岐阜 GIFU NOGYO JOSHI 20

地元野菜のおいしさを知ってほしい！仲間と始めた活動が、地域を動かした

美素田園 美素 ひとみさん

よしもと・ひとみ●結婚を機に就農。2006年にJA食農リーダーとなり、翌年にはJAひだ女性部で「ひだの野菜でごちそうプロジェクト」を結成。地域や子どもたちに地産地消の活動を広める。2012年には岐阜県指導農業士に認定。JAひだ女性連絡協議会、岐阜県JA女性連絡協議会でも活躍。

【生　産　物】 水稲、シュンギク、アスパラガス 他
【営　農　地】 高山市上切町 他
【農 地 面 積】 水稲35ha、シュンギク30a、アスパラガス30a
【営農開始年】 1983年～

豊かな自然に恵まれ、日本全国で流通している農産物が多い高山市。しかし少し前まで、観光客にも地元の人たちにも、そのことがあまり広まっていなかったといいます。「せっかくならおいしい地元野菜を食べてもらいたい」と動き出したのが、農家の女性たちでつくる「ひだの野菜でごちそうプロジェクト」でした。結成当初からのメンバーである美素さんは、行政やJAと協力してさまざまな活動を展開。時代の後押しもあり、今では高山市の街中でおいしい地元野菜に出会うことができます。

JAひだ女性部で食農教育に携わる

美素さんは夫と長男夫婦、次男とともに、シュンギクやアスパラなどの野菜のほか、市内の水田で米を栽培しています。美素さんは1983年に農家の夫と結婚。実家もホウレンソウを育てる農家だったので、「親の苦労も見ていたから、やりたいというわけではなかったけどね」と苦笑いしつつも、夫とともに農業に励んできました。

そんな中、農家の女性が集まるJAひだ女性部に参加。当時は食農教育に積極的で、美素さんも地域で食農教育活動を行う「食農リーダー養成講座」を受講しました。「食農リーダー」は、高山市内の保育園や小学校で、子どもたちに飛騨地域でつくられた材料を使った料理教室を行います。人気メニューは太巻き寿司。中の具材は、飛騨地域産のニンジン、キュウリ、飛騨牛のしぐれ、飛騨やまっこしいたけなど、地域の農家がつくった農畜産物がたっぷり。美素さんは食や命の大切さを伝える紙芝居を読み聞かせたり、旬の野菜をテーマにしたカルタを伝えたりと、子どもたちが楽しみながら食に親しめる工夫を重ね、自身も楽しみながらこの活動に取り組みました。

地元野菜を広めたいプロジェクトが始動

一方、これらの活動で感じたのは、この地域でたくさんの農畜産物が育てられていることを、地域の人たちが意外と知らないということ。当時の高山市では、観光客向けの飲食店でも学校給食でも、地元の農畜産物を使う意識がありませんでした。「どうしてこんなにおいしい野菜や米を地元で作っているのに、外から仕入れたもので給食を出しているんだろう」「もっと地元野菜のおいしさを知って、食べてもらいたい」。こうした思いを持つJAひだ女性部や食農リーダーの仲間7人が集まって、2007年「ひだの野菜でごちそうプロジェクト」を立ち上げました。

「野菜の日」である8月31日に合わせて、食事を提供する料理店や宿泊施設で地元食材を使ってもらおうと活動を開始。ポスターを作って100件ほどお願いに回り、複数の店舗で賛同を得ることができました。ちょうどそのころ、国でも「地産地消」が叫ばれはじめ、市の農務課からも協力が得られるように。市の地産地消推進会議に学校給食の調理師も参加したことで、学校給食にも地元の農畜産物が積極的に取り入れられるようになりました。このプロジェクトは注目を集め、なんとメンバーで地元情報誌の表紙を飾るほどになりました。

小さなことも続けていれば大きく！

2014年から県指導農業士として研修生の受け入れを開始。それまで前に出ていくタイプではありませんでしたが、JAひだ女性部の活動をきっかけに「抵抗感が減ってきた」と美素さん。「当時の担当者は何か提案すると『あ、それイイネ!』とすぐに行動して引っ張ってくれて、行く先々で私も成長できた。楽しかったね」と振り返ります。

ここ数年は農家の仲間も親の介護などで忙しくなり、活動の機会は減ってきたとのこと。それでも「小さなことでも続ければ大きくなっていく。プロジェクトも最初は小さなスタートだった。焦らず一歩一歩続けて、応援してくれる人が増えたら」と前向き。言葉通り、現在は同様のイベントをJAひだや行政が主体となって開催しています。

食農教育に関しても「伝えたいのは、農家が手間暇かけて苦労して作っているということ。菊菜1本にも命があり、野菜の命をもらって自分たちは生きている。携わる人は必ずしも農家でなくても良い」と新たな展開も見据えながら、今後も自身が楽しめる程度に続けていきたいと考えています。

「ごちプロ」が進めた高山市の地産地消の広がり

美素さんらが立ち上げた「ひだの野菜でごちそうプロジェクト」(愛称ごちプロ)は、豊富な農畜産物の産地にもかかわらず地域内での消費量が少ない現状を変えようと、8月31日の「野菜の日」を契機に動き出しました。活動は現在、高山市地産地消推進会議が中心となり、さらなる発展を遂げています。毎年8・9月を「飛騨をまるごと食べんかな月間」として市民や観光客に向けて地産地消をPR。協力店舗・団体は、第1回(2009年)の67店舗9団体から、第16回(2024年)には190店舗32団体に。同月間中に限らず、今では学校給食や観光客が集まる飲食店で地元の農畜産物が使われるのは当たり前の光景となりました。

美素田園の紹介

子世代と家族協定を結んで農作業に励む美素さん一家。しかし、美素さんのように後継者がいる農家ばかりではありません。栽培が続けられない、耕作放棄地になる可能性が高いといった水田を美素さんらが引き受けており、その件数は年々増加しています。依頼があれば今後も引き受け、面積を増やしていく予定とのこと。限度は見据えつつも、「信頼してくれる方の分は作っていきたい」と美素さん。自動の田植え機やドローンも導入し、スマート農業にも取り組んでいます。

美素農園　高山市上切町 他