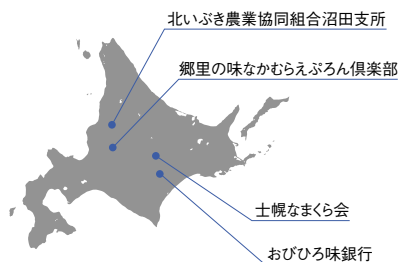


# 「わが村は美しく —北海道」運動

## 第2回コンクール

## 入賞団体を訪ねて

### 第3回



「わが村は美しく—北海道」運動第2回コンクール（北海道開発局主催）には、全道197件もの応募があり、景観、地域特産品、人の交流の3部門に分かれて審査・選考が行われ、平成17年2月25日には表彰式が行われました。

本シリーズでは、この受賞21団体の活動現場の訪問レポートをコンクール審査委員の方々にまとめていただきます。

### 見よ！ 地元食材を活かす クッキング母さんたちのチカラ

地域特産物部門・銅賞

おびひろ味銀行（帯広市）

レポーター 黒澤 不二男

経済学的に言えば難しい定義もあるでしょうが、一般的には「銀行」とはお金を預け、それを必要な時に引き出して使うための機関だといえるでしょう。

「おびひろ味銀行」はその活動の本質が、この「銀行」という言葉にあるのではと考え、それを確認しに4月中旬、帯広市を訪れました。

川西地区にある帯広市農業技術センターで私たちを迎えてくれたのは、会長の林恵美子さんと佐藤和子さん、高島春枝さんの3名の方々でした。

### おびひろ味銀行とは

明治16年（1883年）に依田勉三らによって十勝・帯広の地に開拓の鍬が振り下ろされて以来、嘗々と続けられた先人たちの汗と涙の努力が実を結び、今や十勝は日本最大の食料生産基地、農業粗生産額が2,500億円を超えるまでに発展してきました。中でも帯広はその中核として十勝農業をリード。270億円を超える生産を上げています。

この農業生産を担ってきた経営主たちを実質的に支えてきた力は、農村女性たちでした。農家の母さんたちは、農作業で父さんたちを支えながら、家庭内にあっては愛する家族の健康を守り、日々のエネルギーの源となる食事を知恵を傾けて作り続けてきたと言えます。その知恵と創意は母さんたちのアタマの中にそれぞれ蓄積されておりました。まさに「貴重なタカラ」がその家庭内だけの利用にとどまっていたのです。

平成3年、それではモットイナイ、何とかこの貴重なタカラを「共有財産」として活用しようと、当時の帯広市農林部の働きかけに応じて立ち上がったのが、林さんたち有志だったとのこと。

各家庭での食生活改善はもとより、地元十勝の新鮮・良質な農畜産物や水産物を「このように調理すると、このように素晴らしい料理（アイテム）となりますよ！」という情報として発信し、一般家庭の主婦層にも啓発することで、それが消費拡大につながるという大きな目標は、母さんたちを奮い立たせました。

会員は116名を数え、自慢のレシピを提出したり、それを引き出して活用したり、料理講習会を自主的に開催したりする活動を展開してきました。会長をはじめリーダー格の役員は、市内や時には近隣町村の講座に講師として対応してきたそうです。



おびひろ味銀行の役員の方々

## 地元食材を活用したレシピ集の刊行

味銀行に登録されたレシピは当初187種類でしたが、年をおって増加をしており、現在では200種をはるかに超えているとのことでした。

活動成果の集大成として、平成14年11月には「十勝名産ジャガイモと長いも料理100選」、翌15年11月には「豆料理90選」を刊行しました。

第1篇では、道産農産物として台湾輸出に先鞭をつけた「長いも」にちなみ、台湾語、韓国語のレシピを併記して大きな反響を呼び、テレビ等のマスコミにも取り上げられました。第2篇の豆料理は、学校給食法で豆類・豆製品の食品として扱いが改訂されることに対応し、「豆王国十勝の豆の利活用の加速を狙い、微力ながら一石を投じたのではと自負している」と語ってくれました。第3篇の発行に向けては、今満を持して企画を練っているとのことでした。

