

農家レストラン「蔵楽」を訪ねてー農業・農村の価値を伝える想いにふれるー

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2017-01-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村山, 花奈, 市川, 歩, 中里, 明季, 高野, 岳彦, 佐久間, 政広 メールアドレス: 所属:
URL	https://tohoku-gakuin.repo.nii.ac.jp/records/23934

〈地域調査報告〉

農家レストラン「蔵楽」を訪ねて

— 農業・農村の価値を伝える想いにふれる —

村山花奈*・市川歩*・中里明季*・高野岳彦**・佐久間政広**

*地域構想学科学学生, **地域構想学科

1. はじめに

筆者らは農村のツーリズムに関心を持ち、県内の情報を検索する中で、旧田尻町の農家レストラン「蔵楽」に注目した。蔵楽を扱った新聞報道から、レストラン開業に至る理念と実践についての関心が喚起され、また旧田尻町は従前から産直提携、農産加工、教育体験旅行に先進的に取り組んできた町でもあり(佐々木1998;佐久間・丹治2003;佐々木2003;無記名2003)。これらの地域の動きと関わりながらの活動実践の経緯についても興味をひかれた。こうした問題関心から、2016年9月の夏休み終盤の一日を利用して「蔵楽」を訪問した。

従来、農家レストランはその担い手である農家女性との関連で関心が払われることが多かったが(藤森, 1998, 段野, 2001; 鈴木, 2005; 澤野, 2006), 本事例は農家の主人である男性によって発想されたもので、レストランの主メニューのソバ打ちとソーセージ加工をその男性が担っている点が興味深い。以下、はじめにレストランの位置と既知情報を整理した上で、レストランでのメニュー紹介と、農業就業からレストラン開業までの経過と次世代への継承に関する質問に対する経営者の語りの内容を報告する。

2. 農家レストラン「蔵楽」

1) 立地

地図帳では大崎平野の中央にあるように見える旧田尻町は、地形図でみると、東部は標高220mの加護坊山とその周辺の40m程度の丘陵地にかかり平坦ではない。丘陵地の北側の低地には「冬みず田んぼ」

で知られる燕栗沼がある。「蔵楽」はこの加護坊山と燕栗沼の間の丘陵の麓に位置し、地形図の等高線から標高20mほどであるように読みとれる(図1)。



図1 「蔵楽」の位置(★)

2) 既知情報の整理

「蔵楽」と経営者の佐々木氏については、地元紙「河北新報」にいくつかの報道がある。まず蔵楽の開業を伝える1999年8月23日の記事では、自宅敷地にある明治37年に建てられて物置きとして使われていた板倉(40㎡)を改装したこと、屋根を直した6年前から活用の方策を考えていたこと、佐々木氏は町のグリーンツーリズム委員会の会長を務めており、ソーセージやそば打ち体験の指導も行っていること、団体だけでなく少人数の希望者も体験できるようにレストランの開店を思い立ったことが報じられている。

また農村交流のリーダーが対談した2002年1月

1日の記事では、「生産者として消費者に直接おいしいと言ってもらえるのが最大の喜び」、(農家レストランが増えて)「地元の人たちが農村らしさとは何かを考えるようになった」、「気づかなかった地元の良さをお客さんに教えられることも多い」、「かつての米価闘争や減反反対運動では消費者に農業・農村の現状を理解してもらえなかったが、レストランでは消費者の方から(農村は)いいねえと言われる」との語りが記されている。

さらに2008年5月31日の「農の可能性」と題するシリーズ記事の中では、「受託を含めた水田6.3ha, トマトのハウス栽培, 養豚, 農家4件でハム加工・直売」という営農内容とメニューは自ら育てた豚と地元のものばかりであること, 農作業優先のためレストランは完全予約制で農繁期は休むという基本方針であること, 蔵楽の人气が周辺農家を刺激して農家民宿の取り組みが広がっていることとあわせて、「農家兼業の新しいあり方としてのグリーンツーリズムに, 農業を支える世論も育む可能性があることを(佐々木氏は)見出している」との記者評が記され, 「役割分担して家計を支える兼業農家の家族のきずなが(都会の親子に)大きな魅力になる時代になった」との佐々木氏の談が紹介されている。

このほか, 佐々木氏が宮城県北の農漁家レストラン・民宿連絡会の会長を務めていること(2006.6.20), 蕪栗沼のマガン観察会の夕食付ツアーを受け入れていること(2008.11.02)が報じられている。

