が生じ、にし阿波の持続可能な農業生産と消費のあり方を今後継承していくことにつながるだろう。

8. 参考文献

『山城町二十年史』山城町20年史編集委員会編、1979年

『山城町五十年史』山城町編、2006年

『山城谷村史』山城町役場発行、1960年

世界農業遺産への認定に係る申請書（徳島剣山世界農業遺産推進協議会）

藤の里工房公式ホームページ [https://www.fujinosato-kobo.com/\(2021/1/22\)](https://www.fujinosato-kobo.com/(2021/1/22))

三好市 HP 三好市特産物生産奨励金制度について

[https://www.miyoshi.i-tokushima.jp/docs/29tokusanbutu.html\(2021/1/22\)](https://www.miyoshi.i-tokushima.jp/docs/29tokusanbutu.html(2021/1/22))

三好市 HP 幻の果実「さるなし」を育ててみませんか？

[https://www.miyoshi.i-tokushima.jp/docs/708067.html\(2021/1/22\)](https://www.miyoshi.i-tokushima.jp/docs/708067.html(2021/1/22))

全国さるなし・こくわ連絡協議会 HP

[http://michinoeki-tamakawa.com/sarunashikokuwa/\(2021/1/22\)](http://michinoeki-tamakawa.com/sarunashikokuwa/(2021/1/22))