

食で人を支えたい

—農家のチャレンジ—

石井 昌嘉 聞き手・稲木 笑美 都 玲菜 (石川県立七尾高等学校1年)



豊富な経験

私は61歳の昭和30年1月8日生まれ、干支でいうとひつじ年です。愛妻と子供4人と愛犬が1匹います。現在は会社員で、家庭から出る排水を集めてきれいにすることを本業としています。小学校3年生の頃から田んぼ、畑の手伝い、お米、野菜作りを経験しました。その頃の経験を生かし、田んぼでお米を作ったり、新しくクレソンなども栽培し始めました。4年くらいになりますかね。最近では、低たんぱく米や、すし米に適したお米を生産する活動を始めました。

少年時代の夢

私の時代は、子供たちは学校から家に帰ってくる夕方の3時とか4時半くらいから畑の草むしりとか田んぼの手伝いをしていて、暗くなる前に親と一緒に帰ってくるという生活が当たり前でした。もっと極端に言うと、農業の手伝いをし

ないと晩ご飯をもらえない時代で、小学生から耕運機を運転して田んぼを耕す作業を手伝っていました。小学校3年生の頃は田んぼとか畑が嫌だったけど、農家の子供は勉強しなくてもいいから田んぼや畑を手伝ってという時代だったから仕方なく手伝ったかな。私はあんまり勉強が好きというわけではなかったんでね。そんな中、私は早く仕事に就いて親に楽をしてもらいたいと思っていました。それが私の子供の頃の夢ですかね。

先人からの恵み

私の父親はね、ずっと専業農家をやってて、ずっとお米作りしてたんだけど、私は親父とは違って本業を持ってるので、お米作りを辞めようかなと思ったんだけど、私のお祖父さんが石井家にお婿にきたときに、今みたいな大きい機械が無い中、兄弟で何年もかけて何も無かった山の中に頑張って土地を切り開いて田んぼを作ったんですよ。その田んぼ

で親父が一生懸命お米作りしたわけですよ。それで、親父が亡くなった後、お祖父さんが努力して切り開いた田んぼを孫の私が荒らしてはいけなくなつてことで、親父が亡くなる前は農業をするのが本当に嫌だつたんだけど、田んぼを残していこうと思って、お米作りを続けています。

私は、どうせやるんだつたら楽しむ、という考えで、自分も楽しめて皆さんに喜んでもらえる、普通のお米とは違う本当においしいお米を作りたい。どうしたらおいしいお米を作れるか、考えて実行していたらどんだのめり込んで、今は楽しくて仕方ない。本業もあるので、ちゃんと管理できるように田んぼは少し減らしましたが、お米作りを受け継いでいます。でも、私の子供たちには、一切後を継ぐことは強制してませんね。お米作りは大変だから。でも、もし彼らにやる気があればいいかなつてくらいで。私の代で終わりでもいいと思いつつ、少しさみしい気持ちがあるのが、正直なところですよ。

手間を惜しまず

私が子供のころは、ほとんどの農家は自分で種籾たねもみから苗を作ってすべて手作業で植えていたんですよ。お米ができ

るまでには、作業としては88の手間がかかるんで、お米つていう字は「八十八」って書くんですよ。でも、今は農協が苗を作ってくれます。私は農協から買っているんで88も手間はかからないんだけど、お米作りにはそれに近いくらいの手間がかかるんですよ。

まずね、田植えは大体5月の連休の間に田植えをします。その前に田んぼを植えられるようにしなきゃいけないでしょ。田起こしとか代掻しろかきっていうんですけど、田んぼを耕します。3月の終わりぐらいからその作業を2回ずつします。田植えをしたら草が生えないように除草剤っていうのを撒くんだけど、私の場合は化学薬品の少ない除草剤を撒きません。安全なお米を作りたいからね。昔は除草剤もなくて手作業で取ってたんだけどね。除草剤を撒いた後でも、草がたくさん生えるので草刈をしたり、肥料を撒いたりしています。それから、水の管理。水がいっぱいあればいいってわけでもないし、かといって足らないのもだめだし。水の量によって米の収穫の量とか味とか見栄え、粒の大きさが変わるので、7月の水の管理が米作りで一番大事な時期なんですよ。

9月の連休くらいを目安に稲刈りをするんですけど、稲刈りは天候次第なんですよ。だから一年の天候がいいと稲の成長も早くて刈り取るのが早くなるし、逆に、一年の



山の中にある田んぼ

天候が悪いと稲の成長が遅くて刈り取るのが少し遅れるし、でも台風が来ると稲がだめになってしまうから、早く刈ってやらんといけんしという感じで、いろいろ考えんとだめなんですね。でも、刈り取る時期っていうのは、収穫する一番いいときの前後一週間しかないんですよ。だから早く判断しないといけない。それより早く刈ると青い米が出たりとか、量が少なかったりとかで、反対に遅いと胴割れっていつて米が割れるんですよ。収穫するタイミングでお米の味も変わってくるんですよ。だからこそ、お米作りは大変なんですよ。それによって一年間の努力の成果が出たり、出なかったり。