以上をふまえると, 「蔵楽」の経営者の佐々木氏は田尻のツーリズムのリーダーであり, 「蔵楽」の開業は消費者との交流を通して農業と農家への理解者を増やすことができ, 自分たちも農村の価値を再認識できるという信念に裏打ちされたものであることが分かる。

3. 「蔵楽」訪問

1) 佐々木家と板倉

9月5日(月)昼, 丘陵地特有の微妙な道路の交差に惑わされ, 地元の人に道を尋ねつつ佐々木家に到着。丘陵の屋敷林に囲まれた南斜面の屋敷地

に, 格式を感じさせる門, 母屋, 農舎, そしてレストランに改装された板倉が建つ(写真1~3)。

入口でスリッパに履き替えて中に入ると, 立派な梁材と30cm角という柱, そして壁板が「隠れ家」的な雰囲気醸している(写真4)。壁板の1枚には新聞記事にもあったように「明治三十七年」の墨書が残されていた。

2) メニュー

養豚農家である「蔵楽」のメインメニューは, 自家製ハム・ソーセージの盛り合わせと, 佐々木氏自身の手打ちによるそばであるが, そばが苦手の人には米粉入り手打ちうどんを提供する(写真5~7)。

ソーセージとハムはメーカー品とは異なる菌ごたえがあって風味もよく, ベーコンの味が印象に残った。そば・うどんは細くてもつるつるとした食感とのど越しが絶妙で, あっという間に食べ終えてしまうほどだった。締めデザートは, 農家仲間の「ハートフルジャージー牧場」のジャージー牛乳を使用したアイスクリーム(写真8)。普段食べているラクトアイスとは違う, 濃厚でありながらすっきりとした甘さの舌ざわり。1500円の値段はリーズナブルで, 量も適量で, さわやかさな味わいの残る昼食だった。

4. 佐々木重信さんインタビュー

食後, 農作業に加えて地域リーダーとしても多忙な佐々木氏に時間をとっていただき, 就農されてから「蔵楽」開業に至るヒストリーについて, ヒアリングを行った。全国に知られた田尻町の交流農業とツーリズム施策の歴史と重なるその内容を, 以下に紹介する。

1) ツーリズムへの参画

Q: 佐々木さんが田尻町のツーリズムに取り組まれるようになったのはどういう経緯があったのかということを最初に教えてください。

A: 平成7年に旧田尻町にグリーンツーリズム策定委員会が立ち上げられたんです。そのときに手挙げ方式で委員を募集していて, 私はおもしろそうだなと思って手を挙げました。そのとき, グリー



写真1 佐々木家 (Google Earth)



写真2 玄関の門構え



写真3 レストラン「蔵楽」外観

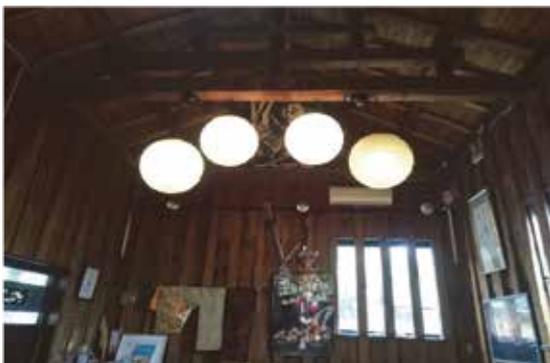


写真4 レストラン内の様子



写真5 ハム・ソーセージと新鮮野菜の盛り合わせ



写真6 手打ち蕎麦



写真7 手打ちうどん (米粉を使用)



写真8 ジャージー牛乳のアイスクリーム

ンツーリズムとは、農村に都会の方々を呼んで収穫体験をしてもらったり、自分たちが見飽きたものを見てもらって、農村には「宝物」がいっぱいあるんだよという話を聞いて、それは面白そうだなと思ったのがきっかけで始まりました。私は当時からそば打ちもしてたしソーセージづくりの指導もしてたので、田尻町のグリーンツーリズムの事務局長がいる「ロマン館」を拠点に、10人以上の団体であればいつでもそば打ちやソーセージづくり、ピザづくりや豆腐作り、バターづくりの食の体験を1年中できるっていうものを作ったんです。

