

〈調査資料〉

農家レストランに学ぶ食農哲学と女性パワー (1)

「もろや」(仙台市若林区荒井)

高野岳彦

東北学院大学教養学部地域構想学科

1. 農家レストランとの出会い

学生たちと農家レストランを訪ねるようになったのは、2007年4月、仙台平野の農村を歩く現地見学の昼食場所としてweb検索で見つけて訪れたのが最初である。訪問先一帯は純農村のため、他に適当な場所がなかったためでもあった。もちろん農家レストランそのものには以前から関心を持っており、他方で昼食休憩としては値段の高さから学生引率には不適という考えが働いて訪問機会を失っていたのが実際のところであった。この年の実習では、「近郊農村の変化」を主題として掲げ、その一環という大義名分で学生たちの関心を喚起した上で訪問することにしたのであった。

農家レストランに関心を抱く理由は、停滞する日本の農林漁業と農山漁村の活性化策として推進されてきたアグリツーリズム、地産地消、そしていわゆる「6次産業化」の実践例という一般的な関心のほかに、各種メディアで紹介されている情報から農家レストラン経営者には独自の食農哲学と営農実践を持つ人が多いこと、そしてその担い手の多くが農家の女性たちという点にある。メディアで紹介されているその経歴をみると、早くから生活改善運動をはじめとする農村地域づくりを主導したり、今でこそ広範にみられるようになった無農薬栽培や産直活動に早くから独自に取り組んできた人々が多く含まれていることが知られる。こうした人々の哲学とそれを生み出した人生にふれてみたい、そこには農林漁業と農山漁村の今後の進べき道を考える上で学べきことがあるはず、そしてそれらは学生たちにもインパクトを与えるはず… こうした思いが、私の農家

レストランへの関心をかきたててきた。

しかし昼食時の多忙な彼女たちにヒアリングの時間をとってもらうのは、私的な訪問では容易ならざることであり、大勢の若者を引率した実地学習の一環としてということであれば多忙の中でも人生を語ってもらうのに失礼はないのではないか。これが、農家レストラン訪問を始めた経緯であり、この目論見は功を奏して、現代の農と食を考えるために意義深い人生に出会うことができた。

現時点で学生たちと訪れた農家レストランは6つである。本論では第1報として、2007年4月に最初に訪れた仙台市若林区荒井にある「もろや」について報告する。他のレポートについても次号以下で順次報告し、農家レストランに学ぶ現代農村地域論のようなものを構想してみたいと考えている。

2. 立地

農家レストラン「もろや」は荒井地区の市街地の東端にあり、東側には水田が広がる(写真1)。経営するのは萱場市子・哲男さん夫妻で、「もろや」はその屋号である。同地区では1987年以降、区画整理事業が進行中であるが、レストランは区画整理地区東端の外側に接する場所にある¹⁾。東側には仙台東部道路が走り、仙台東ICにも近い。地下鉄東西線の終点駅がすぐ北側に計画されて、関係地権者による区画整理が動き出したところという。

萱場家は元は区画整理地内にあり、事業開始に伴って農業を続けるために現在地に移転した。まさに仙台の都市化の最前線にあってその影響に直接さらされながらも営農を継続してきたこと自体が、萱



写真1 「もろや」の位置 (Google Earth, 2009.3.31)
画面左下の市街は荒井区画整理地区、右端の道路は仙台東部道路、右上端は仙台東IC。画面右下の白線は300m。



写真2 レストラン入口 (2007.4.26)

場さん夫妻の農業への強い志を示すものといえる。

農家レストランへの道筋は非常に分かりにくい。荒井市街から通じる道は区画整理未完了の曲折した小道で、途中に案内板のようなものはなく、農家もレストランもありそうにもない曲がりくねった細道を半信半疑でたどって農地が見えだすと、不意にそれらしい小さな看板と入口が現れる隠れ家的な場所である (写真2)。建物は1999年に新築された瀟洒な造りで、いわゆる伝統的農家建築ではない。母屋の客間と、晴天日には芝生のガーデンを利用してレストランが営まれている。

3. 経歴—既存情報の整理から

萱場市子・哲男さんご夫妻は、40歳代であった90年代前半から地元新聞「河北新報」で報道され、仙台では知られた存在となっている。河北新報の記事検索によれば、萱場家に関する記事は1991年8月から2012年1月までに107件がリストされる。その情報に主に基づいて萱場家の取り組みの流れを整理したのが表1である。

表1 萱場家年表 (名前記載のないのは市子氏)