分かち合える仲間

お米作りはね、ほとんどが天候次第なんですよ。農家の人はね、ものすごく暑い年、寒い年、雨がたくさん降る年、降らない年。いろいろな経験を生かしながらその年の天候のことを予測してお米を育ててるんです。私はね、田んぼの様子を毎朝毎晩見に行くんです。そうしないと、急な田んぼの変化に対応できないしね。それがまあ、楽しみというか苦しいというか。お米作りはね、そりゃあ大変だけど一生懸命やると、私と同じように頑張ってる農家の仲間も増える。最初は1人でやっていたんですけど、だんだん仲間が増えてきて、今は仲間と一緒に機械を揃えて買って貸しあったり、一緒に作業もするし、飲み会とか旅行もしてお米作りの苦勞と楽しみを分かち合うし、お互いに一生懸命やればやるほど絆も深まる。もしかしたら、これから意見が違ったりして喧嘩することもあるかも知れないけど、今はこんな感じでお互いに協力しあってやっていますね。

仲間と共に

棚田米研究会っていうものがあって、仲間と色々な活動をしています。具体的には、低たんぱく米とかすし米を作ったり、地元の高校生と荒廢地をきれいに整備して、農業ができるようにして菜の花を植えたり、クレソンを育てたり、そういういろんな活動をしました。あと、「米道楽」という私の販売チャンネルもあるんです。これは営利目的じゃなくお米コンテストに出品するときの名前です。「石井のお米」でもいいんだけど、ちょっと格好付かないでしょ。このコンテストには一緒にお米作りをしている地元の高校も出品するんですよ。やっぱり、一緒

に頑張る仲間や目指すべき目標があるほうがいいじゃないですか。その方が楽しいし、やる気も出るでしょ。

食を繋ぐ

今年で地元の高校生と一緒にお米作りを始めて3年目になるんですけど、お米コンテストで最優秀賞取ろうってことで田植えの作業から一緒にやってるんですよ。美味しいお米を作って入賞するっていう目標もあるんですけど楽しいです。大変なこともありますよ。田植えとか、稲刈りとか、暑かったり、かゆかったり、そりゃ大変だけど、大変な作業を苦勞してやったから喜びがあると思ってるんですよ。楽をして苦勞しなかったら何の喜びもないと思うんです。感動もないし喜びもない。そんなんじゃ楽しくないじゃないですか。勉強も一緒だと思いますね。嫌なことをいかに楽しくできるか、面白くできるか。それを考えながらすると、だんだん楽しくなってきた、いつの間にか仲間ができる。それを高校生



(上) 近所の方や娘と協力している様子 (下) 近所の方と機械の様子をみながら作業する様子

に感じてもらえるとうれしいですね。

あと5年か10年したら、農業は衰退しちゃうんですよ。だから、今、高校生と一緒にしたら、将来、高校生が「農業やってもいいかもわからないなあ。頑張ってみようかな」って思えるようなきっかけになるかなって。たとえ、実際に農家にならなくても、食に興味を持つきっかけでも作れないかなってことで一緒にお米作りをしています。食に対する知識があれば、自分でいい食材を選ぶことができるからね。

農業の危機

八田地区でお米作ってる人で、私より若い人は2人しかいないんですね。あとの人は70歳、80歳とか90歳の人もいるんですね。だから、もう5年経つと八田の農業も危ないかな。後継ぎもないからね。でも、お米コンクールで賞を取ること、地域の活性化を目指して頑張っています。それに、TPPで外国から輸入するお米に関税がかからなくなったら、外国の安いお米がたくさん入ってくるんですよ。それに将来的にはね、日本のレベルの高い技術が世界のいろんな農家に伝えられて広まるでしょ。そしたら、日本のお米とそんなに品質の変わらない安い外国産のお米が入ってきて、日本の農業は終わるわけですよ。でも、外国産のお米は、誰が作ったか分かんないし、安くて質の高いお米を作るために何をしてるか分かんない。日本の皆さんが食べるお米は日本で作ったお米のほうがいいでしょ。農業がたくさん入ってたりとかしたら怖いでしょ。そう思って、外国の安いお米に負けない、顔が見える安心安全なおいしいお米を作りたい。けれども、実際は安全性だけじゃ外国産のお米には勝てなくて、何か他に安全性だけじゃない新しい付加価値を付ける必要があるわけですよ。日本の皆さんの食を守るために私たち農家も頑張ってるんです。

ニーズに応える米農家

今、糖尿病とか肝臓疾患とかでたんぱく質を制限されてる人ってたくさんいるんですよ。そういう人たちはたんぱく質の摂取制限されて普通のお米が食べれないんですよ。そういう人たちのための低たんぱく米というのが何品種かあって、私は「^{しゅんよう}春陽」という品種を作っています。たんぱく質を制限されている皆さんはパックで売られている低たんぱく米を買って食べてるんですけど、それはねえ、かなり高額だし、おいしくないんですよ。そのことを県庁の方から話をいただいて、そういう人たちのためにやってみようかなって、それで少しでも役に立てればいいかな、というのが私の気持ちと考えですね。そして私が低たんぱく米を作り始めたんですね。