このように、田尻町が構想を作るのと同時に食の体験を始めて4・5年続けていたんですが、もっといろんな方法があるんじゃないかってことで、ウォーキングをやったり「グリーンツーリズムまつり」をやったりしました。そのまつりを河北新報の社説（1998年11月29日付）に取り上げてもらったんですよ。

2)「蔵楽」の開業

グリーンツーリズムを推奨する町としてはこんなものなのかなって思ってたんですけど、それだけでは物足りなく感じました。農家の実情を知ってもらうこと、お客さんに農村のすべてを知ってもらうことが、グリーンツーリズムを深く理解してもらうのに必要と思ったんです。都会のお客さんが農村に来るには、食事するところや直売所があったりしないと来ません。農家の家にボンと飛び込んで、こういう者なんですけど何か体験できませんか、ってこともできません。そこで、農家レストランを思いつきました。

この「蔵楽」は明治37年に建てた蔵なんですけど、終戦直後まで粃を貯蔵する粃蔵だったんですよ。地主もやってたので不作の時に備えて粃を備えてました。戦後は不要な道具や育苗箱をただ置いていて、30cmもある立派な柱で建ってるのにもったいない、何か活用してみようってことになって、農家レストランでも面白そうだなと思いました。私はソーセージも作ってたしそばも打ってたし、米もいっぱい作ってるし野菜もあるし、食事に提供するものには不自由はなく、ない

のは「資格」くらいでした。話を聞いたら、保健所で年に2回、食品衛生の責任者の講習会があって、それを1日受けると誰でもちょっとしたお店は開けるということで受講し、保健所に蔵の改造の仕方を聞いて改装して始めたのがこの農家レストランです。ただ、食事だけを提供するのは面白くないし、「ロマン館」（町の体験施設）は10人以上でないと受け入れないので、うちは10人以下の家族連れとか友達でそういう体験ができればいいなって思いました。

そのとき、うちは田んぼ8町歩ぐらい作ってたし、仲間でハム工場を作ってハムの加工を平成元年から始めていたので、毎日店を開けてるわけにはいかず、予約のあった時だけ開ける店にしました。農業をやりつつ都会のお客さんとも交流したいなとも思っていて、どちらも実現させるためにはこの方法が一番いいと思ったんです。

町が、農家が新しく事業を展開するための無利子の資金を貸してくれたり、補助金をくれたりとか、先進地に連れてってくれたりとか、行政の手助けを手厚く受けていたっていうのはあります。だからすごく助かりました。

先進地視察で行ったところは、宮城県で一番先にオープンした石巻の「のんびり村」。ここは津波で2階まで浸水して、地盤も沈下して住めないことになったが、店は予約のあった時の昼に限定してオープンしてます。その次が加美町の「ふみえはらはん」。秋田県にも行ったことがあります。

その当時、平成13・14年頃は、県内に25店舗ぐ



写真9 ヒアリングの様子。奥が佐々木さん。

らい農家レストランがありました。平成11年に私がオープンしてから続々とオープンしたんです。そこで県北の農家レストランに呼び掛けて「農家レストラン連絡会」を立ち上げて私が初代会長を務めました。そのときのチームワークで、今でもメンバーが何かあったら電話くれたりと、行ったり来たりしてるんですね。

3) 就農と養豚の開始

Q：就農されたのは何歳で、どんな営農状況でしたか。

A：私は小牛田農林高校を卒業して18歳で農家を継ぎました。うちの親父があまり農機具に触らない人だったので、有無を言わず就農という感じでした。私は「団塊の世代」の後半の昭和27年生まれ。その頃は長男はみな家業を継ぐというのが当たり前の時代でした。

養豚は、高校卒業してすぐ町から後継者資金を借りて、豚舎を建てて始めました。初めは10頭で、子豚で出荷する形です。肥育するための子豚を生産するということです。当時の豚飼いは、農家のじいちゃん、ばあちゃんの仕事でした。大貫地区の700戸の農家の半分くらいは豚を飼っていたし、後継者資金を100万円を上限に無利子で借りられたので、抵抗なく始められました。その後、相場が安定しないので、昭和53年あたりから肉豚に切り替えました。

豚は5年前まで飼っていましたが、「蔵楽」に人が多く来るようになってからは、子供たちは正直だから「くさいなあ」ということになり、やめました。

4) 海外研修の経験

Q：昭和56年に20日間アメリカに行かれたということですが、どんな経験をされましたか。その後の人生に影響を受けましたか。

A：これはやっぱりハム作りを始めるきっかけになりました。アメリカ研修は26・27歳の頃で、その時は結婚して子供もいました。西海岸、東海岸、南部のアトランタをぐるっと一周しましたが、その時ちょうど熱波がきててトウモロコシとか豆とか真っ赤に枯れ上がっていてすごかったです。