お茶受けとして、心づくしの数品をテーブルに並べてくれました。健康食品として世界的に注目されている大豆テンペ（大豆煮物を白カビで発酵させたもの）を練り込んだスコーンやウコン着色の沢庵漬<sup>たくあんづけ</sup>を賞味させてもらいましたが、過度の調味を抑えて素材の味を引き出しているのはさすがなもので、レシピ集で紹介されているアイテムの水準の高さの一端をうかがうことができました。

単なるレシピ作成活動の域を大きく超えて、都市住民との交流、国際親善、地産地消など「スローフード運動」のレベルまで自立的に成長を遂げてきていることに敬服するとともに、課題である中核リーダーの養成のためにも、農協系統組織や自治体等による当該活動への支援強化が、次なるステージへの展開に不可欠であることを強く感じました。

### 少年の感性を抱き続けた 大人たちのサークル

人の交流部門・銅賞

士幌なまくら会（士幌町）

レポーター 黒澤 不二男

「そんなに急いでどこへ行く？」というフレーズが一時注目されたことがありました。士幌なまくら会の活動を貫く基本姿勢を、メンバーの

方々は「時速4kmの世界」と表現しています。

「なまくら会」というトボケたようなサークル名も、声高に理念を語るというよりも、「あんたもナマクラなんでないかい？ それならおれたちとおんなじダー」という<sup>かみしも</sup>袴を脱ぎ捨てた仲間意識と、「日常の生活に埋没している現状（なまくら状態）からチョッピリ足を踏み出そうや！」という呼びかけが込められているようです。

十勝管内士幌町在住の10数名のメンバーが昭和60年に設立したこのサークルは、①ふるさと再発見運動（士幌町や十勝一円）、②少年・少女アウトドア教室の開催、③環境教育支援活動（学校野外教育支援と独自エコ教室）などに取り組んでおり、その楽しみながら学び学ばせるというユニークな活動と20年に及ぶ息の長い活動が高い評価を受けました。この活動を持続してきたモチベーションを探るべく、残雪が残る4月中旬、士幌町を訪れました。

### 自然体が永続のポイント

設立以来、事務局長としてサークルの企画・運営を担当してきた原尾進さんは町内で書店を営んでおり、店舗の2階のギャラリー兼事務所で話をうかがいました。

原尾さんは、外貌がアウトドアサークル運営者らしい「山男」のイメージ（筆者の勝手な予断）とは異なって、温和な商店主の雰囲気を持つ人柄の方でした。



原尾事務局長

生家は小学5年生までは音更町、以降は士幌町で書店を経営、東京の大学を卒業後、家業を嗣いだとのことでした。

幼少時は音更や士幌の山野を駆けめぐるワンパク少年でしたが、豊富な書籍の中の「夢世界」に遊ぶという一面も、芥川龍之介の「トロッコ」の中の少年の冒険体験が心に焼き付いており、そのことも現在の「少年野外活動」につながっているのではと照れくさそうに語りました。36才の時、町民登山大会に参加し、体力の衰えを痛感させられ、それがきっかけで山歩き、そし

で登山に親しむようになったとのこと。

この登山活動を通して多くの友人ができ、職業や年齢を超えたネットワークが形成され、そこにいた動植物のエキスパートやアマ写真家など多彩な人材、その仲間たちが母体となって「なまくら会」が自然発生的にできあがったとのことでした。ちなみに、現会長の山下征夫さんは、関西出身で大学山岳部員、北海道に惚れ込んで札幌に就農した酪農家（植物のエキスパート）だそうです。

このような成り立ちもあってか、会にはきっちりとした規約・規定はなく、ゆるやかな決まりで弾力的な運営を行っているのが特色です。このようなソフトなルールで20年という長期にわたって活動が展開されてきたのは驚異的ですが、大上段に振りかぶらない自然体が永続きのポイントであるとともに、事務局を担ってきた原尾さんの人柄、熱意が支えてきたことは否定できません。

次世代を担う子供たちにかげがえのない自然の素晴らしさや十勝野の大地を切り拓いてきた先人の苦労を、野外で身体を通して体験してもらうために、大人が身体と時間、持てる経験・技能・知識を提供することが、実は大人自身もリニューアルされることだと原尾さんたちは考えており、時速4km、子供の視線こそ現代社会が失いかけているものだと問いかけているのです。