「すし米コンテスト・国際大会」で 最高賞の特別賞と次点の大賞を受賞

(平成28年12月)



(上) 賞状を手にする石井さん
(出典：北國新聞 平成28年12月8日朝刊)
(下) 試食会で石井さんが説明を行う様子
(出典：七尾市公式サイト <http://www.city.nanao.lg.jp/koho/shise/koho/machinokao/h27/11/271126.html>)

すし米コンテストは、日本が世界に誇るすし文化をより発展させるため、米・食味鑑定士協会が実施しているもの。平成28年度の第3回コンテストでは146点が出品され、石井さんは最高賞の特別賞と次点の大賞を受賞した。ダブル授賞は石井さんが初めて。

低たんぱく米はたんぱく質を抑えていないといけなくて、普通に作ったんじゃだめなんですよ。研究しないとけないのがちょっと難しいかな。だから他の農家の皆さんは作らない。肥料とか農薬とか化学薬品は基本的にやらないので、その分、普通のお米より手が取られます。それでも、たんぱく質を制限されている人たちがおいしいお米を食べることができれば、それが一番だと思ってるんですね。だから、消費者の方から毎年意見をお聞きし、次の年への品質の向上に全力をあげています。

私はすしに向いたお米、「笑みの絆」も作っています。どうぞご飯食べるんだったらおいしいほうがいいでしょ。だから千以上ある品種の中から、この八田地区でどのお米を作れ

ばおいしいお米になるかというのを、今4年かけて研究してるんですよ。おいしいお米を作るにも適した土地っていうものもあるんです。見つけるまでが大変だけど、できたお米はとってもおいしくなるんです。私の場合は、低たんぱく米、すし米を作る前に、1年間で計画を立てて、試食会までを実施して、高評価をいただくことができました。

安全なお米を届けたい

たぶん皆さんは、お米にしても野菜にしてもお肉にしても、どういう人が作ってて、どこで作ってるのか分かんないし、国産かどうかにも気にしてる人は少ないと思うんですよ。今日のごはんはおいしいとか、国産だとか、無農薬なんだろうとか、ちょっと気にしてみてください。将来、子供さんができたとき、誰が作ったのかも分からない、農薬のたくさん入った危ないお米とか食べさせたくないでしょ。私は子供に自分で作ってるおいしいお米を食べさせています。おいしいと思ってるかどうかは本人に聞いたことないですけどね。日本の人に国産のお米の安心安全を知ってもらって、たくさん食べてほしいですね。私は最低限、外国のお米に負けたくないようなお米を作りたい。そう思って毎日頑張っています。

[取材日：平成28年8月2日・10月2日]

PROFILE

石井 昌嘉 いしい まさよし

昭和30年1月8日・62歳
農業

専修技術学校卒業後、下水道の管理をする仕事に就く。父親が亡くなり、4年前から米作りを受け継ぐ。地元の高校と一緒に米、菜の花、レンコンなどを栽培。低たんぱく米、すし米など特殊な米も栽培。七尾里山棚田米研究会、能登米道楽匠の会に所属。お米コンクールにも出展。また、環境保全の一環としてカワニナの放流を行い、八田町にホテルを増やした。



● 取材を終えての感想 ●



私は聞き書きという活動から、石井さんが今までどのような人生を歩んできたのかということ、実際に向かい合ってお話を聞くことで知ることができました。また、その口調や方言を文字にする事の難しさを学びました。石井さんの日本の農業の危機に対する活動の幅広さ、そして自身でもその状況を打開しようと積極的にTwitterやFacebookを使い発信していることに驚かされました。私たちの食は、石井さんのように消費者を思うそれぞれの名人によって守られているのだと思いました。私はこの活動に参加し、今までなら気付くことのできなかつた、農家の方の熱い想いを聞いたことをうれしく思います。また、それを多くの人にも伝える責任を感じました。より多くの人に身近に名人がいて、私たちの笑顔を思ってくれていることを知ってもらえればいいなと思います。そして、この活動が後継者不足に悩む名人たちの助けになれば嬉しいです。

(稲木 笑美 写真：右)

石井さんのお話を通して、地元の農業の現状や問題点に気付かされました。私達が普段何気なく食べているお米は石井さんのように、たくさんの方が時間や手間をかけて一生懸命作っていると思うと本当にありがたいことだと思います。しかし、石井さんもおっしゃる通り農業はとても大変です。毎年毎年、天候も環境も違う中で同じ品質、またはそれ以上のお米を作るのはそう簡単なことではないはずです。それでも、石井さんが皆さんに喜んでもらえる美味しいお米を作りたいという想いの下で、必要とされるお米を妥協することなく、常にいいものにしようと考え実際に行動していることは本当にすごいと思いました。そんな石井さんの言葉を聞いて、農業が私達の生活の中で重要な役割を果たし、またそれが当たり前ではないことを改めて実感しました。農業が衰退していく中で、実際に農業をしている石井さんにお話を聞き、私達ができることに何があるのかをよく考える良い機会になりました。

(都 玲菜 写真：左)