びっくりしましたよ。

Q：視察に行った若者は、規模の大きさにめげて帰ってくるといわれていますが、そういうことは無かったのですか。

A：規模が大きすぎてね。ただ水田農業はこれだけを守ってたんじゃ生活できないっていうのはその時感じてきましたね。西海岸のサクラメントっていうところでもコメ作りしてました。

Q：海外研修は田尻町の事業ですか。

A：昭和55年から始まって20年続きました。女性は5年くらいやって、その第1回はうちの奥さんがいきました。研修に行った人は意識が変わって、ジャージー牛乳を立ち上げたりしています。

5) ハムの加工・販売の開始

A：昭和56年に自分たちで食べるハムを作るため、仲間4人で豚1頭ずつ屠場から買ってきて、稲刈りと田植えの時期以外の毎月それを加工して4人で分けて食べてたんです。それが昭和56年から平成元年までの間で、その間に農協にハム加工をする施設を作らせて、自分でハム作りをして食べてみたいという人を私たちが指導して、農協が誰でもハム作りをできるような環境を作りました。

Q：ハムは作るときに技術を覚えたりとか、資格は要るんですか。

A：資格っていうよりも、販売するための許可を取らなくてははいけません。ハム加工の技術を覚えるため、東北で一番早くハム作りを始めた一関の「石川ミート」と、今は紫波町長をやっている方が自宅でハム工場と店を構えていたので、そこに研修に行きました。

Q：「アグリハウス」のハム加工はいつからですか。

A：平成元年から。4人のメンバーとその女房たちも含めて7人で始めました。当時は豚を多く飼っていたので、ハムの加工をしようということ。4人のうち3人が昭和56年に町の海外研修制度に参加し、私はアメリカに20日間、他の人はヨーロッパ、オーストラリアなど世界の農業を見てきました。

米を作って豚を飼って市場に左右されて儲からないと言うのではなく、自分たちで加工して売っ

てみようよっていうことです。それまでは作ったものは卸して売るしか考えていませんでした。

平成元年からハムの定期便も始めました。我々は農家もやっていて毎日ハム工場に行くわけにはいかないので、10日と25日にハムが出来上がるように作業を進めて、出来立てのハムを会員に届けます。近くだと私たちが配達に行き、東京の人には宅急便で送ってやります。このいわゆる「六次産業」を始めて28年になりますが、まあ30年やったら十分だし、誰も後継者がいなので、30年目の平成31年に解散することを決めてます。

ハム加工をやっているところは他にもあって私たちは後発だったんです。後発でも長く生き延びる方法はないかと考え、店に卸すとマージン25～30%も取られたり、期限切れそうだから引き上げてくれといわれたりするんで、ハムの定期便をやりました。

Q:「定期便」っていうと、お客さんは決まっているわけですね。

A:そうです。直接お客さんに届けるので意見も聞けるし、おいしい食べ方を教えたり、一緒に旬の野菜を入れて喜ばれたり、それでお客さんの心をつかむことができます。定期便のお客さんは今400人くらいいます。お中元とお歳暮のシーズンがちょうど農閑期に当たっているので、7月下旬からお盆くらいまでかけてと、12月いっぱい注文いただいた分を作ります。

Q:400人もお客さんがいて30年以上続けていて、でも31年には解散するって決めてるって、もったいないですよ。

A:1つの事業を30年も続けるってこと自体が、よくめげずにやってこれたと思います。大切なのはチームワークで、私欲で分裂する農事組合法人もあるんです。私たちの場合何が良かったかっていうと、メンバーが偶数の4人なので、3対1とかにならないで、2対2くらいにいつもなって、それでうまく長持ちできたっていうのがあります。あまり儲け過ぎても、手当てや事業拡大か維持かの方針をめぐるって空中分解しているところもあります。