年月日	できごと
1986	3人の農家主婦仲間と農作物の会員宅配サービス「おだまき会」開始
1995 6	宮城県指導農業士に認定される
1995 10	「朝市・夕市ネットワーク」設立準備会長に就任
1996 1	哲男氏, 環境保全米ネットの試験圃場に参加
1996 4	「朝市・夕市ネットワーク」会長に就任
1997 3	国際ゆめ交流博覧会「ゆめ市」実行委員会会長
1998 7	長男哲世氏, 新規就農
1999	自宅を現地に新築*
2000	農家レストラン「もろや」オープン*
2005 7	哲男氏, 「仙台伝統野菜生産振興会」会長に
2010 11	APEC女性リーダーズネットワークシンポに参加

*:ヒアリング, web情報

それによると、まず注目されたのは市子さんで、1986年に近隣の七郷地区の農家主婦4人で始めた農作物の契約宅配「おだまき会」の取り組みが、生産者と消費者の直接交流の先進事例として注目を集め、1991～95年の間に4回にわたって紹介されている。1995年からは河北新報社が主催する地産地消キャンペーン「朝市・夕市ネットワーク」の生産者側の主要メンバーとして関連イベントに参加、その記事が97年までの3年間に毎月のように掲載されている。市子さんはさらに農家産直の草分けとして地産地消や食育、近年では女性起業の経験者として、各種の会議にコメンテータとして参加されている。

哲男氏もまた1996年、同新聞社が主催する「環境保全米ネット」に実証圃場を提供して参加し、2005年には県改良普及センターが推進する「仙台伝統野

業」の生産・普及の取り組みの主要メンバーとして参画している。

こうした先導的な取り組みの背景にあるはずの農業や「食」をめぐるご夫妻の思いや考え方については既存情報ではあまりふれられていない。唯一、河北新報1992年6月26日付記事に次のインタビューが掲載されている：

… 消費者への情報発信を徹底しているのが「おだまき会」。低農薬、有機栽培した野菜の宅配便を250軒に毎週届けている主婦4人のグループ。月1度は地域の農作業の様子などを盛り込んだ「野菜便り」を宅配便に添える。「長雨で白菜の出来がいまひとつ」「トマトがほしいと言われても、まだ旬じゃない」。配達時にはこんな風に農家の事情をきちんと伝える。受け取る側は虫食いでも格好が悪くても文句も無理も言わなくなった。代表の萱場市子さん(43)は「地域の農業をありのまま伝え納得してもらうことによって強い信頼関係が生まれ安心して低農薬栽培ができる」と、消費者の理解の大切さを指摘する。

この記事の掲載は今から20年前。仙台をはじめとする都市近郊の農業は、市街地拡大による農地の減少や耕作環境の悪化に加えて、見栄えのよい規格化された作物を主要市場に大量出荷する「大産地」の攻勢の前に衰退・縮小を余儀なくされてきていた。その一方で、過度の規格化や化学農薬使用に疑念を抱き始めた都市消費者が現れつつあった時代でもあった。そうした中でこの記事からは、「おだまき会」立ち上げの背後にある「思い」がどんなものであったかについて垣間見ることができる。

4. 訪問インタビュー

2007年4月26日、学生13名²⁾と「もろや」萱場家を訪問し、後で紹介する昼食メニューを堪能した後、市子・哲男夫妻へのインタビューを行った。所要時間は約2時間であった。「おだまき会」の経緯を具体的に確認し、その取り組みが農家レストランにつ

ながっていく契機、その背後にあった思いについて確かめることを目的に定めた。以下に知り得た内容を紹介する。話し手は市子さんが大半であり、一部ご主人の哲男さんが加わっている。その部分については明記した。なお、「〇年前」は発話のままを記しており、正確には表1と対照されたい。

1) 家号・萱場家について

「もろや」は前述の通り屋号で、その昔はモロミの醸造を許され、その鑑札も残されているという。もともとこのあたりはイグネが点在する米の単作地帯であり、萱場家も稲作農家で、馬が2頭いた。結婚当時(30年前)も収入は米だけで、あとは自家消費用の野菜を作っていた。当初は親の指示に従ってこの経営を続けていた。

ちょうどその頃、米+野菜+畜産の「複合経営」が推奨され始めたため、今後の取り組みを夫婦で考えて、仙台近郊ならではの「残飯養豚」を始めることにした。朝、市街地のレストランなどから残飯を集めて行う養豚を20年間ぐらいやった。ところが区画整理が始まって住宅化が広がると、悪臭の出る養豚はできなくなった。それに代わるものとして野菜に取り組み始めた。野菜は、稲作減反の影響もあって、若い人を中心に次第に増えてきた。

2) 農家宅配「おだまき会」のきっかけ

野菜の栽培が増えると、余った野菜の処理が問題になった。そこで農協の婦人仲間で「産直朝市」を始めることにした。農協の倉庫を借りて販売したのが最初。農家の人がじかに売るというのは当時の仙台ではなかった。その頃はまだ20代の子育ての時期で、子供に安全な野菜をとという思いがあった。

