

あらんじえ 農業体験ツアーに潜入!



夏だ、
農家に行こう。



9月7～8日に京都大学生協学生委員会「あらんじえ」が農業体験ツアー「夏だ、農家に行こう。」を行いました。京都府綾部市の農家に1泊し、京野菜の収穫体験をしたり、農家の方から農業にまつわるお話を聞きました。

その農業体験ツアーにらいふすてーじ編集部編集委員が同行しました。夏の農家でのひととき。その様子をお伝えします。(和三盆)

農作業体験

賀茂なす



京野菜の一つ、賀茂なすを収穫しました。スーパーで売っている普通のなすよりも丸みがあって大きいです。

ここに残っていたのは全部規格外の賀茂なすばかりだそうです。規格外といってもこんなにきれいなもの(写真左)まで残っていました。こんなものまで廃棄するなんてもったいない!



▲かごいっぱいになりました! おみやげに何個か頂きました

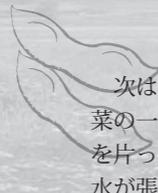


紫ずきん



次は枝豆。紫ずきんといい、これも京野菜の一つです。畑にびっしり生えていたのを片っ端から引っっこ抜きます。枝豆の畑に水が張ってあったので、こげないようひやひやしながら抜きました。

1本の苗にこんなに実がなるんですね(写真左)。抜いた枝豆はどんどん積み上げて運びます(写真右)。



▲山のように引っっこ抜きました



万願寺とうがらし



こちらは万願寺とうがらし。ピーマンほどの大きさです。赤色と緑色がありましたが、出荷されるのは緑の方で、赤い方は緑の方が熟したものだそうです。

とうがらしといっても、普通のとうがらしのように辛くなく、ししとうに近い味です。でもまれにととても辛いものもあって、その点もししとうに近いですね(笑)。



▲畑で見つけた小さな友達



農家の方による講話



農業法人 株式会社 ^{てんのお}天野

村上 静史 社長

—農業法人ってあまり聞かないですが、どうして設立したんですか?

農業は個人経営が多くて、設備や作業効率から考えてもコストが高いです。だから私はもっと違う形で合理的にできるんじゃないかと思って個人経営ではなく農業法人を作ることにしたんです。あと、一般にイメージされている「食えない農家」というのを打開したくて新しい道を模索した結果でもあります。

—農業の大変なところって何ですか?

参加者の皆さんに収穫してもらった野菜は規格外野菜と呼ばれるものです。野菜の形や色がちょっと悪くだけで、味は問題ないんですが、出荷できません。この規格外野菜はがんばっても収穫量の4割ほどは出るんですね。一生懸命作った野菜を穴を掘って埋めるのが一番つらいです。

—そんな大変な農業のやりがいは?

農業は人が食べるものを作っているわけだから、安心して食べられる作物を作っていかなければなりません。自分たちが国民の食を支えているということにやりがいを感じますね。

やりがいは少し外れますが、こういう企画で若い人に農業の大変さや、大変だからこそあとから来る収穫の喜びを知ってもらえるとうれしいです。

—京大生に、農業についてひとことお願いします。

規格外野菜への評価は妥当なものではありません。もっと評価してもらいたいと農家の人は思っていると知ってほしいです。だから規格外についての評価を変えていこうという運動を京大生に起こしてもらいたいんです。それが日本の農業を変えていく切り口になるかもしれません。

参加者の声

農家の現実を肌で感じられたと思います。農家が抱える問題を実際に体験することはあまりないですね? 解決が難しい問題も数多くあることを学べてよかったです。自分が社会に出て農業系のビジネスをするときの参考になりました。

京大生が農業を変えるという話が講話の中に出てきて、面白そうだなと思って聞いていました。あとは、農家の手仕事の大変さや面白さなどが体験できるのはいい企画だと思います。これからもこういう企画を続けてほしいです。



次のページに、農家の方から伺ったかんたんcookingを紹介しています!