



# 農の未来ネット

NO. 6 1

9 月号

特定非営利活動 ( NPO ) 法人農の未来ネット < <http://www.nou-mirai.org/index.htm> >

理事長：後藤光蔵 ( 武蔵大学教授 )

発行責任者：田沼 繁 ( NPO 法人農の未来ネット事務局：電話 & FAX 042-313-3620 )

編集長：西村正昭 e-mail:toiawase@nou-mirai.org



## サロン学習会報告

### テーマ：日本の農業は東京から

講師：篠宮 仁氏

9月6日(土)、11時よりフェアビнден(御茶ノ水)を会場にサロン学習会を開催。参加者は会員・学生など14名。冒頭、講師の篠宮さん「こんなところで、お話するのは初めて。1時間いただきましたが、そんなに話が持たないかも知れませんが」と謙遜。篠宮さんは、昭和44(1969)年生まれの45歳。耕作面積1町8反(うち、ハウス3反)を営農しており、人生の中でも、働き盛り。元気いっぱい、パワー全開という雰囲気です。

現在、ほうれん草、小松菜などの葉物野菜を中心に年間約30品目を栽培。生産物は、主にスーパーマーケットのサミットやライフなどに出荷し、飲食店にも提供しています。

すでに、就農して20年。全国的に耕作農地が減少していますが、篠宮さんが暮らす東久留米市でも平成15年の213haから平成25年の183haとこの10年間で30haの畑耕作地が減少し、従事者の高齢化も進んでいます。「この先30年、50年後の農業に強い危機感を感じる」し、「今、やらなければ手遅れになってしまう。という思

いが強く、どうしたら、盛り上げることが出来るのか?常に考えてしまうのです」といいます。

作物生産へのこだわりは、水、土作り、そして自分で食べて美味しい品種を選択すること。筆者も篠宮さん宅にお邪魔していますが、そう言えば、紫や白の人参、白色の茄子など、ちょっと変わった品種を見ましたよ。これもこだわりでしょうか!

篠宮さんは、これからの展望を「農業がかっこよく、魅力ある産業になるように、生産者、農業にかかわる人たち、消費者の意識を少しずつ変えていくこと。まずは、生産者が、情報発信をし、一人でも多くの人に農業を理解してもらえる機会を作る」ことだと考えています。具体的な例として、3年前から行っている民間の方と共同企画している「畑に行ってみる」の取り組みを紹介。収穫したトウモロコシをその場(畑)で生で食べてもらい、そのジューシーさを味わってもらおう。「梨のように美味しい」との声があがるといいます。BBQ(バーベキュー)やスイカ割りなどのイベントを組み合わせ



【写真1】  
講演する篠宮さん(右)

た取り組みは80名以上の方が参加。参加者のリピータも多いことから、今後も続けていきたい。農業者を増やす取り組みでは、ボランティア制度の活用や、社会福祉協会と連携などを積極的に行っており、現在2名の男性を受入れています。そう言えば、大学、篠宮さん、NPO法人農の未来ネットとの連携で行っている「はたけっこクラブ（仮称）」（農業体験活動）もその一環でしょうか。

最後に、篠宮さんは「極論かもしれませんが、東京には、より多くの人、情報が集まり、経済、政治など色々な分野で東京が中心だと思います。だったら、農業の中心が東京でもいいじゃん！日本農業の中心が東京になったら、日本の農業が大きく変わるよね。と、本気で思っています」と述べています。

講演はあっという間に1時間が過ぎました。冒頭の「・・・そんなに話が持たないかも知れませんが」とは、やっぱり謙遜でしたね。終了後、参加者からの質問を受け付け。学生さんからの質問など活発に行われました。

サロン学習会のもう一つの楽しみは講師との交流。今回は、フェアビンドンの国産素材を使った昼食。ちょっと、ビールも出ましたが。実は、篠宮さんが生産した野菜を素材に昼食をと考えていたのですが、この時期、作物の端境期で残念ながら食材として使えませんでした。でも、いつもながらフェアビンドンの良食味に舌鼓を打っての交流でしたよ。