6) 産直委員会への参加

Q:田尻町では環境農業をやったり生協と連携して産直に取り組んだりしていますが、佐々木さんはそれらにも関わってこられたわけですか。

A:環境農業と産直は「みやぎ生協」が中心に進めていて、私たちもその当時は豚を生協に出そうかなと思っていたんですけど、「そう簡単には仲間には入れてあげないよ」みたいなところがあったんです。だからうちでも最初に野菜と米の「産直委員会」に入って、豚をやろうかなってなった時にはいっぱいメンバーがいてもう駄目ですよって言われて、豚を生協に出しはしなかったんです。

7)「教育旅行」の推進

Q:近年は「教育旅行」に力を入れているようですが。

A:今私が一番進めているのは「教育旅行」の受入れです。宮城県の農村振興課では「農村子どもプロジェクト」っていうものがあるって、観光課でも教育旅行に重きを置いて取り組んでいます。ただ私たち現場から見るといっぱい課題があります。例えば、農家の家をちょっと改造して体験のために泊めることを「農家民泊」、体験がなしで農家に泊めることを「農家民宿」って言うんですけど、「農家民宿」については消防法や保険衛生法の規制が全国的に緩和されているんですが、宮城県は特に厳しい。だから宮城県に農家民宿は少ないんです。県内の農家民宿は「たかまった」、「のんびり村」、それから加美町に2つしかないです。東北では一番少ない。

「農家民宿」と「農家民泊」の違いは、「農家民宿」は大人も泊めていい、「農家民泊」は子供たちの教育旅行に限るということです。そういうものをもっと協力的に推し進めるのであれば、規制を緩める必要があるけど、そこが宮城県では進んでいません。

Q:「教育旅行」の受け入れ体制は。

A:「田尻グリーンツーリズム委員会」の事務局が「ロマン館」にあって、そこに学校から問い合わせがあります。「田尻で修学旅行を受け入れて

いるらしいですが、来年の何月何日に〇〇学校が来たいって言っているんですけど、どうでしょうか」というふうに、JTBとか日本旅行とか近畿ツーリズムとかから声がかかります。教育旅行を受け入れるためには組織を作ってなければだめなんです。150人から170人が来ると組織が対応しないとだめだし、組織ができてないところは泊めてはいけない決まりがあります。「田尻グリーンツーリズム委員会」が受け入れ組織で、受け入れてくれる人が会員になっています。会員はいま60名くらいですが、家庭の事情で無理な場合もあるので、常に新しい人を募集していかないといけません。

去年も東京の練馬区から170人ほど来てます。受け入れ回数は年3回ぐらいですが、加美町では4・5回は受け入れています。加美町には宿泊施設がそろっていて、農家でなくても宿泊施設に泊まりながらの修学旅行でも良いという学校があるからです。田尻の場合はすべて農家に滞在し、いろいろな体験を準備します。

Q：宿泊が多いのは何月ですか。

A：中学校の修学旅行は5月の第2週の10日前後に集中します。170人に田んぼに入って田植えをさせてほしいと依頼されます。その場合は、30アールくらいの田んぼに全員が入って、4つの面に40人くらいずつ入って田植えをします。宿泊日数は1泊2日か2泊3日。去年はうちでは55件くらい受け入れをしました。

8) 農業・農村の担い手

Q：後継者は育っていますか。

A：今は家の職業を継ぐ、という話ではないんです。今は自分の子供に「農業やりたいならやってもいいけれども、無理して継がなくてもいいぞ」という時代になりました。農業だけでは暮らしていけないし、勤めながら農業をやるのも大変です。それも大規模でやる場合は、勤めもやるのはかなり大変なんです。うちでも38歳のせがれがいますが、今は役場に勤めています。今は結婚して別のところに住んでいますが、子供が入学年齢になる2・3年後には戻ってくるようなことを言っています。

Q：息子さんは農業を手伝いますか。

A：田植えや稲刈り、草刈りも手伝ってくれます。

Q：田尻町で様々な農業活性化策にとりくんで30年過ぎて、地域全体でも後継者問題が出てくると思うのですが。

A：農協とか行政が柱になって農業生産法人を作らせて、関心のある若者をうまく雇い、その若者たちが「こういう環境でこんな人たちと働くのはいいなあ」と考えるようになる…そういうものをどんどん作っていかないといけません。都会に住みたい若者だけでなく、都会は嫌だという若者もいるはず。教育旅行の受け入れをしながら、農村は自然豊かで人の絆もあって素晴らしさもあることを小さいときに感じてもらおうよう、都会の子供たちをうまく洗脳できたらいいですね。