#### 活動・交流の拠点コムニハウス

ひとしきり話に花が咲いたあと、市街地から離れた上音更地区にある活動・交流拠点である「コムニハウス（ドンダリの家）」に案内されました。この施設は用地（山林）も原尾さんたちが自費拠出して購入・建設した山小屋で、自然観察、宿泊体験、他サークル（大学等）との交流などに多目的に利用されているとのことでした。今ではほとんど見られない「五右衛門風呂」が据え付けられているなど、楽しさ一杯の施設で、多くの人が幼い日にあこがれていた『隠れ家』という要素もあって、大人でも心を躍らせる魅力を持っていました。

会の活動は野外活動を中心とした青少年育成支援のみにとどまらず多面的で、雲仙普賢岳噴火で若くして倒れた写真家の遺作写真展の開催、チェルノブイリ被爆少年たちの保養受入れ



活動拠点コムニハウス

交流など文化・福祉の領域にもわたり、近年は各団体からの表彰も重なり社会的にも広く認知されています。

別れを告げたときに原尾さんが語った「アウトドアの原点は、十勝野を開拓した先人の活動につながっているものだと思います」という言葉をかみしめながら帰途につきました。

### おもてなしの心が伝える 「中村のとりめし」

地域特産物部門・銀賞

郷里の味なかもむらえぶろん倶楽部（美唄市）

レポーター 石田 美恵

#### 開拓時代から続くふるさとの味

美唄市は稲作が盛んなまちで、農地の9割以上が水田であり、作付け面積・収量ともに旭川、深川に次いで全道3位の米どころとして知られています。市の北西部、明治時代から開拓がはじまった中村地区も、古くから稲作が盛んな地域です。

この地区に、開拓期から家庭に伝わっている郷土料理があります。鶏肉を内臓もいっしょに醤油や砂糖で煮て、米と合わせて炊いた「とり



「中村のとりめし」と「とりめしこげおにぎり」



なかむらえぶろん倶楽部のみなさん

めし」です。ご飯が一粒ずつツツヤツヤと光り、コクのある味が印象的で、一度食べると忘れられない味わい。「とりめしがあれば、おかずはいらない」と言われるほど、ご飯だけで十分満足できる一品です。このとりめしを商品化し、販売している女性グループが、「郷里の味なかむらえぶろん倶楽部」です。代表の小見山孝子さんにお話を聞きました。

もともと中村のとりめしは、遠くからお客さんが来たときや、お祝いの日などに、かつてはこの家でも飼っていた自家用の鶏をつぶしてこしらえたものでした。貴重な鶏を丸一羽使って作るため、内臓も精肉も無駄なく、おいしく食べる知恵から生まれた料理なのでしょう。

昭和57年の、第1回美唄市農業振興祭に、美唄市中村農業協同組合（平成2年に美唄市農業組合と合併）婦人部のみなさんが、このとりめしを作って販売しました。

「自分たちが作っている米を広く紹介したい」、「中村に伝わる伝統料理を大切にしたい」という思いから、いままで各家庭で作っていたとりめしを、初めて多くの人に販売したのです。これが予想以上の人気となり、その後もいくつかのイベントに出品することになりました。そのうち、美唄市内だけでなく、近くのまちにも評判が広がり、「今度はいつ売の？」という声がかかるようになります。

そして平成10年、婦人部の活動を応援していた市役所や農協の人たちの協力もあって、「なかむらえぶろん倶楽部」を正式に設立し、常時製造販売を行うことに踏み切りました。

#### あうんの呼吸

現在、メンバーは正会員9名、相談役と賛助会員あわせて23名で構成されています。毎日交

代で朝6時半（冬は7時半）から製造を行い、市内のAコープや岩見沢市の小売店に配達するほか、個別の注文も多く入ります。大きなイベントなどは別にして、通常は午前中に配達を終えて仕事は終了。その後は家の農業の仕事に戻ります。

小見山さんいわく「いろいろな人から、『毎日たいへんでしょう』とよく言われますが、そんなことはないですよ。みんなでやるのは楽しいし、休憩のときはものすごくおしゃべりするし、ストレス発散にもなっています」とのことでした。

毎日の作業は、実になめらかに迅速に進んでいきます。だれが何をするのか、何も言わなくても、とりめしはちゃんと時間通りにできあがります。この素晴らしいチームワークの秘訣はどこにあるのでしょうか。