そうした頃の約25年前、「宅配」を始めることになった。そのきっかけは、県主催の会合でともにパネラーとして参加した「あかねグループ」と知り合いになったこと。この老人介護団体の草分けであるこのグループも女性のグループで、東京・横浜などからの転勤族の主婦が多く、環境や食品安全への意識が高かった。会合で知り合った大学の先生³⁾に勧められ、グループの集会所が南小泉と近かったことから、採り立ての野菜を一度集会所に持っていくこ

とになった。

こうした経緯で、地区内の同年代の農家主婦仲間3人に声をかけて、畑で収穫したばかりの土つき、葉っぱつきの大根、にんじん、枝豆などの野菜をグループの集会所に持って行った。するとメンバーの奥様たちがそれに感嘆の声をあげた。その感動が自分たちにも直接伝わってくる。農家には当たり前で最初はピンとこなかったが、この消費者たちの直接の感動が、みんなでやろうという機運を高めた。そういうものを望んでいる消費者が多いことに自分たちも気づいた。こうして、「あかねグループ」との宅配提携「おだまき会」が始まった。

私たちは生産者であり、また主婦でもあるので、まずは家族に安全なものを食べさせたいという気持ちが基本にある。そこで余ったものを宅配で消費者に届けるのは自然なことと思った。

農家は、自分たちの生産物に自分で値段をつけられず、売ることもしないという時代が長く続いた。なんとか自分で売れないかというのが、就農してからの課題だった。自分たちの思い、「この季節にはこの野菜がおいしいのになあ」という「思い」がなかなか伝わらない。生産物を農協にやって市場に行く、というのでは「思い」が伝わらない。農業者からのメッセージを伝えるすべがなかった。宅配が大きな後押しになった。

始めたら、テレビ・新聞などのマスコミが取材してきた。農家の人が直接消費者に宅配するなどということは、当時は誰も考えもしなかったことであった。生産から配達までというのは全国で初めて。

1988年、農林水産大臣賞を受賞し、県の農業改良事業として自分たちの仕事ぶりがビデオライブラリーになったことで、農家宅配が全国に知られることになった。それが「産直」つまり「顔の見える販売」がブームとなるきっかけになった。

宅配は火曜日で、夏場（6月から）は毎週、冬場は野菜が少なくなるため隔週。1,000円分の袋詰めにする。メンバーは今では3人でやっている。

3) 農家レストランの経緯・運営

息子（哲也さん）が宮城県農業短期大学（現宮城

大学食産業学部）を卒業して2年間アメリカで研修した。アメリカというと大規模農場だが、小経営農家でもファーマーズマーケットでやっているし、ジャム、ピクルス、花リースなどの農産加工もやっている。帰国した息子からそうした農産加工を提案されたのがきっかけで、農家レストランにふみきることに。

今年（2007）で7年すぎ、年間来客数は2,500人ぐらいになっている。月曜日は宅配野菜の収穫日、火曜日は配達日のためレストランは休みにしているが、娘たちが庭でランチ（850円）を出している。自分の用事があるときは娘たちが手伝う。

娘たちは近くの嫁ぎ先から手伝いで通ってくる。安給料なのにやめもしないで、はりきってここで働いている。息子も結婚して、夕食時は10人の大家族になる。こんな感じで毎日やっている。

農家レストランは、お客さんに思いを伝える究極の場と思っている。店では野菜の用途までは書いていない。そうした食べ方もつけて売りたいが、今は主婦の人は料理をしない。だからデパ地下の惣菜売り場がはやり、カット野菜が売れている。「おこわはデパ地下で買うもんだと思っていた」という会話も聞こえる。農家レストランは、若い人が来ると「食育」の場、食育メッセージを伝える場にもなる。

4) 農業経営、野菜栽培の工夫

水田3ha、畑が8反、請負が5～6ha。出荷用の農作業はご主人と息子さんが担当。田植え、稲刈りの農繁期には農業サポーターの援助を受ける。他に、団塊世代の退職者用に貸し農園（50区画）も行っている。

レストラン用の野菜は主に市子さんが担当し、レストランオープン後は100種類ぐらい作っている。レストランで出す料理を想定して、季節にあわせていろいろな品種をまく。ナスだけで4品種（浅漬け用、焼きナス用、煮ナス用）、トマトは3品種（生食用、加熱用、ミニ）。大根でも、漬物用、サラダ用、煮物用とある。

いろんな品種を作らなければならないので大変でしょうといわれるが、それがまた面白い。（農閑期

の) 1・2月も、料理を考えながら品種をいろいろ選ぶのが楽しい。畑にどういう野菜ができるだろうかを前提としてメニューを考える。

5) 産直の利点

一般の流通に出すときは規格があるし、資材もかかる。直販は規格にこだわることもなく値段も自分でつけられる。メッセージを加えると50円高くても消費者に伝わる。規格外の間引き野菜も宅配する。やわらかくておいしい。自分たちでも食べているから消費者も食べられる。白菜の花も、売られていないけれども、メッセージを書いて消費者に届ける。