## 2014年のコメ収穫



今年も、稲刈りのシーズンとなり、農作業に慌ただしく日々が過ぎていきます。

9月13日（土）、地主の細田さん宅に9時集合。この日の作業員は、一之瀬農場長、岩藤さん、細田さん、田沼の4名。田んぼに行く前に、収穫機（コンバイン）やモミ乾燥機の準備。すでに、コンバインの稲かき揚げ爪の交換整備は終えており、カバーを取り外すだけ。乾燥機は、前年のごみ掃き出しや運転のための部品の装着作業（写真2）。乾燥機の準備も順調に進み、ちょっと、お茶の時間です。いつもの事ですが、細田さんがお菓子や



【写真2】  
乾燥機部品の装着

ミカン、そしてペットボトルのお茶を庭先に用意してくれます。毎度、申し訳ありませんねといつつ、ご相伴にあずかっています。お茶も終わり、準備もOK。田んぼにいざ出発です。そこで出発写真（写真3）。

田圃は黄金色に染まっています。最初の作業は、



【写真3】  
2014年稲刈り  
出発式（左から岩藤、細田、一之瀬）

来年の種の採取です。ミルクークイーンとコシヒカリの種用の稲を選別します。なかなか、見る目のいる仕事。3人いれば3様です。「この辺の稲がいいかね。いや、ちょっと、こっちな・・・。」

でも、誰かが決断しなくてははいけません。最後は細田さんの経験がものを言います。「ここだ・・・」決まりです。早速、鎌での稲刈りのはじまりです。2品種とも15束を採取。でも、一束の大きさが問題です。「その束小さいんじゃない・・・」「はいはい、もう少し刈り足しましょう・・・」てな具合いで、30束を採取(写真4)。

この日は、約20アールを作付したミルクークイーンの刈り取り。全部を刈り取る時間はありませ



**【写真4】**  
採取の様子

ん。翌日の作業も見え据えての刈り取り作業となりました。まずは、畦畔近く(3から4列)の稲を鎌で手刈りします。畦畔の近くはコンバインでの収穫が困難なためです。毎年のことですが、なかなかの重労働。刈り上げた稲は、畦畔のうえに置き、後ほど、手で運びコンバインで脱穀する手順です(写真5)。コンバインのオペレータは細



**【写真5】**  
手刈りの様子

田さん。今年は、コンバインの稲取り爪を交換したこともあり、順調な運行です。機械音も軽やかに、田んぼに響き渡ります(写真6)。この日の稲刈りは、約1反。残りは、翌日(14日)に持越しです。

14日(日)も快晴。参加メンバーは、一之瀬、



**【写真6】**  
コンバインで稲刈りが進む

岩藤、塩川、細田の4名。作業は順調に進み、ミルクークイーンをすべて刈り上げました。刈った籾は、すべてモミ乾燥機に搬送。が、いざ乾燥機を運転しようとして、トラブル。乾燥用バーナーが着火しません。やはり心配が的中しました。昨年も着火したり、しなかったりのトラブルがあったのです。業者に点検してもらったところ、バーナーは寿命とのこと。しかたなく、通風だけの乾燥に。

9月24日(水)、ミルクークイーンの籾摺りを実施。風だけでも、モミ水分率16%と十分に乾燥しました。今年初めての玄米の獲得。その量が気になります(写真7)。結果は、20aで約800kgの収穫。反当り、400kg(6俵半強)です。10aの平均収量は480kgと言われているので、それ



**【写真7】**  
籾摺り全景(上右)、玄米を升に入れてニッコリの一之瀬農場長(上左)、流れる玄米(下左)

に比べれば劣りますが、細田さん曰く、この田圃の収量は平年並みとのこと。

9月27日(土)、午前9時集合。恒例になった稲刈り祭り日です。参加者は10名(学生2名、子供3名、会員等5名)。この日の稲刈りは、5アールの田んぼ。品種は、コシヒカリ。参加者が到着す



**【写真8】**  
稲刈りの様子。子供たちも稲の感触を楽しむ