自分の土地はその家の長男が守るというのは、我々の時代のことで、今は「みんな」で守る、あるいは新しい誰か違った人が守っていくという時代になった。だからいかにその「新しい人」を自分たちの地域に連れてくるか。それくらい交流が深く信頼があってそこにやってくるというのが当然ですから、やはりそういった交流事業を多くしないといけません。今まではその家の者が土地を守ってきましたが、もう誰が守ってもいいという考えでなくてはだめだということです。地域でもそういう環境をきちんと整備することが大事で、空き家があったら家賃はいくらで土地はいくらついていてどういう農業ができるのか、そういうようなものを事前にこちらが全部準備して、「あなたにはここがいいんじゃない？」みたいなやり方でよそ者を受け入れる。そういう体制を作り上げていかないといけないんです。

Q：よそからきて定着している人は多いですか？

A：多いです。うちの「アグリハウス」のメンバーも一人新潟から来た人で、農家の人で獣医さんをしています。

9) 地域を守るため発想の転換が必要

いま後継者がいないのは農業だけでなく商業だってそうで、田舎の商店はさびれてコンビニや大手スーパーに吸収されてしまいました。けど、

農村は食べものを作っているところなので、それがさびれたらどうなるか。TPPで外国から安い農産物が入ってくればいいという意見もありますが、「安全・安心」を考えると日本の消費者のためになるのかというところではないですね。だから私たちが消費者に支えられる仕組みを作らなくちゃいけない。そのためにはこういう交流の場を開いて、いろいろな人が来て、「私たちもこのくらい頑張っているから、あんたたちも何かあった時に支えてね」みたいなものを構築していかない限り、国や県や農協に「こんなことしてけろ、あんなことしてけろ」って言ったって、なかなか消費者には理解されません。

Q：跡を継ぐ、地域を守るってというのは、発想を変えないとダメな時代になったんですね。

A：180度変えないと地域は守れないですね。なんとか地域の人で頑張っぺっていても、もう無理です。地域では守れない時代になってます。だから今、国を挙げて農家以外の人も田の畦畔の草を刈ったり水路清掃したり、それに1時間あたりいくらという賃金を払って、汗をかいてみんなで草刈りする。そういうふうにして共同作業をすることで、そこに住む人の心がちょっと分かったりするとか、ありますのでね。

Q：農家レストランの取り組みも、外の力を借りて地域を守るということなんですね。

A：そうですね。

5. 感想

以上、佐々木氏の多忙な合間をぬった45分間のインタビューだったが、現在そして近未来の農村・農業を考える上で、示唆の多い語りだったといえる。以下に学生たちから寄せられた感想を記す。

・学生A：日本の農業は後継者不足だという事実は知っていたが、その問題に直面している農家の話を直接聞く機会はこれまでなかったため、有意義なヒアリングになった。自分を含めた若者には、収入が不安定、重労働などのマイナスのイメージを持つ人が多いと思う。そういう見方を解消するためにも、子供のうちから教育旅行を通して農家

や農村の暮らしに親しむ機会をもつことは重要だと思う。また、インターンシップとして大学生を対象に就労体験を行うのも、若者に農村の魅力を伝えるために有効ではないかとも思った。

・学生B：これからの日本の農業を守っていくためには、農家自らが率先して守っていくだけでなく、私たち消費者に農家レストランや民泊体験を通じて農業のあり方や農業の危機について語り継ぎ、外から農業に興味を持った人を呼び込む必要があり、そうしなければ日本の食文化は消えてしまうと感じた。

・学生C：農業のこと田尻のことをもっと多くの人に知ってもらいたいという思いが強く伝わるヒアリングであった。様々な活動に挑戦し続ける佐々木さんの積極性にも感心させられた。

<補足> 田尻町の農業と付加価値化の流れ

1) 農業センサスにみる変化

佐々木氏が就農した1970年以降の田尻町の農業の変化を、農業センサスの主な指標によって概観する。まずこの間の総農家数(図2)は43%減、販売農家数は半減した。これは宮城県全体の数値とほぼ同じである。一方で経営面積5ha以上の農家は実数でも割合でも増えてはいるが、2010年の12%という値は宮城県の28%と比べてかなり低い。稲作地帯にありながら大規模化が進まない要因は何か、興味深いテーマである。