仙台でどういう季節にどういう野菜がとれているかが、わからなくなっている。この季節にはこの野菜がおいしい、というメッセージを加えて売ることが重要。

<哲男さんの話>

農家からみると、ナスにも何十種類もあって、漬物ならこの品種というのがあるが、それは小売段階では伝わらない。それが農家のメッセージとして何

とか伝わらないかというのがあった。農家レストランのお客さんで、こういう味は出ないよねという人が多いが、それは品種の知識がないこともある。

伝統野菜の「仙台白菜」にも取り組んでいる。かつて全国的に有名だった野菜で、非常に興味があった。作る上での問題は病気の抵抗性がないこと、痛みやすいことで、それが廃れた要因となった。

味は改良された白菜よりもよい。漬物でも鍋物でも、仙台白菜が一番おいしい。味がしみやすいし、漬物は歯ざわりが良い。野菜の特性があることを知ってもらいたい。(伝統復活への) チャレンジ精神が大事。それは若いみなさんにもいいたい。

5. メニュー紹介

このような農と食に対するご夫妻の思いが詰まった訪問時のメニューが図1である。左上端が前菜で、その器はかつて田植え時に使っていた弁当箱。往時は大きい仕切りの部分にご飯、小さい部分におかずをつめたという。メニューのほとんどが野菜料理で



図1 2007年4月26日訪問時のメニュー

あるが、多彩な調理法と味付けを堪能することができた。

訪問した4月は野菜の端境期の一番大変な時期。野菜類は料理の季節感に現れるが、この時期は春野菜の季節にも早くネギしかないため、ネギを焼いてクリーム仕立てにしたとのこと。どうしても季節感を出したいために、近くではとれないタケノコを（内陸の）愛島地区から仕入れたこともあるとのことであった。

6. おわりに

萱場さん夫妻へのインタビューに語られている通り、農家レストランの背後には、「農」と「食」への深い思いがあった。消費者との直接交流の起点となった「おだまき会」の経緯にあるように、1986年頃といえば、中央卸売市場取引の拡大と大手量販店の急増とともにシェアを増やした大産地の規格化された野菜類が日常の光景になった時代であった。流通技術の発展がもたらした成果として、店頭野菜があたかも工場製品のようにきれいに袋やパックに入れられて売られるのは時代の流れのようにも思われた。他方で、「見栄え」追及の背後にある薬剤使用や「匂」を忘れた過剰な栽培技術、過剰包装などに疑問の目も向けられる始めた時代でもあった。そうした折に、土がついた不揃いの野菜を手にとった「あかねグループ」の主婦たちの感嘆は、当時同様の体験をしたことがある私にはよく分かる。

そうした時代、萱場さん夫妻には、さらに農家でなくては知りえない作物に対する知識と思いを消費者に伝えるすべがないことへのより深い忸怩たる思いを抱いていたことが注目される。そうした思いが出会った時、宅配産直への展開は必然であったといえるが、それを実際に実施に移し得たのは、とりわけ市子さんの実行力とリーダーシップであったことが、語りのはしばしから感じられた。

宅配産直のほうは開始から四半世紀がすぎ、契約者数も最盛期の半分の100件にまで減少した。消費者の家族内での継承問題に直面している。他方、農家レストランのほうは、両親の農と食への深い思い



写真3 萱場さん夫妻（前列）と2人の娘さん（中・後列右端）（他は参加学生，2007.4.26）

の中で育った2人の娘たち（写真3）にも継承されつつあるといえる。

拡大する仙台の都市化前線にあって消費者との交流を基盤に自家農業を維持してきた萱場家は、近い将来、地下鉄東西線ターミナル駅直近の立地となる。いやおうなしに進む周辺環境の変化と必然化する世代交代への流れの中で、両親の思いと実践はどのように次世代に引き継がれるのか、また消費者としてどのようなかわりができるのか。そうした思いを深くさせられる農家レストラン体験であった。

<注>

- 1)：2011年3.11の大地震では、自宅への被害はなく、津波も東部道路のおかげで浸水は防がれたが、海側の所有農地は浸水して1年間休耕を余儀なくされたという。
- 2)：「地域構想学発展実習」高野コース配属2年生11名（池田徳人，神田洋，加藤和也，後藤歩，水沢彩恵子，菊地雅人，今野恵太，佐藤信輔，鈴木幸治，鈴木雄大，長谷沙季），ゼミ学生2名（黒木瞳，古河亮介）。
- 3)：アドバイザーは東北大学の板倉勝高先生であったという。1986年当時、板倉教授の講座の一員だった筆者も「あかねグループ」と「おだまき会」の名を「産直」の先駆事例として聞かされたことを覚えている。