そうたずねると、小見山さんが壁一杯に貼ってあるメモを見せてくれました。小さな短冊に、暗号のような言葉や数字がたくさん書いてあります。部外者が見ても全く意味が分かりません。「ここを見れば一目瞭然。いづどこに何がいるのか、みんなすぐ分かります。あとは何年もやっているから自然とね」

えぶろん倶楽部では、下ごしらえの人、味付けの人、肉を煮る人などと作業を分担しているわけではありません。全員がすべての手順を覚えているので、どこかに手が足りなければ、すっと自然に身体が動くのです。声に出さなくても、あうんの呼吸で作業が続いていきます。

#### 愛されるとりめし

美唄市の恒例イベント「百万<sup>だこ</sup>風祭り」（毎年9月に農道空港で開催）では、昼食時にとりめしの弁当も販売されます。毎年たいへんな人気で、平成15年には1日で4升釜を33釜炊き上げるほどでした。以前はこうしたイベントでしか手に入らなかったため、買いにくるお客さんの勢いは相当なものでした。テント前に100人くらいの長い行列ができ、お客さん同士のケンカに発展したこともあったそうです。

「中村のとりめし」は、故郷が美唄で、それが懐かしいと感じる人はもちろん、初めて食べた人もホッとさせる懐かしい味がします。多くの人に好まれやすい鶏肉を、やや濃いめに味付けし、食べやすい弁当やおにぎり（おこげがとて

も美味しい)に仕上げていることも理由の一つですが、中村に受け継がれてきた「大切なお客様をもてなす」という気持ちが、その根底にあるのでしょう。

小見山さんは最後にこう話してくれました。「とりめしは、自分たちが作り出したものではありません。みんなで大事にしていきたい地域のもので。それだけは絶対に忘れないで、これからもがんばっていこうと思います」

## 雪を活用した「雪中米」で 全国にほこる沼田ブランドを確立

地域特産物部門・銀賞

北いぶき農業協同組合沼田支所（沼田町）

レポーター 石田 美恵

### 豪雪地帯ならではの特産米

道内でも有数の豪雪地帯、沼田町。平成8年度に建設された「スノークールライスファクトリー」は、その膨大な雪をエネルギーとして米の貯蔵を行っています。

本州では、梅雨を過ぎると貯蔵している米の質が変わるといわれますが、沼田町特産の「雪中米」は、雪で貯蔵庫内を一定の環境（湿度70%・気温5℃）に保っているため、いつも新米と同じおいしさに出荷することができます。市場での評価も高く、卸売業者から「沼田産100%がほしい」と産地指定での注文が多く、その割合は全道でトップクラスを誇ります。雪中米誕生のころから、今の人気に至るまでを見守り続けている、沼田支所の米穀農産事業部・沢田浩樹さんにお話をうかがいました。



沼田ブランドとなった「雪中米」のパッケージ

### 環境面もコスト面も安心な雪エネルギー

雪冷熱の利用法をごく簡単に説明しましょう。

- ①貯雪庫に雪を入れる。
- ②貯雪庫の上部から水で400カ所ほど細長い穴をあける。
- ③あけた穴にファンで空気を送り、自然の冷気をつくる。
- ④冷気と外気とを混ぜあわせ、適切な湿度と温度に調節し、米を貯蔵している部屋に送り込む。

常に庫内を一定の環境に保ち、米を休眠状態にして品質劣化を防ぎます。仕組みとしてはシンプルですが、その効果は絶大です。

また、ふつう冷房には石油や電気などの莫大なエネルギーが必要ですが、雪冷熱利用の場合はランニングコストが極めて低いうえ、二酸化炭素などの有害物質もほとんど排出されません。反対に、雪がフィルターの役目を果たすので、集塵効果があり、施設内の空気が清浄化されます。においやホコリを雪が吸い取ってくれるのです。

「春に入れた雪は、夏が過ぎても余るくらいです。そのときはトビラを全開にして外気を入れ、雪を全部溶かして、庫内を乾かしておきます」と沢田さん。またそのころは、次の新米が入ってくる時期です。

### 弱点を克服するために

実は、雪中米ができる前、沼田産の米はあまり評価が高くありませんでした。米どころの多い北空知のなかでは、一等米の割合が低く、土壌や気候などの関係で品質にバラつきが多いことが問題の一つでした。