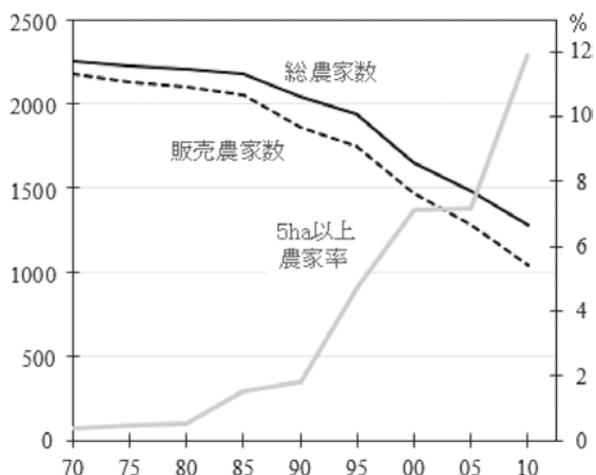


図2 田尻町の農家数、販売農家数、経営耕地面積5ha以上農家率の推移

次に、主な営農タイプ別の農家数の変化（表1）をみると、稲作単一経営農家率が1980年に75%、2010年に73%と、近年の米価の下落の中でも比率が変わらず、稲作に代わる営農型が見出されていない状況が把握される。また、ヒアリングに出てきた養豚を含む類型が大きく減少している。そこで養豚の農家数と飼養頭数をみると（表2）、飼養

農家数が激減する一方で、1戸あたり飼養頭数は増加して、養豚の経営構造に変化があったことが類推できる。

<引用文献>

- 佐々木陽悦（1998）：消費者との共生を貫いて — 宮城県田尻町の産直15年。コープ出版
- 藤森英樹（1998）：農村女性による起業の現状と可能性。農林業問題研究, 132, 142～153
- 段野貴子（2001）：農家レストランへの期待。農業と経済, 2001臨時増刊, 133～141
- 佐久間政広・丹治祥子（2003）：農家女性の就労と育児労働へのかかわり方の変遷—宮城県田尻町における産直農家を事例として。家族社会学研究, 14-2, 66～76
- 佐々木緑（2003）：宮城県田尻町における環境保全型稲作の存続システム。地理学評論, 76, 81～100
- 無記名（2003）：田尻産直委員会物語 — みやぎ生協といっしょに20年。産直ふれんずニュース, 4
- 鈴木裕範（2005）：地域コミュニティ再生を担うのは誰か — 女性・高齢者が主体の地域づくり。経済理論, 324, 77～94
- 澤野久美（2006）：農村女性起業としての農家レストランの役割に関する研究。農村生活研究, 50-2, 36～43

表1 田尻町の経営タイプ別農家数（1980,2010）

		1980	2010	80～10	
単一経営農家	稲作	1,581	761	-51.9	
	稲作単一率	75.2	73.0	-2.3	
	工芸作物	8	1	-87.5	
	施設園芸	0	8	∞	
	野菜類	5	9	80.0	
	肉牛	4	9	125.0	
	養豚	29	9	-69.0	
準単一複合経営農家数	（稲作首位で2位が）	雑穀芋豆	0	10	∞
		工芸作物	56	4	-92.9
		施設園芸	3	15	400.0
		野菜類	11	14	27.3
		他の作物	6	0	-100
		酪農	7	2	-71.4
		肉牛	81	42	-48.1
	養豚	160	2	-98.8	
	野菜類首位	1	6	500.0	
	酪農首位	11	8	-27.3	
肉牛首位	10	28	180.0		
複合経営		397	73	-81.6	
販売農家数		2,102	1,043	-50.4	

※5戸以下の類型（花卉、果樹など）は省略

表2 田尻町の養豚の推移

	養豚			子取メス豚		
	飼養農家数	飼養頭数	1戸当頭数	飼養農家数	飼養頭数	1戸当頭数
1970	1,145	7,427	6.5	1,029	2,468	2.4
1975	1,046	11,364	10.9	1,013	2,887	2.8
1980	915	13,682	15.0	872	3,005	3.4
1985	613	15,089	24.6	594	2,361	4.0
1990	357	15,744	44.1	343	2,027	5.9
1995	144	13,574	94.3	133	1,616	12.2
2000	69	12,638	183.2	63	1,465	23.3
2005	44	11,366	258.3	41	1,318	32.1
2010	32	11,760	367.5			

謝辞 農業センサスのデータ整理にあたっては、田尻町を卒業研究の対象にしている高橋春花さん（4年生）にお手伝いいただいた。記して御礼申し上げます。