そんななか、町で新しく米の貯留乾燥調製施設を建設することが決まり、沢田さんたち農協や町の関係各所のメンバーは、この地域にどんな施設が最適なのか、基本から考えました。既成概念にとらわれず、他の地域をモデルにするのではなく、沼田町に最適な施設を検討したのです。

その結果が最大の特徴である雪の利用ですが、ほかにも大きな特徴が生まれました。

まず一つは、米を乾燥・貯蔵する設備が、通常よく見られる巨大な「サイロ式」でなく、細かく仕切られた「貯留ビン」であること。ビン



雪の中に建つ「沼田町米穀低温貯留乾燥調整施設・スノークールライスファクトリー」



3月下旬、施設の周囲の雪を貯雪庫へ入れる。敷地内に十分な量の雪があるので、わざわざ集めてくる必要はない。

には丸ピンと角ピンがあり、沼田町では容量50トンの角ピンにしました。ピンは、サイロに比べて1基当たりに入る米の量が少ないため、数を多く設置しなくてはならず、建設コストが高くなります。

設計を依頼した会社から上がってくる図面は、何度言っても、サイロを併用したものばかりでした。そのたびに、沢田さんは「こうじゃないんだ」と何度もさし戻し、ようやく思ったとおりの形になりました。

なぜ費用のかかるピンを採用したのか。それは、各生産者から受け入れた米を細かくルール化して仕分けし、それぞれに適切な管理をするためです。こうすることで、バラツキの多かった米の品質を均等に保つことが可能になりました。

次に、生産者から米を「半乾燥<sup>もみ</sup>糊（半乾）」の状態を受け入れることです。

一般的に米の乾燥施設は、受け入れる米の状態によって二つの方式に分かれます。一つは、生産者が米を収穫し、全く乾燥しない「生」の状態を受け入れるタイプ。収穫した米の水分は

約30%ほどあり、出荷するには15%前後に乾燥させる必要があります。生で受け入れる場合、生産者の作業は少なくて済みますが、施設利用のコストが高くなり、施設利用者が減れば結果的に無駄な施設になってしまいがちです。また、施設で処理できる量も限られます。

二つ目は、生産者が各自で水分を18~17%まで落とした「半乾」の状態を受け入れるタイプです。これまでは、生産者のほとんどが自前の乾燥機で最後の乾燥まで行っていました。手間がかかり、また特に最後の乾燥は技術的にも難しく、乾燥しすぎるとすぐに米が「胴割れ」を起こしてしまいます。

そこで、沼田町では、半分まで各自で乾燥し、仕上げの3~2%を施設で行う「半乾」受け入れ（二段乾燥方式）を採用しました。こうすることで、「生」に比べ約4倍量の米を処理することができるうえ、2週間ほどそのまま保管できるので、稲刈り時期に受け入れが集中しても問題なく処理ができます。

「現在施設の利用度は100%。みんなが利用するので、一人当たりのコストは一層低くなり、また利用度が高くなるという良い循環が続きます。この施設ができて、生産者から『農作業が楽になった』『現役の寿命が5年は延びた』と言われます。市場での評価も安定してきました。あのと、思いきって他にないやり方を実行して本当によかったと思います」。

沢田さんの言葉には、確かな自信が感じられました。

## profile

黒澤 不二男 くろさわ ふじお

1940年樺太（サハリン）生まれ。'63年北海道大学農学部卒業後、道立滝川畜産試験場、道農政部などを経て、現在、北海道地域農業研究所常務理事。北海道構造改善推進協議会「地域づくり専門アドバイザー」、北海道経営改善支援センター「経営指導スペシャリスト」。著書に「今すぐ役立つ経営チェックマニュアル」（北海道農業協同組合通信社）、「ロシア極東の農業改革」（お茶の水書房）など多数。

石田 美恵 いしだ みえ

1970年札幌市生まれ。北海道大学経済学部卒業後、(株)グラフ社に入社、料理実用書の編集を行う。'97年より(株)マーケティング・コミュニケーション・エルグ、広告や広報誌の編集などを担当。同年、道内のチーズ生産現場取材し「北海道ナチュラルチーズ紀行」（東京書籍刊）を制作。2000年より(株)インテリジェント・リンクに勤務し、書籍などの編集制作を行う。